

学校給食用 献立作成・栄養計算

学校給食管理システムv.9

ユーザーガイド

<はじめに>

学校給食管理システムは1988年に学校給食に携わる方々(学校栄養士、センター場長・職員、教育委員会、学校給食会)からなる委員会の提言により作成された実務に合ったシステムです。

長年の実績と全国の栄養士の先生方からのご意見を反映しながら、共通システムとしての機能の充実や、より簡単な操作性を目指して改良を重ねてまいりました。

本書は令和元年(2019年)にリリースされたV9(バージョン9)システムの説明書です。

<注意>

対象ソフトウェアおよび本書に記載されている事項は、予告なしに変更することがあります。

株式会社内田洋行ITソリューションズは明示または黙示を問わず、本書および対象ソフトウェアを運用した結果の影響に対しては、一切の責任を負いかねますのでご了承ください。

本書および対象ソフトウェアの著作権は株式会社内田洋行ITソリューションズにあり、一部または全部を無断で複製することはできません。

その他、本書に記載されている会社名、製品名は各社の商標または登録商標です。

学校給食管理システムv9の開発には、グレープシティ株式会社の「ActiveReports for .NET 9.0J」「InputMan for Windows Forms 8.0J」「MultiRow for Windows Forms 8.0J」「PlusPack for Windows Forms 8.0J」が使用されています。

<動作環境>

本製品は以下の環境で動作します。

・推奨OS

Microsoft Windows 8.1 Pro 日本語版

Microsoft Windows 10 Pro 日本語版

・画面

解像度 1024×768以上

表示色数 1,677,000(32ビット)色以上

・メモリ

OS推奨メモリ

・その他

PC/AT互換機

106日本語キーボード、または109日本語キーボード

標準マウス

A3、B4、A4対応プリンタ

Microsoft Office Excel 2010、または2013、または2016

Microsoft SQLServer 2017 Express

.NetFramework 4.6

注意:

各社製品の最新バージョンへのアップデート後も、全ての動作を保証するものではありません。アップデート後、利用が制限される機能やソフトウェアが発生する可能性があります。

各社製品のサポート終了後も、動作を保証するものではありません。

サポート期間終了後、利用が制限される機能やソフトウェアが発生する可能性があります。

<制限事項>

本製品には以下の制限事項があります。

・インストールできるシステム数	1台につき最大2システム
・インストールするドライブ	Cドライブ(固定)
・接続タイムアウト	30分
・システムの表示画面サイズ	最大1024×740
・Excel拡張子	xlsxのみ使用可(xlsは不可)
・IMEの入力方式	「アプリ ウィンドウごとに異なる入力方式を設定する」を指定(OSの設定)
・年月日の入力可能範囲	2000/01/01 ~ 9999/12/31
・祝日設定	年ごとに祝日の更新処理が発生
・元号設定	改元時に元号の更新処理が発生
・食品コードのアルファベット	半角大文字のみ使用可(全角、小文字は使用不可)
・食品コードの空白・記号使用	半角英数のみ使用可(空白、記号は不要不可)
・料理、献立の個数入力	個数小数部(例:0. <u>5</u> の小数点以下「.5」の部分)をマスタ化
・見積仕入先数の上限	50件

注意:

旧システム(学校給食管理システムV8L30)から当システム(学校給食管理システムV9)へデータを移行する際は、旧システムのシステム用フォルダがCドライブに保存されている必要があります。

システムをインストールする際には、管理者権限が必要です。

< 学校給食管理システムV.9目次 >

起動と終了のしかた	P. 1	
起動と終了	P. 3	
処理の選択	P. 3	
共通の操作	P. 4	
①初期設定(運用管理・マスター管理)	P. 5	
1. 管理情報設定	P. 8	
1-1. 契約情報	P. 11	
2. 学校作成	P. 12	
3. 仕入先登録	P. 14	
4. 報告書区分編集	P. 15	
5. 基準値設定	P. 17	
6. 食品作成	P. 18	
6-1. 食品一覧	P. 21	
7. 食品規格作成	P. 22	
8. 食品配合作成	P. 24	
8-1. 食品配合表作成	P. 25	
9. 学年別供給作成	P. 26	
10. 食品一括設定	P. 27	
11. 指定区分一括設定	P. 28	
12. 料理作成	P. 29	
12-1. 料理一覧	P. 31	
12-2. アレルギー食品	P. 32	
12-3. 工程入力	P. 32	
12-4. 指示書入力	P. 33	
13. 献立作成	P. 34	
13-1. アレルギー食品	P. 38	
13-2. グラフ表示	P. 38	
13-3. 指示書入力	P. 39	
13-4. 注意点	P. 39	
13-5. 構成プレビュー	P. 40	
13-6. 分析	P. 41	
14. 使用食品調査・置換え処理	P. 42	
②翌月献立計画	P. 45	
15. カレンダー登録	P. 48	
16. 献立スケジュールカレンダー処理	P. 49	
17. 献立作成(詳細)	P. 50	
17-1. 1日当たり平均摂取量	P. 52	
18. 献立使用分析表	P. 53	
19. 献立試算グラフ(Excel)	P. 54	
20. 献立食品調査表	P. 55	
21. 献立日程表(試算)	P. 56	
22. 献立スケジュール表	P. 58	
23. 献立表(試算)	P. 59	
24. 献立使用材料表	P. 60	
25. 学校別献立入力	P. 62	
26. 予定人員変更(クラス別)	P. 64	
27. 予定人員変更(学校別)	P. 65	
28. 献立日程表(予定)センター合計	P. 66	
29. 献立日程表(予定)	P. 67	
30. 週間献立予定表	P. 68	
31. 献立表(予定)センター合計	P. 69	

 ...帳票を出力します

 ...インターネットに接続します

32. 献立表(予定)学校別	P. 70	
33. 献立予定表(ExcelB4)	P. 71	
34. 献立予定表(ExcelB4六群)	P. 72	
35. 献立予定表(ExcelA3)	P. 73	
36. 日別食品使用量表(献立)	P. 74	
37. 献立使用材料表(予定)	P. 75	
38. クラス別人数表(予定人員)	P. 77	
39. 献立試算エラーメッセージ解説	P. 79	
③発注		
40. まとめ発注処理	P. 84	
41. 発注明細チェックリスト(使用日別)	P. 85	
42. 発注明細チェックリスト(食品別)	P. 86	
43. 日別食品使用量表	P. 87	
44. 発注確定処理	P. 88	
45. 発注条件設定(今回発注商品)	P. 90	
46. 対象別発注確定(使用日別)	P. 91	
47. 対象別発注確定(食品別)	P. 92	
48. 対象別発注チェックリスト(使用日別)	P. 94	
49. 対象別発注チェックリスト(食品別)	P. 95	
50. 学校別発注チェックリスト(使用日別)	P. 96	
51. 見積書作成	P. 97	
52. 物資注文書作成	P. 99	
53. 物資注文書(Excel)	P. 102	
54. 物資注文書(使用日別・学校別型)	P. 103	
55. 物資注文書(学校別・食品別型)	P. 104	
56. オンライン発注と確認処理	P. 105	
56-1. 発注確認表	P. 106	
56-2. Web発注	P. 107	
56-3. Web発注確認	P. 109	
57. データ出力	P. 110	
58. Web発注取消処理	P. 110	
④見積(入札)		
59. 見積依頼データ作成	P. 115	
60. 見積依頼書作成	P. 116	
61. 見積開札記録の入力	P. 117	
62. 見積開札記録簿の作成	P. 118	
63. 選定結果入力	P. 119	
64. 選定結果表作成(EXCEL)	P. 120	
65. 選定業者・単価一括設定	P. 121	
66. 決定単価入力	P. 121	
⑤検収・買掛		
67. 買掛当月指定	P. 126	
68. 納入準備データ作成	P. 126	
69. 食品検収簿作成	P. 127	
70. 食品検収簿(四対象別)	P. 129	
71. 自動納入一括処理	P. 130	
71-1. 自動一括納入エラーリスト	P. 131	
71-2. 自動一括納入処理結果	P. 131	
72. 納入処理(業者別)	P. 132	
73. 納入処理(納入予定日別)	P. 133	
74. 納入明細表作成	P. 134	
75. 買掛支払入力	P. 135	
76. 買掛集計処理	P. 136	
77. 買掛一覧表	P. 137	
78. 仕入台帳作成	P. 138	
79. 支払予定表作成	P. 139	
80. 買掛月次更新処理	P. 140	

 ...帳票を出力します

 ...インターネットに接続します

⑥調理指示・実施	P. 141	
81. 料理指示書作成	P. 144	
82. 献立指示書	P. 145	
83. 調理指示書作成	P. 146	
84. 調理指示書(小中合算)	P. 148	
85. 釜割り表作成	P. 150	
86. 釜割指示	P. 151	
87. 学校別・釜割り表作成	P. 152	
88. 釜割り指示(調理指示書)	P. 153	
89. 実施人員変更(クラス別)	P. 154	
90. 実施人員変更(学校別)	P. 155	
91. 残菜入力	P. 156	
91-1. 残菜按分表	P. 157	
92. 残菜一覧表	P. 158	
⑦実績表・報告書	P. 159	
93. 保存食日誌	P. 162	
94. 献立実施状況集計	P. 163	
95. 給食日報(献立表)学校別	P. 164	
96. 給食日報(献立表)センター合計	P. 165	
97. 給食日報(献立使用材料表)	P. 166	
98. 文科省週報	P. 167	
99. 給食実施人員表(実人員)作成	P. 170	
100. 実施人員表	P. 171	
101. 産地実績	P. 172	
102. 食品使用実績表	P. 173	
103. 食品群使用実績表	P. 174	
104. 荷重平均表作成	P. 175	
⑧データ処理	P. 177	
105. 食品バックアップ	P. 180	
106. 食品規格バックアップ	P. 180	
107. 料理バックアップ	P. 180	
108. 献立バックアップ	P. 181	
109. 食品配合バックアップ	P. 181	
110. 学年別供給バックアップ	P. 181	
111. 管理情報バックアップ	P. 182	
112. 学校バックアップ	P. 182	
113. 仕入先バックアップ	P. 182	
114. 全データバックアップ	P. 183	
115. 食品セットアップ	P. 184	
116. 食品規格セットアップ	P. 184	
117. 料理セットアップ	P. 184	
118. 献立セットアップ	P. 185	
119. 食品配合セットアップ	P. 185	
120. 学年別供給セットアップ	P. 185	
121. 管理情報セットアップ	P. 186	
122. 学校セットアップ	P. 186	
123. 仕入先セットアップ	P. 186	
124. 全データ復旧処理	P. 187	
125. 食品(一括削除・データ変換)	P. 188	
126. 料理(一括削除・データ変換)	P. 189	
127. 献立(一括削除・データ変換)	P. 190	
128. 共同献立一括抽出・一括取り込み	P. 191	
129. 食品・料理・献立データ交換(抽出)	P. 192	

・・・帳票を出力します

・・・インターネットに接続します

130. 食品・料理・献立データ交換(取込)	P. 193	
131. 献立スケジュールデータ交換(抽出)	P. 194	
132. 献立スケジュールデータ交換(取込)	P. 195	
133. 新規食品登録	P. 196	
133-1. 追加食品詳細表	P. 196	
133-2. 新規食品のダウンロード	P. 197	
134. 新規取扱食品抽出	P. 199	
135. 月次更新処理	P. 199	
136. データ管理処理	P. 200	
137. 料理・献立初期計算	P. 200	
138. 料理・献立再計算	P. 201	
⑨帳票出力 P. 203		
139. 料理一覧表作成	P. 206	
140. 料理構成成分表作成	P. 207	
141. 献立一覧表	P. 208	
142. 献立登録表	P. 209	
143. 五訂食品成分表作成	P. 211	
144. 食品詳細表作成	P. 212	
145. 献立表(四対象)作成	P. 213	
146. 報告書区分一覧出力	P. 214	
147. 仕入先一覧表作成	P. 215	
148. 学校情報リスト作成	P. 216	
149. クラス別人員表作成	P. 217	
150. クラス別人数表作成	P. 218	
151. 終売リスト作成	P. 220	
⑩在庫 P. 221		
152. 在庫受払入力	P. 225	
153. 受払明細表(EXCEL)作成	P. 226	
154. 在庫管理表(EXCEL)作成	P. 227	
付録 P. 229		
タイムスケジュール	P. 232	
コード一覧表	P. 234	
桁数一覧表	P. 238	

 …帳票を出力します

 …インターネットに接続します

起動と終了のしかた

<起動と終了>

学校給食管理システムはデスクトップにある「学校給食管理システム」用のアイコンをダブルクリックすることで起動できます。

メインメニュー



● システム起動時の日付(システム日付)を表示します。

● ホームページを表示します。

● 学校給食管理システムの実施年月が表示されます。

● ①メニューでは、この年月の翌月(予定年月)、②メニューでは、この年月(実施年月)を処理画面に初期表示します。

● メインメニューの表示を更新します。
● 指示のあった場合に実行します。

● 学校給食管理システムを終了します。

システムを終了する場合は、メインメニューの右下にある「業務終了」ボタンをクリックします。

<処理の選択>

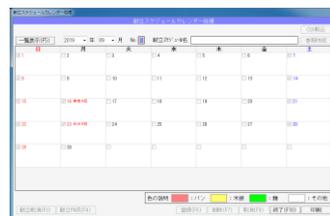


①②③からボタンをクリックして選択します。

①でメニューを選択すると、②と③の表示が変わります。

②で処理グループを選択すると、③の表示が変わります。

③で処理を選択すると、処理画面が表示されます。



<共通の操作>

1. 入力項目でキーボードの「Enter」キーを押すと、次に入力(選択)する項目へ移動します。
「Enter」キーを押すことにより、入力のチェックや登録内容の表示を行います。
2. コードの入力欄でダブルクリックすると、入力する項目の一覧を呼び出せます。
3. ボタンに(F+数字)という表示がある場合、該当のファンクションキーを押すとボタンをクリックしたときと同じ動きをします。
4. このシステムでは幼児や児童などを「対象」と呼び、それぞれの対象ごとに使用量などを管理しています。「対象」は最大で四つまで管理できます。
特に対象名が表示されていない場合は、それぞれの対象を左から順に「対象1」「対象2」「対象3」「対象4」と呼んでいます。

献立作成

献立コード 0109021 つねうどん(ソフトめん)A 牛乳
参照コード 揚げ豆腐の肉あんかけ ゼリー 献立名再構築(F11)

主食区分 3:種

No	区分	コード	食品名	主調理直重量	食形態	送倍率	幼児	0.90	児童	1.00	生徒	1.20	成人	1.30	
							個数	単	使用量	個数	単	使用量	個数	単	使用量
01	料理	1300100	きつねうどん(ソフトめん)A	130					235.68			363.52			405.48
02	↑	0104011	学校給食用ゆでめん	130			1袋		80.00	1個		100.00	1個		120.00
03	↑	11216	にわとり 成鶏肉 もも 皮なし	130					16.00			24.00			26.00
04	↑	06212	にんじん 根、皮つき	130					8.80			13.20			14.30
05	↑	06226	根深ねぎ葉、軟白、生	130					12.00			15.00			18.50
06	↑	04040	揚げ豆腐	130					5.28			6.80			8.58
07	↑	17007	揚げ豆腐	130					11.20			14.00			18.20
08	↑	03003	食塩	130					0.48			0.72			0.78
09	↑	16001	食塩	130					0.56			0.84			0.91
10	↑	100910	食塩	130					1.28			1.92			2.08
11	↑	17012	食塩	130					0.08			0.12			0.13
12	↑	17000	水	130					120.00			150.00			180.00
13	料理	2100001	牛乳	210					206.00			206.00			206.00
14	↑	13003	普通牛乳	210			1本		206.00	1本		206.00	1本		206.00
15	料理	3060001	揚げ豆腐の肉あんかけ	306					109.38			136.74			177.76
16	↑	04032	木綿豆腐	306					80.00			100.00			130.00
17	↑	02034	じゃがいもでん粉	306					8.00			10.00			13.00
18	↑	1400301	米白絞油	306					10.00			12.50			16.25
19	↑	11230	にわとり ひき肉 生	306					10.00			12.50			16.25
20	↑	1700701	有機丸大豆の醤油	306					0.66			0.83			1.08

栄養価対象(F12) 【児童】 料理掛率 % 合計金額 合計重量 156.37 601.06 186.98 692.34 176.36 783.62 130.04 839.24

エネルギー	蛋白質(動物性)	蛋白質(植物性)	脂質	鉄	亜鉛	レチノール当量	B1	B2	C	食塩相当	繊維(水溶性)	繊維(不溶性)
栄養価	615.021	14.430	12.744	4.318	2.571	170.430	0.336	0.520	54.350	2.542	0.720	1.580
目標値	650.000		26.800	3.000	2.000	200.000	0.400	0.400	20.000	2.000	5.000	
差	-34.979	14.430	-14.056	1.318	0.571	-29.570	-0.064	0.120	34.350	0.542	-4.280	1.580
エネルギー比		17.674	42.744									

水分 炭水化物 灰分 けい素 リン カリウム 加付当量 その他
421.163 57.638 5.424 1022.777 426.869 86.680 1015.460

分析 次表示(F1) 食品作成(F4) 料理作成(F3) 登録(F6) 取消(F9) グラフ表示
行移動 行挿入 行削除 アルキ-表示 前表示(F2) 規格作成 指示書入力 削除(F7) 終了(F10) 構成°レビュー

1. 初期設定

(運用管理・マスター管理)

①初期設定(運用管理・マスター管理)

◎ 1. 管理情報設定 P. 8

システム使用者の基本情報や運用に関わる初期設定を入力します。



◎ 2. 学校作成 P. 12

◎ 3. 仕入先登録 P. 14



4. 報告書区分編集 P. 15

5. 基準値設定 P. 17

報告書に使用する基準値の登録を行います。



食品情報の登録

◎ 6. 食品作成 P. 18

◎ 7. 食品規格作成 P. 22

発注や料理・献立の作成で使用する、商品の規格情報の登録・変更などを行います。

8. 食品配合作成 P. 24

週報や月報などの報告書で使用する、食糧構成(配合)の内容と内訳を入力します。

9. 学年別供給作成 P. 26

対象パターンが「:幼児・児童・生徒・成人」の場合のみ有効です。
児童の1人当り供給量を学年ごとに指定できる、料理・献立の補助的な機能です。



◎ 12. 料理作成 P. 29



◎ 13. 献立作成 P. 34

◎は必須作業です。

1. 管理情報設定

システムを使用するセンターや学校の基本的な情報と、最初に設定する項目の入力を行います。

管理情報設定

管理情報

① 管理コード 1 ② 名称 中央学校給食センター

処理年月情報

実施 西暦 2019年 8月
 予定 西暦 2019年 9月

対象掛率情報

パターン→
 ③ 対象名 幼児 児童 生徒 成人
 掛率 0.90 1.00 1.20 1.30
 基準となる対象に、1.00を指定します。

消費税情報
 消費税率 8.0

その他

④ 指定区分

県学校給食会コード	1	
管理先職員分の食数登録学校コード	000000	
アレルギー表示区分	1	0:表示しない 1:表示(料理一覧・食品一覧での表示)
カナ名検索優先	0	0:食品コード優先 1:カナ優先 2:全食品初期表示
食品一覧表示区分	0	0:全食品表示 1:五訂食品非表示
料理一覧表示区分	0	0:調理形態順 1:指定分類順 2:カナ名順
発注業者初期化指示	0	0:初期化しない 1:初期化する
発注単価自動更新区分	0	0:自動更新 1:処理しない 2:単価と仕入先も更新
納品単価自動更新区分	0	0:自動更新 1:処理しない
物資注文書用紙区分	2	0:A4縦版(1) 1:B5横版 2:A4縦版(2) 3:A4横版
物資見積書用紙区分	1	0:B5横版 1:A4縦版
端数発注区分	0	0:システム標準 1:端数発注
グループ献立区分	0	0:運用しない 1:運用する
発注対象区分	0	0:セク一括計算 1:学校別で計算 2:対象別で計算 3:幼児/児童生徒/成人で計算
職員量区分	0	0:通常 1:対象4(成人)の量を使用
買掛残更新区分	1	0:残繰越 1:残無し(単月発生のみ管理)
特定画面から移動区分	0	0:Enterで右へ 1:Enterで下へ

更新(F6) 取消(F9) 終了(F10) ⑤ 契約情報

No	項目名	内容
1	管理コード	システム固有のコードとなります。 指定されたコードを入力します。
2	名称	システムを使用する施設の名称を入力します。
3	対象掛率情報	※パターンの数字は運用途中で変更しないでください。 料理や献立で登録する4種類の分量を管理するための情報を指定します。 対象名には、それぞれ異なる名称を日本語2文字以内で指定します。 掛率には、分量管理の基準とする対象に「1.00」、それ以外の対象は、基準対象を元にした分量管理の割合を指定します。 対象1～4の掛率を元に、13. 献立作成(P. 34)や12. 料理作成(P. 29)で、基準となる対象の使用量から基準以外の対象の使用量を自動計算します。 掛率を変更する場合、変更後に新規登録した料理や献立マスタの仕様量は変更後の掛率を元に計算しますが、変更前に登録した料理や献立マスタは登録時の使用量を保持します。 自動では変更されませんので、変更が必要な場合は、13. 献立作成(P. 34)や12. 料理作成(P. 29)で変更するか、137. 料理・献立初期計算(P. 200)を実行し、一括計算します。
4	その他	システムを運用する上で必要な設定を指定します。 初期値が入っていますので、必要に応じて変更してください。 各項目については、「その他の区分」の説明をご確認ください。
5	契約情報	1-1. 契約情報(P. 11)の画面を呼び出します。

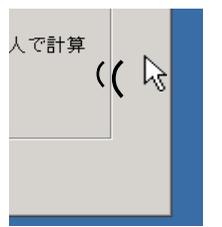
その他の区分

指 定 区 分	県学校給食会コード	※この項目は変更しないでください。 該当の仕入先コードを指定します。
	管理先職員分の 食数登録学校コード	省略可能です。 センター職員の食数を登録した学校を指定します。
	アレルギー表示区分	6-1. 食品一覧(P. 21)、12-1. 料理一覧(P. 31) で、アレルギー食品を含む料理や食品に「*」印を 表示するか指定します。
	カナ名検索優先	6-1. 食品一覧(P. 21)の表示方法を指定します。 「1:カナ優先」、または「2:全食品初期表示」を指定 した場合、全食品を初期表示します。
	食品一覧表示区分	6-1. 食品一覧(P. 21)の表示内容を指定します。 5桁の食品コード(標準食品)で、6. 食品作成(P. 18)の仕入先が指定されていない食品を最初から表 示するか指定します。
	料理一覧表示区分	12-1. 料理一覧(P. 31)の表示方法を指定します。 「1:指定分類順」は、12. 料理作成(P. 29)の料理 分類順に表示します。
発 注 関 係	発注業者初期化指示	40. まとめ発注処理(P. 84)で発注データ作成時に、 仕入先指定なしでデータを作成するか指定します。 毎月殆どの商品で見積を取り、頻繁に仕入先が変 更になる場合は「1:初期化する」を指定します。 「1:初期化する」の場合、44. 発注確定処理(P. 88) やオプションの入札メニューで仕入先を指定します。
	発注単価自動更新区分	44. 発注確定処理(P. 88)で入力した単価を食品 規格マスタに反映させるか指定します。 「2:単価と仕入先も更新」を選択すると規格単価に 加え、食品の仕入先も食品マスタに反映します。
	納品単価自動更新区分	納入処理(P. 132~133)で入力した単価を食品規 格データに反映させるか指定します。
	物資注文書用紙区分	52. 物資注文書作成(P. 99)の様式を指定します。
	物資見積書用紙区分	51. 見積書作成(P. 97)の様式を指定します。
	端数発注区分	40. まとめ発注処理(P. 84)で発注データ作成時、 商品の発注数を全て小数2位まで表示するか、食品 ごとに選択するか指定します。 食品ごとに選択する場合は6. 食品作成(P. 18)の 発注数指示区分で指定します。
	グループ献立区分	受け持ちの学校をグループ分けして、グループ単位 で管理するか指定します。 グループごとに献立立案や発注、支払の管理を行う 場合は「1:運用する」を選択します。 グループ献立区分が「1:運用する」の場合、発注対 象区分は「2:対象別で計算」が指定されます。
	発注対象区分	発注や支払を対象ごと、学校ごとに管理できます。 単独校やセンター一括発注の場合は、「0:センター 一括計算」を選択します。
	職員量区分	料理・献立で職員の使用量を対象4の行で管理する 場合、「1:対象4(成人)の量を使用」を入力します。
	買掛残更新区分	仕入から支払を引いた差額(買掛残高)を、当月分のみか、 前月までの分を合算し管理するか指定します。
特定画面 カーソル移動区分	27. 予定人員変更(学校別)(P. 65)、44. 発注確定 処理(P. 88)、90. 実施人員変更(学校別)(P. 155) で、Enterキー押下時のセル移動方向を指定します。	

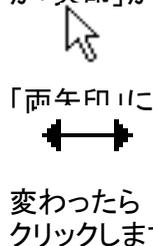
管理情報の変更

①～④の項目は一部を除き、そのままでは変更できないよう保護しています。
変更する場合は、次の1～4の作業を行ってください。

1. 画面の右端へ移動します

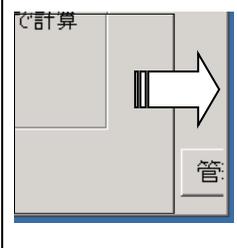


2. マウスポインタが「矢印」から「両方向」に

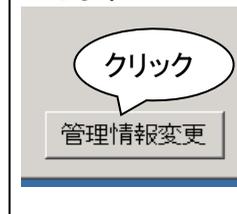


変わったら
クリックします

3. クリックしたまま右へ伸ばし、



4. ボタンが出現したらクリックします



パターンの種類

パターンの項目には空白「 」(または「0」)か「1」のどちらかを指定します。
このパターンの違いにより、システムで管理できる対象が異なります。

・パターンごとの対象

	③対象掛率情報のパターン	
	空白「 」(または「0」)	「1」
対象1	幼児	児童 低学年(児低)
対象2	児童	児童 中学年(児中)
対象3	生徒	児童 高学年(児高)
対象4	成人	生徒

・対象と学校の関連

幼児	...	学校コード「5□□□□□」の学校	が対象
児童	...	学校コード「1□□□□□」の学校	が対象
低学年		1～2年生	
中学年		3～4年生	
高学年		5～6年生、担任含む職員	
生徒	...	学校コード「2□□□□□」の学校	が対象
成人	...	学校コード「3□□□□□」の学校	が対象

入札運用パターン

入札メニューを使用する場合、入札運用パターンを「1: 自校入札」に指定することが必要です。

入札運用パターンの変更する場合は、担当者へご連絡ください。

入札メニューで処理を進める前に、入札(見積)に関する設定(P. 114)が必要です。

最終Web発注日付

56. オンライン発注と確認処理(P. 105)をやり直す場合、58. Web発注取消処理(P. 110)実施と、最終Web発注日付の変更が必要です。

送付用データを再作成する場合は、担当者へご連絡ください。

1-1. 契約情報

システム使用に関するシリアルナンバー等のユーザー情報の入力や、バックアップ媒体の指定を行います。

契約情報

2019.08.20

① シリアルNo. 001-0001

② ユーザー名 中央学校給食センター
 郵便番号 100-8959
 住所 東京都千代田区霞が関三丁目2番2号
 電話番号 03-5253-4111 Fax 03-6734-3794

登録日
 登録学校数 1

コメント1
 コメント2 株式会社内田洋行ITソリューションズ

使用ドライブ DISK C :%Skyv9
 ③ FD A

④ 各種区分
 区分1 未使用
 区分2 チェックは数字より自動付番
 区分3 空白は標準
 「1」は繊維を総量表示
 「2」は蛋白・繊維を総量表示
 区分4 三大栄養素を六群で使用

最終更新日 2019/08/20 終了(F10)

No	項目名	内容
1	シリアルNo.	システム固有のコードとなります。 指定されたシリアルNo. を入力してください。
2	ユーザー名 ～ 電話番号	システム使用者(ユーザー)の基本情報を入力します。
3	使用ドライブ FD	データ交換で使用する、USBメモリやハードディスク、ネットワーク上の共有フォルダなどのドライブ文字を指定します。 初期値にフロッピーディスク(Aドライブ)が指定されておりますので、必要に応じて変更してください。
4	各種区分	※区分3～4は運用の途中で変更しないでください。 区分2～4は6. 食品作成(P. 18)を参照のうえ、変更を加えてください。

契約情報の変更

契約情報はそのままでは変更できないよう保護しています。
 変更する場合は1. 管理情報設定(P. 8)と同様に画面を右側へ伸ばし、「契約情報変更」ボタンをクリックします。
 変更後は「終了(F10)」ボタンを押して画面を閉じると、変更内容が自動的に保存されるようになっています。

2. 学校作成

管理する学校の学校名やクラスごとの人数といった基本情報を登録します。

学校作成

① 学校コード 100001 一覧表示(F5) 2019年08月20日

一般情報

② 学校名 東部第一 小学校 東部一小
 代表者名 山川 義雄 献立グループ
 郵便番号 333-1251
 所在地 宮ヶ崎山田 66
 電話番号 0291-44-1011
 担当者 田代先生

③ 仕入先

米飯	000000
パン	000000
牛乳	000000
麺	000000

登録日 2019年08月20日
 最終更新日 2019年08月20日

学年\クラス	1		2		3		4		5		6		7		8		合計	牛乳除外
	児童	担																
1年	20	2	24	1	2	1											50	1
2年	29	2	29	1													61	
3年	25	1	23	1													50	
4年	22	1	21	1													45	
5年	32	1	30	1													64	
6年	26	1	25	1													53	

⑤ 合計 323 牛乳除外 1

⑥ 職員数 8

合計 323
 職員数 8
 その他
 総合計 331

次表示(F1) 前表示(F2) 更新(F6) 取消(F9) 削除(F7) 終了(F10)

No	項目名	内容
1	学校コード (6桁)	次の要領で作成しています。 ① ○□□□□□ ② _____ ※①学校形態コードは学校の種類によって異なります。 小学校は「1」、中学校は「2」、高校は「3」、幼稚園・保育園は「5」です。 学校を追加登録する場合、「100010」のように、「学校形態コード1桁+任意の5桁の数字」を使った6桁のコードを使用します。
2	学校名 ～ 担当者	学校の詳細情報を登録します。 学校名には左枠に正式名称を、右枠に略称を必ず入力します。 献立グループは1. 管理情報設定(P. 8)のグループ献立区分で「1:運用する」を選択した場合入力できるようになります。 グループは学校ごとに指定します。
3	仕入先	省略可能です。 複数の学校を管理している場合で、学校ごとに仕入先が異なる場合のみ、その学校の仕入先を指定します。
4	基本人数	クラスごとに、牛乳除外者数を含む実人数を入力します。 担任数は担の列に入力します。最大で各学年20クラスまで管理できます。
5	牛乳除外	各学年ごとに牛乳除外者数を入力します。
6	職員数	担任を除いた職員の人数を入力します。

学校の登録

単独校の場合は一校だけ登録します。
複数の学校を担当している場合は、管理する学校を全て登録します。

特別支援学校等の登録について

特別支援学校等で幼稚部、小学部、中学部、高等部等の受け持ちがある場合は、擬似的に幼稚園、小学校、中学校、高校を作成し、それぞれの学校に基本人数を登録して運用します。

センター職員分の食数の登録

給食センターで職員分の食数を個別に管理する場合は、擬似的にセンター職員用の学校を作成し管理します(センター職員の供給量が小学校と同量の場合は小学校、中学校と同量の場合は中学校として登録します)

献立グループの入力

1. 管理情報設定(P. 8)の指定によって、学校ごとに献立グループを指定できるようになります。

グループ献立区分	1	0:運用しない	1:運用する
発注対象区分	2	0:センター一括計算 1:学校別で計算 2:対象別で計算 3:幼児/児童生徒/成人で計算	

グループ献立区分で「1:運用する」が選択されている場合、献立グループが選択できます。

献立グループ → 献立グループ 1:グループ1

牛乳除外者数の入力

牛乳除外者数を指定しておく、除外者数を除いた人数で牛乳の発注数量を計算したり、帳票を作成します。
各クラスには、除外対象者も含めた人数を入力します。

3. 仕入先登録

商品の発注や見積を依頼する仕入先(取引先)の登録を行います。

No	項目名	内容
1	仕入先コード	仕入先のコードは任意の数字で作成します。
2	仕入先名	左枠に正式名称を、右枠に略称を入力します。 正式名称は物資注文書で、略称はその他の食品一覧等で使用しておりますので、必ず入力します。
3	代表社名 ～ メールアドレス	仕入先の基本情報を登録します。
4	金融情報	任意設定項目です。 仕入先の口座情報を入力します。 79. 支払予定表作成 (P. 139) や 147. 仕入先一覧表作成 (P. 215) に反映されます。
5	買掛情報	任意設定項目です。 買掛を管理する場合は、前月情報残高を入力して運用します。
6	入力切替(F12)	登録後、金融情報や買掛情報の各項目を変更する場合に使用します。 新規登録時を除き、金融情報や買掛情報の各項目はこのボタンをクリックしないと変更できません。

4. 報告書区分編集

システムで使用する各種区分の登録を行います。
運用に応じて変更可能な区分と、法改正時などに必要に応じて指示に従い変更する区分があります。

No	項目名	内容
1	区分選択	区分を指定します。 別途掲げる「変更可能な区分」以外は、法改正等により指示された場合を除き、変更せずにそのまま運用してください。
2	コード ～ 予備	必要な情報を入力してください。 区分を選択すると、一覧からコードが選択できます。 コードを選択すると区分名が表示されます。区分名は変更も可能です。 90:発注パターン別顧客コードの指定のみ、予備も入力します。

変更可能な区分

運用に応じて変更できる区分は、下記の6つです。

- ・「6:見積用食品群」
見積処理に関する分類です。
6. 食品作成 (P. 18)の発注群、51. 見積書作成 (P. 97) 等で使用します。
変更した場合、食品マスタの見直しが必要です。
- ・「14:料理分類」
12. 料理作成 (P. 29)で使用します。
変更した場合、料理マスタの見直しが必要です。
- ・「31:切り方区分」
料理や献立の下処理の入力(12-3. 工程入力 (P. 32)、13-3. 指示書入力 (P. 39))で使用します。
- ・「41:献立分類」
13. 献立作成 (P. 34)で使用します。
変更した場合、献立マスタの見直しが必要です。
- ・「42:グループ名称」
1. 管理情報設定 (P. 8)のグループ献立区分が[1:運用する]の場合、入力が必要です。
- ・「90:発注パターン別顧客コード」
1. 管理情報設定 (P. 8)の発注対象区分が[0:センター一括計算]以外の場合、入力が必要です。

90:発注パターン別顧客コードの入力

1. 管理情報設定 (P. 8) の発注対象区分が [0:センター一括計算] 以外の場合、「90:発注パターン別顧客コード」の入力が必要です。

・「1:学校別で計算」の場合

コード	2. 学校作成 (P. 12) で 入力した学校コード
区分名	2. 学校作成 (P. 12) で 入力した学校名
予備	指定されたコード

・「2:対象別で計算」の場合

コード	対象コード (1~4) 1:幼児 2:児童 3:生徒 4:成人
区分名	対象名
予備	指定されたコード

・「3:幼児/児童生徒/成人で計算」の場合

コード	対象コード (1~3) 1:幼児 3:成人 2:児童+生徒
区分名	対象名
予備	指定されたコード

5. 基準値設定

週報や月報などの報告書に使用する基準値(目標値)の登録を行います。
基準値変更後に表示した画面や出力した帳票には、新しい基準値を即時反映します。

基準値設定

基準 0 ← 0:一食当り 1:週報(パン) 2:週報(米飯)
3:月報(パン) 5:月報(米飯)
7:県産地実績用食品分類
8:市保健所食品構成

2019年08月20日

①

対象 2 ← 1:幼児 2:児童 3:生徒 4:成人

エネルギー	650.00	食物繊維(水溶)	5.00
水分		食物繊維(不溶)	
蛋白質(動物性)	26.80	その他	
蛋白質(植物性)		穀類エネルギー比	
脂質(動物性)	18.10	マグネシウム	50.00
脂質(植物性)		亜鉛	2.00
炭水化物(糖質)			
炭水化物(繊維)			
灰分			
② カルシウム	350.00		
リン			
鉄	3.00		
ナトリウム	788.00		
レチノール			
βカロテン			
ビタミンA	200.00		
ビタミンB1	0.40		
ビタミンB2	0.40		
ビタミンC	20.00		
食塩	2.00		

最終更新日
2019年08月20日

更新(F6) 取消(F9) 終了(F10)

No	項目名	内容
1	基準 対象	表示したい基準値と対象を指定します。
2	基準値入力 欄	選択した基準と対象の基準値を入力します。

6. 食品作成

システムで使用する食品の基本情報を登録します。
料理や献立で使用する食材(発注商品)と、配合情報の登録に使用する原材料を登録します。

No	項目名	内容
1	食品コード (7桁)	次の要領で作成しています。 <div style="display: flex; align-items: center; gap: 20px;"> <div style="text-align: center;"> <p>□□△△△○○</p> <p>① ——— ③ ———</p> <p>② ———</p> </div> <div> <p>①食品群コード …最初の2桁。</p> <p>②標準食品番号 …先頭から5桁。</p> <p>③枝番コード …数字・アルファベット2桁</p> </div> </div> <p>新しく食品を登録する場合は、日本食品標準成分表の食品番号に枝番を付けた、標準食品番号(5桁)に準ずるコードを作成します。 たとえば「010010」や「010010A」のように、「標準食品番号5桁+2桁以内の数字(またはアルファベット)」を使った6~7桁のコードを使用します。</p>
2	食品名 ～ 発注用食品名	食品名・カナ名・略1・略2・ひらがな名・発注用食品名を入力します。 食品名は料理作成や献立作成、注文書など、システム全般で使用します。 カナ名は食品一覧から食品を検索する場合に使用します。 略1・略2には食品の略名を入力します。略1が通常表示用、略2がひらがな用の入力欄です。保護者配布用の献立予定表などで食品名に使用します。 ひらがな名は献立作成や帳票でひらがな表示を選択した場合に、食品名の代わりに使用します。 発注用食品名は発注や納入関係の処理で使用しますので、注文する際に使用する正式な商品名を入力します。
3	仕入先	食品の基本発注先を指定します。発注処理での変更も可能です。 発注先が決まっている場合は仕入先を登録しておくことができます。 入力されていると、食品一覧で仕入先ごとに表示したり、発注処理での注文先の指定を省略することができます。

4	g単価	1g当たりの単価を入力します。料理・献立の価格算出に使用します。 未入力の場合は、7. 食品規格作成(P. 22)に登録した最小の規格より計算します。1. 管理情報設定(P. 8)の指定により、発注や納入時の規格の単価から再計算しています。
5	報告区分	報告書の分類(区分)を入力します。 週報には週報で使用する食品分類を指定します。 月報には保健所提出用の報告書(月報)を出力する際に使用する分類を指定します。 他月報は現在未使用です。指示がある場合に使用します。
6	基礎食品群	保護者配布用の献立予定表の「主な材料」欄に材料を表示させる区分を指定します。 「その他」を選択すると、保護者配布用の献立予定表には表示しません。
7	発注サイクル	発注量をまとめる単位を指定します。 標準は「1日単位」で、使用する日ごとに発注数を計算します。 「1週単位」は一週間ごとに、「1ヶ月」は一ヶ月分を、「月上・下旬」は上旬(1日から15日まで)と下旬(16日以降月末まで)に使用する分を、それぞれ最初の日(月曜日、1日、16日)にまとめて発注します。
8	終売区分	仕入先で商品の取扱が終了した場合にチェックします。 7. 食品規格作成(P. 22)では、取扱規格単位での終売の指定も可能です。
9	調味料区分	調味料の場合にチェックを付けます。
10	在庫区分	在庫管理(オプション機能)を行う食品はチェックします。
11	産地区分	基本産地の指定ができます。納入処理での変更も可能です。 週報や産地実績表を出力する際使用します。
12	発注数指示	注文書に表示する発注数の小数桁数と表示方法を指定します。 肉や野菜などで、小数第二位を四捨五入した数をkg単位に注文するといった細やかな注文書が作成できます。標準の場合は整数で表示します。
13	納入予定日設定	注文する食品を使用日の何日前までに納入してほしいか、希望を入力できます。発注処理での変更も可能です。 当日納入の場合は空白のまま使用します。
14	発注群	見積関係の画面や一部の帳票で使用するグループを指定します。 発注群は、4. 報告書区分編集(P. 15)で追加・変更できます。
15	栄養成分	100g当りの栄養価を入力します。 この栄養価を元に料理や献立、スケジュール、各種帳票で表示される栄養価が計算されます。
16	アレルギー食品	あてはまるものにチェックを付けます。 料理・献立の作成画面や帳票で、アレルギー物質が含まれているか簡単に確認できます。
17	食品規格作成(F3)	7. 食品規格作成(P. 22)の画面を呼び出します。
18	食品配合作成(F4)	8. 食品配合作成(P. 24)の画面を呼び出します。
19	学年別供給作成(F11)	9. 学年別供給作成(P. 26)の画面を呼び出します。

食品のコピー

既存の食品をコピーして、新しい食品を追加することができます。
(コピーする場合は、「参照作成」機能を使用します)

- ①食品コード欄に新しいコードを入力する
- ②参照作成欄にコピーしたい食品のコードを入力する
- ③画面にコピーしたい食品の登録情報が表示されるので、必要に応じて内容を変更する
- ④登録する

自動作成ボタンの機能

自動作成機能とは、コードの自動取得機能のことです。この機能を使用することで、新しく食品を追加する場合に使用していないコードを調べてコード欄に入力するという煩わしさを軽減できます。

自動作成ボタンをクリックすると食品一覧が表示されます。食品一覧から食品を選択すると、その食品の後に使用されていないコードを食品コード欄に表示します。(一覧で選択したコードは参照コード欄に表示されます)

1-1. 契約情報(P. 11)の区分2の指定により、自動作成されるコードの末尾が変わります。チェックなしの場合は、アルファベットが表示されます。

区分2 チェックは数字より自動付番

栄養成分の表示

1-1. 契約情報(P. 11)の区分3の指定により、栄養成分の表示が変わります。

区分3 空白は標準
「1」は繊維を総量表示
「2」は蛋白・繊維を総量表示

基礎食品群の表示

1-1. 契約情報(P. 11)の区分4の指定により基礎食品群の選択肢が変わります。

区分4 三大栄養素を六群で使用

チェックなしの場合は、赤黄緑の三群表示から選択します。

チェックありの場合は、一群～六群表示から選択します。

6-1. 食品一覧

登録されている食品の一覧を、食品群ごとに表示します。



No	項目名	内容
1	名前検索 カナ検索	表示された食品群から、食品名またはカナ名で食品を検索できます。 検索文字の入力後にEnterを押すと、検索結果を一覧部分に表示します。
2	食品群	選択した食品群に属する食品を、左側の一覧部分に表示します。 全ての食品を表示する場合は99:【全食品検索】を選択します。
3	五十音順 仕入先順 使用頻度順	食品の表示順を指定します。 表示されている食品をそれぞれカナ名の五十音順、同じ仕入先ごと、使用頻度の高い順に表示します。
4	配合表示	配合情報が登録された食品の行を選択すると、ボタンが使用可能になります。 選択した行の食品の配合情報を別画面で表示します。
5	終売食品表示 ／非表示	6. 食品作成(P. 18)で終売区分にチェックした食品の表示／非表示を選択します。
6	五訂食品表示 ／非表示	6. 食品作成(P. 18)の仕入先が未指定で、かつ5桁の食品コード(標準食品)の表示／非表示を選択します。

一覧の表示

1. 管理情報設定(P. 8)の指定によって、一覧の表示が変わります。

アレルギー表示区分 | 1 0:表示しない 1:表示 (料理一覧・食品一覧での表示)

アレルギーに1つでもチェックされた食品は、コード左側に*印が付きます。

カナ名検索優先 | 1 0:食品コード優先 1:カナ優先

「五十音順」ボタンを押さなくても、最初からカナ名の五十音順に表示します。

7. 食品規格作成

発注する商品の取り扱いサイズ(製品規格)を入力します。

No	項目名	内容
1	食品コード	規格を作成する食品を指定します。 6. 食品作成(P. 18)画面から呼び出した場合省略されます。
2	容量	全体可食容量をg数で入力します。 ・1kgの場合はgに換算し、1000(g)と入力します。 ・牛乳200mlはgに換算した206(g)と入力します。 ・100g×10個入りパックなどは、全体の容量1000(g)(=100g×10個)と入力します。
3	入数	入数を入力します。入数とは1つのケースに入っている梱包数のことです。商品を1つ発注した場合、その商品がいくつ入ってくるかで判断します。ケース数ではなく商品総数でのバラ発注に対応している場合や、キャベツ1Kgなどの個数で注文しない商品の場合は、入数に1を入力します。入数を入力すると、1個あたり容量を自動計算します。 (入数の入力例) ・牛乳(200cc)を1本発注 …… 牛乳1本入荷 = 入数は1 ・コロッケ(100g×10個入りパック)を1個発注 …… コロッケ10個(1パック)入荷 = 入数は10
4	規格名称	発注する際に使用する名称を入力します。 「1kg」「M(中玉)」「100g×10個」等、どのサイズの商品かが判別できるような名称を入力します。
5	単位名	規格ごとに単位を選択します。
6	規格単価	容量欄で入力した規格に対する単価を入力します。
7	発注主規格	複数の規格が登録されている場合、発注で使用する規格を1つだけ指定することができます。 献立で個数指定した場合を除き、指定した規格で発注することができます。
8	発注コード	該当の仕入先独自の商品コードを指定します。 注文書では食品コードと発注コードのどちらかを選んで表示できます。
9	分類	該当の仕入先に指定された分類を入力します。
10	終売区分	仕入先で規格の取扱が終了した場合にチェックします。 6. 食品作成(P. 18)では、商品自体が終売になった場合の一括指定も可能です。

規格の登録

規格を入力するときには明細入力部分の②～⑦を入力し、「登録(F6)」ボタンをクリックして、1行ずつ登録していきます。

パンの登録

パンの場合は発注と週報等の報告書の作成を考慮し、容量に出来上がり容量を、規格名称に小麦粉重量を入力することを推奨しています。

例)小麦粉重量50gのパンの登録

- ・容量 … 75(g)
- ・規格名称 … 50g
- ・献立の使用量(報告書で使用) … 75(g)
- ・発注(300人分) … パン 50g 300個

8-1. 食品配合表作成

8. 食品配合作成(P. 24)で登録した配合の内容をExcel形式で出力します。

8-1-1. 出力画面

食品配合表 作成

食品配合表 作成

【入力範囲】 食品コード ~

【操作案内】 範囲を入力してください。

Excel (F3) 取消 (F9) 終了 (F10)

8-1-2. 出力帳票

食品配合一覧表				
2010.08.20 1 頁				
食品コード	食品名	食品コード	食品名	配合率
0102850	学校給食用ナン	01020	小麦粉 強力粉 1等	55.80 *
		17000	水	39.80
		09003	砂糖 上白糖	1.10
		17012	食塩	1.10
		14022	ショートニング	0.60
		17063	酵母 パン酵母、乾燥	0.60
0103802	デミうどん15cmカット	17000	水	65.80
		01018	小麦粉 中力粉 1等	33.60 *
		17012	食塩	0.10
		01071	小麦たんぱく 粉水状	*
0103806	デミほうとう15cmカット(農田産)	17000	水	65.80
		01018	小麦粉 中力粉 1等	33.10 *
		17012	食塩	0.40
		02031	小麦でん粉	*
		9020103	増粘剤(グアーガム)	
0104011	学校給食用ゆめめん	01218	小麦粉 中力粉 1等(麺用)	72.35 *
		17000	水	25.00
		17012	食塩	2.64
		9020093	ソルビトール(又はソルビット)	
0105002	わんたん(肉入り)(ピタ)	01021	小麦粉 強力粉 2等	32.10 *
		11130	ぶた 大型確肉 もも 脂身つき	24.30 *
		05153	たまねぎ りんご、生	18.30
		17000	水	10.50
		12014	卵白 生	3.10 *
		14003	なたね油	3.10
		17007	こいくちしょうゆ	2.40 *
		02034	じゃがいもでん粉	2.20
		9010232	香辛料	1.90
		17012	食塩	1.00
		17045	米みそ 赤色辛みそ	0.50 *
		09003	砂糖 上白糖	0.40
		9020143	かんすい	0.20
		9020015	クチナシ色素	
9030001	原材料の一部に小麦粉を含む			
9030031	小麦、大豆、豚肉、卵、乳			
0106322	北海道産小麦トーストバゲティ	01012	こむぎ 変種 国産 普通	98.00 *
		01071	小麦たんぱく 粉水状	2.00 *
0106324	スバゲティ (ハーフ)	01020	小麦粉 強力粉 1等	95.00 *
		01020	小麦粉 強力粉 1等	5.00 *

食品配合一覧表

6. 食品作成(P. 18)画面でアレルギー食品に1つでもチェックが入っている食品が指定されていた場合、その子食品の配合率の右欄に*印が付きます。

9. 学年別供給作成

※1. 管理情報設定(P. 8)の対象パターンが[:幼児・児童・生徒・成人]の場合のみ有効です。

この機能を使う場合、分量は個数でのみ指定できます。また、「食品規格」を登録しておく必要があります。
 小学校(児童)の学年単位で供給量を指定できます。小学生(児童)にのみ反映されます。
 供給個数と規格を各学年/低・中・高学年/低・高学年でそれぞれ指定できます。

学年別供給作成

① 食品コード 0104011 一覧表示(F5)

食品名 学校給食用ゆでめん

米・パン区分

パン

米飯

小麦粉製品

その他

供給形態

学年別

低・中・高

低・高

学年	食品規格(g)	×	個数	=	供給量(g)	小麦粉重量(g)
1	60.0	×	1	=	60.00	43.42
2	60.0	×	1	=	60.00	43.42
② 3	80.0	×	1	=	80.00	57.89
4	80.0	×	1	=	80.00	57.89
5	100.0	×	1	=	100.00	72.36
6	100.0	×	1	=	100.00	72.36

※ 料理・献立では中学年(3年)の供給量を使用します。
 ※ 小麦粉量が未入力の場合(供給量 ÷ 1.3818)で自動計算されます。

次表示(F1)

前表示(F2)

終了(F10)

登録(F6)

削除

取消(F9)

No	項目名	内容
1	食品コード	学年別供給情報を登録する食品を指定します。 6. 食品作成(P. 18)画面から呼び出した場合省略されます。
2	食品規格(g) 個数	食品規格には、食品規格作成で登録されている「1個当り容量」にある数値のみ入力可能です。 学年別供給で指定した数量は発注に反映されますが、その場合12. 料理作成(P. 29)、13. 献立作成(P. 34)では対象の2列目(児童)にここで指定した小学3年生に供給する個数と供給量入力します。

使用材料・発注量の計算や報告書の「児童」の栄養価分析は、3年生の分量で行われます。
 ただし、料理に登録されている食品規格と学年別供給で作成された3年生の規格が異なった場合は、料理に登録されている規格が優先されます。

10. 食品一括設定

6. 食品作成(P. 18)で入力する内容の一部を指定した範囲で一括指定できます。

食品一括設定

① 食品群 [01: 穀類] 2019年08月20日

コード	食品名	g単価	仕入先	仕入先名	週報	月報	他月報	基礎食品群	発注サイクル
01001	アマランサス 玄穀	.100			20	10		黄	▼1日単位
01002	あわ 精白粒				20	10		黄	▼1日単位
01003	あわ あわもち				20	10		黄	▼1日単位
01004	えんばく オートミール				20	10		黄	▼1日単位
01005	おおむぎ 七分つき押麦				20	10		黄	▼1日単位
01006	おおむぎ 押麦				20	10		黄	▼1日単位
01007	おおむぎ 米粒麦	.500			20	10		黄	▼1日単位
0100701	精麦(おおむぎ 米粒麦)	.220		1 給食会	20	10		黄	▼1日単位
01008	おおむぎ 大麦めん 乾				20	10		黄	▼1日単位
01009	おおむぎ 大麦めん ゆで	.500			20	10		黄	▼1日単位
01010	おおむぎ 麦こがし				20	10		黄	▼1日単位
01011	ぎび 精白粒				20	10		黄	▼1日単位
01012	こむぎ 玄穀 国産 普通				20	10		黄	▼1日単位
01013	こむぎ 玄穀 輸入 軟質				20	10		黄	▼1日単位
01014	こむぎ 玄穀 輸入 硬質				20	10		黄	▼1日単位
0101411	バターロール		10	パン屋さん	10	10		黄	▼1日単位
0101415	レーズンパン		10	パン屋さん	10	10		黄	▼1日単位
0101419	アップルパン		10	パン屋さん	10	10		黄	▼1日単位
0101421	黒パン		10	パン屋さん	10	10		黄	▼1日単位
0101423	チーズパン (ダイスカット)		10	パン屋さん	10	10		黄	▼1日単位
0101431	ミルクパン		10	パン屋さん	10	10		黄	▼1日単位
0101441	ハチミツパン		10	パン屋さん	10	10		黄	▼1日単位
0101451	甘納豆パン		10	パン屋さん	10	10		黄	▼1日単位
0101453	ツイストパン		10	パン屋さん	10	10		黄	▼1日単位
0101455	ピザチーズパン		10	パン屋さん	10	10		黄	▼1日単位
0101457	コーンパン		10	パン屋さん	10	10		黄	▼1日単位
0101459	ヨーグルトクリームサンド		10	パン屋さん	10	10		黄	▼1日単位
0101461	変型フルーツパン		10	パン屋さん	10	10		黄	▼1日単位
0101463	変型キャロットパン		10	パン屋さん	10	10		黄	▼1日単位
0101465	変型パンブキンパン		10	パン屋さん	10	10		黄	▼1日単位

更新(F6) 終了(F10)

No	項目名	内容
1	食品群	一括入力する食品群を選択します。
2	g単価 ～ 発注群	食品作成画面で入力した内容が表示されます。 必要に応じて変更してください。

変更内容の保存

継続して別の食品群の変更を行う場合は、必ず表示中の食品群の変更内容を更新(F6)してから別の食品群へ移動します。
更新(F6)せずに食品群を選択し直してしまうと、変更内容はクリアされます。

11. 指定区分一括設定

6. 食品作成(P. 18)で入力する発注数指示、発注群、調味料区分、仕入先を指定した範囲で一括指定できます。

指定区分一括設定

① 【区分選択】 1：発注数指示区分

② 【食品コード】 06001 アーティチョーク 花らい、生 ~
06326 わらび 干しわらび、乾

③ 【区分コード】 010 小数点第二位を切り捨て

【操作案内】 変更する区分を選択してください。
指定範囲の区分を一括更新します。

更新(F5) 終了(F10)

No	項目名	内容
1	区分選択	一括設定する区分を選択します。 発注数指示区分、発注群、調味料区分、仕入先の中から指定します。
2	食品コード	一括設定する食品の範囲を入力します。
3	区分コード	一括設定する区分コードを選択します。

12. 料理作成

主菜、副菜などの料理を一品ずつ入力します。
 基本的な料理を前もって登録しておき、13. 献立作成 (P. 34) でその献立の中でだけ内容を変更することも可能です。

No	項目名	内容
1	料理コード (7桁)	次の要領で作成しています。 □□□○○○○ ①料理形態コード・・・最初の3桁。 ② 新料理を追加登録する場合、「1110001」や「3019999」のように、「調理形態コード3桁+4桁の数字」を使った7桁のコードを使用します。 ここで使用した調理形態コードは週報に反映されます。
2	料理名 ～ 配布用料理名	料理名・ひらがな名・カナ名・配布用料理名を入力します。 ひらがな名は献立作成や帳票でひらがな表示を選択した場合に、料理名の代わりに使用します。 カナ名は料理一覧から料理を検索する場合に使用します。 配布用料理名は帳票で配布用料理名の表示を選択した場合に、料理名の代わりに使用します。
3	料理分類	料理分類が指定できます。 12-1. 料理一覧 (P. 31) を表示する際、この料理分類ごとの表示に切り替えることも可能です。
4	掛率	料理ごとに掛率を変更できます。初期値は管理情報設定画面で指定した掛率を表示します。 1.00が指定された基準の対象を元に、その他の対象の供給数量を自動計算します。
5	食品コード	料理に使用する食品のコードを入力します。 コードを指定すると、食品名が自動的に表示されます。
6	重量倍率	水を加えるとその重量が著しく増加する場合、その重量が増加する割合 (%) を指定します。

7	個数・使用量	1人当り供給量を各対象ごとに指定します。 掛率をもとに個数と使用量を自動計算させることができます。 ただし個数指定した食品に関しては、個数・使用量とも基準対象と同じ内容が自動表示されます。 個数指定の場合、使用量には「個数」×食品規格で登録した「1個当り容量」の数を入力します(使用量でダブルクリックすると規格の一覧を表示します) 個数に二分の一、四分の一を指定する場合小数(0.5、0.25)で入力します。 ※割り切れない場合は個数に入力できる最大桁数まで小数で入力します。 個数と使用量を入力すると、指定した規格の単位を「単位」に自動表示します。 明細が入力されると、各対象の合計や栄養価が即時変更されます。
8	合計	表示した料理の1人当り税込金額と合計摂取量を表示します。
9	アレルギー表示	12-2. アレルギー食品(P. 32)の画面を呼び出せます。 この料理に含まれるアレルギー物質が確認できます。
10	食品作成(F3)	6. 食品作成(P. 18)の画面を呼び出します。
11	規格作成(F4)	7. 食品規格作成(P. 22)の画面を呼び出します。
12	工程入力(F8)	12-3. 工程入力(P. 32)の画面を呼び出します。
13	指示書入力(F11)	12-4. 指示書入力(P. 33)の画面を呼び出します。 入力した内容は献立作成や献立指示書などの帳票に反映されます。

掛率の変更

4) 掛率の初期表示は、1. 管理情報設定(P. 8)の対象掛率情報の掛率の数値を変更することで変えられます。

対象掛率情報

パターン→				
対象名	幼児	児童	生徒	成人
掛率	80	1.00	1.20	1.30

基準となる対象に、1.00を指定します。

管理しない対象の掛率は「0」にします。

全ての料理と献立の使用量を変更した掛率で計算し直す場合は、137. 料理・献立初期計算(P. 200)を実行します。

職員分の使用量

2. 学校作成(P. 12)で入力した職員分(各クラスの担任、職員数、その他の合計人数)の使用量は、原則各学校の最高学年と同量となります。

ただし、1. 管理情報設定(P. 8)の指定により対象の4列目(成人)を利用して職員分の使用量を入力することもできます。

職員量区分 0:通常 1:対象4(成人)の量を使用

行移動ボタンの機能

料理で使用している食品の並び(明細の行)を移動させることができます。

例) 8行目の清酒を7行目(6行目のしょうゆの下)に移動させたい

① 行移動ボタンをクリックします。

② 8行目の清酒をクリックします。

③ 移動させたい行の1行上(6行目)をクリックすると、移動終了です。

06	17007	こいくちしょうゆ
07	03003	車糖 上白糖
08	16001	清酒 上撰



06	17007	こいくちしょうゆ
07	16001	清酒 上撰
08	03003	車糖 上白糖

12-1. 料理一覧

登録されている料理の一覧を調理形態ごとに表示します。



No	項目名	内容
1	名前検索 カナ検索	表示されている調理形態の中で、料理名またはカナ名から料理を検索できます。 入力された文字を含む料理を表示します。
2	調理形態	調理形態を選択すると、左側にその調理形態に含まれる料理が表示されます。 全ての料理を表示させたい場合は999:【全表示】を選択します。
3	使用頻度	表示されている料理を使用頻度の高い順に並べ直します。

一覧の表示

1. 管理情報設定 (P. 8) の指定によって、一覧の表示が変わります。

アレルギー表示区分 0:表示しない 1:表示 (料理一覧・食品一覧での表示)

アレルギー食品に1つでもチェックが付いている食品の場合、コードの左側に*印が付きます。

料理一覧表示区分 0:調理形態順 1:指定分類順 2:カナ名順

料理作成画面で指定した「料理分類」の分類ごとの表示や、「カナ名」の五十音順の表示を選択できます。

12-2. アレルギー食品

表示されている料理に含まれているアレルギー食品を表示します。

アレルギー食品

アレルギー食品

特定原材料

小麦 落花生
 そば えび
 卵 かに
 乳

特定原材料に準ずるもの

あわび 鶏肉
 いか 豚肉
 いくら まつたけ
 オレンジ もも
 芋イモ やまいも
 牛肉 りんご
 くるみ ゼラチン
 さけ バナナ
 さば ガーナツ
 大豆 ゴマ

料理に戻る(F10)

アレルギー食品

料理に使用している食品からアレルギー食品の情報を取得し、表示します。
 チェックが入っている場合、その料理にチェックが付いているアレルギー食品が含まれていることを表しています。
 アレルギー食品の修正(チェックの付け外し)は栄養価の表示と同様に、料理作成ではできないようになっています。

12-3. 工程入力

表示されている料理の調理工程を入力します。

工程入力

料理コード: 1300100 料理名: きつねうどん (ソフトめん) A

工程

油揚げの油抜きする
 とり肉に酒を振る
 だしをとる
 ↓
 別の鍋でだし汁と油揚げを煮る
 ↓
 うどん汁を作る
 砂糖を加える
 味がなじんだらしょうゆを加える
 火を止めて味をなじませる
 ↓
 材料を切る
 ↓
 とり肉・にんじんを煮る
 ↓
 味を調える
 ↓
 油揚げ・ねぎを入れる
 ↓
 配膳

衛生管理のポイント
 手洗いの徹底！
 とり肉は調理の直前に用意すること

戻る(F10)

工程の登録

工程の内容は、料理作成の登録ボタンで料理情報と一緒に登録されます。
 入力終了したら「戻る(F10)」ボタンをクリックして料理作成の画面に戻り、料理作成画面の「登録(F6)」ボタンをクリックして登録してください。

12-4. 指示書入力

表示されている料理の調理指示の内容を入力します。

入力した内容は、献立の13-3. 指示書入力(P. 39)や81. 料理指示書作成(P. 144)などに反映されます。

料理指示情報登録

料理指示情報登録

料理コード: 1300100

料理名: ぎつねうどん (ソフトめん) A

No	食品名	切方	下処理	作り方・調理方法
01	学校給食用ゆでめん			1) だしをとる
02	にわとり 成鶏肉 もも 皮な		酒を振っておく	2) ・別の鍋にだし汁・油揚げを入れて煮る
03	にんじん 根、皮つき	070	1mmちょう切り	・砂糖を加え、味がなじんだらしょうゆを加えて煮る
04	根深ねぎ葉、軟白、生	010	小口切り	・火を切ってなじませる
05	油揚げ		油抜きしておく	3) 材料を切っておく
06	こいくちしょうゆ		*しょうゆを入れたら煮立たせないように*	4) だし汁にとり肉・にんじんを入れて煮る
07	車糖 上白糖		*注意! (香りが飛んでしまいます) *	5) 味を調える
08	清酒 上撰			6) 油揚げ・ねぎを入れる
09	かつお節 (だし用)			
10	食塩			
11	水			

検索(F5) 戻る(F10)

切方と下処理

下処理には直接入力する以外に、切方で選択した内容を入力することもできます。(下処理で一度Enterを押下すると、切方で指定した内容に追加入力ができます) 切方(切り方区分)の内容は、4. 報告書区分編集(P. 15)で使いやすいように変更することも可能です。

調理指示情報の登録

調理指示情報の内容は料理情報と一緒に登録されます。入力が終了したら「戻る(F10)」ボタンをクリックして料理作成の画面に戻り、料理作成画面の「登録(F6)」ボタンをクリックして登録してください。

13. 献立作成

一食分の献立を入力します。
 栄養成分やアレルギーなどの内容を確認しながら作成することができます。

13-0-1. ヘッダ部分

No	項目名	内容
1	献立コード (7桁以内)	献立のコードは7桁以内の任意の数字で作成します。 献立スケジュールから新しく献立を作成する場合、コード欄には「和暦2桁+予定月2桁+予定日2桁+スケジュールNo.1桁」の7桁のコードが自動的に表示されます。
2	参照コード	すでに登録してある献立データをコピーして新たな献立を作成する場合にコピーしたい献立のコードを入力します。
3	献立名	新しく献立を作成する場合、登録した料理の名称や食品の略名が自動的に表示されます。直接変更することも可能です。
4	主食区分	主食区分を入力します。 「7:その他」の場合は主食がなくても献立を登録できます。
5	掛率	入力する料理や食品ごとに掛率を変更できます。 1.00が指定された基準の対象を元に、その他の対象の供給数量を自動計算します。
6	合計金額・重量	一人当たりの税込み金額と合計摂取量が表示されます。
8	アレルギー表示	13-1. アレルギー食品 (P. 38) の画面を呼び出します。 この献立に含まれるアレルギー物質が確認できます。
7	食品作成 (F4)	6. 食品作成 (P. 18) の画面を呼び出します。
8	規格作成	7. 食品規格作成 (P. 22) の画面を呼び出します。
9	料理作成 (F3)	12. 料理作成 (P. 29) の画面を呼び出します。

10	漢字名⇔ひらがな名	献立名と料理名の通常表示とひらがな表示の切替ができます。
11	料理登録	料理作成画面を呼び出すことなく、献立に使用した料理を新しい料理として追加登録できます。
12	グラフ表示	13-2. グラフ表示 (P. 38) の画面をExcel形式で呼び出せます。 栄養バランスをレーダーチャート型のグラフで確認できます。

掛率の変更

4) 掛率の初期表示は、1. 管理情報設定 (P. 8) の対象掛率情報の掛率の数値を変更することで変えられます。

対象掛率情報

パターン→

対象名	幼児	児童	生徒	成人
掛率	80	1.00	1.20	1.30

基準となる対象に、1.00を指定しませう。

管理しない対象の掛率は「0」にします。

全ての料理と献立の使用量を変更した掛率で計算し直す場合は、137. 料理・献立初期計算 (P. 200) を実行します。

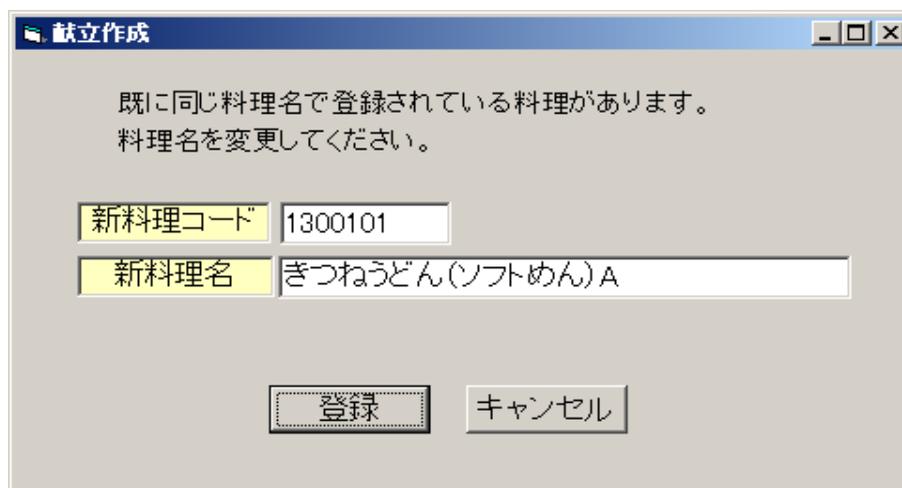
「料理登録」機能について

「料理登録」ボタンをクリックすると、献立作成で変更を加えた料理を新しい料理として追加登録することができます。

登録確認メッセージが表示されたら、「OK」を選択します。



新料理の料理コードは元の料理より後で未使用のコードを自動的に取得します。同じ料理名の料理が既に登録されている場合、確認メッセージを表示します。



新料理が登録されると、12. 料理作成 (P. 29) 画面で登録された料理を表示します。カナ名や配布用料理名等献立作成画面に表示されない項目は必要に応じて変更します。

13-0-2. 明細部分

献立作成

献立コード 0109021 献立名 きつねうどん(ソフトめん)A 牛乳
参照コード 揚げ(3)(4)(5)(6) けゼリー 再構築(F11)

主1(1)分 3(2) 献立分類 040 麺

No	区分	コード	食品名	調理形態	直送	重量	幼児	児童	児童	小学生	中学生	成人	単	使用量	個数	単	使用量	個数	単	使用量	個数	単	使用量
01	料理	1300100	きつねうどん(ソフトめん)A	130	☑	130								235.68		299.60				363.52			405.48
02	↑	0104011	学校給食用ゆでめん	130		130	1袋	60.00	1個	80.00	1個	100.00	1個	100.00	1個	100.00	1個	100.00	1個	120.00			120.00
03	↑	11216	にわとり 成鶏肉 もも 皮なし	130		130		16.00		20.00				24.00		24.00				26.00			26.00
04	↑	06212	にんじん 根、皮つき	130		130		8.80		11.00				13.20		13.20				14.30			14.30
05	↑	06226	根深ねぎ葉、軟白、生	130		130		12.00		15.00				18.00		18.00				19.50			19.50
06	↑	04040	油揚げ	130		130		5.28		6.60				7.92		7.92				8.58			8.58
07	↑	17007	こいくちしょうゆ	130		130		11.20		14.00				16.80		16.80				18.20			18.20
08	↑	03003	車糖 上白糖	130		130		0.48		0.60				0.72		0.72				0.78			0.78
09	↑	16001	清酒 上撰	130		130		0.56		0.70				0.84		0.84				0.91			0.91
10	↑	100910	かつお節(だし用)	130		130		1.28		1.60				1.92		1.92				2.08			2.08
11	↑	17012	食塩	130		130		0.08		0.10				0.12		0.12				0.13			0.13
12	↑	17000	水	130		130		120.00		150.00				180.00		180.00				195.00			195.00
13	料理	2100001	牛乳	210		210		206.00		206.00				206.00		206.00				206.00			206.00
14	↑	13003	普通牛乳	210		210	1本	206.00	1本	206.00	1本	206.00	1本	206.00	1本	206.00	1本	206.00	1本	206.00			206.00
15	料理	3060001	揚げ豆腐の肉あんかけ	306		306		109.38		136.74				164.10		164.10				177.76			177.76
16	↑	04032	木綿豆腐	306		306		80.00		100.00				120.00		120.00				130.00			130.00
17	↑	02034	じゃがいもでん粉	306		306		8.00		10.00				12.00		12.00				13.00			13.00
18	↑	1400301	米白絞油	306		306		10.00		12.50				15.00		15.00				16.25			16.25
19	↑	11230	にわとり ひき肉 生	306		306		10.00		12.50				15.00		15.00				16.25			16.25
20	↑	1700701	有機丸大豆の醤油	306		306		0.66		0.83				1.00		1.00				1.08			1.08

栄養価対照(F12) 【児童】 料理単率 % 合計金額 合計重量 156.37 601.06 166.36 692.34 176.36 783.62 130.04 839.24

栄養価	エネルギー	炭水化物	蛋白質(動物性)	蛋白質(植物性)	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミンB1	B2	C	食物繊維	ビタミンE	ビタミンK	ビタミンB6	ビタミンB12	ビタミンD	ビタミンA	ビタミンB2	ビタミンB6	ビタミンB12	ビタミンD	ビタミンA
815.021	14.430	12.744	29.154	330.765	80.235	4.318	2.571	170.430	0.336	0.520	54.350	2.542	0.720	1.580										
850.000	26.800	18.100	350.000	50.000	3.000	2.000	200.000	0.400	0.400	20.000	2.000	5.000												
-34.979	14.430	-14.056	11.054	40.765	40.235	1.318	0.571	-29.570	-0.064	0.120	34.350	0.542	-4.280	1.580										
17.674	42.663																							

水分 炭水化物 灰分 粗繊維 リン 脂質 βカロテン その他

421.163 57.638 5.424 1022.777 426.869 86.680 1015.460

分析 次表示(F1) 食品作成(F4) 料理指示書入力(F3) 登録(F6) 取消(F9) グラフ表示 注意点 構成メニュー

No	項目名	内容
1	区分	データの区分を指定します。 ・料理を入力する場合は「料理」を選択します。 ・料理で使用する食品を入力する場合は「↑」を選択します。 ・単品食品を入力する場合は「食品」を選択します。
2	コード	使用する食品の食品コード、又は使用する料理の料理コードを入力します。 1)の区分によりどちらのコードが入力できるか決まります。
3	主食	2)のコード欄で入力した食品又は料理が主食になる場合、チェックを入れます。 ここで指定した内容が週報に反映されます。
4	調理形態	単品食品を使用する場合のみ、その調理方法を指定します。 ここで指定した調理形態は週報に反映されます。
5	直送	センターの場合で、学校に直接納品してもらう場合に指定します。 発注に反映されます。
6	重量倍率	水を加えるとその重量が著しく増加する場合、その重量が増加する割合(%)を指定します。
7	個数・使用量	1人当り供給量を各対象ごとに指定します。 掛率をもとに個数と使用量を自動計算させることができます。 ただし個数指定した食品に関しては、個数・使用量とも基準対象と同じ内容が自動表示されます。 個数指定の場合、使用量には「個数」×食品規格で登録した「1個当り容量」の数を入力します(使用量でダブルクリックすると規格の一覧を表示します) 個数に二分の一、四分の一を指定する場合小数(0.5、0.25)で入力します。 ※割り切れない場合は個数に入力できる最大桁数まで小数で入力します。 個数と使用量を入力すると、指定した規格の単位を「単位」に自動表示します。 明細が入力されると、各対象の合計や栄養価が即時変更されます。
8	指示書入力	13-3. 指示書入力(P. 39)の画面を呼び出し、指示内容を入力します。 入力した内容は献立指示書などの帳票に反映されます。

9	注意点	13-4. 注意点(P. 39)の画面を呼び出します。 献立の注意点を入力できます。
10	構成プレビュー	13-5. 構成プレビュー(P. 40)の画面をExcel形式で呼び出します。 献立に入力した料理、食品の栄養量や配合内容などのより詳細な献立の構成内容が確認できます。

職員分の使用量

2. 学校作成(P. 12)で入力した職員分(各クラスの担任、職員数、その他の合計人数)の使用量は、原則各学校の最高学年と同量となります。

ただし、1. 管理情報設定(P. 8)の指定により対象の4列目(成人)を利用して職員分の使用量を入力することもできます。

職員量区分 0:通常 1:対象4(成人)の量を使用

行移動ボタンの機能

献立で使用している料理や単品食品、また同じ料理の中で使用している食品の並び(明細の行)を移動させることができます。

例)きつねうどんの中の9行目の清酒を、7行目のしょうゆの下(=8行目)に移動させたい場合

①画面左下にある、行移動ボタンをクリックします。

行移動

間違えてボタンを押してしまった場合は、「取消(F9)」ボタンをクリックすると行移動を中止できます。

②9行目の清酒をクリックします。

07	↑	17007	こいくちしょうゆ
08	↑	03003	車糖 上白糖
09	↑	16001	清酒 上撰

③移動させたい行(8行目)の1行上(=7行目)をクリックすると、移動終了です。

07	↑	17007	こいくちしょうゆ
08	↑	16001	清酒 上撰
09	↑	03003	車糖 上白糖

13-1. アレルギー食品

表示されている献立に含まれているアレルギー食品を表示します。

アレルギー食品

アレルギー食品

特定原材料

小麦 落花生
 そば えび
 卵 かに
 乳

特定原材料に準ずるもの

あわび 鶏肉
 いか 豚肉
 いくら まつたけ
 オレンジ もも
 柿 やまいも
 牛肉 りんご
 くるみ ゼラチン
 さけ バナナ
 さば ガジュツ
 大豆 ゴマ

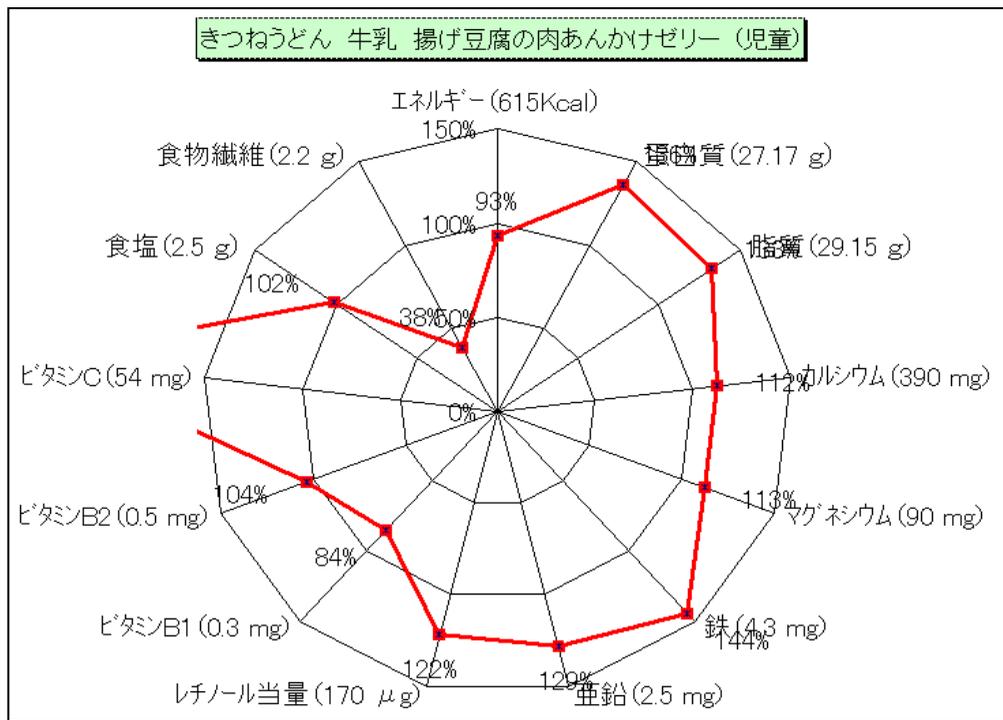
料理に戻る (F10)

アレルギー食品

献立に使用している食品からアレルギー食品の情報を取得し、表示します。
 チェックが入っている場合、その献立にチェックが付いているアレルギー食品が含まれていることを表しています。
 アレルギー食品の修正(チェックの付け外し)は栄養価の表示と同様に、献立作成ではできないようになっています。

13-2. グラフ表示

表示されている献立の栄養バランスをレーダーチャート型のグラフで表示します。



13-3. 指示書入力

表示されている献立の指示内容を入力します。
 入力した内容は、調理指示書、給食日報(材料表)などに反映されます。

献立指示情報登録

献立指示情報登録

献立コード: 0109021

献立名: ぎつねうどん(ソフトめん)A 牛乳
 揚げ豆腐の肉あんかけ ゼリー

No	食品名	切方	下処理	作り方・調理方法
01	ぎつねうどん(ソフトめん)A			
02	学校給食用ゆでめん			1) だしをとる
03	にわとり 成鶏肉 もも 皮なし		酒を振っておく	2) ・別の鍋にだし汁・油揚げを入れて煮る
04	にんじん 根、皮つき	1mmちょう切り		・砂糖を加え、味がなじんだらしょうゆ
05	根深ねぎ葉、軟白、生	小口切り		を加えて煮る
06	油揚げ	油抜きしておく		・火を切ってなじませる
07	こいくちしょうゆ		*しょうゆを入れたら煮立たせないように*	3) 材料を切っておく
08	車糖 上白糖		*注意! (香りが飛んでしまいます) *	4) だし汁にとり肉・にんじんを入れて
09	清酒 上撰			煮る
10	かつお節(だし用)			5) 味を調える
11	食塩			6) 油揚げ・ねぎを入れる
12	水			
13	牛乳			
14	普通牛乳			
15	揚げ豆腐の肉あんかけ			
16	木綿豆腐	水切りしておく		1. 豆腐の下処理
17	じゃがいもでん粉			2. ひき肉をいためる
18	米白絞油			3. あんを作る
19	にわとり ひき肉 生			4. 豆腐を揚げる
20	有機丸大豆の醤油			5. あんと豆腐をからめる

検索(F5) 戻る(F10)

調理指示情報の登録

調理指示情報の内容は献立情報と一緒に登録されます。
 入力が終了したら「戻る(F10)」ボタンをクリックして献立作成の画面に戻り、献立作成画面の「登録(F6)」ボタンをクリックして登録してください。

13-4. 注意点

表示されている献立の注意点をを入力します。

注意点入力

献立コード: 0109021

献立名: ぎつねうどん(ソフトめん)A 牛乳
 揚げ豆腐の肉あんかけ ゼリー

注意事項

あんかけのあんが冷めないよう、時間配分に気をつける。

戻る(F10)

注意点の登録

注意点の内容は献立情報と一緒に登録されます。
 入力が終了したら「戻る(F10)」ボタンをクリックして料理作成の画面に戻り、献立作成画面の「登録(F6)」ボタンをクリックして登録してください。

13-5. 構成プレビュー

表示されている献立の詳細な情報をExcel形式で確認できます。

献立登録表 (児童用)																				栄養士	
【献立名】 2210011 きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけ ゼリー																		登録・変更日 平成22年 8月 20日		2010/08/20	
個数提供 時の 総重量	児童 一人当たり				(一人当たり栄養素)															任 入 先	
	正味 重量	単体使用	単価	栄養 成分	たんぱく 質	脂質	糖質	Ca	Na	鉄	亜鉛	ビタミン			水分	食物繊維	総 分				
g	g	個	円	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	A μg	B1 mg	B2 mg	C mg	g	g	g			
1300100	きつねうどん		299.80	79.62	134	11.0	3.8	891	41	34	1.89	1.1	0.17	0.15	2	2.18	1.8				
0104011	*学校給食用ゆでめん	1.00 個	80.00	42.00	113	4.2	0.4	10	8	10	0.40	0.2				0.02	1.2		給食会		
01218	小麦粉 中力粉 1等(麵用)		(72.86)	57.89																	
17000	水		(25.00)	20.00																	
17012	食塩		(2.64)	2.11																	
8020088	ソルビトール(又はソルビッ ソルビトール)																				
11218	*にわとり 成鶏肉 もも 皮なし		20.00	10.82	28	4.4	1.0	10	2	4	0.42	0.5	9	0.02	0.06		0.02		鶏肉屋さん		
06212	にんじん 根、皮つき		(11.84)	11.00	9.31	4	0.1	9	9	1	0.02		84	0.01		2	0.01	0.8			
06228	ほうねぎ菜、軟白、生		(25.00)	15.00	9.50	40	4	0.1	5	2	0.08			0.01	0.01	2		0.8			
04040	*油揚げ		8.80	1.48	25	1.2	2.2	1	20	9	0.28	0.2						0.1			
17007	*こいくちしょうゆ		14.00	5.81	10	1.1		798	4	9	0.24	0.1		0.01	0.02		2.08				
09003	黒糖 上白糖		0.80	0.17	2														給食会		
18001	清酒 上撰		0.70	0.45	1																
100810	かつお節(だし用)		1.80	0.86																	
17012	食塩		0.10	0.08				99									0.10				
17000	水		160.00																		
2100001	牛乳		206.00	89.68	198	8.8	7.9	94	227	21		0.8	78	0.08	0.31	2	0.21				
13008	*普通牛乳	1.00 本	206.00	89.68	198	8.8	7.9	94	227	21		0.8	78	0.08	0.31	2	0.21				
8080001	揚げ豆腐の肉あんかけ		138.74	30.82	244	9.3	17.8	71	128	85	1.18	0.7	5	0.08	0.08		0.15	0.4			
04032	*木綿豆腐		100.00	22.50	72	6.8	4.2	19	120	81	0.80	0.6			0.07	0.03		0.4			
02084	じゃがいもでん粉		10.00	1.25	33				1	1	0.08								八百屋さん		
1400301	米白絞油		12.50	0.80	115		12.5												給食会		
14003	米ぬか油	(100.00)	12.50																		
11280	*にわとり ひき肉 生		12.50	5.71	21	2.8	1.0	8	1	9	0.15	0.1	5	0.01	0.03		0.08		鶏肉屋さん		
1700701	*有機丸大豆の醤油		0.89	0.24	1	0.1		49	1	0.01							0.11		給食会		
04026	たいす 全粒 中国産、乾	(15.80)	0.13																		
01012	こむぎ 玄穀 国産 普通	(15.80)	0.13																		
17012	食塩	(11.10)	0.09																		
8010275	塩水	(8.10)	0.07																		
8010285	アルコール	(1.00)	0.01																		
17000	水	(49.20)	0.41																		
8030001	原材料の一部に7种*																				
8030004	小麦、大豆																				
1710501	中華味		0.08	0.10				7										0.02			
0209402	片栗粉(日清商會)		0.83	0.22	8														給食会		
02084	じゃがいもでん粉	(100.00)	0.83																		
1513810	*アセロラゼリーF e(ニデレイ)	1.00 個	50.00	57.75	39	0.1		7			1.80				50				給食会		
献立合計																					
所要栄養基準																					
充足率 %																					

配合内訳の印刷

構成プレビューボタンをクリックすると、配合内訳の印刷の選択画面が表示されます。



「はい」を選択すると、食品の配合内容まで表示された帳票を出力します。

配合内容は、食品コードと食品名を右に下げて表示します。

「いいえ」を選択した場合は、配合内容の表示されていない帳票が出力されます。

13-6. 分析

表示されている献立の食材分析用の画面が表示されます。
 献立の主食によって、【パン】または【米飯】のどちらかに表示します。

献立摂取量								
【 献立摂取量 】								
現在表示範囲→ 児童								
使用材料の分類	【パン】				【米飯】			
	摂取量	基準値	比較値	充足率	摂取量	基準値	比較値	充足率
パン・めん類		26.43	-26.43	0.0%				
米・大麦類	0.13	0.00	+0.13					
牛乳	206.00	206.00	+0.00	100.0%				
小麦粉・小麦製品		5.00	-5.00	0.0%				
麺(主食)	57.89	0.00	+57.89					
いも・でん粉類	11.18	38.00	-26.82	29.4%				
砂糖類	11.65	3.00	+8.65	388.3%				
油脂類	12.50	3.00	+9.50	416.7%				
種実類		3.50	-3.50	0.0%				
豆類	0.13	6.00	-5.87	2.2%				
豆製品類	106.60	20.00	+86.60	533.0%				
魚介類	1.60	16.00	-14.40	10.0%				
小魚類		3.00	-3.00	0.0%				
獣鳥肉類	32.50	15.00	+17.50	216.7%				
卵類		6.00	-6.00	0.0%				
乳製品類		4.00	-4.00	0.0%				
緑黄色野菜類	11.00	23.00	-12.00	47.8%				
その他の野菜類	15.00	70.00	-55.00	21.4%				
果実類	7.80	32.00	-24.20	24.4%				
藻類		2.00	-2.00	0.0%				
その他		0.00	+0.00					
その他(米・大麦製品)		0.00	+0.00					
その他(きのこ類)		4.00	-4.00	0.0%				
その他(調味・香辛料類)	17.08	0.00	+17.08					
その他(水分)	200.21	0.00	+200.21					
集計対象外	1.08	0.00	+1.08					

戻り(F10) 表示対象切替(F12) ※該当する主食に数値がセットされます

No	項目名	内容
1	食品調査 置換え(料理のみ)	使用食品調査と置換え処理のどちらを実行するかを選択します。 置換え処理を行う場合は、実行前にあらかじめ114. 全データバックアップ(P. 183)か、107. 料理バックアップ(P. 180)で、料理情報のバックアップを取っておくことをお勧めします。
2	食品コード ～ 献立	「食品調査」を選択した場合有効です。 調査したい食品を指定し、調査する対象(料理・献立)にチェックを付けます。
3	食品コード ～ 一個容量	「置換え(料理のみ)」を選択した場合有効です。 ・食品を置き換える場合は上部に置換え前の食品の食品コードを入力し、下部に置換え後の食品コードを入力します。 ・同食品の別規格に変更する場合のみ食品規格の置き換えが可能です。 食品規格を置き換える場合は上部に置換え前の食品の食品コードと規格容量を入力し、下部に置換え後の規格容量を入力します。

14. 使用食品調査・置換え処理

指定した食品が、どの料理や献立で使われているかを確認することができます。
料理のみ、指定した食品Aから食品Bへ、また同じ食品Aで食品の規格Cから規格Dへと一括変更することも可能です。

食品使用調査・置換え処理

①

食品調査

置換え
(料理のみ)

②

食品コード 学校給食用ゆでめん

料理 献立

③

食品コード	
規格容量	
入数	
一個容量	

↓

食品コード	
規格容量	
入数	
一個容量	

★指定した食品コードは全て置き換えます
★規格は一致したもののみ置き換えます

操作案内 食品調査か、食品置換えか、ボタンを選択し
必要な情報を入力してください

実行(F6)

終了(F10)

No	項目名	内容
1	食品調査 置換え(料理のみ)	使用食品調査と置換え処理のどちらを実行するかを選択します。 置換え処理を行う場合は、実行前にあらかじめ114. 全データベースバックアップ(P. 183)か、107. 料理データベースバックアップ(P. 180)で、料理情報のバックアップを取っておくことをお勧めします。
2	食品コード ～ 献立	「食品調査」を選択した場合有効です。 調査したい食品を指定し、調査する対象(料理・献立)にチェックを付けます。
3	食品コード ～ 一個容量	「置換え(料理のみ)」を選択した場合有効です。 <ul style="list-style-type: none"> ・食品を置き換える場合は上部に置換え前の食品の食品コードを入力し、下部に置換え後の食品コードを入力します。 ・同食品の別規格に変更する場合のみ食品規格の置き換えが可能です。食品規格を置き換える場合は上部に置換え前の食品の食品コードと規格容量を入力し、下部に置換え後の規格容量を入力します。

14-0-1. 食品調査結果
(料理)

使用食品調査表		2010.08.20	1 頁
調査食品	0104011 学校給食用ゆでめん		
	↓		
置換食品			
料理・献立	料理・献立名		
1300100	きつねうどん (ソフトめん) A		
1300101	きつねうどん (80%)		

(献立)

使用食品調査表		2010.08.20	2 頁
調査食品	0104011 学校給食用ゆでめん		
	↓		
置換食品			
料理・献立	料理・献立名		
2204109	うどん 牛乳 いかとさつまいもの天ぷら大豆とアスパラのサラダ		
2205019	たぬきうどん 牛乳まくろと野菜のピリカラいため 花みかん		
2206019	きつねうどん 牛乳 餅入りおろしアスパラと蕎麦わかめのきんぴら キウイ		
2207039	きつねうどん 牛乳 いかのチリソースフロッキーのサラダ		
2209019	きつねうどん 牛乳さつまいもとアーモンドの揚げ煮 ゼリー		
2210011	きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけゼリー		
2210029	山菜うどん 牛乳 チキンのかわり揚げシーフードサラダ ゼリー		
2211019	うどん 牛乳 かきあげ ゼリーちくわの揚げポイルキャベツ		
2212019	けんちんうどん 牛乳 厚揚げさかさまのチーズいりカレーあげ ゼリー		
2301099	煮込みうどん 牛乳 フルーツサラダマトゼリー		
2302019	ちゃんぽん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけデザート		
2303019	カレーうどん 牛乳アスパラとコーンのサラダ ゼリー		

14-0-2. 置換え(料理のみ)結果

使用食品調査表		2010.08.20	1 頁
調査食品	0104011 学校給食用ゆでめん		
	↓		
置換食品	010401A 学校給食用ゆでめん		
料理・献立	料理・献立名		
1300100	きつねうどん (ソフトめん) A		
1300101	きつねうどん (80%)		

2. 翌月献立計画

②翌月献立計画

一ヶ月の献立予定(スケジュール)の作成

* 16・17のどちらか、または両方で処理

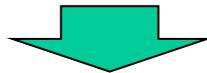
◎ 16. 献立スケジュールカレンダー処理 P. 49

1日1食(昼のみ)の予定が立てられます。

◎ 17. 献立作成(詳細) P. 50

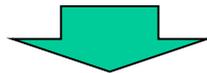
朝・昼・夜の献立や選択献立(セレクト献立)・バイキング献立など、1日に複数の予定が立てられます。1食あたりの平均栄養価や食材の分析も可能です。

一ヶ月の献立スケジュールを作成します。
 複数の学校を受け持っている場合、小学校用・中学校用などの複数の予定を作成できます。
 献立スケジュールを作成しながら、13. 献立作成を呼び出し献立を作成することもできます。



◎ 25. 学校別献立入力 P. 62

作成した予定と管理する学校の組合せを行います。



一ヶ月の予定人数の入力

* 26・27のどちらかで処理

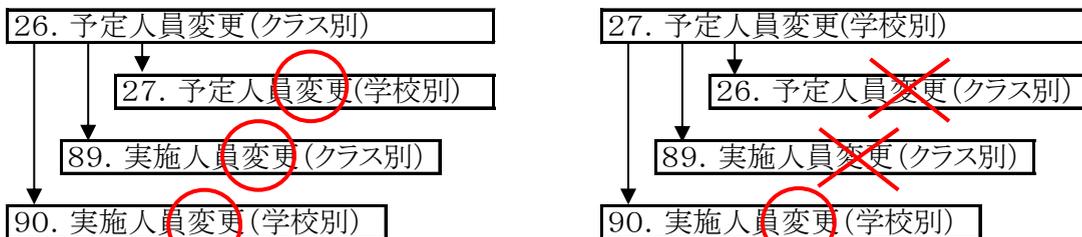
◎ 26. 予定人員変更(クラス別) P. 64

◎ 27. 予定人員変更(学校別) P. 65

発注前に食数の変更を行います。発注後は実施人員変更処理で変更します。
 選択献立(セレクト献立)・バイキング献立の場合、献立ごとに予定人数(食数)の入力が必要です。予定人員変更はクラス別、または学校別に処理できます。
 100. 実施人員表を作成する場合は、クラス別で処理する必要があります。

予定人員変更(クラス別)と予定人員変更

※クラス別の処理で登録した場合、学校別にも反映されます。
 しかし学校別の処理で登録した場合、各学年の合計人数で処理を行うためクラス別で改めて処理することができません(各学年の1クラスに集計されます)



◎は必須作業です。

15. カレンダー登録

物資の受入(納入)に関わる休日の指定や、学校行事などのメモを入力します。

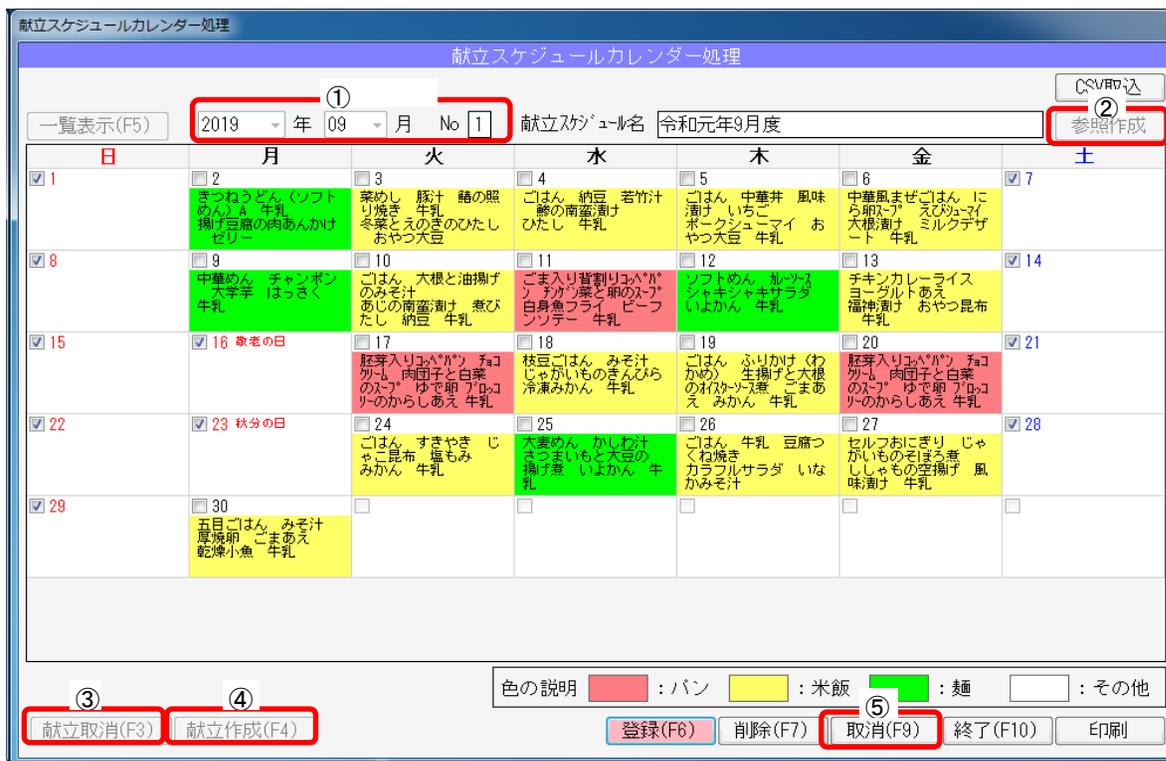
No	項目名	内容
1	年月	休日の指定やメモを入力するカレンダーの年月を指定します。
2	カレンダー	物資の受入(納入)ができない日のチェックボックスにチェックを付けます。 チェックを付けると、発注や納入の納入予定日に反映されます。 チェックボックスと日付の下の部分には簡単なメモも入力できます。 祝日は自動的にチェックされ、メモ欄に祝日名が表示されます。

注意

継続して別の月の入力を行う場合は、必ず「登録(F6)」してから行ってください。
登録前に別の月へ移動してしまうと、その月の入力内容はクリアされます。

16. 献立スケジュールカレンダー処理

1ヶ月の献立予定(スケジュール)をカレンダー形式で作成します。



No	項目名	内容
1	年 月 No	献立を作成する年月を指定します。 同じ月に複数のスケジュールを作成する場合は、新しいナンバーを付けて入力します。
2	参照作成	同じ年月度のスケジュールをコピーして作成することができます。
3	献立取消 (F3)	カレンダーから選択した日の献立の指定を取り消す(クリアする)場合に使用します。取り消す日をカレンダーで選択してから、ボタンを押します。
4	献立作成 (F4)	13. 献立作成(P. 34)の画面を呼び出します。 カレンダーで指定した日に新しく献立を作成する場合に使用します。 カレンダーの日付とNoから、7桁の献立コードを自動的に表示します。 すでに献立が入力された日を選択すると、登録された献立の内容の確認や変更が可能です。
5	削除(F7)	表示されているカレンダーの献立スケジュール(全体)を削除します。 ※献立取消と間違えやすいのでご注意ください。

学校別献立入力画面の表示

終了ボタンをクリックすると、25. 学校別献立入力(P. 62)の実行を確認するメッセージが表示される場合があります。



このメッセージは「登録(F6)ボタンを一度でもクリックして献立スケジュールを登録した場合表示されるようになっています。

「はい」を選択すると、25. 学校別献立入力(P. 62)の画面が表示されます。

そのまま終了する場合は「いいえ」を選択してください。

17. 献立作成(詳細)

1ヶ月の献立予定(スケジュール)を、月曜日～土曜日までの1週間単位で確認しながら作成できます。
 食材や栄養価の分析、複数の献立の指定(朝昼晩の献立、選択献立、バイキング献立など)も可能です。

複合献立スケジュール作成

【 複合献立スケジュール作成 】

① スケジュールNo. 2019091
 スケジュール名 令和元年9月度

② 参照No. 0000000 【栄養素表示範囲指定】
 対象年月 2019/9 ③ 食事区分: 2 ←1:朝, 2:昼, 3:夜
 日付指定: 1 ~ 30

④

日付	食ラフ	献立コード	献立区分	連番
	2:昼	0000000	0:通常	

献立名

日	食種	献立コード	献立名称
1	日		
2	昼	0109021	ぎつねうどん(ソフトめん)A 牛乳
月		252.20	揚げ豆腐の肉あんかけゼリー
3	昼	0109031	菜めし 豚汁 鯖の照り焼き 牛乳
火		309.42	冬菜とえのきのひたし おやつ大豆
4	昼	0109041	ごはん 納豆 若竹汁 鱈の南蛮漬け
水		248.02	ひたし 牛乳
5	昼	0109051	ごはん 中華丼 風味漬け いちご
木		315.52	ポークシューマイ おやつ大豆 牛乳
6	昼	0109061	中華風まぜごはん いら卵-7° えびシューマイ
金		246.65	大根漬け ミルクデザート 牛乳

合計価格 5,937.14

操作 各項目を入力してください
 案内

⑤ 範囲(F3) ⑦ 献立作成(F4) ⑨ 試案削除(F7) 取消(F9) 終了(F10) 栄養素切替(F12)
 ⑥ 分析(F5) ⑧ 献立試案グラフ ⑩ 構成7レビュー

(栄養素)		【児童】	
エネルギー	663.25		13.25
水分	396.12		
たんぱく	動物性 15.94		-10.86
	植物性 11.90		
総脂質	22.02		3.92
炭水化物	82.70		
灰分	6.84		
無機質	ナトリウム 1256.65		468.65
	カルシウム 399.32		49.32
	マグネシウム 102.30		52.30
	リン 508.47		
	鉄 3.78		0.78
	亜鉛 3.40		1.40
ビタミン類	βカロテン 109.28		
	βカロテン当量 1997.98		
	ビタミンD当量 295.17		95.17
	B1 0.46		0.06
	B2 0.64		0.24
	C 43.11		23.11
	食塩相当量 3.32		1.32
繊維	水溶性 2.05		-2.95
	不溶性 3.09		
	その他		

No	項目名	内容
1	スケジュールNo.	スケジュールNo. は任意の数字で作成できます。 西暦4桁+月2桁+1~9の任意の数字1桁の7桁で作成すると、16. 献立スケジュールカレンダー処理(P. 49)で作成したスケジュールでも管理できます。
2	参照No.	同じ月に作成したスケジュールをコピーして作成する場合に使用します。
3	栄養素表示範囲	現在表示されている栄養素や、6)分析(F5)で表示させる17-1. 1日当たり平均摂取量(P. 52)画面の表示範囲の確認や変更ができます。
4	日付～連番	一食分の献立を指定します。 食ラフを変更することで、朝昼晩の献立を指定することができます。 献立区分を変更することで、選択(セレクト)献立やバイキング献立を指定することができます。 一食分の献立の登録と削除は、連番の右側にある登録ボタン、削除ボタンを使用します。
5	範囲(F3)	3)の栄養素表示範囲(食事区分・日付指定)を変更する場合に使用します。 17-1. 1日当たり平均摂取量(P. 52)画面の表示内容もこの範囲で表示されます。
6	分析(F5)	17-1. 1日当たり平均摂取量(P. 52)の画面を呼び出します。
7	献立作成(F4)	13. 献立作成(P. 34)の画面を呼び出せます。 カレンダーで指定した日に新しく献立を作成する場合に使用します。 すでに献立が入力された日を選択すると、登録された献立の内容の確認や変更が可能です。
8	献立試案グラフ	5)範囲(F3)の指定範囲で19. 献立試案グラフ(Excel)(P. 54)を表示します。

9	試案削除(F7)	表示されている献立スケジュール(全体)を削除します。 一食分の献立だけを取消(クリア)する場合は、4)日付～連番の右側にある削除ボタンを使用します。
10	構成プレビュー	4)日付～連番で指定した献立の、13-5.構成プレビュー(P.40)を表示します。

朝昼晩の献立の入力

明細の入力時、食フラグを変更することで朝昼晩の献立の登録が可能です。

日付	食フラグ	献立コード	献立区分	連番	登録	削除
1	1:朝	2210011	0:通常			
献立名 ぎつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけゼリー						
日	食種	献立コード	献立名称			
曜	連番	価格				
1 金	朝	2210011	ぎつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけゼリー			
		207.68				
	昼	2210012	卵カレーライス わかめサラダ 福神漬け			
		212.22	いよかん 牛乳			
晩	2210013	背割りコッペパン 野菜スープ チリコンカン				
		235.16	シャキシャキサラダ 牛乳			

選択献立(セレクト献立)・バイキング献立の入力

明細の入力時、献立区分と連番を変更することで選択献立やバイキング献立の登録が可能です。

連番は献立を区別するための個別番号で、1から99までの数字を指定できます。

日付	食フラグ	献立コード	献立区分	連番	登録	削除
1	2:昼	2210011	1:選択	1		
献立名 ぎつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけゼリー						
日	食種	献立コード	献立名称			
曜	連番	価格				
1 金	昼選	2210011	ぎつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけゼリー			
	01	207.68				
	昼選	2210012	卵カレーライス わかめサラダ 福神漬け			
	02	212.22	いよかん 牛乳			

17-1. 1日当たり平均摂取量

17. 献立作成(詳細)(P. 50)で指定した範囲の食材分析用の画面が表示されます。

一日当たり平均摂取量

【 一日当たり平均摂取量 】

現在表示範囲→ 児童 1日～ 30日 昼

使用材料の 分 類	【パン】		【米飯】	
	摂取量	基準値	摂取量	基準値
パン・めん類	21.43	26.43	0.00	0.00
米・大麦類	11.52	0.00	78.38	48.12
牛 乳	206.00	206.00	206.42	206.00
小麦粉・小麦製品	13.12	5.00	1.82	5.00
麵(主食)	19.70	0.00	0.00	0.00
いも・でん粉類	27.10	38.00	33.52	38.00
砂 糖 類	5.18	3.00	2.93	3.00
油 脂 類	4.81	3.00	4.12	3.00
種 実 類	2.06	3.50	1.90	3.50
豆類	2.45	6.00	4.27	6.00
豆製品類	16.23	20.00	23.85	20.00
魚 介 類	12.23	16.00	14.67	16.00
小魚類	0.29	3.00	3.26	3.00
獣鳥肉類	23.93	15.00	14.84	15.00
卵 類	22.14	6.00	8.18	6.00
乳製品類	0.00	4.00	0.42	4.00
緑黄色野菜類	31.66	23.00	34.63	23.00
その他の野菜類	45.92	70.00	66.31	70.00
果 実 類	15.31	32.00	26.83	32.00
藻 類	0.00	2.00	1.33	2.00
そ の 他	0.09	0.00	4.34	0.00
その他(米・大麦製品)	1.43	0.00	0.80	0.00
その他(きのこ類)	4.89	4.00	6.34	4.00
その他(調味・香辛料類)	10.76	0.00	10.14	0.00
その他(水分)	119.32	0.00	94.68	0.00
集計対象外	3.06	0.00	1.46	0.00

① 基準値比較(F5) 戻り(F10) 表示対象切替(F12)

No	項目名	内容
1	基準値比較 (F5)	摂取量の右欄に表示する値を、基準値と比較値で切り替えて表示できます。

18. 献立使用分析表

1ヶ月の献立予定(スケジュール)の食材分析を確認できます。

18-0-1. 出力画面

献立使用分析表

献立予定分析表 作成

【スケジュールNo.】

【対象コード】 1: 幼児 2: 児童 3: 生徒 4: 成人

【分析日付範囲指定】 年 月 日 ~ 日

【操作案内】 日付を入力して下さい。
指定した範囲が処理の対象になります

18-0-2. 出力帳票

献立予定分析表														
【スケジュール】 2019091 令和元年9月度						2019.08.25								
【期間】 1年 9月 2日 ~ 30日														
【対象】 児童														
1人当りの平均摂取量					1人当りの栄養素									
使用材料の分類	パン (7日)			米飯 (12日)			平均 (19日)			栄養素	摂取量	基準値	比較値	
	摂取量	基準値	比較値	摂取量	基準値	比較値	摂取量	基準値	比較値					
パン・めん類	21.43	28.43	-5.00				7.89	26.43	-18.54	エネルギー	663.55	660.00	+3.55	
米・大麦類	0.00			78.38	48.12	+30.26	49.54	48.12	+1.42	たんぱく	27.91	20.00	7.91	
牛乳	206.00	206.00		206.42	206.00	+0.42	206.26	206.00	+0.26	脂質	22.02	22.00	0.02	
小麦粉・小麦製品	13.12	5.00	+8.12	1.82	5.00	-3.18	5.99	5.00	+0.99	無糖質	ナトリウム	1266.76	984.00	272.76
麺(主食)	19.70						7.28				カルシウム	399.34	350.00	49.34
いも・でん粉類	27.10	38.00	-10.90	33.52	38.00	-4.48	31.15	38.00	-6.85		マグネシウム	102.36	80.00	22.36
砂糖類	5.18	3.00	+2.18	2.93	3.00	-0.07	3.76	3.00	+0.76		鉄	3.8	3.0	0.8
油脂類	4.81	3.00	+1.81	4.12	3.00	+1.12	4.37	3.00	+1.37	亜鉛	3.40	2.00	1.40	
種実類	2.06	3.50	-1.44	1.90	3.50	-1.60	1.96	3.50	-1.54	ビタミン	ビタミンA(μgRE)	295.17	140.00	155.17
豆類	2.45	6.00	-3.55	4.27	6.00	-1.73	3.60	6.00	-2.40		ビタミンB1	0.46	0.40	0.06
豆製品類	16.23	20.00	-3.77	23.85	20.00	+3.85	21.04	20.00	+1.04		ビタミンB2	0.63	0.50	0.13
魚介類	12.23	16.00	-3.77	14.67	16.00	-1.33	13.77	16.00	-2.23		ビタミンC	43.11	23.00	20.11
小魚類	0.29	3.00	-2.71	3.28	3.00	+0.28	2.18	3.00	-0.84	食塩	3.3	2.5	0.8	
獣鳥肉類	23.93	15.00	+8.93	14.84	15.00	-0.16	18.19	15.00	+3.19	食物繊維	5.02	6.00	-0.98	
卵類	22.14	6.00	+16.14	8.13	6.00	+2.13	13.32	6.00	+7.32					
乳製品類		4.00	-4.00	0.42	4.00	-3.58	0.26	4.00	-3.74					
緑黄色野菜類	31.66	23.00	+8.66	34.63	23.00	+11.63	33.54	23.00	+10.54					
その他の野菜類	45.92	70.00	-24.08	66.31	70.00	-3.69	58.79	70.00	-11.21					
果実類	15.31	32.00	-16.69	26.83	32.00	-5.17	22.58	32.00	-9.42					
藻類		2.00	-2.00	1.33	2.00	-0.67	0.84	2.00	-1.16					
その他				0.17			0.11							
その他(米・大豆製品)	1.43			0.80			1.03							
その他(きのこ類)	4.89	4.00	+0.89	6.34	4.00	+2.34	5.81	4.00	+1.81					
その他(調味・香辛料類)	10.76			10.14			10.37							
その他(水分)	119.32			94.68			103.76							

一食当たり	パン	米飯	平均
	620.82 g	350.53 g	638.78 g
	235.15円	308.02円	

19. 献立試案グラフ(Excel)

1ヶ月の献立予定(スケジュール)の栄養バランスの平均値をレーダーチャート型のグラフで表示します。

19-0-1. 出力画面

献立試案グラフ (Excel)

献立試案の栄養素分析の『グラフ』の表示と印刷処理。

1. [献立試案番号]を入力します。
2. [処理開始]ボタンを押します。
自動でグラフが表示されます。

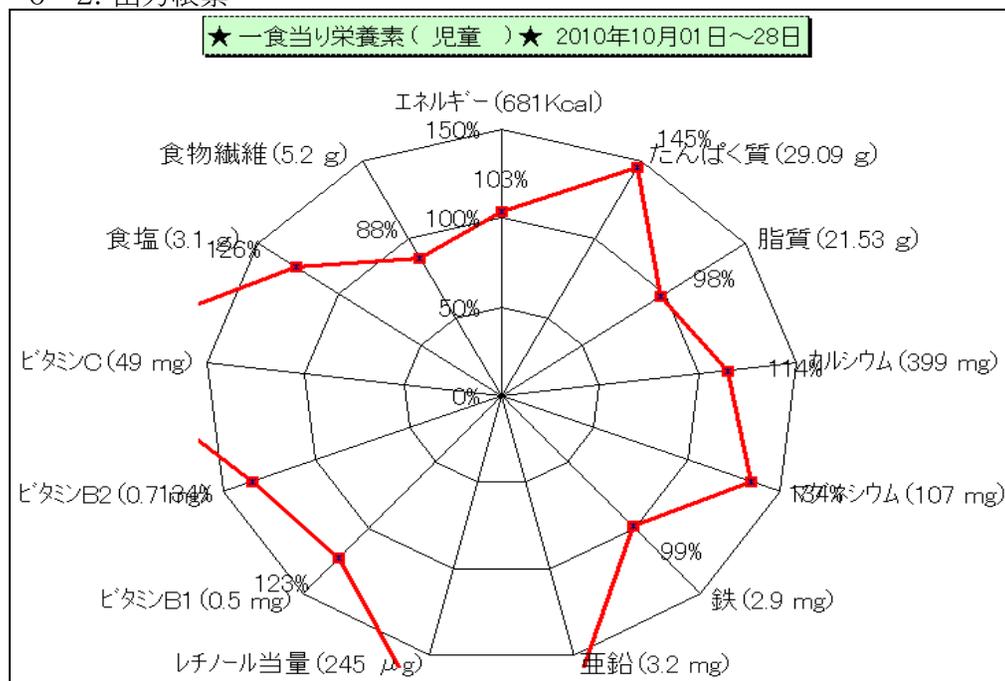
【献立試案番号】

【対象日付範囲】 ~

【操作案内】

グラフ表示の開始日を入力して下さい。
又は[実行]ボタンを押して下さい。

19-0-2. 出力帳票



20. 献立食品調査表

1ヶ月の献立予定(スケジュール)に含まれるアレルギー食品を、料理単位で確認できます。

20-0-1. 出力画面

献立食品調査表 作成

【処理内容】 献立食品調査表を出力します。

【入力範囲】 スケジュールNo.
 摘要年月 年 月

【操作案内】 範囲を入力して下さい
 指定した範囲が処理の対象になります。

20-0-2. 出力帳票

		献立食品調査表																														
2019年 9月度		スケジュールNo. 2019091		令和元年9月度																2019.08.25		1頁										
日付	曜日	献立名・料理名	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレシジ	わか	牛肉	く	さ	さ	大豆	鶏肉	豚肉	ま	も	や	り	バ	ア	コ	備考			
2	月	きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけゼリー	*			*													*	*					*							
		きつねうどん(ソフトめん)A	*																	*	*											
		牛乳					*																									
		揚げ豆腐の肉あんかけ	*																	*	*											
		アセロラゼリーFe(ニチレイ)																									*					
3	火	菜めし 豚汁 鯖の照り焼き 牛乳 冬菜とえのきの	*			*													*	*												
		菜めし																		*	*											
		豚汁																		*	*											
		さわら照焼(常洋)	*																	*	*											
		冬菜とえのきのひたし	*																	*	*											
		おやつ大豆 牛乳																		*	*											
4	水	ごはん 納豆 若竹汁 鮭の南蛮漬け ひたし 牛乳	*			*													*	*												
		ごはん																		*	*											
		納豆	*																	*	*											
		若竹汁	*																	*	*											
		あじの南蛮漬け	*																	*	*											
		おひたし 牛乳	*																	*	*											
5	木	ごはん 中華丼 風味漬け いちご ポークシューマイ	*		*	*	*			*									*	*	*											
		麦ごはん																		*	*	*										
		中華丼	*		*		*			*										*	*	*										
		風味漬け	*																	*	*	*										
		ポークシューマイ	*																	*	*	*										
		いちご おやつ大豆 牛乳																		*	*	*										
6	金	中華風まぜごはん にも卵スープ えびシューマイ 大根漬け ミル	*		*	*	*												*	*	*											
		中華風まぜごはん	*																	*	*	*										
		にも玉スープ	*		*															*	*	*										
		えびシューマイ	*				*													*	*	*										
		大根漬け	*																	*	*	*										

21. 献立日程表(試案)

1ヶ月の献立予定(スケジュール)の栄養価を献立単位で確認できます。

21-0-1. 出力画面

献立日程表(案)作成

献立日程表(案)作成

【処理内容】 献立日程表(案)を出力します。

【入力範囲】 1幼児2児童3生徒4成人

試案コード

摘要年月 年 月

献立名の表示 漢字 ひらがな

【操作案内】 範囲を入力して下さい
指定した範囲が処理の対象になります。

Excel(F3)
プレビュー(F4)
印刷(F5)

取消(F9)
終了(F10)

21-0-2. 出力帳票(プレビュー)

献立日程表(案)		【センター】中央学校給食センター (一人当たり栄養価)																			
試案 No. 2010101 平成22年度10月		平成 22 年 10 月分				2010.08.25															
日付	献立名称	(予定合計)		(一人当たり栄養価)																	
		予定単量 円	予定人員 総使用額	エネルギー kcal	たんぱく g	脂質 g	ナリウム mg	Ca mg	ビタミンA μg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン				水分	塩分	糖質	繊維		
												A	B1	B2	C						
01金	きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけ	207.68		615	27.1	29.1	1023	391	90	4.31	2.5	170	0.33	0.52	54	2.54	2.3				
04月	ごはん 豆腐のみそ汁 さんまの生蒸し かじきの炒め煮 淡状ヨーグルト	323.49		722	28.6	20.0	926	378	126	5.45	3.1	161	0.23	0.52	47	3.53	4.7				
05火	ごはん 野菜汁 いかのしょうが焼き 揚げ豆腐 みかん 牛乳	328.45		684	34.8	15.7	1694	441	186	3.38	4.1	240	0.52	0.55	44	4.22	8.3				
06水	カレーライス アスパラがゆ ほうとうがゆ カレーライス アスパラがゆ ほうとうがゆ	247.02		638	22.3	24.1	1294	405	80	1.79	2.4	262	0.55	0.76	127	2.98	9.9				
07木	ごはん みそ汁 種のすりこま揚げ ごはん みそ汁 種のすりこま揚げ	202.27		711	33.4	20.2	526	336	107	2.79	3.2	220	0.31	0.52	24	2.48	4.0				
08金	ごはん 肉汁 いかの生蒸し 鉄火味噌 ごはん 肉汁 いかの生蒸し 鉄火味噌	355.44		740	36.8	18.2	1220	444	152	4.12	4.3	397	0.59	0.54	50	3.09	6.7				
12火	ごはん のりの佃煮 すまやま えびのから揚げ 即席漬物 牛乳	241.09		673	27.5	21.0	1943	543	121	2.77	4.8	253	0.32	1.51	32	3.13	5.4				
13水	しゃぶしゃぶ きのこのお肉 わかめとコンの炒め かつお 牛乳	160.19		568	23.3	22.3	1150	387	92	1.75	2.4	305	0.43	0.69	59	2.87	5.8				
14木	ごはん 中華丼 魚焼揚げ ごはん 中華丼 魚焼揚げ	304.71		663	28.4	21.1	897	351	100	3.09	3.7	269	0.42	0.54	34	2.24	5.2				
15金	ごはん 遠まじけ 煮込みハンバーグ 煮込みハンバーグ 煮込みハンバーグ	259.39		639	25.1	17.6	1487	292	77	1.92	2.3	167	0.30	0.46	24	3.75	2.7				
18月	アボカド揚げパン かつお チーズ餅 アボカド揚げパン かつお チーズ餅	169.87		594	27.0	25.6	1308	375	89	2.74	3.4	279	0.66	0.90	25	3.59	4.8				
19火	ごはん かしら フレンチサラダ ごはん かしら フレンチサラダ	206.10		733	24.6	25.4	1127	350	96	2.43	3.7	210	0.56	0.55	30	2.84	5.5				
20水	ごはん みそ汁 チキンのかわり揚げ ごはん みそ汁 チキンのかわり揚げ	197.26		719	37.0	20.2	679	383	111	2.69	3.4	105	0.29	0.48	34	2.83	3.6				
21木	ごはん 牛乳 豆腐のしょうが焼き なすのから揚げ いかのみそ汁	200.89		676	27.9	18.7	385	469	105	3.35	3.2	305	0.35	0.62	41	2.19	5.8				
22金	くまの里砂鍋 じゃがいもスープ 鶏肉のカレー揚げ 塩もみ 牛乳	146.55		621	29.5	24.6	1271	428	98	2.23	2.4	214	0.47	0.70	52	3.15	3.6				
25月	納豆とじうどん 大葉 みかん 納豆とじうどん 大葉 みかん	161.93		690	27.1	14.8	2091	358	104	2.56	2.3	312	0.83	0.80	53	5.47	6.1				
26火	ごはん じゃが芋 納豆 煮ゆりの じゃが芋 納豆 煮ゆりの	259.55		640	26.1	14.2	1206	381	119	3.01	3.2	266	0.28	0.58	132	3.09	5.3				
27水	カレーライス かつお 肉団子と白菜のソテー カレーライス かつお 肉団子と白菜のソテー	228.97		789	31.0	28.9	1252	468	115	3.51	3.4	313	1.08	0.88	52	3.10	7.8				
28木	ごはん 牛乳 豚肉とフレンチポテトの唐揚げ ごはん 牛乳 豚肉とフレンチポテトの唐揚げ	255.45		823	34.4	26.6	590	409	70	2.37	3.3	217	0.70	0.55	17	2.54	1.7				
当 月 平 均		234.54		680	29.0	21.4	1129	399	107	2.95	3.2	245	0.48	0.66	49	3.13	5.2				
一人当たり【所要栄養価基準】		4456.29		660	20.0	22.0	984	350	90	3.00	2.0	140	0.40	0.50	23	2.50	6.0				
充 足 率 (%)				103	145	97	114	114	133	98	160	175	119	132	213	125	86				

21-0-3. 出力帳票(Excel形式)

試算 №. 2010101 平成22年度10月		平成 22年 10月分		献立日 程 表 (案)																
		2010/08/25		【センター】中央学校給食センター																
日付	献立名称	児童 一人当り 予定単価 円	（予定合計）		（一人 当り 栄養 素）										ビタミン			塩分相当 g	食物繊維 g	
			予定人員	総使用額	エネルギー kcal	たんぱく g	脂質 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	A μg RE	B1 mg	B2 mg	C mg				
01金	きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけゼリー	207.88			615	27.1	29.1	1,023	391	90	431	2.5	170	0.33	0.52	54	2.54	2.3		
04月	ごはん 豆腐のみそ汁 さんまの生姜煮 ひしきの炒め煮 液状ヨーグルト	323.49			722	28.6	20.0	926	378	126	5.45	3.1	161	0.23	0.52	47	3.53	4.7		
05火	煮ごはん 野菜汁 いかのゆめかけ焼き 昆布豆 みかん 牛乳	326.45			684	24.8	15.7	1,694	441	196	3.98	4.1	240	0.52	0.55	44	4.22	8.3		
06水	コッペパン フルーティージェム ほうたけのクリームソース イタリヤサラダ かき 牛乳	247.02			638	23.3	24.1	1,294	405	90	1.79	2.4	262	0.55	0.76	127	2.98	9.9		
07木	ごはん みそ汁 鮭のずりごま揚げ ごまあえ 牛乳	202.27			711	33.4	20.2	526	306	107	2.73	3.2	220	0.31	0.52	24	2.48	4.0		
08金	ごはん 肉汁 いかの生姜煮 鉄火味噌 冷凍みかん 牛乳	355.44			740	36.8	18.2	1,220	444	152	4.12	4.3	397	0.59	0.54	50	3.09	6.7		
12火	ごはん のりの佃煮 すきやき えびのから揚げ 照り焼き 牛乳	241.09			673	27.5	21.0	1,343	543	121	2.77	4.8	253	0.32	1.51	32	3.13	5.4		
13水	ライスくるみみそ きのこのステーキ わかめとエノコのりらげ ふどう 牛乳	160.19			568	23.3	22.3	1,150	387	92	1.75	2.4	305	0.49	0.69	59	2.87	5.8		
14木	煮ごはん 中華丼 風味揚げ ポークシューマイ 大豆 牛乳	304.71			663	28.4	21.1	897	351	100	3.08	3.7	289	0.42	0.54	34	2.24	5.2		
15金	ごはん 塩辛汁 煮込みリンパバーグ 鶏わかめのあんぷら しちご 牛乳	259.38			639	25.1	17.6	1,487	292	77	1.92	2.3	167	0.30	0.46	24	3.75	2.7		
18月	アモル糖がパン ワタスナゴ チーズオムツ 塩もみ 牛乳	169.87			594	27.0	25.6	1,208	375	89	2.74	3.4	279	0.66	0.90	25	3.59	4.8		
19火	煮ごはん カレー フレンチサラダ おやつ大豆 牛乳	206.10			733	24.6	25.4	1,127	350	96	2.43	3.7	210	0.56	0.55	30	2.84	5.5		
20水	ごはん みそ汁 チキンのかわり揚げ ごまあえ 牛乳	197.26			719	37.0	20.2	679	383	111	2.69	3.4	105	0.29	0.48	34	2.83	3.6		
21木	ごはん 牛乳 豆腐つくね焼き カラフルサラダ しほかみそ汁	200.89			676	27.9	18.7	385	469	105	3.35	3.2	305	0.35	0.62	41	2.19	5.8		
22金	くるみ黒砂糖パン クリームスープ 鶏肉のカルシウム揚げ 塩もみ 牛乳	146.55			621	29.5	24.6	1,271	428	99	2.23	2.4	214	0.47	0.70	52	3.15	3.6		
25月	粥とじろどん 大芋しも みかん おやつ昆布 牛乳	161.93			690	27.1	14.8	2,091	358	104	2.56	2.3	312	0.83	0.90	53	5.47	6.1		
26火	ごはん じゃこ豆腐 親子煮 きゅうりのピリ辛揚げ リンゴゼリー 牛乳	259.55			640	26.1	14.2	1,206	381	119	3.01	3.2	266	0.28	0.58	132	3.09	5.3		
27水	煮りん クリームチーズ 肉団子と白菜のスープ 大豆とさつまいもの揚げ煮 みかん 牛乳	229.97			789	31.0	28.9	1,252	468	115	3.51	3.4	313	1.06	0.88	52	3.10	7.9		
28木	ごはん 牛乳 豚肉とフレンチポテトの唐揚げ だんご汁	255.45			823	34.4	26.6	590	409	70	2.37	3.3	217	0.70	0.55	17	2.54	1.7		
当月平均		234.54			690	29.0	21.4	1,129	399	107	2.95	3.2	245	0.48	0.66	49	3.13	5.2		
一人 当り (所要栄養基準)		4456.29			660	20.0	22.0	894	350	90	3.00	2.0	140	0.40	0.50	23	2.50	6.0		
充足率 (%)		0			103	145	97	114	114	133	98	160	175	120	132	213	125	86		

22. 献立スケジュール表

1ヶ月の献立予定(スケジュール)の栄養価を料理単位にExcel形式で確認できます。

22-0-1. 出力画面

献立スケジュール表 作成

献立スケジュール表 作成

【処理内容】 献立スケジュール表を出力します。

【入力範囲】 1幼児 2児童 3生徒 4成人

試案コード

摘要年月 年 月

【操作案内】 範囲を入力して下さい
指定した範囲が処理の対象になります。

22-0-2. 出力帳票

平成22年10月度 (児童) 用		献立スケジュール (予定)										平成22年度10月		2010/08/25		1頁		
献立名	料理名	栄養										A	B1	B2	C	塩分	食物繊維	
		正味重量	単価	エネルギー	たんぱく	脂質	ナトリウム	Ca	鉄	亜鉛	ビタミン							
1日(金) 屋 2210011	きつねうどん	299.80	79.62	193	11.0	3.5	860	41	34	1.38	1.0	87	0.17	0.15	2	2.18	1.9	
	牛乳	208.00	39.69	138	6.7	7.8	84	226	20		0.8	78	0.08	0.30	2	0.20		
	揚げ豆腐の肉あんかけ	136.74	30.62	244	9.3	17.7	70	122	35	1.13	0.6	5	0.08	0.05		0.15	0.3	
	アセロラゼリーFe(コデレイ)	60.00	87.75	33			7									50		
	豆腐の肉あんかけゼリー																	
	献立合計	692.34	207.68	615	27.1	29.1	1022	390	90	4.31	2.5	170	0.38	0.52	54	2.54	2.3	
4日(月) 屋 2210041	ごはん	80.00	44.40	284	4.8	0.7	4	18	0.64	1.1		0.06	0.01				0.4	
	豆腐となめこの味噌汁	202.00	58.61	56	5.1	2.3	40	35	26	0.90	0.8		0.03	0.02	1	1.35	0.8	
	さんまの生煮	104.20	115.24	176	9.8	12.3	487	18	18	0.82	0.4	6		0.14		1.17		
	ひじきの炒め煮	51.50	34.36	64	3.3	2.7	325	84	44	2.91	0.3	91	0.07	0.08		0.82	3.4	
	十勝のおヨーグルト(日清)	180.00	70.88	140	5.4	1.9	91	176	18	0.17	0.5	63	0.05	0.25	45	0.17		
	献立合計	617.70	329.49	722	28.8	20.0	925	378	126	5.45	3.1	161	0.23	0.52	48	3.58	4.7	
5日(火) 屋 2210051	栗ごはん	97.20	87.00	290	4.8	0.7	321	15	27	0.78	1.1	1	0.05	0.02	7	0.77	1.6	
	野菜汁	282.50	65.63	103	7.5	3.8	525	117	30	1.07	0.9	77	0.22	0.09	12	1.80	2.1	
	いかのしょうが焼き	68.50	97.52	68	11.1	1.3	409	8	31	0.14	0.7	2		0.02		1	1.03	
	昆布豆	48.50	14.40	89	4.2	2.0	352	83	70	1.34	0.4	31	0.11	0.07		0.89	4.1	
	しょうが焼き 昆布豆	58.00	24.15	25	0.2			9	6	0.05		48	0.03	0.02	18		0.3	
	みかん	208.00	39.69	138	6.7	7.8	84	226	20		0.8	78	0.08	0.30	2	0.20		
	牛乳	788.70	329.45	683	34.8	15.7	1694	441	186	3.38	4.1	240	0.52	0.55	43	4.22	8.3	
	献立合計	68.00	47.25	182	6.1	2.8	365	33	18	0.75	0.4		0.26	0.17		0.89	0.7	
6日(水) 屋 2210061	昔割りコッペパン	15.00		18			7	1							26	0.01	4.6	
	フイカゴザンパル(焼イ)	252.75	146.18	217	7.9	10.3	698	123	30	0.53	0.6	109	0.14	0.22	24	1.47	1.9	
	ほたてのカリウムシチュー	55.61	13.92	42	1.2	3.1	149	14	9	0.31	0.2	52	0.03	0.04	30	0.36	1.4	
	イタリアンサラダ	63.70		38	0.2	0.1	9	5	3	0.12		22	0.01	0.01	44		1.0	
	かき 甘がき、生	208.00	39.69	138	6.7	7.8	84	226	20		0.8	78	0.08	0.30	2	0.20		
	牛乳	662.06	247.02	698	22.3	24.1	1293	405	79	1.79	2.4	261	0.55	0.78	127	2.98	3.9	
	献立合計	80.00	44.40	284	4.8	0.7	4	18	0.64	1.1		0.06	0.01				0.4	
7日(木) 屋 2210071	ごはん	167.50	33.96	89	5.7	2.4	60	59	28	1.19	0.4		0.03	0.01	13	1.29	1.8	
	みそ汁	81.40	63.26	175	14.3	8.5	287	10	21	0.40	0.3	6	0.10	0.13		0.69	0.2	
	鮭のすりごま揚げ	84.00	20.96	22	1.6	0.7	113	35	19	0.49	0.3	185	0.03	0.05	8	0.28	1.5	
	ごまあえ	208.00	39.69	138	6.7	7.8	84	226	20		0.8	78	0.08	0.30	2	0.20		
	牛乳	598.90	202.27	710	33.4	20.2	528	335	108	2.73	3.2	219	0.31	0.52	28	2.48	4.0	
	献立合計	80.00	44.40	284	4.8	0.7	4	18	0.64	1.1		0.06	0.01				0.4	
8日(金) 屋 2210081	ごはん	227.40	52.98	91	7.0	3.6	423	134	25	1.40	0.7	103	0.18	0.10	15	1.05	2.0	
	肉汁	67.00	168.72	59	11.1	0.7	351	9	34	0.11	0.9	7	0.03	0.02		0.91		
	いかの生煮	40.50	10.82	119	6.3	5.2	359	49	41	1.76	0.6	38	0.13	0.05		0.91	3.2	
	鉄火味噌	100.00	38.85	46	0.6	0.1	1	21	11	0.20	0.1	170	0.10	0.02	32		1.0	
	冷凍みかん	208.00	39.69	138	6.7	7.8	84	226	20		0.8	78	0.08	0.30	2	0.20		
	牛乳	720.30	355.44	733	36.8	18.2	1220	444	152	4.12	4.3	397	0.53	0.54	50	3.09	6.7	
	献立合計	所要栄養基準																
		充足率 %																

23. 献立表(試案)

1ヶ月の献立予定(スケジュール)を献立単位にExcel形式で確認できます。

23-0-1. 出力画面

献立表(案)作成

【処理内容】 献立表(案)を出力します。

【入力範囲】 1幼児 2児童 3生徒 4成人

試案コード

印刷範囲 年 月 日 ~ 日

配合内訳も印刷する

食品名は略称を使う

食品・料理・献立名の表示 漢字 ひらがな

料理名の表示 通常 配布用料理名

【操作案内】 範囲を入力して下さい
指定した範囲が処理の対象になります。

23-0-2. 出力帳票

献立表(案) (児童用)																				栄養士	
【献立名】 2210011 きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけゼリー																		使用日 平成22年 10月 1日			
																		中央学校給食センター			
																		2010/08/25			
品名	個数提供時の総重量	児童一人当り		栄養素	たんぱく質	脂質	ナトリウム	Ca	鉄	亜鉛	ビタミン				塩分	食物繊維	加熱区分	仕入先			
		正味重量	単体使用								単価円	たんぱく質	脂質	ナトリウム					Ca	鉄	亜鉛
1900100	きつねうどん	299.60		79.62	193	11.1	8.6	881	42	35	1.99	1.0	87	0.18	0.15	2	2.18	1.9			
0104011	*学校給食用ゆでめん	90.00	1.00 個	42.00	119	4.2	0.4	10	9	10	0.40	0.2		0.19	0.08		0.02	1.2	給食会		
11216	*にんじり 成鶏肉 もも 皮なし	20.00		10.92	29	4.4	1.0	10	2	4	0.42	0.5		0.02	0.06		0.02		鶏肉屋さん		
08212	にんじん 根、皮つき	(11.84)		8.31	9	4	0.1		3	3	1	0.02		84	0.01		0.01	0.3			
08228	根深ねぎ葉、軟白、生	(25.00)		9.50	40	4	0.1		5	2	0.03				0.01	0.01	2	0.3			
04040	*油揚げ	6.80		1.48	25	1.2	2.2	1	20	9	0.28	0.2						0.1			
17007	*こいくちしょうゆ	14.00		5.81	10	1.1			788	4	9	0.24	0.1		0.01	0.02		2.03			
03009	黒糖 上白糖	0.60		0.17	2														給食会		
18001	洋酒 上撰	0.70		0.45	1																
100910	かつお節(だし用)	1.60		0.35																	
17012	食塩	0.10		0.03				39										0.10			
17000	水	150.00																			
2100001	牛乳	206.00		39.69	139	6.8	7.8	84	227	21	0.8	78	0.08	0.31	2	0.21					
13009	*普通牛乳	206.00	1.00 本	39.69	139	6.8	7.8	84	227	21	0.8	78	0.08	0.31	2	0.21					
0060001	揚げ豆腐の肉あんかけ	136.74		30.62	245	9.3	17.7	71	122	36	1.12	0.7	5	0.08	0.08		0.16	0.4			
04032	*木綿豆腐	100.00		22.50	72	8.8	4.2	18	120	31	0.90	0.8		0.07	0.03			0.4			
02034	じゃがいもでん粉	10.00		1.25	39			1	1	1	0.08								八百屋さん		
1400301	米白絞油	12.50		0.60	115		12.5												給食会		
11230	*にんじり ひき肉 生	12.50		5.71	21	2.6	1.0	8	1	3	0.15	0.1	5	0.01	0.03		0.03		鶏肉屋さん		
1700701	*有塩丸大豆の醤油	0.83		0.24	1	0.1		48		1	0.01							0.11	給食会		
1710501	中華油	0.08		0.10	3			7										0.02	給食会		
0203402	片栗粉(日清商會)	0.83		0.22	3														給食会		
1613810	*アセロラゼリーF(ニチレイ)	50.00	1.00 個	57.75	39	0.1		7			1.80						50		給食会		
献立合計		692.84		207.68	815	27.5	29.1	1033	991	92	4.91	2.5	170	0.34	0.52	54	2.55	2.9			
所要栄養基準					860	20.0	22.0	994	950	90	3.00	2.0	140	0.40	0.50	23	2.50	6.0			
充足率%					95	137	132	104	112	115	144	126	121	85	104	235	102	38			

24. 献立使用材料表

1ヶ月の献立予定(スケジュール)に使用する材料を、献立単位で確認できます。

24-0-1. 出力画面

献立使用材料表 作成

【 処理内容 】 一ヶ月の献立試案を用いて、実施予定食数分の食材の総使用量を算出します。

【 試案コード 】 【 印刷範囲 】 ~ 日迄

【 摘要範囲 】 年 月 日 ~ 年 月 日迄 【 連番 】 ~

【 印刷学校名 】

【 印刷センター名 】

対象別予定数量						対象数	教員数	食数計
幼児						128	12	140
児童	89	104	112	103	111	648	43	691
生徒		193		215		530	80	610
成人						574	26	600
合計						1,880	161	2,041

【 操作案内 】 献立試案No・摘要年月を入力して下さい。
取消→F9

24-0-2. 出力帳票(プレビュー)

献立使用材料表													
まつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけ			22 年 10 月 1 日 金曜日					2010.08.25					
使用食品名	仕入先	児童 一人当り					生徒 一人当り					合計 1,301人分	
		正味重量	使用量	単価	総使用量	総金額	正味重量	使用量	単価	総使用量	総金額	使用量合計	金額合計
まつねうどん		1.00袋	60.00	36.75	193.00	7,093						193.00袋	7,093
学校給食用ゆでめん	給食会	1.00袋	80.00	42.00	215.00	9,030						215.00袋	9,030
		1.00袋	100.00	47.25	283.00	13,372						283.00個	13,372
学校給食用ゆでめん	給食会						1.00個	100.00	47.25	610.00	28,823	610.00個	28,823
にわとり 皮揚げ肉 もも 皮なし		20.00	(20.00)	10.92	13.30	7,548	24.00	(24.00)	13.10	14.60	7,391	28.40kg	15,537
にんじん 横切 皮つき		11.00	(11.00)	3.57	7.30	5,742	13.20	(13.20)	3.56	6.30	6,093	16.10kg	11,530
豚骨ねぎ湯、軟白、生		15.00	(25.00)	3.50	17.30	6,565	18.00	(30.00)	11.40	18.30	6,954	35.60kg	19,519
油揚げ		6.60	(6.60)	1.48	4.60	1,023	7.92	(7.92)	1.77	4.80	1,080	9.40kg	2,103
こいくちしょうゆ		14.00	(14.00)	5.81	3.57	4,013	16.80	(16.80)	6.57	10.23	4,252	19.33kg	3,267
味噌 上白味噌	給食会	0.60	(0.60)	0.17	0.40	117	0.72	(0.72)	0.20	0.40	122	0.80kg	239
醤油 上横		0.70	(0.70)	0.45	0.50	311	0.84	(0.84)	0.54	0.50	329	1.00kg	640
かつお節(だし用)		1.60	(1.60)	0.95	1.11	836	1.92	(1.92)	1.14	1.17	695	2.28kg	1,351
食塩		0.10	(0.10)	0.03	0.07	21	0.12	(0.12)	0.04	0.07	24	0.14kg	45
水		150.00	(150.00)		103.65		180.00	(180.00)		109.90		219.45L	
牛乳		1.00本	206.00	39.69	691.00	27,428	1.00本	206.00	39.69	610.00	24,211	1301.00本	51,637
揚げ豆腐の肉あんかけ		100.00	(100.00)	22.50	69.10	15,548	120.00	(120.00)	27.00	73.20	16,470	142.30kg	32,018
木綿豆腐		10.00	(10.00)	1.25	6.30	384	12.00	(12.00)	1.50	7.30	315	13.20kg	1,779
じゃがいもでん粉	八百屋	12.50	(12.50)	0.60	8.60	415	15.00	(15.00)	0.72	9.20	439	17.80kg	854
半自動揚げ	給食会	12.50	(12.50)	5.71	8.60	3,946	15.00	(15.00)	6.86	9.20	4,185	17.80kg	8,131
にわとり ひき肉、生		0.83	(0.83)	0.24	0.57	168	1.00	(1.00)	0.29	0.61	177	1.16kg	343
有糖丸大豆の醤油	給食会	0.08	(0.08)	0.10	0.06	69	0.10	(0.10)	0.13	0.06	79	0.12kg	148
中華味		0.83	(0.83)	0.22	0.60	152	1.00	(1.00)	0.26	0.60	159	1.20kg	311
片栗粉(白濁用)	給食会	1.00個	50.00	57.75	691.00	39,905	1.00個	50.00	57.75	610.00	35,228	1301.00個	75,133
アセロラゼリーFφ(ニチレイ)	給食会												
当日献立合計				702.68	207.68	143,982			796.03	226.59	138,221		282,203

24-0-3. 出力帳票(Excel形式)

獣立使用材料表

きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の内あんかけ
ゼリー

平成22年 10月 1日 金曜日 2018.09.28 センター会計
甲斐学校経営センター

使用食品名	仕入先	140 人分				100 人分				100 人分				100 人分				合計	2,641人分 実績計				
		単価	数量	金額	消費	単価	数量	金額	消費	単価	数量	金額	消費	単価	数量	金額	消費						
きつねうどん																							
学校給食用ゆであん	給食堂			1.00	89.00	89.00	28.75	282.00	7,699											282.00	7,699		
学校給食用ゆであん	給食堂			1.00	89.00	89.00	42.00	215.00	6,680											215.00	6,680		
学校給食用ゆであん	給食堂			1.00	89.00	89.00	47.25	239.00	19,872											239.00	19,872		
にわとり 焼肉用	焼肉屋			20.00	(20.00)	19.92	19.99	7,549	24.00	(24.00)	19.10	14.89	7,491							24.00	19,572		
にわとり 焼肉用	焼肉屋			11.00	(11.00)	9.31	7.99	6,742	18.00	(18.00)	9.81	9.89	6,491							18.00	12,490		
揚げ豆腐	揚げ豆腐			15.00	(15.00)	9.50	17.00	6,685	19.00	(19.00)	11.49	18.99	6,684							19.00	19,519		
揚げ豆腐	揚げ豆腐			9.00	(9.00)	1.44	6.00	1,629	7.92	(7.92)	1.77	6.00	1,600							7.92	11,100		
こいくちしょう油	給食堂			14.00	(14.00)	6.91	9.47	6,915	16.00	(16.00)	6.87	10.25	6,252							16.00	9,267		
醤油	給食堂			9.00	(9.00)	6.17	6.44	1.7	6.72	(6.72)	6.51	6.44	1.21							6.72	239		
清酒	給食堂			0.70	(0.70)	0.45	0.50	3.11	0.64	(0.64)	0.64	0.55	3.09							0.70	643		
かつお節(だし用)	給食堂			1.00	(1.00)	0.88	1.11	899	1.82	(1.82)	1.14	1.17	899							1.82	1,891		
乾燥	給食堂			0.15	(0.15)	0.97	0.97	31	0.25	(0.25)	0.94	0.97	34							0.15	65		
水	給食堂			380.00	(380.00)	189.45			380.00	(380.00)	189.49										380.00	380.00	
牛乳				1.00	1.00	206.40	39.49	666.00	27,327	1.00	1.00	206.40	39.49	616.00	24,311							206.80	61,638
揚げ豆腐の内あんかけ				180.00	(180.00)	32.80	89.18	15,948	120.00	(120.00)	27.00	79.20	16,470							180.00	32,418		
しょう油	八百屋			18.00	(18.00)	1.20	8.00	894	15.00	(15.00)	1.00	7.00	810							18.00	1,704		
しょう油	八百屋			12.00	(12.00)	0.80	6.00	415	15.00	(15.00)	0.72	7.20	630							12.00	854		
にわとり 焼き肉	焼肉屋			12.00	(12.00)	9.71	9.49	3,948	15.00	(15.00)	6.89	9.49	4,199							12.00	9,147		
学校給食用ゆであん	給食堂			0.82	(0.82)	0.24	0.27	169	1.00	(1.00)	0.38	0.41	177							0.82	346		
中華麺	給食堂			0.09	(0.09)	0.10	0.08	69	0.10	(0.10)	0.12	0.08	79							0.09	149		
片栗粉(百膳用)	給食堂			0.82	(0.82)	0.22	0.80	152	1.00	(1.00)	0.38	0.80	159							0.82	311		
アマロ豆腐(ニギレ)	給食堂			1.00	1.00	68.00	97.75	683.00	39,905	1.00	1.00	68.00	97.75	616.00	35,220							100.00	75,125
項目別合計				793.40	297.46	129,293			793.40	297.46	129,293										793.40	297,460	

25. 学校別献立入力

作成した1ヶ月の献立予定(スケジュール)と管理する学校の組合せを行います。
学校ごとに異なるスケジュールの指定も可能です。

学校別献立入力

学校別献立入力

①【予定年月】 2019年 9月

【処理方法】 一ヶ月一括 指定日のみ 日～ 日

学校名	試案コード	試案名(スケジュール名)
東部第一 小学校	2019091	令和元年9月度
西部第二 小学校	2019091	令和元年9月度
北部第一 中学校	2019092	令和元年9月度中学校用
南部第二 中学校	2019092	令和元年9月度中学校用
学校給食センター職員	2019092	令和元年9月度中学校用
中央高等学校	2019092	令和元年9月度中学校用
中央幼稚園	2019091	令和元年9月度

試案コード【888888】で前回のデータを削除します

「指定日のみ」は、事前に「一ヶ月一括」を実行してください

試案コード	使用できるスケジュール
2019091	令和元年9月度
2019092	令和元年9月度中学校用

【操作案内】

実行(F6) 取消(F9) OK→F6 取消→F9 再試→F8

再試(F8) 終了(F10)

No	項目名	内容
1	予定年月	組合せを行う年月を指定します。
2	試案コード	表示された学校ごとにあてはめる1ヶ月の献立予定(スケジュール)のコードを指定します。
3	使用できるスケジュール	指定した年月に登録されている1ヶ月の献立予定(スケジュール)の一覧が表示されます。

単独校の入力

単独校の場合も組み合わせが必要です。

統一献立の入力

複数学校で統一献立を使用する場合、1行目に試案コードを指定してから「実行」ボタンをクリックすると、2行目以降の試案コードをコピーして入力の手間を省くことができます。

複数の献立スケジュールを使用する場合でも、1～5行目までは小学校用の献立、6～10行目は中学校用の献立のような場合、1行目と6行目に試案コードを指定して「実行」ボタンをクリックすると、2～5行目に1行目の試案コード、7～10行目に6行目の試案コードをコピーすることができます。

グループの入力

1. 管理情報設定(P. 8)の指定によって、グループが入力できるようになります。

グループ献立区分	1	0:運用しない 1:運用する
発注対象区分	2	0:センター一括計算 1:学校別で計算 2:対象別で計算 3:幼児/児童生徒/成人で計算

初期表示では2. 学校作成(P. 12)で登録されたグループごとに表示されますが、学校ごとの表示も可能です。

学校名	試案コード	試案名(スケジュール名)
グループ1	2010101	平成22年度10月グループ1用
グループ2	2010102	平成22年度10月グループ2用
グループ3	2010103	平成22年度10月グループ3用
グループ4	2010104	平成22年度10月グループ4用

	個別指定
実行(F6)	取消(F9)
再試(F8)	終了(F10)

学校ごとに個別に表示したい場合は、グループ指定の場合のみ画面下部に表示される「個別指定」ボタンをクリックします。

初期値は2. 学校作成(P. 12)で登録されたグループが表示されますが、変更も可能です。

学校名	試案コード	試案名(スケジュール名)	グループ
東部第一 小学校	2010101	平成22年度10月グループ1用	1
西部第二 小学校	2010102	平成22年度10月グループ2用	2
北部第一 中学校	2010101	平成22年度10月グループ1用	1
南部第二 中学校	2010102	平成22年度10月グループ2用	2
学校給食センター職員	2010103	平成22年度10月グループ3用	3
中央高等学校	2010103	平成22年度10月グループ3用	3
中央幼稚園	2010104	平成22年度10月グループ4用	4

26. 予定人員変更(クラス別)

25. 学校別献立入力(P. 62)後、学校行事等による予定人数の変更を行います。
クラスごとに1日単位で変更できます。

予定人員変更(クラス別)

予 定 人 員 変 更 (ク ラ ス 別)

①【学校コード】 100001 東部第一 小学校

②【指示日】 2019年 9月 2日

③【食事区分】 2 1:朝 2:昼 3:晩

【献立区分】 0:通常献立 1:選択献立 2:バイキング

【連番】

学年\クラス	1		2		3		4		5		6		7		牛乳除外
	児童	担													
1年	20	2	24	1	2	1									1
④ 2年	29	2	29	1											
3年	25	1	23	1											
4年	22	1	21	1											
5年	32	1	30	1											
6年	26	1	25	1											

	1年	2年	3年	4年	5年	6年	担任	職員	総合計	除外計
合計	46	58	48	43	62	51	15	⑤ 8	331	1
実施人員	46	58	48	43	62	51		23	331	1
予定人員	46	58	48	43	62	51		23	331	1

【操作案内】 各項目を入力してください。
登録：F6 再試：F8 取消：F9 終了：F10

実行(F6)

次表示(F1) 前表示(F2) 再試(F8) 取消(F9) 終了(F10)

No	項目名	内容
1	学校コード	人数変更を行う学校を指定します。
2	指示日	人数変更を行う年月を指定します。
3	食事区分 ～ 連番	人数変更を行う献立を指定します。
4	学年/クラス 人数入力欄	クラス単位で人数の変更を行います。 選択献立(セレクト献立)・バイキング献立を使用する場合は、献立ごとの食数を必ず入力します。
5	職員	担任以外の職員の人数を入力します。 2. 学校作成(P. 12)画面の「その他」と「職員数」の欄に入力した人数を加算して表示します。
6	牛乳除外	学年ごとに牛乳除外者数を指定します。 各クラスには、牛乳除外者数を含む人数を指定します。

27. 予定人員変更(学校別)

25. 学校別献立入力(P. 62)後、学校行事等による予定人数の変更を行います。
学校ごとに1ヶ月単位で変更できます。

予定人員変更(学校別)

予定人員変更

①【学校コード】 100001 東部第一 小学校

②【予定年月】 2019年 9月 ※ 職員は担任を含む

日付	区分	1年	2年	3年	4年	5年	6年	職員	合計	除外1	除外2
2(月)	昼	46	58	48	43	62	51	23	331	1	
3(火)	昼	46	58	48	43	62	51	23	331	1	
4(水)	昼	46	58	48	43	62	51	23	331	1	
5(木)	昼	46	58	48	43	62	51	23	331	1	
6(金)	昼	46	58	48	43	62	51	23	331	1	
9(月)	昼	46	58	48	43	62	51	23	331	1	
10(火)	昼	46	58	48	43	62	51	23	331	1	
11(水)	昼	46	58	48	43	62	51	23	331	1	
12(木)	昼	46	58	48	43	62	51	23	331	1	
13(金)	昼	46	58	48	43	62	51	23	331	1	
17(火)	昼	46	58	48	43	62	51	23	331	1	
18(水)	昼	46	58	48	43	62	51	23	331	1	
19(木)	昼	46	58	48	43	62	51	23	331	1	
20(金)	昼	46	58	48	43	62	51	23	331	1	
24(火)	昼	46	58	48	43	62	51	23	331	1	
25(水)	昼	46	58	48	43	62	51	23	331	1	
26(木)	昼	46	58	48	43	62	51	23	331	1	
27(金)	昼	46	58	48	43	62	51	23	331	1	

【操作案内】 人員の変更が行えます
OK→F6

次表示(F1) 前表示(F2) **実行(F6)** 再試(F8) 取消(F9) 終了(F10)

No	項目名	内容
1	学校コード	人数変更を行う学校を指定します。
2	予定年月	人数変更を行う年月を指定します。
3	人数入力欄	学年単位で人数の変更を行います。 選択献立(セレクト献立)・バイキング献立を使用する場合は、献立ごとの食数を必ず入力します。
4	牛乳除外人数入力欄	学年単位で牛乳除外者数の人数の変更を行います。 各学年の人数には、牛乳除外者数を含む人数を指定します。

クラス別実施人員表の作成

100. 実施人員表(P. 171)を作成する場合は、26. 予定人員変更(クラス別)(P. 64)で処理する必要があります。
予定人員変更(学校別)で処理した後、26. 予定人員変更(クラス別)(P. 64)で改めて処理することはできません(各学年の1クラスに合算されます)ので、ご注意ください。

28. 献立日程表(予定)センター合計

25. 学校別献立入力(P. 62)後、1ヶ月の献立予定(スケジュール)の栄養価を献立単位で確認できます。

28-0-1. 出力画面

献立日程表(予定)センター合計 作成

献立日程表(予定)センター合計 作成

【処理内容】 献立日程表(センター合計)を出力します。

【入力範囲】

対象年月 年 月

対象区分 1:幼児 2:児童 3:生徒 4:成人

【操作案内】 範囲を入力して下さい
指定した範囲が処理の対象になります。

28-0-2. 出力帳票

日付		献立名称		児童		2010. 8.25 【センター】中央学校給食センター														水分相当量		食物繊維	
				一人当り	(予定合計)	【一人当り栄養素】																	
				予定単価	予定人員	総使用額	エネルギー	たんぱく	脂質	ナリウ	Ca	Na	鉄	亜鉛	ビタミン			水分	食物繊維				
			kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	A	B1	B2	C	g	g						
01金	星	きつねうどん、牛乳、揚げ豆腐の肉あんかけ	207.88	691	143,907	615	27.2	29.2	1023	391	90	4.32	3.0	170	0.34	0.52	54	2.54	2.3				
04月	星	ごはん、豆豚のみそ汁、さんまの生焼き、ひじきの炒め煮、漬物、ヨーグルト	323.49	691	223,532	722	28.6	20.1	926	378	126	5.46	3.0	161	0.24	0.52	47	3.54	4.8				
05火	星	ごはん、野菜汁、いかのしょうが焼き、昆布煮、みかん、牛乳	328.45	691	226,959	684	34.8	15.8	1694	441	186	3.39	4.0	240	0.52	0.55	44	4.22	8.4				
06水	星	コッペパン、プレート、トマト、ほたてのトマト、アイスクリーム、ヨーグルト、お茶、牛乳	247.02	691	170,691	638	22.4	24.2	1294	405	80	1.80	2.0	262	0.55	0.77	127	2.98	9.9				
07木	星	ごはん、みそ汁、鮎のすりこぎ揚げ、ごま煮、牛乳	202.27	691	139,769	711	33.4	20.3	526	336	107	2.74	3.0	220	0.32	0.59	24	2.48	4.0				
08金	星	ごはん、肉汁、いかの生焼き、鮎火揚げ、お茶、みかん、牛乳	355.44	691	245,809	740	36.8	18.2	1220	444	152	4.12	4.0	397	0.60	0.54	50	3.09	6.7				
12火	星	ごはん、のりの佃煮、まきやき、ろひのから揚げ、胡麻揚げ、牛乳	241.09	691	166,993	673	27.6	21.0	1943	543	121	2.77	5.0	253	0.33	1.52	32	3.14	5.4				
13水	星	お茶、くるみ、そのこのの、わかめとエビの揚げ、お豆腐、牛乳	160.19	691	110,691	568	23.4	22.4	1150	387	92	1.75	2.0	305	0.49	0.69	59	2.87	5.9				
14木	星	ごはん、中華丼、厚揚げ、ポテト、ミニトマト、大豆、牛乳	304.71	691	210,955	663	28.4	21.1	897	351	100	3.10	4.0	269	0.43	0.55	34	2.24	5.3				
15金	星	ごはん、梅まじり、香ばしパン、鶏むねの豆あんかけ、いちご、牛乳	259.38	691	179,232	639	25.1	17.7	1487	292	77	1.93	2.0	167	0.31	0.47	24	3.75	2.7				
18月	星	アールスメロン、バナナ、アイス、牛乳	169.87	691	117,380	594	27.0	25.6	1908	375	89	2.74	3.0	279	0.67	0.90	25	3.59	4.9				
19火	星	ごはん、カレー、フレンチサラダ、おやつ、大豆、牛乳	206.10	691	142,415	733	24.7	25.5	1127	350	96	2.44	4.0	210	0.56	0.56	30	2.85	5.5				
20水	星	ごはん、みそ汁、チキンのかわり揚げ、ごま煮、牛乳	197.26	691	136,307	719	37.1	20.2	679	383	111	2.69	3.0	105	0.30	0.49	34	2.83	3.7				
21木	星	ごはん、牛乳、豆豚つくね焼き、カラフルサラダ、いなわみ煮、くるみ、牛乳	200.89	691	138,815	676	28.0	18.7	385	469	105	3.35	3.0	305	0.36	0.63	41	2.20	5.8				
22金	星	鶏肉のから揚げ、煮込み、牛乳	146.55	691	101,266	621	29.6	24.6	1271	428	98	2.23	2.0	214	0.47	0.70	52	3.15	3.7				
25月	星	餅としらべ、大芋、みかん、おやつ、牛乳	161.98	691	111,894	690	27.1	14.8	2091	358	104	2.57	2.0	312	0.83	0.80	53	5.47	6.1				
26火	星	ごはん、じゃこ、鶏手、さやうりの、ひり揚げ、リンゴゼリー、牛乳	259.55	691	179,343	640	26.1	14.3	1206	381	119	3.02	3.0	266	0.28	0.59	132	3.10	5.4				
27水	星	煮パン、リンゴ、肉団子と白菜のソテー、大豆とさつまいもの揚げ、みかん、牛乳	228.97	691	158,218	789	31.0	28.9	1252	468	115	3.52	3.0	313	1.09	0.88	52	3.11	7.8				
28木	星	ごはん、牛乳、肉汁とフレンチポテトの揚げ、りんご、牛乳	255.45	691	176,516	823	34.4	26.7	590	409	70	2.38	3.0	217	0.71	0.55	17	2.54	1.7				
当月平均			234.54	13,129	3,073,298	681	29.1	21.5	1130	393	107	2.96	3.1	246	0.49	0.67	49	3.14	5.3				
一人当たり【所要栄養基準】						660	20.0	22.0	984	350	80	3.00	2.0	140	0.40	0.50	23	2.50	6.0				
充足率【%】						103	146	98	115	114	134	99	155	176	123	134	213	126	88				

29. 献立日程表(予定)

25. 学校別献立入力(P. 62)後、指定した学校ごとの1ヶ月の献立予定(スケジュール)の栄養価を、献立単位で確認できます。

29-0-1. 出力画面

献立日程表(予定)作成

献立日程表(予定)作成

【処理内容】 献立日程表(予定) を出力します。

【入力範囲】 学校コード ~

対象年月 年 月

対象区分 1幼児 2児童 3生徒 4成人

【操作案内】 範囲を入力して下さい
指定した範囲が処理の対象になります。

29-0-2. 出力帳票

献立日程表(予定)		平成22年度10月		平成 22年 10月 分		2010. 8.25		【センター】 東部第一 小学校																		
		児童		【一人当たり栄養価】																						
日付	献立名称	(予定合計)																ビタミン				水分		食物繊維		
		児童数	総使用額	エネルギー	たんぱく	脂質	ナトリウム	Ca	鉄	亜鉛	銅	A	B1	B2	C	水分	食物繊維									
		人数	円	kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg		
01金	きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の納豆あんかけ	207.68	331	68,742	615	27.2	29.2	1023	391	90	4.32	2.6	170	0.34	0.52	54	2.54	2.3								
04月	ごはん 豆腐のみそ汁 さんまの煮物 びしきの炊き飯 揚げヨシ豆少	323.49	331	107,075	722	28.6	20.1	928	378	126	5.46	3.1	161	0.24	0.52	47	3.54	4.8								
05火	ごはん 鴨汁 いかのしょうが焼き 魚卵 卵かん 牛乳	328.45	331	108,717	694	34.8	15.8	1694	441	186	3.39	4.1	240	0.52	0.55	44	4.22	8.4								
06水	コッパイン プレートがは ぼたてのクリーム 揚げ豆腐の納豆 揚げ豆腐の納豆	247.02	331	81,764	638	22.4	24.2	1294	405	80	1.80	2.4	262	0.55	0.77	127	2.98	9.9								
07木	ごはん みそ汁 揚げ豆腐の納豆	202.27	331	66,951	711	33.4	20.3	526	336	107	2.74	3.2	220	0.32	0.53	24	2.48	4.0								
08金	ごはん のりの佃煮 まきやき	355.44	331	117,651	740	36.8	18.2	1220	444	152	4.12	4.4	397	0.60	0.54	50	3.09	6.7								
12火	ごはん のりの佃煮 まきやき	241.09	331	79,801	673	27.6	21.0	1343	543	121	2.77	4.9	253	0.33	1.52	32	3.14	5.4								
13水	ごはん 中華丼 豆腐の納豆	160.19	331	53,023	568	23.4	22.4	1150	387	92	1.75	2.4	305	0.49	0.69	59	2.87	5.9								
14木	ごはん 中華丼 豆腐の納豆	304.71	331	100,853	663	28.4	21.1	897	351	100	3.10	3.8	269	0.43	0.55	34	2.24	5.3								
15金	ごはん 焼きそば 焼きそばハンバーグ	259.38	331	85,835	639	25.1	17.7	1487	292	77	1.93	2.4	167	0.31	0.47	24	3.75	2.7								
18月	ごはん 揚げ豆腐の納豆	169.87	331	56,227	594	27.0	25.6	1308	375	89	2.74	3.5	279	0.67	0.90	25	3.59	4.9								
19火	ごはん かしら フレンチサラダ	206.10	331	68,218	733	24.7	25.5	1127	350	96	2.44	3.8	210	0.56	0.56	30	2.85	5.5								
20水	ごはん みそ汁 子昆布のわり揚げ	197.26	331	65,233	719	37.1	20.2	679	383	111	2.69	3.5	105	0.30	0.49	34	2.83	3.7								
21木	ごはん 牛乳 豆腐つくね焼き	200.89	331	66,435	676	28.0	18.7	385	469	105	3.35	3.2	305	0.36	0.63	41	2.20	5.8								
22金	ごはん かしら フレンチサラダ	146.55	331	48,508	621	29.6	24.6	1271	428	98	2.23	2.5	214	0.47	0.70	52	3.15	3.7								
25月	ごはん かしら フレンチサラダ	161.93	331	53,538	690	27.1	14.8	2091	358	104	2.57	2.3	312	0.83	0.80	53	5.47	6.1								
26火	ごはん じゃこ湯 親子煮 しょうりの	259.55	331	85,911	640	26.1	14.3	1206	381	119	3.02	3.2	266	0.28	0.59	132	3.10	5.4								
27水	ごはん 揚げ豆腐の納豆	228.97	331	75,788	789	31.0	28.9	1252	468	115	3.52	3.5	313	1.09	0.88	52	3.11	7.8								
28木	ごはん 牛乳 納豆とフランスポテトの	255.45	331	84,554	823	34.4	26.7	590	409	70	2.38	3.3	217	0.71	0.55	17	2.54	1.7								
当月平均		234.54	6,289	1,475,033	681	29.1	21.5	1130	393	107	2.96	3.3	246	0.49	0.67	49	3.14	5.3								
一人当たり【所要栄養基準】					660	20.0	22.0	984	350	80	3.00	2.0	140	0.40	0.50	23	2.50	6.0								
充足率【%】					103	146	98	115	114	134	99	165	176	123	134	213	126	88								

30. 週間献立予定表

※1. 管理情報設定(P. 8)の対象パターンが[:幼児・児童・生徒・成人]の場合のみ有効です。

25. 学校別献立入力(P. 62)後、1ヶ月の献立予定(スケジュール)の使用食材を、週単位のExcel形式で表示します。

30-0-1. 出力画面

週間献立予定表

週間献立予定表

【作成月】 2019 年 09 月

【献立試案コード】 2019091

【対象】 2 1:幼児 2:児童 3:生徒 4:成人

【購入先】 印字する 印字しない

【食品・料理名の表示】 漢字 ひらがな

【食品名の表示】 略名 食品名 発注用食品名

【操作案内】 一ヶ月分、週単位の作成されます。
 食品名は略名が表示されます。
 昼のみの印刷となります (選択献立・バイキング
 献立は使用できません)

Excel(F3)
取消(F9)
終了(F10)

30-0-2. 出力帳票

10月4日 月曜日				10月5日 火曜日				10月6日 水曜日				10月7日 木曜日				10月8日 金曜日			
ごはん 豆腐となめこの味噌汁 さんまの生姜煮 ひじきの炒め煮 ヨー 691 人				栗ごはん 野菜汁 いかのしょうが焼き 昆布 みかん 691 人				背割りコッパン シム ほたてのクリームシチュー イタリアンサラダ かき 691 人				ごはん みそ汁 鮭のすりごま揚げ ごまあえ 牛乳 691 人				ごはん 肉汁 いかの生姜煮 鉄火味噌 みかん 691 人			
食品名	小分量	総使用量	業者	食品名	小分量	総使用量	業者	食品名	小分量	総使用量	業者	食品名	小分量	総使用量	業者	食品名	小分量	総使用量	業者
こめ	80.00	55.28		こめ	60.00	41.46		*パン	69.00	691.00	個	こめ	80.00	55.28		こめ	80.00	55.28	
水とうふ	40.00	27.64		くり	20.00	13.82	給食会	ジャム	15.00	691.00	個	じゃがいも	35.00	26.87	給食会	*ぶた肉	15.00	10.37	百葉さん
なめこ	20.00	13.82	給食会	*しょうゆ	4.00	2.76		具柱水煮	20.00	13.82	給食会	かんぴょう	4.00	2.76	給食会	*焼きとうふ	25.00	17.28	
ねぎ	10.00	11.52		漬酒	3.00	2.07		じゃがいも	50.00	38.39		*あぶらあげ	5.00	3.46	百葉さん	じゃがいも	20.00	15.36	
かえり煮干	2.00	1.38	給食会	食塩	0.20	0.14		具柱水煮	20.00	13.82	給食会	たまねぎ	10.00	7.35		にんじん	10.00	7.12	
*みそ	10.00	6.91	給食会	*とうふ	25.00	17.28		*ベニゴシ	5.00	3.46		かえり煮干	2.50	1.73	給食会	ねぎ	10.00	11.52	八百屋さん
水	120.00	82.92		*ぶた肉	20.00	13.82		にんじん	10.00	7.12		かつあぶし	2.00	1.38	給食会	だいこん	20.00	15.36	
さんま	50.00	49.36		じゃがいも	20.00	15.36		ぶなしめじ	7.00	5.37		*みそ	5.00	3.46	給食会	たまつな	10.00	8.13	
*しょうゆ	7.00	4.84		にんじん	10.00	7.12		*バター	2.00	1.38		水	100.00	69.10		つきこんにゃく	10.00	6.91	
砂糖 三温	3.20	2.21	給食会	ねぎ	15.00	11.52		*約什錦	10.00	6.91	給食会	水	100.00	69.10		*しょうゆ	4.00	2.76	
しょうが	1.00	0.69		だいこん	25.00	19.19	八百屋さん	*加工乳	50.00	34.55		煮干粉	2.00	1.38	給食会	煮干粉	2.00	1.38	給食会
清酒	1.00	0.69	給食会	ごぼう	10.00	7.68		*チーズ	5.00	3.46	給食会	*さけ	60.00	41.46	給食会	しいたけ	1.00	0.69	給食会
本酢	1.00	0.69	給食会	*つきこんにゃく	10.00	6.91		食塩	0.70	0.48		*しょうゆ	4.00	2.76	給食会	食塩	0.40	0.28	給食会
みりん	1.00	0.69	給食会	酒	2.00	1.38	給食会	コショウ	0.05	0.03	調	さとう	2.00	1.38	給食会	水	100.00	69.10	
水	40.00	27.64		*しょうゆ	5.00	3.46		*からスープ	3.00	2.07	給食会	酒	1.00	0.69	給食会	つきこんにゃく	10.00	6.91	
さつまあげ	5.00	3.46		食塩	0.50	0.35		水	40.00	27.64		*小麦粉	8.00	5.53	給食会	*いか	60.00	41.46	給食会
ひじき	4.00	2.76	給食会	水	120.00	82.92		きゅうり	10.00	7.05		こめあぶら	6.00	4.15	給食会	しょうが	1.50	1.04	給食会
*だいず	5.00	3.46	給食会	*いか	60.00	691.00	個	きゅうり	10.00	7.05		ごま	0.40	0.28	給食会	*しょうゆ	3.00	2.07	給食会
にんじん	10.00	7.12	給食会	*しょうが	1.00	0.69		にんじん	5.00	3.56	給食会	ほうれんそう	30.00	21.82		清酒	1.50	1.04	酒
つきこんにゃく	10.00	6.91	給食会	*しょうゆ	5.00	3.46	給食会	カリフラワー	15.00	10.37		もやし	30.00	21.37		みりん	1.00	0.69	
ごぼう	5.00	3.84	給食会	みりん風	2.00	1.38	調	ブロッコリー	15.00	20.73	八百屋さん	ごま	1.00	0.69	給食会	*だいず	15.00	10.37	給食会
さやいんげん	5.00	3.46	給食会	こめあぶら	0.50	0.35	給食会	赤ピーマン	1.50	1.15	八百屋さん	さとう	1.00	0.69	給食会	ごま油	1.00	0.69	給食会
ごま油	1.50	1.04	給食会	水	120.00	82.92		たまねぎ	3.00	2.21	八百屋さん	*しょうゆ	2.00	1.38	給食会	ごぼう	5.00	3.84	
砂糖 三温	1.00	0.69	給食会	*だいず	10.00	6.91	給食会	サラダ油	2.50	1.73	給食会	*牛乳	206.00	691.00	本	にんじん	5.00	3.56	給食会
*しょうゆ	4.00	2.76	給食会	こんぶ	7.00	4.84	給食会	*酢	2.50	1.73	給食会	ごま油	1.00	0.69	給食会	ごま油	1.00	0.69	給食会
みりん	1.00	0.69	給食会	中さけ	4.00	2.76	給食会	食塩	0.35	0.24		車糖 三温	5.00	3.46	給食会	車糖 三温	5.00	3.46	給食会
*ヨー	180.00	691.00	個	*しょうゆ	2.50	1.73	給食会	オリーブ油	1.00	0.69		*みそ	7.00	4.84	給食会	*みそ	7.00	4.84	給食会
				水	25.00	17.28		パザル 粉	0.01	0.01		清酒	1.50	1.04		清酒	1.50	1.04	
				みかん	70.00	691.00	個	さとう	0.25	0.17	給食会					みかん	100.00	691.00	個
				*牛乳	206.00	691.00	本									*牛乳	206.00	691.00	本

31. 献立表(予定)センター合計

25. 学校別献立入力(P. 62)後、1ヶ月の献立予定(スケジュール)を献立単位で確認できます。

31-0-1. 出力画面

献立表(予定)センター合計

【処理内容】 献立を対象別・日別に出力する。
 期間は年月日で、食事区分は1～3を入力。

【入力範囲】 対象区分 ～
 期間 年 月 日 ～ 日
 食事区分 ～
 連番 ～
 配合内訳も印刷しますか? はい いいえ
 食品名は略名を使いますか はい いいえ

【操作案内】 範囲を入力して下さい。
 指定した範囲が処理の対象となります。

31-0-2. 出力帳票

献立表(予定)		児童一人当り		(一人当り栄養素)														加算区分		
料理・食品名		仕入先	正味重量 kg	単体使用量 kg	単価 円	エネルギー kcal	たんぱく g	脂質 g	ナトリウム mg	Ca mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン				塩分 g	食物繊維 g	総使用量 kg	
													A	B1	B2	C				
													mg	mg	mg	mg				
1300100	まつねうどん		239.80		73.62	194	11.0	3.6	363	41	34	1.33	1.1	0.17	0.15	2	2.18	1.9		
0104011	※学校給食用指定めん	株式会社	80.00	1.00個	36.75	89	3.1	0.3	8	6	7	0.30	0.2	0.10	0.04		0.02	0.3		193.6kg
			50.00	1.00個	42.00	118	4.2	0.4	10	8	10	0.40	0.2	0.13	0.06		0.02	1.2		215.0kg
			100.00	1.00個	47.25	143	5.2	0.5	13	10	12	0.50	0.3	0.16	0.07		0.03	1.5		283.0kg
11216	※にれとじ、焼肉用、もも、皮なし	焼肉屋さん	20.00		10.32	28	4.4	1.0	10	2	4	0.42	0.5	3	0.02	0.06		0.02		13.8kg
06212	※にれとじ、焼、皮つき		11.00		8.31	3	4	0.1	3	3	1	0.02		84	0.01			0.01	0.3	7.8kg
06226	※焼肉用、焼、皮つき		15.00		9.50	4	4	0.1	3	3	2	0.03			0.01	0.01		0.01	0.3	17.3kg
04040	※焼肉用、焼、皮つき		8.60		1.46	25	1.2	2.2	1	20	3	0.26	0.2						0.1	4.6kg
17007	※焼肉用、焼、皮つき		14.00		5.81	10	1.1		798	4	3	0.24	0.1		0.01	0.02		2.03		9.7kg
03008	※焼肉用、焼、皮つき	株式会社	0.60		0.17	2														414.6g
16001	※焼肉用、焼、皮つき		0.70		0.45	1														483.2g
100310	※焼肉用、焼、皮つき		1.60		0.95															1.1kg
17012	※焼肉用、焼、皮つき		0.10		0.03				39									0.10		63.1g
17000	※焼肉用、焼、皮つき		150.00																	103.7kg
2100001	牛乳		206.00		39.69	136	6.8	7.8	84	227	21		0.8	78	0.08	0.31	2	0.21		
13009	※学校給食用指定牛乳		206.00	1.00本	39.69	136	6.8	7.8	84	227	21		0.8	78	0.08	0.31	2	0.21		686.0kg
3060001	※焼肉用、焼、皮つき		136.74		30.62	244	9.3	17.6	71	123	35	1.13	0.7	5	0.08	0.06		0.15	0.4	
04034	※焼肉用、焼、皮つき		100.00		22.59	72	6.9	8.2	13	120	31	0.30	0.6		0.07	0.03			0.4	
02034	※焼肉用、焼、皮つき	八重屋さん	10.00		1.25	33				1		0.06								69.1kg
1400301	※焼肉用、焼、皮つき	株式会社	12.50		0.60	115		12.5												8.6kg
11230	※焼肉用、焼、皮つき		12.50		5.71	21	2.6	1.0	8	1	3	0.15	0.1	5	0.01	0.03		0.03		8.6kg
1700701	※焼肉用、焼、皮つき	株式会社	0.83		0.24	1	0.1		43		1	0.01							0.11	573.5g
1716501	※焼肉用、焼、皮つき		0.06		0.10					7									0.02	85.5g
0203402	※焼肉用、焼、皮つき	株式会社	0.83		0.22	3														573.5g
1518810	※焼肉用、焼、皮つき	株式会社	50.00	1.00個	57.75	33	0.1		7			1.80						50		691.0kg
献立合計			692.34		207.68	615	27.2	29.2	1022.8	391	90	4.32	2.6	170.4	0.34	0.52	54	2.54	2.3	
所要栄養基準						660	20.0	22.0	984	350	80	3.00	2.0	140	0.40	0.50	23	2.50	6.0	
充足率%						93	136	133	104	112	112	144	130	122	85	104	235	102	38	

32. 献立表(予定)学校別

25. 学校別献立入力(P. 62)後、1ヶ月の献立予定(スケジュール)を指定した学校ごとに献立単位で確認できます。

32-0-1. 出力画面

献立表(予定)学校別

【処理内容】 献立を学校別・日別に出力する。
 期間は年月日で、食事区分は1～3を入力。

【入力範囲】 学校コード ～
 期間 年 月 日 ～ 日
 食事区分 ～
 連番 ～

配合内訳も印刷しますか? はい いいえ
 食品名は略名を使いますか はい いいえ

【操作案内】 範囲を入力して下さい。
 指定した範囲が処理の対象となります。

32-0-2. 出力帳票

献立表(予定)

平成 22 年 10 月 1 日 (金) 昼

献立名 東部第一 小学校 2010.08.25 1頁
 予定人員 331人

料理・食品名	仕入先	児童一人当り		(一人当り栄養素)														加味成分	総使用量
		正味重量 K	単体使用量 単 価	エネルギー kcal	たんぱく K	脂質 K	ナトリウム mg	Ca mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン			塩分 K	食物繊維 K			
											A μg	B1 mg	B2 mg	C mg					
1200100 まつねうどん		239.80		73.62	194	11.0	3.6	283	41	34	1.33	1.1	87	0.17	0.15	2	2.18	1.9	
0104011 学校給食用地豆めん	御売会	60.00	1.00個	36.75	89	3.1	0.3	8	6	7	0.30	0.2	0.10	0.04	0.02	0.9	104.0g		
11216 えにねとじ 味噌肉もち、皮なし	惣菜店	100.00	1.00個	47.25	149	5.2	0.5	13	10	12	0.50	0.3	0.18	0.07	0.03	1.5	136.0個		
06212 にんじん 煮、皮つき		11.00		8.31	3	4	0.1	3	3	1	0.02	0.1	0.01	0.01	0.01	0.3	3.8kg		
06226 揚げ豆腐、軟骨、生		15.00		9.50	40	4	0.1	1	3	2	0.03	0.2	0.01	0.01	0.01	0.3	8.3kg		
04047 味噌揚げ		8.60		1.46	25	1.2	2.2	1	20	9	0.28	0.2	0.01	0.01	0.01	0.1	2.3kg		
17007 えにねとじ(生)		14.00		5.81	10	1.3		799	4	9	0.24	0.1	0.01	0.02	0.02	0.1	4.9kg		
09003 味噌 上白糖	御売会	0.60		0.17	2											2.0g	198.6g		
18001 味噌 上糖		0.70		0.45	1												231.7g		
100910 かつお節(だし用)		1.60		0.95													529.6g		
17012 塩漬		0.10		0.03				39								0.10	33.1g		
17000 水		150.00															49.7kg		
2100001 牛乳		206.00		39.69	136	6.8	7.8	84	227	21	0.8	76	0.08	0.31	2	0.21	331.0本		
13009 学校用牛乳		206.00	1.00本	39.69	136	6.8	7.8	84	227	21	0.8	76	0.08	0.31	2	0.21			
3060001 揚げ豆腐の肉あんかけ		136.74		30.62	244	9.3	17.6	71	123	35	1.13	0.7	5	0.08	0.06	0.15	0.4		
04032 木綿豆腐		100.00		22.50	72	6.9	9.2	13	120	31	0.30	0.6	0.07	0.03	0.03	0.4	39.1kg		
02034 じゃがいも(生)粉	入庫品	10.00		1.25	33			1	1	1	0.06						3.3kg		
140001 米白飯	御売会	12.50		0.60	115		12.5										4.1kg		
11230 えにねとじ、ひき肉、生	惣菜店	12.50		5.71	21	2.6	1.0	8	1	3	0.15	0.1	5	0.01	0.03	0.03	4.1kg		
1700701 揚げ豆腐(だし用)	御売会	0.83		0.24	1	0.1		43		1	0.01					0.11	274.7g		
171601 中巻味噌		0.06		0.10												0.02	25.6g		
0203402 片栗粉(白)調整	御売会	0.83		0.22	3			7								0.02	274.7g		
1513810 エアロラザリ-F&L(こまじょう)	御売会	50.00	1.00個	57.75	39	0.1		7		1.80					50		331.0個		
献立合計		692.34		207.68	615	27.2	29.2	1022.8	391	90	4.32	2.6	170.4	0.34	0.52	54	2.54	2.3	
所要栄養基準					660	20.0	22.0	984	350	80	3.00	2.0	140	0.40	0.50	23	2.50	6.0	
充足率%					93	136	133	104	112	112	144	130	122	85	104	235	102	38	

33. 献立予定表(ExcelB4)

保護者配布用の1ヶ月の献立予定表をExcel形式で出力できます。

33-0-1. 出力画面

こんだて予定表 (Excel B4)

こんだて予定表 (Excel B4) 作成

【摘要年月】 2019年 9月

【学校コード】 100001 【学校名称】 東部第一 小学校

【料理名の表示】 通常 配布用料理名

【食品・献立名の表示】 漢字 ひらがな

【操作案内】 範囲を入力してください。

次又は前の学校表示→次表示・前表示 / 終了→F10

次表示(F1) 前表示(F2) **よてい表作表(F5)** 取消(F9) 終了(F10)

33-0-2. 出力帳票

10月分 給食献立予定表		中央学校給食センター	
日付	こんだてめい	加計(kcal) 加算(kcal) 加算(kcal) 加算(kcal)	おもなざいりょう
1 (金)	きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけ ゼリー	815 27.2 42.7	血やにくになる どり肉 あぶらあげ かつおぶし とうふ にんじん ねぎ
4 (月)	ごはん 豆腐のみそ汁 さんまの生姜煮 ひじきの炒め煮 液状ヨーグルト	722 28.6 25.0	なめこ かえり煮干 さつまあげ ヨーグルト にんじん ひじき さやいんげん てぼう
5 (火)	粟ごはん 野菜汁 いかのしょうが焼き 昆布豆 みかん 牛乳	804 34.8 20.3	どり肉 いかに しょうが みかん にんじん ねぎ だいこん しょうが こんぶ
6 (水)	コッペパン アルペリウム ほたてのクリーム ジュエータリアンサラダ かき 牛乳	838 22.4 34.1	目住永煮 バター チーズ オリーブ油 にんじん たまねぎ 加工乳 きゅうり カリフラワー フロコリー オリーブ油 かつお
7 (木)	ごはん みそ汁 鮭のすりごま揚げ ごまあえ 牛乳	711 33.4 25.7	あぶらあげ かつおぶし さけ かんぴょう たまねぎ ほうろんそう もやし
8 (金)	ごはん 肉汁 いかの生姜煮 鉄火味噌 冷凍みかん 牛乳	740 36.8 22.2	どり肉 しょうが かき みかん にんじん ねぎ だいこん しょうが みかん
12 (火)	ごはん のりの佃煮 すきやき えびのから揚げ 即席漬け 牛乳	873 27.8 28.1	牛乳 えび どり肉 しょうが にんじん ねぎ たけのこ えび ほうろんそう
13 (水)	レスつくるみかん きのこの汁 わかめとコンのりわかめ ぶどう 牛乳	588 23.4 35.4	どり肉 チーズ 牛乳 おなしめじ ブロッコリー にんじん たまねぎ わかめ きゅうり きゃべつ さやいんげん
14 (木)	麦ごはん 中華丼 風味漬け ポークシューマイ 大豆 牛乳	883 28.4 28.7	えび いか 大豆 とうふ ハンバーグ にんじん たまねぎ うすら しょうが 牛乳 きゅうり きゃべつ
15 (金)	ごはん 澄まし汁 煮込みハンバーグ 茎わかめのきんぴら いちご 牛乳	839 25.1 24.9	どり肉 しょうが さつまあげ ハンバーグ にんじん たまねぎ しょうが にんじん わかめ きまわ
18 (月)	アモンド揚げパン ワカスープ チーズ風味 塩もみ 牛乳	584 27 38.8	どり肉 牛乳 オムレツ にんじん たまねぎ もやし にら きゃべつ きゅうり
19 (火)	麦ごはん カレー フレンチサラダ おやつ大豆 牛乳	733 24.7 31.3	どり肉 大豆 脱脂粉乳 にんじん たまねぎ にんじん グリンピース しょうが きゅうり
20 (水)	ごはん みそ汁 チキンのかわり揚げ ごますあえ 牛乳	719 37.1 25.3	あぶらあげ かつおぶし チーズ いかに どり肉 しょうが にんじん ねぎ かまぼこ にんじん ごますあえ
21 (木)	ごはん 牛乳 豆腐つくね焼き カラフルサラダ いなかみそ汁	878 28 24.8	どり肉 しょうが 豆腐 しらすず干し アルミカップ ほうろんそう にんじん たまねぎ グリーンピース きゃべつ きゅうり おなしめじ ほうろんそう
22 (金)	くるみ黒砂糖パン クリームスープ 鶏肉のカレー揚げ 塩もみ 牛乳	821 29.6 35.7	ベーコン チーズ 加工乳 どり肉 にんじん たまねぎ きゃべつ きゅうり
25 (月)	卵とじうどん 大学いも みかん おやつ昆布 牛乳	890 27.1 19.3	どり肉 かまぼこ にんじん ごますあえ みかん
26 (火)	ごはん ジャコ昆布 親子煮 きゅうりの ピリ辛漬け リンゴゼリー 牛乳	840 28.1 20.1	ちりめんじゃこ どり肉 にんじん たまねぎ 昆布 ほうろんそう しょうが にんじん ねぎ
27 (水)	食パン カリーフーズ 肉団子と白菜のスープ 大豆とさつまいもの揚げ煮 みかん 牛乳	789 31 33.0	チーズ にわとり卵 たまねぎ しょうが にんじん ねぎ しいたけ ほうろんそう みかん
28 (木)	ごはん 牛乳 豚肉とフレンチポテトの唐揚 たんご汁	823 34.4 28.2	牛乳 自身フライ どり肉 チーズ しょうが にんじん ねぎ ほうろんそう

34. 献立予定表(ExcelB4六群)

保護者配布用の1ヶ月の六群の献立予定表をExcel形式で出力できます。

34-0-1. 出力画面

こんだて予定表 (Excel B4 六群) 作成

【摘要年月】 2019年 9月

【学校コード】 100001 【学校名称】 東部第一 小学校

【料理名の表示】 通常 配布用料理名

【食品・献立名の表示】 漢字 ひらがな

【操作案内】 範囲を入力してください。
 次又は前の学校表示→次表示・前表示 / 終了→F10

34-0-2. 出力帳票

日付		こんだてめい		お も な さ い り ょ う								
				血やにくになる			体や調子をとのえる			力や熱のもとになる		
				1群	2群	3群	4群	5群	6群			
2	(月)	きつねうどん の肉あんかけゼリー	牛乳 揚げ豆腐	621 28.4 28.2 2.4	とり肉 あぶらあげ かつおぶし どうろ	牛乳	にんじん ねぎ		給食やでめん さと う でん粉 片栗粉 ゼリー	こめあぶら		
3	(火)	菜めし おやつ大豆	豚汁 鯖の照り焼き 牛乳 冬菜とえのきのひ たし	688 24.1 20.3 2.4	おた肉 とろろ さわ 大豆	牛乳	にんじん だいこん ねぎ ごぼう こまつ な えのきたけ		こめ 重糖 三温 も つぎこんやく	こめあぶら		
4	(水)	ごはん 蛸漬	納豆 若竹汁 鯖の南 蛮漬	712 29.3 24.1 5.8	なとう かつおぶ し あじ	牛乳	たけのこ わかめ さ や えんどう にんじ ん こねぎ しょうが こまつな 赤ピーマ ス		こめ 重糖 三温 ア ーモンド	ごま油		
5	(木)	ごはん おやつ大豆	中華丼 風味漬 い ちご ポークシューメイ おやつ大豆 牛乳	673 28.7 21.2 2.2	えび ぶた肉 いか うずら卵 大豆	牛乳	たけのこ にんじん チンゲンサイ ほう さい きくらげ 赤 ピーマ ス しょうり しよ	いちご	こめ わぎ でんぷん ごま	ごま油		
6	(金)	中華風 デザート	中華風まぜごはん えびシューマイ 大根漬 デザート 牛乳	687 27.1 22.1 3.2	ぶた肉 にわとり卵 どうろ 煮干粉	牛乳	しょうが こまつな しいたけ にんじん きくらげ にら えの きたけ だいこん こ な		こめ おおむぎ 重糖 三温 でんぷん プリ ン	ごま油		
9	(月)	中華め ん	中華めん チャンポン はっさく 牛乳	692 25.6 17.2 5.5	えび ぶた肉 なると いか	牛乳	ほうさい にんじん ねぎ メンマ きくら げ	はっさく	ラーメン えんどう でんぷん さつまい も さとう ごま	ごま油 こめあぶら		
10	(火)	ごはん 豆	ごはん 大根と油揚げのみそ汁 あじの南蛮漬 煮びたし 納豆 牛乳	770 29.7 28.8 3.4	あぶらあげ 煮干粉 あじ なとう	牛乳	だいこん こねぎ しょうが ほうろれん そう まいたけ		こめ じゃがいも 重 糖 三温	ごま油		
11	(水)	ごま入 ビーフン	ごま入り割りコッパハン 菜と卵のスーフ 自身魚 フライ ビーフンソテー 牛乳	571 24.9 26.0 3.2	にわとり卵 自身魚 フライ ぶた肉	牛乳	チンゲンサイ にん じん えのきたけ き くらげ たけのこ キャベツ たまねぎ たまねぎ にんじん マッシュルーム グ リンピース チヤツ ナ きゅうり		パン ごま でんぷん ビーフン	ごま油		
12	(木)	ソフト メン	ソフトめん 加ナース シャキ シャキサラダ いよかん 牛乳	747 33.2 23.1 6.2	あざり ぼたてがい おた肉 ハム	牛乳	たまねぎ にんじん 福神漬 こんぶ	いよかん	めん アーモンド じゃがいも	ごま油 サラダ油		
13	(金)	チキン カレー	チキンカレーライス トあえ 福神漬 おやつ 昆布 牛乳	690 19.1 19.9 2.9	ヒリ肉 豚脂粉乳 パーセほろ ヨーグ ルト なまクリーム	牛乳	たまねぎ にんじん 福神漬 こんぶ	パン 餅 話 ル・レ クチュ	こめ わぎ じゃがい も	こめあぶら		
17	(火)	豚骨 スープ	豚骨入りコッパハン 団子と白菜のスーフ 卵 アロコからのしあえ 牛乳	551 23.6 21.1 2.4	ぶた肉 にわとり卵	牛乳	たまねぎ しょうが たけのこ にんじん ほうろれん しょう ろ		パン 小麦はいが チョコクリーム で んぷん			
18	(水)	枝豆 みそ汁	枝豆ごはん みそ汁 じゃがいものきんぴら 冷漬みかん 牛乳	639 25.7 18.7 3.6	どうろ 煮干粉 ぶた 肉	牛乳	たまねぎ だいこん こまつな にんじん ごぼう きやいんげ ん かんたん	みかん	こめ ごま じゃがい も ごま油 つぎこん やく 重糖 三温			
19	(木)	ごはん 生揚げ	ごはん ふりかけ(わかめ) 生揚げと大根のねんどう 煮 ごまあえ みかん 牛乳	639 24.4 18.8 2.2	なまあげ ぶた肉 う ずら卵	牛乳	だいこん にんじん チンゲンサイ きく らげ にんにく しよ ら	みかん	こめ 中さら ごま さとう	ごま油		
20	(金)	豚骨 スープ	豚骨入りコッパハン 団子と白菜のスーフ 卵 アロコからのしあえ 牛乳	551 20.1 23.6 2.4	ぶた肉 にわとり卵	牛乳	たまねぎ しょうが たけのこ にんじん ほうろれん しょう ろ		パン 小麦はいが チョコクリーム で んぷん			
24	(火)	ごはん 塩もみ	ごはん すきやき じゃこ 昆布 牛乳	664 25.1 19.8 3.3	牛肉 どうろ	ちりめんじゃこ 牛乳	にんじん たけのこ えのきたけ ほうろ れん しょうろ	みかん	こめ しらすたき 重 糖 三温 ごま	ごま油		
25	(水)	大妻 めん	大妻めん かしわ汁 もと大豆の揚げ煮 いよかん 牛乳	524 24.7 18.8 2.4	とり肉 あぶらあげ 煮干粉 たいす	牛乳	にんじん ねぎ ほう ろれん そう ぶなしめ じ	いよかん	おおむぎ 大さつ まいも でんぷん 中 さら ごま	ごま油		
28	(木)	ごはん カラフル	ごはん 牛乳 豆腐つく ね焼き カラフルサラダ いなこみそ汁	676 22.9 18.7 2.2	どうろ えび とり肉 にわとり卵 アルミ カップ 煮干粉	牛乳 しらす干し	ひじき にんじん グリーンピース キヤ ベツ おかひじき き ゅうり 赤ピーマ ス お	カラフル	こめ でんぷん ホ ールコーン アーモ ンド 重糖 三温 じゃ がいも こんやく	こめあぶら		
27	(金)	セル フおにぎり	セルフおにぎり じゃがい ものそぼろ煮 ししゃも の空揚げ 風味漬 牛乳	683 22.2 21.4 2.2	ぶた肉 ししゃも	牛乳	たまねぎ にんじん しょうろ 赤ピーマ ス きゅうり しよら		こめ じゃがいも さ とう ごま	こめあぶら ごま油		
30	(月)	五目 ごまあえ	五目ごはん みそ汁 厚揚げ 乾燥小魚 牛乳	794 40.3 26.7 3.6	とり肉 あぶらあげ さけ 凍りどうろ た まごやき	かたくちいわし 牛 乳	にんじん ひじき しいたけ グリンピー ス おねぎ だいこん ほうろれん そうろ も や		こめ くるみ さとう じゃがいも どうろ ろ ごま	ごま油 サラダ油		

35. 献立予定表(ExcelA3)

保護者配布用の1ヶ月の献立予定表をExcel形式で出力できます。

35-0-1. 出力画面

こんだて予定表 (Excel A3)

【摘要年月】 年 月

【小学校コード】 【学校名称】 東部第一 小学校

【参照中学校コード】 【学校名称】 北部第一 中学校

【料理名の表示】 通常 配布用料理名

【食品・献立名の表示】 漢字 ひらがな

【操作案内】 範囲を入力してください。
 次又は前の学校表示→次表示・前表示 / 終了→F10

35-0-2. 出力帳票

令和1年 9月分		学校給食献立予定表				中央学校給食センター		Tel ()	
日 曜	こんだてめい	おもなざいりょう						栄養価 (kcal)	
		血や肉や骨になる食品	体の調子を整える食品	熱や力になる食品	幼児	児童	生徒	成人	
2	月	きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけ ゼリー	あぶらあげ かつおぶし とり肉 牛乳 とろふ	ねぎ にんじん	給食ゆでめん さとう 片栗粉ゼリー でん粉 こめあぶら	558	621	699	745
3	火	菜めし 豚汁 鰹の照り焼き 牛乳 牛乳とえのきのひたし おやつ大豆	さわら 大豆 牛乳 とろふ ぶた肉	こまつな えのきたけ だいこん にんじん ねぎ ごぼう	じゃがいも つきこんにやく こめ ごま こめあぶら	626	668	729	750
4	水	ごはん 納豆 若竹汁 鰹の南蛮漬 ひたし 牛乳	あじ 牛乳 なつとう かつおぶし	わかめ こねぎ きやえんどう こまつな たけのこ し ょうが 寒びーマン はくさい だいこん にんじん	ごま油 車糖 三温 こめ アーモンド	27.7	29.3	31.6	32.4
5	木	ごはん 中華丼 風味漬 いちご ボークシューバイ おやつ大豆 牛乳	大豆 牛乳 えび ぶた肉 いか うずら卵	しょうが きくらげ キャベツ きゅうり いらご たけの こ にんじん はくさい チンゲンサイ	ごま ごま油 でんぶん こめ むぎ	631	673	737	758
6	金	中華風まぜごはん たら卵トッポ 大根漬 ミルクデザート 牛乳	牛乳 煮干粉 にわとり卵 とろふ ぶた肉	だいこん にんじん しいたけ きくらげ いら えのきた け しょうが こまつな こんぶ	プリン ごま油 車糖 三温 でんぶん こめ おおむぎ	627	667	727	747
9	月	中華めん チャンポン 大学芋 はっさく 牛乳	えび ぶた肉 なると 牛乳 いか	はくさい にんじん ねぎ はっさく きくらげ メンマ	ごま油 でんぶん ラーメン こめあぶら さとう ごま え んどう きつまいも	639	692	773	800
10	火	ごはん 大根と油揚げのみそ汁 あじの南蛮漬 煮びたし 納豆 牛乳	あぶらあげ なつとう 牛乳 あじ 煮干粉	こねぎ しょうが だいこん ほうれんそう まいたけ	ごま油 車糖 三温 こめ じゃがいも	715	770	854	881
11	水	ごま入り青割りソウパフ チョコ 自身フライ ビーフンソーテー 牛乳	ぶた肉 牛乳 にわとり卵 自身フライ	たけのこ キャベツ たまねぎ 寒びーマン にんじん チ ンゲンサイ えのきたけ きくらげ	ごま油 ごま でんぶん ビーフン パン	529	571	635	656
12	木	ソフトめん かつお しゃんしゃんサラダ いよかん 牛乳	ハム ぶた肉 あさり はたてがい 牛乳	チャツネ いよかん たまねぎ にんじん マッシュルーム きゅうり グリンピース	ごま油 めん アーモンド じゃがいも サラダ油	717	747	792	807
13	金	チキンカレーライス ヨーグルトあえ 風味漬 おやつ昆布 牛乳	レバーそぼろ 牛乳 なまクリーム とり肉 脱脂粉乳 ヨーグルト	パイナップル こんぶ たまねぎ にんじん 福神漬 ル・ レクチネ	こめ むぎ じゃがいも こめあぶら	635	690	772	799
17	火	胚芽入りソウパフ チョコ のり ぶで卵 アジのからしあえ 牛乳	ぶた肉 にわとり卵 牛乳	ほうれんそう ブロッコリー たまねぎ しょうが たけの こ にんじん はくさい しいたけ	小麦はいが でんぶん パン チョコクリーム	515	551	605	623
18	水	枝豆ごはん みそ汁 じゃがいものきんぴら 冷凍みかん 牛乳	とろふ 煮干粉 ぶた肉 牛乳	えだまめ だいこん こまつな にんじん ごぼう みかん きくらげ きやいんげん	こめ ごま じゃがいも ごま油 つきこんにやく 車糖 三温	662	715	794	821
19	木	ごはん ふりかけ (わかめ) 生揚げと大根 の揚げた煮 ごまあえ みかん 牛乳	牛乳 なまあげ ぶた肉 うずら卵	みかん だいこん にんじん チンゲンサイ きくらげ に んにく しょうが ほうれんそう もやし	ごま さとう こめ 中ざら ごま油	592	639	710	733
20	金	胚芽入りソウパフ チョコ のり ぶで卵 アジのからしあえ 牛乳	牛乳 ぶた肉 にわとり卵	ブロッコリー たまねぎ しょうが たけのこ にんじん はくさい しいたけ ほうれんそう	パン 小麦はいが チョコクリーム でんぶん	515	551	605	623
24	火	ごはん すきやき じゃこ昆布 塩もみ みかん 牛乳	牛肉 とろふ ちりめんじゃこ 牛乳	にんじん たけのこ えのきたけ はくさい ねぎ ほうれ んそう こんぶ キャベツ きゅうり みかん	こめ しらす 車糖 三温 ごま油 ごま	614	664	739	764
25	水	大衆めん かしわ汁 きつまいも大豆の 揚げ煮 いよかん 牛乳	とり肉 あぶらあげ 煮干粉 だいご 牛乳	にんじん ねぎ ほうれんそう ぶなしめじ いよかん	おおむぎ 大 きつまいも ごま油 でんぶん 中ざら ご ま	487	524	579	598
26	木	ごはん 牛乳 豆腐つくね焼き カラフルサラダ いなかみそ汁	牛乳 とろふ えび とり肉 しらす干し にわとり卵 アル ミカツ 煮干粉	ひじき にんじん グリンピース キャベツ おかひじき きゅうり 寒びーマン おりうめ モロヘイヤ ごぼう ね ぶ えのきたけ アジのからし 寒天ソウパフ	こめ でんぶん ホールコーン アーモンド こめあぶら 車糖 三温 じゃがいも こんにやく さとう	622	676	756	783
27	金	セルフおにぎり じゃがいものそぼろ煮 ししゃもの空揚げ 風味漬 牛乳	ぶた肉 ししゃも 牛乳	給食のり うめびし グリンピース にんじん キャベツ きゅうり しょうが	こめ じゃがいも さとう こめあぶら ごま油 ごま	629	683	765	793
30	月	五目ごはん みそ汁 厚揚げ ごまあえ 乾燥小魚 牛乳	とり肉 あぶらあげ きり 凍りとうふ たまごやき かつ くわい汁 牛乳	にんじん ひじき しいたけ グリンピース ねぎ だいご ん ほうれんそう もやし	こめ くるみ ごま油 さとう じゃがいも とうもろこし サラダ油 ごま	730	794	889	921

37. 献立使用材料表(予定)

25. 学校別献立入力後、1ヶ月の献立予定(スケジュール)に使用する材料を、献立単位で確認できます。

37-0-1. 出力画面

献立使用材料表(予定)作成

【処理内容】 一ヶ月の献立試案を用いて、予定食数分の食材の総使用量を算出する。
 ※ 学校展開と予定人員の変更後に処理すること!

【献立試案No.】

【摘要の年月】 年 月分

【印刷の範囲】 ~ 日迄

【献立連番】 ~

【印刷の学校】 ←無入力はセンター全体
 100000は小学校の合計
 200000は中学校の合計

【印刷学校名】

【印刷センター名】

【操作案内】 学校名・センター名を修正してください。
 取消→F9

37-0-2. 出力帳票(プレビュー)

献立使用材料表〔予定〕													
きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけ										センター合計			
22年 10月 1日 金曜日										中央学校給食センター			
使用食品名	仕入先	児童 一人当り					生徒 一人当り					合計	
		正味重量	使用量	単価	総使用量	総金額	正味重量	使用量	単価	総使用量	総金額	使用量合計	金額合計
きつねうどん													
学校給食用ゆでめん	給食会	1.00個	60.00	36.75	193.00	7,093						193.00個	7,093
		1.00個	80.00	42.00	215.00	9,030						215.00個	9,030
		1.00個	100.00	47.25	283.00	13,372						283.00個	13,372
学校給食用ゆでめん	給食会						1.00個	100.00	47.25	610.00	28,823	610.00個	28,823
にわとり 皮無し	鶏肉屋さ	20.00	(20.00)	10.92	13.80	7,548	24.00	(24.00)	13.10	14.60	7,991	28.40kg	15,537
たんじん 皮、皮つき		11.00	(11.34)	3.31	7.80	5,742	13.20	(13.61)	3.96	8.30	6,083	16.10kg	11,820
糠味噌		15.00	(25.00)	3.50	17.34	6,585	18.00	(30.00)	11.40	18.30	6,354	35.60kg	19,939
味噌		6.60	(6.60)	1.48	4.60	1,023	7.92	(7.92)	1.77	4.80	1,080	3.40kg	2,103
こいくちしょうゆ		14.00	(14.00)	5.81	3.67	4,015	16.80	(16.80)	6.97	10.23	4,252	19.53kg	8,267
味噌 上白糖	給食会	0.60	(0.60)	0.17	0.40	117	0.72	(0.72)	0.20	0.40	122	0.80kg	239
醤油 上白糖		0.70	(0.70)	0.45	0.50	311	0.84	(0.84)	0.54	0.50	329	1.00kg	640
かつお節(だし用)		1.60	(1.60)	0.85	1.11	656	1.92	(1.92)	1.14	1.17	695	2.28kg	1,351
食塩		0.10	(0.10)	0.03	0.07	21	0.12	(0.12)	0.04	0.07	24	0.14kg	45
水		150.00	(150.00)		103.85		180.00	(180.00)		109.80		219.45L	
牛乳													
普通牛乳		1.00本	206.00	39.69	686.00	27,227	1.00本	206.00	39.69	610.00	24,211	1296.00本	51,438
揚げ豆腐の肉あんかけ													
木綿豆腐		100.00	(100.00)	22.50	69.10	15,548	120.00	(120.00)	27.00	73.20	16,470	142.30kg	32,018
じゃがいもでん粉	八百屋さ	10.00	(10.00)	1.25	6.30	384	12.00	(12.00)	1.50	7.30	315	13.20kg	1,779
半自動	給食会	12.50	(12.50)	0.60	8.60	415	15.00	(15.00)	0.72	9.20	439	17.80kg	854
にわとり ひき肉、生	鶏肉屋さ	12.50	(12.50)	5.71	8.60	3,948	15.00	(15.00)	6.86	9.20	4,185	17.80kg	8,131
有糖丸大豆の醤油	給食会	0.83	(0.83)	0.24	0.57	168	1.00	(1.00)	0.28	0.61	177	1.18kg	343
中華味		0.08	(0.08)	0.10	0.06	69	0.10	(0.10)	0.13	0.06	79	0.12kg	148
片栗粉(日清産)	給食会	0.83	(0.83)	0.22	0.60	152	1.00	(1.00)	0.26	0.60	159	1.20kg	311
アセロラゼリーF(ニチレイ)	給食会	1.00個	50.00	57.75	691.00	39,905	1.00個	50.00	57.75	610.00	35,228	1301.00個	75,133
当日献立合計				702.88	207.68	143,783			796.08	226.59	138,221		282,004

37-0-3. 出力帳票(Excel形式)

獣立使用材料表

きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけ
ゼリー

平成22年 10月 1日 金曜日 2016.09.28

使用食品名	仕入れ	2016年10月1日		140人分		原簿一人量		001人分		生徒一人量		010人分		備一人量		000人分		合計	0.041人分
		単価	数量	単価	数量	単価	数量	単価	数量	単価	数量	単価	数量	単価	数量	単価	数量		
きつねうどん	販売費																		
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	36.75	180.00	7.683								182.883	7.043
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	42.00	210.00	9.580								215.580	9.050
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	47.25	236.25	10.972								239.972	10.072
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	52.50	262.50	12.165								266.665	11.265
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	57.75	288.75	13.357								290.357	12.457
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	63.00	315.00	14.550								314.550	13.650
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	68.25	341.25	15.742								338.242	14.842
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	73.50	367.50	16.935								361.935	16.035
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	78.75	393.75	18.127								385.627	17.227
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	84.00	420.00	19.320								409.320	18.420
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	89.25	446.25	20.512								433.012	19.612
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	94.50	472.50	21.705								456.705	20.805
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	99.75	498.75	22.897								480.397	22.000
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	105.00	525.00	24.090								504.090	23.190
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	110.25	551.25	25.282								527.782	24.382
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	115.50	577.50	26.475								551.475	25.575
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	120.75	603.75	27.667								575.167	26.767
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	126.00	630.00	28.860								598.860	27.960
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	131.25	656.25	30.052								622.552	29.152
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	136.50	682.50	31.245								646.245	30.345
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	141.75	708.75	32.437								669.937	31.537
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	147.00	735.00	33.630								693.630	32.730
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	152.25	761.25	34.822								717.322	33.922
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	157.50	787.50	36.015								741.015	35.115
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	162.75	813.75	37.207								764.707	36.307
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	168.00	840.00	38.400								788.400	37.500
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	173.25	866.25	39.592								812.092	38.692
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	178.50	892.50	40.785								835.785	39.885
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	183.75	918.75	41.977								859.477	41.077
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	189.00	945.00	43.170								883.170	42.270
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	194.25	971.25	44.362								906.862	43.462
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	199.50	997.50	45.555								930.555	44.655
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	204.75	1023.75	46.747								954.247	45.847
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	210.00	1050.00	47.940								977.940	47.040
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	215.25	1076.25	49.132								1001.632	48.232
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	220.50	1102.50	50.325								1025.325	49.425
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	225.75	1128.75	51.517								1049.017	50.617
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	231.00	1155.00	52.710								1072.710	51.810
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	236.25	1181.25	53.902								1096.402	53.002
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	241.50	1207.50	55.095								1120.095	54.195
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	246.75	1233.75	56.287								1143.787	55.387
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	252.00	1260.00	57.480								1167.480	56.580
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	257.25	1286.25	58.672								1191.172	57.772
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	262.50	1312.50	59.865								1214.865	58.965
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	267.75	1338.75	61.057								1238.557	60.157
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	273.00	1365.00	62.250								1262.250	61.350
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	278.25	1391.25	63.442								1285.942	62.542
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	283.50	1417.50	64.635								1309.635	63.735
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	288.75	1443.75	65.827								1333.327	64.927
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	294.00	1470.00	67.020								1357.020	66.120
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	299.25	1496.25	68.212								1380.712	67.312
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	304.50	1522.50	69.405								1404.405	68.505
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	309.75	1548.75	70.597								1428.097	69.697
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	315.00	1575.00	71.790								1451.790	70.890
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	320.25	1601.25	72.982								1475.482	72.082
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	325.50	1627.50	74.175								1499.175	73.275
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	330.75	1653.75	75.367								1522.867	74.467
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	336.00	1680.00	76.560								1546.560	75.660
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	341.25	1706.25	77.752								1570.252	76.852
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	346.50	1732.50	78.945								1593.945	78.045
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	351.75	1758.75	80.137								1617.637	79.237
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	357.00	1785.00	81.330								1641.330	80.430
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	362.25	1811.25	82.522								1665.022	81.622
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	367.50	1837.50	83.715								1688.715	82.815
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	372.75	1863.75	84.907								1712.407	84.007
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	378.00	1890.00	86.100								1736.100	85.200
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	383.25	1916.25	87.292								1759.792	86.392
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	388.50	1942.50	88.485								1783.485	87.585
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	393.75	1968.75	89.677								1807.177	88.777
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	399.00	1995.00	90.870								1830.870	90.000
学校給食用ゆでめん	販売費					1.00	60.00	404.25	2021.25	92.062								1854.562	91.192
学校給食用ゆでめん	販売費																		

38. クラス別人数表(予定人員)

25. 学校別献立入力(P. 62)後、予定人数を学校のクラス単位で確認できます。

38-0-1. 出力画面

クラス別人数表 作成

【指示日】 2019年 9月 1日

2 1:朝 2:昼 3:夜

【学校コード】 0 ~ 999999

【表示】

- 学校コード順
- 仕入先(米飯)順
- 仕入先(パン)順
- 仕入先(牛乳)順
- 仕入先(麺)順

【クラス人数】 担任は個別表示

【操作案内】 選択した条件で帳票を作成します。
 バイキング献立は対象外です。
 選択献立は合計で出力します。

38-0-2. 出力帳票(小学校)

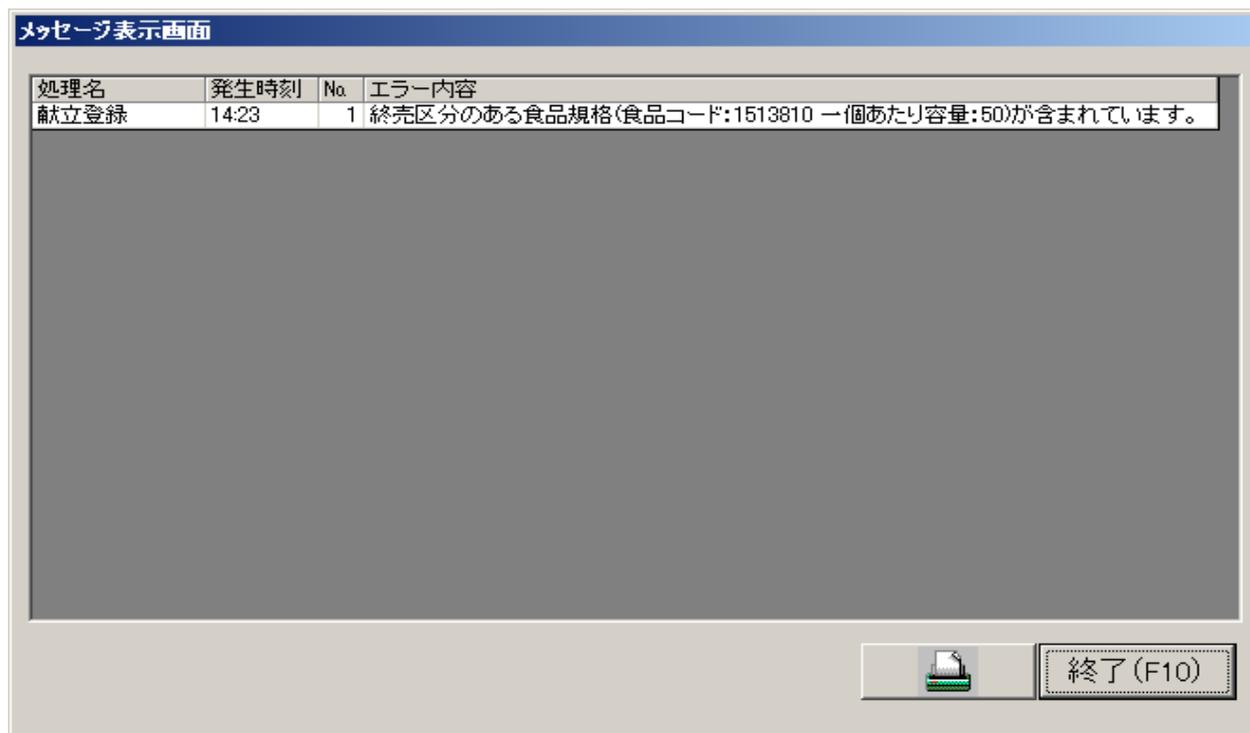
平成22年度								クラス別人数表								指示日 2010/10/1								中央学校給食センター							
東部第一小学校		学校名	年組	1組	2組	3組	4組	5組	6組	計																					
		1年	22	25	3						50																				
		2年	31	30							61																				
		3年	26	24							50																				
		4年	23	22							45																				
		5年	33	31							64																				
		6年										合計																			
		担外	6								6	278																			
西部第二小学校		学校名	年組	1組	2組	3組	4組	5組	6組	計																					
		1年	24	21							45																				
		2年	23	25							48																				
		3年	35	31							66																				
		4年	32	30							62																				
		5年	28	23							51																				
		6年	37	40	4						81	合計																			
		担外	7								7	360																			
		学校名	年組	1組	2組	3組	4組	5組	6組	計																					
		1年																													
		2年																													
		3年																													
		4年																													
		5年																													
		6年										合計																			
		担外																													

38-0-3. 出力帳票(小学校以外)

平成22年度 クラス別人数表													
指示日 2010/10/1 中央学校給食センター													
学校名	年組	1組	2組	3組	4組	5組	6組	7組	8組	9組	10組	計	
北部第一 中学校	1年	40	40	33	2							115	
	2年	28	30	29								87	
	3年	28	28	27								83	
	担外	15										15	
												合計	300
学校名	年組	1組	2組	3組	4組	5組	6組	7組	8組	9組	10組	計	
南部第二 中学校	1年	25	23	25	3							76	
	2年	36	34	29								99	
	3年	31	32	30								93	
	担外	12										12	
												合計	280
学校名	年組	1組	2組	3組	4組	5組	6組	7組	8組	9組	10組	計	
学校給食 センター 職員	1年												
	2年												
	3年												
	担外	30										30	
												合計	30
学校名	年組	1組	2組	3組	4組	5組	6組	7組	8組	9組	10組	計	
	1年												
	2年												
	3年												
	担外												
												合計	
学校名	年組	1組	2組	3組	4組	5組	6組	7組	8組	9組	10組	計	
	1年												
	2年												
	3年												
	担外												
												合計	
学校名	年組	1組	2組	3組	4組	5組	6組	7組	8組	9組	10組	計	
	1年												
	2年												
	3年												
	担外												
												合計	

39. 献立試案エラーメッセージ解説

給食システムを立ち上げてから終了するまでの間に、献立やヶ月の献立スケジュール作成で表示されたエラーの内容を確認できます。



メッセージ内容のクリア

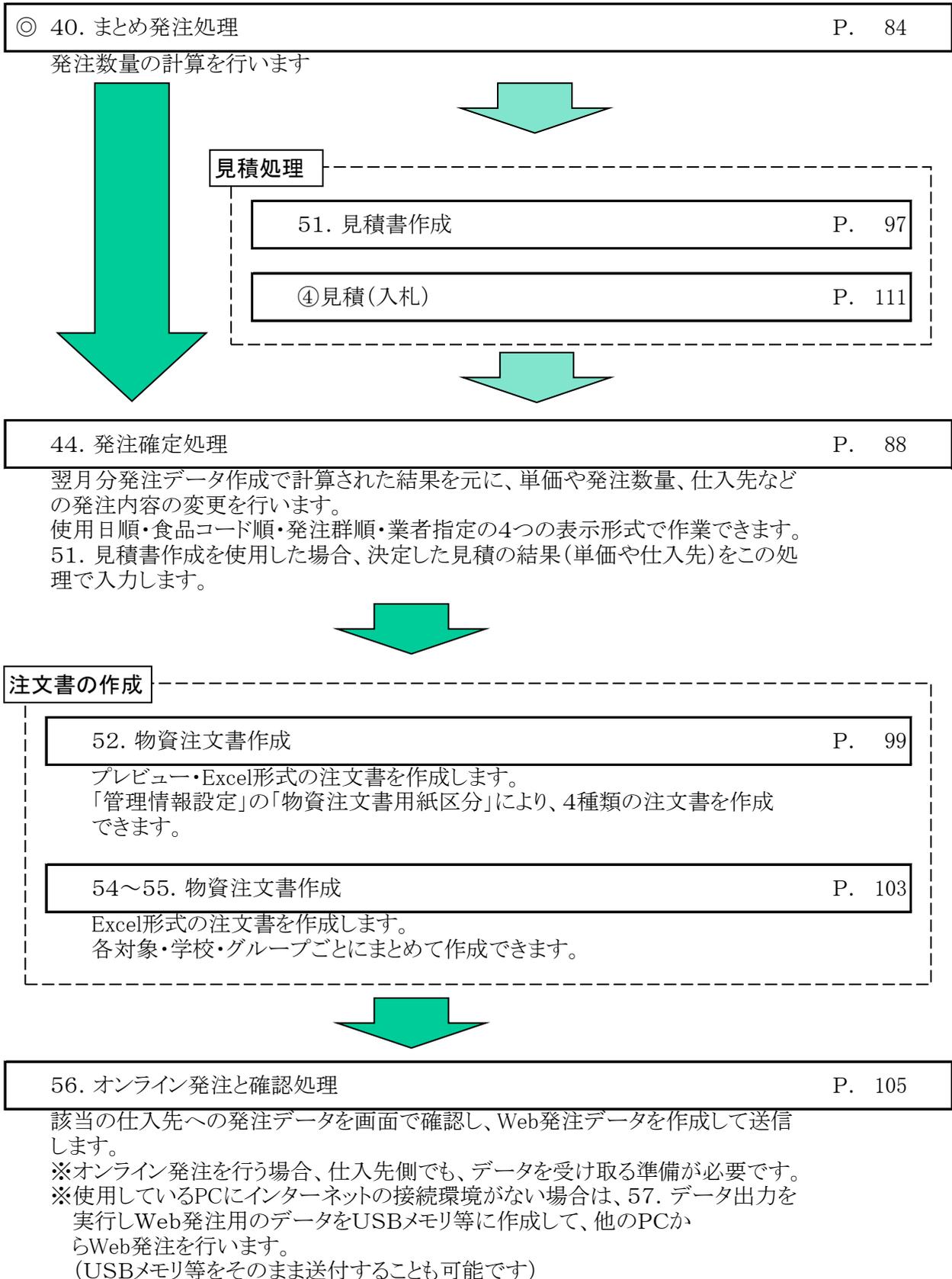
表示されるメッセージは、学校給食管理システムを終了するとクリアされます。
プリンタボタンをクリックすると、現在表示されている画面のハードコピーを印刷することができます。

メッセージの内容

メッセージは処理名(エラー表示されたプログラム名)と発生時刻ごとに「No.」が割り当てられます。「No.」は1から始まります。
何度か同じ処理を実行し同じエラーが発生した場合は、同じメッセージが何行か表示されます。一回分のエラー内容は、「No.」が1から通し番号がついている部分までの範囲についてご確認ください。

3. 発注

③発注



◎は必須作業です。

40. まとめ発注処理

入力された食品規格と、1か月分の献立計画(スケジュール)や予定人員変更で入力した人数の情報から、発注数量を自動計算します。

No	項目名	内容
1	処理方法	発注データを一ヶ月分作成するか、指定した日だけ作成するかを選択します。見積作成後に人数が変わり、発注数に変更になった場合などに「指定日のみ作成」を使用し、指定した日の分のみ発注数を再計算できます。「指定日のみ作成」を選択する場合、発注する月の一ヶ月分の発注データを前もって作成しておく必要があります。また、6. 食品作成 (P. 18) の発注サイクルで、「1日単位」以外を選択している食品は再計算されません。
2	指定日	処理方法で「指定日のみ作成」を選択した場合に指定できます。既に注文書を出力した場合は再発行してください。

発注数量の計算(表示桁数)

1. 管理情報設定 (P. 8) の指定によって、発注数量の表示桁数が変わります。

端数発注区分 1 0:システム標準 1:端数発注

「1:端数発注」を指定した場合発注数量は全て小数第2位まで表示されます。
 「0:システム標準」を指定した場合は、6. 食品作成 (P. 18) で指定した発注数指示区分により表示方法と桁数が変わります。

発注数量の計算(発注形態)

1. 管理情報設定 (P. 8) の指定によって、発注形態が変わります。

グループ献立区分 0 0:運用しない 1:運用する
 発注対象区分 2 0:センター一括計算 1:学校別で計算 2:対象別で計算 3:幼児/児童生徒/成人で計算

グループ献立区分で「1:運用する」を指定した場合、グループごとに発注量を計算します。発注対象区分は自動的に「2:対象別で計算」が指定されます。
 「1:学校別で計算」を指定した場合、管理する学校ごとに計算します。
 「2:対象別で計算」を指定した場合、対象ごとに計算します。
 「3:幼児/児童生徒/成人で計算」を指定した場合、幼児、児童生徒、成人ごとに計算します。

41. 発注明細チェックリスト(使用日別)

使用日ごとに発注する内容を確認できます。

41-0-1. 出力画面

発注明細チェックリスト(使用日別)

発注明細チェックリスト(使用日別)

【処理内容】 発注明細チェックリストの印刷を行う。
 まとめ発注処理の時は、全範囲指定。

【入力範囲】 使用日 2019/09/02 ~ 2019/09/30

【操作案内】 入力した範囲は、OKですか？
 印刷(F5)キーを押してください(終了:F10)

Fプレビュー(F4)
印刷(F5)
取消(F9)
終了(F10)

41-0-2. 出力帳票

発注明細チェックリスト (使用日別)

中央学校給食センター 2019年 9月 6日作成 1 頁

使用日	品番	品名	総使用量	一個当り容量	入数	規格名	発注数量	初期発注差	仕入先	納入日時	備考
10/1	0104011	指定用巾着めん	193.00 個	60.0 g	1 000	193.00	193.00		1 指定会	10/1	
			215.00 個	80.0 g	1 000	215.00	215.00		1 〃	10/1	
			940.00 個	100.0 g	1 000	940.00	940.00		1 〃	10/1	
	02034	じゃがいもでん粉	13.70 kg	10,000.0 g	1 100	13.70	1.40		50 八百屋さん	10/1	
	0203402	片栗粉【日清食品】	1.14 kg	1,000.0 g	1 100	1.14	1.10		1 指定会	10/1	
	03003	味噌 上白味噌	822.00 g	1,000.0 g	1 100	822.00	0.80		1 指定会	10/1	
	04032	水揚げ豆腐	137.00 kg	1,000.0 g	1 100	137.00	137.00			10/1	
	04040	油揚げ	9.04 kg	1,000.0 g	1 100	9.04	9.00			10/1	
	06212	にんじん 根、皮つき	15.54 kg	1,000.0 g	1 100	15.54	15.50			10/1	
	06225	根菜おろし菜、軟白、生	34.23 kg	1,000.0 g	1 100	34.23	34.23			10/1	
10/4	100910	かつお 加工品 かつお節	2.19 kg	1,000.0 g	1 100	2.19	3.00			10/1	
	11216	にわとり 成鶏肉 もも 皮なし	27.40 kg	1,000.0 g	1 100	27.40	27.40		45 鶏肉屋さん	10/1	
	11230	にわとり ひき肉 生	17.13 kg	1,000.0 g	1 100	17.13	17.13		45 鶏肉屋さん	10/1	
	13003	牛乳	1,242.00 本	206.0 g	1 200	1,242.00	1,242.00			10/1	
	1400301	半白豆腐	17.13 kg	10,000.0 g	1 100	17.13	1.00		1 指定会	10/1	
	1513010	アセロラゼリーF* (ニチレイ)	1,243.00 個	50.0 g	1 500	1,243.00	1,243.00		1 指定会	10/1	
	16001	味噌 上味噌	939.00 g	1.0 g	1 100	939.00	939.00			10/1	
	17007	こいくちしょうゆ	19.18 kg	1,000.0 g	1 100	19.18	19.18			10/1	
	1700701	有機大豆の油	1.14 kg	1,800.0 g	1 100	1.14	1.00		1 指定会	10/1	
	17012	小麦	137.00 g	1.0 g	1 100	137.00	137.00			10/1	
10/5	1710301	中粒米	112.04 g	1.0 g	1 100	112.04	112.04			10/1	
	01033	こめ 水揚げ控 精白米	113.84 kg	1,000.0 g	1 100	113.84	113.84			10/4	
	02003	つきごんにゃく 精粉ごんにゃく	14.23 kg	1,000.0 g	1 100	14.23	14.23			10/4	
	03004	味噌 三徳味噌	5.98 kg	1,000.0 g	1 100	5.98	5.98		1 指定会	10/4	
	04023	大豆 全粒、国産、軟	7.12 kg	1,000.0 g	1 100	7.12	7.12		1 指定会	10/4	
	04032	水揚げ豆腐	56.92 kg	1,000.0 g	1 100	56.92	56.92			10/4	
	0601101	国産いんげん	7.12 kg	500.0 g	1 000	7.12	14.20		1 指定会	10/4	
	06084	ごぼう 根	7.91 kg	1,000.0 g	1 100	7.91	7.91			10/4	
	06103	しょうが 根、皮、生	1.78 kg	1,000.0 g	1 100	1.78	1.78			10/4	
	06212	にんじん 根、皮つき	14.57 kg	1,000.0 g	1 100	14.57	14.70			10/4	
10/5	06225	根菜おろし菜、軟白、生	23.72 kg	1,000.0 g	1 100	23.72	23.72			10/4	
	0802201	なめこ水揚げ控(生)【入道】	23.46 kg	1,800.0 g	1 100	23.46	15.80		1 指定会	10/4	
	09031	ひじき 戻しひじき	5.69 kg	1,000.0 g	1 100	5.69	5.69		1 指定会	10/4	
	1004502	かえり素子【ピアット】	2.85 kg	1,000.0 g	1 100	2.85	2.80		1 指定会	10/4	
	10173	さんま 生	101.64 kg	1,000.0 g	1 100	101.64	101.64			10/4	
	10386	さつま揚げ	7.12 kg	1,000.0 g	1 100	7.12	7.12			10/4	
	1302301	十勝のむヨーグルト【日清】	691.00 個	180.0 g	1 100	691.00	691.00		1 指定会	10/4	
	14002	ごま油	2.13 kg	1,000.0 g	1 100	2.13	2.13		1 指定会	10/4	
	16001	味噌 上味噌	1.42 kg	1,000.0 g	1 100	1.42	1.42			10/4	
	16023	おろし菜、軟白、生	2.85 kg	1,000.0 g	1 100	2.85	2.85		95 〃	10/4	
10/5	17007	こいくちしょうゆ	15.65 kg	1,000.0 g	1 100	15.65	15.65			10/4	
	1701504	豚肉(バラ)【ミツカン】	1.42 kg	1,800.0 g	1 100	1.42	1.00		1 指定会	10/4	
	1704301	味噌 白味噌(特)【日清】	14.23 kg	1,000.0 g	1 100	14.23	15.00		1 指定会	10/4	
	01033	こめ 水揚げ控 精白米	99.61 kg	1,000.0 g	1 100	99.61	99.61			10/5	
	02003	つきごんにゃく 精粉ごんにゃく	14.23 kg	1,000.0 g	1 100	14.23	14.23			10/5	

42. 発注明細チェックリスト(食品別)

食品ごとに発注する内容を確認できます。

42-0-1. 出力画面

発注明細チェックリスト(食品別)

発注明細チェックリスト(食品別)

【処理内容】 発注明細チェックリスト【食品別】作成。
食品別・使用日別に作成されます。

【入力範囲】 使用日 ~
食品コード ~

【操作案内】 食品の範囲を入力して下さい
指定した食品の範囲が処理の対象となります

42-0-2. 出力帳票

発注明細チェックリスト (食品別)												
中央学校給食センター										2010年 9月 6日作成		1 頁
品番	品名	使用日	総使用量	総使用量累計	一個当り容量	入数	規格名	発注数量	発注量累計	初期発注差	仕入先	備考
0100701	糖菓【おおむぎ 糸飴】	10/14	9.96 kg	9.96 kg	1,000.0 g	1	1 kg	10.00	10.00 kg		1 給食会	
		10/19	9.96 kg	19.92 kg	1,000.0 g	1	1 kg	10.00	20.00 kg		1	
0101602	ハート【小麦粉】【日本製粉】	10/7	11.38 kg	11.38 kg	1,000.0 g	1	1 kg	12.00	12.00 kg		1 給食会	
01017	小麦粉 強力粉 学校給食用	10/20	4.15 kg	4.15 kg	1,000.0 g	1	1 kg	4.15	4.15 kg		100 廣	
0102701	麦パン学校給食用【粉】	10/27	35.38 kg	35.38 kg	30.0 g	292		1,423.00	35.38 kg		10 パン屋さん	
01029	コッペパン 学校給食用	10/13	71.15 kg	71.15 kg	27.6 g	1	20 g	1.00	0.03 kg		10 パン屋さん	
		10/22	71.15 kg	142.30 kg	144.9 g	1	100 g	491.00	71.17 kg		10	
					27.6 g	1	20 g	1.00	71.20 kg		10	
					144.9 g	1	100 g	491.00	142.38 kg		10	
0102901	コッペパン学校給食用【粉】	10/13	56.92 kg	56.92 kg	1,000.0 g	1	1 kg	56.92	56.92 kg		10 パン屋さん	
0102902	練乳コッペパン 学校給食用	10/6	691.00 個	47.68 kg	69.0 g	1	69g	691.00	47.68 kg		10 パン屋さん	
0104001	卵がずかめめん【粉】	10/25	691.00 個	55.28 kg	80.0 g	1	80g	691.00	55.28 kg		20 雑穀さん	
0104011	給食用ゆめめん	10/1	150.00 個	11.58 kg	80.0 g	1	80g	150.00	11.58 kg		1 給食会	
			215.00 個	28.78 kg	80.0 g	1	80g	215.00	28.78 kg		1	
			540.00 個	116.78 kg	100.0 g	1	100g	540.00	116.78 kg		1	
0105002	めんたん 納入用【クラ】	10/18	14.23 kg	14.23 kg	500.0 g	1	500 g	29.00	14.50 kg		1 給食会	
0106801	糖食	10/26	7.12 kg	7.12 kg	1,000.0 g	1	1 kg	8.00	8.00 kg		1 給食会	
01070	小麦はいが	10/18	7.12 kg	7.12 kg	1,000.0 g	1	1 kg	7.12	7.12 kg		1 給食会	
01078	パン粉 半量	10/20	9.49 kg	9.49 kg	1,000.0 g	1	1 kg	9.49	9.49 kg		1 給食会	
01083	こめ、水稲農産、精白米	10/4	113.84 kg	113.84 kg	1,000.0 g	1	1 kg	113.84	113.84 kg			
		10/5	99.61 kg	213.45 kg	1,000.0 g	1	1 kg	99.61	213.45 kg			
		10/7	113.84 kg	327.29 kg	1,000.0 g	1	1 kg	113.84	327.29 kg			
		10/8	113.84 kg	441.13 kg	1,000.0 g	1	1 kg	113.84	441.13 kg			
		10/12	113.84 kg	554.97 kg	1,000.0 g	1	1 kg	113.84	554.97 kg			
		10/14	99.61 kg	654.58 kg	1,000.0 g	1	1 kg	99.61	654.58 kg			
		10/15	113.84 kg	768.42 kg	1,000.0 g	1	1 kg	113.84	768.42 kg			
		10/19	99.61 kg	868.03 kg	1,000.0 g	1	1 kg	99.61	868.03 kg			
		10/20	113.84 kg	981.87 kg	1,000.0 g	1	1 kg	113.84	981.87 kg			
		10/21	113.84 kg	1,095.71 kg	1,000.0 g	1	1 kg	113.84	1,095.71 kg			
		10/26	113.84 kg	1,209.55 kg	1,000.0 g	1	1 kg	113.84	1,209.55 kg			
		10/28	113.84 kg	1,323.39 kg	1,000.0 g	1	1 kg	113.84	1,323.39 kg			
0112001	白玉もち		42.69 kg	42.69 kg	1,000.0 g	1	1 kg	43.00	43.00 kg		1 給食会	
02003	つぎこんにゃく 精粉こんにゃく	10/4	14.23 kg	14.23 kg	1,000.0 g	1	1 kg	14.20	14.20 kg			
		10/5	14.23 kg	28.46 kg	1,000.0 g	1	1 kg	14.20	28.40 kg			
		10/8	14.23 kg	42.69 kg	1,000.0 g	1	1 kg	14.20	42.60 kg			
		10/15	14.23 kg	56.92 kg	1,000.0 g	1	1 kg	14.20	56.80 kg			
0200302	つぎこんにゃく 精(産地南産)	10/21	28.46 kg	28.46 kg	500.0 g	1	500 g	56.90	28.45 kg		30 雑穀屋さん	
0200305	しらたき	10/12	42.69 kg	42.69 kg	1,000.0 g	1	1 kg	42.70	42.70 kg			
02006	さつまいも 糖蜜、生	10/25	110.68 kg	110.68 kg	1,000.0 g	1	1 kg	110.70	110.70 kg		50 八百屋さん	
		10/27	94.87 kg	205.55 kg	1,000.0 g	1	1 kg	94.90	205.60 kg		50	
02017	じゃがいも 糖蜜、生	10/5	31.62 kg	31.62 kg	1,000.0 g	1	1 kg	31.60	31.60 kg			
		10/6	79.06 kg	110.68 kg	1,000.0 g	1	1 kg	79.00	110.60 kg			
		10/7	55.34 kg	166.02 kg	1,000.0 g	1	1 kg	55.30	165.90 kg			
		10/8	31.62 kg	197.40 kg	1,000.0 g	1	1 kg	31.60	197.30 kg			
		10/13	79.06 kg	276.70 kg	1,000.0 g	1	1 kg	79.00	275.30 kg			

43. 日別食品使用量表

6. 食品作成(P. 18)で指定した発注群ごとにまとめて、日別の使用量や発注内容を確認できます。

43-0-1. 出力画面

日別食品使用量表

日別食品使用量表

処理内容の説明
給食『日別食品使用量表』の作成をします。
B4用紙をセット。
見積用の食品群順に作成されます。
必要な食品群だけを指定して作成できます。

発注群 ~

食品コード ~

仕入先 ~

表示方法 総使用量を使用
 発注量を使用

操作案内 入力した範囲はOKですか。
 印刷 (F5) キーを押してください。

43-0-2. 出力帳票

主 食		2010 年 10 月分																	中央学校給食センター		14 ページ															
品 名	単 位	使 用 日																												計 数	単 価					
		1	4	5	6	7	8	12	13	14	15	18	19	20	21	22	25	26	27	28																
雑穀(おむぎ 米控)	kg													19.9																				19.9	229.40	
コッパン 羊乳給食用	箱									71.2											71.2													142.4	1,859.20	
食料用ゆでめん 60g	箱					991.0																												991.0	48.00	
食料用ゆでめん 60g	箱	199.0																																199.0	36.00	
食料用ゆでめん 60g	箱	216.0																																216.0	48.00	
食料用ゆでめん 100g	箱	840.0																																840.0	48.00	
こめ 水稲産粒 精白米	kg				113.8	99.0		113.8	113.8	113.8			99.0	113.8		99.0	113.8	113.8																1,323.4	709.073	
普通牛乳 206	本	1242.0			1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	12,960.0	37.89	
																																			4,794.4	879.767

44. 発注確定処理

40. まとめ発注処理(P. 84)で自動計算した発注内容の確認や変更が可能です。

No	項目名	内容
1	表示	発注明細の表示方法を指定できます。
2	表示範囲の指定	明細を表示させる条件(表示範囲)を指定します。 選択した明細の表示方法により指定できる範囲は異なります。 使用日順表示・・・「西暦4桁+月2桁+日2桁」の8桁で指定します 食品順表示・・・枠内でダブルクリックすると、今回発注する商品の一覧を呼び出します 見積用分類順・・・枠内でダブルクリックすると、見積用分類一覧を呼び出します 仕入先順・・・枠内でダブルクリックすると、仕入先一覧を呼び出します

仕入先の表示

1. 管理情報設定(P. 8)の指定によって、明細の仕入先欄の表示が変わります。

発注業者初期化指示 1 0:初期化しない 1:初期化する

「1:初期化する」を指定して40. まとめ発注処理(P. 84)を実行すると、44. 発注確定処理(P. 88)の仕入先欄に6. 食品作成(P. 18)で指定した仕入先が初期表示されなくなります。

単価と仕入先の更新

1. 管理情報設定(P. 8)の指定によって、入力した規格単価と仕入先をマスタに反映させることができます。

発注単価自動更新区分 2 0:自動更新 1:処理しない 2:単価と仕入先も更新

明細欄の項目

明細欄の項目は下記の通り横一列に並んでいます。明細画面下に表示されている横スクロールバーを動かして表示を切り替えてください。
背景色が白色、または緑色の項目は入力項目です。

使用日	食品	食品名	一個当(g)	入数	規格名	総使用量			
発注数	初期発注差	単区	発注単価	税区	仕入先	仕入先名	発注群	個	直
納入日	時間	納入先	納入先名	ご用命事項/備考		Web状態			

食品範囲集計機能

①表示で「食品順表示」または「見積用分類順」を指定すると、「食品範囲集計」ボタンが画面右下に表示されます。

同じ食品でなおかつ同じ規格を使用している場合、指定した範囲の発注数量を集計することができます。

1. 「食品範囲集計」ボタンをクリックします。
2. 集計したい範囲の開始行をクリックします。
3. 集計したい範囲の終了行をクリックします。
4. 集計結果が別画面で表示されます。

「集計」ボタンをクリックすると、集計結果を集計開始行に表示します。

「元に戻る」ボタンをクリックすると、集計する前の状態に戻ります。

発注確定処理 [食品別]

表示開始食品: ~ 9999999 明細の項目を訂正できます。

略名で表示

使用日	食品	食品名	一個当(g)	入数	規格名	総使用量	発注数	発注累計kg	初期発注差	単区	発注単価	税区	仕入先
19/09/05	0100701	精麦(おおむぎ 米精麦)	1,000.0	1 1 k g		16.21 kg	17.00	17.00			220.40	0000	
19/09/13	0100701	精麦(おおむぎ 米精麦)	1,000.0	1 1 k g		17.00 kg	34.00	34.00			220.40	0000	
2019/09/25	01009	おおむぎ 大麦め ん ゆで	144.9	1 1 0 5 g		144.9 g	1	144.9			50.00	0000	
2019/09/09	0102001	ゆで中華めん(粉)	144.9	1 1 0 5 g		144.9 g	1	144.9			40.00	0000	
2019/09/11	01029	コッペパン 学校 給食用	144.9	1 1 0 5 g		144.9 g	1	144.9			52.50	0000	
2019/09/17	01029	コッペパン 学校 給食用	144.9	1 1 0 5 g		144.9 g	1	144.9			52.50	0000	
2019/09/20	01029	コッペパン 学校 給食用	144.9	1 1 0 5 g		144.9 g	1	144.9			52.50	0000	
2019/09/12	0104001	ソフトがっつりめん (粉)	80.0	1 個		80.0 個	1	80.0			48.00	0000	

指定範囲の発注数合計は 34.00 です。
下の集計ボタンを押すと、指定の最初の行に
発注数が集計されます。

集計 元に戻る

食品範囲集計

仕入先一括変更

一括変更(F3) 挿入(F4) 一覧照会(F5) 更新(F6) 削除(F7) 取消(F9) 終了(F10)

45. 発注条件設定(今回発注商品)

6. 食品作成(P. 18)で入力した、発注条件の内容の確認や変更が可能です。

発注条件設定(今回発注食品)

2019年07月15日

処理区分 修正 0:新規 1:修正 2:削除

食品コード

規格条件 1
2

コメント 3
4

納入予定日設定 使用日の 日前に納入
// 時刻設定 時 分前に納入 08~18時

発注群

0 (食品群未設定)
1 野菜・果物
2 調味料
3 乾物
4 冷凍食品
5 冷凍野菜
6 (添加物)
7 肉・卵類
8 大豆製品
9 その他
10 主食
11
12

次表示(F1) 前表示(F2) **更新(F6)** 削除(F7) 取消(F9) 終了(F10)

46. 対象別発注確定(使用日別)

※1. 管理情報設定(P. 8)の発注対象区分が[0:センター一括計算]以外の場合のみ有効です。

各対象または学校ごとに、翌月分発注データ作成で自動計算した発注内容の確認や変更が可能です。

No	項目名	内容
1	使用日範囲	表示範囲を指定します。
2	使用日 ～ 仕入先	使用日、食品、規格、仕入先を入力します。 食品、規格、仕入先はダブルクリックすると一覧が表示されますので、一覧から選択してください。
3	発注数計	発注数内訳の合計が表示されます。 発注数計から発注数内訳に発注数を按分入力することもできます。
4	発注数内訳	学校、または対象ごとに発注数量が表示されます。

発注数内訳の表示

1. 管理情報設定(P. 8)の指定によって、発注数内訳の表示が変わります。

グループ献立区分	0	0:運用しない	1:運用する
発注対象区分	2	0:センター一括計算	1:学校別で計算 2:対象別で計算 3:幼児/児童生徒/成人で計算

グループ献立区分で「1:運用する」を指定した場合、グループごとに内訳が表示されます。

「1:学校別で計算」を指定した場合、管理する学校ごとに表示します。

「2:対象別で計算」を指定した場合、対象ごとに表示します。

「3:幼児/児童生徒/成人で計算」を指定した場合、幼児、児童生徒、成人ごとに表示します。

発注数計からの按分入力

入力した発注数計から発注数内訳に発注数量を按分表示させたい場合、「発注数計より按分」ボタンをクリックし、按分させたい食品の発注数計欄に総発注数を入力し、Enterを押下します。

発注数は按分前の元発注量の比率に応じて計算されます。

47. 対象別発注確定(食品別)

※1. 管理情報設定(P. 8)の発注対象区分が[0:センター一括計算]以外の場合のみ有効です。

各対象または学校ごとに、翌月分発注データ作成で自動計算した発注内容の確認や変更が可能です。

No	項目名	内容
1	表示開始食品	表示範囲を指定します。
2	食品名 ～ 仕入先	食品、規格、使用日、仕入先を入力します。 食品、規格、仕入先はダブルクリックすると一覧が表示されますので、一覧から選択してください。
3	発注数計	発注数内訳の合計が表示されます。 発注数計から発注数内訳に発注数を按分入力することもできます。
4	発注数内訳	学校、または対象ごとに発注数量が表示されます。

発注数内訳の表示

1. 管理情報設定(P. 8)の指定によって、発注数内訳の表示が変わります。

グループ献立区分	0	0:運用しない	1:運用する
発注対象区分	2	0:センター一括計算	1:学校別で計算 2:対象別で計算 3:幼児/児童生徒/成人で計算

グループ献立区分で「1:運用する」を指定した場合、グループごとに内訳が表示されます。

「1:学校別で計算」を指定した場合、管理する学校ごとに表示します。

「2:対象別で計算」を指定した場合、対象ごとに表示します。

「3:幼児/児童生徒/成人で計算」を指定した場合、幼児、児童生徒、成人ごとに表示します。

発注数計からの按分入力

入力した発注数計から発注数内訳に発注数量を按分表示させたい場合、「発注数計より按分」ボタンをクリックし、按分させたい食品の発注数計欄に総発注数を入力し、Enterを押下します。

発注数は按分前の元発注量の比率に応じて計算されます。

食品範囲集計機能

同じ食品でなおかつ同じ規格を使用している場合、指定した範囲の発注数量を集計することができます。

- ①「食品範囲集計」ボタンをクリックします。
- ②集計したい範囲の開始行をクリックします。
- ③集計したい範囲の終了行をクリックします。
- ④集計結果が別画面で表示されます。

「集計」ボタンをクリックすると、集計結果を集計開始行に表示します。

「元に戻る」ボタンをクリックすると、集計する前の状態に戻ります。

対象別 発注確定 (食品別)

表示開始食品 [] ~ 9999999 明細の項目を訂正できます。

略名を表示

食品名	規格名	使用日	仕入先	総使用量	発注累計kg	発注数計	発注数内訳			
							幼児	児童	生徒	成人
② おむぎ 米	1kg	2010.10.14	給食会	9.96 kg	11.00	11.00		5.00	6.00	
③ おむぎ 米	1kg	2010.10.19	給食会	9.96 kg	22.00	11.00		5.00	6.00	
ハート(小麦粉)(日本製粉)	1kg	2010.10.07	給食会					6.00	6.00	
小麦粉 薄力粉 学校給食用	1kg	2010.10.20	調					2.00	2.14	
食パン学校給食用(粉)	60	2010.10.27	パン屋					691.00	732.00	
コッペパン 学校給食用	45g	2010.10.13	パン屋					1.00		
コッペパン 学校給食用	45g	2010.10.22	パン屋					1.00		
コッペパン 学校給食用	105g	2010.10.13	パン屋	71.15 kg	71.27	491.00		238.00	253.00	
コッペパン 学校給食用	105g	2010.10.22	パン屋	71.15 kg	142.42	491.00		238.00	253.00	
コッペパン学校給食用(粉)	1kg	2010.10.18	パン屋	56.92 kg	56.92	56.92		27.64	29.28	

④ 食品範囲集計

指定範囲の発注数合計は 22.00 です。

下の集計ボタンを押すと、指定の最初の行に発注数が集計されます。

集計 元に戻る

発注数計より ① 食品範囲集計 挿入(F4) 更新(F6) 削除(F7) 取消(F9) 終了(F10)

48. 対象別発注チェックリスト(使用日別)

※1. 管理情報設定(P. 8)の発注対象区分が[2:対象別で計算]または[3:幼児/児童生徒/成人で計算]の場合のみ有効です。

使用日ごとに各対象の発注する内容を確認できます。

48-0-1. 出力画面

対象別 発注チェックリスト(使用日別)

対象別 発注チェックリスト(使用日別)

【処理内容】 発注明細チェックリストの印刷を行う。
 まとめ発注処理の際は、全範囲指定。

【入力範囲】 使用日 ~

【操作案内】 入力した範囲は、OKですか？
 印刷(F5)キーを押してください(終了:PF10)

48-0-2. 出力帳票

対象別 発注チェックリスト (使用日別)										中央学校給食センター 2010/09/06 1頁	
2010年 10月											
使用日	食品名	規格名	容量	入数	発注数内訳				発注数合計	発注累計 kg	総使用量
					幼児	児童	生徒	成人			
10/1	指定用ゆでめん	99g	60.0g	1		198.00			198.00	11.88	198.00kg
		99g	80.0g	1		216.00			216.00	28.78	216.00kg
		199g	100.0g	1		230.00	610.00		840.00	112.78	840.00kg
	じゃがいもでん粉	1.0kg	10.000g	1		0.60	0.70		1.30	13.00	13.70kg
	片栗粉【日産商會】	1kg	1.000.0g	1		0.50	0.60		1.10	1.10	1.14kg
	味噌 上白味噌	1kg	1.000.0g	1		0.40	0.40		0.80	0.80	0.82kg
	水揚げ豆腐	1kg	1.000.0g	1		63.80	73.20		137.00	137.00	137.00kg
	味噌汁	1kg	1.000.0g	1		4.21	4.93		9.04	9.04	9.04kg
	たんしん 根、皮つき	kg	1.000.0g	1		7.20	8.30		15.50	15.50	15.54kg
	根類ねぎ葉、軟白、生	1kg	1.000.0g	1		15.95	18.30		34.25	34.25	34.25kg
	かつお 加工品 かつお節	1kg	1.000.0g	1		1.00	2.00		3.00	3.00	2.19kg
	たわし 成膜内 もも 皮なし	1kg	1.000.0g	1		12.78	14.64		27.40	27.40	27.40kg
	たわし ひき肉 生	1kg	1.000.0g	1		7.98	9.15		17.13	17.13	17.13kg
	普通牛乳	200	200.0g	1		632.00	610.00		1,242.00	235.88	1,242.00kg
	太白粉類	1kg	15.500.0g	1		0.50	0.60		1.10	1.10	1.14kg
アセロラゼリー等【ニチレイ】	50g	50.0g	1		638.00	610.00		1,248.00	62.40	1,248.00kg	
味噌 上級	1kg	1.0g	1		446.60	512.40		959.00	0.96	0.96kg	
こいくちしょうゆ	1kg	1.000.0g	1		8.93	10.23		19.18	19.18	19.18kg	
有機丸大豆の油	1.8Lパック	1.800.0g	1		1.00	1.00		2.00	3.60	1.14kg	
水菜	1kg	1.0g	1		53.80	73.20		127.00	0.14	0.14kg	
中華卵	1kg	1.0g	1		51.00	61.00		112.00	0.11	0.11kg	
こめ 米穀惣菜 精白米	1kg	1.000.0g	1		45.28	58.68		103.96	113.84	113.84kg	
つぎこんにやく 精粉こんにやく	kg	1.000.0g	1		6.90	7.30		14.20	14.23	14.23kg	
味噌 三徳味噌	1kg	1.000.0g	1		2.90	3.00		5.90	5.90	5.97kg	
たけのこ 全粒、国産、軟	1kg	1.000.0g	1		3.45	3.65		7.12	7.12	7.12kg	
水揚げ豆腐	1kg	1.000.0g	1		27.64	29.28		56.92	56.92	56.92kg	
国産いんげん	500g	500.0g	1		6.90	7.30		14.20	7.10	7.12kg	
ごぼう 根	1kg	1.000.0g	1		3.84	4.00		7.84	7.91	7.91kg	
しょうが 根茎、生	1kg	1.0g	1		863.75	915.00		1,778.75	1.78	1.78kg	
たんしん 根、皮つき	kg	1.000.0g	1		7.00	7.50		14.50	14.50	14.57kg	
根類ねぎ葉、軟白、生	1kg	1.000.0g	1		11.52	12.20		23.72	23.72	23.72kg	
なめこ米穀惣菜 軟白米	1kg	1.000.0g	1		7.70	8.00		15.70	28.46	28.46kg	
ひしき 産しひしき	1kg	1.000.0g	1		2.76	2.93		5.69	5.69	5.69kg	
かたしき干し(ヒアット)	1kg	1.000.0g	1		1.40	1.50		2.90	2.90	2.94kg	
たんまご 生	1kg	1.000.0g	1		49.35	52.23		101.58	101.65	101.65kg	
さつま揚げ	1kg	1.000.0g	1		3.46	3.66		7.12	7.12	7.12kg	
十割のむヨーグルト【日清】	180ml	180.0g	1		691.00			691.00	124.38	691.00kg	
ごま油	1kg	1.000.0g	1		1.00	1.10		2.10	2.10	2.14kg	
味噌 上級	1kg	1.0g	1		691.00	732.00		1,423.00	1.42	1.42kg	
おひたし、おみそ	1kg	1.000.0g	1		1.38	1.45		2.84	2.84	2.84kg	
こいくちしょうゆ	1kg	1.000.0g	1		7.60	8.00		15.60	15.60	15.65kg	
脱脂粉乳(FM(ミツカン))	1.8L	1.800.0g	1		1.00	1.00		2.00	3.60	1.42kg	
味噌 白味噌(ひしき)	1kg	1.000.0g	1		7.00	8.00		15.00	15.00	14.23kg	
こめ 米穀惣菜 精白米	1kg	1.000.0g	1		48.37	51.24		99.61	99.61	99.61kg	
つぎこんにやく 精粉こんにやく	kg	1.000.0g	1		6.90	7.30		14.20	14.20	14.23kg	

49. 対象別発注チェックリスト(食品別)

※1. 管理情報設定(P. 8)の発注対象区分が[2:対象別で計算]または[3:幼児/児童生徒/成人で計算]の場合のみ有効です。

食品ごとに各対象の発注する内容を確認できます。

49-0-1. 出力画面

対象別 発注チェックリスト(食品別)

対象別 発注チェックリスト(食品別)

【処理内容】 対象別 発注明細チェックリスト【食品別】作成。
食品別・使用日別に作成されます。

【入力範囲】 食品コード ~

【操作案内】 入力した範囲は、OKですか？
印刷(F5)キーを押してください(終了:PF10)

49-0-2. 出力帳票

対象別 発注チェックリスト (食品別)										中央学校給食センター 2010/09/06 1頁	
2010年 10月											
食品名	規格名	使用日	容量	入数	発注数内訳				発注数合計	発注累計 kx	総使用量
					幼児	児童	生徒	成人			
抹茶【お好み】 茶飲料	1k x	10/14	1,000.0 x	1		5.00	6.00		11.00	11.00	9.96 kx
	1k x	10/19	1,000.0 x	1		5.00	6.00		11.00	22.00	9.96 kx
ハート【本薬粉】【日本製粉】	1k x	10/7	1,000.0 x	1		6.00	6.00		12.00	12.00	11.39 kx
本薬粉 強力粉 学校給食用	1k x	10/20	1,000.0 x	1		2.00	2.14		4.14	4.14	4.16 kx
本パン 学校給食用【粉】	99 x	10/27	39.0 x	2		691.00	750.00		1,443.00	35.35	35.35 kx
コッペパン 学校給食用	4 x	10/15	62.1 x	1		1.00			1.00	0.06	34.55 kx
	1.0 x		144.9 x	1		238.00	238.00		491.00	71.21	36.60 kx
	4 x	10/22	62.1 x	1		1.00			1.00	71.27	34.55 kx
	1.0 x		144.9 x	1		238.00	238.00		491.00	142.42	36.60 kx
コッペパン 学校給食用【粉】	1k x	10/18	1,000.0 x	1		27.64	29.28		56.92	56.92	56.92 kx
食パンコッペパン 学校給食用	99x	10/6	69.0 x	1		691.00			691.00	47.68	691.00 個
粉がアツク式めん【粉】	個	10/25	80.0 x	1		691.00			691.00	55.28	691.00 個
給食用ゆでめん	99 x	10/1	60.0 x	1		193.00			193.00	11.58	193.00 袋
	99 x		80.0 x	1		215.00			215.00	23.78	215.00 袋
	199 x		100.0 x	1		230.00	610.00		840.00	122.78	840.00 袋
めんたん【向入り】【CPA】	500.0 x	10/18	500.0 x	1		14.00	15.00		29.00	14.50	14.23 kx
雑穀	1k x	10/26	1,000.0 x	1		4.00	4.00		8.00	8.00	7.12 kx
本薬はいが	1k x	10/18	1,000.0 x	1		3.46	3.66		7.12	7.12	7.12 kx
パン粉 半包	1k x	10/20	1,000.0 x	1		4.61	4.88		9.49	9.49	9.49 kx
こめ 水稲産 精白米	1k x	10/4	1,000.0 x	1		55.28	58.56		113.84	113.84	113.84 kx
	1k x	10/5	1,000.0 x	1		48.37	51.24		99.61	213.45	99.61 kx
	1k x	10/7	1,000.0 x	1		55.28	58.56		113.84	327.29	113.84 kx
	1k x	10/8	1,000.0 x	1		55.28	58.56		113.84	441.13	113.84 kx
	1k x	10/12	1,000.0 x	1		55.28	58.56		113.84	554.97	113.84 kx
	1k x	10/14	1,000.0 x	1		48.37	51.24		99.61	654.58	99.61 kx
	1k x	10/15	1,000.0 x	1		55.28	58.56		113.84	768.42	113.84 kx
	1k x	10/19	1,000.0 x	1		48.37	51.24		99.61	868.03	99.61 kx
	1k x	10/20	1,000.0 x	1		55.28	58.56		113.84	981.87	113.84 kx
	1k x	10/21	1,000.0 x	1		55.28	58.56		113.84	1,095.71	113.84 kx
	1k x	10/25	1,000.0 x	1		55.28	58.56		113.84	1,209.55	113.84 kx
	1k x	10/28	1,000.0 x	1		55.28	58.56		113.84	1,323.39	113.84 kx
白玉もち	1k x		1,000.0 x	1		21.00	22.00		43.00	43.00	42.69 kx
つぎこんにゃく 雑粉こんにゃく	kx	10/4	1,000.0 x	1		6.90	7.30		14.20	14.20	14.23 kx
	kx	10/5	1,000.0 x	1		6.90	7.30		14.20	28.40	14.23 kx
	kx	10/8	1,000.0 x	1		6.90	7.30		14.20	42.60	14.23 kx
つぎこんにゃく 黒(宮中商店)	999 x	10/21	500.0 x	1		27.60	29.30		56.90	28.45	28.45 kx
しらたき	kx	10/12	1,000.0 x	1		20.70	22.00		42.70	42.70	42.69 kx
さつまいも 規格、生	1k x	10/25	1,000.0 x	1		53.70	56.90		110.60	110.60	110.67 kx
	1k x	10/27	1,000.0 x	1		49.10	48.80		94.90	205.50	94.97 kx
じゃがいも 規格、生	kx	10/5	1,000.0 x	1		15.40	16.30		31.70	31.70	31.65 kx
	kx	10/6	1,000.0 x	1		38.40	40.70		79.10	110.80	79.06 kx
	kx	10/7	1,000.0 x	1		26.90	28.50		55.40	166.20	55.34 kx
	kx	10/8	1,000.0 x	1		15.40	16.30		31.70	197.90	31.63 kx
	kx	10/15	1,000.0 x	1		38.40	40.70		79.10	277.00	79.06 kx

50. 学校別発注チェックリスト(使用日別)

※1. 管理情報設定(P. 8)の発注対象区分が[0:センター一括計算]以外の場合のみ有効です。

使用日ごとに各学校の発注する内容を確認できます。

50-0-1. 出力画面

学校別 発注チェックリスト(使用日別)

学校別 発注チェックリスト(使用日別)

【処理内容】 発注明細チェックリストの印刷を行う。
 まとめ発注処理の時は、全範囲指定。

【入力範囲】 使用日 ~

食品名は略称を使う

【操作案内】 入力した範囲は、OKですか？
 EXCEL(F4)キーを押してください(終了:PF10)

50-0-2. 出力帳票

対象別発 学校別													2010/09/06 1頁														
2010年10月分													中央学校給食センター														
使用日	品名	規格名	規格容量	入数	(総使用量)	発注数量計	単位	東部一小	西部二小	北部一中	南部二中	センター職員	中央高校	中央園							仕入先	単価	区分				
10/4	給食用ゆでめん	80g	60.00	1.0	193.00 袋	193.00 袋	164.00	89.00															給食会	35.00			
10/4	給食用ゆでめん	80g	80.00	1.0	215.00 個	215.00 個	91.00	124.00																給食会	40.00		
10/4	給食用ゆでめん	100g	100.00	1.0	840.00 個	840.00 個	85.00	147.00	900.00	280.00	30.00													給食会	45		
10/4	じゃがいもでん粉	10kg	10,000.00	1.0	13.70 kg	14.00 kg	0.90	0.40	0.40	0.90														八百屋さん	1192		
10/4	片栗粉(日清食品)	1kg	1,000.00	1.0	1.14 kg	1.10 kg	0.20	0.90	0.90	0.90														給食会	250		
10/4	菓糖 上白糖	1t	1,000.00	1.0	0.82 kg	0.80 袋	0.20	0.20	0.20	0.20														給食会	270		
10/4	木綿豆腐	1kg	1,000.00	1.0	137.00 kg	137.00 個	27.80	36.00	36.00	33.60	3.60																
10/4	油揚げ	1g	1.00	1.0	0.24 kg	237.60 個																					
10/4	油揚げ	1kg	1,000.00	1.0	8.81 kg	8.81 個	1.83	2.38	2.38	2.22																	
10/4	にんじん 根 皮つき	kg	1,000.00	1.0	15.53 kg	15.40 kg	3.20	4.00	4.00	3.80	0.40																
10/4	根菜ねぎ葉 軟白 生	1g	1.00	1.0	0.90 kg	900.00 kg																					
10/4	根菜ねぎ葉 軟白 生	1kg	1,000.00	1.0	33.35 kg	33.35 kg	6.95	9.00	9.00	8.40																	
10/4	かつお 加工品 かつお節	1kg	1,000.00	1.0	2.19 kg	4.00 kg	1.00	1.00	1.00	1.00																	
10/4	たわもの 板揚げ ちりめん	1g	1.00	1.0	0.72 kg	720.00 個																					
10/4	たわもの 板揚げ ちりめん	1kg	1,000.00	1.0	26.68 kg	26.68 個	5.56	7.20	7.20	6.72																	
10/4	にわとり ひき肉 生	1g	1.00	1.0	0.45 kg	450.00 個																					
10/4	にわとり ひき肉 生	1kg	1,000.00	1.0	16.68 kg	16.68 個	3.48	4.50	4.50	4.20																	
10/4	普通牛乳	206	206.00	1.0	1,242.00 本	1,242.00 本	277.00	355.00	300.00	280.00	30.00																
10/4	米白粉油	16.5kg	16,500.00	1.0	17.13 kg	1.10 缶	0.20	0.30	0.30	0.30															給食会	746	
10/4	アゼビのりF&E(ニチレイ)	50g	50.00	1.0	1,248.00 個	1,248.00 個	278.00	360.00	300.00	280.00	30.00														給食会	55.00	
10/4	清酒 上撰	1g	1.00	1.0	0.95 kg	850.00 個	194.60	252.00	252.00	235.20	25.20																
10/4	ごいちしようゆ	1g	1.00	1.0	0.50 kg	504.00 個																					
10/4	ごいちしようゆ	1kg	1,000.00	1.0	18.67 kg	18.59 個	3.89	5.00	5.00	4.70																	
10/4	青梗大豆の醤油	1.8Lペット	1,800.00	1.0	1.14 kg	4.00 本	1.00	1.00	1.00	1.00															給食会	500	
10/4	食塩	1g	1.00	1.0	0.14 kg	137.00 個	27.80	36.00	36.00	33.60	3.60																
10/4	中華味	1g	1.00	1.0	0.11 kg	112.04 kg	22.24	28.80	30.00	28.00	3.00																
10/4	こめ 水稲穀粒 精白米	1kg	1,000.00	1.0	113.84 kg	113.84 個	26.46	28.80	28.80	26.88	2.88																
10/4	こめ 水稲穀粒 精白米	kg	1,000.00	1.0	14.23 kg	14.30 kg	3.30	3.60	3.60	3.40	0.40															給食会	260
10/4	菓糖 三洋糖	1g	1.00	1.0	0.15 kg	151.20 個																					
10/4	菓糖 三洋糖	1kg	1,000.00	1.0	5.82 kg	5.82 個	1.39	1.51	1.51	1.41																	
10/4	だいたす 全粒 国産 乾	1g	1.00	1.0	0.19 kg	180.00 個																					
10/4	だいたす 全粒 国産 乾	1kg	1,000.00	1.0	6.94 kg	6.94 個	1.66	1.80	1.80	1.68																	
10/4	木綿豆腐	1kg	1,000.00	1.0	56.92 kg	56.92 個	13.24	14.40	14.40	13.44	1.44																
10/4	国産いんげん	500g	500.00	1.0	7.12 kg	14.30 袋	3.30	3.60	3.60	3.40	0.40														給食会	298	
10/4	ごぼう 根 生	1g	1.00	1.0	0.20 kg	200.00 kg																					

51. 見積書作成

翌月分発注データを元に見積書を作成します。
 見積の結果は44. 発注確定処理(P. 88)で入力します。

51-0-1. 出力画面

出力形式の選択

1. 管理情報設定 (P. 8) の指定によって、出力する帳票形式を選択できます。

物資見積書用紙区分 1 0:B5横版 1:A4縦版

51-0-2. 出力帳票(形式0:B5横版)

主 食		2010 年 10 月分	給食物資見積書	中央学校給食センター	
番号	食品名・規格	銘柄・条件	数量	単価	使用日 内 訳
199	精麦 (おおむぎ 米粒麦) 1 k g		20		14-10 19-10
200	コッペパン 学校給食用 20 g		2		13-1 22-1
201	コッペパン 学校給食用 105 g		982		13-491 22-491
202	背割りコッペパン 学校給食用 50g		691 個		6-691
203	給食用ゆでめん 80 g	メーカー名記入 サンプル添付 一個袋入り 品質良好のもの	215 個		1-215
204	給食用ゆでめん 100 g	メーカー名記入 サンプル添付 一個袋入り 品質良好のもの	840 個		1-840
205	給食用ゆでめん	メーカー名記入	193		1-193

52. 物資注文書作成

発注データを元に、仕入先ごとに物資注文書を作成します。

52-0-1. 出力画面

物資注文書作成

【処理内容】 仕入先毎に、物資注文書（A4縦紙）を作成、プリンターに出力する。

【入力範囲】 使用日 納入日
 使用日 2019/09/02 ~ 2019/09/30
 仕入先コード 000000 ~ 999999

食品略名を使用する
 給食会への物資注文書のコードの表示方法
 食品規格の発注コード 食品コード

【操作案内】 範囲を、入力して下さい。
 指定した範囲が処理の対象となります。

Excel(F3) プレビュー(F4) 印刷(F5) 取消(F9) 終了(F10)

出力形式の選択

1. 管理情報設定(P. 8)の指定によって、出力する帳票形式を選択できます。

物資注文書用紙区分 2 0:A4縦版(1) 1:B5横版 2:A4縦版(2) 3:A4横版

52-0-2. 出力帳票(様式0:A4縦版(1)) プレビュー

使用日	品番	品名	規格名称	一個当りの容量	入数	発注数量	納入先
10/1	12345678	給食用炒りめん	80g	60	1	193.00	
10/1	0123	給食用炒りめん	80g	30	1	215.00	
10/1	0124	給食用炒りめん	100g	100	1	340.00	
10/1		片栗粉【日本産】	1kg	1	1	1.10	
10/1		片栗粉	1kg	1000	1	0.50	
10/1		米白砂糖	1kg	16500	1	1.00	
10/1		アセロラゼリーF&E(ニチロ)	50g	50	1	1243.00	
10/1		有機大豆油	1.8Lペット	1200	1	1.00	
10/4		糖類 三温糖	1kg	1000	1	5.98	
10/4		だいたい 全粒 国産、乾	1kg	1000	1	7.12	
10/4		国産いんげん	800g	500	1	14.20	
10/4		なめこ水産物(国産)【入込】	1kg	1300	1	15.80	
10/4		ひじき 国産	1kg	1000	1	5.89	
10/4		かえり素干(ビアット)	1kg	1000	1	2.80	
10/4		十勝のむぎとろ(日本)	1kg	180	1	691.00	
10/4		こま油	1kg	1000	1	2.13	
10/4		乾燥卵黄(卵)	1kg	1800	1	1.00	
10/4		砂糖(白砂糖)	1kg	1000	1	15.00	
10/5		糖類 三温糖	1kg	1000	1	14.23	
10/5		だいたい 全粒 国産、乾	1kg	1000	1	28.50	
10/5		あらし生しょうが	1kg	1000	1	1.40	
10/5		青切昆布	1kg	1000	1	10.00	
10/5		寒干粉	1kg	1000	1	2.80	
10/5		いかおろし(表面かのみ入)【国産】	60g	80	1	1441.00	
10/5		米サラヤ糖	1kg	1650	1	0.40	
10/6		糖類 上白糖	1kg	1000	1	0.40	
10/6		片栗粉(とちや)	800g	300	1	35.60	
10/6		チャウダー粉(ク&B)	1kg	1000	1	7.00	
10/6		サラヤ油	1kg	1000	1	2.80	
10/6		乾燥卵黄(卵)	1kg	1800	1	2.00	
10/6		からスープ	1kg	1000	1	5.00	
10/6		卵黄粉(卵)	1kg	1000	1	15.00	
10/6		片栗粉(とちや)	1kg	15.00	1	691.00	
10/7		ハート(小麥粉)(日本製粉)	1kg	1000	1	12.00	
10/7		精製上白糖	1kg	1000	1	4.30	
10/7		すりこま(白)	1kg	1000	1	1.40	
10/7		すりこま(黒)	1kg	1	1	569.20	
10/7		かんぽよう 乾	1kg	1000	1	5.70	
10/7		かえり素干(ビアット)	1kg	1000	1	3.60	
10/7		花かつお かつお削り	500g	500	1	5.70	
10/7		さけ切身(徳川)	60g	80	1	1423.00	
10/7		米白砂糖	1kg	16500	1	0.50	
10/7		砂糖(白砂糖)	1kg	1000	1	6.00	
10/7		砂糖(赤砂糖)	1kg	1000	1	3.00	
10/8		糖類 三温糖	1kg	1000	1	7.12	
10/8		だいたい 全粒 国産、乾	1kg	1000	1	21.35	
10/8		冷凍みかん	100g	100	1	691.00	
10/8		乾燥卵黄	600g	500	1	2.80	
10/8		寒干粉	1kg	1000	1	2.80	
10/8		ソボラネイカIQF(ニチロ)	80g	80	1	1.00	

Excel形式

使用日	品番	品名	規格名称	一個当りの容量	入数	発注数量	納入先
10/1	12345678	給食用炒りめん	80g	60	1	193	
10/1	0123	給食用炒りめん	80g	30	1	215	
10/1	0124	給食用炒りめん	100g	100	1	340	
10/1		片栗粉(日本産)	1kg	1	1	1.1	
10/1		片栗粉	1kg	1000	1	0.5	
10/1		米白砂糖	1kg	16500	1	1	
10/1		アセロラゼリーF&E(ニチロ)	50g	50	1	1243	
10/1		有機大豆油	1.8Lペット	1200	1	1	
10/4		糖類 三温糖	1kg	1000	1	5.98	
10/4		だいたい 全粒 国産、乾	1kg	1000	1	7.12	
10/4		国産いんげん	800g	500	1	14.2	
10/4		なめこ水産物(国産)【入込】	1kg	1300	1	15.8	
10/4		ひじき 国産	1kg	1000	1	5.89	
10/4		かえり素干(ビアット)	1kg	1000	1	2.8	
10/4		十勝のむぎとろ(日本)	1kg	180ml	1	691	
10/4		こま油	1kg	1000	1	2.13	
10/4		乾燥卵黄(卵)	1kg	1800	1	1	
10/4		砂糖(白砂糖)	1kg	1000	1	15	
10/5		糖類 三温糖	1kg	1000	1	14.23	
10/5		だいたい 全粒 国産、乾	1kg	1000	1	28.5	
10/5		あらし生しょうが	1kg	1000	1	1.4	
10/5		青切昆布	1kg	1000	1	10	
10/5		寒干粉	1kg	1000	1	2.8	
10/5		いかおろし(表面かのみ入)【国産】	60g	80	1	1441	
10/5		米サラヤ糖	1kg	1650g	1	0.4	
10/6		糖類 上白糖	1kg	1000	1	0.4	
10/6		片栗粉(とちや)	800g	300	1	35.6	
10/6		チャウダー粉(ク&B)	1kg	1000	1	7	
10/6		サラヤ油	1kg	1000	1	2.85	
10/6		乾燥卵黄(卵)	1kg	1800	1	2	
10/6		からスープ	1kg	1000	1	5	
10/6		卵黄粉(卵)	1kg	1000	1	15	
10/6		片栗粉(とちや)	1kg	15	1	691	
10/7		ハート(小麥粉)(日本製粉)	1kg	1000	1	12	
10/7		精製上白糖	1kg	1000	1	4.3	
10/7		すりこま(白)	1kg	1000	1	1.4	
10/7		すりこま(黒)	1kg	1	1	569.2	
10/7		かんぽよう 乾	1kg	1000	1	5.7	
10/7		かえり素干(ビアット)	1kg	1000	1	3.6	
10/7		花かつお かつお削り	500g	500	1	5.7	
10/7		さけ切身(徳川)	60g	80	1	1423	
10/7		米白砂糖	1kg	16500	1	0.5	
10/7		砂糖(白砂糖)	1kg	1000	1	6	
10/7		砂糖(赤砂糖)	1kg	1000	1	3	
10/8		糖類 三温糖	1kg	1000	1	7.12	
10/8		だいたい 全粒 国産、乾	1kg	1000	1	21.35	
10/8		冷凍みかん	M	100	1	691	
10/8		乾燥卵黄	500g	500	1	2.8	
10/8		寒干粉	1kg	1000	1	2.8	
10/8		ソボラネイカIQF(ニチロ)	80g	80	1	1	

52-0-3. 出力帳票(様式1:B5横版)
プレビュー

[伝票番号] 29		物資注文書			中央学校給食センター		29 頁		
[仕入業者] 0000001 (財) 学校給食会					2010年 9 月 6日作成				
使用日	品名	規格名称	銘柄・条件	入札単価	発注数量	納入日	納入時間	納入先	
10/1	給食用ゆでめん	80 g	メーカー名記入 サンプル添付 一個袋入り 品質良好のもの	35	193	10/1			
		80 g	メーカー名記入 サンプル添付 一個袋入り 品質良好のもの	40	215	10/1			
		100 g	メーカー名記入 サンプル添付 一個袋入り 品質良好のもの	45	840	10/1			
	片栗粉(日清商會)	1 k g		250	1.10	10/1			
	車糖 上白糖	1 .		270	.80	10/1			
	米白絞油	1 6 . 5 k g		746	1	10/1			
	アセロラゼリーF e (ニチレイ)	5 0 g		55	1,248	10/1			
	有機丸大豆の醤油	1.8 Lベッ		500	1	10/1			

52-0-4. 出力帳票(様式2:A4縦版(2))
プレビュー

物資注文書		中央学校給食センター		6 頁						
[伝票番号] 6		[仕入業者] 0000001 (財) 学校給食会		2010年 9 月 6日作成						
使用日	品番	品名	規格名称	入数	数量	納入日	納入時間	納入先	備考	
10/1	1234567	給食用ゆでめん	80 g	1	193.00	10/1				
	0123	給食用ゆでめん	80 g	1	215.00	10/1				
	0124	給食用ゆでめん	100 g	1	840.00	10/1				
		片栗粉(日清商會)	1 k g	1	1.10	10/1				
		車糖 上白糖	1 .	1	0.80	10/1				
		米白絞油	1 6 . 5 k g	1	746.00	10/1				
		アセロラゼリーF e (ニチレイ)	5 0 g	1	1,248.00	10/1				
		有機丸大豆の醤油	1.8 Lベッ	1	500.00	10/1				
	10/4		車糖 三温糖	1 k g	1	5.98	10/4			
			だいたい 全粒 伊風 乾	1 k g	1	7.12	10/4			
		国産いんげん	500 g	1	14.2	10/4				
		なめこ水巻包(固形)(入込糖)	1 寄	1	15.80	10/4				
		かじき ましひじき	1 k g	1	5.89	10/4				
		かえり菓干(ピアット)	1 k g	1	2.8	10/4				
		十勝の乳ヨーグルト(白濁)	1 8 0 m l	1	891	10/4				
		ごま油	1 k g	1	2.18	10/4				
		穀物粉(特) 1k(ミツカン)	1 . 8 L	1	10/4					
		時産 白味噌(淡)	1 k g	1	15/4					

Excel形式

物資注文書		中央学校給食センター		6 頁					
[伝票番号] 6		[仕入業者] 0000001 (財) 学校給食会		2010年 9 月 6日作成					
使用日	品番	品名	規格名称	数量	納入日	納入時間	納入先	備考	
10/1	1234567	給食用ゆでめん	80 g	193.0	10/1				
	0123	給食用ゆでめん	80 g	215.0	10/1				
	0124	給食用ゆでめん	100 g	840.0	10/1				
		片栗粉(日清商會)	1 k g	1.1	10/1				
		車糖 上白糖	1 .	0.8	10/1				
		米白絞油	1 6 . 5 k g	1	10/1				
		アセロラゼリーF e (ニチレイ)	5 0 g	1248	10/1				
		有機丸大豆の醤油	1.8 Lベッ	1	10/1				
	10/4		車糖 三温糖	1 k g	5.98	10/4			
			だいたい 全粒 国産 乾	1 k g	7.12	10/4			
		国産いんげん	500 g	14.2	10/4				
		なめこ水巻包(固形)(入込糖)	1 寄	15.8	10/4				
		かじき ましひじき	1 k g	5.89	10/4				
		かえり菓干(ピアット)	1 k g	2.8	10/4				
		十勝の乳ヨーグルト(白濁)	1 8 0 m l	891	10/4				
		ごま油	1 k g	2.18	10/4				
		穀物粉(特) 1k(ミツカン)	1 . 8 L	10/4					
		時産 白味噌(淡)	1 k g	15/4					

52-0-5. 出力帳票(様式3:A4横版)
Excel形式

		物 資 注 文 書				2010年10月分		15頁			
(財)学校給食会 様		2010/9/6 10:04				中央学校給食センター					
使用日	食品コード	商品名・規格名	銘柄・条件	数量	単位	単価	金額	納入日	納入時間	備考	納入場所
10/1	1234567890ab	給食用ゆでめん 60g	メーカー名記入 サンプル添付 品質良好のもの	193.00	袋	35.00	6,755.00	10/1			
10/1	0123	給食用ゆでめん 80g	メーカー名記入 サンプル添付 品質良好のもの	215.00	個	40.00	8,600.00	10/1			
10/1	0124	給食用ゆでめん 100g	メーカー名記入 サンプル添付 品質良好のもの	840.00	個	45.00	37,800.00	10/1			
10/1		片栗粉(日清商会) 1kg		1.10	Kg	250.00	275.00	10/1			
10/1		車糖 上白糖 1kg		0.80	袋	270.00	216.00	10/1			
10/1		米白紋油 16.5kg		1.00	缶	746.00	746.00	10/1			
10/1		アセロラゼリーFe(ニチレイ) 50g		1,248.00	個	55.00	68,640.00	10/1			
10/1		有機丸大豆の醤油 1.8Lペット		1.00	本	500.00	500.00	10/1			
10/4		車糖 三温糖 1kg		5.98	Kg	0.00	0.00	10/4			
10/4		だいた 全粒 国産、乾 1kg		7.12	Kg	0.00	0.00	10/4			
10/4		国産いんげん 500g	M 箱入り	14.20	袋	298.00	4,231.60	10/4			
10/4		なめこ水煮缶国形1.8kg(入1号缶)		15.80	缶	2,890.00	45,662.00	10/4			
10/4		ひじき ほしひじき 1kg		5.69	Kg	0.00	0.00	10/4			
10/4		かえり煮干(ビアット) 1kg		2.80	Kg	3,300.00	9,240.00	10/4			
10/4		十勝のもヨーグルト(日清) 180ml		691.00	個	67.50	46,642.50	10/4			
10/4		ごま油 1kg		2.13	Kg	0.00	0.00	10/4			
10/4		殺菌酢フホトリル(ミツカン) 1.8L		1.00	本	380.00	380.00	10/4			

53. 物資注文書(Excel)

発注データを元に、仕入先ごとに物資注文書を作成します。

53-0-1. 出力画面

物資注文書作成(Excel出力)

物資注文書作成(Excel)

【処理内容】 仕入先毎に、物資注文書（A 4縦）を作成、
Excelに出力する。

【入力範囲】 使用日 納入日

使用日 ~

仕入先コード ~

食品略名を使用する

給食会への物資注文書のコードの表示方法

食品規格の発注コード 食品コード

【操作案内】 範囲を、入力して下さい。
指定した範囲が処理の対象となります。

53-0-2. 出力帳票

主 食		2010 年 10 月分																中央学校給食センター				14 ページ														
品 名	単 位	使 用 日																												計 算 額	単 価					
		1	4	5	6	7	8	12	13	14	15	18	19	20	21	22	25	26	27	28	合計	平均														
雑穀(おむぎ 半粒 粥)	粒												19.0			19.0																		38.0	220.40	
コッパン 羊乳給食用	箱										71.2										71.2													142.4	13.00	
袋入りコッパン 羊乳給食用 50g	箱					991.0																												991.0	46.00	
給食用ゆでめん 60g	袋	190.0																																190.0	36.00	
給食用ゆでめん 80g	箱	216.0																																216.0	40.00	
給食用ゆでめん 100g	箱	840.0																																840.0	49.00	
こめ 水稲産粒 精白 米	kg	113.8	99.0			113.8	113.8	113.8		99.0	113.8		99.0	113.8	113.8						113.8		113.8										1,323.4	629.00		
普通牛乳	本	1242.0			1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	1296.0	12,960.0	37.80		
																																			4,794.4	879.767

54. 物資注文書(使用日別・学校別型)

※1. 管理情報設定(P. 8)の発注対象区分が[0:センター一括計算]以外の場合のみ有効です。

発注データを元に、仕入先ごとに物資注文書を作成します。

54-0-1. 出力画面

物資注文書(使用日別_学校別型)
物資注文書作成

【処理内容】 物資注文書(使用日別_学校別型)(Excel)を作成します。

【入力範囲】 食品名は略称を使う

全体
 日々発注品
 月一括物資
 使用日
 納入日

使用日 ~

仕入先コード" ~

給食会への物資注文書のコードの表示方法

食品規格の発注コード"
 食品コード"

【操作案内】 入力した範囲は、OKですか?
EXCEL (F4)キーを押してください(終了:PF10)

54-0-2. 出力帳票

(財)学校給食会			物資注文書													2010/09/06 1頁			
			中央学校給食センター																
No	使用日	納品日	品番	材料名	規格	数量	単価	価格	東部一小	西部二小	北部一中	南部二中	センター職員	中央高校	中央園				区分
1	10/1	10/1	12345678 90ab	給食用ゆでめん メーカー名記入 サンプル添付	80g	193.00	35.00	6,755.00	104.00	89.00									
2	10/1	10/1	0123	給食用ゆでめん メーカー名記入 サンプル添付	80g	215.00	40.00	8,600.00	91.00	124.00									
3	10/1	10/1	0124	給食用ゆでめん メーカー名記入 サンプル添付	100g	940.00	45.00	37,800.00	83.00	147.00	300.00	280.00	30.00						
4	10/1	10/1		片栗粉(日清商會)	1kg	1.10	250.00	275.00	0.20	0.30	0.30	0.30							
5	10/1	10/1		車糖 上白糖	1	0.80	270.00	216.00	0.20	0.20	0.20	0.20							
6	10/1	10/1		米白絞油	16.5kg	1.10	746.00	820.60	0.20	0.30	0.30	0.30							
7	10/1	10/1		アセロラゼリーFe(ニチレイ)	50g	1,248.00	55.00	68,640.00	278.00	360.00	300.00	280.00	30.00						
8	10/1	10/1		有機丸大豆の醤油	18Lベック	4.00	500.00	2,000.00	1.00	1.00	1.00	1.00							
9	10/4	10/4		車糖 三温糖	1g	151.20	0.00						151.20						
10	10/4	10/4		車糖 三温糖	1kg	5.82	0.00		1.39	1.51	1.51	1.41							
11	10/4	10/4		だいず 全粒 国産 乾	1g	180.00	0.00						180.00						
12	10/4	10/4		だいず 全粒 国産 乾	1kg	6.94	0.00		1.66	1.80	1.80	1.68							
13	10/4	10/4		国産いんげん M 箱入り	500g	14.30	298.00	4,261.40	3.30	3.60	3.60	3.40	0.40						
14	10/4	10/4		なご水産国形18号(入庄瀬)	1号缶	15.80	2,890.00	45,662.00	3.70	4.00	4.00	3.70	0.40						
15	10/4	10/4		ひじき ほしひじき	1g	144.00	0.00						144.00						

55. 物資注文書(学校別・食品別型)

※1. 管理情報設定(P. 8)の発注対象区分が[0:センター一括計算]以外の場合のみ有効です。

発注データを元に、仕入先ごとに物資注文書を作成します。

55-0-1. 出力画面

物資注文書(学校別_食品別型)

物資注文書作成

【処理内容】 物資注文書(学校別_食品別型)(Excel)を作成します。

【入力範囲】 食品名は略称を使う

全体
 日々発注品
 月一括物資
 使用日
 納入日

使用日 2010.10.01 ~ 2010.10.28

仕入先コード" 0 ~ 999999

給食会への物資注文書に食品規格の発注コードを表示する

【操作案内】 入力した範囲は、OKですか?
EXCEL (F4)キーを押してください(終了:PF10)

EXCEL(F4)
再試(F8)
取消(F9)
終了(F10)

55-0-2. 出力帳票

(財)学校給食会			2010年10月分 給食物資注文書										中央学校給食センター		2010/09/01 頁					
	1234567890123	0124	給食用ゆでめん	給食用ゆでめん	給食用ゆでめん	片栗粉(日清商會)	車糖 上白糖	米白絞油	アセロラゼリー-Fe(ニチレイ)	有糖丸大豆の醬油	車糖 三温糖	車糖 三温糖	三温糖	三温糖	だいたず全粒国産乾	だいたず全粒国産乾	国産いんげん	なめこ水素在(固形1.0#D(入広)	ほじき	ほじき
	規格	60g	80g	100g	1kg	1kg	1kg	1kg	50g	1.8Lペット	1g	1kg	1kg	1g	1kg	500g	1号缶	1g	1g	1g
	使用日	1(金)	1(金)	1(金)	1(金)	1(金)	1(金)	1(金)	1(金)	1(金)	4(月)	4(月)	4(月)	4(月)	4(月)	4(月)	4(月)	4(月)	4(月)	4(月)
	納入日																			
学校名	条件	メーカー名	メーカー名	メーカー名													M			
		サンプル添付	サンプル添付	サンプル添付													箱入り			
東部一小		104.00	91.00	83.00	0.20	0.20	0.20	278.00	1.00			1.39		1.66	3.30	3.70				
西部二小		89.00	124.00	147.00	0.30	0.20	0.30	360.00	1.00			1.51		1.80	3.60	4.00				
北部一中				300.00	0.30	0.20	0.30	300.00	1.00			1.51		1.80	3.60	4.00				
南部二中				280.00	0.30	0.20	0.30	280.00	1.00			1.41		1.68	3.40	3.70				
ゼンタ職員				30.00				30.00				151.20		180.00	0.40	0.40	144.00			
中央高校																				
中央園																				
合計		193.00	215.00	840.00	1.10	0.80	1.10	1,248.00	4.00		151.20	5.82	180.00	6.94	14.30	15.80	144.00			

56. オンライン発注と確認処理

インターネットを通じてのオンライン発注(Web発注)を行います。

オンライン発注と確認処理

発注日 2019/07/15 Web発注処理

期間 2019/09/01 ~ 2019/09/30

使用日	食品名	規格	発注数	発注指示	区分	前回発注状況	送信日	発注数
2019/9/2	給食用ゆでめん	80 g	333.0	0	発注	未		
2019/9/2	給食用ゆでめん	80 g	215.0	0	発注	未		
2019/9/2	給食用ゆでめん	100 g	893.0	0	発注	未		
2019/9/2	給食用ゆでめん	120 g	600.0	0	発注	未		
2019/9/2	片栗粉 (日清商會)	1 k g	1.9	0	発注	未		
2019/9/2	車糖 上白糖	1 .	1.4	0	発注	未		
2019/9/2	米白絞油	1 6 . 5 k g	1.8	0	発注	未		
2019/9/2	アセロラゼリー Fe (ニチレイ)	5 0 g	2,041.0	0	発注	未		
2019/9/2	有機丸大豆の醤油	1.8 Lベット	2.0	0	発注	未		
2019/9/3	おやつ大豆	7 g	691.0	0	発注	未		
2019/9/3	いりごま (白)	1 k g	2.3	0	発注	未		
2019/9/3	さわら照焼 (常洋)	5 0 g	691.0	0	発注	未		
2019/9/3	米サラダ油	1 6 5 0 g	2.1	0	発注	未		
2019/9/3	吟醸・白味噌(粥か)	1 k g	12.0	0	発注	未		
2019/9/3	吟醸・赤味噌(粥か)	1 k g	12.0	0	発注	未		
2019/9/4	車糖 三温糖	1 k g	9.3	0	発注	未		
2019/9/4	納豆 (タレカラシ付)	4 0 g	691.0	0	発注	未		
2019/9/4	ローストアモド(細切)(加ワルニア)	1 k g	6.9	0	発注	未		
2019/9/4	切干大根 (藤和乾物)	1 k g	11.6	0	発注	未		
2019/9/4	たけのこ水煮缶	1号缶	38.6	0	発注	未		

確定(F6) Web発注指示 プレビュー(F4) 取消(F9) 終了(F10)

No	項目名	内容
1	期間	Web発注する期間を指定できます。
2	発注指示	発注指示内容を指定できます。 0、2、3、4のいずれかを入力します。空欄の場合は処理しません。 0・・・発注 2・・・再発注 3・・・数量変更 4・・・取消(削除) 2、3、4を入力して再発注する場合は、事前に担当者へご確認ください。

Web発注処理の準備

1. 管理情報設定 (P. 8)の発注対象区分が[0:センター一括計算]以外の場合、
4. 報告書区分編集 (P. 15)の「90:発注パターン別顧客コード」の入力が必要です。

報告書区分編集

区分選択 90:発注パターン別顧客コード

コード 002

区分名 中央学校給食センター(児童)

予備 100001

一覧表示(F5) 次表示(F1) 前表示(F2) 更新(F6) 取消(F9) 削除(F7) 終了(F10)

「予備」には、学校または対象ごとに指定されたコードを入力します。

- ・「1:学校別で計算」を指定した場合
「コード」に2. 学校作成 (P. 12)で入力した学校コードを、「区分名」には学校名を入力します。
- ・「2:対象別で計算」を指定した場合
「コード」に対象コード(1~4)を、「区分名」に対象名を入力します。
- ・「3:幼児/児童生徒/成人で計算」を指定した場合
「コード」に対象コード(1~3)を、「区分名」に対象名を入力します。

56-1. 発注確認表

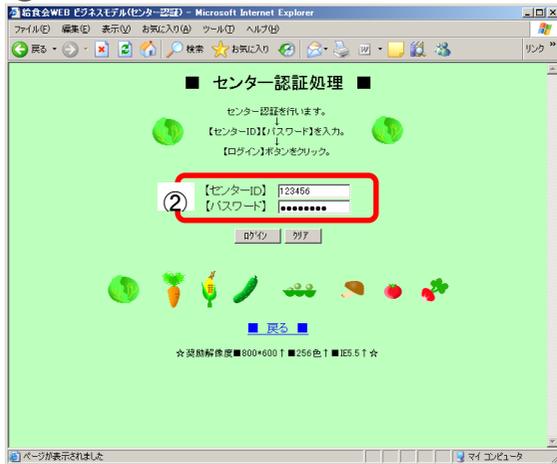
56. オンライン発注と確認処理(P. 105)後、発注内容の確認表を出力できます。

発注処理日	2010/09/06		Web発注確認表		1頁	
発注日	食品名	規格	発注数	発注指示	前回送信日	前回数量
2010/10/1	浴食用 ゆでめん	60g	198.00	1発注		
2010/10/1	浴食用 ゆでめん	80g	215.00	1発注		
2010/10/1	浴食用 ゆでめん	100g	840.00	1発注		
2010/10/1	片栗粉 (日清商会)	1kg	1.10	1発注		
2010/10/1	本糖 上白糖	1'	0.80	1発注		
2010/10/1	米白絞油	16.5kg	1.00	1発注		
2010/10/1	アセロラゼリーFφ (ニチレイ)	50g	1,248.00	1発注		
2010/10/1	有機丸大豆の醤油	1.8Lペット	1.00	1発注		
2010/10/4	本糖 三温糖	1kg	5.98	1発注		
2010/10/4	たいす 全粒 国産、乾	1kg	7.12	1発注		
2010/10/4	国産いんげん	500g	14.20	1発注		
2010/10/4	なめこ水煮缶固形1.8号 (入広瀬)	1号缶	15.80	1発注		
2010/10/4	ひじき ほしひじき	1kg	5.69	1発注		
2010/10/4	かえり煮干 (ピアット)	1kg	2.80	1発注		
2010/10/4	十勝のむヨーグルト (日清)	180ml	691.00	1発注		
2010/10/4	ごま油	1kg	2.18	1発注		
2010/10/4	穀物酢アヅマ(ミツカン)	1.8L	1.00	1発注		
2010/10/4	吟醸・白味噌(マダ)	1kg	15.00	1発注		
2010/10/5	たいす 全粒 国産、乾	1kg	14.28	1発注		
2010/10/5	熟し栗(トトワ)	1kg	28.80	1発注		
2010/10/5	おろし生しょうが	1kg	1.40	1発注		
2010/10/5	青切昆布	1kg	10.00	1発注		
2010/10/5	煮干粉	1kg	2.80	1発注		
2010/10/5	いかマヨ(阿国)かのこ入(櫻洋)	60g	1,441.00	1発注		
2010/10/5	米サラダ油	1650g	0.40	1発注		
2010/10/6	本糖 上白糖	1'	0.40	1発注		
2010/10/6	貝柱水煮(ともや)	800g	35.60	1発注		
2010/10/6	チャウダー粉(オBB)	1kg	7.00	1発注		
2010/10/6	サラダ油	1kg	2.88	1発注		
2010/10/6	穀物酢アヅマ(ミツカン)	1.8L	2.00	1発注		
2010/10/6	からスープ缶	1kg	5.00	1発注		
2010/10/6	味の素(エネキ)	1kg	15.00	1発注		
2010/10/6	アインズ(アヅマ) (オBB)	15g	691.00	1発注		
2010/10/7	ハート (小麦粉) (日本製粉)	1kg	12.00	1発注		
2010/10/7	精製上白糖	1kg	4.30	1発注		
2010/10/7	すりごま(白)	1kg	1.40	1発注		
2010/10/7	すりごま(黒)	1g	589.20	1発注		
2010/10/7	かんぴょう 乾	1'	5.70	1発注		
2010/10/7	かえり煮干 (ピアット)	1kg	5.60	1発注		
2010/10/7	花かつお かつお削り	500g	5.70	1発注		

56-2. Web発注

該当のホームページより、インターネットを利用してオンラインで発注します。
発注用データは、56. オンライン発注と確認処理(P. 105)の「確定(F6)Web発注指示」ボタンをクリックすると作成されます。

①



1. インターネットに接続し、該当のホームページを表示します。
※オンライン発注を行う場合、仕入先での準備が必要となります。
2. センター認証画面でIDとパスワードを入力し、ログインボタンをクリックします。
 - ・IDとパスワードは正確に入力してください。
 - ・間違えて入力すると、エラー画面が表示されます。
エラー画面の「戻る」の文字をクリックするとセンター認証画面に戻りますので、改めてIDとパスワードを入力してください。

③



3. メニューが表示されます。
4. 「発注処理」の文字をクリックします。

⑤



5. オンライン発注画面が表示されます。
6. オンライン発注用のファイルを指定し、「送信」ボタンをクリックします。
 - ・「参照」ボタンをクリックすると、ファイル選択画面が表示されます。



⑦



7. 送信完了画面が表示されます。

オンライン発注用ファイルの名前

オンライン発注用のファイル名は、1. 管理情報設定 (P. 8) の発注対象区分によって変わります。

- ・「0:センター一括計算」を指定した場合
ファイル名は、1. 管理情報設定 (P. 8) の「管理コード」に入力したコード
- ・上記以外を指定した場合
ファイル名は、4. 報告書区分編集 (P. 15) の「90:発注パターン別顧客コード」の「予備」に入力したコード

※パソコンの設定によってファイル名だけが表示される場合と、ファイル名.datと表示される場合があります。

オンライン発注用ファイルの保存場所

オンライン発注用のファイルは、学校給食管理システム用の「Skyv9」フォルダの中の「Tp」フォルダの中にあります。
「Skyv9」フォルダの場所はインストール時の設定によって異なりますので、下記の方法で調べてください。

- 1) 学校給食管理システムを起動し、「管理情報設定」画面を表示します。
- 2) 「契約情報」ボタンをクリックし、「契約情報」画面を表示します。
- 3) 「契約情報」画面の「使用ドライブ」の「DISK」欄を確認します。



- 4) ⑧が「C」の場合はCドライブ、「D」の場合はDドライブの中に「Skyv9」フォルダがあります。
- 5) 学校給食管理システムを終了します。

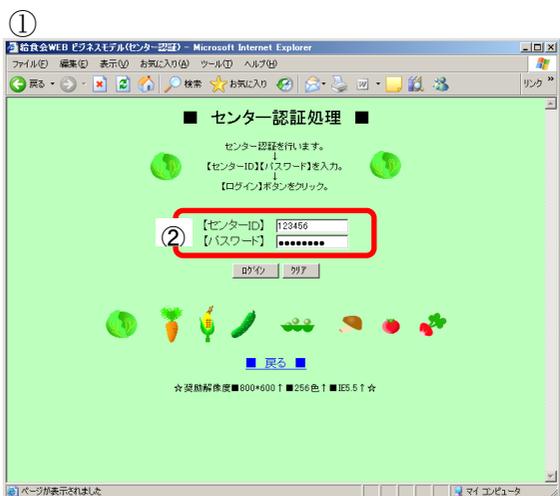
オンライン発注

システム用フォルダの場所が確認できたら、実際にオンラインで発注してみましょう。

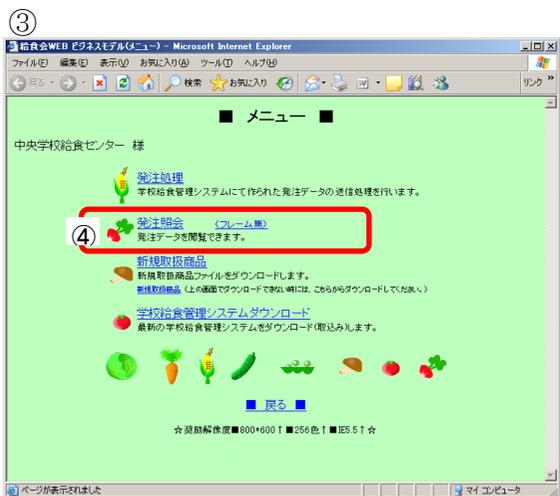
- 1) ⑥「参照」ボタンをクリックします。
- 2) PCからCドライブ、「ITS」フォルダを開き、「QNETSKYV9」フォルダを探します。
見つかったら「QNETSKYV9」フォルダをダブルクリックして開きます。
- 3) 「Dt」フォルダを探し、ダブルクリックして開きます。
- 4) オンライン発注用のファイルを探し、ダブルクリックします。
- 5) ⑤オンライン発注画面に戻ったら、「送信」ボタンをクリックします。

56-3. Web発注確認

56-2. Web発注(P. 107)後、オンライン発注の受付処理が終わると、発注内容の確認ができます。



1. インターネットに接続し、該当のホームページを表示します。
2. センター認証画面でIDとパスワードを入力し、ログインボタンをクリックします。
 - ・IDとパスワードは正確に入力してください。
 - ・間違えて入力すると、エラー画面が表示されます。
 エラー画面の「戻る」の文字をクリックするとセンター認証画面に戻りますので、改めてIDとパスワードを入力してください。



3. メニューが表示されます。
4. 「発注照会」の文字をクリックします。

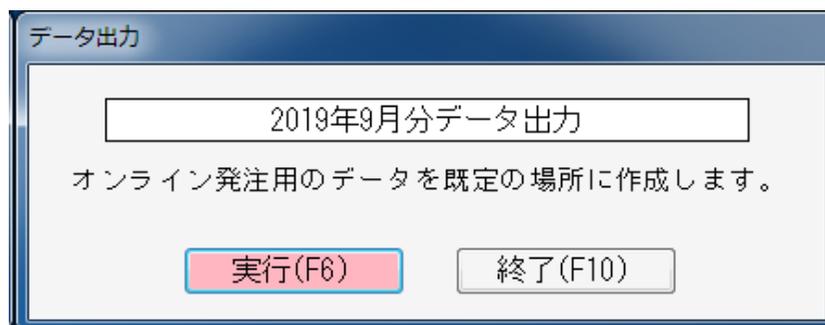


5. 発注照会画面が表示されます。
6. 月日を入力し「閲覧」ボタンをクリックします。
7. 画面下部に発注内容が表示されます。



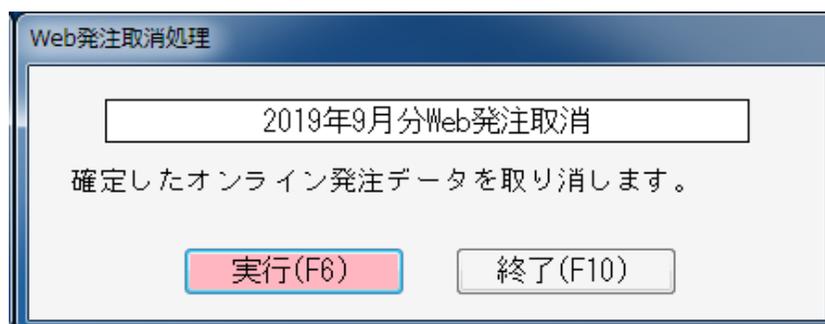
57. データ出力

56-2. Web発注(P. 107)用のデータをフロッピーディスクやUSBメモリ等に作成します。
給食システムがインストールされているパソコン端末からインターネットに接続できない場合にご利用ください。



58. Web発注取消処理

56-2. Web発注(P. 107)で作成したデータを取り消し、再度データを作成できる状態にします。
再発注する場合は、作業前に給食会担当者へご連絡ください。



4. 見積(入札)

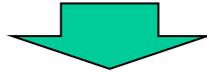
④見積(入札)

この機能を使用するには、「管理情報設定」の「入札運用パターン」の設定が必要です。

◎ 59. 見積依頼データ作成

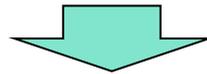
P. 115

見積(入札)用の基本データを作成します。



60. 見積依頼書作成

P. 116

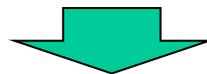


見積処理

61. 見積開札記録の入力

P. 117

見積依頼先から返ってきた見積内容を、仕入先ごとに
入力します。



63. 選定結果入力

P. 119

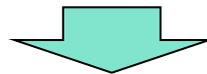
見積選定結果を入力します。



65. 選定業者・単価一括設定

P. 121

見積データを確定し、発注データに反映します。



66. 決定単価入力

P. 121

見積結果を元に決定した仕入先と単価の入力や、確定後の変更が可能です。

◎は必須作業です。

設定の確認

見積メニューを使用する場合、事前に6. 食品作成(P. 18)での情報の入力が必要です。

食品作成				2019年08月20日	
食品コード	0104011	一覧表示 (F5)	自動作成	食品作成	
参照コード					
一般情報					
食品名	学校給食用ゆでめん				
カナ名	マク	略	給食用ゆでめん	2	ゆでめん
ひらがな名	ぎゅうしょくようゆでめん				
発注用食品名	給食用ゆでめん				
仕入先	000001 (財) 学校給食会				
g 単価	0.4500	廃棄率	0.00	個数表示	1:個
報告区分	週報	041	麺(主食)		
	月報	000			
	他月報	000			
消費税	容量単位	基礎食品群	発注サイクル		
<input checked="" type="radio"/> 外税	<input checked="" type="radio"/> g	黄	<input checked="" type="radio"/> 1日単位		
<input type="radio"/> 内税	<input type="radio"/> ml		<input type="radio"/> 1週単位		
<input type="radio"/> 非課税			<input type="radio"/> 1ヶ月単位		
			<input type="radio"/> 月上・下旬		
メーカー名	UCM				
各種区分設定					
<input checked="" type="checkbox"/> 配合	<input checked="" type="checkbox"/> 学年別供給	<input type="checkbox"/> 終業区分	<input type="checkbox"/> 調味料区分	<input type="checkbox"/> 在庫区分	
<input type="checkbox"/> 見本品添付	見積区分	0:入札以外	産地区分	3:国内	
発注数指示	00 標準				
発注条件					
規格条件	1	メーカー名記入	3	一個袋入り	
コメント	2	サンプル添付	4	品質良好のもの	
納入予定日設定	使用日の	0 日前に納入			
時刻設定	0 時	0 分 (08~18時)			
発注群	10 主食				
栄養成分					
エネルギー	149.00 kcal				
水分	65.00 g				
たんぱく質	動物性	0.00 g			
	植物性	5.20 g			
総脂質	0.50 g				
炭水化物	29.10 g				
灰分	0.20 g				
無機質	ナトリウム	13.00 mg			
	カルシウム	10.00 mg			
	マグネシウム	12.00 mg			
	リン	42.00 mg			
	鉄	0.50 mg			
	亜鉛	0.30 mg			
ビタミン	レチノール	0.00 μg			
	βカロテン当量	0.00 μg			
	ビタミンB1	0.16 mg			
	ビタミンB2	0.07 mg			
	ビタミンC	0.00 mg			
食塩相当量	0.03 g				
食物繊維	水溶性	0.60 g			
	不溶性	0.90 g			
その他					
原料-食品					
特定原材料					
<input checked="" type="checkbox"/> 小麦	<input type="checkbox"/> 落花生				
<input type="checkbox"/> そば	<input type="checkbox"/> えび				
<input type="checkbox"/> 卵	<input type="checkbox"/> かに				
<input type="checkbox"/> 乳					
特定原材料に準ずるもの					
<input type="checkbox"/> あわび	<input type="checkbox"/> 鶏肉				
<input type="checkbox"/> いか	<input type="checkbox"/> 豚肉				
<input type="checkbox"/> いくら	<input type="checkbox"/> まつたけ				
<input type="checkbox"/> オレンジ	<input type="checkbox"/> もも				
<input type="checkbox"/> やわいも	<input type="checkbox"/> やまいも				
<input type="checkbox"/> 牛肉	<input type="checkbox"/> りんご				
<input type="checkbox"/> くるみ	<input type="checkbox"/> ゼラチン				
<input type="checkbox"/> さけ	<input type="checkbox"/> バナナ				
<input type="checkbox"/> さば	<input type="checkbox"/> カシューナッツ				
<input type="checkbox"/> 大豆	<input type="checkbox"/> ゴマ				
最新更新日					
2019年08月20日					
次表示(F1)	食品規格作成(F3)	登録(F6)	終了(F10)		
前表示(F2)	食品配合作成(F4)	削除(F7)	取消(F9)		
	学年別供給作成(F11)				

食品作成画面の表示

見積オプションを指定された場合、食品作成画面に「見本品添付」と「見積区分」が表示されるようになります。
「見積区分」では見積の種類を選択できます。選択した「見積区分」を元に見積用のデータを作成します。
このとき発注群の指定も行います。

「見積区分」は下記の三種類から選択します。

- 0:入札以外
- 1:月入札
- 2:学期入札
- 3:年契 ※年契の場合は、食品の規格が登録されていることが必要です。

59. 見積依頼データ作成

見積依頼データを作成します。

見積依頼データ作成

見積り依頼データ作成

【対象月】 2019 年 9 月度分

【処理方法】

- 月指定の食品のみ対象とする
- 該当月の全商品を対象とする
- 学期入札の食品のみ対象とする
- 年間契約の食品のみ対象とする

【対象期間】 2019/09/01 ~ 2019/09/30

対象期間の最終日が、単価の有効期限になります。

実行(F6) 終了(F10)

処理方法の選択

選択された処理方法で対象となる食品は、6. 食品作成 (P. 18) 画面の「見積区分」での指定によります。

- ・月指定の食品のみ対象とする
「1: 月入札」を指定した食品が対象
- ・該当月の全食品を対象とする
区分に関わらず、対象月に使用する食品全てが対象
- ・学期入札の食品のみ対象とする
「2: 学期入札」を指定した食品が対象
- ・年間契約の食品のみ対象とする
「3: 年契」を指定した食品が対象

処理方法の異なる見積について

学期入札(または年契)の見積と、対象月の見積を同時に処理することはできません。
学期入札(または年契)の見積を行ってから月の見積を行うといったように、一つの処理が終了してから次の処理を行います。

61. 見積開札記録の入力

見積依頼先から返ってきた見積書の結果を入力します。
 見積依頼書発行で作成したExcel形式の見積依頼書から結果を取り込むことも可能です。

見積開札記録の入力

2019 年 9 月度

見積開札記録の入力

① 見積分類 | 10 | 主 食

② 応札業者 | 0000001 | (公財) 学校給食会

③ 応札単価 | 備考

番号	区	食品名	規格名	メーカー	数量	単位	応札単価	備考
187		精麦 (おおむぎ 米粒麦)	1 k g		34.00	Kg		
188		おおむぎ 大麦めん 炒で	個		1,852.00			
189		コッペパン 学校給食用	1 0 5 g		2,397.00	個		
190		学校給食用ゆでめん	80 g	UCM	393.00	袋	32.50	
191		学校給食用ゆでめん	80 g	UCM	215.00	個	37.00	
192		学校給食用ゆでめん	100 g	UCM	893.00	個	42.00	
193		学校給食用ゆでめん	120 g	UCM	600.00	個	48.50	
194		こめ 水稲穀粒 精白米	1 k g		2,136.00			
195		普通牛乳	206		38,665.00	本		

見積依頼書 (Excel) 取込

登録 (F6) 再試 (F8) 取消 (F9) 終了 (F10)

No	項目名	内容
1	見積分類	入力する見積分類 (発注群) を指定します。
2	応札業者	結果を入力する見積依頼先を指定します。
3	応札単価 備考	見積書に記載された単価や備考を入力します。

見積依頼書 (Excel) 取込

60. 見積依頼書作成 (P. 116) で作成した見積依頼書をフロッピーやUSBメモリ、メール等で配布し、結果が入力されたExcelファイルをシステムに取り込むことで、見積結果を入力する手間を省くことができます。
 「見積依頼書 (Excel) 取込」ボタンをクリックするとファイルの選択画面が表示されますので、取り込むファイルを選択します。

見積開札記録の入力

2019 年 9 月度

見積開札記録の入力

見積分類 | 00 | (食品群未設定)

応札業者 | 0000000

見積開札記録の入力

ファイル名: 見積依頼書

Excelファイル (xlsx)

開く

見積依頼書 (Excel) 取込

登録 (F6) 再試 (F8) 取消 (F9) 終了 (F10)

63. 選定結果入力

61. 見積開札記録の入力(P. 117)で入力した見積依頼先の見積結果を確認し、依頼する取引先を指定します。

選定結果入力

2019 年 9 月度 選定結果入力 (1) 見積分類 10 主 食

番号	区	食品名	規格名	メーカー	選定理由	③				価格	
						(公財)学校給食会	学校給食	ソフト入業者様	(有)大口商店		
187		精麦(おおむぎ 米粒麦)	1 k g			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	998.00	
188		おおむぎ 大麦めん ゆで	個			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
189		コッペパン 学校給食用	105 g			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
190		給食用ゆでめん	80 g	UCM	低学年用パッケージ	<input checked="" type="checkbox"/>	32.50	<input type="checkbox"/>	36.50	<input type="checkbox"/>	35.00
191		給食用ゆでめん	80 g	UCM		<input checked="" type="checkbox"/>	37.00	<input type="checkbox"/>	42.00	<input type="checkbox"/>	40.00
192		給食用ゆでめん	100 g	UCM		<input checked="" type="checkbox"/>	42.00	<input type="checkbox"/>	47.50	<input type="checkbox"/>	45.00
193		給食用ゆでめん	120 g	UCM		<input type="checkbox"/>	46.50	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
194		こめ 水稲穀粒 精白米	1 k g			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
195		普通牛乳	206			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	

一括選定処理(F5) 登録(F6) 再試(F8) 取消(F9) 終了(F10)

No	項目名	内容
1	見積分類	入力する見積分類(発注群)を指定します。
2	選定理由	選定理由を入力します。
3	決定業者の指定	見積の結果から決定した業者にチェックを入れます。

65. 選定業者・単価一括設定

見積結果を確定し、発注データに反映します。

選定業者・単価一括設定

選定業者・単価一括設定

【対象月】 2019年9月度分

【処理方法】 該当月の全食品を対象

【対象期間】 2019/09/01 ~ 2019/09/30

設定された業者と単価を物資注文書と
入札単価に設定します

実行(F6) 終了(F10)

66. 決定単価入力

選定業者・単価一括設定を行い見積結果を発注データに反映させた後、結果の内容を変更する場合に使用します。

決定単価入力

年月 2019年9月 決定単価入力

地区CD 発注群順に表示

入札区分	食品CD	食品名	規格容量	入数	規格名	単価	業者CD	業者名	有効期限	産地区分	産地
入札以外	01007	おおむぎ 米粒麦	1.0						2019/09/30		
入札以外	01007	おおむぎ 米粒麦	1,000.0						2019/09/30		
入札以外	0100701	精麦(おおむぎ 米粒麦)	1,000.0	1 1 k g		998.00	0000901	(有) 口口商店	2019/09/30		
入札以外	01009	おおむぎ 大麦めん 炒で	100.0	1個					2019/09/30	9	
入札以外	0102001	炒で中華めん(粉)	80.0	180					2019/09/30	9	
入札以外	01029	コッペパン 学校給食用	27.6	1 2 0 g					2019/09/30	9	
入札以外	01029	コッペパン 学校給食用	55.2	1 4 0 g					2019/09/30	9	
入札以外	01029	コッペパン 学校給食用	144.9	1 1 0 5 g					2019/09/30	9	
入札以外	0104001	ツナカツカツめ(粉)	80.0	1個					2019/09/30	9	
入札以外	0104011	給食用ゆでめん	80.0	180 g		32.50	0000001	<公財> 学校給食	2019/09/30	3	
入札以外	0104011	給食用ゆでめん	80.0	180 g		37.00	0000001	<公財> 学校給食	2019/09/30	3	
入札以外	0104011	給食用ゆでめん	100.0	1100 g		42.00	0000001	<公財> 学校給食	2019/09/30	3	
入札以外	0104011	給食用ゆでめん	120.0	1120 g					2019/09/30	3	
入札以外	01070	小麦まいか	1,000.0						2019/09/30	9	
入札以外	01083	こめ 水稲穀粒 精白米	1,000.0						2019/09/30		
入札以外	01115	ビーフン	1,000.0	1 1 k g					2019/09/30	9	
入札以外	02003	つきこんにゃく 精粉こんにゃく	1,000.0	1kg					2019/09/30	9	
入札以外	0200302	つきこんにゃく 黒(宮村商店)	500.0	1500 g					2019/09/30		
入札以外	0200505	しらたき	1,000.0	1kg					2019/09/30	9	

挿入(F4) 検索(F5) 更新(F6) 削除(F7) 取消(F9) 終了(F10)

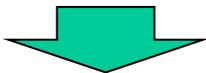
No	項目名	内容
1	年月	明細を表示する年月を指定します。
2	発注群順に表示	食品コード順と発注群順のどちらの順番で明細を表示させるかを指定します。見積依頼書と同じ順番で表示させる場合はチェックを入れてください。

5. 検収・買掛

⑤検収・買掛

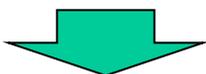
◎ 67. 買掛当月指定 P. 126

検収・買掛メニューで使用する実施年月を指定します。



◎ 68. 納入準備データ作成 P. 126

発注のデータを元に、納入処理の基本データを作成します。

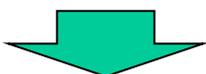


69. 食品検収簿作成 P. 127



71. 自動納入一括処理 P. 130

発注した商品が発注通りに納品されたとみなし、一括で納入処理を行います。
自動一括納入処理後の変更は、72. 納入処理(業者別)、または73. 納入処理(納入予定日別)で行います。



受入結果の入力(納入処理)

* 72・73のどちらか、または両方で処理

◎ 72. 納入処理(業者別) P. 132

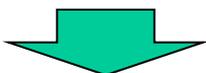
指定した業者ごとに納入処理を行うことができます。
物資注文書と同じイメージで画面が表示されます。

◎ 73. 納入処理(納入予定日別) P. 133

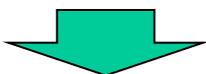
指定した納入予定日ごとに納入処理を行うことができます。
食品検収簿と同じイメージで画面が表示されます。



75. 買掛支払入力 P. 135



◎ 76. 買掛集計処理 P. 136



◎ 80. 買掛月次更新処理 P. 140

納入・買掛データを確定し、実績データに反映します。

◎は必須作業です。

67. 買掛当月指定

検収・買掛メニューで処理する年月を指定します。
検収・買掛メニューの処理のみ、通常の年月とは別に日付を管理しています。

買掛当月指定

管理情報
管理コード 1 名称 中央学校給食センター

処理年月情報
実施 西暦 2019年 9月
予定 西暦 2019年 10月

消費税情報
消費税率 8.0

更新(F6) 取消(F9) 終了(F10)

68. 納入準備データ作成

発注データを元に、納入用の基本データを作成します。

納入準備データ作成

2019年9月分納入準備データ作成

発注データから納入データへの移行を行います。

実行(F6) 終了(F10)

69. 食品検収簿作成

食品検収簿1と食品検収簿2の2つの形式で食品検収簿を作成できます。

69-0-1. 出力画面

食品検収簿 作成

食品検収簿 作成

【入力範囲】 . . ~ . .

使用月のみ出力する

【使用月】 .

食品検収簿 1 食品検収簿 2

【操作案内】 範囲を指定してください。

69-0-2. 出力帳票(様式1)
プレビュー

食 品 検 収 簿														
2010年10月01日(金)														
納入業者	食品名	規格	単価	発注数量	納入時間	納入数量	製造年月日	賞味期限	産地	メーカー	品質	包装	品温	備考
給食会	給食用ゆでめん	60g		193.00										
給食会	給食用ゆでめん	80g		215.00										
給食会	給食用ゆでめん	100g		840.00										
給食会	片栗粉(日清商會)	1kg		1.10										
給食会	車糖 上白糖	1・		0.80										
給食会	米白絞油	16.5kg		1.00										
給食会	アセロラゼリーFe(ニチレイ)	50g		1,248.00										
給食会	有機													
牛乳屋さん	普通													
鶏肉屋さん	にわ													
鶏肉屋さん	にわ													
八百屋さん	じゃ													
八百屋さん	にん													
八百屋さん	根													
豆腐屋さん	木綿													
豆腐屋さん	油揚													
' 醬	こい													
' 塩	食塩													

食 品 検 収 簿														
2010年10月1日(金)														
納入業者	食品名	規格名	単価	発注数量	納 入 時 間	納入数量	製 造 年 月 日	賞味期限	産 地	メーカ	品質	包 装	品 温	備考
給食会	給食用ゆでめん	60g		193.00										
給食会	給食用ゆでめん	80g		215.00										
給食会	給食用ゆでめん	100g		840.00										
給食会	片栗粉(日清商會)	1kg		1.10										
給食会	車糖 上白糖	1・		0.80										
給食会	米白絞油	16.5kg		1.00										
給食会	アセロラゼリーFe(ニチレイ)	50g		1,248.00										
給食会	有機丸大豆の醤油	1.8Lベット		1.00										
牛乳屋さん	普通牛乳		206	1,242.00										
鶏肉屋さん	にわとり 成鶏肉 もも 皮なし	1kg		27.40										
鶏肉屋さん	にわとり ひき肉 生	1kg		17.13										
八百屋さん	じゃがいもでん粉	10kg		1.40										
八百屋さん	にんじん 根、皮つき	kg		15.50										
八百屋さん	根深ねぎ葉、軟白、生	1kg		34.25										
豆腐屋さん	木綿豆腐	1kg		137.00										
豆腐屋さん	油揚げ	1kg		9.00										
醬	こいくちしょうゆ	1kg		19.18										
塩	食塩	1g		137.00										

Excel
形式

69-0-3. 出力帳票(様式2)
プレビュー

食品検収簿													
2010年10月01日(金)													
納入業者	食品名	規格	単価	発注数量	納入時間	納入数量	使用日	製造賞味	産地	メーカー	品温	有無	備考
給食会	給食用ゆでめん	60g	35.00	193.00			10.10.01					有・無	
給食会	給食用ゆでめん	80g	40.00	215.00			10.10.01					有・無	
給食会	給食用ゆでめん	100g	45.00	840.00			10.10.01					有・無	
給食会	片栗粉(日清商会)	1kg	250.00	1.10			10.10.01					有・無	
給食会	専糖 上白糖	1・	270.00	0.80			10.10.01					有・無	
給食会	米白絞油	16.5kg	746.00	1.00			10.10.01					有・無	
給食会	アセロラゼリー Fe(ニチレイ)	50g	55.00	1,248.00			10.10.01					有・無	
給食会	有機												
牛乳屋さん	普通												
鶏肉屋さん	にわ												
鶏肉屋さん	にわ												

食品検収簿													
2010年10月1日(金)													
納入業者	食品名	規格名	単価	発注数量	納入時間	納入数量	使用日	製造日賞味期限	産地	メーカー	品温	有無	備考
給食会	給食用ゆでめん	60g	35.00	193.00			10.10.01					有・無	
給食会	給食用ゆでめん	80g	40.00	215.00			10.10.01					有・無	
給食会	給食用ゆでめん	100g	45.00	840.00			10.10.01					有・無	
給食会	片栗粉(日清商会)	1kg	250.00	1.10			10.10.01					有・無	
給食会	専糖 上白糖	1・	270.00	0.80			10.10.01					有・無	
給食会	米白絞油	16.5kg	746.00	1.00			10.10.01					有・無	
給食会	アセロラゼリー Fe(ニチレイ)	50g	55.00	1,248.00			10.10.01					有・無	
給食会	有機丸大豆の醤油	1.8Lペット	500.00	1.00			10.10.01					有・無	
牛乳屋さん	普通牛乳	206	37.80	1,242.00			10.10.01					有・無	
鶏肉屋さん	にわとり 成鶏肉 もも 皮なし	1kg	398.00	27.40			10.10.01					有・無	
鶏肉屋さん	にわとり ひき肉 生	1kg	400.00	17.13			10.10.01					有・無	
八百屋さん	じゃがいもでん粉	10kg	1,192.00	1.40			10.10.01					有・無	
八百屋さん	にんじん 根、皮つき	kg	670.00	15.50			10.10.01					有・無	
八百屋さん	根菜ねぎ葉、軟白、生	1kg	589.00	34.25			10.10.01					有・無	
豆腐屋さん	木綿豆腐	1kg	475.00	137.00			10.10.01					有・無	
豆腐屋さん	油揚げ	1kg	2,300.00	9.00			10.10.01					有・無	
醬	こいくちしょうゆ	1kg	798.00	19.18			10.10.01					有・無	
塩	食塩	1g	0.40	137.00			10.10.01					有・無	

Excel形式

複数月にまたがる場合の出力

注文時、月初に使用する商品を前日までに納品されるよう指定した場合、前月月末に使用する商品と翌月使用する商品とが同じ日に納品されます。
 このように複数月にまたがる商品を使用月ごとに分けて出力するか、合わせて出力するかを選択することができます。
 一緒に出力する場合は、「使用月のみ出力する」のチェックを外して出力します。
 前月月末使用分と、翌月月初に使用する食品とを分けて出力したい場合は、「使用月のみ出力する」にチェックを付け、出力したい月を指定して出力します。

70. 食品検収簿(四対象別)

※1. 管理情報設定(P. 8)の発注対象区分が[2:対象別で計算]の場合のみ有効です。

各対象ごとに食品検収簿をExcel形式で作成できます。

70-0-1. 出力画面

食品検収簿(四対象別) 作成

食品検収簿(四対象別) 作成

【仕入先範囲】 ~

【日付範囲】 年 月 日 ~ 日まで

【条件】 使用日毎にページ換え
 仕入先毎にページ換え
 納品日毎にページ換え

食品名は略名を使用する

【操作案内】 範囲を指定してください。

70-0-2. 出力帳票

食 品 検 収 簿													場	係	係	係					
2010年 10月度			2010/9/27			中央学校給食センター			場	係	係	係									
区分	業者名	使用日	納品日	食品名	規格条件	幼児	児童	生徒	成人	合計数量	単 価	納品時間	製造日	賞味期限	産地	メーカー	品質	包装	品質	備考	
*	給食会	1	10/1	給食炒めめん 60g	メーカー名記入 サンプル添付		193.00			193.00	35.00										
*	"	1	10/1	給食炒めめん 80g	メーカー名記入 サンプル添付		215.00			215.00	40.00										
*	"	1	10/1	給食炒めめん 100g	メーカー名記入 サンプル添付		283.00	610.00		893.00	45.00										
*	"	1	10/1	片栗粉 1kg			0.60	0.60		1.20	250.00										
*	"	1	10/1	さとう 1-			0.40	0.40		0.80	270.00										
*	"	1	10/1	こめあふる 16.5kg			0.50	0.60		1.10	746.00										
*	"	1	10/1	ゼリー 50g			691.00	610.00		1,301.00	55.00										
*	"	1	10/1	丸大豆醤油 1.8Lペット			1.00	1.00		2.00	500.00										
*	牛乳屋さん	1	10/1	牛乳 206			686.00	610.00		1,296.00	37.80										
*	鶏肉屋さん	1	10/1	とり肉 1kg			13.82	14.64		28.46	0.00										
*	"	1	10/1	"			8.64	9.15		17.79	0.00										
*	八百屋さん	1	10/1	でん粉 10kg			0.70	0.70		1.40	1192.00										
*	"	1	10/1	にんじん 1kg	品質良好 A級		7.80	8.30		16.10	670.00										
*	"	1	10/1	ねぎ 1kg	品質良好 刻なめ らかなもの		17.28	18.30		35.58	0.00										
*	豆腐屋さん	1	10/1	とうふ 1kg			69.00	73.20		142.20	0.00										
*	"	1	10/1	あぶらあげ 1kg			4.56	4.83		9.39	0.00										
*	醬	1	10/1	しょうゆ 1kg			9.67	10.25		19.92	0.00										
*	塩	1	10/1	食塩 1g			69.00	73.20		142.20	0.00										
*	酒	1	10/1	清酒 1g			483.70	512.40		996.10	0.00										
*	調味	1	10/1	中華味 1g			55.28	61.00		116.28	0.00										
*	〇〇食品	1	10/1	かつおぶし 1kg			2.00	2.00		4.00	798.00										

71. 自動納入一括処理

発注した物資が発注した通りに納入されたとみなし、一括して納入処理を行います。
処理後は、72. 納入処理(業者別) (P. 132)、または73. 納入処理(納入予定日別) (P. 133)で納入情報を変更します。

自動納入一括処理

自動納入一括処理

当 月 月度

処理説明 発注通りに、当月の一括納入を行います。
既に、納入済みのものは、更新しません。

食品規格無しの場合、食品マスターの『g単価』を使用しますか？

← 0 : 『g単価』を使用する
1 : 『g単価』を使用しない

操作案内 処理を開始します。OK→F6 取消→F9

実行(F6) 取消(F9) 終了(F10)

71-1. 自動一括納入エラーリスト

71. 自動納入一括処理(P. 130)でエラーになった商品の一覧を出力します。

【 自動一括納入 エラーリスト 】							2010/09/27
伝票No	仕入先	日付	食品	規格	数量	エラー内容	
2-9	1 (財) 学校給食会	10/04	03004 車糖 三温糖	1,000.00	5.98	食品規格無しエラー	
2-10	1 (財) 学校給食会	10/04	04023 だいたず 全粒 国産、	1,000.00	7.12	食品規格無しエラー	
2-13	1 (財) 学校給食会	10/04	09031 ひじき ほしひじき	1,000.00	5.69	食品規格無しエラー	
2-16	1 (財) 学校給食会	10/04	14002 ごま油	1,000.00	2.13	食品規格無しエラー	
2-19	1 (財) 学校給食会	10/05	04023 だいたず 全粒 国産、	1,000.00	14.23	食品規格無しエラー	
2-29	1 (財) 学校給食会	10/06	1400601 サラダ油	1,000.00	2.85	食品規格無しエラー	
2-37	1 (財) 学校給食会	10/07	0501707 すりごま(黒)	1.00	569.20	食品規格無しエラー	
2-45	1 (財) 学校給食会	10/08	03004 車糖 三温糖	1,000.00	7.12	食品規格無しエラー	
2-46	1 (財) 学校給食会	10/08	04023 だいたず 全粒 国産、	1,000.00	21.35	食品規格無しエラー	
3-2	1 (財) 学校給食会	10/08	14002 ごま油	1,000.00	2.85	食品規格無しエラー	
3-3	1 (財) 学校給食会	10/12	03004 車糖 三温糖	1,000.00	2.13	食品規格無しエラー	
3-7	1 (財) 学校給食会	10/12	14002 ごま油	1,000.00	4.27	食品規格無しエラー	
3-10	1 (財) 学校給食会	10/13	07117 ぶどう 干しぶどう	1,000.00	4.27	食品規格無しエラー	
3-13	1 (財) 学校給食会	10/13	1400601 サラダ油	1,000.00	2.13	食品規格無しエラー	
3-23	1 (財) 学校給食会	10/14	08006 きくらげ 乾	1.00	711.50	食品規格無しエラー	
3-27	1 (財) 学校給食会	10/14	14002 ごま油	1,000.00	2.85	食品規格無しエラー	
3-30	1 (財) 学校給食会	10/15	03004 車糖 三温糖	1,000.00	6.40	食品規格無しエラー	
3-32	1 (財) 学校給食会	10/15	14002 ごま油	1,000.00	1.42	食品規格無しエラー	
3-35	1 (財) 学校給食会	10/18	01070 小麦(まいが)	1,000.00	7.12	食品規格無しエラー	
3-40	1 (財) 学校給食会	10/18	14002 ごま油	1,000.00	5.69	食品規格無しエラー	
4-10	1 (財) 学校給食会	10/21	03004 車糖 三温糖	1.00	426.90	食品規格無しエラー	
4-25	1 (財) 学校給食会	10/22	14002 ごま油	1,000.00	4.27	食品規格無しエラー	
4-30	1 (財) 学校給食会	10/25	0501707 すりごま(黒)	1.00	998.10	食品規格無しエラー	
4-34	1 (財) 学校給食会	10/26	03004 車糖 三温糖	1,000.00	3.56	食品規格無しエラー	
4-38	1 (財) 学校給食会	10/26	09020 刻み昆布	1,000.00	5.69	食品規格無しエラー	
4-39	1 (財) 学校給食会	10/26	1018601 ちりめんじゃこ	1,000.00	4.27	食品規格無しエラー	
4-40	1 (財) 学校給食会	10/26	14002 ごま油	1.00	711.50	食品規格無しエラー	
4-43	1 (財) 学校給食会	10/27	04023 だいたず 全粒 国産、	1,000.00	17.00	食品規格無しエラー	
4-48	1 (財) 学校給食会	10/27	14002 ごま油	1,000.00	5.69	食品規格無しエラー	
6-1	10 パン・米飯納入業者様	10/04	01083 こめ 水稲穀粒 精白	1,000.00	113.84	食品規格無しエラー	
6-2	10 パン・米飯納入業者様	10/05	01083 "	1,000.00	99.61	食品規格無しエラー	
6-4	10 パン・米飯納入業者様	10/07	01083 "	1,000.00	113.84	食品規格無しエラー	
6-5	10 パン・米飯納入業者様	10/08	01083 "	1,000.00	113.84	食品規格無しエラー	

71-2. 自動一括納入処理結果

71. 自動納入一括処理(P. 130)の処理結果が確認できます。

【 自動一括納入処理結果 】		2010/09/27
納入明細件数	=	462
納入済み件数	=	0
納入更新件数	=	244
エラー件数	=	218

72. 納入処理(業者別)

業者ごとに受入結果の入力(納入処理)が可能です。
産地の確定入力もできます。

納入処理(業者別)

納入処理(業者別)

【使用月】 9 月 ① ※物資注文書で発注した食材の受入れ一括処理
【業者名】 000001 (公財) 学校給食会

使用日	納品日	食品	食品名称	規格	規格名	入数	区	単価	税	納入数量	納入金額
2019/09/02	2019/09/02	0104011	給食用ゆでめん	60.00	60 g	1		35.00		104.00	3,640.00
2019/09/02	2019/09/02	0104011	給食用ゆでめん	80.00	80 g	1		40.00		91.00	3,640.00
2019/09/02	2019/09/02	0104011	給食用ゆでめん	100.00	100 g	1		45.00		136.00	6,120.00
2019/09/02	2019/09/02	0203402	片栗粉 (日清商会)	1,000.00	1 k g	1		250.00		0.30	75.00
2019/09/02	2019/09/02	03003	車糖 上白糖	1,000.00	1 .	1		270.00		0.20	54.00
2019/09/02	2019/09/02	1400301	米白絞油	16,500.00	1 6 . 5 k g	1		746.00		0.30	223.00
2019/09/02	2019/09/02	1513810	アセロラゼリー Fe (ニチレイ)	50.00	5 0 g	1		55.00		331.00	18,205.00
2019/09/02	2019/09/02	1700701	有機丸大豆の醤油	1,800.00	1.8 L ベット	1		500.00		1.00	500.00
2019/09/03	2019/09/03	0402321	おやつ大豆	7.00	7 g	1		13.00		331.00	4,303.00
2019/09/03	2019/09/03	0501801	いりごま (白)	1,000.00	1 k g	1		450.00		0.30	135.00
2019/09/03	2019/09/03	1017135	さわら照焼 (常洋)	50.00	5 0 g	1		103.00		331.00	34,083.00

① 「使用日」-必須入力 ② 「納品日」-必須入力 入力無しは予定日 ③ 「食品コード」-必須入力 ④ 「規格」-必須入力
⑤ 「区」-規格ファイルの単価を使用する場合は1を設定 ⑥ 「税」-0:外税 1:内税 9:非課税
⑦ 「納入数量」-入力無しは発注数量を表示
【操作案内】 明細の項目を訂正できます。
終了→F10

③ 納入金額より単価を計算

挿入(F4) 実行(F8) 削除(F7) 再試(F8) 取消(F9) 終了(F10)

No	項目名	内容
1	使用月 ～ 業者名	処理を行う納入予定月と業者を入力します。
2	明細	実際の納入状況に応じ、単価・納入数量・産地等を変更してください。
3	納入金額より単価を計算	単価を入力して納入金額を計算させる代わりに、納入金額を入力して単価を計算させることができます。 納入数量で割り切れない数値を入力した場合はエラーになります。

明細欄の項目

明細欄の項目は下記の通り横一列に並んでいます。明細画面下に表示されている横スクロールバーを動かして表示を切り替えてください。

使用日 | 納品日 | 食品 | 食品名称

規格 | 規格名 | 入数 | 区 | 単価 | 税 | 納入数量

納入金額 | 発注数量 | 納入先コード | 納入場所 | 予定日 | 産地

73. 納入処理(納入予定日別)

納入予定日ごとに受入結果の入力(納入処理)が可能です。
産地の確定入力もできます。

納入処理(納入予定日別)

納入処理(納入予定日別)

① 【納入予定日】 2019/09/02 ※物資注文書で発注した食材の受入れ一括処理

②

使用日	納品日	食品	食品名称	規格	規格名	入数	区	単価	税	納入数量	納入金額
2019/09/02	2019/09/02	0104011	給食用ゆでめん	60.00	60g	1		35.00		104.00	3,640.00
2019/09/02	2019/09/02	0104011	給食用ゆでめん	80.00	80g	1		40.00		91.00	3,640.00
2019/09/02	2019/09/02	0104011	給食用ゆでめん	100.00	100g	1		45.00		136.00	6,120.00
2019/09/02	2019/09/02	0203402	片栗粉(日清商会)	1,000.00	1kg	1		250.00		0.30	75.00
2019/09/02	2019/09/02	03003	車糖 上白糖	1,000.00	1kg	1		270.00		0.20	54.00
2019/09/02	2019/09/02	1400301	米白絞油	16,500.00	16.5kg	1		746.00		0.30	223.00
2019/09/02	2019/09/02	1513810	アセロラゼリーFe(ニチレイ)	50.00	50g	1		55.00		331.00	18,205.00
2019/09/02	2019/09/02	1700701	有機丸大豆の醤油	1,800.00	1.8Lベット	1		500.00		1.00	500.00
2019/09/02	2019/09/02	13003	普通牛乳	206.00	206	1		37.80		331.00	12,511.00
2019/09/02	/ /	11216	にわとり 成鶏肉 もも 皮なし	40.00	40g×10枚	10					0.30
2019/09/02	/ /	11216	にわとり 成鶏肉 もも 皮なし	50.00	50g×10枚	10					13.00

① 「使用日」-必須入力 ② 「納品日」-必須入力 入力無しは予定日 ③ 「食品コード」-必須入力 ④ 「規格」-必須入力
 ⑤ 「区」-規格ファイルの単価を使用する場合は1を設定 ⑥ 「税」-0:外税 1:内税 9:非課税
 ⑦ 「納入数量」-入力無しは発注数量を表示

【操作案内】 明細の項目を訂正できます。
 終了→F10

③ 納入金額より単価を計算

挿入(F4) 実行(F6) 削除(F7) 再試(F8) 取消(F9) 終了(F10)

No	項目名	内容
1	納入予定日	処理を行う納入予定日を「西暦4桁+月2桁+日2桁」の8桁で入力します。
2	明細	実際の納入状況に応じ、単価・納入数量・産地等を変更してください。
3	納入金額より単価を計算	単価を入力して納入金額を計算させる代わりに、納入金額を入力して単価を計算させることができます。 納入数量で割り切れない数値を入力した場合はエラーになります。

74. 納入明細表作成

納入処理の明細を日別に確認できます。

74-0-1. 出力画面

納入明細表作成

【処理内容】 納入明細データの抽出を行います。

【入力範囲】 納品日 ~

【操作案内】 納品日で範囲を指定してください。
指定した範囲が処理の対象となります。

74-0-2. 出力帳票

中央学校給食センター				2010年 11月 1日作成				1 頁			
納入日	仕入先	商品名	規格名	一個当り容量	入数	数量	単価	金額	備考		
22/10/1	0000001 給食会	0104011 給食用ゆでめん	60g	60.00	1	193.00	35.00	6,755.00			
			80g	80.00	1	215.00	40.00	8,600.00			
			100g	100.00	1	840.00	45.00	37,800.00			
				0203402 片栗粉 (白濁商會)	1kg	1,000.00	1	1.10	250.00	275.00	
				03003 粟糖 上白糖	1kg	1,000.00	1	0.80	270.00	216.00	
				1400301 米油軟油	16.5kg	16,500.00	1	1.00	746.00	746.00	
				1518810 アセロラゼリーFφ (ニチレイ)	SOg	50.00	1	1,248.00	55.00	68,640.00	
				1700701 有徳九太豆の醤油	1.8Lペット	1,800.00	1	1.00	500.00	500.00	
			0000030 牛乳屋さん	13003 香濃牛乳	206	206.00	1	1,242.00	37.80	46,947.00	
			0000045 鶏肉屋さん	11216 にわとり 液鶏肉 もも 皮なし	1kg	1,000.00	1	27.40	398.00	10,905.00	
				11230 にわとり ひき肉 生	1kg	1,000.00	1	17.13	400.00	6,852.00	
			0000050 八百屋さん	02034 じゃがいもでん粉	10kg	10,000.00	1	1.40	1,192.00	1,668.00	
				06212 にんじん 根、皮つき	kg	1,000.00	1	15.50	670.00	10,385.00	
				06226 根菜ねぎ葉、軟白、生	1kg	1,000.00	1	34.25	589.00	20,173.00	
			0000070 豆腐屋さん	04032 木綿豆腐	1kg	1,000.00	1	137.00	475.00	65,075.00	
		04040 油揚げ	1kg	1,000.00	1	9.00	2,300.00	20,700.00			
	0000090 * 醤油	17007 こいくちしょうゆ	1kg	1,000.00	1	19.18	798.00	15,305.00			
	0000032 * 塩	17012 食塩	1g	1.00	1	137.00	0.40	54.00			
	0000035 * 酒	16001 清酒 上撰	1g	1.00	1	959.00	0.30	287.00			
	0000100 * 調味料	1710501 中華味	1g	1.00	1	112.00	0.70	78.00			
	0000901 山口商店	100910 かつお 加工品 かつお節	1kg	1,000.00	1	3.00	798.00	2,394.00			
22/10/1	< 合計 > (内税) (外税) (非課税)							324,355.00 0.00 324,355.00 0.00			
22/10/4	0000001 給食会	03004 粟糖 三徳糖	1kg	1,000.00	1	5.98	210.00	1,255.00			
			04023 だいたい 全粒 国産、軟	1kg	1,000.00	1	7.12	1,050.00	7,476.00		
			0601101 国産いんげん	500g	500.00	1	14.20	298.00	4,231.00		
				0802201 なめこ水素缶詰形1.8kg (八店産)	1号缶	1,800.00	1	15.80	2,890.00	45,662.00	
				09031 ひしき ぼしひしき	1kg	1,000.00	1	5.89	350.00	1,991.00	
				1004502 かえり素干 (ビレット)	1kg	1,000.00	1	2.80	3,300.00	9,240.00	
				1302801 十勝のむヨーグルト (白濁)	180ml	180.00	1	691.00	67.50	46,642.00	
				14002 こま節	1kg	1,000.00	1	2.13	350.00	745.00	
				1701504 熟練餅(78)*H(ミツカン)	1.8L	1,800.00	1	1.00	380.00	380.00	
				1704801 味噌-白味噌(5号)	1kg	1,000.00	1	15.00	250.00	3,750.00	
			0000010 八百屋さん	01083 こめ 水稲穀粒 精白米	1kg	1,000.00	1	119.84	650.00	73,936.00	
			0000050 八百屋さん	06084 こぼう 根、生	1kg	1,000.00	1	7.91	1,500.00	11,865.00	
				06103 しょうが 根、生	1kg	1,000.00	1	1.78	630.00	1,121.00	
				06212 にんじん 根、皮つき	kg	1,000.00	1	14.70	670.00	9,849.00	
				06226 根菜ねぎ葉、軟白、生	1kg	1,000.00	1	23.72	589.00	13,971.00	
	0000070 豆腐屋さん	04032 木綿豆腐	1kg	1,000.00	1	56.92	475.00	27,037.00			
		10386 さつま揚げ	1kg	1,000.00	1	7.12	398.00	2,833.00			
	0000080 餅屋さん	02003 つぎこんにゃく 薄粉こんにゃく	kg	1,000.00	1	14.20	260.00	3,692.00			
	0000090 * 醤油	17007 こいくちしょうゆ	1kg	1,000.00	1	15.65	798.00	12,488.00			
	0000035 * 酒	16001 清酒 上撰	1kg	1,000.00	1	1.42	300.00	426.00			

75. 買掛支払入力

仕入先への支払や値引きの入力ができます。

買掛支払入力 2019/09/16

【業者コード】 000001 (公財) 学校給食会

①	前回締日 月 日	前回残高 105,000	既支払額 104,500	支払値引額 500	今回分残高
	今回の仕入状況	内税仕入額	外税仕入額	請求消費税	合計

②	今回	処理区分 新規	日付 / /	No.	支払額	値引額	支払区分	摘要
	備考	①					②	

① 0:新規 1:訂正 2:削除 ② 1:現金 2:振込

③	前回の明細	日付	No.	支払額	値引額	支払区分	摘要
		2019/09/13	1	4,500		1現金	7月分集金
		2019/09/13	2	100,000		2振込	8月分
		2019/09/13	3		500		値引
		/ /					
		/ /					

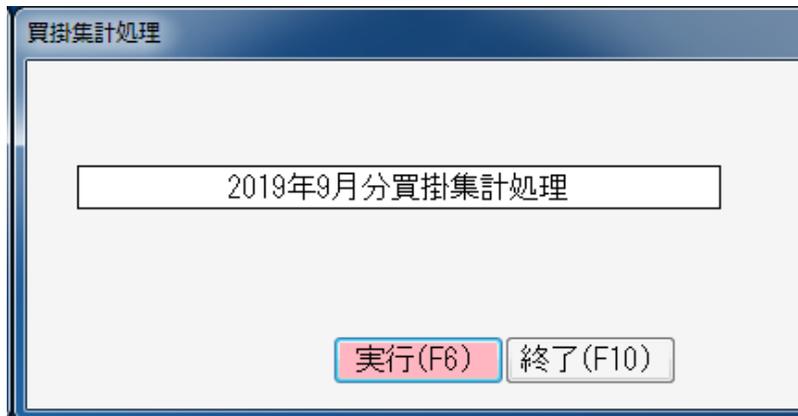
【操作案内】 処理区分・日付・(伝票No.)を入力して下さい。
終了→F10

次表示(F1) 前表示(F2) **実行(F8)** 再試(F8) 取消(F9) 終了(F10)

No	項目名	内容
1	合計欄	前月までの残高と、今月度の支払額、値引額の合計と残高を表示します。
2	入力欄	支払や値引明細の登録、変更、削除ができます。
3	明細欄	前回までに入力した明細の内容を表示します。

76. 買掛集計処理

支払(買掛)のデータを集計します。



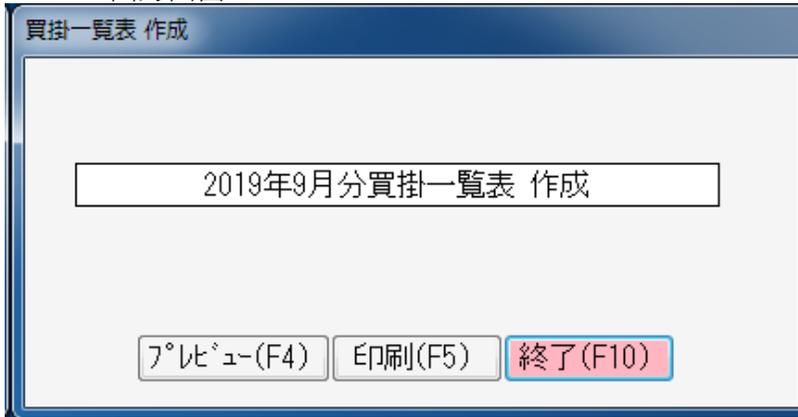
買掛集計とは

この処理を行うことで、75. 買掛支払入力(P. 135)で入力した支払情報が納入データや各仕入先の買掛情報に反映(集計)されます。
集計結果は、77. 買掛一覧表(P. 137)や78. 仕入台帳作成(P. 138)、79. 支払予定表作成(P. 139)の各帳票、または、3. 仕入先登録(P. 14)に表示されます。

77. 買掛一覧表

当月分の仕入と支払の状況が確認できます。

77-0-1. 出力画面



77-0-2. 出力帳票

22 年 10 月		買掛金 一覧表							2019.11. 1	1 頁	
仕 入 先 名	前月末残高	当月仕入状況				当月支払状況				当月末残高	当期仕入累計
		内税仕入額	外税仕入額	外税控除税	当月総仕入	借引額	現金支払額	振込支払	その他支払		
【販】 羊校給食会			1,798,934	89,946	1,888,880		100,000			1,788,880	1,788,880
パン・米類納入業者様			1,002,613	50,130	1,052,743					1,052,743	1,052,743
ソフト麺納入業者様			33,188	1,658	34,826		34,826				
牛乳納入業者様			923,427	46,171	969,598					969,598	969,598
油脂納入業者様			145,593	7,279	152,872					152,872	152,872
鶏肉納入業者様			128,165	6,408	134,573					134,573	134,573
野菜納入業者様			2,179,554	18,977	2,198,531					2,198,531	2,198,531
卵納入業者様			117,569	5,378	123,446					123,446	123,446
果物納入業者様			228,173	11,408	239,581					239,581	239,581
豆腐納入業者様			219,555	10,977	230,532					230,532	230,532
こんにゃく納入業者様			60,308	3,015	63,318					63,318	63,318
かまぼこ納入業者様			7,115	355	7,470		7,470				
惣菜納入業者様			180,475	9,023	189,498					189,498	189,498
味噌納入業者様			3,964	198	4,162		4,162				
漬物納入業者様			5,782	289	6,071					6,071	6,071
漬物納入業者様			14,369	718	15,087					15,087	15,087
未定										6,071	6,071
調味料納入業者様			39,779	1,988	41,767					41,767	41,767
(株) □□商店			31,390	1,569	32,959					32,959	32,959
(株) □□食品			202,098	10,101	212,199					212,199	212,199
【 当月買掛金合計 】			7,321,971	276,088	7,598,059		146,458			7,451,601	7,451,601

78. 仕入台帳作成

当月分の仕入と支払の明細を仕入先ごとに出力します。

78-0-1. 出力画面

仕入台帳作成

仕入台帳作成

【開始業者コード】

↓

【終了業者コード】

上で指定した範囲で、仕入台帳が作成されます。
 一括作成の時は、入力キーのみ押して下さい。
 一業者だけの時は、開始業者だけ入力して下さい。

【操作案内】 範囲を指定してください。

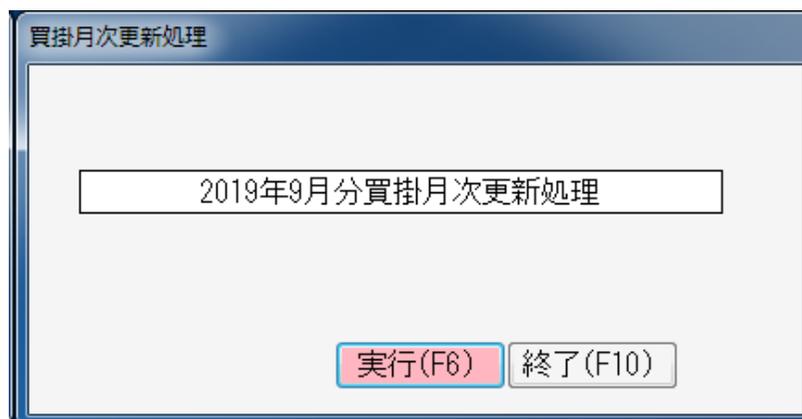
終了→F10

78-0-2. 出力帳票

仕 入 台 帳												
0000001 (財) 学校給食会		22 年 10 月				2010.11.01		1 頁 (1)				
日付	伝票No.	品番	品名	規格名称	規格単価	数 量	仕入金額	支 払 額	区	累計金額	納 入 先	税区
10/ 1	2- 1	0104011	*前月残高*							105,000.00		
	2- 2		給食用ゆでめん	60g	35.00	193.00	6,755.00			111,755.00		
	2- 2		#	80g	40.00	215.00	8,600.00			120,355.00		
	2- 3		#	100g	45.00	840.00	37,800.00			158,155.00		
	2- 4	0203402	片栗粉(日清商會)	1kg	250.00	1.10	275.00			158,430.00		
	2- 5	030003	車糖 上白糖	1kg	270.00	0.90	243.00			159,673.00		
	2- 6	1400301	米白砂糖	15.5kg	746.00	1.00	746.00			159,919.00		
	2- 7	1513810	アセロラゼリーFe(ニチレイ)	50g	55.00	1,248.00	68,640.00			228,559.00		
	2- 8	1700701	有機丸大豆の醤油	1.8Lペット	500.00	1.00	500.00			229,059.00		
10/ 4	2- 9	030004	車糖 三温糖	1kg	210.00	5.98	1,255.00			229,787.00		
	2-10	04023	だいたず 全粒 国産 乾	1kg	1,050.00	7.12	7,478.00			237,265.00		
	2-11	0601101	国産しんげん	500g	298.00	14.20	4,231.00			241,496.00		
	2-12	0802201	なめこ水煮缶(固形1.8kg(入広瀬))	1缶詰	2,890.00	15.90	45,662.00			287,158.00		
	2-13	09031	ひしき ほしひしき	1kg	350.00	5.69	1,991.00			289,149.00		
	2-14	1004302	かえり煮干(ピアット)	1kg	3,300.00	2.90	9,240.00			298,389.00		
	2-15	1302301	十層の芯ヨーグルト(日清)	1kg 0ml	87.50	691.00	46,642.00			345,031.00		
	2-16	14002	こま油	1kg	350.00	2.13	745.00			345,776.00		
	2-17	1701504	鶏物酢アサリ缶(ミツカン)	1.8L	380.00	1.00	380.00			346,156.00		
	2-18	1704801	吟醸 白味噌(丸惣)	1kg	250.00	15.00	3,750.00			349,906.00		
10/ 5	2-19	04023	だいたず 全粒 国産 乾	1kg	1,050.00	14.23	14,941.00			364,847.00		
	2-20	0501002	煮し菜(福寿草)	1kg	1,200.00	28.50	34,200.00			399,047.00		
	2-21	0610310	おろし生しょうが	1kg	645.00	1.40	903.00			399,950.00		
	2-22	0901703	角切昆布	1kg	1,900.00	10.00	19,000.00			418,950.00		
	2-23	1004303	煮干粉	1kg	1,000.00	2.80	2,800.00			421,750.00		
	2-24	1004201	いなか(4面)かのこ入(極洋)	60g	87.00	1,441.00	125,367.00			547,117.00		
	2-25	1400302	米サラシ油	1550g	680.00	0.40	272.00			547,389.00		
	2-26	03003	車糖 上白糖	1kg	270.00	0.40	108.00			547,497.00		
10/ 6	2-27	1031305	貝柱水巻(ともや)	800g	2,500.00	35.60	89,000.00			636,497.00		
	2-28	1303107	チャウダー粉チヂミ(QEB)	1kg	1,450.00	7.00	10,150.00			646,647.00		
	2-29	1400601	けらび油	1kg	398.00	2.85	1,134.00			647,781.00		
	2-30	1701504	鶏物酢アサリ缶(ミツカン)	1.8L	380.00	2.00	760.00			648,541.00		
	2-31	1702404	からスープ缶	1kg	680.00	5.00	3,400.00			651,941.00		
	2-32	1710404	わかめ缶(コナ)	1kg	700.00	15.00	10,500.00			662,441.00		
	2-33	2100708	フレンチドレッシング(他)	15g	31.00	691.00	21,421.00			683,862.00		
10/ 7	2-34	0101802	ハード(小麦粉)(日本製粉)	1kg	160.00	12.00	1,920.00			685,782.00		
	2-35	0300301	精製上白糖	1kg	210.00	4.30	903.00			686,685.00		
	2-36	0501706	すりこま(白)	1kg	450.00	1.40	630.00			687,315.00		
	2-37	0501707	すりこま(黒)	1g	0.01	569.20	5.00			687,315.00		
	2-38	06056	かんぴょう 乾	1kg	1,200.00	5.70	6,840.00			694,155.00		
	2-39	1004502	かえり煮干(ピアット)	1kg	3,300.00	3.60	11,880.00			706,035.00		
	2-40	1009101	花かつお かつお副刺	500g	1,400.00	5.70	7,980.00			714,015.00		
	2-41	1013409	さけ切身フィレー(堀川)	60g	54.00	1,423.00	76,842.00			790,857.00		
	2-42	1400301	米白砂糖	15.5kg	746.00	0.50	373.00			791,230.00		
	2-43	1704801	吟醸 白味噌(丸惣)	1kg	250.00	8.00	1,500.00			792,730.00		
	2-44	1704807	吟醸 赤味噌(丸惣)	1kg	250.00	8.00	2,000.00			794,730.00		
合 計												

80. 買掛月次更新処理

納入データを確定し、納入・買掛メニュー用の年月を1ヶ月進めます。
この処理を実行することで、実績表が作成できるようになります。



買掛月次更新処理

2019年9月分買掛月次更新処理

実行(F6) 終了(F10)

買掛月次更新処理とは

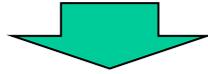
この処理を行うことで、該当月の実績データが作成されます。
実績内容は、101. 産地実績 (P. 172) や 102. 食品使用実績表 (P. 173)、
103. 食品群使用実績表 (P. 174)、104. 荷重平均表作成 (P. 175) の帳票に反映されます。

6. 調理指示・実施

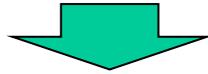
⑥調理指示・実施

81～84. 指示書作成	P. 144
--------------	--------

85～88. 釜割り表作成	P. 150
---------------	--------



実施人数(食数)の変更	
* 89・90のどちらかで処理	
◎ 89. 実施人員変更(クラス別)	P. 154
◎ 90. 実施人員変更(学校別)	P. 155
実際に給食を食べた人数をクラス、または学年単位で変更できます。	



◎ 91. 残菜入力	P. 156
------------	--------

実施した献立の残菜量の入力を行います。
週報や月報などに反映されます。

実施人員変更(クラス別)と実施人員変更(学校別)	
<p>※クラス別の処理で登録した場合、学校別にも反映されます。 しかし学校別の処理で登録した場合、各学年の合計人数で処理を行うためクラス別で改めて処理することができません(各学年の1クラスに集計されます)</p>	
89. 実施人員変更(クラス別)	90. 実施人員変更(学校別)
↓	↓
90. 実施人員変更(学校別)	89. 実施人員変更(クラス別)
↓	↓
100. 実施人員表	100. 実施人員表

◎は必須作業です。

81. 料理指示書作成

12. 料理作成(P. 29)で入力した指示内容を料理ごとに出力します。

81-0-1. 出力画面

料理指示書

【処理内容】 料理指示書を出力します。

【入力範囲】 料理コード ~
 対 象 ~
 1:幼児 2:児童 3:生徒 4:成人

【料理名の表示】 通常 配布用料理名

【操作案内】 入力した範囲は OKですか？
 印刷 (F5) キーを押してください

81-0-2. 出力帳票

料理指示書 (児童用)						2010/09/27	
料理コード	料理名						
1300100	きつねうどん (ソフトめん) A						
食品・材料名	一人当たりの			配 率	加 熱	下 処 理	作 り 方 ・ 調 理 方 法
	正味重量 g	個数提供時 総重量 g	単体使用 g				
給食用ゆでめん	80.00		1.00個			1) だしをとる	
にわとり 成鶏肉 もも 皮なし	20.00				酒を振っておく	2) ・別の鍋にだし汁・油揚げを入れて煮る	
にんじん 根、皮つき	11.00	11.34		3	1mmちょう切り	・砂糖を加え、味がなじんだらしょうゆ	
根深ねぎ葉、軟白、生	15.00	25.00		40	小口切り	を加えて煮る	
油揚げ	8.80				油抜きしておく	・火を切ってなじませる	
こいくちしょうゆ	14.00				*しょうゆを入れたら煮立たせないように*	3) 材料を切っておく	
車糖 上白糖	0.80				*注意！(香りが飛んでしまいます) *	4) だし汁にとり肉・にんじんを入れて	
清酒 上撰	0.70					煮る	
かつお 加工品 かつお節	1.80					5) 味を調える	
食塩	0.10					6) 油揚げ・ねぎを入れる	
水	150.00						

82. 献立指示書

13. 献立作成(P. 34)で入力した指示内容を献立ごとに出力します。
 購入量欄には発注量を表示します。

82-0-1. 出力画面

献立指示書

【作成期間】 2019年 9月 1日 ~ 30日

【スケジュールNo.】 2019091 令和元年9月度

【食品名】 正式名を使用 略名を使用

【購入先の印字】 印字しない 印字する

【操作案内】 入力した項目はOKですか？
 Excel出力(F5)キーを押してください。(終了→F10)

82-0-2. 出力帳票

献立指示書															2019/9/27	1 頁
実施日	10月1日 金曜日															
献立名	きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけゼリー															
料理・食品名	規格	一人当たり使用量(g)				総使用量				購入量				購入量計	単位	備考
		幼児	児童	生徒	成人	幼児	児童	生徒	成人	総使用量計	幼児	児童	生徒			
ぎつねうどん (ソフトめん) A					140人	636人	610人	600人	1,986人	140人	636人	610人	600人	1,986人		
* 給食用ゆでめん	80 g		60.00				193.00		193.00					193.00	袋	
* 給食用ゆでめん	80 g		80.00				215.00		215.00					215.00	個	1) だしをとる
* 給食用ゆでめん	100 g		100.00	100.00			230.00	610.00	840.00					840.00	個	
* にわとり 鶏胸肉 もも	1 k g		20.00	24.00			12.76	14.64	27.40					27.40	個	酒を振っておく 2) ・別の鍋にだし汁・水
にんじん 根、皮つき	1 k g		11.00	13.20			7.24	8.30	15.54					15.50	Kg	1 mmいちょう切り ・砂糖を加え、味が
根深ねぎ葉、軟白、生	1 k g		15.00	18.00			15.95	18.30	34.25					34.25	Kg	小口切り ・を加えて煮る
* 油揚げ	1 k g		6.60	7.92			4.21	4.83	9.04					9.00	個	油抜きしておく ・火を切ってなじませ
* こいくちしょうゆ	1 k g		14.00	16.80			8.93	10.25	19.18					19.18	個	*しょうゆを入れたら煮3) 材料を切っておく
菓糖 上白糖	1 個		0.60	0.72			0.38	0.44	0.82					800.00	袋	*注意！(香りが飛んで)4) だし汁にとり肉・にん
清酒 上撰	1 g		0.70	0.84			0.45	0.51	0.96					959.00	個	煮る
かつお 加工品 かつお節	1 k g		1.60	1.92			1.02	1.17	2.19					3.00	Kg	5) 味を調える
食塩	1 g		0.10	0.12			0.06	0.07	0.14					137.00	個	6) 油揚げ・ねぎを入れる
水			150.00	180.00			95.70	109.80	205.50					205.50	L*	
牛乳																
* 普通牛乳	200		206.00	206.00			632.00	610.00	1,242.00					1,242.00	本	
揚げ豆腐の肉あんかけ																
* 木綿豆腐	1 k g		100.00	120.00			63.80	73.20	137.00					137.00	個	水切りしておく
じゃがいもでん粉	1 0 k g		10.00	12.00			6.38	7.32	13.70					1.40	Kg	1. 豆腐の下処理
米白砂糖	1 0 . 5 k g		12.50	15.00			7.98	9.15	17.13					1.00	缶	2. ひき肉をいためる
* にわとり ひき肉 生	1 k g		12.50	15.00			7.98	9.15	17.13					17.13	個	3. あんを作る
* 有精丸大豆の醤油	1.8 L ペット		0.83	1.00			0.53	0.61	1.14					1.00	本	4. 豆腐を揚げる
中華味	1 g		0.08	0.10			0.05	0.06	0.11					112.00	Kg	5. あんと豆腐をからの
片栗粉 (日清商会)	1 k g		0.83	1.00			0.53	0.61	1.14					1.10	Kg	
* アセロラゼリーF e (ニチ	5 0 g		50.00	50.00			638.00	610.00	1,248.00					1,248.00	個	

83. 調理指示書作成

※学校範囲は、1. 管理情報設定(P. 8)の発注対象区分が[1:学校別で計算]の場合のみ有効になります。

13. 献立作成(P. 34)で入力した指示内容を献立実施日ごとに出力します。

83-0-1. 出力画面

調理指示書作成

調理指示書作成

【処理内容】 対象区分は1～4、
 期間は年月日で、食事区分は1～3を入力。

【入力範囲】 対象区分 ～
 期間 年 月 日 ～ 日
 試案コード
 食事区分 ～
 献立連番 ～
 学校範囲 ～
 食品名は略名をしますか はい いいえ

【操作案内】 範囲を入力して下さい。
 指定した範囲が処理の対象となります。

83-0-2. 出力帳票(プレビュー)

2010年10月1日用量		調理指示書(児童用)		中央学校給食センター			
献立名		実施人員		2010/09/27			
きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけゼリー		638人		1頁			
				(牛乳除外者 6)			
料理・食品・材料名	一人当たり		標準単	総用量	加熱	下処理	作り方・調理方法
	献立標準時 総用量 g	正味重量 g					
きつねうどん	299.60						
給食用小麦めん	80.00	1.00 個	193.00 個				1) だしをとる
	80.00	1.00 個	215.00 個				
	100.00	1.00 個	230.00 個				
にねとじ 鶏胸肉 もも 皮なし	20.00		12.76 kg			酒を振っておく	2) 別の鍋にだし汁・油揚げを入れて煮る
にんじん 根 皮つき	(11.34)		7.02 kg			1mのいちよう切り	・ 砂糖を加え、焼がなじんだらしょう油
根菜類 苜蓿 軟白 生	(25.00)		9.57 kg			小口切り	を加えて煮る
油揚げ	6.60		4.21 kg			油抜きしておく	・ 火を切っておく
こいくちしょうゆ	14.00		8.93 kg				3) 材料を切っておく
重糖 上白糖	0.60		382.80 g			*しょう油を入れたら煮立たせないように*	4) だし汁にとり肉・にんじんを入れて
清酒 上撰	0.70		446.60 g			*注意！(量りが揃っていません)	* 煮る
かつお 加工品 かつお節	1.60		1.02 kg				5) 味を調える
食塩	0.10		62.80 g				6) 油揚げ・ねぎを入れる
水	150.00		95.70 kg				
牛乳	206.00						
普通牛乳	206.00	1.00 本	632.00 本				
揚げ豆腐の肉あんかけ	136.74						
本納豆腐	100.00		63.80 kg			氷切りしておく	1) 豆腐の下処理
じゃがいもでん粉	10.00		6.38 kg				2) じゃがいもをいためる
米白油	12.50		7.98 kg				3) あんを作る
にねとじ ひき肉 生	12.50		7.98 kg				4) 豆腐を揚げる
有機大豆の醤油	0.89		529.54 g				5) あんと豆腐をからめる
中華味	0.08		51.04 g				
片栗粉(白清粉)	0.83		529.54 g				
アゼロラゼリー Fe(ニチレイ)	50.00	1.00 個	638.00 個				

83-0-3. 出力帳票(Excel形式)

調理指示書 (児童用)							栄養士	
2010年10月1日 用 昼							中央学校給食センター	
献立名								
きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけ							実施人員	
ゼリー							638人	
							2010/9/27	
							1頁	
							(牛乳除外者 0)	
料理・食品・材料名	一人当たり			廃棄率	総使用量	加熱	下処理	作り方・調理方法
	個数提供時 総重量 g	正味重量 g	単体使用 g					
きつねうどん	289.00							
給食用ゆであん	80.00	1.00個	193.00個					1) だしをとる
	80.00	1.00個	215.00個					
	100.00	1.00個	230.00個					
にわとり 成鶏肉 もも 皮なし	20.00		12.78kg			酒を振っておく		2) ・別の鍋にだし汁・油揚げを入れて煮る
にんじん 根、皮つき	(11.34)	11.00	7.02kg	3		1mmいちょう切り		・砂糖を加え、味がなじんだらしょうゆ
根深ねぎ葉、軟白、生	(25.00)	15.00	9.57kg	40		小口切り		を加えて煮る
油揚げ	8.00		4.21kg			油抜きしておく		・火を切ってなじませる
こいくちしょうゆ	14.00		8.93kg			*しょうゆを入れたら煮立たせないように*		3) 材料を切っておく
車糖 上白糖	0.60		382.80g			*注意! (香りが飛んでしまいます) *		4) だし汁にとり肉・にんじんを入れて
清酒 上撰	0.70		448.60g					煮る
かつお 加工品 かつお節	1.80		1.02kg					5) 味を調える
食塩	0.10		83.80g					6) 油揚げ・ねぎを入れる
水	150.00		85.70kg					
牛乳	206.00							
普通牛乳	206.00	1.00本	632.00本					
揚げ豆腐の肉あんかけ	136.74							
木綿豆腐	100.00		63.80kg			水切りしておく		1. 豆腐の下処理
じゃがいもでん粉	10.00		6.38kg					2. ひき肉をいためる
米白絞油	12.50		7.88kg					3. あんを作る
にわとり ひき肉 生	12.50		7.98kg					4. 豆腐を揚げる
有機丸大豆の醤油	0.83		529.54g					5. あんと豆腐をからめる
中華味	0.08		51.04g					
片栗粉 (日清商会)	0.83		529.54g					
アセロラゼリーF e (ニチレイ)	50.00	1.00個	638.00個					

84. 調理指示書(小中合算)

※学校範囲は、1. 管理情報設定(P. 8)の発注対象区分が[1:学校別で計算]の場合のみ有効になります。

13. 献立作成(P. 34)で入力した指示内容を献立実施日ごとに出力します。

84-0-1. 出力画面

調理指示書(小中合算)作成

調理指示書(小中合算)作成

【処理内容】
 期間は年月日で、食事区分は1～3を入力。

【入力範囲】

期間 2019 年 9 月 1 日 ~ 30 日

試案コード 2019091

食事区分 1 ~ 3

献立連番 ~ 99

学校範囲 ~

食品名は略名を使いますか はい いいえ

【操作案内】 範囲を入力して下さい。
 指定した範囲が処理の対象となります。

84-0-2. 出力帳票(プレビュー)

2010年10月1日用量		調理指示書(児童用)		中央学校給食センター			
献立名 きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけゼリー		実施人員 638 人		2010/09/27 1 頁			
				(牛乳除外者 6)			
料理・食品・材料名	一人当たり		標準量	総用量	加熱	下処理	作り方・調理方法
	献立標準量	正味重量					
きつねうどん	299.60						
給食用小麦めん	80.00	1.00 個	193.00 個				1) だしをとる
	80.00	1.00 個	215.00 個				
	100.00	1.00 個	230.00 個				
にねとり、鶏胸肉、もも、皮なし	20.00		12.76 kg		酒を振っておく		2) 別の鍋にだし汁・油揚げを入れて煮る
にんじん、根、皮つき	(.11.34)		7.02 kg		1mのいちよう切り		・ 乾燥を加え、焼がなじんだらしょう油
根菜類、葉菜、軟白、生	(.25.00)		9.57 kg	90	小口切り		を加えて煮る
油揚げ	6.60		4.21 kg		油抜きしておく		・ 火を切ってなじませる
こいくちしょうゆ	14.00		8.93 kg				3) 材料を切っておく
重糖、上白糖	0.60		382.80 g				* しょう油を入れたら煮立たせないように*
清酒、上撰	0.70		446.60 g				* 注意! (量りが揃っていません) * 4) だし汁にとり肉・にんじんを入れて
かつお、加工品、かつお節	1.60		1.02 kg				煮る
食塩	0.10		62.80 g				5) 焼き通える
水	150.00		95.70 kg				6) 油揚げ・ねぎを入れる
牛乳	206.00						
普通牛乳	206.00	1.00 本	632.00 本				
揚げ豆腐の肉あんかけ	136.74						
木綿豆腐	100.00		63.80 kg		水切りしておく		1) 豆腐の下処理
じゃがいもでん粉	10.00		6.38 kg				2) びき肉をいためる
米白油	12.50		7.98 kg				3) あんを作る
にねとり、ひき肉、生	12.50		7.98 kg				4) 豆腐を揚げる
有機丸大豆の醤油	0.83		529.54 g				5) あんと豆腐をからめる
中華味	0.08		51.04 g				
片栗粉(白清粉)	0.83		529.54 g				
アゼロラゼリーF.e.(ニチレイ)	50.00	1.00 個	638.00 個				

84-0-3. 出力帳票(Excel形式)

調理指示書 (児童用)							栄養士	
2010年10月1日 用 昼							中央学校給食センター	
献立名							実施人員	638人
きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけ							2010/9/27	1頁
ゼリー							(牛乳除外者 6)	
料理・食品・材料名	一人当たり			総使用量	加熱	下処理	作り方・調理方法	
	個数提供時 総重量 g	正味重量 g	単体使用 g					
きつねうどん	289.00							
給食用ゆであん	80.00	1.00個	193.00個				1) だしをとる	
	80.00	1.00個	215.00個					
	100.00	1.00個	230.00個					
にわとり 成鶏肉 もも 皮なし	20.00		12.78kg		酒を振っておく		2) ・別の鍋にだし汁・油揚げを入れて煮る ・砂糖を加え、味がなじんだらしょうゆ	
にんじん 根、皮つき	(11.34)	11.00	7.02kg		1mmいちょう切り			
根深ねぎ葉、軟白、生	(25.00)	15.00	9.57kg		小口切り		を加えて煮る	
油揚げ	8.00		4.21kg		油抜きしておく		・火を切ってなじませる	
こいくちしょうゆ	14.00		8.93kg		*しょうゆを入れたら煮立たせないように*		3) 材料を切っておく	
車糖 上白糖	0.60		382.80g		*注意! (音りが飛んでしまいます) *		4) だし汁にとり肉・にんじんを入れて	
清酒 上撰	0.70		448.60g				煮る	
かつお 加工品 かつお節	1.80		1.02kg				5) 味を調える	
食塩	0.10		83.80g				6) 油揚げ・ねぎを入れる	
水	150.00		85.70kg					
牛乳	206.00							
普通牛乳	206.00	1.00本	632.00本					
揚げ豆腐の肉あんかけ	136.74							
木綿豆腐	100.00		63.80kg		水切りしておく		1. 豆腐の下処理	
じゃがいもでん粉	10.00		6.38kg				2. ひき肉をいためる	
米白絞油	12.50		7.88kg				3. あんを作る	
にわとり ひき肉 生	12.50		7.98kg				4. 豆腐を揚げる	
有機丸大豆の醤油	0.83		529.54g				5. あんと豆腐をからめる	
中華味	0.08		51.04g					
片栗粉 (日清商會)	0.83		529.54g					
アセロラゼリーF e (ニチレイ)	50.00	1.00個	638.00個					

85. 釜割り表作成

釜割表を一釜当たりの人数ごとに出力します。釜割に必要なない明細行(料理や食品)は削除できます。

85-0-1. 出力画面

釜割表作成

釜割り表作成

【指示日付】 2019年 9月 2日

【参照学校】 100001 ←頭一桁 【1:小学生 2:中学生 5:保育所】

【使用献立】 0109021 きつねうどん(ソフトめん) A 牛乳

【食事区分】 2 昼 揚げ豆腐の肉あんかけ ゼリー

【対象区分】 2

【献立区分】 0:通常献立 1:選択献立 2:バイキング

【連番】

【食品名】 正式 略名 廃棄率を含む

料理名・食品名	一人当り 使用量 単位	①の釜	②の釜	③の釜	④の釜	合計
		50人	100人	150人	200人	500人
きつねうどん(ソフトめん) A						
給食用ゆでめん	1.00 個	50.00	100.00	150.00	200.00	500.00 個
にわとり 成鶏肉 もも 皮なし	20.00 g	1.00	2.00	3.00	4.00	10.00 kg
にんじん 根 皮つき	11.34 g	0.56	1.13	1.70	2.26	5.65 kg
根深ねぎ葉、軟白、生	25.00 g	1.25	2.50	3.75	5.00	12.50 kg
油揚げ	6.60 g	0.33	0.66	0.99	1.32	3.30 kg
こいくちしょうゆ	14.00 g	0.70	1.40	2.10	2.80	7.00 kg
車糖 上白糖	0.60 g	0.03	0.06	0.09	0.12	0.30 kg
清酒 上撰	0.70 g	0.03	0.07	0.10	0.14	0.34 kg
かつお 加工品 かつお節	1.60 g	0.08	0.16	0.24	0.32	0.80 kg
食塩	0.10 g	0.01	0.01	0.01	0.02	0.04 kg
水	150.00 cc	7.50	15.00	22.50	30.00	75.00 L
牛乳						

【備考】

【操作案内】 材料名、一人当りの使用量を入力して下さい。 取消→F9

範囲指定 挿入(F3) フォント(F4) 印刷(F5) 削除(F7) 取消(F9) 終了(F10)

85-0-2. 出力帳票

釜割り表

2019年 10月 1日(金) (児童用)

きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけ ゼリー

No.	料理・食品名	(一人当り)	①の釜	②の釜	③の釜	④の釜	合計	下処理	作り方
		使用量	50人分	100人分	150人分	200人分	500人分		
1	きつねうどん								
1	給食用ゆでめん【廃棄不要】	1.00 個					500 個		1) だしをとる
2	にわとり 成鶏肉 もも 皮なし	20.00 g	1.00				5.00 kg	肉を解凍しておく	2) 鶏の胸にだし汁・油揚げを入れて煮る
3	にんじん 根 皮つき	11.34 g	0.56				2.26 kg	1mm厚にスライス	3) 油揚げを煮、味がなじんだらしょうゆを加えて煮る
4	根深ねぎ葉、軟白、生	25.00 g	1.25				6.25 kg	小せ切り	4) だし汁ににんじん・にんじんを入れて煮る
5	油揚げ	6.60 g	0.33				1.65 kg	油抜きしておく	5) 火を締めてなじませる
6	こいくちしょうゆ	14.00 g	0.70				3.50 kg	しょうゆをいれたら煮立たせないようにする	6) 材料を混ぜておく
7	車糖 上白糖	0.60 g	0.03				0.15 kg	*注意! (量りが狂んでしまいます)	* 4) だし汁ににんじん・にんじんを入れて煮る
8	清酒 上撰	0.70 g	0.03				0.17 kg		
9	かつお 加工品 かつお節	1.60 g	0.08				0.40 kg		6) 味を調える
10	食塩	0.10 g					0.02 kg		6) 油揚げ・ねぎを入れる
11	水	150.00 cc	7.50				37.50 L		
	牛乳【廃棄不要】								
	揚げ豆腐の肉あんかけ								
1	水揚げ豆腐	100.00 g		10.00	15.00		25.00 kg	水切りしておく	1. 豆腐の下処理
2	じゃがいも 皮なし	10.00 g		1.00	1.50		2.50 kg		2. じゃがいもをいためる
3	米白油	12.50 g		1.25	1.87		3.12 kg		3. 油を混ぜる
4	にわとり ひき肉 生	12.50 g		1.25	1.87		3.12 kg		4. 豆腐を混ぜる
5	青丸大豆の油	0.83 g		0.08	0.12		0.20 kg		5. 油と豆腐をからめる
6	中濃粉	0.08 g			0.01		0.01 kg		
7	片栗粉【目分量】	0.83 g		0.08	0.12		0.20 kg		
	アセロラゼリーF【廃棄不要】	1.00 個					1 個		

【備考】 2. 3釜で揚げ豆腐の肉あんかけ 1. 4釜できつねうどん

86. 釜割指示

※1. 管理情報設定 (P. 8) の対象パターンが [1: 児低・児中・児高・生徒] の場合に有効です。

対象掛率 (比率) を元に他の対象の食数分を対象掛率 (比率) に「1.00」が入力されている基準対象の人数に換算して、基準対象の使用量から釜割表を出力します。釜割に必要なない明細行 (料理や食品) を削除できます。

86-0-1. 出力画面

釜割指示

指示日付 [2019].[9].[2] ← 西暦で年月日入力
 使用献立 [0109021] きつねうどん (ソフトめん) A 牛乳
 揚げ豆腐の肉あんかけ ゼリー

食品名 正式 略名

一釜当り仕込人数 [5] 釜 × [2] 100 人 = [3] 500 人

学年 実人員 比率 仕込人数
 小1~2年 193 × 0.90 173
 小3~4年 215 × 1.00 215
 小5~6年 189 × 1.20 226
 (小)職員 41 × 1.30 53
 中学生 610 × 1.30 793
 合計 1,248 ① 1,460

挿入 (F3) 再計算 (F8) **終了 (F10)** 取消 (F9)
 削除 (F7) 7°ビュー (F4) 表印刷 (F5)

操作案内
 材料名・各使用量・単位を入力して下さい。

料理名・食品名	献立一人当り		総数量	単位	廃棄量	使用量	一釜当
	使用量	個数					
きつねうどん (ソフトめん)							
給食用ゆでめん		個	1	個			
給食用ゆでめん	80.00	個	1.00	215.00		215.00	
給食用ゆでめん	100.00	個	1.00	189.00		189.00	
給食用ゆでめん		個	4				
にわとり 成鶏肉 もも	20.00	g		29.20	kg	29.20	2.00
にんじん 根、皮つき	11.34	g		16.55	kg	0.49	17.04
根深ねぎ葉、軟白、生	25.00	g		36.50	kg	14.60	51.10
油揚げ	6.60	g		9.63	kg	9.63	0.66
こいくちしょうゆ	14.00	g		20.44	kg	20.44	1.40

L 1: 低 2: 中 3: 高 5: 小学共通 4,6: 中学

86-0-2. 出力帳票

19 月 1 日 金曜日	献立名 きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけ				ゼリー			
食品名	数量	廃棄量	使用量	一釜当数量				
きつねうどん					炭火			
揚げゆでめん (調理済)	193.0個				炭火			
	215.0個				炭火			
	189.0個				炭火			
	819.0個				炭火			
にわとり 成鶏肉 もも	27.9kg				炭火			
にんじん 根、皮つき	16.9kg				炭火			
根深ねぎ葉、軟白、生	34.9kg				炭火			
油揚げ	9.1kg				炭火			
こいくちしょうゆ	19.3kg				炭火			
味噌 上白味噌	9.8kg				炭火			
味噌 上横	9.9kg				炭火			
かつお 加工品 かつお節	2.2kg				炭火			
食塩	0.1kg				炭火			
水	297.9L				炭火			
牛乳 (調理済)					炭火			
揚げ豆腐の肉あんかけ					炭火			
本徳豆腐	138.4kg				炭火			
じゃがいもでん粉	13.8kg				炭火			
糸白絞油	17.3kg				炭火			
にわとり ひき肉 生	17.3kg				炭火			
煮豚丸大豆の醤油	1.1kg				炭火			
中巻糸	0.1kg				炭火			
片栗粉 (目潰混合)	1.1kg				炭火			
アセロラゼリーF (調理)	638.0個				炭火			
一釜当り仕込人数					5	釜	199	699
配 食 状 況								
献 立 名								
一釜の出発上り量								
一ひやく								
小1~2年								
小3~4年								
小5~6年								
中								
添	パン				添			
数	ご飯				数			
	献立							

87. 学校別・釜割り表作成

釜割表を学校ごとにExcel形式で出力します。
Excel形式で出力した後、学校名の横の釜No.欄に調理する釜の番号を指定すると釜ごとの内容を即時計算します。

87-0-1. 出力画面

学校別・釜割り表作成

学校別・釜割り表作成

【処理内容】 学校別・釜割り表を作成します。
期間は年月日で、食事区分は1～3を入力。

【入力範囲】 期間 年 月 日
 献立

きつねうどん (ソフトめん) A 牛乳
揚げ豆腐の肉あんかけ ゼリー

食事区分
 献立連番

食品名は略名を使いますか はい いいえ
 食品の廃棄率は含みますか はい いいえ

【操作案内】 入力した項目はOKですか。
Excel (F3)キーを押してください。(終了→ F10)

Excel (F3)
取消(F9)
終了(F10)

87-0-2. 出力帳票

《 釜 割 り 表 》

2019年 10月 1日(金) 中央学校給食センター

No.	料理・食品名	1人1食				合計		1の釜		2の釜		3の釜		4の釜		5の釜		6の釜		下処理	作り方	学校名	釜No.	人員
		幼児一人	児童一人	生徒一人	成人一人	1999	人分	578	人分	360	人分	280	人分	30	人分	140	人分	0	人分					
1	きつねうどん					0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1)だしをとる				
2	給食用ゆでめん	1	1	1	1	1,248.00	578.00	360.00	280.00	30.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2) 物の縁にだし汁、油揚げを添えておく				
3	にんじん 根 皮つき	11	19.2			15,070.00	7,018.00	3,860.00	3,686.00	396.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1mm(しょうゆ切)				
4	揚深ねぎ葉、軟白、生	15	18			20,550.00	9,570.00	5,400.00	5,040.00	540.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	を加熱させる				
5	油揚げ	6.6	7.82			9,042.00	4,210.80	2,378.00	2,217.60	237.60	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	油揚げしておく				
6	ごいちりしょうゆ	14	16.8			19,180.00	8,832.00	5,040.00	4,704.00	504.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	*しょうゆを入れたら煮				
7	味噌 上白味噌	0.6	0.72			822.00	382.80	216.00	209.60	21.60	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	材料を切っておく				
8	醤油 上掛	0.7	0.84			959.00	448.60	252.00	235.20	25.20	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	だし汁にのり肉15mm(生)を入れて煮る				
9	かつお 加工品 かつお節	1.6	1.92			2,192.00	1,020.80	578.00	537.60	57.60	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	5) 味を調える				
10	煮塩	0.1	0.12			137.00	63.80	36.00	33.60	3.60	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	6) 油揚げ、ねぎを入れる				
11	水	150	180			205,500.00	95,700.00	54,000.00	50,400.00	5,400.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
12	普通牛乳					0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
13	揚げ豆腐の肉あんかけ					1,248.00	578.00	360.00	280.00	30.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
14	水餃子	100	120			127,000.00	63,800.00	36,000.00	33,600.00	3,600.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	水切りしておく				
15	じゃがいもでん粉	10	12			13,700.00	6,380.00	3,600.00	3,360.00	360.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1. 豆腐の下処理				
16	米白粉油	12.5	15			17,125.00	7,875.00	4,500.00	4,200.00	450.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2. ひき肉をいためる				
17	にわかひき肉 生	12.5	15			17,125.00	7,875.00	4,500.00	4,200.00	450.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	3. あんを作る				
18	有塩大豆の醤油	0.83	1			1,139.54	530.74	288.80	280.00	30.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	4. 豆腐を揚げる				
19	中巻味噌(日清商會)	0.08	0.1			112.04	52.24	28.80	28.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	5. あんと豆腐をかきめる				
20	片栗粉(日清商會)	0.83	1			1,139.54	530.74	288.80	280.00	30.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
	アセロラゼリー(ニチレイ)	1	1			1,248.00	578.00	360.00	280.00	30.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00												

88. 釜割り指示(調理指示書)

料理ごとに釜数を指定する釜割表をExcel形式で出力します。釜割に必要なない明細行(料理や食品)を削除できます。

88-0-1. 出力画面

釜割指示(調理指示書) 調理指示画面

【指示日付】 2019年 9月 2日

【参照学校】 100001 ←頭1桁 [1:小学生 2:中学生]

【使用献立】 0109021 きつねうどん(ソフトめん)A 牛乳

【食事区分】 2 昼 揚げ豆腐の肉あんかけ ゼリー

【対象区分】 2

【献立区分】 0:通常献立 1:選択献立 2:A'体ナ'

【連番】

【食品名】 正式 略名

638人

料理名・食品名	一人当り 使用量	単位	総使用量	入荷予定数	単位	釜数	釜当り使用量
きつねうどん(ソフトめん)A						3	
給食用ゆでめん	1.00	個	638.00	1431.00	個	3	477.00
にわとり 成鶏肉 もも 皮なし	20.00	g	12.76	31.68		3	10.56
にんじん 根、皮つき	11.34	g	7.23	18.00	Kg	3	6.00
根深ねぎ葉、軟白、生	25.00	g	15.95	39.60	Kg	3	13.20
油揚げ	6.60	g	4.21	10.47		3	3.49
こいくちしょうゆ	14.00	g	8.93	22.75		3	7.58
車糖 上白糖	0.60	g	0.38	0.96	袋	3	0.32
清酒 上撰	0.70	g	0.45	1.09		3	0.36
かつお 加工品 かつお節	1.60	g	1.02	2.83	Kg	3	0.94
食塩	0.10	g	0.06	0.16		3	0.05
水	150.00	cc	95.70	95.70	Kg	3	31.90
牛乳							

【操作案内】 材料名、一人当りの使用量、入荷予定数、釜数を入力して下さい。 取消→F9

Excel出力(F3) 挿入(F4) 削除(F7) 取消(F9) 終了(F10)

88-0-2. 出力帳票

調理指示書 (小学生)							
平成 22年 10月 1日 (金)			児童		638人		
料理名	材料名	規格	一人当り	総使用量	釜数	釜当り使用量	
きつねうどん	給食用ゆでめん (調理不要)	80g	1.00	638.00 個	3	212.67	
	にわとり 成鶏肉 もも 皮なし		20.00	12.76	3	4.25	
	にんじん 根、皮つき		11.34	7.20 Kg	3	2.40	
	根深ねぎ葉、軟白、生		25.00	15.95 Kg	3	5.32	
	油揚げ		6.60	4.17	3	1.39	
	こいくちしょうゆ		14.00	8.93	3	2.98	
	車糖 上白糖		0.60	0.36 袋	3	0.12	
	清酒 上撰		0.70	0.45	3	0.15	
	かつお 加工品 かつお節		1.60	1.83 Kg	3	0.61	
	食塩		0.10	0.07	3	0.02	
	水		150.00	95.70 Kg	3	31.90	
	揚げ豆腐の肉あんかけ	木綿豆腐		100.00	63.80	2	31.90
		じゃがいもでん粉		10.00	6.68 Kg	2	3.34
米白絞油			12.50	7.35 缶	2	3.68	
にわとり ひき肉 生			12.50	7.98	3	2.66	
有機丸大豆の醤油			0.83	1.19 本	3	0.40	
中華味			0.08	0.05 Kg	3	0.02	
片栗粉 (日清商会)			0.83	0.49 Kg	3	0.16	
アセロラゼリーF (調理不要)	アセロラゼリーF (調理不要)	50g	1.00	638.00 個			

89. 実施人員変更(クラス別)

発注後、実施段階で変更になった人数の変更を行います。
クラスごとに1日の献立単位で変更できます。

実施人員変更(クラス別)

実施人員変更(クラス別)

①【学校コード】 100001 東部第一 小学校

②【指示日】 2019年 9月 2日

【食事区分】 2 1:朝 2:昼 3:夕

③【献立区分】 0:通常献立 1:選択献立 2:バイキング

【連番】

学年\クラス	1		2		3		4		5		6		7		牛乳除外
	児童	担													
1年	20	2	24	1	2	1									1
2年	29	2	29	1											
3年	25	1	23	1											
4年	22	1	21	1											
5年	32	2	30	2											
6年															

	1年	2年	3年	4年	5年	6年	担任	職員	総合計	除外計
合計	46	58	48	43	62		15	6	278	1
実施人員	46	58	48	43	62			21	278	1
予定人員	46	58	48	43	62	51		23	331	1

【操作案内】 各項目を入力してください。
登録：F6 再試：F8 取消：F9 終了：F10

実行(F6)

次表示(F1) 前表示(F2) 再試(F8) 取消(F9) 終了(F10)

No	項目名	内容
1	学校コード	人数変更を行う学校を指定します。
2	指示日	人数変更を行う年月を指定します。
3	食事区分 ～ 連番	人数変更を行う献立を指定します。
4	学年/クラス 人数入力欄	クラス単位で人数の変更を行います。 予定段階で入力した人数が表示されます。 選択献立(セレクト献立)・バイキング献立を使用した場合は、その献立ごとに人数(食数)を変更します。
5	職員	担任以外の職員の人数を変更します。 予定段階で入力した人数が表示されます。
6	牛乳除外	学年ごとに牛乳除外者数を変更します。 予定段階で入力した人数が表示されます。 各クラスには、牛乳除外者数を含む人数を指定します。

90. 実施人員変更(学校別)

発注後、実施段階で変更になった人数の変更を行います。
学校ごとに1ヶ月単位で変更できます。

実施人員変更(学校別)

実施人員変更(学校別)

①【学校コード】 100001 東部第一 小学校

②【実施年月】 2019年 9月 ※ 職員は担任を含む

日付	区分	1年	2年	3年	4年	5年	6年	職員	合計
2(月)	昼 予定	46	58	48	43	62	51	23	331
	実施	46	58	48	43	62		21	278
	差						-51	-2	-53
3(火)	昼 予定	46	58	48	43	62	51	23	331
	実施	46	58	48	43	62	52	23	332
	差						1		1
4(水)	昼 予定	46	58	48	43	62	51	23	331
	実施	46	58	48	43	62	51	23	331
	差								
5(木)	昼 予定	46	58	48	43	62	51	23	331
	実施	46	58	48	43	62	51	23	331
	差								
6(金)	昼 予定	46	58	48	43	62	51	23	331
	実施	46	58	48	43	62	51	23	331
	差								
9(月)	昼 予定	46	58	48	43	62	51	23	331
	実施	46	58	48	43	62	51	23	331
	差								

【操作案内】 人員の変更が行えます
OK→F6

次表示(F1) 前表示(F2) **実行(F6)** 再試(F8) 取消(F9) 終了(F10)

No	項目名	内容
1	学校コード	人数変更を行う学校を指定します。
2	予定年月	人数変更を行う年月を指定します。
3	人数入力欄 牛乳除外人数 入力欄	学年単位で、人数と牛乳除外者数の変更を行います。 実施の行の人数を変更します。 予定の行には予定段階の人数、差の行には予定と実施の人数差を表示します。予定段階より人数が減った場合、差の行はマイナスで表示します。 各学年の人数には、牛乳除外者数を含む人数を指定します。 選択献立(セレクト献立)・バイキング献立を使用する場合は、その献立を食べる人数(食数)ごとに入力できます。

クラス別実施人員表の作成

100. 実施人員表(P. 171)を作成する場合は、89. 実施人員変更(クラス別)(P. 154)で処理する必要があります。

実施人員変更(学校別)で処理した後、89. 実施人員変更(クラス別)(P. 154)で改めて処理することはできません(各学年の1クラスに合算されます)ので、ご注意ください。

91. 残菜入力

給食実施後に計量した残菜量を、Kg単位または%で入力できます。

残菜入力

残菜入力

① 【献立実施】 2019年 9月 2日
 【学校コード】 100001 東部第一 小学校 ← 100000:小学校合計指示
 200000:中学校合計指示
 【献立名称】 0109021 ぎつねうどん (ソフトめん) A 牛乳
 【食事区分】 2 昼 揚げ豆腐の肉あんかけ ゼリー
 【献立区分】 0 0:通常献立 1:選択献立 2:バリエーション
 【連番】
 【実施人員】 278
 【印刷範囲】 000000 ~ 999999 学校合計で作成 ※ 除外 ... 0:除外しない 1:除外する
 ※ 水 ... 0:水除く 1:水含み

② 【残菜合計】 kg

③

除外	料理No.	料理名称	一人当配給g	*水	残菜kg	一人g	率%
	1300100	ぎつねうどん (ソフトめん) A	299.60	1	4.00	14.39	4.80
	2100001	牛乳	206.00		3.00	10.79	5.24
	3060001	揚げ豆腐の肉あんかけ	136.74		2.00	7.19	5.26
	1513810	アセロラゼリーFe (ニチレイ)	50.00		1.00	3.60	7.19

④

【操作案内】 入力した残菜量(kg)はOKですか。
 終了→F10

Excel出力(F3) フォント(F4) 印刷(F5) 実行(F6) 再計算(F8) 取消(F9) 終了(F10) 切替(F12)

No	項目名	内容
1	献立実施 ～ 連番	残菜量を入力する範囲を指定します。
2	残菜合計	料理ごとではなく、いくつかの料理を合わせて計量している場合にその合計量をKgで入力します。
3	除外	「残菜合計」に入力した数量に含まれない個別に計量した料理がある場合、その料理に「1」を入力します。
4	残菜kg 率%	料理ごとに計量した結果を入力します。 残菜量はKg数での入力と、%での指定が可能です。

残菜の入力方法

残菜は計量の方法に合わせ、3通りの方法で入力できます。

- 料理ごとに個別に計量
 - ②③は指定せず、④に計量した結果を料理ごとに入力
- 献立の合計で計量
 - ③は指定せず、②に計量した結果を入力
 - ④は一人当配給gの割合に応じて②を自動按分
- 料理個別の計量(1)と、個別計量分を除く合計で計量(2)
 - ②③④に入力
 - ② ... 合計(2)の計量結果を入力
 - ③ ... 個別計量(1)した料理に「1」を入力
 - ④ ... 個別計量(1)した結果を料理ごとに入力
合計(2)した料理は一人当配給gの割合に応じて②を自動按分

91-1. 残菜按分表

91. 残菜入力(P. 156)で登録した残菜量を確認できます。

プレビュー

残菜按分表						
		100001		東部第一 小学校		
【実施日付】 平成 22 年 10 月 1 日 (昼)		2010.10.1		【実施人員】 278 人		
献立名称 料理・食品名	料理一人当り 材料重量 g	料理一人当り 供給重量 g	残菜の総重量 (供給量) kg	残菜の材料へ の按分値 kg	一人当り 残菜率%	備 考
2210011 きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけ ゼリー						
1300100 きつねうどん	(299.60)	(299.60)	(4.00)	(3.99)	(9.59)	(水を除く)
0104011 学校給食用ゆであん	80.00	80.00	2.14	2.14		
11216 にわとり 成鶏肉 もも 皮なし	20.00	20.00	.53	.53		
06212 にんじん 根、皮つき	11.00	11.00	.29	.29		
06226 根菜類(野菜、軟白、生)	15.00	15.00	.40	.40		
04040 油揚げ	6.60	6.60	.18	.18		
17007 こいくちしょうゆ	14.00	14.00	.37	.37		
03003 蔗糖 上白糖	.60	.60	.02	.02		
16001 清酒 上撰	.70	.70	.02	.02		
100910 かつお節(だし用)	1.60	1.60	.04	.04		
17012 食塩	.10	.10				
17000 水	150.00	150.00				※
2100001 牛乳	(206.00)	(206.00)	(3.00)	(3.00)	(5.24)	
13003 普通牛乳	206.00	206.00	3.00	3.00		
3060001 揚げ豆腐の肉あんかけ	(136.74)	(136.74)	(2.00)	(1.99)	(5.23)	
04032 木綿豆腐	100.00	100.00	1.46	1.46		
02034 じゃがいもでん粉	10.00	10.00	.15	.15		
1400301 米白絞油	12.50	12.50	.18	.18		
11230 にわとり ひき肉 生	12.50	12.50	.18	.18		
1700701 有機丸大豆の醤油	.83	.83	.01	.01		
1710501 中華味	.08	.08				
0203402 片栗粉(白清粉)	.83	.83	.01	.01		
1513810 アセロラゼリーF.e.(ニチレイ)	50.00	50.00	1.00	1.00	7.19	

Excel形式

残菜按分表						
		100001		東部第一 小学校		
【実施日付】 平成22 年 10 月 1 日 (昼)		2010.10.01		【実施人員】 278 人		
献立名称 料理・食品名	料理一人当り 材料重量 g	料理一人当り 供給重量 g	残菜の総重量 (供給量) kg	残菜の材料へ の按分値 kg	一人当り 残菜率 %	備 考
2210011 きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけ ゼリー						
1300100 きつねうどん	(299.60)	(299.60)	(4.00)	(3.99)	(9.59)	(水を除く)
0104011 学校給食用ゆであん	80.00	80.00	2.14	2.14		
11216 にわとり 成鶏肉 もも 皮なし	20.00	20.00	.53	.53		
06212 にんじん 根、皮つき	11.00	11.00	.29	.29		
06226 根菜類(野菜、軟白、生)	15.00	15.00	.40	.40		
04040 油揚げ	6.60	6.60	.18	.18		
17007 こいくちしょうゆ	14.00	14.00	.37	.37		
03003 蔗糖 上白糖	.60	.60	.02	.02		
16001 清酒 上撰	.70	.70	.02	.02		
100910 かつお節(だし用)	1.60	1.60	.04	.04		
17012 食塩	.10	.10				
17000 水	150.00	150.00				※
2100001 牛乳	(206.00)	(206.00)	(3.00)	(3.00)	(5.24)	
13003 普通牛乳	206.00	206.00	3.00	3.00		
3060001 揚げ豆腐の肉あんかけ	(136.74)	(136.74)	(2.00)	(1.99)	(5.23)	
04032 木綿豆腐	100.00	100.00	1.46	1.46		
02034 じゃがいもでん粉	10.00	10.00	.15	.15		
1400301 米白絞油	12.50	12.50	.18	.18		
11230 にわとり ひき肉 生	12.50	12.50	.18	.18		
1700701 有機丸大豆の醤油	.83	.83	.01	.01		
1710501 中華味	.08	.08				
0203402 片栗粉(白清粉)	.83	.83	.01	.01		
1513810 アセロラゼリーF.e.(ニチレイ)	50.00	50.00	1.00	1.00	7.19	

92. 残菜一覧表

91. 残菜入力(P. 156)で登録した残菜量を一覧形式で確認できます。

92-0-1. 出力画面

残菜一覧表

【処理内容】 残菜一覧表を出力します。

【入力範囲】 スケジュールNo.
 摘要年月 年 月

【操作案内】 入力した範囲はOKですか。
Excel (F3) キーを押してください。

92-0-2. 出力帳票

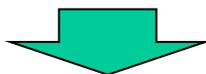
2019年9月度 スケジュールNo. 2019091 令和元年9月度		残菜一覧表															
日付	献立名・料理名	幼稚園計	小学校計	中学校計	高校計	総合計	東部一小	西部二小	北部一中	南部二中	ロケット	中央高校	中央園				
2 昼	きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけゼリー	0.00	4.00	0.00	0.00	4.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00				
	きつねうどん(ソフトめん)A					3.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00				
	牛乳	0.00	3.00	0.00	0.00	3.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00				
	揚げ豆腐の肉あんかけ	0.00	2.00	0.00	0.00	2.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00				
	アセロラゼリーFe(ニチレイ)	0.00	1.00	0.00	0.00	1.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00				
	日 合 計	0.00	10.00	0.00	0.00	10.00	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00				
3 昼	菜めし 豚汁 鱈の照り焼き 牛乳 冬菜とえのきのひたし おやつ大豆	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00				
	菜めし	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00				
	豚汁	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00				
	さわら照焼(常洋)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00				
	冬菜とえのきのひたし	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00				
	おやつ大豆	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00				
	牛乳	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00				
	日 合 計	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00				
4 昼	ごはん 納豆 若竹汁 鱈の南蛮漬け ひたし 牛乳	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00				
	ごはん	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00				
	納豆	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00				
	若竹汁	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00				
	あじの南蛮漬け	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00				
	おひたし	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00				
	日 合 計	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00				
5 昼	ごはん 中華丼 風味漬け いちご ホークシューマイ おやつ大豆 牛乳	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00				
	まごはん	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00				
	中華丼	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00				
	風味漬け	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00				
	ホークシューマイ	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00				
	いちご	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00				
	おやつ大豆	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00				
	日 合 計	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00				
6 昼	中華風まぜごはん なら卵スープ えびシューマイ 大根漬け ミルクデザート 牛乳	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00				
	中華風まぜごはん	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00				
	なら玉スープ	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00				

7. 実績表・報告書

⑦実績表・報告書

93. 保存食日誌

P. 162



◎ 94. 献立実施状況集計

P. 163

報告書を出力するためのデータの確定を行います。



各種報告書・実績表の作成

98. 文科省週報

P. 167

文部科学省様式の週報を作成します。

99. 給食実施人員表(実人員)作成

P. 170

101. 産地実績

P. 172

102. 食品使用実績表

P. 173

103. 食品群使用実績表

P. 174

104. 荷重平均表作成

P. 175

◎は必須作業です。

93. 保存食日誌

保存食日誌をExcel形式で出力します。

93-0-1. 出力画面

保存食日誌 作成

【学校コード】 【学校名称】 東部第一 小学校

【実施年月】 年 月度

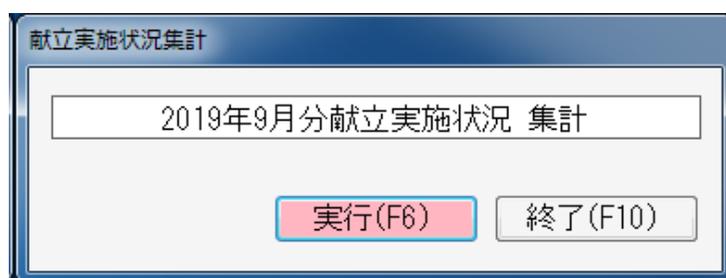
【操作案内】

93-0-2. 出力帳票

東部第一 小学校							【保存食日誌】					平成22年10月度		1 ページ	
月	日	曜	献立名	天気	採食者	廃棄者	廃棄日	月	日	曜	献立名	天気	採食者	廃棄者	廃棄日
10	1	金	きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけゼリー					10	20	水	ごはん みそ汁 チキンのかわり揚げごまあえ 牛乳				
10	4	月	ごはん 豆腐のみそ汁 さんまの生薬煮 びじきの炒め煮 濃状ヨーグルト					10	21	木	ごはん 牛乳 豆腐つくね焼き カラフルサラダ いなかみそ汁				
10	5	火	栗ごはん 野菜汁 いかのしょうが焼き 昆布豆 みかん 牛乳					10	22	金	くるみ黒砂糖パン クリームスープ 鶏肉のカレー揚げ 塩もみ 牛乳				
10	6	水	コッペパン フルーベリージャム はたてのクリーム シチュー イタリアンサラダ かき 牛乳					10	25	月	卵とじうどん 大学いも みかん おやつ昆布 牛乳				
10	7	木	ごはん みそ汁 鮭のすりごま揚げごまあえ 牛乳					10	26	火	ごはん じゃこ昆布 親子煮 きゅうりのピリ辛漬け リンゴゼリー 牛乳				
10	8	金	ごはん 肉汁 いかの生薬煮 鉄火味噌 冷凍みかん 牛乳					10	27	水	食パン クリームチーズ 肉団子と白菜のスープ 大豆とさつまいもの揚げ煮 みかん 牛乳				
10	12	火	ごはん のりの佃煮 すきやき えびのから揚げ 即席漬け 牛乳					10	28	木	ごはん 牛乳 豚肉とフレンチポテトの唐揚げだんご汁				
10	13	水	レースくるみパン きのこのシチュー わかめとコンのサラダ ぶどう 牛乳												
10	14	木	栗ごはん 中華丼 風味漬け ボークシューマイ 大豆 牛乳												
10	15	金	ごはん 澄まし汁 煮込みハンバーグ 茎わかめのきんぴら いちご 牛乳												
10	18	月	アーモンド揚げパン ワカスギチーズオムレツ 塩もみ 牛乳												
10	19	火	栗ごはん カレー フレンチサラダ おやつ大豆 牛乳												

94. 献立実施状況集計

報告書作成に必要な実施価格や残菜状況、使用食品などのデータを集計します。



献立実施状況集計

2019年9月分献立実施状況 集計

実行(F6) 終了(F10)

95. 給食日報(献立表)学校別

給食日報用の献立表を、学校ごとにExcel形式で出力します。

95-0-1. 出力画面

給食日報(献立表)学校別

給食日報(献立表)作成

【処理内容】 献立を学校別・日別に出力する。
 期間は年月日で、食事区分は1～3を入力。

【入力範囲】 学校コード ～
 期間 年 月 日 ～ 日
 食事区分 ～
 連番 ～
 帳票名
 配合内訳も印刷しますか? はい いいえ

【操作案内】 範囲を入力して下さい。
 指定した範囲が処理の対象となります。

95-0-2. 出力帳票

料理・食品名		原価				一人当り栄養素														加熱区分	総使用量							
		実摂取量	予定量	実質単価	予定単価	たんぱく質	たんぱく質	脂質	糖質	繊維	水分	カルシウム	鉄	亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	塩分			食物繊維						
1800100	きつねうどん	296.61	299.60		79.62	188	10.7	9.5	899	40	33	1.95	1	84.85	0.17	0.15	2	2.13	1.8									
0194011	学校給食用炒めあん	77.86	80.00	37.71	42	118	4	0.4	10	8	3	0.99	0.2		0.12	0.05		0.02	1.2							275 個		
11216	にわとり 成鶏肉 もも 皮なし	19.47	20.00	7.98	10.92	27	4.3	0.9	10	2	4	0.41	0.4	3.31	0.02	0.08		0.02									5.5 kg	
08212	にんじん 根、皮つき	10.71	11.00	7.37	8.31	3	4	0.1		3	3	1	0.02	81.4	0.01			0.01									3.1 kg	
06226	橋本ねぎ葉、軟白、生	14.80	15.00	3.89	3.5	40	4	0.1					0.03		0.15	0.01											6.3 kg	
04040	ゆめぎ	8.42	8.80	15.19	1.48	25	1.2				1	19	0	0.27	0.2												1.3 kg	
17007	こいくちしょうゆ	18.28	14.00	11.17	5.81	10	1				277	4	3	0.23	0.1		0.01	0.02		1.89							2.8 kg	
08003	味噌 上白味噌	0.58	0.80	0.18	0.17	2																					185 g	
18001	清酒 上撰	0.88	0.70	0.21	0.45	1																					182.5 g	
100910	かつお節(だし用)	1.56	1.80	1.28	0.95																						440 g	
17012	食塩	0.10	0.10	0.04	0.09																0.1						27.5 g	
17000	水	150.00	150.00																								41.3 kg	
2100001	牛乳	209.00	208.00		99.89	136	6.7	7.7	83	223	20		0.8	77.14	0.68	0.3	2	0.2										
13003	普通牛乳	209.00	208.00	37.80	39.89	136	6.7	7.7	83	223	20		0.8	77.14	0.68	0.3	2	0.2									274 本	
3080001	揚げ豆腐の肉あんかけ	134.75	136.74		30.82	241	9.2	17.5	70	121	36	1.11	0.7	4.89	0.08	0.06		0.15	0.4									
04332	水揚げ豆腐	39.54	100.00	47.50	22.5	71	6.5	4.1	19	118	31	0.89	0.6		0.07	0.08											27.5 kg	
02034	じゃがいもでん粉	9.06	10.00	1.19	1.25	33					1		1	0.06													2.3 kg	
1400301	米白醤油	12.32	12.50	0.65	0.6	113		12.3																			2.4 kg	
11230	にわとり ひき肉 生	12.32	12.50	5.00	5.71	20	2.8	1	7	1	3	0.15	0.1	4.89	0.01	0.03		0.02									3.4 kg	
1700701	有機丸大豆の醤油	0.82	0.82	0.23	0.24	1	0.1		43			1	0.01														228.3 g	
1710501	味噌味	0.08	0.08	0.08	0.11				7																		22 g	
0203402	片栗粉(白濁調整)	0.92	0.93	0.21	0.22	3																					229.3 g	
1919910	アセロラゼリー0.6(云ダレイ)	49.00	50.00	55.00	57.75	88			7				1.78								49						276 個	
献立合計		692.38	692.34	237.48	207.88	603	26.6	28.7	999	385	89	4.23	2.5	186.92	0.33	0.51	59	2.48	2.2									
所要栄養素基準						860	20	22	884	350	80	3	2	140	0.4	0.5	23	2.5	6									
充足率%						91	133	130	102	110	111	141	128	119	82	102	232	99	37									

96. 給食日報(献立表)センター合計

給食日報用の献立表をExcel形式で出力します。

96-0-1. 出力画面

給食日報(献立表)センター合計

給食日報(献立表)作成

【処理内容】 献立を対象別・日別に出力する。
 期間は年月日で、食事区分は1~3を入力。

【入力範囲】 対象区分 ~
 期間 年 月 日 ~ 日
 食事区分 ~
 連番 ~
 帳票名
 配合内訳も印刷しますか? はい いいえ

【操作案内】 範囲を入力して下さい。
 指定した範囲が処理の対象となります。

96-0-2. 出力帳票

料理・食品名		原価				一人当り栄養素														加熱区分	総使用量			
		実摂取量	予定量	実質単価	予定単価	エネルギー	たんぱく	脂質	ナトリウム	Ca	鉄	亜鉛	ビタミン				塩分	食物繊維						
		g	g	円	円	kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	g	g		
1800100 まつとうどん				79.82																				
0104011	学校給食用炒めめん	77.98	80.00	37.71	42	116	4	0.4	10	8	9	0.39	0.2		0.12	0.05		0.02		1.2		836 個		
11218	にわとり 成鶏肉 もも 皮なし	19.47	20.00	7.98	10.92	27	4.8	0.9	10	2	4	0.41	0.4	9.81	0.02	0.08		0.02				12.7 枚		
06212	にんじん 根、皮つき	10.71	11.00	7.87	8.31	9	4	0.1		3	3	1	0.02		81.4	0.01		0.01		0.9		7.2 枚		
06226	標準ねぎ葉、軟白、生	14.80	15.00	8.89	9.5	40	4	0.1		5	2	0.09			0.15	0.01	0.01		2		0.9	15.9 枚		
04040	産卵げ	8.42	8.00	15.19	14.0	25	1	1.2		1	19	8	0.27	0.2							0.1	4.2 枚		
17007	とろろちりょう炒	18.89	14.00	11.17	5.81	10	1		777	4	8	0.29	0.1		0.01	0.02		1.89				8.8 枚		
09009	菓糖 上白糖	0.50	0.80	0.18	0.17	2																	391 g	
16001	清酒 上撰	0.88	0.70	0.21	0.45	1																	444.5 g	
100910	かつお節(だし用)	1.56	1.80	1.29	0.95																		1 枚	
17012	醤油	0.10	0.10	0.04	0.03					99									0.1				89.5 g	
17000	米	150.00	150.00																				86.9 枚	
2100001 牛乳				99.89																				
18002	普通牛乳	209.00	208.00	37.80	99.89	198	6.7	7.7	83	223	20		0.8	77.14	0.09	0.3	2	0.2					829 本	
3080001 揚げ豆腐の肉あんかけ				80.82																				
04032	木綿豆腐	99.54	100.00	47.50	22.5	71	6.5	4.1	19	118	91	0.89	0.6		0.07	0.09					0.4		69.5 枚	
02034	じゃがいもでん粉	9.98	10.00	1.19	1.25	39				1	1	0.06											5.4 枚	
1400301	大豆粉油	12.92	12.50	0.58	0.6	119			12.3														7.9 枚	
11280	にわとり ひき肉 生	12.32	12.50	5.00	5.71	20	2.6	1	7	1	3	0.15	0.1	4.99	0.01	0.02		0.02				7.8 枚		
1700701	有機丸大豆の醤油	0.82	0.83	0.29	0.24	1	0.1		49		1	0.01											527.1 g	
1710501	中華味	0.08	0.08	0.08	0.1				7														50.8 g	
0209402	片栗粉(日清商標)	0.82	0.83	0.21	0.22	9													0.02				527.1 g	
1819810 アセロラゼリーF.o.(ニゴレイ)		49.00	50.00	65.00	37.75	98			7			1.76							49				635 個	
献立合計		692.98	692.84	297.48	207.89	808	26.8	28.7	999	385	89	4.29	2.5	186.92	0.33	0.51	53	2.49	2.2					
所要栄養基準						860	20	22	984	350	80	3	2	140	0.4	0.5	23	2.5	6					
充足率%						91	133	130	102	110	111	141	128	119	82	102	232	99	87					

98. 文科省週報

文部科学省に提出する週報をExcel形式で出力します。様式2の形式で、1ヶ月の合計を確認することもできます。

98-0-1. 出力画面

文科省週報

文科省週報

【処理内容】 県教委へ提出する書式の週報①②を作成
作成する日付を入力してください

【入力範囲】 種類 週報 一ヶ月単位

日付 2019年 9月 2日, 3日, 4日, 5日, 6日迄

献立区分 和食 洋食 中華 他 和食

都道府県名 東京都

対象 小学校合計 中学校合計 学校別→ 100001

報告対象学校区分 共同小学校

食品名の印字方法 略名 正式名

【操作案内】 入力した範囲は OK ですか ?
Excel (F3) キーを押して下さい (終了: P F 1 0)

Excel(F3) 取消(F9) 終了(F10)

98-0-2. 出力帳票(様式1)

学校給食栄養報告書(週報)

2019年度10月の一週完全給食実施日(日曜)

278人

東京都 東京都第一小学校

料理名	料理区分	調理形態	食品番号	使用食品名	1人当たり消費量		A		B		C		D		E		F		たんぱく質		脂質		糖質		水分		食塩		食物繊維	
					g	%	g	%	g	%	g	%	g	%	g	%	g	%	g	%	g	%	g	%	g	%	g	%		g
きつねうどん		煮焼/焼		蕎麦ゆでめん	3	80.00	0	80.00	39.60	5	75.00	113	4.0	0.4	10	8	9	0.4	0.2	0	0.12	0.05	0	1.1						
			51218	中力粉		57.89	0	0.00	0.00	0	0.00	0	0.00	0.00	0	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			99999	水		20.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0	0.00	0.00	0	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			17012	醤油		2.11	0	0.00	0.00	0	0.00	0	0.00	0.00	0	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			99999	ソルビトール(又はソ)		0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0	0.00	0.00	0	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			11216	かり肉		20.00	0	20.00	8.36	5	19.00	26	4.2	0.9	10	2	4	0.4	0.4	3	0.02	0.06	0	0.00						
			99999	大豆		11.00	3	11.34	7.98	5	19.45	4	0.1	0.0	3	3	1	0.00	0.00	79	0.01	0.00	0	0.00						
			99999	大豆		15.00	40	25.00	15.48	5	14.25	4	0.1	0.0	0	4	2	0.00	0.00	0	0.01	0.01	2	0.03						
			04040	あさるあげ		6.60	0	6.60	15.94	5	6.27	24	1.2	2.1	1	19	8	0.3	0.2	0	0.00	0.00	0	0.00						
			17003	しょうゆ		14.00	0	14.00	11.73	5	13.20	8	1.0	0.0	759	4	8	0.2	0.1	0	0.00	0.00	0	0.00						
			99999	醤油		0.60	0	0.60	0.17	5	0.57	2	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			16001	醤油		0.70	0	0.70	0.22	5	0.67	1	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			17012	かつおぶし		1.60	0	1.60	1.34	5	1.52	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			17012	醤油		0.10	0	0.10	0.04	5	0.10	0	0.0	0.0	37	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			99999	水		150.00	0	150.00	0.00	5	142.50	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			15003	牛乳		206.00	0	206.00	39.89	5	195.70	131	6.5	7.4	80	215	20	0.8	0.8	74	0.08	0.29	2	0.00						
			04032	めん粉		100.00	0	100.00	49.86	5	95.00	69	6.3	4.0	12	114	29	0.9	0.6	0	0.07	0.03	0	0.00						
			50034	でん粉		10.00	0	10.00	1.25	5	9.50	31	0.0	0.0	0	1	1	0.01	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			14000	にんじん		12.50	0	12.50	0.59	5	11.88	106	0.0	11.9	0	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			11230	かり肉		12.50	0	12.50	5.25	5	11.88	20	2.5	1.0	7	1	3	0.1	0.1	5	0.01	0.02	0	0.00						
			04026	なたね		0.83	0	0.83	0.24	5	0.78	1	0.1	0.0	41	0	1	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			99999	なたね		0.13	0	0.00	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			17012	醤油		0.09	0	0.00	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			99999	醤油		0.07	0	0.00	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			99999	アルコール		0.01	0	0.00	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			99999	水		0.41	0	0.00	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			99999	原材料の一部		0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			99999	原材料の一部		0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			99999	小麦、大豆		0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			17106	中華味		0.08	0	0.08	0.06	5	0.08	0	0.0	0.0	6	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			99999	中華味		0.83	0	0.83	0.24	5	0.78	3	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			99999	中華味		0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			99999	中華味		0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			99999	中華味		0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			99999	中華味		0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			99999	中華味		0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			99999	中華味		0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			99999	中華味		0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			99999	中華味		0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			99999	中華味		0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			99999	中華味		0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			99999	中華味		0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			99999	中華味		0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			99999	中華味		0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			99999	中華味		0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			99999	中華味		0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			99999	中華味		0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						
			99999	中華味		0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00						

98-0-3. 出力帳票(様式2(1)(2))

様式2														
学校給食栄養報告(週報)書														
2010年度10月の一週間(完全給食実施日に限る)					都道府県名 東京都									
学 校 名 : 東部第一 小学校					共 同 調 理 場 名 : 中央学校給食センター									
(1) 期間中における調理形態等の分類					(2) 栄養所要量の基準と平均摂取栄養量									
A 給食実施回数 5日					区分									
調理形態		B 実施回数	出現率	調理形態		B 実施回数	出現率	基準値	平均値	充足率				
		(回)	B/A×100			(回)	B/A×100	A	B	B/A×100(%)				
主食	米飯	白飯	2.0	40.0	汁物	4.0	80.0	エネルギー	Kcal	660.00	671.00	101.7		
		変わり飯	1.0	20.0	揚げ物	2.0	40.0	たんぱく質	g	20.00	30.70	153.5		
		丼物, カレー等	0.0	0.0	あえ物	2.0	40.0	脂質	g	22.00	21.20	96.4		
		普通パン	1.0	20.0	蒸し物	0.0	0.0	%	25~30	28.00	-			
		サンドイッチ, 調理パン等	0.0	0.0	ゆで物	0.0	0.0	食塩相当量	g	2.50	3.00	120.0		
	パン	変わりパン, 菓子パン	0.0	0.0	漬物	0.0	0.0	カルシウム	mg	350.00	400.00	114.3		
		麺	1.0	20.0	おかず	野菜	0.0	0.0	マグネシウム	mg	80.00	123.00	153.8	
		その他	0.0	0.0		生	魚介加工	0.0	0.0	鉄	mg	3.00	3.20	106.7
						肉加工	0.0	0.0	亜鉛	mg	2.00	3.20	160.0	
		主食併用の			その他	0.0	0.0	ビタミンA	μgRE	140.00	256.00	182.9		
パン	0.0	0.0	ジャム, マーガリン等	1.0	20.0	ビタミンB1	mg	0.40	0.47	117.5				
麺	0.0	0.0	チーズ	0.0	0.0	ビタミンB2	mg	0.50	0.57	114.0				
その他	0.0	0.0	その他	0.0	0.0	ビタミンC	mg	23.00	59.00	256.5				
ミルク			デザート			食物繊維	g	6.00	6.30	105.0				
牛乳	5.0	100.0	果物	3.0	60.0	1食当たりの平均購入金額	円	300.47						
おかず	煮物	2.0	40.0	菓子・寄せ物	1.0	20.0	備 考							
	焼き物	1.0	20.0	飲み物	0.0	0.0								
	炒め物	1.0	20.0	その他	0.0	0.0								
計					計									
					27.0									

98-0-4. 出力帳票(様式2(3))

様式2									
学校給食栄養報告(週報)書									
都 道 府 県 名 : 東京都					学 校 名 : 東部第一 小学校				
共 同 調 理 場 名 : 中央学校給食センター									
(3) 使用食品の分類別摂取量									
食品番号	食品名	第1日	第2日	第3日	第4日	第5日	計	平均	
小麦粉製品類 主食(小麦粉重量)パン									
01029	パン	0.0	0.0	69.0	0.0	0.0	69.0	13.8	
計		0.0	0.0	69.0	0.0	0.0	69.0	13.8	
小麦粉製品類 主食(小麦粉重量)めん									
01216	中力粉	55.0	0.0	0.0	0.0	0.0	55.0	11.0	
計		55.0	0.0	0.0	0.0	0.0	55.0	11.0	
小麦粉製品類 主食以外(製品重量)									
01015	薄力粉	0.0	0.0	0.0	8.0	0.0	8.0	1.6	
01016	薄力粉	0.0	0.0	5.9	0.0	0.0	5.9	1.2	
01131	とうもろこし	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
計		0.0	0.0	5.9	8.0	0.0	13.9	2.8	
米等									
01012	こむぎ	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	
01014	こむぎ	0.0	0.9	0.0	1.1	0.0	1.9	0.4	
01083	こめ	0.0	70.0	0.0	80.1	80.0	230.1	46.0	
計		0.1	70.9	0.0	81.2	80.0	232.2	46.4	
牛乳									
13003	牛乳	195.7	206.0	206.0	206.0	206.0	1019.7	203.9	
13004	加工乳	0.0	0.0	50.0	0.0	0.0	50.0	10.0	
計		195.7	206.0	256.0	206.0	206.0	1069.7	213.9	
芋及びでんぷん類									
02003	つきこんにゃく	0.0	10.0	0.0	0.0	10.0	20.0	4.0	
02017	じゃがいも	0.0	20.0	50.0	35.0	20.0	125.0	25.0	
02033	でん粉	0.0	0.0	4.1	0.0	0.0	4.1	0.8	
02034	でん粉	9.5	0.0	0.0	0.0	0.0	9.5	1.9	
02034	片栗粉	0.8	0.0	0.0	0.0	0.0	0.8	0.2	
02035	でん粉	0.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3	0.1	
計		10.6	30.0	54.1	35.0	30.0	159.7	31.9	
砂糖類									
03003	さとう	0.6	1.9	1.7	0.0	0.0	4.1	0.8	
03004	単糖 三温	0.0	0.0	0.0	0.0	5.0	5.0	1.0	
03007	中さら	0.0	4.0	0.0	0.0	0.0	4.0	0.8	
03016	氷あめ	0.0	1.4	1.3	0.1	0.0	2.8	0.6	
03020	オリゴ糖	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
03021	でん粉糖	10.3	0.0	0.0	0.0	0.0	10.3	2.1	
計		10.9	7.3	3.0	0.1	5.0	26.2	5.3	
豆類									
04023	だいず	0.0	10.0	0.0	0.0	15.0	25.0	5.0	
04026	だいず	0.1	0.0	0.0	5.0	0.0	5.1	1.0	
計		0.1	10.0	0.0	5.0	15.0	30.1	6.0	
豆製品類									
04032	とうふ	95.0	25.0	0.0	0.0	0.0	120.0	24.0	
04038	焼きとうふ	0.0	0.0	0.0	0.0	25.0	25.0	5.0	
04040	あぶらあげ	6.3	0.0	0.0	0.0	0.0	6.3	1.3	

98-0-5. 出力帳票(様式2(4))

学校給食栄養報告(週報)書											
様式2		学 校 名		都道府県名: 東京都							
		共 同 調 理 場 名		東部第一 小学校							
				中央学校給食センター							
(4) 使用食品の分類別平均摂取量											
区 分		第1日	第2日	第3日	第4日	第5日	計	A 平均	B 基準値	充足率	
		g	g	g	g	g	g	g	g	A/B×100(%)	
小麦粉製品類	主食(小麦粉重量)	0.00	0.00	69.00	0.00	0.00	69.00	24.80	13.22	187.59	
	パン										
	めん	54.99	0.00	0.00	0.00	0.00	54.99				
主食以外(製品重量)		0.00	0.00	5.92	8.00	0.00	13.92	2.78	5.00	55.60	
米等		0.12	70.88	0.00	81.15	80.00	232.15	46.43	48.12	96.49	
牛乳		195.70	206.00	256.00	206.00	206.00	1069.70	213.94	206.00	103.85	
手及びでんぷん類		10.62	30.00	54.07	35.00	30.00	159.69	31.94	38.00	84.05	
砂糖類		10.65	7.32	2.97	0.09	5.00	26.23	5.25	3.00	175.00	
豆類		0.12	10.00	0.00	4.95	15.00	30.07	6.01	6.00	100.17	
豆製品類		101.27	25.00	0.00	5.00	25.00	156.27	31.25	20.00	156.25	
糧実類		0.00	18.07	0.00	1.40	0.00	19.47	3.89	3.50	111.14	
緑黄色野菜類		10.45	10.00	31.50	30.00	25.00	106.95	21.39	23.00	93.00	
その他野菜類		14.25	50.91	78.00	44.00	36.50	223.66	44.73	70.00	63.90	
果物類		7.25	56.00	67.77	0.00	100.00	231.02	46.20	32.00	144.38	
きのこ類		0.00	0.00	7.00	0.00	1.00	8.00	1.60	4.00	40.00	
藻類		0.00	7.00	0.00	0.00	0.00	7.00	1.40	2.00	70.00	
魚介類		1.52	60.00	11.26	62.00	60.00	194.78	38.96	16.00	243.50	
小魚類		0.00	2.00	0.00	2.50	2.00	6.50	1.30	3.00	43.33	
肉類		30.68	20.00	5.00	0.00	15.00	70.68	14.18	15.00	94.53	
卵類		0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	6.00	0.00	
乳類		0.00	0.00	5.39	0.00	0.00	5.39	1.08	4.00	27.00	
油脂類		11.88	0.50	7.96	6.00	2.00	28.34	5.67	3.00	189.00	
その他	菓子類	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
	嗜好飲料類	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
	調味料及び香辛料	16.24	15.97	1.78	1.96	18.40	54.35	10.87	0.00	0.00	
	調理加工食品類	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
	水分	47.10	2.98	12.51	3.71	0.00	66.30	13.26	0.00	0.00	
その他		1.00	1.06	3.42	7.15	0.00	12.63	2.53	0.00	0.00	
計		514.24	593.69	619.55	498.91	620.90	2847.29	569.46	534.05	106.63	
備 考											

98-0-6. 出力帳票(様式2(5))

学校給食栄養報告(週報)書			
様式2(5)			
都道府県名 :	東京都		
報告対象学校区分 :	共同小学校		
報告対象学校名 :	東部第一 小学校		
共同調理場名 :	中央学校給食センター		
	給食人員		献立区分
第1日目	278	人	和食
第2日目	331	人	和食
第3日目	331	人	洋食
第4日目	331	人	中華
第5日目	331	人	他
合 計	1,602	人	

99. 給食実施人員表(実人員)作成

実施人数を学校ごとにExcel形式で出力します。

99-0-1. 出力画面



99-0-2. 出力帳票

【児童】		給食実施人員表																												中央学校給食センター	合計			
		2010年 10月度																																
学校・日付		1 (金)	4 (月)	5 (水)	8 (水)	7 (木)	8 (金)	12 (火)	13 (水)	14 (木)	15 (金)	18 (月)	19 (火)	20 (水)	21 (木)	22 (金)	25 (月)	26 (火)	27 (水)	28 (木)														
東部第一校	小	103	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	1,875
	中	89	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	1,737	
	高	62	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119	119	2,066	
	計	21	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	435	
計	275	391	391	391	391	391	391	391	391	391	391	391	391	391	391	391	391	391	391	391	391	391	391	391	391	391	391	391	391	391	391	6,230		
西部第二校	小	89	89	89	89	89	89	89	89	89	89	89	89	89	89	89	89	89	89	89	89	89	89	89	89	89	89	89	89	89	89	89	1,691	
	中	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	2,358		
	高	127	127	127	127	127	127	127	127	127	127	127	127	127	127	127	127	127	127	127	127	127	127	127	127	127	127	127	127	127	127	127	2,413	
	計	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	280	
計	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	6,643		
【児童計】	小	192	193	193	193	193	193	193	193	193	193	193	193	193	193	193	193	193	193	193	193	193	193	193	193	193	193	193	193	193	193	3,869		
	中	219	215	215	215	215	215	215	215	215	215	215	215	215	215	215	215	215	215	215	215	215	215	215	215	215	215	215	215	215	215	4,000		
	高	189	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	4,509		
	計	41	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	815		
計	636	691	691	691	691	691	691	691	691	691	691	691	691	691	691	691	691	691	691	691	691	691	691	691	691	691	691	691	691	691	691	12,073		

100. 実施人員表

実施人数をクラスごとにExcel形式で出力します。

100-0-1. 出力画面

実施人員表

クラス別実施人員表

【対象年月】 年 月

【操作案内】 クラス別実施人員表を作成してもよろしいですか？
よろしければExcel出力(F3)キーを押して下さい。

100-0-2. 出力帳票

		平成22年10月度分 給食実施人員表																					
		中央学校給食センター																					
日付	学年	1 (金)	4 (月)	6 (火)	6 (水)	7 (木)	8 (金)	12 (火)	13 (水)	14 (木)	16 (金)	18 (月)	19 (火)	20 (水)	21 (木)	22 (金)	25 (月)	26 (火)	27 (水)	28 (木)	月合計	備考	
中央園	1	1	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	513	
		2	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	475	
		計	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	888	
	2	1	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	418	
		2	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	418	
		計	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	836	
	3	1	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	323	
		2	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	361	
		計	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	684	
	4	1	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	324	
		2	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	342	
		計	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	666	
児 計		128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	2,442		
教 員		12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	228		
合 計		140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	2,670		
【児童計】	低	74	74	74	74	74	74	74	74	74	74	74	74	74	74	74	74	74	74	74	1,408		
	中	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	1,028		
	高	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	2,442		
児 計		128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	2,442		
教 員		12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	228		
合 計		140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	2,670		
東部一小	1	1	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	380		
		2	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	456	
		計	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	836	
	2	1	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	560	
		2	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	581	
		計	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	1,141	
	3	1	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	475	
		2	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	437	
		計	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	912	
	4	1	21	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	417	
		2	20	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	398	
		計	41	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	815	
5	1	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	608		
	2	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	570		
	計	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	1,178		
6	1	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	468		
	2	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	450		
	計	51	51	51	51	51	51	51	51	51	51	51	51	51	51	51	51	51	51	51	918		
児 計		254	258	258	258	258	258	258	258	258	258	258	258	258	258	258	258	258	258	258	5,788		
教 員		21	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	436		
合 計		275	281	281	281	281	281	281	281	281	281	281	281	281	281	281	281	281	281	281	6,224		
西部二小	1	1	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	497		
		2	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	390	
		計	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	887	
2	1	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	418		
	2	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	456		
	計	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	874		

クラス別実施人員表の作成

27. 予定人員変更(学校別)(P. 65)や、90. 実施人員変更(学校別)(P. 155)を行っている場合、クラス別実施人員表が正確に作成されない可能性があります。
これは、27. 予定人員変更(学校別)(P. 65)や、90. 実施人員変更(学校別)(P. 155)で人数の変更を行うと各学年のクラスの人数が1クラスに合算されるためです。
クラス別実施人員表を作成される際は、予定・実施段階での人数変更で必ずクラス別に画面をご利用ください。

101. 産地実績

※実績範囲で指定した月ごとに、80. 買掛月次更新処理(P. 140)を実行しておく必要があります。

6. 食品作成(P. 18)、または72. 納入処理(業者別)(P. 132)、または73. 納入処理(納入予定日別)(P. 133)で入力した産地別の購入実績をExcel形式で出力します。

101-0-1. 出力画面

産地実績

産地別実績表作成

【実績範囲】 2019年 4月 1日 ~ 2020年 3月 31日

【食品群範囲】 01群 ~ 99群

【操作案内】 範囲を入力して下さい。
指定した範囲が処理の対象となります。

101-0-2. 出力帳票

2010年04月01日~2011年03月31日 中央学校給食センター

《産地別実績表》

食品群 1 穀類 単位 千円 kg 1 ページ

食品コード	食品名	1. 地域内		2. 県内		3. 国内		4. 輸入		9. その他		0. 対象外・不明		合計	
		金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量
01.007	おおむぎ 米粒麦					25.6	51.2							25.6	51.2
01.00701	精麦(おおむぎ 米粒麦)					24.2	110.0							24.2	110.0
01.008	おおむぎ 大麦めん ゆで									284.7	569.4			284.7	569.4
01.01601	小麦粉(薄力粉)(丸栄製粉)							1.2	10.0					1.2	10.0
01.01602	ハート(小麦粉)(日本製粉)											4.3	27.0	4.3	27.0
01.017	小麦粉 薄力粉 学校給食用									6.2	12.5			6.2	12.5
01.02001	ゆで中華めん(粉)									227.7	455.4			227.7	455.4
01.025	小麦粉プレミックス粉てんぷら用									3.6	7.1			3.6	7.1
01.027	食パン 学校給食用									106.7	213.5			106.7	213.5
01.02701	食パン学校給食用(粉)									113.9	113.9			113.9	113.9
01.029	コッペパン 学校給食用									612.0	1,677.4			612.0	1,677.4
01.02901	コッペパン学校給食用(粉)									142.3	284.6			142.3	284.6
01.02902	背割りコッペパン 学校給食用									217.7	333.8			217.7	333.8
01.034	ロールパン									35.6	71.2			35.6	71.2
01.04001	ソフトなグッチェ式めん(粉)									364.8	608.1			364.8	608.1
01.04011	学校給食用ゆでめん					333.2	708.5							333.2	708.5
01.05002	わんたん(肉入り)×アット											116.6	87.0	116.6	87.0
01.06320	スバグティ ロング(オーマイ)									31.0	144.0			31.0	144.0
01.06322	北海道産ハードソフトスバグティ(奥本)											6.0	17.0	6.0	17.0
01.06340	給食用シェルマカロニ									4.0	8.0			4.0	8.0
01.06341	マカロニ									27.7	59.0			27.7	59.0
01.067	焼きふ 板ふ									2.1	4.3			2.1	4.3
01.06801	車麩									24.0	24.0			24.0	24.0
01.070	小麦はいが									42.7	85.4			42.7	85.4
01.078	パン粉 半生									14.2	28.5			14.2	28.5
01.07901	パン粉(ソフトブレックスX国分)											1.8	12.0	1.8	12.0
01.083	こめ 水稲穀粒 精白米	213.5	426.9	6,147.4	12,294.7	441.1	882.3							6,802.0	13,603.9
01.08301	精白米強化米含む米(給食用)					0.4	0.7							0.4	0.7
01.115	ビーフン									30.0	60.0			30.0	60.0
01.12001	白玉もち					116.1	129.0							116.1	129.0
01.135	どうもちこしジャイアントコーン											35.6	71.2	35.6	71.2
	食品群合計	213.5	426.9	6,147.4	12,294.7	940.7	1,881.7	1.2	10.0	2,290.9	4,759.7	164.2	214.2	9,757.8	19,587.2

103. 食品群使用実績表

※使用期間で指定した月ごとに、80. 買掛月次更新処理(P. 140)を実行しておく必要があります。

6. 食品作成(P. 18)の報告区分 週報で入力した週報食品分類ごとの購入実績をExcel形式で出力します。

103-0-1. 出力画面

食品群使用実績表

食品群別使用実績表

【使用期間】 2019年 4月 ~ 2020年 3月

Excel(F3)
取消(F9)
終了(F10)

103-0-2. 出力帳票

食品群使用実績表															1 ページ		
2010年 4月 ~ 2011年 3月																	
食品群名	単位	使 用 月												合計冊	金額		
		4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3				
	Kg		42.7	0.1					42.0	42.7			246.9	210.5	120.1	716.9	445,794
パン(小麦粉重量)	Kg	367.9	318.1	110.6					299.6	190.0			1,352.2	1,447.3	1,115.7	5,948.7	2,889,130
米等	Kg	1,125.7	1,234.1	1,674.9	1,108.6			1,475.7	1,343.4	1,433.0	1,024.6	4,499.3	6,072.5	4,004.6		23,996.5	7,750,857
牛乳	Kg	939,621	924,474	1,077,736	698,844			973,462	988,509	979,760	770,395	20,430	7,120	25,390		38,688.5	7,343,641
小麦粉及びその製品	Kg	52.1	56.9	160.2	175.3			44.1	55.3		15.1		287.2	228.6		1,074.8	571,099
塩(主食)	Kg	28,950	52,800	57,005	67,130			46,420	39,730		11,560		145,628	121,876		3,439.7	1,620,616
いも及びでん粉	Kg	543.2	974.6	1,179.6	478.3			671.6	994.0	957.6	637.5	50.4	46.4	34.9		6,568.2	2,510,824
砂糖類	Kg	48.9	69.7	52.9	29.3			61.3	70.3	52.0	59.0	73.4	105.9	67.4		718.8	272,991
油脂類	Kg	74.5	86.2	112.6	86.6			86.6	104.6	100.0	71.9	77.3	58.8	20.5		879.6	409,304
糧実類	Kg	53.6	79.4	47.9	40.8			108.5	85.1	99.0	46.9	69.7	33.8	49.8		724.5	605,662
豆類	Kg	109.3	82.5	86.0	47.0			83.9	69.4	145.1	112.4	596.8	538.5	589.2		2,460.0	1,309,922
豆製品類	Kg	72,016	41,255	49,543	23,480			46,210	47,816	74,487	56,220	315,440	283,100	300,355		5,507.9	3,181,750
魚介類	Kg	475.9	332.1	704.2	281.8			641.6	429.2	757.6	738.0	394.6	358.5	394.4		3,240.9	2,581,155
小魚類	Kg	237,945	177,274	352,115	138,229			320,780	209,298	362,680	366,339	298,495	351,533	337,062			
肉類	Kg	275.3	360.8	570.3	290.6			191.1	571.2	549.4	333.4	41.7	24.2	32.8			
卵類	Kg	155,770	316,276	398,274	256,873			115,473	622,836	426,616	236,740	57,595	58,427	36,275			
乳類	Kg	75.8	47.8	34.1	28.0			32.8	30.6	59.8	27.7	279.0	474.6	363.6		1,453.9	1,003,909
肉類	Kg	55,615	62,790	57,222	46,195			36,275	62,607	88,575	24,895	146,273	230,932	200,330		4,331.2	2,225,548
肉類	Kg	459.4	474.1	425.2	452.8			451.3	651.7	339.5	447.6	129.5	429.6	71.4			
卵類	Kg	253,859	240,158	241,638	216,404			218,012	392,540	174,002	227,117	78,438	228,892	46,715			
卵類	Kg	162.4	269.7	127.7	238.2			150.7	63.1	161.6	161.4	23.0	19.9	17.5		1,394.3	797,155
乳類	Kg	79,086	176,848	61,193	132,244			75,320	42,530	97,170	75,361	27,934	9,400	19,959			
乳類	Kg	79.8	49.4	28.4	14.3			103.6	162.4	48.5	13.9	861.2	1,065.5	642.8		3,062.7	1,745,707
緑黄色野菜類	Kg	43,293	34,662	21,725	12,365			70,698	86,146	27,930	18,442	465,392	596,477	368,577			
緑黄色野菜類	Kg	623.7	828.5	921.1	821.0			702.0	648.3	936.4	578.0	1,762.5	1,814.3	1,587.0		11,219.9	6,246,063
緑黄色野菜類	Kg	360,423	478,409	540,951	462,439			402,059	369,987	530,958	352,913	981,412	940,219	846,293			
その他野菜類	Kg	1,820.1	1,615.2	2,152.7	1,206.7			2,060.4	1,890.2	1,528.2	1,828.6	420.8	466.5	414.0		15,393.5	8,352,496
その他野菜類	Kg	977,611	897,105	1,161,171	642,333			1,134,578	1,027,003	838,634	970,589	226,731	245,046	231,695			
小 計																	

104. 荷重平均表作成

6. 食品作成(P. 18)の報告区分 月報で入力した県保健所(月報)用食品分類ごとの荷重平均をExcel形式で出力します。

104-0-1. 出力画面

荷重平均表作成

【作成期間】 2019年 4月 1日 ~ 2020年 3月 31日

【食品名】 食品名は略名を使用

【操作案内】 指定できる期間は一年間以内です。

104-0-2. 出力帳票

食品の年間荷重平均の成分表		2011/03/31	
【指定範囲】		2010/04/01 ~ 2011/03/31	
食品分類名・食品名	食 品		備考
	純使用量g	構成%	
穀 類			
おおむぎ 米粒麦	0.1		
精麦(おおむぎ 米粒麦)	0.3	0.1	
おおむぎ 大麦めん ゆで	1.4	0.3	
小麦粉(薄力粉)(丸栄製粉)			
ハート(小麦粉)(日本製粉)	0.1		
小麦粉 薄力粉 学校給食用			
ゆで中華めん(粉)	1.2	0.3	
小麦粉プレミックス粉てんぷら用			
食パン 学校給食用	0.5	0.1	
食パン学校給食用(粉)	0.6	0.1	
コッペパン 学校給食用	4.2	1.0	
コッペパン学校給食用(粉)	0.7	0.2	
背割りコッペパン 学校給食用	0.8	0.2	
ロールパン	0.2		
ツトスハケッティ式めん(粉)	1.5	0.4	
学校給食用ゆでめん	1.8	0.4	
わんたん(肉入り)(ケアット)	0.2		
スバゲティ ロング(オーマイ)	0.4	0.1	
北海道産ハーフカットスバゲティ(奥本)			
給食用シェルマカロニ			
マカロニ	0.1		
焼きふ 板ふ			
車麩	0.1		
小麦はいが	0.2		
パン粉 半生	0.1		
パン粉(ワフフレックス)(国分)			
こめ 水稲穀粒 精白米	34.4	8.3	
精白米強化米含む米(給食用)			
ビーファン	0.1		
白玉もち	0.3	0.1	
どうもろこしジャイアントコーン	0.2		
いも・でん粉類			
ローストアーモンド(粉末)(カリフォルニア)	0.2		
ローストアーモンド(細切)(カリフォルニア)	0.1		
ローストアーモンド(スライス)(カリフォルニア)	0.1		
アーモンドカル(関東太平)	0.1		
アーモンドミフィッシュ			
カシューナッツ フライ、味付ナ			
ローストカシューナッツ(無塩)(内山)	0.1		
《 合 計 》			

純使用量について …… 一人一食当たりの献立予定量(年間平均)

8. データ処理

⑧データ処理

◎ 105～114. バックアップ	P. 180
-------------------	--------

学校給食管理システムで入力したデータの退避を行います。
最低でも一ヶ月に一度はバックアップ処理を実行してください。

115～124. セットアップ	P. 184
-----------------	--------

学校給食管理システムで退避したデータの復元を行います。
105～114. でバックアップしたデータを用意してください。

125～127. 選択した食品・料理・献立データの削除とコピー	P. 188
---------------------------------	--------

128～132. 選択した食品・料理・献立データの一括コピー	P. 191
--------------------------------	--------

133～134. 新食品の抽出と登録	P. 196
--------------------	--------

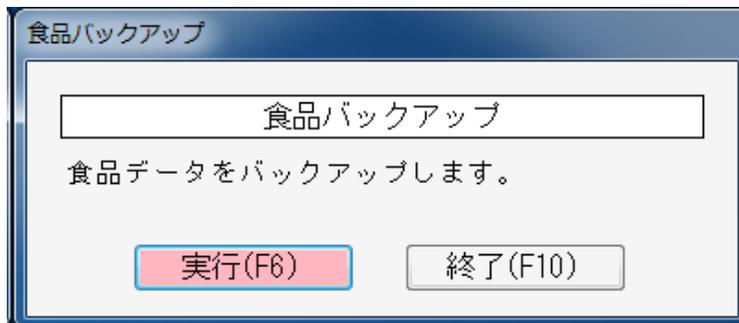
135. 月次更新処理	P. 199
-------------	--------

137～138. 対象掛率・食品栄養価・価格変更による料理・献立計算処理	P. 200
--------------------------------------	--------

◎は必須作業です。

105. 食品バックアップ

6. 食品作成(P. 18)で入力した食品データを一括バックアップします。

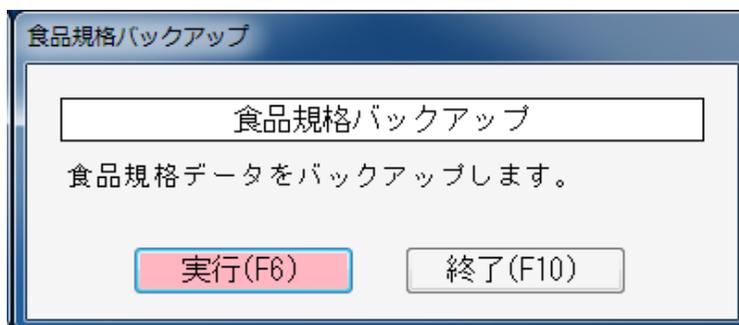


食品バックアップ

「実行」ボタンをクリックすると、保存場所とファイル名の指定ができます。
初期ファイル名は「CFod All.zip」です。
保存場所はUSBメモリー等の外部媒体を指定します。

106. 食品規格バックアップ

7. 食品規格作成(P. 22)で入力した食品規格データを一括バックアップします。

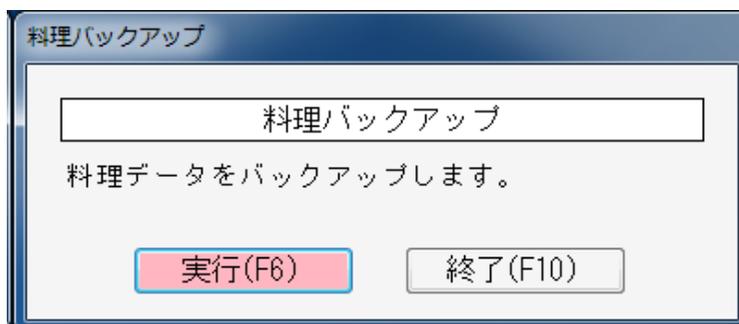


食品規格バックアップ

「実行」ボタンをクリックすると、保存場所とファイル名の指定ができます。
初期ファイル名は「CKik All.zip」です。
保存場所はUSBメモリー等の外部媒体を指定します。

107. 料理バックアップ

12. 料理作成(P. 29)、12-3. 工程入力(P. 32)、12-4. 指示書入力(P. 33)で入力した料理関係のデータを一括バックアップします。

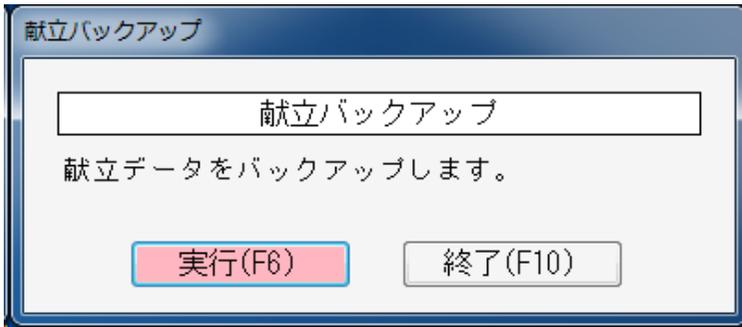


料理バックアップ

「実行」ボタンをクリックすると、保存場所とファイル名の指定ができます。
初期ファイル名は「CRyo All.zip」です。
保存場所はUSBメモリー等の外部媒体を指定します。

108. 献立バックアップ

13. 献立作成(P. 34)、13-3. 指示書入力(P. 39)、13-4. 注意点(P. 39)で入力した献立関係のデータを一括バックアップします。

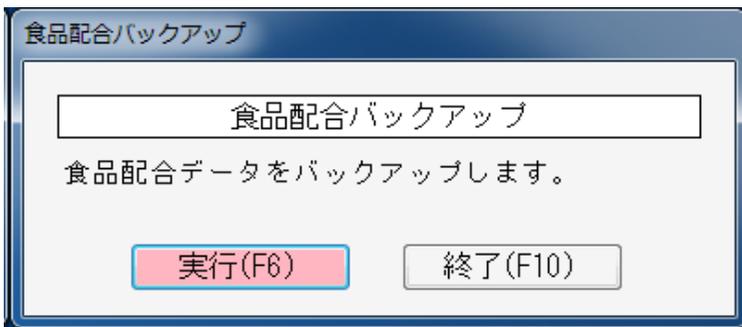


献立バックアップ

「実行」ボタンをクリックすると、保存場所とファイル名の指定ができます。
初期ファイル名は「CKon All.zip」です。
保存場所はUSBメモリー等の外部媒体を指定します。

109. 食品配合バックアップ

8. 食品配合作成(P. 24)で入力した食品配合データを一括バックアップします。

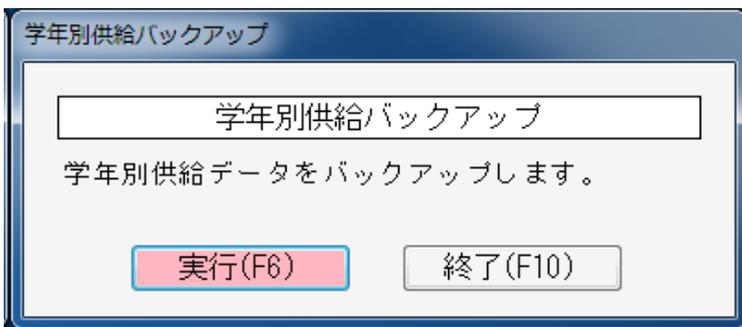


食品配合バックアップ

「実行」ボタンをクリックすると、保存場所とファイル名の指定ができます。
初期ファイル名は「CBun All.zip」です。
保存場所はUSBメモリー等の外部媒体を指定します。

110. 学年別供給バックアップ

9. 学年別供給作成(P. 26)で入力した学年別供給データを一括バックアップします。

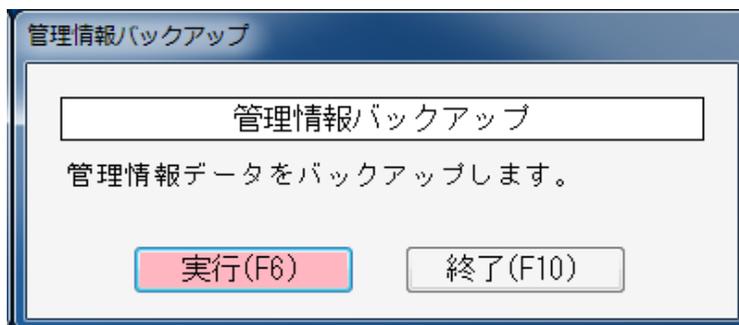


学年別供給バックアップ

「実行」ボタンをクリックすると、保存場所とファイル名の指定ができます。
初期ファイル名は「CNen All.zip」です。
保存場所はUSBメモリー等の外部媒体を指定します。

111. 管理情報バックアップ

1. 管理情報設定(P. 8)で入力した管理データを一括バックアップします。

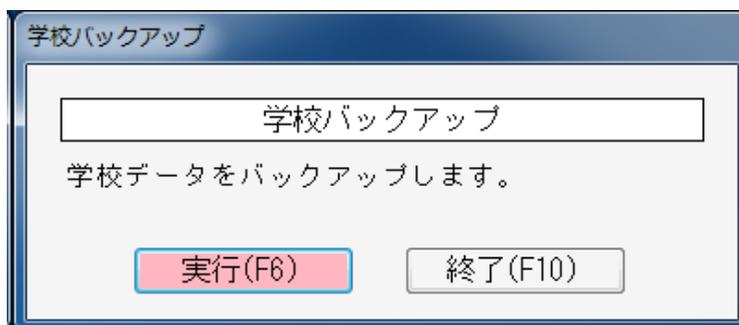


管理情報バックアップ

「実行」ボタンをクリックすると、保存場所とファイル名の指定ができます。
初期ファイル名は「CPar All.zip」です。
保存場所はUSBメモリー等の外部媒体を指定します。

112. 学校バックアップ

2. 学校作成(P. 12)で入力した学校データを一括バックアップします。

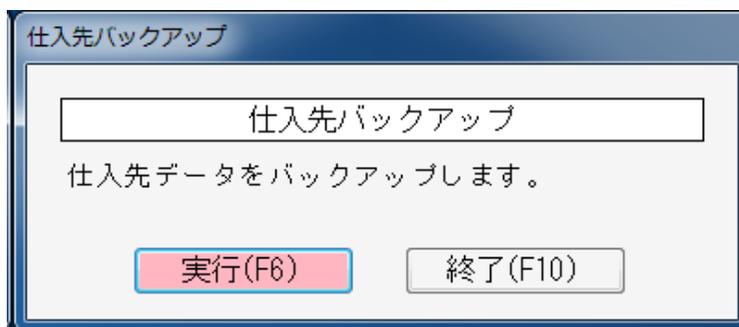


学校バックアップ

「実行」ボタンをクリックすると、保存場所とファイル名の指定ができます。
初期ファイル名は「CSch All.zip」です。
保存場所はUSBメモリー等の外部媒体を指定します。

113. 仕入先バックアップ

3. 仕入先登録(P. 14)で入力した仕入先データを一括バックアップします。

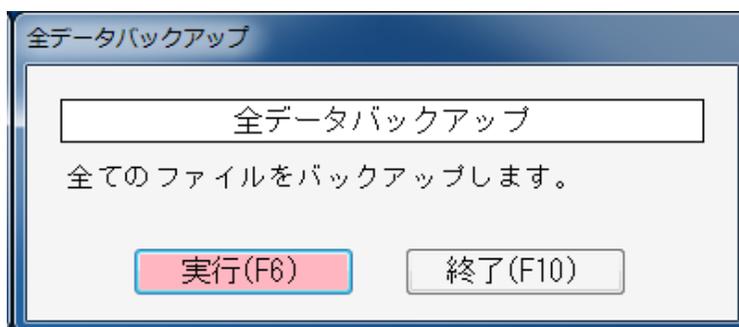


仕入先バックアップ

「実行」ボタンをクリックすると、保存場所とファイル名の指定ができます。
初期ファイル名は「CSir All.zip」です。
保存場所はUSBメモリー等の外部媒体を指定します。

114. 全データバックアップ

システムで入力した全てのデータを一括バックアップします。



全データバックアップ

「実行」ボタンをクリックすると、保存場所とファイル名の指定ができます。
初期ファイル名は「skydb_+10桁の数字(バックアップ時の西暦下2桁+月日4桁+時分4桁).zip」です。
保存場所はUSBメモリー等の外部媒体を指定します。

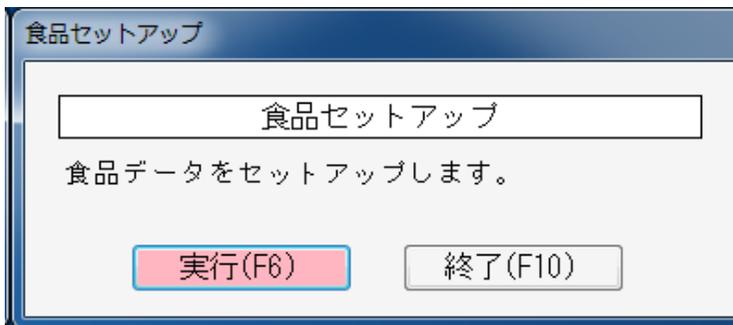
システムのバックアップ

USBメモリーやMO等が使用できる場合は、データだけではなく、システム用のフォルダもコピーし保存することをお勧めします。
システム用のフォルダは「Cドライブ」の「ITS」フォルダにある「QNETSKYV9」という名前です。
このフォルダが保存されていると、より簡単に速やかに復旧することができます。
※フォルダの場所はインストール時の設定によって異なります。

- 「QNETSKYV9」フォルダの場所の確認
 1. PCを開き、「Cドライブ」を表示します。
 2. 「ITS」フォルダを表示します。
 3. 「QNETSKYV9」フォルダがシステム用のフォルダです。
- 「QNETSKYV9」フォルダのコピー
 1. システムを終了します。
 2. 「QNETSKYV9」フォルダを探します。
 3. 見つかったらフォルダの上で右クリックし、「コピー」を選択します。
 4. USBメモリーなどの中で右クリックし、「貼り付け」を選択します。
 5. 保存終了です。

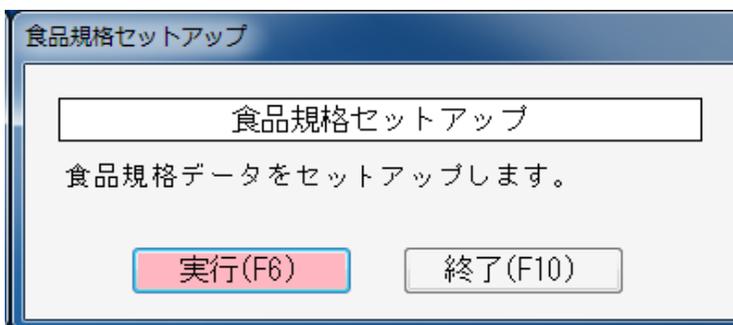
115. 食品セットアップ

105. 食品バックアップ (P. 180) で退避したバックアップデータをシステムに戻します。



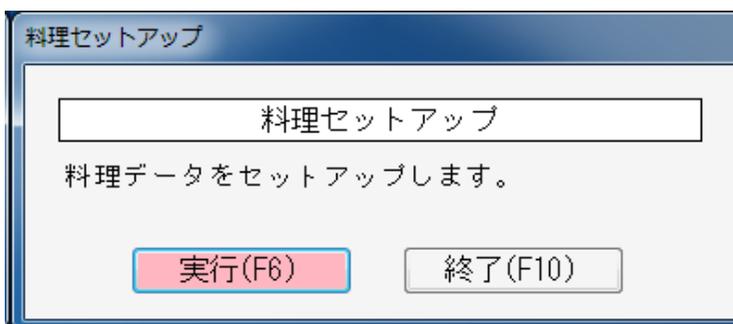
116. 食品規格セットアップ

106. 食品規格バックアップ (P. 180) で退避したバックアップデータをシステムに戻します。



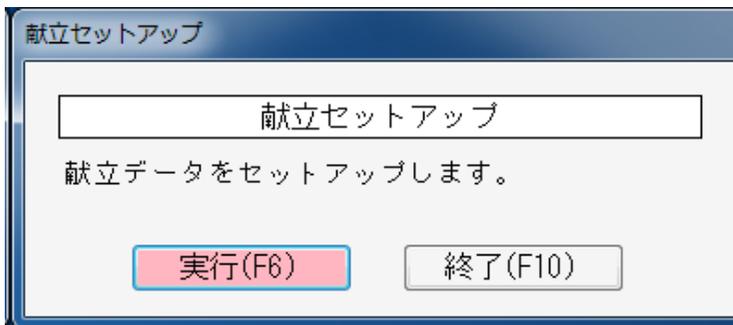
117. 料理セットアップ

107. 料理バックアップ (P. 180) で退避したバックアップデータをシステムに戻します。



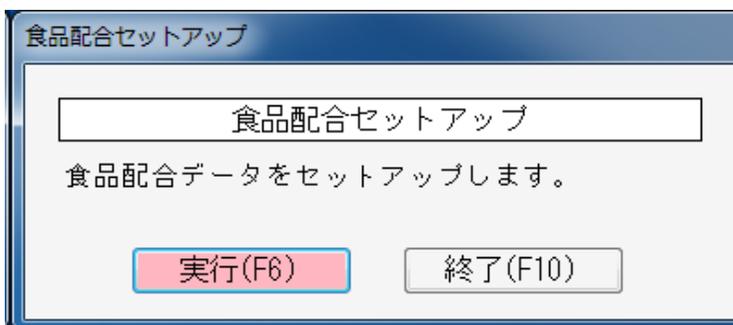
118. 献立セットアップ

108. 献立バックアップ(P. 181)で退避したバックアップデータをシステムに戻します。



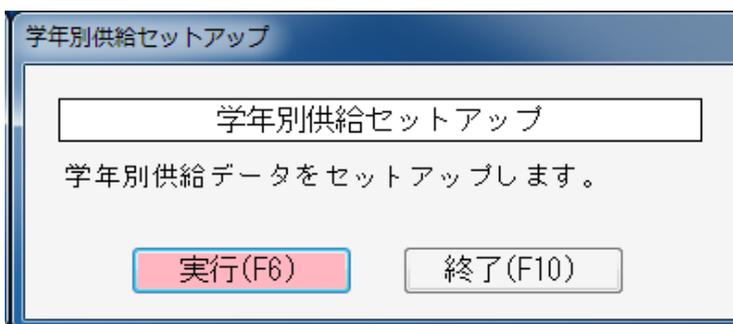
119. 食品配合セットアップ

109. 食品配合バックアップ(P. 181)で退避したバックアップデータをシステムに戻します。



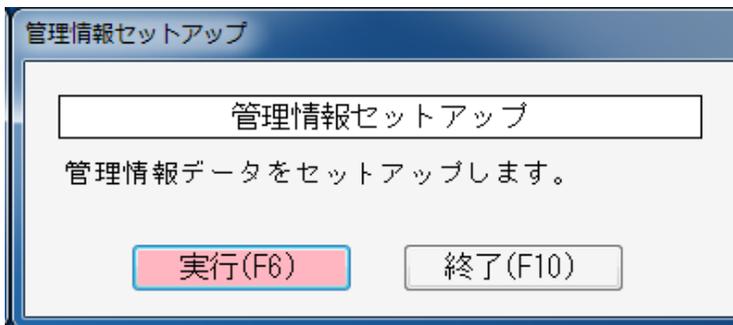
120. 学年別供給セットアップ

110. 学年別供給バックアップ(P. 181)で退避したバックアップデータをシステムに戻します。



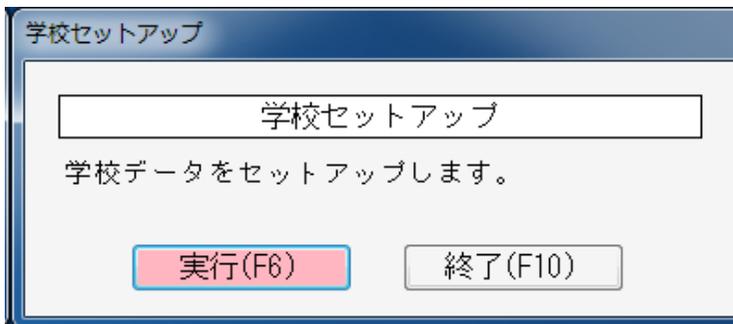
121. 管理情報セットアップ

111. 管理情報バックアップ (P. 182) で退避したバックアップデータをシステムに戻します。



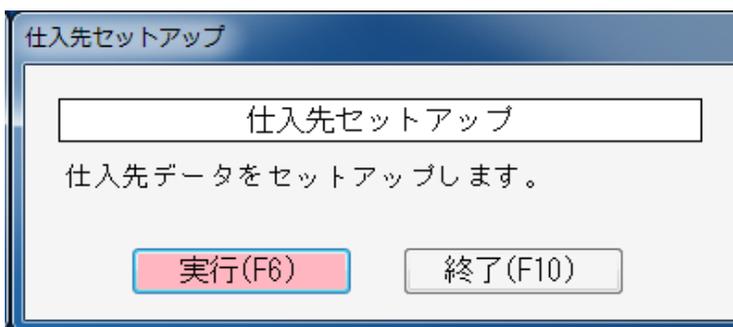
122. 学校セットアップ

112. 学校バックアップ (P. 182) で退避したバックアップデータをシステムに戻します。



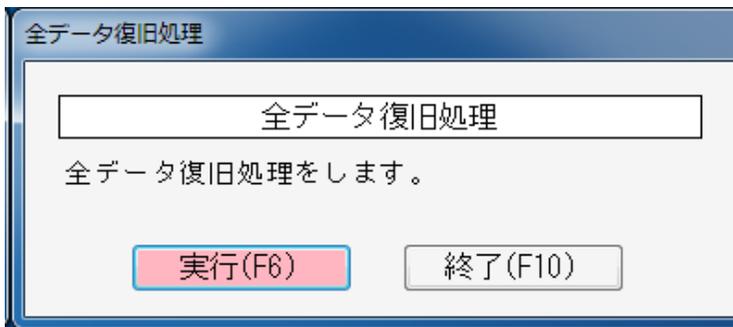
123. 仕入先セットアップ

113. 仕入先バックアップ (P. 182) で退避したバックアップデータをシステムに戻します。



124. 全データ復旧処理

114. 全データバックアップ(P. 183)で退避したバックアップデータをシステムに戻します。



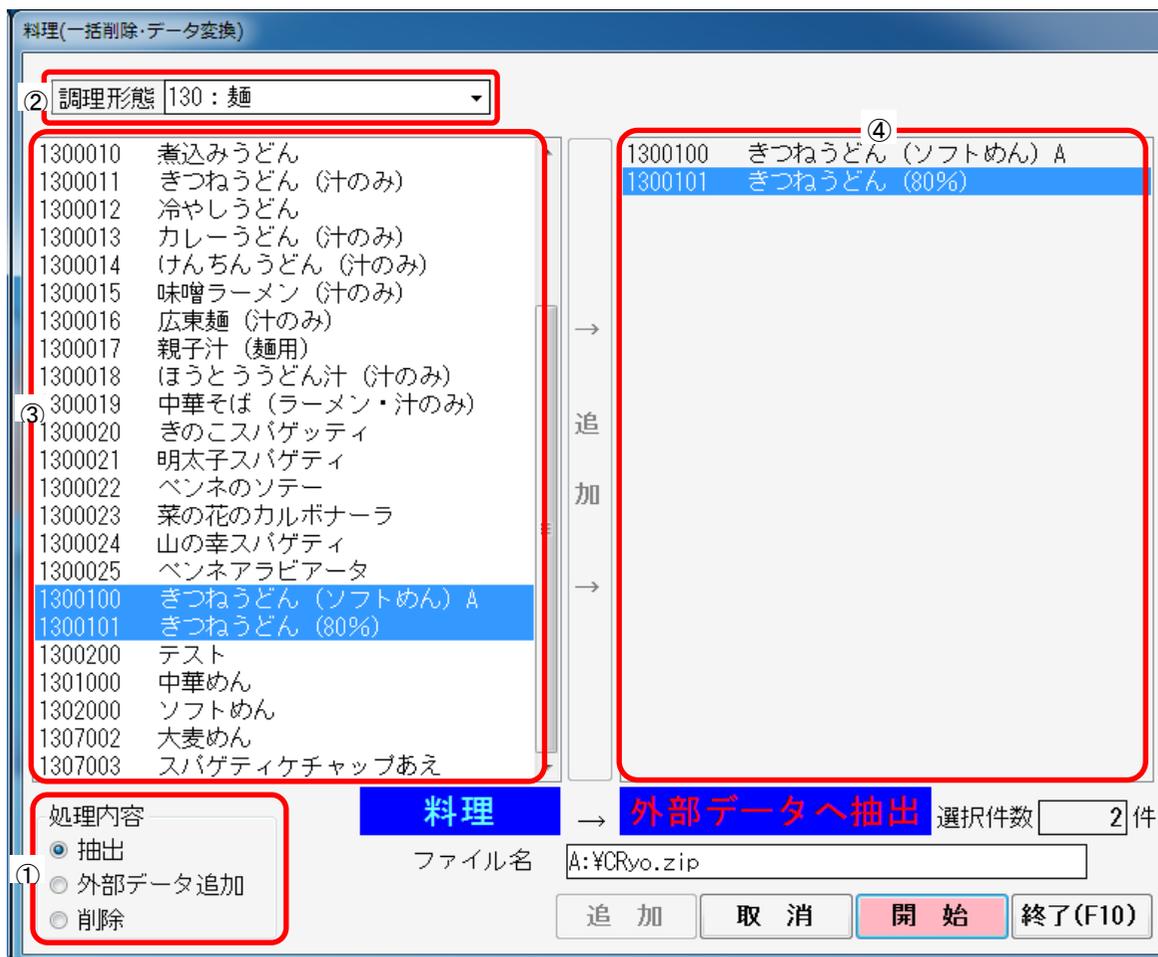
125. 食品(一括削除・データ変換)

6. 食品作成(P. 18)、7. 食品規格作成(P. 22)、8. 食品配合作成(P. 24)で入力した食品データを、選択した食品だけコピーします。

No	項目名	内容
1	処理内容	実行する処理を選択します。 USBメモリーや共有フォルダー等の外部媒体を使用したデータの受け渡しや、選択した食品の一括削除ができます。
2	食品群	③に表示したい食品群を選択します。
3	食品一覧	②で選択した食品群に属する食品が表示されます。
4	選択一覧	③で選択し「追加」ボタンをクリックした食品が表示されます。 異なる2つ以上の食品群の食品を続けて選択することも可能です。
5	ファイル名	①で抽出を選択した場合は抽出したデータの保存場所とファイル名、①で外部データ追加を選択した場合は取り込むデータの保存場所とファイル名を指定します。 初期ファイル名は「cfod.zip」です。

126. 料理(一括削除・データ変換)

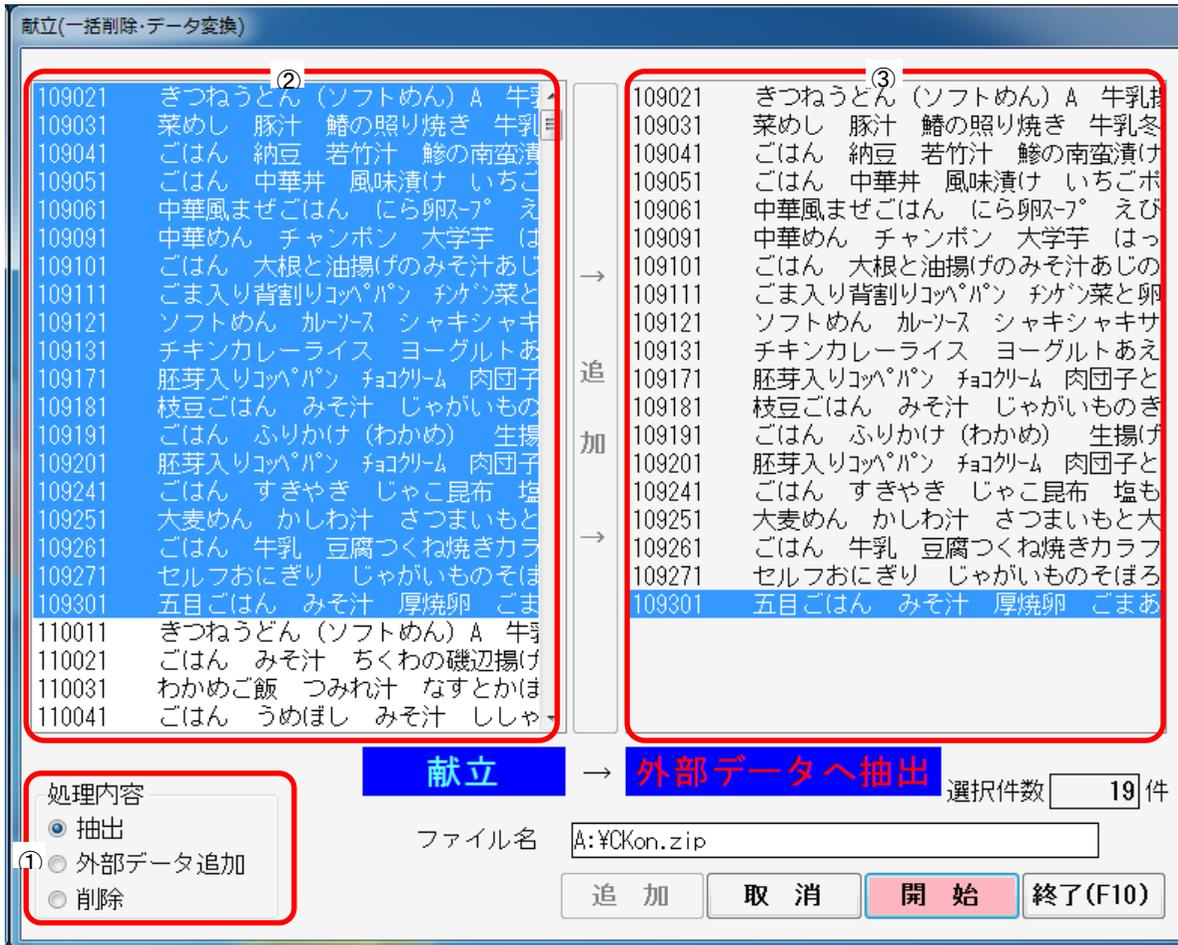
12. 料理作成(P. 29)、12-3. 工程入力(P. 32)、12-4. 指示書入力(P. 33)で入力した料理データを、選択した料理だけコピーします。



No	項目名	内容
1	処理内容	実行する処理を選択します。 USBメモリーや共有フォルダー等の外部媒体を使用したデータの受け渡しや、選択した料理の一括削除ができます。
2	調理形態	③に表示したい料理の調理形態を選択します。
3	料理一覧	②で選択した調理形態に属する料理が表示されます。
4	選択一覧	③で選択し「追加」ボタンをクリックした料理が表示されます。 異なる2つ以上の調理形態の料理を続けて選択することも可能です。
5	ファイル名	①で抽出を選択した場合は抽出したデータの保存場所とファイル名、①で外部データ追加を選択した場合は取り込むデータの保存場所とファイル名を指定します。 初期ファイル名は「cryo.zip」です。

127. 献立(一括削除・データ変換)

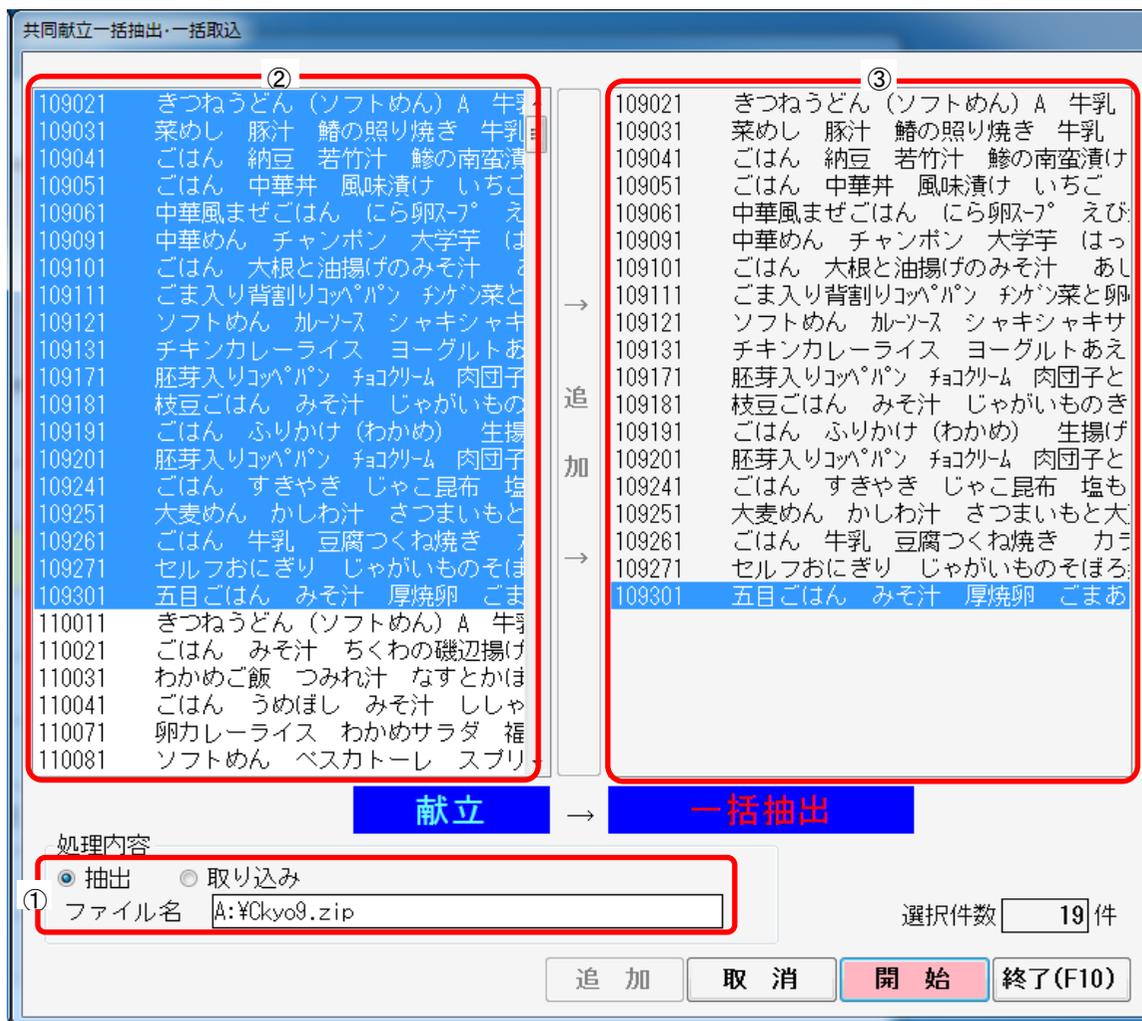
13. 献立作成(P. 34)、13-3. 指示書入力(P. 39)、13-4. 注意点(P. 39)で入力した献立データを、選択した献立だけコピーします。



No	項目名	内容
1	処理内容	実行する処理を選択します。 USBメモリーや共有フォルダー等の外部媒体を使用したデータの受け渡しや、選択した献立の一括削除ができます。
2	献立一覧	献立一覧が表示されます。
3	選択一覧	②で選択し「追加」ボタンをクリックした献立が表示されます。
4	ファイル名	①で抽出を選択した場合は抽出したデータの保存場所とファイル名、①で外部データ追加を選択した場合は取り込むデータの保存場所とファイル名を指定します。 初期ファイル名は「ckon.zip」です。

128. 共同献立一括抽出・一括取り込み

13. 献立作成(P. 34)、13-3. 指示書入力(P. 39)、13-4. 注意点(P. 39)で入力した献立データと、献立で使用している料理と食品のデータを選択した献立だけ抽出、または取り込みます。



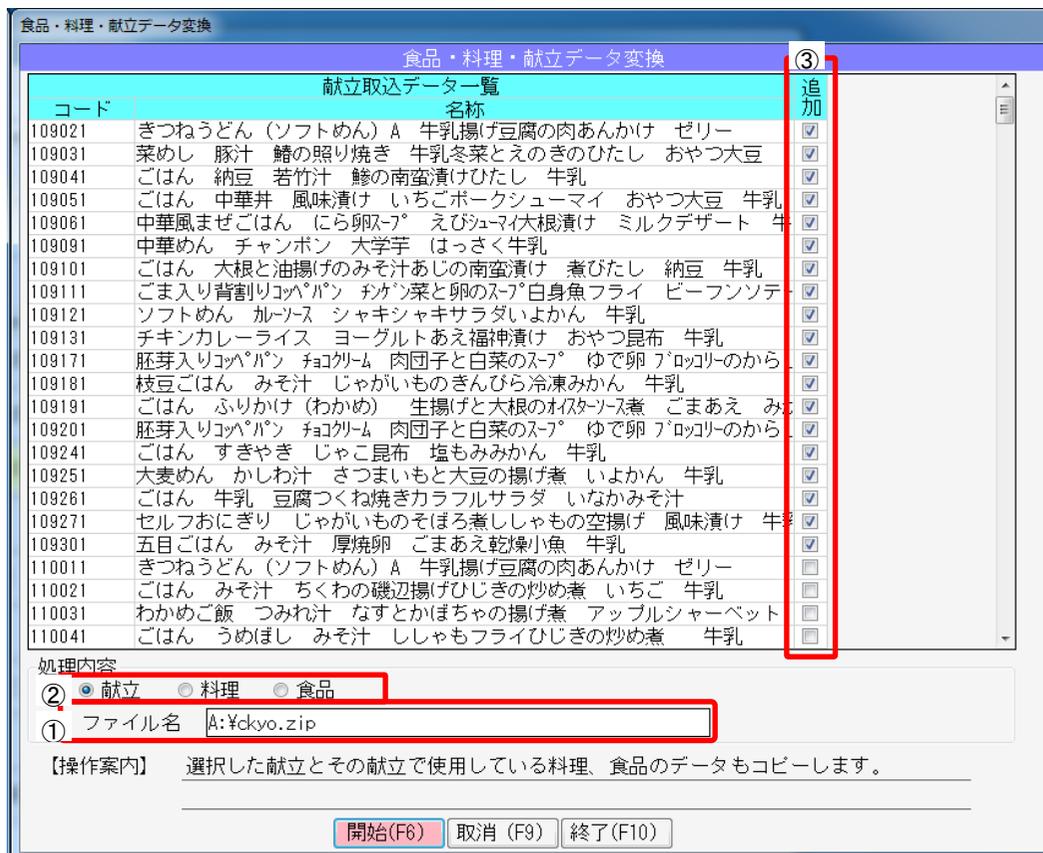
No	項目名	内容
1	処理内容	実行する処理を選択します。 USBメモリーや共有フォルダー等の外部媒体を使用したデータの受け渡し ができます。 初期ファイル名は「ckyo+実施月.zip」です。
2	献立一覧	献立一覧が表示されます。
3	選択一覧	②で選択し「追加」ボタンをクリックした献立が表示されます。

129. 食品・料理・献立データ交換(抽出)

処理内容で献立を選択した場合、13. 献立作成(P. 34)、13-3. 指示書入力(P. 39)、13-4. 注意点(P. 39)で入力した献立データと、献立で使用している料理と食品のデータを選択した献立だけコピーします。

料理を選択した場合、12. 料理作成(P. 29)、12-3. 工程入力(P. 32)、12-4. 指示書入力(P. 33)で入力した料理データと、料理で使用している食品のデータを選択した料理だけコピーします。

食品を選択した場合、6. 食品作成(P. 18)、7. 食品規格作成(P. 22)、8. 食品配合作成(P. 24)で入力した食品データを、選択した食品だけコピーします。



No	項目名	内容
1	処理内容 ファイル名	抽出したデータの保存場所とファイル名を指定します。 USBメモリーや共有フォルダー等の外部媒体を使用したデータの受け渡しができます。 初期ファイル名は「ckyo.zip」です。
2	処理内容	抽出したいデータを選択します。 献立を選択した場合、選択した献立とその献立で使用されている料理、食品のデータも一緒に抽出できます。 料理を選択した場合も献立同様、選択した料理に使用されている食品を抽出できます。
3	選択一覧	チェックを付けたデータを抽出します。

130. 食品・料理・献立データ交換(取込)

選択したデータを取り込むことができます。
既に登録されているコードと同じコードの取り込みデータがあった場合、新コードでの追加や上書き保存なども選択可能です。

食品・料理・献立データ交換

献立取込データ一覧		③ 追加	④ 新コード	⑤ 中止	⑥ 置換	登録データ一覧
コード	名称	<input type="checkbox"/>	コード	<input type="checkbox"/>	コード	名称
109021	ぎつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
109031	菜めし 豚汁 鯖の照り焼き 牛乳	<input type="checkbox"/>	1099032	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	109031 いりこ入り菜めし けんちん汁 ますの
109041	ごはん 納豆 若竹汁 鯨の南蛮漬	<input type="checkbox"/>	1099042	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	109041 ごはん 納豆 むらくも汁 あじの南蛮
109051	ごはん 中華丼 風味漬け いちご	<input type="checkbox"/>	1099052	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	109051 麦ごはん 夏野菜のカレー 風味漬けポ
109061	中華風ませごはん なら卵入° え	<input type="checkbox"/>	1099062	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	109061 中華風ませごはん なら卵入° えびシ
109091	中華めん チャンボン 大学芋 は	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
109101	ごはん 大根と油揚げのみそ汁あじ	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	109101 ごはん 大根と油揚げのみそ汁あじの南
109111	ごま入り背割りコッパ°ガン チカ°菜と	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	109111 ごま入り背割りコッパ°ガン チカ°菜と卵の
109121	ソフトめん カーツス シャキシャキ	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	109121 ソフトめん カーツス シャキシャキサラ
109131	チキンカレーライス ヨーグルトあ	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
109171	胚芽入りコッパ°ガン チカ°ム 肉団子	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
109181	枝豆ごはん みそ汁 じゃがいもの	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
109191	ごはん ふりかけ(わかめ) 生揚げ	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
109201	胚芽入りコッパ°ガン チカ°ム 肉団子	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
109241	ごはん すぎやぎ じゃこ昆布 塩	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
109251	大麦めん かしわ汁 さつまいもど	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
109261	ごはん 牛乳 豆腐つくね焼きカラ	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
109271	セルフおにぎり じゃがいものそぼ	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
109301	五目ごはん みそ汁 厚焼卵 ごま	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

② 献立 料理 食品

① ファイル名 C:\FDY\ckyo.zip

【操作案内】 選択した献立、料理、食品のデータを取り込みます。処理内容で処理対象を選択してから、取り込むデータを選択してください。複数の処理を実行する場合は順番に処理できます。

開始(F6) 取消(F9) 終了(F10)

No	項目名	内容
1	処理内容 ファイル名	取り込みたいデータの入っているファイルを指定します。 USBメモリーや共有フォルダー等の外部媒体を使用したデータの受け渡しができます。初期ファイル名は「ckyo.zip」です。
2	処理内容	取り込みたいデータを選択します。 ファイルを指定すると、そのファイルに含まれるデータを選択して取り込むことができます。 複数チェックした場合、献立、料理、食品の順に画面が切り替わりますので、順番に取り込むデータを指定していきます。前の画面でデータを選択すると、次の画面ではそのデータに含まれるデータだけを表示するように絞込み機能がついていますので、特定の献立や料理に含まれる料理や食品のデータだけを取り込む場合等にとっても便利です。
3	追加 新コード	チェックを付けたデータを追加登録します。 既に登録されているコードと同じコードのデータを新しいコードで取り込む場合は、チェック後新コード欄に新しいコードを指定します。
4	中止	チェックを付けたデータは取り込みません。 新規追加や上書き変更したくないデータの場合はチェックします。
5	置換	チェックを付けたデータを上書き更新します。 既に登録されているコードと同じコードが使用されている場合で、新しいデータの内容に置き換えたい場合はチェックします。
6	登録データ一覧	既に登録されているコードと同じコードが使用されている場合、登録されているデータの名称を表示します。

131. 献立スケジュールデータ交換(抽出)

処理内容で献立を選択した場合、13. 献立作成(P. 34)、13-3. 指示書入力(P. 39)、13-4. 注意点(P. 39)で入力した献立データと、献立で使用している料理と食品のデータを選択した献立だけコピーします。
料理を選択した場合、12. 料理作成(P. 29)、12-3. 工程入力(P. 32)、12-4. 指示書入力(P. 33)で入力した料理データと、料理で使用している食品のデータを選択した料理だけコピーします。
食品を選択した場合、6. 食品作成(P. 18)、7. 食品規格作成(P. 22)、8. 食品配合作成(P. 24)で入力した食品データを、選択した食品だけコピーします。

献立スケジュールデータ交換

献立スケジュールデータ交換

コード	献立スケジュール取込データ一覧 名称	追加
2019041	平成31年4月度	<input type="checkbox"/>
2019051	令和元年5月度	<input type="checkbox"/>
2019061	令和元年6月度	<input checked="" type="checkbox"/>
2019071	令和元年7月度 (修正)	<input checked="" type="checkbox"/>
2019091	令和元年9月度	<input checked="" type="checkbox"/>

処理内容

② 献立スケジュール 全表示 献立 料理 食品

① ファイル名 A:\CSdl.zip

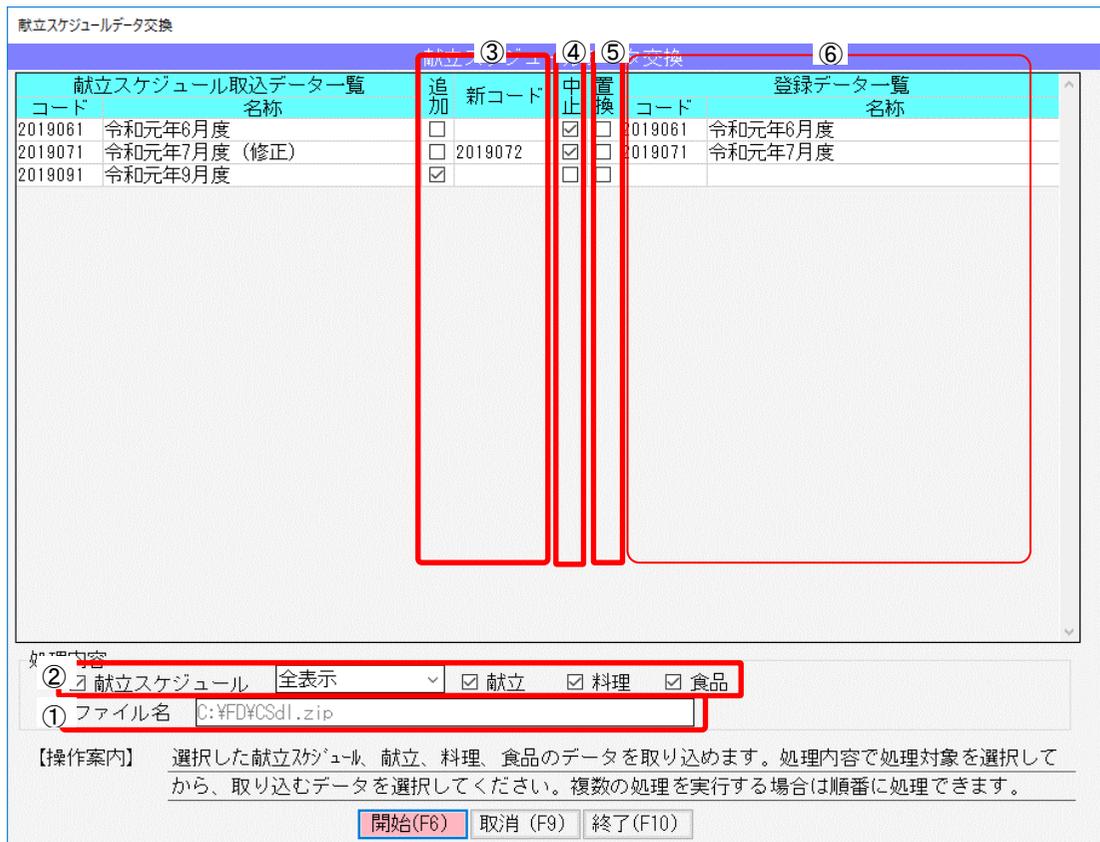
【操作案内】 選択した献立スケジュールとそのスケジュールで使用している献立、料理、食品のデータもコピーします。

開始(F6) 取消(F9) 終了(F10)

No	項目名	内容
1	処理内容 ファイル名	抽出したデータの保存場所とファイル名を指定します。 USBメモリーや共有フォルダー等の外部媒体を使用したデータの受け渡しができます。 初期ファイル名は「ckyo.zip」です。
2	処理内容	抽出したいデータを選択します。 献立スケジュールを選択した場合、選択した献立スケジュールとその献立スケジュールで使用されている献立、料理、食品のデータも一緒に抽出できます。 献立を選択した場合、選択した献立とその献立で使用されている料理、食品のデータも一緒に抽出できます。 料理を選択した場合も献立同様、選択した料理に使用されている食品を抽出できます。
3	選択一覧	チェックを付けたデータを抽出します。

132. 献立スケジュールデータ交換(取込)

選択したデータを取り込むことができます。
既に登録されているコードと同じコードの取り込みデータがあった場合、新コードでの追加や上書き保存なども選択可能です。



No	項目名	内容
1	処理内容 ファイル名	取り込みたいデータの入っているファイルを指定します。 USBメモリーや共有フォルダー等の外部媒体を使用したデータの受け渡しができます。初期ファイル名は「ckyo.zip」です。
2	処理内容	取り込みたいデータを選択します。 ファイルを指定すると、そのファイルに含まれるデータを選択して取り込むことができます。 複数チェックした場合、献立、料理、食品の順に画面が切り替わりますので、順番に取り込むデータを指定していきます。前の画面でデータを選択すると、次の画面ではそのデータに含まれるデータだけを表示するように絞込み機能がついていますので、特定の献立や料理に含まれる料理や食品のデータだけを取り込む場合等にとっても便利です。
3	追加 新コード	チェックを付けたデータを追加登録します。 既に登録されているコードと同じコードのデータを新しいコードで取り込む場合は、チェック後新コード欄に新しいコードを指定します。
4	中止	チェックを付けたデータは取り込みません。 新規追加や上書き変更したくないデータの場合はチェックします。
5	置換	チェックを付けたデータを上書き更新します。 既に登録されているコードと同じコードが使用されている場合で、新しいデータの内容に置き換えたい場合はチェックします。
6	登録データ一覧	既に登録されているコードと同じコードが使用されている場合、登録されているデータの名称を表示します。

133. 新規食品登録

インターネットを利用しダウンロードした食品データを学校給食管理システムに取り込む際に使用します。
 6. 食品作成(P. 18)、7. 食品規格作成(P. 22)、8. 食品配合作成(P. 24)での食品データの入力を省略できます。

新規食品登録

更新リスト出力
 アレルギー情報の受け取り
 すべての食品を更新
 五訂標準食品は、栄養価・アレルギーのみ更新
 ひらがな、ひらがな略名の受け取り

【処理説明】 ダウンロードした新規食品データ（食品・規格・配合）の追加・更新を行います。
 ★一覧表が不要の場合は、チェックをはずしてください。
 ★アレルギー情報を受け取らない場合、又は提供されていない場合は、チェックをはずしてください。
 ★ダウンロードした全ての食品を更新する場合はチェックを付けてください（通常は給食会以外の仕入先が指定されている食品は更新しません）
 ★五訂標準食品で、通常通り栄養価・アレルギー以外の情報も更新する場合は、チェックをはずしてください。
 ★ひらがな、ひらがな略名を受け取らない場合、又は提供されていない場合は、チェックをはずしてください。

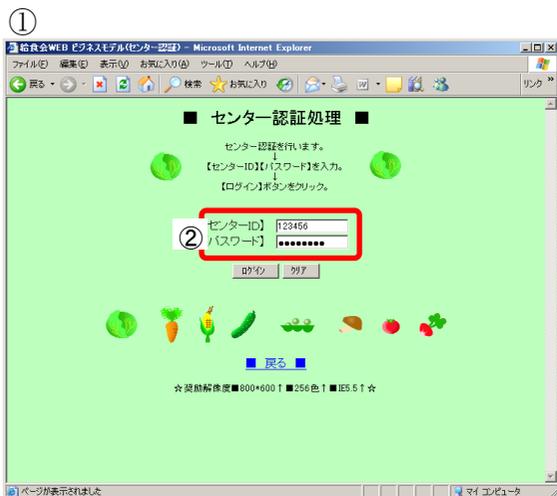
133-1. 追加食品詳細表

133. 新規食品登録(P. 196)の取り込み結果を表示します。

追加食品詳細表										1 頁					
2010.08.20															
区分	食品番号	食品・材料名	食品略名	規 格	当 量	以 入	税 区	単 価	容 積	直 送	在 庫	(報告書用分類)	三		
				一個当り容量	容 量	数		単 価	ml	数		週報	月報	他	要
追加	0104098	学校給食用ゆでうどん(ミニ)	給食うどん	30g	30.0	1		21.00	g	個		041	010	2	
追加	0104098	学校給食用ゆでうどん(ミニ)	給食うどん	40g	40.0	1		23.20	g	個		041	010	2	
訂正	0104099	学校給食用ゆでうどん	給食うどん	60g	60.0	1		35.00	g	個		041	010	2	
訂正	0104099	学校給食用ゆでうどん	給食うどん	65g	65.0	1		36.00	g	個		041	010	2	
訂正	0104099	学校給食用ゆでうどん	給食うどん	70g	70.0	1		39.00	g	個		041	010	2	
訂正	0104099	学校給食用ゆでうどん	給食うどん	75g	75.0	1		43.50	g	個		041	010	2	

133-2. 新規食品のダウンロード

指定されたホームページからインターネットを利用して食品データを取得する方法です。
133. 新規食品登録(P. 196)で取り込む食品データをダウンロードします。



1. インターネットに接続し、該当のホームページを表示します。

2. センター認証画面でIDとパスワードを入力し、ログインボタンをクリックします。

- ・IDとパスワードは正確に入力してください。
 - ・間違えて入力すると、エラー画面が表示されます。
- エラー画面の「戻る」の文字をクリックするとセンター認証画面に戻りますので、改めてIDとパスワードを入力してください。



3. メニューが表示されます。

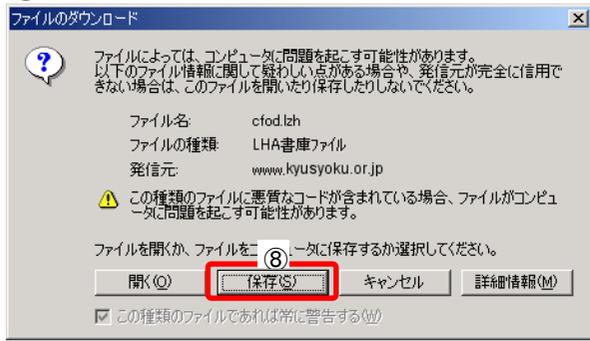
4. 「新規取扱商品」の文字をクリックします。



5. 新規取扱商品の画面が表示されます。

6. 「新規取扱商品」の文字、または「ダウンロード」ボタンをクリックします。

⑦



7. ダウンロードの確認画面が表示されます。

8. 「保存」ボタンをクリックします。

⑨



9. 保存する場所を選択します。
・保存する場所は、学校給食管理システム用の「QNETSKYV9」フォルダの「Tp」フォルダの中です。

ダウンロードファイルの保存場所

ダウンロードした新規食品データは、学校給食管理システム用の「QNETSKYV9」フォルダの中の「Tp」フォルダの中に保存します。
「QNETSKYV9」フォルダの場所はCドライブの「ITS」フォルダの中にあります。

134. 新規取扱食品抽出

指定した期間に更新された、6. 食品作成(P. 18)、7. 食品規格作成(P. 22)、8. 食品配合作成(P. 24)で入力した食品関係のデータをコピーします。

新規取扱食品抽出

新規取扱 食品抽出

【処理案内】 新規取扱データの抽出を行い、
外部データにデータをコピーします。

【更新登録 範囲】 2019 . 8 . 20 ~ 2019 . 9 . 30

【操作案内】 更新日で範囲を指定してください。
指定した範囲が処理の対象となります。

実行(F6) 再試(F8) 取消(F9) 終了(F10)

データの保存場所

実行すると、保存場所を選択することなく事前に指定した場所にデータが作成されます。

保存する場所は、1-1. 契約情報(P. 11)の使用ドライブ FDで指定できます。

使用ドライブ	DISK	C	¥Skyv8
	FD	A	

135. 月次更新処理

一ヶ月の作業データを確定し、学校給食管理システムの年月を一月進めます。
スムーズな運用のため、マスタ以外の15ヶ月以前のデータを消去します。

月次更新処理

2019年9月分月次更新処理

実行(F6) 終了(F10)

136. データ管理処理

指定期間以前の、選択した作業データを全て一括削除します。

データ管理(期間指定データ削除)

データ管理処理

2019/10/01

指定された期日以前のデータを削除します。
指定できる期日は、15ヶ月以前です。
スムーズな運用のため、定期的にデータの削除をしてください。
削除したデータは復旧できません。
削除の前に「全体バックアップ」を取ることをおすすめします。

学校別献立データ削除
 献立スケジュールデータ削除
 見積もり入札データ削除
 在庫データ削除

削除日付指定 以前のデータを削除します

137. 料理・献立初期計算

1. 管理情報設定(P. 8)画面の対象掛率を元に、料理と献立の一人当たり使用量、栄養価、価格を計算し直します。

料理・献立初期計算

料理・献立初期計算

管理情報の対象掛率1. 0の対象の使用量を基準として、
各対象掛率で料理・献立の使用量を一括設定します。
(対象掛率が設定されていない場合、クリアされます)

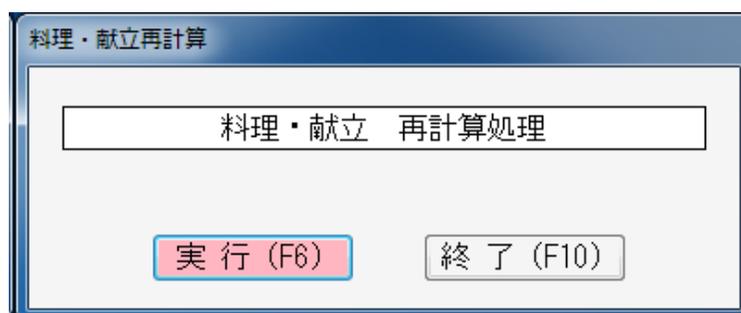
料理・献立の内容は一括で変更され、元に戻りません。
事前に、データ管理メニューの「全体バックアップ」を取ってください。

個数使用の明細の処理方法の指定

- 個数使用の明細は計算しない。後で個々に調べて適切な規格を入力する。
- 個数使用の明細は、基準対象と同じ個数・規格容量で設定する。

138. 料理・献立再計算

6. 食品作成(P. 18)、7. 食品規格作成(P. 22)の栄養価や価格を元に、料理と献立の栄養価や価格を計算し直します。



9. 帳票出力

⑨帳票出力

139～140. 料理の帳票	P. 206
141～142. 献立の帳票	P. 208
143～144. 食品の帳票	P. 211
145. 献立表(四対象)作成	P. 213
その他の帳票	P. 214

◎は必須作業です。

139. 料理一覧表作成

12. 料理作成(P. 29)で入力した料理の一覧表を作成します。

139-0-1. 出力画面

料理一覧表

【処理内容】 料理一覧リストを出力します。

【入力範囲】 料理コード ~

対 象 ~

1:幼児 2:児童 3:生徒 4:成人

【料理名の表示】 通常 配布用料理名

【操作案内】 入力した範囲は OK ですか ?

印刷 (F5) キーを押してください

139-0-2. 出力帳票

料理 一 覧 表																
2010.08.20 3頁																
コード	料理名称	児童 一人当り		(一人当り栄養素)												
		正味重量 g	予定価格 円	エネルギー kcal	たんぱく g	脂質 g	ナトリウム mg	糖分 g	Ca mg	鉄 mg	亜鉛 mg	A mg	B1 mg	B2 mg	C mg	食物繊維 g
1227005	*横割ごま丸パン	55.00	02.36	188	6.1	7.2	245	0.60	82	29	0.85	0.7	2	0.07	0.04	1.6
1227006	*アーモンド揚げパン	56.00	03.64	279	8.0	10.1	290	0.72	36	38	1.27	1.3	1	0.48	0.27	2.8
1227008	*くるみ黒砂糖パン	63.00	18.00	195	5.3	5.5	267	0.66	48	22	1.06	0.5		0.21	0.14	0.9
1227011	*ごま入り食パン	54.00	01.90	254	7.8	6.3	362	0.90	75	31	1.15	0.7		0.50	0.26	2.3
1227012	*レーズンくるみパン	58.00	13.89	175	5.3	5.5	266	0.65	31	20	0.75	0.5		0.21	0.13	1.0
1227013	*ごま入り青割りココッパン	58.00	04.54	180	6.1	6.4	265	0.65	121	41	1.34	0.8		0.23	0.14	1.6
1227014	*ココアパン	54.00	00.75	146	4.8	2.5	255	0.65	27	21	0.33	0.3		0.19	0.13	1.0
1300001	*神やし中華	210.60	07.61	264	11.8	6.4	1255	2.87	35	19	1.29	0.7	195	0.18	0.16	9
1300002	*チキンボン(汁のみ)	190.00	19.90	54	7.8	1.4	500	1.26	18	17	0.42	0.7	156	0.20	0.08	6
1300003	*上乗せまそ汁	180.01	35.81	150	9.8	3.9	931	2.47	33	28	0.73	0.8	161	0.17	0.08	22
1300004	*焼そば	171.18	33.15	198	10.9	4.5	206	0.48	23	22	0.45	0.6	230	0.12	0.05	17
1300005	*スパゲッティ焼太郎ソース	274.72	70.22	488	22.4	5.2	899	1.40	94	81	11.28	2.7	278	0.25	0.18	12
1300007	*スパゲティミートソース	181.00	51.10	382	12.8	9.3	395	0.94	54	42	1.62	2.2	248	0.16	0.15	4
1300008	*ミートボール入りミートソース	188.50	30.58	192	10.7	10.0	429	0.74	43	20	0.95	1.3	418	0.18	0.16	6
1300010	*焼うどん	141.50	29.24	344	12.2	3.1	1621	4.09	43	31	0.99	0.9	243	0.13	0.10	4
1300011	*きつねうどん(汁のみ)	308.49	08.62	135	9.2	7.5	662	2.14	62	20	1.46	0.6	181	0.13	0.16	5
1300012	*神やしうどん	168.00	13.20	251	8.3	0.8	1881	4.78	13	24	1.01	0.5		0.06	0.04	1.4
1300013	*カレーうどん(汁のみ)	175.90	05.53	198	4.6	17.1	325	0.78	13	11	0.43	0.5	229	0.04	0.06	3
1300014	*けんちんうどん(汁のみ)	75.68	03.59	43	2.3	2.0	444	1.03	35	17	0.49	0.3	165	0.04	0.04	5
1300015	*味噌ラーメン(汁のみ)	94.93	25.51	59	4.0	3.0	435	2.01	24	20	0.45	0.6	299	0.10	0.07	12
1300016	*広東麺(汁のみ)	105.37	45.92	107	11.3	4.0	517	1.82	35	23	0.61	0.8	162	0.26	0.10	6
1300017	*親子汁(産用)	107.51	33.00	128	13.2	5.9	790	2.02	63	37	2.16	1.3	350	0.07	0.24	8
1300018	*ほうとううどん汁(汁のみ)	254.96	16.29	145	9.8	6.1	41	1.63	89	35	1.01	1.0	266	0.29	0.13	14
1300019	*中華そば(ラーメン・汁のみ)	93.83	12.97	75	8.4	2.3	1050	2.33	20	23	0.66	0.6	106	0.21	0.10	6
1300020	*まごころパゲッタイ	133.92	42.50	168	9.7	2.1	502	1.23	13	29	0.83	0.9	170	0.15	0.14	7
1300021	*明太子パゲティ	98.27	26.54	219	10.3	3.0	1072	2.73	21	32	0.96	0.8	140	0.14	0.10	4
1300022	*ペンチのソテー	43.86	07.63	72	2.2	2.8	167	0.43	6	10	0.27	0.3	9	0.03	0.03	4
1300023	*菜の花のカルボナーラ	119.32	49.77	364	13.8	14.0	306	0.70	108	39	1.75	1.6	117	0.20	0.30	23
1300024	*山の幸スパゲティ	179.92	64.23	317	13.8	8.6	653	1.66	62	45	1.44	1.7	327	0.38	0.27	10
1300025	*ベジエテラビナータ	198.73	43.45	203	6.3	7.9	399	1.43	15	27	1.03	0.9	230	0.17	0.14	3
1300100	*きつねうどん(ソフドめん)A	299.60	79.62	194	11.0	3.6	861	2.18	41	34	1.39	1.1	67	0.17	0.15	2
1300101	*きつねうどん(30%)	235.68	66.96	149	8.6	2.8	688	1.75	33	27	1.09	0.8	70	0.13	0.12	2
1301000	*中華めん	80.00		293	9.4	1.4	255	0.64	16	18	0.80	0.6		0.08	0.04	2.2
1302000	*ソフドめん	80.00		294	9.6	0.2	1062	2.72	22	23	0.88	0.6		0.56	0.28	2.2
1307002	*大巻めん	80.00		98	3.8	0.5	51	0.16	10	14	0.72	0.5		0.03	0.01	2.0
1307003	*スパゲティケチャップあえ	112.66	40.97	199	6.3	4.3	306	0.81	38	24	4.28	0.9	188	0.14	0.07	12
1400001	*セルフ卵サンド	141.12		478	14.5	21.6	669	1.68	67	29	1.84	1.1	74	0.63	0.31	2
1400002	*ハンバーガー	171.00	43.82	459	18.9	23.4	959	2.39	210	25	1.23	1.2	248	0.36	0.33	2
1400003	*ツナサンド	124.60	58.80	500	17.5	23.1	711	1.79	47	36	1.40	1.3	15	0.66	0.37	1
1400004	*フルーツクリーム(サンデー用)	71.00	26.54	107	1.0	3.3	11	0.03	21	6	0.05	0.1	24	0.03	0.06	3
2100001	*牛乳	206.00	39.69	138	6.8	7.8	84	0.21	227	21		0.8	78	0.08	0.31	2
3010001	*インドカレー	155.30	54.80	164	6.5	6.5	308	0.79	27	22	6.44	0.9	136	0.09	0.07	21
3010002	*芋とんとん	93.10	00.66	97	0.7	0.1	45	0.12	16		0.30			0.05	0.02	10
3010003	*うの形炒りカレー	95.84	13.11	120	3.8	6.1	591	1.30	40		6.95	0.4	151	0.07	0.05	3
3010004	*親子カレー	238.30	03.30	199	12.6	8.7	371	1.46	52	35	1.84	1.4	240	0.15	0.31	24

140. 料理構成成分表作成

12. 料理作成(P. 29)で入力した料理の成分表を作成します。

140-0-1. 出力画面

料理構成成分表

【処理内容】 各料理の成分を、適用層毎に、指定された料理コード範囲でプリンターに出力させる。

【入力範囲】 料理コード ~
 対象 ~
 1:幼児 2:児童 3:生徒 4:成人

【料理名の表示】 通常 配布用料理名

【操作案内】 入力した範囲は OK ですか ?
 印刷 (F5) キーを押してください

140-0-2. 出力帳票

料理構成成分表 (児童用) 121頁

登録・更新日 2010年 8月 20日
 料理名称 1300100 きつねうどん (ソフトめん) A 2010.08.20 (000001)

食品・材料名	児童 一人当り				(一人当り栄養素)													加								
	正味重量 g	標準使用 g	単体使用 g	予定価格 円	エネルギー kcal	たんぱく g	脂質 g	糖質 g	ナトリウム mg	Ca mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン					塩分 g	食物繊維 g						
					A	B1	B2	C																		
0104011 *学校給食用ゆめめん	80.00		1.00個	42.00	119	4.2	0.4	10	8	10	0.40	0.2														
11216 *にわたり 味噌肉 もも 皮なし	20.00			10.32	28	4.4	1.0	10	2	4	0.42	0.5														
06212 にんじん 様、皮つき	11.00	11.34		8.31	3	4	0.1		3	3	1	0.02		84	0.01											
06226 味噌ねき菜、軟白、生	15.00	25.00		9.50	4	0.1			5	2	0.03				0.01	0.01					2					
04040 *味噌汁	6.60			1.48	25	1.2	2.2		1	20	9	0.28	0.2													
17007 *こいくもじょうゆ	14.00			5.81	10	1.1		788	4	9	0.24	0.1			0.01	0.02										
03003 味噌 上白糖	0.60			0.17	2																					
16001 清酒 上横	0.70			0.45	1																					
100910 かつお節 (だし用)	1.60			0.95																						
17012 味噌	0.10			0.03																						
17000 水	156.00																									
				正味重量																						
				予定価格	79.62	193	11.1	3.6	56698	42	3491	1.39	147.6	8195	0.18	0.15	2	2.18	1.9							
				(料理合計) ⇒	299.60	660	20.0	22.0	984	350	80	3.00	2.0	140	0.40	0.50	23	2.50	6.0							
				(所用栄養素基準) ⇒		29	55	16	5762	12	4364	48	7380	5854	45	30	9	87	32							
				(充足率%) ⇒																						

141. 献立一覧表

13. 献立作成(P. 34)で入力した献立の一覧表を作成します。

141-0-1. 出力画面

献立一覧表 作成

献立一覧表 作成

【処理内容】 献立一覧リストを表示します。

【入力範囲】 コード ~

対象 1: 幼児 2: 児童 3: 生徒 4: 成人

【操作案内】 範囲を入力して下さい。
指定した範囲が処理の対象となります。

141-0-2. 出力帳票

献 立 一 覧 表

4 頁

コード	献 立 名 称	児 童														A	B 1	B 2	C	指 定	実効
		千	百	十	千	百	十	千	百	十	千	百	十	千	百						
2209279	レモンくるみパン ミネストローネコロッセ きゅうり漬け 牛乳	141.51	565	22.2	24.9	1189	337	74	2.07	2.3	503	0.55	0.64	37	2.94	4.4					
2209289	ごはん けんちん汁 鮭そぼろ 鶏卵豆腐ソースヨーグルト 牛乳	153.54	741	31.7	17.0	2322	532	152	3.37	3.3	236	0.38	0.61	19	2.55	6.9					
2209299	ごはん マーボー豆腐 きゅうりのピリ辛漬け アップルシャーベット 牛乳	309.24	655	26.6	21.2	912	427	109	3.02	2.7	155	0.44	0.48	23	1.99	3.8					
2209309	コッペパン リゾトチーズ 酢の物ピルシソースヨーグルトあえ 牛乳	213.59	537	20.2	20.3	925	355	74	1.54	2.4	293	0.53	0.59	36	2.06	3.5					
2210019	きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐のあんかけゼリー	207.65	515	27.2	29.2	1023	391	93	4.32	2.6	173	0.34	0.52	24	2.54	2.3					
2210019	餅かじりアイス わかめサラダ 揚げ豆腐のあんかけゼリー 牛乳	212.22	554	22.9	21.9	1118	317	83	2.78	2.2	470	0.49	0.50	46	2.53	5.4					
2210029	きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐のあんかけゼリー	207.65	521	28.4	29.2	1023	391	91	4.41	2.6	220	0.29	0.49	53	2.52	2.3					
2210039	餅かじりアイス 野菜スープ チリコンカンシャキシャキサラダ 牛乳	235.16	687	27.9	26.0	1536	347	122	3.65	3.7	615	0.73	0.74	62	3.90	9.7					
2210049	ごはん 豆腐のみそ汁 さんまの生焼きおひきの卵焼き 揚げヨーグルト	323.49	722	28.6	20.1	928	378	126	5.46	3.1	247	0.24	0.52	47	3.54	3.1					
2210059	焼ごはん 野菜汁 いかのしょう油焼きおひきの卵焼き 揚げヨーグルト	323.49	684	34.8	15.8	1094	441	136	3.59	4.1	363	0.52	0.55	44	4.22	5.4					
2210069	コッペパン リゾトチーズ 酢の物ピルシソースヨーグルトあえ 牛乳	247.02	635	22.4	24.2	1254	405	83	1.90	2.4	412	0.55	0.77	127	2.56	5.9					
2210079	ごはん あま汁 鮭のすり身まぜ焼きあんかけゼリー 牛乳	232.27	711	33.4	20.3	928	336	101	2.74	3.2	357	0.32	0.53	24	2.46	4.0					
2210089	ごはん 肉汁 いかの生焼き 鮭の焼揚げあんかけゼリー 牛乳	335.44	740	36.8	18.2	1220	444	152	4.12	4.4	537	0.60	0.54	50	3.09	6.7					
2210099	焼きそば 牛乳 フルーツサラダ ふかし芋	134.84	484	18.6	14.0	415	259	61	0.95	1.7	321	0.29	0.38	45	0.99	4.1					
2210109	ごはん 卵煮 さつま汁白身魚フライ ひたし 牛乳	347.36	722	31.3	20.9	996	444	95	4.16	2.8	455	0.34	0.69	31	3.23	4.8					
2210119	ごはん おにぎり じゃがいものもろろ煮ししゃもの漬物 厚揚げ 牛乳	280.42	663	22.2	21.4	932	365	95	2.54	3.1	212	0.34	0.48	50	2.24	3.3					
2210129	ごはん のりの刺身 さみやきえびのから揚げ 卵焼き 牛乳	241.09	673	27.6	21.0	1343	543	121	2.77	4.9	421	0.33	1.52	32	3.14	5.4					
2210139	トーストくるみパン きこのかつおわかめとアボカドのサラダ ぶどう 牛乳	180.19	585	23.4	22.4	1180	387	92	1.75	2.4	470	0.49	0.69	59	2.57	5.9					
2210149	焼ごはん 中華丼 厚揚げがーんシューマイ 大豆 牛乳	304.71	655	28.4	21.1	897	331	100	2.90	3.8	454	0.43	0.55	34	2.24	5.3					
2210159	ごはん 揚げ汁 鮭のみそ汁 じゃがいものもろろ煮 じゃがいもの漬物 牛乳	232.35	595	25.1	17.7	1457	456	71	1.95	2.4	245	0.31	0.47	24	2.15	2.1					
2210169	餅で中華 中華ソース ぶどう ふかし芋 ふかし芋 牛乳	226.15	657	27.4	18.9	1574	407	115	3.33	2.9	343	0.45	0.54	42	3.52	6.8					
2210179	まいたけごはん わかめのみそ汁 牛乳はほごまあけ 塩もみ アーモンド	232.62	657	30.4	22.9	1328	456	129	3.52	3.7	233	0.36	0.94	32	3.33	4.6					
2210189	トースト 揚げ汁 かつお かつお かつお 牛乳	199.87	594	27.0	25.6	1308	375	89	2.74	3.5	413	0.67	0.90	23	3.59	4.9					
2210199	焼ごはん カレー フレンチサラダおやつ大豆 牛乳	206.10	733	24.7	25.5	1127	350	96	2.44	3.8	333	0.56	0.56	30	2.85	5.5					
2210209	リゾトめん ソーソース 揚げ豆腐サラダりんご 牛乳	214.77	710	28.2	20.6	2035	323	89	1.99	2.7	417	0.37	0.79	33	3.19	6.7					
2210219	ごはん 牛乳 豆腐とわかめとアボカドのサラダ いなかのみそ汁	200.69	676	28.0	18.7	985	459	108	3.33	3.2	508	0.36	0.63	41	2.20	5.8					
2210229	くさね煎餅揚げパン コーンスープ 揚げ豆腐のから揚げ 塩もみ 牛乳	146.55	621	29.6	24.6	1271	428	95	2.26	2.5	322	0.47	0.70	52	2.15	3.7					
2210239	焼きそばごはん きこのと豆腐のソースピルシソースサラダ あかん 牛乳	173.14	655	24.0	24.6	1365	373	101	2.87	2.9	466	0.44	0.50	40	3.26	5.9					
2210249	ごはん 野菜の煮物 鮭のみそ汁 揚げ豆腐のから揚げ あかん 牛乳	285.69	642	34.9	15.3	953	408	123	2.51	3.2	411	0.38	0.58	36	5.45	6.5					
2210259	餅とじうどん 大芋いも あかんおやつ揚げ 牛乳	161.58	690	27.1	14.8	2091	382	104	2.57	2.2	475	0.33	0.80	53	2.47	6.2					
2210269	ごはん じゃがいも 揚げ汁 きゅうりのピリ辛漬物 リゾトゼリー 牛乳	239.55	640	26.1	14.3	1208	381	119	3.02	3.2	406	0.28	0.59	132	3.10	3.8					
2210279	餅パン かつお 肉団子と白あんかつお 大豆とさつまいも揚げ汁 あかん 牛乳	222.97	789	31.0	28.9	1232	468	115	3.52	3.5	491	0.59	0.88	52	3.11	7.8					
2210289	ごはん 牛乳 卵肉とフレンチポテトの蜜焼たんこ汁	235.45	823	34.4	26.7	955	409	70	2.38	3.3	327	0.71	0.55	17	2.54	1.7					
2210299	うどん 牛乳 かつおおろし汁 いか かつお ゼリー	222.32	843	27.7	30.3	2336	304	73	1.77	1.9	405	0.24	0.46	18	5.71	3.1					
2210309	わかめごはん 豆腐の中華煮 中華煮あえあかん 牛乳	341.73	695	27.3	19.8	2342	445	121	3.54	3.9	591	0.44	0.44	147	5.52	5.2					
2210319	ごはん ぶりかけ 豆腐の中華煮あえの定揚げ 厚揚げ 牛乳	404.53	655	30.9	22.1	2380	676	126	3.53	4.1	537	0.44	1.47	38	6.28	4.5					
2210109	きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐のあんかけゼリー	207.65	521	28.4	29.2	1023	391	91	4.41	2.6	220	0.29	0.53	54	2.52	2.3					
2210109	ごはん のりの刺身 さみやきえびのから揚げ 卵焼き あかん	238.48	624	29.7	14.8	1323	382	116	2.28	3.1	335	0.52	0.60	24	4.46	3.0					
2210149	ゆであん 山菜汁 不飽和脂肪酸アーモンドあえ アップルシャベット 牛乳	231.58	660	28.0	18.3	2005	407	84	2.81	2.3	512	0.31	0.82	23	5.05	6.7					
2210109	ごはん 豆腐とわかめとアボカドのサラダ いなかのみそ汁 牛乳	200.69	720	30.0	25.9	918	429	129	3.28	3.4	294	0.27	0.58	41	3.56	3.1					
2210169	アーモンド揚げパン わかめソース 揚げ豆腐サラダ フレンチポテト 牛乳	129.73	695	20.3	24.5	2354	356	93	2.23	3.0	291	0.68	0.70	34	6.96	5.3					
2210179	カレーうどん じゃがいも 揚げ汁 牛乳ソースあえあかん おやつ揚げ	211.73	671	25.9	22.1	1424	407	93	6.09	3.7	330	0.38	0.66	48	4.03	5.2					
2210189	ごはん 大根と揚げ汁のみそ汁あえの厚揚げ 揚げ汁 牛乳	285.17	770	33.7	26.8	1397	457	97	4.57	3.0	692	0.33	0.92	34	3.44	4.0					
2210199	中華めん かつおスープ いかのチリソース フルーツデザート カシューナッツ 牛乳	244.30	696	33.7	19.6	2698	357	109	2.58	3.2	297	0.38	0.47	18	6.80	5.2					
2210109	玉卵ごはん わかめのみそ汁ししゃものフライ アーモンドあえ 牛乳	174.81	640	26.6	21.9	1307	445	137	3.94	3.4	518	0.31	0.55	38	3.27	5.1					

142. 献立登録表

13. 献立作成(P. 34)で入力した献立の成分表を作成します。

142-0-1. 出力画面

献立登録表 作成

献立登録表 作成

【処理内容】 献立の成分を、適用層毎に、指定された
献立コード範囲でプリンターに出力される。

【入力範囲】 コード ~ 9999999
対象 ~ 1: 幼児 2: 児童 3: 生徒 4: 成人

配合内訳も印刷しますか? はい いいえ
 食品名は略称を使いますか はい いいえ
 食品・料理・献立名の表示 漢字 ひらがな
 料理名の表示 通常 配布用料理名

【操作案内】 範囲を入力して下さい。
指定した範囲が処理の対象となります。

EXCEL出力 プレビュー(F4) 印刷(F5) 取消(F9) 終了(F10)

142-0-2. 出力帳票(プレビュー)

献立登録表 (児童用)

【献立名】 2210011 まつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけゼリー 登録・変更日 平成 22 年 8 月 20 日 中央学校給食センター 2010.08.20

料理・食品名	標準単位の 総重量 g	児童一人当たり				一人当たり栄養量													加 算 区 分	仕 先
		正味重量 g	単体使用 g	単 価 円	標準 単 位	たんぱく 質 g	たんぱく 質 kcal	脂 質 g	ナトリ ウム mg	Ca mg	鉄 mg	亜 鉛 mg	A μg	B1 mg	B2 mg	C mg	塩 分 g	食物繊維 g		
1300100 まつねうどん	239.80	79.62	134	11.0	3.6	861	41	34	1.33	1.1	87	0.17	0.15	2	2.18	1.9				
0104011 練乳給食用ゆであん	80.00	1.00	42.00	119	4.2	0.4	10	8	10	0.40	0.2	0.18	0.06	1	0.02	1.2		給食会		
11216 刺身とじ 成熟肉 もも 皮なし	26.00	10.92	28	4.4	1.0	10	2	4	0.42	0.5	3	0.02	0.06		0.02			肉内蔵さん		
06212 にんじん 根 皮つき	(11.34)	11.00	8.31	3	4	0.1		3	3	1	0.02		84	0.01		0.01	0.3			
06226 根菜おろし生 軟白 生	(25.00)	15.00	3.50	40	4	0.1		5	2	0.03		0.01	0.01	2		0.3				
104040 彩揚げ	6.80	1.48	25	1.2	2.2			20	3	0.28	0.2					0.1				
17007 ねぎくちぎら揚げ	14.00	5.31	10	1.1				788	4	3	0.24	0.1			0.01	0.02	2.08			
03005 塩漬 上白糖	0.60	0.17	2																給食会	
16001 漬物 上根	0.70	0.45	1																	
100910 からお餅(だし用)	1.80	0.36	1																	
17012 醤油	0.10	0.03						33								0.10				
17000 水	150.00																			
2100001 牛乳	206.00	39.68	138	6.8	7.6	84	227	21	0.8	78	0.08	0.31	2	0.21						
13005 無糖牛乳	206.00	1.00	39.68	138	6.8	7.6	84	227	21	0.8	78	0.08	0.31	2	0.21					
3080001 揚げ豆腐の肉あんかけ	136.74	30.62	244	9.3	17.8	71	123	35	1.13	0.7	5	0.08	0.06		0.15	0.4				
04032 練乳豆腐	100.00	22.50	72	6.6	4.2	13	120	31	0.90	0.6		0.07	0.03			0.4				
02034 じゃがいも 粉	10.00	1.25	33				1	1	0.06										八重島さん	
1400501 菜白絞油	12.50	0.60	115		12.5														給食会	
11230 刺身とじ びき肉 生	12.50	5.71	21	2.6	1.0			3	1	3	0.15	0.1	5	0.01	0.03	0.03			肉内蔵さん	
1700701 練乳大豆の醤油	0.83	0.24	1	0.1				43	1	0.01						0.11			給食会	
1710501 中細味	0.08	0.10						7								0.02			給食会	
0209402 片栗粉(白清粉会)	0.83	0.22	3																給食会	
1513801 *アゼロラゼリーF6(ニチレイ)	50.00	1.00	57.75	39	0.1			7		1.80						50			給食会	
献立合計	692.34	207.68		615	27.2	29.2	1023	391	90	4.32	2.8	170	0.33	0.52	54	2.54	2.3			
所要栄養基準				660	20.0	22.0	984	250	80	3.00	2.0	140	0.40	0.50	23	2.50	6.0			
充足率%				93	136	133	104	112	112	144	130	121	82	104	235	102	38			

142-0-3. 出力帳票(Excel形式)

献立登録表 (児童用)																				栄養士								
【献立名】 2210011 きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけ ゼリー																												
登録・変更日 平成22年 8月 20日																												
中央学校給食センター																												
2010/08/20																												
品名	個数提供時の総重量	用意 一人当り				水分	たんぱく	脂質	ナトリウム	Ca	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミン				塩分	食物繊維	区分	仕入先							
		正味重量	単体使用	単価	原単									A	B1	B2	C											
1300100 きつねうどん	289.80		79.82	194	11.0	9.8	861	41	34	1.39	1.1	87	0.17	0.15	2	2.19	1.9											
0104011 *学校給食用炒めめん	80.00	1.00 個	42.00	119	4.2	0.4	10	8	10	0.40	0.2															給食会		
11218 *にわとり 鶏胸肉 もも 皮なし	20.00		10.82	29	4.4	1.0	10	2	4	0.42	0.5															鶏肉屋さん		
08212 にんじん 根、皮つき	(11.34)		8.21	3	4	0.1		3	3	1	0.02																	
08228 根深ねぎ葉、軟白、生	(25.00)		9.50	40	4	0.1				5	2	0.03																
04040 *油揚げ	8.80		1.49	25	1.2	2.2		1	20	9	0.28	0.2																
17007 *こいくちしょうゆ	14.00		5.81	10	1.1					789	4	9	0.24	0.1														
09003 黒糖 上白糖	0.80		0.17	2																							給食会	
16001 清酒 上撰	0.70		0.45	1																								
100910 かとお餅(だし用)	1.80		0.95																									
17012 食塩	0.10		0.05																									
17000 水	150.00																											
2100001 牛乳	208.00		39.89	138	6.8	7.8	84	227	21		0.8	78	0.08	0.31	2	0.21												
13003 *普通牛乳	208.00	1.00 本	39.89	138	6.8	7.8	84	227	21		0.8	78	0.08	0.31	2	0.21												
3080001 揚げ豆腐の肉あんかけ	198.74		20.82	244	9.9	17.8	71	123	35	1.19	0.7	5	0.08	0.08		0.15											0.4	
04032 *木綿豆腐	100.00		22.50	72	6.9	4.2	19	120	31	0.90	0.6																	0.4
02034 じゃがいもでん粉	10.00		1.25	33						1	1	0.08																八百屋さん
1400301 米白絞油	12.50		0.80	115		12.5																						給食会
11230 *にわとり ひき肉 生	12.50		5.71	21	2.8	1.0	8	1	3	0.15	0.1	5	0.01	0.03		0.08												給食会
1700701 *有粒丸大豆の醤油	0.83		0.24	1	0.1		43		1	0.01																		給食会
1710501 中華味	0.08		0.10				7																					給食会
0203402 片栗粉(日清商会)	0.83		0.22	3																								給食会
1513010 *アセロラゼリーF.e(ニチレイ)	50.00	1.00 個	57.75	39	0.1		7			1.80																		給食会
献立合計	892.84		207.89	816	27.2	29.2	1029	291	80	4.32	2.8	170	0.33	0.52	54	2.54	2.3											
所要栄養基準				860	20.0	22.0	984	260	80	3.00	2.0	140	0.40	0.50	23	2.50	6.0											
充足率%				88	138	139	104	112	112	144	130	121	82	104	235	102	38											

143. 五訂食品成分表作成

6. 食品作成(P. 18)で入力した食品の栄養価一覧表を作成します。

143-0-1. 出力画面

五訂食品成分表 作成

五訂食品成分表 作成

【処理内容】 食品成分リストを出力します。

【入力範囲】 食品群 ~

仕入先 ~

【操作案内】 範囲を 入力してください

指定した範囲が 処理の対象となります

F7(F4)
印刷(F5)
取消(F9)
終了(F10)

143-0-2. 出力帳票

五訂食品成分表															2010.08.20			3 頁						
【食品群】 01 穀類																								
食品番号	食品名	エネルギー	水分	たんぱく	脂質	炭水化物	灰分	糖質	糖アルコール	リン	鉄	亜鉛	ビタミン			食物繊維	窒素							
													A	B1	B2			C						
0103891	*デミソどん(赤濁)	246	46.5	6.0	1.0	46.5	1.0	190	0.40	0.0	0.0	0.4												
0103892	*デミソどん(赤濁)【糖質】	119	71.0	3.3	0.0	24.8	0.3	91	0.19	13	26	0.2	0.2					0.9						
0103893	*きしめん(糖)	289	27.0	9.7	0.1	91.8	4.4	1992	2.70	36	48	1.6												
0103894	*備前うどん(赤濁)	131	84.2	2.6	0.6	27.0	0.1	39	0.19	0	27	0.2												
0103895	*デミソどん(赤濁)【糖】	119	71.1	2.3	0.4	26.8	0.4	113	0.39	10	8	22	0.2	0.2				0.9						
0103897	*徳内産不凍うどん【ハイフカツ】	142	66.4	3.6	0.7	27.7	0.2	682	0.26	0	22	0.2						1.1						
01039	*うどん ゆで	106	76.9	2.8	0.4	21.8	0.4	120	0.39	0	0	18	0.2	0.1				0.8						
01040	*学校給食用ゆでめん	149	66.9	6.2	0.6	0.2	13	10	12	42	0.6	0.3						1.6						
010401	*おがが(デミソ)めん	367	14.6	12.9	0.2	71.9	3.9	1328	3.49	28	29	90	1.1	0.8				2.7						
010402	*大徳産(糖)	369	14.4	10.3	1.8	73.9	1.8	382	1.99	24	28	96	1.1	1.0				4.8						
010403	*ゆでうどん(糖)	368	14.9	9.0	1.8	74.8	3.8	1328	3.49	21	19	74	0.8	0.6				2.8						
010404	*サラダトッピングクルトン	418	2.0	16.8	8.3	79.3	3.8	1289	3.26	49	120	2.1												
0104011	*学校給食用ゆでめん	149	66.9	6.2	0.6	29.1	0.2	13	0.93	10	12	42	0.6	0.3				1.6						
0104012	*学校給食用ゆでめん	149	66.9	6.2	0.6	29.1	0.2	13	0.93	10	12	42	0.6	0.3				1.6						
0104013	*学校給食用ゆでめん	149	66.9	6.2	0.6	29.1	0.2	13	0.93	10	12	42	0.6	0.3				1.6						
01041	*干しうどん 糖	348	13.6	9.6	1.1	71.9	6.0	1797	4.36	18	19	70	0.6	0.4				2.4						
0104101	*煮湯うどん(乳生製粉)	361	9.8	9.1	1.4	76.6	4.2	2																
01042	*干しうどん ゆで	128	70.0	3.1	0.6	26.8	0.8	210	0.60	7	4	24	0.2	0.1				0.7						
01043	*そうめん・ひやむぎ 糖	360	12.6	9.6	1.1	72.7	4.2	1692	3.89	17	22	70	0.6	0.4				2.6						
0104301	*煮湯そうめん(乳生製粉)	346	11.0	9.9	1.3	74.4	4.3	2																
0104302	*煮湯ひやむぎ(乳生製粉)	349	10.0	8.9	1.4	76.1	4.0	2																
01044	*そうめん・ひやむぎ ゆで	127	70.0	3.6	0.4	26.8	0.3	86	0.29	0	6	24	0.2	0.2				0.9						
01046	*手延そうめん・手延ひやむぎ 糖	342	14.0	9.3	1.6	66.9	6.3	2300	6.89	23	23	70	0.8	0.4				1.8						
01048	*手延そうめん・手延ひやむぎ ゆ	127	70.0	3.6	0.6	26.6	0.4	130	0.39	0	4	23	0.2	0.1				1.0						
01049	*中華めん 全	281	33.0	8.8	1.2	66.7	1.6	410	1.99	21	13	90	0.6	0.4				2.1						
0104701	*中華麺(赤濁)	140	66.4	4.1	0.6	29.2	0.3	76	0.26	10	26	0.4												
0104702	*中華麺(糖)	169	62.3	4.3	0.6	32.6	0.6	99	0.26	0	27	0.3												
0104706	*赤濁ラーメン	194	81.1	6.8	0.9	0.2		0										1.3						
01048	*中華めん ゆで	149	66.9	4.9	0.6	29.2	0.3	79	0.29	22	7	31	0.3	0.2				1.3						
01049	*煮し中華めん	196	64.0	6.3	1.7	36.4	0.8	170	0.49	0	19	100	0.3	0.2				1.9						
01060	*干し中華めん 糖	366	13.0	10.6	1.8	73.9	1.9	690	1.39	18	24	120	0.7	0.6				2.9						
0106001	*ウェーブワンタン	367	13.9	9.0	1.8	0.0		89		22			0.6					2.8						
0106002	*わたん(肉入り)【糖】	220	64.4	6.6	7.4	27.7	2.0	601	1.69	14	18	62	0.6	1.0				1.3						
0106000	*中華麺(糖)	289	29.6	9.0		69.9	1.9	601	1.27	23		66	0.9											
0106003	*わたん	268	64.4	6.2	1.3	27.7	0.3	149	0.29	14	18	63	0.7	0.8				1.9						
01061	*干し中華めん ゆで	140	67.0	4.1	0.6	28.1	0.3	76	0.26	10	9	39	0.3	0.2				1.6						
01062	*冷凍そば 全	284	32.3	9.2	2.0	64.2	2.3	819	2.19	11	69	66	0.7	1.1				2.1						
01063	*冷凍そば ゆで	147	66.6	6.2	0.8	28.9	0.6	170	0.49	0	28	28	0.4	0.6				1.6						
01064	*干し冷凍そば 糖	361	13.7	12.0	1.7	67.6	4.8	1790	4.39	23	22	100	1.6	0.4				2.1						
01065	*干し冷凍そば ゆで	148	66.9	6.2	0.8	28.9	0.6	200	0.69	11	8	36	0.6	0.1				1.6						
01066	*朝房中華めん 油揚げ(無汗付)	446	2.0	10.1	16.7	63.6	7.7	2692	6.49	439	25	110	1.0	0.6				2.6						
01067	*朝房中華めん 油揚げ	468	3.0	10.1	19.1	61.4	6.4	2292	6.09	239	25	110	0.9	0.6				2.4						
01068	*朝房中華めん 非油揚げ	360	10.0	10.3	6.2	67.1	7.4	2792	6.99	119	26	110	0.8	0.4				2.3						
01069	*中華スナックめん 油揚げ	448	6.0	10.7	19.7	66.9	7.7	2792	6.99	190	27	120	1.3	0.8				2.3						
01070	*中華スナックめん(油揚げ)糖	438	10.0	8.4	18.9	68.1	4.8	1692	3.89	190	28	74	1.1	0.4				2.4						

144. 食品詳細表作成

6. 食品作成(P. 18)で入力した食品の各種区分と規格の一覧表を作成します。

144-0-1. 出力画面

食品詳細表 作成

食品詳細表 作成

【処理内容】 食品情報詳細リストを出力します。

【入力範囲】 食品群 ~

仕入先 ~

【操作案内】 範囲を 入力してください
指定した範囲が 処理の対象となります

144-0-2. 出力帳票

食 品 詳 細 表														
【食品群】 01 穀類														
2010.08.20 7頁														
食品番号	食品・材料名	食品規格	一割当りの容量	規格当り		単 価	K ml	種別	産地	在庫	保管書用分類			仕入先情報
				容量	入数						消費	月集	他	
0104002	大寒蜜(粉)	80	80.0g	80.0g	1						041	010	000	廣 瀬さん
0104003	ゆであとん(粉)	80	70.0g	70.0g	1						041	010	000	廣 瀬さん
		80	80.0g	80.0g	1									
		80	90.0g	90.0g	1									
		80	100.0g	100.0g	1									
0104006	サララドッピンカナルドン	1000g	100.0g	100.0g	1						040	010	000	廣 瀬さん
		2000g	200.0g	200.0g	1									
		1kg	1.0kg	1.0kg	1									
0104011	学校給食用ゆであん	60g	60.0g	60.0g	1	35.00					041	010	000	廣 瀬さん
		30g	30.0g	30.0g	1	49.00								
		100g	100.0g	100.0g	1	45.00								
		120g	120.0g	120.0g	1									
		1kg	1.0kg	1.0kg	1	480.00								
0104012	学校給食用ゆであん	60g	60.0g	60.0g	1	35.00					041	010	000	廣 瀬さん
		30g	30.0g	30.0g	1	49.00								
		100g	100.0g	100.0g	1	45.00								
		120g	120.0g	120.0g	1									
		1kg	1.0kg	1.0kg	1	2,480.00								
0104016	学校給食用ゆであん	60g	60.0g	60.0g	1	35.00					041	010	000	廣 瀬さん
		30g	30.0g	30.0g	1	49.00								
		100g	100.0g	100.0g	1	45.00								
		120g	120.0g	120.0g	1									
01041	干しうどん 乾	1	1.0kg	1.0kg	1	320.00					040	010	000	廣 瀬さん
0104101	断断うどん(丸形製粉)	230g	230.0g	230.0g	1						040	010	000	廣 瀬さん
01042	干しうどん ゆで	1	1.0kg	1.0kg	1						010	010	000	廣 瀬さん
01043	そうめん・ひやむぎ 乾	1	1.0kg	1.0kg	1						040	010	000	廣 瀬さん
0104301	断断そうめん(丸形製粉)	230g	230.0g	230.0g	1						040	010	000	廣 瀬さん
0104302	断断ひやむぎ(丸形製粉)	230g	230.0g	230.0g	1						040	010	000	廣 瀬さん
01044	そうめん・ひやむぎ ゆで	1	1.0kg	1.0kg	1						010	010	000	廣 瀬さん
01045	手延そうめん・手延ひやむぎ乾	1	1.0kg	1.0kg	1						040	010	000	廣 瀬さん
01046	手延そうめん・手延ひやむぎゆで	1	1.0kg	1.0kg	1						040	010	000	廣 瀬さん
01047	中華めん 生	1	1.0kg	1.0kg	1						040	010	000	廣 瀬さん
0104701	中華麺(冷凍)	1	1.0kg	1.0kg	1						040	010	000	廣 瀬さん
0104702	40(細きそば)	1	1.0kg	1.0kg	1						040	010	000	廣 瀬さん
0104703	冷凍ラーメン	1800g	180.0g	180.0g	1	58.00					040	010	000	廣 瀬さん
01048	中華めん ゆで	1	1.0kg	1.0kg	1						040	010	000	廣 瀬さん
01049	蒸し中華めん	1	1.0kg	1.0kg	1						040	010	000	廣 瀬さん
01050	干し中華めん 乾	1	1.0kg	1.0kg	1						040	010	000	廣 瀬さん
0105001	ウェーブワンタン	1	1.0kg	1.0kg	1						040	010	000	廣 瀬さん
0105002	わたんたん(肉入り)(KT)	5000g	500.0g	500.0g	1	570.00					040	010	000	廣 瀬さん
0105006	中華麺(生)	1	1.0kg	1.0kg	1						040	010	000	廣 瀬さん
0105006	わたんたん	1	1.0kg	1.0kg	1						040	010	000	廣 瀬さん
01051	干し中華めん ゆで	1	1.0kg	1.0kg	1						040	010	000	廣 瀬さん
01052	冷凍そば 生	1	1.0kg	1.0kg	1						040	010	000	廣 瀬さん
01053	冷凍そば ゆで	1	1.0kg	1.0kg	1						040	010	000	廣 瀬さん

145. 献立表(四対象)作成

13. 献立作成(P. 34)で入力した献立表を対象ごとにExcel形式で作成します。

145-0-1. 出力画面

献立表(四対象)作成

献立表 (四対象)

【処理内容】 献立の正味重量を、適用層毎に、指定された
献立コード範囲でE X C E Lに出力される。

【入力範囲】 コード ~

配合内訳も印刷しますか？ はい いいえ

略称を使用しますか？ はい いいえ

【操作案内】 範囲を入力して下さい。
指定した範囲が処理の対象となります。

145-0-2. 出力帳票

【 献 立 表(四対象) 】

献立名 平成22年 8月 20日 金曜日

使用食品名	仕入先	幼児			児童			生徒			成人		
		正味重量 g	使用量 g	単価 円									
きつねうどん					299.60	(299.60)	79.62	363.52	(363.52)	92.39			
学校給食用砂でめん	給食会				80.00	(80.00)	42.00	100.00	(100.00)	47.25			
にわとり 成鶏肉 もも 皮なし	鶏肉屋さん				20.00	(20.00)	10.92	24.00	(24.00)	13.10			
にんじん 根、皮つき					11.00	(11.94)	8.31	13.20	(13.61)	9.99			
根深ねぎ葉、軟白、生					15.00	(25.00)	9.50	16.00	(30.00)	11.40			
油揚げ					6.60	(6.60)	1.48	7.92	(7.92)	1.77			
こいくちしょうゆ					14.00	(14.00)	5.81	16.80	(16.80)	6.97			
黒糖 上白糖	給食会				0.60	(0.60)	0.17	0.72	(0.72)	0.20			
清酒 上撰					0.70	(0.70)	0.45	0.84	(0.84)	0.54			
かつお節(だし用)					1.60	(1.60)	0.95	1.92	(1.92)	1.14			
食塩					0.10	(0.10)	0.03	0.12	(0.12)	0.04			
水					150.00	(150.00)		180.00	(180.00)				
牛乳					206.00	(206.00)	39.69	206.00	(206.00)	39.69			
普通牛乳					206.00	206.00	39.69	206.00	206.00	39.69			
揚げ豆腐の肉あんかけ					136.74	(136.74)	30.62	164.10	(164.10)	36.76			
木綿豆腐					100.00	(100.00)	22.50	120.00	(120.00)	27.00			
じゃがいもでん粉	八百屋さん				10.00	(10.00)	1.25	12.00	(12.00)	1.50			
米白絞油	給食会				12.50	(12.50)	0.60	15.00	(15.00)	0.72			
にわとり ひき肉 生	鶏肉屋さん				12.50	(12.50)	5.71	15.00	(15.00)	6.88			
有機丸大豆の醤油	給食会				0.83	(0.83)	0.24	1.00	(1.00)	0.29			
中華味					0.08	(0.08)	0.10	0.10	(0.10)	0.13			
片栗粉(日清商會)	給食会				0.83	(0.83)	0.22	1.00	(1.00)	0.26			
アセロラゼリーFe(ニチレイ)	給食会				50.00	50.00	57.75	50.00	50.00	57.75			
当日献立合計							692.94	207.68		789.62	226.59		

147. 仕入先一覧表作成

3. 仕入先登録(P. 14)で入力した仕入先の一覧表を作成します。

147-0-1. 出力画面

仕入先一覧表 作成

【処理内容】 仕入先マスターの内容を
出力する。

【入力範囲】 仕入先コード ~

【操作案内】 入力した範囲はOKですか？
印刷 (F5) キーを押して下さい。(終了:PF10)

147-0-2. 出力帳票

仕 入 先 一 覧 表									
2010.08.20								1 頁	
コード	業者/代表者名	住 所	電話番号	支店区	銀行名	種別/口座	口座名義	税区分	備考
0000001	(財) 学校給食会 内田 健二	〒 014-9449 中央区中央1-4丁目1番地	02-1245-6789	横込	1234 ユニコム銀行 123 内田中央支店	普通 1234567	学校給食会	外税	
0000010	パン・米穀納入業者様	〒						外税	
0000020	ソフト麺納入業者様	〒						外税	
0000030	牛乳納入業者様	〒						外税	
0000040	食肉納入業者様	〒						外税	
0000045	鶏肉納入業者様	〒						外税	
0000050	野菜納入業者様	〒						外税	
0000055	卵納入業者様	〒						外税	
0000060	果物納入業者様	〒						外税	
0000070	豆腐納入業者様	〒						外税	
0000080	こんにゃく納入業者様	〒						外税	
0000085	かまぼこ納入業者様	〒						外税	
0000090	醬油納入業者様	〒						外税	
0000091	味噌納入業者様	〒						外税	
0000092	塩納入業者様	〒						外税	
0000095	酒納入業者様	〒						外税	
0000099	米産	〒						外税	
000100	調味料類	〒						外税	
000901	(有) □□商店	〒						外税	
000902	(株) □□食品	〒						外税	

148. 学校情報リスト作成

2. 学校作成(P. 12)で入力した学校情報を作成学校ごとに出力します。

148-0-1. 出力画面

学校情報リスト 作成

【処理内容】 学校情報ファイルの内容を、
プリンターに出力する。

【入力範囲】 学校コード ~

【操作案内】 入力した範囲は OK ですか ?
印刷 (F5) キーを押してください

148-0-2. 出力帳票

学校情報リスト																				2010.08.20		
[コード] 100001																						
[学校名] 東部第一 小学校																						
[学校名略称] 東部一小																						
[代表者] 山川 義雄																						
[住所] 〒 333-1251 宮ヶ崎山田 66																						
[電話] 0291-44-1011																						
[担当者] 田代先生																						
[任入先]																						
[クラス別人員]																						
クラス	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	合計	
1年	20 2	24 1	2 1																			50
2年	29 2	29 1																				61
3年	25 1	23 1																				50
4年	22 1	21 1																				45
5年	32 1	30 1																				64
6年	26 1	25 1																				53
合計																					323	
職員数																					8	
その他人員																						
総クラス																					12	
総合計																					331	

149. クラス別人員表作成

2. 学校作成(P. 12)で入力した学校情報を元に、クラス別人員表を出力します。
画面で変更した人数で出力できます。

149-0-1. 出力画面

クラス別人員表作成

【使用日】 2019年 9月 2日

【食品コード】

【学校コード】 100001 東部第一 小学校

学年\クラス	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	合計
1年	22	25	3										50
2年	31	30											61
3年	26	24											50
4年	23	22											45
5年	33	31											64
6年	27	26											53

職員数 8

その他

総合計 331

【操作案内】 人員を入力して下さい。

次表示(F1) 前表示(F2) フォルダ(F4) 印刷(F5) **実行(F6)** 取消(F9) 終了(F10)

149-0-2. 出力帳票

ク ラ ス 別 人 員 表											
食 品 名		搬 入 日 2010年 10月 1日									
コード	学 校 名	クラス	1年	2年	3年	4年	5年	6年	職員	その他	合 計
100001	東部第一 小学校	1	22	31	26	23	33	27			
		2	25	30	24	22	31	26			
		3	3						8		331
総 合 計			50	61	50	45	64	53	8		331

150. クラス別人数表作成

2. 学校作成(P. 12)で入力した学校情報を元に、クラス別人数表を出力します。

150-0-1. 出力画面

クラス別人数表 作成

【指示日】 2019年 9月 2日

【学校コード】 0 ~ 999999

【表示】

- 学校コード順
- 仕入先(米飯)順
- 仕入先(パン)順
- 仕入先(牛乳)順
- 仕入先(麺)順

【クラス人数】 担任は個別表示

【操作案内】 選択した条件で帳票を作成します。

150-0-2. 出力帳票(小学校)

平成22年度								クラス別人数表								指示日 2010/10/1								中央学校給食センター																				
学校名	年組	1組	2組	3組	4組	5組	6組	計	学校名	年組	1組	2組	3組	4組	5組	6組	計	学校名	年組	1組	2組	3組	4組	5組	6組	計	学校名	年組	1組	2組	3組	4組	5組	6組	計									
東部第一小学校	1年	22	25	3				50	西部第二小学校	1年	24	21					45		1年									1年									1年							
	2年	31	30					61		2年	23	25					48		2年									2年																
	3年	26	24					50		3年	35	31					66		3年									3年																
	4年	23	22					45		4年	32	30					62		4年									4年																
	5年	33	31					64		5年	28	23					51		5年									5年																
	6年	27	26					53		6年	37	40	4				81		6年									6年																
	担外	8						8		担外	7						7		担外									担外																
								331									360																											
学校名	年組	1組	2組	3組	4組	5組	6組	計	学校名	年組	1組	2組	3組	4組	5組	6組	計	学校名	年組	1組	2組	3組	4組	5組	6組	計	学校名	年組	1組	2組	3組	4組	5組	6組	計									
	1年									1年									1年									1年																
	2年									2年									2年									2年																
	3年									3年									3年									3年																
	4年									4年									4年									4年																
	5年									5年									5年									5年																
	6年							合計		6年							合計		6年							合計		6年						合計										
	担外									担外									担外									担外																

150-0-3. 出力帳票(小学校以外)

平成22年度 クラス別人数表													
指示日 2010/10/1 中央学校給食センター													
学校名	年組	1組	2組	3組	4組	5組	6組	7組	8組	9組	10組	計	
北部第一 中学校	1年	40	40	33	2							115	
	2年	28	30	29								87	
	3年	28	28	27								83	
	担外	15										15	
												合計	300
学校名	年組	1組	2組	3組	4組	5組	6組	7組	8組	9組	10組	計	
南部第二 中学校	1年	25	23	25	3							76	
	2年	36	34	29								99	
	3年	31	32	30								93	
	担外	12										12	
												合計	280
学校名	年組	1組	2組	3組	4組	5組	6組	7組	8組	9組	10組	計	
学校給食 センター 職員	1年												
	2年												
	3年												
	担外	30										30	
												合計	30
学校名	年組	1組	2組	3組	4組	5組	6組	7組	8組	9組	10組	計	
	1年												
	2年												
	3年												
	担外												
												合計	
学校名	年組	1組	2組	3組	4組	5組	6組	7組	8組	9組	10組	計	
	1年												
	2年												
	3年												
	担外												
												合計	
学校名	年組	1組	2組	3組	4組	5組	6組	7組	8組	9組	10組	計	
	1年												
	2年												
	3年												
	担外												
												合計	

151. 終売リスト作成

6. 食品作成(P. 18)で入力した食品のうち、終売の食品と規格の一覧表を作成します。

151-0-1. 出力画面

終売リスト作成

終売リスト 作成

【入力範囲】 食品コード ~

仕入先コード ~

【操作案内】 終売になった食品と食品規格のリストを作成
します。

151-0-2. 出力帳票

終売リスト				
食品範囲 0 ~ 9999999				1
仕入先範囲 0000000 ~ 9999999				2010/8/20
食品コード	食品名	規格名	仕入先	備考
0101411	バターロール	30g	パン屋さん	
		35g	パン屋さん	
		40g	パン屋さん	
		45g	パン屋さん	
		50g	パン屋さん	
		55g	パン屋さん	
0104011	学校給食用ゆでめん	50gパック	給食会	
010300A	わんたん		麺屋さん	
0813202	味付メンマ	110g		
		120g		
		1kg		
0708802	なし 幸水	M	果物屋さん	
		L	果物屋さん	
		2L	果物屋さん	
		3L	果物屋さん	
1013409	さば切身フィレ	40g	給食会	
		50g	給食会	
		60g	給食会	
1017701	さんまの漁師煮	40g	給食会	
		50g	給食会	
1111501	豚肉(仕様:肩:円=5.5)			
1133015	フランクフルト輪切(1・)		肉屋さん	
1302556	コアヨーグルト	60g	給食会	
		80g	給食会	
		100g	給食会	
1821913	ガストロハンバーグ	60g×10		
		75g×10		
		80g×10		
		85g×10		

10. 在庫

⑩在庫

オプション機能です。

152. 在庫受払入力

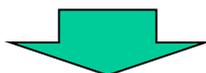
P. 225

納入データを元にした在庫状況を確認しながら、出庫状況(使用量)を入力します。



153. 受払明細表(EXCEL)作成

P. 226



154. 在庫管理表(EXCEL)作成

P. 227

設定の確認

オプション機能である在庫メニューを使用する場合、事前に6. 食品作成(P. 18)の在庫区分にチェックを付けます。

食品作成		2019年08月20日	
食品コード	03004	一覧表示 (F5)	自動作成
参照コード		食品作成	
一般情報			
食品名	車糖 三温糖		
カナ名	サウドウ 略1 車糖 三温 2 さとう		
ひらがな名	さんおんとう		
発注用食品名	車糖 三温糖		
仕入先	000001 (公財) 学校給食会		
g単価	0.2700	廃棄率	0.00 個数表示 0:
報告区分	週報 080 砂糖類	月報 040 豆類	他月報 000
消費税	容量単位	基礎食品群	発注サイクル
<input type="radio"/> 外税	<input type="radio"/> g	黄	<input checked="" type="radio"/> 1日単位
<input type="radio"/> 内税	<input type="radio"/> ml		<input type="radio"/> 1週単位
<input type="radio"/> 非課税			<input type="radio"/> 1ヶ月単位
			<input type="radio"/> 月上・下旬
メーカー名			
各種区分設定			
<input type="checkbox"/> 配合	<input type="checkbox"/> 学年別供給	<input type="checkbox"/> 終売区分	<input type="checkbox"/> 調味料区分
<input type="checkbox"/> 見本品添付	<input checked="" type="checkbox"/> 在庫区分		
見積区分	0: 入札以下	産地区分	9: その他
発注数指示	02 小数点第二位を四捨五入		
発注条件			
規格条件	1	3	
コメント	2	4	
納入予定日設定	使用日の	0	日前に納入
// 時刻設定	0	時	0
			分 (08~18時)
発注群	2 調味料		
栄養成分			
エネルギー	382.00	kcal	
水分	1.20		
たんぱく質	動物性 0.00		
	植物性 0.00		
総脂質	0.00	g	
炭水化物	98.70		
灰分	0.10		
無機質	ナトリウム 7.00		
	カルシウム 6.00		
	マグネシウム 2.00	mg	
	リン 0.00		
	鉄 0.10		
	亜鉛 0.00		
ビタミン	レチノール 0.00		
	βカロテン当量 0.00	μg	
	ビタミンB1 0.00		
	ビタミンB2 0.01	mg	
	ビタミンC 0.00		
食塩相当量	0.00		
食物繊維	水溶性 0.00	g	
	不溶性 0.00		
その他			
アレルギー食品			
特定原材料			
<input type="checkbox"/> 小麦	<input type="checkbox"/> 落花生		
<input type="checkbox"/> そば	<input type="checkbox"/> えび		
<input type="checkbox"/> 卵	<input type="checkbox"/> かにか		
<input type="checkbox"/> 乳			
特定原材料に準ずるもの			
<input type="checkbox"/> あわび	<input type="checkbox"/> 鶏肉		
<input type="checkbox"/> いか	<input type="checkbox"/> 豚肉		
<input type="checkbox"/> いくら	<input type="checkbox"/> まつたけ		
<input type="checkbox"/> オレンジ	<input type="checkbox"/> もも		
<input type="checkbox"/> かいわれ大根	<input type="checkbox"/> やまいも		
<input type="checkbox"/> 牛肉	<input type="checkbox"/> りんご		
<input type="checkbox"/> くるみ	<input type="checkbox"/> ゼラチン		
<input type="checkbox"/> さけ	<input type="checkbox"/> パナナ		
<input type="checkbox"/> さば	<input type="checkbox"/> カシューナッツ		
<input type="checkbox"/> 大豆	<input type="checkbox"/> ゴマ		
最新更新日			
2019年08月20日			
次表示(F1)	食品規格作成(F3)	登録(F6)	終了(F10)
前表示(F2)	食品配合作成(F4)	削除(F7)	取消(F9)
	学年別供給作成(F11)		

在庫管理区分にチェックした食品だけが在庫管理の対象となります。

152. 在庫受払入力

食品の出庫状況を入力します。
 在庫数は納入データを元に自動的に表示します。

在庫受払入力

在庫受払入力

2019 年 9 月度

食品	03004	車糖 三温糖
① 規格	1,000.00	1kg
入数	1	② 前月末在庫数 0.50

使用日	曜日	在庫数	出庫数	在庫数
*				0.50
1	日			0.50
2	月		0.10	0.40
3	火			0.40
4	水	9.3	9.00	0.70
5	木			0.70
6	金	1.9	2.00	0.60
7	土			0.60
8	日			0.60
9	月	③	④	0.60
10	火	9.3	9.50	0.40
11	水			0.40
12	木			0.40
13	金			0.40
14	土			0.40
15	日			0.40
16	月			0.40
17	火			0.40
18	水	3.5	3.50	0.40
19	木			0.40
20	金			0.40

No	項目名	内容
1	食品 ～ 入数	出庫入力を行う食品を指定します。 規格欄でダブルクリックし、一覧から規格を選択すると入数の入力を省略できます。
2	前月末在庫数	前月末の在庫数が表示されます。変更も可能です。 使用日の前日までに納入された食品で、前月末までに納入された場合は*の行に表示され、前月残扱いとなります。
3	在庫数	60. 納入処理(業者別) (P. 132)、または、61. 納入処理(納入予定日別) (P. 133)で入力した納入数量が自動的に表示されます。
4	出庫数	出庫数を日単位で入力します。

153. 受払明細表(EXCEL)作成

152. 在庫受払入力(P. 225)で入力した対象月分の入在庫状況を確認できます。

153-0-1. 出力画面

受払明細表(EXCEL)作成

受払明細表(EXCEL)作成

【対象月】 2019 年 9 月度分

【受入名印刷】 する しない

操作案内 作成する対象年月度を入力してください

EXCEL(F3)

取消(F9)

終了(F10)

153-0-2. 出力帳票

2010 年 10 月分		食品受払明細表		1 頁	
日	曜日	種別	受入数量	出庫数量	在庫数量
			個数	総量	備考
		【前月末繰越】			0.0 0.0
1	金			0.9	0.9 900.0
4	月			0.1	0.1 100.0
6	水	(財)学校給食		0.1	0.1 100.0
18	月	(財)学校給食			

2010 年 10 月分		食品受払明細表		2 頁	
日	曜日	種別	受入数量	出庫数量	在庫数量
			個数	総量	備考
		【前月末繰越】			0.0 0.0
6	水	野菜納入業者様	80.2	80.2	0.0 0.0
7	木	野菜納入業者様	15.0	15.0	0.0 0.0
13	水	野菜納入業者様	60.6	60.6	0.0 0.0
18	月	野菜納入業者様	30.3	30.3	0.0 0.0
19	火	野菜納入業者様	67.6	67.6	0.0 0.0
20	水	野菜納入業者様	15.0	15.0	0.0 0.0
22	金	野菜納入業者様	60.6	60.6	0.0 0.0
26	火	野菜納入業者様	30.3	30.3	0.0 0.0
27	水	野菜納入業者様	7.6	7.6	0.0 0.0

在庫数量の総量
 在庫数量の総量欄には、在庫数量の個数と規格の容量(g)を掛けた数量がg数で表示されます。

154. 在庫管理表(EXCEL)作成

152. 在庫受払入力(P. 225)で入力した入出庫状況を元に、在庫管理表を作成します。

154-0-1. 出力画面

在庫管理表(EXCEL)作成

【対象月】 2019 年 9 月度分

【開始食品コード】 最初の食品
 【終了食品コード】 最後の食品

操作 入力した範囲はOKですか。
 案内 Excel表(F3)キーを押してください。

154-0-2. 出力帳票

食 品		規 格	入 数	前月末数量	当月受入数	当月出庫数	当月末数量	合計総量	備考
		容 量		前月末総量			当月末総量		
03003	単糖 上白糖	1000.0	1	0.5	9.8	9.8	0.5	500.0	
06153	たまねぎ りん茎、生	kg	1		367.2	367.2	0.0	0.0	
06212	にんじん 根、皮つき	kg	1		286.3	286.3	0.0	0.0	
06239	パセリ 葉、生		1		1,451.9	0.0	1,451.9	1,451.9	1,452.0
06268	ほうれんそう 葉、炒で	1kg	1		44.9	44.9	0.0	0.0	
1400102	ポスコオリーブオイル(EXV)		1		4.3	0.0	4.3	4,270.0	4,270.0
1400601	サラダ油		1		5.0	0.0	5.0	4,980.0	4,980.0
17012	食塩		1		6,708.8	0.0	6,708.8	6,708.8	
			1		7.6	0.0	7.6	7,620.0	14,329.0
1706302	コショウ		1		303.7	0.0	303.7	303.7	304.0
1706305	コショウ (SB)		1		71.2	0.0	71.2	71.2	71.0
1710404	ホリトルワフ(コ-キ)	1kg	1		36.0	35.0	1.0	1,000.0	1,000.0

総量

前月末総量、当月末総量、合計総量の欄には、前月末数量または当月末数量に規格の容量(g)を掛けた数値がg数で表示されます。

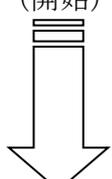
付録

付録

タイムスケジュール	P. 232
コード一覧表	P. 234
桁数一覧表	P. 238

◎は必須作業です。

<タイムスケジュール>

	月	火	水	木	金	土	日	
(1週目)	初期設定	一ヶ月の献立予定(スケジュール)作成 (献立・料理・食品・食品規格・食品配合・学年別供給)						
	管理情報 仕入先 学校 基準値	2日間分	1週目分		2週目分			
(2週目)	一ヶ月の献立予定(スケジュール)作成 (献立・料理・食品・食品規格・食品配合・学年別供給)							
		3週目分		4週目分				
(3週目)	一ヶ月の献立予定 (スケジュール)作成			学校別 献立入力	翌月分発注 データ作成			
	月末まで	1ヶ月分の予定の調整 帳票出力 (打合せ) (調整)		予定人員 変更 帳票出力	発注変更 (内容確認) 見積依頼 データ作成			
(4週目)	発注変更							
	見積依頼 書発行	見積開札記録入力			選定結果 入力 選定業者・ 単価一括 設定			
(5週目)	発注変更			注文書の 作成 オンライン 発注				
(6週目)					給食実施準備(月ごと) 納入準備 データ作成 検収簿作成 指示書作成			
(開始) 	給食実施準備(毎日の作業)							
	検収簿作成 指示書作成							
	給食実施後(毎日の作業)							
	受入結果の入力 残菜入力							
(実施後)	実績集計・報告書作成							
	献立実施集計処理 週報作成 月報作成 実績表作成							

・毎月／毎日の作業

(給食実施前)

給食実施準備(月ごと)
保存食日誌作成
給食実施準備(毎日の作業)
検収簿作成 実施人員変更 釜割表 調理指示書

(給食実施後)

給食実施後(毎日の作業)
納入処理 納入明細表作成 実施人員変更 残菜入力 給食日報作成
給食実施後(月ごと)
納入明細表作成 買掛支払入力 買掛集計処理 買掛金一覧表作成 仕入台帳作成 支払予定表作成

<コード一覧>

1	管理コード	数字 6桁	インストール時、指定されたコードを入力します
2	学校コード	数字 6桁	下記の通りコードを作成します 小学校 1□□□□□ 中学校 2□□□□□ 高校 3□□□□□ 幼稚園 5□□□□□ * 学校の種類によってコードの1桁目に入力する数字(1、2、3、5)が決まっています * □部分には00000以外の任意の数字を入力できます
3	仕入先コード	数字 6桁	任意の数字を入力します
4	食品コード	文字 7桁 以内	下記の通りコードを作成します □□△△△○○ 5 ~ 7桁 * □□ 数字 2桁 □□部には食品群コードを入力します → 9)五訂食品群コード参照 * □□△△△ 数字 5桁 □□△△△部分は五訂食品コードを入力します □□△△△の5桁のコードだった場合は、その食品が五訂成分表にもとづく食品であることをあらわしています 新しく食品を追加する場合、五訂食品コードの後ろ二桁を利用して、五訂食品に準ずるコードを作成します。 * ○○ 文字 2桁 以内 ○○部には2桁以内の任意の数字、またはアルファベットを入力します
5	料理コード	数字 7桁	下記の通りコードを作成します □□□○○○○ * □□□ 数字 3桁 □□□部には調理形態コードを入力します → 12)調理形態コード参照 * ○○○○ 数字 4桁 任意の数字を入力できます

6	献立コード	数字 7桁 以内	<p>任意の数字を入力します ただし、献立スケジュール登録から献立を作成した場合は下記の通りコードが自動的に入力されます(変更も可能です)</p> <p>□□△△○○☆</p> <ul style="list-style-type: none"> * □□ 数字 2桁 献立を作成する年が和暦2桁で表示されます * △△ 数字 2桁 献立を作成する月が2桁で表示されます * ○○ 数字 2桁 献立を作成する日が2桁で表示されます * ☆ 数字 1桁 献立スケジュール登録で入力したスケジュールのNo.の数字が表示されます
7	スケジュールNo.	数字 7桁	<p>下記の通りコードを作成します</p> <p>□□□□△△○</p> <ul style="list-style-type: none"> * □□□□ 数字 4桁 献立を作成する年が西暦4桁で表示されます * △△ 数字 2桁 献立を作成する月が2桁で表示されます * ○ 数字 1桁 任意の数字を入力できます
8	試案コード (献立試案番号) (献立試案No.)	数字 7桁 以内	<p>任意の数字を入力します ただし、献立スケジュール登録を使用する場合は、7)スケジュールNo.同じ要領で作成する必要があります</p>

9	五訂食品群コード	数字	2桁
---	----------	----	----

コード	五訂食品群名	コード	五訂食品群名	コード	五訂食品群名
01	穀類	11	肉類	21	パン添加物類
02	いも・でん粉類	12	卵類	22	ふりかけ類
03	砂糖・甘味類	13	乳類	23	ごはんの素類
04	豆類	14	油脂類	24	その他
05	種実類	15	菓子類		
06	野菜類	16	嗜好飲料類		
07	果実類	17	調味料・香辛料類		
08	きのこ類	18	調理加工食品類		
09	藻類	19			
10	魚介類	20		90	食品外

10	週報用食品分類	数字	3桁
----	---------	----	----

*週報 様式2(3)(4)

コード	週報用食品分類	コード	週報用食品分類
010	パン(小麦粉重量)	130	乳類
020	米等	140	緑黄色野菜類
030	牛乳	150	その他野菜類
040	主食以外(製品重量)	160	果物類
041	めん(小麦粉重量)	170	藻類
050	芋及びでんぷん類	180	その他
060	砂糖類	181	— (180に統一)
070	油脂類	182	きのこ類
080	種実類	183	調味料及び香辛料
090	豆類	184	水分
091	豆製品類	185	菓子類
100	魚介類	186	嗜好飲料類
101	小魚類	187	調理加工食品類
110	肉類		
120	卵類	999	集計対象外

11	調理形態コード	数字	3桁
----	---------	----	----

*週報 様式2(1)

コード	調理形態(週報用)	コード	調理形態(週報用)
主食		おかず(続き)	
111	米飯 白飯	309	ゆで物
112	米飯 変わり飯	310	漬物
113	米飯 丼物・カレー等	311	— (312に統一)
121	パン 普通パン	312	生物 魚介加工
122	パン 変わりパン・菓子パン	313	生物 肉加工
123	パン サンドイッチ・調理パン等	314	生物 野菜
130	麺	315	生物 その他
140	その他	316	ジャム・マーガリン等
ミルク		317	チーズ
210	牛乳	318	その他
おかず		デザート	
301	煮物	410	果物
302	焼き物	420	菓子・寄せ物
303	— (302に統一)	430	飲み物
304	炒め物	440	— (450に統一)
305	汁物	450	その他
306	揚げ物		
307	あえ物		
308	蒸し物	910	その他

<桁数一覧(五十音順)>

	項目名	数 字	英 字	日 本 語	半 角	全 角	桁 数	小 数 桁	桁 指 定	備 考	
記号	//時刻設定(時)	○			○		2				
	//時刻設定(分)	○			○		2				
英数字	Fax	○			○						
	FAX番号	○			○		13				
	FD		○		○		1		○	ドライブの割り当て文字	
	g単価 *6. 食品作成	○			○		9	3			
	g単価 *10. 食品一括設定	○			○		7	3			
	No. *17. 献立スケジュール登録	○			○		1		○		
No. *63. 買掛支払入力	○			○		3					
あ	アレルギー表示区分	○			○		1		○		
	入数 *7. 食品規格作成	○			○		5				
	入数 *146. 出庫入力	○			○		4				
	一個当(g)	○			○		7	1		1000のみ入力可	
	印刷学校名			○		○	15				
	印刷センター名			○		○	15				
	印刷の学校	○			○		6			学校コードに準ずる	
	印刷の範囲	○			○		2				
	印刷範囲 *24. 献立使用材料表作成	○			○		2				
	印刷範囲 *78. 残菜入力	○			○		6		○		
	印刷範囲(年)	○			○		4		○	西暦	
	印刷範囲(月)	○			○		2				
	印刷範囲(日)	○			○		2				
	内税仕入額	○			○		9				
	衛生管理のポイント			○		○	50				
	栄養成分	○			○		8	2			
	応札業者	○			○		7				
	応札単価	○			○		7	2			
	か	買掛残更新区分	○			○		1		○	
		開始業者コード	○			○		7			仕入先コードに準ずる
開始食品コード		○			○		7			食品コードに準ずる	
学年人数		○			○		6				
掛率		○			○		4	2			
学校コード		○			○		6		○		
学校範囲		○			○		6		○	学校コードに準ずる	
学校別		○			○		6		○	学校コードに準ずる	
学校名				○		○	20				
学校名(略称)				○		○	5				
カナ検索				○	○		8				
カナ名 *6. 食品作成				○	○		6				
カナ名 *12. 料理作成				○	○		8				
カナ名検索優先		○			○		1		○		
釜数		○			○		3				
釜割の各人数		○			○		4				
釜の材料		○			○		6	2			
管理コード		○	○		○		6				
管理先職員分の食数登録学校コード		○			○		6			学校コードに準ずる	
規格 *60. 納入処理(業者別)		○			○		7	1		1000のみ入力可	
規格 *146. 出庫入力		○			○		6	1			
規格条件コメント				○		○	10				
規格単価		○	○		○		9	2			
規格名称				○		○	6				

*同じ項目名で入力桁数等が異なる場合、項目名の後ろに該当処理名を表示しています。

項目名	数 字	英 字	日 本 語	半 角	全 角	桁 数	小 数 桁	桁 指 定	備 考
規格容量	○			○		7	2		
期間	○			○		10		○	
期間(年)	○			○		4		○	西暦
期間(月)	○			○		2			
期間(日)	○			○		2			
基準	○			○		1			
基準値	○			○		7	2		
牛乳除外	○			○		4			
教員数	○			○		4			
業者CD	○			○		8			仕入先コードに準ずる
業者コード	○			○		7			仕入先コードに準ずる
業者名(コード)	○			○		7			仕入先コードに準ずる
共同購入	○			○		1		○	
切方	○			○		3			
銀行(コード)	○			○		6			
銀行名			○		○	10			
区	○			○		1			
区分3	○			○		1		○	
区分コード(区分)	○			○		3			
区分コード(仕入先)	○			○					仕入先コードに準ずる
区分名			○		○	15			
クラス人数 *2. 学校作成	○			○		4			
26. 予定人員変更(クラス別)									
クラス人数 *135. クラス別人員表作成	○			○		3			
クラス人数(担任) *2. 学校作成	○			○		2			
クラス人数(担任) *26. 予定人員変更 (クラス別)	○			○		1			
グループ献立区分	○			○		1		○	
月報	○			○		3			報告区分に準ずる
県学校給食会コード	○			○		7			仕入先コードに準ずる
個	○			○		1			
口座番号	○			○		9			
更新登録範囲(年)	○			○		4		○	
更新登録範囲(月)	○			○		2			
更新登録範囲(日)	○			○		2			
工程			○		○	51			
コード *4. 報告書区分編集	○			○		6			
コード *13. 献立作成	○	○		○		7			
コード *131. 献立表(四対象)	○			○		7			献立コードに準ずる
135. 献立一覧表作成									
個数 *12. 料理作成・13. 献立作成	○			○		19	15		
個数 *9. 学年別供給作成	○			○		4	2		
75. 釜割指示									
小麦粉重量	○			○		8	2		
コメント *1-1. 契約情報			○		○	15			
コメント *6. 食品作成			○		○	20			
ご用命事項/備考			○		○	10			
献立	○			○					献立コードに準ずる
献立区分	○			○		1			
献立コード	○			○		7			
献立試案No.	○			○		7			スケジュールNo.に準ずる
献立試案コード	○			○		7			スケジュールNo.に準ずる
献立試案番号	○			○		7			スケジュールNo.に準ずる

* 同じ項目名で入力桁数等が異なる場合、項目名の後ろに該当処理名を表示しています。

項目名	数 字	英 字	日 本 語	半 角	全 角	桁 数	小 数 桁	桁 指 定	備 考
献立実施(年)	○			○		4		○	西暦
献立実施(月)	○			○		2			
献立実施(日)	○			○		2			
献立スケジュール名			○		○	20			
献立一人当り使用量	○			○		5	2		
献立分類	○			○		3			
献立名			○		○	20			
献立名(ひらがな)			○		○	20			
献立連番 *76. 学校別・釜割り表作成	○			○		3			
献立連番 *82. 給食日報(材料表)	○			○		2			
最終Web発注日付	○			○		8		○	
削除日付指定	○			○		8		○	
作成期間(年)	○			○		4		○	西暦
作成期間(月)	○			○		2			
作成期間(日)	○			○		2			
作成月(年)	○			○		4		○	西暦
作成月(月)	○			○		2			
残菜Kg	○			○		6	2		
残菜合計	○			○		8	1		
参照No.	○			○		7			スケジュールNo.に準ずる
参照学校	○			○		6			学校コードに準ずる
参照コード *12. 料理作成	○			○		7		○	料理コードに準ずる
参照コード *13. 献立作成	○			○		7			献立コードに準ずる
参照コード *6. 食品作成	○	○		○		7			食品コードに準ずる
8. 食品配合作成									
産地 *60. 納入処理(業者別)	○			○		1			
産地 *145. 決定単価入力			○		○	15			
産地区分	○			○		1			
試案コード	○			○		7			スケジュールNo.に準ずる
仕入先 *6. 食品作成・10. 食品一括設定	○			○		6			仕入先コードに準ずる
仕入先 *2. 学校作成	○			○		7			仕入先コードに準ずる
41. 日別食品使用量表									
42. 発注確定処理									
仕入先(開始) *129. 五訂食品成分表	○			○					仕入先コードに準ずる
130. 食品詳細表									
仕入先(終了) *129. 五訂食品成分表	○			○					仕入先コードに準ずる
130. 食品詳細表									
仕入先コード	○			○		6			
仕入先コード *50. 物資注文書作成	○			○		7			仕入先コードに準ずる
133. 仕入先一覧表作成									
137. 終売リスト									
仕入先名			○		○	15			
仕入先名(略名)			○		○	5			
時間	○			○		4		○	
仕込人数	○			○		3			
指示日(年)	○			○		4		○	西暦
指示日(月)	○			○		2			
指示日(日)	○			○		2			
指示日付(年)	○			○		4		○	西暦
指示日付(月)	○			○		2			
指示日付(日)	○			○		2			
下処理			○		○	20			
実施(年)	○			○		4		○	西暦

* 同じ項目名で入力桁数等が異なる場合、項目名の後ろに該当処理名を表示しています。

項目名	数 字	英 字	日 本 語	半 角	全 角	桁 数	小 数 桁	桁 指 定	備 考
実施(月)	○			○		2			
実施年月(年)	○			○		4		○	西暦
実施年月(月)	○			○		2			
実施人数	○			○		5			
実人員	○			○		5			
実績範囲(年)	○			○		4		○	西暦
実績範囲(月)	○			○		2			
実績範囲(日)	○			○		2			
支店(コード)	○			○		9			
支店名			○		○	10			
児童	○			○		4			
支払額	○			○		8			
支払区分	○			○		1		○	
支払現金	○			○		9			
支払その他	○			○		9			
支払値引き	○			○		9			
支払振込	○			○		9			
住所			○		○	20			
週報	○			○		3			報告区分に準ずる
終了業者コード	○			○		7			仕入先コードに準ずる
終了食品コード	○			○		7			食品コードに準ずる
重量倍率	○			○		4	1		
出庫数	○			○		10	2		
使用期間(年)	○			○		4		○	西暦
使用期間(月)	○			○		2			
使用献立	○			○		7			献立コードに準ずる
使用月	○			○		2			
使用月(年)	○			○		4		○	西暦
使用月(月)	○			○		2			
使用ドライブ(DISK)(左)		○		○		1		○	
使用ドライブ(DISK)(右)		○		○		20			
使用ドライブ(FD)		○		○		1		○	
使用日	○			○		8		○	
使用日/納入日	○			○		8		○	
消費税率	○			○		3	1		
使用日範囲	○			○		8		○	
使用量 *12. 料理作成・13. 献立作成	○			○		22	2		
使用量 *74. 釜割り表作成・75. 釜割指示	○			○		6	2		
除外 *27. 予定人員変更	○			○		6			
除外 *78. 残菜入力	○			○		1			
職員 *26. 予定人員変更(クラス別)	○			○		5			
職員 *27. 予定人員変更	○			○		6			
職員数 *2. 学校作成	○			○		4			
職員数 *135. クラス別人員表作成	○			○					
職員量区分	○			○		1		○	
食事区分	○			○		1		○	
食品	○	○		○		7			食品コードに準ずる
食品CD	○	○		○					食品コードに準ずる
食品一覧表示区分	○			○		1		○	
食品規格(g)	○			○		8	2		
食品群	○			○		2			
食品群コード	○			○		3			食品群に準ずる
食品群範囲	○			○		2			食品群に準ずる

* 同じ項目名で入力桁数等が異なる場合、項目名の後ろに該当処理名を表示しています。

項目名	数 字	英 字	日 本 語	半 角	全 角	桁 数	小 数 桁	桁 指 定	備 考
食品コード	○	○		○		7			
食品名			○		○	15			
所在地			○		○	20			
処理区分	○			○		1		○	
処理説明	○			○		1			
シリアルNo.	○	○		○		12			
人員	○			○		6			学年人数
スケジュールNo.	○			○		7			
スケジュール名			○		○	40			
税	○			○		1			
税区	○			○		1			
生徒	○			○		4			児童に準ずる
前月残高	○			○		9			
前月末在庫数	○			○		10	2		
選定理由			○		○	20			
総数量	○			○		6	2		
外税仕入額	○			○		9			
外税消費税	○			○		9			
その他	○			○		4			
た タ	○			○		1			
対象	○			○		1		○	対象区分に準ずる
対象数	○			○		4			
対象区分	○			○		1		○	1、2、3、4のみ
対象コード	○			○		1		○	対象区分に準ずる
対象年月	○			○		6		○	
対象年月(年)	○			○		4		○	西暦
対象年月(月)	○			○		2			
対象日付範囲(年)	○			○		4		○	西暦
対象日付範囲(月)	○			○		2			
対象日付範囲(日)	○			○		2			
対象別予定数量	○			○		4			
対象名			○		○	2			
代表者名			○		○	10			
他月報	○			○		3			報告区分に準ずる
担 *2. 学校作成	○			○		2			
担 *26. 予定人員変更(クラス別)	○			○		1			
単			○		○	1			
単位			○		○	1			
単価 *145. 決定単価入力	○			○		9	2		
単価 *60. 納入処理(業者別)	○			○		7	2		
単区	○			○		1			
担当者			○		○	10			
注意事項			○		○	50			
帳票名			○		○	12			
調理	○			○		3			
直	○			○		1			
作り方・調理方法			○		○	20			
摘要 *145. 決定単価入力			○		○	25			
摘要 *63. 買掛支払入力			○		○	6			
摘要年月(年)	○			○		4		○	
摘要年月(月)	○			○		2			
摘要の年月(年)	○			○		4		○	
摘要の年月(月)	○			○		2			

* 同じ項目名で入力桁数等が異なる場合、項目名の後ろに該当処理名を表示しています。

項目名	数 字	英 字	日 本 語	半 角	全 角	桁 数	小 数 桁	桁 指 定	備 考
電話番号 *1-1. 契約情報	○			○		15			
電話番号 *2. 学校作成・3. 仕入先作成	○			○		13			
当期仕入高	○			○		9			
当月	○			○		2			
当月残高	○			○		9			
登録学校数	○			○		2			
都道府県名			○		○				
な 名前検索 *12-1. 料理一覧			○		○				
名前検索 *6-1. 食品一覧			○		○	8			
入荷予定数	○			○		7	2		
入札運用パターン	○			○		1		○	
入力範囲(年)	○			○		4		○	西暦
入力範囲(月)	○			○		2			
入力範囲(日)	○			○		2			
人数 *85. 釜割り表作成	○			○		4			
人数 *88. 調理指示書(釜割指示)	○			○		5			
値引額	○			○		8			
年月(年)	○			○		4		○	西暦
年月(月)	○			○		2			
納入金額	○			○		7	2		
納入先	○			○		6			学校コードに準ずる
納入先コード	○			○		6			学校コードに準ずる
納入時刻	○			○		4		○	
納入時刻設定(時)	○			○		2			
納入時刻設定(分)	○			○		2			
納入数量	○			○		8	2		
納入日	○			○		8		○	
納入日(日)	○			○		2			
納入予定時刻設定(時)	○			○		2			
納入予定時刻設定(分)	○			○		2			
納入予定日	○			○		8		○	
納入予定日設定	○			○		2			
納品単価自動更新区分	○			○		1		○	
納品日	○			○		8		○	
納品日(年)	○			○		4		○	西暦
納品日(月)	○			○		2			
納品日(日)	○			○		2			
は 配布用料理名			○		○	20			
廃棄率	○			○		7	5		
廃棄量	○			○		5	2		
配合率	○			○		5	2		
端数発注区分	○			○		1		○	
パターン	○			○		1			空白または1
発注業者初期化指示	○			○		1		○	
発注群 *6. 食品作成	○			○		2			
発注群 *10. 食品一括設定	○			○		3			
発注計算処理区分	○			○		1		○	
発注コード	○	○		○		12			
発注指示(コード)	○			○		1			
発注条件・コメント			○		○	20			コメントに準ずる
発注数	○			○		8	2		
発注数内訳	○			○		8	2		
発注数計	○			○					

* 同じ項目名で入力桁数等が異なる場合、項目名の後ろに該当処理名を表示しています。

項目名	数 字	英 字	日 本 語	半 角	全 角	桁 数	小 数 桁	桁 指 定	備 考
発注数指示	○			○		3			
発注数指示区分	○			○					
発注数量	○			○		8	2		
発注対象区分	○			○		1		○	
発注単価	○			○		7	2		
発注単価自動更新区分	○			○		1		○	
発注用食品名			○		○	15			
備考 *140. 見積開札記録の入力			○		○	20			
備考 *74. 釜割り表作成			○		○	30			
日付	○			○		2			
日付(年)	○			○		4		○	西暦
日付(月)	○			○		2			
日付(日)	○			○		2			
一釜当	○			○		6	2		
一人当り個数	○			○		4	2		
一人当り使用量	○			○		5	2		
一人当り単位			○		○	1			
表示開始食品	○	○		○		7			
ひらがな名			○		○	15			
比率	○			○		4	2		
ファイル名 *115. 共同献立(一括抽出/ 一括取り込み)	○	○		○		50			
ファイル名 *116. 食品・料理・献立データ 交換(抽出)	○	○		○					
117. 食品・料理・献立データ 交換(取込)									
物資注文書用紙区分	○			○		1		○	
物資見積書用紙区分	○			○		1		○	
分析日付範囲指定(年)	○			○		4		○	西暦
分析日付範囲指定(月)	○			○		2			
分析日付範囲指定(日)	○			○		2			
分類	○			○		4			
報告区分	○			○		3			
他月報	○			○		3			報告区分に準ずる
ま 水	○			○		1			
見積分類	○			○		2			発注群に準ずる
名義人			○		○	10			
名称			○		○	15			
メーカー名 *6. 食品作成			○		○	10			
10. 食品一括設定									
メーカー名 *145. 決定単価入力			○		○	15			
メールアドレス		○		○		30			
メモ			○		○	10			
や 有効期限	○			○		8		○	
ユーザー名			○		○	15			
郵便番号	○			○		8			
幼児	○			○		4			児童に準ずる
容量	○			○		7	1		
予定年月(年)	○			○		4		○	
予定年月(月)	○			○		2			
予備	○			○		6			
ら 率%	○			○		4	2		
略1			○		○	7			

* 同じ項目名で入力桁数等が異なる場合、項目名の後ろに該当処理名を表示しています。

項 目 名	数 字	英 字	日 本 語	半 角	全 角	桁 数	小 数 桁	桁 指 定	備 考
略2			○		○	7			
料理一覧表示区分	○			○		1		○	
料理掛率	○			○		7			
料理コード	○			○		7		○	
料理分類	○			○		2			
料理名			○		○	20			
料理名／食品名			○		○	20			料理のみ
料理名・食品名 *74. 釜割り表作成									
77. 調理指示書(釜割指 示)			○		○	20			
料理名・食品名 *75. 釜割指示			○		○	12			
連番	○			○		2			

* 同じ項目名で入力桁数等が異なる場合、項目名の後ろに該当処理名を表示しています。