

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写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. 献立試案エラーメッセージ解説	P. 79	
<b>③発注</b>	<b>P. 81</b>	
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	
<b>④見積(入札)</b>	<b>P. 111</b>	
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	
<b>⑤検収・買掛</b>	<b>P. 123</b>	
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 献立名 再構築 (F11)

主食区分 3:麺 献立名 再構築 (F11)

1. Enterキー

2. ダブルクリック

4. 対象 (対象2)

3. F1キー

No	区分	コード	食品名	食形態	送倍率	個数	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				235.68			299.60			363.52			405.48
02	↑	0104011	学校給食用ゆでめん	130		1袋		80.00		1個	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			20.00			24.00			26.00
04	↑	06212	にんじん 根、皮つき	130				8.80			11.00			13.20			14.30
05	↑	06226	根深ねぎ葉、軟白、生	130				12.00			15.00			18.00			19.50
06	↑	04040	揚げ豆腐	130				5.28			6.60			7.92			8.58
07	↑	17007	水	130				11.20			14.00			16.80			18.20
08	↑	03003	牛乳	130				0.48			0.72			0.84			0.91
09	↑	16001	普通牛乳	130				0.56			0.72			0.84			0.91
10	↑	100910	揚げ豆腐の肉あんかけ	130				1.28			1.92			2.08			2.25
11	↑	17012	食塩	130				0.08			0.12			0.13			0.14
12	↑	17000	水	130				120.00			150.00			180.00			195.00
13	料理	2100001	牛乳	210				206.00			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		1本	206.00
15	料理	3060001	揚げ豆腐の肉あんかけ	306				109.36			136.74			164.10			177.76
16	↑	04032	木綿豆腐	306				80.00			100.00			120.00			130.00
17	↑	02034	じゃがいもでん粉	306				8.00			10.00			12.00			13.00
18	↑	1400301	米白絞油	306				10.00			12.50			15.00			16.25
19	↑	11230	にわとり ひき肉 生	306				10.00			12.50			15.00			16.25
20	↑	1700701	有機丸大豆の醤油	306				0.66			0.83			1.00			1.08

栄養価対象 (F12) 【児童】 料理掛率 % 合計金額 合計重量 156.37 601.06 166.36 692.34 176.36 783.82 130.04 839.24

エネルギー	蛋白質(動物性)	蛋白質(植物性)	脂質	鉄	亜鉛	ビタミンB1	B2	C	食塩相当量	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
目標値比	17.674	42.744	43.933	128.550	85.050	104.000	130.000	171.750	27.100	14.400	157.500

水分 炭水化物 灰分 カリウム リン 塩素 加算当量 その他

421.163 57.638 5.424 1022.777 426.869 86.680 1015.480

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 アルファ表示 前表示 (F2) 規格作成 指示書入力 削除 (F7) 終了 (F10) 構成メニュー



# 1. 初期設定

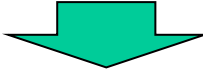
## (運用管理・マスター管理)



①初期設定(運用管理・マスター管理)

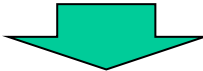
◎ 1. 管理情報設定	P. 8
-------------	------

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
-----------	-------

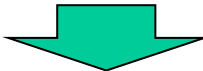
◎ 3. 仕入先登録	P. 14
------------	-------



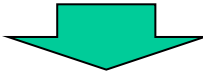
4. 報告書区分編集	P. 15
------------	-------

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
<u>対象パターンが「:幼児・児童・生徒・成人」の場合のみ有効です。</u> 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→

対象名	幼児	児童	生徒	成人
掛率	0.90	1.00	1.20	1.30

③ 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
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。

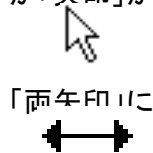
## 管理情報の変更

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

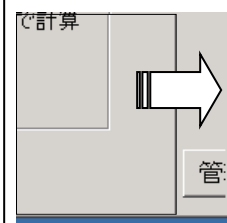


### 2. マウスポインタが「矢印」から「両端固定」に

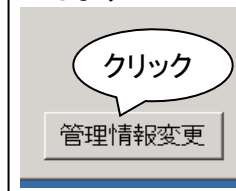


変わったら  
クリックします

### 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

① シリアルNo. 001-0001 2019.08.20

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

④

学年\クラス	1		2		3		4		5		6		7		8		合計	牛乳除外
	児童	担	児童	担	児童	担	児童	担	児童	担	児童	担	児童	担	児童			
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	1
職員数	8	
その他		
総合計	331	

⑥

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。

仕入先登録

仕入先コード ① 000001 一覧表示(F5) 参照作成

一般情報

② 仕入先名 (公財) 学校給食会 給食会

代表者名 内田 雄二

電話番号 03-1245-6789

③ FAX番号 03-1245-9876

郵便番号 014-9449

住所 中央区中央1-4丁目7番地

メールアドレス q-syoku@kyusyoku.or.jp

金融情報

銀行・支店 001234 - 000000123

口座番号 1234567

銀行名 ユニコム銀行

支店名 内田中央支店

④ 名義人 学校給食会

口座種目

☐ 未使用 ☒ 普通 ☐ 当座

消費税

☒ 外税 ☐ 内税 ☐ 非課税

端数処理

☒ 切捨て ☐ 集計

買掛情報 ⑤

前月残高

外税 仕入額

外税 消費税

内税 仕入額

仕入合計

支払 値引

支払 現金

支払 振込

支払 その他

支払合計

当月残高

当期仕入高

⑥ 買掛情報作成

次表示(F1) 前表示(F2) 登録(F6) 取消(F9) 削除(F7) 終了(F10) 入力切替(F12)

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。

報告書区分編集

① 区分選択 31：切り方区分

コード 010

② 区分名 小口切り

予備

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)

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。

食品作成

食品コード 0104011 一覧表示 (F5) 自動作成

2019年08月20日

食品作成

① 食品コード 0104011

② カナ名 学校給食用ゆでめん

③ 仕入先 000001 (公財) 学校給食会

④ 報告区分 週報 041 麺(主食)

⑤ 月報 010 穀類

⑥ 基礎食品群 黄

⑦ 発注サイクル 1日単位

⑧ 配合 学年別供給

⑨ 見本品添付 見積区分 0: 入力

⑩ 産地区分 3: 国内

⑪ 発注数指示 00 標準

⑫ 規格条件 1: メーカー名記入 3: 一個袋入り

⑬ 納入予定日設定 使用日の 0 日前に納入

⑭ 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 0.00 g

脂質 0.50 g

炭水化物 29.10 g

灰分 0.20 g

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

レチノール 0.00 μg

βカロテン当量 0.00 μg

ビタミンB1 0.18 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 0.60 g

水溶性 0.90 g

不溶性

その他

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

ウイフルーツ やまいも

牛肉 りんご

くるみ ゼラチン

さけ パナナ

さば ジャーナツ

大豆 ゴマ

最新更新日 2019年08月20日

次表示 (F17) 食品規格作成(F3)

前表示 (F18) 食品配合作成(F4)

登録 (F6) 終了 (F10)

削除 (F7) 取消 (F9)

学年別供給作成(F11)

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。  □□△△△○○ ① ————— ③ ————— ② —————  ①食品群コード ……最初の2桁。 ②標準食品番号 ……先頭から5桁。 ③枝番コード ……数字・アルファベット2桁  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。
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。

食品規格作成

① 食品コード 0104011 学校給食用ゆでめん

仕入先コード 000001 (公財) 学校給食会 個数表示 個

一覧表示部分

容 量	入数	一個あたり容量	規格名称	単位名	規格単価	発注主規格	発注コード	分類	終売
60.0	1	60.0	60 g	袋	35.00		1234567890ab		
80.0	1	80.0	80 g	個	40.00		0123		
100.0	1	100.0	100 g	個	45.00		0124		
120.0	1	120.0	120 g	個			0125		
1,000.0	1	1,000.0	1 kg	Kg	450.00	◎主発注	0126		
1,200.0	24	50.0	50 g パック	パック	2480.00		sp.1234		終売

② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩

明細入力部分

容 量	入数	一個あたり容量	規格名称	単位名	規格単価	発注主規格	発注コード	分類	終売
0.0	0	0.0		: 個	0.00				

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

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

業者加工品などの配合の内容とその内訳を入力します。  
入力した内容は、週報や月報などの報告書に反映されます。

No	項目名	内容
1	食品コード	配合を登録する食品を指定します。 6. 食品作成 (P. 18) から呼び出した場合省略されます。
2	食品コード (明細)	「食品コード」で指定した親食品に使用されている子食品を指定します。 できる限り五訂の食品 (コードが5桁の商品) を選択するようにしてください。
3	按分率	明細で指定した子食品が親食品の何%を占めているかを指定します。 ごく微量で0.01%に満たない場合、「0」を入力することもできます。 按分率の合計が100%に満たない場合や、100%を超えた場合でも登録は可能です。
4	エクセル出力	8-1. 食品配合表作成 (P. 25) の画面を呼び出せます。

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
		03003	砂糖 上白糖	1.10
		17012	食塩	1.10
		14022	ショートニング	0.60
		17053	酵母 パン酵母、乾燥	0.60
0103802	デミうどん15cmカット	17000	水	65.30
		01018	小麦粉 中力粉 1等	33.60 *
		17012	食塩	0.10
		01071	小麦たんぱく 粉末状	*
0103806	デミほうとう15cmカット(農田産)	17000	水	65.30
		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(専用)	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)(ビイト)	01021	小麦粉 強力粉 2等	32.10 *
		11130	ぶた 大型種肉 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 *
		14008	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 *
		03003	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7種の物質を含む	
0106322	北海道産ハーフスバゲティ	01012	こむぎ 交種 国産 普通	98.00 *
		01071	小麦たんぱく 粉末状	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

供給形態

☐ パン

☐ 米飯

☒ 小麦粉製品

☐ その他

☐ 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 (ディスクット)		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

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。

料理作成

① 料理コード: 1300100 表示 (F5) 標準料理 (F8) 自動作成 料理作成

② 料理名: ぎつねうどん (ソフトめん) A ひらがな名: ぎつねうどん  
カナ名: ギツネドン 配布用料理名: ぎつねうどん

③ 料理分類: 13 主食(麺)

No.	食品コード	食品名	重量倍率	幼児	児童	④ 生徒	成人
01	0104011	学校給食用ゆでめん		1個	80.00	1個	100.00
02	11216	にわとり 成鶏肉 もも 皮なし			20.00		24.00
03	06212	にんじん 根、皮つき			11.00		13.20
04	06226	根深ねぎ葉、軟白、生			15.00		18.00
05	04040	油揚げ			6.60		7.92
06	7007	こいくちしょうゆ			14.00	⑦	16.80
07	03003	草糖 上白糖			0.60		0.72
08	16001	清酒 上撰			0.70		0.84
09	100910	かつお節 (だし用)			1.60		1.92
10	17012	食塩			0.10		0.12
11	17000	水			150.00		180.00
12							

⑤ ⑥ ⑦

⑧ 合計 52.97 299.60 60.32 363.52

エネルギー	蛋白(動物性)	蛋白(植物性)	脂質	カルシウム	マグネシウム	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)
199.553	4.940	6.069	3.571	41.439	34.255	1.387	1.052	87.150	0.171	0.154	2.290	2.184	0.620	1.280

水分 炭水化物 灰分 ナトリウム リン レチノール βカロテン当量

102.940 27.569 2.810 880.720 107.879 3.400 1003.100

⑨ プリンター表示

次表示 ⑩ 食品作成(F3) 登録(F6) 取消(F7) ⑫ 工程入力(F8)  
前表示 ⑪ 規格作成(F4) 削除(F7) 終了(F11) ⑬ 指示書入力(F11)

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。 <div>□□□○○○○</div> <div>① 料理形態コード・・・最初の3桁。</div> <div>②</div> <div>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。</div>
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人当た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 1 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。

②8行目の清酒をクリックします。

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

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	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。

料理一覧

① 名前検索  カ検索  調理形態 130:麺

②

* 1300001	冷やし中華	111:米飯	白飯
* 1300002	チャンポン (汁のみ)	112:米飯	変わり飯
* 1300003	上海焼きそば	113:米飯	丼物・カレー等
* 1300004	焼きそば	121:パン	普通パン
* 1300005	スパゲッティ桃太郎ソース	122:パン	変わりパン・菓子パン
* 1300007	スパゲティミートソース	123:パン	サンドイッチ・調理パン
* 1300008	ミートボール入りミートソース	130:麺	
* 1300010	煮込みうどん	140:その他	
* 1300011	ぎつねうどん (汁のみ)	210:牛乳	
* 1300012	冷やしうどん	301:煮物	
* 1300013	カレーうどん (汁のみ)	302:焼物 (直火)	
* 1300014	けんちんうどん (汁のみ)	303:焼物 (間接)	
* 1300015	味噌ラーメン (汁のみ)	304:炒め物	
* 1300016	広東麺 (汁のみ)	305:汁物	
* 1300017	親子汁 (麺用)	306:揚げ物	
* 1300018	ほうとうどん汁 (汁のみ)	307:あえ物	
* 1300019	中華そば (ラーメン・汁のみ)	308:蒸し物	
* 1300020	きのこスパゲッティ	309:ゆで物	
* 1300021	明太子スパゲティ	310:漬物	
* 1300022	ペンネのソテー	311:生物 魚介加工 (生魚介)	
* 1300023	菜の花のカルボナーラ	312:生物 魚介加工	
* 1300024	山の幸スパゲティ	313:生物 肉加工	
* 1300025	ペンネアラビアータ	314:生物 野菜	
* 1300100	ぎつねうどん (ソフトめん) A	315:その他	
* 1300101	ぎつねうどん (80%)	316:ジャム・マーガリン等	
* 1300200	テスト	317:チーズ	
* 1301000	中華めん	318:その他	
* 1302000	ソフトめん		
1307002	大麦めん		
* 1307003	スパゲティケチャップあえ		

③ 使用頻度

右側の「分類」を選択するとその分類の料理が左側に表示されます。  
また、「名前検索」に文字を指定すると、その文字が含まれる料理のみ表示します。  
必要な料理を選んで下さい。

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

<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 checked="" type="checkbox"/> 鶏肉
<input type="checkbox"/> いかり	<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"/> 柚子ピール	<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"/> ガジュツ
<input checked="" type="checkbox"/> 大豆	<input type="checkbox"/> 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  
火を止めて味がなじませる  
↓  
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。

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

料理コード1300100

料理名ぎつねうどん (ソフトめん) A

料理指示情報登録

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いちょう切り	・砂糖を加え、味がなじんだらしょうゆ
04	根深ねぎ葉、軟白、生	010	小口切り	を加えて煮る
05	油揚げ		油抜きしておく	・火を切ってなじませる
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＊	3) 材料を切っておく
07	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
08	清酒 上撰			煮る
09	かつお節 (だし用)			5) 味を調える
10	食塩			6) 油揚げ・ねぎを入れる
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

献立作成

① 献立コード 0109021 ② 参照コード (F5) ③ 献立名 ぎつねうどん (ソフトめん) A ④ 再構築 (F11)

⑤ 主食区分 3:麺 ⑥ 献立分類 040:麺

No	区分	コード	食品名	食形	単位	倍	幼児	児童	生徒	成人
01	料理	1300100	ぎつねうどん (ソフトめん) A	130	個	1	0.90	1.00	1.20	1.30
02	↑	0104011	学校給食用ゆでめん	130	袋	1	80.00	80.00	100.00	120.00
03	↑	11216	にわとり 成鶏肉 もも 皮なし	130	個	1	16.00	20.00	24.00	26.00
04	↑	06212	にんじん 根、皮つき	130	個	1	8.80	11.00	13.20	14.30
05	↑	06226	根深ねぎ葉、軟白、生	130	個	1	12.00	15.00	18.00	19.50
06	↑	04040	油揚げ	130	個	1	5.28	6.60	7.92	8.58
07	↑	17007	こいくちしょうゆ	130	個	1	11.20	14.00	16.80	18.20
08	↑	03003	車糖 上白糖	130	個	1	0.48	0.60	0.72	0.78
09	↑	16001	清酒 上撰	130	個	1	0.56	0.70	0.84	0.91
10	↑	100910	かつお節 (だし用)	130	個	1	1.28	1.60	1.92	2.08
11	↑	17012	食塩	130	個	1	0.08	0.10	0.12	0.13
12	↑	17000	水	130	個	1	120.00	150.00	180.00	195.00
13	料理	2100001	牛乳	210	個	1	206.00	206.00	206.00	206.00
14	↑	13003	普通牛乳	210	個	1	206.00	206.00	206.00	206.00
15	料理	3060001	揚げ豆腐の肉あんかけ	306	個	1	109.38	136.74	164.10	177.76
16	↑	04032	木綿豆腐	306	個	1	80.00	100.00	120.00	130.00
17	↑	02034	じゃがいもでん粉	306	個	1	8.00	10.00	12.00	13.00
18	↑	1400301	米白絞油	306	個	1	10.00	12.50	15.00	16.25
19	↑	11230	にわとり ひき肉 生	306	個	1	10.00	12.50	15.00	16.25
20	↑	1700701	有機丸大豆の醤油	306	個	1	0.66	0.83	1.00	1.08

⑦ アレルギー表示 ⑧ 食品作成 (F4) ⑨ 規格作成 ⑩ 料理作成 (F3) ⑪ 漢字名をひらがな名 ⑫ 料理登録 ⑬ 構成/レビュー

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。

### 「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。

**献立作成**

きつねうどん(ソフトめん)Aを料理マスターに登録しますか？

OK キャンセル

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。

**献立作成**

既に同じ料理名で登録されている料理があります。  
料理名を変更してください。

新料理コード 1300101

新料理名 きつねうどん(ソフトめん)A

登録 キャンセル

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 一覧表示 (F5) 献立名 きつねうどん (ソフトめん) A 牛乳 献立名 再構築 (F11)

主 ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳

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

栄養価対象 (F12) 【児童】 料理 料理率 % 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	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K	ビタミンE
栄養価	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
目標値	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	1.580
差	-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
栄養価-比		17.674	42.663											

水分 炭水化物 灰分 カリウム リン ナトリウム βカロテン 他

421.163 57.638 5.424 1022.777 426.869 86.680 1015.460

39.664

料理検索 (食品指定) 漢字名⇄ひらがな名 漢字名⇄ひらがな名

登録 (F6) 取消 (F9) グリッド表示

指示書入力 (F8) 削除 (F7) 終了 (F10) 構成ビュー

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 1 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

☐ゆいフルーツ

☐やまいも

☐牛肉

☒りんご

☐くるみ

☐ゼラチン

☐さけ

☐バナナ

☐さば

☐カシューナッツ

☒大豆

☐ゴマ

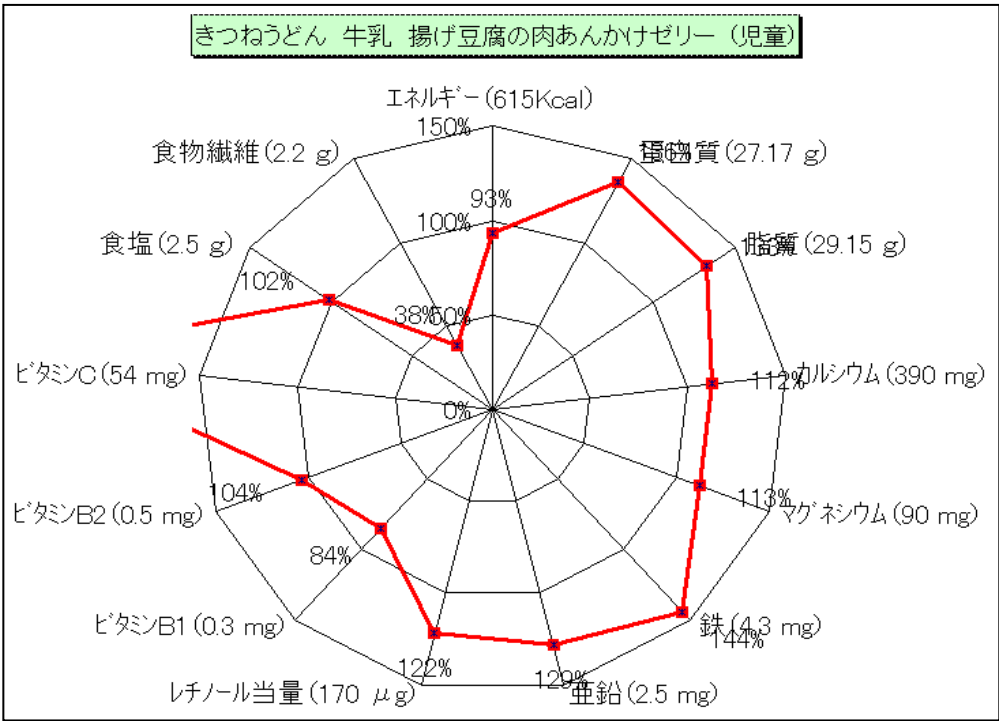
料理に戻る(F10)

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		米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			
中央学校給食センター																				
	個数提供 時の 総重量	児童 正味 重量	一人 当り			（一人 当り 栄養素）										区分	仕 入 先			
			単体使用	単価	原 単 価	たんぱく g	脂 質 g	糖 質 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	A μg	B1 mg	B2 mg			C mg	塩 分 g	食物繊維 g
1300100	きつねうどん	299.80		79.82	194	11.0	3.8	991	41	34	1.89	1.1	97	0.17	0.15	2	2.18	1.9		
0104011	* 学校給食用ゆでめん	80.00	1.00 個	42.00	119	4.2	0.4	10	8	10	0.40	0.2		0.19	0.08					給食会
01218	小麦粉 中力粉 1等(種用)	(72.38)		57.89																
17000	水	(25.00)		20.00																
17012	食塩	(2.64)		2.11																
8020098	ソルビトール(又はソルビッ																			
11218	*にわとり 成鶏肉 もも 皮なし	20.00		10.92	28	4.4	1.0	10	2	4	0.42	0.5	9	0.02	0.08		0.02			鶏肉屋さん
08212	にんじん 根、皮つき	(11.94)		11.00	8	4	0.1	3	3	1	0.02		84	0.01			0.01	0.8		
08228	根菜ねぎ菜、軟白、生	(25.00)		9.50	40	4	0.1			5	0.09			0.01	0.01	2		0.8		
04040	*油揚げ	8.80		1.48	25	1.2	2.2	1	20	3	0.28	0.2						0.1		
17007	*こいくちしょうゆ	14.00		5.81	10	1.1			799	4	3	0.24	0.1		0.01	0.02		2.03		
09003	黒糖 上白糖	0.80		0.17	2															給食会
18001	清酒 上撰	0.70		0.45	1															
100910	かつお節(だし用)	1.80		0.95																
17012	食塩	0.10		0.03					99								0.10			
17000	水	160.00																		
2100001	牛乳	208.00		39.69	199	8.8	7.9	94	227	21		0.8	78	0.08	0.31	2	0.21			
19003	*普通牛乳	208.00	1.00 本	39.69	199	8.8	7.9	94	227	21		0.8	78	0.08	0.31	2	0.21			
3080001	揚げ豆腐の肉あんかけ	138.74		30.82	244	9.9	17.9	71	123	35	1.13	0.7	5	0.08	0.08		0.15	0.4		
04032	*木綿豆腐	100.00		22.50	72	8.6	4.2	19	120	31	0.80	0.6		0.07	0.03			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
14003	米ぬか油	(100.00)		12.50																
11230	*にわとり 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	0.39		0.24	1	0.1			49	1	1	0.01					0.11			給食会
04026	だいず 全粒 中国産、乾	(15.30)		0.13																
01012	こむぎ 玄穀 国産 普通	(15.30)		0.13																
17012	食塩	(11.10)		0.09																
8010275	塩水	(8.10)		0.07																
8010235	アルコール	(1.00)		0.01																
17000	水	(49.20)		0.41																
3030001	原材料の一部に7%未満																			
3030004	小麦、大豆																			
1710501	中華味			0.08		0.10			7								0.02			給食会
0209402	片栗粉(日清商會)			0.93		0.22	3													
02034	じゃがいもでん粉	(100.00)		0.93																
1513810	*アセロラゼリーデ(ニデレイ)	50.00	1.00 個	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。

①

☒ 食品調査

☐ 置換え  
(料理のみ)

②

食品コード0104011

☒ 料理☒ 献立

学校給食用ゆでめん

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。

14-0-1. 食品調査結果  
(料理)

使用食品調査表			
		2010.08.20	1 頁
調査食品	Q104011	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	Q104011	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豆ぶら大豆とアス パウのサラダ		
2205019	たぬきうどん 牛乳まぐ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 新鮮入りおろしアスパラときんぴら かわい		
2207039	きつねうどん 牛乳 いかのチリソースブロックリー のサラダ		
2209019	きつねうどん 牛乳さつまいもの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 ぽいんキャベツ		
2212019	けんちんうどん 牛乳 厚味揚げさか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 パウとコーンのサラダ 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	Q104011	学校給食用ゆでめん	
↓			
置換食品	Q10401A	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

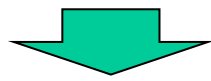
◎ 16. 献立スケジュールカレンダー処理 P. 49

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

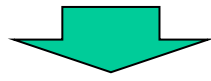
朝・昼・夜の献立や選択献立(セレクト献立)・バイキング献立など、1日に複数の予定が立てられます。1食あたりの平均栄養価や食材の分析も可能です。

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

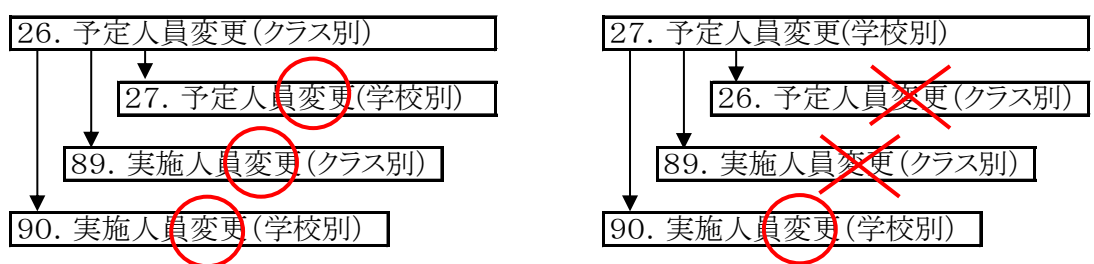
◎ 26. 予定人員変更(クラス別) P. 64

◎ 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。

カレンダー登録

カレンダー登録

①

2019年09月

※ チェックをつけた日はお休みです。

CSV取込

日	月	火	水	② 木	金	土
<input checked="" type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 6	<input checked="" type="checkbox"/> 7
<input checked="" type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 9	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 12	<input type="checkbox"/> 13	<input checked="" type="checkbox"/> 14
<input checked="" type="checkbox"/> 15	<input checked="" type="checkbox"/> 16 敬老の日	<input type="checkbox"/> 17	<input type="checkbox"/> 18	<input type="checkbox"/> 19	<input type="checkbox"/> 20	<input checked="" type="checkbox"/> 21
<input checked="" type="checkbox"/> 22	<input checked="" type="checkbox"/> 23 秋分の日	<input type="checkbox"/> 24	<input type="checkbox"/> 25	<input type="checkbox"/> 26	<input type="checkbox"/> 27	<input checked="" type="checkbox"/> 28
<input checked="" type="checkbox"/> 29	<input type="checkbox"/> 30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

前月(F1) 次月(F2)

登録(F6) 取消(F9) 終了(F10) 印刷

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。

献立スケジュールカレンダー処理

献立スケジュールカレンダー処理

一覧表示(F5) 2019 年 09 月 No 1 献立スケジュール名 令和元年9月度 参照作成

日	月	火	水	木	金	土
1	2 まつねうどん(ソフトめん)A 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけゼリー	3 菜めし 豚汁 鶏の照り焼き 牛乳 冬菜とえのきのひたし おやつ大豆	4 ごはん 納豆 若竹汁 豚の南蛮漬け ひたし 牛乳	5 ごはん 中華丼 風味 揚げいもち 牛乳 ポークシュニマイ おやつ大豆 牛乳	6 中華風まぜごはん たらこ 牛乳 大根漬 味噌汁 ミルクデザート 牛乳	7
8	9 中華めん チャンポン 大学芋 はっさく 牛乳	10 ごはん 大根と油揚げのみそ汁 あじの南蛮漬け 煮びたし 納豆 牛乳	11 ごま入り背割り玉子* かつおと卵のすし 白身魚フライ ビーフンソテー 牛乳	12 ソフトめん 揚げそば シャキシャキサラダ いよかん 牛乳	13 チキンカレーライス ヨーグルトあえ 福神漬け おやつ昆布 牛乳	14
15	16 敬老の日	17 胚芽入り玉子* 鶏のからしあえ 肉団子と白菜のすし 揚げ卵* 肉のからしあえ 牛乳	18 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	19 ごはん ふりかけ(わかめ) 生揚げと大根の揚げかき揚げ 煮あえ みかん 牛乳	20 胚芽入り玉子* 鶏のからしあえ 肉団子と白菜のすし 揚げ卵* 肉のからしあえ 牛乳	21
22	23 秋分の日	24 ごはん すきやき じゃがいも 牛乳 ちぎれ布 煮もみ みかん 牛乳	25 大麦めん かしわ汁 じゃがいもと大豆の揚げ煮 いよかん 牛乳	26 ごはん 牛乳 豆腐つくね焼き 牛乳 カラフルサラダ いよかんみそ汁	27 セルフおにぎり じゃがいもの煮えろ煮 ししよもの揚げ 風味づけ 牛乳	28
29	30 五目ごはん みそ汁 厚焼卵 ごまあえ 乾燥小魚 牛乳					

色の説明 赤 : パン 黄 : 米飯 緑 : 麺 白 : その他

献立取消(F3) 献立作成(F4) 登録(F6) 削除(F7) 取消(F9) 終了(F10) 印刷

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。

献立スケジュール登録

学校別献立入力を実行しますか？

はい(Y) いいえ(N) キャンセル

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 】

CSV取込

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  
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

登録 削除

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
3	昼	0109031	菜めし 豚汁 鰯の照り焼き 牛乳
4	昼	0109041	ごはん 納豆 若竹汁 鰯の南蛮漬け
5	昼	0109051	ごはん 中華丼 風味漬け いちご
6	昼	0109061	中華風まぜごはん にら卵スープ 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 試算削除(F7) 取消(F9) 終了(F10) 栄養素切替(F12)

⑥ 分析(F5) ⑧ 献立試算グラフ ⑩ 構成ラベルビュー

(栄養素) 【児童】

エネルギー	663.25	13.25
水分	396.12	
たんぱく質	動物性 15.94 植物性 11.90	-10.86
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 カルシウム 399.32 マグネシウム 102.30 リン 508.47 鉄 3.78 亜鉛 3.40	468.65 49.32 52.30
ビタミン類	βカロテン 109.28 βカロテン当量 1997.98 レタラ当量 295.17 B1 0.46 B2 0.64 C 43.11	95.17 0.06 0.24 23.11
繊維	食塩相当量 3.32 水溶性 2.05 不溶性 3.09	1.32 -2.95
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	献立試算グラフ	5)範囲(F3)の指定範囲で19. 献立試算グラフ(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 きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけゼリー						
日曜	食種	献立コード	献立名称			
曜	連番	価格				
1 金	朝	2210011	きつねうどん 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 きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけゼリー						
日曜	食種	献立コード	献立名称			
曜	連番	価格				
1 金	昼選	2210011	きつねうどん 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】	7 日	【米飯】	12 日
	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
麺(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.】2019091

【対象コード】2 1：幼児 2：児童 3：生徒 4：成人

【分析日付範囲指定】2019年09月02日 ～ 30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

Excel(F3) フォント(F4) 印刷 (F5) 取消(F9) 終了(F10)

18-0-2. 出力帳票

献立予定分析表									
【スケジュールNo.】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人当たりの平均摂取量									
使用材料の分類	パ ン (7日)			米 飯 (12日)			平 均 (18日)		
	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	28.43	-18.54
米・大麦類	0.09			78.38	48.12	+30.26	49.54	48.12	+1.42
牛 乳	206.00	206.00		206.42	206.00	+0.42	206.26	206.00	+0.26
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
麺(主食)	19.70						7.26		
いも・でん粉類	27.10	38.00	-10.90	33.52	38.00	-4.48	31.15	38.00	-6.85
砂 糖 類	5.18	3.00	+2.18	2.93	3.00	-0.07	3.76	3.00	+0.76
油 脂 類	4.81	3.00	+1.81	4.12	3.00	+1.12	4.37	3.00	+1.37
種 実 類	2.06	3.50	-1.44	1.90	3.50	-1.60	1.96	3.50	-1.54
豆 類	2.45	6.00	-3.55	4.27	6.00	-1.73	3.60	6.00	-2.40
豆 製 品 類	16.23	20.00	-3.77	23.85	20.00	+3.85	21.04	20.00	+1.04
魚 介 類	12.23	16.00	-3.77	14.67	16.00	-1.33	13.77	16.00	-2.23
小 魚 類	0.29	3.00	-2.71	3.28	3.00	+0.28	2.18	3.00	-0.84
獣 肉 類	23.93	15.00	+8.93	14.84	15.00	-0.16	18.19	15.00	+3.19
卵 類	22.14	6.00	+16.14	8.18	6.00	+2.18	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)	118.32			94.68			103.76		

1人当たりの栄養素				
栄 養 素	摂取量	基準値	比較値	
エ ネ ル ギ ー	663.55	660.00	+3.55	
たん ば く	27.91	20.00	7.91	
脂 質	22.02	22.00	0.02	
無機質	ナトリウム	1256.76	984.00	272.76
	カルシウム	399.34	350.00	49.34
	マグネシウム	102.36	80.00	22.36
	鉄	3.8	3.0	0.8
ビタミン	亜 鉛	3.40	2.00	1.40
	ビタミンA(μgRE)	295.17	140.00	155.17
	ビタミンB1	0.46	0.40	0.06
	ビタミンB2	0.63	0.50	0.13
ビタミンC		43.11	23.00	20.11
食 塩	3.3	2.5	0.8	
食物繊維	5.02	6.00	-0.98	

一食当たり	パ ン	620.82 g	235.15円
	米 飯	646.09 g	350.53円
	平 均	638.78 g	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】

2019091

【対象日付範囲】

2019

年

09

月

02

日

～

2019

年

09

月

30

日

次表示(F1)

前表示(F2)

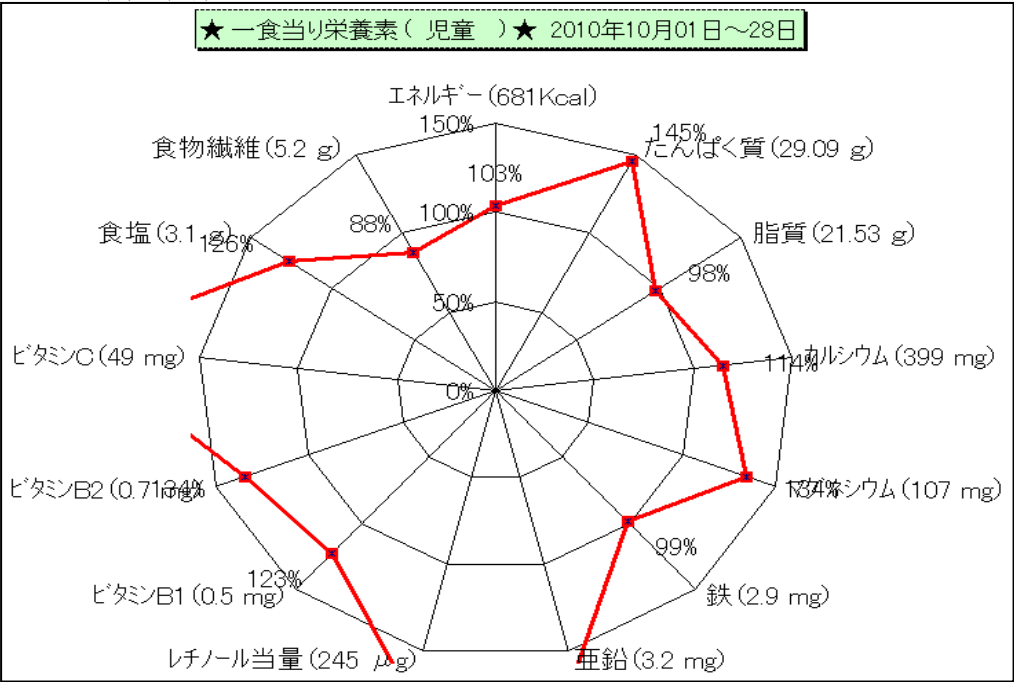
実行(F6)

終了(F10)

【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

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. 2019091  
摘要年月 2019 年 09 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。

Excel (F3)    フォント(F4)    印刷(F5)

取消 (F9)    終了(F10)

20-0-2. 出力帳票

		献立食品調査表																				2019.08.25		1 頁
2019 年 9 月 度		スケジュールNo. 2019091		令和元年9月 度																				
日付曜日	献立名・料理名	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	いか	あわび	いくら	オレノシ	牛肉	羊肉	鶏肉	さば	大豆	豚肉	まぐろ	まぐろ	まぐろ	まぐろ	まぐろ	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F e (ニチレイ)																					*		
3 火	菜めし 豚汁 鱈の照り焼き 牛乳 冬菜とえのきの	*			*												*	*						
	菜めし																*	*						
	豚汁																*	*						
	さわか照焼 (常洋)	*															*	*						
	冬菜とえのきのひたし	*															*	*						
	おやつ大豆																*	*						
4 水	牛乳				*												*	*						
	ごはん 納豆 若竹汁 鱈の南蛮漬 ひとし 牛乳	*			*												*	*						
	ごはん																*	*						
	納豆	*															*	*						
	若竹汁	*															*	*						
	あじの南蛮漬	*															*	*						
5 木	おひたし	*															*	*						
	牛乳				*												*	*						
	ごはん 中華丼 風味漬 いちご ポークシューマ	*		*	*	*			*								*	*	*					
	麦ごはん																*	*	*					
	中華丼	*		*		*			*								*	*	*					
	風味漬	*															*	*						
6 金	ポークシューマイ	*															*	*						
	いちご																*	*						
	おやつ大豆																*	*						
	牛乳				*												*	*						
	中華風まぜごはん なら卵スープ えびシューマイ 大根漬 ミル	*		*	*	*											*	*	*					
	中華風まぜごはん	*															*	*	*					
	なら玉スープ	*		*													*	*	*					
	えびシューマイ	*				*											*	*						
	大根漬	*															*	*						

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 2

試案コード 2019091

摘要年月 2019年09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																					
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	児童 一人当たり		(予定合計)		【一人当たり栄養価】																	
		予定量(g)	予定人数	総使用量	エネルギー kcal	たんぱく g	脂質 g	ナトリウム mg	Ca mg	ビタミンA μg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	水分 g	塩分 g	食料費 円					
01金	きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけ とろろ汁	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 濃状ヨーグルト	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 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	コッペパン アスパラがゆ ほうろけがゆ ヨーグルトアイス 牛乳	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 さつま芋 牛乳	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 お茶漬け 牛乳	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 すきやき 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	いも汁 ちくわん きのこの炊飯 わかめとエノコの炊飯 牛乳	160.19			568	23.3	22.3	1150	387	92	1.75	2.4	305	0.49	0.69	59	2.87	5.8					
14木	ごはん 中華丼 果物盛り カレーライス 牛乳	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 煮込み 煮込みみそパニーニ きんぴら 牛乳	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	きんぴら 牛乳 アボカド揚げ 牛乳	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 牛乳 プリンチサザダ おやつ大豆 牛乳	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 さつま芋 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 たまごめし 牛乳	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	カレーライス 揚げ 牛乳 鶏肉のカレー揚げ 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	鶏とじ 牛乳 おやつ 牛乳	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 牛乳 鶏手巻 煮ゆりのり おやつ 牛乳	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 牛乳 大豆とさつま芋の揚げ煮 牛乳	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 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			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【所要栄養基準値】		4456.29			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	145	97	114	114	133	98	160	175	119	132	213	125	86					

### 21-0-3. 出力帳票(Excel形式)

試案 No. 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】中央学校検査センター			
日付	献立名称	児童一人当り		(予定合計)	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	(一人当たり栄養素)					塩分 g	ビタミン				塩分相当 値	食物繊維 g			
		予定席数	予定人員								給使用額	鉄 mg	亜鉛 mg	B1 mg	B2 mg		C mg								
																		A g	B6 mg	B12 mg			葉酸 mg		
01金 皇	きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけゼリー	207.68			615	27.1	29.1	1,023	391	90	4.31	2.5	170	0.33	0.52	54	2.54	2.3							
04月 皇	ごはん 豆腐のみそ汁 さんまの生煮魚 ひよこの炒め煮 漬物ヨーグルト	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 皇	鶏ごはん 野菜汁 いちのしょうが焼き 昆布煮 みかん 牛乳	328.45			684	34.8	15.7	1,694	441	186	3.38	4.1	240	0.52	0.55	44	4.22	8.3							
06水 皇	コッペパン アルペーリウム (ほたてのクリーム シチュー イタリアンサラダ かき 牛乳	247.02			638	22.3	24.1	1,294	405	80	1.79	2.4	262	0.55	0.76	127	2.98	9.9							
07木 皇	ごはん みそ汁 結のすしにま揚げ ごまあえ 牛乳	202.27			711	33.4	20.2	526	336	107	2.73	3.2	220	0.31	0.52	24	2.48	4.0							
08金 皇	ごはん 肉汁 いかの生煮魚 鉄火味噌 冷寒みかん 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 皇	ごはん のりの佃煮 すきやき えびのから揚げ 即席寒け 牛乳	241.08			673	27.5	21.0	1,343	540	121	2.77	4.8	253	0.32	1.51	32	3.13	5.4							
13水 皇	レースパン(みかん) きこのシチュー わかめとコンのサラダ ひょうろ 牛乳	160.19			568	23.3	22.3	1,150	387	92	1.75	2.4	305	0.49	0.69	59	2.97	5.8							
14木 皇	寒ごはん 中華丼 風船煮肉 ポークシュマイ 大豆 牛乳	304.71			663	28.4	21.1	887	351	100	3.08	3.7	269	0.42	0.54	34	2.24	5.2							
15金 皇	ごはん 漬物汁 煮込みリンパバーグ 菜わかめのきんぴらん いちご 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 皇	アモート(揚げ) フタスラブ チーズと山の塩もみ 牛乳	169.87			584	27.0	25.6	1,308	375	89	2.74	3.4	279	0.66	0.90	25	3.59	4.8							
19火 皇	寒ごはん 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 皇	ごはん みそ汁 チキンのかわり揚げ こますあえ 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 皇	ごはん 牛乳 豆腐つくね焼き カツパサラダ いなかみそ汁	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 皇	くるみ黒砂糖(シ) クリームスープ 鶏肉の丸ごと揚げ 塩もみ 牛乳	146.55			621	29.5	24.6	1,271	428	98	2.23	2.4	214	0.47	0.70	52	3.15	3.6							
25月 皇	卵とじうどん 大塚いち みかん おやつ昆布 牛乳	161.93			690	27.1	14.8	2,081	358	104	2.56	2.3	312	0.83	0.80	53	5.47	6.1							
26火 皇	ごはん じゃこ昆布 親子煮 きゅうりのビリンデリ 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	3.08	5.3							
27水 皇	煮(リン) ゲームチーズ 肉団子と白菜のスープ 大豆とさといもの揚げ煮 みかん 牛乳	228.87			789	31.0	28.9	1,252	468	115	3.51	3.4	313	1.08	0.88	52	3.10	7.8							
28木 皇	ごはん 牛乳 豚肉とフレンチポテトの唐揚げ たんこ汁	255.45			823	34.4	26.6	590	409	70	2.37	3.3	17	0		17	2.54	1.7							
当月 平均					23454			680	29.0	21.4	1,129	399	107	2.95	3.2	245	0.48	0.66	40	3.13	5.2				
一人 当り (所要栄養素基準)					445629			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 (%)					0			103	145	97	114	114	133	88	160	175	120	132	213	125	88				

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 2

試案コード 2019091

摘要年月 2019年 09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。

EXCEL作成 取消 (F9) 終了(F10)

22-0-2. 出力帳票

献立名		料理名		原 産 地														ビ タ ミ ン				塩 分		食物繊維			
献立名		料理名		正味重量	単価	たんぱく	脂 質	トリア	Ca	鉄	亜鉛	A	B1	B2	C	塩 分	食物繊維										
1日(金) 屋 2210011	きつねうどん	牛乳	揚げ豆腐の肉あんかけ アゼロラゼリデーe(ニデレイ)	299.60	79.62	193	11.0	3.5	860	41	34	1.38	1.0	87	0.17	0.15	2	2.18	1.9								
				208.00	39.69	138	6.7	7.8	84	226	20	0.8	78	0.08	0.30	2	0.20	0.15	0.3								
				196.74	30.62	244	9.3	17.7	70	122	35	1.13	0.8	5	0.08	0.05					50	0.15	0.3				
				50.00	57.75	39			7			1.80															
献 立 合 計				692.34	207.68	615	27.1	29.1	1022	390	90	4.31	2.5	170	0.33	0.52	54	2.54	2.3								
4日(月) 屋 2210041	ごはん	豆腐となめこの味噌汁	さんまの生煮	80.00	44.40	284	4.8	0.7	4	18	0.84	1.1		0.08	0.01				0.4								
				202.00	58.61	55	5.1	2.3	40	95	26	0.90	0.6		0.03	0.02	1	1.35	0.8								
				104.20	115.24	178	9.8	12.3	467	18	18	0.82	0.4	6		0.14		1.17									
				51.50	34.36	84	3.3	2.7	325	84	44	2.91	0.3	91	0.07	0.08		0.82	3.4								
ごはん 豆腐のみそ汁 さんまの生煮 ひとひの炒め煮 液状ヨーグルト				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	323.49	722	28.8	20.0	925	378	128	5.45	3.1	161	0.23	0.52	48	3.53	4.7								
5日(火) 屋 2210051	ごはん	野菜汁	いかにしょうが焼き	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								
				282.50	65.69	103	7.5	3.8	525	117	30	1.07	0.9	77	0.22	0.09	12	1.80	2.1								
				68.50	97.52	66	11.1	1.3	409	8	31	0.14	0.7	2		0.02	1	1.03									
				48.50	14.40	69	4.2	2.0	352	69	70	1.34	0.4	31	0.11	0.07		0.89	4.1								
ごはん 野菜汁 いかにしょうが焼き 昆布豆 みかん 牛乳				56.00	24.15	25	0.2		9	8	0.05		48	0.03	0.02	19		0.3									
献 立 合 計				206.00	39.69	138	6.7	7.8	84	226	20	0.8	78	0.08	0.30	2	0.20										
738.70				328.45	683	34.8	15.7	1694	441	198	3.38	4.1	240	0.52	0.55	43	4.22	8.3									
6日(水) 屋 2210061	割製リコッペンパン	フタのタタキ	はたてのクリームシチュー	69.00	47.25	182	6.1	2.8	365	39	16	0.75	0.4		0.26	0.17		0.89	0.7								
				15.00		19			7	1	0.05				26	0.01	4.6										
				252.75	146.18	217	7.8	10.2	896	123	30	0.53	0.8	108	0.14	0.22	34	1.47	1.9								
				55.61	13.92	42	1.2	3.1	149	14	8	0.31	0.2	52	0.03	0.02	30	0.38	1.4								
かき 甘かき、生牛乳				63.70		39	0.2	0.1	5	3	0.12		22	0.01	0.01	44		1.0									
献 立 合 計				206.00	39.69	138	6.7	7.8	84	226	20	0.8	78	0.08	0.30	2	0.20										
682.08				247.02	638	22.3	24.1	1293	405	79	1.79	2.4	261	0.55	0.76	127	2.98	9.9									
7日(木) 屋 2210071	ごはん	みそ汁	鮭のすりごま揚げ	80.00	44.40	284	4.8	0.7	4	18	0.64	1.1		0.08	0.01			0.4									
				167.50	33.96	89	5.7	2.4	60	58	28	1.19	0.4		0.03	0.01	13	1.29	1.8								
				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								
				84.00	20.96	22	1.6	0.7	113	35	19	0.49	0.3	135	0.03	0.05	8	0.28	1.5								
ごはん みそ汁 鮭のすりごま揚げ 牛乳				206.00	39.69	138	6.7	7.8	84	226	20	0.8	78	0.08	0.30	2	0.20										
献 立 合 計				598.90	202.27	710	39.4	20.2	526	336	108	2.73	3.2	219	0.31	0.52	23	2.48	4.0								
8日(金) 屋 2210081	ごはん	肉汁	いかの生煮	80.00	44.40	284	4.8	0.7	4	18	0.64	1.1		0.08	0.01			0.4									
				227.40	52.96	97	7.0	2.6	423	194	25	1.40	0.7	109	0.19	0.10	15	1.05	2.0								
				87.00	188.72	59	11.1	0.7	351	9	34	0.11	0.3	7	0.03	0.02		0.91									
				40.50	10.82	119	8.3	5.2	359	49	41	1.76	0.8	38	0.13	0.05		0.91	3.2								
鉄火味噌 冷凍みかん 牛乳				100.00	38.85	46	0.8	0.1	1	21	0.20	0.1	170	0.10	0.02	32		1.0									
206.00				39.69	138	6.7	7.8	84	226	20	0.8	78	0.08	0.30	2	0.20											
献 立 合 計				720.90	355.44	739	36.8	18.2	1220	444	152	4.12	4.3	397	0.59	0.54	50	3.09	6.7								
所要栄養基準																											
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

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 2

試案コード 2019091

印刷範囲 2019年09月02日 ~ 30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。

EXCEL作成 取消(F9) 終了(F10)

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			
	個数提供 時の 総重量	用量 正味 重量	一人当り				(一人当り栄養素)										加熱 区分	仕入 元			
			単体使用	単価	たんぱく	脂質	糖質	Ca	Na	鉄	亜鉛	A	B1	B2	C	塩分			食物繊維		
1900100	きつねうどん	299.60		79.62	199	11.1	8.6	881	42	35	1.39	1.0	87	0.18	0.15	2	2.18	1.9			
0104011	*学校給食用ゆでめん	80.00	1.00 個	42.00	119	4.2	0.4	10	8	10	0.40	0.2		0.19	0.08		0.02	1.2		給食会	
11216	*にんじん 皮なし	20.00		10.92	29	4.4	1.0	10	2	4	0.42	0.5	8	0.02	0.06		0.02			鶏肉屋さん	
08212	にんじん 根、皮つき	(11.84)		8.81	9	4	0.1		3	3	1	0.02	84	0.01			0.01	0.3			
08226	根深ねぎ葉、軟白、生	(25.00)		8.50	40	4	0.1		5	2	0.03			0.01	0.01	2		0.3			
04040	*油揚げ	6.60		1.49	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		2.03				
03003	黒糖 上白糖	0.60		0.17	2															給食会	
18001	清酒 上撰	0.70		0.45	1																
100910	かつお節(だし用)	1.60		0.95																	
17012	食塩	0.10		0.03				38									0.10				
17000	水	150.00																			
2100001	牛乳	206.00		39.69	199	6.8	7.8	84	227	21		0.8	78	0.08	0.31	2	0.21				
19003	*普通牛乳	206.00	1.00 本	39.69	199	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	138.74		30.62	245	9.3	17.7	71	122	36	1.12	0.7	5	0.06	0.06		0.16	0.4			
04032	*木綿豆腐	100.00		22.50	72	8.8	4.2	13	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	0.08									八百屋さん	
1400301	米日経油	12.50		0.60	115		12.5													給食会	
11230	*にんじん 皮なし	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	0.63		0.24	1	0.1		48		1	0.01						0.11			給食会	
1710501	中華油	0.08		0.10				7									0.02			給食会	
0203402	片栗粉(日清商會)	0.63		0.22	3																
1613810	*アセロラゼリーF(ニチレイ)	60.00	1.00 個	57.75	39	0.1		7		1.80						60				給食会	
献立合計		692.84		207.68		815	27.5	29.1	1023	391	4.91	2.5	170	0.34	0.52	64	2.55	2.3			
所要栄養基準						860	20.0	22.0	984	350	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

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】 2019091 【印刷範囲】 2 ~ 30 日迄

【摘要範囲】 2019 年 09 月 02 日 ~ 2019 年 09 月 30 日迄 【連番】 ~ 99

【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	129	648	43	691
		193		215		240			
生徒							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

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

24-0-2. 出力帳票(プレビュー)

献 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				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	
		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	給食会	1.00kg	60.00	36.75	193.00	7,093						193.00kg	7,093
学校給食用ゆでめん	給食会	1.00kg	80.00	42.00	215.00	9,030						215.00kg	9,030
		1.00kg	100.00	47.25	283.00	13,372						283.00kg	13,372
学校給食用ゆでめん	給食会						1.00kg	100.00	47.25	610.00	28,823	610.00kg	28,823
にわとり 皮肉 鶏肉 鶏肉 鶏肉	鶏肉屋	20.00	( 20.00)	10.92	13.80	7,548	24.00	( 24.00)	13.10	14.60	7,991	28.40kg	15,537
にんじん 根、皮つき		11.00	( 11.00)	8.81	7.80	5,742	13.20	( 13.20)	8.86	8.30	6,093	18.10kg	11,830
豚骨 煮、軟白、生		15.00	( 25.00)	9.50	17.50	6,565	18.00	( 30.00)	11.40	18.30	6,954	35.80kg	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	5.87	4,019	16.80	( 16.80)	6.57	10.28	4,252	19.33kg	8,267
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 上白		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	856	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		213.45L	
牛乳													
普通牛乳		1.00本	206.00	39.69	691.00	27,426	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													
木綿豆腐	八百屋	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	給食会	12.50	( 12.50)	0.60	8.60	415	15.00	( 15.00)	0.72	9.20	439	17.80kg	854
米白飯	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 皮肉 生	鶏肉屋	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
中細味噌	給食会	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)													
アセロラゼリーFφ (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			702.68	207.68		143,982		796.08	226.59		138,221		282,203



### 24-0-3. 出力帳票(Excel形式)

[illegible]

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【8888888】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

③ 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	児童	担	児童	担	児童	担	児童	担	児童	担	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	⑤ 職員	総合計	除外計
合 計	46	58	48	43	62	51	15	8	331	
実施人員	46	58	48	43	62	51		23	331	
予定人員	46	58	48	43	62	51		23	331	

【操作案内】 各項目を入力してください。

登録：F 6      再試：F 8      取消：F 9      終了：F 1 0

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→F 6

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。

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。

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。

日付	献立名称	児童 予定人数	(予定合計)		【一人当たり栄養素】																	水分摂取量	全糖質
			児童 総使用量	local	エネルギー	たんぱく	脂質	ナトリウム	Ca	鉄	亜鉛	ビタミン				C	D	E					
												A	B1	B2	C								
01金 星	きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけ ゼリー	207.68	691	143,507	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 豆腐のめそ汁 さんまの生煮魚 ひじきの酢味噌 練乳ヨーグルト	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 酢味噌 豆腐のめそ汁 鶏手羽 いかのしょうが炒め	328.45	691	226,359	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	コッパペン フォーゲット ほうたけのめし カレー イタリアンサラダ カボ 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 鮎のりごま揚げ 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	0.53	24	2.48	4.0					
08金 星	ごはん 肉汁 いかの生煮魚 鯉火味噌 かぼちかん 牛乳	355.44	691	245,609	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 のりの刺身 すきやき さびのから揚げ 豆腐揚げ 牛乳	241.09	691	166,593	673	27.6	21.0	1343	543	121	2.77	5.0	253	0.33	1.52	32	3.14	5.4					
13水 星	レーズンクッキーのデザート きのこのチキン わかめと豆腐の揚げ ぶどう 牛乳	160.19	691	110,691	568	23.4	22.4	1150	397	92	1.75	2.0	305	0.49	0.69	59	2.87	5.9					
14木 星	ごはん 中華風 豆腐揚げ ポークとミニトマト 大豆 牛乳	304.71	691	210,555	683	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 桜まじり 煮込みハンバーグ きんぴら 豆腐のあんかけ 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					
16火 星	アメリ 揚げポテト サンドウィッチ チーズポテト 蒸し鶏 牛乳	167.67	691	117,380	594	27.0	25.6	1308	375	89	2.74	3.0	279	0.67	0.90	25	3.59	4.9					
19火 星	ごはん 桜まじり 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 豆腐つくね焼 カラフルサラダ いなかみそ汁 さるお餅とあん かりんとう ムース	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	肉汁のかりん揚げ 蒸し鶏 牛乳 煎じりうどん 大芋も かんかん おやつ豆腐 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	ごはん じゃこ煮 煮子煮 きゅうりの だし煮揚げ リンゴゼリー 牛乳	161.93	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 じゃこ煮 煮子煮 きゅうりの だし煮揚げ 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	ごはん じゃこ煮 煮子煮 きゅうりの だし煮揚げ リンゴゼリー 牛乳	228.97	691	158,218	789	31.0	28.9</																

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  ~  999999  
対象年月  2019 年  09 月  
対象区分  2 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。

7\*レビュー(F4)

印刷(F5)

取消 (F9)

終了(F10)

29-0-2. 出力帳票

献立日程表（予定）																			
試案 No. 0100001				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			
日付	献立名称	児童		（予定合計）		【一人当たり栄養価】													
		一人当り 千キロ単位	予定人数	総使用量	エネルギー	たんぱく	脂質	糖質	Ca	Na	K	鉄	亜鉛	ビタミ				水分	食料費
					kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	A	B	1	2	C	
01金星	きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけ おひたし	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月星	ごはん 豆腐のめそ作 さんまの煮物 おひたし 揚げ豆腐 揚げ豆腐	323.49	331	107,075	722	28.6	20.1	926	378	126	5.46	3.1	161	0.24	0.52	47	3.54	4.8	
05火星	黒ごはん 鴨肉汁 いかのしょうが焼き 黒豆煮 いかん 牛乳	328.45	331	108,717	684	34.8	15.8	1694	441	186	3.39	4.1	240	0.52	0.55	44	4.22	8.4	
06水星	コッパレモン プレートアップ ぼたてのクリーム 揚げ豆腐 揚げ豆腐 揚げ豆腐	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木星	ごはん みそ汁 鮎のすりこぎ揚げ まま煮 牛乳	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金星	ごはん 肉汁 いかの煮物 鮎の揚げ 煮物 いかん 牛乳	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火星	ごはん のりの煮物 まま煮 えびのから揚げ 揚げ豆腐 牛乳	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水星	れんこんの煮物 揚げ豆腐 揚げ豆腐 揚げ豆腐 揚げ豆腐 揚げ豆腐	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木星	黒ごはん 中華丼 煮物揚げ 揚げ豆腐 揚げ豆腐 揚げ豆腐	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金星	ごはん 揚げ豆腐 煮込みハンバーグ 揚げ豆腐 揚げ豆腐 揚げ豆腐	259.38	331	85,895	639	25.1	17.7	1487	292	77	1.93	2.4	167	0.31	0.47	24	3.75	2.7	
18月星	アボカド 揚げ豆腐 カツオの煮物 揚げ豆腐 揚げ豆腐 揚げ豆腐	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火星	煮込み 牛乳 フレンチサラダ おやつ 揚げ豆腐 揚げ豆腐	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水星	ごはん みそ汁 チキンのかわり揚げ こま煮 揚げ豆腐 揚げ豆腐	197.26	331	65,238	719	37.1	20.2	679	383	111	2.69	3.5	105	0.30	0.49	34	2.83	3.7	
21木星	ごはん 牛乳 豆腐つくね焼き 揚げ豆腐 揚げ豆腐 揚げ豆腐	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金星	揚げ豆腐 揚げ豆腐 揚げ豆腐 揚げ豆腐 揚げ豆腐 揚げ豆腐	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月星	揚げ豆腐 揚げ豆腐 揚げ豆腐 揚げ豆腐 揚げ豆腐 揚げ豆腐	161.93	331	53,598	690	27.1	14.8	2091	358	104	2.57	2.3	312	0.83	0.80	53	5.47	6.1	
26火星	ごはん じゃこ煮物 揚げ豆腐 揚げ豆腐 揚げ豆腐 揚げ豆腐	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水星	揚げ豆腐 揚げ豆腐 揚げ豆腐 揚げ豆腐 揚げ豆腐 揚げ豆腐	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木星	ごはん 牛乳 揚げ豆腐 フレンチサラダの煮物 揚げ豆腐	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 定 生 活 費 準 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	

※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、週単位にExcel形式で表示します。

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】	<input checked="" type="radio"/> 印字する <input type="radio"/> 印字しない
【食品・料理名の表示】	<input checked="" type="radio"/> 漢字 <input type="radio"/> ひらがな
【食品名の表示】	<input checked="" type="radio"/> 略名 <input type="radio"/> 食品名 <input type="radio"/> 発注用食品名
【操作案内】	<p>一ヶ月分、週単位に作成されます。</p> <hr/> <p>食品名は略名が表示されます。</p> <hr/> <p>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）</p> <hr/>
<div>Excel (F3)</div> <div>取消(F9)</div> <div>終了(F10)</div>	

10月4日						10月5日						10月6日						10月7日						10月8日					
月曜日						火曜日						水曜日						木曜日						金曜日					
ごはん 豆腐となめこの味噌汁 さんまの生煮魚 ひじきの炒め煮 ヨーコ						栗ごはん 野菜汁 いかのしょうが焼き 昆布豆 みかん <b>691人</b>						背部リコッパン 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 <b>691人</b>						ごはん おし汁 鮎のすりごま揚げ こまあえ 牛乳 <b>691人</b>						ごはん 肉汁 いけの生煮魚 鉄火味噌 みかん <b>691人</b>					
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	食品名	小分量	総使用量	業者						
ごめ	80.00	55.28		ごめ	60.00	41.46		*バタ	69.00	691.00	国産農産物	ごめ	80.00	55.28		ごめ	80.00	55.28		ごめ	80.00	55.28							
＊とうふ	40.00	27.64		＊しょうゆ	10.00	6.91		じゃがいも	15.00	691.00	国産農産物	＊あぶらあげ	35.00	26.87		＊焼きたんぽう	15.00	10.37		＊焼きたんぽう	15.00	10.37							
なめこ	20.00	13.82	給食会	＊しょうゆ	4.00	2.76		＊ベーコン	50.00	38.39		＊さくらんぼ	4.00	2.76		＊焼きたんぽう	25.00	17.28		＊焼きたんぽう	25.00	17.28							
ねぎ	10.00	11.52		漬物	3.00	2.07		＊にんにく	50.00	36.76		＊さくらんぼ	5.00	3.46		＊焼きたんぽう	20.00	15.36		＊焼きたんぽう	20.00	15.36							
＊かすり煮干	2.00	1.38	給食会	＊しょうゆ	0.20	0.14		＊貝柱水煮	20.00	13.82	給食会	＊たまご	10.00	7.35		＊焼きたんぽう	10.00	7.12		＊焼きたんぽう	10.00	7.12							
＊みそ	10.00	6.91	給食会	＊とうふ	25.00	17.28		＊チーズ	5.00	3.46		＊さくらんぼ	2.50	1.73		＊焼きたんぽう	10.00	11.52		＊焼きたんぽう	10.00	11.52							
＊水	120.00	82.92		＊ぶた肉	20.00	13.82		＊加工乳	50.00	34.55	八尾製菓さん	＊さくらんぼ	2.00	1.38		＊焼きたんぽう	20.00	15.36		＊焼きたんぽう	20.00	15.36							
さんま	50.00	49.36		＊じゃがいも	20.00	15.36		＊チーズ	5.00	3.46		＊さくらんぼ	2.00	1.38		＊焼きたんぽう	20.00	15.36		＊焼きたんぽう	20.00	15.36							
＊しょうゆ	7.00	4.84		＊にんじん	10.00	7.12		＊加工乳	50.00	34.55	八尾製菓さん	＊さくらんぼ	2.00	1.38		＊焼きたんぽう	20.00	15.36		＊焼きたんぽう	20.00	15.36							
車福三 三温	3.20	2.21	給食会	＊ねぎ	15.00	11.28		＊加工乳	50.00	34.55	八尾製菓さん	＊さくらんぼ	2.00	1.38		＊焼きたんぽう	20.00	15.36		＊焼きたんぽう	20.00	15.36							
＊しょうが	1.00	0.86		＊だいこん	25.00	19.19		＊加工乳	50.00	34.55	八尾製菓さん	＊さくらんぼ	2.00	1.38		＊焼きたんぽう	20.00	15.36		＊焼きたんぽう	20.00	15.36							
漬物	1.00	0.69		＊ごぼう	10.00	7.68		＊加工乳	50.00	34.55	八尾製菓さん	＊さくらんぼ	2.00	1.38		＊焼きたんぽう	20.00	15.36		＊焼きたんぽう	20.00	15.36							
＊酢	1.00	0.69	給食会	＊ごぼう	10.00	7.68		＊加工乳	50.00	34.55	八尾製菓さん	＊さくらんぼ	2.00	1.38		＊焼きたんぽう	20.00	15.36		＊焼きたんぽう	20.00	15.36							
＊りん	1.00	0.69	給食会	＊ごぼう	10.00	7.68		＊加工乳	50.00	34.55	八尾製菓さん	＊さくらんぼ	2.00	1.38		＊焼きたんぽう	20.00	15.36		＊焼きたんぽう	20.00	15.36							
＊水	40.00	27.64		＊しょうゆ	5.00	3.46		＊加工乳	50.00	34.55	八尾製菓さん	＊さくらんぼ	2.00	1.38		＊焼きたんぽう	20.00	15.36		＊焼きたんぽう	20.00	15.36							
＊さつまあげ	5.00	3.46		＊しょうゆ	0.50	0.35		＊加工乳	50.00	34.55	八尾製菓さん	＊さくらんぼ	2.00	1.38		＊焼きたんぽう	20.00	15.36		＊焼きたんぽう	20.00	15.36							
＊ひじき	4.00	2.76	給食会	＊しょうゆ	0.50	0.35		＊加工乳	50.00	34.55	八尾製菓さん	＊さくらんぼ	2.00	1.38		＊焼きたんぽう	20.00	15.36		＊焼きたんぽう	20.00	15.36							
＊だいず	5.00	3.46	給食会	＊しょうゆ</																									



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

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)																								
平成 22 年 10 月 1 日 (金) 星																								
献立名		中央学校給食センター 予定人員 691人 牛乳除外者 ( 5 )																		2010.08.25 1頁				
料理・食品名		仕入先	児童一人当り										(一人当り栄養素)										加減区分	総使用量
			正味重量 g	単体使用 g	単 価 円	商品名	たんぱく g	脂質 g	ナトリ umol	Ca mg	マグネ シウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン A レ U FE	B1 mg	B2 mg	C mg	塩分 g	食物繊維 g					
1300100 まつねうどん		御売会	239.00		73.62	194	11.0	3.6	383	41	34	1.39	1.1	87	0.17	0.15	2	2.18	1.9					
0104011 学校給食用ゆであめん			80.00	1.00個	36.75	89	3.1	0.3	10	6	7	0.30	0.2		0.10	0.04		0.02	0.9					
			100.00	1.00個	47.25	148	5.2	0.5	13	10	12	0.50	0.3		0.18	0.07		0.03	1.5					
11216 こんにゃくと、豚肉、もも、皮なし		御売会	20.00		10.32	28	4.4	1.0	10	2	4	0.42	0.5	3	0.02	0.06		0.02						
06212 にんじん、糠、皮つき			11.00		8.31	3	4	0.1		3	3	1	0.02		0.01			0.01	0.3					
06226 揚げ豆腐、軟質、生			15.00		9.50	40	4	0.1		3	2	0.03			0.01	0.01	2		0.3					
04040 揚げ餅			8.60		1.46	25	1.2	2.2	1	20	9	0.26	0.2					0.1						
17007 スイートポテト		御売会	14.00		5.81	10	1.3		799	4	9	0.24	0.1		0.01	0.02		2.08						
03003 煮餅、上白糖			0.60		0.17	2													414.6g					
16001 煮餅、上糖			0.70		0.45	1													489.7g					
100310 かつお節(だし用)			1.60		0.95														1.1kg					
17012 煮餅			0.10		0.03				39								0.10		63.1g					
17000 水			150.00																109.7kg					
2100001 牛乳			206.00		39.69	138	6.8	7.8	84	227	21		0.8	78	0.08	0.31	2	0.21						
13009 学校用牛乳		御売会	206.00	1.00本	39.69	138	6.8	7.8	84	227	21		0.8	78	0.08	0.31	2	0.21	688.0本					
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 じゃがいも、皮なし		八戸産	10.00		1.25	33			13	120	31	0.30	0.6		0.07	0.03			0.4					
02034 米自炊用		御売会	12.50		0.60	115		12.5			1								8.6kg					
11230 こんにゃくと、ひき肉、生		御売会	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 揚げ豆腐、軟質、生		御売会	0.83		0.24	1	0.1		43		1	0.01						0.11	573.5g					
1710001 中巻卵			0.06		0.10													0.02	68.5g					
0203402 片栗粉(白滝用)		御売会	0.83		0.22	3													573.5g					
1518810 学校用ラザニアF&L(こまめ)		御売会	50.00	1.00個	57.75	39	0.1		7			1.80					50		691.0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					

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

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 000000 ～ 999999  
期間 2019 年 09 月 2 日 ～ 30 日  
食事区分 1 ～ 3  
連番 ～ 99  
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。

7メニュー(F4) 印刷(F5) 取消 (F9) 終了(F10)

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	きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけゼリー	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)												加算 区分	総使用量			
		正味重量 g	単体使用量 g	単価 円	エネルギー kcal	たんぱく g	脂質 g	糖質 g	Ca mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン A B1 B2 C mg mg mg mg					塩分 g		
1300100 まつねうどん		239.80		73.62	194	11.0	3.6	83	41	34	1.33	1.1	87	0.17	0.15		2.18	1.9		
0104011 学校給食用地豆めん	御食院	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	104.05	
		30.00	1.00個	42.00	119	4.2	0.4	10	9	10	0.40	0.2		0.13	0.06		0.02	1.2	91.00	
		100.00	1.00個	47.25	149	5.2	0.5	13	10	12	0.50	0.3		0.16	0.07		0.03	1.5	196.00	
11216 えにねとり、鶏肉、もち、皮なし	鶏肉風さ	20.00		10.92	28	4.4	1.0	10	2	4	0.42	0.5	8	0.02	0.06		0.02		6.6kg	
06212 にんじん、根、皮つき		11.00		8.31	3	4	0.1		3	3	1	0.02		84	0.01			0.01	0.3	3.8kg
06226 椎茸ひき菜、軟骨、生		15.00		9.50	40	4	0.1		3	3	2	0.03			0.01	0.01	2		0.3	8.9kg
04040 味噌揚げ		8.60		1.46	25	1.2	2.2	1	20	9	0.26	0.2							0.1	2.3kg
17007 えいれい豆しそかけ		14.00		5.81	10	1.3			799	4	9	0.24	0.1		0.01	0.02		2.03		4.6kg
03003 味噌、上白糖	御食院	0.60		0.17	2															198.6g
18001 味噌、上糖		0.70		0.45	1															231.7g
100910 かつお節 (だし用)		1.60		0.35																529.6g
17012 味噌		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		0.9	76	0.08	0.31	2	0.21			
13009 えいれい牛乳		206.00	1.00本	39.69	136	6.8	7.8	84	227	21		0.9	76	0.08	0.31	2	0.21			331.0本
3060001 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 ちりめん豆腐		100.00		22.50	72	6.9	9.2	13	120	31	0.30	0.6		0.07	0.03			0.4		39.1kg
02034 じゃがいも6分熟	八戸風さ	10.00		1.25	33					1	0.06									3.9kg
1400801 米白飯	御食院	12.50		0.60	115		12.5													4.1kg
11230 えにねとり、ひき肉、生	鶏肉風さ	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	
1700001 えいれい大豆の味噌	御食院	0.63		0.24	1	0.1		43		1	0.01									274.7g
1716001 中味噌		0.06		0.10																26.9g
0203402 片栗粉 (日清製粉)	御食院	0.83		0.22	8												0.02			274.7g
1513810 エアロロウゼリーF&E (こまじょう)	御食院	50.00	1.00個	57.75	39	0.1		7			1.60					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) **よてい表作成(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	加糖 (kcal) 12月分	加糖 (kcal) 12月分	お も な ざ い り よ う					
1 (金)	きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけ ゼリー	615 27.2	615 27.2	とり肉 かつおぶし とうふ	あぶらあげ 牛乳	にんじん ねぎ	ねぎ	ねぎ	ねぎ
4 (月)	ごはん 豆腐のみそ汁 さんまの生巻煮 ひじきの炒め煮 液状ヨーグルト	722 28.6	722 28.6	とうふ さんま だいず	かえり煮干 さつまあげ ヨーグル	なめこ しょうが にんじん きやいんげん	ねぎ ひじき ほうろ	こめ つきこんにゃく	車糖 三温 ごま油
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	684 34.8	684 34.8	とうふ さや だいず	ぶた肉 いか 牛乳	にんじん だいこん しょうが みかん	ねぎ ごぼう こんぶ	こめ じゃがいも こめあぶら	くり つきこんにゃく 中さら
6 (水)	コッペパン アール・ド・フランス ほたてのクリーム ジュエータリアンサラダ かき 牛乳	638 22.4	638 22.4	目住永煮 バター チーズ オリーブ油 牛乳	ベーコン 加工乳 オリーブ油 牛乳	にんじん おなしめじ カリフラワー 赤ピーマン	たまねぎ きゅうり フロコリー かき	パン じゃがいも さとう	ごま サラダ油
7 (木)	ごはん みそ汁 鮭のすりごま揚げ こまあえ 牛乳	711 33.4	711 33.4	あぶらあげ かつおぶし 牛乳	かえり煮干 さけ	かんぴょう たまねぎ ほうろんそう	たまねぎ かき もやし	じゃがいも 小麦粉 こめ	さとう こめあぶら こめ
8 (金)	ごはん 肉汁 いかの生巻煮 鉄火味噌 冷凍みかん 牛乳	740 36.8	740 36.8	ぶた肉 さや 牛乳	焼きとうふ いか 牛乳	にんじん だいこん しょうが みかん	ねぎ ごま かき	こめ つきこんにゃく 車糖 三温	じゃがいも ごま油 ごま
12 (火)	ごはん のりの佃煮 すきやき えびのから揚げ 即席漬物 牛乳	673 27.6	673 27.6	牛乳 えび 牛乳	とうふ 牛乳	のり佃煮 たけのこ はくさい かぶ	ねぎ えのき かき	こめ 車糖 三温	しょうが ごま油
13 (水)	レス・ツくるみか きのこのパフ わかめとコンのサラダ ぶどう 牛乳	588 23.4	588 23.4	とり肉 チーズ 牛乳	加工乳 牛乳	おなしめじ にんじん たまねぎ きゃべつ きゅうり	フロコリー たまねぎ きゅうり かき	じゃがいも ホールコーン パン	マーガリン サラダ油 くるみ
14 (木)	麦ごはん 中華丼 風味漬物 ポークシューマイ 大豆 牛乳	683 28.4	683 28.4	えび いか 大豆	ぶた肉 うすら卵 牛乳	たけのこ チンゲンサイ きくらげ きゅうり	にんじん はくさい きゃべつ しょうが	こめ ごま油 ごま	むぎ でんぶ
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	639 25.1	639 25.1	とうふ さつまあげ 牛乳	ハンバーグ 牛乳	ねぎ しょうが ほうろ	しょうが わかめくま にんじん	車糖 三温 ごま油 ごま	つきこんにゃく ごま
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	584 27	とり肉 牛乳	オムレツ 牛乳	にんじん もやし きゃべつ	たまねぎ にら きゅうり	パン さとう 小麦はいが	ごま油 アーモンド ファンダン
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	733 24.7	ぶた肉 大豆	脱脂粉乳 牛乳	にんにく にんじん レタス	たまねぎ グリーンピース きゅうり	じゃがいも こめ オリーブオイル	ごめあぶら むぎ
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	719 37.1	あぶらあげ かつおぶし チーズ 牛乳	かえり煮干 とり肉 にわとり卵	かんぴょう レモン汁 きゃべつ	たまねぎ パセリ きゅうり	じゃがいも 薄力粉 パン粉 半生	ごめあぶら ごま こめ
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	676 28	676 28	とうふ えび しらすずし アルミカップ 牛乳	とり肉 にわとり卵 牛乳	ひじき グリーンピース きゅうり おかわし 赤ピーマン	にんじん きゃべつ きゅうり ねのうめ	こめ でんぶ ホールコーン アーモンド 車糖 三温	ごめあぶら ごま ごま油 ごま
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	621 29.6	621 29.6	ベーコン チーズ 加工乳 牛乳	バター 加工乳 牛乳	にんじん きゃべつ	たまねぎ きゅうり	パン くるみ じゃがいも	黒砂糖 ごま油
25 (月)	卵とじうどん 大学いも みかん おやつ昆布 牛乳	690 27.1	690 27.1	とり肉 にわとり卵 牛乳	かまぼこ 牛乳	にんじん ごま みかん	ねぎ おなしめじ こんぶ	めん さつまいも ごま	でんぶ ごめあぶら ごま
26 (火)	ごはん じゃこ昆布 親子煮 きゅうりの ピリ辛揚げ リンゴゼリー 牛乳	640 26.1	640 26.1	ちりめんこ にわとり卵 牛乳	とり肉 牛乳	こんぶ たまねぎ しいたけ きゅうり	にんじん ほうろんそう しょうが	こめ ごま じゃがいも ゼリー	車糖 三温 ごめあぶら ごま油
27 (水)	食パン カリメース 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	789 31	チーズ にわとり卵 牛乳	ぶた肉 たいす	たまねぎ しょうが にんじん しいたけ ほうろんそう	にんじん みかん	食パン さつまいも ごま	でんぶ ごま油 ごま
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	823 34.4	823 34.4	牛乳 自身フライ 牛乳	ぶた肉 チーズ	しょうが にんじん ねぎ	だいこん ねぎ	こめ ごめあぶら じゃがいも	でんぶ 白玉もち

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)

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

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

34-0-2. 出力帳票

9月分		給食献立予定表		中央学校給食センター					
		きょう　しく　こん　だて　よ　てい　ひょう							
日付	こ　ん　だ　て　め　い	E単位 <sup>(kcal)</sup> たんぱく質(g) 脂質(g) 塩分(g)	お　も　な　ざ　い　り　ょ　う						
			血　や　に　く　に　な　る		体の調子をととのえる		力や熱のもとになる		
			1群	2群	3群	4群	5群	6群	
2	きつねうどん　牛乳　揚げ豆腐 (月)　　肉あんかけゼリー	621 28.4 28.2 2.6	とり肉　あぶらあげ かつおぶし　とうふ	牛乳	にんじん　ねぎ		給食砂でめん　さと う　でん粉　片栗粉 ゼリー	こめあぶら	
3	菜めし　豚汁　鯖の照り焼き (火)　牛乳　冬菜とえのきのひ たし　おやつ大豆	688 30.4 20.3 2.4	ぶた肉　とうふ　さわ ら　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　ごま　じゃがい も　つきこんにゃく	こめあぶら	
4	ごはん　納豆　若竹汁　鯖の南 (水)　蛮漬け　ひたし　牛乳	712 29.3 24.1 5.8	なatto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　赤ピーま す		こめ　黒糖　三温　ア ーモンド	ごま油	
5	ごはん　中華丼　風味漬け　い (木)　ちご　ポークシユーマイ おやつ大豆　牛乳	673 28.7 21.2 2.2	えび　ぶた肉　いか さすら　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　キャ ベツ　煮ほうりしよ 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	いちご	こめ　わぎ　でんぶ ん　ごま	ごま油	
8	中華風まぜごはん　にら卵ス (金)　えびシユマイ　大根漬け　ミルクデ ザート　牛乳	687 27.1 22.1 3.2	ぶた肉　にわとり卵 とうふ　煮干粉	牛乳	えび　ぶた肉　なた いか		こめ　おおむぎ　黒糖 三温　でんぶ　プリ ン	ごま油	
9	中華めん　チャンポン　大学芋 (月)　　はっさく　牛乳	692 25.6 17.2 6.5	えび　ぶた肉　なた いか	牛乳	はくさい　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 でんぶ　さつまい も　さとう　ごま	ごま油　こめあぶら	
10	ごはん　大根と油揚げのみそ汁 (火)　あじの南蛮漬け　煮ひたし　納 豆　牛乳	770 33.7 28.8 3.4	あぶらあげ　煮干粉 あじ　なた	牛乳	だいこん　こねぎ しょうが　ほうろけ ん　そう　まいたけ		こめ　じゃがいも　黒 糖　三温	ごま油	
11	ごま入り腎割りコッパハン　チン (水)　菜と卵のスーフ　白身魚フライ ビーフンソテー　牛乳	571 24.9 26 3.2	にわとり卵　白身フ 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　チャツ ナ　煮ほうり		パン　ごま　でんぶ ん　ビーフン	ごま油	
12	ソフトめん　カレーソース　シャキ (木)　シャキサラダ　いよかん　牛乳	747 33.2 23.1 6.2	あさり　ぼたてがい ぶた肉　ハム	牛乳	たまねぎ　しょうが たけのこ　にんじん はくさい　しいたけ ほうろけん　煮ほう り	いよかん	めん　アーモン ド　じゃがいも	ごま油　サラダ油	
13	チキンカレーライス　ヨーグル (金)　トあえ　福神漬け　おやつ 昆布　牛乳	690 19.1 19 2.9	とり肉　脱脂粉乳　レ バーセぼろ　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	バイロ缶詰　ル・レ クチュ	こめ　わぎ　じゃがい も	こめあぶら	
17	豚骨入りコッパハン　チョコク (火)　団子と白菜のスーフ　ゆで卵 アロカリのからしあえ　牛乳	551 23.6 21.1 3.1	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 はくさい　しいたけ ほうろけん　煮ほう り		パン　小麦はいが チョコクリーム　で んぶ		
18	枝豆ごはん　みそ汁　じゃがい (水)　ものきんぴら冷凍みかん　牛乳	716 25.7 18.7 3.6	とうふ　煮干粉　ぶ た肉	牛乳	えび　ぶた肉　とう ふ　煮干粉	みかん	こめ　ごま　じゃがい も　ごま油　つきこ ん　じゃく　黒糖　三温		
19	ごはん　ふりかけ(わかめ) (木)　生揚げと大根のねじりソース煮　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 らけ　にんにく　しよ うが　ほうろけん　煮 ほうり	みかん	こめ　中さら　ごま さとう	ごま油	
20	豚骨入りコッパハン　チョコク (金)　団子と白菜のスーフ　ゆで卵 アロカリのからしあえ　牛乳	551 30.1 23.6 3.1	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 はくさい　しいたけ ほうろけん　煮ほう り		パン　小麦はいが チョコクリーム　で んぶ		
24	ごはん　すきやき　じゃこ昆布 (火)　塩もみ　みかん　牛乳	664 25.1 19.8 3.3	牛肉　とうふ	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　ほうろけ ん　そう　こんぶ　キヤ ベツ	みかん	こめ　しらすき　黒糖 三温　ごま	ごま油	
25	大麦めん　かしわ汁　さつまい (水)　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　だいず	牛乳	にんじん　ねぎ　ほう ろけん　そう　ぶなし め　じ	いよかん	おおむぎ　大　さつ まいも　でんぶ　中 さら　ごま	ごま油	
28	ごはん　牛乳　豆腐つくね焼き (木)　カラフルサラダ　いなみそ汁	676 28 18.7 2.2	とうふ　えび　とり肉 にわとり卵　アルメ ン　カップ　煮干粉	牛乳　しらす干し	ひじき　にんじん　グ リンピース　キャベ ツ　おかひじき　きき うり　煮ほうり	アロカリソース	こめ　でんぶ　黒 ルゴーン　アーモン ド　黒糖　三温　じゃ がいも　こんにゃく	こめあぶら	
27	セルフおにぎり　じゃがいも (金)　のそぼろ煮　ししゃもの空揚げ 風味漬け　牛乳	683 22.2 21.4 2.4	ぶた肉　ししゃも	牛乳	給食のり　煮ほう り　グリンピース　に んじん　キャベツ　き ゆうりしよ		こめ　じゃがいも　さ とう　ごま	こめあぶら　ごま油	
30	五目ごはん　みそ汁　厚揚げ (月)　ごまあえ　乾燥小魚　牛乳	794 40.3 26.7 3.6	とり肉　あぶらあげ さけ　煮りとうふ　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　ねぎ　だいこん ほうろけん　そう　ち や		こめ　くるみ　さとう じゃがいも　とうも ろこ　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)

こんだて予定表 (Excel A3)

【摘要年月】2019年9月

【小学校コード】100001【学校名称】東部第一 小学校

【参照中学校コード】200011【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

次表示(F1)

前表示(F2)

Excel(F3)

取消(F9)

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 (5445~ kcal)		(1人1日)	
		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 とろろ	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	菜のみ 豚汁 鰻の照り焼き 牛乳 牛乳とえのきのひたし おやつ大豆	さくら 大豆 牛乳 とろろ 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	25.6	28.4	32.1	34	
4水	ごはん 納豆 若竹汁 鰻の南蛮漬け いちご	あじ 牛乳 なっとう かつおぶし	わかめ こねぎ きくらげ きやべつ きゅうり いちご たけのこ にんじん はくさい チンゲンサイ	626	668	729	750	
5木	ごはん 中華丼 風味漬け いちご ポークシューマイ おやつ大豆 牛乳	大豆 牛乳 えび ぶた肉 いかに うずら卵	しょうが きくらげ きやべつ きゅうり いちご たけのこ にんじん はくさい チンゲンサイ	663	712	787	812	
6金	中華風まぜごはん たらこ揚げ えびフライ 大根漬け ミルクデザート 牛乳	牛乳 煮干粉 にわとり卵 とろろ ぶた肉	だいこん にんじん しいたけ きくらげ にら えのきたけ しょうが こまつな こんぶ	27.7	29.3	31.6	32.4	
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 なたと 牛乳 いかに	はくさい にんじん ねぎ はっさく きくらげ メンマ	631	673	737	758	
10火	ごはん 大根と油揚げのみそ汁 あじの南蛮漬け 煮びたし 納豆 牛乳	あぶらあげ なっとう 牛乳 あじ 煮干粉	だいこん しょうが だいこん ほうれんそう まいたけ	27.1	28.7	31.1	31.9	
11水	ごま入り青割りかつお丼 チョコアイスと卵のサブ 白身魚フライ ビーフンソテー 牛乳	ぶた肉 牛乳 にわとり卵 白身フライ	たけのこ キヤベツ たまねぎ 青ピーマン にんじん チンゲンサイ えのきたけ きくらげ	627	667	727	747	
12木	ソフトめん かつお シャキシャキサラダ いよかん 牛乳	ハム ぶた肉 あさり はたてがし 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	25.5	27.1	29.5	30.3	
13金	チキンカレーライス ヨーグルトあえ 風味漬け 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・レクチン	639	692	773	800	
17火	胚芽入りお粥 パン 納豆と白菜のサラダ ゆで卵 ぶた肉のからしあえ 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	23.2	25	27.7	28.6	
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	とうろ 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	639	692	773	800	
19木	ごはん ふりかけ (わかめ) 生揚げと大根のサラダ 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	639	692	773	800	
20金	胚芽入りお粥 パン 納豆と白菜のサラダ ゆで卵 ぶた肉のからしあえ 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	23.2	25	27.7	28.6	
24火	ごはん すきやき じゃこ昆布 塩もみ みかん 牛乳	牛肉 とろろ 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 キヤベツ きゅうり みかん	515	551	605	623	
25水	大衆めん かしわ汁 きつまいもと大豆の揚げ煮 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	27.8	30.1	33.6	34.7	
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 とろろ えび とろろ しらす干し にわとり卵 アルミカップ 煮干粉	ひじき にんじん グリンピース キヤベツ おかひじき きゅうり 赤ピーマン ねりうめ モロヘイア ごぼう ねぎ えのきたけ ほうれんそう 寒天サラダ	515	551	605	623	
27金	セルフおにぎり じゃがいものそぼろ煮 ししやもの空揚げ 風味漬け 牛乳	ぶた肉 ししやも 牛乳	給食のり うめびし グリンピース にんじん キヤベツ きゅうり しょうが	27.8	30.1	33.6	34.7	
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 きくらげ とろろ たまごやき かつお ちりめんじゃこ 牛乳	にんじん ひじき しいたけ グリンピース ねぎ だいこん ほうれんそう もやし	614	664	739	764	
				23.3	25.1	27.9	28.8	
				487	524	579	598	
				22.9	24.7	27.3	28.2	
				622	676	756	783	
				25.9	28	31.2	32.2	
				629	683	765	793	
				20.6	22.2	24.5	25.2	
				730	794	889	921	
				37.2	40.3	45	46.8	

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

日別食品使用量表(献立)

日別食品使用量表(献立)

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。

摘要年月  
2019 年 9 月

発注群  
00 ~ 99

食品コード  
0 ~ 9999999

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。

プレビュー(F4)   印刷(F5)   取消(F9)   終了(F10)

[illegible]

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

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.】 2019091

【摘要の年月】 2019 年 09 月分

【印刷の範囲】 2 ~ 30 日迄

【献立連番】 ~ 99

【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】 センター合計

【印刷センター名】 中央学校給食センター

【操作案内】 学校名・センター名を修正してください。  
取消→F 9

Excel (F3) プレビュー(F4) 印刷 (F5)

取消 (F9) 終了(F10)

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 せりー				22 年 10 月 1 日 金曜日				2010.08.25 センター合計 中央学校給食センター									
使 用 食 品 名	仕入先	児 童 一 人 当 り				691 人 分				生 徒 一 人 当 り				610 人 分		合 計 1,301 人 分	
		正味重量	使 用 量	単 価	総使用量	正味重量	使 用 量	単 価	総使用量	正味重量	使 用 量	単 価	総使用量	正味重量	使 用 量	単 価	総使用量
		kg	kg	円	kg	円	kg	円	kg	円	kg	円	kg	円	kg	円	円
きつねうどん		1.00個	60.00	36.75	193.00	7,093											193.00個 7,093
学校給食用ゆでめん	給食会	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 成鶏肉 もも 皮なし	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				15,537
にんじん 横、皮つき		11.00	( 11.34)	8.31	7.80	5,742	13.20	( 13.61)	3.86	8.30	6,088	16.10kg	11,830				11,830
横断ねぎ葉、軟白、生		15.00	( 25.00)	9.50	17.30	6,565	18.00	( 30.00)	11.40	18.30	6,954	35.60kg	13,519				13,519
卵黄ば		6.60	( 6.60)	1.48	4.60	1,023	7.92	( 7.92)	1.77	4.80	1,080	9.40kg	2,103				2,103
こいくちしょうゆ		14.00	( 14.00)	5.81	3.67	4,015	16.80	( 16.80)	6.57	10.25	4,252	19.53kg	8,267				8,267
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				239
清酒 上撰		0.70	( 0.70)	0.45	0.50	311	0.84	( 0.84)	0.54	0.50	329	1.00kg	640				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				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				45
水		150.00	(150.00)		103.65		180.00	(180.00)		109.80		213.45 L					
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				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				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				1,779
半白味噌	給食会	12.50	( 12.50)	0.60	8.60	415	15.00	( 15.00)	0.72	9.20	439	17.80kg	854				854
鶏肉屋さ		12.50	( 12.50)	5.71	8.60	3,946	15.00	( 15.00)	6.86	9.20	4,185	17.80kg	8,131				8,131
にわとり ひき肉、生	給食会	0.83	( 0.83)	0.24	0.57	166	1.00	( 1.00)	0.29	0.61	177	1.18kg	343				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				148
片栗粉(白濁用)	給食会	0.83	( 0.83)	0.22	0.60	152	1.00	( 1.00)	0.26	0.60	159	1.20kg	311				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				75,133
当日献立合計			702.68	207.68		143,783		796.08	226.59		138,221		282,004				

### 37-0-3. 出力帳票(Excel形式)

[illegible]



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

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。

EXCEL表(F3)

取消(F9)

終了(F10)

38-0-2. 出力帳票(小学校)

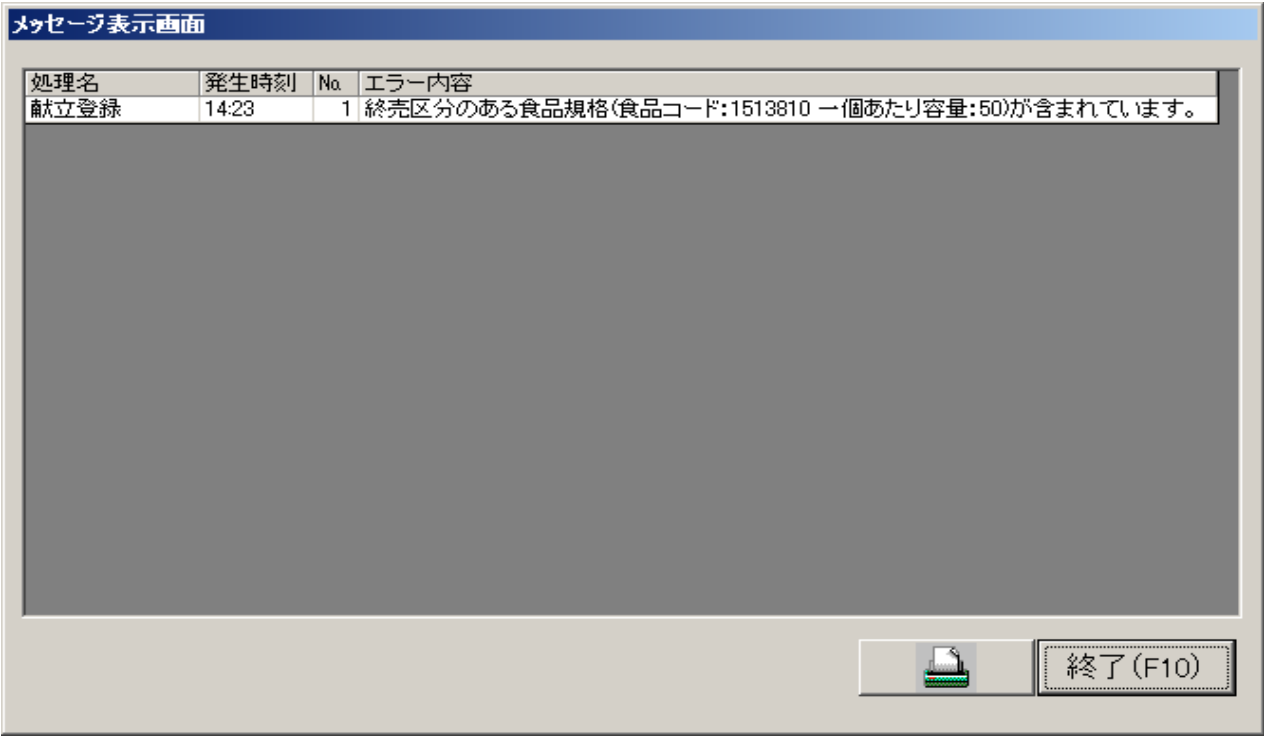
平成22年度									クラス別人数表									指示日 2010/10/1									中央学校給食センター								
学校名	年組	1組	2組	3組	4組	5組	6組	計	学校名	年組	1組	2組	3組	4組	5組	6組	計	学校名	年組	1組	2組	3組	4組	5組	6組	計	学校名	年組	1組	2組	3組	4組	5組	6組	計
東部第一小学校	1年	22	25	3				50	西部第二小学校	1年	24	21					45	東部第二小学校	1年	24	21					45	西部第三小学校	1年	24	21					45
	2年	31	30				61	2年		23	25				48	2年	23		25				48	2年	23	25					48				
	3年	26	24				50	3年		35	31				66	3年	35		31				66	3年	35	31					66				
	4年	23	22				45	4年		32	30				62	4年	32		30				62	4年	32	30					62				
	5年	33	31				64	5年		28	23				51	5年	28		23				51	5年	28	23					51				
	6年							合計		6年	37	40	4			81	6年		37	40	4			81	6年	37		40	4			81			
	担外	6					6	278		担外	7					7	360		担外	7						7		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							6年											6年							
	担外									担外									担外										担外						
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							6年											6年							
	担外									担外									担外										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
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、献立や一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

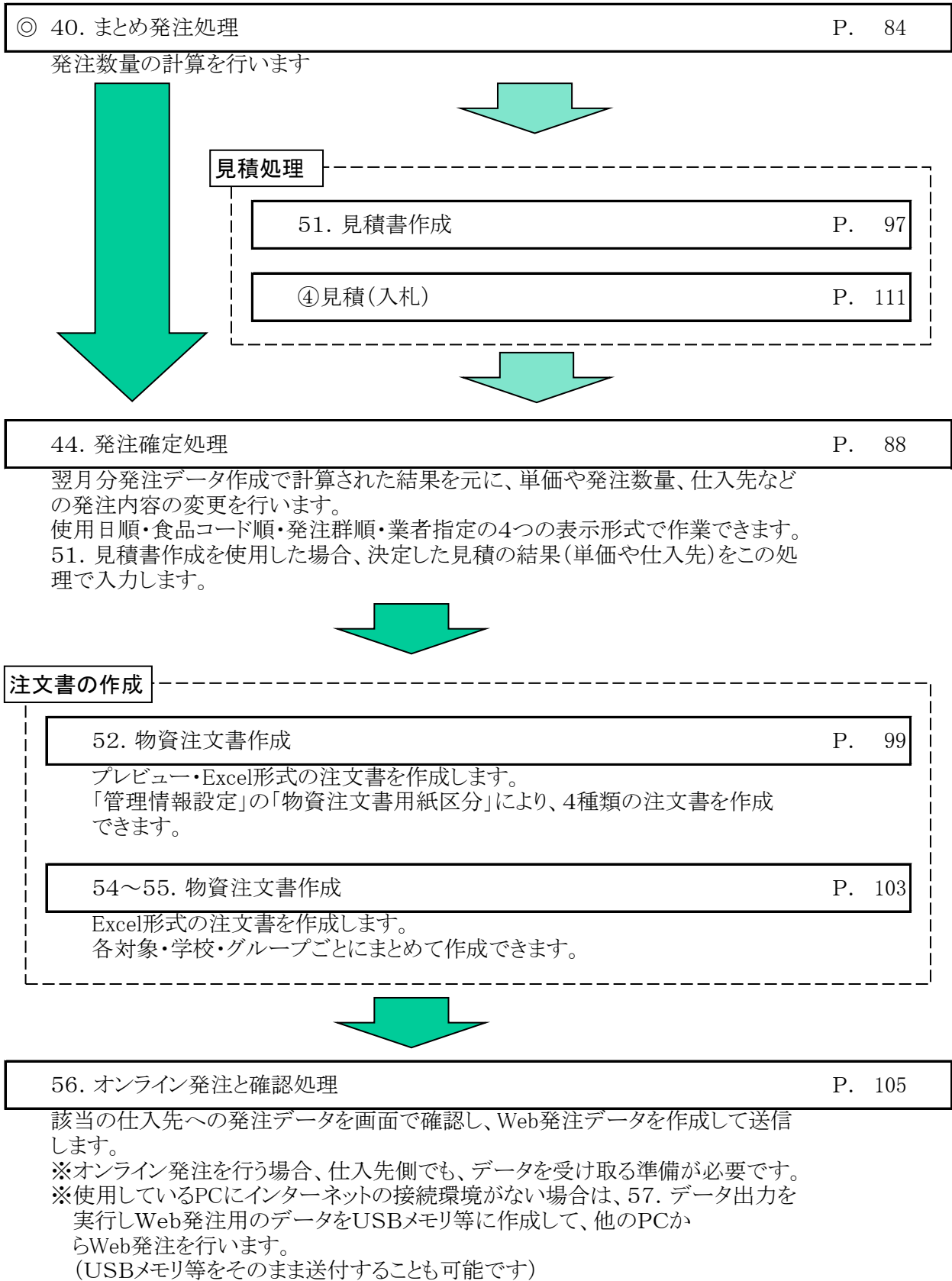
メッセージは処理名(エラー表示されたプログラム名)と発生時刻ごとに「No. 」が割り当てられます。「No. 」は1から始まります。  
何度か同じ処理を実行し同じエラーが発生した場合は、同じメッセージが何行か表示されます。一回分のエラー内容は、「No. 」が1から通し番号がついている部分までの範囲についてご確認ください。



### 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。

まとめ発注処理

まとめ発注処理

【対象月】

2019年 9月使用分

①【処理方法】

☒ 一ヶ月一括作成

☐ 指定日のみ作成

② 指定日

年月日

「指定日のみ作成」は、事前に「一ヶ月一括作成」をしてください。

実行 (F6)

取消 (F9)

終了 (F10)

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)

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			2010 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	指定用油 であん	193.00 箱	60.0 g	1 00 g		193.00		1 指定会	10/1	
			215.00 箱	80.0 g	1 00 g		215.00		1 〃	10/1	
			940.00 箱	100.0 g	1 00 g		940.00		1 〃	10/1	
	02034	じゃがいもでん粉	13.70 kg	10.000.0 g	1 10 k g		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 1 k g		1.10		1 指定会	10/1	
	03003	味噌 上白味噌	822.00 g	1.000.0 g	1 1 g		0.80		1 指定会	10/1	
	04032	水揚げ豆腐	137.00 kg	1.000.0 g	1 1 k g		137.00			10/1	
	04040	新揚げ	9.04 kg	1.000.0 g	1 1 k g		9.00			10/1	
	06212	にんじん 根、皮つき	15.54 kg	1.000.0 g	1 k g		15.50			10/1	
	06229	根類ねぎ葉、軟白、生	34.23 kg	1.000.0 g	1 1 k g		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 1 k g		3.00			10/1	
	11216	にわとり 肉類内 もも 皮なし	27.40 kg	1.000.0 g	1 1 k g		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 1 k g		17.13		45 鶏肉屋さん	10/1	
	13003	歩道巾着	1,242.00 本	206.0 g	1 200 g		1,242.00			10/1	
	1400301	半白粒米	17.13 kg	10.000.0 g	1 10.0 k g		1.00		1 指定会	10/1	
	1513010	アセロラゼリーF* (ニチレイ)	1,243.00 箱	50.0 g	1 50 g		1,243.00		1 指定会	10/1	
	16001	味噌 上味噌	939.00 g	1.0 g	1 1 g		939.00			10/1	
	17007	こいくちしょうゆ	19.18 kg	1.000.0 g	1 1 k g		19.18			10/1	
	1700701	有機大豆の油	1.14 kg	1.800.0 g	1 1.8 L ペット		1.00		1 指定会	10/1	
	17012	小麦	137.00 g	1.0 g	1 1 g		137.00			10/1	
10/4	1710301	中粒米	112.04 g	1.0 g	1 1 g		112.00			10/1	
	01083	こめ 水揚げ乾 精白米	113.84 kg	1.000.0 g	1 1 k g		113.84			10/4	
	02003	つきこんぱく 精粉こんぱく	14.23 kg	1.000.0 g	1 k g		14.20			10/4	
	03004	味噌 三徳味噌	5.98 kg	1.000.0 g	1 1 k g		5.98		1 指定会	10/4	
	04023	大豆、生粒、国産、軟	7.12 kg	1.000.0 g	1 1 k g		7.12		1 指定会	10/4	
	04032	水揚げ豆腐	56.92 kg	1.000.0 g	1 1 k g		56.92			10/4	
	0601101	国産いんげん	7.12 kg	500.0 g	1 600 g		14.20		1 指定会	10/4	
	06084	ごぼう 根	7.91 kg	1.000.0 g	1 1 k g		7.91			10/4	
	06103	しょうが	1.78 kg	1.000.0 g	1 1 k g		1.78			10/4	
	06212	にんじん 根、皮つき	14.57 kg	1.000.0 g	1 k g		14.19			10/4	
10/5	06229	根類ねぎ葉、軟白、生	23.72 kg	1.000.0 g	1 1 k g		23.72			10/4	
	0802201	なめこ水揚げ国産いんげん(入道)	23.46 kg	1.800.0 g	1 1.8 kg		15.80		1 指定会	10/4	
	09031	ひきき 生しひきき	5.69 kg	1.000.0 g	1 1 k g		5.69		1 指定会	10/4	
	1004302	かえり素子 (ピザット)	2.85 kg	1.000.0 g	1 1 k g		2.80		1 指定会	10/4	
	10173	さんま、生	101.64 kg	1.000.0 g	1 1 k g		101.64			10/4	
	10386	さつま揚げ	7.12 kg	1.000.0 g	1 1 k g		7.12			10/4	
	1302301	十勝のむヨーグルト【日清】	691.00 箱	180.0 g	1 180 m l		691.00		1 指定会	10/4	
	14002	ごま油	2.13 kg	1.000.0 g	1 1 k g		2.13		1 指定会	10/4	
	16001	味噌 上味噌	1.42 kg	1.000.0 g	1 1 k g		1.42			10/4	
	18023	おろしん、あかりん	2.85 kg	1.000.0 g	1 1 k g		2.88		95 〃 農	10/4	
10/5	17007	こいくちしょうゆ	15.65 kg	1.000.0 g	1 1 k g		15.65			10/4	
	1701304	脱脂粉70% (ミツカン)	1.42 kg	1.800.0 g	1 1.8 L		1.00		1 指定会	10/4	
	1704301	味噌 白味噌 (特)	14.23 kg	1.000.0 g	1 1 k g		15.00		1 指定会	10/4	
	01083	こめ 水揚げ乾 精白米	99.61 kg	1.000.0 g	1 1 k g		99.61			10/5	
	02003	つきこんぱく 精粉こんぱく	14.23 kg	1.000.0 g	1 k g		14.20			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 2019/09/02 ~ 2019/09/30  
食品コード 0 ~ 9999999

【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

フレビュー(F4) 印刷(F5) 取消(F9) 終了(F10)

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	一個当たり容量	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	雑穀 [おおむぎ 米糰子]	10/14	9.96 kg	9.96 kg	1,000.0 g	1	1 kg	10.00	10.00 kg		1 給食会
0101602	ハート [小麦粉] [日本製粉]	10/19	9.96 kg	19.92 kg	1,000.0 g	1	1 kg	10.00	20.00 kg		1
01017	小麦粉 強力粉 学校給食用	10/7	11.38 kg	11.38 kg	1,000.0 g	1	1 kg	12.00	12.00 kg		1 給食会
0102701	麦パン学校給食用 [粉]	10/20	4.15 kg	4.15 kg	1,000.0 g	1	1 kg	4.15	4.15 kg		100 廣
01029	コッペパン 学校給食用	10/27	35.35 kg	35.35 kg	30.0 g	2	200	1,423.00	35.35 kg		10 パン屋さん
		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]	10/18	55.92 kg	55.92 kg	1,000.0 g	1	1 kg	55.92	55.92 kg		10 パン屋さん
0102902	雑穀コッペパン 学校給食用	10/6	491.00 個	47.68 kg	69.0 g	1	60g	491.00	47.68 kg		10 パン屋さん
0104001	オオムギ粉 [強力粉] [粉]	10/25	491.00 個	55.28 kg	80.0 g	1	80	491.00	55.28 kg		20 雑穀さん
0104011	給食用ゆめめん	10/1	195.00 個	11.55 kg	60.0 g	1	60g	195.00	11.55 kg		1 給食会
			215.00 個	28.78 kg	80.0 g	1	80g	215.00	28.78 kg		1
			340.00 個	116.78 kg	100.0 g	1	100g	340.00	116.78 kg		1
0105002	ゆめめん (肉入り) (C/P)	10/18	14.23 kg	14.23 kg	500.0 g	1	500 g	29.00	14.50 kg		1 給食会
0106901	雑穀	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、大塚製粉、雑白米	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 雑粉こんにゃく	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 系(清汁南蛮)	10/21	28.46 kg	28.46 kg	500.0 g	1	400 g	56.90	28.45 kg		20 雑穀さん
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 雑穀、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 雑穀、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	197.64 kg	1,000.0 g	1	1 kg	31.60	197.80 kg		
		10/13	79.06 kg	276.70 kg	1,000.0 g	1	1 kg	79.00	275.80 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(発注)**

### 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	<input type="text" value="00"/>	～	<input type="text" value="99"/>
食品コード	<input type="text" value="0"/>	～	<input type="text" value="9999999"/>
仕入先	<input type="text" value="000000"/>	～	<input type="text" value="999999"/>

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。

ﾌﾟﾚﾋﾞｭｰ(F4)
印刷(F5)
取消(F9)
終了(F10)

43-0-2. 出力帳票

[illegible]

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。

発注確定処理

発注確定処理 [使用日別]

②

使用日範囲 2019/09/02 ~ 2019/09/30

明細の項目を訂正できます。

①

◎ 使用日順表示

○ 食品順表示

○ 見積用分類順

○ 仕入先順

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	初期発注差	単区	発注単価	税区	仕入先	仕入先名
2019/09/02	0104011	給食用ゆでめん	60.0	1 80 g		339.00 袋	339.00			35.00		000001	給食会
2019/09/02	0104011	給食用ゆでめん	80.0	1 80 g		215.00 個	215.00			40.00		000001	給食会
2019/09/02	0104011	給食用ゆでめん	100.0	1 100 g		899.00 個	899.00			45.00		000001	給食会
2019/09/02	0104011	給食用ゆでめん	120.0	1 120 g		600.00 個	600.00					000001	給食会
2019/09/02	02034	じゃがいもでん粉	10,000.0	1 1 0 k g		29.15 k g	2.30			1,192.00		000050	八百屋さ/
2019/09/02	0203402	片栗粉 (日清商會)	1,000.0	1 1 k g		1.92 k g	1.90			250.00		000001	給食会
2019/09/02	03003	車糖 上白糖	1,000.0	1 1 .		1.39 k g	1.40			270.00		000001	給食会
2019/09/02	04032	木綿豆腐	1,000.0	1 1 k g		231.50 k g	231.50						

税区 (0 : 外税 1 : 内税 9 : 非課税) 単区 (1 : 食品マスタの単価を使用)

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)

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

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

☐ 使用日順表示

☒ 食品順表示

☐ 見積用分類順

☐ 仕入先順

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
19/09/05	0100701	精麦(おおむぎ 米粒麦)	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 米粒麦)	1,000.0	1 1 k g				34.00			220.40	0000	
2019/09/25	01009	おおむぎ 大麦め ん ゆで	1 1 0 5 g	1		185.20					50.00		
2019/09/09	0102001	ゆで中華めん(粉)	1 1 0 5 g	1		185.20					40.00	0000	
2019/09/11	01029	コッペパン 学校 給食用	1 1 0 5 g	1		115.78					52.50	0000	
2019/09/17	01029	コッペパン 学校 給食用	144.9	1 1 0 5 g		115.75 kg	799.00	231.55			52.50	0000	
2019/09/20	01029	コッペパン 学校 給食用	144.9	1 1 0 5 g		115.75 kg	799.00	347.33			52.50	0000	
2019/09/12	0104001	ソフトクリーム 式めん(粉)	80.0	1 個		691.00 個	691.00	55.28			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

税別 1 外税 1: 内税 9: 非課税 単区 (1: 食品マスタの単価を使用)

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)

発注条件設定(今回発注食品)

2019年07月15日

処理区分

1

修正

0:新規

1:修正

2:削除

食品コード

0104011

給食用ゆでめん

規格条件

1

メーカー名記入

2

サンプル添付

コメント

3

一個袋入り

4

品質良好のもの

納入予定日設定

使用日の

日前に納入

//

時刻設定

7

時

30

分前に納入

08~18時

発注群

10

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。

対象別 発注確定 (使用日別)

①

使用日範囲

2010.10.01

~

2010.10.28

対象別 発注確定 (使用日別)

②

略名を表示

③

④

使用日	食品名	規格名	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
2010.10.01	給食用ゆでめん	60g	給食会	193.00 袋	11.58	193.00		193.00		
2010.10.01	給食用ゆでめん	80g	給食会	215.00 個	28.78	215.00		215.00		
2010.10.01	給食用ゆでめん	100g	給食会	840.00 個	112.78	840.00		230.00	610.00	
2010.10.01	じゃがいもでん粉	10kg	八百屋さん	13.70 kg	13.00	1.30		0.60	0.70	
2010.10.01	片栗粉(日清商会)	1kg	給食会	1.14 kg	1.10	1.10		0.50	0.60	
2010.10.01	車糖 上白糖	1・	給食会	0.82 kg	0.80	0.80		0.40	0.40	
2010.10.01	木綿豆腐	1kg		137.00 kg	137.00	137.00		63.80	73.20	
2010.10.01	油揚げ	1kg		9.04 kg	9.04	9.04		4.21	4.83	
2010.10.01	にんじん 根、皮つき	kg		15.54 kg	15.50	15.50		7.20	8.30	
2010.10.01	根深ねぎ葉、軟白、生	1kg		34.25 kg	34.25	34.25		15.95	18.30	

発注数計より按分

挿入(F4)

更新(F6)

削除(F7)

取消(F9)

終了(F10)

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。

対象別 発注確定 (食品別)

対象別 発注確定 (食品別)

表示開始食品

①

~ 9999999

明細の項目を訂正できます。

☐ 略名を表示

②

食品名

規格名

使用日

仕入先

総使用量

発注累計kg

③

発注数計

④

発注数内訳

幼児

児童

生徒

成人

精麦(おもむぎ 米粒麦)	1kg	2010.10.14	給食会	9.96 kg	11.00	11.00		5.00	6.00	
精麦(おもむぎ 米粒麦)	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	11.39 kg	12.00	12.00		6.00	6.00	
小麦粉 薄力粉 学校給食用	1kg	2010.10.20	' 調	4.16 kg	4.14	4.14		2.00	2.14	
食パン学校給食用(粉)	60	2010.10.27	パン屋さん	85.38 kg	85.38	1,423.00		691.00	732.00	
コッペパン 学校給食用	45g	2010.10.13	パン屋さん	34.55 kg	0.06	1.00		1.00		
コッペパン 学校給食用	45g	2010.10.22	パン屋さん	34.55 kg	0.12	1.00		1.00		
コッペパン 学校給食用	105g	2010.10.13	パン屋さん	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	パン屋さん	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	パン屋さん	56.92 kg	56.92	56.92		27.64	29.28	

発注数計より按分

食品範囲集計

挿入(F4)

更新(F6)

削除(F7)

取消(F9)

終了(F10)

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)

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

発注数内訳

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	幼児	児童	生徒	成人
② 小麦粉 薄力粉	1kg	2010.10.14	給食会	9.96 kg	11.00	11.00		5.00	6.00	
③ 小麦粉 薄力粉	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	パン屋さん					691.00	732.00	
コッペパン 学校給食用	45g	2010.10.13	パン屋さん					1.00		
コッペパン 学校給食用	45g	2010.10.22	パン屋さん					1.00		
コッペパン 学校給食用	105g	2010.10.13	パン屋さん	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	パン屋さん	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	パン屋さん	56.92 kg	56.92	56.92		27.64	29.28	

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。  
まとめ発注処理の時は、全範囲指定。

【入力範囲】 使 用 日  ～ 9999.99.99

【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)

プレビュー(F4) 印刷(F5) 再試(F8) 取消(F9) 終了(F10)

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年 10月										2010/09/06 1頁	
使用日	食 品 名	規格名	容量	入数	発 注 数 内 訳				発注数合計	発注果計 kg	総使用量
					幼児	児童	生徒	成人			
10/1	指定用巾着めん	99g	60.0g	1		193.00			193.00	11.58	193.00kg
		99g	80.0g	1		215.00			215.00	28.78	215.00kg
		100g	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【甘味用】	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
	味噌 豆腐	1kg	1.000.0g	1		63.80	73.20		137.00	137.00	137.00kg
	味噌 味噌	1kg	1.000.0g	1		4.21	4.83		9.04	9.04	9.04kg
	にんじん 根、皮つき	1kg	1.000.0g	1		7.20	8.30		15.50	15.50	15.54kg
	味噌 味噌、根、皮、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
	にわとり 成鶏内 もも 皮なし	1kg	1.000.0g	1		12.78	14.64		27.40	27.40	27.40kg
	にわとり ひき肉 生	1kg	1.000.0g	1		7.98	9.15		17.13	17.13	17.13kg
	味噌 味噌	200g	200.0g	1		632.00	610.00		1,242.00	255.88	1,242.00kg
	米白粒米	1kg	15.500.0g	1		0.50	0.60		1.10	18.18	17.13kg
	アセロラゼリー等【ニチレイ】	50g	50.0g	1		632.00	610.00		1,242.00	62.40	1,242.00kg
	味噌 上味噌	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		19.16	19.16	19.16kg
	有機丸大豆の醤油	1.8Lパック	1.800.0g	1		1.00	1.00		2.00	3.60	1.14kg
10/4	味噌 味噌	1kg	1.0g	1		63.80	73.20		137.00	0.14	0.14kg
	中巻米	1kg	1.0g	1		51.00	61.00		112.00	0.11	0.11kg
	こめ 米穀類 精白米	1kg	1.000.0g	1		55.28	58.68		113.96	113.96	113.96kg
	つきこんにゃく 精粉こんにゃく	1kg	1.000.0g	1		6.90	7.30		14.20	14.20	14.23kg
	味噌 三徳味噌	1kg	1.000.0g	1		2.90	3.00		5.90	5.90	5.97kg
	だし だし、生、根、皮、生	1kg	1.000.0g	1		3.45	3.65		7.12	7.12	7.12kg
	味噌 豆腐	1kg	1.000.0g	1		27.64	29.28		56.92	56.92	56.92kg
	豆腐 豆腐	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	7.84	7.91kg
	しょうが 根、皮、生	1kg	1.0g	1		863.75	915.00		1,778.75	1.78	1.78kg
	にんじん 根、皮、生	1kg	1.000.0g	1		7.00	7.50		14.50	14.50	14.57kg
	味噌 味噌、根、皮、生	1kg	1.000.0g	1		11.52	12.20		23.72	23.72	23.72kg
	なめこ米穀類 精白米(入道)	1kg	1.000.0g	1		7.70	8.00		15.70	28.26	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
	かえり米(1ピット)	1kg	1.000.0g	1		1.40	1.50		2.90	2.90	2.94kg
	さんま、生	1kg	1.000.0g	1		49.35	52.23		101.58	101.58	101.58kg
	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】	1kg	1.000.0g	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
10/5	味噌 上味噌	1kg	1.0g	1		691.00	732.00		1,423.00	1.42	1.42kg
	おひたし、おひたし	1kg	1.000.0g	1		1.38	1.46		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
	豚肉 豚肉(ミツカン)	1kg	1.000.0g	1		1.00	1.00		2.00	3.60	1.42kg
	味噌 味噌(味噌)	1kg	1.000.0g	1		7.00	8.00		15.00	15.00	14.23kg
	こめ 米穀類 精白米	1kg	1.000.0g	1		48.37	51.24		99.61	99.61	99.61kg
	つきこんにゃく 精粉こんにゃく	1kg	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年 10月										2010/09/06 1頁	
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 kg	総使用量
					幼児	児童	生徒	成人			
抹茶【お好み】 茶殻紙	1kg x	10/14	1,000.0 x	1		5.00	6.00		11.00	11.00	9.96 kg
	1kg x	10/19	1,000.0 x	1		5.00	6.00		11.00	22.00	9.96 kg
ハート【小麦粉】 【日本産粉】	1kg x	10/7	1,000.0 x	1		6.00	6.00		12.00	12.00	11.39 kg
小麦粉 強力粉 学校給食用	1kg x	10/20	1,000.0 x	1		2.00	2.14		4.14	4.14	4.16 kg
麦パン【学校給食用】【粉】	99 x	10/27	39.0 x	2		691.00	736.00		1,427.00	55.35	55.35 kg
コッペパン 学校給食用	4 x	10/13	62.1 x	1		1.00			1.00	0.06	34.55 kg
	10 x		144.9 x	1		238.00	253.00		491.00	71.21	36.60 kg
	4 x	10/22	62.1 x	1		1.00			1.00	71.27	34.55 kg
	10 x		144.9 x	1		238.00	253.00		491.00	142.42	36.60 kg
コッペパン【学校給食用】【粉】	1kg x	10/13	1,000.0 x	1		27.64	29.23		56.87	56.87	56.87 kg
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 kg
揚げパン【お好み】めん【粉】	99	10/25	80.0 x	1		691.00			691.00	55.28	691.00 kg
給食用ゆでめん	99 x	10/1	60.0 x	1		193.00			193.00	11.58	193.00 kg
	99 x		80.0 x	1		215.00			215.00	23.78	215.00 kg
	99 x		100.0 x	1		230.00	610.00		840.00	152.78	940.00 kg
めんたん【肉入り】【中華】	500.0 x	10/18	500.0 x	1		14.00	15.00		29.00	14.50	14.23 kg
乾燥	1kg x	10/26	1,000.0 x	1		4.00	4.00		8.00	8.00	7.12 kg
小麦はいが	1kg x	10/18	1,000.0 x	1		3.46	3.66		7.12	7.12	7.12 kg
パン粉 半粒	1kg x	10/20	1,000.0 x	1		4.61	4.88		9.49	9.49	9.49 kg
こめ 水稲磨穀 精白米	1kg x	10/4	1,000.0 x	1		55.23	58.56		113.84	113.84	113.84 kg
	1kg x	10/5	1,000.0 x	1		48.37	51.24		99.61	213.45	99.61 kg
	1kg x	10/7	1,000.0 x	1		55.23	58.56		113.84	327.29	113.84 kg
	1kg x	10/8	1,000.0 x	1		55.23	58.56		113.84	441.13	113.84 kg
	1kg x	10/12	1,000.0 x	1		55.23	58.56		113.84	554.97	113.84 kg
	1kg x	10/14	1,000.0 x	1		48.37	51.24		99.61	654.58	99.61 kg
	1kg x	10/15	1,000.0 x	1		55.23	58.56		113.84	768.42	113.84 kg
	1kg x	10/19	1,000.0 x	1		48.37	51.24		99.61	868.03	99.61 kg
	1kg x	10/20	1,000.0 x	1		55.23	58.56		113.84	981.87	113.84 kg
	1kg x	10/21	1,000.0 x	1		55.23	58.56		113.84	1,095.71	113.84 kg
	1kg x	10/25	1,000.0 x	1		55.23	58.56		113.84	1,209.55	113.84 kg
	1kg x	10/26	1,000.0 x	1		55.23	58.56		113.84	1,323.39	113.84 kg
白玉もち	1kg x		1,000.0 x	1		21.00	22.00		43.00	43.00	42.69 kg
つきこんにゃく 雑粉こんにゃく	kg	10/4	1,000.0 x	1		6.90	7.30		14.20	14.20	14.23 kg
	kg	10/5	1,000.0 x	1		6.90	7.30		14.20	28.40	14.23 kg
	kg	10/8	1,000.0 x	1		6.90	7.30		14.20	42.60	14.23 kg
	kg	10/15	1,000.0 x	1		6.90	7.30		14.20	56.80	14.23 kg
つきこんにゃく【高】(高津商店)	500 x	10/21	500.0 x	1		27.60	29.30		56.90	28.45	28.45 kg
しらたき	kg	10/12	1,000.0 x	1		20.70	22.00		42.70	42.70	42.69 kg
さつまいも 焼酎、生	1kg x	10/25	1,000.0 x	1		53.70	56.90		110.60	110.60	110.67 kg
	1kg x	10/27	1,000.0 x	1		45.10	48.30		93.40	205.90	93.47 kg
じゃがいも 焼酎、生	kg	10/5	1,000.0 x	1		15.40	16.30		31.70	31.70	31.63 kg
	kg	10/6	1,000.0 x	1		38.40	40.70		79.10	110.80	79.06 kg
	kg	10/7	1,000.0 x	1		26.90	28.50		55.40	166.20	55.34 kg
	kg	10/8	1,000.0 x	1		15.40	16.30		31.70	197.90	31.63 kg
	kg	10/13	1,000.0 x	1		38.40	40.70		79.10	277.00	79.06 kg

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    ~ 9999.99.99  
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)

EXCEL(F4) 再試(F8) 取消(F9) 終了(F10)

50-0-2. 出力帳票

対象別発注学校別													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
10/1	給食用ゆであん	60g	60.00	1.0	193.00 袋	193.00	袋	104.00	89.00											給食会	35.00	
10/1	給食用ゆであん	90g	90.00	1.0	215.00 個	215.00	個	91.00	124.00											給食会	40.00	
10/1	給食用ゆであん	100g	100.00	1.0	840.00 個	840.00	個	85.00	147.00	300.00	280.00	30.00								給食会	45	
10/1	じゃがいもでん粉	1.0kg	10,000.00	1.0	13.70 kg	1.40	kg	0.30	0.40	0.40	0.30									八百屋さん	1192	
10/1	片栗粉(日清食品)	1kg	1,000.00	1.0	1.14 kg	1.10	kg	0.20	0.30	0.30	0.30									給食会	250	
10/1	菓糖 上白糖	1-	1,000.00	1.0	0.82 kg	0.80	袋	0.20	0.20	0.20	0.20									給食会	270	
10/1	水揚げ豆腐	1kg	1,000.00	1.0	137.00 kg	137.00		27.80	36.00	36.00	33.60	3.60										
10/1	油揚げ	1g	1.00	1.0	0.24 kg	237.60						237.60										
10/1	油揚げ	1kg	1,000.00	1.0	8.81 kg	8.81		1.83	2.38	2.38	2.22											
10/1	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									670	
10/1	根菜ねぎ葉 軟白 生	1g	1.00	1.0	0.90 kg	900.00	kg					900.00										
10/1	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											
10/1	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											
10/1	にわとり 成鶏肉 生 皮有	1g	1.00	1.0	0.72 kg	720.00						720.00								鶏肉屋さん		
10/1	にわとり 成鶏肉 生 皮有	1kg	1,000.00	1.0	26.68 kg	26.68		5.56	7.20	7.20	6.72									鶏肉屋さん		
10/1	にわとり ひき肉 生	1g	1.00	1.0	0.45 kg	450.00						450.00								鶏肉屋さん		
10/1	にわとり ひき肉 生	1kg	1,000.00	1.0	16.68 kg	16.68		3.48	4.50	4.50	4.20									鶏肉屋さん		
10/1	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									38	
10/1	米白粒油	1G. 5kg	16,500.00	1.0	17.13 kg	1.10	缶	0.20	0.30	0.30	0.30									給食会	746	
10/1	アセロラ酢(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	
10/1	清酒 上撰	1g	1.00	1.0	0.95 kg	859.00		194.60	252.00	252.00	235.20	25.20										
10/1	ごいちしょうゆ	1g	1.00	1.0	0.50 kg	504.00						504.00										
10/1	ごいちしょうゆ	1kg	1,000.00	1.0	18.67 kg	18.59		3.89	5.00	5.00	4.70											
10/1	有機大豆の醤油	1BL. 500ml	1,800.00	1.0	1.14 kg	4.00	本	1.00	1.00	1.00	1.00									給食会	500	
10/1	食塩	1g	1.00	1.0	0.14 kg	137.00		27.80	36.00	36.00	33.60	3.60										
10/1	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	kg	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									280	
10/4	菓糖 三洋糖	1g	1.00	1.0	0.15 kg	151.20						151.20								給食会		
10/4	菓糖 三洋糖	1kg	1,000.00	1.0	5.82 kg	5.82		1.39	1.51	1.51	1.41									給食会		
10/4	だいたず 全粒 国産 乾	1g	1.00	1.0	0.19 kg	180.00						180.00								給食会		
10/4	だいたず 全粒 国産 乾	1kg	1,000.00	1.0	6.94 kg	6.94		1.66	1.80	1.80	1.68									給食会		
10/4	水揚げ豆腐	1kg	1,000.00	1.0	56.92 kg	56.92		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					200.00										

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

見積書作成

見積書作成

【処理内容の説明】

給食『物資見積書』の作成をします。A4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。

【使用日】

2019/09/01 ~ 2019/09/30

【発注群】

00 ~ 99

00 (食品群未設定)

01 野菜・果物

02 調味料

03 乾物

04 冷凍食品

05 冷凍野菜

06 (添加物)

07 肉・卵類

08 大豆製品

09 その他

10 主食

操作案内

開始範囲を入力して下さい。  
指定した範囲が対象になります。

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	
		2010.09.06 09:24:43		1 頁			
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 2 0 g		2		13-1	22-1	
201	コッペパン 学校給食用 1 0 5 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		

## 51-0-3. 出力帳票(形式1:A4縦版 プレビュー)

2010 年 10 月分		給食物資見積書		2010/09/06 09:19		中央学校給食センター	
主 食		銘柄・条件		数量	単価	備考	
199	蕎麦(おおむぎ 糸巻麦) 1kg 詰			20.00 kg			
200	コッペリメン 学校給食用 20g 詰			2.00 個			
201	コッペリメン 学校給食用 100g 詰			982.00 個			
202	資料リコッペリメン 学校給食用 50g 詰			691.00 個			
203	給食用ゆでめん 80g 詰	オーカー名記入 一袋換入	サンプル添付 品質良好のもの	215.00 個			
204	給食用ゆでめん 100g 詰	オーカー名記入 一袋換入	サンプル添付 品質良好のもの	840.00 個			
205	給食用ゆでめん 80g 詰	オーカー名記入 一袋換入	サンプル添付 品質良好のもの	193.00 個			
206	こめ 水磨穀粒 精白米 1kg 詰			1,323.39 kg			
207	普通牛乳 200			23,274.00 本			

51-0-4. 出力帳票(Excel形式)

[illegible]

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

物資注文書作成

【処理内容】仕入先毎に、物資注文書（A 4 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

物資注文書							6 頁
【伝票番号】 6		中央学校給食センター					
【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	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	80.00	1	193.00	
	0123	給食用炒りめん	80g	80.00	1	215.00	
	0124	給食用炒りめん	100g	100.00	1	840.00	
		片栗粉 (日清商社)	1kg	1000.00	1	1.1	
		車糖 上白糖	1kg	1000.00	1	0.8	
		米白粒油	1kg	1650.00	1	1.00	
		アセロラゼリードレッシング	50g	80.00	1	1248.00	
		有糖丸大豆の醤油	1.8Lベッ	1800.00	1	1.00	
		車糖 三温糖	1kg	1000.00	1	7.12	
		だんご 全粒 国産、乾	1kg	1000.00	1	14.23	
10/4		国産いんげん	800g	800.00	1	14.20	
		なめこ水巻缶詰 1.8kg (入広瀬)	1.8kg	1800.00	1	15.80	
		ひじき だしひじき	1kg	1000.00	1	5.89	
		かえり素干 (ビアット)	1kg	1000.00	1	2.8	
		十勝のむぎヨーグルト (日清)	180ml	180.00	1	891.00	
		こま油	1kg	1000.00	1	2.13	
		穀物群 (穀物群)	1.8L	1800.00	1	1.00	
		砂糖 (砂糖)	1kg	1000.00	1	15.00	
		だんご 全粒 国産、乾	1kg	1000.00	1	14.23	
		おろし生しょうが	1kg	1000.00	1	1.40	
10/5		おろし生しょうが	1kg	1000.00	1	1.40	
		片栗粉	1kg	1000.00	1	10.00	
		いかだて (表面) のこ入 (糖漬)	60g	60.00	1	1441.00	
		おさらだ油	1.650g	1650.00	1	0.40	
		車糖 上白糖	1kg	1000.00	1	0.40	
		片栗水素 (とちや)	800g	800.00	1	35.6	
		チャウダー粉 (Q B B)	1kg	1000.00	1	7.00	
		サラダ油	1kg	1000.00	1	2.85	
		穀物群 (穀物群)	1.8L	1800.00	1	2.00	
		からスープ	1kg	1000.00	1	5.00	
10/7		おろし生しょうが	1kg	1000.00	1	1.40	
		かえり素干 (とちや)	1kg	1000.00	1	691.00	
		ハート (小麦粉) (日本製粉)	1kg	1000.00	1	12.00	
		海苔 (海苔)	1kg	1000.00	1	4.30	
		すりこま (目)	1kg	1000.00	1	1.40	
		すりこま (黒)	1kg	1000.00	1	569.20	
		かんぴょう 乾	1kg	1000.00	1	5.70	
		かえり素干 (ビアット)	1kg	1000.00	1	3.60	
		花かつお かつお削り	500g	500.00	1	5.70	
		さけ切身フィレ (徳川)	60g	60.00	1	1423.00	
10/8		米白粒油	1kg	1650.00	1	0.50	
		砂糖 (砂糖)	1kg	1000.00	1	6.00	
		砂糖 (砂糖)	1kg	1000.00	1	3.00	
		車糖 三温糖	1kg	1000.00	1	7.12	
		だんご 全粒 国産、乾	1kg	1000.00	1	21.35	
		冷凍みかん	100.00	100.00	1	891.00	
		乾燥きんぴら	500.00	500.00	1	2.80	
		乾干粉	1kg	1000.00	1	2.80	
		ジボタキイカ (Q F ニチロ)	80g	80.00	1	1.00	
		ジボタキイカ (Q F ニチロ)	80g	80.00	1	1.00	

Excel形式

物資注文書							6 頁
【伝票番号】 6		中央学校給食センター					
【仕入業者】 1 (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	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	80.00	1	193.00	
	0123	給食用炒りめん	80g	80.00	1	215.00	
	0124	給食用炒りめん	100g	100.00	1	840.00	
		片栗粉 (日清商社)	1kg	1000.00	1	1.1	
		車糖 上白糖	1kg	1000.00	1	0.8	
		米白粒油	1.6.5kg	1650.00	1	1.00	
		アセロラゼリードレッシング	50g	80.00	1	1248.00	
		有糖丸大豆の醤油	1.8Lベッ	1800.00	1	1.00	
		車糖 三温糖	1kg	1000.00	1	5.98	
		だんご 全粒 国産、乾	1kg	1000.00	1	7.12	
10/4		国産いんげん	800g	800.00	1	14.20	
		なめこ水巻缶詰 1.8kg (入広瀬)	1.8kg	1800.00	1	15.80	
		ひじき だしひじき	1kg	1000.00	1	5.89	
		かえり素干 (ビアット)	1kg	1000.00	1	2.8	
		十勝のむぎヨーグルト (日清)	180ml	180.00	1	891.00	
		こま油	1kg	1000.00	1	2.13	
		穀物群 (穀物群)	1.8L	1800.00	1	1.00	
		砂糖 (砂糖)	1kg	1000.00	1	15.00	
		だんご 全粒 国産、乾	1kg	1000.00	1	14.23	
		おろし生しょうが	1kg	1000.00	1	1.40	
10/5		おろし生しょうが	1kg	1000.00	1	1.40	
		片栗粉	1kg	1000.00	1	10.00	
		いかだて (表面) のこ入 (糖漬)	60g	60.00	1	1441.00	
		おさらだ油	1.650g	1650.00	1	0.40	
		車糖 上白糖	1kg	1000.00	1	0.40	
		片栗水素 (とちや)	800g	800.00	1	35.6	
		チャウダー粉 (Q B B)	1kg	1000.00	1	7.00	
		サラダ油	1kg	1000.00	1	2.85	
		穀物群 (穀物群)	1.8L	1800.00	1	2.00	
		からスープ	1kg	1000.00	1	5.00	
10/7		おろし生しょうが	1kg	1000.00	1	1.40	
		かえり素干 (とちや)	1kg	1000.00	1	691.00	
		ハート (小麦粉) (日本製粉)	1kg	1000.00	1	12.00	
		海苔 (海苔)	1kg	1000.00	1	4.30	
		すりこま (目)	1kg	1000.00	1	1.40	
		すりこま (黒)	1kg	1000.00	1	569.20	
		かんぴょう 乾	1kg	1000.00	1	5.70	
		かえり素干 (ビアット)	1kg	1000.00	1	3.60	
		花かつお かつお削り	500g	500.00	1	5.70	
		さけ切身フィレ (徳川)	60g	60.00	1	1423.00	
10/8		米白粒油	1.6.5kg	1650.00	1	0.50	
		砂糖 (砂糖)	1kg	1000.00	1	6.00	
		砂糖 (砂糖)	1kg	1000.00	1	3.00	
		車糖 三温糖	1kg	1000.00	1	7.12	
		だんご 全粒 国産、乾	1kg	1000.00	1	21.35	
		冷凍みかん	100.00	100.00	1	891.00	
		乾燥きんぴら	500.00	500.00	1	2.80	
		乾干粉	1kg	1000.00	1	2.80	
		ジボタキイカ (Q F ニチロ)	80g	80.00	1	1.00	
		ジボタキイカ (Q F ニチロ)	80g	80.00	1	1.00	

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											6
〔伝票番号〕 6			中央学校給食センター								
〔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 0123 0124		給食用ゆでめん	80 g	1	193.00	10/1					
		給食用ゆでめん	80 g	1	215.00	10/1					
		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	55.00	10/1					
10/4		有機丸大豆の醤油	1.8 Lベッ	1	500.00	10/1					
		車糖 上白糖	1 ・	1	0.80	10/4					
		米白絞油	1 6 . 5 k g	1	746.00	10/4					
		アセロラゼリーF e (ニチレイ)	5 0 g	1	55.00	10/4					
		元祖りょうめん (じふアット)	1 k g	1	2.80	10/4					
		土師のたまごロール (日清商會)	1 2 5 g m l	1	891.00	10/4					
		こまめ油	1 k g	1	2.13	10/4					
10/5		給食用ゆでめん 100 g	1 0 0 g	1	1.00	10/4					
		片栗粉 (日清商會)	1 k g	1	15.00	10/4					
		だいたす・安松・伊風・乾	1 k g	1	14.23	10/5					
		角もち煎じ揚げ油	1 k g	1	28.50	10/5					
		おろし菜 (よるが)	1 k g	1	0.40	10/5					
		おろし蕎麦	1 k g	1	10.00	10/5					
		車糖 上白糖	1 ・	1	2.80	10/5					
10/6		日清りょうめん (じふアット)	1 2 5 g m l	1	1,441.00	10/5					
		米白絞油	1 6 5 g	1	0.40	10/5					
		車糖 上白糖	1 ・	1	0.40	10/6					
		アセロラゼリーF e (ニチレイ)	5 0 g	1	0.50	10/6					
		ミモロツメ・細切し (日清商會)	1 k g	1	7.00	10/6					
		米白絞油	1 k g	1	2.85	10/6					
		給食用ゆでめん 100 g	1 0 0 g	1	2.00	10/6					
10/7		元祖りょうめん (じふアット)	1 k g	1	5.00	10/6					
		給食用ゆでめん 100 g	1 0 0 g	1	1.00	10/6					
		カボチャのペースト	1 k g	1	691.00	10/6					
		元祖りょうめん (日清商會)	1 k g	1	12.00	10/7					
		猪めし白湯	1 k g	1	4.30	10/7					
		すりごま油	1 k g	1	0.40	10/7					
		すりごま油	1 k g	1	369.25	10/7					
10/8		アセロラゼリーF e (ニチレイ)	5 0 g	1	5.10	10/7					
		元祖りょうめん (じふアット)	1 k g	1	3.60	10/7					
		指かつた かつお節	1 2 5 g m l	1	5.70	10/7					
		きりたんぽ (ニチレイ)	1 2 5 g m l	1	1,423.00	10/7					
		給食用ゆでめん	1 0 0 g	1	0.80	10/7					
		片栗粉 (日清商會)	1 k g	1	8.00	10/7					
		片栗粉 (日清商會)	1 k g	1	8.00	10/7					
10/8		車糖 上白糖	1 ・	1	7.12	10/8					
		だいたす・安松・伊風・乾	1 k g	1	21.38	10/8					
		片栗粉 (日清商會)	1 k g	1	991.00	10/8					
		米白絞油	1 k g	1	2.80	10/8					
		車糖 上白糖	1 ・	1	2.80	10/8					
		アセロラゼリーF e (ニチレイ)	5 0 g	1	1.00	10/8					
		アセロラゼリーF e (ニチレイ)	5 0 g	1	1.00	10/8					

Excel形式

物 資 注 文 書										6 頁
(伝票番号)			6	中央学校給食センター			2010 年 9 月 6 日作成			
1			(財) 学校給食会							
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	12345678 0123 0124	給食用ゆでめん	80 g	193.0	10/1					
		給食用ゆでめん	80 g	215.0	10/1					
		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ベット	1	10/1					
		車糖 上白糖	1 k g	5.98	10/4					
		だんご 全粒 国産 乾	1 k g	7.12	10/4					
10/4		国産 いんげん	800 g	14.2	10/4					
		なめこ水巻包(国産)1.8切(入庫前)	1 号包	15.8	10/4					
		いじき ほしほじき	1 k g	5.89	10/4					
		かえり煮干 (ピケット)	1 k g	2.8	10/4					
		ナポリ風ミョウバン (日清)	1 8 0 g m l	691	10/4					
		こまき	1 k g	2.13	10/4					
		餃子用7号16ミツカン)	1 , 8 L	1	10/4					
		吟醸・白味噌(池)	1 k g	15	10/4					
		だんご 全粒 国産 乾	1 k g	14.23	10/5					
		あじふ (おしお)	1 k g	29.5	10/5					
10/5		あじふなしようが	1 k g	1.4	10/5					
		肉切昆布	1 k g	10	10/5					
		唐干粉	1 k g	2.8	10/5					
		いかに・干わかめ(こ入 (乾生)	6 5 0 g	1441	10/5					
		米サザン粉	1 6 5 0 g	0.4	10/5					
		車糖 上白糖	1 ・	0.4	10/6					
		貝柱水巻 (こもや)	8 0 0 g	25.6	10/6					
		チャウダー粉2号 (Q B B)	1 k g	7	10/6					
		サラダ油	1 k g	2.85	10/6					
		餃子用7号16ミツカン)	1 , 8 L	2	10/6					
10/6		からすみ2号	1 k g	5	10/6					
		肉切昆布(干・生)	1 k g	15	10/6					
		フナ(干) しゃも(干・生)	1 5 g	691	10/6					
		ハード (小麦粉) (日本製粉)	1 k g	12	10/7					
		車糖 上白糖	1 k g	4.3	10/7					
		アジこま (白)	1 k g	1.4	10/7					
		アジこま (黒)	1 k g	599.2	10/7					
		かんぴょう 乾	1 ・	5.7	10/7					
		かえり煮干 (ピケット)	1 k g	3.6	10/7					
		花かつお かつお刺し	5 0 0 g	5.7	10/7					
10/7		はけ切栗フタレ (塩II)	6 0 g	1423	10/7					
		米白絞油	1 6 . 5 k g	0.5	10/7					
		吟醸・白味噌(池)	1 k g	6	10/7					
		吟醸・赤味噌(池)	1 k g	8	10/7					
		車糖 上白糖	1 k g	7.12	10/8					
		だんご 全粒 国産 乾	1 k g	21.35	10/8					
		米油かきん	M	691	10/8					
		乾梅煮干2	5 0 0 g	2.8	10/8					
		唐干粉	1 k g	2.8	10/8					
		ソノタキイカIQF (ニチロ)	800g	1	10/8					



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		穀物酢フラボトル(ミツカン) 1.8L		1.00	本	380.00	380.00	10/4			

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。

17. 国産食品

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

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)

取消(F9)

終了(F10)

[illegible]

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

2010.10.01

～

2010.10.28

仕入先コード

0

～

999999

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)

EXCEL(F4)

再試(F8)

取消(F9)

終了(F10)

54-0-2. 出力帳票

(財)学校給食会		様		物資注文書		2010/09/06		1 頁		中央学校給食センター												区分	
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								
1	10/1	10/1	1234567890ab	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	840.00	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	15.5kg	1.10	748.00	820.80	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ペット	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		だいた 全粒 国産 乾	1g	180.00	0.00						180.00										
12	10/4	10/4		だいた 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		なめこ水煮缶国産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										

※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。

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)

55-0-2. 出力帳票

[illegible]

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 ① Web発注処理

期 間 2019/09/01 ~ 2019/09/30

使用日	食品名	規格	発注数	② 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(日清商会)	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 F e (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(丸々)	1 k g	12.0	0	発注	未		
2019/9/3	吟醸・赤味噌(丸々)	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	ローストモト(細切)(加ワルニア)	1 k g	6.9	0	発注	未		
2019/9/4	切干大根(糖和乾物)	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

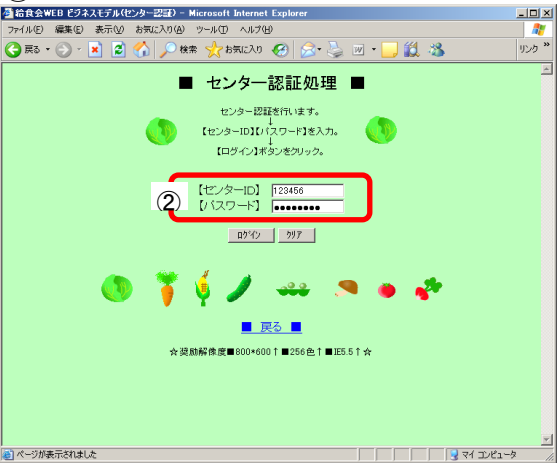
56. オンライン発注と確認処理(P. 105)後、発注内容の確認表を出力できます。

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	前回発注日	前回数量
2010/10/1	給食用 ゆでめん	60g	198.00	1 発注		
2010/10/1	給食用 ゆでめん	80g	215.00	1 発注		
2010/10/1	給食用 ゆでめん	100g	340.00	1 発注		
2010/10/1	片栗粉 (日清商會)	1kg	1.10	1 発注		
2010/10/1	車糖 上白糖	1 斗	0.80	1 発注		
2010/10/1	米白飯油	16.5kg	1.00	1 発注		
2010/10/1	アセロラゼリーF (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	車糖 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1.8kg (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	2.13	1 発注		
2010/10/4	穀物酢アサヒ (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	14.23	1 発注		
2010/10/5	煎し栗 (トキワ)	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	いかマヨ阿蘭かのこ入 (豊洋)	60g	1,441.00	1 発注		
2010/10/5	米サラダ油	1650g	0.40	1 発注		
2010/10/6	車糖 上白糖	1 斗	0.40	1 発注		
2010/10/6	貝柱水煮 (ともや)	800g	35.60	1 発注		
2010/10/6	チャウダー粉アス (QBB)	1kg	7.00	1 発注		
2010/10/6	サラダ油	1kg	2.88	1 発注		
2010/10/6	穀物酢アサヒ (ミツカン)	1.8L	2.00	1 発注		
2010/10/6	がらスープ缶	1kg	5.00	1 発注		
2010/10/6	味の素 (エース)	1kg	15.00	1 発注		
2010/10/6	アサヒ・マヨネーズ (アサヒ)	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	569.20	1 発注		
2010/10/7	かんぴょう 乾	1 斗	5.70	1 発注		
2010/10/7	かえり煮干 (ピアット)	1kg	3.60	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。

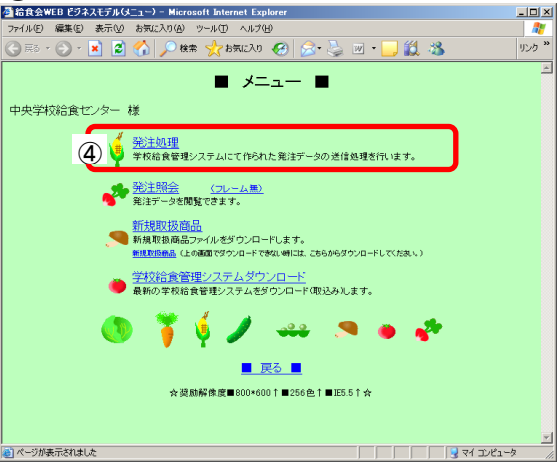
①



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。

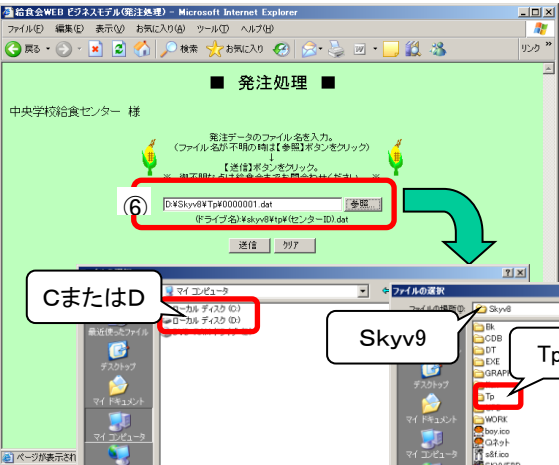
③



3. メニューが表示されます。

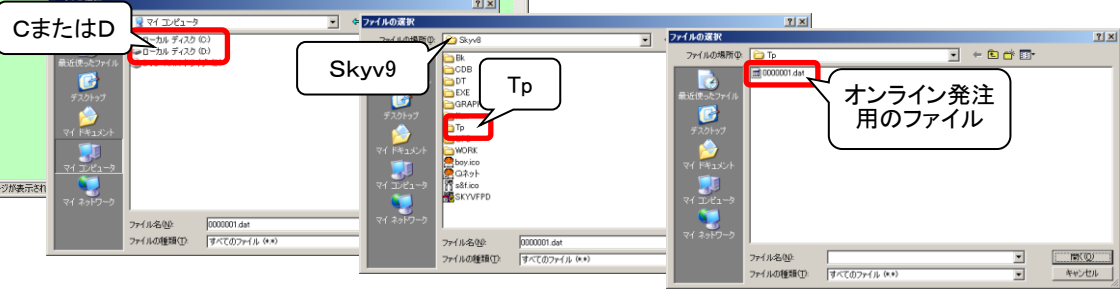
4. 「発注処理」の文字をクリックします。

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

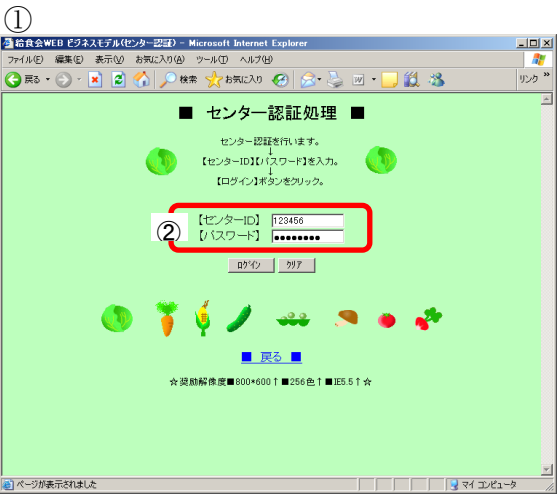
システム用フォルダの場所が確認できたら、実際にオンラインで発注してみましょう。

- 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。

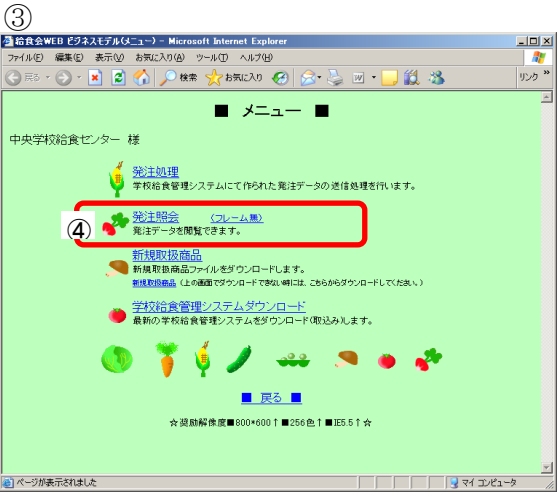


56-3. Web発注確認

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。

使用日	納入日	時間	位置No	食 品 名	規 格	発注数	使用量
10/01	09/30	15:30	010-01	学校給食用おでん	80g	193.00	193.00
10/01	09/30	15:30	010-02	学校給食用おでん	80g	215.00	215.00
10/01	09/30	15:30	010-03	学校給食用おでん	300g	283.00	283.00
10/01	10/01	00:00	010-04	だんご	100g	0.18	192.00
10/01	10/01	00:00	010-05	肉まん	15g	0.60	573.53
10/01	10/01	00:00	010-06	砂糖 上白糖	1kg	0.40	414.63
10/01	10/01	00:00	010-07	だいたい 国産 全粒 粉	1kg	7.50	7.52
10/01	10/01	00:00	010-08	スイートコーン缶(キール)	175g缶	3.14	5.88
10/01	10/01	00:00	010-09	カルピス	200g	2.50	585.68
10/01	10/01	00:00	010-10	ブルガリアヨーグルト(■)	500g	8.80	4.59
使用日	納入日	時間	位置No	食 品 名	規 格	発注数	使用量

57. データ出力

56ー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。

データ出力

2019年9月分データ出力

オンライン発注用のデータを既定の場所に作成します。

実行(F6)

終了(F10)

58. Web発注取消処理

56ー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。

Web発注取消処理

2019年9月分Web発注取消

確定したオンライン発注データを取り消します。

実行(F6)

終了(F10)

## 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

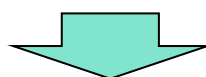
P. 115

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

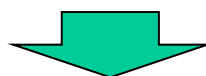


##### 見積処理

##### 61. 見積開札記録の入力

P. 117

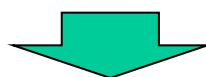
見積依頼先から返ってきた見積内容を、仕入先ごとに  
入力します。



##### 63. 選定結果入力

P. 119

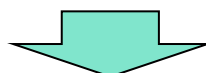
見積選定結果を入力します。



##### 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

食品コード 0104011  
参照コード

一覧表示 (F5)  
自動作成

食品作成

2019年08月20日

一般情報

食品名

学校給食用ゆでめん

カナ名

マク略1給食用でめん 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

● 外税

○ 内税

○ 非課税

容量単位

● g

○ ml

基礎食品群

黄

発注サイクル

● 1日単位

○ 1週単位

○ 1ヶ月単位

○ 月上・下旬

メーカー名

UCM

各種区分設定

☒ 配合

☒ 学年別供給

☐ 終赤区分

☐ 調味料区分

☐ 在庫区分

☐ 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

たんぱく

動物性

0.00

植物性

5.20

総脂質

0.50

g

炭水化物

29.10

灰分

0.20

無機質

ナトリウム

13.00

カルシウム

10.00

マグネシウム

12.00

mg

リン

42.00

鉄

0.50

亜鉛

0.30

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

0.16

ビタミンB2

0.07

mg

ビタミンC

0.00

食塩相当量

0.03

食物繊維

水溶性

0.60

g

不溶性

0.90

その他

原料-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

☐ いかり

☐ 豚肉

☐ いくら

☐ まつたけ

☐ オレンジ

☐ もも

☐ やわもろこし

☐ やまいも

☐ 牛肉

☐ りんご

☐ くるみ

☐ ゼラチン

☐ さけ

☐ バナナ

☐ さば

☐ カシューナッツ

☐ 大豆

☐ 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)

学年別供給作成 (F11)

削除 (F7)

取消 (F9)

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必要があります。

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。

## 60. 見積依頼書作成

見積依頼データを元にExcel形式で見積依頼書を作成します。

60-0-1. 出力画面

見積り依頼書作成

対象月  年  月度分

発注群  ~

00	(食品群未設定)
01	野菜・果物
02	調味料
03	乾物
04	冷凍食品
05	冷凍野菜
06	(添加物)
07	肉・卵類
08	大豆製品
09	その他
10	主食
11	

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

EXCEL(F5) 取消(F9) 終了(F10)

60-0-2. 出力帳票

[illegible]



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。

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

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 (おおもぎ 米粒麦)	1 k g		34.00	Kg		
188		おおむぎ 大麦めん ゆで	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	60 g	UCM	333.00	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。

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

番号	区	食品名	単位	備考
----	---	-----	----	----

見積依頼書 (Excel) 取込

登録(F6)

再試(F8)

取消(F9)

終了(F10)

見積開札記録データを元にExcel形式で見積開札記録簿を作成します。  
最安価格には自動的に丸印が付きます。

見積開札記録簿の作成

見積開札記録簿作成

対象月 2019 年 9 月度分

発注群 00 ~ 99

- 00 (食品群未設定)
- 01 野菜・果物
- 02 調味料
- 03 乾物
- 04 冷凍食品
- 05 冷凍野菜
- 06 (添加物)
- 07 肉・卵類
- 08 大豆製品
- 09 その他
- 10 主食
- 11

操作 開始範囲を入力して下さい。

案内 指定した範囲が対象になります。

EXCEL(F5) 取消(F9) 終了(F10)

[illegible]

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	② 選定理由	③ (公財) 学校給食会	学校給食	ソフト着様	納入業者	(有) 〇〇商店	
187		精麦 (おおむぎ 米粒麦)	1 k g			<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"/>	
189		コッペパン 学校給食用	1 〇 5 g			<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 水稻穀粒 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。

63. 選定結果入力(P. 119)の内容を元に、Excel形式で選定結果表を作成します。

選定結果表作成 (EXCEL)

選定結果表 作成

対象月  年  月 度分

発注群  ~

00	(食品群未設定)
01	野菜・果物
02	調味料
03	乾物
04	冷凍食品
05	冷凍野菜
06	(添加物)
07	肉・卵類
08	大豆製品
09	その他
10	主食
11	

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

Excel (F3) 取消 (F9) 終了(F10)

[illegible]

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 ゆで	100.0	1 個					2019/09/30	9	
入札以外	0102001	ゆで中華めん(粉)	80.0	1 80					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	ソフトクリーム(粉)	80.0	1 個					2019/09/30	9	
入札以外	0104011	給食用ゆでめん	80.0	1 80 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	1 80 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	1 100 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	1 120 g					2019/09/30	3	
入札以外	01070	小麦製ばいり	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	1 k g					2019/09/30	9	
入札以外	0200302	つきこんにゃく 黒(宮村商店)	500.0	1 500 g					2019/09/30		
入札以外	0200505	しらたき	1,000.0	1 k g					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。

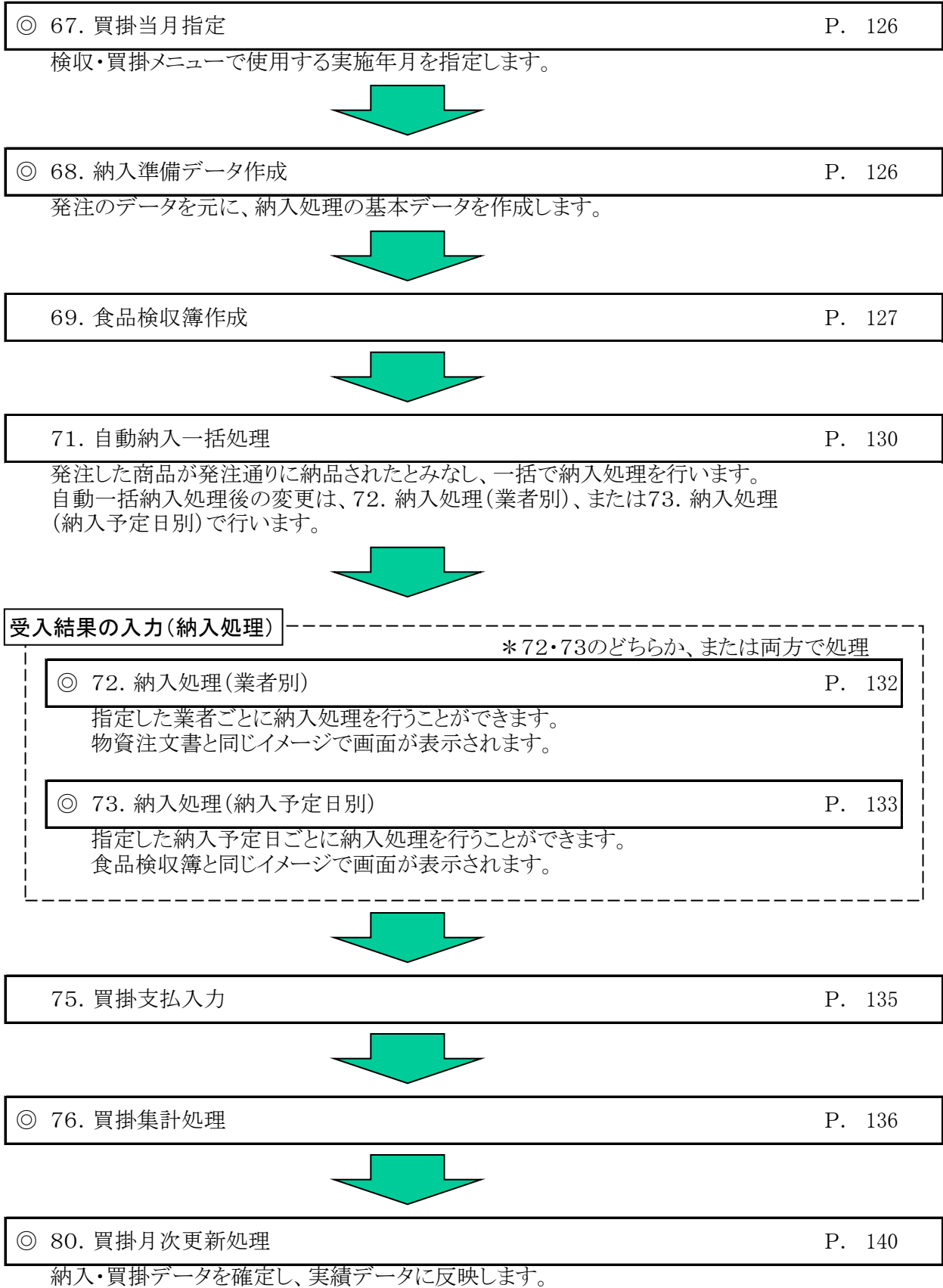


## 5. 検収・買掛





⑤検収・買掛



◎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】2019. 9. 2 ~ 2019. 9. 30

☒ 使用月のみ出力する

【使用月】2019. 9

☒ 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。

Excel(F3)プレビュー(F4)印刷(F5)終了(F10)

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	品質	包装	備 考
給食会	給食用ゆでめん	60 g		193.00									
給食会	給食用ゆでめん	80 g		215.00									
給食会	給食用ゆでめん	100 g		840.00									
給食会	片栗粉 (日清商会)	1 k g		1.10									
給食会	車糖 上白糖	1 ・		0.80									
給食会	米白絞油	1 6 . 5 k g		1.00									
給食会	アセロラゼリー F e (ニチレイ)	5 0 g		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	根菜												
豆腐屋さん	木綿												
豆腐屋さん	油揚げ												
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	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 (日清商会)	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 F e (ニチレイ)	50g		1,248.00									
給食会	有機丸大豆の醤油	1.8Lペット		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	根菜ねぎ葉、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	品温	有無	備 考
給食会	給食用ゆでめん	60 g	35.00	193.00			10.10.01					有・無	
給食会	給食用ゆでめん	80 g	40.00	215.00			10.10.01					有・無	
給食会	給食用ゆでめん	100 g	45.00	840.00			10.10.01					有・無	
給食会	片栗粉 (日清商会)	1 k g	250.00	1.10			10.10.01					有・無	
給食会	事糖 上白糖	1 ・	270.00	0.80			10.10.01					有・無	
給食会	米白絞油	1 6 . 5 k g	746.00	1.00			10.10.01					有・無	
給食会	アセロラゼリー F e (ニチレイ)	5 0 g	55.00	1,248.00			10.10.01					有・無	
給食会	有糖												
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	品 温	有無	備考
八百屋さん	給食会	給食用ゆでめん	60g	35.00	193.00		10.10.01					有・無	
八百屋さん	給食会	給食用ゆでめん	80g	40.00	215.00		10.10.01					有・無	
八百屋さん	給食会	給食用ゆでめん	100g	45.00	840.00		10.10.01					有・無	
豆腐屋さん	給食会	片栗粉(日清商会)	1kg	250.00	1.10		10.10.01					有・無	
豆腐屋さん	給食会	事糖 上白糖	1・	270.00	0.80		10.10.01					有・無	
醬	給食会	米白絞油	16.5kg	746.00	1.00		10.10.01					有・無	
塩	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	有糖丸大豆の醤油	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。

※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。

70-0-1. 出力画面

70-0-2. 出力帳票

129

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

9

 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

 ← 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	589.20	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 小麦はいが	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	996.10	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

※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	80.00	80 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 F e (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	34,093.00

①

②

③

④

⑤

⑥

⑦

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	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 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 F e (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
2019/09/02	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 ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦

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

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 2019. 9. 2 ~ 2019. 9. 30

【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。

7°レビュー(F4) 印刷(F5) 取消(F9) 終了(F10)

74-0-2. 出力帳票

納入明細表										
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 (日清商會)	1kg	1,000.00	1	1.10	250.00	275.00		
		03003 寒糖、上白糖	1kg	1,000.00	1	0.80	270.00	216.00		
		1400301 米白飯	16.5kg	16,500.00	1	1.00	746.00	746.00		
		1513810 アセロラゼリーF (ニチレイ)	50g	50.00	1	1,248.00	55.00	68,640.00		
		1700701 有糖丸大豆の醤油	1.8Lベット	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、成鶏肉、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 桃、産地、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 揚げ豆腐	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		
	0000092 〃 塩	17012 食塩	1g	1.00	1	137.00	0.40	54.00		
	0000095 〃 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 〃 調味料	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 ) ( 外 税 )							324,355.00 0.00 324,355.00 0.00		
22/10/ 4	0000001 給食会	03004 寒糖、三徳糖	1kg	1,000.00	1	5.98	210.00	1,255.00		
		04023 だし、金粒、国産、乾	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 (入店用)	1号缶	1,800.00	1	15.80	2,890.00	45,662.00		
		09031 ひしき、ほしひしき	1kg	1,000.00	1	5.69	350.00	1,991.00		
		1004502 かえり素干 (ピレット)	1kg	1,000.00	1	2.80	3,300.00	9,240.00		
		1302801 十勝のむヨーグルト (日清)	180ml	180.00	1	691.00	67.50	46,642.00		
		14002 こまめ	1kg	1,000.00	1	2.13	350.00	745.00		
		1701504 熟成酢 (7%)* (ミツカン)	1.8L	1,800.00	1	1.00	380.00	380.00		
		1704801 味噌、白味噌 (5%)	1kg	1,000.00	1	15.00	250.00	3,750.00		
	0000010 パン屋さん	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 こしょう、黒、生	1kg	1,000.00	1	7.91	1,500.00	11,865.00		
		06103 しょうが、黒、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 桃、産地、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 鶏肉屋さん	02003 つきこんにゃく、厚粉こんにゃく	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		
	0000095 〃 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

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	前回残高	既支払額	支払値引額	今回分残高
月 日	105,000	104,500	500	

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	日 付	No.	支 払 額	値 引 額	支払区分	摘 要
	新規	/ /					
備考	①					②	

① 0:新規 1:訂正 2:削除    ② 1:現金 2:振込

③

	日 付	No.	支 払 額	値 引 額	支払区分	摘 要
前回の明細	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→F 1 0

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	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。

買掛集計処理

2019年9月分買掛集計処理

実行(F6)

終了(F10)


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. 買掛一覽表

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



買掛一覽表 作成

2019年9月分買掛一覽表 作成

フリーズ(F4) 印刷(F5) 終了(F10)

77-0-2. 出力帳票

買掛金一覽表											
						2010.11. 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	外税消通税	当月純仕入	借 引 額	現金支払額	控 込 支 払	その他支払		
[印] 学校給食会		1,798,934	89,946	1,888,880		100,000				1,788,880	1,788,880
パン・米飯納入業者様		1,002,613	50,130	1,052,743						1,052,743	1,052,743
ソフト麺納入業者様		33,168	1,658	34,826		34,826					
牛乳納入業者様		923,427	46,171	969,598						969,598	969,598
光市納入業者様		145,593	7,279	152,872						152,872	152,872
鎌倉納入業者様		128,165	6,408	134,573						134,573	134,573
野矢納入業者様		2,179,554	18,977	2,198,531						2,198,531	2,198,531
堺納入業者様		117,568	5,878	123,446						123,446	123,446
鳥飼納入業者様		228,173	11,408	239,581						239,581	239,581
足蔵納入業者様		219,555	10,977	230,532						230,532	230,532
こんにゃく納入業者様		60,303	3,015	63,318						63,318	63,318
かまぼこ納入業者様		7,115	355	7,470		7,470					
器皿納入業者様		180,475	9,023	189,498						189,498	189,498
味噌納入業者様		3,964	198	4,162		4,162					
魚介納入業者様		5,792	289	6,071						6,071	6,071
漬物納入業者様		14,368	718	15,087						15,087	15,087
米産											
廣興利商店		39,779	1,988	41,767						41,767	41,767
(株) 口口商店		31,390	1,569	32,959						32,959	32,959
(株) 口口食品		202,098	10,101	212,199						212,199	212,199

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】0000000

↓

【終了業者コード】9999999

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

プレビュー(F4) 印刷(F5) 取消 (F9) 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		給食用ゆであん	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	03003	車糖 上白糖	1"	270.00	0.80	216.00			158,646.00		
	2-6	1400301	米白絞油	15.5kg	746.00	1.00	746.00			159,392.00		
	2-7	1513810	アセロラゼリーFe (ニチレイ)	50g	55.00	1,248.00	68,640.00			228,032.00		
10/ 4	2-8	1700701	有機丸大豆の醤油	1.8Lベット	500.00	1.00	500.00			228,532.00		
	2-9	03004	車糖 三温糖	1kg	210.00	5.98	1,255.00			229,787.00		
	2-10	04023	だいたす 全粒 国産 乾	1kg	1,050.00	7.12	7,478.00			237,265.00		
	2-11	0601101	国産いんげん	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号缶	2,890.00	15.80	45,662.00			287,158.00		
	2-13	09031	ひしき ぼしひしき	1kg	350.00	5.69	1,991.00			289,147.00		
	2-14	1004302	かえり煮干 (ピアット)	1kg	3,300.00	2.80	9,240.00			298,387.00		
	2-15	1302301	十層の芯ヨーグルト (日清)	1500ml	87.50	691.00	46,542.00			345,029.00		
	2-16	14002	こま油	1kg	350.00	2.13	745.00			345,774.00		
	2-17	1701504	穀物酢アサリH(ミツカン)	1.8L	380.00	1.00	380.00			346,154.00		
	2-18	1704801	味噌 白味噌(利刃)	1kg	250.00	15.00	3,750.00			349,904.00		
	2-19	04023	だいたす 全粒 国産 乾	1kg	1,050.00	14.23	14,941.00			364,845.00		
10/ 5	2-20	0501002	寒し菜(山形産)	1kg	1,200.00	28.50	34,200.00			399,045.00		
	2-21	0610310	おろし生しょうが	1kg	645.00	1.40	903.00			399,948.00		
	2-22	0901703	角切昆布	1kg	1,900.00	10.00	19,000.00			418,948.00		
	2-23	1004303	煮干粉	1kg	1,000.00	2.80	2,800.00			421,748.00		
	2-24	1094201	いがり-両面かのこ入 (極洋)	50g	87.00	1,441.00	125,367.00			547,115.00		
	2-25	1400302	米サラダ油	1550g	680.00	0.40	272.00			547,387.00		
	2-26	03003	車糖 上白糖	1"	270.00	0.40	108.00			547,495.00		
	2-27	1031305	貝柱水煮 (ともや)	800g	2,500.00	35.60	89,000.00			636,495.00		
	2-28	1303107	チャウダー粉チヂ (QEB)	1kg	1,450.00	7.00	10,150.00			646,645.00		
	2-29	1400601	サラダ油	1kg	398.00	2.85	1,134.00			647,779.00		
	2-30	1701504	穀物酢アサリH(ミツカン)	1.8L	380.00	2.00	760.00			648,539.00		
	2-31	1702404	からスープ缶	1kg	680.00	5.00	3,400.00			651,939.00		
	2-32	1710404	わけい粉カド(コレ)	1kg	700.00	15.00	10,500.00			662,439.00		
	2-33	2100708	フレンチポンド(丸) (丸)	15g	31.00	691.00	21,421.00			683,860.00		
	2-34	0101602	ハート (小麦粉) (日本製粉)	1kg	160.00	12.00	1,920.00			685,780.00		
	2-35	0300301	精製上白糖	1kg	210.00	4.30	903.00			686,683.00		
10/ 7	2-36	0501706	すりこごま (白)	1kg	450.00	1.40	630.00			687,313.00		
	2-37	0501707	すりこごま (黒)	1g	0.01	569.20	5.00			687,318.00		
	2-38	06056	かんぴょう 乾	1"	1,200.00	5.70	6,840.00			694,158.00		
	2-39	1004302	かえり煮干 (ピアット)	1kg	3,300.00	3.60	11,880.00			706,038.00		
	2-40	1009101	花かつお かつお削り	500g	1,400.00	5.70	7,980.00			714,018.00		
	2-41	1013409	さけ切身フィレー (堀川)	50g	54.00	1,423.00	76,842.00			790,860.00		
	2-42	1400301	米白絞油	15.5kg	746.00	0.50	373.00			791,233.00		
	2-43	1704801	味噌 白味噌(利刃)	1kg	250.00	8.00	2,000.00			792,733.00		
10/ 8	2-44	1704807	味噌 赤味噌(利刃)	1kg	250.00	8.00	2,000.00			794,733.00		
	合 計											

## 79. 支払予定表作成

前月までの支払状況や納入状況から、当月分の支払予定表を出力します。

79-0-1. 出力画面

支払予定表 作成

2019年9月分支払予定表 作成

7°レビュ- (F4)   印刷 (F5)   終了 (F10)

79-0-2. 出力帳票

[illegible]

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。



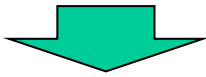
## 6. 調理指示・実施



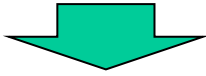
⑥調理指示・実施

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)	
※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)	
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)	<del>89. 実施人員変更(クラス別)</del>
↓	↓
100. 実施人員表	<del>100. 実施人員表</del>

◎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

料理指示書作成

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0000000 ~ 9999999

対 象2 ~ 3

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

プレビュー(F4)

印刷(F5)

取消(F9)

終了(F10)

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	一人当りの			標準使用量	配分率	加熱	下 処 理	作り方・調理方法					
	正味重量	個数提供時重量	g										
給食用ゆであん	80.00			1.00個				1) だしをとる 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を加えて煮る ・火を切ってなじませる 3) 材料を切っておく 4) だし汁にとり肉・にんじんを入れて煮る 5) 味を調える 6) 油揚げ・ねぎを入れる					
にわとり 成鶏肉 もも 皮なし	20.00						酒を振っておく						
にんじん 根、皮つき	11.00	11.34			3		1mmちょう切り						
根深ねぎ葉、軟白、生	15.00	25.00			40		小口切り						
油揚げ	8.80						油抜きしておく						
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＊						
車糖 上白糖	0.80						＊注意！〈香りが飛んでしまいます〉 ＊						
清酒 上撰	0.70												
かつお 加工品 かつお節	1.80												
食塩	0.10												
水	150.00												

144

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

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)

Excel (F3) 終了(F10)

82-0-2. 出力帳票

実施日		献立指示書														2019/9/27		1 頁
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	成人				
						140人	636人	610人	600人	1,986人	140人	636人	610人	600人	1,986人			
ぎつねうどん (ソフトめん) A																		
* 結食用ゆであん	80 g		60.00				193.00			193.00					193.00	袋		1) だしをとる
* 結食用ゆであん	80 g		80.00				215.00			215.00					215.00	個		
* 結食用ゆであん	108 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	湯を張っておく	2) ・別の鍋にだし汁・ス
にんじん 根、皮つき	kg		11.00	13.20			7.24	8.30		15.54					15.50	Kg	1 mm 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	
草糖 上白糖	1 ・		0.60	0.72			0.38	0.44		0.82					800.00	袋	*注意！(香りが飛んで) だし汁にとり肉・に	
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	
水			150.00	180.00			95.70	109.80		205.50					205.50	L*		
牛乳																		
* 普通牛乳	208		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	1. 豆腐の下処理
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	2. ひき肉をいためる	
米白粒油	1 6. 5 k g		12.50	15.00			7.98	9.15		17.13					1.00	缶	3. あんを作る	
* にわとり ひき肉 生	1 k g		12.50	15.00			7.98	9.15		17.13					17.13	個	4. 豆腐を揚げる	
* 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	5. あんと豆腐をからめ	
中華味	1 g		0.08	0.10			0.05	0.06		0.11					112.00	Kg		
片栗粉 (日清商會)	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2～3  
期間2019年9月2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。

Excel(F3)

プレビュー(F4)

印刷(F5)

取消(F9)

終了(F10)

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		638人		2010/09/27	
きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけゼリー						1頁	
						(牛乳除外者 6)	
料理・食品・材料名	一人当たり 標準使用量	標準使用量 単位	標準使用量 単位	標準使用量 単位	加熱	下処理	作り方・調理方法
きつねうどん	289.80	1.00 個	193.00 個				①. たしをとる
給食用ゆめめん	80.00	1.00 個	215.00 個				
にねとり、味噌肉、もも、皮なし	20.00	1.00 個	230.00 個				
にんじん、根、皮つき	11.00	3	7.02 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
揚げ豆腐、軟白、生	15.00	40	9.52 kg			1cmのちぎれ切り	・ 砂糖を加える。味がなじんだらしょう油
油揚げ	6.60		4.21 kg			小口切り	を加えて煮る。
こいくちしょうゆ	14.00		8.93 kg			油抜きしておく	・ 火を切ってなじませる
味噌、上根	0.60		382.80 g			* しょう油を入れたら煮立たせないように*	3) 材料を切っておく
落し、上根	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) 味を調える
水	150.00		85.70 kg				6) 油揚げ、ねぎを入れる
牛乳	206.00						
普通生乳	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. ひき肉をいためる
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
有塩大豆の醤油	0.89		529.59 g				5. あんと豆腐をからめる
中華卵	0.08		51.04 g				
片栗粉(白清粉)	0.63		529.54 g				
アゼラゼリーF.e.(ニシレイ)	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  
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

2010/9/27

1 頁

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					
きつねうどん		299.80					
給食用ゆでめん		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			
にわとり 成熟肉 もも 皮なし		20.00		12.78 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)	11.00	3	7.02 kg		1 mm ちょう切り	・砂糖を加え、味がなじんだらしょうゆ
核深ねぎ葉 軟白、生	( 25.00)	15.00	40	9.57 kg		小口切り	を加えて煮る
油揚げ		9.80		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		3.93 kg		*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
塩糖 上白糖		0.80		382.30 g		*活炭！(香りが飛んでしまします) *	4) だしけにとり肉・にんじんを入れて
清酒 上撰		0.70		448.60 g			煮る
かつお 加工品 かつお節		1.80		1.02 kg			5) 味を調える
食塩		0.10		63.80 g			6) 油揚げ・ねぎを入れる
水		150.00		85.70 kg			
牛乳		208.00					
普通牛乳		208.00	1.00 本	638.00 本			
揚げ豆腐の肉あんかけ		138.74					
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. ひき肉をいためる
米白絞油		12.50		7.98 kg			3. あんを作る
にわとり ひき肉 生		12.50		7.98 kg			4. 豆腐を揚げる
有糖丸大豆の醤油		0.33		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 (日清商会)		0.33		529.54 g			
アセロラゼリードォ (ニテレイ)		50.00	1.00 個	638.00 個			

(牛乳除外者 6)

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。

Excel(F3)

プレビュー(F4)

印刷(F5)

取消(F9)

終了(F10)

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		実施人員		638人		2010/09/27	
きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけゼリー						1頁	
						(牛乳除外者 6)	
料理・食品・材料名	一人当たり 標準量g	標準 消費量g	標準 消費量g	標準 消費量g	標準 消費量g	下処理	作り方・調理方法
きつねうどん	289.80	1.00	箱	193.00	箱		1). だしをとる
給食用ゆめめ	80.00	1.00	箱	215.00	箱		
にねとり、味噌肉、もも、皮なし	100.00	1.00	箱	230.00	箱		
にねとり、根、皮つき	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
根菜類、根、皮、生	11.00	3		7.02	kg	1mのいちょう切り	・ 根菜を加え、味がなじんだらしょう油
根菜類、根、皮、生	15.00	40		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	・ 火を切ってなじませる
こいくちしょうゆ	14.00			9.93	kg	*しょう油を入れたら煮立たせないように*	3). 材料を切っておく
味噌、上質	0.60			382.80	g	*注意1.(蓋りが飛んでしまいます)*	4). だし汁にとり肉、にねとりを入れて
味噌、上質	0.70			446.60	g		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						
普通生乳	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. ひき肉をいためる
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
有塩大豆の醤油	0.89			529.59	g		5. あんと豆腐をからめる
中華油	0.08			51.04	g		
片栗粉(白清粉)	0.63			529.54	g		
アゼロラゼリーF.e.(ニチレイ)	90.00	1.00	箱	638.00	箱		



## 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  
献立名  
きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけ  
ゼリー

中央学校給食センター  

	638 人	2010/9/27	1 頁
--	-------	-----------	-----

料理・食品・材料名	個数提供時 数量 g	一人当たり	廃棄率	総使用量	加熱	下 処 理	作 り 方・調理方法
		正味重量 g					
きつねうどん		299.80					
給食用ゆでめん		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			
にわとり 成鶏肉 もも 皮なし		20.00		12.78 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)	11.00	3	7.02 kg		1 mm ちょう切り	・砂糖を加え、味がなじんだらしょうゆ
核深ねぎ葉 軟白、生	( 25.00)	15.00	40	9.57 kg		小口切り	を加えて煮る
油揚げ		9.80		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		3.93 kg		*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
塩麹 上白糖		0.80		382.30 g		*活用！(香りが飛んでしまします) *	4) だしけにとり肉・にんじんを入れて
清酒 上撰		0.70		448.60 g			煮る
かつお 加工品 かつお節		1.80		1.02 kg			5) 味を調える
食塩		0.10		63.80 g			6) 油揚げ・ねぎを入れる
水		150.00		85.70 kg			
牛乳		208.00					
普通牛乳		208.00	1.00 本	638.00 本			
揚げ豆腐の肉あんかけ		138.74					
本鍋豆腐		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. ひき肉をいためる
米白絞油		12.50		7.98 kg			3. あんを作る
にわとり ひき肉 生		12.50		7.98 kg			4. 豆腐を揚げる
有糖丸大豆の醤油		0.33		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 (日清商会)		0.33		529.54 g			
アセロラゼリードォ (ニデレイ)		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 50人	②の釜 100人	③の釜 150人	④の釜 200人	合計 500人	単位
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)

7\*レビ'ユ(F4)

印刷(F5)

削除(F7)

取消(F9)

終了(F10)

85-0-2. 出力帳票

釜 割 り 表									
2010 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g	50 人分	100 人分	150 人分	200 人分	500 人分		
1	きつねうどん								
2	給食用ゆでめん【廃棄不要】	1.00 個					5.00 kg	① だしをどる	
3	にわとり 成鶏肉 もも 皮なし	20.00 g	1.00			4.00	5.00 kg	② ①の鍋にだし汁・油揚げを入れて煮る	
4	にんじん 根、皮つき	11.34 g	0.56			2.26	1mmいちようすり	③ ②の鍋を煮え、味がなじんだらしょうゆを加えて煮る	
5	根深ねぎ葉、軟白、生	25.00 g	1.25			5.00	6.25 kg	④ ③の鍋を煮え、味がなじんだらしょうゆを加えて煮る	
6	油揚げ	6.60 g	0.33			1.32	1.65 kg	⑤ ④の鍋を煮え、味がなじんだらしょうゆを加えて煮る	
7	こいくちしょうゆ	14.00 g	0.70			2.80	3.50 kg	⑥ ⑤の鍋を煮え、味がなじんだらしょうゆを加えて煮る	
8	車糖 上白糖	0.60 g	0.03			0.12	0.15 kg	⑦ ⑥の鍋を煮え、味がなじんだらしょうゆを加えて煮る	
9	清酒 上撰	0.70 g	0.03			0.14	0.17 kg	⑧ ⑦の鍋を煮え、味がなじんだらしょうゆを加えて煮る	
10	かつお 加工品 かつお節	1.60 g	0.08			0.32	0.40 kg	⑨ ⑧の鍋を煮え、味がなじんだらしょうゆを加えて煮る	
11	食塩	0.10 g	0.01			0.02	0.02 kg	⑩ ⑨の鍋を煮え、味がなじんだらしょうゆを加えて煮る	
	水	150.00 cc	7.50			30.00	37.50 L	⑪ ⑩の鍋を煮え、味がなじんだらしょうゆを加えて煮る	
	牛乳【廃棄不要】								
1	揚げ豆腐の肉あんかけ								
2	大豆豆腐	100.00 g		10.00	15.00		25.00 kg	① 豆腐の下処理	
3	じゃがいも 皮なし	10.00 g		1.00	1.50		2.50 kg	② ひき肉をいためる	
4	半白絞油	12.50 g		1.25	1.87		3.12 kg	③ ②の肉を炒める	
5	にわとり ひき肉 生	12.50 g		1.25	1.87		3.12 kg	④ ③の肉を炒める	
6	青ネギ 大豆の油	0.83 g		0.08	0.12		0.20 kg	⑤ ④の肉を炒める	
7	やまめ	0.08 g		0.01	0.01		0.01 kg	⑥ ⑤の肉を炒める	
8	片栗粉【日備商會】	0.83 g		0.08	0.12		0.20 kg	⑦ ⑥の肉を炒める	
9	アセロラゼリーF*【廃棄不要】	1.00 個					1.00 個	⑧ ⑦の肉を炒める	
【備考】 ②・③で揚げ豆腐の肉あんかけ ④・⑤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

釜割指示

指示日付 2019. 9. 2 ← 西暦で年月日入力  
使用献立 0109021 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

食品名 ● 正式 ○ 略名

一釜当り仕込人数  
5 釜 × 2 100 人 = 3 500 人

挿入(F3) 再計算(F8) 終了(F10) 取消(F9)  
削除(F7) 7°レビュー(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。

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	

料理名・食品名	献立一人当り 使用量 単 個数	総数量 ①	単位 ②	廃棄量 ③	使用量 ④	一釜当 ⑤	
ぎつねうどん (ソフトめん)							
給食用ゆでめん		個	1				
給食用ゆでめん	80.00	個	1.00	2	215.00	個	215.00
給食用ゆでめん	100.00	個	1.00	3	189.00	個	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	1.16
根深ねぎ葉、軟白、生	25.00	g		36.50	kg	14.60	3.50
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

① 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 ぎつねうどん 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						
ぎつねうどん						フライヤー	食 火				
給食用ゆでめん【調理済】		193.0個					香 火				
		215.0個					西 飯				
		189.0個					電 度				
		819.0個				オーブン	食 火				
にわとり 成鶏肉 もも		27.9kg					香 火				
にんじん 根、皮つき		16.6kg					電 度				
根深ねぎ葉、軟白、生		34.9kg					揚げF100				
油揚げ		9.1kg				ボイル	開 始				
こいくちしょうゆ		19.3kg					終 了				
味噌 上白味噌		9.8kg					むしF100				
味噌 上味噌		9.9kg					開 始				
かつお 加工品 かつお節		2.2kg				中 止 校	終 了				
食塩		0.1kg									
水		207.9L									
牛乳【調理済】											
揚げ豆腐の肉あんかけ						給 食 人 員	学 年	実人員	比 率	仕込人数	
本橋豆腐		136.4kg					小1～2年	193	×	0.90	173
じゃがいもでん粉		13.8kg					小3～4年	215	×	1.00	215
糸白絞油		17.3kg					小5～6年	189	×	1.15	217
にわとり ひき肉 生		17.3kg					(小)職員	41	×	1.15	47
煮豚肉大豆の味噌		1.1kg					中学生	610	×	1.20	732
中巻茶		0.1kg					合 計	1248			1384
片栗粉【日 備前中】		1.1kg					一釜当り仕込人数				
アセロラゼリーF⑤【調理済】		638.0個					5 釜	190			650
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											
品 名	バ ン				外 販 費						
数 量	こ 茶										
	煎 茶										

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2019年9月2日

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

食事区分2

献立連番000

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

2019年 10月 1日(金)						《 釜 割 り 表 》								中央学校給食センター			
No.	料理・食品名	幼児一人 使用量g	児童一人 使用量g	生徒一人 使用量g	成人一人 使用量g	合 計	1の釜 578 A/g	2の釜 360 A/g	3の釜 280 A/g	4の釜 30 A A/g	5の釜 140 A/g	6の釜 0 A/g	下処理	作り方	学校名	釜 No.	人員
1	きつねうどん					0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00			東部一小	1	278
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		1)だしをとる	西部二小	2	360
3	にんじん 根 皮なし	20	24			27,400.00	12,760.00	7,200.00	6,720.00	720.00	0.00	0.00		2) 1)の湯にだし汁・油揚げを絡めておく	北部一平	1	300
4	揚げねぎ葉 軟白 生	11	13.2			15,070.00	7,018.00	3,960.00	3,684.00	396.00	0.00	0.00		・炒めを加え、味がなじ	南部一平	3	280
5	油揚げ	6.6	7.92			9,042.00	4,210.80	2,376.00	2,217.60	237.60	0.00	0.00		・火を加えて煮る	センタ職員	4	30
6	ごいちりしょうゆ	14	16.8			19,180.00	8,932.00	5,040.00	4,704.00	504.00	0.00	0.00		・火を切ってなじませる	中央高校	4	600
7	味噌 上白味噌	0.6	0.72			822.00	382.80	216.00	201.60	21.60	0.00	0.00		*注第1.(煮)が煮え、			
8	清酒 上撰	0.7	0.84			959.00	446.60	252.00	235.20	25.20	0.00	0.00		煮る			
9	かつお 加工品 かつお節	1.6	1.92			2,192.00	1,020.80	576.00	537.60	57.60	0.00	0.00		2) 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		3) 油揚げ・ねぎを入れる			
11	牛乳	150	180			205,500.00	95,700.00	54,000.00	50,400.00	5,400.00	0.00	0.00					
12	普通牛乳					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	1	1	1	1,248.00	578.00	360.00	280.00	30.00	0.00	0.00					
14	水揚げ豆腐	100	120			137,000.00	63,800.00	36,000.00	33,600.00	3,600.00	0.00	0.00		水切しておく	1. 豆腐の下処理		
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			2. ひき肉をいためる		
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			3. あんを作る		
17	にんじん 皮なし	12.5	15			17,125.00	7,875.00	4,500.00	4,200.00	450.00	0.00	0.00			4. 豆腐を揚げる		
18	有精大豆の醤油	0.83	1			1,139.54	530.74	298.80	280.00	30.00	0.00	0.00			5. あんと豆腐をからめる		
19	中華味噌(日清商會)	0.08	0.1			112.04	52.24	28.80	28.00	3.00	0.00	0.00					
20	片栗粉(日清商會)	0.83	1			1,139.54	530.74	298.80	280.00	30.00	0.00	0.00					
21	アセロラゼリー(ニチレイ)	1	1	1	1	1,248.00	578.00	360.00	280.00	30.00	0.00	0.00					
22						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
23						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
24						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
25						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
26						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
27						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
28						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
29						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
30						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
31						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
32						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
33						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
34						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
35						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
36						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
37						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
38						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
39						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
40						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
41						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
42						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
43						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
44						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
45						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
46						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
47						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
48						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
49						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
50						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
51						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
52						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
53						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
54						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
55						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
56						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
57						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
58						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
59						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
60						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
61						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
62						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
63						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
64						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
65						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
66						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
67						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
68						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
69						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
70						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
71						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
72						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
73						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
74						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
75						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
76						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
77						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
78						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
79						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
80						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
81						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
82						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
83						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
84						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
85						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
86						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
87						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
88						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
89						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
90						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
91						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
92						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
93						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
94						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
95						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
96						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
97						0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00					
98						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:ﾊﾞｲﾍﾞﾝｸﾞ

【連番】

638 人

【食品名】☒ 正式 ☐ 略名

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		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)	80 g	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		100.00	63.80	2	31.90
	じゃがいもでん粉		10.00	6.68 Kg	2	3.34
揚げ豆腐の肉あんかけ	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 (日清商會)		0.83	0.49 Kg	3	0.16
	アセロラゼリーF (調理不要)	50 g	1.00	638.00 個		
アセロラゼリーF (調理不要)						

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	児童	担	児童	担	児童	担	児童	担	児童	担	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															

④

	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

⑤

【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

③

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

①

【献立実施】2019年9月2日

【学校コード】100001 東部第一 小学校

【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

② 【残菜合計】 kg ※ 水 ... 0:水除く 1:水を含む

← 100000:小学校合計指示

200000:中学校合計指示

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F e（ニチレイ）	50.00		1.00	3.60	7.19

③

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) プレビュー(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

156



### 91-1. 殘菜按分表

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

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%	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 せりー						
1300100	きつねうどん	( 299.60 )	( 299.60 )	( 4.00 )	( 3.99 )	( 9.59 )	(水を除く)
0104011	学校給食用ゆめめん	80.00	80.00	2.14	2.14		
11216	にわとり 鶏胸肉 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	砂糖 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		
3050001	揚げ豆腐の肉あんかけ	( 136.74 )	( 136.74 )	( 2.00 )	( 1.99 )	( 5.23 )	
04032	味噌豆腐	100.00	100.00	1.46	1.46		
02034	じゃがいもでん粉	10.00	10.00	.15	.15		
1400301	太白ごま油	12.50	12.50	.18	.18		
11230	にわとり ひき肉 生	12.50	12.50	.18	.18		
1700701	有塩大豆の醤油	.83	.83	.01	.01		
1710501	中濃味噌	.08	.08				
0203402	片栗粉 (白清餅会)	.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

実施日付		平成22 年 10 月 1 日		(星)		学 校 名		100001 東部第一 小学校		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		蔬菜の総重量 (供給量) kg		蔬菜の材料へ の按分値 kg		一人当り 蔬菜率 %		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		( 289.80 )		( 289.80 )		( 4.00 )		( 3.89 )		( 9.59 )		(水を除く)	
0104011		学校給食用ゆでめん		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 梗、皮つき		11.00		11.00		.29		.29					
06228		根深ねぎ茎、断面、生		15.00		15.00		.40		.40					
04040		油揚げ		9.00		9.00		.18		.18					
17007		さいころしょうゆ		14.00		14.00		.37		.37					
03003		半糖 上白糖		.80		.80		.02		.02					
18001		清酒 上揚		.70		.70		.02		.02					
100810		かつお節 (だし用)		1.80		1.80		.04		.04					
17012		食塩		.10		.10									
17006		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					
5060001		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 (日清食品)		.83		.83		.01		.01					
1513810		アセロラゼリー(エニシレイ)		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

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. 2019091  
摘要年月 2019 年 9 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。

Excel (F3) 取消(F9) 終了(F10)

92-0-2. 出力帳票

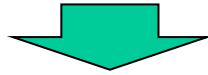
2019年9月度 スケジュールNo. 2019091 令和元年9月度														
残菜一覧表														
日付	献立名・料理名	幼稚園計	小学校計	中学校計	高校計	総合計	東部一小	西部二小	北部一中	南部二中	センター校	中央高校	中央園	
2 星	きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけゼリー	0.00	4.00	0.00	0.00	4.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
	きつねうどん(ソフトめん)A	0.00	3.00	0.00	0.00	3.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
	牛乳	0.00	2.00	0.00	0.00	2.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
	揚げ豆腐の肉あんかけ	0.00	1.00	0.00	0.00	1.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
	アセロラゼリーde(ニデレイ)	0.00	10.00	0.00	0.00	10.00	10.00	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 星	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	
4 星	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	
5 星	ごはん 中華丼 風味漬け いちご ボークシューマイ 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	
	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	
	ボークシューマイ	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	
6 星	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	
	えびシューマイ	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
	大根漬け	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
	ミルクデザート	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



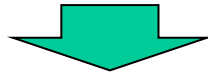
⑦実績表・報告書

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

保存食日誌 作成

【学校コード】

100001

【学校名称】

東部第一 小学校

【実施年月】

2019

年

9

月

度

【操作案内】

入力のデータはOKですか

終了→F10

Excel (F3)

取消 (F9)

終了(F10)

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 ごま煮あえ 牛乳							
10	4	月	ごはん 豆腐のみそ汁 さんまの生薬煮 七じきの炒め煮 液状ヨーグルト					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	果ごはん 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 フルーツジャム 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 ぶり辛漬け 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あんかけ							
10	13	水	レースくるみパン きこのシチュー わかめとコンのサラダ ぶどう 牛乳															
10	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															
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 ワカスープ チーズオムレツ 塩もみ 牛乳															
10	19	火	麦ごはん 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 000000 ～ 999999  
期間 2019年 9月 1日 ～ 30日  
食事区分 1 ～ 3  
連番 00 ～ 99  
帳票名 給食日報(献立表)  
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。

Excel(F3) 取消(F9) 終了(F10)

95-0-2. 出力帳票

平成22年10月1日 (星)

給食日報 (献立表)

献立名	きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけ
2210011	ゼリー

京都第一 小学校  
実施人員

275人 (牛乳除外者1)

2010.10.01

1頁

料理・食品名	児童 一人当り				(一人当り栄養素)																加 熱 区 分	使用器具
	実摂取量	予定重量	実質単価	予定単価	廃棄 率 %	たんぱく 質	脂 質	糖 質	Ca	Na	鉄	亜 鉛	A	B1	B2	C	塩分	食物繊維				
2200100 きつねうどん	295.81	299.80		79.82	188	10.7	9.5	899	40	99	1.95	1	84.85	0.17	0.15	2	2.19	1.8				
0104011 学校給食用ゆでめん	77.86	80.00	37.71	42	116	4	0.4	10	8	9	0.99	0.2		0.12	0.05		0.02	1.2	275g			
11216 にわとり 鶏胸肉 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		5.5g			
06212 にんじん 根、皮つき	10.71	11.00	7.87	8.81	9	4	0.1		3	3	1	0.02	81.4	0.01			0.01	0.9	3.1g			
06226 根菜ねぎ葉、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	6.9g			
04040 油揚げ	6.42	6.80	15.19	1.48	25	1.2	2.1		1	19	0	0.27	0.2					0.1	1.9g			
17007 こいくちしょうゆ	18.89	14.00	11.17	5.81	10			2.1		777	4	9	0.23	0.1		0.01	0.02	1.98		2.9g		
08003 味噌 上白味噌	0.59	0.80	0.18	0.17	2															185g		
18001 清酒 上撰	0.89	0.70	0.21	0.45	1															192.5g		
100910 かつお節(だし用)	1.56	1.80	1.28	0.95																440g		
17012 食塩	0.10	0.10	0.04	0.03						99								0.1		27.5g		
17000 水	150.00	150.00																		41.9g		
2100001 牛乳	209.00	208.00		99.89	198	6.7	7.7	89	229	20		0.8	77.14	0.09	0.9	2	0.2					
18002 普通牛乳	209.00	208.00	37.80	99.89	198	6.7	7.7	89	229	20		0.8	77.14	0.09	0.9	2	0.2			274g		
3060001 揚げ豆腐の肉あんかけ	194.75	196.74		30.82	241	9.2	17.5	70	121	96	1.11	0.7	4.99	0.08	0.06		0.15	0.4				
04032 水練豆腐	39.54	100.00	47.50	22.5	71	6.5	4.1	19	119	91	0.89	0.6		0.07	0.09					27.5g		
02034 じゃがいもでん粉	9.95	10.00	1.19	1.25	99				1	1	0.06									2.9g		
1400301 米白飯	12.32	12.50	0.65	0.6	119		12.9													2.4g		
11230 にわとり ひき肉 生	12.32	12.50	5.00	5.71	20	2.8	1	7	1	9	0.15	0.1	4.99	0.01	0.09		0.02			3.4g		
1700701 有機大豆の醤油	0.82	0.89	0.29	0.24	1	0.1		49		1	0.01						0.11			229.9g		
1710501 中華味噌	0.08	0.08	0.08	0.08	0.1			7										0.02		22g		
0203402 片栗粉(日清商會)	0.92	0.99	0.21	0.22	9															229.9g		
1519910 アセロラゼリーα(ニデレイ)	49.00	50.00	55.00	57.75	98			7			1.76						49			275g		
献立合計	692.36	692.24	237.48	207.69	809	28.6	28.7	999	995	89	4.29	2.5	166.92	0.99	0.51	59	2.48	2.2				
所定栄養基準					860	20	22	984	350	80	9	2	140	0.4	0.5	29	2.5	6				
充足率%					91	199	190	102	110	111	141	126	119	82	102	232	99	97				



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2 ~ 3

期間2019年9月1日 ~ 30日

食事区分1 ~ 3

連番00 ~ 99

帳票名給食日報(献立表)

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。

Excel(F3)

取消(F9)

終了(F10)

96-0-2. 出力帳票

平成22年10月1日 (星)		給食日報(献立表)																		
献立名	きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけゼリー	中央学校給食センター 実施人員 635人 (牛乳除外者 6)										2010.10.01								
2210011		1 頁																		
料理・食品名	児童 一人当り										(一人当り栄養素)									
	実摂取量	予定量	実質単価	予定単価	たんぱく	脂質	糖質	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	エネルギー	水分	総使用量	加算
1300100 きつねうどん				79.82																
0104011 学校給食用ゆでめん	77.96	80.00	37.71	42	116	4	0.4	10	8	9	0.39	0.2	0.12	0.05	0.02	1.2	835	1.2	835	備
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	9.91	0.02	0.08	0.02	12.7	12.7	86	
06212 にんじん 根、皮つき	10.71	11.00	7.87	8.91	9	4	0.1	3	3	1	0.02	0.01	81.4	0.01	0.01	0.01	0.9	7.2	86	
06226 根深ねぎ葉、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	0.01	2	0.9	15.9	15.9	86	
04040 味噌汁	8.42	8.00	15.18	1.48	25	1.2	2.1	1	19	8	0.27	0.2	0.15	0.01	0.01	0.1	4.2	4.2	86	
17007 こいくちしょうゆ	18.89	14.00	11.17	5.81	10	1		777	4	8	0.29	0.1	0.01	0.02	1.98	0.8	8.8	8.8	86	
09009 味噌 上白糖	0.58	0.80	0.18	0.17	2												381	381	8	
16001 清酒 上撰	0.88	0.70	0.21	0.45	1												444.5	1	86	
100910 かつお節(だし用)	1.56	1.80	1.29	0.95													1	1	86	
17012 食塩	0.10	0.10	0.04	0.02				99							0.1		89.5	89.5	86	
17000 水	150.00	150.00															85.9	85.9	86	
2100001 牛乳				39.89																
13002 普通牛乳	209.00	208.00	37.80	39.89	136	6.7	7.7	83	229	20	0.8	77.14	0.09	0.9	2	0.2	829	829	86	
3080001 揚げ豆腐の肉あんかけ				30.82																
04032 水練豆腐	39.54	100.00	47.50	22.5	71	6.5	4.1	19	118	31	0.89	0.6	0.07	0.09		0.4	89.5	89.5	86	
02034 じゃがいもでん粉	8.35	10.00	1.19	1.25	39				1	1	0.06						8.4	8.4	86	
1400301 米食料油	12.92	12.50	0.56	0.6	119		12.3										7.3	7.3	86	
11230 にわとり ひき肉 生	12.92	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	7.8	86	
1700701 有機大豆の油	0.82	0.83	0.29	0.24	1	0.1		49		1	0.01				0.11		527.1	527.1	86	
1710501 中華味	0.08	0.08	0.08	0.1				7							0.02		50.8	50.8	86	
0208402 片栗粉(日清商産)	0.82	0.83	0.21	0.22	9												527.1	527.1	86	
1519810 アセロラゼリーφ(ニデレイ)	49.90	50.00	55.00	57.75	98			7		1.76				49			835	835	86	
献立合計	692.36	692.34	237.48	207.89	809	26.8	28.7	999	985	89	4.29	2.5	166.92	0.93	0.51	59	2.49	2.2		
所要栄養基準					860	20	22	984	950	80	3	2	140	0.4	0.5	29	2.5	6		
充足率%					91	133	130	102	110	111	141	126	119	82	102	232	99	87		

給食日報用の献立材料表をExcel形式で出力します。

## 給食日報(献立使用材料表)

給食日報（材料表）作成			
【処理内容】	一ヶ月の学校別献立を用いて、実施食数分の食材の総使用量を算出する。		
【学校コード】	<input type="text" value="000000"/>	← 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	
【摘要の年月】	<input type="text" value="2019"/>	年	<input type="text" value="9"/> 月分
【印刷の範囲】	<input type="text" value="1"/>	～	<input type="text" value="30"/> 日迄
【献立連番】	<input type="text" value="00"/>	～	<input type="text" value="99"/>
【印刷学校名】	<input type="text" value="センター合計"/>		
【印刷センター名】	<input type="text" value="中央学校給食センター"/>		
【帳票名】	<input type="text" value="給食日報（材料表）"/>		
【操作案内】	学校名・センター名・帳票名を修正してください。 終了→F10		
<input type="button" value="Excel(F3)"/> <input type="button" value="取消(F9)"/> <input type="button" value="終了(F10)"/>			

[illegible]

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: PF10)

Excel(F3) 取消(F9) 終了(F10)

98-0-2. 出力帳票(様式1)

様式 1		学 校 給 食 栄 養 報 告 書 ( 週 報 )										都 道 府 県 名 東京都										
		2019年度10月の一週(完全給食実施日に限る)										学 校 名 東京都第一小学校										
(第1日目)		給食人員数(職員、学校栄養職員、学校給食調理員を含む)										学 校 理 場 名 中央学校給食センター										
		278 人										1 人 当 た り 平 均 摂 取 量										
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	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	食料消費率
					レシオ 消費率	純消費率	消費率	消費率	消費率	消費率	消費率	消費率	消費率	消費率	消費率	消費率	消費率	消費率	消費率	消費率	消費率	消費率
きつねうどん	和食/麺	和食/麺	01218	きつねうどん	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	0.11
			99999	水	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	0.00
			17012	煮物	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	0.00
			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	0.00
			11216	肉/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	0.00
			06212	とんかつ	11.00	3	11.34	7.98	5	10.45	4	0.1	0.0	3	3	1	0.00	0.0	79	0.04	0.00	0.03
			06226	味噌	15.00	40	25.00	15.46	5	14.25	4	0.1	0.0	0	4	2	0.00	0.0	0.0	0.01	2.03	0.00
			04040	あじふあけ	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	0.01
			17007	しょうゆ	14.00	0	14.00	11.73	5	13.20	8	1.0	0.0	759	4	9	0.2	0.1	0	0.04	0.02	0.00
			02000	しょう	0.60	0	0.60	0.17	5	0.57	2	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	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	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			10091	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	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			17012	かつお	0.10	0	0.10	0.04	5	0.10	0	0.0	0.0	37	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	水	150.00	0	150.00	0.00	5	142.50	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
牛乳	和食/牛乳	和食/牛乳	13000	牛乳	206.00	0	206.00	39.69	5	195.70	131	6.5	7.4	80	215	20	0.8	0.8	74	0.08	0.29	2.00
揚げ豆腐の肉あんかけ	和食/揚げ物	和食/揚げ物	04032	揚げ豆腐	100.00	0	100.00	49.88	5	95.00	69	6.3	4.0	12	114	29	0.9	0.6	0	0.07	0.03	0.04
			50034	でん粉	10.00	0	10.00	1.25	5	9.50	31	0.0	0.0	0	1	1	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0.00
			14000	こめふり	12.50	0	12.50	0.59	5	11.88	106	0.0	11.9	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			11230	卵/卵	12.50	0	12.50	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	卵/卵	11.230	0	11.230	5.25	5	11.88	20	2.5	1.0	7	1	3	0.1	0.1	5	0.04	0.02	0.00
			04026	大豆	0.83	0	0.83	0.24	5	0.78	1	0.1	0.0	41	0	1	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	大豆	0.13	0	0.13	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	大豆	0.13	0	0.13	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			17012	煮物	0.09	0	0.09	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	煮物	0.07	0	0.07	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	アルコール	0.01	0	0.01	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	水	0.41	0	0.41	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	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	0.0	0.00	0.00	0.00	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	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			17105	砂糖	0.08	0	0.08	0.06	5	0.08	0	0.0	0.0	6	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			50034	片栗粉	0.83	0	0.83	0.22	5	0.79	3	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
和菓子	デザート/菓子/デザート	デザート/菓子/デザート	03001	和菓子	50.00	0	50.00	57.75	7	46.50	36	0.0	0.0	7	0	0	1.7	0.0	0	0.00	0.00	47.00
			07000	アミノ酸	11.05	0	0.00	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			20001	でん粉	7.80	0	0.00	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	水	0.35	0	0.35	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	水	29.80	0	0.00	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	グル化剤(増粘、多量)	0.85	0	0.85	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	調味料	0.05	0	0.05	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	香料(りんご)	0.05	0	0.05	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	香料(りんご)	0.02	0	0.02	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	香料(りんご)	0.02	0	0.02	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	香料(りんご)	0.02	0	0.02	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	香料(りんご)	0.02	0	0.02	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	香料(りんご)	0.02	0	0.02	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	香料(りんご)	0.02	0	0.02	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	香料(りんご)	0.02	0	0.02	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	香料(りんご)	0.02	0	0.02	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	香料(りんご)	0.02	0	0.02	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	香料(りんご)	0.02	0	0.02	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	香料(りんご)	0.02	0	0.02	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	香料(りんご)	0.02	0	0.02	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	香料(りんご)	0.02	0	0.02	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	香料(りんご)	0.02	0	0.02	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	香料(りんご)	0.02	0	0.02	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	香料(りんご)	0.02	0	0.02	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	香料(りんご)	0.02	0	0.02	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	香料(りんご)	0.02	0	0.02	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	香料(りんご)	0.02	0	0.02	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	香料(りんご)	0.02	0	0.02	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	香料(りんご)	0.02	0	0.02	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	香料(りんご)	0.02	0	0.02	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	香料(りんご)	0.02	0	0.02	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	香料(りんご)	0.02	0	0.02	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	香料(りんご)	0.02	0	0.02	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	香料(りんご)	0.02	0	0.02	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	香料(りんご)	0.02	0	0.02	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00
			99999	香料(りんご)	0.02	0	0.02	0.00	0	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.0	0.00	0.00	0.00	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

A 給 食 実 施 回 数 5 日

調 理 形 態		B		調 理 形 態		B		
		実施回数 (回)	出現率 B/A×100			実施回数 (回)	出現率 B/A×100	
主 食	米飯	白飯	2.0	40.0	お か ず	汁物	4.0	80.0
	白飯	変わり飯	1.0	20.0		揚げ物	2.0	40.0
	白飯	丼物、カレー等	0.0	0.0		あえ物	2.0	40.0
	白飯	普通パン	1.0	20.0		蒸し物	0.0	0.0
	白飯	サンドイッチ、調理パン等	0.0	0.0		ゆで物	0.0	0.0
	白飯	変わりパン、菓子パン	0.0	0.0		漬物	0.0	0.0
	白飯	麺	1.0	20.0		野菜	0.0	0.0
	白飯	その他	0.0	0.0		魚介加工	0.0	0.0
	白飯	米飯	0.0	0.0		肉加工	0.0	0.0
	白飯	パン	0.0	0.0		その他	0.0	0.0
主 食 併 用 の	麺	0.0	0.0	ジャム、マーガリン等	1.0	20.0		
	その他	0.0	0.0	チーズ	0.0	0.0		
ミ ル ク	牛乳	5.0	100.0	その他	0.0	0.0		
	牛乳	果物	3.0	60.0				
お か ず	煮物	2.0	40.0	菓子・寄せ物	1.0	20.0		
	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		
	炒め物	1.0	20.0	計	27.0			

(2) 栄養所要量の基準と平均摂取栄養量

区 分		基準値		平均値		充足率	
		A	B	A	B	B/A×100 (%)	
エネルギー		Kcal	660.00	671.00		101.7	
たんぱく質		g	20.00	30.70		153.5	
脂質		g	22.00	21.20		96.4	
食塩相当量		g	2.50	3.00		120.0	
カルシウム		mg	350.00	400.00		114.3	
マグネシウム		mg	80.00	123.00		153.8	
鉄		mg	3.00	3.20		106.7	
亜鉛		mg	2.00	3.20		160.0	
ビタミンA		μgRE	140.00	256.00		182.9	
ビタミンB1		mg	0.40	0.47		117.5	
ビタミンB2		mg	0.50	0.57		114.0	
ビタミンC		mg	23.00	59.00		256.5	
食物繊維		g	6.00	6.30		105.0	
1食当たりの平均購入金額		円	300.47				
備 考							

98-0-4. 出力帳票(様式2(3))

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									
01218	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	こもぎ	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	
01014	こもぎ	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	中ざら	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))

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

(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)	パン	0.00	0.00	69.00	0.00	0.00	69.00	24.80	13.22	187.59
		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
芋及びでんぷん類			10.62	30.00	54.07	35.00	30.00	159.69	31.94	38.00	84.05
砂糖類			10.85	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			30.88	20.00	5.00	0.00	15.00	70.88	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	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	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	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	0.00
	水分	47.10	2.98	12.51	3.71	0.00	66.30	13.26	0.00	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	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	

実施人数を学校ごとにExcel形式で出力します。

給食実施人員表(実人員)作成

2019年9月分給食実施人員表（実人員）作成

EXCEL (F3)

終了(F10)

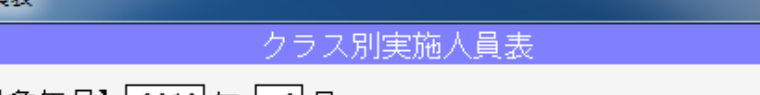
## 給食実施人員表

[illegible]

## 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】 2019 年 9 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。

Excel (F3) 終了(F10)

100-0-2. 出力帳票

[illegible]

## 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。

Excel(F3)

取消(F9)

終了(F10)

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									
食品群 1 穀類										《 産地別実績表 》									
										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	金額	数量	金額	数量
01007	おもむぎ 米粒麦					25.6	51.2							25.6	51.2				
0100701	精麦(おもむぎ 米粒麦)					24.2	110.0							24.2	110.0				
01009	おもむぎ 大麦のん ゆで									284.7	569.4			284.7	569.4				
0101601	小麦粉(薄力粉)(丸栄製粉)							1.2	10.0					1.2	10.0				
0101602	ハート(小麦粉)(日本製粉)											4.3	27.0	4.3	27.0				
01017	小麦粉 薄力粉 学校給食用									6.2	12.5			6.2	12.5				
0102001	ゆで中華めん(粉)									227.7	455.4			227.7	455.4				
01025	小麦粉プレミックス粉てんぷら用									3.6	7.1			3.6	7.1				
01027	食パン 学校給食用									106.7	213.5			106.7	213.5				
0102701	食パン学校給食用(粉)									113.9	113.9			113.9	113.9				
01029	コッペパン 学校給食用									612.0	1,677.4			612.0	1,677.4				
0102901	コッペパン学校給食用(粉)									142.3	284.6			142.3	284.6				
0102902	背割りコッペパン 学校給食用									217.7	333.8			217.7	333.8				
01034	ロールパン									35.6	71.2			35.6	71.2				
0104001	ソフトスナック菓子めん(粉)									364.8	608.1			364.8	608.1				
0104011	学校給食用ゆでめん					333.2	708.5							333.2	708.5				
0105002	わんたん(肉入り)＆フット											116.6	87.0	116.6	87.0				
0106320	スバグティ ロング(オーマイ)									31.0	144.0			31.0	144.0				
0106322	北海道産ハーファストスバグティ(奥本)											6.0	17.0	6.0	17.0				
0106340	給食用シェルマカロニ									4.0	8.0			4.0	8.0				
0106341	マカロニ									27.7	59.0			27.7	59.0				
01067	焼きふ 板ふ									2.1	4.3			2.1	4.3				
0106801	車麴									24.0	24.0			24.0	24.0				
01070	小麦はいが									42.7	85.4			42.7	85.4				
01078	パン粉 半生									14.2	28.5			14.2	28.5				
0107901	パン粉(ソフトフレイク)(国分)											1.8	12.0	1.8	12.0				
01083	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				
0108301	精白米強化米含む米(給食用)					0.4	0.7							0.4	0.7				
01115	ビーフン									30.0	60.0			30.0	60.0				
0112001	白玉もち					116.1	129.0							116.1	129.0				
01135	とうもろ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				



※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。

102-0-1. 出力画面

食品使用実績表

食品使用実績表

【使用期間】 2019 年 4 月 ~ 2020 年 3 月

【食品群コード】 000 ~ 999

Excel (F3)      取消(F9)      終了(F10)

[illegible]

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																
2010 年 4 月 ～ 2011 年 3 月																
1 ページ																
食 品 群 名	単 位	使 用 月												合計量kg	金 額	
		4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3			
	Kg		42.7	0.1				42.8	42.7			246.9	213.5	120.1	716.9	445,794
			64,050	507				64,557	64,050			120,938	77,424	54,269		
パン(小麦粉重量)	Kg	367.9	318.1	110.6	142.3		389.3	299.6	190.0	225.6		1,352.2	1,447.3	1,115.7	5,948.7	2,889,130
		179,674	146,746	44,227	61,616		162,787	153,861	82,711	118,291		676,120	718,058	555,039		
米等	Kg	557,243	617,050	834,659	551,499		735,064	666,103	713,719	512,280		897,648	930,772	734,820	23,996.5	7,750,857
		1,125.7	1,234.1	1,674.9	1,108.6		1,476.7	1,343.4	1,433.0	1,024.6		4,499.3	5,072.5	4,004.6		
牛乳	Kg	4,762.0	4,890.9	5,873.5	3,470.7		5,157.9	5,019.0	5,339.5	4,075.8		58.2	14.2	36.6	38,688.5	7,343,641
		939,521	924,474	1,077,736	686,844		973,462	988,509	979,760	770,395		20,430	7,120	25,390		
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
		28,950	52,800	57,005	67,130		46,420	39,730				11,560		145,628	121,876	571,099
種(主食)	Kg	55.3	169.1	228.6				173.4	342.5	287.2		766.3	920.2	497.2		
		33,168	90,088	121,876				88,708	178,796	145,628		335,548	492,423	134,381	3,439.7	1,620,616
いも及びでん粉	Kg	543.2	974.6	1,179.5	478.3		671.6	994.0	957.6	637.5		50.4	46.4	34.9	6,568.2	2,510,824
		157,859	295,985	490,332	135,997		188,533	511,026	352,206	340,719		18,884	16,138	13,145		
砂糖類	Kg	48.9	69.7	52.6	28.3		61.3	70.3	52.0	59.0		73.4	105.9	97.4	718.8	272,991
		18,181	25,017	19,916	11,306		21,776	24,494	21,618	24,729		32,463	41,366	32,124		
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
		38,977	41,318	47,667	28,027		46,056	28,948	39,961	27,438		56,656	43,058	11,205		
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
		53,308	60,981	56,768	39,554		85,706	79,601	92,780	42,918		39,115	30,026	24,905		
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
		72,016	41,255	49,543	23,480		46,210	47,816	74,487	56,220		315,440	283,100	300,355		
豆製品類	Kg	475.9	332.1	704.2	281.8		641.6	429.2	757.6	738.0		394.6	358.5	394.4	5,507.9	3,181,750
		237,945	177,274	352,115	138,229		320,780	209,298	362,680	366,339		298,495	351,533	337,062		
魚介類	Kg	275.3	360.8	570.3	290.6		191.1	571.2	549.4	333.4		41.7	24.2	32.8	3,240.9	2,581,155
		155,770	316,276	398,274	256,873		115,473	622,836	426,616	236,740		57,595	58,427	36,275		
小魚類	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	1,003,908
		55,615	62,790	57,222	46,195		36,275	52,807	88,575	24,895		146,273	230,932	200,330		
肉類	Kg	458.4	474.1	425.2	452.8		451.3	651.7	339.5	447.6		129.5	429.6	71.4	4,331.2	2,225,548
		253,653	240,158	241,638	216,404		218,012	302,540	174,002	227,117		78,428	226,892	46,715		
卵類	Kg	162.4	268.7	127.7	238.2		150.7	53.1	161.6	161.4		23.0	19.9	17.5	1,394.3	797,155
		79,086	176,948	61,193	132,244		75,330	42,530	97,170	75,361		27,934	9,400	19,959		
乳類	Kg	73.8	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
		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	575.0		1,762.5	1,814.3	1,587.0	11,219.9	6,246,063
		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		2,050.4	1,890.2	1,528.2	1,828.6		420.8	466.5	414.0	15,393.5	8,352,496
		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。

Excel (F3)      取消 (F9)      終了 (F10)

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 <sub>g</sub>	構成%	
穀 類			
おもむぎ 米粒麦	0.1		
精麦(おもむぎ 米粒麦)	0.3	0.1	
おもむぎ 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ぶら用			
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	
背割コッペパン 学校給食用	0.8	0.2	
ロールパン	0.2		
ソフトなゲッティ式めん(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)セワット	0.2		
スパゲティ ロング(オーマイ)	0.4	0.1	
北海道産カーボットスパゲティ(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)(カワフォニア)	0.2		
ローストアーモンド(細切)(カワフォニア)	0.1		
ローストアーモンド(スライス)(カワフォニア)	0.1		
アーモンドカル(関東太平)	0.1		
アーモンドフィッシュ			
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

食品バックアップ

食品データをバックアップします。

実行(F6) 終了(F10)

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

食品規格バックアップ

食品規格データをバックアップします。

実行(F6) 終了(F10)

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

料理バックアップ

料理データをバックアップします。

実行(F6) 終了(F10)

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

献立バックアップ

献立データをバックアップします。

実行(F6) 終了(F10)

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

食品配合バックアップ

食品配合データをバックアップします。

実行(F6) 終了(F10)

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

学年別供給バックアップ

学年別供給データをバックアップします。

実行(F6) 終了(F10)

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「C Nen 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

管理情報バックアップ

管理情報データをバックアップします。

実行(F6) 終了(F10)

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

学校バックアップ

学校データをバックアップします。

実行(F6) 終了(F10)

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

仕入先バックアップ

仕入先データをバックアップします。

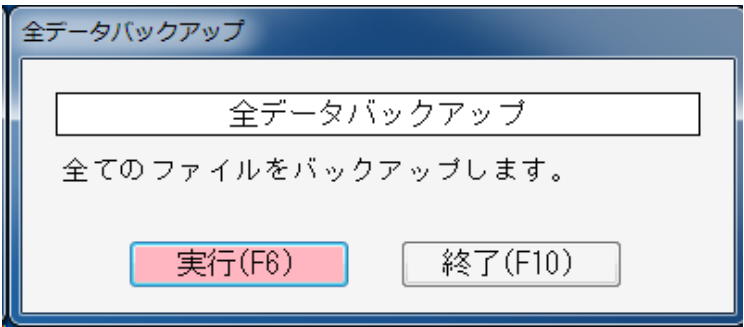
実行(F6) 終了(F10)

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。

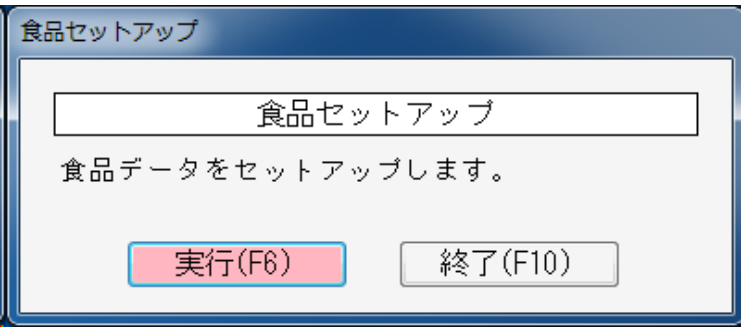
このフォルダが保存されていると、より簡単に速やかに復旧することができます。

※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。

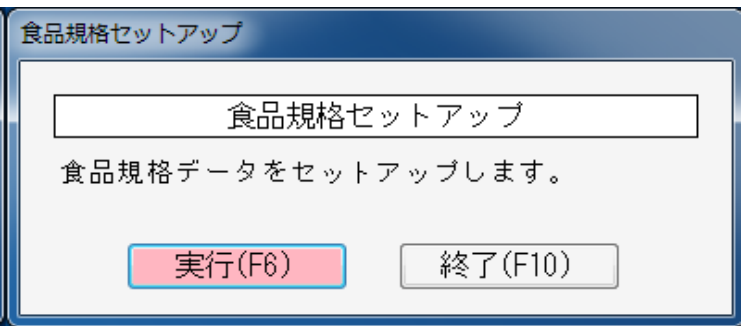
115. 食品セットアップ

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。



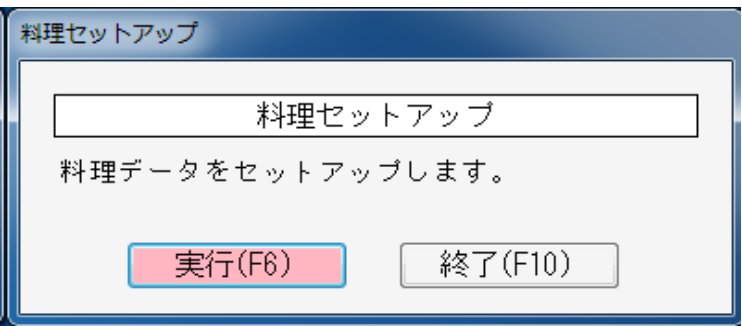
116. 食品規格セットアップ

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。

献立セットアップ

献立データをセットアップします。

実行(F6) 終了(F10)

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。

食品配合セットアップ

食品配合データをセットアップします。

実行(F6) 終了(F10)

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。

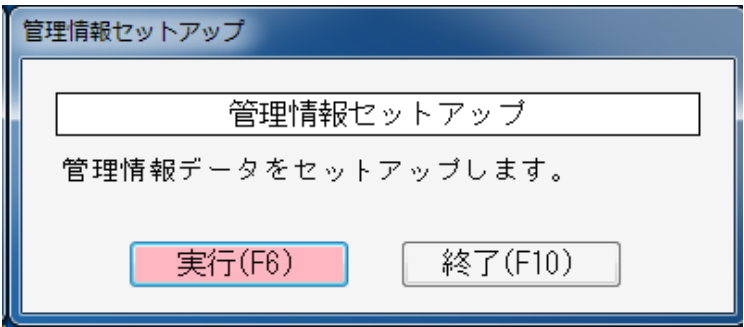
学年別供給セットアップ

学年別供給データをセットアップします。

実行(F6) 終了(F10)

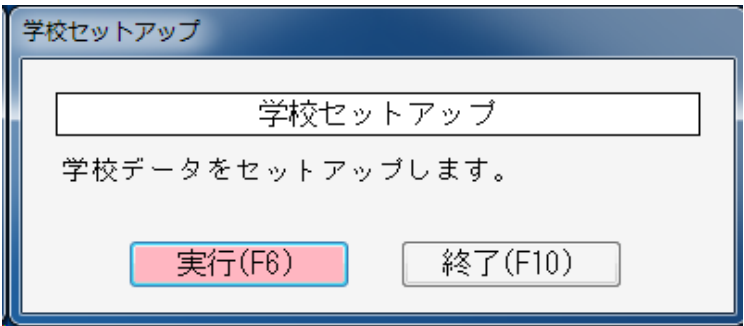
121. 管理情報セットアップ

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。



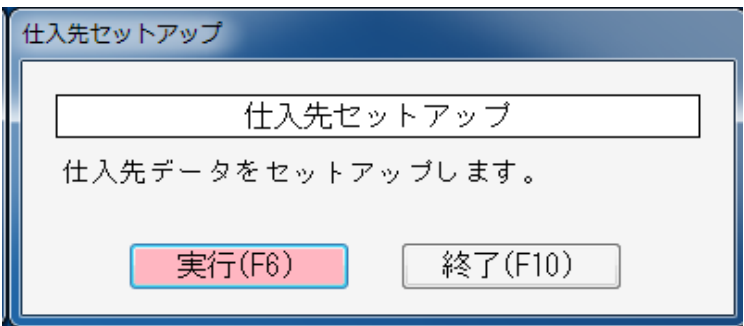
122. 学校セットアップ

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。



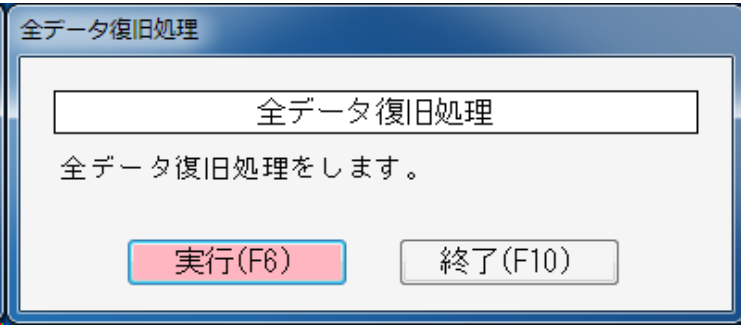
123. 仕入先セットアップ

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。

食品(一括削除・データ変換)

② 食品群 01: 穀類

③

0103801 すいとん (冷凍)  
0103802 デミうどん15cmカット (島田屋)  
0103803 きしめん (生)  
0103804 讃岐うどん (冷凍)  
0103806 デミほうとう15cmカット (島田屋)  
0103807 国内産小麦うどん (ハーフカット)  
01039 うどん ゆで  
01040 学校給食用ゆでめん  
0104001 ソフトパグァッティ式めん(粉)  
0104002 大麦麺(粉)  
0104003 ゆでうどん(粉)  
0104006 サラダトッピングクルトン  
0104011 学校給食用ゆでめん  
0104012 学校給食用ゆでめん  
010401A 学校給食用ゆでめん  
01041 干しうどん 乾  
0104101 豪農うどん (丸栄製粉)  
01042 干しうどん ゆで  
01043 そうめん・ひやむぎ 乾  
0104301 豪農そうめん(丸栄製粉)  
0104302 豪農ひやむぎ(丸栄製粉)  
01044 そうめん・ひやむぎ ゆで  
01045 手延そうめん・手延ひやむぎ乾

→ 追加 →

④

0104011 学校給食用ゆでめん  
0104012 学校給食用ゆでめん  
010401A 学校給食用ゆでめん

①

処理内容  
☒ 抽出  
☐ 外部データ追加  
☐ 削除

食品 → 外部データへ抽出 選択件数 3 件

ファイル名 A:\Cfod.zip

追加 取消 開始 終了(F10)

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。

料理(一括削除・データ変換)

② 調理形態 130：麺

③

1300010 煮込みうどん  
1300011 ぎつねうどん (汁のみ)  
1300012 冷やしうどん  
1300013 カレーうどん (汁のみ)  
1300014 けんちんうどん (汁のみ)  
1300015 味噌ラーメン (汁のみ)  
1300016 広東麺 (汁のみ)  
1300017 親子汁 (麺用)  
1300018 ほうとううどん汁 (汁のみ)  
1300019 中華そば (ラーメン・汁のみ)  
1300020 きのこスパゲッティ  
1300021 明太子スパゲティ  
1300022 ペンネのソテー  
1300023 菜の花のカルボナーラ  
1300024 山の幸スパゲティ  
1300025 ペンネアラビアータ  
1300100 ぎつねうどん (ソフトめん) A  
1300101 ぎつねうどん (80%)  
1300200 テスト  
1301000 中華めん  
1302000 ソフトめん  
1307002 大麦めん  
1307003 スパゲティケチャップあえ

→ 追加 →

④

1300100 ぎつねうどん (ソフトめん) A  
1300101 ぎつねうどん (80%)

①

処理内容  
☒ 抽出  
☐ 外部データ追加  
☐ 削除

料理 → 外部データへ抽出 選択件数 2 件

ファイル名 A:¥CRyo.zip

追加 取消 開始 終了(F10)

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。

献立(一括削除・データ変換)

②	③
109021 きつねうどん (ソフトめん) A 牛乳	109021 きつねうどん (ソフトめん) A 牛乳
109031 菜めし 豚汁 鯖の照り焼き 牛乳	109031 菜めし 豚汁 鯖の照り焼き 牛乳
109041 ごはん 納豆 若竹汁 鯖の南蛮漬	109041 ごはん 納豆 若竹汁 鯖の南蛮漬
109051 ごはん 中華丼 風味漬 いちご	109051 ごはん 中華丼 風味漬 いちご
109061 中華風まぜごはん には卵×フ° え	109061 中華風まぜごはん には卵×フ° え
109091 中華めん チャンボン 大学芋 は	109091 中華めん チャンボン 大学芋 は
109101 ごはん 大根と油揚げのみそ汁あじ	109101 ごはん 大根と油揚げのみそ汁あじ
109111 ごま入り背割りコッパパン チンゲン菜と	109111 ごま入り背割りコッパパン チンゲン菜と
109121 ソフトめん カルシス シャキシャキ	109121 ソフトめん カルシス シャキシャキ
109131 チキンカレーライス ヨーグルトあ	109131 チキンカレーライス ヨーグルトあ
109171 胚芽入りコッパパン チョクリーム 肉団子	109171 胚芽入りコッパパン チョクリーム 肉団子
109181 枝豆ごはん みそ汁 じゃがいもの	109181 枝豆ごはん みそ汁 じゃがいもの
109191 ごはん ふりかけ (わかめ) 生揚げ	109191 ごはん ふりかけ (わかめ) 生揚げ
109201 胚芽入りコッパパン チョクリーム 肉団子	109201 胚芽入りコッパパン チョクリーム 肉団子
109241 ごはん すきやき じゃこ昆布 塩	109241 ごはん すきやき じゃこ昆布 塩
109251 大麦めん かしわ汁 さつまいもと大	109251 大麦めん かしわ汁 さつまいもと大
109261 ごはん 牛乳 豆腐つくね焼きカラ	109261 ごはん 牛乳 豆腐つくね焼きカラ
109271 セルフおにぎり じゃがいものそば	109271 セルフおにぎり じゃがいものそば
109301 五目ごはん みそ汁 厚焼卵 ごま	109301 五目ごはん みそ汁 厚焼卵 ごま
110011 きつねうどん (ソフトめん) A 牛乳	
110021 ごはん みそ汁 ちくわの磯辺揚げ	
110031 わかめご飯 つみれ汁 なすとかは	
110041 ごはん うめぼし みそ汁 ししゃ	

→ 追加

① 処理内容  
☒ 抽出  
☐ 外部データ追加  
☐ 削除

献立 → 外部データへ抽出 選択件数 19 件

ファイル名 A:¥CKon.zip

追加 取消 開始 終了(F10)

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。

共同献立一括抽出・一括取込

②

109021

きつねうどん (ソフトめん) A 牛乳

109031

菜めし 豚汁 鯖の照り焼き 牛乳

109041

ごはん 納豆 若竹汁 鯔の南蛮漬

109051

ごはん 中華丼 風味漬け いちご

109061

中華風まぜごはん にら卵スープ えび

109091

中華めん チャンボン 大学芋 はっ

109101

ごはん 大根と油揚げのみそ汁 あし

109111

ごま入り背割りコッパパン ちかん菜と卵

109121

ソフトめん カルパース シャキシャキサ

109131

チキンカレーライス ヨーグルトあえ

109171

胚芽入りコッパパン チョコクリーム 肉団子と

109181

枝豆ごはん みそ汁 じゃがいものき

109191

ごはん ふりかけ (わかめ) 生揚げ

109201

胚芽入りコッパパン チョコクリーム 肉団子と

109241

ごはん すきやき じゃこ昆布 塩も

109251

大麦めん かしわ汁 さつまいもと大

109261

ごはん 牛乳 豆腐つくね焼き カラ

109271

セルフおにぎり じゃがいものそぼろ

109301

五目ごはん みそ汁 厚焼卵 ごまあ

110011

きつねうどん (ソフトめん) A 牛乳

110021

ごはん みそ汁 ちくわの磯辺揚げ

110031

わかめご飯 つみれ汁 なすとかほ

110041

ごはん うめぼし みそ汁 ししゃ

110071

卵カレーライス わかめサラダ 福

110081

ソフトめん ベスカトーレ スプリ

→

追加

→

③

109021

きつねうどん (ソフトめん) A 牛乳

109031

菜めし 豚汁 鯖の照り焼き 牛乳

109041

ごはん 納豆 若竹汁 鯔の南蛮漬け

109051

ごはん 中華丼 風味漬け いちご

109061

中華風まぜごはん にら卵スープ えび

109091

中華めん チャンボン 大学芋 はっ

109101

ごはん 大根と油揚げのみそ汁 あし

109111

ごま入り背割りコッパパン ちかん菜と卵

109121

ソフトめん カルパース シャキシャキサ

109131

チキンカレーライス ヨーグルトあえ

109171

胚芽入りコッパパン チョコクリーム 肉団子と

109181

枝豆ごはん みそ汁 じゃがいものき

109191

ごはん ふりかけ (わかめ) 生揚げ

109201

胚芽入りコッパパン チョコクリーム 肉団子と

109241

ごはん すきやき じゃこ昆布 塩も

109251

大麦めん かしわ汁 さつまいもと大

109261

ごはん 牛乳 豆腐つくね焼き カラ

109271

セルフおにぎり じゃがいものそぼろ

109301

五目ごはん みそ汁 厚焼卵 ごまあ

献立

→

一括抽出

処理内容

①

☒ 抽出

☐ 取り込み

ファイル名

A:¥Ckyo9.zip

選択件数

19 件

追加

取消

開始

終了(F10)

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。

191

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。

食品・料理・献立データ交換

食品・料理・献立データ交換

③ 追加

コード	名称	
109021	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	<input checked="" type="checkbox"/>
109031	菜めし 豚汁 鰯の照り焼き 牛乳冬菜とえのきのひたし おやつ大豆	<input checked="" type="checkbox"/>
109041	ごはん 納豆 若竹汁 鰯の南蛮漬けひたし 牛乳	<input checked="" type="checkbox"/>
109051	ごはん 中華丼 風味漬け いちごボーグシューマイ おやつ大豆 牛乳	<input checked="" type="checkbox"/>
109061	中華風まぜごはん にら卵スープ えびシューマイ大根漬け ミルクデザート 牛乳	<input checked="" type="checkbox"/>
109091	中華めん チャンボン 大学芋 はっさく牛乳	<input checked="" type="checkbox"/>
109101	ごはん 大根と油揚げのみそ汁あじの南蛮漬け 煮びたし 納豆 牛乳	<input checked="" type="checkbox"/>
109111	ごま入り背割りコッパパン ちんね菜と卵のスープ 白身魚フライ ビーフンソテー	<input checked="" type="checkbox"/>
109121	ソフトめん カレーソース シャキシャキサラダいよかん 牛乳	<input checked="" type="checkbox"/>
109131	チキンカレーライス ヨーグルトあえ福神漬け おやつ昆布 牛乳	<input checked="" type="checkbox"/>
109171	胚芽入りコッパパン チョクラム 肉団子と白菜のスープ ゆで卵 フロッキーのから	<input checked="" type="checkbox"/>
109181	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	<input checked="" type="checkbox"/>
109191	ごはん ふりかけ(わかめ) 生揚げと大根のオイスターソース煮 ごまあえ み	<input checked="" type="checkbox"/>
109201	胚芽入りコッパパン チョクラム 肉団子と白菜のスープ ゆで卵 フロッキーのから	<input checked="" type="checkbox"/>
109241	ごはん すきやき じゃこ昆布 塩もみみかん 牛乳	<input checked="" type="checkbox"/>
109251	大麦めん かしわ汁 さつまいもと大豆の揚げ煮 いよかん 牛乳	<input checked="" type="checkbox"/>
109261	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	<input checked="" type="checkbox"/>
109271	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 風味漬け 牛乳	<input checked="" type="checkbox"/>
109301	五目ごはん みそ汁 厚焼卵 ごまあえ乾燥小魚 牛乳	<input checked="" type="checkbox"/>
110011	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	<input type="checkbox"/>
110021	ごはん みそ汁 ちくわの磯辺揚げひじきの炒め煮 いちご 牛乳	<input type="checkbox"/>
110031	わかめご飯 つみれ汁 なすとかぼちゃの揚げ煮 アップルシャーベット	<input type="checkbox"/>
110041	ごはん うめぼし みそ汁 ししゃもフライひじきの炒め煮 牛乳	<input type="checkbox"/>

処理内容

② ● 献立 ● 料理 ● 食品

① ファイル名 A:\ckyo.zip

【操作案内】 選択した献立とその献立で使用している料理、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

③

④

⑤

⑥

献立取込データ一覧		追加	新コード	中止	置換	登録データ一覧	
コード	名称					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"/>	09031	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 鯉の南蛮漬	<input type="checkbox"/>	1099042	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	09041	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"/>	09051	麦ごはん 夏野菜のカレー 風味漬けポ
109061	中華風まぜごはん にら卵スープ えび	<input type="checkbox"/>	1099062	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	09061	中華風まぜごはん にら卵スープ えび
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"/>	09101	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*パン チンゲン菜と	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	09111	ごま入り背割りコッパ*パン チンゲン菜と卵の
109121	ソフトめん カレーソース シャキシャキ	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	09121	ソフトめん カレーソース 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*パン チョコクリーム 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*パン チョコクリーム 肉団子	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
109241	ごはん すきやき 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 さつまいもと	<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:\YFD\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

③

追加

☐

☐

☒

☒

☒

コード	献立スケジュール取込データ一覧	名称
2019041	平成31年4月度	
2019051	令和元年5月度	
2019061	令和元年6月度	
2019071	令和元年7月度 (修正)	
2019091	令和元年9月度	

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。

献立スケジュールデータ交換

③

④

⑤

⑥

献立スケジュール取込データ一覧		追加	新コード	中止	置換	コード	登録データ一覧
コード	名称						名称
2019061	令和元年6月度	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2019061	令和元年6月度
2019071	令和元年7月度 (修正)	<input type="checkbox"/>	2019072	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2019071	令和元年7月度
2019091	令和元年9月度	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

②

①

②

①

② 献立スケジュール 全表示 ☒ 献立 ☒ 料理 ☒ 食品

① ファイル名 C:\FD\CSdl.zip

【操作案内】 選択した献立スケジュール、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。

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。

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。

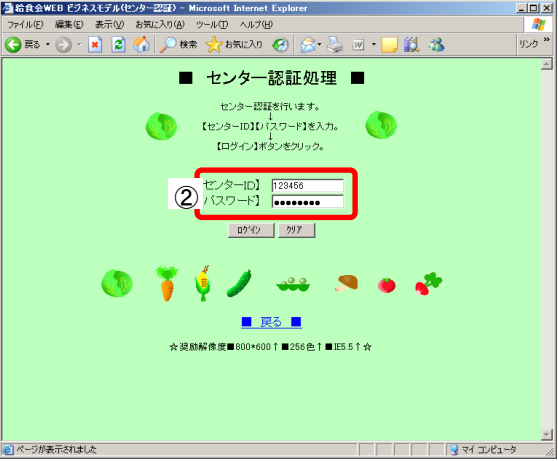
196



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。

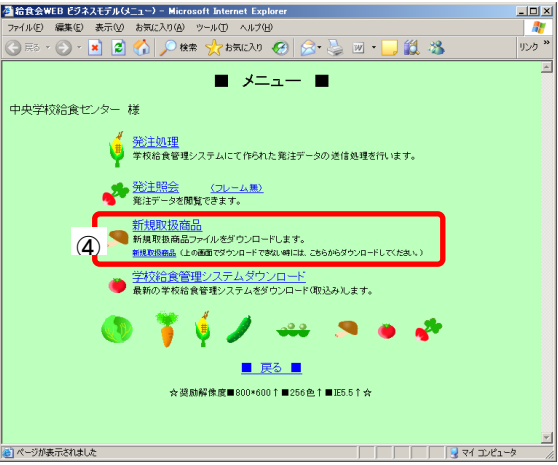
①



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。

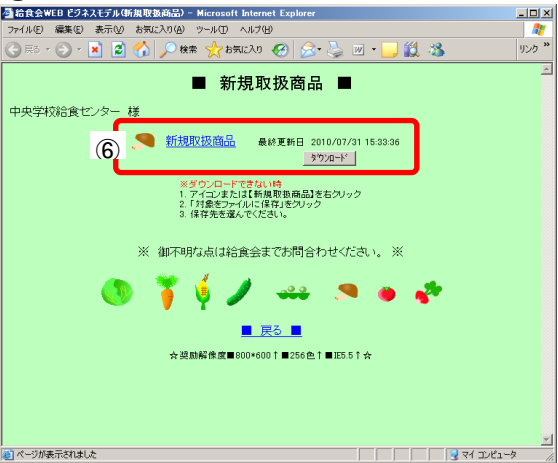
③



3. メニューが表示されます。

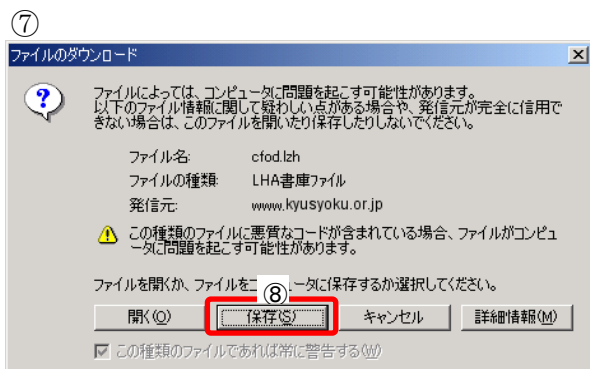
4. 「新規取扱商品」の文字をクリックします。

⑤



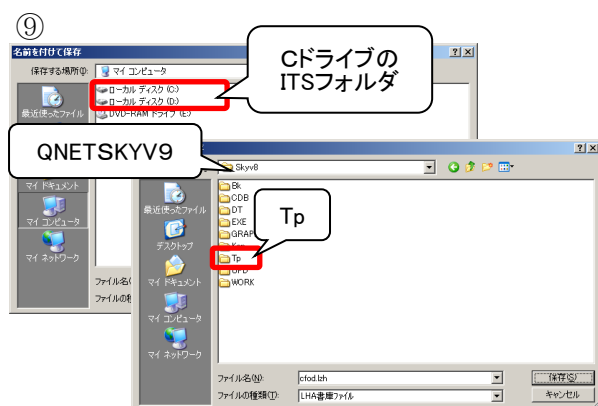
5. 新規取扱商品の画面が表示されます。

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. 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. 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)

199

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

処理実行(F6)

再入力(F8)

中止終了(F10)

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。

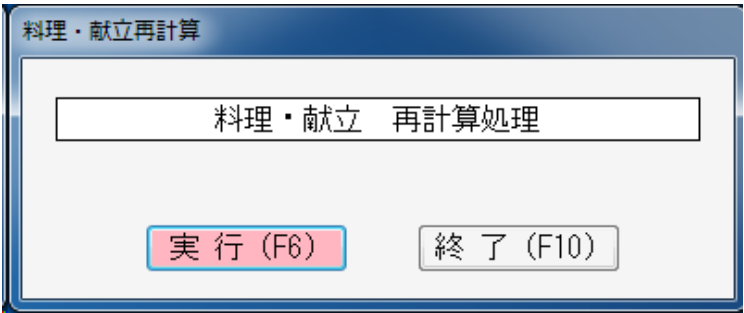
☐ 個数使用の明細は、基準対象と同じ個数・規格容量で設定する。

処理開始(F6)

処理終了(F10)

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

料理一覧表作成

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 00000000 ~ 99999999

対 象 2 ~ 2

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

プレビュー(F4) 印刷(F5) 取消(F9) 終了(F10)

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 養 養 量 )																		
		正味重量	予定価格	エネルギー	たんぱく	脂 質	糖 質	水分	Ca	初 期	鉄	亜 鉛	A	B 1	B 2	C	食 料 養 分					
		g	円	kcal	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg					
1227005	*焼餅ごま丸パン	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	*アーモンド焼餅パン	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	45	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	13.88	175	5.3	5.5	266	0.65	31	20	0.75	0.5		0.21	0.13		1.0					
1227013	*ごま入り食パン	58.00	04.54	180	6.1	6.4	266	0.65	122	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	0.83	0.5		0.19	0.13		1.0					
1300001	*餅やし中華	210.60	07.61	264	11.8	6.4	1126	2.87	35	19	1.29	0.7	195	0.18	0.16		0.8					
1300002	*チョコパン (計のみ)	190.00	19.90	54	7.5	1.4	500	1.26	15	17	0.42	0.7	195	0.20	0.08		1.3					
1300003	*上海焼そば	180.01	35.81	192	9.8	3.9	931	2.47	33	28	0.73	0.8	191	0.17	0.08	22	1.8					
1300004	*焼そば	171.18	33.15	196	10.9	4.5	206	0.48	25	22	0.45	0.6	230	0.12	0.05	17	1.2					
1300005	*スパゲッティ焼太郎ソース	274.72	70.22	488	22.4	5.2	859	1.40	94	81	11.28	2.7	278	0.25	0.18	12	4.7					
1300007	*スパゲッティミートソース	181.00	51.10	332	12.8	9.3	395	0.94	54	42	1.62	2.2	248	0.16	0.15	4	3.3					
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	47	20	0.95	1.3	415	0.18	0.16	6	2.0					
1300010	*煮込みうどん	141.50	09.24	344	12.2	3.1	1521	4.09	43	31	0.99	0.9	243	0.13	0.10	4	3.1					
1300011	*きつねうどん (計のみ)	306.49	08.62	135	9.2	7.5	862	2.14	62	20	1.46	0.6	181	0.13	0.16	5	1.2					
1300012	*餅やしうどん	168.00	13.20	251	8.3	0.8	1081	4.78	15	24	1.01	0.5		0.06	0.04		1.4					
1300013	*カレーうどん (計のみ)	175.90	05.53	196	4.6	17.1	325	0.78	15	11	0.43	0.5	229	0.04	0.06	3	1.0					
1300014	*けんちんうどん (計のみ)	75.68	03.59	43	2.3	2.0	444	1.03	35	17	0.49	0.3	165	0.04	0.04	5	1.7					
1300015	*味噌うどん (計のみ)	94.93	05.51	53	4.0	2.0	435	2.01	24	20	0.45	0.6	292	0.10	0.07	12	1.4					
1300016	*区実煮 (計のみ)	106.37	45.52	107	11.3	4.0	517	1.82	35	23	0.61	0.8	162	0.26	0.10	6	0.9					
1300017	*親子汁 (服用)	107.51	33.00	128	13.2	5.9	790	2.02	63	37	2.16	1.3	350	0.07	0.24	8	1.7					
1300018	*ほうとううどん汁 (計のみ)	254.96	16.29	145	9.8	6.1	41	1.63	85	35	1.01	1.0	266	0.29	0.13	14	2.7					
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	0.9					
1300020	*きのこスパゲッティ	133.92	42.50	165	9.7	1.1	502	1.23	11	29	0.83	0.9	170	0.15	0.14	7	3.2					
1300021	*明太子スパゲティ	98.27	26.54	219	10.3	3.0	1072	2.73	21	32	0.96	0.8	140	0.14	0.10	4	2.1					
1300022	*ペペロニのソテー	43.86	07.63	72	2.2	2.8	167	0.43	6	10	0.27	0.3	9	0.05	0.03	4	0.7					
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	2.4					
1300024	*山の幸スパゲティ	179.92	64.28	317	13.5	8.6	653	1.66	62	45	1.44	1.7	327	0.38	0.27	10	4.6					
1300025	*ベジータアラビアータ	198.73	43.45	203	6.3	7.9	395	1.43	15	27	1.03	0.9	230	0.17	0.14	3	1.4					
1300100	*きつねうどん (ソフトめん) 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	1.9					
1300101	*きつねうどん (30%)	235.68	66.98	146	8.6	2.8	685	1.75	33	27	1.09	0.8	70	0.13	0.12	2	1.5					
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	*ソフトめん	80.00		294	9.6	0.2	1062	2.72	22	23	0.88	0.6		0.56	0.28		2.2					
1307002	*大煮めん	80.00		293	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	132.66	40.97	199	6.3	4.3	306	0.81	38	24	4.28	0.9	188	0.14	0.07	12	1.8					
1400001	*セルフサンド	141.12		478	14.5	21.6	669	1.68	67	29	1.84	1.1	74	0.65	0.51	2	2.6					
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	1.0					
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	2.4					
1400004	*フルーゼリアム (サンド用)	71.00	26.54	107	1.0	3.3	11	0.03	21	6	0.05	0.1	24	0.03	0.06	8	0.4					
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	*インド煮	153.80	34.80	164	6.5	6.5	308	0.79	27	22	6.44	0.9	136	0.09	0.07	21	1.9					
3010002	*芋きんとん	93.10	00.66	57	0.7	0.1	45	0.12	15		0.30			0.05	0.02	10						
3010003	*うのちりめん	95.80	13.11	120	3.8	6.1	591	1.50	40	17	6.05	0.4	151	0.07	0.05	3	2.9					
3010004	*親子煮	238.50	03.30	199	12.5	8.7	571	1.46	52	35	1.84	1.4	240	0.15	0.31	24	2.5					

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

料理構成成分表作成

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 0000000 ~ 9999999  
対 象 2 ~ 3  
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

プレビュー(F4) 印刷(F5) 取消(F9) 終了(F10)

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	正味重量 g	児童 一人 当 り	予定価格 円	(一人 当 り 栄養素)	加															
		標準使用 g	単体使用 g	たんぱく g	たんぱく %	脂 質 g	脂 質 %	糖 質 g	糖 質 %	Ca mg	Ca %	鉄 mg	鉄 %	亜 鉛 mg	亜 鉛 %	ビ タ ミ ン	塩 分 g	塩 分 %	食料標準 g	
																A mg	B 1 mg	B 2 mg	C mg	
0104011	*学校給食用ゆでめん	80.00	1.00個	42.00	11.9	4.2	0.4	10	8	10	0.40	0.2					0.13	0.06		0.02
11216	*にむとり 成熟肉 もも 皮なし	20.00		10.92	28	4.4	1.0	10	2	4	0.42	0.5				3	0.02	0.06		0.02
06212	にんじん 横、皮つき	11.00	11.34	8.31	3	4	0.1	3	3	1	0.02					84	0.01			0.01
06226	鶏卵を煮、軟白、生	15.00	25.00	9.50	40	4	0.1	5	2	2	0.03						0.01	0.01		0.3
04040	*味噌汁	6.60		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
03003	味噌 上白味噌	0.60		0.17	2															
16001	清酒 上機	0.70		0.45	1															
100910	かつお節 (だし用)	1.60		0.95																
17012	食塩	0.10		0.03				39												0.10
17000	水	150.00																		

## 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 00000000 ~ 99999999

対象 2 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。

プレビュー(F4) 印刷(F5) 取消 (F9) 終了(F10)

## 141-0-2. 出力帳票

献立一覧表		児童 一人当り栄養素																4 頁																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
コード	献立名称	児童																4 頁																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
		千	百	十	単	たん	脂	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん	たん

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  2 ~  3 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)

				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

料理・食品名	標準規格 時の 重量 g	児童一人当たり	塩 分 mg	(一人当たり栄養素量)	たんぱく 質 g	脂 質 g	糖 質 g	Ca mg	鉄 mg	亜 鉛 mg	ビタミン	塩 分 g	食物繊維 g	水分 g	加 減 区 分	注 文 先		
A α-カロ テン mg	B1 mg	B2 mg	C mg	たんぱく 質 g	脂 質 g	糖 質 g	Ca mg	鉄 mg	亜 鉛 mg	A α-カロ テン mg	B1 mg	B2 mg	C mg	塩 分 g	食物繊維 g	水分 g		
1300100	きつねうどん	239.80	79.62	134	11.0	3.6	861	41	34	1.39	1.1	87	0.17	0.15	2	2.18	1.9	
0104011	*学校給食用ゆでめん	80.00	1.00	42.00	119	2.2	0.4	10	8	10	0.40	0.2		0.13	0.06		0.02	1.2
11216	*利(ち)ど(り) 成熟肉 もも 皮なし	20.00	10.92	28	2.4	1.0	10	2	4	0.42	0.5	3	0.02	0.06		0.02		
06212	にんじん 根 皮つき	(11.34)	8.31	3	4	0.1		3	3	1	0.02		84	0.01			0.01	0.3
06226	根深れき生 軟白: 生	(25.00)	15.00	3.50	40	4	0.1		1	5	2	0.03		0.01	0.01	2		0.3
04030	*糸揚げ	6.80	1.38	25	1.2	2.2		20	3	0.28	0.2			0.01	0.02		2.03	0.1
17007	*ちくちくしょうゆ	14.00	5.31	10	1.1			789	4	3	0.24	0.1						
03005	味噌 上白糖	0.60	0.17	2														
16001	清酒 上根	0.70	0.45	1														
100910	かつお節(だし用)	1.80	0.95	1														
17012	醤油	0.10	0.03					39								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	39.68	138	6.8	7.6	84	227	21	0.8	78	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	17.8	71	123	35	1.13	0.7	5	0.08	0.06		0.15	0.4	
04032	糸揚げ豆腐	100.00	22.50	72	6.6	4.2	13	120	31	0.90	0.6		0.07	0.03			0.4	
02034	じゃがいもでん粉	10.00	1.25	33			1	1	0.06									
1400301	菜油	12.50	0.60	115		12.5	3	1	3	0.15	0.1	5	0.01	0.03		0.03		
11230	*利(ち)ど(り) 成熟肉 生	0.83	0.24	2	2.6	1.0	43	1	0.01							0.11		
1700701	*絹織丸大豆の醤油	0.10	0.03													0.02		
1710501	中細粉	0.08	0.10															
0203402	片栗粉 (白清粉)	0.83	0.22	3														
1913801	*アゼロラゼリーF(ニチレイ)	50.00	1.00	57.75	39	0.1	7			1.80					50			
献立合計		692.34	207.68	615	27.2	29.2	1023	391	90	4.32	2.6	170	0.33	0.52	54	2.54	2.3	
所要栄養基準				680	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

	個数提供時の総重量	児童正味重量	一人 当り		廃棄率	たんぱく質	脂 質	ナトリウム	Ca	マグネシウム	鉄	亜鉛	（一人 当り 栄 養 素）					塩 分	食物繊維	区分	仕 入 先																			
			単体使用	単価									A	B1	B2	C																								
1300100 きつねうどん		299.60			79.62	194	11.0	9.6	861	41	34	1.39	1.1	87	0.17	0.15	2	2.19	1.9																					
0104011 ＊学校給食用砂でめん		89.00	1.00 個		42.00	119	4.2	0.4	10	8	10	0.40	0.2		0.19	0.06		0.02	1.2	給食会																				
11218 ＊にわとり 成鶏肉 もも 皮なし		29.00			10.92	29	4.4	1.0	10	2	4	0.42	0.5	3	0.02	0.06		0.02		給食会	鶏肉屋さん																			
08212 にんじん 根、皮つき	(11.34)	11.00			8.91	3	4	0.1		3	3	1	0.02		84	0.01			0.01	0.3																				
08228 根菜ねぎ葉、軟白、生	(25.00)	15.00			9.50	40	4	0.1		5	2	0.03			0.01	0.01	2		0.3																					
04040 ＊油揚げ		8.80			1.49	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		799	4	9	0.24	0.1		0.01	0.02		2.03																						
03003 黒糖 上白糖		0.80			0.17	2														給食会																				
16001 清酒 上撰		0.70			0.45	1																																		
100910 かつお節（だし用）		1.80			0.95																																			
17012 食塩		0.10			0.05				39									0.10																						
17000 水		150.00																																						
2100001 牛乳		208.00			39.69	138	6.9	7.9	84	227	21		0.8	78	0.08	0.91	2	0.21																						
13003 ＊普通牛乳		208.00	1.00 本		39.69	138	6.9	7.9	84	227	21		0.8	78	0.08	0.91	2	0.21																						
3080001 揚げ豆腐の肉あんかけ		198.74			30.82	244	9.9	17.8	71	129	35	1.13	0.7	5	0.08	0.08		0.15	0.4																					
04092 ＊水揚げ豆腐		109.00			22.50	72	6.6	4.2	19	120	31	0.90	0.6		0.07	0.09			0.4																					
02034 じゃがいもでん粉		10.00			1.25	39				1	1	0.08								八百屋さん																				
1408301 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		0.03		給食会	鶏肉屋さん																			
1700701 ＊有塩丸大豆の醤油		0.89			0.24	1	0.1		49	1	0.01							0.11		給食会																				
1710501 中華味		0.08			0.10				7										0.02																					
0203402 片栗粉（日清醸造）		0.99			0.22	3														給食会																				
1513810 ＊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																						892.94	207.88	615	27.2	29.2	1029	391	90	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	994	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	121	82	104	235	102	39			

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

143-0-2. 出力帳票

【食 品 群】 01 穀類		五 訂 食 品 成 分 表															2010.08.20		3 頁
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	ナトリウム	塩分	カルシウム	リン	鉄	亜鉛	ビ タ ミ ン				食物繊維	当量
														A	B 1	B 2	C		
0103001	*ライ麦 (乾燥)	246	46.5	6.5	1.5	48.5	1.0	195	0.45	65	7	85	0.4		0.06	0.06			
0103002	*ライ麦 (乾燥) 【条 別】	118	71.9	3.3	0.6	24.8	0.3	91	0.19	13	7	26	0.2		0.03	0.01			0.9
0103003	*ライ麦 (生)	229	27.9	9.7	0.1	91.8	4.4	1092	2.75	36	46	46	1.5						
0103004	*ライ麦 (生) 【条 別】	131	94.2	2.5	0.5	27.5	0.1	39	0.19	8	27	27	0.2		0.04	0.01			
0103005	*ライ麦 (生) 【条 別】	119	71.1	2.3	0.4	25.8	0.4	113	0.39	10	8	22	0.2		0.03	0.01			0.9
0103007	*ライ麦 (生) 【条 別】	142	66.4	3.5	0.7	27.7	0.2	162	0.25	9	22	22	0.2		0.06	0.02			1.1
0103009	*ライ麦 (生) 【条 別】	105	76.9	2.9	0.4	21.9	0.4	120	0.39	9	9	18	0.2		0.02	0.01			0.8
0104001	*ライ麦 (生) 【条 別】	149	66.9	6.2	0.5	29.1	0.2	13	0.03	15	12	42	0.5		0.18	0.07			1.5
0104002	*ライ麦 (生) 【条 別】	367	14.5	12.9	0.2	71.9	3.9	1328	3.49	28	29	99	1.1		0.70	0.36			2.7
0104003	*ライ麦 (生) 【条 別】	369	14.4	10.3	1.8	73.9	1.8	1362	1.09	24	28	96	1.1		0.61	0.29			4.8
0104004	*ライ麦 (生) 【条 別】	368	14.9	9.9	1.8	74.8	3.8	1328	3.49	21	19	74	0.6		0.12	0.04			2.8
0104005	*ライ麦 (生) 【条 別】	418	2.9	15.9	8.3	79.3	3.8	1289	3.25	49	120	2.1			0.22	0.08			
0104011	*ライ麦 (生) 【条 別】	149	66.9	6.2	0.5	29.1	0.2	13	0.03	15	12	42	0.5		0.18	0.07			1.5
0104012	*ライ麦 (生) 【条 別】	149	66.9	6.2	0.5	29.1	0.2	13	0.03	15	12	42	0.5		0.18	0.07			1.5
0104013	*ライ麦 (生) 【条 別】	149	66.9	6.2	0.5	29.1	0.2	13	0.03	15	12	42	0.5		0.18	0.07			1.5
01041	*ライ麦 (生) 【条 別】	348	13.5	9.5	1.1	71.9	5.0	1709	4.39	18	19	79	0.6		0.09	0.02			2.4
0104101	*ライ麦 (生) 【条 別】	361	9.8	9.1	1.4	76.5	4.2	2											
01042	*ライ麦 (生) 【条 別】	129	70.9	3.1	0.5	25.8	0.9	219	0.59	7	4	24	0.2		0.02	0.01			0.7
01043	*ライ麦 (生) 【条 別】	369	12.5	9.5	1.1	72.7	4.2	1699	3.89	17	22	79	0.6		0.08	0.02			2.5
0104301	*ライ麦 (生) 【条 別】	345	11.9	9.9	1.3	74.4	4.3	2											
0104302	*ライ麦 (生) 【条 別】	349	10.9	8.9	1.4	76.1	4.0	2											
01044	*ライ麦 (生) 【条 別】	127	70.9	3.5	0.4	25.8	0.3	86	0.29	6	6	24	0.2		0.02	0.01			0.9
01045	*ライ麦 (生) 【条 別】	342	14.9	9.3	1.5	66.9	8.3	2399	6.89	25	23	79	0.6		0.08	0.02			1.8
01046	*ライ麦 (生) 【条 別】	127	70.9	3.5	0.4	25.8	0.4	130	0.39	6	4	23	0.2		0.03	0.01			1.0
01047	*ライ麦 (生) 【条 別】	251	33.9	8.9	1.2	66.7	1.5	419	1.99	21	13	99	0.5		0.02	0.02			2.1
0104701	*ライ麦 (生) 【条 別】	140	66.4	4.1	0.5	25.2	0.3	76	0.25	10	26	26	0.4						
0104702	*ライ麦 (生) 【条 別】	169	62.3	4.3		32.5	0.9	99	0.25	9	27	27	0.3						
0104705	*ライ麦 (生) 【条 別】	104	81.1	5.9	0.9			92		9			0.5		0.08	0.03			1.3
01048	*ライ麦 (生) 【条 別】	149	66.9	4.9	0.5	29.2	0.3	79	0.29	22	7	31	0.3		0.01	0.01			1.3
01049	*ライ麦 (生) 【条 別】	196	64.9	6.3	1.7	38.4	0.9	179	0.49	9	19	109	0.3		0.01	0.01			1.9
01050	*ライ麦 (生) 【条 別】	366	13.9	10.5	1.8	73.9	1.9	699	1.39	18	24	129	0.7		0.03	0.03			2.9
0105001	*ライ麦 (生) 【条 別】	367	13.9	9.9	1.8			89		25			0.6		0.12	0.04			2.8
0105002	*ライ麦 (生) 【条 別】	229	64.4	8.5	7.4	27.7	2.0	691	1.59	14	19	82	0.9		0.19	0.09			1.3
0105003	*ライ麦 (生) 【条 別】	289	29.5	9.0		69.9	1.9	691	1.27	23	66	99	0.9						
0105004	*ライ麦 (生) 【条 別】	250	64.4	8.2	1.3	27.7	0.3	149	0.29	14	19	63	0.7		0.07	0.04			1.9
01051	*ライ麦 (生) 【条 別】	140	67.9	4.1	0.5	25.1	0.3	76	0.25	10	26	26	0.4		0.01	0.01			1.6
01052	*ライ麦 (生) 【条 別】	254	32.3	9.2	2.0	64.2	2.3	819	2.19	11	69	96	0.7		0.02	0.04			2.1
01053	*ライ麦 (生) 【条 別】	147	66.5	6.2	0.5	28.9	0.5	179	0.49	9	28	28	0.4		0.01	0.02			1.6
01054	*ライ麦 (生) 【条 別】	361	13.7	12.9	1.7	67.6	4.8	1799	4.39	23	22	109	1.6		0.12	0.06			2.1
01055	*ライ麦 (生) 【条 別】	148	66.9	6.2	0.5	28.9	0.5	229	0.59	11	8	36	0.5		0.02	0.02			1.5
01056	*ライ麦 (生) 【条 別】	446	2.0	10.1	18.7	63.5	7.7	2699	6.49	439	25	119	1.0		1.49	1.67			2.5
01057	*ライ麦 (生) 【条 別】	499	3.9	10.1	19.1	61.4	6.4	2299	6.99	239	25	119	0.9		1	0.56	0.83		2.4
01058	*ライ麦 (生) 【条 別】	369	10.9	10.3	6.2	67.1	7.4	2799	6.99	119	25	119	0.8		1	0.21	0.94		2.3
01059	*ライ麦 (生) 【条 別】	446	6.9	10.7	19.7	66.9	7.7	2799	6.99	199	27	129	1.3		28	0.88	0.63		2.3
01060	*ライ麦 (生) 【条 別】	439	10.9	8.4	18.9	66.1	4.0	1699	3.89	199	28	74	1.1		7	0.69	0.72		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 0 ~ 99

仕入先 0000000 ~ 9999999

【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

7°リビュ(F4) 印刷(F5) 取消(F9) 終了(F10)

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	一箱当りの容量	規格当り			単 価	K m	単位	産地	在庫	保管費用区分		
				容量	入数	税区						通算	月算	他
0104002	大寒麺(粉)	80	80.0g	80.0g	1				g			041	010	000
0104003	ゆでうどん(粉)	80	70.0g	70.0g	1				g			041	010	000
		80	80.0g	80.0g	1				g					
		80	90.0g	90.0g	1				g					
		80	100.0g	100.0g	1				g					
0104006	サラダトッピングケルドン	100	100.0g	100.0g	1				g			040	010	000
		200	200.0g	200.0g	1				g					
		1kg	1.0kg	1.0kg	1				g					
0104011	学校給食用ゆでめん	60	60.0g	60.0g	1		35.00		g	茨		041	010	000
		80	80.0g	80.0g	1		40.00		g	徳				
		100	100.0g	100.0g	1		45.00		g	徳				
		120	120.0g	120.0g	1				g	徳				
		1kg	1.0kg	1.0kg	1		480.00		g	徳				
		50g パック	50.0g	1.2kg	24		2,480.00		g	パッ				
0104012	学校給食用ゆでめん	60	60.0g	60.0g	1		35.00		g	茨		041	010	000
		80	80.0g	80.0g	1		40.00		g	徳				
		100	100.0g	100.0g	1		45.00		g	徳				
		120	120.0g	120.0g	1				g	徳				
0104016	学校給食用ゆでめん	60	60.0g	60.0g	1		35.00		g	茨		041	010	000
		80	80.0g	80.0g	1		40.00		g	徳				
		100	100.0g	100.0g	1		45.00		g	徳				
		120	120.0g	120.0g	1				g	徳				
01041	干しうどん 乾	1	1.0kg	1.0kg	1		320.00		g	徳		040	010	000
0104101	乾燥うどん(丸形)	280	280.0g	280.0g	1				g	茨		040	010	000
01042	干しうどん ゆで								g			010	010	000
01043	そうめん・ひやむぎ 乾								g			040	010	000
0104301	乾燥そうめん(丸形)	280	280.0g	280.0g	1				g	茨		040	010	000
0104302	乾燥ひやむぎ(丸形)	280	280.0g	280.0g	1				g	茨		040	010	000
01044	そうめん・ひやむぎ ゆで								g			010	010	000
01045	手延そうめん・手延ひやむぎ 乾								g			040	010	000
01046	手延そうめん・手延ひやむぎ ゆで								g			040	010	000
01047	中華めん 生								g			040	010	000
0104701	中華麺(冷凍)	1	1.0kg	1.0kg	1				g	徳		040	010	000
0104702	40(細きそば)	1	1.0kg	1.0kg	1				g	徳		040	010	000
0104705	冷凍ラーメン	180	180.0g	180.0g	1		58.00		g	徳		040	010	000
01048	中華めん ゆで								g			040	010	000
01049	熟し中華めん								g			040	010	000
01050	干し中華めん 乾								g			040	010	000
0105001	ウェーブワンタン	1	1.0kg	1.0kg	1				g	徳		040	010	000
0105002	ワンタン(肉入り)(5丁)	500	500.0g	500.0g	1		570.00		g	茨		040	010	000
0105006	中華麺(生)	1	1.0kg	1.0kg	1				g	徳		040	010	000
0105006	ワンタン								g	徳		040	010	000
01051	干し中華めん ゆで								g			040	010	000
01052	冷凍そば 生								g			040	010	000
01053	冷凍そば ゆで								g			040	010	000



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×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	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 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	使用量	単価	正味重量	使用量	単価	正味重量	使用量	単価	正味重量	使用量	単価
		g	g	円	g	g	円	g	g	円	g	g	円
きつねうどん					289.60	(289.60)	79.62	363.52	(363.52)	92.39			
学校給食用砂でめん	給食会	80.00			80.00	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			(11.34)	8.51	13.20	(13.61)	9.98				
根深ねぎ葉、軟白、生		15.00			(25.00)	9.50	18.00	(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)	6.87				
重糖 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)	89.69	206.00	(206.00)	89.69			
普通牛乳					206.00	206.00	89.69	206.00	206.00	89.69			
揚げ豆腐の肉あんかけ					188.74	(188.74)	30.82	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				
米日絞油	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)	6.86				
有樹丸大豆の醤油	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F®(ニデレイ)	給食会				50.00	50.00	57.75	50.00	50.00	57.75			

## 146. 報告書区分一覧出力

4. 報告書区分編集(P. 15)で入力した各種区分の一覧表を区分ごとに作成します。

146-0-1. 出力画面

報告書区分一覧出力

報告書区分 01：五訂食品分類

レビュー(F4) 印刷 (F5) 終了(F10)

146-0-2. 出力帳票

[illegible]

147. 仕入先一覽表作成

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 <input type="text" value="000000"/> ~ <input type="text" value="999999"/>
【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）
<div>プレビュー(F4)   印刷(F5)   取消 (F9)   終了(F10)</div>	

147-0-2. 出力帳票

仕 入 先 一 覧 表									
2010.08.20									
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	
0000001	(財) 学校給食会 内田 健二	〒014-9449 中地区中央1-4丁目7番地	03-1245-6789	横浜	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・米類納入業者様	〒						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	醤油納入業者様	〒						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	水産	〒						外税	
0000100	調味料調剤	〒						外税	
0000901	(有) □□商店	〒						外税	
0000902	(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

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

000000

～

999999

【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

プレビュー(F4)

印刷(F5)

取消 (F9)

終了(F10)

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  
 [仕 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

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) フォリビュー(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

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。

クラス別人数表

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。

EXCEL表(F3) 取消 (F9) 終了(F10)

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									
東部第一小学校	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	合計								
	担外	8						8	331								
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																
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																
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																
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																

## 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
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 0 ~ 9999999

仕入先コード 000000 ~ 999999

【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。

Excel (F3)    フォント(F4)    取消 (F9)    終了(F10)

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	
		60g	パン屋さん	
0104011	学校給食用ゆめめん	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		
0708302	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	おろき切身フィレ	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:肉=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



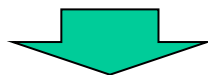
## ⑩在庫

オプション機能です。

152. 在庫受払入力

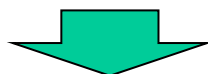
P. 225

納入データを元にした入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

食品コード 03004 参照コード 一覧表示 (F5) 自動作成 食品作成 2019年08月20日

一般情報

食品名	車糖 三温糖		
カナ名	サトウ	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 060	砂糖類	
	月報 040	豆 類	
	他月報 000		

消費税

● 外税  
○ 内税  
○ 非課税

容量単位

● g  
○ ml

基礎食品群

黄

発注サイクル

● 1日単位  
○ 1週単位  
○ 1ヶ月単位  
○ 月上・下旬

メーカー名

各種区分設定

☐ 配合 ☐ 学年別供給 ☐ 終売区分 ☐ 調味料区分 ☒ 在庫区分

☐ 見本品添付 見積区分 0 : 入札以タ 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 2 3 4

コメント

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	
たんばく	動物性 0.00 植物性 0.00	g
総脂質	0.00	
炭水化物	98.70	
灰分	0.10	
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 ビタミンD当量 0.00	μg
ミネラル	B1 0.00 B2 0.01 C 0.00	mg
食塩相当量	0.00	
食物繊維	水溶性 0.00 不溶性 0.00	g
その他		

アレルギー食品

特定原材料

☐ 小麦 ☐ 落花生  
☐ そば ☐ えび  
☐ 卵 ☐ かき  
☐ 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  
☐ キウイフルーツ ☐ やまいも  
☐ 牛肉 ☐ りんご  
☐ くるみ ☐ ゼラチン  
☐ さけ ☐ バナナ  
☐ さば ☐ カニ  
☐ 大豆 ☐ 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) 学年別供給作成(F11) 削除(F7) 取消(F9)

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

2019 年 9 月 度

在庫受払入力

食品03004車糖 三温糖

規格1,000.001kg

①入数1②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

削除(F3)

登録(F6)

再試(F8)

取消(F9)

終了(F10)

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

食品 車糖 上白糖

規格 1\*

容量 1000.00

入数 1

検 印

2010/10/28 15:10

日	曜日	種別	受入数量	出庫数量	在庫数量		備考
					個数	総量	
		【前月末繰越】			0.0	0.0	
1	金			0.9	0.9	000.0	
4	月			0.1	0.0	0.000.0	
6	水	(財)学校給食	0.1	0.0	0.1	0.100.0	
18	月	(財)学校給食					
19	火	食品 たまねぎ りんご 生					
21	木	規格 kg	容量 1000.00				
28	木	入数 1					
							</

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

在庫管理表(EXCEL)作成

【対象月】2019 年 9 月度分

【開始食品コード】0000000 最初の食品

【終了食品コード】9999999 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。

EXCEL(F3) 取消(F9) 終了(F10)

154-0-2. 出力帳票

2010 年 10月分		在庫管理表				1 頁	
						検	印
		2010/10/28 15:16					
食 品	規 格	入 数	前月末数量 前月末総量	当月受入数	当月出庫数	当月末数量 当月末総量	合計総量
車糖 上白糖	1000.0	1	0.5 500.0	9.8	9.8	0.5 500.0	500.0
たまねぎ りん茎、生	kg	1		367.2	367.2	0.0	0.0
にんじん 根、皮つき	kg	1		286.3	286.3	0.0	0.0
パセリ 葉、生		1		1,451.9	0.0	1,451.9 1,451.9	1,452.0
ほうれんそう 葉、ゆで	1kg	1		44.9	44.9	0.0	0.0
ボスコオリーブオイル(EXV)	1000.0	1		4.3	0.0	4.3	4.270.0
サラダ油		1		5.0	0.0	5.0	4,980.0
食塩		1		6,708.8	0.0	6,708.8 6,708.8	
コショウ		1		303.7	0.0	303.7 303.7	304.0
コショウ(SB)		1		71.2	0.0	71.2	71.0
ポリトルワフ(コ-エキ)	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	2日間分	1週目分		2週目分		
	基準値						
(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		
		1ヶ月分の予定の調整		予定人員 変更	発注変更 (内容確認)		
	月末まで	帳票出力 (打合せ) (調整)		帳票出力	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	<p>下記の通りコードを作成します</p> <p>小学校 1□□□□□</p> <p>中学校 2□□□□□</p> <p>高校 3□□□□□</p> <p>幼稚園 5□□□□□</p> <p>* 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</p> <p>* □部分には00000以外の任意の数字を入力できます</p>
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	<p>下記の通りコードを作成します</p> <p>□□△△△○○ 5 ~ 7 桁</p> <p>* □□ 数字 2 桁</p> <p>□□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</p> <p>* □□△△△ 数字 5 桁</p> <p>□□△△△部分は五訂食品コードを入力します</p> <p>□□△△△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</p> <p>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。</p> <p>* ○○ 文字 2 桁 以内</p> <p>○○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</p>
5	料理コード	数字 7 桁	<p>下記の通りコードを作成します</p> <p>□□□○○○○</p> <p>* □□□ 数字 3 桁</p> <p>□□□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</p> <p>* ○○○○ 数字 4 桁</p> <p>任意の数字を入力できます</p>

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> <p>＊ □□                      数字        2桁 献立を作成する年が和暦2桁で表示されます</p> <p>＊ △△                      数字        2桁 献立を作成する月が2桁で表示されます</p> <p>＊ ○○                      数字        2桁 献立を作成する日が2桁で表示されます</p> <p>＊ ☆                         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</p>
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> <p>＊ □□□□                      数字        4桁 献立を作成する年が西暦4桁で表示されます</p> <p>＊ △△                         数字        2桁 献立を作成する月が2桁で表示されます</p> <p>＊ ○                            数字        1桁 任意の数字を入力できます</p>
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ことが必要です</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。