

WINDOWS 7/vista/XP/2000 (画面 1024×786 以上)

電卓感覚で使える！！

らくらく栄養計算

有限会社 シンシステムデザイン

721-0907 広島県福山市春日台6-6-5

エバーシャインビル4F

TEL 084-946-5253 FAX 084-946-5254

本ソフトウェアのご利用に関するご同意事項

- (1) 本ソフトおよびマニュアルは著作権法に基づく著作物です。
- (2) 本ソフトウェアの使用許諾は、本ソフトに登録した一つの事業施設（園名）に対して、ライセンスキーを発行しますので、同時使用で無ければ複数のパソコンで運用することも可能です。ただし、同一法人でも設置場所が異なる複数施設がある場合は、複数のライセンスが必要です。
- (3) 本ソフトは第三者への譲渡や転貸はできません。
- (4) 本システムを運用した結果や影響については、責任を負いかねますのであらかじめご了承ください。
- (5) 本システムは万全を期して作成していますが、いまだ発見できないバグ（誤り）もあります。それらに関する情報の提供やシステムを改良することをもって唯一の責任とします。
- (6) 本ソフトに関わる係争が生じた場合は、当社所在地の裁判所を管轄裁判所とします。

データはいつでも復元できるようにバックアップコピーを取りながら運用してください。

ソフトのインストール

1. パソコンに CD-ROM をセットして開くと、次のフォルダがでます。

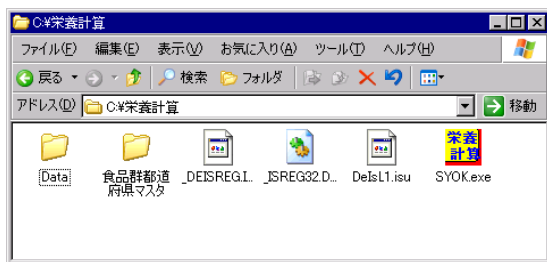


このフォルダを C ドライブにコピーしてください。コピーが終わったら CD-ROM を取り出してください。

CD-ROM から実行すると、エラーが発生します。この場合は、CTRL+ALT+DEL キーを同時に押して、タスクの強制終了をしてください。

パソコンが WindowsXP または vista の場合はそのまま実行できます。Windows2000,98,Me の場合は下記の注意を見てください。

2. 栄養計算のフォルダを開いて、次の実行プログラムをダブルクリックするとソフトが起動します。ショートカットをデスクトップに作成すると便利です。



【注意】

Windows2000,98,Me パソコンの場合は、読み取り専用の設定になっていますので、栄養計算のフォルダの中にあるすべてのファイルの読み取り専用のチェックボタンを外してください。

Windows 7 XP vista では自動的に解除出来るようになっています。

他のパソコンで、操作したい場合は

栄養計算のフォルダを USB メモリー等にコピーして移動するとすぐ使えます。また、USB メモリーにいたままでも実行できます。

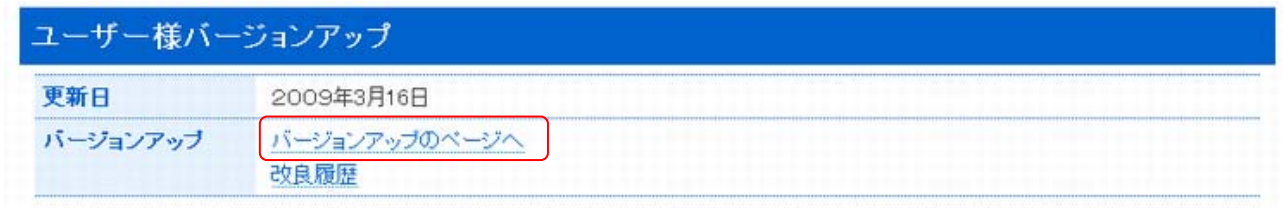
システムのバージョンアップ

インターネットに接続して、システムの更新（バージョンアップ）ができます。

1. メニュー画面の中の次のボタンを押してください。



2. “栄養計算”のページを出して、次のような画面からバージョンアップをしてください。



本システムの運用について

実行環境

- パソコン WINDOWS2000 以上のパソコン
- プリンタ A4 サイズ以上の WINDOWS 対応プリンタ
- データのバックアップ USB メモリー、MO、 DVD-RAM など大容量記憶装置
- パソコンの実行環境 ・ディスプレイは **1024*768** 以上（800*600 では運用できません）
 ・フォントの大きさは **標準フォント（既定値）** で実行してください。
- その他 表計算ソフト「エクセル」にデータを出力させたい場合はパソコンにエクセルをインストールしておいてください。

データのバックアップ

次のフォルダを Windows 操作でコピーして、外部のメモリーに貼り付けてください。



栄養計算

以上の操作のほかに。メニュー画面の中にもバックアップコピーのボタンがあります。

目 次

1. システムの起動.....	- 7 -
システムの起動.....	- 7 -
初期設定事項の登録.....	- 7 -
2. 導入初期に行うマスター登録.....	- 9 -
食事区分の登録.....	- 9 -
食事の対象区分の設定.....	- 9 -
業者マスターの登録.....	- 9 -
食品マスターの登録.....	- 10 -
食品群の登録.....	- 11 -
成分基準値の設定.....	- 12 -
3. 料理（献立）マスターの作成.....	- 13 -
料理マスターの登録画面.....	- 13 -
入力の具体的な手順.....	- 14 -
4. 献立の作成.....	- 15 -
献立の登録手順.....	- 15 -
料理の選択.....	- 16 -
食品の追加・削除・変更.....	- 17 -
3歳以上から3歳未満への献立複写.....	- 18 -
おやつのおやつ.....	- 18 -
献立の複写.....	- 19 -
献立の入力が終わったら.....	- 19 -
5. 印刷.....	- 20 -
予定・実施献立表（1）.....	- 21 -
予定・実施献立表（2）.....	- 22 -
10日間給与・栄養計算.....	- 24 -
年間給与食糧及び栄養量の計算.....	- 25 -
赤・黄色・緑群別献立表.....	- 26 -
食品注文量計算書.....	- 27 -
年間購入金額一覧表.....	- 28 -
所要金額日計表.....	- 29 -
6. そのほかの操作.....	- 30 -
新年度になったら.....	- 30 -
古い献立データを一括して削除したい.....	- 30 -
バックアップコピー.....	- 30 -
データが不調になった場合.....	- 30 -

1. システムの起動

システムの起動

初期設定事項の登録

ユーザーパスワードの入力

	<ul style="list-style-type: none">• [OK]ボタンを押すと、次に進みます。• パスワードは初期設定画面で変更が出来ます。
--	---

下記の2項目の設定は出荷時に行っていますので不要です。

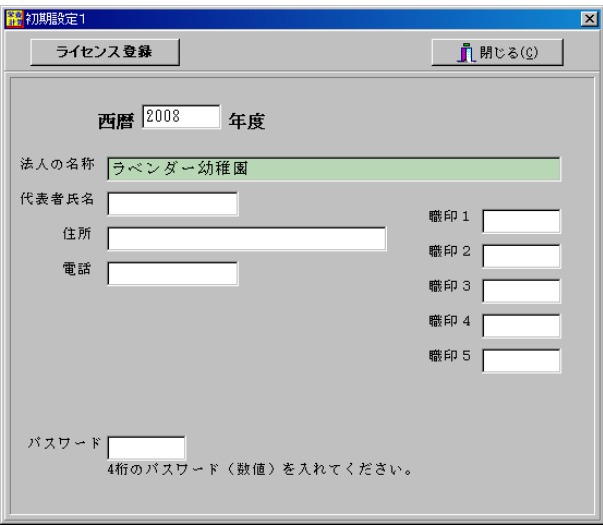
保育園名の登録

	<ul style="list-style-type: none">• 法人名の登録は一度しか出来ません。• 登録した法人名に基づいて、ライセンスキーを発行します。
--	---

ライセンスキーの入力

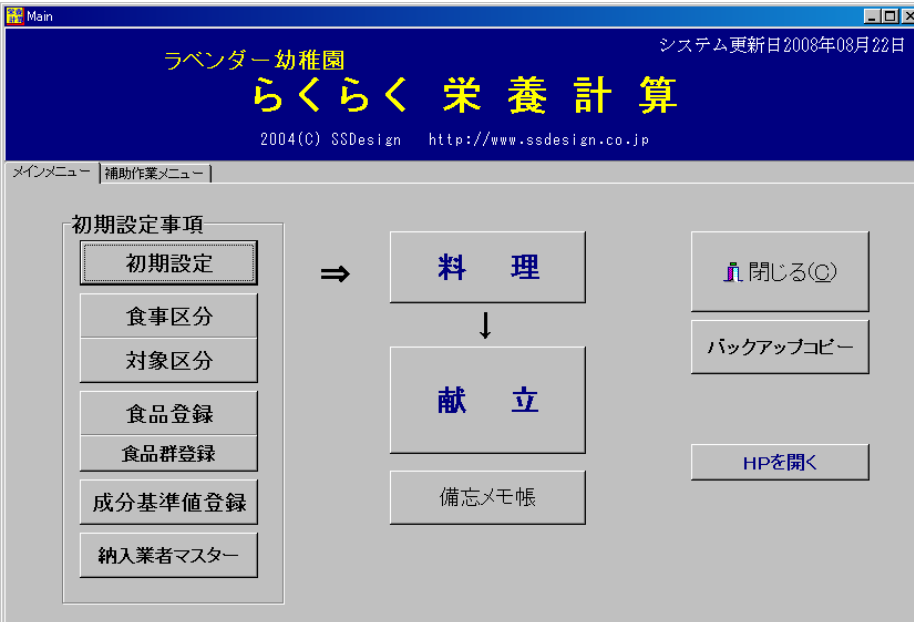
	<ul style="list-style-type: none">• 次の画面で、開発元が発行するライセンスキーを入力すると、正式版のシステムになります。• ライセンスキーの認証が正常に出来たら、以後はこの画面が出ません。• 体験的な試用の場合は、そのまま「OK」ボタンを押してください。
--	---

初期設定画面

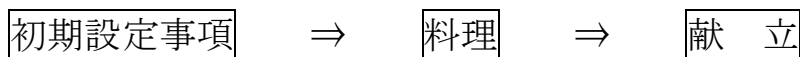


- 年度は西暦年度を入れてください。
- 職印欄には職印名を入れます。
- パスワードはデフォルトでは空白になっていますので、必要に応じて変更してください。

起動直後のメインメニュー

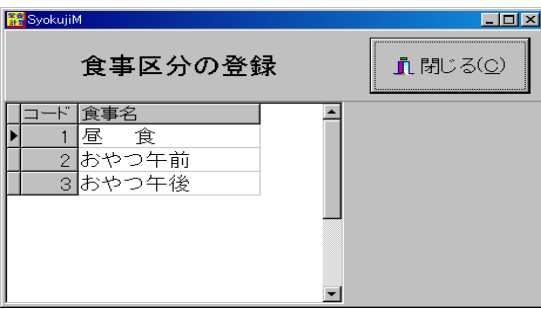


- 画面の表示のような順で操作してください。



2. 導入初期に行うマスター登録

食事区分の登録



The screenshot shows a window titled 'Syokujim' with the subtitle '食事区分の登録'. It contains a table with the following data:

コード	食事名
1	昼食
2	おやつ午前
3	おやつ午後

- 例のように、食事区分を設定します。

食事の対象区分の設定




The screenshot shows a window titled 'Taisyom' with the subtitle '対象区分の登録'. It contains a table with the following data:

コード	食事対象
0	三歳以上
1	三歳未満

- 対象区分は、基本のまま使ってください。
- 0歳児は区分の対象外になっていますので、栄養計算のフォルダをコピーして、別の栄養計算として管理してください。

業者マスターの登録



The screenshot shows a window titled 'GosyoM' with the subtitle '業者マスターの登録'. It contains a table with the following data:

業者コード	業者名
1	〇〇商店
2	〇〇ストア
3	△△センター

- 業者コードと業者名を入れてください。
- 業者コードは任意ですが、一度決めたコードは運用途中では変更しないでください。

食品マスターの登録

5改訂版の食品はすべて登録してありますが、必要に応じて変更してください。

Syoiku ID	食品群1	食品群2	食品名	販売率(%)	熱量(kcal)	タンパク質(g)	脂質(g)	糖質(g)	カルシウム(mg)	鉄(mg)	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC
01001	1	2	アマゾンライス 玄穀		358	12.7	6	649	160	9.4			0.04
01002	1	2	アワ 精白粒		364	10.5	2.7	73.1	14	4.8			0.2
01003	1	2	アワ アワモチ		210	4.5	0.7	46.5	8	0.4			0.05
01004	1	2	エンバク オートミール		380	13.7	5.7	69.1	47	3.9			0.2
01005	1	2	オオムギ 七分ソバ押麦		341	10.9	2.1	72.1	23	1.3			0.22
01006	1	2	オオムギ 押麦		340	6.2	1.3	77.8	17	1			0.06
01007	1	2	オオムギ 米粒麦		343	7	2.1	76.2	17	1.2			0.19
01008	1	2	オオムギ 大麦メシ 乾		339	12.9	1.7	68	27	2.1			0.21
01009	1	2	オオムギ 大麦メシ コデ		122	4.8	0.6	24.3	12	0.9			0.04
01010	1	2	オオムギ 麦コガシ		391	12.5	5	77.1	43	3.1			0.09
01011	1	2	キビ 精白粒		356	10.6	1.7	73.1	9	2.1			0.15
01012	1	2	コムギ 玄穀 国産 普通		337	10.6	3.1	72.2	26	3.2			0.41
01013	1	2	コムギ 玄穀 輸入 軟質		348	10.1	3.3	75.2	36	2.9			0.49
01014	1	2	コムギ 玄穀 輸入 硬質		334	13	3	69.4	26	3.2			0.35
01015	1	2	コムギ 小粟粉 薄力粉1等		369	9	1.7	75.9	23	0.6			0.13
01016	1	2	コムギ 小粟粉 薄力粉2等		369	8.8	2.1	74.6	27	1.1			0.24
01017	1	2	コムギ 小粟粉 薄力粉学校給食用		368	8.5	1.9	75.1	29	1.1			0.75
01018	1	2	コムギ 小粟粉 中力粉1等		368	9	1.8	74.8	20	0.6			0.12
01019	1	2	コムギ 小粟粉 中力粉2等		369	9.7	2.1	73.3	28	1.3			0.26
01020	1	2	コムギ 小粟粉 強力粉1等		366	11.7	1.8	71.6	20	1			0.1
01021	1	2	コムギ 小粟粉 強力粉2等		367	12.4	2.1	70.5	25	1.2			0.15
01022	1	2	コムギ 小粟粉 強力粉学校給食用		367	12	2	71	27	1.1			0.7
01023	1	2	コムギ 小粟粉 全粒粉		328	12.8	2.9	69.2	26	3.1			0.34
01024	1	2	コムギ小粟粉ブレミックス粉ホット		366	7.6	4.2	74.4	100	0.5	9		0.11
01025	1	2	コムギ小粟粉ブレミックス粉デンプ		349	7.5	1.6	76.1	45	0.6			0.12
01026	1	2	パン類 食パン 市販品		264	9.3	4.4	46.7	29	0.6			0.07
01027	1	2	パン類 食パン 学校給食用		258	10.3	3.3	46.7	49	0.6			0.21
01028	1	2	パン類 コッペパン 市販品		265	8.5	3.8	48.1	37	1			0.08
01029	1	2	パン類 コッペパン 学校給食用		265	8.9	4.1	48.2	49	1.1			0.38
01030	1	2	パン類 食パン		393	9.5	4.4	78.8	30	1.2			0.14
01031	1	2	パン類 フランスパン		279	9.4	1.3	57.5	16	0.9			0.08
01032	1	2	パン類 フライ麦パン		264	8.4	2.2	52.7	16	1.4			0.16
01033	1	2	パン類 フロウパン		269	8.2	3.5	51.1	32	0.9			0.11
01034	1	2	パン類 ロールパン		316	10.1	9	48.6	44	0.7	3		0.1
01035	1	2	パン類 クロワッサン		448	7.9	26.8	43.9	21	0.6	11		0.08
01036	1	2	パン類 イングリッシュマフィン		228	8.1	3.6	40.8	53	0.9			0.15
01037	1	2	パン類 ナン		262	10.3	3.4	47.6	11	0.8			0.13
01038	1	2	うどん 生		270	6.1	0.6	56.8	18	0.3			0.09

【補足】

- 手作業で栄養計算をする場合は、食品群別にあらかじめ栄養価の平均を計算してそれに数量をかけて求めています。(加重平均法による計算)
- それに対して、「らくらく栄養計算」では、食品の栄養価で栄養計算をしていますので、より正確な栄養価の計算が出来ます。

食品群の登録

この設定は面倒ですので、出来るだけ既定の分類で運用してください。

食品群コード	食品群名	整理番号	食品群コード	食品コード(自)	食品コード(至)
1	穀類(米)	10	1	01080	01121
2	穀類(パン)	20	2	01026	01037
3	穀類(めん)	21	2	01077	01079
4	穀類(その他)	30	3	01038	01069
5	いも類	31	3	01122	01130
6	砂糖類	40	4	01000	01025
7	菓子類	41	4	01070	01076
8	油脂類	42	4	01131	01143
9	大豆製品	43	4	01139	01143
10	みそ類	50	5	02001	02040
11	豆類・種実類	60	6	03001	03023
12	果実類	70	7	15000	15999
13	緑黄色野菜	80	8	14000	14999
14	淡色野菜	90	9	04032	04063
15	海藻類	100	10	17044	17050
16	魚介類	110	11	04001	04031
17	獣肉類	111	11	04064	04073
18	卵類	112	11	05001	05037

- 食品群の登録をします。
- 食品群分類は二種類用意しています。

食品群分類 1
通常の食品群

食品群分類 2
赤・黄・緑分類

食品群コード	食品群名
1	穀類(米)
2	穀類(パン)
3	穀類(めん)
4	穀類(その他)
5	いも類
6	砂糖類

- 食品群分類 1 の画面です。
- 保育園の給食で行われている標準的な食品群分類をあらかじめ設定しています。必要に応じて変更してください。

整理番号	食品群コード	食品コード(自)	食品コード(至)
10	1	01080	01121
20	2	01026	01037
21	2	01077	01079
30	3	01038	01069
31	3	01122	01130

- 食品群コードと食品コードとの対応表です。
例) 穀類 (パン) の場合
食品群コードを 2、食品コードを次のようにする
食品コード 01026 ~ 01037
食品コード 01077 ~ 01079
- 整理番号で任意整列が出来ます。

食品群コード	食品群名	整理番号	食品群コード	食品コード(自)	食品コード(至)
1	【赤】からたをつくる	11	1	04000	04999
2	【黄】ちからになる	12	1	05000	05999
3	【緑】からたのちようせい	13	1	06000	06999
		14	1	10000	10999
		15	1	11000	11999
		16	1	12000	12999
		17	1	13000	13999
		20	2	01000	01999
		21	2	02000	02999
		22	2	03000	03999
		23	2	14000	14999
		24	2	15000	15999

- 食品群分類 2 の設定画面です。食品群設定 1 と同様に設定してください。

成分基準値の設定

成分基準値

成分基準量及び食品群の基準量

成分基準量 | 食品群の基準量

ID	名称	三歳以上	三歳未満
0	熱量	400.00	550.00
1	タンパク質	15.00	18.00
2	脂質	18.00	18.00
3	糖質		
4	Ca	250.00	250.00
5	Fe	3.10	3.50
6	ViA	150.00	150.00
7	ViB1	0.22	0.25
8	ViB2	0.39	0.30
9	ViC	20.00	23.00
10	Nacl		
11	繊維		

この成分基準量は、園が園児に給与する基準量です。従って、持参ご飯の有無などで、基準量は変わりますので、必要に応じて変更してください。
また、都道府県により異なる場合がありますので、修正してください。

- 基準量は、持参弁当の有無などでも変わりますので、必要に応じて変更してください。

成分基準値

成分基準量及び食品群の基準量

成分基準量 | 食品群の基準量

ID	食品群名	三歳以上	三歳未満
1	穀類	64.00	54.00
2	いも及びでん粉類	25.00	21.00
3	砂糖及び甘味料類	5.00	4.00
4	豆類	16.00	13.00
5	種実類	1.00	1.00
6	野菜類	100.00	85.00
7	果実類	50.00	42.00
8	きのこ類	5.00	4.00
9	藻類	1.00	1.00
10	魚介類	20.00	17.00
11	肉類	12.00	10.00
12	卵類	10.00	8.00
13	乳類	160.00	136.00
14	油脂類	3.00	2.00
15	菓子類	10.00	8.00
16	嗜好飲料類	0.00	0.00
17	調味料類及び香辛料類	0.00	0.00

持参ご飯の有無などで、基準量は変わりますので、必要に応じて変更してください。

- 食品群別の基準量の設定画面です。
- 必要に応じて変更してください。

3. 料理（献立）マスターの作成

料理マスターの登録画面

料理マスター登録

①コード ②料理名 [Enter]キーで登録

料理コードと料理名を入れて、エンターキーを押してください。 **削除**

③食品の検索と登録

食品名または食品コードを入力して[Enter Key] 85% 自動計算 **削除**

④一人分量(g)

料理コード	料理名	SNo	食品コード	食品名	三歳以上	三歳未満
1101	ごはん	20	11154	ブタ中型種肉 モモ 脂身ツキ 生	20	17
1102	カレー	30	06153	タマネギ リン茎 生	20	17
1103	みそおじや	40	06212	ニンジン 根 皮ツキ 生	15	12.8
1104	親子丼	50	02017	ジャガイモ 塊茎 生	40	34
1105	のり佃煮ご飯	60	06023	グリーンピース 生	3	2.6
1106	五目ごはん	70	14006	植物油 調合油	0.5	0.4
1107	ハヤシライス	80	17051	カレールウ	7	6
1109	炒め納豆ご飯					
1110	しらすとみつば入りご飯					
1112	ご飯マヨネーズ和え					
1113	ご飯ポテトフライ					
1114	ご飯煮豆					
1115	玉子丼					
1116	ひじきご飯					

料理コードは、数字4桁です。上2桁を料理分類に対応させて、下2桁を連番にすると後で探しやすくなります。

11 ご飯類	31 酢の物	51 魚料理
12 麺類	32 和え物	52 肉料理
13 パン類	33 煮物	53 たまご料理
15 牛乳	41 サラダ	54 揚げ物
21 味噌汁類	42 豆腐料理	61 フルーツ
22 漬汁	43 炒め物	62 デザート
23 スープ類	44 その他	
24 菓子・おやつ		

食品コード

01 穀類	11 肉類
02 いも及びでん粉類	12 卵類
03 砂糖及び甘味料	13 乳類
04 豆類	14 油脂類
05 雑菜類	15 菓子類
06 野菜類	16 嗜好飲料類
07 果実類	17 調味料及び香辛料
08 きのこと類	18 調理加工食品類
09 藻類	
10 魚介類	

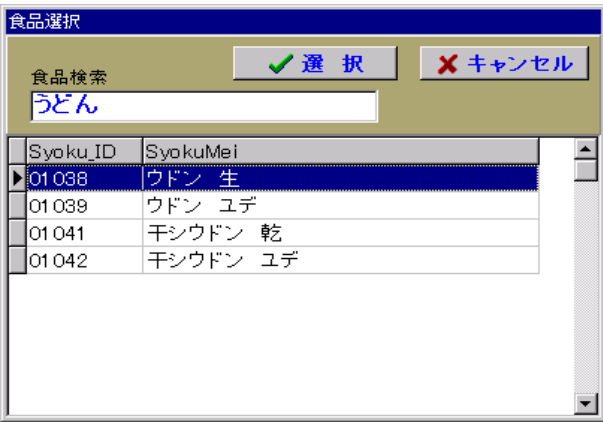
- 運用をしながらもマスター登録は出来ませんが、出来るだけ料理のマスター登録をしてから運用を開始してください。
- あらかじめサンプルレートして、料理を登録していますが、これはあくまでもサンプルですので、料理名や食品名、数量は変更・追加・削除をしながらマスタ登録をしてください。
- **料理コードの約束について**
四桁で登録してください。上ふた桁を画面下にあるように約束づけて登録して下さい。

料理コードは、数字4桁です。上2桁を料理分類に対応させて、下2桁を連番にすると後で探しやすくなります。

11 ご飯類	31 酢の物	51 魚料理
12 麺類	32 和え物	52 肉料理
13 パン類	33 煮物	53 たまご料理
15 牛乳	41 サラダ	54 揚げ物
21 味噌汁類	42 豆腐料理	61 フルーツ
22 漬汁	43 炒め物	62 デザート
23 スープ類	44 その他	
24 菓子・おやつ		

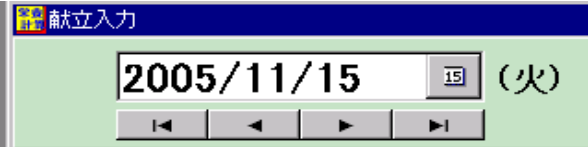

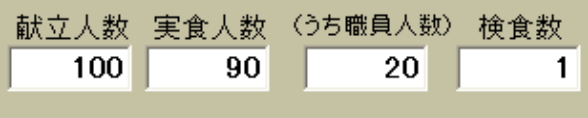
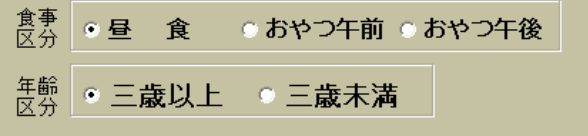
入力の具体的な手順

【注意】料理コードが重複していると、登録できませんので注意してください。

<p>①コード ②料理名 [Enter]キーで登録</p> <p>1206 かしわうどん</p> <p>料理コードと料理名を入れて、[登録]ボタンを押してください。</p> <p style="text-align: right;">削除</p>	<ul style="list-style-type: none"> 例えば、料理コード 1206 として、「かしわうどん」を登録するとします。 ①に 1206 を入れてエンターキーを押します。 ②に料理名「かしわうどん」を入れて、エンターキーを押します。 確認ボタンが出ますので、「はい」を選びます。 																																																							
<p>③食品の検索と登録</p> <p>うどん</p> <p>食品名または食品コードを入力して[Enter Key]</p> <p style="text-align: center;">↓</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 右側の画面で、「かしわうどん」を構成する食品を選びます。 例えば「うどん」と入れて、エンターキーを押すと、食品マスターからうどんのみを選択しますので、必要な食品を選んでください。 食品の選択は、食品コードの一部を入れてエンターキーを押しても選択できます。 																																																							
<p>③食品の検索と登録</p> <p>食品名または食品コードを入力して[Enter Key]</p> <p style="text-align: right;">85 % 自動計算</p> <p style="text-align: center;">④一人分量(g) 削除</p> <table border="1" data-bbox="159 1612 813 1892"> <thead> <tr> <th>SNo</th> <th>食品コード</th> <th>食品名</th> <th>三歳以上</th> <th>三歳未満</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>▶ 10</td><td>01039</td><td>ウドン ユデ</td><td>100</td><td>85</td></tr> <tr><td>20</td><td>11219</td><td>ニワトリ 若鶏肉 ムネ 皮ツキ 生</td><td>15</td><td>12.8</td></tr> <tr><td>30</td><td>04040</td><td>油揚げ</td><td>5</td><td>4.3</td></tr> <tr><td>40</td><td>06226</td><td>根深ネギ 葉 軟白 生</td><td>7</td><td>6</td></tr> <tr><td>50</td><td>10384</td><td>ナルト</td><td>10</td><td>8.5</td></tr> <tr><td>60</td><td>08011</td><td>シイタケ 生シイタケ 生</td><td>8</td><td>6.8</td></tr> <tr><td>70</td><td>06267</td><td>ホウレンソウ 葉 生</td><td>8</td><td>6.8</td></tr> <tr><td>80</td><td>09019</td><td>リンリコンブ 素干シ</td><td>1</td><td>0.9</td></tr> <tr><td>90</td><td>16025</td><td>混成酒 ミリン 本ミリン</td><td>1</td><td>0.9</td></tr> <tr><td>100</td><td>17007</td><td>コイクチショウユ</td><td>10</td><td>8.5</td></tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;">85 % 自動計算</p>	SNo	食品コード	食品名	三歳以上	三歳未満	▶ 10	01039	ウドン ユデ	100	85	20	11219	ニワトリ 若鶏肉 ムネ 皮ツキ 生	15	12.8	30	04040	油揚げ	5	4.3	40	06226	根深ネギ 葉 軟白 生	7	6	50	10384	ナルト	10	8.5	60	08011	シイタケ 生シイタケ 生	8	6.8	70	06267	ホウレンソウ 葉 生	8	6.8	80	09019	リンリコンブ 素干シ	1	0.9	90	16025	混成酒 ミリン 本ミリン	1	0.9	100	17007	コイクチショウユ	10	8.5	<ul style="list-style-type: none"> 食品の選択が終わったら、一人分の分量をあらかじめ設定しておく便利です。 もちろん、食品や分量は、献立の作成時に変更できます。 この部分に数値を入れて、自動計算を実行すると、3才児以上の数量をもとに、計算します。
SNo	食品コード	食品名	三歳以上	三歳未満																																																				
▶ 10	01039	ウドン ユデ	100	85																																																				
20	11219	ニワトリ 若鶏肉 ムネ 皮ツキ 生	15	12.8																																																				
30	04040	油揚げ	5	4.3																																																				
40	06226	根深ネギ 葉 軟白 生	7	6																																																				
50	10384	ナルト	10	8.5																																																				
60	08011	シイタケ 生シイタケ 生	8	6.8																																																				
70	06267	ホウレンソウ 葉 生	8	6.8																																																				
80	09019	リンリコンブ 素干シ	1	0.9																																																				
90	16025	混成酒 ミリン 本ミリン	1	0.9																																																				
100	17007	コイクチショウユ	10	8.5																																																				

4. 献立の作成

献立の登録手順

	<ul style="list-style-type: none">日付欄に日付を入力して[Enter] キーを押すか、または日付カレンダーを表示して、日付を選んでください。
	<ul style="list-style-type: none">新規の献立の場合は「はい」を選択します。入力済みの場合は、この表示は出ないで、選択した期日の献立が出ます。
	<ul style="list-style-type: none">それぞれの人数を入れてください。
	<ul style="list-style-type: none">食事区分と年齢区分を選択してください。最初は左図のようになっています。

料理の選択

料理の分類コードの上 2 桁を入力します。

<p>料理の選択 42</p> <p>料理名または料理コードを入力して[Enter Key]</p> <table border="1"> <tr> <td>11 ご飯類</td> <td>31 酢の物</td> <td>51 魚料理</td> </tr> <tr> <td>12 麺類</td> <td>32 和え物</td> <td>52 肉料理</td> </tr> <tr> <td>13 パン類</td> <td>33 煮物</td> <td>53 たまご料理</td> </tr> <tr> <td>15 牛乳</td> <td>41 サラダ</td> <td>54 揚げ物</td> </tr> <tr> <td>21 味噌汁類</td> <td>42 豆腐料理</td> <td></td> </tr> <tr> <td>22 清汁</td> <td>43 炒め物</td> <td></td> </tr> <tr> <td>23 スープ類</td> <td>44 その他</td> <td></td> </tr> <tr> <td>24 菓子・おやつ</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	11 ご飯類	31 酢の物	51 魚料理	12 麺類	32 和え物	52 肉料理	13 パン類	33 煮物	53 たまご料理	15 牛乳	41 サラダ	54 揚げ物	21 味噌汁類	42 豆腐料理		22 清汁	43 炒め物		23 スープ類	44 その他		24 菓子・おやつ			<ul style="list-style-type: none"> 料理の選択欄に分類コードの一部を入れて、エンターキーを押してください。 																								
11 ご飯類	31 酢の物	51 魚料理																																															
12 麺類	32 和え物	52 肉料理																																															
13 パン類	33 煮物	53 たまご料理																																															
15 牛乳	41 サラダ	54 揚げ物																																															
21 味噌汁類	42 豆腐料理																																																
22 清汁	43 炒め物																																																
23 スープ類	44 その他																																																
24 菓子・おやつ																																																	
<p>料理選択</p> <p>✓ 選択 ✕ キャンセル</p> <p>科目コードの一部を入れてエンターキーを押すと直近の科目にジャンプできます。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>料理コード</th> <th>料理名</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>4111</td><td>和風サラダ</td></tr> <tr><td>4112</td><td>インドポテト</td></tr> <tr><td>4113</td><td>ビーフンサラダ</td></tr> <tr><td>▶ 4201</td><td>豆腐のカレー煮</td></tr> <tr><td>4202</td><td>マーボー豆腐</td></tr> <tr><td>4203</td><td>うの花いため</td></tr> <tr><td>4204</td><td>豆腐のツナバーグ</td></tr> <tr><td>4205</td><td>ぎせい豆腐</td></tr> <tr><td>4206</td><td>豆腐の野菜あんかけ</td></tr> <tr><td>4301</td><td>野菜炒め</td></tr> </tbody> </table>	料理コード	料理名	4111	和風サラダ	4112	インドポテト	4113	ビーフンサラダ	▶ 4201	豆腐のカレー煮	4202	マーボー豆腐	4203	うの花いため	4204	豆腐のツナバーグ	4205	ぎせい豆腐	4206	豆腐の野菜あんかけ	4301	野菜炒め	<ul style="list-style-type: none"> あらかじめ登録した料理が出ますので、必要なものを選んでください。 																										
料理コード	料理名																																																
4111	和風サラダ																																																
4112	インドポテト																																																
4113	ビーフンサラダ																																																
▶ 4201	豆腐のカレー煮																																																
4202	マーボー豆腐																																																
4203	うの花いため																																																
4204	豆腐のツナバーグ																																																
4205	ぎせい豆腐																																																
4206	豆腐の野菜あんかけ																																																
4301	野菜炒め																																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>SNo</th> <th>食品コード</th> <th>食品名</th> <th>一人量(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>10</td><td>04032</td><td>木綿豆腐</td><td>30</td></tr> <tr><td>20</td><td>06214</td><td>ニンジン 根 皮ムキ 生</td><td>10</td></tr> <tr><td>30</td><td>06245</td><td>青ピーマン 果実 生</td><td>10</td></tr> <tr><td>40</td><td>08001</td><td>エノキタケ 生</td><td>10</td></tr> <tr><td>50</td><td>11227</td><td>ニワトリ 若鶏肉 ササ身 生</td><td>12</td></tr> <tr><td>60</td><td>02034</td><td>ジャガイモデンプ粉</td><td>3</td></tr> <tr><td>70</td><td>03004</td><td>砂糖 三温糖</td><td>1</td></tr> <tr><td>80</td><td>17007</td><td>コイクチショウユ</td><td>3</td></tr> <tr><td>90</td><td>17054</td><td>ミリン風調味料</td><td>1</td></tr> <tr><td>100</td><td>16023</td><td>混成酒 合成清酒</td><td>1</td></tr> <tr><td>▶ 110</td><td>09017</td><td>マコンブ 素干シ</td><td>1</td></tr> </tbody> </table>	SNo	食品コード	食品名	一人量(g)	10	04032	木綿豆腐	30	20	06214	ニンジン 根 皮ムキ 生	10	30	06245	青ピーマン 果実 生	10	40	08001	エノキタケ 生	10	50	11227	ニワトリ 若鶏肉 ササ身 生	12	60	02034	ジャガイモデンプ粉	3	70	03004	砂糖 三温糖	1	80	17007	コイクチショウユ	3	90	17054	ミリン風調味料	1	100	16023	混成酒 合成清酒	1	▶ 110	09017	マコンブ 素干シ	1	<ul style="list-style-type: none"> 「豆腐のカレー煮」を選択すると、左図のようにあらかじめ登録した食品が出ますので、必要に応じて変更をしてください。ここで、変更した内容は、料理マスターには影響しません。
SNo	食品コード	食品名	一人量(g)																																														
10	04032	木綿豆腐	30																																														
20	06214	ニンジン 根 皮ムキ 生	10																																														
30	06245	青ピーマン 果実 生	10																																														
40	08001	エノキタケ 生	10																																														
50	11227	ニワトリ 若鶏肉 ササ身 生	12																																														
60	02034	ジャガイモデンプ粉	3																																														
70	03004	砂糖 三温糖	1																																														
80	17007	コイクチショウユ	3																																														
90	17054	ミリン風調味料	1																																														
100	16023	混成酒 合成清酒	1																																														
▶ 110	09017	マコンブ 素干シ	1																																														

食品の追加・削除・変更

一人量の変更

食品マスタの編集		食品の削除	
SNo	食品コード	食品名	一人量(g)
10	04032	木綿豆腐	45
20	06212	ニンジン 根 皮ツキ 生	15
30	11230	ニワトリ ヒキ肉 生	10
40	10381	焼き竹輪	10
50	06023	グリーンピース 生	5
60	17051	カレールー	5
70	03003	砂糖 上白糖	1
▶ 80	17007	コイクチショウユ	2
90	14006	植物油 調合油	1.5

- 規定値は、料理マスターで入力した数量が出ますので、必要に応じて変更してください。

「ニワトリひき肉」を「ニワトリの若鶏のむね」に変えたい場合

食品マスタの編集		食品の削除	
SNo	食品コード	食品名	一人量(g)
10	04032	木綿豆腐	45
20	06212	ニンジン 根 皮ツキ 生	15
▶ 30	11230	ニワトリ ヒキ肉 生	10
40	10381	焼き竹輪	10

- ニワトリにカーソルポインタを移動させて、「食品の削除」ボタンを押します。

食品の選択 <input type="text" value="にわとり 若鶏"/> <small>食品名または食品コードを入力して[Enter Key]</small>

- 食品の選択欄に「にわとり 若鶏」と入れて、エンターキーを押してください。

食品選択																											
食品検索	<input type="button" value="✓ 選択"/> <input type="button" value="✗ キャンセル"/>																										
<input type="text" value="にわとり 若鶏"/>																											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Syoku_ID</th> <th>SyokuMei</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>11218</td> <td>ニワトリ 若鶏肉 手羽 皮ツキ 生</td> </tr> <tr> <td>▶ 11219</td> <td>ニワトリ 若鶏肉 ムネ 皮ツキ 生</td> </tr> <tr> <td>11220</td> <td>ニワトリ 若鶏肉 ムネ 皮ナシ 生</td> </tr> <tr> <td>11221</td> <td>ニワトリ 若鶏肉 モモ 皮ツキ 生</td> </tr> <tr> <td>11222</td> <td>ニワトリ 若鶏肉 モモ 皮ツキ 焼き</td> </tr> <tr> <td>11223</td> <td>ニワトリ 若鶏肉 モモ 皮ツキ ユデ</td> </tr> <tr> <td>11224</td> <td>ニワトリ 若鶏肉 モモ 皮ナシ 生</td> </tr> <tr> <td>11225</td> <td>ニワトリ 若鶏肉 モモ 皮ナシ 焼き</td> </tr> <tr> <td>11226</td> <td>ニワトリ 若鶏肉 モモ 皮ナシ ユデ</td> </tr> <tr> <td>11227</td> <td>ニワトリ 若鶏肉 ササ身 生</td> </tr> <tr> <td>11228</td> <td>ニワトリ 若鶏肉 ササ身 焼き</td> </tr> <tr> <td>11229</td> <td>ニワトリ 若鶏肉 ササ身 ユデ</td> </tr> </tbody> </table>	Syoku_ID	SyokuMei	11218	ニワトリ 若鶏肉 手羽 皮ツキ 生	▶ 11219	ニワトリ 若鶏肉 ムネ 皮ツキ 生	11220	ニワトリ 若鶏肉 ムネ 皮ナシ 生	11221	ニワトリ 若鶏肉 モモ 皮ツキ 生	11222	ニワトリ 若鶏肉 モモ 皮ツキ 焼き	11223	ニワトリ 若鶏肉 モモ 皮ツキ ユデ	11224	ニワトリ 若鶏肉 モモ 皮ナシ 生	11225	ニワトリ 若鶏肉 モモ 皮ナシ 焼き	11226	ニワトリ 若鶏肉 モモ 皮ナシ ユデ	11227	ニワトリ 若鶏肉 ササ身 生	11228	ニワトリ 若鶏肉 ササ身 焼き	11229	ニワトリ 若鶏肉 ササ身 ユデ	
Syoku_ID	SyokuMei																										
11218	ニワトリ 若鶏肉 手羽 皮ツキ 生																										
▶ 11219	ニワトリ 若鶏肉 ムネ 皮ツキ 生																										
11220	ニワトリ 若鶏肉 ムネ 皮ナシ 生																										
11221	ニワトリ 若鶏肉 モモ 皮ツキ 生																										
11222	ニワトリ 若鶏肉 モモ 皮ツキ 焼き																										
11223	ニワトリ 若鶏肉 モモ 皮ツキ ユデ																										
11224	ニワトリ 若鶏肉 モモ 皮ナシ 生																										
11225	ニワトリ 若鶏肉 モモ 皮ナシ 焼き																										
11226	ニワトリ 若鶏肉 モモ 皮ナシ ユデ																										
11227	ニワトリ 若鶏肉 ササ身 生																										
11228	ニワトリ 若鶏肉 ササ身 焼き																										
11229	ニワトリ 若鶏肉 ササ身 ユデ																										

- 必要な食品を選んで「選択」ボタンを押してください。

100 11219 ニワトリ 若鶏肉 ムネ 皮ツキ 生	10	● 数量を入力します。
-----------------------------	----	-------------

3歳以上から3歳未満への献立複写


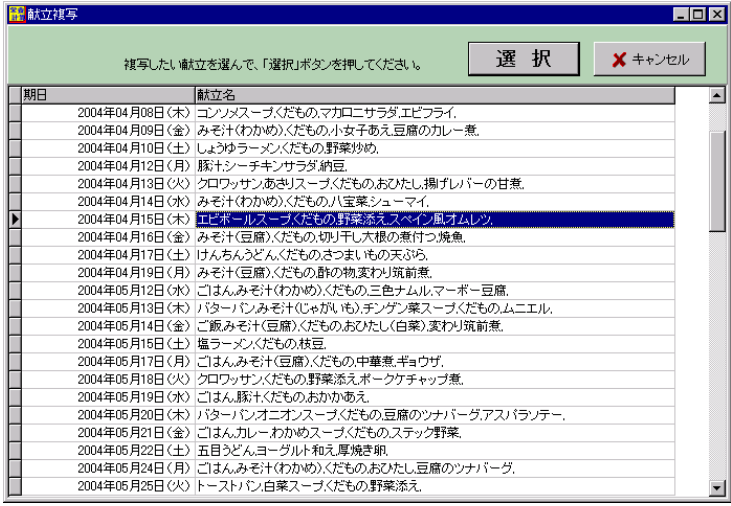
	<ul style="list-style-type: none"> ● 三歳以上の献立が終わったら、「3才未満」を選択します。
	<ul style="list-style-type: none"> ● 複写のボタンが出てきます。 ● 数量の自動計算をしない場合料理マスターの登録で設定した3歳未満児の数量になります。 ● 数量の自動計算をする場合3才以上児の数量をもとに、ここに設定した%で計算した数量になります。
	<ul style="list-style-type: none"> ● 3才児から複写した献立が出来ます。 ● 必要に応じて、食品の追加・削除・分量調整などをしてください。 ● 献立人数・実食人数は複写されませんので、入力してください。

おやつの献立

	<ul style="list-style-type: none"> ● おやつの献立も昼食と同じようにおこなってください。 ● 献立人数等は昼食と同一になります。
--	--

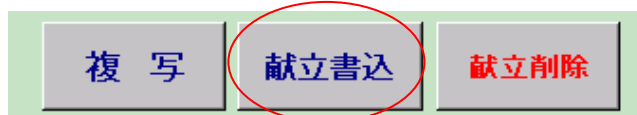
献立の複写

過去に作成した献立を複写できます。

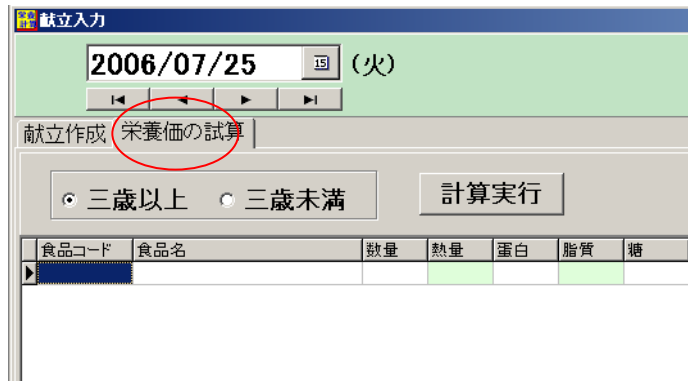
	<ul style="list-style-type: none"> • 献立の新規作成時には、「複写」ボタンが出ますので、これを押してください。
	<ul style="list-style-type: none"> • 献立一覧表が出ますので、複写したい献立を選んで、選択してください。 • 複写を間違った場合は、献立を一旦削除して、再度日付を入力して新規作成をすると、複写ボタンが画面に出てきます。

献立の入力が終わったら

- 「献立書込」のボタンを押してください。



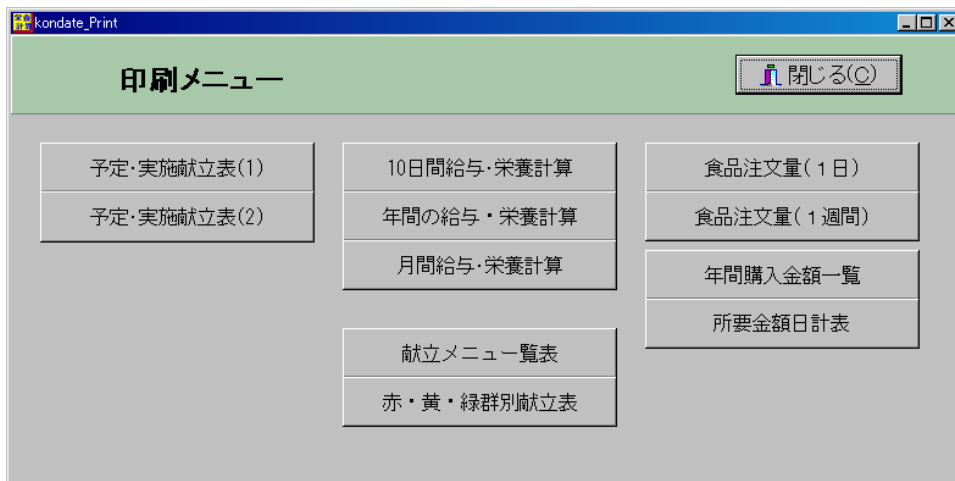
- 栄養価の試算をすることが出来ます。



5. 印刷

- 新規に入力したデータを印刷する場合は、必ず登録をした後で、印刷してください。
- 次の画面が出ます。
- それぞれの印刷を実行してください。

次の画面では、集計期間や年齢区分等を選択してください。



【注意】

- 帳票類は今後のシステムの改良などで変わることもありうることをご了承ください。

予定・実施献立表（２）

予定・実施献立表

2004年08月04日

計算実行 ⇒ 閉じる(O)

個別入力しない場合は、合計欄のみに記入してください。

食品名	購入金額	業者コード	業者名
コメ 水稲メシ 精白米	1,000	1	〇〇商店
焼キフ 車フ	300	1	〇〇商店
キャベツ 結球葉 生	500	1	〇〇商店
切りミツバ 葉 生	500	1	〇〇商店
湯通シ塩蔵ワカメ 塩抜き	300	1	〇〇商店
鶏卵 全卵 生	1,500	1	〇〇商店
煮干シタン	300	2	〇〇ストア
米ミソ 甘ミソ	300	2	〇〇ストア
ブルーノ 乾	500	2	〇〇ストア
砂糖 上白糖	500	1	〇〇商店
生揚げ	300	1	〇〇商店
サヤインゲン 若サヤ 生	500	1	〇〇商店

- 必要に応じて、購入金額を入れて、計算ボタンを押してください。
- 購入金額を入れない場合でも、計算ボタンを押してください。
- 計算実行のボタンを押すと、「印刷」ボタンがでますので、これを押してください。

予定・実施献立表

2004年08月04日

計算実行 ⇒ 印刷 業者別注文書 閉じる(O)

個別入力しない場合は、合計欄のみに記入してください。

- 印刷ボタンを押すと、印刷ボタンが出ます。

注文書の印刷例

注重量計算書

園長	栄養士	担当者		

2004年08月04日

あさがお保育園

食品名	注重量(廃棄量含む) 単位 g	金額概算	備考
1 〇〇商店			
焼キフ 車フ	70	300	
コメ 水稲メシ 精白米	11,400	1,000	
ジャガイモデンプン粉	855	500	
砂糖 上白糖	385	800	
生揚げ		300	
サヤインゲン 若サヤ 生	1,200	500	
キャベツ 結球葉 生	4,200	500	
ニンジン 根 皮ツキ 生	737	700	
切りミツバ 葉 生	715	500	
リシリコンブ 素干シ		300	
湯通シ塩蔵ワカメ 塩抜き		300	
鶏卵 全卵 生	1,000	3,000	
牛乳 普通牛乳	17,800	4,500	
植物油 調合油	500	600	
マーガリン ソフトタイプ マーガリン	570	500	
ミリン風調味料	115	1,000	
		15,300	

予定・実施献立表の印刷例

予定・実施献立表

園長	栄養士	担当者		
----	-----	-----	--	--

あさがお保育園

2004年08月04日(水)	一人当たり使用量(g)				廃棄を含む使用総量(g)			三歳以上 美 食 数	三歳未満 う ち の 食 数	三歳未満 美 食 数	購入金額		
	可食量		廃棄込量		(児童+職員)*使用量								
	三歳以 上	三歳未 満	三歳以 上	三歳未 満	三歳以 上	三歳未 満	計						
ごはん	測定時間		時	分	中心温度		℃	測定者[]					
コメ 水稲メシ 精白米	80.0	68.0	80.0	68.0	8000.0	3400.0	11400.0	100	96	19	50	40	1,000
料理計													
みそ汁(わかめ)	測定時間		時	分	中心温度		℃	測定者[]					
焼キブ 車フ	0.5	0.4	0.5	0.4	500	20.0	70.0	100	96	19	50	40	300
キャベツ 結球葉 生	25.0	21.3	29.4	25.1	2941.2	1252.9	4194.1	100	96	19	50	40	500
切りミツバ 葉 生	5.0	4.3	5.0	4.3	5000	215.0	715.0	100	96	19	50	40	500
湯通シ塩蔵ワカメ 塩抜き								100	96	19	50	40	300
鶏卵 全卵 生								100	96	19	50	40	1,500
煮干シダシ	2.0	1.7	2.0	1.7	2000	85.0	285.0	100	96	19	50	40	300
米ミノ 甘ミノ	8.0	6.8	8.0	6.8	8000	340.0	1140.0	100	96	19	50	40	300
料理計													
くだもの	測定時間		時	分	中心温度		℃	測定者[]					
ブルーベリー 乾	1.00	8.5	10.0	8.5	1000.0	425.0	1425.0	100	96	19	50	40	500
料理計													
含煮	測定時間		時	分	中心温度		℃	測定者[]					
砂糖 上白糖	2.0	1.7	2.0	1.7	2000	85.0	285.0	100	96	19	50	40	500
生揚げ								100	96	19	50	40	300
サヤインゲン 著サヤ 生	8.0	6.8	8.2	7.0	824.7	350.5	1175.3	100	96	19	50	40	500
ダイコン 根 皮つき 生								100	96	19	50	40	300
ナス 果実 生	35.0	29.8	38.9	33.1	3888.9	1655.6	5544.4	100	96	19	50	40	500
ニンジン 根 皮つき 生	10.0	8.5	10.3	8.8	1080.9	438.1	1469.1	100	96	19	50	40	500
リシロコシ 素干シ								100	96	19	50	40	300
カツオ 加工品 削り節	1.0	0.9	1.0	0.9	1000	45.0	145.0	100	96	19	50	40	600
コイクデショウユ	3.0	2.6	3.0	2.6	3000	130.0	430.0	100	96	19	50	40	300
ミリン風調味料	0.8	0.7	0.8	0.7	800	35.0	115.0	100	96	19	50	40	1,000
料理計													

画面の下部(この部分は手書きしてください。)

従事者の健康	異常なし・有り()	検食者 印()	検食時間	時	分
電気・水道・ガス	異常なし・有り()	検食時意見	喫食状況時意見	残 食	無・少・多
調理器具・食器	異常なし・有り()			味 付	良・薄・濃
食品の状況	異常なし・有り()			分 量	適・多・少
その他	異常なし・有り()			盛りつけ	良・普・悪
				色 彩	良・普・悪
特記事項			食品納入金額		
三歳以上	17,970円 (159円/人)		本日納品	25,900円	
三歳未満	7,930円 (198円/人)		今月累計	25,900円	
合 計	25,900円				

- 料理の中心温度、測定時間、測定者をメモ書きする欄です。

10日間給与・栄養計算

10日間集計

期日
2004/04/01 日より10日間

印刷

三歳以上 三歳未満

3歳以上で持参米飯がある場合のみ
1日平均のg数を入力してください。
g

- 計算期日を入れて、印刷ボタンを押します。

印刷プレビュー画面

Print Preview

拡大 縮小 印刷設定 印刷実行

0001/0001

10日間給与食糧構成・給与栄養量算定表三歳以上

2004年04月01日より10日間

あさがお保育園

	一人1日毎の摂取量										10日間 の合計	1日 平均A	基準 食料 構成B	基準比 A/B	給与栄養量(一人1日平均)													
	04 08	04 09	04 10	04 12	04 13	04 14	04 15	04 16	04 17	04 19					熱量 Kcal	たんぱ く質g	脂質 g	糖質 g	Ca mg	Fe mg	ViA μg	ViB1 mg	ViB2 mg	ViC mg	Nacl g	食物 繊維g		
穀類(米)					0	20					25	25	2	125	9.2	0.2	0.0	2.0	0.13	0.03	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.03	0.05
穀類(パン)											20	2	4	50	5.3	0.2	0.1	0.9	0.58	0.01	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.03	0.05
穀類(めん)	5		80		16					100	201	20.1	22	91.4	67.1	1.5	0.2	11.7	3.84	0.09	0.01	0.01	0.00	0.00	0.00	0.39	0.34	
穀類(その他)	75			18						7	12	11.2	11.2		40.3	1.2	0.5	7.7	1.393	0.73	0.11	0.00	0.01	0.00	0.01	0.65		
いも類	25	40		40	3	2	20			20	13	163	16.3	22	74.1	16.4	0.2	0.0	3.9	3.75	0.07	0.24	0.00	0.00	4.37	0.00	0.28	
砂糖類		6		10	2.5	3	6.5	2			5	35	3.5	4.5	77.8	13.5	0.0	0.0	3.5	0.03	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
油脂類	4	3.5	3		6	4	3	1.5	4	2.6	31.6	31.6	4.5	70.2	27.8	0.0	0.0	0.11	0.00	3.90	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
大豆製品		45		45				15	30	3	20	158	15.8	14	112.9	17.7	1.1	1.1	0.6	1.880	0.24	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	0.26	
みそ類		6		13.5		8		8			8	43.5	4.35	4.5	96.7	9.4	0.4	0.1	1.6	3.48	0.15	0.00	0.00	0.00	0.00	0.27	0.23	
豆類・種実類			1	1	1	1	2				5	0.5	1.4	35.7	2.9	0.1	0.3	0.1	6.00	0.05	0.01	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.06	
果実類	10	11.5	10		10	10	10	10	10	10	20	101.5	10.15	55	185	22.2	0.3	0.0	5.9	3.69	0.09	19.59	0.00	0.00	0.15	0.00	0.65	
緑黄色野菜	53	65	37.5	55	65	46.5	57	13	5	35	432	43.2	30	144	13.5	0.7	0.1	3.0	15.07	0.22	172.61	0.00	0.00	151.4	0.00	1.03		
淡色野菜	18	5	17.8	10	31.5	24	25	3	10	22.8	167.1	16.71	40	41.8	7.0	0.3	0.1	1.5	5.55	0.07	0.17	0.00	0.00	1.18	0.00	0.56		
海藻類		1			1					1	2	5	0.5	0.7	71.4	0.4	0.0	0.0	2.40	0.01	2.82	0.00	0.00	0.07	0.04	0.10		
魚介類		13		18	7.3	15	18	48	3	2.5	124.8	12.48	13	96	21.9	2.9	1.0	0.3	18.67	0.21	2.45	0.01	0.01	0.05	0.11	0.00		
獣肉類	45	10	10	8	35	35	5	5	10	15	178	17.8	13	136.9	31.2	2.9	1.5	1.3	2.89	0.50	391.61	0.04	0.11	1.21	0.09	0.00		
卵類		0		5	8	30	15	3	3.7		64.7	6.47	8	80.9	10.0	0.8	0.7	0.0	3.28	0.13	12.35	0.00	0.02	0.00	0.02	0.00		
牛乳	100	100	100	113		100	100		100	108	821.2	82.12	160	51.3	95.0	2.7	3.1	3.9	9.033	0.00	32.03	0.00	0.16	0.82	0.08	0.00		
その他乳製品						2		0			2	0.2	10	2	0.8	0.1	0.1	0.0	1.36	0.00	0.58	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
調味料及び香辛	6	10	10.4	8	13.3	2	11.6	3.1	12	5.7	82.1	8.21	7	117.3	17.4	0.5	1.1	1.3	4.69	0.10	0.57	0.00	0.00	0.03	1.03	0.05		
給食延べ食数	104	100	80	86	89	93	95	96	80	91	914	91			379.1	18.1	12.9	49.2	198.58	2.70	59.05	0.08	0.33	23.02	2.07	4.27		
炭水化物エネルギー比	52.0 %				脂肪エネルギー比				30.9 %				基準量	400.0	15.0	16.0	0.0	250.00	3.10	150.00	0.22	0.39	0.00	1000.00	5.30			
動物性たんぱく質比	54.5 %				穀類エネルギー比				23.5 %				差異	-20.9	1.1	-3.1	49.2	-51.42	-0.40	489.05	-0.18	-0.08	23.02	-997.93	-1.03			
持参米飯	0 g												達成率(%)	94.8%	107.3%	71.9%	71.9%	79.4%	87.1%	426.0%	27.3%	84.6%	84.6%	0.2%	80.6%			

Page 1 of 1

年間給与食糧及び栄養量の計算

年間集計

期日
 ~

印刷

三歳以上 三歳未満

3歳以上で持参米飯がある場合のみ
 1日平均のg数を入力してください。
 g

閉じる(O)

- 計算期日を入れて、印刷ボタンをおしてください。

Print Preview

0001/0001 印刷設定 印刷実行 閉じる(O)

年間給与食糧構成・給与栄養量算定表三歳以上

あさがお保育園

	一人1日毎の摂取量												全日合計	一人1日平均A	基準食料構成B	基準比A/B	給与栄養量(一人1日平均)												
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月					熱量Kcal	たんぱく質g	脂質g	糖質g	Ca	Fe	ViA	ViB1	ViB2	ViC	NaCl	食物繊維g	
穀類(米)	2.5	34.7	40.5	42.2	44.2								164.1	328	2	1640	602	0.9	0.1	13.3	1.05	0.05	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.1	
穀類(パン)	2	19.3	23.5	17.5	21.1								8350	167	4	4175	52.8	1.7	1.5	8.3	6.56	0.12	0.42	0.02	0.01	0.00	0.2	0.4	
穀類(めん)	20.1	16.2	19.5	16.5	13.5								8591	172	22	782	44.4	1.3	0.2	8.9	2.85	0.08	0.01	0.01	0.00	0.00	0.3	0.3	
穀類(その他)	11.2	1.05	1	2.7	4.23								2018	4			13.4	0.4	0.1	2.7	3.17	0.13	0.08	0.00	0.00	0.00	0.0	0.2	
いも類	16.3	15.7	21.3	19.7	21.5								9458	189	22	859	17.7	0.3	0.0	4.2	2.55	0.09	0.14	0.02	0.00	5.50	0.0	0.3	
砂糖類	3.5	1.36	2.7	4.07	3.02								1465	29	45	64.4	105	0.0	0.0	2.7	0.19	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	
菓子類	0	0	0	0	0.23								0.230	0	9	0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.01	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	
油脂類	3.16	2.26	2.8	3.71	3.93								15.86	3.2	4.5	71.1	27.0	0.0	2.9	0.0	0.13	0.00	8.99	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	
大豆製品	15.8	14.5	10.2	16	12.3								6889	138	14	98.6	12.1	0.9	0.7	0.3	16.29	0.16	0.00	0.01	0.01	0.00	0.0	0.1	
みそ類	4.35	4.63	5	4.4	3.46								21.84	4.4	4.5	97.8	9.5	0.4	0.1	1.7	3.48	0.15	0.00	0.00	0.00	0.00	0.3	0.2	
豆類・種実類	0.5	0.43	1.25	1.82	1.18								5.189	1	1.4	71.4	5.2	0.2	0.4	0.2	8.02	0.09	0.02	0.01	0.00	0.00	0.0	0.1	
果実類	10.1	13.8	15.6	13	16.9								69.49	139	55	25.3	26.3	0.3	0.0	6.9	4.12	0.11	21.58	0.01	0.01	0.73	0.0	0.7	
緑黄色野菜	43.2	45.1	50.4	44.2	43.7								226.7	45.4	30	151.3	13.3	0.8	0.2	2.6	17.89	0.34	184.80	0.03	0.04	13.03	0.0	1.0	
淡色野菜	16.7	18.9	20.2	23.5	22.7								102.2	205	40	51.2	7.9	0.4	0.1	1.6	4.72	0.07	0.21	0.01	0.01	1.54	0.0	0.5	
海藻類	0.5	0.52	0.88	0.6	0.24								2.755	0.6	0.7	85.7	0.3	0.0	0.0	0.1	2.01	0.02	1.17	0.00	0.00	0.04	0.0	0.1	
魚介類	12.4	10.2	11.5	10.1	11.8								56.11	11.2	13	86.2	18.9	4.9	0.7	0.3	18.41	0.22	2.35	0.01	0.02	0.03	0.1	0.0	
獣肉均類	17.8	11.0	17.1	19.3	15.6								80.95	16.2	13	124.6	29.5	2.6	1.6	1.0	2.08	0.37	274.78	0.06	0.10	1.21	0.1	0.0	
卵類	6.47	6.44	8.01	6.67	6.43								34.03	6.8	8	85	10.4	0.8	0.7	0.0	3.48	0.13	12.17	0.00	0.03	0.00	0.0	0.0	
牛乳	82.1	94.2	99	93	77.0								445.4	89.1	160	55.7	59.7	2.9	3.4	4.3	98.01	0.00	34.75	0.04	0.13	0.89	0.1	0.0	
脱脂粉乳	0	0.14	0.3	0.4	0								0.841	0.2			0.6	0.1	0.0	0.1	1.72	0.00	0.01	0.00	0.00	0.01	0.0	0.0	
その他乳製品	0.2	2.35	11.5	12.3	8.56								34.91	7	10	70	7.4	0.5	0.3	0.6	13.21	0.01	3.11	0.00	0.01	0.01	0.0	0.0	
調味料及び香辛	8.21	6.34	7.86	6.99	7.19								36.59	7.3	7	104.3	15.4	0.3	1.0	1.1	2.82	0.09	0.98	0.00	0.01	0.06	0.9	0.0	
給食延べ食数	91.4	1568	888	899	113						0		5407	901.1															
炭水化物エネルギー比	55.1 %				脂肪エネルギー比				28.8 %																				
動物性たんぱく質比	58.4 %				穀類エネルギー比				29.9 %																				
持参米飯	0 g																												
基準量													400.0	15.0	18.0	0.0	250.00	3.10	150.00	0.22	0.38	0.00	1000.00	5.30					
差異													42.7	4.7	-3.9	81.0	-37.21	-0.63	393.58	0.02	0.00	23.04	-997.89	-1.19					
達成率(%)													110.7%	131.4%	78.6%	78.6%	85.1%	72.5%	363.7%	108.8%	100.8%	100.8%	0.2%	77.5%					

Page 1 of 1

赤・黄色・緑群別献立表

赤・黄・緑の食品群別集計

三歳以上 三歳未満

出力先

プリンタ
 エクセル

- 「OK」ボタンを押します。

【赤・黄・緑】群別食品一覧 三歳以上

園長	栄養士	担当者					
			2004年08月04日				
あさがお保育園							
【赤】からだをつくる	量 g	【黄】ちからになる	量 g	【緑】からだのちようせい	量 g	熱量 Kcal	たんぱく質 g
2004年08月04日(水)							
昼食							
湯通シ塩蔵ワカメ 塩抜き	0	コメ 水稻メシ 精白米	80	米ミソ 甘ミソ	8	151.76	2.776
鶏卵 全卵 生	6	焼キフ 車フ	0	煮干シダシ	2	11.015	0.891
生揚げ	0	砂糖 上白糖	3	キャベツ 結球葉 生	25	16.118	0.325
リシリロンブ 素干シ	0	ヤマノイモ 長芋 塊根 生	4	切りミソバ 葉 生	5	3.5	0.138
カツオ 加工品 削り節	1	ジャガイモデンプン粉	6	ブルーン 乾	10	46.81	1.013
木綿豆腐	40	植物油 調合油	3	ダイコン 根 皮ツキ 生	0	56.43	2.64
				ニンジン 根 皮ツキ 生	15	5.55	0.09
				サヤインゲン 若サヤ 生	8	1.84	0.144
				コイクチショウユ	5	3.55	0.385
				ミリン風調味料	1	1.808	0.0008
				ナス 果実 生	35	7.7	0.385
				レンコン 根茎 生	10	6.6	0.19
				混成酒 ミリン 本ミリン	1	2.41	0.003
				食塩	0	0	0
食事計						315.091	8.9808
おやつ午後							
牛乳 普通牛乳	100	パン類 食パン 市販品	30	イチゴ ジャム 低糖度	5	156.05	6.115
鶏卵 全卵 生	15	マーガリン ソフトタイプ マー	4			52.97	1.861
		砂糖 上白糖	2			5.76	0
		植物油 調合油	0			4.605	0
食事計						219.385	7.976
一日計						534.476	16.9568

食品注文量計算書

食材購入量集計

期日
2004/04/08 19

出力先
 プリンタ
 エクセル

OK

閉じる(O)

- 日付を指定して、「OK」ボタンを押します。

注文量計算書

2004年08月04日

園長	栄養士	担当者		

あさがお保育園

食品名	廃棄率(%)	延べ人数	注文量	備考
パン類 食パン 市販品		150	4,275	
焼きフ 車フ		150	70	
コメ 水稻メシ 精白米		150	11,400	
ヤマノイモ 長芋 塊根 生	10	150	633	
ジャガイモデンプ		150	855	
砂糖 上白糖		450	600	
木綿豆腐		150	5,700	
生揚げ		150		
サヤインゲン 若サヤ 生	3	150	1,175	
キャベツ 結球葉 生	15	150	4,194	
ダイコン 根 皮ツキ 生	10	150		
ナス 果実 生	10	150	5,544	
ニンジン 根 皮ツキ 生	3	300	2,206	
切り戻ツバ 葉 生		150	715	
レンコン 根茎 生	20	150	1,781	
イチゴ ジャム 低糖度		150	715	
プルーン 乾	0	150	1,425	
リンドウ 素干シ		150		
湯通シ塩蔵ワカメ 塩抜き		150		
カツオ 加工品 削り節		150	145	
鶏卵 全卵 生	15	450	3,524	
牛乳 普通牛乳		200	17,750	
植物油 調合油		300	500	
マーガリン ソフトタイプ マーガリン		150	570	
混成酒 ミリン 本ミリン		150	145	
コイクチシヨウユ		450	720	
食塩		150	15	
煮干シダシ		150	285	
米ミ 甘ミ		150	1,140	
ミリン風調味料		150	115	

年間購入金額一覧表

- 繰越量の価格は、入力してください。
- この集計は、予定献立表（2）で入力した金額が集計されますので、ここへ金額を入力してください。
- 計算実行 ⇒ 印刷 へと進んでください。

繰越量の繰越金設定の画面

	4月	5月	6月	7月	8月	9月
前月繰越価格		625,154	454,234			
翌月繰越価格	625,154	454,234	540,521			

- 期間指定をして「計算実行」のボタンを押してください。
- 年間集計が出来ます。
- 仕入先別の金額集計も出来ます。

日	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月
1										
2										
3										
4										
5										
6										

所要金額日計表

- 期日を指定して実行してください。

所要金額日計表

あいうえお

集計期間 07/02/21 ~ 07/03/31 保育日数 2 日

年月日	三歳児以上					三歳児未満			所要合計金額
	園児 人	職員 人	合計 人	所要金額 円	一人当たり円	園児 人	所要金額 円	一人当たり円	
07/02/24	89	1	90	42,056	467	20	7,944	397	50,000
07/02/26	99	1	100	17,094	171	20	2,906	145	20,000
合計	188	2	190	59,150	638	40	10,850	542	70,000

6. そのほかの操作

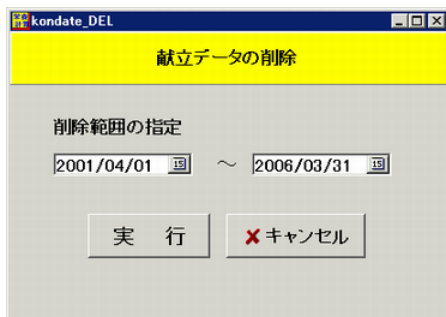
新年度になったら

- ・ 初期設定のボタンを押して、西暦年度を変えてください。



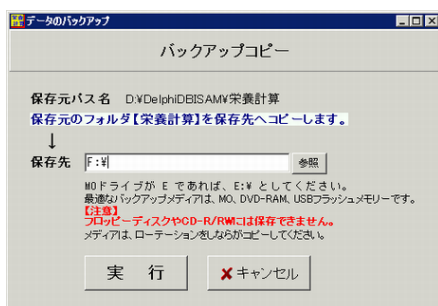
古い献立データを一括して削除したい

- ・ 補助作業メニューの中の献立データの削除を実行します。



バックアップコピー

- ・ バックアップコピーのボタンを押して、保存先を次のように指定して実行してください。次の例は、USBメモリーがFドライブであるとする、USBメモリーにバックアップコピーが作成されています。



データが不調になった場合

- ・ 正常なバックアップデータから復元することを原則としますが、補助作業メニューの中の“データテーブルの調整”を実行すると、改善する場合がありますので、試してみてください。