# 初期設定事項

運用を開始する前に次の事項を設定してください。

初期設定事項
初期設定
食事区分
対象区分
食品登録
食品群登録
成分基準値登録
納入業者マスター

#### 1. 初期設定

<b>孫</b> 初期設定1	x
ライセンス登録	<u>『</u> 開じる( <u>C</u> )
西暦 2017 年度	
法人の名称 あさがお保育園	
代表者氏名	<ul> <li>職印1 國長</li> <li>職印2 副國長</li> <li>職印3 回</li> <li>職印4 回</li> <li>職印5 担当者</li> </ul>
パスワード 4桁のパスワード(数値)を入れてください。	

- 年号は例のように西暦年を入れてください。
- 職印欄に表示される職名を入れます。
- ソフトの起動時に入力するパスワードを設定する場合は4桁の数字を入れてください。

#### 2. ライセンスキーの登録

メインメニュ ⇒ ライセンス登録



- 体験版での試用は空白にしてください。
- ライセンスキーを入れると、正式版になります。
- ライセンスキーが正しいかどうかは"認証テスト"のボタンを押してください。
- 3. 食事区分の登録

メインメニュ ⇒ 食事区分



- 一日の食事区分です。
- それぞれの食事区分で献立作成が出来ますが、一日の栄養計算などはそれぞれを合計 したものになります。

# 4. 食事の対象区分の設定

メインメニュ ⇒ 対象区分

🚰 TaisyoM	
対象区分の登録	<u> </u> 閉じる( <u>C</u> )
□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、下図の例のように**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



#### 5. 食品マスターの登録

メインメニュ ⇒ 食品登録

5 砂訂版の食品けすべて登録し	てありますが	必更に広じて変更してください	
			۰.

oyokum 」 歹	<ul> <li></li> <li></li></ul>	食品マスター登	録	カーソル利 © 横移動 © 縦移動	多動	♪閉じる( <u>©</u> )		
マスター登								
Syoku	ID 食品群1 食品群2 食品名 月	廃棄率(%) 熱量(KCal)	タンバク質(g)	脂質(g)	糖質(g)	カルシウム(mg) 鉄(mg)	) ビタミン(IU)	ビタミンB1(mg)ビタミン▲
▶01001	1 2 アマランサス 玄穀	358	12.7	6	64.9	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 七分ツキ押麦	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 大麦メン 乾	339	12.9	1.7	68	27	2.1	0.21
01009	1 2 オオムギ 大麦メン ユデ	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 小麦粉 薄力粉1等	368	8	1.7	75.9	23	0.6	0.13
01016	1 2 コムギ 小麦粉 薄力粉2等	369	8.8	2.1	74.6	27	1.1	0.24
01017	1 2 コムギ 小麦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 小麦粉 中力粉1等	368	9	1.8	74.8	20	0.6	0.12
01019	1 2 コムギ 小麦粉 中力粉2等	369	9.7	2.1	73.3	28	1.3	0.26
01020	1 2 コムギ 小麦粉 強力粉1等	366	11.7	1.8	71.6	20	1	0.1
01021	1 2 コムギ 小麦粉 強力粉2等	367	12.4	2.1	70.5	25	1.2	0.15
01022	1 2 コムギ 小麦粉強力粉学校給食用	367	12	2	71	27	1.1	0.7
01023	1 2 コムギ 小麦粉 全粒粉	328	12.8	2.9	68.2	26	3.1	0.34
01024	1 2 コムギ小麦粉ブレミックス粉ホットケ	366	7.6	4.2	74.4	100	0.5 9	0.11
01025	1 2 コムギ小麦粉ブレミックス粉テンプ	349	7.5	1.6	76.1	45	0.6	0.12
01026	1 2 バン類 食バン 市販品	264	9.3	4.4	46.7	29	0.6	0.07
01027	1 2 バン類 食バン 学校給食用	258	10.3	3.3	46.7	49	0.6	0.21
01028	1 2 バン類 コッペバン 市販品	265	8.5	3.8	49.1	37	1	0.08
01029	1 2 バン類 コッペバン 学校給食用	265	8.9	4.1	48.2	49	1.1	0.38
01030	1 2 バン類 乾バン	393	9.5	4.4	78.8	30	1.2	0.14
01031	1 2 バン類 フランスバン	279	9.4	1.3	57.5	16	0.9	0.08
01032	1 2 バン類 ライ麦バン	264	8.4	2.2	52.7	16	1.4	0.16
01033	1 2 バン類 ブドウバン	269	8.2	3.5	51.1	32	0.9	0.11
01034	1 2 バン類 ロールバン	316	10.1	9	48.6	44	0.7 3	0.1
01035	1 2 バン類 クロワッサン	448	7.9	26.8	43.9	21	0.6 11	0.08
01036	1 2 バン類 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 バン類 ナン	262	10.3	3.4	47.6	11	0.8	0.13
01038	1 2 ウドン 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。

#### 6. 食品群の登録(1)



Ê	:品群分類1 1	食品群分類2│							
1	食品群	分類1			食品⊐	ードと1	主品君	単の対応	
		▶ <b>H + -</b> √					+		
	食品群コード	食品群名	-		整列番号	食品群コード	食品コー	ド(自) 食品コード(至)	^
Þ	1	穀類(米)		D	10	4	01000	01014	
	2	穀類(バン)			11	3	01015	01025	≡
	3	穀類(めん)			20	2	01026	01037	
	4	穀類(その他)			30	3	01038	01064	
	5	いも類			40	4	01065	01076	
	6	砂糖類	=		50	4	01077	01079	
	7	菓子類			60	1	01080	01121	
	8	油脂類			70	3	01122	01130	
	9	大豆製品			80	4	01131	01143	
	10	みそ類			90	4	01139	01143	
	11	豆類・種実類			100	5	02001	02040	
	12	果実類	-		110	6	03001	03023	
	13	緑黄色野菜			120	11	04001	04031	
	14	淡色野菜			130	9	04032	04063	
	15	海藻類			140	11	04064	04073	
	16	魚介類			150	11	05001	05037	
	17	獣鳥肉類			160	14	06001	06002	
	18	<b>「</b> 90类頁			165	13	06003	06008	
	19	牛乳			166	14	06009	06009	
	20	脱脂粉乳			167	13	06010	06011	
	21	その他乳製品			170	14	06012	06017	
	22	調味料等その他			175	13	06018	06021	
					180	14	06022	06026	
					181	13	06027	06035	
					190	14	06036	06039	
				7					~

- 食品群分類と食品コードの連携をこの画面で設定します。
- 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。
- 連携のしかた

例えば、海藻類は食品コードが 09000~09999 ですので、右の表の食品群コードの欄に 15 を入れます。食品によっては、複数の場所に分かれている場合がありますが、その 場合でも同様に複数個所に食品群コードを設定してください。



## 7. 食品群の登録(2)

メインメニュ ⇒ 食品群登録

🐝 SyokuhinGunM							_ 🗆 X
							♪閉じる(©)
食品群分類1 食品群分類2							
食品群分類2		食品⊐	ードと	食品群の	の対応		
H I F H I - V			1 🕨	• <b>+ -</b>	-1		
1 (示)からだをつくる 2 (前) ちからになる 3 (緑)からだのちょうせい	<	▶ 11 12 13 13 14 15 16 17 20	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 2	04000 05000 09000 10000 11000 12000 13000 01000	04999 05999 09999 10999 11999 12999 13999 01999	Ξ	
	=	20 21 22 23 24 31 32 33 33 34 35 36	2 2 2 2 3 3 3 3 3 3 3 3	02000 03000 14000 15000 06000 07000 08000 16000 17000 18000	02999 03999 14999 15999 06999 07999 06999 07999 08999 16999 17999 18999		
	~				,	~	

- 食品群を三分類(赤・黄・緑)する場合の連携表です。
- この分類も同様に行ってください。

例えば、"赤"の連携は下図のようになります。



## 8. 成分基準値の登録(1)

メインメニュ ⇒ 成分基準値登録

食品成分による基準量を設定してください。

Image: Notation of the second state     Image: Notation of the second state       Image: Notation of the second state     Image: Notation of the second state       Image: Notation of the second state     Image: Notation of the second state	,									
成分基準量 食品群の基準量 国の 名称 三歳以上 三歳以上 三歳 二歳 二歳 二歳 二歳 二歳 二歳 二歳 二歳 二歳 二	成分基準量及び食品群の基準量     『引じる(©)									
·····································										
▶ U 熟理 kcal 400.00 550	50.00 一日の基準量です。従って、持参ご飯の有									
<u>1</u> タンパク質g 15.00 18	18.00 無などで、基準量は変りますので、必要に 応じて変更してください。									
2 脂質 g 18.00 18	18.00 また、都道府県により異なる場合がありま									
3 糖質 g	すりで、118正してくたるい。									
4 Camg 250.00 250	50.00									
5 Fe mg 3.10 3	3.50									
6 ViA μg 150.00 150	50.00									
7 ViB1 mg 0.22 0	0.25									
8 ViB2 mg 0.39 0	0.30									
9 ViC mg 20.00 23	23.00									
10 Nacl g										
11 繊維 g										
12 K mg 1100.00 900	00.00									

• 注意点として、3歳児以上の場合持参米がある場合はこれを除外した熱量になります。

• これらの基準量は実際の給食との比較やグラフ作成時などに反映されます。

## 9. 成分基準値の登録(2)

メインメニュ ⇒ 成分基準値登録 食品群による基準量を設定します。

1	,成分	基準値				_ = X
	×	_ ⊲ ▶ ▶ ∞ 成分	<del>}</del> 基準量及	び食品群の	の基	↓ 準量
成	いを					
Ц	ID	食群名	三歳以上	三歳未満	^	持会ご飯の方無たどの 基進具はあります
	1	穀類(米)	2.00	26.00		何後に敵の有無なとし、卒卒軍はなりよりので、必要に応じて変更してください。
Ц	2	穀類(バン)	4.00	19.00		
	3	穀類(めん)	22.00	21.00		
Ц	4	穀類(その他)	1.00	1.00		
	5	いも類	22.00	20.00	=	
	6	砂糖類	4.50	4.00		
Ц	- 7	菓子類	9.00	9.00		
Ц	8	油脂類	4.50	4.00		
	9	大豆製品	14.00	12.00		
Ц	10	みそ類	4.50	4.00		
	11	豆類・種実類	1.40	1.20		
Ц	12	果実類	55.00	50.00		
	13	緑黄色野菜	30.00	25.00		
	14	淡色野菜	40.00	30.00		
	15	海藻類	0.70	0.60		
	16	魚介類	13.00	12.00		
	17	獣鳥肉類	13.00	12.00		
	18	卵類	8.00	7.00		
	19	牛乳	160.00	160.00		
	20	脱脂粉乳	10.00	10.00		
	21	その他乳製品	10.00	10.00		
	22	調味料等その他	0.00	0.00		
					~	

- 注意点として、3歳児以上の場合持参米がある場合はこれを除外した熱量になります。
- これらの基準量は実際の給食との比較やグラフ作成時などに反映されます。

## 10.業者マスターの登録

メインメニュ ⇒ 業者マスター

强 GyosyaM		_	□ x
業者マスターの登録 ×			乳じる( <u>C</u> )
<ul> <li>業者⊐ード 業者名</li> <li>1 あいうえお食材店</li> <li>2 かきくけこ鮮魚店</li> <li>3 さしすせそ食品</li> </ul>			
	~		

• 仕入先を登録すると、簡単な発注書や購入金額などの集計も出来ます。