# 献立の作成

"料理"の登録が終わったら"献立"を作ります。 献立を選んでください。



### 1. 献立の画面

献立の画面になります。既に献立を入力してある場合は、最後の献立が表示されます。 次の手順で献立を作成してください。

新い旧付き入れると、新規登録のモードはなります。	献立書込 献立削除 印刷 直閉じる(②)
献立人数 宪食人数 (35職員人数) 検食数	<u>食</u> <u>●</u> <u>●</u> 食    ・    おやつ午前    ・    おやつ午後 区分 <del>「前</del> ● 三歳以上 ● 三歳未満 区分
<b>料理の選択</b> 料理名または料理コードを入力して[Enter Key] 料理コード 料理名 ▶	食品の選択 食品名または食品コードを入力して[Enter Key] SNo 食品コード 食品名 ▶ ■
11 ご範環 31 酢の物 51 金利理 17 種類 32 和5物 50 肉料理	
16 75 項 16 75 項 16 73 41 17 43 41 17 43 41 17 45 44 17 54 福行物 22 清計 42 宣駕料理 22 清計 43 投め物 23 スープ類 44 その他 24 重子がやつ	01 穀損 02 いも返びでん粉類 03 砂種及び甘味料 03 砂種及び甘味料 04 登損 05 愛損 05 種類 05 種類 05 種実現 10 魚介類 15 菓子類

#### 2. 献立の作成手順

#### 献立の日付

カレンダーをクリックして日付を選択すると、新規作成の確認表示が出ますので、"はい" を押してください。

警告		x
新規に献	立を登録します	ŧ.
<u>はい(Y)</u>	いいえ( <u>N</u> )	

日付が次のように表示されます。

新しい日付を入れると、新規登録のモードになります。									
2017/03/03	15	(金)							

#### 献立数などの設定

それぞれの項目に数量を入れてください。



#### 食事区分・年齢区分

献立を作成する"食事区分"を選択します。 同様に年齢区分も選択します。



以上が出来たら次に説明する方法で献立を作成してください。

### 3. 料理の選択

左の画面で料理を選択すると、右の画面に食品が表示されます。 例えば、料理の選択欄に"42"と入れてエンターキーを押すと、上42から始まる料理一覧 が出ますので、ここでは"豆腐のカレー煮"を選んでみました。

料理の選択	<b>食品</b> [Enter Key]	<mark>の選択</mark> <sub>食品</sub> :		
	SNo	(食品コード)	食品名	一人量(g) 个
▶ 4201 豆腐のハルー煮	1	0 04032 0 06212	不綿豆腐 ニンジン 根 皮ツキ 生	45
		0 11230	ニワトリ ヒキ肉 生 焼き竹輪	10
	5	0 06023	グリンビース 生	5
	6	0 17051	カレールウ	5
		0 03003	砂糖 上日糖 コイクチショウユ	1
	▶ 9	0 14006	植物油 調合油	1.5
 11 ご飯類 31 酢の物 51 魚 12 麺類 32 和え物 52 阪 19 近海 32 和え物 52 阪	(料理 )利料理 - = 二·料理			~
15 午乳 15 午乳 21 味噌汁類 22 清汁 23 スープ類 24 菓子・おやつ 33 人一があ 33 人間があ 33 人間があ 35 人類 54 描 54 描 55 描 56 内 57 5 57 5 58 内 58 内 59 5 59 5	前于初 "行初	01 穀類 02 いも及びで 03 砂糖及びも 04 豆類 05 種実類	06 野茶類 11 肉類 27 果実類 12 卵類 19味料 08 きのご類 13 乳類 99 藻類 14 油脂類 10 魚介類 15 萬子類	16 し好飲料類 17 調味料及び香辛料 18 調理加工食品類

どうような方法でご飯やみそ汁を追加してみました。

このように料理が追加されました。

料理の選択					<mark>食品(</mark>	の選択					
影響ファクの運	料理名または料理コードを	私力して[Enter Key] 新神の副版会		食品名または食品コードを入力して[Enter Key]							
	料理名	414250203004	^		SNo	食品コード	食品名		—人量(g)	~	
1101	ごはん			Þ	10	04032	木綿豆腐		45		
2101	みそ汁(じゃがいも)				20	06212	ニンジン 根 皮ツキ	生	15		
▶ 4201	豆腐の力レー煮				30	11230	ニワトリ ヒキ肉 生		10	=	
					40	10381	焼キ竹輪		10		
					50	06023	グリンビース 生		5		
					60	17051	カレールウ		5		
			≡		70	03003	砂糖 上白糖		1		
					80	17007	コイクチショウユ		2		
	2				90	14006	植物油 調合油		1.5		
			$\checkmark$								
11 ご飯類 12 麺類 19 ぷい類	31 酢の物 32 和え物 39 寿物	51 魚料理 52 肉料理 59 たまご料理								~	
15 牛乳		54 揚げ物				11 载酒	06 野菜類	11 肉類 16	: 1 为了合物学注意音		
21 味噌汁類 22 清汁 23 スープ類 24 菓子・おや:	41 サラダ 頃 42 豆腐料理 43 炒め物 貞 44 その他 やつ					52 Nも及びで 03 砂糖及びも 04 豆類 05 種実類	ん粉類 07 昇実類 対味料 08 きのご類 09 藻類 10 魚介類	12 卵類 17 12 卵類 17 13 乳類 18 14 油脂類 15 菓子類	10年4月4月 1月1日 1月1日 1月1日 1月1日 1月1日 1月1日 1月1日	辛料 類	

このようにして献立を作成していきます。

一人の分量は献立ごとに自由に変えることが出来ます。

4. 料理の編集や献立からの料理の削除

## 料理マスタの書換料理マスタの編集料理の削除

料理マスタの書き換え	献立の画面で食品の数量や食品の追加・削除を行ったもので"料
	理マスタ"を書き換えたい場合はこのボタンを押してください。
料理マスタの編集	このボタンを押すと、料理マスタの画面になります。
	献立の画面を終了させずに"料理"の新規登録などが出来て、
	その料理を献立に使うことが出来ます。
料理の削除	この削除は、献立からの削除です。
	ここで削除をしても料理マスタからは削除されません。

# 5. 食品の編集

食品の画面でカーソルポインタを移動すると、次のようなボタンが現れます。

		1	は出マスタの編集 食品の削除	
	SNo	食品コード	食品名	一人量(g)
	10	02017	ジャガイモ 塊茎 生	30
Þ	20	06020	サヤエンドウ 若サヤ 生	7
	30	04040	油揚ゲ	2
	40	10045	イワシ カタクチイワシ 煮干シ	3
	50	17044	米ミソ 甘ミソ	8

	N
食品マスタの編集	このボタンを押すと、食品マスタの画面になります。
	献立の画面を終了させずに"食品マスタ"の編集や新規登録な
	どが出来て、その結果を献立に使うことが出来ます。
食品の削除	この削除は、献立からの削除です。
	ここで削除をしても食品マスタからは削除されません。

- 6. 3歳以上から3歳未満への献立複写
  - ▶ 三歳以上の献立が終わったら、「3才未満」を選択します。



▶ 複写のボタンが出ますので、これを実行すると、三歳以上の献立が三歳未満に複写されます。



この時、"しない・する"の選択は次のようになります。

数量の自動計算を"しない"	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"	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。

▶ 献立数や実食数は忘れずに入力してください。



7. おやつの献立



- ▶ 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。

# 8. 献立の複写

過去に作成した献立の複写も出来ます。 新規作成 ⇒ "複写" のボタンを押してください。

次のような献立の一覧が出ますので、複写したい献立を選んで"選択"ボタンを押してく ださい。

🏭 献立複	写		_ 🗆 ×
	複写したい献	立を選んで、「選択」ボタンを押してください。 選択 メキャンセ	N
期日		献立名	-
	2004年04月08日(木)	コンリメスープくだもの、マカロニサラダ、エビフライ.	
	2004年04月09日(金)	みそ汁(わかめ)くだもの、小女子あえ、豆腐のカレー煮、	
	2004年04月10日(土)	しょうゆラーメンくだもの、野菜炒め、	
	2004年04月12日(月)	豚汁、シーチキンサラダ、納豆、	
	2004年04月13日(火)	クロワッサンあさりスープくだもの、おひたし、揚げレバーの甘煮。	
	2004年04月14日(水)	みそ汁(わかめ)、だもの、八宝菜、シューマイ、	
	2004年04月15日(木)	エビボールスープくだもの,野菜添え,スペイン風オムレツ,	
	2004年04月16日(金)	みそ汁(豆腐)、くだもの、切り干し大根の煮付つ、焼魚	
	2004年04月17日(土)	けんちんうどんくだもの,さつまいもの天ぷら.	
	2004年04月19日(月)	みそ汁(豆腐)、くだもの、酢の物、変わり筑前煮、	
	2004年05月12日(水)	ごはん。みそ汁(わかめ)、くだもの、三色ナムル、マーボー豆腐。	
	2004年05月13日(木)	バターバン、みそ汁(じゃがいも)、チンゲン菜スープくだもの、ムニエル、	
	2004年05月14日(金)	ご飯みそ汁(豆腐)、くだもの、おひたし(白菜)、変わり筑前煮。	
	2004年05月15日(土)	塩ラーメンくだもの.枝豆.	
	2004年05月17日(月)	ごはん。みそ汁(豆腐)、くだもの、中華煮、ギョウザ、	
	2004年05月18日(火)	クロワッサンくだもの。野菜添え、ボークケチャップ煮	
	2004年05月19日(水)	ごはん.豚汁くだもの.おかかあえ.	
	2004年05月20日(木)	バターバンオニオンスープくだもの。豆腐のツナバーグ、アスパラソテー。	
	2004年05月21日(金)	ごはん.カレー.わかめスープ.くだもの.ステック野菜.	
	2004年05月22日(土)	五目うどんヨーグルト和え、厚焼き卵、	
	2004年05月24日(月)	ごはん。みそ汁(わかめ)、だもの。おひたし、豆腐のツナバーグ、	
	2004年05月25日(火)	トーストバン、白菜スープ、くだもの、野菜添え、	-

## 9. 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。

新しい日	新しい日付を入れると、新規登録のモードになります。										
201	2017/03/03 国 (金)			(金)	複写	献立書込	献立削除				
H	•	►	M								

## 10.栄養価の試算

栄養価の試算のタグをクリックして、"計算実行"ボタンを押すと、次のような栄養価の 試算が出来ます。

これを見ながら食品の入れ替えや数量変更が出来ます。

献立作成 栄養価の試算

	●三歳	しいしょう ● 三歳未満		計算	実行											
	食品コード	食品名	数量	熱量	蛋白	脂質	糖	カルシウ	鉄	ビタA	ビタB1	ビタB2	ビタC	食塩	繊維	カリウム
Þ	01088	コメ 水稲メシ 精白米	80.5	135.2	2.0	0.2	29.9	2.42	0.08	0.00	0.02	0.01	0.00	0.0	0.2	23.34
	02017	ジャガイモ 塊茎 生	30.0	22.8	0.5	0.0	5.3	0.90	0.12	0.00	0.03	0.01	10.50	0.0	0.4	123.00
	06020	サヤエンドウ 若サヤ 生	7.0	2.5	0.2	0.0	0.5	2.45	0.06	6.58	0.01	0.01	4.20	0.0	0.2	14.00
	04040	油揚ゲ	2.0	7.7	0.4	0.7	0.1	6.00	0.08	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	1.10
	10045	イワシ カタクチイワシ 煮干シ	3.0	10.0	1.9	0.2	0.0	66.00	0.54	0.00	0.00	0.00	0.00	0.1	0.0	36.00
	17044	米ミソ 甘ミソ	8.0	17.4	0.8	0.2	3.0	6.40	0.27	0.00	0.00	0.01	0.00	0.5	0.4	27.20
	04032	木綿豆腐	45.0	32.4	3.0	1.9	0.7	54.00	0.41	0.00	0.03	0.01	0.00	0.0	0.2	63.00
	06212	ニンジン 根 皮ッキ 生	15.0	5.5	0.1	0.0	1.4	4.20	0.03	225.00	0.01	0.01	0.60	0.0	0.4	42.00
	11230	ニワトリ ヒキ肉 生	10.0	16.6	2.1	0.8	0.0	1.10	0.12	4.00	0.01	0.02	0.00	0.0	0.0	27.00
	10381	焼牛竹輪	10.0	12.1	1.2	0.2	1.4	1.50	0.10	0.00	0.01	0.01	0.00	0.2	0.0	9.50
	06023	グリンビース 生	5.0	4.7	0.3	0.0	0.8	1.15	0.08	3.50	0.02	0.01	0.95	0.0	0.4	17.00
	17051	カレールウ	5.0	25.6	0.3	1.7	2.2	4.50	0.17	0.60	0.00	0.00	0.00	0.5	0.2	16.00
	03003	砂糖 上白糖	1.0	3.8	0.0	0.0	1.0	0.01	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.02
	17007	コイクチショウユ	2.0	1.4	0.2	0.0	0.2	0.58	0.03	0.00	0.00	0.00	0.00	0.3	0.0	7.80
	14006	植物油 調合油	1.5	13.8	0.0	1.5	0.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0	0.0	0.00

合 計	311.6	13.0	7.5	46.4	151.2	2.1	239.7	0.1	0.1	16.3	1.7	2.5 406.965
基準量	400.0	15.0	18.0	0.0	250.0	3.1	150.0	0.2	0.4	20.0	0.0	0.0 1100
差異	-88.4	-2.0	-10.5	46.4	-98.8	-1.0	89.7	-0.1	-0.3	-3.8	1.7	2.5 693.035
比率	77.9	86.6	41.9	41.9	60.5	68.0	159.8	64.0	25.4	81.3	81.3	81.3 1818182