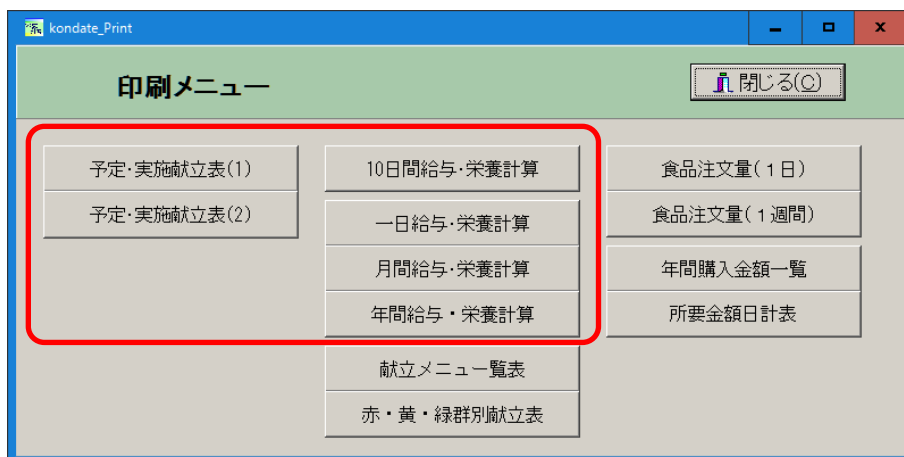


## 献立などの印刷

“献立”の入力が終わったら“印刷”ボタンを押してください。

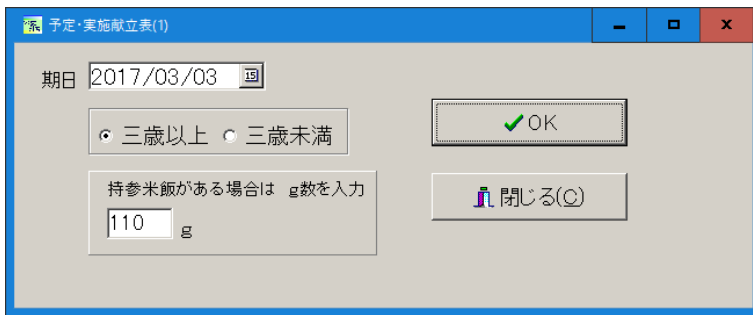
主要な帳票は下図の赤枠部分です。



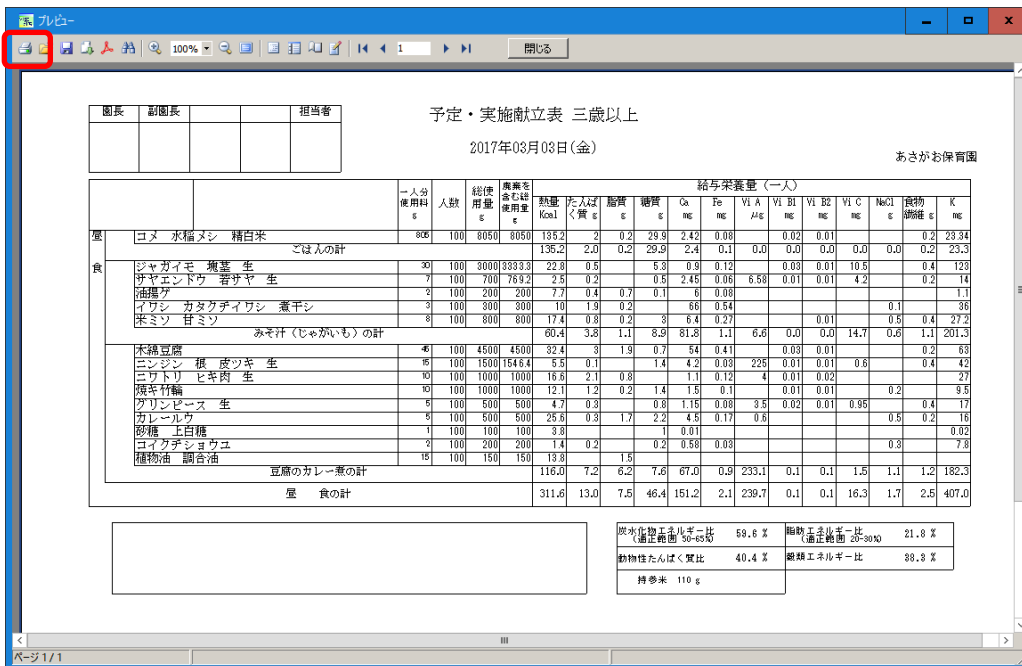
### 【注意】

- 帳票類は今後のシステムの改良などで変わることがあることをご了承ください。

# 1. 予定・実施献立表（1）



➤ 持参米飯がある場合は、その数量を入れてください。



- 印刷プレビュー画面が出ます。
- 印刷は左端のアイコンを押してください。

## 2. 予定・実施献立表（2）

次のような画面がでます。

食品の購入金額や業者コードを入れることも出来ますが、ここでは何も入れないで計算実行のボタンを押します。

2017年03月03日

計算実行 ⇒ 閉じる(C)

個別入力をしていない場合は、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			
ジャガイモ 塊茎 生			
油揚げ			
サヤエンドウ 若サヤ 生			
イワシ カタクチイワシ 煮干シ			
米シロ 甘シロ			
砂糖 上白糖			
木綿豆腐			
グリーンピース 生			
ニンジン 根 皮ツキ 生			
焼き竹輪			
ニワトリ ヒキ肉 生			
植物油 調合油			
コイクチショウユ			
カレールー			
合計			

入力金額の選択  
 税込金額  
 税抜き金額

税込み計算ですが、入力金額は便宜上税抜き金額を入力することも可能です。

計算が終わると、次のようなボタンが出ます。

2017年03月03日

計算実行 ⇒ 印刷 業者別注文書 注文書2

予定・実施献立表（2）の印刷プレビューです。

### 予定・実施献立表

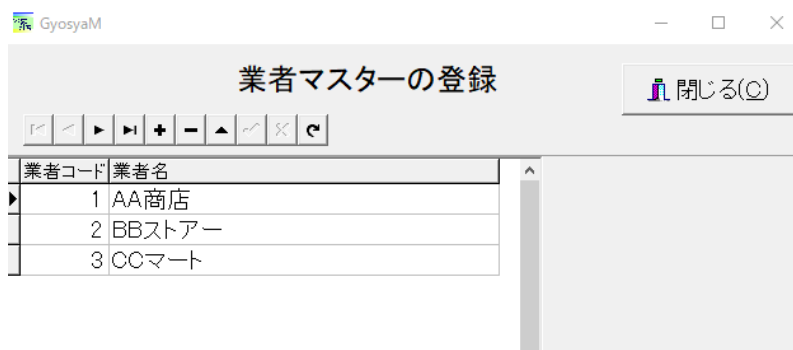
2017年03月03日（金）

園長	副園長	担当者	一人当たり使用量(g)		廃棄を含む使用総量(g)			実食数 三歳以上	うち職員 三歳未満	実食数 三歳未満	購入金額				
			過食量	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	三歳以上	三歳未満					
コメ 水稲メシ 精白米			805	68.4	805	68.4	80500	6840	87340	100	99	11	10	10	
測定時間			時 分		中心温度			℃		測定者		計		0	
ジャガイモ 塊茎 生			300	25.5	333	28.3	33333	283.3	36167	100	99	11	10	10	
油揚げ			2.0	1.7	2.0	1.7	2000	17.0	217.0	100	99	11	10	10	
サヤエンドウ 若サヤ 生			7.0	6.0	7.7	6.5	769.2	65.9	835.2	100	99	11	10	10	
イワシ カタクチイワシ 煮干シ			3.0	2.5	3.0	2.5	3000	25.0	325.0	100	99	11	10	10	
米シロ 甘シロ			8.0	6.8	8.0	6.8	8000	68.0	868.0	100	99	11	10	10	
測定時間			時 分		中心温度			℃		測定者		計		0	
砂糖 上白糖			1.0		1.0		1000		1000	100	99	11	10	10	
木綿豆腐			45.0		45.0		45000		45000	100	99	11	10	10	
グリーンピース 生			5.0		5.0		5000		5000	100	99	11	10	10	
ニンジン 根 皮ツキ 生			15.0		15.5		1546.4		1546.4	100	99	11	10	10	
焼き竹輪			10.0		10.0		10000		10000	100	99	11	10	10	
ニワトリ ヒキ肉 生			10.0		10.0		10000		10000	100	99	11	10	10	
植物油 調合油			1.5		1.5		1500		1500	100	99	11	10	10	
コイクチショウユ			2.0		2.0		2000		2000	100	99	11	10	10	
カレールー			5.0		5.0		5000		5000	100	99	11	10	10	
測定時間			時 分		中心温度			℃		測定者		計		0	
豆腐のカレー煮												合計		0	
従事者の健康			異常なし・有り( )		検査者 印( )			検査時間		時 分					
電気・水道・ガス			異常なし・有り( )		検査時意見			喫食状況時意見		残食		無・少・多			
調理器具・食器			異常なし・有り( )		特になし 意見			特になし 意見		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( )							盛付		良・普・悪			
その他			異常なし・有り( )							色彩		良・普・悪			
特記事項					庫内温度			AM PM		食品納入金額					
三歳以上			0円( 0円/人)		冷凍庫					本日納品		0円			
三歳未満			0円( 0円/人)		冷蔵庫					今月累計		0円			
合計			0円												

➤ 中心温度や画面下部の記入欄は手書きしてください。

## 納入業者別注文書

- 栄養計算ソフトの補助的な機能です。各事業所では適用できる範囲でご活用ください。
- 業者マスターに登録してください。



- 献立 ⇒ 印刷 の画面で次のボタンを押します。



- 例のように業者コードを入れてください。金額はなくて構いません。

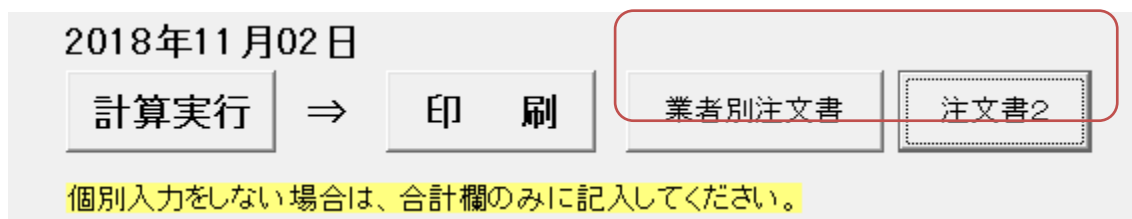
2018年11月02日

計算実行 ⇒

個別入力をしない場合は、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 水稻穀粒 精白米	2,000	1	AA商店
木綿豆腐	5,000	2	BBストア
葉ネギ 葉 生	2,000	1	AA商店
湯通シ塩蔵ワカメ 塩抜き	3,000	2	BBストア
煮干シダシ	1,500	1	AA商店
強化みそ	2,000	2	BBストア
ナガサキハクサイ 葉 生	2,100	1	AA商店
ハウレンソウ 葉 生	1,600	1	AA商店
エノキタケ 味付ケ瓶詰	1,500	2	BBストア
カニ風味カマボコ	1,800	1	AA商店

- 計算実行のボタンを押すと、次のようなボタンがでますので、注文書のボタンを押してください。



### 3. 10日間給与・栄養計算

計算期日を入れて、印刷ボタンを押します。

このような一覧表が作成されます。

**10日間給与食糧構成・給与栄養量算定表三歳以上**

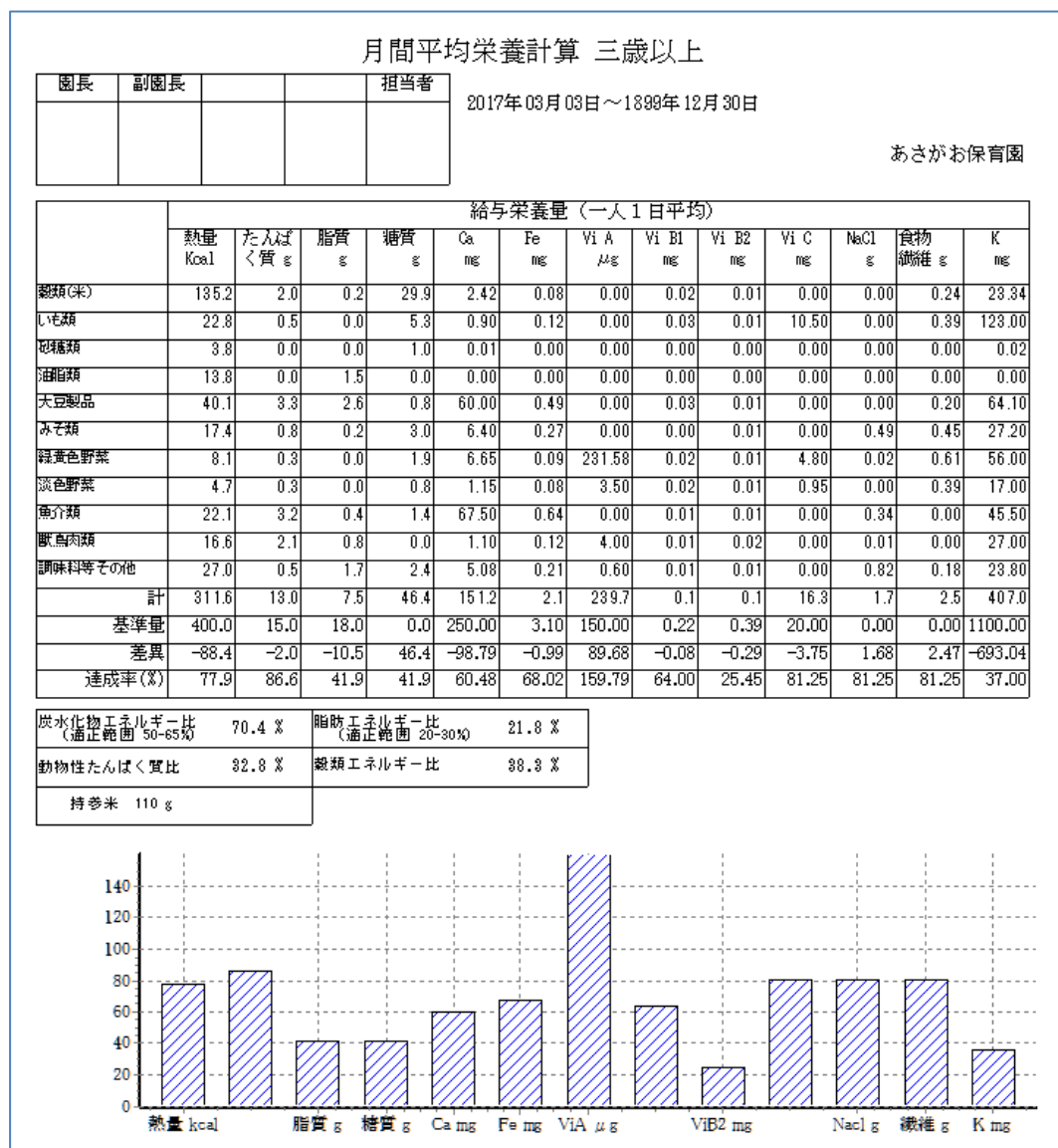
2004年04月01日より10日間 あさがお保育園

	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	04/11	04/12	04/13	04/14	04/15	04/16	04/17					04/18	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)													25	25	2	125	9.2	0.2	0.0	2.0	0.13	0.03	0.00	0.00	0.00	0.00	0.01			
穀類(パン)					0	20							20	2	4	50	5.3	0.2	0.1	0.9	0.58	0.01	0.00	0.00	0.00	0.00	0.03	0.05		
穀類(めん)	5		80		16						100		201	20.1	22	91.4	57.1	1.5	0.2	11.7	3.84	0.09	0.01	0.01	0.00	0.00	0.39	0.34		
穀類(その他)	75			18						7	12		112	11.2			40.3	1.2	0.5	7.7	1.93	0.73	0.11	0.00	0.01	0.00	0.01	0.28		
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	35	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	3.0	0.0	0.11	0.00	3.90	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	18.80	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・雑穀類			1	1	1		2				5	0.5	1.4	35.7	2.8	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	20	101.5	10.15	55	18.5	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	65	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	0.1	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				
豚鳥肉類	45	10	10	8	35	35	5	5	10	15	178	17.8	13	136.9	31.3	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	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	55.0	2.7	3.1	3.9	90.33	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	1.35	0.00	0.58	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	11.5	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	91.4	9.1																		
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														
動物性たんぱく質比	54.5 %					穀類エネルギー比					23.5 %					差異														
持参米飯	0 g													達成率(%)	94.8%	107.3%	71.9%	71.5%	75.4%	87.1%	426.0%	27.3%	84.5%	84.5%	84.5%	0.2%	80.5%			

#### 4. 一日給与・栄養計算

期日をしていして実行ボタンを押してください。

次のような資料が作成されます。



## 5. 月間給与・栄養計算

この処理は二つの資料が作成できます。

月間集計

期日  
 ~

三歳以上  三歳未満

持参米飯がある場合は g数を入力  
 g

### 月間食糧集計

月間食糧集計 三歳以上																																		
ああああ	い	い	い	い	事務局長	事務局長																												
2009年06月01日～2009年06月30日																																		
ひまわり幼稚園																																		
	01月	02月	03月	04月	05月	06月	07月	08月	09月	10月	11月	12月	13月	14日	15月	16月	17月	18月	19月	20月	21日	22月	23月	24月	25月	26月	27月	28日	29月	30月	合計	平均	基準	比
穀類(米)	60	15	60	60	60			60		60	25	60			60		60	80	85			60	60		60	60		60	15	1,060	42	33	129	
穀類(パン)		60							55	20	60	25	35			35										30			35	355	14	24	59	
穀類(めん)		3			12	100		18		1	10	5	70			16							15	75	20		80	2		427	17	23	74	
穀類(その他)		6			5							10			10	10			30					70				20	5	166	7			
いも類	7		30	53	40		15	20	40	40					29	25	1					25	12			15	25	2	20	406	16	24	68	
砂糖類	10	1	12	2	5	3		7	6		3				3	2	2	5	2			12	9	9	5	8	6	13		122	5	5	38	
菓子類			20													10	25							13			6			74	3	8	38	
油脂類	2	6	1	3	11			6	6	2	8	7			6	11	1	10				2	7	5	1	7	4	5	2	111	4	5	88	
大豆製品	20		30	50	3			5	10		40							20							8		25		25	236	9	14	67	
みそ類	8		8	3	8			8				8	10		10		8	1	8				8		11	8		8		115	5	5	92	
豆類・種実類	2	3		2	4			2		2			1		2				1				4		3	5				31	1	1	86	
果実類	55	68	65	55	55	101		55	85	55	55	55	55		85	55	30	55	55			94	55	85	70		55	75	63	1,536	61	50	133	
緑黄色野菜	50	20	20	38	40	17		14	31	29	25	24	15		37	25	20	30	40				15	13		15	42	15	80	37	692	28	30	92
淡色野菜	35	33	29	27	47	9		50	48	96	57	50	56		46	100	38	36	33				75	61	56	30	23	26	7	57	1,123	45	40	112
海藻類		1				1				2		2	2			2												2	1	1	13	1	1	71
魚介類		31		2	30	13		40	13	10		16			6		3	40	10				1		40		10	51		314	13	20	63	
獣鳥肉類	15	8	8	17	17	10			7	20	40		16		15	30	30	5				21	40	13		20		30	361	14	15	96		
卵類	40	17	26	10	9			8	35			4					35	13	45				4	30	20	15		20	7	338	14	10	135	
牛乳	240		180	180	180	180		190	180	20	180	150	180		150	180	3	180	180				210	180		180	230	50	180	20	3,603	144	160	90
その他乳製品			8			15					3	10	3	15									5		8		10			77	3	10	31	
調味料等その他	39	6	8	11	7	11		7	6	14	3	6	7		4	7	115	3	15				15	9	113	5	7	114	13	111	654	26	8	338
給食延べ食数	39	39	40	39	42	23		42	39	40	43	40	24		37	42	38	42	41				41	42	42	41	43	22	40	42	963	39		
一人当たり金額																																		

月間給与・栄養計算

月間平均栄養計算 三歳以上

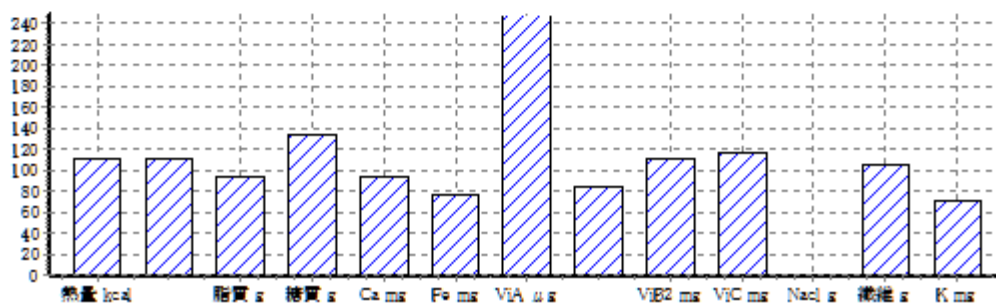
あ	い	事務局長	事務副次

2009年06月01日～2009年06月30日

ひまわり幼稚園

	給与栄養量 (一人1日平均)													
	熱量 kcal	たんぱく質 g	脂質 g	糖質 g	Ca mg	Fe mg	ViA ug	ViB1 mg	ViB2 mg	ViC mg	NaCl g	食物繊維 g	K mg	
穀類[均]	79.0	1.2	0.2	17.4	1.35	0.08	0.00	0.01	0.00	0.00	0.00	0.14	13.13	
穀類[小麦]	39.5	1.3	0.8	8.8	4.83	0.10	0.11	0.02	0.01	0.00	0.18	0.32	12.99	
穀類[米]	40.7	1.2	0.2	8.1	2.93	0.09	0.02	0.01	0.00	0.00	0.10	0.31	25.99	
穀類[その他]	4.9	0.2	0.1	0.9	0.26	0.02	0.09	0.00	0.00	0.00	0.02	0.04	1.52	
いも類	14.4	0.2	0.0	3.4	2.10	0.08	0.13	0.01	0.00	5.05	0.00	0.25	83.89	
砂糖類	18.2	0.0	0.0	4.7	0.85	0.01	0.00	0.00	0.00	0.03	0.00	0.00	2.95	
菓子類	7.1	0.1	0.3	1.1	2.28	0.02	0.21	0.00	0.00	0.94	0.01	0.05	4.52	
油類類	35.0	0.0	3.9	0.1	0.25	0.00	5.47	0.00	0.00	0.00	0.04	0.00	0.61	
大豆類	8.2	0.7	0.5	0.2	11.50	0.10	0.02	0.01	0.00	0.00	0.02	0.04	12.94	
みそ類	9.9	0.4	0.1	1.7	3.85	0.15	0.00	0.00	0.00	0.00	0.28	0.25	15.57	
豆類-雑豆類	6.6	0.3	0.5	0.3	9.30	0.11	0.03	0.01	0.00	0.00	0.00	0.17	11.98	
果菜類	34.4	0.2	0.1	9.2	2.99	0.04	5.21	0.02	0.01	4.89	0.00	0.84	79.37	
緑黄色野菜	8.4	0.3	0.1	1.9	10.60	0.22	260.07	0.02	0.02	6.43	0.02	0.70	104.08	
紫色野菜	14.6	0.8	0.2	3.0	11.72	0.19	5.70	0.03	0.03	6.21	0.02	0.86	95.27	
海藻類	0.3	0.0	0.0	0.1	1.85	0.05	0.86	0.00	0.00	0.01	0.01	0.07	7.80	
魚介類	18.7	5.3	0.6	0.6	8.05	0.14	1.94	0.01	0.02	0.05	0.10	0.00	32.67	
獸肉類	31.9	2.9	2.1	0.1	0.85	0.10	2.15	0.07	0.03	1.03	0.07	0.00	43.62	
卵類	20.4	1.7	1.4	0.0	6.89	0.24	20.26	0.01	0.06	0.00	0.05	0.00	17.56	
牛乳	95.6	4.8	5.5	8.9	158.53	0.00	55.21	0.06	0.22	1.44	0.14	0.00	216.18	
その他乳類	8.5	0.3	0.7	0.1	9.05	0.00	7.17	0.00	0.01	0.01	0.03	0.00	3.13	
調味料等その他	9.8	0.4	0.2	1.5	5.75	0.15	6.97	0.01	0.01	1.46	1.03	0.06	35.98	
計	308.1	22.4	17.4	88.1	255.1	1.9	372.4	0.3	0.4	27.4	2.1	4.2	801.8	
基準量	450.0	20.0	18.5	90.0	270.00	2.40	150.00	0.33	0.39	23.00	1000.00	4.00	1100.00	
差	88.1	2.4	-1.1	18.1	-14.95	-0.51	222.43	-0.03	0.05	4.55	-997.86	0.23	-298.24	
達成率(%)	112.9	112.1	98.9	136.1	94.46	78.55	248.28	85.70	111.91	118.93	0.21	105.79	72.89	

炭水化物エネルギー比 [基準範囲 50-66%]	62.9%	脂肪エネルギー比 [基準範囲 20-30%]	30.8%
動物性たんぱく質比	58.0%	穀類エネルギー比	26.2%
雑米	119%		





## 6. 年間給与食糧及び栄養量の計算

期首から期末までの期間指定を確認して、実行ボタンを押してください。

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(C)

このような年間集計の一覧表が作成されます。

年間給与食糧構成・給与栄養量算定表三歳以上  
 2009年04月01日～2010年03月31日  
 ひまわり幼稚園

	一人1日の食の摂取量												合計	1日平均A	基準食糧厚生B	基準食糧A/B	熱量Kcal	たんぱく質g	脂質g	糖質g	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									Ca	Fe	Vi A	Vi B1	Vi B2	Vi C	NaCl	食物繊維	K				
総額(米)	318	370	424	418	361	352	385					00	295	34.9	33	105.9	70.7	1.1	0.1	15.5	1.20	0.07	0.00	0.01	0.00	0.00	0.00	0.12	37.43				
総額(パン)	211	160	142	121	115	174	00					00	91	11.4	24	47.5	39.8	1.5	0.7	7.0	6.13	0.10	0.07	0.02	0.01	0.00	0.19	0.35	14.77				
総額(めん)	136	181	171	204	278	167	150					700	205	25.7	23	111.7	58.0	1.5	0.3	11.7	4.00	0.11	0.08	0.02	0.01	0.00	0.21	0.41	20.54				
総額(その他)	13	22	66	36	37	72	00					00	31	3.8		6.1	0.2	0.1	1.2	0.24	0.02	0.17	0.00	0.00	0.00	0.02	0.06	5.04					
いも類	110	182	162	187	153	211	430					150	160	20.0	24	83.3	18.7	0.2	0.2	4.0	2.73	0.09	0.16	0.01	0.00	5.14	0.00	0.28	17.17				
豆類類	36	48	49	90	43	56	100					00	38	4.8	5	96	17.3	0.0	0.0	4.5	0.42	0.01	0.00	0.00	0.00	0.04	0.00	0.01	4.70				
菓子類	29	22	30	27	29	28	00					460	61	7.7	8	96.3	5.2	0.1	0.1	1.0	1.20	0.02	0.16	0.00	0.00	1.68	0.00	0.05	2.97				
油類類	50	46	44	55	51	48	90					30	46	5.2	5	104	40.1	0.0	4.3	0.1	0.31	0.00	8.37	0.00	0.00	0.00	0.05	0.00	4.97				
大豆製品	103	140	94	138	110	135	150					00	85	10.6	14	75.7	12.1	0.9	0.8	0.3	15.56	0.16	0.01	0.01	0.01	0.00	0.01	0.09	11.89				
米その他	44	46	46	34	49	46	80					00	34	4.3	5	86	9.6	0.4	0.1	1.7	3.52	0.15	0.00	0.00	0.00	0.00	0.27	0.25	4.41				
豆類・雑穀類	06	13	12	12	14	13	12					10	9	1.1	14	78.6	6.2	0.3	0.5	0.3	9.77	0.10	0.03	0.01	0.00	0.00	0.00	0.15	1.15				
加工類	608	666	614	570	537	493	460					00	284	49.3	50	98.6	32.5	0.2	0.1	8.6	2.65	0.04	4.54	0.02	0.01	4.11	0.00	0.78	57.68				
野菜色野菜	298	287	272	310	357	290	240					280	291	28.9	30	96.3	8.9	0.4	0.1	1.9	13.38	0.28	212.86	0.02	0.04	8.76	0.02	0.74	29.84				
淡色野菜	488	473	448	413	384	386	510					610	291	46.4	40	116	13.5	0.7	0.1	2.9	10.88	0.16	4.65	0.02	0.02	6.13	0.03	0.86	43.42				
油類類	06	04	08	08	06	05	00					00	3	0.4	0.7	57.1	0.3	0.0	0.0	0.1	1.69	0.03	0.63	0.00	0.00	0.01	0.02	0.07	0.56				
惣介類	132	153	126	185	127	149	25					50	90	11.5	20	57.5	19.8	6.3	0.8	0.3	9.39	0.16	3.21	0.01	0.02	0.05	0.10	0.00	13.77				
豚肉類類	158	120	144	141	195	166	180					180	128	16.0	15	106.7	30.2	3.1	1.8	0.0	0.97	0.10	2.40	0.07	0.02	0.73	0.05	0.00	15.47				
鶏類	84	37	135	110	101	87	40					00	65	8.2	10	82	15.3	1.2	1.0	0.0	5.15	0.18	15.80	0.01	0.04	0.00	0.04	0.00	10.13				
牛乳	143	1718	1441	113	1023	1153	130					180	1190	143.8	160	89.9	88.5	4.4	5.0	6.3	145.36	0.00	51.53	0.05	0.20	1.32	0.13	0.00	132.15				
脱脂牛乳	02	00	00	04	02	02	00					00	1	0.1		0.6	0.1	0.0	0.1	1.71	0.00	0.01	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	0.00	0.16				
その他乳製品	67	22	31	69	71	104	00					20	38	4.8	10	48	10.2	0.4	0.8	0.3	12.69	0.00	6.86	0.00	0.01	0.03	0.04	0.00	5.90				
調味料等その他	262	148	262	608	408	256	75					245	294	29.2	8	365	8.3	0.4	0.1	1.4	6.77	0.15	3.18	0.01	0.02	1.01	1.05	0.05	33.77				
持参米	717	771	983	910	56							8417																					
計																																	
基準量																																	
差異																																	
達成率(%)																																	
炭水化物エネルギー比(適正範囲 50-65%)																																	
動物性たんぱく質比(適正範囲 13-20%)																																	
持参米 110 g 除外日数 0 日																																	
たんぱく質エネルギー比 15.6 %																																	