

栄養士さんの給食管理Ver2.0～2.1 をご愛用のユーザー様へ

栄養士さんの給食管理 V 3.1

バージョンアップのご案内

従来の使い易さをそのままに、より細かな設定が可能となり、作業を効率化！
頼もしい新機能を追加して生まれ変わりました！

はじめに「栄養士さんの給食管理 Ver3.1」リリースにあたり、ユーザー様のご愛顧に、深く御礼申し上げます。

この度のバージョンアップでは、献立作成機能の充実化と、より使いやすく、作業効率を高め、他業務への時間配分を実現できるよう新機能を盛りこみました。ぜひ、ご検討いただきたく、栄養管理業務にお役立てください。


日本人の食事摂取基準2010年版対応

平成22年～26年まで使用する日本人の食事摂取基準2010年版対応。摂取基準の収録栄養素を9種類から43種へ追加変更し、年齢構成や身体活動レベルの見直しを行いました。

また、最新OS(Windows7、Vista)に対応し、パフォーマンスも向上し、ユーザーインターフェースが見やすく作業しやすくなりました。

出力機能の強化

ボタン1つでEXCELシートへ

各献立表、注文書、食品日計表、栄養出納表などの使用頻度の高い印刷帳票は、EXCELシートに出力し、Excel機能を使用して編集できるようになりました。編集したシートは、保存して次回から活用できます。各種印刷画面より、 ボタン1つで EXCEL シートへデータを出力します。



EXCELへ出力できる印刷帳票は16種類あります。


給食日誌2印刷	献立印刷	注文予定内訳表	給食日誌印刷
献立印刷成分	予定献立表週間	月間栄養出納表	献立印刷単位
月間給与食量構成表	旬間栄養出納表	検食簿	食札印刷
献立2印刷(成分)	食数日計表印刷	献立2印刷(単位)	食品使用日計表

印刷帳票の他ソフト形式出力対応


EXCEL97-2003 ブック、EXCEL5.0/95 ブック、HTML、PDF 形式、Snapshot 形式、XML、XPS 形式、テキストファイル形式、リッチテキストファイル形式のファイルに出力対応しました。


使い方事例)

例1) 献立印刷データを HTML ファイルに出力すると

 インターネットのサイトにアップロードして献立表を紹介できます。

例 2) 注文書や献立表を PDF 形式に出力すると

 メールで注文書を添付できます。FAXで裏面を送ってしまったり、紙の紛失等のミスを防ぎます。

 献立表を別施設へメール添付して送信可能です！

出力結果を栄養士さんの給食管理システム内にとどまらず、多方面にわたる活用方法を実現しました。

献立作成機能の効率化

献立作成機能の拡張！ 食べる意欲をもってもらいたい美味しい献立作成が可能！

作成済み献立や、料理データ、食品データを選ぶ方法がかなり使いやすくなりました。

新機能の「表示内容」ボタンを切り替えることで、作成済み献立・料理・食品データを表示します。従来の機能に加え、料理データの新規作成、料理の分類登録、料理・食品データの成分表示、カンタン検索、カンタン表示機能が付加され、みつけやすく、加工しやすい機能となりました。

画像も登録できますので、盛り付け・配膳のイメージで、好みがないかチェックしながら、美味しい献立を作成できます。

栄養管理補助ツールとして、グラフ機能を強化しています。

成分値・充足率・バランス・単位の分野で、当日、月単位、直近日数を指定して平均値を表示できます。表示する成分値も設定できる他、全ての成分値をボタン1つで表示可能です。

栄養バランスは、栄養士さんの好みが見え見えのうちに反映されています。地域の特色もありますが、不足しがちな栄養素を改めて確認してみたいかご確認ください。

献立データの複写機能は、一度に31日分の献立が複写可能となりました。1か月分の献立を纏めて複写し、食材を変更しながら、すばやく簡単に献立作成を行ってください！

献立作成画面は、みやすく機能的に！ 献立表印刷・給食人数設定・注文書作成・料理の分類登録がボタン1つで、実行できます！

ツリー形式で料理・食品・献立データを表示。料理分類は自由に設定できます！

料理と食品の新規作成・編集はボタン1つで可能です。

献立へ追加する前に、料理・食品の成分値を確認できます。

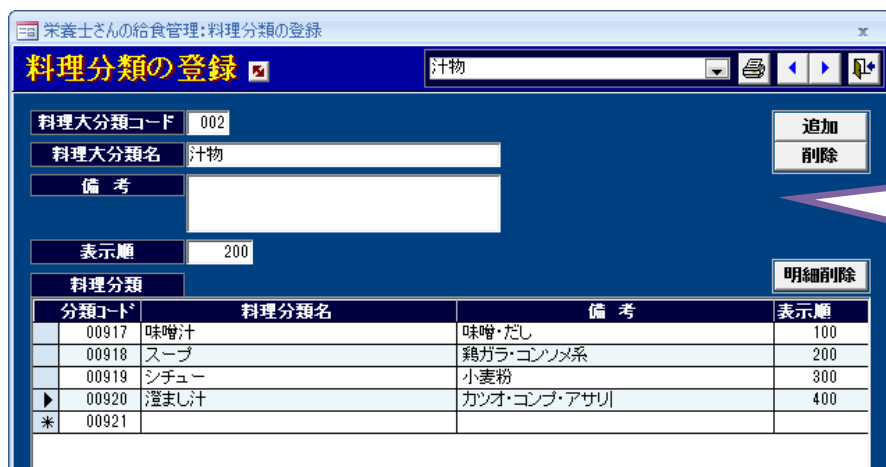
整理整頓された料理データを構築する

毎日更新される料理データは、膨大な量。でもこれは献立作成の必須アイテムです。料理をセレクトする時に、迷うのが、どの分類にいったか？ 和食・洋食・中華に分類もいいが、調理の仕方でも分類したい、など色々ですが、今回はどの分野からもセレクトできるようになりました。

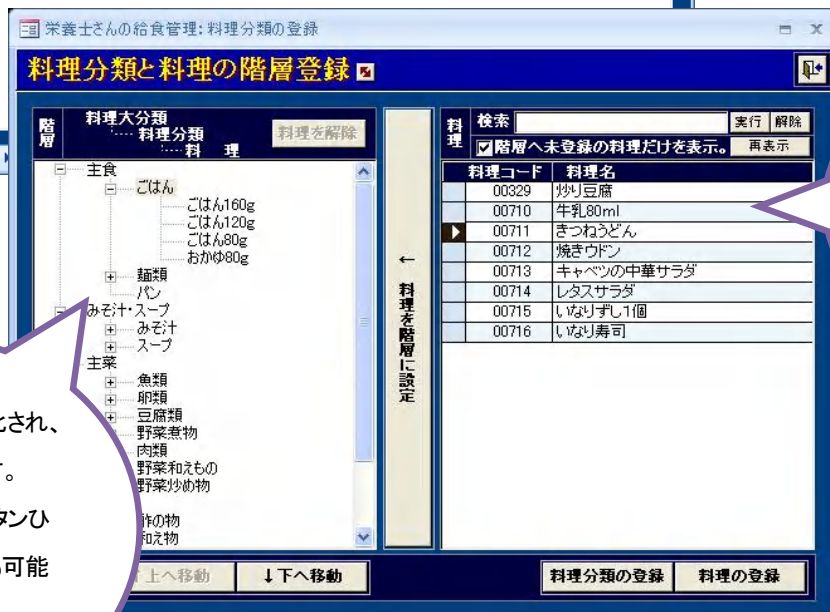
例)

大分類(鶏肉) — 中分類(中華) 油淋鶏・鶏肉カシューナッツ炒め・鶏肉の甘酢あんかけ・・・
 — 中分類(揚げもの) 油淋鶏・鶏肉の甘酢あんかけ・龍田揚げ・・・

食材からでも、調理方法からでもセレクトできるようになれば、迷うことなく、献立に追加できます。登録作業がたんと進み、日々のルーチンワークに追われることなく操作できます。



料理分類を登録！



料理分類が決まったら、あとは料理を分類登録していきましょう。

料理の分類は階層化され、上下へ移動可能です。登録した内容は、ボタンひとつで解除することも可能です。

注文書作成機能の充実

注文書作成に、柔軟性のある機能と操作が可能になりました。

注文計上後のデータに追加計上して注文書を作成可能です。発行した注文書の履歴を管理し、多重発行の間違いなどを回避できます。これまで悩みの種だった、納入日の入力方法はとても簡単で画期的になりました。

また、食品を計上した後、ボタン1つでCSVや EXCEL データ出力でき、他ソフト形式への出力も可能です。検品用の内訳表や、日別形式の7日タイプの注文書などを追加しました。

注文書作成

注文書に計上する 2009/11/18 ~ 2009/11/18
 献立範囲 朝 昼 間 夕 朝 昼 間 夕
 人数指定 予定人数 実施人数
 計上方法 新規計上 追加計上
 献立食材の計上実行

食事種類指定 全ての食事種類を計上 計上する食事種類を指定 成帯食

注文予定食材 計上一覧 2009/11/10 朝食 ~ 2009/11/10 朝食

献立日 (全て)	食品番号	注文食品名	献立総使用量(g)				単	納入日	食品業者
			朝	昼	間	夕			
2009/11/10	02017	じゃがいも	0	540	0	0	0	2009/11/08	富岡食品
2009/11/10	03004	三温糖	135	63	0	63	kg	2009/11/08	藤野商店
2009/11/10	04032	豆腐 木綿	450	0	0	0	kg	2009/11/08	東屯田豆腐
2009/11/10	06021	きやえんどう 若ぎやゆで	45	0	0	0	kg	2009/11/08	札幌鶏卵
2009/11/10	06024	タリンペース	0	9	0	0	kg	2009/11/08	藤野商店
2009/11/10	06153	たまねぎ	0	0	0	0	kg	2009/11/08	富岡食品
2009/11/10	06160	チンゲンツァイ	0	0	0	0	kg	2009/11/08	富岡食品
2009/11/10	06191	なす	0	0	0	0	kg	2009/11/08	富岡食品
2009/11/10	06213	にんじん	0	0	0	0	kg	2009/11/08	富岡食品
2009/11/10	06226	長ねぎ	0	0	0	0	kg	2009/11/08	富岡食品
2009/11/10	06233	はくさい	0	0	0	0	kg	2009/11/08	富岡食品
2009/11/10	06267	ピーマン	0	0	0	0	kg	2009/11/08	富岡食品
2009/11/10	06276	みつば	0	0	0	0	kg	2009/11/08	富岡食品
2009/11/10	07035	みかん缶(固型量)	0	0	0	0	kg	2009/11/08	藤野商店
2009/11/10	07072	チェリー缶(個型量)	0	0	0	0	kg	2009/11/08	藤野商店
2009/11/10	07102	パイ缶(個型量)	0	0	0	0	kg	2009/11/08	藤野商店
2009/11/10	10091	かつお節	0	0	0	0	kg	2009/11/08	富岡食品
2009/11/10	10268	銀むつ	0	0	0	0	kg	2009/11/08	丸紅水産
2009/11/10	10384	なると	0	0	0	0	kg	2009/11/08	丸紅水産
2009/11/10	11163	豚ひき肉	0	0	0	0	kg	2009/11/08	松本生肉店
2009/11/10	12004	鶏卵 全卵 生	450	0	0	0	kg	2009/11/08	札幌鶏卵

明細行を複数行指定してキーボードのdeleteキーで一括削除できるようになりました。
 注)明細削除ボタンでは削除できません。

計上したデータをCSV変換できます！

食材の追加計上ができます！

納入日は、納入日簡単設定機能で、設定日を入力して、入力項目をクリックするか、行をドラッグすることでカンタンに設定できるようになりました。

印刷画面

注文書印刷機能の多彩な利用方法！

計上した注文書をボタン1つで、EXCELシートへ出力できます。EXCELシートは予め用意されたものがあります。通常印刷機能を使用した時と同じような出力デザインになります。デザインシートは、EXCEL機能を使って編集することが可能です。編集した内容を次回にも反映したい場合は、元のデザインシートを編集します。

The screenshot shows the '注文書印刷' (Invoice Printing) dialog box in the top left. It includes fields for 'タイトル' (Title: 注文予定内訳表), '発注日' (Order Date: 2008年02月29日), '印刷形式' (Print Form: 日別形式), and '出力食品業者' (Output Food Vendor). It also features buttons for '注文書印刷', 'Excelシート', and '一覧表印刷'. Below the dialog, an Excel spreadsheet titled '注文予定内訳表' (Order Forecast Detail Table) is shown with a date of 2010年6月28日. A callout bubble points to this spreadsheet, stating: '一度作成した書式は、保存しておくとも度々ご利用いただけます。' (Once the format is created, it can be used repeatedly after saving it.)

Another callout bubble points to the same spreadsheet, stating: 'お決まりの帳票もボタン1つで作成できます。' (Even the standard forms can be created with a single button click.)

In the bottom part of the image, a second Excel spreadsheet titled '注文予定内訳表' (Order Forecast Detail Table) is shown with a date of 2010年6月28日. This spreadsheet includes a header for '施設長' (Facility Manager), '支援課長' (Support Section Chief), and '栄養士' (Dietician). A callout bubble points to this spreadsheet, stating: 'EXCEL機能で、使いやすい・見やすい注文書の作成が可能です。' (With Excel functions, it is possible to create easy-to-use and easy-to-read invoices.)

Below is the data from the second spreadsheet's main table:

納入時刻	品目名	数量	期限表示	鮮度	包装	異物	品温	検収者	業者社名
:	出し汁	10g							
:	油揚げ	1丁							
:	だいこん	1本							
:	たまねぎ	5Kg							
:	なす	1Kg							
:	にんじん	1Kg							
:	長ねぎ	2Kg							
:	はくさい	2Kg							
:	ほうれんそう	1Kg							
:	もやし	0.5Kg							
:	バナナ	3房							

その他の新機能

注文書データ・食品の登録データのCSV形式データ出力。

注文書計上後のデータや食品の登録画面のデータがボタンクリックで CSV 形式にデータ出力できます。

約束食事箋の設定。

従来の製品では、基準値設定は食品構成表のみの 1 種類でしたが、複数種類の約束食事箋を設定することが可能になりました。

データの最適化/修復が処理メニューから実行可能に。

従来はスタートメニューから、最適化をおこなっていましたが、システム設定メニューから、実行可能としました。データの最適化/修復は、履歴として残せる他、不必要なデータを削除して整理する機能もあります。データの不具合を前もって回避しておくことが重要ですので、バックアップデータは必ず残し、定期的にデータの最適化を実行してデータ破損を防いでください。

新しい帳票の追加

次の帳票が追加となりました。

- 献立表印刷(4)
- 調理献立表印刷(4)
- 食札印刷(2)
- 給食管理日誌(2)
- 注文予定内訳表(検品用)
- 注文予定内訳表(7日)
- 入所者・患者食数一覧