



献立作成から発注までしっかりサポート。

# 給食帳票ツール

～ ヘルシーメーカープロ501 献立分析編対応 ～

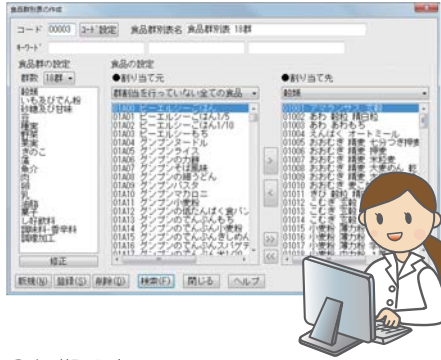
## 運用パターン

すべての人にソフトウェアの楽しさを伝えたい。

株式会社 **マッシュルームソフト**

## 【運用パターン1】

### 荷重平均食事摂取基準量算定表から食品構成表までの流れ

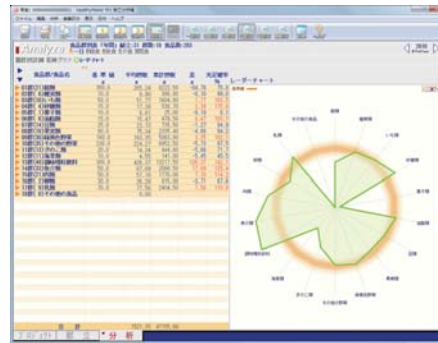


●初期設定  
食品群を設定します。最大99群まで対応できるので地域の実情に合った柔軟な設定が可能です。

一定期間の予定・実施献立をヘルシーメーカープロで入力。

食品群別荷重平均を集計。一年分の献立でも約5秒程度で集計できます。

施設の人数を入力し荷重平均食事摂取基準量算定表を作成。推奨量、目安量を軸に自動作成されます。もちろん基準量は編集可能です。



決定した食品構成の数量をヘルシーメーカープロに設定し評価できます。

食品構成表の完成。

給食帳票ツールにて食品構成の数量を検討。

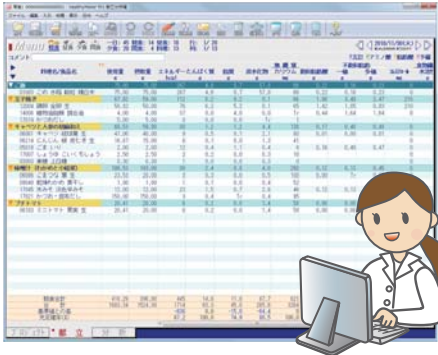
食品群を決定し、予定または実施献立が入力されていたら、わずか30分程度で施設の食品構成表を作成可能です。



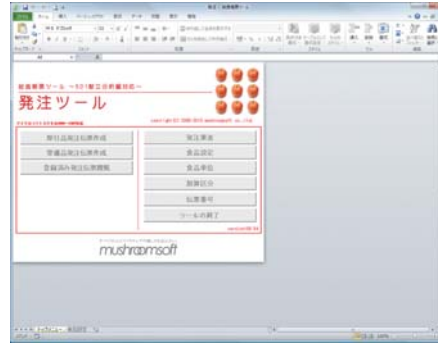
エクセルで再加工可能です。

## 【運用パターン2】

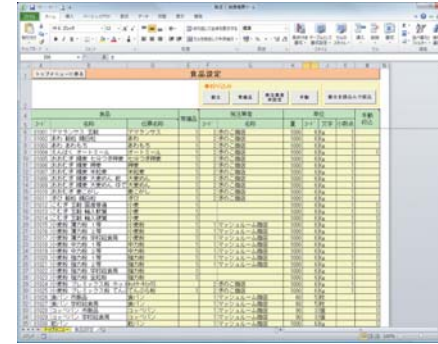
### 発注兼検収簿作成までの流れ



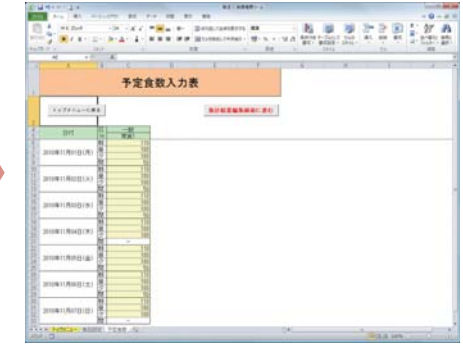
一定期間の予定献立をヘルシーメーカープロで入力。



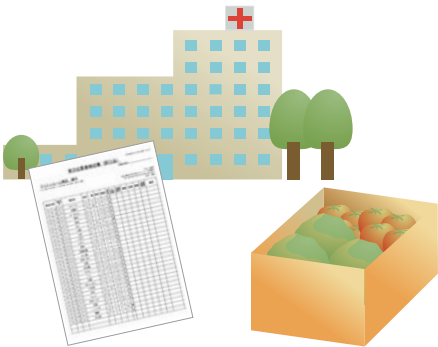
●初期設定  
発注ツールにて業者マスタ、発注単位を設定。



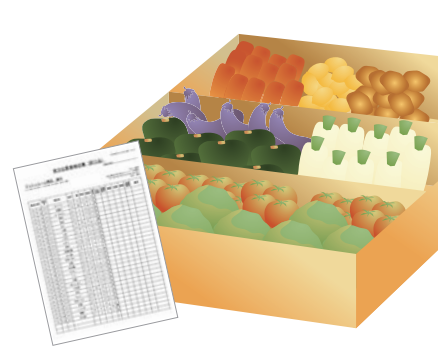
●初期設定  
発注ツールにて食品マスタを設定。食品単位に発注先業者、発注用食品名、グラムから発注単位への変換設定等を行います。発注に関する作業の中で、一番に時間のかかる初期設定になります。



食種単位、日単位の予定食数を入力。



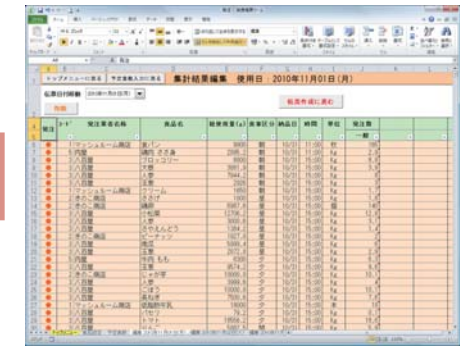
発注伝票に指定された納品日に業者から納品。給食帳票ツールにて作成した検収簿を用いて検収します。



発注伝票を発注業者に発送します。



発注兼検収簿が業者単位に作成されます。納品日単位に伝票を分けることも可能です。



発注ツールが集計した発注内容を実際の在庫と見比べて微調整を行い発注先、発注量を最終決定する。発注先業者の変更、発注ツールで上がらなかった食材の追加も可能。

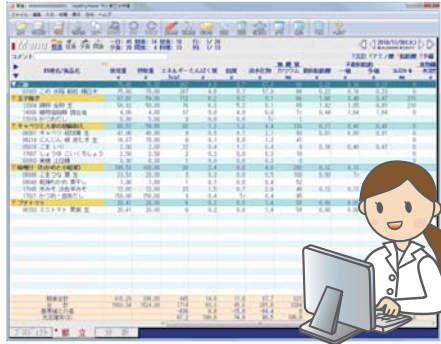
おおよその発注量を発注ツールが集計しますが、栄養士さんの目視で確認し微調整後に発注先、発注量を最終決定できます。



エクセルで再加工可能です。

### 【運用パターン3】

### 各種献立表、検食簿、給食日誌の作成



一定期間の予定献立をヘルシーメーカープロで入力。



献立表ツール、検食簿、給食日誌ツールを用いて各種帳票を作成します。



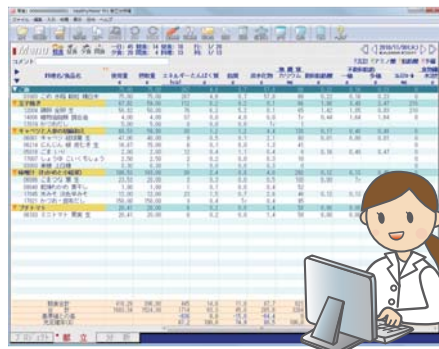
週間献立表 / 月間献立表 / 食種別献立表（作業指示書） / 食種別週間献立表 / 検食簿 / 給食日誌



すべての帳票を、エクセルで再加工可能です。

**各種献立表を簡単に自動作成できます。さらにエクセルで再加工可能です。**

## 【運用パターン4】 オリジナル帳票の作成



一定期間の予定献立をヘルシーメーカープロで入力。



ヘルシーメーカープロの献立をエクセルに貼り付けて編集しオリジナル帳票を作成できます。



オリジナル帳票

**給食帳票ツールとは関連性はありませんが、多くの栄養士さんがヘルシーメーカープロで作成した献立をエクセルに貼り付けてオリジナルの帳票を作成し運用しています。  
2次利用が簡単なのもヘルシーメーカープロの特徴です。**