

荷重平均・食品構成ツール：施設の荷重平均で食品構成を作成。

KAJYUHEIKIN·SYOKUHINKOUSEI



- 日本人の食事摂取基準（2020年版）で設定できる。
- 荷重平均や食品構成では給食計画に必要な栄養素を選んで表示。
- 基準値はヘルシーメーカープロに設定して利用できる。



食札ツール

SYOKUSATSU



- 食種、病棟名、主食・副食形態、色などは自由に変更できる。
- 食札は、名刺サイズの印刷。
- 出力したい方だけをピックアップして印刷。
- 患者一覧表や年齢構成を作成することも可能。



動作環境

必要システム 栄養価計算ヘルシーメーカープロ501 献立分析編(別売)
マイクロソフト エクセル 2021/2019/2016/2013

O S Windows11/10/8.1/8
C P 各OSが動作可能なCPU
メ モ リ 各OSが動作可能なメモリ容量

ハードディスク 400GB
ディスプレイ XGA (1024×768) 以上
ディスク装置 DVDドライブ

販売価格

給食帳票ツール
9,523円(税別)

ヘルシーメーカープロ501 献立分析編
56,952円(税別)

保守契約(1年間・税別)
エコノミー 6,000円 | スタンダード 10,000円 | プレミアム 30,000円

お問い合わせ



0120-979-840
エイヨウ

ご購入前のご質問は、お気軽にフリーダイヤルでお問い合わせください。

株式会社 マッシュルームソフト

〒700-0817 岡山県岡山市北区弓之町2-15 弓之町シティセンタービル3F
TEL(086)221-2400 平日9:00~18:00 / FAX(086)221-2401

東京オフィス 〒103-0027 東京都中央区日本橋3-2-14 日本橋KNビル4F
TEL(03)5201-7030 / FAX(03)5201-3712

最新情報はホームページをチェック！ ▶▶▶ www.msrsoft.com

*ヘルシーメーカーは株式会社マッシュルームソフトの登録商標です。※記載されている会社名、製品名は一般に各社の登録商標または商標です。



老健・特養・病院・保育・産業に導入実績

帳票作成から発注までしっかりサポート。

給食帳票ツール



小回りが利き、中・小規模施設の
栄養士さんに好評です！

Windows11/10/8.1/8 / マイクロソフト エクセル 2013以上

mushroomsoft
Innovative Wellness Solution

給食管理で使える帳票を取り揃えました。

給食帳票ツールではヘルシーメーカープロ 献立分析編にて作成した献立を利用して、各種帳票を自動作成できます。

栄養士さんのご意見を幅広く取り入れ、実際の運用に適した小回りの利くツールです。業務の効率化とコストダウンをお手伝いします。



献立分析編+給食帳票ツールで給食管理。

献立分析編とセットで運用することで、給食業務で必要な週間・月間献立表、食種別献立表(作業指示書)、発注伝票、食品構成表等を作成することができます。

ツールで作成された帳票は、エクセル形式なので帳票の修正も自由自在です。

シンプルな仕様が好評で導入から短期間で運用を開始できます。

●給食帳票ツールとヘルシーメーカープロを用いた給食業務運用フローチャート



●給食帳票ツールにて作成できる帳票

各種帳票の作成

- 週間献立表
- 月間献立表
- 食種別献立表
- 食種別週間献立表
- 検食簿・給食日誌
- 食札
- 発注伝票
- 食品構成表・荷重平均表

※食種別献立表、週間献立表は食数設定できます。

発注伝票の作成・管理

- 即日品発注伝票
- 常備品発注伝票
- 予定食数設定
- 食品設定
- 発注業者管理
- 加算区分設定
- 検収項目設定



※給食帳票ツールを利用するにはヘルシーメーカープロ501献立分析編とマイクロソフト エクセル2021/2019/2016/2013が必要です。
※給食帳票ツールはエクセルVBA上で動作するソフトウェアです。

献立表ツール：豊富な献立帳票・作業指示書を自動作成。

KONDATEHYOU

食種別献立表・食数あり

食種別献立表	
食種	数量
ご飯	25
米	1,875
▼タラのあっさり煮	
たら	1切
生姜	25切
長ねぎ	6
小松菜	50
干し椎茸	24
合成清酒	588
椎茸だし	4
濃口醤油	94
上白糖	100
適量	150

食数あり献立表の拡大図

12/2(金)	
食数	25
▼ご飯	75
米	1,875
▼タラのあっさり煮	
たら	1切
生姜	25切
長ねぎ	6
小松菜	50
干し椎茸	24
合成清酒	588
椎茸だし	4
濃口醤油	94
上白糖	100
適量	150

週間献立表（挿絵付）

週間献立表	
食数	25
※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※	
※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※※	

食数は食種別献立表・週間献立表で設定可能。
一人分のみ、食数のみの設定も可能。

月間・週間献立表で挿絵に対応。メモも入力できます。

- ・装飾のイラストは96パターンと充実。

- ・児童から老人福祉施設まで幅広く使えるイラストを採用。

- ・献立表のメモには直接季節の食材や栄養コラムなどを掲載可能。

- ・縦・横、用紙サイズ(A3・B4・A4・ポスター等)に合わせて印刷。

※用紙サイズ設定はプリントの機能に依存します。

発注ツール：発注管理をわかりやすくシンプルに。

HACCHU

発注伝票・検収簿

発注伝票・検収簿	
品目名	数量
ご飯	25
米	1,875
▼タラのあっさり煮	
たら	1切
生姜	25切
長ねぎ	6
小松菜	50
干し椎茸	24
合成清酒	588
椎茸だし	4
濃口醤油	94
上白糖	100
適量	150

予定献立の作成

予定食数の決定

発注数量の決定

- ・即日品と常備品を分けて発注できる。

- ・仕入業者・納品日単位に発注伝票を作成。

- ・食種に加算区分(一般食・特別食・職員等)を設定。

- ・日付単位に予定食数を設定。

- ・検査項目を最大9種類設定できる。

「標準設定」
中心温度・期限表示、鮮度、包装、保管期間、異物、備考

- ・食品単位の仕入業者・発注数量の設定。

- ・発注伝票はエクセル形式のファイルで保存。

