

システム構成

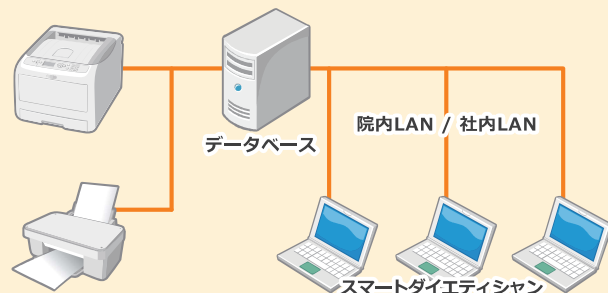
■ スタンドアローン

1台のパソコンにスマートダイエティシャンとデータベースをインストールし運用可能です。



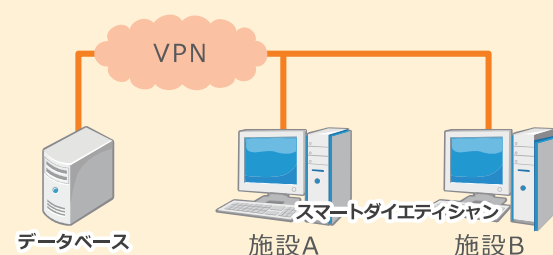
■ LAN

社内LAN、院内LAN上にてスマートダイエティシャンのデータベースを共有し運用することが可能です。



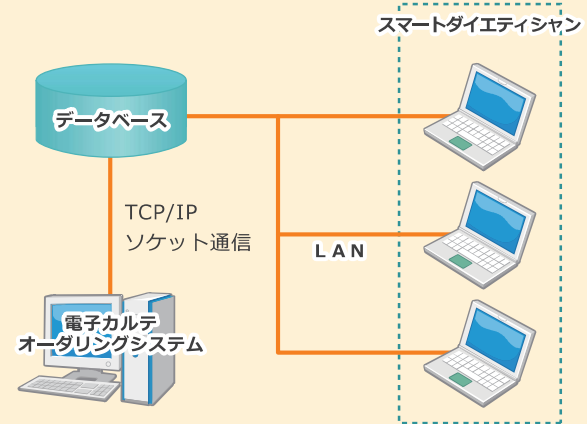
■ クラウド・VPN

クラウドにデータベースを設置し遠隔地間で共有できます。大規模な産業給食ソリューションにも適応できる汎用性があります。



カスタマイズ

電子カルテとの連携、帳票等のカスタマイズに対応します。お客様の運用に合わせてシステム構築にも対応。



年間保守契約

バージョンアップ版CDの無料送付、リモートデスクトップによるオンラインサポート、電話・メールによるサポート。食品成分表・食事摂取基準の改定も保守内で対応します。



岡山本社オフィス

必要システム

O	S	Windows11/10
C	P	U Intel Corei3以上 ※Corei5以上を推奨
M	M	リ 各OSが動作可能なメモリ容量
ハードディスク		1GB
ディスプレイ		1366×768以上 ※1920×1080以上を推奨
USBポート		インストール用に1ポート必要

販売価格

給食管理システム スマートダイエティシャン ゴー	198,000円(税別)
給食管理システム スマートダイエティシャン ゴー・追加ライセンス	98,000円(税別)
給食管理システム スマートダイエティシャン ゴー・スタンドアローン版	98,000円(税別)

※導入費は別途見積りにて ※追加ライセンスは2ライセンス目以降のライセンス費です。

- スタンドアローン版の制限
- ・2台以上の端末を接続して運用することは出来ません。
- ・複数施設管理を利用できません。1施設のみの管理・運用となります。
- ・打合せ、システム設置、取扱説明等はリモート対応となります。
- ・スタンドアローン版は中小規模施設の導入に限ります。



〒700-0817 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



msrsoft.com



医療・福祉・産業

日本食品標準成分表（八訂）
日本人の食事摂取基準（2020年版）

業務に強い給食管理システム

Smart Dietitian

スマート ダイエティシャン

無料のWEBデモを実施中！
お気軽にお問い合わせください。



詳しくはホームページで

スマートダイエティシャン

検索

Windows11/10

mushroomsoft
Innovative Wellness Solution

2024.11

お客様のニーズに合わせ進化し続ける給食管理システム。 オンプレミス版の使い勝手の良さとコストパフォーマンスでお客様をサポート。

？ スマートダイエティシャン・ゴーの特徴

- 病院、福祉、産業まで様々な業務に対応。
- 簡単でわかりやすい直観的な操作性。
- 最大 2 ヶ月・60 食種の献立を一括編集。
- 最大 14 日・14 食種を一画面に表示。
- 食事箋・栄養管理・検査値に対応。
- 新調理システムに対応した発注管理。
- 導入から運用・保守までお客様をサポート。



！ 業務フローチャート

ポイント1 献立画面

食品、料理の切り取り、コピー、貼り付け機能で、分かり易い操作性が好評。エクセル感覚で献立を編集できます。

ポイント2 食事箋・検査値・食数

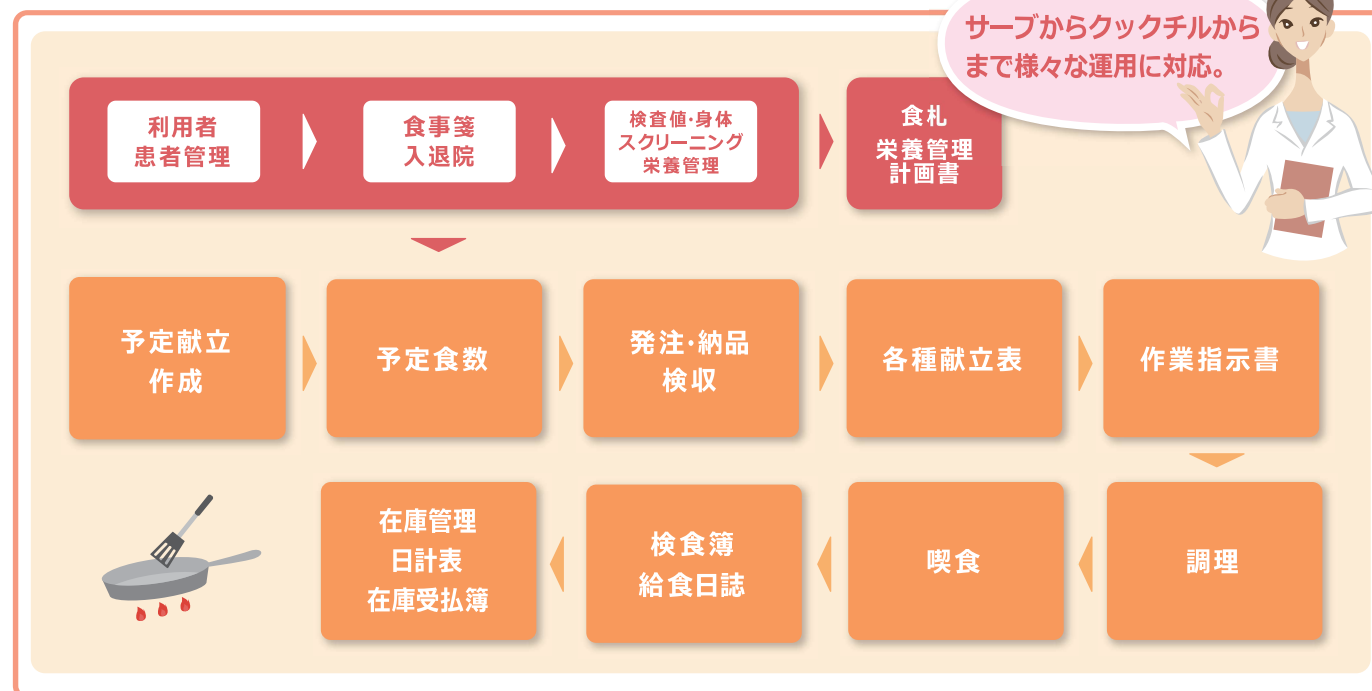
食事箋情報より食数を一括集計ができます。手動入力にも対応。食事箋、検査値・身体管理機能は過去履歴の閲覧も非常に優れています。

ポイント3 発注

納品曜日を設定することができるので楽々発注ができます。クックフリーズ的な発注管理にも対応。料理単位の納品日設定も可能です。

ポイント4 帳票

献立表、作業指示書などの帳票は、ボタンひとつで簡単に印刷が可能。



機能一覧

栄養価計算・献立作成

- 1 食種、最大 2 ヶ月表示・編集
- 複数食種、最大 60 食種表示・編集
- 料理管理、グループ管理、分類管理
- 栄養価、目安単価の表示
- 献立一括展開（食品、料理置換 / 倍率一括変換）
- 献立内の料理、食品の一括置換



個人管理

- 患者・利用者情報管理（入退院履歴）
- 食事履歴の編集・閲覧
- 食事箋管理
- 栄養管理、栄養スクリーニング
- 検査値、身体計測、入退院履歴、個人管理
- 個人、食事箋情報より食数一括集計可能



発注

- 仕入先業者
- 商品名、規格、単価、発注区分（即日・常備）
- 喫食日、調理日での集計



食数

- 予定食数（受入情報）
- 実施食数（払出情報）
- 個人、食事箋情報から一括集計可能
- 料理単位の調理日、食数設定



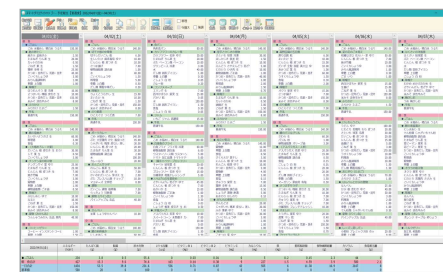
在庫管理

- 受入情報（予定献立、食数ベース、時系列に原価を管理）
- 払出情報（実施献立、食数ベース、加算区分別）
- 棚卸管理



マスタメンテナンス

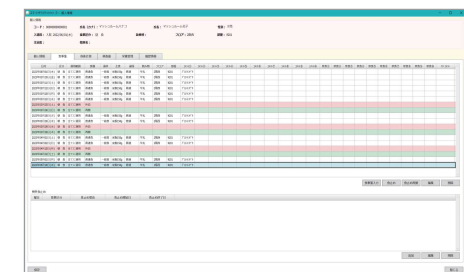
施設（複数施設対応）/ 食種（食種分類、食事摂取基準、食品群別表、請求区分（最大 10 区分）、禁食、コメント、コメント区分、記号）個人（患者、利用者）/ 個人（主食、副食、飲み物、病棟、入退院、食止め、栄養管理、職員、主食分類）/ 食品 / 食事区分（最大 10 区分）/ 業者 / 発注単位 / 商品 / 料理（グループ、ジャンル、種類、調理、主材料）/ 給食施設 / 料理カード / レシピ区分 / 切り方



献立編集画面



発注管理画面



食事箋管理画面

主な帳票

- 献立表（1 日、週間、月間）
- 作業指示書
- 検収簿
- 検食簿
- 給食日誌
- プレパレーションカード
- クックカード
- 作業予定表
- トレイメイク作業一覧
- 月報（栄養給与）
- 月報（食品群給与）
- 荷重平均摂取基準表
- 食品日計表
- 食品月計表
- 食品一覧表
- 在庫受払簿
- 個人一覧表（様式 1・様式 2）
- 食札
- コメントリスト（様式 1・様式 2）
- コメント集計表
- コメント提供者一覧表
- 主食集計表
- 副食集計表
- 食事変更者等一覧表
- 入退院者一覧表
- 食数（施設・個人）
- 価格一覧表
- 配送指示書
- 発注書
- 栄養管理計画書
- 栄養ケアマネジメント