



メニューリンク

クラウド給食管理

2023年3月Ver. 機能説明資料

2023年3月1日

ソフトム株式会社

目次

1. 献立台帳

- 出力形式の追加 ----- P.3
- 提供時間ごとの改ページ選択 ----- P.4
- 成分値出力項目数の追加 ----- P.5

2. 献立明細表

- 名称の変更 ----- P.6
- 出力形式の追加 ----- P.7

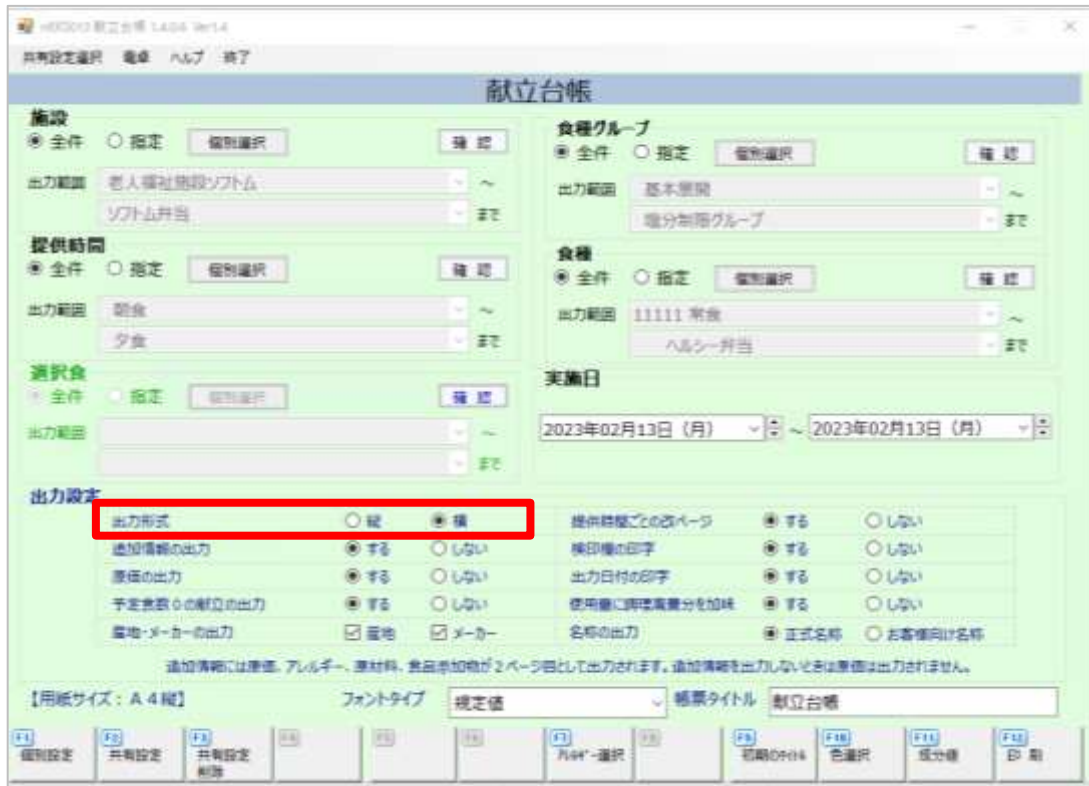
1. 献立台帳

献立台帳 出力形式の追加

【献立台帳】で新たに横型で出力できるようになりました。

▽社内向け帳票 献立台帳
出力形式に「横」が追加されました

出力例は出力形式「縦」、提供時間ごとの改ページ「する」、成分値「14件」で設定しました。



2023/2/13 15:25

2023年2月13日(月) 老人福祉施設ソフトム 常食		品名	数量	単位	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンB6 (mg)	ビタミンC (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	銅 (mg)	カリウム (mg)	ナトリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	リン (mg)	繊維量 (g)			
朝食	<主食>ご飯																								
		精白米 (新潟)	100	g	342	6.1	0.9	77.6	0.0	0.5	5	0.8	0	0.0	0.08	0.02	0	0	0	0	0	0	0	0	
		水	120	g	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.0	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0		
		料理合計	342		6.1	0.9	77.6	0.0	0.5	5	0.8	0	0.0	0.08	0.02	0	0	0	0	0	0	0	0		
		<汁物>白菜と人参の味噌汁																							
		白菜 (長野)	20	g	3	0.2	0.0	0.6	0.0	0.3	9	0.1	2	0.0	0.01	0.01	4	20							
		人参 (千葉)	5	g	2	0.0	0.0	0.5	0.0	0.1	1	0.0	36	0.0	0.00	0.00	0	5							
		だし汁	150	g	3	0.5	0.0	0.5	0.2	0.0	5	0.0	0	0.0	0.02	0.02	0	0							
		白味噌 (長野・マル北)	5	g	9	0.6	0.3	1.1	0.6	0.2	5	0.2	0	0.0	0.00	0.01	0	0							
		赤味噌 (秋田・秋田屋)	5	g	9	0.7	0.3	1.1	0.7	0.2	7	0.2	0	0.0	0.00	0.01	0	0							
		料理合計	26		2.0	0.6	3.8	1.5	0.8	27	0.5	38	0.0	0.03	0.05	4	25								
		<主菜>さばの塩焼き																							
		だら 70g	1	切	50	12.3	0.1	0.1	0.2	0.0	22	0.1	7	0.7	0.07	0.07	0	0							
		食塩	0.3	g	0	0.0	0.0	0.0	0.3	0.0	0	0.0	0	0.0	0.00	0.00	0	0							
		カット大根 おろし	40	g	6	0.2	0.0	1.6	0.0	0.5	9	0.1	0	0.0	0.01	0.00	4	0							
	濃口しょうゆ 3ml	1	P	2	0.2	0.0	0.2	0.4	0.0	1	0.1	0	0.0	0.00	0.01	0	0								
	料理合計	58		12.7	0.1	1.9	0.9	0.5	32	0.3	7	0.7	0.08	0.08	4	0									
	<副菜>中華風和え物																								
	チンゲン菜	60	g	5	0.4	0.1	1.2	0.1	0.7	60	0.7	102	0.0	0.02	0.04	14	60								
	人参 (千葉)	10	g	4	0.1	0.0	0.9	0.0	0.3	3	0.0	72	0.0	0.01	0.01	1	10								
	ロースハム	5	g	11	0.9	0.7	0.1	0.1	0.0	0	0.0	0	0.0	0.04	0.01	1	0								
	上白糖	1	g	4	0.0	0.0	1.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.0	0.00	0.00	0	0								
	濃口しょうゆ	4	g	3	0.3	0.0	0.3	0.6	0.0	1	0.1	0	0.0	0.00	0.01	0	0								
	食塩	0.1	g	0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	0	0.0	0	0.0	0.00	0.00	0	0								
	ごま油	1.5	g	13	0.0	1.5	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.0	0.00	0.00	0	0								
	料理合計	40		1.7	2.3	3.5	0.9	1.0	64	0.8	174	0.0	0.07	0.07	16	70									
	バナナ																								
	バナナ	40	g	37	0.4	0.1	9.0	0.0	0.4	2	0.1	2	0.0	0.02	0.02	6	0								
	料理合計	37		0.4	0.1	9.0	0.0	0.4	2	0.1	2	0.0	0.02	0.02	6	0									
	小計	509		22.9	4.0	95.8	3.3	3.2	190	2.5	221	0.7	0.28	0.24	30	96									

1. 献立台帳

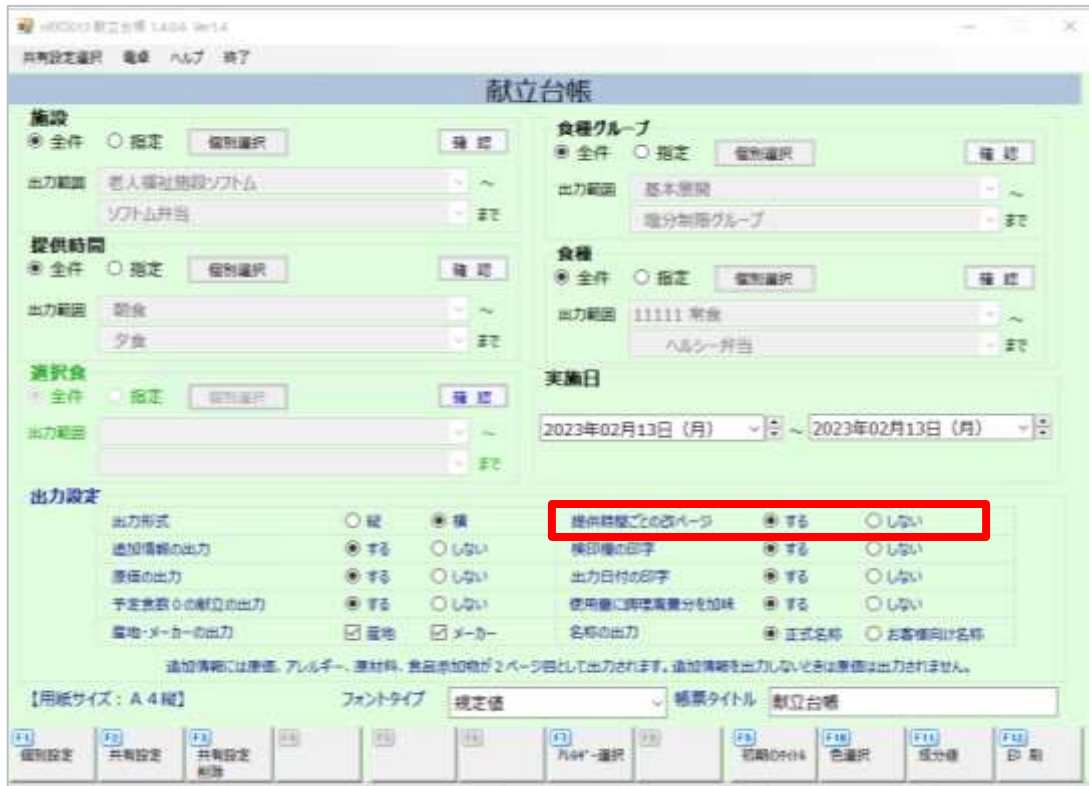
献立台帳 提供時間ごとの改ページ選択

【献立台帳】で提供時間ごとの改ページ選択ができるようになりました。

▽社内向け帳票 献立台帳

提供時間ごとの改ページ「する／しない」が選択可能

出力例は出力形式「縦」、提供時間ごとの改ページ「する」、成分値「14件」で設定しました。



2023年2月13日(月)
老人福祉施設ソフトム
常食

料理/食品・規格	使用量	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンB6 (mg)	ビタミンC (mg)	ビタミンE (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	銅 (mg)	カリウム (mg)	ナトリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	リン (mg)	繊維量 (g)	
<主食>ご飯																					
精白米 (新潟)	100 g	342	6.1	0.9	77.6	0.0	0.5	5	0.8	0	0.0	0.08	0.02	0	0	0	0	0	0	0	0
水	120 g	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.0	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0
料理合計	342	6.1	0.9	77.6	0.0	0.5	5	0.8	0	0.0	0.08	0.02	0	0	0	0	0	0	0	0	
<汁物>白菜と人参の味噌汁																					
白菜 (長野)	20 g	3	0.2	0.0	0.6	0.0	0.3	9	0.1	2	0.0	0.01	0.01	4	20						
人参 (千葉)	5 g	2	0.0	0.0	0.5	0.0	0.1	1	0.0	36	0.0	0.00	0.00	0	5						
だし汁	150 g	3	0.5	0.0	0.5	0.2	0.0	5	0.0	0	0.0	0.02	0.02	0	0						
白味噌 (長野・マル北)	5 g	9	0.6	0.3	1.1	0.6	0.2	5	0.2	0	0.0	0.00	0.01	0	0						
赤味噌 (秋田・秋田屋)	5 g	9	0.7	0.3	1.1	0.7	0.2	7	0.2	0	0.0	0.00	0.01	0	0						
料理合計	26	2.0	0.6	3.8	1.5	0.8	27	0.5	38	0.0	0.03	0.05	4	25							
<主菜>さばの塩焼き																					
たら 70g	1 切	50	12.3	0.1	0.1	0.2	0.0	22	0.1	7	0.7	0.07	0.07	0	0						
食塩	0.3 g	0	0.0	0.0	0.0	0.3	0.0	0	0.0	0	0.0	0.00	0.00	0	0						
カット大根 おろし	40 g	6	0.2	0.0	1.6	0.0	0.5	9	0.1	0	0.0	0.01	0.00	4	0						
濃口しょうゆ 3ml	1 P	2	0.2	0.0	0.2	0.4	0.0	1	0.1	0	0.0	0.00	0.01	0	0						
料理合計	58	12.7	0.1	1.9	0.9	0.5	32	0.3	7	0.7	0.08	0.08	4	0							
<副菜>中華風和え物																					
チンゲン菜	60 g	5	0.4	0.1	1.2	0.1	0.7	60	0.7	102	0.0	0.02	0.04	14	60						
人参 (千葉)	10 g	4	0.1	0.0	0.9	0.0	0.3	3	0.0	72	0.0	0.01	0.01	1	10						
ロースハム	5 g	11	0.9	0.7	0.1	0.1	0.0	0	0.0	0	0.0	0.04	0.01	1	0						
上白糖	1 g	4	0.0	0.0	1.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.0	0.00	0.00	0	0						
濃口しょうゆ	4 g	3	0.3	0.0	0.3	0.6	0.0	1	0.1	0	0.0	0.00	0.01	0	0						
食塩	0.1 g	0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	0	0.0	0	0.0	0.00	0.00	0	0						
ごま油	1.5 g	13	0.0	1.5	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.0	0.00	0.00	0	0						
料理合計	40	1.7	2.3	3.5	0.9	1.0	64	0.8	174	0.0	0.07	0.07	16	70							
バナナ																					
バナナ	40 g	37	0.4	0.1	9.0	0.0	0.4	2	0.1	2	0.0	0.02	0.02	6	0						
料理合計	37	0.4	0.1	9.0	0.0	0.4	2	0.1	2	0.0	0.02	0.02	6	0							
小計	509	22.9	4.0	95.8	3.3	3.2	190	2.5	221	0.7	0.28	0.24	30	96							

2. 献立明細表

献立明細表 名称の変更

【献立明細表】ボタンを「献立明細表(7列)」を「献立明細表」に名称変更しました。

The screenshot shows the nMENU1000 web application interface. The main content area is divided into several sections:

- 献立編集機能** (Menu Editing Function): Includes buttons for '献立作成画面' (Menu Creation Screen), '献立カレンダー画面' (Menu Calendar Screen), '栄養価一覧画面' (Nutrition Value List Screen), 'サイクルメニュー作成' (Cycle Menu Creation), and others.
- 献立データ編集サブ機能** (Menu Data Editing Sub-function): Includes buttons for '食数入力' (Food Quantity Input), '献立データ複写' (Menu Data Duplication), '食品一括変換' (Food Bulk Conversion), '料理一括変換' (Recipe Bulk Conversion), '料理総量一括変換' (Recipe Total Quantity Bulk Conversion), 'サイクル→献立' (Cycle to Menu), '献立→サイクル' (Menu to Cycle), '献立データ複写実行ログ確認' (Menu Data Duplication Execution Log Confirmation), and '明細一括変換' (Detail Bulk Conversion).
- 献立データからの出力** (Output from Menu Data): This section contains a grid of buttons for various reports and exports. The button '献立明細表' (Menu Detail Table) is highlighted with a red border. Other buttons include '献立表' (Menu Table), '調理指示書' (Cooking Instruction Sheet), '献立CSV出力' (Menu CSV Output), '換食簿' (Exchange Book), '献立台帳' (Menu Ledger), '材料カード' (Material Card), '中心温度記録簿' (Center Temperature Record Book), '給食日誌' (School Lunch Diary), '献立台帳(交換表形式)' (Menu Ledger (Exchange Table Format)), '料理集計カード' (Recipe Summary Card), '献立食数表' (Menu Food Quantity Table), '献立表(6提供時間)' (Menu Table (6 Provision Time)), '献立明細表' (Menu Detail Table), '仕込表' (Preparation Table), '月間献立原価表' (Monthly Menu Cost Table), and '献立一覧表(8種、15種)' (Menu List Table (8 types, 15 types)).

The left sidebar contains navigation menus such as '献立管理' (Menu Management), '発注管理' (Order Management), '仕入管理' (Procurement Management), '栄養管理' (Nutrition Management), '食材関連マスタ' (Ingredient Related Master Data), '基本マスタ' (Basic Master Data), and 'システム管理' (System Management).

