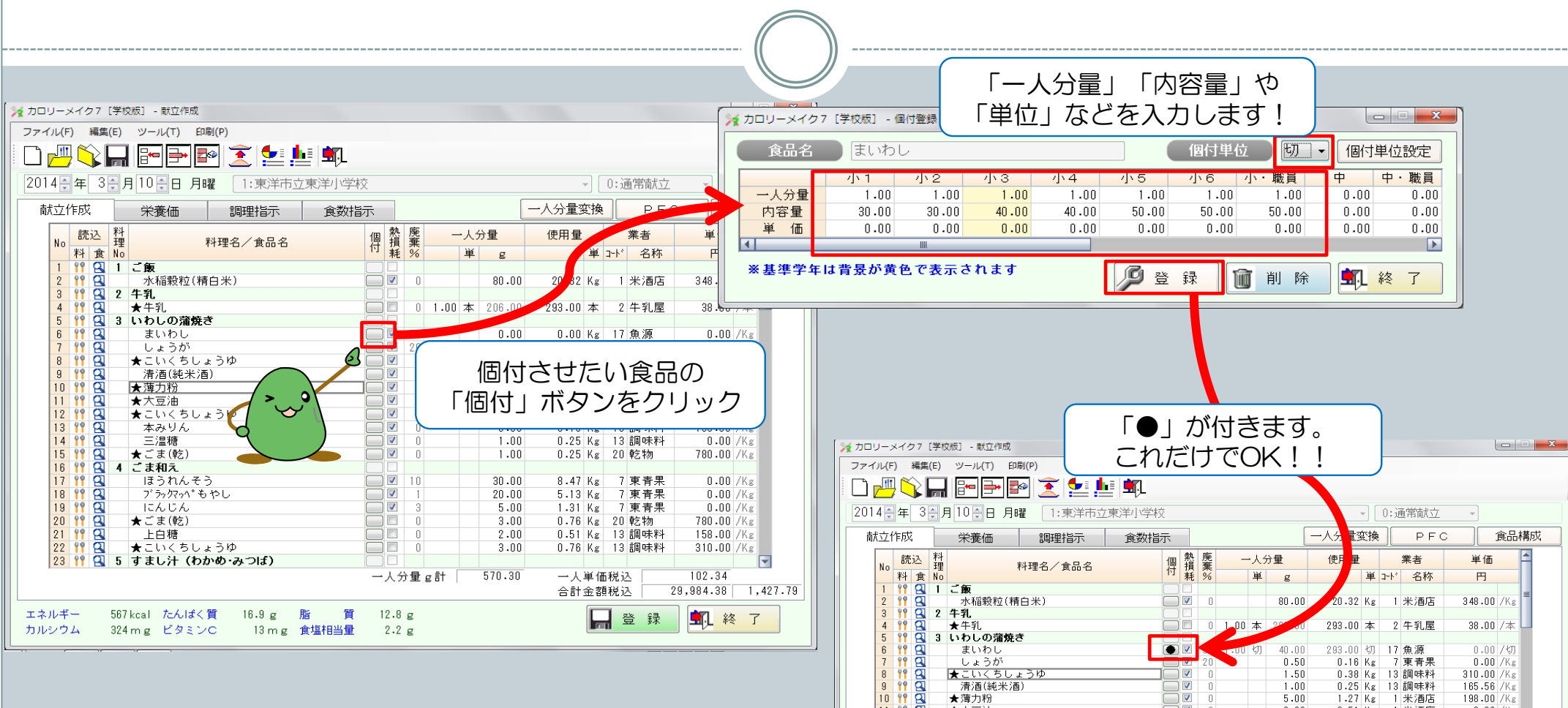


● 個付設定

小学校様などにおいて、魚の切り身やパンのように学年ごとに内容量が違う食品を発注する場合があります。

新しい「カロリーメイク7学校版」では、これをカンタンに調理室手配表や発注書、検収表などに反映することができるようになりました。



「一人分量」「内容量」や「単位」などを入力します！

食品名	個付単位							
まいわし	小1	小2	小3	小4	小5	小6	小・職員	中・職員
一人分量	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.00
内容量	30.00	30.00	40.00	40.00	50.00	50.00	50.00	0.00
単価	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

※基準学年は背景が黄色で表示されます

登録 削除 終了

個付させたい食品の「個付」ボタンをクリック

「●」が付き、これだけでOK!!

No	読込料	料理No	料理名/食品名	個付	熟損%	一人分量	使用量	業者	単価
1	1	1	ご飯	<input type="checkbox"/>	0				
2	1	2	水稲穀粒(精白米)	<input type="checkbox"/>	0	80.00	20.32 Kg	1 米酒店	348.00
3	1	3	牛乳	<input type="checkbox"/>	0	1.00	206.00	2 牛乳屋	38.00
4	1	4	★牛乳	<input type="checkbox"/>	0	1.00	206.00	2 牛乳屋	38.00
5	1	5	いわしの蒲焼き	<input type="checkbox"/>	0	0.00	0.00 Kg	17 魚源	0.00
6	1	6	まいわし	<input checked="" type="checkbox"/>	20	40.00	293.00	17 魚源	0.00
7	1	7	しょうが	<input type="checkbox"/>	0	0.16	0.16 Kg	7 東青果	0.00
8	1	8	★こいくちしょうゆ	<input type="checkbox"/>	0	1.50	0.38 Kg	13 調味料	310.00
9	1	9	清酒(純米酒)	<input type="checkbox"/>	0	1.00	0.25 Kg	13 調味料	165.56
10	1	10	★薄力粉	<input type="checkbox"/>	0	5.00	1.27 Kg	1 米酒店	198.00
11	1	11	★大豆油	<input type="checkbox"/>	0	0.51	0.51 Kg	13 調味料	310.00
12	1	12	★こいくちしょうゆ	<input type="checkbox"/>	0	1.50	0.38 Kg	13 調味料	310.00
13	1	13	本みりん	<input type="checkbox"/>	0	1.00	0.25 Kg	13 調味料	165.56
14	1	14	三温糖	<input type="checkbox"/>	0	1.00	0.25 Kg	13 調味料	165.56
15	1	15	★ごま(乾)	<input type="checkbox"/>	0	1.00	0.25 Kg	20 乾物	780.00
16	1	16	ごま和え	<input type="checkbox"/>	0	1.00	0.25 Kg	20 乾物	780.00
17	1	17	ほうれんそう	<input type="checkbox"/>	10	30.00	8.47 Kg	7 東青果	0.00
18	1	18	ブロッコリー	<input type="checkbox"/>	1	20.00	5.13 Kg	7 東青果	0.00
19	1	19	にんじん	<input type="checkbox"/>	3	5.00	1.31 Kg	7 東青果	0.00
20	1	20	★ごま(乾)	<input type="checkbox"/>	0	3.00	0.76 Kg	20 乾物	780.00
21	1	21	上白糖	<input type="checkbox"/>	0	2.00	0.51 Kg	13 調味料	158.00
22	1	22	★こいくちしょうゆ	<input type="checkbox"/>	0	3.00	0.76 Kg	13 調味料	310.00
23	1	23	すまし汁(わかめ・みつば)	<input type="checkbox"/>	0	3.00	0.76 Kg	13 調味料	310.00

一人分量 g 計 570.30 一人単価税込 102.34 合計金額税込 29,984.38 1,427.79

エネルギー 567kcal たんぱく質 16.9g 脂 質 12.8g
 カルシウム 324mg ビタミンC 13mg 食塩相当量 2.2g

登録 終了

● 個付設定

学年ごとの食数を自動で計算するため、発注編集で発注量を変更する必要はありません。



[調理室手配表]

2014年 3月10日 月曜日
0:通常献立

東洋市立東洋小学校 2014-04-21 印刷

献立名/食品名	内容量	一人分量	使用量	発注量	業者	切り方	熟	調理方法等	人数		合計	
									100	95	98	121
【ご飯】												
水稲穀粒(精白米)	80.00	g	51.97	Kg	5.20	袋		米酒店	*			
【牛乳】												
★牛乳	1.00	本	643.00	本	643.00	本		牛乳屋	*			
【いわしの蒲焼き】												
まいわし	30.00	1.00	195.00	切	195.00	切		魚源	*			
まいわし	40.00	1.00	220.00	切	220.00	切		魚源	*			
まいわし	50.00	1.00	228.00	切	228.00	切		魚源	*			

個付ごとに表示されます
(学年ごとに表示することも可能です)

[配布用献立表]

2014年 3月 0:通常献立

東洋市立東洋小学校 2014-04-21 印刷

日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	たんぱく質 脂質 食塩相当量
10月	ご飯	○	いわしの蒲焼き ごま和え ずまし汁(わかめ・みつば) オレンジゼリー	★牛乳 まいわし、生わかめ			cal

配布用献立表では「まいわし」
だけで表示されます。

2014/03/10 2014/03/10 0 まいわし 30.00 小1 100.00 切 100.00 切 17 魚源 0.00

2014/03/10 2014/03/10 0 まいわし 40.00 小2 95.00 切 95.00 切 17 魚源 0.00

2014/03/10 2014/03/10 0 まいわし 40.00 小3 99.00 切 99.00 切 17 魚源 0.00

2014/03/10 2014/03/10 0 まいわし 40.00 小4 121.00 切 121.00 切 17 魚源 0.00

2014/03/10 2014/03/10 0 まいわし 50.00 小5 110.00 切 110.00 切 17 魚源 0.00

2014/03/10 2014/03/10 0 まいわし 50.00 小6 98.00 切 98.00 切 17 魚源 0.00

2014/03/10 2014/03/10 0 まいわし 50.00 小職 20.00 切 20.00 切 17 魚源 0.00

発注編集画面では学年ごとに
表示されますが・・・

2014年 3月10日 ~ 2014年 3月10日

魚源 様 以下の通り注文いたします。 2014-04-21 印刷

東洋市立東洋小学校

納品日	食品名	規格	産地	内容量g	数量/単位	使用日	備考
3/10(月)	まいわし			30.00	195.00 切	3/10	
	まいわし			40.00	220.00 切	3/10	
	まいわし			50.00	228.00 切	3/10	

「発注書」では集約されます

