

サンキューオールジャパン 献立作成システム



画面説明書

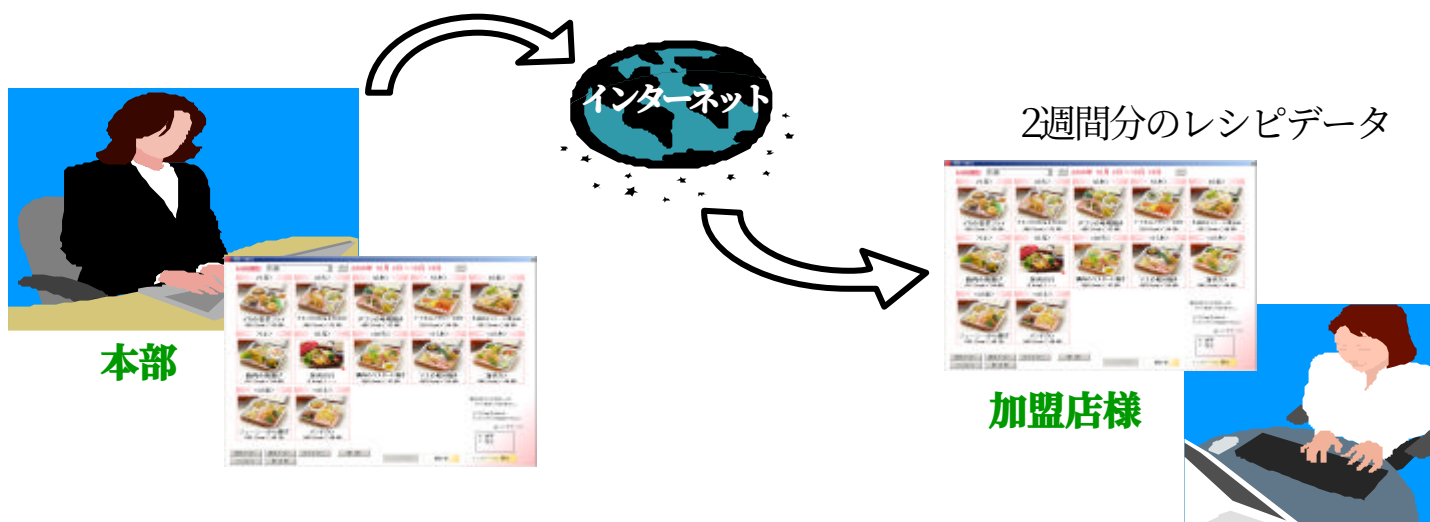


目次

ソフト概要	2
起動画面	3
各種設定	4
2 週間分の献立	6
レシピ画面	7
献立選択画面	9
献立画面 A	11
献立画面 B	12
材料選択画面	14
材料詳細画面	16
仕入先選択画面	19
仕入先画面	20
発注表画面	21
発注表作成画面	22
重量調整画面	23
データ取得画面	24
集計表画面	25
レシピ印刷	26
盛付指示書	27
作業指示表	28
献立印刷	29
発注書	30
集計表	31

ソフト概要

献立ソフトは、本部、およびぐるめし本舗新潟店にて実際にお弁当を調理し、作成したレシピデータを、加盟店様がインターネット上から取得し、食数の入力と材料の選択をするだけで食数分の調理マニュアル、原価計算、成分表が自動で作成される、というソフトウェアです。



■各画面説明■

起動画面

最初の画面です。



各種設定

初期設定を行います
(3ページへ)

今日の献立

本日の献立の確認画面です

2週間分の献立

2週間分の献立一覧が開きます。
通常業務はここから始まります (5ページへ)

各種設定

初期設定を行います。通常は導入時に設定いただくだけで、日常業務では使用しません。

また、ほとんどの場合は、②の釜サイズの変更だけで良いです。

① ご飯設定、調味料設定、シート等設定、味噌汁/割箸

材料の食品群ごとに、「ご飯として扱うもの」調味料として扱うもの」
「シート等として扱うもの」味噌汁／割箸としてあつかうもの」に分ける
機能です。通常、本部より送られてくる材料は、あらかじめ分類されているため、自分でオリジナルの材料食品群を作成したときのみ、使用する機能です

② 釜サイズ

各加盟店様が使用している釜のサイズを入力してください。それにより、献立で、
「釜で作れる料」が計算されます。

③ 画面のフォント

献立ソフトの文字を変更することができます。ただし、ご使用のプリンタによっては印刷時にズレ等の不具合が発生する場合がありますため、通常はそのままお使いください。

④ レシピ種類、単位、献立大分類、献立分類、材料食品群、材料分類、季節設定、料理設定ボタン

献立ソフト内での、各選択項目をオリジナルで作成、編集する際に使用する機能です。

⑤ 市況取り込み通信設定

市況情報を取り込む場合に設定します。別途有料)本部からは、築地の市況情報が自動で送られてきますが、加盟店様独自で地場の情報等が知りたい場合は、別途ご契約いただき、設定値を入力することにより、取り込むことが可能となります。

⑥ 献立選択でのダブルクリック

レシピ画面にて献立を追加する一覧画面の表示の際、献立名をダブルクリックしたときに編集画面にするか採用 (追加)にするかの切り替えです。初期は「採用」になっていますが、ご使用状況により、選択してください。

⑦ 献立作成基準

調理する際に、基準とする容量を設定します。初期値は、重量基準値は 10000g、人数基準値は 200 人分です。

2週間分の献立

2週間分の献立一覧です。日常業務はこの画面から始めます。



① レシピの種類

この切り替えで一覧が弁当ごとに切り替わります

② その日のお弁当の写真、レシピ名、おかずの総カロリー、製造原価 (本部) です。

③ メンテナンス

ここにチェックを入れると、献立、食材のデータ編集、本部からのデータ取得ボタンが現れます **24 ページ**

④ 常 特注切り替え

日付等に関係ない、特注弁当を使用する際に「特注」にチェックを入れます。

⑤ レシピを開く、集計表ボタン

レシピを開く・・・指定したレシピを開くボタンです (ダブルクリックと同じ)

集計表ボタン・・・原価、成分の集計を出力します **25 ページ**

レシピ画面

① 表示切替

レシピ画面、発注表画面 (21 ページ)、重量調整画面 (23 ページ) に切り替えます

② 表示食数

1 食あたりのレシピと、任意に入力した食数分のレシピと切り替えます。

「食数」にチェックを入れ、右側のボックスに**製造する食数**を入力します

下の「販売食数」のボックスに**販売した食数**を入力すると、③の販売原価が表示されます。

③ 目標原価、製造原価、販売原価

目標原価は、あらかじめ決められた理想的な原価の数値です。製造原価は、製造食数 (上記②で入力した数値) から算出した数値で、販売原価は販売した食数 (上記②で入力した数値) から算出した数値です。

※初期段階では、お店ごとの材料の価格が入力されていないので、正確な数値ではありません

④ 栄養価

レシピ全体の栄養価が表示されています

⑤ 内容一覧画面

献立ごとの材料、分量、価格、規格、仕込み方法、当日調理内容等が一覧になっています。献立名をダブルクリックすると献立の詳細画面 [11 ページ](#)、材料の修正、変更等ができます。

右端のアイコンは、レシピの詳細内に、画像、説明があるかを示しています。



画像のみ



説明文章のみ



画像、説明文

①の表示切替が発注表になった場合は、仕込み、当日調理の変わりに築地の市況価格、発注先、発注量にが表示されます。

①の表示切替が重量調整になっている場合は、[23 ページ](#)を参照ください。

⑥ 各種ボタン 左側)

献立追加・・・献立一覧が表示され [9 ページ](#) レシピに献立を追加します。

※追加された献立はレシピの一番下に追加されます。

献立削除・・・削除したい献立を指定して押すとレシピから献立が削除されます。

献立マスター・・・献立を指定してから押すと、献立の詳細が表示されます。

材料追加・・・指定した献立内に材料一覧 [14 ページ](#) から材料を追加します。

材料削除・・・指定した材料を削除します。

材料変更・・・指定した材料を変更するボタンです。日常業務では一番使用するボタンです。

順序・・・献立。材料の順番を入替える際に使います。位置を動かしたい献立名、材料名をクリックしてから、上、下に動かします

⑦ 各種ボタン 右側)

盛付指示書・・・現場の盛付担当者へ渡す帳票 [17 ページ](#)が表示されます

作業指示表・・・現場担当者に渡す調理指示帳票 [18 ページ](#)が表示されます。

印刷・・・①の表示切替がレシピの時はレシピの一覧表、発注表の時は発注表の印刷に画面が移行します [12 ページ](#)

削除・・・表示されている一日分のレシピ全てを削除します。

登録・・・編集したレシピを保存します。

閉じる・・・レシピ画面を終了します。

献立選択画面

レシピ画面にて、「献立追加」ボタンを押した時、または2週間分の画面で、メンテナンスにチェックを入れて「献立マスター」ボタンを押したときに表示される画面です。

① 大分類・分類

献立の分類です。

② 削除された分類も表示

分類を削除してしまったものを一時的に復活させる機能です

③ 献立名一覧

献立通しNo,献立名の一覧です

④ 参照検索

献立名を指定してからこのボタンを押すと、指定された献立が使われている日付、お弁当名が一覧表示されます

⑤ 印刷

献立名の一覧が印字されます

⑥ 新規献立、編集、削除、採用ボタン

新規献立・・・空の献立が表示され、1から献立を作成します

献立ソフト — 画面説明 —

編集・・・選択した献立を編集します

削除・・・選択した献立を削除します

採用・・・レシピ画面にて、献立をレシピに追加するボタンです。

献立画面 A

献立2

作り方

〈前日〉
・じゃが芋は短冊切り、水にさらす
・にんじんは短冊切り
・冷ゆキ枝豆、さつま揚げはばらす
〈当日〉
・材料を炒めて、調味料で味付けする

出来上がり

【出来上がり 7.5ET】

◇材料
じゃが芋 45kg にんじん 15kg
さつま揚げスライス 9kg 冷ゆキ枝豆 5kg

◇調味料
油 5合 醤油 8杯 砂糖 7kg
カエンペッパー輪切り 20g

アドバイス

組み合わせ

分量 0.1 kg (0 パット)

画像取込 画像消去

取消 決定

① 作り方、出来上がり、アドバイス、組み合わせ

それぞれ本部から文章が入力されてきます。加盟店様側で編集も可能です。作り方、のみ献立の印刷時に含まれます (29 ページ)。

② 献立写真

ダブルクリックすると拡大されます。加盟店様側で新たに撮影した画像を使用したい場合は、画像取り込みボタンにて画像を指定することにより写真の差し替えが可能です。

③ 分量

レシピ画面の表示食数の数値によって、調理量 (kg 単位、パット単位) を表示します。

決定、もしくは取消ボタンを押すことにより、献立画面 B に切り替わります。

献立画面 B

① 人数分表示

ここにチェックを入れると、分量等の数値が、10Kg (1バット) 調理した時の数値に切り替わります

② 個数指定

献立が、〇〇個、という単位でお弁当に使われるものの場合はここにチェックを入れます。本部が作成した献立には最初から設定してありますので、加盟店様がオリジナルで献立を作った場合等に使用してください。

③ 調味料を含む

上記①の人数分表示にチェックが入っていない状態でここにチェックを入れると、重量合計が調味料を含んだ数値になります。

④ 重量合計、価格合計枠

①の人数分表示にチェックが入っている時は、10kg (1バット) 調理したときに、材料費はいくらかって何人分作れる、という数値になり、人数分表示にチェックの入っていないときは一人分の重量、材料費が表示されます

⑤ 分量調整枠

一番上の枠の人数分に対して、重量、もしくは材料費を基準にした献立の調整を行います。

例) 250 人分を、8Kg で作りたい場合、 「人数」の枠に 250、 「重量」に 8000 と入力して実行ボタンを押す。

300 人分を、2,500 円で作りたい場合、「人数」の枠に 300、「価格」の枠に 2500 と入力して実行ボタンを押す。

⑥ 材料の分量

材料の詳細です。上記①の人数分チェックボックスで、1 人分/10Kg (10ポット) と数字が切り替わります。

下の材料追加・材料削除ボタンにて材料の追加・削除が可能です

⑦ 仕込み・当日調理

それぞれ、本部から入力された状態で来ますが、加盟店様で編集も可能です。

この文章は献立印刷時に「作り方」という欄に印字されます。

材料選択画面

レシピ画面にて、「材料追加」・「材料選択」ボタンを押した時、または2週間分の画面で、メンテナンスにチェックを入れて「材料マスター」ボタンを押したときに表示される画面です。

材料選択画面のスクリーンショット。画面には、食品群・分類の選択、材料の一覧表示、削除された分類の表示オプション、および参照検索・印刷・COPY・新規材料・編集・削除・採用・閉じるなどの操作ボタンが配置されています。

① 分類・分類

材料の分類です。

② 削除された分類も表示

分類を削除してしまったものを一時的に復活させる機能です

③ 材料名一覧

材料、仕入先の一覧です。

④ 参照検索

材料名を指定してからこのボタンを押すと、指定された材料が使われている日付、お弁当名が一覧表示されます

⑤ 印刷

材料名の一覧が印字されます

⑥ COPY

材料の複写を作ります。複写されたものは、材料名の後に[Copy]という文字が入ります

⑦ **新規材料、編集、削除、採用ボタン**

新規材料・・・空の材料が表示され、1から材料を作成します

編集・・・選択した材料を編集します

削除・・・選択した材料を削除します

採用・・・レシピ画面にて、材料をレシピに追加するボタンです。

材料詳細画面

材料の詳細を設定する画面です。**材料情報は通常本部から送られてきますので、加盟店さまは青枠内の項目のみ、編集していただきます。**
新規で材料を作成する時等、参考にしてください。

材料名 じゃがいも 1.2 ①

印刷材料名 じゃがいも ②

食品群 いも類 ③

分類 じゃがいも ③

市況
コード 36200
価格 136.50円 ⑥
更新日 2006/06/01

廃棄率 10% ④ 歩留り 1.20 ⑤

単位 価格 規格 メーカー ⑦
規格 k 100 10kg/ケース

単位 g:kg ⑧

内容量 0 / 総量 0 ⑨

増え率 0.00 倍 ⑩

食品コード 23005a 改訂 5 ⑪

発注単位 g:kg ⑬ 入り数 0

仕入先 仕入先選択 ⑭

栄養データ
単位重量 1 (通常1を指定します) ⑮

カロリー	蛋白質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カリウム	カルシウム	リン
76kcal	1.6g	0.1g	17.6g	1mg	410mg	3mg	40mg

鉄	V.A	V.D	V.B1	V.B2	V.C	コレステロール	食物繊維	食塩
0.4mg	0μg	0μg	0.09mg	0.03mg	35mg	0mg	1.3g	0.0g

※数値は100gあたり

① 材料名

献立ソフトで使用する材料名です。印刷には出てきませんので、お店で識別しやすい名前にしてください。

② 印刷材料名

印刷時に使用する名前です。

③ 食品群、分類

材料の分類です。ここでは選択式ですが、各種設定画面 4 ページ) にて、増やすこともできます

④ 廃棄率

材料の廃棄率です。「〇〇%」の形式で入力します

⑤ 歩留り

材料の歩留りです。「〇. 〇〇」の形式で入力します

⑥ 市況

築地の市況情報が表示されます。この情報は発注表画面にも表示されます。

築地の情報は本部より送られて来ますが、**加盟店様の地場の情報等**を取得した場合は、**別途情報提供会社との契約が必要**となります。

⑦ 規格

材料の単位、価格、規格、メーカーを入力します。**この項目 単位除◇は加盟店様独自の数値を入力していただくようになっています。**入力いただくと、レシピ画面に表示されます

⑧ 単位

材料を扱う単位です。ここでは選択式ですが、各種設定画面 4 ページ) にて、増やすこともできます

⑨ 内容量/総量

材料入荷時の重量と、実際使われる重量が違う場合に使用します。

例) 水煮メンマ 1Kg 360円で、内容量はメンマが800gの場合

総量に1000g 内容量に800g と入力する

この場合、単価は $[\text{使用量}] \times 360 \div 800$ となり、

準備量は $[\text{使用量}] \times 1000 \div 800$ となります。

⑩ 増え率

「〇. 〇〇倍」という形で入力します。

例) ご飯を炊いた場合の増え率 2. 10倍

⑪ 食品コード/改訂

食品成分表のコード/使用訂です

⑫ 価格

食品の価格情報を入力します。**この枠内は加盟店様独自の数値を入力していただきます。**この数値を使用して原材料費を算出しますので、この数値が誤っていると原価計算も間違ったものになってしまいます。⑦の規格とは関係なく、加盟店様の仕入単位、価格を入力してください。

⑬ 発注単位

発注をする際の単位です。**この枠も加盟店様に入力していただく枠です。**

発注する単位を選択します。また、発注単位と使用する単位が異なってる場合、

「入り数」枠を使用します。

例) 冷凍コロッケを5Kg仕入れて、中に冷凍コロッケが〇〇個入っている場合

⑭ 仕入先選択

この材料の仕入先を選択します。押すと一覧画面 [19 ページ](#)が表示されますので、そこから選択します。**加盟店様独自で登録をしていただきます。**

⑮ 栄養データ

材料の標準的な栄養データです。

仕入先選択画面

仕入先選択画面です。材料編集画面にて、仕入先を選択する際に表示されます
ソフト導入時は何も登録されていませんので、**加盟店さまごとに登録していただく必要**
があります。

① 分類

② 削除された分類も表示

③ C商店

④ 新規入力、編集、削除、採用ボタン

① 分類

仕入先を探しやすいように分類ごとに分かれています。

② 削除された分類も表示

分類を削除してしまったものを一時的に復活させる機能です

③ 仕入先

仕入先一覧です

④ 新規入力、編集、削除、採用ボタン

新規入力・・・新しく仕入先を登録するボタンです (20 ページ)

編集・・・選択した仕入先を編集します

削除・・・選択した仕入先を削除します

採用・・・材料編集画面にて、仕入先を材料に登録するボタンです。

仕入先画面

① 仕入先情報

仕入先名、電話番号等の情報登録枠です。仕入先名以外は特に出てくる場面はありませんので、確認用となります。

② 分類選択

この仕入先が扱っているものを全てチェックします。これにより、仕入先選択画面(19 ページ)の分類を選んだときに出現する/しないを区別しています

発注表画面

レシピの画面で表示切替を「発注表」にすると表示されます

2007/07/02(月)

レシピ種別

和膳

表示切替

☐ レシピ
☒ 売上表
☐ 重量調整

レシピ名

鮎の青のり焼き

かんもどきの漬物)の

カロリー

64kcal

塩分

0.4g

表示食数

☐ 1食
☒ 食数

販売食数

0

おかず重量

209g

食数	目標原価	製造原価	販売原価
1000食	1000食	1000食	
製造原価	65,800.0円	20,290.0円	
販売原価	40,500.0円	0.0円	
調味料	8,000.0円	2,340.0円	
目標原材料費	40.0%	7.9%	
シート/パック	12,000.0円	2,380.0円	
目標容器・包装	4.2%	0.6%	
原価合計	126,300.0円	25,010.0円	
残込み	132,615.0円	26,260.5円	
目標原価	44.2%	6.8%	
セット売価	300.0円	300.0円	
手数	15	16	
おかず重量	31000g	20600g	

写真取込

写真消去

カロリー	蛋白質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カリウム	カルシウム	リン	鉄	VA	VD	VB1	VB2	VC	コレステロール	食物繊維	食塩
712kcal	23.4g	12.3g	131.3g	1833mg	830mg	153mg	351mg	3.3mg	637μg	28μg	0.30mg	0.30mg	43mg	35mg	4.3g	5.4g

献立名	盛付量	食品名	人数当	標準量	単価	単点	価格	減価	メーカー	発地市況	発注先	発注量
ご飯 200g	200g	白米	118kg		0	K						
ライスシート	1ヶ	ライスシートR2(白)	1,000枚		2,380	0				本部		
鮎の青のり	1ヶ	青のり	1,000枚		0	0						1,000枚
鮎の青のり	1ヶ	青のり	20g		0	0						20g
豆の煮	1ヶ	豆の煮 1/5	1,000枚		0	0						1,000枚
はじかみ	1ヶ	紅白生菓 8cmカット	1,000本		0	0						1,000本
パセリ	1ヶ	パセリ 1/115枚	1,000ヶ		0	K						1,000ヶ
エビシユウ	1ヶ	海苔大焼(生)	1,000ヶ		0	0				1050/kg		1,000ヶ
しまわり大	1ヶ	盛付ケース(しまわり大)	1,000枚		0	0						1,000枚
		じゃがいも	29.88kg	39.84kg	3,980	K 100	10kg/ケース			116/kg	D商事	39.88kg
		ズンジン	11.82kg	15.94kg	1,120	K 70	10kg/ケース			291/kg		15.95kg
		ズンジン	3.97kg		3,070	K 985	1kg×12/ケース					7.98kg
		ゆめしき枝豆	5.32kg		1,120	K 210	1kg×10/ケース			1400/kg		5.33kg
		サラダ油	600g		110	K 181.8	16.5kg/缶		双日食料		D商事	600.00g
		醤油	6.60kg		710	¥ 107					〇商店	6.61kg
		砂糖	5.14kg		670	K 130	30kg/袋		三井		海陸産社 B社	5.15kg
		ゆめしき(配合調味料)	140g		110	K 760	1kg×10					140.14g
		塩	220g		80	K 380	1kg/袋		味の素			220.22g
		かんもどき 25g	1,000ヶ		11,000	0 11	25g×50×		羽二重		特武会社 A社	1,000ヶ
		水	14kg		0							14kg
		うすくち醤油	2kg		300	¥					〇商店	2kg

献立追加

献立削除

献立マスター

材料追加

材料削除

材料変更

順序

↑

↓

盛付指示書

作業指示表

印刷

削除

登録

閉じる

① 発注チェックボックス

材料名の左隣にあるチェックボックス。発注表に出力したいものはここにチェックを入れます。チェックがはいっていないと発注表に出力されません。

② 築地市況

本部から送られてくる築地の市況情報です。もっと詳細な情報を知りたい場合は、個別に情報提供会社と契約する必要があります。

③ 発注先

材料ごとに登録されている仕入先 (6 ページ) が表示されます

④ 発注量

この日、このお弁当を、設定した人数分作るにはどれだけの量が必要か、という数字です

次に、印刷ボタンをクリックします

発注表作成画面

発注表画面で印刷を押すと出てきます。

発注表作成 [Excel]

日付範囲 2007/07/02 ~ 2007/07/02 ①

レシピ種別

- ☒ 和膳
- ☒ 新和膳
- ☐ 特選和膳
- ☒ 健美膳
- ☐ 和膳(特注)

②

仕入先

全選択

- ☒ 株式会社 A社
- ☐ 有限会社 B社
- ☒ C商店
- ☒ D商事
- ☒ 本部
- ☐ F商店株式会社
- ☒ 有限会社G商店
- ☐ H商会株式会社

③

出力様式

☒ 小 ④ ☐ 大

☐ 使用日も出力 ⑤

出力 ⑥

閉じる

① 日付範囲

何日から何日までの分の材料を発注したいかを指定します。

② レシピ種別

どのお弁当の材料を発注するかを指定します。

③ 仕入先

どの仕入先の発注書を作成するかを指定します。複数選択も可能です。

④ 出力様式

発注書のフォームを選択します。

小で明細が 7 件、大で明細が 40 件です。仕入先ごとの明細数によって使い分けます。

⑤ 使用日も出力

ここにチェックを入れると、発注書に使用日（レシピの日付）が印字されます

⑥ 出力

ここをクリックすると、上記の条件にて発注書を Excel に添付します。

出力結果は 30 ページ

重量調整画面

レシピの画面にて、表示切替を「重量調整」に合わせることで表示されます。
献立ごとの重量、価格を調整することにより、レシピ全体の重量や、原価を調整する画面です。

The screenshot shows the 'Weight Adjustment' screen. The top menu bar includes '献立作成' (Recipe Creation). The left sidebar contains fields for '2007/07/02(月)', 'レシピ種別' (Recipe Type), '和膳' (Japanese Cuisine), 'レシピ名' (Recipe Name), '献立の青のり焼き' (Recipe of the Blue Nori), 'ひまわり大[和]', 'カロリー' (Calories), '塩分' (Salt), and 'おかず重量' (Side Dish Weight). The central table lists ingredients and their weights, with columns for '献立名' (Recipe Name), '献立量' (Recipe Quantity), '食品名' (Food Name), '1人当' (Per Person), '標準量' (Standard Quantity), '単価' (Unit Price), '単位' (Unit), '価格' (Price), '規格' (Specification), 'メーカー' (Manufacturer), '重量小計' (Weight Subtotal), and '価格小計' (Price Subtotal). The right sidebar shows a photo of a dish and buttons for '写真取込' (Load Photo) and '写真消去' (Delete Photo). The bottom of the screen has buttons for '献立追加' (Add Recipe), '献立削除' (Delete Recipe), '献立マスター' (Recipe Master), '材料追加' (Add Material), '材料削除' (Delete Material), '材料変更' (Change Material), '順序' (Order), '盛付指示書' (Plating Instruction Sheet), '作筆指示表' (Writing Instruction Sheet), '印刷' (Print), '削除' (Delete), '登録' (Register), and '閉じる' (Close).

①重量小計

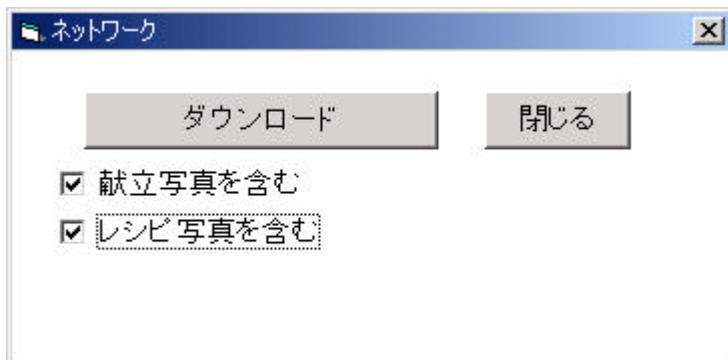
一人分/人数分 (表示食数での切り替え)の献立の重量です。ここで直接数字を入力し、重量を変えることができます。それに伴って材料の分量も調整されます。

②価格小計

一人分/人数分 (表示食数での切り替え)の献立の材料費です。ここで直接数字を入力し、材料費を変えることができます。それに伴って材料の分量も調整されます。

データ取得画面

2週間分の献立画面で、「メンテナンス」にチェックを入れると「取得」ボタンが現れます。それをクリックするとデータ取得画面が表示されます。



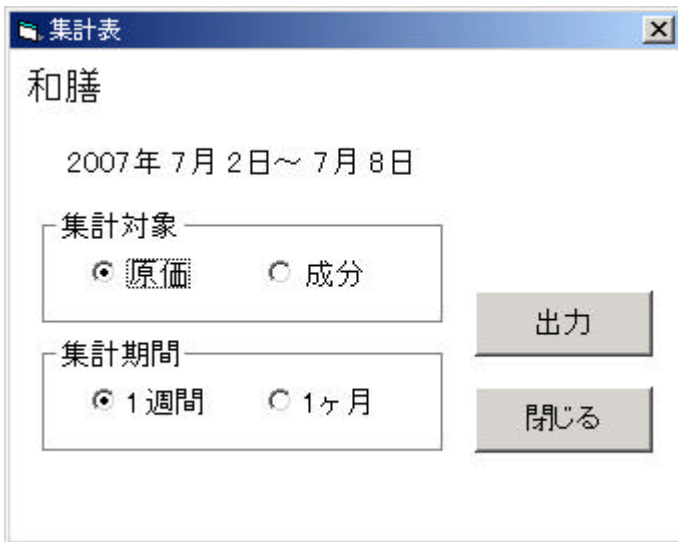
献立写真を含む、レシピ写真を含む、にそれぞれチェックを入れ、「ダウンロード」をクリックします。

自動でダウンロードが始まりますので、しばらくお待ちください。

インターネットの環境にもよりますが、ADSL等のブロードバンド回線であれば通常5分～10分くらいで終了します。

集計表画面

2週間分の画面で、「集計表」ボタンをクリックすると現れます



集計表

和膳

2007年 7月 2日～ 7月 8日

集計対象

☒ 原価 ☐ 成分

集計期間

☒ 1週間 ☐ 1ヶ月

出力

閉じる

集計対象、集計期間を選択し、「出力」ボタンをクリックすると、Excel に出力されます。

§1 ページ)

盛付支持書

レシピ画面で、「盛付指示書」ボタンを押すとExcel で表示されます。Excel で作られていますので、加盟店様の使いやすいように編集してお使いいただけます。

和盛盛付指示書
平成19年7月2日 月曜日

人数: 1000 食

魚の青のり焼き

じゃが芋きんぴら

しょうまい

漬物

かべんも

山菜あん

人参

ひまわりカップ

はじかみ

魚の青のり焼き

松子のぶりおめ

山菜あん

がんも

梅干カップ

使用シート: 00-11

おかず重量: 310g以上

手数: 13

※メニュー表掲載順に



作業指示表

レシピ画面にて、「作業支持表」ボタンを押すと画面が表示され、印刷できます。

作業指示表
7月2日(月)【和膳】 予定人数 1000食

担当者氏名

献立名	日付	献立種	材料名	業者	単位	価格	数量	仕入量	仕込材料	保管場所	冷蔵	冷凍	常温	仕込	在庫数
二煎			緑豆	〇〇店	kg	100	1000	1000							
ライスプレート	1F		ライスプレート(和)	〇〇店	kg	100	1000	1000							
新巻山巻き	1F		新巻山巻き	〇〇店	kg	100	1000	1000							
鶏肉羹 1/3	1F		鶏肉羹 1/3	〇〇店	kg	100	1000	1000							
白ごぼう	1F		白ごぼう	〇〇店	kg	100	1000	1000							
揚げ豆腐	1F		揚げ豆腐	〇〇店	kg	100	1000	1000							
お豆腐ステーキ	1F		お豆腐ステーキ	〇〇店	kg	100	1000	1000							
ひよこ豆の天	1F		ひよこ豆の天	〇〇店	kg	100	1000	1000							
じゃが芋あんかけ	1F	35.0kg	じゃが芋	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			じゃが芋	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			じゃが芋	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			じゃが芋	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			じゃが芋	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			じゃが芋	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			じゃが芋	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			じゃが芋	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			じゃが芋	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			じゃが芋	〇〇店	kg	100	1000	1000							
がんもどきの煮物	1F	35.0kg	がんもどき	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			がんもどき	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			がんもどき	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			がんもどき	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			がんもどき	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			がんもどき	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			がんもどき	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			がんもどき	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			がんもどき	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			がんもどき	〇〇店	kg	100	1000	1000							
人参の煮物	1F	35.0kg	人参	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			人参	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			人参	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			人参	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			人参	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			人参	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			人参	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			人参	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			人参	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			人参	〇〇店	kg	100	1000	1000							
山菜あん	1F	35.0kg	山菜	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			山菜	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			山菜	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			山菜	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			山菜	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			山菜	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			山菜	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			山菜	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			山菜	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			山菜	〇〇店	kg	100	1000	1000							
鶏肉スープ	1F	35.0kg	鶏肉	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			鶏肉	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			鶏肉	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			鶏肉	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			鶏肉	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			鶏肉	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			鶏肉	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			鶏肉	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			鶏肉	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			鶏肉	〇〇店	kg	100	1000	1000							
大根味噌汁	1F	35.0kg	大根	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			大根	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			大根	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			大根	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			大根	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			大根	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			大根	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			大根	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			大根	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			大根	〇〇店	kg	100	1000	1000							
お豆腐ステーキ	1F	35.0kg	お豆腐	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			お豆腐	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			お豆腐	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			お豆腐	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			お豆腐	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			お豆腐	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			お豆腐	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			お豆腐	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			お豆腐	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			お豆腐	〇〇店	kg	100	1000	1000							
揚げ豆腐	1F	35.0kg	揚げ豆腐	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			揚げ豆腐	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			揚げ豆腐	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			揚げ豆腐	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			揚げ豆腐	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			揚げ豆腐	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			揚げ豆腐	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			揚げ豆腐	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			揚げ豆腐	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			揚げ豆腐	〇〇店	kg	100	1000	1000							
お豆腐ステーキ	1F	35.0kg	お豆腐	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			お豆腐	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			お豆腐	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			お豆腐	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			お豆腐	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			お豆腐	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			お豆腐	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			お豆腐	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			お豆腐	〇〇店	kg	100	1000	1000							
			お豆腐	〇〇店	kg	100	1000	1000							

印刷

保存

印刷

保存

献立印刷画面

献立画面から、印刷を押します

[illegible]

発注書

レシピの画面にて、表示切替を「発注表」に合わせて、「印刷」を押すことで表示されます。Excel形式で出力しますので、加盟店様が自由に編集できるようになっています。

No.平成14年 月 日 ()

注文書

株式会社 A社 様

くろめし本舗 店

お世話になっております
下記のとおり注文致します。宜しくお願ひ申し上げます

tel
Fax
担当

NO	商品日	商品名	数量	使用日
1		ゆんも 25g (N)	1,000ヶ	7/25月
2		佐の葉 1/5 (N)	1kg	7/25月
3				
4				
5				
6				
7				

備考

注文書番をまたら折り返しFaxにてご連絡ください

様式 小

No.平成14年 月 日 ()

注文書

☐ 振替

くろめし本舗 店

お世話になっております
下記のとおり注文致します。宜しくお願ひ申し上げます

tel
Fax
担当

NO	商品日	商品名	数量	NO	商品日	商品名	数量
1		煮込み粉 (N)	20g	21			
2		サラダ葉 (N)	200g	22			
3		七ツウリ大 (N)	1,000枚	23			
4		じゃがいも (N)	3304kg	24			
5				25			
6				26			
7				27			
8				28			
9				29			
10				30			
11				31			
12				32			
13				33			
14				34			
15				35			
16				36			
17				37			
18				38			
19				39			
20				40			

備考

注文書番をまたら折り返しFaxにてご連絡ください

様式 大

