

サンキューオールジャパン 献立作成システム



日常業務説明書



目次

起動画面	2
2 週間分の献立画面	3
データの取得	4
取得方法	5
レシピをひらく	8
材料変更	9
人数設定	15
発注書印刷	16
レシピの印刷	22
作業指示表印刷	24
盛付指示書印刷	26
献立印刷	28
その他の作業	32

起動画面

献立システムを起動します。(ダブルクリック)



スタート画面が表示されますので、「2週間分の献立」ボタンをクリックします。



2 週間分の献立画面

2 週間分の献立画面が表示されます。

2週間分献立

レシピ種別 和膳 2007年 7月 2日～7月 14日

2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)
 鮭の青のり焼き 487 Kcal / 44.0%	 豚唐揚げの麻婆ソース 418 Kcal / 49.8%	 いかと野菜の天ぷら 531 Kcal / 45.2%	 牛焼き肉 329 Kcal / 46.5%	 香草風味のミルフィースカツ 570 Kcal / 48.8%
7(土)	9(月)	10(火)	11(水)	12(木)
 チキンのスパイシー唐揚げ 446 Kcal / 47.8%	 鯖南部焼き 393 Kcal / 49.2%	 手作りハムカツ 396 Kcal / 44.8%	 豚生姜焼き肉 401 Kcal / 47.4%	 チキン胡麻味噌焼き 587 Kcal / 51.0%
13(金)	14(土)			
 エビフライ弁当 412 Kcal / 55.5%	 牛丼風煮 471 Kcal / 49.7%			

「表示されているカロリーは
ライスを含まれておりません。」

ライス100gは162Kcal
マンナンライス100gは117Kcal

メンテナンス

☒ 通常
☐ 特注

レシピを開く 集計表 トップページへ戻る

データの取得

本部から、献立データの取得を行います。

本部より送られてくるデータは、2 週間分、2 週間ごとに公開されます。

データ公開に関する情報はインターネットにて、

<http://www.gurumeshi.com/kamei/index1.htm>

ご確認ください。

最新の献立データが公開されていれば、次ページからの手順に従って取得してください。

献立データは、2 週間ごとに公開されます。その際、古いものは取得できなくなりますので、取得し忘れないよう、随時情報を確認してください。

取得方法

2週間分の献立画面にて、「メンテナンス」をクリック（チェック）します。

2週間分の献立

レシピ検索 和膳 2007年 7月 2日～7月 14日

2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)
 鮭の青のり焼き 487 Kcal / 44.0%	 豚唐揚げの麻婆ソース 418 Kcal / 49.8%	 いかと野菜の天ぷら 531 Kcal / 45.2%	 牛焼き肉 329 Kcal / 46.5%	 香草風味のミルフィーユカツ 570 Kcal / 48.8%
7(土)	9(月)	10(火)	11(水)	12(木)
 チキンのスパイシー唐揚げ 446 Kcal / 47.8%	 鯖南部焼き 393 Kcal / 49.2%	 手作りハムカツ 396 Kcal / 44.8%	 豚生姜焼き肉 401 Kcal / 47.4%	 チキン胡麻味噌焼き 587 Kcal / 51.0%
13(金)	14(土)			
 エビフライ弁当 412 Kcal / 55.5%	 牛丼風煮 471 Kcal / 49.7%			

「表示されているカロリーは
ライスを含んでおりません」

ライス100gが162Kcal
マンナンライス100gが117Kcal

メンテナンス

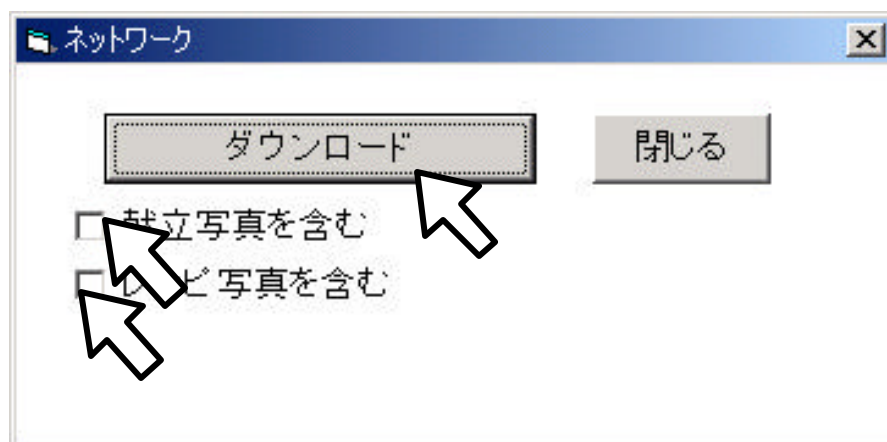
☒ 通常
☐ 特注

レシピを開く 集計表 トップページへ戻る

画面下に、6つのボタンが現れますので、その中の「取得」ボタンをクリックします。



「ネットワーク」という画面が現れますので、「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」をクリックしてください。



転送中、というメッセージが出たら、そのまましばらくお待ちください。自動でデータが組み込まれます。

ダウンロード時間は、5 分～10 分程度 (目安) です。

全て処理が終了すると、「ダウンロード完了」という画面がでますので、OK をクリックしてください。

以上で、作業は完了です。



レシピを開く

「2週間分の献立」画面が表示されますので、見たい日のお弁当の写真をダブルクリックします

2週間分の献立

レシピ種別: 和膳

2007年 7月 2日 ~ 7月 14日

2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)
 鮭の青のり焼 487 Kcal / 43.9%	 豚店揚げの麻婆ソース 418 Kcal / 49.8%	 いかと野菜の天ぷら 531 Kcal / 45.2%	 牛焼き肉 329 Kcal / 46.5%	 香草風味のミルフィーユカツ 570 Kcal / 48.8%
7(土)	9(月)	10(火)	11(水)	12(木)
 チキンのスパイシー唐揚げ 446 Kcal / 47.8%	 鯖南部焼き 393 Kcal / 49.2%	 手作りハムカツ 386 Kcal / 44.8%	 豚生姜焼き肉 401 Kcal / 47.4%	 チキン胡麻味噌焼き 587 Kcal / 51.0%
13(金)	14(土)			
 エビフライ弁当 412 Kcal / 55.5%	 牛丼風煮 471 Kcal / 49.7%			

「表示されているカロリーは
ライスをきんでおりません。」

ライス100gは162Kcal
マンナンライス100gは117Kcal

☐ デモンstrations

☒ 通常
☐ 特注

レシピを開く 集計表 トップページへ戻る

初期段階では「和膳」が表示されていますので、他のお弁当を見たい場合は画面一番上の「レシピ種別」を見たいお弁当に変えてください。

材料変更

一日分のレシピ画面です。

取得した時点では、単価、価格等が入っていないので、原価計算ができていません。加盟店様独自の単価、規格等を入力していただきます。

まず、下の図のように、材料名をクリックして指定します。

2007/07/09(火)

レシピ種別: 和糖

レシピ名: 豚肉揚げの麻婆ソース

表示切替: ☒ レシピ ☐ 発注表 ☐ 重量調整

表示食数: ☒ 1食 1 ☐ 食数 0

販売食数: 0

おかず重量: 302g

食料	目標原価	製造原価	販売原価
初食原価	65.0円	0.0円	
ご飯原価	40.5円	0.0円	
調味料	0.0円	0.0円	
目標原材料費	40.0%	0.0%	
シート/カップ	12.0円	2.4円	
目標容器・包装	4.2%	0.0%	
原価合計	126.3円	2.4円	
粗込み	132.6円	2.5円	
目標原価	44.2%	0.9%	
セット価格	300.0円	300.0円	
手数料	15	15	
おかず重量	310g	302g	

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	鉄	VA	VD	VBI	VBI2	VC	コレステロール	食物繊維	食塩
881kcal	22.5g	25.4g	124.8g	1385mg	666mg	124mg	314mg	5.3mg	418μg	8μg	0.50mg	1.20mg	41mg	4.2g	3.7g

献立名	量付量	食品名	1人当	準備量	単価	単位	価格	規格	メーカー	仕込み	当日調理
ご飯	260g	☐ 精白米	118g	0.00	k					研いで、沸騰	炊く
ライスシート	1ヶ	☐ ライスシート R2(白)	1枚	2.38	枚						
		☒ 豚ロース スライス	1枚	0.00	k						衣をつけ揚げる
豚肉の唐揚げ	1ヶ	☐ 麦匠 唐揚げ粉(水溶き)	8.3g	0.00	k						
		☐ 水	16cc	0.00	cc						
		☒ 揚げ油	7.5g	0.00	g						
		☒ 冷)サイコロ豆腐	8.9g	8.98g	0.00	k				ムキ玉ねぎはスライス	材料と調味料を合わせ、煮る
		☒ 長ねぎ	2g	1.06g	0.00	k				長ねぎは小口切	
		☒ ムキ玉ねぎ	4.2g	0.00	k					冷)豆腐はぼらす	
		☐ 麻婆豆腐の素		0.00	k						
		☐ 水		0.00	cc						
麻婆ソース	40g	☐ 醤油		0.00	cc						
		☐ 上白糖		0.00	k						
		☐ 中華あん		0.00	k						
		☐ 89うまみ		0.00	k						
		☐ サンショウパウダー		0.01g	k						
		☐ たれ用醤油 800		0.09g	k						
にんにくの	5g	☐ 冷)にんにくの芽	5g		k					ぼろし	ボイル
ひまわり大	1ヶ	☒ 鉄ケースひまわり大	1ヶ	1.38	ヶ						
青ネお漬	25g	☐ 冷)カット小松菜			k						材料はボイルする
		☐ 冷)カットチンゲン菜			k						調味料で煮える

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

業指示表 印刷

登録 閉じる

蛋白質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カリウム
22.5g	25.4g	124.8g	1385mg	666mg

量付量	食品名	1人当	準備量
260g	☐ 精白米	118g	
1ヶ	☐ ライスシート R2(白)	1枚	
	☒ 豚ロース スライス	1枚	
1ヶ	☐ 麦匠 唐揚げ粉(水溶き)	8.3g	
	☐ 水	16cc	
	☒ 揚げ油	7.5g	

次に、「材料変更」ボタンをクリックします。

2007/07/09(火)

表示切替

☒ レシピ
☐ 発注表
☐ 重量調整

表示食材

☒ 1食
☐ 食数

販売食数

カロリー

塩分

おかず重量

食材

	目標原価	製造原価	販売原価
1食			
初食原価	65.8円	0.0円	
ご飯原価	40.5円	0.0円	
調味料	0.0円	0.0円	
目標原材料費	40.0%	0.0%	
シート/カップ	12.0円	2.4円	
目標容器・包装	4.2%	0.9%	
原価合計	126.3円	2.4円	
粗込み	132.6円	2.5円	
目標原価	44.2%	0.9%	
セット原価	300.0円	300.0円	
手数	15	15	
おかず重量	310g	302g	

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	鉄	VA	VD	VE	VBI	VBI2	VC	コレステロール	食物繊維	食塩
80kcal	22.5g	25.4g	124.8g	1265mg	666mg	124mg	214mg	5.3mg	418ug	8ug	0.50mg	1.20mg	41mg	40mg	4.2g	3.7g
献立名	量付量	食品名	1人当り	準備量	準備量	準備量	価格	振替	メーカー	仕込み	当日調理					
ご飯 280g	280g	☒ 精白米	119g				0.00	k		研いで、沸騰	炊く					
ライスシート	1ヶ	☐ ライスシートR2(白)	1枚				2.38	e								
豚肉の唐揚げ	1ヶ	☒ 豚コース スライス	1枚				0.00	k								衣をつけ揚げる
		☐ 菜区 唐揚げ(水溶き)	8.3g				0.00	k								
		☐ 水	16cc				0.00									
		☒ 揚げ油	7.5g				0.00	g								
		☒ 冷(溶)サイコロ豆腐	6.08g	8.38g			0.00	k								
		☒ 長ねぎ	0.53g	1.06g			0.00	k								
		☒ ムキ玉ねぎ	3.5g	4.2g			0.00	k								
		☐ 麻婆豆腐の素	1.68g				0.00	k								
		☐ 水	22.6cc				0.00									
		☐ 醤油	2.62cc				0.00	g								
		☐ 上白糖	1.80g				0.00	k								
		☐ 中華だし	0.09g				0.00	k								
		☐ 89うまみ	0.00g				0.00	k								
		☐ サンショウ(ワダマ)	0.01g				0.00	k								
		☐ 天れ用醤油ss-500	0.09g				0.00	k								
にんにくの	5g	☐ 冷(溶)にんにくの粉	5g				0.00	k								
ひまわり大	1ヶ	☒ 紙ケースひまわり大(	1枚				0.00	e								
青ネお漬	25g	☒ 冷(溶)カット小松菜	14.56g				0.00	k								
		☒ 冷(溶)カットチンゲン菜	10.42g	12.5g			0.00	k								

献立追加

献立削除

献立マスター

順序 ↑ ↓

盛付指示書

作業指示表

印刷

材料追加

材料削除

材料変更

削除

登録

閉じる

下の図のように、材料を選択する画面が出ますので、加盟店様が使用する材料をクリックして、黄色 になったら「編集」ボタンをクリックします。

ここで、材料に加盟店様独自の価格、規格、仕入先を入力します。

一度入力したデータは残りますので、この作業は「初めて使用する材料」のみ、必要となります。2回目以降は、「編集」ボタンではなく、「採用」ボタンをクリックしてください。

材料選択

食品群

分類

☐ 削除された分類も表示

1 ページ

← →

↑
表示順序
↓

市況取込

参照検索

印刷

COPY

新規材料

編集

削除

採用

閉じる

こめ 精白米 ☐

もち米 ☐

押し麦 ☐

材料名		こめ 精白米		色設定				
印刷材料名		精白米		新規登録				
食品群	こめ	市況	コード					
分類	こめ	価格	0.00円					
廃棄率	0%	歩留り	0.00					
更新日								
単位	価格	規格	メーカー					
規格	k							
単位	g/kg							
内容量	0	/ 総量	0					
増え率	2.10	倍						
食品コード	01088	改訂	5					
発注単位	g/kg	入り数	0					
仕入先			仕入先選択					
栄養データ								
単位重量	1 (通常1を指定します)							
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	
356kcal	6.1g	0.9g	77.1g	1mg	88mg	5mg	94mg	
鉄	V.A	V.D	V.B1	V.B2	V.C	コレステロール	食物繊維	食塩
0.8mg	0μg	0μg	0.08mg	0.02mg	0mg	0mg	0.3g	0.0g
※ 数値は100gあたり								

価格、規格、メーカーを入力します。価格は、左に表示してある単位ごとの価格を入力します。どういう風に入力したらよいか分からない場合は、レシピ画面で価格、もしくは規格の欄をダブルクリックすると本部の数値が出ますので、参考にしてください。

続いて、右側の価格の欄を入力します。仕入価格を入力してください。

最後に、仕入先を選択します。

「仕入先選択」ボタンをクリックすると、以下のような画面が現れます。

採用したい仕入先がすでに一覧にある場合はそこをクリックして「採用」ボタンを、一覧にない（まだ登録していない）場合は、右の「新規入力」ボタンをクリックしてください。

仕入先新規登録の画面です。

仕入先名、電話、FAX、住所、担当者を入力できますが、ここで必要なのは仕入先名のみで、他の項目は特に使われません。確認の意味程度に活用ください。

右側の分類ですが、今回入力した仕入先が、何を扱っている業者かを設定する項目です、

入力したら、「新規登録」ボタンをクリックし、一覧に戻ったら「採用」ボタンを押してください。

仕入先欄に採用した仕入先が表示されます。

「上書き保存」をクリックしてください。材料名の後に仕入先が表示されます。

次に、「採用」ボタンをクリックすると、下記のようにレシピに入力した情報が表示されます。

838KCS1	22.3g	25.4g	124.8g	1385mg	666mg	124mg	304mg	3.3mg	418Dg	0Dg	0.50mg	0.20mg	47mg	40mg	4.2g	3.7g
献立名	盛付量	食品名	1人当	準備量	単価	単位	価格	規格	メーカー	仕込み	当日調理	※				
ご飯 260g	248g	☒ 精白米	118g		38.94	k	330	30kg/袋	コシ加	研いで、浸漬	炊く					
ライスシート	1ヶ	☐ ライスシートR2(白)	1枚		2.38	@										

以上の作業を材料全てに入力します。

最初は入力の量が多く、大変かと思いますが、一度入力した数値は記憶されてますので、2度目は「採用」ボタンをクリックするだけとなります。日々、登録をしていくと、だんだん登録しなければいけない材料は減っていくはずですので、だんだん作業量は減って行きます。

人数設定

レシピ画面にて、「表示食数」を「食数」にチェック (クリック)、右の枠に、製造予定食数を入力します。

表示切替

- ☒ レシピ
- ☐ 発注表
- ☐ 重量調整

表示食数

- ☐ 1食
- ☒ 食数
- 販売食数

1000

0

おかず重量 55232g

食料	目標原価	製造原価	販売原価
食料	1000食	1000食	
朝食原価	65,800.0円	78,400.0円	
ご飯原価	40,500.0円	39,940.0円	
調味料	0,000.0円	5,590.0円	
目標原材料費	40.0%	42.3%	
シート/カップ	12,000.0円	4,080.0円	
目標容器/包装	4.2%	1.6%	
原価合計	122,300.0円	125,010.0円	
粗込み	132,819.0円	131,090.5円	
目標原価	44.2%	44.0%	
セット原価	300.0円	300.0円	
手数料	15	16	
おかず重量	31000g	5523200g	

表示食数

- ☐ 1食
- ☒ 食数
- 販売食数

1000

0

右側の目標原価、製造原価の表が、入力した食数分の数字に切り替わります。

※その下の「販売食数」欄は、実際に販売した数を入力すると、売れ残ったお弁当の原価も含めた販売原価が表示されます

以上で入力作業は終わります。

次項から印刷方法に入ります

発注書印刷

レシピの画面にて、「表示切替」の「発注表」をチェック (クリック) します。

The screenshot shows the 'レシピ作成' (Recipe Creation) window. A red box highlights the '表示切替' (Display Switch) menu, which includes 'レシピ' (Recipe), '発注表' (Purchase Table), and '重量調整' (Weight Adjustment). The '発注表' option is selected with a red arrow. The interface also shows a recipe list on the left, a detailed ingredient table in the center, and a supplier list on the right. The title bar indicates '2007/07/02(月)'.

レシピの一覧の、「メーカー」より右側が、「築地市況」「発注先」「発注量」に切り替わります。「築地の市況」は、データの公開されているもの (主に野菜) のみ、表示されます。築地の市況は本部より提供されますが、他の土地の状況、地場の市況等が知りたい場合は、別途情報提供会社と契約していただく必要があります。

「発注先」は材料に設定した (●●ページ) 仕入先が表示されます。

「発注量」は、現在、表示しているレシピの材料ごとの使用量です。

次に、発注したい材料を選択します。

各材料の左にチェックボックス (四角い枠) がありますので、今回発注をかけたい材料を全てチェックします

2007/07/02(月)

レシピ種別: 和膳

レシピ名: 鮎の青のり焼き

[エビシユウマイ]の

カロリー: 43kcal

塩分: 0.3g

おかず重量: 55232g

表示切替: レシピ, 発注表, 重量調整

表示食数: 1食, 食数: 1000, 販売食数: 0

食料	目標原価	製造原価	販売原価
食料	1000食	1000食	
副食原価	65,800.0円	76,400.0円	
ご膳原価	40,500.0円	38,940.0円	
調味料	8,000.0円	5,590.0円	
目標原材料費	40.0%	42.3%	
シート/カップ	12,000.0円	4,600.0円	
目標容器・包装	4.2%	1.6%	
原価合計	126,300.0円	125,610.0円	
税込み	132,615.0円	131,690.5円	
目標原価	44.2%	44.0%	
セット売値	300.0円	300.0円	
手数	15	16	
おかず重量	31000g	5523200g	

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
907kcal	34.9g	14.2g	153.5g	2554mg	1250mg	101mg	493mg	4.4mg	1000μg	21μg	0.40mg	0.40mg	42mg	5.4g	7.2g

献立名	盛付量	食品名	人数当	準備量	単位	価格	規格	メーカー	産地状況	発注先	発注量
鮎の青のり焼き	1ヶ	鮎の青のり	20g	40	kg	1750	100g/袋 (約175)			D商事	20.04g
鮎の青のり	1ヶ	鮎の青のり	1kg	400	kg	2	3000粒/ケース			株式会社 A社	1kg
はじかみ	1ヶ	はじかみ	1kg	3,000	kg	3	1袋300(100入)	天狗		F商店株式会社	1,000本
パセリ	1ヶ	パセリ	1kg	1,000	kg	900	5kg/25束/箱	静岡産	1050/kg	有限会社G商店	1.11kg
エビシユウマイ	1ヶ	エビシユウマイ	1,000ヶ	10,000	kg	10	28g*150ヶ	味の素		H株式会社	1,000ヶ
ひまわり大	1ヶ	ひまわり大	1,000枚	1,900	kg	1.9	500枚*20/ケース	東洋7&I		D商事	1,000枚
じゃがいも	1ヶ	じゃがいも	8,71kg	108.95kg	kg	100	10kg/ケース		116/kg	D商事	108.95kg
にんじん	1ヶ	にんじん	3,32kg	43.58kg	kg	70	10kg/ケース		231/kg		43.58kg
オリーブオイル	1ヶ	オリーブオイル	21.80kg	21.80kg	kg	385	1kg*12/ケース				21.80kg
オリーブオイル	1ヶ	オリーブオイル	14.55kg	14.55kg	kg	210	1kg*10/ケース		14.55kg		14.55kg
じゃが芋	1ヶ	じゃが芋	1.64	1.64	kg					D商事	1.64kg
パセリ	1ヶ	パセリ	18.05	18.05	kg					株式会社 B社	18.05kg
オリーブオイル	1ヶ	オリーブオイル	14.06	14.06	kg					株式会社 B社	14.06kg
オリーブオイル	1ヶ	オリーブオイル	281	281	kg					D商事	281kg
オリーブオイル	1ヶ	オリーブオイル	600	600	kg					株式会社 A社	600kg
オリーブオイル	1ヶ	オリーブオイル	1,000	1,000	kg					株式会社 A社	1,000kg
オリーブオイル	1ヶ	オリーブオイル	14	14	kg						14kg
オリーブオイル	1ヶ	オリーブオイル	2	2	kg					株式会社 B社	2kg
オリーブオイル	1ヶ	オリーブオイル	1.50	1.50	kg					株式会社 B社	1.50kg
オリーブオイル	1ヶ	オリーブオイル	150	150	kg					株式会社 A社	150kg
オリーブオイル	1ヶ	オリーブオイル	100	100	kg					D商事	100kg

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 ↑ ↓

発注指示書 作業指示表 印刷

削除 登録 閉じる

続いて右下の「印刷」ボタンをクリックします。

続きまして、「発注表作成」画面が表示されますので、各項目を設定します。

①日付範囲

何日から何日までの分の材料を発注するかを選びます。

②レシピ種別

材料を発注するお弁当の種類をチェック (クリック) します

③仕入先

上記①、②の条件に当てはまる仕入先が一覧表示されますので、発注したい会社名をチェック (クリック) します。

④出力形式

小を選んだ場合はB 5に 2 件 明細数 7、大はA4サイズ1枚 明細数 40)で出力されます

⑤使用日も出力

ここにチェックを入れると、発注書に、材料を使用する日を表示します

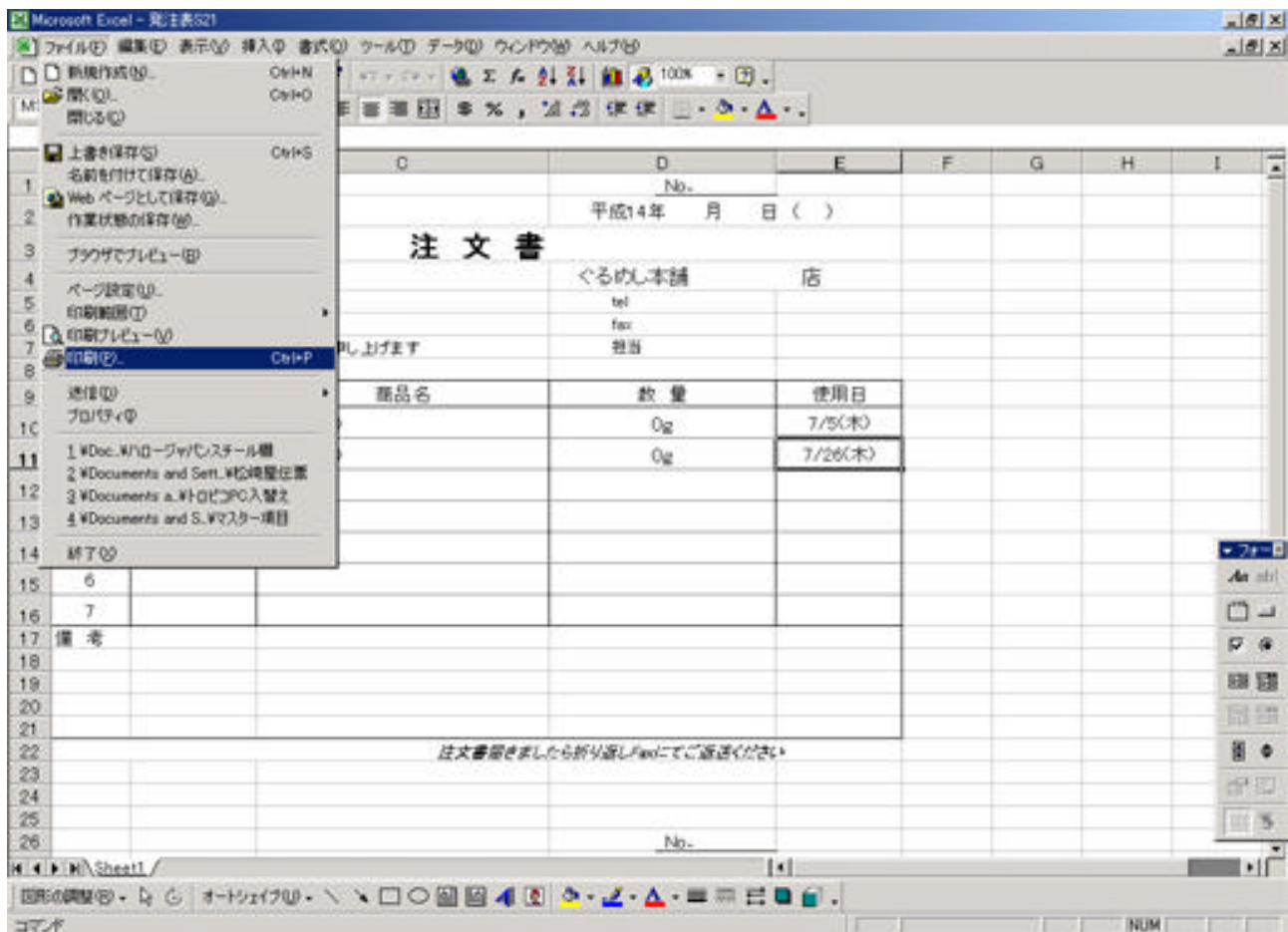
⑥出力

最後にここをクリックします。

Excelが開き、発注書が表示されます。

Excel画面にて、「ファイル」メニューから「印刷」をクリックします。

続いて「印刷」画面がひらきますので、「OK」をクリックしてください。



※ Excelのバージョンによっては多少画面周りが違ってきます

発注書 注文書)印刷イメージ

No. _____
 平成14年 月 日 ()

注 文 書

限会社 B社 様

お世話になっております
 下記のとおり注文致します。宜しくお願い申し上げます

ぐるめし本館 店

tel
 fax
 担当

NO	期 日	商 品 名	数 量	使 用 日
1		ひしき (N)	0	7/3(木)
2		ひしき (N)	0	7/28(木)
3				
4				
5				
6				
7				

備 考

注文書届きましたら折り返しFaxにてご返送ください

No. _____
 平成14年 月 日 ()

注 文 書

様

お世話になっております
 下記のとおり注文致します。宜しくお願い申し上げます

ぐるめし本館 店

tel
 fax
 担当

NO	期 日	商 品 名	数 量	使 用 日
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				

備 考

注文書届きましたら折り返しFaxにてご返送ください

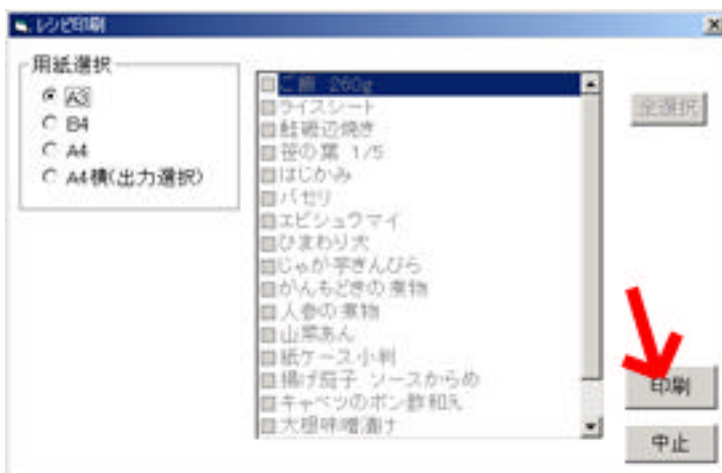
レシピの印刷

レシピ画面にて、下の「印刷」ボタンをクリックします。

※先ほどの表示切替 ●●ページ)をレシピに戻してください。



続いて、選択画面が出ますので、「印刷」ボタンをクリックしてください。



次に印刷イメージ画面が表示されます。

右上の「印刷」ボタンを押してください。

レシピ印刷イメージ

2007年 7月 2日 (月)	
種別	和洋
名前	鮎の青のり焼き
人数	1人分
おかず	9533g

	目標値	報告値	報告値
魚類	1kg	1kg	
野菜類	85.8g	78.4g	
海藻類	48.5g	38.8g	
調味料	9.0g	9.0g	
食糧摂取量	45.2g	45.2g	
シーフード	12.0g	4.7g	
魚類消費-海藻類	4.2g	3.7g	
魚類消費	128.0g	128.0g	
海藻消費	132.6g	131.8g	
魚類消費	91.2g	93.2g	
海藻消費	300.0g	308.0g	
海藻	15	18	
おかず消費	315g	332.5g	

品名	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	単位	数量	
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	--

作業指示書印刷

続きまして、作業指示表を印刷します。レシピの画面で、「作業指示表」ボタンをクリックしてください。

確認画面が表示されます。作業指示表は、現場の責任者の方が現場の方に指示をするときに活用いただく帳票です。必要に応じて「担当」、「盛付手順」枠を編集して、何もしなくても可)右上の「印刷」ボタンをクリックしてください。

作業指示表

7月2日(月) 和膳 予定数 1000食 下の枠を描く 担当

印刷 閉じる

献立名	BT	盛付量	材料名	業者	価格	規格	使用量	発注量	仕込指示	冷蔵	冷凍	常温
ご飯			精白米	C商店	k330	30kg/袋	118kg	118kg				
ライスシート		1+	ライスシート R2(白)	本部	@330	5000枚/ケース	1,000枚	1,000枚				
鮭切身焼き		1+	鮭切身 60g	有限会社	@26	50g	1,000枚	1,000枚				
笹の葉 1/5		1+	青のり粉	D商事	k1750	100g/袋 (k175)	20.04g	20.04g				
笹の葉 1/5		1+	笹の葉 1/5	株式会社	2	3000枚/ケース	1kg	1kg				
はじかみ		1+	紅白はじかみ	F商店株主	@3	1袋300(100入) 80	1,000本	1,000本				
パセリ		1+	パセリ	有限会社	k900	5kg(25束)/箱 c/s4	1.11kg	1.11kg				
エビシュウマイ	2.0	1+	エビシュウマイ	H商会株主	@10	28g*150*2/ケース	1,000+	1,000+				
ひまわり大		1+	ヒマワリ大	D商事	@1.9	500枚*20/ケース	1,000枚	1,000枚				
			じゃがいも	D商事	k100	10kg/ケース	108.95kg	108.95kg				
			にんじん		k70	10kg/ケース	43.58kg	43.58kg				
			スライスさつま揚げ		k385	1kg*12/ケース (4m)	21.80kg	21.80kg				
			冷)もぎき豆		k210	1kg*10/ケース	14.55kg	14.55kg				
じゃが芋さんひら	---	55.0kg	サラダ油	D商事	k181.8	16.5kg/缶 @9000	1.64kg	1.64kg				
			醤油	C商店	@107		18.05kg	18.05kg				
			砂糖	有限会社	k130	30kg/袋	14.06kg	14.06kg				
			うまみ(配合調味料)	本部	k760	1kg*10	380g	380g				
			粉末だし	株式会社	k380	1kg/袋	600g	600g				
			がんも 25g	株式会社	@11	25g*50*6/ケース	1,000+	1,000+				
			水				14kg	14kg				
がんもどきの煮物	2.5	1+	うすくち醤油	C商店	@162	20kg缶*10(3250)	2kg	2kg				
			砂糖	有限会社	k130	30kg/袋	1.50kg	1.50kg				
			粉末だし	株式会社	k380	1kg/袋	150g	150g				
			うまみ(配合調味料)	本部	k360	1kg*10	100g	100g				
			にんじん		k		34.80kg	120kg				
人参の煮物	3.1	1+	水				14.45kg					
			うすくち醤油	C商店	@		2.06kg					

盛付手順

調味料の発注量を空白にする

印刷イメージが表示されますので、右上の「印刷」ボタンをクリックしてください。

作業指示表印刷イメージ

作業指示表
7月2日(月)【和蘭】 予定食数 1000食

担当者氏名

[illegible]

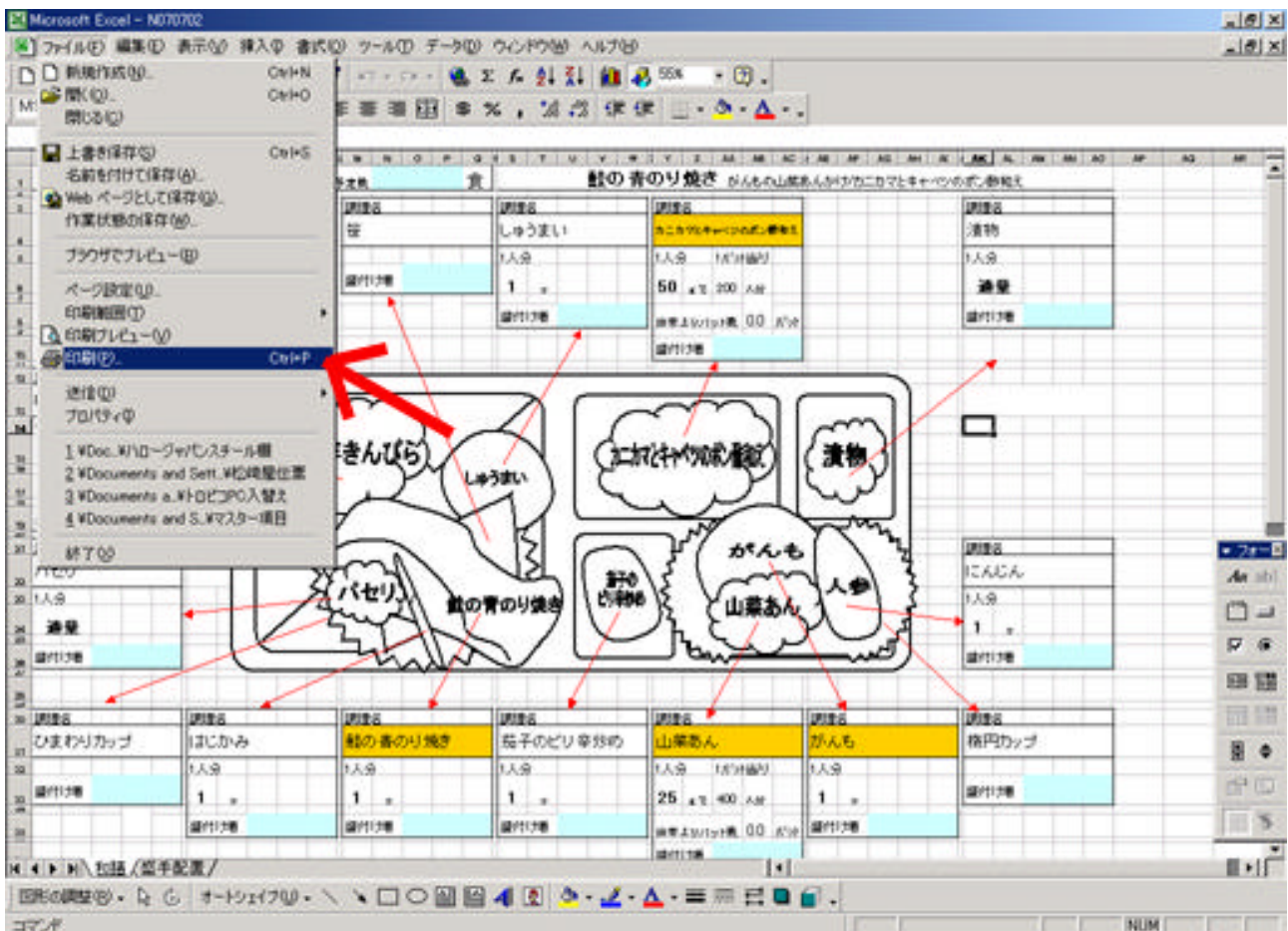
北 陽

感付手帳

盛付指示書印刷

盛付指示書の印刷です。レシピ画面にて、「盛付指示書」ボタンをクリックしてください。Excelが立ち上がり、盛付指示書が表示されます。上の「ファイル」メニューから「印刷」をクリックしてください。

印刷画面が出ますので、「OK」をクリックしてください。



※ Excelのバージョンによっては多少画面周りが違ってきます

盛付指示書印刷イメージ

和膳盛付膳示書

平成19年7月2日 月曜日

数量目安数 1000 食

鯉の青のり焼き がんも・山菜あんかけ / あじふとキャベツのポチン煮

調理名
雲
1人分
55 ｇ 150 人分
出来上がり10分 5.0 バッ
盛付け者

調理名
しょうまい
1人分
1 ｇ
盛付け者

調理名
鯉の青のり焼き
1人分
50 ｇ 200 人分
出来上がり10分 5.0 バッ
盛付け者

調理名
漬物
1人分
適量
盛付け者

調理名
じゃが芋きんぴら
1人分
55 ｇ 150 人分
出来上がり10分 5.0 バッ
盛付け者

調理名
じゃが芋のり焼き
1人分
50 ｇ 200 人分
出来上がり10分 5.0 バッ
盛付け者

調理名
山菜あん
1人分
25 ｇ 400 人分
出来上がり10分 2.5 バッ
盛付け者

調理名
がんも
1人分
1 ｇ
盛付け者

調理名
梅干しカップ
1人分
適量
盛付け者

使用シート
CO-11

おかず重量
310g以上

手 数
13

当メニュー使用機材

献立印刷

レシピ画面にて、献立名をダブルクリックします。

2007/07/02(月)

レシピ種類

和膳

レシピ名

鮎の青のり焼き

【がんもどきの煮物】の

カロリー

64kcal

塩分

0.4g

表示切替

レシビ

発注表

重量調整

表示食数

1食

1000

食数

0

販売食数

0

おかず重量

55232g

食材	目標原価 1000食	製造1000食	販売原価
副食原価	65,800.0円	76,400.0円	
ご飯原価	40,500.0円	38,940.0円	
調味料	8,000.0円	5,590.0円	
目標原材料費	40.0%	42.0%	
シート/カップ	12,000.0円	4,680.0円	
目標容器・包装	4.2%	1.6%	
原価合計	126,300.0円	125,610.0円	
税込み	132,615.0円	131,890.5円	
目標原価	44.0%	44.0%	
セット売価	300.0円	300.0円	
手続	15	16	
おかず重量	31000g	5523200g	

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	カルシウム	リン	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	ビタミンE	ビタミンK	ビタミンD	ビタミンF	ビタミンH	ビタミンI	ビタミンJ	ビタミンL	ビタミンM	ビタミンN	ビタミンO	ビタミンP	ビタミンQ	ビタミンR	ビタミンS	ビタミンT	ビタミンU	ビタミンV	ビタミンW	ビタミンX	ビタミンY	ビタミンZ	ビタミンAA	ビタミンAB	ビタミンAC	ビタミンAD	ビタミンAE	ビタミンAF	ビタミンAG	ビタミンAH	ビタミンAI	ビタミンAJ	ビタミンAK	ビタミンAL	ビタミンAM	ビタミンAN	ビタミンAO	ビタミンAP	ビタミンAQ	ビタミンAR	ビタミンAS	ビタミンAT	ビタミンAU	ビタミンAV	ビタミンAW	ビタミンAX	ビタミンAY	ビタミンAZ	ビタミンBA	ビタミンBB	ビタミンBC	ビタミンBD	ビタミンBE	ビタミンBF	ビタミンBG	ビタミンBH	ビタミンBI	ビタミンBJ	ビタミンBK	ビタミンBL	ビタミンBM	ビタミンBN	ビタミンBO	ビタミンBP	ビタミンBQ	ビタミンBR	ビタミンBS	ビタミンBT	ビタミンBU	ビタミンBV	ビタミンBW	ビタミンBX	ビタミンBY	ビタミンBZ	ビタミンCA	ビタミンCB	ビタミンCC	ビタミンCD	ビタミンCE	ビタミンCF	ビタミンCG	ビタミンCH	ビタミンCI	ビタミンCJ	ビタミンCK	ビタミンCL	ビタミンCM	ビタミンCN	ビタミンCO	ビタミンCP	ビタミンCQ	ビタミンCR	ビタミンCS	ビタミンCT	ビタミンCU	ビタミンCV	ビタミンCW	ビタミンCX	ビタミンCY	ビタミンCZ	ビタミンDA	ビタミンDB	ビタミンDC	ビタミンDD	ビタミンDE	ビタミンDF	ビタミンDG	ビタミンDH	ビタミンDI	ビタミンDJ	ビタミンDK	ビタミンDL	ビタミンDM	ビタミンDN	ビタミンDO	ビタミンDP	ビタミンDQ	ビタミンDR	ビタミンDS	ビタミンDT	ビタミンDU	ビタミンDV	ビタミンDW	ビタミンDX	ビタミンDY	ビタミンDZ	ビタミンEA	ビタミンEB	ビタミンEC	ビタミンED	ビタミンEE	ビタミンEF	ビタミンEG	ビタミンEH	ビタミンEI	ビタミンEJ	ビタミンEK	ビタミンEL	ビタミンEM	ビタミンEN	ビタミンEO	ビタミンEP	ビタミンEQ	ビタミンER	ビタミンES	ビタミンET	ビタミンEU	ビタミンEV	ビタミンEW	ビタミンEX	ビタミンEY	ビタミンEZ	ビタミンFA	ビタミンFB	ビタミンFC	ビタミンFD	ビタミンFE	ビタミンFF	ビタミンFG	ビタミンFH	ビタミンFI	ビタミンFJ	ビタミンFK	ビタミンFL	ビタミンFM	ビタミンFN	ビタミンFO	ビタミンFP	ビタミンFQ	ビタミンFR	ビタミンFS	ビタミンFT	ビタミンFU	ビタミンFV	ビタミンFW	ビタミンFX	ビタミンFY	ビタミンFZ	ビタミンGA	ビタミンGB	ビタミンGC	ビタミンGD	ビタミンGE	ビタミンGF	ビタミンGG	ビタミンGH	ビタミンGI	ビタミンGJ	ビタミンGK	ビタミンGL	ビタミンGM	ビタミンGN	ビタミンGO	ビタミンGP	ビタミンGQ	ビタミンGR	ビタミンGS	ビタミンGT	ビタミンGU	ビタミンGV	ビタミンGW	ビタミンGX	ビタミンGY	ビタミンGZ	ビタミンHA	ビタミンHB	ビタミンHC	ビタミンHD	ビタミンHE	ビタミンHF	ビタミンHG	ビタミンHH	ビタミンHI	ビタミンHJ	ビタミンHK	ビタミンHL	ビタミンHM	ビタミンHN	ビタミンHO	ビタミンHP	ビタミンHQ	ビタミンHR	ビタミンHS	ビタミンHT	ビタミンHU	ビタミンHV	ビタミンHW	ビタミンHX	ビタミンHY	ビタミンHZ	ビタミンIA	ビタミンIB	ビタミンIC	ビタミンID	ビタミンIE	ビタミンIF	ビタミンIG	ビタミンIH	ビタミンII	ビタミンIJ	ビタミンIK	ビタミンIL	ビタミンIM	ビタミンIN	ビタミンIO	ビタミンIP	ビタミンIQ	ビタミンIR	ビタミンIS	ビタミンIT	ビタミンIU	ビタミンIV	ビタミンIW	ビタミンIX	ビタミンIY	ビタミンIZ	ビタミンJA	ビタミンJB	ビタミンJC	ビタミンJD	ビタミンJE	ビタミンJF	ビタミンJG	ビタミンJH	ビタミンJI	ビタミンJJ	ビタミンJK	ビタミンJL	ビタミンJM	ビタミンJN	ビタミンJO	ビタミンJP	ビタミンJQ	ビタミンJR	ビタミンJS	ビタミンJT	ビタミンJU	ビタミンJV	ビタミンJW	ビタミンJX	ビタミンJY	ビタミンJZ	ビタミンKA	ビタミンKB	ビタミンKC	ビタミンKD	ビタミンKE	ビタミンKF	ビタミンKG	ビタミンKH	ビタミンKI	ビタミンKJ	ビタミンKK	ビタミンKL	ビタミンKM	ビタミンKN	ビタミンKO	ビタミンKP	ビタミンKQ	ビタミンKR	ビタミンKS	ビタミンKT	ビタミンKU	ビタミンKV	ビタミンKW	ビタミンKX	ビタミンKY	ビタミンKZ	ビタミンLA	ビタミンLB	ビタミンLC	ビタミンLD	ビタミンLE	ビタミンLF	ビタミンLG	ビタミンLH	ビタミンLI	ビタミンLJ	ビタミンLK	ビタミンLL	ビタミンLM	ビタミンLN	ビタミンLO	ビタミンLP	ビタミンLQ	ビタミンLR	ビタミンLS	ビタミンLT	ビタミンLU	ビタミンLV	ビタミンLW	ビタミンLX	ビタミンLY	ビタミンLZ	ビタミンMA	ビタミンMB	ビタミンMC	ビタミンMD	ビタミンME	ビタミンMF	ビタミンMG	ビタミンMH	ビタミンMI	ビタミンMJ	ビタミンMK	ビタミンML	ビタミンMN	ビタミンMO	ビタミンMP	ビタミンMQ	ビタミンMR	ビタミンMS	ビタミンMT	ビタミンMU	ビタミンMV	ビタミンMW	ビタミンMX	ビタミンMY	ビタミンMZ	ビタミンNA	ビタミンNB	ビタミン
------	-----	----	------	-------	-------	----	---	-------	--------	--------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	------

献立画面 2」 という画面が表示されますので、確認していただき、「決定」ボタンをクリックしてください。

※ 作り方、出来上がり等の文章があらかじめ本部から入力された状態で送られてきますが、変更が必要な場合はここで編集してください。

献立2

作り方

(前日)
・ガンモは熱湯で油抜きする

(前日)
・醤油、砂糖、水、粉末だしを加えガンモを入れ、味がしみ込、むまで煮る

【調味料割合】
だし汁: 淡口醤油: 砂糖 = 7:1:1

出来上り

◇材料
かんも 25g 2000y

◇調味料
水 2842 淡口醤油 442 砂糖 314g
粉末だし 300g うまみ調味料 200g

アドバイス

組み合わせ

分量 0kg (0パック)

画像取込 画像消去

取消 決定

献立 1」画面が表示されます。

ここでは、1バット調理した場合の分量が表示されます。確認していただいた後、
印刷」ボタンをクリック」します。

献立

No. 1 献立名 かんもどきの煮物 大分類 煮物 季節 春夏秋冬

人数分表示 印刷献立名 かんもどきの煮物 分類 かんも・豆腐製品(単品) 料理 和食

個数指定 重量合計 10kg 価格合計 2,320

調味料を含む 400人分 1人分 25g

材料名	人数当分量	準備量	増減量	単価	単位	価格	規格	メーカー
かんも 25g	200g			11.00	個	11	25g×50×6/ケース	三井
水	280g			0.00				
うすくち醤油	400cc			0.33	2L	162.5	2022年7月(250)	東丸
砂糖	300g			0.20	k	130	30kg/袋	三井
粉末だし	30g			0.06	k	360	1kg/袋	味の素
うまみ配合調味料	20g			0.04	k	360	1kg×10	サンキュー

分量調整
人数 200
重量 実行 10000
価格 実行 0

仕込み
油抜き

当日調理
材料を調味料で煮る

材料追加 材料削除 順序 1 1 コピー 印刷 採用 新規登録 上書き登録 閉じる

印刷イメージが表示されますので、右上の「印刷」ボタンをクリックしてください。

献立ごとの印刷ができます。必要な献立を全て同じ手順で印刷してください。

献立印刷イメージ

鯖磯辺焼き		No.	- 4		
		大分類	煮込み物		
献立イメージ		10K&当りの分量			
	材料名	167人分 標準使用量	1回で作る 最大量	1人当り	
	鯖切身 60%	167枚		28.00	
	青のり粉	3.04g		0.04	
	合 計				28.04
	盛り付け指示				
	1人分	1ヶ	盛り付け		
12007年7月2日、印刷					
1釜で作る最大調理量					
調理指示					
製造食数	1000食				
出来上りBT数					
本日の製造食数、分量					
鯖切身 60% 1,000枚					
青のり粉 20.04g					
作り方					
静置					
1. 鉄板に熱を掛け、塩と青のり粉をふる					
当日					
2. 240℃で8分焼く					
GURUMESHI-HONPO					

その他の作業

■材料の変更

レシピの材料のみを変える場合は、材料名をクリックして、材料変更ボタンをクリック、入替えたい材料を選んで選択ボタンを押します。

The screenshot shows a software window titled 'レシピ作成' (Recipe Creation). The main area displays a recipe for 'じゃが芋きんぴら' (Potato and Sweet Potato Kinpira). The recipe details include ingredients like 'じゃが芋' (Potato), 'きんぴら' (Kinpira), and 'しょうゆ' (Soy Sauce). The '材料変更' (Material Change) button is highlighted with a red box and an arrow. The '材料変更' button is located in the bottom right corner of the window. The '材料変更' button is located in the bottom right corner of the window. The '材料変更' button is located in the bottom right corner of the window.

材料名	単位	数量
じゃが芋	kg	81.71
きんぴら	kg	32.32
しょうゆ	kg	21.80
みそ	kg	14.55
ごま油	kg	1.64

Buttons: 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, 印刷, 登録, 閉じる

■ 献立の変更

献立を入替えたい場合は、まず、入替えたい元の献立をクリックし、献立削除ボタンをクリックし、削除します。続いて献立追加ボタンをクリックし、採用したい献立を選んで採用ボタンをクリックします。

新しく追加した献立はレシピの一番下に追加されますので、献立名をクリックした後、画面の下方にある矢印↑↓ボタンでお好みの位置に移動してください。

The screenshot displays a software window titled 'レシピ作成' (Recipe Creation) for the date '2007/07/02(月)'. It shows a recipe for 'じゃが芋きんぴら' (Potato and Sweet Potato Kinpira) with a quantity of 55.0kg. The interface includes several tables and buttons:

- 献立表 (Recipe Table):** Lists ingredients and their quantities. The 'じゃが芋きんぴら' recipe is highlighted with a red box.
- 献立追加 (Add Recipe):** A button with a green checkmark, used to add a new recipe.
- 献立削除 (Delete Recipe):** A button with a green checkmark, used to delete an existing recipe.
- 材料追加 (Add Material):** A button with a green checkmark, used to add ingredients to a recipe.
- 材料削除 (Delete Material):** A button with a green checkmark, used to remove ingredients from a recipe.

The interface also includes a '写真取込' (Load Photo) button and a '写真消去' (Delete Photo) button. The recipe details section shows the following information:

献立名	量付量	食品名
じゃが芋きんぴら	55.0kg	じゃが芋、きんぴら

The bottom of the screen features a navigation bar with buttons for '印刷' (Print), '作業指示表' (Work Instruction Sheet), and '閉じる' (Close).