

# 栄養給食管理システム（ニュートリメイト700Win）

リスク対策には、最適なシステムです。

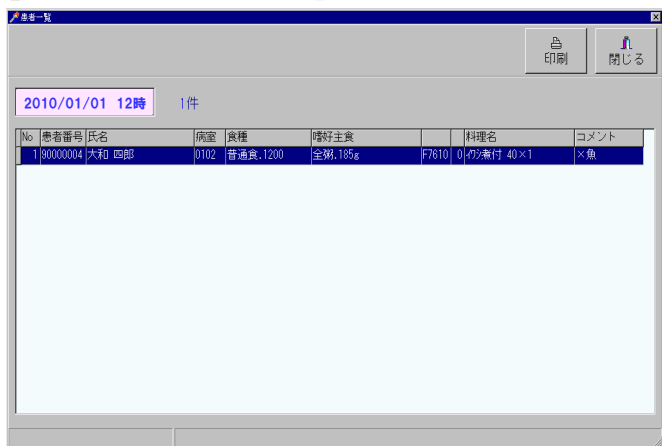
## 禁忌・アレルギー指示に対するリスク

毎食の食数集計業務に於いて個人献立の自動作成と食材とのチェックを行い、不具合有る場合は、該当する料理を自動的に変更します。

### 【食数集計】



### 【禁食チェックエラー表示】



## 食数の変化に対するリスク

食材発注時及び調理作業指示との食数変化(過不足)を料理数単位で把握できます。



- ① 最新の料理数
- ② 食材を発注した時の料理数
- ③ 発注時との料理数過不足(差)  
(③ = ② - ①)
- ④ 調理作業を指示した時の料理数
- ⑤ 調理作業指示時との料理数過不足(差)  
(⑤ = ④ - ①)

[e07aa00: 3.5.0.0] [印日] 材料過不足表 Page 1 (16/16)

2010/01/01(金) 配膳	食品	- 朝 -	- 昼 -	- 夕 -	合計	発注量	過不足	単位	仕入先
4750	薄焼白切身 1 匹	0.0	0.0	0.0	0.00	1.00	1.00 苟	/	業者未定
4751	薄焼白切身 2 0	0.0	0.0	0.0	0.00	1.00	1.00 苟	/	業者未定
5100	自家製野菜スープ	1200.0	1000.0	0.0	2.20	2.05	-0.15 kg	/	業者未定
5001	水	0.0	125.0	1970.0	1.50	1.04	-0.46 kg	/	業者未定
1729	缶フルーツ	0.0	120.0	90.0	0.21	0.00	-0.21 kg	/	小口業者
4249	ジュース	200.0	0.0	0.0	0.20	0.00	-0.20 kg	/	小口業者
5029	プリン (冷凍)	240.0	0.0	80.0	4.00	5.00	1.00 個	/	小口業者
438	豆腐	11750.0	1885.0	225.0	30.36	58.14	25.78 T	/	今〇巨〇店
4501	油揚げ 汁用	1755.0	0.0	0.0	1.75	3.75	2.00 kg	/	今〇巨〇店
4408	ゆずみそ	300.0	0.0	0.0	44.00	61.00	17.00 個	/	三〇商〇
208	氷砂糖	20.0	0.0	0.0	0.20	0.00	-0.20 袋	/	寿〇屋
1135	豚ひき肉	0.0	810.0	0.0	0.81	1.92	1.11 kg	/	竹〇
1154	コースハム	0.0	14580.0	0.0	729.00	1112.00	383.00 枚	/	竹〇
4949	豚もも 小間	0.0	5580.0	0.0	5.58	6.45	0.87 kg	/	竹〇
1257	普通牛乳 1 L	0.0	14285.0	100.0	14.37	23.40	9.03 本	/	豊〇乳〇
5001	普通牛乳 200ml	22800.0	7100.0	4500.0	171.00	365.00	194.00 本	/	豊〇乳〇
1099	鶏ささ身	0.0	0.0	0.0	0.00	0.03	0.03 kg	/	トキ〇
1095	鶏ひき肉	0.0	0.0	8180.0	8.18	17.13	8.95 kg	/	トキ〇

食材発注量との過不足量(差)を把握できます。

## 盛り付け作業に対するリスク

お膳への盛り付け作業は、「食札」に印刷されたメニューに従って行います。

### 【食札】

普通食. 1200 ( 1 ) 朝 8月1日(金)

ロールハ<sup>ン</sup>35g B

×牛乳

ロールハ<sup>ン</sup>ヤム 35g  
 スープ&フルーツ 30Kcal  
 魚ワイ<sup>ン</sup>蒸し 60g  
 フレンチサ<sup>ラ</sup>ダ  
 ★ヨー<sup>グ</sup>ルト90

◇都合により献立を変更する場合があります  
 ◇ご了承下さい。

0 1 0101 P-ID.90000001

大和 太郎 様  
 熱:428kcal/蛋:23.4g/脂:11.6g/炭:56.8g/塩:7.8g

用紙サイズ及び食札書式は自由設計できます。

禁忌・アレルギーコメント時のカラー印刷ができます。

★標準メニューと異なる時に印刷されます。  
 (例:禁忌・アレルギー指示による代替メニュー)

食種別にカラー印刷されます。

実際に配膳されるメニューが印刷されます。盛り付けは、このメニューに従って行います。

栄養価が印刷されます。