

禁忌・アレルギーのリスク対策 個人献立なら

栄養給食管理システム ニュートリメイト

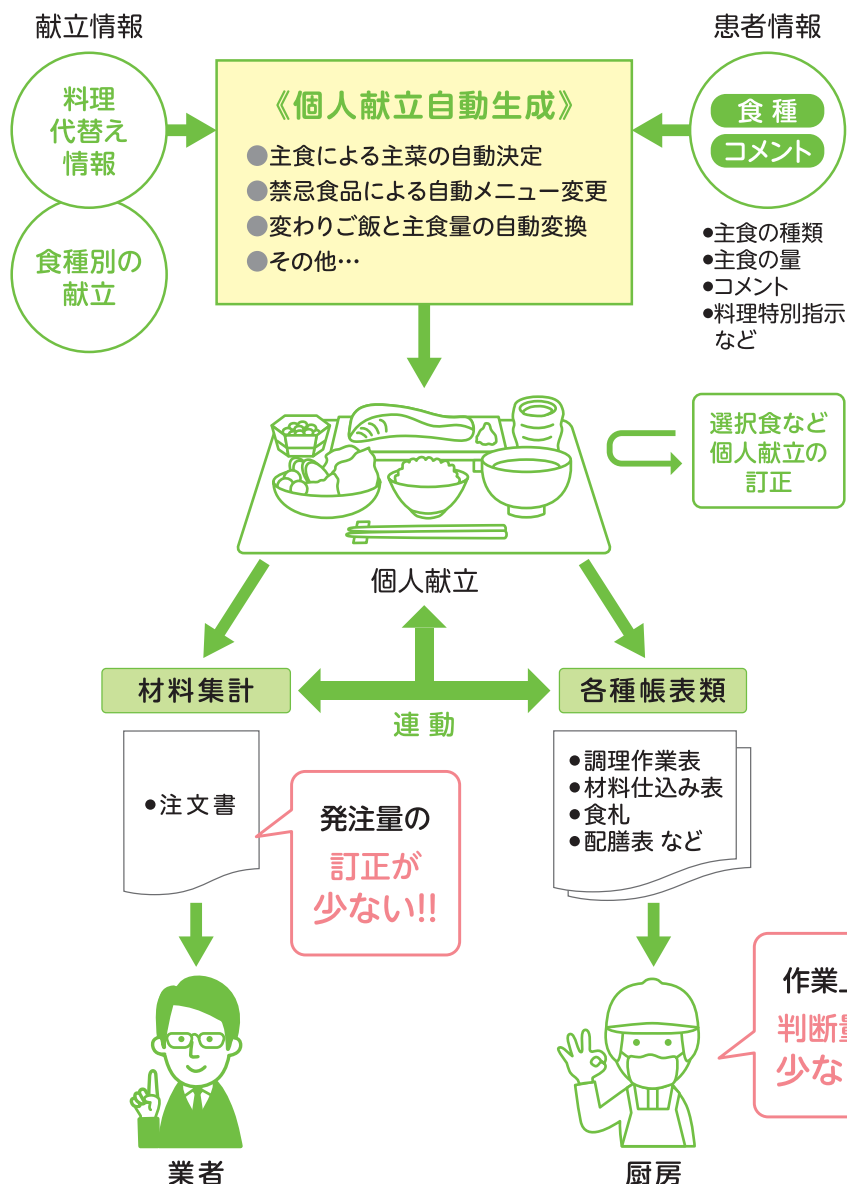
NUTRIMATE[®]

Ver.10リリース!
新機能を搭載し、
さらに使いやすくなりました!



ニュートリメイトと一般的な給食管理システムとの違い

ニュートリメイトに於ける個人献立管理方式の特徴



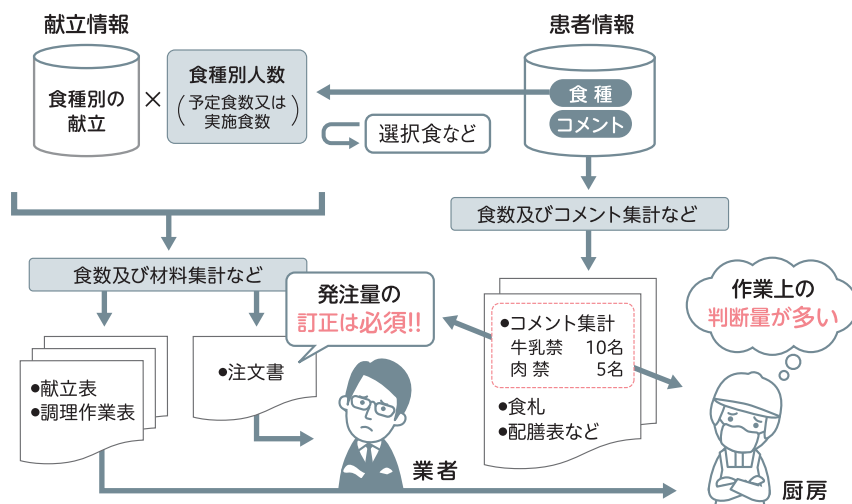
😊主なメリット

- イレギュラーケース(嗜好主食、禁忌・アレルギー指示、治療食などの個別献立)の献立作成が**ほぼ自動化**される為、作業効率アップ、適正食材の把握が可能です。
- 各種作業表は、情報が集約されて作成される為、判断を少なくでき、**作業ミス防止**が期待できます。

😞主なデメリット

- 献立移行に時間を要します。自動化に伴う料理代替え情報等の移行作業に時間を要しますが、一過性の作業であり、運用しながら蓄積する方法が最良です。

一般的な「給食管理システム」の特徴



😊主なメリット

- 馴染みやすい。
- 献立移行が容易である。

😞主なデメリット

- イレギュラーケース(嗜好主食、禁忌・アレルギー指示、料理特別指示、治療食などの個別献立)の対応が**ほぼ手作業**となります。

作業上の判断量が多い為、適正食材の把握困難になる等リスクが発生。作業効率の低下。

給食業務に於けるリスク対策

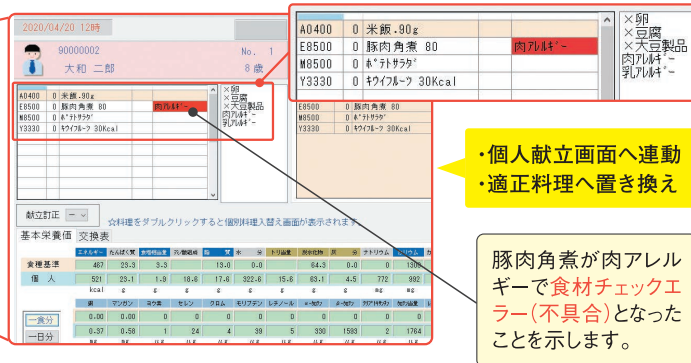
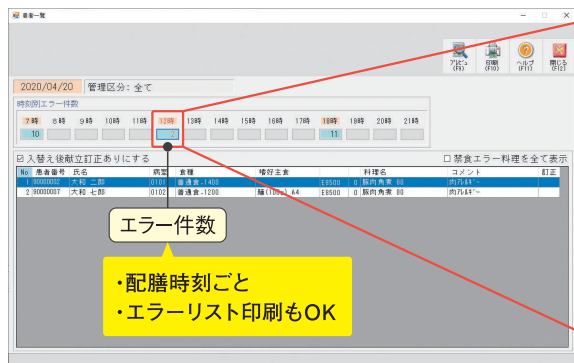
給食業務には、多くのリスクが伴います。命に関わる禁忌・アレルギー対応は近年増加傾向にあり、給食業務では急務です。ニュートリメイトは、これらのリスクを独自の機能で回避し、安全安心な食事サービス提供に貢献しています。

① 禁忌・アレルギー指示に対するリスク

配膳時刻ごと禁止食材をチェック、
禁忌エラーリストも印刷できます。

エラーリスト上から個人献立画面へ連動
適正料理へ置き換えも速やかに。

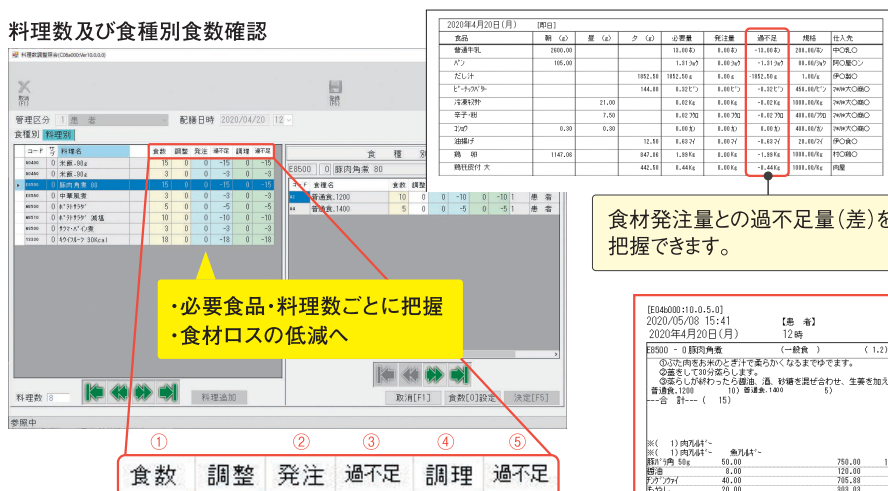
拡大



② 食数の変化に対するリスク

日々変化する食数は個人献立と連動しています。最新料理数・食材数・過不足もリアルタイムに把握でき、下処理・仕分け・調理・配膳情報も最新データで作成、印刷が可能です。

料理数及び食種別食数確認



下処理作業

料理毎に下処理(きざみ、千切り等)の指示票が印刷されます。



調理作業

調理に必要な情報(食数、食材、レシピコメント等)は、調理作業表に集約して印刷されますので、作業ミスを防止できます。

③ 盛付け作業に対するリスク

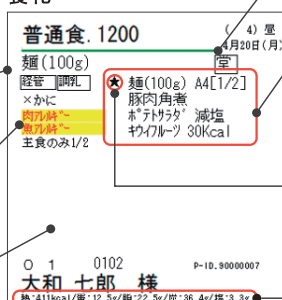
お膳への盛付け作業は、「食札」に印刷された料理名に従って行います。

用紙サイズ、文字フォント及び食札書式などは自由設計可能です。

禁忌・アレルギーコメントの印刷。コメントの種類により色分け印刷ができます。

メッセージ挿入ができます。誕生日のお祝いメッセージは自動挿入可能です。

食札



食種別にカラー印刷ができます。

実際に配膳される料理名が印刷されます。

★…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

栄養価の印刷ができます。



盛付け作業

個人献立管理による
効率的・経済的な運用が可能です！

リスク対策は
個人献立管理が
あってこそ



1 栄養士さん調理士さんの作業時間を大幅に短縮

- アレルギー指示、食品、料理ごと多彩な組み合わせの代替えにも対応
- 食数集計と同時に適正食材・料理を把握 エラーリスト機能も
- 個人献立に基づいた適正な食材発注へ 食品ロスも最小限に
- 各調理帳票へ必要な情報が即時反映
- 食札へのメニュー印刷を活用し誤配膳の抑止へ
⇒従来の手作業から解放 突発的な現場判断や人手による集計ミスなどを軽減



2 患者さまへのサービス向上へ

- 患者さまごとの献立および喫食率を管理し、栄養摂取量の把握が可能
- 配布した食札を退院後の食生活の参考にすることが可能

3 新調理システムに対応(クックサーブとの併用可能)

- クックチル、ニュークックチル、真空調理に対応した調理計画の作成
- 料理のパーツ単位で在庫管理が可能



4 食事選択方法は運用に合わせてご提案

- バーコード・スキャナ読み込み、タッチパネル選択など多彩な選択方式
- 食事選択した内容に対して自動的に禁忌、アレルギー情報をチェック

5 セキュリティ対策

- スタッフ毎の閲覧権限、操作権限の設定が可能
- 操作ログ管理によるシステム利用状況を把握



6 電子カルテ・オーダーリングはマルチベンダに対応

- 多数の接続実績があります。

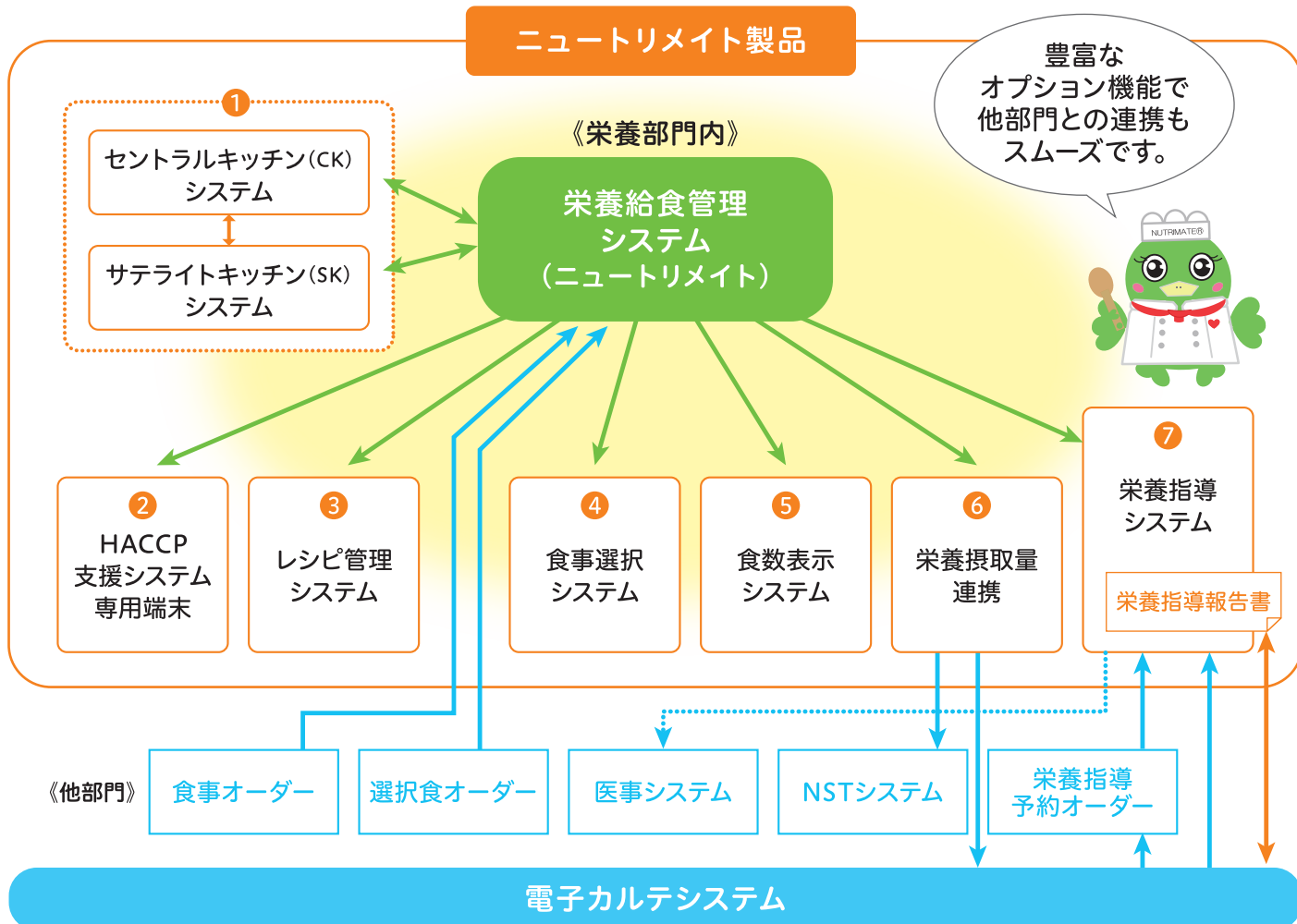
7 オンラインリモート操作で迅速に対応

- サポート専用ダイヤルを設置
- 経験豊富なスタッフが対応
- オンラインリモート操作で迅速に対応



ニュートリメイト製品と他部門の連携

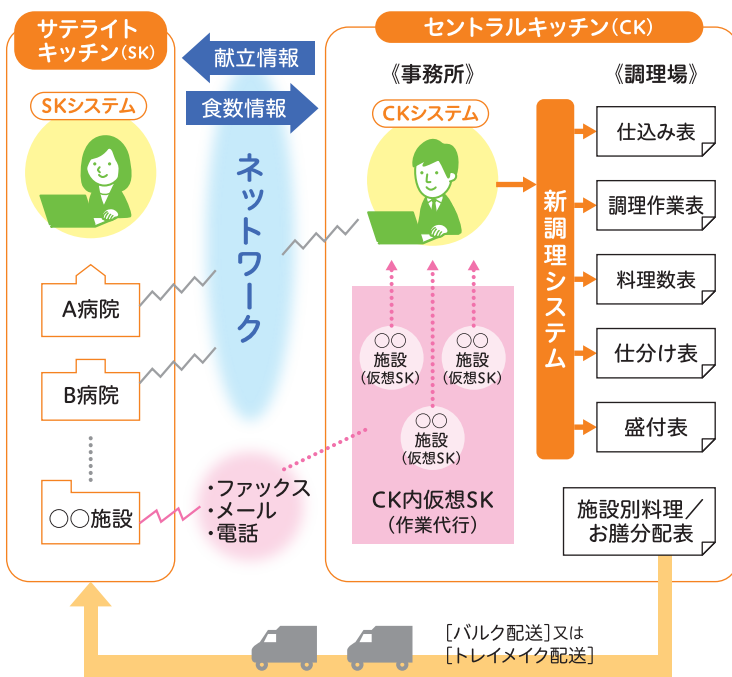
(①～⑦はニュートリメイトのオプションシステムです。) ※ニュートリメイトは、機能別に各種製品モデルをご用意しております。



各種オプションシステム

① セントラルキッチン/サテライトキッチンシステム

- 最大99施設、日産10000食、バルク配送、トレーメイク配送のいずれにも対応可能です。



② HACCP支援システム専用端末

- 専用端末を使用し、温度管理を支援します。

③ レシピ管理システム

- 新調理システムに対応し、レシピをデータベース管理します。

④ 食事選択システム

- 定食の選択、料理のアラカルト、その組み合わせによる食事選択が可能です。食事選択票の入力方法には、運用等に合せて各種ご提案できます。

⑤ 食数表示システム

- 作業コーナーごとに表示内容切替えが可能です。
- ペーパーレス化に貢献します。

⑥ 栄養摂取量連携

- 患者さまごとの栄養摂取量を電子カルテシステムまたは他社NSTシステムへ連携できます。

⑦ 栄養指導システム

- 栄養摂取量管理ができます。
- 栄養指導報告書の作成と履歴管理ができます。
- 指導内容をSOAPに基づき入力できます。
- 栄養摂取基準量に対する各種充足率の表示ができます。



\ New! /

1

働き方改革を支援

◎事務作業効率化

例えば...

- ・毎回同じ時間
- ・毎回同じ帳票出力
- ・毎回同じ集計



自動化
できない
かな...

Before



携帯端末による
納品登録在庫管理

各種業務の
処理速度アップ

自動実行機能



ほっと
ひととき...

After

\ New! /

2

エコ対策

◎コスト削減にも有効

・印刷領域拡張機能で枚数削減へ

用紙削減



- ・今までの献立データそのままで半分量の食事指示(ハーフ食)に連動!
- ・食材発注や栄養価計算へダイレクトに反映



ハーフ食に対応

食材費削減

食材ロス削減

からの新機能

4つの
ポイント



\ New! /

3

生産性向上

◎新調理機能は標準搭載

- ・半製品に対する調理機器、作業工程ごとの作業計画の作成
- ・栄養価計算や食材発注も連携



半製品工程
登録

厨房機器
登録

厨房機器
計画

厨房機器の使用計画を
可視化

さらに

調理機器の効率化

人員効率化

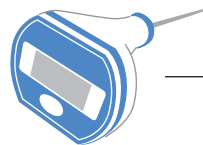
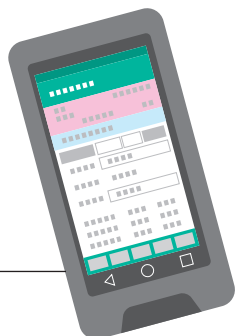
\ New! /

4

衛生管理

- ◎温度管理機能を標準搭載（携帯端末別売り）
- ◎ニュートリメイトの調理、発注情報と連携

専用端末を使用
することで、現場
での計測結果が
記録に残る！



温度計は無線 (Bluetooth)
対応で操作性向上

HACCP対応

温度管理システム標準装備

ニュートリメイトは施設の規模に合わせ複数のモデル(A~E)と
様々なオプションをご用意しております。
施設様独自のご要望、運用に沿ったプランをご提案いたします。



資料請求、デモのご依頼はお気軽にどうぞ。
新しくなったニュートリメイトをぜひご覧ください。

DAIWA 大和電設工業株式会社

ヘルスケアビジネス事業部

〒980-0804 仙台市青葉区大町二丁目5番1号
TEL(022)216-3131 / FAX(022)216-3138

ヘルスケアビジネス事業部 ビジネス営業部 東京営業所

〒153-0064 東京都目黒区下目黒2-7-4 4F
TEL(03)6420-0930 / FAX(03)6420-0927

ヘルスケアビジネス事業部 ビジネス営業部 北海道営業所

〒062-0931 北海道札幌市豊平区平岸1条3丁目
2番33号 エクシオグループ株式会社北海道支店内
TEL(050)3154-1118 / FAX(022)216-3138

<http://www.ddk.co.jp/nutrimate.html>



※NUTRIMATEは大和電設工業株式会社の登録商標です。
※記載されている内容及び仕様は予告なしに変更する場合があります。