

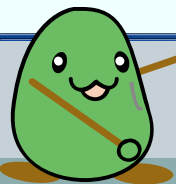
● 帳票 ①

🌱 新たな帳票を加えたカロリーメイク。
 同じ帳票でも様式を増やしているのので、ボタン以上にたくさんの帳票が
 てんこもりです。

新しい帳票がたくさん！！
 「日常業務」「データ分析・登録一覧」
 の2画面で構成されています。



ボタンを押すと、さらに様式が選べます。

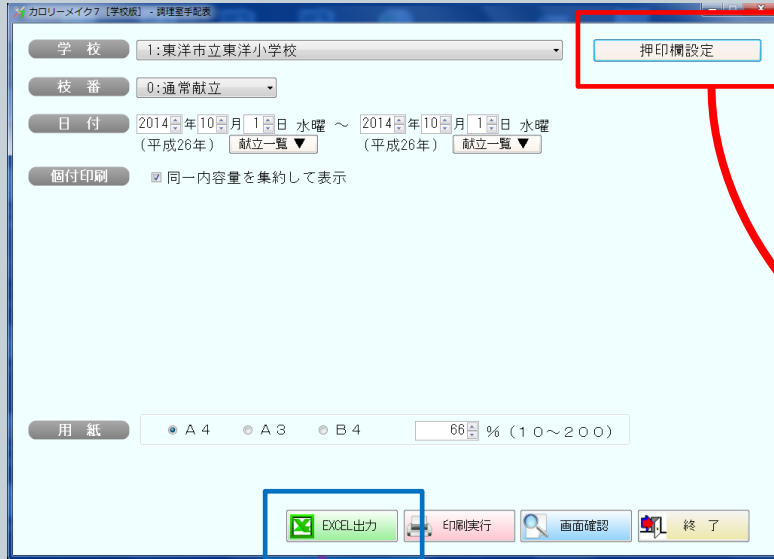


様式 縦型 横型 料理毎明細

NEW!!

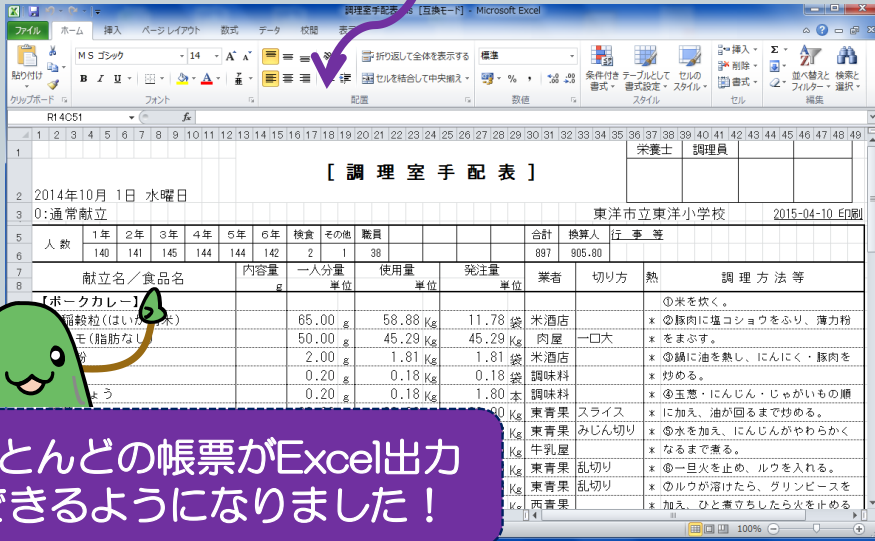
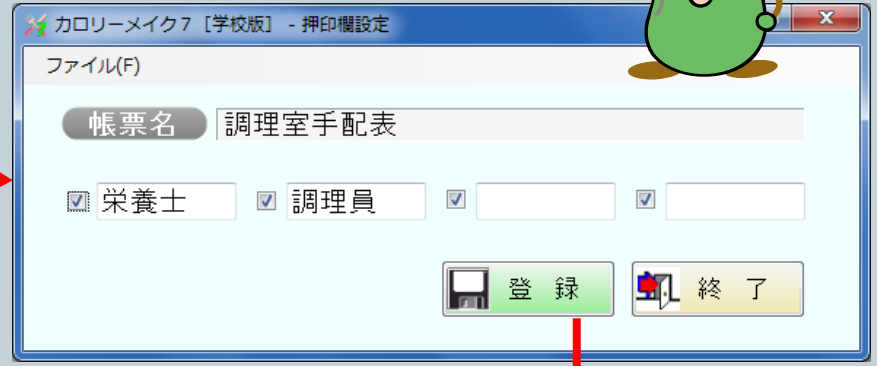
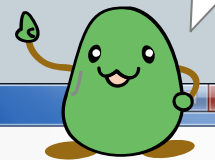
● 帳票①

こんどのカロリーメイクは押印欄も自分で作ることができちゃいます。
ほぼすべての帳票がExcel出力対応！



最大4つまで押印欄が作れます！
帳票ごとに担当者名を登録できます。

一度登録しておけば
ラクラクですね♪



ほとんどの帳票がExcel出力
できるようになりました！

[調理室手配表]

2014年10月 1日 水曜日
0:通常献立
東洋市立東洋小学校 2015-04-10 印刷

人数	1年	2年	3年	4年	5年	6年	検査	その他	職員	合計	換算人	行事等
140	141	145	144	144	142		2	1	38	897	905.80	
献立名/食品名	内容量	一人分量	使用量	発注量	業者	切り方	熱	調理方法等				
【ボークカレー】								①米を炊く。				
水稲穀粒(はいが精米)	65.00 g	58.88 Kg	11.78 袋	米酒店				* ②豚肉に塩コショウをふり、薄力粉				
★豚モモ(脂肪なし)	50.00 g	45.29 Kg	45.29 Kg	肉屋	一口大			* をまぶす。				
★薄力粉	2.00 g	1.81 Kg	1.81 袋	米酒店				* ③鍋に油を熱し、にんにく・豚肉を				
食塩	0.20 g	0.18 Kg	0.18 袋	調味料				* 炒める。				
白こしょう	0.20 g	0.18 Kg	1.80 本	調味料				* ④玉葱・にんじん・じゃがいもの順				
玉葱	30.00 g	28.90 Kg	28.90 Kg	東青果	スライス			* に加え、油が回るまで炒める。				
にんにく(りん茎)	1.50 g	1.48 Kg	1.48 Kg	東青果	みじん切り			* ⑤水を加え、にんじんがやわらかく				
★有塩バター	0.50 g	0.45 Kg	0.45 Kg	牛乳屋				* なるまで煮る。				
にんじん	20.00 g	18.68 Kg	18.68 Kg	東青果	乱切り			* ⑥一旦火を止め、ルウを入れる。				
じゃがいも	25.00 g	25.16 Kg	25.16 Kg	東青果	乱切り			* ⑦ルウが溶けたら、グリーンピースを				
ぶなしめじ	1.00 g	1.01 Kg	1.01 Kg	西青果				* 加え、ひと煮立ちしたら火を止める				
グリーンピース	5.00 g	4.53 Kg	4.53 Kg	東青果	下茹で			* 。				
★カレールウ	10.00 g	9.06 Kg	9.06 袋	調味料				* 。				