

●番外編②

🌱 「カロリーメイク7学校版」のアレルギー機能を、さらに強化してくれるサポートツール「アレルギー対応管理システム」のご紹介です。

パンや加工食品の配合を設定しておくことで、グラム数まで細かく表示してくれますよ。

印鑑欄も作れるから、やり取りミスのリスクも減らせますね！

カロリーメイク7【アレルギー対応管理システム】 - メインメニュー

栄養計算ソフト
カロリーメイク
Calorie Make

専用帳票出力ソフト
アレルギー対応管理システム

詳細献立表
アレルギー対応献立表
アレルギー対応連絡表
食物アレルギー対応カード
個人情報一覧表

アレルギー情報管理
データ保守
システム設定

区分 個人 アレルゲン

学校 1: 東洋市立東洋小学校

校番 0: 通常献立

学年 クラス

対象 すべて 個別 阿部信也

個人一覧検索▼

日付 2015年10月1日 木曜 ~ 2015年10月31日 土曜
(平成27年) 献立一覧▼ (平成27年) 献立一覧▼

アレルギー食品 アレルギー項目名を印字する

構成食品 構成食品を印字する

用紙 A4 A3 B4 68% (10~20)

EXCEL出力 印刷実行 終了

個人もしくはアレルゲンパターンどちらかで出力が可能です。

1年3組 氏名：熊谷隆 (卵, 乳)

0: 通常献立
2015年 9月 1日 ~ 2015年 9月30日

[詳細献立表]

9月8日(火)	9月9日(水)	9月10日(木)	9月14日(月)
献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名
水稲穀類(精白米) 48.00	【パンズパン】 ★パンズパン 60.00 薄力粉 50.00 ★細粒粉乳 2.00 パン酵母(乾燥) 1.50 食塩 1.00 ショートニング 3.00 本みりん 2.50 【本まご】 ★牛乳 206.00 【ささみチーズフライ】 ★ささみチーズフライ 60.00 鶏肉(ささ身) 39.55 ★プロセスチーズ 13.18 薄力粉 1.98 ★たまご 3.29 パン粉(乾燥) 3.29 食塩 0.02 白こしょう 0.00 トマトケチャップ 4.00 ウスターソース 1.20 米ぬか油 4.00 にんじん 4.00 じゃがいも 40.00 にんじん 4.00 玉葱 2.40 きゅうり 12.00 とうもろこし缶詰(缶) 4.00 ローズハム 4.00 ほうろんそう 4.00 りんご 5.60 ★マヨネーズ 8.00 レモン(果汁,生) 0.80 食塩 0.40 白こしょう 0.02 【カスタードプリン】 ★カスタードプリン 65.00	ひじきごはん 水稲穀類(精白米) 48.00 ひじき 2.40 にんじん 4.00 ごぼう 4.00 油揚げ 2.40 こいくちしょうゆ 4.00 にら 4.00 さいいんげん 4.00 【牛乳】 ★牛乳 206.00 【きずくゴマ揚げ】 ★牛乳 70.00 食塩 0.16 清酒(純米酒) 1.60 七味(小) 2.40 薄力粉 1.20 ★たまご 4.00 【鶏肉と大根の煮物】 鶏肉(鶏もも(皮なし)) 12.00 だいこん 24.00 にんじん 12.00 板こんにゃく 8.00 油揚げ 4.00 こいくちしょうゆ 3.20 本みりん 2.40 上白糖 0.80 清酒(純米酒) 0.80 【キャベツのさっぱり和え】 ★キャベツ 12.00 きゅうり 8.00 にんじん 4.00 ペーコン 4.00 パセリ 0.40 生わかめ 2.40 上白糖 2.40 【果物(りんご)】 りんご 37.50	【あんかけ】 ★牛乳 96.00 水稲穀類(精白米) 16.00 【揚げじゃがいものそぼろ煮】 じゃがいも 80.00 米ぬか油 4.00 キャベツ 16.00 にんじん 8.00 にら 16.00 にんじん 16.00 玉葱 2.40 米ぬか油 24.00 水 0.40 鶏肉風味調味料 3.20 こいくちしょうゆ 0.16 かたくり粉 1.60 上白糖 1.60 【甘酢あん】 かたくり粉 0.80 にんじん 4.00 こいくちしょうゆ 1.60 上白糖 1.28 米酢 1.60 食塩 0.08 【りんごジュース】 りんごジュース 150.00

学校長 担任 栄養士 保護者

●番外編②

給食管理ソフト「カロリーメイク7学校版」と連動するからこそその安心感、ですよ。

すべての帳票がExcel出力できるので、アレンジも自由自在！
必要な情報を的確に出力します。

[アレルギー対応献立表]

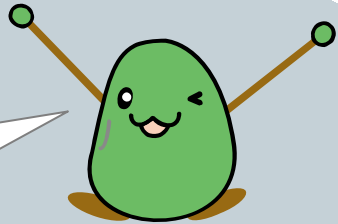
0:通常献立 2015年 9月 1日 ~ 2015年 9月30日				東洋市立東洋小学校 2015-09-14 印刷 (卵, 乳) 1年3組 氏名:熊谷隆			
日	献立名	栄養士記入欄	家庭記入欄	日	献立名	栄養士記入欄	家庭記入欄
9/1 (火)	★ポークカレー ★牛乳 大根サラダ 枝豆 果物(オレンジ)			9/9 (水)	★パンズパン ★牛乳 ★ささみチーズフライ ★ポテトサラダ ★カスタードプリン		
9/2 (水)	★丸パン ★牛乳 いちごジャム ★ホワイトシチュー ウインナー コールスローサラダ 麦ご飯			9/10 (木)	ひじきごはん ★牛乳 ★きすのゴマ揚げ 鶏肉と大根の煮物 キャベツのさっぱり和え 果物(りんご) あんかけ焼きそば		
9/3 (木)	★牛乳 ★中華サラダ わかめスープ ★スバゲティナポリタン ★牛乳 ★ごぼうサラダ 果物(バナナ)			9/11 (金)	★牛乳 ★梅干し炒め ★卵スープ 炒でとうもろこし ご飯 揚げじゃがいものそぼろ煮 甘藷あえ りんごジュース		
9/4 (金)	★牛乳 ★ごぼうサラダ 果物(バナナ)			9/14 (月)	★食パン ★牛乳 ★メープル＆マーガリン サケのオイル焼き ほうろん草のソテー ★ミネストローネ、★ヨーグルトあえ わかめご飯 ★牛乳 さばの塩焼き 和風サラダ すまし汁(わかめ・みつば)		
9/7 (月)	★牛乳 ★牛乳 ★梅の照り焼き ごま和え 味噌汁(まいたけ) 果物(いちご) 麦ご飯			9/15 (火)	★食パン ★牛乳 ★メープル＆マーガリン サケのオイル焼き ほうろん草のソテー ★ミネストローネ、★ヨーグルトあえ わかめご飯 ★牛乳 さばの塩焼き 和風サラダ すまし汁(わかめ・みつば)		
9/8 (火)	★牛乳 ★牛乳 ★梅の照り焼き ごま和え 味噌汁(まいたけ) 果物(いちご) 麦ご飯			9/16 (水)	★食パン ★牛乳 ★メープル＆マーガリン サケのオイル焼き ほうろん草のソテー ★ミネストローネ、★ヨーグルトあえ わかめご飯 ★牛乳 さばの塩焼き 和風サラダ すまし汁(わかめ・みつば)		
9/9 (水)	★丸パン ★牛乳 いちごジャム ★ホワイトシチュー ウインナー コールスローサラダ 麦ご飯						
9/10 (木)	★丸パン ★牛乳 いちごジャム ★ホワイトシチュー ウインナー コールスローサラダ 麦ご飯						

【アレルギー対応連絡表】

以下のように対応させていただきます。また、ご意見ご要望等ありましたら事務局へご連絡をお願いします。

1年3組 氏名:熊谷隆	献立名	原因食品	対応方法
9/1 (火)	ポークカレー	牛乳	
9/2 (水)	丸パン	牛乳	
	ホワイトシチュー	卵	
	ホワイトシチュー	牛乳	
9/3 (木)	中華サラダ	牛乳	
9/4 (金)	スバゲティナポリタン	牛乳	
	スバゲティナポリタン	牛乳	
	ごぼうサラダ	牛乳	
9/7 (月)	牛乳	牛乳	
9/8 (火)	牛乳	牛乳	
9/9 (水)	パンズパン	牛乳	
	ささみチーズフライ	牛乳	
	ポテトサラダ	牛乳	
	カスタードプリン	牛乳	
9/10 (木)	牛乳	牛乳	
	きすのゴマ揚げ	牛乳	

すぐに使える帳票をご用意しています。
設定や使い方は難しくないで、
導入後、スムーズにご活用いただけます♪



食物アレルギー対応カード

9月9日 東洋市立東洋小学校 通常献立
1年3組 熊谷隆

除去したアレルゲン

パンズパン

卵 乳

食物アレルギー対応カード

9月9日 東洋市立東洋小学校 通常献立
1年3組 熊谷隆

除去したアレルゲン

牛 乳

食物アレルギー対応カード

9月9日 東洋市立東洋小学校 通常献立
1年3組 熊谷隆

除去したアレルゲン

牛 乳

食物アレルギー対応カード

9月9日 東洋市立東洋小学校 通常献立
1年3組 熊谷隆

除去したアレルゲン

ポテトサラダ

卵

食物アレルギー対応カード

9月10日 東洋市立東洋小学校 通常献立
1年3組 熊谷隆

除去したアレルゲン

牛 乳

乳

食物アレルギー対応カード

9月9日 東洋市立東洋小学校 通常献立
1年3組 熊谷隆

除去したアレルゲン

カスタードプリン

卵 乳