給食管理システム　【別紙】

1.　給食管理システム基本要件

1.　基本要件

（1） システム起動はID、パスワードによる認証の仕組みとなっていること。

（2） ユーザ単位に業務メニューが選択でき、表示順もユーザ単位に作成できること。

（3） データのバックアップは自動で行えること。

（4） メニュー構成はメニューグループ単位に業務メニューを管理できていること。

（5） ユーザ単位に操作ログが管理され、データの追加、修正についてユーザを追跡可能であること。

（6） ユーザ単位に前回値情報を保持することで、業務メニュー上に以前の設定が表示することが可能であること。

（7） 複数台構成にて稼働できること。

（8） 電子カルテ・オーダーなど他システムとの連携実績があること。

（9） 操作ログを管理できること。操作ログには日付・時間・職員ID・使用端末IP・処理名・操作を表示可能で、履歴の検索ができること。

（10） 最新版の集団給食指導要綱関連帳票を搭載していること。

（11） 最新版の日本人の食事摂取基準に準拠していること。また保守内にて更新対応すること。

（12） 最新版の日本食品標準成分表・アミノ酸成分表・脂肪酸成分表・炭水化物成分表に準拠していること。また保守内にて更新対応すること。

（13） 日本食品標準成分表・アミノ酸成分表・脂肪酸成分表・炭水化物成分表の切替日は任意に設定できること。

（14） 糖尿病食事療法のための食品交換表（第7版）に準拠していること。

（15） 各入力項目は、全て検索機能（カナ検索、一覧検索等）があること。

（16） 食区は朝・昼・夕・朝間食・昼間食・夕間食の6回食で管理でき、食数、献立関連の入力及び変更に対応でき、システム全般に反映できること。

（17） 帳票含む過去データを保持し確認および再出力できること。

（18） 軽減税率に対応していること。

（19） 全ての帳票に対し、プレビューできること。

（20） 複数施設管理ができ、管理方法も個人毎／食数のいずれか設定できること。

（21） オーダー受信や帳票の出力を時間を指定して自動で行えること。

（22） 栄養指導システム（オプション）と連携できること。

（23） NSTシステム（オプション）と連携できること。

（24） 病棟入力システム（オプション）と連携できること。

（25） チルシステム（オプション）と連携できること。

（26） 調乳システム（オプション）と連携できること。

2. 自動処理・印刷

（1） 自動運転機能により、指定時間においてあらかじめ設定した、複数の業務を時系列に処理が可能であること。
（2） 各管理（食数管理、栄養・献立管理、材料管理、在庫管理）の集計処理・印刷において、時間設定による自動実行またはボタンクリックでの一括実行ができること。
（3） 複数の印刷や集計処理を1グループとして複数登録ができ、そのグループ単位で自動、一括実行ができること。
（4） 管理画面によりエラー発生を確認でき、管理画面より再実行が可能であること。

（5） 印刷指示は一日サイクルと週間サイクルが指定が可能であること。また、その単位では回数指定の制限は無いこと。
（6） 各集計処理・印刷の条件は、設定画面にて各機能毎に詳細に設定できること。

（7） 専用パソコンなしに、自動運転機能を実行することが可能であること。

（8） 自動処理・印刷の状況・設定・実行は、各端末よりできること。

3. 食数管理

3.1 食事箋管理

（1） 移動・食事オーダ（病棟・病室・食種・主食・食事コメント）をユーザの運用に合わせ、手動にて電子カルテシステムから取り込む事ができること。また、自動運転に設定することで指定した時間にあわせて、取り込み、変更者リスト、食札など運用に必要な帳票を印刷可能であること。

（2） 患者プロファイル情報（食物アレルギー）については、手動、自動にて最新の情報を取得し食事箋情報に反映することが可能であること。
（3） 電子カルテシステムと患者情報（ID、氏名、フリガナ、生年月日、性別）の連携ができること。

（4） 電子カルテシステムと身体情報（身長、体重）の連携ができること。またそれらの履歴を参照できること。

（5） 患者情報（ID、氏名、フリガナ、生年月日、性別）の登録ができること。

（6） 身体情報（身長、体重、活動係数、ストレス係数、たんぱく質係数、水分係数）の登録ができること。

（7） 身長、体重、活動係数、ストレス係数、たんぱく質係数、水分係数から標準体重、肥満度、BMIを入力できること。また、履歴を参照できること。
（8） 患者ID以外にフリガナ、氏名による患者検索ができること。

（9） 患者毎に入院・退院情報及び食事変更情報が登録できること。

（10） 病棟・病室が登録できること。

（11） 食種・主食・飲物・コメントの登録ができること。

（12） 経管栄養の登録ができること。

（13） フリーコメントが登録できること。

（14） 患者毎に加算・非加算情報が登録できること。

（15） あらかじめ食種毎に食種・主食・飲物・コメントの組み合わせパターンを登録できること。

（16） 登録した組み合わせパターンを使用して、食事箋入力が容易に登録できること。

（17） 食事計画（例：アップ食）が登録できること。

（18） 登録した食事計画を使用して、食事箋入力が容易に登録できること。

（19） 食事箋入力画面で入・退履歴が一覧で確認できること。

（20） 再入院時は過去の最終食事歴（食種・主食・コメント）を利用して、食事箋入力ができること。

（21） 性別、生年月日、入退年月日、病棟、食種、主食、コメント、肥満度、配膳先、フリーコメント、経管栄養、から複数条件を設定して患者検索が可能であり、検索結果を一覧表として出力できること。その際コメントについては複数コメントのOR検索もしくはAND検索が可能なこと。

（22） 食事情報（食種・主食・飲物・コメント・病棟・病室・加算情報）の履歴が同一画面上で確認できること。

（23） 食事箋情報より実施食数集計ができること。集計した結果を実施食数入力画面で確認・修正できること。

（24） 食事箋関連マスタ(病棟・病室・食種・主食・コメント・担当科・病名）の追加・修正ができること。また各種一覧表を出力できること。

（25） 食事箋情報（主食・アレルギー・禁止コメント）より代替献立の作成・管理ができること。

（26） 主食は、特定の主食料理に対し変換が可能であること。

（27） コメント(アレルギー・禁止）は複数コメントに対応し、コメントの組み合わせにより代替料理変換ができること。

（28） 個人献立・代替料理に対しコピー（過去実績データからのコピー）ができること。

（29） 患者検索の情報をプレビュー画面で確認できること。

（30） コメント情報(主食・飲物)を集計し食数の確認・修正ができること。またその結果を発注に反映させる事ができること。

（31） 禁止コメントにおいては禁止食品を含む料理に対し代替料理登録ができ、変更前料理と代替料理の一覧表の出力が出来ること。また登録内容をふまえた発注処理ができること。

3.2　選択食食数管理

（1） 患者毎に選択定食情報を登録し、発注用の食数として集計することができること。

（2） 定食情報の一括設定ができること。

（3） 定食毎の選択食数の合計食数が確認できること。

（4） 患者別選択メニュー一覧表の印刷ができること。

（5） 週間選択メニューアンケート用紙の印刷ができること。

3.3　患者情報・食数関連の帳票出力

以下の帳票が出力できること。

（1） 食事変更患者一覧表が出力できること。
・食事箋入力画面で入力した患者情報（病棟・病室・食種・主食・コメント）においての変更前・変更後情報が出力できること。

（2） 患者台帳が出力できること。
・指定した期間の患者情報（ID、氏名、性別、生年月日、入院日）、食事情報（病棟・病室・食種・主食・コメント・フリーコメント）の出力ができること。
・対象年月日（期間）が指定できること。
・全患者または患者指定ができること。
・患者ID順またはフリガナ順で出力できること。

（3） 患者別給食一覧表が出力できること。
・指定した年月の患者毎の食種歴が出力できること。
・年月、食事種類（朝昼夕）の指定ができること。
・出力順は患者ID、フリガナ、病棟から出力順を選択できること。

（4） 食種別患者一覧表が出力できること。
・指定した年月日、食事種類（朝昼夕）の食種毎の患者一覧が出力できること。また、主食・コメント・フリーコメント・経管・調乳・診療科・主治医・病名・配膳先も印字できること。
・出力条件は年月日、食事種類（朝昼夕）、食種、病棟が指定できること。
・出力順は第一条件として食種・病棟/病室順、病棟/病室・食種順より選択できること。第二条件として患者ID順、フリガナ順から選択できること。

（5） パターン食数表が出力できること。
・指定した年月日、食事種類（朝昼夕）の病棟、食種、主食、コメント、経管、選択食の項目から病棟別食種別コメントの食数表、食種別コメント、主食別コメントなど、項目から選択した食数表が出力できること。
・表示項目（病棟、食種、主食、コメント、調乳、経管、選択食）の並び順・小計位置が自由に変更できること。
・表示項目（病棟、食種、主食、コメント、調乳、経管、選択食）はパターンを登録できること。
・年月日、食事種類（朝昼夕）の指定ができること。

（6） 食札が出力できること。
・病棟・病室・患者氏名・食種・主食・コメントの印字ができること。
・出力順は病棟病室・食種・氏名・患者IDから選択できること。
・対象患者は変更患者全て、変更患者のうち未出力分のみ、指定患者のみ、全患者から選択できること。
・食種・主食・コメント・病棟・病室・氏名の文字がカラープリンタによりカラー印字が可能であること。

（7） 病棟別食数集計表が出力できること。
・病棟毎の食種・主食・コメント・経管の食数が出力できること。
・年月日、食事種類（朝昼夕）の指定ができること。
・合計食数の印字もできること。

（8） 病棟別コメント一覧表が出力できること。
・病棟別、コメント別の患者一覧が出力できること。
・複数コメントについてORもしくはAND検索指定ができること。
・食種、病室も印字されていること。
・年月日、食事種類（朝昼夕）、病棟の指定ができること。
・出力項目（禁止・付加・その他・飲み物）の指定ができること。

（9） 経管栄養一覧表を出力できること。
・指定した経管栄養に該当する患者一覧を印刷することができること。
・出力順は病棟コード・病室コード順・患者ID・氏名カナより選択できること。

（10） 食種別月間食数表が出力できること。

（11） 食事摂取基準算出表を出力できること。
・年齢、性別、身長、体重、活動係数、ストレス係数、たんぱく質係数、水分係数、より食事摂取平均基準量を自動算出できること。

3.4　日報・月報・年報の帳票出力

（1） 食数リスト（日報）が出力できること。
・食種毎、食事種類（朝昼夕）毎に食数が印字されること。
・食数管理区分（例：常食・軟菜食・特別食・職員食。最大20区分設定可能なこと。）毎の食数が確認できること。
・食数管理区分毎の加算・非加算の食数が確認できること。

（2） 食種別月間食数表（月報）が出力できること。
・日付毎、食種毎、食事種類（朝昼夕）毎に食数が印字されること。
・1日計、1カ月合計、平均が印字されること。
・食数管理区分（例：常食・軟菜食・特別食・職員食。最大20区分設定可能なこと。）毎の食数が確認できること。
・食数管理区分毎の加算・非加算の食数が確認できること。

（3） 患者別給食一覧表（月報）が出力できること。
・食種を日付毎に確認できること。
・指定した月の患者毎の加算・非加算情報が日付毎に確認できること。
・患者毎に食事種類別合計と加算・非加算毎の合計が確認できること。
・患者毎に1日・1カ月合計が印字できること。
・出力順は病室・患者ID・氏名カナより選択できること。

（4） 患者台帳が出力できること。
・指定した患者もしくは日付で食事箋入力された内容を確認できること。
・患者指定の場合は期間で確認できること。

（5） 患者データをもとに年齢構成表の出力ができること。日本人の食事摂取基準に対応していること。
・各年齢区分毎の基準量はユーザ独自の基準値を登録することができること。
・食事箋入力画面で登録した患者情報・食事情報から各年齢区分の人数が集計できること。
・また、人数の直接入力も行えること。

（6） 食種別延べ食数一覧表が出力できること。
・月毎、食種毎、食事種類毎に食数が印字されること。
・指定した年度（4月～翌3月）で出力できること。
・食数管理区分毎の食数が確認できること。
・食数管理区分毎の加算・非加算の食数が確認できること。
・1カ月計、年度合計、平均が印字されること。

（7） 食種別月間食数表が出力できること。
・指定した月の食種毎の食数が日付毎に出力できること。
・1カ月計、年度合計、平均が印字されること。

4.　栄養・献立管理

4.1　献立作成

（1） 献立作成状況を一覧表示でき、献立未入力食種を簡単に把握できること。

（2） 献立は、朝・昼・夕と、それぞれの食区の間食の計6回食登録できること。

（3） 食種毎に表示する栄養価を設定できること。

（4） 食種毎に基準値を登録できること。

（5） 食種毎に作成許容幅を設定でき、過不足を色表示（赤・青）できること。

（6） 献立作成時に期間指定による提供栄養価をグラフ表示して容易に食品構成基準値と比較できること。

（7） 献立作成時、栄養価、糖尿単位、予定材料費を参照しながら（各数値を表示する時、料理、食品の表示が消えてはならない）料理及び食品の入力・変更等ができること。なお、栄養価は朝・昼・夕・間・1日計・目標・料理・食品が同時に表示できること。
（8） 献立作成時、1日の栄養価は成分表、アミノ酸組成、脂肪酸組成、炭水化物組成の全ての栄養価が参照できること。
（9） 献立作成中も画面を切り替えることなく料理、食品、成分マスタの作成ができること。

（10） 但し料理マスタを登録しなくても献立作成ができること。

（11） 献立作成時、食種ごとに主食と飲物は別管理できること。（料理ではなく）規定値の量で栄養計算できること。
（12） 献立作成時、食品検索はカナ、食品群別にでき、料理検索はカナ、分類（煮物、焼物、汁物等）別にできること。
（13） 献立は、全ての期間（過去分も）のデータを保持できること。

（14） 病棟掲示のメニュー表はイラストまたは写真の出力ができること。

（15） 献立編集時に5回分までさかのぼることができること。

（16） 献立入力時に、発注規格とは別に1個当たりの量を設定できるようにし、g数入力とは別に個数入力も行えること。
（17） 期間、食区、セレクト、指定、画像を指定し、献立複写、交換、削除が行えること。その際、1食種から複数食種も行えること。
（18） 食種グループを設定し、グループ単位で複写できること。

（19） 分量倍率も設定し、コピーできること。

（20） 料理でも同じように行えること。

（21） 料理単位で各食種ごと一括で編集（同一料理を1食種ずつ開かずに、食品の変更、追加、量の変更、料理名の変更）できること。
（22） 同料理内容だけの食種が検索でき、食種を選択して料理の入れ替えができること。

（23） 料理マスタから料理を検索し、呼出し、修正して入れ替えができること。

（24） 期間を選択し、既存献立から料理を検索して、呼出し、修正して入れ替えができること。

（25） 期間指定で使用されている食品（g数指定も可能）を検索し、別食品に変更したり、g数のみ一括で変更できること。
（26） 期間指定で、献立に使用されている料理を検索し、別の料理に一括で変更できること。

（27） 食種展開後、各食種に行指定で食品を一括で追加できること。

（28） 栄養素を指定し、量を入力することで食品を検索できること。

（29） 料理・食品の重複チェック機能を持ち、別のものにも変更できること。

（30） 食種展開後、料理の順番を一括で変更できること。

（31） 食品ごとに代替え食品を設定し、禁止コメントと紐付が行えること。

（32） 食品ごとに調理形態を設定でき、帳票反映できること。

（33） また、その際に、栄養素の換算もでき、g数に反映できること。

（34） 食種グループを設定し、横並びに献立の内容を確認・修正できること。

（35） 日付・食区・食種を2パターン設定し、比較しながら内容を確認・修正できること。

（36）各食種毎に、食品構成を入力し栄養量の基準値が作成できること。

（37）食種毎の基準値を通常の基準値とは別に幅で登録できるようにし、その値を元に栄養量の過不足を画面上で色分けするなど確認できること。
（38）食種を指定して、1カ月分の材料費が計算できること。

（39）1日計算、月計算が食種ごとに行え、プレビュー・印刷が行えること。

（40）月計算は期間を自由に指定して出力できること。

（41）調理用の食数を登録できること（予定数ではない）。

（42）登録された調理数で献立関連の指示書を出力できること。

（43）患者の食事アレルギー情報を献立データと照合し、患者別に複数アレルギーに該当する料理をチェックできること。
（44）そのチェック画面から代替料理の登録、または個人献立の作成が行えること。

（45）チェック後の一覧を出力できること。

（46）事前に個人献立が作成でき、帳票や発注に反映できること。

（47）個人献立作成画面では患者食事情報が1日分表示され、個人の主食、飲物、付加食、経管栄養を加味した栄養価を参照できること。
（48）個人献立作成画面で個人献立が初期表示されアレルギー情報との照合結果の該当食品、アレルギーコメントが表示されること。
（49）献立編集中にリアルタイムでアレルギーチェックでき、編集中でも確認できること。

（50）食事変更時に前回の個人献立を流用して献立作成できること。

（51）個人献立の作成状況をカレンダー形式で確認できること。

（52）料理毎に基本の代替料理を4つ設定できること。

（53）代替料理作成画面では元料理からコピーして利用できること。

（54）代替料理の編集中にリアルタイムでアレルギー情報を反映できること。

（55）期間ではなく複写元と複写先の日付を自由にカレンダ上で指定して一括で複写できること。

（56）主食・飲物のチェックは、複数食種一括で登録できること。

（57）献立を別データとしてフォルダに保存できること。また簡単な操作で復元できること。

（58）画面上で暫定荷重平均基準値が登録できること。

（59）献立データをCSV変換にてEXCEL出力できること。

（60）献立の料理毎に写真登録ができること。

4.2　献立関連の帳票出力

（1）予定・実施献立表（1週間）が出力できること。
・1献立を1週間分表示できること。
・EXCEL出力ができること。
・料理名、食品名および一人当たりの分量、1献立当たりの栄養価、温冷区分が表示できること。

（2） 予定・実施献立表（食種展開）が出力できること。
・1枚に複数献立を表示できること。
・EXCEL出力ができること。
・料理名、食品名および一人当たりの分量、1献立当たりの栄養価、温冷区分、食数が表示できること。
・同じ食品・料理の場合は「〃」表示ができること。
・食種の並び順は自由に設定できること。

（3） 予定献立表が出力できること。
・複数献立が出力でき、総使用量表示ができること。
・総使用量を個数でも表示できること。
・1日単位に料理名/食品名、可食量/使用量、食数、温冷区分を表示できること。
・献立種類の並び順は自由に設定できること。
・総使用量の計算時の食数は予定食数または食事箋情報のどちらかが選択できること。

（4） 料理別調理表が出力できること。
・料理毎に食品、1人分量、総使用量が出力できること。
・一覧表形式、カード形式で印刷ができること。
・食種毎の食数、合計食数の出力ができること。
・総使用量の計算時の食数は予定食数または食事箋情報から選択できること。
・出力順は料理検索・食種コード・料理コード・料理名・ふりがなから選択できること。

（5） 仕込表が出力できること。
・一覧表形式、カード形式で印刷ができること。
・食品別に料理毎に使用する数量が出力できること。
・出力する食品の指定ができること。
・数量計算時の食数は予定食数または食事箋情報から選択できること。
・総使用量をkgまたはgで表示することができること。
・出力順は食品名・大中小分類・食品分類・食品コードから選択できること。

（6） 出庫表が出力できること。
・食品毎、材料管理区分（例：常食、特別食、患者外）毎の数量が出力できること。
・数量計算時の食数は予定食数または食事箋情報から選択できること。
・出力対象食品は即日食品・即日在庫食品・在庫食品を選択できること。

（7） 週間献立表が出力できること。
・1献立の料理名を1週間分表示できること。
・食事種類（朝昼夕）別、1日合計の栄養価を表示できること。
・表示する栄養素は選択できること。
・EXCEL出力ができること。

（8） 献立表（交換単位表示）が出力できること。
・糖尿病・腎臓病・糖尿病性腎症の各交換表単位を表示したものが出力できること。
・単位は食品毎に表示され、1食計・1日計が算出されること。

（9） 月間献立表をエクセル形式で出力できること。

（10） 栄養分析表が出力できること。
・献立毎、料理毎、食品毎に総括成分、アミノ酸組成、脂肪酸組成、脂質生理指数を算出し出力できること。

（11） 栄養計算結果画面で成分値を確認できること。
・献立作成画面で、作成した献立の栄養価、アミノ酸組成、脂肪酸組成、交換単位、食品構成を確認することができること。

（12） 食品の加熱・加工の記録簿（中心温度記録表）が出力できること。

（13） 検食簿が出力できること。
・選択メニュー時は印字する定食が指定できること。
・栄養価表示ができること。
・印字する栄養素は選択できること。

（14）給食日誌が出力できること。
・献立が印字されること。
・日誌用区分毎（ユーザにてグループ分けが可能な区分毎）の実施食数が出力されること。

（15）加重平均成分値表が出力できること。
・登録した献立データを利用し加重平均成分値の算出ができること。
・算出したデータを確認・修正できること。
・算出しない場合でも入力ができること。
・印刷前にプレビュー画面で確認ができること。

（16）食品構成表が出力できること。
・加重平均成分値を利用し作成できること。

（17）週間献立表（写真付）が出力できること。
・画像毎の料理コードを事前に登録でき、登録することで週間献立表に該当の料理の画像を印刷できること。
・エクセル出力ができること。

4.3　日報・月報の帳票出力

（1）給与食品検討表（7日間及び10日間単位）が出力できること。
・指定した期間において日付毎に食品群毎の献立使用量が食品群別に出力できること。

（2）給与栄養量表が出力できること。
・指定した月において日付毎に各栄養素毎の栄養量が確認できること。
・表示する栄養素は選択できること。

（3）食品量表が出力できること。
・登録した献立データをもとに出力できること。
・表示する栄養素は選択できること。
・日付は期間指定できること。

4.4　個人献立管理

（1）個人献立を自動で作成することができること。
・主食対応、飲物、付加、禁止コメント対応を行った献立を自動で作成することができること。
・共通コメントは保持している20個すべてを表示することができること。
・画面に表示されている一覧を印刷することができること。

（2）個人献立を作成・編集することができること。
・禁止コメントから自動的に作成された献立の編集を行うことができること。
・個人献立を新たに作成することができること。
・朝食・昼食・夕食を1画面で作成することができること。

（3）献立の作成状況を確認することができること。

5.　材料管理

5.1　発注管理

（1）発注時の単位（g、kg、箱、袋等）は食品ごとに設定できること。

（2）発注日、納品日、使用日の管理が行えること。また各種帳票にも反映できること。

（3）消費税は内税、外税、税率設定ができること。

（4） 発注状況（予定数登録、即日分、在庫分集計）がカレンダーで確認できること。

（5） 発注用食数は現時点の入院個人データをもとに集計し、この食数を修正、変更することにより確定できること。
（6） 発注食数は日別／食種別／朝・昼・夕別／セレクト別の予定人数の修正ができること。
また、登録した予定食数を日別、セレクト別にプレビュー及び印刷ができること。
（7） 発注集計は即日分（生鮮）、在庫分別々に集計できること。

（8） 発注内容変更画面において、納入日・給食日・食区指定ができ、納入日・業者・発注数量など変更できること。
（9） 食品の設定で形態別（刻み、ミキサー等）に発注率を設定でき、集計も別行で表示されること。

（10） 食品の設定で、献立に入力したg数別に切り身などの集計ができること。（食品を増やさずに1食品で複数の規格で発注できること）
（11） 変更画面において、同一食品であれば、複数日のデータを合算できること。

（12） 入荷登録は、単価は直近の入力した単価が表示されること。

（13） 入荷処理中は常に仕入先の合計金額を表示できること。

（14） 納入日指定で発注書が出力できること。

（15） 個人の主食・飲物・付加・濃厚流動を発注へ反映できること。

（16） 個人の代替料理、または、個人献立を発注に反映できること。

（17） 食品の検収時に、検収簿の作成ができ、温度、鮮度等の管理ができること。

（18） 棚卸の登録ができること。

（19） 日々の入出庫データを元に受払の作成ができること。食品ごとに月末時、現在庫量をもとに一括修正できること。

5.2　仕入管理

（1） 発注データを基に納品処理ができること。

（2） 発注と納品データが異なる場合の修正（注文量・単価、金額）ができること。

（3） 発注食品、業者、単価、納品数量等の変更が食事種類毎および1日単位で業者別に行えること。

（4） 材料管理区分別（例：常食、特別食、患者外）に納品量、納品金額の確認ができること。

（5） 納品日の変更ができること。

5.3　材料管理関連の帳票出力

（1） 予定食数リストが出力できること。
・食種毎、食事種類（朝昼夕）毎に食数が印字されること。
・食数管理区分（例：常食・軟菜食・特別食・職員食。最大20区分設定可能なこと。）毎の食数が確認できること。

（2） 棚卸表が印刷できること。

（3） 納品書が出力できること。

（4） 注文書が出力できること。
・業者別毎に使用日別の注文書が出力できること。
・即日食品のみまたは在庫食品のみでも出力できること。
・期間指定、全業者／業者指定ができること。
・仕入単位換算値が表示されていること。

（5） 食材、検収の記録簿（納品時の鮮度・品質・品温等の記録簿）が出力できること。

（6） 仕入入力チェックリスト（仕入データの一覧表）が出力できること。

（7） 仕入金額一覧表が出力できること。

（8） 仕入業者マスター覧表が出力できること。

（9） 注文差異リストが出力できること。

6. 在庫管理

6.1 在庫処理

（1） 使用食品の自動引落処理ができること。

（2） 自動引落処理後の出庫データの修正ができること。

（3） 棚卸調整ができること。（実在庫量）

（4） 即日食品に関しては発注量を出庫量として活用できること。在庫食品については献立データと食数データをもとに出庫量を計算し、作成された出庫データは確認・修正ができること。

（5） 1ヶ月の入出庫状況確認が1画面で確認できること。（在庫量、受払履歴）

（6） 在庫データは材料管理区分別（例：常食・特別食・患者外。最大5区分登録可能。）で管理できること。

（7） 実在庫量との在庫修正処理として割振自動調節が可能であること。

6.2 在庫関連の帳票出力

（1） 給食材料消費日計表が出力できること。
・食品別、朝・昼・夕別の使用量と出庫金額が印字されること。
・朝昼夕別の1食平均単価および1日平均単価が印字されること。

（2） 食品出納表（各在庫食品の入出庫明細表）が出力できること。

（3） 給食材料費計算表（1ヶ月の材料費一覧及び平均を表示）が出力できること。
・材料費は朝昼夕別または1日のどちらかが確認できること。
・指定した月において日付毎の材料費および1ヶ月の平均が確認できること。

（4） 在庫受払簿が出力できること。
・在庫食品毎の繰越・入庫・出庫・残高が確認できること。

7. マスタ登録

7.1 食品マスタ

（1） 最新の日本食品標準成分表を提供可能であること。

（2） g以外に切、本、枚などの単位で献立登録ができること。

（3） 加工食品の内訳入力ができること。

（4） 各交換表単位を自動計算できること。また1単位あたりのg数の修正もできること。

（5） アレルゲン情報（27種類）を登録することが可能であること。

（6） 既存の食品から新たに食品マスタを参照作成できること。

7.2 料理マスタ

（1） 1料理に対し99食品登録できること。

（2） 栄養価を確認しながら食品・分量が登録できること。

（3） 既に登録している料理マスタを複写して、食品・分量を追加・変更し新しい料理マスタとして登録できること。

（4） 作り方を登録できること。

（5） 作り方・画像・栄養価付き料理レシピが印刷できること。

7.3 既存システムからのマスタ移行

（1） 既存給食システムからのマスタ移行又は、マスタ登録を行うこと。

8. Incident&緊急時対策

（1） バックアップを暗号化できること。

（2） タイマーによる自動バックアップができること。

（3） 7世代以上のバックアップができること。

（4） ハード障害時用に予備システムを構築していること。

（5） ランサム対策として未来分の食札データ(EXCEL)をデータ格納できること。

（6） 表示しきれないコメントがある食札には※印を印字できること。

（7） バックアップデータを用いた復旧（リストア）が実施できること。

（8） 障害発生時にはバックアップデータを用いて速やかにシステム復旧が行えること。

9. オーダー、電子カルテ連携

（1） オーダー・電子カルテシステムとの接続の場合は運用に沿ってリアルタイム又はバッチ連携を選択できること。

（2） オーダー・電子カルテシステムとの連携はタイマーでの取込ができること。

（3） タイマー取込は各食区ごとに複数設定できること（仮〆、本〆、後〆など）。

（4） タイマー取込ごとに指定帳票の自動出力ができること。

（5） タイマー取込ごとの差分帳票を出力できること。

（6） 再印刷にできること。

（7） 栄養システムPCに電子カルテ端末インストールを行うこと。

10. サポート体制

（1） 問い合わせ及び障害対応は、平日9時から17時まで対応すること。

（2） 緊急時サポート体制は、24時間365日連絡体制があること。

（3） 成分表、食事摂取基準、診療報酬改定、監査関連帳票などは別途契約の保守内にて行うこと。

11. 栄養システムPC

（1） デスクトップPC 2台

（2） 仕様は以下を満たすこと。
1.21インチディスプレイ
2.CPU Core i5以上
3.メモリ 16GB以上
4.記憶容量 SSD 512GB以上
5.デバイス DVD又はスーパーマルチ装備
6.OS Windows11 Pro 64bit
7.5年訪問保守サービスを含めること。
8.ウイルス対策ソフトを導入し、最新の定義ファイルを適用できること。
9.院内ネットワークに接続し、電子カルテシステムとの連携が可能であること。
10.ウイルス対策ソフトを導入し、保守期間中はライセンスを維持すること。
11.HDD等の記録媒体を交換又は廃棄する場合は、記録された情報が復元できない方法により適切に消去すること。

（3） USB-HDD 2台
HDD故障時又は廃棄時には、保存されたデータを適切に消去し、情報漏えい防止対策を実施すること。

（4） 搬入、据え付け、設置を行うこと。

12. その他

（1） 検印欄はその帳票ごとで検印者の設定を変更できること。

（2） USB接続の外付けHDD等の外部記憶媒体にバックアップが行えること。なお、バックアップ媒体は本調達に含むこと。

（3） 献立データ、日計処理データ（食数、棚卸、仕入、出庫）の削除処理が行えること。