

(別紙)機能要件一覧表

※以下の機能のために必要な基本的機能は、前提条件として有すること。

必須○
要望▲

A パッケージ標準搭載
B カスタマイズ対応
C その他(詳細及び費用を記入)
D 対応不可

項番	分類1	分類2	仕様	必要	対応可否	カスタマイズ費用	備考
1	システム全般	全般	ログイン画面において、パスワードによる認証画面を有すること。	○			
2		全般	操作履歴が確認できること。(保守対応可)	○			
3		全般	データの自動バックアップを行うことができること。	○			
4		全般	祝日及び長期休暇が登録できること。	○			
5		全般	小・中学校の夏休み中は、保育園のみ給食を実施するため、これに対応できること。	○			
6		全般	新年度へ移行する際、学年繰上げ処理ができること。	○			
7	献立作成業務	食数	クラスごとの基準食数(食数及び牛乳数又は牛乳除去数)を登録、修正、翌月以降へ継続できること。	○			
8		食数	基準食数を基に見積及び材料費が計算できること。	○			
9		食数	基準食数登録後の変更が一覧で入力できること。(学校・園別に1日ごとのクラス内訳一覧、クラス別に1か月ごとの一覧)	○			
10		食数	食物アレルギーによる牛乳除去対象者数を牛乳除去の基準数としてクラスごとに登録、修正、翌月以降へ継続できること。登録後の変更が入力できること。牛乳の発注数量に反映できること。	○			
11		食数	画面上で、食数及び牛乳除去数がそれぞれ一覧で確認できること。(学校・園別に1日ごとの一覧、クラス別に1か月ごとの一覧)	○			
12		食数	行事や学級閉鎖等によるクラス中止、学年中止、学校中止の入力ができること。	○			
13		食数	試食会の食数が管理できること。	○			
14		食品	食品登録、修正、削除ができること。	○			
15		食品	食品検索ができること。(食品名検索、一覧表示、食品群絞り込み検索 等)	○			
16		食品	登録済の食品から情報を引用する複写登録ができること。	○			
17		食品	栄養成分の計算値は、文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会報告『日本食品標準成分表2015年版(七訂)』『追補2018年』に対応できること。	○			
18		食品	三色食品群及び六つの基礎食品群に分類できること。	○			
19		食品	食品ごとに栄養成分、廃棄率、食品構成(配合比率)、アレルギー情報を確認、登録できること。	○			
20		食品	加工食品は、構成する食材の登録ができること。また、構成する食材ごとに食品群分類ができること。	○			

(別紙)機能要件一覧表

※以下の機能のために必要な基本的機能は、前提条件として有すること。

必須○
要望▲

A パッケージ標準搭載
B カスタマイズ対応
C その他(詳細及び費用を記入)
D 対応不可

項番	分類1	分類2	仕様	必要	対応可否	カスタマイズ費用	備考
21		食品	指定した食品を使用する料理と献立が一覧で確認できること。	○			
22		食品	「発注用の名称」、「献立表用の名称」の登録ができること。	○			
23		食品	出汁等の摂取しない食品に対しては、栄養価に含めない設定ができること。	○			
24		食品	調味料ごとに規格を登録できること。(本、kg、リットル、袋 等)	○			
25		料理	料理を編成、登録し、料理単位で管理できること。	○			
26		料理	料理を複数学校区分へ同時に登録できること。換算率は自動計算されること。	○			
27		料理	料理区分ごとにグループ化して管理、検索できること。	○			
28		料理	料理を検索できること。(料理名検索、料理区分検索、一覧表示 等)	○			
29		献立作成	1か月のカレンダー表示ができること。	○			
30		献立作成	アレルギー物質を含む食品、加工食品、料理が着色表示等により明確に確認できること。	○			
31		献立作成	食品ごとの価格履歴を確認できること。	○			
32		献立作成	1食、1か月ごとに材料費を計算、確認できること。	○			
33		献立作成	日単位での献立のコピー、削除、入れ替え等の編集が容易にできること。	○			
34		献立作成	食品変更、可食量変更、単位変更、料理手順、調理指示の入力ができること。可食量は、小学校、中学校、保育園を同時に入力できること。係数により計算された全栄養価が確認できること。	○			
35		献立作成	料理ごと及び1食合計の全栄養価が確認できること。(小・中学校・保育園)	○			
36		献立作成	学年ごとに1食当たりの換算率の設定ができること。	○			
37		献立作成	1食の栄養価の充足率が確認できること。	○			
38		献立作成	1食、1か月ごとの栄養価、食品構成表が確認できること。	○			
39		献立作成	献立を作成しながら、他の料理に変更したり、料理マスタに戻ることなく食品を変更させたりできること。	○			
40		献立作成	食品ごとに調理指示が入力できること。	○			

(別紙)機能要件一覧表

※以下の機能のために必要な基本的機能は、前提条件として有すること。

必須○
要望▲
A パッケージ標準搭載
B カスタマイズ対応
C その他(詳細及び費用を記入)
D 対応不可

項番	分類1	分類2	仕様	必要	対応可否	カスタマイズ費用	備考
41		献立作成	料理ごとに使用材料、使用量、下処理、料理手順が確認できること。	○			
42		献立作成	料理ごとの栄養価が一覧で確認できること。	○			
43		献立作成	個付けの食品は、可食量のほかに個数も表示できること。	○			
44		献立作成	過去の献立データを容易に取り込み、又は呼び出して献立が作成できること。	○			
45		献立作成	学校・園別に料理ごとの残食量が入力できること。	○			
46	見積発注業務	全般	献立作成業務で管理されるデータを共有できること。	○			
47		全般	見積、入札、発注業務に利用する見積発注用グループが登録できること。(例:青果物、肉 等)	○			
48		全般	業者ごとに基本情報が登録できること。	○			
49		全般	業者ごとに複数の見積発注用グループが登録できること。	○			
50		全般	業者情報は、最低50件の登録ができること。	○			
51		全般	見積書や発注書に業者情報に登録されている業者名が出力されること。	○			
52		全般	食品ごとに見積発注用グループが登録できること。	○			
53		見積	献立、食数のデータから指定した期間(年度、学期、月)の食品ごとの見積数量を集計できること。献立、食数の変更後に再集計できること。	○			
54		見積	前段の集計データから、業者別に登録された見積発注用グループの食材を抽出して、見積(依頼)書として作成できること。	○			
55		見積	見積(依頼)書の見積数量の修正、食品の加除ができること。	○			
56		見積	見積(依頼)書において、食品ごとに規格等指示、サンプル提出の有無、直送品該当の有無、納品日の指定が登録、出力できること。	○			
57		見積・発注	契約食品(年度、半期、学期)の登録ができること。契約期間中は、見積の対象外にできること。	○			
58		見積・発注	落札決定した業者名及び単価を発注データに自動設定できること。	○			
59		見積・発注	落札業者名が未入力の食品を一覧で表示、出力できること。	○			
60		見積・発注	食品ごとに落札決定した業者名、単価が登録できること。	○			

(別紙)機能要件一覧表

※以下の機能のために必要な基本的機能は、前提条件として有すること。

必須○
要望▲
A パッケージ標準搭載
B カスタマイズ対応
C その他(詳細及び費用を記入)
D 対応不可

項番	分類1	分類2	仕様	必要	対応可否	カスタマイズ費用	備考
61		見積・発注	価格履歴が保存できること。	○			
62		見積・発注	食品ごとに規格情報(産地、銘柄など)が登録できること。	○			
63		発注	献立、食数、落札データから1か月の発注数量を日別に集計できること。献立、食数の変更後に再集計できること。	○			
64		発注	前段の集計データから、業者別に発注書を作成できること。	○			
65		発注	発注書の発注数量の修正、食品の加除、契約食品の追加ができること。	○			
66		発注	発注書において、食品ごとに規格等指示、直送品該当の有無、納品日の指定が登録、出力できること。	○			
67		発注	1クラスに1本の発注に対応できること。	○			
68		発注	調味料等の一括発注に対応できること。	○			
69		発注	発注量の計算方法が指定できること。(切り上げ、四捨五入、切り捨て、少数点1位、小数点2位)	○			
70		発注	消費税の軽減税率に対応できること。また、今後消費税率の変更があった場合に対応できること。	○			
71	帳票要件	学校別食数及び回数一覧表	参考様式1の項目が表示されること。レイアウト変更は可(発注者と協議の上決定する)。一覧になっている帳票を除き、小学校・中学校・保育園の学校区別により出力されること。以下、参考様式を提示している帳票について同様とする。	○			
72		主食注文書	小・中学校のみ 参考様式2	○			
73		牛乳注文書	小・中学校のみ 参考様式3	○			
74		主食・牛乳一覧表	小・中学校のみ 参考様式4	○			
75		学校別牛乳給止数一覧表	小・中学校のみ 参考様式5	○			
76		給食中止情報一覧表	小・中学校のみ 参考様式6	○			
77		予定献立表	毎月の献立表が出力できること。(家庭配布用)献立を構成する食品名が三色食品群及び六つの基礎食品群の区分によって分類された状態で表示されること。月の平均栄養価が表示されること。(Excel形式要)	○			
78		栄養価一覧表	参考様式7	○			
79		食品構成表	参考様式8	○			
80		献立表(材料表)	参考様式9	○			

(別紙)機能要件一覧表

※以下の機能のために必要な基本的機能は、前提条件として有すること。

必須○
要望▲
A パッケージ標準搭載
B カスタマイズ対応
C その他(詳細及び費用を記入)
D 対応不可

項番	分類1	分類2	仕様	必要	対応可否	カスタマイズ費用	備考
81		献立材料一覧表	参考様式10	○			
82		調味料使用量一覧表	参考様式11	○			
83		物資購入量確認表	参考様式12	○			
84		見積書	項番56参照。参考様式13	○			
85		発注書	項番66参照。参考様式14 単価に加えて、その食品の学校区分ごとの発注金額が表示されること。	○			
86		入札結果一覧表	入札結果を一覧表で出力できること。抽出期間(年月)は任意で設定できること。	○			
87		納品書及び検収記録表、受領書	参考様式15	○			
88		差引簿	参考様式16	○			
89		業者別賄材料費	参考様式17	○			
90		調理作業書	Excel形式で出力できること。	○			
91		給食日誌	愛知県が示す様式を基礎に出力できること(24教健第921号 別紙様式1号「給食日誌」)	○			
92		検食簿	愛知県が示す様式を基礎に出力できること(24教健第921号 別紙様式4号「検食簿」)	○			
93		栄養報告書	愛知県が実施する栄養報告に対応できること(24教健第922号「学校給食栄養報告書について」)	○			
94		配膳表	毎月、日ごとの料理の並べ方を示した図が一覧で出力できること。お皿や個付けものの並べ方は自由に決定できること。(Excel形式要)	○			
95		残食量	月間の日ごと、料理ごとの残菜量の一覧が出力できること。	○			
96		プレビュー	全ての帳票について、印刷前に画面上でプレビューができること。	○			
97	要望	食数	食数をCSVファイル取り込みで一括入力できること。	▲			
98	要望	帳票(釜割表)	料理ごとに釜割を指定して、クラス単位及び小中学校単位で釜割表を作成できること。釜割は学校単位やクラス単位で入替ができること。釜割に用いる換算係数は必要に応じて学年ごとに変更できること。	▲			
99	要望	帳票(個数物表)	学校・園別に、クラスごと、個付けのものが何個必要か確認でき、出力できること。A4、A3の各サイズで出力できること。	▲			