

栄養管理情報システム



栄養士の皆様に寄り添い続ける

栄養士の皆様に寄り
添い続ける

システムの特長

使い易さを追求

- Myメニューを利用することで利用者別の起動メニューを設定することが可能
- 1つの端末で複数の栄養業務が行え、業務の効率化を図ることが可能
- 画面表示サイズを大きくしたことで1つの画面にたくさんの情報の表示が可能
- 帳票類は詳細な設定変更が可能であり自由度の高い帳票の出力が可能
(変更要望の帳票につきましてはExcel出力も可能)

システム設計

- セキュリティー機能・情報漏えいの防止として、ログイン画面を表示し使用者とパスワードのチェックにより業務メニューの起動
- 利用者ごとの業務に対して使用制限が可能
- 業務ログを保存することで変更履歴や登録履歴を閲覧することが可能
- 1台で複数施設・複合施設(病院と老人保健施設等)の管理が可能

システムの特長

きめ細かな献立作成が可能

- 1つの画面で1日1食種の献立だけではなく7食種及び1週間分の献立作成が可能
- 基本献立の他各食種ごとの9種類の特別メニュー(セレクトメニュー)が作成が可能
- 1日9回食までの対応が可能
- 献立作成中に料理名の変更が可能
- 献立作成時に調理方法(セントラルキッチン・クックチル)の指定が可能
- 既存献立からの複写による参照作成はもちろん、作成画面でのマウスによるドラッグ&ドロップで料理複写が行え、簡単かつ迅速な献立作成が可能
- アレルギー・嗜好に対する代替料理の事前登録が行え、患者・利用者様個々のコメントより提供可能な料理の自動振り分けすることで個人献立を作成し確実な栄養管理が可能

システムの特長

適切な食事の提供指示を実現

- 1つの画面で食事せん情報の登録が可能で、登録結果・変更履歴のカレンダー形式及び一覧での確認が可能
- 食事せん情報登録の画面より個人献立の参照・作成、流動情報の登録が可能
- カラー食札の印刷では、変更のある利用者はもちろん、一括出力後の差分印刷も可能
- カラー食札のレイアウト変更機能の提供により、ご施設様のオリジナルの食札設定が可能
- 個別食事喫食調査により利用者別栄養摂取量の把握が可能
- 栄養ケア(スクリーニング・アセスメント・ケア計画書)管理機能を標準で用意

無駄を省く材料発注

- 発注量を料理単位で指示ができ、個数物(1個付け食品)などの発注量も柔軟に指示が可能
- 発注済みの材料からの直前での過不足の発注を行うことが可能
- セントラルキッチン・クックチルの発注に対応
- 在庫食品の出庫管理が行える為、数量が正確な把握が可能

システムの特長

介護保険システムとの連携にも対応

- 介護保険システム等の情報システムとの連携が可能(利用者基本情報連携)
- 各種連携や運用につきましてはお打ち合わせに同席にてご支援いたします。

安心サポート

- 遠隔リモートでのサポートも実施
- オペレーターは栄養士資格を持った実務経験者が対応

機能概要

業務メニュー



MYメニュー

Myメニューとして使用者別に起動メニューを設定することで作業効率を図ることが可能。
また、業務内容においても使用者別に制限を行うことが可能。
(参照・更新・印刷制限)

管理栄養士A



The screenshot shows the 'My Menu' interface for Management Dietitian A. At the top, there is a header with a computer icon, a star, and the text 'Myメニュー'. Below this is a dropdown menu labeled '介護老人ホーム ●●'. The main content area is divided into several sections by dashed lines. The first section contains '利用者一覧表' and '利用者情報登録'. The second section contains '食札' and '食事変更者一覧表'. The third section contains '※個人献立登録' and '献立表印刷'. The fourth section contains '栄養管理日誌', '検食簿', and '献立成分表'. At the bottom, there is a '終了' (End) button.

管理栄養士B



The screenshot shows the 'My Menu' interface for Management Dietitian B. At the top, there is a header with a computer icon, a star, and the text 'Myメニュー'. Below this is a dropdown menu labeled '介護老人ホーム ●●'. The main content area is divided into several sections by dashed lines. The first section contains '献立登録' and '献立一括編集'. The second section contains '栄養管理日誌'. The third section contains '利用者情報登録' and '利用者情報検索'. The fourth section contains '食札', '食数表印刷', 'コメント別利用者一覧表', and '食事配膳表'. At the bottom, there is a '終了' (End) button.

栄養士C



The screenshot shows the 'My Menu' interface for Dietitian C. At the top, there is a header with a computer icon, a star, and the text 'Myメニュー'. Below this is a dropdown menu labeled '献立登録'. The main content area is divided into several sections by dashed lines. The first section contains '予定食数設定', '発注食品データ作成', and '発注食品編集'. The second section contains '納品データ作成' and '納品情報編集'. The third section contains '日計データ作成' and '日計データ編集'. At the bottom, there is a '終了' (End) button.

献立業務一覽

献立



- ・献立登録
- ・献立代替登録
- ・個人献立登録
- ・献立一括登録
- ・献立個別複写(日別・時別)
- ・献立期間複写・退避・復元
- ・予定食数設定
- ・食糧構成データ作成・編集

献立帳票



- ・予定献立表
- ・交換表献立表
- ・献立明細表
- ・利用者個人献立表
- ・メニュー表
- ・調理作業表
- ・料理別食品一覧表
- ・食品別使用料理一覧表
- ・食品別仕込み表
- ・居棟別料理・材料集計表
- ・居棟別皿数集計表
- ・栄養管理日誌
- ・検食簿
- ・献立成分表
- ・栄養月報・年報
- ・栄養出納表(月次)
- ・給食食品量表
- ・食糧構成表(月次・年次)
- ・食品別荷重平均栄養所要量表
- ・温度管理表

アレルギー・禁止料理代替登録

あじの塩焼き → 炒り鶏 → 豆腐のあんかけ → ・ → ・ → ・ →
 (魚アレルギー・魚禁)(肉類アレルギー・鶏肉禁)(大豆アレルギー) 99段階自動変更
 利用者様のアレルギー・禁止コメント情報を元に料理内容をチェックして代替料理に変更します。
 最大代替料理として99段階まで登録可能です。
 その他、利用者様の個人の主食量によって代替料理に変更します。

代替料理登録 Macrobios V1.0.44 [0:●●総合病院] - 1:管理栄養士1 -

食品挿入 F2 食品削除 F3 挿入 料理削除 F8 登録 F5 取消 F9

2010年10月10日(日) 常食

時	基本献立	代替献立1	代替献立2	代替献立3	代替献立4	代替献立5
朝食	御飯 ツナと油揚げの味噌 あじの塩焼き ほうれんそうゆずしめ 牛乳 御飯	ロールパン 炒り鶏I	御飯200g 豆腐のあんかけ	御飯260g	御飯240g	御飯220g
昼食	豚肉串カツI フレンチサラダ 京茶からし和え 御飯	ヨーグルト 御飯220g	オレンジジュース 御飯200g	御飯260g	御飯240g	
夕食	芙蓉蟹 はるさめ中華風炒め だいこんべっこう煮	御飯220g はるさめ中華風炒め	御飯200g	御飯260g	御飯240g	

基本料理 代替料理

項目	基本料理	代替料理
エネルギー(kcal)	118	302
食塩(g)	1.3	2.1
蛋白質(g)	12.5	13.7
脂質(g)	6.3	13.5
炭水化物(g)	1.9	43.9
加糖量(mg)	33	54
鉄(mg)	0.6	1.4
ビタミンC(mg)	5	8
エネルギー(kJ)	497	1,261
水分(g)	80.1	135.8
灰分(g)	2.0	5.2
ナトリウム(mg)	524	849
カリウム(mg)	286	1,443
マグネシウム(mg)	21	64
リン(mg)	142	211
亜鉛(mg)	0.5	2.4

基本料理

食品ID	食品名	使用量
10006	あじ(まあじ:開き干し)	60.00
06132	だいこん	40.00
17007	こいくちしょうゆ	2.00
14005	大豆油	1.00

代替料理編集

61223 料理検索 炒り鶏 I

食品情報 料理情報

食品ID	食品名	使用量	仕込み	事前調理
11221	とり肉:もも(皮付き)	60.00	**	
02002	こんにゃく 精粉	30.00	**	
06212	にんじん	30.00	**	
06084	ごぼう	20.00	**	
06010	さやいんげん	20.00	**	
06150	たけのこ(ゆで)	20.00	**	
08013	干しいたけ	1.50	**	
14006	調合油	5.00	**	
03003	さとう(上白糖)	7.00	**	
16023	合成清酒	3.00	**	
16025	みりん	2.00	**	
17007	こいくちしょうゆ	14.00	**	
90001	出し汁	50.00	**	
		0.00	**	

禁止コメント

ID	禁止コメント
A5	魚介アレルギー
E1	魚禁
F1	肉禁
F4	鶏肉禁

禁止コメント編集 禁止コメント編集

利用者情報業務一覧

患者情報



- ・利用者情報登録(食事せん登録)
- ・食数指示
- ・利用者喫食状況登録
- ・特別メニュー食指示
- ・利用者情報検索
- ・栄養管理計画書作成
- スクリーニング
- 栄養アセスメント・モニタリング
- 栄養ケア計画書

患者情報帳票



- ・食数集計表(日次・月次)
- ・主食集計表
- ・コメント集計表
- ・コメント別患者一覧表
- ・利用者別禁止コメント一覧表
- ・加算食集計表(日次・月次)
- ・食札(複数)
- ・食事配膳表
- ・食事変更者一覧表
- ・ワープロコメント患者一覧表
- ・特別メニューアンケート(選択食)
- ・利用者別喫食状況表
- ・給与栄養基準量算出表
(年齢別荷重平均算出表)
- ・算定一覧表
- ・利用者別食事一覧表
- ・食事せん履歴

食事箋登録画面

食事履歴表示・食事依頼歴参照・曜日指定食事内容指示・パターン食指示
流動指示・個人献立作成・配膳先管理

利用者様の食事内容の登録と同時に個人献立の作成が出来ます。

利用者情報登録 Macrobios V1.0.84 [0:Macrobios病院] - 10:管理栄養士 京子 (病院) -

入退所歴修正 F10 パターン食指示 F8 曜日指示 F2 外泊指示 F3 読み込み F4 食事登録 F5 退所/退所取消 F6 入所取消 F7 取消 F9 終了 F12

(二木ハツヲ)

利用者コード: 000000000010 日本橋 太郎 【男性】昭和 16年01月23日生 (85歳 4ヶ月)

開始日時: 2026/02/27 昼食 ~ 終了日時: 9998/12/31 夜食 種別: 入所 身長: 168.0 体重: 45.00

食事せん指示: 2026年05月25日(月) 昼食 ~ 9998年12月31日(木) 夕食

食事カレンダー 食事せん履歴

<< < 2026年05月25日(月) > >> 通常時区分のみ表示する

日付	曜	時	居棟	部屋	配膳先	食種	主食	主食量	特食
05月23日	土	昼食	3階	313		欠食			
		夕食	3階	313		欠食			
05月24日	日	朝食	3階	313		軟菜キザミ食	全粥		
		昼食	3階	313		軟菜キザミ食	全粥		
		夕食	3階	313		軟菜キザミ食	全粥		
05月25日	月	朝食	3階	313		軟菜キザミ食	全粥		
		昼食	3階	313		キザミとろみ	全粥小		
		夕食	2階	201		キザミとろみ	全粥小		
05月26日	火	朝食	2階	201		キザミとろみ	全粥小		
		昼食	2階	201		キザミとろみ	全粥小		
		夕食	2階	201		キザミとろみ	全粥小		
05月27日	水	朝食	2階	201		キザミとろみ	全粥小		
		昼食	2階	201		キザミとろみ	全粥小		
		夕食	2階	201		キザミとろみ	全粥小		
05月28日	木	朝食	2階	201		キザミとろみ	全粥小		
		昼食	2階	201		キザミとろみ	全粥小		
		夕食	2階	201		キザミとろみ	全粥小		
05月29日	金	朝食	2階	201		キザミとろみ	全粥小		
		昼食	2階	201		キザミとろみ	全粥小		
		夕食	2階	201		キザミとろみ	全粥小		
05月30日	土	朝食	2階	201		キザミとろみ	全粥小		
		昼食	2階	201		キザミとろみ	全粥小		
		夕食	2階	201		キザミとろみ	全粥小		
05月31日	日	朝食	2階	201		キザミとろみ	全粥小		
		昼食	2階	201		キザミとろみ	全粥小		
		夕食	2階	201		キザミとろみ	全粥小		
06月01日	月	朝食	2階	201		キザミとろみ	全粥小		

食事せん情報 属性情報 献立情報 流動情報 調乳情報

居棟

コード	居棟名	部屋
300	3階	313

配膳先

朝・昼・夕		間食1	間食2
時	コード	配膳先	記
朝食	300	3階	<input type="checkbox"/>
昼食	300	3階	<input type="checkbox"/>
夕食	300	3階	<input type="checkbox"/>

食種/主食

朝・昼・夕		間食1	間食2				
時	コード	食種名	加算	コード	主食名	量	消
朝食	2311	0	<input type="checkbox"/>	53	全粥小	0	<input type="checkbox"/>
昼食	2311	0	<input type="checkbox"/>	53	全粥小	0	<input type="checkbox"/>
夕食	2311	0	<input type="checkbox"/>	53	全粥小	0	<input type="checkbox"/>

特別指示

コメント

一般・禁止 ワープロ

時	コード	コメント名	種別	食札	付加料理
1 朝食	S01	とろみ茶	一般	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2 昼食	S01	とろみ茶	一般	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3 夕食	S02	とろみ茶 2個	一般	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
*4 全日			一般	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ワープロコメント

番号	食札
1	<input type="checkbox"/>
2	<input type="checkbox"/>
3	<input type="checkbox"/>
4	<input type="checkbox"/>
5	<input type="checkbox"/>

材料業務一覽

食材



- ・材料発注
セントラルキッチン/クックチル対応
- ・納品情報登録
- ・食品単価登録(単価推移参照)
- ・在庫食品登録
- ・見積作成・登録
- ・給食材料日計データ登録
- ・備蓄品登録

食材帳票



- ・発注書(差分発注書)
 - ・発注一覧表
 - ・期間食品使用予定量表
 - ・納品検収簿
 - ・納品状況一覧表
 - ・在庫受払簿
 - ・在庫一覧表(棚卸一覧)
 - ・業者別購入実績表
 - ・献立原価表
 - ・見積帳票印刷
- ・給食材料日計表
 - ・給食材料月計表

材料発注業務

発注数量変更・発注業者変更・食品追加削除・納品日変更等が簡単に出来
発注時の予定人数から変更人数分の食材を自動追加発注も行なえます。

個人献立対応発注予定人数登録画面(食種別・料理別)
発注食品編集画面

The screenshot displays the Macrobios V1.0.0 software interface for food order management. The main window shows a list of food items with columns for item ID, name, time, unit, price, patient, staff, and diet type. A smaller window shows a detailed view of a specific food item (02017 ジャガイモ) with its menu classification, recipe name, and order quantity.

区分	食品ID	食品名	時	単位	単価	患者	職員	ディナー・ビス
業者名: ○○八百屋	02017	じゃがいも	全日	kg	157.00	11.50	0.30	0.00
使用日: 2008/01/28	06010	さやいんげん	全日	kg	787.00	8.38	0.31	0.00
	06048	かぼちゃ(西洋かぼちゃ)	全日	kg	700.00	16.10	0.80	0.00
	06085	きゅうり	全日	kg	3.57	3.29	0.70	0.31
	06103	しょうが	全日	kg	0.00	0.52	0.01	0.00
	06103	しょうが	全日	kg	0.00	1.55	0.08	0.00
	06130	だいこん葉	全日	kg	0.00	3.36	0.11	0.00
	06132	だいこん	全日	kg	115.00	7.16	1.53	0.67
	06153	たまねぎ	全日	kg	0.50	8.57	0.16	0.00
	06171	とうがらし	全日	kg	0.00	0.03		
	06191	なす	全日	kg	5.77	14.41		
	06199	なすしぼ漬	全日	kg	540.00	3.00		
	06212	にんじん	全日	kg	1.15	11.09		
	06226	根深ねぎ	全日	kg	525.00	8.92		
	06227	ねぎ(葉ねぎ)	全日	kg	0.00	0.44		
	06247	ピーマン(赤)	全日	kg	100.00	1.20		
	06312	レタス	全日	kg	0.35	3.30		
	06320	わけぎ	全日	kg	530.00	1.10		
	07116	ぶどう	全日	kg	0.00	15.17		
	08028	まいたけ	全日	袋	0.44	18.99		
業者名: △△魚商店	09019	りしりこんぶ 煮干し	全日	袋	1,920.00	1.00		
使用日: 2008/01/28	09020	刻み昆布	全日	袋	1,920.00	1.00		
前回発注量								
純使用量								11.45
換算量/kg	1000.00	在庫区分	クックチル	規格	納品日	調理日		
		生鮮食品	通常		2008/01/25	2008/01/26		

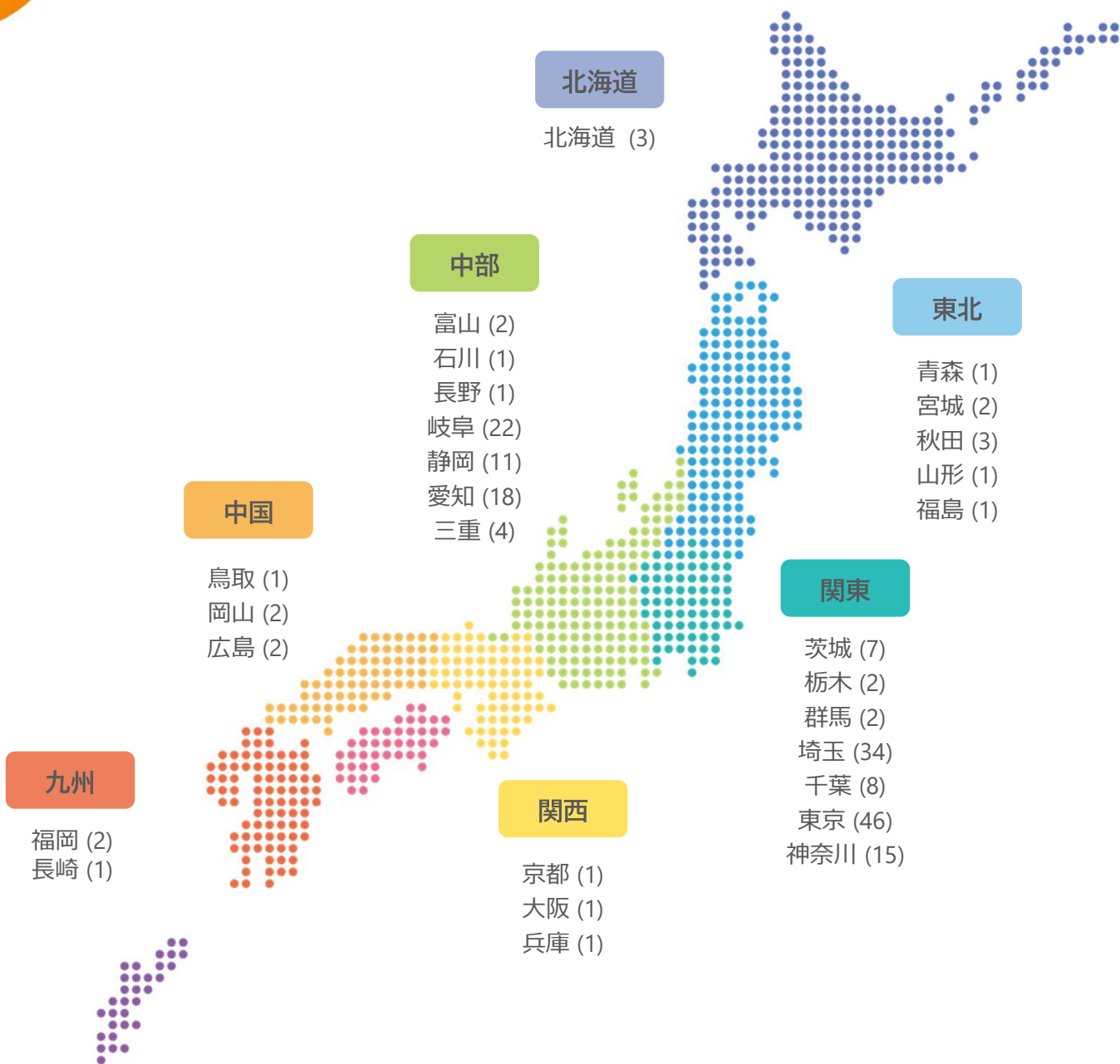
食種	メニュー区分	料理名	発注量区分	予定数	
				前回まで	今回発注
常食	基本メニュー	じゃがいもの味噌汁	常食	68	4
小児食	基本メニュー	じゃがいもの味噌汁	常食	13	1
全粥食	基本メニュー	じゃがいもの味噌汁	軟食	45	5
七分粥食	基本メニュー	じゃがいもの味噌汁	軟食	10	-1
糖尿病食1800Kcal	基本メニュー	じゃがいもの味噌汁	特別食	20	0
糖尿病食1600Kcal	基本メニュー	じゃがいもの味噌汁	特別食	10	0
糖尿病食1400Kcal	基本メニュー	じゃがいもの味噌汁	特別食	10	0
糖尿病食1200Kcal	基本メニュー	じゃがいもの味噌汁	特別食	10	0
腎臓病食(9h*260g)	基本メニュー	じゃがいもの味噌汁	特別食	5	0
腎臓病食(9h*240g)	基本メニュー	じゃがいもの味噌汁	特別食	5	0
透析食	基本メニュー	じゃがいもの味噌汁	特別食	5	0
高血圧食(8g)	基本メニュー	じゃがいもの味噌汁	特別食	5	0
職員食	基本メニュー	じゃがいもの味噌汁	職員食	5	0

業務別環境設定

業務毎にお客様の運用に合わせた操作や、帳票出力形式の細かな設定が行えます。

導入実績

導入実績



区分別		導入数	連携
病院	199床以下	73	24
	200床～399床	33	27
	400床以上	9	9
介護施設		73	7
委託業者(本社)		3	0
その他		4	0
件数		195	67

お客様の声

今まで個別に献立を作成しなければならなかったアレルギーのある利用者様毎の献立作成や、個人嗜好を加味したバラエティ豊かな献立作成など、非常に多くの手間と時間が掛かっていた作業が自動化できる機能により献立作成時間の大幅な短縮(2時間/日)ができた。



機能が整理整頓された設計により従来システムでは複数の機能を使用して作業をしていたものが、1つの機能を使用することで出来るようになった。



充実した機能により要望に対して多くの選択肢や提案をしていただき、短期間での仕様検討と導入が可能になった。



主要な他社システム(特に実績の多いメーカー)からのデータ移行を当初から考慮した設計がなされており、既の実績のあるコンバーターが開発・提供されている為、通常3ヶ月程度必要となるデータ準備時間などの作業が1ヶ月程度で完了できた。



販売・開発



エヌエスティ・グローバリスト株式会社

〒171-0021

東京都豊島区西池袋2-41-8 I・O・Bビル 7F

TEL:03-5949-4711 FAX:03-5949-4715

HP:<http://www.nstg.co.jp>