

本部向け メニュー管理操作マニュアル

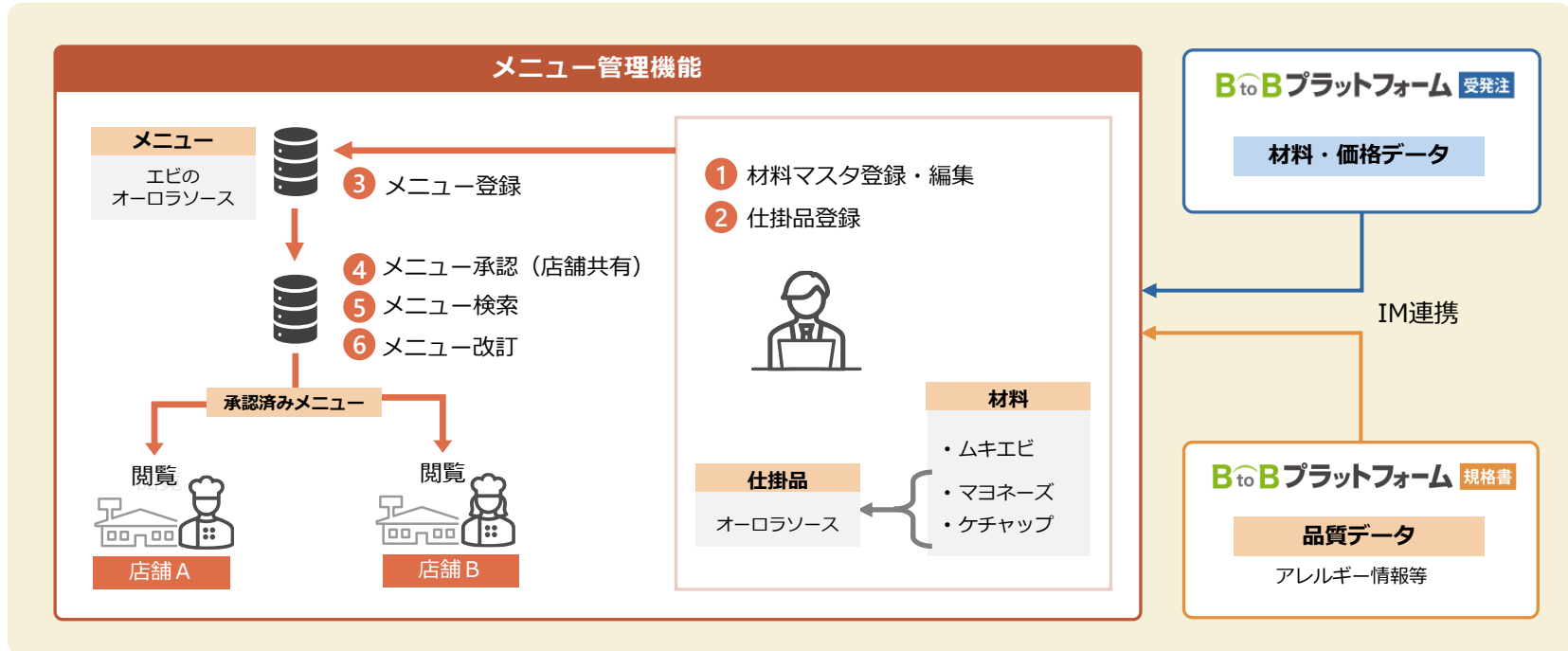
<目次>

1. はじめに	2	3-4 メニュー登録画面（追加項目タブ）	19
1-1 概要	2	3-5 登録済みのメニューを呼び出し、複製する	20
1-2 ログイン方法	3	3-6 「メニュー編集・承認」画面	21
1-3 マイページ	4	3-7 メニューを承認する	22
1-4 「メニュー詳細」画面	5	3-8 メニューを否決する	23
1-5 BtoBプラットフォーム 規格書 メニュー管理 運用の流れ	6	3-9 メニューを共有する（個別共有）	24
2. 登録準備	7	3-10 メニューを共有する（一括メニュー共有）	25
2-1 「材料・仕掛品管理」画面	7	3-11 メニューを改訂する	26
2-2 一括材料登録（IM連携）	8	3-12 材料を改訂する	27
2-3 一括材料登録（アップロード）	9	3-13 材料を差替える	29
2-4 新しく材料を登録する（個別材料登録）	10	4. メニュー活用	30
2-5 新しく仕掛品を登録する	11	4-1 メニューを検索する	30
2-6 「仕掛品登録」画面（基本情報タブ）	12	4-2 メニューを印刷する（個別印刷）	31
2-7 「仕掛品登録」画面（詳細情報タブ）	13	4-3 メニューを印刷する（一括印刷）	32
2-8 「仕掛品登録」画面（追加項目タブ）	14	4-4 メニューをダウンロードする	33
2-9 「仕掛品登録」画面（基本情報タブ：分量表の登録について）	15	5. 初期設定	34
3. メニュー管理	16	5-1 社内ID・権限設定	34
3-1 メニューを登録する	16	5-2 非公開設定	35
3-2 メニュー登録画面（基本情報タブ）	17	5-3 追加項目設定	36
3-3 メニュー登録画面（詳細情報タブ）	18	5-4 メニュー管理区分設定	37

当システムはバージョンアップを続けており、マニュアルも改訂される場合がございます。
最新のマニュアルはWebサイト（ご利用ガイド > マニュアル）でご確認ください。

1-1 概要

●メニュー管理機能の流れ



●メニュー管理機能でできること



メニューの**原価率・アレルギー情報・調理工程の一元管理**ができます

- ✓ 原価管理ができる
- ✓ アレルギー・原産国管理ができる
- ✓ 様々な条件で検索できる
- ✓ 店内オペレーションの管理（調理工程管理）ができる
- ✓ メニューのダウンロード機能で、さらに便利に

1-2 ログイン方法

BtoBプラットフォームへのログイン方法です。

通常のログイン

1 <http://www.infomart.co.jp/> へアクセスします。

2 **【ログインはこちら】** をクリックします。



3 **【ログインID】** または **【電話番号】** (ハイフン含む) 、**【パスワード】** を入力したあと、**【ログイン】** をクリックします。

30日間ログイン状態を保持

30日間ID・パスワードが記憶され、次回からの入力が省略されます。

4 貴社専用画面**【マイページ】**が表示されました。



BtoBプラットフォーム 受発注から切り替える

1 BtoBプラットフォーム 受発注の**【マイページ】**を開き、**【メニュー管理】**をクリックします。



2 貴社専用画面**【マイページ】**が表示されました。

ログアウト

全ての画面、右上にある**【ログアウト】**をクリックすると、ログイン状態を解除することができます。



1-3 「マイページ」画面

マイページは貴社専用のページです。メニューの管理・運用など、すべてマイページから行うことができます。

BtoBプラットフォーム 規格書 **メニュー管理** インフォダイニング 様 ▶ [サイトマップ](#) ▶ [ログアウト](#)

マイページ [メニュー検索](#) [メニュー共有](#) [メニュー編集・承認](#) [材料・仕掛品管理](#) [初期設定](#) [ご利用ガイド](#) [フーズチャネル](#)

インフォダイニング 伊藤拓海 様

主要メニュー

- [メニュー検索](#)
- [メニュー共有](#)
- [メニュー編集・承認](#)
- [メニュー新規作成](#)
- [材料・仕掛品管理](#)
- [一括印刷](#)
- [メニューダウンロード](#)
- [IM連携](#)
- [アップロード](#)
- [一括メニュー共有](#)
- [初期設定](#)

BtoBプラットフォーム 登録済

 **主な操作方法**
初級者編

業務のご案内 2012年10月10日(水) 14:51

▶  [未共有が1件あります。](#)

新着メニュー 一覧 ▶ [5件](#)

		
菜膳豚鍋食べる豆腐だれ	海鮮オリエンタル鍋食...	鶏白湯の『鴨生姜鍋』
居酒屋 グランド	アジアン 冬メニュー	居酒屋 グランド
価格:660円 調理4分	価格:850円 調理3分	価格:850円 調理8分

改訂メニュー 一覧 ▶ [10件](#)

		
エスニック風鶏そぼろの...	鯛茶漬け風にゅうめん	数種の菜膳スープ仕立...
居酒屋 グランド	居酒屋 夏メニュー	アジアン スポット
価格:660円 調理4分	価格:850円 調理3分	価格:850円 調理8分

主要メニュー

メニュー管理に必要な
主な操作を行えます。

業務のご案内

操作しなければいけない業務を
お知らせします。

新着・改訂メニュー

新着メニューや内容の変更を行った
改訂メニューが表示されます。

1-4 「メニュー詳細」画面

メニューごとに、「原価」「アレルギー情報」「分量表（材料情報）」「調理工程」などが管理できます。

メニュー詳細 登録されたメニューの詳細を見ることができます。

1 過去のメニューを見る

最新のメニュー 2012/07/07 2012/03/12 2012/01/10

2 閲覧権限切替 本部

印刷する

赤ピーマンの豆腐ハンバーグ詰め

メニューコード: 1501-A
更新日: 2012/09/01(土) 承認日: 2012/09/01(土)

基本情報

作成者: 小林太郎, 承認者: 山本太郎

利用業態 ファミレス

メニュー区分 主菜

メニュー種別 グランド

特徴 鶏挽肉と絹豆腐を使用し、ローカロリーなピーマンの肉詰め仕上げました。

販売価格 750円

粗利益 516円

原価 232円

原価率 31%

アレルギー物質

※登録材料にアレルギー未登録のものが含まれていません

アレルギー物質	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
あわび		いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉
くるみ		ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ
豚肉		まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
魚介類		米					
アレルギーなし							

コンタミの可能性 有

原料由来では、えび・いか。店内コンタミの注意。まな板共有。

栄養成分

カロリー 2576.10kcal

たんぱく質

脂質

炭水化物

食塩相当量 0.3g

安全性チェック方法

英語表記

5

分量表(原価管理)

種別	材料/仕掛品コード	材料名/仕掛品	取引先
材料		赤ピーマン	ベ...
材料		おいしいケチャップ	...
材料		サラダ油	インフオマ
仕掛	37	豆腐ハンバーグだれ	

6 豆腐ハンバーグだれ

規格書

規格書が表示されます。

調理工程

動画URL

調理時間合計 11分

手順	調理内容	調理時間	画像
[1]	ピーマンはヘタを取らずに1/2の縦割りにカットします。水洗いをして、種を取り除いておきます。	1分	
[2]	ピーマンの内側に薄力粉を茶こしで薄くふり、スタンバイしておいた豆腐ハンバーグだれを詰めます。ピーマンの隙間を埋めるように、指の腹で押し込むような感じで詰め込んでください。	2分	
[3]	表面に薄く薄力粉をまぶします。	1分	
[4]	フライパンにサラダ油を熱し、ピーマンを並べ(図のほうを下側)、中火でこんがりと焦げ目がつくまで3分間焼く。	6分	

7

1 過去のメニューを見る	改定したメニューの履歴を、過去 3 回分まで見ることができます。(承認日単位)
2 閲覧権限切替	店舗編集権限がある場合、店舗が編集したメニューと切り替えることができます。
3 販売価格・粗利益原価・原価率	登録した材料から原価率を算出 材料・仕掛品を選択し、分量を入力するだけで、メニューごとに正確な原価が計算されます。
4 アレルギー物質	登録した材料からアレルギー情報を表示 分量表で登録した材料・仕掛品の情報に基づいて、アレルギー・原産国情報が自動表示されます。

5 メニュー情報追加項目	メニュー情報追加項目を設定している場合のみ表示されます。
6 規格書	規格書システムを同時に利用している場合のみ表示されます。
7 調理工程	調理マニュアルとして活用できる 調理工程や盛り付け例を写真付きで登録できるため、調理マニュアルとして活用できます。 店舗衛生管理の強化を実現 食中毒対策の手順、店内コンタミネーション予防などの注意喚起も記入できるため、衛生管理の強化を図ることができます。

1-5 BtoBプラットフォーム 規格書 メニュー管理 運用の流れ



2-1 「材料・仕掛品管理」画面 「材料」「仕掛品」の情報を登録・確認・修正できます。仕掛品は事前登録することで、メニューの作成をスムーズに行えます。

材料管理 登録情報の一覧です。材料名をクリックして詳細の確認、登録・修正ができます。

材料 仕掛品

店舗・部門 全て(本部を含む) 一覧から選択

取引先

非表示 ☐ 非表示を含めない ☐ 非表示を含む ☐ 非表示のみ

アレルギー未登録 ☐ 含めない ☐ 含む ☐ 未登録のみ

共有 ☐ 全て ☐ 共有 ☐ 未共有

キーワード クリア

主要品 ☐ 全て ☐ 主要品のみ ☐ 主要品以外

販売中止 ☐ 全て ☐ 含めない ☐ 販売中止のみ

受発注非表示 ☐ 含めない ☐ 含む ☐ 非表示のみ

規格書有無 ☐ 全て ☐ なし ☐ あり

材料タブ

材料名をクリックして、詳細を確認・登録・修正します。

材料管理 登録情報の一覧です。材料名をクリックして詳細の確認、登録・修正ができます。

材料 仕掛品

店舗・部門 全て(本部を含む) 一覧から選択

取引先

非表示 ☐ 非表示を含めない ☐ 非表示を含む ☐ 非表示のみ

アレルギー未登録 ☐ 含めない ☐ 含む ☐ 未登録のみ

共有 ☐ 全て ☐ 共有 ☐ 未共有

キーワード クリア

主要品 ☐ 全て ☐ 主要品のみ ☐ 主要品以外

販売中止 ☐ 全て ☐ 含めない ☐ 販売中止のみ

受発注非表示 ☐ 含めない ☐ 含む ☐ 非表示のみ

規格書有無 ☐ 全て ☐ なし ☐ あり

材料を新規登録する

チェックを入れた材料を一括共有します。受発注システムと連携している材料は無効です。

一括共有・解除する

件数: 1930件 < 前へ | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 次へ >

並び順: 更新日(降順) 表示数: 100

No.	自社商品コード	材料名	規格・入数/単位	取引先	更新日	共有	操作
1	2017-0424_001	人参	1・1/本	インフォ青果	2017/04/24(月)	共有	編集 削除
2		ハム		インフォ青果	2017/04/24(月)	共有	編集 削除
3		マンゴー	1・1/個	インフォ青果	2017/04/24(月)	共有	編集 削除
4		ごま油	2・8/ガロン	インフォ青果	2017/04/24(月)	共有	編集 削除

仕入単価/単位と換算数量/単位を登録すると材料ごとの歩留単価が算出されます。その歩留単価から、メニューに利用する分量を入力するだけで、正確な原価率が算出されます。

仕掛品タブ

仕掛品名をクリックして、詳細を確認・登録・修正します。

仕掛品管理 登録情報の一覧です。仕掛品名をクリックして詳細の確認、登録・修正ができます。

材料 仕掛品

店舗・部門 全て(本部を含む) 一覧から選択

販売中止 ☐ 全て ☐ 含めない ☐ 販売中止のみ

材料非表示 ☐ 含めない ☐ 含む ☐ 非表示のみ

アレルギー登録状況 ☐ 全て ☐ 未登録を含めない ☐ 未登録のみ

外部連携 ☐ 全て ☐ 外部連携のみ ☐ 含めない

キーワード クリア

共有 ☐ 全て ☐ 共有 ☐ 未共有

仕掛品を新規登録する

一括共有・解除する

件数: 196件 < 前へ | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 次へ >

並び順: 更新日(降順) 表示数: 20

ダウンロード エクスポート 印刷する

No.	仕掛品コード	仕掛品名	規格・入数/単位	取引先	更新日	操作
1		ハンパダグのタネ			2017/04/24	編集 削除
		ひき肉		店舗01	2017/04/20	編集 削除
2	2017_0424_002_sk	ドレッシング			2017/04/24	編集 削除
	2017-0424_002	オリーブオイル	1・1/ヶ	幹一/精運輸	2017/04/24	編集 削除
3	2017_0424_001_sk	ホットケーキミックス			2017/04/24	編集 削除
	2017-0424_001	アレルギー小麦	1・1/本	売手企業A	2017/04/24	編集 削除
4		塩コショウ			2017/04/21	編集 削除

材料を表示する チェックを外すと材料を非表示にできます。

2-2 一括材料登録 IM連携

BtoBプラットフォーム 受発注・規格書をご利用の場合、「発注マスタ」「規格書」の情報を連携させることで、材料として自動で登録・更新できます。

●反映する項目

受発注	自社商品コード、材料名、材料名フリガナ、規格・入数／単位、分類、取引先、仕入単価／単位
規格書	コンタミの可能性、アレルギー情報、原産国、カロリー、食塩相当量、保存温度帯

●原価計算

IM連携後、材料マスタに「換算数量／単位」「歩留率」を入れることで、正確な原価計算ができます。（P10参照）

1 【IM連携】をクリックします。

BtoBプラットフォーム **規格書** **メニュー管理**

マイページ | メニュー検索 | メニュー共有 | メニュー編集・承認 | 材料・仕掛品管理 | 初期設定 | 設定

主要メニュー

- メニュー検索
- メニュー共有
- メニュー編集・承認
- メニュー新規作成
- 材料・仕掛品管理
- 一括印刷
- メニューダウンロード
- IM連携**
- アップロード

インフォダイニング 伊藤拓海 様

業務のご案内 2012年10月10日(水) 14:51

未共有メニューがあります。

新着メニュー 一覧 5件

 <p>寒鰯豚鍋食べる豆腐だれ</p> <p>居酒屋 ブランド 価格: 600円 調理: 4分</p>	 <p>海鮮オリエタル鍋食...</p> <p>アジア 冬メニュー 価格: 850円 調理: 3分</p>	 <p>鶏白湯の『鴨生薬鍋』</p> <p>居酒屋 ブランド 価格: 850円 調理: 3分</p>
--	--	---

2 【連携種別】を選択したあとに、【連携依頼する】をクリックします。

IMデータ連携 IMデータ連携依頼、スケジュール設定ができます。

IM連携依頼

連携種別 ☒ 発注マスタ ☒ 自社管理マスタ ☒ 規格書

IM連携履歴

連携種別 ☒ 全て ☐ 発注マスタ ☐ 自社管理マスタ ☐ 規格書 担当者 全て

処理 ☐ 処理待ち ☐ 完了 ☐ エラー ☐ 中止 依頼日 2012/10/10 (水) ~ 2012/10/10 (水)

検索する

件数: 6件 < 前へ | 1 | 次へ > 並び順 依頼日時(降順) 表示数 20

最新の情報に更新する

No.	依頼日時	処理日時	件数	発注マスタ	自社管理マスタ	規格書	担当者	
1	2013/01/30 18:22:09	2013/01/30 18:23:10	完了	64/64	✓		鈴木一郎	削除
2	2013/01/25 15:22:32	2013/01/25 15:25:09	完了	64/64	✓	✓	加藤洋二	削除
3	2013/01/23 14:21:27	2013/01/23 14:22:15	完了	1/3	✓		佐藤敬三	削除
4	2013/01/19 16:10:42	2013/01/19 16:11:32	完了	50/64		✓	鈴木一郎	削除
5	2012/01/15 15:05:12		処理待ち		✓		鈴木一郎	中止
6	2013/01/13 18:13:05		処理待ち		✓	✓	加藤洋二	中止

件数: 6件 < 前へ | 1 | 次へ >

IM連携スケジュール設定

設定をしておくと、自動で依頼がかかるため、手動での依頼が不要になります。

連携種別 ☒ マイカタログ連携 ☒ 調達カタログ連携 ☒ 規格書

スケジュール ☒ 毎週 月 ☐ 毎月 月末

設定する

IM連携スケジュール設定

IM連携スケジュール (設定済)

▼設定内容を非表示にする

IM連携スケジュール設定	連携	規格書連携
	スケジュール	週次、月

IM連携スケジュールを設定することで自動連携されます。
(曜日または日にちで設定可能)

2-3 一括材料登録

アップロード

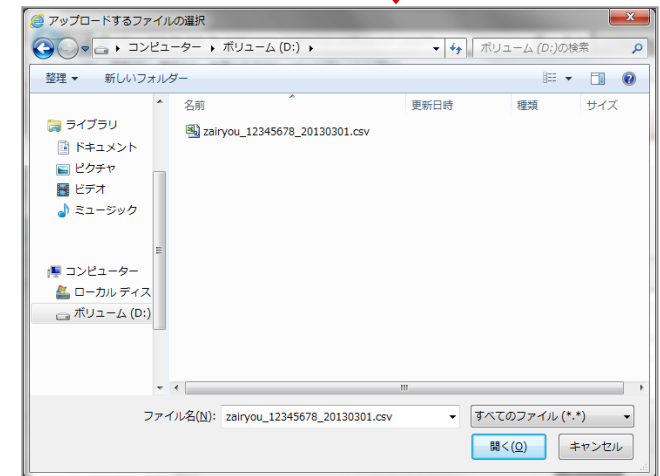
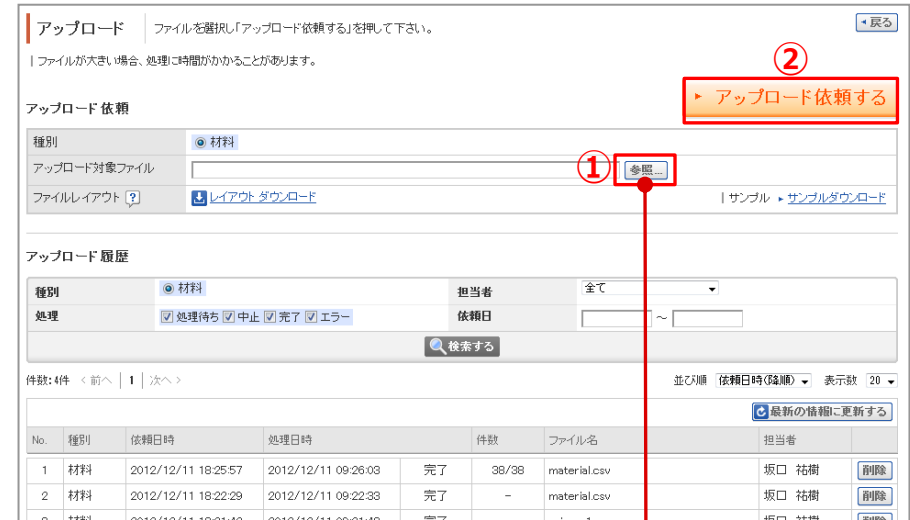
有償オプション

指定のファイルレイアウト（CSV）に情報を入力してアップロードすると、材料を一括登録できます。

1 【アップロード】をクリックします。



2



① 【参照】をクリックしてアップロードするファイルを選択します。

② 【アップロード依頼する】をクリックします。

2-4 新しく材料を登録する（個別材料登録）

メニューの作成に必要な材料情報を登録する操作方法です。アレルギー物質や原価管理用の数値、コンタミネーションの可能性などを登録できます。

1 【材料・仕掛品管理】をクリックします。



2 【材料を新規登録する】をクリックします。



IM連携、外部アップロードを利用している場合は、材料情報の確認・編集が行えます。その際は、必ず「編集」から換算数量/単位を登録してください。換算数量/単位については、右図をご参照ください。

3 設定内容 を参考のうえ、材料情報を入力・設定します。 【登録する】をクリックすると材料の登録が完了します。

設定内容

- | | |
|-----------|--|
| ① 商品名・材料名 | <ul style="list-style-type: none"> 「商品名」受発注と連携している場合、登録されている商品名が表示されます。 「材料名」初期値は「商品名」と同じ内容が表示されますが、「変更する」にチェックを入れると、材料名として別商品名が設定できます。（オプション機能） |
| ② 換算数量/単位 | 仕入単位が「C/S」でその中に10g入っている場合、換算数量は「10」、単位は「g」と入力します。 |
| ③ 連携 | BtoBプラットフォーム 受発注・規格書との連携設定を行うことで、連携元の商品情報が更新された際に、自動で材料情報を更新します。 |

2-5 新しく仕掛品を登録する

メニューの作成に必要な仕掛品を登録する操作方法です。
 主要な仕掛品はメニュー作成前にご登録ください。

1 【材料・仕掛品管理】をクリックします。



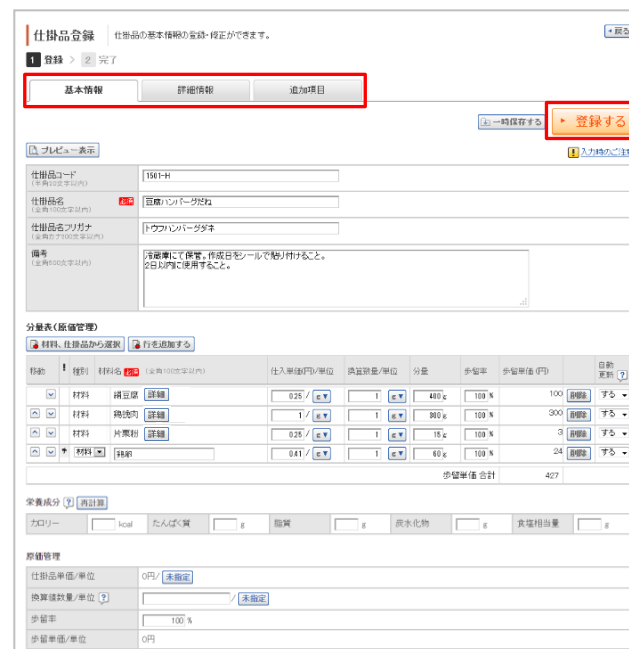
2 【仕掛品】をクリックします。



3 【仕掛品を新規登録する】をクリックします。



4 「基本情報」「詳細情報」「追加項目」を入力し、【登録する】をクリックすると、仕掛品の登録が完了します。



2-6 「仕掛品登録」画面

基本情報タブ

仕掛品名や使用する材料、調理工程、画像などを入力・設定できます。

仕掛品登録 仕掛品の基本情報や登録・修正ができます。

登録 > 完了

基本情報 詳細情報 追加項目

登録する

仕掛品コード (全角100文字以内)

仕掛品名 (全角100文字以内)

仕掛品名フリガナ (全角100文字以内)

備考 (全角100文字以内)

分量表(原価管理)

材料、仕掛品から選択 行を追加する

移動	種別	材料名	仕入単価(円)/単位	換算数量/単位	分量	歩留率	歩留単価(円)	自動更新
▼	材料	絹豆腐	0.25 / 1	400 g	100 %	100	削除	する
▲	材料	鶏挽肉	1 / 1	300 g	100 %	300	削除	する
▲	材料	片栗粉	0.25 / 1	15 g	100 %	3	削除	する
▲	材料	鶏卵	0.41 / 1	60 g	100 %	24	削除	する
歩留単価 合計							427	

栄養成分 (表示/非表示)

カロリー kcal たんぱく質 g 脂質 g 炭水化物 g 換算糖質量 g

原価管理

仕掛品単価/単位 528 JPY / 100 g

歩留率 100 %

歩留単価/単位 5.28 JPY / g

調理工程

材料 移動 調理時間 (全角100文字以内)

工程	移動	調理時間	画像
1	調理工程にタネをグリットと、軽く押しつぶす。分量も調整。水分も調整。	5分	
2	れんこん、大葉もみりを入れます。	5分	

調理時間 合計 40分

仕掛品画像

メニュー画像を掲載する

登録する

登録を完了する場合「登録する」をクリックします。

分量表

▶ 分量表の設定はP 15 をご参照ください。

分量表(原価管理)

材料、仕掛品から選択

行を追加する

仕掛け品画像

画像登録用の画面が表示されます。

- ・JPEGまたはGIF形式で、4MB 未満の画像を使用して下さい。
(推奨サイズ：縦 260ピクセル × 横 260ピクセル)

2-7 「仕掛品登録」画面

詳細情報タブ

原価情報やアレルギー物質、コンタミの可能性などを入力・設定できます。

仕掛品登録 仕掛品の詳細情報の登録・修正ができます。 戻る

1 登録 > 2 完了

基本情報 **詳細情報** 追加項目

一時保存する 登録する

プレビュー表示 入力時のご注意

仕掛品コード	1501-H
仕掛品名	豆腐ハンバーグたね
仕掛品名フリガナ	トウフハンバーグタネ
備考	冷蔵庫にて保管。作成日をシールで貼り付けること。 2日以内に使用すること。

原価管理

仕掛品単価/単位	528円/ 未指定
換算値数量/単位	<input type="text" value="200"/> g
歩留率	<input type="text" value="100"/> %
歩留単価/単位	2円/g

アレルギー情報

コード	種別	材料名	アレルギー	コンタミの可能性	原産国名	自動変更
	材料	絹豆腐	大豆	無	宮城県	する
	材料	鶏挽肉	鶏肉	無	長野県	する
112234454	材料	片栗粉	小麦	無	静岡県	する
	材料	鶏卵	卵	無	宮城県	する
	材料	醤油		無	岐阜県	する
	材料	精製塩	無	無	宮城県	する
	材料	かんこん		無	静岡県	する
	材料	大葉		無	岐阜県	する

材料からアレルギー情報を反映

アレルギー物質

アレルギー物質	か	く	こ	そ	り	乳
えび			小麦	そば	卵	
落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ
キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉
バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
魚介類						

アレルギー物質無し

コンタミの可能性 無 コンタミ

登録する

登録を完了する場合「登録する」をクリックします。

換算値数量/単位について

仕掛品が10gの場合、換算数量は「10」、単位は「g」と入力します。

仕掛品単価が「100」円で、歩留率が「100」%なら、歩留単価は「10」円となります。

アレルギー情報 アイコン

手	手入力モード	基本情報で「行を追加する」ボタンをクリックし、新規に材料を登録する場合は詳細情報でアレルギー、原産国を直接入力できます。
非	非表示	メニュー管理で非表示に設定されている材料に表示されます。
!	販売中止・受発注非表示	受発注にて販売中止、もしくは非表示に設定されている材料に表示されます。
規	規格書連携	規格書と連携している材料に表示されます。
アレルギー未登録	アレルギー未登録	規格書と連携しておらず、メニュー管理にてアレルギー情報が設定されていない材料に表示されます。

2-8 「仕掛品登録」画面

追加項目タブ

初期設定で追加した項目の内容を入力できます。

仕掛品登録 仕掛品の追加項目の登録・修正ができます。

1 登録 > 2 完了

基本情報 詳細情報 **追加項目**

一時保存する 登録する

プレビュー表示 入力時の注意

仕掛品コード	1501-H
仕掛品名	豆腐ハンバーグだね
仕掛品名フリガナ	トウフハンバーグダネ
備考	冷蔵庫にて保管。作成日をシールで貼り付けること。 2日以内に使用すること。

追加項目

BSE関連(原料原産国)	
残留農薬検査	有
証明書類	No image 参照... クリア
消費期限有無	有

登録する

登録を完了する場合「登録する」をクリックします。

追加項目

▶ [追加項目の設定は P 36 をご参照ください。](#)

2-9 「仕掛品登録」画面

基本情報タブ：分量表の登録について

分量表(原価管理)

材料、仕掛品から選択 行を追加する

移動	種別	材料名 必須 (全角100文字以内)	仕入単価(円)/単位	換算数量/単位	分量	歩留率	歩留単価(円)	自動更新
<input type="checkbox"/>	材料	絹豆腐 詳細	0.25 / <input type="text"/>	1 / <input type="text"/>	400g	100%	100	削除 <input type="text"/>
<input type="checkbox"/>	材料	鶏挽肉 詳細	1 / <input type="text"/>	1 / <input type="text"/>	300g	100%	300	削除 <input type="text"/>
<input type="checkbox"/>	材料	片栗粉 詳細	0.25 / <input type="text"/>	1 / <input type="text"/>	15g	100%	3	削除 <input type="text"/>
<input type="checkbox"/>	手	材料 <input type="text"/> 鶏卵	0.41 / <input type="text"/>	1 / <input type="text"/>	60g	100%	24	削除 <input type="text"/>
歩留単価 合計							427	

仕入単価、換算数量

材料情報から自動抽出されます。
ここで編集しても、材料マスタの
情報は変更されません。

歩留単価

分量を入力すると、材料情報の
仕入単価、換算数量、歩留率より、
歩留単価が自動計算されます。

自動更新

「しない」に設定すると、材料
情報を更新しても仕掛品の情報
には反映されません。

材料・仕掛け品から選択

登録済みの材料・仕掛品を検索して、選択できます。

材料情報一覧

種別 ☒ 全て ☐ 材料 ☐ 仕掛品 取引先 全て [一覧から選択](#)

キーワード

件数: 5件 < 前へ 1 次へ >

並び順 [更新日\(昇順\)](#) 表示数 [20](#)

種別	コード	材料・仕掛品名	規格・入数/単位	取引先	更新日	
材料	100200	卵	24Kg・1.00/袋	インフォ食品(株)	2012/05/10(木)	<input type="checkbox"/>
仕掛品	1502-B	豆腐ハンバーグソース		-	2012/05/10(木)	<input type="checkbox"/>

アレルギー情報 アイコン

手	手入力モード	基本情報で「行を追加する」ボタンをクリックし、新規に材料を登録する場合は詳細情報でアレルギー、原産国を直接入力できます。
非	非表示	メニュー管理で非表示に設定されている材料に表示されます。
!	販売中止・受発注非表示	受発注にて販売中止、もしくは非表示に設定されている材料に表示されます。
規	規格書連携	規格書と連携している材料に表示されます。
アレルギー未登録	アレルギー未登録	規格書と連携しておらず、メニュー管理にてアレルギー情報が設定されていない材料に表示されます。

3-1 メニューを登録する

登録済みの材料・仕掛品をもとに、メニューを登録する操作方法です。

1 【メニュー編集・承認】をクリックします。



2 【メニューを新規登録する】をクリックします。



3 「基本情報」「詳細情報」「追加項目」を入力し、【登録する】をクリックすると、メニューの登録が完了します。

移動	種別	材料名	仕入単価(円/単位)	消費数量/単位	分量	歩留率	歩留率(%)	自動更新
<input checked="" type="checkbox"/>	材料	赤ピーマン	100 / 袋	5	2個	100 %	40	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	仕掛	豆腐ハンバーグだん	80 / 袋	1	20g	100 %	200	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	材料	薄力粉	350 / kg	1000	3g	100 %	1	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	材料	サラダ油	4000 / 缶	15000	5	100 %	1	<input type="checkbox"/>
歩留率値 合計							222	

登録したメニューは「承認依頼」に移行します。

3-2 「メニュー登録」画面

基本情報タブ

メニュー名や使用する材料・仕掛品、調理工程、画像などを入力・設定できます。

登録済みのメニューを呼び出す（複製）

▶ [メニューの複製はP 20 をご参照ください。](#)

分量表（原価管理）

▶ [分量表の設定はP15 をご参照ください。](#)

メニュー登録 メニューの基本情報の登録・修正ができます。 [戻る](#)

1 登録 > 2 完了

基本情報 詳細情報 追加項目

登録済みのメニューを呼び出す（複製） [一覧から選択](#)

[プレビュー表示](#) [入力時のご注意](#)

メニューコード
(半角20文字以内) M-0001

メニュー名
(全角100文字以内) 赤ピーマンの豆腐ハンバーグ詰め

メニュー名フリガナ
(全角カナ500文字以内) アカピーマン豆腐ハンバーグ詰め

特徴
(全角500文字以内) 鶏挽肉と絹豆腐を使用し、ローカロリーなピーマンの肉詰め風に仕上げました。

分量表(原価管理) [材料、仕掛品から選択](#) [行を追加する](#)

移動	種別	材料名 <small>(全角100文字以内)</small>	仕入単価(円)/単位	換算数量/単位	分量	歩留率	歩留単価(円)	自動更新 <small>?</small>
<input type="checkbox"/>	材料	赤ピーマン 詳細	100 / 袋	5	2個	100 %	40	削除 する
<input type="checkbox"/>	仕掛	豆腐ハンバーグだね 詳細	09 / g	1	200g	100 %	200	削除 する
<input type="checkbox"/>	材料	薄力粉 詳細	360 / kg	1000	3g	100 %	1	削除 する
<input type="checkbox"/>	材料	サラダ油	4000 / 缶	16500	5	100 %	1	削除
歩留単価 合計							222	

栄養成分 [再計算](#)

カロリー kcal たんぱく質 g 脂質 g 炭水化物 g 食塩相当量 g

原価管理

販売価格(税抜) 円

粗利益 円

[調理工程画像を掲載する](#)

調理時間 合計 11分

メニュー画像



[メニュー画像を掲載する](#)

登録する

登録を完了する場合「登録する」をクリックします。

保存する

入力内容を保存して「メニュー編集・詳細」画面へ戻ります。

一時保存する

入力内容を一時保存して引き続き入力できます。

メニュー画像

画像登録用の画面が表示されます。

- ・JPEGまたはGIF形式で、4MB 未満の画像を使用して下さい。
- (推奨サイズ: 縦 260ピクセル × 横 260ピクセル)

3-3 「メニュー登録」画面

詳細情報タブ

販売価格やアレルギー情報、コンタミネーションの可能性、カロリーなどを入力・設定できます。

メニュー登録 メニューの詳細情報の登録・修正ができます。

1 登録 > 2 完了

基本情報 詳細情報 追加項目

一時保存 保存 登録する

プレビュー表示 入力時の注意

メニューコード	M-0001
メニュー名	赤ピーマンの豆腐ハンバーグ詰め
メニュー名フリガナ	アカピーマンシウファンバーグ詰め
特徴	鶏挽肉と絹豆腐を使用し、ローカロリーなピーマンの肉詰め仕上げました。

原価管理

販売価格	760円
粗利益	523円
原価	227円
原価率	30.27%

アレルギー情報

コード	種別	材料名	アレルギー	コンタミの可能性	原産国	自動
	材料	赤ピーマン		無	長野県	する
1501-H	仕掛	豆腐ハンバーグだね	卵、小麦、鶏肉、大豆	有：コンタミ		する
	材料	薄力粉	小麦	無	日本	する
	材料	サラダ油		有		

材料からアレルギー情報を反映

アレルギー物質

アレルギー物質	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	
さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	
やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ				
米	ごま	魚介類					

アレルギー物質なし

コンタミの可能性 (全角250文字以内)

メニュー管理項目

利用業態	一覧から選択
メニュー区分	一覧から選択
メニュー種別	一覧から選択
催事メニュー	一覧から選択
調理分類【HACCP】	一覧から選択

原価

材料情報から自動算出されます。

アレルギー情報

アレルギー情報は、登録されている材料情報から反映されます。

登録する

登録を完了する場合「登録する」をクリックします。

アレルギー、コンタミの可能性、原産国

材料情報から自動算出されます。

基本情報で行を追加して新たに材料を登録した場合のみ、アレルギー情報を入力できます。

3-4 「メニュー登録」画面

追加項目タブ

初期設定で追加した項目を入力できます。

メニュー登録 メニューの追加項目の登録・修正ができます。

1 登録 > 2 完了

基本情報 詳細情報 **追加項目**

一時保存する 保存する **登録する**

プレビュー表示 入力時のご注意

メニューコード	M-0001
メニュー名	赤ピーマンの豆腐ハンバーグ詰め
メニュー名フリガナ	アカピーマンノウフハンバーグツメ
特徴	鶏挽肉と絹豆腐を使用し、ローカロリーなピーマンの肉詰めにしたしました。

追加項目

食器セット	長皿S-001、取分け用トンダTG-003
仕掛品の有無	有
店内用POP	No image 参照... クリア
牛トレサビリティ対象	無
米トレサビリティ対象	有

登録する

登録を完了する場合「登録する」をクリックします。

追加項目

▶ [追加項目の設定はP36をご参照ください。](#)

3-5 登録済みのメニューを呼び出し、複製する

登録済みのメニューを複製する操作方法です。

1 「一覧から選択」をクリックします。

メニュー登録 メニューの基本情報の登録・修正ができます。

1 登録 > 2 完了

基本情報 詳細情報 追加項目

登録済みのメニューを呼び出す(複製) **一覧から選択** 一時保存 保存 登録する

入力時のご注意 登録保存時のご注意

メニューコード (半角20文字以内) M-0001

メニュー名 (全角100文字以内) 赤ピーマンの豆腐ハンバーグ詰め

メニュー名フリガナ (全角カナ200文字以内) アカピーマン豆腐ハンバーグ詰め

特徴 (全角500文字以内) 鶏挽肉と絹豆腐を使用し、ローカロリーなビーマンの肉詰めにした上製しました。

登録する

登録を完了する場合「登録する」をクリックします。複製元とは別のメニューとして登録されます。

2 登録済みのメニューから複製したいメニューを選び「選択」をクリックします。

メニュー選択

キーワード ? キーワードを入力 クリア 検索する

件数: 78件 < 前へ | 1 | 2 | 3 | 4 | 次へ > 並び順 更新日(昇順) 表示数 20

No.	メニューコード	メニュー名	更新日	選択
1	108	クリームシチュー	2013/01/29(火)	選択
2	10033	絶品ステーキ	2013/01/29(火)	選択
3	101	肉じゃが	2013/02/12(火)	選択
4		青ピーマンの豆腐ハンバーグ詰め	2013/10/22(火)	選択

登録済みのメニューを検索して、選択できます。

3 選択したメニューの情報が入力された状態になります。

メニュー登録 メニューの基本情報の登録・修正ができます。

1 登録 > 2 完了

基本情報 詳細情報 追加項目

登録済みのメニューを呼び出す(複製) **一覧から選択** 一時保存 保存 登録する

入力時のご注意

メニューコード (半角20文字以内) M-0001

メニュー名 (全角100文字以内) 赤ピーマンの豆腐ハンバーグ詰め

メニュー名フリガナ (全角カナ200文字以内) アカピーマン豆腐ハンバーグ詰め

特徴 (全角500文字以内) 鶏挽肉と絹豆腐を使用し、ローカロリーなビーマンの肉詰めにした上製しました。

分量表(原価管理)

材料、仕掛品から選択 行を追加する

移動	種別	材料名 (全角100文字以内)	仕入単価(円)/単位	換算数量/単位	分量	歩留率	歩留単価(円)	自動更新 ?
	材料	赤ピーマン	100 / 袋	5	2個	100 %	40	削除 する
	仕掛	豆腐ハンバーグだね	09 / g	1	200g	100 %	200	削除 する
	材料	薄力粉	350 / kg	1000	3g	100 %	1	削除 する
	材料	サラダ油	4000 / 缶	16500	5	100 %	1	削除
歩留単価 合計							222	

栄養成分 ? 再計算

カロリー abcd3 kcal たんぱく質 g 脂質 g 炭水化物 g 食塩相当量 1.8 g

原価管理

販売価格(税抜) 750 円

粗利益 15 円

原価 735 円

原価率 98 %

調理工程

動画URL (半角英数4000文字以内)

入力時のご注意

行を追加する

手順	移動	調理内容 (全角500文字以内)	調理時間	画像
1		ビーマンはヘタを取らずに1/2の縦割りにカットします。水洗いをして、種を取り除いておきます。	1分	調理工程画像を掲載する 削除
2		ビーマンの内側に薄力粉を茶こして薄くふり、スタンバイしておいた豆腐ハンバーグだねを詰めます。	2分	調理工程画像を掲載する 削除

3-6 「メニュー編集・承認」画面

メニューの登録情報が「作成中」「承認依頼」「承認完了」の状態ごとに一覧で表示されます。

メニュー編集・承認 登録情報の一覧です。メニュー名をクリックして詳細の確認、登録・修正ができます。

作成者: 全て (一括から選択) 店舗・部門: 全て(全部を含む) (一括から選択)

利用業態: (一括から選択) メニュー種別: (一括から選択)

非表示: ☒ 含めない ☐ 含む ☐ 非表示のみ

アレルギー登録状況: ☒ 全て ☐ 未登録を含めない ☐ 未登録のみ

販売中止: ☒ 全て ☐ 含めない ☐ 販売中止のみ

外部連携: ☒ 全て ☐ 外部連携のみ ☐ 含めない

販売期間: ☒ 全て ☐ 期間指定

キーワード: キーワードを入力 検索する

材料・仕掛品:

メニューを新規登録する

メニューにチェックを入れて右記の「材料の最新情報を反映する」ボタンをクリックします

材料の最新情報を反映する

件数: 6件 < 前へ 1 次へ >

並び順: 更新日(降順) 表示数: 20

作成中 承認依頼 承認完了

メニューの新規登録もしくは編集を行なって下さい

No.	状況	画像	メニューコード	メニュー名	利用業態	作成者	メニュー種別	最終更新日	選択
1	作成中				ファミレス	坂口 祐樹			

作成者・利用業態・メニュー種別・キーワードなどで検索できます。

作成中タブ

作成中のメニューが表示され、それぞれのメニューを編集・削除できます。

承認依頼タブ

作成済みのメニューが表示され、それぞれのメニューを承認・否決できます。

メニュー編集・承認 登録情報の一覧です。メニュー名をクリックして詳細の確認、登録・修正ができます。

作成者: 全て (一括から選択) 店舗・部門: 全て(全部を含む) (一括から選択)

利用業態: (一括から選択) メニュー種別: (一括から選択)

非表示: ☒ 非表示を含めない ☐ 非表示を含む ☐ 非表示のみ

アレルギー未登録: ☒ 含めない ☐ 含む ☐ 未登録のみ

販売中止: ☒ 全て ☐ 含めない ☐ 販売中止のみ

キーワード: キーワードを入力 検索する

一括否決する 一括承認する

件数: 6件 < 前へ 1 次へ >

並び順: 更新日(降順) 表示数: 20

作成中 承認依頼 承認完了

メニューの承認もしくは否決を行なって下さい

No.	状況	画像	メニューコード	メニュー名	利用業態	作成者	メニュー種別	最終更新日	承認	否決
1	承認依頼		M-0001	赤ピーマンの豆腐ハンバーグ詰め	ファミレス	坂口 祐樹		2012/12/20(木)	承認	否決
特徴 鶏挽肉と絹豆腐を使用し、ローカロリーなピーマンの肉詰め仕にしました。										
2	承認依頼			星芋ミートグラタン	ファミレス	坂口 祐樹			承認	否決

承認完了タブ

承認されたメニューが表示され、それぞれのメニューの情報を改訂できます。

メニュー編集・承認 登録情報の一覧です。メニュー名をクリックして詳細の確認、登録・修正ができます。

作成者: 全て (一括から選択) 店舗・部門: 全て(全部を含む) (一括から選択)

利用業態: (一括から選択) メニュー種別: (一括から選択)

非表示: ☒ 非表示を含めない ☐ 非表示を含む ☐ 非表示のみ

アレルギー未登録: ☒ 含めない ☐ 含む ☐ 未登録のみ

販売中止: ☒ 全て ☐ 含めない ☐ 販売中止のみ

キーワード: キーワードを入力 検索する

材料の最新情報を反映する

件数: 5件 < 前へ 1 次へ >

並び順: 承認日(降順) 表示数: 20

作成中 承認依頼 承認完了

承認が完了したメニューの一覧です。登録が完了したメニューは「メニュー共有」から店舗と共有できます。

No.	状況	画像	メニューコード	メニュー名	利用業態	作成者	メニュー種別	承認日	改訂
1	承認完了		M-0001	赤ピーマンの豆腐ハンバーグ詰め	ファミレス	坂口 祐樹		2012/12/20(木)	改訂
特徴 鶏挽肉と絹豆腐を使用し、ローカロリーなピーマンの肉詰め仕にしました。									

3-7 メニューを承認する

登録済みのメニューを承認する操作方法です。

1 「メニュー編集・承認」をクリックします。



2 「承認依頼」をクリックします。



3 メニューごとに【承認】をクリックすると、メニューの承認が完了します。



メニューを選択して、一括承認できます。

☀ 承認したメニューは「承認完了」に移行します。

3-8 メニューを否決する

登録済みのメニューを否決する操作方法です。

1 「メニュー編集・承認」をクリックします。

2 「承認依頼」をクリックします。

No.	状況	画像	メニューコード	メニュー名	利用業態	作成者	操作
1	作成中		M-0001	赤ピーマンの豆腐ハンバーグ詰め	ファミレス	坂口 祐樹	編集 承認

3 メニューごとに【否決】をクリックします。

No.	状況	画像	メニューコード	メニュー名	利用業態	作成者	操作
1	承認依頼		M-0001	赤ピーマンの豆腐ハンバーグ詰め	ファミレス	坂口 祐樹	承認 否決
2	承認依頼			星平ミートグラタン	ファミレス	坂口 祐樹	承認 否決

4 「否決理由」を記入し【否決する】をクリックすると、メニューの否決が完了します。

否決理由を入力して、「否決する」を押して下さい。

メニュー名: 赤ピーマンの豆腐ハンバーグ詰め メニューコード: M-0001

否決理由 (500文字以内):

キャンセル 否決する

☀ 否決したメニューは「作成中」に移行します。

3-9 メニューを店舗に共有する 個別共有

承認済みのメニューを店舗に共有する操作方法です。

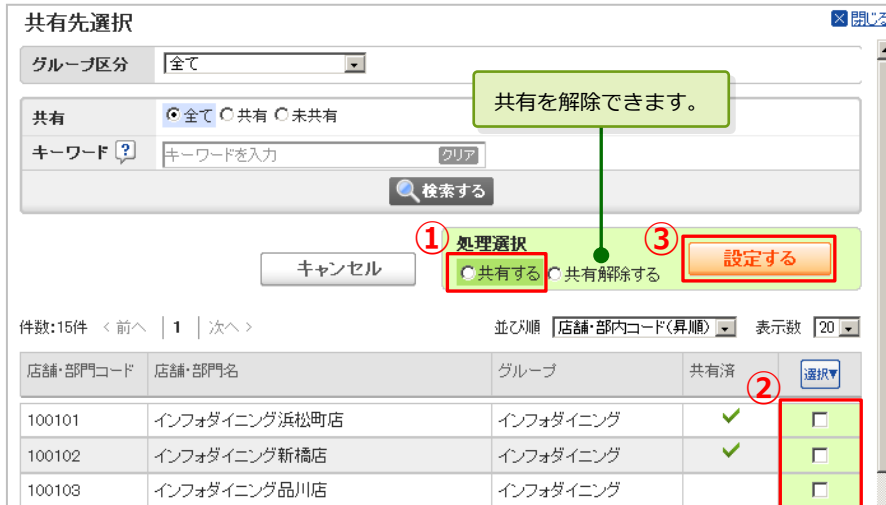
1 【メニュー共有】をクリックします。



2 【共有】をクリックします。



3



- ① 処理選択の【共有する】を選択し、
- ② メニューを共有する店舗・部門を選択したあと、
- ③ 【設定する】をクリックします。

メニューの共有が完了しました。

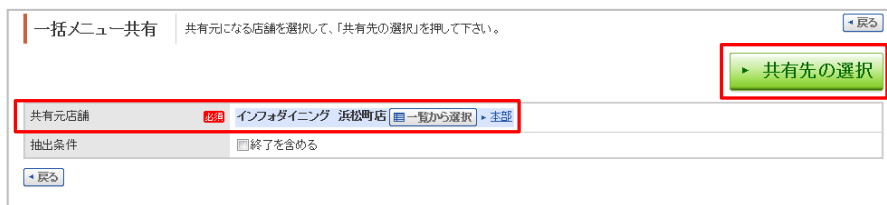
3-10 メニューを店舗に共有する 一括メニュー共有

共有元の店舗を指定し、同じメニューを一括共有する操作方法です。

1 【メニュー共有】をクリックします。



2 共有元店舗を選択して、【共有先の選択】をクリックします。



3 店舗・部門を選択したあとに、【共有する】をクリックします。



メニューの一括共有が完了しました。

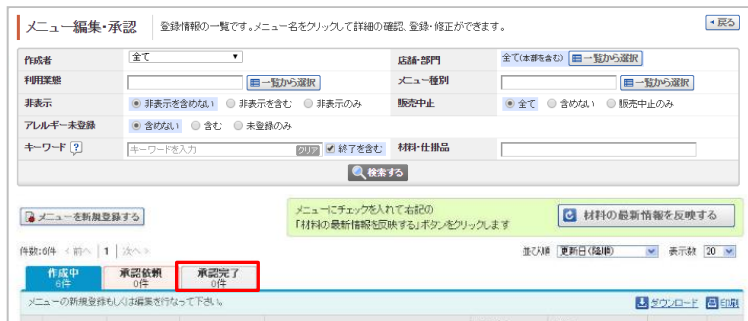
3-11 メニューを改訂する

承認済みのメニューの情報を修正する操作方法です。

1 【メニュー編集・承認】をクリックします。



2 【承認完了】をクリックします。



3 【改訂】をクリックします。



4 修正したい項目を入力・設定し、【登録する】をクリックします。



5 メニューの改訂が完了しました。



改訂したメニューは「承認依頼」へ移行します。

3-12 材料を改訂する

承認済みの材料の情報を修正して、使用している全てのメニューに反映する操作方法です。

1 【材料・仕掛品管理】をクリックします。



2 【編集】をクリックします。



3 材料情報を編集して【登録する】をクリックします。

材料作成 材料の登録・修正ができます。

1 登録 > 2 完了

登録する

1 入力値のご注意

自社商品コード (半角20文字以内) 材料名 (半角100文字以内) 規格・入数/単位 (規格:半角40文字以内、入数:半角20文字以内) 取引先 仕入単価/単位 歩留率	商品名 (BtoBプラットフォーム受発注) 材料名フリガナ (全角カナ200文字以内) 材料:分類 換算数量/単位 歩留単価
---	--

アレルギー物質

<input type="checkbox"/> えび	<input type="checkbox"/> かき	<input type="checkbox"/> 小麦	<input type="checkbox"/> そば	<input type="checkbox"/> 卵	<input type="checkbox"/> 乳	<input type="checkbox"/> 落花生
<input type="checkbox"/> アーモンド	<input type="checkbox"/> あわび	<input type="checkbox"/> いか	<input type="checkbox"/> いくら	<input type="checkbox"/> オレンジ	<input type="checkbox"/> カシューナッツ	<input type="checkbox"/> キウイフルーツ
<input type="checkbox"/> 牛肉	<input type="checkbox"/> くるみ	<input type="checkbox"/> こま	<input type="checkbox"/> さけ	<input type="checkbox"/> さば	<input type="checkbox"/> 大豆	<input type="checkbox"/> 鶏肉
<input type="checkbox"/> パナナ	<input type="checkbox"/> 豚肉	<input type="checkbox"/> まつたけ	<input type="checkbox"/> もも	<input type="checkbox"/> やまいも	<input type="checkbox"/> りんご	<input type="checkbox"/> ゼラチン
<input type="checkbox"/> 魚介類						
<input type="checkbox"/> アレルギー物質無し						

栄養成分(100gあたり)

日本食品標準成分表(八訂)増補2023年の値を反映する (キャベツ類) キャベツ 結球菜 生

カロリー	23 kcal	たんぱく質	1.2 g	脂質	0.1 g	炭水化物	5.2 g	食塩相当量	0 g
------	---------	-------	-------	----	-------	------	-------	-------	-----

コンタミの可能性
(全角200文字以内)

原産国名

保存温度帯

BtoBプラットフォーム 受発注
宛先マスタ最終更新日:

BtoBプラットフォーム 規格書と連携
規格書最終更新日:

未回収規格書と連携
未回収規格書最終更新日:

アレルギー連携対象外フラグ

備考
(全角500文字以内)



IM連携 (P8) が実行された際は、材料情報が自動更新されます。



次のページへ

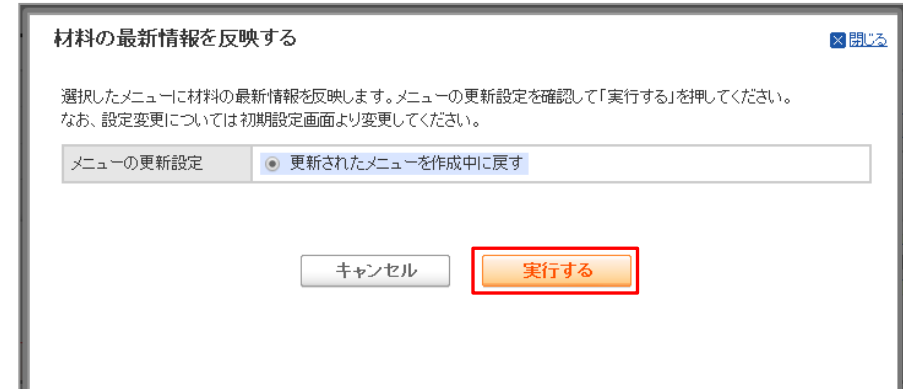
4 【メニュー編集・承認】をクリックします。



5 【材料の最新情報を反映する】をクリックします。



5 【実行する】をクリックすると、材料の最新情報反映が完了します。



💡 更新されたメニューの状況を「作成中」に戻すか、「変更しない」かは、初期設定で変更できます。

3-13 材料を差替える

複数のメニュー・仕掛品に使用している材料を、一括で他の材料や仕掛品に差替えをする操作方法です。

1 【材料・仕掛品管理】をクリックします。



2 【差替え】をクリックします。



3 差替え対象のメニュー・仕掛品を選択して、【材料を選択】をクリックします。



2 で選択した材料が使用されているメニュー・仕掛品が表示されます。

4 差替え先の材料・仕掛品を検索し、【差替える】をクリックします。



マニュアル記載の例の場合、
鶏肉→カナダ産豚肉に差替わります。

4-1 メニューを検索する

登録したメニューを「共有先」「材料」「アレルギー物質」「原産国」などから検索する操作方法です。

1 【メニュー検索】をクリックします。



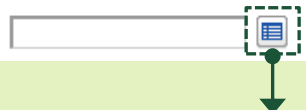
一覧から項目を選択して、検索できます

検索項目は、「利用業態」「メニュー区分」「メニュー種別」以外に最大2つの区分を追加できます。

▶ [管理区分設定については P37 を参照ください。](#)

●利用業態

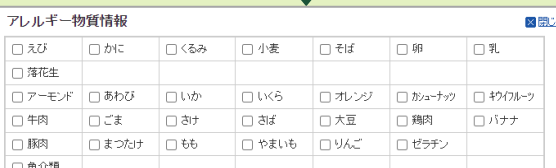
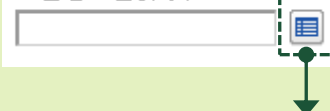
利用業態



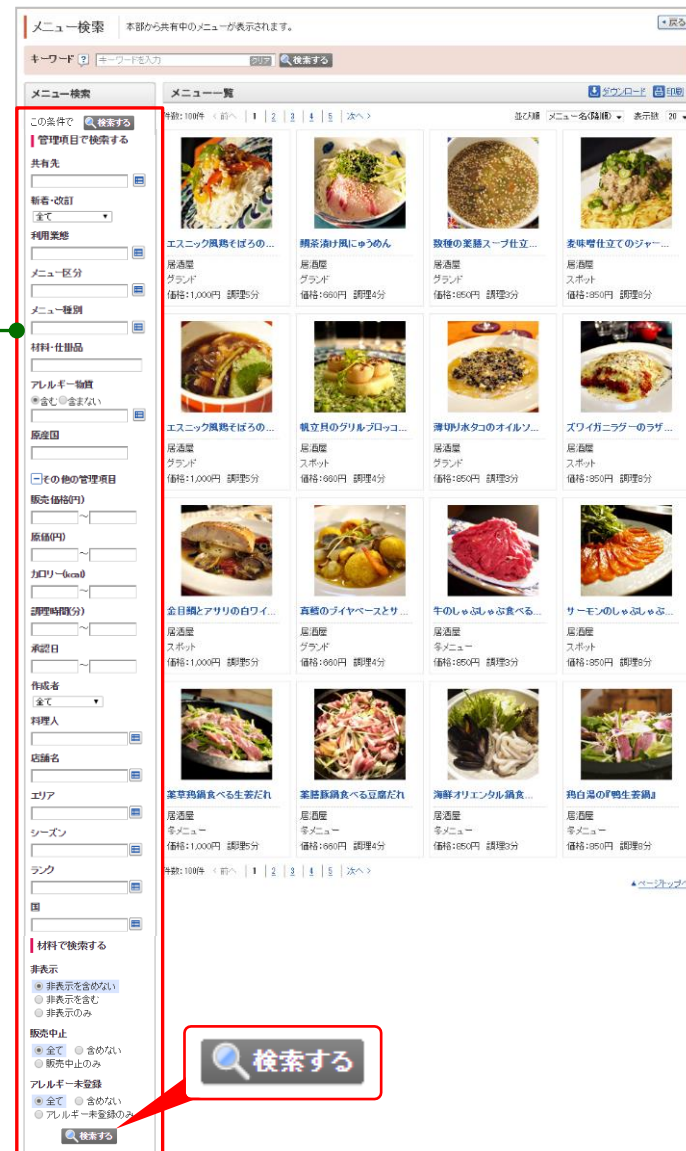
●アレルギー物質

アレルギー物質

☒含む ☐含まない



2 検索条件を入力し、【検索する】をクリックすると、メニューの検索結果が表示します。



4-2 メニューを印刷する 個別印刷

承認されたメニューを個別に印刷する操作方法です。

1 印刷したいメニューの詳細画面を開き、【印刷する】をクリックします。

メニュー詳細 登録されたメニューの詳細を見ることができます。 [戻る]

過去のメニューを見る
最新のメニュー 2012/12/20

印刷する

赤ビーマンの豆腐ハンバーグ詰め

メニューコード: M-0001
更新日: 2012/12/20(木) 承認日: 2012/12/20(木)
作成者: 坂口 祐樹 承認者: 坂口 祐樹

基本情報

利用業種	ファミレス	メニュー区分	主菜
メニュー種別	グラブ		
特徴	鶏挽肉と絹豆腐を使用し、ローカロリーなビーマンの肉詰め状に仕上げました。		
販売価格	750円	粗利益	528円
原価	222円	原価率	29.6%

アレルギー物質
※登録材料にアレルギー未登録のものが入っています

小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも
やまいも	りんご	バナナ	ゼラチン			
米	ごま	魚介類				

アレルギー物質なし

コンタミの可能性 有

栄養成分

カロリー	abcd385kcal	たんぱく質		脂質		炭水化物		食塩相当量	1.8g
------	-------------	-------	--	----	--	------	--	-------	------

季節 長皿S-001、取分け用トングTG-003

組長 有

メニュー

総販売数 無

お客様指示構成比 有

POSコード

備事メニュー

調理分類 【HAACP】

【任意】料理方法

分量表(原価管理)

種別	コード	材料名	取引先	分量	手留率価	原産国	アレルギー	コンタミ
材料		赤ビーマン	インフォ食材(株)	2個	40	長野県	-	無
仕掛	1501-H	豆腐ハンバーグだね		200g	200	-	卵、小麦、鶏肉、大豆	有

2 印刷条件を設定したあとに、
【印刷する】をクリックします。

印刷条件

レイアウト レイアウトA (インフォマート標準(分類選択可))

改ページ ☒ 分類ごと ☐ なし

分類 ☒ 基本 ☒ 調理工程 ☒ 分量 ☒ 追加項目

キャンセル 印刷する

レイアウト
印刷レイアウトを選択できます。

改ページ
分類ごとに改ページして印刷できます。

分類
レイアウトによって、印刷したい項目を選択できます。

メニューの印刷が終了しました。

仕掛品の個別印刷

仕掛品詳細の画面から、仕掛品の個別印刷もできます。

仕掛品詳細 登録された仕掛品の詳細を見ることができます。 [戻る]

印刷する

豆腐ハンバーグだね

仕掛品コード: S1501-H
最終更新日: 2012/12/25(火)
作成者: 坂口 祐樹

基本情報

歩留率	100%	歩留率価	2円
単価/単位	828円/未指定	数量/単位	200g
備考	冷凍庫にて保管。作成日をシールで貼付すること。 2日以内に使用すること。		

アレルギー物質

小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも
やまいも	りんご	バナナ	ゼラチン			
米	ごま	魚介類				

アレルギー物質なし

コンタミの可能性 有

カロリー

4-3 メニューを印刷する 一括印刷

検索結果から、複数のメニューを一括で印刷する操作方法です。調理工程や分量など分類を指定して、印刷することもできます。

1 【メニュー検索】をクリックします。



2

① 印刷したいメニューの検索条件を入力し、**【検索する】**をクリックします。

② 検索結果が表示されたら、**【印刷】**をクリックします。

3 印刷条件を設定したあとに、**【印刷する】**をクリックします。



4 【受信】をクリックして、印刷用のPDFファイルを取得します。



5 PDFファイルを印刷します。メニューの一括印刷が完了しました。

💡 マイページの「一括印刷」ボタンからも一括印刷依頼が可能です。

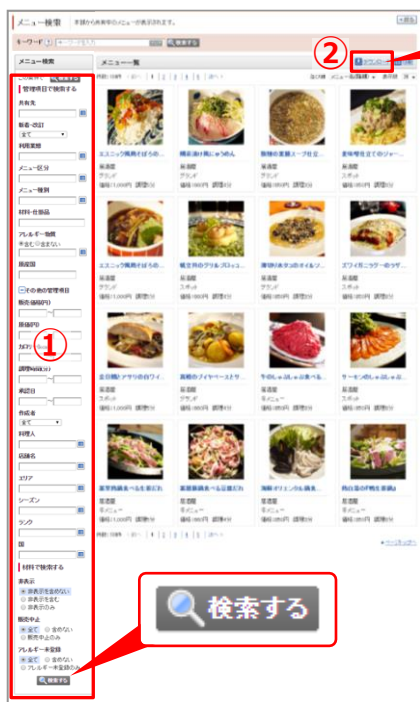
4-4 メニューをダウンロードする

メニューをCSV形式のファイルでダウンロードする操作方法です。
このデータを編集してアップロードすると、メニューを一括登録できます。

1 【メニュー検索】をクリックします。



2



- ① 印刷したいメニューの検索条件を入力し、**【検索する】**をクリックします。
- ② 検索結果が表示されたら、**【ダウンロード】**をクリックします。

3 【受信】をクリックして、CSVデータを取得します。



4 メニューのダウンロードが完了しました。

例) メニュー情報

	A	B	C	D	E	F	G
1	メニューコード	メニュー名	利用形態	メニュー区分	メニュー種別	販売価格	カロリー
2	M001	ハンバーグ 定食	洋食	主菜	グラント	950	885
3	M002	ステーキ 定食	洋食	主菜	グラント	1200	952
4	M003	カレーライス	洋食	主菜	ランチ	680	603
5	M004	ハヤシライス	洋食	主菜	ランチ	680	795
6	F-0001	ハンバーグ 定食	ファミレス	主菜	グラント	950	885

ファイル構成

menu1.csv	メニュー情報	menu3.csv	調理工程
menu2.csv	材料情報	image	画像ファイル

💡 ダウンロード履歴は、マイページ > 【メニューダウンロード】から確認できます。

● アレルギー情報のダウンロード

マイページの【メニューダウンロード】からは、アレルギー情報や店舗別のアレルギー一覧表がダウンロードできます。

例) アレルギー情報

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
	商品名	自社商品コード	アレルギー	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ
1														
2	焼き鳥盛り合わせ5本セット	M010	小麦、鶏肉	●										
3	シーフードシチュー	M003	乳、えび、いか、豚肉			●	●				●			

ファイル構成

allergy.csv	アレルギー情報
allergy_tempo.csv	店舗別アレルギー一覧表

5-1 社内ID・権限設定

担当者IDの追加・修正・削除や、権限を設定する操作方法です。

1 【初期設定】をクリックします。



2 【社内ID・権限設定】をクリックします。



3 担当者ごとに権限を選択して、【設定する】をクリックします。



担当者を新規で追加する

担当者を新規で追加できます。なお、メニュー作成権限の設定は、弊社までお問い合わせください。

担当者の権限設定が完了しました。

💡 BtoBプラットフォーム 受発注・商談をご利用の場合は、担当者情報を共有しておりますので、全システムに新規で担当者が登録されます。

5-2 非公開設定

店舗に対して、「金額」「アレルギー」を非公開にする操作方法です。

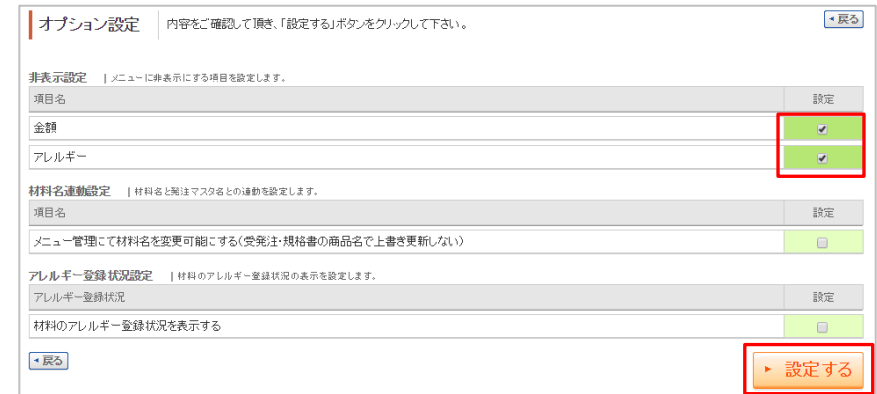
1 【初期設定】をクリックします。



2 【オプション設定】をクリックします。



3 非公開にする項目を選択して、【設定する】をクリックします。



メニュー項目の非公開設定が完了しました。

● 非公開設定にしたときのメニュー詳細

非公開設定することで、店舗のメニュー情報から「金額」「アレルギー情報」が [-] で表示されます。



5-3 追加項目設定

メニュー・仕掛品ごとに追加項目を設定する操作方法です。

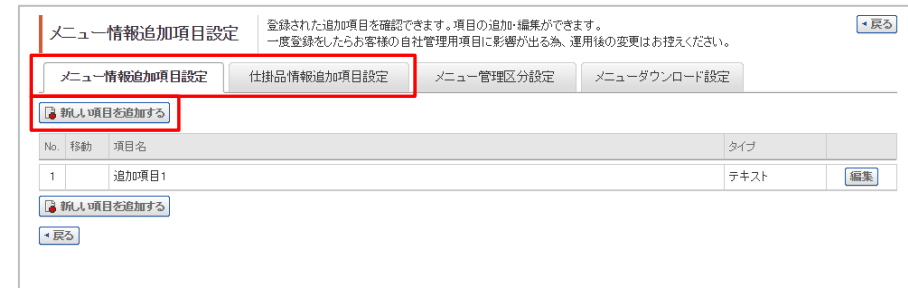
1 【初期設定】をクリックします。



2 【オプション設定】をクリックします。



3 【メニュー情報項目設定】または【仕掛品情報項目設定】を選択したあと、【新しい項目を追加する】をクリックします。



4 追加項目の内容を入力したあとに、【保存する】をクリックします。



「テキスト」「リスト」「リスト+テキスト」「添付」の4パターンから選択できます。

追加項目の設定が完了しました。

5-4 メニュー管理区分設定

メニューを検索する際の管理区分を追加登録する操作方法です。
また、設定されている管理区分の詳細を編集できます。

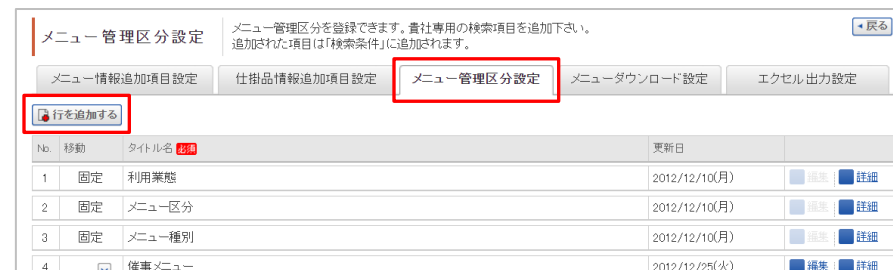
1 【初期設定】をクリックします。



2 【メニュー各種設定】をクリックします。



3 【メニュー管理区分設定】をクリック、【行を追加する】をクリックします。

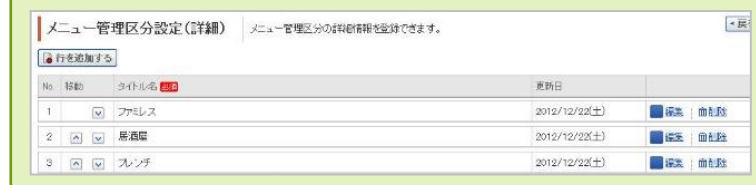


システム標準の管理区分3つ（固定）に加え、独自の管理区分を2つまで追加できます。また、追加した管理区分は「検索条件」に追加されます。

4 タイトル名を入力します。



すべての管理区分の詳細を編集できます。



メニュー管理区分の設定が完了しました。

✓ 登録された区分を削除することはできません。