

食堂担当者様各位

【重要】食数WEB発注開始のお知らせ

2022.2

お疲れ様です。いつもありがとうございます。

来週配布予定の **3/21 週**より、
タブレットによる食数発注を開始いたします。

はじめはタブレットによる発注と紙の食数表の**同時並行**で進めていきます。その後、十分な期間を設けたうえでタブレットによる発注に移行する予定ですのでご安心ください。

詳しい発注方法は、「**都給食 WEB発注システムマニュアル**」を参照いただき、**一度試していただいてから**、不明点がありましたら**本社栄養士**または**担当教育支援**までご連絡ください。

タブレットを活用したWEB発注化を進めていきたいので
何卒ご協力をお願いいたします。

よろしくお祈いします



保存版

都給食 WEB 食数発注マニュアル

2022.2

- 1 都給食システムにログインし
「食数発注」のボタンをクリックする



- 2 「発注入力」ボタンを押す



- 3 発注したい日付ボタンを押す

都給食 週間食数発注表 2021年

2021年08月							
月	火	水	木	金	土	日	発注
2日 発注	3日 発注	4日 発注	5日 発注	6日 発注	7日 発注	8日 発注	2021/07/02
9日 発注	10日 発注	11日 発注	12日 発注	13日 発注	14日 発注	15日 発注	2021/07/09
16日 発注	17日 発注	18日 発注	19日 発注	20日 発注	21日 発注	22日 発注	2021/07/16
23日 発注	24日 発注	25日 発注	26日 発注	27日 発注	28日 発注	29日 発注	2021/07/23
30日 発注	31日 発注	1日 発注	2日 発注	3日 発注	4日 発注	5日 発注	2021/07/30
2021年09月							
月	火	水	木	金	土	日	発注

4 発注入力をする

① 事務所 ID (5桁) を入力

事業者が合っているか確認してください。

例：3月14日

都給食週間発注表 2022年3月14日分

事業所ID 新聞西製鐵 星田工場

日付	NO	料理	メインディッシュ	予定数	料理	小鉢	① 予定数	料理	汁物他	予定数
20220314	1	A057	油淋鶏(クーリンチー)	<input type="text" value="10"/>	M301	ごぼう七味マヨサラダ	<input type="text" value="20"/>	L034	汁物(キャベツ・人参)	<input type="text" value="30"/>
20220314	2	BB232	かれい生姜煮	<input type="text" value="20"/>	M097	ツナといんげん甘辛煮	<input type="text"/>			
20220314	3	C104	肉じゃが [※] (1/3日野菜)	<input type="text"/>	M067	春巻き	<input type="text"/>			
20220314	4	EE08	春山盛り天丼	<input type="text"/>	M001	冷奴	<input type="text" value="2"/>			
20220314	5	G069	がんも煮(魚・横)	<input type="text" value="20"/>						

③

② それぞれ発注数を入力する

基本は食数表に記入していただいている数をそのまま入力してください。

注意 1 魚のメニューを入力する際、(魚・横)にも同じ数を入力してください。

* 2 段目と 5 段目は同じ数字を入れること

これは魚につく、お浸しやだしまきなどの横付けになります。

注意 2 冷奴の単位は「丁」になります。

2 丁必要な場合は「2」と入力してください。

③ 入力内容確認ボタンを押す

食数発注確認画面で間違いがあった場合は【修正】で、
もう一度入力し再度入力内容を確認するボタンを押す

確認出来たら【送信する】を押して発注は完了です

食数発注確認

以下の内容で間違いがなければ、「送信する」ボタンを押してください。

事業所ID:10057

納品日:2022年3月14日

メインディッシュ	予定数	小鉢	予定数	汁物他	予定数
油淋鶏(ユーリンチー)	10	ごほう七味マヨサラダ	20	汁物(キャベツ・人参)	30
かれい生姜煮	20	ツナといんげん甘辛煮			
肉じゃが(1/3日野菜)		春巻き			
春山盛り天丼		冷奴	2		
がんも煮(魚・横)	20				

修正

送信する

5 発注入力数を確認する場合

① 発注確認ボタンを押す



② 発注数をこちらで確認することができ、数を変更することもできます 発注入力と同様、事業所 ID（5 桁）と日付を入力し、照会ボタンを押す

No.	料理コード	料理名	発注数
1	A057	油淋鶏(ユーリンチー)	<input type="text" value="10"/>
2	M301	ごぼう七味マヨサラダ	<input type="text" value="20"/>
3	L034	汁物(キャベツ・人参)	<input type="text" value="30"/>
4	BB232	かぜい生姜煮	<input type="text" value="20"/>
5	M097	ツナといんげん甘辛煮	<input type="text" value="0"/>
7	C104	肉じゃが (1/3日野菜)	<input type="text" value="0"/>
8	M067	春巻き	<input type="text" value="0"/>
10	EE08	春山盛り天丼	<input type="text" value="0"/>
11	M001	冷奴	<input type="text" value="2"/>
13	G069	がんも煮(魚・横)	<input type="text" value="20"/>

発注数を更新する

変更される際は締切日に注意してください

※食数変更締め切りについて

今までは「食数表提出締め切り」と「最終締め切り」の2段階で締め切りがありました、webシステムに移行後は**最終締め切りのみ**になります。

食数変更込みで締め切りが3週間前の水曜日です

もともとの食数表提出締め切り↓

＜重要事項＞ 総の具や味噌汁、不要の場合はハマスとってください！

出張店 提出期限 2月24日(木)

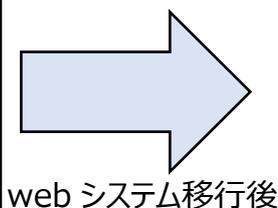
メインは3人量位の食数です！ 汁物 湯 焼酎の食数は2人量です。
★はヘルシーメニューです！ 選択よろしくお願いたします。

日付	時間	メニュー	下支数	小鉢	下支数	升巻巻	下支数
2月21日	1	メインメニュー		小鉢		升巻巻	
2月22日	2	メインメニュー		小鉢		升巻巻	
2月23日	3	メインメニュー		小鉢		升巻巻	
2月24日	4	メインメニュー		小鉢		升巻巻	
2月25日	1	メインメニュー		小鉢		升巻巻	
2月26日	2	メインメニュー		小鉢		升巻巻	
2月27日	3	メインメニュー		小鉢		升巻巻	
2月28日	4	メインメニュー		小鉢		升巻巻	
2月29日	1	メインメニュー		小鉢		升巻巻	
2月30日	2	メインメニュー		小鉢		升巻巻	
2月31日	3	メインメニュー		小鉢		升巻巻	
2月32日	4	メインメニュー		小鉢		升巻巻	

赤字は赤字メニューです！

食数変更の場合は 3月14日(月) までに本社に連絡をお願いします。

※止曜・祝日は 会社カレンダーで 確認されましたか？ (はい / いいえ)



webシステム移行後

原則

3週間前の

水曜日まで

例) 3/21週の食数変更は

3/2(水)まで

週ごとに締切日はWEB上に

赤字で記載されております。

期限を過ぎると発注できません。

↑もともとの食数表提出締め切り

しばらくの間は紙の食数表を見ながら入力のチェックをするため

食数変更される際は本社栄養士にご連絡ください！

注文漏れには十分お気を付けください。

ダブルチェックをお願いいたします。