

# 仕 様 書

## 札幌市学校給食献立作成システム 再構築業務 仕様書

令和5年3月

札幌市教育委員会生涯学習部

## 目 次

1. システム調達の概要.....	3
2. システム再設計の基本方針.....	5
3. 開発要件.....	7
4. 研修.....	8
5. 移行要件.....	8
6. 新旧システム並行稼働期間中のサポート.....	9
7. システム前提条件.....	9
8. 機能要件.....	11
9. その他.....	12

別添 1 機能要件一覧（必須項目）

別添 2 機能要件一覧（加点項目）

別添 3 必要帳票一覧

別添 4 必要機器一覧

## 1. システム調達の概要

### 1.1 業務名

札幌市学校給食献立作成システム再構築業務（以下「本業務」という。）

### 1.2 本業務の目的

本市では、市立小中学校等の献立作成業務等を軽減することを目的に「札幌市学校給食献立作成システム」（以下「システム」という。）を平成 16 年度から導入し、現在は平成 25 年にフルクラッチにて再構築したシステムを使用している。

現行システムは、サーバ保守期限が終了するとともに、OS 等アプリケーションもサポート期限終了が迫っていることから、令和 6 年度からのシステム切替を予定する。

また、令和 5 年から開始される給食費の公会計化に伴い、学校給食費等徴収管理システムを導入し、喫食予定数の管理を行うこととなるが、現行のシステムではシステム間連携を行っておらず、両システムで食数を 2 重で入力する必要が生じる。

さらに、現行システムについては、操作性や帳票類印刷の不具合などに関する改善要望も多数の利用者から上がっていることから、本業務においては、現行システムを抜本的に見直し、他市において十分な実績を有するパッケージシステムの導入を前提とし、導入維持・改修費用や作業効率などに優れた新たなシステムに再構築することを目的とする。

### 1.3 本業務の範囲

#### (1) システム開発

- ・ システム稼働開始までの全開発工程において必要な業務一式とする。

#### (2) システムに必要なハードウェア及びソフトウェアの調達

- ・ 本番環境で使用するサーバ等ハードウェア及びソフトウェアについては、本市が別途調達を行うものとする。
- ・ 保守用（サーバ）の端末については本市が用意することとする。
- ・ 利用者端末については、現在、各学校で使用している校務端末及びプリンタを使用する。
- ・ ウイルス対策ソフトの調達及び運用については、受託者が行う。ただし、更新等については、本市と連絡調整を図ること。

#### (3) サーバ構築

- ・ 上記(2)に基づき本市が別途調達したサーバ及びソフトウェアにより、システムを本市校務用ネットワーク上に構築すること。なお、サーバの設置場所は本市が別途指定する場所とする。
- ・ なお、本作業にはハードウェアの指示されたラックへの組み込み作業、サーバへの OS 及び各種ソフトウェアのインストール作業などを含むものとする。ただし、IP-VPN の設定は本市で実施する。
- ・ サーバは将来的に大規模な改修等を必要とせず、クラウド方式への移行が可能であること。）

(4) データ移行

- ・ 現行システムから 5.2 のとおり、データ移行を行うこと。

(5) 移行計画案の策定

- ・ 各学校の献立作成業務等に原則支障が生じないように、現行システムからの移行計画案を策定し、利用者全体が円滑にシステム移行できるよう協力を行うこと。

(6) 研修

- ・ システム利用者及び管理者への研修を実施すること。

(7) その他

- ・ 新旧システムの並行稼働予定期間（令和 6 年 4 月から 8 月末）において、新システムに関するメンテナンス、障害対応、問い合わせ対応（月～金、9:00～17:00。ただし、国民の祝日は除く。）を行うこと。

#### 1.4 納入成果物

- ・ 要件定義書
- ・ 基本設計仕様書
- ・ 詳細設計仕様書
- ・ サーバ環境設定報告書
- ・ 試験成績書
- ・ データ移行報告書
- ・ カスタマイズ成果物一式（詳細設計書）（テスト結果）（ヘルプ画面）
- ・ システム操作マニュアル（利用者用）（管理者用）（ヘルプ画面）
- ・ システム研修テキスト及び研修報告書

#### 1.5 本業務の履行期間

契約日から令和 6 年 3 月 31 日までとする。

#### 1.6 瑕疵担保期間

本業務の瑕疵担保期間は、システム引渡しから 1 年間とし、その間に発生した不具合等については無償で対応を行うこと。

#### 1.7 履行場所

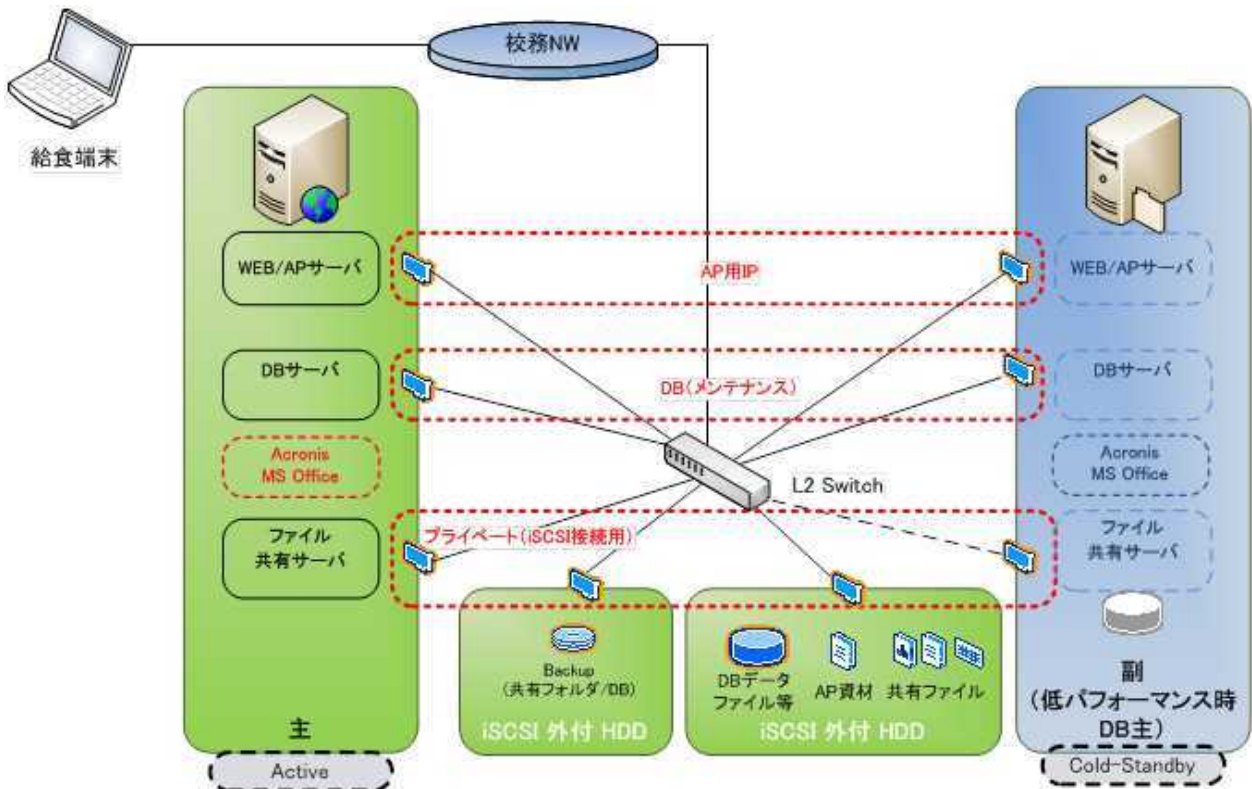
保健給食課、市立学校、その他本市が指定する場所とする。

### 2. システム再構築の基本方針

#### 2.1 現行システムについて

現行システムは、各学校にある校務端末からシステムにアクセスしている。献立作成時に使用する食品・料理などの各種マスタは、全学校で共有されており、基本的に管理者権限でのみ変更可能となっている。

## <現行システムイメージ>



### 2.2 システムを利用した業務フローについて

各小中学校等における現行システムを利用した主な業務フローは以下のとおりである。なお、下記業務フローについては、システム再構築後は、①のみ下記のとおり変更となる。

- ① 行政区単位（北区のみ2分割）（及び特別支援学校含む）小中学校別に、「基準献立」を作成（各行政区の代表者が作成）
- ② 各学校において、栄養士が「基準献立」に基づき「予定献立」を作成（食数、給食施設設備、学校行事等に応じて「基準献立」の一部を各学校にて変更）
- ③ 各学校において、児童生徒数・教職員数・行事予定などを調整
- ④ 各学校において、調理員への作業内容等を示した「調理指示書」を作成
- ⑤ 各学校において、発注量を調整し業者別に「発注書」を作成
- ⑥ 給食実施後、納品数量・単価等を確定し、最終的な1人あたりの栄養量及び単価を算出（「実施献立」の作成）

（システム再構築後）

- ① 担当者が小中学校別に、「基準献立」を作成（各行政区の代表者が作成、毎年担当者が異なる場合がある）（特別支援学校除く）
- ② 以降は現行システムと同様。

### 2.3 システム利用者及び端末台数

システム利用予定者及び端末予定台数は下記のとおり。(ユーザライセンス数は給食調理校の増減に合わせて、毎年若干の増減がある。)

利用者	利用場所	人数	端末台数
栄養士	市立小学校 113校	各学校1名、計113名	各学校1台、計113台
	市立中学校 58校	各学校1名、計58名	各学校1台、計58台
	市立義務教育学校 1校	各学校1名、計1名	各学校1台、計1台
	市立特別支援学校 3校	各学校1名、計3名	各学校1台、計3台
	札幌市教育委員会 保健給食課	3名	3台
	合計	178名	合計 178台

### 2.4 システム機能の概要

システムに求める主な要求機能は以下のとおり。(詳細は別添1機能要件を参照)

- (1) 献立処理機能(利用者用機能。)
  - ・ 各マスタを利用した献立作成(栄養価・1食単価計算)
  - ・ 調理作業内容等の登録
  - ・ 給食実施後、納品食材情報(最終的な単価・数量・産地等)及び残食量等の登録
- (2) 発注管理機能(利用者用機能。)
  - ・ 各食材発注量の登録、期間集計を行い業者別発注書作成
- (3) 報告(週報)管理機能(管理者用機能。)
  - ・ 指定した期間及び学校の献立データ及び残食量データ抽出、帳票作成
- (4) 統括管理機能(管理者用機能。)
  - ・ 期間を指定した特定食材使用停止(マスタ利用停止)
  - ・ 各学校の使用食材検索
  - ・ 食品群別の荷重平均栄養量及び成分表算出
- (5) マスタ管理機能(利用者及び管理者用機能。)
  - ・ 各種マスタの参照、登録、更新、削除
- (6) 帳票印刷機能(利用者及び管理者用機能。)

### 2.5 システム再構築の基本方針

- ・ Web形式とし、クライアントPCに特殊なミドルウェアやクライアントソフトウェアを必要としないこと。
- ・ 献立作成や物資発注などの繁忙期にアクセスが集中した際においても、問題ないレスポンスを確保すること(詳細は「7.8 性能要件」を参照)。
- ・ 利用者が素早く操作でき、かつ誤動作を生じにくいよう、操作性には十分な配慮がなされていること。
- ・ 帳票類は直接印刷又はExcelへの出力ができること。

- ・ 「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」に対応しており、将来、改訂があった場合にも柔軟に対応ができ、保守費用内にて対応可能なこと。

## 2.6 前提条件

### (1)参加者に必要な資格

- ・ 札幌市競争入札参加資格者名簿に登載されたものであること。
- ・ 地方自治法施行令(昭和22年政令第16号)第167条の4第1項各号のいずれかに該当する者でない事。
- ・ 札幌市競争入札参加有資格者指名停止要領に基づく指名停止期間中でないこと。
- ・ 会社更生法に基づき更生手続き開始の申し立てをしていない者であること。
- ・ 受託者又はメーカーは第三者機関の審査によるセキュリティ基準の認定を取得していること。(プライバシーマーク等)
- ・ 国・地方自治体が発注する学校給食管理システムを導入した実績があり、かつ継続した1年以上の履行実績があること。

### (2)導入実績

- ・ 2都市以上の政令指定都市において、単独校方式及び親子併用による学校給食管理システムの導入実績が受託者又はメーカーにある事。
- ・ 市教育委員会・学校・調理場・市給食会で連動した導入実績があること。

## 2.7 スケジュール

本市が考える主なスケジュールの目安は以下のとおり。

(令和5年 4月	告示・入札)
・ 令和5年 6月	落札者決定・契約
・ 令和5年 7月	要件定義・基本設計
・ 令和5年 9月	基本設計完了
・ 令和5年 12月	詳細設計・テスト
・ 令和6年 1月～3月下旬	利用者への操作研修
・ 令和6年 4月	新システム稼働開始予定
・ 令和6年 4月～8月末	新旧システム並行稼働
・ 令和6年 9月	新システム運用開始（旧システム停止）

## 3. 開発要件

### 3.1 作業実施体制

- (1) システム開発の作業実施体制及び詳細な開発スケジュールを提示し、本市の承認を得ること。
- (2) システム開発を正確かつ円滑に進めるため、「日本食品標準成分表 2020(八訂)」、「学校給食摂取基準」並びに「学校給食栄養報告」(すべて文科省発行)、食物アレルギー及び荷重平均について一定の知識を有する者を業務に充てること。
- (3) 経過・進捗状況等について、文書等を用い定期的に報告すること。

### 3.2 作業場所

- (1) 本市との打ち合わせ、レビュー、研修等については、基本的に本市の会議室等で行うこと。また、必要に応じて WEB で会議を行うこと。

(2) システムの設計・開発については、受託者又は開発メーカー事務所内で行うこと。

### 3.3 ファシリティ要件

本システムサーバは、本市が別途指定する場所に受託者が設置を行うものとする。

## 4. 研修

### 4.1 研修

#### (1) 研修計画の作成

- ・ 研修計画を作成し、本市に提示すること。
- ・ 計画の作成にあたっては、利用者向け研修及び管理者向け研修を行うものとし、利用者全員が研修を受講できるよう、複数回設定すること。
- ・ 研修は 集合型、WEB 配信等十分研修の内容を伝達できる形式とすること。

#### (2) 研修に必要な機材等

- ・ 集合型で研修を実施する場合、研修に必要な会議室及び端末は、市が用意するものとする。（ただし、テスト環境は受託者が用意すること。）なお、機材（プロジェクター、スクリーン）は受託者と本市で協議の上、準備するものとする。

#### (3) 利用者への操作研修

- ・ 研修計画に基づき、全利用者に対し操作研修を実施すること。
- ・ 集合型で研修を実施する場合、基本的に各学校の行政区単位（北区は2分割、計 11 ブロック）で行うこと。なお具体的な詳細は業者選定後、協議の上決定とする。
- ・ 利用者への操作研修については、実際に利用者がシステム操作をしながら研修を受けられるものとする。なお、研修時に使用するシステムの環境設定は受託者が行う。

#### (4) 管理者への操作運用研修

- ・ 上記(3)とは別に、札幌市教育委員会保健給食課に対し、管理者向けの操作運用研修を行うこと。

#### (5) マニュアル等の作成

- ・ 利用者用の操作マニュアル及び管理者用の操作運用マニュアルを作成し、全利用者及び管理者分の部数を用意すること。
- ・ 研修実施にあたり、必要に応じてマニュアルとは別に研修資料を作成し、必要部数用意すること。

## 5. 移行要件

### 5.1 移行計画

各学校の献立作成業務等に原則支障が生じないように、現行システムからの移行計画案を策定し、利用者全体が円滑にシステム移行できるよう協力を行うこと。なお、システム納品期限である、令和6年4月から8月末までは、新旧システムの平行稼働を予定している。

### 5.2 データ移行

現行システムから以下のデータについて、新システムへ移行を行うこと。なお、マスタについては必要に応じて変換・加工し、データ移行を行うこと。



移行対象データ		現在のデータ数（参考）
大分類	中分類	
マスタ	学校マスタ（クラス別人数等）	304 校分
	食品分類マスタ	27 項目
	食品成分マスタ	約 2400 品目（食品成分表 2020 年版八訂の他、本市独自で定めるマスタを含む）
	加工食品マスタ	約 200 品目
	料理マスタ（グループ料理マスタ含む）	約 2700 品目
	業者マスタ	約 130 業者
	物資マスタ（価格、発注先等）	約 1000 品目 ※青果物については過去 3 年分の価格データを移行。それ以外は直近価格。
	親子マスタ（学校間の結び付け）	約 150 組
献立	並行稼働期間における各学校の献立	約 300 校分

## 6. 新旧システム並行稼働期間中のサポート

### 6.1 新旧システム並行稼働期間中のサポート

保守業務を別契後、新旧システムの並行稼働予定期間（令和 6 年 3 月～8 月末）において、新システムに関するメンテナンス、障害対応及び問い合わせ対応（月～金、9:00～17:00。ただし、国民の祝日は除く。）を行うこと。

## 7. システム前提条件

### 7.1 システム構成要件

- ・ web ブラウザでシステムの利用が可能であること。
- ・ 特殊なミドルウェア及びクライアントソフトウェアを使用しないこと。

### 7.2 ネットワーク

現行システムは校務用ネットワーク上に構築されているが、将来的にクラウドに対応できること。

### 7.3 校務用ネットワーク環境

- ・ AD(Active Directory)を利用している。
- ・ USB トークンによる AD と連携したログオン環境を構築している。
- ・ ウイルス対策ソフトを導入している。
- ・ グループポリシーによる統一的なセキュリティ対策を実施している。

## 7.4 クライアント

システムを使用するクライアント端末の環境は以下のとおりである。

- ・ OS  
Windows 10 及び Windows 11 Professional
- ・ ブラウザ  
Microsoft Edge
- ・ エクセル  
Microsoft Excel 2013 及び Microsoft Excel 2021

## 7.5 ハードウェア及びソフトウェア要件

### (1) 調達について

- ・ 本システムで想定しているサーバなどのハードウェア及びソフトウェア構成は別紙4のとおりであり、本市が別途調達を行うものとする。なお、データセンター内のサーバに外部からのリモートアクセスを可能にし、受託業者又はメーカーが保守運用を行う。

### (2) 構成の考え方

- ・ HA機能を有すること。
- ・ ディスク構成を冗長化し、ハードディスクの故障からデータを保護すること。
- ・ 一部のディスクが故障しても、残りのディスクで継続的に業務が実施可能なこと。
- ・ バックアップを行い、障害時にはバックアップ時までデータを復元可能なこと（詳細については「7.6 バックアップ要件」を参照）。
- ・ 障害時は基本的に4営業日以内で復旧させることを想定した構成とすること（本市と別途協議の上、決定する）。
- ・ 別紙1に示した以外のハードウェア及びソフトウェアについては、本市と協議の上、仕様を決定すること。

### (3) その他

- ・ 本業務の設計において上記予定構成を変更する必要がある場合は、本市と協議の上、この構成を大きく超えない範囲で変更することができるものとする。

## 7.6 バックアップ要件

- ・ システム保有データのバックアップを定期的に自動で行うことができる機能を有すること。また、データが棄損・滅失した場合にも迅速に復旧できる環境を構築しておくこと。
- ・ バックアップファイルの世代管理を行えること。
- ・ システム保有データのバックアップは原則としてフルバックアップを週1回、差分バックアップを1日1回実施すること。ただしそれ以上のバックアップ回数を受託者側が行う際には妨げない。

## 7.7 セキュリティ要件

### (1) データ保護

- ・ 許可された利用者が、必要なときにシステムにアクセスできることを確実にすること。

- ・ サーバ上にデータを保持管理することを原則とし、クライアント側には原則データをもたせないようにすること。
- (2) アクセス管理
  - ・ 機能に応じ、利用者と管理者で権限レベルを分けることができること。
- (3) ウイルス感染対策
  - ・ 最新のウイルスに対しても感染の防止及び検知するための機能を有すること。
- (4) 修正プログラムの適用
  - ・ 各サーバの OS およびソフトウェアについては、公開済みの最新の修正プログラムの適用を事前に実施すること。ただし、最新パッチを適用した場合に不具合が発生することが予め判明している場合は、本市に報告の上、その指示に従うこと。

## 7.8 性能要件

- ・ 献立作成や物資発注などの繁忙期にアクセスが集中した際のレスポンスは（全利用者 180名の8割、約 140 ユーザを想定）、参照系は 3 秒以内、登録・更新・削除系（バッチ処理及びオンラインバッチ処理を除く）は 5 秒以内とすること。
- ・ オンラインバッチ処理については、原則 60 秒以内とするが、複雑な処理や大量のデータを処理することにより、やむを得ずこの基準を超えてしまうことがあらかじめ想定される処理については別途本市と協議の上、調整する。

## 8. 機能要件

### 8.1 機能要件

- ・ 別添 1 機能要件一覧（必須項目）及び別添 2 機能要件一覧（加点項目）のとおり。

### 8.2 非機能要件

- ・ インターネット接続環境にある一般的なパソコン OS、Web ブラウザに対応していること。
- ・ 今後の OS、Web ブラウザのバージョンアップやアップグレードに対応できること。
- ・ クライアント PC には一切インストール作業が不要であること。
- ・ 大規模な改修等を行うことなく将来的なクラウド移行が可能であること。
- ・ 権限の設定により、データ閲覧の公開範囲や編集メニューが変更可能であること。
- ・ 機能性がよく、長時間の使用にも疲れないレイアウトであること。
- ・ 帳票は Excel 形式で保存ができること。
- ・ ログイン ID とパスワードによる認証に成功した場合のみシステムの利用が可能であり、一定回数パスワードを誤った場合はロックが掛かる仕組みを設けること。
- ・ ログイン ID の所属（職位）ごとに処理できる業務を設定できること。
- ・ 教育委員会所属の ID でログインした場合、管理機能、集計機能を有すること。
- ・ 教育委員会所属の ID では全使用者のログイン状況が画面で確認できること。

### 8.3 帳票要件

システムで扱う帳票類は別添 3 のとおり。

## 8.4 セキュリティ

- ・ ウイルス対策ソフトは、すべてのサーバに導入してあり、ウイルス定義ファイルは、常に最新になるように更新されること。
- ・ データのバックアップは毎日自動で実施されること。
- ・ データのバックアップは、定期的に本システム接続の NAS 上へ退避されていること。
- ・ クライアントとシステムとの接続は暗号化通信にて行うこと。

## 8.5 テスト要件

システムの品質保証を目的に単体テスト、結合テスト、システムテストを受託事業者が行う。

### (1) 単体テスト

本システムを導入し、必要なカスタマイズを開発後、単体テストを実施すること。受注者のこれまでの導入実績に基づいた経験から考えうるエラー処理のテストも実施すること。

### (2) システムテスト

- ① 開発し、導入するアプリケーションについて、本市へのレビューを実施し、要件の実現レベルを確認すること。
- ② システムテスト工程開始前に「システムテスト計画書」作成し提出すること。
- ③ システム工程の終了時に「システムテスト結果報告書」を本市に提出し、本市がその結果を確認したうえでシステムテスト工程の完了を承認するものとする。

### (3) 運用テスト

- ① システムテスト終了後、本市システム要件等で定めた要件が実現されているか、実際に業務遂行上の問題がないかを運用テストとして確認すること。
- ② 運用テスト環境を準備(テストデータ作成も含む)し、本市による運用検証を実施支援すること。

## 8.6 その他

- ・ システム開発途中（テスト前）で、現場の栄養士が使用感を確認できるよう、デモ環境を用意すること。

## 9. その他

### 9.1 システム稼働後の保守範囲

#### (1) 定期保守

システムの機器類について稼働状況の監視及び動作状況の点検を行い、問題があればソフトウェア、データベース及びネットワーク等について必要な調整を行うこと。

#### (2) 随時保守

##### ① ソフトウェアのバージョンアップ及びパッチへの対応

システムを構成するアプリケーションソフトウェア、オペレーティングシステム、ミドルウェア等のソフトウェアについて、バージョンアップや脆弱性対応のためのパッチ公開が行われた場合は、適用の可否について調査を実施し、本市の承認を得た上でこれらを適用すること。

② ソフトウェアのライセンス更新等に伴う各種手続きソフトウェアのライセンス更新等に伴う各種手続きを実施すること。

③ マスタ情報管理作業の実施

委託者の依頼によるマスタ設定・権限設定・階層設定等の登録・変更・削除作業を随時実施すること。

④ 年度更新処理時の作業

本市が指定する時期（年1回）に、本市が指定する範囲での過去のマスタ設定・権限設定・階層設定等の登録・変更・削除を実施すること。

⑤ 軽微な機能追加・改良作業

システムの設定変更・追加・削除を行う場合や、プログラムバグが見つかった場合、即時対応を行うこと。また、軽微な機能追加・改良については、両者協議の上実施すること。

(3) 障害対応

本契約の履行に当たっては、障害の未然防止に努めるとともに、障害が発生した場合においても対応作業を迅速に実施し、障害によるシステム停止時間の最小化を図ること。

① 障害対応に当たっては、リモート保守により障害状況の確認、障害箇所の切り分け、障害回復作業及びデータの復旧作業、各機器のオンサイトまたはセンドバック対応時の立会い等を迅速に実施すること。また、必要に応じてデータセンター事業者等の他業者への協力および協力依頼を行うこと。

② オンライン停止等、大規模なシステム障害発生時には緊急対応を実施することとし、電話による障害申告があった場合は、早急に障害対応をすること。

③ 障害対応作業の完了後は、障害の原因、事象、障害対応の経過、結果及び再発防止策について取りまとめ、「障害対応報告書」を概ね3営業日以内に本市に提出すること。

④ ハードウェアの障害復旧に伴い、ソフトウェアのインストール・設定作業等が必要な場合は適宜実施し、復旧後にはシステム全体の正常性の確認試験等を実施すること。

⑤ 受託者の責任保守範囲外で発生した故障の修理及び正常性確認のため、委託者の依頼により他の保守業者への技術情報の提供及び試験実施等の協力を行うこと。

⑥ 故障の修理及び正常性確認のため、他の保守業者から技術情報の提供及び実験実施を必要とする場合は、委託者を通じて協力を依頼すること。

(4) その他

① システムの維持管理及びシステムのアップグレードの費用は委託料の中で対応すること。

② 保守については、リモート保守も可能とするが、セキュリティの確保されたネットワークを受託者側で用意することとし、当該ネットワークの使用にかかる費用については、本調達に係る費用以外のシステム保守、運用に係る費用及びパッケージ保守の参考見積に含めること。

【別添1:札幌市学校給食献立作成システム再構築業務 機能要件一覧表(必須)】

No	区分	内容
1	メニュー画面	システムログイン時のポータル画面に、利用者へのメッセージ機能を有すること。
2	履歴管理	過去の献立、食数、見積、発注、発注、支払が履歴として管理されていること。
3	マスタ管理全般	整合性を失うことなく、データの更新(登録、修正、削除)が行なえること。
4		既存のシステムから必要なデータを移行できること。
5	基準量入力	管理者のみ入力可能。他の利用者は参照のみできること。
6		小中別の給食基準量を、栄養価に関する項目(食品成分表2020に準ずる)と、食品構成に関する項目(g)を登録、変更、削除することができること。
7		登録した給食基準量は、献立表等の関係帳票類に反映されること。
8	親子登録	親学校及び子学校の組合せについて、管理者及び担当者が登録、変更できること。
9		子学校については、1校の親学校に対して3校まで登録できること。
10		小中学校、義務教育学校、特別支援学校間でも登録が可能なこと。
11	給食実施日設定	利用者の担当校の、学校行事、給食実施日、給食未実施日が登録、更新できること。
12		親・子学校別に登録、更新ができること。
13		土日は、給食未実施日として初期設定されており、給食実施日に変更可能であること。
14		月過ぎの範囲を登録できること。
15	食品分類マスタ	食品の分類(例:米類、パン類、めん類など)を登録、変更、更新することができること。
16	食品マスタ	食品情報の追加、更新、削除ができること。
17		管理者のみ入力可能であり、他の利用者は参照のみできること。
18		全ての食品は食品分類マスタで登録した分類のいずれかに入ること。
19		食品の検索が簡易にできること。〔「食品名(あいまい検索)」「食品番号」「食品群」〕また絞込み後の一覧表示では「食品番号」
20		食品の新規登録・複写ができること。
21		食品一覧画面で登録済みデータを確認してから、新規番号で新しい食品を追加できること。
22		食品情報は常に最新のマスタと、過去の給食を実施した時点(給食年月)での情報を別で管理し後から振り返りの確認が行なえること。
23		食品一覧画面で表示された食品番号をクリックすると詳細画面が表示されること。
24		発注単価は最新の単価が反映されることを基本とするが、自動反映を禁止することもできること。
25		食品群は任意で増やすことができること。
26		八訂食品群・食品名検索・カナ検索ができること。
27		廃棄率を登録できること。
28		登録済みの食品をコピーして新規作成をする場合は、一覧画面からコピー元となる食品を選択できること。
29		乾物戻し率が設定でき、その数値をもとに出来上がり量が計算されること。
30		日本食品標準成分表(八訂)に収録されている食品・食品分類及び成分値を有すること。また、食材データ(日本食品標準成分表)を最新情報に随時更新すること。
31		〔「日本食品標準成分表2020(八訂)」〕に変更があった場合、簡易に反映できること。
32		食品コードの運用は八訂コード+枝番とすること。
33		本市独自の食品について八訂コードを準用し枝番または記号等で運用すること。また必要に応じて既存システムから移行できること。
34		成分表改定に対応するため、食品番号と対応する成分表食品番号を登録できること。
35		食品衛生法に基づき、食物アレルギー情報が登録でき、追加が可能であること。また、食物アレルギー項目が含まれる食品のチェック及び拾い出しができ、献立作成等に反映されること。
36		食品アレルギー項目は、特定7品目を含めて最大50種登録できること。
37		全ての食品に食品構成(配合)情報を登録できること。
38		全ての食品に原材料情報(原材料名と割合)を登録できること。
39		発注単位の入力ができること。発注量の端数処理は「切捨てる(整数)・切上げる(整数)・四捨五入(整数)・何もしない(小数2位)・切捨てる(小数1位)・切上げる(小数1位)・四捨五入(小数1位)」が選択できること。
40		食品構成の分類において、市が定める食品については、市独自の内容で登録できること。
41		業者決定後の決定単価が食品マスタに自動的に反映されること。
42		食品マスタは、各施設間において共有できること。その際、媒体を介したり送受信処理を実施しないこと。
43	料理マスタ	共通料理は管理者のみ入力可能。他の利用者は参照のみできること。
44		料理の追加、更新、削除ができること。
45		利用者は、自分の校種に限らず、どの校種の料理マスタでも使用できること。
46		料理番号は任意採番か自動採番をあらかじめ選べること。
47		料理分類を任意に登録できること。
48		料理名や料理分類により、料理を検索できること。
49		料理マスタ画面で食品マスタを参照できること。
50		調理校独自の料理マスタの登録ができること。
51		料理一覧画面では以下の条件で表示データを絞り込むことができること。 「料理名(あいまい検索)」「料理番号」「料理分類」
52		登録済みの料理を複写して新規の料理を作成することができること。
53		料理マスタ登録時に、他の料理マスタの内容をコピーできること。
54		料理一覧画面で登録済みデータを確認してから、新規番号で新しい料理を追加できること。
55		料理一覧画面で表示された料理番号をクリックすると詳細画面が表示されること。
56		料理一覧画面で表示された料理番号から連携し、詳細画面が表示されること。
57		料理名称は漢字とかなの両方を有し、料理名の文字数は任意に本市で決定し、構築することができること。
58		登録時に栄養価(日本食品標準成分表2020(八訂)の項目に準ずる)が表示されること。
59		登録時に食品構成が表示されること。
60		料理マスタ作成時には食品の挿入、削除、移動の機能を有すること。
61		料理に登録する食品は、登録場所(行)を任意の場所に挿入できること。
62		料理に登録する食品は、カーソルで任意の場所に挿入でき、登録順を上下のボタンで任意の場所に移動できること。
63		登録する食品は検索画面を表示して選択できること。
64		料理に登録する食品は、検索画面で任意の栄養価の高い順・低い順で検索できること。
65		料理に登録する食品は、検索画面で単価の安い順・高い順で検索できること。
66		料理番号が煩雑に増えないよう、1つの料理データで小学校、中学校の可食量が管理できること。料理ごとに、小中学校別に使用食材と分量が登録でき、同じ画面に表示されること。
67		個数付けの物の登録と指定ができること。
68		登録済みの料理を複写して新規の料理を作成することができること。
69		調理指示コメントが登録できること。
70		ひとつの料理において、換算率の設定は5つ対応できること (幼稚園、小学校低学年、小学校中学年、小学校高学年、中学校生徒)
71		各食品の分量が自動計算された後にも、食品を指定して分量や食品の変更ができること。
72		学年別の他、任意の食品のみ学年別にも可食量の管理が行えること。
73		ひとつの料理において、換算率の設定は学年ごとにできること。
74		特別支援学校でのみ使用可能な料理を登録できること。
75		週報用の分類(調理形態)が登録できること。
76		荷重平均算出用の分類が登録できること。
77		札幌市で指定したアレルギー対応献立についてマーク等を用い、特別な表示ができること。

78		アレルギー原因食品を使用している料理についてマーク等を用い、特別な表示ができること。
79		利用者ごとに切り方、作業工程を管理でき、登録した内容をエクセルで出力できること。
80		単独校の栄養士が異動した際、前任教で登録した料理情報を新任校へ引き継げること。
81		栄養評価画面等で栄養バランスを確認しながら料理内容を登録できること。
82	物資マスタ(単価マスタ含)	食品の数量単位、単価情報、発注業者、産地の登録、更新、削除ができること。
83		食品の検索が簡易にできること。
84		献立作成時、単価マスタの情報を基に献立単価が計算されること。 ただし、青果物については価格の変動があることから同月過去3年分の平均を採用すること
85		食品ごとに年度、月別の単価を最低5年間は保存できること
86		登録した情報に関して使用開始日を設け、使用開始日以降に各学校が登録情報を使用すること。
87		食品ごとに単位(kg、g、L、個、パック、缶、本、袋 など)を登録できること。
88		未来の年月についても予定金額として手入力できること。
89		日ごと発注か、期間を指定しての発注か、食品ごとに登録、変更することができること。
90	業者マスタ	管理者のみ入力可能。他の利用者は参照のみできること。
91		登録内容について追加、更新、削除ができること。
92		業者ごとの基本情報(住所、電話番号、FAX番号)を登録できること。
93		最低150件の登録が行なえること。
94		見積書や発注書には業者マスタに登録されている業者名称及び電話番号・FAX番号が出力されること。また、現場内で使用する帳票には業者略称が出力されること。
95		業者情報は各施設間で共有できること。
96	学校マスタ	学校ごとに基本情報、各学年のクラス数、児童生徒数、担任数、その他職員数、特別支援学級の児童生徒数を必要に応じて登録でき、日ごと一覧表として出力できること。
97		学校データは供給する各施設(調理場)が登録できること。 但し、市教委においては全校に対して登録権限を有すること。
98		飲用牛乳アレルギー及び主食アレルギーの児童生徒数が登録できること。登録内容を加味した牛乳及び主食発注数量が算出できること。
99		複数学年による複合クラスの登録が出来ること。その際、クラス名称は任意で登録できること。
100		年度更新(1学年繰上げ)ができること。
101		本市が採用する公会計システム(日本ソフトウェアマネジメント・給食マネージャー)の管理している食数と連動できること。
102		学校マスタは調理校(自校)以外に複数の学校(子学校3校以上)を登録できること。その変更が年度ごとに変更可能であること。ただし、教育委員会においては全校に対して登録権限を有すること。
103		学校名、単独・親学校(複数校子選択)、住所、小・中学校区分が登録、更新できること。
104		義務教育学校に対応できる学年、クラス数を設定すること。
105		通常クラスについては小学校は各学年10クラス以上、中学校は各学年15クラス以上登録、更新できること。
106		特別支援学級について各学年4クラス以上登録、更新できること。
107		職員数については、各学級の担任、副担任の人数が入力できるほか、職員室、給食室、その他(各学校で名称が変更できること)で分けて登録、更新ができること。
108		複数学年による複合クラスの登録が出来ること。その際、クラス名称は任意で登録できること。
109		年度ごとに履歴が保存されること。
110		年度更新(1学年繰上げ)ができること。
111		
112	加工食品マスタ	管理者のみ入力可能であり、他の利用者は参照のみできること。
113		加工食品の追加、更新、削除ができること。
114		加工食品の100gに対する食品構成を登録できること。
115		登録された加工食品は、利用食品の栄養素を食品成分マスタから取得し、栄養価の計算が行われること。
116		アレルギー原因食品が含まれる場合は、マーク等を用い特別な表示がされること。
117		食品アレルギー項目は、特定7品目を含めて最大50種登録できること。 ・食品衛生法に基づき、食物アレルギー情報が登録でき、追加が可能であること。また、食物アレルギー項目が含まれる食品のチェック及び拾い出しができ、献立作成等に反映されること。
118		食品の新規登録・複写登録ができること。
119	業者決定後の決定単価が食品マスタに自動的に反映されること。	
120	食品構成の分類において、市が定める食品については、市独自の内容で登録できること。	
122	ユーザ管理マスタ	管理者によるユーザの登録、更新、削除ができること。
123		パスワード失効時にパスワードの払い出しができること。
124	コード管理	行事や調理指示区分、アレルギー、対応食区分(常食/卵除去/代替食 など)、色コードなどを任意で登録できること。
125	食数管理	食数の変更は随時行えること。利用者は登録した学校のみ変更できること。
126		行事を登録することで試食会や欠食による人数変更が簡単に出来ること。また行事登録以外でも任意に変更できること。
127		基本人員と異なる実施日については視覚的に分かりやすい形で表示すること。
128		本市が採用する公会計システムの食数管理と連動できること。
129	給食日カレンダー	月跨りの範囲を登録できること。(例)9月分→8/29~9/30
130	納入日カレンダー	搬入カレンダーをもとに算出された納品日が発注書に自動出力されること。
131	日別食数	教育委員会は全ての学校に対し変更可能、調理場では受配校のみ変更できること。
132		基本人員と異なる実施日については視覚的に分かりやすい形で表示すること。
133	献立作成(統一基準献立入力)	統一基準献立作成の区別で基準献立の作成、修正、削除ができること。
134		利用者においても権限の付与により、統一基準献立の作成を行えること。
135		基準献立作成時には、入力した利用者が管理している物資マスタではなく、管理者が管理している物資マスタのデータが使用されること。
136		献立を配布する際、統一基準献立で使用されている食品を、調理場ごと一括変換して配布できること。
137		献立の登録は過去のデータを利用できること。 統一基本献立の登録は複数の栄養士で分担して行なえること。(各調理場端末からのアクセス可能であること) また、規定した日以降は管理者のみ、更新ができるようにすること。
138		献立作成中にも新規で料理マスタ登録ができること。
139		幼稚園、小学校、中学校ごとに可食量の入力が可能で、「幼稚園」、「小学部低学年」、「小学部中学年」、「小学校高学年」、「中学校」の5通りの可食量及び学年度ごとの係数入力が可能であること。
140		献立の検索が簡易にできること。
141		献立作成中に一人あたりの栄養価・価格(1食当たりの概算金額)を画面上で確認しながら献立を作成できること。
142		献立を作成しながら、栄養価の摂取基準を充足しているか画面上でわかり易く、数値等で確認できること。
143		登録した料理、1日の献立、月の平均ごとに、栄養価、食品構成が表示され、出力できること。
144		登録した料理、1日の献立、月の平均ごとに価格が表示されること。
145		栄養価の摂取基準を確認し、不足もしくは過剰な場合は、その場で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自由に変更させたりできること。
146		

147		リザーブ給食、バイキング給食に対応していること。
148		作成した献立を、カレンダー形式で確認できること。またカレンダー上で料理の入れ替えができること。
149		献立作成画面において、食物アレルギー項目が含まれている食品を確認できること。
150		札幌市で独自に指定している「アレルギー対応献立」について特別な表示がされること。
151		各校で料理の食材等の数量を随時変更でき、その変更が指示書に反映されること。
152		食品構成表が任意の期間、年間、月別でも作成できること。
153	献立作成(献立複写)	統一基準献立から統一基準献立または予定献立への複写ができること。
154		予定献立から統一基準献立または予定献立への複写ができること。
155		月単位または日単位で献立を複写することができること。また、複写した献立の削除が可能であること。
156		年度をまたいだ複写ができること。
157		複写する献立について、年月・主食の種別により検索が可能であること。
158		日にちを指定して献立の交換ができること(例:4月10日と4月17日の献立を交換できる)。
159	献立作成(予定献立入力)※食数入力事項含む	各学校別に、予定献立の作成、修正、削除が行えること。
160		期間を指定してデータを一括削除できること。
161		予定献立入力画面から、食数入力の変更ができること。
162		小学校は小学校の料理マスタ、中学校は中学校の料理マスタが初期画面で表示されること。
163		校種をまたいだ料理マスタも使用できること。
164		特別支援学校では各校種の料理マスタに加え、特別支援学校用の料理マスタを使用して献立作成ができること。
165		リザーブ給食、バイキング給食に対応していること。
166		料理や食品の検索が簡易にできること。
167		食品ごとに栄養価が表示されること。
168		使用食品の変更ができること。(変更した場合、数量は変更前の数量が残ること)
169		食品の数量変更ができること。
170		登録した料理、1日の献立、月の平均ごとに、栄養価、食品構成が表示され、出力できること。
171		登録した料理、1日の献立、月の平均ごとに価格が表示されること。
172		アレルギー原因食品についてマーク等を用い、特別な表示がされること。
173		札幌市で独自に指定している「アレルギー対応献立」についてマーク等を用い、特別な表示がされること。
174		校種によらず各学校(義務教育学校含む)で指定した献立について、任意の配食比率がかけられること。
175		校種をまたいで親子登録されている場合は、親子別に献立を作成、または配食比率による献立作成を選択できること。
176		親学校(複数校分給食を作る学校)・子学校(親学校から給食の提供を受ける学校)別に登録できること。
177		学校マスタにて登録した各学級別の人数(教職員を含む)が1ヶ月分(親子の場合は親子別に)初期表示されること。
178		日ごと及び期間を指定して、各学年級別(親子の場合は親子別に)に人数の修正が可能なこと。
179		リザーブ給食、バイキング給食に対応していること。
180		給食実施日設定と連動して、給食がない日は入力不可となっていること。
181		公会計システムの人数管理と連動が可能であること。
182	献立表	全ての決定献立の献立表が作成できること。
183		日ごと、月ごとなど複数の様式での出力ができること。
184		献立内容に対して、日別、対象別の1食単価と任意期間の平均、1年間の平均が出力されること。
185	実施献立内容分析	1ヵ月分の実施献立の栄養価及び食品構成が分析できること
186	家庭配布用献立表	全ての決定献立の献立表が作成できること。
187		出力データを自由に加工することや、余白に記事を追加することができること。
188	献立指示書	献立指示書が作成できること。
189		給食実施日設定で入力した行事が反映されること。
190		担当学校の予定献立及び食数と連動し、日ごとに調理指示書の作成ができること。
191		食品ごとに、学校別の数量が表示されること。
192		アレルギー対応献立について特別な表示等が設定されているものを表示されること。
193		調理指示書作成後に、予定献立の一部または食品の一部を変更した場合、変更したい献立または食品のみを指定して再計算できること。
194		作り方の詳細、使用食器、食具、食缶、学校行事が入力できること。
195		献立ごとに配食終了時間を入力できること。
196		食品ごとまたは献立を指定して親学校(または子学校)に複数の学校の数量にまとめられること。
197		食品の単位は、物資マスタの登録内容が選択できること。
198		校種跨ぎの親子学校の場合でも、通常親子学校と同様に複数の内容を合わせて表示すること。
199	栄養報告(週報)管理	栄養報告書が作成できること。
200		指定した期間について、指定した学校で入力している残量入力データを抽出できること。
201	献立価格表	1ヵ月分の献立内容に対して、日別に対象別の1食単価と1ヶ月平均が出力されること
202	食品構成表	食品構成表が月別にも年間にも任意の期間でも作成できること。
203	残食管理	残食管理は、総供給量と残食量の実測値及び%の両方で管理できること。
204		各学校の供給量と残量を献立ごとに入力すると、残食率が表示されること。
205		残食管理は、学校毎・料理毎で管理できること。
206		学校毎・料理毎の残食記録用一覧が作成できること
207	発注処理	作成した献立、食数を基に、日付範囲を指定し、使用する食品・使用日ごとの使用量を集計した発注業者ごとの発注書を出力できること。なお、集計後の食品ごとの発注量は画面上で確認でき、発注量は手動で修正できること。
208		調理指示書作成で入力されたデータから、1日あたりの学校別の使用食品名及び必要量を自動計算し、初期表示されること。
209		教育委員会IDでログインした際、全調理場の発注数量が調理場別、全調理場合計として確認できること。
210		まとめ納品(期間集計)を希望する食品は、その納品日と期間を指定することで発注計算が行われること。
211		一定期間まとめた数値で納品を希望する食品は、指定した期間について、調理指示書作成で任意で変更した数値で自動計算されること。
212		調理場ごとに食品の発注規格を設定でき、選択した規格で発注計算されること。
213		物資マスタで登録した業者、価格が食品ごとに初期表示されること。
214		発注単位が変更できること。また、その単位に合わせた数値に自動計算できること。
215		発注入力画面において食品の追加、削除ができること。
216		発注入力画面において発注数量、業者名、価格が変更できること。
217		発注入力画面で、物資マスタの変更が可能なこと(変更内容はただちに発注入力画面に反映されること)。
218		発注先不明食品が一覧で表示されること。
219		校種跨ぎの親子学校であっても、通常親子学校と同様に2校分の内容を合わせて表示すること。
220		最新の食数と献立内容から発注変更を簡単に出来るようにするため、再計算機能を有すること。 ①日付指定による再計算 ②個付のみ再計算 ③人数の差分が30人以上(人数は指定できるようにする)の場合のみ再計算
221		発注書には、備考欄のような自由に記入できる欄や余白があること。
222		最新の食数と献立内容から発注変更を簡単に出来るようにするため、日付指定により、再計算機能を有すること。
223		主食・牛乳の発注先を学校ごとに指定できること。
224		飲用牛乳及び主食(米飯・パン・めん)の除外者数の管理ができ、発注書に反映されること。
225		学校直送品の指定ができること。
226		クラスで1本等の発注(ソースなど)に対応できること。
227	納品入力	発注入力力で入力されたデータが初期表示されること。
228		月、または期間を指定してデータが表示できること。



229		実施単価や、納品された数量の変更ができること。また、納品された青果物等について産地情報が納品数量別に登録でき、帳票にも出力できること。
230		変更した単価等は、献立表（実施）に反映されること。
231	税金管理	消費税率は任意で変更できること。
232		軽減税率にも容易に対応ができること。
233	統括管理	管理者のみの機能とし、任意の食品に関して、該当食品を使用している献立名、学校名が期間を指定して検索できること。その結果が一覧で表示されること。
234	その他	全使用者のログイン状況が画面で確認できること。（誰が何を行なっているかも分かること）
235		調理場毎に処理の進捗状況が画面で確認できること。
<b>【以下帳票についての項目】</b>		
236	帳票印刷全般	マスタ管理に関するすべての帳票類の印刷指示ができること。
237		別紙2に明記された帳票を印刷指示できること。
238		すべての帳票類が、プレビューからの直接印刷とエクセルへの保存が可能であること。
239	食品成分表	食品ごとに栄養成分、廃棄率等システム画面で確認できる項目を表示させること。
240	食品配合一覧表	食品ごとに原料配合と配合率が確認できること。
241	アレルギー一覧表	食品ごとに含まれるアレルギー情報が一覧で確認できること。
242	料理カード	料理ごとに使用材料と使用量が確認できること。
243	料理一覧表(栄養価)	料理ごとに栄養価情報が一覧で確認できること。
244	料理明細表(栄養価)	料理を構成する食品の栄養価の情報が一覧で確認できること。
245	献立一覧表	1ヶ月の献立ごとの栄養価（食事摂取基準の項目）、食品構成、献立の献立名、使用食材、予定価格が確認できること。
246	献立一覧表(栄養価)	献立ごとに栄養成分一覧（食事摂取基準の項目）が確認できること。
247	献立明細表(アレルギー)1日分	日ごとに献立のアレルギー成分が確認できること。
248	献立明細表(予定価格)1日分	日ごとに献立の予定価格が確認できること。
249	日別食品使用量	1ヵ月分の食品別食材使用量を日別に表示した一覧表を出力できること。
250	献立予定分析表(日ごと)	指定した期間の献立を栄養価等の分析をレーダーチャート等で確認できること。
251	献立予定分析表(月平均)	1ヶ月分の献立の平均栄養価等の分析をレーダーチャート等で確認できること。
252	実施献立表(栄養価)	1ヶ月分の献立の栄養価（食事摂取基準の項目）、充足率が確認できること。
253	食数予定表	実施日、学校ごとに1ヶ月分の食数予定人数が確認できること。
254	献立価格表	1ヶ月分の献立の予定価格、1ヶ月平均価格が確認できること。
255	栄養報告書	指定した期間の献立の栄養価、充足率が学校別、校種別ごと及び主食別、調理形態別の残量も含め確認できること。
256	献立指示書	学校、料理、食品ごとに一人当たりの使用量、総使用量が確認できること。
257	食数実績表	1ヶ月分の食数が学校、学年、クラスごとに1日単位で確認できること。
258	発注数量集計表	全調理場の発注数量と集計された発注数量が確認できること。
259	基本物資食数実績表	1ヶ月分の学校別基本物資（パン・麺・ご飯・牛乳）の数量が1日単位で確認できること。
260	学校給食収支予定表	週ごと及び月ごとの収支が確認できること。
261	発注書	納入日ごとに出力できること。 また、食数の変更などにより数量が変更された場合は、反映された数量で再出力できること。
262		発注書には以下の項目が学校別に表示されること。 表示項目：業者名、業者電話番号、業者FAX番号、納入日、発注用食品名、数量、発注単位、規格
263		飲用牛乳・主食（パン・麺・委託米飯）除外者数の管理ができ、発注書に反映されること。
264		各食材別に発注先を学校ごとに指定し、その内容が発注書に反映されること。
265		発注書はエクセル及びCSVで出力可能なこと。
266	購入予定金額確認表	1ヶ月分の購入予定金額が確認できること。
267		①調理指示書
268	本市指定様式帳票	②給食日誌
269	【以下の帳票は本市で現在	③米飯発注書
270	使用している様式をカスタ	④麺発注書（主食類以外に ワンタン皮（生）及び生ラーメン の発注を反映させる。）
271	マイズ等により、使用する】	⑤パン発注書
272		⑥学校給食アレルギー対応依頼書

【別添2：札幌市学校給食献立作成システム再構築業務 機能要件対応表（加点項目）】

No	区分	内容
1	食品マスタ	食品名称は発注用のほかに献立用（漢字）（かな）、成分表名称が登録できること。 それらの名称は文字数が50文字以上入力ができること。
2		発注量の端数処理は「切捨てる(整数)・切上げる(整数)・四捨五入(整数)・何もしない(小数2位)・切捨てる(小数1位)・切上げる(小数1位)・四捨五入(小数1位)」等が選択できること。
3		アレルギーの情報は該当するアレルゲンの他に含有量やコンタミの情報も登録できること。
4	料理マスタ	料理一覧画面の検索結果絞り込み後の一覧表示では以下の情報が検索結果として表示されること。 「料理番号」「料理名称」「熱量(kcal)」「塩分(g)」「価格(円)」
5		同じ料理番号で共通料理と調理場料理とで内容を変更して管理できること。調理場料理は各調理場で修正してもそれぞれ自分の調理場のデータのみに反映されること。
6		配布用献立表において料理名は漢字とひらがなそれぞれの登録ができ、出力時に選択ができること。
7	学校マスタ	アレルギー児童の情報が登録できること。
8	献立作成	期間を指定し、食材の一括変更または削除ができること。その内容が指示書や発注書にも反映されること。
9	納入日カレンダー	給食日とは別で搬入予定日の休日管理ができること。
10	日別食数	行事を登録することで試食会や欠食による人数変更が簡単に出来ること。また行事登録以外でも任意に変更できること。
11	在庫品管理表	在庫品として管理する食品の入出庫を帳票上で管理できること。
12	業者別購入明細	学校別に業者ごとの支払金額が集計できること。
13		業者ごとの支払金額が集計できること。
14		1年分の購入金額を業者別に集計できること。
15	産地管理	納品された青果物等について産地情報が納品数量別に登録でき、帳票にも出力できること。
		<b>【以下帳票についての項目】</b>
16	食品単価一覧表	食品ごとに発注単価や過去の落札金額が一覧で確認できること。
17	使用食品一覧表	指定した食品の使用される献立と料理が一覧で確認できること。
18	給食物資使用量一覧表	1ヶ月分の使用食品と使用量が学校、実施日、料理別に確認できること。
19	在庫管理表	1ヶ月の在庫状況が一覧で確認できること。日別に1ヵ月分出力できること。
20	年度分業者別購入明細表	業者、月ごとに集計した1年分の購入金額が確認できること。

別添3 必要帳票一覧

番号	帳票名	備考	帳票イメージ
<b>【大分類: 献立処理】</b>			
1	学校別実施食数一覧表		
2	基準献立表		
3	学校給食献立表		
4	献立表(予定)		
5	献立表(実施)		
6	献立表(実食)		
7	献立表(可食量・エネルギー・たんぱく質抜粋)		
8	献立表(1ヶ月・カレンダー形式)		
9	栄養出納表(供給栄養量)		
10	栄養出納表(食品分類別供給量)		
11	調理指示書	札幌市仕様にかスタマイズ	
12	アレルギー依頼書		
13	アレルギー食材利用状況書		献立ごとにアレルギー原因食品について表示される。
14	学校給食アレルギー対応依頼書	札幌市仕様にかスタマイズ	保護者へ配布する様式。料理毎にアレルギー原因食品について表示される。
15	給食日誌	札幌市仕様にかスタマイズ	
16	牛乳購入簿		
17	摂取栄養量(実績)		利用者担当校の指定した期間及び月ごとの摂取栄養量が表示される。
18	食品分類別摂取量(実績)		利用者担当校の指定した期間及び月ごとの食品分類別摂取量が表示される。
19	献立別残量(主食)		利用者担当校の指定した期間及び月ごとの主食の残量が表示される。
20	献立別残量(牛乳)		利用者担当校の指定した期間及び月ごとの牛乳の残量が表示される。
21	献立別残量(副食)		利用者担当校の指定した期間及び月ごとの副食の残量が表示される。
22	残食量		利用者担当校の指定した期間及び月ごとの残食量が表示される。
23	指定食品産地一覧表		
<b>【大分類: 発注管理】</b>			
24	発注書		
25	胚芽米発注書		
26	麺類発注書	札幌市仕様にかスタマイズ	
27	パン発注書	札幌市仕様にかスタマイズ	
28	米飯発注書	札幌市仕様にかスタマイズ	
29	発注先不明食品一覧		
30	物資購入簿		
31	日付別発注一覧		
32	業者別発注一覧		
<b>【大分類: 報告(週報)関連】</b>			
33	栄養摂取状況・全体		
34	栄養摂取状況・学校別		
35	平均供給栄養量		
36	平均摂取栄養量		
37	分類別平均供給量		
38	分類別平均摂取量		
39	献立別残食量(主食)		
40	献立別残食量(牛乳)		
41	献立別残食量(副食)		
42	残食量(調査該当年度分)		
43	残食量(詳細)		
<b>【大分類: 統括管理機能】</b>			
44	任意食品使用停止一覧表		使用を停止している食品一覧
45	指定食品使用学校一覧表		指定食品を使用する学校名、使用日、献立名、使用量を表示。
46	荷重平均献立表		
47	月別食品使用量一覧表(年間)		
48	食品別荷重平均栄養量(年間)		
49	食品群別基礎栄養成分表(年間)		
50	年間食品群別一覧表(年間)		
51	年間食品群別一覧表(A4)		
52	食品群別荷重平均成分表		
53	荷重平均料理マスタリスト		
54	荷重平均料理マスタリスト(料理構成)		
55	荷重平均料理マスタリスト(詳細)		
<b>【大分類: マスタ管理】</b>			
56	学校マスタリスト		
57	食品マスタリスト		
58	加工品マスタリスト		
59	料理マスタリスト		
60	料理マスタリスト(料理構成)		
61	料理マスタリスト(詳細)		
62	業者マスタリスト		
63	物資マスタリスト		

## 別添 4 必要機器一覧

メーカー	品名・規格		数	量
富士通	PRIMERGY RX1330 M5 ラックベースユニット (2.5インチ HDD/SSD×8/300W電源×1)	PYR1335R2S	2	台
富士通	Windows Server 2022 Standard(16コア) ダウングレードサービス付きWindows Server 2019 Standard インストール	PYBWPDS9	2	式
富士通	Windows Server 2022 1 Device CAL	PYBWCD01C	10	式
富士通	Xeon プロセッサ E-2378 (2.6GHz/8コア/16MB)×1	PYBCP63E4	2	式
富士通	メモリ-8GB(8GB 3200 UDIMM×1)	PYBME08UG2	4	式
富士通	RAID設定サービス(RAID1)	PYBAS1S2	2	式
富士通	内蔵2.5インチSAS HDD-300GB(10krpm)	PYBSH301E6	4	式
富士通	内蔵DVD-ROMユニット(Ultra Slim)	PYBDV121	2	式
富士通	SASコントローラカード(PSAS CP 2100-8i)	PYBSC3MA2L	2	式
富士通	増設用シリアルポート	PYBCOM09	2	式
富士通	電源ケーブル(AC100V対応/3m)(NEMA 5-15P準拠)	PYBCBP102	2	式
富士通	ServerView Suite DVD(Tools) & ドキュメント	PYBSVT1	2	式
富士通	ServerView Suite ServerBooks DVD(Manual)	PYBSVM1	2	式
富士通	ラックレールキット(ドロップイン)	PYBRRS3	2	式
富士通	高機能無停電電源装置(Smart-UPS SMT 1500RMJ)	PY-UPAR152	1	台
富士通	PowerChute Business Edition v10.0	B5140R58C	2	式
富士通	Dual port シリアルインターフェース拡張カード	PY-UPS02	1	式
BUFFALO	ラックマウント対応4TBNAS	TS5410RN0404	1	台