

No.					市立甲府病院 機能仕様書
Lv1	Lv2	Lv3	Lv4	Lv5	要件項目
11	1				基本仕様
11	1	1			各コード入力に際しては、コード検索機能及び直接コード入力との併用ができること。 <ul style="list-style-type: none"> ・食品コード→ 食品群、業種、食品名（略称か）の検索機能を有すること。 ・料理コード→ 料理名、料理分類、調理形態、主材料、成分値等の範囲及び組合せの検索機能を有すること。 ・患者番号 → 患者氏名、食種、主食、コメント、病棟病室、誕生日、年齢それらの組合せ検索機能を有すること。 ・検索データの保持、印刷、表示項目のソート機能を有すること。
11	1	2			1 端末で複数業務が同時に動作できること。
11	1	3			全端末で同じ業務が動作できること。
11	1	4			全印刷業務は、プレビュー表示機能を有すること。
11	1	5			全印刷業務は、ページ指定による印刷機能を有すること。
11	1	6			各業務ごとのマニュアルヘルプ機能を有すること。
11	1	7			個人ごとにログイン、パスワード管理ができること。
11	1	8			個人ごとに使用業務の制限ができること。
11	1	9			操作記録を有すること。
11	1	10			ユーザーで業務メニューをカスタマイズできること。また、カスタマイズした業務メニューは、連続起動が出来ること。
11	2				食品管理
11	2	1			食品成分は、導入開始時期における最新の食品成分表（8訂以降）に対応していること。
11	2	2			アミノ酸組成表、脂肪酸組成表、糖尿病食品交換表、腎臓病食品交換表が対応できること。
11	2	3			加工食品が登録可能であること。加工食品の食品構成を登録する機能を有し、栄養月報に反映されること。
11	2	4			成分管理は“仕込みあるいは調理後の食品（できあがり）”で管理され、発注・在庫管理は原材料（生）の使用量に自動変換される調理食品に対応できること。（例：ごはん → 精白米、茹で野菜 → 生野菜）
11	2	5			独自食品の追加・修正ができること。
11	2	6			廃棄率など、マスタの各項目は任意に訂正でき、項目毎に一括入力する機能を有すること。
11	2	7			発注時の仕入規格と在庫管理時の在庫規格は別々に管理できること。
11	2	8			食品マスタを登録する際、他の食品マスタから複写する機能を有すること。
11	3				料理管理
11	3	1			基本料理マスタを有し、献立登録に際して利用できること。及び、登録件数には、ソフトウェア上制限されないこと。
11	3	2			料理名は20文字（全角10文字）以上登録できること。
11	3	3			料理名の印刷時には、調理作業指示用と病棟掲示用に分けることができること。
11	3	4			1料理あたりの食品構成は50食品以上登録できること。
11	3	5			数量（g）は、小数点以下2桁まで入力ができること。
11	3	6			数量に対して個数量（数と規格）の入力ができること。（例：1/2切れもしくは0.5切れ、2個など）
11	3	7			食品に対して、切り方、下味つけなどの「仕込みコメント」が登録できること。
11	3	8			調理メモ（レシピ情報など）が登録できること。
11	3	9			栄養価計算は、リアルタイムで計算し表示できること。
11	3	10			禁忌、アレルギーコメント状況が確認できること。
11	3	11			料理に対して禁忌、アレルギーコメントの登録ができること。
11	3	12			料理を登録する際、他の料理マスタから複写できる機能を有すること。
11	3	13			構成食品の使用量を1/2、1/3、任意に変換できること。
11	4				献立管理
11	4	1			献立は、基本、予定、実施に区別され、定食単位で登録できること。登録件数の制限はされないこと。
11	4	2			献立登録に際しては、基本、予定、実施の献立から複写できる機能を有すること。
11	4	3			献立の登録単位は、配膳時刻単位（7時～21時）であること。
11	4	4			1日最大8分割食（間食含む）まで対応できること。
11	4	5			1食種1配膳あたり6定食まで登録できること。
11	4	6			1定食あたり10種類以上の料理組合せ登録できること。
11	4	7			献立登録には、以下の機能を有すること。 <ul style="list-style-type: none"> ・複数口分あるいは複数食種分の献立登録（献立単位又は料理単位で追加、差し替え、削除）を一画面で同時に行えること。 ・献立を構成する各料理ごとに主要成分値が表示できること。 ・一部材料の変更（食品の追加、削除、数量変更など）ができること。 ・1料理、1食、1日当たりの栄養価（アミノ酸組成・脂肪酸組成・食品交換表及び食料費合）が、リアルタイムに表示できること。
11	4	8			食品、料理の一括入替え（又は削除、期間指定可能）ができること。
11	4	9			料理の一括入替えは、食種を限定できること。
11	4	10			料理の一品追加時に、献立行数を指定できること。
11	4	11			病棟掲示用のメニュー表（※選択メニュー表を兼ねる）が印刷できること。
11	4	12			病棟掲示用のメニュー表は、栄養価の表示選択できること。
11	4	13			調理作業用の献立明細表（予定数、実施数での材料計付き）が印刷できること。
11	4	14			決済用の献立明細表が印刷できること。
11	4	15			検査簿が印刷できる。又、評価項目や検印欄、栄養価の表示有無について選択できること。
11	4	16			各食種の期間献立明細表が印刷できること。
11	4	17			献立明細表が印刷できること。また、献立明細表の各食材は、新調理システムのクックチルとクックサーブの食材が区別されること。
11	5				患者情報管理
11	5	1			氏名（カナ、漢字）、性別、生年月日、が管理できること。
11	5	2			患者食外（付添い、検査者、ドック、など）が管理できること。
11	5	3			次項に示す各種指示を履歴管理できること。指示履歴数は、ソフトウェア上制限されないこと。
11	5	4			入院・退院指示が管理できること。
11	5	5			食種指示、特別加算区分、主食、病名及び担当医師が管理できること。
11	5	6			食種ごとに指定可能な主食は、ソフトウェア上制限されないこと。
11	5	7			病室と喫食場所（食堂など）の管理を別々に管理できること。
11	5	8			コメント指示は、全食事区分共通、食事区分ごとの枠で管理できること。 また、同時に指示できるコメント種は、ソフトウェア上制限されないこと。
11	5	9			フリーコメント指示の管理ができること。
11	5	10			延食指示（x x日昼の食事配膳を遅らせる）の管理ができること。

11	5	11		おやつ	の指示管理ができること。
11	5	12		経管栄養	の指示管理ができること。
11	5	13		経管は、流動食	などの食事と併用して管理ができること。
11	5	14		経管の指示は、同時に複数種類の経管栄養剤	を管理できること。
11	5	15		調乳	の指示管理ができること。
11	5	16		調乳は、離乳食	などの食事と併用して管理ができること。
11	5	17		調乳の指示は、一日に数回あるいは一回に複数ミルク種類	の管理ができること。
11	5	18		特別指示メニュー（例：1品料理の追加、削除、置き換え）	の指示管理ができること。
11	5	19		食種の指示は、次の食事区分を継続する機能と、食事区分ごとに指示を継続する機能を有すること。	
11	5	20		おやつからの食事開始、終了	ができること。
11	6			食事オーダーシステムとの接続	
11	6	1		患者情報は電子カルテシステムからデータを受信し、栄養科内システムで管理	できること。
11	6	2		食事オーダーデータ取り込みは、栄養科主導で受信	できること。
11	7			食数管理・配膳業務	
11	7	1		配膳日の献立と患者情報を基に常に最新の食数情報（食種別食数及び料理皿数）	が把握できること。
11	7	2		食事オーダーされた主食によって個人献立が自動決定（例：パンメニュー、麺メニュー、おにぎりメニュー等）	され、その内容は、発注、材料仕分け・調理、配膳等の各業務に反映されること。
11	7	3		変わり御飯や麺類の配膳においても、指示された主食に応じて量が自動決定する機能を有すること。	
11	7	4		禁忌食品（アレルギー）コメントの指示に対しては、以下の機能を有すること。 ・配膳内容とのチェック機能を有すること。 ・予め準備されている代替料理メニューと自動変換する機能を有すること。 ・代替料理メニューは、配膳日ごとに食種によって異なるが、1度登録した内容は、再利用できる機能を有すること。	
11	7	5		「おやつ」は、同一食種でも個人ごとに曜日ごとにメニュー指定	ができる機能を有すること。
11	7	6		「おやつ」についても、食札及び配膳表の印刷、発注業務に反映	されること。
11	7	7		経管の作業指示書が印刷	できること。
11	7	8		経管は、流動食等の食事との併用の指示管理ができ、食札とは別に指示札	が印刷できること。
11	7	9		調乳の作業指示書が印刷	できること。
11	7	10		調乳は、離乳食などの食事との併用も指示管理でき、食札とは別に指示札	が印刷できること。
11	7	11		献立が未登録でも該当食種の献立未登録である旨の警告表示後、食種別食数	は集計できること。
11	7	12		個人別に献立作成ができ、かつ各食数に反映する機能を有すること。	
11	7	13		最新の食種別食数（及び料理別の皿数）と発注時及び調理指示表作成時	との食数差を把握する機能を有すること。
11	7	14		配膳表には、病棟ごと病室区切りで印刷	できること。また、経管、調乳の併用がある場合は、その旨を明記
11	7	15		病棟別食種別食数表が印刷	できること。
11	7	16		病棟別料理数一覧表が印刷	できること。
11	7	17		前配膳区分とのフリーコメントの変更内容を把握	できること。
11	8			食札の印刷	
11	8	1		配膳される料理名及び栄養量が印刷	できること。
11	8	2		食事選択情報を反映して、配膳される料理名及び栄養量が印刷	できること。
11	8	3		個別、誕生日、食種別、全患者共通メッセージが印刷	できること。
11	8	4		食種、病棟などの印刷範囲を指定する機能を有すること。	
11	8	5		差し替え用変更分のみ食札を印刷する機能を有すること。	
11	8	6		差し替え用変更分を印刷する場合は、変更理由付きで食札変更一覧表	が印刷できること。
11	8	7		食札の印刷書式は、栄養科内で変更する機能を有すること。	
11	9			食事選択メニュー管理	
11	9	1		食事選択票が印刷	できること。
11	9	2		病院様式の食事選択票への貼付用に使用する患者一覧をラベル用紙	に印刷できること。
11	9	3		定食形式の食事選択ができること。	
11	9	4		食事選択された内容は、食材の発注、材料仕分け・調理、配膳、在庫管理～	報告書作成の各業務に反映されること。
11	9	5		食事選択後、禁忌食品（アレルギー）の指示がある場合は、警告	を表示できる機能を有すること。更に、予め準備されている代替料理
11	10			発注処理	
11	10	1		各食品の発注先は、見積り情報（契約期間管理）を参照して決定する	機能を有すること。
11	10	2		発注調整量（食種単位、料理単位、食品単位）を含んだ材料集計	できること。
11	10	3		発注調整方法には、以下の機能を使い分けることができる。 ・現在の食数情報を基に調整できる。 ・過去の実施食数を基に調整できる。	
11	10	4		各食品ごとに端数処理する機能を有すること。（例：りんご 21.2個 → 22個）	
11	10	5		まとめ発注（例：1週間分の使用量を毎週月曜日に発注）する	機能を有すること。
11	10	6		献立内の個数量は、仕入れ規格に自動的に反映する機能を有	すること。
11	10	7		発注明細（食品）の追加、発注取消、数量変更、仕入先変更が行	える機能を有すること。
11	10	8		発注明細は、配膳日ごとに管理する機能を有	すること。
11	10	9		発注処理のやり直しが行なえる機能を有	すること。
11	10	10		最新の食数に応じた各食品の使用量と発注量との差（過不足量）	が把握できる機能を有すること。
11	10	11		発注書が印刷	できること。
11	11			納品処理	
11	11	1		納品処理は、発注明細を基に入力する機能を有	すること。
11	11	2		納品処理では、発注時の規格・納品量（発注量）の訂正、追加納品、	発注取り消し及び仕入先の変更を行う機能を有
11	11	3		未納品状況が把握	できる機能を有
11	12			発注量の予測	
11	12	1		指定期間の食品ごとに使用量を予測する機能を有	すること。
11	12	2		見積りを取る食品グループごとに使用量を把握する機能を有	すること。
11	12	3		仕入先ごとに発注予定の食品使用量を予測する機能を有	すること。
11	13			材料仕分け・調理作業用帳票	
11	13	1		仕込作業票が印刷	できること。 ・献立中の仕込コメントが反映されること。 ・印刷順は、食品コード順及び朝昼夕・食品コード順で選択

11	13	2		調理指示表が印刷できること。 <ul style="list-style-type: none"> ・表示項目は、1人当りの可食量、食数あたりの総可食量及び廃棄込みの総可食量が印刷できること。 ・個数量（例：1/2切れ、2個など）及び仕込みコメントが印刷できること。 ・調理メモ（レシピ情報など）が印刷できること。 ・食種別の食数内訳及び合計食数が印刷できること。 ・個人対応の料理も反映されて印刷する機能を有すること。
11	14			在庫管理業務
11	14	1		在庫食品の在庫管理ができること。
11	14	2		食品ごとに仕入れと使用状況が確認できること。
11	14	3		在庫棚卸しは、規格で在庫量が入力できること。
11	15			日次・月次・随時業務
11	15	1		食品使用日計表が印刷できること。
11	15	2		食種別食数表一覧表が予定数及び実施数で印刷できること。
11	15	3		業者毎の納品明細書（期間指定可能）が印刷できること。
11	15	4		栄養月報は、全ての食種に対して印刷できること。
11	15	5		栄養出納簿は、全ての食種に対して印刷できること。
11	15	6		食品払出し管理簿が印刷できること。
11	15	7		食品群別食品使用量表が印刷できること。
11	15	8		飲食材料費一覧が印刷できること。 <ul style="list-style-type: none"> ・一人当たりの食料費が計算できること。 ・食種別の食料費が計算できること。 ・病棟ごとに食料費が計算できること。
11	15	9		年齢別加重平均栄養所要量は最新版に対応していること。
11	15	10		食品構成表は、食種グループによって食品100g当りの荷重平均栄養量を献立から計算して作成できること。
11	16			統計業務
11	16	1		年間食種別食数表が印刷できること。
11	16	2		食品別年間購入実績表が印刷できること。
11	16	3		個人献立に対して以下の機能を有すること。 <ul style="list-style-type: none"> ・献立訂正できること。 ・料理単位で喫食率が入力できること。 ・喫食率を加味した摂取栄養量が計算できること。 ・摂取栄養量は、食事区分ごと1日単位で表示できること。 またこれらの個人献立表が印刷できること。