

Easily
Quickly
Low cost
No stress
Everyone is OK
Everything is OK

1ヶ月お試しご利用の手引き

食らぼキッズ



<http://kids.shokulab.jp>

食らぼキッズにアクセス



食らぼキッズTOP

ソフトのインストールや面倒な手間が一切必要ありません♪



新規会員登録ボタンをクリック



登録が初めての方は上のボタン

※既にグループ圏でご登録がある場合には下のボタンを押します



紹介コードがある場合には入力

※初期費用が半額/無料などのキャンペーン特典が反映されます



基本的な保育園情報を入力



料金の確認画面



初期設定は必須項目以外は飛ばしてOK

※後に設定画面からご利用に必要な項目を設定可能です

わずか
3 min

※無料期間中に辞める場合には一切料金は発生しません
※無料期間終了前に、サポートよりご継続確認とお見積のご連絡が行きます

お試し1ヶ月無料

START!

そのままご利用になれます♪
機能制限もありません♪



- 献立
- マイレシビ
- 食数
- 発注
- 帳票
- 園児管理
- 設定
- サポート
- 原価計算(β版)
- サンプルレシビ
- 衛生管理

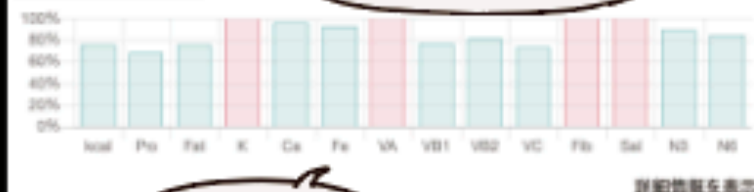
表示する期間の選択

サンプル保育園 予定 : 2021/01/01 ~ 2021/01/31

編集したい幼児期の選択

グラフ等表示 :

予定実施の切替



栄養素自動計算

	乳食				表示の乳食
	3-5歳	1-2歳	パクパク期	カミカミ期	モグモグ期
個別登録園児	※1歳未満の園児で給食管理したい場合はアレルギー登録してください ※個別の乳食食とアレルギーを設定した場合、表示はアレルギーとなります				
アレルギー 小児まわり	<input type="checkbox"/>				

個人選択で
個食の欄

3-5歳の献立を編集 (すべて)

まずはじめに
Tutorial guide

- ・設定した自動展開期に対して、[3-5歳]この献立を作成及び編集した際に自動的に展開もしくは上書きされます。
- ・ここで各種乳食期に○が付いたままにしていると、乳食を個別に作成編集している場合、3-5歳自動展開 (つまり上書き) されてしまいますので、上書きされたくない期は必ずチェックを外して
- ・この献立を編集後に各種設定(自動展開期、展開率、アレルギー食材の設定等)を変更した場合にも、クルクルボタンを押して、展開する際にその設定内容を参照させ反映させてください。

ベースとなる献立(3-5歳)を作成した際に
自動的に展開される幼児期や個食のコントロール

	3-5歳	1-2歳	パクパク期	カミカミ期	モグモグ期	ゴックン期
自動展開期	-	<input type="radio"/>	-	-	-	-
自動展開(個食)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

展開期を変更

献立作

すべて

● 朝食 ● 午前おやつ ● 昼食 ● 午後おやつ ● 補食 ● 夕食

まとめてコピー

交換

コピー

削除

食事時間の選択

献立コピー機能

日付をクリックして
献立編集

**3-5歳の献立作成が
ベースとなります**

**1-2歳や離乳食期の
献立作成も
独立して行えます**

成画面

日	献立作成	Cal / 塩分	献立内容
3	献立作成	Okcal / 塩分 : 0g	
4	献立作成	482kcal / 塩分 : 5.37g	<ul style="list-style-type: none"> おかかおにぎり お茶 きのこ入りチキンライス コロコロサラダ かぼちゃのスィムスープ りんご
5	献立作成	747kcal / 塩分 : 4.54g	<ul style="list-style-type: none"> ひじきおにぎり お茶 カブのポタージュ ナポリタン おからボール かぼちゃクッキー 牛乳
6	献立作成	747kcal / 塩分 : 4.54g	<ul style="list-style-type: none"> ひじきおにぎり お茶 ナポリタン おからボール カブのポタージュ かぼちゃクッキー 牛乳
10	献立作成	Okcal / 塩分 : 0g	
11	献立作成	482kcal / 塩分 : 5.37g	<ul style="list-style-type: none"> おかかおにぎり お茶 コロコロサラダ きのこ入りチキンライス
12	献立作成	747kcal / 塩分 : 4.54g	<ul style="list-style-type: none"> ひじきおにぎり お茶 ナポリタン おからボール カブのポタージュ
13	献立作成	747kcal / 塩分 : 4.54g	<ul style="list-style-type: none"> ひじきおにぎり お茶 おからボール カブのポタージュ ナポリタン

- ひじきおにぎり
- お茶
- カブのポタージュ
- ナポリタン
- おからボール
- かぼちゃクッキー
- 牛乳

マイルシピ



よく使う献立を登録しておけば、献立作成の際に一発で取り込めます。また、オリジナル食材も登録できます。

食数



食数を年齢区分や食事時間ごとに一括で設定できます。また、その日その日の編集も可能です。

発注



発注する業者を登録し、食材ごとに発注業者を設定できます。帳票から業者や日付ごとの発注書のダウンロードが可能です。

園児管理



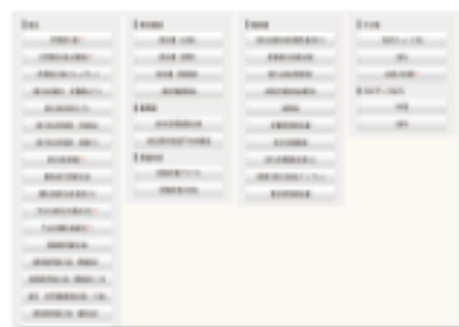
個食設定(アレルギー管理/離乳食の個別献立)や成長記録をするために園児登録を行います。園児ごとにアレルギー食材や禁忌食の登録を行うと、献立作成の際に食材に対する自動削除/アラート機能が働きます。

原価計算



食材ごとの単位数と単価の設定を行うことにより、主食と副食に分けた原価計算が自動的に計算されます。詳細は帳票からダウンロードできます。

帳票



ご家庭にお配りする献立表、内部で使う調理指示書、発注書や原価計算、また監査用の栄養管理報告書、食品構成表や内容検討表、成長曲線など、必要なもの全てが自動出力されダウンロードできます。

設定

アレルギー情報

---アレルギー食材の整備---

義務7+推奨21計28品目のアレルギー品目に対して、日本食品標準成分表の食材が全て紐付けされています。オリジナル食材の追加、または独自品目の追加等を行うなど、編集は自由に行えます。

x

給与栄養目標量

---給与栄養目標量まわりの設定---

午前おやつ、昼食など、園で主要提供するものの選択や栄養素比率の設定を行います。また、それぞれの幼児期(3-5歳/1-2歳/各乳食期/既食)の可食部展開率や、PFC比率の設定を行います。

離乳食

---離乳食以外の一部の設定を含む---

最大5期までの離乳食期名を設定します。また、作成したベース献立となる3-5歳の献立を、それ以外の期にどこまで自動展開するかの設定を行います。その期に属する個食への自動展開もここで設定します。

発注先

---発注書を使う場合---

発注書をご利用になる場合に、各発注業者の登録を行います。また原価計算機能をご利用になる場合には、システムの仕様上、少なくとも1つ以上の発注業者のご登録が必要となります。

- ⚙️ **サンプルレシピから自動生成**
- ⚙️ **過去の献立実績から自動生成** (※1)
- ⚙️ **3クリックで1ヶ月分の献立作成**
- ⚙️ **給与栄養量を満たすように自動計算**

(※1)今後の実装予定となります



時間帯と取込率を指定し、取り込みます

ロボ保育園

2022/02/01 ~ 2022/02/28

グラフ等表示

3-5歳の献立を編集中 (すべて)

・現在は予定献立の編集範囲ですが、画面を上部までスクロールすると、**AI献立**を作成及び変更を行うと、下記の**AI献立作成**画面に遷移し、それぞれの昼や夜食で個別の編集が可能です。

・新たに献立を作成や編集したタイミングで、各種設定(献立を承認した場合には、その変更される各種設定内容はボタンか、カレンダー画面下部にあるカレンダーアイコンで)

献立名	献立名	献立名
朝食	昼食	夕食

個別登録履歴

AI献立作成

食事時間帯種別 午前おやつ 昼食 午後おやつ

食材料取込率 %

レシピ種類 1歳以上用 離乳食(準備中)

作成期間 2022/02/01~2022/02/28

幼児期区分 3-5歳

取り込み

※以上児(3-5歳)の分量を100%としています。

※取り込むボタンを押しても、確認画面になるのでまだ決定ではありません。

※既存の献立がある場合には上書きされますので、まだ献立作成されていない期間でご使用ください。



他候補を押すと献立内容が次々に入れ替わります
登録を押すと確定され、これで完了です

11	12	13	14	15	16	17
	521kcal / 塩分: 2.37g	540kcal / 塩分: 4.63g	534kcal / 塩分: 1.94g	529kcal / 塩分: 3.5g	500kcal / 塩分: 1.35g	0kcal / 塩分: 0g
<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 柿 親子丼 ほうれん草と人参の白和え だいこんと独脚揚げのみそ汁 お茶 ミルクもち 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 みかん 和風スバゲティ ブロッコリーとコーンのソテー イタリانسープ お茶 アンパンマンのソフトせんべい 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 キウイ わかめごはん 鶏つくねあんかけ まんびらごぼろ 青菜のすまし汁 セクルト つぶつぶオレンジゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 りんご コーンパン サーモン豆乳シチュー グリーンサラダ お茶 おからボール 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 りんご チキンライス 小松菜と切り干し大根のごま和え コーンスープ セクルト 小魚せんべい 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 キウイ ごはん サバのみそ焼き 高野豆腐の押とじ なめこ汁 牛乳 チーズ 	
18	19	20	21	22	23	24
	532kcal / 塩分: 1.49g	521kcal / 塩分: 4.07g	528kcal / 塩分: 2.59g	495kcal / 塩分: 2.26g	543kcal / 塩分: 2g	0kcal / 塩分: 0g
<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 オレンジ にんじんごはん しいたけのマヨネーズ焼き ひじきの炒り煮 豚汁 お茶 ごまクラッカー 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 パイナップル 炊き込みピラフ かじきのバター醤油焼き ほうれん草とえのきのおひたし にらともやしのみそ汁 牛乳 ごまいりこ 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 みかん ポークハヤシライス ポテトサラダ ほうれん草の野菜スープ お茶 たまごボーロ 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 柿 ごはん 鶏肉の照り焼き いんげん和大根のマヨ和え かぼちゃといんげんの味噌汁 牛乳 ピザトースト 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 いちご ごはん 金目鯛の煮つけ ひじきの炒り煮 なめこ汁 お茶 もちもちパン 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 りんご 焼うどん 根菜と車麩の煮物 かき玉汁 牛乳 バナナブラウニー 	
25	26	27	28	29	30	31
	565kcal / 塩分: 3.03g	509kcal / 塩分: 2.75g	493kcal / 塩分: 8.31g	510kcal / 塩分: 7.67g	528kcal / 塩分: 2.38g	0kcal / 塩分: 0g
<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 柿 ポテトミートグラタン ローストチキン カラフルサラダ イタリانسープ お茶 マーメイドジャムケーキ 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 パイナップル ビビンバ ほうれん草ともやしナムル 味噌汁 (じゃがいも、玉ねぎ、わかめ) お茶 レンコンチップス 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 オレンジ 栗ごはん かぼちゃのケソテー ほうれん草のソテー お茶 ポ 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 ブルーベリー ゆかりご飯 じゃことさつま芋のかき揚げ まょうりとわかめの酢の物 味噌汁 (じゃがいも、玉ねぎ、わかめ) お茶 かりかり煮干し 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 いちご 肉巻きおにぎり ツナ入り厚焼き卵 白菜としめじの豆乳スープ 牛乳 ごまいりこ 	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 バナナ わかめごはん 鶏の唐揚げ トマトときゅうりのゴマ和え 中華スープ 牛乳 チーズ 	



サンプルレシピ/サンプル

米粉ハンバーグ



材料

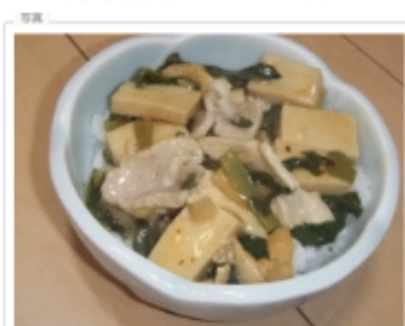
ふた ひき肉 生	40g
たまねぎ りんご 生	20g
醤油	1g
上粉	5g
水	3g
食塩	0.2g
こしょう 混合 粉	0.1g
<調味料類> (トマト加工品類) トマトケチャップ	6g
<調味料類> (ウスターソース類) ウスターソース	2g
(砂糖類) 砂糖 上白糖	0.5g

栄養素

カロリー	129kcal	タンパク質	7.7g
脂質	7.9g	カリウム	178mg
カルシウム	7mg	鉄分	0.5mg
ビタミンA	7μg	ビタミンB1	0.3mg
ビタミンB2	0.1mg	ビタミンC	2.3mg
食物繊維	0.4g	塩分	0.6g
Na	0.1g	NE	0.9g

- 作り方
- 手順1: 玉ねぎはみじん切りにして、透明になるまで炒めて冷ましておく。
 - 手順2: ボールにひき肉と葱を入れて、粗りがでるまでよく混ぜる。
 - 手順3: 2に1と調味料を入れて、よく混ぜる。
 - 手順4: 8等分にして形を整えたら、フライパンに並べて強めの中火で焼く。
 - 手順5: 両面に焼き色が付けば(50~60℃)を入れてフタをし、蒸し焼きにして中まで火を通し完成。

高野豆腐のスタミナ丼



材料

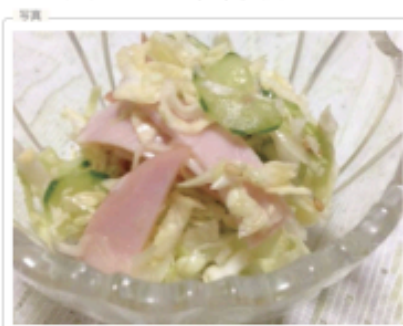
にんじん 横 皮むき 生	10g
たまねぎ りんご 生	15g
にんにく りんご 生	0.2g
しょうが 横切 生	0.1g
<調味料類> (しょうゆ類) こいくちしょうゆ	3g
味みそ 淡色辛みそ	3g
じゃがいもでん粉	3g
水揚げし 辛つなぎ	50g
凍り豆腐 粒	15g
ふた ひき肉 生	30g
ごま 粉	2g

栄養素

カロリー	274kcal	タンパク質	15.6g
脂質	11.9g	カリウム	197mg
カルシウム	133mg	鉄分	1.9mg
ビタミンA	72μg	ビタミンB1	0.3mg
ビタミンB2	0.1mg	ビタミンC	2mg
食物繊維	1.5g	塩分	1g
Na	0.4g	NE	3.6g

- 作り方
- 手順1: 食材は食べやすい大きさに切り、ボイルします。
 - 手順2: 鍋に鶏肉とにんにく、しょうがを入れ、加熱します。
 - 手順3: 野菜を加えてさらに炒めます。
 - 手順4: 水で戻した高野豆腐を食べやすい大きさに切って入れて混ぜ合わせます。
 - 手順5: 調味料で味を整えます。
 - 手順6: 水溶き片栗粉でとろみをつけます。
 - 手順7: ご飯を盛り付け、おかけします。
 - 手順8: 最後にごまを振りかければ完成です。

キャベツの中華風サラダ



材料

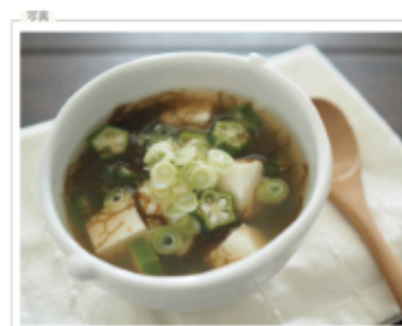
キャベツ 縦切 生	30g
にんじん 横 皮むき 生	5g
さやうり 横切 生	5g
<調味料類>ふた (ハム類) ロースハム	4g
<調味料類> (しょうゆ類) こいくちしょうゆ	1g
(砂糖類) 砂糖 上白糖	1g
ごま油	1g
乾燥卵	0.5g
醤油中華だし	0.3g

栄養素

カロリー	33kcal	タンパク質	1.3g
脂質	1.7g	カリウム	103mg
カルシウム	15mg	鉄分	0.1mg
ビタミンA	37μg	ビタミンB1	0mg
ビタミンB2	0mg	ビタミンC	14.3mg
食物繊維	0.7g	塩分	0.4g
Na	0g	NE	0.6g

- 作り方
- 手順1: キャベツを食べやすい大きさにざり粗切にする。しんなりしたらよく水を絞っておく。
 - 手順2: 人参、玉ねぎ、さやうり、ハムを粗切りにする。
 - 手順3: 醤油、砂糖、ごま油、酢をあえて、中華だしを混ぜ完成。

もずくとオクラのすまし汁



材料

おきなわらぶく 横切 塩漬き	10g
だいず 【豆腐・油揚げ類】 木綿豆腐	10g
オクラ 横切 生	5g
かつお 昆布だし	120g
<調味料類> (しょうゆ類) こいくちしょうゆ	1g
食塩薄味	2g
みりん 辛みりん	2g

栄養素

カロリー	21kcal	タンパク質	1.3g
脂質	0.5g	カリウム	105mg
カルシウム	20mg	鉄分	0.2mg
ビタミンA	5μg	ビタミンB1	0mg
ビタミンB2	0mg	ビタミンC	0.6mg
食物繊維	0.5g	塩分	0.3g
Na	0g	NE	0.2g

- 作り方
- 手順1: もずくは洗いやうで洗って乾かしておく。
 - 手順2: 豆腐は水気を切り食べやすい大きさに切る。
 - 手順3: オクラは小口切りにする。
 - 手順4: だし汁を沸かし、豆腐とオクラを入れ加熱する。
 - 手順5: もずくを入れさっと加熱する、調味料で味付けしたら完成。



離乳食／サンプル

三色がゆ



写真

鶏 ひとき肉 生	10g
(砂糖類) 砂糖 上白糖	3g
<調味料類> (しょうゆ類) こいくちしょうゆ	3g
スイートコーン 未熟種子 生	5g
ほうれんそう 葉 適年平均 生	5g
水経五分かゆ 雑白米	100g

エネルギー			
カロリー	75kcal	タンパク質	2.8g
脂質	1.4g	カリウム	93mg
カルシウム	5mg	糖分	0.3mg
ビタミンA	22μg	ビタミンB1	0mg
ビタミンB2	0.1mg	ビタミンC	2.3mg
食物繊維	0.4g	塩分	0.5g
N3	0g	N6	0.2g

- 作り方
- 手順1: 鶏ひとき肉は一度ゆでてバラバラにし、アクを取り除いたら、少量の調味料で風味付けします。
 - 手順2: コーンはゆでて解凍し、粗みじん切りにします。
 - 手順3: ほうれん草の葉先はゆでてから細かく切ります。
 - 手順4: 器におかゆを盛り付け、①～③を盛ります。

カレーのみそ煮



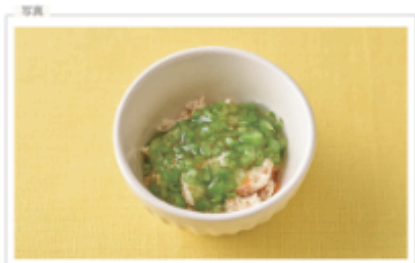
写真

<調味料類> (だし類) かつおだし、昆布	5g
<魚類> (かかれい類) まがれい 生	15g
みそ 混合平みそ	10g
ほうれんそう 葉 適年平均 生	5g
にんじん 根 皮むき 生	5g

エネルギー			
カロリー	36kcal	タンパク質	4.3g
脂質	0.8g	カリウム	136mg
カルシウム	19mg	糖分	0.5mg
ビタミンA	54μg	ビタミンB1	0mg
ビタミンB2	0.1mg	ビタミンC	2.3mg
食物繊維	0.7g	塩分	1.3g
N3	0.1g	N6	0.3g

- 作り方
- 手順1: カレーはさっと洗って熱湯でゆでてから、骨と皮を取り除きます。
 - 手順2: 小鍋にだし汁を入れて火にかけ、①のカレーを細かくはくして加えてひと煮たちさせ、調味料を加えて風味付けします。
 - 手順3: ほうれん草とにんじんはそれぞれやわらかくゆで、粗みじん切りにして、カレーに加ええます。

肉団子のつぶし煮



写真

<調味料類> (だし類) かつおだし、昆布	3g
鶏 ひとき肉 生	15g
だいず (豆類・油揚げ類) 木綿豆腐	10g
じゃがいもでん粉	1.8g
にんじん 根 皮むき 生	5g
いんげんまめ さやいんげん 若ざや 生	10g
<調味料類> (しょうゆ類) こいくちしょうゆ	0.3g
じゃがいもでん粉	0.5g
水	30g

エネルギー			
カロリー	47kcal	タンパク質	3.5g
脂質	2.3g	カリウム	92mg
カルシウム	16mg	糖分	0.4mg
ビタミンA	46μg	ビタミンB1	0mg
ビタミンB2	0mg	ビタミンC	1.3mg
食物繊維	0.3g	塩分	0.1g
N3	0.1g	N6	0.5g

- 作り方
- 手順1: にんじんとさやいんげんは下ゆでてから細かく刻みます。ポウチのにんじんと鶏ひとき肉・木綿豆腐・片栗粉を入れて混ぜ、一口大に丸めます。
 - 手順2: さやいんげんを加えてひと煮たちし、片栗粉を少量の水で溶いたものをまわし入れてとろみを付けます。

鶏とかぼちゃのスープ



写真

成鶏肉 さき身 生	10g
西洋かぼちゃ 果実 生	10g
にんじん 根 皮むき 生	5g
たまねぎ りん菌 生	7g
<調味料類> (しょうゆ類) こいくちしょうゆ	2g
ブロッコリー 花序 生	5g

エネルギー			
カロリー	28kcal	タンパク質	3.3g
脂質	0.1g	カリウム	129mg
カルシウム	9mg	糖分	0.3mg
ビタミンA	73μg	ビタミンB1	0mg
ビタミンB2	0mg	ビタミンC	12.1mg
食物繊維	0.9g	塩分	0.3g
N3	0g	N6	0g

- 作り方
- 手順1: 鶏さき身は一度ゆでてから筋を取り、すりつぶします。ブロッコリーはゆでて粗だけを取り除きます。
 - 手順2: 小鍋に水を入れ、みじん切りにしたかぼちゃ・たまねぎ・にんじんを加えてやわらかく煮ます。
 - 手順3: ②の鍋に①の鶏さき身を加えてひと煮たちしたら、しょうゆで風味付けします。
 - 手順4: 器によそい、ブロッコリーを盛り完成。



鰯ササミと大根のスープ



写真

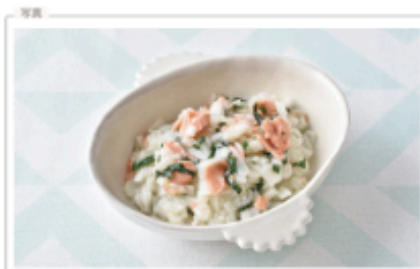
材料	
だいこん 根 皮なし 生	15 g
にんじん 根 皮なし 生	10 g
じゃがいもでん粉	10 g
こいくちしょうゆ	15 g
にわとり ささみ 生	20 g
かつおだし 発酵	80 g

栄養素			
カロリー	73 kcal	タンパク質	6.6 g
脂質	0.2 g	カリウム	229 mg
カルシウム	14 mg	鉄分	0.5 mg
ビタミンA	70 µg	ビタミンB1	0.04 mg
ビタミンB2	0.07 mg	ビタミンC	2.9 mg
食物繊維	0.4 g	塩分	2.3 g
N3	0 g	N6	0.02 g

作り方

手順1: 大根と人参は5~8mm角に切る。
 手順2: 鰯ササミに片栗粉をまぶし、ふんわりラップをして、途中むきを覚えて電子レンジで加熱し、粗熱がとれたら5mm角に切る。
 手順3: 鍋に野菜とだし汁、醤油を加えて煮る。ササミも入れたら完成。

鮭と野菜の味噌うどん煮



写真

材料	
発酵・発水だし	5 g
干しうどん 乾	20 g
ぎんざけ 養殖 生	20 g
キャベツ 結球菜 生	15 g
たまねぎ りんご 生	7 g
上白糖	2 g
米みそ 淡色中みそ	10 g
ほうれん草 葉 適年平均 生	5 g

栄養素			
カロリー	137 kcal	タンパク質	7.3 g
脂質	3.4 g	カリウム	213 mg
カルシウム	24 mg	鉄分	0.7 mg
ビタミンA	26 µg	ビタミンB1	0.07 mg
ビタミンB2	0.05 mg	ビタミンC	8.7 mg
食物繊維	1.6 g	塩分	2.1 g
N3	0.48 g	N6	0.74 g

作り方

手順1: 干しうどんを固めて水で洗い、短めに切ります。鮭はさつと下茹でしておきます。ほうれん草は茹でてみじん切りにします。
 手順2: キャベツと玉ねぎを粗みじん切りにし、だし汁に加えて煮かかきます。
 手順3: ②に、うどん、鮭、ほうれん草を加えて煮詰めます。
 手順4: 調味料を足味付けして完成です。

さつまいものミルクペースト



写真

材料	
さつまいも 塊根 皮なし 生	25 g
調整豆乳	5 g

栄養素			
カロリー	35 kcal	タンパク質	0.5 g
脂質	0.3 g	カリウム	129 mg
カルシウム	11 mg	鉄分	0.3 mg
ビタミンA	1 µg	ビタミンB1	0.03 mg
ビタミンB2	0.01 mg	ビタミンC	7.3 mg
食物繊維	0.6 g	塩分	0 g
N3	0.01 g	N6	0.1 g

作り方

手順1: さつまいもは皮をむいて柔らかくなるまで茹でます。
 手順2: さつまいもをすりつぶし、豆乳を加えて食べやすい固さにのばします。

カレイの野菜あんかけ



写真

材料	
まがれい 生	10 g
じゃがいもでん粉	5 g
ほうれん草 葉 適年平均 生	20 g
にんじん 根 皮なし 生	20 g
かつおだし 発酵	5 g

栄養素			
カロリー	36 kcal	タンパク質	2.6 g
脂質	0.2 g	カリウム	228 mg
カルシウム	20 mg	鉄分	0.4 mg
ビタミンA	209 µg	ビタミンB1	0.03 mg
ビタミンB2	0.09 mg	ビタミンC	8.3 mg
食物繊維	1.1 g	塩分	0 g
N3	0.06 g	N6	0.03 g

作り方

手順1: 小鍋にだし水を加え、水豆蔻片を加えてとろみだしを作っておきます。
 手順2: カレイはさつと洗って熱湯で茹でます。骨と皮を取り除いてすり鉢に入れてすりつぶし、とろみだしを加えてなめらかにします。
 手順3: ほうれん草と人参はそれぞれ茹でてものをすりおろし、少しづつだし汁を加えてのばします。
 手順4: 器にカレイを盛り付け、ほうれん草と人参のペーストをかけます。





COFFEE BREAK

これまでの給食管理

PCソフトをインストールするか、又は専用のパソコンを購入するなど初期投資として高額で、さらには保守費用も別途発生し、経営的にはどこも余裕とは言えない保育施設としては重たかったと思われます。

また、PCに依存する形態ですので、壊れたりすると献立データが飛んでしまうデメリットもありました。そして何より、食品標準成分表(文部科学省)や食事摂取基準(厚生労働省)は定期的に更新されますが、忙しさや手間もあり、更新作業が曖昧となっている保育施設も少なくないと耳にしておりました。

生まれた経緯

弊社は、IT×ヘルスケア(健康管理)を主体事業として展開しており、元々の母体はソフトバンクグループと損保ジャパングループとの合併で出来ました(現在、資本関係はありません)。血圧計や血糖計、体組成計やウェアラブルデバイスとスマホを連動させ、人(成人)の健康管理や生活習慣病予防を目的としたサービスを展開してきました。昨今は、飲食店向けに、食ラボという栄養解析のクラウドサービスを展開しており、例えば管理栄養士を雇用する金銭的な余裕がない飲食店でも、お店のメニューの栄養解析を手早く安価に出来、美味しさ以上のものをお客様に提供することができるというお声を頂いておりました。

そうした中、新たに我々の社員として入社してきた1人の管理栄養士が社内提案してきたことで、食らぼキッズが誕生しました。その管理栄養士の社員は、保育園と食品メーカーでの勤務経験があり、何より現場保育園での給食管理の実情や課題、そして客観性の視点を持つての提案が社内に響きました。そして我々が頑張ればその課題をクリアできると思えた事が一番の原動力です。

開発とこれまで

ITや栄養解析の部分は元々が強いので問題ありませんが、特に保育園での給食管理に対する実業務や実情をより深く把握するために、実在する保育園との共同開発が不可欠でしたので、そのように進めました。そのように進めていたとしても、サービス開始当初は、バグや不具合、不備に見舞われ、当初からご契約・お使い頂いている保育園様にはだいたいご迷惑をおかけしたのも正直なところでした。

これまでの日進月歩で一通りの機能は安定していると認識してまして、今現在は、自治体様によって異なる管理項目や帳票など、つまり保育園様1園1園の、個別のご意見やご要望などに、どこまで全て対応できるか、限界無しに頑張っている次第です。

とにかく

サービスは何を言い訳しようと、「早い→手間なく」「安い」「美味しい→便利」に越したことはありません。常に進化し続けますので、よろしくお願い申し上げます。

食らぼキッズ 運営一同