

国立病院機構が献立監修一完全調理済み食品と献立配信

無料!で使えるクラウド給食管理

(献立表、給食日誌、栄養給与表、検食簿、調理指示書、アレルギー)



株式会社グローバル・アイ

1. 現場の課題とからだデリの役割

■ よくある課題

- 献立を毎月作成する時間がない
- 栄養士がいない/外部委託でコスト高
- 帳票（給食日誌・調理指示書（検品）・栄養報告書）の作成が手間
- 完調品は便利だが、発注や帳票は自分で対応する必要がある。

■ からだデリプロジェクトは、ここが違う！

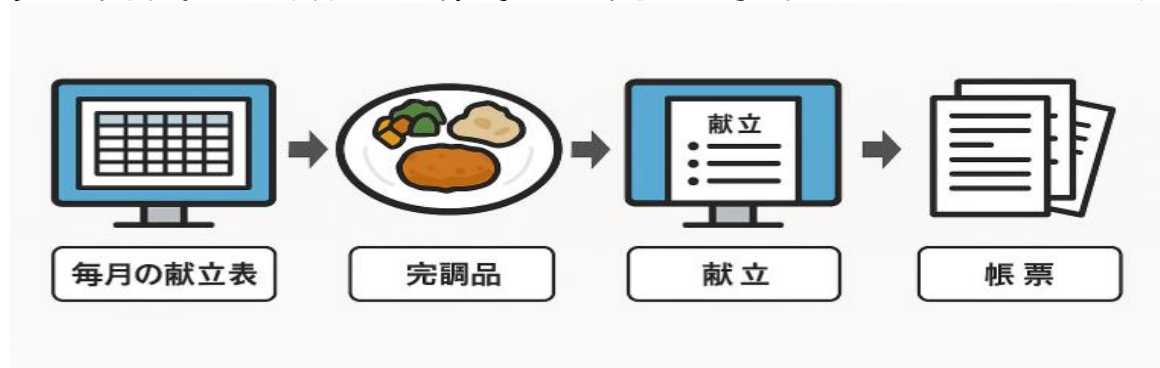
- 国立病院機構監修の献立を無料配信
- クラウドで発注も帳票出力もワンクリック
- 必要な完調品だけ注文（注文分だけ有料）

高齢化・人手不足・帳票作業の負担…そのすべてを、「献立」「完調品」「クラウドシステム」で支援します。

2. 提供機能と使い方

機 能	内 容	費 用
献立配信	国立病院機構監修の献立を毎月自動提供（朝昼夕） 月間献立・週間献立	無料
発注システム	献立に連動した完調品を選択・数量入力だけ	無料
帳票出力	月間献立表・週間献立表・給食日誌・調理指示書 栄養価報告書・アレルギー表示	無料
完調品利用	必要なメニューから選べる ※完調品のメーカーも選べます。	有料 （注文分）

▶ 毎月の献立表⇒完調品⇒献立⇒帳票が“完全連動”しかもシステム利用はすべて0円！



からだにやさしい、ごはんをみんなで届ける。からだデリプロジェクト

3. 他社との比較表

比較項目	からだデリ	A社	給食委託業者
献立監修	○ 国立病院機構	△ 自社管理栄養士	△ 不明or委託内
帳票出力	○ 自動(無料)	×orオプション	△ (紙)
システム費用	○ クラウド(無料)	△ 月額費用あり	△ 委託費に含まれる
完調品購入	○ 自由注文	△ セット制	△ 固定納品制
導入のしやすさ	○ アカウント登録だけ	△ 契約・端末必要	× 委託切替が必要

4. 導入の流れ

- ① Fax orお電話で資料請求・相談
- ② 完調品のサンプル提供（選択されたメーカー）
- ③ ID発行（無料）⇒翌日から利用開始
- ④ 毎月の献立・帳票をそのまま活用
- ⑤ 必要なときだけ完調品を注文・お届け



5. よくあるご質問

Q：本当にシステムの利用料は無料ですか？

A：献立配信・帳票出力・発注システムの利用は一切かかりません。



Q：帳票はどんなものがでますか？

A：食日誌・調理指示書（検品）・栄養価報告などPDFで出力

Q：管理栄養士がいなくても大丈夫？

A：国立病院機構監修の献立を使用するため、安心してご活用いただけます。

6. 国立病院機構監修の完調品は、2社から選べます。①

株式会社キュリアス（福岡県大牟田市）

刻み食に対応。見た目はそのままの柔らかい根菜をご提供

普通食 刻み食 極刻み食 の3つのバリエーションをご用意

柔らか食

柔らかすぎず適度に食感を残した、噛む愉しみを味わえる柔らか常食。全体的に柔らかく調理し小さめにカット。食感を楽しめるように調理しています。



根菜の軟化 技術特許

第6506941号

日本初、
根菜（レンコンやゴボウ等）の軟化技術特許を使用した
見た目そのままやわらか常食

根菜をやわらかくする技術活用について
NHK で特集されました



刻み食

一センチ程度に細かく刻んだ、咀嚼に不安のある方向けの常食です。



和・洋・中に精通した料理人が作る「美味しい」食事

- ☑ 専門の管理栄養士が監修した献立を和洋中に精通したプロの料理人チームが飲食店の経験を活かし、「美味しい」食事をお作りします
- ☑ 原材料には安全性を考慮し、全て加熱処理を施しています
- ☑ 全てのメニュー（魚料理は除く）が1口サイズです



■ 昼食献立例

昼食例1

- 1.... 魚の和風ムニエル
- 2.... カニカマサラダ
- 3.... 五目炒り卵



7. 国立病院機構監修の完調品は、2社から選べます。②

学研グループ グリーンフード株式会社 (埼玉県さいたま市)



完全調理済総菜 開発・販売



シニア世代に配慮した自社レシピによる「完全調理済総菜」を開発しています。その他にも「いつでも・どこでも・どなたでも」をモットーに手軽でおいしい商品を展開していきます。



メニュー作成



経験豊富な栄養士が意見を出し合いながら献立作成をしています。カロリー制限・減塩・たんぱく質制限など疾患に対するメニュー提案もいたします。



施設での食事づくり



当社の運営会社であるメディカル・ケア・サービスの高齢者施設で、日々のお食事やイベント食を心をこめて作っています。その様子は「新着情報」でご紹介していきます。



講習会・料理教室



健康・栄養・料理・介護食・食品衛生など、「食」に関する様々なテーマで介護職の方、一般の方向けに、わかりやすくレクチャーいたします。

からだにやさしい、ごはんをみんなで届ける。からだデリプロジェクト

8. 施設側画面一帳票関係ダウンロード(完調品の契約を頂ければ無償です。)

給食受発注システム (発注店名) ログインユーザ: 発注店担当

TOP
発注店管理
発注管理
献立表確認
食数入力確認

献立表確認

<< 前月 今月 次月 >>

2024年08月
2024年09月
2024年10月
2024年11月
2024年12月
2025年01月
2025年02月
2025年03月
2025年04月
2025年05月
2025年06月

月間献立予定表
【給食メーカー名】2025年06月_月間献立予定表.pdf ダウンロード

栄養価月報
【給食メーカー名】2025年06月_栄養価月報.pdf ダウンロード

給食メーカーファイル 1
【給食メーカー名】2025年06月_給食メーカーファイル 1 .pdf ダウンロード

月間献立・週間献立・給食日誌・調理指示書(検品)
栄養価報告・アレルギーなどPDF出力

システムは無料で利用できます。

帳票出力



9. 施設側画面－発注数入力画面（システムは無料です。）

給食受発注システム (発注店名) ログインユーザ： 発注店担当

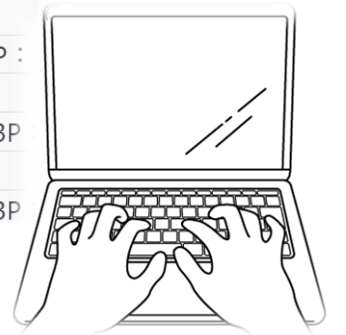
TOP 発注店管理 発注管理 献立表確認 食数入力確認

食数入力確認

« 前月 今月 次月 » 2025年6月 一括入力

日付	食数	常食			刻み食		
	パック数	朝	昼	夜	朝	昼	夜
6月1日 (月)	食数	53	15	75	37	58	
	パック数	4P : 11、3P : 3	4P : 3、3P : 1	4P : 18、3P : 1	4P : 7、3P : 3	4P : 13、3P : 2	4P : 2、3P : 1
6月2日 (火)	食数	51	57	86	58	13	
	パック数	4P : 12、3P : 1	4P : 12、3P : 3	4P : 20、3P : 2	4P : 13、3P : 2	4P : 1、3P : 3	4P : 3、3P : 1
6月3日 (水)	食数	57	48	96	72	82	
	パック数	4P : 12、3P : 3	4P : 12、3P : 0	4P : 24、3P : 0	4P : 18、3P : 0	4P : 19、3P : 2	4P : 15、3P : 1
6月4日 (木)	食数	79	11	78	24	51	
	パック数	4P : 19、3P : 1	4P : 2、3P : 1	4P : 18、3P : 2	4P : 6、3P : 0	4P : 12、3P : 1	4P : 7、3P : 1
6月5日 (金)	食数	69	47	33	15	26	
	パック数	4P : 15、3P : 3	4P : 11、3P : 1	4P : 6、3P : 3	4P : 3、3P : 1	4P : 5、3P : 2	4P : 14、3P : 1
6月6日 (土)	食数	76	97	28	19	9	
	パック数	4P : 19、3P : 0	4P : 22、3P : 3	4P : 7、3P : 0	4P : 4、3P : 1	4P : 0、3P : 3	4P : 22、3P : 1

システムは無料です。



10. 月間献立・週間献立（毎月配信）

2025年8月 月間献立予定表												
※食材の入荷状況・価格変動により献立を変更する場合がございます。予めご了承												
日付	朝食			昼食			夕食			成分値（一日計）		
8/1 (金)	パン コーンポタージュ 肉団子のコンソメ煮 ブロッコリーのおかかマヨ フルーツ缶			お赤飯 味噌汁 厚揚げの卵とし さつま芋と切昆布の煮物 大根フレンチサラダ			ご飯 すまし汁 豚肉の生姜みそ煮 冬瓜のえびあんかけ 小松菜のピーナッツ和え					
	1日 420kcal	糖質 14.7g	脂質 17.9g	1日 482kcal	糖質 15.1g	脂質 9.5g	1日 450kcal	糖質 18.6g	脂質 7.7g	1日 450kcal	糖質 18.6g	
		塩分 2.8g			塩分 3.5g			塩分 2.7g			塩分 2.7g	
8/2 (土)	ご飯 味噌汁 キャベツとツナの塩昆布炒め もやしとささみの梅肉和え 漬物			中華丼 ビーフンスープ 焼餃子 長芋おくら			ご飯 味噌汁 さくらハーフ衣焼き 高野とひじきの煮物 いんげんのごま和え					
	1日 365kcal	糖質 11.6g	脂質 3.6g	1日 482kcal	糖質 15.1g	脂質 9.5g	1日 450kcal	糖質 18.6g	脂質 7.7g	1日 450kcal	糖質 18.6g	
		塩分 2.5g			塩分 3.5g			塩分 2.7g			塩分 2.7g	
8/3 (日)	ご飯 味噌汁 肉じゃが 白菜の甘酢漬 佃煮			ご飯 味噌汁 たらこの柚子塩焼き 五目大豆 春菊の白和え			鶏めし 味噌汁 切干大根煮 キャベツとあさりのカレーマリネ					
	1日 419kcal	糖質 10.4g	脂質 8.3g	1日 468kcal	糖質 24.4g	脂質 9.7g	1日 457kcal	糖質 21g	脂質 8.5g	1日 457kcal	糖質 21g	
		塩分 2.5g			塩分 3.1g			塩分 3.2g			塩分 3.2g	
8/3 (日)	ご飯 味噌汁 肉じゃが 白菜の甘酢漬 佃煮			ご飯 味噌汁 たらこの柚子塩焼き 五目大豆 春菊の白和え			鶏めし 味噌汁 切干大根煮 キャベツとあさりのカレーマリネ					
	1日 419kcal	糖質 10.4g	脂質 8.3g	1日 468kcal	糖質 24.4g	脂質 9.7g	1日 457kcal	糖質 21g	脂質 8.5g	1日 457kcal	糖質 21g	
		塩分 2.5g			塩分 3.1g			塩分 3.2g			塩分 3.2g	
8/4 (月)	パン りんごジュース ウインナーエッグ わかめの青じそサラダ フルーツ缶			冷やしぶっかけうどん いなり寿司 人参のたらこ和え 吹雪まんじゅう			ご飯 味噌汁 くわいと牛肉のスタミナ炒め れんこん煮					
	1日 345kcal	糖質 10.5g	脂質 15.1g	1日 504kcal	糖質 14.9g	脂質 7.1g	1日 516kcal	糖質 20g	脂質 12.8g	1日 516kcal	糖質 20g	
		塩分 1.5g			塩分 4.1g			塩分 3g			塩分 3g	

8月

週間献立予定表

2025年08月03日 (日)～2025年08月09日 (土)

※食材の入荷状況・価格変動により献立を変更する場合がございます。予めご了承下さい。

エネルギー

たんぱく質

脂質

食塩相当量

カルシウム

1344 kcal

55.8 g

26.5 g

8.8 g

258 mg

8/3 (日)

8/4 (月)

パン

りんごジュース

ウインナーエッグ

わかめの青じそサラダ

フルーツ缶

冷やしぶっかけうどん

いなり寿司

人参のたらこ和え

吹雪まんじゅう

ご飯

味噌汁

くわいと牛肉のスタミナ炒め

れんこん煮

1365 kcal

45.4 g

35 g

8.6 g

217 mg

II. イベント食（毎月の献立）



12. 栄養月報（1日合計）と栄養管理日誌（1ヶ月分）

栄養価月報（1日合計）

2025年08月度

常食 廉価

日付	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)	カルシウム (mg)	カリウム (mg)	鉄 (mg)	レチノール活性当 量 (μg)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)
1(金)	1352	48.4	35.1	9.0	339	1576	6.1	489	0.68	0.48
2(土)	1388	51.9	32.9	8.1	254	1685	6.2	422	0.54	0.56
3(日)	1344	55.8	26.5	8.8	258	1747	6.6	393	0.53	0.50
4(月)	1365	45.4	35.0	8.6	217	1380	6.3	568	0.47	0.46
5(火)	1429	55.0	34.2	8.2	283	1896	6.6	469	0.55	0.60
6(水)	1482	48.7	37.5	9.0	195	1236	5.0	166	0.35	0.26
7(木)	1335	56.8	32.1	7.4	256	1460	6.1	315	0.58	0.46
8(金)	1390	52.4	45.9	6.3	185	1534	4.9	330	0.75	0.51
9(土)	1406	48.9	31.0	8.6	250	1113	6.0	260	0.57	0.54
10(日)	1352	53.4	29.2	7.5	209	1596	6.2	460	0.53	0.59
11(月)	1480	48.2	46.9	7.8	205	1494	6.0	467	0.55	0.38
12(火)	1329	56.2	29.0	8.8	221	1376	6.4	363	0.53	0.68
13(水)	1358	52.0	29.3	9.1	122	1082	4.2	200	0.44	0.44
14(木)	1323	54.1	29.7	8.3	188	1294	5.5	264	0.70	0.50
15(金)	1440	48.6	42.7	6.9	219	1288	4.9	332	0.40	0.37
16(土)	1332	46.4	26.0	8.3	206	1479	5.9	361	0.52	0.44
17(日)	1412	48.3	41.3	8.1	233	1240	7.1	384	0.53	0.75
18(月)	1363	53.0	38.2	6.0	264	1741	5.3	300	0.81	0.48
19(火)	1443	47.5	37.0	8.1	326	1342	6.7	351	0.48	0.53
20(水)	1369	58.9	26.7	8.8	251	2058	7.0	524	0.51	0.64
21(木)	1373	48.4	31.4	9.2	216	1307	5.1	172	0.61	0.35
22(金)	1454	57.7	47.3	8.8	279	1652	7.2	617	0.84	0.62
23(土)	1356	58.8	27.7	9.4	320	1488	5.3	363	0.60	0.65
24(日)	1487	47.5	30.4	8.9	175	1539	5.9	209	0.53	0.32
25(月)	1433	49.5	50.4	7.3	200	1488	5.4	352	0.48	0.58
26(火)	1304	54.6	21.8	8.5	153	1354	5.2	323	0.76	0.42
27(水)	1342	53.2	29.2	8.9	290	1202	8.0	304	0.52	0.41
28(木)	1379	54.1	30.4	7.7	173	1766	6.5	210	0.79	0.62
29(金)	1441	55.2	46.8	7.7	176	893	4.7	191	0.38	0.32
30(土)	1317	52.2	26.9	8.2	282	1649	6.4	454	0.68	0.44
31(日)	1421	48.9	41.9	8.0	169	1328	5.2	357	0.49	0.46
合 計	42999	1610.0	1070.4	254.3	7114	45283	183.9	10970	17.70	15.36
平 均	1387	51.9	34.5	8.2	229	1461	5.9	354	0.57	0.50
基 準 値										

栄養管理日誌

コファン【 】

2025年08月01日

75歳以上の高齢者として下さい
(年齢11歳～24歳まで)

献立名	常食献立名	中心量	開始時	終了時
パン			室温	℃
コーンポタージュ			室温	℃
肉団子のコンソメ煮			室温	℃
ブロッコリーの揚げかきマヨ			室温	℃
フルーツ缶			室温	℃
記入書名			室温	℃

献立名	常食献立名	中心量	朝食	昼食	夕食
お赤飯					
味噌汁					
厚揚げの卵とし					
さつまいもと切昆布の煮物					
大根フレンチサラダ					
記入書名					

献立名	常食献立名	中心量	開始時	終了時
ご飯			色	
すまし汁			におい	
豚肉の生姜みそ煮			異物	
冬瓜のえびあんかけ			濁り	
小松菜のピーナッツ和え			【下記項目のみの記入】	
記入書名			残留酸素濃度	

全特ニ検査し、一〇 異常を認める一〇

13. 調理指示書（検品書）と献立アレルギー切替商品）

調理指示書（検品書）

事業所【 】

※原本1年保管

確認者名

2025年08月01日（金）

朝食	献立名（数字1人前）	使用食材名	食料	納品期	標準	仕様	原料切り方・作り方など	アレルギー・禁食対応	品質	温度
	パン	ぶどうパン				1ヶ		小麦・卵・乳	適下適	℃
		ホワイトブレッド				1ヶ		小麦・卵・乳	適下適	℃
	コーンポタージュ	クッキングコーンスープ				15ㇼ			適下適	℃
		豆乳				15ㇼ			適下適	℃
	肉団子のコンソメ煮60ㇼ	肉団子のコンソメ煮			量	1P4人分	スチコン100℃で20分 または、湯煎・再沸騰後15分加熱	小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉	適下適	℃
	ブロッコリーのおかかマヨ	ブロッコリーのおかかマヨ			冷	1P6人分	流水で30分解凍	卵・乳成分・大豆・りんご・ゼラチン	適下適	℃
									適下適	℃
	フルーツ缶	白桃缶				40ㇼ			適下適	℃
									適下適	℃
昼食	献立名（数字1人前）	使用食材名	食料	納品期	標準	仕様	原料切り方・作り方など	アレルギー・禁食対応	品質	温度
	お赤飯	お赤飯の素				30ㇼ			適下適	℃
		黒いりごま				0.2ㇼ			適下適	℃
	味噌汁	味噌				10ㇼ	スライス		適下適	℃
		青ねぎ				1ㇼ			適下適	℃
	厚揚げの卵とし80ㇼ	厚揚げの卵とし			量	1P3人分	スチコン100℃で20分 または、湯煎・再沸騰後15分加熱	小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉	適下適	℃
		付）グリーンピース				2ㇼ	湯騰湯に塩をひとつまみ加えて茹で、ザル にかけて水気を切り主菜にトッピング		適下適	℃
	さつまいもと切昆布の煮物40ㇼ	さつまいもと切昆布の煮物A			量	1P6人分	スチコン100℃で10分または湯煎約5分	小麦・大豆	適下適	℃
									適下適	℃

献立日	完調品 切替商品	アレルギー
8/18	ひじきサラダ	卵・乳成分・小麦・ごま・大豆・豚肉・りんご
8/18	ひじきサラダ	小麦・卵・乳成分・ごま・大豆
8/19	あじのムニエル（カレー）	小麦
8/19	メヌケの磯辺焼き	該当なし
8/19	焼あじほぐし身（味付け）	該当なし
8/19	オムレツの銀あんかけ（食物繊維強化）	小麦・卵・乳成分・ゼラチン・大豆・鶏肉
8/19	オムレツの銀あんかけ	小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・ゼラチン
8/22	キャベツと厚揚げのおかか風味	小麦・オレンジ・大豆
8/22	キャベツと厚揚げのおかか風味	小麦・乳成分・大豆
8/25	けんちん煮	小麦・大豆
8/25	しっぽく煮	小麦・乳成分・大豆・鶏肉
8/28	竹輪と野菜の炒め物	卵・牛肉・大豆・豚肉
8/28	キャベツとちくわの炒め物	小麦・乳成分・大豆

14. からだデリプロジェクト

項 目	会 社 名	住 所
事業統括	(株)グローバル・アイ	大阪府大阪市
システム運営	(株)ポコアポコネットワークス	兵庫県神戸市
監修	国立病院機構鈴鹿病院	三重県鈴鹿市
完調品製造販売	グリーンフード(株) (学研グループ)	埼玉県さいたま市
	(株)キュリアス	福岡県大牟田市
業務提携 (代理店)	(有)有明乳業	佐賀県佐賀市
	(有)中島商店 (牛乳販売)	佐賀県鹿島市
	(有)大夢 (牛乳販売)	熊本県人吉市
	明治牛乳板付宅配センター	福岡県福岡市
	(株)ナチュラルビー (ディサービス運営)	宮崎県宮崎市
	(株)TANAKA (広告)	宮崎県日南市
	樋口労務管理事務所	兵庫県神戸市
	(株)RCフードサービス (総合食材卸事業)	徳島県徳島市

項 目	会 社 名	住 所
業務提携 (代理店)	(株)三宅乳業	和歌山県和歌山市
	(株)ウェルミール (お弁当製造・宅配)	大阪府高槻市
	(有)まきの (まきの米店)	千葉県船橋市
	(株)みのたけ (レストラン)	群馬県高崎市
	おおつかFPコンサルティング	京都府宇治市
	高木社労士事務所	大阪府大阪市
	一般社団法人TOKYOBEIスポーツ	東京都目黒区
	(株)マルカフードサービス (給食受託会社・お弁当店)	大阪府八尾市
	平岡office (テレアポ)	大阪府大阪市
	アクト中食(株) (総合食材卸事業)	広島県広島市

1. 食事提供体制加算とは

目的

- ・高齢者施設や在宅系サービスで、栄養バランスの取れた食事を毎日安定提供する体制を評価
- ・利用者の低栄養予防・健康維持を促進するためのインセンティブ

2. 対象サービス

- ・認知症対応型共同生活介護（グループホーム）
- ・小規模多機能型居宅介護
- ・特定施設入居者生活介護（有料老人ホーム、サービス付き高齢者向け住宅等）
- ・短期入所生活介護（ショートステイ）

3. 算定要件

事業所が以下の条件をすべて満たすことが必要です。

A. 提供体制

1. 365日、毎日3食（朝・昼・夕）を提供できる体制
2. 提供する食事は主食・主菜・副菜が揃った栄養バランスのある内容
3. 利用者の状態に応じた特別食（糖尿病食、腎臓病食、嚥下調整食など）の提供が可能

B. 衛生管理

- ・食品衛生法に基づく衛生管理マニュアルを整備
- ・厨房設備や調理器具の清掃・消毒体制

C. 記録・証跡

- ・献立表（1か月分以上保存）
- ・給食日誌（提供日ごとの食数やメニュー記録）
- ・栄養給与表（栄養素量、エネルギー量など）
- ・検食簿（1日1食分以上の検食記録）

4. 加算区分と単位数（2024年度例）

区分 単位数 月額換算（10.14円換算） 要件の特徴

食事提供体制加算（Ⅰ） 100単位／月 約1,014円／人／月 栄養士等が関与し、特別食対応可、記録完備

食事提供体制加算（Ⅱ） 30単位／月 約304円／人／月 栄養士不在でも、一定の献立・記録・特別食対応体制あり

5. 実務的なポイント

- ・完調品導入＋帳票ICT化をすると要件の多くをクリアできる
- ・特に栄養士がいない施設では、国立病院機構監修献立＋自動栄養計算を使うことで、（Ⅰ）の要件を満たせる可能性が高い
- ・記録保存や監査対応がしやすくなるため、加算の安定取得につながる

6. 施設への提案切り口

- ・「加算額は利用者1人あたり最大月1,000円」→ 定員20名で年間約24万円の増収
- ・「調理も記録も簡略化」→ 人件費削減＋加算収入増のダブル効果
- ・「国立病院機構監修献立で信頼性確保」→ 監査・保健所対策も安心

お問い合わせください



からだデリプロジェクト

事業統括:株式会社グローカル・アイ
監 修:独立行政法人国立病院機構鈴鹿病院

【お問い合わせください】

株式会社グローカル・アイ
大阪市西区江戸堀2-1-9日建ビル6階
担当:田崎
携帯:090-3265-6180