

調理作業工程表

作業の区別: 汚染作業 調理作業 注意事項 確認・記録事項

平成30年 5月 1日 (火)

献立名	主担当	8:00	8:30	9:00	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	調理指示	
グリーンポタージュ		<p><b>&lt;検収・下処理&gt;</b> (担当: )</p> <p>じゃがいも:薄いちょう たまねぎ:スライス3mm</p> <p>野菜を切る ( )</p> <p>マーガリン・小麦粉・牛乳→ルウを作る ( )</p> <p>ベーコン 冷蔵→ 切る→ 冷蔵庫</p> <p>グリーンピース ゆでてミキサーにかける ( )</p> <p>11:10~ 加熱調理 → → → 配食 ( )</p> <p>エプロン交換 手洗い・手袋着用</p> <p>味の確認 時間・温度</p>										ベーコン たまねぎ 水 じゃがいも グリーンピース 調味料 ルウ 生クリーム パセリ
ウインナー		<p>フランクフルト →</p> <p>エプロン交換 手洗い</p> <p>11:10~ ボイル→ → → 配食 ( )</p> <p>エプロン交換 手洗い・手袋着用</p> <p>味の確認 時間・温度</p>										
キャベツのソテー		<p>キャベツ:1cm にんじん:短冊3mm しめじ(カット):2cm</p> <p>野菜を切る ( )</p> <p>エプロン交換 手洗い</p> <p>エプロン交換 手洗い・手袋着用</p> <p>味の確認 時間・温度</p> <p>加熱調理→ → → 配食 中学校11:20~ ( )</p>										油 にんじん しめじ キャベツ 調味料

パン・牛乳( )

調理作業工程表

作業の区別:

汚染作業 調理作業 注意事項 確認・記録事項

平成30年 5月 2日 (水)

献立名	主担当	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	調理指示	
ご飯		米を計量→	洗米→	浸漬→	炊飯→		配食→ ( )	味の確認	エプロン交換 手洗い・手袋着用				
		<検収・下処理> (担当: )		野菜を切る ( )	だしをとる→ ( )	わかめを戻す→ ( )	加熱調理 → → → 配食 ( )	味の確認	時間・温度	エプロン交換 手洗い・手袋着用		だし にんじん えのきたけ たけのこ はんぺん 調味料 わかめ ねぎ	
若竹汁		たけのこ:千切 にんじん:いちょう	えのきたけ こねぎ:小口切り	はんぺん 冷蔵→	エプロン・靴交換 手洗い	冷蔵庫	11:10~	味の確認	時間・温度				
かつおの揚げ煮		かつお角切り 冷凍→	野菜を切る ( )	衣をつける → →	10:30~ 揚げる→ ( )	たれをつくる→ ( )	和えて配食 ( )	味の確認	時間・温度	エプロン交換 手洗い・手袋着用			
		エプロン・靴交換 手洗い	二次汚染注意 エプロン・手袋 かつお( ) 手洗い										
ごま和え	野菜の	すじなしいんげん:2cm キャベツ:1cm にんじん:千切り もやし	野菜を切る ( )	加熱→ 冷却→ 水切り→ 冷蔵→	時間・温度 ( )	ごまいる→ 放冷→ 冷蔵庫	エプロン交換	味の確認	時間・温度	エプロン交換 手洗い・手袋着用			
		エプロン・靴交換 手洗い	時間・温度	和える→ 配食 ( )	11:20~								
柏餅		冷凍 → →	朝一解凍			11:00~	配食 ( )	エプロン交換 手洗い・手袋着用					

牛乳( )

調理作業工程表

作業の区別:

汚染作業

調理作業

注意事項

確認・記録事項

平成30年 5月 7日 (月)

献立名	主担当	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	調理指示	
麦ご飯		米・麦を計量→ 洗米→		浸漬→	炊飯→		配食→ ( )	味の確認	エプロン交換 手洗い・手袋着用				
肉豆腐		<b>&lt;検収・下処理&gt;</b> (担当: ) 野菜を切る にんじん: いちょう ( ) たまねぎ: スライス えのきたけ(カット) しいたけ: 戻してスライス 深ねぎ: 斜め エプロン・靴交換 手洗い		だしをとる ( )	二次汚染注意 エプロン・手袋 豚肉( ) 手洗い		11:10~ 加熱調理→	味の確認	時間・温度	配食 ( )	エプロン交換 手洗い・手袋着用		ごま油 豚肉・しょうが にんじん・ごぼう たまねぎ しいたけ えのきたけ だし 調味料 豆腐 深ねぎ 水溶きでんぷん
		千切りごぼう 豚肉 冷凍→		豆腐を切る→冷蔵庫に保管									
切干大根の 甘酢あえ		きゅうり: 3mm 切干大根: 包丁を入れる にんじん: せん切り		野菜を切る→	加熱→	冷却→	水切り→	冷蔵→	エプロン交換 手洗い・手袋着用				
		切干大根		調味 →	冷却→→	冷蔵→	→	→	エプロン交換 手洗い・手袋着用				
		エプロン・靴交換 手洗い		時間・温度 ( )		時間・温度 ( )		味の確認			時間・温度		
				ごまをいる→放冷→冷蔵庫 ( )		11:20~ 和える→			配食( )				

牛乳( )

調理作業工程表

作業の区別:

汚染作業	調理作業	注意事項	確認・記録事項
------	------	------	---------

平成30年 5月 8日 (火)

献立名	主担当	8:00	8:30	9:00	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	調理指示
タイピーエン		<p>&lt;検収・下処理&gt; (担当: ) たまねぎ:薄スライス キャベツ:1cm もやし にんじん:短冊3 こねぎ:小口切り スライスきくらげ 戻す→</p>		<p>野菜を切る ( )</p>			<p>二次汚染注意 エプロン・手袋 豚肉 いか ( ) 手洗い</p>	<p>エプロン交換 手洗い・手袋着用</p>			<p>油・豚肉 にんじん いか きくらげ 水・うずら卵 キャベツ・もやし 調味料(パイタンも) 春雨 ねぎ</p>
		<p>いか 冷凍→</p>	<p>エプロン・靴交換 手洗い</p>				<p>加熱調理 → → 配食 味の確認 時間・温度 ( )</p>				
					<p>春雨を戻す ( )</p>						
焼きぎょうぎ		<p>ぎょうぎ 冷凍→</p>	<p>エプロン・靴交換 手洗い</p>		<p>スチコン予熱 → 準備 →</p>	<p>10:50~ 焼く → → 配食 ( ) コンビ30 200°C12分</p>	<p>味の確認 時間・温度</p>	<p>エプロン交換 手洗い・手袋着用</p>			
枝豆とコーンの炒め物			<p>エプロン・靴交換 手洗い</p>				<p>11:20~ 加熱調理 → → → 配食 味の確認 時間・温度 ( )</p>	<p>エプロン交換 手洗い・手袋着用</p>			<p>油 枝豆むき身 ホールコーン 調味料</p>

パン・牛乳 ( )

調理作業工程表

作業の区別: 汚染作業 調理作業 注意事項 確認・記録事項

平成30年 5月 9日 (水)

献立名	主担当	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	調理指示
豆ご飯		米を計量→ グリーンピース	洗米→	浸漬→	塩・酒	炊飯→ グリーンピース	ポイル→	配食→ ( )	味の確認	エプロン交換 手洗い・手袋着用		
みそけんちん汁		<検収・下処理> にんじん:いちよう だいこん:いちよう ごぼう 小ねぎ:小口 こんにやく:4mm 厚揚げ 冷蔵→	野菜を切る ( )	エプロン・靴交換 手洗い	だしをとる ( )	こんにやくの下ゆで ( )	切る→ ( )	加熱調理 → → →	配食 ( )	味の確認 時間・温度	エプロン交換 手洗い・手袋着用	だし汁 にんじん ごぼう こんにやく だいこん 厚揚げ みそ ねぎ
あじの煮付け		しょうが:千切り あじ 冷凍 →	野菜を切る ( )	解凍する→	二次汚染注意 エプロン・手袋 あじ( ) 手洗い	10:30~ 加熱調理 → → → →	配食 ( )	味の確認 時間・温度	エプロン交換 手洗い・手袋着用			調味料・水 しょうが あじ
たけのこのきんぴら		たけのこ:短冊 にんじん:短冊 すじなしいんげん:2cm あげかまぼこ 冷蔵→	野菜を切る ( )	エプロン・靴交換 手洗い	いりごまをいる → 放冷	切る→ ( )	冷蔵	11:10~ 加熱調理 → →	配食 ( )	味の確認 時間・温度	エプロン交換 手洗い・手袋着用	サラダ油 にんじん たけのこ あげかまぼこ 調味料 いんげん ごま

牛乳( )

調理作業工程表

作業の区別: 汚染作業 調理作業 注意事項 確認・記録事項

平成30年 5月 10日 (木)

献立名	主担当	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	調理指示	
五目スープ		<p><b>&lt;検収・下処理&gt;</b> (担当: ) 野菜を切る たまねぎ:スライス4 ( ) にんじん:短冊 たけのこ:短冊 チンゲンサイ:1cm スライスきくらげ:もどす</p> <p>エプロン・靴交換 手洗い</p> <p>豚肉 冷凍→</p> <p>11:10~ 加熱調理 → → → 配食( )</p> <p>二次汚染注意 エプロン・手袋 豚肉( ) 手洗い</p> <p>味の確認 時間・温度</p> <p>エプロン交換 手洗い・手袋着用</p>											油・豚肉 にんじん たまねぎ 水 たけのこ きくらげ 調味料 チンゲンサイ
鶏揚げとがらめの		<p>レバー竜田揚げ 冷凍→ 鶏肉 冷蔵→</p> <p>鶏肉に下味をつける → 粉をつけ揚げる→ ( ) ( )</p> <p>10:30~</p> <p>エプロン・靴交換 手洗い</p> <p>二次汚染注意 エプロン・手袋 鶏肉( ) 手洗い</p> <p>たれを作る→ ( ) 和える → 配食 ( )</p> <p>温度・味確認</p> <p>味の確認 時間・温度</p> <p>エプロン交換 手洗い・手袋着用</p>											
ばんかん		<p>ばんかん</p> <p>消毒 → 流水洗浄 → → → 切る・配食 ( ) ( ) 10:40~ ( )</p> <p>塩素消毒200ppm5分</p> <p>塩素臭がしなくなるまで</p> <p>エプロン・靴交換 手洗い</p> <p>残留塩素測定 味の確認 時間</p> <p>エプロン交換 手洗い・手袋着用</p>											小・中 1/4個

パン・牛乳( )

調理作業工程表

作業の区別:

汚染作業	調理作業	注意事項	確認・記録事項
------	------	------	---------

平成30年 5月 11日 (金)

献立名	主担当	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	調理指示
麦ご飯		米・麦を計量→	洗米→	浸漬→	炊飯→	配食→ ( )		味の確認 エプロン交換 手洗い・手袋着用				
(ドライカレー) ひよこ豆		<検収・下処理> (担当: ) 玉ねぎ にんじん ピーマン 粗みじん	野菜を切る ( )					二次汚染注意 エプロン・手袋 豚ひき肉( ) 手洗い 11:00~ 加熱調理→ → →配食 ( )	味の確認 時間・温度 エプロン交換 手洗い・手袋着用			油 豚ひき肉 たまねぎ にんじん ガルバンゾ 調味料 粉チーズ ピーマン
コールスロー		キャベツ:四角ザクザク にんじん:粗みじん ホールコーン	野菜を切る ( )	加熱→ 冷却→ 水切り→ 冷蔵→ ( )				時間・温度 エプロン交換 手洗い・手袋着用 11:20~ 和える → 配食( )	味の確認 時間・温度 エプロン交換 手洗い・手袋着用			
ムース		フルーツムース						10:30~ 配食 → → ( )	エプロン交換 手洗い・手袋着用			

牛乳( )

調理作業工程表

作業の区別:

汚染作業	調理作業	注意事項	確認・記録事項
------	------	------	---------

平成30年

5月 14日 (月)

献立名	主担当	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	調理指示
ご飯		米を計量→	洗米→	浸漬→	炊飯→		配食→ ( )	味の確認 エプロン交換 手洗い・手袋着用				
つみれ汁		<検収・下処理> (担当: ) えのきたけ こねぎ:小口 にんじん:いちょう 白菜:1cm しいたけ:戻してスライス いわし団子 冷凍→		野菜を切る ( )	だしをとる→ ( )			11:10~ 加熱調理 → → 配食 ( )	味の確認 時間・温度 エプロン交換 手洗い・手袋着用			出し汁 にんじん えのきたけ しいたけ いわし団子 白菜 調味料 こねぎ
そば高野あんかけ		高野豆腐	戻して下味をつける 粉類準備→		粉をまぶす→ ( )	10:30~ 揚げる→	配食 ( )	味の確認 時間・温度	あんかけの具を作る ( )	味の確認 時間・温度 エプロン交換 手洗い・手袋着用		【そばろあん】 しょうが・鶏ミンチ にんじん たまねぎ だし汁・調味料 いんげん 水溶きでんぷん  ※揚げた高野豆腐に あんをかける

牛乳( )



調理作業工程表

作業の区別:

汚染作業	調理作業	注意事項	確認・記録事項
------	------	------	---------

平成30年

5月 15日 (火)

献立名	主担当	8:00	8:30	9:00	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	調理指示	
ポークビーンズ		<p>&lt;検収・下処理&gt; (担当: )</p> <p>じゃがいも:1.5cm角 たまねぎ:角切 にんじん:いちよう</p> <p>野菜を切る ( )</p> <p>エプロン・靴交換 手洗い</p> <p>グリーンピース 冷凍→ 豚肉 冷凍→</p> <p>ポイル大豆をほぐしておく</p> <p>二次汚染注意 エプロン・手袋 豚肉( ) 手洗い</p> <p>11:00~ 加熱調理→ 配食 ( )</p> <p>味の確認 時間・温度</p> <p>エプロン交換 手洗い・手袋着用</p>										油・豚肉 にんじん たまねぎ じゃがいも 水 大豆 チキンブイヨン 調味料 グリーンピース
		アスパラガス	アスパラ:ななめ切り たまねぎ:スライス <p>黄ピーマン:スライス</p> <p>ウインナー 冷凍→</p> <p>野菜を切る ( )</p> <p>エプロン・靴交換 手洗い</p> <p>アスパラガス したゆで</p> <p>冷蔵庫</p> <p>11:20~ 加熱調理→ → → 配食 ( )</p> <p>味の確認 時間・温度</p> <p>エプロン交換 手洗い・手袋着用</p>	油 ウインナー たまねぎ 黄ピーマン 調味料 アスパラ								

パン・牛乳( )

調理作業工程表

作業の区別:

汚染作業	調理作業	注意事項	確認・記録事項
------	------	------	---------

平成30年

5月 16日 (水)

献立名	主担当	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	調理指示	
ご飯		米を計量→	洗米→	浸漬→	炊飯→		配食→ ( )	味の確認	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; background-color: #e6e6ff; display: inline-block;">                     エプロン交換 手洗い・手袋着用                 </div>				
	(担当: )	白菜: 1cm にんじん: いちょう	野菜を切る ( )	だしをとる→ ( )	はんぺん 冷蔵→	切る→ ( )	冷蔵	11:10~ 加熱調理 → → → 配食( )	味の確認	時間・温度	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; background-color: #e6e6ff; display: inline-block;">                     エプロン交換 手洗い・手袋着用                 </div>		だし汁 にんじん はんぺん 白菜 調味料
千草焼き		たまねぎ: 短めスライス にんじん: 粗みじん ねぎ: 小口	野菜を切る ( )	9:35~ 加熱調理 → → →	鶏ひき肉 冷蔵→	たまご 冷蔵→	卵・ねぎと合わせる ( )	11:00~ コンビ30 180℃ 17分 天板に入れて焼く → 配食( )	味の確認	時間・温度	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; background-color: #e6e6ff; display: inline-block;">                     エプロン交換 手洗い・手袋着用                 </div>		油 鶏ひき肉 にんじん たまねぎ ひじき 調味料  卵 ねぎ
ゆで空豆		そらまめ					10:40~ 塩ゆで → →	味の確認	時間・温度	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; background-color: #e6e6ff; display: inline-block;">                     エプロン交換 手洗い・手袋着用                 </div>			

牛乳( )

調理作業工程表

作業の区別:

汚染作業	調理作業	注意事項	確認・記録事項
------	------	------	---------

平成30年 5月 17日 (木)

献立名	主担当	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	調理指示	
皿うどん		<p>&lt;検収・下処理&gt; (担当: )</p> <p>野菜を切る ( )</p> <p>キャベツ:1cm ( )</p> <p>たまねぎ:スライス ( )</p> <p>もやし ( )</p> <p>にんじん:短冊 ( )</p> <p>きくらげをもどす ( )</p> <p>あげかまぼこ 冷蔵→ ( ) 切る→冷蔵庫 ( )</p> <p>いか 冷凍→ ( )</p> <p>豚肉 冷蔵→ ( )</p> <p>11:00~ 加熱調理 → → 配食 ( )</p> <p>エプロン交換 手洗い・手袋着用</p> <p>二次汚染注意 エプロン・手袋 豚肉・いか ( ) 手洗い</p> <p>味の確認 時間・温度</p>											油 豚肉 にんじん 玉ねぎ きくらげ いか あげかまぼこ 水・調味料 もやし キャベツ 水溶きでんぷん 揚げチャーメン 揚げチャーメン
		野菜のナムル	にんじん:短冊	野菜を切る ( )	加熱→ 冷却→ 水切り→ 冷蔵→ ( )	ごまいる→ 放冷→ 冷蔵庫	エプロン交換 手洗い・手袋着用	エプロン交換 手洗い・手袋着用	11:20~ 和える→ 配食 ( )	味の確認 時間・温度			

パン・牛乳( )



調理作業工程表

作業の区別: 汚染作業 調理作業 注意事項 確認・記録事項

平成30年 5月 21日 (月)

献立名	主担当	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	調理指示
ひじきごはん		米を計量→	洗米→	浸漬→	炊飯→		味の確認 10:30~					鶏ひき肉 にんじん ひじき 油揚げ 調味料 グリーンピース
		にんじん:粗みじん	野菜を切る→ ( )	ひじきを戻す→	油揚げの油抜き→ ( )		二次汚染注意 エプロン・手袋 鶏肉( ) 手洗い	炒める → ( )	混ぜながら配食→ ( )	味の確認	時間・温度	エプロン交換 手洗い・手袋着用
		油揚げ 冷凍→ 鶏ひき肉 冷蔵→										
		グリーンピース 冷凍→			グリーンピースをゆでる ( )	時間・温度						
新玉ねぎのみそ汁		<検収・下処理> (担当: )	野菜を切る ( )		だしをとる → ( )							だし汁 玉ねぎ えのきたけ 豆腐 みそ わかめ ねぎ
		たまねぎ:4mm えのきたけ(カット) ねぎ:小口		エプロン・靴交換 手洗い								
		豆腐 冷蔵→	切る→	冷蔵庫保管	わかめを戻す→ ( )			11:10~ 加熱調理 → → 配食 ( )		味の確認	時間・温度	エプロン交換 手洗い・手袋着用
さばの揚げ		さば →冷蔵庫 朝すぐに冷蔵庫へ	下味をつける 粉類準備→				10:30~ 衣をつける→ ( )	揚げる→	配食→ ( )	味の確認	時間・温度	エプロン交換 手洗い・手袋着用
							二次汚染注意 エプロン・手袋 さば( ) 手洗い					
野菜のもみ漬		白菜:1cm きゅうり:輪切り4mm	野菜を切る→ ( )	加熱→ 冷却→ 水切り→ 冷蔵→ 時間・温度 ( )			エプロン交換 手洗い・手袋着用					
			エプロン・靴交換 手洗い						11:20~ 和える→ 配食( )	味の確認	時間・温度	

牛乳( )

調理作業工程表

作業の区別: 汚染作業 調理作業 注意事項 確認・記録事項

平成30年 5月 22日 (火)

献立名	主担当	8:00	8:30	9:00	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	調理指示		
抹茶蒸しパン			白いんげんピューレ 冷蔵→	小麦粉・B.P・抹茶をふるう		砂糖・粉類(小麦粉・B.P・抹茶)・スキムミルク 豆乳・いんげんのピューレを混ぜて、 カップに入れる	11:10~ スチーム 13~15分	調整豆乳 冷蔵→	配食→ ( )		エプロン交換 手洗い・手袋着用		
ペンネと春キャベツのクリーム煮			<検収・下処理> (担当: たまねぎ:スライス にんじん:短冊 マッシュルーム エリンギ:スライス キャベツ:1.2cm	野菜を切る		マーガリン・小麦粉・牛乳→ルウねり ( )	11:10~ 加熱調理 → → → →	ウイナー 冷凍→ 粉チーズ 冷蔵→ 生クリーム 冷蔵→	ペンネをゆでる ( )	配食 ( )	味の確認 時間・温度	エプロン交換 手洗い・手袋着用	
カラフルサラダ			きゅうり:4mm にんじん:千切り ほうれん草(カット) ホールコーン 冷凍→	野菜を切る ( )	加熱→ 冷却→ 水切り→ 冷蔵→ ( )	ほうれん草をゆでる→水冷→冷却→冷蔵	11:20~ 和える→ → 配食 ( )					エプロン交換 手洗い	エプロン交換 手洗い・手袋着用

パン・牛乳( )

調理作業工程表

作業の区別:

汚染作業	調理作業	注意事項	確認・記録事項
------	------	------	---------

平成30年 5月 23日 (水)

献立名	主担当	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	調理指示
ご飯		米を計量→	洗米→	浸漬→	炊飯→		配食→ ( )	味の確認 エプロン交換 手洗い・手袋着用				
じゃがいものそぼろ煮		<b>&lt;検収・下処理&gt;</b> (担当: ) 野菜を切る にんじん: いちょう5mm ( ) たまねぎ: スライス4mm じゃがいも: 1.5cm角 いんげん: 2cm 冷凍→ つきこんにゃく		だしをとる→ ( )	つきこんにゃくの下ゆで→ ( )		二次汚染注意 エプロン・手袋 鶏肉ミンチ( ) 手洗い	11:00~ 加熱調理 → → →	エプロン交換 手洗い・手袋着用	味の確認 時間・温度		鶏肉ミンチ にんじん たまねぎ じゃがいも だし汁 つきこんにゃく あげかまぼこ いんげん 水溶きでん粉
おかあ炒め		こまつな(カット) もやし	野菜を切る→ ( )		かつお節 からいり→ ( )		もやし下ゆで→ ( )	11:10~ 加熱調理 → → →	エプロン交換 手洗い・手袋着用	味の確認 時間・温度		ごま油 小松菜 もやし 調味料 かつお節
みかんゼリー		エプロン・靴交換 手洗い		みかん缶を開けて水きり	エプロン交換 手洗い・手袋着用		クールゼリーののもとを使い作る → 冷蔵 → 配食 ( ) ( )	味の確認 時間	エプロン交換 手洗い・手袋着用			

牛乳( )

調理作業工程表

作業の区別:

汚染作業	調理作業	注意事項	確認・記録事項
------	------	------	---------

平成30年 5月 24日 (木)

献立名	主担当	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	調理指示	
野菜スープ		<p>&lt;検収・下処理&gt; (担当: ) 野菜を切る ( )</p> <p>にんじん:短冊細め ( ) たまねぎ:スライス4 ( ) ほうれん草(カット) ( ) もやし: ( ) えのきたけ(カット) ( )</p> <p>鶏肉 冷蔵→</p> <p>11:10~ 加熱調理 → → → 配食 ( )</p> <p>二次汚染注意 エプロン・手袋 鶏肉( ) 手洗い</p> <p>エプロン交換 手洗い・手袋着用</p> <p>味の確認 時間・温度</p>											鶏肉 たまねぎ にんじん 水 えのきたけ 調味料 もやし ほうれん草
かぼちゃのチーズ焼き		<p>かぼちゃ:いちよう ( ) じゃがいも:いちよう ( ) たまねぎ:スライス ( )</p> <p>野菜を切る→ ( )</p> <p>かぼちゃ・じゃがいもを蒸す(10分)</p> <p>加熱調理 → → → → カップ→具→チーズ ( )</p> <p>10:40~</p> <p>スチコン準備 → → → 焼く → → 配食 ( )</p> <p>ホット</p> <p>250度12分</p> <p>ウインナー 冷凍→ 切る→ 冷蔵庫 ( )</p> <p>エプロン交換 手洗い</p> <p>味の確認 時間・温度</p> <p>エプロン交換 手洗い・手袋着用</p> <p>牛乳 冷蔵→ チーズ 冷蔵→</p>											油・ウインナー たまねぎ 調味料
いんげんのソテー		<p>すじなしいんげん:2cm ( ) ホールコーン 冷凍→ ( )</p> <p>野菜を切る ( )</p> <p>エプロン交換 手洗い</p> <p>11:20~ 加熱調理 → → → 配食 ( )</p> <p>味の確認 時間・温度</p> <p>エプロン交換 手洗い・手袋着用</p>											油 いんげん ホールコーン 調味料

パン・牛乳( )





調理作業工程表

作業の区別:

汚染作業 調理作業 注意事項 確認・記録事項

平成30年 5月 28日 (月)

献立名	担当	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	調理指示
ご飯		米を計量→	洗米→		浸漬→	炊飯→		配食→ ( )	味の確認 エプロン交換 手洗い・手袋着用			
豆腐団子汁		<検収・下処理> (担当: ) たまねぎ:スライス にんじん:いちょう えのきたけ(カット) はくさい:1cm 卵 冷蔵→ とりミンチ 冷凍→ 豆腐 冷蔵→ こねぎ:小口	野菜を切る ( ) エプロン・靴交換 手洗い	割卵 → 攪拌 ( ) ( )		豆腐だんごを作る	鶏ミンチ・卵 ( ) 手洗い 二次汚染注意 エプロン・手袋	11:10~ 加熱調理 → → 配食 ( )	味の確認 時間・温度 エプロン交換 手洗い・手袋着用			だし 水・にんじん にんじん えのきたけ 団子をちぎりながら入れる はくさい 調味料 わかめ
いわしの蒲焼		いわし 冷凍→		衣をつける → → ( ) ( )		10:30~ 揚げる→ ( )	配缶 ( )	たれをつくる ( )	味の確認 時間・温度 エプロン交換 手洗い・手袋着用	エプロン交換 手洗い・手袋着用		1~4年→1個 5~中学生→2個
浅漬け		小松菜(カット) 白菜:1cm	野菜を切る→ ( )	加熱→ 冷却→ 水切り→ 冷蔵→ 時間・温度 ( )		エプロン交換 手洗い・手袋着用		11:20~ 和える→ 配食 ( )	味の確認 時間・温度 エプロン交換 手洗い・手袋着用			

牛乳( )

調理作業工程表

作業の区別:

汚染作業	調理作業	注意事項	確認・記録事項
------	------	------	---------

平成30年

5月 29日 (火)

献立名	主担当	8:00	8:30	9:00	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	調理指示
ミートソース		<b>&lt;検収・下処理&gt;</b> (担当: ) たまねぎ:みじん にんじん:みじん ピーマン:あらみじん マッシュルーム 豚ミンチ 冷凍→		野菜を切る ( )							油・豚ミンチ にんじん たまねぎ マッシュルーム ピーマン 調味料 ゆでた麺 粉チーズ パセリ
		エプロン・靴交換 手洗い					二次汚染注意 エプロン・手袋 豚ミンチ( ) 手洗い	11:10~ 加熱調理 → → → → 配食 ( )	エプロン交換 手洗い・手袋着用	味の確認 時間・温度	
キャウベツのソーテー		キャベツ:1cm ウィンナー 冷凍→ ホールコーン		野菜を切る ( )		切る→ 冷蔵庫					油 ウィンナー ホールコーン キャベツ 調味料
		エプロン・靴交換 手洗い						11:10~ 加熱調理 → → → 配食 ( )	エプロン交換 手洗い・手袋着用	味の確認 時間・温度	

パン・牛乳( )



調理作業工程表

作業の区別:

汚染作業	調理作業	注意事項	確認・記録事項
------	------	------	---------

平成30年 5月 31日 (木)

献立名	主担当	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	調理指示
オニオンスープ		<p>&lt;検収・下処理&gt; (担当: )</p> <p>野菜を切る ( )</p> <p>玉ねぎ:スライス ( )</p> <p>にんじん:いちょう ( )</p> <p>ベーコン 冷蔵→ ( )</p> <p>エプロン・靴交換 手洗い</p> <p>切る→ 冷蔵庫 ( )</p> <p>11:10~ 加熱調理 → → → 配食 ( )</p> <p>味の確認 時間・温度</p> <p>エプロン交換 手洗い・手袋着用</p>										油・にんにく 玉ねぎ(あめ色になるまで) ベーコン にんじん 水・チキンブイヨン ソテー玉ねぎ 調味料 パセリ
鶏肉の焼き		<p>鶏肉 冷凍→ ( )</p> <p>スチコン予熱 → 天板に並べる ( )</p> <p>下味をつける ( )</p> <p>コンビ30 215°C15分 焼く → → 配食 ( )</p> <p>二次汚染注意 エプロン・手袋 鶏肉( ) 手洗い</p> <p>味の確認 時間・温度</p> <p>エプロン交換 手洗い・手袋着用</p>										
ごぼうとナッツのサラダ		<p>そぎごぼう ( )</p> <p>きゅうり:輪切り ( )</p> <p>赤ピーマン:3mm ( )</p> <p>野菜を切る ( )</p> <p>ごぼうを調味料で煮る→冷却→冷蔵→ ( )</p> <p>加熱→ 冷却→ 水切り→ 冷蔵→ ( )</p> <p>エプロン・靴交換 手洗い</p> <p>時間・温度</p> <p>アーモンド ( )</p> <p>ホット175°C 4分 アーモンドを焼く→ 放冷→ 冷蔵 ( )</p> <p>時間・温度</p> <p>11:20~ 和える→ 配食 ( )</p> <p>味の確認 時間・温度</p> <p>エプロン交換 手洗い・手袋着用</p>										
マヨネーズ		<p>11:00~ 配食 → → ( )</p> <p>エプロン交換 手洗い・手袋着用</p>										

パン・牛乳( )