

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
------	------	------	---------

令和4年 5月 2日 (月) ※A小 遠足

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				
若竹汁		<検収・下処理> 【担当: 〇〇】	野菜を切る→→→→→	だしをとる			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 鶏肉 にんじん たまねぎ えのき たけのこ 調味料 ねぎ わかめ
		たけのこ:いちょう2 にんじん:いちょう2 たまねぎ:スライス2 えのきだけ:2~3cm ねぎ:小口切り わかめ	エプロン・靴交換 手洗い	わかめを戻す→よく洗う		二次汚染注意 エプロン・手袋 鶏肉() 手洗い	加熱調理→→→	配食()	味の確認 時間・温度			
		鶏肉 冷蔵→										
ちくわの げの 利 休 揚		ちくわ 冷凍→	ちくわを切る	粉をまぶす→	粉類準備→	揚げる→	味の確認 時間・温度	配食→	小学校2個 中学校3個	エプロン交換 手洗い・手袋着用		ちくわ ごま 小麦粉
			エプロン・靴交換 手洗い									
きゅうりの ピ ン ク と 漬 け		きゅうり:輪切り3mm	野菜を切る→	スチーム→	冷却機→	冷蔵→	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		きゅうり 調味料
			エプロン・靴交換 手洗い	時間・温度	エプロン交換 手洗い・手袋着用		和える→	配食()	味の確認 時間・温度			
								中学校11:20~				
柏餅		冷凍→→	朝一解凍				10:40~	配食()	エプロン交換 手洗い・手袋着用			柏餅

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

令和4年 5月 6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			
ハヤシライス		<検収・下処理> 担当者()		野菜を切る→ → →	()	二次汚染注意 エプロン・手袋 牛肉()	小学校 1便10:00~ 2便・3便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		油 牛肉 たまねぎ にんじん 水・ブイヨン 調味料 マッシュルーム
		牛肉 冷凍→	→	→	→	→	→	中学校 11:10~ 加熱調理→ → → 配食	()			マッシュルーム ルウ グリーンピース
ごまドレッシングサラダ		きゅうり:輪切り キャベツ:5mm ホールコーン	野菜を切る→	→	スチーム→冷却機→→冷蔵→	→和える→	配食	小学校1便10:20~、2便・3便10:45~	味の確認 時間・温度	エプロン交換 手洗い・手袋着用		キャベツ きゅうり コーン 調味料 ごま
			エプロン・靴交換 手洗い	時間・温度 ごまを焼く→放冷→冷蔵 180度4分	エプロン交換 手洗い・手袋着用	中学校11:20~ 和える→ 配食	() ()					

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

令和4年 5月 9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						
マーボー豆腐		<検収・下処理> 担当者()	しょうが:カッター 玉ねぎ にんじん しいたけ たけのこ 小ねぎ:小口切り	野菜を切る→ ()	粗みじん	エプロン・靴交換 手洗い	豚ひき肉 冷凍→ 豆腐 冷蔵→	豆腐を切る→冷蔵庫 ()	小学校1便10:00~、2便・3便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	豆腐をボイルする () 温度	中学校11:15~ 加熱調理→ → →配食 () 味の確認 時間・温度	豚ひき肉 しょうが おろしにんにく にんじん たまねぎ たけのこ しいたけ 水 調味料 豆腐 でん粉 ねぎ ごま油
三色ナムル		ピーマン:2mm にんじん:千切り もやし	野菜を切る ()	ピーマン・にんじん 熱処理 → 冷却 → 冷蔵 → → → (芯温90℃:() もやし 熱処理 → 冷却 → → 冷蔵 → → → (芯温95℃:()	和える → 配食 ()	小1便10:20~、2・3便10:45~ 味の確認 時間・温度	エプロン交換 手洗い・手袋着用	ごまを焼く 180℃、4分 ()	中:11:20~ 和える → 配食 ()	もやし にんじん ピーマン 調味料 ごま			

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

令和4年 5月 10日 (火) ※ B小 5年社会科見学

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	
春雨スープ		<p><検収・下処理> 担当者() にんじん:千切り 野菜を切る → → → → 玉葱:スライス3 だしをとる キャベツ:1cm たけのこ:細め短冊</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 豚肉()</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>豚肉 冷蔵 → → → → 冷蔵 → 春雨をもどす () こねぎ:小口切り</p> <p>小学校 1便10:10~ 2便・3便10:40~ 加熱調理 → → → → 配食 () 味の確認 時間・温度</p> <p>加熱調理 → → → → 配食 () 中学校11:10~ 味の確認 時間・温度</p>											水・鶏豚湯 豚肉 にんじん たまねぎ たけのこ 調味料 キャベツ 春雨 ねぎ
		<p>鶏肉 → 冷蔵 → 下味を付ける → でんぷんをまぶす → 揚げる → () たまねぎ:スライス にんじん:千切り いんげん(冷):1cm</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>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>9:50~ 和える → → 配食 () 味の確認 時間・温度</p> <p>小学校10:10~ 中学校11:15~ 加熱調理 → たれを作る → () 温度・味確認</p> <p>和える → → 配食 () 味の確認 時間・温度</p>											調味料 たまねぎ にんじん いんげん 揚げたレバー 揚げた鶏肉
ゆで空豆		<p>そらまめ</p> <p>エプロン・靴交換 手洗い</p> <p>時間・温度, 残留塩素測定 加熱 → → 冷却 → 水切り → 冷蔵 → → → → ()</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>エプロン交換 手洗い・手袋着用</p> <p>→ 配食 ()</p>											空豆

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

令和4年 5月 12日 (木)

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		<検収・下処理> 担当() じゃがいも1.5cm角切り たまねぎ:スライス3 にんじん:いちょう5		野菜を切る → → → →	二次汚染注意 エプロン・手袋 豚肉() 手洗い			小学校 1便10:00~ 2便・3便10:30~ 加熱調理 → → 配食 ()	エプロン交換 手洗い・手袋着用		油 豚肉 たまねぎ にんじん じゃがいも 水・ブイヨン ボイル大豆 調味料 グリンピース
		豚肉	→ 冷蔵	→ → → → →	中学校11:10~ 加熱調理 → 配食 ()			エプロン・靴交換 手洗い	ボイル大豆をほぐしておく 味の確認 時間・温度 ()		グリンピース 冷凍
いんげんとコーンのソテー		野菜を切る → → → ()		小学校10:10~ 加熱調理 → → 配食 ()	エプロン交換 手洗い・手袋着用						サラダ油 ベーコン いんげん にんじん ホールコーン 調味料
		ベーコン(カット) →	冷蔵	→ → →	中学校11:20~ 加熱調理 → → 配食 ()			エプロン・靴交換 手洗い	味の確認 時間・温度 ()		ホールコーン(冷)

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
------	------	------	---------

令和4年 5月 13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
豆ごはん		米を計量→	洗米→	浸漬→	炊飯→	配食→	味の確認					米 グリーンピース
		＜検収・下処理＞ 【担当: 】 グリーンピース→ 洗う →		グリーンピース・塩・酒			エプロン交換 手洗い・手袋着用					
みそ汁 (キャベツ)		たまねぎ:スライス3 キャベツ:2cm ねぎ:小口切り	野菜を切る → → → →					小学校 1便10:10~ 2便・3便10:40~ 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 たまねぎ キャベツ 厚揚げ えのきたけ
		えのきたけ:半分 厚揚げ 冷蔵 →	わかめを戻す→ カット→ 冷蔵→		だしをとる()			中学校11:15~ 加熱調理→ → 配食	味の確認 時間・温度			ねぎ みそ わかめ
野菜あんかけ		さば切り身 冷凍 →	下味をつける	粉をつける		揚げる→	配食→					揚げ油 さば切り身・調味料 でん粉
		たまねぎ:スライス2 にんじん:千切り ピーマン:千切り スライスきくらげ:ざくざく	野菜を切る →	粉類準備→	二次汚染注意 エプロン・手袋 さば切り身() 手洗い	味の確認 時間・温度		エプロン交換 手洗い・手袋着用				たまねぎ・にんじん ピーマン きくらげ 調味料 水溶きでん粉
					あんかけの具を作る ()	味の確認 時間・温度		中学校は魚とあんは 別配缶でお願いします。 中学校(あん) 配食()	エプロン交換 手洗い・手袋着用			

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

令和4年

5月 16日 (月)

※E中 体育大会代休

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					
じゃが芋のそぼろ煮		<検収・下処理> 担当者() じゃがいも:角1.5 たまねぎ:スライス3 にんじん:いちょう5 グリーンピース こんにゃく:7mm 鶏ひき肉→冷蔵→	野菜を切る→ → → ()	だしをとる()	こんにゃくを下ゆでする ()	加熱調理→ → →配食 ()	味の確認 時間・温度					だし汁 鶏ひき肉 たまねぎ にんじん じゃがいも だし汁 調味料 こんにゃく グリーンピース
アーモンド野菜の和え		キャベツ:2~3cm にんじん:千切り もやし:カット	野菜を切る→ ()	加熱→ →冷却→水切り→冷蔵→ → → ()	和える→ 配食 ()	時間・温度 残留塩素測定	小1便10:25~、小2・3便10:50~					キャベツ にんじん もやし 調味料 アーモンド
晩柑		晩柑1/6	消毒 → ()	流水洗浄 → → ()	切る・配食 ()	10:00~	エプロン交換 手洗い・手袋着用					晩柑

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

令和4年 5月 17日 (火)

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	
ホワイトシチュー		<検収・下処理>											サラダ油 鶏肉 たまねぎ にんじん じゃがいも 水・チキンブイヨン 調味料 ホワイトルウ ボイル大豆 パセリ
		担当者() にんじん:いちょう3 たまねぎ:スライス3 じゃがいも:1. 2cm角切り パセリ:みじん切り	野菜を切る→ ()				加熱調理→ → →配食 ()			エプロン交換 手洗い・手袋着用			
		ボイル大豆	鶏肉	冷蔵 →	→	→	→					中学校11:10~ 配食 加熱調理→ → →()	
		エプロン・靴交換 手洗い					二次汚染注意 エプロン・手袋 鶏肉()	味の確認 時間・温度		味の確認 時間・温度			
							時間						
カラフルサラダ		小学校1便10:25~、小学校2・3便10:45~										キャベツ きゅうり 赤ピーマン ホールコーン 調味料	
		キャベツ:5mm きゅうり:輪切り 赤ピーマン:2mm ホールコーン(冷)	野菜を切る→ - スチーム(芯温90度) 冷却→冷蔵→和 配食 ()	時間・温度 () ()				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					エプロン交換 手洗い・手袋着用		味の確認 時間・温度		味の確認 時間・温度		
									中学校11:25~ 和える→ 配食() ()		味の確認 時間・温度		

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
------	------	------	---------

令和4年 5月 18日 (水) ※E中 体育大会予備日

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				
豆腐のすまし汁		<検収・下処理> 担当者() にんじん:いちょう2 たまねぎ:スライス きょうな:2~3cm ねぎ:小口切り	野菜を切る → → → →	だしをとる	豆腐1cm角 冷蔵 → カット →	はんぺん:3mm 冷蔵 → カット →	小学校 1便10:10~ 2便・3便10:40~ 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 たまねぎ はんぺん 豆腐 調味料 きょうな ねぎ
あじの竜田揚げ		あじ切り身→調味料→ 小40g・中50g しょうが	野菜を切る → → ()	粉をまぶす→	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 あじ() 手洗い			あじ 調味料 でん粉・小麦粉
ひじきの煮物		にんじん:千切り 枝豆 冷凍→ えのきたけ:2cm ひじき:もどす 油揚げカット 鶏肉	野菜を切る → → ()	二次汚染注意 エプロン・手袋 鶏肉() 手洗い	熱湯をかける →	小学校10:10~ 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				油 鶏肉 にんじん ひじき えのきたけ 調味料 枝豆

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
------	------	------	---------

令和4年 5月 20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→	10:10~ 配食→ ()	味の確認	エプロン交換 手洗い・手袋着用				
親子丼		<検収・下処理> (担当:)	野菜を切る→ ()	玉ねぎ:スライス4 にんじん:いちょう3m こねぎ:小口 しいたけ:スライス	だしをとる ()	卵 → → → → → 割卵 冷蔵 攪拌 () ()	鶏肉 冷蔵→	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 鶏肉 たまねぎ にんじん しいたけ こねぎ 調味料
焼きししゃも		ししゃも 冷凍→	スチコン予熱→ 準備 →	焼く → → 配食 ()	コンビ30 210°C12分 10:00~ 小1匹・中2匹	味の確認 時間・温度	エプロン交換 手洗い・手袋着用					
切り干し大根の甘酢和え		にんじん:千切り きゅうり:輪切り3	きゅうり・にんじん 野菜を切る→	熱処理 → 冷却→ → 冷蔵→ → → 和える → 配食 () 時間・温度 () ()	切干大根	ポイル→ 冷却→ → 冷蔵→ → → () 時間・温度 ()	味の確認 時間・温度	エプロン交換 手洗い・手袋着用	中学校11:25~ 和える→ 配食 () () 味の確認 時間・温度			切り干し大根 調味料 きゅうり 調味料

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

令和4年 5月 23日 (月) ※C小・D小・E小 運動会代休

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				
筑前煮		<検収・下処理> 担当者() じゃがいも: 1.5角切り にんじん: いちょう5 ごぼう: 7mm いんげん: 1.5cm たけのこ: いちょう5mm 乾燥しいたけ5mm		野菜を切る→	だしをとる ()	加熱調理→	味の確認 時間・温度	エプロン交換 手洗い・手袋着用	配食			油 鶏肉 にんじん じゃがいも れんこん ごぼう しいたけ たけのこ だし汁 調味料 こんにゃく 厚揚げ いんげん
小魚の青のり		煮干し	冷凍→	準備→	焼く→	調味料と混ぜる→	味の確認 時間・温度	エプロン交換 手洗い・手袋着用	配食()			煮干し 調味料 青のり
甘酢キャベツ		キャベツ: 8mm	野菜を切る→	熱処理→	冷却→	冷蔵→	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		キャベツ 調味料

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

令和4年 5月 25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→	10:10~ 配食→ ()	味の確認 エプロン交換 手洗い・手袋着用					
わかめスープ		<検収・下処理> 担当者() えのきたけ:2~3cm たけのこ:いちょう2mm わかめ 豆腐 冷蔵→ 鶏肉 冷蔵→	野菜を切る → 冷蔵 冷蔵	切る → 冷蔵	わかめをもどす	小学校 1便10:10~ 2便・3便10:40~ 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	中学校11:15~ 加熱調理→ → 配食 () 味の確認 時間・温度				水・チキンブイヨン 鶏肉 たけのこ 豆腐 調味料 えのきたけ わかめ
上対馬とんちゃん		たまねぎ:スライス にんじん:細切り ピーマン:千切り 豚肉 →	野菜を切る → () 冷蔵 →	下味をつける	180度4分 ごまを焼く→放冷 ()	小学校10:10~ 加熱調理 → 配食 () 二次汚染注意 エプロン・手袋 豚肉() 手洗い	味の確認 時間・温度 エプロン交換 手洗い・手袋着用	中学校11:15~ 加熱調理→ → 配食 () 味の確認 時間・温度				豚肉 } 調味料 } ごま油 豚肉 にんじん たまねぎ ピーマン
オレンジ		オレンジ 小中1/6	消毒 →	流水洗浄 → →	10:00~ 切る・配食 ()	塩素消毒200ppm5分 塩素臭がしなくなるまで 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	残留塩素測定 味の確認 時間				オレンジ

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

令和4年

5月 27日

(金)

行事:D小 5.6年修学旅行

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					
具だくさんみそ汁		<検収・下処理> 担当者() 人参:いちょう2 大根:いちょう3 たまねぎ:スライス2 さつまいも:1.5角切り 深ねぎ:小口切り 板こんにゃく:5mm 厚揚げ 冷蔵→	野菜を切る→ () だしをとる→ ()	切る→ ()	冷蔵庫	油抜き→	小学校 1便10:10~ 2便・3便10:40~ 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	中学校11:15~ 加熱調理→ → 配食 () 味の確認 時間・温度			だし汁 さつまいも にんじん たまねぎ 大根 こんにゃく 厚揚げ みそ 深ねぎ	
五目卵焼き		にんじん:みじん切り たまねぎ:みじん切り いんげん:小口切り 鶏ひき肉 卵 →冷蔵	野菜を切る → 具を炒める → () 二次汚染注意 エプロン・手袋 (鶏ひき肉) 手洗い	卵と 合わせる	卵 冷蔵 攪拌 () ()	小・中取り分ける コンビ30 180℃20分 10:00~ 天板に → 焼く → 配食 () 流しいれる 時間 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 鶏ひき肉 にんじん たまねぎ いんげん 水・調味料 卵	
ゆきかりう和りえの		きゅうり輪切り	野菜を切る→ ()	熱処理→	冷却→	冷蔵 → -和える → 配食 ()	小学校1便10:25~、小学校2・3便10:45~ 味の確認 時間・温度 エプロン交換 手洗い・手袋着用	中学校11:25~ 和える→ 配食 () () 味の確認 時間・温度			きゅうり	

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

令和4年 5月 30日 (月) 行事:D小・E小 運動会代休

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					
肉じゃが		<検収・下処理>										
		じゃがいも:一口大 たまねぎ:くし切り にんじん:いちょう いんげん:2cm こんにゃく	野菜を切る→ → → ()	だしをとる()	こんにゃくを下ゆでする ()	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	中学校11:10~ 配食 加熱調理→ → →()	味の確認 時間・温度		豚肉 たまねぎ にんじん じゃがいも だし汁 こんにゃく 調味料 いんげん
きびなご 南蛮漬け野菜の		きびなご 冷凍 →		粉をまぶす→	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					
		たまねぎ:スライス にんじん:千切り ピーマン:千切り	粉類準備→ ()	二次汚染注意 エプロン・手袋 きびなご() 手洗い	たれを作る→ 配食()	味の確認 時間・温度	エプロン交換 手洗い・手袋着用	小10:10~ 中11:10~	味の確認 時間・温度			油 きびなご でん粉 油 たまねぎ・にんじん 調味料 ピーマン 揚げたきびなご

