

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					二次汚染注意 エプロン・手袋 鶏肉() 手洗い	小学校 1便10:10~ 2便・3便10:40~ 中学校11:15~				
ちくわ げの 利休揚		ちくわ 冷凍 →		ちくわを切る	粉をまぶす→	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
					粉類準備→							
きゅうりの ピ ツと漬け		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
					(芯温90度)							
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() にんじん:いちょう たまねぎ:スライス3 マッシュルーム	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	()					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 → → →	和える → 配食	小1便10:20~、2・3便10:45~ 時間・温度	エプロン交換 手洗い・手袋着用	味の確認 時間・温度	中:11:20~ 和える → 配食	ごまを焼く 180℃、4分	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~ 加熱調理 → たれを作る → () 温度・味確認</p> <p>中学校11:15~ 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</p> <p>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 11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
スタミナライス		米・麦を計量→	洗米→	浸漬→	炊飯→							米・麦 油 牛肉 そぎごぼう 油揚げ しめじ パプリカ 調味料 キヌサヤ
		<検収・下処理> 【担当: 】	そぎごぼう: 1cm しめじ: 食べやすい大きさ パプリカ(黄) 1/8 3mm キヌサヤ 冷凍→1cm 牛肉 冷凍 → 油揚げカット(冷凍)→ざく切り	野菜を切る→	炒める → ()	仕上げる ()	10:10~ 配食 → ()	味の確認	味の確認 時間・温度	エプロン・靴交換 手洗い	エプロン交換 手洗い・手袋着用	
レタスと卵のスープ		にんじん: 短冊 たまねぎ: スライス3 レタス: 1cm	野菜を切る → → → →									豚肉 にんじん 玉葱 調味料 レタス 水溶きでん粉 卵
		豚肉 冷蔵 → ホールコーン 冷凍 卵 → → → → → → → → → → → → → → → →	エプロン・靴交換 手洗い	小学校 1便 10: 小学校 10:40~ 加熱調理 → → 配食 ()	中学校 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	味の確認 時間・温度	エプロン交換 手洗い・手袋着用	味の確認 時間・温度	割卵 冷蔵 攪拌 () () ()	
フレンドチ		だいこん: 千切り にんじん: 千切り きゅうり: 輪切り	野菜を切る → → → → → → → → → → → → → → → → → →	熱処理 → 冷却機 → → 冷蔵 →	和える → 配食 () () ()							だいこん にんじん きゅうり 調味料
		エプロン・靴交換 手洗い	エプロン交換 手洗い・手袋着用	小学校 1便 10:20~、2便・3便 10:45~ 和える → 配食 () () ()	中学校 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	味の確認 時間・温度	味の確認 時間・温度	消毒後, 缶詰めを開けて冷蔵庫保管	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 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 → → → →			小学校 1便10:00~ 2便・3便10:30~ 加熱調理 → → 配食 ()				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 ()				
いんげんとコーンのソテー		ベーコン(カット) → 冷蔵 → → → → 冷凍いんげん:2cm位 にんじん:千切り ホールコーン(冷)		野菜を切る → → →			小学校10:10~ 加熱調理 → → 配食 ()				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
							中学校11:20~ 加熱調理 → → 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 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	えのきたけ:半分	厚揚げ 冷蔵 →	野菜を切る → → → →	わかめを戻す→	カット→	冷蔵→	加熱調理 → → → 配食	配食	だし汁 たまねぎ キャベツ 厚揚げ えのきたけ ねぎ みそ わかめ
		エプロン交換 手洗い		だしをとる()		味の確認 時間・温度		エプロン交換 手洗い・手袋着用		小学校 1便10:10~ 2便・3便10:40~ 中学校11:15~ 加熱調理→ → 配食			
野菜あんかけ		さば切り身 冷凍 →	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	下味をつける	粉をつける	粉類準備→	揚げると	配食→	揚げ油 さば切り身・調味料 でん粉	
		エプロン交換 手洗い		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		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()		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	
				野菜を切る →		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			

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~	味の確認 時間・温度				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						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		味の確認 時間・温度	
		中学校11:25~											
												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 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 冷凍 → → →	鶏肉 冷蔵 →	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	二次汚染注意 エプロン・手袋 鶏肉() 手洗い		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 19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
ポテトスープ		<p><検収・下処理> 担当者() じゃがいも:いちょう1cm にんじん:いちょう3 たまねぎ:スライス3 パセリ:みじん切り ホールコーン 冷凍</p>		<p>野菜を切る →</p>			<p>小学校 1便10:10~ 2便・3便10:40~ 加熱調理 → → → 配食 ()</p>				<p>油 ベーコン にんじん たまねぎ じゃがいも 水・ブイヨン ホールコーン 調味料</p>
		<p>ベーコン 冷蔵 →</p>		<p>→ ベーコンを切る 冷蔵 ()</p>			<p>味の確認 時間・温度 中学校11:15~ 加熱調理 → → 配食 ()</p>				
キーマカレー		<p>にんじん:粗みじん たまねぎ:粗みじん ピーマン:粗みじん ガルバンゾ</p>		<p>野菜を切る → → → → → ()</p>			<p>小学校10:10~ 加熱調理 → → 配食 ()</p>				<p>油 豚ひき肉 たまねぎ にんじん ガルバンゾ ピーマン 調味料</p>
		<p>豚ひき肉 冷蔵 → → 冷蔵 → → → → →</p>					<p>味の確認 時間・温度 中学校11:20~ 加熱調理 → → 配食 ()</p>				
		<p>二次汚染注意 エプロン・手袋 豚ひき肉() 手洗い</p>									
チーズ		<p>キャンディチーズ → 小2個・中3個</p>					<p>10:30~ 配食 ()</p>				<p>キャンディチーズ</p>
		<p>エプロン・靴交換 手洗い</p>									
		<p>エプロン交換 手洗い・手袋着用</p>									
		<p>エプロン交換 手洗い・手袋着用</p>									

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℃12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→ → →	味の確認 時間・温度	中学校11:25~	和える→ 配食()		切り干し大根 調味料 きゅうり 調味料
		切り干し大根:1cmに2回	ごまを焼く→ 放冷 ()	ホット180度4分 時間・温度	エプロン交換 手洗い・手袋着用	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 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→	→	→	配食 ()	エプロン交換 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	エプロン交換 手洗い・手袋着用	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		
		れんこん 冷凍→	鶏肉→冷蔵→	→	→	冷蔵→	厚揚げ 冷蔵→	→	カット→	油抜き	こんにゃくをゆでる ()	中学校11:10~ 配食 加熱調理→	→	→	()	味の確認 時間・温度
小魚の青のり		煮干し	→	冷凍→	準備→	焼く→	→	調味料と混ぜる→	配食()	エプロン交換 手洗い	二次汚染注意 エプロン・手袋 煮干し()	調味料を加熱→ ()	味の確認 時間・温度	エプロン交換 手洗い・手袋着用	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 ()	エプロン交換 手洗い	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	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 24日 (火) ※B小 運動会予備日

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	
ミスパゲッツイ		<p><検収・下処理></p> <p>担当〔 〕</p> <p>野菜を切る→ → → ()</p> <p>たまねぎ:スライス</p> <p>にんじん:細切り</p> <p>ピーマン:千切り</p> <p>マッシュルーム:半分</p> <p>豚ひき肉 → 冷蔵 → →</p> <p>加熱調理 → 配食 ()</p> <p>スパゲティをゆでる→ ()</p> <p>加熱調理 → → → 配食 ()</p> <p>二次汚染注意 エプロン・手袋 豚ミンチ() 手洗い</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>時間の確認 時間</p> <p>味の確認 時間・温度</p> <p>味の確認 時間・温度</p> <p>味の確認 時間・温度</p> <p>味の確認 時間・温度</p> <p>小学校 1便10:10～ 2・3便10:40～</p> <p>中学校11:15～</p>										<p>サラダ油</p> <p>豚ひき肉</p> <p>にんじん</p> <p>たまねぎ</p> <p>調味料</p> <p>マッシュルーム</p> <p>ピーマン</p> <p>スパゲッティ</p>
コールスロー		<p>野菜を切る→ - スチーム(芯温90度) 冷却→冷蔵→和える 配食</p> <p>キャベツ:千切り () () ()</p> <p>にんじん:千切り</p> <p>ホールコーン(缶)</p> <p>和える→ 配食() ()</p> <p>エプロン交換 手洗い・手袋着用</p> <p>エプロン交換 手洗い</p> <p>味の確認 時間・温度</p> <p>味の確認 時間・温度</p> <p>味の確認 時間・温度</p> <p>味の確認 時間・温度</p> <p>小学校1便10:25～、小学校2・3便10:45～</p> <p>中学校11:25～</p>										<p>キャベツ</p> <p>にんじん</p> <p>ホールコーン</p> <p>調味料</p>
りんごジャム		<p>りんごジャム → → → → 配食 ()</p> <p>エプロン交換 手洗い・手袋着用</p>										りんごジャム

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:いちよう2mm わかめ 豆腐 冷蔵→ 鶏肉 冷蔵→	野菜を切る →	冷蔵	切る → 冷蔵	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 ()				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	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 二次汚染注意 エプロン・手袋 豚肉() 手洗い	中学校11:15~ 加熱調理→ → 配食 ()				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 ()		エプロン交換 手洗い・手袋着用					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 26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
ポタージュ		<検収・下処理>		野菜を切る → ()	9:00~ ルウねり マーガリン・小麦粉・牛乳 → ()	小学校 1便10:00~ 2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			ベーコン たまねぎ じゃが芋 水・チキンブイヨン 裏ごしグリーンピース 調味料 ルウ・生クリーム パセリ
		たまねぎ:スライス2 じゃがいも:いちよう1cm パセリ:みじん切り 裏ごしグリーンピース	ベーコン(カット)冷蔵 →			エプロン・靴交換 手洗い	スープをとる ()					
鶏肉のハーブ焼き		鶏肉 冷蔵 → (小40g・中60g) →	スチコン予熱 下味をつける	→ 天板に並べる	10:00~ コンビ30 210℃17分(様子を見ながら)	焼く → → 配食 ()	エプロン交換 手洗い・手袋着用	味の確認 時間・温度				鶏肉 調味料
レモン漬けの		キャベツ:8mm にんじん:千切り	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				にんじん キャベツ 調味料
					エプロン・靴交換 手洗い	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 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 中学校11:15~ 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 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 →	小・中取り分ける コンビ30 180℃20分 10:00~ 卵と → 天板に → 焼く → 配食 () 合わせる 流しいれる 時間 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 (鶏ひき肉) 手洗い 卵と → 天板に → 焼く → 配食 () 合わせる 流しいれる 時間 エプロン交換 手洗い・手袋着用	味の確認 時間	味の確認 時間・温度	味の確認 時間・温度	味の確認 時間・温度		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~ 和える→ 配食 () () 中学校11:25~ 和える→ 配食 () () エプロン交換 手洗い・手袋着用 味の確認 時間・温度	エプロン交換 手洗い 時間・温度 味の確認 時間・温度 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	エプロン交換 手洗い・手袋着用				
肉じゃが		<検収・下処理>		野菜を切る→ → →	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				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
		じゃがいも:一口大 たまねぎ:くし切り にんじん:いちよう いんげん:2cm こんにゃく		だしをとる() こんにゃくを下ゆでする ()				中学校11:10~ 配食 加熱調理→ → → ()	味の確認 時間・温度			
		豚肉→冷蔵→										
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				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
		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→ ()	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				
				二次汚染注意 エプロン・手袋 きびなご() 手洗い			小10:10~	中11:10~	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 31日 (火) 行事: E小 運動会予備日

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	
カレーうどん		<p><検収・下処理></p> <p>担当者() 野菜を切る ()</p> <p>たまねぎ: スライス</p> <p>にんじん: 千切り</p> <p>深ねぎ: 小口切り</p> <p>エプロン・靴交換 手洗い</p> <p>だしをとる→ ()</p> <p>ちくわ → 冷蔵 → 切る→ 冷蔵庫保管</p> <p>豚肉 → 冷蔵 →</p> <p>うどんをゆでる→</p> <p>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> <p>小学校 1便10:10~ 2便・3便10:40~</p> <p>中学校11:15~</p> <p>加熱調理→ → 配食 ()</p> <p>味の確認 時間・温度</p>											だし汁 豚肉 にんじん たまねぎ 調味料 ちくわ うどん 深ネギ
		<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>											
鶏肉とカシューナッツの炒め物		<p>たまねぎ: スライス</p> <p>にんじん: 千切り</p> <p>ピーマン: 千切り</p> <p>野菜を切る→ ()</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>小学校10:10~</p> <p>加熱調理 → 配食 ()</p> <p>中学校11:15~</p> <p>加熱調理 → → 配食()</p> <p>味の確認 時間・温度</p> <p>170℃、5分</p> <p>カシューナッツを煎る→</p>											サラダ油 鶏肉 たまねぎ にんじん ピーマン 調味料 カシューナッツ
		<p>鶏肉 冷蔵 → 下味</p>											