

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

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
カレーピラフ		米を計量→	洗米→	浸漬→			炊飯→		配食→ 中()小()			
			エプロン・靴交換 手洗い						味の確認 時間	エプロン交換 手洗い・手袋着用		
		<検収・下処理> たまねぎ (冷)ホールコーン 冷凍→ ウインナー 冷蔵→		野菜等を切る→ 裁断機()		加熱調理→ → →		味の確認 時間・温度				バター ウインナー たまねぎ ホールコーン 調味料
			エプロン・靴交換 手洗い	カット→	冷蔵→							
ポテトスープ		<検収・下処理> たまねぎ 人参 じゃがいも		野菜等を切る→ → → →		加熱調理			配食 中()小()			サラダ油 ベーコン にんじん 玉ねぎ 水・チキンブイヨン じゃがいも 調味料 パセリ
			エプロン・靴交換 手洗い						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 冷蔵 →		カット→	冷蔵→							
豆腐入りフミート		鶏ミンチ 冷蔵→ 厚揚げ用生地 冷蔵→ たまねぎ		野菜等を切る→ → →		材料をこねる→ ホテルパンに敷く→	焼く→ →		配食 中()小()			
		下処理 担当者	エプロン・靴交換 手洗い		二次汚染注意 エプロン・手袋 鶏ミンチ() 手洗い				味の確認 時間・温度	エプロン交換 手洗い・手袋着用		
海藻サラダ		キャベツ 枝豆むきみ		野菜等を切る→ → →		スチコン →	冷却機→ →	冷蔵庫→ → →	和える→	配食 中()小()		(スチコン) キャベツ 海藻 枝豆むきみ
			エプロン・靴交換 手洗い			海藻をもどす→			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

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
小豆ごはん		米を計量→	洗米→	浸漬→調味料・赤飯用小豆→	炊飯→	配食→	味の確認	時間				
		赤飯用小豆を計量→	エプロン・靴交換 手洗い		黒ごまを煎る ()	エプロン交換 手洗い・手袋着用	温度・時間	中()小()	エプロン交換 手洗い・手袋着用			
さらさら汁		白菜 玉ねぎ ねぎ	エプロン・靴交換 手洗い	野菜等を切る→ → → 裁断機()	だしをとる→	加熱調理→ → → → →		配食 中()小()	味の確認	時間・温度		だし汁 たまねぎ 白菜 はんぺん ちくわ 豆腐 みそ ねぎ
		はんぺん 冷蔵→ ちくわ 冷蔵→ 豆腐 冷蔵→		カット→ 冷蔵 カット→ 冷蔵 カット 冷蔵					エプロン交換 手洗い・手袋着用			
さんまのかば焼き		(冷)さんま開き(粉つき) 小30g 中40g	冷凍→	エプロン・靴交換 手洗い	二次汚染注意 エプロン・手袋 さんま() 手洗い	揚げる→ →	エプロン交換 手洗い・手袋着用	配食 中()小()	味の確認	時間・温度		
		下処理担当者				調味料でたれを作る	エプロン交換 手洗い・手袋着用		味の確認	時間・温度		
紅白なます		だいこん にんじん	エプロン・靴交換 手洗い	野菜等を切る → → → 裁断機()	スチコン →	冷却機 → →	エプロン交換 手洗い・手袋着用	和える→ 配食 中()小()	味の確認	時間・温度		(スチコン) だいこん にんじん