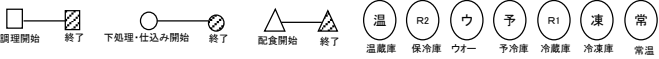


調理工程表・実施記録
(平日用)

温度 湿度

現場責任者：



日付等： 月 日 ()

昼食(平日) 曹士食堂：600名 幹部食堂：70名																																					心温									
食器	担当	料理名	食材名	使用量	切り方	調理指示	9時	10	20	30	40	50	10時	10	20	30	40	50	11時	10	20	30	40	50	12時	10	20	30	40	50	13時	10	20	30	40	50		10	20	30	40	50	A	B	C	
		ご飯（B）				ホール出し																																								
			精米	115																																										
			米粒麦	16																																										
		中華スープ				汁椀																																								
			玉ねぎ	30	5ミリ幅																																									
			チンゲン菜(冷凍カット)	20	1センチ幅																																									
			干椎茸	0.5	5ミリ幅																																									
			中華風だし	4																																										
			白こしょう(300g)	0.1																																										
			胡麻油（瓶）	0.1																																										
		麻婆豆腐				菜皿																																								
			木綿豆腐	110																																										
			豚挽肉	40																																										
			グリーンピース	3																																										
			食塩（ゆで塩用）	1																																										
			にら	10	3センチ幅																																									
			長ねぎ	10	みじん切り																																									
			サラダ油	1																																										
			おろし生姜	3																																										
			おろしにんにく	3																																										
			麻婆豆腐用ソース	30																																										
			シャンタン（耐）	1																																										
			豆板醤	1																																										
			テンメン醤	1																																										
			ラー油（卓上）	1																																										
	胡麻油（瓶）	1																																												
	片栗粉	1																																												

[illegible]