





夕食	富士喫食数	340
	幹部喫食数	10
	運搬喫食数	0

調理工程表・実施記録  
(平日用)

現場責任者: \_\_\_\_\_



食器	担当	料理名	食材名	使用量	切り方	調理指示	14時															15時															16時															17時															18時															心温		
							10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	A	B	C																																								
		<b>米飯 (半減食)</b>																																																																																		
		* 精 米		81																																																																																
		* 強化精麦		8																																																																																
		<b>担々麺</b>																																																																																		
		冷凍ラーメン玉		200																																																																																
		チンゲン菜		30		2センチ																																																																														
		もやし		60																																																																																
		* サラダ油		3																																																																																
		豚挽肉 A		50																																																																																
		白ねぎ		20		小口切り																																																																														
		生姜		2		みじん																																																																														
		にんにく B		2		みじん																																																																														
		担々麺のたれ		40																																																																																
		白湯スープの素		20																																																																																
		刻み紅生姜		10																																																																																
		<b>チヂミ</b>																																																																																		
		チヂミ30		3個																																																																																
		* ゴマ油		2																																																																																
		* 濃口醤油 C		10																																																																																
		* みりん		2																																																																																
		* 白いりごま		1																																																																																
		豆板醤		0.2																																																																																
		* 唐辛子		0																																																																																
		卸生にんにく A		1																																																																																
		キャベツ		50		千切り																																																																														
		人参		5		千切り																																																																														
		<b>ケーキ</b>																																																																																		
		ホールタルト		1/16個																																																																																
携行食																																																																																				
交代時間 ( )																																																																																				
次亜交換																																																																																				
監督官 チェック																																																																																				
							(1515) 検査2時間前															(1715)																																																														
							<input type="checkbox"/> 払い出し <input type="checkbox"/> 下処理点検 <input type="checkbox"/> 食器点検 <input type="checkbox"/> 清掃点検															<input type="checkbox"/> 調理点検 <input type="checkbox"/> 解凍点検															<input type="checkbox"/> 検査 <input type="checkbox"/> 運搬食			<input type="checkbox"/> 配食点検 <input type="checkbox"/> 残飯 <input type="checkbox"/> 清掃点検 <input type="checkbox"/> 火気点検																																												