

調理工程表・実施記録（平日用）

朝食	富士喫食数	340
	幹部喫食数	10
	運搬食数	0

凡例	 中心温度測定  手洗い・手袋交換  エブロン交換  調理開始  終了  下処理・仕込み開始  終了  配食開始  終了  保温庫  保冷库  ウォーマー  予冷库  冷蔵庫 ショーケース 冷凍庫 常温
----	--

						検査																														芯温																		
						4時										5時										6時										7時																		
食器	担当	料理名	食材名	使用量	調理指示	前日																																			A	B	C											
飯		ご飯																																																				
			精白米	125																																																		
			強化精麦	1																																																		
			強化米	0.5																																																		
汁		みそ汁																																																				
			豆腐	4																																																		
			うす揚げ	0.5																																																		
			小ねぎ	3																																																		
			いりこだしパック	1.5																																																		
			あわせ味噌	15																																																		
中皿		目玉焼き																																																				
			鶏卵	70																																																		
			レタス	30																																																		
			トマト	30																																																		
小鉢		金平ごぼう																																																				
			ささがきごぼう	40																																																		
			人参	20																																																		
			サラダ油	0.5																																																		
			和風だしの素	0.6																																																		
			濃口醤油	5																																																		
			上白糖	2																																																		
			唐辛子	0.1																																																		
自由配食		卵・納豆																																																				
			卵	25																																																		
			パック納豆	1/2																																																		
			小葱	2																																																		
			温泉卵	20																																																		

調理工程表・実施記録（平日用）

昼食	富士喫食数	380
	幹部喫食数	20
	運搬食数	0

凡例	 中心温度測定	 手洗い、手袋交換	 エプロン交換	 調理開始 終了	 下処理・仕込み開始 終了	 配食開始 終了	 保温庫	 保冷庫	 ウォーマー	 予冷庫	 冷蔵庫	 ショーケース	 冷凍庫	 常温
----	--	--	--	---	--	---	---	---	---	---	---	--	---	--

					前日																				9時																				10時																				11時																				12時																				13時																				芯温			
食器	担当	料理名	食材名	使用量	調理指示																																																																																																																									A	B	C
飯		ご飯																																																																																																																														
		精白米	125																																																																																																																													
		強化精麦	1																																																																																																																													
		強化米	0.5																																																																																																																													
汁		白菜クリームスープ																																																																																																																														
		白菜																																																																																																																														
		ミックスベジタブル																																																																																																																														
		コーンポタージュ																																																																																																																														
洋皿		鶏肉から揚げ																																																																																																																														
		鶏もも肉																																																																																																																														
		生姜																																																																																																																														
		にんにく																																																																																																																														
		淡口醤油																																																																																																																														
		水																																																																																																																														
		でんぷん																																																																																																																														
		サラダ油																																																																																																																														
		レモン																																																																																																																														
		キャベツ																																																																																																																														
		紫キャベツ																																																																																																																														
中皿		マカロニサラダ																																																																																																																														
		マカロニ																																																																																																																														
		ロースハム																																																																																																																														
		きゅうり																																																																																																																														
		塩																																																																																																																														
		馬鈴薯																																																																																																																														
		塩																																																																																																																														
		胡椒																																																																																																																														
フルーツ皿		果物																																																																																																																														
		パイナップル																																																																																																																														
		黄桃缶																																																																																																																														
自由配食		飲み物コーナー																																																																																																																														
		牛乳																																																																																																																														
		カフェオーレ																																																																																																																														
		鉄カルシウム牛乳																																																																																																																														
		リンゴジュース																																																																																																																														
		ビタミン野菜ジュース																																																																																																																														

調理工程表・実施記録（平日用）

夕 食	富士喫食数	3 4 0
	幹部喫食数	1 0
	運搬喫食数	0

凡例	★	手	エ							H	C1	ウ	予	C2	S	凍	常
	中心温度測定	手洗い・手袋交換	エプロン交換	調理開始	終了	下処理・仕込み開始	終了	配食開始	終了	保温庫	保冷库	ウーマー	予冷库	冷蔵庫	ショーケース	冷凍庫	常温

[illegible]