

として、右の凡例を使用し、調理工程表を作成してください。
作業時間については、() 時の () 内に時間を適宜記載すること。

担当 (氏名不要)	料理名	食材名	使用量	調理指示	() 時					() 時					() 時					() 時					() 時					() 時					() 時					芯温				
					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	A	B	C							
		ご飯(朝)【Aメニュー】																																										
		★精白米	110																																									
		★強化精麦	6																																									
		厚揚げもやし汁(汁椀)																																										
		厚揚げ	40	2 c m角																																								
		ふとっこもやし	25	ゆでる																																								
		えのき茸	10	3 c m幅																																								
		白ネギ	5	小口切																																								
		★白みそ	16																																									
		★出し昆布	0.5																																									
		★かつおだしパック	5																																									
		★だしの素	2																																									
		★総合調味料	0.1																																									
		チーズオムレツ(菜皿)																																										
		(冷)チーズオムレツ(C a 強化)	1個	ボイル																																								
		(個) ケチャップ	1個																																									
		みずな																																										
		みずな	10	4 c m																																								
		黄ピーマン	10	スライス																																								
		キャベツ	20	千切り																																								
		じゃが芋のベーコン煮(小鉢)																																										
		じゃがいも	70	乱切り																																								
		人参	20	銀杏切																																								
		豚ベーコン (500 g)	10	短冊切り																																								
		(冷)きぬさや (500 g)	6	2カット																																								
		★だしの素	2.5																																									
		★砂糖	5																																									
		★みりん風調味料	8																																									
		★濃口しょうゆ	5																																									
		★あら塩	0.5																																									
		★総合調味料	0.1																																									
		納豆・卵・のり(セルフ)																																										
		(冷)無着色辛子明太子(一口ｶｯﾄ)	9	解凍																																								
		パック納豆	1/2個	自配																																								
		温泉卵 (1 0 個入)	1/2個	自配																																								
		★味付のり	1/2束	自配																																								
		(個) のりの佃煮	1/2個	自配																																								
		バナナ																																										
		バナナ	80	自配																																								

☐ 温 ☐ ウ ☐ 冷 ☒ シ ☐ 常
 冷蔵庫 ウォーマー 冷蔵庫 冷蔵 常温
 ヨーケース

☐ 炊 ☐ 焼 ☐ 揚 ☐ 煮
 炊飯 焼き 揚げ 煮る

※必要に応じて文字で補足してください。

[illegible]

作業時間については、（ ）時の（ ）内に時間を適宜記載すること。

[illegible]

※必要に応じて文字で
補足してください。

担当 (氏名不要)	料理名	食材名	使用量	調理指示																																																			室温																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
					() 時					() 時					() 時					() 時					() 時					() 時					() 時					A	B	C																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
					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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
ご飯（朝）【Aメニュー】																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													</

として、右の凡例を使用し、調理工程表を作成してください。
作業時間については、() 時の () 内に時間を適宜記載すること。

[illegible]

16：30 検食・警衛隊受領
17：00 早期喫食
17：30～18：30 喫食時間

として、右の凡例を使用し、調理工程表を作成してください。
作業時間については、（ ）時の（ ）内に時間を適宜記載すること。

凡例



温蔵庫

ウォーマー

冷蔵庫

冷蔵

常温



炊飯

焼き

揚げ

煮る

常

※必要に応じて文字で
補足してください。

担当 (氏名不要)	料理名	食材名	使用量	調理指示	() 時					() 時					() 時					() 時					() 時					() 時					() 時					() 時					() 時					() 時					芯温																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
					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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
	ご飯(昼・夕)【Aメニュー】																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				

※必要に応じて文字で補足してください。

担当 (氏名不要)	料理名	食材名	使用量	調理指示	() 時					() 時					() 時					() 時					() 時					() 時					() 時					室温		
					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	A	B	C					
	ご飯（朝）【Aメニュー】																																									
		★精白米	110																																							
		★強化精麦	6																																							
	大根汁(湯) (汁碗)																																									
		大根	50	銀杏切																																						
		(冷)きざみあげ	6	開封																																						
		しめじ	10	ほぐす																																						
		青ネギ	3	小口切																																						
		★白みそ	16																																							
		★出し昆布	0.5																																							
		★かつおだしパック	1																																							
		★だしの素	2.5																																							
		★総合調味料	0.1																																							
	スクランブルエッグ(菜皿)																																									
		豚ベーコン (500 g)	10	短冊切り																																						
		たまねぎ	30	5 mmスライス																																						
		★凍結全卵	65																																							
		★あら塩	1																																							
		★卓上洋ごしょう	0.1																																							
		★サラダ油 (1 斗缶)	3																																							
		(個) ケチャップ	1/3個																																							
	レタス A																																									
		レタス	35	短冊切り																																						
		(チルド) 海藻クリスタル	10	開封																																						
		トマト	25	くしがた																																						
	4 種豆のナッツサラダ																																									
		(冷) 四種豆のミックス	40	ボイル																																						
		キャベツ	40	色紙切																																						
		★まぐろサラダ油漬	20																																							
		ナッツドレッシング	15																																							
		ブラックペッパー	0.1																																							
	納豆・卵・のり (セルフ)																																									
		(冷)無着色辛子明太子(一口ｶｯﾄ)	9	解凍																																						
		パック納豆	1/2個	自配																																						
		温泉卵 (1 0 個入)	1/2個	自配																																						
		★味付のり	1/2束	自配																																						
		(個) のりの佃煮	1/2個	自配																																						
	フルーツ牛乳																																									
		フルーツ牛乳	1個																																							

※必要に応じて文字で補足してください。

[illegible]

(温) (ウ) (冷) (シ) (常)
 温蔵庫 ウォーマー 冷蔵庫 冷蔵 ショークース 常温
 (炊) (焼) (揚) (煮) ※必要に応じて文字で
 炊飯 焼き 揚げ 煮る 補足してください。

[illegible]