温食数：	３６０名
パン食数：	０名
幹食数：	１０名
運搬食数：	０名

調理工程表・実施記録
（平日用）

現場責任者：

□ 調理開始 ▨ 終了　○ 下処理・仕込み開始 ⊘ 終了　△ 配食開始 ◬ 終了　温 温蔵庫　R2 保冷庫　ウ ウオーマー　予 予冷庫　R1 冷蔵庫　凍 冷凍庫　常 常温

朝食（平日）　曹士食堂：３５０名　幹部食堂：１０名

食器	担当	料理名	食材名	使用量	切り方	調理指示	前日1500以降	4時	5時	6時	7時	8時	芯温 A	芯温 B	芯温 C
		ごはん（朝・麦10）													
			＊精　米	90											
			＊強化精麦	9											
		みそ汁（ｼﾞｬｶﾞｲﾓ）													
			馬鈴薯	40		ｲﾁｮｳ１ｾﾝﾁ									
			人参	5		ｲﾁｮｳ５ﾐﾘ									
			豆腐Ａ	50											
			＊わかめ	0.5		水でもどす									
			＊天然だしＡ	2											
			＊白味噌Ａ	10											
			＊赤味噌Ａ	5											
			＊和風だしの素	1											
			小葱	3		小口切り									
		野菜炒め（ﾊﾑ）													
			＊サラダ油	2											
			＊魚肉ソーセージＢ	1/2個		斜5ミリ									
			キャベツ	100		３×５ｾﾝﾁ									
			ピーマン	10		５ミリ									
			＊コンソメスープの素	1											
			＊こしょうＡ	0.2											
			＊塩	0.5											
		目玉焼き													
			＊スプレーオイル	2											
			鶏卵Ｍ	60											
			＊味付塩コショーＡ	0.3											
			赤ウインナーソーセージ（	30											
		納豆													
			パック納豆	1/2個											

検食　本振喫食 10　配食終了 30

携行食

交代時間　（　　）

次亜交換

監督官　チェック

(0415)
喫食2時間前

□払い出し　□調理点検　□検食　□配食点検　□残飯
□下処理点検　□解凍点検　□運搬　□清掃点検　□清掃点
□食器点検　□清掃点検

喫食数	５００名
幹食数	３０名
運搬食数	５０名

調理工程表・実施記録
（平日用）

現場責任者：	

昼食（平日）　曹士食堂：４２０名　幹部食堂：３０名

調理開始　終了　下処理・仕込み開始　終了　配食開始　終了　温 温蔵庫　R2 保冷庫　ウ ウォーマー　予 予冷庫　R1 冷蔵庫　凍 冷凍庫　常 常温

検食　運搬食　本振喫食　配食終

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	芯温 A	B	C
		ごはん（昼・麦12）																																											
			＊精　米	122.2																																									
			＊強化精麦	12.4																																									
		手作り肉じゃがコロッケ																																											
			合挽肉Ａ	30																																									
			玉葱	30		みじん																																							
			馬鈴薯	200		マッシュ																																							
			＊和風だしの素	1																																									
			＊濃口醤油Ｂ	10																																									
			＊上白糖Ｂ	7																																									
			＊小麦粉	20																																									
			鶏卵	10																																									
			＊パン粉Ｂ	30																																									
			＊トマトケチャップＢ	30																																									
			＊ウスターソース	5																																									
			キャベツ	50		千切り																																							
			トマト	20		くし型切																																							
			サラダ菜	10																																									
		きんぴらごぼう																																											
			＊サラダ油	3																																									
			牛ももスライスＡ	10		２×３ｾﾝﾁ																																							
			ごぼう	60		ささがき																																							
			きざみこんにゃく	20																																									
			人参	10		短冊切り																																							
			＊和風だしの素	1																																									
			＊上白糖Ｂ	5																																									
			＊濃口醤油Ｃ	7																																									
			＊唐辛子	0.03																																									
		マカロニサラダ																																											
			＊マカロニ	15																																									
			玉葱	10		うすくｽﾗｲｽ																																							
			＊まぐろ油漬	10		油切り																																							
			人参	10		ｲﾁｮｳ３ﾐﾘ																																							
			きゅうり	20		2ミリ→塩																																							
			＊こしょうＡ	0.05																																									
			＊マヨネーズＡ	20																																									
		すまし汁(素麺)																																											
			なるとかまぼこ(ｽﾗｲｽ)	10																																									
			＊干そうめんＢ	20																																									
			小葱	3		小口切り																																							
			＊和風だしの素	1																																									
			＊塩	1																																									
			＊うす口醤油Ｃ	5																																									
		牛乳																																											
			牛乳Ａ	2/5個																																									
			ラクトコーヒーＡ	2/5個																																									
携行食																																													
交代時間　（　　）																																													
次亜交換																																													

監督官　チェック

（1000）喫食2時間前　（1200）

□払い出し　□調理点検　□検食　□配食点検　□残飯
□下処理点検　□解凍点検　□運搬食　□清掃点検
□食器点検　□清掃点

喫食数	400名
幹食数	10名
運搬食数	40名

夕食（平日）　曹士食堂：３５０名　幹部食堂：１０名

調理工程表・実施記録
（平日用）

現場責任者：	

□ 調理開始 ▨ 終了　○ 下処理・仕込み開始 ⊘ 終了　△ 配食開始 ◬ 終了　温 温蔵庫　R2 保冷庫　ウ ウオーマー　予 予冷庫　R1 冷蔵庫　凍 冷凍庫　常 常温

検食　運搬食　早飯喫食　本飯喫食　配食終

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	15	芯温 A	芯温 B	芯温 C
		米飯（半減食）													
			＊精　米	81											
			＊強化精麦	8											
		担々麺													
			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											
		チヂミ													
			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									
		ケーキ													
			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）喫食2時間前　（1715）

□払い出し　□調理点検　□検食　□配食点検　□残飯
□下処理点検　□解凍点検　□運搬食　□清掃点検
□食器点検　□清掃点検　□火気点検