「調理行程表及び作業人員見積」の例

夕食（平日）　曹士食堂：１１０名　幹部食堂：１０名

食器	担当者名（実名不要）	料理名	食材名	使用量	調理指示
茶碗		御飯			
			精白米	130	
			強化精麦	10	
丼		ちゃんこチゲ			
			鶏挽肉	27	
			豆腐（木綿）	10	
			食塩	0.1	
			おろし生にんにく	1	
			澱粉	1.5	
			豚ばら肉	30	
			若鶏もも肉	30	
			いかげそ	40	
			玉葱	60	
			生椎茸	8	
			えのき茸	15	
			白菜	80	
			太もやし	70	
			焼き豆腐	100	
			深葱	10	
			だしの素	3	
			チキンガラスープ	10	
			キムチの素	20	
			赤味噌	30	
			コチュジャン	8	
			豆板醤	3	
			みりん	3	
			濃口醤油	3	
			にら	15	
菜皿		春巻きと竹輪の磯辺揚げ			
			春巻	50	２個
			竹輪	48	
			天ぷら粉	20	
			鶏卵	6	
			青のり	0.3	
			サラダ油	10	
			キャベツ	50	
			プチトマト	15	

前日午後（13：00）以降							15:00						16:00						17:00						中心温度測定		
		10	20	30	40	50		10	20	30	40	50		10	20	30	40	50		10	20	30	40	50	A	B	C

凡例

下処理・仕込み開始　終了　保冷・保温（温 冷）　終了　配食開始　終了　一括作業　炊（炊飯）　焼（焼き）　揚（揚げ）　煮（煮）

調理開始　終了　準備開始　終了　中心測定温度

注：入札参加希望者は、示された情報に基づき作業に必要な時間及び担当者（作業人員）を見積り、本表を完成させる。