「調理行程表及び作業人員見積」の例

朝食（平日）　曹士食堂：１２５名　幹部食堂：５名

食器	担当者名（実名不要）	料理名	食材名	使用量	調理指示
汁椀		白菜と里芋の味噌汁			
			カット若布	1.5	
			白菜	20	
			玉葱	20	
			だしパック	3	
			白味噌	18	
			複合化学調味料	0.2	
			小葱	3	
菜皿		目玉焼き			
			鶏卵	60	
		ゆでフランクフルト			
			スパイシーフランク	25	
			フランクフルトソーセージ	30	
			キャベツ	45	
			あらびきマスタード	1	
			トマトケチャップ	5	
			プチトマト	15	セルフ
小鉢		湯豆腐			
			冷奴	100	
			おろし生姜	1	
			きざみのり	1.5	
			削り節	0.5	
			ポン酢	5	
茶碗		御飯			
			精白米	110	
			強化精麦	10	
			新玄	1	

前日午後（15：00）以降						4:00						5:00						6:00						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　炊飯（炊）　焼き（焼）　揚げ（揚）　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。