

「調理行程表及び作業人員見積」の例

昼食(平日) 曹士食堂：295名 幹部食堂：25名						前日午後(08:00)以降					10:00					11:00					12:00					中心温度測定		
食器	担当者名 (実名不要)	料理名	食材名	使用量	調理指示	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	A	B	C
		構成食品	水	1																								
カレー皿		スープカレー	(北海道)																									
or		精白米		135																								
丼		強化精麦		13																								
		鶏ささみ		20																								
		ガーリックオイル		1																								
		マーガリン		1																								
		食塩		0.1																								
		ブラックペッパー(粗挽き)		0.2																								
		ナツメグ		0.1																								
		パセリ		0.1																								
		オレガノ		0.1																								
		おろし生にんにく		2																								
		馬鈴薯		50	乱切																							
		人参		50	厚めいちよう切り																							
		玉葱		60																								
		りんご		3	おろす																							
		コンソメスープの素		2																								
		手キンカラスープ		15																								
		カレールウ		20																								
		カレー粉		3																								
		チャツネ		1																								
		はちみつ		1																								
		濃口醤油		1																								
		生クリーム		5																								
		あらびきウィンナー		26	ホイル																							
		若鶏もも肉		100	1個40g																							
		シーズニングハーブ		1	揚げる																							
		小麦粉(薄)		8																								
		澱粉		3																								
		サラダ油		8																								
		コクコ野菜ミックス(冷凍)		70																								
		ヤングコーン水煮		20	蒸す																							
		カットコーン		50																								
		なす		25	厚めに切りす揚げ																							
		かぼちゃ		45	厚めに切りす揚げ																							
		らっきょう漬		13																								
		七福神漬		16																								
葉皿		グリーンサラダ																										
		キヤベツ		65	縦切																							
		グリーンリーフ		25																								
		きゅうり		25	スティック																							
		プチトマト		15	セルフ																							
		鶏卵		65																								
		玉葱ドレッシング		5																								
		ゆずドレッシング		5																								
		もろみ		5																								
		海塩		0.2																								

凡例

△	▲	☐	(通)	(冷)	▬)	(炊)	(焼)	(揚)	(煮)
下処理・仕込み開始	終了	保冷・保温	終了	配食開始	終了	一括作業	炊飯	焼き	揚げ	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。