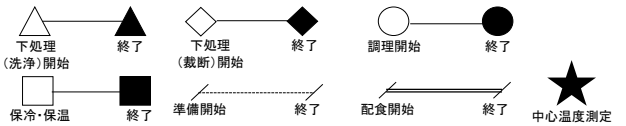
【奄美】朝食１（平日）　曹士食堂：190人　幹部食堂：

# 調理工程表及び作業人員見積り

付紙第５－１

5：45　検食
6：00　早期喫食
6：15～7：10　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




※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 | 芯温 A | 芯温 B | 芯温 C |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **ご飯（朝）【Aメニュー】** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ★精白米 | 110 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★強化精麦 | 6 | | | | | | | | | | | | |
| | **厚揚もやし汁（汁椀）** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 厚揚 | 40 | ２ｃｍ角 | | | | | | | | | | | |
| | | ふとっこもやし | 25 | ゆでる | | | | | | | | | | | |
| | | えのき茸 | 10 | ３ｃｍ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(Ｃａ強化) | 1個 | ボイル | | | | | | | | | | | |
| | | （個）ケチャップ | 1個 | | | | | | | | | | | | |
| | **みずな** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | みずな | 10 | ４ｃｍ | | | | | | | | | | | |
| | | 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（500ｇ） | 10 | 短冊切り | | | | | | | | | | | |
| | | (冷)きぬさや（500ｇ） | 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（１０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 | | | | | | | | | | | |

【奄美】昼食１（平日）　曹士食堂：290人　幹部食堂：30人

調理工程表及び作業人員見積り

付紙第５－２

11：15　検食・警衛隊受領
11：30　早期喫食
11：45~13：00　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




※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 | 芯温 A | B | C |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **御飯(半)** | | | | | | | | | | | | | |
| | | ★精白米 | 80 | | | | | | | | | | | |
| | | ★強化精麦 | 6 | | | | | | | | | | | |
| | | ★新玄 | 0.6 | | | | | | | | | | | |
| | **島豚肉みそラーメン(麺丼/レング** | | | | | | | | | | | | | |
| | | （冷）しこしこ中華そば | 1個 | デポでゆでる | | | | | | | | | | |
| | | 奄美産島豚ひき肉 | 60 | 炒める | | | | | | | | | | |
| | | たまねぎ | 30 | 刻み | | | | | | | | | | |
| | | おろししょうが | 3 | 炒める | | | | | | | | | | |
| | | おろしニンニク | 3 | 炒める | | | | | | | | | | |
| | | ★ごま油 | 1 | 炒める | | | | | | | | | | |
| | | ★赤みそ | 10 | ★合わせる | | | | | | | | | | |
| | | ★砂糖 | 5 | ★ | | | | | | | | | | |
| | | ★料理酒 | 5 | ★ | | | | | | | | | | |
| | | ラー油 | 3 | | | | | | | | | | | |
| | | いりごま（100ｇ） | 5 | | | | | | | | | | | |
| | | チンゲンサイ | 50 | ざく切り | | | | | | | | | | |
| | | （冷）十五分湯ポーク | 30 | だし取用 | | | | | | | | | | |
| | | （冷）十五分湯チキン | 30 | だし取用 | | | | | | | | | | |
| | | キャベツ | 10 | だし取用 | | | | | | | | | | |
| | | たまねぎ | 10 | だし取用 | | | | | | | | | | |
| | | 人参 | 2 | だし取用 | | | | | | | | | | |
| | | 白ネギ | 5 | だし取用 | | | | | | | | | | |
| | | しょうが | 1 | だし取用 | | | | | | | | | | |
| | | おろしニンニク | 5 | だし取用 | | | | | | | | | | |
| | | 白湯 | 30 | だしでわる | | | | | | | | | | |
| | | シャンタンデラックス | 10 | 調整用 | | | | | | | | | | |
| | | ★総合調味料 | 0.1 | 調整用 | | | | | | | | | | |
| | | ＬＬ牛乳（１Ｌ） | 5 | 調整用 | | | | | | | | | | |
| | **揚げ棒餃子（菜皿）** | | | | | | | | | | | | | |
| | | (冷)好好味棒餃子(35gX20入) | 2個 | | | | | | | | | | | |
| | | ★サラダ油（１斗缶） | 8.4 | | | | | | | | | | | |
| | | (個)餃子のたれ（1000個入） | 1個 | | | | | | | | | | | |
| | | 洋辛子粉 | 2 | | | | | | | | | | | |
| | **海鮮春巻（菜皿）** | | | | | | | | | | | | | |
| | | （冷）海鮮ミニ網春巻 | 3個 | | | | | | | | | | | |
| | | ★サラダ油（１斗缶） | 6 | 揚げる | | | | | | | | | | |
| | | (個)餃子のたれ（1000個入） | 1個 | 自配 | | | | | | | | | | |
| | | 洋辛子粉 | 2 | 自配 | | | | | | | | | | |
| | **いろどり野菜** | | | | | | | | | | | | | |
| | | 糸寒天 | 1 | | | | | | | | | | | |
| | | キャベツ | 30 | 千切り | | | | | | | | | | |
| | | みずな | 5 | ４ｃｍ | | | | | | | | | | |
| | | 赤ピーマン | 5 | スライス | | | | | | | | | | |
| | | 黄ピーマン | 5 | スライス | | | | | | | | | | |
| | **杏仁豆腐(小鉢)dｽﾌﾟｰﾝ** | | | | | | | | | | | | | |
| | | （冷）杏仁豆腐(500g) | 30 | | | | | | | | | | | |
| | | ★パインアップル缶（チビット） | 20 | 開封 | | | | | | | | | | |
| | | みかん缶 | 20 | 開封 | | | | | | | | | | |
| | | ★黄桃缶（ダイスカット） | 20 | 開封 | | | | | | | | | | |

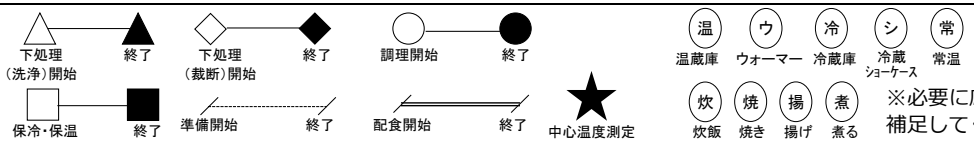
【奄美】夕食１（平日）　曹士食堂：190人　幹部食堂：

# 調理工程表及び作業人員見積り



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




※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 10 20 30 40 50 | （　）時 10 20 30 40 50 | （　）時 10 20 30 40 50 | （　）時 10 20 30 40 50 | （　）時 10 20 30 40 50 | （　）時 10 20 30 40 50 | （　）時 10 20 30 40 50 | （　）時 10 20 30 40 50 | 芯温 A | B | C |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **ご飯（昼・夕）【Aメニュー】** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ★精白米 | 120 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★強化精麦 | 6 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★新玄 | 0.6 | | | | | | | | | | | | |
| | **さわらのバジルオイル焼（菜皿）** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | (冷)さわら切身 | 80 | | | | | | | | | | | | |
| | | バジル焼オイル | 8 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★サラダ油（小） | 4 | | | | | | | | | | | | |
| | **かいわれ大根** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 貝われ大根 | 5 | ざく切り | | | | | | | | | | | |
| | | 糸寒天 | 0.5 | | | | | | | | | | | | |
| | | キャベツ | 40 | 千切り | | | | | | | | | | | |
| | **南瓜ﾎﾟﾀｰｼﾞｭｽｰﾌﾟ(汁椀)** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | （冷）南瓜裏ごし | 30 | 解凍 | | | | | | | | | | | |
| | | たまねぎ | 20 | 千切り | | | | | | | | | | | |
| | | ★あら塩 | 1 | | | | | | | | | | | | |
| | | 妃湯 | 10 | 開封 | | | | | | | | | | | |
| | | ★卓上洋ごしょう | 0.1 | | | | | | | | | | | | |
| | | シチューミクス | 12 | | | | | | | | | | | | |
| | | ＬＬ牛乳（１Ｌ） | 30 | | | | | | | | | | | | |
| | | 生クリーム | 5 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★粉パセリ | 0.1 | | | | | | | | | | | | |
| | **エッグサラダ（小鉢）** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ゆで卵（袋） | 40 | 刻み | | | | | | | | | | | |
| | | たまねぎ | 50 | ｽﾗｲｽ水ｻﾗｼ | | | | | | | | | | | |
| | | きゅうり | 30 | 小口切 | | | | | | | | | | | |
| | | ロースハム（500ｇ） | 8 | 短冊切り | | | | | | | | | | | |
| | | ★マヨネーズ | 20 | | | | | | | | | | | | |
| | | 粒マスタード | 1 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★あら塩 | 1 | | | | | | | | | | | | |
| | | ブラックペッパー | 0.1 | | | | | | | | | | | | |
| | **オレンジ（小皿）** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | オレンジ | 60 | | | | | | | | | | | | |

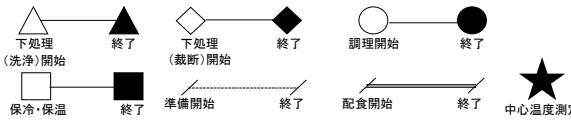
【奄美】朝食２（平日）　曹士食堂：190人　幹部食堂：

# 調理工程表及び作業人員見積り

付紙第５－４

5：45　検食
6：00　早期喫食
6：15~7：10　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




※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 | 芯温 A | 芯温 B | 芯温 C |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **ご飯（朝）【Aメニュー】** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ★精白米 | 110 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★強化精麦 | 6 | | | | | | | | | | | | |
| | **大根汁(揚)（汁椀）** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 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（500ｇ） | 10 | 短冊切り | | | | | | | | | | | |
| | | たまねぎ | 30 | 5ｍｍ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（１０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 | | | | | | | | | | | | |

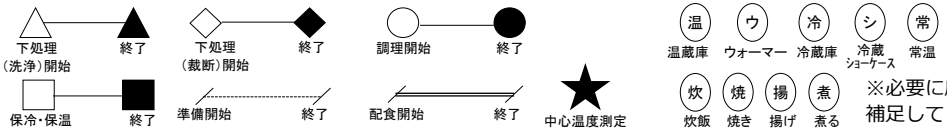
【奄美】昼食２（平日）　曹士食堂：290人　幹部食堂：30人

# 調理工程表及び作業人員見積り



11：15　検食・警衛隊受領
11：30　早期喫食
11：45～13：00　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




※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 | 芯温 A | 芯温 B | 芯温 C |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **麦たっぷりご飯【Aメニュー】** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ★精白米 | 150 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★強化精麦 | 23 | | | | | | | | | | | | |
| | **ビーフカレー(ｶﾚｰ皿スプーン)** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 牛モモ角切り（２ｃｍ角） | 60 | | | | | | | | | | | | |
| | | 人参 | 50 | 千切り | | | | | | | | | | | |
| | | じゃがいも | 60 | 乱切り | | | | | | | | | | | |
| | | たまねぎ | 80 | 千切り | | | | | | | | | | | |
| | | （冷）ひよこ豆ペースト | 16 | | | | | | | | | | | | |
| | | ＬＬ牛乳（１Ｌ） | 10 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★カレールウ | 32 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★カレー粉 | 0.3 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★ウスターソース | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | | 妃湯 | 6 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★濃口しょうゆ | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | | おろししょうが | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | | おろしニンニク | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★チューブ入りケチャップ | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | | 福神漬 | 15 | 自配 | | | | | | | | | | | |
| | | 楽京漬 | 5 | 自配 | | | | | | | | | | | |
| | **グリーンサラダ（菜皿）** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 貝われ大根 | 5 | ざく切り | | | | | | | | | | | |
| | | ★スイートコーン缶 | 10 | 開封 | | | | | | | | | | | |
| | | みずな | 10 | ざく切り | | | | | | | | | | | |
| | | サニーレタス | 15 | 短冊切り | | | | | | | | | | | |
| | | きゅうり | 10 | スライス | | | | | | | | | | | |
| | | （チルド）海藻クリスタル | 15 | 開封 | | | | | | | | | | | |
| | | レタス | 25 | 短冊切り | | | | | | | | | | | |
| | | ★個食ドレッシング① | 1個 | 自配 | | | | | | | | | | | |
| | **フルーチェ(小鉢)dｽﾌﾟ** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | フルーチェ（ピーチ） | 40 | ★合わせる | | | | | | | | | | | |
| | | ＬＬ牛乳（１Ｌ） | 42 | ★ | | | | | | | | | | | |
| | | ★黄桃缶（ダイスカット） | 25 | 開封 | | | | | | | | | | | |
| | | みかん缶 | 25 | 開封 | | | | | | | | | | | |
| | **個食乳飲料セット（冷蔵庫）** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | パック牛乳 | 1個 | | | | | | | | | | | | |
| | | (個)低脂肪牛乳(200ml) | 1個 | | | | | | | | | | | | |

【奄美】夕食２（平日）　曹士食堂：190人　幹部食堂：

調理工程表及び作業人員見積り

付紙第５－６

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




※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 | 芯温 A | 芯温 B | 芯温 C |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **十八穀ごはん** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ★精白米 | 120 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★強化精麦 | 6 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★新玄 | 0.6 | | | | | | | | | | | | |
| | **魚の香味たれ(菜皿)** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | （冷）骨なししいら | 1個 | 解凍 | | | | | | | | | | | |
| | | ★料理酒 | 3 | 下味 | | | | | | | | | | | |
| | | ★味付け塩こしょう | 0.5 | 下味 | | | | | | | | | | | |
| | | ★澱粉 | 5 | まぶす | | | | | | | | | | | |
| | | ★小麦粉 | 5 | まぶす | | | | | | | | | | | |
| | | ★サラダ油（１斗缶） | 5.6 | 揚げる | | | | | | | | | | | |
| | | 白ネギ | 20 | みじん切り | | | | | | | | | | | |
| | | おろしニンニク | 1 | ☆合わせる | | | | | | | | | | | |
| | | おろししょうが | 1 | ☆ | | | | | | | | | | | |
| | | ★濃口しょうゆ | 5 | ☆ | | | | | | | | | | | |
| | | ★食酢 | 5 | ☆ | | | | | | | | | | | |
| | | ★砂糖 | 3 | ☆ | | | | | | | | | | | |
| | | ★ごま油 | 1 | ☆ | | | | | | | | | | | |
| | | ★料理酒 | 3 | ☆ | | | | | | | | | | | |
| | | ハチミツ | 1 | ☆ | | | | | | | | | | | |
| | **かいわれ大根** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 貝われ大根 | 5 | ざく切り | | | | | | | | | | | |
| | | 糸寒天 | 0.5 | | | | | | | | | | | | |
| | | キャベツ | 40 | 千切り | | | | | | | | | | | |
| | **たっぷりエビつみれ汁（麺丼）** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | （冷）エビだんご | 3個 | 椀盛り | | | | | | | | | | | |
| | | 糸寒天 | 0.5 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★干ししいたけ（スライス） | 1.4 | 戻す | | | | | | | | | | | |
| | | 人参 | 30 | 銀杏切 | | | | | | | | | | | |
| | | (冷)ささがきごぼうIQF（500g） | 15 | 開封 | | | | | | | | | | | |
| | | ★(冷)里芋 | 30 | スライス | | | | | | | | | | | |
| | | 白ネギ | 20 | 斜め5mm | | | | | | | | | | | |
| | | 豚モモスライス（３mm） | 10 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★みりん風調味料 | 3 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★あら塩 | 1 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★淡口しょうゆ | 15 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★総合調味料 | 0.1 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★だしの素 | 3 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★かつおだしパック | 10 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★出し昆布 | 0.7 | | | | | | | | | | | | |
| | **菜の花辛子和え（小鉢）** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | （冷）菜の花（ＢＱＦ） | 80 | 解凍→ゆで→冷ます | | | | | | | | | | | |
| | | (冷)錦糸卵(500g) | 2 | 開封 | | | | | | | | | | | |
| | | いりごま（100ｇ） | 1 | | | | | | | | | | | | |
| | | 洋辛子粉 | 0.5 | ★合わせる | | | | | | | | | | | |
| | | ★濃口しょうゆ | 5 | ★ | | | | | | | | | | | |
| | | ★砂糖 | 3 | ★ | | | | | | | | | | | |
| | | ★みりん風調味料 | 3 | ★ | | | | | | | | | | | |
| | | ★だしの素 | 1 | ★ | | | | | | | | | | | |
| | **個食乳飲料セット（冷蔵庫）** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | パック牛乳 | 1/2個 | | | | | | | | | | | | |
| | | パックラクトコーヒー牛乳 | 1/4個 | | | | | | | | | | | | |
| | | （個）豆乳飲料（１８本入） | 50 | | | | | | | | | | | | |

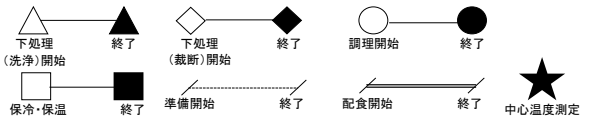
【瀬戸内】朝食１（平日）　曹士食堂：120人　幹部食堂：

# 調理工程表及び作業人員見積り



5：45　検食
6：00　早期喫食
6：15~7：10　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




※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 | 芯温 A | 芯温 B | 芯温 C |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **ご飯（朝）【Aメニュー】** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ★精白米 | 110 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★強化精麦 | 6 | | | | | | | | | | | | |
| | **厚揚もやし汁（汁椀）** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 厚揚 | 40 | ２ｃｍ角 | | | | | | | | | | | |
| | | ふとっこもやし | 25 | ゆでる | | | | | | | | | | | |
| | | えのき茸 | 10 | ３ｃｍ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(Ｃａ強化) | 1個 | ボイル | | | | | | | | | | | |
| | | （個）ケチャップ | 1個 | | | | | | | | | | | | |
| | **みずな** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | みずな | 10 | ４ｃｍ | | | | | | | | | | | |
| | | 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（500ｇ） | 10 | 短冊切り | | | | | | | | | | | |
| | | (冷)きぬさや（500ｇ） | 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（１０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 | | | | | | | | | | | |

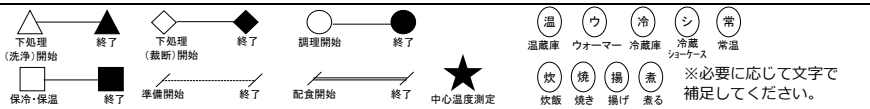
【瀬戸内】昼食１（平日）　曹士食堂：150人　幹部食堂：

調理工程表及び作業人員見積り



11：15　検食・警衛隊受領
11：30　早期喫食
11：45~13：00　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




※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 | 芯温 A | 芯温 B | 芯温 C |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **御飯(半)** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ★精白米 | 80 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★強化精麦 | 6 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★新玄 | 0.6 | | | | | | | | | | | | |
| | **島豚肉みそラーメン(麺丼/レング** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | （冷）しこしこ中華そば | 1個 | テボでゆでる | | | | | | | | | | | |
| | | 奄美産島豚ひき肉 | 60 | 炒める | | | | | | | | | | | |
| | | たまねぎ | 30 | 刻み | | | | | | | | | | | |
| | | おろししょうが | 3 | 炒める | | | | | | | | | | | |
| | | おろしニンニク | 3 | 炒める | | | | | | | | | | | |
| | | ★ごま油 | 1 | 炒める | | | | | | | | | | | |
| | | ★赤みそ | 10 | ★合わせる | | | | | | | | | | | |
| | | ★砂糖 | 5 | ★ | | | | | | | | | | | |
| | | ★料理酒 | 5 | ★ | | | | | | | | | | | |
| | | ラー油 | 3 | | | | | | | | | | | | |
| | | いりごま（100ｇ） | 5 | | | | | | | | | | | | |
| | | チンゲンサイ | 50 | ざく切り | | | | | | | | | | | |
| | | （冷）十五分湯ポーク | 30 | だし取用 | | | | | | | | | | | |
| | | （冷）十五分湯チキン | 30 | だし取用 | | | | | | | | | | | |
| | | キャベツ | 10 | だし取用 | | | | | | | | | | | |
| | | たまねぎ | 10 | だし取用 | | | | | | | | | | | |
| | | 人参 | 2 | だし取用 | | | | | | | | | | | |
| | | 白ネギ | 5 | だし取用 | | | | | | | | | | | |
| | | しょうが | 1 | だし取用 | | | | | | | | | | | |
| | | おろしニンニク | 5 | だし取用 | | | | | | | | | | | |
| | | 白湯 | 30 | だしでわる | | | | | | | | | | | |
| | | シャンタンデラックス | 10 | 調整用 | | | | | | | | | | | |
| | | ★総合調味料 | 0.1 | 調整用 | | | | | | | | | | | |
| | | ＬＬ牛乳（１Ｌ） | 5 | 調整用 | | | | | | | | | | | |
| | **揚げ棒餃子（菜皿）** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | (冷)好好味棒餃子(35gX20入) | 2個 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★サラダ油（１斗缶） | 8.4 | | | | | | | | | | | | |
| | | (個)餃子のたれ（1000個入） | 1個 | | | | | | | | | | | | |
| | | 洋辛子粉 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | **海鮮春巻（菜皿）** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | （冷）海鮮ミニ網春巻 | 3個 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★サラダ油（１斗缶） | 6 | 揚げる | | | | | | | | | | | |
| | | (個)餃子のたれ（1000個入） | 1個 | 自配 | | | | | | | | | | | |
| | | 洋辛子粉 | 2 | 自配 | | | | | | | | | | | |
| | **いろどり野菜** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 糸寒天 | 1 | | | | | | | | | | | | |
| | | キャベツ | 30 | 千切り | | | | | | | | | | | |
| | | みずな | 5 | ４ｃｍ | | | | | | | | | | | |
| | | 赤ピーマン | 5 | スライス | | | | | | | | | | | |
| | | 黄ピーマン | 5 | スライス | | | | | | | | | | | |
| | **杏仁豆腐(小鉢)dｽﾌﾟｰﾝ** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | （冷）杏仁豆腐(500g) | 30 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★パインアップル缶（チビット） | 20 | 開封 | | | | | | | | | | | |
| | | みかん缶 | 20 | 開封 | | | | | | | | | | | |
| | | ★黄桃缶（ダイスカット） | 20 | 開封 | | | | | | | | | | | |

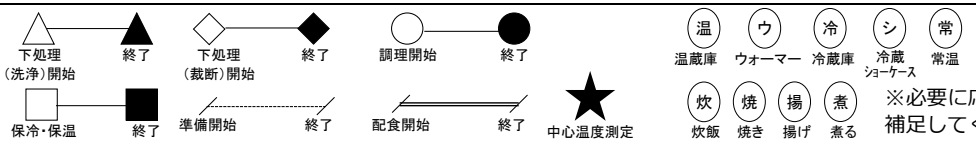
【瀬戸内】夕食１（平日）　曹士食堂：120人　幹部食堂：

# 調理工程表及び作業人員見積り



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




※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 | 芯温 A | 芯温 B | 芯温 C |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **ご飯（昼・夕）【Aメニュー】** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ★精白米 | 120 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★強化精麦 | 6 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★新玄 | 0.6 | | | | | | | | | | | | |
| | **さわらのバジルオイル焼（菜皿）** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | (冷)さわら切身 | 80 | | | | | | | | | | | | |
| | | バジル焼オイル | 8 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★サラダ油（小） | 4 | | | | | | | | | | | | |
| | **かいわれ大根** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 貝われ大根 | 5 | ざく切り | | | | | | | | | | | |
| | | 糸寒天 | 0.5 | | | | | | | | | | | | |
| | | キャベツ | 40 | 千切り | | | | | | | | | | | |
| | **南瓜ﾎﾟﾀｰｼﾞｭｽｰﾌﾟ(汁椀)** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | （冷）南瓜裏ごし | 30 | 解凍 | | | | | | | | | | | |
| | | たまねぎ | 20 | 千切り | | | | | | | | | | | |
| | | ★あら塩 | 1 | | | | | | | | | | | | |
| | | 妃湯 | 10 | 開封 | | | | | | | | | | | |
| | | ★卓上洋ごしょう | 0.1 | | | | | | | | | | | | |
| | | シチューミクス | 12 | | | | | | | | | | | | |
| | | ＬＬ牛乳（１Ｌ） | 30 | | | | | | | | | | | | |
| | | 生クリーム | 5 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★粉パセリ | 0.1 | | | | | | | | | | | | |
| | **エッグサラダ（小鉢）** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ゆで卵（袋） | 40 | 刻み | | | | | | | | | | | |
| | | たまねぎ | 50 | ｽﾗｲｽ水ｻﾗｼ | | | | | | | | | | | |
| | | きゅうり | 30 | 小口切 | | | | | | | | | | | |
| | | ロースハム（500ｇ） | 8 | 短冊切り | | | | | | | | | | | |
| | | ★マヨネーズ | 20 | | | | | | | | | | | | |
| | | 粒マスタード | 1 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★あら塩 | 1 | | | | | | | | | | | | |
| | | ブラックペッパー | 0.1 | | | | | | | | | | | | |
| | **オレンジ（小皿）** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | オレンジ | 60 | | | | | | | | | | | | |

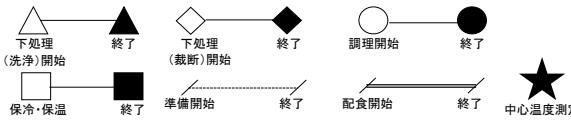
【瀬戸内】朝食２（平日）　曹士食堂：120人　幹部食堂：

# 調理工程表及び作業人員見積り

付紙第５－１０

5：45　検食
6：00　早期喫食
6：15~7：10　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




※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 10 20 30 40 50 … | 芯温 A | B | C |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **ご飯（朝）【Aメニュー】** | | | | | | | |
| | | ★精白米 | 110 | | | | | |
| | | ★強化精麦 | 6 | | | | | |
| | **大根汁(揚)（汁椀）** | | | | | | | |
| | | 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（500ｇ） | 10 | 短冊切り | | | | |
| | | たまねぎ | 30 | 5ｍｍ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（１０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 | | | | | |

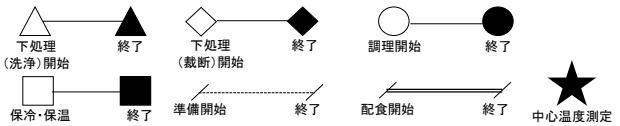
【瀬戸内】昼食２（平日）　曹士食堂：150人　幹部食堂：

# 調理工程表及び作業人員見積り



11：15　検食・警衛隊受領
11：30　早期喫食
11：45～13：00　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 温蔵庫　ウ ウォーマー　冷 冷蔵庫　シ 冷蔵ショーケース　常 常温

炊 炊飯　焼 焼き　揚 揚げ　煮 煮る

※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 | 芯温 A | 芯温 B | 芯温 C |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **麦たっぷりご飯【Aメニュー】** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ★精白米 | 150 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★強化精麦 | 23 | | | | | | | | | | | | |
| | **ビーフカレー(ｶﾚｰ皿スプーン)** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 牛モモ角切り（２ｃｍ角） | 60 | | | | | | | | | | | | |
| | | 人参 | 50 | 千切り | | | | | | | | | | | |
| | | じゃがいも | 60 | 乱切り | | | | | | | | | | | |
| | | たまねぎ | 80 | 千切り | | | | | | | | | | | |
| | | （冷）ひよこ豆ペースト | 16 | | | | | | | | | | | | |
| | | ＬＬ牛乳（１Ｌ） | 10 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★カレールウ | 32 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★カレー粉 | 0.3 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★ウスターソース | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | | 妃湯 | 6 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★濃口しょうゆ | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | | おろししょうが | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | | おろしニンニク | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★チューブ入りケチャップ | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | | 福神漬 | 15 | 自配 | | | | | | | | | | | |
| | | 楽京漬 | 5 | 自配 | | | | | | | | | | | |
| | **グリーンサラダ（菜皿）** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 貝われ大根 | 5 | ざく切り | | | | | | | | | | | |
| | | ★スイートコーン缶 | 10 | 開封 | | | | | | | | | | | |
| | | みずな | 10 | ざく切り | | | | | | | | | | | |
| | | サニーレタス | 15 | 短冊切り | | | | | | | | | | | |
| | | きゅうり | 10 | スライス | | | | | | | | | | | |
| | | （チルド）海藻クリスタル | 15 | 開封 | | | | | | | | | | | |
| | | レタス | 25 | 短冊切り | | | | | | | | | | | |
| | | ★個食ドレッシング① | 1個 | 自配 | | | | | | | | | | | |
| | **フルーチェ(小鉢)dｽﾌﾟ** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | フルーチェ（ピーチ） | 40 | ★合わせる | | | | | | | | | | | |
| | | ＬＬ牛乳（１Ｌ） | 42 | ★ | | | | | | | | | | | |
| | | ★黄桃缶（ダイスカット） | 25 | 開封 | | | | | | | | | | | |
| | | みかん缶 | 25 | 開封 | | | | | | | | | | | |
| | **個食乳飲料セット（冷蔵庫）** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | パック牛乳 | 1個 | | | | | | | | | | | | |
| | | (個)低脂肪牛乳(200ml) | 1個 | | | | | | | | | | | | |

【瀬戸内】夕食２（平日）　曹士食堂：120人　幹部食堂：

調理工程表及び作業人員見積り



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




※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 | 芯温 A | 芯温 B | 芯温 C |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **十八穀ごはん** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ★精白米 | 120 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★強化精麦 | 6 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★新玄 | 0.6 | | | | | | | | | | | | |
| | **魚の香味たれ(菜皿)** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | （冷）骨なししいら | 1個 | 解凍 | | | | | | | | | | | |
| | | ★料理酒 | 3 | 下味 | | | | | | | | | | | |
| | | ★味付け塩こしょう | 0.5 | 下味 | | | | | | | | | | | |
| | | ★澱粉 | 5 | まぶす | | | | | | | | | | | |
| | | ★小麦粉 | 5 | まぶす | | | | | | | | | | | |
| | | ★サラダ油（１斗缶） | 5.6 | 揚げる | | | | | | | | | | | |
| | | 白ネギ | 20 | みじん切り | | | | | | | | | | | |
| | | おろしニンニク | 1 | ☆合わせる | | | | | | | | | | | |
| | | おろししょうが | 1 | ☆ | | | | | | | | | | | |
| | | ★濃口しょうゆ | 5 | ☆ | | | | | | | | | | | |
| | | ★食酢 | 5 | ☆ | | | | | | | | | | | |
| | | ★砂糖 | 3 | ☆ | | | | | | | | | | | |
| | | ★ごま油 | 1 | ☆ | | | | | | | | | | | |
| | | ★料理酒 | 3 | ☆ | | | | | | | | | | | |
| | | ハチミツ | 1 | ☆ | | | | | | | | | | | |
| | **かいわれ大根** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 貝われ大根 | 5 | ざく切り | | | | | | | | | | | |
| | | 糸寒天 | 0.5 | | | | | | | | | | | | |
| | | キャベツ | 40 | 千切り | | | | | | | | | | | |
| | **たっぷりエビつみれ汁（麺丼）** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | （冷）エビだんご | 3個 | 椀盛り | | | | | | | | | | | |
| | | 糸寒天 | 0.5 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★干ししいたけ（スライス） | 1.4 | 戻す | | | | | | | | | | | |
| | | 人参 | 30 | 銀杏切 | | | | | | | | | | | |
| | | (冷)ささがきごぼうIQF（500g） | 15 | 開封 | | | | | | | | | | | |
| | | ★(冷)里芋 | 30 | スライス | | | | | | | | | | | |
| | | 白ネギ | 20 | 斜め5mm | | | | | | | | | | | |
| | | 豚モモスライス（３mm） | 10 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★みりん風調味料 | 3 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★あら塩 | 1 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★淡口しょうゆ | 15 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★総合調味料 | 0.1 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★だしの素 | 3 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★かつおだしパック | 10 | | | | | | | | | | | | |
| | | ★出し昆布 | 0.7 | | | | | | | | | | | | |
| | **菜の花辛子和え（小鉢）** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | （冷）菜の花（ＢＱＦ） | 80 | 解凍→ゆで→冷ます | | | | | | | | | | | |
| | | (冷)錦糸卵(500g) | 2 | 開封 | | | | | | | | | | | |
| | | いりごま（100ｇ） | 1 | | | | | | | | | | | | |
| | | 洋辛子粉 | 0.5 | ★合わせる | | | | | | | | | | | |
| | | ★濃口しょうゆ | 5 | ★ | | | | | | | | | | | |
| | | ★砂糖 | 3 | ★ | | | | | | | | | | | |
| | | ★みりん風調味料 | 3 | ★ | | | | | | | | | | | |
| | | ★だしの素 | 1 | ★ | | | | | | | | | | | |
| | **個食乳飲料セット（冷蔵庫）** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | パック牛乳 | 1/2個 | | | | | | | | | | | | |
| | | パックラクトコーヒー牛乳 | 1/4個 | | | | | | | | | | | | |
| | | （個）豆乳飲料（１８本入） | 50 | | | | | | | | | | | | |