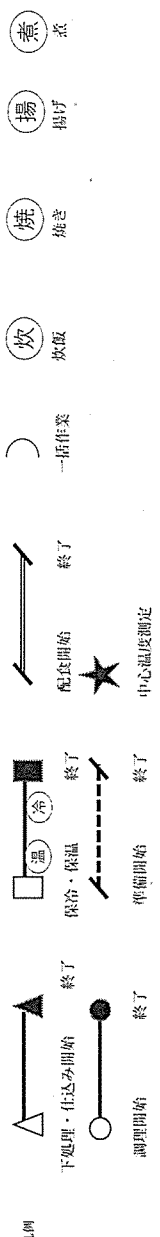


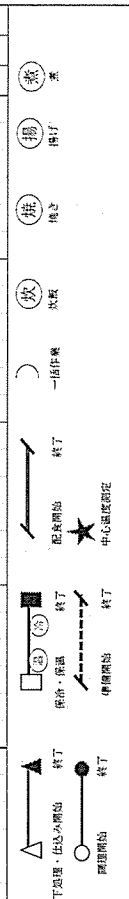
# 調理工程表 (朝)

朝食 (平日) 曹士食堂：600名		調理指示												中心温度測定						
		担当	料理名	食料名	使用量	調理指示	調理工程表 (朝)													
食器	担当	料理名	食料名	使用量	調理指示	調理工程表 (朝)												中心温度測定		
						調理工程表 (朝)												中心温度測定		
飯椀		御飯	精米	100.0		調理工程表 (朝)												中心温度測定		
			強化精麦	5.0		調理工程表 (朝)												中心温度測定		
菜皿		ミニトポール	冷凍ミニトポール	60.0	ポイル	調理工程表 (朝)												中心温度測定		
		チーズスランブルエッグ	鶏卵	80.0	当日割卵	調理工程表 (朝)												中心温度測定		
			チーズ	5.0		調理工程表 (朝)												中心温度測定		
			人参	20.0	みじん切り	調理工程表 (朝)												中心温度測定		
			パター	5.0		調理工程表 (朝)												中心温度測定		
			食塩	0.5		調理工程表 (朝)												中心温度測定		
			胡椒	0.1		調理工程表 (朝)												中心温度測定		
角小鉢		もやしのカレー炒め	もやし	80.0		調理工程表 (朝)												中心温度測定		
			ベーコン	10.0	短冊切り	調理工程表 (朝)												中心温度測定		
			玉ねぎ	10.0	薄切り	調理工程表 (朝)												中心温度測定		
			サラダ油	5.0		調理工程表 (朝)												中心温度測定		
			食塩	0.5		調理工程表 (朝)												中心温度測定		
			胡椒	0.1		調理工程表 (朝)												中心温度測定		
			カレー粉	0.3		調理工程表 (朝)												中心温度測定		
			濃口醤油	3.0		調理工程表 (朝)												中心温度測定		
汁椀		きのこスープ	しめじ	15.0	おたまでゆで、お湯をきる	調理工程表 (朝)												中心温度測定		
			えのき	15.0	おたまでゆで、お湯をきる	調理工程表 (朝)												中心温度測定		
			スープの素 (コンソメ)	3.0		調理工程表 (朝)												中心温度測定		
			食塩	0.5		調理工程表 (朝)												中心温度測定		
			胡椒	0.1		調理工程表 (朝)												中心温度測定		



# 調理工程表 (昼)

工程	品名	数量	7:50名 朝ごはん		7:50名 普通食		5:0名		前日午給 (08:00) 以降		4:10		9:40		10:10		11:10		中心温度測定		
			調理	仕度	仕度	仕度	仕度	仕度	仕度	仕度	仕度	仕度	仕度	仕度	仕度	仕度	仕度	仕度	仕度	仕度	仕度
煮物	粥	120.0																			
	強化青菜	6.0																			
	冷凍魚切身	10.0																			
	牛乳	0.5																			
	食塩	0.1																			
	胡椒	10.0																			
	小麦粉	15.0																			
	パン粉	25.0																			
	サラダ油																				
	調味料																				
	卵	5.0																			
	ハタリ	1.0																			
干ねど	3.0																				
マヨネーズ	20.0																				
食塩	0.5																				
胡椒	0.1																				
卵	20.0																				
ポテト	3.0																				
食塩	0.5																				
胡椒	0.1																				
トマト	20.0																				
レタス	30.0																				
じゃがいも	70.0																				
ベーコン	10.0																				
人参	20.0																				
パター	5.0																				
食塩	0.5																				
胡椒	0.1																				
スープの素 (コンソメ)	3.0																				
玉ねぎ	20.0																				
コーン缶	20.0																				
ポタージュの素	15.0																				
豆乳	40.0																				
生クリーム	3.0																				
食塩	0.5																				
胡椒	0.1																				
りんご	20.0																				
りんごジュース	60.0																				
ヨーグルト	3.0																				



# 調理工程表 (夕)

夕食 (平日) 曹士食堂：750名		当日 (09:00) 以降												中心温度測定														
		14:00			15:00			16:00			17:00			A	B	C												
食器	担当	料理名	食料名	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
飯椀		御飯	精米	120.0																								
			強化精麦	6.0																								
		十五穀米	精米	120.0																								
菜皿		豚肉の生煮焼き	十五穀米	6.0																								
			冷凍 豚ロース肉	120.0	冷凍解凍 一口大カット																							
			玉ねぎ	80.0	薄切り																							
			サラダ油	5.0																								
			生委おろし	8.0																								
			砂糖	8.0																								
			みりん	7.0																								
			濃口醤油	15.0																								
		付け合わせ) トマト	トマト	40.0	当日くし形																							
		付け合わせ) キャベツ	キャベツ	45.0	当日千切り																							
角小鉢		ほうれん草のごま和え	冷凍ほうれん草	80.0	ポイル																							
			人参	20.0	千切り ポイル																							
			濃口醤油	5.0																								
			砂糖	2.0																								
			炒りごま	1.0																								
汁椀		すまし汁	焼き豆腐	30.0	1.5cm角カット																							
			冷凍小松菜	10.0	ポイル																							
			だし昆布	5.0	出汁をとる																							
			かつお節	5.0	出汁をとる																							
			濃口醤油	5.0																								
			食塩	0.5																								

凡例

