

業務提案書 (調理工程表)

朝食 (平日) 曹士食堂：450名 幹部食堂：20名					下処理															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	()					3:00					4:00					5:00					6:00					A	B	C		
						10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50					
飯椀		ご飯																																	
			精米	110	炊く																														
			教か精麦	2																															
汁椀		味噌汁																																	
			調味料																																
			豆腐	20	サイコロ																														
			さつまいも	30	サイコロ																														
			小葱	1	小口2																														
菜皿		三色金平																																	
			冷凍千切りゴボウ	50	解凍																														
			人参	20	仔ヨウ 2mm																														
			水煮れんこん	20	仔ヨウ 2mm																														
			調味料																																
			キャベツ	35	スライス 1mm																														
菜皿		鮭塩焼																																	
			鮭塩焼	40	ボイル																														
		納豆																																	
			パック納豆 (40個入)	25	前出し																														
		朝食用オレンジジュース・牛乳																																	
			オレンジジュース (1000ml)	130																															
			牛乳 (1000ml)	70	カップ																														
凡例																																			