

業務提案書（調理工程表）

昼食（平日） 曹士食堂：500名 幹部食堂：50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	()					9:00					10:00					11:00					12:00					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	130	炊く																													
			教か精麦	5																														
			新玄	0.7																														
菜皿		トンカツ																																
			豚肉ロース(100g)	100	衣をつける																													
			結着バター玉子入	15	水で溶く																													
			パン粉	18	揚げ後3カット																													
			サラダ油	10																														
			トンカツソース	20	前																													
			洋辛子粉	1	練って前																													
			レタス	30	当日スライス3mm																													
			人参	5	つま																													
			レモン	20	くし																													
			冷凍ブロッコリー	20	ボイル																													
汁椀		味噌汁																																
			調味料																															
			油揚げ	5	タンザク																													
			大豆もやし	15	2cm																													
			南瓜	30	サイコロ																													
			小葱	1	小口 2mm																													
小鉢		手作り豆乳プリン																																
			プリンミックス	20	混ぜる																													
			水	20	混ぜる																													
			調整豆乳(1L)	80	混ぜて小鉢へ																													
			冷凍ホイップクリーム	18	配食前に盛付																													
		牛乳																																
			牛乳(200ml)	200																														

