業務提案書（調理工程表）

夕食（平日）　曹士食堂：４５０名　幹部食堂：２０名

食器	担当者名(実名不要)	料理名	食材名	使用量	調理指示	下処理	15:00	16:00	17:00	18:00	中心温度測定 A	B	C
飯椀		**わかめごはん**											
			精米	126	炊く								
			炊込みわかめ	4	混ぜる								
			新玄	0.7									
			強化精米	5									
菜皿		**肉じゃが**											
			馬鈴薯	80	肉じゃがの大きさ								
			牛肉もも（スライス）	50	カット								
			牛肉ばらスライス（１mm）	30	カット								
			糸こんにゃく	50	３mm								
			玉葱	50	くし								
			人参	30	乱切り								
			冷凍グリーンピース	3	ボイル後トッピング								
			調味料										
汁椀		**ソーメン汁**											
			干ソーメン	15	ボイル後椀盛り								
			うずら玉子水煮缶	15	ボイル後椀盛り								
			冷凍ほうれん草	40	ボイル後椀盛り								
			調味料										
			小葱	2	小口　２mm								
小鉢		**白和え**											
			豆腐	60	サイコロ、水切								
			冷凍ほうれん草	30	ボイル								
			人参	15	タンザク								
			白菜	20	ざく切り								
			調味料										
		りんご											
			りんご	50	皮を剥きカット								

凡例
- 下処理・仕込み開始 ― 終了
- 調理開始 ― 終了
- 保冷・保温（温／冷） ― 終了
- 準備開始 ― 終了
- 配食開始 ― 終了
- ★ 中心温度測定
- 一括作業
- 炊 炊飯
- 焼 焼き
- 揚 揚げ
- 煮 煮