喫食数	170人
パン食数	50人
調理/パン	20人
弁食数	20人

朝食

調理工程表・実施記録

（平日用）

凡例

★ 中心温度測定　手 手合い・手袋交換　エ エプロン交換　調理開始　終了　下処理・仕込み　終了　盛付開　終了　H 保温庫　C1 保冷庫　ウ ウォーマー　予 予冷庫　C2 冷蔵庫　S シーラース　凍 冷凍庫　常 常温

食部	担当	料理名	食材名	使用量	調理指示	必選 A	B	C
汁		（朝）味噌汁（厚揚げ）						
			冷凍絹厚揚げ10g	30				
			だいこん	30	イ5mm			
			ビタミンミックス	1				
			和風だしの素	0.5				
			だしパックA	1.2				
			強化白味噌	8				
			強化赤味噌	4				
			冷凍カット青ねぎ	3				
中皿		ベーコンエッグ						
			サラダ油	1				
			鶏卵	70				
			ベーコンスライス	20	人数			
付		アスパラソテー						
			サラダ油	2				
			冷凍ｶｯﾄｸﾞﾘｰﾝｱｽﾊﾟﾗ	40				
			スイートコーン缶A	5				
			味付け塩こしょう	0.5				
菊		ひじきの白あえ						
			大豆とひじきの煮物	30				
			しぼり豆腐B	50				
			すりゴマ	2				
			淡口醤油A	2				
			上白糖B	2				
前		明太子						
			辛子明太子	10	前だし			
飯		【70%】①朝食主食						
			精米	100				
			強化精麦	5				
飯		【30%】①朝食玄米ご飯						
			精米	95				
			ロウカット玄米	10				
前		パン2						
			三角揚げパン	1個				
			たまごこっぺ	1個				
洋皿		朝ピザパン（卵ﾍﾞｰｺﾝ）						
			ピザソース	10				
			ピーマン	15	輪5mm			
			鶏卵水煮	1/30袋	輪切り			
			チーズF（300g）	30				
			４枚切り食ぱん	1枚				
洋皿		フレンチトースト（ﾌﾗﾝｽﾊﾟﾝ）						
			フランスパン	1/6個	ナナメ1／6			
			フレンチトーストミックス	10				
			牛乳A	18				

0415

喫食2時間前

喫食数	300人
幹食数	50人
ＳＡ数	280人
ＢＣ数	70人

昼食

調理工程表・実施記録
（平日用）

凡例: ★ 中心温度測定 / 手 手洗い・手袋交換 / エ エプロン交換 / □ 調理開始 — 終了 / ○ 下処理・仕込み — 終了 / △ 配食開 — 終了 / Ⓗ 保温庫 / C1 保冷庫 / ウ ウオーマー / 予 予冷庫 / C2 冷蔵庫 / S ショーケース / 凍 冷凍庫 / 常 常温

前日 | 当日 | 8時 | 調理開始 9時 | 10時 | 11時 検食 | 本配食 12時 | 配食終了 13時

食器	担当	料理名	食材名	使用量	調理指示	芯温 A	芯温 B	芯温 C
飯		半減食（230kcal）						
			精米	60				
			強化精麦	4				
赤丼		南関揚げと豚肉のカレーうどん						
			冷凍うどん	1個				
			サラダ油	2				
			豚ももスライスA	20	5 cm			
			たまねぎA	60	1 cm			
			にんじん	20	短冊広め			
			生椎茸	10	5mm			
			和風だしの素	1				
			昆布茶	0.5				
			カレー粉	0.5				
			カレーうどんの素顆粒	20				
			みりんA	3				
			濃口醤油A	3				
			刻み南関揚げ	10				
			白葱	10	小口			
黄角		手作り春巻き						
			サラダ油	0.3	炒める			
			生姜	1	みじん3mm			
			豚ひき肉A	15				
			春雨	3				
			にんじん	7	短冊3mm			
			千切りたけのこ水煮	8				
			干ししいたけ	1	5mm			
			にら	5	2 cm			
			上白糖B	1				
			濃口醤油A	1.5				
			清酒A	1.2				
			みりんA	1.5				
			ごま油B	0.7				
			ガラスープ	1				
			でん粉	0.3				
			春巻きの皮	1枚				
			サラダ油	8.3	揚げる			
			小麦粉	1	接着用			
付		海藻サラダ						
			海草めん	10	4 cm			
			海草サラダ	2				
			きゅうり	10	輪2mm			
			レタス	20	ちぎり			
菊		ココアパウンドケーキ（ＳＡ）						
			無塩バター	12				
			上白糖B	9				
			鶏卵	10				
			ホットケーキミックス	20				
			ココアパウダー	1.2				
			牛乳C	10	人数			
小鉢		ココア豆乳プリン（ＢＣ）						
			豆乳A	80				
			ココアパウダー	1.2				
			上白糖B	8				
			クールアガー	1.5	人数			
			冷凍ホイップ	10	トッピング			
前		自由ドリンク						
			牛乳C	60				
			ラクトコーヒーC	60				
			のむヨーグルトB	60				

1000

喫食2時間前

喫食数	230人
幹食数	20人

調理工程表・実施記録

（平日用）

凡例

★ 中心温度測定　手 手洗い・手袋交換　エ エプロン交換　調理開始　終了　下処理・仕込み　終了　配食開始　終了　H 保温庫　C1 保冷庫　ウ ウォーマー　予 予冷庫　C2 冷蔵庫　S ショーケース　凍 冷凍庫　常 常温

夕食

食器	担当	料理名	食材名	使用量	調理指示	必置 A	必置 B	必置 C
飯		**Aご飯（440kcal）**						
			強化精麦	6				
			精米	120				
付		**クリームコロッケ**						
			えびクリームコロッケ	1個				
			サラダ油	16				
付		**マッシュポテト**						
			マッシュポテト	15				
			バターフレーバーオイル	3				
			コンソメ	1				
			スイートコーン缶A	15				
			牛乳C	5				
付		**ブロッコリー（耐）**						
			（耐）冷凍ブロッコリー	20				
菊		**ほうれん草ピーナツあえ**						
			冷凍県産ほうれん草	50				
			にんじん	20	短冊5mm			
			ピーナッツB	5				
			めんだし	3				
汁		**ミネストローネ**						
			マーガリン	1				
			魚肉ソーセージ	5	半月5mm			
			たまねぎA	20	1cm角			
			にんじん	15	1cm角			
			キャベツ	15	1cm角			
			馬鈴薯A	20	1cm角			
			国産ゆで大豆	10				
			マカロニ	5				
			ビタミンミックス	1				
			コンソメ	5				
			トマトジュース	80				
			味付け塩こしょう	0.5				
中皿		**【60%】①さわらガーリックソテー**						
			冷凍骨なしさわら切り身80g	80				
			オリーブガーリックオイル	8				
茶皿		**【40%】①鯖のパン粉焼き**						
			冷凍鯖フィレ（60g）	1切				
			パン粉焼きミックス	8				

喫食2時間前