# 調理工程表・実施記録
（平日用）

| 現場責任者： | |
|---|---|

□ 調理開始　☑ 終了　○ 下処理・仕込み開始　⊘ 終了　△ 配食開始　△ 終了　温 温蔵庫　保 保冷庫　ウ ウォー　予 予冷庫　冷 冷蔵庫　凍 冷凍庫　常 常温

朝食（平日）　曹士食堂：１５０名　幹部食堂：５名

| 食器 | 担当 | 料理名 | 食材名 | 使用量 | 切り方 | 調理指示 | 前日1500以降 | 4時 | 5時 | 6時 | 7時 | 8時 | 心温 A | 心温 B | 心温 C |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **ごはん** | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 精　米 | 110 | | | | | | | | | | | |
| | | | 強化精麦 | 10 | | | | | | | | | | | |
| | | | 新玄 | 1 | | | | | | | | | | | |
| | | **汁椀（白菜と里芋の味噌汁）** | | | | | | | | | | | | | |
| | | | カット若布 | 1.5 | | | | | | | | | | | |
| | | | 白菜 | 20 | | | | | | | | | | | |
| | | | 玉ねぎ | 20 | | | | | | | | | | | |
| | | | だしパック | 3 | | | | | | | | | | | |
| | | | 白味噌 | 18 | | | | | | | | | | | |
| | | | 複合化学調味料 | 0.2 | | | | | | | | | | | |
| | | | 小葱 | 3 | | | | | | | | | | | |
| | | **ゆでフランクフルト** | | | | | | | | | | | | | |
| | | | スパイシーフランク | 25 | | | | | | | | | | | |
| | | | フランクフルトソーセージ | 30 | | | | | | | | | | | |
| | | | キャベツ | 45 | | | | | | | | | | | |
| | | | あらびきマスタード | 1 | | | | | | | | | | | |
| | | | トマトケチャップ | 5 | | | | | | | | | | | |
| | | | プチトマト | 15 | | セルフ | | | | | | | | | |
| | | **目玉焼き** | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 鶏卵Ｍ | 60 | | | | | | | | | | | |
| | | **湯豆腐** | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 冷奴 | 100 | | | | | | | | | | | |
| | | | おろし生姜 | 1 | | | | | | | | | | | |
| | | | きざみのり | 1.5 | | | | | | | | | | | |
| | | | 削り節 | 0.5 | | | | | | | | | | | |
| | | | ポン酢 | 5 | | | | | | | | | | | |
| 携行食 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 交代時間　（　　） | | | | | | | | | | | | | | | |
| 次亜交換 | | | | | | | | | | | | | | | |

検食　本部喫食　配膳終了 30

監督官　チェック

(0415) 喫食2時間前

□払い出し　□調理点検　□検食　□配食点検　□残飯
□下処理点検　□解凍点検　□運搬　□清掃点検　□清掃点
□食器点検　□清掃点検

# 調理工程表・実施記録
（平日用）

現場責任者：

昼食（平日）　曹士食堂：３００名　幹部食堂：２５名

| 食器 | 担当 | 料理名 | 食材名 | 使用量 | 切り方 | 調理指示 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **構成食品　水** | | | | |
| | | **スープカレー(北海道)** | | | | |
| | | | 精白米 | 135 | | |
| | | | 強化精米 | 13 | | |
| | | | 鶏ささみ | 20 | | |
| | | | ガーリックオイル | 1 | | |
| | | | マーガリン | 1 | | |
| | | | 食塩 | 0.1 | | |
| | | | ブラックペッパー(粗挽き) | 0.2 | | |
| | | | ナツメグ | 0.1 | | |
| | | | バジル | 0.1 | | |
| | | | オレガノ | 0.1 | | |
| | | | おろし生ニンニク | 2 | | |
| | | | 馬鈴薯 | 50 | | 乱切 |
| | | | 人参 | 50 | | 厚めいちょう切り |
| | | | 玉葱 | 60 | | |
| | | | りんご | 3 | | おろす |
| | | | コンソメスープの素 | 2 | | |
| | | | チキンガラスープ | 15 | | |
| | | | カレールウ | 20 | | |
| | | | カレー粉 | 3 | | |
| | | | チャツネ | 1 | | |
| | | | はちみつ | 1 | | |
| | | | 濃口醤油 | 1 | | |
| | | | 生クリーム | 5 | | |
| | | | あらびきウインナー | 26 | | ボイル |
| | | | 若鶏もも肉 | 100 | | １個４０ｇ |
| | | | シーズニングハーブ | 1 | | 揚げる |
| | | | 小麦粉(薄) | 8 | | |
| | | | 澱粉 | 3 | | |
| | | | サラダ油 | 8 | | |
| | | | ゴロゴロ野菜ミックス(冷凍) | 70 | | |
| | | | ヤングコーン水煮 | 20 | | 蒸す |
| | | | カットコーン | 50 | | |
| | | | なす | 25 | | 厚めに切りす揚げ |
| | | | かぼちゃ | 45 | | 厚めに切りす揚げ |
| | | | らっきょう漬け | 13 | | |
| | | | 七福神漬 | 16 | | |
| | | **グリーンサラダ** | | | | |
| | | | キャベツ | 65 | | 線切り |
| | | | グリーンリーフ | 25 | | |
| | | | きゅうり | 25 | | スティック |
| | | | プチトマト | 15 | | セルフ |
| | | | 鶏卵 | 65 | | |
| | | | 玉葱ドレッシング | 5 | | |
| | | | ゆずドレッシング | 5 | | |
| | | | もろみ | 5 | | |
| | | | 藻塩 | 0.2 | | |

| 9時 | 10時 | 11時 | 12時 | 13時 | 心温 A | 心温 B | 心温 C |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

# 調理工程表・実施記録
（平日用）

現場責任者：

□ 調理開始 ☑ 終了　○ 下処理・仕込み開始 ○ 終了　△ 配食開始 △ 終了　温 温蔵庫　保 保冷庫　ウ ウォー　予 予冷庫　冷 冷蔵庫　凍 冷凍庫　常 常温

夕食（平日）　曹士食堂：１１０名　幹部食堂：１０名

| 食器 | 担当 | 料理名 | 食材名 | 使用量 | 切り方 | 調理指示 | 14時 | 15時 | 16時 | 17時 | 18時 | 15 | 検食 | 運搬食 | 帯飯開 | 冷飯開 | 配食開 | 応温 A | 応温 B | 応温 C |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **ごはん** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | ＊精　米 | 110 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | ＊強化精麦 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | **ちゃんこチゲ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 鶏挽肉 | 27 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 豆腐 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 食塩 | 0.1 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | おろし生にんにく | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 澱粉 | 1.5 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 豚ばら肉 | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 若鶏もも肉 | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | いかげそ | 40 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 玉葱 | 60 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 生椎茸 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | えのき茸 | 15 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 白菜 | 80 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 太もやし | 70 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 焼豆腐 | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 深葱 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | だしの素 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | チキンガラスープ | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | キムチの素 | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 赤味噌 | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | コチュジャン | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 豆板醤 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | みりん | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 濃口醤油 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | にら | 15 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | **春巻きと竹輪の磯部揚げ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 春巻き | 50 | | ２個 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 竹輪 | 48 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 天ぷら粉 | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 鶏卵 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 青のり | 0.3 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | サラダ油 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | キャベツ | 50 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | プチトマト | 13 | | | | | | | | | | | | | | | | |

携行食

交代時間　（　　）

次亜交換

監督官　チェック

（1515）喫食2時間前　（1715）

□払い出し　□調理点検　□検食　□配食点検　□残飯

□下処理点検　□解凍点検　□運搬食　□清掃点検

□食器点検　□清掃点検　□火気点検