

調理工程表（朝）

朝食（平日） 曹士食堂：600名						前日午前（09:00）以降					4:00															5:00															6:00															中心温度測定		
食器	担当	料理名	食材名	使用量	調理指示																										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		御飯	精米	100.0																																																						
			強化精麦	5.0																																																						
菜皿		ミートボール	冷凍ミートボール	60.0	ボイル																																																					
		チーズスクランブルエッグ	鶏卵	80.0	当日割卵																																																					
			チーズ	5.0																																																						
			人参	20.0	みじん切り																																																					
			バター	5.0																																																						
			食塩	0.5																																																						
			胡椒	0.1																																																						
角小鉢		もやしのカレー炒め	もやし	80.0																																																						
			ベーコン	10.0	短冊切り																																																					
			玉ねぎ	10.0	薄切り																																																					
			サラダ油	5.0																																																						
			食塩	0.5																																																						
			胡椒	0.1																																																						
			カレー粉	0.3																																																						
			濃口醤油	3.0																																																						
汁椀		きのこスープ	しめじ	15.0	石づきを切り落とし、 水開きしておく																																																					
			えのき	15.0	石づきを切り落とし、 ほぐす																																																					
			スープの素（コンソメ）	3.0																																																						
			食塩	0.5																																																						
			胡椒	0.1																																																						

凡例

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

