

業務提案書 (調理工程表)

朝食 (平日)		曹士食堂：450名 幹部食堂：20名				下処理					3:00					4:00					5:00					6:00					中心温度測定					
食器	担当者名 (実名・平仮)	料理名	食材名	使用量	調理指示	( )	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	A	B	C		
飯椀		ご飯																																		
			精米	110	炊く																															
			教か精麦	2																																
汁椀		味噌汁																																		
			調味料																																	
			豆腐	20	サイコロ																															
			さつまい	30	サイコロ																															
			小葱	1	小口 2																															
菜皿		三色金平																																		
			冷凍千切りゴボウ	50	解凍																															
			人参	20	チョウ 2mm																															
			水煮れんこん	20	チョウ 2mm																															
			調味料																																	
			キャベツ	35	スライス 1mm																															
菜皿		鮭塩焼																																		
			鮭塩焼	40	ボイル																															
		納豆																																		
			パック納豆 (40個入)	25	前出し																															
		朝食用オレンジジュース・牛乳																																		
			オレンジジュース (1000ml)	130																																
			牛乳 (1000ml)	70	カップ																															
凡例						<p>             △ 下処理・仕込み開始              ▲ 終了              ○ 調理開始              ● 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         </p>																														