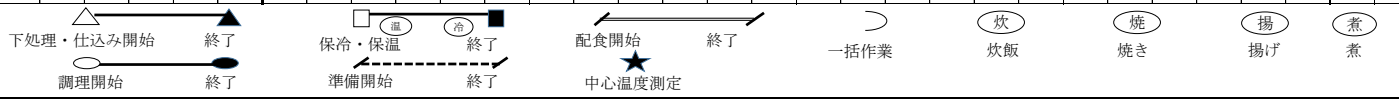
業務提案書（調理工程表）

夕食（平日）　曹士食堂：４５０名　幹部食堂：２０名						下処理	15:00	16:00	17:00	18:00	中心温度測定		
食器	担当者名（実名不要）	料理名	食材名	使用量	調理指示						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