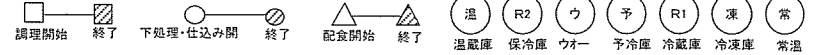


喫食数	65
幹食数	3
運搬食数	12

調理工程表・実施記録
(休日用)

現場責任者: _____



日付等: ○○月○○日 (休日) 昼食A(100%)

食器	担当	料理名	食材名	使用量	切り方	調理指示	採食・登街隊															本館喫食															配食終了															心温		
							9時	10	20	30	40	50	10時	10	20	30	40	50	11時	10	20	30	40	50	12時	10	20	30	40	50	13時	10	20	30	40	50	10	20	30	40	50	A	B	C										
★ご飯(昼)																																																						
酢豚																																																						
(冷)豚ロース肉				60																																																		
薄口醤油				8																																																		
料理清酒				3																																																		
しょうが				3																																																		
澱粉				10																																																		
☆サラダ油				6																																																		
玉葱				80		5mm																																																
人参				40		乱小																																																
ピーマン				40		乱小																																																
たけのこ水煮				40		乱小																																																
干椎茸				2		4等分又はせん																																																
うずら卵水煮缶				20																																																		
酢豚の菜				30																																																		
調味料				1.5																																																		
小松菜としめじの和物																																																						
小松菜				80		5cm																																																
しめじ茸				20		根とり																																																
しらす干し				10		からいり																																																
みりん酒				5																																																		
薄口醤油				5																																																		
出し昆布				1																																																		
削り節				2																																																		
あおさと卵のスープ																																																						
鶏卵				20		とき卵																																																
玉葱				20		3mm																																																
あおさ				1		水戻し																																																
調味料				6																																																		
■コーヒゼリー																																																						
インスタント珈琲				2																																																		
白砂糖				10																																																		
アガー				2																																																		
チェリー缶				6																																																		
生クリーム				5																																																		
白砂糖				1																																																		
携行食																																																						
交代時間 ()																																																						
次亜交換																																																						
監督官 チェック																																																						
汁塩分濃度 %				<input type="checkbox"/> 払い出 <input type="checkbox"/> 下処理点 <input type="checkbox"/> 食器点検 <input type="checkbox"/> 調理点検 <input type="checkbox"/> 解凍点検 <input type="checkbox"/> 清掃点検 <input type="checkbox"/> 検 <input type="checkbox"/> 運搬食 <input type="checkbox"/> 配食点検 <input type="checkbox"/> 残飯 <input type="checkbox"/> 清掃点検																																																		

