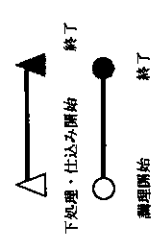


調理工程表 (朝)

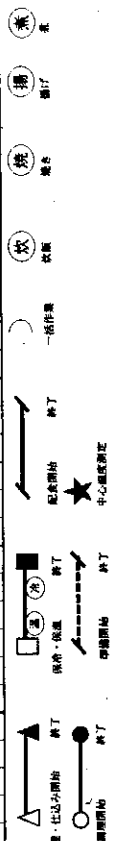
朝食 (平日) 富士食堂: 600名					前日午前 (09:00) 以降												中心温度測定																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
食器	担当	料理名	食材名	使用量	調理指示	10					20					30					40					50					6:00					中心温度測定																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
飯碗		御飯	精米	100.0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								

凡例



調理工程表 (昼)

朝食 (平日) 朝土食量: 750名 朝食食量: 50名				調理工程表												中心温度測定											
品名	数量	単位	備考	10:00	10:10	10:20	10:30	10:40	10:50	11:00	11:10	11:20	11:30	11:40	11:50	12:00	12:10	12:20	12:30	12:40	12:50	13:00	13:10	13:20	13:30	13:40	13:50
朝食	味噌汁	120.0	杯	味噌汁																							
	味噌汁	6.0	杯	味噌汁																							
	味噌汁	10.0	杯	味噌汁																							
	味噌汁	0.5	杯	味噌汁																							
	味噌汁	0.1	杯	味噌汁																							
	味噌汁	10.0	杯	味噌汁																							
	味噌汁	10.0	杯	味噌汁																							
	味噌汁	20.0	杯	味噌汁																							
	味噌汁	0.5	杯	味噌汁																							
	味噌汁	0.1	杯	味噌汁																							
朝食	味噌汁	20.0	杯	味噌汁																							
	味噌汁	0.5	杯	味噌汁																							
	味噌汁	0.1	杯	味噌汁																							
	味噌汁	20.0	杯	味噌汁																							
	味噌汁	0.5	杯	味噌汁																							
	味噌汁	0.1	杯	味噌汁																							
	味噌汁	20.0	杯	味噌汁																							
	味噌汁	0.5	杯	味噌汁																							
	味噌汁	0.1	杯	味噌汁																							
	味噌汁	20.0	杯	味噌汁																							
朝食	味噌汁	0.5	杯	味噌汁																							
	味噌汁	0.1	杯	味噌汁																							
	味噌汁	20.0	杯	味噌汁																							
	味噌汁	0.5	杯	味噌汁																							
	味噌汁	0.1	杯	味噌汁																							
	味噌汁	20.0	杯	味噌汁																							
	味噌汁	0.5	杯	味噌汁																							
	味噌汁	0.1	杯	味噌汁																							
	味噌汁	20.0	杯	味噌汁																							
	味噌汁	0.5	杯	味噌汁																							
朝食	味噌汁	0.1	杯	味噌汁																							
	味噌汁	20.0	杯	味噌汁																							
	味噌汁	0.5	杯	味噌汁																							
	味噌汁	0.1	杯	味噌汁																							
	味噌汁	20.0	杯	味噌汁																							
	味噌汁	0.5	杯	味噌汁																							
	味噌汁	0.1	杯	味噌汁																							
	味噌汁	20.0	杯	味噌汁																							
	味噌汁	0.5	杯	味噌汁																							
	味噌汁	0.1	杯	味噌汁																							



調理工程表 (夕)

夕食 (平日) 曹士食堂：750名						当日 (09:00) 以降												15:00												16:00												17:00												中心温度測定		
食器	担当	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	A	B	C																												
飯碗		御飯	精米	120.0																																																				
			強化精麦	6.0																																																				
		十五穀米	精米	120.0																																																				
菜皿			十五穀米	6.0																																																				
		豚肉の生姜焼き	冷凍 豚ロース肉	120.0	冷凍庫解凍 一口大カット																																																			
			玉ねぎ	80.0	薄切り																																																			
			サラダ油	5.0																																																				
			生姜おろし	8.0																																																				
			砂糖	8.0																																																				
			みりん	7.0																																																				
			薄口醤油	15.0																																																				
		付け合わせ) トマト	トマト	40.0	当日くし形																																																			
		付け合わせ) キャベツ	キャベツ	45.0	当日千切り																																																			
角小鉢		ほうれん草のごま和え	冷凍ほうれん草	80.0	ボイル																																																			
			人参	20.0	千切り ボイル																																																			
			薄口醤油	5.0																																																				
			砂糖	2.0																																																				
			炒りごま	1.0																																																				
汁碗		すまし汁	焼き豆腐	30.0	1.5cm角カット																																																			
			冷凍小豆菜	10.0	ボイル																																																			
			だし昆布	6.0	出汁をとる																																																			
			かつお節	5.0	出汁をとる																																																			
			薄口醤油	5.0																																																				
			食塩	0.5																																																				

凡例

△

下処理・仕込み開始

○

調理開始

→

終了

△

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

→

終了

凡例

下処理・仕込み開始
 終了

保冷・保温
 準備開始
 終了

中心温度測定

配食開始
 終了

一括作業

炊飯

焼き

揚げ

煮