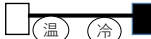
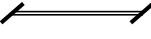
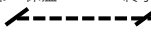


業務提案書（調理工程表（朝食））

朝食（平日） 曹士食堂：150名 幹部食堂：0名						下処理										4:00										5:00										6:00										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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
飯碗		御飯（朝）																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		

業務提案書（調理工程表（昼食1-1））

昼食１（平日） 曹士食堂：３００名 幹部食堂：３０名						下処理 （ ）										9:00										10:00										11:00										12:00										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			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																																										
飯碗		【35%】②赤飯																																																																																			
			もち米	100																																																																																	
			精米(地産米)	30																																																																																	
			赤飯の素	44																																																																																	
			※サラダ油	0.9																																																																																	
			★水	142																																																																																	
			※白ごま	0.5																																																																																	
		【65%】②えびの産米のご飯																																																																																			
			精米(地産米)	130																																																																																	
菜皿		【60%】①手作りこだわりメンチカツ																																																																																			
			豚ひき肉	50																																																																																	
			鶏ひき肉	50																																																																																	
			※ガーリック	0.2																																																																																	
			※卸し生にんにく	0.5																																																																																	
			キャベツ	15	荒みじん切																																																																																
			ピーマン	10	荒みじん切																																																																																
			玉ねぎ	10	みじん切り																																																																																
			人参	8	みじん切り																																																																																
			※食塩	0.3																																																																																	
			※洋胡椒	0.2																																																																																	
			マーガリン	1																																																																																	
			結着バター玉子入り	15																																																																																	
			※パン粉	18																																																																																	
			※サラダ油	9	揚げる																																																																																
		※卓上トンカツソース	12																																																																																		
菜皿		【40%】①和風ハンバーグステーキ																																																																																			
			※ハンバーグステーキ	1個	ポイル																																																																																
			※ステーキソース	30	温める																																																																																
			大根	25	おろし																																																																																
		小ねぎ	2	小口切り																																																																																	
凡例																																																																																					
																																																																																					

業務提案書（調理工程表（昼食1-2））

[illegible]

業務提案書（調理工程表（昼食2-1））

[illegible]

業務提案書（調理工程表（昼食2-2））

昼食 2 (平日) 曹士食堂：300名 幹部食堂：30名						下処理 ()						9:00					10:00					11:00					12:00					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			10	20	30	40	50		10	20	30	40	50		10	20	30	40	50		10	20	30	40	50	A	B	C	
小皿		手作りヘルシー春巻(1/2)と餃子																																
			春巻きの皮	1/20袋																														
			鶏ひき肉	20																														
			※食塩	0.1																														
			※洋胡椒	0.2																														
			※卸し生にんにく	0.5																														
			しょうが	0.5																														
			※きくらげ	0.4																														
			※ひじき	0.4																														
			人参	2	みじん切り																													
			玉ねぎ	10	みじん切り																													
			※春雨	1																														
			※濃口醤油	0.5																														
			※白砂糖	1																														
			※胡麻油	0.5	炒める																													
			※サラダ油	5	揚げる																													
			冷凍焼餃子(肉)	1個	1人1個(枚)																													
			レタス	25	付け合わせ																													
			ぎょうざのたれ	5																														
			※一食用マヨネーズ	5																														

業務提案書（調理工程表（昼食2-3））

[illegible]

業務提案書（調理工程表（夕食1-1））

夕食（平日） 曹士食堂：１５０名 幹部食堂：０名						下処理 ()						4:00 5:00 6:00															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			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（夕）																																				
			※精米	120																																		
			※強化精麦	4.5																																		
菜皿		八宝菜																																				
			豚ばら肉	20	包丁通す																																	
			豚肉もも	40	包丁通す																																	
			冷凍花咲きイカ	30	ボイル																																	
			※きくらげ	1																																		
			白菜	65	2cm長さに切る																																	
			人参	20	短冊切り																																	
			冷凍きぬさや	10	ボイル																																	
			※うずら卵缶	12																																		
			玉ねぎ	40	スライス																																	
			竹の子水煮ホール	20	短冊切り																																	
			※卸し生にんにく	0.5																																		
			※中華スープの素	1																																		
			中華八宝菜の素	60																																		
			※胡麻油	2																																		
汁碗		ワカメもやし卵スープ																																				
			※汁用若布	0.6	配食前に																																	
			サリナス	15																																		
			鶏卵	20																																		
			※椎茸	0.6	スライス																																	
			※コンソメスープの素	2																																		
			※中華スープの素	2																																		
			※食塩	0.1																																		
			※洋胡椒	0.1																																		
						凡例																																
						△ 下処理・仕込み開始 ● 終了 ○ 調理開始 ● 終了 □ 保冷・保温 ○ 温 ○ 冷 ■ 終了 ―― 準備開始 ―― 終了 ★ 中心温度測定 ―― 配食開始 ―― 終了) 一括作業 炊 炊飯 焼 焼き 揚 揚げ 煮 煮																																

業務提案書（調理工程表（夕食1-2））

[illegible]