

表4-2 日々調理工程表（一例）

現場責任者:

日付等: _____

昼食（平日） 曹士食堂：154名 幹部食堂：55名							検査												心温											
							検査			早飯喫食			本飯喫食			配食終了			A	B	C									
食器	担当	料理名	食材名	使用量	切り方	調理指示	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
茶碗		ご飯	精米 強化精麦																											
		菅生ぶかし	もち米																											
			鶏もも肉																											
			にんじん																											
			ごぼう																											
			干椎茸																											
			糸こんにゃく																											
			三温糖																											
			醤油																											
			みりん																											
			調理酒																											
菜皿		赤魚生姜煮（選択メニュー）																												
			赤魚切身																											
			根生姜																											
			三温糖																											
			醤油																											
			みりん																											
			だしの素																											
			調理酒																											
			ししとう																											
舟形皿		せい昆布醤油焼（選択メニュー）																												
			(冷) せい昆布醤油漬																											
			大根																											
			レモン																											
			はじかみ																											
デザート皿		なすの揚げ煮																												
			茄子																											
			(冷) 豆腐ハンバーグ																											
			サラダ油																											
			いんげん																											
			薄口しょうゆ																											
			削節																											
			だし昆布																											
			みりん																											
			だしの素																											
			すまし汁 (長葱・麩)																											
			(冷) 生麩																											
			手延べ温面																											
			うすら卵水煎击																											
			薄口しょうゆ																											
			削節																											
			だし昆布																											
			だしの素																											
			食塩																											
			調理酒																											
NEWデザート皿		梨																												
			なし (幸水)																											
監督官 チェック							(1000) 喫食2時間前 (1200)																							
							<input type="checkbox"/> 払い出し <input type="checkbox"/> 検査 <input type="checkbox"/> 配食点検 <input type="checkbox"/> 残飯 <input type="checkbox"/> 清掃点検 <input type="checkbox"/> 下処理点検 <input type="checkbox"/> 調理点検 <input type="checkbox"/> 運搬食 <input type="checkbox"/> 食器点検 <input type="checkbox"/> 解凍点検																							
凡 例																														

表4-2 日々調理工程表（一例）

現場責任者:

日付等: _____

経食(平日)	曹士食堂: 154名	幹部食堂: 55名	検査																芯温											
			検査				早飯喫食				本飯喫食				配食終了				A	B	C									
食器	担当	料理名	食材名	使用量	切り方	調理指示	1000	100	200	300	400	500	1000	100	200	300	400	500	1000	100	200	300	400	500	1000	100	200	300	400	500
茶碗		麦飯	精米																											
カレー皿		ホークカレー	豚もも																											
			馬鈴薯																											
			にんじん																											
			玉ねぎ																											
			生にんにく																											
			マーガリン																											
			フルーツチャツネ																											
			コータスカレルウ																											
			マドラスカレー																											
			ブレんヨーグルト																											
			ウスターソース																											
			がラムマサラ																											
			カレー粉																											
			区民シードル																											
			ハヤシライス																											
			牛肩肉																											
			玉ねぎ																											
			サラダ油																											
			マッシュルーム																											
			シュガーピース																											
			デミグラスソース																											
			トマトケチャップ																											
			トマトビュレ																											
			調理用ワイン(赤)																											
			バター																											
			フイヨン																											
デザート皿		帆立と大根のサラダ																												
			(冷) ミニ帆立																											
			大根																											
			胡瓜																											
			コールスロートレッシング																											
			白ごま																											
クリア		フルーツサラダ																												
			みかん缶詰																											
			ハインアップル缶																											
			リンゴ(ふじ)																											
			キウイフルーツ																											
			バナナビーンズ																											
			牛乳																											
			生クリーム																											
			漬物																											
			福神漬																											
監督官 チェック							(1000) 喫食2時間前 (1200)																							
							<input type="checkbox"/> 払い出し <input type="checkbox"/> 下処理点検 <input type="checkbox"/> 食器点検																							
							<input type="checkbox"/> 調理点検 <input type="checkbox"/> 解凍点検																							
							<input type="checkbox"/> 検査 <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																							
凡例																														