

作業工程表

<A-1>

資料6-1

献立名	沢煮わん	こんにゃくのおかか煮	揚げ豆腐の肉みそあん	冷凍揚げ出し豆腐
下処理	<野菜の洗浄・切断> 三つ葉ー3回洗浄 にんじんー皮むき・3回洗浄 大根ー皮むき 3回洗い 切りごぼうー3回洗い 干しいたけー洗い戻し 調味料一釜分け けずり節・だし昆布一釜分け	<野菜の洗浄・切断> にんじんー皮むき・3回洗浄 こんにゃく一釜分け・3回洗浄 さつま揚げ一釜分け さやいんげんー解凍 削り節一釜分け 一手で小さくする 調味料一釜分け	野菜の洗浄・準備等 玉ねぎー皮むき・3回洗浄 しょうがー皮むき・3回洗浄 こねぎー3回洗浄 調味料一釜分け	<準備> 冷凍缶に冷凍絹ごし豆腐を袋から出す ↓ 肉・魚・卵室のパ冷に入れる 時間を見計らって、1. 2缶ごとにに入れること
上処理	<野菜の切断・準備等> にんじんー千切り(5ー5) 三つ葉ー手切り(3cm) 大根ー千切り(5ー5)	<野菜の切断・準備等> にんじんーいちょう切り(3mm) さやいんげんー3cmに切る(手切り) さつま揚げー短冊切り(5mm)	<野菜の切断・準備等> 玉ねぎーうす切り(5ー3) しょうがーみじん切り こねぎー3mm小口切り ※たれ用としてクラスにスプーン1本つける	冷凍絹ごし豆腐にでん粉をからめる。
釜・揚げ物・蒸し物・焼物・和え物・果物	だしとりー昆布とけずり節 だしを計り入れる ↓ 豚肉を入れよく加熱する (エプロン・使い捨て手袋使用) (肉の入っていた容器はほかの容器と区別して洗浄・消毒したか) ↓ にんじんを入れる ↓ あくをとる ↓ ごぼうを入れる ↓ しいたけ、大根を入れる ↓ 調味料 ↓ みつばを入れて仕上げる (味の確認) (温度確認) ↓ ※保存食採取 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄)	こんにゃくーボイル サラダ油を熱する ↓ とり肉を入れよく加熱する (エプロン・使い捨て手袋使用) (肉の入っていた容器はほかの容器と区別して洗浄・消毒したか) ↓ こんにゃくを入れる ↓ にんじんを入れる ↓ 砂糖、しょうゆ、みりんを入れる ↓ さつま揚げをのせる ↓ けずり節を入れる ↓ いんげんを入れ仕上げる (味・温度の確認) ↓ ※保存食採取 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄)	サラダ油を熱する ↓ 豚肉を入れよく加熱する (エプロン・使い捨て手袋使用) (肉の入っていた容器はほかの容器と区別して洗浄・消毒したか) ↓ しょうがを入れる ↓ 玉ねぎを入れる ↓ 調味料・水を入れる。こねぎを入れる。 (味の確認) (温度確認) ↓ ※保存食採取 調味パケツに配 缶 ↓ → → → → → → たれをかける 網の高さ確認!	<フライヤー> 網を高くする (油温度確認) 入口 175 中間 175 出口 180 試し揚げ 9分10秒 ↓ 揚げる ↓ 学校毎に中心温度確認 中まで加熱されているか試食 (85℃ー1分以上) ↓ (油温度確認) ↓ クラス毎配缶・たれをかける (使い捨て手袋使用) ↓ フライの粗熱が取れてからふたをする。 網の高さを戻す ↓ 配 送

作業工程表

<A-2>

資料6-1

[illegible]

作業工程表

<A-3>

資料6-1

献立名	どさんこ汁	煮物	赤魚のから揚げ	おろしソース
下処理	<野菜の洗浄・切断> 豆腐一釜分け・袋あけ にんじん一皮むき・3回洗浄 じゃがいも一皮むき・芽とり 3回洗浄 もやしー3回洗浄 長ねぎー3回洗浄 しょうがー皮むき・3回洗浄 にんにくー皮むき・3回洗浄 煮干し一釜分け 調味料一釜分け みそーミキサー バター一釜分け	<野菜の洗浄・切断> ごぼう一皮むき・3回洗浄 にんじん一皮むき・3回洗浄 干しいたけー戻して洗浄 れんこん一釜わけ・袋から開けて洗浄 冷凍さやいんげん一釜分け・解凍 こんにゃくー3回洗浄 高野豆腐一釜わけ 調味料一釜分け	<準備> 冷凍庫から、赤魚のからあげ をとり出す ↓ 肉・魚・卵室の パ冷に入れる 時間を見計らって、1. 2缶 ごとに入れること	野菜の洗浄・切断 大根一皮むき・3回洗浄 玉ねぎ一皮むき・3回洗浄 調味料一釜分け
	<野菜の切断・準備等> にんじんーいちよう切り3mm じゃがいもーさいの目切り 長ねぎー輪切り5mm しょうが・にんにくーみじん切り	<野菜の切断・準備等> にんじん・ごぼう 一小さな乱切り(手)		<野菜の切断・準備等> 大根・玉ねぎーおろす
上処理				
	サラダ油を熱する ↓ にんにく、しょうがを炒める 豚肉を入れ、よく加熱する (エプロン・使い捨て手袋使用) →とり出す 煮干し粉でだしをとる 豚肉を入れる にんじんを入れる ↓ じゃがいもを入れる ↓ あくをとる ↓ もやし、コーンを入れる ↓ みそ(半量)を入れる ↓ 豆腐を入れる(中心温度確認) ↓ みそ(残り半量)を入れる バターを入れる ↓ ねぎを入れ仕上げる (味の確認) ↓ (温度確認) 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄)	こんにゃくーボイル・釜わけ にんじんーボイル ごぼうーボイル こめ油を熱する ↓ こんにゃくを入れ、よく炒める ごぼう、にんじんを入れる ↓ れんこんを入れる ↓ 水・干しいたけ(戻し汁含む)を入れる ↓ ↓ 調味料を入れる ↓ 味がしみるまで さやいんげんを入れ、あたためる ↓ 高野豆腐を入れる (味・温度の確認) ↓ ※保存食採取 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄)	<フライヤー> (油温度確認) 入口 175 中間 175 出口 180 試し揚げ 9分 ↓ 揚げる(再凍結チェック) ↓ 学校毎に中心温度確認 中まで加熱されているか試食 (85℃ー1分以上) ↓ (油温度確認) ↓ クラス毎配缶 (使い捨て手袋使用) ↓ フライの粗熱が取れてから ふたをする。 ↓ 配 送	しょうゆ、きび砂糖、みりん を入れる ↓ 大根・玉ねぎおろしを入れる ↓ 水溶きでんぷんを 入れ仕上げる (味の確認) (温度の確認) ← かける
釜・揚げ物・蒸し物・焼物・和え物・果物				

作業工程表

<A-4>

資料6-1

献立名	ジュリエンスープ	ドライカレー	ハッシュポテト	
下処理	<野菜の洗浄・切断> キャベツ・芯とり1/2 3回洗浄 たまねぎ一皮剥き・3回洗浄 にんじん一皮剥き・3回洗浄 ピーマン一半分に切り、たねをとる 乾燥パセリー釜分け 調味料一釜分け	<野菜の洗浄・切断> にんじん一皮むき・3回洗浄 玉ねぎ一皮むき・3回洗浄 しょうが一皮むき・3回洗浄 マッシュルーム一釜わけ、洗浄 乾燥パセリー釜分け 調味料一釜分け 大豆ミート一ぬるま湯で混ぜる	<準備> オーブン用のホテルパンにハッシュポテトを並べる ↓ パススルー冷蔵庫に入れる	
上処理	<野菜の切断・準備等> キャベツせん切り(1cm) 玉ねぎうす切り(3mm) にんじん千切り(3-6) ピーマンうす切り(3mm)円盤縦方向	<野菜の切断・準備等> にんじんみじん切り5mm×2回 玉ねぎみじん切り5mm しょうがみじん切り	スチコン用ラックにホテルパンを入れる ↓ ホットエアー 220℃ 14分	
釜・揚げ物・蒸し物・焼物・和え物・果物	ピーマンさっとボイルする 湯を沸かす 豚肉を入れる (エプロン・使い捨て手袋使用) ↓ にんじんを入れる ↓ あくをとる ↓ たまねぎを入れる ↓ キャベツを入れる ↓ 調味料を入れる ↓ ピーマン・乾燥パセリを入れて仕上げる ↓ (味の確認) ↓ (温度確認) 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄) ※保存食採取	サラダ油を熱する ↓ しょうがを炒める ↓ ひき肉を入れよく加熱する (エプロン・使い捨て手袋使用) (肉の入っていた容器はほかの容器と区別して洗浄・消毒したか) かたまらないよう火を通す 大豆ミートを入れる ↓ にんじんを入れる ↓ 玉ねぎを入れる ↓ マッシュルームを入れる ↓ 砂糖、こしょう、コンソメ、塩を入れる ↓ カレールウ・カレー粉を入れる ↓ 米粉をざるを使って、ふりいれる ↓ パセリを入れ仕上げる ↓ ※保存食採取 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄)	スチコンごとに中心温度を確認(上・中・下段の中央付近)し、記録する ↓ (85℃-1分以上) ↓ 学校ごとに数を確認しクラス毎配缶 (使い捨て手袋使用) 配缶担当のみ行う (配缶前に手の洗浄) ※保存食採取 ↓ 配 送	

作業工程表

<A-5>

資料6-1

[illegible]

作業工程表

<A-6>

資料6-1

献立名	すまし汁	小松菜とちくわの煮びたし	鶏肉のみそ焼き	オレンジ1/6
下処理	<野菜の洗浄・切断> にんじん一皮むき・3回洗浄 えのきたけ一根本を切り、ほぐす →2回洗浄 ほうれん草一解凍・洗浄 豆腐一釜わけ・袋あけ なると一釜わけ 調味料一釜分け けずり節・だし昆布一釜分け	<野菜の洗浄・切断> こまつな一根本とし・3回洗浄 もやし一3回洗浄 ちくわ一釜分け 調味料一釜分け	調味料一釜分け 合わせてホッパーで混ぜる 鶏肉に混ぜ合わせた調味料を からめて味をなじませる (15分おく) ホテルパンに鶏肉を並べる (ホテルパン1枚で肉15枚) →バ冷蔵庫	洗浄 シールをはがす オレンジを果物洗浄機に 入れる (品質、鮮度、汚れ確認) ↓ 青カゴに入れる ↓ 上処理室へ ↓
上処理	<野菜の切断・準備等> にんじん一千切り(5-5) なると一半月切り(3~5mm)手切り	<野菜の切断・準備等> 小松菜一3cmに切るハンサー1枚刃 ちくわ縦半分に切り 半月5mmに切る	スチコン用ラックに ホテルパンを入れる ↓ コンビ 200 °C 30% 15 分	上処理室の水槽で 流水でこすり洗い1回 ↓ 流水の電解水につける 5分 ↓ 流水ですすぐ ↓ 緑のカゴに入れる
釜・揚げ物・蒸し物・焼物・和え物・果物	だしとりー昆布とけずり節 だしを計り入れる ↓ とり肉を入れよく加熱する (エプロン・使い捨て手袋使用) (肉の入っていた容器はほかの 容器と区別して洗浄・消毒したか) ↓ にんじんを入れる ↓ あくをとる ↓ なると・えのきを入れる ↓ 塩、しょうゆ、酒を入れる ↓ 豆腐を入れる (豆腐の温度確認) ↓ ほうれん草を入れて仕上げる (味の確認) (温度確認) ↓ ※保存食採取 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄)	油揚げー油ぬき 小松菜ーボイル もやしーボイル 調味料を熱する ↓ 油揚げ・ちくわを入れる ↓ もやしを入れる ↓ こまつなを入れる (味の確認) (温度確認) ↓ ※保存食採取 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄)	スチコンごとに中心温度を 確認(上・中・下段の中央付近) し、記録する (85°Cー1分以上) ↓ 学校ごとに数を確認し クラス毎配缶 (使い捨て手袋使用) 配缶担当のみ行う (配缶前に手の洗浄) ※保存食採取 ↓ 配 送	(専用エプロン・使い捨て 手袋・専用包丁使用) ↓ 1/6にカットする ↓ クラス毎に数えて ↓ 配缶する (使い捨て手袋使用) ※保存食採取 ↓ 配 送

作業工程表

<A-7>

資料6-1

献立名	野菜スープ(もやし)	ほうれん草とコーンのソテー	コロッケ	ワインソース
下処理	<野菜の洗浄・切断> にんじんー皮むき・3回洗浄 玉ねぎー皮むき・3回洗浄 もやしー3回洗浄 こまつなー解冻・洗浄 ベーコンー釜わけ・ほぐし (手袋使用) 調味料ー釜分け	<野菜の洗浄・切断> ほうれん草ー根をとり3回洗浄 玉ねぎー皮むき・3回洗浄 冷凍コーンー釜分け・解冻 調味料ー釜分け (肉・魚・卵室) ウインナーー釜わけ・手切り→パ冷 (輪切り)	<準備> 冷凍庫から、コロッケ をとり出す ↓ 肉・魚・卵室の パ冷に入れる 時間を見計らって、1. 2缶 ごとに入れること	<準備> ソース・砂糖・赤ワイン でん粉 →釜分り
上処理	<野菜の切断・準備等> にんじんーいちよう(3mm) 玉ねぎーうす切り(3mm)	<野菜の切断・準備等> ほうれん草ー3cm 1枚刃 玉ねぎー薄切り(5mm)		
釜・揚げ物・蒸し物・焼物・和え物・果物	水を計り入れ、熱する ↓ ベーコンを入れる (エプロン・使い捨て手袋使用) ↓ にんじんを入れる ↓ あくをとる ↓ 玉ねぎを入れる ↓ 塩、こしょう、コンソメを入れる ↓ もやしを入れる ↓ こまつなを入れ仕上げる (味の確認) ↓ (温度確認) 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄) ※保存食採取	ほうれん草ーボイル・脱水 オリーブオイルを熱する ↓ ウインナーを入れ炒める (専用エプロン・手袋使用) ↓ 玉ねぎを入れる ↓ コーンを入れる ↓ ほうれん草・調味料を入れ仕上げる (味の確認) (温度確認) ↓ ↓ ※保存食採取 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄)	<フライヤー> (油温度確認) 入口 175 中間 175 出口 180 試し揚げ 4分45秒 ↓ 揚げる(再凍結チェック) ↓ 学校毎に中心温度確認 中まで加熱されているか試食 (85℃ー1分以上) ↓ (油温度確認) ↓ クラス毎配缶 (使い捨て手袋使用) ↓ フライの粗熱が取れてから ふたをする。 ↓ ↓ ↓ 配 送	赤ワインを熱する 砂糖、ソースを入れる 水溶きでん粉を入れる (味の確認) (温度の確認) ↓ ↓ ↓ ↓ ← かける

作業工程表

<A-8>

資料6-1

献立名	醤油味スープ (鶏豚湯)	きゅうりとわかめの 和え物	揚げぎょうざ②	メロン1/8
下処理	<野菜の洗浄・切断> にんじん一皮むき・3回洗浄 玉ねぎ一皮むき・3回洗浄 しょうが一皮むき・3回洗浄 にんにく一皮むき・3回洗浄 長ねぎ3回洗浄 冷凍小松菜一解凍・洗浄 なると一外装をはずし、釜分け 調味料・油・鶏豚湯一釜分け	<野菜の洗浄・切断> カットわかめ一洗浄、もどし きゅうり3回洗浄 もやし3回洗浄 調味料一釜分け ボンレスハム一釜分け	<準備> 冷凍庫から、ぎょうざ をとり出す ↓ 肉・魚・卵室の パ冷に入れる 時間を見計らって、1. 2缶 ごとに入れること	シールをはがす メロンを果物洗浄機に 入れる (品質、鮮度、汚れ確認) ↓ 青カゴに入れる ↓ 上処理室へ ↓
上処理	<野菜の切断・準備等> にんじん一短冊(3-6) 玉ねぎ一薄切り(5mm) しょうが・にんにく→みじん切り 長ねぎ一輪切り(5-5) なると一輪切り(手切り)	<野菜の切断・準備等> きゅうり縦1/2で斜め薄切り ホツパー 3mm		上処理室の水槽で 流水でこすり洗い1回 ↓ 流水の電解水につける 5分 ↓ 流水ですすぐ ↓ 緑のカゴに入れる
釜・揚げ物・蒸し物・焼物・和え物・果物	サラダ油を熱する ↓ にんにく、しょうがを炒める ↓ 豚肉を入れよく加熱する (エプロン・使い捨て手袋使用) (肉の入っていた容器はほかの 容器と区別して洗浄・消毒したか) ↓ 水を計り入れる ↓ にんじんを入れる ↓ あくをとる ↓ 玉ねぎを入れる ↓ なるとを入れる ↓ 調味料を入れる ↓ 長ねぎを入れる ↓ 小松菜を入れ仕上げる (味の確認) (温度確認) 配 缶・配 送 ※保存食採取 (配缶前に手の洗浄)	わかめ一釜でゆでる もやし一釜でゆでる きゅうり一釜でゆでる ハムスチコンで蒸す(10分) 加熱した野菜・春雨を真空冷却器で 冷やす(10℃設定) ↓ 冷却後冷蔵庫に入れ保管 和え物用釜に野菜・ハム 調味料を入れて和える (味の確認) (温度確認) ↓ ※保存食採取 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄)	<フライヤー> (油温度確認) 入口 180 中間 180 出口 180 試し揚げ 4分 ↓ 揚げる(再凍結チェック) ↓ 学校毎に中心温度確認 中まで加熱されているか試食 (85℃-1分以上) ↓ (油温度確認) ↓ クラス毎配缶 (使い捨て手袋使用) ↓ フライの粗熱が取れてから ふたをする。 ↓ 配 送	(専用エプロン・使い捨て 手袋・専用包丁使用) ↓ 1/8にカットする ↓ クラス毎に数えて ↓ 配缶する (使い捨て手袋使用) ↓ 配 送

作業工程表

<A-9>

資料6-1

[illegible]

作業工程表

<A-10>

資料6-1

献立名	ためき汁	じゅうねん(えごま)あえ	県産キャベツメンチ	
下処理	＜野菜の洗浄・切断＞ 玉ねぎ一皮むき・3回洗浄 にんじん一皮むき・3回洗浄 しめじ・えのきたけ一根本を切り ほぐす→2回洗浄 長ねぎ一根本を落とし切り目入れ 3回洗浄 しょうがー皮むき・4回洗浄 こんにやく→3回洗浄(3レーン) 油揚げ一釜分け・袋あけ 調味料一計量 けずり節一だしパック	＜野菜の洗浄・切断＞ ほうれん草一根を切り・3回洗浄 にんじん一ヘタをとり3回洗浄 もやしー3回洗浄 じゅうねん一釜分け 調味料一釜分け みりん・醤油は深い 鉄板に入れる	＜準備＞ 冷凍庫から、メンチカツ をとり出す ↓ 肉・魚・卵室の パ冷に入れる 時間を見計らって、1. 2缶 ごとに入れること	
	＜野菜の切断・準備等＞ にんじんー1／4・いちよう切り(5-3) 長ねぎー輪切り(5mm) しょうがーみじん切り 玉ねぎー半分・薄切り(3mm) さつま揚げー手切り(短冊切り)	＜野菜の切断・準備等＞ ほうれん草ー3cm 1枚刃 にんじんー千切り(3-3)		
上処理				
	釜・揚げ物・蒸し物・焼物・和え物・果物 さつま揚げー油抜き 板こんにやくーボイル、釜わけ 油揚げー油抜き だしとりーけずり節 だしを沸騰させる ↓ にんじんを入れる ↓ あくをとる ↓ 玉ねぎ・こんにやくを入れる ↓ しめじ・さつま揚げを入れる ↓ 油揚げを入れる ↓ 塩、しょうゆ、酒、しょうがを入れる ↓ 水溶きでんぷんを入れる ↓ えのき、ねぎを入れ仕上げる (味の確認) (温度確認) ↓ ※保存食採取 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄)	ほうれん草ーボイル もやしーボイル にんじんーボイル じゅうねんーから炒りする みりん・醤油 スチコン →和え室で砂糖を混ぜて 冷蔵庫へ 加熱した野菜を真空冷却器で 冷やす(10℃設定) ↓ 冷却後冷蔵庫に入れ保管 和え物用釜に 冷却した野菜とじゅうねん・ 調味料を入れ混ぜる。 (味の確認) (温度確認) 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄) ※保存食採取	＜フライヤー＞ (油温度確認) 入口 175 中間 175 出口 180 試し揚げ 4分20秒 ↓ 揚げる(再凍結チェック) ↓ 学校毎に中心温度確認 中まで加熱されているか試食 (85℃ー1分以上) ↓ (油温度確認) ↓ クラス毎配缶 (使い捨て手袋使用) ↓ フライの粗熱が取れてから ふたをする。 ↓ ↓ ↓ ↓ 配 送	

作業工程表

<A-11>

資料6-1

[illegible]

作業工程表

<B-1>

資料6-1

献立名	すまし汁	小松菜とちくわの 煮びたし	とり肉のみそ焼き	オレンジ1/6
下処理	<野菜の洗浄・切断> にんじん一皮むき・3回洗浄 えのきたけ一根本を切り、ほぐす →2回洗浄 ほうれん草一解凍・洗浄 豆腐一釜わけ・袋あけ なると一釜わけ 調味料一釜分け けずり節・だし昆布一釜分け	<野菜の洗浄・切断> こまつな一根本とし・3回洗浄 もやし一3回洗浄 ちくわ一釜分け 調味料一釜分け	調味料一釜分け 合わせてホッパーで混ぜる 鶏肉に混ぜ合わせた調味料を からめて味をなじませる (15分おく) ホテルパンに鶏肉を並べる (ホテルパン1枚で肉15枚) →パ冷蔵庫	洗浄 シールをはがす オレンジを果物洗浄機に 入れる (品質、鮮度、汚れ確認) ↓ 青カゴに入れる ↓ 上処理室へ ↓
上処理	<野菜の切断・準備等> にんじん一千切り(5-5) なると一半月切り(3~5mm)手切り	<野菜の切断・準備等> 小松菜一3cmに切るハンサー1枚刃 ちくわ縦半分に切り 半月5mmに切る	スチコン用ラックに ホテルパンを入れる ↓ コンビ 200 °C 30% 15 分	上処理室の水槽で 流水でこすり洗い1回 ↓ 流水の電解水につける 5分 ↓ 流水ですすぐ ↓ 緑のカゴに入れる
釜・揚げ物・蒸し物・焼物・和え物・果物	だしとりー昆布とけずり節 だしを計り入れる ↓ とり肉を入れよく加熱する (エプロン・使い捨て手袋使用) (肉の入っていた容器はほかの 容器と区別して洗浄・消毒したか) ↓ にんじんを入れる ↓ あくをとる ↓ なると・えのきを入れる ↓ 塩、しょうゆ、酒を入れる ↓ 豆腐を入れる (豆腐の温度確認) ↓ ほうれん草を入れて仕上げる (味の確認) (温度確認) ↓ ※保存食採取 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄)	油揚げー油ぬき 小松菜ーボイル もやしーボイル 調味料を熱する ↓ 油揚げ・ちくわを入れる ↓ もやしを入れる ↓ こまつなを入れる (味の確認) (温度確認) ↓ ※保存食採取 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄)	スチコンごとに中心温度を 確認(上・中・下段の中央付近) し、記録する (85°Cー1分以上) ↓ 学校ごとに数を確認し クラス毎配缶 (使い捨て手袋使用) 配缶担当のみ行う (配缶前に手の洗浄) ※保存食採取 ↓ 配 送	(専用エプロン・使い捨て 手袋・専用包丁使用) ↓ 1/6にカットする ↓ クラス毎に数えて ↓ 配缶する (使い捨て手袋使用) ※保存食採取 ↓ 配 送

作業工程表

<B-2>

資料6-1

献立名	醤油味スープ (鶏豚湯)	きゅうりとわかめの 和え物	揚げぎょうざ②	
下処理	<野菜の洗浄・切断> にんじん一皮むき・3回洗浄 玉ねぎ一皮むき・3回洗浄 しょうが一皮むき・3回洗浄 にんにく一皮むき・3回洗浄 長ねぎ3回洗浄 冷凍小松菜一解凍・洗浄 なると一外装をはずし、釜分け 調味料・油・鶏豚湯一釜分け	<野菜の洗浄・切断> カットわかめ一洗浄、もどし きゅうり3回洗浄 もやし3回洗浄 調味料一釜分け ボンレスハム一釜分け	<準備> 冷凍庫から、ぎょうざ をとり出す ↓ 肉・魚・卵室の パ冷に入れる 時間を見計らって、1. 2缶 ごとに入れること	
上処理	<野菜の切断・準備等> にんじん一短冊(3-6) 玉ねぎ一薄切り(5mm) しょうが・にんにく→みじん切り 長ねぎ一輪切り(5-5) なると一輪切り(手切り)	<野菜の切断・準備等> きゅうり縦1/2で斜め薄切り ホツパー 3mm		
釜・揚げ物・蒸し物・焼物・和え物・果物	サラダ油を熱する ↓ にんにく、しょうがを炒める ↓ 豚肉を入れよく加熱する (エプロン・使い捨て手袋使用) (肉の入っていた容器はほかの 容器と区別して洗浄・消毒したか) ↓ 水を計り入れる ↓ にんじんを入れる ↓ あくをとる ↓ 玉ねぎを入れる ↓ なるとを入れる ↓ 調味料を入れる ↓ 長ねぎを入れる ↓ 小松菜を入れ仕上げる (味の確認) (温度確認) 配 缶・配 送 ※保存食採取 (配缶前に手の洗浄)	わかめ一釜でゆでる もやし一釜でゆでる きゅうり一釜でゆでる ハムスチコンで蒸す(10分) 加熱した野菜・春雨を真空冷却器で 冷やす(10℃設定) ↓ 冷却後冷蔵庫に入れ保管 和え物用釜に野菜・ハム 調味料を入れて和える (味の確認) (温度確認) ↓ ※保存食採取 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄)	<フライヤー> (油温度確認) 入口 180 中間 180 出口 180 試し揚げ 4分 ↓ 揚げる(再凍結チェック) ↓ 学校毎に中心温度確認 中まで加熱されているか試食 (85℃-1分以上) ↓ (油温度確認) ↓ クラス毎配缶 (使い捨て手袋使用) ↓ フライの粗熱が取れてから ふたをする。 ↓ 配 送	

作業工程表

<B-3>

資料6-1

[illegible]

作業工程表

<B-4>

資料6-1

献立名	ためき汁	じゅうねん(えごま)あえ	県産キャベツメンチ	
下処理	<野菜の洗浄・切断> 玉ねぎ一皮むき・3回洗浄 にんじん一皮むき・3回洗浄 しめじ・えのきたけ一根本を切り ほぐす→2回洗浄 長ねぎ一根本を落とし切り目入れ 3回洗浄 しょうがー皮むき・4回洗浄 こんにやく→3回洗浄(3レーン) 油揚げ一釜分け・袋あげ 調味料一計量 けずり節一だしパック	<野菜の洗浄・切断> ほうれん草一根を切り・3回洗浄 にんじんーへたをとり3回洗浄 もやしー3回洗浄 じゅうねん一釜分け 調味料一釜分け みりん・醤油は深い鉄板に入れる	<準備> 冷凍庫から、メンチカツをとり出す ↓ 肉・魚・卵室の パ冷に入れる 時間を見計らって、1. 2缶ごとに入れること	
	<野菜の切断・準備等> にんじんー1／4・いちょう切り(5-3) 長ねぎー輪切り(5mm) しょうがーみじん切り 玉ねぎー半分・薄切り(3mm) さつま揚げー手切り(短冊切り)	<野菜の切断・準備等> ほうれん草ー3cm 1枚刃 にんじんー千切り(3-3)		
釜・揚げ物・蒸し物・焼物・和え物・果物	さつま揚げー油抜き 板こんにやくーボイル、釜わけ 油揚げー油抜き だしとりーけずり節 だしを沸騰させる ↓ にんじんを入れる ↓ あくをとる ↓ 玉ねぎ・こんにやくを入れる ↓ しめじ・さつま揚げを入れる ↓ 油揚げを入れる ↓ 塩、しょうゆ、酒、しょうがを入れる ↓ 水溶きでんぷんを入れる ↓ えのき、ねぎを入れ仕上げる (味の確認) (温度確認) ↓ ※保存食採取 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄)	ほうれん草ーボイル もやしーボイル にんじんーボイル じゅうねんーから炒りする みりん・醤油 スチコン →和え室で砂糖を混ぜて 冷蔵庫へ 加熱した野菜を真空冷却器で 冷やす(10℃設定) ↓ 冷却後冷蔵庫に入れ保管 和え物用釜に 冷却した野菜とじゅうねん・ 調味料を入れ混ぜる。 (味の確認) (温度確認) 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄) ※保存食採取	<フライヤー> (油温度確認) 入口 175 中間 175 出口 180 試し揚げ 4分20秒 ↓ 揚げる(再凍結チェック) ↓ 学校毎に中心温度確認 中まで加熱されているか試食 (85℃ー1分以上) ↓ (油温度確認) ↓ クラス毎配缶 (使い捨て手袋使用) ↓ フライの粗熱が取れてから ふたをする。 ↓ 配 送	

作業工程表

<B-5>

資料6-1

献立名	キャロットポタージュ	小松菜とエリンギのソテー	ドッグ用ウインナー	トマトソース
下処理	<野菜の洗浄・切断> じゃがいも一皮むき・芽とり、3回洗浄 玉ねぎ一皮むき・3回洗浄 うらごしにんじんー解凍、釜わけ（仕分け室） ミキサー → クリームポタージュ・牛乳 ソフトチーズ・スキムミルク 塩・こしょう・こめ油一釜毎計量 生クリーム一釜分け→パ冷（肉・魚・卵室） ベーコン一釜わけ・ほぐす→パ冷	<野菜の洗浄・切断> 小松菜一根を落とし、3回洗浄 もやしー3回洗浄 にんじん一皮むき・3回洗浄 エリンギー2回洗浄 調味料一釜分け （肉下処理） ベーコン一釜分け・ほぐす	<準備> 前日納品後→冷蔵庫へ オープン用のホテルパンに ドッグ用ウインナー を並べる ↓ パススルー冷蔵庫に入れる	<準備> ケチャップ、ソース、 でんぷんー調味バケツ <準備> ホールトマトカット バケツに入れる
上処理	<野菜の切断・準備等> 玉ねぎー薄切り5mm じゃがいもーさいの目切り・水洗い	<野菜の切断・準備等> 小松菜ー3cmに切る にんじんー3-6 エリンギー手切り（短冊）	スチコン用ラックに ホテルパンを入れる ↓ コンビ 220 °C 50% 10 分	
釜・揚げ物・蒸し物・焼物・和え物・果物	こめサラダ油を熱する ↓ とり肉を入れよく加熱する （エプロン・使い捨て手袋使用） （ベーコンの入っていた容器はほかの容器と区別して洗浄・消毒したか） ↓ 玉ねぎを入れる ↓ にんじんを入れる ↓ じゃがいもを入れる ↓ 水を計り入れる ↓ あくをとる ↓ 裏ごしにんじん、ルウを 入れ、量を確認する 生クリームを入れ仕上げる （味・温度確認） ↓ 配 缶・配 送 ※保存食採取 （配缶前に手の洗浄）	小松菜ーボイル・脱水 エリンギーボイル・脱水 もやしーボイル・脱水 こめ油を熱する ↓ ベーコンを炒める （専用エプロン・手袋使用） ↓ にんじんを入れる ↓ エリンギーもやしを入れる ↓ 小松菜を入れる ↓ 調味料を入れ仕上げる （味の確認） （温度確認） ↓ ※保存食採取 配 缶・配 送 （配缶前に手の洗浄）	スチコンごとに中心温度を 確認（上・中・下段の中央付近） し、記録する （85°Cー1分以上） ↓ 学校ごとに数を確認し クラス毎配缶 （使い捨て手袋使用） 配缶担当のみ行う （配缶前に手の洗浄） ※保存食採取 ↓ 配 送	調味料を入れる ↓ 水溶きでん粉を入れる ↓ （味の確認） （温度の確認） ←ウインナーにかける

作業工程表

<B-6>

資料6-1

献立名	沢煮わん	こんにゃくのおかか煮	揚げ豆腐の肉みそあん	冷凍揚げ出し豆腐
下処理	<野菜の洗浄・切断> 三つ葉ー3回洗浄 にんじんー皮むき・3回洗浄 大根ー皮むき 3回洗い 切りごぼうー3回洗い 干しいたけー洗い戻し 調味料一釜分け けずり節・だし昆布一釜分け	<野菜の洗浄・切断> にんじんー皮むき・3回洗浄 こんにゃく一釜分け・3回洗浄 さつま揚げ一釜分け さやいんげんー解凍 削り節一釜分け 一手で小さくする 調味料一釜分け	野菜の洗浄・準備等 玉ねぎー皮むき・3回洗浄 しょうがー皮むき・3回洗浄 こねぎー3回洗浄 調味料一釜分け	<準備> 冷凍缶に冷凍絹ごし豆腐を袋から出す ↓ 肉・魚・卵室のパ冷に入れる 時間を見計らって、1. 2缶ごとにに入れること
上処理	<野菜の切断・準備等> にんじんー千切り(5ー5) 三つ葉ー手切り(3cm) 大根ー千切り(5ー5)	<野菜の切断・準備等> にんじんーいちょう切り(3mm) さやいんげんー3cmに切る(手切り) さつま揚げー短冊切り(5mm)	<野菜の切断・準備等> 玉ねぎーうす切り(5ー3) しょうがーみじん切り こねぎー3mm小口切り ※たれ用としてクラスにスプーン1本つける	冷凍絹ごし豆腐にでん粉をからめる。
釜・揚げ物・蒸し物・焼物・和え物・果物	だしとりー昆布とけずり節 だしを計り入れる ↓ 豚肉を入れよく加熱する (エプロン・使い捨て手袋使用) (肉の入っていた容器はほかの容器と区別して洗浄・消毒したか) ↓ にんじんを入れる ↓ あくをとる ↓ ごぼうを入れる ↓ しいたけ、大根を入れる ↓ 調味料 ↓ みつばを入れて仕上げる (味の確認) (温度確認) ↓ ※保存食採取 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄)	こんにゃくーボイル サラダ油を熱する ↓ とり肉を入れよく加熱する (エプロン・使い捨て手袋使用) (肉の入っていた容器はほかの容器と区別して洗浄・消毒したか) ↓ こんにゃくを入れる ↓ にんじんを入れる ↓ 砂糖、しょうゆ、みりんを入れる ↓ さつま揚げをのせる ↓ けずり節を入れる ↓ いんげんを入れ仕上げる (味・温度の確認) ↓ ※保存食採取 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄)	サラダ油を熱する ↓ 豚肉を入れよく加熱する (エプロン・使い捨て手袋使用) (肉の入っていた容器はほかの容器と区別して洗浄・消毒したか) ↓ しょうがを入れる ↓ 玉ねぎを入れる ↓ 調味料・水を入れる。こねぎを入れる。 (味の確認) (温度確認) ↓ ※保存食採取 調味パケツに配 缶 ↓ → → → → → → たれをかける 網の高さ確認！	<フライヤー> 網を高くする (油温度確認) 入口 175 中間 175 出口 180 試し揚げ 9分10秒 ↓ 揚げる ↓ 学校毎に中心温度確認 中まで加熱されているか試食 (85℃ー1分以上) ↓ (油温度確認) ↓ クラス毎配缶・たれをかける (使い捨て手袋使用) ↓ フライの粗熱が取れてからふたをする。 網の高さを戻す ↓ 配 送

作業工程表

<B-7>

資料6-1

献立名	どさんこ汁	煮物	赤魚のから揚げ	おろしソース
下処理	<野菜の洗浄・切断> 豆腐一釜分け・袋あけ にんじん一皮むき・3回洗浄 じゃがいも一皮むき・芽とり 3回洗浄 もやしー3回洗浄 長ねぎー3回洗浄 しょうがー皮むき・3回洗浄 にんにくー皮むき・3回洗浄 煮干し一釜分け 調味料一釜分け みそーミキサー バター一釜分け	<野菜の洗浄・切断> ごぼう一皮むき・3回洗浄 にんじん一皮むき・3回洗浄 干しいたけー戻して洗浄 れんこん一釜わけ・袋から開けて洗浄 冷凍さやいんげん一釜分け・解凍 こんにゃくー3回洗浄 高野豆腐一釜わけ 調味料一釜分け	<準備> 冷凍庫から、赤魚のからあげ をとり出す ↓ 肉・魚・卵室の パ冷に入れる 時間を見計らって、1. 2缶 ごとに入れること	野菜の洗浄・切断 大根一皮むき・3回洗浄 玉ねぎ一皮むき・3回洗浄 調味料一釜分け
	<野菜の切断・準備等> にんじんーいちよう切り3mm じゃがいもーさいの目切り 長ねぎー輪切り5mm しょうが・にんにくーみじん切り	<野菜の切断・準備等> にんじん・ごぼう 一小さな乱切り(手)		<野菜の切断・準備等> 大根・玉ねぎーおろす
上処理				
	釜・揚げ物・蒸し物・焼物・和え物・果物 サラダ油を熱する ↓ にんにく、しょうがを炒める 豚肉を入れ、よく加熱する (エプロン・使い捨て手袋使用) →とり出す 煮干し粉でだしをとる 豚肉を入れる にんじんを入れる ↓ じゃがいもを入れる ↓ あくをとる ↓ もやし、コーンを入れる ↓ みそ(半量)を入れる ↓ 豆腐を入れる(中心温度確認) ↓ みそ(残り半量)を入れる バターを入れる ↓ ねぎを入れ仕上げる (味の確認) ↓ (温度確認) 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄)	こんにゃくーボイル・釜わけ にんじんーボイル ごぼうーボイル こめ油を熱する ↓ こんにゃくを入れ、よく炒める ごぼう、にんじんを入れる ↓ れんこんを入れる ↓ 水・干しいたけ(戻し汁含む)を入れる ↓ ↓ 調味料を入れる ↓ 味がしみるまで さやいんげんを入れ、あたためる ↓ 高野豆腐を入れる (味・温度の確認) ↓ ※保存食採取 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄)	<フライヤー> (油温度確認) 入 口 175 中 間 175 出 口 180 試し揚げ 9分 ↓ 揚げる(再凍結チェック) ↓ 学校毎に中心温度確認 中まで加熱されているか試食 (85℃ー1分以上) ↓ (油温度確認) ↓ クラス毎配缶 (使い捨て手袋使用) ↓ フライの粗熱が取れてから ふたをする。 ↓ 配 送	しょうゆ、きび砂糖、みりん を入れる ↓ 大根・玉ねぎおろしを入れる ↓ 水溶きでんぷんを 入れ仕上げる (味の確認) (温度の確認) ← かける

作業工程表

<B-8>

資料6-1

献立名	ジュリエンスープ	ドライカレー	ハッシュポテト	
下処理	<野菜の洗浄・切断> キャベツ芯とり1/2 3回洗浄 たまねぎ一皮剥き・3回洗浄 にんじん一皮剥き・3回洗浄 ピーマン一半分に切り、たねをとる 乾燥パセリー一釜分け 調味料一釜分け	<野菜の洗浄・切断> にんじん一皮むき・3回洗浄 玉ねぎ一皮むき・3回洗浄 しょうが一皮むき・3回洗浄 マッシュルーム一釜わけ、洗浄 乾燥パセリー一釜分け 調味料一釜分け 大豆ミート一ぬるま湯で混ぜる	<準備> オーブン用のホテルパンにハッシュポテトを並べる ↓ パススルー冷蔵庫に入れる	
上処理	<野菜の切断・準備等> キャベツせん切り(1cm) 玉ねぎうす切り(3mm) にんじん千切り(3-6) ピーマンうす切り(3mm)円盤縦方向	<野菜の切断・準備等> にんじんみじん切り5mm×2回 玉ねぎみじん切り5mm しょうがみじん切り	スチコン用ラックにホテルパンを入れる ↓ ホットエアー 220℃ 14分	
釜・揚げ物・蒸し物・焼物・和え物・果物	ピーマンさっとボイルする 湯を沸かす 豚肉を入れる (エプロン・使い捨て手袋使用) ↓ にんじんを入れる ↓ あくをとる ↓ たまねぎを入れる ↓ キャベツを入れる ↓ 調味料を入れる ↓ ピーマン・乾燥パセリを入れて仕上げる ↓ (味の確認) ↓ (温度確認) 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄) ※保存食採取	サラダ油を熱する ↓ しょうがを炒める ↓ ひき肉を入れよく加熱する (エプロン・使い捨て手袋使用) (肉の入っていた容器はほかの容器と区別して洗浄・消毒したか) かたまらないよう火を通す 大豆ミートを入れる ↓ にんじんを入れる ↓ 玉ねぎを入れる ↓ マッシュルームを入れる ↓ 砂糖、こしょう、コンソメ、塩を入れる ↓ カレールウ・カレー粉を入れる ↓ 米粉をざるを使って、ふりいれる ↓ パセリを入れ仕上げる ↓ ※保存食採取 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄)	スチコンごとに中心温度を確認(上・中・下段の中央付近)し、記録する ↓ (85℃-1分以上) ↓ 学校ごとに数を確認しクラス毎配缶 (使い捨て手袋使用) 配缶担当のみ行う (配缶前に手の洗浄) ※保存食採取 ↓ 配 送	

作業工程表

<B-9>

資料6-1

[illegible]

作業工程表

<B-10>

資料6-1

[illegible]

作業工程表

<B-11>

資料6-1

献立名	中華みそスープ	チンジャオロースー	野菜春巻き40g	
下処理	＜野菜の洗浄・切断＞ しょうがー皮むき・3回洗浄 にんにくー3回洗浄 じゃがいもー皮むき・3回洗浄 もやしー3回洗浄 長ねぎー3回洗浄 豆腐一釜わけ 冷凍コーン一釜分け・解凍・洗浄 調味料一釜分け ミキサーーみそ ごま油一釜わけ	＜野菜の洗浄・切断＞ ピーマンー半分に切り、たねをとる 黄パプリカー1/2に切り種をとる 赤パプリカー1/2に切り種をとる にんにく・しょうがー皮むき・3回洗浄 せん切りたけのこ一釜分け・洗浄 調味料一釜分け	＜準備＞ 冷凍庫から、はるまきをとり出す ↓ 肉・魚・卵室の パ冷に入れる 時間を見計らって、1. 2缶 ごとに入れること	
上処理	＜野菜の切断・準備等＞ しょうが・にんにくーみじん切り 長ねぎー輪切り(5mm) じゃがいもーさいの目切り 豆腐ーさいの目切り	＜野菜の切断・準備等＞ ピーマンースライス(3mm) 縦方向 黄パプリカー半分に切り、うす切り・3mm(円盤) 赤パプリカー半分に切り、うす切り・3mm(円盤) にんにく・しょうがーみじん切り		
釜・揚げ物・蒸し物・焼物・和え物・果物	ごま油を熱し、にんにく・しょうがを入れる ↓ 豚ひき肉を入れよく加熱する (エプロン・使い捨て手袋使用) (肉の入っていた容器はほかの 容器と区別して洗浄・消毒したか) ↓ 炒めたら取り出しておく だしを温める ↓ 炒めた肉を入れる ↓ じゃがいもを入れる ↓ コーン・もやしを入れる ↓ 豆腐・みそ(半量)・豆板醤を入れる (豆腐の温度確認) ↓ みそ(半量)・長ねぎを入れる ↓ (味の確認) (温度確認) 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄) ※保存食採取	ピーマンーさっとボイルする こめ油を熱する ↓ にんにく、しょうがを炒める ↓ 豚肉を入れよく加熱する (エプロン・使い捨て手袋使用) (肉の入っていた容器はほかの 容器と区別して洗浄・消毒したか) ↓ たけのこを入れる ↓ しょうゆ、オイスターソース、酒を入れる ↓ ボイルしたピーマンを入れ、仕上げる ↓ (味の確認) (温度確認) (保存食は釜ごとにとったか) ↓ ※保存食採取 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄)	＜フライヤー＞ (油温度確認) 入口 175 中間 185 出口 185 試し揚げ 5分15秒 ↓ 揚げる(再凍結チェック) ↓ 学校毎に中心温度確認 中まで加熱されているか試食 (85℃ー1分以上) ↓ (油温度確認) ↓ クラス毎配缶 (使い捨て手袋使用) ↓ フライの粗熱が取れてから ふたをする。 ↓ ↓ 配 送	

作業工程表

<C-1>

資料6-1

献立名	中華みそスープ	チンジャオロースー	野菜春巻き40g	
下処理	＜野菜の洗浄・切断＞ しょうがー皮むき・3回洗浄 にんにくー3回洗浄 じゃがいもー皮むき・3回洗浄 もやしー3回洗浄 長ねぎー3回洗浄 豆腐一釜わけ 冷凍コーン一釜分け・解凍・洗浄 調味料一釜分け ミキサーーみそ ごま油一釜わけ	＜野菜の洗浄・切断＞ ピーマンー半分に切り、たねをとる 黄パプリカー1/2に切り種をとる 赤パプリカー1/2に切り種をとる にんにく・しょうがー皮むき・3回洗浄 せん切りたけのこ一釜分け・洗浄 調味料一釜分け	＜準備＞ 冷凍庫から、はるまきをとり出す ↓ 肉・魚・卵室の パ冷に入れる 時間を見計らって、1. 2缶 ごとに入れること	
上処理	＜野菜の切断・準備等＞ しょうが・にんにくーみじん切り 長ねぎー輪切り(5mm) じゃがいもーさいの目切り 豆腐ーさいの目切り	＜野菜の切断・準備等＞ ピーマンースライス(3mm) 縦方向 黄パプリカー半分に切り、うす切り・3mm(円盤) 赤パプリカー半分に切り、うす切り・3mm(円盤) にんにく・しょうがーみじん切り		
釜・揚げ物・蒸し物・焼物・和え物・果物	ごま油を熱し、にんにく・しょうがを入れる ↓ 豚ひき肉を入れよく加熱する (エプロン・使い捨て手袋使用) (肉の入っていた容器はほかの 容器と区別して洗浄・消毒したか) ↓ 炒めたら取り出しておく だしを温める ↓ 炒めた肉を入れる ↓ じゃがいもを入れる ↓ コーン・もやしを入れる ↓ 豆腐・みそ(半量)・豆板醤を入れる (豆腐の温度確認) ↓ みそ(半量)・長ねぎを入れる ↓ (味の確認) (温度確認) 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄) ※保存食採取	ピーマンーさっとボイルする こめ油を熱する ↓ にんにく、しょうがを炒める ↓ 豚肉を入れよく加熱する (エプロン・使い捨て手袋使用) (肉の入っていた容器はほかの 容器と区別して洗浄・消毒したか) ↓ たけのこを入れる ↓ しょうゆ、オイスターソース、酒を入れる ↓ ボイルしたピーマンを入れ、仕上げる ↓ (味の確認) (温度確認) (保存食は釜ごとにとったか) ↓ ※保存食採取 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄)	＜フライヤー＞ (油温度確認) 入口 175 中間 185 出口 185 試し揚げ 5分15秒 ↓ 揚げる(再凍結チェック) ↓ 学校毎に中心温度確認 中まで加熱されているか試食 (85℃ー1分以上) ↓ (油温度確認) ↓ クラス毎配缶 (使い捨て手袋使用) ↓ フライの粗熱が取れてから ふたをする。 ↓ ↓ 配 送	

作業工程表

<C-2>

資料6-1

[illegible]

献立名	なこストローネ(ミネストローネ)	キャベツとコーンのサラダ	ハンバーグ	ソース
下処理	＜野菜の洗浄・切断＞ 玉ねぎー皮むき・3回洗浄 じゃがいもー皮むき、芽とり・3回洗浄 セロリー根元を切る・3回洗浄 にんにくー皮むき・3回洗浄 冷凍トマトー当日解凍 さやいんげんー釜分け・解凍・洗浄 白いんげん豆ー釜分け 調味料ー釜分け (肉・魚・卵室) ウインナーー釜わけ→パ冷	＜野菜の洗浄・切断＞ キャベツー3回洗浄 きゅうりー3回洗浄 コーンー釜分け洗浄 調味料ー釜分け	＜準備＞ オーブン用のホテルパンに ハンバーグ を並べる ↓ パススルー冷蔵庫に入れる	＜準備＞ ケチャップ、ソース、 さとうー釜分け でんぷんー調味バケツ
上処理	＜野菜の切断・準備等＞ 玉ねぎー薄切り(5mm) じゃがいもーさいの目切り・さっと洗浄 セロリー輪切り3mm 葉は1～1.5cm にんにくーみじん切り	＜野菜の切断・準備等＞ キャベツー千切り(1cm) きゅうりー縦半分の斜め薄切り ホッパー(5ー3)	スチコン用ラックに ホテルパンを入れる ↓ コンビ 220 ℃ 50% 18 分	
釜・揚げ物・蒸し物・焼物・和え物・果物	オリーブオイルを熱する ↓ にんにくを炒める ↓ ウインナーを炒める (エプロン・使い捨て手袋使用) (ウインナーの入っていた容器はほかの 容器と区別して洗浄・消毒したか) ↓ じゃがいもを入れる ↓ 水を計り入れる ↓(あくをとる) 玉ねぎ、セロリの茎を入れる ↓ 白いんげん豆を入れる ↓ 調味料を入れる ↓ 大麦を入れる ↓ トマト、さやいんげん・セロリの葉 を入れ仕上げる ↓(味・温度の確認) ↓※保存食採取 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄) ※保存食採取	キャベツ→釜でゆでる きゅうり→釜でゆでる コーン→釜でゆでる 酢・砂糖・塩・こしょうを混ぜる ↓ 冷蔵庫で冷却する ↓ 加熱した野菜を真空冷却器で 冷やす(10℃設定) ↓ 冷却後冷蔵庫に入れ保管 和え物用釜に 冷却した野菜とドレッシングを 入れ混ぜる。 ↓(味の確認) ↓(温度確認) ↓ ※保存食採取 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄)	スチコンごとに中心温度を 確認(上・中・下段の中央付近) し、記録する ↓(85℃ー1分以上) ↓ 学校ごとに数を確認し クラス毎配缶 (使い捨て手袋使用) 配缶担当のみ行う (配缶前に手の洗浄) ※保存食採取 ↓ 配 送	釜に調味料を入れる ↓ 水溶きでん粉を入れる ↓ とろみがつくまで加熱して 仕上げる (味・温度確認) ※保存食採取

作業工程表

<C-4>

資料6-1

献立名	なっこそ汁	にんじんのきんぴら	いわしのオレンジ煮	
下処理	＜野菜の洗浄・切断＞ じゃがいもー皮むき・芽とり・3回洗浄 大根ー皮剥き・3回洗浄 長ねぎー3回洗浄 なめこー3回洗浄 小松菜ー3回洗浄 豆腐ー釜わけ・袋あけ 油あげー釜わけ けずり節・昆布ー釜分け ミキサーーみそ	＜野菜の洗浄・切断＞ ピーマンー3回洗浄 にんじんー皮剥き・3回洗浄 つきこんー3回洗浄 調味料ー釜わけ	いわしのオレンジ煮 をホテルパンに並べる 1枚ー 2 P ↓ パ冷に入れる	
上処理	＜野菜の切断・準備等＞ じゃがいもーさいの目切り 大根ー1／6～8 いちよう切り(3mm) 長ねぎー小口切り5mm	＜野菜の切断・準備等＞ にんじんー千切り(5×5) ピーマンースライス5mm 縦方向	スチコン用ラックに ホテルパンを入れる ↓ パワースチーム 100℃ 25 分	
釜・揚げ物・蒸し物・焼物・和え物・果物	だしとりー昆布・けずり節 だしとりー昆布 けずり節 だしを入れる ↓ じゃが芋を入れる ↓ 大根を入れる ↓ あくとり ↓ なめこ・油あげを入れる みそ(半量)だいずペーストを入れる ↓ 豆腐を入れる(豆腐の温度を計る) ↓ みそ(半量)を入れる ↓ 長ねぎ、小松菜を入れ仕上げる (味の確認) (温度確認) ↓ ※保存食採取 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄)	つきこんーボイル ピーマンーさっとボイル サラダ油を熱する ↓ とり肉を入れよく加熱する (エプロン・使い捨て手袋使用) (肉の入っていた容器はほか の容器と区別して洗浄・消毒したか) ↓ にんじんを入れる ↓ つきこんをいれる ↓ 調味料を入れる ↓ ピーマン、唐辛子を入れ仕上げる (味の確認) (温度確認) ↓ ※保存食採取 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄)	スチコンごとに中心温度を 確認(上・中・下段の中央付近) し、記録する (85℃ー1分以上) ↓ 学校ごとに数を確認し クラス毎配缶 (使い捨て手袋使用) 配缶担当のみ行う (配缶前に手の洗浄) ※保存食採取 ↓ 配 送	

作業工程表

<C-5>

資料6-1

[illegible]

作業工程表

<C-6>

資料6-1

[illegible]

作業工程表

<C-7>

資料6-1

[illegible]

作業工程表

<C-8>

資料6-1

献立名	野菜スープ(もやし)	ほうれん草とコーンのソテー	コロッケ	ワインソース
下処理	<野菜の洗浄・切断> にんじんー皮むき・3回洗浄 玉ねぎー皮むき・3回洗浄 もやしー3回洗浄 こまつなー解冻・洗浄 ベーコンー釜わけ・ほぐし (手袋使用) 調味料ー釜分け	<野菜の洗浄・切断> ほうれん草ー根をとり3回洗浄 玉ねぎー皮むき・3回洗浄 冷凍コーンー釜分け・解冻 調味料ー釜分け (肉・魚・卵室) ウインナーー釜わけ・手切り→パ冷 (輪切り)	<準備> 冷凍庫から、コロッケ をとり出す ↓ 肉・魚・卵室の パ冷に入れる 時間を見計らって、1. 2缶 ごとに入れること	<準備> ソース・砂糖・赤ワイン でん粉 →釜分り
上処理	<野菜の切断・準備等> にんじんーいちよう(3mm) 玉ねぎーうす切り(3mm)	<野菜の切断・準備等> ほうれん草ー3cm 1枚刃 玉ねぎー薄切り(5mm)		
釜・揚げ物・蒸し物・焼物・和え物・果物	水を計り入れ、熱する ↓ ベーコンを入れる (エプロン・使い捨て手袋使用) ↓ にんじんを入れる ↓ あくをとる ↓ 玉ねぎを入れる ↓ 塩、こしょう、コンソメを入れる ↓ もやしを入れる ↓ こまつなを入れ仕上げる (味の確認) ↓ (温度確認) 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄) ※保存食採取	ほうれん草ーボイル・脱水 ↓ オリーブオイルを熱する ↓ ウインナーを入れ炒める (専用エプロン・手袋使用) ↓ 玉ねぎを入れる ↓ コーンを入れる ↓ ほうれん草・調味料を入れ仕上げる (味の確認) (温度確認) ↓ ↓ ※保存食採取 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄)	<フライヤー> (油温度確認) 入口 175 中間 175 出口 180 試し揚げ 4分45秒 ↓ 揚げる(再凍結チェック) ↓ 学校毎に中心温度確認 中まで加熱されているか試食 (85℃ー1分以上) ↓ (油温度確認) ↓ クラス毎配缶 (使い捨て手袋使用) ↓ フライの粗熱が取れてから ふたをする。 ↓ 配 送	赤ワインを熱する 砂糖、ソースを入れる 水溶きでん粉を入れる (味の確認) (温度の確認) ↓ ← かける

作業工程表

<C-9>

資料6-1

献立名	沢煮わん	こんにゃくのおかか煮	揚げ豆腐のみそ肉あん	冷凍揚げ出し豆腐
下処理	<野菜の洗浄・切断> 三つ葉ー3回洗浄 にんじんー皮むき・3回洗浄 大根ー皮むき 3回洗い 切りごぼうー3回洗い 干しいたけー洗い戻し 調味料一釜分け けずり節・だし昆布一釜分け	<野菜の洗浄・切断> にんじんー皮むき・3回洗浄 こんにゃく一釜分け・3回洗浄 さつま揚げ一釜分け さやいんげんー解凍 削り節一釜分け 一手で小さくする 調味料一釜分け	野菜の洗浄・準備等 玉ねぎー皮むき・3回洗浄 しょうがー皮むき・3回洗浄 こねぎー3回洗浄 調味料一釜分け	<準備> 冷凍缶に冷凍絹ごし豆腐を袋から出す ↓ 肉・魚・卵室のパ冷に入れる 時間を見計らって、1. 2缶ごとにに入れること
上処理	<野菜の切断・準備等> にんじんー千切り(5ー5) 三つ葉ー手切り(3cm) 大根ー千切り(5ー5)	<野菜の切断・準備等> にんじんーいちよう切り(3mm) さやいんげんー3cmに切る(手切り) さつま揚げー短冊切り(5mm)	<野菜の切断・準備等> 玉ねぎーうす切り(5ー3) しょうがーみじん切り こねぎー3mm小口切り ※たれ用としてクラスにスプーン1本つける	冷凍絹ごし豆腐にでん粉をからめる。
釜・揚げ物・蒸し物・焼物・和え物・果物	だしとりー昆布とけずり節 だしを計り入れる ↓ 豚肉を入れよく加熱する (エプロン・使い捨て手袋使用) (肉の入っていた容器はほかの容器と区別して洗浄・消毒したか) ↓ にんじんを入れる ↓ あくをとる ↓ ごぼうを入れる ↓ しいたけ、大根を入れる ↓ 調味料 ↓ みつばを入れて仕上げる (味の確認) (温度確認) ↓ ※保存食採取 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄)	こんにゃくーボイル サラダ油を熱する ↓ とり肉を入れよく加熱する (エプロン・使い捨て手袋使用) (肉の入っていた容器はほかの容器と区別して洗浄・消毒したか) ↓ こんにゃくを入れる ↓ にんじんを入れる ↓ 砂糖、しょうゆ、みりんを入れる ↓ さつま揚げをのせる ↓ けずり節を入れる ↓ いんげんを入れ仕上げる (味・温度の確認) ↓ ※保存食採取 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄)	サラダ油を熱する ↓ 豚肉を入れよく加熱する (エプロン・使い捨て手袋使用) (肉の入っていた容器はほかの容器と区別して洗浄・消毒したか) ↓ しょうがを入れる ↓ 玉ねぎを入れる ↓ 調味料・水を入れる。こねぎを入れる。 (味の確認) (温度確認) ↓ ※保存食採取 調味パケツに配 缶 ↓ → → → → → → → たれをかける 網の高さ確認!	<フライヤー> 網を高くする (油温度確認) 入口 175 中間 175 出口 180 試し揚げ 9分10秒 ↓ 揚げる ↓ 学校毎に中心温度確認 中まで加熱されているか試食 (85℃ー1分以上) ↓ (油温度確認) ↓ クラス毎配缶・たれをかける (使い捨て手袋使用) ↓ フライの粗熱が取れてからふたをする。 網の高さを戻す ↓ 配 送

作業工程表

<C-10>

資料6-1

献立名	どさんこ汁	煮物	赤魚のから揚げ	おろしソース
下処理	<野菜の洗浄・切断> 豆腐一釜分け・袋あけ にんじん一皮むき・3回洗浄 じゃがいも一皮むき・芽とり 3回洗浄 もやしー3回洗浄 長ねぎー3回洗浄 しょうがー皮むき・3回洗浄 にんにくー皮むき・3回洗浄 煮干し一釜分け 調味料一釜分け みそーミキサー バター一釜分け	<野菜の洗浄・切断> ごぼう一皮むき・3回洗浄 にんじん一皮むき・3回洗浄 干しいたけー戻して洗浄 れんこん一釜わけ・袋から開けて洗浄 冷凍さやいんげん一釜分け・解凍 こんにゃくー3回洗浄 高野豆腐一釜わけ 調味料一釜分け	<準備> 冷蔵庫から、赤魚のからあげ をとり出す ↓ 肉・魚・卵室の パ冷に入れる 時間を見計らって、1. 2缶 ごとに入れること	野菜の洗浄・切断 大根一皮むき・3回洗浄 玉ねぎ一皮むき・3回洗浄 調味料一釜分け
上処理	<野菜の切断・準備等> にんじんーいちよう切り3mm じゃがいもーさいの目切り 長ねぎー輪切り5mm しょうが・にんにくーみじん切り	<野菜の切断・準備等> にんじん・ごぼう ー小さな乱切り(手)		<野菜の切断・準備等> 大根・玉ねぎーおろす
釜・揚げ物・蒸し物・焼物・和え物・果物	サラダ油を熱する ↓ にんにく、しょうがを炒める 豚肉を入れ、よく加熱する (エプロン・使い捨て手袋使用) →とり出す 煮干し粉でだしをとる 豚肉を入れる にんじんを入れる ↓ じゃがいもを入れる ↓ あくをとる ↓ もやし、コーンを入れる ↓ みそ(半量)を入れる ↓ 豆腐を入れる(中心温度確認) ↓ みそ(残り半量)を入れる バターを入れる ↓ ねぎを入れ仕上げる (味の確認) ↓ (温度確認) 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄)	こんにゃくーボイル・釜わけ にんじんーボイル ごぼうーボイル こめ油を熱する ↓ こんにゃくを入れ、よく炒める ごぼう、にんじんを入れる ↓ れんこんを入れる ↓ 水・干しいたけ(戻し汁含む)を入れる ↓ ↓ 調味料を入れる ↓味がしみるまで さやいんげんを入れ、あたためる ↓ 高野豆腐を入れる (味・温度の確認) ↓ ※保存食採取 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄)	<フライヤー> (油温度確認) 入 口 175 中 間 175 出 口 180 試し揚げ 9分 ↓ 揚げる(再凍結チェック) ↓ 学校毎に中心温度確認 中まで加熱されているか試食 (85℃ー1分以上) ↓ (油温度確認) ↓ クラス毎配缶 (使い捨て手袋使用) ↓ フライの粗熱が取れてから ふたをする。 ↓ 配 送	しょうゆ、きび砂糖、みりん を入れる ↓ 大根・玉ねぎおろしを入れる ↓ 水溶きでんぷんを 入れ仕上げる (味の確認) (温度の確認) ← かける

作業工程表

<C-11>

資料6-1

献立名	肉じゃが	さばのみそ煮		すいか(小玉)1/16
下処理	<野菜の洗浄・切断> じゃがいも一皮むき・芽とり、3回洗浄 にんじん一皮むき・3回洗浄 玉ねぎ一皮むき・3回洗浄 糸こんにゃく一3回洗浄 さやいんげん一釜分け・解凍 調味料一釜分け	さばのみそ煮 をホテルパンに並べる 1枚— 2 P ↓ パ冷に入れる		シールをはがす すいかを2回洗浄する(5レーン) (品質、鮮度、汚れ確認) ↓ 青カゴに入れる ↓ 上処理室へ ↓
上処理	<野菜の切断・準備等> にんじん一いちよう5mm 玉ねぎ縦半分に割り 横半分に切り、調整1cm じゃがいも一乱切り 糸こんにゃく 一ボイル、釜分け	スチコン用ラックに ホテルパンを入れる ↓ パワースチーム 100℃ 35 分		上処理室の水槽で 流水でこすり洗い1回 ↓ 流水の電解水につける 5分 ↓ 流水ですすぐ ↓ 緑のカゴに入れる
釜・揚げ物・蒸し物・焼物・和え物・果物	サラダ油を熱する ↓ 豚肉を入れよく加熱する (エプロン・使い捨て手袋使用) (肉の入っていた容器はほか の容器と区別して洗浄・消毒したか) ↓ にんじんを入れる ↓ 糸こんにゃくを入れる ↓ じゃがいも・玉ねぎ・水を入れる ↓ 砂糖、しょうゆを入れる ↓ (じゃがいもの硬さを見る) (玉ねぎの火のとおりを見る) ↓ いんげんをのせ、蓋をし、 かきまぜて仕上げる ↓ (味の確認) ↓ (温度確認) 配 缶・配 送 (配缶前に手の洗浄)	スチコンごとに中心温度を 確認(上・中・下段の中央付近) し、記録する ↓ (85℃-1分以上) ↓ 学校ごとに数を確認し クラス毎配缶 (使い捨て手袋使用) 配缶担当のみ行う (配缶前に手の洗浄) ※保存食採取 ↓		(専用エプロン・使い捨て 手袋・専用包丁使用) ↓ 1/16にカットする ↓ クラス毎に数えて ↓ 配缶する (使い捨て手袋使用) ↓ ↓ 配 送