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 干ししいたけー洗い戻し 調味料ー釜分け けずり節・だし昆布ー釜分け	＜野菜の洗浄・切断＞ にんじんー皮むき・3回洗浄 こんにゃくー釜分け・3回洗浄 さつま揚げー釜分け さやいんげんー解凍 削り節ー釜分け ー手で小さくする 調味料ー釜分け	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 調味料ー釜分け	＜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（5－5） 三つ葉ー手切り（3㎝） 大根ー千切り（5－5）	＜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3㎝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（5－3） 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 調味バケツに配　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℃－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＞

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	手作りコロッケ	ソース
下処理	＜野菜の洗浄・切断＞ 玉ねぎ一皮むき・3回洗浄 じゃがいも一皮むき、芽とり・3回洗浄 セロリー根元を切る・3回洗浄 にんにく一皮むき・3回洗浄 冷凍トマト一当日解凍 さやいんげん一釜分け・解凍・洗浄 白いんげん豆一釜分け 調味料一釜分け	＜野菜の洗浄・切断＞ こまつな一3回洗浄 キャベツ-3回洗浄 きゅうり一3回洗浄 コーン一釜分け洗浄 調味料一釜分け （肉・魚・卵室） ハム-釜分け→パ冷	＜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 むき枝豆一解凍・洗浄 調味料一混ぜておく 薄力粉と水を混ぜてバッター液にする 冷凍カットじゃが芋一釜分け	〈準備〉 ｹﾁｬｯﾌﾟ、ソース、 さとう一釜分け でんぷん一調味バケツ
上処理	＜野菜の切断・準備等＞ 玉ねぎ一薄切り（5mm） じゃがいも一さいの目切り・さっと洗浄 セロリー輪切り3mm 葉は1～1.5cm にんにく一みじん切り	＜野菜の切断・準備等＞ こまつな一3cm切り キャベツー千切り（1cm） きゅうり一縦半分の斜め薄切り ホッパー（5－3）	＜野菜の切断・準備等＞ 玉ねぎーみじん切 にんじんーみじん切 ↓ 豚肉・玉ねぎ・にんじん・米油を炒め、冷却する 冷却20分　10℃以下 ↓ じゃがいもースチコン　スチーム40分、冷却する 冷却20分　20℃以下 ↓ 冷却したじゃが芋・炒めた肉・野菜・調味料を混ぜる。 等分して成型し、ホテルパンに並べる	
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 ↓ とりもも肉を炒める （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） ↓ 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	こまつな一釜でゆでる キャベツ→釜でゆでる きゅうり→釜でゆでる コーン一釜でゆでる ハムースチコンで蒸す（10分） 調味料を混ぜる ↓ 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 和え物用釜にハムと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）	成型したタネにバッター液・パン粉をつける ↓ フライヤーで揚げる 入口　175 中間　175 出口　175 試し揚げ　6分 ↓ 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℃－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ソースをかけ、ふたをする。 ｜ ｜ ↓　※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　＜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＞ 豆腐ー釜分け・袋あけ にんじんー皮むき・3回洗浄 じゃがいもー皮むき・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 煮干しー釜分け 調味料ー釜分け みそーミキサー バターー釜分け	＜野菜の洗浄・切断＞ ごぼうー皮むき・3回洗浄 にんじんー皮むき・3回洗浄 干ししいたけー戻して洗浄 れんこんー釜わけ・袋から開けて洗浄 冷凍さやいんげんー釜分け・解凍 こんにゃくー3回洗浄 高野豆腐ー釜わけ 調味料ー釜分け	＜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 大根ー皮むき・3回洗浄 玉ねぎー皮むき・3回洗浄 調味料ー釜分け
上処理	＜野菜の切断・準備等＞ にんじんーいちょう切り3㎜ じゃがいもーさいの目切り 長ねぎー輪切り5㎜ 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℃－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　＜A-4＞

資料6-1

献立名	ジュリエンヌスープ	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－皮剥き・3回洗浄 にんじん－皮剥き・3回洗浄 ピーマン－半分に切り、たねをとる 乾燥パセリ－釜分け 調味料－釜分け	＜野菜の洗浄・切断＞ にんじん－皮むき・3回洗浄 玉ねぎ－皮むき・3回洗浄 しょうが－皮むき・3回洗浄 マッシュルーム－釜わけ、洗浄 乾燥パセリ－釜分け 調味料－釜分け 大豆ミート－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（1㎝） 玉ねぎ－うす切り（3㎜） にんじん－千切り（3－6） ピーマン－うす切り（3㎜）円盤縦方向	＜野菜の切断・準備等＞ にんじん－みじん切り 5㎜×2回 玉ねぎ－みじん切り5㎜ 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

献立名	もずくと豆腐のみそ汁	もやしと豚肉の油炒め	ししゃもフライ②	すいか（小玉）1／16
下処理	＜野菜の洗浄・切断＞ じゃがいも－皮むき・3回洗浄 長ねぎ－3回洗浄 豆腐－釜わけ もずく－冷蔵庫解凍・2回洗浄 煮干し粉－釜分け みそ－ミキサー	＜野菜の洗浄・切断＞ にら－3回洗浄 にんじん－皮むき・3回洗浄 もやし－3回洗浄 たけのこ－釜わけ洗浄 こめ油・調味料－釜分け	＜準備＞ 冷凍庫から、ししゃもをとり出す ↓ 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 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＞ 長ねぎ－輪切り（5mm） じゃがいも－芽取り、さいの目切り	＜野菜の切断・準備等＞ にら－3㎝に切る（手） にんじん－千切り（3－6）		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	たしとり－煮干し だしを沸騰させる ↓ じゃがいもを入れる ↓ みそを入れる（半量） ↓ 豆腐を入れる（温度を計る） ↓ みそを入れる ↓ もずくを入れる ↓ 長ねぎを入れ仕上げる ｜（味・温度の確認） ↓ ※保存食採取 配　缶・配　送 （配缶前に手の洗浄）	もやし－ボイル こめ油を熱する ↓ 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・たけのこを入れる ↓ 調味料を入れる ↓ もやしを入れる ↓ にらを入れる ｜（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）	＜フライヤー＞ （油温度確認） 入口　175 中間　175 出口　180 試し揚げ　3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℃－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） ↓ 1/16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

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－皮むき・3回洗浄 えのきたけ－根本を切り、ほぐす →2回洗浄 ほうれん草－解凍・洗浄 豆腐－釜わけ・袋あけ なると－釜わけ 調味料－釜分け けずり節・だし昆布－釜分け	＜野菜の洗浄・切断＞ こまつな－根落とし・3回洗浄 もやし－3回洗浄 ちくわ－釜分け 調味料－釜分け	調味料－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－千切り（5－5） なると－半月切り（3～5mm）手切り	＜野菜の切断・準備等＞ 小松菜－3㎝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　℃ 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－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－油ぬき 小松菜－ボイル もやし－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℃－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－皮むき・3回洗浄 玉ねぎ－皮むき・3回洗浄 もやし－3回洗浄 こまつな－解凍・洗浄 ベーコン－釜わけ・ほぐし （手袋使用） 調味料－釜分け	＜野菜の洗浄・切断＞ ほうれん草－根をとり3回洗浄 玉ねぎ－皮むき・3回洗浄 冷凍コーン－釜分け・解凍 調味料→釜分け （肉・魚・卵室） ウインナー－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－いちょう（3mm） 玉ねぎ－うす切り（3mm）	＜野菜の切断・準備等＞ ほうれん草－3㎝　1枚刃 玉ねぎ－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－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℃－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 長ねぎ一3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 きゅうり一3回洗浄 もやし一3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＞ きゅうり一縦1/2で斜め薄切り ホッパー 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 ハムースチコンで蒸す（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

献立名	みそ汁 （じゃがいも・わかめ）	豚肉のうま煮	きんぴら包み焼き	メロン1／16
下処理	＜野菜の洗浄・切断＞ じゃがいも－皮むき・芽とり 3回洗浄 長ねぎ－3回洗浄 冷凍わかめ－解凍・洗浄 豆腐－釜わけ・袋あけ 油揚げ－釜分け・袋あけ 煮干し粉－釜分け だいずペーストーぬるま湯で ミキサー　－みそ	＜野菜の洗浄・切断＞ にんじん－へたとり、3回洗浄 玉ねぎ－皮むき・3回洗浄 こねぎ－袋出し 干ししいたけ　→3回洗浄 糸こんにゃく－3回洗浄 調味料－釜分け	きんぴら包み焼き 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 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＞ じゃがいも－さいの目切り 長ねぎ－小口切り（5mm）	＜野菜の切断・準備等＞ にんじん－1／4・いちょう切り5㎜ 玉ねぎ－薄切り(5mm) こねぎ－手切り(1cm) 糸こんにゃく－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	だしとり－煮干し粉 油あげ－油抜き だしとり－煮干し粉 だしを入れる ↓ じゃが芋を入れる ↓ あくをとる ↓ わかめを入れる ↓ みそ（半量）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）	 調味料を入れる ↓ 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） ↓ 糸こんにゃく、干ししいたけ にんじんを入れる ↓ 玉ねぎを入れる ↓ ↓ こねぎを入れ仕上げる ↓ ↓ ↓ ↓ ※温度を測る ｜（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℃－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） ↓ 1/16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） ｜ ｜ ｜ ｜ ｜ ｜ ｜ ｜ ｜ ｜ ｜ ｜ ｜ ｜ ｜ ｜ ｜ ｜ ｜

作業工程表　＜A-10＞

献立名	たぬき汁	春雨サラダ	県産キャベツメンチ	チーズ
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 長ねぎ一根を落とし切り目入れ 3回洗浄 しょうが一皮むき・4回洗浄 こんにゃく→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＞ こまつな一根を切り・3回洗浄 にんじん一ヘタをとり3回洗浄 もやし―3回洗浄 春雨一釜分け ツナ一釜分け 調味料一袋開け・釜分け ↓ 冷蔵庫で冷却する	＜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	学校ごとに数を確認し、 クラスごとに配缶する。 ↓ 冷蔵庫保管
上処理	＜野菜の切断・準備等＞ にんじん－1／4・いちょう切り（5-3） 長ねぎ一輪切り（5mm） しょうが一みじん切り 玉ねぎ一半分・薄切り（3mm） さつま揚げ一手切り（短冊切り）	＜野菜の切断・準備等＞ こまつな一3㎝　1枚刃 にんじん一千切り（3－3） 春雨-ボイル・釜で水冷 冷却30分　20℃以下 ↓　※温度を測る ごま油を絡める ↓ 冷蔵庫で冷却する		
釜・揚げ物・蒸し物・焼物・和え物・果物	さつま揚げ一油抜き 板こんにゃく一ボイル、釜わけ 油揚げ一油抜き だしとり一けずり節 だしを沸騰させる ↓ にんじんを入れる ↓ あくをとる ↓ 玉ねぎ・こんにゃくを入れる ↓ 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）	 こまつなーボイル もやしーボイル にんじんーボイル 調味料を混ぜる ↓ 冷蔵庫で保管 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 和え物用釜にツナと 冷却した野菜・春雨・ 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℃－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＞

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＞ じゃがいも一皮むき・芽とり・3回洗浄 大根－皮剥き・3回洗浄 長ねぎ一3回洗浄 なめこ一3回洗浄 小松菜一3回洗浄 豆腐一釜わけ・袋あけ 油あげ一釜わけ けずり節・昆布一釜分け ミキサー　ーみそ	＜野菜の洗浄・切断＞ ピーマン一3回洗浄 にんじん－皮剥き・3回洗浄 つきこん一3回洗浄 調味料－釜わけ	いわしのオレンジ煮 をホテルパンに並べる 1枚―　2　P ↓ パ冷に入れる	
上処理	＜野菜の切断・準備等＞ じゃがいも一さいの目切り 大根－1／6～8　いちょう切り(3mm) 長ねぎ一小口切り5㎜	＜野菜の切断・準備等＞ にんじん一千切り(5×5) ピーマン一スライス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	だしとり一昆布・けずり節 だしとり一昆布 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 ピーマン一さっとボイル 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℃－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-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－皮むき・3回洗浄 えのきたけ－根本を切り、ほぐす →2回洗浄 ほうれん草－解凍・洗浄 豆腐－釜わけ・袋あけ なると－釜わけ 調味料－釜分け けずり節・だし昆布－釜分け	＜野菜の洗浄・切断＞ こまつな－根落とし・3回洗浄 もやし－3回洗浄 ちくわ－釜分け 調味料－釜分け	調味料－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－千切り（5－5） なると－半月切り（3～5mm）手切り	＜野菜の切断・準備等＞ 小松菜－3㎝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　℃ 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－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－油ぬき 小松菜－ボイル もやし－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℃－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＞

献立名	醤油味スープ（鶏豚湯）	きゅうりとわかめの和え物	手作りかぼちゃケーキ	チーズ
下処理	＜野菜の洗浄・切断＞ にんじん－皮むき・3回洗浄 玉ねぎ－皮むき・3回洗浄 しょうが－皮むき・3回洗浄 にんにく－皮むき・3回洗浄 長ねぎ－3回洗浄 冷凍小松菜－解凍・洗浄 なると－外装をはずし、釜分け 調味料・油・鶏豚湯－釜分け	＜野菜の洗浄・切断＞ カットわかめ－洗浄、もどし キャベツ－3回洗浄 きゅうり－3回洗浄 もやし－3回洗浄 調味料－釜分け （肉・魚・卵室） ハム-釜分け→パ冷	＜準備＞ 無塩バター－解凍・ボールごとお湯につける かぼちゃ－解凍 液卵・牛乳－合わせてミキサーにかける	学校ごとに数を確認し、 クラスごとに配缶する。 ↓ 冷蔵庫保管
上処理	＜野菜の切断・準備等＞ にんじん－短冊（3－6） 玉ねぎ－薄切り（5mm） しょうが・にんにく→みじん切り 長ねぎ－輪切り（5－5） なると－輪切り（手切り）	＜野菜の切断・準備等＞ キャベツ-千切り（1㎝） きゅうり－縦1/2で斜め薄切り ホッパー 3mm	かぼちゃペーストにさとうとバターを混ぜる(ホイッパー) ↓ 卵と牛乳を混ぜる ↓ ホットケーキミックスを混ぜる(へら) ↓ ホテルパンに伸ばす ↓ スチコン用ラックにホテルパンを入れる ↓ オーブン　180℃　25分 （焼きムラが出ないよう、途中でホテルパンを移動する）	
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）	キャベツ－釜でゆでる わかめ－釜でゆでる もやし－釜でゆでる きゅうり－釜でゆでる ハムースチコンで蒸す（10分） 調味料を混ぜる ↓ 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）	スチコン毎に中心温度を確認し、記録する。 （上段・中段・下段の中央） （85℃　1分以上） ↓ 等分に切り分ける　6*8＝48 （手洗い・使い捨て手袋・専用まな板・包丁使用） ↓ 学校ごとに数を確認し、 クラスごとに配缶する。 （配缶前の手洗い・使い捨て手袋使用） ↓ 保存食の採取 ↓ （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	保冷剤を入れる ↓ ↓ 配送

作業工程表　＜B-3＞

資料6-1

献立名	みそ汁 （じゃがいも・わかめ）	豚肉のうま煮	きんぴら包み焼き	メロン1／8
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 長ねぎ－3回洗浄 冷凍わかめ－解凍・洗浄 豆腐一釜わけ・袋あけ 油揚げ一釜分け・袋あけ 煮干し粉一釜分け だいずペーストーぬるま湯で ミキサー　ーみそ	＜野菜の洗浄・切断＞ にんじんーへたとり、3回洗浄 玉ねぎ一皮むき・3回洗浄 こねぎ一袋出し 干ししいたけ　→3回洗浄 糸こんにゃくー3回洗浄 調味料一釜分け	きんぴら包み焼き 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 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＞ じゃがいもーさいの目切り 長ねぎー小口切り（5mm）	＜野菜の切断・準備等＞ にんじんー1／4・いちょう切り5㎜ 玉ねぎ一薄切り(5mm) こねぎー手切り(1cm) 糸こんにゃくーボイル、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	だしとりー煮干し粉 油あげー油抜き だしとりー煮干し粉 だしを入れる ↓ じゃが芋を入れる ↓ あくをとる ↓ わかめを入れる ↓ みそ（半量）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）	 調味料を入れる ↓ 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） ↓ 糸こんにゃく、干ししいたけ にんじんを入れる ↓ 玉ねぎを入れる ↓ ↓ こねぎを入れ仕上げる ↓ ↓ ↓ ↓ ※温度を測る ｜（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℃－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 ｜ ｜ ｜

作業工程表　＜B-4＞

資料6-1

献立名	たぬき汁	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 長ねぎ一根を落とし切り目入れ 3回洗浄 しょうが一皮むき・4回洗浄 こんにゃく→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―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	
上処理	＜野菜の切断・準備等＞ にんじん－1／4・いちょう切り(5-3) 長ねぎ一輪切り(5mm) しょうが一みじん切り 玉ねぎ一半分・薄切り(3mm) さつま揚げ一手切り(短冊切り)	＜野菜の切断・準備等＞ ほうれん草一3㎝　1枚刃 にんじん一千切り(3－3)		
釜・揚げ物・蒸し物・焼物・和え物・果物	さつま揚げ一油抜き 板こんにゃく一ボイル、釜わけ 油揚げ一油抜き だしとり一けずり節 だしを沸騰させる ↓ にんじんを入れる ↓ あくをとる ↓ 玉ねぎ・こんにゃくを入れる ↓ 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)	ほうれん草一ボイル もやし一ボイル にんじん一ボイル じゅうねん一から炒りする 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℃－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 うらごしにんじん一解凍、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―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 オーブン用のホテルパンに ドック用ウインナー 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、 でんぷん一調味バケツ 〈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＞ 玉ねぎ一薄切り5㎜ じゃがいも一さいの目切り・水洗い	＜野菜の切断・準備等＞ 小松菜一3㎝に切る にんじん一3-6 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 ℃ 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）	小松菜一ボイル・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・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℃－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 干ししいたけー洗い戻し 調味料ー釜分け けずり節・だし昆布ー釜分け	＜野菜の洗浄・切断＞ にんじんー皮むき・3回洗浄 こんにゃくー釜分け・3回洗浄 さつま揚げー釜分け さやいんげんー解凍 削り節ー釜分け ー手で小さくする 調味料ー釜分け	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 調味料ー釜分け	＜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（5－5） 三つ葉ー手切り（3㎝） 大根ー千切り（5－5）	＜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3㎝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（5－3） 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 調味バケツに配　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℃－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＞ 豆腐ー釜分け・袋あけ にんじんー皮むき・3回洗浄 じゃがいもー皮むき・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 煮干しー釜分け 調味料ー釜分け みそーミキサー バターー釜分け	＜野菜の洗浄・切断＞ ごぼうー皮むき・3回洗浄 にんじんー皮むき・3回洗浄 干ししいたけー戻して洗浄 れんこんー釜わけ・袋から開けて洗浄 冷凍さやいんげんー釜分け・解凍 こんにゃくー3回洗浄 高野豆腐ー釜わけ 調味料ー釜分け	＜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 大根ー皮むき・3回洗浄 玉ねぎー皮むき・3回洗浄 調味料ー釜分け
上処理	＜野菜の切断・準備等＞ にんじんーいちょう切り3㎜ じゃがいもーさいの目切り 長ねぎー輪切り5㎜ 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℃－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	ジュリエンヌスープ	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－皮剥き・3回洗浄 にんじん－皮剥き・3回洗浄 ピーマン－半分に切り、たねをとる 乾燥パセリ－釜分け 調味料－釜分け	＜野菜の洗浄・切断＞ にんじん－皮むき・3回洗浄 玉ねぎ－皮むき・3回洗浄 しょうが－皮むき・3回洗浄 マッシュルーム－釜わけ、洗浄 乾燥パセリ－釜分け 調味料－釜分け 大豆ミート－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（1㎝） 玉ねぎ－うす切り（3㎜） にんじん－千切り（3－6） ピーマン－うす切り（3㎜）円盤縦方向	＜野菜の切断・準備等＞ にんじん－みじん切り 5㎜×2回 玉ねぎ－みじん切り5㎜ 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

献立名	もずくと豆腐のみそ汁	もやしと豚肉の油炒め	ししゃもフライ②	すいか（小玉）1／16
下処理	＜野菜の洗浄・切断＞ じゃがいも－皮むき・3回洗浄 長ねぎ－3回洗浄 豆腐－釜わけ もずく－冷蔵庫解凍・2回洗浄 煮干し粉－釜分け みそ－ミキサー	＜野菜の洗浄・切断＞ にら－3回洗浄 にんじん－皮むき・3回洗浄 もやし－3回洗浄 たけのこ－釜わけ洗浄 こめ油・調味料－釜分け	＜準備＞ 冷凍庫から、ししゃもをとり出す ↓ 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 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＞ 長ねぎ－輪切り（5mm） じゃがいも－芽取り、さいの目切り	＜野菜の切断・準備等＞ にら－3㎝に切る（手） にんじん－千切り（3－6）		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	たしとり－煮干し だしを沸騰させる ↓ じゃがいもを入れる ↓ みそを入れる（半量） ↓ 豆腐を入れる（温度を計る） ↓ みそを入れる ↓ もずくを入れる ↓ 長ねぎを入れ仕上げる ｜（味・温度の確認） ↓ ※保存食採取 配　缶・配　送 （配缶前に手の洗浄）	もやし－ボイル こめ油を熱する ↓ 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・たけのこを入れる ↓ 調味料を入れる ↓ もやしを入れる ↓ にらを入れる ｜（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）	＜フライヤー＞ （油温度確認） 入口　175 中間　175 出口　180 試し揚げ　3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℃－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） ↓ 1/16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

作業工程表　＜B-10＞

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	手作りハンバーグ	ソース
下処理	＜野菜の洗浄・切断＞ 玉ねぎ―皮むき・3回洗浄 じゃがいも―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―皮むき・3回洗浄 冷凍トマト―当日解凍 さやいんげん―釜分け・解凍・洗浄 白いんげん豆―釜分け 調味料―釜分け	＜野菜の洗浄・切断＞ キャベツ-3回洗浄 きゅうり―3回洗浄 コーン―釜分け洗浄 調味料―釜分け （肉・魚・卵室） ハム-釜分け→パ冷	＜準備＞ 玉ねぎ―皮むき・3回洗浄 液卵―ミキサー パン粉・牛乳を混ぜる	〈準備〉 ケチャップ、ソース、 さとう―釜分け でんぷん―調味バケツ
上処理	＜野菜の切断・準備等＞ 玉ねぎ―薄切り（5mm） じゃがいも―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―みじん切り	＜野菜の切断・準備等＞ キャベツ―千切り（1cm） きゅうり―縦半分の斜め薄切り ホッパー（5－3）	玉ねぎ―みじん切 豚肉・玉ねぎ・にんじん・米油を炒め、冷却する 冷却20分　10℃以下 ↓ 挽肉に調味料、卵、玉ねぎ、パン粉を混ぜ、よく練る ↓ 等分して、成型する ホテルパンに並べる。（1枚20ケ） ↓ スチコン用ラックにホテルパンを入れる コンビ220℃　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 ↓ 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） ↓ 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 ハムースチコンで蒸す（10分） 調味料を混ぜる ↓ 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 和え物用釜にハムと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℃－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 ｜ ｜ ｜ ｜ ｜ ｜ ｜ ｜ ｜ ｜ ｜ ソースをかけ、ふたをする。 ｜ ｜ ↓ 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　＜B-11＞

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＞ しょうが一皮むき・3回洗浄 にんにく一3回洗浄 じゃがいも一皮むき・3回洗浄 もやし一3回洗浄 長ねぎ一3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 ミキサー一みそ ごま油一釜わけ	＜野菜の洗浄・切断＞ ピーマン一半分に切り、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・しょうが一皮むき・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・にんにく一みじん切り 長ねぎ一輪切り（5mm） じゃがいも一さいの目切り 豆腐一さいの目切り	＜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・しょうが一みじん切り		
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℃－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＞ しょうが一皮むき・3回洗浄 にんにく一3回洗浄 じゃがいも一皮むき・3回洗浄 もやし一3回洗浄 長ねぎ一3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 ミキサー一みそ ごま油一釜わけ	＜野菜の洗浄・切断＞ ピーマン一半分に切り、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・しょうが一皮むき・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・にんにく一みじん切り 長ねぎ一輪切り（5mm） じゃがいも一さいの目切り 豆腐一さいの目切り	＜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・しょうが一みじん切り		
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℃－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＞

献立名	なめこと野菜のみそ汁	肉じゃが	さばのみそ煮	メロン1／8
下処理	＜野菜の洗浄・切断＞ 大根ー皮むき・3回洗浄 にんじんーへたとり、2回洗浄 玉ねぎー皮むき・2回洗浄 なめこ-3回洗浄 板こんにゃく-3回洗浄 こまつな-解凍・洗浄 豆腐ー釜わけ 煮干し粉ー釜分け だいずペーストーぬるま湯で ミキサー　ーみそ	＜野菜の洗浄・切断＞ じゃがいもー皮むき、芽とり・3回洗浄 にんじんーへたとり、3回洗浄 玉ねぎー皮むき・3回洗浄 さやいんげん-釜分け・解凍 糸こんにゃくー3回洗浄 調味料ー釜分け	＜準備＞ さば切り身-前日冷蔵庫へ 長ねぎ-3回洗浄 しょうが-皮むき・3回洗浄 調味料-混ぜておく	 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＞ 大根-うす切り（5㎜） にんじんー1／4・いちょう切り4㎜ 玉ねぎー薄切り(4mm) こんにゃくーボイル、釜分け 豆腐-さいの目切り・流水	＜野菜の切断・準備等＞ じゃがいも-小乱切り（手切り） にんじんー1／4・いちょう切り5㎜ 玉ねぎー薄切り(5mm) 糸こんにゃくーボイル、釜分け	長ねぎ-輪切り(5-5) しょうがーみじん切り 深型鉄板に、切り身・長ねぎ・生姜を 並べ、調味料を注ぐ。 ↓　上にクッキングシートをひく 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	だしとりー煮干し粉 だしを入れる ↓ にんじん・大根・こんにゃくを入れる ↓ あくをとる ↓ 玉ねぎ・なめこを入れる ↓ 大豆ペースト・ みそ（半量）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 ↓ 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）	 こめ油を熱する ↓ 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） ↓ 糸こんにゃく、にんじん じゃがいもを入れる ↓ 玉ねぎ・水を入れる ↓ 調味料を入れる ↓ さやいんげんを入れ、 あたたまったら、仕上げる ↓ ↓ ↓　※温度を測る ｜（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 ｜ ↓	（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

作業工程表　＜C-3＞

資料6-1

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＞ 玉ねぎ一皮むき・3回洗浄 じゃがいも一皮むき、芽とり・3回洗浄 セロリー根元を切る・3回洗浄 にんにく一皮むき・3回洗浄 冷凍トマトー当日解凍 さやいんげん一釜分け・解凍・洗浄 白いんげん豆一釜分け 調味料一釜分け （肉・魚・卵室） ウインナー一釜わけ→パ冷	＜野菜の洗浄・切断＞ キャベツ-3回洗浄 きゅうり一3回洗浄 コーン一釜分け洗浄 調味料一釜分け	＜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〉 ｹﾁｬｯﾌﾟ、ソース、 さとう一釜分け でんぷん一調味バケツ
上処理	＜野菜の切断・準備等＞ 玉ねぎ一薄切り（5mm） じゃがいも一さいの目切り・さっと洗浄 セロリー輪切り3mm 葉は1～1.5cm にんにく一みじん切り	＜野菜の切断・準備等＞ キャベツー千切り（1cm） きゅうり一縦半分の斜め薄切り ホッパー（5－3）	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 コーン一釜でゆでる 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℃－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＞ じゃがいも一皮むき・芽とり・3回洗浄 大根－皮剥き・3回洗浄 長ねぎ一3回洗浄 なめこ一3回洗浄 小松菜一3回洗浄 豆腐一釜わけ・袋あけ 油あげ一釜わけ けずり節・昆布一釜分け ミキサー　ーみそ	＜野菜の洗浄・切断＞ ピーマン一3回洗浄 にんじん－皮剥き・3回洗浄 つきこん一3回洗浄 調味料－釜わけ	いわしのオレンジ煮 をホテルパンに並べる 1枚―　2　P ↓ パ冷に入れる	
上処理	＜野菜の切断・準備等＞ じゃがいも一さいの目切り 大根－1／6～8　いちょう切り(3mm) 長ねぎ一小口切り5㎜	＜野菜の切断・準備等＞ にんじん一千切り(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	だしとり一昆布・けずり節 だしとり一昆布 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℃－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

献立名	豚汁	ひじきの油炒め	いかメンチカツ	
下処理	＜野菜の洗浄・切断＞ 玉ねぎ一皮むき・3回洗浄 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 大根一皮剥き・3回洗浄 長ねぎ一3回洗浄 こんにゃく一3回洗浄 豆腐一釜分け・袋あけ にぼし粉一釜分け みそーミキサー だいずペーストーぬるま湯で	＜野菜の洗浄・切断＞ にんじん一皮むき・3回洗浄 さやいんげん冷凍一解凍 ひじきー洗い戻し 油揚げ一釜分け・袋あけ 大豆水煮一釜分け 調味料一釜分け	＜準備＞ 冷凍庫から、 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＞ 玉ねぎ一薄切り（3mm） 大根－1／6～8　いちょう切り（3mm） じゃがいも一さいの目切り にんじんーいちょう（3mm） 長ねぎー小口切り5㎜	＜野菜の切断・準備等＞ さやいんげん一3㎝に切る にんじん一千切り(3-6)		
釜・揚げ物・蒸し物・焼物・和え物・果物	だしとり一煮干し粉 ↓ だしを沸騰させる ↓ 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・こんにゃくを入れる ↓ じゃがいもを入れる ↓ 大根を入れる ↓　あくとり 玉ねぎを入れる ↓ みそ(半量)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 ｜ ねぎを入れ仕上げる ｜　（味・温度確認） ↓　※保存食採取 配　缶・配　送 （配缶前に手の洗浄）	油あげー油ぬき ↓ こめ油を熱する ↓ とり肉を炒める （専用エプロン・手袋使用） にんじんを入れる ひじき・水を入れる ↓ 調味料を入れる ↓ 油あげを入れる ↓ 大豆水煮を入れる ↓ さやいんげんを入れて仕上げる ↓ ↓　※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　7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　　＜C-6＞　　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－皮むき・3回洗浄 玉ねぎ－皮むき・3回洗浄 しょうが－皮むき・3回洗浄 にんにく－皮むき・3回洗浄 長ねぎ－3回洗浄 冷凍小松菜－解凍・洗浄 なると－外装をはずし、釜分け 調味料・油・鶏豚湯－釜分け	＜野菜の洗浄・切断＞ カットわかめ－洗浄、もどし きゅうり－3回洗浄 もやし－3回洗浄 調味料－釜分け ボンレスハム－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－短冊（3－6） 玉ねぎ－薄切り（5mm） しょうが・にんにく→みじん切り 長ねぎ－輪切り（5－5） なると－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 ホッパー 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－釜でゆでる もやし－釜でゆでる きゅうり－釜でゆでる ハムースチコンで蒸す（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　＜C-7＞

資料6-1

献立名	ポークカレー	ひよこ豆のソテー		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 玉ねぎ一皮むき・3回洗浄 じゃがいも一皮むき・芽とり 3回洗浄 にんにく一皮むき・3回洗浄 カレールウ ソフトチーズ　ミキサー スキムミルク 調味料・油一釜分け	＜野菜の洗浄・切断＞ むき枝豆一釜分け・解凍 ひよこ豆一釜分け ポークウインナー一釜分け・解凍 冷凍コーン一釜分け 調味料一釜分け		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－いちょう5㎜ 玉ねぎ－薄切り5㎜ じゃがいも －さいの目・さっと洗う にんにく－みじん切り	＜野菜の切断・準備等＞		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） ↓ 玉ねぎを入れる ↓ にんじん、じゃがいもを入れる ↓ 水を計り入れる ↓ あくをとる ↓ しょうゆ、ソース、ルウ を入れ量を確認する ｜ 20分煮込む 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）	こめ油を熱する ↓ ウインナーを炒める ↓ ひよこ豆を入れる ↓ コーンを入れる ↓ 枝豆を入れる ↓ 調味料を入れて仕上げる ｜（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）		（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　＜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＞ にんじん一皮むき・3回洗浄 玉ねぎ－皮むき・3回洗浄 もやし一3回洗浄 こまつな一解凍・洗浄 ベーコン－釜わけ・ほぐし （手袋使用） } 調味料一釜分け	＜野菜の洗浄・切断＞ ほうれん草－根をとり3回洗浄 玉ねぎ－皮むき・3回洗浄 冷凍コーン一釜分け・解凍 調味料→釜分け （肉・魚・卵室） ウインナー一釜わけ・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＞ にんじん一いちょう（3mm） 玉ねぎ一うす切り（3mm）	＜野菜の切断・準備等＞ ほうれん草一3㎝　1枚刃 玉ねぎ一薄切り（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	ほうれん草一ボイル・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℃－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 干ししいたけー洗い戻し 調味料ー釜分け けずり節・だし昆布ー釜分け	＜野菜の洗浄・切断＞ にんじんー皮むき・3回洗浄 こんにゃくー釜分け・3回洗浄 さつま揚げー釜分け さやいんげんー解凍 削り節ー釜分け ー手で小さくする 調味料ー釜分け	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 調味料ー釜分け	＜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（5－5） 三つ葉ー手切り（3㎝） 大根ー千切り（5－5）	＜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3㎝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（5－3） 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 調味バケツに配　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℃－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＞

献立名	どさんこ汁	煮物	赤魚のから揚げ	りんご1/6
下処理	＜野菜の洗浄・切断＞ 豆腐ー釜分け・袋あけ にんじんー皮むき・3回洗浄 じゃがいもー皮むき・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 煮干しー釜分け 調味料ー釜分け みそーミキサー バターー釜分け	＜野菜の洗浄・切断＞ ごぼうー皮むき・3回洗浄 にんじんー皮むき・3回洗浄 干ししいたけー戻して洗浄 れんこんー釜わけ・袋から開けて洗浄 冷凍さやいんげんー釜分け・解凍 こんにゃくー3回洗浄 高野豆腐ー釜わけ 生揚げー釜分け 調味料ー釜分け	＜準備＞ 赤魚切り身ー釜分け・前日冷蔵庫へ しょうがー皮むき・3回洗浄 調味料ー混ぜておく	＜野菜の洗浄＞ りんごを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＞ にんじんーいちょう切り3㎜ じゃがいもーさいの目切り 長ねぎー輪切り5㎜ 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） 生揚げー短冊切り（手切り） 高野豆腐ーぬるま湯に漬け、 カゴで水を切る	しょうがーみじん切り 赤魚ー調味料としょうに漬け込む ↓ 冷蔵庫保管 ↓ 1・2缶ずつ出して、でん粉で 衣をつける ↓	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） →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・ごぼうーボイル 生揚げー油抜き こめ油を熱する ↓ 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） ↓ ごぼう、にんじんを入れる ↓ れんこんを入れる ↓ 水・干ししいたけ（戻し汁含む）を入れる ↓ 生揚げを入れる ↓ 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　6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） ↓ 皮むき器で皮をむく ↓ りんご切機（ポンコ）で 芯を取り、 1/6にカットする ↓ 塩水につける ↓ 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　＜C-11＞

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＞ にんじん一いちょう5mm 玉ねぎ一縦半分に割り 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