

スプーン・フォーク カップ1

作業工程表

所長
栄養士
味付け

印

令和2年4月8日(水)

ココアパン・牛乳

朝礼・体操 (健康チェック・服装確認・調理ポイント確認)				
	ポークビーンズ	手作りカップグラタン	コーンサラダ(サウザンドドレッシング)	
作業 工程	油 セロリー 豚肉 コシロー 玉ねぎ スープ・ポークスープ 冷凍ミックスビーンズ じゃがいも 人参 ケチャップ・ビュール 塩 配食	油 セロリー・鶏肉 玉ねぎ・人参 マッシュルーム 湯・ポークスープ マカロニ・クリームコーン 牛乳・生クリーム ルー ほうれん草 塩 グラタンカップに入れる ピザ用チーズをかける オープンで焼く 数え 7.5~8g/人	釜に湯を沸かす 茹でる コーン ブロッコリー キャベツ 赤ピーマン 冷却 計量 配食 サウザンドドレッシング クラス1本	
	8:10 野菜スープ→煮出す 野菜下処理 玉ねぎ じゃがいも 人参 セロリー 冷凍ミックスビーンズ ※開封注意	オープン準備 野菜下処理 玉ねぎ 小麦粉 ルー 人参 バター セロリー マッシュルーム→3回水洗い	野菜下処理 キャベツ ブロッコリー 赤ピーマン 冷)コーン ※開封注意	
9:00	炒める 煮る	《具》炒める 煮る ▽ 温度確認 →①等分に 1440個 24個×15段×4回	釜に湯を沸かす 茹でる 温度確認 冷却 温度確認 保存食採取	
10:00	温度確認 保存食採取 配食	グラタンカップに入れる チーズかける 焼く 温度確認・保存食採取 数える	計量 配食	
11:00	丸食缶 お玉	フライバット 桜トング	サラダバット サラダトング	パンばさみ
11:30				
行事	一小なし 三小なし 四小なし 七小なし	二小1年なし 五小1年なし 六小1年なし 八小1年なし		
検収担当				

○実際の作業時間を(実施)欄に記入する。 ○違う工程で作業した場合は実際の工程を朱記する。
○作業担当者名の記入は、実施内容のところに記入する。

箸・スプーン カップ2


作業工程表

所長
榮養士
味付け

印

令和2年4月9日(木)

牛乳

朝礼・体操 (健康チェック・服装確認・調理ポイント確認)				
炊き込み赤飯		桜蒟蒻のすまし汁	さばの照り焼き	紅白こんにやくゼリー
作業工程	サッと洗米 浸水 ザルへ 湯・煮汁 米・もち米 ささげ 炊く 配食 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> 胡麻塩 クラス1本 </div>	<ささげ> 下煮 煮汁使用 だし汁 大根・里芋 蒟蒻・なると 薄口醤油・みりん 塩 長ねぎ・ほうれん草 配食	鯖切り身40g・50g・60g 醤油・みりん・酒 胡麻油・生姜 下味つける 焼く 数える	
	8:10 無洗米 ささげ サッとすすぐ ↓ 浸水 ↓ ザルへ ↓	各釜・だし汁 野菜下処理 里芋 大根 ほうれん草 長ねぎ 桜蒟蒻(2色) ※開封注意 親い蒟蒻	オープン準備 【180℃ 40% 15分】	作業台等消毒 ②スイーツこんにやく→水きる ※開封注意 ①カットゼリーさくらんぼ ※開封注意
	9:00 湯・煮汁 米・もち米 炊く	煮る	鶏肉に下味つける 焼く 温度確認・保存食採取 数える	こんにやく①・ゼリー① 合わせて 温度確認 保存食採取 計量 50g
	10:00 保存食採取 温度確認 配食	温度確認 保存食採取 配食		
11:00 角食缶 しゃもじ	11:00 丸食缶 お玉	11:00 フライバット 桜トング	11:00 サラダバット 小お玉	
11:30 行事 全校1年なし				

検取担当

○実際の作業時間を(実施)欄に記入する。 ○違う工程で作業した場合は実際の工程を朱記する。
○作業担当者名の記入は、実施内容のところに記入する。

箸・スプーン カップ2

作業工程表

所長
栄養士
味付け

印

令和2年4月10日(金)

飲むヨーグルト

朝礼・体操 (健康チェック・服装確認・調理ポイント確認)

作業工程	御飯	春野菜の味噌汁	鱈フライ	新じゃが煮物
	サッと洗米 浸水 ザルへ 湯 米 炊く 配食	だし汁 玉ねぎ・のらぼう・刻み麩 赤味噌・白味噌(溶いたもの) キャベツ・かぶ 配食 ※かぶを煮崩さないように※	鱈フライ40g・50g・60g 揚げる 数える	油 豚肉・玉ねぎ・糸こんにゃく だし汁 じゃが芋・人参 みりん・醤油・砂糖・酒 煮込む 配食
8:10	無洗米 サッとすすぐ ↓ 浸水 ↓ ザルへ	各釜→だし汁 野菜下処理 のらぼう 玉ねぎ キャベツ かぶ	油釜準備	だし汁準備 野菜下処理 じゃが芋S 玉ねぎ 人参 糸こんにゃく→アク抜き
9:00	湯 米 炊く	刻み麩 ※開封注意	揚げる 温度確認 保存食採取 数える	炒める 煮込む
10:00	温度確認 保存食採取 配食	煮る 温度確認 保存食採取 配食		温度確認 保存食採取 配食
11:00	角食缶 しゃもじ	丸食缶 お玉	フライバット 桜トング	サラダバット 小お玉
11:30				

行事 全校1年なし

検取担当

○実際の作業時間を(実施)欄に記入する。 ○違う工程で作業した場合は実際の工程を朱記する。
○作業担当者名の記入は、実施内容のところに記入する。

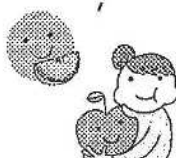
作業工程表

所長
栄養士
味付け

印

令和2年4月8日(水)

低温殺菌牛乳

朝礼・体操 (健康チェック・服装確認・調理ポイント確認)				
	五目チャーハン	ビーフンスープ	手作りジャンボ焼売(醤油)	りんご&みかんゼリー
作業 工 程	洗米 浸水 受け付けザルへ→(スープ)炊く ごま油 長ねぎ・人参 焼き豚・なると巻き・黒コショウ 醤油・塩 青大豆 スープで炊いた白飯 配食	油 生姜・豚せん切肉・コショウ スープ・醤油 白菜 ビーフン チンゲン菜・長ネギ 塩 配食	蒸し器準備 キャベツ・長ネギを 塩もみし、絞る 椎茸・豚挽肉・絞った野菜 生姜・醤油・塩・澱粉・ごま油 混ぜる 成形 皮で包み1つずつカップへ 蒸す 配食 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> 醤油 クラス1本 </div>	たらいに合わせて 計量 
8:10	長ねぎ } 下処理→切る 人参 } なると巻き→開封→切る (冷)青大豆→開封 洗 米	長ねぎ } 下処理→切る 生姜 } 白菜 } チンゲン菜 } ビーフン→開封→湯で戻す	蒸し器準備 長葱 } 下処理→切る キャベツ } 生姜 } 椎茸→開封→戻す	りんごシロップ漬け→開封 ボールゼリー→開封
9:00	浸 水 ↓ 受け付けザルへ 白飯を炊く	炒める 煮る	材料を混ぜ成形 皮で包みカップへ入れ せいろに並べる 蒸す 学校ごとに 蒸し上がったものから	りんご① } みかんゼリー① } 合わせて 計量
10:00	(隣りの釜で)具を炒める 白飯を合わせて炒める 温度確認 保存食採取 配	温度確認 保存食採取 配	温度確認・保存食採取 教える <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> 55こ×4段 (220個)×2回転 →440個 </div>	
11:00	角食缶・しゃもじ	丸食缶・ギザ玉	大シャトル・トング	シャトル・小お玉
11:30				

行事 一中 なし
二中 1年なし・B時程
三中 なし

検収担当

○実際の作業時間を(実施)欄に記入する。 ○違う工程で作業した場合は実際の工程を朱記する。
○作業担当者名の記入は、実施内容のところに記入する。





作業工程表

低温殺菌牛乳・くにたちほうれん草アイ

所長
栄養士
味付け

印

令和2年4月9日(木)

朝礼・体操 (健康チェック・服装確認・調理ポイント確認)				
	鯛飯	桜蒲鉾すまし汁	鱈の西京焼き	うどと牛蒡の金平
作業工程	洗米(七分秬米) 浸水 受け付ザルへ だし汁・酒 米 鯛角切り・生姜 刻み昆布・白ごま 砂糖・葱口醤油・みりん・塩 炊く 配食	だし汁 筍 醤油・酒 蒲鉾 豆腐 長葱 塩 配食 	オープン準備 鱈の切り身に 白味噌・みりん・酒 で下味をつける ホテルパンにシートを敷き 鱈を並べる 焼く 配食	油 豚肉(せん切り) ささがきごぼう・うど 人参 だし汁 砂糖・みりん・醤油 煮る 配食
	9:00	洗米 ↓↓↓ 浸水 ↓↓↓ 受け付ザル 鯛のアラ・昆布・削り下→だし汁 鯛角切り→湯かけ 生姜→下処理→切る 刻み昆布→開封→戻す 白ごま→開封 炊く 温度確認 保存食採取 配食	昆布・削り下→だし汁 長葱→下処理→切る 桜型蒲鉾(ピンク・オレンジ) →開封 豆腐→切る→冷蔵庫へ 筍水煮→開封→切る 煮る 温度確認 保存食採取 配食	オープン準備 鱈に下味をつける ホテルパンにシートを敷き 鱈を並べる 焼く 温度確認・保存食採取 数える 
10:00				
11:00	角食缶・しゃもじ	丸食缶・お玉	シャトル・トング	フライ・ギザ玉
11:30				

行事 一中 12:25～
二中 13時程

検収担当

○実際の作業時間を(実施)欄に記入する。 ○違う工程で作業した場合は実際の工程を朱記する。
○作業担当者名の記入は、実施内容のところに記入する。



作業工程表

所長
栄養士
味付け

印

令和2年4月10日(金)

低温殺菌牛乳

朝礼・体操 (健康チェック・服装確認・調理ポイント確認)				
	白飯	切干大根の味噌汁	ガーリックチキン	スナップえんどうサラダ(サウザンドレッシング)
作業 工 程	洗米 浸水 受け付けザルへ 湯 酒 米 炊く 配食	油・豚小間肉 だし汁 切干大根・油揚げ 人参 赤味噌 } 溶いたもの 白味噌 小松菜 長葱 配食	オープン準備 鶏もも肉に 塩・粗挽き黒コショウ・にんにく みりん・しょうゆ・オリーブオイルで 下味をつける ホテルパンにシートを敷き 並べる 焼く 配食	釜に湯を沸かす スナップえんどう キャベツ } 茹でる きゅうり (冷)コーン 受け付けザル 真空冷却機で冷却 配食 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">サウザンドレッシング クラス1本</div>
8:10	洗米 ↓ ↓ ↓ 浸水 ↓ ↓ ↓ 受け付けザルへ	だし昆布 } だし汁とる 削り下 長葱 } 下処理→切る 大根 油揚げ→切る→油抜き 切干大根→開封→戻す	にんにく→下処理→切る オープン準備 鶏肉に下味をつける ホテルパンにシートを敷き 並べる	スナップえんどう キャベツ } 下処理 きゅうり →切る (冷)コーン
9:00	炊く 炊く 炊く	煮る	焼く 学校ごとに 焼きあがったものから 温度確認・保存食採取 教える	釜に湯を沸かす 茹でる 温度確認 受け付けザルへ 真空冷却機で冷却
10:00	温度確認 保存食採取 配食	温度確認 保存食採取 配食		温度確認 保存食採取 配食 
11:00	角食缶・しゃもじ	丸食缶・お玉	フライ・トング	シャトル・さくら
11:30				

行事 一中 12:25～
二中 B時程

検収担当

○実際の作業時間を(実施)欄に記入する。 ○違う工程で作業した場合は実際の工程を朱記する。
○作業担当者名の記入は、実施内容のところに記入する。

箸・スプーン カップ2

作業工程表

所長
栄養士
味付け

印

令和元年7月18日(木)

牛乳

朝礼・体操 (健康チェック・服装確認・調理ポイント確認)				
	わかめごはん	味噌煮込みラーメンスープ	手作り餃子バーグ	夏みかんゼリー
作業 工程	サッと洗米 浸水 ザルへ	だし汁・スープ 生姜・にんにく 豚肉 胡椒※水溶き コーン 赤味噌・白味噌・醤油・酒 ポークスープ 中華麺・キャベツ 長ねぎ・チンゲン菜 塩	《攪拌》 豚挽肉・鶏挽肉 長ねぎ・キャベツ・ニラ にんにく・生姜 オイスターソース 醤油・ごま油 でん粉	
	湯・酒 米・岩布・塩 炊く 配食	配食	成形 焼く 数える	
8:10	サッとすすぐ ↓ 浸水 ↓ ザル 乾燥岩布※開封注意	野菜スープ→煮出す 煮干し→だし汁 野菜下処理 キャベツ 人参 チンゲン菜 長ねぎ にんにく 生姜	野菜下処理 キャベツ 長ねぎ ニラ にんにく 生姜 オープン準備	作業台等消毒 ①みかんゼリー※開封注意 →はぐす ①夏みかん缶
9:00		コーン※開封注意	攪拌 成形 焼く ※9:45～ 温度確認・保存食採取 数える	ゼリー①:みかん缶① 合わせて 温度確認 保存食採取 計量
10:00	炊く	煮る		
11:00	温度確認 保存食採取 配食	温度確認 保存食採取 配食	【180℃ 60% 15分】 15個×15段×4回転 =900個	
11:30	角食缶 しゃもじ	丸食缶 ギザ玉	フライバット 桜トング	フライバット 小お玉

行事 三小なし 六小なし
四小なし 七小なし
五小なし 八小なし

検収担当

○実際の作業時間を(実施)欄に記入する。 ○違う工程で作業した場合は実際の工程を朱記する。
○作業担当者名の記入は、実施内容のところに記入する。

箸 カップ2

作業工程表

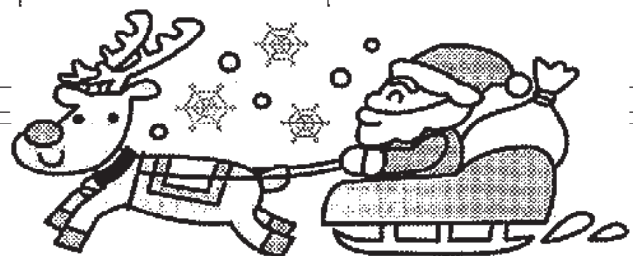
所長
榮義士
味付け

印

令和元年12月24日(火)

牛乳

朝礼・体操 (健康チェック・服装確認・調理ポイント確認)				
	白飯	里芋の味噌汁	手作りメンチカツ(ソース)	切干大根サラダ(ノンオイルしそドレッシング)
作業工程	サツと洗米 浸水 ザル 湯米 炊く 配食	だし汁 里芋・えのき 若芽 赤味噌・白味噌(溶いたもの) 長ねぎ 配食	具を挽拌 成形 バッター液・パン粉(乾燥・生) をつける 揚げる 数える	釜に湯を沸かす 茹でる 切干大根 キャベツ ほうれん草 冷却 計量 配食
			<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> ソース クラス1本 </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> ノンオイルしそ ドレッシング クラス1本 </div>
8:10	無洗米 サツとすすぐ ↓ 浸水 ↓ ザル	削り下 だし昆布 野菜下処理 里芋 長ねぎ えのき→3回水洗い 生若布→戻す→切る	野菜下処理 玉ねぎ 人参 生姜 【油釜準備】	野菜下処理 キャベツ ほうれん草 切干大根→洗う→水で戻す ※開封注意 ※異物確認
9:00	湯米 炊く		具を成形 衣つけ 揚げる 温度確認・保存食採取 数える	釜に湯を沸かす 茹でる 温度確認 冷却 温度確認・保存食採取 計量
10:00				配食
	温度確認 保存食採取 配食	煮る 温度確認 保存食採取 配食		
11:00	角食缶 しゃもじ	丸食缶 お玉	フライバット 桜トング	フライバット サラダトング
11:30				
行事	三小なし 六小なし 八小なし	五小なし 七小なし		
検収担当				



○実際の作業時間を(実施)欄に記入する。 ○違う工程で作業した場合は実際の工程を朱記する。
○作業担当者名の記入は、実施内容のところに記入する。

作業工程表

所長
榮養士
味付け

印

令和2年3月23日(月)

低温殺菌牛乳

朝礼・体操 (健康チェック・服装確認・調理ポイント確認)				
	白飯	ねぎ塩野菜スープ	手作りポークハンバーグデミグラスソース	コロコロサラダ (パンパンジードレッシング)
作業 上 程	洗米 浸水 受け付けザルへ 湯 酒 米 炊く 配食	油 にんにく・生姜 椎茸 豚肩せん切り肉 人参 大根 もやし スープ・ポークチキン きび糖・薄口しょうゆ・酒 コショウ 長葱 チンゲン菜 塩 配食	オープン準備 《具》油・豚ひき肉・豚粗挽き肉 むき玉ねぎ・人参 米パン粉・砂糖・塩・コショウ 具を混ぜ合わせ成形 《デミソース》 油・むき玉ねぎ・マッシュルーム コショウ 赤ワイン・ケチャップ・ビューレ 中濃ソース・デミグラスソース 醤油・砂糖・塩 焼く デミグラスソースをかける 配食	釜に湯を沸かす 大根 冷凍コーン 冷凍枝豆 茹でる 受け付けザルへ 真空冷却機で冷却 配食 <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin-top: 10px;"> パンパンジードレッシング クラス 1本 </div>
8:10	洗米 ↓ ↓ ↓ 浸水 ↓ ↓ ↓ 受け付けザルへ	野菜スープ にんにく・生姜 } 下処理 人参 } ↓ 大根 } 切る もやし } 長葱 } チンゲン菜 }	オープン準備 むき玉ねぎ 人参 下処理→切る マッシュルーム→3回水洗い→切る トマトビューレ トマトケチャップ →開封 デミグラスソース	大根 下処理→切る (冷)ホールコーン→開封 (冷)枝豆→開封
9:00	炊く 炊く 炊く	煮る ↓	米パン粉+水→ふやかす 攪拌 《デミソース》 炒める 成形 温度確認・保存食採取 ホテルパンにシートを敷いて 並べる	釜に湯を沸かす 茹でる 温度確認 受け付けザルへ 真空冷却機で冷却
10:00	温度確認 保存食採取 配食	温度確認 保存食採取	焼く 温度確認・保存食採取 焼き上がったものから 学校ごとに 教え	温度確認・保存食採取 配食
11:00	角缶 しゃもじ	丸缶 お玉 <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; display: inline-block; margin-top: 10px;"> 700食位 一中1・2年 二中1・2年 のみ </div>	シャトル トンク カップ2	フライハット さくらトンク 箸 スプーン
11:30	行事 一中3年ナシ 二中3年ナシ 三中ナシ 検収担当			

○実際の作業時間を(実施)欄に記入する。 ○違う工程で作業した場合は実際の工程を朱記する。
 ○作業担当者名の記入は、実施内容のところに記入する。

作業工程表

所長
榮義士
味付け

印

平成30年1月23日(火)

低温殺菌牛乳

朝礼・体操 (健康チェック・服装確認・調理ポイント確認)				
	生姜御飯	大根の味噌汁	手作りコロケ(ソース)	りんご&ブロック青りんごゼリー
作業 工 程	洗米 浸水 受け付ザルへ 油 生姜・鶏挽肉 湯・酒 米 薄口醬油・みりん 配食	だし汁 大根・えのき茸 赤味噌 白味噌 溶いたもの 乾燥若布・長葱 配食	油釜準備 《具》 油・豚挽肉・玉葱 人参・塩・コショウ じゃがいもと具を混ぜ合わせ 成形 小麦粉を水で溶き バター液作る 成形した具に バター液と パン粉(乾燥+生)付ける 揚げる 数える	たらいに合わせて 計量
8:10	洗米 ↓ ↓ ↓ 浸水 ↓ ↓ ↓ 受け付ザル 生姜→下処理→刻む	削り下→だし汁 長葱 } 下処理→切る 大根 } えのき茸→3回水洗い 乾燥若布→開封	油釜準備 じゃがいも } 玉ねぎ } 下処理→切る 人参 } *茹でる→つぶす	りんご→開封→汁きる カットゼリー→開封
9:00	炊く	煮る	具炒める じゃが芋と具を 合わせて成形 揚げる 温度確認・保存食採取 数える	りんご① りんごゼリー② } 合わせて 計量
10:00	温度確認 保存食採取 配食	温度確認 保存食採取 配食	↓	
11:00			↓	
11:30			↓	

行事 三中;1年スキー教室なし

検取担当

○実際の作業時間を(実施)欄に記入する。 ○違う工程で作業した場合は実際の工程を朱記する。
○作業担当者名の記入は、実施内容のところに記入する。