

調理作業工程表

令和5年6月7日(水)

アレルギー対応食

(有) 無 (タ化-Eイン) 代督

学校名: 蕨 小学校

短縮

献立名	担当者	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	調理主任 業務責任者
牛乳			工 米量	食準備	休	牛乳 受取り	休	米取 し乳	工 準備	11:30 牛乳 配給	
きもちごはん			工 米量	食準備	休	炊飯	休	米取 し乳	工 準備	11:40 牛乳 配給	
タ化-Eイン			工 調理 計量	下処理	準備	調理	準備	調理	工 準備		
チンゲン菜			打	下処理	準備	準備	調理	補助	工 準備		
のりテ-			ち	下処理	準備	押入	調理	準備	工 準備		
スライサー			合	下処理	準備	押入	調理	準備	工 準備		2F 配送
野菜				下処理	準備	押入	調理	準備	工 準備		3年 中心 配送
下処理補助			わ	下処理	準備	準備	調理	補助	工 準備		3F 配送
下処理!			せ	下処理	準備	準備	調理	補助	工 準備		

連絡事項

野菜の洗い順

⑦ 人参 ⑧ キャベツ → ⑨ じゃがいも

手洗い・エプロン → エ
手洗い・手袋・エプロン → エ
履 → *

調理主任
業務責任者

調理作業工程表

令和5年6月6日(火)

学校名: 蕨 小学校

アレルギー対応食 有・無 ()

担当名	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	校長	栄養教諭 栄養士	調理主任 業務責任者
牛乳		米計量	準備	休	牛乳 計量		米炊	準備				
ごはん		米計量	準備	休	炊飯		米炊	準備				
とりそば			下処理	準備	調理	準備	調理	調理				
かけ丼			下処理	休	補助	休	米炊	準備				
小松菜入り			下処理	準備	(高橋) シルク 下処理	調理	準備	調理				
みそ汁		桜	下処理	準備	揚げ	調理	準備	調理				
ココロ			下処理	準備	揚げ	補助	準備	調理				
高野豆腐			下処理	準備	揚げ	補助	準備	調理				
スライサー			下処理	準備	野菜切		米炊	準備				
野菜			下処理	準備	野菜切		米炊	準備				
下処理補助			下処理	準備	洗い		米炊	準備				
下処理			下処理	準備	洗い		米炊	準備				

連絡事項

野菜の洗い順

⑦ しゅうがく → 人参 → 玉ねぎ

⑧ 小松菜 → しゅうがく

栄養教諭
栄養士

調理主任
業務責任者

手洗い・エプロン →
手洗い・手袋・エプロン →
温度 → 塩素濃度 →

調理作業工程表

令和5年6月5日(月)

学校名: 蕨 小学校

アレルギー対応食 有・(無)

職立名	担当者	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00
牛乳			米計量	食器準備	休カ	牛乳 自採		米配	牛乳準備・牛乳配	
ごはん			米計量	食器準備	休カ	炊飯・休カ		米配	牛乳準備・牛乳配	
さばの			調理計量	調理	さば		さば配	さば配	さば配	
生姜煮			調理	調理	調理		さば配	さば配	さば配	
すまし汁		桜	処理	処理	準備	調理	調理	調理	準備→配	
こんにゃくの			処理	処理	準備	調理	調理	調理	準備→配	
炒り煮			処理	処理	準備	調理	調理	調理	準備→配	
スライス			処理	処理	準備	調理	調理	調理	準備→配	
野菜			処理	処理	準備	調理	調理	調理	準備→配	
下処理補助			処理	処理	準備	調理	調理	調理	準備→配	
下処理			処理	処理	準備	調理	調理	調理	準備→配	

連絡事項

野菜の洗い順

(F) しよがが → 人参 (E) みつば → えのき

調理主任
業務責任者

栄養教諭
業務主任

調理主任
業務責任者

手洗い・エプロン → エ
手拭い・手袋・エプロン → エ
温度 → 湯 湯 湯 湯 湯 湯 湯 湯 湯 湯 湯

調理作業工程表

令和5年6月2日(金)

学校名: 蓮

小学校

アレルギー対応食 有・無 ()

職立名	担当者	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	校長	栄養教諭 栄養士	調理主任 業務責任者
牛乳			米計量	食器準備	休	炊飯		米配給	準備				
ごはん			米計量	食器準備	休	牛乳準備		米配給	準備				
筑前煮			下処理	下処理	準備	調理	準備	調理	準備				
みそ汁		検収	下処理	下処理	準備	補助	準備	調理	準備				
スライス野菜			下処理	下処理	準備	補助	準備	調理	準備				
野菜			下処理	下処理	準備	補助	準備	調理	準備				
下処理補助			下処理	下処理	準備	補助	準備	調理	準備				
下処理			下処理	下処理	準備	補助	準備	調理	準備				

連絡事項

調理主任
業務責任者

野菜の洗い順

(F) 人参 → こぼろ → キャベツ → 青ねぎ

手洗いの手順
手洗いの手順
温度 → 塩素濃度 →

調理作業工程表

令和5年6月1日(木)

学校名: 小学校

調理主任 兼 責任者

アレルギー対応食 (有)・無 (千草うどん) 代替

献立名	担当者	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00
牛乳			米量	食器準備	→ 休み	→ 炊飯・休み		→ 米取	→ 準備	→ 12:00
ごはん			米量	食器準備	→ 休み	→ 炊飯・休み		→ 米取	→ 準備	→ 12:00
千種うどん			調理準備	→ 下処理	→ 準備	→ 調理	→ 準備	→ 調理	→ 準備	→ 11:40
1Lの味噌汁		検収	調理準備	→ 下処理	→ 準備	→ 野菜・ゆがき	→ 調理	→ 準備	→ 準備	→ 11:40
スラッパ			調理準備	→ 下処理	→ 準備	→ 野菜・ゆがき	→ 調理	→ 準備	→ 準備	→ 11:40
野菜			調理準備	→ 下処理	→ 準備	→ 野菜・ゆがき	→ 調理	→ 準備	→ 準備	→ 11:40
下処理補助			調理準備	→ 下処理	→ 準備	→ 野菜・ゆがき	→ 調理	→ 準備	→ 準備	→ 11:40
下処理			調理準備	→ 下処理	→ 準備	→ 野菜・ゆがき	→ 調理	→ 準備	→ 準備	→ 11:40

連絡事項

野菜の洗い順

① きんぴら → 人参 → 玉ねぎ
② きんぴら → 青ねぎ

調理主任	
兼 責任者	

手洗い・エプロン → エ
手洗い・手袋・エプロン → エ
温度 → 消毒薬濃度 →