

# 調理作業工程表

献立名	作業担当	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00
倉庫			調味料計量 エ・手1						倉庫準備 靴・エ・手2	
主菜用食缶										
わかめごはん			米を計量・洗米	浸漬		炊飯		混ぜこみ、配缶		
汁物用食缶・飯用食缶			<検収・下処理室>							
具うどん			①葱 小口切り	だしとり エ・手1						
			②人参 千切り大	切る エ・手1	麵だし	炒め・煮る エ・手1		温度	配缶 エ・手2・袋	器具洗浄 靴・エ・手2
			③玉葱 スライス かまぼこ スライス	エ・手1						
肉係		肉受け 汚・エ・手1・袋	野菜の下処理 エ・手1			肉入れ 汚・エ・手2・袋		器具洗浄 靴・エ・手2		
副菜用食缶		食器入れ エ・手1	ひじき戻す	ツナ分ける・冷蔵	茹でる 温度	冷却・冷蔵 温度	茹でる 温度	冷却・冷蔵 温度	和える・配缶 エ・手2・袋	器具洗浄 靴・エ・手2
ひじきサラダ		<検収・下処理室>								
			①コーン							
			②キャベツ 色紙切り	切る エ・手1						
			③人参 千切り小							
果物用食缶		<検収・下処理室>								
りんご			りんご 消毒 洗う		切る エ・手1・袋			配缶 エ・手1・袋	器具洗浄 靴・エ・手1	
配缶補助						配缶補助(果物) エ・手1・袋		配缶補助(和え物・温食) 手2・袋	器具洗浄 靴・エ・手2	
コンテナ詰め							果物用食缶 コンテナ詰め エ・手2	温食缶・和え物 コンテナ詰め		

調理時間帯

- 和え物用食缶 ... ゆで①9:40人参コーンひじき 冷却①9:50~10:20  
ゆで②10:10 キャベツ 冷却②10:20~10:50  
和え開始①11:00 配缶終了11:30
- 果物用食缶 ... 配缶11:00~
- 汁物用食缶・飯用食缶 ... 配缶11:00~
- 主菜用食缶 ... 配缶10:45~

《切り方》

- エ ... エプロン交換
- 手1 ... 標準的な手洗い
- 手2 ... 作業中の手洗い
- 袋 ... 手袋着用
- 靴 ... 靴履き替え
- 汚 ... 汚染作業

りんご  
・1/4カット

ひじきサラダ  
・キャベツ...色紙  
・人参...千小  
・ツナ...レモン果汁ふる

具うどん  
・人参...千大 ・玉葱...スライス  
・かまぼこ...1.5cm幅スライス  
・ねぎ...小口  
・椎茸...虫、異物注意!!!

# 調理作業工程表

小郡市立学校給食センター

献立名	作業担当	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	
倉庫			調味料計量 エ・手2			牛乳・チーズ分ける エ・手1		倉庫準備 靴・エ・手2			
飯用食缶											
麦ごはん			米を計量・洗米	浸漬		炊飯		配缶			
汁物用食缶			<検収・下処理室>								
チキンカレー			①枝豆								
			②人参 さいのめ小			切る エ・手1	炒める・煮る エ・手1	温度	配缶 エ・手2・袋	器具洗浄 靴・エ・手1	
			③玉葱 スライス								
			④じゃが芋 さいの目大			ルウを作る エ・手1		チーズ・ルウ・牛乳を入れる エ・手1			
アレルギー対応器			チキンカレーと同じ	チキンカレーと同じ							
カレー 乳(チーズ、バター、牛乳)除去食							抜き取る エ・手1	米粉ルウ・豆乳を入れ エ・手1	温度	配缶 エ・手2・袋	器具洗浄 靴・エ・手1
肉係(鶏肉)			肉受け 汚・エ・手1・袋	野菜の下処理 エ・手1			肉入れ 汚・エ・手2・袋	器具洗浄 靴・エ・手1			
肉係(ハム)			肉受け 汚・エ・手1・袋	野菜の下処理 エ・手1			肉入れ 汚・エ・手2・袋	器具洗浄 靴・エ・手1			
副菜用食缶			食器入れ エ・手1		茹でる 冷却・冷蔵 温度	茹でる 冷却・冷蔵 温度	茹でる 冷却・冷蔵 温度	茹でる 冷却・冷蔵 温度	和える・配缶 エ・手2・袋	温度	器具洗浄 靴・エ・手2
ドレッシングサラダ			<検収・下処理室>								
			①コーン								
			②きゅうり 輪切り			切る エ・手1					
果物用食缶			<検収・下処理室>								
ニューサマーオレンジ			オレンジ 消毒 洗う			切る エ・手1・袋		配缶 エ・手1・袋		器具洗浄 靴・エ・手1	
配缶補助							配缶補助(果物) エ・手1・袋		配缶補助(和え物・温食) 手2・袋	器具洗浄 靴・エ・手2	
コンテナ詰め							果物用食缶 コンテナ詰め エ・手2		温食缶・和え物 コンテナ詰め		

## 調理時間帯

- 飯用食缶 … 配缶 10:45~
- 汁物用食缶 … 配缶 11:00~
- アレルギー対応 … 配缶11:00~
- 和え物用食缶 … ゆで①9:30きゅうりコーン 冷却①9:40~10:10  
ゆで②10:00 キャベツ 冷却②10:10~10:40  
ゆで③10:30 ハム 冷却③10:40~11:00  
和え開始①11:00 配缶終了11:40

- エ …エプロン交換
- 手1 …標準的な手洗い
- 手2 …作業中の手洗い
- 袋 …手袋着用
- 靴 …靴履き替え
- 汚 …汚染作業

## 《切り方》

オレンジ  
・1/6カット

ドレッシングサラダ  
・キャベツ…千大  
・きゅうり…わ

## チキンカレー

・じゃが芋…さい大  
・玉葱…スライス  
・ルウ…手作リルウ  
・にんじん…さい小

# 調理作業工程表

小郡市立学校給食センター

献立名	作業担当	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00		
倉庫			調味料計量 エ・手2					倉庫準備 靴・エ・手2				
飯用食缶												
白ごはん			米を計量・洗米	浸漬		炊飯		配缶				
汁物用食缶			<検収・下処理室>			わかめ戻す エ・手1						
卵入り中華スープ			①チンゲン菜 2cm幅 ②葱 小口切り									
			③えのき 石づきを落として洗う 1/2カット 切る ③人参 千切り大 ④玉葱 スライス エ・手1				炒める・煮る エ・手1	温度	エ・手2・袋	器具洗浄 靴・エ・手2		
アレルギー対応容器			卵入り中華スープと同じ			豆腐 3層目で1回洗浄 さいの目切り 1.5cm エ・手1	割卵・攪拌 汚・エ・手2・袋	卵入れる 汚・エ・手2・袋	器具洗浄 靴・エ・手2			
卵入り中華スープ 卵除去			卵入り中華スープと同じ				抜き取る エ・手1	温度	エ・手2・袋	器具洗浄 靴・エ・手1		
肉係			肉受け 汚・エ・手1・袋	肉粉付け エ・手1		肉入れ 汚・エ・手2・袋		器具洗浄 靴・エ・手1				
主菜用食缶			<検収・下処理室>									
ヤンニョムチキン			肉3cm角 粉付け ①生姜 ミキサー			揚げる エ・手1		タレにからめる 温度	エ・手1	温度	エ・手2・袋	器具洗浄 靴・エ・手1
							タレ作る・ごまいる 靴・エ・手1					
副菜用食缶			食器入れ エ・手1		茹でる 冷却・冷蔵 温度	茹でる 冷却・冷蔵 温度	茹でる 冷却・冷蔵 温度	和える・配缶 エ・手2・袋		温度	器具洗浄 靴・エ・手2	
もやしのナムル			<検収・下処理室>									
			①小松菜 2.5cmカット 切る エ・手1									
			②人参 千切り小 エ・手1									
			③もやし									
※アレルギー								コンテナへ エ・手2・袋	アレルギー対応食 ・対象者名等のチェックを必ず行う ・担当する人と外運びの人でダブルチェックを声出して必ず行う ・学年、クラス、名前を名簿で確認！			
ヨーグルト 代替食 夏みかんゼリー												
配缶補助								配缶補助(和え物・温食・主菜) 手2・袋		器具洗浄 靴・エ・手2		
コンテナ詰め								温食缶・和え物・主菜 コンテナ詰め				

## 調理時間帯

- 和え物用食缶 … ゆで①9:30小松菜 冷却①9:40~10:10  
ゆで②10:00 もやし 冷却②10:10~10:40  
ゆで③10:30 しらす 冷却③10:40~11:00  
和え開始①11:00 配缶終了11:40
- アレルギー除去食 配缶11:00~
- 主菜用食缶 … 配缶11:00~

- エ … エプロン交換
- 手1 … 標準的な手洗い
- 手2 … 作業中の手洗い
- 袋 … 手袋着用
- 靴 … 靴履き替え
- 汚 … 汚染作業

## 《切り方》

もやしのナムル  
・小松菜…2.5cm幅カット  
・しらす…茹でて冷却  
異物注意！！

ヤンニョムチキン  
・生姜…ミキサー  
・白ごま…いる

卵入り中華スープ  
・葱…小口切り  
・玉葱…スライス  
・人参…千大  
・えのき…石づきを落として洗う  
1/2カット  
・豆腐…さいの目 1.5cm角  
・チンゲン菜…2cm幅カット