

10月 15日 火曜日				作業工程・タイムスケジュール				給食予定				
1班				2班				3班				
献立名	調味料		野菜計量	スライサー	ハッシュドポーク③		バターライス③		温野菜サラダ			
担当者									入口		出口	
作業工程				作業工程				作業工程				
8:30	冷蔵冷凍庫温度確認 保存食採取 調味料計量	冷蔵冷凍庫温度確認 調味料計量	計量・下処理	スライサー準備 裁断	野菜下処理	野菜下処理	場内消毒・釜準備	野菜下処理 マッシュルーム袋開	豚肉容器入替 鶏肉下味	野菜下処理	野菜下処理	
9:00									手・エブ			
9:30					手・エブ			手・エブ	キャベツ、赤ピーマン、ホールコーン	手・エブ	手・エブ	
10:00					ルウを作る 溶く			有塩バター たまねぎ マッシュルーム	手・エブ	蒸す	温度確認	
10:30	片付け 洗浄	片付け 洗浄	片付け 洗浄	手・エブ	調味		水 調味 アルファー化米、麦 炊く		豚肉運ぶ	手・エブ	手・エブ	温度確認
11:00					心温確認 サラダ油 豚肉、赤ワイン たまねぎ にんじん 水 (あくをとる)		温度確認 蒸らす			中心温度 85℃1分以上 確認記録		配食 心温確認
11:30					温度確認 ルウ 配食		温度確認 釜中心・右・左3か所 85℃1分以上確認記録	配食				配食時の二次汚染 に注意、使い捨て 手袋必要に応じて 交換

【切り方】

【ハッシュドポーク】たまねぎ(5mm)
にんじん(小)

【バターライス】たまねぎ(小)

【サラダ】キャベツ(大)赤ピーマン(3mm)

10月 16日 水曜日				作業工程・タイムスケジュール				給食予定			
1班				2班				3班			
献立名	調味料	野菜計量	スライサー	きつねうどんの汁③		きゅうりとわかめのレモン風味あえ③		ちくわのみみじ揚げ			
担当者								入口		出口	
作業工程				作業工程				作業工程			
8:30	冷蔵冷凍庫温度確認 保存食採取 調味料計量	冷蔵冷凍庫温度確認 調味料計量	計量・下処理	スライサー準備 裁断	野菜下処理 油揚げ袋開 椎茸戻す	野菜下処理	場内消毒・釜準備 温度確認	野菜下処理 わかめ戻す ホールコーン袋開	野菜下処理 ちくわを半分に切る	野菜下処理	野菜下処理
9:00											
9:30					手・エブ					手・エブ	手・エブ
10:00					だしをとる				衣をつけて 揚げる	手・エブ	手・エブ
10:30	片付け 洗浄	片付け 洗浄	片付け 洗浄	手・エブ	だし汁 椎茸、戻し汁 芯温度確認	油揚げ 調味	ホールコーン きゅうり わかめ 温度確認	茹でる 冷却 手・エブ	調味 和える 温度確認	配食 中心温度 85℃1分以上 確認記録	温度確認 手・エブ
11:00					ねぎ 温度確認	配食 配食時の二次汚染に注意、使い捨て手袋必要に応じて交換	配食 手・エブ	配食 配食時の二次汚染に注意、使い捨て手袋必要に応じて交換			
11:30											

【切り方】

【うどんの汁】ねぎ(5mm)

【風味あえ】きゅうり(3mm)

10月 17日 木曜日				作業工程・タイムスケジュール				給食予定					
1班				2班				3班					
献立名	調味料		野菜計量	スライサー	ハムのスープ③		ポテトサラダ③		チキンのトマトソースかけ				
担当者									入口		出口		
作業工程				作業工程				作業工程					
8:30	冷蔵冷凍庫温度確認 保存食採取 調味料計量	冷蔵冷凍庫温度確認 調味料計量	計量・下処理	スライサー準備 裁断	野菜下処理	野菜下処理	場内消毒・釜準備	野菜下処理 ホールコーン袋開	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	
9:00													
9:30					手・エブ						手・エブ	手・エブ	
10:00						手・エブ		手・エブ	鶏肉に薄力粉をつけて オリーブオイルをかけて 焼く	タレを作る	温度確認	手・エブ	
10:30	片付け 洗浄	片付け 洗浄	片付け 洗浄	手・エブ	芯温確認 ハム たまねぎ にんじん 水 (あくをとる) キャベツ 調味		ホールコーン にんじん じゃがいも きゅうり 茹でる 冷却	手・エブ 手・エブ	手・エブ	手・エブ	タレをかけて	配食	温度確認
11:00							塩、こしょう 和える	温度確認	手・エブ	手・エブ	中心温度 85℃1分以上 確認記録	手・エブ	配食時の二次汚染 に注意、使い捨て 手袋必要に応じて 交換
11:30					釜中心・右・左3か所 85℃1分以上確認記録	乾燥パセリ	手・エブ	配食	手・エブ				

【切り方】

【スープ】にんじん(3cm)たまねぎ(5mm)
キャベツ(大)

【サラダ】にんじん(小)
きゅうり(3mm)じゃがいも(小)

【トマトソース】たまねぎ(小)

10月 18日 金曜日				作業工程・タイムスケジュール				給食予定 笠小 1年欠食 仲一2				
1班				2班				3班				
献立名	調味料		野菜計量	スライサー	里芋のみそ汁③		ひじきの煮つけ③		にしんの黒糖ソース			
担当者									入口		出口	
作業工程				作業工程				作業工程				
8:30	冷蔵冷凍庫温度確認 保存食採取 調味料計量	冷蔵冷凍庫温度確認 調味料計量	計量・下処理	スライサー準備 裁断	野菜下処理 豆腐容器入替 油揚げ袋開	野菜下処理	場内消毒・釜準備	野菜下処理 生揚げ容器入替 こんにやく袋開 ひじき戻す	にしん下味	野菜下処理	野菜下処理	
9:00												
9:30					手・エブ					手・エブ	手・エブ	
10:00					小松菜下茹で だしをとる				かたくり粉をつけて 揚げる	タレを作る		
10:30					みそを溶く	手・エブ	こんにやく下茹で	手・エブ	手・エブ	温度確認		
11:00					だし汁 里芋 豆腐 (あくをとる) 油揚げ	手・エブ	サラダ油 ひじき にんじん こんにやく 生揚げ 調味	手・エブ	ベーコン運ぶ ハム運ぶ	中心温度 85℃1分以上 確認記録	手・エブ	温度確認
11:30	片付け 洗浄	片付け 洗浄	片付け 洗浄	手・エブ	配食	手・エブ	配食	手・エブ		配食時の二次汚染 に注意、使い捨て 手袋必要に応じて 交換		

【切り方】

【みそ汁】里芋(1cm)
小松菜(2cm)

【煮つけ】にんじん(小)