

作業工程表

2020年 10月 14日(水)

豊明市立学校給食センター 栄調理場

献立名	小学校	ぶり三河みりん焼き、ごまあえ、吉野汁
	中学校	さば塩焼き、ごまあえ、吉野汁

場長	栄養教諭	作成者

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					
(下処理・切裁)		ピーラー	野菜下処理 (エ/手)			片付け、洗浄				洗浄					
			野菜下処理			洗浄									
			切裁準備 野菜切裁(にんじん、キャベツ、ほうれん草) (エ/手)			片付け									
吉野汁			野菜切裁(大根、にんじん、生姜、葱) (エ/手)			片付け、洗浄									
		切裁準備	かまぼこ切裁		だしとり	釜2.3肉入れ	釜2.3調理補助	釜4.5肉入れ	釜4.5調理補助	釜6肉入れ	釜6調理補助	片付け	洗浄		
			(手)		(手)	(エ/手/手袋)	(エ/手)	(エ/手/手袋)	(エ/手)	(エ/手)	(手袋/エ/手)				
		準備	野菜下処理 (エ/手)				釜2.3調理準備	釜2.3肉、野菜等煮る、味付け、仕上げ		釜6調理準備	釜6肉、野菜等煮る、味付け、仕上げ				
			(エ/手)			(エ/手)	(手)	中心温度	(手)	(手)	中心温度				
			かまぼこ切裁	大根下ゆで補助	冷却準備	野菜冷却	釜3配缶		釜2.3食缶運搬	釜4.5食缶運搬	片付け				
			(手)	(手)	(エ/手)	(手)	中心温度	中心温度	中心温度	(エ/手)	(手)				
		切裁準備	大根下ゆで	野菜ボイル		釜4.5肉、野菜等煮る、味付け、仕上げ	釜5配缶	釜4.5食缶運搬							
			(手)	(エ/手)	中心温度	中心温度	中心温度	(エ/手)	中心温度	(エ/手)	(手)				
		調味料計量	かまぼこ切裁				釜2.3調理準備	釜2.3肉、野菜等煮る、味付け、仕上げ		釜6調理準備	釜6肉、野菜等煮る、味付け、仕上げ		釜6配缶	釜6食缶運搬	
				(エ/手)		(エ/手)	(手)	中心温度	(手)	(手)	中心温度	(エ/手)	(手)		
ごまあえ			野菜下処理			釜1.6.7ぶりボイル	食缶出し	釜2配缶	釜2.3食缶運搬	釜4.5食缶運搬					
						中心温度	(エ/手)	(手)	(手)	(手)					
						釜1.6.7ぶりボイル補助	釜4.5肉、野菜等煮る、味付け、仕上げ	釜4配缶			片付け、洗浄				
						(エ/手)	(エ/手)	中心温度	(エ/手)						
						片付け	配缶準備	和え補助	小食缶運搬	和え補助	小食缶運搬	和え補助	小食缶運搬	片付け	洗浄
さば塩焼き		食器コンテナ入れ			ごま開封計量	たれ(あわせる)	あえ準備	和える	配缶	和える	配缶	和える	配缶	片付け	
					(エ/手)	(手/手袋)	(手)	(エ/手/手袋)	(手)	(エ/手/手袋)	(手)	(エ/手/手袋)	(手)		
ぶり三河みりん焼き		食器コンテナ入れ			かまぼこ切裁	コンベクション準備	さば塩焼き調理					片付け			
					(エ/手)	(エ/手)	中心温度	中心温度							
			野菜下処理			片付け	バット出し	さば数え・配缶				片付け			
						(エ/手)	(手袋)								
						片付け	バット出し	ぶり袋開け		片付け	バット運搬	片付け、洗浄			
						(エ/手)	(手袋)				(手)				
							ぶり出し	ぶり数え・配缶							
						(エ/手)	(手袋)								

:汚染作業区域 :非汚染作業区域 手 ...手洗い エ ...エプロン交換 手袋 ...手袋