

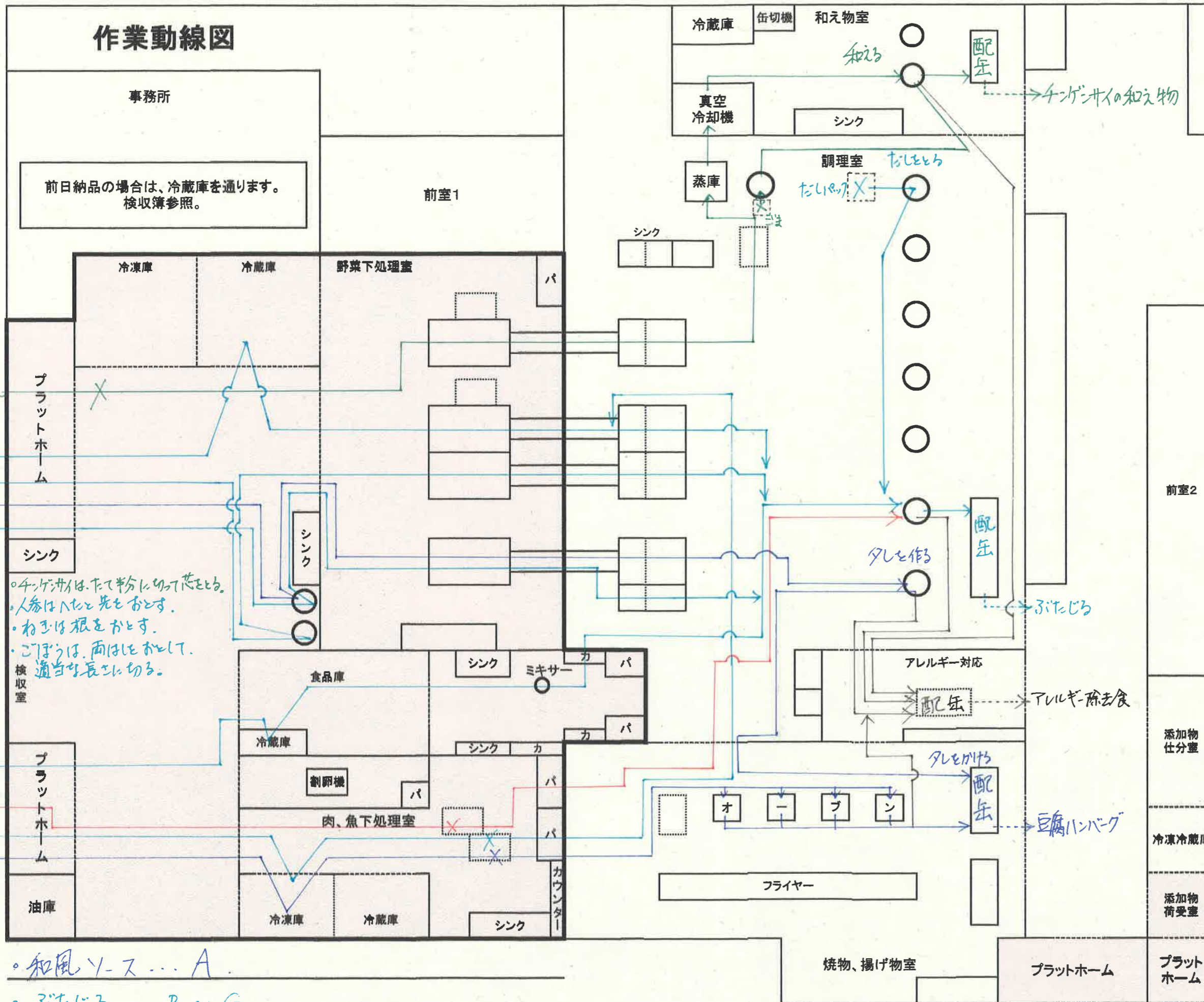
2月 26日 (水)

※下処理から上処理に上がる場合手洗いをを行う

配缶目安時間 10:10

献立	担当者	前日作業	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	担当者
和豆腐ハンバーグがけ		コンビ50% 250℃ 12分	→スライサー準備 →焼物機準備 →豆腐ハンバーグ缶にあける 15.13.1 →玉ねぎ下処理 →みじん切り 13 15		(手洗) (手袋) 15 →(焼く) 13 36.37 (手洗) (温) 15 →(煮る) 15 水 調味料 玉ねぎ かたくり粉	(手洗) (手袋) 15 →配缶 数える 19.21.30.28 タレをかける 29 (手洗) (ア) 配食	→配送		スライサー準備 (当日食器準備) 調味料 ピーラー アレルギー
ぶたじる		ちくわ缶にあける	→人参下処理 37.36 宮崎 →ごぼう下処理 37.29.19.30 →じゃがいも下処理 22.38.36.28 →ねぎ下処理 22.29.38.20 →こんにやくカゴにあける →ゆでる →豚肉缶にあける 14 →ちくわ輪切り 5mm →だし →だしとる 袋あける	→いちよう切り 5mm →ささがき →あくぬき 14.7.10 →さいの目切り 小 14 →小口切り 14.7.6 →みそミキサー	(手洗) (温) 10 →(炒める) 豚肉 (手洗) (温) 10 →(煮る) だし こんにやく じゃがいも ごぼう ちくわ 人参 みそ ねぎ	(手洗) (ア) 配食	→配送		準備食缶 フライ缶 和え物缶 バット 点検 スライサー① (前) 10 (後) スライサー② (前) (後) さいの目 (前) 1 (後) 1
チンゲンサイの和え物			→チンゲンサイ下処理 →切る 21.38.20.34.31.28 2cm 10 26 →もやし下処理 →切る 13 2cm 10 →ごま →(炒る) →ミキサー 袋あける 10		(手洗) (温) 10 →プレートに →(蒸す) →冷却 →(和える) 調味料 31 あける 18℃ 汁	(手洗) (手袋) 10 →配缶 22.31.34 (手洗) (ア) 配食	→配送		スライサー③ (前) 1 (後) 押し切り機 (前) (後)

作業動線図



2月26日(火)

献立	
→	豆腐ハンバーグ和風ソースかけ
→	ぶたじり
→	チンゲンサイの和え物
→	アレルギー食
→	豚肉
→	豆腐ハンバーグ、玉ねぎ
→	ちくわ、人参、ごぼう、みそ、 じがばい、ねぎ、しんじゆく、 だしパック、 だしパック
→	チンゲンサイ、もやし、 ごぼう
×	材料を容器にあける
→	肉(生)、魚介類(生)、卵 赤で記入
→	汁物、煮物 水色で記入
→	焼き物、揚げ物 青で記入
→	和え物、サラダ 緑で記入
→	その他(炒め物、ミニトマト) 紫で記入
→	添加物 ピンクで記入
→	アレルギー食 全て黒で記入
出来上がった食品は 点線で記入	

・和風ソース... A
 ・ぶたじり... B~G

は、汚染作業区域

は、二次汚染が生じやすい作業

ア...アレルギー除去食

温 は、中心温度計る

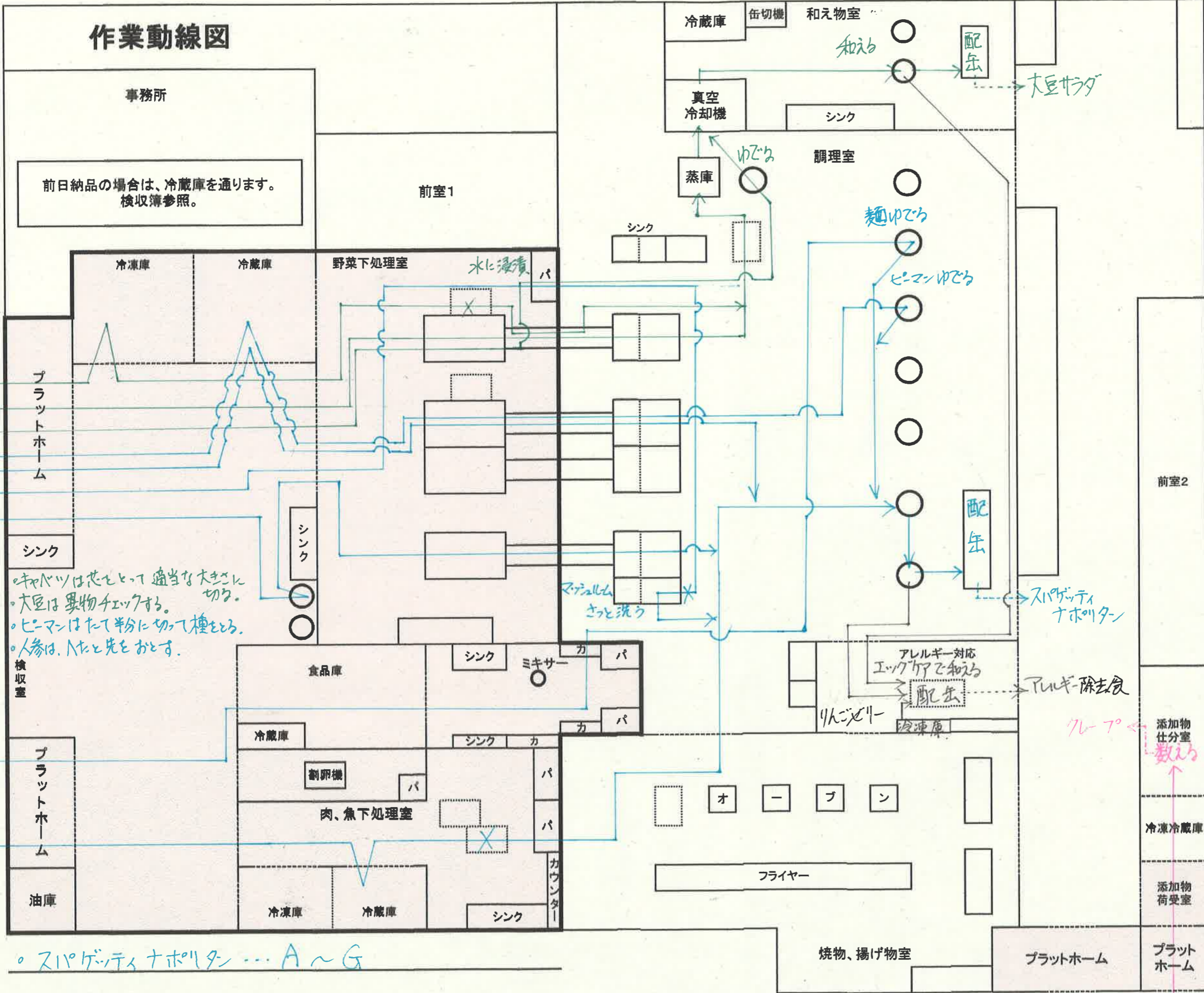
2月 27日 (木)

※下処理から上処理に上がる場合手洗いを行う

配缶目安時間 **10:10**

献立	担当者	前日作業	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	担当者
スパゲッティナポリタン			→スライサー準備 →人参下処理 2.14 →せん切り 1.14 →玉ねぎ下処理 20.21 →縦半分 →薄切り 7 14 →ピーマン下処理 13 21.28 →細切り 2mm 14 →ベーコン缶にあける	→ゆでる →マッシュルーム袋あける →さっと洗う	(工) 手洗 (温) / →(炒める) →(炒める) オリーブ油 マッシュルーム ベーコン ケチャップ 玉ねぎ ソース 人参 ピーマン 塩 麵 こしょう	(工) 手洗 →(ア) 配食	(工) 手洗 →配缶 20.28 →配送	コンテナ準備 (当日食器準備) 調味料 ピーラー アレルギー準備 食缶 フライ缶	
大豆サラダ			→きゅうり下処理 29.27.30 →輪切り 2mm →キャベツ下処理 9.13 30.22 →切る 10.7 5mm →コーン →解凍 袋あける 大豆異物チェック ↓ 洗う・浸漬 →大豆ゆでる 10	→切る 10.7 5mm →冷却 18℃	(工) 手洗 (温) →プレートに →(蒸す) →冷却 18℃ あける	(工) 手洗 手袋 (温) →(和える) 大豆 22 しょうゆ マヨネーズ	(工) 手洗 手袋 →配缶 26.29.34 →(ア) (和える) →配食 エッグケア	→配送 和え物缶 22.26.29 バット 点検 スライサー① (前) 10 (後) 15 スライサー② (前) 1 (後) 2 さいの目 (前) (後)	
クレープ			数を数える 冷凍庫に入れる 37.38.36 19.20.22.26 28.30.31.34	→冷凍庫から出し コンテナに入れる 26.34	→(ア) 配食 りんごゼリー	→配送	スライサー③ (前) (後) 押し切り機 (前) (後)		

作業動線図



2月27日(木)

献立	大豆サラダ
	アレルギー食

→	人参、玉ねぎ、ピーマン、ドコ、マッシュルーム、麺
→	大豆、きゅうり、キャバツ、コーン
→	アレルギー食

×	材料を容器にあける
→	肉(生)、魚介類(生)、卵赤で記入
→	汁物、煮物水色で記入
→	焼き物、揚げ物青で記入
→	和え物、サラダ緑で記入
→	その他(炒め物、ミニトマト)紫で記入
→	添加物ピンクで記入
→	アレルギー食全て黒で記入
→	出来上がった食品は点線で記入

コーン
きゅうり・キャバツ
大豆
ピーマン
人参
マッシュルーム
玉ねぎ

キャバツは芯をとり適当な大きさに切る。
大豆は異物チェックする。
ピーマンはたて半分に切って種をとり。
人参は、皮と先をおとす。

麺
ベーコン

大豆サラダ... A~G

アレルギー食

は、汚染作業区域

は、二次汚染が生じやすい作業

ア...アレルギー除去食

温度計は、中心温度計る

2月 28日 (金)

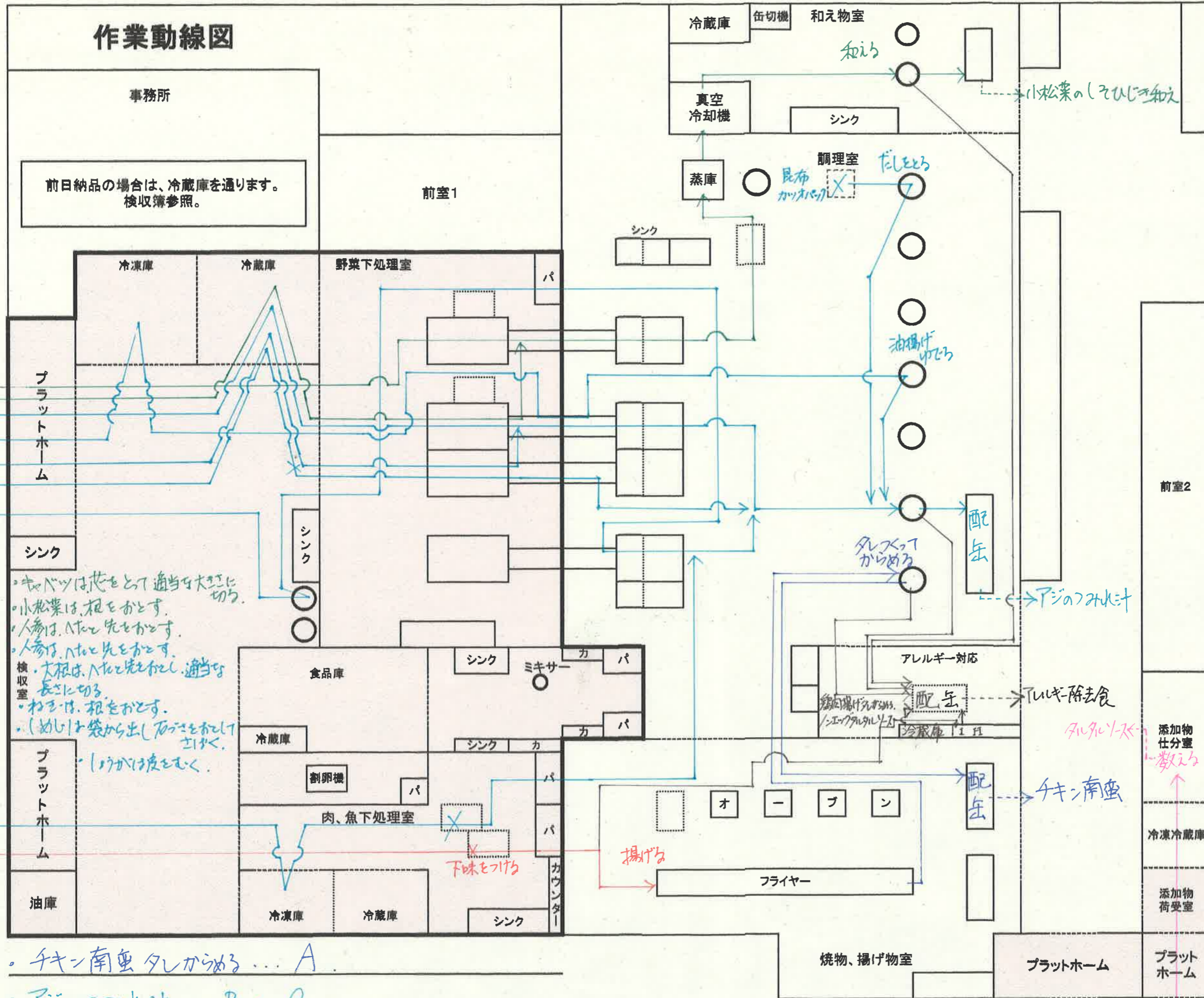
※下処理から上処理に上がる場合手洗いをを行う

配缶目安時間 10:10

献立	担当者	前日作業	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	担当者
チキン南蛮			→フライヤー準備 ⑤(手袋) →鶏肉缶にあける 2.7	⑤(手洗) ⑤(手袋) →(下味) 鶏肉 2.7 塩 2.7 しょう油 酒	⑤(手洗) ⑤(手袋) →(揚げる) 米粉 2 ⑤(手洗) →(煮たてる) →(からめる) 調味料 15 鶏肉 19 ⑤(手洗) ⑤(手袋) →(ア) (揚げる) →(からめる) 鶏肉・米粉 タレ	⑤(手洗) ⑤(手袋) →配缶 21.29 ⑤(手洗) ⑤(手袋) →配食	→配送		コンテナ準備 (当日食器準備) 調味料 ピーラー
アジのつみれ汁		しょうが下処理 3.13	→スライサー準備 →人参下処理 →いちよう切り 1.14 5mm →ラッキー人参 →大根下処理 →いちよう切り 5mm 1.14 →しめじ下処理・ほぐす 6.3 30 →ねぎ下処理 28.29 30 →みじん切り 1 →アジつみれ 缶にあける 14 →油揚げ 袋あける 14 →油抜き 1 →だし →だしとる 袋あける (昆布・かつお)	→小口切り 14	⑤(手洗) →(煮る) だし しょうが 人参 しめじ 大根 ⑤(手洗) ⑤(手袋) →(煮る) 調味料 油揚げ アジつみれ ねぎ	⑤(手洗) ⑤(手袋) →配缶 27.6 27.28 ⑤(手洗) ⑤(手袋) →(ア) 配食	→配送		アレルギー 準備 食缶 フライ缶 21.29 和え物缶 24.20.26 バット 点検 スライサー① (前) 10 (後) 10 スライサー② (前) 1 (後) 1
しそひじき和え	小松菜の		モヤシ 切る 2cm →大参干処理 →せん切り 15 →キャベツ下処理 →切る 10 14 5mm 34 →小松菜下処理 →切る 10 2cm	⑤(手洗) →プレートにあける ⑤(手洗) ⑤(手袋) →(蒸す) →冷却 18℃ →(和える) →配缶 20 26 30 ⑤(手洗) ⑤(手袋) →(ア) 配食	⑤(手洗) ⑤(手袋) →(蒸す) →冷却 18℃ →(和える) →配缶 20 26 30 ⑤(手洗) ⑤(手袋) →(ア) 配食	→配送			さいの目 (前) (後) スライサー③ (前) (後)
タルタル		数を数える 冷蔵庫に入れる 13.15.19.20.21.22 26.27.28.29	→冷蔵庫からだし コンテナに入れる 26.20	→(ア) 配食	⑤(手洗) ⑤(手袋) →(ア) 配食	→配送			押し切り機 (前) (後) 検収 (別紙記載)

休... 年... 後...

作業動線図



2月28日(金)

献立	
----	チキン南蛮
----	アジのツメ汁
----	小松菜のしそひき和え
----	タルタルソース
→	アレルギー食
→	鶏肉
→	しょうが、人参、大根、しめじ、 椎茸、アジのみ、油揚げ、昆布、かつお
→	人参、キャベツ、 小松菜、しそひき
→	タルタルソース
×	材料を容器にあける
→	肉(生)、魚介類(生)、卵 赤で記入
→	汁物、煮物 水色で記入
→	焼き物、揚げ物 青で記入
→	和え物、サラダ 緑で記入
→	その他(炒め物、ミニトマト) 紫で記入
→	添加物 ピンクで記入
→	アレルギー食 全て黒で記入
	出来上がった食品は 点線で記入

小松菜
人参
大根
油揚げ
ねぎ
しめじ
しょうが

キャベツは芯をとって適当な大きさに切る。
小松菜は根をおとす。
人参は、上と下を分けて切る。
人参は、上と下を分けて切る。
大根は、上と下を分けて切る。
ねぎは、根をおとす。
しめじは袋から出し、石臼を回して
しめじを切る。
しょうがは皮をむく。

しそひき
アジのみ
鶏肉

・チキン南蛮 だしからめる... A
・アジのツメ汁... B ~ G

添加物仕分量
数入
冷凍冷蔵庫
添加物荷受室
プラットホーム

タルタルソース