

# 作業工程表

令和8年 6月 8日(月) 給食なし:

献立: ご飯、牛乳、きのこ小松菜のみそ汁、生揚げピザ  
ゴボウとこんにゃくのきんぴら】

汚染区域	非汚染区域	汚染度 高	アレルギー
------	-------	-------	-------

手洗い消毒	手
エプロン	工

使い捨て手袋	袋
中心温度	温

献立表	担当	7:45	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:15	10:30	10:45	11:00	11:20		
下処理		野菜下処理、洗浄								手	汁缶蓋閉め			
											汁缶蓋閉め			
											おかず缶運び			
				手	コンテナ出し			手	牛乳数え		温			
釜(汁)		手、工	調理室準備・野菜切菜・調理				野菜切菜・調理		(4)釜調理作業		配食作業	洗浄		
		手、工	野菜下処理			手	野菜切菜・調理	手	釜補助	温	手	コンテナ		
下処理						手	野菜切菜・調理		(5)釜調理作業		配食作業	洗浄		
和え物 (炒め)	食缶準備	手、工、袋	野菜下処理				野菜切菜・調理	手	(1)釜調理作業	温	手	配食作業	洗浄	
		手、工、袋	手コンテナ出し			野菜切菜・調理	(2)釜調理作業			配食作業	洗浄			
						野菜切菜・調理	食缶準備		手	おかず缶蓋閉め、運び	洗浄			
検収		検収、下処理					生揚げピザ 並べ			洗浄				
		手、工、袋				洗浄								
			手コンテナ出し			洗浄				食缶運び				
						洗浄				食缶運び				
揚げ焼	食缶準備	手、工、袋	野菜下処理	手、工、袋	手、工	スチコン準備	手	温	焼き開始、温度管理、数管理			洗浄		
							野菜切菜	手、袋	1度、2度数え配食作業		洗浄			
							野菜切菜				洗浄			
							野菜切菜				手	牛乳数え	温	
野菜ふりかけ					ふりかけ入れ									
アレルギー- 調味料		調味料計量			アレルギー食調理作業					食缶準備、配食作業			手	コンテナ
		手、工、袋				手、工、袋		温		手	食缶運び			