

令和8年6月4日 (木)					校長	衛生管理 責任者
行事等 ()						
献立名	副菜	汁物	主 菜	アレルギー	主食・牛乳	その他
	豆サラダ	根菜汁	いかフリッター	いかフリッター (小麦)	1人1人ごはん 牛乳	
担当者						
8:00	<input type="checkbox"/> 水質検査、冷蔵庫・冷凍庫温度確認、室温・湿度確認 <input type="checkbox"/> ドアノブ・蛇口・調理台等アルコール消毒 <input type="checkbox"/> 食材検収					
汚染 区域	<input type="checkbox"/> 調味料準備 <input type="checkbox"/> 野菜下処理 <input type="checkbox"/> エプロン・シューズ交換 手洗い					
9:00	材料を切る 大豆、枝豆、きゅうり ゆでる <input type="checkbox"/> 温度確認 ハムを蒸す	材料を切る だしをとる				
10:00	材料を冷やす <input type="checkbox"/> 手袋使用 <input type="checkbox"/> 温度確認		油を熱する		<input type="checkbox"/> 手洗い <input type="checkbox"/> 温度確認 牛乳配食 ↓	
11:00			いかフリッターを揚げる。 <input type="checkbox"/> 温度確認 数える <input type="checkbox"/> 手袋使用	いかフリッター (小麦) ④ 小麦粉	材料を切る 油を熱する 人参を炒める 調味料を加える <input type="checkbox"/> 仕上げ配食 <input type="checkbox"/> 温度確認	
11:00			1~4年 1人1コ 5年6年 1人2コ 豚肉		ご飯を混ぜる <input type="checkbox"/> 手袋使用	
12:00		油を熱する 人参、ごぼう、豚肉 を炒める (高圧高) <input type="checkbox"/> 温度確認 <input type="checkbox"/> 手袋使用 お湯を加える 大根、ねんこ、 角2人1人にくわねぎ 木綿豆腐を加える 調味料を加える <input type="checkbox"/> 仕上げ配食 <input type="checkbox"/> 温度確認				
12:20	材料を和える ドレッシングを加える <input type="checkbox"/> 仕上げ配食 <input type="checkbox"/> 温度確認 <input type="checkbox"/> 手洗い専用エプロン	<input type="checkbox"/> 手洗い専用エプロン				
<input type="checkbox"/> 後片付け、調理器具洗浄						