

名 称	栄養士
浦安市千鳥学校給食第三調理場	

令和6年9月10日 火曜日

調理班

会 社 名	店長	調理責任者	作成者

献立名 カレーうどん

氏名	7:00	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00
	(エ)手 (調理室) 始業点検 調理室内全体点検		(手)白(エ)手 (野菜下処理室) 下処理室巡回・進行管理・作業補助 きゅうり・キャベツ・人参		(手)白(エ)手 (調理室) 調理室全体巡回・進行管理 カレーうどん調理補助			(手)ニ (コンテナ室) 食缶積込	(手)エ(ニ) 調理室掃除		
	(エ)手 (調理室) 室内消毒 切裁機、釜準備	(手) うずら卵開封	(手)白(エ)手 (野菜下処理室) 下処理作業 玉葱・人参・長葱・しめじ		(手)白(エ)手 (調理室) カレーうどん調理		(手)ニ(検)保 釜 1 4 2 5	(エ)手(ニ) 釜 4 5 配缶	(手)エ(ニ) 調理室掃除		
	(エ)手 (調理室) ルウ溶き 油揚げ開封	(手) だしパック:開封 だしとり	(手) 切裁作業 玉葱・人参・長葱・なると		(手) カレーうどん調理		(手)中 釜 1 2 配缶	(エ)手(ニ) 釜 1 2 配缶	(手)エ(ニ) 調理室掃除		
	休み										
			(エ)手 (野菜下処理室) 下処理作業 なると開封 きゅうり・キャベツ・長葱・もやし		(手)白(エ)手 (調理室) うどん仕分け	(手) 整理整頓	(エ)手 配缶準備	(エ)手(ニ) 釜 4 5 配缶補助	(手)エ(ニ) 調理室掃除		
			(エ)手 (野菜下処理室) 下処理作業 人参・長葱・しめじ・もやし		(手)白(エ)手 (調理室) うどん仕分け	(手) 整理整頓		(エ)手(ニ) 釜 4 5 配缶補助	(手)エ(ニ) 調理室掃除		
			(エ)手 (野菜下処理室) 下処理作業 もやし		(手)白(エ)手 (調理室) 整理整頓			(エ)手(ニ) 釜 1 2 配缶補助	(手)エ(ニ) 調理室掃除		
(アレルギー食担当)	(エ)手 (アレルギー室) 室内消毒 器具、調理準備		(エ)手 (アレルギー室) アレルギー対応食調理				(手)中(手)ニ	(手)エ(ニ) 配缶、積み込み	(手)エ(ニ) アレルギー室掃除		
(アレルギー食担当)	(エ)手 (調味料室) 室内消毒 調味料計量		(手) (野菜下処理室) 下処理作業		(手)白(エ)手 (アレルギー室) アレルギー対応食進行管理 アレルギー対応食調理		(手)ニ(検)保(手)ニ	(手)エ(ニ) 配缶、積み込み	(手)エ(ニ) アレルギー室掃除		
	汚染作業	非汚染作業	洗浄作業	※始業時朝礼 ※1作業毎、又は30分ごとに手洗いを実施 ※配缶時、学校毎にニトリル手袋確認							
	(手) 手洗い	(白) 白衣交換	(ニ) 手袋着用	(エ) エプロン着用	(中) 中心温度測定	(検) 検食摂取	(保) 保存食摂取	(釜) 釜			



名 称	栄養士
浦安市千鳥学校給食第三調理場	

会 社 名	店 長	調理 責任者	作成者

令和6年9月10日（火）


フライ班




献立名

ちくわの磯辺揚げ(2)

時間 氏名	7:00	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00
	(手) (エ) (揚げ焼き室) 始業点検 室内消毒 器具フライヤー準備		(手) (白) (エ) (手) (野菜下処理室) 下処理作業 玉葱・人参・きゅうり	(手) (白) (エ) (手) (二) (揚げ焼き室) ちくわ温度管理	(中) (保) ×6回転			(検)	(手) (エ) (二) 揚げ焼き室清掃		
				(手) (エ) (二) (揚げ焼き室) 2度数え	(手) (白) (エ) (手) (二) (調理室) 豚肉投入			(手) (二) (コンテナ室) 食缶積込	(手) (エ) (二) 午後洗浄準備		
	(手) (エ) (魚肉下処理室) 魚肉下処理室準備	(手) (魚肉下処理室) バター液作成	(手) (エ) (二) (魚肉下処理室) 豚肉検収仕分け		釜調理	釜 1 4 2 5		(手) (エ) (二) 魚肉下処理室清掃			
			(手) (エ) (二) (魚肉下処理室) ちくわ検収仕分け	ちくわはがし							
			(手) (白) (エ) (手) (二) (揚げ焼き室) ちくわ投入						(手) (エ) (二) 揚げ焼き室清掃		
			(手) (エ) (野菜下処理室) 下処理作業 玉葱・人参・キャベツ	(手) (白) (エ) (手) (二) (揚げ焼き室) 一度数え					(手) (エ) (二) 揚げ焼き室清掃		
				(手) (白) (エ) (手) (二) (揚げ焼き室) 一度数え				(エ) (手) (二) (調理室) 釜 1 2	(手) (エ) (二) 揚げ焼き室清掃		
	汚染作業	非汚染作業	洗浄作業	※始業時朝礼	※1作業毎、又は30分ごとに手洗いを実施	※配缶時、学校毎にニトリル手袋確認					
(手)	手洗い	(白) 白衣交換	(二) 手袋着用	(エ) エプロン着用	(中) 中心温度測定	(検) 検食摂取	(保) 保存食摂取	(釜) 釜			



名 称	栄養士
浦安市千鳥学校給食第三調理場	

会 社 名	店長	調理 責任者	作成者
			

令和6年9月10日

火 曜 日

下処理・和え物班

献立名 キャベツのナムル

時間 氏名	7:00	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00				
	手(ニ) (和え物室) 始業点検 室内消毒 器具準備	エ(手)(ニ) (和え物室) ドレッシング作成	手(白)(エ)(手) (野菜下処理室) 下処理作業 人参・きゅうり・キャベツ・もやし		手(白)(エ)(手)(ニ) ×3回転 (和え物室) 和え物 釜 10・11 1番、2番、3番ボイル 冷却 1番和え	手(ニ)(中) ×3回転			手(ニ) (和え物室) 和え物室清掃						
	エ(手) (和え物室) 白いりごま開封	手(ニ) (コンテナ室) その他	手(白)(エ)(手) (野菜下処理室) 下処理作業 翌日物資検収 仕分け	手(白)(エ)(手) (切裁室) 切裁 人参・きゅうり・キャベツ	手(ニ)(エ)(手)(中) ×3回転 (和え物室) 和え物 釜 10・11 1番、2番、3番ボイル 冷却 1番和え	保 ×3回転	保 ×3回転	検(手)(ニ) (コンテナ室) 積み込み	手(ニ) (和え物室) 和え物室清掃						
	エ(手) (野菜下処理室) 器具準備	手(白)(手)(ニ) (コンテナ室) その他	手(白)(手)(ニ) (野菜下処理室) 当日野菜検収仕分け 玉葱・長葱・しめじ	手(白)(手)(ニ) (揚げ焼き室) ちくわ投入					手(エ)(ニ) (揚げ焼き室) 揚げ焼き室清掃						
休み															
				エ(手) (野菜下処理室) 下処理作業 キャベツ・長葱・しめじ・もやし		手(ニ) (野菜下処理室) 野菜下処理室清掃	手(白)(エ)(手)(ニ) ×3回転 (和え物室) 1・2・3番配缶補助		手(ニ) (和え物室) 和え物室清掃						
		エ(手) (野菜下処理室) 下処理作業 人参・玉葱・きゅうり・キャベツ・長葱・しめじ・もやし				手(白)(エ)(手)(ニ) ×3回転 (和え物室) 1番和え	手(ニ) ×3回転 1・2・3番配缶補助		手(ニ) (和え物室) 和え物室清掃						
			エ(手) (野菜下処理室) 下処理作業 キャベツ・長葱・しめじ・もやし			手(ニ) (野菜下処理室) 野菜下処理室清掃		エ(手)(ニ) (調理室) 釜 1 2 和え物室清掃	手(ニ) (和え物室) 和え物室清掃						
			エ(手) (野菜下処理室) 下処理作業 キャベツ・長葱・しめじ・もやし			手(ニ) (野菜下処理室) 野菜下処理室清掃		配缶補助							
汚染作業 非汚染作業 洗浄作業 ※始業時朝礼 ※1作業毎、又は30分ごとに手洗いを実施 ※配缶時、学校毎にニトリル手袋確認															
手	手洗い	白	白衣交換	ニ	手袋着用	エ	エプロン着用	中	中心温度測定	検	校食摂取	保	保存食摂取	釜	釜



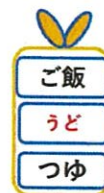
令和5年 9月 10日(火) アレルギー作業工程表(第三調理場)

アレルギー対応食	献立		容器
	ご飯・ふりかけ 代替:かぼちゃ蒸しパン	4人+7食	ご飯
	カレーうどん(具・つゆ) 除去:うずら卵	18人+7食	①
	カレーうどん(うどん)	18人+7食	②

所長	係	栄養士
店長	調理責任者	作成者

中心温度計 2本 使用

	菅	野口	江原
7:00	(調味料庫) 室内消毒 和え物調味料 調味料計量・確認	(アレルギー室) 室内消毒・調理器具準備 調味料計量 配缶器具準備 食材取り分け 冷凍うどん・冷凍油揚げ カレールー だしパック(だしとり) なると巻き	(肉室)
:30			
8:00	(野菜下処理室) 玉葱・人参・しめじ・長葱		
:15	アレルギー室へ	ご飯	食材取り分け 豚小間s.p付 1000g ↓ パススルー冷蔵庫へ
:30		炊飯(タイマーセット) 野菜切裁 玉葱・人参・しめじ・長葱	
:45	(調味料庫) 調味料計量・確認		
9:00			
:15			
:30	カレーうどん 調理補助	カレーうどん 調理開始・肉投入	
:45	配缶準備確認 配缶 ・うどん 9:45 ・ご飯 10:00 ・つゆ 10:05	うどん下茹で9:30~40 ・うどん 湯切り 9:45 煮込みうどん つゆ↓	
10:00			
:15		配缶補助	
:30	(コンテナ室) 積み込み確認 調理後確認作業	(コンテナ室) 積み込み確認 調理後確認作業	
:45			
11:00	(アレルギー室) 清掃 調味料計量・確認	(アレルギー室) 洗浄・清掃	



汚染作業 非汚染作業 洗浄作業 ※一作業毎、又は30分毎に手洗いの実地 ※配缶時、学校毎にニトリル手袋確認  
 (手) 手洗い (白) 白衣交換 (手袋) 手袋着用 (エ) エプロン着用 (中) 中心温度測定 (検) (保) 検査・保存食採取