

休..

献立名	作業内容	担当者	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	####	12:00	備考
メン	スチコン			8:00 加熱	中心温度		と交代	・粘着テープ ・手洗い ・使い捨て手袋 ・台アルコール	10:20~10:40 配食 → 揚げ配食補助 → コンテナ積み込み 配送				
つゆ	釜 2		さといも・油揚げ・しいたけ・野菜処理				靴	豆腐	9:50 中	10:20	手		
	釜 4		野菜処理				靴	だし・裁断	9:50 調理 中	配食	手	和え配食 10:30~10:45	
かき揚げ	フライヤー		野菜処理		靴	揚げ準備	9:30~ 揚げ 中	10:00	揚げ配食				
彩あえ	釜 3		コーン・野菜処理				靴	ゆで	9:30~ 中	コーン→人参→ほうれん	中	冷却 湯替えは様子見て	
	和え室		※ほうれん草のみ脱水				ドレ・アルコール開	和え(ロング手袋)	中	配食	手袋替え・エプ確	他禁	
			・手洗い・ロング使い捨て手袋・青エプロン・台アルコール										
下処理	1		つゆ トーフ・人参・大根・長ねぎ				靴	揚げ	配食	手	和え配食	他禁	瑞配食
	2		和え ほうれん草・人参										
			洗浄作業										
ギール			9:30 あえ				あえ裁断・取り分け・あえ湯はり・調理準備		ゆで→水冷→和え	配食			
							中	中	中	揚げ	中	配食	手
フリ			納品・検収作業・野菜処理・調味料						靴	コンテナ積み込み・点検 あえ配食 10:20~10:45			
汚2 染次			肉エプ・手 とり検品・調味料		※釜 肉入れ 9:50		・使い捨て手袋・肉エプロン		翌日準備		洗浄作業		

汚染作業	非汚染作業	手	手洗い・使い捨て手袋・台アルミ	靴	服・靴交換	中	中心温度測定
------	-------	---	-----------------	---	-------	---	--------



作業動線図

令和 4 年 4 月 20 日 (水)

【野菜：献立の色 肉：赤 卵：黄色 魚：ピンク その他：点線 アレルギー：紫】 アレルギー

めん	コゆ	かさあげ	彩あみ	かさあげ	彩あみ
①	人参・大根・長ねぎ ② トーフ ③ さいも・いたけ・油揚げ ④ むし ⑤	⑥ アロ	ほうれん草・人参 ⑦ ツナ(肉) ⑧ コーン ⑨	アレルギー ⑩	⑦ ⑧ ⑨ メツナ

