

作業工程表

休..

令和 4年 8月 24日 (金)

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
パン				8:00 配食	・粘着テープ ・手洗い ・使い捨て手袋 ・台アルコール		配食 コンテナ積み込み	あえ コンテナ 積み込み	配送				
ぎょうざスープ	釜 1			8:30~ 醤油・塩スープ・野菜処理		靴	裁断・ぎょうざ開・ゆはり	10:00 調理	中	10:35 配食	手	10:45	
コーンフライ	フライヤー			8:00~ 野菜処理	靴	揚げ準備	8:55 揚げ	9:40~ 配食	手	他禁			
	釜												
かぼちゃサラダ	釜 3			8:30~ 野菜処理・かぼちゃ	上取~	靴	ゆで かぼちゃ×2→玉ねぎ	8:44~ 中	冷却	中	湯替え		
	和え室			チーズ・生クリーム・マヨ アルコール拭(ロング手袋)		中	配食 手袋替え・エブ確認	10:00~					
				※脱水なし			・手洗い・ロング使い捨て手袋・青エブロン・台アルコール						
下処理	1		8:30~	スープ	人参・長ねぎ・ほうれん草	靴	揚げ配食	手	9:25~	他禁			
	2		8:01~	もやし・キャベツ			靴	あえ配食	10:00 手	他禁			
	3		8:00~	あえ	玉ねぎ		靴	揚げ配食	手	他禁			
				野菜処理			上取へ裁断 9:25~揚げ配食()			10:15 ()			
							三交			スーパ配食			
ギレル			8:00~	あえ 湯はり9:00サラダ	ゆで→冷却→和え	9:30ミンチカツ・スープ	中	調理	中	配食	手		
				裁断・取り分け	使い捨て 配食	同時進行	通常食10:20スープ配食	手					
フリ			8:30~	納品・検収作業・野菜処理		靴	コンテナ積み込み・点検						
汚2染次			8:00~	調味料・野菜処理	肉エブ手・アレ用とり検品								
					※全入れ		・使い捨て手袋・肉エブロン						

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

作業動線図

令和 4 年 4 月 22 日 (金)

【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

1102	ぎょうざスーパ	コンプライ	かぼちサラダ	野菜とろみスーパ	ミンチカツ	かぼちサラダ
①	人参 長ねぎ ほうれん草 キャベツ じゃがいも ぎょうざ (アレルギー) ③ 塩正油スーパ ④	⑤	たまねぎ ⑥ かぼち ⑦ チーズ生クリーム (アレルギー) ⑧	アレルギー ②④ ⑨ X ぎょうざ	⑩ ⑪	⑬⑭ X チーズ生クリーム

