

作業工程表

休... 指にナズ(昨日 自給にて) 終日 FAL 班 (ヤワイ 洗浄)

令和 4年 4月 21日(木)													
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	11:30	12:00	備考
ごはん	洗米・炊飯		洗米	8:00									
	配食				炊飯・配食準備	デザート配食	配食 ・粘着テープ ・手洗い ・使い捨て手袋 ・台アルコール ・青エプロン	コンテナ積み込み	配送				
みそ汁	釜 1				なめこ・油揚げ・野菜処理	靴	だし・裁断(豆腐切含む)・調理準備(1・4)	10:00 調理	中	10:25 配食	中	10:55	
きんぴら	釜 4				きくらげ・野菜処理	靴	裁断・ごま計量	9:20 調理	中	10:00 配食	中		他禁
肉団子	釜 2・3				野菜処理	靴	裁断補助・ゆはり	9:30 ゆで	中	10:00 配食	中		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			汁 トーフ・長ねぎ・いも			靴	肉団子配食 10:00配食	手	他禁		
		2						靴	肉団子配食 10:00配食	手	他禁		
		3			きんぴら 人参・ごぼう			靴	きんぴら配食 10:00配食	手	他禁		
		4											
洗浄作業													
ギール					裁断・取り分け		9:00 肉団子タネ作り・揚げ 配食	後、きんぴら 調理・配食	通常食・汁配食				
フリー					納品・検収作業・野菜処理	8:30~9:30 退室		靴	コンテナ積み込み・点検	10:20~	10:30~		
汚2染次					調味料・アレとり挽	※釜 肉入れ			・使い捨て手袋・肉エプロン				洗浄作業

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

作業動線図

令和 4 年 4 月 21 日 (木)

【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

ごはん	みそ汁	肉だんご	さんぽう	さんぽう	手作肉だんご
①	長ねぎ ② なめこ ③ トーフ ④ 油揚げ ⑤	⑥	⑦ ごぼう ⑦ ごぼう(アレル) ⑧	⑦ Xごはん	④→⑧ トーフ ⑨ とりたまご

