





名 称	栄養士
浦安千鳥第一センター	

令和6年11月5日

火曜日

調理・下処理・和え物班

会 社 名	総括責任者	調理責任者	作成者
			

献立名 呉汁・二色ごはん(炒りたまご)

氏名	時間	6:30	7:00	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	12:00
					(エ)手 (調理室)				手(エ)二	手(エ)二	手(エ)二	
					人参カット				整理整頓	G1R3 配缶(読み上げ)	調理室清掃	
					(エ)手 (調理室)				手(エ)二	手(エ)二	手(エ)二	
					人参カット				整理整頓	G1R3 配缶(拭き上げ)	調理室清掃	
					(エ)手 (野菜下処理室)				手(白)エ手二	手(エ)二	手(エ)二	
					下処理作業				整理整頓	G1R3 配缶(蓋閉め)	調理室清掃	
			手		手(白)エ手 (調理室)	(野菜下処理室)			手(白)エ手二	手(エ)二	手(エ)二	
			室内消毒		下処理作業				配缶準備	G2 配缶(読み上げ)	調理室清掃	
					(エ)手 (野菜下処理室)				手(白)エ手二	手(エ)二	手(エ)二	
					下処理作業				配缶(拭き上げ)	G2 配缶(拭き上げ)	調理室清掃	
					(エ)手 (野菜下処理室)		手(白)エ手二		手(白)エ手二	手(白)エ手二		
					下処理作業		(調理室)	R6、R8 × 2回転		野菜下処理室清掃		
					下処理作業		手(白)エ手二	配缶(読み上げ)		手(白)エ手二		
					(野菜下処理室)	(調理室)		R6、R8 × 2回転		手(白)エ手二		
					下処理作業	配缶(蓋閉め)				野菜下処理室清掃		
					(エ)手 (野菜下処理室)		手(白)エ手		手(白)エ手二	手(白)エ手二		
(アレルギー食担当)					下処理作業		(特別調理室)			手(白)エ手二		
					下処理作業		アレルギー対応食調理			野菜下処理室清掃		
					(エ)手 (野菜下処理室)							
					当日野菜検収仕分け		翌日物資検収仕分け					
					当日物資仕分け					野菜下処理室清掃		

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 (G) グランドケトル (R) ライスボイラー



令和6年11月5日 火曜日

下処理・和え物班

献立名 二色ごはん(炒りたまご)

献立名 二色ごはん（炒りたまご）

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	(G)	グランドケトル	(R)	ライスボイラー
-----	-----	-----	------	-----	------	-----	--------	-----	--------	-----	------	-----	-------	-----	---------	-----	---------







令和6年11月5日 火曜日

獻立名 吳汁

調理班

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	(G)	グランドケトル	(R)	ライスポイラー
-----	-----	-----	------	-----	------	-----	--------	-----	--------	-----	------	-----	-------	-----	---------	-----	---------



令和6年 11月 5日(火) アレルギー作業工程表 (第一調理場)

アレルギー対応食	油揚げと野菜の炒め煮 (鶏卵除去)		乳・卵除去食	2食	所長	主査	市栄養士	学校栄養職
	容器(温)	○	卵除去食	10食				
	容器(冷)		乳除去食		総括	調理責任者	作成者	
	中心温度計 1本使用		予備	7食	○	○	○	

氏名					
時間					
6:30	(手) (二) (特別食調理室) 室内消毒・器具準備	(手) (二) (特別食調理室) ランチジャー・カゴ マグネット準備		(手) 【第一・第二調理場】 作業状況確認	
7:30	調味料計量 食材取り分け 巾着・個人カード ネームタグ準備	調味料・食材 個人カード ネームタグ確認			
8:00	(手) (白) (野菜下処理室) (工) (手) 〈アレルギー対応食〉 野菜検収・下処理	(手) (白) (野菜下処理室) (工) (手) 〈基準食〉 野菜下処理作業			(手) (二) (肉下処理室) (工) 鶏肉取り分け
:15	(手) (白) (特別食調理室) (工) (手) 食材切裁 上処理作業				
:30			(手) (工) (野菜下処理室) (二) 〈基準食〉 野菜下処理作業		
:45	(手) (白) (野菜下処理室) (工) (手) 〈基準食〉 野菜下処理作業				
9:00					
:15					
:30					
:45					
10:00	(手) (白) (特別食調理室) (工) (手) 調理開始	(手) (白) (特別食調理室) (工) (手) 調理開始	(手) (白) (特別食調理室) (工) (手) 配缶準備	(手) (二) (特別食調理室) 作業状況確認	(手) (白) (特別食調理室) (工) (手) 鶏肉投入
:15			(手) (白) (特別食調理室) (工) (手) 配缶補助		
:30	(手) (二) 検食・保存食採取 (工) 配缶 コンテナ最終確認	(手) (二) 中心温度測定 (工) 配缶補助 コンテナ最終確認	(手) (二) 配缶補助	(手) (二) 検食提出 コンテナ積込	
11:00	(手) (二) 調理室清掃 (工)	(手) (二) 特別食調理室器具洗浄 (工) 特別食調理室清掃	(手) (二) 調理室清掃 (工)		

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 (工) エプロン着用