

調理指導書

令和4年 10月 13日 (木)							小学校人数	2217		
献立名 牛乳 揚げパン② 野菜のトマト煮 彩りナッツサラダ							中学校人数	773		
赤幼・学校欠食 与幼・学校欠食							幼稚園人数			
							合計	2990		
献立名/食品名	1人当g			総量			合計	単位	業者名	備考
	小学	中学	幼稚園	小学	中学	幼稚園				
牛乳										
牛乳	206.00	206.00		2217.0	773.0		2990.0	本	沖縄明治乳業2	
揚げパン②										
コッペパン : 35g			35.00					個	東門製パン	
コッペパン : 45g	45.00			1095.0			1095.0	個	東門製パン	
コッペパン : 55g	55.00			1117.0			1117.0	個	東門製パン	
コッペパン : 65g		65.00			781.0		781.0	個	東門製パン	
包装費	1.00	1.00	1.00	81.0	27.0		108.0	個	東門製パン	
大豆油	3.50	4.20	2.80	7.8	3.3		11.1	kg	発注しない	
きな粉	2.50	3.23	2.00	5.5	2.5		8.0	袋	大亜	
はったい粉	2.52	3.10	2.00	31.0	14.0		45.0	袋	大亜	
粉末黒糖	3.15	3.88	2.40	7.0	3.0		10.0	kg	大亜	
三温糖	3.38	4.52	2.64	7.5	3.5		11.0	kg	給食会	
野菜のトマト煮										
鶏もも肉 : 皮なし	30.22	36.22	24.00	67.0	28.0		95.0	Kg	沖縄食鶏加工	
じゃがいも	25.00	30.00	20.00	62.0	26.0		88.0	Kg	田原青果	
人参	12.25	15.05	9.60	28.0	12.0		40.0	Kg	田原青果	
玉葱	25.00	30.40	20.00	59.0	25.0		84.0	Kg	田原青果	
カリフラワー (冷)	5.00	6.46	4.00	11.0	5.0		16.0	kg	学校給食会 (冷凍)	
ぶなしめじ (カットなし・	10.14	11.64	8.00	25.0	10.0		35.0	Kg	マルキン海産	
蒸し大豆	1.35	16.81	12.00	3.0	13.0		16.0	kg	小渡商会	
カットインゲン	9.92	11.64	8.00	22.0	9.0		31.0	kg	給食会	
揚げなす (乱切り) : 1kg	6.31	7.76	4.80	14.0	6.0		20.0	kg		
おろしにんにく	0.60	0.72	0.48	1.4	0.6		2.0	kg	大亜	
トマトダイス:2500g 固形	9.92	12.93	8.00	9.0	4.0		13.0	缶	仲松商事	
マイルドデミグラスソース	6.08	9.70	4.80	13.4	7.4		20.8	kg	給食会	
トマトケチャップ : 3kg	9.47	11.64	7.20	7.0	3.0		10.0	袋	仲松商事	
トマトピューレー : 3kg	6.31	9.05	4.80	4.5	2.5		7.0	缶	学校給食会 (常温)	
ウスターソース	2.20	2.64	1.76	4.9	2.1		7.0	kg	マルキン海産	
赤ワイン	1.80	2.19	1.44	4.0	1.7		5.7	kg	仲松商事	
三温糖	0.60	0.72	0.48	1.3	0.6		1.9	kg	給食会	
レトルトチキンブイヨン	9.47	15.52	8.00	7.0	4.0		11.0	袋	学校給食会 (常温)	
ぬちまーす	0.50	0.60	0.40	1.1	0.4		1.5	kg	発注しない	
こしょう		0.01			7.7		7.7	g	神田興産	
こめ油	0.60	0.72	0.48	1.4	0.6		2.0	kg	給食会	
でん粉	2.00	2.40	1.60	4.5	1.9		6.4	kg	給食会	
彩りナッツサラダ										
ブロッコリー (冷)	15.33	18.00	12.00	34.0	14.0		48.0	kg	学校給食会 (冷凍)	
きゅうり	19.89	24.00	16.00	45.0	19.0		64.0	Kg	田原青果	
人参	5.25	6.27	4.00	12.0	5.0		17.0	Kg	田原青果	
コーン	4.96	6.46	4.00	11.0	5.0		16.0	kg	学校給食会 (冷凍)	
細切りアーモンド	3.15	3.88	2.40	6.9	2.9		9.8	Kg		
マスタード	0.70	0.84	0.56	3.9	1.6		5.5	本	大亜	
醤油	1.30	1.56	1.04	2.9	1.2		4.1	kg	給食会	
オリーブ油	1.00	1.20	0.80	2.2	0.9		3.2	Kg	大亜	
りんご酢	1.20	1.44	0.96	2.6	1.1		3.7	Kg	大亜	
三温糖	0.90	1.08	0.72	2.0	0.8		2.8	kg	給食会	
ぬちまーす	0.06	0.07	0.04	0.1	0.1		0.2	kg	発注しない	
白こしょう	0.01	0.01		22.1	7.7		29.8	g	大亜	

与膳調理場 作業工程表

令和 4年10月13日

手洗い → 手洗い → 手洗い → 手洗い → 専用エプロン → 中心温度 → 保存食採取

職立名	担当	作業担当者	7:00	7:30	8:00	8:30	9:00	9:10	9:20	9:30	9:40	9:50	10:00	10:10	10:20	10:30	10:40	10:50	11:00	11:10	11:20
肉 検収	肉 検収	前原 我如古	手 工	肉検収	肉検収	肉検収	肉検収	肉検収	肉検収	肉検収	肉検収	肉検収	肉検収	肉検収	肉検収	肉検収	肉検収	肉検収	肉検収	肉検収	肉検収
	野菜 検収	坂門 松下	手 工	野菜検収	野菜検収	野菜検収	野菜検収	野菜検収	野菜検収	野菜検収	野菜検収	野菜検収	野菜検収	野菜検収	野菜検収	野菜検収	野菜検収	野菜検収	野菜検収	野菜検収	野菜検収
ライ フ	ライ フ	新里俊典 大山	手 工	スライス準備 器具チェック	スライス準備 器具チェック	スライス準備 器具チェック	スライス準備 器具チェック	スライス準備 器具チェック	スライス準備 器具チェック	スライス準備 器具チェック	スライス準備 器具チェック	スライス準備 器具チェック	スライス準備 器具チェック	スライス準備 器具チェック	スライス準備 器具チェック	スライス準備 器具チェック	スライス準備 器具チェック	スライス準備 器具チェック	スライス準備 器具チェック	スライス準備 器具チェック	スライス準備 器具チェック
	調味 料	仲田 金城	手 工	調味料準備 計量	調味料準備 計量	調味料準備 計量	調味料準備 計量	調味料準備 計量	調味料準備 計量	調味料準備 計量	調味料準備 計量	調味料準備 計量	調味料準備 計量	調味料準備 計量	調味料準備 計量	調味料準備 計量	調味料準備 計量	調味料準備 計量	調味料準備 計量	調味料準備 計量	調味料準備 計量
下処 理	下処 理	花城 又吉 徳門 中山 山本 吉里 前藤 山里 三井	手 工	野菜下処理 洗浄	野菜下処理 洗浄	野菜下処理 洗浄	野菜下処理 洗浄	野菜下処理 洗浄	野菜下処理 洗浄	野菜下処理 洗浄	野菜下処理 洗浄	野菜下処理 洗浄	野菜下処理 洗浄	野菜下処理 洗浄	野菜下処理 洗浄	野菜下処理 洗浄	野菜下処理 洗浄	野菜下処理 洗浄	野菜下処理 洗浄	野菜下処理 洗浄	野菜下処理 洗浄
	産 産	照屋 相川 内間	手 工	産・台車 準備	産・台車 準備	産・台車 準備	産・台車 準備	産・台車 準備	産・台車 準備	産・台車 準備	産・台車 準備	産・台車 準備	産・台車 準備	産・台車 準備	産・台車 準備	産・台車 準備	産・台車 準備	産・台車 準備	産・台車 準備	産・台車 準備	産・台車 準備
揚げ 物	揚げ 物	興儀 飛川	手 工	揚げパン 準備	揚げパン 準備	揚げパン 準備	揚げパン 準備	揚げパン 準備	揚げパン 準備	揚げパン 準備	揚げパン 準備	揚げパン 準備	揚げパン 準備	揚げパン 準備	揚げパン 準備	揚げパン 準備	揚げパン 準備	揚げパン 準備	揚げパン 準備	揚げパン 準備	揚げパン 準備
	和え 物	赤嶺 仲元	手 工	和え物準備 ナッツ スチコン	和え物準備 ナッツ スチコン	和え物準備 ナッツ スチコン	和え物準備 ナッツ スチコン	和え物準備 ナッツ スチコン	和え物準備 ナッツ スチコン	和え物準備 ナッツ スチコン	和え物準備 ナッツ スチコン	和え物準備 ナッツ スチコン	和え物準備 ナッツ スチコン	和え物準備 ナッツ スチコン	和え物準備 ナッツ スチコン	和え物準備 ナッツ スチコン	和え物準備 ナッツ スチコン	和え物準備 ナッツ スチコン	和え物準備 ナッツ スチコン	和え物準備 ナッツ スチコン	和え物準備 ナッツ スチコン
フリ ー	フリ ー	森山 カネ 山本	手 工	コンテナチェック トラックチェック	コンテナチェック トラックチェック	コンテナチェック トラックチェック	コンテナチェック トラックチェック	コンテナチェック トラックチェック	コンテナチェック トラックチェック	コンテナチェック トラックチェック	コンテナチェック トラックチェック	コンテナチェック トラックチェック	コンテナチェック トラックチェック	コンテナチェック トラックチェック	コンテナチェック トラックチェック	コンテナチェック トラックチェック	コンテナチェック トラックチェック	コンテナチェック トラックチェック	コンテナチェック トラックチェック	コンテナチェック トラックチェック	コンテナチェック トラックチェック

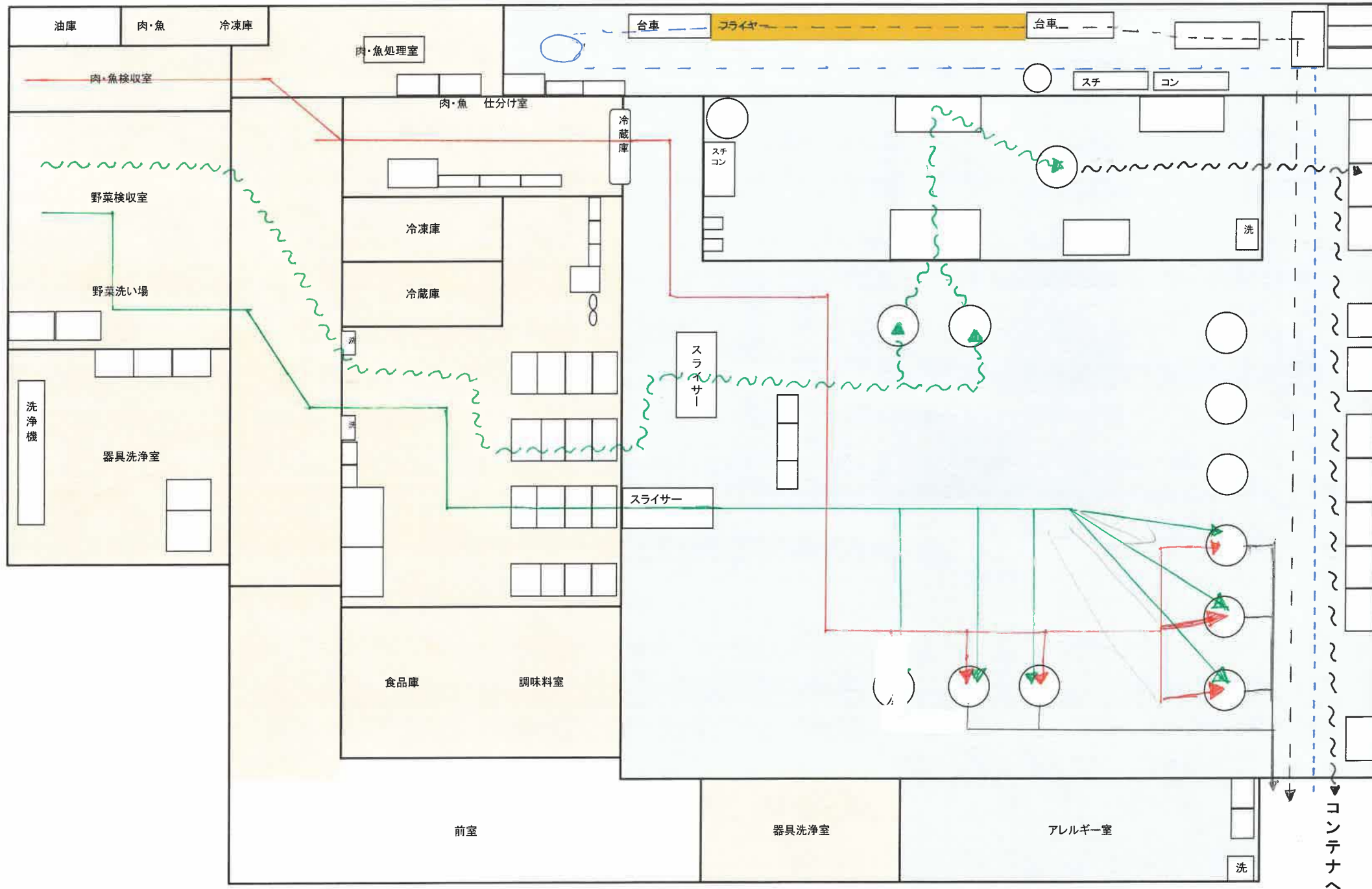
汚染 内検収 野菜検収 汚染 非汚染
コンテナ・トラックチェック 洗浄 配送 休み

※ 中心温度⇒75℃(85℃)で1分以上!和え物は12℃以下前後

与勝給食センター 作業動線図

令和 4年10月13日 (木)

野菜のトマト煮	A	彩りナッツサラダ	揚げパン																	
→ 豚もも肉	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→
→ 野菜																				



↑ 野菜の
野菜カマキリ
記入カマキリ
13日

↓ コンテナへ

与勝調理場 作業工程表

令和 4年 11月10E

手 → 手洗い 袋 手袋 エ → 専用エプロン 中 → 中心温度 保 保存食採取

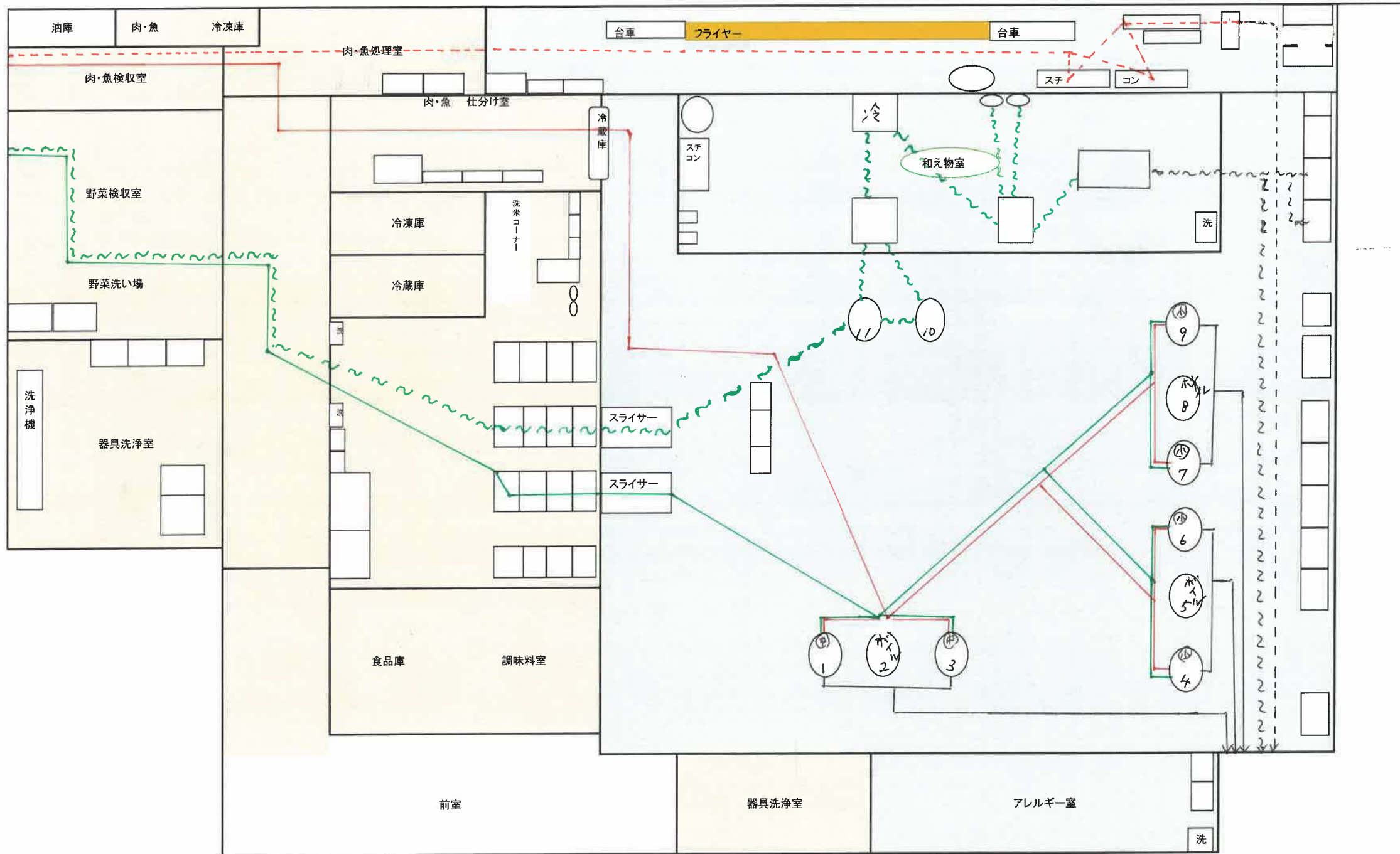
献立名	担当	作業担当者	7:00	7:30	8:00	8:30	9:00	9:10	9:20	9:30	9:40	9:50	10:00	10:10	10:20	10:30	10:40	10:50	11:00	11:10	11:20																											
肉検収	徳門 仲元	手 エ	肉検収			手 エ	肉入れ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ																										
																							手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ						
野菜検収	牧門 花城 砂川	手 エ	野菜検収			手 エ	野菜下処理・洗浄	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ																									
																								手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ					
スライ	仲田 新里	手 エ	スライサー準備 器具チェック			手 エ	野菜カット	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ																									
																								手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ					
調味料	泉川 中山	手 エ	調味料室準備 計量			手 エ	計量	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ																									
																								手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ					
下処理	照屋 我如古 山里 竹島 前徳 仲宗根	手 エ	野菜下処理洗 浄			手 エ	洗浄	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ																								
																									手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ			
																									手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	
																									手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ
																									手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ
和風ス イ	釜 又吉	手 エ	釜・台 車準備 下処理			手 エ	和風スバゲティー	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ																									
																								手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ				
鶏肉焼 の	焼き物 根川	手 エ	釜・台 車準備 鶏肉並 べ			手 エ	鶏肉の照り焼き	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ																									
																								手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ				
スピー ラン	和え 大山	手 エ	釜・台 車準備 野菜 下処理			手 エ	野菜(ボイル)	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ																									
																								手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ				
リフ ー	富山 赤嶽	手 エ	コンテナ トラック チェック			手 エ	ボイル補助	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ																									
																								手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ				

肉検収
 汚染
 コンテナ・トラックチェック 休み
 洗浄
 配送
 ※ 中心温度⇒7.5℃(8.5℃)で1分以上!和え物は1.2℃以下前後

与勝給食センター 作業動線図

令和4年11月10日(木)

和風スパゲティ (A)		ナッツビーンズサラダ		鶏肉の照り焼き	
→	豚バラ、パイン	野菜	〜→	鶏もも	→
→	野菜				



与勝調理場 作業工程表

令和 4年11月14日

手洗い 手袋 専用エプロン 中心温度 保存食採取

職名	担当	作業担当	7:00	7:30	8:00	8:30	8:40	9:10	9:20	9:30	9:40	9:50	10:00	10:10	10:20	10:30	10:40	10:50	11:00	11:10	11:20																										
肉検収	徳門 仲元	肉検収 豆腐検収	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ																									
																							肉入れ	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助			
野菜検収	松門 花城 砂川	野菜検収	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ																								
																								野菜下処理・洗浄	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助		
ライサー	仲田 新里 俊典	スライサー準備 器具チェック	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ																								
																								野菜カット	スライサー片づけ	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助		
調味料	泉川 高瀬	調味料室準備 計量	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ																								
																								計量	調味料室洗浄	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助			
下処理	照屋 我和古 赤澤マサ子 中山 宮里 前徳 竹島 山里 池味	野菜下処理 洗浄	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ																								
																								野菜下処理	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助		
																								野菜下処理	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	
																								野菜下処理	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	
																								野菜下処理	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	
																								野菜下処理	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	
																								野菜下処理	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助
																								野菜下処理	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助
																								野菜下処理	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助
																								野菜下処理	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助
春雨スー	與儀 又吉	春雨スー 準備 出汁取り	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ																								
																								春雨スー	春雨スー	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助		
野菜の旨	揚げ物	松下 横川	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ																								
																								野菜下処理	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助		
果物	和え物	前原 大山	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ																								
																								みかん(カット)	みかん(配布)	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	
リフ	富山 ラボーイ	ラボーイ コンテナチェック	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ	手 エ																								
																								野菜下処理	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助		

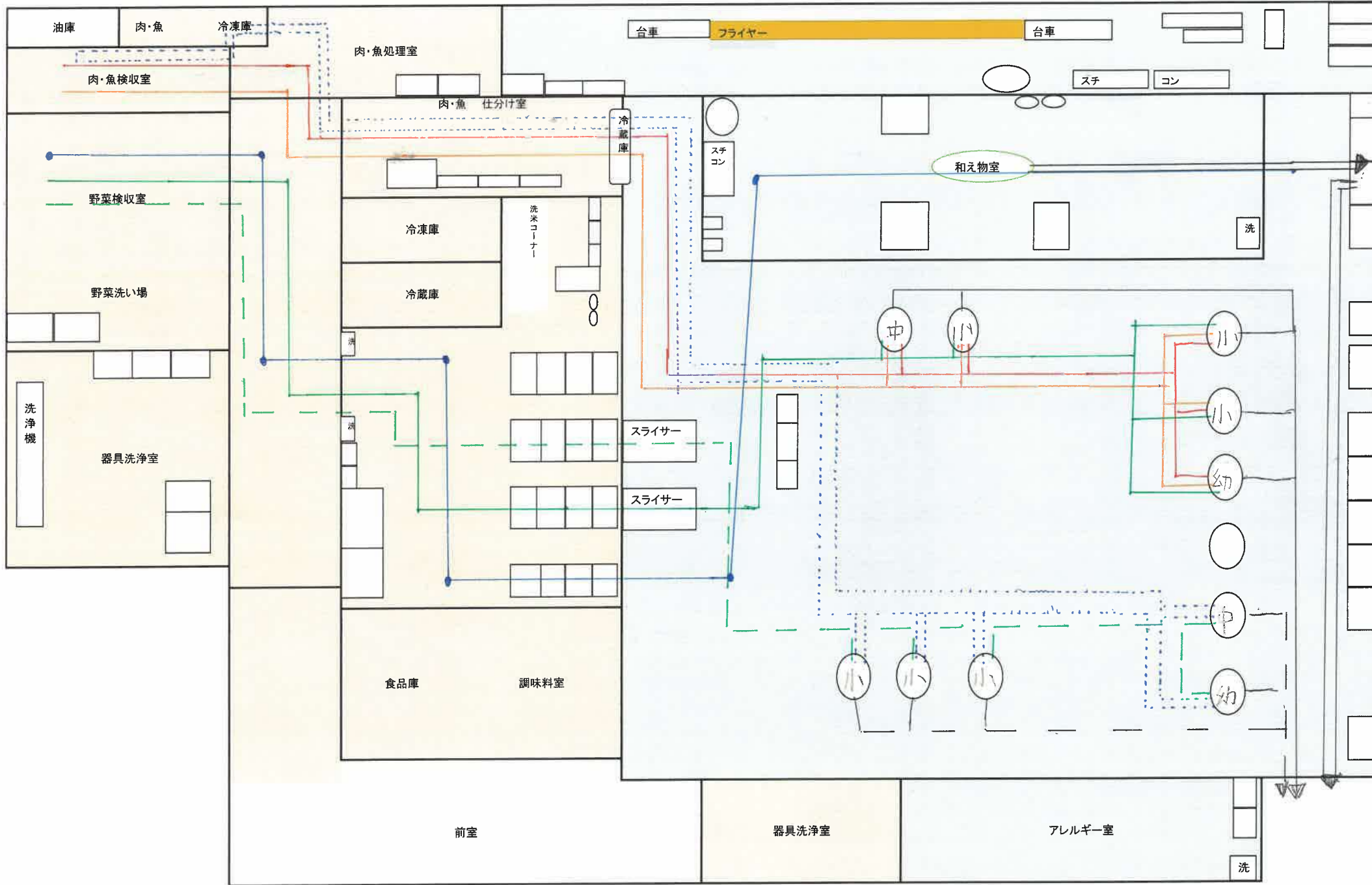
肉検収
 野菜検収
 汚染
 非汚染
 コンテナ・トラックチェック
 洗浄
 配送
 休み

※ 中心温度⇒75℃(85℃)で1分以上!和え物は12℃以下前後

与勝給食センター 作業動線図

令和4年11月14日(月)

A	春雨スープ	B	肉団子と野菜の甘酢煮	果物				
→	鶏むね肉	→	ミートボール	→	ネーブル			
→	野菜	→	野菜					
→	絹ごし豆腐							



調理指導書

令和4年 11月 15日 (火)								小学校人数	2144	
献立名 牛乳 めちまーす五目うどん カットコーン かぼちゃとさつまいものサラダ								中学校人数	797	
南小6年欠食								幼稚園人数	212	
								合計	3153	
献立名/食品名	1人当g			総量			合計	単位	業者名	備考
	小学	中学	幼稚園	小学	中学	幼稚園				
牛乳										
牛乳	206.00	206.00	206.00	2144.0	797.0	212.0	3153.0	本	沖繩明治乳業2	
めちまーす五目うどん				④	②	①				
冷凍うどん	80.00	96.00	64.00	171.0	76.0	13.0	260.0	Kg	マルキン海産	
豚バラ肉	15.00	18.00	12.00	32.1	14.3	2.5	48.9	Kg	丸沖ミート	
白菜	20.00	24.00	16.00	45.6	20.3	3.6	69.5	Kg	山根青果	短冊切り
人参	10.00	12.00	8.00	22.2	9.9	1.8	33.9	Kg	山根青果	千切り
しめじ	8.00	9.60	6.40	17.2	7.7	1.4	26.3	kg	マルキン海産	
スライス椎茸(乾)	0.50	0.60	0.40	1.1	0.5	0.1	1.7	kg	マルキン海産	
スライス木くらげ(乾)	0.40	0.48	0.32	0.9	0.4	0.1	1.4	Kg	座間味こんぶ	カットする
油揚げ	4.00	4.80	3.20	8.5	4.0	0.5	13.0	Kg	仲松商事	
なると	6.00	7.20	4.80	12.8	5.7	1.0	19.5	Kg	双葉食品	輪うす切り
カットわかめ	0.50	0.60	0.40	1.1	0.5	0.1	1.7	Kg	マルキン海産	
おろしにんにく	0.50	0.60	0.40	1.1	0.5	0.1	1.7	kg	大亜	
おろし生姜	0.60	0.72	0.48	1.3	0.6	0.2	2.1	kg	大亜	
みりん	0.80	0.96	0.64	1.8	0.8	0.2	2.8	kg	仲松商事	
めちまーす	1.50	1.80	1.20	3.2	1.4	0.2	4.8	kg	発注しない	
ごま油	0.50	0.60	0.40	1.1	0.5	0.1	1.7	kg	大亜	
かつお節だしパック:500g	3.00	3.60	2.40	13.0	6.0	1.0	20.0	P	双葉食品	
レトルトポークビヨン	10.00	12.00	8.00	21.5	10.0	1.5	33.0	kg	給食会	11P
こめ油	1.00	1.20	0.80	2.2	1.0	0.2	3.4	kg	給食会	
カットコーン										スチーム
カットコーン3cm	40.00		40.00	2185.0		212.0	2397.0	個	小渡商会	幼、小
カットコーン5cm		80.00			810.0		810.0	個	小渡商会	中
かぼちゃとさつまいものサラダ										
かぼちゃ角切り	16.00	19.20	12.80	34.3	15.3	2.7	52.3	Kg	くるとんフーズ	蒸す
さつまいも角切り	15.00	18.00	12.00	32.0	14.5	2.5	49.0	kg	みやの	〃
レーズン	3.00	3.60	2.40	6.5	3.0	0.5	10.0	kg	給食会	かぼちゃさつまいもと蒸す
きゅうり	10.00	12.00	8.00	21.9	9.8	1.8	33.5	Kg	山根青果	輪切り
焼きいもペースト:2.5kg	5.00	6.00	4.00	10.0	4.5	0.5	15.0	kg	仲松商事	解凍後そのまま混ぜて仕上げる
クッキングチーズ	3.00	3.60	2.40	6.5	3.0	0.5	10.0	kg	給食会	
ノンエッグマヨネーズ	5.00	6.00	4.00	10.2	5.0	0.8	16.0	kg	マルキン海産	
ミツカン酢	0.70	0.84	0.56	1.5	0.6	0.1	2.2	kg	大亜	
三温糖	0.40	0.48	0.32	0.9	0.4	0.1	1.4	kg	給食会	
めちまーす	0.10	0.12	0.08	0.2	0.1	0.0	0.3	kg	発注しない	

与勝調理場 作業工程表

令和 4年11月15日

手 → 手洗い
 手 → 手袋
 エ → 専用エプロン
 中 → 中心温度
 保 → 保存食採取

担当	作業担当	7:00	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	9:45	9:50	10:00	10:10	10:20	10:30	10:40	10:50	11:00	11:10	11:20		
肉 検収	徳門	肉検収			肉入れ	調理補助	コーン (並べ)	調理補助	調理補助 (フライヤー室)	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	
	橋川																			
野菜 検収	牧門	野菜検収			野菜下処理・洗浄	野菜カット	野菜下処理・洗浄	野菜下処理・洗浄	野菜下処理・洗浄	野菜下処理・洗浄	野菜下処理・洗浄	野菜下処理・洗浄	野菜下処理・洗浄	野菜下処理・洗浄	野菜下処理・洗浄	野菜下処理・洗浄	野菜下処理・洗浄	野菜下処理・洗浄	野菜下処理・洗浄	野菜下処理・洗浄
	花城																			
	高里																			
ライ ス	我知古	スライサー準備 器具チェック			野菜カット	野菜カット	野菜カット	野菜カット	野菜カット	野菜カット	野菜カット	野菜カット	野菜カット	野菜カット	野菜カット	野菜カット	野菜カット	野菜カット	野菜カット	野菜カット
	新里 俊典																			
調味 料	俵元	調味料室準備 計量			調味料室準備	調味料室準備	調味料室準備	調味料室準備	調味料室準備	調味料室準備	調味料室準備	調味料室準備	調味料室準備	調味料室準備	調味料室準備	調味料室準備	調味料室準備	調味料室準備	調味料室準備	調味料室準備
	高里																			
下 処 理	照屋	野菜下処理 洗浄			野菜下処理 洗浄	野菜下処理 洗浄	野菜下処理 洗浄	野菜下処理 洗浄	野菜下処理 洗浄	野菜下処理 洗浄	野菜下処理 洗浄	野菜下処理 洗浄	野菜下処理 洗浄	野菜下処理 洗浄	野菜下処理 洗浄	野菜下処理 洗浄	野菜下処理 洗浄	野菜下処理 洗浄	野菜下処理 洗浄	野菜下処理 洗浄
	泉川																			
	中野																			
	砂川																			
	前徳																			
	竹島																			
	山里																			
池味																				
チ キ 五 目 う どん	岡根	釜・台車 準備	出汁取り		ぬちまーす五目うどん	ぬちまーす五目うどん	ぬちまーす五目うどん	ぬちまーす五目うどん	ぬちまーす五目うどん	ぬちまーす五目うどん	ぬちまーす五目うどん	ぬちまーす五目うどん	ぬちまーす五目うどん	ぬちまーす五目うどん	ぬちまーす五目うどん	ぬちまーす五目うどん	ぬちまーす五目うどん	ぬちまーす五目うどん	ぬちまーす五目うどん	ぬちまーす五目うどん
	俵田																			
コ ー ン	松下	釜・台車 準備	コーン (並べ)		カットコーン (ステコン)	カットコーン (ステコン)	カットコーン (ステコン)	カットコーン (ステコン)	カットコーン (ステコン)	カットコーン (ステコン)	カットコーン (ステコン)	カットコーン (ステコン)	カットコーン (ステコン)	カットコーン (ステコン)	カットコーン (ステコン)	カットコーン (ステコン)	カットコーン (ステコン)	カットコーン (ステコン)	カットコーン (ステコン)	カットコーン (ステコン)
	大山																			
い と も さ つ サ マ	前原	和え物室 準備	釜・台車 準備		かぼちゃとさつまいものサラダ (ポイル) (冷却)	かぼちゃとさつまいものサラダ (ポイル) (冷却)	かぼちゃとさつまいものサラダ (ポイル) (冷却)	かぼちゃとさつまいものサラダ (ポイル) (冷却)	かぼちゃとさつまいものサラダ (ポイル) (冷却)	かぼちゃとさつまいものサラダ (ポイル) (冷却)	かぼちゃとさつまいものサラダ (ポイル) (冷却)	かぼちゃとさつまいものサラダ (ポイル) (冷却)	かぼちゃとさつまいものサラダ (ポイル) (冷却)	かぼちゃとさつまいものサラダ (ポイル) (冷却)	かぼちゃとさつまいものサラダ (ポイル) (冷却)	かぼちゃとさつまいものサラダ (ポイル) (冷却)	かぼちゃとさつまいものサラダ (ポイル) (冷却)	かぼちゃとさつまいものサラダ (ポイル) (冷却)	かぼちゃとさつまいものサラダ (ポイル) (冷却)	かぼちゃとさつまいものサラダ (ポイル) (冷却)
	又吉																			
リ フ ー	富山	ラボ ライ	調理場 準備 コンテナチェック		調理補助 (和え物)	調理補助 (和え物)	調理補助 (和え物)	調理補助 (和え物)	調理補助 (和え物)	調理補助 (和え物)	調理補助 (和え物)	調理補助 (和え物)	調理補助 (和え物)	調理補助 (和え物)	調理補助 (和え物)	調理補助 (和え物)	調理補助 (和え物)	調理補助 (和え物)	調理補助 (和え物)	調理補助 (和え物)
	富山																			

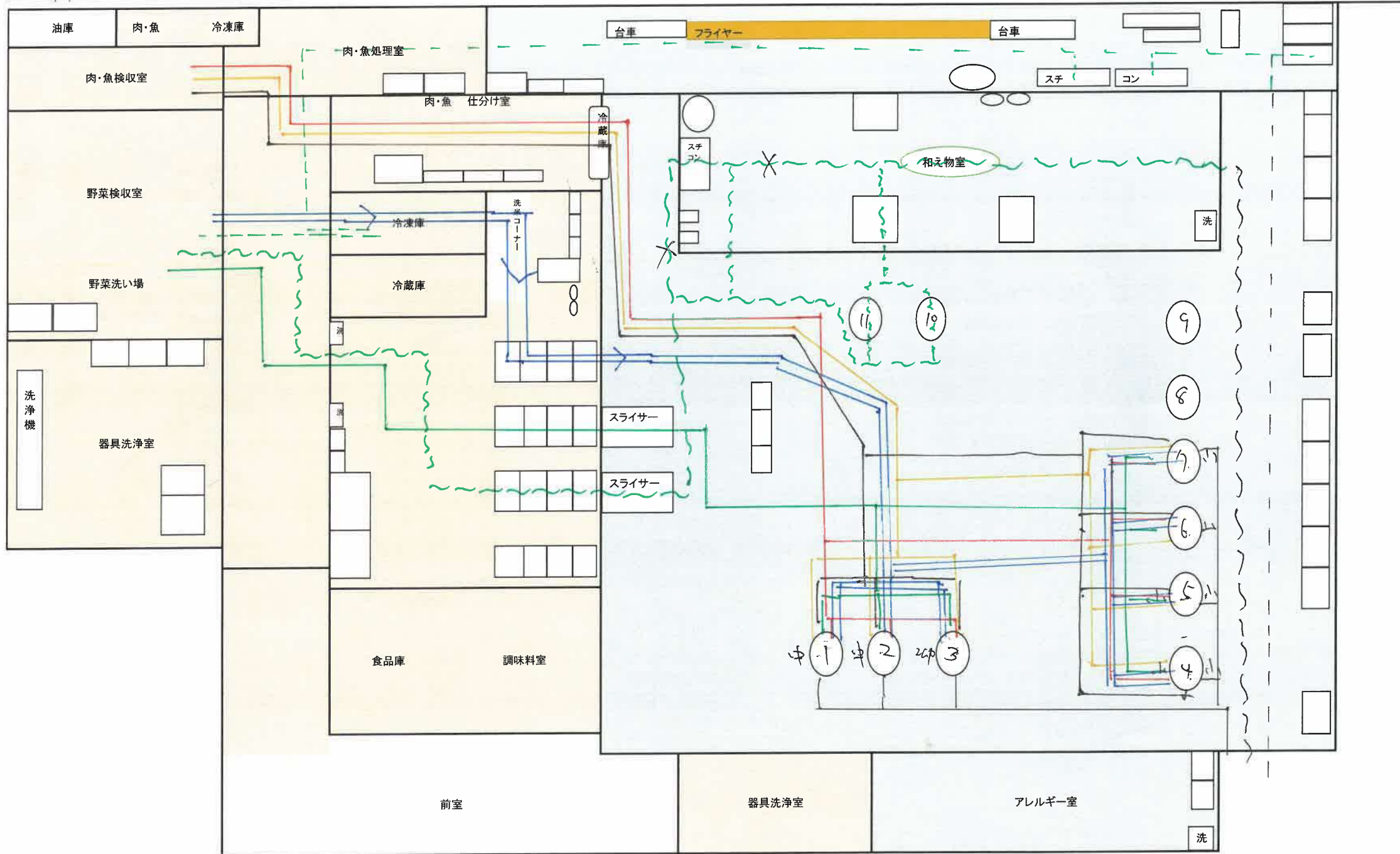
肉検収
 野菜検収
 コンテナ・トラックチェック
 汚染
 非汚染
 洗浄
 配送
 休み

※ 中心温度 → 7.5℃ (8.5℃) で1分以上! 和え物は1.2℃以下前後

与勝給食センター 作業動線図

令和4年 (11月 15日)

冷凍庫	なると	カット コーン	野菜	レーズン	クッキングガス
取り出し					
野菜					
油揚げ					



調 理 指 導 書

令和4年 11月 16日 (水)									小学校人数	2205
献立名 牛乳 五目鶏めし 野菜みそ汁 魚のゆかり焼き 果物 ()									中学校人数	797
									幼稚園人数	212
									合計	3214
献立名/食品名	1人当g			総量			合計	単位	業者名	備考
	小学	中学	幼稚園	小学	中学	幼稚園				
牛乳										
牛乳	206.00	206.00	206.00	2175.0	783.0		2958.0	本	沖縄明治乳業2	
五目鶏めし				④	②					
精米	55.00	66.00	44.00	130.0	52.0		182.0	kg	給食会	
無圧ペン精麦	4.00	4.80	3.20	9.0	4.0		13.0	kg	給食会	
鶏もも肉：皮付き	15.00	18.00	12.00	35.5	14.3		49.8	Kg	丸沖ミート	
人参	8.00	9.60	6.40	19.6	7.9		27.5	Kg	山根青果	千切り
ごぼう：千切り	7.00	8.40	5.60	16.5	6.6		23.1	Kg	大福屋	
たけのこ千切(レトルト)：	7.00	8.40	5.60	16.4	6.6		23.0	kg	給食会	
スライス椎茸(乾)	0.80	0.96	0.64	2.0	0.8		2.8	kg	マルキン海産	
油揚げ	4.00	4.80	3.20	9.0	4.0		13.0	Kg	仲松商事	
冷凍グリーンピース	4.00	4.80	3.20	9.0	4.0		13.0	kg	学校給食会(冷凍)	
醤油	2.50	3.00	2.00	5.9	2.4		8.3	kg	給食会	
日本酒	1.50	1.80	1.20	3.7	1.5		5.2	kg	大亜	
みりん	1.50	1.93	1.20	3.7	1.5		5.2	kg	仲松商事	
三温糖	0.40	0.48	0.32	1.0	0.4		1.4	kg	給食会	
ぬちまーす	0.80	0.96	0.64	1.8	0.7		2.5	kg	発注しない	
こめ油	2.00	2.40	1.60	4.9	2.0		6.9	kg	給食会	
レトルトポークビヨン	10.00	12.00	8.00	23.5	9.5		33.0	kg	給食会	11P
かつお節だしパック：500g	3.00	3.60	2.40	14.0	6.0		20.0	P	双葉食品	
野菜みそ汁				③	①	①				
大根	20.00	24.00	16.00	49.0	21.3	3.8	74.1	Kg	山根青果	イチヨウ切り
白菜	15.00	18.00	12.00	35.1	15.2	2.7	53.0	Kg	山根青果	短冊切り
えのき	8.00	9.60	6.40	20.8	9.1	1.6	31.5	Kg	マルキン海産	袋はずし
小松菜	10.00	12.00	8.00	26.0	11.3	2.0	39.3	Kg	山根青果	短冊切り
沖縄豆腐	20.00	24.00	16.00	44.1	19.1	3.3	66.5	Kg	川上食品	
赤みそ	4.50	5.40	3.60	10.0	4.3	0.7	15.0	kg	給食会	
白みそ	4.00	4.80	3.20	8.7	3.7	0.6	13.0	kg	給食会	
かつお節だしパック：500g	4.00	4.80	3.20	17.0	7.0	1.0	25.0	P	双葉食品	
魚のゆかり焼き										
赤魚：25～34g	30.00		30.00	718.0		214.0	932.0	個	マルキン海産	
赤魚：35～44g	40.00			1535.0			1535.0	個	マルキン海産	
赤魚：45～54g		50.00			812.0		812.0	個	マルキン海産	
下 味 済	0.80	0.96	0.64	1.6	0.7	0.1	2.4	kg	小渡商会	16P
ゆかり(ノンゲル)：150g										
おろし生姜	0.80	0.96	0.64	1.9	0.9	0.2	3.0	kg	大亜	
おろしにんにく	0.30	0.36	0.24	0.6	0.3	0.1	1.0	kg	大亜	
ミツカン酢	2.60	3.12	2.08	5.9	2.6	0.5	9.0	kg	大亜	5本
みりん	2.20	2.64	1.76	4.8	2.1	0.3	7.2	kg	仲松商事	4本
三温糖	1.00	1.20	0.80	2.0	0.8	0.2	3.0	kg	給食会	
果物()										
みかん	90.00	90.00	90.00	2251.0	817.0	215.0	3283.0	個	山根青果	1個

与勝調理場 作業工程表

令和 4年11月16日

手洗い 手袋 専用エプロン 中心温度 保存食採取

職工名	担当	作業担当	7:00	7:30	8:00	8:30	8:40	9:10	9:20	9:30	9:40	9:50	10:00	10:10	10:20	10:30	10:40	10:50	11:00	11:10	11:20																			
肉検収	徳門	肉検収 豆腐検収	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手																			
	堀川																					手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手
野菜検収	徳門	野菜検収	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手																			
	花城																					手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	
ライス	我知古	スライサー準備 器具チェック	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手																			
	新里 俊典																					手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	
調味料	仲元	調味料室準備 計量	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手																			
	高瀬																					手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手		
下処理	照屋	野菜下処理 洗浄	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手																			
	泉川																					手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	
	中野																					手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手
	砂川																					手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手
	宮里																					手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手
	竹島																					手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手
	山里																					手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手
池味	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手																					
五目締め	岡橋	五目締め	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手																			
	伴田																					手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手			
魚のゆかり焼き	松下	魚のゆかり焼き	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手																			
	大山																					手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手			
みかん	前原	みかん(カット)	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手																			
	又吉																					手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手			
みそ汁	富山	みそ汁	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手																			
	赤瀬																					手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手	手			

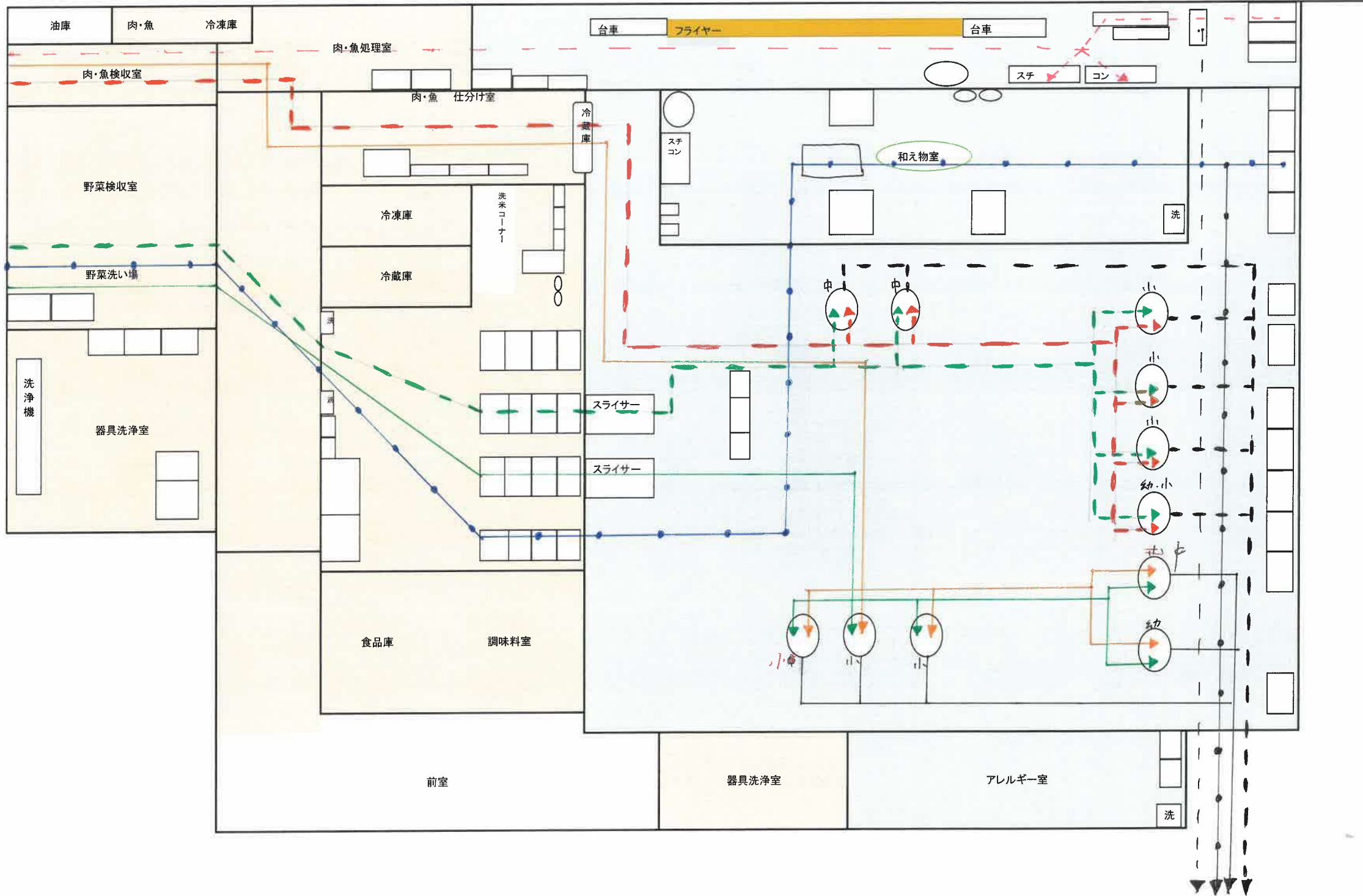
肉検収 野菜検収 コンテナ・トラックチェック 洗浄 配送 休み
 汚染 非汚染

※ 中心温度⇒75℃(85℃)で1分以上!和え物は12℃以下前後

与勝給食センター 作業動線図

令和4年11月16日(水)

B 五目菜鳥水レ				A 野菜みそ汁				魚のゆかり焼き		みかん	
- - ->	鶏もも			→	野菜			- - ->	赤魚	●-●	みかん
- - ->	野菜			→	沖繩豆腐						



与勝調理場 作業工程表

令和 4年11月17日

① 手洗い ② 手袋 ③ 専用エプロン ④ 中心温度 ⑤ 保存食採取

職名	担当	作業担当	7:00	7:30	8:00	8:30	8:40	9:10	9:20	9:30	9:40	9:50	10:00	10:10	10:20	10:30	10:40	10:50	11:00	11:10	11:20																		
肉 検収	徳門 堀川	肉検収	肉検収	肉検収	肉検収	肉入れ	肉入れ	オムレツ(並べ)	オムレツ(並べ)	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助																		
																						配付補助	配付補助	配付補助	配付補助	配付補助	配付補助	配付補助	配付補助	配付補助	配付補助	配付補助	配付補助	配付補助	配付補助	配付補助	配付補助	配付補助	配付補助
野菜 検収	花城 前巻	野菜検収	野菜検収	野菜検収	野菜検収	野菜下処理・洗浄	野菜下処理・洗浄	野菜下処理・洗浄	野菜下処理・洗浄	調理補助(フライヤー室)	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助																		
																						器具洗浄室①	器具洗浄室②	器具洗浄室③	器具洗浄室④	器具洗浄室⑤	器具洗浄室⑥	器具洗浄室⑦	器具洗浄室⑧	器具洗浄室⑨	器具洗浄室⑩	器具洗浄室⑪	器具洗浄室⑫	器具洗浄室⑬	器具洗浄室⑭	器具洗浄室⑮	器具洗浄室⑯	器具洗浄室⑰	器具洗浄室⑱
ライ イ	我知古 新里 俊典	スライサー準備 器具チェック	スライサー準備	スライサー準備	スライサー準備	野菜カット	野菜カット	野菜カット	野菜カット	スライサー片づけ	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助																		
																						器具洗浄室③	器具洗浄室④	器具洗浄室⑤	器具洗浄室⑥	器具洗浄室⑦	器具洗浄室⑧	器具洗浄室⑨	器具洗浄室⑩	器具洗浄室⑪	器具洗浄室⑫	器具洗浄室⑬	器具洗浄室⑭	器具洗浄室⑮	器具洗浄室⑯	器具洗浄室⑰	器具洗浄室⑱	器具洗浄室⑲	器具洗浄室⑳
調 味 料	仲元 高瀬	調味料室準備 計量	調味料室準備	調味料室準備	調味料室準備	計量	計量	計量	計量	調味料室洗浄	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助																		
																						器具洗浄室③	器具洗浄室④	器具洗浄室⑤	器具洗浄室⑥	器具洗浄室⑦	器具洗浄室⑧	器具洗浄室⑨	器具洗浄室⑩	器具洗浄室⑪	器具洗浄室⑫	器具洗浄室⑬	器具洗浄室⑭	器具洗浄室⑮	器具洗浄室⑯	器具洗浄室⑰	器具洗浄室⑱	器具洗浄室⑲	器具洗浄室⑳
下 処 理	照屋 泉川 三浦 孝 中山 砂川 宮里 竹島 山里 池味	野菜下処理 洗浄	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	調理補助(フライヤー室)	調理補助(フライヤー室)	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助																		
																						器具洗浄室③	器具洗浄室④	器具洗浄室⑤	器具洗浄室⑥	器具洗浄室⑦	器具洗浄室⑧	器具洗浄室⑨	器具洗浄室⑩	器具洗浄室⑪	器具洗浄室⑫	器具洗浄室⑬	器具洗浄室⑭	器具洗浄室⑮	器具洗浄室⑯	器具洗浄室⑰	器具洗浄室⑱	器具洗浄室⑲	器具洗浄室⑳
																						器具洗浄室③	器具洗浄室④	器具洗浄室⑤	器具洗浄室⑥	器具洗浄室⑦	器具洗浄室⑧	器具洗浄室⑨	器具洗浄室⑩	器具洗浄室⑪	器具洗浄室⑫	器具洗浄室⑬	器具洗浄室⑭	器具洗浄室⑮	器具洗浄室⑯	器具洗浄室⑰	器具洗浄室⑱	器具洗浄室⑲	器具洗浄室⑳
																						器具洗浄室③	器具洗浄室④	器具洗浄室⑤	器具洗浄室⑥	器具洗浄室⑦	器具洗浄室⑧	器具洗浄室⑨	器具洗浄室⑩	器具洗浄室⑪	器具洗浄室⑫	器具洗浄室⑬	器具洗浄室⑭	器具洗浄室⑮	器具洗浄室⑯	器具洗浄室⑰	器具洗浄室⑱	器具洗浄室⑲	器具洗浄室⑳
																						器具洗浄室③	器具洗浄室④	器具洗浄室⑤	器具洗浄室⑥	器具洗浄室⑦	器具洗浄室⑧	器具洗浄室⑨	器具洗浄室⑩	器具洗浄室⑪	器具洗浄室⑫	器具洗浄室⑬	器具洗浄室⑭	器具洗浄室⑮	器具洗浄室⑯	器具洗浄室⑰	器具洗浄室⑱	器具洗浄室⑲	器具洗浄室⑳
																						器具洗浄室③	器具洗浄室④	器具洗浄室⑤	器具洗浄室⑥	器具洗浄室⑦	器具洗浄室⑧	器具洗浄室⑨	器具洗浄室⑩	器具洗浄室⑪	器具洗浄室⑫	器具洗浄室⑬	器具洗浄室⑭	器具洗浄室⑮	器具洗浄室⑯	器具洗浄室⑰	器具洗浄室⑱	器具洗浄室⑲	器具洗浄室⑳
																						器具洗浄室③	器具洗浄室④	器具洗浄室⑤	器具洗浄室⑥	器具洗浄室⑦	器具洗浄室⑧	器具洗浄室⑨	器具洗浄室⑩	器具洗浄室⑪	器具洗浄室⑫	器具洗浄室⑬	器具洗浄室⑭	器具洗浄室⑮	器具洗浄室⑯	器具洗浄室⑰	器具洗浄室⑱	器具洗浄室⑲	器具洗浄室⑳
																						器具洗浄室③	器具洗浄室④	器具洗浄室⑤	器具洗浄室⑥	器具洗浄室⑦	器具洗浄室⑧	器具洗浄室⑨	器具洗浄室⑩	器具洗浄室⑪	器具洗浄室⑫	器具洗浄室⑬	器具洗浄室⑭	器具洗浄室⑮	器具洗浄室⑯	器具洗浄室⑰	器具洗浄室⑱	器具洗浄室⑲	器具洗浄室⑳
																						器具洗浄室③	器具洗浄室④	器具洗浄室⑤	器具洗浄室⑥	器具洗浄室⑦	器具洗浄室⑧	器具洗浄室⑨	器具洗浄室⑩	器具洗浄室⑪	器具洗浄室⑫	器具洗浄室⑬	器具洗浄室⑭	器具洗浄室⑮	器具洗浄室⑯	器具洗浄室⑰	器具洗浄室⑱	器具洗浄室⑲	器具洗浄室⑳
																						器具洗浄室③	器具洗浄室④	器具洗浄室⑤	器具洗浄室⑥	器具洗浄室⑦	器具洗浄室⑧	器具洗浄室⑨	器具洗浄室⑩	器具洗浄室⑪	器具洗浄室⑫	器具洗浄室⑬	器具洗浄室⑭	器具洗浄室⑮	器具洗浄室⑯	器具洗浄室⑰	器具洗浄室⑱	器具洗浄室⑲	器具洗浄室⑳
カ レ ー ポ ト フ	岡藤 仲田	カレーポトフ 準備	カレーポトフ	カレーポトフ	カレーポトフ	カレーポトフ	カレーポトフ	カレーポトフ	カレーポトフ	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助																		
																						器具洗浄室③	器具洗浄室④	器具洗浄室⑤	器具洗浄室⑥	器具洗浄室⑦	器具洗浄室⑧	器具洗浄室⑨	器具洗浄室⑩	器具洗浄室⑪	器具洗浄室⑫	器具洗浄室⑬	器具洗浄室⑭	器具洗浄室⑮	器具洗浄室⑯	器具洗浄室⑰	器具洗浄室⑱	器具洗浄室⑲	器具洗浄室⑳
ソ の ま の こ	松下 大山	オムレツ(並べ)	オムレツ(並べ)	オムレツ(並べ)	オムレツ(並べ)	オムレツ(並べ)	オムレツ(並べ)	オムレツ(並べ)	オムレツ(並べ)	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助																		
																						器具洗浄室③	器具洗浄室④	器具洗浄室⑤	器具洗浄室⑥	器具洗浄室⑦	器具洗浄室⑧	器具洗浄室⑨	器具洗浄室⑩	器具洗浄室⑪	器具洗浄室⑫	器具洗浄室⑬	器具洗浄室⑭	器具洗浄室⑮	器具洗浄室⑯	器具洗浄室⑰	器具洗浄室⑱	器具洗浄室⑲	器具洗浄室⑳
ビ ー ン ズ	和 え 物	和え物室 準備	和え物室	和え物室	和え物室	和え物室	和え物室	和え物室	和え物室	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助																		
																						器具洗浄室③	器具洗浄室④	器具洗浄室⑤	器具洗浄室⑥	器具洗浄室⑦	器具洗浄室⑧	器具洗浄室⑨	器具洗浄室⑩	器具洗浄室⑪	器具洗浄室⑫	器具洗浄室⑬	器具洗浄室⑭	器具洗浄室⑮	器具洗浄室⑯	器具洗浄室⑰	器具洗浄室⑱	器具洗浄室⑲	器具洗浄室⑳
リ フ ー	富山 赤瀬	ラ ボ ー イ	調理場 準備	調理場	調理場	調理場	調理場	調理場	調理場	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助	調理補助																		
																						器具洗浄室③	器具洗浄室④	器具洗浄室⑤	器具洗浄室⑥	器具洗浄室⑦	器具洗浄室⑧	器具洗浄室⑨	器具洗浄室⑩	器具洗浄室⑪	器具洗浄室⑫	器具洗浄室⑬	器具洗浄室⑭	器具洗浄室⑮	器具洗浄室⑯	器具洗浄室⑰	器具洗浄室⑱	器具洗浄室⑲	器具洗浄室⑳

肉検収
 野菜検収
 コンテナ・トラックチェック
 洗浄
 配付
 休み

※ 中心温度⇒75℃(85℃)で1分以上!和え物は12℃以下前後

与勝給食センター 作業動線図

令和4年11月17日(木)

わしーポトフ			オムレツのコース分け			手作リビーンズコアゾル		
—	鶏モモ肉		- - -	卵・オムレツ		—	加工乳	
—	ウィンナー		- - -	しめじ				
—	野菜							

