

調理指示書

以下の献立について、貴社での作業計画を作業工程表と作業動線図を用いて提案してください。

○食数は、1,600食(4校47学級)と想定します。

○中学校への到着時間を12時として、それから逆算して調理時間を算出してください。

○作業工程表には、下処理作業の開始から、配送車の中学校への到着時間までを記入してください。

○記載事項・他の注意点等は、日本スポーツ振興センター発行の「学校給食衛生管理基準の解説」のP95～P98を参考にしてください。

けんちん汁 鶏肉の竜田揚げ 煮浸し 茹で枝豆

けんちん汁

食品名	重量/人	下準備等	衛生ポイント等	調理方法	衛生ポイント等
こんにやく	15.00	1/3⇒3mm⇒下茹で		①こんにやく・人参を	
人参	10.00	いちよう切り3mm		ごま油1/2量で炒める	
干し椎茸(カット)	0.50	点検・戻す⇒戻し汁使用		②出汁、椎茸、戻し汁、油揚げを加える	
油揚げ	3.00	油抜き		③豆腐・大根を加え味付け	
豆腐(Fe)	25.00	開封		④青ねぎ・残りのごま油を加える	
大根	20.00	いちよう切り3mm		仕上がり量195g×食数を確認	
青ねぎ	5.00	小口切り5mm		⑤温度測定	85℃以上(1ロット3カ所)確認・記録
だし昆布	1.00			⑥配缶(180g)	配缶前にエプロン交換・手洗い消毒
削り節	2.00	出汁を取る			
水	60.00				
水	45.00	仕上がり量を見て調節			
みりん	0.50	計量			
塩(あらなみ)	0.40	計量			
淡口醤油	4.00	計量			
ごま油	0.20	計量			

鶏肉の竜田揚げ

食品名	重量/人	下準備等	衛生ポイント等	調理方法	衛生ポイント等
鶏肉 (もも皮つき15)★	75.00	開封 ※数確認のこと	専用器具・エプロン・手袋使用 作業後は手洗い消毒、エプロン交換	①鶏肉に下味を付け、 粉を付けて揚げる⇒温度測定	85℃以上確認・記録(1回3点,30分毎)
しょうが	0.20	計量		②配缶	配缶前にエプロン交換・手洗い消毒
にんにく	0.20	計量			
日本酒	1.50	計量			
みりん	1.00	計量			
濃口醤油	6.00	計量			
でん粉	10.00	計量			
米白絞油	5.87	フライヤーの用意			

煮浸し

食品名	重量/人	下準備等	衛生ポイント等	調理方法	衛生ポイント等
スライス竹輪	8.00	開封		①白菜・小松菜・竹輪を茹でる	
砂糖	0.80	計量		⇒温度測定	85℃以上(1ロット3カ所)確認・記録
みりん	0.40	計量		②タレを作る。調味料を加熱する	
淡口醤油	2.20	計量		⇒温度測定	85℃以上(1ロット3カ所)確認・記録
白菜	25.00	2cm		③①,②を混合	
小松菜	10.00	2cm		④冷却⇒温度確認	20℃以下確認・記録
				⑤配缶	配缶前にエプロン交換・手洗い消毒

茹で枝豆

食品名	重量/人	下準備等	衛生ポイント等	調理方法	衛生ポイント等
枝豆	12.00			①枝豆を塩茹で⇒温度測定	85℃以上(1ロット3カ所)確認・記録
もみ塩(食塩)	0.40	洗浄後にもみ込む		②塩を振り、冷却⇒温度確認	20℃以下確認・記録
塩(あらなみ)	0.25	計量⇒空煎り⇒温度測定		③配缶	配缶前にエプロン交換・手洗い消毒

★の付く食品は①作業前に専用エプロン・手袋を着用する、②専用器具を使用する、③作業後は手洗い消毒をしてから他の作業に移ることを徹底し汚染の広がりを防ぐこと。