

令和3年5月14日金曜日

下処理(時間) 8: : 30 ~ 9 : 00 (担当) ワゴン搬出時間 12:00~ 給食開始時間 12:20~

献立	担当者	時間	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00
ちらしずし		米	米	洗米	炊飯	90°	温度確認	すし酢と具材を混ぜ合わせ配缶	81.4°	配食	
		たけのこ にんじん	野菜下処理	切る	エプロン交換 手洗い			煮込む・味付け	90°	入れる	エプロン交換 手洗い・手袋
		油揚げ 高野豆腐									
		しらす干し									
さつき汁		ごぼう ねぎ ふき(ゆで)	野菜下処理	切る	エプロン交換 手洗い			煮込む・味付け	温度確認	配缶	エプロン交換 手洗い・手袋
		豆腐									
		豚肉									
きやべつ ともやし のごま 和え		きやべつ もやし	野菜下処理	切る	エプロン交換 手洗い			スチコン・冷却	18°	配缶	エプロン交換 手洗い 手袋
		調味液	加熱					温度確認		保冷库へ	温度確認
							冷蔵庫で保				配食
牛乳		牛乳	手洗い	牛乳数える	5.4					温度確認	冷蔵庫から出す・配食
洗浄						エプロン交換 手洗い	洗米機の洗浄			エプロン交換 手洗い	器具の洗浄

令和3年6月14日月曜日

下処理(時間) 8 : 30 ~ 9 : 00 (担当)

ワゴン搬出時間  
12:00~

給食開始時間  
12:20~

献立	担当者	時間	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	
バターパン		バターパン		温度確認	各クラスごとに教え配缶						配食	
ミートグラタン		たまねぎパセリ 牛ミンチ豚ミンチ マカロニ シュレッドチーズ	エプロン交換 手洗い 手袋	野菜下処理	切る エプロン交換 手洗い	入れる エプロン交換 手洗い 手袋	炒める・味付け 90°	マカロニをポイルする エプロン交換 手洗い 手袋	容器に入れる エプロン交換 手洗い 手袋	温度確認	焼き上がり次第 配缶 エプロン交換 手洗い 手袋	配食
オニオンスープ		にんじん たまねぎ セロリー パセリ ベーコン		野菜下処理	切る エプロン交換 手洗い		エプロン 手洗い	煮込む・味付け	入れる エプロン交換 手洗い 手袋	温度確認	配缶 エプロン交換 手洗い 手袋	配食
牛乳		牛乳	手洗い	牛乳数える						手洗い 温度確認	冷蔵庫から出す・配食	
洗浄				エプロン交換 手洗い		洗米機の洗浄		エプロン交換 手洗い		器具の洗浄		

23.5°

78.9°

洗い  
4-2  
入る

87.1°

7.4°

2.3°

令和3年6月28日月曜日

下処理(時間)	8 : 30	~ 9 : 00	(担当)	ワゴン搬出時間 12:00~	給食開始時間 12:20~
---------	--------	----------	------	-------------------	------------------

献立	担当者	時間	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00
ミルクパン		ミルクパン		温度確認 エプロン交換 手洗い 手袋	各クラスごとに数え配缶						配食
肉団子のスープ煮		たまねぎ しょうが きやべつ にんじん しいたけ  豚ミンチ  春雨	野菜下処理	切る エプロン交換 手洗い	エプロン 手洗い	煮込む・味付け	温度確認	配布 エプロン交換 手洗い・手袋	配食		
				エプロン交換 手洗い・手袋	肉団子を作る	ポイル・入れる	エプロン交換 手洗い・手袋	春雨 ポイル・入れる エプロン交換 手洗い・手袋			
ひじきのガーリック炒め		コーン(冷) ピーマン にんにく  ひじき ベーコン	野菜下処理	切る エプロン交換 手洗い	エプロン 手洗い	炒め煮・味付け	温度確認	配布 エプロン交換 手洗い・手袋	配食		
				エプロン交換 手洗い・手袋	ひじきを水戻し 入れる	入れる エプロン交換 手洗い・手袋					
牛乳		牛乳	手洗い	牛乳数える				手洗い 温度確認	5.1°	冷蔵庫から出す・配食	
洗浄			エプロン交換 手洗い		洗米機の洗浄	エプロン交換 手洗い		器具の洗浄			

23.4

87.7

92.3°

8.1