

調理作業指示書

A コース 3月 5日(金)
B コース 3月 12日(金)

献立	タンドリーチキン	野菜の豆乳スープ煮	
作業工程	<p>とり肉に下味をつける (しょうが・・・みじん にんにく・・・みじん しお、こしょう、 ケチャップ、しょうゆ、 カレー粉、パプリカ、</p> <p>← アレルギー(乳) 別の容器にヨー グルト以外の調 味料で下味をつ け、一番に焼く。</p> <p>調理用ヨーグルト(下味)</p> <p>肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</p> <p>↓ 焼く 230℃、9分 DRY</p> <p>温度確認</p> <p>↓ 配食</p>	<p>炒め油 ↓ ベーコン</p> <p>肉の取り扱いに 注意</p> <p>↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・いちよう ↓ じゃがいも・・・中コロ ↓ 水 ↓ キャベツ・・・短冊 ↓ [スープの素、 しお、こしょう] ↓ 白いんげん豆ピューレ ↓ 豆乳 ↓ でんぷん ↓ ほうれん草・・・2cm→ゆでる</p> <p>温度確認</p> <p>↓ 配食</p>	
前日 8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30	下味 焼き	下処理 火入れ 配食	

刻みのり 1級1袋
ひなあられ 学校配送

献立	五目寿司	さわらの照り焼き	かきたま汁
<p>作業工程</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・合わせ酢を作る (さとう、しお、米酢) 温める→4つに分ける ・かんぴょうをもどす 洗う→浸漬(汁使用)→もむ ・無洗米と精麦を30分浸漬し、ザルにあける (さとう、しょうゆ、しお、油、水+戻し汁) ↓ にんじん・・・短めせん ↓ 干しいたけ・・・せん かんぴょう・・・もどす 凍り豆腐・・・もどす ↓ (冷)グリーンピース・・・湯かけ ↓ 米 ↓ 炊飯 ↓ 合わせ酢 白ごま・・・炒る ↓ 配食 	<p>さわらに下味をつける</p> <p>(しょうが・・・みじん みりん しょうゆ)</p> <p>魚の取り扱いに注意</p> <p>↓</p> <p>焼く</p> <p>210℃、12分 WET</p> <p>温度確認</p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・かつお削りでだしをとる 湯をわかす ↓ にんじん・・・いちよう ↓ (だし汁、しお、しょうゆ) ↓ でんぷん ↓ アレルギー(卵) 卵を入れる前に、 長ねぎ、ほうれん 草を少々入れて から取り分ける。 卵 A: 冷凍液卵(よくかき混ぜる) B: 生卵 ←取り扱い注意 ↓ 長ねぎ・・・小口 ↓ ほうれん草 ・・・3cm、ゆでる 温度確認 ↓ 配食
<p>前日</p> <p>8:00 下処理・浸漬(米)</p> <p>8:30 火入れ</p> <p>9:00</p> <p>9:30 配食</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>		<p>下味 焼き</p>	<p>下処理、だし</p> <p>火入れ 配食</p>

刻みのり 1級1袋

献立	凍り豆腐のそぼろかけごはん(そぼろ)	根菜スープ	
作業工程	凍り豆腐をぬるま湯でもどす 大豆ミートをお湯でもどす 炒め油 ↓ しょうが・・・みじん ↓ 豚ももひき肉 ↓ にんじん・・・短めせん ↓ (さとう、しょうゆ、 酒、みりん) ↓ 大豆ミート ↓ でんぷん+水 ↓ 凍り豆腐 ↓ 小松菜・・・2cm→ゆでる ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食	・炒め油 ↓ とりそぎ 肉の取り扱いに注意 ↓ ごぼう・・・ささがき ↓ にんじん・・・いちよう ↓ たけのこ・・・いちよう→ゆでる ↓ 水 ↓ 切干大根・・・もどす ↓ (中華スープの素、 しお、こしょう、 しょうゆ) ↓ 長ねぎ・・・小口 ↓ ごま油 ↓ ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食	
前日	8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 火入れ、配食 10:00 10:30	下処理 火入れ 配食	

献立	里芋コロツケ	もやしのおえ物	豚汁
作業工程	(冷)里芋コロツケを油で揚げる <u>温度確認</u> ↓ 配食	・白ごまは炒っておく [ほうれん草・・・2cm もやし それぞれゆでて水で冷ます ↓ エンボス手袋着用 ↓ 和える (酢、さとう、しょうゆ) 白ごま ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食	・かつお削りでだしをとる ・白みそ、赤みそは合わせて溶いておく ・いため油 ↓ 豚ももスライス ↓ ごぼう・・・ささがき ↓ にんじん・・・いちよう ↓ だいこん・・・いちよう じゃがいも・・・中コロ ↓ 水、だし汁 ↓ つきこん・・・ゆでる ↓ 白みそ、赤みそ ↓ こまつな・・・2cm、ゆでる ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食
	前日 8:00 8:30 揚げ 9:00 9:30 10:00 10:30	下処理 ゆでる 和える、配食	下処理、だし 火入れ 配食

献立	サンマーメン	焼きぎょうざ	きよみ
作業工程 炒め油 ↓ にんにく・・・みじん しょうが・・・みじん ↓ 豚ももせん切り ↓ にんじん・・・せん ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ もやし ↓ 干しいたけ・・・せん ↓ 水 ↓ キャベツ・・・短冊 ↓ ホールコーン缶 ↓ [中華スープの素、しお、 しょうゆ] ↓ でんぷん ↓ 小松菜・・・3cm→ゆでる ↓ ごま油 ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食	(冷)ぎょうざを焼く ↓ 190℃、12分 WET ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食 ↓ 1人2個	塩素消毒 浸漬5分 ↓ 流水で2回ゆすぐ ↓ 1/4にカットする ↓ ・エンボス手袋使用 ・専用のまな板、 包丁を使用 ↓ 配食	
前日 8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ 10:30 配食	焼き	消毒 裁断	

湘南ゴールドジャム 1人1袋

献立	まぐろのケチャップソース がけ	ポトフ	
作業工程	<p>・ケチャップソースを作る</p> <p>(ケチャップ、中濃ソース、しょうゆ、さとう、水)</p> <p>↓</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>3つに分けておく</p> <p>・まぐろに下味をつける(酒)</p> <p>↓</p> <p>魚の取り扱いに注意</p> <p>↓</p> <p>でんぷん</p> <p>↓</p> <p>揚げる</p> <p>↓</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>バットに配食し、ソースをかける</p>	<p>湯をわかす</p> <p>↓</p> <p>とりむね角切り</p> <p>↓</p> <p>ウインナー</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・厚めいちょう 大根・・・厚めいちょう</p> <p>↓</p> <p>じゃがいも・・・中コロ</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・中コロ</p> <p>↓</p> <p>キャベツ・・・短冊</p> <p>↓</p> <p>(白ワイン、スープの素、しお、こしょう)</p> <p>↓</p> <p>ドライパセリ</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	
前日	<p>8:00 下処理、下味、ソース</p> <p>8:30 揚げ</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>	

Aコースのみ→お祝いケーキ 学校配送

献立	ポークビーンズ	フレンチサラダ	
作業工程	<p>・大豆は前日浸漬、当日ゆでる</p> <p>・豚肉に下味をつける 〔赤ワイン、 にんにく・・・みじん〕</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">肉の取り扱いに注意</p> <p>・炒め油 ↓ 豚ももスライス ↓ たまねぎ・・・小コロ にんにく・・・小コロ ↓ じゃがいも・・・小コロ 大豆 ↓ 水 ↓ 〔スープの素、 トマトピューレ、ケチャップ、 ウスターソース、さとう、 しお、こしょう〕</p> <p>↓ <u>温度確認</u> 配食</p>	<p>〔キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん〕</p> <p>それぞれゆでて水で冷ます</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">エンボス手袋着用</p> <p>↓ ホールコーン、 ドレッシングで和える 〔しお、こしょう、さとう、 酢、サラダ油〕</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	
前日 8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30	大豆浸漬 下処理	下処理 ゆでる 和える、配食	

	ハンバーグ和風ソース	呉汁	
作業工程	<p>・和風ソースを作る</p> <p>炒め油 ↓</p> <p>にんにく・・・みじん ↓</p> <p>たまねぎ・・・薄めスライス ↓</p> <p>(さとう、酒、 しょうゆ、水) ↓</p> <p>酢 ↓</p> <p>でんぷん <u>温度確認</u> ↓</p> <p>3つにわけておく</p> <p>・(冷)ハンバーグを焼く</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">肉の取り扱いに注意</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin-top: 10px;">220°C、12分 WET</p> <p><u>温度確認</u> ↓</p> <p>バットに配食し、 ソースをかける</p>	<p>・大豆は前日浸漬し、 当日ゆでてミキサーにかける</p> <p>・かつお削りでだしをとる</p> <p>・赤みそ、白みそは 合わせて溶いでおく</p> <p>・湯をわかす ↓</p> <p>にんじん・・・いちよう ↓</p> <p>だいこん・・・いちよう ↓</p> <p>じゃがいも・・・中コロ だし汁 ↓</p> <p>豆腐・・・さいの目 ↓</p> <p>大豆 ↓</p> <p>油揚げ・・・湯かけ ↓</p> <p>(赤みそ、白みそ) ↓</p> <p>小松菜・・・2cm、ゆでる <u>温度確認</u> ↓</p> <p>配食</p>	
前日	<p>8:00 下処理、ソース</p> <p>8:30 焼き</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>	

献立	カレーライス(ルウ)	ゆで野菜サラダ	
作業工程	・いため油 ↓ しょうが・・・みじん にんにく・・・みじん ↓ 豚ももスライス ↓ 肉の取り扱いに注意 たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・いちょう ↓ じゃがいも・・・中コロ 水 ↓ (スープの素、 中濃ソース、 ケチャップ、こしょう) ↓ レンズ豆 ↓ カレールウ・・・溶いしておく (冷)グリーンピース・・・湯かけ ↓ 温度確認 ↓ 配食	(キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん きゅうり・・・小口) ↓ それぞれゆでて 水で冷ます ↓ エンボス手袋着用 ホールコーン (さとう、しお、こしょう、 酢、サラダ油) ↓ ↓ 温度確認 ↓ 配食	
前日	8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ(早めに) 10:30 配食	下処理 ゆでる 配食	

いちご 学校配送

献立	かまぼこのセサミフリッター	ミネストローネ	
作業工程	かまぼこに打ち粉をする (小麦粉) ↓ (小麦粉、でんぷん、 白いりごま、白すりごま、 黒いりごま、水) ↓ 揚げる ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食 ↓ 1人2枚	・炒め油 ↓ ベーコン 肉の取り扱いに注意 ↓ セロリ・・・小口 ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・いちよう ↓ じゃがいも・・・中コロ ↓ 水 ↓ (スープの素、しお、 こしょう、 カットマト) ↓ シェルマカロニ ↓ レンズ豆 ↓ ドライパセリ ↓ <u>温度確認</u> 配食	
	前日 8:00 8:30 揚げ 9:00 9:30 10:00 10:30		下処理 火入れ 配食

献立	マカロニのクリーム煮	イタリアンサラダ	
<p>作業工程</p>	<p>・小麦粉とマーガリンでルーを作る</p> <p>・とり肉に下味をつける(しお、こしょう、白ワイン)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px 0;">肉の取り扱いに注意</div> <p>・いため油</p> <p>↓</p> <p>とりむねそぎ切り</p> <p>↓</p> <p>ウインナー</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・いちょう</p> <p>↓</p> <p>水</p> <p>↓</p> <p>マカロニ</p> <p>↓</p> <p>〔(冷)白いんげん豆のピューレ スープの素、しお、こしょう〕</p> <p>↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px 0;"> <p>アレルギー(乳) 牛乳、ルーを入れる前に取り分ける。</p> </div> <p>↓</p> <p>牛乳、ルー</p> <p>↓</p> <p>〔シュレッドチーズ、 ドライパセリ〕</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>〔キャベツ・・・細め短冊 黄パプリカ・・・せん 赤パプリカ・・・せん きゅうり・・・小口〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px 0;">エンボス手袋着用</div> <p>↓</p> <p>ドレッシングで和える</p> <p>〔さとう、しお、こしょう、 酢、サラダ油、 洋辛子・・・ぬるま湯でとく〕</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	
<p>前日</p> <p>8:00 下処理、ルー</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00 火入れ(早めに)</p> <p>10:30 配食</p>		<p>下処理 ゆでる</p> <p>和える、配食</p>	

献立	金目鯛のみそ焼き	大根のピリカラ煮	菜の花のおひたし
作業工程	<p>・白ごまを炒る</p> <p>・金目鯛に下味をつける (しょうゆ、みりん、白みそ)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">魚の取り扱いに注意</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>焼く 210°C、12分 WET</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>バットに配食し、 白ごまをふる</p>	<p>いため油</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>にんにく・・・みじん</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>とりもも角切り 肉の取り扱いに 注意</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>トウバンジャン</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>だいこん・・・厚めいちょう</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>梅型こんにやく</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>(酒、さとう、しょうゆ、水)</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>(冷)いんげん・・・ゆでる</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p><u>温度確認</u></p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>配食</p>	<p>キャベツ・・・細め短冊</p> <p>なばな・・・2cm</p> <p>ゆでて水で冷ます</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">エンボス手袋着用</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>しょうゆで和える</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p><u>温度確認</u></p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>配食</p>
前日	<p>8:00 下味</p> <p>8:30 焼き</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ(早めに)</p> <p>配食</p>	<p>下処理</p> <p>ゆでる</p> <p>配食</p>


調理作業指示書

A コース 3月 16日(火)
B コース 3月 17日(水)

ごましお 1人1袋 Bのみ→お祝いケーキ 学校配送

献立	赤飯	とりのから揚げ	すまし汁
<p>作業工程</p>	<p>・もち米は前日浸漬する</p> <p>・ささげは1度茹でこぼした後、固めに茹でて、豆と汁に分けておく</p> <p>・無洗米、精麦を30分浸漬し、ザルにあける</p> <p>・煮汁+水 ↓ 油 ささげ 米 もち米 ↓ 炊飯 ↓ 配食</p>	<p>とり肉に下味をつける (にんにく・・・みじん しょうが・・・みじん しょうゆ、酒、しお)</p> <p>肉の取り扱いに注意</p> <p>↓</p> <p>でんぷん ↓ 揚げる</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・湯をわかす ↓ にんじん・・・いちょう ↓ ←アクをとる たまねぎ・・・スライス ↓ 豆腐・・・さいの目 ↓ 紅白はんぺん ↓ (和風だしの素、しお、しょうゆ) ↓ わかめ・・・もどす <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>
<p>前日 8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30</p>	<p>もち米浸漬 ゆでる(ささげ)・浸漬(米) 火入れ 配食</p>	<p>下味 揚げ</p>	<p>下処理 火入れ 配食</p>

献立	さばの香味焼き	さつま汁	
作業工程	<p>・さばに下味をつける</p> <p>〔しょうが・・・みじん たまねぎ・・・すりおろし しょうゆ、みりん、しお〕</p> <p>魚の取り扱いに注意</p> <p>↓ 焼く</p> <p>210℃、10分 WET</p> <p>温度確認</p> <p>↓ 配食</p>	<p>・かつお削りでだしをとる</p> <p>・みそは合わせて溶いしておく</p> <p>炒め油</p> <p>↓</p> <p>とりそぎ</p> <p>↓</p> <p>ごぼう・・・ささがき</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・いちよう 大根・・・いちよう</p> <p>↓</p> <p>だし汁</p> <p>↓</p> <p>さつま芋・・・半月</p> <p>↓</p> <p>つきこんにゃく・・・ゆでる</p> <p>↓</p> <p>(みそ)</p> <p>↓</p> <p>温度確認</p> <p>↓</p> <p>配食</p>	
前日	<p>8:00 下味</p> <p>8:30 焼き</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>	

献立	豚肉と白菜の煮込み	大学いも	
作業工程	<p>湯をわかす ↓ 豚ももスライス ↓ にんじん・・・いちょう ↓ ほししいたけ・・・せん ↓ はくさい・・・短冊 ↓ (しお、こしょう、しょうゆ、 スープの素) ↓ 長ねぎ・・・ななめ</p> <p>↓ うずらの卵 ↓ でんぷん ↓ 配食</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p>アレルギー (卵) うずらの卵を入 れる前に 取り分ける。</p> </div> 	<p>・たれを作る (さとう、しょうゆ、水) ↓ (酢) ↓ <u>温度確認</u> ↓ 3つに分けておく</p> <p>・黒ごまを炒る</p> <p>・さつまいも ・・・乱切り ↓ 素揚げする</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 釜ごとにたれと和える ↓ 黒ごま ↓ 配食</p>	
前日 8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30	下処理 火入れ 配食	下処理、たれ 揚げ	

献立	ミートソース	コールスロー	りんご
作業工程	<p>・大豆ミートを湯戻しする</p> <p>・いため油 ↓ 豚ひき肉・・・よくほぐす</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;"> 肉の取り扱いに注意 </div> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・みじん ↓ にんじん・・・みじん ↓ 大豆ミート ↓ 小麦粉 ↓ (スープの素、しお、こしょう、ケチャップ、トマトピューレ、さとう (冷)オニオンソテー)</p> <p>↓</p> <p>(冷)グリーンピース・・・湯かけ ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>	<p>〔キャベツ・・・<i>細め短冊</i> にんじん・・・せん〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;"> エンボス手袋着用 </div> <p>↓</p> <p>ホールコーン缶 ドレッシングで和える 〔しお、こしょう、酢、サラダ油、〕</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>塩素消毒 浸漬5分 ↓ 流水で2回ゆすぐ ↓ 1/8にカットする</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;"> ・エンボス手袋使用 ・専用のまな板、包丁を使用 </div> <p>塩水につける ↓ 配食</p>
前日 8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ 10:30 配食		下処理 ゆでる 和える、配食	消毒 裁断

献立	豚肉の柳川風	キャベツのあえ物	
作業工程	炒め油 ↓ しょうが・・・みじん ↓ 豚ももスライス ↓ 肉の取り扱いに注意 ごぼう・・・ささがき ↓ にんじん・・・せん ↓ (和風だしの素、さとう、しょうゆ、みりん、酒) ↓ 凍り豆腐(せん)・・・もどす ↓ 長ねぎ・・・ななめ切り ↓ ← アレルギー(卵) 卵を入れる前に取り分ける。 温度確認をし配食。 卵 ↓ 温度確認 ↓ 配食	(キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん もやし) それぞれゆでて 水で冷ます ↓ エンボス手袋着用 調味料で和える (さとう、しょうゆ、酢、ごま油) ↓ 温度確認 ↓ 配食	
	前日 8:00 下処理、下味 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ 10:30 配食		下処理 ゆでる 配食

献立	ちくわの磯辺揚げ	白みそ仕立ての中華スープ	
作業工程	<p>・ちくわに打ち粉をする</p> <p>・小麦粉、青のりを合わせておく</p> <p>↓</p> <p>粉をつける</p> <p>↓</p> <p>揚げる</p> <p>↓ <u>温度確認</u></p> <p>配食</p> <p style="text-align: center;">1人2本</p>	<p>・白ごまを炒っておく</p> <p>ごま油</p> <p>↓</p> <p>にんにく・・・みじん</p> <p>しょうが・・・みじん</p> <p>↓</p> <p>とりそぎ</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・せん</p> <p>↓</p> <p>えのき・・・3cm、ほぐす</p> <p>↓</p> <p>水</p> <p>↓</p> <p>もやし</p> <p>↓</p> <p>(中華スープ、しお、 こしょう、しょうゆ、 コチュジャン、白みそ)</p> <p>↓</p> <p>豆腐・・・さいの目</p> <p>↓</p> <p>にら・・・3cm</p> <p>↓</p> <p>白ごま</p> <p>↓</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>配食</p>	
前日	<p>8:00 下処理</p> <p>8:30 揚げ</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>	

献立	筑前煮	ベジ太のごま和え	
作業工程	いため油 ↓ ごぼう・・・ななめ切り ↓ とりもも角切り 肉の取り扱いに注意 ↓ にんじん・・・厚めいちょう ↓ こんにゃく・・・角→ゆでる 干しいたけ・・・角切り ↓ (さとう、しょうゆ、 和風だしの素、 水) ↓ ちくわ・・・輪切り ↓ 里芋・・・半月 ↓ (冷)いんげん・・・ゆでる ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食	・白ごまは炒っておく ↓ [小松菜・・・3cm もやし] ↓ それぞれゆでて水で冷ます ↓ エンボス手袋着用 ↓ 和える (酢、さとう、しょうゆ) 白ごま ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食	
前日	8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ(早めに) 10:30 配食	下処理 ゆでる ↓ 和える、配食	

献立	魚の照り焼き	ほうとう	
作業工程	<p>・たれを作る (しょうゆ、さとう、みりん、水) ↓ 3つに分けておく</p> <p>・シルバーに下味をつける (酒、しょうゆ)</p> <div data-bbox="264 730 572 824" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">魚の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p>↓</p> <div data-bbox="288 875 504 958" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">210°C、10分 WET</div> <p>焼く</p> <p>↓</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・かつお削りでだしをとる</p> <p>・いため油 ↓ 豚ももスライス <div data-bbox="852 539 1019 629" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">肉の取り扱いに注意</div> ↓ にんじん・・・いちょう ↓ 大根・・・いちょう ↓ だし汁・水 ↓ 干しいたけ・・・せん (冷)油揚げ・・・湯かけ ↓ (白みそ、しょうゆ) ↓ ← <u>水分量決定</u></p> <p>(冷)ほうとう ↓ 小松菜・・・2cm、ゆでる ↓ (冷)角切りかぼちゃ ↓ 長ねぎ・・・小口 ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>	
前日	<p>8:00 下味 8:30 焼き 9:00 9:30 10:00 10:30</p>	<p>下処理、だし</p> <p>火入れ(早めに) 配食</p>	

献立	チキンと大豆の甘辛ソース	白菜のスープ	
作業工程	<p>・大豆は前日浸漬する ↓ 当日やわらかくゆでる ↓ でんぷんをつけ揚げる</p> <p>・とり肉に下味をつける (しお、こしょう、酒)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意</div> <p>↓ でんぷん、米粉をつけ揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>・ソースを作る (ガーリックパウダー、 さとう、しょうゆ、酒、 みりん、コチュジャン、 一味唐辛子、水)</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 3つに分けて 釜ごとに和える ↓ 配食</p>	<p>ベーコン ↓ にんじん・・・いちよう ↓ じゃがいも・・・コロ ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ 水 ↓ 白菜・・・短冊切り ↓ (スープの素、しお、 こしょう)</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	
前日	<p>8:00 浸漬 ゆで、下味、ソース</p> <p>8:30 揚げ</p> <p>9:00 和える、配食</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ 配食</p>	

献立	弦斎カレー スクールランチ風	ブロッコリーとコーンの サラダ	
作業工程	<p>・小麦粉、白絞油でルーを作る ・とり肉に下味をつける(しお、こしょう)</p> <p>↓</p> <p>炒め油 肉の取り扱いに注意</p> <p>↓</p> <p>しょうが・・・みじん にんにく・・・みじん</p> <p>↓</p> <p>とりもも角切り 肉の取り扱いに注意</p> <p>↓</p> <p>カレー粉</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p>↓</p> <p>赤ワイン</p> <p>↓</p> <p>(冷)オニオンソテー、 リンゴピューレ、 中濃ソース、 しょうゆ、しお、 こしょう、スープの素、 ケチャップ、チャツネ、 水</p> <p>↓</p> <p>ルー</p> <p>← アレルギー(乳) 生クリームを入れる前 に取り分ける。</p> <p>↓</p> <p>生クリーム</p> <p style="text-align: center;">温度確認</p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>〔キャベツ・・・細め短冊 (冷)ブロッコリー〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p>↓ エンボス手袋着用</p> <p>ホールコーン缶 ドレッシングで和える 〔酢、しお、こしょう、さとう、 しょうゆ、サラダ油〕</p> <p style="text-align: center;">温度確認</p> <p>↓</p> <p>配食</p>	
前日	<p>8:00 下処理、ルー</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00 火入れ(早めに)</p> <p>10:30 配食</p>	<p>下処理 ゆでる</p> <p>配食</p>	

献立	ピラフ	星のハンバーグ	コンソメスープ
作業工程	<ul style="list-style-type: none"> ・無洗米と精麦を30分浸漬し、ザルにあける ・マーガリン ↓ とりそぎ ↓ たまねぎ・・・荒みじん ↓ にんじん・・・短めせん ↓ ホールコーン (冷)グリーンピース・・・湯かけ ↓ (スープの素、しお、こしょう、白ワイン) ↓ 水 ↓ 米 ↓ 炊飯 ↓ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> ・ソースを作る 炒め油 ↓ にんにく・・・みじん ↓ たまねぎ・・・薄めスライス ↓ (ケチャップ、トマトピューレ、さとう、しょうゆ) <li style="text-align: center;"><u>温度確認</u> ↓ 3つにわけておく ・(冷)ハンバーグを焼く <li style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;">肉の取り扱いに注意 <li style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;">220°C、12分 WET <li style="text-align: center;"><u>温度確認</u> ↓ バットに配食し、ソースをかける 	<ul style="list-style-type: none"> 湯をわかす ↓ にんじん・・・いちょう ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ キャベツ・・・短冊 ↓ ウインナー ↓ (コンソメ、しお、こしょう、しょうゆ) <li style="text-align: center;"><u>温度確認</u> ↓ 配食
前日	<ul style="list-style-type: none"> 8:00 下処理・浸漬 8:30 火入れ 9:00 9:30 配食 10:00 10:30 	<ul style="list-style-type: none"> 下処理、ソース 焼き 配食 	<ul style="list-style-type: none"> 下処理 火入れ 配食

献立	中華風たきこみおこわ	ホキのピリカラ揚げ	白菜と春雨のスープ
作業工程	<p>・無洗米、精麦、もち米を30分浸漬し、ザルにあける</p> <p>・ごま油 ↓ 豚肉 ↓ にんじん・・・短いせん ↓ 干しいたけ・・・せん たけのこ缶・・・いちよう ↓ 〔しょうゆ、酒、さとう、しお、水〕 (冷)グリーンピース・・・湯かけ ↓ 米 ↓ 炊飯 ↓ 配食</p>	<p>・ホキに下味をつける 〔しょうが・・・みじん にんにく・・・みじん しょうゆ、コチュジャン、トウバンジャン、酒〕 ↓ 魚の取り扱いに注意 ↓ でんぷん ↓ 揚げる ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>	<p>湯をわかす ↓ とりそぎ ↓ にんじん・・・せん ↓ 干しいたけ・・・せん ↓ もやし・・・よく洗う ↓ 〔中華スープの素、しお、こしょう〕 ↓ 春雨 ↓ 白菜・・・短冊 ↓ (しょうゆ) ↓ 長ねぎ・・・小口 ↓ <u>温度確認</u> 配食</p>
前日	<p>8:00 下処理・浸漬 8:30 火入れ 9:00 9:30 配食 10:00 10:30</p>	<p>下味 揚げ</p>	<p>下処理 火入れ 配食</p>

ブルーベリージャム 1人1袋

献立	とり肉のハーブ焼き	かぶのシチュー	
作業工程	<p>とりむね肉に下味をつける (白ワイン、しょうゆ、ハーブシーズニング)</p> <p>肉の取り扱いに注意</p> <p>↓ 焼く 215°C、9分 DRY</p> <p>温度確認</p> <p>↓ 配食</p>	<p>ホワイトルウを溶いしておく</p> <p>炒め油 ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・いちょう ↓ じゃがいも・・・コロ 水 ↓ かぶ・・・くし切り(1/8) ↓ ホワイトルウ</p> <p>温度確認</p> <p>↓ 配食</p>	
	前日	8:00 下味 8:30 焼き 9:00 9:30 10:00 10:30	下処理 火入れ 配食

	豚キムチ豆腐	ヤーコンのきんぴら	
作業工程	炒め油 ↓ にんにく・・・みじん しょうが・・・みじん ↓ 豚ももスライス ↓ にんじん・・・いちょう ↓ もやし ↓ キムチ ↓ [さとう、しょうゆ、 コチュジャン] ↓ 長ねぎ・・・ななめ ↓ にら・・・3cm <u>温度確認</u> ↓ 豆腐・・・角→ゆでる ↓ 配食	・ヤーコンは水にさらす ・ごま油 ↓ にんじん・・・厚めせん切り ↓ つきこんにやく・・・ゆでる ↓ ヤーコン ...手切り、厚めせん切り ↓ [さとう、しょうゆ、 和風だしの素] ↓ (冷)いんげん・・・ゆでる ↓ 白いりごま・・・炒る ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食	
前日	8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ 10:30 配食	下処理 火入れ 配食	

献立	生揚げと春雨の辛味煮	キャベツとわかめのあえ物	
作業工程	<p>・春雨はゆでておく ・大豆ミートはもどしておく ・いため油</p> <p>↓</p> <p>にんにく・・・みじん しょうが・・・みじん 長ねぎ(半量)・・・小口</p> <p>↓</p> <p>豚ももひき肉 大豆ミート トウバンジャン</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・いちょう</p> <p>↓</p> <p>干しいたけ・・・せん</p> <p>↓</p> <p>(中華スープ、酒、さとう、 しお、こしょう、しょうゆ、 オイスターソース、水)</p> <p>↓</p> <p>生揚げ・・・角切り→湯かけ</p> <p>↓</p> <p>春雨 長ねぎ(半量)・・・小口</p> <p>↓</p> <p>でんぷん</p> <p>↓</p> <p>小松菜・・・2cm→ゆでる</p> <p>↓</p> <p>ごま油 <u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>キャベツ・・・細め短冊 きゅうり・・・小口 わかめ・・・もどす</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p style="text-align: center;">エンボス手袋着用</p> <p>↓</p> <p>調味料で和える (さとう、しょうゆ、 酢、しお、サラダ油)</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	
前日 8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30	下処理 下処理 ゆでる 和える、配食 配食		

献立	ポークシチュー	フレンチサラダ	
作業工程	<p>・豚肉に下味をつける 〔しお、こしょう〕</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意</div> <p>・小麦粉と油でルーを作る</p> <p>・炒め油 ↓ にんにく・・・みじん ↓ 豚肉 ↓ たまねぎ・・・厚めスライス ↓ 赤ワイン ↓ 〔スープの素、しお、こしょう、赤ザラメ、ドミグラスソース、トマトピューレ、中濃ソース、白いんげん豆ピューレ、オニオンソテー〕 ↓ <u>温度確認</u> ↓ にんじん・・・厚めいちょう じゃがいも・・・手切り 〔蒸す-<u>温度確認</u>〕 ↓ 配食</p>	<p>〔キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん きゅうり・・・小口〕</p> <p>それぞれゆでて水で冷ます</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">エンボス手袋着用</div> <p>↓ ドレッシングで和える 〔しお、こしょう、さとう、酢、サラダ油〕</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	
前日	<p>8:00 下処理、下味、ルー 8:30 9:00 9:30 蒸す 10:00 火入れ(早めに) 10:30 配食</p>	<p>下処理 ゆでる</p> <p>和える、配食</p>	


献立	たちうおのピリカラ揚げ	こづゆ	
作業工程	<p>・たちうおに下味をつける (にんにく・・・みじん しょうが・・・みじん しょうゆ、 コチュジャン、酒)</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">魚の取り扱いに注意</p> <p>↓ でんぷん ↓ 揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>・かつお削りでだしをとる</p> <p>・湯をわかす ↓ ごぼう・・・ささがき ↓ にんじん・・・いちょう 大根・・・いちょう ↓ だし汁 ←アクをとる</p> <p>↓ 里芋・・・半月 ↓ ほたてフレーク・・・汁使用 ↓ しらたき・・・ゆでる ↓ (乾)きくらげ・・・ぬるま湯に 10分つける</p> <p>↓ (しょうゆ、酒、しお) ↓ お麩 <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>	
前日	8:00 下味 8:30 揚げ 9:00 9:30 10:00 10:30	下処理 火入れ 配食	

献立	さばのトマトソースがけ	ライス入り コーンチャウダー	
<p>作業工程</p>	<p>・トマトソースをつくる</p> <p>炒め油 ↓ にんにく・・・みじん ↓ たまねぎ・・・薄めスライス ↓ 〔ホールトマト、ケチャップ、 しょうゆ、さとう、水〕 <u>温度確認</u> ↓ 3つに分けておく</p> <p>・さばに下味をつける (白ワイン、しお、こしょう)</p> <p>魚の取り扱いに注意</p> <p>↓ 焼く 210℃、10分 WET</p> <p><u>温度確認</u> ↓ バットに配食し、 ソースをかける</p>	<p>・無洗米は軽く洗う</p> <p>・炒め油 ↓ とりそぎ 肉の取り扱いに 注意 ↓ たまねぎ・・・小コロ ↓ 米 ↓ にんじん・・・いちょう ↓ じゃがいも・・・小コロ 水 ↓ ホールコーン缶 レンズ豆 ↓ 〔スープの素、 しお、こしょう〕 ↓ 小麦粉、水 ↓</p> <p>← アレルギー(乳) 牛乳を入れる前に 取り分ける。 温度確認をし配食。</p> <p>牛乳 ↓ ドライパセリ <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>	
<p>前日</p> <p>8:00 下処理、下味、ソース</p> <p>8:30 焼き</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>		<p>下処理</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>	

献立	栗ごはん	さんまの塩焼き おろしソース添え	塩豚汁
作業工程	<ul style="list-style-type: none"> ・無洗米、麦を30分浸漬し、ザルにあける 〔 むし栗 酒、しお、しょうゆ、 油、水 〕 ↓ 米 ↓ 炊飯 ↓ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> ・おろしソースをつくる 〔 だいこん…すりおろし、汁半量使用 しょうゆ、みりん 〕 ↓ <u>温度確認</u> ↓ 3つに分けておく ・さんまを鉄板に並べ しおをふる ↓ 魚の取り扱いに注意 ↓ 焼く 220℃、10分 WET ↓ <u>温度確認</u> ↓ バットに配食し、 ソースをかける 	<ul style="list-style-type: none"> ・かつお削りでだしをとる ・湯をわかす ↓ 豚ももスライス 肉の取り扱いに 注意 ↓ ごぼう…ささがき ↓ にんじん…厚めいちょう ↓ ←アクをとる じゃがいも…コロ ↓ たまねぎ…スライス ↓ 水、だし汁 ↓ キャベツ…短冊 ↓ (しお、こしょう) ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食
前日	<ul style="list-style-type: none"> 8:00 8:30 火入れ 9:00 9:30 配食 10:00 10:30 	<ul style="list-style-type: none"> 下処理、ソース 焼き 	<ul style="list-style-type: none"> 下処理 火入れ 配食

ノンオイル和風ドレッシング1級1本

献立	豚キムチ丼	キャベツとわかめのサラダ	
作業工程	<p>・豚肉に下味をつける (酒)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意</div> <p>↓</p> <p>・ごま油</p> <p>↓</p> <p>にんにく・・・みじん しょうが・・・みじん</p> <p>↓</p> <p>豚ももスライス <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin-left: 20px;">肉の取り扱いに注意</div></p> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・短冊</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・せん</p> <p>↓</p> <p>もやし・・・よく洗う</p> <p>↓</p> <p>〔(冷)カットキムチ、 さとう、しょうゆ、酒、 コチュジャン〕</p> <p>↓</p> <p>にら・・・3cm</p> <p>↓</p> <p>白ごま・・・炒る</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>〔キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん わかめ・・・もどす〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p>↓</p> <p>和える <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin-left: 20px;">エンボス手袋着用</div></p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	
前日	<p>8:00 下処理、下味</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00 火入れ</p> <p>10:30 配食</p>	<p>下処理 ゆでる</p> <p>配食</p>	

献立	チキンアドボ	卵スープ	
<p style="writing-mode: vertical-rl;">作業工程</p>	<p> にんにく・・・みじん 酢、しょうゆ、 こしょう、さとう、 水 ↓ とりもも角切り 肉の取り扱いに注意 ↓ たまねぎ・・・短冊 ↓ でんぷん <u>温度確認</u> ↓ 配食 </p>	<p> ・湯をわかす ↓ にんじん・・・いちよう ↓ ←アクをとる たまねぎ・・・スライス ↓ えのき・・・1/2カット→ほぐす ↓ 春雨 ↓ 中華スープの素 しお、こしょう ↓ でんぷん ↓  卵 ↓ 小松菜・・・3cm→ゆでる <u>温度確認</u> ↓ 配食 </p>	<div data-bbox="861 918 1268 1153" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>アレルギー(卵) 卵を入れる前に 小松菜を少量入れ 取り分ける。 温度確認をし配食。</p> </div>
<p>前日</p>	<p>8:00 下処理 8:30 9:00 火入れ 9:30 10:00 10:30</p>	<p>下処理 火入れ 配食</p>	

しょうゆドレッシング1級1本

献立	凍り豆腐のみそ炒め	キャベツとわかめの和え物	
作業工程	<p>・凍り豆腐をぬるま湯でもどす</p> <p>・いため油 ↓ にんにく・・・みじん しょうが・・・みじん ↓ 豚ももスライス ↓ 一味唐辛子 肉の取り扱いに注意 ↓ にんじん・・・いちょう 干しいたけ・・・角切り たけのこ・・・いちょう→ゆでる ↓ 水 ↓ 〔赤みそ、さとう、酒、しょうゆ〕 ↓ 凍り豆腐 ↓ 小松菜・・・2cm、ゆでる ↓ ごま油 <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>	<p>キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん わかめ・・・もどす きゅうり・・・小口</p> <p>それぞれゆでて水で冷ます</p> <p style="text-align: center;">エンボス手袋着用</p> <p>↓ 和える</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	
前日	<p>8:00 下処理</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00 火入れ(早めに)</p> <p>10:30 配食</p>	<p>下処理 ゆでる</p> <p>和える、配食</p>	

献立	ホキのハーブ揚げ	豆ストローネ	巨峰
作業工程	<p>ホキに下味をつける (ハーブシーズニング 白ワイン、しょうゆ)</p> <p>魚の取り扱いに注意 専用エプロン着用</p> <p>↓</p> <p>でんぷん、米粉</p> <p>↓</p> <p>揚げる</p> <p>↓</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>ベーコン</p> <p>↓</p> <p>肉の取り扱いに注意</p> <p>たまねぎ・・・小コロ</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・いちょう</p> <p>↓</p> <p>水</p> <p>↓</p> <p>(冷)ミックスビーンズ・・・湯かけ</p> <p>↓</p> <p>キャベツ・・・短冊</p> <p>↓</p> <p>(スープの素、しお、 こしょう、 カットマト)</p> <p>↓</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>配食</p>	<p>塩素消毒 浸漬5分</p> <p>↓</p> <p>流水で2回ゆすぐ</p> <p>エンボス手袋着用</p> <p>↓</p> <p>配食</p> <p>1人3粒</p>
	<p>前日</p> <p>8:00</p> <p>8:30 揚げ</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>	<p>消毒</p> <p>配食</p>

献立	洋風照り焼きチキン	野菜ソテー	豆乳スープ
作業工程	<p>とり肉に下味をつける (にんにく、しょうが…みじん) しょうゆ、酒、 ケチャップ、 ウスターソース</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>焼く 230℃、9分 DRY</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>配食</p>	<p>いため油 ↓ ピーマン…せん ↓ カレー粉 ↓ もやし…よく洗う ↓ [スープの素、 しょうゆ]</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>でんぷん <u>温度確認</u></p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>配食</p>	<p>・小麦粉とマーガリンで ルーを作る</p> <p>・いため油 ↓ たまねぎ…スライス ↓ にんじん…いちょう ↓ じゃがいも…コロ ↓ 水 ↓ キャベツ…短冊 ↓ ウインナー ↓ (冷) 白いんげん豆のピューレ ↓ [スープの素、 しお、こしょう]</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>ルー ↓ 豆乳 ↓ <u>温度確認</u></p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>配食</p>
前日	8:00 下味 8:30 焼き 9:00 9:30 配食 10:00 10:30	下処理 火入れ、配食	下処理、ルー 火入れ 配食

ごましょうゆドレッシング1級1本

献立	ひじきスパゲッティ	ゆで野菜ドレッシング添え	
作業工程	<ul style="list-style-type: none"> ・ひじきを水でもどす ・スパゲッティをゆでる ・いため油 ↓ とりむねそぎ切り ↓ ひじき ↓ にんじん・短めせん切り ↓ 〔和風だしの素、さとう〕 しょうゆ ↓ (冷)油揚げ・・・湯かけ ↓ (冷)グリーンピース・・・湯かけ ↓ <u>温度確認</u> ↓ スパゲッティ ↓ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> 〔キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん〕 それぞれゆでて 水で冷ます ↓ エンボス手袋着用 ↓ ホールコーン缶 ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食 	
前日	<ul style="list-style-type: none"> 8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 火入れ、配食 10:00 火入れ、配食 10:30 	<ul style="list-style-type: none"> 下処理 ゆでる 和える、配食 	

柑橘ドレッシング1級1本

献立	肉団子の甘辛ソースかけ	クリームシチュー	海藻サラダ
<p>作業工程</p>	<p>・甘辛ソースを作る (さとう、しょうゆ、みりん、 カレー粉、水) ↓ でんぷん ↓ 温度確認 ↓ 3つに分けておく</p> <p>・肉だんごを焼く 肉の取り扱いに注意 210°C、9分 WET ↓ 温度確認 1人3個 ↓ ソースとからめ バットに配食する</p>	<p>・いため油 ↓ とりむねそぎ切り ↓ たまねぎ・・・短冊 ↓ にんじん・・・いちょう ↓ じゃがいも・・・コロ ↓ 水 ↓ (冷)ブロッコリー・・・湯かけ ↓ シチューフレーク・・・湯で溶く ↓ でんぷん ↓ 温度確認 配食</p>	<p>キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん 海藻・・・もどす きゅうり・・・小口 ↓ それぞれゆでて水で冷ます エンボス手袋着用 ↓ ホールコーン缶と和える 温度確認 ↓ 配食</p>
<p>前日 8:00 ソース 8:30 焼き 9:00 9:30 10:00 10:30</p>		<p>下処理 火入れ 配食</p>	<p>下処理 ゆでる 和える、配食</p>

中濃ソース300ml 1級1本

献立	メンチカツ	ゆでキャベツ	チンゲン菜のスープ
作業工程	(冷)メンチカツを 油で揚げる <u>温度確認</u> ↓ 配食	キャベツ… <u>細め短冊</u> ↓ ゆでて、水で冷ます <u>温度確認</u> ↓ 配食 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">エンボス手袋着用</div>	湯をわかす ↓ とりそぎ ↓ にんじん… <u>せん</u> ↓ 干しいたけ… <u>せん</u> ↓ もやし…よく洗う ↓ [中華スープの素] [しお、こしょう] ↓ チンゲン菜… <u>短冊</u> ↓ (しょうゆ) ↓ 長ねぎ… <u>小口</u> ↓ <u>温度確認</u> 配食
前日	8:00 下味 8:30 揚げ 9:00 9:30 10:00 10:30	下処理 ゆでる 配食	下処理 火入れ 配食

献立	あじの磯辺揚げ	ひじきの煮つけ	いももち汁
作業工程	<p>あじに下味をつける 〔しょうが・・・みじん〕 〔しょうゆ、酒〕</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">魚の取り扱いに注意</p> <p>↓ (でんぷん、青のり)</p> <p>↓ 揚げる</p> <p>↓ <u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>炒め油</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・せん</p> <p>↓</p> <p>ひじき・・・水でもどす</p> <p>↓ (冷)油揚げ・・・湯かけ</p> <p>↓</p> <p>凍り豆腐(細切り) ・・・ぬるま湯でもどす</p> <p>↓</p> <p>〔和風だし、さとう、 しょうゆ、水〕</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・かつお削りでだしをとる</p> <p>・いため油</p> <p>↓</p> <p>ごぼう・・・ささがき</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・いちょう</p> <p>↓</p> <p>だし汁</p> <p>↓</p> <p>だいこん・・・いちょう</p> <p>↓</p> <p>つきこん・・・ゆでる</p> <p>↓</p> <p>(しょうゆ、みりん、しお)</p> <p>↓</p> <p>小松菜・・・2cm、ゆでる</p> <p>↓</p> <p>(冷)いももち団子</p> <p>↓</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>
前日 8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30	下味 揚げ	下処理 火入れ 配食	下処理、だし 火入れ 配食

	まぐろと大豆の ソース和え	野菜スープ煮		
作業 工程	<ul style="list-style-type: none"> ・大豆は前日浸漬する ↓ 当日やわらかくゆでる ↓ でんぷんをつけ揚げる ・まぐろに下味をつける (酒) <li style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin-left: 20px;">魚の取り扱いに注意 ↓ でんぷんをつけ揚げる <li style="text-align: center;"><u>温度確認</u> ・ソースを作る 〔しょうゆ、ケチャップ 中濃ソース、さとう〕 <li style="text-align: center;"><u>温度確認</u> ↓ 3つに分けて 釜ごとに和える ↓ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> 炒め油 ↓ 豚ももスライス 肉の取り扱いに注意 ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・いちょう ↓ じゃがいも・・・コロ 水 ↓ キャベツ・・・短冊 ↓ 押麦(30分浸漬) ↓ ホールコーン缶 ↓ 〔スープの素、 しお、こしょう〕 <li style="text-align: center;"><u>温度確認</u> ↓ 配食 		
	前日 8:00 浸漬 8:30 下処理、下味、ソース 揚げ 9:00 9:30 10:00 10:30		下処理 火入れ 配食	

フレンチドレッシング1級1本

献立	ピラフ	ポークストロガノフ	キャベツときゅうりのサラダ
<p>作業工程</p>	<p>・無洗米と精麦を30分浸漬し、ザルにあける</p> <p>・マーガリン ↓ たまねぎ・・・荒みじん ↓ にんじん・・・短めせん ↓ (スープの素、しお、こしょう) ↓ 水 ↓ 米 ↓ 炊飯 ↓ 配食</p>	<p>・豚肉に下味をつける(しお、こしょう) <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意</div></p> <p>・小麦粉とマーガリンでルーを作る</p> <p>・いため油 ↓ にんにく・・・みじん ↓ 豚ももスライス <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意</div> ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ ピーマン・・・せん→湯かけ ↓ ぶなしめじ・・・ほぐす ↓ 赤ワイン ↓ (スープの素、ケチャップ、トマトピューレ) ↓ ルー ↓ サワークリーム ← <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;">アレルギー(乳) サワークリームを入れる前に取り分ける。温度確認をし配食。</div> <div style="text-align: center; margin-top: 5px;">温度確認</div> ↓ 配食</p>	<p>キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん きゅうり・・・スライス</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p>↓ 和える <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">エンボス手袋着用</div> <div style="text-align: center; margin-top: 5px;">温度確認</div> ↓ 配食</p>
<p>前日</p> <p>8:00 下処理・浸漬 8:30 火入れ 9:00 9:30 配食 10:00 10:30</p>	<p>下処理、下味、ルー</p> <p>火入れ(早めに) 配食</p>	<p>下処理 ゆでる</p> <p>配食</p>	

献立	鮭のねぎみそかけ	ワンタン風スープ	
作業工程	<p>・ねぎみそを作る 〔長ねぎ・・・小口 白みそ、さとう、みりん、 しょうゆ、水〕</p> <p>↓</p> <p>でんぷん</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>3つに分けておく</p> <p>・鮭に下味をつける (しょうゆ、酒)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">魚の取り扱いに注意</div> <p>↓</p> <p>焼く 220°C、10分 WET</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>バットに配食し、 みそだれをかける</p>	<p>湯をわかす</p> <p>↓</p> <p>とりそぎ 肉の取り扱いに 注意</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・せん</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p>↓</p> <p>干しいたけ・・・せん 水</p> <p>〔スープの素、しお、 こしょう、しょうゆ〕</p> <p>↓</p> <p>ワンタンの皮</p> <p>↓</p> <p>小松菜・・・3cm→ゆでる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	
前日	<p>8:00 下処理、下味、たれ</p> <p>8:30 焼き</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ 配食</p>	

いちごジャム一人一袋

献立	とりのから揚げ	カレースープ煮	
作業工程	<p>とり肉に下味をつける (しょうが・・・みじん しょうゆ、酒)</p> <p>肉の取り扱いに注意</p> <p>↓</p> <p>でんぷん おからパウダー</p> <p>↓</p> <p>揚げる <u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>炒め油</p> <p>↓</p> <p>豚ももスライス</p> <p>↓</p> <p>カレー粉</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・いちよう</p> <p>↓</p> <p>じゃがいも・・・コロ</p> <p>水</p> <p>↓</p> <p>キャベツ・・・短冊</p> <p>↓</p> <p>ゆでひよこ豆</p> <p>↓</p> <p>アルファベットマカロニ</p> <p>↓</p> <p>[スープの素、 しお、こしょう]</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	
前日	<p>8:00 下味</p> <p>8:30 揚げ</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>	

粉チーズ缶1級1本、中濃ソース200ml1級1本

献立	たっぷり野菜のスープパスタ	いかよせフライ	ゆでキャベツ
作業工程	<p>オリーブ油 ↓ にんにく・・・みじん ↓ ベーコン 肉の取り扱いに注意 ↓ 豚ももスライス ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・せん ↓ 水 ↓ しめじ・・・ほぐす ↓ なす・・・いちょう ↓ ズッキーニ・・・半月 ↓ 赤パプリカ・・・せん ↓ (カットマト、オレガノ、こしょう、白みそ、スープの素、しお) ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">アレルギー(乳)出来上がりを取り分ける。</div>	<p>(冷)いかよせフライを油で揚げる</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-left: 40px;">エンボス手袋着用</div>	<p>キャベツ・・・<i>細め短冊</i> ↓ ゆでて、水で冷ます</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-left: 40px;">エンボス手袋着用</div>
前日	<p>8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ 10:30 配食</p>	<p>揚げ、配食</p>	<p>下処理 ゆでる 配食</p>

献立	ぎょうざ	肉と野菜の中華炒め	
作業工程	<p>(冷)ぎょうざを蒸す</p> <p>トレーを交互に並べ7分</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">配食</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1人2個</div>	<p>・豚肉に下味をつける (しょうゆ、酒)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">肉の取り扱いに注意</div> <p>・いため油</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>にんにく…みじん しょうが…みじん</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>豚ももスライス</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>にんじん…せん切り</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">さとう 中華スープの素、 オイスターソース</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>キャベツ…短冊</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>ピーマン…せん →お湯かける</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>(でんぷん、しょうゆ、酒)</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>配食</p>	
<p>前日</p> <p>8:00</p> <p>8:30 蒸す</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>		<p>下処理</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>	

献立	たけのこごはん	かますの磯辺揚げ	すまし汁
作業工程	<ul style="list-style-type: none"> ・無洗米と精麦を30分浸漬し、ザルにあける ↓ ・湯を沸かす ↓ 〔和風だしの素、酒、うすくちしょうゆ、しお、油〕 ↓ たけのこ・・・いちょうゆでる ↓ 油揚げ・・・湯かけ ↓ 米 ↓ (冷)グリーンピース・・・湯をかける ↓ 炊飯 ↓ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> かますに下味をつける(酒) ↓ 魚の取り扱いに注意 ↓ (でんぷん、青のり) ↓ 揚げる ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> ・かつお削りでだしをとる ↓ ・湯をわかす ↓ とりそぎ ↓ にんじん・・・せん ↓ だし汁 たまねぎ・・・スライス ↓ 干しいたけ・・・せん ↓ (しょうゆ、みりん、しお) ↓ 小松菜・・・3cm、ゆでる ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食
前日	<ul style="list-style-type: none"> 8:00 下処理・浸漬 8:30 火入れ 9:00 9:30 配食 10:00 10:30 	<ul style="list-style-type: none"> 下味揚げ 	<ul style="list-style-type: none"> 下処理 火入れ 配食

献立	魚の香りにらソース	いももち汁	
作業工程	<ul style="list-style-type: none"> ・にらソースを作る (にら・・・1cm しょうが・・・みじん 赤みそ、しょうゆ、 さとう、酒、ごま油、 一味唐辛子、水) <li style="text-align: center;">↓ <u>温度確認</u> ↓ 3つに分けておく ・白ごまを炒っておく ・シルバーに下味をつける (しお、こしょう、酒) <li style="text-align: center;">↓ 魚の取り扱いに注意 ↓ 焼く 220℃、12分 WET <li style="text-align: center;">↓ <u>温度確認</u> ↓ バットに配食し、 ソースをかけて、 白ごまをふる 	<ul style="list-style-type: none"> ・かつお削りでだしをとる ・いため油 ↓ ごぼう・・・ささがき ↓ にんじん・・・いちょう ↓ だし汁 ↓ だいこん・・・いちょう ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ 油揚げ・・・湯かけ ↓ (しょうゆ、みりん、しお) ↓ 小松菜・・・2cm、ゆでる ↓ (冷)いももち団子 ↓ <li style="text-align: center;">↓ <u>温度確認</u> 配食 	
前日 8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30	下処理、下味、ソース 焼き	下処理、だし 火入れ 配食	

献立	とりのちり酢焼き	みそ汁	
作業工程	<p>とりもも肉に下味をつける (だいこん・・・すりおろし 小ねぎ・・・小口 しょうが・・・すりおろし オレンジジュース しょうゆ みりん)</p> <p style="text-align: center;">肉の取り扱いに注意</p> <p style="text-align: center;">↓ 焼く 220℃、10分 DRY</p> <p style="text-align: center;">↓ 配食 <u>温度確認</u></p>	<p>・かつお削りでだしをとる</p> <p>・白みそと赤みそは 合わせて溶いしておく</p> <p>・湯をわかす ↓ にんじん・・・いちよう ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ じゃがいも・・・コロ</p> <p>↓ だし汁 ↓ 切干大根・・・もどす ↓ えのきたけ・・・3cm、ほぐす わかめ ↓ みそ</p> <p style="text-align: center;">↓ <u>温度確認</u> 配食</p>	
前日 8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30	下味 焼き	下処理、だし 火入れ 配食	

献立	タットリタン	春雨サラダ	
作業工程	<p>とり肉に下味をつける (酒、しお)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意</div> <p>ごま油 ↓ にんにく・・・みじん ↓ とりもも角切り ↓ じゃがいも・・・手切り ↓ にんじん・・・厚めちょう ↓ 長ねぎ・・・ななめ ↓ 水 ↓ (さとう、みりん、 しょうゆ、しお、 中華スープの素、 コチュジャン、)</p> <p>↓ (冷)いんげん・・・ゆでる ↓ ごま油 ↓</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>配食</p>	<p>〔キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん 春雨 わかめ・・・もどす〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">エンボス手袋着用</div> <p>↓ ドレッシングで和える (しょうゆ、酢、さとう、 サラダ油)</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	
前日	<p>8:00 下処理、下味 8:30 ゆでる 9:00 9:30 10:00 火入れ(早めに) 10:30 配食</p>	<p>下処理 ゆでる</p> <p>和える、配食</p>	

献立	豚肉の甘酢あん	ごぼうと長ねぎのスープ	
作業工程	<p>・甘酢あんを作る (しょうが・・・みじん さとう、しょうゆ、 ケチャップ、ごま油 水) ↓ (でんぷん) 酢 <u>温度確認</u> ↓ 3つに分けておく</p> <p>豚肉に下味をつける (しお、こしょう、酒)</p> <p>肉の取り扱いに注意</p> <p>↓ でんぷん、米粉 ↓ 揚げる <u>温度確認</u> ↓ バットに配食し、 甘酢あんをかける</p>	<p>湯をわかす ↓ にんじん・・・せん ↓ ←アクをとる ↓ ウインナー ↓ 切干大根・・・もどす ↓ ホールコーン ↓ (スープの素、しお、 こしょう、しょうゆ) ↓ 長ねぎ・・・1cm小口 ↓ ごぼう・・・ささがき→ゆでる ↓ 小松菜・・・2cm、ゆでる <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>	
前日	8:00 下処理、下味、たれ 8:30 揚げ 9:00 9:30 10:00 10:30	下処理 火入れ 配食	


献立	凍り豆腐のみそ炒め	わかめサラダ	
作業工程	<p>・凍り豆腐をぬるま湯でもどす</p> <p>・いため油 ↓ にんにく・・・みじん しょうが・・・みじん ↓ 豚ももスライス ↓ 一味唐辛子 肉の取り扱いに注意 ↓ にんじん・・・いちょう 干しいたけ・・・角切り たけのこ・・・いちょう→ゆでる ↓ 水 ↓ 〔赤みそ、さとう、酒、 しょうゆ、スープの素〕 ↓ 凍り豆腐 ↓ 小松菜・・・2cm、ゆでる <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>	<p>キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん わかめ・・・もどす</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p style="text-align: center;">エンボス手袋着用</p> <p>↓ 調味料で和える 〔さとう、しょうゆ、 酢、ごま油〕</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	
前日	<p>8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ(早めに) 10:30 配食</p>	<p>下処理 ゆでる 和える、配食</p>	

献立	ホキのハーブ揚げ	凍り豆腐のクリームスープ	
作業工程	ホキに下味をつける (ハーブシーズニング 白ワイン、しょうゆ) 魚の取り扱いに注意 専用エプロン着用 ↓ でんぷん ↓ 揚げる ↓ 温度確認 ↓ 配食	いため油 ↓ とりそぎ 肉の取り扱いに注意 ↓ たまねぎ...短冊 ↓ にんじん...いちょう ↓ じゃがいも...コロ ↓ 水 ↓ (冷) 白いんげん豆のピューレ ↓ (冷) 油揚げ...湯かけ 凍り豆腐...ぬるま湯でもどす ↓ チンゲン菜...短冊 ↓ (スープの素、 しお、こしょう) ↓ ← アレルギー(乳) 牛乳を入れる前に取り分 ける。温度確認をし配食。 ↓ 牛乳 ↓ 温度確認 ↓ 配食	
	前日 8:00 下味 8:30 揚げ 9:00 9:30 10:00 10:30		下処理 火入れ 配食

献立	ピラフ	デミグラスハンバーグ	野菜スープ
作業工程	<ul style="list-style-type: none"> ・無洗米と精麦を30分浸漬し、ザルにあける ・いため油 <ul style="list-style-type: none"> ↓ とりむね小角 肉の取り扱いに注意 ↓ たまねぎ・・・小コロ ↓ にんじん・・・短めせん ↓ [コンソメ、しお、こしょう] ↓ 水 ↓ 米 ↓ (冷)グリーンピース・・・湯かけ ↓ 炊飯 ↓ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> ・デミグラスソースを作る マーガリン <ul style="list-style-type: none"> ↓ にんにく・・・みじん ↓ たまねぎ・・・薄めスライス ↓ [ドミグラスソース、トマトピューレ、ケッチャップ、しょうゆ] ↓ <u>温度確認</u> ↓ 3つにわけておく ・(冷)ハンバーグを焼く ↓ 肉の取り扱いに注意 ↓ 220℃、12分 WET ↓ <u>温度確認</u> ↓ バットに配食し、ソースをかける 	<ul style="list-style-type: none"> いため油 <ul style="list-style-type: none"> ↓ セロリー・・・スライス ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・せん ↓ じゃがいも・・・コロ ↓ 水 ↓ キャベツ・・・短冊 ↓ [スープの素、しお、こしょう] ↓ シエルマカロニ <u>温度確認</u> ↓ 配食
前日 8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30	下処理・浸漬 火入れ 配食	下処理、ソース 焼き	下処理 火入れ 配食

献立	カレーライス(ルウ)	コールスロー	
作業工程	・いため油 ↓ しょうが・・・みじん にんにく・・・みじん ↓ 豚ももスライス 肉の取り扱いに注意 ↓ たまねぎ・・・短冊 ↓ にんじん・・・いちょう ↓ じゃがいも・・・コロ 水、赤ワイン ↓ (スープの素、 しお、こしょう、 ケチャップ、 中濃ソース、 (冷)オニオンソテー) ↓ レンズ豆 ↓ カレールー・・・溶いでおく (冷)グリーンピース・・・湯かけ ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食	[キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん それぞれゆでて 水で冷ます ↓ エンボス手袋着用 ↓ ホールコーン缶 ↓ ドレッシングで和える [さとう、しお、こしょう、 酢、サラダ油、] ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食	
前日	8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ(早めに) 10:30 配食	下処理 ゆでる 和える、配食	

献立	豚肉のチャーシュー風	ゆでキャベツ	中華風スープ
作業工程	<p>豚肉に下味をつける (にんにく・・・みじん 赤みそ、 いちごジャム、しょうゆ、 トウバンジャン、みりん)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意</div> <p>↓ 焼く</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">210°C、7分 WET 温度確認</div> <p>↓ 配食</p>	<p>キャベツ・・・細め短冊 ↓ ゆでて、水で冷ます</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>・湯をわかす ↓ とりそぎ</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意</div> <p>↓ にんじん・・・せん</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">←アクをとる</div> <p>↓ たまねぎ・・・スライス</p> <p>↓ 〔中華スープの素、 しお、こしょう〕</p> <p>↓ 切干大根・・・もどす ホールコーン缶</p> <p>↓ 春雨</p> <p>↓ でんぷん</p> <p>↓ 小松菜・・・3cm→ゆでる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>
前日	<p>8:00 下味 8:30 焼き 9:00 9:30 10:00 10:30</p>	<p>下処理 ゆでる</p> <p>配食</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ 配食</p>

献立	チキンカツ	ゆでキャベツ	トマトと卵のスープ
<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">作業工程</p>	<p>とりむね肉に下味をつける (白ワイン、こしょう)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意</div> <p>↓</p> <p>小麦粉</p> <p>↓</p> <p>パン粉</p> <p>↓</p> <p>揚げる</p> <p style="text-align: right;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>キャベツ…<i>細め短冊</i></p> <p>↓</p> <p>ゆでて、水で冷ます</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">エンボス手袋着用</div>	<p>・湯をわかす</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ…スライス</p> <p>↓</p> <p>キャベツ…<i>短冊</i></p> <p>↓</p> <p>しめじ…<i>ほぐす</i></p> <p>↓</p> <p>カットトマト缶</p> <p>↓</p> <p style="font-size: 2em;">[</p> <p style="text-align: center;">中華スープの素 しお</p> <p style="font-size: 2em;">]</p> <p>↓</p> <p>でんぷん</p> <p>↓</p> <p>卵</p> <p>↓</p> <p>ごま油</p> <p style="text-align: right;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>
	<p>アレルギー(卵) 卵を入れる前に取り分ける。 温度確認をし配食。</p> 		
<p>前日</p> <p>8:00 下味</p> <p>8:30 揚げ</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理</p> <p>ゆでる</p> <p>配食</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>	

献立	大豆とじゃがいものカレーシチュー	ゆで野菜ドレッシング和え	
作業工程	<p>・大豆は前日浸漬し、当日ゆでる</p> <p>・いため油 ↓ とりそぎ 肉の取り扱いに注意</p> <p>↓ たまねぎ・・・短冊 ↓ ←カレー粉</p> <p>にんじん・・・いちょう</p> <p>↓ じゃがいも・・・コロ</p> <p>↓ 水</p> <p>↓ 大豆</p> <p>↓ ロースハム ぶなしめじ・・・ほぐす</p> <p>↓ 〔スープの素、しお、こしょう〕</p> <p>↓ おからパウダー (冷) 白いんげん豆ピューレ</p> <p>↓</p> <p>牛乳 シュレッドチーズ</p> <p>↓ ドライパセリ <u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>〔キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん きゅうり・・・スライス〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p style="text-align: center;">エンボス手袋着用</p> <p>↓ ホールコーン缶</p> <p>調味料で和える 〔酢、サラダ油、さとう、しお、こしょう〕</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>アレルギー(乳) 牛乳・シュレッドチーズを入れる前に取り分ける。 温度確認をし配食。</p> </div>	
前日	<p>8:00 下処理</p> <p>8:30 ゆでる</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00 火入れ(早めに)</p> <p>10:30 配食</p>	<p>下処理</p> <p>ゆでる</p> <p>和える、配食</p>	

	揚げパン	とりのレモン焼き	チンゲン菜のスープ
作業工程	・きな粉とさとうを 合わせてふるっておく ・パンを揚げる ↓ きな粉をまぶす ↓ エンボス手袋着用 ↓ 配食 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> アレルギー(乳) 豆乳パンを揚げる。 きなこをまぶして配食。 </div>	とり肉に下味をつける (ドライパセリ、 (冷)レモン果汁、さとう、 しお、こしょう、しょうゆ) <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 5px auto; width: fit-content;"> 肉の取り扱いに注意 </div> ↓ 焼く 230°C、9分 DRY <u>温度確認</u> ↓ 配食	湯をわかす ↓ にんじん・・・せん ↓ 干しいたけ・・・せん ↓ たけのこ・・・いちょうゆでる ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ もやし ↓ ロースハム ↓ 春雨 ↓ チンゲン菜・・・短冊 ↓ [中華スープの素 しお、こしょう、しょうゆ] <u>温度確認</u> ↓ 配食
	前日 8:00 下処理 8:30 揚げ 9:00 9:30 10:00 10:30	下味 焼き	下処理 火入れ 配食

献立	かつおの新玉ソースかけ	豚汁	
<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">作業工程</p>	<p>・ソースを作る (たまねぎ…薄めスライス にんにく…みじん しょうゆ、酒、 さとう、しお)</p> <p>↓ 酢</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 3つに分けておく</p> <p>・かつおに下味をつける (しょうが…みじん 酒、しょうゆ)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">魚の取り扱いに注意</div> <p>でんぷん ↓ 揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ バットに配食し、 ソースをかける</p>	<p>・かつお削りでだしをとる</p> <p>・白みそ、赤みそは 合わせて溶いておく</p> <p>・いため油 ↓ ごぼう…ささがき ↓ 豚ももスライス</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意</div> <p>↓ にんじん…いちょう だいこん…いちょう ↓ じゃがいも…コロ ↓ 水、だし汁 ↓ 油揚げ…湯かけ ↓ 小松菜…2cm、ゆでる</p> <p>↓ 白みそ、赤みそ ↓ 長ねぎ…小口 ↓ <u>温度確認</u> 配食</p>	
<p>前日</p> <p>8:00</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理、下味、ソース 揚げ</p>	<p>下処理、だし</p> <p>火入れ 配食</p>	

献立	タンメン	揚げぎょうざ	ベジタマもなか(もち)
作業工程	炒め油 ↓ にんにく・・・みじん しょうが・・・みじん ↓ 豚ももスライス 肉の取り扱いに注意 ↓ にんじん・・・せん ↓ 水 ↓ キャベツ・・・短冊 ↓ もやし ↓ にら・・・2cm ↓ (スープの素、しお、こしょう) ↓ でんぷん ↓ ごま油 <u>温度確認</u> ↓ 配食	(冷)ぎょうざを揚げる ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食 ↓ <u>1人2個</u>	・たれを作る (さとう、しょうゆ、水) ↓ でんぷん ↓ (酢) <u>温度確認</u> ↓ 3つに分けておく ↓ (冷)いももち団子を焼く ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">210°C、9分 DRY</div> ↓ <u>温度確認</u> ↓ バットに並べたれをかける
前日	8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ 10:30 配食	揚げる	たれ 焼く

献立	じゃがいものそぼろあん	ひじきとコーンのあえ物	
作業工程	<p>・調味料を煮立てる (しょうゆ、さとう、水) ↓ 豚ひき肉・・・よくほぐす クラッシュ大豆</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意</div> <p>↓ にんじん・・・厚めいちよう たけのこ・・・角切り→ゆでる 干しいたけ・・・角切り じゃがいも・・・手切り こんにやく・・・角切り→ゆでる ↓ (冷)グリーンピース・・・湯かけ ↓ でんぷん ↓ <u>温度確認</u> 配食</p>	<p>ひじきはもどしておく</p> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> ひじき キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん </div> <p>それぞれゆでて 水で冷ます ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">エンボス手袋着用</div> ↓ ホールコーン缶 ↓ 調味料で和える (酢、さとう、しょうゆ、 ごま油) ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>	
前日	浸漬 8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ(早めに) 10:30 配食	下処理 ゆでる 和える、配食	

献立	鮭の野菜ソースかけ	ミネストローネ	
作業工程	野菜ソースを作る いため油 ↓ たまねぎ・・・薄めスライス ↓ にんじん・・・せん ↓ しめじ・・・ほぐす ↓ (マヨネーズ、しお、 ドライパセリ) <u>温度確認</u> ↓ 3つに分けておく 鮭に下味をつける (しお、こしょう、白ワイン) <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">魚の取り扱いに注意</div> ↓ 焼く 210℃、10分 WET <u>温度確認</u> ↓ バットに配食し、ソースをかける	ベーコン ↓ にんにく・・・みじん ↓ たまねぎ・・・小コロ ↓ にんじん・・・いちょう ↓ じゃがいも・・・小コロ ↓ 水 ↓ キャベツ・・・短冊 ↓ (スープの素、しお、 こしょう、 ホールトマト) ↓ バーミセリー ↓ <u>温度確認</u> 配食	
前日 8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30	下味、ソース 焼き	下処理 火入れ 配食	

献立	豚丼	キャベツのサラダ	ニューサマーオレンジ
作業工程	<p>・いため油 ↓ 豚ももスライス 肉の取り扱いに注意 ↓ 〔しょうゆ、さとう〕 ↓ つきこんにゃく・・・ゆでる ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ 凍り豆腐・・・ぬるま湯でもどす ↓ 小松菜・・・3cm→ゆでる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>〔キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん もやし〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p style="text-align: center;">エンボス手袋着用</p> <p>↓ ドレッシングで和える 〔しょうゆ、さとう、 酢、ごま油〕</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>塩素消毒 浸漬5分 ↓ 流水で2回ゆすぐ ↓ 1/4にカットする</p> <p style="text-align: center;">・エンボス手袋使用 ・専用のまな板、 包丁を使用</p> <p>↓ 配食</p>
前日	<p>8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ 10:30 配食</p>	<p>下処理 ゆでる</p> <p>和える、配食</p>	<p>消毒 裁断</p>

調理作業工程表

A コース 5月 16日 (火)
B コース 5月 25日 (木)

献立	揚げしゅうまい	肉と野菜の中華炒め	わかめスープ
<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">作業工程</p>	<p>(冷)しゅうまいを油で揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p style="text-align: center;">↓ 配食</p> <div style="border: 1px solid black; width: fit-content; margin: 0 auto; padding: 5px;">1人2個</div>	<p>・豚肉に下味をつける(しょうゆ、酒)</p> <div style="border: 1px solid black; width: fit-content; margin: 0 auto; padding: 5px;">肉の取り扱いに注意</div> <p>・いため油</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>にんにく…みじん しょうが…みじん</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>豚ももスライス</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>にんじん…せん切り たけのこ…せん→ゆでる</p> <div style="border: 1px solid black; width: fit-content; margin: 0 auto; padding: 5px;">さとう 中華スープの素、 オイスターソース</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>キャベツ…短冊</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>ピーマン…せん →お湯かける</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>でんぷん、しょうゆ、酒</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p style="text-align: center;">配食</p>	<p>・湯をわかす</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>たまねぎ…スライス</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>ホールコーン缶</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; width: fit-content; margin: 0 auto; padding: 5px;">スープの素、しお、 こしょう</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>わかめ</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>でんぷん</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>ごま油</p> <p style="text-align: center;">↓ <u>温度確認</u></p> <p style="text-align: center;">配食</p>
	<p>前日</p> <p>8:00</p> <p>8:30 揚げ</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>		<p>下処理</p> <p>火入れ 配食</p>

献立	とりのパプリカ焼き	新ごぼうチップス	スープ煮
作業工程	<p>とりもも肉に下味をつける (しお、こしょう、 白ワイン、 パプリカ、 ケチャップ)</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">肉の取り扱いに注意</p> <p>↓</p> <p>焼く 215°C、9分 DRY</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>ごぼう・・・ななめ ↓ でんぷんをつけ、油で揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>(しお) ↓ 配食</p>	<p>炒め油 ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・いちょう ↓ じゃがいも・・・コロ 水 ↓ キャベツ・・・短冊 ↓ 押麦(30分浸漬) ↓</p> <p style="text-align: center;">[スープの素、 しお、こしょう]</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>
<p>前日</p> <p>8:00 下味</p> <p>8:30 焼き</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理</p> <p>揚げる</p> <p>和える、配食</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>	

献立	生揚げと白菜のそぼろあんかけ	ひじきサラダ	
作業工程	炒め油 ↓ しょうが・・・みじん ↓ 豚ももひき肉 肉の取り扱いに注意 ↓ クラッシュ大豆 ↓ にんじん・・・いちょう ↓ 干しいたけ・・・角 ↓ (さとう、しょうゆ、酒、みりん) ↓ 生揚げ・・・角切り、湯かけ ↓ 白菜・・・短冊 ↓ 長ねぎ・・・小口 ↓ でんぷん ↓ 温度確認 ↓ 配食	ひじきはもどしておく [ひじき キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん] それぞれゆでて 水で冷ます ↓ エンボス手袋着用 ↓ ホールコーン缶 ↓ 調味料で和える (酢、さとう、しょうゆ、ごま油) ↓ 温度確認 ↓ 配食	
前日	8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ(早めに) 10:30 配食	下処理 ゆでる 和える、配食	

献立	変わり五目豆	野菜の和え物	
作業工程	<p>・大豆は前日浸漬しておく →当日ゆでる</p> <p>・いため油 ↓ ごぼう…小口 ↓ 豚ももスライス…よくほぐす</p> <p>↓ 肉の取り扱いに 注意 にんじん…角切り ↓ つきこん…ゆでる 刻み昆布…戻しておく ↓ (さとう、しょうゆ、水) ↓ 大豆 さつま揚げ…短冊→湯かけ</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>〔もやし にんじん…せん きゅうり…せん〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p style="text-align: center;">エンボス手袋着用</p> <p>↓ 調味料で和える 〔さとう、しょうゆ、 酢、ごま油〕</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	
前日	<p>浸漬 8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ(早めに) 10:30 配食</p>	<p>下処理 ゆでる</p> <p>和える、配食</p>	

献立	スパイシーチキン	ゆでキャベツ	コーンシチュー
作業工程	・とり肉に下味をつける (しお、こしょう、 白ワイン、 ガーリックパウダー、 洋辛子・・・ぬるま湯でよく) <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">肉の取り扱いに注意</div> ↓ でんぷんをまぶす ↓ 揚げる ↓ 温度確認 ↓ 配食	キャベツ・・・細め短冊 ↓ ゆでて、水で冷ます ↓ 温度確認 ↓ 配食 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">エンボス手袋着用</div>	・小麦粉とマーガリンで ルーを作る ↓ ・いため油 ↓ たまねぎ・・・短冊 ↓ にんじん・・・いちょう ↓ じゃがいも・・・コロ ↓ 水 ↓ ウィンナー ↓ しめじ ↓ クリームコーン缶 ↓ [スープの素、 しお、こしょう] ↓ 牛乳 ルー ↓ (冷)グリーンピース ...湯かけ ↓ 温度確認 ↓ 配食
	前日 8:00 下処理、下味 8:30 揚げ 9:00 9:30 10:00 10:30	下処理 ゆでる ↓ 配食	下処理、ルー ↓ 火入れ 配食

アレルギー(乳)
牛乳を入れる前に取り分ける。温度確認をし配食。



献立	マカロニのクリーム煮	イタリアンサラダ	
作業工程	<p>・小麦粉とマーガリンでルーを作る</p> <p>・とり肉に下味をつける (しお、こしょう、白ワイン)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意</div> <p>・マカロニをゆでる</p> <p>・いため油</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意</div> <p>↓</p> <p>とりむねそぎ切り</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・短冊</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・いちょう</p> <p>↓</p> <p>水</p> <p>↓</p> <p>ウインナー</p> <p>↓</p> <p>[スープの素、しお、こしょう、 白いんげん豆のピューレ]</p> <p>↓</p> <p>マカロニ</p> <p>↓</p> <p>豆乳、ルー</p> <p>↓</p> <p>シュレッドチーズ、 ドライパセリ</p> <p>↓ <u>温度確認</u></p> <p>配食</p>	<p>キャベツ・・・細め短冊 黄ピーマン・・・せん 赤ピーマン・・・せん きゅうり・・・せん</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">エンボス手袋着用</div> <p>↓</p> <p>ドレッシングで和える [さとう、しお、こしょう、 酢、サラダ油、 洋辛子 ・・・ぬるま湯でとく]</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	
前日	<p>8:00 下処理、ルー</p> <p>8:30 ゆでる</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00 火入れ(早めに)</p> <p>10:30 配食</p>	<p>下処理 ゆでる</p> <p>和える、配食</p>	

アレルギー(乳)※Bコースのみ対応
シュレッドチーズを入れる前に取り分ける。
温度確認をし配食。

献立	いわしの中華ソース	五目スープ	
<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">作業工程</p>	<p>・ソースを作る さとう、赤みそ、 みりん、しょうゆ、 トウバンジャン ごま油、水</p> <p>↓ 酢 <u>温度確認</u></p> <p>↓ 3つに分けておく</p> <p>・いわしに下味をつける しょうが・・・みじん しょうゆ、酒</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">魚の取り扱いに注意</p> <p>↓ でんぷん ↓ 揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ バットに配食し、 ソースをかける</p>	<p>炒め油 ↓ 豚ももスライス 肉の取り扱いに注意 ↓ にんじん・・・せん</p> <p style="text-align: center;">←アクをとる</p> <p>↓ たまねぎ・・・スライス ↓ 干しいたけ・・・せん</p> <p>↓ [中華スープの素、 しお、こしょう、] ↓ 白菜・・・短冊 ↓ でんぷん ↓ 小松菜・・・2cm、ゆでる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	
<p>前日</p> <p>8:00 下処理、下味、ソース</p> <p>8:30 揚げ</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00 火入れ</p> <p>10:30 配食</p>		<p>下処理</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>	

献立	凍り豆腐のみそ炒め	わかめサラダ	
作業工程	<p>・凍り豆腐をぬるま湯でもどす</p> <p>・いため油 ↓ にんにく・・・みじん しょうが・・・みじん ↓ 豚ももスライス 肉の取り扱いに注意 ↓ 一味唐辛子 ↓ にんじん・・・いちょう 干しいたけ・・・角切り たけのこ・・・いちょう→ゆでる ↓ 水 ↓ 〔赤みそ、さとう、酒、 しょうゆ、スープの素〕 ↓ 凍り豆腐 ↓ 小松菜・・・2cm、ゆでる <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>	<p>キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん わかめ・・・もどす</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p style="text-align: center;">エンボス手袋着用</p> <p>↓ 調味料で和える 〔さとう、しょうゆ、 酢、ごま油〕</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	
前日	<p>8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ(早めに) 10:30 配食</p>	<p>下処理 ゆでる 和える、配食</p>	

献立	キーマカレー	キャベツときゅうりのサラダ	
作業工程	<p>・いため油 ↓ にんにく・・・みじん しょうが・・・みじん ↓ 豚ひき肉 肉の取り扱い に注意 ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・短めせん ↓ カレー粉 ↓ 小麦粉をふりいれる ↓ 水 ↓ (冷)オニオンソテー ↓ 〔スープの素、しお こしょう、ケチャップ 中濃ソース〕 ↓ ひよこ豆水煮 ↓ ホールコーン缶 ↓ (冷)グリーンピース・・・湯か ↓ <u>温度確認</u> 配食</p>	<p>〔キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん きゅうり・・・小口 それぞれゆでて 水で冷ます ↓ エンボス手袋着用 ↓ ドレッシングで和える 〔酢、サラダ油、しお、 こしょう、さとう、しょうゆ〕 ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>	
前日	<p>8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ 10:30 配食</p>	<p>下処理 ゆでる 和える、配食</p>	

献立	めだいの磯辺揚げ	おでん	
作業工程	<p>めだいに下味をつける しょうが・・・みじん しょうゆ、酒</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">魚の取り扱いに注意</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">でんぷん、青のり</p> <p style="text-align: center;">合わせる</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">揚げる</p> <p style="text-align: center;">↓ <u>温度確認</u></p> <p style="text-align: center;">配食</p>	<p>・かつお削りでだしをとる</p> <p>・だし [しお、しょうゆ、みりん]</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>結び昆布・・・水で戻す こんにゃく・・・角切り→ゆでる 大根・・・厚めいちょう にんじん・・・厚めいちょう</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>さつま揚げ・・・角→湯かけ</p> <p>ちくわ・・・斜め切り、湯かけ</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>京がんも・・・湯かけ</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: 200px;"> <p style="text-align: center;">←</p> <p>アレルギー(卵) うずらの卵を入れる 前に取り分ける。</p> </div> <p>うずら卵 <u>温度確認</u></p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>配食</p>	
前日	<p>8:00 下味</p> <p>8:30 揚げ</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ(早めに)</p> <p>配食</p>	

献立	かぼちゃコロッセ	ミネストローネ	りんご
作業工程	(冷)かぼちゃコロッセを油で揚げる <u>温度確認</u> ↓ 配食	炒め油 ↓ セロリ・・・小口 ↓ たまねぎ・・・小口 ↓ にんじん・・・いちょう ↓ じゃがいも・・・小口 ↓ 水 ↓ ウインナー <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 5px 0;">肉の取り扱いに注意</div> ↓ (スープの素、しお、こしょう、ホールトマト、トマトピューレ) ↓ シェルマカロニ ↓ ドライパセリ ↓ <u>温度確認</u> 配食	塩素消毒 浸漬5分 ↓ 流水で2回ゆすぐ ↓ 1/8にカットする <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> ・エンボス手袋使用 ・専用のまな板、包丁を使用 </div> 塩水につける ↓ 配食
前日 8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30	揚げ	下処理 火入れ 配食	消毒 裁断

献立	チキンナゲット	ボルシチ	りんご
作業工程	<p>(冷)チキンナゲットを油で揚げる</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1人2個</div>	<p>・油</p> <p>↓</p> <p>にんにく・・・みじん</p> <p>↓</p> <p>セロリー・・・小口</p> <p>↓</p> <p>豚もも肉</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・コロ</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・いちよう</p> <p>↓</p> <p>大根・・・厚めいちよう</p> <p>↓</p> <p>じゃがいも・・・コロ</p> <p>↓</p> <p>赤ワイン</p> <p>↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">トマトピューレ、 しお、こしょう、 さとう、しょうゆ スープの素</div> <p>↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; text-align: center;"> <p>アレルギー(乳)</p> <p>生クリームを入れる前に取り分ける。温度確認し配食</p> </div> <p>←</p> <p>生クリーム</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>塩素消毒 浸漬5分</p> <p>↓</p> <p>流水で2回ゆすぐ</p> <p>↓</p> <p>1/8にカットする</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto;"> <p>・エンボス手袋使用</p> <p>・専用のまな板、</p> </div> <p>塩水につける</p> <p>↓</p> <p>配食</p>
<p>前日</p> <p>8:00</p> <p>8:30 揚げ</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>		<p>浸漬 下処理</p> <p>火入れ(早めに) 配食</p>	<p>消毒</p> <p>裁断</p>

献立	ピラフ	ベフストロガノフ	キャベツといんげんのサラダ
<p>作業工程</p>	<p>・無洗米と麦を30分浸漬し、ザルにあける</p> <p>・マーガリン ↓ たまねぎ・・・小ココ にんじん・・・短いせん ↓ 〔スープの素、しお〕 ↓ 水 ↓ 米 ↓ 炊飯 ↓ 配食</p>	<p>・小麦粉とマーガリンでルーを作る</p> <p>・いため油 ↓ とり肉角切り ↓ 肉の取り扱いに注意</p> <p>たまねぎ・・・短冊 ↓ ぶなしめじ ↓ 白ワイン ↓ 〔スープの素、しお、こしょう、トマトピューレ〕 ↓ ルー ↓</p> <p>調理用牛乳 ↓ サワークリーム ↓ 温度確認 ↓ 配食</p>	<p>キャベツ・・・細め短冊 (冷)いんげん にんじん・・・せん それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p>↓ エンボス手袋着用</p> <p>↓ ドレッシングで和える 〔酢、サラダ油、しお、こしょう、さとう〕</p> <p>↓ 温度確認 ↓ 配食</p>
	<p>前日</p> <p>8:00 下処理 8:30 火入れ 9:00 9:30 配食 10:00 10:30</p>	<p>下処理、ルー</p> <p>火入れ(早めに) 配食</p>	<p>下処理 ゆでる</p> <p>和える、配食</p>

アレルギー(乳)
調理用牛乳、サワークリームを入れる前
に取り分ける
温度確認をし配食

献立	ビビンバ(肉)	ビビンバ(野菜)	わかめと大根のスープ
作業工程	<p>・ごま油 ↓ にんにく・・・みじん ↓ 豚肉・・・よくほぐす</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意</div> <p>コチュジャン ↓ 酒 ↓ 〔さとう、しょうゆ 〕 ↓ 白ごま・・・炒る</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>〔 小松菜・・・3cm にんじん・・・せん もやし それぞれゆでて 水で冷ます ↓ 調味料で和える 〔さとう、しお、ごま油、 しょうゆ、コチュジャン 〕 ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">エンボス手袋着用</div>	<p>湯をわかす ↓ とりそぎ</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意</div> <p>↓ にんじん・・・せん ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ 〔 スープの素、 しお、こしょう 〕 ↓ 豆腐・・・角切り ↓ わかめ ↓ でんぷん ↓ <u>温度確認</u> 配食</p>
前日	<p>8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ 10:30 配食</p>		<p>下処理 火入れ 配食</p>

	揚げパン	とりのパプリカ焼き	スープ煮
作業工程	・きな粉とさとうを 合わせてふるっておく ・パンを揚げる ↓ きな粉をまぶす ↓ エンボス手袋着用 ↓ 配食 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> アレルギー(乳) フォカッチャを揚げる。 きなこをまぶして配食。 </div>	とりむね肉に下味をつける (しお、こしょう、 白ワイン、 パプリカ、 ケチャップ) <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> 肉の取り扱いに注意 </div> ↓ 焼く 220℃、9分 DRY <u>温度確認</u> ↓ 配食	炒め油 ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・いちょう ↓ じゃがいも・・・コロ 水 ↓ キャベツ・・・短冊 ↓ 押麦(30分浸漬) ↓ ホールコーン缶 ↓ [スープの素、 しお、こしょう] <u>温度確認</u> ↓ 配食
	前日 8:00 下処理 8:30 揚げ 9:00 9:30 10:00 10:30	下味 焼き	下処理 火入れ 配食

献立	とりの香味焼き	ほうとう	
作業工程	<ul style="list-style-type: none"> ・白ごまを炒る ・とり肉に 下味をつける 〔しょうが・・・みじん たまねぎ・・・すりおろし しょうゆ、みりん、しお〕 <li style="text-align: center;">肉の取り扱いに注意 <li style="text-align: center;">↓ <li style="text-align: center;">焼く 210℃、10分 WET <li style="text-align: center;">温度確認 <li style="text-align: center;">↓ <li style="text-align: center;">バットに配食し、 白ごまをふる 	<ul style="list-style-type: none"> ・かつお削りでだしをとる ・いため油 ↓ 豚ももスライス 肉の取り扱いに 注意 ↓ にんじん・・・いちよう ←アクをとる ↓ 大根・・・いちよう ↓ だし汁・水 ↓ ぶなしめじ・・・ほぐす (冷)油揚げ・・・湯かけ ↓ (しょうゆ) ↓ <li style="text-align: center;">← <u>水分量決定</u> (冷)ほうとう ↓ 小松菜・・・2cm、ゆでる ↓ (冷)角切りかぼちゃ <li style="text-align: center;">温度確認 ↓ 配食 	
前日	<ul style="list-style-type: none"> 8:00 下味 8:30 焼き 9:00 9:30 10:00 10:30 	<ul style="list-style-type: none"> 下処理、だし 火入れ(早めに) 配食 	

献立	肉うどん	春巻き	いよかん
作業工程	<p>・かつお削りでだしをとる</p> <p>・湯をわかす</p> <p>↓</p> <p>豚ももスライス</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・せん</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p>↓</p> <p>だし汁</p> <p>↓</p> <p>(しょうゆ、みりん)</p> <p>↓</p> <p>小松菜・・・3cm→ゆでる</p> <p>↓</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>(冷)春巻きを油で揚げる</p> <p>↓</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>塩素消毒 浸漬5分</p> <p>↓</p> <p>流水で2回ゆすぐ</p> <p>↓</p> <p>1/4にカットする</p> <p>↓</p> <p>配食</p>
前日	<p>8:00 下処理</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00 火入れ</p> <p>10:30 配食</p>	揚げ	消毒 裁断

献立	ポークシチュー	フレンチサラダ	
作業工程	<p>・豚肉に下味をつける 〔しお、こしょう〕</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意</div> <p>↓</p> <p>油で炒め、小麦粉をふり入れる→取り出す</p> <p>・マーガリン</p> <p>↓</p> <p>にんにく・・・みじん</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・薄めスライス</p> <p>↓</p> <p>豚肉</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・厚めスライス</p> <p>↓</p> <p>赤ワイン</p> <p>↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;"> トマトピューレ、 ケチャップ、中濃ソース、 しお、こしょう、 スープの素、赤ザラメ、 ドミグラスソース 白いんげん豆ピューレ </div> <p>↓ <u>温度確認</u></p> <p>にんじん・・・厚めいちょう じゃがいも・・・手切り 〔蒸す-<u>温度確認</u>〕</p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>〔キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん〕</p> <p>それぞれゆでて水で冷ます</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">エンボス手袋着用</div> <p>ホールコーン缶</p> <p>↓</p> <p>ドレッシングで和える 〔しお、こしょう 酢、サラダ油〕</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	
前日	<p>8:00 下処理、下味</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30 蒸す</p> <p>10:00 火入れ(早めに)</p> <p>10:30 配食</p>	<p>下処理 ゆでる</p> <p>和える、配食</p>	

献立	とりごぼうごはん	銀ヒラスの照り焼き	みそ汁
作業工程	<p>・無洗米と麦を30分浸漬し、ザルにあける</p> <p>・いため油</p> <p>↓</p> <p>ごぼう・・・ささがき</p> <p>↓</p> <p>とり肉 肉の取り扱いに注意</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・短めせん</p> <p>↓</p> <p>〔和風だしの素、しお、酒、しょうゆ〕</p> <p>↓</p> <p>水、グリーンピース・・・湯かけ</p> <p>↓</p> <p>米</p> <p>↓</p> <p>炊飯</p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>銀ヒラスに下味をつける</p> <p>〔みりん、しょうゆ〕</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 5px 0;">魚の取り扱いに注意</p> <p>↓</p> <p>焼く</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 5px 0;">220℃、12分 WET</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・白みそ、赤みそは合わせて溶いておく</p> <p>・湯をわかす</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・いちよう</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 5px 0;">←アクをとる</p> <p>↓</p> <p>水</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p>じゃがいも・・・コロ</p> <p>凍り豆腐・・・ぬるま湯でもどす</p> <p>油揚げ・・・湯かけ</p> <p>↓</p> <p>わかめ</p> <p>↓</p> <p>みそ</p> <p>和風だしの素</p> <p>↓ <u>温度確認</u></p> <p>配食</p>
前日	<p>8:00 下処理・浸漬</p> <p>8:30 火入れ</p> <p>9:00</p> <p>9:30 配食</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下味</p> <p>焼き</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>

献立	魚のアーモンドソースかけ	キャベツのソテー	いももち汁
作業工程	<p>・ソースを作る 〔さとう、しょうゆ、 カットアーモンド、水〕 煮立たせる ↓ <u>温度確認</u> 3つに分ける</p> <p>・ホキに下味をつける 〔しょうが・・・みじん しょうゆ、酒〕</p> <p>魚の取り扱いに注意</p> <p>↓ でんぷん ↓ 揚げる</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓ バットに配食し、 ソースをかける</p>	<p>いため油 ↓ にんじん・・・せん ↓ キャベツ・・・短冊 ↓ 〔スープの素、 しお、こしょう〕</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>・かつお削りでだしをとる</p> <p>・いため油 ↓ ごぼう・・・ささがき ↓ にんじん・・・いちょう ↓ だし汁 ↓ だいこん・・・いちょう ↓ 豆腐・・・角切り ↓ 油揚げ・・・湯かけ ↓ (しょうゆ、みりん、しお) ↓ 小松菜・・・2cm、ゆでる ↓ (冷)いももち団子</p> <p>↓ <u>温度確認</u> 配食</p>
前日	<p>8:00 下処理、下味、ソース 8:30 揚げ 9:00 9:30 10:00 10:30</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ、配食</p>	<p>下処理、だし</p> <p>火入れ 配食</p>

調理作業工程表

A コース 2月 2日 (木)
 B コース 2月 3日 (金)

献立	和風スパゲッティ	コールスロー	
作業工程	・スパゲッティをゆでる ・炒め油 ↓ にんにく・・・みじん ↓ ベーコン 豚ももスライス 肉の取り扱いに注意 ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・せん ↓ ぶなしめじ・・・ほぐす ↓ えのきたけ・・・3cm、ほぐす ↓ (しお、こしょう、しょうゆ、豆乳) ↓ 温度確認 ↓ スパゲッティ ↓ 配食	[キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん] ↓ それぞれゆでて 水で冷ます ↓ エンボス手袋着用 ↓ ホールコーン缶 ↓ ドレッシングで和える [さとう、しお、こしょう、酢、サラダ油、] ↓ 温度確認 ↓ 配食	
前日 8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30	下処理 下処理 ゆでる 火入れ、配食 火入れ、配食	下処理 下処理 ゆでる 和える、配食	

献立	3ポイントボール	コルスサラダ	宝箱スープ
作業工程	<p>・ソースを作る 〔さとう、ケチャップ、 中濃ソース、水〕</p> <p>↓ 温度確認</p> <p>↓ 3つに分けておく</p> <p>・肉だんごを焼く</p> <p>210°C、9分 WET</p> <p>↓ 温度確認</p> <p>1人3個</p> <p>↓ ソースとからめ バットに配食する</p>	<p>キャベツ…細め短冊 きゅうり…小口 わかめ…もどす</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p>エンボス手袋着用</p> <p>↓ 調味料で和える 〔さとう、しょうゆ、 酢、ごま油〕</p> <p>温度確認</p> <p>↓ 配食</p>	<p>湯をわかす ↓ たまねぎ…スライス ↓ もやし ↓ ホールコーン缶 ↓ 〔中華スープの素 しお、こしょう〕 ↓ 小松菜…2cm、ゆでる</p> <p>温度確認</p> <p>↓ 配食</p>
前日	<p>8:00 下処理、ソース 8:30 焼き 9:00 9:30 10:00 10:30</p>	<p>下処理 ゆでる</p> <p>和える、配食</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ 配食</p>

献立	すき焼き	野菜の磯辺和え	
作業工程	いため油 ↓ 豚ももスライス ↓ 肉の取り扱いに注意 にんじん・・・いちょう ↓ (さとう、酒、しょうゆ、 和風だしの素) ↓ しらたき・・・ゆでる 白菜・・・短冊 えのきたけ・・・3cm、ほぐす ↓ 焼き豆腐・・・角切り ↓ 長ねぎ・・・斜め切り ↓ 温度確認 ↓ 配食	・白いうりごまを炒る [小松菜・・・3cm もやし それぞれゆでて 水で冷ます ↓ エンボス手袋着用 ↓ しょうゆで和える ↓ 白いうりごま ↓ 温度確認 ↓ 配食	
前日	8:00 下処理 8:30 ゆでる 9:00 9:30 10:00 火入れ(早めに) 10:30 配食	下処理 ゆでる 和える、配食	

献立	さんまのかば焼き	豚汁	
作業工程	<p>たれをつくる しょうゆ、さとう、みりん ↓ 酢 <u>温度確認</u></p> <p>さんまに下味をつける (しょうが・・・みじん しょうゆ、酒)</p> <p>↓ でんぷん 魚の取り扱いに注意 ↓ 揚げる 温度確認</p> <p>バットに配食したれをかける</p> <div style="border: 1px solid black; width: fit-content; margin: 10px auto; padding: 5px;">1人2枚</div>	<p>・かつお削りでだしをとる</p> <p>・いため油 ↓ ごぼう・・・ささがき ↓ 豚ももスライス 肉の取り扱いに注意 ↓ にんじん・・・いちよう ↓ 大根・・・いちよう ↓ じゃがいも・・・コロ ↓ 水、だし汁 ↓ 長ねぎ・・・小口 ↓ (赤みそ、白みそ) ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>	
前日	<p>8:00 下処理 8:30 下味 9:00 揚げる、配食 9:30 10:00 10:30</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ 配食</p>	

献立	豆とひき肉のインド風煮	エスニック風サラダ	(冷)ハムカツ
作業工程	・炒め油 ↓ 豚ももひき肉 ↓ クラッシュ大豆 カレー粉 ↓ にんじん・・・さいの目 たまねぎ・・・コロ ↓ じゃがいも・・・コロ ↓ 水 ↓ (さとう、ケチャップ、しお) チリパウダー ↓ 金時豆水煮 ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食	(キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん 春雨 わかめ・・・もどす ↓ それぞれゆでて 水で冷ます ↓ エンボス手袋着用 ↓ ドレッシングで和える (サラダ油、さとう、しお、 酢、レモン果汁、 しょうゆ、トウバンジャン、 ガーリックパウダー、 こしょう) ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食	(冷)ハムカツを 油で揚げる ↓ <u>温度確認</u> ↓ バットに配食し、ソースを かける ↓ キャベツのソテー ↓ 炒め油 ↓ キャベツ・・・短冊 ↓ しお ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食
			みかん
			流水10分 ↓ 2回ゆすぐ ↓ 配食
前日	浸漬 8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ 10:30 配食	下処理 ゆでる ↓ 和える、配食	

献立	スパゲッティナポリタン	りっちゃんのサラダ	
作業工程	<p>・ロースハムは ほぐしておく</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意</div> <p>・スパゲッティはゆでる (ゆで塩)</p> <p>・いため油 ↓ 豚もも千切り</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意</div> <p>↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・せん ↓ ロースハム ↓ 〔ケチャップ、 トマトピューレ、 中濃ソース、 スープの素、こしょう〕 ↓ ピーマン・・・せん →お湯かける</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ スパゲッティ</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">アレルギー(乳) 専用容器に取り分ける</div> <p>↓ 配食</p>	<p>キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん きゅうり・・・小口</p> <p>それぞれゆでて水で冷ます</p> <p>↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">アレルギー(乳) 野菜、ホールコーンをボウル に取り分ける 調味料で和える 温度確認をし配食</div> <p>↓</p> <p>ホールコーン缶 調味料で和える (さとう、しお、酢、 しょうゆ、サラダ油 塩昆布)</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	
前日	<p>8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 火入れ、配食 10:00 火入れ、配食 10:30</p>	<p>下処理 ゆでる 和える、配食</p>	

献立	じゃがいものそぼろあん	わかめときゃべつの和え物	
作業工程	<p>・じゃがいもを素揚げする (じゃがいもは手切り)</p> <p>・調味料を煮立てる (しょうゆ、さとう、水)</p> <p>↓</p> <p>豚ひき肉・・・よくほぐす</p> <p>↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">肉の取り扱いに注意</div> <p>↓</p> <p>クラッシュ大豆</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・厚めいちょう たけのこ・・・短冊→ゆでる 干しいたけ・・・角切り こんにゃく・・・角切り ゆでる</p> <p>↓</p> <p>でんぷん</p> <p>↓</p> <p>じゃがいも (冷)グリーンピース・・・湯かけ</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>〔キャベツ・・・細め短冊 きゅうり・・・スライス わかめ・・・もどす〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">エンボス手袋着用</div> <p>↓</p> <p>調味料で和える 〔さとう、しお しょうゆ、酢〕</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	
前日	<p>8:00 浸漬 8:30 下処理 9:00 9:30 10:00 火入れ(早めに) 10:30 配食</p>	<p>下処理 ゆでる</p> <p>和える、配食</p> <p>配食</p>	

献立	ふきよせごはん	さばのねぎみそ焼き	すまし汁
<p>作業工程</p>	<p>・だし昆布でだしをとる …前日より水に浸漬</p> <p>・無洗米、もち米、麦を30分浸漬し、ザルにあける</p> <p>・水、だし ↓ にんじん…いちょう ↓ 蒸し栗 ↓ 干しいたけ…せん</p> <p>つきこんにやく…ゆでる 油揚げ…湯かけ ↓ 〔しお、薄口しょうゆ 酒、サラダ油〕 ↓ 水 ↓ 米、もち米 ↓ 炊飯 ↓ 配食</p>	<p>・ねぎみそを作る 〔長ねぎ…小口 白みそ、さとう、みりん、 しょうゆ、 ↓ (でんぷん、水) 温度確認 ↓ 3つに分けておく</p> <p>・さばに下味をつける (しょうゆ、酒)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">魚の取り扱いに注意</div> <p>↓ 焼く 220℃、12分 WET 温度確認 ↓ バットに配食し、 たれをかける</p>	<p>・かつお削りでだしをとる</p> <p>・凍り豆腐はぬるま湯でもどす</p> <p>・湯をわかす ↓ 大根…いちょう ↓ たまねぎ…スライス ↓ だし汁 しめじ…ほぐす ↓ 凍り豆腐 ↓ (しお、しょうゆ) ↓ 小松菜 …3cm、ゆでる 温度確認 ↓ 配食</p>
<p>前日 8:00 浸漬 8:30 下処理 9:00 火入れ 9:30 配食 10:00 配食 10:30 配食</p>		<p>下処理、下味、たれ 焼き</p>	<p>下処理 火入れ 配食</p>

献立	揚げぎょうざ	炒めそば	
作業工程	<p>(冷)ぎょうざを 油で揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p style="text-align: center;">↓ 配食</p> <div style="border: 1px solid black; width: fit-content; margin: 10px auto; padding: 5px;">1人2個</div>	<p>いため油 ↓ 豚ももスライス</p> <div style="border: 1px solid black; width: fit-content; margin: 5px auto; padding: 2px;">肉の取り扱いに 注意</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>にんじん・・・せん切り ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ ピーマン・・・せん、湯かけ ↓ 干しいたけ・・・せん切り ↓ もやし ↓ キャベツ・・・短冊 ↓ 粉末ソース ↓ 蒸しめん・・・よくほぐす</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p style="text-align: center;">↓ 配食</p>	
<p>前日</p> <p>8:00</p> <p>8:30 揚げ</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>		<p>下処理</p> <p>火入れ 配食</p>	

献立	とりの かわり揚げ	ゆでキャベツ	せん切り野菜のスープ
作業工程	<ul style="list-style-type: none"> ・とり肉に衣をつける しお、こしょう、 たまねぎ・・・荒みじん にんじん・・・荒みじん パセリ・・・みじん 小麦粉、水 ↓ 揚げる <u>温度確認</u> ↓ 配食 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意</div>	キャベツ・・・細め短冊 ゆでて水で冷ます <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">エンボス手袋着用</div> しょうゆで和える ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食	湯をわかす ↓ にんじん・・・せん ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ 干しいたけ・・・せん ↓ 切り干し大根・・・もどす ↓ [スープの素、 しお、こしょう、しょうゆ] ↓ 豆腐・・・短冊 ↓ でんぷん ↓ 小松菜・・・3cm、ゆでる ↓ <div style="text-align: right;"><u>温度確認</u></div> ↓ 配食
前日	8:00 下処理、下味 8:30 揚げ 9:00 9:30 10:00 10:30	下処理 ゆでる 配食	下処理 火入れ 配食

献立	八宝菜	豆乳杏仁豆腐	
<p>作業工程</p>	<p>・豚肉に下味をつける (しょうゆ、酒) 肉の取り扱いに注意</p> <p>↓</p> <p>・油</p> <p>↓</p> <p>しょうが・・・みじん</p> <p>↓</p> <p>豚ももスライス 肉の取り扱いに注意</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・せん</p> <p>↓</p> <p>干しいたけ・・・せん たけのこ缶・・・せん→ゆでる</p> <p>↓</p> <p>水</p> <p>↓</p> <p>キャベツ・・・短冊</p> <p>↓</p> <p>〔 中華スープの素、 しお、こしょう、さとう 〕</p> <p>↓</p> <p>うずらの卵</p> <p>↓</p> <p>でんぷん</p> <p>↓</p> <p>ごま油</p> <p>↓ 温度確認</p> <p>配食</p>	<p>・シロップを作る (さとう、水、白ワイン)</p> <p>↓</p> <p>温度確認</p> <p>↓</p> <p>2つに分けておく</p> <p>↓</p> <p>・ 豆乳杏仁豆腐 汁使用 パイン缶 汁使用 黄桃缶</p> <p>↓</p> <p>エンボス手袋着用</p> <p>シロップと和える</p> <p>↓</p> <p>温度確認</p> <p>↓</p> <p>配食</p>	
<p>前日</p> <p>8:00</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理、下味</p>	<p>シロップ</p> <p>開缶</p> <p>配食</p>	

アレルギー(卵)
うずらの卵を入れる前に取り分けて別鍋ででんぷんを入れる。
温度確認をし配食

献立	マーボー豆腐	煮びたし	
作業工程	いため油 ↓ にんにく・・・みじん しょうが・・・みじん 長ねぎ(半量)・・・小口 ↓ 豚ももひき肉 ↓ クラッシュ大豆 ↓ トウバンジャン ↓ にんじん・・・いちよう 干しいたけ・・・角切り たけのこ・・・いちよう→ゆでる ↓ 水 ↓ (さとう、しょうゆ、 スープの素 赤みそ、豆みそ) あわせてといておく ↓ 長ねぎ(半量)・・・小口 (冷)グリーンピース ...熱湯かける ↓ 押し豆腐・・・さいの目 ↓ でんぷん ↓ ごま油 ↓ <u>温度確認</u> 配食	・かつお削りでだしをとる (・だし しょうゆ、みりん) ↓ にんじん・・・せん ↓ 白菜・・・短冊 ↓ 油揚げ・・・湯かけ ↓ 小松菜・・・2cm ↓ <u>温度確認</u> 配食	
前日	8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ 10:30 配食	下処理 火入れ 配食	

	マカロニのクリーム煮	ブロッコリーとコーンのサラダ		
作業工程	<ul style="list-style-type: none"> ・小麦粉とマーガリンでルーを作る ・とり肉に下味をつける(白ワイン) <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意</div> <ul style="list-style-type: none"> ・マカロニをゆでる ・いため油 <p style="text-align: center;">↓</p> <p>とりむねそぎ切り</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>にんじん・・・いちょう</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>水、白いんげん豆のピューレ</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>カットウインナー</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>[スープストック、しお、こしょう]</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>マカロニ、ルー</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>牛乳</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>[シュレッドチーズ、ドライパセリ]</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>配食</p>	<ul style="list-style-type: none"> [キャベツ・・・<i>細め短冊</i>(冷)ブロッコリー] <p>それぞれゆでて</p> <p style="text-align: right;">水で冷ます</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">エンボス手袋着用</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>ホールコーン缶</p> <p>調味料で和える</p> <p>[酢、サラダ油、しお、こしょう、さとう、しょうゆ]</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>配食</p>		
		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: 80%;"> <p>アレルギー(乳) 牛乳、チーズを入れる前に取り分ける 温度確認をし配食</p> </div>		
前日	<ul style="list-style-type: none"> 8:00 下処理、ルー 8:30 ゆでる 9:00 9:30 10:00 火入れ(早めに) 10:30 配食 	<ul style="list-style-type: none"> 下処理 ゆでる 配食 		

献立	ハンバーグ きのこソース	スープ煮(麦入り)	
作業工程	<p>・きのこソースを作る いため油 ↓ たまねぎ・・・薄めスライス ↓ ぶなしめじ・・・ほぐす ↓ 〔ケチャップ、 トマトピューレ、 中濃ソース、さとう〕 ↓ <u>温度確認</u> ↓ 3つにわけておく ・(冷)ハンバーグを焼く ↓ 肉の取り扱いに注意 ↓ 220°C、12分 WET ↓ <u>温度確認</u> ↓ バットに配食し、 ソースをかける</p>	<p>・麦は30分浸漬 ↓ ・ベーコンをから炒り ↓ 肉の取り扱いに注意 ↓ にんじん・・・いちよう ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ じゃがいも・・・コロ ↓ 水 キャベツ・・・短冊 ↓ 〔スープの素、 しお、こしょう〕 ↓ ホールコーン缶 押麦 シエルマカロニ ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>	
前日	<p>8:00 下処理、ソース 8:30 焼き 9:00 9:30 10:00 10:30</p>	<p>下処理 火入れ 配食</p>	

献立	さけのたつた揚げ	ちゃんこ汁	
作業工程	さけに下味をつける (しょうが・・・みじん しょうゆ、酒、) <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">魚の取り扱いに注意</div> ↓ でんぷん ↓ 揚げる 温度確認 ↓ 配食 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">魚の取り扱いに注意</div>	・湯をわかす ↓ にんじん・・・いちよう ↓ だいこん・・・いちよう ↓ つきこんにやく・・・ゆでる ↓ 油揚げ・・・湯かけ ↓ 白菜・・・短冊 ↓ (スープの素、 しょうゆ、白みそ) ↓ にんにく・・・みじん しょうが・・・みじん ↓ こまつな・・・2cm ↓ ごま油 温度確認 ↓ 配食	
前日	8:00 下味 8:30 揚げ 9:00 9:30 10:00 10:30	下処理 火入れ 配食	

献立	ポテトライス	ポークストロガノフ	フレンチサラダ
作業工程	<p>・無洗米と麦を30分浸漬し、ザルにあける</p> <p>・水 ↓ 〔マーガリン、しお、こしょう、スープの素〕 ↓ にんじん・・・短めせん たまねぎ・・・角切り じゃがいも・・・小コロ</p> <p>↓ 米 ↓ 炊飯 ↓ 配食</p>	<p>・豚肉に下味をつける 〔しお、こしょう、赤ワイン、にんにく・・・みじん〕</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意</div> <p>・小麦粉とマーガリンでルーを作る</p> <p>・いため油 ↓ 豚ももスライス 肉の取り扱いに注意</p> <p>↓ たまねぎ・・・スライス</p> <p>↓ ピーマン・・・せん→湯かけ</p> <p>↓ ぶなしめじ・・・ほぐす</p> <p>↓ 〔スープの素、ケチャップ、トマトピューレ〕</p> <p>↓ ルー</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;">アレルギー(乳) サワークリームを入れる前に取り分ける 温度確認をし配食</div> <p>←</p> <p>サワークリーム</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>〔キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;">エンボス手袋着用</div> <p>ホールコーン缶 ↓ ドレッシングで和える 〔しお、こしょう、さとう、酢、サラダ油〕</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>
前日	<p>8:00 下処理</p> <p>8:30 火入れ</p> <p>9:00</p> <p>9:30 配食</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理、下味、ルー</p> <p>火入れ(早めに)</p> <p>配食</p>	<p>下処理 ゆでる</p> <p>和える、配食</p>

献立	ウインナー	キャベツのソテー	カレースープ
作業工程	<p>・ソースを作る 〔ケチャップ、水〕</p> <p>↓ <u>温度確認</u></p> <p>↓ 3つに分けておく</p> <p>・ウインナーをゆでる</p> <p style="text-align: center;">肉の取り扱いに注意</p> <p>↓ <u>温度確認</u></p> <p>↓ バットに配食し、ソースをかける</p> <p style="text-align: center;">1人2本</p>	<p>炒め油</p> <p>↓</p> <p>キャベツ…細め短冊</p> <p>↓</p> <p>こしょう</p> <p style="text-align: center;">温度確認</p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・ベーコンはほぐしておく</p> <p style="text-align: center;">肉の取り扱いに注意</p> <p>・ベーコンをから炒り</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ…スライス</p> <p>↓</p> <p>にんじん…せん</p> <p>↓</p> <p>カレー粉</p> <p>↓</p> <p>じゃがいも…コロ</p> <p>↓</p> <p>水</p> <p>↓</p> <p>キャベツ…短冊</p> <p>↓</p> <p>〔スープの素、しお、こしょう〕</p> <p style="text-align: center;">温度確認</p> <p>↓</p> <p>配食</p>
前日	<p>8:00 ソース</p> <p>8:30 ゆでる</p> <p>9:00 配食</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理</p> <p>蒸す</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>

献立	白身魚の磯辺揚げ	おひたし	みそ汁
作業工程	<p>・ホキに下味をつける 〔酒、しょうゆ しょうが・・・みじん〕</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px;">魚の取り扱いに注意</p> <p>↓</p> <p>でんぷん・青のりをまぜたものをまぶす</p> <p>↓</p> <p>揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px;">魚の取り扱いに注意</p>	<p>もやし</p> <p>↓</p> <p>ゆでて、水で冷ます</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・かつお削りでだしをとる</p> <p>・白みそと赤みそは 合わせて溶いしておく</p> <p>・湯をわかす</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・いちょう</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p>↓</p> <p>じゃがいも・・・コロ</p> <p>↓</p> <p>だし汁</p> <p>↓</p> <p>切干大根・・・もどす</p> <p>↓</p> <p>みそ</p> <p>↓</p> <p>小松菜・・・3cm→ゆでる</p> <p>↓ <u>温度確認</u></p> <p>配食</p>
前日	<p>8:00 下味</p> <p>8:30 揚げ</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理</p> <p>ゆでる</p> <p>配食</p>	<p>下処理、だし</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>

献立	とりのアップルソース	きのこスープ	
作業工程	<ul style="list-style-type: none"> ・アップルソースをつくる いため油 ↓ たまねぎ・・・薄めスライス ↓ りんごピューレ、ケッチャップ、トマトピューレ、さとう、スープの素 ↓ 温度確認 ↓ 3つに分けておく ・とり肉に下味をつける (しお、こしょう、白ワイン) ↓ 肉の取り扱いに注意 ↓ 焼く 230℃、9分 DRY ↓ 温度確認 ↓ バットに配食し、ソースをかける 	<ul style="list-style-type: none"> ・小麦粉とマーガリンでルーを作る いため油 ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・いちよう ↓ じゃがいも・・・コロ ↓ 水 ↓ しめじ・・・ほぐす えのきたけ・・・3cm→ほぐす マッシュルーム ↓ 白いんげん豆ピューレ スープの素 しお、こしょう ↓ ルー ↓ 豆乳 ↓ アレルギー(乳) 生クリームを入れる前に小松菜を少し入れ、温度確認をし取り分ける→配食 ↓ 生クリーム 温度確認 ↓ こまつな・・・3cm→ゆでる ↓ 配食 	
前日 8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30	下処理、下味、ソース 焼き	下処理 火入れ 配食	

献立	肉だんごの甘酢あん	青のり大豆	石狩汁
作業工程	<p>・たれを作る (さとう、しょうゆ、水) ↓ でんぷん ↓ (酢) <u>温度確認</u> ↓ 3つに分けておく</p> <p>・肉だんごを焼く</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">210°C、9分 WET</div> <p>↓ <u>温度確認</u></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1人3個</div> <p>↓ バットに配食し、 たれをかける</p>	<p>・大豆は前日浸漬する ↓ 当日ゆでる ↓ でんぷんをつけ揚げる</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>しお、青のりと和えて 配食</p>	<p>・生鮭角切りに 下味をつける 〔しょうが・・・みじん 酒、しお〕</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">魚の取り扱いに注意</div> <p>・湯をわかす ↓ にんじん・・・いちょう だいこん・・・いちょう ↓ じゃがいも・・・コロ 白菜・・・短冊 つきこんにやく・・・ゆでる ↓ 鮭 ↓ 長ねぎ・・・小口 ホールコーン缶 ↓ 和風だし 白みそ</p> <p><u>温度確認</u> ↓ 配食</p>
前日	<p>8:00 下処理、下味、たれ 8:30 焼き 9:00 9:30 10:00 10:30</p>	<p>浸漬 揚げ 和える</p>	<p>下処理、下味 火入れ 配食</p>

献立	あじの南蛮漬け	中華風五目煮	
<p>作業工程</p>	<p>・たれを作る 〔さとう、しょうゆ、 一味唐辛子、水〕 ↓ 長ねぎ・・・小口 ↓ (酢) <u>温度確認</u> ↓ 3つに分けておく</p> <p>・あじに下味をつける 〔しょうが・・・みじん しょうゆ、酒〕 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">魚の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> ↓ でんぷん ↓ 揚げる <u>温度確認</u> ↓ バットに配食し、たれをかける</p>	<p>・大豆は前日浸漬しておく →当日ゆでる</p> <p>・豚もも肉に下味をつける (しょうゆ) <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに 注意</div> ・いため油 ↓ しょうが・・・みじん ↓ 豚ももスライス ↓ たまねぎ・・・短冊 にんじん・・・いちょう ↓ たけのこ・・・いちょう→ゆでる 干しいたけ・・・角切り ↓ 水 キャベツ・・・短冊 ↓ 大豆 ↓ 〔中華スープ、 オイスターソース、しお〕 ↓ でんぷん ↓ 小松菜・・・3cm ↓ ごま油 ↓ <u>温度確認</u> 配食</p>	
<p>前日 8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30</p>	<p>下味 揚げ</p>	<p>下処理 火入れ(早めに) 配食</p>	

献立	肉じゃが	ゆで野菜ドレッシング添え	
作業工程	・いため油 ↓ 豚ももスライス ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">肉の取り扱いに注意</div> ↓ つきこんにゃく・・・ ゆでる ↓ じゃがいも・・・手切り にんじん・・・厚めいちよう ↓ (さとう、しょうゆ、酒、水) ↓ たまねぎ・・・厚めスライス ↓ (冷)いんげん・・・ゆでる ↓ <div style="text-align: center;"><u>温度確認</u></div> ↓ 配食	[もやし にんじん・・・せん 小松菜・・・3cm] それぞれゆでて 水で冷ます ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">エンボス手袋着用</div> ↓ 和える ↓ <div style="text-align: center;"><u>温度確認</u></div> ↓ 配食 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">エンボス手袋着用</div> ↓ 1級1本ドレッシング付	
前日	8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ(早めに) 10:30 配食	下処理 ゆでる、冷却 ↓ 配食	

献立	とりのマーマレード焼き	野菜と麦のスープ	こふき芋
作業工程	とり肉に下味をつける [しょうゆ、みりん 酒、 マーマレード] ↓ 肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用 ↓ 焼く 230°C 9分 DRY ↓ 温度確認 ↓ 配食	・麦は30分浸漬 ・ベーコンをから炒り ↓ 肉の取り扱いに注意 にんじん・・・いちよう ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ 水 キャベツ・・・短冊 ↓ [スープの素、 しょうゆ、こしょう] ↓ ホールコーン缶 麦 ↓ 温度確認 ↓ 配食	じゃがいも・・・手切り ↓ 蒸す ↓ 温度確認 ↓ しょうゆ、こしょう、ドライパセリ ↓ 配食
	前日 8:00 下味 8:30 焼き 9:00 9:30 10:00 10:30	下処理 ↓ 火入れ 配食	下処理 蒸す ↓ 和える、配食

献立	いかの短冊揚げ おろしソース	おひたし	セタ汁
作業工程	<p>・おろしソースを作る 〔だいこん・・・すりおろし しょうゆ、さとう、 ポン酢しょうゆ〕</p> <p>↓ <u>温度確認</u> 3つに分けておく</p> <p>・いかに下味をつける 〔しょうが・・・みじん 酒、しょうゆ〕</p> <p>いかに取り扱いに注意 専用エプロン着用</p> <p>↓ でんぷん ↓ 揚げる</p> <p><u>温度確認</u> ↓ バットに配食し、 ソースをかける</p>	<p>もやし ↓ ゆでて、水で冷ます</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食 エンボス手袋着用</p> <p>1級1本しょうゆ付</p>	<p>・かつお削りでだしをとる ・湯をわかす</p> <p>↓ とり肉 肉の取り扱いに注意</p> <p>↓ にんじん・・・せん</p> <p>↓ たまねぎ・・・スライス</p> <p>↓ 水、だし汁</p> <p>↓ 油あげ・・・湯かけ</p> <p>↓ (しょうゆ、しお)</p> <p>↓ バーミセリー</p> <p>↓ オクラ・・・板ずり→小口切り</p> <p>↓ 小松菜・・・3cm、ゆでる 焼き麩</p> <p><u>温度確認</u> ↓ 配食</p>
前日	8:00 下処理、下味、ソース 8:30 揚げ 9:00 9:30 10:00 10:30	下処理 ゆでる 配食	下処理 火入れ 配食

献立	カレーピラフ	ポークソテー	野菜スープ
作業工程	・無洗米と麦を30分浸漬し、ザルにあける マーガリン ↓ とり肉 肉の取り扱いに注意 ↓ たまねぎ・・・荒みじん ↓ カレー粉 ↓ にんじん・・・短めせん ↓ [スープの素、しお、こしょう、しょうゆ、白ワイン] ↓ 水 ↓ 米 ↓ (冷)グリーンピース・・・湯をかける ↓ 炊飯 ↓ 配食	豚ロース肉に下味をつける [にんにく・・・みじんこしょう、しょうゆ、白ワイン] 肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用 ↓ 焼く 220℃、10分 WET <u>温度確認</u> ↓ 配食	・ベーコンはほぐしておく 肉の取り扱いに注意 ・ベーコンをから炒り ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・せん ↓ 水 ↓ キャベツ・・・短冊 ↓ [しお、こしょう、スープの素] <u>温度確認</u> ↓ 配食
	前日 8:00 下処理・浸漬 8:30 火入れ 9:00 9:30 配食 10:00 10:30	下味 焼き	下処理 火入れ 配食

献立	トマトとなすの パスタ	キャベツとコーンのサラ ダ	
作業 工程	<p>・油と小麦粉でルーを作る</p> <p>・オリーブ油 ↓ にんにく・・・みじん ベーコン 豚もも干切り</p> <p>↓ 肉の取り扱いに注意</p> <p>たまねぎ・・・スライス にんじん・・・せん</p> <p>↓</p> <p>ぶなしめじ・・・ほぐす</p> <p>↓</p> <p>なす・・・半月</p> <p>↓</p> <p>〔ケチャップ、トマトピューレ、 ドミグラスソース、 赤ワイン、中濃ソース、 しお、スープの素、 さとう〕</p> <p>↓</p> <p>ピーマン・・・せん→湯かけ</p> <p>↓</p> <p>トマト・・・角切り</p> <p>↓</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>← アレルギー(乳) 温度確認後ポットに に取り分ける。</p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>キャベツ・・・細め短冊 きゅうり・・・小口</p> <p>↓</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p>↓ エンボス手袋着用</p> <p>ホールコーン缶と和える</p> <p>↓</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食 エンボス手袋着用</p> <p>↓</p> <p>1級1本ドレッシング付</p>	
前日	<p>8:00 下処理</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30 火入れ、配食</p> <p>10:00 火入れ、配食</p> <p>10:30</p>	<p>下処理</p> <p>ゆでる</p> <p>配食</p>	

	スパイシーチキン	ミネストローネ	
作業工程	とり肉に 下味をつける (しお、こしょう にんにく・・・みじん 白ワイン、ナツメグ、 洋辛子・・・ぬるま湯で溶く) 肉の取り扱いに注意 ↓ でんぷん おからパウダー ↓ 揚げる ↓ 温度確認 ↓ 配食	・ベーコンはほぐしておく 肉の取り扱いに注意 ベーコン ↓ にんにく・・・みじん ↓ にんじん・・・いちょう ↓ たまねぎ・・・コロ ↓ 水 ↓ キャベツ・・・短冊 ↓ ホールトマト缶 ↓ (スープの素、しお、 こしょう、粉末ローリエ) ↓ シェルマカロニ レンズ豆 ↓ ドライパセリ ↓ 温度確認 ↓ 配食	
	前日 8:00 下味 8:30 揚げ 9:00 9:30 10:00 10:30		下処理 火入れ 配食

献立	枝豆ごはん	鮭の照り焼き	みそ汁
作業工程	<ul style="list-style-type: none"> ・無洗米と麦を30分浸漬し、ザルにあける ・〔(冷)枝豆・・・湯かけ 酒、しお、サラダ油、水〕 ↓ 米 ↓ 炊飯 ↓ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> さけに下味をつける(しょうゆ、みりん) <li style="text-align: center;">魚の取り扱いに注意 ↓ 焼く <li style="text-align: center;">220℃、10分 WET <li style="text-align: center;"><u>温度確認</u> ↓ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> ・かつお削りでだしをとる ・湯をわかす ↓ にんじん・・・いちよう ↓ たまねぎ・・・スライス ←アクをとる ↓ じゃがいも・・・中コロ ↓ だし汁 ↓ とうがん・・・厚めいちよう ↓ 凍り豆腐・・・ぬるま湯でもどす わかめ ↓ 白みそ・・・溶いしておく <li style="text-align: center;"><u>温度確認</u> ↓ 配食
前日	<ul style="list-style-type: none"> 8:00 8:30 火入れ 9:00 9:30 配食 10:00 10:30 	<ul style="list-style-type: none"> 下味 焼き 	<ul style="list-style-type: none"> 下処理、だし 火入れ 配食

献立	魚のチリソース	卵入り春雨スープ	
<p>作業工程</p>	<p>・チリソースを作る 油 ↓ (しょうが・・・みじん にんにく・・・みじん 長ねぎ・・・小口) ↓ (ケチャップ、しょうゆ、さとう、 酒、中華スープ、 トウバンジャン、水) ↓ でんぷん <u>温度確認</u> ホキに下味をつける (酒、しお) ↓ でんぷん ↓ 魚の取り扱いに注意 揚げる <u>温度確認</u> ↓ バットに配食しソースをかける</p>	<p>・湯をわかす ↓ とりそぎ・・・よくほぐす ↓ 肉の取り扱いに注意 ↓ にんじん・・・せん ↓ ←アクをとる ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ 干しいたけ・・・せん ↓ 春雨 ↓ (中華スープ しお、こしょう しょうゆ) ↓ アレルギー(卵) 卵を入れる前に 小松菜を少し入れて取り分ける ← 卵 ↓ 小松菜 ・・・3cm→ゆでる <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>	
<p>前日</p>	<p>8:00 下処理、下味、ソース 8:30 揚げ 9:00 9:30 10:00 10:30</p>	<p>下処理、だし 火入れ 配食</p>	

調理作業工程表

A コース 7月 14日 (木)
B コース 7月 6日 (水)

献立	キーマカレー	キャベツときゅうりのサラダ	
作業工程	<p>・いため油 ↓ にんにく・・・みじん しょうが・・・みじん ↓ 豚ひき肉 肉の取り扱いに注意 ↓ にんじん・・・せん→ハンサー ↓ たまねぎ・・・小コロ ↓ なす・・・半月 トマト・・・角切り ↓ 赤パプリカ・・・荒みじん 黄パプリカ・・・荒みじん ↓ 水 〔 しお ケチャップ 中濃ソース 〕 ↓ カレールー ↓ (冷)グリーンピース・・・湯かけ ↓ <u>温度確認</u> 配食</p>	<p>〔 キャベツ・・・細め短冊 きゅうり・・・小口 ↓ それぞれゆでて 水で冷ます エンボス手袋着用 ↓ ホールコーン缶と和える <u>温度確認</u> ↓ 配食 エンボス手袋着用 1級1本ドレッシング付</p>	
前日	<p>8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ 10:30 配食</p>	<p>下処理 ゆでる 配食</p>	

献立	豚肉ととうがんの煮込み	わかめときゅうりのサラダ	
作業工程	<p>豚もも角切りに白ワインで下味をつけておく</p> <p>炒め油 ↓ にんにく・・・みじん ↓ セロリー・・・小口 ↓ 豚もも角切り</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">肉の取り扱いに注意</div> <p>↓ たまねぎ・・・合成 ↓ にんじん・・・いちょう ↓ じゃがいも・・・コロ ↓ 水 ↓ とうがん・・・厚めいちょう ↓ (スープの素、しお、 こしょう、ローリエ) ↓ ミックスビーンズ・・・湯かけ ↓ 配食</p>	<p>キャベツ・・・細め短冊 きゅうり・・・スライス わかめ・・・もどす</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">エンボス手袋着用</div> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p> <p>1級1本ドレッシング付</p>	
前日	<p>8:00 下処理</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00 火入れ</p> <p>10:30 配食</p>	<p>下処理 ゆでる</p> <p>配食</p>	

献立	とりのレモンじょうゆがけ	チンゲン菜のスープ	
作業工程	<p>・レモンじょうゆを作る 〔しょうゆ、さとう、 (冷)レモン果汁、水〕</p> <p>↓ <u>温度確認</u> 3つに分ける</p> <p>・とり肉に下味をつける (酒)</p> <p style="text-align: center;">肉の取り扱いに 注意</p> <p>↓</p> <p>でんぷん おからパウダー</p> <p>↓</p> <p>揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>バットに配食し、 レモンじょうゆをかける</p>	<p>湯をわかす</p> <p>↓</p> <p>ロースハム 肉の取り扱いに注意</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・せん</p> <p>↓</p> <p>干しいたけ・・・せん たけのこ・・・せん</p> <p>↓</p> <p>もやし チンゲン菜・・・短冊</p> <p>↓</p> <p>〔中華スープの素、 しお、こしょう、しょうゆ〕</p> <p>↓</p> <p>でんぷん</p> <p>↓</p> <p>長ねぎ・・・小口</p> <p>↓ <u>温度確認</u></p> <p>配食</p>	
前日	<p>8:00 下処理、下味、ソース</p> <p>8:30 揚げ</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>	

献立	豚肉の生姜焼き	キャベツのおひたし	にゅうめん
作業工程	<p>豚ロース肉に 下味をつける (しょうが・・・みじん しょうゆ、酒)</p> <p style="text-align: center;">肉の取り扱いに注意</p> <p>↓ 焼く 220°C、8分 WET</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>〔キャベツ・・・細め短冊〕</p> <p>ゆでて水で冷ます</p> <p style="text-align: center;">エンボス手袋着用</p> <p>↓ 調味料で和える (しょうゆ)</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>・かつお削りでだしをとる</p> <p>・湯をわかす ↓ にんじん・・・せん ↓ ←アクをとる たまねぎ・・・スライス えのきたけ ・・・3cm、ほぐす 干しいたけ・・・せん (冷)カット油揚げ・・・湯かけ ↓ バーミセリー ↓ (しお、しょうゆ) ↓ 小松菜 ・・・3cm、ゆでる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>
<p>前日</p> <p>8:00 下味</p> <p>8:30 焼き</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理</p> <p>ゆでる</p> <p>和える、配食</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>	

献立	かつおのごまみそあえ	五目スープ	
作業工程	<p>・ごまみそを作る (赤みそ、白いりごま、 白すりごま、しょうゆ さとう、酒、みりん、 水)</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 3つに分けておく</p> <p>・かつお角切りに 下味をつける (しょうが・・・みじん しょうゆ、酒)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">魚の取り扱いに注意</div> <p>↓ でんぷん ↓ 揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 釜ごとにごまみそと 和える</p> <p>↓ 配食</p>	<p>・湯をわかす ↓ 豚ももせん切り 肉の取り扱いに</p> <p>↓ にんじん・・・せん</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">←アクをとる</div> <p>↓ たまねぎ・・・スライス</p> <p>↓ 干しいたけ・・・せん</p> <p>↓ たけのこ・・・せん、ゆでる</p> <p>↓ (中華スープの素、 しお、こしょう、 しょうゆ)</p> <p>↓ でんぷん</p> <p>↓ 小松菜 ... 3cm、ゆでる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	
前日	8:00 下処理、下味、たれ 8:30 揚げ 9:00 9:30 10:00 10:30	下処理 火入れ 配食	

献立	きのこスパゲッティ	ブロッコリーサラダ	
<p>作業工程</p>	<p>・スパゲッティをゆでる (しお)</p> <p>・いため油 ・ベーコン にんにく・・・みじん とりむねそぎ肉</p> <div data-bbox="442 790 664 943" style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> 肉の取り扱いに 注意 </div> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・スライス にんじん・・・せん</p> <p>↓</p> <p>えのきたけ</p> <p>ぶなし・・・3cm、ほぐす</p> <p>↓</p> <p>(しお、こしょう、しょうゆ)</p> <p>↓</p> <div data-bbox="336 1536 996 1849" style="border: 2px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto;"> アレルギー(乳) 温度確認 ← 生クリームを入れる前 に取り分ける。 アレルギー用の鍋に入れ 茹であがったスパゲティと和える。 </div> <p>生クリーム 温度確認</p> <p>↓</p> <p>スパゲッティ</p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>(キャベツ・・・細め短冊 (冷)ブロッコリー</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <div data-bbox="882 817 1205 880" style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> エンボス手袋着用 </div> <p>↓</p> <p>ドレッシングであえる (さとう、しお、酢 しょうゆ、ごま油)</p> <p>↓ 温度確認</p> <p>配食</p>	
<p>前日</p> <p>8:00</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ、配食</p> <p>火入れ、配食</p>	<p>下処理 ゆでる</p> <p>和える、配食</p>	

献立	とり肉のマスタード焼き	野菜と豆のスープ	揚げパン
作業工程	<p>とり肉に下味をつける 〔ウスターソース、マヨネーズ、洋辛子…ぬるま湯でとく〕</p> <p>肉の取り扱いに注意</p> <p>↓</p> <p>焼く 210°C、9分 DRY</p> <p>温度確認</p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>いため油 ↓ 豚ももスライス 肉の取り扱いに注意</p> <p>↓ たまねぎ…スライス</p> <p>↓ にんじん…いちょう</p> <p>↓ じゃがいも…コロ</p> <p>↓ 水</p> <p>↓ キャベツ…短冊</p> <p>↓ ホールコーン缶</p> <p>↓</p> <p>〔スープの素 しお、こしょう〕</p> <p>↓ レンズ豆 温度確認</p> <p>↓ 配食</p>	<p>・きな粉とさとうを 合わせてふるっておく</p> <p>・コッペパンを揚げる ↓ (きな粉・さとう)まぶす</p> <p>↓ エンボス手袋着用</p> <p>配食</p> <hr/> <p>一番はじめに 豆乳パンを揚げて きなこ・さとうをまぶす。 粗熱がとれたら、 あげパンの袋に入れて ビニール袋に入れて 袋の口をむすぶ</p>
	前日 8:00 下味 8:30 焼き 9:00 9:30 10:00 10:30	下処理 火入れ 配食	下処理 揚げ

献立	とりのから揚げ 甘辛ソース	ベジ太の野菜ソテー	フルーツあえ
<p>作業工程</p>	<p>甘辛ソースを作る さとう、しょうゆ、みりん カレー粉、水</p> <p>↓ <u>温度確認</u></p> <p>↓ 3つに分けておく</p> <p>とり肉に 下味をつける (しお、こしょう、酒)</p> <p>↓ 肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</p> <p>↓ でんぷん</p> <p>↓ 揚げる</p> <p>↓ <u>温度確認</u></p> <p>↓ から揚げをに甘辛ソースを からめてバットに配食</p>	<p>いため油 ↓ にんにく・・・みじん</p> <p>↓ ベーコン</p> <p>↓ にんじん・・・せん</p> <p>↓ キャベツ・・・短冊</p> <p>↓ もやし</p> <p>↓ スープの素 しお、こしょう</p> <p>↓ こまつな・・・3cm</p> <p>↓ <u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p> <p>肉の取り扱いに注意</p>	<p>・シロップを作る (さとう、水、白ワイン)</p> <p>↓ <u>温度確認</u></p> <p>↓ 2つに分けておく</p> <p>みかん缶 パイン缶 黄桃缶</p> <p>↓ エンボス手袋着用</p> <p>シロップと和える</p> <p>↓ <u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>
<p>前日</p> <p>8:00 下味</p> <p>8:30 揚げ</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ、配食</p>	<p>シロップ</p> <p>開缶 配食</p>	

献立	ひじきごはん	鮭の塩焼き	みそ汁
作業工程	<ul style="list-style-type: none"> ・無洗米を30分浸漬し、ザルにあける ・いため油 肉の取り扱いに注意 ↓ とりむねそぎ切り肉 ↓ にんじん・・・短めせん ↓ ひじき・・・もどしておく ↓ 〔和風だしの素、しお、酒、しょうゆ、さとう〕 ↓ (冷)カット油揚げ・・・湯かけ ↓ 水 ↓ 米 ↓ 炊飯 ↓ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> 鮭に下味をつける(しょうゆ、しお、酒) 魚の取り扱いに注意 ↓ 焼く 210℃、10分 WET ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> ・かつお削りでだしをとる ・白みそ、赤みそは合わせて溶いておく ・湯をわかす ↓ にんじん・・・いちょう ←アクをとる ↓ 水、だし汁 ↓ たまねぎ・・・スライス じゃがいも・・・コロ ↓ 凍り豆腐・・・ぬるま湯で戻す ↓ わかめ ↓ みそ ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食
前日	<ul style="list-style-type: none"> 8:00 下処理・浸漬 8:30 火入れ 9:00 9:30 配食 10:00 10:30 	<ul style="list-style-type: none"> 下味 焼き 	<ul style="list-style-type: none"> 下処理、だし 火入れ 配食

	肉うどん(汁)	いかの天ぷら	みかん
作業 工程	<p>・かつお削りでだしをとる</p> <p>↓</p> <p>・湯をわかす</p> <p>↓</p> <p>豚ももスライス 肉の取り扱いに注意</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p>にんじん・・・せん</p> <p>↓ ←アクをとる</p> <p>だし汁</p> <p>[しょうゆ、しお]</p> <p>みりん</p> <p>でんぷん</p> <p>小松菜・・・3cm、ゆでる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>(冷)いかの天ぷらを油で揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>流水10分</p> <p>↓</p> <p>2回ゆすぐ</p> <p>↓</p> <p>配食 ・エンボス手袋使用</p>
	ホットドック (フランクフルト)		
	<p>・フランクフルトをゆでる</p> <p style="text-align: right;">肉の取り扱いに注意</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>バットに配食し、ケチャップをかける</p>		
	バナナ		
			<p>流水10分</p> <p>↓</p> <p>2回ゆすぐ</p> <p>↓</p> <p>配食</p> <p style="text-align: right;">エンボス手袋着用</p>
前日			
8:00	下味		流水
8:30	揚げ	揚げ	配食
9:00			
9:30			
10:00			
10:30			

献立	さつまいもごはん	ごまザンギ	すまし汁
作業工程	<p>・無洗米を30分浸漬し、ザルにあける</p> <p>(水、酒、しお、 サラダ油)</p> <p>↓</p> <p>さつまいも・・・手切り(角)</p> <p>米</p> <p>↓</p> <p>炊飯</p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>とり肉に衣をつける (にんにく・・・みじん しょうが・・・みじん 酒、しょうゆ でんぷん 白すりごま、白ねりごま)</p> <p>卵 ←取り扱い注意</p> <p>↓</p> <p>肉の取り扱いに注意</p> <p>↓</p> <p>揚げる 温度確認</p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・かつお削りでだしをとる</p> <p>・湯をわかす</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・せん ←アクをとる</p> <p>↓</p> <p>だし汁 えのきたけ ・・・3cm、ほぐす 長ねぎ・・・小口</p> <p>↓</p> <p>(しお、しょうゆ)</p> <p>↓</p> <p>小松菜 ・・・3cm、ゆでる</p> <p>温度確認</p> <p>↓</p> <p>配食</p>
	<p>アレルギー(卵) 卵なしの衣を作る 衣を作る際に、卵を入れる 前に取り分けて、鶏肉につける。 一番始めにあげる。 温度確認し配食する</p>		
前日	<p>8:00 下処理</p> <p>8:30 火入れ</p> <p>9:00</p> <p>9:30 配食</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理</p> <p>揚げ</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>

献立	かじきの角煮	豚汁	
作業工程	調味料を煮立てる (しょうが・・・みじん みりん、さとう、 しょうゆ) ↓ かじき角切り <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> 魚の取り扱いに注意 タライへ移す時 </div> ↓ 煮る 温度確認 ↓ 配食	・かつお削りでだしをとる ・いため油 ↓ ごぼう・・・ささがき ↓ 豚ももスライス 肉の取り扱いに注意 ↓ にんじん・・・いちょう ↓ 大根・・・いちょう ↓ 里いも・・・半月 ↓ つきこん・・・ゆでる ↓ 水、だし汁 ↓ (冷)かつ油揚げ・・・ゆかけ ↓ 長ねぎ・・・小口 ↓ (赤みそ、白みそ) ↓ 小松菜・・・3cm、ゆでる 温度確認 ↓ 配食	
前日	8:00 下処理 8:30 9:00 火入れ 9:30 配食 10:00 10:30	下処理 火入れ 配食	

献立	八宝菜	青のりポテト	
作業工程	<p>・豚肉に下味をつける (しょうゆ、酒) ・いかはゆでる ・油 ↓ しょうが・・・みじん ↓ 豚ももスライス 肉の取り扱いに注意 ↓ たまねぎ・・・スライス たけのこ缶・・・せん にんじん・・・せん ↓ 干しいたけ・・・せん ↓ 水 ↓ キャベツ・・・短冊 ↓ 〔中華スープの素、 しお、こしょう、さとう〕 ↓ いか アレルギー(卵) うずらの卵を入れる前に 取り分け、でんぷん、 ごま油を入れ温度確認 ↓ うずらの卵 ↓ でんぷん ↓ ごま油 ↓ 温度確認 配食</p>	<p>・(冷)フレンチポテトを揚げる ↓ 温度確認 ↓ しお、こしょう、あおのり をまぶす 温度確認 ↓ 配食 配食量 1人50g</p>	
前日	<p>8:00 下処理、下味 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ 10:30 配食</p>	<p>揚げ</p>	

献立	さばの香味焼き	ちくぜん煮	
作業工程	<p>・さばに下味をつける</p> <p>〔しょうが・・・みじん たまねぎ・・・すりおろし しょうゆ、みりん、しお〕</p> <p>魚の取り扱いに注意</p> <p>↓ 焼く 210°C、10分 WET</p> <p>温度確認</p> <p>↓ バットに配食し、 白ごまをふる</p>	<p>いため油</p> <p>↓</p> <p>ごぼう・・・ななめ切り</p> <p>↓</p> <p>とりもも角切り 肉の取り扱いに 注意</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・厚めいちょう つきこんにゃく・・・ ゆでる</p> <p>干しいたけ・・・角切り</p> <p>↓</p> <p>〔さとう、しょうゆ、 和風だしの素、 水〕</p> <p>↓</p> <p>さといも・・・半月</p> <p>↓</p> <p>(冷)カッといんげん ・・・ゆかけ</p> <p>温度確認</p> <p>↓ 配食</p>	
前日	<p>8:00 下味</p> <p>8:30 焼き</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ(早めに)</p> <p>配食</p>	

献立	笹かまのカレー揚げ	焼きビーフン	
作業工程	笹かまに打ち粉をする ↓ 小麦粉 カレー粉 水 衣を作る ↓ 揚げる ↓ 温度確認 ↓ 配食 ↓ 1人2枚	・豚ももせん切りに 下味をつける (しょうゆ、酒) 肉の取り扱いに注意 ・ビーフンは固めにもどす (水で20分程度) ・いため油 ↓ 豚ももせん切り 肉の取り扱いに注意 ↓ にんじん・・・せん たまねぎ・・・スライス 干しいたけ・・・せん たけのこ・・・せん、ゆでる ↓ オイスターソース、 しお、しょうゆ、 中華スープの素 ↓ キャベツ・・・短冊 ↓ (冷)きぬさや・・・ゆかけ ↓ ビーフン ↓ ごま油 温度確認 ↓ 配食	
前日	8:00 下処理 8:30 揚げ 9:00 9:30 10:00 10:30	下処理 火入れ 配食	

献立	大豆のトマト煮	コールスロー	
<p>作業工程</p>	<p>・豚肉に下味をつける 〔しお、こしょう、赤ワイン、にんにく・・・みじん〕 肉の取り扱いに注意</p> <p>・小麦粉とマーガリンでルーを作る</p> <p>・いため油 豚肉 ↓ たまねぎ・・・スライス にんじん・・・いちょう ↓ じゃがいも・・・コロ 水煮大豆 ↓ 〔スープの素、トマトソース ホールのトマト、ケチャップ ウスターソース〕 ↓ ルー ↓ アレルギー(乳) 温度確認 シュレッドチーズを 入れる前に取り分ける</p> <p>シュレッドチーズ ↓ 温度確認 配食</p>	<p>〔キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p>エンボス手袋着用</p> <p>↓ ホールコーン缶と和える</p> <p>ドレッシングで和える 〔さとう、しお、こしょう、酢、サラダ油、〕</p> <p>温度確認</p> <p>↓ 配食</p>	
<p>前日</p> <p>8:00 下処理</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00 火入れ(早めに)</p> <p>10:30 配食</p>		<p>下処理 ゆでる</p> <p>和える、配食</p>	

<セレクト給食>

調理作業工程表

Aコース 10月 9日(木)
Bコース 10月 9日(木)

献立	ヒレカツ	かじきのハーブ揚げ	野菜スープ
<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">作業工程</p>	<p>(冷)ヒレカツを 油で揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>バットに配食し 中濃ソース(大ボトル)をかける</p>	<p>かじきに下味をつける (ハーブシーズニング) 白ワイン、しょうゆ</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>魚の取り扱いに注意 専用エプロン着用</p> </div> <p>↓</p> <p>でんぷん ↓ 揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>いため油 ↓</p> <p>ベーコン</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>肉の取り扱いに 注意</p> </div> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・スライス ↓</p> <p>にんじん・・・いちょう ↓</p> <p>じゃがいも・・・コロ ↓</p> <p>水 ↓</p> <p>キャベツ・・・短冊 ↓</p> <p>[スープの素 しお、こしょう]</p> <p>↓</p> <p>シャルマカロニ <u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>
	<p>前日</p> <p>8:00</p> <p>8:30 揚げ</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下味 揚げ</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ 配食</p>

献立	マーボーじゃがいも	春雨サラダ	
作業工程	<p>・いため油 ↓ にんにく・・・みじん しょうが・・・みじん 長ねぎ(半量)・・・小口 ↓ 豚ひき肉 肉の取り扱いに注意 クラッシュ大豆 ↓ トウバンジャン ↓ にんじん・・・いちょう 干しいたけ・・・角切り たけのこ缶・・・いちょう ↓ じゃがいも・・・コロ ↓ (水 中華スープの素、酒、 さとう、しお、こしょう、 しょうゆ)↓ 長ねぎ(半量) ↓ (冷)グリーンピース ・・・熱湯かける ↓ でんぷん <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>	<p>キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん きゅうり・・・せん 春雨 それぞれゆでて 水で冷ます エンボス手袋着用 ↓ ドレッシングで和える (しょうゆ、さとう、しお 酢、ごま油) <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>	
前日	<p>8:00 下処理 8:30 揚げ 9:00 9:30 10:00 火入れ 10:30 配食</p>	<p>下処理 ゆでる 和える、配食</p>	

献立	ポテトとマカロニの クリーム煮	キャベツとコーンのサラ ダ	
作業 工程	<p>・とり肉に下味をつける (しお、こしょう、白ワイン)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px 0;">肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p>・マカロニをゆでる</p> <p>・いため油 ↓ とりそぎ 肉の取り扱いに 注意 ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・いちょう ↓ じゃがいも・・・コロ ↓ 水 ↓ 白いんげん豆ピューレ 〔スープの素 しお、こしょう〕 マカロニ ↓ 豆乳、おからパウダー ドライパセリ</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;">アレルギー(乳) 温度確認 シュレッドチーズを入れる 前に取り分ける</div> <p>シュレッドチーズ 温度確認 ↓ 配食</p>	<p>〔キャベツ・・・細め短冊 きゅうり・・・せん〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p>ホールコーン缶 ・・・ザルにあける</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px 0;">エンボス手袋着用</div> <p>↓ ドレッシングで和える 〔さとう、しお、こしょう、 酢、サラダ油、 洋辛子 ・・・ぬるま湯でとく〕</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	
前日	<p>8:00 下処理 8:30 ゆでる 9:00 9:30 10:00 火入れ(早めに) 10:30 配食</p>	<p>下処理 ゆでる</p> <p>和える、配食</p>	

献立	ハヤシライス	キャベツといんげんのサラダ	
作業工程	<p>・小麦粉とマーガリンでルーを作る</p> <p>↓</p> <p>・いため油</p> <p>↓</p> <p>にんにく・・・みじん</p> <p>↓</p> <p>豚ももスライス</p> <div data-bbox="523 806 722 1012" style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">肉の取り扱いに注意</div> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・スライス(赤ワイン)</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・いちょう</p> <p>↓</p> <p>じゃがいも・・・コロ</p> <p>水</p> <p>↓</p> <p>(スープの素、しお、こしょう、ケチャップ、ドミグラスソース)</p> <p>↓</p> <p>ルー</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>(キャベツ・・・細め短冊 (冷)いんげんカット)</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p>↓</p> <div data-bbox="904 735 1226 798" style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">エンボス手袋着用</div> <p>↓</p> <p>ホールコーン缶 ドレッシングで和える</p> <p>(サラダ油、酢、しお、さとう、こしょう)</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	
前日	<p>8:00 下処理、ルー</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00 火入れ(早めに)</p> <p>10:30 配食</p>	<p>下処理 ゆでる</p> <p>配食</p>	

献立	キーマカレー	わかめとキャベツの和え物	
作業工程	<p>・いため油 ↓ にんにく・・・みじん しょうが・・・みじん ↓ 豚ひき肉 肉の取り扱いに注意 クラッシュ大豆 ↓ にんじん ……せん ハンサー たまねぎ ……スライス ハンサー } 粗みじん ↓ 水 { しお ケチャップ 中濃ソース } ↓ ホールコーン缶 ↓ カレールー ↓ (冷)グリーンピース お湯をかける ↓ <u>温度確認</u> 配食</p>	<p>(わかめ・・・もどす にんじん・・・せん キャベツ・・・細め短冊) それぞれゆでて 水で冷ます ↓ エンボス手袋着用 ドレッシングで和える (さとう、しょうゆ、しお 酢) ↓ <u>温度確認</u> 配食</p>	
前日	8:00 処理、ルー 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ 10:30 配食	下処理 火入れ、配食	

献立	魚の揚げ煮	ひじきの煮つけ	豚汁
作業工程	<ul style="list-style-type: none"> ・たれを作る <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; padding: 2px;"> さとう しょうゆ みりん 水 </div> ↓ <li style="text-align: center;"><u>温度確認</u> ↓ 3つに分けておく ↓ ホキに下味をつける (酒、しょうゆ) <li style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">魚の取り扱いに注意 ↓ でんぷん ↓ 揚げる ↓ <li style="text-align: center;"><u>温度確認</u> ↓ バットに配食し、 たれをかける 	<ul style="list-style-type: none"> ・ひじきを水でもどす ↓ ・炒め油 ↓ ひじき ↓ にんじん・・・せん ↓ (冷)カット油揚げ・・・湯かけ ↓ 水 ↓ <li style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; padding: 2px;">和風だし さとう しょうゆ ↓ <li style="text-align: center;"><u>温度確認</u> ↓ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> ・かつお削りでだしをとる ↓ ・白みそ、赤みそは 合わせて溶いておく ↓ ・いため油 ↓ ごぼう・・・ささがき ↓ 豚ももスライス <li style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに 注意 ↓ にんじん・・・いちょう ↓ だいこん・・・いちょう じゃがいも・・・コロ ↓ 水、だし汁 ↓ 豆腐・・・さいの目 つきこん・・・ゆでる ↓ 白みそ、赤みそ ↓ こまつな・・・3cm、ゆでる ↓ <li style="text-align: center;"><u>温度確認</u> ↓ 配食
前日 8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30	下処理、下味、たれ 揚げ	下処理 火入れ 配食	下処理、だし 火入れ 配食

	かき揚げ	わかめうどん	甘夏
作業工程	<p>(冷)かき揚げを 油で揚げる</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>・かつお厚削りでだしをとる</p> <p>・湯をわかす</p> <p>↓</p> <p>鶏むねそぎ切り</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・せん</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p>↓</p> <p>水、だし汁</p> <p>↓</p> <p>(しょうゆ、しお)</p> <p>↓</p> <p>(冷)うどん</p> <p>↓</p> <p>わかめ</p> <p>↓</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>配食</p>	<p>塩素消毒 浸漬5分</p> <p>↓</p> <p>流水で2回ゆすぐ</p> <p>↓</p> <p>1/4にカットする</p> <p>↓</p> <p>配食</p>
	<p>肉の取り扱いに 注意</p> <p>←アクをとる</p> <p>・エンボス手袋使用 ・専用のまな板、 包丁を使用</p>		
前日		下処理	消毒
8:00	揚げ		裁断
8:30			
9:00			
9:30			
10:00		火入れ	
10:30		配食	

献立	マーボー豆腐	おひたし	
作業工程	いため油 ↓ にんにく・・・みじん しょうが・・・みじん 長ねぎ(半量)・・・小口 ↓ 豚ももひき肉 肉の取り扱いに注意 ↓ トウバンジャン ↓ にんじん・・・いちょう 干しいたけ・・・角切り たけのこ缶・・・いちょう 水 ↓ さとう、しょうゆ、 スープの素 赤みそ、豆みそ あわせてといておく ↓ 長ねぎ(半量)・・・小口 (冷)グリーンピース ...熱湯かける ↓ 押し豆腐・・・さいの目 ↓ でんぷん ↓ ごま油 ↓ <u>温度確認</u> 配食	(キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん 小松菜・・・2cm それぞれゆでて 水で冷ます ↓ エンボス手袋着用 調味料で和える (しょうゆ) <u>温度確認</u> ↓ 配食	
前日 8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30	下処理 下処理 ゆでる 和える、配食 火入れ 配食	下処理 ゆでる 和える、配食	

献立	鮭のパン粉焼き	中華スープ	
<p>作業工程</p>	<p>・鮭に下味をつける (しょうが・・・みじん みりん しょうゆ)</p> <p>魚の取り扱いに注意 専用エプロン着用</p> <p>・鮭を天板に並べ、 パン粉をのせる (白いりごま パン粉 ごま油 青のり)</p> <p>↓ 焼く 220°C、10分 WET</p> <p>↓ 温度確認</p> <p>↓ 配食</p>	<p>・湯をわかす ↓ 豚ももスライス ...よくほぐす</p> <p>肉の取り扱いに注意</p> <p>↓ にんじん・・・せん</p> <p>←アクをとる</p> <p>↓ たまねぎ・・・スライス ↓ (中華スープ しお、こしょう)</p> <p>↓ 干しいたけ・・・せん ↓ ホールコーン ↓ 春雨 ↓ でんぷん ↓ こまつな ... 3cm → ゆでる</p> <p>温度確認</p> <p>↓ 配食</p>	
<p>前日</p> <p>8:00 下味 8:30 焼き 9:00 9:30 10:00 10:30</p>		<p>下処理、だし</p> <p>火入れ 配食</p>	

献立	中華風たきこみおこわ	とりの照り焼き	すまし汁
作業工程	<p>・無洗米ともち米、麦を30分浸漬し、ザルにあける</p> <p>・油 ↓ 豚肉 ↓ にんじん・・・短いせん たけのこ・・・せん 干しいたけ・・・せん</p> <p>↓ 〔さとう、しお、 酒、しょうゆ、水〕</p> <p>↓ グリーンピース・・・湯かけ</p> <p>↓ 米 ↓ 炊飯 ↓ 配食</p>	<p>とり肉に下味をつける (しょうゆ、さとう、酒)</p> <p>肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</p> <p>↓ 焼く 220℃、10分 DRY</p> <p>↓ 配食</p> <p>温度確認</p>	<p>・かつお削りでだしをとる</p> <p>・湯をわかす ↓ にんじん・・・せん ↓ ←アクをとる たまねぎ・・・スライス ↓ カット油揚げ・・・湯かけ</p> <p>↓ 豆腐・・・さいの目 ↓ 水+だし汁 (しお、しょうゆ) ↓ わかめ</p> <p>↓ 配食</p> <p>温度確認</p>
前日	<p>8:00 下処理・浸漬 8:30 火入れ 9:00 9:30 配食 10:00 10:30</p>	<p>下味 焼き</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ 配食</p>

献立	チキンナゲット	コールスロー	ポトフ
作業工程	<p>(冷)チキンナゲットを油で揚げる</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p> <p>↓</p> <p>1人2個</p>	<p>〔キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p>↓</p> <p>エンボス手袋着用</p> <p>↓</p> <p>ホールコーン ドレッシングで和える 〔しお、こしょう、 酢、サラダ油、〕</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>いため油 ↓ 豚ももスライス ↓</p> <p>肉の取り扱いに注意</p> <p>たまねぎ・・・合成短冊 ↓ にんじん・・・厚めいちょう ↓ じゃがいも・・・コロ ↓ 大根・・・厚めいちょう ↓ 水 ↓ 〔スープの素 しお、こしょう〕</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>
前日	<p>8:00</p> <p>8:30 揚げ</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理 ゆでる</p> <p>和える、配食</p> <p>火入れ 配食</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ 配食</p>

献立	ミートソーススパゲッティ	キャベツといんげんのサラダ	
作業工程	<p>・スパゲッティはゆでる (ゆで塩)</p> <p>・いため油</p> <p>↓</p> <p>豚ひき肉・・・よくほぐす</p> <p>↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">肉の取り扱いに注意</div> <p>↓</p> <p>クラッシュ大豆</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・せん</p> <p>↓</p> <p>セロリ・・・スライス</p> <p>↓</p> <p>マッシュルーム缶</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> ケチャップ トマトピューレ 中濃ソース ドミグラスソース スープの素 さとう しお、こしょう </div> <p>↓</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>スパゲッティ</p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>(キャベツ・・・細め短冊 (冷)いんげんカット</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p>↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">エンボス手袋着用</div> <p>↓</p> <p>ホールコーン缶 ドレッシングで和える</p> <p>(サラダ油、酢、しお さとう、こしょう)</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	
前日	8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 火入れ、配食 10:00 火入れ、配食 10:30	下処理 ゆでる 配食	

献立	みそカツ	ゆでキャベツ	チンゲン菜としめじの スープ
作業工程	<ul style="list-style-type: none"> ・みそだれを作る 〔赤だしみそ、みりん、酒、さとう、白ねりごま、白すりごま、水〕 <li style="text-align: center;">↓ <u>温度確認</u> ↓ 3つに分けておく ・豚ヒレ肉に下味 (しお、こしょう) <li style="text-align: center;">↓ 肉の取り扱いに注意 ↓ 小麦粉 ↓ パン粉 ↓ 揚げる <li style="text-align: center;">↓ <u>温度確認</u> ↓ バットに配食し、みそだれをかける 	<ul style="list-style-type: none"> キャベツ・・・細め短冊 ↓ ゆでて、水で冷ます <li style="text-align: center;">↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> 湯をわかす ↓ とりむねそぎ切り <li style="text-align: center;">↓ 肉の取り扱いに注意 ↓ にんじん・・・せん ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ ぶなしめじ・・・ほぐす ↓ 〔中華スープ しお、こしょう、しょうゆ〕 ↓ チンゲン菜・・・短冊 ↓ でんぷん <li style="text-align: center;">↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食
前日 8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30	下処理、下味、たれ 揚げ	下処理 ゆでる 配食	下処理 火入れ 配食

献立	とりのケチャップソースかけ	かぼちゃとにんじんの豆乳スープ	
作業工程	<p>・あんかけを作る</p> <p>油 ↓</p> <p>たまねぎ・・・スライス にんじん・・・せん ↓</p> <p>ピーマン・・・せん ↓</p> <p>〔 さとう、しょうゆ ケチャップ、トマトピューレ 〕</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>3つに分けておく</p> <p>・鶏肉に下味をつける 〔 しょうゆ、酒 〕</p> <div data-bbox="305 1339 691 1498" style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 5px 0;"> 肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用 </div> <p>↓</p> <p>焼く 220℃、10分 DRY</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>バットに配食し、 あんをかける</p>	<p>・油 ↓</p> <p>たまねぎ・・・スライス ↓</p> <p>じゃがいも・・・コロ ↓</p> <p>水 ↓</p> <p>(冷)裏ごしかぼちゃ (冷)裏ごしにんじん ↓</p> <p>〔 スープの素、 しお、こしょう 〕</p> <p>↓</p> <p>豆乳 ↓</p> <p>白いんげん豆のピューレ トマトピューレ ↓</p> <p>ドライパセリ <u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	
前日 8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30	下味、あん 焼き	下処理、ルー 火入れ 配食	

献立	たきこみごはん	魚の磯辺揚げ	みそ汁
作業工程	<ul style="list-style-type: none"> ・無洗米と麦を30分浸漬しザルにあける ↓ ・湯をわかす <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin-left: 20px;">肉の取り扱いに注意</div> ↓ とりもも小角 (冷)カット油あげ・・・ゆかけ にんじん・・・短めせん ぶなしめじ・・・ほぐす ↓ 〔和風だし、しお酒、しょうゆ、油〕 ↓ 米 ↓ 炊飯 ↓ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> ・ムルーサに下味をつける(しょうゆ、酒) ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin-left: 20px;">魚の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> ↓ 〔でんぷん 青のり〕 合わせる ↓ 揚げる ↓ 配食 <u>温度確認</u> 	<ul style="list-style-type: none"> ・かつお削りでだしをとる ↓ ・白みそ、赤みそは合わせて溶いておく ↓ ・湯をわかす ↓ にんじん・・・いちょう ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin-left: 20px;">←アクをとる</div> ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ じゃがいも・・・コロ ↓ 水、だし汁 ↓ (冷)いももち団子 ↓ みそ ↓ 長ねぎ・・・小口 小松菜・・・2cm、ゆでる ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食
前日 8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30	下処理・浸漬 火入れ 配食	下味 揚げ	下処理、だし 火入れ 配食

献立	とりのハーブ焼き	野菜とベーコンの豆乳スープ	
作業工程	鶏に下味をつける [ハーブシーズニング、 白ワイン、しょうゆ] <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 5px 0;">肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> ↓ 焼く 220°C、10分 DRY ↓ 温度確認 ↓ 配食	・マーガリン ↓ ・ベーコン <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 5px 0;">肉の取り扱いに注意</div> ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・いちょう ↓ じゃがいも・・・コロ ↓ 水 ↓ [スープの素、 しお、こしょう] ↓ ホールコーン缶 ↓ 白いんげん豆ピューレ ↓ 豆乳 ↓ ドライパセリ ↓ 温度確認 ↓ 配食	
	前日 8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30	下味 焼き	下処理 ↓ 火入れ 配食

献立	あじのねぎみそソースかけ	野菜のうま煮	
<p>作業工程</p>	<p>・ねぎみそを作る</p> <p>〔 長ねぎ・・・細かい小口 白みそ、さとう、みりん、 しょうゆ、水 〕</p> <p>煮立たせる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>少し煮詰める</p> <p>↓</p> <p>3つに分けておく</p> <p>・あじに下味をつける</p> <p>〔 しょうが・・・みじん (しょうゆ、酒) 〕</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">魚の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p>〔 でんぷん おからパウダー 〕</p> <p>↓</p> <p>揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>バットに配食し、 たれをかける</p>	<p>かつお厚削りでだしをとる</p> <p>調味料を煮立てる</p> <p>〔 さとう、しょうゆ、 だし汁、酒 〕</p> <p>↓</p> <p>豚ももスライス</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに 注意</div> <p>↓</p> <p>こんにゃく・・・角切り→ゆでる</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・いちょう</p> <p>↓</p> <p>干しいたけ・・・角切り</p> <p>↓</p> <p>じゃがいも・・・手切り</p> <p>↓</p> <p>さつまあげ・・・1/4、 湯をかける</p> <p>↓</p> <p>(冷)いんげん ・・・ゆでる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	
<p>前日</p> <p>8:00</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理、下味、たれ 焼き</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ(早めに) 配食</p>	

献立	ポークシチュー	フレンチサラダ	
作業工程	<p>・豚もも肉に下味をつける 〔しお、こしょう〕</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">肉の取り扱いに注意</p> <p>↓</p> <p>油で炒め、小麦粉をふり 入れる→取り出す</p> <p>・マーガリン ↓ にんにく・・・みじん ↓ たまねぎ・・・薄めスライス ↓ 豚肉 ↓ たまねぎ・・・厚めスライス ↓ 赤ワイン ↓ 〔トマトピューレ、中濃ソース、 しお、こしょう、 スープの素、赤ザラメ、 ドミグラスソース オニオンソテー〕 ↓ <u>温度確認</u></p> <p>にんじん・・・厚めいちょう じゃがいも・・・コロ 〔蒸す-<u>温度確認</u>〕 ↓ 配食</p>	<p>〔キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">エンボス手袋着用</p> <p>ホールコーン ↓ ドレッシングで和える 〔しお、こしょう、さとう〕 酢、サラダ油〕</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	
前日	<p>8:00 下処理、下味</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00 火入れ(早めに)</p> <p>10:30 配食</p>	<p>下処理 ゆでる</p> <p>和える、配食</p>	

献立	豚肉と根菜のみそ煮	野菜の辛子じょうゆ和え	
<p>作業工程</p>	<p>豚ももスライスに下味をつける (酒、しょうゆ)</p> <p>いため油 ↓ ごぼう・・・乱切り ↓ 豚ももスライス 肉の取り扱いに注意 ↓ にんじん・・・厚めいちょう だいこん・・・厚めいちょう ↓ じゃがいも・・・手切り ↓ こんにゃく・・・角→ゆでる</p> <p style="font-size: 2em;">{</p> <p>さとう、酒、しょうゆ 和風だし、赤みそ 水</p> <p style="font-size: 2em;">}</p> <p>↓ 長ねぎ・・・ななめ</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>こまつな・・・3cm にんじん・・・せん もやし</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p style="text-align: center;">エンボス手袋着用</p> <p>↓ 調味料で和える { さとう、しお、しょうゆ、 酢、洋からし ・・・ぬるま湯でとく }</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	
<p>前日</p> <p>8:00 下処理</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00 火入れ(早めに)</p> <p>10:30 配食</p>		<p>下処理</p> <p>ゆでる</p> <p>和える、配食</p>	

献立	豆とひき肉のインド風煮	海藻サラダ	
作業工程	<p>・炒め油 ↓ 豚ももひき肉 肉の取り扱いに注意 クラッシュ大豆 カレー粉 ↓ にんじん・・・さいの目 たまねぎ・・・コロ ↓ じゃがいも・・・小コロ ↓ 水 〔 さとう、ケチャップ 〕 〔 しお、チリパウダー 〕 ↓ 金時豆水煮 <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>	<p>〔 キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん きゅうり・・・小口 海藻ミックス 〕 それぞれゆでて 水で冷ます エンボス手袋着用 ↓ ドレッシングで和える 〔 しょうゆ、さとう、 〕 〔 酢、ごま油 〕 白ごまをふる ・・・炒っておく <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>	
前日 8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30	浸漬 下処理 火入れ 配食	下処理 ゆでる 和える、配食	

献立	クリームかけピラフ	弦斎カレー スクールランチ風	豚キムチ丼
作業工程	<p>・小麦粉とマーガリンでルーを作る</p> <p>・ほたてフレークは袋から出す…汁使用</p> <p>↓</p> <p>・油</p> <p>↓</p> <p>豚ももスライス 肉の取り扱いに</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ…スライス にんじん…いちよう</p> <p>↓</p> <p>じゃがいも…コロ</p> <p>水</p> <p>↓</p> <p>ホールコーン缶</p> <p>↓</p> <p>いか、えび…ゆでる ほたてフレーク いか・えびの</p> <p>↓</p> <p>白ワイン</p> <p>↓</p> <p>〔スープストック、しお、こしょう〕</p> <p>↓</p> <p>牛乳、ルー</p> <p>↓</p> <p>(冷)グリーンピース…湯をかける</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・小麦粉、サラダ油でルーを作る</p> <p>・とり肉に下味をつける(しお、こしょう)</p> <p style="text-align: center;">肉の取り扱いに注</p> <p>↓</p> <p>・バター</p> <p>↓</p> <p>しょうが…みじん にんにく…みじん</p> <p>↓</p> <p>とりもも角切り 肉の取り扱いに</p> <p>↓</p> <p>カレー粉</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ…スライス</p> <p>↓</p> <p>赤ワイン</p> <p>↓</p> <p>〔(冷)オニオンソテー、リンゴピューレ、中濃ソース、しょうゆ、しお、こしょう、スープストック、チキンブイヨン、ケチャップ、チャツネ、水〕</p> <p>↓</p> <p>ルー</p> <p>↓</p> <p>生クリーム</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・豚肉に下味をつける(酒)</p> <p style="text-align: center;">肉の取り扱いに注意</p> <p>↓</p> <p>・ごま油</p> <p>↓</p> <p>にんにく…みじん しょうが…みじん</p> <p>↓</p> <p>長ねぎ…小口</p> <p>↓</p> <p>豚ももスライス</p> <p>↓</p> <p style="text-align: center;">肉の取り扱いに</p> <p>↓</p> <p>にんじん…せん</p> <p>↓</p> <p>もやし…よく洗う</p> <p>↓</p> <p>〔(冷)カットキムチ、さとう、しょうゆ、酒、コチュジャン〕</p> <p>↓</p> <p>にら…3cm</p> <p>↓</p> <p>白ごま…炒る</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>
	前日	<p>8:00 下処理</p> <p>8:30 ルー</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00 火入れ</p> <p>10:30 配食</p>	<p>下処理</p> <p>ルー</p> <p>火入れ(早めに)</p> <p>配食</p>

献立	バターライス	栗ごはん	和風カレーライス
作業工程	<ul style="list-style-type: none"> ・無洗米を30分浸漬し、ザルにあける ・バター ↓ たまねぎ・・・小コロ にんじん・・・短いせん ↓ 〔スープストック、 しお、こしょう〕 ↓ 水 ↓ 米 ↓ 炊飯 ↓ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> ・無洗米ともち米を30分浸漬し、ザルにあける 〔むき栗 酒、しお、しょうゆ、 サラダ油、水〕 ↓ 米 ↓ 炊飯 ↓ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> ・かつお削りでだしをとる ・小麦粉、サラダ油でルーを作る ・いため油 ↓ にんにく・・・みじん しょうが・・・みじん ↓ 豚ももスライス ↓ カレー粉 肉の取り扱いに ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・いちょう ↓ だいこん・・・いちょう ↓ 水、だし汁 ↓ 里芋・・・半月 ↓ 〔(冷)オニオンソテー、 酒、中濃ソース、 ケチャップ、しょうゆ、 しお、こしょう〕 <li style="text-align: center;">温度確認 ↓ 配食
	前日 8:00 下処理 8:30 火入れ 9:00 9:30 配食 10:00 10:30	下処理 火入れ 配食	下処理、だし、ルー 火入れ(早めに) 配食

献立	ハヤシライス	さつまいもごはん	とりめし
作業工程	<p>・小麦粉とマーガリンでルーを作る</p> <p>・いため油 ↓ にんにく・・・みじん ↓ 牛肉 肉の取り扱いに ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ 赤ワイン ↓ にんじん・・・いちょう じゃがいも・・・コロ ↓ 水 ↓ 〔ドミグラスソース、ケチャップ、しお、こしょう、スープストック〕 ↓ ルー ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>	<p>・無洗米を30分浸漬し、ザルにあける</p> <p>・〔水、酒、しお、サラダ油〕 ↓ さつまいも・・・手切り(角) 米 ↓ 炊飯 ↓ 配食</p>	<p>・無洗米を30分浸漬し、ザルにあける</p> <p>・いため油 ↓ とりもも小角 肉の取り扱いに ↓ にんじん・・・短めせん ↓ 干しいたけ・・・せん ↓ 〔和風だしの素、しお、酒、しょうゆ、さとう〕 ↓ 水 ↓ 米 ↓ 炊飯 ↓ 配食</p>
	<p>前日</p> <p>8:00 下処理、ルー</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00 火入れ(早めに)</p> <p>10:30 配食</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>

献立	中華丼	ふきよせごはん	ポテトライス
作業工程	<ul style="list-style-type: none"> ・豚肉に下味をつける (しょうゆ、酒) <li style="text-align: center;">肉の取り扱いに注意 ・いか、えびはゆでる ・いため油 えび、いかの <li style="text-align: center;">↓ しょうが・・・みじん <li style="text-align: center;">↓ 豚ももスライス <li style="text-align: center;">↓ たまねぎ・・・スライス <li style="text-align: center;">↓ にんじん・・・いちょう <li style="text-align: center;">↓ 干しいたけ・・・せん <li style="text-align: center;">↓ 〔さとう、しお、こしょう、 中華スープの素〕 <li style="text-align: center;">↓ キャベツ・・・短冊 <li style="text-align: center;">↓ いか、えび <li style="text-align: center;">↓ うずらの卵缶 <li style="text-align: center;">↓ でんぷん <li style="text-align: center;">↓ ごま油 <li style="text-align: center;">温度確認 <li style="text-align: center;">↓ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> ・だし昆布でだしをとる ・・・前日より水に浸漬 ・無洗米、もち米を30分 浸漬し、ザルにあける ・水、だし <li style="text-align: center;">↓ にんじん・・・短めせん <li style="text-align: center;">↓ くり <li style="text-align: center;">↓ 干しいたけ・・・せん ぎんなん缶 つきこんにゃく・・・ゆでる 油揚げ・・・短冊、お湯 <li style="text-align: center;">↓ <li style="text-align: center;">かける 〔しお、しょうゆ 酒、サラダ油〕 <li style="text-align: center;">↓ 水 <li style="text-align: center;">↓ 米、もち米 <li style="text-align: center;">↓ 炊飯 <li style="text-align: center;">↓ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> ・無洗米を30分浸漬し、 ザルにあける ・水を沸かす <li style="text-align: center;">↓ (しお、こしょう、マーガリン) <li style="text-align: center;">↓ にんじん・・・短めせん じゃがいも・・・コロ <li style="text-align: center;">↓ 米 <li style="text-align: center;">↓ 炊飯 <li style="text-align: center;">↓ 配食
	前日 8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ 10:30 配食		浸漬 下処理 火入れ 配食

献立	ビーフカレーライス	酢飯	根菜ピラフ
作業工程	<p>・小麦粉とマーガリンでルーを作る</p> <p>↓</p> <p>・いため油</p> <p>↓</p> <p>にんにく・・・みじん しょうが・・・みじん</p> <p>↓</p> <p>牛ももスライス</p> <p>↓</p> <p>カレー粉 肉の取り扱いに</p> <p>↓</p> <p>赤ワイン</p> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・いちょう</p> <p>↓</p> <p>じゃがいも・・・コロ</p> <p>↓</p> <p>水</p> <p>↓</p> <p>〔(冷)オニオンソテー、スープストック、中濃ソース、ケチャップ、しょうゆ、しお、こしょう〕</p> <p>↓</p> <p>ルー</p> <p>↓</p> <p>生クリーム</p> <p>(冷)グリーンピース・・・湯をかける</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・だし昆布でだしをとる ・・・前日より水に浸漬</p> <p>・無洗米を30分浸漬し、ザルにあける</p> <p>・白ごまを炒る</p> <p>・合わせ酢を作る (さとう、しお、米酢)</p> <p>・サラダ油、水、だし汁</p> <p>↓</p> <p>米</p> <p>↓</p> <p>炊飯</p> <p>↓</p> <p>配食直前に合わせ酢、白ごまを混ぜる</p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・無洗米、発芽玄米を30分浸漬し、ザルにあける</p> <p>・マーガリン</p> <p>↓</p> <p>ごぼう・・・ささがき</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・短めせん</p> <p>↓</p> <p>ちりめんじゃこ</p> <p>↓</p> <p>れんこん・・・小さめいちょう</p> <p>↓</p> <p>〔コンソメ、しお、こしょう、しょうゆ〕</p> <p>↓</p> <p>水</p> <p>↓</p> <p>米</p> <p>↓</p> <p>(冷)むき枝豆・・・湯をかける</p> <p>↓</p> <p>炊飯</p> <p>↓</p> <p>配食</p>
	<p>前日</p> <p>8:00 下処理、ルー</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00 火入れ(早めに)</p> <p>10:30 配食</p>	<p>浸漬</p> <p>下処理</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>

献立	きのこごはん	五目寿司	赤飯
作業工程	<ul style="list-style-type: none"> ・無洗米を30分浸漬し、ザルにあける ・いため油 ↓ とりもも小角 肉の取り扱いに ↓ にんじん・・・短めせん ↓ 干しいたけ・・・せん ↓ しめじ・・・ほぐす えのきだけ・・・切る、ほぐす ↓ [しお、酒、しょうゆ] ↓ 油揚げ・・・短冊、湯かけ ↓ 水、戻し汁 ↓ 米 ↓ 炊飯 ↓ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> ・合わせ酢を作る (さとう、しお、米酢) 温める ↓ 4つに分ける ・無洗米を30分浸漬し、ザルにあける ・さとう、しょうゆ、サラダ油、水40K(しいたけの戻し汁含む) にんじん・・・短めせん ↓ 干しいたけ・・・せん ↓ 刻みかんぴょう ・・・塩もみし、もどす ↓ 凍り豆腐・・・もどす ↓ (冷)グリーンピース・・・湯をかける ↓ 米 ↓ 炊飯 ↓ 合わせ酢 白ごま・・・炒る ↓ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> ・ささげは1度茹でこぼした後、固めに茹でて、豆と汁に分けておく ・無洗米ともち米を30分浸漬し、ザルにあける ・煮汁＋水 ↓ サラダ油 ささげ 米 もち米 ↓ 炊飯 ↓ 配食
前日 8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30	下処理・浸漬 火入れ 配食	浸漬(昆布) 下処理・浸漬(米) 火入れ 配食	ゆでる(ささげ)・浸漬(米) 火入れ 配食

献立	山菜ごはん	栗入り赤飯	牛丼
作業工程	<ul style="list-style-type: none"> ・無洗米を30分浸漬し、ザルにあける ↓ ・湯を沸かす ↓ 山菜ミックス ぶなしめじ・・・ほぐす 油揚げ・・・短冊、湯かけ にんじん・・・せん ↓ 〔和風だしの素、しお、酒、しょうゆ、サラダ油〕 ↓ 米 ↓ 炊飯 ↓ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> ・無洗米ともち米を30分浸漬し、ザルにあける ↓ ・ささげは1度茹でこぼした後、固めに茹でて、豆と汁に分けておく ↓ ・煮汁＋水 ↓ サラダ油 ささげ むし栗・・・ほぐしておく ↓ 沸騰 米 ↓ 炊飯 ↓ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> ・いため油 ↓ 牛肉 肉の取り扱いに ↓ 〔酒、しょうゆ、さとう〕 ↓ 干しいたけ・・・せん ↓ つきこんにゃく・・・ゆでる ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ 小松菜・・・3cm ゆでる ↓ <li style="text-align: center;"><u>温度確認</u> ↓ 配食
	前日 8:00 下処理・浸漬 8:30 火入れ 9:00 9:30 配食 10:00 10:30	浸漬 火入れ 配食	下処理 火入れ 配食

献立	たけのこごはん	カレー	中華風たきこみおこわ
作業工程	<ul style="list-style-type: none"> ・無洗米を30分浸漬し、ザルにあける ↓ ・湯を沸かす ↓ 〔和風だしの素、酒、うすくちしょうゆ、サラダ油〕 ↓ たけのこ・・・いちょうゆでる ↓ 油揚げ・・・短冊、湯かけ ↓ 沸騰 米 ↓ (冷)むき枝豆・・・湯をかける ↓ 炊飯 ↓ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> ・小麦粉とマーガリンでルーを作る ↓ ・いため油 ↓ にんにく・・・みじんしょうが・・・みじん ↓ 豚肉・・・よくほぐす カレー粉 肉の取り扱いに ↓ 赤ワイン ↓ 〔たまねぎ・・・スライス、にんじん・・・いちょう、じゃがいも・・・コロ〕 ↓ 水 ↓ 〔スープストック、ケチャップ、しお、中濃ソース、こしょう(冷)オニオンソテー〕 ↓ ルー、生クリーム ↓ (冷)むきえだまめ <li style="padding-left: 40px;">お湯をかける ↓ <u>温度確認</u> 配食 	<ul style="list-style-type: none"> ・無洗米ともち米を30分浸漬し、ザルにあける ↓ ・油 ↓ 豚肉 ↓ にんじん・・・短いせん ↓ 干しいたけ・・・せん ↓ 〔さとう、しお、酒、しょうゆ〕 ↓ 米 ↓ 炊飯 ↓ 配食
	前日 8:00 下処理・浸漬 8:30 火入れ 9:00 9:30 配食 10:00 10:30	下処理 火入れ 配食	下処理・浸漬 火入れ 配食

献立	ビビンバ(肉)	ビビンバ(野菜)	とりごぼうごはんめし
作業工程	<p>・油 ↓ 牛肉・・・よくほぐす</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p>コチュジャン ↓ 酒 ↓ 〔 さとう、しょうゆ 〕 ↓ 白ごま・・・炒る</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>〔 小松菜・・・3cm にんじん・・・せん もやし 〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">エンボス手袋着用</div> <p>↓ 調味料で和える 〔 さとう、しお、ごま油、 しょうゆ、コチュジャン 〕</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>・無洗米を30分浸漬し、 ザルにあける</p> <p>・いため油 ↓ ごぼう・・・ささがき ↓ とり肉 肉の取り扱いに ↓ にんじん・・・短めせん ↓ 〔 和風だしの素、しお、 酒、しょうゆ 〕</p> <p>↓ 水 ↓ 米 ↓ 炊飯 ↓ 配食</p>
	<p>前日</p> <p>8:00 下処理、下味</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00 火入れ</p> <p>10:30 配食</p>		<p>下処理・浸漬</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>

献立	ひじきごはん	カレーピラフ	
作業工程	<ul style="list-style-type: none"> ・無洗米を30分浸漬し、ザルにあける ・いため油 ↓ とり肉 肉の取り扱いに ↓ にんじん・・・短めせん ↓ ひじき・・・もどしておく ↓ 〔和風だしの素、しお、酒、しょうゆ、さとう〕 ↓ 油揚げ・・・短冊、湯かけ ↓ 水 ↓ 米 ↓ 炊飯 ↓ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> ・無洗米を30分浸漬し、ザルにあける ・マーガリン ↓ とり肉 肉の取り扱いに ↓ たまねぎ・・・コロ ↓ カレー粉 ↓ にんじん・・・短めせん ↓ 〔白ワイン、しょうゆ、スープストック、しお、こしょう〕 ↓ 水 ↓ 米 ↓ (冷)グリーンピース・・・湯をかける ↓ 炊飯 ↓ 配食 	
前日 8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30	下処理・浸漬 火入れ 配食	下処理・浸漬 火入れ 配食	

献立	ビーフストロガノフ	豚肉と野菜の角煮	スープ煮
作業工程	<p>・牛肉に下味をつける 〔しお、こしょう、 赤ワイン、 にんにく・・・みじん〕</p> <p>肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</p> <p>・小麦粉とマーガリンで ルーを作る</p> <p>・いため油 ↓ 牛ももスライス 肉の取り扱いに ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ ピーマン・・・せん →お湯かける ぶなしめじ ↓ 赤ワイン ↓ 〔スープストック、 ケチャップ、 トマトピューレ〕 ↓ ルー ↓ サワークリーム</p> <p>温度確認 ↓ 配食</p>	<p>いため油 ↓ にんにく・・・みじん しょうが・・・みじん ↓ 豚もも角切り 肉の取り扱いに ↓ だいこん・・・厚めいちよう にんじん・・・厚めいちよう ↓ (酒、さとう、みりん、水) ↓ (しょうゆ) ↓ たまねぎ・・・大コロ ↓ とうがん・・・角切り</p> <p>温度確認 ↓ 配食</p>	<p>・ベーコンはほぐしておく</p> <p>肉の取り扱いに注意 エンボス手袋着用</p> <p>・ベーコンをから炒り</p> <p>↓ 肉の取り扱いに注意</p> <p>たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・いちよう ↓ じゃがいも・・・コロ 水 ↓ キャベツ・・・短冊 ↓ ホールコーン缶 ↓ 〔スープストック、 しお、こしょう〕</p> <p>温度確認 ↓ 配食</p>
前日	8:00 下処理、下味、ルー 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ(早めに) 10:30 配食	下処理 火入れ(早めに) 配食	下処理 火入れ 配食

献立	マーボーじゃがいも	じゃがいものクリーム煮	かじきの角煮
作業工程	<p>・じゃがいもを素揚げする</p> <p>・いため油 ↓ にんにく・・・みじん しょうが・・・みじん 長ねぎ(半量)・・・小口</p> <p>↓</p> <p>豚ひき肉 肉の取り扱いに</p> <p>↓</p> <p>トウバンジャン</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・いちょう 干しいたけ・・・角切り</p> <p>↓</p> <p>水+しいたけ汁、 中華スープの素、酒、 さとう、しお、こしょう、 しょうゆ</p> <p>↓</p> <p>長ねぎ(半量)</p> <p>↓</p> <p>(冷)グリーンピース ・・・熱湯かける</p> <p>↓</p> <p>でんぷん</p> <p>↓</p> <p>じゃがいも・・・手切り</p> <p>↓</p> <p>ごま油 <u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・小麦粉とマーガリンで ルーを作る</p> <p>・とり肉に下味をつける (しお、こしょう、白ワイン)</p> <p>肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</p> <p>・マカロニをゆでる</p> <p>・いため油 ↓ とりそぎ 肉の取り扱いに</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・いちょう</p> <p>↓</p> <p>じゃがいも・・・コロ</p> <p>水</p> <p>↓</p> <p>スープストック、 しお、こしょう</p> <p>↓</p> <p>牛乳、ルー</p> <p>↓</p> <p>シュレッドチーズ マカロニ パセリ・・・みじん</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>調味料を煮立てる しょうが・・・みじん みりん、さとう、 しょうゆ</p> <p>↓</p> <p>かじきの角切り</p> <p>魚の取り扱いに注意 タイへ移す時 専用エプロン着用</p> <p>↓</p> <p>煮る</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>
	前日	<p>8:00 下処理</p> <p>8:30 揚げ</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00 火入れ</p> <p>10:30 配食</p>	<p>下処理、ルー ゆでる</p> <p>火入れ(早めに) 配食</p>

献立	煮びたし	シーフードクリーム煮	すき焼き
作業工程	<ul style="list-style-type: none"> ・かつお削りでだしをとる ・だし 〔しお、しょうゆ〕 ↓ 白菜・・・短冊 ↓ 小松菜・・・1.5cm、ゆでる ↓ <u>温度確認</u> 配食 	<ul style="list-style-type: none"> ・小麦粉とマーガリンでルーを作る ・いか、むきえびはゆでる ・ホタテフレークは袋から出す→汁使用 ・マカロニをゆでる ・いため油 ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・いちょう ↓ 水 ↓ いか、むきえび ほたてフレーク ↓ マカロニ ↓ 〔スープストック、白ワイン〕 〔しお、こしょう〕 ↓ ルー、牛乳 パセリ・・・みじん シュレッドチーズ ↓ <u>温度確認</u> 配食 	<ul style="list-style-type: none"> いため油 ↓ 豚ももスライス 豚肩ローススライス ↓ 肉の取り扱いに にんじん・・・いちょう ↓ (さとう、酒、しょうゆ) ↓ しらたき・・・ゆでる 白菜・・・短冊 えのきたけ・・・ほぐす ↓ 焼き豆腐・・・角切り ↓ 長ねぎ・・・斜め切り ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食
	前日 8:00 下処理 8:30 9:00 火入れ 9:30 配食 10:00 10:30	下処理 下処理、ルー ゆでる 火入れ(早めに) 配食	下処理、ルー ゆでる 火入れ(早めに) 配食

献立	おでん	豚肉のスープ煮	いりどり
作業工程	<p>・かつお削りでだしをとる</p> <p>・だし 〔しお、しょうゆ〕、みりん〕 ↓ 結び昆布・・・水で戻す こんにゃく・・・角切り 大根・・・厚めいちょう ↓ さつま揚げ ・・・1/4カット、お湯 かける</p> <p>ちくわ ・・・斜め切り、お湯 かける</p> <p>たこボール ↓ うずら卵 ↓ 京がんも・・・お湯かける</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>いため油 ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・いちょう ↓ じゃがいも・・・コロ ↓ 水 ↓ キャベツ・・・短冊 ↓ ホールコーン缶 ↓ 〔スープストック〕 〔しお、こしょう〕</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>・大豆は水につけ ゆでこぼす</p> <p>・いため油 ↓ ごぼう・・・斜め切り ↓ とりもも角切り ↓ こんにゃく・・・角切り 干しいたけ・・・角切り にんじん・・・厚めいちょう ↓ 〔和風だしの素〕 〔さとう、しょうゆ〕 ↓ 水、しいたけ汁、大豆 ↓ ちくわ・・・手切り、 斜め切り、 お湯かける</p> <p>↓ (冷)いんげん ・・・2cm、ゆでる <u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>
	前日	<p>8:00 下処理</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00 火入れ(早めに)</p> <p>10:30 配食</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>

献立	豆とひき肉のインド風煮	野菜のうま煮	凍り豆腐のみそ炒め
<p>作業工程</p>	<p>・金時豆は前日浸漬する ↓ 漬け水を捨て 〔 新たに水を入れ煮る →煮汁使用〕</p> <p>・炒め油 ↓ 豚ももひき肉 カレー粉 ↓ にんじん・・・さいの目 たまねぎ・・・コロ ↓ じゃがいも・・・コロ ↓ 煮汁、水 ↓ 〔 さとう、ケチャップ、しお チリパウダー 〕 ↓ 金時豆</p> <p style="text-align: center;">温度確認</p> <p>↓ 配食</p>	<p>調味料を煮立てる 〔 さとう、しょうゆ、 和風だしの素、水 〕 ↓ こんにゃく・・・角切り ↓ にんじん・・・いちょう ↓ 干しいたけ・・・角切り ↓ じゃがいも・・・手切り ↓ さつまあげ・・・1/4、 湯をかける ↓ (冷)いんげん ・・・2cm、ゆでる <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>	<p>・凍り豆腐をぬるま湯でもどす</p> <p>・いため油 ↓ にんにく・・・みじん しょうが・・・みじん ↓ 豚ももスライス 肉の取り扱いに ↓ 一味唐辛子 ↓ にんじん・・・いちょう 干しいたけ・・・角切り ↓ 水、戻し汁 ↓ 〔 赤みそ、さとう、酒、 しょうゆ、スープストック 〕 ↓ 凍り豆腐 ↓ ほうれん草・・・3cm、ゆでる ↓ ごま油</p> <p style="text-align: center;">温度確認</p> <p>↓ 配食</p>
<p>前日</p> <p>8:00 浸漬 8:30 下処理 9:00 9:30 10:00 火入れ 10:30 配食</p>	<p>浸漬 下処理</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ(早めに) 配食</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ(早めに) 配食</p>

献立	ビーフシチュー	じゃがいもと しらたきの煮もの	変わり五目豆
作業工程	<p>・牛肉に下味をつける 〔しお、こしょう〕</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p>↓</p> <p>油で炒め、小麦粉をふり入れる→取り出す</p> <p>・マーガリン</p> <p>↓</p> <p>にんにく・・・みじん</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・薄めスライス</p> <p>↓</p> <p>牛肉</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・厚めスライス</p> <p>↓</p> <p>赤ワイン</p> <p>↓</p> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; border-bottom: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;"> トマトピューレ、 ケチャップ、中濃ソース、 しお、こしょう、 スープストック、赤ザラメ、 ドミグラスソース </div> <p>↓</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>にんじん・・・厚めいちょう じゃがいも・・・大コロ</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">〔蒸す-温度確認〕</div> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・いため油</p> <p>↓</p> <p>豚ももスライス</p> <p>↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに</div> <p>しらたき・・・ゆでる</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・いちょう</p> <p>↓</p> <p>(さとう、しょうゆ、水)</p> <p>↓</p> <p>じゃがいも・・・手切り</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p>↓</p> <p>(冷)いんげん ・・・3cm→ゆでる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・大豆は前日浸漬しておく →当日ゆでる</p> <p>・いため油</p> <p>↓</p> <p>ごぼう・・・小口</p> <p>↓</p> <p>豚ももスライス・・・よくほぐす</p> <p>↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに 注意</div> <p>にんじん・・・角切り</p> <p>↓</p> <p>つきこん・・・ゆでる</p> <p>短冊昆布・・・戻しておく</p> <p>↓</p> <p>(さとう、しょうゆ、水)</p> <p>↓</p> <p>大豆</p> <p>さつま揚げ・・・短冊→湯かけ</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>
	前日	8:00 下処理、下味 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ(早めに) 10:30 配食	下処理 火入れ(早めに) 配食

献立	生揚げと春雨の辛味煮	とり肉と大根のピリカラ煮	マカロニのクリーム煮
作業工程	<p>・春雨はゆでておく</p> <p>↓</p> <p>・いため油</p> <p>↓</p> <p>にんにく・・・みじん しょうが・・・みじん 長ねぎ(半量)・・・小口</p> <p>↓</p> <p>豚ももひき肉</p> <p>↓</p> <p>トウバンジャン</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・いちょう</p> <p>↓</p> <p>干しいたけ・・・せん</p> <p>↓</p> <p>〔中華スープ、酒、さとう、 しお、こしょう、しょうゆ、 オイスターソース、水〕</p> <p>↓</p> <p>生揚げ・・・角切り</p> <p>↓</p> <p>春雨 長ねぎ(半量)・・・小口</p> <p>↓</p> <p>でんぷん</p> <p>↓</p> <p>ほうれんそう・・・3cm→ゆでる</p> <p>↓</p> <p>ごま油</p> <p style="text-align: right;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>いため油</p> <p>↓</p> <p>にんにく・・・みじん</p> <p>↓</p> <p>とりもも角切り 肉の取り扱いに</p> <p>↓</p> <p>トウバンジャン</p> <p>↓</p> <p>こんにゃく・・・角切り、 ゆでる</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・厚めいちょう</p> <p>↓</p> <p>だいこん・・・厚めいちょう</p> <p>↓</p> <p>〔酒、さとう、しょうゆ、 水5K〕</p> <p>↓</p> <p>(冷)いんげん ・・・3cm、ゆでる</p> <p style="text-align: right;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・小麦粉とマーガリンでルーを作る</p> <p>↓</p> <p>・とり肉に下味をつける (しお、こしょう、白ワイン)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;">肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p>↓</p> <p>・マカロニをゆでる</p> <p>↓</p> <p>いため油</p> <p>↓</p> <p>とりむねそぎ切り</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・いちょう</p> <p>↓</p> <p>水</p> <p>↓</p> <p>ロースハム</p> <p>↓</p> <p>〔スープストック、 しお、こしょう〕</p> <p>↓</p> <p>マカロニ</p> <p>↓</p> <p>牛乳、ルー</p> <p>↓</p> <p>〔シュレッドチーズ、 パセリ・・・みじん〕</p> <p style="text-align: right;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>
	前日	<p>8:00 下処理</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00 火入れ(早めに)</p> <p>10:30 配食</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ(早めに)</p> <p>配食</p>

献立	ポトフ	キーマカレー	牛肉とじゃがいものいり煮
作業工程	<p>・とりもも角切りに下味をつける(白ワイン)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px 0;">肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p>いため油 ↓ とりもも角切り ↓ たまねぎ・・・大コロ ↓ にんじん・・・厚めいちょう ↓ じゃがいも・・・大コロ ↓ 大根・・・厚めいちょう ↓ 水 ↓ ミニウインナー ↓ キャベツ・・・短冊 ↓ 〔スープストック しお、こしょう〕</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>・小麦粉とマーガリンでルーを作る</p> <p>・いため油 ↓ にんにく・・・みじん しょうが・・・みじん ↓ 豚ひき肉 カレー粉 ↓ にんじん ・・・せん ハンサー たまねぎ ・・・スライス ハンサー</p> <p style="text-align: center;">} 粗みじん</p> <p>↓ 水 ↓ (冷)オニオンソテー ↓ 〔スープストック、しお こしょう、ケチャップ ウスターソース〕</p> <p>↓ ホールコーン缶 ↓ ルー ↓ (冷)グリーンピース お湯をかける ↓ <u>温度確認</u> 配食</p>	<p>・じゃがいもを素揚げする(じゃがいもは手切り)</p> <p>・牛肉に下味をつける 〔しょうゆ、酒〕</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px 0;">肉の取り扱いに</div> <p>↓ ・白いりごまは炒る</p> <p>・いため油 ↓ 牛肉 ↓ 〔一味唐辛子、さとう しょうゆ、みりん〕</p> <p>↓ つきこん・・・ゆでる にんじん・・・厚めいちょう ↓ 水、(冷)いんげん ・・・3cmゆでる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ じゃがいも ↓ 白いりごま ↓ 配食</p>
	<p>前日</p> <p>8:00 下処理</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00 火入れ</p> <p>10:30 配食</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ(早めに)</p> <p>配食</p>

献立	セルフあんぱん	ミートボールの カレークリーム煮	じゃがいものうま煮
作業工程	<p>・水 ↓ 小豆 ↓ ふっとうしたら1度 ゆでこぼす</p> <p>小豆がかぶる位の水 ↓ 小豆がつぶれる位 やわらかく煮る</p> <p>さとう半量 ↓ さとう半量 ↓ しお</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>・小麦粉とマーガリンで ルーを作る</p> <p>・いため油 ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ ←カレー粉 にんじん・・・いちょう ↓ じゃがいも・・・コロ ↓ 水 ↓ (冷)ミートボール ぶなしめじ ↓ 〔スープストック、 しお、こしょう〕 ↓ 豆乳、ルー ↓ シュレッドチーズ ↓ パセリ・・・みじん</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>・こんにゃくはゆでる</p> <p>・さつまあげは、湯をかける</p> <p>・調味料を煮立てる 〔さとう、しょうゆ、 和風だしの素、水 しいたけもどし汁〕 ↓ こんにゃく・・・角切り ↓ 干しいたけ・・・角切り ↓ にんじん・・・厚めいちょう ↓ じゃがいも・・・手切り ↓ さつまあげ・・・1/4カット</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>
	<p>前日</p> <p>8:00</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>		<p>下処理、ルー ゆでる</p> <p>火入れ(早めに) 配食</p>

献立	じゃがいものそぼろあん	じゃがいもとアスパラの クリーム煮	大豆の中華煮
作業工程	<ul style="list-style-type: none"> ・じゃがいもを素揚げする (じゃがいもは手切り) ・調味料を煮立てる 〔しょうゆ、さとう〕 ↓ 豚ひき肉・・・よくほぐす ↓ 肉の取り扱いに にんじん・・・厚めいちょう 干しいたけ・・・角切り こんにゃく・・・角切り ゆでる ↓ でんぷん ↓ じゃがいも (冷)むき枝豆・・・ゆでる ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> ・とり肉に下味をつける (しお、こしょう、白ワイン) ↓ 肉の取り扱いに ・小麦粉とマーガリンで ルーを作る ・いため油 ↓ とり肉 ↓ 〔たまねぎ・・・スライス にんじん・・・いちょう じゃがいも・・・コロ〕 ↓ 水 ↓ ぶなしめじ ↓ ロースハム ↓ 〔スープストック、こしょう〕 ↓ (冷)グリーンアスパラ ↓ 調理用牛乳、ルー ↓ シュレッドチーズ ↓ パセリ・・・みじん ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> ・大豆は前日浸漬しておく →当日ゆでる ・いため油 ↓ 豚ももスライス・・・よくほぐす ↓ 肉の取り扱いに にんじん・・・いちょう ↓ 干しいたけ・・・角切り ↓ たまねぎ・・・中コロ ↓ 〔しょうゆ、さとう、酒 水・・・もどし汁使用〕 ↓ 大豆 でんぷん ↓ ごま油 ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食
	前日 8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30	浸漬 下処理 下処理、ルー ゆでる 火入れ(早めに) 配食	浸漬 下処理 下処理、ルー ゆでる 火入れ(早めに) 配食

献立	肉じゃが	豆乳のクリーム煮	酢豚
作業工程	<p>・いため油 ↓ 豚ももスライス・・・よくほぐす ↓ 肉の取り扱いに つきこんにゃく・・・ゆでる ↓ じゃがいも・・・手切り ↓ (さとう、しょうゆ) ↓ たまねぎ・・・厚めスライス <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>	<p>・とり肉に下味をつける (しお、こしょう、白ワイン) 肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用 ・小麦粉とマーガリンで ルーを作る ・いため油 ↓ とりそぎ 肉の取り扱いに ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・いちょう ↓ じゃがいも・・・コロ 水 ↓ 〔スープストック、 こしょう〕 ↓ 牛乳、ルー ↓ チーズ ↓ パセリ・・・みじん <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>	<p>・豚肉に下味をつける (しょうゆ、酒、カレー粉) ↓ でんぷん ↓ 揚げる <u>温度確認</u> ・いため油 ↓ たまねぎ・・・角切り ↓ 干しいたけ・・・角切り ↓ 水・もどし汁 ↓ 〔しょうゆ、さとう、 ケチャップ〕 ↓ (冷)きぬさや ・・・湯をかける ↓ パン缶 ↓ にんじん・・・厚めいちょう (ゆでる) ↓ でんぷん ↓ <u>温度確認</u> 肉 ↓ 酢 ↓ 配食</p>
	前日	<p>8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ(早めに) 10:30 配食</p>	<p>下処理、ルー ゆでる 火入れ(早めに) 配食</p>

献立	昆布と豚肉のいり煮	豚肉のトマト煮	ボルシチ
作業工程	<ul style="list-style-type: none"> ・昆布をもどす ・昆布のもどし汁、水 (豚肉が浸るくらいの水) ↓ 豚肉 肉の取り扱いに ↓ にんじん・・・せん ↓ 昆布 ↓ しょうが・・・みじん ↓ しょうゆ、さとう、みりん ↓ つきこんにやく ・・・ゆでる ↓ いんげん ・・・3cm、ゆでる ↓ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> ・ベーコン にんにく・・・みじん ↓ セロリー・・・スライス ↓ 豚もも角切り ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・いちょう ↓ なす・・・半月 ↓ ズッキーニ・・・半月 ↓ 〔スープストック、しお こしょう、さとう、水〕 ↓ ホールトマト缶 ↓ ケチャップ ↓ 水、(冷)いんげん ・・・3cmゆでる <li style="text-align: center;">温度確認 ↓ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> ・油 ↓ にんにく・・・みじん ↓ セロリー・・・スライス ↓ 豚もも肉 ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・いちょう ↓ 大根・・・厚めいちょう ↓ じゃがいも・・・大コロ ↓ 赤ワイン ↓ 〔トマトピューレ、 しお、こしょう、 粉末ローリエ、〕 ↓ スープストック ↓ (冷)グリーンピース・・・湯を かける ↓ 生クリーム <li style="text-align: center;">温度確認 ↓ 配食
	前日 8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30	浸漬 下処理 火入れ(早めに) 配食	浸漬 下処理 火入れ(早めに) 配食

献立	中華風五目煮	八宝菜	じゃがいものそぼろあん
作業工程	<p>・豚もも肉に下味をつける(しょうゆ)</p> <p>・いため油 ↓ しょうが・・・みじん ↓ 豚もも肉 ・いため油 ↓ たまねぎ・・・コロ ↓ にんじん・・・いちょう ↓ 干しいたけ・・・角切り ↓ キャベツ・・・短冊 ↓ 〔中華スープ、しお オイスターソース〕 ↓ でんぷん ↓ にんじん・・・厚めいちょう ↓ (ゆでる) でんぷん ↓ ごま油 ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>	<p>・豚肉に下味をつける(しょうゆ、酒)</p> <p>・えび、いかはゆでる</p> <p>・油 ↓ しょうが・・・みじん ↓ 豚ももスライス ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・せん ↓ 干しいたけ・・・せん ↓ 水 ↓ 白菜・・・短冊 ↓ 〔中華スープの素、 しお、こしょう、さとう〕 ↓ いか・えび ↓ うずらの卵 ↓ でんぷん ↓ ごま油 ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>	<p>・調味料を煮立てる(しょうゆ、さとう、水) ↓ 豚ひき肉・・・よくほぐす クラッシュ大豆 ↓ <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意</div> ↓ にんじん・・・厚めいちょう たけのこ・・・角切り→ゆでる 干しいたけ・・・角切り じゃがいも・・・手切り こんにゃく・・・角切り→ゆでる ↓ (冷)グリーンピース・・・湯かけ ↓ でんぷん ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>
	前日	<p>8:00 下処理</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00 火入れ(早めに)</p> <p>10:30 配食</p>	<p>下処理、下味</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>

献立	いかのハーブ焼き	とりの照り焼き	鮭のねぎみそかけ
作業工程	<p>いかに下味をつける 〔ハーブシーズニング、 白ワイン、しょうゆ〕</p> <p>いかの取り扱いに注意 専用エプロン着用</p> <p>↓</p> <p>焼く 210°C、10分 WET</p> <p>↓</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>とり肉に下味をつける (しょうゆ、さとう、酒)</p> <p>肉の取り扱いに注意</p> <p>↓</p> <p>焼く 220°C、9分 DRY</p> <p>↓</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・ねぎみそを作る 〔長ねぎ…小口 白みそ、さとう、みりん、 しょうゆ、 ↓ (でんぷん、水)〕</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p> <p>・鮭に下味をつける (しょうゆ、酒)</p> <p>魚の取り扱いに注意</p> <p>↓</p> <p>焼く 220°C、12分 WET</p> <p>↓</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>バットに配食し、 たれをかける</p>
	<p>前日</p> <p>8:00 下味</p> <p>8:30 焼き</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下味</p> <p>焼き</p>	<p>下処理、下味、たれ</p> <p>焼き</p>

献立	さんまの塩焼き おろしソース添え	焼肉	とり肉のマスタード焼き
作業工程	<p>・おろしソースをつくる 〔だいこん・・・すりおろし しょうゆ、みりん〕</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>3つに分けておく</p> <p>・さんまに下味をつける (しお、酒)</p> <div style="border: 1px solid black; width: fit-content; margin: 5px auto; padding: 2px;">魚の取り扱いに注意</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>焼く 220°C、10分 WET</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>バットに配食し、 ソースをかける</p>	<p>豚ロース肉に 下味をつける 〔にんにく・・・みじん しょうが・・・みじん しょうゆ、酒、さとう、 ごま油〕</p> <div style="border: 1px solid black; width: fit-content; margin: 5px auto; padding: 2px;">肉の取り扱いに注意</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>焼く 220°C、8分 WET</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>配食</p>	<p>とり肉に下味をつける 〔ウスターソース、 マヨネーズ、 洋からし ・・・ぬるま湯でとく〕</p> <div style="border: 1px solid black; width: fit-content; margin: 5px auto; padding: 2px;">肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>焼く 210°C、9分 DRY</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>配食</p>
	前日	8:00 下処理、下味、ソース 8:30 焼き 9:00 9:30 10:00 10:30	下処理、下味 焼き

献立	鮭の照り焼き	とりのレモン焼き	ガーリックチキン
作業工程	<p>さけに下味をつける (しょうゆ、みりん)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">魚の取り扱いに注意</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>焼く</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">210°C、10分 WET</div> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>配食</p>	<p>とり肉に下味をつける 〔パセリ・・・みじん (冷)レモン果汁 しお、こしょう、しょうゆ〕</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">肉の取り扱いに注意</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>焼く</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">230°C、9分 DRY</div> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>配食</p>	<p>とり肉に下味をつける 〔にんにく・・・みじん 白ワイン、しお、こしょう〕</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">肉の取り扱いに注意</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>焼く</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">230°C、9分 DRY</div> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>配食</p>
	<p>前日</p> <p>8:00</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下味</p> <p>焼き</p>	<p>下味</p> <p>焼き</p>

献立	松風焼き風ハンバーグ	あこうだいの香味焼き	とりのピリカラ焼き
作業工程	<p>・たれを作る 〔さとう、しょうゆ、みりん、酒〕 ↓ (でんぷん、水) <u>温度確認</u> ↓ 3つに分けておく</p> <p>・白ごまを炒る</p> <p>・(冷)ハンバーグを焼く</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">220°C、12分 WET</div> <p><u>温度確認</u> ↓ バットに配食し、たれ・白ごまをかける</p>	<p>・白ごまを炒る</p> <p>・あこうだいに 下味をつける 〔しょうが・・・みじんたまねぎ・・・すりおろししょうゆ、みりん、しお〕</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">魚の取り扱いに注意</div> <p>↓ 焼く <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">210°C、10分 WET</div></p> <p><u>温度確認</u> ↓ バットに配食し、白ごまをふる</p>	<p>とり肉に下味をつける 〔さとう、しょうゆ、酒、トウバンジャン、ごま油〕</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意</div> <p>↓ 焼く <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">230°C、9分 DRY</div></p> <p><u>温度確認</u> ↓ 配食</p>
前日	8:00 下味、たれ 8:30 焼き 9:00 9:30 10:00 10:30	下味 焼き	下味 焼き

献立	鮭のソテー	ハンバーグ きのこソースかけ	ハムサンド
作業工程	<p>鮭に下味をつける 〔しお、こしょう〕 〔しょうゆ、酒〕</p> <p>↓</p> <p>魚の取り扱いに注意</p> <p>↓</p> <p>焼く 220°C、12分 WET</p> <p>温度確認</p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・きのこソースを作る バター ↓ たまねぎ・・・薄めスライス ↓ ぶなしめじ・・・ほぐす ↓ 〔ケチャップ、 トマトピューレ、 さとう、しょうゆ〕</p> <p>温度確認</p> <p>↓</p> <p>3つにわけておく</p> <p>・(冷)ハンバーグを焼く</p> <p>肉の取り扱いに注意</p> <p>220°C、12分 WET</p> <p>温度確認</p> <p>↓</p> <p>バットに配食し、 ソースをかける</p>	<p>・ロースハムに下味をつけ (赤ワイン) ↓ 焼く</p> <p>190°C、7分 WET</p> <p>温度確認</p> <p>↓</p> <p>配食</p>
	<p>前日</p> <p>8:00 下味</p> <p>8:30 焼き</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理、ソース 焼き</p>	<p>下味 焼き</p>

献立	タンドリーチキン	さわらの照り焼き	きんめだいの香味焼き
作業工程	<p>とり肉に下味をつける (にんにく、しょうが・・・みじん) ヨーグルト、しお、こしょう しょうゆ、カレー粉、 パプリカ粉、ケチャップ)</p> <p>肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</p> <p>↓ 焼く 230°C、9分 DRY</p> <p>温度確認</p> <p>↓ 配食</p>	<p>さわらに下味をつける (しょうが・・・みじん) みりん しょうゆ)</p> <p>魚の取り扱いに注意</p> <p>↓ 焼く 200°C、12分 WET</p> <p>温度確認</p> <p>↓ 配食</p>	<p>・白ごまを炒る</p> <p>・きんめだいに 下味をつける (白みそ、しょうゆ、みりん)</p> <p>魚の取り扱いに注意</p> <p>↓ 焼く 220°C、11分 WET</p> <p>温度確認</p> <p>↓ バットに配食し、 白ごまをふる</p>
	<p>前日</p> <p>8:00</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下味 焼き</p>	<p>下味 焼き</p>

献立	豚肉のおろしソースかけ	とりの朝鮮焼き	かじきのマヨネーズ焼き
作業工程	<p>・おろしソースをつくる 〔だいこん・・・すりおろし しょうゆ、さとう ポン酢しょうゆ〕</p> <p>↓ <u>温度確認</u> 3つに分けておく</p> <p>・豚ロース肉に 下味をつける (しお、こしょう)</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px;">肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</p> <p>↓ 焼く 230°C、9分 DRY</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p> <p>↓ バットに配食し、 ソースをかける</p>	<p>とりもも肉に下味をつける 〔にんにく・・・みじん しょうが・・・みじん 一味唐辛子、さとう、 しょうゆ、ごま油〕</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px;">肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</p> <p>↓ 焼く 230°C、9分 DRY</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>かじきに下味をつける 〔しお、こしょう マヨネーズタイプ、 酒、白みそ〕</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px;">魚の取り扱いに注意</p> <p>↓ 焼く 200°C、12分 WET</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>
	前日	8:00 下処理、下味、ソース 8:30 焼き 9:00 9:30 10:00 10:30	下味 焼き

献立	豚肉のチャーシュー風	とりのパプリカ焼き	ハンバーグ オニオンソース
作業工程	<p>豚肉に下味をつける (にんにく・・・みじん いちごジャム、 みりん、しょうゆ、 トウバンジャン、赤みそ)</p> <p>肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</p> <p>↓ 焼く</p> <p>210°C、7分 WET 温度確認</p> <p>↓ 配食</p>	<p>とりもも肉に下味をつける (しお、こしょう、 白ワイン、 パプリカ、 ケチャップ)</p> <p>肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</p> <p>↓ 焼く</p> <p>215°C、9分 DRY 温度確認</p> <p>↓ 配食</p>	<p>・ソースを作る</p> <p>油 ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ (ケチャップ、 中濃ソース、 さとう、水)</p> <p>温度確認 ↓ 3つにわけておく</p> <p>・(冷)ハンバーグを焼く</p> <p>肉の取り扱いに注意</p> <p>210°C、12分 WET 温度確認</p> <p>↓ バットに配食し、 ソースをかける</p>
	<p>前日</p> <p>8:00 下味</p> <p>8:30 焼き</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下味</p> <p>焼き</p>	<p>下味</p> <p>焼き</p>

献立	あじのねぎみそ焼き	かじきのソテー	かじきのあんかけ
作業工程	<p>・ねぎみそを作る (しょうが・・・みじん 長ねぎ・・・細かい小口 白みそ、さとう、みりん、 しょうゆ、水) 煮立たせる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>少し煮詰める</p> <p>・あじに下味をつける (しょうゆ、酒)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">魚の取り扱いに注意</div> <p>↓</p> <p>焼く 220°C、8分 WET</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>バットに配食し、 たれをかける</p>	<p>かじきに下味をつける (たまねぎ・・・すりおろし パセリ・・・みじん 白ワイン、しょうゆ、 しお、こしょう)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">魚の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p>↓</p> <p>焼く 220°C、12分 DRY</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・あんかけを作る 油 ↓ たまねぎ・・・スライス にんじん・・・せん ↓ ピーマン・・・せん ↓ さとう、しょうゆ ↓ でんぷん ↓ 酢</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>・かじきに下味をつける [しょうゆ、酒]</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">魚の取り扱いに注意</div> <p>↓</p> <p>焼く 220°C、12分 WET</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>バットに配食し、 あんをかける</p>
	前日	8:00 下処理、下味、たれ 8:30 焼き 9:00 9:30 10:00 10:30	下味 焼き

献立	とりのちり酢焼き	豚肉の バーベキューソース	魚のポン酢風味
作業工程	<p>とりもも肉に下味をつける (だいこん・・・すりおろし 万能ねぎ・・・小口 しょうが・・・すりおろし オレンジジュース しょうゆ みりん レモン果汁)</p> <p>肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</p> <p>↓ 焼く 220°C、10分 DRY</p> <p>温度確認</p> <p>↓ 配食</p>	<p>豚肉に下味をつける (しょうゆ、ケチャップ、 酒、さとう、 しょうゆ、酢、 こしょう)</p> <p>肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</p> <p>↓ 焼く 210°C、8分 DRY</p> <p>温度確認</p> <p>↓ 配食</p>	<p>魚に下味をつける (しお、しょうゆ ポン酢しょうゆ、 さとう、みりん、 酒)</p> <p>魚の取り扱いに注意 専用エプロン着用</p> <p>↓ 焼く 220°C、10分 WET</p> <p>温度確認</p> <p>↓ 配食</p>
	前日	8:00 下味 8:30 焼き 9:00 9:30 10:00 10:30	下味 焼き

献立	白身魚のバターソテー	いかの照り焼き	ポークソテー
作業工程	<p>・ソースをつくる 〔バター、しょうゆ、さとう、 (冷)レモン果汁、水〕</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>3つに分けておく</p> <p>・したびらめに下味をつける (白ワイン)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">魚の取り扱いに注意</div> <p>↓</p> <p>焼く 220°C、12分 WET</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>バットに配食し、 ソースをかける</p>	<p>いかに下味をつける 半解凍</p> <p>〔さとう みりん しょうゆ〕</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">魚の取り扱いに注意</div> <p>↓</p> <p>焼く 220°C、10分 WET</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>豚ロース肉に下味をつける 〔にんにく・・・みじん しお、こしょう 白ワイン、しょうゆ、〕</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p>↓</p> <p>焼く 220°C、10分 WET</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>
	前日	8:00 下処理、下味、ソース 8:30 焼き 9:00 9:30 10:00 10:30	下味 焼き

献立	とりの梅焼き	かじきのお好み風	ミートボールの カレークリーム煮
作業工程	<p>とり肉に下味をつける 〔ねり梅 さとう、酒、 しょうゆ、みりん〕</p> <p>肉の取り扱いに注意</p> <p>↓</p> <p>焼く 230℃ 8分30秒 DRY</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・ソースを作る 〔さとう、しょうゆ、 中濃ソース、ケチャップ 水〕</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>3つに分けておく</p> <p>・かじきに下味をつける (酒、しお、こしょう)</p> <p>魚の取り扱いに注意 専用エプロン着用</p> <p>↓</p> <p>焼く 210℃、10分 WET</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>バットに配食し、 ソースをかける</p>	<p>・小麦粉とバターで ルーを作る</p> <p>・いため油 ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ ←カレー粉 にんじん・・・いちょう ↓ じゃがいも・・・コロ ↓ 水 ↓ (冷)ミートボール ぶなしめじ ↓ 〔スープストック、 しお、こしょう〕 ↓ 豆乳、ルー ↓ シュレッドチーズ ↓ パセリ・・・みじん</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>
	前日	<p>8:00 下味</p> <p>8:30 焼き</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下味、たれ</p> <p>焼き</p>

献立	たちうおのピリカラ焼き		
作業工程	<p>たちうおに下味をつける (しょうが・・・みじん にんにく・・・みじん しょうゆ、ごま油 酒、コチュジャン)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> 魚の取り扱いに注意 専用エプロン着用 </div> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>焼く 210°C、10分 WET</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>配食</p>		
前日	8:00 下味 8:30 焼き 9:00 9:30 10:00 10:30		

7-3

献立	野菜ソテー	スパゲッティナポリタン	野菜ソテー
作業工程	いため油 ↓ にんじん・・・せん ↓ キャベツ・・・短冊 ↓ [スープストック、 しお、こしょう] ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食	・ロースハムは ほぐしておく [肉の取り扱いに注意 エンボス手袋着用] ・スパゲッティはゆでる (ゆで塩) ・いため油 ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・せん ↓ ロースハム [肉の取り扱いに ↓ [ケチャップ、 しお、こしょう] ↓ ピーマン・・・せん →お湯かける ↓ <u>温度確認</u> ↓ スパゲッティ ↓ 配食	いため油 ↓ にんじん・・・せん ↓ チンゲン菜・・・短冊 ↓ ホールコーン缶 ↓ もやし・・・よく洗う ↓ [スープストック、 しお、こしょう] ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食
	前日 8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 火入れ、配食 10:00 10:30	下処理 火入れ、配食 火入れ、配食	下処理 火入れ、配食

7-7

7-2

7-6

献立	焼きビーフン	きのこスパゲッティ	ひじきスパゲッティ
作業工程	<p>・豚ももせん切りに 下味をつける (しょうゆ、酒)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p>・ビーフンは固めにもどす (水で20分程度)</p> <p>・いため油 ↓ 豚ももせん切り</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに</div> <p>↓ にんじん・・・せん たまねぎ・・・スライス 干しいたけ・・・せん</p> <p>↓ 〔オイスターソース、 しお、しょうゆ、 中華スープの素〕</p> <p>↓ キャベツ・・・短冊</p> <p>↓ ビーフン</p> <p>↓ (冷)絹さや・・・ゆでる</p> <p>↓ ごま油</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>・スパゲッティをゆでる</p> <p>・いため油 ↓ にんにく・・・みじん ベーコン</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに</div> <p>↓ たまねぎ・・・スライス にんじん・・・せん</p> <p>↓ 生マッシュルーム ・・・スライス 生しいたけ・・・スライス ぶなしめじ・・・ほぐす</p> <p>↓ (しお、こしょう、しょうゆ)</p> <p>↓ 生クリーム</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ スパゲッティ</p> <p>↓ 配食</p>	<p>・ひじきを水でもどす</p> <p>・スパゲッティをゆでる</p> <p>・いため油 ↓ とりむねそぎ切り</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに</div> <p>↓ ひじき</p> <p>↓ にんじん・・・短めせん切り</p> <p>↓ 〔和風だしの素、さとう〕 しょうゆ、水</p> <p>↓ ツナ</p> <p>↓ 油揚げ・・・細め短冊</p> <p>↓ (冷)グリーンピース ・・・熱湯をかける</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ スパゲッティ</p> <p>↓ 配食</p>
	前日	<p>8:00 下処理、下味</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30 火入れ、配食</p> <p>10:00 火入れ、配食</p> <p>10:30</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ、配食</p> <p>火入れ、配食</p>

献立	ヤーコンのきんぴら	焼きそば	スパゲッティミートソース
作業工程	<p>・ヤーコンは水にさらす</p> <p>↓</p> <p>・いため油</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・厚めせん切り</p> <p>↓</p> <p>つきこんにゃく・・・ゆでる</p> <p>↓</p> <p>ヤーコン</p> <p>・・・手切り、厚めせん切り</p> <p>↓</p> <p>〔さとう、しょうゆ〕 和風だしの素</p> <p>↓</p> <p>(冷)いんげん</p> <p>・・・3cm、ゆでる</p> <p>↓</p> <p>白いりごま・・・炒る</p> <p>↓</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>いため油</p> <p>↓</p> <p>豚ももスライス</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・せん切り</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p>↓</p> <p>干しいたけ・・・せん切り</p> <p>↓</p> <p>キャベツ・・・短冊</p> <p>↓</p> <p>粉末ソース</p> <p>↓</p> <p>蒸しめん・・・よくほぐす</p> <p>↓</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・スパゲッティはゆでる (ゆで塩)</p> <p>↓</p> <p>・いため油</p> <p>↓</p> <p>豚ひき肉・・・よくほぐす</p> <p>牛ひき肉・・・よくほぐす</p> <p>↓</p> <p>肉の取り扱いに</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・せん</p> <p>↓</p> <p>〔ケチャップ、 ドミグラスソース、 中濃ソース、 スープストック しお、こしょう〕</p> <p>↓</p> <p>(冷)グリーンピース</p> <p>→お湯かける</p> <p>↓</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>スパゲッティ</p> <p>↓</p> <p>配食</p>
	<p>前日</p> <p>8:00</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>		<p>下処理</p> <p>↓</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>

献立	肉と野菜の中華炒め	小松菜のピリカラ炒め	野菜ソテー
作業工程	<p>・豚肉に下味をつける (しょうゆ、酒)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p>・いため油 ↓ にんにく・・・みじん しょうが・・・みじん ↓ 豚ももスライス ↓ にんじん・・・せん切り ↓ 干しいたけ・・・せん切り ↓ 〔スープストック、 しょうゆ、酒、さとう、 オイスターソース〕 ↓ キャベツ・・・短冊 ↓ ピーマン・・・せん →お湯かける ごま油 <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>	<p>〔小松菜・・・3cmカット 春雨 ・・・ゆでる〕</p> <p>・いため油 ↓ にんにく・・・みじん しょうが・・・みじん ながねぎ・・・小口 ↓ 豚ももひき肉 ↓ トウバンジャン ↓ 〔スープストック、 しょうゆ、しお、こしょう〕 ↓ 小松菜 <u>温度確認</u> ↓ 火を止めて、春雨を混ぜる ↓ 配食</p>	<p>いため油 ↓ にんじん・・・いちよう ↓ キャベツ・・・短冊 ↓ もやし・・・よく洗う ↓ しお、こしょう <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>
	<p>前日 8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ 10:30 配食</p>	<p>下処理 火入れ 配食</p>	<p>下処理 火入れ、配食</p>

献立	和風スパゲッティ	野菜あんかけ	五目きんぴら
作業工程	<ul style="list-style-type: none"> ・スパゲッティをゆでる ・バター ↓ ベーコン 肉の取り扱いに ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ ぶなしめじ・・・ほぐす ↓ えのきだけ <li style="padding-left: 40px;">・・・3cm、ほぐす <li style="margin-top: 10px;">〔 和風だしの素、しょうゆ、しお 〕 ↓ <li style="text-align: center;"><u>温度確認</u> スパゲッティ ↓ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> いため油 ↓ 豚もも肉 <li style="margin-left: 40px;">肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用 <li style="margin-top: 10px;">たまねぎ・・・スライス 干しいたけ・・・せん切り <li style="margin-top: 10px;">キャベツ・・・短冊 ↓ もやし・・・よく洗う ↓ ピーマン・・・せん <li style="padding-left: 40px;">→お湯かける ↓ <li style="margin-left: 20px;">〔 中華スープ、こしょう しょうゆ、しお、さとう、 オイスターソース 〕 ↓ でんぷん <li style="text-align: center; margin-top: 10px;"><u>温度確認</u> ↓ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> ・いため油 ↓ ごぼう・・・ささがき ↓ つきこんにゃく・・・ゆでる ↓ にんじん・・・せん ↓ 〔 さとう、しょうゆ 和風だしの素 〕 ↓ (冷)いんげん <li style="padding-left: 40px;">・・・3cm、ゆでる ↓ 白いりごま・・・炒る <li style="text-align: center; margin-top: 10px;"><u>温度確認</u> ↓ 配食 <li style="text-align: center; margin-top: 10px;"><u>温度確認</u> ↓ 配食
	前日 8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 火入れ、配食 10:00 火入れ、配食 10:30	下処理 火入れ 配食	下処理 火入れ、配食

献立	凍り豆腐の炒め	トマトとなすのスパゲッティ	
作業工程	<ul style="list-style-type: none"> ・凍り豆腐を ぬるま湯でもどす ↓ ・いため油 ↓ にんにく・・・みじん しょうが・・・みじん ↓ 豚ももスライス ↓ 肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用 ↓ にんじん・・・厚めいちょう ↓ 干しいたけ・・・角切り ↓ 水＋もどし汁 ↓ 〔赤みそ、さとう、酒〕 〔しょうゆ、スープストック〕 ↓ 凍り豆腐 ↓ 小松菜・・・3cm、ゆでる ↓ ごま油 ↓ 温度確認 ↓ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> ・スパゲッティをゆでる ↓ ・オリーブ油 ↓ にんにく・・・みじん ベーコン 肉の取り扱いに ↓ たまねぎ・・・スライス にんじん・・・せん ↓ ぶなしめじ・・・ほぐす ↓ なす・・・半月 ↓ ツナ ↓ トマト ↓ 〔ケチャップ、しお、さとう、 ドミグラスソース、 中濃ソース、赤ワイン スープストック トマトピューレ〕 ↓ ピーマン・・・せん 湯をかける ↓ 温度確認 ↓ スパゲッティ ↓ 配食 	
	<ul style="list-style-type: none"> 前日 8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ 10:30 配食 		<ul style="list-style-type: none"> 下処理 火入れ、配食 火入れ、配食

献立	豚肉の南蛮漬け	揚げぎょうざ	かき揚げ
作業工程	<p>・たれを作る 〔長ねぎ・・・小口 さとう、しょうゆ、水、 一味唐辛子、酢〕</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>3つに分けておく</p> <p>・豚肉に下味をつける 〔しょうが・・・みじん しょうゆ〕</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>でんぷん</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>バットに配食し、たれを かける</p>	<p>(冷)ぎょうざを 油で揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>配食</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">1人2個</div>	<p>(冷)かき揚げを 油で揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>配食</p>
前日	<p>8:00 下処理、下味、たれ</p> <p>8:30 揚げ</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	揚げ	揚げ

献立	チキンナゲット	かじきフライ	大豆とまぐろのソース和え
作業工程	<p>(冷)チキンナゲットを油で揚げる</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p> <p>1人2個</p>	<p>めかじきに下味をつける 〔たまねぎ・・・すりおろし しお、こしょう〕</p> <p>魚の取り扱いに注意 専用エプロン着用</p> <p>↓</p> <p>小麦粉 パン粉</p> <p>↓</p> <p>揚げる</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・大豆は前日浸漬する ↓ 当日やわらかくゆでる ↓ でんぷんをつけ揚げる</p> <p>・まぐろに下味をつける (酒)</p> <p>魚の取り扱いに注意 専用エプロン着用</p> <p>↓</p> <p>でんぷんをつけ揚げる</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>・ソースを作る 〔しょうゆ、ケチャップ 中濃ソース、さとう、水〕</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>3つに分けて 釜ごとに和える</p> <p>↓</p> <p>配食</p>
	<p>前日</p> <p>8:00</p> <p>8:30 揚げ</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>		<p>下処理、下味 揚げ</p>

献立	メルルーサの カレー揚げ	いかリングフライ	ちくわのカレー揚げ
作業工程	<p>メルルーサに 下味をつける 〔しょうが・・・みじん しょうゆ、しお、酒、 カレー粉〕</p> <p>魚の取り扱いに注意 専用エプロン着用</p> <p>↓ でんぷん ↓ 揚げる</p> <p>温度確認</p> <p>↓ 配食</p>	<p>(冷)いかリングフライを 油で揚げる</p> <p>温度確認</p> <p>↓ 配食</p> <p>1人2個</p>	<p>ちくわを1/6にカット</p> <p>↓ 打ち粉 ↓ 〔小麦粉 カレー粉 しお〕</p> <p>↓ 揚げる</p> <p>温度確認</p> <p>↓ 配食</p> <p>1人2本</p>
	<p>前日</p> <p>8:00 下味</p> <p>8:30 揚げ</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	揚げ	揚げ

献立	みそカツ	ごまザンギ	たらの甘酢あん
作業工程	<p>・みそだれを作る 〔赤だしみそ、みりん、酒、さとう、白ねりごま、白すりごま、水〕</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>3つに分けておく</p> <p>・豚肉に下味をつける (しお、こしょう)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p>↓</p> <p>小麦粉 パン粉</p> <p>↓</p> <p>揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>バットに配食し、 みそだれをかける</p>	<p>とり肉に衣をつける 〔にんにく・・・みじんしょうが・・・みじん酒、しお、しょうゆでんぷん、小麦粉白すりごま、白いりごま卵〕</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">←取り扱い注意</div> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p>↓</p> <p>揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・甘酢あんを作る 〔長ねぎ・・・小口しょうが・・・みじんケチャップ、しょうゆ、さとう、水〕</p> <p>↓</p> <p>でんぷん</p> <p>↓</p> <p>(酢、ごま油)</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>3つに分けておく</p> <p>たらに下味をつける (しお、こしょう、酒)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">魚の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p>↓</p> <p>でんぷん</p> <p>↓</p> <p>揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>バットに配食し、 甘酢あんをかける</p>
	<p>前日</p> <p>8:00</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理、下味、たれ 揚げ</p>	<p>下処理 揚げ</p>

献立	まぐろの ごまみそあえ	さばのこはく揚げ	じゃがいもの甘辛和え
作業工程	<p>・ごまみそを作る 〔赤みそ、白いりごま、 白すりごま、しょうゆ さとう、酒、みりん、 水〕</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>3つに分けておく</p> <p>・まぐろ角切りに 下味をつける 〔しょうが・・・みじん しょうゆ、酒〕</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">魚の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p>↓</p> <p>でんぷん</p> <p>↓</p> <p>揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>釜ごとにごまみそと和える</p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>さばに下味をつける 〔しょうが・・・みじん しょうゆ、酒、 白みそ、さとう〕</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">魚の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p>↓</p> <p>でんぷん</p> <p>↓</p> <p>揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・たれを作る (さとう、しょうゆ、水) ↓ (酢)</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>3つに分けておく</p> <p>・じゃがいも ・・・手切り(いちょう)</p> <p>↓</p> <p>素揚げする</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>釜ごとなたれと和える</p> <p>↓</p> <p>配食</p>
	<p>前日</p> <p>8:00</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理、下味、たれ 揚げ</p>	<p>下味 揚げ</p>

献立	ホキのカレー揚げ	大学いも	いかの磯辺揚げ
作業工程	<p>ホキに下味をつける (酒、しょうゆ)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">魚の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p>↓</p> <p>でんぷん、カレー粉</p> <p>↓</p> <p>揚げる</p> <p style="text-align: right;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・たれを作る (さとう、しょうゆ、水)</p> <p>↓</p> <p>(酢)</p> <p style="text-align: right;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>3つに分けておく</p> <p>・黒ごまを炒る</p> <p>・さつまいも …手切り(いちょう)</p> <p>↓</p> <p>素揚げする</p> <p style="text-align: right;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>釜ごとにたれと和える</p> <p>↓</p> <p>黒ごま</p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>いかに下味をつける (しお)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">いかの取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p>↓</p> <p>{ でんぷん、小麦粉、 青のり }</p> <p style="text-align: right;">合わせる</p> <p>↓</p> <p>揚げる</p> <p>↓ <u>温度確認</u></p> <p>配食</p>
	<p>前日</p> <p>8:00</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下味 揚げ</p>	<p>下処理、たれ 揚げ</p>

献立	さばのピリからソース	じゃがいものカレー揚げ	揚げパン
作業工程	<p>・ソースを作る (しょうが・・・みじん にんにく・・・みじん 長ねぎ・・・小口 しょうゆ、さとう トウバンジャン、酢、水)</p> <p>↓ <u>温度確認</u> 3つに分けておく</p> <p>・さばに下味をつける (しょうが・・・みじん しょうゆ、酒)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> 魚の取り扱いに注意 専用エプロン着用 </div> <p>↓ でんぷん、小麦粉 ↓ 揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ バットに配食し、 ソースをかける</p>	<p>・(冷)皮付きポテト ↓ 揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ (しお、カレー粉) ↓ 配食</p>	<p>・きな粉とさとうを 合わせてふるっておく</p> <p>・パンを揚げる ↓ きな粉</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> エンボス手袋着用 </div> <p>↓ 配食</p>
前日 8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30	下処理、下味、ソース 揚げ	揚げ	下処理 揚げ

献立	まぐろと野菜のケチャップソース煮	笹かまぼこのコーンフリッター	肉だんごの甘酢あん
作業工程	<p>・まぐろに下味をつける (しょうゆ、酒、チリパウダー)</p> <p>↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">魚の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p>↓</p> <p>でんぷん</p> <p>↓</p> <p>揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>・いため油</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・大コロ</p> <p>↓</p> <p>干しいたけ・・・角切り</p> <p>↓</p> <p>水、しいたけ汁</p> <p>↓</p> <p>(さとう、しょうゆ、ケチャップ)</p> <p>↓</p> <p>(冷)グリーンピース</p> <p style="text-align: center;">・・・お湯をかける</p> <p>↓</p> <p>にんじん</p> <p style="text-align: center;">・・・厚めいちょう、ゆでる</p> <p>↓</p> <p>パイナップル缶</p> <p>↓</p> <p>でんぷん</p> <p>↓</p> <p>まぐろ</p> <p>↓</p> <p>酢</p> <p>↓</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>笹かまぼこに打ち粉をする</p> <p>↓</p> <p>小麦粉、卵</p> <p>↓</p> <p>クリームコーン缶</p> <p>↓</p> <p>揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block; margin: 10px auto;">1人2枚</div>	<p>・たれを作る (さとう、しょうゆ、水)</p> <p>↓</p> <p>でんぷん</p> <p>↓</p> <p>(酢)</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>3つに分けておく</p> <p>↓</p> <p>・肉だんご</p> <p>↓</p> <p>揚げる</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block; margin: 10px auto;">1人3個</div> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>バットに配食し、 たれをかける</p>
前日	<p>8:00 下処理、下味</p> <p>8:30 揚げ</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	揚げ	下処理、下味、たれ揚げ

献立	フライドチキン	(冷)カレイのから揚げ	いかフライ
作業工程	<p>とりもも肉に 下味をつける 〔カレー粉、ケチャップ〕 しょうゆ</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</p> <p>↓ でんぷん、上新粉 ↓ 揚げる</p> <p style="text-align: right;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>(冷)カレイのから揚げを 油で揚げる</p> <p style="text-align: right;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>いかに下味をつける (しお、こしょう、白ワイン)</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">いかの取り扱いに注意 専用エプロン着用</p> <p>↓ 小麦粉 パン粉 ↓ 揚げる</p> <p style="text-align: right;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>
	<p>前日</p> <p>8:00 下味</p> <p>8:30 揚げ</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>揚げ</p>	<p>下処理、下味 揚げ</p>

献立	ぶりのおろしソース	豚肉のたつた揚げ	かじきのお好み揚げ
作業工程	<p>・おろしソースを作る 〔だいこん・・・すりおろし〕 しょうゆ、さとう ポン酢しょうゆ〕</p> <p>↓ <u>温度確認</u> 3つに分けておく</p> <p>・ぶりに下味をつける (酒)</p> <div data-bbox="282 1100 664 1215" style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">魚の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p>↓ でんぷん ↓ 揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ バットに配食し、 ソースをかける</p>	<p>・豚ヒレ肉に下味をつける 〔しょうが・・・みじん〕 しょうゆ 酒〕</p> <div data-bbox="842 633 1221 749" style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p>↓ でんぷん ↓ 揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>・ソースを作る 〔さとう、しょうゆ、 中濃ソース、ケチャップ〕 水〕</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 3つに分けておく</p> <p>・白ごまを炒る</p> <p>・めかじきに下味をつける (酒)</p> <div data-bbox="1335 1100 1717 1215" style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">魚の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p>↓ でんぷん・青のり ↓ 揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ バットに配食し、ソース・ 白ごまをかける</p>
	前日	8:00 下処理、下味、ソース 8:30 揚げ 9:00 9:30 10:00 10:30	下処理、下味 揚げ

献立	ヒレカツ	いわしの中華ソース	かぼちゃフライ
作業工程	<p>豚肉に下味をつける (しお、こしょう)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p>↓</p> <p>小麦粉 パン粉</p> <p>↓</p> <p>揚げる</p> <p style="text-align: right;"><u>温度確認</u></p>	<p>・ソースを作る (さとう、赤みそ、 みりん、しょうゆ、 トウバンジャン ごま油、水、酢)</p> <p>↓ <u>温度確認</u> 3つに分けておく</p> <p>・いわしに下味をつける (しょうが・・・みじん しょうゆ、酒)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">魚の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p>↓</p> <p>でんぷん</p> <p>↓</p> <p>揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>バットに配食し、 ソースをかける</p>	<p>(冷)かぼちゃフライを 油で揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1人2個</div>
	<p>前日</p> <p>8:00 下味</p> <p>8:30 揚げ</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理、下味、ソース</p> <p>揚げ</p>	<p>揚げ</p>

献立	いかの磯辺揚げ	魚のアーモンドソースかけ	豚肉のカレー揚げ
作業工程	<p>いかに下味をつける 〔しょうが・・・みじん〕 〔しょうゆ、酒〕</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">いかの取り扱いに注意 専用エプロン着用</p> <p>↓</p> <p>(でんぷん)</p> <p>↓</p> <p>揚げる</p> <p>↓ <u>温度確認</u></p> <p>配食</p>	<p>・ソースを作る 〔さとう、しょうゆ、 カットアーモンド、水〕</p> <p>↓</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>3つに分けておく</p> <p>・メルルーサに下味をつけ 〔しょうが・・・みじん〕 〔しょうゆ、酒〕</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">魚の取り扱いに注意 専用エプロン着用</p> <p>↓</p> <p>でんぷん</p> <p>↓</p> <p>揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>バットに配食し、 ソースをかける</p>	<p>豚ヒレ肉に下味をつける (しょうゆ、カレー粉)</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</p> <p>↓</p> <p>(でんぷん)</p> <p>↓</p> <p>揚げる</p> <p>↓ <u>温度確認</u></p> <p>配食</p>
	<p>前日</p> <p>8:00</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下味 揚げ</p>	<p>下処理、下味、ソース 揚げ</p>

献立	とりのから揚げ	とりの かわり揚げ	豚肉の南蛮漬け
作業工程	<p>とり肉に 下味をつける (しょうゆ、酒、しお)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p>↓</p> <p>でんぷん ↓ 揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・とり肉に下味をつける (しお、こしょう、白ワイン)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p>↓</p> <p>・衣をつける (たまねぎ・・・すりおろし にんじん・・・すりおろし パセリ・・・みじん 小麦粉)</p> <p>↓</p> <p>揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・たれを作る (一味唐辛子、さとう、 しょうゆ、水)</p> <p>↓</p> <p>長ねぎ・・・小口</p> <p>↓</p> <p>(酢)</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>豚肉に下味をつける (しょうが・・・みじん しょうゆ)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p>↓</p> <p>でんぷん ↓ 揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食して、たれをかける</p>
	<p>前日</p> <p>8:00</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下味 揚げ</p>	<p>下処理、下味 揚げ</p>

献立	あおのりポテト	めだいのから揚げ	とりの コーンフリッター
作業工程	<p>・(冷)フレンチポテト を揚げる</p> <p>↓</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>しお、こしょう、あおのり をまぶす</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p> <p>↓</p> <p>配食料 1人50g</p>	<p>めだいに 下味をつける</p> <p>〔しょうゆ 酒 しょうが・・・みじん〕</p> <p>↓</p> <p>魚の取り扱いに注意 専用エプロン着用</p> <p>↓</p> <p>でんぷん</p> <p>↓</p> <p>揚げる</p> <p>↓</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>肉に下味をつける (しお)</p> <p>↓</p> <p>肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</p> <p>↓</p> <p>・衣をつける</p> <p>〔小麦粉、卵 クリームコーン缶、水〕</p> <p>↓</p> <p>揚げる</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>
	<p>前日</p> <p>8:00</p> <p>8:30 揚げ</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下味 揚げ</p>	<p>揚げ</p>

献立	豚肉の甘酢あん	鮭の磯辺揚げ	いかのアーモンドソースかけ
作業工程	<p>・甘酢あんを作る 〔長ねぎ・・・小口 しょうが・・・みじん ケチャップ、しょうゆ、 さとう、水、酢〕</p> <p>↓</p> <p>でんぷん</p> <p style="text-align: center;">温度確認</p> <p>↓</p> <p>3つに分けておく</p> <p>豚肉に下味をつける (しお、こしょう、酒)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p>↓</p> <p>でんぷん</p> <p>↓</p> <p>揚げる</p> <p style="text-align: center;">温度確認</p> <p>↓</p> <p>バットに配食し、 甘酢あんをかける</p>	<p>・めかじきに下味をつける (酒、しょうゆ)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">魚の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p>↓</p> <p>でんぷん・青のりを混ぜた ものをまぶす</p> <p>↓</p> <p>揚げる</p> <p style="text-align: center;">温度確認</p> <p>↓</p> <p>配食</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div>	<p>・ソースを作る 〔さとう、しょうゆ、 カットアーモンド、水〕</p> <p>煮立たせる ↓ 温度確認 少し煮詰める</p> <p>・いかに酒をふる</p> <p>↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">魚の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p>↓</p> <p>でんぷん</p> <p>↓</p> <p>揚げる</p> <p style="text-align: center;">温度確認</p> <p>↓</p> <p>バットに配食し、 ソースをかける</p>
前日	8:00 下処理、下味、たれ 8:30 揚げ 9:00 9:30 10:00 10:30	下味、ソース 揚げ	下処理、下味、ソース 揚げ

献立	まぐろのソース和え	チキンカツ	かつおのオニオンソースかけ
作業工程	<p>・まぐろに下味をつける(酒)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">魚の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>でんぷんをつけ揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>・ソースを作る 〔しょうゆ、ケチャップ 中濃ソース、さとう、水〕</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>煮立てる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>まぐろにからめる</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>配食</p>	<p>とりむね肉に下味をつける(しお、こしょう、酒)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>小麦粉 パン粉</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p>	<p>・ソースを作る 〔さとう、しお、しょうゆ、 酒、水、酢 たまねぎ…薄いスライス 油で炒める〕</p> <p>さとう、水、酢 かつおに下味をつける 〔しょうが…みじん にんにく…みじん 酒〕</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">魚の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p>でんぷん</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>バットに配食し、 ソースをかける</p>
	<p>前日</p> <p>8:00 浸漬</p> <p>8:30 下味、ソース</p> <p>9:00 揚げ</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下味</p> <p>揚げ</p>	<p>下処理、下味、たれ</p> <p>揚げ</p>

献立	まぐろの かりんとうがらめ	小魚と大豆のいり煮	たちうおの 韓国風揚げ
作業工程	<ul style="list-style-type: none"> ・白ごまを炒る ・たれを作る (さとう、しょうゆ、水) まぐろに 下味をつける 〔しょうゆ 酒 しょうが・・・みじん〕 <li style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin: 5px 0;">魚の取り扱いに注意 専用エプロン着用 ↓ でんぷん ↓ 揚げる <li style="text-align: center; margin: 5px 0;"><u>温度確認</u> ↓ 釜ごとにたれと和える ↓ 白ごまをふる ↓ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> ・かえり煮干は、 素揚げする ・大豆は前日浸漬する ↓ 当日やわらかくゆでる ↓ でんぷんをつけ揚げる ・たれを作る 〔しょうゆ、さとう、水〕 <li style="text-align: center; margin: 5px 0;"><u>温度確認</u> ↓ 煮干し、大豆と和えて 配食 	<ul style="list-style-type: none"> ・たちうおに下味をつける 〔しょうが・・・みじん にんにく・・・みじん コチュジャン、しょうゆ〕 <li style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin: 5px 0;">魚の取り扱いに注意 専用エプロン着用 ↓ でんぷん ↓ 揚げる <li style="text-align: center; margin: 5px 0;"><u>温度確認</u> ↓ 配食
	前日 8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30	下処理、下味、たれ 揚げ	浸漬 下味、たれ 揚げ

献立	(冷)ししゃもフライ	あじのアーモンドフライ	いかのチリソース
作業工程	<p>(冷)ししゃもフライを油で揚げる</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p> <p>1人2本</p>	<p>あじに下味をつける (しお、こしょう、白ワイン)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">魚の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p>↓</p> <p>小麦粉</p> <p>↓</p> <p>パン粉 アーモンドスライス アーモンド粉</p> <p>↓</p> <p>揚げる</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・チリソースを作る</p> <p>油</p> <p>↓</p> <p>〔しょうが・・・みじん にんにく・・・みじん 長ねぎ・・・小口〕</p> <p>↓</p> <p>〔ケチャップ、さとう、しお 酒、トウバンジャン、水〕</p> <p>↓</p> <p>でんぷん</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>いか短冊に下味をつける (しお、こしょう、酒)</p> <p>↓</p> <p>でんぷん</p> <p>↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">魚の取り扱いに注意 専用エプロン着用</div> <p>揚げる</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>釜ごとにチリソースと和える</p> <p>↓</p> <p>配食</p>
	<p>前日</p> <p>8:00</p> <p>8:30 揚げ</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>		<p>下処理、下味 揚げ</p>

献立	豚肉のカレー揚げ③	とりのレモンソースかけ ③	ココア揚げパン④
作業工程	<p>・豚肉ヒレ肉に下味をつけ 〔しお、こしょう 酒、カレー粉〕</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</p> <p>↓</p> <p>小麦粉 パン粉</p> <p>↓</p> <p>揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・ソースを作る 〔しょうゆ さとう 水 レモン果汁・・・ 最後に入れる〕</p> <p>↓ <u>温度確認</u> 3つに分けておく</p> <p>・とり肉に下味をつける (酒、しお)</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">肉の取り扱いに注意 専用エプロン着用</p> <p>↓</p> <p>でんぷん</p> <p>↓</p> <p>揚げる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>バットに配食し、 ソースをかける</p>	<p>・ココアとさとうを 合わせてふるっておく</p> <p>・パンを揚げる</p> <p>↓</p> <p>ココア</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">エンボス手袋着用</p>
	<p>前日</p> <p>8:00 下処理</p> <p>8:30 揚げ</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理、下味、ソース 揚げ</p>	

献立	イタリアンスープ	五目スープ	ライス入り コーンチャウダー
作業工程	<p>・ベーコンはほぐしておく</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意 エンボス手袋着用</div> <p>・ベーコンをから炒り</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに</div> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・せん</p> <p>↓</p> <p>水</p> <p>↓</p> <p>キャベツ・・・短冊</p> <p>↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">スープストック、しお、 こしょう、 ホールトマト缶 ・・・つぶしておく トマトピューレ</div> <p>↓</p> <p>バーミセリー</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・湯をわかす</p> <p>↓</p> <p>豚ももせん切り</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに</div> <p>↓</p> <p>にんじん・・・せん</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">←アクをとる</div> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p>↓</p> <p>干しいたけ・・・せん</p> <p>↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">中華スープの素、 しお、こしょう、 しょうゆ</div> <p>↓</p> <p>でんぷん</p> <p>↓</p> <p>ほうれん草</p> <p style="text-align: center;">・・・短冊、ゆでる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・無洗米は軽く洗う</p> <p>・ベーコンはほぐしておく</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意 エンボス手袋着用</div> <p>・炒め油</p> <p>↓</p> <p>ベーコン</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに</div> <p>↓</p> <p>とりそぎ</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p>↓</p> <p>米</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・いちょう</p> <p>↓</p> <p>じゃがいも・・・コロ</p> <p>水</p> <p>↓</p> <p>ホールコーン缶</p> <p>↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">スープストック、 しお、こしょう、牛乳</div> <p>↓</p> <p>小麦粉、水</p> <p>↓</p> <p>生クリーム</p> <p>パセリ・・・みじん</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>
	<p>前日</p> <p>8:00 下処理</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00 火入れ</p> <p>10:30 配食</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>

献立	チンゲン菜のスープ	野菜スープ	みそ汁
作業工程	湯をわかす ↓ にんじん・・・せん ↓ 干しいたけ・・・せん ↓ もやし ↓ チンゲン菜・・・ざく切り ↓ ロースハム ↓ 長ねぎ・・・小口 ↓ [中華スープの素 しお、こしょう、しょうゆ] ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食	ベーコン 肉の取り扱いに ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・いちょう ↓ 水 ↓ キャベツ・・・短冊 ↓ [スープストック、 しお、こしょう] ↓ ホールコーン缶 ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食	・かつお削りでだしをとる ↓ ・湯をわかす ↓ にんじん・・・いちょう ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ だし汁 ↓ しいたけ・・・せん ↓ 豆腐・・・さいの目 ↓ 白みそ ↓ 小松菜・・・3cm ゆでる ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食
前日	8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ 10:30 配食	下処理 ↓ 火入れ 配食	下処理、だし ↓ 火入れ 配食

献立	野菜スープ	肉うどん	ワンタン風スープ
作業工程	<p>・ベーコンはほぐしておく</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意 エンボス手袋着用</div> <p>・ベーコンをから炒り</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに</div> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・せん</p> <p>↓</p> <p>水</p> <p>↓</p> <p>キャベツ・・・短冊</p> <p>↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">スープストック、 しお、こしょう</div> <p>↓</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・かつお削りでだしをとる</p> <p>・湯をわかす</p> <p>↓</p> <p>豚ももスライス</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに</div> <p>↓</p> <p>にんじん・・・せん</p> <p>↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">←アクをとる</div> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p>↓</p> <p>だし汁</p> <p>↓</p> <p>(しょうゆ、しお)</p> <p>↓</p> <p>(冷)うどん</p> <p>↓</p> <p>ほうれん草</p> <p style="text-align: center;">・・・3cm→ゆでる</p> <p>↓</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>いため油</p> <p>↓</p> <p>豚ももスライス</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに</div> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・せん</p> <p>↓</p> <p>干しいたけ・・・せん</p> <p>水</p> <p>↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">スープストック、しお、 こしょう、しょうゆ</div> <p>↓</p> <p>ワンタンの皮</p> <p>↓</p> <p>小松菜・・・3cm→ゆでる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>
	前日	<p>8:00 下処理</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00 火入れ</p> <p>10:30 配食</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>

献立	わかめスープ	山菜うどん	野菜スープ
作業工程	<p>・湯をわかす ↓ にんじん・・・いちょう ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ ほたてフレーク ↓ 〔スープストック、しお、 こしょう、しょうゆ、酒〕 ↓ わかめ ↓ <u>温度確認</u> 配食</p>	<p>・かつお削りでだしをとる ↓ ・山菜ミックスは水をきり、 湯をかける ↓ ・湯をわかす ↓ とり肉・・・よくほぐす ↓ 肉の取り扱いに ↓ にんじん・・・せん ↓ ←アクをとる たまねぎ・・・スライス ↓ だし汁 山菜ミックス ↓ (しょうゆ、みりん、しお) ↓ (冷)うどん ↓ ほうれん草 ・・・3cm→ゆでる ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>	<p>いため油 ↓ 豚肉 ↓ 肉の取り扱いに ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・せん ↓ ←アクをとる 水 ↓ キャベツ・・・短冊 ↓ 〔スープストック、 しお、こしょう〕 ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>
	<p>前日 8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30</p>	<p>下処理 火入れ 配食</p>	<p>下処理 火入れ 配食</p>

献立	かぼちゃのスープ	ふわふわスープ	豚汁
作業工程	<p>・小麦粉とマーガリンでルーを作る</p> <p>・いため油 ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ じゃがいも・・・コロ ↓ 水 ↓ (冷)裏ごしかぼちゃ ↓ 〔スープストック、 しお、こしょう〕 ↓ 牛乳 ↓ ルー ↓ 生クリーム ↓ パセリ・・・みじん</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>・ベーコンはほぐしておく</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意 エンボス手袋着用</div> <p>・溶き卵半量をタライに入れて粉チーズをダマにならないようによく混ぜる</p> <p style="text-align: center;">←取り扱い注意</p> <p>↓ 釜に入れる直前にパン粉を混ぜ、残りの卵を加え混ぜる</p> <p>・ベーコンをから炒り</p> <p style="text-align: center;">肉の取り扱いに</p> <p>↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・せん ↓ 水 ↓ キャベツ・・・短冊 ↓ 〔スープストック、 しお、こしょう、しょうゆ〕 ↓ 卵 ←取り扱い注意 ↓ パセリ・・・みじん</p> <p style="text-align: center;">↓ <u>温度確認</u></p> <p>配食</p>	<p>・かつお削りでだしをとる</p> <p>・白みそ、赤みそは合わせて溶いておく</p> <p>・いため油 ↓ ごぼう・・・ささがき ↓ 豚ももスライス</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに</div> <p>↓ にんじん・・・いちょう ↓ だいこん・・・いちょう ↓ 水、だし汁 ↓ 油揚げ・・・短冊 →湯をかける</p> <p>↓ みそ ↓ 長ねぎ・・・小口</p> <p style="text-align: center;">↓ <u>温度確認</u></p> <p>配食</p>
	<p>前日</p> <p>8:00 下処理、ルー</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00 火入れ</p> <p>10:30 配食</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>	<p>下処理、だし</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>

献立	トマトスープ	ちゃんぽんうどん	たまごのスープ
作業工程	<p>・ベーコンはほぐしておく</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに注意 エンボス手袋着用</div> <p>・ベーコンをから炒り</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに</div> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>にんじん・・・せん</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>じゃがいも・・・コロ</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>水</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;"> スープストック、しお、 こしょう、赤ザラメ ホールトマト缶 ……つぶしておく トマトソース ケチャップ </div> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>パセリ・・・みじん</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">↓ <u>温度確認</u></p> <p>配食</p>	<p>・湯をわかす</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>豚ももスライス</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>にんじん・・・せん</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">←アクをとる</div> <p>キャベツ・・・短冊</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>もやし</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>ちゃんぽんスープの素</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>(冷)うどん</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>焼き麩</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">↓ <u>温度確認</u></p> <p>配食</p>	<p>・湯をわかす</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>にんじん・・・いちょう</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">←アクをとる</div> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>水</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;"> 中華スープの素、 しお、こしょう </div> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>でんぷん</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>卵</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">←取り扱い注意</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>小松菜・・・3cm、ゆでる</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">↓ <u>温度確認</u></p> <p>配食</p>
	<p>前日</p> <p>8:00 下処理</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00 火入れ</p> <p>10:30 配食</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>

献立	トック入りスープ	イタリア風みそスープ	チンゲン菜としめじのスープ
作業工程	湯をわかす ↓ にんじん・・・せん ↓ 白菜・・・短冊 ↓ [スープストック、 しお、こしょう、しょうゆ] ↓ トック ↓ 長ねぎ・・・小口 ↓ でんぷん ↓ 小松菜・・・3cm、ゆでる ↓ <u>温度確認</u> 配食	・ベーコンはほぐしておく [肉の取り扱いに注意 エンボス手袋着用] ・オリーブ油 ↓ にんにく・・・みじん ↓ ベーコン ↓ 豚ももスライス ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・いちょう ↓ 水 ↓ キャベツ・・・短冊 ↓ ズッキーニ・・・いちょう なす・・・いちょう ぶなしめじ・・・ほぐす 赤ピーマン・・・角切り ↓ [ホールトマト缶、 スープストック、白みそ しお、こしょう、オレガノ] ↓ シェルマカロニ ↓ <u>温度確認</u> 配食	湯をわかす ↓ とりそぎ [肉の取り扱いに ↓ にんじん・・・せん ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ ぶなしめじ・・・ほぐす チンゲン菜・・・短冊 ↓ [中華スープの素、 しお、こしょう] ↓ でんぷん ↓ <u>温度確認</u> 配食
	前日 8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ(遅めに) 10:30 配食	下処理 火入れ 配食	下処理 火入れ 配食

献立	野菜スープ	野菜スープ	トマトスープ
作業工程	いため油 ↓ セロリ ↓ 豚ももスライス ↓ 肉の取り扱いに たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・せん ↓ ←アクをとる 水 ↓ キャベツ・・・短冊 ↓ [スープストック、 しお、こしょう] ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食	いため油 ↓ 豚肉 ↓ 肉の取り扱いに たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・いちょう ↓ ←アクをとる じゃがいも・・・コロ ↓ 水 ↓ キャベツ・・・短冊 ↓ [スープストック、 しお、こしょう] ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食	・ベーコンはほぐしておく 肉の取り扱いに注意 エンボス手袋着用 ・ベーコンをから炒り ↓ 肉の取り扱いに たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・いちょう ↓ じゃがいも・・・コロ ↓ 水 ↓ キャベツ・・・短冊 ↓ [ホールトマト缶 ...つぶしておく スープストック、 しお、こしょう] ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食
	前日	8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ 10:30 配食	下処理 火入れ 配食

献立	コーンスープ	すまし汁	けんちん汁
作業工程	<p>・小麦粉とマーガリンでルーを作る</p> <p>・いため油 ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ 水 ↓ クリームコーン缶 ↓ 〔スープストック、 しお、こしょう〕 ↓ 牛乳 ↓ ルー ↓ 生クリーム ↓ パセリ・・・みじん</p> <p style="text-align: right;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>・かつお削りでだしをとる</p> <p>・湯をわかす ↓ にんじん・・・せん ↓ だし汁 えのきたけ ・・・3cm、ほぐす 長ねぎ・・・小口 ↓ (しお、しょうゆ) ↓ ほうれん草 ・・・3cm、ゆでる</p> <p style="text-align: right;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>・かつお削りでだしをとる</p> <p>・いため油 ↓ ごぼう・・・ささがき ↓ にんじん・・・いちょう 大根・・・いちょう ↓ 水、だし汁 ↓ 里芋・・・半月 ↓ 油揚げ・・・短冊、 湯をかける</p> <p>↓ (しょうゆ、みりん) ↓ 小松菜・・・3cm、ゆでる</p> <p style="text-align: right;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>
前日	8:00 下処理、ルー 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ 10:30 配食	下処理 火入れ 配食	下処理 火入れ 配食

献立	すまし汁	チンゲン菜の クリームスープ	春雨スープ
作業工程	<p>・かつお削りでだしをとる</p> <p>・湯をわかす ↓ にんじん・・・せん ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ 干しいたけ・・・せん ↓ 〔しお、しょうゆ〕 ↓ 凍り豆腐・・・もどしておく ↓ 小松菜・・・3cm、ゆでる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>・小麦粉とバターで ルーを作る</p> <p>・油 ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・いちょう ↓ 水 ↓ チンゲン菜・・・短冊 ↓ ロースハム ↓ 〔スープストック しお、こしょう〕 ↓ 牛乳 ルー</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>・湯をわかす ↓ 豚ももせんぎり ・・・よくほぐす</p> <p style="text-align: center;">肉の取り扱いに</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・せん</p> <p style="text-align: center;">←アクをとる</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・スライス ↓ 干しいたけ・・・せん ↓ 〔中華スープ しお、こしょう しょうゆ〕 ↓ でんぷん ↓ 春雨・・・ゆでる ↓ 小松菜・・・3cm、ゆでる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>
	<p>前日</p> <p>8:00 下処理</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00 火入れ</p> <p>10:30 配食</p>	<p>下処理、ルー</p> <p>火入れ 配食</p>	<p>下処理、だし</p> <p>火入れ 配食</p>

献立	クリームシチュー	かきたま汁	豚汁
作業工程	<p>・小麦粉とマーガリンでルーを作る</p> <p>↓</p> <p>・いため油</p> <p>↓</p> <p>とりそぎ 肉の取り扱いに</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・いちょう</p> <p>↓</p> <p>じゃがいも・・・コロ</p> <p>水</p> <p>↓</p> <p>〔スープストック、しお、こしょう〕</p> <p>↓</p> <p>ホールコーン缶</p> <p>↓</p> <p>牛乳</p> <p>↓</p> <p>ルー</p> <p>↓</p> <p>パセリ・・・みじん</p> <p style="text-align: center;">温度確認</p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・かつお削りでだしをとる</p> <p>湯をわかす</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・いちょう</p> <p>↓</p> <p>長ねぎ・・・小口</p> <p>↓</p> <p>(だし汁、しお、しょうゆ)</p> <p>↓</p> <p>でんぷん</p> <p>↓</p> <p>卵 ←取り扱い注意</p> <p>↓</p> <p>ほうれん草</p> <p style="text-align: center;">・・・3cm、ゆでる</p> <p style="text-align: center;">温度確認</p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・かつお削りでだしをとる</p> <p>・いため油</p> <p>↓</p> <p>ごぼう・・・ささがき</p> <p>↓</p> <p>豚ももスライス 肉の取り扱いに</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・いちょう</p> <p>↓</p> <p>大根・・・いちょう</p> <p>↓</p> <p>つきこん・・・ゆでる</p> <p>↓</p> <p>水、だし汁</p> <p>↓</p> <p>油揚げ・・・短冊、湯をかける</p> <p>↓</p> <p>長ねぎ・・・小口</p> <p>↓</p> <p>(赤みそ、白みそ)</p> <p>↓</p> <p>小松菜・・・3cm、ゆでる</p> <p style="text-align: center;">温度確認</p> <p>↓</p> <p>配食</p>
	<p>前日</p> <p>8:00 下処理、ルー</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00 火入れ</p> <p>10:30 配食</p>	<p>下処理、だし</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>

献立	キムチスープ	もずくのスープ	みそ汁
作業工程	<p>・湯をわかす ↓ 豚ももせんぎり ・・・よくほぐす ↓ 肉の取り扱いに ↓ にんじん・・・せん ↓ ←アクをとる ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ 干しいたけ・・・せん ↓ 〔スープストック〕 〔しょうゆ〕 ↓ (冷)キムチ ↓ (白みそ) ↓ ごま油 ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>	<p>・湯をわかす ↓ 豚肉 ↓ 肉の取り扱いに ↓ にんじん・・・せん ↓ ←アクをとる ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ 干しいたけ・・・せん ↓ (冷)もずく ↓ 〔中華スープ〕 〔しお、こしょう〕 〔しょうゆ〕 ↓ でんぷん ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>	<p>・かつお削りでだしをとる ↓ ・湯をわかす ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ じゃがいも・・・コロ ↓ だし汁 ↓ 油揚げ・・・短冊 湯をかける ↓ 白みそ ↓ わかめ・・・もどしておく ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>
	<p>前日 8:00 下処理、だし 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ 10:30 配食</p>	<p>下処理、だし 火入れ 配食</p>	<p>下処理、だし 火入れ 配食</p>

献立	カレーシチュー	ミネストローネ	白菜のスープ煮
作業工程	<p>・小麦粉とマーガリンでルーを作る</p> <p>・いため油 ↓ しょうが・・・みじん にんにく・・・みじん ↓ 豚ももスライス 肉の取り扱いに ↓ カレー粉 ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・いちょう ↓ じゃがいも・・・コロ 水、赤ワイン ↓ (スープストック、しお、こしょう、しょうゆ、ケチャップ、中濃ソース、(冷)オニオンソテー) ↓ ルー 生クリーム <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>	<p>・ベーコンはほぐしておく 肉の取り扱いに注意 エンボス手袋着用</p> <p>・ベーコンをから炒り ↓ 肉の取り扱いに</p> <p>セロリ・・・スライス ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・せん ↓ じゃがいも・・・コロ ↓ 水 ↓ (スープストック、しお、こしょう、ホールトマト缶・・・つぶしておく トマトピューレ) ↓ シェルマカロニ ↓ パセリ ↓ <u>温度確認</u> 配食</p>	<p>湯をわかす ↓ 豚ももスライス 肉の取り扱いに ↓ にんじん・・・せん ↓ 干しいたけ・・・せん ↓ 白菜・・・短冊切り 長ねぎ・・・小口切り ↓ (スープストック、しお、こしょう、しょうゆ) ↓ うずら卵缶 ↓ でんぷん ↓ <u>温度確認</u> 配食</p>
	前日	8:00 下処理、ルー 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ(早めに) 10:30 配食	下処理 火入れ 配食

献立	みそ汁	とうがんの スパイシースープ	天の川スープ
作業工程	<p>・かつお削りでだしをとる</p> <p>↓</p> <p>・湯をわかす</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・いちょう</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p>↓</p> <p>じゃがいも・・・コロ</p> <p>↓</p> <p>だし汁</p> <p>↓</p> <p>とうがん・・・手切り、角切り</p> <p>↓</p> <p>白みそ</p> <p>↓</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・ベーコンはほぐしておく</p> <div data-bbox="794 460 1174 578" style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 5px 0;"> <p>肉の取り扱いに注意 エンボス手袋着用</p> </div> <p>↓</p> <p>ベーコン</p> <p>↓</p> <p>にんにく・・・みじん</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p>↓</p> <p>カレー粉</p> <p>↓</p> <p>ぶなしめじ・・・ほぐす</p> <p>↓</p> <p>水</p> <p>↓</p> <p>とうがん・・・小さめ角切り</p> <p>↓</p> <div data-bbox="741 1421 1147 1539" style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 5px 0;"> <p>〔コンソメ、しお、 こしょう、しょうゆ〕</p> </div> <p>↓</p> <p>赤ピーマン・・・細切り</p> <p>湯をかける</p> <p>↓</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・かつお削りでだしをとる</p> <p>↓</p> <p>・湯をわかす</p> <p>↓</p> <p>とり肉</p> <div data-bbox="1389 688 1595 762" style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 5px 0;"> <p>肉の取り扱いに</p> </div> <p>↓</p> <p>にんじん・・・せん</p> <div data-bbox="1406 872 1624 921" style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 5px 0;"> <p>←アクをとる</p> </div> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p>↓</p> <p>干しいたけ・・・せん</p> <p>↓</p> <p>だし汁</p> <p>↓</p> <p>油揚げ・・・短冊</p> <p>湯をかける</p> <p>↓</p> <p>しお、しょうゆ</p> <p>↓</p> <p>バーミセリー・・・2つに折る</p> <p>↓</p> <p>オクラ・・・小口切り</p> <p>↓</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>
	前日	<p>8:00 下処理、だし</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00 火入れ</p> <p>10:30 配食</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>

献立	白菜ととり肉のスープ	カレー南ばん	チンゲン菜のスープ
作業工程	いため油 ↓ とりそぎ ↓ 肉の取り扱いに ↓ にんじん・・・いちよう ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ 水 ↓ 白菜・・・短冊 ↓ [中華スープの素、しお こしょう、しょうゆ] ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食	・さば削りでだしをとる ↓ ・いため油 ↓ 豚ももスライス ↓ 肉の取り扱いに ↓ カレー粉 ↓ にんじん・・・せん ↓ ←アクをとる たまねぎ・・・スライス ↓ だし汁 ↓ (しょうゆ) ↓ (冷)うどん ↓ でんぷん ↓ ほうれん草 ... 3cm → ゆでる ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食	湯をわかす ↓ にんじん・・・せん ↓ 干しいたけ・・・せん ↓ 白菜・・・短冊 ↓ [中華スープの素 しお、こしょう] ↓ ロースハム ↓ チンゲン菜・・・3cm ↓ (しょうゆ) ↓ 長ねぎ・・・小口 ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食
	前日 8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ 10:30 配食	下処理 火入れ 配食	下処理 火入れ 配食

献立	野菜スープ	野菜と豆のスープ	ほうとう
<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">作業工程</p>	<p>ベーコン 肉の取り扱いに</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・せん</p> <p>↓</p> <p>水</p> <p>↓</p> <p>もやし</p> <p>↓</p> <p>ホールコーン缶</p> <p>↓</p> <p>〔スープストック、 しお、こしょう〕</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・(冷)ひよこ豆は 湯をかけておく</p> <p>ベーコン 肉の取り扱いに</p> <p>↓</p> <p>にんにく・・・みじん</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・せん</p> <p style="text-align: center;">←アクをとる</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p>↓</p> <p>水</p> <p>↓</p> <p>キャベツ・・・短冊</p> <p>↓</p> <p>〔スープストック、 しお、こしょう〕</p> <p>↓</p> <p>ひよこ豆</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・かつお削りでだしをとる</p> <p>・いため油</p> <p>↓</p> <p>豚ももスライス 肉の取り扱いに</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・いちよう</p> <p style="text-align: center;">←アクをとる</p> <p>↓</p> <p>大根・・・いちよう</p> <p>↓</p> <p>だし汁</p> <p>↓</p> <p>まいたけ</p> <p>↓</p> <p>(しょうゆ、しお)</p> <p>↓</p> <p>(冷)ほうとう</p> <p>↓</p> <p>長ねぎ・・・小口</p> <p>↓</p> <p>(冷)スライスかぼちゃ</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>
	<p>前日</p> <p>8:00 下処理</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00 火入れ</p> <p>10:30 配食</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>	

献立	きのこの クリームスープ	石狩汁	イタリアンスープ
作業工程	<ul style="list-style-type: none"> ・小麦粉とマーガリンでルーを作る ↓ ・いため油 ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・いちょう ↓ じゃがいも・・・コロ ↓ 水 ↓ しめじ・・・ほぐす えのきたけ ・・・切ってほぐす ↓ 〔スープストック〕 〔しお、こしょう〕 ↓ ルー ↓ 牛乳 ↓ 生クリーム 温度確認 ↓ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> ・かつお削りでだしをとる ↓ ・生鮭角切りに 下味をつける 〔しょうが・・・みじん〕 酒、しお 魚の取り扱いに注意 専用エプロン着用 ↓ ・湯をわかす ↓ にんじん・・・いちょう だいこん・・・いちょう ↓ だし汁 ↓ じゃがいも・・・コロ 白菜・・・短冊 つきこんにゃく・・・ゆでる ↓ 鮭 ↓ 長ねぎ・・・小口 ホールコーン缶 ↓ 白みそ 温度確認 ↓ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> ・ベーコン ↓ セロリ・・・スライス ↓ にんじん・・・せん ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ 水 ↓ キャベツ・・・細め短冊 ↓ 〔スープストック〕 〔しお、こしょう〕 ↓ ホールトマト缶 ↓ バーミセリー・・・2つに折る 温度確認 ↓ 配食
前日	<ul style="list-style-type: none"> 8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ 10:30 配食 	<ul style="list-style-type: none"> 下処理、下味 火入れ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> 下処理 火入れ 配食

献立	中華風コーンスープ	七タ汁	野菜と豆のスープ
作業工程	<p>・湯をわかす ↓ にんじん・・・いちょう ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ ホールコーン缶 ↓ 水 ↓ キャベツ・・・短冊 ↓ ホールコーン缶 ↓ 〔中華スープの素 しお、こしょう〕 ↓ でんぷん ↓ 卵 ←取り扱い注意 ↓ 小松菜・・・3cm、ゆでる ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>	<p>・かつお削りでだしをとる ・湯をわかす ↓ とり肉 ↓ にんじん・・・せん ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ 干しいたけ・・・せん ↓ 水、だし汁 ↓ (しょうゆ、しお) ↓ 油あげ・・・短冊 ↓ 熱湯をかける (しょうゆ、しお) ↓ バーミセリー・・・二つに折る ↓ オクラ・・・小口切り ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>	<p>・冷凍ひよこ豆は 湯をかけておく ・ベーコンをから炒り ↓ 肉の取り扱いに ↓ にんにく・・・みじん ↓ にんじん・・・いちょう ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ 水 キャベツ・・・短冊 ↓ 〔スープストック、 しお、こしょう〕 ↓ ひよこ豆 ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>
	<p>前日 8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ 10:30 配食</p>	<p>下処理 火入れ 配食</p>	<p>下処理 火入れ 配食</p>

献立	コンソメスープ	みそ汁	かきたまうどん
作業工程	ベーコン ↓ にんじん・・・角 ↓ たまねぎ・・・コロ ↓ 水 ↓ キャベツ・・・短冊 ↓ (コンソメ、しお、こしょう) ↓ アルファベットマカロニ ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食	・かつお削りでだしをとる ・白みそ、赤みそは 合わせて溶いておく ・湯をわかす ↓ にんじん・・・いちょう ↓ ←アクをとる 水、だし汁 ↓ たまねぎ・・・スライス じゃがいも・・・コロ えのきたけ・・・3cm、 ほぐす ↓ わかめ ↓ みそ ↓ <u>温度確認</u> 配食	・かつお削りでだしをとる ・湯をわかす ↓ 豚ももせんぎり ↓ 肉の取り扱いに にんじん・・・せん ↓ ←アクをとる たまねぎ・・・スライス ↓ だし汁 ↓ (しょうゆ、しお) ↓ (冷)うどん ↓ でんぷん ↓ 卵 ←取り扱い注意 ↓ ほうれん草 ……3cm→ゆでる ↓ <u>温度確認</u> 配食
	前日 8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ 10:30 配食	下処理、だし 火入れ 配食	下処理、だし 火入れ 配食

献立	野菜スープ	すまし汁	かぼちゃとにんじんの クリームスープ
作業工程	ベーコン ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・いちょう ↓ 水 ↓ キャベツ・・・短冊 ↓ [スープストック、 しお、こしょう] ↓ <u>温度確認</u> 配食	・かつお削りでだしをとる ・ほうれん草 ... 3cm、ゆでる ・湯をわかす ↓ にんじん・・・せん ↓ だし汁 しお、しょうゆ ↓ [豆腐・・・さいの目 長ねぎ・・・小口 ほうれん草] ↓ <u>温度確認</u> 配食	・マーガリン ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ じゃがいも・・・コロ ↓ 水 ↓ (冷)裏ごしかぼちゃ (冷)裏ごしにんじん ↓ [スープストック、 しお、こしょう] ↓ 牛乳 ↓ パセリ・・・みじん ↓ 生クリーム ↓ <u>温度確認</u> 配食
	前日 8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ 10:30 配食	下処理 火入れ 配食	下処理、ルー 火入れ 配食

献立	白玉雑煮	かぶのクリームスープ	揚げめんの野菜あんかけ
作業工程	<p>・かつお削りでだしをとる</p> <p>・湯をわかす</p> <p>↓</p> <p>とりむねそぎぎり</p> <p>↓ 肉の取り扱いに</p> <p>にんじん・・・いちょう</p> <p>↓ ←アクをとる</p> <p>だいこん・・・いちょう</p> <p>↓</p> <p>だし汁</p> <p>↓</p> <p>里芋・・・半月</p> <p>↓</p> <p>(しょうゆ、しお、酒)</p> <p>↓</p> <p>(冷)白玉もち</p> <p>小松菜・・・3cm、ゆでる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p> <p>※もちが溶けるので 5分前に入れ 85℃以上を確認したら 止める</p>	<p>・小麦粉とマーガリンでルーを作る</p> <p>・ベーコン</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・いちょう</p> <p>↓</p> <p>水</p> <p>↓</p> <p>(冷)白いんげん豆のピューレ</p> <p>↓</p> <p>[スープストック]</p> <p>[しお、こしょう]</p> <p>↓</p> <p>牛乳</p> <p>ルー</p> <p>↓</p> <p>かぶ・・・くし切り(1/8)</p> <p>↓</p> <p>生クリーム</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>いため油</p> <p>↓</p> <p>豚ももスライス</p> <p>↓ 肉の取り扱いに</p> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・せん</p> <p>↓</p> <p>干しいたけ・・・せん</p> <p>↓</p> <p>水</p> <p>↓</p> <p>白菜・・・短冊</p> <p>↓</p> <p>[中華スープの素、しお]</p> <p>[さとう、しょうゆ]</p> <p>↓</p> <p>でんぷん</p> <p>↓</p> <p>(冷)絹さや・・・ゆでる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>
	前日	<p>8:00 下処理、だし</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00 火入れ</p> <p>10:30 配食</p>	<p>下処理、ルー</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>

献立	春雨スープ	あすかチャウダー	野菜とフォーのスープ
作業工程	春雨・・・ゆでる ↓ ・湯をわかす ↓ 豚ももせんぎり ・・・よくほぐす 肉の取り扱いに ↓ にんじん・・・せん ←アクをとる ↓ 干しいたけもどし汁 ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ 干しいたけ・・・せん ↓ [中華スープ しお、こしょう しょうゆ] ↓ 春雨 ↓ 小松菜 ・・・3cm→ゆでる 温度確認 ↓ 配食	・小麦粉とマーガリンで ルーを作る ↓ ・いため油 ↓ とりそぎ 肉の取り扱いに ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・いちよう ↓ じゃがいも・・・コロ ↓ 水 ↓ 油あげ・・・短冊 ↓ 熱湯をかける 焼豆腐・・・さいの目 ↓ [スープストック、 しお、こしょう] ↓ ↓ 牛乳 ↓ ルー ↓ パセリ・・・みじん 温度確認 ↓ 配食	いため油 ↓ 豚ももスライス 肉の取り扱いに ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・せん ↓ ↓ 水 ↓ キャベツ・・・短冊 ↓ [スープストック、 しお、こしょう、 酒、オイスターソース、 しょうゆ] ↓ (冷)フォー 温度確認 ↓ 配食
	前日 8:00 下処理、だし 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ 10:30 配食	下処理、ルー ↓ ↓ ↓ ↓ 火入れ 配食	下処理 ↓ ↓ ↓ ↓ 火入れ 配食

献立	のっぺい汁	おしるこ	豆腐と大根のスープ
作業工程	<p>・かつお削りでだしをとる</p> <p>・いため油 ↓ にんじん・・・いちょう ↓ 大根・・・いちょう ↓ 水、だし汁 ↓ 里芋・・・半月 ↓ つきこん・・・ゆでる 豆腐・・・さいの目 ↓ (しょうゆ、しお) ↓ でんぷん ↓ 小松菜・・・3cm、ゆでる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>小豆を洗う ↓ 煮る ↓ 煮立ったら一度 ゆで水を捨てる ↓ 水を入れて煮る ↓ 小豆がやわらかく なったら、さとうを 2回に分けて入れる ↓ (しお) ↓ (冷)白玉もち むき栗</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p> <p>※もちが溶けるので 85℃確認でとめる</p>	<p>湯をわかす ↓ 豚ももスライス</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">肉の取り扱いに</div> <p>↓ にんじん・・・いちょう ↓ だいこん・・・いちょう ↓ 〔スープストック、 しお、こしょう、しょうゆ〕 ↓ 豆腐・・・さいの目 ↓ 長ねぎ・・・小口 ↓ ほうれん草・・・3cm、 ゆでる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>
	<p>前日</p> <p>8:00 下処理</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00 火入れ</p> <p>10:30 配食</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>	<p>下処理</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>

献立	カレーうどん	豚汁	わかめうどん
作業工程	<p>・さば削りでだしをとる</p> <p>↓</p> <p>・いため油</p> <p>↓</p> <p>豚肉</p> <p>↓</p> <p>カレー粉 肉の取り扱いに</p> <p>↓</p> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・せん</p> <p>↓</p> <p>←アクをとる ←アクをとる</p> <p>水、だし汁</p> <p>↓</p> <p>しょうゆ</p> <p>↓</p> <p>(冷)うどん</p> <p>↓</p> <p>でんぷん</p> <p>↓</p> <p>ほうれん草</p> <p>・・・3cm、ゆでる</p> <p>↓</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・かつお削りでだしをとる</p> <p>↓</p> <p>・白みそ、赤みそは 合わせて溶いておく</p> <p>↓</p> <p>・いため油</p> <p>↓</p> <p>ごぼう・・・ささがき</p> <p>↓</p> <p>豚ももスライス</p> <p>↓</p> <p>肉の取り扱いに 肉の取り扱いに</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・いちょう</p> <p>↓</p> <p>水</p> <p>↓</p> <p>だし汁</p> <p>↓</p> <p>豆腐・・・さいの目</p> <p>こんにやく</p> <p>・・・さいの目ゆでる</p> <p>↓</p> <p>白みそ、赤みそ</p> <p>↓</p> <p>長ねぎ・・・小口</p> <p>↓</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>・わかめは、水でもどす</p> <p>↓</p> <p>・湯をわかす</p> <p>↓</p> <p>豚ももスライス</p> <p>↓</p> <p>肉の取り扱いに 肉の取り扱いに</p> <p>↓</p> <p>にんじん・・・せん</p> <p>↓</p> <p>←アクをとる ←アクをとる</p> <p>たまねぎ・・・スライス</p> <p>↓</p> <p>水、だし汁</p> <p>↓</p> <p>(しょうゆ、しお)</p> <p>↓</p> <p>(冷)うどん</p> <p>↓</p> <p>わかめ</p> <p>↓</p> <p>長ねぎ・・・小口</p> <p>↓</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>
	前日	<p>8:00 下処理</p> <p>8:30</p> <p>9:00</p> <p>9:30</p> <p>10:00 火入れ</p> <p>10:30 配食</p>	<p>下処理、だし</p> <p>火入れ</p> <p>配食</p>

献立	八宝菜	白菜のスープ	豆腐のスープ
作業工程	<p>・豚肉に下味をつける (しょうゆ、酒)</p> <p>・えび、いかはゆでる</p> <p>・油 ↓ しょうが・・・みじん ↓ 豚ももスライス ↓ 肉の取り扱いに たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・せん ↓ 干しいたけ・・・せん ↓ 水 ↓ 白菜・・・短冊 ↓ 〔中華スープの素、 しお、こしょう、さとう〕 ↓ いか・えび ↓ うずらの卵 ↓ でんぷん ↓ ごま油 ↓ <u>温度確認</u> 配食</p>	<p>・ベーコンはほぐしておく 肉の取り扱いに注意 エンボス手袋着用</p> <p>・ベーコンをから炒り ↓ 肉の取り扱いに たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・せん ↓ 水 ↓ 白菜・・・短冊 ↓ 〔スープストック、 しお、こしょう〕 ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>	<p>・いため油 ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・せん ↓ 水 ↓ 白菜・・・短冊 ↓ 〔スープストック、 しお、こしょう、しょうゆ〕 ↓ 豆腐・・・さいの目 ↓ でんぷん ↓ わかめ・・・もどす ↓ 小松菜・・・3cm、ゆでる ↓ <u>温度確認</u> ↓ 配食</p>
前日	<p>8:00 下処理、下味 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ 10:30 配食</p>	<p>下処理 火入れ 配食</p>	<p>下処理 火入れ 配食</p>

献立	きつねうどん	野菜のミルクスープ	コーンシチュー
作業工程	<ul style="list-style-type: none"> ・かつお削りでだしをとる ↓ ・湯をわかす ↓ とりむねそぎ切り ↓ 肉の取り扱いに ↓ にんじん・・・せん ↓ ←アクをとる たまねぎ・・・スライス ↓ だし汁 ↓ 油揚げ・・・せん→湯かけ ↓ (しょうゆ) ↓ (冷)うどん ↓ ほうれんそう ・・・3cm→ゆでる 温度確認 ↓ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> ・小麦粉とマーガリンでルーを作る ↓ ・いため油 ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・いちょう ↓ じゃがいも・・・コロ ↓ 水 ↓ (冷) 白いんげん豆のピューレ ↓ [スープストック] [しお、こしょう] ↓ ホールコーン缶 ↓ ルー ↓ 牛乳 ↓ 生クリーム ↓ パセリ・・・みじん ↓ 温度確認 配食 	<ul style="list-style-type: none"> ・小麦粉とマーガリンでルーを作る ↓ ・いため油 ↓ とりむねそぎ切り ↓ たまねぎ・・・スライス ↓ にんじん・・・いちょう ↓ じゃがいも・・・コロ ↓ 水 ↓ ホールコーン缶 ↓ [スープストック] [しお、こしょう] ↓ ルー ↓ 牛乳 ↓ (冷) グリンピース ・・・湯かけ ↓ 温度確認 配食
	<ul style="list-style-type: none"> 前日 8:00 下処理 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ 10:30 配食 	<ul style="list-style-type: none"> 下処理、ルー 火入れ 配食 	<ul style="list-style-type: none"> 下処理、ルー 火入れ 配食

献立	春雨スープ	カレーうどん	すまし汁
作業工程	<p>・湯をわかす ↓ 豚ももせんぎり ・・・よくほぐす ↓ 肉の取り扱いに にんじん・・・せん ↓ ←アクをとる たまねぎ・・・スライス ↓ 中華スープ しお、こしょう しょうゆ ↓ 干しいたけ・・・せん ↓ 春雨・・・ゆでる ↓ でんぷん ↓ ほうれんそう ・・・3cm→ゆでる 温度確認 ↓ 配食</p>	<p>・かつお削りでだしをとる ↓ いため油 ↓ 豚ももスライス ↓ 肉の取り扱いに カレー粉 ↓ にんじん・・・せん ↓ ←アクをとる たまねぎ・・・スライス ↓ だし汁 ↓ (しお、しょうゆ) ↓ (冷)うどん ↓ でんぷん ↓ 小松菜 ・・・3cm→ゆでる 温度確認 ↓ 配食</p>	<p>・かつお削りでだしをとる ↓ 湯をわかす ↓ とりそぎ・・・よくほぐす ↓ 肉の取り扱いに にんじん・・・せん ↓ ←アクをとる たまねぎ・・・スライス ↓ だし汁 ↓ (しお、しょうゆ) ↓ でんぷん ↓ ほうれん草 ・・・3cm、ゆでる 温度確認 ↓ 配食</p>
	前日	<p>8:00 下処理、だし 8:30 9:00 9:30 10:00 火入れ 10:30 配食</p>	<p>下処理 火入れ 配食</p>

献立	キャベツと昆布のサラダ	ブロッコリーとコーンの サラダ	ゆで野菜サラダ
作業工程	<p>キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん サラダ用昆布</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p>↓ 和える エンボス手袋着用</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>(冷)ブロッコリーをゆでて 水で冷ます</p> <p>エンボス手袋着用</p> <p>↓ ホールコーン缶と和える</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん きゅうり・・・スライス</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p>↓ 和える エンボス手袋着用</p> <p><u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>
	<p>前日</p> <p>8:00 下処理</p> <p>8:30 ゆでる</p> <p>9:00</p> <p>9:30 配食</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理</p> <p>ゆでる</p> <p>配食</p>	<p>下処理</p> <p>ゆでる</p> <p>配食</p>

献立	コールスロー	浅漬け風サラダ	イタリアンサラダ
作業工程	<p>〔キャベツ…細め短冊 にんじん…せん〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">エンボス手袋着用</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>ドレッシングで和える 〔さとう、しお、こしょう、 酢、サラダ油、〕</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">温度確認</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>配食</p>	<p>〔キャベツ…細め短冊 きゅうり…スライス〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">エンボス手袋着用</p> <p style="text-align: center;">和える</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">温度確認</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>配食</p>	<p>〔キャベツ…細め短冊 黄ピーマン…せん 赤ピーマン…せん きゅうり…せん〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">エンボス手袋着用</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>ドレッシングで和える 〔さとう、しお、こしょう、 酢、サラダ油、 洋辛子 …ぬるま湯でとく〕</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">温度確認</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>配食</p>
	<p>前日</p> <p>8:00 下処理</p> <p>8:30 ゆでる</p> <p>9:00</p> <p>9:30 和える、配食</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理</p> <p>ゆでる</p> <p>配食</p>	<p>下処理</p> <p>ゆでる</p> <p>和える、配食</p>

献立	キャベツとわかめの和え物	ゆで野菜サラダ	ゆで野菜
作業工程	<p>〔キャベツ…細め短冊 にんじん…せん わかめ…もどす〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">エンボス手袋着用</div> <p>↓</p> <p>調味料で和える 〔さとう、しょうゆ、 酢、しお〕</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>〔もやし にんじん…せん 白菜…細め短冊〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">エンボス手袋着用</div> <p>↓</p> <p>調味料で和える 〔さとう、しょうゆ、 酢、ごま油〕</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>〔キャベツ…細め短冊 にんじん…せん (冷)ブロッコリー〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">エンボス手袋着用</div> <p>↓</p> <p>ホールコーン缶と和える</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>
	前日	<p>8:00 下処理</p> <p>8:30 ゆでる</p> <p>9:00</p> <p>9:30 和える、配食</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理</p> <p>ゆでる</p> <p>和える、配食</p>

献立	こんにゃくサラダ	キャベツとコーンの サラダ	フレンチサラダ
作業工程	<p>〔ホールコーン缶 サラダこんにゃく … 水気をきる〕</p> <p>〔キャベツ…細め短冊 にんじん…せん〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">エンボス手袋着用</p> <p>↓</p> <p>ドレッシングで和える 〔さとう、しお、しょうゆ 酢、ごま油、〕</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">温度確認</p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>キャベツ…細め短冊 にんじん…いちょう きゅうり…小口</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">エンボス手袋着用</p> <p>↓</p> <p>ホールコーン缶と和える</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">温度確認</p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>〔キャベツ…細め短冊 にんじん…せん〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">エンボス手袋着用</p> <p>↓</p> <p>ドレッシングで和える 〔しお、こしょう 酢、サラダ油〕</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">温度確認</p> <p>↓</p> <p>配食</p>
	前日	<p>8:00 下処理</p> <p>8:30 ゆでる</p> <p>9:00</p> <p>9:30 和える、配食</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理</p> <p>ゆでる</p> <p>配食</p>

献立	ほうれん草の ごまじょうゆあえ	おひたし	春雨サラダ
作業工程	<p>・白いりごまを炒る</p> <p>〔ほうれん草・・・3cm もやし〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">エンボス手袋着用</p> <p>↓</p> <p>調味料で和える (しょうゆ、酢、さとう、しお)</p> <p>↓</p> <p>いりごま</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>〔もやし にんじん・・・せん ほうれん草・・・3cm〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">エンボス手袋着用</p> <p>↓</p> <p>調味料で和える (しょうゆ)</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>〔春雨 わかめ・・・戻す にんじん・・・せん キャベツ・・・細め短冊〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">エンボス手袋着用</p> <p>↓</p> <p>ドレッシングで和える 〔さとう、しょうゆ 酢、ごま油〕</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>
	前日	<p>8:00 下処理</p> <p>8:30 ゆでる</p> <p>9:00</p> <p>9:30 和える、配食</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理</p> <p>ゆでる</p> <p>和える、配食</p>

献立	野菜のからししょうゆ和え	キャベツとにんじんのサラダ	フレンチサラダ
作業工程	<p>〔小松菜・・・3cm にんじん・・・せん もやし・・・よく洗う〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">エンボス手袋着用</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>調味料で和える 〔さとう、しお、しょうゆ、 酢、洋からし ・・・ぬるま湯でとく〕</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">温度確認</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>配食</p>	<p>〔キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">エンボス手袋着用</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>ドレッシングで和える 〔酢、サラダ油、しお、 こしょう、さとう、しょうゆ〕</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">温度確認</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>配食</p>	<p>〔キャベツ・・・細め短冊 (冷)いんげん・・・3cm それぞれゆでて 水で冷ます〕</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">エンボス手袋着用</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>ホールコーン缶</p> <p>調味料で和える 〔酢、サラダ油 しお、こしょう〕</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">温度確認</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>配食</p>
	前日	<p>8:00 下処理</p> <p>8:30 ゆでる</p> <p>9:00</p> <p>9:30 和える、配食</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理</p> <p>ゆでる</p> <p>和える、配食</p>

献立	わかめサラダ	ゆでキャベツ	ナムル
作業工程	<p>〔キャベツ…細め短冊 にんじん…せん わかめ…もどす〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">エンボス手袋着用</p> <p>↓</p> <p>ドレッシングで和える 〔しょうゆ、さとう、 酢、ごま油〕</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>キャベツ…細め短冊</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">エンボス手袋着用</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>〔もやし にんじん…せん きゅうり…小口〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">エンボス手袋着用</p> <p>↓</p> <p>調味料で和える 〔さとう、しょうゆ、 酢、ごま油、しお〕</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>
	<p>前日</p> <p>8:00 下処理</p> <p>8:30 ゆでる</p> <p>9:00</p> <p>9:30 和える、配食</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理</p> <p>ゆでる</p> <p>配食</p>	<p>下処理</p> <p>ゆでる</p> <p>和える、配食</p>

献立	イタリアンサラダ	野菜サラダ	ブロッコリーのサラダ
作業工程	<p>キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん わかめ・・・もどす</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">エンボス手袋着用</p> <p>↓</p> <p>ドレッシングで和える 〔しょうゆ、さとう、 酢、ごま油〕</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>キャベツ・・・細め短冊 ゆでて水でさます</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">エンボス手袋着用</p> <p>↓</p> <p>ホールコーン缶と和える</p> <p>↓</p> <p>ドレッシングで和える 〔サラダ油、酢、 しお、こしょう〕</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>(冷)ブロッコリーをゆでて 水で冷ます</p> <p>↓</p> <p>キャベツ・・・細め短冊 ゆでて水でさます</p> <p>↓</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">エンボス手袋着用</p> <p>↓</p> <p>水気がきれいなら、和える</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>
	前日	<p>8:00 下処理 8:30 ゆでる 9:00 9:30 和える、配食 10:00 10:30</p>	<p>下処理 ゆでる 和える、配食</p>

献立	ゆで野菜 ドレッシングあえ	キャベツといんげんの サラダ	きゅうりとわかめの辛子 じょうゆ和え
作業工程	<p>〔キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん きゅうり・・・小口〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p>↓ エンボス手袋着用</p> <p>ドレッシングで和える 〔サラダ油、酢、しお こしょう、しょうゆ〕</p> <p>温度確認</p> <p>↓ 配食</p>	<p>〔キャベツ・・・細め短冊 (冷)いんげん・・・3cm それぞれゆでて 水で冷ます〕</p> <p>エンボス手袋着用</p> <p>↓ ホールコーン缶を開ける</p> <p>ドレッシングで和える 〔酢、サラダ油、しお、 こしょう、さとう〕</p> <p>温度確認</p> <p>↓ 配食</p>	<p>〔キャベツ・・・細め短冊 わかめ・・・もどす きゅうり・・・小口〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p>エンボス手袋着用</p> <p>↓ 調味料で和える 〔さとう、しお、しょうゆ、 酢、洋からし ・・・ぬるま湯でとく〕</p> <p>温度確認</p> <p>↓ 配食</p>
	<p>前日</p> <p>8:00 下処理</p> <p>8:30 ゆでる</p> <p>9:00</p> <p>9:30 配食</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理</p> <p>ゆでる</p> <p>和える、配食</p>	<p>下処理</p> <p>ゆでる</p> <p>和える、配食</p>

献立	おひたし	もやしと小松菜のサラダ	ゆで野菜 ドレッシング
作業工程	<p>〔キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん 小松菜・・・3cm〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p style="text-align: center;">↓ エンボス手袋着用</p> <p>調味料で和える (しょうゆ)</p> <p style="text-align: center;">↓ <u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>〔もやし にんじん・・・せん 小松菜・・・3cm〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p style="text-align: center;">↓ エンボス手袋着用</p> <p>↓ 水気を切る</p> <p>↓ ドレッシングで和える 〔しょうゆ、さとう、 酢、ごま油、しお〕</p> <p style="text-align: center;">↓ <u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>	<p>〔キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p style="text-align: center;">↓ エンボス手袋着用</p> <p>↓ 水気を切る</p> <p>↓ ホールコーン缶を開ける</p> <p>↓ ドレッシングで和える 〔しょうゆ、さとう、こしょう 酢、ごま油、しお〕</p> <p style="text-align: center;">↓ <u>温度確認</u></p> <p>↓ 配食</p>
	<p>前日</p> <p>8:00 下処理</p> <p>8:30 ゆでる</p> <p>9:00</p> <p>9:30 和える、配食</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理</p> <p>ゆでる</p> <p>和える、配食</p>	<p>下処理</p> <p>ゆでる</p> <p>配食</p>

献立	キャベツとコーンの サラダ	こんにゃくサラダ	野菜のごまじょうゆ和え
作業工程	<p>〔キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p style="text-align: center;">↓ エンボス手袋着用</p> <p>ホールコーン缶と和える</p> <p>ドレッシングで和える 〔さとう、しお、しょうゆ 酢、サラダ油、〕</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>配食</p>	<p>サラダこんにゃく ・・・水気をきる 袋から出す時、中身に 触らないように注意</p> <p>〔キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p style="text-align: center;">↓ エンボス手袋着用</p> <p>ホールコーン缶は水気を切る</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>ドレッシングで和える 〔さとう、しょうゆ 酢、サラダ油〕</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>配食</p>	<p>〔小松菜・・・3cm にんじん・・・せん もやし・・・よく洗う〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p style="text-align: center;">↓ エンボス手袋着用</p> <p>水気を切る</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>ドレッシングで和える 〔さとう、しお、しょうゆ、 酢、ごま油〕 白ごまをふる ・・・炒っておく</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>配食</p>
	<p>前日</p> <p>8:00 下処理</p> <p>8:30 ゆでる</p> <p>9:00</p> <p>9:30 配食</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理</p> <p>ゆでる</p> <p>和える、配食</p>	<p>下処理</p> <p>ゆでる</p> <p>和える、配食</p>

献立	わかめサラダ	コールスロー	野菜のあえもの
作業工程	<p>〔キャベツ…細め短冊 にんじん…せん きゅうり…小口〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">エンボス手袋着用</p> <p>↓</p> <p>ドレッシングで和える 〔しょうゆ、さとう、 酢、ごま油〕 白ごまをふる …炒っておく</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>〔キャベツ…細め短冊 にんじん…せん〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">エンボス手袋着用</p> <p>↓</p> <p>ホールコーン缶 ドレッシングと和える 〔しお、こしょう、 酢、サラダ油、〕</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>	<p>〔もやし にんじん…せん キャベツ…細め短冊〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">エンボス手袋着用</p> <p>↓</p> <p>調味料で和える 〔さとう、しょうゆ、さとう ごま…炒っておく〕</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>↓</p> <p>配食</p>
	前日	<p>8:00 下処理</p> <p>8:30 ゆでる</p> <p>9:00</p> <p>9:30 和える、配食</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理</p> <p>ゆでる</p> <p>和える、配食</p>

献立	おひたし	ゆで干し大根のはりはり漬け	ゆで野菜サラダ
作業工程	<p>〔キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん もやし〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p style="text-align: center;">↓ エンボス手袋着用</p> <p>調味料で和える (しょうゆ)</p> <p style="text-align: center;">↓ <u>温度確認</u></p> <p>配食</p>	<p>ゆでぼし大根を ゆでて水でさます</p> <p style="text-align: center;">↓ エンボス手袋着用</p> <p>↓ 水気が切れたら、 調味料で和える 〔さとう、しょうゆ しお、酢〕</p> <p style="text-align: center;">↓ <u>温度確認</u></p> <p>配食</p>	<p>〔キャベツ・・・細め短冊 にんじん・・・せん〕</p> <p>それぞれゆでて 水で冷ます</p> <p style="text-align: center;">↓ エンボス手袋着用</p> <p>↓ ドレッシングで和える 〔さとう、しお、こしょう、 酢、サラダ油、〕</p> <p style="text-align: center;">↓ <u>温度確認</u></p> <p>配食</p>
	<p>前日</p> <p>8:00 下処理</p> <p>8:30 ゆでる</p> <p>9:00</p> <p>9:30 和える、配食</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>下処理</p> <p>ゆでる</p> <p>和える、配食</p>	<p>下処理</p> <p>ゆでる</p> <p>和える、配食</p>

11-5

献立	ふかし芋	蒸ししゅうまい	かわりこふき芋
作業工程	さつまいもを蒸す ……1人70g位 <u>温度確認</u> ↓ しおをふって配食	・蒸す <u>温度確認</u> ↓ 配食 ……1人2コ	(じゃがいも にんじん) ・蒸す (冷)アスパラガスゆでる バター ↓ アスパラガス ↓ じゃがいも…大コロ にんじん…いちょう ↓ しお、こしょう
	前日 8:00 下処理 8:30 蒸す 9:00 9:30 10:00 10:30	下処理 蒸す	下処理 蒸す

献立	とうもろこし		
作業工程	<p>・(冷)カットコーンを蒸す</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>しおをふって配食</p>		
前日 8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30	下処理 蒸す		

献立	ゆでキャベツ	ホットドック (フランクフルト)	キャベツとコーンの サラダ
作業工程	キャベツ・・・ <i>細め短冊</i> ↓ ゆでて、水で冷ます <u>温度確認</u> ↓ 配食	・ソースを作る [ケチャップ、 中濃ソース、水] <u>温度確認</u> ↓ 3つに分けておく ・フランクフルトをゆでる [肉の取り扱いに] <u>温度確認</u> ↓ バットに配食し、 ソースをかける	[キャベツ・・・ <i>細め短冊</i> にんじん・・・ <i>せん</i>] それぞれゆでて 水で冷ます [エンボス手袋着用] ↓ ホールコーン缶と和える <u>温度確認</u> ↓ 配食
	前日 8:00 下処理 8:30 ゆでる 9:00 9:30 配食 10:00 10:30	ソース ゆでる 配食	下処理 ゆでる 配食

献立	和風マリネ	ゆで枝豆	
作業工程	<p>・ソースを作る (にんにく・・・すりおろす しょうが・・・すりおろす たまねぎ・・・すりおろす みりん、さとう、しお、 しょうゆ、酢、水)</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p>・豚ロースは、少しずつ お湯に入れゆでる</p> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p style="text-align: center;">↓ 配食</p> <p>ソースをかける</p>	<p>・枝豆をよく洗う ↓ もみ塩でもむ ↓ 湯をわかし、 ↓ ゆで塩を入れる</p> <p>枝豆をゆでる ↓ ゆで上がった枝豆に ふり塩をする ↓ 配食</p>	
	前日 8:00 ソース 8:30 ゆでる 9:00 配食 9:30 10:00 10:30		ゆでる 配食

献立	りんご	フルーツポンチ	みかん
作業工程	塩素消毒 浸漬5分 ↓ 流水で2回ゆすぐ ↓ 1/4にカットする <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> ・エンボス手袋使用 ・専用のまな板、 </div> 塩水につける ↓ 配食	・シロップを作る (さとう、水、白ワイン) <div style="text-align: center;"><u>温度確認</u></div> ↓ 2つに分けておく ・ ナタデココ みかん缶 } 汁使用 パイン缶 } 黄桃缶 } <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> エンボス手袋着用 </div> シロップと和える <div style="text-align: center;"><u>温度確認</u></div> ↓ 配食	流水10分 ↓ 2回ゆすぐ ↓ 配食
	前日 8:00 消毒 8:30 9:00 裁断 9:30 10:00 10:30	シロップ 開缶 配食	流水 配食

献立	キウイフルーツ	ぼんかん	きよみ
作業工程	<div data-bbox="181 312 369 386" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">エンボス手袋</div> <p>塩素消毒 浸漬5分 ↓ 流水で2回ゆすぐ ↓ 1/2にカットする</p> <div data-bbox="276 762 678 927" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> ・エンボス手袋使用 ・専用のまな板、 </div> <p>↓ 配食</p>	<p>流水10分 ↓ 2回ゆすぐ ↓ 配食</p> <div data-bbox="884 694 1207 762" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">エンボス手袋着用</div>	<p>塩素消毒 浸漬5分 ↓ 流水で2回ゆすぐ ↓ 1/4にカットする</p> <div data-bbox="1329 762 1731 927" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> ・エンボス手袋使用 ・専用のまな板、 </div> <p>↓ 配食</p>
	<p>前日</p> <p>8:00 消毒</p> <p>8:30</p> <p>9:00 裁断</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>流水</p> <p>配食</p>	<p>消毒</p> <p>裁断</p>

献立	バナナ	フルーツ和え	ニューサマーオレンジ
作業工程	<p>流水10分 ↓ 2回ゆすぐ</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">配食</p> <div style="border: 1px solid black; width: fit-content; margin: 10px auto; padding: 2px;">エンボス手袋着用</div>	<p>・ナタデココは、水気をきる。</p> <p>・いよかん缶 パイ缶 黄桃缶 ラフランス缶</p> <p style="text-align: right;">} 汁使用</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>・和える</p> <div style="border: 1px solid black; width: fit-content; margin: 10px auto; padding: 2px;">エンボス手袋着用</div> <p style="text-align: center;"><u>温度確認</u></p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">配食</p>	<p>塩素消毒 浸漬5分 ↓ 流水で2回ゆすぐ ↓ 1/4にカットする</p> <div style="border: 1px solid black; width: fit-content; margin: 10px auto; padding: 2px;"> ・エンボス手袋使用 ・専用のまな板、 </div> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">配食</p>
	<p>前日</p> <p>8:00 流水</p> <p>8:30 配食</p> <p>9:00 配食</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>	<p>シロップ 開缶 配食</p>	<p>消毒 裁断</p>

献立	甘夏	ゴールドキウイフルーツ	びわ
作業工程	塩素消毒 浸漬5分 ↓ 流水で2回ゆすぐ ↓ 1/4にカットする ↓ <div data-bbox="276 762 678 927" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> ・エンボス手袋使用 ・専用のまな板、 </div> ↓ 配食	塩素消毒 浸漬5分 ↓ こすり洗い ↓ 流水で2回ゆすぐ ↓ 1/2にカットする ↓ <div data-bbox="803 880 1205 1045" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> ・エンボス手袋使用 ・専用のまな板、 </div> ↓ 配食	流水10分 ↓ 2回ゆすぐ ↓ <div data-bbox="1431 620 1760 688" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> エンボス手袋着用 </div> ↓ 配食
	前日 8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30	消毒 裁断	消毒 裁断

献立	さくらんぼ	冷凍みかん	プラム
作業工程	<p>流水10分 ↓ 流水で2回ゆすぐ</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">ザルに入れ 水気をきる</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">配食</p> <p style="text-align: center;">1人2個</p>	<p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">配食</p>	<p>塩素消毒 浸漬5分 ↓ 流水で2回ゆすぐ</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">配食</p>
	<p>前日</p> <p>8:00 流水</p> <p>8:30</p> <p>9:00 配食</p> <p>9:30</p> <p>10:00</p> <p>10:30</p>		