

資料12 作業工程表

NO.2 中津市学校給食第一共同調理場

場長	担当栄養士	栄養士	現場責任者	現場副責任者	作成者

作業工程表 (予定・報告)

令和6年度 9月 9日 (月)

献立名 A献立: きのこのクリームスープ・野菜とツナのかぼす和え B献立: 豚汁・さばの塩焼き

担当班	担当者	時刻	6:30	7:00	7:15	7:30	7:45	8:00	8:15	8:30	8:45	9:00	9:15	9:30	9:45	10:00	10:15	10:30	10:45	11:00	11:15	11:30	11:45	12:00	12:15																															
		工程																																																						
調理班	きのこのクリームスープ・豚汁	朝礼	調味料計量						調味料計量						全体管理						事務作業																																			
		朝礼	下処理作業						下処理作業						調理全体管理						事務作業																																			
		朝礼	下処理作業						検品						準備・ボイル引上げ・冷却						和え作業						A・B調理作業						B-①配缶						B-②配缶補助						釜洗い補助						事務作業					
		朝礼	下処理作業						調理準備・切裁準備・切裁作業						A調理作業						A-③配缶						片付け						人数表作成						事務作業																	
		朝礼	下処理作業						調理準備						B調理作業						B-①配缶補助						B-②配缶						釜洗い補助						事務作業																	
		朝礼	器具準備						調理準備・水準備						調理作業補助						調理場洗浄						調理場洗浄・釜洗いA-②																													
		朝礼	野菜検品						肉投入						洗浄作業						2号車配送補助																																			
		朝礼	野菜検品						肉投入						洗浄作業						A献立配缶補助						釜洗いA-②																													
		朝礼	野菜検品						野菜等検品作業・調理補助						洗浄作業						A献立配缶補助						釜洗いA-③																													
		朝礼	野菜等検品作業・調理補助						配缶準備						B献立配缶補助						釜洗いB-①																																			
		朝礼	野菜等検品作業・調理補助						配缶準備						B献立配缶補助						釜洗いB-②																																			
		フライ班	さばの塩焼き	朝礼	立ち上げ・準備						立ち上げ・準備						蓋閉めチェック						SV洗浄						事務作業																											
朝礼	立ち上げ・準備						立ち上げ・準備						温度管理・鉄板流し・2度数え						SV洗浄						事務作業																															
朝礼	1度数え						1度数え						調理場洗浄						釜洗いH③																																					
フリー		朝礼	下処理作業						調理班(ルウ溶き)						コンテナチェック						調理場洗浄						事務作業																													
		朝礼	フライ班(1度数え)						調理場洗浄						カゴ洗浄作業						洗浄機立ち上げ・片付け																																			
当番		朝礼	当番作業(館内清掃・洗濯・食事準備等)																																																					
		朝礼	当番作業(館内清掃・洗濯・食事準備等)																																																					
和え物班	野菜とツナのかぼす和え	朝礼	欠勤						下処理作業						検品						準備・ボイル引上げ・冷却						和え作業						配缶						コンテナ運び						冷却機洗い						事務作業					
		朝礼	ゴミ当番						ツナ検品						配缶準備						配缶補助						コンテナ運び						釜洗い和②																							
		朝礼	ゴミ当番						検品・釜洗い						和え作業						配缶補助						コンテナ運び						釜洗い和①																							
配下処理班		朝礼	調味料計量						調味料室清掃・翌日準備						調理場洗浄						人数表作成						翌日準備																													
		朝礼	下処理作業						食缶運び						積み込み						1号車配送																																			
		朝礼	始業前点検						コンテナ移動・食器積み込み						かご洗浄作業						積み込み						6号車配送						4号車配送補助																							
		朝礼	始業前点検						コンテナ移動・食器積み込み						かご洗浄作業						積み込み						7号車配送						1号車配送補助																							
		朝礼	欠勤																																																					
		朝礼	下処理作業						食缶運び						積み込み						2号車配送																																			
		朝礼	下処理作業						コンテナ移動・食器積み込み						食缶運び						積み込み						3号車配送																													
		朝礼	下処理作業						下処理清掃						食缶運び						積み込み						4号車配送																													
		朝礼	下処理作業						下処理清掃						食缶運び						積み込み						5号車配送																													
		朝礼	肉分け						下処理作業						下処理清掃						かご洗浄作業						洗浄機立ち上げ・片付け																													
		朝礼	下処理作業						下処理清掃																																															
		配下処理班		朝礼	肉検品						下処理作業						下処理清掃						積み込み						7号車配送補助						片付け																					
朝礼	肉検品						下処理作業						下処理清掃						積み込み						6号車配送補助						片付け																									
朝礼	下処理作業						下処理清掃						洗浄作業						積み込み						5号車配送補助																															
朝礼	下処理作業						下処理清掃						積み込み						4号車配送補助						片付け																															
朝礼	下処理作業						下処理清掃						積み込み						3号車配送補助																																					
朝礼	下処理作業						下処理清掃						積み込み						1号車配送補助						片付け																															

衛生管理ポイント: 使用前後の刃物チェック 中心温度測定 汚染食材取扱注意 残留塩素測定 標準手洗い 作業中手洗い 作業中手洗い 作業中手洗い 作業中手洗い 作業中手洗い 汚染エリア・非汚染エリアへの相互移動はエプロン・靴を交換

場長	担当栄養士	栄養士	現場責任者	現場副責任者	作成者

作業工程表 (予定・報告)

令和6年度 9月 11日 (水)

献立名: A献立: 鶏肉とペンネのトマト煮・ツナマヨムレツ B献立: 筑前煮・もやしの梅酢和え

担当班	担当者	時刻	6:30	7:00	7:15	7:30	7:45	8:00	8:15	8:30	8:45	9:00	9:15	9:30	9:45	10:00	10:15	10:30	10:45	11:00	11:15	11:30	11:45	12:00	12:15	
		工程	全体管理																							
			調理全体管理																				事務作業			
調理班	鶏肉とペンネのトマト煮・筑前煮		調味料計量	調味料計量	下処理作業	下処理作業	下処理作業	調理準備・切裁準備・切裁作業	調理準備	調理準備・水準備	野菜検品	肉投入	洗浄作業	4号車配送補助	釜洗いH①											
			欠勤																							
			野菜検品	肉投入	洗浄作業	2号車配送補助																				
			野菜等検品作業・調理補助	配缶準備	A献立配缶補助	釜洗いA-③																				
			野菜等検品作業・調理補助	配缶準備	B献立配缶補助	釜洗いB-②																				
			野菜等検品作業・調理補助	配缶準備	B献立配缶補助	釜洗いB-③																				
			立ち上げ・準備	立ち上げ・準備	蓋閉めチェック	温度管理・鉄板流し・2度数え	SV洗浄																			
			立ち上げ・準備	立ち上げ・準備	温度管理・鉄板流し・2度数え	SV洗浄・器具洗い																				
			ゴミ当番	ゴミ当番	入口・投入	1度数え	コンテナ運び	釜洗いH②																		
			ゴミ当番	ゴミ当番	1度数え	コンテナ運び	釜洗いH③																			
フライ班	ツナマヨムレツ		下処理作業	立ち上げ・準備	立ち上げ・準備	蓋閉めチェック	温度管理・鉄板流し・2度数え	SV洗浄																		
			立ち上げ・準備	立ち上げ・準備	温度管理・鉄板流し・2度数え	SV洗浄・器具洗い																				
フリー			下処理作業	フライ班(入口・投入)	コンテナチェック	調理場洗浄	事務作業																			
			下処理作業	フライ班(1度数え)	調理場洗浄	ペンネボイル	カゴ洗浄作業	洗浄機立ち上げ・片付け																		
		欠勤																								
当番			当番作業(館内清掃・洗濯・食事準備等)																							
			当番作業(館内清掃・洗濯・食事準備等)																							
和え物班	もやしの梅酢和え		下処理作業	検品	準備・ボイル引上げ・冷却	和え作業	調理ヘルプ(調理作業)	釜洗い和①②	人数表作成	事務作業																
			下処理作業	検品	準備・ボイル引上げ・冷却	和え作業	配缶	コンテナ運び	冷却機洗い	事務作業																
		欠勤																								
配送・下処理班			調味料計量	調味料計量	調味料室清掃・翌日準備	A献立配缶補助	片付け	人数表作成	翌日準備																	
			下処理作業	食缶運び	積み込み	1号車配送																				
			始業前点検	コンテナ移動・食器積み込み	かご洗浄作業	積み込み	6号車配送	4号車配送補助																		
			始業前点検	コンテナ移動・食器積み込み	かご洗浄作業	積み込み	7号車配送	1号車配送補助																		
			欠勤																							
			下処理作業	食缶運び	積み込み	2号車配送																				
			下処理作業	コンテナ移動・食器積み込み	食缶運び	積み込み	3号車配送																			
			下処理作業	下処理清掃	食缶運び	積み込み	4号車配送																			
			下処理作業	下処理清掃	食缶運び	積み込み	5号車配送																			
			肉分け	下処理作業	下処理清掃	かご洗浄作業	洗浄機立ち上げ・片付け																			
	下処理作業	下処理作業	下処理清掃																							
	肉検品	下処理作業	下処理清掃	積み込み	7号車配送補助	片付け																				
	肉検品	下処理作業	下処理清掃	積み込み	6号車配送補助	片付け																				
	野菜等検品	和え物班ヘルプ	和え物班ヘルプ	積み込み	5号車配送補助																					
	下処理作業	下処理作業	下処理清掃	積み込み	3号車配送補助																					
	下処理作業	下処理作業	下処理清掃	積み込み	1号車配送補助	片付け																				
		欠勤																								

衛生管理ポイント: 使用前後の刃物チェック (手) 中心温度測定 (温) 汚染食材取扱注意 (汚) 残留塩素測定 (検) 標準手洗い (手) 作業中手洗い (手) 使い捨て手袋装着 (手) 作業中手洗い (手) 清潔用エプロン着用 (手) 使い捨て手袋装着 (手) 作業中手洗い (手) エプロン着用 (手) 汚染用エプロン着用 (手) 作業中手洗い (手) 汚染用エプロン着用 (手) 卵用エプロン着用 (手) 使い捨て手袋装着 (手) ※汚染エリア・非汚染エリアへの相互移動はエプロン・靴を交換

作業工程表(予定・報告)

令和6年度 9月 13日 (金)

場長	担当栄養士	栄養士	現場責任者	現場副責任者	作成者

献立名 A献立: なす入り麻婆豆腐・フルーツ豆乳デザート

B献立: 冬瓜スープ・白身魚のピリ辛揚げ

担当班	担当者	時刻	6:30	7:00	7:15	7:30	7:45	8:00	8:15	8:30	8:45	9:00	9:15	9:30	9:45	10:00	10:15	10:30	10:45	11:00	11:15	11:30	11:45	12:00	12:15	
工程																										
調理班	なす入り麻婆豆腐・冬瓜スープ	欠勤	調味料計量												調理全体管理						事務作業					
		朝礼	調味料計量												A・B調理作業						調理場洗浄					
		朝礼	調理準備・切裁準備・切裁作業												A-②配缶						A-③配缶補助					
		朝礼	調理準備・切裁準備・切裁作業												B調理作業						B-②配缶					
		朝礼	下処理作業												A調理作業						A-②配缶補助					
		朝礼	調理準備												B調理作業						B-①配缶					
		朝礼	器具準備												調理準備・水準備						調理作業補助					
		朝礼	調理準備												豆腐ボイル						釜洗いH①					
		朝礼	野菜検品												肉投入						洗浄作業					
		朝礼	野菜検品												肉投入						洗浄作業					
フライ班	白身魚のピリ辛揚げ	朝礼	立ち上げ準備												タレ作り						蓋閉めチェック					
		朝礼	立ち上げ準備												タレ作り						2度数え・タレかけ					
		朝礼	ゴミ当番												入口・投入						フライヤー洗浄					
		朝礼	ゴミ当番												バラシ						油切り機洗い					
		朝礼	下処理作業												調理班(椎茸ミキサー)						コンテナチェック					
		朝礼	フライ班(配缶準備)												フライ班(1度数え)						釜洗いH③					
		朝礼	下処理作業												調理場洗浄						A献立配缶補助					
		朝礼	当番作業(館内清掃・洗濯・食事準備等)												当番作業(館内清掃・洗濯・食事準備等)						釜洗いA-②					
		朝礼	下処理作業												調理ヘルプ(調理作業)						コンテナ運び					
		朝礼	準備・袋切り												検品・和え作業						配缶					
フリー	フルーツ豆乳デザート	朝礼	調理班野菜等検品												配缶準備						配缶補助					
		朝礼	検品・和え作業												配缶補助						片付け					
		朝礼	調味料計量												調味料室清掃・翌日準備						調理場洗浄					
		朝礼	下処理作業												食缶運び						積み込み					
		朝礼	始業前点検												コンテナ移動・食器積み込み						かご洗浄作業					
		朝礼	始業前点検												コンテナ移動・食器積み込み						かご洗浄作業					
		朝礼	切裁補助・調理補助												食缶運び						積み込み					
		朝礼	下処理作業												コンテナ移動・食器積み込み						食缶運び					
		朝礼	下処理作業												下処理清掃						食缶運び					
		朝礼	肉分け												下処理作業						下処理清掃					
当番	配送・下処理班	朝礼	下処理作業												下処理清掃						かご洗浄作業					
		朝礼	下処理作業												下処理清掃						洗浄機立ち上げ・片付け					
		朝礼	肉検品												下処理作業						下処理清掃					
		朝礼	肉検品												下処理作業						下処理清掃					
		朝礼	下処理作業												下処理清掃						積み込み					
		朝礼	下処理作業												下処理清掃						積み込み					
		朝礼	下処理作業												下処理清掃						積み込み					
		朝礼	下処理作業												下処理清掃						積み込み					
		朝礼	下処理作業												下処理清掃						積み込み					
		朝礼	下処理作業												下処理清掃						積み込み					

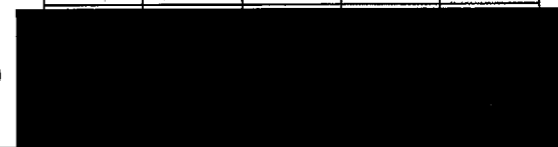
衛生管理ポイント: ① 使用前の刃物チェック ② 中心温度測定 ③ 汚染食材取扱注意 ④ 残留塩素測定 ⑤ 標準手洗い ⑥ 作業中手洗い ⑦ 作業中手洗い(使い捨て手袋装着) ⑧ 作業中手洗い(清潔用エプロン着用) ⑨ 作業中手洗い(エプロン着用) ⑩ 作業中手洗い(汚染用エプロン着用) ⑪ 作業中手洗い(非汚染用エプロン着用) ⑫ 汚染エリア・非汚染エリアへの相互移動はエプロン・靴を交換

三光センター営業所作業工程表

献立: ビーンズカレー・プロカリサラダ

(予定・報告)

令和 6 年 9 月 9 日 (月)



担当班	担当献立	担当者	時刻	工程																	
				8:00	8:30	8:45	9:00	9:15	9:30	9:45	10:00	10:15	10:30	10:45	11:00	11:15	11:30	11:45	12:00		
配送班			標準手洗い・準備	野菜下処理	検収室洗浄	洗浄室準備	コンテナアルコール拭き	食器積み込み器具チェック 幼稚園準備	試車点検	車入れ替え	幼稚園準備	本耶馬溪ヘルプ									
				野菜検収	計量準備	調味料計量	検収室・調味料室洗浄作業	洗浄室準備	コンテナアルコール拭き	食器積み込み器具チェック 幼稚園準備	試車点検	車入れ替え	幼稚園準備	コンテナ入れ	配送作業 (センター車)			ミーティング			
				標準手洗い	野菜切裁作業 (手切り)				肉投入	調理場洗浄 (器具)		配送準備	配送補助作業 (センター車)			ミーティング					
				標準手洗い	野菜切裁作業 (手切り)				調理場洗浄 (台車)		配送準備	配送補助作業 (幼稚園車)		カゴ洗浄	ミーティング						
フリー			標準手洗い	野菜切裁作業 (手切り)				調理場洗浄			調理班ヘルプ	調理場洗浄 (検収室片付け)		ミーティング							
和え物班	プロカリサラダ		標準手洗い	野菜下処理	和え物野菜検品	投入・記録	片付け	混和	人検査チェック	和え物配缶作業	片付け	配送作業 (幼稚園車)		カゴ洗浄	ミーティング	事務作業					
			標準手洗い	和え物ボイル準備	ボイル・冷却	片付け	混和	人検査チェック	和え物配補助缶作業	調理場洗浄		調理場洗浄 (和え釜洗い)		片付け	ミーティング						
			標準手洗い	野菜切裁作業 (手切り)				和え物配缶準備	人検査チェック	和え物配補助缶作業	人検査チェック	B配缶補助	A配缶補助	調理場洗浄 (B釜洗い)	塩素拭き	ミーティング					
当番			標準手洗い	野菜切裁	下処理室洗浄		館内作業				調理場洗浄		調理場洗浄 (器具・肉パン缶洗い・冷蔵庫内塩素拭き)		ミーティング						
調理班	ビーンズカレー		標準手洗い	野菜下処理	野菜切裁作業 (手切り)			調理準備	A・B調理班作業				A配缶	調理場洗浄 (台車洗い)		ミーティング	事務作業				
			ゴミ当番	標準手洗い	下処理作業			調理準備	A・B調理班作業	配缶準備調理	人検査チェック	B配缶作業	A配缶補助	調理場洗浄 (A釜洗い)	取っ手洗い	ミーティング					
			標準手洗い	肉検品	検収作業・下処理管理・指示				全体管理						ミーティング	事務作業					
				本耶馬溪センターヘルプ																	

衛生管理ポイント: (1) 使用前後の刃物チェック (2) 中心温度測定 (3) 汚染食材取扱注意 (4) 残留塩素測定 (5) 標準手洗い (6) 作業中手洗い (7) 作業中手洗い 専用エプロン着用 (8) 作業中手洗い 汚染用エプロン着用 (9) 作業中手洗い 清潔用エプロン着用 (10) 作業中手洗い エプロン着用

汚染エリア、非汚染エリアへ相互移動の際は、専用シューズに履き替える

三光センター営業所作業工程表

献立: かきたま汁・ちくわの磯部揚げ

(予定・報告)

令和 6 年 9 月 10 日 (火)

担当班	担当献立	担当者	時刻	工程																
				始業	8:00	8:30	8:45	9:00	9:15	9:30	9:45	10:00	10:15	10:30	10:45	11:00	11:15	11:30	11:45	12:00
配送班			標準手洗い・準備	野菜下処理		検収室洗浄		洗浄室準備	コンテナ アルコール拭き	食器積み込み 器具チェック 幼稚園準備		試車点検	車入れ替え	幼車積込	幼稚園準備	コンテナ入れ		配送作業 (センター車)		ミーティング
				野菜検収	計量準備	調味料計量	検収室・調味料室洗 浄作業	洗浄室準備	コンテナ アルコール拭き	食器積み込み 器具チェック 幼稚園準備		試車点検	車入れ替え	幼車積込	幼稚園準備	コンテナ入れ		配送作業 (幼稚園)	カゴ洗浄	ミーティング
				標準手洗い	野菜切裁作業 (手切り)				調理場洗浄 (器具)				配送準備	配送補助作業 (センター車)		ミーティング				
				標準手洗い	野菜切裁作業 (手切り) 配缶準備		配缶準備 1度数え	1度数え		配送準備	配送補助作業 (幼稚園車)		カゴ洗浄	ミーティング						
フリー			欠勤																	
和え物班	ちくわの磯部揚げ		標準手洗い	野菜下処理		入口・投入		調理班ヘルプ		調理場洗浄 (検収室片付け)		ミーティング	事務作業							
				標準手洗い	揚げ作業 (バラシ)		卵投入作業		調理場洗浄 (フライヤー釜洗い)	片付け	ミーティング									
				標準手洗い	野菜切裁作業 (手切り)		入口・投入		B 配缶補助	A 配缶補助	調理場洗浄 (B釜洗い)	塩素拭き	ミーティング							
当番			標準手洗い	野菜下処理		下処理室洗浄		館内作業		調理場洗浄		調理場洗浄 (器具・肉パン缶洗い・冷蔵庫内塩素拭き)		ミーティング						
調理班	かきたま汁		標準手洗い	野菜切裁作業 (手切り)		調理準備	A・B調理班作業				A 配缶	調理場洗浄 (台車洗い)		ミーティング	事務作業					
				ミニ当番	野菜切裁作業 (手切り)		調理準備	A・B調理班作業	配缶準備調理	人数量チェック	B 配缶作業	A 配缶補助	調理場洗浄 (A釜洗い)	取っ手洗い	ミーティング					
			標準手洗い	検収作業・下処理管理・指示		2度数え 揚げ作業補助		2度数え		全体管理		ミーティング	事務作業							
				本耶馬溪センターヘルプ																

衛生管理ポイント: (天) 使用前後の刃物チェック (温) 中心温度測定 (汚) 汚染食材取扱注意 (塩) 塩量塩素測定 (手) 標準手洗い (作) 作業中手洗い (作中) 作業中手洗い (汚) 汚染用エプロン着用 (清) 清潔用エプロン着用 (作中) 作業中手洗い (エ) エプロン着用

汚染エリア、非汚染エリアへ相互移動する際は、専用シューズに履き替える

三光センター営業所作業工程表

献立:

焼きそば・梨(豊水)

(予定・報告)

令和 6 年 9 月 11 日 (水)

担当班	担当献立	担当者	時刻	工程																
				08:00	08:30	08:45	09:00	09:15	09:30	09:45	10:00	10:15	10:30	10:45	11:00	11:15	11:30	11:45	12:00	
配送班			標準手洗い・準備	野菜下処理		検収室洗浄		洗浄室準備	コンテナアルコール拭き	食器積み込み器具チェック幼稚園準備		試車点検	車入れ替え	幼車積込	幼稚園準備	コンテナ入れ		配送作業(センター車)		ミーティング
				野菜検収	計量準備	調味料計量	検収室・調味料洗浄作業	洗浄室準備	コンテナアルコール拭き	食器積み込み器具チェック幼稚園準備		試車点検	車入れ替え	幼車積込	幼稚園準備	コンテナ入れ		配送作業(幼稚園車)	カゴ洗浄	ミーティング
				標準手洗い	野菜切裁作業(手切り)		焼きそばめん 鉄板並べ	梨カット	肉投入	調理場洗浄(器具)		配送準備	配送補助作業(センター車)		ミーティング					
				標準手洗い	野菜切裁作業(手切り)		肉投入	調理場洗浄(台車)	配送準備	配送補助作業(幼稚園車)		カゴ洗浄	ミーティング							
フリー			欠勤																	
和え物班	梨		標準手洗い	梨・皮むき	梨配缶作業・2度数え		片付け	麵投入作業・調理班ヘルプ		調理場洗浄・検収室		ミーティング	事務作業							
				標準手洗い	配缶準備作業	梨配缶作業・1度数え		調理場洗浄作業		調理場洗浄	片付け	ミーティング								
				標準手洗い	梨皮むき・カット作業		調理場洗浄作業	人数量チェック	B配缶補助	A配缶補助	調理場洗浄(B釜洗い)	塩素拭き	ミーティング							
当番			標準手洗い	野菜切裁作業(手切り)	下処理室洗浄作業	館内作業		調理場洗浄	調理場洗浄(器具・肉パン缶洗い・冷蔵庫内塩素拭き)		ミーティング									
調理班	焼きそば		標準手洗い	野菜切裁作業(手切り)	調理準備	A・B調理班作業		A配缶	調理場洗浄(台車洗い)		ミーティング	事務作業								
				ゴミ当番	野菜切裁作業(手切り)	調理準備	A・B調理班作業	配缶準備調理	B配缶作業	A配缶補助	調理場洗浄(A釜洗い)	取っ手洗い	ミーティング							
			標準手洗い	肉検品	梨カット	検収作業・下処理管理・指示		全体管理・指示				ミーティング	事務作業							
				本耶馬溪センターヘルプ																

衛生管理ポイント: (1) 使用前後の刃物チェック (2) 中心温度測定 (3) 汚染食材取扱注意 (4) 残留塩素測定 (5) 標準手洗い (6) 作業中手洗い (7) 作業中手洗い 専用エプロン着用 (8) 作業中手洗い 汚染用エプロン着用 (9) 作業中手洗い 清潔用エプロン着用 (10) 作業中手洗い エプロン着用

汚染エリア、非汚染エリアへ相互移動する際は、専用シューズに履き替える

三光センター営業所作業工程表

献立: 豚肉じゃが・アーモンド和え

(予定・報告)

令和 6 年 9 月 12 日 (木)

担当班	担当献立	担当者	時刻	工程															
				6:00	6:30	6:45	9:00	9:15	9:30	9:45	10:00	10:15	10:30	10:45	11:00	11:15	11:30	11:45	12:00
配送班			標準手洗い・準備	野菜下処理	検収室洗浄	洗浄室準備	コンテナアルコール拭き	食器積み込み器具チェック 幼稚園準備	試車点検	車入れ替え	幼車積込	幼稚園準備	コンテナ入れ	配送作業 (センター車)			ミーティング		
				野菜検収	計量準備	調味料計量	検収室・調味料室洗浄作業	洗浄室準備	コンテナアルコール拭き	食器積み込み器具チェック 幼稚園準備	試車点検	車入れ替え	幼車積込	幼稚園準備	コンテナ入れ	配送作業 (幼稚園車)	カゴ洗浄	ミーティング	
				標準手洗い	野菜切裁作業 (手切り)				肉投入	調理場洗浄 (器具)			配送準備	配送補助作業 (センター車)		ミーティング			
				標準手洗い	野菜下処理・下処理室洗浄				調理場洗浄 (台車)			配送準備	配送補助作業 (幼稚園車)		カゴ洗浄	ミーティング			
フリー			欠勤																
和え物班	アーモンド和え		標準手洗い	野菜下処理	投入・記録	片付け	混和	和え物配合作業	調理班ヘルプ	調理場洗浄・検収室			ミーティング	事務作業					
				和え物野菜	和え物ポイル準備	ポイル・冷却	片付け	混和	和え物配補助作業	調理場洗浄	調理場洗浄 (和え釜洗い)	片付け	ミーティング						
				標準手洗い	野菜切裁作業 (手切り)				和え物配準備	和え物配補助作業	B配補助	A配補助	調理場洗浄 (B釜洗い)	塩素拭き	ミーティング				
当番			標準手洗い	野菜切裁作業 (手切り)	下処理室洗浄	館内作業			調理場洗浄	調理場洗浄 (器具・肉パン缶洗い・冷蔵庫内塩素拭き)			ミーティング						
調理班	豚肉じゃが		標準手洗い	野菜切裁作業 (手切り)	調理準備	A・B調理班作業			A配	調理場洗浄 (台車洗い)			ミーティング	事務作業					
				当番	野菜切裁作業 (手切り)	調理準備	A・B調理班作業	配準備調理	B配作業	A配補助	調理場洗浄 (A釜洗い)	取っ手洗い	ミーティング						
			標準手洗い	肉検品	検収作業・下処理指示管理	全体管理			コンテナアルコール拭き	全体管理			ミーティング	事務作業					
				本耶馬溪センターヘルプ															

衛生管理ポイント: (1) 使用前の刃物チェック (2) 中心温度測定 (3) 汚染食材取扱注意 (4) 残留塩素測定 (5) 標準手洗い (6) 作業中手洗い (7) 作業中手洗い 薬用エプロン着用 (8) 作業中手洗い 汚染用エプロン着用 (9) 作業中手洗い 清潔用エプロン着用 (10) 作業中手洗い エプロン着用

汚染エリア、非汚染エリアへ相互移動する際は、専用シューズに履き替える

三光センター営業所作業工程表

献立: こんにゃくスープ・さんまおかか煮・鶏そぼろ

(予定・報告)

令和 6 年 9 月 13 日 (金)

担当班	担当献立	担当者	時刻	工程																
				8:00	8:30	8:45	9:00	9:15	9:30	9:45	10:00	10:15	10:30	10:45	11:00	11:15	11:30	11:45	12:00	
配送班		標準手洗い・準備	標準手洗い	野菜下処理	検収室洗浄	洗浄室準備	コンテナアルコール拭き	食器積み込み器具チェック幼稚園準備	試車点検	車入れ替え	幼稚園準備	コンテナ入れ	配送作業 (センター車)				ミーティング			
				野菜検収	計量準備	調味料計量	検収室・調味料室洗浄作業	洗浄室準備	コンテナアルコール拭き	食器積み込み器具チェック幼稚園準備	試車点検	車入れ替え	幼稚園準備	コンテナ入れ	配送作業 (幼稚園車)		カゴ洗浄	ミーティング		
				野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い
				野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い
フリー				欠勤																
和え物班	さんまおかか煮	標準手洗い	標準手洗い	野菜下処理	スチコン並べ	片付け	さんま配合作業2度教え	調理場ヘルプ	調理場洗浄・検収室・スチコン洗浄				ミーティング	事務作業						
				野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い		
				野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	
当番				野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い			
調理班	こんにゃくスープ	標準手洗い	標準手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い		
				野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い	野菜手洗い
	鶏そぼろ			肉検品	検収作業・下処理管理・指示	鶏そぼろ調理	鶏そぼろ配合作業	さんま1度教え	全体管理	全体管理				ミーティング	事務作業					
				本耶馬溪センターヘルプ																

衛生管理ポイント: (1) 使用前後の刃物チェック (2) 中心温度測定 (3) 汚染食材取扱注意 (4) 残留塩素測定 (5) 標準手洗い (6) 作業中手洗い (7) 作業中手洗い 専用エプロン着用 (8) 作業中手洗い 汚染用エプロン着用 (9) 作業中手洗い 清潔用エプロン着用 (10) 作業中手洗い エプロン着用

汚染エリア、非汚染エリアへ相互移動する際は、専用シューズに履き替える

三光センター営業所作業工程表

献立: こんにゃくスープ・さんまおかか煮・鶏そぼろ

(予定・報告)

令和 6 年 9 月 13 日 (金)

担当班	担当献立	担当者	時刻	工程															
				始業	8:00	8:30	8:45	9:00	9:15	9:30	9:45	10:00	10:15	10:30	10:45	11:00	11:15	11:30	11:45
配送班			標準手洗い・準備	野菜下処理	検収室洗浄	洗浄室準備	コンテナアルコール拭き	食器積み込み器具チェック幼稚園準備	試車点検	車入れ替え	幼車積込	幼稚園準備	コンテナ入れ	配送作業 (センター車)			ミーティング		
				野菜検収	計量準備	調味料計量	検収室・調味料室洗浄作業	洗浄室準備	コンテナアルコール拭き	食器積み込み器具チェック幼稚園準備	試車点検	車入れ替え	幼車積込	幼稚園準備	コンテナ入れ	配送作業 (幼稚園車)	カゴ洗浄	ミーティング	
				標準手洗い	野菜切裁作業 (手切り)	肉投入作業	調理場洗浄 (器具・台車)				配送準備	配送補助作業 (センター車)			ミーティング				
				標準手洗い	野菜切裁作業 (手切り)	鶏そぼろ調理補助	配缶準備	鶏そぼろ配缶補助作業	調理場洗浄 (器具・台車)	配送準備	配送補助作業 (幼稚園車)	カゴ洗浄	ミーティング						
フリー			欠勤																
和え物班	さんまおかか煮		標準手洗い	野菜下処理	スチコン並べ	片付け	人取付チェック	さんま配缶作業2度数え	調理班ヘルプ	調理場洗浄・検収室・スチコン洗浄			ミーティング	事務作業					
				標準手洗い	野菜切裁作業 (手切り)	配缶準備作業	人取付チェック	さんま配缶作業1度数え	調理場洗浄袋切り・鉄板出し	調理場洗浄 (D釜洗い)	片付け	ミーティング							
				標準手洗い	野菜切裁作業 (手切り)	人取付チェック	鉄板出七	人取付チェック	B配缶補助 A配缶補助	調理場洗浄 (B釜洗い)	塩素拭き	ミーティング							
当番			標準手洗い	野菜切裁 (手切り)	下処理室洗浄	館内作業			調理場洗浄	調理場洗浄 (器具・肉パン缶洗い・冷蔵庫内塩素拭き)			ミーティング						
調理班	こんにゃくスープ		標準手洗い	野菜下処理	野菜切裁作業 (手切り)	調理準備	A・B調理班作業			A配缶	調理場洗浄 (台車洗い)			ミーティング	事務作業				
				当番	標準手洗い	野菜切裁作業 (手切り)	調理準備	A・B調理班作業	配缶準備調理	B配缶作業	A配缶補助	調理場洗浄 (A釜洗い)	取っ手洗い	ミーティング					
	鶏そぼろ		標準手洗い	肉検品	検収作業・下処理管理・指示	鶏そぼろ調理	鶏そぼろ配缶作業	さんま1度数え 全体管理			全体管理	ミーティング	事務作業						
				本那馬溪センターヘルプ															

衛生管理ポイント: (1) 使用前後の刃物チェック (2) 中心温度測定 (3) 汚染食材取扱注意 (4) 残留塩素測定 (5) 標準手洗い (6) 作業中手洗い (7) 作業中手洗い 専用エプロン着用 (8) 作業中手洗い 汚染用エプロン着用 (9) 作業中手洗い 清潔用エプロン着用 (10) 作業中手洗い エプロン着用 (11) 汚染エリア、非汚染エリアへ相互移動する際は、専用シューズに履き替える