【資料８手づくり献立 作業工程（参考）】

献立名 ちらし寿司（自校）

タイム スケジュール	作 業 工 程	作業区域 区分	管理事項 （確認事項）	監視 測定	措 置 ・ 対 策
	物資検収	汚	手指の清潔さ	温度確認	手指の洗浄・消毒
7:20	原材料保存食採取		食材の新鮮さ	記録	新鮮な食材の購入
	れんこん ピーラーの中で泥を落とす				
	野菜類下処理		調理器具の清潔さ	官能検査	原材料 50g 保存
	人参（両端切り落とし皮むく）				手袋使用
	れんこん （皮むき）		容器の清潔さ	異物確認	設置機械の消毒
	野菜類洗浄		手指の清潔さ		調理器具の消毒
	ｸﾞﾘﾝﾋﾟｰｽ 解凍 洗浄	汚	水槽の清潔さ		交差汚染
	干ししいたけ 1回洗浄 戻す（戻し汁使う）				（場所の区分）
	にんじん				水槽の洗浄・消毒
	れんこん				混ぜる釜の消毒
	野菜類カット	準	手指の清潔さ		**作業区分ごとの白衣・エプロンの着用**
	にんじん（細千切り）		調理器具の清潔さ		
	れんこん（いちょう2mm）		包丁・まな板の清潔さ		調理用エプロンの着用・手指の洗浄、消毒
	→水にさらす				消毒済み包丁・まな板の使用
	えび 洗浄	汚	手指の清潔さ	担当者の明確さ	魚の洗浄時ロング手袋 使い捨て手袋の着用
	油揚げ 油抜き （短冊カット）	準	専用まな板・包丁使用		専用まな板・包丁使用
	ごま オーブン				
	調理開始				
9:30	酒でえび炒める				
	にんじん				
	油揚げ	準	手指の清潔さ	調理開始	手指の洗浄・消毒
	れんこん		器具の清潔さ	時間の記録	**ごはん保存食50g 採取**
	戻し汁・調味料でしばらく炊く				
	ｸﾞﾘﾝﾋﾟｰｽ・ごま			調理開始・終了・	
	中心温度測定後 1分加熱	清	手指の清潔さ	温度の記録	**加熱後 具 50g 保存**
	白ご飯 検収				
	合わせ酢 加熱			調理開始・終了・	
	中心温度測定後 1分加熱	清	手指の清潔さ	温度の記録	**合わせ酢 50g 保存**
	白ごはんと具を混ぜる	清	手指の清潔さ		手指の洗浄・消毒
	配缶	清	品温の確認	中心温度測定と記録	手指の洗浄・消毒
			（75℃1分以上）		
			手指の清潔さ	保存食採取時間の	**混ぜ合わせた後保存食 50g保存**
			検食（異味・異臭・	記録	
			異物混入がないこと）		配缶用エプロンの着用
		清	食缶・台の清潔さ		食缶・台・配膳台 消毒済使用
					手袋使用
11:50	**配膳（配送）**		手指の清潔さ	調理終了・配食時間・	
			時間・温度記録	温度の記録	

衛生管理ポイント	◎ 洗米は、下処理室で行い、汚染水を調理室の床へこぼさない。 ◎ 作業が変わるごとに手洗いをする。 ◎ きちんと炊けているか、目視で確認する。
調理のポイント	◎ 材料の入れ忘れがないか確認する。

献立名 ざんき

タイム スケジュール	作業工程	作業区域 区分	管理事項 （確認事項）	監視 測定	措置・対策
	物資検収	汚	手指の清潔さ	温度確認	手指の洗浄・消毒
9:00	原材料保存食採取		食材の新鮮さ	記録	冷蔵庫保存
			調理器具の清潔さ	官能検査	新鮮な食材の購入
					設置機械の消毒
					調理器具の消毒
					交差汚染
					（場所の区分）
					作業区分ごとの白衣・エプロンの着用
9:30	鶏肉	汚	容器の清潔さ	担当者の明確さ	
	→下味		手袋を使用してるか		
	→容器に移し変えて冷蔵庫保管		場所は適切か		
		汚	冷蔵庫から出した	担当者の明確さ	肉専用白衣・エプロンの着用
	粉類を全部　肉に混ぜ込む		鶏肉を室温放置		
			していないか		
	調理開始				
10:30	釜へ投入	準	手指の清潔さ	作業区分・	調理エプロン交換
	揚げる			担当者の明確さ	手指の洗浄・消毒
	↓		交差汚染注意		作業動線確認
		清	品温の確認	中心温度測定と記録	手指の洗浄・消毒
	中心温度測定		（７５°C1分以上）		
	保存食採取		手指の清潔さ	保存食採取時間の	調理済み保存食　50g保存
			検食（異味・異臭・	記録	
			異物混入がないこと）		配缶用エプロンの着用
		清	食缶・台の清潔さ		食缶・台・配膳台　消毒済使用
	配缶				手袋使用
	1人　1切				
11:50	**配膳（配送）**		手指の清潔さ	調理終了・配食時間・	
			時間・温度記録	温度の記録	

衛生管理のポイント	◎　肉を扱う時は、専用エプロン、使い捨て手袋を使用する ◎　揚げ油の温度を確認し、1回に投入する量を均等にする。 ◎　調理時間まで冷蔵庫で保存する。必要な分から取り出す。
調理のポイント	◎　表面の衣はつけすぎないで、揚げあがりがパリッとなるようにする。 ◎　釜へ入れるときの油の温度、食材の量、時間を一定にし、揚げすぎない。

献立名 ごま和え

タイム スケジュール	作　業　工　程	作業区域 区分	管理事項 （確認事項）	監視 測定	措　置　・　対　策
	物資検収	汚	手指の清潔さ	温度確認	手指の洗浄・消毒
7:20	原材料保存食採取		食材の新鮮さ	記録	新鮮な食材の購入
			調理器具の清潔さ	官能検査	原材料　50g　保存
					手袋使用
	野菜下処理	汚	水槽の清潔さ		設置機械の消毒
	ほうれん草（根元カット）		包丁・まな板の清潔さ		調理器具の消毒
	もやし（袋から出す）				交差汚染
					（場所の区分）
	野菜類洗浄	汚	水槽の清潔さ		水槽の洗浄・消毒
	ほうれん草	汚	手指の清潔さ		材料ごとの手指の洗浄
	もやし				作業区分ごとの白衣・エプロンの着用
					調理用エプロンに交換
	野菜類カット				手指の洗浄・消毒
	ほうれん草（15mm）	準	手指の清潔さ		裁断刃の確認
	調味料沸かす　中心温度測定	清	器具類の清潔さ	調理開始時間の記録	手指の洗浄・消毒
	→冷蔵庫へ保管	清	品温の確認	加熱温度の記録	床への水の落下注意
	ごま　オーブン　中心温度測定		（75℃1分以上）	冷却温度の測定、時間記録	
	→冷蔵庫へ保管				
	もやし　　水からゆでる				
	中心温度確認				
	ほうれん草下茹で	清	器具類の清潔さ	調理開始時間の記録	手指の洗浄・消毒
	中心温度確認	清	品温の確認	加熱温度の記録	床への水の落下注意
	→それぞれ冷却		（75℃1分以上）		
				冷却温度の測定	
11:00	**調理開始**			記録	
	調味料	準	手指の清潔さ	調理開始時間の記録	手指の洗浄・消毒
	ほうれん草（ばらしながら）				
	もやし				
	ごま				
				中心温度	
	中心温度測定		品温の確認	測定と記録	手指の洗浄・消毒
			（75℃1分以上）	保存食採取時間の	
	配缶	清	手指の清潔さ	記録	
			検食（異味・異臭・		調理済み保存食　50g保存
			異物混入がないこと）	調理終了・	
			食缶・台の清潔さ	配食時間・	食缶・台・配膳台　消毒済使用
	配膳（配送）		時間・温度記録	温度の記録	配食エプロン着用
		清			手指の洗浄・消毒

衛生管理のポイント	◎　作業が変わるごとに手洗いをする。 ◎　葉野菜は虫等がついていないか洗浄、切菜、蒸時によく確認する。 ◎　加熱調理後、すばやく冷却する。
調理のポイント	◎　青物は茹ですぎない。 ◎　野菜を茹でた後は、水をよく切ってからほぐして、釜に入れる。

献立名 豆腐汁

タイム スケジュール	作業工程	作業区域 区分	管理事項 （確認事項）	監視 測定	措置・対策
	物資検収 原材料保存食採取 豆腐　容器入れ替え→冷蔵庫で保管	汚	手指の清潔さ 食材の新鮮さ 調理器具の清潔さ	温度確認 記録 官能検査	手指の洗浄・消毒 新鮮な食材の購入 原材料　50g　保存
	野菜類下処理 ねぎ（根を切る） えのき（石づき除く1/2カット） たまねぎ（両端除き皮をむく）	汚	水槽の清潔さ 専用包丁・まな板の清潔さ		手袋使用 設置機械の消毒 調理器具の消毒 交差汚染 （場所の区分） 水槽の洗浄・消毒 作業区分ごとの白衣・エプロンの着用
	かつおぶしでだしとり				材料ごとの手指の洗浄
	野菜類洗浄 わかめ（戻して1回洗浄） ねぎ えのき たまねぎ 豆腐	汚	水槽の清潔さ 手指の清潔さ		
	野菜類カット ねぎ（４ｍｍ小口） にんじん　（細せん切り） たまねぎ　（1/4　４ｍｍ） 豆腐　サイコロ5×5×８	準	手指の清潔さ 調理器具の清潔さ 包丁・まな板の清潔さ		調理用エプロンの着用 手指の洗浄・消毒 消毒済み包丁・まな板の使用 包丁刃・裁断刃の確認 専用まな板・包丁の使用 床への水の落下注意
	花かつお出す				
10:55	**調理開始** だし汁 玉葱 えのき 調味料 豆腐 わかめ　ねぎ 中心温度測定 保存食採取	準 清	手指の清潔さ 品温の確認 （75℃1分以上） 手指の清潔さ 検食（異味・異臭・異物混入がないこと） 食缶・台の清潔さ	調理開始時間の記録 中心温度 測定と記録 保存食採取時間の記録 調理終了・ 配食時間・	手指の洗浄・消毒 手指の洗浄・消毒 **豆腐の中心温度確認** 調理済み保存食　50g保存 食缶・台・配膳台　消毒済使用
11:40	**配缶**	清	時間・温度記録	温度の記録	配食エプロン着用
11:50	**配膳（配送）**				手指の洗浄・消毒

衛生管理のポイント	◎　野菜は丁寧に洗浄する。 ◎　作業が変わるごとに手洗い・消毒をきちんとする。 ◎　豆腐の異物確認を行ったか。
調理のポイント	◎　アクとりを十分に行う。

献立名 みかん

タイム スケジュール	作　業　工　程	作業区域 区分	管理事項 （確認事項）	監視 測定	措　置　・　対　策
	物資検収	汚	手指の清潔さ	温度確認	手指の洗浄・消毒
7:20	原材料保存食採取		食材の新鮮さ	記録	新鮮な食材の購入
			調理器具の清潔さ	官能検査	原材料　５０ｇ　保存
					手袋使用
					調理器具の消毒
					交差汚染
					（場所の区分）
					水槽の洗浄・消毒
	※１槽目はスポンジで洗浄 ２槽目はすすぎ程度で洗浄				
					清潔な洗浄エプロンの使用
					消毒済果物専用スポンジの使用
			洗浄順位の確認		**シンクの消毒**
10:30	**みかん　洗浄2回**	汚	シンクの清潔さ		**果物専用たらい･ざるの使用**
	洗浄前１槽目の水質検査		手指の清潔さ	担当者名の記入	手指の洗浄・消毒
	１槽目　流水、スポンジでこすり洗い				
					へた・おしりの部分を
	２槽目　流水でこすり洗い			担当者名の記入	丁寧に洗浄
	洗浄後２槽目の水質検査			洗浄水の保存	２槽目からロング手袋着用
	洗浄水の保存				
					調理台の消毒
					手指の消毒
	配缶	清	手指の清潔さ	作業開始時間の記録	配食用エプロン・手袋の着用
			表面温度の確認	表面温度の記録	調理済み保存食　５０ｇ保存
					食缶・台・配膳台　消毒済使用
		清	検食（異味・異臭・異物混入がないこと）	保存食採取時間の記録	
			食缶・台の清潔さ	調理終了・	
11:50	**配膳（配送）**		時間・温度記録	配食時間の記録	

衛生管理のポイント	◎　納品時に腐りがないか等、品質等をよく確認する。 ◎　果物専用のラインで洗う。 ◎　表面温度計は、ご飯･パン用を使用すること。

献立名 鮭のマヨネーズ焼き

タイム スケジュール	作　業　工　程	作業区域 区分	管理事項 （確認事項）	監視 測定	措　置　・　対　策
	物資検収	汚	手指の清潔さ	保管前の冷蔵庫温度確認	手指の洗浄・消毒
	原材料保存食採取		食材の新鮮さ	温度確認	新鮮な食材の購入
9:00	鮭　洗浄		調理器具の清潔さ	記録	原材料　５０ｇ　保存
	鮭　下味→専用容器で冷蔵庫			官能検査	手袋使用
	野菜下処理	汚	水槽の清潔さ		調理器具の消毒
	赤ピーマン（縦半分にカット、ヘタ・種とり）		専用包丁・まな板の清潔さ		交差汚染
	パセリ（束ごと水の中で強く振り洗い後、茎を除く）				（場所の区分）
					作業区分ごとの白衣・エプロンの着用
	野菜洗浄	汚	手指の清潔さ		
	赤ピーマン		水槽の清潔さ		
	パセリ				材料ごとの手指の洗浄
					調理用エプロンの着用
	野菜類カット	準	手指の清潔さ		手指の洗浄・消毒
	赤ピーマン（縦１/6、３mm）		調理器具の清潔さ		消毒済み包丁・まな板の使用
	パセリ(みじん切り)		包丁・まな板の清潔さ		包丁刃・裁断刃の確認
	マヨネーズと野菜和える	準	手指の清潔さ		調理用エプロンの着用
			調理器具の清潔さ		手指の洗浄・消毒
					消毒済み器具の使用
	グラタン皿に鮭を入れ	汚	手指の清潔さ	冷蔵庫の温度確認	生魚用白衣・エプロンの着用
	その上からマヨネーズをのせる。		冷蔵庫から出した		使い捨て手袋の着用
			魚を室温放置		
			していないか		
			配缶場所は適切か		
					調理用エプロンの着用
10:20	**調理開始**		配缶場所は適切か		オーブンの扉は、汚染作業担当者は触らない
	焼く	準	手指の清潔さ	調理開始時間の記録	加熱途中と加熱後のオーブンミトンの区別
			器具の清潔さ		
	↓	清	品温の確認	中心温度	手指の洗浄・消毒
	中心温度測定		75°C1分以上	測定と記録	
			手指の清潔さ	保存食採取時間の	調理済み保存食　５０ｇ保存
			検食（異味・異臭・	記録	配食エプロンの着用
			異物混入がないこと）	調理終了・	食缶・台・配膳台　消毒済使用
		清	食缶・台の清潔さ	配食時間・	手袋使用
	配缶		時間・温度記録	温度の記録	
11:55	**配膳（配送）**				

衛生管理のポイント	◎　魚は受取り時に数量、品質、温度を確認し、記録する。 ◎　作業工程を考え、十分焼く時間を確保する。 ◎　魚は調理時間まで冷蔵庫で保存する。必要な分から取り出す。
調理のポイント	**◎　魚の水切りを十分に行う。** **◎　焦げやすいので、オーブンの温度と時間に気をつける**

献立名 野菜ソテー

タイム スケジュール	作　業　工　程	作業区域 区分	管理事項 （確認事項）	監視 測定	措　置　・　対　策
	物資検収	汚	手指の清潔さ	温度確認	**手指の洗浄・消毒**
8:10	原材料保存食採取		食材の新鮮さ	記録	**新鮮な食材の購入**
			調理器具の清潔さ	官能検査	**原材料　50g　保存**
					手袋使用
8:25	**野菜下処理**	汚	水槽の清潔さ		**設置機械の消毒**
	キャベツ（外葉除き、芯除く）		包丁・まな板の清潔さ		**調理器具の消毒**
	こまつな（根元切り落とす）				**交差汚染**
					（場所の区分）
					水槽の洗浄・消毒
	野菜類洗浄	汚	水槽の清潔さ		**作業区分ごとの白衣・エプロンの着用**
	キャベツ		手指の清潔さ		**材料ごとの手指の洗浄**
	こまつな				
	野菜類カット				調理用エプロンの着用
	キャベツ　（７ｍｍ）	準	手指の清潔さ		手指の洗浄・消毒
	こまつな　（２０ｍｍ）				
10:15	→下茹で→水切り	清	器具類の清潔さ	時間記録	床への水の落下注意
	中心温度測定			中心温度確認	
10:45	キャベツ蒸す	清	器具類の清潔さ	時間記録	床への水の落下注意
	中心温度測定			中心温度確認	
11:00	**調理開始**	**準**	手指の清潔さ	調理開始時間の記録	手指の洗浄・消毒
	油				
	キャベツ				
	小松菜（ばらしながら）				
	調味料			中心温度	
			品温の確認	測定と記録	手指の洗浄・消毒
			（７５℃1分以上）	保存食採取時間の	
	中心温度測定	清	手指の清潔さ	記録	
			検食（異味・異臭・		調理済み保存食　５０ｇ保存
	配缶		異物混入がないこと）	調理終了・	
			食缶・台の清潔さ	配食時間・	食缶・台・配膳台　消毒済使用
11:55	**配膳（配送）**		時間・温度記録	温度の記録	配食エプロン着用
		清			手指の洗浄・消毒

衛生管理のポイント	◎　作業が変わるごとに手洗いをする。 ◎　葉物野菜は虫等がついていないか洗浄、切菜、ボイル時によく確認する。 ◎　下茹で後、室温放置時間がないように、最終加熱工程に入る。
調理のポイント	◎　小松菜、キャベツは下茹で時や下蒸し時に加熱しすぎない。 ◎　小松菜はさばきながら釜へ入れる。

献立名　かきたまスープ

タイム スケジュール	作　業　工　程	作業区域 区分	管理事項 （確認事項）	監視 測定	措　置　・　対　策
	物資検収	汚	手指の清潔さ	温度確認	**手指の洗浄・消毒**
7:30	原材料保存食採取		食材の新鮮さ	記録	**新鮮な食材の購入**
	野菜類下処理		調理器具の清潔さ	官能検査	**原材料　50g　保存**
	にんじん（上下落とし、皮むく）		手袋を使用しているか		**手袋使用**
	大根（上下落とし、皮むく）		場所は適切か		**設置機械の消毒**
	えのき（1/2石づき除く）		汚染作業担当者の明確さ		**調理器具の消毒**
		汚	水槽の清潔さ		**交差汚染**
					（場所の区分）
9:00	卵　受け取り				**水槽の洗浄・消毒**
	冷蔵庫保管	汚	手指の清潔さ	担当者の明確さ	
					作業区分ごとの白衣・エプロンの着用
	野菜類洗浄				**材料ごとの手指の洗浄**
	きくらげ	**汚**	**手指の清潔さ**		食材ごとの手指の洗浄
	人参				
	大根				
	えのき				調理用エプロンの着用
	野菜類　カット	準	手指は清潔さ		**手指の洗浄・消毒**
			器具は清潔さ		裁断刃の確認
	にんじん（細千切り）				包丁刃の確認
	大根（太千切り）				
		清	器具類の清潔さ	加熱温度の記録	水の落下注意
	たまご　割卵	汚	手指は清潔さ	冷蔵庫の温度確認	手指の洗浄・消毒
	→1個ずつ確認しながら割卵		担当者の明確さ		卵専用の白衣・エプロンの着用
	→冷蔵庫保管				撹拌時に原材料の保存食５０ｇ　採取
		準	器具類の清潔さ	加熱温度・時間の記録	床への水の落下注意
10:50	**調理開始**	準	手指は清潔さ		手指の洗浄・消毒
	水　沸かす				
	だいこん				
	にんじん・きくらげ				
	えのき				
	調味料				
	水溶きでんぷん				
	よく沸かす				
	撹拌した卵	清	品温の確認	中心温度	手指の洗浄・消毒
	パセリ		（７５℃６０秒以上）	測定と記録	調理済み保存食　５０ｇ保存
	中心温度測定		手指の清潔さ	保存食採取時間の	食缶・台・配膳台　消毒済使用
			異物混入の確認	記録	配食エプロンの着用
			検食（異味・異臭・		
	配缶		異物混入がないこと）	調理終了・	
11:50	**配膳（配送）**		食缶・台の清潔さ	配食時間・	
		清	時間・温度記録	温度の記録	

衛生管理ポイント	◎　卵の泡立て器は、使用後は丁寧に洗浄する。 ◎　生卵を処理した後は、丁寧に手指の洗浄・消毒を行う。 ◎　卵は割ったまま、常温放置しない。
調理のポイント	◎　水溶きでんぷんを入れるときは、火を少し弱め、だまにならないようにする。 ◎　卵液を入れたらすぐかき混ぜず、卵が浮いてきてから釜を混ぜる。

献立名　ごはん（自校炊飯）

タイム スケジュール	作　業　工　程	作業区域 区分	管理事項 （確認事項）	監視 測定	措　置　・　対　策
	物資検収	汚	手指の清潔さ 食材の新鮮さ 調理器具の清潔さ	温度確認 記録 官能検査	手指の洗浄・消毒 冷蔵庫保存 新鮮な食材の購入 設置機械の消毒 調理器具の消毒 交汚染差
8:30	洗米	汚	洗米機の清潔さ		（場所の区分） 水槽の洗浄・消毒
9:30	**浸漬**	準	手指の清潔さ		エプロンの交換 手指の洗浄・消毒
10:15	**炊飯**	準	手指の清潔さ	調理開始 時間の記録	手指の洗浄・消毒
	表面温度測定	清	器具類の清潔さ		
11:00	**配缶**	清	炊飯できているか 目視で確認 手指の清潔さ 異物混入の確認 食缶・台の清潔さ		手指の洗浄・消毒 調理済み保存食　50g保存 食缶・台・配膳台　消毒済使用 配食エプロンの着用
		清	手指の清潔さ 時間・温度記録	調理終了・ 配食時間・ 温度の記録	
11:50	**配膳**				

衛生管理ポイント	◎　洗米は、下処理室で行い、汚染水を調理室の床へこぼさない。 ◎　作業が変わるごとに手洗いをする。

献立名 竹輪の磯辺揚げ

タイム スケジュール	作　業　工　程	作業区域 区分	管理事項 （確認事項）	監視 測定	措　置　・　対　策
	物資検収	汚	手指の清潔さ	温度確認	手指の洗浄・消毒
	原材料保存食採取		食材の新鮮さ	記録	新鮮な食材の購入
8:00	卵受け取り		調理器具の清潔さ	官能検査	原材料　５０ｇ　保存
	→冷蔵庫で保管				手袋使用
					設置機械の消毒
	竹輪受取り→入れ替え	汚	容器は清潔か		調理器具の消毒
	→冷蔵庫		服装は適切か		交差汚染
			手袋を使用しているか		（場所の区分）
					水槽の洗浄・消毒
	竹輪 1/4に切る	汚	手指は清潔か	担当者の明確さ	交差汚染
					（場所の区分）
	卵　割る（１個ずつ確認）	汚	服装は適切か		生専用白衣・エプロン着用
	小麦粉と溶き卵,青のりを混ぜ衣を作る		手袋を使用しているか		
	竹輪に衣をつける		場所は適切か		
			周囲を汚染していないか		
10:00	揚げる　釜へ入れる	**準**	**手指の清潔さ**	**作業区分・**	**汚染担当者は汚染専用のエプロンの着用**
				担当者の明確さ	**手指の洗浄・消毒**
			交差汚染注意	**調理開始時間の記録**	**作業動線確認**
	中心温度測定	清	品温の確認	中心温度	手指の洗浄・消毒
			（７５℃１分以上）	測定と記録	調理済み保存食　５０ｇ保存
			手指の清潔さ	保存食採取時間の	
			検食（異味・異臭・	記録	配食用エプロンの着用
	配缶		異物混入がないこと）	調理終了・	食缶・台・配膳台　消毒済使用
	1人2本ずつ	清	食缶・台の清潔さ	配食時間・	手袋使用
			時間・温度記録	温度の記録	
11:55	**配膳(配送)**				

衛生管理ポイント	◎　竹輪は異物混入等がないか、納品時に品質、温度、数量等を確認する。 ◎　作業はそれぞれ専用のエプロンを使用し、作業が変わるごとに手洗いをする ◎　調理時は生の時、揚げを扱う人の動線ができるだけ交差しないように注意する
調理のポイント	◎　衣はつけすぎない ◎　揚げすぎない

献立名　おかか和え

タイム スケジュール	作　業　工　程	作業区域 区分	管理事項 （確認事項）	監視 測定	措　置　・　対　策
	物資検収	汚	手指の清潔さ	温度確認	手指の洗浄・消毒
7:30	原材料保存食採取		食材の新鮮さ	記録	新鮮な食材の購入
			調理器具の清潔さ	官能検査	原材料　５０ｇ　保存
					手袋使用
	野菜下処理	汚	水槽の清潔さ		設置機械の消毒
	白菜(外葉除く、分割、芯除く)		包丁・まな板の清潔さ		調理器具の消毒
	水菜(根元除去)				交差汚染
					（場所の区分）
	野菜類洗浄	汚	水槽の清潔さ		水槽の洗浄・消毒
	白菜		手指の清潔さ		手指の洗浄・消毒
	水菜				作業区分ごとの白衣・エプロンの着用
					材料ごとの手指の洗浄
	野菜類カット				調理用エプロンの着用
	白菜（７ｍｍ）	準	**手指の清潔さ**		**手指の洗浄・消毒**
	水菜(２０ｍｍ)		**調理器具の清潔さ**		**消毒済み包丁・まな板の使用**
			包丁・まな板の清潔さ		**包丁刃・裁断刃の確認**
	調理開始				
	花かつお　オーブン	清	器具類の清潔さ	加熱時・冷却時の温度測定・記録	**手指の洗浄・消毒**
	→冷蔵庫へ		手指の清潔さ		
	調味料沸かす				
	→冷蔵庫へ				
	白菜　蒸す	清	器具類の清潔さ	加熱時・冷却時の温度測定・記録	**床への水の落下注意**
	中心温度確認		手指の清潔さ		
	水菜　茹でる				
	中心温度確認				
	→冷却する	清	器具類の清潔さ	**冷却温度時間の記録**	
	中心温度確認				
		準	手指の清潔さ	調理開始時間の記録	手指の洗浄・消毒
11:00	調味料				
	白菜　水菜				
	花かつお			中心温度	
	和える		品温の確認	測定と記録	手指の洗浄・消毒
	温度測定			保存食採取時間の	
	保存食採取	清	手指の清潔さ	記録	
			検食（異味・異臭・		調理済み保存食　５０ｇ保存
			異物混入がないこと）	調理終了・	
	配缶		食缶・台の清潔さ	配食時間・	食缶・台・配膳台　消毒済使用
11:50	**配膳（配送）**		時間・温度記録	温度の記録	配食エプロン着用
		清			手指の洗浄・消毒

衛生管理のポイント	◎　作業が変わるごとに手洗いをする。 ◎　野菜は、虫など異物がないかよく確認しながら、洗浄する。 ◎　加熱後、すばやく冷却する。
調理のポイント	◎　再加熱することを考慮して、下茹で時ゆですぎない。

献立名 肉じゃが

タイム スケジュール	作　業　工　程	作業区域 区分	管理事項 （確認事項）	監視 測定	措　置　・　対　策
	物資検収	汚	手指の清潔さ	温度確認	手指の洗浄・消毒
7:30	原材料保存食採取		食材の新鮮さ	記録	冷蔵庫保存
9:00	肉受け取り→容器入れ替え		調理器具の清潔さ	官能検査	新鮮な食材の購入
	→冷蔵庫で保管		容器の清潔さ		設置機械の消毒
					調理器具の消毒
					交差汚染
	じゃが芋　ピーラー回す	汚	専用器具の使用	床への汚水落下注意	（場所の区分）
	野菜類下処理				水槽の洗浄・消毒
	こんにゃく→開封	汚	水槽の清潔さ		
			専用包丁・まな板の清潔さ		
	にんじん・玉ねぎ（両端除き・皮むき）				
	じゃが芋（芽とり）				
	野菜類洗浄	汚	水槽の清潔さ		作業区分ごとの白衣・エプロンの着用
	さやいんげん（冷）		手指の清潔さ		材料ごとの手指の洗浄
	こんにゃく				
	にんじん				
	玉ねぎ				
	じゃが芋				
	だしとり				調理用エプロンの着用
	野菜類　カット	準	手指の清潔さ		手指の洗浄・消毒
	糸こんにゃく（ざく切り）		調理器具の清潔さ		消毒済み包丁・まな板の使用
			包丁・まな板の清潔さ		
	にんじん(いちょう7mm)				使用後包丁刃・裁断機の確認
	玉ねぎ（1/4　7mm）				
	じゃがいも（一口大）	準	器具の清潔さ		床への水の落下注意
	→水にさらす				
				調理開始時間の記録	
10:40	**調理開始**	準	手指の清潔さ	担当者の明確さ	手指の洗浄・消毒
	油　牛肉　酒				生用エプロンの交換
	玉葱　しんなりするまで				**スパテラ交換**
	糸こんにゃく	汚	手指の清潔さ	担当者の明確さ	
	にんじん				
	水　沸かす　アクトリ	清	品温の確認	中心温度	手指の洗浄・消毒
	調味料　沸かす		（75℃1分以上）	測定と記録	調理済み保存食　50g保存
11:00	じゃが芋　弱火で煮含める		手指の清潔さ	検食時間の	食缶・台・配膳台　消毒済使用
			異物混入の確認	記録	配食エプロンの着用
	冷凍さやいんげん				配食エプロンの着用
11:40	**配缶**　保存食採取		食缶・台の清潔さ	調理終了・	
11:50	**配膳（配送）**	清	手指の清潔さ	配食時間・	
			時間・温度記録	温度の記録	

衛生管理ポイント	◎　野菜は、それぞれ土等が残らないように丁寧に洗浄する。 ◎　作業工程が変わるごとに手洗いをする。 ◎　肉は納品時に品質、品温、数量等をよく確認し、専用容器に移して冷蔵庫で保管する。
調理のポイント	◎　調味料を入れて弱火で煮含める。 ◎　じゃがいもが煮崩れないように、火加減に気をつける。

献立名 オムレツ　きのこソースかけ

タイム スケジュール	作　業　工　程	作業区域 区分	管理事項 （確認事項）	監視 測定	措　置　・　対　策
	物資検収	汚	手指の清潔さ	温度確認	手指の洗浄・消毒
7:40	原材料保存食採取		食材の新鮮さ	記録	新鮮な食材の購入
	卵→冷蔵庫保管		調理器具の清潔さ	官能検査	原材料　50g　保存
	豆腐→専用容器に移し替えて冷蔵保管		容器の清潔さ		手袋使用
	ツナ→開封				設置機械の消毒
	野菜類下処理				調理器具の消毒
	赤パプリカ（種へたとり）	汚	水槽の清潔さ		交差汚染
	エリンギ				（場所の区分）
	しめじ（袋から出し石づきを除く）				エプロン交換
	野菜類洗浄				水槽の洗浄・消毒
	赤パプリカ	汚	手指の清潔さ		
	エリンギ				
	しめじ（袋から出し石づきを除く）				調理用エプロン交換
	野菜類カット	準	手指の清潔さ		裁断刃の確認
	赤パプリカ（5mm角）				
	エリンギ（短冊）				
	卵　1個ずつ確認して割る	汚	手指の清潔さ	担当者の明確さ	専用白衣・エプロン交換
10:30	**調理開始**		場所は適切か		手指の洗浄・消毒
	油　エリンギ・しめじ炒める				手袋着用
	調味料				
	水溶きでんぷん	清	手指の清潔さ	中心温度	
	中心温度測定		品温の確認	測定と記録	調理済み保存食　50g保存
			（75℃1分以上）	保存食採取時間の	
				記録	
	卵液とツナ・野菜を混ぜ、鉄板に流す	汚	手指の清潔さ	専用器具使用	**卵液を入れるたらい・ボールは、生専用を使用する。**
10:30	焼く	準	手指の清潔さ	調理開始時間の記録	加熱途中と加熱後のオーブンミトンの区別
			器具の清潔さ		
				中心温度	
		清	オムレツ	測定と記録	手指の洗浄・消毒
			品温の確認	保存食採取時間の	
	配缶		（85℃以上）	記録	調理済み保存食　50g保存
	人数分にカット		手指の清潔さ	調理終了・	
	ケチャップソースをかける		検食（異味・異臭・	配食時間・	食缶・台・配膳台　消毒済使用
11:50	**配膳（配送）**	清	異物混入がないこと）	温度の記録	配食エプロン着用
			食缶・台の清潔さ		手指の洗浄・消毒
			時間・温度記録		

衛生管理のポイント	◎　卵は検収時に、品温・破卵等がないか確認し、使用まで冷蔵庫保管する。 ◎　割卵時には専用エプロン、手袋を使用し2次汚染等に十分配慮しながら作業を行う。 ◎　中心温度を十分確認する。
調理のポイント	◎　オーブンでの加熱時は、低めの温度でじっくり加熱し、巣が立たないようにする。

献立名 ブロッコリーのガーリックいため

タイム スケジュール	作業工程	作業区域 区分	管理事項 （確認事項）	監視 測定	措置・対策
	物資検収 原材料保存食採取 ハム →専用容器に移し替え後冷蔵庫保管	汚	手指の清潔さ 食材の新鮮さ 調理器具の清潔さ	温度確認 記録 官能検査	手指の洗浄・消毒 新鮮な食材の購入 原材料　50g　保存 手袋使用
8:00	**野菜下処理** ブロッコリー（小房　軸カット）	汚	水槽の清潔さ 包丁・まな板の清潔さ		設置機械の消毒 調理器具の消毒 交差汚染 （場所の区分） 水槽の洗浄・消毒
	野菜類洗浄 ブロッコリー 軸	汚	水槽の清潔さ 手指の清潔さ		手指の洗浄・消毒 床への水の落下注意
	野菜類カット 軸　短冊	準	手指の清潔さ		調理用エプロンへの交換 手指の洗浄・消毒
10:45	ブロッコリー　さっと下茹で	清	手指の清潔さ	中心温度 測定と記録	手指の洗浄・消毒
11:00	**調理開始** 釜を熱し、油	準	手指の清潔さ	調理開始時間の記録	手指の洗浄・消毒
	にんにく　ハム	汚	手指の清潔さ 担当者の明確さ		手指の洗浄・消毒
	ブロッコリー（熱いまま） 調味料		品温の確認 （75℃1分以上）	中心温度 測定と記録 保存食採取時間の記録	手指の洗浄・消毒
	中心温度測定 保存食採取	清	手指の清潔さ 検食（異味・異臭・異物混入がないこと）		調理済み保存食　50g保存
	配缶		食缶・台の清潔さ	調理終了・ 配食時間・ 温度の記録	食缶・台・配膳台　消毒済使用
11:50	**配膳（配送）**	清	時間・温度記録		配食エプロン着用 手指の洗浄・消毒

衛生管理のポイント	◎　作業が変わるごとに手洗いをする。 ◎　ブロッコリーは虫等がついていないか洗浄、切菜、蒸す時によく確認する。 ◎　加熱調理後、できるだけ室温放置時間がないように作業工程を工夫する。
調理のポイント	◎　後からもう一度加熱することを考えて、ゆで過ぎないようにする。 ◎　ゆでた後、水気をよく切る。

献立名 コーンクリームスープ

タイム スケジュール	作　業　工　程	作業区域 区分	管理事項 （確認事項）	監視 測定	措　置　・　対　策
	物資検収	汚	手指の清潔さ	温度確認	手指の洗浄・消毒
8:20	原材料保存食採取		食材の新鮮さ	記録	新鮮な食材の購入
	じゃが芋　ピーラー		調理器具の清潔さ	官能検査	原材料　５０ｇ　保存
	野菜類下処理				手袋使用
	にんじん（両端切り落とし、皮をむく）				設置機械の消毒
	玉ねぎ（両端切り落とし、皮をむく）				調理器具の消毒
	じゃが芋　（芽取り）				交差汚染
					（場所の区分）
8:30	ベーコン受け取り				水槽の洗浄・消毒
	容器入れ替え→冷蔵庫で保管				
	野菜類洗浄	準	手指の清潔さ		手指の洗浄・消毒
	冷凍コーン　解凍　洗浄				
	にんじん				
	玉ねぎ				
	じゃが芋	準	手指の清潔さ		裁断刃の確認
	野菜類カット				
	にんじん（千切り）				
	玉ねぎ（1/4　3ｍｍ）				
	じゃが芋（太千切り）				
	うらごしコーン　出す	準	はさみの清潔さ	異物の確認	器具類の洗浄・消毒
	→溶いておく				手指の洗浄・消毒
	牛乳温める				
	ホワイトルゥ　作る	準	手指の清潔さ		早くから作り置きしない
10:50	**調理開始**	準	手指の清潔さ		手指の洗浄・消毒
	水　沸かす	汚	手指の清潔さ	担当者の明確さ	肉用エプロンの交換
	玉ねぎ				手指の洗浄・消毒
	にんじん				
	冷凍コーン				
11:15	じゃが芋		品温の確認	中心温度	
	コーンクリーム・調味料	清	（７５℃1分以上）	測定と記録	
	ホワイトルウ		手指の清潔さ	保存食採取時間の	
	パセリ		検食（異味・異臭・	記録	調理済み保存食　５０ｇ保存
11:40	**配缶**		異物混入がないこと）	調理終了・	
11:50	**配膳（配送）**		食缶・台の清潔さ	配食時間・	食缶・台・配膳台　消毒済使用
		清	時間・温度記録	温度の記録	配食エプロン着用
					手指の洗浄・消毒

衛生管理のポイント	◎　肉納品時に品質、品温、数量等をよく確認する。 ◎　野菜は土、ゴミ等がのこらないよう丁寧に洗浄する ◎　作業が変わるごとに手洗いをきちんとする
調理のポイント	◎　ホワイトルウを作るときに焦がさない。 ◎　ホワイトルウがだまにならないように、弱火でよく混ぜる。

献立名 キウイ

	作業工程	作業区域区分	管理事項（確認事項）	監視／測定	措置・対策
	物資検収 原材料保存食採取	汚	手指の清潔さ 食材の新鮮さ 調理器具の清潔さ	温度確認 記録 官能検査	手指の洗浄・消毒 新鮮な食材の購入 原材料　50g　保存 手袋使用 調理器具の消毒 交差汚染 （場所の区分） 水槽の洗浄・消毒
	※　前日に果物用まな板の消毒				
			シンクの清潔さ 洗浄順位の確認		清潔な洗浄エプロンの使用 消毒済果物専用スポンジの使用
10:30	**果物洗浄** 洗浄前1槽目の水質検査 1槽目　流水、スポンジでこすり洗い 2・3槽目　流水でこすり洗い 洗浄後3槽目の水質検査 洗浄水の保存	汚	シンクの清潔さ	担当者名の記入 担当者名の記入 洗浄水の保存	シンクの消毒 果物専用たらい・ざるの使用 丁寧に洗浄 **2槽目からロング手袋着用**
		清	手指の清潔さ 表面温度の確認	作業開始時間の記録 表面温度の記録	調理台の消毒 手指の消毒 配食用エプロン・手袋の着用 果物専用まな板・包丁の使用
	果物カット キウイ　（1/2）				
	配缶	清	検食（異味・異臭・異物混入がないこと） 食缶・台の清潔さ	保存食採取時間の記録 調理終了・配食時間の記録	調理済み保存食　50g保存 食缶・台・配膳台　消毒済使用
11:55	**配膳（配送）**		時間・温度記録		

衛生管理のポイント	◎　納品時に腐りがないか等、品質等をよく確認する。 ◎　野菜の洗浄後に果物の洗浄を行う場合、洗浄前にシンクを洗浄し、専用たらいを使用すること。 ◎　ボール等に配食時、皮と可食面がふれないように入れること。 ◎　表面温度計は、ご飯・パン用を使用すること。