

令和●年●月●日(木)

記録者

世羅学校給食センター

献立	担当者		8:00 8:30 9:00 9:30 10:00 10:30 11:00 11:30 12:00 13:00												備考 (中心温度記録等)	
			健康観察													
[鮭のムニエル] さけ 60g さけ 70g 伯方の塩 こしょう 薄力粉（国内産） 有塩バター（チューブ） [マカロニサラダ] マカロニ（ツイスト） 人参 キャベツ ポークハム短冊 伯方の塩 こしょう マヨネーズ	ムニエル入 ムニエル入 ムニエル戸・確認 ムニエル数 スライサー	調理員A 調理員B 調理員C 調理員D 調理員E	ミーティング 手	準備 焼き物 標準 魚汚染 手・エ	下味付け	焼く	肉汚染 手・エ ベーコン 出し	肉汚染 手・エ ベーコン 出し	肉汚染 手・エ ベーコン 出し	片づけ		③				
[マカロニサラダ] マカロニ（ツイスト） 人参 キャベツ ポークハム短冊 伯方の塩 こしょう マヨネーズ	ムニエル戸・確認 ムニエル数 スライサー	調理員B 調理員D 調理員E	手	食器積み込み 手	下処理 エ	魚汚染 手・エ	入れる・蒸し焼き			片づけ		②				
[マカロニサラダ] マカロニ（ツイスト） 人参 キャベツ ポークハム短冊 伯方の塩 こしょう マヨネーズ	ムニエル数 スライサー	調理員D 調理員E	手	食器積み込み 手	下処理 エ	エ・手	戸開閉・確認 温			積み出し		①				
[マカロニサラダ] マカロニ（ツイスト） 人参 キャベツ ポークハム短冊 伯方の塩 こしょう マヨネーズ	スライサー	調理員E		(:) スライサー (:)						片付け(洗浄室) エ		①				
[マカロニサラダ] マカロニ（ツイスト） 人参 キャベツ ポークハム短冊 伯方の塩 こしょう マヨネーズ	計りや小 ①(甲山)	調理員F		準備 ハム洗	イハム入ボ	レタスちぎる	ポイル入れ	し鶏がら出	準備①調味料	小①たく 温	配缶 エ・手	①積み込み ②食缶用意 ②配缶補助 ②積み込み ③食缶用意	片付け(洗浄) エ		①	
[マカロニサラダ] マカロニ（ツイスト） 人参 キャベツ ポークハム短冊 伯方の塩 こしょう マヨネーズ	小 ②(世羅)	調理員G		下処理		レタスちぎる エ			準備②調味料	小②たく 温	配缶 エ・手	②積み込み ③食缶用意 ③配缶補助 ③積み込み			②	
[マカロニサラダ] マカロニ（ツイスト） 人参 キャベツ ポークハム短冊 伯方の塩 こしょう マヨネーズ	中 ③	調理員H		下処理			片づけ(下処理室)		③調味料	中たく 温	配缶 エ・手	③積み込み			③	
[マカロニサラダ] マカロニ（ツイスト） 人参 キャベツ ポークハム短冊 伯方の塩 こしょう マヨネーズ	補助 給食	調理員I		下処理			片づけ(下処理室)		①食缶用 ①配缶補助 ①積み込み ②食缶用意	エ・手	エ	片付け(洗浄室)			④	
[マカロニサラダ] マカロニ（ツイスト） 人参 キャベツ ポークハム短冊 伯方の塩 こしょう マヨネーズ	翌日計りや	調理員J		検収	下処理		片づけ(下処理室)		計りや(翌日分確認・準備)		エ	片付け(洗浄室)			⑤	
[マカロニサラダ] マカロニ（ツイスト） 人参 キャベツ ポークハム短冊 伯方の塩 こしょう マヨネーズ	和え物 下消	調理員K		下処理		ハム冷却 ポイル出し エ・手	ポイル冷却 出し 温	アレルギー配缶 手	食缶用意	小あえる 手	配缶 手	中あえる 手	配缶 手	積み出し		⑥
[マカロニサラダ] マカロニ（ツイスト） 人参 キャベツ ポークハム短冊 伯方の塩 こしょう マヨネーズ	和え物 下消	調理員L		下処理		エ・手	温	手	手	温	手	温	手	手	片付け(洗浄室)	⑦
[マカロニサラダ] マカロニ（ツイスト） 人参 キャベツ ポークハム短冊 伯方の塩 こしょう マヨネーズ	下処理	調理員M		下処理			片づけ(下処理室)			エ		片付け(洗浄室)				⑧

(洗浄順・切り方)				【アレルギー給食】			
1 キャベツ	→ 2枚刃6mm	6	パセリ	→ みじん切り	●●学校●年 児童生徒①	[マカロニサラダ] マヨネーズ⇒ノンエッグマヨネーズ	
2 にんじんⒶ	→ 角千3mm	7		→	●●学校●年 児童生徒②		
3 にんじんⒷ	→ 自由いちょう3mm	8		→	●●学校●年 児童生徒③		
4 レタス	→ ちぎる	9		→	●●学校●年 児童生徒④		
5 玉ねぎ	→ 自由6mm	10		→			

手切り ⇒