

[調理室手配表]

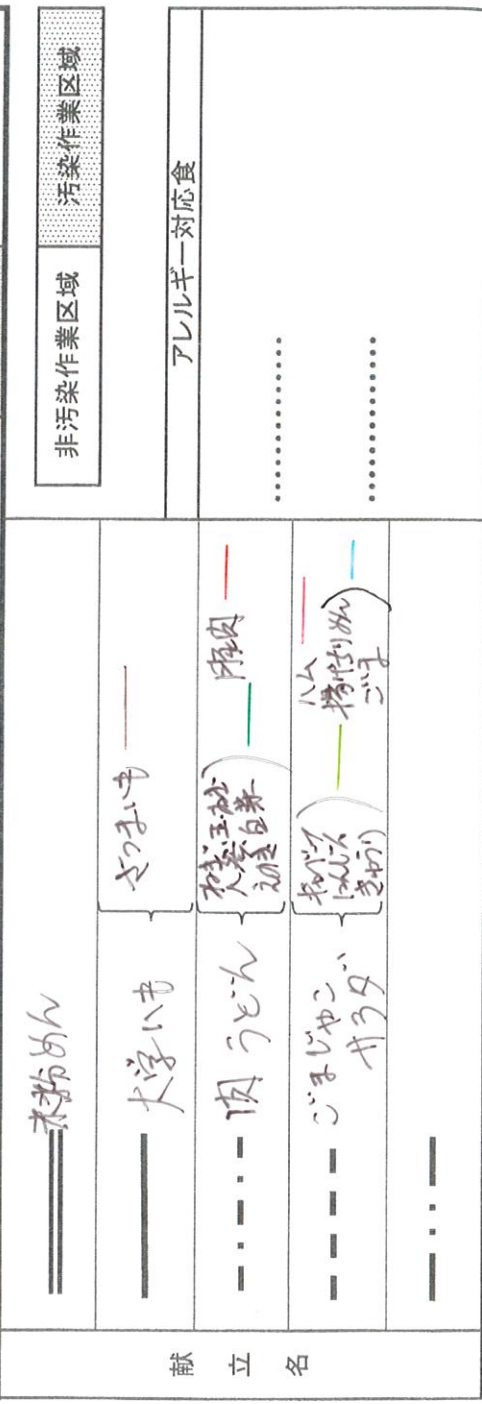
2024年11月20日 水曜日

0:通常献立

東小千谷小学校

人 数	1年生	2年生	3年生	4年生	5年生	6年生	サ ー ト		教 養 室	検 査	管 理		給 食 室	保 存	合 計	行 事 等	
	37	35	39	38	30	46	4	7			1	2				5	1
献立名／食品名																	
【米粉めん】																	
米粉めん																	
【牛乳】																	
飲用牛乳																	
【肉うどん汁】																	
豚モモ肉（小間切り）																	
ねぎ																	
にんじん																	
えのきたけ																	
玉葱																	
はくさい																	
雪しょうゆ 新潟醤油																	
料理酒																	
塩																	
かつ本みりん 厨房専科																	
ブランドだしパックBL7 和田久																	
【ごまじゃこサラダ】																	
国産切干し大根																	
キャベツ																	
にんじん																	
きゅうり																	
ローズハム（千切り）乳卵なし																	
精製三温糖PUK 明治																	
酢																	
雪しょうゆ 新潟醤油																	
日清純正ごま油 本胡麻絞り																	
揚げちりめんじゃこ																	
白いりごま 150g																	
【大学いも】																	
さつまいも																	
こめ油（揚げ油）																	
黒砂糖																	
三温糖																	
こいくちしょうゆ																	
水																	
黒いりごま																	

東小千谷小学校 令和6年11月20日



作業工程表

R6 年度

11 月 20 日 (水)

記入者

東小千谷小学校

赤国み録
青国み録

汚染作業

衛生管理点

手…使い捨て手袋
△…手洗い・消毒

エ…エプロン交換
検…検収

ク…靴履き替え
冷…冷蔵庫

◎…温度確認・記録
☆…塩素測定

ボ…ボイル

レ…冷却

水…水冷

献立名	担当	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00
米粉めん	E				9:30 米粉めん			9:30 米粉めん		
牛乳	E					9:30 牛乳				配達
肉うどん汁	B	肉うどん汁	肉うどん汁	肉うどん汁	肉うどん汁	肉うどん汁	肉うどん汁	肉うどん汁	肉うどん汁	肉うどん汁
	D	肉うどん汁	肉うどん汁	肉うどん汁	肉うどん汁	肉うどん汁	肉うどん汁	肉うどん汁	肉うどん汁	肉うどん汁
	C	肉うどん汁	肉うどん汁	肉うどん汁	肉うどん汁	肉うどん汁	肉うどん汁	肉うどん汁	肉うどん汁	肉うどん汁
	E	肉うどん汁	肉うどん汁	肉うどん汁	肉うどん汁	肉うどん汁	肉うどん汁	肉うどん汁	肉うどん汁	肉うどん汁
	F	肉うどん汁	肉うどん汁	肉うどん汁	肉うどん汁	肉うどん汁	肉うどん汁	肉うどん汁	肉うどん汁	肉うどん汁
こまじやんサツ	B	こまじやんサツ	こまじやんサツ	こまじやんサツ	こまじやんサツ	こまじやんサツ	こまじやんサツ	こまじやんサツ	こまじやんサツ	こまじやんサツ
	D	こまじやんサツ	こまじやんサツ	こまじやんサツ	こまじやんサツ	こまじやんサツ	こまじやんサツ	こまじやんサツ	こまじやんサツ	こまじやんサツ
	C	こまじやんサツ	こまじやんサツ	こまじやんサツ	こまじやんサツ	こまじやんサツ	こまじやんサツ	こまじやんサツ	こまじやんサツ	こまじやんサツ
	E	こまじやんサツ	こまじやんサツ	こまじやんサツ	こまじやんサツ	こまじやんサツ	こまじやんサツ	こまじやんサツ	こまじやんサツ	こまじやんサツ
	F	こまじやんサツ	こまじやんサツ	こまじやんサツ	こまじやんサツ	こまじやんサツ	こまじやんサツ	こまじやんサツ	こまじやんサツ	こまじやんサツ
大学いも	B	大学いも	大学いも	大学いも	大学いも	大学いも	大学いも	大学いも	大学いも	大学いも
	D	大学いも	大学いも	大学いも	大学いも	大学いも	大学いも	大学いも	大学いも	大学いも
	C	大学いも	大学いも	大学いも	大学いも	大学いも	大学いも	大学いも	大学いも	大学いも
	E	大学いも	大学いも	大学いも	大学いも	大学いも	大学いも	大学いも	大学いも	大学いも
	F	大学いも	大学いも	大学いも	大学いも	大学いも	大学いも	大学いも	大学いも	大学いも
その他	B	その他	その他	その他	その他	その他	その他	その他	その他	その他
	D	その他	その他	その他	その他	その他	その他	その他	その他	その他
	C	その他	その他	その他	その他	その他	その他	その他	その他	その他
	E	その他	その他	その他	その他	その他	その他	その他	その他	その他
	F	その他	その他	その他	その他	その他	その他	その他	その他	その他

後片付け・洗浄作業

担当 A(

金 揚 和 配 下

H() I() J()

※調理作業中に変更が生じた場合は赤字で修正し、正確に記録しておくこと。