調理作業工程表（炊き込みご飯）　　年　　月　　日（　　）

作業担当	献立	検収	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	
	炊き込みご飯		食材準備			炊める→炊く 食材	温度確認 調味料　保 沸騰したらα化米 10分炊く 20分蒸らす	配　缶 ☆緑エプロン 二次汚染防		
	主菜		食材準備	タレを作る（青エプロン） 温度 ☆ピンクエプロン（ロング手袋） （鉄板にペーパーを敷いて食材を並べる）	焼く・揚げる・蒸す		温度確認 保　配　缶 ☆緑エプロン フライ缶に入れる 二次汚染防			
	副菜		食材準備			茹でる・煮る 消毒 真空冷却器（有・無）	和える・炒める	温度確認 保　配　缶 ☆緑エプロン 二次汚染防		