

調理作業工程表

令和 7年 10月 27日 (月)

汚染作業 | 非汚染作業

献立名	担当者	7:00	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	
牛乳	長菌	牛乳 (手洗い) 散らかさざえ乙 配缶 (金)									
まご飯	小谷	洗米 (水谷) → 火で飯 (温) (手洗い) (エプロン) (手)									
カレーライス	中野子	<p>牛肉 (長菌) 豚肉 (長菌) (手)</p> <p>ニロロン交換 靴はま替え</p> <p>手洗い (手)</p> <p>カレーライス (水谷 長菌)</p> <p>火おこす → 煮る → 調味 → 配缶 (温) (エプロン) (手)</p>									
お好み焼 フルーツヨーグルト	前田 小谷	<p>ヨーグルト (前田)</p> <p>フルーツ (前田)</p> <p>バナナ (水谷)</p> <p>木酢 (水谷)</p> <p>水 → 氷 → 塩素 → 流水</p> <p>手洗い (手)</p> <p>お好み焼 (手)</p> <p>おえろ → 配缶 (エプロン) (手)</p>									
離乳食	長菌	<p>まご飯 (手洗い)</p> <p>かぼちゃ (手洗い)</p> <p>にんじん (手洗い)</p> <p>豚肉 (手洗い)</p> <p>にんじん (手洗い)</p> <p>ヨーグルト (手洗い)</p> <p>フルーツ (手洗い)</p> <p>バナナ (手洗い)</p> <p>木酢 (手洗い)</p> <p>水 → 氷 → 塩素 → 流水</p> <p>手洗い (手)</p> <p>お好み焼 (手洗い)</p> <p>おえろ → 配缶 (エプロン) (手)</p> <p>配缶 (手)</p> <p>配缶 (手)</p> <p>配缶 (手)</p>									

温度計測: (温) 専用エプロン: (エ) 使い捨て手袋使用: (手)

調理作業工程表

令和 7 年 10 月 28 日 (火)

高野町学校給食センター

献立名	担当者	7:00	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	汚染作業	非汚染作業
牛乳	長 園	牛乳 (手洗い) 殺菌機で殺菌 (手洗い)										
ご飯	小 谷	洗米 (小谷) → 炊飯 (温) (手洗い) (エアロロン) (手)										
肉じゃが コロツク	小 谷 中 野	肉じゃが → コロツク → 揚げ子 → 西oka法 (手洗い) (エアロロン) (手)										
あえりのゴロ ドレッシング	山 田	あえり (中野) } ファビ } ほうじん } にんじん } ゴま (中野) } 西oka法 (手洗い) (エアロロン) (手)										
かきたま ミナ	中 野	卵 (手) → 割卵 (手) } トーフ } たれ (小谷・長園) } 干しいたけ (中野) } カットわかめ } 煮子 → 言風味 → 西oka法 (手洗い) (エアロロン) (手)										
離乳乳食	長 園	ごはん } 肉じゃがコロツク } とろろたれ (中野) } にんじん } 西oka法 (手洗い) (エアロロン) (手)										

温度計測：(温) 専用エアロロン：(手) 使い捨て手袋使用：(手)

調理作業工程表

令和 7 年 10 月 29 日 (水)

高野町学校給食センター

献立名	担当者	7:00	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	汚染作業	非汚染作業
牛乳	長菌	牛乳 (手洗い) 数ヶヶ々之西之缶 (手)										
ご飯	小谷	洗米 (水) → 火之食反湯 (手洗い) 西之缶 (エプロン) (手) エプロン交換 靴は替之 (手)										
おでん風煮	中野	牛肉 (長菌) 厚あげ (中野) 板コメ (中野) ④ ちわ ⑤ さつまいも (中野) 厚あげ → 油ぬす だいいち 板コメ (→ F 煮) ④ ⑤ ちわ → 解凍 } カット } 煮込む → 調味 → 西之缶 (エプロン) (手) } (手洗い)										
ごぼう サラダ	前田 小谷	じゃがいも (長菌) じゃがいも (中野) じゃがいも (中野) } カット } じゃがいも → 炒る (湯) → よそす } (手洗い) } じゃがいも → 冷却 (湯) } あえる → 調味 → 西之缶 (エプロン) (手) } (手洗い)										
乳酸飲料	前田	乳酸飲料 (前田) } (手洗い) } (エプロン) (手) } (手洗い)										
離乳食	長菌	ごはん ④ ⑤ さつまいも 牛肉 厚あげ だいいち } (長菌) } (手洗い) } (エプロン) (手) } (手洗い) } ④ ⑤ さつまいも 牛肉 厚あげ → カツレシ (湯) } だいいち → ポール → 冷却 (湯) } (手洗い) } (エプロン) (手) } (手洗い) } (エプロン) (手) }										

温度計測: (湯) 専用エプロン: (エ) 使い捨て手袋使用: (手)

調理作業工程表

令和 7年 10月 30日 (木)

高野町学校給食センター

		汚染作業		非汚染作業							
献立名	担当者	7:00	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	
牛乳	長菌	牛乳 (手洗い) 散らかさざえこ 西己缶 (手)									
減量ごはん	小谷	洗米 (水谷) → 炊飯 (湯) (手洗い) 西己缶 (手)									
中華めん	中野	中華めん (中野) → エプロン交換 靴は替え									
しょうゆステーキ	中野	<p>豚肉 (手)</p> <p>なると → 角</p> <p>⑤ コーン → 煮る</p> <p>メロン</p> <p>モヤシ</p> <p>はくさい</p> <p>青ねば</p> <p>煮る → 調味 → 西己缶 (湯) (手)</p>									
春巻き	小谷 中野	春巻き → 揚げる → 西己缶 (手洗い) (手) (湯) (手) (エプロン) (手)									
ひじき すもる	前田	<p>ひじき → もどす (手洗い)</p> <p>モヤシ</p> <p>こまつな</p> <p>にんじん</p> <p>カット</p> <p>加熱 → 冷却 → あえろ → 調味 → 西己缶 (湯) (手) (エプロン) (手)</p>									
離乳食	長菌	<p>ごはん</p> <p>しょうゆ</p> <p>ひじき</p> <p>モヤシ</p> <p>にんじん</p> <p>ごはん</p> <p>しょうゆ</p> <p>ひじき</p> <p>モヤシ</p> <p>にんじん</p> <p>しょうゆ</p> <p>ひじき</p> <p>モヤシ</p> <p>にんじん</p> <p>西己缶 (手洗い) (手) (エプロン) (手)</p>									

温度計測: (湯) 専用エプロン: (手) 使い捨て手袋使用: (手)

調理作業工程表

令和 7年 10月 31日 (金)

汚染作業 非汚染作業

献立名	担当者	7:00	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	
牛乳	長菌	牛乳 (手洗い) 数をかぞえて西己出 (手)									
ごはん	小谷	洗米 (1谷) → 炊飯 (温) (手洗い) (エプロン) (手)									
かぼちやの ひき肉フライ	小谷 中野	かぼちやの ひき肉フライ (中野) エプロン交換 草化は主替え かぼちやの ひき肉フライ (手) (温) (手) (エプロン) (手) (手洗い)									
手ご"鍋 風煮	中野	豚肉 (長菌) トーフ はくち たまねぎ えのま しいたけ にんにく 白菜キムチ (中野) (1谷長菌) しいたけ にんにく 白菜キムチ カット 焼める → 煮る → 西己出 (手洗い) (エプロン) (手)									
りんご	前田	りんご (1谷) → 炊飯 (温) (手)									
離乳食	長菌	ごはん かぼちやひき肉 豚肉とろろはくち たまねぎしいたけ (長菌) ごはん かぼちや ひき肉 豚肉とろろはくち たまねぎしいたけ 西己出 (手洗い) (エプロン) (手)									

温度計測: (温) 専用エプロン: (エ) 使い捨て手袋使用: (手)