

第二次審査 作業工程表

事業者名 << 事業者① >>

【幼児食(行事食)卒園祝い会のお寿司 及び宗教食・卵アレルギーに配慮したお寿司】

- ①給食:行事食(幼児食)として、基本のお寿司と宗教食(肉すべて)・卵アレルギーに配慮したものを別添の機材に準じて作業工程を記載すること。(別添、平面図及び調理室配置図を参照)
- ②提供食数は、基本の行事食:55食、宗教・卵アレルギー対応:5食とする。
- ③提供時間は、11:45を想定して記載すること。
- ④調理工程を記載し、作業員ごとの作業工程を記載する。その作業について、安全・衛生面の留意事項を記載する。作業員の人数は特に指定なし。適宜作業人員は増やして良い。

1. 当日調理を行う上で、①から④を踏まえ、重点事項と考える内容を箇条書きに記載してください。

卒園祝い献立のみの調理で考え、食数は全部で60食ですが、いなり寿司のため、作業員は4名としました。
1名はアレルギー・宗教食対応者として、白衣、エプロンをアレルギー専用の違う色のものに身に着け作業します。
大量調理マニュアルに沿った温度管理を行います。(75℃ 1分間以上、ノロウィルス85℃～90℃ 1分間以上の温度確認の徹底)

【留意事項】

- ①アレルギー食材がコンタミネーションしないよう、作業動線に留意する。
特にスチームコンベクションにて調理する際、先に野菜類を加熱したあと、ハム、卵の加熱を行う。
- ②アレルギー・宗教食対応者は他の食材には触れない。
- ③ほうれん草、れんこん、きゅうり、にんじんはどちらにも使用するため、加熱処理が終わった段階ですぐにアレルギー・宗教食対応者へ渡し、そのあと他の作業員は触れない。
- ④盛り付け、提供するときはアレルギー・宗教食対応者の分から行い、終わって確認終了後に通常食の盛り付けを開始し、提供する。

2. 開始時間から出来上り時間までの作業工程表を記載してください。

時間	作業工程					安全・衛生面の留意事項
	調理工程	作業員	作業員	作業員	作業員	
7:15	消毒	消毒	消毒	汚染作業対応 消毒	アレルギー・宗教食対応 消毒	水質チェック・健康チェック
7:40	ミーティング					給食室内の消毒
7:45	下処理	野菜下処理 ほうれん草・きゅうり にんじん・れんこん パプリカ	野菜下処理 ほうれん草・きゅうり にんじん・れんこん パプリカ	野菜下処理 ほうれん草・きゅうり かんぴょうをもどす シンクで米を研ぐ 浸漬	調味料準備 高野豆腐をもどす	器具、機械類の入念な消毒 当日のアレルギー・宗教食の再度確認
8:15						アレルギー・宗教食対応者は ハム、卵には絶対触れない
8:30	米を研ぐ 浸漬				高野豆腐を煮る	
9:00		かんぴょうを煮る	油揚げの油抜き 油揚げを煮る	台車にてハム切裁		ハム専用のまな板、包丁を使用すること
9:45	炊飯	炊飯スイッチ	煮えたらアレルギー・宗教食 対応者へ渡す			
10:00	具の調理	具材の調理 合わせ調味料調理	ほうれん草をゆでる	卵割卵	野菜を蒸す パプリカ・れんこん にんじん・きゅうり	下処理室で割卵する。 専用のボールを使用する。 割卵が終わり白衣を着替える。
10:20				ハム、卵を蒸す 卵切裁		作業台にて卵専用のまな板、包丁 で切裁
10:45	米炊きあがり					
11:00	具混ぜ込み	米と具材の混ぜ込み 混ぜたらアレルギー・宗教食 対応者へ渡す		混ぜた合わせたごはんハム の混ぜ込みを行う	アレルギー・宗教食 対応児童のトレイ、 食器類、名前の確認 と準備	米と具材を混ぜ込んだ後、アレルギー・宗教 食対応者へ渡してからハムの混ぜ込みを行う
11:15	検食 盛り付け		検食お渡し		アレルギー・宗教食 の盛り付け	盛り付け前の身だしなみチェック 調理台でアレルギー・宗教食の盛り 付け 調理台で通常食を盛り付け
11:45	提供	通常食提供	通常食提供	通常食提供	アレルギー・宗教食 確認提供	アレルギー・宗教食の最終確認を して、職員の方とのダブルチェック 後、受け渡し アレルギー・宗教食の提供が済ん でから、通常食のお渡し