

## 第二次審査 試食作業工程表

事業者名&lt;&lt;株式会社レクトン&gt;&gt;

## 【離乳食 肉だんご煮】

- ①各期5食。機材に準じて記載すること。  
 (別添、平面図及び調理室配置図を参照)  
 ②提供時間は、中期食10時30分、後期食10時45分、完了食11時を想定して記載すること。  
 ③調理工程を記載し、作業員ごとの作業工程を記載すること。また、その作業について、安全・衛生面の留意事項を記載すること。作業員の人数は特に指定なし。  
 ④開始時間から出来上り時間まで記載すること。  
 ⑤アレルギー児はなし。

| 時間    | 作業工程          |   |                                       | 安全・衛生面の留意事項  |  |
|-------|---------------|---|---------------------------------------|--|--|
|       | 調理工程          | 作業員A  | 作業員B                                  |  | 作業員D   |
| 7:40  | 準備            | 作業前準備(個人別衛生点検・身だしなみ・ローラーがけ・手洗い)   |                                       |  | ◇個人別衛生点検   |
| 8:00  | 消毒            | 消毒液(次亜200ppm)を作り作業台・冷蔵庫・ワゴン・保管庫等の消毒<br>冷凍・冷蔵庫の温度/室内温度・湿度/水質確認   |                                       |  | 同居者を含めた体調確認(休日分も含む)、体温の記録、身だしなみ  |
| 8:15  | 検品<br>下処理     |   |                                       | (手洗い・下処理用靴・エプロン)<br>玉ねぎの検収・検品→下処理<br>原材料を50g保存                                     | ◇施設設備確認<br>室温25℃以下、湿度80%以下<br>冷蔵庫10℃以下、冷凍庫-20℃以下   |
| 8:30  | 朝礼            | 朝礼(献立内容・アレルギー除去食・業務の作業分担・園からの連絡事項確認)  |                                       |  |  |
| 8:35  | 茹でる           | (手洗い・調理用エプロン)<br>玉ねぎを大ぶりに切り、茹でる   |                                       |  | 水質・色・濁り・匂い・異物・残留<br>塩素濃度確認   |
| 9:00  | 検品<br>切裁      | (手洗い・調理用エプロン)<br>玉ねぎを切る<br>中期・後期(包丁の背でつぶし粒<br>が残らないようにすりつぶす)<br>完了期(包丁の背でつぶし粒が<br>残るようにみじん切りにする)  |                                       | [手洗い・汚染用エプロン・手袋]<br>[下処理用靴]<br>ささみ挽肉検収・検品(異物確認)<br>原材料を50g保存                       | ◇原材料の検収<br>検収記録簿にて確認・記録<br>時刻・期限・数量・鮮度・包装<br>品温・異物<br>加工品や練り製品は原材料の<br>変更がないか確認を行う                             |
| 9:20  | 肉だんごを<br>丸める  |   |                                       | [手洗い・汚染用エプロン・手袋]<br>[下処理用靴]<br>ささみ挽肉・玉ねぎ・片栗粉を<br>中期・後期・完了期の順に混ぜ<br>丸める(作業後手洗い2度洗い) | 段ボールを持ち込まない<br>◇生肉の取り扱い<br>生肉を取り扱う際は、専用容器<br>使い捨て手袋を使用する   |
| 9:35  | 離乳食調理<br>食器準備 | (手洗い・調理用エプロン)<br>調味料の準備<br>鍋に出汁を入れて沸かし、手袋<br>着用後、肉だんごを入れて煮る。<br>(手袋を外し、手洗い)<br>中期・後期は調味料を加え、<br>水溶性片栗粉でとろみをつける。<br>完了期は調味料を加えて仕上<br>げる。(中心温度確認) | [手洗い・清潔用エプロン]<br>[ローラーがけ]<br>食器・食具の準備 |  | まな板・包丁・ザル等区分分けし、<br>専用のものを使用<br>使用前後の破損確認<br>◇食器<br>表裏の破損・汚れ・異物の確認<br>◇手袋<br>手洗い後に使用<br>使用前後の破損・異物の確認<br>◇中心温度 |
| 10:10 | 検食            | (手洗い・清潔用エプロン・ローラーがけ・盛付台消毒)<br>中期検食盛付  |                                       |  | 85℃以上90秒、3点以上確認し<br>記録   |
| 10:15 | 盛付・確認         | 中期食盛付/献立内容・食具・異物確認(2名で確認)   |                                       |  | ◇盛付・確認   |
| 10:30 | 提供            | 中期食提供・保育士と確認  |                                       |  | 電子ばかりを使用し、一人分ずつ<br>計量する。提供前の確認は、献立<br>表をもとに2名で行い、ラップを<br>かける   |
| 10:30 | 検食            |   | 後期検食盛付                                |  | ◇提供時間  |
| 10:35 | 盛付・確認         | 後期食盛付/献立内容・食具・異物確認(2名で確認)   |                                       |  | 調理終了後2時間以内に提供  |
| 10:45 | 提供            | 後期食提供・保育士と確認  |                                       |  | ◇検食用保存食  |
| 10:45 | 検食            |   | 完了期検食盛付                               |  |  |
| 10:50 | 盛付・確認         | 完了期食盛付/献立内容・食具・異物確認(2名で確認)  |                                       |  |  |
| 11:00 | 提供            | 完了期提供・保育士と確認  |                                       |  |  |
|       | 検食用保存食        | 調理済み食品を50g保存  |                                       |  | 原材料及び調理済み食品を食品<br>ごとに可食部を50g程度採取し、<br>検食用冷凍庫で2週間保管   |

## 第二次審査 試食作業工程表

事業者名《株式会社レクトン》

## 【乳幼児食 筑前煮】

- ①筑前煮を含めた献立(ご飯、みそ汁、主菜、筑前煮、果物)を想定し、指定の食数(120食)と機材に準じて**筑前煮の作業工程**を記載すること。(別添、平面図及び調理室配置図を参照)
- ②提供時間は、11時30分を想定して記載すること。
- ③調理工程を記載し、作業員ごとの作業工程を記載すること。また、その作業について、安全・衛生面の留意事項を記載すること。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。
- ④開始時間から出来上がり時間まで記載すること。
- ⑤アレルギー児はなし。

| 時間    | 作業工程                 |   |   | 安全・衛生面の留意事項  |  |
|-------|----------------------|---|---|--|--|
|       | 調理工程                 | 作業員B  | 作業員C  |  | 作業員D   |
| 7:40  | 準備                   | 作業前準備(個人別衛生点検・身だしなみ・ローラーがけ・手洗い)   |   |  | ◇ <b>個人別衛生点検</b>   |
| 8:00  | 消毒                   | 消毒液(次亜200ppm)を作り作業台・冷蔵庫・ワゴン・保管庫等の消毒<br>冷凍・冷蔵庫の温度/室内温度・湿度/水質確認   |   |  | 同居者を含めた体調確認(休日分も含む)、体温の記録、身だしなみ  |
| 8:15  | 検品<br>下処理            |   | (手洗い・下処理用靴・エプロン)<br>野菜の検収・検品→下処理<br>原材料を50g保存                             | ◇ <b>施設設備確認</b><br>室温25℃以下、湿度80%以下<br>冷蔵庫10℃以下、冷凍庫-20℃以下 |  |
| 8:30  | 朝礼                   | 朝礼(献立内容・アレルギー除去食・業務の作業分担・園からの連絡事項確認)  |   |  |  |
| 8:35  | 出汁を取る<br>(離乳食・乳幼児食用) | (手洗い・調理用エプロン)<br>湯を沸かし、かつお節を加える<br>かつお節をザルで濾す   |   |  | 水質:色・濁り・匂い・異物・残留塩素濃度確認<br>◇ <b>原材料の検収</b>  |
| 8:40  | 切裁                   | (手洗い・調理用エプロン)<br>人参・筍・ごぼう・れんこんを2cm程度の大きさに切る<br>ごぼう・れんこんは水にさらす   |   |  | 検収記録簿にて確認・記録<br>時刻・期限・数量・鮮度・包装品温・異物<br>加工品や練り製品は原材料の変更がないか確認を行う<br>段ボールを持ち込まない   |
| 9:00  | 検品                   |   | [手洗い・汚染用エプロン・手袋]<br>下処理用靴<br>鶏もも肉検収・検品(異物確認)<br>原材料を50g保存<br>(作業後手洗い2度洗い) | ◇ <b>生肉の取り扱い</b><br>生肉を取り扱う際は、専用容器使い捨て手袋を使用する            |  |
| 10:00 | 筑前煮調理                | (手洗い・調理用エプロン)<br>調味料の準備<br>鍋に油を入れ、手袋着用後、鶏もも肉を入れて加熱する。<br>(手袋を外し、手洗い)<br>ごぼう、人参、れんこん、筍の順に炒め、出汁を加え、沸騰後あくを取る。調味料を加え更に煮る。<br>(中心温度確認) |   |  | ◇ <b>調理器具</b><br>まな板・包丁・ザル等区分分けし、専用のものを使用<br>使用前後の破損確認<br>◇ <b>食器</b><br>表裏の破損・汚れ・異物の確認<br>◇ <b>手袋</b><br>手洗い後に使用<br>使用前後の破損・異物の確認 |
| 10:15 | 食器準備                 |   | [手洗い・清潔用エプロン]<br>ローラーがけ<br>食器・食具の準備                                       | ◇ <b>中心温度</b><br>85℃以上90秒、3点以上確認し記録                      |  |
| 11:00 | 検食                   | (手洗い・清潔用エプロン・ローラーがけ・盛付台消毒)<br>検食盛付  |   |  | ◇ <b>盛付・確認</b><br>電子ばかりを使用し、一人分ずつ計量する。提供前の確認は、献立表をもとに2名で行い、ラップをかける   |
| 11:15 | 盛付                   | 盛付  |   |  |  |
| 11:25 | 確認                   | 献立内容・食具・異物確認(2名で確認)   |   |  |  |
| 11:30 | 提供                   | 提供・保育士と確認   |   |  |  |
|       | 検食用保存食               |   | 調理済み食品を50g保存  |  | ◇ <b>提供時間</b><br>調理終了後2時間以内に提供<br>◇ <b>検食用保存食</b><br>原材料及び調理済み食品を食品ごとに可食部を50g程度採取し、検食用冷凍庫で2週間保管                                    |

