

## 第二次審査 試食作業工程表【つくねバーグ煮】

事業者名 << A社 >>

指定する2品目について、同日のそれぞれ指定する提供時間に提供できるよう、作業工程を記載すること。  
なお、2品目の調理工程で、作業員が重複する場合は、それがわかるように記載すること。

### 【離乳食 つくねバーグ煮(9-11ヶ月児)】

- ①指定の食数(10食)と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通常の提供時間(10時45分)に合わせて提供すると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。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小麦アレルギー児がいることを想定して記載すること。

| 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               |   |
| 8:00  | 消毒   | ①厨房内作業台の消毒作業   |     | ②使用食材の検品          | ①消毒液を作る際の希釈濃度は都度、計量する。<br>②使用する食器に汚れや破損部分がないか1枚ずつ目視確認。                      |
| 8:30  | 下準備  | ④使用食器の準備確認作業<br>⑤野菜の切菜作業(玉ねぎのみじん切り)<br>⑥かつおダシのお湯を沸かし、かつお節を投入       |     | ③野菜の下処理作業(流水作業など) |   |
| 9:00  | 朝礼   | ⑦朝礼<br>(献立内容、アレルギー食、意向食の除去内容、各担当者の確認)                              | ⑦朝礼 | ⑦朝礼               | ③鶏肉の取扱い時、二次汚染に注意する。(専用容器、エンボス手袋使用、作業後の手洗い)                                  |
|       | 調理   | ⑧玉ねぎを油で炒め冷ましておく。<br>⑨調味料の計量  |     |                   | ④かつおダシを取る際は沸騰したお湯にかつお節を投入し、沸かさず水面が少し揺れる程度の火加減に調整する。<br>⑤鶏肉使用時の二次汚染に注意。(③同様) |
| 9:30  |      | ⑩かつおダシのかつお節を濾しておく。<br>⑪挽肉に玉ねぎを加えよく混ぜ、パン粉と水を加える。<br>⑫混ぜ合わせたタネを成形する。 |     |                   |   |
| 10:00 | 加熱   | ⑬フライパンに油をひき、焼き加熱する。<br>⑭かつおダシを加え煮る。<br>⑮調味味付け。                     |     |                   | ⑥フライパンで加熱する際、焼き色がつきすぎない様、火加減に注意。  |
|       | 仕上げ  | ⑯水溶き片栗粉を加え、濃度を調整する。(中心温度の確認)                                       |     |                   | ⑨中心温度を確認する際は85度90秒以上を確認する。  |
| 10:30 | 盛付け  | ⑰準備した食器に1人前ずつ計量しながら盛付け。<br>⑱提供前の最終確認<br>(献立内容、食形態、アレルギー食、登園人数など)   |     | ⑱提供前の最終確認         | ⑩出来上がり食材を盛付けの際は1人前ずつ電子計りを使用し、盛付けを行う。<br>⑪提供前の最終確認は指示書と照らし合わせながら行う。          |
| 10:45 | 配膳   | ⑲施設職員様との確認、提供  |     |                   |   |

## 第二次審査 試食作業工程表【ポークカレー】

事業者名 &lt;&lt; A社 &gt;&gt;

## 【幼児食 ポークカレー(4歳児)】

- ①指定の食数(160食)と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通常の提供時間(11時30分)に合わせて提供すると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。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小麦アレルギー児がいることを想定して記載すること。

| 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  |   |
| 8:00  | 準備   | ①作業台の拭き上げ<br>消毒作業<br><br>④お米の計量、洗米<br>浸水作業<br><br>⑥出汁スープ用のお湯を<br>沸かして、手羽先を投入する                  | ①作業台の拭き上げ<br>消毒作業<br><br>③使用食器具の準備<br><br>⑦使用食材の切菜作業 | ②使用食材の検品<br>(肉を専用容器へ)<br><br>⑤野菜の下処理作業<br>(流水洗浄作業など) | ①消毒液を作る際の希<br>釈濃度は都度、計量す<br>る。<br>②肉の納品時には品温<br>を確認し記帳する。<br>③野菜の下処理作業は<br>汚染度の低い食材より<br>行う。<br>④手羽先の取扱い時、<br>二次汚染に注意する。<br>(鍋へ投入する際、エン<br>ボス手袋使用、作業後<br>の手洗い)<br>⑤小麦粉を計量する際<br>は飛沫感染に注意し、<br>下処理室にて計量す<br>る。<br>⑥肉の取扱い時には二<br>次汚染に注意する。(④<br>同様) |
| 8:30  | 切菜   | ⑦使用食材の切菜作業<br><br>⑧使用する調味料を計量、加熱作業を開始   |  | ⑦食材の切菜作業   |   |
| 9:00  | 朝礼   | ⑨朝礼<br>(献立内容、アレルギー食、意向食の除去内容、各担当者の確認)   | ⑨朝礼  | ⑨朝礼  |   |
| 9:30  | 調理   | ⑫肉、野菜の加熱作業<br>(カレー粉を3分の1量加える)   | ⑪炊飯器の点火<br><br>⑬ルウの仕上がり状態を確認し、カレー粉を加えて火をとめておく        | ⑩使用肉の異物確認  | ⑦炊飯器の点火忘れが<br>ないよう、点火時間にタ<br>イマーをセットしておく。   |
| 10:00 |      | ⑭スープを加えて弱火で煮込んでいく<br>⑮じゃがいもを加え煮崩れに注意し、加熱<br>⑯アレルギー食分を別鍋に抜き取り、完成させる<br>⑰ルウを加えて調味、味付け<br>⑱中心温度の確認 | ⑲園長先生へ検食<br>⑳アレルギー食を専用食器へ盛付け                         |  | ⑧ルウが混入しないよう<br>加熱時、仕上がり時の<br>保管場所に留意する。<br>⑨中心温度を確認する<br>際は85度90秒以上を確<br>認する。<br>⑩除去食盛付け担当者<br>は除去食材取扱い時、<br>盛付け時に声出し確認<br>を行ない、確認表へ捺<br>印する。   |
| 11:00 | 盛付け  | ㉑盛付け作業<br><br>㉒アレルギー食提供前確認(2人以上で実施)<br>㉓提供前の最終確認(献立、使用器具、数など)                                   | ㉑盛付け作業   | ㉑盛付け作業   | ⑪提供前の最終確認は<br>2人以上で指示書を使<br>用し、指差し確認を行な<br>う。   |
| 11:30 | 配膳   | ㉔クラスへ配膳   | ㉔クラスへ配膳  |  |   |

## 第二次審査 試食作業工程表【つくねバーグ煮】

事業者名 << C社 >>

指定する2品目について、同日のそれぞれ指定する提供時間に提供できるよう、作業工程を記載すること。  
 なお、2品目の調理工程で、作業員が重複する場合は、それがわかるように記載すること。

### 【離乳食 つくねバーグ煮(9-11ヶ月児)】

- ①指定の食数(10食)と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通常の提供時間(10時45分)に合わせて提供すると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。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小麦アレルギー児がいることを想定して記載すること。

| 時間    | 作業工程         |                                  |               |      |  |
|-------|--------------|----------------------------------|---------------|------|--|
|       | 調理工程         | 作業員A                             | 作業員B          | 作業員C | 安全・衛生面の留意事項                                      |
|       |              |                                  | ※除去食担当        |      |  |
| 8:00  | 下処理          |                                  | 検収・原材料<br>下処理 |      | エプロン(青)・靴(黒)<br>手洗い                              |
| 8:10  | 出汁取る         | かつお節を入れる                         | ↓             |      | エプロン(白)・靴(白)<br>手洗い                              |
| 8:15  | 玉ねぎ<br>ポイル   | 玉ねぎを茹でる                          |               |      |  |
| 9:00  | 玉ねぎ<br>みじん切り | 玉ねぎが柔らかく<br>なったのを確認し<br>みじん切りにする |               |      |  |
| 9:15  | 調理           | 玉ねぎを炒める<br>冷ます                   |               |      |  |
| 9:40  |              | 玉ねぎ・挽き肉を<br>混ぜ合わせて<br>除去分をとる     |               |      | エプロン(ピンク)・靴(黒)<br>手洗い・エンボス着用<br>肉専用ボウル           |
|       |              | パン粉を入れて<br>固さを調節する               |               |      |  |
| 10:00 |              | 成形                               | ↓ 除去分の成形      |      | 除去食は別の作業台で<br>調理を行う                              |
|       |              | 油で焼く                             | ↓ 除去分を油で焼く    |      | エプロン(白)・靴(白)<br>手洗い                              |
|       |              | 調味・味見                            | ↓ 除去分の調味・味見   |      | 除去食専用フライパン<br>★中心温度3点確認                          |
|       |              | 検食を出す                            | ↓ 検食を出す       |      | エプロン(緑)・靴(白)<br>手洗い・エンボス着用                       |
| 10:30 | 盛付           | 盛付                               | ↓ 除去分の盛付      |      | ピンクのお皿に盛付<br>園児名と除去内容が<br>書かれたふたをする<br>専用トレーにのせる |
| 10:40 | 確認           | 確認                               | ↓ 除去分の確認      |      | 除去食ダブルチェック                                       |
| 10:45 | 提供           | 提供                               | ↓ 提供          |      | 担任ともダブルチェック                                      |

## 第二次審査 試食作業工程表【ポークカレー】

事業者名 << C社 >>

### 【幼児食 ポークカレー(4歳児)】

- ①指定の食数(160食)と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通常の提供時間(11時30分)に合わせて提供すると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。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小麦アレルギー児がいることを想定して記載すること。

| 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C         |   |
|       |               |       | ※除去食担当                     |              |   |
| 8:00  | 下処理           |       | 検収・原材料<br>下処理              |              | エプロン(青)・靴(黒)<br>手洗い                                     |
| 8:15  | 手羽先<br>スープとる  |       |                            | ↓手羽先を入れる     | エプロン(ピンク)・靴(黒)<br>手洗い・エンボス着用<br>肉専用ボウル                  |
| 8:20  | 洗米            |       |                            | ↓洗米          | エプロン(白)・靴(白)<br>手洗い                                     |
| 8:30  | 野菜カット<br>ルウ作る | 野菜カット | 野菜カット                      | ↓ルウ作る        | エプロン(白)・靴(白)<br>手洗い                                     |
| 9:20  | 調理            |       | 野菜炒める<br>調味                | ↓肉入れる        | エプロン(ピンク)・靴(黒)<br>手洗い・エンボス着用<br>肉専用ボウル                  |
| 9:45  | 炊飯            | 炊飯    | 除去分をとる<br>片栗粉でとろみ<br>付け・味見 | ↓ルウ入れる<br>味見 | 除去食は別のコンロで<br>調理を行う<br>エプロン(白)・靴(白)<br>手洗い<br>★中心温度3点確認 |
| 10:30 | 検食            |       | ↓検食を出す                     | ↓検食を出す       | エプロン(緑)・靴(白)<br>手洗い・エンボス着用                              |
| 11:00 | 盛付            | ↓盛付   | ↓除去分の盛付                    | ↓盛付          | ピンクのお皿に盛付   |
| 11:25 | 確認            |       | ↓除去分の確認                    | ↓確認          | 園児名と除去内容が<br>書かれたふたをする<br>専用トレーにのせる                     |
| 11:30 | 提供            |       | ↓提供                        | ↓提供          | 除去食ダブルチェック<br>担任ともダブルチェック                               |

## 第二次審査 試食作業工程表【つくねバーグ煮】

事業者名 << D社 >>

指定する2品目について、同日のそれぞれ指定する提供時間に提供できるよう、作業工程を記載すること。  
 なお、2品目の調理工程で、作業員が重複する場合は、それがわかるように記載すること。

### 【離乳食 つくねバーグ煮(9-11ヶ月児)】

- ①指定の食数(10食)と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通常の提供時間(10時45分)に合わせて提供すると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。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小麦アレルギー児がいることを想定して記載すること。

| 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                            |   |
| 8:00  | 作業開始                 | 作業開始   | 作業開始                         | 作業開始                           | 個人衛生確認<br>・手洗いの徹底<br>・野菜の鮮度・異物、発注・納品の確認<br>・離乳食の玉ねぎは鮮度が良く、内側の軟らかい部分を使用<br>・包丁とまな板は離乳食専用の物を使用<br>・ザルの使用前確認<br>・肉の扱いは手袋を着用しアルコール噴霧<br>・ひき肉の鮮度確認(色・においに注意)<br>・ <b>アレルギー対応</b><br>◎パン粉除去 ◎醤油→塩<br>・片栗粉で硬さを調整<br>・食材確認(複数人)<br>・アレルギー対応は先に作る(コンタミ注意)<br>・生焼け防止のため、肉の中心をくぼませて焼く<br>・アレルギー専用中心温度計で温度確認<br>・中心温度計で中心温度確認<br>・盛付用エプロン着用<br>・身だしなみ確認<br>・盛付前に手洗い<br>・完成品を確認し盛付<br>・アレルギーは専用の皿に盛付。盛付後盛付た事を声掛け<br>※アレルギー確認は確認表を用い複数人で指差し確認 |
| 8:15  | 検品・検収<br>下処理<br>野菜洗浄 | 玉ねぎを切り、煮る  | 野菜等の検品・検収<br>玉ねぎ下処理<br>玉ねぎ洗浄 |                                |   |
| 8:30  | 切裁、煮る                |  |                              |                                |   |
| 8:45  | 出汁をとる                | かつお節で出汁をとる<br>↓  |                              |                                |   |
| 9:00  | 出汁をこす                | 出汁をこす  | 鶏ひき肉の検品                      |                                |   |
| 9:30  | 精肉検品                 |  |                              |                                |   |
| 9:40  | 調理開始                 | 加熱した玉ねぎを切る   |                              |                                |   |
| 9:50  | アレルギー対応食作り           | アレルギー食材確認  | アレルギー食材確認<br>食材をあわせ楕円型       |                                |   |
| 10:00 | アレルギー対応を焼く           | アレルギー対応を焼く<br>両面焼けたらだし汁を肉の1/3の高さまで入れ蓋をして5分煮る<br>※塩で調味し水溶き片栗粉(同量)を加える | に成形                          |                                |   |
| 10:15 | 通常食作り                | 食材確認 ※ダメにならないよう火から外して入れ、入れたら火に戻す                                     | 食材確認<br>食材をあわせ成形             |                                |   |
| 10:25 | 通常食焼く<br>あん作り        | 通常食を焼く→煮る<br>材料を加熱し調味<br>※注意点はアレルギー対応と同様                             |                              |                                |   |
| 10:30 | アレルギー盛付              | アレルギー対応のつくねバーグ盛付   |                              |                                |   |
| 10:35 | 通常食盛付                | 通常食の盛付   |                              |                                |   |
| 10:40 | アレルギー最終確認<br>提供確認    | アレルギー最終確認<br>提供確認<br>(数・量・異物等)                                       |                              | アレルギー最終確認<br>提供確認<br>(数・量・異物等) |   |
| 10:45 | 提供                   | 提供   |                              |                                |   |

## 第二次審査 試食作業工程表【ポークカレー】

事業者名 &lt;&lt; D社 &gt;&gt;

## 【幼児食 ポークカレー(4歳児)】

- ①指定の食数(160食)と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通常の提供時間(11時30分)に合わせて提供すると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。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小麦アレルギー児がいることを想定して記載すること。

| 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              | 作業員  |   |
|       |                      |                             |   |   |                  |      | 個人衛生確認  |
| 8:00  | 作業開始                 | 作業開始                        | 作業開始  | 作業開始  | 作業開始             | 作業開始 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・手洗いの徹底</li> <li>・野菜の鮮度・異物、発注・納品の確認</li> <li>・小麦粉が舞わないよう注意</li> <li>・ザルの使用前確認</li> </ul>   |
| 8:10  | 検品・検収<br>下処理<br>野菜洗浄 |                             | [野菜等検品・検収]<br>玉ねぎ・人参・じゃが芋 下処理                       |   |                  |      |   |
| 8:20  | スープをとる<br>米研ぎ        | 手羽でスープをとる<br>米を研ぐ           |   |   |                  |      |   |
| 8:30  | 切裁<br>ルウ作り開始         | 小麦粉と油を炒める                   |   | [野菜の切裁]<br>玉ねぎ (3枚スライス)<br>人参 (いちょう)<br>じゃが芋 (コロ)<br>生姜・にんにく・セロリ (みじん)<br>りんご (すりおろし) |                  |      |   |
| 9:15  | 精肉検品                 |                             | 豚もも肉の検品   |   |                  |      | <ul style="list-style-type: none"> <li>・肉の扱いは手袋を着用、アルコールを噴射</li> <li>・豚もも肉の鮮度確認 (色・においに注意)</li> <li>・アレルギー対応</li> <li>・アレルギー専用の小鍋を使用。蓋をして煮る。(コンタミ防止)</li> <li>・アレルギー対応は先に作る(コンタミ注意)</li> <li>・アレルギー専用中心温度計で温度確認</li> <li>・小麦粉除去→片栗粉</li> <li>・醤油除去</li> <li>・中心温度計で 中心温度確認</li> </ul> |
| 9:25  | 調理開始                 | 豚肉・玉ねぎ・人参を炒める               |   |   |                  |      |   |
| 9:30  | ルウ完成                 |                             |   |   |                  |      |   |
| 9:40  | 炊飯                   | 炊飯開始                        |   |   |                  |      |   |
| 9:50  | 出汁をこして煮る             | 手羽スープをこす<br>炒めた具材を煮る        |   |   |                  |      |   |
| 10:00 | アレルギー調理              |                             | ・煮ている具材をアレルギー分として小鍋に取分ける<br>・アレルギー調味<br>・片栗粉で濃度をつける |   |                  |      | <ul style="list-style-type: none"> <li>・盛付用エプロン着用し 盛付前に手洗い</li> <li>・アレルギーは専用の皿に盛付。盛付後盛り付けたことを声掛けシラップをかけ「小麦粉除去」と記入</li> <li>※アレルギー確認は確認表を用いて、複数人で指差し確認</li> </ul>   |
| 10:05 |                      | じゃが芋を入れて煮る                  | アレルギー対応のカレー完成                                       |   |                  |      |   |
| 10:10 | 調味                   | カレーの調味                      |   |   |                  |      |   |
| 10:15 |                      | カレールーを入れる                   |   |   |                  |      |   |
| 10:30 | 完成                   | カレー完成                       |   |   |                  |      |   |
| 10:45 | 検食                   | 園長先生の検食                     |   |   |                  |      |   |
| 10:55 | アレルギー盛付              |                             | ご飯にアレルギー用ルーをかけて盛付                                   |   |                  |      |   |
| 11:00 | 通常食盛付開始              | パーツ盛付                       | パーツ盛付   | ルーを盛付   | ご飯を型で抜く (プリンカップ) |      |   |
| 11:25 | アレルギー最終確認<br>提供確認    | アレルギー最終確認<br>提供確認 (数・量・異物等) |   |   |                  |      |   |
| 11:30 | 提供                   | 提供                          |   |   |                  |      |   |