

第二次審査 試食作業工程表（離乳食）

事業者名 ≪ 株式会社フジランド ≫

指定する離乳食・幼児食について、指定する提供時間に提供できるように、作業工程を記載すること。
 なお、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 人参マッシュ・人参煮】

- ①指定の食数5～6ヶ月、7～8ヶ月、9～11ヶ月各5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提供時間は、5～6ヶ月：10時15分、7～8ヶ月：10時30分、9～11ヶ月：10時45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。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	作業員	作業員	
7:30	作業準備	身だしなみ確認・ローラーがけ・手洗い、専用靴・専用エプロン 温度・室温・湿度・水質確認 (冷蔵冷凍庫・検食用冷凍庫) 消毒液を作る(次亜200ppm)	作業台・シンクの殺菌・消毒		●個人衛生 点検表で体調・身だしなみ等の確認 手洗いはマニュアルを遵守し2度洗い アルコール消毒・作業ごとの手洗い 下処理室・調理室への移動時は 専用靴・専用エプロン取り換え
8:00	原材料の受入	原材料の立会い検品			
8:20	だしをとる	数量、品質、異物等の確認	湯を沸かしかつお節を入れる		●施設設備 衛生管理実施表に記録 室温25℃以下湿度80%以下 冷蔵庫5度以下、冷凍庫-20度以下 水質：味・匂い・色・残留塩素濃度
	野菜の下処理	原材料別に専用容器に入れる	かつお節をざるで濾す	身だしなみ確認・ローラーがけ	
	洗浄	下処理室へ	ざるの破損、だし汁の異物確認	手洗い、専用靴・専用エプロン	●原材料の検収 検収記録簿による品質確認、記録 品質：品温・鮮度・時刻・期限等 異物：ビニール・虫・糸・紙片等 専用容器に移し保管：肉・魚・野菜 扉の開閉・段ボールを持ち込まない
9:00	朝礼	朝礼時の確認事項：献立内容、作業工程、アレルギー食、離乳食、園からの連絡事項等の確認			
9:10	野菜の切裁	作業台・シンクの殺菌・消毒 下処理用包丁・まな板の消毒	身だしなみ確認、手洗い 専用靴・専用エプロン	野菜用包丁・まな板の消毒 人参を切る(離乳食・検食・	●下処理 専用包丁・まな板の使用 汚染度の低い野菜から洗浄 洗浄後は調理室用容器に入れ替え ●調理器具、容器 用途別調理器具の使用 目視による器具の破損確認 (包丁・まな板・ボウル・ざる等) 使用後の洗浄・殺菌：80℃以上5分間
9:20	離乳食調理	原材料の採取・保存 下洗い・人参の皮をむく 流水で3回こすり洗いする 目視による異物確認 (皮・根・泥・虫の混入) 調理室用容器に入れる	テーブルコンロを使用して鍋で 人参を茹でる 離乳食用包丁・まな板の消毒 人参が柔らかくなったら(歯茎 でつぶせる程度)期ごとに人参 をカットする	保存食の分量) 身だしなみ確認、手洗い 専用靴・専用エプロン 衛生手袋着用 盛付器具、盛付台の消毒 食器を準備する	
10:00	5-6ヶ月検食	調理室へ	5-6ヶ月 包丁のへらでつぶし、 粒が残らない程度にすりつぶす	(破損・汚れ・異物の確認) 電子計りを使用して1人分	●調理中の取り扱い 床面60cm以上 中心温度の計測 75℃1分以上、85℃～90℃で90秒以上 最も熱が通りにくい具材を選び中心 温度計で3点以上計測(煮物は1点 以上)し記録する ●調理後の取り扱い 二次汚染防止のため衛生的な容器に 移し蓋をして保存。調理終了後は 速やかに提供し2時間以内に喫食
10:05	5-6ヶ月盛付		7-8ヶ月 1cm角のサイコロ 状にカットする	ずつ計量し、期ごとに盛付	
10:15	7-8ヶ月検食		9-11ヶ月 1cm角の手掴み 出来る長さにカットする	5-6ヶ月 人参マッシュ 人参マッシュ 1人20g・5人分 を盛付 目視による異物確認	●食品の保存 原材料・保存食は各50g ずつ密閉袋 に入れ検食用冷凍庫で2週間保管
10:15	5-6ヶ月提供		5-6ヶ月 だし汁でヨーグルト 状になるまで煮る。水溶き	ラップで覆う。2名で最終確認 保育士と献立内容を確認・提供	
10:20	7-8ヶ月盛付		片栗粉でとろみをつける 中心温度計測	7-8ヶ月 人参煮 人参煮1cm角 1人20g・5人分 を盛付 目視による異物確認	
10:30	9-11ヶ月検食		7-8ヶ月 だし汁で豆腐ぐらい の硬さ、舌と顎でつぶせる程度	ラップで覆う。2名で最終確認 保育士と献立内容を確認・提供	
10:30	7-8ヶ月提供		まで煮る 醤油を入れて 調味する 中心温度計測	9-11ヶ月 人参煮 人参煮棒状 1人25g・5人分 を盛付 目視による異物確認	
10:35	9-11ヶ月盛付		9-11ヶ月 だし汁で煮る 醤油を入れて調味する 中心温度計測	ラップで覆う。2名で最終確認 保育士と献立内容を確認・提供	
10:45	9-11ヶ月提供 保存食採取		責任者確認：味・硬さ・大きさ 検食を出して盛付台へ運ぶ	完成した離乳食の保存食を採取 して検食用冷凍庫に保存	

第二次審査 試食作業工程表（幼児食）

事業者名《 株式会社フジランド 》

【幼児食 手作り動物あんパン】

- ①指定の食数（150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おやつ（15時00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。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	
10:10	南瓜の切裁	野菜用包丁・まな板の消毒			<ul style="list-style-type: none"> ●個人衛生 点検表で体調・身だしなみ等の確認 手洗いはマニュアルを遵守し2度洗い アルコール消毒・作業ごとの手洗い 下処理室・調理室への移動時は 専用靴・専用エプロン取り換え ●調理器具、容器 用途別調理器具の使用 目視による器具の破損確認 （包丁・まな板・ボウル・ざる等） 使用後の洗浄・殺菌：80℃以上5分間 ●調理中の取り扱い 床面60cm以上 中心温度の計測 75℃1分以上、85℃～90℃で90秒以上 最も熱が通りにくい具材を選び中心 温度計で3点以上計測し記録する ●調理後の取り扱い 速やかに提供 二次汚染防止のため衛生的な容器に 移し蓋をして保存。2時間以内喫食 保存食は各50gずつ密閉袋に入れ 検食用冷凍庫で2週間保管
10:30	南瓜を蒸す	南瓜を切る	専用靴・専用エプロン取り換え		
	生地作り	穴あきホテルパンに南瓜を並べ	手洗い・衛生手袋 着用		
	生地一次発酵	スチームコンベクションにかけ	作業台・調理器具の殺菌・消毒		
		る スチーム100℃20分 硬さ	生地の材料を計量		
		確認後、ボウルに入れペースト	（生地と南瓜生地を作る）		
		状に潰しラップで覆う	2つのボウルに強力粉・ドライ		
		下処理室へ	イースト・砂糖・塩を合わせて		
11:00	小豆を煮る	手洗い・作業台・調理器具の	ぬるま湯と油を加え良くこねる		
		殺菌・消毒 小豆を計り洗う	南瓜生地はペーストした南瓜		
		鍋に小豆を入れる たっぷりの	を加え良くこねる		
		水を入れ中火で加熱する	強力粉の飛散に注意する		
		沸騰後、2分煮る	生地と南瓜生地をラップで覆い		
		一度ざるに空け水を切る 再度	下処理室で一次発酵させる	手洗い・衛生手袋	
		鍋に小豆と水を入れて中火で	食器を準備する		
		加熱する 豆が軟らかくなっ	（破損・汚れ・異物の確認）		
		たら砂糖の半量を入れ煮る			
		都度、丁寧にアクを取る 残り	厨房内にアレルギー食を扱う		
		の砂糖と塩を加え、水分が無く	事を声掛けし、調理開始する		
		なるまで火にかける	調理室でアレルギー用の米粉		
		なべ底の焦げ注意	蒸しパンを作る		
13:00	蒸しパンを作る	身だしなみ・ローラー・手洗い・専用靴、エプロン・作業台、器具の殺菌・消毒・衛生手袋			<ul style="list-style-type: none"> ◆アレルギー食の注意点 強力粉の扱いは飛散に注意 アレルギー米粉蒸しパンとあんパン の作業区域を分ける（場所・時間） アレルギーの調理・盛付・最終確認 は事前に決めた担当者が確実に 行う アレルギー米粉蒸しパンは先に作る 調理時、アレルギー食材を扱うとき は声掛けし調理を行う アレルギー専用の中心温度計を使用 盛付は専用食器に盛付後すぐにラッ プで覆いアレルギーシールを貼る 最終確認担当者2名は献立表・指示書 を確認しながら1つ1つ声出し指さし 確認 アレルギー専用トレーに置く アレルギー確認後は調理室に伝達 保育士との確認は献立表を照らし 合わせ1つ1つ声出し指さし確認する アレルギー食は一番先に配膳を行う
	生地を分ける	アレルギー用の餡をボウルに	生地20g 南瓜生地15gに分ける	米粉・ベーキングパウダー・	
	餡を分ける	入れラップで覆い冷蔵庫で保管	生地に餡を包みカニの胴体を	砂糖・油・水・餡を加え良く	
13:30	餡を包み	餡を18gに分ける	作る 調理ハサミで甲羅と	混ぜる アルミカップに40g	
	カニを作る	専用靴・専用エプロン取り換え	ハサミに切れ込みをいれる	計り入れ、穴あきホテルパンで	
		手洗い・衛生手袋 着用		スチーム100℃12分加熱する	
		作業台・調理器具の殺菌・消毒	専用靴・専用エプロン取り換え	アレルギー専用中心温度計を	
		南瓜生地でカニの目・足を作る	手洗い・衛生手袋 着用	使用して中心温度計測 余熱が	
	二次発酵	二次発酵させる	作業台・調理器具の殺菌・消毒	とれたらラップで覆い移動台に	
14:10	パンを焼く		生地が膨らんだら順次オープン	置く 調理室全員に伝達	
			170℃8分焼く 中心温度計測	アレルギー混入・作業区域注意	
14:20	アレルギー食	検食を出す		盛付担当者 手洗い・衛生手袋	
	検食			異物混入に注意しアルミカップ	
	盛付	専用靴・専用エプロン取り換え		を外してアレルギー専用食器に	
14:30	検食	手洗い・盛付台、盛付器具の殺菌・消毒・衛生手袋着用		米粉蒸しパンを盛付 ラップで	
	乳幼児食盛付	クラスごとにおやつを盛付、目視による異物確認（ビニール片	覆いアレルギーシールを貼る	目視による異物確認	
		・糸くず・紙片・髪の毛・虫等）ラップで覆いワゴンに乗せる		担当者2名で献立を最終確認し	
14:55	配膳前確認	2名で乳幼児食の献立指示書内容を確認、異物や個数の確認		調理内容が一致しているか声出	
15:00	アレルギー食・	保育士と献立表を照らし合わせ、1つ1つ声出し指さし確認		し指さし確認を行いアレルギー	
	乳幼児食提供	（名前・アレルギー食材・献立名・変更前食材・変更後食材）		児専用のトレーに置く 調理	
	保存食採取	完成したおやつ（保存食）を採取して検食用冷凍庫に保存		室に確認終了伝達 検食を出す	