

令和 8 年 1 月 9 日 (金)

作業工程・加熱記録表

春日居学校給食共同調理場

温度	水冷却	加熱
5	5	5

職立	担当	野菜下処理	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	温度(加熱・冷却、釜ごと) ・残留塩素濃度 他 記録
荷受け			△ 検収										
検収			②	⑤									
調味料			△ 調味料計量										
計量													
カうどん		冷凍うどん はちまき おやき おしんこ にんじん ねぎ たまご おろし	△					② だし ③ スキナー		調理	④ 配法 ⑤ 片付け		① 91.7 95.4 97.1
			①		清掃			④ 食器出し		調理	④ 配法		②
					①					調理	④ 配法		
もちや着		もち入り着	△					調理	④ 配法				③ 93.4 92.8 94.5
			①		清掃			調理	④ 配法				④ 71.1 93.8 92.2 94.4
ちくわの 酸部あげ		やきやき	△	①				② 揚げ ③ 粉つ ④ 数え				片付け	
					①	清掃							
小松菜の アサ		ニまつな もやし きりもやし ソラマメ アサ	△						② 和え 配法 ④ 和え 配法				
					①	清掃							
キャベツ 牛乳		大塚多量 おろし アサ											
アレルギー													

※水冷却の場合は、使用直前に使用する蛇口からの残留塩素濃度も記録する。

汚染食品 △ 手洗い エ(色) エプロン 手袋 L 手 ロング手袋 ⑤ 中心温度測定 ⑥ 使用水の残留塩素 ⑦ 酸性水 ⑧ 専用容器

令和 8 年 / 月 / 3 日 (火)

作業工程・加熱記録表

春日居学校給食共同調理場

担当	担当	担当
担当	担当	担当

献立	担当	野菜下処理	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	温度(加熱・冷却、殺ごと) ・残留塩素濃度 他 記録
荷受け 検収 調味料 計量	担当		② 荷受け										
クリームスパゲティ (パスタ)	担当		④ 調味料計量										
下処理	担当		② 下処理					② 茹で	④ 配分	② 茹で	④ 配分	② 茹で	④ 配分
玉ねぎ、鶏肉 人参、とうもろこし ぶなしめじ グリーンピース	担当	② 肉検品 ④ 下処理	② 下処理	④ 下処理	② 下処理	④ 下処理	② 下処理	④ 下処理	② 下処理	④ 下処理	② 下処理	④ 下処理	
ツナサラダ キャバツ きゅうり おひーマン ブロッコリー 大根	担当	② 下処理	④ 下処理	② 下処理	④ 下処理	② 下処理	④ 下処理	② 下処理	④ 下処理	② 下処理	④ 下処理	② 下処理	
ナタデココ 青りんご ゼリー	担当	② 下処理	④ 下処理	② 下処理	④ 下処理	② 下処理	④ 下処理	② 下処理	④ 下処理	② 下処理	④ 下処理	② 下処理	
牛乳	担当	② 下処理	④ 下処理	② 下処理	④ 下処理	② 下処理	④ 下処理	② 下処理	④ 下処理	② 下処理	④ 下処理	② 下処理	
アレルギー アレルゲン アレルゲン	担当	② 下処理	④ 下処理	② 下処理	④ 下処理	② 下処理	④ 下処理	② 下処理	④ 下処理	② 下処理	④ 下処理	② 下処理	

残留塩素
1つ缶 0.5 (9.55) 2つ缶 0.5 (9.58)

90.8 91.9 91.6
91.1

93.2 94.0 95.6

※水は、使用直前に使用する蛇口からの残留塩素濃度も記録する。

△ 手洗い エ(色)エプロン 手袋 L手 ロング手袋 温 中心温度測定 CL 使用水の残留塩素 酸 酸性水 専用容器

令和 8 年 1 月 14 日 (水)

作業工程・加熱記録表

春日居学校給食共同調理場

担当	担当者	担当

職立	担当	野菜下処理	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	温度(加熱・冷却、釜ごと) ・残留塩素濃度 他 記録
荷受け													
検収													
調味料													
計量													
わかめごはん		米 麦 強化米	洗米	⑤ 下処理	計量	洗米	⑤ 下処理			配 出			
マヨネーズ		マヨネーズ	⑤ 下処理							配 出			
日葉のかぼち		はくさい にんじん 糸かぼち	⑤ 下処理							配 出			
厚揚げ		厚揚げ	⑤ 下処理							配 出			
牛乳		牛乳											
洗い													
アレルギー													

※水冷
汚

給は、使用直前に使用する蛇口からの残留塩素濃度も記録する。

△ 手洗い エ(色)エプロン ⑤ 手袋 L手 ロング手袋 ⑤ 中心温度測定 ⑤ 使用水の残留塩素 ⑤ 酸性水 ⑤ 専用容器

計 94.3 95.1 96.3
厚揚げ 91.3

ガンダシ

8 年 1 月 15 日 (木)

作業工程・加熱記録表

春日居学校給食共同調理場

陽	保	和
子	子	子

	野菜下処理	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	温度(加熱・冷却、番ごと) ・残留塩素濃度 他 記録
荷受 検収 調味料 計量												
きなこ おひたし	コンパバン きな粉	①下処理		△油準備			△揚げ				片づけ	
		②下処理	肉検査品				△米粉巻久え 配食 ④⑤ 小内・市川・山本					
アサカ マダ	ポテトチップス ウィンナー ダイズチーズ エビ入り レタス ブロッコリー	③下処理		⑥スライサー		⑦巾着袋	和文 配食 ⑧⑨ 湯					
				富田望月中心			和文 配食 ⑩⑪					
和牛 鶏肉	和牛 たまご さり・とろろ 鶏肉			⑫スライサー			調理 配食 ⑬⑭⑮					
		⑯下処理										
アサカ ヨーグルト	みかんゼリー あんぱんゼリー サイダーゼリー ヨーグルト						和文 配食 ⑰⑱ 湯					
							和文 配食 ⑲⑳					
牛乳										数え ⑳ 検査側	コナ ㉑ 洗い出し	
				可処理								
				②下処理		△食器出し ③ 小内・小外	洗浄→					
アサカ ヨーグルト	ポテトチップス エビ入り・レタス ブロッコリー	④下処理					見取り・和文 配食 ⑤⑥ 湯					
アサカ ヨーグルト	みかんゼリー あんぱんゼリー サイダーゼリー ヨーグルト									取付け 配食 ⑦⑧ 湯		

1合は、使用直前に使用する蛇口からの残留塩素濃度も記録する。

△ 手洗い エ(色) エプロン(手) 手袋 (L手) ロング手袋 (温) 中心温度測定 (Cl) 使用水の残留塩素 (酸) 酸性水 (専) 専用容器

令和 8 年 1 月 16 日 (金)

作業工程・加熱記録表

春日居学校給食共同調理場

担当	担当者	担当
温度(加熱・冷却、釜ごと) ・残留塩素濃度 他 記録		
② 92.5	91.6	92.0
③ 90.2	90.7	90.6
① 90.1	91.1	91.5

献立	野菜下処理	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00
荷受け		検収									
検収											
調味料											
計量											
カレー(二回飯)		④ 洗米	計量	清掃			炊飯		④ 配缶	清掃	
					清掃				④ 配缶	清掃	
ケトンカレー(ルウ)	鶏むね肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも ブレイブス	④		清掃					④ 調理	④ 配缶	清掃
		④			④ ルウミキ				④ 調理	④ 配缶	清掃
ほうろく草のソテー	ほうろく草 マッシュルーム パセリ						④ 調理 配缶				
							④ 調理 配缶				
フレンチサラダ	白玉 おくら パイン もも レモナー	④		清掃			④ 缶開け	④ 和ん	④ 配缶	④ 缶入	清掃
							④ 缶開け	④ 和ん	④ 配缶	④ 缶入	清掃
牛乳										④ 煮乳	④ 冷蔵
				④	清掃						
				④							
		④					④ 食器出し		④ 洗い場		
				④							

※水冷は、使用直前に使用する蛇口からの残留塩素濃度も記録する。

△ 手洗い エ(色) エプロン ① 手袋 ② ロング手袋 ③ 中心温度測定 ④ 使用水の残留塩素 ⑤ 酸性水 ⑥ 専用容器