

作業工程表・作業動線図を作成する際の設定条件

「様式第 6 号 作業工程表」及び「様式第 7 号 作業動線図」は、次に示す条件により作成すること。

【基本条件】

- ・作成に当たっては文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課が発行（平成 24 年 3 月）している「学校給食調理従事者研修マニュアル」によること。
- ・調理手順や材料の量及び納品場所、納品時間等は、「別紙 1 給食材料表」及び「別紙 2 作り方」を参照すること。
- ・作業工程表の様式は適宜調整することとし、必要事項が記載されていれば任意様式でも可とする。

【施設条件】

- ・給食数は 570 食とする。
- ・給食施設はドライシステムとし、面積は 280 m²とする。
- ・給食室は「汚染作業区域」と「非汚染作業区域」に分かれているものとし、「非汚染作業区域」の入り口にはエアシャワーが設けられているものとする。
- ・調理室内では、移動式作業台を 2 台使用できることとする。
- ・和え調理は、和え物用回転釜で行うこととする。

【調理員条件】

- ・調理員は 8 名とし、調理員名は A, B, C, D, E, F, G, H とする。
- ・調理員 A 及び B は午前 8 時 00 分から勤務することとし、調理員 C, D, E, F, G 及び H は午前 8 時 30 分から勤務することとする。

【材料等条件】

- ・食材の量、保管・納品場所及び納品時間は、「別紙 1 給食材料表」によるものとする。
- ・作業動線図を作成するに当たり、調味料等、保管・納品場所の欄に記載のないものについては、特に記載を要しない。
- ・食物アレルギー対応について、卵アレルギーの児童がいることとする。対象児童への給食室での対応は、卵を除去したかきたま汁を調理室で椀に盛り付け、在籍クラスの台車に載せてほかの給食と一緒に教室まで運ぶものとする。

別紙1 給食材料表

東海村立東海中学校

献立名	材 料	量(1人分)	量(全体)	保管・納品場所	納品時間
ご飯	ご飯 120g	1.00 個	570. 個	検収室2	午前10時00分
牛乳	牛乳	1.00 本	570. 本	検収室2	午前8時35分
鶏肉のからあげ	鶏むね皮なし切り身50g	1.00 個	570. 個	検収室1	午前9時00分
	しょうが	0.50 g	350. kg	検収室1	午前8時10分
	にんにく	0.10 g	110. kg	検収室1	午前8時10分
	こいくちしょうゆ 1. 8L	2.40 g	0.6 本		
	清酒 1. 8L	1.20 g	0.3 本		
	じゃがいもでん粉 1kg	4.80 g	2.5 kg		
	大豆白絞油 16. 5kg	4.80 g			
おひたし	キャベツ	36.00 g	21. kg	検収室1	午前8時10分
	小松菜	24.00 g	14. kg	検収室1	午前8時10分
	にんじん	6.00 g	3.5 kg	検収室1	午前8時10分
	こいくちしょうゆ 1. 8L	3.00 g	0.8 本		
卵スープ	冷凍鶏卵(液卵) 1kg	24.00 g	14. kg	下処理室冷凍庫	納品済
	冷)国産角切り豆腐 1kg	24.00 g	14. kg	下処理室冷凍庫	納品済
	白菜	36.00 g	21. kg	検収室1	午前8時10分
	長ねぎ	12.00 g	7. kg	検収室1	午前8時10分
	にんじん	12.00 g	7. kg	検収室1	午前8時10分
	にら	6.00 g	3.5 kg	検収室1	午前8時10分
	食塩 1kg	0.72 g	410. g		
	白こしょう 370g	0.03 g	17. g		
	ごま油 450g	0.6 g	350 g		
	じゃがいもでん粉 1kg	1 g	570 g		
	チキンがらスープ 1kg	9 g	5 kg		

別紙2 作り方

東海村立東海中学校

献立名	食品名	下処理	調理方法
ご飯	ご飯		
牛乳	牛乳		
鶏肉のから揚げ	鶏むね皮なし切り身50g		鶏肉のから揚げ 1. 肉に下味をつける。 2. でんぷんをつけて揚げる。
	しょうが	みじん切り	
	にんにく	みじん切り	
	こいくちしょうゆ1.8L		
	清酒 1.8L		
	じゃがいもでん粉 1kg		
	大豆白絞油 16.5kg		
おひたし	キャベツ	短冊切り	おひたし 1. 材料をそれぞれ加熱、冷却する。 2. 調味料で材料を和える。
	小松菜	2cm長さ	
	にんじん	千切り	
	こいくちしょうゆ1.8L		
卵スープ	冷凍鶏卵(液卵)1kg	流水解凍	卵スープ 1. 湯を沸かし、材料を順に加えて煮る。 2. 調味し、白菜の葉、鶏卵、にらを加える。
	冷)国産角切り豆腐 1kg		
	白菜	葉と軸に分けて短冊切り	
	長ねぎ	小口切り	
	にんじん	いちょう切り	
	にら	2cm長さ	
	食塩 1kg		
	白こしょう 370g		
	ごま油 450g		
	じゃがいもでん粉 1kg		
	チキンがらスープ 1kg		