

作業工程表（例）【牛乳・乳製品除去】

様式12

		年		月		日		学校・園 調理場			
		8時		9時		10時		11時		12時	
		30分		30分		30分		30分		30分	
献立名	担当者名										
白菜の クリーム煮	A	検収		ルウ作り(牛乳)		鶏肉炒める・煮込み・調味		配食・配送		(清掃作業)	
	B	〈下処理〉 白菜、人参、玉ねぎ じゃがいも		白菜、人参、玉ねぎ、じゃがいも切り		鶏肉入れ→煮込み・調味		配食・配送			
野菜サラダ	C	ブロッコリー カリフラワー		ブロッコリー切り カリフラワー切り		茹・冷却		調味 和える		配食・配送	
						手洗い		温度確認			
その他 〈アレルギー用 クリーム煮 ムニエル〉	(D)			缶きり ドレッシングあけ		食器用意		【クリーム煮】 煮込み・調味 (豆乳)		配食 配送準備・積み込み	
				アレルギー対応食 〇〇学校〇年〇組 〇〇〇〇 クリーム煮(牛乳除去・豆乳代替) ムニエル(バター除去、サラダ油代替)		手洗い		【ムニエル】 焼き			
ムニエル	E	鮭下味		バターを溶かす		鉄板準備		手袋 エプロン		中心温度	
	F	牛乳数え		小麦粉をまぶす				配食・配送		手洗い	

・作業工程表を作成するに当たっては、献立名、担当者名、タイムスケジュール、衛生管理点が記載されていること。

※学校における食物アレルギー対応マニュアル（群馬県教育委員会発行）より