

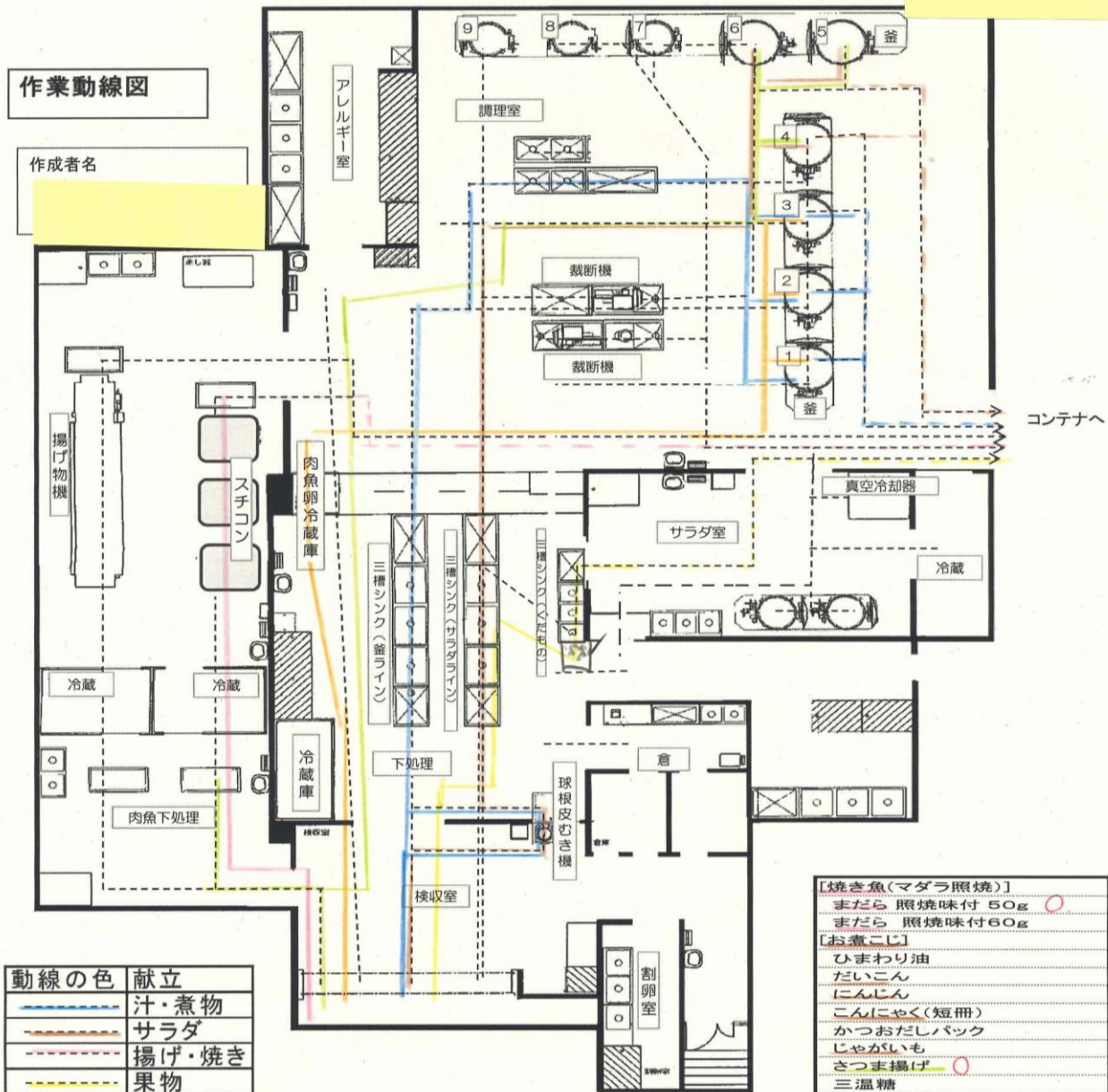
佐久市学校給食北部センター

令和3年1月18日(月)

係長 栄養士

作業動線図

作成者名



動線の色	献立
— (Blue dashed line)	汁・煮物
— (Orange dashed line)	サラダ
— (Red dashed line)	揚げ・焼き
— (Yellow dashed line)	果物
— (Black solid line)	実線
- - - (Black dashed line)	点線

● 献立名にも色を付ける
 下処理・調理 ———— 実線
 仕上がり後 - - - - - 点線

【対応食作業工程の注意点】
 ○ 小学校アレルギー食材
 ◎ 中学校アレルギー食材
 下処理 ◎ 青菜最後に洗う
 調理 釜共有注意
 (卵・青菜・ごま・小麦粉・さきいか等)

【動線図を書くときの注意】
 ○ 実際に使う釜、台を必ず通るように書く。
 ○ 肉や魚、サラダが交錯しないように書く。
 (主菜の肉を釜でいためる場合、サラダの茹でる釜が交錯しないようにする)
 ★ 終了後、変更があったら赤ペンで修正する。
 (釜の動き等、注意する)

- 【焼き魚(マダラ照焼)】
- まだら 照焼味付 50g ○
- まだら 照焼味付 60g
- 【お煮こじ】
- ひまわり油
- だいこん
- にんじん
- こんにゃく(短冊)
- かつおだしパック
- じゃがいも
- さつまいも ○
- 三温糖
- 本みりん
- 清酒
- A しょうゆ
- 【のべし汁】
- A 鶏モモこま肉(皮なし)
- 清酒
- 出し昆布
- かつおだしパック
- えのきたけ
- にんじん(スープ)
- さといも乱切(冷凍) ○
- A 凍み豆腐冷凍(矢島)
- 白菜
- A 薄口しょうゆ
- 本みりん
- 食塩
- てんぷん
- 長ねぎ
- 【くだもの(みかん)】
- みかん M ○

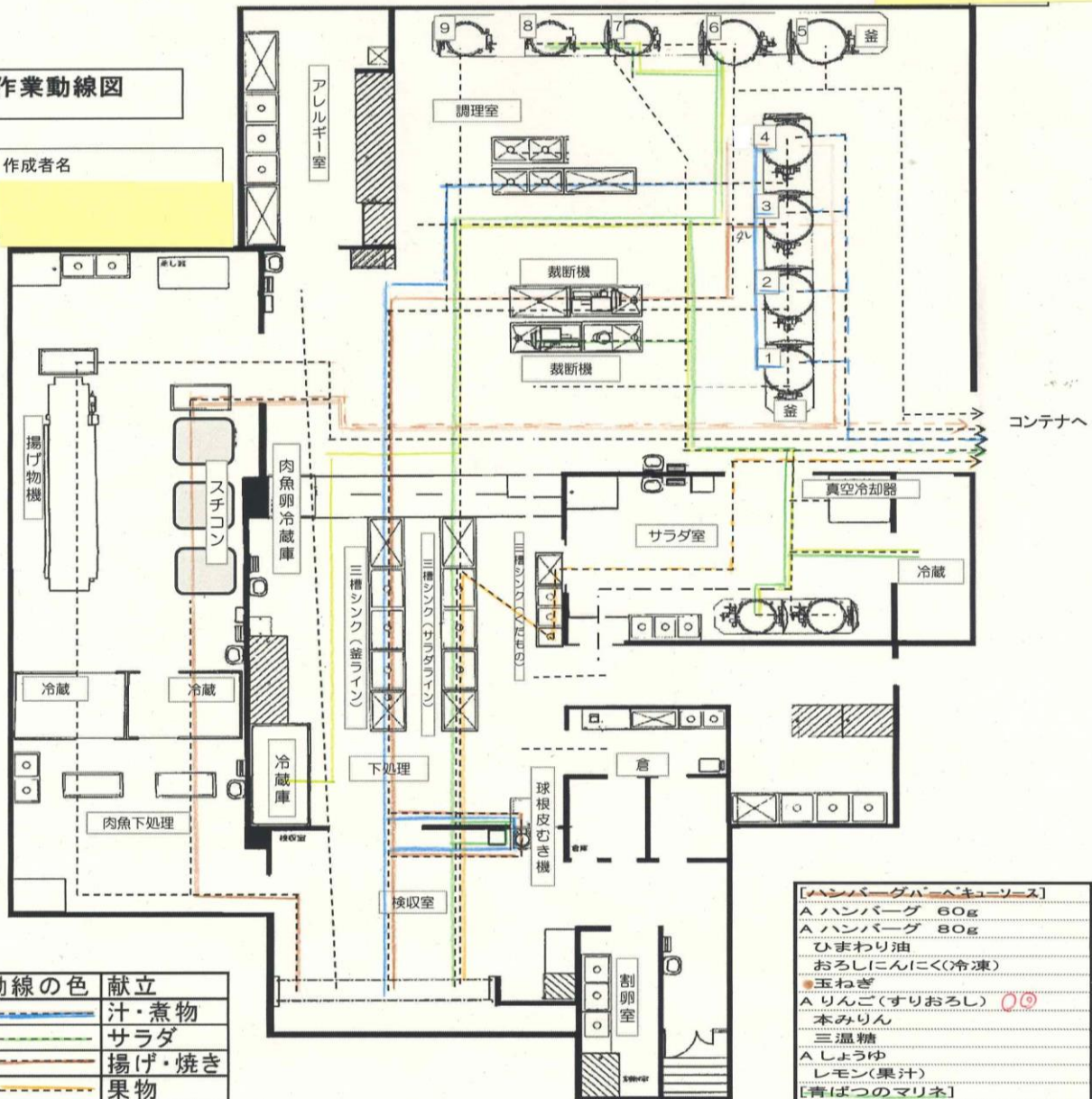
北部センター作業動線図 (パン)

佐久市学校給食北部センター

令和3年1月14日(木)

作業動線図

作成者名



動線の色	献立
— (Blue)	汁・煮物
— (Green)	サラダ
— (Orange)	揚げ・焼き
— (Red)	果物
— (Black)	下処理・調理
— (Black)	仕上がり後

● 献立名にも色を付ける
 下処理・調理 ———— 実線
 仕上がり後 - - - - - 点線

【対応食作業工程の注意点】

- 小学校アレルギー食材
- ◎ 中学校アレルギー食材

下処理 ◎ 青菜最後に洗う

調理 釜共有注意
 (卵・青菜・ごま・小麦粉・さきいか等)

【動線図を書くときの注意】

- 実際に使う釜、台を必ず通るように書く。
- 肉や魚、サラダが交錯しないように書く。
 (主菜の肉を釜でいためる場合、サラダの茹でる釜が交錯しないようにする)

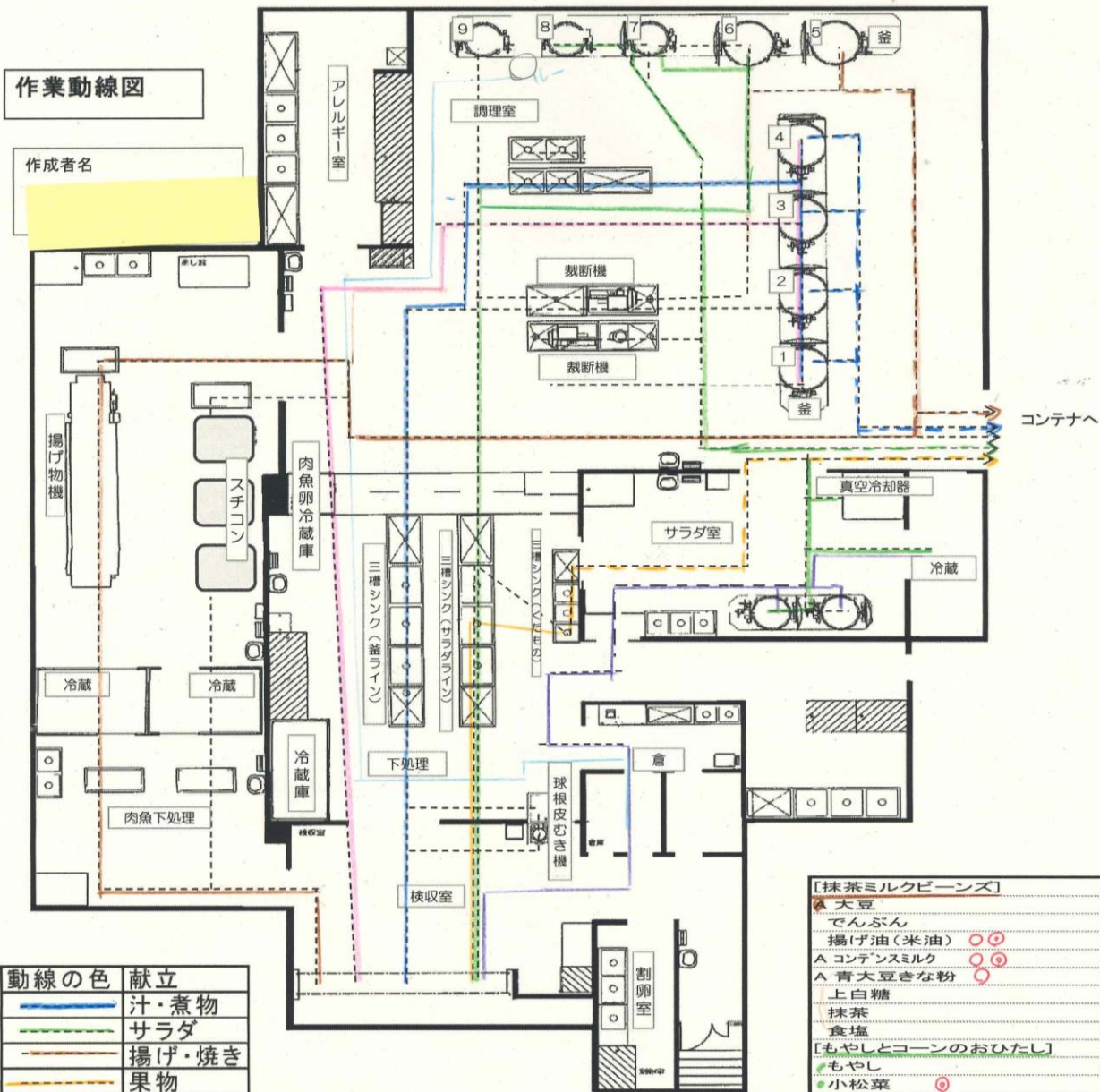
★ 終了後、変更があったら赤ペンで修正する。
 (釜の動き等、注意する)

- 【ハンバーガー・メニュー】
- A ハンバーグ 60g
- A ハンバーグ 80g
- ひまわり油
- おろしにんにく(冷凍)
- 玉ねぎ
- A りんご(すりおろし) ○○
- 本みりん
- 三温糖
- A しょうゆ
- レモン(果汁)
- 【青ばつのマリネ】
- A 青ばつ
- にんじん(サラダ)
- じゃがいも(千切り)
- きゅうり
- 食塩
- ひまわり油
- 米酢
- 上白糖
- 食塩
- こしょう
- 【白菜のスープ】
- A 鶏モモこま肉(皮なし)
- にんじん(スープ)
- 玉ねぎ
- 白菜
- A 鳥がらスープ
- 食塩
- こしょう
- A 薄口しょうゆ
- 小松菜 ○
- 【くだもの(みかん)】
- みかん M ○

北部センター作業動線図 (麺)

令和2年11月5日(木)

佐久市学校給食北部センター



作業動線図

作成者名

動線の色	献立
— (Blue)	汁・煮物
— (Green)	サラダ
— (Red)	揚げ・焼き
— (Yellow)	果物
— (Black)	
— (Black)	

● 献立名にも色を付ける
 下処理・調理 ———— 実線
 仕上がり後 - - - - - 点線

【対応食作業工程の注意点】
 ○小学校アレルギー食材
 ◎中学校アレルギー食材
 下処理 ◎青菜最後に洗う
 調理 釜共有注意
 (卵・青菜・ごま・小麦粉・さきいか等)

【動線図を書くときの注意】
 ○実際に使う釜、台を必ず通るように書く。
 ○肉や魚、サラダが交錯しないように書く。
 (主菜の肉を釜でいためる場合、サラダの茹でる釜が交錯しないようにする)
 ★終了後、変更があったら赤ペンで修正する。
 (釜の動き等、注意する)

- 【抹茶ミルクビーンズ】
- 大豆
 - てんぷん
 - 揚げ油(米油)
 - A コンデンスミルク
 - A 青大豆きな粉
 - 上白糖
 - 抹茶
 - 食塩
 - 【もやしとコーンのおひたし】
 - もやし
 - 小松菜
 - ホールコーン(冷凍)
 - A 薄口しょうゆ
 - 花かつお(碎片)
 - 【カレーうどん汁】
 - 豚モモ肉(こま)
 - おろししょうが
 - 玉ねぎ
 - にんじん(スープ)
 - カレー粉
 - かつおだしパック
 - ぶなしめじ
 - 白菜
 - A カレールウ(ハーモニー)
 - やさいカレールウ
 - A カレールウ(スペシャル)
 - A しょうゆ
 - ウスターソース
 - 長ねぎ
 - 【くだもの(みかん)】
 - みかん M