

食品ごとに1枚ずつ記載してください

(記入例)

(別添1)

提供食品別作業工程表

(1食品毎に1枚提出してください)

食品名	焼きそば	提供食数	50食
団体名	伏見ゆかいな仲間たち	責任者	伏見 太郎
従事者 全員の 氏 名	伏見 次郎	食品にさわる方の名前を 記載してください。	
	伏見 花子		
	伏見 三郎		

材料名	仕入れ先 (材料等を購入したところ)	数量	購入日	保管方法 (具体的に：冷蔵庫で保管等)
キャベツ	〇〇スーパー △△店	20玉	〇月〇日	保冷箱で保管
豚肉	〇〇スーパー △△店	5kg	〇月〇日	冷蔵庫で保管
麺	〇〇スーパー △△店	50玉	〇月〇日	保冷箱で保管
ソース	〇〇スーパー △△店	3本	〇月〇日	保冷箱で保管

【調理工程（具体的に記入して下さい）】

- | | |
|------------|------------|
| ① キャベツを切る | ⑥ ソースで味付ける |
| ② 豚肉を切る | ⑦ |
| ③ 豚肉を焼く | ⑧ |
| ④ キャベツを炒める | ⑨ |
| ⑤ 麺を炒める | ⑩ |

※前日に仕込等を行うことは極力避けて下さい。

【販売方法（具体的に）】

使い捨て容器に盛り付けて、販売。