

尾道市保育所等給食調理工程マニュアル

8 : 3 0	今日の作業確認（アレルギー食確認） 調理台の消毒作業 食材の検収 食材の下処理及び原材料保存作業 調味料の計量作業 炊飯（全員分）の準備・お茶の準備 食器・道具の準備
9 : 1 5	野菜・食材等の処理 3歳未満児10時のおやつ準備 3歳未満児10時のおやつ配膳 調理開始
1 1 : 0 0	検食の準備・搬出 昼食の配膳 検体の保存（調理後のもの）
1 1 : 3 0	給食受け渡し（3歳未満児は11:15～） 3時のおやつの材料準備 午前中の後片付け
1 3 : 0 0	3時のおやつ作り 前日納品材料の検収 食器等の洗浄・保管
1 4 : 3 0	3時のおやつ配膳準備
1 5 : 0 0	食器等の洗浄・保管・後片付け・消毒 清掃 翌日の準備（在庫調べ、離乳・アレルギー食材確認、帳票準備等）
1 6 : 3 0	保管庫での消毒 事務処理（給食日誌、食品受払い簿、伝表整理等）
1 7 : 1 5	終了

※各作業は並行して進行する。

基本的な調理工程を示したものであり、保育所等の実情に応じて対応すること。