

作業工程表及び作業動線図作成要領

以下の条件を基に作業工程表（様式 8-2）及び作業動線図（様式 8-3）を作成すること。

また、作成に当たってはアレルギー除去食に関する作業工程・作業動線も様式に記入すること。なお、作成にあたっては、指定様式（様式 8-2、様式 8-3）を A 3 の大きさで作成すること。

1. 当日の献立について

- ・献立は、「牛乳、たこ飯、冷やしそうめん、ササミのレモン煮、小松菜のマヨネーズ炒め」とする。

2. アレルギー除去食

- ・アレルギー除去食については、基本的には除去食とするが、その日の献立の中で使用可能な食材があれば、代替えして対応食を調理すること。
- ・アレルギー対象者及び献立に対する対象者への対応については、「食物アレルギー一覧表」のとおりとする。

3. 調理等に関する条件

- ・伊予市学校給食センターにおいて調理をすること。
- ・使用する材料の納品時間は、午前 7 時 15 分から 8 時 30 分とする。
- ・各材料の使用量及び調理における回転釜の割り振りは、「日計表」のとおりとする。
- ・蒸し器、回転釜、真空冷却器（チラー）については、同系統の蒸気を熱源として調理するため、回転釜の同時使用については、「蒸し器及び真空冷却器（チラー）を使用している場合は、回転釜 4 個」、「蒸し器及び真空冷却器（チラー）を使用していない場合は、回転釜 6 個」を上限とする。
- ・各学校へ配送する配送車両が給食センターを出発する時間は以下のとおりとする。

配送車	配 送 校	出発時間
1 号車	南山崎小学校・北山崎小学校	11 時 5 分
2 号車	伊予小学校・伊予中学校	11 時 10 分
3 号車	郡中小学校	11 時 20 分
4 号車	港南中学校	11 時 25 分
5 号車	佐礼谷小学校・中山小学校・中山中学校	11 時 5 分
6 号車	由並小学校・下灘小学校	10 時 50 分
7 号車	翠小学校・双海中学校	11 時 5 分

日 計 表

年 月 日 曜日														
停止校				1 釜	北山・南山・中山小中・佐礼谷・由並・下瀬・翠・双海中				小1	郡中小以外の小学校				
				2 釜	伊予小・伊予中				小2	郡中小・センター				
				3 釜	郡中小・センター				中	中学校 4 校				
				4 釜	港南中									
献立名	食品名	1人分 (g)		総計	1 釜	2 釜	3 釜	4 釜	総計	小1	小2	中	業者名	※5
換算人数		小	中	3,354	707	662	1,086	898	3,354	930	1,086	1,338		
牛乳	牛乳	206	206	3045	672	596	1086	691	3045	930	1086	1029		0
たこ飯	米	65	81.25	218	46	43	71	58	218	60	71	87		0
	ゆでだこ	20	25.00	67	14	13	22	18	67	19	22	26		0
	油揚げ	2.8	3.50	9.4	2	1.9	3	2.5	9.4	2.6	3	3.8		0
	人参	4.7	5.88	16.2	3.4	3.2	5.3	4.3	16.2	4.5	5.3	6.4		0
	干しいたけ	0.47	0.59	1.5	0.3	0.3	0.5	0.4	1.5	0.4	0.5	0.6		0
	濃い口しょうゆ	5.6	7.00	18.8	4	3.7	6.1	5	18.8	5.2	6.1	7.5		0
	酒	1.9	2.38	6.4	1.3	1.3	2.1	1.7	6.4	1.8	2.1	2.5		0
冷やしそうめん	そうめん	20	25.00	67	14	13	22	18	67	19	22	26		0
	きゅうり	15	18.75	52	11	10	17	14	52	14	17	21		0
	干しいたけ	1.2	1.50	4	0.8	0.8	1.3	1.1	4	1.1	1.3	1.6		0
	上白糖	0.8	1.00	2.7	0.6	0.5	0.9	0.7	2.7	0.7	0.9	1.1		0
	濃い口しょうゆ	0.6	0.75	2	0.4	0.4	0.7	0.5	2	0.6	0.7	0.7		0
	水	5	6.25	16	4	3	5	4	16	5	5	6		0
	かまぼこ	6	7.50	20	4	4	7	5	20	6	7	7		0
	人参	5	6.25	17.2	3.6	3.4	5.6	4.6	17.2	4.8	5.6	6.8		0
	大豆	2	2.50	6.7	1.4	1.3	2.2	1.8	6.7	1.9	2.2	2.6		0
	だし煮干し	2.5	3.13	8.4	1.8	1.7	2.7	2.2	8.4	2.3	2.7	3.4		0
	だし昆布	1.2	1.50	4	0.8	0.8	1.3	1.1	4	1.1	1.3	1.6		0
	水	40	50.00	133	28	26	43	36	133	37	43	53		0
	濃い口しょうゆ	9	11.25	30.3	6.4	6	9.8	8.1	30.3	8.4	9.8	12.1		0
	みりん	4.3	5.38	14.4	3	2.8	4.7	3.9	14.4	4	4.7	5.7		0
	オクラ	5	6.25	19.3	4.1	3.8	6.2	5.2	19.3	5.3	6.2	7.8		0
氷	65	81.25	218	46	43	71	58	218	60	71	87		0	
ササミのレモン煮	ささみ	35	43.75	117	25	23	38	31	117	33	38	46		0
	でんぷん	2	2.50	6.7	1.4	1.3	2.2	1.8	6.7	1.9	2.2	2.6		0
	米粉	1	1.25	3.4	0.7	0.7	1.1	0.9	3.4	0.9	1.1	1.4		0
	薄力粉	1	1.25	3.4	0.7	0.7	1.1	0.9	3.4	0.9	1.1	1.4		0
	食油	4	5.00	14	3	3	4	4	14	4	4	6		0
	上白糖	3.5	4.38	11.7	2.5	2.3	3.8	3.1	11.7	3.3	3.8	4.6		0
	薄口しょうゆ	3.5	4.38	11.7	2.5	2.3	3.8	3.1	11.7	3.3	3.8	4.6		0
	レモン汁	1.5	1.88	5	1.1	1	1.6	1.3	5	1.4	1.6	2		0
	水	2	2.50	6.7	1.4	1.3	2.2	1.8	6.7	1.9	2.2	2.6		0
小松菜のマヨネーズ炒め	こまつな	21	26.25	81	17	16	26	22	81	22	26	33		0
	冷さやいんげん	7	8.75	23.5	5	4.6	7.6	6.3	23.5	6.5	7.6	9.4		0
	たまねぎ	14	17.50	49	10	10	16	13	49	14	16	19		0
	シャウエッセン	15	18.75	50	11	10	16	13	50	14	16	20		0
	マヨネーズ	5	6.25	16	4	3	5	4	16	5	5	6		0

食物アレルギー一覧表

献立名	対応	学校名	対象者
たこめし	たこ・油揚げなし・ささみ入り	郡中小学校	郡1
たこめし	たこ・油揚げなし・ささみ入り	伊予小学校	伊小1
たこめし	たこ・油揚げなし・ささみ入り	伊予中学校	伊中1
たこめし	たこ・油揚げなし・ささみ入り	北山崎小学校	北1
たこめし	たこ・油揚げなし・ささみ入り	港南中学校	港1
そうめん	持参	郡中小学校	郡2
そうめん	持参	郡中小学校	郡3
そうめん	持参	翠小学校	翠1
そうめん	持参	港南中学校	港2
そうめん	大豆なし	伊予中学校	伊中1
ささみのレモン煮	小麦粉なし	郡中小学校	郡2
ささみのレモン煮	小麦粉なし	郡中小学校	郡3
ささみのレモン煮	小麦粉なし	翠小学校	翠1
小松菜のマヨネーズ炒め	マヨネーズなし	郡中小学校	郡4
小松菜のマヨネーズ炒め	マヨネーズなし	郡中小学校	郡5
小松菜のマヨネーズ炒め	マヨネーズなし	郡中小学校	郡2
小松菜のマヨネーズ炒め	マヨネーズなし	郡中小学校	郡3
小松菜のマヨネーズ炒め	マヨネーズなし	郡中小学校	郡6
小松菜のマヨネーズ炒め	マヨネーズなし	郡中小学校	郡7
小松菜のマヨネーズ炒め	マヨネーズなし	翠小学校	翠2
小松菜のマヨネーズ炒め	マヨネーズなし	翠小学校	翠1
小松菜のマヨネーズ炒め	マヨネーズなし	伊予小学校	伊小2
小松菜のマヨネーズ炒め	マヨネーズなし	伊予小学校	伊小3
小松菜のマヨネーズ炒め	マヨネーズなし	伊予小学校	伊小4
小松菜のマヨネーズ炒め	マヨネーズなし	伊予小学校	伊小5
小松菜のマヨネーズ炒め	マヨネーズなし	伊予中学校	伊中1
小松菜のマヨネーズ炒め	マヨネーズなし	北山崎小学校	北1
小松菜のマヨネーズ炒め	マヨネーズなし	港南中学校	港3
小松菜のマヨネーズ炒め	マヨネーズなし	港南中学校	港4
小松菜のマヨネーズ炒め	マヨネーズなし	港南中学校	港2