

食品別の調理方法（記入例）

提供食品	原材料	仕入先	調理場所	調理・製造・販売方法	数量	責任者	指導事項
豚汁	豚肉 人参、大根、白菜、ごぼう、里芋、えのき、青ねぎ	スーパーA	(下処理) 園内調理室	前日：野菜、こんにゃく、油揚げを切り、ナイロン袋に入れ、冷蔵庫で保管	100人分	山田	
	こんにゃく、油揚げ、味噌、だしの素	B青果店 Cショップ	(仕上げ) 園内教室	当日：幼稚園教室内にカセットコンロ設置。いりこでダシをとり、沸騰させる→具を入れ再沸騰させて煮込む→味噌を入れネギを入れて、ひと煮立ちさせる→一人分ずつプラスチック容器で販売			
<input checked="" type="checkbox"/> 調理する <input type="checkbox"/> 調理しない	(保管場所) 幼稚園冷蔵庫		使用水 <input checked="" type="checkbox"/> 水道 <input type="checkbox"/> 井戸 <input type="checkbox"/> その他				
鶏唐揚げ	鶏モモ肉	Dスーパー	(下処理) 公民館実習室	前日：鶏モモ肉を洗い→下味付け→ラップでカバーをして冷蔵庫で保管	200人分	山口	
	(保管場所) 調理実習室冷蔵庫		(仕上げ) 公民館実習室	当日：バットで小麦粉をまぶす→中華鍋で揚げる→パックに入れ販売			
<input checked="" type="checkbox"/> 調理する <input type="checkbox"/> 調理しない			使用水 <input checked="" type="checkbox"/> 水道 <input type="checkbox"/> 井戸 <input type="checkbox"/> その他				

注意

- ☆下処理も含めて、一般家庭の調理場で調理を行うことは危険です。
- ☆調理の場所として、実施する施設の調理場、または公民館等公共施設の調理場、実習室等を利用してください。
- ☆飲食店等営業許可を取っている店に一部委託することも検討してみてください。
- ☆おにぎり・にぎり寿し、加熱しない食品等は、食中毒の原因になりやすいので提供を止めましょう。