

作業工程表

献立名 麦ごはん、牛乳、わかめスープ、ゼビンバ

令和 7 年 10 月 20 日(月)

アレルギー対応 : 有 無			
学年学級児童生徒名	アレルギー食品	献立名	対応
特ホホ7	牛乳	牛乳	代替食豆乳
特ホ74	牛乳	牛乳	代替食豆乳
特ホ6年	卵	ゼビンバ	除去食
特ホ3中	卵	ゼビンバ	除去食
光ホ3中初	卵	ゼビンバ	除去食

萩山小学校
瀬戸特別支援学校

萩山校長	特別支援校長	栄養教諭	調理員

献立名	担当者名	8:15	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00
普通食	鈴木	わかめ出す 鶏卵系出す (豆乳、にんじん、生わかめ)	手切り (豆乳、にんじん、生わかめ)	下茹で (にんじん)	釜2.	肉を火加減	調味	釜1. 野菜をボイルする	釜3. 卵をいれる 釜2. 和らげる 釜2. 配食する	片付け CL
								アレルギー 容器準備	アレルギー 容器準備	
								アレルギー 容器準備	アレルギー 容器準備	
形態食	藤本		甘みそを作る	調味料 準備				釜1. 野菜を煮る、調味	釜1. 配食	
形態食	中野	フリー1	手切り (豆乳、生わかめ、にんじん)	鍋・圧力鍋 調味	食器準備	蓋をする 運搬	汁(とろみ無) 配食	汁(とろみ有) 配食	運搬	片付け
		汁 フリー2	準備 スライサー切 裁	(にんじん)	釜1. 圧力鍋 調味	汁(とろみ無) 作成	汁(とろみ有) 作成・配食	汁(とろみ有) 作成・配食	運搬	片付け
		初期	ミルサーで 器具類の確認	わかめスープ ミルサー裏ごし (豆乳、じゃがいも、生わかめ、 チンゲン菜、にんじん)	わかめスープ ミルサー裏ごし (豆乳、じゃがいも、生わかめ、 チンゲン菜、にんじん)	わかめスープ ミルサー裏ごし (豆乳、じゃがいも、生わかめ、 チンゲン菜、にんじん)	わかめスープ ミルサー裏ごし (豆乳、じゃがいも、生わかめ、 チンゲン菜、にんじん)	わかめスープ ミルサー裏ごし (豆乳、じゃがいも、生わかめ、 チンゲン菜、にんじん)	わかめスープ ミルサー裏ごし (豆乳、じゃがいも、生わかめ、 チンゲン菜、にんじん)	片付け
形態食	中野	中後期	鍋・圧力鍋で 加熱	わかめスープ ミルサー裏ごし (豆乳、じゃがいも、生わかめ、 チンゲン菜、にんじん)	わかめスープ ミルサー裏ごし (豆乳、じゃがいも、生わかめ、 チンゲン菜、にんじん)	わかめスープ ミルサー裏ごし (豆乳、じゃがいも、生わかめ、 チンゲン菜、にんじん)	わかめスープ ミルサー裏ごし (豆乳、じゃがいも、生わかめ、 チンゲン菜、にんじん)	わかめスープ ミルサー裏ごし (豆乳、じゃがいも、生わかめ、 チンゲン菜、にんじん)	わかめスープ ミルサー裏ごし (豆乳、じゃがいも、生わかめ、 チンゲン菜、にんじん)	片付け
		主食 フリー3	食器準備	鍋・圧力鍋 調味	中期ペースト 作成・配食	牛乳寒天 作成	スベラ粥 作成・配食	牛乳ペースト 作成・配食	運搬	片付け
		配膳1	伊達	ワゴン拭き	ご飯・牛乳 検収	食器準備 コンテナ入れる	形態食用 トレー入れる	デリカートの中 へ入れる	食器準備 運搬	牛乳数える 豆乳のせる
形態食	中野	配膳2	田中							2階3階へ運搬
		フリー1	鈴木	ワゴン拭き						ワゴン運搬
		フリー2	中島	野菜下処理						
形態食	中野	フリー3	鈴木							
		下処理	木村							

下処理作業手順 ① 太もやし ② にんじん ③ チンゲン菜 ④ ほうれん草 ⑤ ジャガイモ ⑥ 卵 ⑦ 卵

靴の履き替え 着替え 手洗い 手袋使用 手袋 遊離残留塩素濃 測定 CL 中心温度確認 温 エプロン 臭 非汚染作業区域 色枠 汚染作業区域 アレルギー対応:青 変更修正:赤

萩山小学校

瀬戸特別支援学校

作業動線図

令和7年10月20日(月)

アレルギー対応			献立名	対応
学年学級児童生徒名			アレルギー食品	
特小14	特小15	特小16	牛乳	代替食 豆乳
萩山小6			卵	ビビンバ 除去食
特小3中	特小6	特小4	卵	ビビンバ 除去食
先B中3 初II			小麦	ビビンバ 除去食

萩山校長	特別支援校長	栄養教諭	調理員

わかめスープ	普形
豆腐	→
じゃがいも	→
チンゲン菜	→
にんじん	→
にら	→
生わかめ	→
	→
	→
	→
	→
	→
ビビンバ	普形
豚肉	→
たまご	→
にんじん	→
ほうれん草	→
卵	→
小麦	→
	普形
	→
	→
	→
	→
	普形
	→
	→
牛乳ペースト形態食	→
牛乳	→
アレルギー対応	→

