

【提供食品別の調理方法】

(記入例)

提供食品	原材料名	仕入れ先	下処理※1		提供場所※2		数量	指導事項
			場所(施設名)	下処理方法	食品の保存方法	調理方法		
やきそば	蒸し麺 野菜・肉	〇〇製麺所 〇〇スーパー	〇〇食堂	野菜、肉をカットする	クーラーボックス	カット済みの肉、野菜を炒める。 炒めたら、蒸し麺を加え再度炒める。 市販のソースをかけて混ぜる。完	1日当たり 100食	

【注意事項】 ※1 下処理施設は、許可施設(飲食店営業など)又は調理室のある公共施設(公民館など)に限る。

※2 提供場所での調理は、焼く、煮る、蒸す、揚げのみ、若しくは既製品の小分けに限る。