

食品ごとに1枚ずつ記載してください

(記入例)

(別添1)

提供食品別作業工程表

(1食品毎に1枚提出してください)

食品名	焼きそば	提供食数	50食
団体名	伏見ゆかいな仲間たち	責任者	伏見 太郎
従事者 全員の 氏名	伏見 次郎	食品にさわる方の名前を 記載してください。	
	伏見 花子		
	伏見 三郎		

材料名	仕入れ先 (材料等を購入したところ)	数量	購入日	保管方法 (具体的に：冷蔵庫で保管等)
キャベツ	〇〇スーパー △△店	20玉	〇月〇日	保冷箱で保管
豚肉	〇〇スーパー △△店	5kg	〇月〇日	冷蔵庫で保管
麺	〇〇スーパー △△店	50玉	〇月〇日	保冷箱で保管
ソース	〇〇スーパー △△店	3本	〇月〇日	保冷箱で保管

【調理工程（具体的に記入して下さい）】

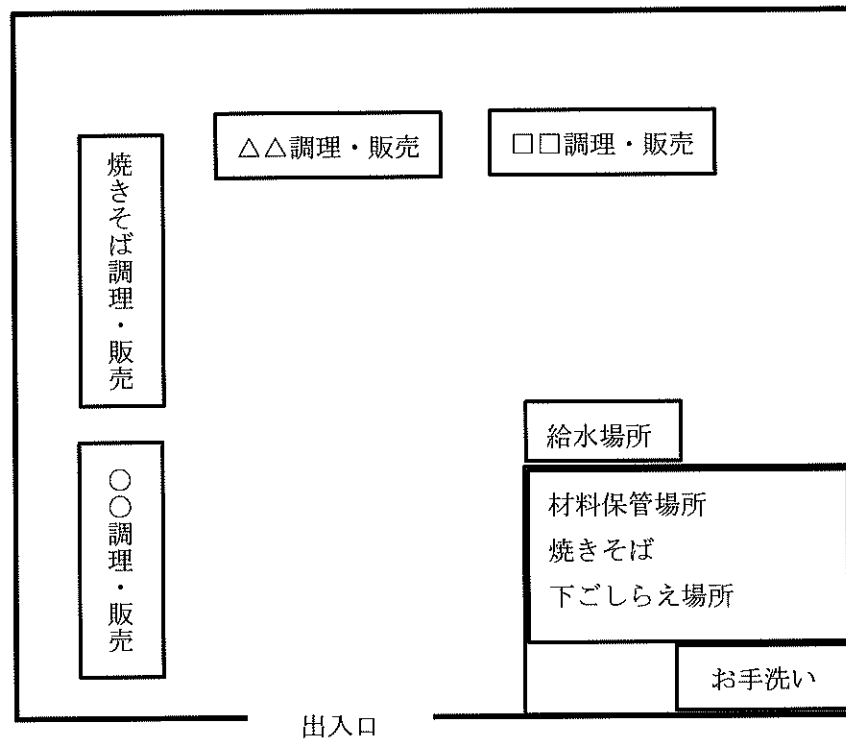
- | | |
|------------|------------|
| ① キャベツを切る | ⑥ ソースで味付ける |
| ② 豚肉を切る | ⑦ |
| ③ 豚肉を焼く | ⑧ |
| ④ キャベツを炒める | ⑨ |
| ⑤ 麺を炒める | ⑩ |

※前日に仕込等を行うことは極力避けて下さい。

【販売方法（具体的に）】

使い捨て容器に盛り付けて、販売。

【配置図（調理・加工，販売，給水する場所の状況を詳しく記入してください。）】



販売場所，給水場所，お手洗い（トイレ）の場所は必ず記載してください！