

# 調理作業工程表

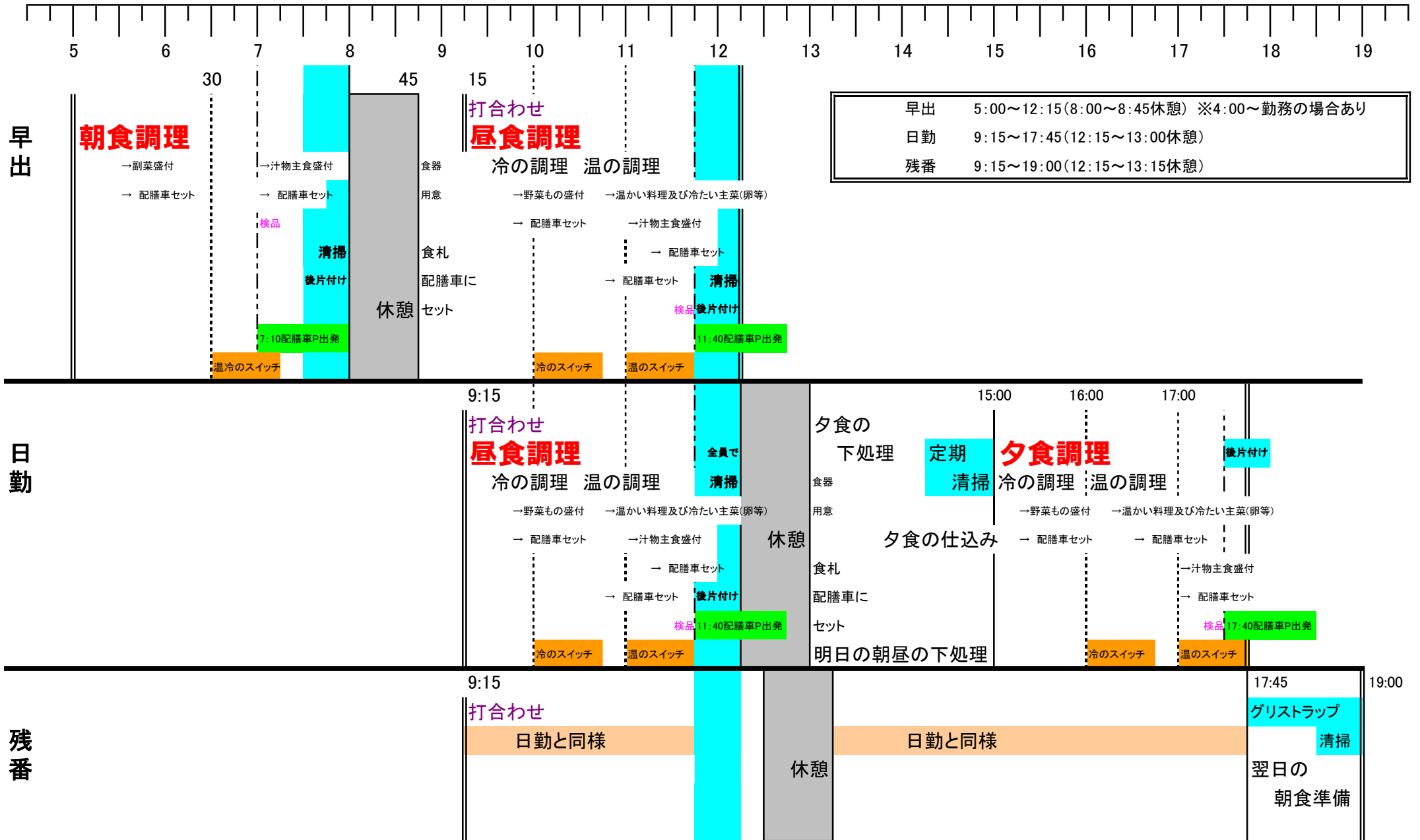
7:30配膳室出発

9:15下膳開始

12:00配膳室出発 13:15下膳開始

18:00配膳室出発

(19:00下膳開始)



早出

## 朝食調理

- 副菜盛付
- 配膳車セット

- 汁物主食盛付
- 配膳車セット

検品

清掃

後片付け

7:10配膳車P出発  
温冷のスイッチ

休憩

## 打合わせ 昼食調理

冷の調理 温の調理

- 野菜もの盛付
- 配膳車セット

- 温かい料理及び冷たい主菜(卵等)

- 汁物主食盛付

- 配膳車セット

- 配膳車セット

清掃

後片付け

11:40配膳車P出発

冷のスイッチ

温のスイッチ

日勤

## 打合わせ 昼食調理

冷の調理 温の調理

- 野菜もの盛付
- 配膳車セット

- 温かい料理及び冷たい主菜(卵等)

- 汁物主食盛付

- 配膳車セット

- 配膳車セット

清掃

後片付け

11:40配膳車P出発

冷のスイッチ

温のスイッチ

休憩

## 夕食の 下処理

定期  
清掃

## 夕食調理

冷の調理 温の調理

- 野菜もの盛付
- 配膳車セット

- 温かい料理及び冷たい主菜(卵等)

- 配膳車セット

- 配膳車セット

夕食の仕込み

- 汁物主食盛付

- 配膳車セット

清掃

後片付け

17:40配膳車P出発

冷のスイッチ

温のスイッチ

残番

## 打合わせ

日勤と同様

休憩

日勤と同様

グリストラップ  
清掃

翌日の  
朝食準備

19:00