調理作業指示書

調理形態	主食　丼物		料理名	レタスのひき肉炒め丼	
材料	切り方	時間	作業手順	作業手順のポイント	衛生管理のポイント
精白米					・検収の徹底 （品温測定・検収記録・適切な温度管理）
水		8:00			・下処理室にダンボール等の持込をしない。（専用の容器に移し替える。）
豚ひき肉					
しょうが	みじん切り		野菜洗浄	・野菜は少量ずつ丁寧に蛇口の下で洗浄する。	
油					
にんじん	短冊切り			・レタスはバラバラにしてから、洗う。	
レタス	ざく切り		野菜切裁	・野菜は指示通りに切裁する。	
鶏卵					
油					
こいくちしょうゆ					
上白糖			冷蔵庫から豚ひき肉をだす		・肉専用エプロン、使い捨て手袋を着用する。
食塩			割卵	・別の容器で１個ずつ割卵する。（血卵等の混入がないか確認）	・卵専用エプロン、使い捨て手袋を着用する。
こしょう		10:00	卵をほぐす		・卵専用器具、容器を使用する。
			豚ひき肉を炒める	・弱火でしょうがを炒めてから、火を強めて、豚ひき肉を入れる。	・卵の保存食は、割卵、撹拌後、50g以上採取する。
			保存食採取	・ひき肉はよく火を通し、色が変わったのを確認する。	・肉専用器具、容器を使用する。
			卵を入れる	・卵の殻に注意して入れる。	
			調味		
			卵を炒る	・ひき肉にしっかり味が付いてから人参を入れる。	
			人参を入れる		
			卵を取り出す		
			レタスと炒り卵を入れる	・レタスを入れてからは、手早く仕上げること。	
			味の確認		
			中心温度測定		・中心温度測定後、記録する。
		10:30	配缶		・調理終了後の食品は、素手でさわらない。 ・専用エプロンを着用する。
			保存食採取		・保存食は５０ｇ以上採取する。