

2020年10月1日(木)

作業工程表

営業店：和食・工場・キャンパス

納入種別：デザート

食事区分：昼食

物流センター：フェア用

濃厚いちごムース/デザート皿 集

【食材原価：98.14円】 【エネルギー：232kcal, たんぱく質：3.1g, 脂質：8.9g, 食塩相当量：0.3g】

商品コード	食材名 + 規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理							
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	木2	木4
○濃厚いちごムース/デザート皿 集															
25566	○★フルーチェベース(イチゴ)/1kg	30		300		300									
23631	○★ホイップ&ホイップ(V)/1L(367g)	25		250		250		*							
41995	★牛乳カステラ/約37g×7個	37		370		370	3枚にスライス								
	○いちごミックスジャム/15g×40枚	4		40		40									
	○セルフィーユ	0.05		0.5		0.72	小分け			*					
【食材原価：98.14円】 【エネルギー：232kcal, たんぱく質：3.1g, 脂質：8.9g, 食塩相当量：0.3g】															

ホールディングタイム2時間と4時間の欄は、調理前に各営業店で記入をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○濃厚いちごムース/デザート皿 集	※ホイップは冷蔵庫で解凍する。	2.ボール等にフルーチェベースを入れ、ホイップをしぼ	4.3のムースにいちごジャムをかけ、1のセ
	○★フルーチェベース(イチゴ)/1kg		り入れ、混ぜ合わせる。	ルフィーユを飾る。
	○★ホイップ&ホイップ(V)/1L(367g)	1.セルフィーユは消毒後、よく洗い、水気を	3.容器にカステラ・2のフルーチェを交互に重ねて入れ	
	★牛乳カステラ/約37g×7個	切る。	る。	※盛り付けは写真を参照して下さい。
	○いちごミックスジャム/15g×40ヶ			
	○セルフィーユ			



2020年10月2日(金)														
作業工程表														
営業店：和食・工場・キャパス					納入種別：デザート					食事区分：昼食				
物流センター：フェア用					【食材原価：43.55円】 【エネルギー：134kcal, たんぱく質：2.3g, 脂質：10.5g, 食塩相当量：0.0g】									
商品コード	食材名 + 規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理						
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	木2
〇人参のムース/デザート皿 集														
4483	★うらごし野菜キャロット／1Kg	37.5		375		375				75℃	1分			
	〇ゼラチン	1.5		15		15								
	〇水	7.5		75		75								
	〇■牛乳	5		50		50								
	〇■上白糖	3.7		37		37								
28370	〇★森永ホイップ(生クリーム)植脂／200ml(g)	18.8		188		188								
23631	〇★ホイップ&ホイップ(V)／1L(367g)	5		50		50			*					
	〇セルフィーユ	0.05		0.5		0.72	小分け			*				
【食材原価：43.55円】 【エネルギー：134kcal, たんぱく質：2.3g, 脂質：10.5g, 食塩相当量：0.0g】														

ホールディングタイム2時間と4時間の欄は、調理前に各営業店で記入をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	O人参のムース/デザート皿 集	※ホイップは冷蔵庫で解凍する。	3.鍋に分量の湯を沸かし、ゼラチンを加えよく混ぜ合わ	6.5のムースにホイップをしぼり、2のセル
	★うらごし野菜キャロット／1Kg		せる。	フィーユを飾る。
	Oゼラチン	1.うらごしキャロットは凍ったまま袋ごと沸	4.別鍋に牛乳を入れ温め、砂糖を入れ、1のうらごし	
	O水	騰湯で温める。	キャロット・3のゼラチンを加え、混ぜ合わせ、粗熱	※盛り付けは写真を参照して下さい。
	O■牛乳	2.セルフィーユは消毒後、よく洗い、水気を	をとる。	
	O■上白糖	切る。	5.4に生クリームを加え、容器に流し入れ、冷蔵庫で冷	
	O★森永ホイップ(生クリーム)植脂／200ml(g)		やし固める。	
	O★ホイップ&ホイップ(V)／1L(367g)			
	Oセルフィーユ			



2020年10月3日(土)

作業工程表

営業店：ハワイ・工場・キャパス

納入種別：デザート

食事区分：昼食

物流センター：フェア用

マンゴーと黄桃のムース／デザート皿 集

【食材原価：50.93円】 【エネルギー：78kcal, たんぱく質：2.5g, 脂質：1.5g, 食塩相当量：0.0g】

商品コード	食材名 + 規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理							
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	林4	
○マンゴーと黄桃のムース／デザート皿 集															
15878	○★黄桃(ハーフカット)／1号缶(固形量1815g)	30		300		500	みじん切り								
	○■牛乳	15		150		150									
	○■ヨーグルト	30		300		300									
	○ゼラチン	1		10		10									
	○水	7		70		70									
	○はちみつ	5		50		50									
	○■上白糖	1.5		15		15									
28083	★マンゴーチャンク／(トピ° 加マリ) 500g	5		50		50		*							
【食材原価：50.93円】 【エネルギー：78kcal, たんぱく質：2.5g, 脂質：1.5g, 食塩相当量：0.0g】															

ホールディングタイム2時間と4時間の欄は、調理前に各営業店で記入をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○マンゴーと黄桃のムース／デザート皿 集	※マンゴーは冷蔵庫で解凍する。	1.鍋に分量の湯を沸かし、ゼラチン・砂糖・はちみつを	3.2のムースにマンゴーをのせる。
	○★黄桃(ハーフカット)／1号缶(固形量1815g)		加え、よく混ぜ合わせ、粗熱をとる。	
	○■牛乳		2.1に黄桃・牛乳・ヨーグルトを加え、混ぜ合わせ、器	※盛り付けは写真を参照して下さい。
	○■ヨーグルト		に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。	
	○ゼラチン			
	○水			
	○はちみつ			
	○■上白糖			
	★マンゴーチャンク／(トピ° 加マリ) 500g			



2020年10月4日(日)

作業工程表

営業店：カフェ・工場・キャパス

物流センター：フェア用

納入種別：デザート

食事区分：昼食

オレンジフルーツゼリー／デザート皿 集

【食材原価：74.35円】 【エネルギー：104kcal, たんぱく質：9.8g, 脂質：1.5g, 食塩相当量：0.1g】

商品コード	食材名 + 規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理							
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	木2	木4
〇オレンジフルーツゼリー／デザート皿 集															
29876	〇★フルーツオアシス 900ml(940g)	75		750		750									
	〇ゼラチン	10		100		100									
	〇キウイフルーツ	15		150		176.47	いちょう切り			*					
41524	★みかんM 2号缶／(固形量480g)	15		150		150									
23631	〇★ホイップ&ホイップ(V)／1L(367g)	5		50		50			*						
【食材原価：74.35円】 【エネルギー：104kcal, たんぱく質：9.8g, 脂質：1.5g, 食塩相当量：0.1g】															

ホールディングタイム2時間と4時間の欄は、調理前に各営業店で記入をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	Oオレンジフルーツゼリー／デザート皿 集	※ホイップは冷蔵庫で解凍する。	2.鍋にオレンジジュースを温め、ゼラチンを加え、よく	3.2のゼリーにホイップをしぼり、1のキウ
	O★フルーツオアシス／900ml(940g)		混ぜ合わせ、器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。	イフルーツ・みかんを飾る。
	Oゼラチン	1.キウイフルーツは消毒後、よく洗い、水気		
	Oキウイフルーツ	を切る。		※盛り付けは写真を参照して下さい。
	★みかんM 2号缶／(固形量480g)			
	O★ホイップ&ホイップ(V)／1L(367g)			



2020年10月5日(月)														
作業工程表														
営業店：カフェ・工場・キャパス					納入種別：デザート					食事区分：昼食				
マンゴーラッシーゼリー／デザート皿 集					【食材原価：85.90円】 【エネルギー：106kcal, たんぱく質：4.0g, 脂質：1.6g, 食塩相当量：0.1g】									
商品コード	食材名 + 規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理						
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	木2
○マンゴーラッシーゼリー／デザート皿 集														
	■明治北海道十勝ヨーグルト 78g	50		500		500								
28083	★マンゴーチャック／(トピ 加マリ)500g	40		400		400		*						
	○ゼラチン	2		20		20								
	○■上白糖	4		40		40								
	○水	10		100		100								
23631	○★ホイップ&ホイップ(V)／1L(367g)	2		20		20		*						
	○キウイフルーツ	2		20		23.53	いちょう切り			*				
	ミント	0.05		0.5		0.5	小分け			*				
【食材原価：85.90円】 【エネルギー：106kcal, たんぱく質：4.0g, 脂質：1.6g, 食塩相当量：0.1g】														

ホールディングタイム2時間と4時間の欄は、調理前に各営業店で記入をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○マンゴーラッシーゼリー／デザート皿 集	※マンゴー・ホイップは冷蔵庫で解凍する	3.1のマンゴー・ヨーグルトをよく混ぜ合わせる。	5.4のゼリーにホイップをしぼり、1のキウ
	■明治北海道十勝ヨーグルト 78g		4.鍋に分量の湯を沸かし、ゼラチン・砂糖を加え、よく	イフルーツ・ミントを飾る。
	★マンゴーチャック／(トピ°加マリ)500g	1.マンゴーはホイッパー等でつぶす。	混ぜ合わせ、更に3のマンゴーヨーグルトを加え、器	
	○ゼラチン	※ミキサーにかけても良いです。	に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。	※盛り付けは写真を参照して下さい。
	○■上白糖	2.キウイフルーツ・ミントは消毒後、よく洗		
	○水	い、水気を切る。		
	○★ホイップ&ホイップ(V)／1L(367g)			
	○キウイフルーツ			
	ミント			



2020年10月6日(火)

作業工程表

営業店：カフェ・工場・キャパス

納入種別：デザート

食事区分：昼食

物流センター：フェア用

【食材原価：46.40円】 【エネルギー：111kcal, たんぱく質：5.3g, 脂質：1.9g, 食塩相当量：0.1g】

商品コード	食材名 + 規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理							
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	林2	林4
○ミルクプリンレモンゼリーのせ／デザート皿 集															
	○■牛乳	50		500		500									
	○水	15		150		150									
	○■上白糖	10		100		100									
	○ゼラチン	3		30		30									
27116	○★ポッカレモン100／450ml(469g)	5		50		50									
	○水	5		50		50									
	○ゼラチン	1		10		10									
	○■上白糖	5		50		50									
	○キウイフルーツ	10		100		117.65	いちょう切り			*					
【食材原価：46.40円】 【エネルギー：111kcal, たんぱく質：5.3g, 脂質：1.9g, 食塩相当量：0.1g】															

ホールディングタイム2時間と4時間の欄は、調理前に各営業店で記入をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○ミルクプリンレモンゼリーのせ／デザート皿 集	1.キウイフルーツは消毒後、よく洗い、水気を切る。	2.鍋にAの湯を沸かし、ゼラチン・牛乳・砂糖を加え、よく混ぜ合わせ、粗熱をとり、器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。	4.2のミルクプリンに3のレモンゼリーをのせ、1のキウイフルーツを飾る。
A	○■牛乳			
	○水			
	○■上白糖		3.別鍋にBの湯を沸かし、ゼラチン・レモン果汁・砂糖を加え、よく混ぜ合わせ、粗熱をとり、バット等に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固め、クラッシュする。	※盛り付けは写真を参照して下さい。
	○ゼラチン			
	○★ポッカレモン100／450ml(469g)			
B	○水			
	○ゼラチン			
	○■上白糖			
	○キウイフルーツ			



2020年10月7日(水)														
作業工程表														
営業店：カフェ・工場・キャパス					納入種別：デザート					食事区分：昼食				
物流センター：フェア用					すいかのジュレがけ／デザート皿 集									
					【食材原価：63.81円】					【エネルギー：55kcal, たんぱく質：2.2g, 脂質：0.1g, 食塩相当量：0.1g】				
商品コード	食材名 + 規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理						
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	林4
○すいかのジュレがけ／デザート皿 集														
	スイカ	60		600		1000	サイコロ 角切り			*				
	○水	60		600		600								
	○ゼラチン	2		20		20								
	○■上白糖	6.6		66		66								
991	○★食塩（特製いそしお）／1kg	0.1		1		1								
27116	○★ポッカレモン100／450ml(469g)	1.6		16		16								
【食材原価：63.81円】 【エネルギー：55kcal, たんぱく質：2.2g, 脂質：0.1g, 食塩相当量：0.1g】														

ホールディングタイム2時間と4時間の欄は、調理前に各営業店で記入をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○すいかのジュレがけ／デザート皿 集	1.すいかは消毒後、よく洗い、水気を切る。	2.鍋に分量の湯を沸かし、ゼラチン・砂糖・塩を加え、	3.器に1のすいかを盛り付け、2のジュレを
	×スイカ		よく混ぜ合わせ、粗熱をとり、レモン果汁を加え混ぜ	かける。
	○水		合わせ、バットに流し入れ、冷蔵庫で冷やし固め、ク	
	○ゼラチン		ラッシュする。	※盛り付けは写真を参照して下さい。
	○■上白糖			
	○★食塩（特製いそしお）／1kg			
	○★ポッカレモン100／450ml(469g)			



2020年10月8日(木)																			
作業工程表																			
営業店：カフェ・工場・キャパス					納入種別：デザート					食事区分：昼食									
物流センター：フェア用																			
パンナコッタコーヒーキャラメルソース／2012／デザートレシピ集 【食材原価：51.78円】 【エネルギー：246kcal, たんぱく質：3.8g, 脂質：15.4g, 食塩相当量：0.1g】																			
商品コード	食材名 + 規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理											
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	林2	林4				
○パンナコッタコーヒーキャラメルソース／2012／デザートレシピ集																			
28370	○■牛乳	45		450		450													
	○★森永ホイップ(生クリーム)植脂／200ml(g)	30		300		300													
	○■上白糖	9		90		90													
25453	○ゼラチン	1.6		16		16													
	★クラスワン（インスタントコーヒー）	3		30		30													
	○水	7		70		70													
	○■上白糖	10		100		100													
【食材原価：51.78円】 【エネルギー：246kcal, たんぱく質：3.8g, 脂質：15.4g, 食塩相当量：0.1g】																			

ホールディングタイム2時間と4時間の欄は、調理前に各営業店で記入をお願いします。

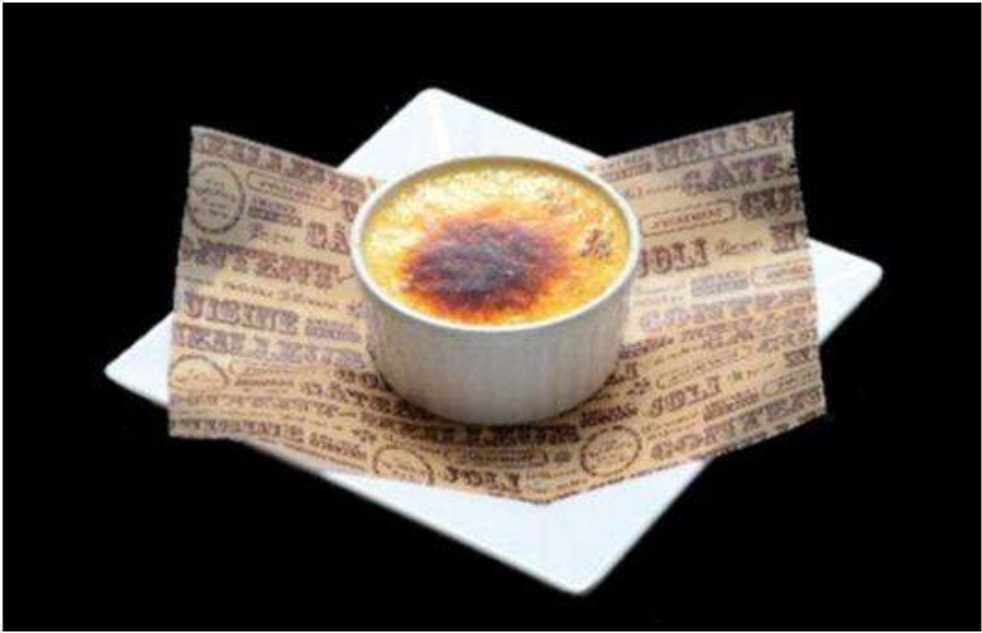
分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○パンナコッタコーヒーキャラメルソース／2012／デザートレシピ集	1.インスタントコーヒーを分量の湯で溶く。	2.鍋にAを入れ温め、ゼラチンを加え混ぜ合わせ、器に流し込み、冷蔵庫で冷やし固める。	4.2のパンナコッタに3のソースをかける。
A	○■牛乳			
A	○★森永ホイップ(生クリーム)植脂／200ml(g)		3.別鍋に砂糖を入れ溶かし、カラメル色になったら火を止めて、1のコーヒーを少しずつ注ぎ、混ぜ合わせる	
A	○■上白糖			
	○ゼラチン			
	★クラスワン（インスタントコーヒー）			
	○水			
	○■上白糖			



2020年10月9日(金)														
作業工程表														
営業店：カフェ・工場・キャパス					納入種別：デザート					食事区分：昼食				
物流センター：フェア用					【食材原価：52.41円】 【エネルギー：318kcal, たんぱく質：2.4g, 脂質：27.8g, 食塩相当量：0.1g】									
商品コード	食材名 + 規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理						
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	木2
〇クリームブリュレ/デザート皿 集														
	〇■セーフティーたまご/10個	10		100		119.05	割りほぐす	*						
28370	〇★森永ホイップ(生クリーム)植脂/200ml(g)	58		580		580								
	〇■牛乳	8		80		80								
	〇■上白糖	13		130		130								
【食材原価：52.41円】 【エネルギー：318kcal, たんぱく質：2.4g, 脂質：27.8g, 食塩相当量：0.1g】														

ホールディングタイム2時間と4時間の欄は、調理前に各営業店で記入をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	〇クリームブリュレ／デザート皿 集	1.A・砂糖(8g)を混ぜ合わせ、冷蔵庫で保	2.1を器に流し入れ、蒸す。	3.提供直前に2に残りの砂糖をかけ、バー
A	〇■セーフティーたまご／10個	管する。		ナーで炙り、焼き色を付ける。
A	〇★森永ホイップ(生クリーム)植脂／200ml(g)	(目安時間：3時間)		
A	〇■牛乳			※盛り付けは写真を参照して下さい。
	〇■上白糖			



2020年10月10日(土)														
作業工程表														
営業店：カフェ・工場・キャパス					納入種別：デザート					食事区分：昼食				
物流センター：フェア用					【食材原価：110.93円】 【エネルギー：416kcal, たんぱく質：15.0g, 脂質：15.6g, 食塩相当量：1.1g】									
商品コード	食材名 + 規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理						
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	林2
Oブリュレ風フレンチトースト/デザート用 集														
25621	○★食パン6枚切(1枚)/57g×1	57		570		570	1枚		*					
	○■牛乳	100		1000		1000								
	○■セーフティーたまご/10個	50		500		595.24	割りほぐす 1ヶ	*						
23687	○★有塩バター/450g	5		50		50								
	○■上白糖	18		180		180								
	○バナナ	20		200		333.34	スライス			*				
	○セルフィーユ	0.05		0.5		0.72	小分け			*				
【食材原価：110.93円】 【エネルギー：416kcal, たんぱく質：15.0g, 脂質：15.6g, 食塩相当量：1.1g】														

ホールディングタイム2時間と4時間の欄は、調理前に各営業店で記入をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	Oブリュレ風フレンチトースト/デザート用 集	※食パンは冷蔵庫で解凍する。	2.バットに牛乳・たまごをそれぞれ入れ、食パンを順に	5.器に4のフレンチトーストを盛り付け、1
	O★食パン6枚切(1枚)/57g×1		1分ほど、浸す。	のバナナ・セルフィーユを飾る。
	O■牛乳	1.バナナ・セルフィーユは消毒後、よく洗い	3.フライパンに有塩バターを入れ溶かし、1の食パンの	
	O■セーフティーたまご/10個	水気を切る。	片面に薄く焼き色がついたら裏返し、分量の半分の砂	※盛り付けは写真を参照して下さい。
	O★有塩バター/450g		糖をふりかけ、もう一度裏返す。	
	O■上白糖		4.上面に残りの砂糖をふりかけて裏返し、両面がこんが	
	Oバナナ		りとカラメル色になるまで中火で焼く。	
	Oセルフィーユ			



2020年10月11日(日)														
作業工程表														
営業店：和食・工場・キャパス					納入種別：デザート					食事区分：昼食				
物流センター：フェア用					【食材原価：32.91円】 【エネルギー：123kcal, たんぱく質：1.3g, 脂質：2.0g, 食塩相当量：1.6g】									
商品コード	食材名 + 規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理						
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	林2
〇クリームみたらし団子／デザート皿 集														
18059	〇★白玉もち S／1kg	32		320		320	4ヶ				75℃	1分		
41730	〇★どんぶりのたれ甘ロタイ / 2270g(1.8L)	15		150		150								
	〇水	15		150		150								
17869	〇★片栗粉（北海道産）／1 kg	3		30		30	水溶き片栗粉							
23631	〇★ホイップ&ホイップ(V)／1 L(367g)	5		50		50		*						
24387	〇★いりごま（白）／160g	0.5		5		5								
	〇セルフィーユ	0.05		0.5		0.72	小分け			*				
【食材原価：32.91円】 【エネルギー：123kcal, たんぱく質：1.3g, 脂質：2.0g, 食塩相当量：1.6g】														

ホールディングタイム2時間と4時間の欄は、調理前に各営業店で記入をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	〇クリームみたらし団子／デザート皿 集	※ホイップは冷蔵庫で解凍する。	3.鍋にAを入れ温め、水溶き片栗粉をとろみをつける。	4.器に1の白玉もちを盛り、3のみたらしを
	〇★白玉もち S／1kg			かけ、ホイップをしぼり、白ごまをふり、
A	〇★どんぶりのたれ甘ロタイ / 2270g(1.8L)	1.白玉もちは凍ったまま沸騰湯で茹で、水で		2のセルフィーユを飾る。
A	〇水	冷やし、水気を切る。		
	〇★片栗粉（北海道産）／1kg	2.セルフィーユは消毒後、よく洗い、水気を		※盛り付けは写真を参照して下さい。
	〇★ホイップ&ホイップ(V)／1L(367g)	切る。		
	〇★いりごま（白）／160g			
	〇セルフィーユ			



2020年10月12日(月)														
作業工程表														
営業店：おひ・工場・キャパス					納入種別：デザート					食事区分：昼食				
物流センター：フェア用					はちみつかぼちゃプリン／デザート№集									
					【食材原価：55.77円】					【エネルギー：110kcal，たんぱく質：1.1g，脂質：3.5g，食塩相当量：0.1g】				
商品コード	食材名 + 規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理						
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	※2
○はちみつかぼちゃプリン／デザート№集														
7282	★プリン 60g／40ヶ	60		600		600	1ヶ		*					
21924	◎SBI冷凍かぼちゃ(乱切り)／1kg	13		130		130	角切り				75℃	1分		
27207	○★コーンS（有塩マーガリン）／300g	2		20		20	炒め油							
	○■上白糖	2		20		20								
23631	○★ホイップ&ホイップ(V)／1L(367g)	5		50		50			*					
	○はちみつ	5		50		50								
【食材原価：55.77円】 【エネルギー：110kcal，たんぱく質：1.1g，脂質：3.5g，食塩相当量：0.1g】														

ホールディングタイム2時間と4時間の欄は、調理前に各営業店で記入をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	Oはちみつかぼちゃプリン／デザート№集	※プリン・ホイップは冷蔵庫で解凍する。	1.鍋にマーガリンを熱し、凍ったままのかぼちゃを炒め	3.プリンにホイップをしぼり、1のかぼちゃ
	★プリン 60g／40ヶ		砂糖で味付けをする。	をのせ、はちみつをかける。
	◎SBI冷凍かぼちゃ(乱切り)／1kg			
	○★コーンS(有塩マーガリン)／300g			※盛り付けは写真を参照して下さい。
	○■上白糖			
	○★ホイップ&ホイップ(V)／1L(367g)			
	Oはちみつ			



2020年10月13日(火)														
作業工程表														
営業店：カフェ・工場・キャパス														
物流センター：フェア用														
納入種別：デザート														
食事区分：昼食														
プリンタルトアラモード／デザート皿 ^o 集														
【食材原価：86.12円】 【エネルギー：185kcal, たんぱく質：2.4g, 脂質：10.7g, 食塩相当量：0.1g】														
商品コード	食材名 + 規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理						
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	木2
○プリンタルトアラモード／デザート皿 ^o 集														
17688	★焼プリンタルト／N 30g	30		300		300	1ヶ		*					
23631	○★ホイップ&ホイップ(V)／1L(367g)	15		150		150			*					
23690	○★フルーツカクテル／2号缶(固形量500g)	10		100		163.94								
	○セルフィーユ	0.05		0.5		0.72	小分け			*				
【食材原価：86.12円】 【エネルギー：185kcal, たんぱく質：2.4g, 脂質：10.7g, 食塩相当量：0.1g】														

ホールディングタイム2時間と4時間の欄は、調理前に各営業店で記入をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	Oプリンタルトアラモード／デザート皿 集	※焼プリンタルト・ホイップは冷蔵庫で解凍する。		3.器に焼プリンタルトを盛り、ホイップをし
	★焼プリンタルト／N 30g			ぼり、1のフルーツカクテルのをせ、2の
	O★ホイップ&ホイップ(V)／1L(367g)			セルフィーユを飾る。
	O★フルーツカクテル／2号缶(固形量500g)	1.フルーツカクテルは汁気を切る。		
	Oセルフィーユ	2.セルフィーユは消毒後、よく洗い、水気を切る。		※盛り付けは写真を参照して下さい。



2020年10月14日(水)														
作業工程表														
営業店：ｽﾀｰﾊﾞｰｽ・工場・ｷｬﾝﾊﾟｽ					納入種別：デザート					食事区分：昼食				
物流センター：フェア用					メロンパンのフルーツサンド／デザート缶 集									
【食材原価：58.00円】					【エネルギー：114kcal，たんぱく質：1.9g，脂質：3.9g，食塩相当量：0.1g】									
商品ｺｰﾄﾞ	食材名 + 規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理						
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	木2
○メロンパンのフルーツサンド／デザート缶 集														
	★ミニメロンパン／10個	22		220		220	1ヶ		*					
23631	○★ホイップ&ホイップ(V)／1L(367g)	5		50		50			*					
23652	○★黄桃2つ割／2号缶(固形量480g)	18		180		310.35								
17662	○★パインピース／1号缶(固形量1850g)	9		90		147.54								
	○セルフイーユ	0.05		0.5		0.72	小分け			*				
【食材原価：58.00円】 【エネルギー：114kcal，たんぱく質：1.9g，脂質：3.9g，食塩相当量：0.1g】														

ホールディングタイム2時間と4時間の欄は、調理前に各営業店で記入をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	メロンパンのフルーツサンド／デザート缶 集	※ミニメロンパン・ホイップは冷蔵庫で解凍する。	4.天板にクッキングシートをしき、1のミニメロンパンを並べ、オープンで軽く焼く。	5.器に4のミニメロンパンを盛り付け、ホイップをしぼり、2の黄桃・パインをのせ
	★ミニメロンパン／10個			サンドし、3のセルフイーユを飾る。
	○★ホイップ&ホイップ(V)／1L(367g)	※オープンは温めておく。		
	○★黄桃2つ割／2号缶(固形量480g)			
	○★パインピース／1号缶(固形量1850g)	1.ミニメロンパンはカットする。		※盛り付けは写真を参照して下さい。
	○セルフイーユ	2.黄桃・パインは汁気を切る。		
		3.セルフイーユは消毒後、よく洗い、水気を切る。		



2020年10月15日(木)														
作業工程表														
営業店：カフェ・工場・キャパス					納入種別：デザート					食事区分：昼食				
物流センター：フェア用					【食材原価：195.42円】 【エネルギー：274kcal, たんぱく質：4.7g, 脂質：15.4g, 食塩相当量：0.1g】									
シフォンサンド/デザート用 集														
商品コード	食材名 + 規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理						
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	木2
○シフォンサンド/デザート用 集														
28572	○★シフォンケーキ(紅茶)/220g	44		440		440	1/5枚		*					
23631	○★ホイップ&ホイップ(V)/1L(367g)	30		300		300			*					
	○キウイフルーツ	15		150		176.47	角切り			*				
	○バナナ	15		150		250	半月スライス			*				
	○オレンジ	15		150		250	角切り			*				
【食材原価：195.42円】 【エネルギー：274kcal, たんぱく質：4.7g, 脂質：15.4g, 食塩相当量：0.1g】														

ホールディングタイム2時間と4時間の欄は、調理前に各営業店で記入をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○シフォンサンド／デザート用 集	※シフォンケーキ・ホイップは冷蔵庫で解		3.器に1のシフォンケーキをのせ、切り込み
	○★シフォンケーキ(紅茶)／220g	凍する。		に2のフルーツクリームを入れ、はさむ。
	○★ホイップ&ホイップ(V)／1L(367g)			
	○キウイフルーツ	1.シフォンケーキは真ん中に切り込みを入れ		※盛り付けは写真を参照して下さい。
	○バナナ	る。		
	○オレンジ	2.キウイフルーツ・バナナ・オレンジは消毒		
		後、よく洗い、水気を切り、ホイップと混		
		ぜ合わせる。		



2020年10月16日(金)																			
作業工程表																			
営業店：カフェ・工場・キャパス					納入種別：デザート					食事区分：昼食									
物流センター：フェア用																			
クロワッサンのフルーツサンド／デザート皿°集																			
【食材原価：51.96円】 【エネルギー：150kcal，たんぱく質：2.0g，脂質：8.8g，食塩相当量：0.2g】																			
商品コード	食材名 + 規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理											
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	木2	木4				
○クロワッサンのフルーツサンド／デザート皿°集																			
28237	★クロワッサン／19g×10枚	19		190		190	1枚		*										
23631	○★ホイップ&ホイップ(V)／1L(367g)	15		150		150			*										
23652	○★黄桃2つ割／2号缶(固形量480g)	9		90		155.18	角切り												
17662	○★パインピーセス／1号缶(固形量1850g)	9		90		147.54													
【食材原価：51.96円】 【エネルギー：150kcal，たんぱく質：2.0g，脂質：8.8g，食塩相当量：0.2g】																			

ホールディングタイム2時間と4時間の欄は、調理前に各営業店で記入をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	Oクロワッサンのフルーツサンド/デザート皿 集	※クロワッサン・ホイップは冷蔵庫で解凍する。	3.天板にクッキングシートをしき、1のクロワッサンを並べ、オーブンで軽く焼く。	4.器に3のクロワッサンを盛り付け、2のフルーツクリームをのせ、はさむ。
	★クロワッサン/19g×10枚			
	O★ホイップ&ホイップ(V)/1L(367g)	※オーブンは温めておく。		
	O★黄桃2つ割/2号缶(固形量480g)			※盛り付けは写真を参照して下さい。
	O★パインピーセス/1号缶(固形量1850g)	1.クロワッサンはカットする。		
		2.黄桃・パインは汁気を切り、ホイップを加え、混ぜ合わせる。		



2020年10月17日(土)

作業工程表

営業店：和食・工場・キャパス

物流センター：フェア用

納入種別：デザート

食事区分：昼食

あんこ巻き／デザート用 集

【食材原価：29.06円】 【エネルギー：227kcal, たんぱく質：6.8g, 脂質：5.2g, 食塩相当量：0.1g】

商品コード	食材名 + 規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理							
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	木2	木4
Oあんこ巻き／デザート用 集															
40796	O★業務用薄力小麦粉／1kg	30		300		300									
	O水	25		250		250									
	O■セーフティーたまご／10個	25		250		297.62	割りほぐす	*							
20531	O★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	焼き油								
25128	★小倉あん／2号缶(1kg)	25		250		250									
【食材原価：29.06円】 【エネルギー：227kcal, たんぱく質：6.8g, 脂質：5.2g, 食塩相当量：0.1g】															

ホールディングタイム2時間と4時間の欄は、調理前に各営業店で記入をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	Oあんこ巻き／デザート用 集	1.Aを混ぜ合わせる。	2.鍋に油を熱し、1の生地を焼く。	4.器に3のあんこ焼きを盛り付ける。
A	O★業務用薄力小麦粉／1 k g		3.2に小倉あんをのせ、巻き込んでいく。	
A	O水			※盛り付けは写真を参照して下さい。
A	O■セーフティーたまご／10個			
	O★キャノーラ油／16.5kg			
	★小倉あん／2号缶(1kg)			



2020年10月29日(木)														
作業工程表														
営業店：カフェ・工場・キャパス														
物流センター：フェア用														
納入種別：デザート														
食事区分：昼食														
白玉入りフルーツあんみつ／デザート皿 集														
【食材原価：77.33円】 【エネルギー：143kcal, たんぱく質：1.2g, 脂質：0.2g, 食塩相当量：0.0g】														
商品コード	食材名 + 規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理						
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	木2
○白玉入りフルーツあんみつ／デザート皿 集														
	■フルーツ豆4号缶(固形量280g)	60		600		909.09								
18059	○★白玉もち S／1kg	24		240		240	3分				75℃	1分		
25128	★小倉あん／2号缶(1kg)	15		150		150								
【食材原価：77.33円】 【エネルギー：143kcal, たんぱく質：1.2g, 脂質：0.2g, 食塩相当量：0.0g】														

ホールディングタイム2時間と4時間の欄は、調理前に各営業店で記入をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○△白玉入りフルーツあんみつ／デザート皿 集	1.白玉もちは凍ったまま沸騰湯で茹で、水で		2.器にフルーツみつ豆・1の白玉もちを盛り
	■フルーツ豆4号缶(固形量280g) (北海道なし)	冷やし、水気を切る。		小倉あんをのせる。
	○★白玉もち S／1kg			
	★小倉あん／2号缶(1kg)			※盛り付けは写真を参照して下さい。



2020年10月18日(日)														
作業工程表														
営業店：カフェ・工場・キャパス														
物流センター：フェア用														
納入種別：デザート														
食事区分：昼食														
△チョコプリン／デザート皿 集														
【食材原価：54.33円】 【エネルギー：171kcal, たんぱく質：6.6g, 脂質：9.3g, 食塩相当量：0.1g】														
商品コード	食材名 + 規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理						
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	林2
○△チョコプリン／デザート皿 集														
	○■牛乳	100		1000		1000								
	チョコレートスプレッド15g×40枚(地域限定)	10		100		100								
	○■上白糖	1		10		10								
	○ゼラチン	3		30		30								
23631	○★ホイップ&ホイップ(V)／1L(367g)	15		150		150			*					
	ミント	0.05		0.5		0.5	小分け			*				
【食材原価：54.33円】 【エネルギー：171kcal, たんぱく質：6.6g, 脂質：9.3g, 食塩相当量：0.1g】														

ホールディングタイム2時間と4時間の欄は、調理前に各営業店で記入をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○△チョコプリン／デザート皿 集	※ホイップは冷蔵庫で解凍する。	2.鍋に牛乳を温め、沸騰寸前で火を止め、チョコレート	4.3のプリンにホイップをしぼり、1のミン
	○■牛乳		を加え混ぜ合わせ、更にゼラチンを加え混ぜ合わせ、	トを飾る。
	チョコレートスプレッド15g×40枚(地域限定)	1.ミントは消毒後、よく洗い、水気を切る。	粗熱をとり、器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。	
	○■上白糖			※盛り付けは写真を参照して下さい。
	○ゼラチン			
	○★ホイップ&ホイップ(V)／1L(367g)			
	ミント			



2020年10月19日(月)														
作業工程表														
営業店：カフェ・工場・キャンパス					納入種別：デザート					食事区分：昼食				
物流センター：フェア用					【食材原価：58.42円】 【エネルギー：166kcal, たんぱく質：4.6g, 脂質：6.3g, 食塩相当量：0.1g】									
商品コード	食材名 + 規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理						
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	林4
○△黒ごまプリン/デザート皿 集														
	プリンの素（北海道以外）	23		230		230								
	○水	60		600		600								
	○■牛乳	30		300		300								
24390	○★まぶしすりごま黒／150g	3		30		30								
23631	○★ホイップ&ホイップ(V)／1L(367g)	8		80		80			*					
24388	○★いりごま（黒）／160g	1		10		10								
	○セルフィーユ	0.05		0.5		0.72	小分け			*				
【食材原価：58.42円】 【エネルギー：166kcal, たんぱく質：4.6g, 脂質：6.3g, 食塩相当量：0.1g】														

ホールディングタイム2時間と4時間の欄は、調理前に各営業店で記入をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○△黒ごまプリン/デザート皿 集	※ホイップは冷蔵庫で解凍する。	3.鍋に牛乳を温め、1・すりごまを加え、混ぜ合わせ、	4.3のプリンにホイップをしぼり、黒ごまを
	プリンの素（北海道以外）		容器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。	ふり、2のセルフィーユを飾る。
	○水	1.プリンの素・分量の湯を混ぜ合わせる。		
	○■牛乳	2.セルフィーユは消毒後、よく洗い、水気を		※盛り付けは写真を参照して下さい。
	○★まぶしすりごま黒／150g	切る。		
	○★ホイップ&ホイップ(V)／1L(367g)			
	○★いりごま（黒）／160g			
	○セルフィーユ			



2020年10月20日(火)														
作業工程表														
営業店：ナイス・工場・キャパス					納入種別：デザート					食事区分：昼食				
物流センター：フェア用					【食材原価：80.45円】 【エネルギー：217kcal, たんぱく質：8.6g, 脂質：11.5g, 食塩相当量：0.6g】									
商品コード	食材名 + 規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理						
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	木2
○△レアチーズ風プリン／デザート皿 集														
	○■牛乳	70		700		700								
	クリームチーズ スライス 14枚入り(1枚12g)	30		300		300								
	○ゼラチン	1		10		10								
	○■上白糖	8		80		80								
23631	○★ホイップ&ホイップ(V)／1L(367g)	2		20		20			*					
	○■ストロベリーソース	15		150		150								
	○セルフイーユ	0.05		0.5		0.72	小分け			*				
【食材原価：80.45円】 【エネルギー：217kcal, たんぱく質：8.6g, 脂質：11.5g, 食塩相当量：0.6g】														

ホールディングタイム2時間と4時間の欄は、調理前に各営業店で記入をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	O△レアチーズ風プリン／デザート皿 集	※ホイップは冷蔵庫で解凍する。	2.クリームチーズは湯煎で温め、なめらかにする。	4.3のプリンにホイップをしぼり、ストロベ
	O■牛乳		3.鍋に牛乳を入れ温め、ゼラチン・砂糖を加え、混ぜ合	りソースをかけ、1のセルフィーユを飾
	クリームチーズ スライス 14枚入り(1枚12g)	1.セルフィーユは消毒後、よく洗い、水気を	わせ、2のクリームチーズも少しずつ分離しないよう	る。
	Oゼラチン	切る。	に加え、混ぜ合わせ、容器に流し入れ、冷蔵庫で冷や	
	O■上白糖		し固める。	※盛り付けは写真を参照して下さい。
	O★ホイップ&ホイップ(V)／1L(367g)			
	O■ストロベリーソース			
	Oセルフィーユ			



2020年10月21日(水)

作業工程表

営業店：ｽﾏｰﾄ・工場・ｷｬﾝﾊﾟｽ

納入種別：デザート

食事区分：昼食

物流センター：フェア用

【食材原価：47.16円】 【エネルギー：138kcal, たんぱく質：9.3g, 脂質：5.3g, 食塩相当量：0.2g】

商品ｺｰﾄﾞ	食材名 + 規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理							
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	ﾁ2	ﾁ4
○△豆乳きなこプリン／デザート皿 集															
23483	○★調整豆乳／1 L（1020g）	100		1000		1000									
	○■上白糖	8		80		80									
17869	○★片栗粉（北海道産）／1kg	1.6		16		16									
	きな粉	8		80		80									
	○ゼラチン	3		30		30									
【食材原価：47.16円】 【エネルギー：138kcal, たんぱく質：9.3g, 脂質：5.3g, 食塩相当量：0.2g】															

ホールディングタイム2時間と4時間の欄は、調理前に各営業店で記入をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	O△豆乳きなこプリン／デザート皿 集	1.Aをよく混ぜ合わせる。	2.鍋に1を入れ温め、沸騰寸前で火を止め、ゼラチンを	※盛り付けは写真を参照して下さい。
A	O★調整豆乳／1L（1020g）		加え混ぜ合わせ、器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固め	
A	O■上白糖		る。	
A	O★片栗粉（北海道産）／1kg			
A	和菓子工房 国産丸大豆使用きな粉 100			
	Oゼラチン			



2020年10月22日(木)														
作業工程表														
営業店：和食・工場・キャパス					納入種別：デザート					食事区分：昼食				
物流センター：フェア用														
△きなこ黒蜜の豆乳寒天／デザート№集														
【食材原価：23.54円】 【エネルギー：55kcal, たんぱく質：1.8g, 脂質：1.5g, 食塩相当量：0.1g】														
商品コード	食材名 + 規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理						
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	※2
○△きなこ黒蜜の豆乳寒天／デザート№集														
23483	○★調整豆乳／1L（1020g）	40		400		400								
	○■上白糖	2.5		25		25								
	○水	30		300		300								
4642	★かんてんクック／4g×20袋	0.4		4		4								
	きな粉	1		10		10								
	サクラ印黒みつ 200g	6		60		60								
【食材原価：23.54円】 【エネルギー：55kcal, たんぱく質：1.8g, 脂質：1.5g, 食塩相当量：0.1g】														

ホールディングタイム2時間と4時間の欄は、調理前に各営業店で記入をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○△きなこ黒蜜の豆乳寒天／デザート№集		1.鍋にAを入れ温め、かんてんを加えよく混ぜ合わせ、	2.1の豆乳寒天に黒みつ・きなこをかける。
A	○★調整豆乳／1L（1020g）		粗熱を取って、器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める	
A	○■上白糖			※盛り付けは写真を参照して下さい。
A	○水			
	★かんてんクック／4g×20袋			
	きなこ 200g			
	サクラ印黒みつ 200g			



2020年10月23日(金)

作業工程表

営業店：オフィス・工場・キャンパス

物流センター：フェア用

納入種別：デザート

食事区分：昼食

△本格！台湾豆花／テザートルシ集 【食材原価：64.34円】 【エネルギー：139kcal, たんぱく質：6.5g, 脂質：2.8g, 食塩相当量：0.2g】

商品コード	食材名 + 規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理					
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和

○△本格！台湾豆花／デザートレシピ集

[illegible]

【食材原価：64.34円】 【エネルギー：139kcal, たんぱく質：6.5g, 脂質：2.8g, 食塩相当量：0.2g】

ホールディングタイム2時間と4時間の欄は、調理前に各営業店で記入をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○△本格！台湾豆花／デザート® 集	※マンゴーは冷蔵庫で解凍する。	3.鍋に分量の湯を沸かし、豆乳・ゼラチンを加え、よく	4.3に1の押麦・2のさつまいも・マンゴー
	○★調整豆乳／1 L（1020g）		混ぜ合わせ、粗熱を取り、器に流し入れ、冷蔵庫で冷	うぐいす豆・きんとき豆を盛り、黒みつを
	○水	1.押麦は沸騰湯で茹で、水で冷やし、水気を	やし固める。	かける。
	○ゼラチン	切る。		
	★うぐいす豆／500g	（目安時間：20分）		※盛り付けは写真を参照して下さい。
	★きんとき豆／500g	2.さつまいもは凍ったまま沸騰湯で茹で、水		
	◎SBIさつまいも(ダイスカット)／1kg	で冷やし、水気を切る。		
	★マンゴーチャンク／(トピ® 加糖)500g			
	○★押麦／800g			
	サクラ印黒みつ 200g			



2020年10月24日(土)														
作業工程表														
営業店：ｽﾏｰﾄ・工場・ｷｬﾝﾊﾟｽ					納入種別：デザート					食事区分：昼食				
△柑橘ジュレのさっぱり杏仁／デザート皿 集					【食材原価：82.42円】 【エネルギー：151kcal, たんぱく質：3.0g, 脂質：1.6g, 食塩相当量：0.1g】									
商品コード	食材名 + 規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理						
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	木2
○△柑橘ジュレのさっぱり杏仁／デザート皿 集														
4815	○★あわせデザート（杏仁豆腐）／500g	100		1000		1000			*					
27116	○★ポッカレモン100／450ml(469g)	2		20		20								
	○■上白糖	3		30		30								
	○レモン	2		20		20.62				*				
	○ゼラチン	1		10		10								
	○水	20		200		200								
	業務用グレープフルーツ／1L(白色種) 1040g	20		200		20								
	○■上白糖	5		50		50								
	○グレープフルーツ 皿／(1ヶ可食部245g)	5		50		71.43				*				
	○ゼラチン	1		10		10								
	○セルフィーユ	0.05		0.5		0.72	小分け			*				
【食材原価：82.42円】 【エネルギー：151kcal, たんぱく質：3.0g, 脂質：1.6g, 食塩相当量：0.1g】														

ホールディングタイム2時間と4時間の欄は、調理前に各営業店で記入をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○△柑橘ジュレのさっぱり杏仁／デザート皿 集	※杏仁豆腐は冷蔵庫で解凍する	4.鍋に分量の湯を沸かし、ゼラチン・A・1のレモンを加え、よく混ぜ合わせ、粗熱をとり、バット等に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固め、小さい格子状にカットする。	6.器に杏仁豆腐を盛り、2のレモンジュレ・3のグレープフルーツジュレをのせ、3のセルフィーユを飾る。
A	○★ポッカレモン100／450ml(469g)	1.レモンは消毒後、よく洗い、水気を切り、		
A	○■上白糖	果肉を細かくし、皮はおろし金でする。		
	○レモン	2.グレープフルーツは消毒後、よく洗い、水	5.別鍋にB・2のグレープフルーツを入れ温め、ゼラチンを加え、よく混ぜ合わせ、粗熱を取り、バット等に	※盛り付けは写真を参照して下さい。
	○ゼラチン	気を切り、果肉を細かくする。		
	○水	3.セルフィーユは消毒後、よく洗い、水気を	流し入れ、冷蔵庫で冷やし固め、小さい格子状にカットする。	
B	業務用グレープフルーツ／1L(白色種) 1040g	切る。		
B	○■上白糖			
	○グレープフルーツ 皿／(1ヶ可食部245g)			
	○ゼラチン			
	○セルフィーユ			



2020年10月25日(日)																			
作業工程表																			
営業店：カフェ・工場・キャパス					納入種別：デザート					食事区分：昼食									
物流センター：フェア用																			
△ナッツフレンチトースト／デザート集																			
【食材原価：47.84円】 【エネルギー：203kcal, たんぱく質：7.6g, 脂質：5.0g, 食塩相当量：0.9g】																			
商品コード	食材名 + 規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理											
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	木2	木4				
○△ナッツフレンチトースト／デザート集																			
25621	○★食パン6枚切(1枚)／57g×1	57		570		570	1枚		*										
	○■牛乳	20		200		200													
	○■セーフティーたまご／10個	10		100		119.05		*											
	○■上白糖	4		40		40													
1282	○★ピーナッツ和えの素／500g	2		20		20													
	製菓用粉糖(シュガーパウダー) 200g(地域限定)	0.01		0.1		0.1													
	○セルフイーユ	0.05		0.5		0.72	小分け			*									
【食材原価：47.84円】 【エネルギー：203kcal, たんぱく質：7.6g, 脂質：5.0g, 食塩相当量：0.9g】																			

ホールディングタイム2時間と4時間の欄は、調理前に各営業店で記入をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○△ナッツフレンチトースト／デザート集	※食パンは冷蔵庫で解凍する。	3.天板にクッキングシートをしき、1の食パンを並べ、	4.器に3の食パンを盛り、粉糖をふりかけ、
	○★食パン6枚切(1枚)／57g×1	※オーブンは温めておく。	オーブンで焼く。	2のセルフイーユを飾る。
A	○■牛乳			
A	○■セーフティーたまご／10個	1.食パンはAに漬け込み、冷蔵庫で保管する		※盛り付けは写真を参照して下さい。
A	○■上白糖	2.セルフイーユは消毒後、よく洗い、水気を		
A	○★ピーナッツ和えの素／500g	切る。		
	製菓用粉糖(☆カ・パ・ウダ・) 200g(地域限定)			
	○セルフイーユ			



2020年10月26日(月)														
作業工程表														
営業店：カフェ・工場・キャパス														
物流センター：フェア用														
納入種別：デザート														
食事区分：昼食														
△焦がしシュークリーム／デザート皿 [®] 集														
【食材原価：108.93円】 【エネルギー：189kcal, たんぱく質：3.8g, 脂質：11.5g, 食塩相当量：0.2g】														
商品コード	食材名 + 規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理						
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	木2
○△焦がしシュークリーム／デザート皿 [®] 集														
28834	★生シュークリーム(プレーン) R／1kg	60		600		600	4ヶ		*					
	グラニュー糖 1kg	3		30		30								
	ポット印ビート糖（粉末タイプ）600g	4		40		40								
【食材原価：108.93円】 【エネルギー：189kcal, たんぱく質：3.8g, 脂質：11.5g, 食塩相当量：0.2g】														

ホールディングタイム2時間と4時間の欄は、調理前に各営業店で記入をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○△焦がしシュークリーム／デザート皿 集	※生シュークリームは冷蔵庫で解凍する。	1.シュークリーム2個にグラニュー糖・残りのシュー	2.器に1のシュークリームを盛り付ける。
	★生シュークリーム(プレーン)R／1kg		クリームにビート糖をかけ、バーナーで軽く炙る。	
	グラニュー糖 1kg			※盛り付けは写真を参照して下さい。
	ポット印ビート糖（粉末タイプ）600g			



2020年10月27日(火)

作業工程表

営業店：カフェ・工場・キャパス

物流センター：フェア用

納入種別：デザート

食事区分：昼食

△バスク風チーズケーキ／デザート皿 集

【食材原価：93.47円】 【エネルギー：381kcal, たんぱく質：10.3g, 脂質：31.3g, 食塩相当量：0.9g】

商品コード	食材名 + 規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理							
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	木2	木4
○△バスク風チーズケーキ／デザート皿 集															
	クリームチーズスライス 14枚入り(1枚12g)	40		400		400									
28370	○★森永ホイップ(生クリーム)植脂／200ml(g)	40		400		400									
	○■セーフティーたまご／10個	20		200		238.1	割りほぐす	*							
	○■上白糖	10		100		100									
40796	○★業務用薄力小麦粉／1kg	3		30		30									
【食材原価：93.47円】 【エネルギー：381kcal, たんぱく質：10.3g, 脂質：31.3g, 食塩相当量：0.9g】															

ホールディングタイム2時間と4時間の欄は、調理前に各営業店で記入をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○△バスク風チーズケーキ／デザート皿 集	※クリームチーズは室温で柔らかくする	3.型に2の生地を流し入れ、オーブンで焼く。	4.器に3のチーズケーキを盛り付ける。
	クリームチーズスライス 14枚入り(1枚12g)	※オーブンは温めておく。		
	○★森永ホイップ(生クリーム)植脂／200ml(g)			※盛り付けは写真を参照して下さい。
	○■セーフティーたまご／10個	1.クリームチーズ・砂糖を混ぜ合わせ、柔らかくする。		
	○■上白糖			
	○★業務用薄力小麦粉／1kg	2.1に生クリーム・たまごを加え、ダマがなくなるまで混ぜ合わせ、更に薄力粉をふり入れ、混ぜ合わせる。		



2020年10月28日(水)														
作業工程表														
営業店：カフェ・工場・キャンパス					納入種別：デザート					食事区分：昼食				
物流センター：フェア用					【食材原価：28.33円】 【エネルギー：186kcal, たんぱく質：3.6g, 脂質：7.6g, 食塩相当量：0.4g】									
商品コード	食材名 + 規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理						
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	木2
△和風ドーナツ／デザート用 集														
○△和風ドーナツ／デザート用 集														
21007	○★いろいろ洋菓子が作れるホットケーキミックス	28		280		280				75℃	1分			
23483	○★調整豆乳／1L（1020g）	20		200		200								
	○■上白糖	2		20		20								
24390	○★まぶしすりごま黒／150g	3		30		30								
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	4.8		48		48	揚げ油							
	製菓用粉糖(ツカヘパウダー) 200g(地域限定)	2		20		20								
【食材原価：28.33円】 【エネルギー：186kcal, たんぱく質：3.6g, 脂質：7.6g, 食塩相当量：0.4g】														

ホールディングタイム2時間と4時間の欄は、調理前に各営業店で記入をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○△和風ドーナツ／デザート用 集	1.Aをよく混ぜ合わせ、成型する。	2.1を油で揚げ、よく油を切る。	3.器に2のドーナツに粉糖をふりかける。
A	○★いろいろ洋菓子が作れるホットケーキミックス			
A	○★調整豆乳／1L（1020g）			※盛り付けは写真を参照して下さい。
A	○■上白糖			
A	○★まぶしすりごま黒／150g			
	○★キャノーラ油／16.5kg			
	製菓用粉糖(ツカヘパウダー) 200g(地域限定)			



2020年10月30日(金)														
作業工程表														
営業店：和食・工場・キャパス					納入種別：デザート					食事区分：昼食				
△黒蜜ときなこの団子／デザート用 集														
【食材原価：31.50円】 【エネルギー：104kcal, たんぱく質：1.0g, 脂質：0.4g, 食塩相当量：0.0g】														
商品コード	食材名 + 規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理						
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	木2
○△黒蜜ときなこの団子／デザート用 集														
18059	○★白玉もち S／1kg	40		400		400	5ヶ				75℃	1分		
	サクラ印黒みつ 200g	5		50		50								
	きな粉	1		10		10								
【食材原価：31.50円】 【エネルギー：104kcal, たんぱく質：1.0g, 脂質：0.4g, 食塩相当量：0.0g】														

ホールディングタイム2時間と4時間の欄は、調理前に各営業店で記入をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○△黒蜜ときなこの団子／デザート用 集	1.白玉もちは凍ったまま沸騰湯で茹で、水で		2.器に1の白玉もちを入れ、黒みつ・きなこ
	○★白玉もち S／1kg	冷やし、水気を切る。		をかける。
	サクラ印黒みつ 200g			
	きなこ 200g			※盛り付けは写真を参照して下さい。



2020年10月31日(土)

作業工程表

営業店：カフェ・工場・キャンパス

物流センター：フェア用

納入種別：デザート

食事区分：昼食

△和風パフェ／デザート№10 集

【食材原価：42.20円】 【エネルギー：110kcal, たんぱく質：1.2g, 脂質：0.3g, 食塩相当量：0.1g】

商品コード	食材名 + 規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理							
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	※2	※4
○△和風パフェ／デザート№10 集															
	抹茶水ようかんの素 500g	10		100		100									
	〇水	50		500		500									
18059	〇★白玉もち S／1kg	16		160		160	2ヶ				75℃	1分			
25128	★小倉あん／2号缶(1kg)	15		150		150									
	〇セルフィーユ	0.05		0.5		0.72	小分け			*					
【食材原価：42.20円】 【エネルギー：110kcal, たんぱく質：1.2g, 脂質：0.3g, 食塩相当量：0.1g】															

ホールディングタイム2時間と4時間の欄は、調理前に各営業店で記入をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○△和風パフェ／デザート№10 集	1.白玉もちは凍ったまま沸騰湯で茹で、水で	3.鍋に分量の沸かし、抹茶水ようかんの素を加え、よ	4.3の水ようかんに1の白玉もち・小倉あん
	抹茶水ようかんの素 500g	冷やし、水気を切る。	く混ぜ合わせ、器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める	を盛り、2のセルフィーユを飾る。
	○水	2.セルフィーユは消毒後、よく洗い、水気を		
	○★白玉もち S／1kg	切る。		※盛り付けは写真を参照して下さい。
	★小倉あん／2号缶(1kg)			
	○セルフィーユ			

