

2021年11月22日(月)

## 作業工程表

営業店：オフス・工場・キャバパス

物流センター：フェア用

納入種別：提案メニュー

食事区分：昼食

茄子のボロネーゼ／ゆであげ

【食材原価：176.39円】 【エネルギー：606kcal, たんぱく質：22.5g, 脂質：13.8g, 食塩相当量：4.9g】

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		卵	解	生	温度	時間	和	木2	木4
○茄子のボロネーゼ／ゆであげ														
24684	○★冷凍スパゲティ／250g×5玉	250		2500		2500	1玉							
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油							
27668	○★そのまま使える揚げなす乱切り／1kg	40		400		400								
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	4		40		40	茄子揚げ油							
41297	○★新ミートソース／1kg	148		1480		1480	120ccドレーナー 1杯			75℃	1分			
1293	○★パルメザンチーズ／80g	0.2		2		2								

【食材原価：176.39円】 【エネルギー：606kcal, たんぱく質：22.5g, 脂質：13.8g, 食塩相当量：4.9g】

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
	○茄子のボロネーゼ／ゆであげ	※オーブンは温めておく。	2.揚げなすは凍ったまま油で素揚げし、よく油を切る。	3.スパゲティは沸騰湯で茹で、湯切りする。
	○★冷凍スパゲティ／250g×5玉			4.別鍋に油を熱し、スパゲティを加えて炒め
	○★キャノーラ油／16.5kg	1.ミートソースは袋ごと沸騰湯で温める。		水分を飛ばし、1のミートソースを加え、からめる。
	○★そのまま使える揚げなす乱切り／1kg			5.器に4のスパゲッティを盛り、2のなすを飾り、パルメザンチーズふる。
	○★キャノーラ油／16.5kg			
	○★新ミートソース／1kg			
	○★パルメザンチーズ／80g			



2021年11月23日(火)

## 作業工程表

営業店：オフス・工場・キャバパス

物流センター：フェア用

納入種別：提案メニュー

食事区分：昼食

昔ながらのナポリタン／ゆであげ

【食材原価：162.66円】 【エネルギー：567kcal, たんぱく質：18.3g, 脂質：11.5g, 食塩相当量：4.2g】

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		卵	解	生	温度	時間	和	木2
○昔ながらのナポリタン／ゆであげ													
24684	○★冷凍スパゲティ／250g×5玉	250		2500		2500	1玉						
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油						
	○むき玉ねぎ／約1kg	15		150		150	スライス						
24412	○★マッシュルーム／2号缶(固形量454g)	8		80		80							
27532	○★IQFベーコン短冊／500g	15		150		150		*	75℃	1分			
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油						
41402	○★洋食屋のケチャップ／770g	50		500		500							
18800	○★トマトケチャップ／1kg チューブ	20		200		200							
24879	○★冷凍ピーマンスライス／500g	7		70		70						75℃	1分

【食材原価：162.66円】 【エネルギー：567kcal, たんぱく質：18.3g, 脂質：11.5g, 食塩相当量：4.2g】

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
	○昔ながらのナポリタン／ゆであげ	※ベーコンは冷蔵庫で解凍する。	3.鍋にオリーブオイルを熱し、ベーコン・玉ねぎ・2のマッシュルームを加えて炒める。	4.スパゲティは沸騰湯で茹で、湯切りする。
	○★冷凍スパゲティ／250g×5玉			5.別鍋に油を熱し、スパゲティを加えて炒め
	○★キャノーラ油／16.5kg	1.ピーマンは凍ったまま少量の塩と油を加え		水分を飛ばし、3の具・Aを加え、からめ
	○むき玉ねぎ／約1kg	た沸騰湯で茹で、水でサッと冷やし、水気		る。
	○★マッシュルーム／2号缶(固形量454g)	を切る。(油通し可)		6.器に5のスパゲティを盛り付け、1のピーマンをちらす。
	○★IQFベーコン短冊／500g	2.マッシュルームは汁気を切る。		
	○★キャノーラ油／16.5kg			※粉チーズ・タバスコはお好みで提供して
A	○★洋食屋のケチャップ／770g			下さい。
A	○★トマトケチャップ／1kg チューブ			
	○★冷凍ピーマンスライス／500g			



2021年11月24日(水)

## 作業工程表

営業店：オフス・工場・キャバパス

物流センター：フェア用

納入種別：提案メニュー

食事区分：昼食

シーフードトマトソーススパゲティ／ゆであげ

【食材原価：207.07円】 【エネルギー：551kcal, たんぱく質：22.4g, 脂質：10.1g, 食塩相当量：4.3g】

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		卵	解	生	温度	時間	和	木2	木4
○シーフードトマトソーススパゲティ／ゆであげ														
24684	○★冷凍スパゲティ／250g×5玉	250		2500		2500	1玉							
20531	○★キャノーラ油／16.5kg		2		20		20	炒め油						
40882	◎SBIシーフードミックス／800g		40		400		400			85°C	1分			
	○むき玉ねぎ／約1kg		15		150		150	スライス		75°C	1分			
20531	○★キャノーラ油／16.5kg		1		10		10	炒め油						
991	○★食塩（特製いそしお）／1kg		0.3		3		3							
	○■ホワイトペッパー／210g		0.1		1		1							
27527	○★KSパスタソース（トマト）／1kg	126		1260	1200cc	1260	120ccドレードル 1杯							
28176	○★パセリ（チップ）／50g	0.05		0.5		0.5								

【食材原価：207.07円】 【エネルギー：551kcal, たんぱく質：22.4g, 脂質：10.1g, 食塩相当量：4.3g】

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
	○シーフードトマトソーススパゲティ／ゆであげ	1.トマトソースは袋ごと沸騰湯で温める。 2.シーフードミックスは凍ったまま沸騰湯で茹で、水で冷やし、水気を切る。	3.鍋に油を熱し、玉ねぎ・2のシーフードミックスを炒め、塩・こしょうで下味を付ける。	3.スパゲティは沸騰湯で茹で、湯切りする。 4.別鍋に油を熱し、スパゲティを加えて炒め、水分を飛ばし、1のトマトソース(120ccドレードル1杯)・3の具を加え、からめる。 5.器に4のスパゲティを盛り付け、パセリ粉を振る。
	○★冷凍スパゲティ／250g×5玉			
	○★キャノーラ油／16.5kg			
	◎SBIシーフードミックス／800g			
	○むき玉ねぎ／約1kg			
	○★キャノーラ油／16.5kg			
	○★食塩（特製いそしお）／1kg			
	○■ホワイトペッパー／210g			
	○★KSパスタソース（トマト）／1kg			
	○★パセリ（チップ）／50g			



2021年11月25日(木)

## 作業工程表

営業店：オフス・工場・キャバパス

物流センター：フェア用

納入種別：提案メニュー

食事区分：昼食

海老とブロッコリーのトマトクリームスパゲティ／ゆであげ 【食材原価：199.88円】 【エネルギー：568kcal, たんぱく質：21.3g, 脂質：13.0g, 食塩相当量：3.7g】

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
○海老とブロッコリーのトマトクリームスパゲティ／ゆであげ														
24684	○★冷凍スパゲティ／250g×5玉	250		2500		2500	1玉							
20531	○★キャノーラ油／16.5kg		2		20		20	炒め油						
22747	○★ムキエビ(IQF)L／(100/200)800g	20		200		200			*	75°C	1分			
	○むき玉ねぎ／約1kg	15		150		150	スライス							
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	1		10		10	炒め油							
27527	○★KSパスタソース（トマト）／1kg	70		700	920cc	700				75°C	1分			
29922	○★クリームパスタソース／1kg	60		600		600				75°C	1分			
24488	★ミニブロッコリー／500g	30		300		300				75°C	1分			

【食材原価：199.88円】 【エネルギー：568kcal, たんぱく質：21.3g, 脂質：13.0g, 食塩相当量：3.7g】

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
	○海老とブロッコリーのトマトクリームスパゲティ／ゆであげ	1.ブロッコリーは凍ったまま沸騰湯で茹で、水で冷やし、水気を切る。	4.スパゲティは沸騰湯で茹で、湯切りし、油をまぶす。 5.鍋に油を熱し、玉ねぎを炒め、4のスパゲティ・2のトマトクリームソースを加え、からめる。	6.器に5のスパゲティを盛り付け、1のブロッコリー・3のエビをのせる。
	○★冷凍スパゲティ／250g×5玉	2.トマトソース・凍ったままのクリームソースは袋ごと沸騰湯で温める。		
	○★キャノーラ油／16.5kg	3.ムキエビは凍ったまま沸騰湯で茹で、水で冷やし、水気を切る。		
	○★ムキエビ(IQF)L／(100/200)800g			
	○むき玉ねぎ／約1kg			
	○★キャノーラ油／16.5kg			
	○★KSパスタソース（トマト）／1kg			
	○★クリームパスタソース／1kg			
	★ミニブロッコリー／500g			



2021年11月26日(金)

## 作業工程表

営業店：オフス・工場・キャバパス

物流センター：フェア用

納入種別：提案メニュー

食事区分：昼食

鶏肉としめじのクリームスパゲティ／ゆであげ

【食材原価：192.63円】 【エネルギー：605kcal, たんぱく質：22.1g, 脂質：18.9g, 食塩相当量：3.5g】

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		卵	解	生	温度	時間	和	木2	木4
○鶏肉としめじのクリームスパゲティ／ゆであげ														
24684	○★冷凍スパゲティ／250g×5玉	250		2500		2500	1玉							
20531	○★キャノーラ油／16.5kg		2		20		20	炒め油						
24597	○★鶏モモ角切り（5 - 10g）／500g		30		300		300			*	75°C	1分		
29386	○SB1やわらかぶなしめじ（冷凍）／500g		20		200		200				75°C	1分		
	○むき玉ねぎ／約1kg		10		100		100	スライス						
20531	○★キャノーラ油／16.5kg		1		10		10	炒め油						
29922	○★クリームパスタソース／1kg		110		1100		1100	120ccフレードル 1杯	*	75°C	1分			
28176	○★パセリ（チップ）／50g		0.05		0.5		0.5							

【食材原価：192.63円】 【エネルギー：605kcal, たんぱく質：22.1g, 脂質：18.9g, 食塩相当量：3.5g】

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
	○鶏肉としめじのクリームスパゲティ／ゆであげ	※鶏肉・クリームソースは冷蔵庫で解凍する。	1.鍋に油を熱し、鶏肉・玉ねぎを炒め、更に凍ったままのしめじを加え、炒める。	2.スパゲティは沸騰湯で茹で、湯切りする。 3.別鍋に油を熱し、スパゲティを加えて炒め水分を飛ばし、クリームソース（120ccフレードル1杯）・1の具を加え、からめる。 4.器に3の麺を盛り付け、パセリ粉をふる。
	○★冷凍スパゲティ／250g×5玉			
	○★キャノーラ油／16.5kg			
	○★鶏モモ角切り（5 - 10g）／500g			
	○SB1やわらかぶなしめじ（冷凍）／500g			
	○むき玉ねぎ／約1kg			
	○★キャノーラ油／16.5kg			
	○★クリームパスタソース／1kg			
	○★パセリ（チップ）／50g			



2021年11月27日(土)

## 作業工程表

営業店：オフス・工場・キャバパス

物流センター：フェア用

納入種別：提案メニュー

食事区分：昼食

カルボナーラ／ゆであげ

【食材原価：251.07円】 【エネルギー：656kcal, たんぱく質：26.8g, 脂質：22.1g, 食塩相当量：4.4g】

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		卵	解	生	温度	時間	和	木2
○カルボナーラ／ゆであげ													
24684	○★冷凍スパゲティ／250g×5玉	250		2500		2500	1玉						
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油						
	○むき玉ねぎ／約1kg	20		200		200	スライス			75℃	1分		
27532	○★IQFベーコン短冊／500g	20		200		200		*		75℃	1分		
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油						
41255	○★カルボナーラソース(ストレート)／1kg	135		1350	1200cc	1350	120ccレードル 1杯			75℃	1分		
22946	○★ブラックペッパーあらびき／100g	0.5		5		5							

【食材原価：251.07円】 【エネルギー：656kcal, たんぱく質：26.8g, 脂質：22.1g, 食塩相当量：4.4g】

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
	○カルボナーラ／ゆであげ	※ベーコンは冷蔵庫で解凍する。	2.鍋に油を熱し、玉ねぎ・ベーコンを炒める。	3.スパゲティは沸騰湯で茹で、湯切りする。
	○★冷凍スパゲティ／250g×5玉			4.別鍋に油を熱し、スパゲティを加えて炒め
	○★キャノーラ油／16.5kg	1.カルボナーラソースは凍ったまま袋ごと沸		水分を飛ばし、1のカルボナーラソース(
	○むき玉ねぎ／約1kg	騰湯で温める。		120ccレードル1杯)・2の具を加え、から
	○★IQFベーコン短冊／500g			める。
	○★キャノーラ油／16.5kg			5.器に4のスパゲティを盛り付け、ブラック
	○★カルボナーラソース(ストレート)／1kg			ペッパーをふる。
	○★ブラックペッパーあらびき／100g			※お好みで粉チーズを提供して下さい。



2021年11月28日(日)

## 作業工程表

営業店：オフス・工場・キャバパス

物流センター：フェア用

納入種別：提案メニュー

食事区分：昼食

あさりとキャベツのペペロンチーノ／ゆであげ

【食材原価：161.61円】 【エネルギー：554kcal, たんぱく質：21.8g, 脂質：15.0g, 食塩相当量：3.7g】

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		卵	解	生	温度	時間	和	木2	木4
○あさりとキャベツのペペロンチーノ／ゆであげ														
24684	○★冷凍スパゲティ／250g×5玉	250		2500		2500	1玉							
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油							
28472	◎SBIボイルむきあさり／1kg	30		300		300				85°C	1分			
	○むき玉ねぎ／約1kg	10		100		100	スライス							
	○キャベツ	50		500		588.24	ザク切り			75°C	1分			
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め用							
29812	○★オイル-ガーリック&とうがらし／1L(1040g)	20		200	192cc	200	20ccレードル1杯							
22946	○★ブラックペッパーあらびき／100g	0.1		1		1								

【食材原価：161.61円】 【エネルギー：554kcal, たんぱく質：21.8g, 脂質：15.0g, 食塩相当量：3.7g】

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
	○あさりとキャベツのペペロンチーノ／ゆであげ	1.あさりは凍ったまま沸騰湯で茹で、水で冷やし水気を切る。（あさりは85°C以上90秒以上を確認）	2.鍋に油を熱し、1のあさり・玉ねぎ・キャベツを入れ炒める。	3.スパゲティは沸騰湯で茹で、湯切りする。 4.別鍋に油を熱し、スパゲティを加えて炒め水分を飛ばし、2の具・ガーリックオイル(20ccレードル1杯)を加え、からめる。 5.器に3のスパゲティを盛り付け、ブラックペッパーをふる。 ※ガーリックオイルはよく振ってからかけて下さい。
	○★冷凍スパゲティ／250g×5玉			
	○★キャノーラ油／16.5kg			
	◎SBIボイルむきあさり／1kg			
	○むき玉ねぎ／約1kg			
	○キャベツ			
	○★キャノーラ油／16.5kg			
	○★オイル-ガーリック&とうがらし／1L(1040g)			
	○★ブラックペッパーあらびき／100g			



2021年11月29日(月)

## 作業工程表

営業店：オフス・工場・キャバパス

物流センター：フェア用

納入種別：提案メニュー

食事区分：昼食

和風ツナスパゲティ／ゆであげ

【食材原価：176.21円】 【エネルギー：481kcal, たんぱく質：21.6g, 脂質：7.7g, 食塩相当量：3.8g】

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		卵	解	生	温度	時間	和	木2	木4
○和風ツナスパゲティ／ゆであげ														
24684	○★冷凍スパゲティ／250g×5玉	250		2500		2500	1玉							
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油							
	○むき玉ねぎ／約1kg	10		100		100	スライス			75°C	1分			
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	1		10		10	炒め油							
40779	◎SBIライトツナフレーク水煮／1kg	35		350		350								
29921	○★和風パスタソース／1kg	72		720	900cc	720	90ccレードル 1杯							
991	○★食塩（特製いそしお）／1kg	0.2		2		2								
	○■ホワイトペッパー／210g	0.1		1		1								
	○かいわれ大根	3		30		37.5	2~3cmカット		*					
40926	○★きざみのり／100g	1		10		10								

【食材原価：176.21円】 【エネルギー：481kcal, たんぱく質：21.6g, 脂質：7.7g, 食塩相当量：3.8g】

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
	○和風ツナスパゲティ／ゆであげ	1.ツナは汁気を切る。	4.鍋に油を熱し、玉ねぎを炒め、更に1のツナ・塩・こしょうで味をととのえる。	5.スパゲティは沸騰湯で茹で、湯切りする。
	○★冷凍スパゲティ／250g×5玉	2.和風パスタソースは袋ごと沸騰湯で温める		6.別鍋に油を熱し、スパゲティを加えて炒め水分を飛ばし、パスタソース(90ccレードル1杯)・4の具を加え、からめる。
	○★キャノーラ油／16.5kg	3.かいわれ大根は消毒後、よく洗い、水気を切る。		7.器に6のスパゲティを盛り付け、3のかいわれ大根・きざみのりを飾る。
	○むき玉ねぎ／約1kg			
	○★キャノーラ油／16.5kg			
	◎SBIライトツナフレーク水煮／1kg			
	○★和風パスタソース／1kg			
	○★食塩（特製いそしお）／1kg			
	○■ホワイトペッパー／210g			
	○かいわれ大根			
	○★きざみのり／100g			



2021年11月30日(火)

## 作業工程表

営業店：オフス・工場・キャバパス

物流センター：フェア用

納入種別：提案メニュー

食事区分：昼食

エビのバジルスパゲティ／ゆであげ

【食材原価：220.54円】 【エネルギー：559kcal, たんぱく質：22.6g, 脂質：8.2g, 食塩相当量：2.9g】

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		卵	解	生	温度	時間	和	木2
○エビのバジルスパゲティ／ゆであげ													
24684	○★冷凍スパゲティ／250g×5玉	250		2500		2500	1玉						
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油						
	○むき玉ねぎ／約1kg	15		150		150	スライス			75°C	1分		
23045	○★ムキエビ(IQF) 3L／(71/90)(NET800g)	30		300		300		*		75°C	1分		
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油						
41778	○★SMY イハーベリース(バジルソース／300g)	36		360		360	36ccドレードル 1杯						

【食材原価：220.54円】 【エネルギー：559kcal, たんぱく質：22.6g, 脂質：8.2g, 食塩相当量：2.9g】

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
	○エビのバジルスパゲティ／ゆであげ	1.ジェノベーゼソースは凍ったまま袋ごと沸騰湯で温める。	3.鍋に油を熱し、玉ねぎを炒める。	4.スパゲティは沸騰湯で茹で、湯切りする。
	○★冷凍スパゲティ／250g×5玉	2.ムキエビは凍ったまま沸騰湯で茹で、水で冷やし、水気を切る。		5.別鍋に油を熱し、スパゲティを加えて炒め水分を飛ばし、3のバジルソース(36ccドレードル1杯)を加え、からめる。
	○★キャノーラ油／16.5kg			6.器に5のスパゲティを盛り付け、2のムキエビをのせる。
	○むき玉ねぎ／約1kg			
	○★ムキエビ(IQF) 3L／(71/90)(NET800g)			
	○★キャノーラ油／16.5kg			
	○★SMY イハーベリース(バジルソース／300g)			



2021年11月8日(月)

## 作業工程表

営業店：オフス・工場・キャサパス

物流センター：フェア用

納入種別：提案メニュー

食事区分：昼食

かつ丼／できたて

【食材原価：129.83円】 【エネルギー：632kcal, たんぱく質：20.4g, 脂質：17.6g, 食塩相当量：3.5g】

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		卵	解	生	温度	時間	和	木2
○かつ丼／できたて													
29146	○■無洗米シルバー	90		900		900	炊き上がり重量 約200g						
20531	◎SBI徳用トンカツ60g／8枚	60		600		600	1枚			75℃	1分		
	○★キャノーラ油／16.5kg	6		60		60	揚げ油						
	○むき玉ねぎ／約1kg	40		400		400	3mm幅 スライス			75℃	1分		
41730	○■セーフティーたまご／10個	50		500		595.24	1ヶ 割りほぐす	*	75℃	1分			
	○★どんぶりのたれ甘口タイプ／2270g(1.8L)	25		250	198cc	250							
	○水	50		500		500							
40926	○★きざみのり／100g	0.5		5		5							

【食材原価：129.83円】 【エネルギー：632kcal, たんぱく質：20.4g, 脂質：17.6g, 食塩相当量：3.5g】

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
	○かつ丼／できたて	※炊飯の仕方は「炊飯マニュアル」を参照にして下さい。	1. トンカツは凍ったまま油で揚げ、よく油を切る。食べやすい大きさにカットしておく。 2. 鍋にAを入れひと煮立ちさせ、玉ねぎを加えて少し煮て、1のトンカツを入れて煮る。更に溶き卵を一面に流し入れ、蓋をする。	3. 器に炊き上がったご飯を盛り、2のカツ丼の具を盛り、きざみのりを飾る。
	○■無洗米シルバー			
	◎SBI徳用トンカツ60g／8枚			
	○★キャノーラ油／16.5kg			
	○むき玉ねぎ／約1kg			
A	○■セーフティーたまご／10個			
A	○★どんぶりのたれ甘口タイプ／2270g(1.8L)			
A	○水			
	○★きざみのり／100g		【注意点】 ※ひと煮立ちとは鍋の周りがぐつぐつしてたらOK。 (煮すぎるとご飯にかけるたれが足りなくなります) ※卵は2,3回切るくらいで、よく混ぜないようにする ※出来るだけ半熟状態で火を止める。	



2021年11月9日(火)

営業店：オフス・工場・キャサバ

物流センター：フェア用

## 作業工程表

納入種別：提案メニュー

食事区分：昼食

親子丼／できたて

【食材原価：159.39円】 【エネルギー：685kcal, たんぱく質：32.1g, 脂質：22.3g, 食塩相当量：3.1g】

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		卵	解	生	温度	時間	和	木2
○親子丼／できたて													
24597	○■無洗米シルバー	90		900		900	炊き上がり重量 約200g						
41730	○★鶏モモ角切り (5 - 10g) / 500g	80		800		800		*	75°C	1分			
	○★どんぶりのたれ甘口タイ / 2270g(1.8L)	25		250	198cc	250							
	○水	50		500		500							
	○むき玉ねぎ / 約1kg	30		300		300	スライス 薄め						
40926	○■セーフティーたまご / 10個	100		1000		1190.48	2ヶ 割りほぐす	*				*	
	○★きざみのり / 100g	0.5		5		5							

【食材原価：159.39円】 【エネルギー：685kcal, たんぱく質：32.1g, 脂質：22.3g, 食塩相当量：3.1g】

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
	○親子丼／できたて	※鶏肉は冷蔵庫で解凍する。	1.鶏肉は沸騰湯でさっと湯がき、ぬるま湯でアクを洗い流し、水気を切る。	3.器に炊き上がったご飯を盛り、2の親子丼の具を上にのせ、きざみのりを飾る。
	○■無洗米シルバー	※炊飯の仕方は「炊飯マニュアル」を参照	2.鍋にA (70cc) を入れ、1の鶏肉・玉ねぎを加えてひと煮立ちさせてアクを取り、溶き卵を流し入れ、煮る。	
A	○★鶏モモ角切り (5 - 10g) / 500g	して下さい。		
A	○★どんぶりのたれ甘口タイ / 2270g(1.8L)			
A	○水			
	○むき玉ねぎ / 約1kg		【注意点】	
	○■セーフティーたまご / 10個		※鶏肉は人数分湯がいておき、一人分ずつ鍋に入れ	
	○★きざみのり / 100g		る。	
			※ひと煮立ちとは鍋の周りがぐつぐつしてたらOK。(煮すぎるとご飯にかけるたれが足りなくなります)	
			※卵は2,3回切るくらいで、よく混ぜないようにする	
			※出来るだけ半熟状態で火を止める。	
			※トッピングはロスのない刻み海苔を推奨しているが	
			三つ葉、青ネギなど地域で変更可。	



2021年11月10日(水)

## 作業工程表

営業店：オフス・工場・キャバパス

物流センター：フェア用

納入種別：提案メニュー

食事区分：昼食

大葉香る豚玉丼／できたて

【食材原価：154.29円】 【エネルギー：654kcal, たんぱく質：30.0g, 脂質：19.9g, 食塩相当量：3.1g】

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		卵	解	生	温度	時間	和	木2
○大葉香る豚玉丼／できたて													
24584	○■無洗米シルバー	90		900		900	炊き上がり重量 約200g						
	○★豚小間／500g	60		600		600		*	75℃	1分			
	○むき玉ねぎ／約1kg	30		300		300	スライス 薄め						
41730	○■セーフティーたまご／10個	100		1000		1190.48	2ヶ 割りほぐす	*					
	○★どんぶりのたれ甘口タイプ／2270g(1.8L)	25		250	198cc	250							
	○水	50		500		500							
40775	○大葉	1		10		10	せん切り		*				

【食材原価：154.29円】 【エネルギー：654kcal, たんぱく質：30.0g, 脂質：19.9g, 食塩相当量：3.1g】

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
	○大葉香る豚玉丼／できたて	※豚肉は冷蔵庫で解凍する。	3.豚肉は沸騰湯で湯がき、ぬるま湯でアクを洗い流し、	5.器に炊き上がったご飯を盛り、4の具を盛
	○■無洗米シルバー	※炊飯の仕方は「炊飯マニュアル」を参照し	水気を切る。	り、1の大葉を飾る。
	○★豚小間／500g	て下さい。	4.鍋にAを入れ、玉ねぎを加えて煮る。更に3の豚肉を	
	○むき玉ねぎ／約1kg		加えてひと煮立ちさせ、溶き卵を一面に流し入れ蓋を	
	○■セーフティーたまご／10個	1.大葉は消毒後、よく洗い、水気を切る。	して弱火で蒸し煮する。	
A	○★どんぶりのたれ甘口タイプ／2270g(1.8L)			
A	○水		【注意点】	
	○大葉		※ひと煮立ちとは鍋の周りがぐつぐつしてたらOK。 (煮すぎるとご飯にかけるたれが足りなくなります) ※卵は2,3回切るくらいで、よく混ぜないようにする ※出来るだけ半熟状態で火を止める。	



2021年11月11日(木)

## 作業工程表

営業店：オフス・工場・キャバパス

物流センター：フェア用

納入種別：提案メニュー

食事区分：昼食

天津飯／できたて

【食材原価：148.72円】 【エネルギー：587kcal, たんぱく質：21.4g, 脂質：16.0g, 食塩相当量：2.4g】

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		卵	解	生	温度	時間	和	木2	木4
○天津飯／できたて														
24453	○■無洗米シルバー	90		900		900	炊き上がり重量 約200g							
24417	○★しいたけスライス(乾燥もどし)/500g	10		100		100		*						
	○★水煮麻筍 千切り500g / (固形量450g)	15		150		150				75°C	1分			
	○長ねぎ	15		150		157.9	斜めスライス 薄め			75°C	1分			
20531	○★キャノーラ油/16.5kg	2		20		20	炒め油							
	○■セーフティーたまご/10個	100		1000		1190.48	2ヶ 割りほぐす	*						
25612	○★塩炒めソース/500ml(575g)	2		20	17cc	20	卵用							
20531	○★キャノーラ油/16.5kg	2		20		20	卵炒め用							
26790	○★S油淋鶏ソース/1100g	25		250		250								
	○水	25		250		250								
18800	○★トマトケチャップ/1kg チューブ	10		100		100								
17869	○★片栗粉(北海道産)/1kg	2.5		25		25	水溶き片栗粉							
24320	○★かにかまちらしS/500g	20		200		200		*						
19999	○★グリンピース/1kg	5		50		50		*						

【食材原価：148.72円】 【エネルギー：587kcal, たんぱく質：21.4g, 脂質：16.0g, 食塩相当量：2.4g】

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
	○天津飯／できたて	※しいたけ・かにかまちらしは冷蔵庫で解凍するで解凍する。	6.フライパンに油を熱し、1のしいたけ・2の筍・長ねぎの順に炒める。火からおろし、冷めたら4の卵に加えて、更に3のかにかまちらしの半量を加えて混ぜ合わせる。	9.器に炊き上がったご飯を盛り、7のカニ玉をのせ、8のあんをかけ、中央に残りのかにかまちらしを飾り、5のグリンピースを飾る。
	○■無洗米シルバー	※炊飯の仕方は「炊飯マニュアル」を参照して下さい。	7.別鍋に油を熱しに油を熱し6の合わせ卵を炒める。 8.別鍋にAを入れひと煮立ちさせ、水溶き片栗粉でとろみをつける。	
	○★しいたけスライス(乾燥もどし)/500g	1.しいたけは汁気をしぼる。	【注意点】 ※野菜は人数分炒めて置き、提供時一人分をフライパンにとり、一人分のかにかまちらしと共に、溶き卵2個の中に混ぜ合わせて焼くこと。	
	○★水煮麻筍 千切り500g / (固形量450g)	2.筍は沸騰湯で茹で、湯きりする。	※卵にかけるあんは、あまり固くならないように調整すること。	
	○長ねぎ	3.かにかまちらしは軽く汁気をしぼる。		
	○★キャノーラ油/16.5kg	4.溶き卵に塩炒めソースを加えて混ぜ合わせる。		
	○■セーフティーたまご/10個	5.グリンピースは沸騰湯で茹で、水で冷やし、水気を切る。		
	○★塩炒めソース/500ml(575g)			
A	○★S油淋鶏ソース/1100g			
A	○水			
A	○★トマトケチャップ/1kg チューブ			
	○★片栗粉(北海道産)/1kg			
	○★かにかまちらしS/500g			
	○★グリンピース/1kg			



2021年11月15日(月)

## 作業工程表

営業店：オフス・工場・キャバパス

物流センター：フェア用

納入種別：提案メニュー

食事区分：昼食

とろとろオムライス明太クリームソース／できたて

【食材原価：150.26円】 【エネルギー：678kcal, たんぱく質：26.6g, 脂質：23.0g, 食塩相当量：3.2g】

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
○とろとろオムライス明太クリームソース／できたて													
24597	○■無洗米シルバー ○★鶏モモ角切り（5 - 10g）／500g ○むき玉ねぎ／約1kg	100 30 15	1000 300 150	1000 300 150	炊き上がり重量 約220g 5mm 角切り	1190.48	2ヶ 割りほぐす	*	75℃	1分			
27207	○★コーンS（有塩マーガリン）／300g	2	20	20	炒め油								
29050	○★混ぜパラピラフの素（粉末）／500g ○■セーフティーたまご／10個	8 100	80 1000	80 1190.48				*					
18915	○★マヨネーズ／1kg	3	30	30									
26948	○★バターソース／505g	3	30	30									
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	1	10	10	卵焼き用								
29922	○★クリームパスタソース／1kg ○水	20 10	200 100	200 100				*					
24512	○★辛子明太子（ばらこ）／500g	4	40	40									
28176	○★パセリ（チップ）／50g	0.2	2	2									

【食材原価：150.26円】 【エネルギー：678kcal, たんぱく質：26.6g, 脂質：23.0g, 食塩相当量：3.2g】

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
	○とろとろオムライス明太クリームソース／できたて ○■無洗米シルバー	※鶏肉・明太子は冷蔵庫で解凍する。 ※炊飯の仕方は「炊飯マニュアル」を参照して下さい。	3.フライパンにマーガリンを温め、鶏肉・玉ねぎを加えて炒める。 4.炊き上がったご飯にピラフの素・3の具を混ぜ合わせる。	7.器に5のライスを盛り、3のたまごをのせ、6の明太クリームソース(30ccレードル1杯分)をかけ、パセリ粉をふる。
	○★鶏モモ角切り（5 - 10g）／500g ○むき玉ねぎ／約1kg	1.クリームソースは凍ったまま袋ごと沸騰湯で加熱する。	5.別鍋に1のクリームソース・水・明太子を入れ混ぜ合わせ、ソースをつくる。	【注意】 ※できた卵はフライパンから滑らせながらご飯の上に被せる。
	○★コーンS（有塩マーガリン）／300g ○★混ぜパラピラフの素（粉末）／500g ○■セーフティーたまご／10個 ○★マヨネーズ／1kg ○★バターソース／505g ○★キャノーラ油／16.5kg ○★クリームパスタソース／1kg ○水	2.たまご・マヨネーズ・バターソースを混ぜ合わせる。	6.フライパンに油を熱し、2のたまご（90ccレードル1杯分）を入れ、さっと2～3回かき混ぜる。	※半熟の卵に穴が出来たら、その穴を隠すようにソースをかける。
	○★辛子明太子（ばらこ）／500g ○★パセリ（チップ）／50g		【注意点】 ※卵はスクランブルエッグを作る要領でゆっくりと混ぜ、液体が少し残る位の柔らかい状態で火を止める（余熱でかなり固まるので、できるだけトロトロ感が残るように）	



2021年11月16日(火)

## 作業工程表

営業店：オフス・工場・キャバパス

物流センター：フェア用

納入種別：提案メニュー

食事区分：昼食

とろとろオムライス／できたて

【食材原価：142.24円】 【エネルギー：697kcal, たんぱく質：27.0g, 脂質：22.5g, 食塩相当量：3.1g】

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		卵	解	生	温度	時間	和	木2
○とろとろオムライス／できたて													
24597	○■無洗米シルバー	100		1000		1000	炊き上がり重量 約220g						
	○★鶏モモ角切り（5 - 10g）／500g	40		400		400		*	75°C	1分			
28860	○★玉ねぎ みじん切り／500g(冷凍)	10		100		100			75°C	1分			
27207	○★コーンS（有塩マーガリン）／300g	2		20		20	炒め油						
29050	○★混ぜパラピラフの素(粉末)／500g	6		60		60	御飯用						
18800	○★トマトケチャップ／1kg チューブ	30		300		300	御飯用						
	○■セーフティーたまご／10個	100		1000		1190.48	90ccレードル1杯	*	75°C	1分			
18915	○★マヨネーズ／1kg	3		30		30							
26948	○★バターソース／505g	3		30		30							
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	1		10		10	卵焼き用						

【食材原価：142.24円】 【エネルギー：697kcal, たんぱく質：27.0g, 脂質：22.5g, 食塩相当量：3.1g】

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
	○とろとろオムライス／できたて	※鶏肉は冷蔵庫で解凍する。	2.フライパンにマーガリンを温め、鶏肉・凍ったままの玉ねぎを炒める。	5.器に3のチキンライスを盛り、その上に4のたまごのせ、ケチャップをかける。
	○■無洗米シルバー	※炊飯の仕方は「炊飯マニュアル」を参照	3.炊き上がったご飯にA・3の具を混ぜ合わせる。	
	○★鶏モモ角切り（5 - 10g）／500g	して下さい。	4.フライパンに油を熱し、2のたまご（90ccレードル1杯分）を入れ、ゆっくり混ぜていく。	
A	○★コーンS（有塩マーガリン）／300g	1.たまご・マヨネーズ・バターソースを混ぜ		【注意】
A	○★混ぜパラピラフの素(粉末)／500g	合わせる。		※できた卵はフライパンから滑らせながらご飯の上に被せる。
	○★トマトケチャップ／1kg チューブ		【注意点】	※半熟の卵に穴が出来たら、その穴を隠すようにソースをかける。
	○■セーフティーたまご／10個		※卵はスクランブルエッグを作る要領でゆっくりと混ぜ、液体が少し残る位の柔らかい状態で火を止める（余熱でかなり固まるので、できるだけトロトロ感が残るように）	
	○★マヨネーズ／1kg			
	○★バターソース／505g			
	○★キャノーラ油／16.5kg			



2021年11月17日(水)

## 作業工程表

営業店：オフス・工場・キャバパス

物流センター：フェア用

納入種別：提案メニュー

食事区分：昼食

とろとろオムライストマトソース／できたて

【食材原価：146.13円】 【エネルギー：678kcal, たんぱく質：25.9g, 脂質：22.6g, 食塩相当量：3.1g】

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
○とろとろオムライストマトソース／できたて													
24597	○■無洗米シルバー	100		1000		1000	炊き上がり重量 約220g	*	75°C	1分			
28860	○★鶏モモ角切り（5 - 10g）／500g	30		300		300							
27207	○★玉ねぎ みじん切り／500g(冷凍)	10		100		100							
29050	○★コーンS（有塩マーガリン）／300g	2		20		20	炒め油						
	○★混ぜパラピラフの素(粉末)／500g	8		80		80							
	○■セーフティーたまご／10個	100		1000		1190.48	2ヶ 割りほぐす	*					
18915	○★マヨネーズ／1kg	3		30		30							
26948	○★バターソース／505g	3		30		30							
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	1		10		10	卵焼き用						
27527	○★KSパスタソース（トト）／1kg	38		380		380			75°C	1分			
28176	○★パセリ(チップ)／50g	0.01		0.1		0.1							

【食材原価：146.13円】 【エネルギー：678kcal, たんぱく質：25.9g, 脂質：22.6g, 食塩相当量：3.1g】

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
	○とろとろオムライストマトソース／できたて	※鶏肉は冷蔵庫で解凍する。	2.フライパンにマーガリンを温め、鶏肉・凍ったままの玉ねぎを加え炒める。	6.器に3のチキンライスを盛り、5の卵をのせ、4のトマトソース（36cc）をかけ、
	○■無洗米シルバー	※炊飯の仕方は「炊飯マニュアル」を参照して下さい。	3.炊き上がったご飯にピラフの素・2の具を加えて混ぜ合わせる。	パセリ粉を振る。
	○★鶏モモ角切り（5 - 10g）／500g		4.別鍋にトマトソースを加え温める。	【注意】
	○★玉ねぎ みじん切り／500g(冷凍)		5.フライパンに油を熱し、1のたまご（90ccレードル1杯分）を入れ、ゆっくり混ぜていく。	※できた卵はフライパンから滑らせながらご飯の上に被せる。
	○★コーンS（有塩マーガリン）／300g	1.たまご・マヨネーズ・バターソースを混ぜ合わせる。	【注意点】	※半熟の卵に穴が出来たら、その穴を隠すようにソースをかける。
	○★混ぜパラピラフの素(粉末)／500g		※卵はスクランブルエッグを作る要領でゆっくりと混ぜ、液体が少し残る位の柔らかい状態で火を止める（余熱でかなり固まるので、できるだけトロトロ感が残るように）	
	○■セーフティーたまご／10個			
	○★マヨネーズ／1kg			
	○★バターソース／505g			
	○★キャノーラ油／16.5kg			
	○★KSパスタソース（トト）／1kg			
	○★パセリ(チップ)／50g			



2021年11月18日(木)

## 作業工程表

営業店：オフス・工場・キャバパス

物流センター：フェア用

納入種別：提案メニュー

食事区分：昼食

とろとろオムライスデミグラスソース／できたて

【食材原価：140.32円】 【エネルギー：695kcal, たんぱく質：24.4g, 脂質：24.1g, 食塩相当量：2.5g】

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
○とろとろオムライスデミグラスソース／できたて												
27207	○■無洗米シルバー	100		1000		1000	炊き上がり重量 約220g					
24597	○★コーンS（有塩マーガリン）／300g	2		20		20	ご飯混ぜ用	*	75°C	1分		
28860	○★鶏モモ角切り（5 - 10g）／500g	30		300		300						
20531	○★玉ねぎ みじん切り／500g(冷凍)	20		200		200						
24243	○★クノールチキンコンソメ／1kg	2		20		20	炒め油					
18800	○★トマトケチャップ／1kg チューブ	1		10		10						
991	○★食塩（特製いそしお）／1kg	15		150		150						
	○■ホワイトペッパー／210g	0.2		2		2						
	○■セーフティーたまご／10個	0.02		0.2		0.2						
		100		1000		1190.48	2ヶ 割りほぐす	*				
18915	○★マヨネーズ／1kg	100		30		30						
26948	○★バターソース／505g	3		30		30						
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	1		10		10	卵焼き用					
29080	○★新デミグラスソースストレート／1kg	40		400	380cc	400	36ccレードル 1杯		75°C	1分		
28176	○★パセリ(チップ)／50g	0.1		1		1						

【食材原価：140.32円】 【エネルギー：695kcal, たんぱく質：24.4g, 脂質：24.1g, 食塩相当量：2.5g】

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
	○とろとろオムライスデミグラスソース／できたて	※鶏肉は冷蔵庫で解凍する。	3.鍋に油を熱し、鶏肉・凍ったままの玉ねぎを炒め、Aで味付けする	6.器に4のライスを盛り、5の卵をのせ、1のデミソース(36ccレードル1杯分)をかけ、パセリ粉をふる。
	○■無洗米シルバー	※炊飯の仕方は「炊飯マニュアル」を参照して下さい。	4.炊き上がったご飯にマーガリンを加えて混ぜ、更に3の具を混ぜ合わせる。	
	○★コーンS（有塩マーガリン）／300g		5.フライパンに油を熱し、2のたまご（90ccレードル1杯分）を入れ、ゆっくり混ぜていく。	【注意】
	○★鶏モモ角切り（5 - 10g）／500g			※できた卵はフライパンから滑らせながらご飯の上に被せる。
	○★玉ねぎ みじん切り／500g(冷凍)	1.デミグラスソースは袋ごと沸騰湯で加熱する。		
	○★キャノーラ油／16.5kg	2.たまご・マヨネーズ・バターソースを混ぜ合わせる。	【注意点】	※半熟の卵に穴が出来たら、その穴を隠すようにソースをかける。
A	○★クノールチキンコンソメ／1kg		※卵はスクランブルエッグを作る要領でゆっくりと混ぜ、液体が少し残る位の柔らかい状態で火を止める（余熱でかなり固まるので、できるだけトロトロ感が残るように）	
A	○★トマトケチャップ／1kg チューブ			
A	○★食塩（特製いそしお）／1kg			
A	○■ホワイトペッパー／210g			
A	○■セーフティーたまご／10個			
	○★マヨネーズ／1kg			
	○★バターソース／505g			
	○★キャノーラ油／16.5kg			
	○★新デミグラスソースストレート／1kg			
	○★パセリ(チップ)／50g			

