

対象食品の説明

項 目	説 明
1 対象食品の名称	牛サーロイン照焼
2 重要な食品の特性	牛サーロイン肉を焼台で焼く
3 食べるのは誰か	当施設の利用者及び宿泊者
4 提供の仕方(使用法)	レストランのテーブルで提供する
5 食べられるまでの時間	5分～10分位
6 保存の形態	解凍後、下処理後冷蔵庫(10℃以下)で保存する
7 表示上の注意点 (表示記載事項)	特に無し
8 輸送条件等	特に無し

対象食品の説明

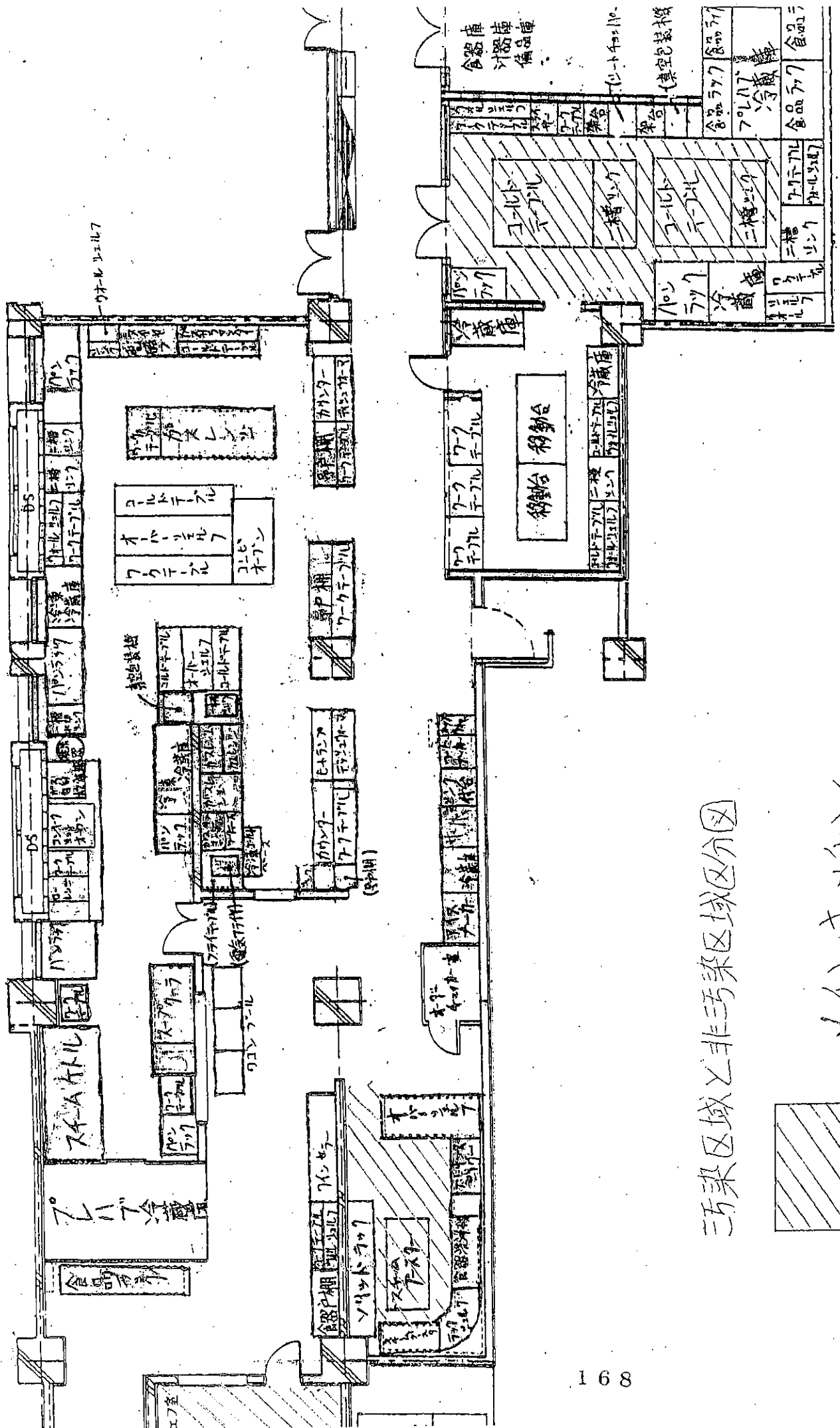
項 目	説 明
1 対象食品の名称	海老フライ
2 重要な食品の特性	海老にパン粉をつけ油で揚げる
3 食べるのは誰か	当施設の利用者及び宿泊者
4 提供の仕方(使用法)	レストランのテーブルで提供する
5 食べられるまでの時間	5分～10分位
6 保存の形態	解凍後、下処理をし冷蔵庫(10℃以下)で保存する
7 表示上の注意点 (表示記載事項)	特に無し
8 輸送条件等	特に無し

対象食品の説明

項 目	説 明
1 対象食品の名称	<p style="text-align: center;">* 蕪揚げ出し 鳥そぼろ庵かけ</p>
2 重要な食品の特性	蕪を油で揚げ、蕪の中に野菜を入れ鳥そぼろ庵をかける
3 食べるのは誰か	当施設の利用者及び宿泊者
4 提供の仕方(使用法)	レストランのテーブルで提供する
5 食べられるまでの時間	5分～10分位
6 保存の形態	冷蔵庫(10℃以下)で保存する
7 表示上の注意点 (表示記載事項)	特に無し
8 輸送条件等	特に無し

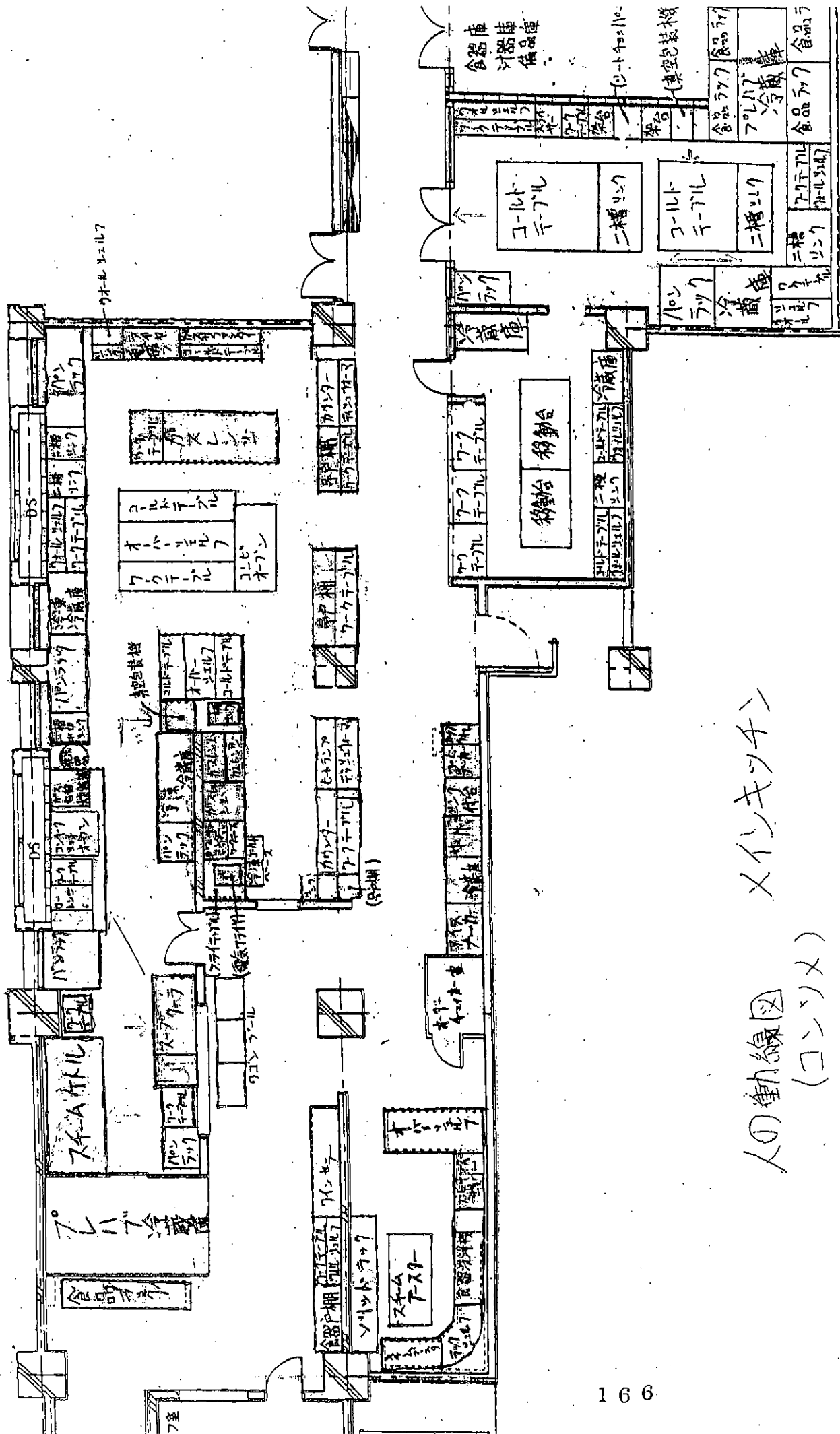
対象食品の説明

項 目	説 明
1 対象食品の名称	鯛の酒蒸し
2 重要な食品の特性	鯛を蒸し器で加熱する
3 食べるのは誰か	当施設の利用者及び宿泊者
4 提供の仕方(使用法)	レストランのテーブルで提供する
5 食べられるまでの時間	5分～10分位
6 保存の形態	生で入荷し、下処理後冷蔵庫(10℃以下)で保存する
7 表示上の注意点 (表示記載事項)	特に無し
8 輸送条件等	特に無し

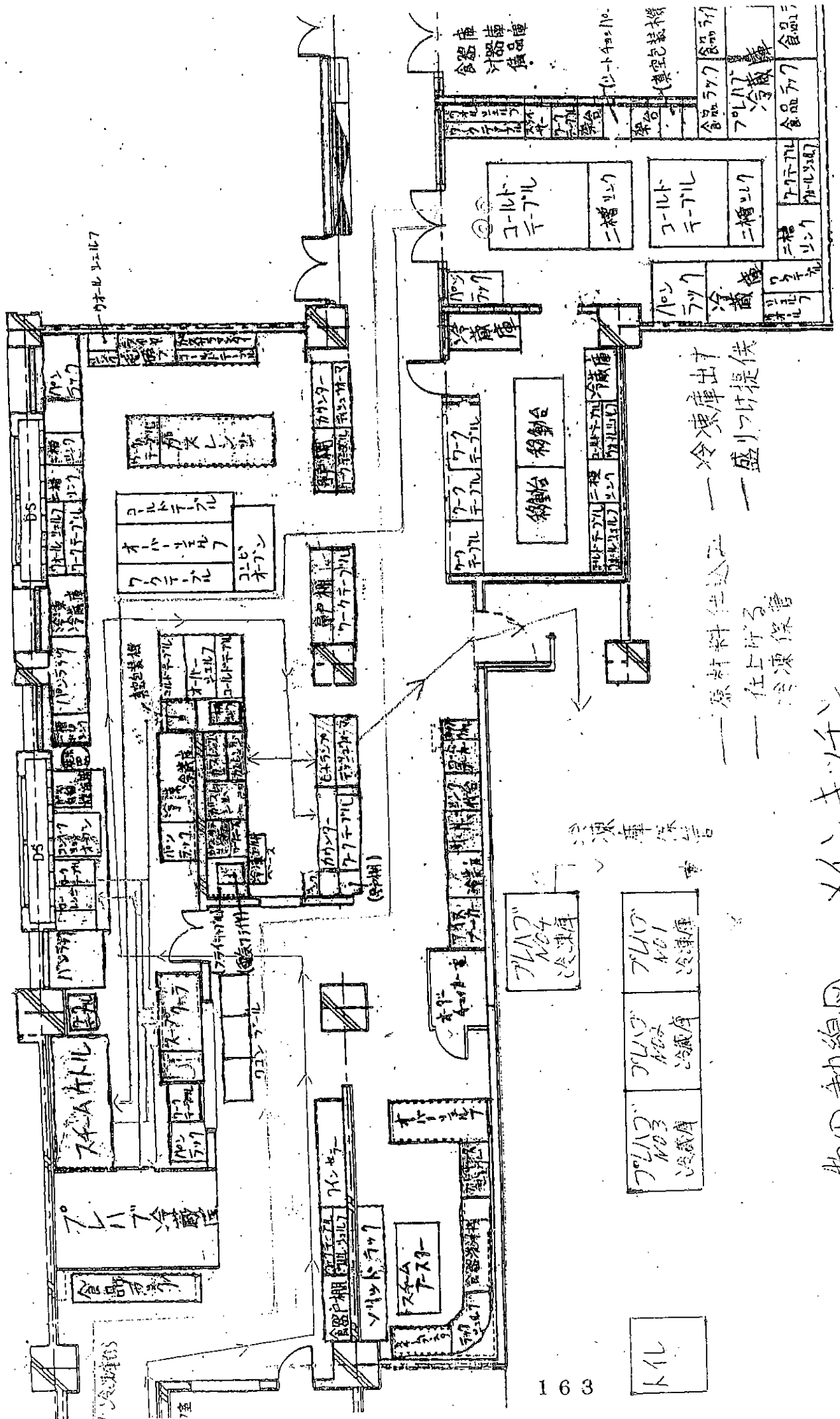


汚染区域と非汚染区域区分図

メインキッチン



人の動線図
 (コンソメ)
 ×インキツチン



原料仕入れの
 任上ける
 冷凍保管
 冷凍庫出
 盛リ上げ提供

物の動線図 メインキッチン

ト化

食品庫	機器庫	食品庫	食品庫	食品庫	食品庫	食品庫	食品庫	食品庫	食品庫
食品	機器	食品	食品	食品	食品	食品	食品	食品	食品
食品	機器	食品	食品	食品	食品	食品	食品	食品	食品
食品	機器	食品	食品	食品	食品	食品	食品	食品	食品

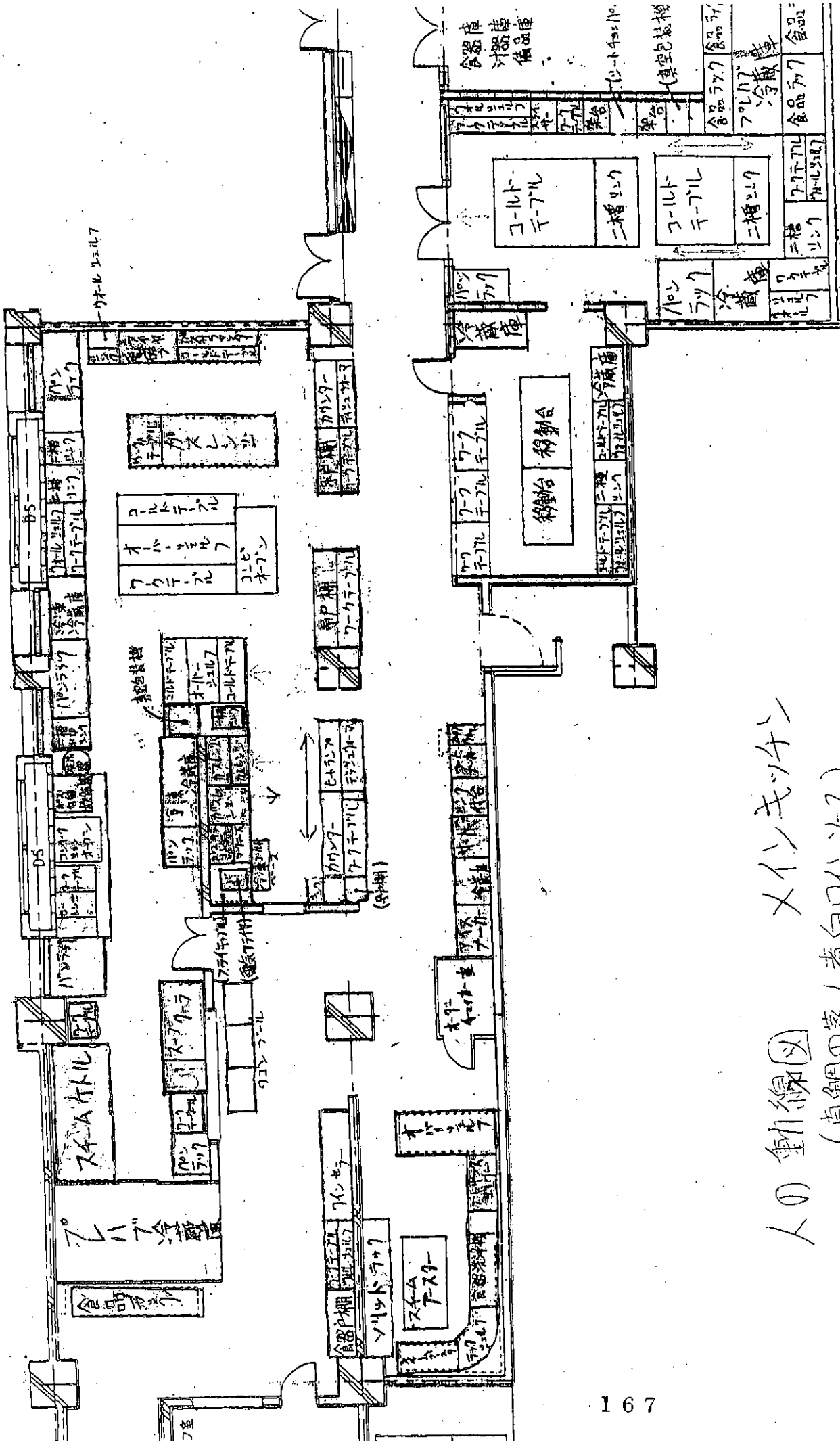
PLA7
No.4
冷凍庫

PLA7
No.3
冷凍庫

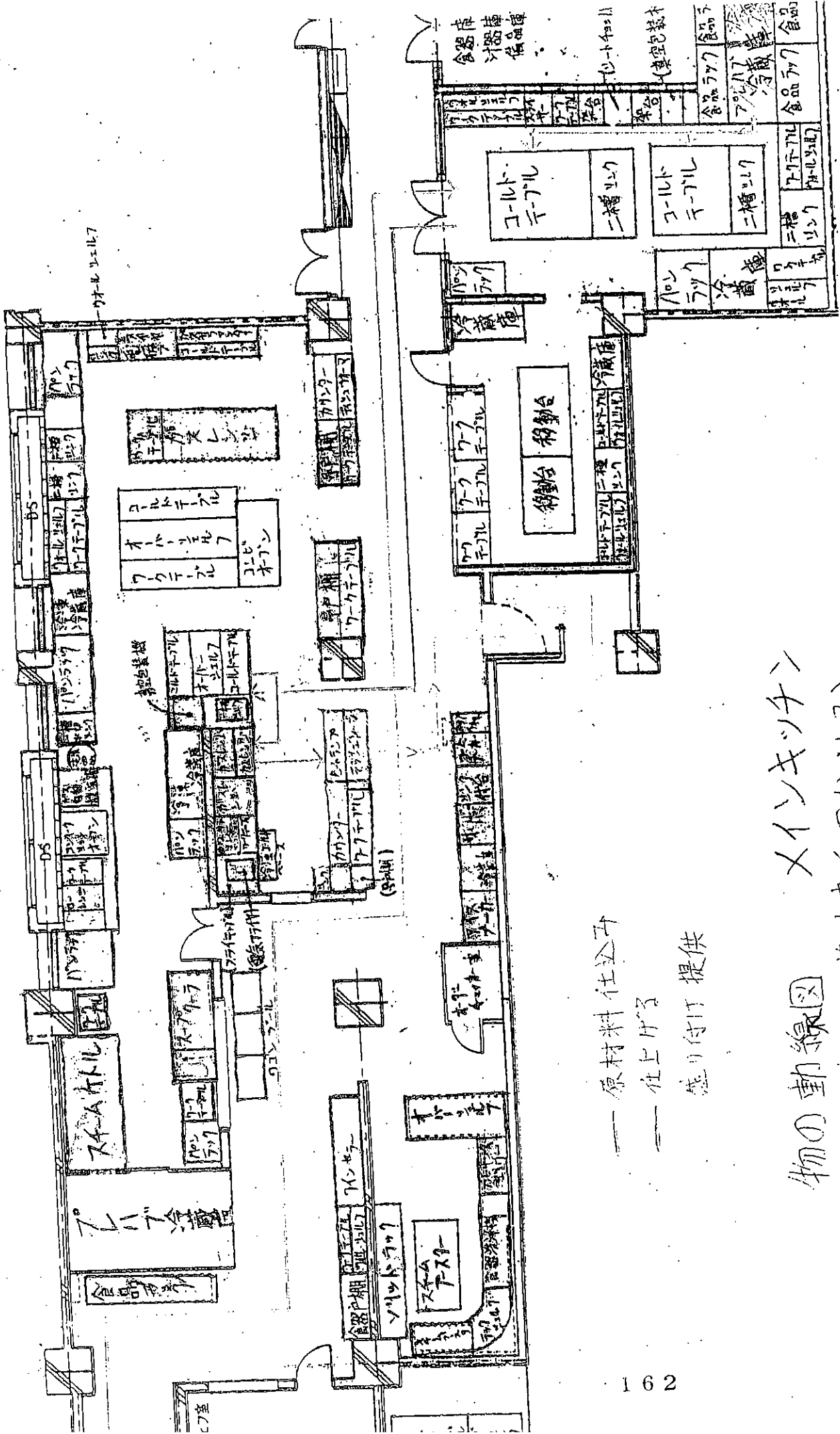
PLA7
No.2
冷凍庫

PLA7
No.1
冷凍庫

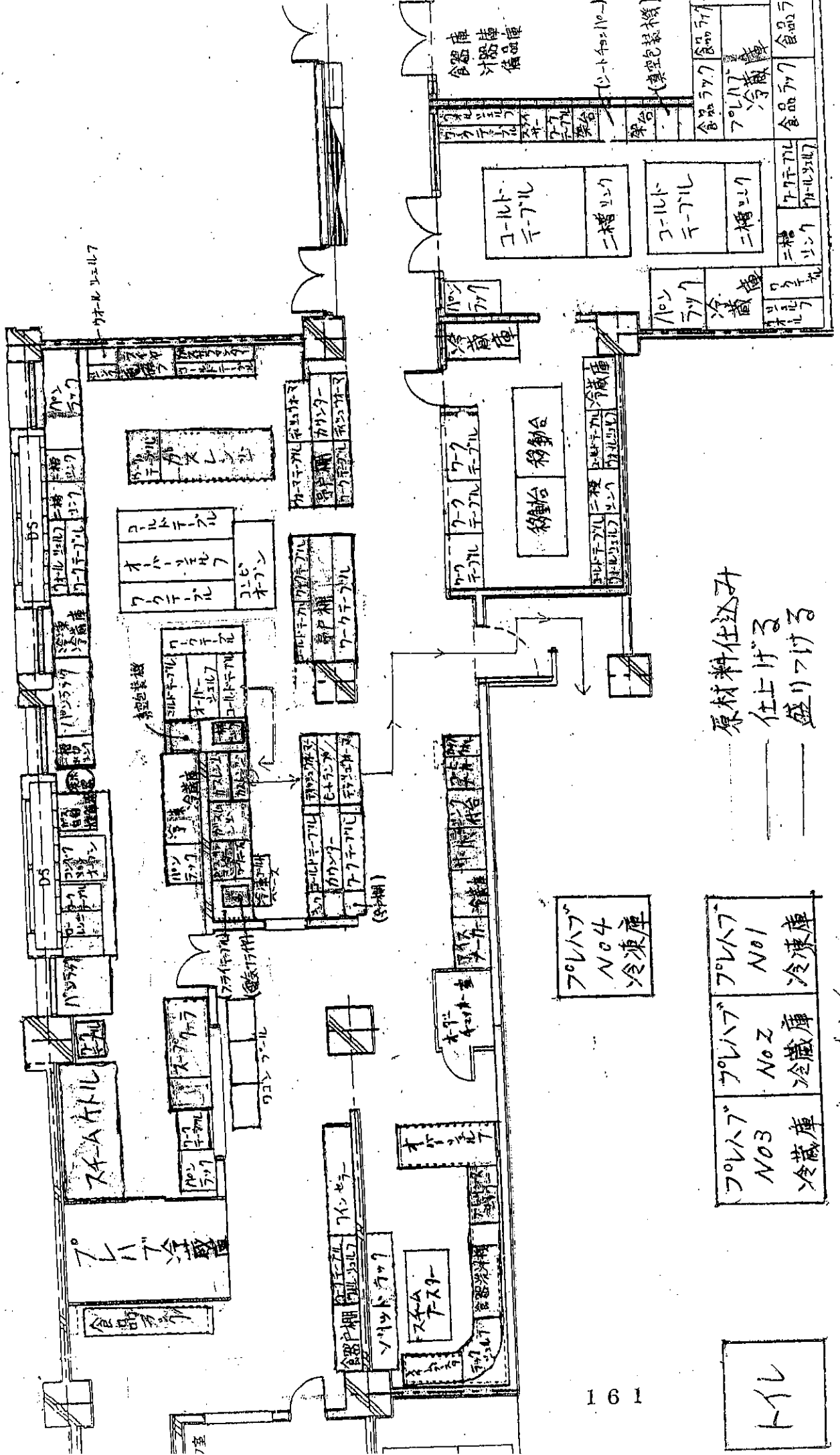
冷凍庫保管



人の動線図 メインキッチン
 (真鯛の蒸し煮白ワインソース)
 (牛スル肉のソテー生姜醤油ソース)



物の動線図
 メインキッチン
 (真鯛の蒸し煮(白ワインソース))
 (牛フィレ肉のソテー生姜醤油ソース)



原材料仕込み
 仕上げる
 盛り上げる

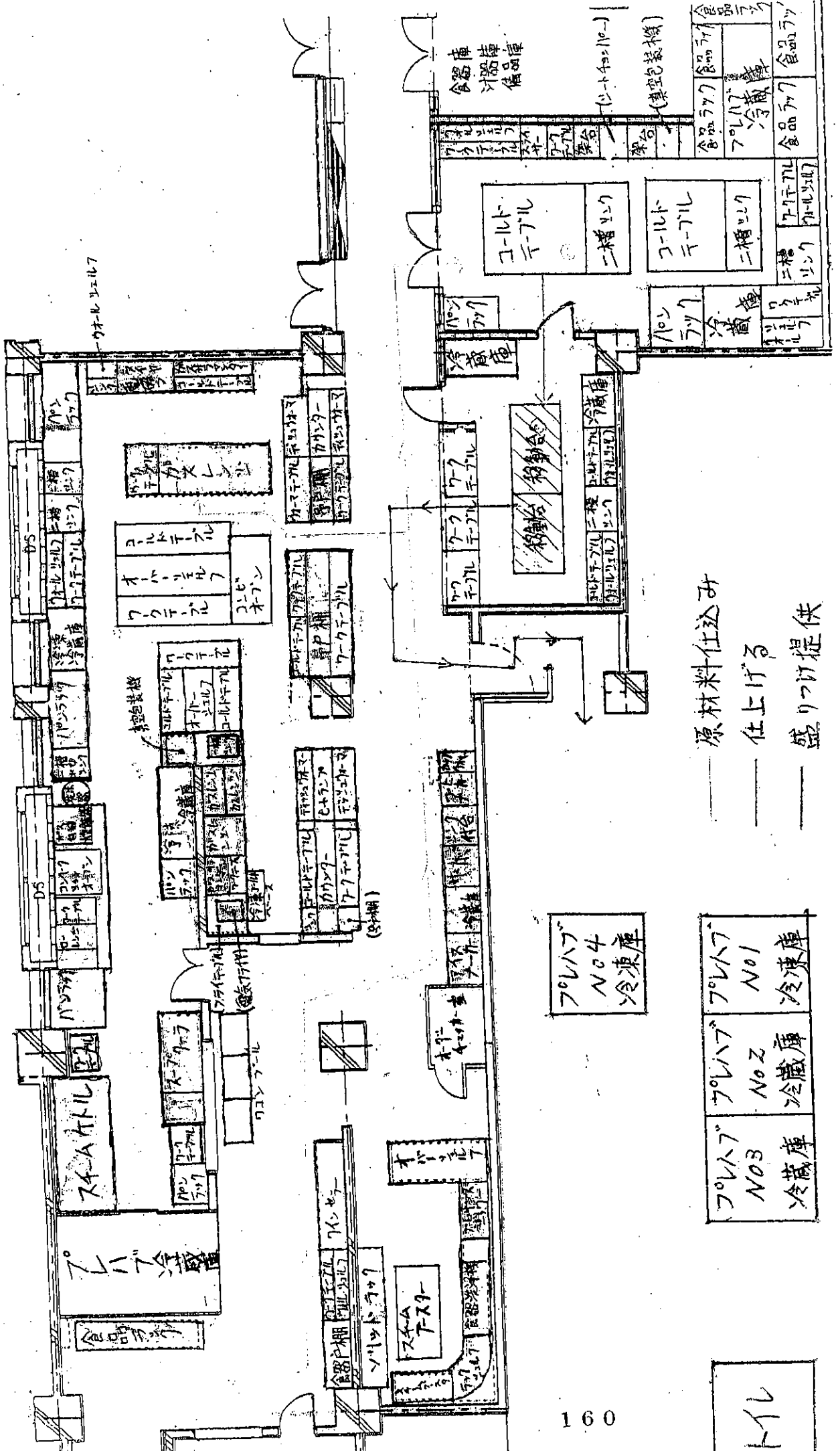
フロハブ
 No4
 冷凍庫

フロハブ
 No1
 冷凍庫

フロハブ
 No2
 冷蔵庫

フロハブ
 No3
 冷蔵庫

トイル



原材料仕込み
 仕上げる
 盛り付け提供

フロア
 No.4
 冷蔵庫

フロア
 No.1
 冷蔵庫

フロア
 No.2
 冷蔵庫

フロア
 No.3
 冷蔵庫

フロア

冷凍庫

冷蔵庫 冷蔵庫 冷蔵庫

トイレ

パンラック

倉庫

パンラック

魚

シンク
舟型シンク
シンク

シンク
コールドテーブル
シンク

エプロン
トネル

ワタケ
ワタケ
ワタケ

シンク
シンク
シンク
シンク

シンク
コールドテーブル
シンク

シンク
ワタケ
ワタケ

シンク
ワタケ
ワタケ

シンク
ワタケ
ワタケ

シンク
ワタケ
ワタケ

シンク
ワタケ
ワタケ

シンク
ワタケ
ワタケ

シンク
ワタケ
ワタケ

シンク
ワタケ
ワタケ

シンク
ワタケ
ワタケ

シンク
ワタケ
ワタケ

シンク
ワタケ
ワタケ

シンク
ワタケ
ワタケ

シンク
ワタケ
ワタケ

シンク
ワタケ
ワタケ

シンク
ワタケ
ワタケ

シンク
ワタケ
ワタケ

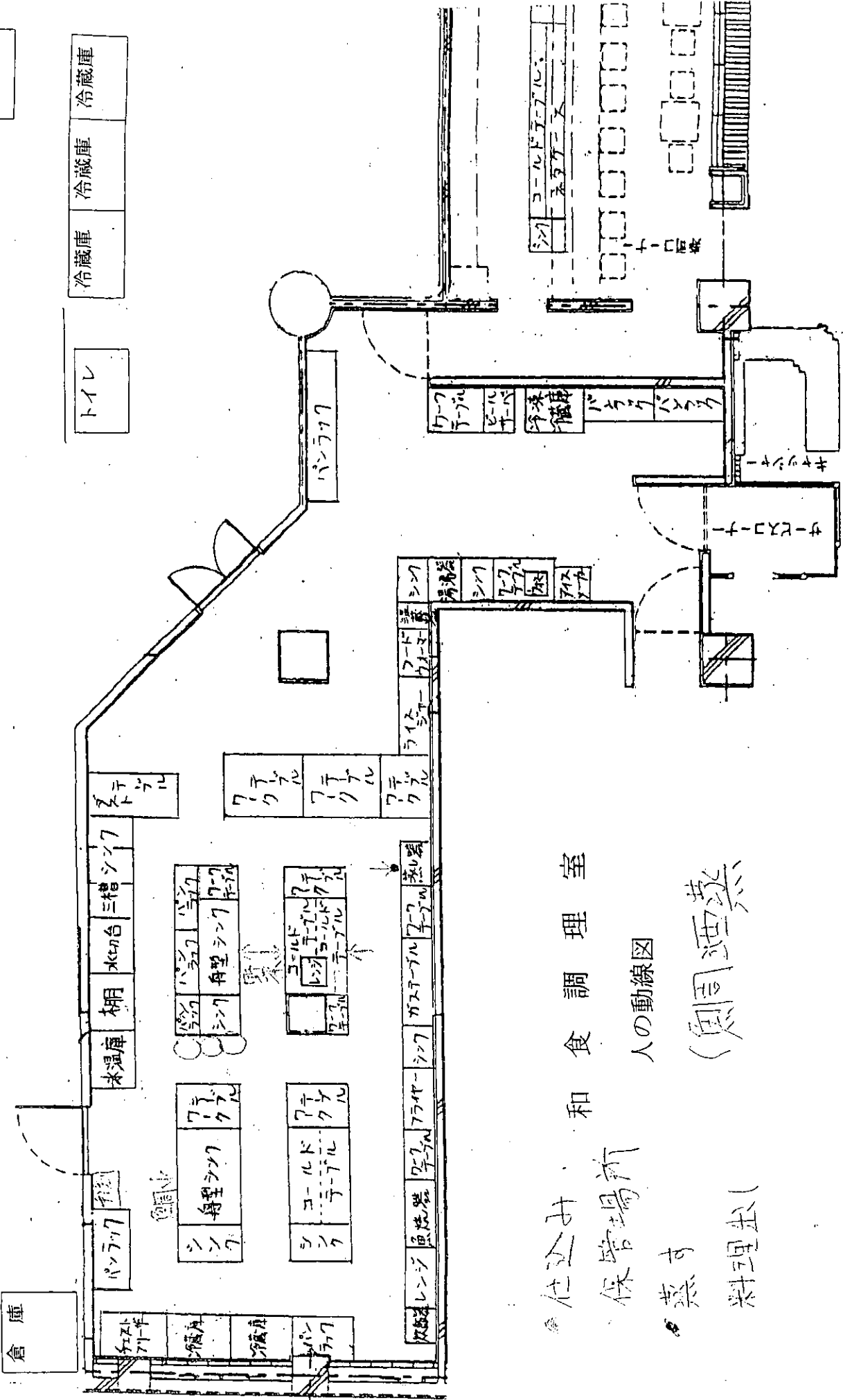
シンク
ワタケ
ワタケ

仕込み 和食調理室 人の動線図 (魚回運蒸)

保管場所

蒸す

料理虫



冷凍庫

冷蔵庫 冷蔵庫 冷蔵庫

トイレ

パンラック

倉庫

パンラック

冷蔵庫

冷蔵庫

パンラック

パンラック

水切台

三槽シンク

水温庫

棚

パンラック
舟型シンク

冷凍庫
冷凍庫

シンク
舟型シンク

シンク
冷凍庫

シンク

シンク

シンク

シンク

シンク

シンク

シンク

シンク

シンク

シンク

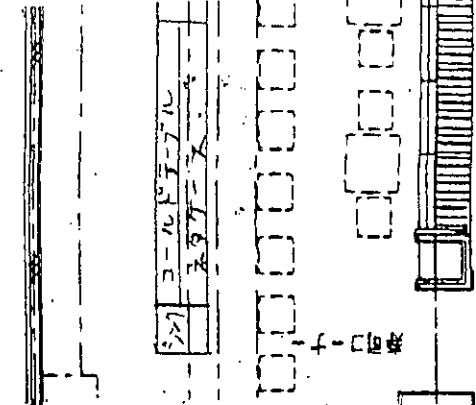
シンク

シンク

シンク

シンク

シンク



氷揚る
仕込み
保管場所
料理出し

和食調理室
人の動線図
(海老フライ)

