

表11 各作業時の調理品の温度変化(放射温度計による測定)

作業	時刻	各料理表面温度(°C)				備考
		白身魚の磯辺揚げ	きんぴらごぼう	みそ汁		
訪問先1						
配送出発時	9:55	61	54	74		
盛り付け開始	10:28	41 ^{*1}	51	72		
配膳	11:10	27	23	64		
給食開始直後	11:25	19	17	44		* ¹ ラップの上から
訪問先2						
配缶時	10:43	魚のレモン漬け 43 ^{*2}	キャベツソテー 57	クリームシチュー 61		* ² 2缶別々に測定、以下同様
配送出発時	11:00	55	55	55		
保育所到着	11:30	36	50	60		
盛り付け開始	12:00	42	42	58		
給食開始	12:15	30	37	61		5歳児クラスのみ測定
訪問先3						
配送出発時	9:35	スパゲッティの具 13	スープ 40			
再加熱終了	11:15	56 ^{*3}	65			* ³ スパゲッティと一緒に
給食開始	11:30					