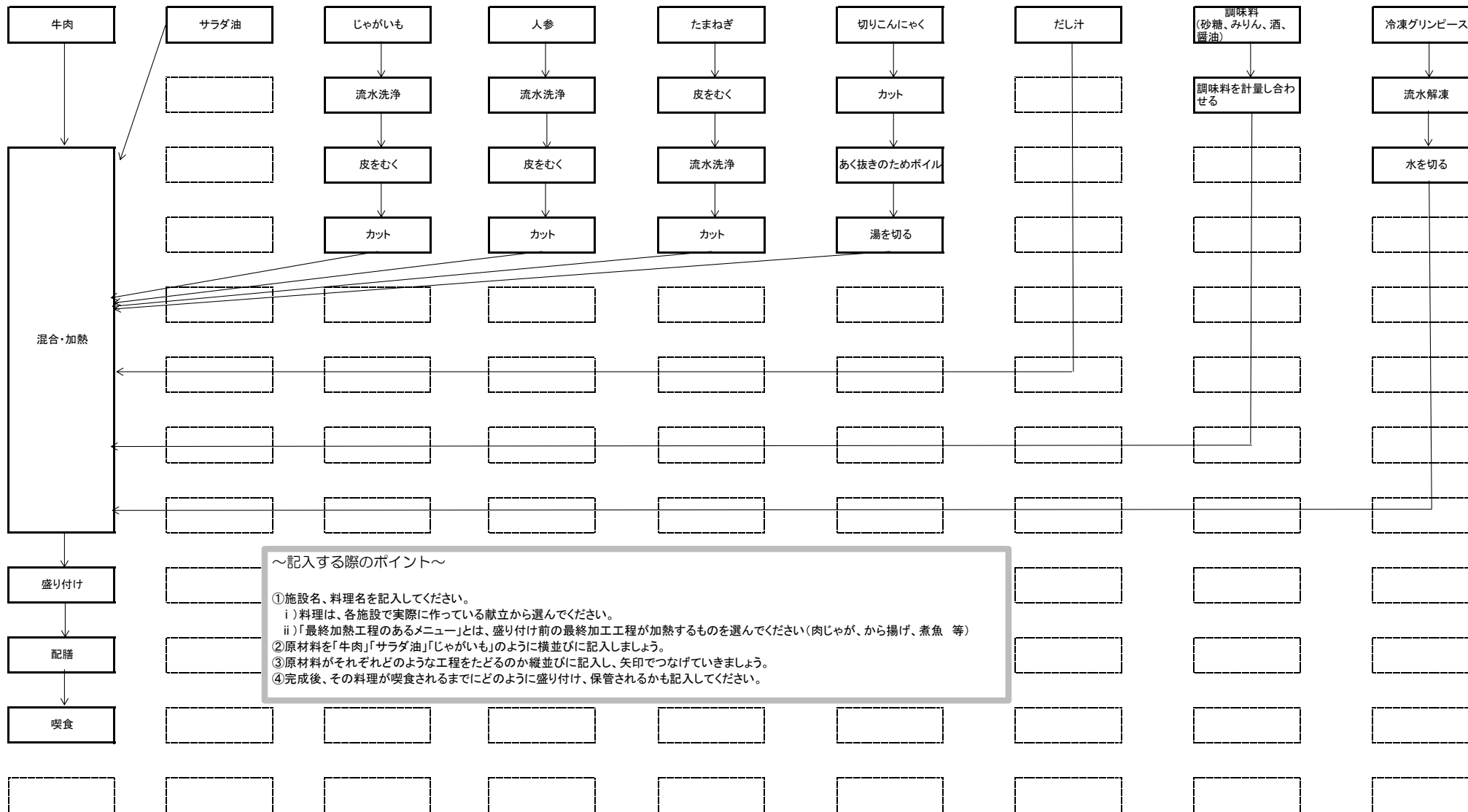


製造工程フロー図記入例

別紙 1-①

施設の名称:〇〇病院

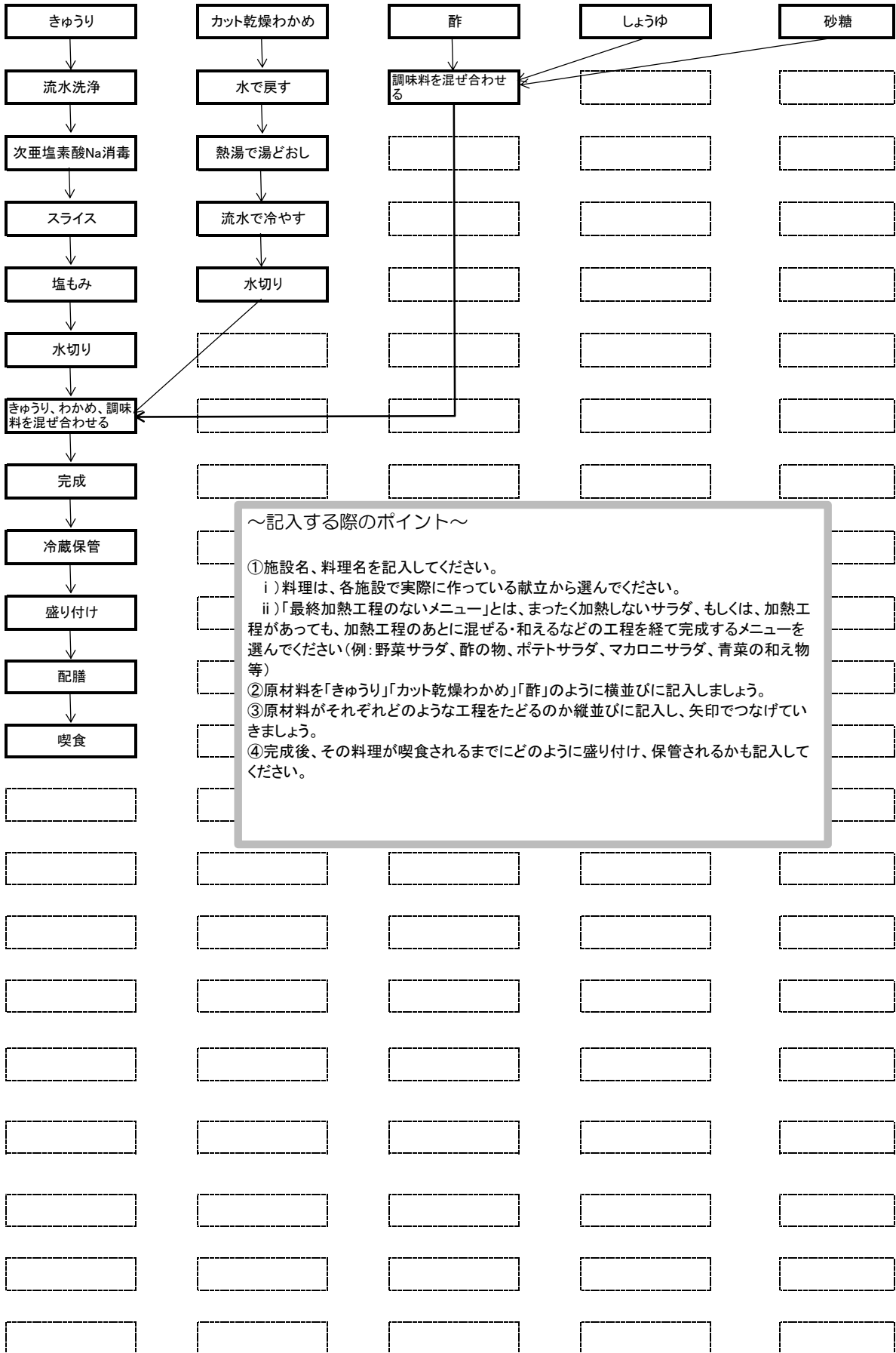
料理名:(例)肉じゃが(最終加熱工程のあるメニュー)



製造工程フロー図 記入例

別紙 1-②

施設の名称:〇〇病院 料理名:(例)きゅうりとわかめの酢の物 (最終加熱工程のないメニュー)



～記入する際のポイント～

- ①施設名、料理名を記入してください。
 i)料理は、各施設で実際に作っている献立から選んでください。
 ii)「最終加熱工程のないメニュー」とは、まったく加熱しないサラダ、もしくは、加熱工程があっても、加熱工程のあとに混ぜる・和えるなどの工程を経て完成するメニューを選んでください(例:野菜サラダ、酢の物、ポテトサラダ、マカロニサラダ、青菜の和え物等)
- ②原材料を「きゅうり」「カット乾燥わかめ」「酢」のように横並びに記入しましょう。
- ③原材料がそれぞれどのような工程をたどるのか縦並びに記入し、矢印でつなげていきましょう。
- ④完成後、その料理が喫食されるまでにどのように盛り付け、保管されるかも記入してください。

