

参考資料21 前日入荷食材及び作業内容

前 日 入 荷																	当日入荷									
食材名		納入形態			作業内容			保管場所									食材名		納入形態			保管・作業場所				
		段 ボ ー ル	コ ン テ ナ	そ の 他	容 器 移 し 替 え	袋 出 し ・ 外 葉 む き	異 物 チ ェ ツ ク	釜 分 け	野 菜 前 処 理 室 冷 蔵 室	野 菜 ・ 果 物 冷 蔵 室	野 菜 ・ 果 物 冷 凍 室	野 菜 ・ 果 物 下 処 理 室	検 収 室	食 品 庫 ・ 調 味 料 庫	肉 ・ 魚 ・ 冷 凍 室	加 工 食 品 冷 凍 室	添 加 物 室	添 加 物 用 冷 凍 ・ 冷 蔵 庫		段 ボ ー ル	コ ン テ ナ	そ の 他	野 菜 ・ 果 物 下 処 理 室	調 味 料 計 量 室	肉 ・ 魚 ・ 卵 冷 蔵 室	
じゃが芋		○			○			○	○											アスパラガス	○		○	○		
玉ねぎ		○		○	○			○	○											きゅうり	○			○		
人参		○			○			○	○											ズッキーニ	○			○		
キャベツ		○			○	○		○		○										ゴーヤ	○			○		
白菜		○			○	○		○		○										サインゲン（生）	○			○		
ほうれん草		○	○		○	○		○		○										セロリ	○			○		
小松菜		○	○		○	○		○		○										大根	○	○		○		
チンゲン菜		○	○		○	○		○		○										とうがん	○			○		
ブロッコリー		○			○	○		○		○										にら	○			○		
カリフラワー		○			○	○		○		○										ねぎ	○		○	○		
冷凍野菜		○			○		当日	○			○									ピーマン	○			○		
果物		○			○					○										パプリカ	○			○		
たけのこ（缶）				○									○							みつば			○	○		
たけのこ(千切り)		○			○							○								もやし			○	○		
干しいたけ		○			○		当日					○								モロヘイヤ	○			○		
きくらげ		○			○		当日					○														
乾物（加熱使用）		○			○		○	○				○								豆腐		○		○		
乾物（非加熱）		○			○		当日							○						こんにゃく		○		○		
調味料		○			○									○						カット野菜	○	○		○		
加工食品（冷凍）		○			○			○								○				きのこ類	○			○		
冷凍魚介類		○			○			○							○					練り製品	○			○		
豆乳		○			○									○						生肉			○			○
調理用チーズ		○			○					○										ハム・ベーコン	○					○
添加物（常温）		○			○			数え										○		牛乳		○		○		
添加物（冷蔵）		○			○			数え											○	卵(液卵)(殻付)			○			○
添加物（冷凍）		○			○			数え											○	かちり（冷蔵）	○					○
レトルトパウチフルーツ		○			○			○				○														
フルーツミックス用ゼリー（冷凍）		○			○			○			○															
漬物類(常温)		○			○			○						○												
漬物類(冷蔵)		○			○			○											○							
乾麺		○			○			○						○												
冷凍豆腐		○			○			○			○															
冷凍ちりめんじゃこ		○			○										○											