## 食品の加熱殺菌時・保存時の記録簿

2007年12月10日(月)

※1 中心温度測定(『衛生マニュアル』参照)

※2 食品保管場所:①冷凍庫 ②冷蔵庫 ③温蔵庫 ④室内 ⑤温冷配膳車

	т т		-m -m				\A +n		10 1/ <del>1</del> /					
	料理名	測定食品	調理(殺菌)中心温度		冷却		調理	担当者	食品保管				配膳	
区分			開始	3検体測定		開始 終了		終了	サイン	場所※2	搬入	搬出	搬出 設備内	時刻
±= A			時刻	(79℃以上確認	) <u>X</u> 1	時刻	時刻	時刻	(印)	23/7/71	時刻	時刻	温度	,
朝食														
	焼く													
	ししゃも													i l
	メルルーサホイル焼き													i l
	ツナ入りオムレツ													ı
	和える													
	やまいも酢のもの													ı
昼食														
	豆腐のとろみスープ													1
	煮る													
	肉じゃが													
	肉じゃが(ジャガイモ抜き・大根煮物)													
	炒める													
	野菜いかソテー													j
	和える													
	きゅうりナムル													j .
	大豆もやしときゅうりナムル													j .
	おひたし													
夕食														
	焼く													
	たらのホイル包み焼き													j .
	かぼちゃ天火焼き													1
	揚げる					į.							,	
	タラのフライ(タルタルソースがけ)													
	炒める													
	豚肉のオイスターソース炒め													
	和える													
	凉拌三絲													
	凉拌三絲													