【解説▶本編-p. 27】
【記入例▶本編-p. 28】

試作検討表

盛付け状況について

料　理　名	食器の種　類	1人分盛付け重量(g)	見た目の良・否	盛付け図(イラストまたは写真)
				1人当たりの食材料費　　円

各食材料の使用量について

料　理　名	気がついたこと	追加・変更の必要な食品名	献立の純使用量(g)	純使用量の修正値 (g)

調味料の使用量

料　理　名	気がついたこと	追加・変更の必要な食品名	献立の純使用量(g)	純使用量の修正値 (g)

その他

料　理　名	気がついたこと	改　善　事　項

【解説▶本編-p. 29】

発注・出庫表

実 施 日　　月　　日（　　）
予定食数（　　）食

食　品　名	発注量 (g, kg)	形態・規格	発　注　先	納品日時	出庫量 (g, kg)

発注量：生鮮食品，在庫量の少ない貯蔵食品について記入する
出庫量：在庫がある食品について記入する