

「給食経営管理テキスト」第4版第1刷（2021年3月1日発行）正誤表

本書の65ページ表3-4に下記の誤りがございました。

謹んでお詫び申し上げます、ご訂正をお願い申し上げます。

(株)学建書院

誤

正

汚染作業

非汚染作業

汚染作業

非汚染作業

表 3-4 作業工程表 (例)

月 日

献立名	担当者	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00
ごはん	A	(ハンバーグの作業準備, 加熱準備)		たまねぎ, にんじん: 加熱→冷却, 炊飯			手洗い・手袋	盛りつけ・配食
和風ハンバーグ	B	計量・洗米	(下処理)	肉は直接 冷蔵庫から		エプロン・手袋	(加熱)	盛りつけ・配食: ハンバーグ(じゃがいも)
	C	たまねぎ, にんじん, じゃがいも		(切込み)	(成形)	中心温度	(食器準備)	
	D			調理着・靴交換, 手洗い	手洗い手袋			
菜の花とひじきの和え物	E	(下処理) 菜の花, ひじき,		菜の花, ひじき: ゆで→冷却		(調味)	配食	
	F	マグロフレーク缶		手洗い手袋	加熱・冷却中心温度	(盛りつけ)		
茄子としめじの味噌汁	G	(下処理) なす, しめじ, ねぎ		(切込み)	だし汁(加熱)・(調味)		盛りつけ・配食	
	H				加熱: じゃがいも			
フルーツ	I	下処理: キウイ		(殺菌・冷却)	塩素濃度, 温度		手袋	キウイ: カット→盛りつけ・配食

作業工程表を作成するにあたっては、献立名、担当者名、タイムスケジュール、衛生管理点が記載されていること。
 ※Aはごはん担当だが、下処理室での洗米をハンバーグ担当のBに付託により衛生区分移動のための衛生行動がなくなり時間短縮