

参考：調理室内の業務内容～一日の流れ（馬場保育園）

時間	業務	納品	休憩
8:30～	1日の業務確認、拭き掃除、乳児おやつ準備	(牛乳)	
9:00～	きざみ～調理、炊飯	野菜	
9:30～	↓ おやつ食器片づけ、熱風保管庫ON	肉	
10:00～		乾物系	
10:30～	盛り付け、配膳 まな板保管庫ON		
11:00～	↓ 熱風保管庫ON		
11:30～	食器洗い、清掃		
12:00～	↓		
12:30～	(※おやつ準備) 熱風保管庫ON		
13:00～			↑ 休憩
13:30～	ミーティング(15分程度)		↓
14:00～	おやつ食器準備、盛り付け、配膳		
14:30～	↓		
15:00～	片づけ まな板保管庫ON		
15:30～	食器洗い、清掃 熱風保管庫ON		
16:00～	ごみ捨て、食洗器清掃、洗濯、調理室内清掃		
16:30～	防火確認		
17:00	業務終了		

※おやつの内容によって変わります。

※時間・内容は目安です。日によって変更があります。