

🕒 厨房（栄養課） タイムスケジュール

早番 5:30~14:30

日勤 9:00~18:00

遅番 10:00~19:00

5:30

- 前日仕込んだ料理加熱
- 盛り付け
- 野菜下処理
- みそ汁調理
- 粥、流動食準備

7:30

配膳車移動し、調理場片付け

昼食の準備開始。
宅配弁当容器、トレーなど。

8:00

昼食の仕込み

- 主菜類の調理
- 含浸食盛り付け
- きざみ、ミキサー食
- 個別対応食

9:00

9:30~は朝礼に参加。
生野菜のカットを中心に行います。

10:00

盛り付け開始

- 生野菜カット
 - ミキサー食盛り付け
- を行います。

10:30

昼食の主食を盛り付けし、配膳車にて搬送。

昼食用の汁物調理

- 翌朝の調理
 - 弁当夕食分調理
- を行っていきます。

11:30

12:00

昼休憩（60分）

※交代でとる

昼休憩（60分）

生野菜をそのまま仕入れている為、遅番は主に野菜カットを中心に行います。

13:00

- 弁当夕食分盛り付け
 - 凍結含浸仕込み
 - おやつ用意
- を行います。

14:30

業務終了

弁当夕食分盛り付け

15:00

夕食の調理開始

食札、佃煮など準備

昼休憩（60分）

16:00



- 夕飯盛り付け
- 配膳車で移動

17:00

片付け・締め作業開始
ミキサー粥盛り付け

18:00

業務終了

翌日のトレイ、食札等準備

19:00

業務終了

