

| | |
|------------|--|
| 使用する素材、材料等 | <p>主な原料（材料）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.食肉類（冷凍、冷蔵、乾燥（干し肉）） 2.野菜類（冷凍、冷蔵、乾燥（干しシイタケ、切り干し大根等）） 3.果物類（冷凍、冷蔵、乾燥（ドライフルーツ）） 4.米穀類（粒状、粉状） 5.加工食品全般（冷凍、冷蔵、乾燥（高野豆腐、車麩等）） 6.その他（魚介類（干しエビ、干し魚介類等）） |
| 使用する機械、器具等 | <p>①機械、設備（附属品を含む。）等（加熱器の熱源は電気、IH、ガス、蒸気使用） 調理機械は、加熱・非加熱に応じて使用し、他の機械等は作業に応じて使用すること。 ただし、加熱調理機械については、連続式の場合は1～3、5、6のうちから1種類以上、固定式の場合は1～7のうちから2種類以上使用することを要件とする。 また、非加熱調理機械については、8及び9を使用することを要件とするが、合える（和える）機能を有する500L水容量以上の連続式の野菜洗浄機を使用す なお、固定式の調理機械については、容量と台数の両方の要件を満たす必要がある。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.炊く：固定式の釜3升（約4.5kg）を6釜以上又は連続式の釜 2.茹でる：50L水容量以上固定式の茹槽を2台以上又は連続式の茹槽 3.揚げる：18L容量以上の固定式のフライヤーを1台以上又は連続式のフライヤー 4.炒める：下記に揚げる固定式の機械のうちから1台以上 <ul style="list-style-type: none"> ・20L容量以上の固定式のロースター（平釜（ティルティングパンを含む）・回転釜） ・焼成部面積4,000cm²以上の固定式のグリドル 5.焼く：下記に揚げる固定式の機械のうちから2台以上又は連続式のオープン <ul style="list-style-type: none"> ・6段式以上のオープン（コンベクションオープンを含む） ・20L容量以上の固定式の平釜（ティルティングパンを含む） ・焼成部面積4,000cm²以上の固定式のグリドル 6.蒸す：9kg/回処理以上の固定式の蒸し器を1台以上又は連続式の蒸し器 7.煮る：満タン50L水容量以上の固定式の回転釜を1台以上 8.合える（和える）：10kg以上の食材を混合する固定式のみキサーを1台以上 9.500L水容量以上の連続式の野菜洗浄機 10.自動成型機 11.原料用洗浄機 12.原料用脱水機 13.用途別フードカッター 14.トッピング 15.急速冷却器 16.冷凍冷蔵庫 17.真空機械 18.金属探知機 19.包装機 20.その他の調理器具 <p>②器工具等を必要に応じて使用すること</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.包丁・まな板類 2.はさみ類 3.皮剥き道具 4.製品バット（番重） 5.コンテナ（番重） 6.冷凍パン 7.かご類 <p>③測定器類を必要に応じて使用すること</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.中心温度計 2.塩分濃度測定器 3.計量器 4.糖度計 5.細菌検査器具 6.消毒濃度測定器 |
| 製品等の例 | <p>主な製品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.炊く（炊く物）：炊飯（白飯、赤飯、味付け飯、おかゆ他） 2.茹でる（茹で物）：茹で麺（中華そば、日本そば、うどん、パスタ類） 3.揚げる（揚げ物）：かき揚げ、天ぷら、コロケ、とんかつ、メンチカツ、唐揚げ、その他揚げ物類 4.炒める（炒め物）：野菜炒め、中華炒め、その他炒め物 5.焼く（焼き物）：焼き肉、鶏の照り焼き、焼き餃子、味噌焼き、ホイル焼き、その他焼き物類 6.蒸す（蒸し物）：茶碗蒸し、焼売、その他蒸し物 7.煮る（煮物、甘煮等）：五目煮、きんぴら、筑前煮、豚の角煮、田舎煮、含め煮、おでん、その他煮物 8.合える（和える）（和え物）：ごま和え、からし和え、サラダ、マリネ、甘酢和え 9.その他主食各種組合せ加工品（弁当、おにぎり、和洋中各種調理麺加工品） |
| 指導体制 | <p>指導員名 工場長 惣菜太郎</p> <p>免許・資格等</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、一級惣菜管理士 2、管理栄養士 3、調理師免許 |