

作業手順書

場所: 酸ヶ湯温泉(洗浄室・配膳室)

作業: 食器洗浄作業・盛り付け作業

- ①食器手洗い(予洗い)
- ②食器洗浄(機械洗浄)
- ③盛り付け
- ④バラシ(下げ膳)

作成者: 酸ヶ湯温泉株式会社

初版作成: 平成29年9月13日

最終更新: 平成29年9月29日

■参考(さんこう)タイムスケジュール

※宿泊人数(しゅくはくにしんずう)が多(おお)かったり少(すく)なかったりすることで作業量(さぎょうりょう)は大(おお)きく変(か)わるため、参考(さんこう)とすること。

※早番(はやばん)・遅番(おそばん)によって担当(たんとう)する作業(作業)や休憩時間(きゅうけいじかん)は違(ちが)うため、参考(さんこう)とすること。

内容(ないよう)	時間(じかん)
・食器手洗い(しょっきてあらい) ・機械洗浄(きかいせんじょう)	8:00~12:00
・盛り付け(もりつけ)	13:00~15:00
・バラシ 下げ膳(さげぜん)	19:00~21:00

■全体(ぜんたい)の注意事項(ちゅういじこう)

- ・ 仕事(しごと)を覚(おぼ)えるまでは分(わ)からないことは先輩(せんぱい)に聞(き)くこと。
- ・ 洗剤(せんざい)を使(つか)うため、手が荒(あ)れないようにビニール手袋(てぶくろ)を着用(ちゃくよう)して作業(さぎょう)すること。
- ・ 出勤時(しゅっきんじ)や退勤時(たいきんじ)は元気(げんき)に挨拶(あいさつ)をすること
- ・ 食品(しょくひん)を扱(あつか)うため身体(からだ)を清潔(せいけつ)にすること
- ・ 担当(たんとう)する仕事(しごと)が終(お)わったら、次(つぎ)の作業(作業)がないかほかのスタッフに確認(かくにん)をすること

■食器手洗い(てあらい)

れんげ

- ①洗剤(せんざい)とスポンジで洗(あら)う
- ②ふきんで水気(みずけ)をふき取る
- ③青(あお)いカゴにきれいにならべる
- ④青いカゴごと温蔵庫(おんぞうこ)に入れる
- ⑤温蔵庫の青いスイッチをいれる

お盆(ぼん)

- ①洗剤とスポンジで洗う
- ②シンクの中に台を置いて、ななめに重(かさ)ねていく
- ③数(かず)が多くなったらシンク横に重ねていく
- ④洗い終わったらまとめてふきんで水気をふく

汚れ(よごれ)の強い(つよい)皿(さら)

刺身皿(さしみざら)	前菜(ぜんさい)の皿	蒸し物(むしもの)の皿
油もの(あぶらもの)の皿	その他指示(しじ)のある皿	

汚れの強い皿

- ①ブリーチと水(みず)を半分(はんぶん)ずつ薄(うす)める
- ②薄めたブリーチをスポンジにつけて軽(かる)く洗う
- ③機械洗淨(きかいせんじょう)のトレイに並(なら)べる
- ④機械洗淨にかける

汚れの軽い皿

- ①洗剤とスポンジでかるく洗う
- ②機械洗淨のトレイに並べる
- ③機械洗淨にかける

■食器手洗い手順①

れんげ



食器用洗剤(しょっきようせんざい)とスポンジをつかう



汚れたれんげの入(はい)ったタルから取り出して、洗剤をつけたスポンジで汚れを落として、綺麗(きれい)なタルへ入れていく。



水で泡(あわ)を流(なが)したれんげをタルから取り出して、青いカゴに並べる。



青いカゴに入れたれんげを温蔵庫(おんぞうこ)の中に入れる。



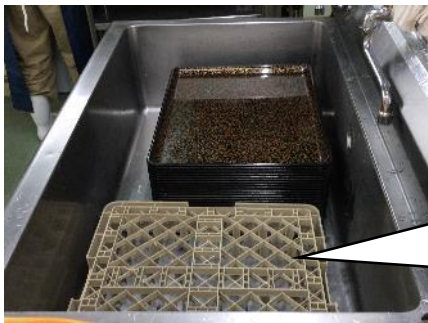
青いスイッチを押す。ブオーンという動作音(どうさおん)が始まる。乾(かわ)くまで時間(じかん)がかかるので次の作業にうつる。

■食器手洗い手順②

おぼん



前(まえ)の(ひ)日のお盆(ぼん)を
洗浄室(せんじょうしつ)へはこぶ。



トレイを逆(さか)さまに置(お)いて、
洗ったお盆の水が落ちるようにして
作業(さぎょう)する。



お盆の表(おもて)と裏(うら)を洗っ
て、トレイに立てかけて水をきる。



洗い終わって水切りをしたお盆はタ
オルの上に置いていく。



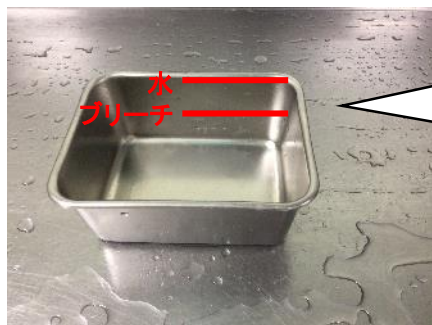
すべてのお盆を洗って、ならべてお
く。

■食器手洗い手順③

汚れ(よごれ)の強い(つよい)皿(さら)



ブリーチ、薄(うす)めるトレイ、スポンジ、ビニール手袋(てぶくろ)を使う。ブリーチは刺激(しげき)が強いので必ず手袋をすること。



トレイにブリーチと水を半分ずつ入れる。



スポンジに薄めたブリーチ液をつけて、皿を軽くあらう。



機械洗浄(きかいせんじょう)トレイに、皿をならべる。



機械洗浄トレイには同じ方向(ほうこう)でならべること。

■食器手洗い手順④

汚れ(よごれ)の軽い(かるい)皿(さら)



食器用洗剤(しょっきようせんざい)
とスポンジをつかう



タルに食器用洗剤(しょっきようせんざい)を入れて、お湯をいれる。




スポンジで食器を軽く洗いながら、
機械洗浄(きかいせんじょう)トレイ
に並べていく。



機械洗浄(きかいせんじょう)
の作業へすすむ

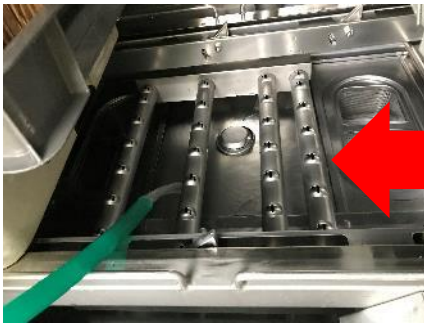
■機械洗淨(きかいせんじょう)

洗う順番

- 
1. スイッチをいれる
 2. ホースでお湯をためる
 3. 木の板(きのいた)
 4. なべ
 5. 火口(ひぐち)
 6. 金網(かなあみ)
 7. 皿(さら)

※皿は手洗いが終わった順(じゅん)に機械洗淨をする

注意事項(ちゅういじこう)



- 機械洗淨機(きかいせんじょうき)の中の水が少ないと、動作が途中で止まるため、ホースでお湯を入れること。

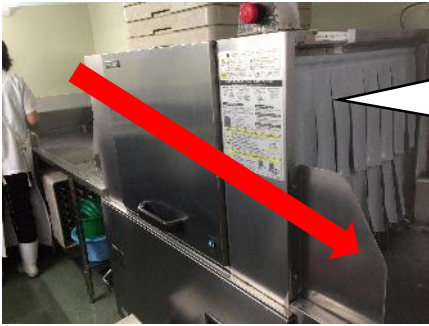
- 銀色(ぎんいろ)のステンなべは乾(かわ)きにくいのでふきんで水気をふき取る。
- 機械洗淨トレイは数(かず)に限(かぎ)りがあるので洗い終わって乾いた食器はすみやかに食器置(お)き場(ば)に戻(もど)してトレイを空(から)にする。

■機械洗浄手順①

木の板(きのいた)



木の板(きのいた)は写真のように
トレイをかさねて機械にいれる



奥から機械洗浄機にトレイを入れ
ると自動的(じどうてき)に洗って手
前(てまえ)から出てくる。
水が乾く(かわく)まで少し待つ。



お湯(ゆ)で洗っているなので濡(ぬ)
れた状態(じょうたい)で出てくる。



トレイから水(みず)がたれるので、シンク
にしばらく置いておく。別(べつ)の
作業(さぎょう)をして待(ま)つ。



トレイから水(みず)が落ちなくなっ
たら、配膳室(はいぜんしつ)に置
きいく。

■機械洗浄手順②

なべ



浸(つ)け置(お)きしていたタルから出して、機械洗浄トレイにならべる。



奥から機械洗浄機にトレイを入れると自動的(じどうてき)に洗って手前(てまえ)から出てくる。
水が乾(かわ)くまで少し待つ。



銀色(ぎんいろ)のステンなべは水が乾(かわ)くのが遅(おそ)いのでふきんで水をふきとる。



ふいたなべは灰色(はいいろ)のトレイに重ねていく。



灰色のトレイごと台車(だいしゃ)にのせて配膳室(はいぜんしつ)に運んでいき、かたづける。

■機械洗浄手順③

火口(ひぐち)・金網(かなあみ)



火口(ひぐち)は浅いトレイに入れてトレイをかさねる。



金網(かなあみ)は4個ずつかさねてトレイになる。



奥から機械洗浄機にトレイを入れると自動的(じどうてき)に洗って手前(てまえ)から出てくる。水が乾く(かわく)まで少し待つ。



青いカゴに入れる。



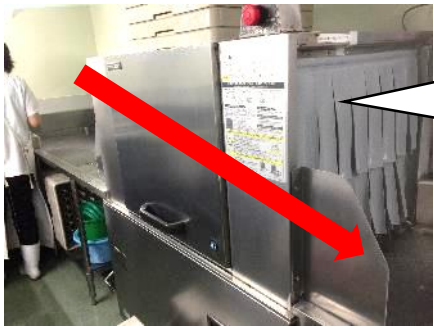
温蔵庫に入れて、青いスイッチを押しておわり。

■機械洗浄手順④

皿(さら)



手洗(てあら)いをした皿は同じ種類(しゅるい)ごとに機械洗浄トレイに同じ方向(方向)でならべて、機械洗浄機に入れること。



奥から機械洗浄機にトレイを入れると自動的(じどうてき)に洗って手前(てまえ)から出てくる。水が乾く(かわく)まで少し待つ。



機械から出てきた皿は、台車(だいしゃ)にのせたトレイにならべていく。



台車にのせたまま配膳室(はいぜんしつ)に移動して、皿をかたづけする。



盛り付け(もりつけ)で自分が使うことが分かっている皿はじゃまにならないところに置いて(おいて)も良い。

盛り付け(もりつけ)

盛り付けをする料理(りょうり)

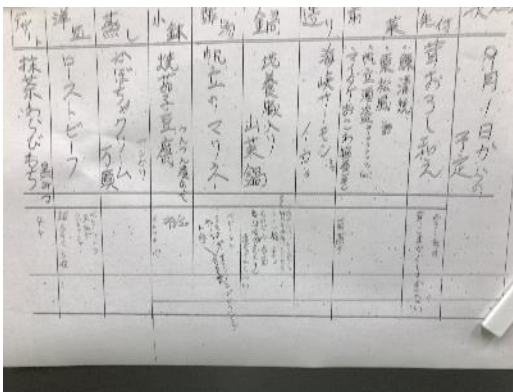
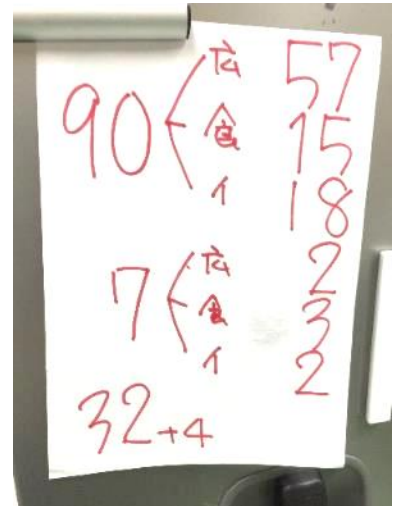
デザート

漬物(つけもの)

指示(しじ)を受けた料理

注意事項(ちゅういじこう)

- 盛り付ける数は調理室(ちょうりしつ)の冷蔵庫(れいぞうこ)にはってあるので確認すること
- 盛り付け方(もりつけかた)は料理室の冷蔵庫に献立(こんだて)とお膳の写真(しづ)がはってあるので確認すること



- お客様(おきゃくさま)に出す料理なので、食材(しょくざい)は素手(すで)で扱わずビニール手袋(てぶくろ)をすること
- 食べ物を扱(あつか)う仕事なので、身体(からだ)や服装(ふくそう)は清潔(せいけつ)にすること

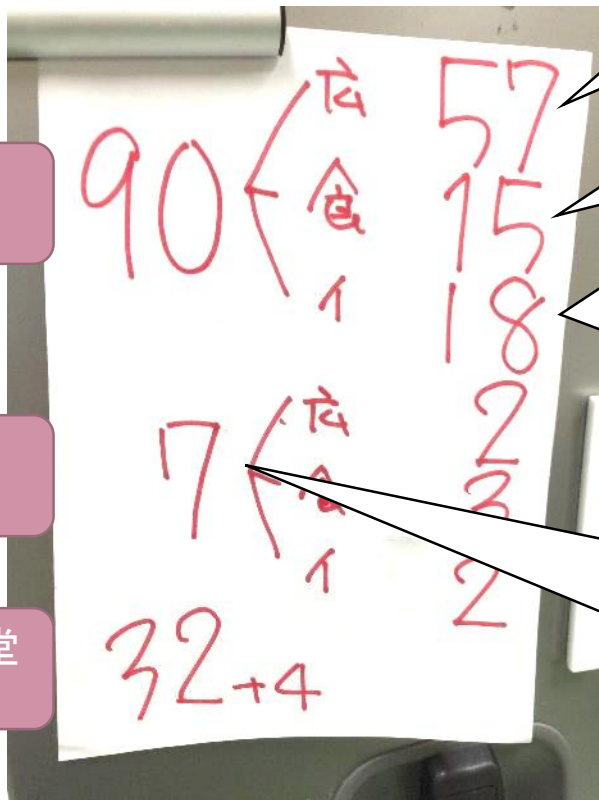
盛り付け手順①

数の確認(かくにん)

一般のお膳

連泊のお膳

第二食堂のお膳



広間(ひろま)のお膳の数

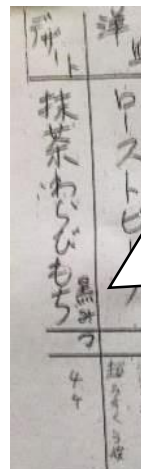
食堂(しょくどう)のお膳の数

イートインの数
部屋食(へやしよく)や料理
(りょうり)のみのプラン

連泊(れんぱく)は一部の料理を別メニューにするので、厨房(ちゅうぼう)のスタッフに盛り付けるものを聞くこと

献立(こんだて)と盛り付け方(もりつけかた)の確認(かくにん)

献立は季節(きせつ)ごとに変わります



盛り付ける献立と、数量(すうりょう)などの変更点(へんこうてん)を確認すること
※この写真では「抹茶(まっちゃ)わらびもち」を4ヶ盛り付ける指示になっている。

盛り付ける漬物(つけもの)は仕入(しい)れの状況(じょうきょう)や連泊(れんぱく)で変わるため、一緒(いっしょ)に作業をする厨房スタッフに確認をすること。

盛り付け手順②

デザート・漬物の盛り付け



食べる場所(ばしょ)ごとのお膳の数が書かれた台車(だいしゃ)があるので盛り付ける数を確認する。



配膳(はいぜん)トレイに写真(しゃしん)で確認(かくにん)した皿を並べる。



水気の多い漬物は、盛り付けトレイにキッチンペーパーを2枚のせて水気をとる。



ひとつ目の漬物を盛り付ける。



きゅうりの漬物は、中に穴が開いているものは盛り付けないこと。終わったら生ゴミにする。

■盛り付け手順③

デザート・漬物の盛り付け



ふたつ目の漬物を盛り付ける。



台車に書いてある数と同じ皿を配膳トレイに載せて重ねる。



配膳トレイのフタをかぶせる。



※汁(しる)が皿にこぼれやすい漬物は、盛り付けた後(あと)にキッチンペーパーで汁をふきとる。



※デザートも連泊の場合内容が変わる場合(ばあい)があるので、盛り付け方など必ず確認(かくにん)して作業すること。

盛り付け手順④

その他の盛り付け

漬物・デザートなどの盛り付けが早く終わったら、一緒に盛り付けをしている厨房スタッフに「次はどの盛り付けをすればいいですか？」と聞いて、指示を受けること。

季節や連泊によって献立が少し変わるため、必ず確認をすること。



厨房のスタッフに見本(みほん)の盛り付けを作ってもらい、食材(しょくざい)の準備(じゅんび)をお願い(おねがい)する。



必要な数を台車の紙で確認して、食器を並べる。
1列に5個ずつ並べると数が分かりやすい。




見本と同じように盛り付けていく。
ひとつ目の材料をまとめて盛り付ける。



ふたつ目の材料をまとめて盛り付ける。

■ バラシ・下げ膳作業(さげぜんさぎょう)

作業(さぎょう)の順番(じゅんばん)

- 
1. 配膳室(はいぜんしつ)へお膳(ぜん)が順番(じゅんばん)に下げられてくる
 2. 箸(はし)などのゴミを食(た)べ残(のこ)しは捨(す)てて、皿はおなじ食器ごとに洗いたるへ分(わ)ける
 3. すべてのお膳のバラシが終わったらタルを洗浄室(せんじょうしつ)へはこぶ
 4. 次の日の洗(あら)い作業(さぎょう)がスムーズになるように決められた場所(ばしょ)にタルをならべる
 5. お膳のお盆は配膳室に重ねる

注意事項(ちゅういじこう)

- ゴミをまとめるゴミ袋(ぶくろ)は汁(しる)が漏(も)れないように、2枚重ねること
- 汚(よご)れが強(つよ)く落(お)ちにくい皿が入ったタルは洗浄室の奥(おく)のシンクに水をためて浸け置き(つけおき)にしておくこと
- タルを洗浄室に置くときは、同じ食器のタルは重ねたり並べたりして、次の日の作業がやりやすいようにすること

■ バラシ・下げ膳作業手順①

食べ残し処理(たべのこししより)・食器分別(しょっきぶんべつ)



食事(しょくじ)の終わったお客様(おきやくさま)のお膳が調理室へ写真のように下げられる。



配膳室の机(つくえ)に新聞紙(しんぶんし)をしいて、食器を分けるためのタルをならべる。



足元(あしもと)にもタルを置く。タルは季節(きせつ)のお膳ごとに違い、15個くらいつかう。



食べ残しは青いざるを乗せたタルを準備(じゅんび)する。ゴミのタルはゴミ袋を2枚かさねる。



お膳をひとつ、作業場所(さぎょうばしょ)に運(はこ)ぶ。

■ バラシ・下げ膳作業手順②

食べ残し処理(たべのこししより)・食器分別(しょっきぶんべつ)



箸(はし)は二つに割ってゴミ袋に入れる。紙などのゴミもゴミ袋に入れる。



食べ残しはザルにすべて入れる。片手(かたて)で皿を持って、片手で食べ残しや汁をザルに入れる。



皿は同じ種類(しゅるい)ごとにタルに入れたり重ねていく。



重なりにくい皿はタルに入れて、重ねやすい皿は重ねておくとやりやすい。



紙鍋(かみなべ)は中の汁(しる)は食べ残しに入れて、紙はゴミ袋に入れる。

■ バラシ・下げ膳作業手順③

食べ残し処理(たべのこししより)・食器分別(しょっきぶんべつ)



火口(ひぐち)の中に固形燃料(こけいねんりょう)の燃えカスがあるのでゴミ袋に入れる。



木の板(きのいた)は灰色(はいろ)のトレイにならべる。



足元のタルには重ねておいた皿をまとめて入れる。



お盆は重ねて作業をして、増えたら別の場所(ばしょ)にまとめる。



ひとつのお膳が終わったら、かさねている脚をどかして、次のお膳のバラシをする。**すべてのお膳が終わるまで繰り返(かえ)す。**

■ バラシ・下げ膳作業手順④

食べ残し処理(たべのこししょり)・食器分別(しょっきぶんべつ)



汚れが強い皿はお湯をためた奥のシンクの中にタルごと入れる。れんげ・こびりつきのある皿も浸け置きにする。



なべ・火口・金網はタルにお湯をいれて浸け置きにする。



浸け置きにしない同じ種類の皿のタルどうしをかさねる。



木の板(きのいた)は灰色(はいいろ)のトレイに入れたものを写真の場所に置く。



次の日の作業の邪魔(じゃま)になるので写真の場所より奥の床には置かないこと。

■ バラシ・下げ膳作業手順⑤

食べ残し処理(たべのこししより)・食器分別(しょっきぶんべつ)



食べ残しのザルをシンクにはこぶ。



食べ残しのザルをよく水気(みずけ)を切(き)り、ゴミ袋に入れる。



タルに水を入れて、さかさまにしたザルに水を何度(なんど)もかけて水洗いして綺麗(きれい)にする。



青いザルは写真の場所にかたづけ

る。



お盆は配膳室の机の上に重ねておき、次の日洗う。