

# 作業手順書

場所:南大門 松原店

作業:調理補助作業

## ①網洗い

## ②ランチの準備

- ・器への三点盛り付け
- ・わかめスープの準備
- ・ミニやっこのカット、盛り付け

## ③仕込み

- ・ぜんまいの掃除
- ・オイキムチ用きゅうりの面取り
- ・チヂミ具材の準備
- ・焼き野菜カット、盛り付け
- ・なます具材のスライサーがけ(軍手使用)

## ④食器洗い

## ⑤掃除

- ・食器洗浄機
- ・厨房内の床清掃
- ・厨房内の冷蔵庫

作成者:南大門 松原店

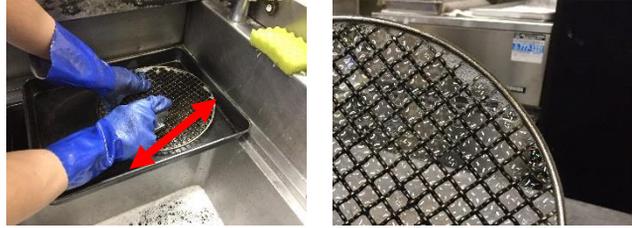
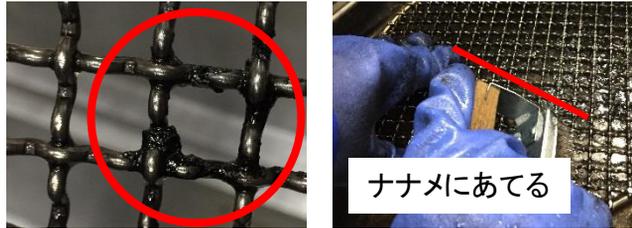
初版作成:平成29年3月29日

最終更新:平成29年3月29日

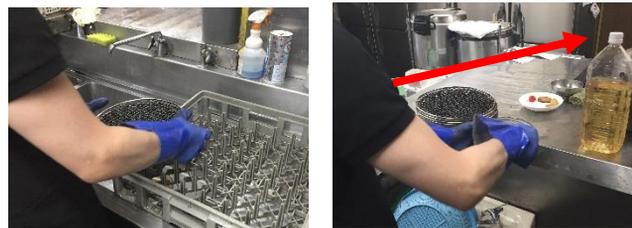
# ①網洗いー1

|   |   |   |
|---|---|---|
| 1 |    | <p>ポリ手袋を手にはめて、その上からゴム手袋をはめる。</p>  |
| 2 |    | <p>網洗浄機の電源がオフなのを確認する。オンになっている場合はオフにする。</p>  |
| 3 |    | <p><b>【高温注意】</b><br/>網洗浄機のフタを上げ、写真の位置に立てかける。<br/>鉄のトレイを写真の位置に置く。</p>                    |
| 4 |   | <p><b>【薬剤注意・重さ注意】</b><br/>網が入ったカゴを持ち上げて、写真右の位置に一度のせる。<br/>薬剤がたれないことを確認して、鉄のトレイにうつす。</p> |
| 5 |  | <p>鉄のトレイごと洗い場まで引きずって運ぶ。</p>   |
| 6 |  | <p>洗い場のシンクの中に、網だけを全て入れる。<br/>空になったカゴを鉄のトレイごと網洗浄機まで運び、カゴを戻す。</p>                         |
| 7 |  | <p>この作業をくりかえして、網洗浄機から全ての網を取り出す。<br/>取り出し終わったら網洗浄機のフタを元に戻す。</p>                          |

# ①網洗いー2

|    |  |  |
|----|--|--|
| 8  |                   | <p>シンクの角にトレイをのせてから、シンクにフタをして、お湯を貯める。</p>   |
| 9  |                   | <p>洗剤(パワーストリームコンク)の原液と、マジックリンを少し入れて、お湯を軽くかき混ぜてあわ立てる。</p>   |
| 10 |  <p>ユニットブラシ</p>   | <p>シンク上の棚からユニットブラシを取り出し、ユニットブラシで1枚ずつ網を洗う。</p>  |
| 11 |                  | <p>トレイに網を裏向きに置いて、網目に沿ってゴシゴシ洗う。</p> <p>反対の手で網を回しながら、タテとヨコ両方の網目を洗う。</p>  |
| 12 |  <p>ナナメにあてる</p> | <p>表向きにして、同じく全体を洗う。</p> <p>網を近づけてみてカスがあるところはユニットブラシをナナメにして、カドを網の溝に入れて洗う。</p>   |
| 13 |                 | <p>洗った網はシンクの上に裏向きにして重ねていく。</p> <p style="text-align: center;">  表向き          裏向き       </p> |
| 14 |                 | <p>全ての網を洗ったら、トレイを水洗いして、網洗浄機の横に戻す。</p>  |

# ①網洗いー3

|    |   |   |
|----|---|---|
| 15 |    | <p>シンクのフタを取り、水を抜いてフタを洗う。</p> <p>蛇口にホースをつけてシンクの中を洗い流す。</p>                           |
| 16 |    | <p>排水口ゴミ受けにたまったゴミを、シンク左のゴミ受けに捨てる。</p> <p>排水口ゴミ受けを元に戻す。</p>                          |
| 17 |    | <p>汚れを落とした網を、シンクの中に置き、ホースで水をかけて洗う。</p> <p>この際、ホースの口を軽くつぶして勢いよく水圧をかける。</p>           |
| 18 |   | <p>食器洗洗浄機のレバーを上げて、網を立てて並べていく。</p>   |
| 19 |  | <p>食器洗洗浄機のレバーを下げる。自動で洗浄が始まるので終わるまで1分ほど待つ。</p>                                       |
| 20 |  | <p>洗浄が終了したら食器洗洗浄機の扉を開け、網を左側のカウンターに置く。</p> <p>網をカウンターに置いたら、自分は矢印方向に回りこむ。</p>         |
| 21 |  | <p>網を元の場所に戻す。</p> <p>ゴム手袋を元の場所に戻す。透明手袋はゴミ箱へ捨てる。</p> <p>蛇口からホースを外し、元の場所に戻して作業完了。</p> |

## ②ランチの準備(器への三点盛り付け)

|  |   |   |
|--|---|---|
| 1  |       | <p>冷蔵庫上からプラスチックトレイを取り出す。</p>  |
| 2  |       | <p>三点盛りの皿を用意する。</p> <p>平日は4皿を4段で16食分用意。<br/>土日祝日は4皿を6段で24食分作ること。</p>        |
| 3  |     | <p>もやしのナムルとなますは足元の冷蔵庫に入っているので取り出す。</p> <p>真ん中に、もやしのナムル15グラムを入れる。</p>        |
| 4  |   | <p>空いている片方に、なます15グラムを入れる。</p> <p>一つの段4皿が完了したら、プラスチックトレイを重ねて次の皿の盛り付けを行う。</p> |
| <p><b>【注文後の対応】</b></p> <p>オーダーが入ったら、空いている右にカクテキを3個入れる。</p> <p>もやし・なますにゴマをかけてランチタイムに提供する。</p> |   |   |

## ②ランチの準備(わかめスープの準備)

|  |   |  |
|--|---|--|
| 1  |    | 紫のトレイを取り出す。                            |
| 2  |    | スープカップを取り出す。<br>曜日に関係なく9個を3段で27人前用意する。 |
| 3  |   | ゴマを軽く振って入れる。<br>カットわかめをひとつまみ入れる。       |
| 4  |  | ネギをひとつまみ入れる。<br>写真のように3段重ねる。           |
| <p><b>【注文後の対応】</b></p> <p>オーダーが入ったら、スープを入れて提供する。</p> |   |  |

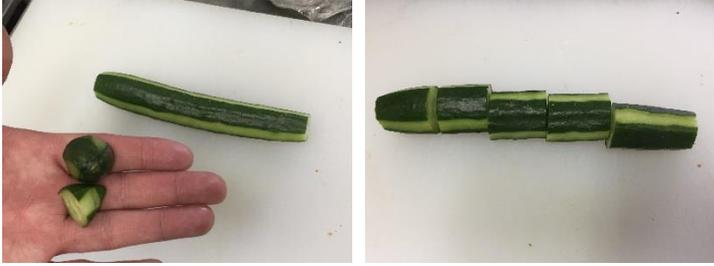
## ②ランチの準備(ミニやっこのカット、盛り付け)

|   |   |  |
|---|---|--|
| 1   |    | <p>冷蔵庫上の黄色いトレイを取る。</p> <p>冷蔵庫からミニやっこを取る。</p> <p>途中まで準備をしたやっこがあるか冷蔵庫を確認する。</p>          |
| 2   |    | <p>プラスチックトレイに、青い器を並べる。</p> <p>平日は8皿を2段で16食分用意<br/>         土日祝日は8皿を3段で24食分作ること。</p>    |
| 3   |   | <p>ミニやっこを開ける。</p>  |
| 4   |  | <p><b>【刃物注意】</b><br/>         ペティナイフを用意し、手の上で4等分にする。</p> <p>力を入れて引かず、上からナイフを押し付ける。</p> |
| 5   |  | <p>皿に一つずつ盛り付ける。</p> <p>1段が終わったら、黄色のトレイを重ねて次の段と繰り返し作業する。</p>                            |
| <p><b>【注文後の対応】</b></p> <p>ミニやっこが付くオーダーが入ったら、ヤンニンジャンをワンプッシュし、ネギをひとつまみをのせて提供する。</p> |   |  |

### ③仕込み(ぜんまいの掃除)

|  |   |  |
|--|---|--|
| 1  |    | <p>ぜんまい水煮500グラム4袋を<br/>大きいボウルに汁ごと入れる。</p> <p>使える良い部分と、使えない悪い<br/>部分に分ける作業をする。</p>                                |
| 2  |    | <p>硬さを調べながらぜんまいを写<br/>真のように約5センチほどの長さ<br/>に指でちぎっていく。</p> <p>端が硬い場合、硬い部分だけ少<br/>しちぎってから長さに合わせて半<br/>分や三等分にする。</p> |
| 3  |  <p style="text-align: center;">○<br/>良い</p>  | <p>ちぎった良い部分は、黄色いバ<br/>ケツに入れていく。</p>  |
| 4  |  <p style="text-align: center;">×<br/>悪い</p> | <p>柔らかすぎたり硬すぎる部分は、<br/>小さいボウルへ入れる。</p> <p>作業が終わったら、こちらは廃棄<br/>する。</p>  |
| <p><b>【後処理について】</b></p> <p><b>黄色いバケツのぜんまい</b><br/>→次の日に仕込む場合は水を入れておく。<br/>→数日置く場合は、水煮の汁をボウルから全部入れて、冷蔵庫に保管。</p> |   |  |

### ③仕込み(オイキムチ用きゅうりの面取り)

|   |   |  |
|---|---|--|
| 1 |    | <p>きゅうり3~4キログラムを用意。</p> <p>ピーラー(皮むき器)でバランスよく3面を、まっすぐ縦に皮をむく。</p>                |
| 2 |    | <p>ペティナイフで両端を切り落とす。</p> <p>きゅうりの長さに合わせて5等分か6等分に切る。</p>                         |
| 3 |   | <p>3~4キロのきゅうりを全て、ここまで作業をしてザルやボウルに入れていく。</p>                                    |
| 4 |  | <p><b>【刃物注意】</b><br/>ペティナイフで両端の面取りをする。</p> <p>ナイフを斜めに入れて、きゅうりを回しながら面取りをする。</p> |
| 5 |  | <p>面取りをしたきゅうりは別のボウルに入れていく。</p>   |

### ③仕込み(チヂミ具材の準備-1)

|        |  |   |  |
|--------|--|---|--|
| 1      |     | <p>5食分(5袋)を作る。<br/>チヂミの粉を用意する。</p>  |  |
| 2      |     | <p>9号サイズの透明袋を用意する。<br/>計量器を用意する。</p>                                      |  |
| 3      |    | <p>透明袋を計量器に置いてから電源を入れる。<br/>重さが90グラムになるまで数回スプーンで入れる。<br/>袋の口は外側に開くこと。</p> |  |
| 4      |   | <p>ほんだしをスプーンですりきり1杯入れる。<br/>スプーン1杯が2.5CCある。</p>                           |  |
| 5      |   | <p>袋の空気を抜いて、先をクルクルと丸めてから、すぐにほどけるように引き解け結びにする。<br/>これを5袋用意する。</p>          |  |
| 引き解け結び |  |   |  |

### ③仕込み(チヂミ具材の準備-2)

|    |   |   |
|----|---|---|
| 6  |  <p data-bbox="608 184 908 451">にんじんとたまねぎは、他の仕込みで使った残りなどがあるので、確認すること</p> | <p>チヂミの粉と同じく、5食分用意する。</p> <p>たまねぎ300グラム、にんじん150グラムを使う。まずは多目に用意して仕込み、余ったら戻す。</p> |
| 7  |    | <p>たまねぎは繊維に沿って細切りにして、300グラムになるまでザルかボウルに入れる。</p>                                 |
| 8  |   | <p>にんじんは細切りしてから向きを変えて、荒みじんにする。</p> <p>たまねぎとは別のボウルに150グラムになるまで入れる。</p>           |
| 9  |    | <p>たまねぎが60グラム<br/>にんじんが30グラム</p> <p>合わせて90グラムを9号の透明袋に計量器で確かめながら入れる。</p>         |
| 10 |    | <p>袋の空気を抜いて、先をクルクルと丸めてから、すぐにほどけるように引き解け結びにする。</p> <p>これを5袋用意する。</p>             |

### ③仕込み(焼き野菜カット、盛り付け) 主に木・金に作業

1. 写真と同じく盛り付ける。必要な皿数は作業時に確認(8~10皿)。
2. カット済みの野菜があれば、そのまま盛り付ける。
3. カットされていない場合は、足りないものを自分でカットする。
4. 盛り付け後はラップをかけて冷蔵庫に保管する。

#### にんじん

斜めにスライスしたものを  
使う。

#### ピーマン

ヘタとタネを取り、縦に  
3~4等分にカットした  
ものの2つを使う。

#### 長ネギ

斜めに少し厚めにカッ  
トしたものを使う。



盛り付け見本

#### しいたけ

石づき(軸)を取り、ペ  
ティナイフで斜めに数ミ  
リ刃を入れて飾り切り  
をする。

#### たまねぎ

スライスした後につま  
ようじを写真のように刺  
して、形が崩れないよ  
うにする。

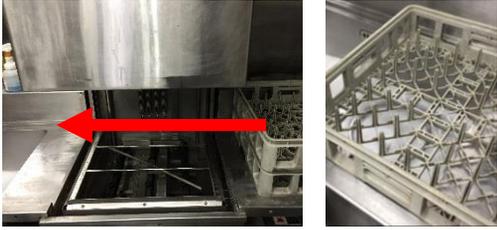
#### かぼちゃ

かぼちゃのカットは技  
術が必要なため、ス  
タッフにカットをお願い  
すること。

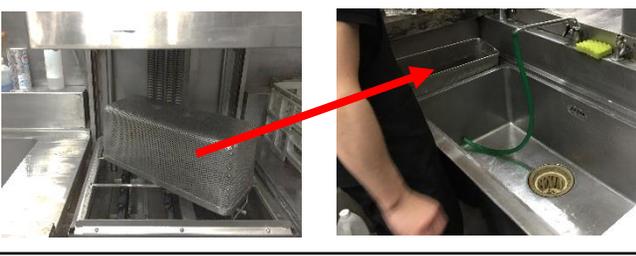
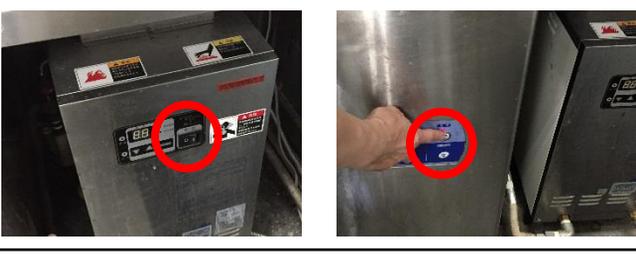
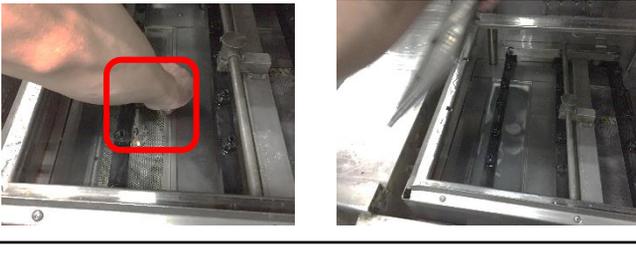
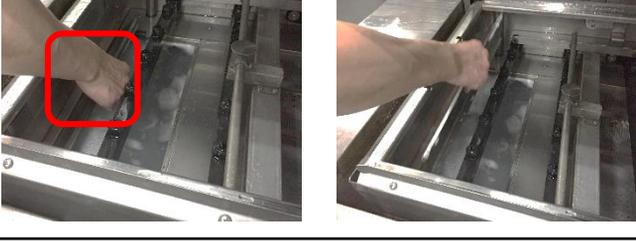
### ③仕込み(なます具材のスライサーがけ(軍手使用))

|  |   |   |
|--|---|---|
| 1  |    | <p>スライサーで大根11キログラム、にんじん500グラムの皮をむく。</p> <p>大根を3等分にカットするのはスタッフに願います。</p> |
| 2  |    | <p>青いタライを用意して、軍手をはめる。</p>   |
| 3  |   | <p>業務用スライサーを用意する。</p>   |
| 4  |  | <p>大根とにんじんとスライサーでスライスをしていく。</p>   |
| 5  |  | <p>スライスが弱いと、くっついて切れていないことがあるので、何度か確認をしながらすべての大根とにんじんをスライスする。</p>        |
| <p><b>【注意事項】</b></p> <p>スライサーの刃で指をケガしないように、必ず軍手を着用すること！</p> <p>スライサーを持つ際には、親指でしっかりとスライサーを押さえつけて作業すること。押さえる力が弱いとスライスが確実にできないため。</p> |   |   |

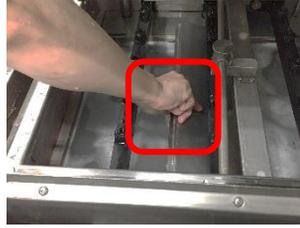
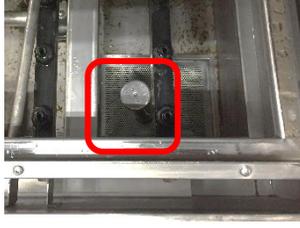
## ④食器洗い

|   |  |  |
|---|--|--|
| 1 |   | <p>シンク排水口にフタをして、お湯をはる。</p>   |
| 2 |   | <p>食器洗浄機のフタを上げて、メッシュバスケットを左へ引き出す。</p> <p>この際、食器がバスケットに入っていたら、食器を戻す作業をする。</p>                   |
| 3 |   | <p>洗剤(パワーストリームコンク)の原液を適量入れて、軽く泡立てる。</p> <p>お湯はシンクの半分くらいを目安にする。</p>                             |
| 4 |    | <p>黄色スポンジでこすりながら油汚れを落として下洗いをする。</p> <p>下洗いをした食器は、洗浄機用のメッシュバスケットに並べていく。</p>                     |
| 5 |   | <p>大きい皿は奥に、小さい小鉢や茶碗は手前側に置く。</p> <p>最後に大きめのボウルなどを小鉢や茶碗の上に重ねる。</p>                               |
| 6 |   | <p>下洗いが終わって並べ終わったら、バスケットをスライドさせて、食器洗浄機の中に入れる。</p> <p>食器洗浄機のレバーを下げると自動で洗浄が始まるので終わるまで1分ほど待つ。</p> |
| 7 |  <div data-bbox="492 1694 825 1922" style="background-color: red; color: white; padding: 5px; border-radius: 15px; display: inline-block;"> <p>食器が多い場合は、もうひとつのバスケットに洗った食器を並べていく。</p> </div> | <p>洗浄が終わったら、食器を元の場所に戻す。</p> <p>その後シンク排水口のフタを取る。</p>  |

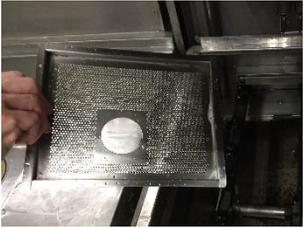
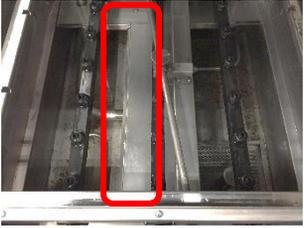
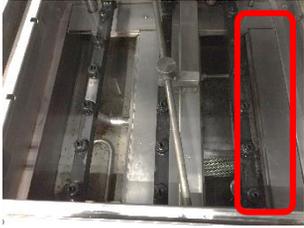
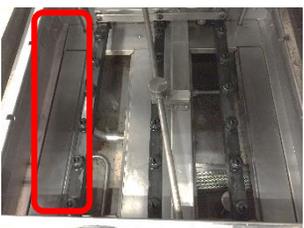
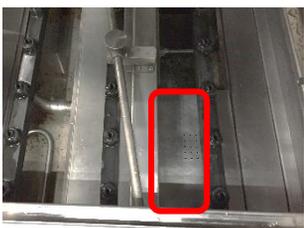
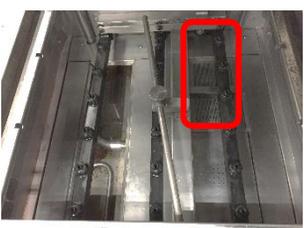
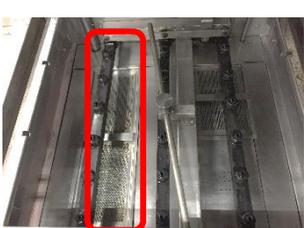
## ⑤掃除(食器洗浄機-1)

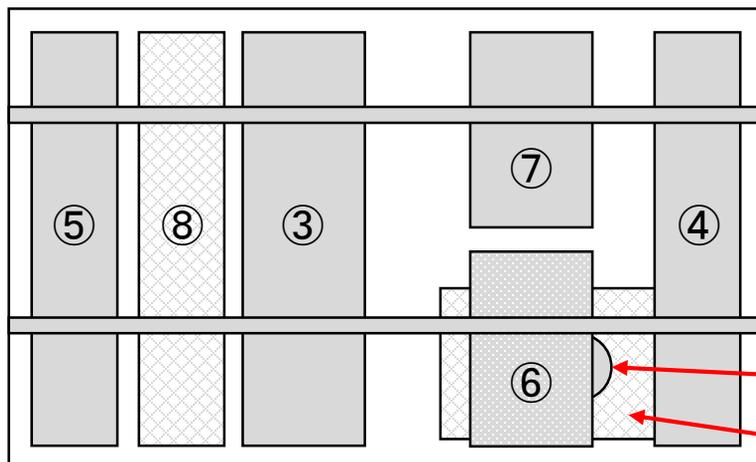
|   |   |  |
|---|---|--|
| 1 |    | <p>洗い場の左のゴミ受けに入っているゴミをゴミ箱に捨てる。</p>                             |
| 2 |    | <p>ゴミ受けはひっくり返してホースの水で洗い流す。<br/>ゴミ受けが入っていた場所もホースで水をかけて洗い流す。</p> |
| 3 |    | <p>ゴミ受けを食器洗浄機に入れて、洗浄にかけて1分待つ。<br/>洗浄が終わったら元に戻す。</p>            |
| 4 |   | <p>食器洗浄機のボイラーのスイッチをオフにする。<br/>食器洗浄機の主電源もオフにする。</p>             |
| 5 |  | <p>食器洗浄機のカバーをあげて、順番に部品を取り外す。<br/>①2本のパイプを外す。</p>               |
| 6 |  | <p>②左側のメッシュ部品を外す。</p>  |
| 7 |  | <p>③一番左の部品を外す。</p>   |

## ⑤掃除(食器洗浄機-2)

|    |   |   |   |
|----|---|---|---|
| 8  |    |    | <p>④右側奥のメッシュ部品を外す。</p> <p>⑤右側手前の部品を外す。</p>                                |
| 9  |    |    | <p>⑥一番右の部品を外す。</p> <p>⑦真ん中左の部品を外す。</p>                                    |
| 10 |    |    | <p>⑧水抜き栓を外す。</p> <p>見えづらい場所にあるため注意する。ひねりながら取り出す。</p>                      |
| 11 |   |   | <p>⑨残った右下のメッシュ部品を外す。</p>  |
| 12 |  |  | <p>外した部品はシンクに置く。</p> <p>緑色のスコッチブライトを用意する。</p>                             |
| 13 |  |  | <p>スコッチブライトに薄めた洗剤をつけて、部品を全て洗う。</p> <p>油汚れがなくなるように洗う。</p>                  |
| 14 |  |  | <p>蛇口にホースをつけて、食器洗浄機の中を洗い流す。この際にホースの先をつまんで水圧をかける。</p> <p>終わったら部品を洗い流す。</p> |

# ⑤掃除(食器洗浄機-3)

|    |   |   |   |
|----|---|---|---|
| 15 |    |    | <p>①右下のメッシュ部品を付ける</p> <p>②水抜き栓を付ける(奥まで差し込んだことを確認する。ゆるいと水が漏れるため！)</p>        |
| 16 |    |    | <p>③真ん中の部品を付ける。(部品の溝を噛み合わせてはめる)</p> <p>④一番右の部品を付ける。</p>                     |
| 17 |    |    | <p>⑤一番左の部品を付ける。</p> <p>⑥右下の水抜き栓にかぶさる部品を付ける。</p>                             |
| 18 |   |   | <p>⑦前の⑥の位置から奥の部品を付ける。</p> <p>⑧左側のメッシュ部品を付ける。</p>                            |
| 19 |  |  | <p>⑨二本のパイプを付ける</p> <p>洗浄機カバーを下げる。<br/>(電源は入れない！)</p> <p>ホースを外し、元に戻して完了。</p> |



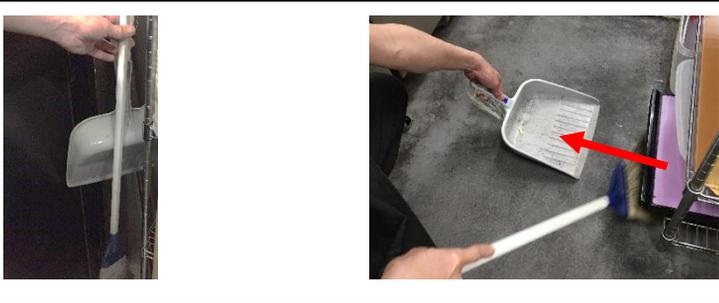
**食器洗浄機の部品を戻す順序**  
(外す時は逆の順序)

⑨パイプ(2本)

②水抜き栓

①メッシュ部品

## ⑤掃除(厨房内の床清掃)

|   |   |  |
|---|---|--|
| 1 |    | <p>ホウキとチリトリで、厨房内のゴミを集めてゴミ箱に捨てる。</p> <p>特に棚の下などにゴミが集まるので念入りに行う。</p> |
| 2 |    | <p>厨房奥の洗い場で、大きいボウル2つに水を貯める。</p> <p>薄めた洗剤を入れて、軽く泡立てる。</p>           |
| 3 |   | <p>厨房全体に洗剤の水をまく。</p>   |
| 4 |  | <p>デッキブラシで厨房の床をまんべんなくこする。</p>                                      |
| 5 |  | <p>再度ボウルに水をためて、泡がなくなるまで床を流す。<br/>(洗剤は入れない)</p>                     |
| 6 |  | <p>水切りモップで床の水を排水口へ流す。</p> <p>厨房奥と、中央の2箇所の床に排水口があるので、水をそこに集める。</p>  |

## ⑤掃除(厨房内の冷蔵庫)

|   |   |   |
|---|---|---|
| 1 |    | ふきんを水洗いして、固く絞る。                                       |
| 2 |    | 厨房内のすべての冷蔵庫の扉を拭く。                                     |
| 3 |   | 低い冷蔵庫や、作業台の上も拭くこと。                                    |
| 4 |  | 厨房の奥の冷蔵庫や作業台も忘れずに拭く。                                  |
| 5 |  | 写真の奥の洗い場の下棚も、調理道具をどかしながら拭くこと。<br>終わったらふきんを水洗いして絞って戻す。 |