一般飲食店用メニュー調査表

メニュー名	メニュー構成品	調理区分	調理カテゴリー	仕込み作業/繰り越しの有・無	完成品の保存区分

＊メニュー名 ： メニューに記載されている商品名を記載してください
＊調理区分 ： 麺類（温）、麺類（冷）、煮物、焼き物、炒め物、揚げ物、生物、汁、御飯、丼、定食等の 調理内容を記入して下さい
＊調理カテゴリー ：【加熱温製品】・・・加熱調理後、温かいまま提供するメニュー 【加熱済冷製品】・・・加熱調理後、一旦冷却し、冷たい状態で提供するメニュー
【加熱冷却温製品】・・・加熱調理後、一旦冷却し、提供する前に再度加熱して提供するメニュー 【非加熱品】・・・加熱調理を実施しないメニュー
【調理作業なし】・・・既製品をそのまま盛り付ける程度で提供するアイテム
＊繰り越し/仕込み作業の有無 ： 事前に仕込み作業が必要で、翌日に繰り越し使用する仕掛品の有無と仕掛品を記載して下さい
＊完成品の保存区分 ： 調理後に一定期間保存するアイテムの保存条件を記入して下さい

兵庫県生活衛生営業指導センター