

記入例

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
九月の献立	(先付) 萩豆腐 南京揚げ流し	茹で物	加熱済冷製品		冷蔵
	(前菜①) 胡麻クリーム和え	揚げ物	加熱温製品		保存しない
	(前菜②) 水雲(もずく)	茹で物	加熱済冷製品		冷蔵
	(前菜③) 鱧煮凝り	焼き物	加熱済冷製品		冷蔵
	(前菜④) 子持ち鮎有馬煮	煮物	加熱冷却温製品		保存しない
	(前菜⑤) 白和え	和え物	加熱済冷製品		冷蔵
	(吸物) 鱧葛打ち	汁物	加熱温製品		保存しない
	割鮮	造り	非加熱品		冷蔵
	豆乳鍋	煮物	非加熱品		冷蔵
	(油物) 蓮根挟み揚げ	揚げ物	加熱温製品		保存しない
	(酢の物) 鯛と帆立のミルフィー	蒸し物	加熱済冷製品		冷蔵
	赤出汁	汁物	加熱温製品		保存しない
	香の物	その他	非加熱品		冷蔵
	御飯	その他	加熱温製品		温蔵
(デザート) サツマイモプリン	その他	加熱済冷製品		冷蔵	

\* 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

\* メニュー区分：炒め物、揚げ物、蒸し物、焼き物、煮物、茹で物、和え物、汁物、造り、その他等、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

生活衛生営業HACCPガイドライン(旅館業用メニュー調査表)を参照