

コロナウイルス感染防止のため、以下の点ご協力をお願いします。

- ・ 食堂をご利用の際は、必ずマスク着用をお願いします。

- ・ ソーシャルディスタンスのため、食堂の座席数を減らしています。

食堂ホール140席 ふれあいホール24席（×印の椅子は使用しないでください）

椅子の移動はご遠慮下さい。

- ・ おかずを取る際は、使い捨て手袋をして、となりの人と間隔を取ってお取りください。

（おかわりの時も）

- ・ おかわりの際は、必ず新しいお皿に交換してください。おかわり用の食器コーナーを設置しています。



9月・10月のメニュー表



国立若狭湾青少年自然の家

		No1	No2	No3
日付	9月	2. 5. 8. 11. 14. 17. 20. 23. 26. 29	3. 6. 9. 12. 15. 18. 21. 24. 27. 30	1. 4. 7. 10. 13. 16. 19. 22. 25. 28
	10月	2. 5. 8. 11. 14. 17. 20. 23. 26. 29	3. 6. 9. 12. 15. 18. 21. 24. 27. 30	1. 4. 7. 10. 13. 16. 19. 22. 25. 28. 31
朝	主食1	ご飯 福井県産あきさかりorコシヒカリブレンド	ご飯 福井県産あきさかりorコシヒカリブレンド	ご飯 福井県産あきさかりorコシヒカリブレンド
	主食2	食パン・ロールパン	食パン	食パン
	主食3	コーンフレーク	お粥	フルーツグラノーラ
	汁物1	味噌汁	味噌汁	味噌汁
	主菜1	ボイルウインナー	ミニコロッケ	厚焼き玉子
	主菜2	オムレツ	スクランブルエッグ	フライドポテト(粗挽きこしょう)
	副菜3	納豆	納豆	納豆
	サラダ1	コールスロー	コールスロー	コールスロー
	サラダ2	ポテトサラダ	マカロニサラダ	スパゲッティサラダ
	サラダ3	海藻サラダ	海藻サラダ	海藻サラダ
	サラダ4	カーネルコーン	カーネルコーン	カーネルコーン
漬け物	漬け物・小梅	漬け物・小梅	漬け物・小梅	
その他	ふりかけ	ふりかけ	ふりかけ	
飲み物	ジャム・マーガリン オレンジジュース・メロンソーダ・烏龍茶・牛乳・コーヒー	ジャム・マーガリン オレンジジュース・メロンソーダ・烏龍茶・牛乳・コーヒー	ジャム・マーガリン オレンジジュース・メロンソーダ・烏龍茶・牛乳・コーヒー	
昼	主食1	ご飯 福井県産あきさかりorコシヒカリブレンド	ご飯 福井県産あきさかりorコシヒカリブレンド	ご飯 福井県産あきさかりorコシヒカリブレンド
	主食2	醤油ラーメン	わかめうどん	とんこつラーメン
	主食3	タマゴ雑炊	中華雑炊	めかぶ雑炊
	主菜1	アジフライ	キャベツメンチカツ	イカカツ
	主菜2	蒸しシュウマイ	肉団子ケチャップ和え	豚肉と菜の花の炒め物
	副菜1	ペネネミートソース	回鍋肉	水餃子
	副菜2	なすの大豆そぼろ煮	スパイスウインナー	かぼちゃ煮物
	サラダ1	コールスロー	コールスロー	コールスロー
	サラダ2	エンドウ	カリフラワー	エンドウ
	サラダ3	豆苗	にんじん千切り	にんじん千切り
	漬け物	漬け物 若狭梅干	漬け物 若狭梅干	漬け物 若狭梅干
デザート	フルーツ(バナナ)	フルーツ(グレープフルーツ)	フルーツ(りんご)	
飲み物	オレンジジュース・メロンソーダ・烏龍茶・牛乳・コーヒー	オレンジジュース・メロンソーダ・烏龍茶・牛乳・コーヒー	オレンジジュース・メロンソーダ・烏龍茶・牛乳・コーヒー	
夕	主食1	ご飯 福井県産あきさかりorコシヒカリブレンド	ご飯 福井県産あきさかりorコシヒカリブレンド	ご飯 福井県産あきさかりorコシヒカリブレンド
	主食2	ボンゴレスパゲッティ	ナポリタンスパゲッティ	焼きそば風スパゲッティ
	主食3	キーマ風カレー	チキンカレー	ビーフカレー
	汁物	若竹汁	きのこスープ	中華スープ
	主菜1	チキンカツ	ハンバーグケチャップソース	鶏肉から揚げ油淋鶏
	主菜2	サバ塩焼き	サバ照り焼き	サケ塩焼き
	副菜1	高野豆腐の煮物	揚げ餃子	肉団子のポトフ風
	副菜2	ジャーマンポテト	こんにやくきんぴら風	蓮根シュウマイ
	サラダ1	いんげん胡麻和え	マッシュポテト	オクラのツナ醤油和え
	サラダ2	コールスロー	コールスロー	コールスロー
	サラダ3	ブロッコリー	トマト	ブロッコリー
漬け物	福神漬 らっきよ	福神漬 らっきよ	福神漬 らっきよ	
デザート1	手作りブドウ蒟蒻ゼリーorオレンジ蒟蒻ゼリー	手作りブドウ蒟蒻ゼリーorオレンジ蒟蒻ゼリー	手作りブドウ蒟蒻ゼリーorオレンジ蒟蒻ゼリー	
飲み物	オレンジジュース・メロンソーダ・烏龍茶・コーヒー	オレンジジュース・メロンソーダ・烏龍茶・コーヒー	オレンジジュース・メロンソーダ・烏龍茶・コーヒー	

※メニューには食物アレルギー(卵・大豆・乳製品・小麦など)を含む食品も使用しております。

アレルギー等の問合せ等は、事前に食堂へご相談ください。

TEL 0770-54-3345

FAX 0770-54-3412

ユーストジャパン若狭湾店

様式9 (09.10.01)

(毎日押印する)

14. メニュー加熱・保管・賞味・検食管理表(その) 2021年4月 日分

店長	食品衛生 責任者
----	-------------

- ★1. この表はHACCPの工程中でも最も重要なCCP(重要管理点)を管理する表 (1年間保管)
- ★2. メニュー数が多くこの表に書き切れない場合は複数枚に記入 (主要メニューについて記入。ライス、味噌汁、スープは記入不可)
- 1. 作業時、チェック項目の内容について、温度、時間を記入する 2. 下段は担当者の氏名を記入
- 3. 芯温の①②③は食材3個分の、加熱調理容器(鍋)3ヶ所分の、フライ-などは100個(例)分を3回に分けた各回の、あるいはフライ-毎の温度を記入
- 4. メニュー賞味は○×を記入。①②③は調理回数(ロット)毎に★1回30食以下の給食店舗・事業所、給食以外の店舗(T&L)の芯温記入は1回のみ
- 5. 朝・昼・夕・深夜食がある場合はそれぞれ記入。(記入し切れない場合は2枚に分けて記入) ↓(どちらかに○し、保管の場合、温度記入)

料理名 〈対象メニュー名〉	加熱条件 温度時	作業 開始	芯温管理(CCP)			メニュー賞味(異臭異味)			作業 終了	提供状況		保管 温蔵庫	提供終 了時間
			①	②	③	①	②	③		即提供	廃棄量		
(朝) ポイルウインナー	100°C10分	:	°C	°C	°C				:	○		無し °C	:
(朝) オムレツ	165°C3分	:	°C	°C	°C				:	○		無し °C	〃
(昼) アジフライ	175°C6分	:	°C	°C	°C				:	○		無し °C	:
(昼) 蒸しシュウマイ	- °C	:	°C	°C	°C				:	○		無し °C	〃
(昼) ペネミートソース	100°C15分	:	°C	°C	°C				:	○		無し °C	〃
(昼) なすの大豆そぼろ煮	- °C	:	°C	°C	°C				:	○		無し °C	〃
(夕) ボンゴレスパゲッティ	- °C	:	°C	°C	°C				:	○		無し °C	:
(夕) チキンカツ	175°C3分	:	°C	°C	°C				:	○		無し °C	〃
(夕) サバ塩焼き	200°C7分	:	°C	°C	°C				:	○		無し °C	〃
(夕) 高野豆腐の煮物	- °C	:	°C	°C	°C				:	○		無し °C	〃
(夕) ジャーマンポテト	- °C	:	°C	°C	°C				:	○		無し °C	〃

136

検食保管確認 (確認し○)					
区分	担当者	確認	区分	担当者	確認
朝食			深夜食		
昼食			宴会		
夕食					
保管用冷凍庫の温度 (朝 : °C、夕 : °C)					

・メニュー賞味が×の場合記入

〈対象品名〉	不良内容(詳細)	措置

←検食(保存食)のメニュー名は週間メニュー表、スタンバイ表等で過去2週間分はわかるようにしておくこと

様式9 (09.10.01)

(毎日押印する)

14. メニュー加熱・保管・賞味・検食管理表(その) 2021年4月 日分

店長	食品衛生責任者

- ★1. この表はHACCPの工程中でも最も重要なCCP(重要管理点)を管理する表 (1年間保管)
- ★2. メニュー数が多くこの表に書き切れない場合は複数枚に記入 (主要メニューについて記入。ライス、味噌汁、スープは記入不要)
- 1. 作業時、チェック項目の内容について、温度、時間を記入する 2. 下段は担当者の氏名を記入
- 3. 芯温の①②③は食材3個分の、加熱調理容器(鍋)3ヶ所分の、フライ-などは100個(例)分を3回に分けた各回の、あるいはフライ-毎の温度を記入
- 4. メニュー賞味は○×を記入。①②③は調理回数(ロット)毎に★1回30食以下の給食店舗・事業所、給食以外の店舗(T&L)の芯温記入は1回のみ
- 5. 朝・昼・夕・深夜食がある場合はそれぞれ記入。(記入し切れない場合は2枚に分けて記入) ↓(どちらかに○し、保管の場合、温度記入)

料理名 〈対象メニュー名〉	理加熱条 定温度時	作業 開始	芯温管理(CCP)			メニュー賞味(異臭異味)			作業 終了	提供状況		保管 温蔵庫	提供終 了時間
			①	②	③	①	②	③		即提供	廃棄量		
(朝) ミニコロッケ	175°C4分	:	°C	°C	°C				:	○		無し °C	:
(朝) スクランブルエッグ	100°C15分	:	°C	°C	°C				:	○		無し °C	〃
(昼) ささみしそフライ	175°C6分	:	°C	°C	°C				:	○		無し °C	:
(昼) 肉団子のケチャップ絡め	-	:	°C	°C	°C				:	○		無し °C	〃
(昼) いんげんおかかマヨ和え	165°C4分	:	°C	°C	°C				:	○		無し °C	〃
(昼) コールスロー	-	:	°C	°C	°C				:	○		無し °C	〃
(夕) チキンカレー	-	:	°C	°C	°C				:	○		無し °C	:
(夕) 揚げ餃子	160°C20分	:	°C	°C	°C				:	○		無し °C	〃
(夕) こんにやくのきんぴら風	-	:	°C	°C	°C				:	○		無し °C	〃
(夕) キャベツとツナマヨサラダ	175°C4:30	:	°C	°C	°C				:	○		無し °C	〃
(夕)	-	:	°C	°C	°C				:	○		無し °C	〃

136

検食保管確認 (確認し○)					
区分	担当者	確認	区分	担当者	確認
朝食			深夜食		
昼食			宴会		
夕食					
保管用冷凍庫の温度 (朝 : °C、夕 : °C)					

・メニュー賞味が×の場合記入

〈対象品名〉	不良内容(詳細)	措置

←検食(保存食)のメニュー名は週間メニュー表、スタンバイ表等で過去2週間分はわかるようにしておくこと

様式9 (09.10.01)

(毎日押印する)

14. メニュー加熱・保管・賞味・検食管理表(その) 2021年4月 日分

店長	食品衛生 責任者

- ★1. この表はHACCPの工程中でも最も重要なCCP(重要管理点)を管理する表 (1年間保管)
 ★2. メニュー数が多くこの表に書き切れない場合は複数枚に記入 (主要メニューについて記入。ライス、味噌汁、スープは記入不
 1. 作業時、チェック項目の内容について、温度、時間を記入する 2. 下段は担当者の氏名を記入
 3. 芯温の①②③は食材3個分の、加熱調理容器(鍋)3ヶ所分の、フライなどは100個(例)分を3回に分けた各回の、あるいはフライ毎の温度を記入
 4. メニュー賞味は○×を記入。①②③は調理回数(ロット)毎に★1回30食以下の給食店舗・事業所、給食以外の店舗(T&L)の芯温記入は1回のみ
 5. 朝・昼・夕・深夜食がある場合はそれぞれ記入。(記入し切れない場合は2枚に分けて記入 ↓(どちらかに○し、保管の場合、温度記入)

136

料理名 〈対象メニュー名〉	理加熱条 定温度時	作業 開始	芯温管理(CCP)			メニュー賞味(異臭異味)			作業 終了	提供状況		保管 温蔵庫	提供終 了時間
			①	②	③	①	②	③		即提供	廃棄量		
(朝) 厚焼き玉子	100°C20分	:	°C	°C	°C				:	○		無し °C	:
(朝) フライドポテト(粗びきコンショウ)	175°C8分	:	°C	°C	°C				:	○		無し °C	〃
(昼) イカカツ	165°C6分	:	°C	°C	°C				:	○		無し °C	:
(昼) 水餃子	- °C	:	°C	°C	°C				:	○		無し °C	〃
(昼) 豚肉とエリンギのオイ	100°C15分	:	°C	°C	°C				:	○		無し °C	〃
(昼) コールスロー	- °C	:	°C	°C	°C				:	○		無し °C	〃
(夕) ビーフカレー	- °C	:	°C	°C	°C				:	○		無し °C	:
(夕) 肉団子のポトフ風	160°C8分	:	°C	°C	°C				:	○		無し °C	〃
(夕) 青菜と油揚げのお浸し(菜の花)	165°C5分	:	°C	°C	°C				:	○		無し °C	〃
(夕) マッシュポテト	200°C7分	:	°C	°C	°C				:	○		無し °C	〃
(夕)	- °C	:	°C	°C	°C				:	○		無し °C	〃

検食保管確認(確認し○)					
区分	担当者	確認	区分	担当者	確認
朝食			深夜食		
昼食			宴会		
夕食					
保管用冷凍庫の温度(朝 : °C、夕 : °C)					

メニュー賞味が×の場合記入		
〈対象品名〉	不良内容(詳細)	措 置

←検食(保存食)のメニュー名は週間メニュー表、スタンバイ表等で過去2週間分はわかるようにしておくこと