

# 1: 作業用物品の確認

no	器具	数量	レ
1			
2	ボウル(大)		
3	ボウル(小)		
4	木べら	5	
5	お玉(攪拌用)	5	
6	お玉(充填用)		
7			
8			
9			
10	軍手	人数	
11			
12			
13			

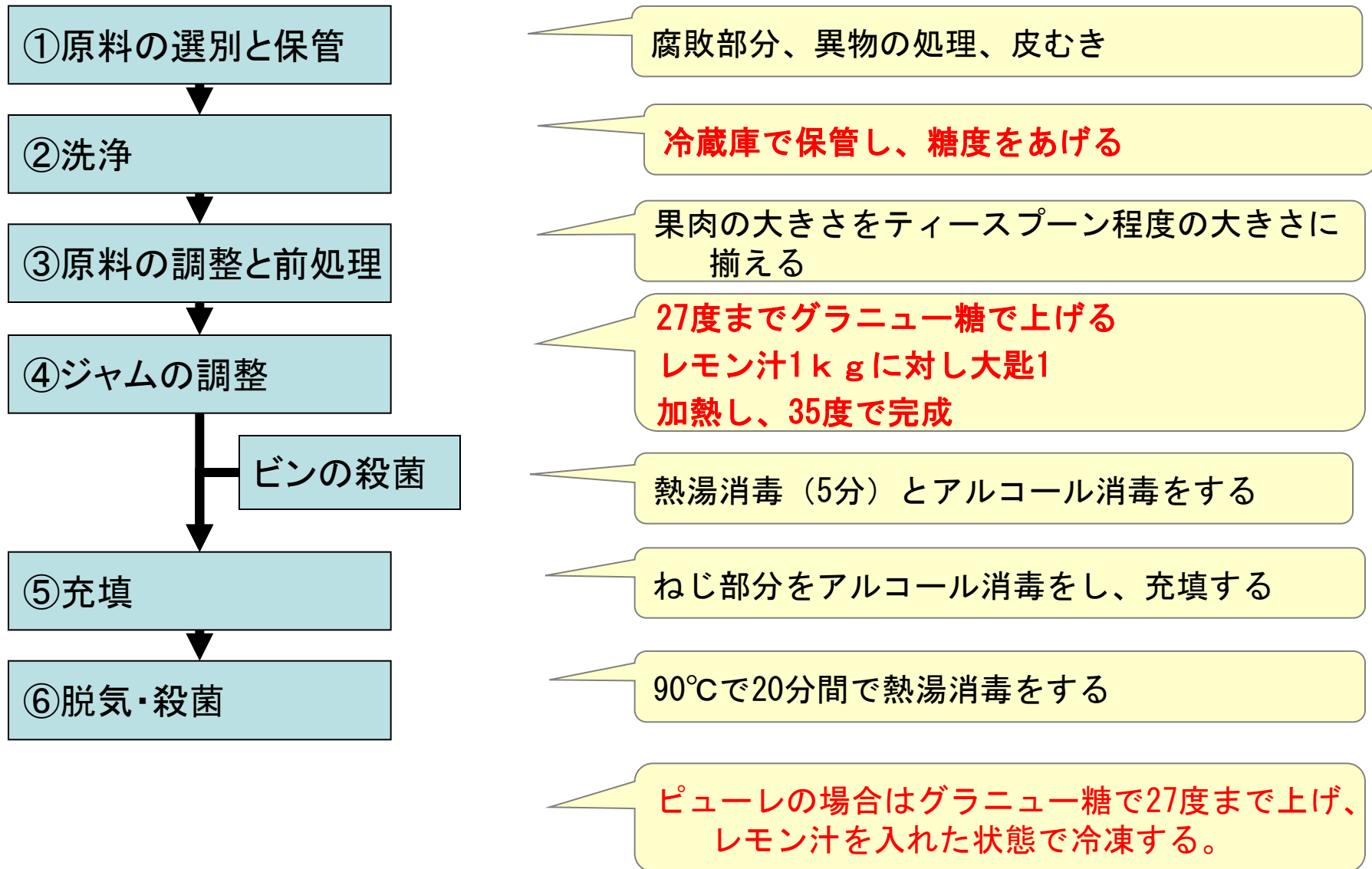
no	消耗品	数量	レ
1	ビン	4箱	
2	キャップ		
3			

No	材料	数量	レ
1	原材料		
2	グラニュー糖		

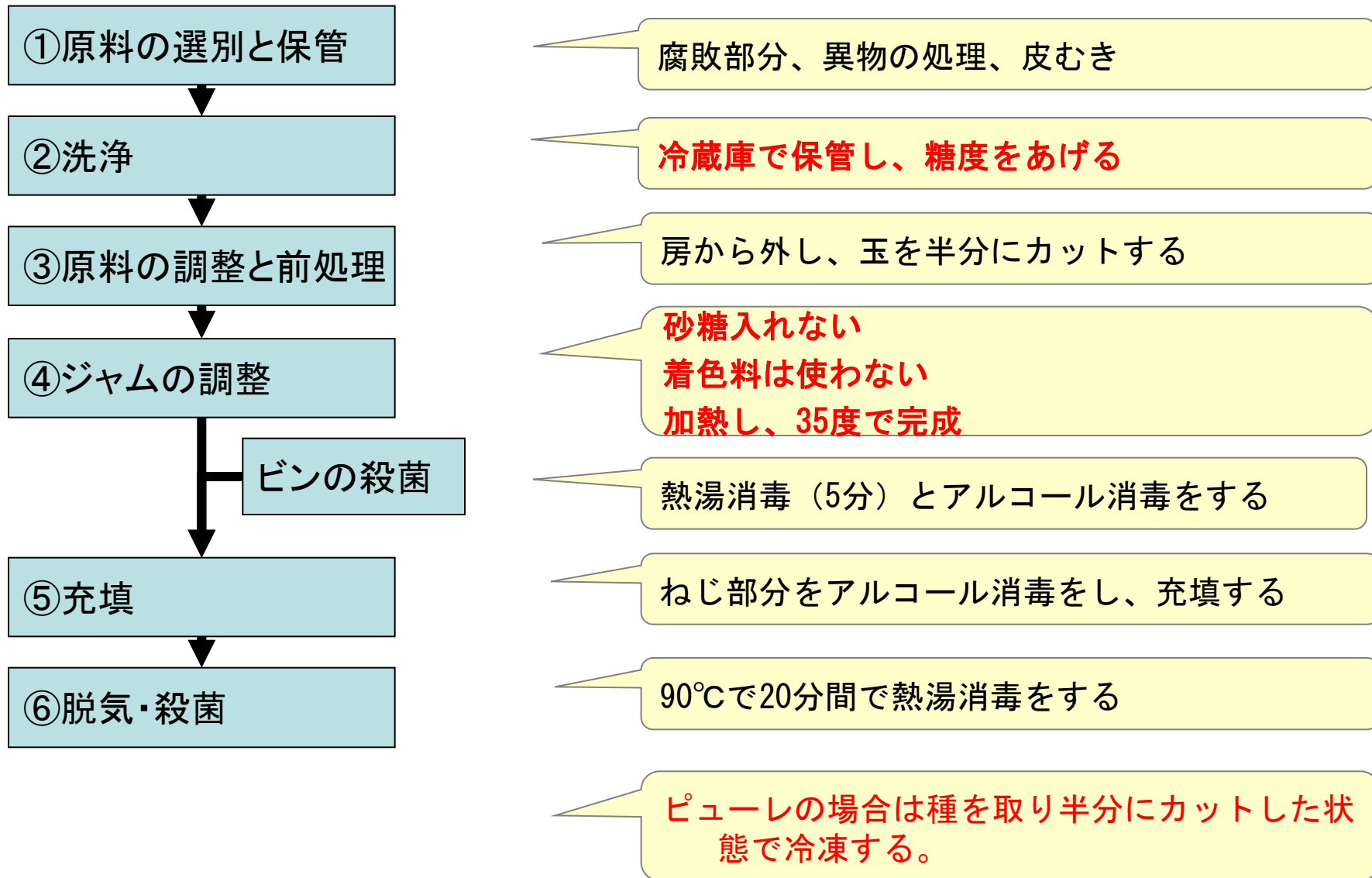
no	機器	数量	レ
1	糖度計	2	
2	温度計	1	
3	はかり(デジタル)	2	
4	はかり(10kg)	1	
5	計算機	1	

no	衛生	数量	レ
1	ハンドソープ	1	
2	エプロン	人数	
3	マスク	人数	
4	ゴム手袋	人数	
5	ゴム手袋(紫)	3	
6	紙帽子	人数	
7	ココロコ	1	
8	タオル	20	
9	アルコール(手)	2	
10	アルコール(食器)	1	
11	キッチンペーパー	3	
12	ゴミ袋	5	
13	油性マジック	1	

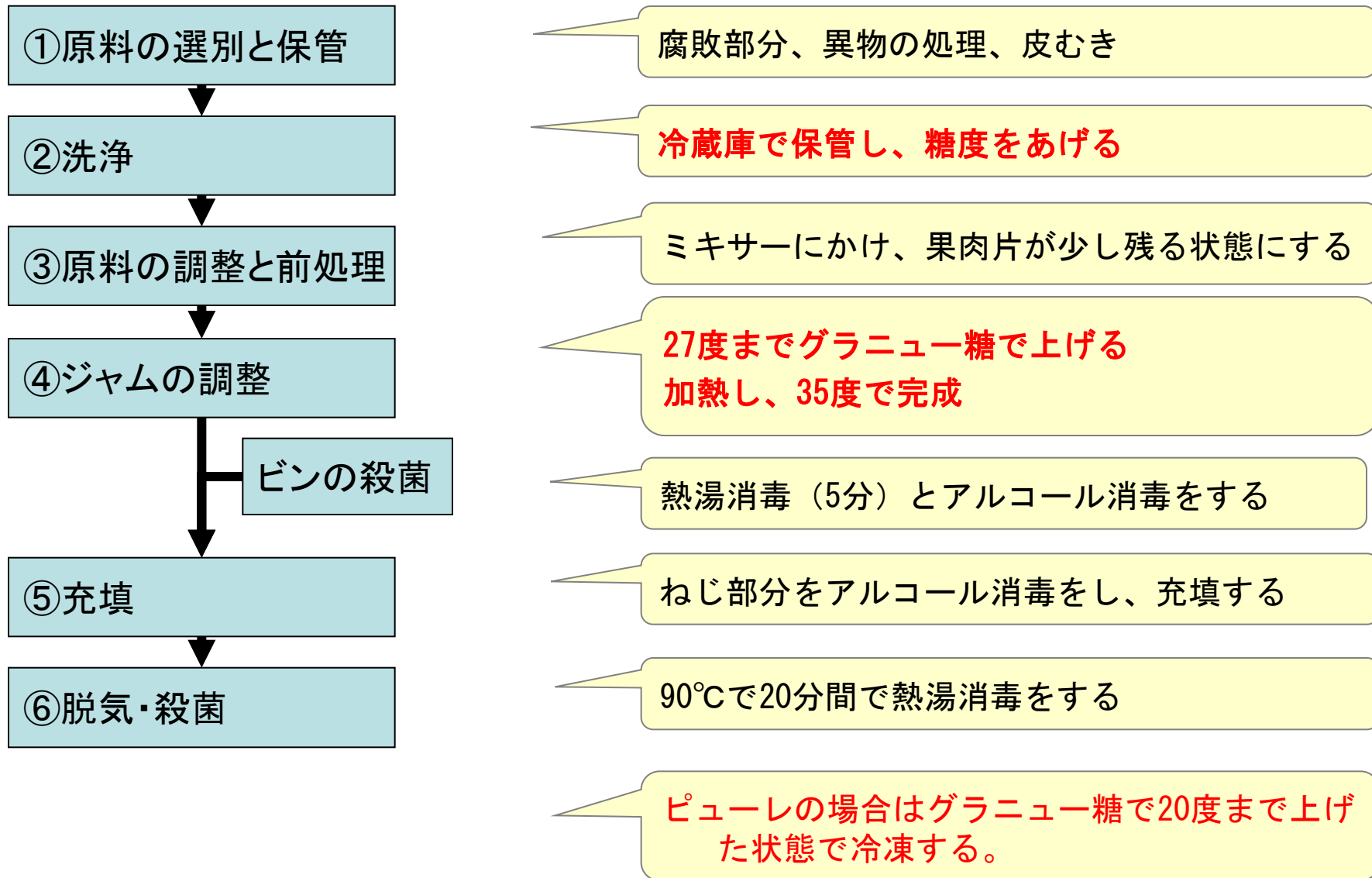
## 2: 作業工程概要 (モモ)



### 3: 作業工程概要 (ブドウ)



## 4: 作業工程概要 (キウイ)



## 5: 注意事項

- 焦げ、火傷などに注意し、火加減をする。  
(火加減は、社員の指示に従う。)
- 核割れは種の破片が入らないように特に注意する。(モモ)
- 傷のついた皮は使用しない。(ブドウ)
- 花かすが入らないように注意する。(ブドウ)