

# 新人さんの為のハンドブック

教育支援グループ

# ようこそ！ 都給食へ！

この度は、都給食に入社して頂き、誠にありがとうございます。

新たにお仕事を始められるにあたって、**不安**などあるかとは思いますが、

その**不安**を少しでも払拭し、**自信**に繋げる為の手助けになりたいという思いから、

このハンドブックを作成致しました。

株式会社都給食の思い・お仕事をするにあたってのルール・注意事項など

よく読んで頂いて、この新たなお仕事に臨んでもらいたいと思います。



# 都給食の想い・・・

## 《企業理念》

株式会社都給食は、食に関する事業を通じて顧客の喜びを追及し、食文化の向上と人々の健康に貢献する。

顧客の喜びを追及

お客様に喜ばれないと  
意味がありません！

いくら美味しい商品を提供しても、接客が無愛想...  
接客は良いのだが、美味しくない(味見を怠っている)...  
制服が汚れている...  
厨房・ホールが汚い、容器等がべた付いている...etc

こういった事が続くと・・・

顧客満足の下に繋がります！

どの様にすれば、お客様は喜んでくれるのか。  
お客様の立場になって考えて作業をしていくと、見えてくる物がきっとあるはずです。

良くする為にはどうすれば良いのか、常に考えてお仕事をさせて頂きたいと思っております。

# みなさんに心掛けて頂きたい事

みなさんが都給食でお仕事をしていくうえで、常に心掛けて頂きたい項目があります。  
それは

**「安心・安全な商品の供給」と「心のこもった温かい商品とサービス」**です。

## 安心・安全な商品の供給

これを実現する為には・・・

**食中毒予防3原則の徹底**（菌をつけない・増やさない・やっつける）

除毛ローラーや目視チェックなどによる**異物混入防止の徹底**

**食品衛生7s活動の推進**（整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌・躰・清潔）

**賞味期限厳守の徹底**

等が求められます。

## 心のこもった温かい商品とサービス

これを実現する為には・・・

**喫食時間前調理**で**温かい商品**をお客様に提供する（温かい食事が美味しさの源）

**清潔な身だしなみときちんとした姿勢**

**おもてなしの心で笑顔の接客**

等が求められます。

この二つを目標としてお仕事を頑張っていきましょう♪

# スターターキット

新人従業員として入って来られた方にまず必要なのは、**白衣・帽子・ネット帽・防水エプロン・長靴(コックシューズ)・契約書類等**です。  
これらは新人さんの、いわばスタートキットのようなものです。



白衣・帽子類・防水エプロン



長靴



これに書類等を一緒に入れて  
事前に送ります。

☆書類等は、**雇用契約書・給与振込の申し込み書・タイムレコーダー入力用クレドカード・検便容器**等が入っていますので、後日必要事項を記入して頂いて速やかに提出して下さい。



前



後ろ



横



後ろ

事業所によって多少の違いはありますが、  
この様に着用して下さい。

帽子・バンダナの下には、ネット帽を被り、  
毛髪がはみ出さない様に注意して下さい！

# 手洗いと除毛ローラーの徹底

## 《手洗い》

お食事を提供する側として、衛生を保つことはとても重要です。その基本中の基本が**手洗い**です。

- ・ 出社時
- ・ 用便後
- ・ 作業が変わる時(生ものに触れた後、盛り付け前や、提供直前等)
- ・ 厨房に入る時

それぞれのタイミングで念入りに手洗いをするようにして下さい。

### 手洗いマニュアル

- 1、石けんをつけ、手のひらをよくこする。
- 2、手の甲をのぼすようにこする。
- 3、指先、爪の間を念入りにこする。
- 4、指の間を洗う。
- 5、親指と手のひらをねじり洗いする。
- 6、手首も忘れず洗う。
- 7、その後、十分に水で流す。
- 8、ペーパータオルで拭く。(タオルは使用しない。)
- 9、消毒用アルコールをかけて、手指によくすりこむ。

☆3、4、5の工程で30秒程度

(1から6までの手順は2回以上実施する。)

### 【流水による手洗いの手順】

#### 手洗い前のチェックポイント

- ◎ 爪は短く切っていますか？
- ◎ 時計や指輪をはずしていますか？

#### 汚れが残しやすいところ

- ◎ 指先や爪の間
- ◎ 指の間
- ◎ 親指の周り
- ◎ 手首
- ◎ 手のしわ



- ① 石けんをつけ、手のひらをよくこする。



- ② 手の甲をのぼすようにこする。



- ③ 指先・爪の間を念入りにこする。



- ④ 指の間を洗う。



- ⑤ 親指と手のひらをねじり洗いする。



- ⑥ 手首も忘れずに洗う。



- ⑦ その後、十分に水で流しペーパータオルや清潔なタオルでよく拭き取って乾かす。

# 手洗いと除毛ローラーの徹底

## 《除毛ローラー》

飲食業での異物混入で一番多いのは毛髪の混入です。  
テープの粘着力があるかを確認し、白衣にローラーをかけましょう。前面は自分で出来ますが、背面は見えないのでお互い掛け合う様にとすると良いでしょう

### コロコロのタイミング

入社時  
用便後  
盛り付け前  
セルフで提供する物を取り扱う前  
調理前  
提供直前



上記のタイミングで、  
手洗いとセットで実施して下さい！



頭のとっぺんから足の方まで、基本上から下にかけて下さい！

# 作業を始める前に、注意事項

## 《使い捨て手袋》

- 生野菜など加熱しないもの、
  - 揚げ物など加熱調理した後のもの
- など、**それ以上加熱しないものについては、使い捨て手袋を着用**して作業にあたります。  
(※唐揚げなど揚げる前の生肉などは素手で触れてもOK)

ただし、作業が変わるごとに使い捨て手袋は替えてください。  
(使い捨て手袋をしたまま、冷蔵庫の取っ手を握ったり、水道の蛇口をひねったりしないようにしてください。)

※とんかつなどの**カット時に手袋の先を切って**  
**異物混入にならないように注意**してください。

## 《芯温計の測定》

加熱調理したものは基本的には（生焼けを防止するため）  
全て芯温計で食材の中心温度を測定する。  
基本は**75℃ 1分以上** **二枚貝は85度 1分以上**  
(75℃に達してもすぐに温度が下がるのは×)

挿す部分

- **分厚い部分**（分厚いところが一番火が通りにくいいため）
- 盛り付けた際に**挿し痕が分からない部分**



## 《袋の切り方》

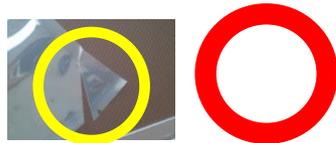
- ① ザクザク切るのではなく、スーッと流し切るように



- ② 切る際は必ず切れ端と本体を切り離さないようにしてください。



**異物混入に繋がります!!**



**上記の様に切り離さずに!!**

## 《ホール・トイレへ行く時の格好》

- ホールに出る時  
長靴→スリッパに履き替えましょう
- トイレに行く際  
長靴 → スリッパ 履き替え  
帽子、マスク、白衣、エプロン → 脱衣
- トイレから帰ってきたら  
(トイレでも手洗い) 厨房でももう一度手洗い  
除毛ローラー

# お仕事の内容

事業所によって多少の誤差はありますが、お仕事の内容は以下の通りです。

調理  
盛り付け・セッティング  
提供・接客  
洗浄・清掃  
事務

頑張って覚えましょう♪



それでは1つずつ説明していきます。

## 《調理》

調理作業を担当された方は、**汁物・麺のだし・付け合わせ・湯煎物・メインディッシュ**等の作業をして頂きます。

基本的に、全ての調理はレシピを参考にしながらの作業となります。



# 調理作業で確認するレシピ類

## ① 食数表

- 事前に申請した数量確認
- 献立名の左側に記載されている **レシピNo確認**
- 小鉢→  
湯煎するかしないかの確認  
湯煎の記載が無ければそのまま盛り付け

出張店		メインメニュー		小鉢		汁物		デザート		献立	
7月1日	1	メインメニュー	小鉢	汁物	デザート	献立	献立	献立	献立	献立	献立
7月2日	2	メインメニュー	小鉢	汁物	デザート	献立	献立	献立	献立	献立	献立
(例) 7月3日	3	メインメニュー	小鉢	汁物	デザート	献立	献立	献立	献立	献立	献立
7月4日	4	メインメニュー	小鉢	汁物	デザート	献立	献立	献立	献立	献立	献立
7月5日	5	メインメニュー	小鉢	汁物	デザート	献立	献立	献立	献立	献立	献立
7月6日	6	メインメニュー	小鉢	汁物	デザート	献立	献立	献立	献立	献立	献立
(例) 7月7日	7	メインメニュー	小鉢	汁物	デザート	献立	献立	献立	献立	献立	献立
7月8日	8	メインメニュー	小鉢	汁物	デザート	献立	献立	献立	献立	献立	献立
(例) 7月9日	9	メインメニュー	小鉢	汁物	デザート	献立	献立	献立	献立	献立	献立
7月10日	10	メインメニュー	小鉢	汁物	デザート	献立	献立	献立	献立	献立	献立
7月11日	11	メインメニュー	小鉢	汁物	デザート	献立	献立	献立	献立	献立	献立
7月12日	12	メインメニュー	小鉢	汁物	デザート	献立	献立	献立	献立	献立	献立
(例) 7月13日	13	メインメニュー	小鉢	汁物	デザート	献立	献立	献立	献立	献立	献立
7月14日	14	メインメニュー	小鉢	汁物	デザート	献立	献立	献立	献立	献立	献立
7月15日	15	メインメニュー	小鉢	汁物	デザート	献立	献立	献立	献立	献立	献立
7月16日	16	メインメニュー	小鉢	汁物	デザート	献立	献立	献立	献立	献立	献立
(例) 7月17日	17	メインメニュー	小鉢	汁物	デザート	献立	献立	献立	献立	献立	献立
7月18日	18	メインメニュー	小鉢	汁物	デザート	献立	献立	献立	献立	献立	献立
7月19日	19	メインメニュー	小鉢	汁物	デザート	献立	献立	献立	献立	献立	献立
(例) 7月20日	20	メインメニュー	小鉢	汁物	デザート	献立	献立	献立	献立	献立	献立
7月21日	21	メインメニュー	小鉢	汁物	デザート	献立	献立	献立	献立	献立	献立
7月22日	22	メインメニュー	小鉢	汁物	デザート	献立	献立	献立	献立	献立	献立
(例) 7月23日	23	メインメニュー	小鉢	汁物	デザート	献立	献立	献立	献立	献立	献立
7月24日	24	メインメニュー	小鉢	汁物	デザート	献立	献立	献立	献立	献立	献立
7月25日	25	メインメニュー	小鉢	汁物	デザート	献立	献立	献立	献立	献立	献立
7月26日	26	メインメニュー	小鉢	汁物	デザート	献立	献立	献立	献立	献立	献立
(例) 7月27日	27	メインメニュー	小鉢	汁物	デザート	献立	献立	献立	献立	献立	献立
7月28日	28	メインメニュー	小鉢	汁物	デザート	献立	献立	献立	献立	献立	献立
7月29日	29	メインメニュー	小鉢	汁物	デザート	献立	献立	献立	献立	献立	献立
(例) 7月30日	30	メインメニュー	小鉢	汁物	デザート	献立	献立	献立	献立	献立	献立
7月31日	31	メインメニュー	小鉢	汁物	デザート	献立	献立	献立	献立	献立	献立

## ② レシピ集

- 食数表にレシピNoが載っているもの
- レシピ集より同じNoのレシピを確認する。  
(ただし、横付けの変更やソースの湯煎の有無は週間レシピを確認する)
- レシピNoの無いものは、週間レシピを確認する

## ③ 週間レシピ

- レシピNoの無い献立の詳細を記載。
- レシピNoのあるものでも、ソースの湯煎や横付けの変更など、レシピ集よりも最新の情報が記載されているため、必ず確認する。

週間献立		週間レシピ		この週は 汁物の具は通ず	
献立No	献立名	レシピNo	献立名	レシピNo	献立名
1	メインメニュー	1	小鉢	1	汁物
2	メインメニュー	2	小鉢	2	汁物
3	メインメニュー	3	小鉢	3	汁物
4	メインメニュー	4	小鉢	4	汁物
5	メインメニュー	5	小鉢	5	汁物
6	メインメニュー	6	小鉢	6	汁物
7	メインメニュー	7	小鉢	7	汁物
8	メインメニュー	8	小鉢	8	汁物
9	メインメニュー	9	小鉢	9	汁物
10	メインメニュー	10	小鉢	10	汁物
11	メインメニュー	11	小鉢	11	汁物
12	メインメニュー	12	小鉢	12	汁物
13	メインメニュー	13	小鉢	13	汁物
14	メインメニュー	14	小鉢	14	汁物
15	メインメニュー	15	小鉢	15	汁物
16	メインメニュー	16	小鉢	16	汁物
17	メインメニュー	17	小鉢	17	汁物
18	メインメニュー	18	小鉢	18	汁物
19	メインメニュー	19	小鉢	19	汁物
20	メインメニュー	20	小鉢	20	汁物
21	メインメニュー	21	小鉢	21	汁物
22	メインメニュー	22	小鉢	22	汁物
23	メインメニュー	23	小鉢	23	汁物
24	メインメニュー	24	小鉢	24	汁物
25	メインメニュー	25	小鉢	25	汁物
26	メインメニュー	26	小鉢	26	汁物
27	メインメニュー	27	小鉢	27	汁物
28	メインメニュー	28	小鉢	28	汁物
29	メインメニュー	29	小鉢	29	汁物
30	メインメニュー	30	小鉢	30	汁物
31	メインメニュー	31	小鉢	31	汁物



# お仕事の内容

## 《盛り付け・セッティング》

前項記載の食数表を参照して、小鉢・メイン・アラカルト類等のお皿を数えてそれぞれ種類ごとにセットしておきましょう♪

### point

小鉢を盛り付ける際には、一度ボールに小鉢を空けてから、(異物混入防止の為) 使い捨て手袋で盛り付けて下さい！  
その際、その手袋を着用したまま、他の器具や食材に触れないで下さい！

### Check !

小鉢を盛り終わったら、ラップをかけて提供前まで冷蔵庫での保冷をお願いします！



### point

メインディッシュの盛り付けは、前項記載の週間レシピやレシピ集を参照し、立体的に丁寧に盛り付けをしましょう！  
衛生面に気を付けて、使い捨て手袋で盛り付けて下さい！

### Check !

コールスロー等がパサパサになってしまいますので、エアコンの風が直接当たらない様に配慮しましょう！



盛り付け前には、コロコロと手洗いを忘れずをお願いします！

# お仕事の内容

ホールにセッティングする食器や器具を所定の位置にセットしましょう♪

## point

それぞれの事業所によってホールの配置は異なります。  
セッティング写真が載ったマニュアルがある事業所は、  
それを参照して下さい！



## point

ドレッシング類・漬物・卓上調味料等は、  
補充した事を確認後、セットして下さい！



## Check !

容器等、べた付きがあるとお客様は不愉快になられますので、常に綺麗にして下さい！

## point

お茶は、事業所によって薬缶で各テーブルに配置する所や、  
給茶器が設置されている所等ありますので、それぞれの事業所の  
やり方に従って下さい。



# お仕事の内容

## 《提供・接客》

皆さんがこれからやられるお仕事は、**接客業**です！提供・接客の時間帯が**本番**だとすると、調理や盛り付け・セッティングの作業は、その**本番の為の準備**です。

お客様に満足して頂けるよう、**誠心誠意心のこもった接客**を心掛けて下さい！

ピーク時一気にお客様が  
来られる店舗

予め、ある程度盛り付けておきましょう♪  
後半に少しづつ来られるお客様には  
盛りたての商品をお渡しして下さい。

営業時間が長く、比較的  
ゆっくりとお客様が来られる店舗

お客様が来られる状況に応じて、  
盛りながらの提供をお願いします。

明るく元気な接客をしましょう！



# お仕事の内容

## 《洗浄・清掃》

提供のピークが収まってきたら、返却された食器や調理器具類の洗浄作業に入りましょう♪

### 食器洗浄

手洗いの店舗は、**しっかりと滑りが取れる様**に洗いましょう。  
洗浄機が設置されている店舗も、**しっかりと予洗いをしてから**機械に通して下さい。  
返却口では大きな声でハッキリと**有難うございました**と挨拶をしてください！



丁寧なおもてなし♪

### 調理器具洗浄

ホールに出されている調理器具などの洗浄は、営業時間が終わってからにして下さい。  
(ホールに複数セルフの保温ジャーが設置されている場合、1つに集約する作業は先にやっても大丈夫♪)  
洗い物の作業音が大きいと、お客様は不愉快になられますので、気を付けて作業しましょう！

綺麗にしっかりと洗いましょう♪



## 《食洗機取り扱い時の注意事項》

この様な大きな物を入れると**故障の原因**になります！



厨房設備は、お客様からお借りして、使わせてもらっています。

その事を忘れない様、食洗機のある店舗の皆様も、食洗機の無い皆様も、**丁寧な取り扱い・正しい使用の徹底**を宜しくお願いします！

### 食洗機にかけてはいけないもの

油切り・バット・ザル大・ボール大・ホテルパン・オーブンの鉄板等の大型調理器具

### 食洗機にかけて良い物

食器類やザル小・ボール小・レードル等の小型調理器具

## 厨房清掃

厨房内の衛生を保つ為にも、清掃作業は**重要なお仕事です**！常に綺麗にしておきましょう！

### カウンター清掃

カウンターはお客様が食べられる商品をお渡しする所です。  
常に清潔にしておいて下さい！  
ソース等がこぼれたら直ぐに拭き取れる様に、布巾を各ポジションにセットしておきましょう！

### 作業台清掃

作業台は食品を盛りつけたりする所です。  
毎日の拭き取り作業だけではなく、洗剤を使って綺麗にお掃除しましょう♪

### 床面清掃

床面をお掃除する時は、床にこびり付いている油分や汚れ等を、デッキブラシ等を用いて綺麗にしましょう！  
水を流せない厨房は、モップに少し洗剤をつけて拭くと綺麗になりますので、定期的に行って下さい！

### 冷蔵・冷凍庫

冷蔵・冷凍庫は、定期的に庫内の清掃及び整理整頓を行って下さい。  
庫内整理整頓、賞味期限確認(毎日)  
庫内温度チェック(毎日・始業、終業時)  
庫内清掃(週1回)  
フィルター清掃(月1回)  
ドアノブ付近、洗浄、アルコール拭き(毎日)



### Check !

ドアノブは必ず皆さんが触れる箇所なので、  
色々な菌が付着しています！  
アルコール拭き等をして、常に清潔にしましょう！

# お仕事の内容

## 《事務作業》

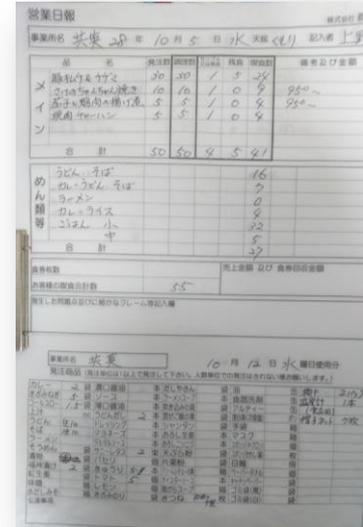
### 日報・発注

- ① 事業所名・日付・曜日・天候・記入者名を記入しましょう。
- ② 食数表を見ながら、その日のメニュー名をメイン欄に記入しましょう。
- ③ 麺類・カレー等その他アラカルト類は、下の「めん類等」の欄に記入しましょう。



となる様に記入しましょう。

- ④ メイン欄の合計喫食数とめん類等の喫食合計数を足した数字が**喫食合計数**となります。  
(基本形)



- ⑤ 日報の下半分は、本社発注記入欄になります。
- ⑥ 事業所名・日付を記入。
- ⑦ 該当する日の食数表・週間レシピを参照。  
必要な食材の数を記入する。
- ⑧ 事業所によっては直送業者もありますので、スタッフに確認して下さい。

### point

基本一週間後の同じ曜日の分を発注する。  
週間レシピ等を参照に記入する。

土曜日営業がある場合は、一週間前の金曜日に  
金曜日使用分・土曜日使用分を2枚に分けて記入する。

## 発注書記入サイクル(基本)

実際の曜日	月	火	水	木	金	土
発注書	使用分 月曜	使用分 火曜	使用分 水曜	使用分 木曜	使用分 金曜	(土曜使用分) <del>提出なし</del>

※祝日や平日に休みがある場合  
→前日に前倒しで発注して下さい

いかがでしたか？  
少しは会社の事や仕事の内容など  
理解して頂けましたでしょうか？

このハンドブックは、あくまでもみなさんの不安や疑問を  
少しでも払拭出来ればいいなあ・・・  
と思い作成致しましたので、細かい所は現場のパートさんに  
聞いて頂き、楽しくお仕事をして頂きたいと思えます♪

どうぞ宜しくお願い致しますm(\_\_)m

