

関西広域連合域内における自動車による飲食店営業許可基準の共通化に係る指針 品目別許可水量例

番号	品目等	調理の一連の手順	手順	手順数	工程にカウントしない	調理工程数 (3以上以上 200L)	工程数 による 標準水量	リスクリスト 該当の有無	リスクリス ト該当に存 する 変更標準水量	共通基準に よる 許可水量	1品目未満 リスト 該当の有無
1-1	焼きとり	仕込み（串打ち、調味済み等）済みの鶏肉を焼く	焼く 盛り付ける（容器に最終提供品をのせる）	2	☐	1	40L			40L	
1-2	焼きとり	鶏肉を縦切にし、串打ちを行い、焼き、調味液の調味液をかける。	串打ち 焼く 調味液をかける（タレ付け） 盛り付ける（容器に最終提供品をのせる）	5	☐ ☐ ☐	3	200L	200Lリスト(d) 「加熱前の食肉を カット、加工成形す る」	200L	200L	
2-1	唐揚げ	仕込み済みの鶏肉を揚げる	揚げる 盛り付ける（容器に最終提供品をのせる）	2	☐	1	40L			40L	
2-2	唐揚げ	鶏肉を縦切し、調味液を調製し、鶏肉に調味液を浸漬させ、唐揚げ粉を付けて、揚げる	（鶏肉を）切る 調味液を調製する 調味液に漬ける 唐揚げ粉を付ける 揚げる 盛り付ける（容器に最終提供品をのせる） 調味液を調製する 調味液に漬ける	6	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	4	200L	200Lリスト(d) 「加熱前の食肉を カット、加工成形す る」	200L	200L	
2-3	唐揚げ	調味液を調製、カット済みの鶏肉に調味液を浸漬させ、唐揚げ粉を付けて、揚げる	唐揚げ粉を付ける 揚げる 盛り付ける（容器に最終提供品をのせる）	5	☐ ☐ ☐	3	200L			200L	
2-4	唐揚げ	カット済み、調味液浸透処理済みの鶏肉に、唐揚げ粉を付け、揚げる	唐揚げ粉を付ける 揚げる 盛り付ける（容器に最終提供品をのせる）	3	☐	2	80L			80L	
2-5	唐揚げ	カット済み、調味液浸透処理済みの鶏肉に、唐揚げ粉を付け、揚げて、カット済みのレモンを添える	唐揚げ粉を付ける 揚げる 盛り付ける（容器に最終提供品をのせる） レモンを添える	4	☐ ☐ ☐	2	80L			80L	
3-1	フライドポテト	カットしたジャガイモに小麦粉（薄力粉）をつけ、揚げる。 塩をかけ、盛り付ける。	カットしたジャガイモに小麦粉（薄力粉）をつける 揚げる 塩をかける 盛り付ける（容器に最終提供品をのせる）	4	☐ ☐ ☐	2	80L			80L	
3-2	フライドポテト	ジャガイモをカットし、水にさらす。 カットしたジャガイモに小麦粉（薄力粉）をつけ、揚げる。 塩をかけ、盛り付ける。	ジャガイモをカット 水さらし カットしたジャガイモに小麦粉（薄力粉）をつける 揚げる 塩をかける 盛り付ける（容器に最終提供品をのせる）	6	☐ ☐ ☐	4	200L			200L	
4-1	冷凍食品（冷凍からあげ、冷凍フライドポテト） （凍結前に加熱工程のあるもの）	冷凍食品（冷凍からあげ、冷凍フライドポテト）を茹で揚げ、盛り付ける。	揚げる 盛り付ける（容器に最終提供品をのせる）	2	☐ ☐	1	40L			40L	
5-1	ハンバーグ （市販品千切りキャベツ添え）	市販の生ハンバーグを開封し、フライパンで焼いた後、市販の千切りキャベツと併せて盛り付けし、提供	市販の生ハンバーグを開封する 生ハンバーグをフライパンで焼く 市販品千切りキャベツを開封する 盛り付ける（容器上で食品（非加熱野菜を含む）を組み合わせる） ハンバーグに市販品ソースをかける	5	☐ ☐ ☐ ☐ ☐	2	80L			80L	
5-2	食肉製品 （ハム・サラミなど）	盛り付ける。	盛り付ける（容器に最終提供品をのせる）	1	☐	0	40L			40L	☐ （市販の常温保存食 品に類する）
5-3	食肉製品 （ハム・サラミなど）	細切や薄切して、盛り付ける。	カット 盛り付ける（容器に最終提供品をのせる）	2	☐ ☐	1	40L			40L	
6-1	汁物（味噌汁・スープ）	野菜・生肉をカットし、鍋で煮こみ、盛り付け。	原材料（野菜、肉）をカット 野菜、肉、調味料を鍋に投入する 煮込む 盛り付ける（容器に最終提供品を注ぐ）	4	☐ ☐ ☐ ☐	2	80L	200Lリスト(d) 「加熱前の食肉を カット、加工成形す る」	200L	200L	
7-1	魚肉練り製品（かまぼこ、ちくわ、揚天等加熱調理品）	魚肉練り製品（かまぼこ、ちくわ、揚天等加熱調理品）を開封し、盛り付ける。	カット 盛り付ける（容器に最終提供品をのせる）	2	☐ ☐	1	40L			40L	
8-1	枝豆	枝豆を洗浄し、茹でて、塩をかけ、茹熱を取り、盛り付ける。	枝豆を洗う ゆでる 塩をかける 茹熱を取る 盛り付ける（容器に最終提供品をのせる）	5	☐ ☐ ☐ ☐ ☐	2	80L	200Lリスト(b) 「食品を洗浄する」	200L	200L	
9-1	漬物、浅漬け	漬物、浅漬けを細切し、盛り付ける。	カット 盛り付ける（容器に最終提供品をのせる）	2	☐ ☐	1	40L			40L	
10-1	たこ焼き	生地を調製（調合済みのミックス粉等を使用した簡易な調製）し、ゆでたこを縦切にし、焼成し、盛り付け、醤油、青のりをトッピングし、ソース及びマヨネーズをかける	生地の調製 焼成 盛り付ける（容器に最終提供品をのせる） トッピング 調味料をかける	6	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	1	40L			40L	
10-2	たこ焼き	生地を調製（調合済みのミックス粉等を使用した簡易な調製）し、ゆでたこを縦切にし、焼成し、盛り付け、醤油、青のりをトッピングし、ソース及びマヨネーズをかける	生地の調製 （たこを）切る 焼成 盛り付ける（容器に最終提供品をのせる） トッピング 調味料をかける	7	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	2	80L			80L	
11-1	そうめん、ざるそば	麺をゆでて水冷し、盛り付けて提供	麺をゆでる 水冷 盛り付ける（容器に最終提供品をのせる）	3	☐ ☐	2	80L	200Lリスト(e) 「食品の水さらし、 水冷する」	200L	200L	
12-1	冷やし中華	麺をゆでて水冷し、野菜・ハム・錦糸卵等をカットして盛り付けて提供	麺をゆでる 水冷 （生野菜等）切る 盛り付ける（容器上で食品（非加熱野菜を含む）を組み合わせる）	4	☐ ☐ ☐ ☐	4	200L	200Lリスト(e) 「食品の水さらし、 水冷する」 200Lリスト(b) 「野菜・果物（カット済みの市販品等を 除く）」を非加熱の まま提供する」		200L	
13-1	ラーメン、うどん、そば	麺をゆで、加温したスープ（出汁）と調理液の具材を盛り付けて提供 ※非加熱野菜なし	スープを加温 麺をゆでる 盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる）	3	☐ ☐ ☐	1	40L			40L	
13-2	ラーメン、うどん、そば	麺をゆで、加温したスープ（出汁）と調理液の具材をカットし盛り付けて提供 ※非加熱野菜なし	スープを加温 麺をゆでる （調理済食品を）切る 盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる） カット済み野菜と肉と麺をフライパンに投入する	4	☐ ☐ ☐ ☐ ☐	2	80L			80L	
14-1	焼きそば	カット済み野菜と肉と麺を炒め、ソースをかける。 （肉は鍋内でカットしない場合）	炒める① 調味料をかける 炒める②（①と同一のフライパン） 盛り付ける（容器に最終提供品をのせる）	5	☐ ☐ ☐ ☐ ☐	1	40L			40L	
14-2	焼きそば	野菜と肉をカットし、野菜と肉と麺を炒め、ソースをかける	（肉・野菜を）切る 肉・野菜・麺をフライパンに投入する 炒める① 調味料をかける 炒める②（①と同一のフライパン） 盛り付ける（容器に最終提供品をのせる） （野菜を）切る	6	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	2	80L	200Lリスト(d) 「加熱前の食肉を カット、加工成形す る」	200L	200L	
14-3	焼きそば	野菜をカットし、野菜と肉と麺を炒め、ソースをかける。 （肉は鍋内でカットしない場合）	カットした野菜と肉と麺をフライパンに投入する 炒める① 調味料をかける 炒める②（①と同一のフライパン） 盛り付ける（容器に最終提供品をのせる）	6	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	2	80L			80L	
15-1	お好み焼き	お好み焼き粉に卵、水を入れ、カット済の具材を入れて煮く。 ソース、マヨネーズをかけ、青のり、かつお節をトッピングする。	生地を調製する 焼く 盛り付ける（容器に最終提供品をのせる） ソース、マヨネーズをかける 青のり、かつお節をトッピング	6	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	1	40L			40L	

番号	品目等	調理の一連の手順	手順	手順数	工程にカウントしない	調理工数 （以上は200L）	工数による標準水量	リスクリスト該当の有無	リスクリスト該当に伴う食中毒水量	共通基準による許可水量	1品目未満リスト該当の有無
15-2	お好み焼き	キャベツ、食肉、いか、えびをカットする。 お好み焼き粉に卵、水を入れ、具材を入れて焼く。 ソース、マヨネーズをかけ、青のり、かつお節をトッピングする。	原材料（キャベツ、食肉、いか、えび）をカット	7	☐	2	80L	200L(リスト(d)「加熱前の煮付けをカット、加工成形する」)	200L	200L	
			お好み焼き粉に卵、水を入れ、生地を調整する		☐						
			生地にカット後の具材を入れる		☐						
			焼く		☐						
			盛り付ける（容器に最終提供品をのせる）		☐						
			ソース、マヨネーズをかける		☐						
			青のり、かつお節をトッピング		☐						
15-3	モダン焼き	お好み焼き粉に卵、水を入れ、カット済の具材を入れ、お好み焼きを焼く。同じ鉄板でそばを焼く。 ソース、マヨネーズをかけ、青のり、かつお節をトッピングする。	お好み焼き粉に卵、水を入れ、生地を調整する	9	☐	1	40L			40L	
			生地にカット済みの具材を入れる		☐						
			そばを焼く		☐						
			お好み焼きを焼く		☐						
			お好み焼きの生地の上にそばをのせる		☐						
			焼く		☐						
			盛り付ける（容器に最終提供品をのせる）		☐						
16-1	ハンバーガー	鉄板で、パンズと半製品の(デ)を焼き、提供用容器の上でパンズ、パテにソースを塗り、パイズ、パテ、カット済み野菜（非加熱品）を組み立てる。	焼く	3	☐	2	80L			80L	
			ソースを塗る		☐						
			盛り付ける（容器上で食品（非加熱野菜含む）を組み合わせる）		☐						
			パテを追加		☐						
			パンズを追加		☐						
			盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる）		☐						
			（半製品の(デ)を）焼く		☐						
16-2	ハンバーガー	調理済のパテとパンズを追加し、組み立てる（非加熱野菜なし）	パテを追加	3	☐	0	40L			40L	
			パンズを追加		☐						
			盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる）		☐						
			（半製品の(デ)を）焼く		☐						
			パンズを追加		☐						
			盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる）		☐						
			（半製品の(デ)を）焼く		☐						
16-3	ハンバーガー	半製品の(デ)を焼き、パテと追加したパイズと組み立てる	（半製品の(デ)を）焼く	3	☐	1	40L			40L	
			パンズを追加		☐						
			盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる）		☐						
			（半製品の(デ)を）焼く		☐						
			パンズを追加		☐						
			盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる）		☐						
			（半製品の(デ)を）焼く		☐						
16-4	ハンバーガー	調理済のパテとパンズを追加し、パテとパンズに市販のカット済み野菜（非加熱品）を組み立てる	（半製品の(デ)を）焼く	3	☐	1	40L			40L	
			ソースを追加		☐						
			盛り付ける（容器上で食品（非加熱野菜を含む）を組み合わせる）		☐						
			（半製品の(デ)を）焼く		☐						
			パンズを追加		☐						
			盛り付ける（容器上で食品（非加熱野菜を含む）を組み合わせる）		☐						
			（生野菜等を）切る		☐						
16-5	ハンバーガー	半製品の(デ)を焼き、野菜をカットし、パテと野菜と追加したパンを組み立てる	（半製品の(デ)を）焼く	4	☐	3	200L	80Lリスト(b)「野菜・果物（カット済みの市販品等を除く。）を非加熱のまま提供する」	(80L)	200L	
			（生野菜等を）切る		☐						
			パンズを追加		☐						
			盛り付ける（容器上で食品（非加熱野菜を含む）を組み合わせる）		☐						
			ソーセージを追加		☐						
			パンを追加		☐						
			盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる）		☐						
17-1	ホットドッグ	ソーセージとパンを保温器で加熱し、組み立てる	ソーセージを追加	3	☐	0	40L			40L	
			パンを追加		☐						
			盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる）		☐						
			（生ソーセージを）焼く		☐						
			（生野菜等を）切る		☐						
			パンを追加		☐						
			盛り付ける（容器上で食品（非加熱野菜を含む）を組み合わせる）		☐						
17-2	ホットドッグ	生ソーセージを焼き、野菜をカットし、ソーセージ、野菜、追加したパンを組み立てる	（生ソーセージを）焼く	4	☐	3	200L	80Lリスト(b)「野菜・果物（カット済みの市販品等を除く。）を非加熱のまま提供する」	(80L)	200L	
			（生野菜等を）切る		☐						
			パンを追加		☐						
			盛り付ける（容器上で食品（非加熱野菜を含む）を組み合わせる）		☐						
			（生野菜等を）切る		☐						
			パンを追加		☐						
			盛り付ける（容器上で食品（非加熱野菜を含む）を組み合わせる）		☐						
18-1	ピザ	市販の調味料を混ぜてソースを作る。 調製済みの生地にカット済の具材をのせ、焼いた後カットする。	調味料を混ぜてソースを作る	4	☐	2	80L			80L	
			生地に具材をのせる		☐						
			焼く		☐						
			カット		☐						
			焼く		☐						
			放冷		☐						
			盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる）		☐						
19-1	サンドイッチ	同一の調理器具を用いて連続して（又は同時に）卵とハムを焼いて、放冷し、パンに挟み込んでからカットして提供（非加熱野菜なし）	焼く	4	☐	2	80L			80L	
			放冷		☐						
			盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる）		☐						
			（生野菜等を）切る		☐						
			盛り付ける（容器上で食品（非加熱野菜含む）を組み合わせる）		☐						
			成型する		☐						
			カット		☐						
19-2	サンドイッチ	野菜をカットし、野菜とハムをパンに挟んで、成型後にカットして提供	（生野菜等を）切る	4	☐	4	200L	80Lリスト(b)「野菜・果物（カット済みの市販品等を除く。）を非加熱のまま提供する」	(80L)	200L	
			盛り付ける（容器上で食品（非加熱野菜含む）を組み合わせる）		☐						
			成型する		☐						
			カット		☐						
			（菓物を）切る		☐						
			クリームをホイップする		☐						
			盛り付ける（容器上で食品（非加熱菓物含む）を組み合わせる）		☐						
19-3	サンドイッチ	菓物をカットし、クリームをハンドミキサーでホイップし、菓物とホイップクリームをパンに挟んで、成型後にカットして提供 ※ハンドミキサーは車内で適宜、洗浄しながら使用する	クリームをホイップする	5	☐	5	200L	200L(リスト(f)「洗浄が必要な部品を消毒する器具（数回繰り返し洗浄）を洗浄する」) 80Lリスト(b)「野菜・果物（カット済みの市販品等を除く。）を非加熱のまま提供する」	200L	200L	
			盛り付ける（容器上で食品（非加熱菓物含む）を組み合わせる）		☐						
			成型する		☐						
			カット		☐						
			焼く		☐						
			放冷		☐						
			盛り付ける（容器上で食品（非加熱野菜を含む）を組み合わせる）		☐						
19-4	サンドイッチ	同一の調理器具を用いて連続して（又は同時に）卵とハムを焼いて、放冷し、野菜をカットし、卵とハムと野菜をパンで挟んで、成型後にカットして提供	（生野菜等を）切る	6	☐	5	200L	80Lリスト(b)「野菜・果物（カット済みの市販品等を除く。）を非加熱のまま提供する」	(80L)	200L	
			（生野菜等を）切る		☐						
			盛り付ける（容器上で食品（非加熱野菜を含む）を組み合わせる）		☐						
			成型する		☐						
			カット		☐						
			炊飯		☐						
			調味料を米飯に混ぜ込む		☐						
20-1	おにぎり	無洗米を使用し、炊飯した米を整って提供	調味料を米飯に混ぜ込む	4	☐	3	200L			200L	
			成型する（整る）		☐						
			盛り付ける（容器に最終提供品をのせる）		☐						
			炊飯		☐						
			調味料を米飯に混ぜ込む		☐						
			成型する（整る、のりを巻く）		☐						
			盛り付ける（容器に最終提供品をのせる）		☐						
20-2	おにぎり	無洗米を使用し、炊飯した米を整り、市販品ののりを巻いて提供	炊飯	4	☐	3	200L			200L	
			調味料を米飯に混ぜ込む		☐						
			成型する（整る、のりを巻く）		☐						
			盛り付ける（容器に最終提供品をのせる）		☐						
			炊飯		☐						
			調味料を米飯に混ぜ込む		☐						
			成型する（型にはめる）		☐						
20-3	おにぎり	炊飯された米を型にはめて作成し、提供	調味料を米飯に混ぜ込む	3	☐	2	80L			80L	
			成型する（型にはめる）		☐						
			盛り付ける（容器に最終提供品をのせる）		☐						
			洗米		☐						
			炊飯		☐						
			調味料を米飯に混ぜ込む		☐						
			具材を入れる		☐						
20-4	おにぎり	洗米し、炊飯した米を整り提供する。握る際には、具材を入れて握る。	調味料を米飯に混ぜ込む	6	☐	5	200L	200L(リスト(b)「食品を洗浄する」)	200L	200L	
			具材を入れる		☐						
			成型する（整る）		☐						
			盛り付ける（容器に最終提供品をのせる）		☐						
			炊飯		☐						
			調味料を米飯に混ぜ込む		☐						
			具材を入れる		☐						
20-5	おにぎり	炊飯された米を型にはめて作成し、提供する。握る際には、具材を入れて握る。	調味料を米飯に混ぜ込む	4	☐	3	200L			200L	
			具材を入れる		☐						
			成型する（型にはめた後、整る）		☐						
			盛り付ける（容器に最終提供品をのせる）		☐						
			炊飯		☐						
			調味料を米飯に混ぜ込む		☐						
			具材を入れる		☐						
20-6	おにぎらず	無洗米を炊飯し調理済具材をカットして組合せ、成型後にカットして提供	無洗米を炊飯	5	☐	4	200L			200L	
			（具材を）切る		☐						
			盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる）		☐						
			成型する		☐						
			カット		☐						
			切る		☐						
			カットした食材と米飯をフライパンに投入する		☐						
21-1	チャーハン	食材をカットして、炊飯された米飯を加えて炒める。（内は車内でカットしない場合）	炒める①	6	☐	2	80L			80L	
			調味料をかける		☐						
			炒める②（①と同一のフライパン）		☐						
			盛り付ける（容器に最終提供品をのせる）		☐						
			温める		☐						
			炊飯		☐						
			炒める		☐						
22-1	カレー	仕込み済み又はレトルト食品のカレーを温め、炊飯済みのご飯と一緒に皿に盛り付ける。	盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる）	2	☐	0	40L			40L	
			炊飯		☐						
			炒める		☐						
			煮込む		☐						
			炊飯		☐						
			煮込む		☐						
			盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる）		☐						
22-2	カレー	ご飯（無洗米）を炊き、カット済み原材料からカレーを調理する ※炒めた後、同じ鍋で煮込む場合	煮込む	4	☐	2	80L			80L	
			盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる）		☐						
			炊飯		☐						
			炒める		☐						
			煮込む		☐						
			炊飯		☐						
			煮込む		☐						
盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる）	☐										
22-3	カレー	ご飯（無洗米）を炊き、原材料からカレーを調理する（内のカットは車内で行わない場合） ※炒めた後、同じ鍋で煮込む場合	炊飯	5	☐	3	200L			200L	
			切る		☐						
			炒める		☐						
			煮込む		☐						
			盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる）		☐						
			炊飯		☐						
			煮込む		☐						
22-4	カレー	米を洗米して炊き、肉及び野菜をカットしてカレーを調理する ※炒めた後、同じ鍋で煮込む場合	洗米	7	☐	4	200L	200L(リスト(b)「食品を洗浄する」) 200L(リスト(d)「加熱前の煮付けをカット、加工成形する」)	200L	200L	
			炊飯		☐						
			原材料（野菜、肉）をカット		☐						
			原材料を鍋に投入する		☐						
			炒める		☐						
			煮込む		☐						
			盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる）		☐						

番号	品目等	調理の一連の手順	手順	手順数	工程にカウントしない	調理工程数 (3以上は20L)	工程数 による 標準水量	リスクリスト 該当の有無	リスクリス ト該当に伴 う 変更後水量	共通基準に よる 許容水量	1品目未満 リスト 該当の有無
22-5	カツカレー	仕込み湯又はレトルト食品のカレーを温め、半量皿(1次加工用で提供)まで行っ た)のカツを揚げた後切らずに、炊飯済みの ご飯と一緒に皿に盛り付ける。	レトルトカレーを温める カツを揚げる 盛り付ける(容器上で食品を組み合わせる)	3	☐		1	40L		40L	
23-1	牛丼、豚丼	ご飯(無洗米)を炊き、カット済原材料に調味料をかけて炒め、盛り付け、薬味(市販カットネギ等)をトッピング	炊飯 カット済み原材料をフライパンに投入する 調味料をかける 炒める 盛り付ける(容器上で食品を組み合わせる) 薬味(市販カットネギ等)のトッピング	6	☐ ☐ ☐ ☐	2	80L			80L	
23-2	牛丼、豚丼	米を洗米して炊き、野菜と肉をカットし、調味料をかけて炒め、盛り付け、カット済ネギをトッピング	炊飯 原材料(野菜、肉)をカット カット後の原材料をフライパンに投入する 調味料をかける 炒める 盛り付ける(容器上で食品を組み合わせる) 市販カットネギのトッピング	8	☐ ☐ ☐ ☐ ☐	4	200L	200Lリスト(b) 「食品を洗浄する」 200Lリスト(d) 「加熱前の食肉をカット、加工成形する」	200L	200L	
24-1	ソースカツ丼	米(無洗米)を炊き、パン粉までついた肉を揚げカット、市販のカットキャベツ、温野菜を盛り付け、ソースをかける	炊飯 肉を揚げる カツのカット 盛り付ける(容器上で食品(非加熱野菜含む)を組み合わせる) ソースをかける	5	☐	4	200L			200L	
24-2	ソースカツ丼	米を洗米して炊き、肉にバター液をつけ、パン粉をつけて揚げ、カット、キャベツをカットし、盛り付け、温野菜を盛り付け、ソースをかける	炊飯 バター液の調整 肉にバター液をつける パン粉をつける 揚げる カツのカット キャベツのカット 盛り付ける(容器上で食品(非加熱野菜含む)を組み合わせる) ソースをかける	10	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	8	200L	200Lリスト(b) 「食品を洗浄する」 80Lリスト(b) 「野菜・果物(カット済みの市販品を除く)」を非加熱のまま提供する」	200L	200L	
25-1	海鮮丼	ご飯(無洗米)を炊き、市販のカット刺身盛り付ける	炊飯 放冷 盛り付ける(容器上で食品(生食用鮮魚介類含む)を組み合わせる)	3	☐	2	80L	80Lリスト(a) 「生食用鮮魚介類(生食用冷凍鮮魚介類を解凍したものを含む)」を非加熱のまま提供する」	80L	80L	
25-2	寿司類	酢飯は無洗米を炊飯し合わせ酢で調味、カット済みのネタを使用し、にぎり寿司や巻き寿司にして提供	無洗米を炊飯 合わせ酢を米飯に混ぜる(調味) 放冷 酢飯に具材をのせる 成形する(握る、巻く) 寿司を盛り付ける(容器に最終提供品をのせる)	6	☐ ☐ ☐ ☐ ☐	4	200L	80Lリスト(a) 「生食用鮮魚介類(生食用冷凍鮮魚介類を解凍したものを含む)」を非加熱のまま提供する」	(80L)	200L	
25-3	寿司類	酢飯は無洗米を炊飯し合わせ酢で調味、ネタは握を押しつけてカットし、にぎり寿司や巻き寿司にして提供	無洗米を炊飯 合わせ酢を米飯に混ぜる(調味) 放冷 酢飯に具材をのせる 成形する(握る、巻く) 寿司を盛り付ける(容器に最終提供品をのせる)	7	☐ ☐ ☐ ☐ ☐	5	200L	80Lリスト(a) 「生食用鮮魚介類(生食用冷凍鮮魚介類を解凍したものを含む)」を非加熱のまま提供する」	(80L)	200L	
25-4	寿司類	酢飯は洗米して炊飯し合わせ酢で調味、ネタは鮮魚介類の頭部除去、腸取り、内臓除去、焼むきを行い、にぎり寿司や巻き寿司にして提供	鮮魚介類の処理 (刺身を切る) 洗米 炊飯 合わせ酢を米飯に混ぜる(調味) 放冷 酢飯に具材をのせる 成形する(握る、巻く) 寿司を盛り付ける(容器に最終提供品をのせる)	9	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	7	200L	200Lリスト(b) 「食品を洗浄する」 200Lリスト(c) 「鮮魚介類の頭部除去、腸取り、内臓除去、焼むきを行う」 80Lリスト(a) 「生食用鮮魚介類(生食用冷凍鮮魚介類を解凍したものを含む)」を非加熱のまま提供する」	200L	200L	
26-1	唐揚げ弁当	細切、調味料漬け済の肉に唐揚げ粉をつけて揚げる 無洗米を炊飯し、からあげと盛り付ける。	揚げる 炊飯 盛り付ける(容器上で食品を組み合わせる)	4	☐ ☐	3	200L			200L	
26-2	唐揚げ弁当	鶏肉を細切にし、調味液を調整、鶏肉に調味液を浸漬させ、唐揚げ粉をつけて、揚げる 米を洗米後、炊飯し、からあげと盛り付ける。	調味液に漬ける 唐揚げ粉を付ける 揚げる 洗米 炊飯 盛り付ける(容器上で食品を組み合わせる)	8	☐ ☐ ☐ ☐ ☐	6	200L	200Lリスト(b) 「食品を洗浄する」 200Lリスト(d) 「加熱前の食肉をカット、加工成形する」	200L	200L	
27-1	クレープ	生地を調整(調合済みのミックス粉等を使用した簡易な調整)し、焼成した後、具材(チョコソース、ホイップクリーム、カット済み加熱果物)を焼成したクレープ生地に包んで提供	生地の調整 焼成 生地に具材をのせて巻く 紙に包む(盛り付け(容器に最終提供品をのせる))	4	☐ ☐ ☐	2	80L			80L	
27-2	クレープ	生地を調整(調合済みのミックス粉等を使用した簡易な調整)し、焼成した後、具材(チョコソース、ホイップクリーム、カット済み加熱果物)を焼成したクレープ生地に包んで提供	生地の調整 焼成 生地に具材をのせて巻く 紙に包む(盛り付け(容器に最終提供品をのせる))	4	☐ ☐ ☐	2	80L			80L	
27-3	クレープ	生地を調整(調合済みのミックス粉等を使用した簡易な調整)し、焼成した後、具材(チョコソース、ホイップクリーム、車内でカットした未加熱果物)を焼成したクレープ生地に包んで提供	生地の調整 焼成 (果物を切る) 生地に具材をのせて巻く 紙に包む(盛り付け(容器に最終提供品をのせる))	5	☐ ☐ ☐ ☐	3	200L	80Lリスト(b) 「野菜・果物(カット済みの市販品を除く)」を非加熱のまま提供する」	(80L)	200L	
27-4	クレープ	生地を調整(調合済みのミックス粉等を使用した簡易な調整)し、焼成した後、チョコソース、車内でホイップしたクリーム、車内でカットした未加熱果物を焼成したクレープ生地に包んで提供	生地の調整 焼成 (果物を切る) クリームをホイップする 生地に具材をのせて巻く 紙に包む(盛り付け(容器に最終提供品をのせる))	6	☐ ☐ ☐ ☐	4	200L	80Lリスト(b) 「野菜・果物(カット済みの市販品を除く)」を非加熱のまま提供する」	(80L)	200L	
28-1	鯛焼き	生地を調整(調合済みのミックス粉等を使用した簡易な調整)し、調整済みの餡を入れて焼く	生地の調整 焼成① 餡を入れる 焼成②(焼成①と同一の器具) 盛り付ける(容器に最終提供品をのせる)	5	☐ ☐ ☐ ☐	1	40L			40L	○
28-2	鯛焼き	生地(調合済みのミックス粉等を使用した簡易な調整)、餡の調整を行い、焼く	生地の調整 餡調整(小豆と砂糖を煮詰める) 餡を入れる 焼成②(焼成①と同一の器具) 盛り付ける(容器に最終提供品をのせる)	6	☐ ☐ ☐ ☐	2	80L			80L	
29-1	アイスクリーム	細包装された市販品の原材料を機器にセットし、機器を用いて容器に盛り付けて提供。(デイスパンスアイスクリーム機)	機器によりアイスを容器に抽出	1	☐	0	40L			40L	○
29-2	アイスクリーム	アイスクリームを小分けにし、盛り付けて提供	アイスを容器に盛り付ける(容器に最終提供品をのせる)	1	☐	0	40L			40L	○
29-3	アイスクリーム	アイスクリームを小分けにし、市販品のカットフルーツを盛り付けて提供	アイスを容器に盛り付ける(容器上で食品を組み合わせる) フルーツを盛り付ける(容器上で食品(非加熱果物含む)を組み合わせる)	2	☐	1	40L			40L	
29-4	アイスクリーム	アイスクリームを小分けにし、車内でカットしたフルーツを盛り付けて提供	アイスを容器に盛り付ける(容器上で食品を組み合わせる) (フルーツを切る) フルーツを盛り付ける(容器上で食品(非加熱果物含む)を組み合わせる)	3	☐ ☐ ☐	2	80L	80Lリスト(b) 「野菜・果物(カット済みの市販品を除く)」を非加熱のまま提供する」	80L	80L	
30-1	ソフトクリーム	加熱給湯済み原材料をソフトクリームフリーザーに投入し、機器内で殺菌等を行い、調整して提供	機器に原材料を投入 機器により容器に抽出(盛り付ける(容器に最終提供品をのせる))	2	☐ ☐	0	40L			40L	○
31-1	わらび餅	わらび粉、砂糖、水混ぜた後、加熱して、粗熱をとり、カットする わらび餅を容器に盛り付ける。 きな粉・砂糖を混ぜて、きな粉をふりかける。	わらび粉、砂糖、水を混ぜる 加熱 粗熱を取る カット わらび餅を容器に盛り付ける(容器に最終提供品をのせる) きな粉・砂糖を混ぜる きな粉・砂糖をふりかける	7	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	2	80L			80L	

番号	品目等	調理の一連の手順	手順	手順数	工程にカウントしない	調理工程数 (3以上は200L)	工程数による標準水量	リスクリスト該当の有無	リスクリスト該当に伴う家庭用水量	共通基準による許容水量	1品目未満リスト該当の有無
31-2	わらび餅	わらび粉、砂糖、水を混ぜた後、加熱して、粗熱を取り、カットする。 きな粉・砂糖を混ぜる。 わらび餅にきな粉・砂糖をふりかけた後、全体にまぶすために混ぜ合わせる。	わらび粉、砂糖、水を混ぜる	8	○	3	200L			200L	
			加熱		○						
			粗熱を取る		○						
			カット		○						
			きな粉・砂糖を混ぜる		○						
			きな粉・砂糖をふりかける		○						
32-1	かき氷	市販の水を切る。 市販シロップ、市販練乳をかける。	市販の水を切る	2	○	1	40L			40L	○ (市販氷を使用した場合に該当。)
			盛り付ける（容器に最終提供品をのせる）		○						
			シロップ、練乳をかける		○						
			市販の水を切る		○						
			盛り付ける（容器に最終提供品をのせる）		○						
			シロップをかける		○						
32-2	かき氷	市販の水を切る。 市販シロップをかける。	市販の水を切る	2	○	1	40L			40L	○ (市販氷を使用した場合に該当。)
			盛り付ける（容器に最終提供品をのせる）		○						
			シロップをかける		○						
			練乳に砂糖と水を加える		○						
			表込む		○						
			布でこす		○						
33-1	ところてん	鍋に天草と水を加えて、煮込む。 布でこして、粗熱を取る。 カットして、盛りつける。	煮込む	6	○	3	200L			200L	
			布でこす		○						
			粗熱を取る		○						
			カット		○						
			黒みつをかける		○						
			(果物等)を切る		○						
34-1	フレッシュジュース	洗浄済み果物をカットし、搾汁する ※搾汁に使用する器具が、洗浄に必要な部品を複数有していない場合。	搾汁	3	○	2	80L	80L		80L	
			盛り付ける（容器に最終提供品を注ぐ）		○						
					○						
					○						
					○						
					○						
35-1	スムージー・ミックスジュース	カット済みの果物、野菜をミキサーに投入し、機器内で調製して提供 ※洗浄が必要な部品を複数有するミキサーを、庫内で適宜、洗浄しながら使用する。	ミキサーに投入	3	○	1	40L	200L		200L	
			機器内で調製		○						
			盛り付ける（容器に最終提供品を注ぐ）		○						
					○						
					○						
					○						
35-2	スムージー・ミックスジュース	洗浄済み果物・野菜を縦切にし、ミキサーに投入。機器内で調製して提供 ※洗浄が必要な部品を複数有するミキサーを、庫内で適宜、洗浄しながら使用する。	(果物等)を切る	4	○	2	80L	200L		200L	
			ミキサーに投入		○						
			機器内で調製		○						
			盛り付ける（容器に最終提供品を注ぐ）		○						
					○						
					○						
36-1	コーヒー牛乳	焼いてあるコーヒー豆に湯を注ぎ、水を入れ、牛乳を注ぐ。	コーヒーを抽出する	3	○	0	40L			40L	
			水を入れる（盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる））		○						
			牛乳を加え混合（盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる））		○						
			インスタントコーヒー（粉末清涼飲料水）に湯を注ぐ		○						
			水を入れる（盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる））		○						
			牛乳を加え混合（盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる））		○						
36-2	コーヒー牛乳	インスタントコーヒー（粉末清涼飲料水）に湯を注ぎ、水を入れ、牛乳を注ぐ。	豆を煮く	3	○	0	40L			40L	○ (提供内容で溶解、混和する場合に限る)
			コーヒーを抽出する		○						
			水を入れる（盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる））		○						
			牛乳を加え混合（盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる））		○						
			飲料の小分け		○						
			タピオカを入れる（盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる））		○						
36-3	コーヒー牛乳	コーヒー豆を挽き、湯を注ぎ、水を入れ、牛乳を注ぐ。	豆を煮く	4	○	1	40L			40L	
			コーヒーを抽出する		○						
			水を入れる（盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる））		○						
			牛乳を加え混合（盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる））		○						
			飲料の小分け		○						
			タピオカを入れる（盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる））		○						
37-1	タピオカドリンク	調理済みタピオカを、飲料に入れて提供	タピオカを入れる（盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる））	2	○	0	40L			40L	
					○						
					○						
					○						
					○						
					○						
37-2	タピオカドリンク	原料タピオカを加熱調理後、水出し、飲料に入れて提供	タピオカを煮る	4	○	2	80L	200L		200L	
			水出し		○						
			飲料の小分け		○						
			タピオカを入れる（盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる））		○						
			タピオカを煮る		○						
			粗熱を取る（水出ししない）		○						
37-3	タピオカドリンク	タピオカを煮て粗熱を取る。 紅茶葉から煮だす。 タピオカを盛り付けて、紅茶を注ぎ、水を入れる。	粗熱を取る（水出ししない）	6	○	2	80L			80L	
			紅茶葉から煮だす		○						
			タピオカを盛り付けて、紅茶を注ぎ、水を入れる。		○						
			紅茶を注ぐ		○						
			水を入れる		○						
			市販ビールを注ぐ（盛り付ける（容器に最終提供品を注ぐ））		○						
38-1	生ビール	市販の生ビールをブラカップに注ぐ。	市販生ビールを注ぐ（盛り付ける（容器に最終提供品を注ぐ））	1	○	0	40L			40L	○
					○						
					○						
					○						
					○						
					○						
39-1	カクテル	市販飲料を注ぎ、混ぜ、果物をカットしてトッピング	市販酒類をコップに注ぐ	5	○	1	40L	80L		80L	
			市販酒類を加え、マドラーで混ぜる（盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる））		○						
			果物のカット		○						
			水を入れる		○						
			カットした果物のトッピング		○						
			飲料を注ぐ		○						
40-1	クリームソーダ	市販のソーダ又はコーヒー飲料を注ぎ、市販のアイスクリームを乗せ、水を入れ、ミントを飾る。	水を入れる（盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる））	4	○	0	40L			40L	
			アイスクリームをのせる（盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる））		○						
			ミントをトッピング		○						
			インスタントコーヒー（粉末清涼飲料水）に湯を注ぐ		○						
			水を入れる（盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる））		○						
			アイスクリームをのせる（盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる））		○						
41-1	コーヒーフロート	インスタントコーヒー（粉末清涼飲料水）に湯を注ぎ、水を入れ、市販のアイスクリームを乗せる。	水を入れる（盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる））	3	○	0	40L			40L	
			アイスクリームをのせる（盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる））		○						
					○						
					○						
					○						
					○						
41-2	コーヒーフロート	コーヒー豆を挽き、湯を注ぎ、水を入れ、市販のアイスクリームを乗せる。	豆を煮く	4	○	1	40L			40L	
			コーヒーを抽出する		○						
			水を入れる（盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる））		○						
			アイスクリームをのせる（盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる））		○						
					○						
					○						