

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 変更後水量	共通基準による 許可水量	1品目未満 リスト 該当の有無
13-1	ラーメン、うどん、そば	麺をゆで、加温したスープ（出汁）と調理済の具材を盛り付けて提供 ※非加熱野菜なし	スープを加温	3	○	1	40L			40L	
			麺をゆでる								
			盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる）		○						
13-2	ラーメン、うどん、そば	麺をゆで、加温したスープ（出汁）と調理済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	4	○	2	80L			80L	
			麺をゆでる								
			（調理済食品を）切る								
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。 （肉は車内でカットしない場合）	盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる）	5	○	1	40L			40L	
			カット済み野菜と肉と麺をフライパンに投入する								
			炒める①								
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	調味料をかける	6	○	2	80L	200Lリスト(d) 「加熱前の食肉をカット、加工成形する」	200 L	200L	
			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）								
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。 （肉は車内でカットしない場合）	（肉・野菜を）切る	6		2	80L			80L	
			肉・野菜・麺をフライパンに投入する		○						
			炒める①								
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。	調味料をかける	6	○	1	40L			40L	
			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）								
15-2	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。	生地を調製する	7	○	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	
			生地に入れた具材を入れる		○						
			焼く								
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。	盛り付ける（容器に最終提供品をのせる）	9	○	1	40L			40L	
			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								
16-1	ハンバーガー	鉄板で、パンズと半製品のパテを焼き、提供用容器の上でパンズ、パテにソースを塗り、パンズ、パテ、カット済み野菜（非加熱品）を組み立てる。	お好み焼きの生地の上にそばをのせる	3	○	2	80L			80L	
			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								
16-2	ハンバーガー	調理済のパテとパンズを加温し、組み立てる（非加熱野菜なし）	焼く	3	○	0	40L			40L	
			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）								
16-3	ハンバーガー	半製品のパテを焼き、パテと加温したパンズと組み立てる	（半製品のパテを）焼く	3		1	40L			40L	
			パンズを加温		○						
			盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる）								
16-4	ハンバーガー	調理済のパテとパンズを加温し、パテとパンズと市販のカット済み野菜（非加熱品）を組み立てる	パテを加温	3	○	1	40L			40L	
			パンズを加温								
			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）								
16-5	ハンバーガー	半製品のパテを焼き、野菜をカットし、パテと野菜と加温したパンを組み立てる	（半製品のパテを）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		○						
			パンズを加温								
17-1	ホットドッグ	ソーセージとパンを保温器で加温し、組み立てる	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）	3	○	0	40L			40L	
			（生ソーセージを）焼く								
			パンを加温								
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、加温したパンを組み立てる	（生野菜等を）切る	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	
			パンを加温								
			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	市販の調味料を混合してソースを作る。 調製済みの生地に入れた具材をのせ、焼いた後カットする。	調味料を混合してソースを作る	4	○	2	80L			80L	
			生地に入れた具材をのせる								
			焼く								
			カット								

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 変更後水量	共通基準による 許可水量	1品目未満 リスト 該当の有無
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、パンに挟んでからカットして提供（非加熱野菜なし）	焼く 放冷 盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる） カット	4	○	2	80L			80L	
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 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	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	
19-3	サンドイッチ	果物をカットし、クリームをハンドミキサーでホイップし、果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。	（果物を）切る クリームをホイップする 盛り付ける（容器上で食品（非加熱果物含む）を組み合わせる） 成型する カット	5		5	200L	200Lリスト(f) 「洗浄が必要な部品を複数有する器具（飲食器及び割ほう具を除く。）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	
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	焼く 放冷 （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	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	
20-1	おにぎり	無洗米を使用し、炊飯した米を握って提供	炊飯 調味料を米飯に混ぜ込む 成形する（握る） 盛り付ける（容器に最終提供品をのせる）	4	○	3	200L			200L	
20-2	おにぎり	無洗米を使用し、炊飯した米を握り、市販品ののりを巻いて提供	炊飯 調味料を米飯に混ぜ込む 成形する（握る、のりを巻く） 盛り付ける（容器に最終提供品をのせる）	4	○	3	200L			200L	
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 成形する（型にはめる） 盛り付ける（容器に最終提供品をのせる）	3	○	2	80L			80L	
20-4	おにぎり	洗米し、炊飯した米を握り提供する。握る際には、具材を入れて握る。	洗米 炊飯 調味料を米飯に混ぜ込む 具材を入れる 成形する（握る） 盛り付ける（容器に最終提供品をのせる）	6	○	5	200L	200Lリスト(b) 「食品を洗浄する」	200L	200L	
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 具材を入れる 成形する（型にはめた後、握る） 盛り付ける（容器に最終提供品をのせる）	4	○	3	200L			200L	
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 （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	5	○	4	200L			200L	
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。（肉は車内でカットしない場合）	切る カットした食材と米飯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	
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。	温める 盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる）	2	○	0	40L			40L	
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	炊飯 炒める 煮込む 盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる）	4	○	2	80L			80L	
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（肉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 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）	5	○	3	200L			200L	
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 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）	7	○	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	
22-5	カツカレー	仕込み済み又はレトルト食品のカレーを温め、半製品（1次加工所で衣付けまで行った）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	

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 変更後水量	共通基準による 許可水量	1品目未満 リスト 該当の有無
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	洗米 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てカット。市販のカット済キャベツ、温泉卵を盛り付け、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、パン粉をつけ揚げ、カット。キャベツをカットし、盛り付け、温泉卵を盛り付け、ソースをかける	洗米 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等を除く。）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、市販のカット済刺身を盛り付ける	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、ネタは柵を購入してカットし、にぎり寿司や巻き寿司にして提供	（柵を）切る 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、鱗取り、内臓除去、殻むきを行い、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、鱗取り、内臓除去、殻むきを行う」 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付けて、揚げる。無洗米を炊飯し、からあげと盛り付ける。	唐揚げ粉を付ける 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	鶏肉を細切れにし、調味液を調製、鶏肉に調味液を浸漬させ、唐揚げ粉を付けて、揚げる。米を洗米後、炊飯し、からあげと盛り付ける。	（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 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	生地を調製（調合済みのミックス粉等を使用した簡易な調製）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・加熱済み果物）を焼成したクレープ生地に包んで提供	生地の調製 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	生地を調製（調合済みのミックス粉等を使用した簡易な調製）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	生地の調製 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	生地を調製（調合済みのミックス粉等を使用した簡易な調製）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	生地の調製 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等を除く。）を非加熱のまま提供する」	(80L)	200L	
27-4	クレープ	生地を調製（調合済みのミックス粉等を使用した簡易な調製）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	生地の調製 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等を除く。）を非加熱のまま提供する」	(80L)	200L	

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 変更後水量	共通基準による 許可水量	1品目未満 リスト 該当の有無
28-1	鯛焼き	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、調製済みの餡を入れて焼く	生地の調製	5	○	1	40L			40L	
			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）		○						
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製）、餡の調製を行い、焼く	生地の調製	6	○	2	80L			80L	
			餡調製（小豆と砂糖を煮詰める）		○						
			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）		○						
29-1	アイスクリーム	個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。（ディスペンサーアイスクリーム機）	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）	2	○	1	40L		40L		
			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）								
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）	3	○	2	80L	80L 「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	80L	
			（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）								
30-1	ソフトクリーム	加熱殺菌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、調製して提供	機器に原材料を投入	2	○	0	40L			40L	○
			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））		○						
31-1	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。 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	7	○	2	80L			80L	
			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		○						
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		○						
			全体にまぶすために混ぜ合わせる								
			わらび餅を容器に盛り付け（容器に最終提供品をのせる）		○						
32-1	かき氷	市販の水を削る。 市販シロップ、市販練乳をかける。	市販の水を削る	2		1	40L		40L	○ （市販水を使用した 場合に限る。）	
			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		○						
32-2	かき氷	市販の水を削る。 市販シロップをかける。	市販の水を削る	2	○	1	40L		40L	○ （市販水を使用した 場合に限る。）	
			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		○						
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、黒みつをかける。	鍋に天草と水を加える	6	○	3	200L			200L	
			煮込む								
			布でこす								
			粗熱を取る		○						
			カット								
			黒みつをかける		○						
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。	（果物を）切る	3		2	80L	80L 「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	80L	
			搾汁								
			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、車内で適宜、洗浄しながら使用する。	ミキサーに投入	3	○	1	40L	200L 「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	
			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・野菜を細切にし、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、車内で適宜、洗浄しながら使用する。	（果物等を）切る	4		2	80L	200L 「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	
			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	挽いてあるコーヒー豆に湯を注ぎ、氷を入れ、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））		○						
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）に湯を注ぐ 氷を入れる（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	3	○	0	40L		40L	○ （提供容器で溶解、 混和する場合に限る）	
			氷を入れる（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））		○						
36-3	コーヒー牛乳	コーヒー豆を挽き、湯を注ぎ、氷を入れ、牛乳を注ぐ。	豆を挽く	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））		○						

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 変更後水量	共通基準に よる 許可水量	1品目未満 リスト 該当の有無
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	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）） 	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、水冷し、飲料に入れて提供	タピオカを煮る 水冷 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））	4	☐ ☐	2	80L	200Lリスト(e) 「食品の水さらし、水冷する」	200L	200L	
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、氷を入れる。	タピオカを煮る 粗熱を取る（水冷はしない） 紅茶葉から煮だす タピオカを盛り付ける 紅茶を注ぐ 氷を入れる	6	☐ ☐ ☐ ☐ ☐	2	80L			80L	
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Aをコップに注ぐ 市販酒類B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 氷を入れる カットした果物のトッピング	5	☐ ☐ ☐ ☐	1	40L	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	80L	
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、氷を入れ、ミントを飾る。	飲料を注ぐ 氷を入れる（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）） ミントをトッピング	4	☐ ☐ ☐ ☐	0	40L			40L	
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、氷を入れ、市販のアイスクリームを乗せる。	インスタントコーヒー（粉末清涼飲料水）に湯を注ぐ 氷を入れる（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））	3	☐ ☐ ☐	0	40L			40L	
41-2	コーヒーフロート	コーヒー豆を挽き、湯を注ぎ、氷を入れ、市販のアイスクリームを乗せる。	豆を挽く コーヒーを抽出する 氷を入れる（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））	4	☐ ☐ ☐	1	40L			40L	