

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
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	鶏肉を細切れにし、串打ちを行い、焼き、調味済みの調味液をかける。	(鶏肉を)切る 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	鶏肉を細切し、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)	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	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)	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&水さらし済みの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)を油で揚げ、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限る)
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、盛り付ける。	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	
8-1	枝豆	枝豆を洗浄し、茹でて、塩をかけ、粗熱を取り、盛り付ける。	枝豆を洗う ゆでる 塩をかける 粗熱を取る 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、カット済みの具材を加えて焼成し、盛り付け、鰹節、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 具材を入れる 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	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、ゆでたこを細切れにし、焼成し、盛り付け、鰹節、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 具材を入れる 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)	4	○	4	200L	200Lリスト(e) 「食品の水さらし、水冷する」 80Lリスト(b) 「野菜・漬物(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	

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、市販品の調理済みスープ(出汁)を加温し、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、市販品の調理済みスープ(出汁)を加温し、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		○						
			盛り付ける(容器上で食品を組み合わせる)		○						
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)	カット済み野菜と肉と麺をフライパンに投入する	5	○	1	40L			40L	
			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)		○						
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	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	
			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)		○						
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)	(野菜を)切る	6	○	2	80L			80L	
			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)		○						
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。	お好み焼き粉に卵、水を入れる、生地を調整する	6	○	1	40L			40L	
			生地にカット済みの具材を入れる		○						
			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		○						
15-2	お好み焼き	キャバツ、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(キャバツ、食肉、いか、えび)をカット	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	
			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、お好み焼きを焼き、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)		○						
			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ンを焼き、提供用容器の上でパンズ、パンにソースを塗り、パンズ、パン、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)		○						
16-2	ハンバーガー	調理済のパンとパンズを加温し、組み立てる(非加熱野菜なし)	パンを加温	3	○	0	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)		○						
16-3	ハンバーガー	半製品のパンを焼き、パンと加温したパンズを組み立てる	(半製品のパンを)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	調理済のパンとパンズを加温し、パン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	パンを加温	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	半製品のパンを焼き、野菜をカットし、パンと野菜と加温したパンを組み立てる	(半製品のパンを)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		○						
			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)		○						
17-1	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	ソーセージを加温	3	○	0	40L			40L	
			パンを加温		○						
			盛り付ける(容器上で食品を組み合わせる)		○						
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、加温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。調理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。	調味料を混合してソースを作る	4	○	2	80L			80L	
			生地に具材をのせる		○						
			焼く		○						
			カット		○						

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 (生野菜等を)切る	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	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) 「洗浄が必要な器具を複数有する器具(飲食器及び捌き用具を除く。)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に挟んで、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器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	6		2	80L			80L	
			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		○						
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	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	
			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		○						
23-3	天津飯	ご飯(無洗米)を炊く。ボウルに卵を割り入れ、溶き、カニカマをほぐして投入し、フライパンで加熱する。フライパンに調味料、片栗粉を投入し、加熱して中華あんを調製し、これらを盛り付け、少量のグリーンピースをトッピングする。	炊飯	8		2	80L			80L	
			卵液を調製する		○						
			卵液にカニカマをほぐして入れる		○						
			加熱(かに玉)								
			米飯、かに玉を盛り付ける(容器上で食品を組み合わせる)		○						
			中華あん(具材なし)の調製		○						
			盛り付ける(容器上で食品を組み合わせる)		○						
			トッピング		○						
24-1	ソースカツ丼	米(無洗米)を炊き、パン粉まて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	5		4	200L			200L	
			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		○						
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	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	
			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		○						
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	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	
			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)								
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	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	
			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)		○						
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	無洗米を炊飯	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	
			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)		○						
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、殺むきを行い、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	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、殺むきを行う」	200L	200L	
			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)		○						
			26-1		唐揚げ弁当						
揚げる											
炊飯											
盛り付ける(容器上で食品を組み合わせる)	○										
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	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	
			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)		○						

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
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	4	○	2	80L			80L	
			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））								
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	4	○	2	80L			80L	
			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））								
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	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	
			焼成								
			(果物を)切る								
			生地に具材をのせて巻く								
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	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	
			焼成								
			(果物を)切る								
			クリームをホイップする								
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）								
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	
			焼成①								
			餡を入れる								
			焼成②（焼成①と同一の器具）								
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。（アイスベンサーアイスクリーム機）	機器によりアイスを出出	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	アイスを出出	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	アイスを出出	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	アイスを出出	3	○	2	80L	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	
			(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	加熱殺菌済みの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								
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。	わらび餅を容器に盛り付ける（容器に最終提供品をのせる）	8	○	3	200L			200L	
			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								
32-1	かき氷	市販の氷を削る。市販シロップ、市販練乳をかける。	市販の氷を削る	2	○	1	40L			40L	○ (市販氷を使用した場合に 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	市販の氷を削る。市販シロップをかける。	市販の氷を削る	2	○	1	40L			40L	○ (市販氷を使用した場合に 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								
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。	黒みつをかける	3	○	2	80L	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	
			(果物を)切る								
			搾汁								
			盛り付ける（容器に最終提供品を注ぐ）								

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
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、機器内で調理して提供 ※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(飲食器及び捌き用具を除く。)を洗浄する」	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、機器内で調理して提供 ※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(飲食器及び捌き用具を除く。)を洗浄する」	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	
			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))		○						
36-2	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、氷を入れ、牛乳を注ぐ。	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		○						
			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))		○						
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	2	○	0	40L			40L	
			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))		○						
37-2	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	4		2	80L	200Lリスト(e) 「食品の水さらし、水冷する」	200L	200L	
			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))		○						
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	6		2	80L			80L	
			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		○						
38-1	生ビール	市販の生ビールをプラカップに注ぐ。	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	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	
			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		○						
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	4	○	0	40L			40L	
			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		○						
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	3	○	0	40L			40L	
			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))		○						
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	4		1	40L			40L	
			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))		○						