

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	調理の工程の手順	手順	手順数	工程にカウントしない	調理工程数(1日以上200L)	工程数(200L未満)	リスタリスト前品の有無	リスタリスト数量に準ずる数量	食品基準による許可水量	食品基準によるリスタリスト数量の有無
1-1	焼きとり	仕込み（串打ち、調味液等）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	鶏肉を細切にし、串打ちを行い、焼き、調味液の調味液をかける。	（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） 揚げる	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	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、鶏肉に調味液を漬渡させ、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漬渡させ、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、調味液漬渡し済みの鶏肉に、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、調味液漬渡し済みの鶏肉に、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	カット済み水さらし済のジャガイモに小麦粉（薄力粉）をつけ、揚げる。	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。	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煎焼きし、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煎焼きする 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煎焼きする 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	○ （市販の冷凍保存食品に属する）
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のせる）	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、塩をかけ、粗熱を取り、盛り付ける。	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、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	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	焼成 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） 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	麺をゆでて水出しし、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(a) 「食品の水さらし、水冷する」	200L	200L	
12-1	冷やし中華	麺をゆでて水出しし、野菜・ハム・鶏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(a) 「食品の水さらし、水冷する」 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	
13-1	ラーメン、うどん、そば	麺をゆで、加温したスープ（出汁）と調味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）と調味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）	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 調味料をかける 炒める① 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）	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。 （肉は車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 調味料をかける 炒める① 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、生地を調製する 生地を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	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	調理工程数(注記上は200L)	工程数による標準水量	リスクリスト 調理の有無	リスクリスト 調理に伴う 食器洗浄水量	食器洗浄による 汚水水量	1品目未満 リスク 調理の有無
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、生地を調製する		○						
			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)		○						
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。	ソース、マヨネーズをかける	9		1	40L			40L	
			青のり、かつお節をトッピング		○						
			お好み焼き粉に卵、水を入れ、生地を調製する		○						
			生地にカット済みの具材を入れる		○						
			そばを焼く		○						
16-1	ハンバーガー	鉄板で、パンズと半製品のパンを焼く。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。	お好み焼きを焼く	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)		○						
			焼く		○						
			ソースを塗る		○						
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)		○						
			(半製品のパンを)焼く		○						
			パンズを加温		○						
16-3	ハンバーガー	半製品のパンを焼く、パンと加温したパンズとを組み立てる	パンズを加温	3		1	40L			40L	
			盛り付ける(容器上で食品を組み合わせる)		○						
			パンを焼く		○						
			パンズを加温		○						
			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)		○						
16-4	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(非加熱野菜含む)を組み合わせる)		○						
			(半製品のパンを)焼く		○						
			パンズを加温		○						
16-5	ハンバーガー	半製品のパンを焼く。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焼く)」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(非加熱野菜含む)を組み合わせる)		○						
			ソーセージを加温		○						
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	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)		○						
			(生ソーセージを)焼く		○						
			パンを加温		○						
17-2	ホットドッグ	生ソーセージを焼く。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焼く)」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(非加熱野菜含む)を組み合わせる)		○						
			ソーセージを加温		○						
			パンを加温		○						
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		○						
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	4		2	80L			80L	
			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		○						
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)	4		4	200L	80Lリスト(b) 「野菜・果物(カット済みの市販品等を焼く)」を非加熱のまま提供する」	(80L)	200L	
			成型する		○						
			カット		○						
			(果物を)切る		○						
			クリーンをホイップする		○						
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。	クリーンをホイップする	5		5	200L	200Lリスト(f) 「洗浄が必要な部品を保管する器具(食器類及び調理器具を除く)」を洗浄する」	200L	200L	
			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		○						
			焼く		○						
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	放冷	6		5	200L	80Lリスト(b) 「野菜・果物(カット済みの市販品等を焼く)」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(非加熱野菜含む)を組み合わせる)		○						
			成型する		○						
			カット		○						
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	4		3	200L			200L	
			調味料を米飯に混ぜ込む		○						
			成型する(握る)		○						
			盛り付ける(容器に最終提供品をのせる)		○						
			炊飯		○						
20-2	おにぎり	無洗米を使用し、炊飯した米を握り、市販品のりを巻いて提供	調味料を米飯に混ぜ込む	4		3	200L			200L	
			成型する(握る、のりを巻く)		○						
			盛り付ける(容器に最終提供品をのせる)		○						
			炊飯		○						
			調味料を米飯に混ぜ込む		○						
20-3	おにぎり	炊飯された米を型に成型して作成し、提供	調味料を米飯に混ぜ込む	3		2	80L			80L	
			成型する(型に成型)		○						
			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		○						
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。	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(握る)		○						
			盛り付ける(容器に最終提供品をのせる)		○						
			炊飯		○						
20-5	おにぎり	炊飯された米を型に成型して作成し、提供する。握る際には、具材を入れて握る。	具材を入れる	4		3	200L			200L	
			成型する(型に成型後、握る)		○						
			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		○						
20-6	おにぎり	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		○						
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。(尚ほ車内でカットしない場合)	切る	6		2	80L			80L	
			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)		○						
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		○						
			炊飯		○						
			炒める		○						
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製する ※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		○						
22-3	カレー	ご飯(無洗米)を炊き、原材料からカレーを調製する(尚ほ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)		○						
22-4	カレー	米を洗米して炊き、肉及び野菜をカットし、カレーを調製する ※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	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		○						

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	新増工程数 (注記上は202L)	工程数 による 標準作業量	リサイクル 資源の有無	リサイクル トランクル 資源の有無	再資源化 による 削減率	1品目未満 リサイクル 資源の有無
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次加工所で交付まで行った）の力を掛け混ぜ切らずに、炊飯済みのご飯と一緒に盛り付ける。	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、カット調理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、カット済みネギをトッピング	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でカット、市販のカット済みキャベツ、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、肉にバター油をつけ、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	炊飯 バター油の調整 肉にバター油をつける 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、市販のカット済み刺身を盛り付ける	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た酢で調味、ネタは酢の米を炊飯し、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た酢で調味、ネタは巻を編入してカットし、にぎり寿司や巻き寿司にして提供	無洗米を炊飯 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た酢で調味、ネタは鮮魚介類の頭部を、鰻、鮭、内臓、卵、卵むきを行い、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) 「鮮魚の頭の処理（鰻、鮭、卵むきを行う）」 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、調味液漬け肉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、調味液を漬け、鶏肉に調味液を浸透させ、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	
27-2	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 (菓物を) 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	
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、焼成済みの型を入れて焼く	焼成① 型を入れる 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製）、焼成済みの型、焼く	生地の調製 簡易な調製（小麦と砂糖を混ぜる） 焼成① 型を入れる 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	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。（アイスベンダーアイスクリーム機）	機器によりアイス（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（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（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（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等を除く。）を非加熱のまま提供する」	80L	80L	
30-1	ソフトクリーム	加熱殺菌済みの材料をソフトクリームフリーザーに入らし、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 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	○

番号	品目等	調理の一通の手順	手順	手順数	工程にカウン しない	製造工程数 (注1上 200L)	工程数 による 標準水量	リソース 数値の有無	リソース スト数値に準 ずる 標準水量	内装品に よる 許容水量	1品目の リソース 数値の有無
31-1	わらび餅	わらび粉、砂糖、水を混ぜた後、加熱して、 糖粒を取り、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		○						
			糖粒を取る		○						
			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、 糖粒を取り、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		○						
			糖粒を取る		○						
			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）		○						
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）		○						
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、糖粒を取る。 カットして、黒みつをかける。	シロップ、練乳をかける	6	○	3	200L		200L		
			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		○						
			鍋に天草と水を加える		○						
			煮込む		○						
			布でこす		○						
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 を数数有していない場合。	糖粒を取る	3	○	2	80L	80L	80L		
			カット		○						
			黒みつをかける		○						
			(薬物を) 切る		○						
			搾汁		○						
			盛り付ける（容器に最終提供品を注ぐ）		○						
			ミキサーに投入		○						
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。	機器内で調理	3	○	1	40L	200L	200L		
			盛り付ける（容器に最終提供品を注ぐ）		○						
			ミキサーに投入		○						
			機器内で調理		○						
			盛り付ける（容器に最終提供品を注ぐ）		○						
			搾汁		○						
			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。	(薬物を等) 切る	4	○	2	80L	200L	200L		
			ミキサーに投入		○						
			機器内で調理		○						
			盛り付ける（容器に最終提供品を注ぐ）		○						
			搾汁		○						
			盛り付ける（容器に最終提供品を注ぐ）		○						
			搾汁		○						
36-1	コーヒー牛乳	挽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（粉末清湯飲料水）に湯を注ぐ		○						
36-2	コーヒー牛乳	インスタントコーヒー（粉末清湯飲料水）に 湯を注ぎ、水を入れ、牛乳を注ぐ。	水を入れる（盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる））	3	○	0	40L		40L	○ (提供容器で清湯、 混和する場合に限 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））		○						
			豆を挽く		○						
			コーヒーを抽出する		○						
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。	水を入れる（盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる））	4	○	1	40L		40L		
			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	固形済みタピオカを、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		
			タピオカを煮る		○						
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	タピオカを煮て糖粒を取る。 紅茶液から煮出す。 タピオカを盛り付けて、紅茶を注ぎ、水を入 れる。	タピオカを煮る	6	○	2	80L		80L		
			糖粒を取る（水冷はしない）		○						
			紅茶液から煮出す		○						
			タピオカを盛り付け		○						
			紅茶を注ぐ		○						
			水を入れる		○						
			水を入れる		○						
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	○	
			市販酒類Aをコップに注ぐ		○						
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Bをコップに注ぐ	5	○	1	40L	80L	80L		
			市販飲料A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		○						
			水を入れる（盛り付ける（容器上で食品を組み合わせる））		○						
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（粉末清湯飲料水）に湯を注ぐ		○						
41-1	コーヒーフロート	インスタントコーヒー（粉末清湯飲料水）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））		○						
			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））		○						