



使用する素材、材料等	<p>主な原料（材料）</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.食肉類（冷凍、冷蔵、乾燥（干し肉））</li> <li>2.野菜類（冷凍、冷蔵、乾燥（干しシイタケ、切り干し大根等））</li> <li>3.果物類（冷凍、冷蔵、乾燥（ドライフルーツ））</li> <li>4.米穀類（粒状、粉状）</li> <li>5.加工食品全般（冷凍、冷蔵、乾燥（高野豆腐、車麩等））</li> <li>6.その他（魚介類（干しエビ、干し魚介類等））</li> </ol>
使用する機械、器具等	<p>①機械、設備（附属品を含む。）等（加熱器の熱源は電気、IH、ガス、蒸気使用） 調理機械は、加熱・非加熱に応じて使用し、他の機械等は作業に応じて使用すること。 ただし、加熱調理機械については、連続式の場合は1～3、5、6のうちから1種類以上、固定式の場合は1～7のうちから2種類以上使用することを要件とする。 また、非加熱調理機械については、8及び9を使用することを要件とするが、合える（和える）機能を有する500L水容量以上の連続式の野菜洗浄機を使用す なお、固定式の調理機械については、容量と台数の両方の要件を満たす必要がある。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.炊く：固定式の釜3升（約4.5kg）を6釜以上又は連続式の釜</li> <li>2.茹でる：50L水容量以上固定式の茹槽を2台以上又は連続式の茹槽</li> <li>3.揚げる：18L容量以上の固定式のフライヤーを1台以上又は連続式のフライヤー</li> <li>4.炒める：下記に揚げる固定式の機械のうちから1台以上 <ul style="list-style-type: none"> <li>・20L容量以上の固定式のロースター（平釜（ティルティングパンを含む）・回転釜）</li> <li>・焼成部面積4,000cm<sup>2</sup>以上の固定式のグリドル</li> </ul> </li> <li>5.焼く：下記に揚げる固定式の機械のうちから2台以上又は連続式のオープン <ul style="list-style-type: none"> <li>・6段式以上のオープン（コンベクションオープンを含む）</li> <li>・20L容量以上の固定式の平釜（ティルティングパンを含む）</li> <li>・焼成部面積4,000cm<sup>2</sup>以上の固定式のグリドル</li> </ul> </li> <li>6.蒸す：9kg/回処理以上の固定式の蒸し器を1台以上又は連続式の蒸し器</li> <li>7.煮る：満タン50L水容量以上の固定式の回転釜を1台以上</li> <li>8.合える（和える）：10kg以上の食材を混合する固定式のみキサーを1台以上</li> <li>9.500L水容量以上の連続式の野菜洗浄機</li> <li>10.自動成型機</li> <li>11.原料用洗浄機</li> <li>12.原料用脱水機</li> <li>13.用途別フードカッター</li> <li>14.トッピング</li> <li>15.急速冷却器</li> <li>16.冷凍冷蔵庫</li> <li>17.真空機械</li> <li>18.金属探知機</li> <li>19.包装機</li> <li>20.その他の調理器具</li> </ol> <p>②器工具等を必要に応じて使用すること</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.包丁・まな板類</li> <li>2.はさみ類</li> <li>3.皮剥き道具</li> <li>4.製品バット（番重）</li> <li>5.コンテナ（番重）</li> <li>6.冷凍パン</li> <li>7.かご類</li> </ol> <p>③測定器類を必要に応じて使用すること</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.中心温度計</li> <li>2.塩分濃度測定器</li> <li>3.計量器</li> <li>4.糖度計</li> <li>5.細菌検査器具</li> <li>6.消毒濃度測定器</li> </ol>
製品等の例	<p>主な製品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.炊く（炊く物）：炊飯（白飯、赤飯、味付け飯、おかゆ他）</li> <li>2.茹でる（茹で物）：茹で麺（中華そば、日本そば、うどん、パスタ類）</li> <li>3.揚げる（揚げ物）：かき揚げ、天ぷら、コロケ、とんかつ、メンチカツ、唐揚げ、その他揚げ物類</li> <li>4.炒める（炒め物）：野菜炒め、中華炒め、その他炒め物</li> <li>5.焼く（焼き物）：焼き肉、鶏の照り焼き、焼き餃子、味噌焼き、ホイル焼き、その他焼き物類</li> <li>6.蒸す（蒸し物）：茶碗蒸し、焼売、その他蒸し物</li> <li>7.煮る（煮物、甘煮等）：五目煮、きんぴら、筑前煮、豚の角煮、田舎煮、含め煮、おでん、その他煮物</li> <li>8.合える（和える）（和え物）：ごま和え、からし和え、サラダ、マリネ、甘酢和え</li> <li>9.その他主食各種組合せ加工品（弁当、おにぎり、和洋中各種調理麺加工品）</li> </ol>
指導体制	<p>指導員名 工場長 惣菜太郎</p> <p>免許・資格等</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、一級惣菜管理士</li> <li>2、管理栄養士</li> <li>3、調理師免許</li> </ol>



使用する素材、材料等	<p>主な原料（材料）</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.食肉類（冷凍、冷蔵、乾燥（干し肉））</li> <li>2.野菜類（冷凍、冷蔵、乾燥（干しシイタケ、切り干し大根等））</li> <li>3.果物類（冷凍、冷蔵、乾燥（ドライフルーツ））</li> <li>4.米穀類（粒状、粉状）</li> <li>5.加工食品全般（冷凍、冷蔵、乾燥（高野豆腐、車麩等））</li> <li>6.その他（魚介類（干しエビ、干し魚介類等））</li> </ol>
使用する機械、器具等	<p>①機械、設備（附属品を含む。）等（加熱器の熱源は電気、IH、ガス、蒸気使用） 調理機械は、加熱・非加熱に応じて使用し、他の機械等は作業に応じて使用すること。 ただし、加熱調理機械については、連続式の場合は1～3、5、6のうちから1種類以上、固定式の場合は1～7のうちから2種類以上使用することを要件とする。 また、非加熱調理機械については、8及び9を使用することを要件とするが、合える（和える）機能を有する500L水容量以上の連続式の野菜洗浄機を使用す なお、固定式の調理機械については、容量と台数の両方の要件を満たす必要がある。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.炊く：固定式の釜3升（約4.5kg）を6釜以上又は連続式の釜</li> <li>2.茹でる：50L水容量以上固定式の茹で槽を2台以上又は連続式の茹で槽</li> <li>3.揚げる：18L容量以上の固定式のフライヤーを1台以上又は連続式のフライヤー</li> <li>4.炒める：下記に揚げる固定式の機械のうちから1台以上 <ul style="list-style-type: none"> <li>・20L容量以上の固定式のロースター（平釜（ティルティングパンを含む）・回転釜）</li> <li>・焼成部面積4,000cm<sup>2</sup>以上の固定式のグリドル</li> </ul> </li> <li>5.焼く：下記に揚げる固定式の機械のうちから2台以上又は連続式のオープン <ul style="list-style-type: none"> <li>・6段式以上のオープン（コンベクションオープンを含む）</li> <li>・20L容量以上の固定式の平釜（ティルティングパンを含む）</li> <li>・焼成部面積4,000cm<sup>2</sup>以上の固定式のグリドル</li> </ul> </li> <li>6.蒸す：9kg/回処理以上の固定式の蒸し器を1台以上又は連続式の蒸し器</li> <li>7.煮る：満タン50L水容量以上の固定式の回転釜を1台以上</li> <li>8.合える（和える）：10kg以上の食材を混合する固定式のみキサーを1台以上</li> <li>9.500L水容量以上の連続式の野菜洗浄機</li> <li>10.自動成型機</li> <li>11.原料用洗浄機</li> <li>12.原料用脱水機</li> <li>13.用途別フードカッター</li> <li>14.トッピング</li> <li>15.急速冷却器</li> <li>16.冷凍冷蔵庫</li> <li>17.真空機械</li> <li>18.金属探知機</li> <li>19.包装機</li> <li>20.その他の調理器具</li> </ol> <p>②器工具等を必要に応じて使用すること</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.包丁・まな板類</li> <li>2.はさみ類</li> <li>3.皮剥き道具</li> <li>4.製品バット（番重）</li> <li>5.コンテナ（番重）</li> <li>6.冷凍パン</li> <li>7.かご類</li> </ol> <p>③測定器類を必要に応じて使用すること</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.中心温度計</li> <li>2.塩分濃度測定器</li> <li>3.計量器</li> <li>4.糖度計</li> <li>5.細菌検査器具</li> <li>6.消毒濃度測定器</li> </ol>
製品等の例	<p>主な製品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.炊く（炊く物）：炊飯（白飯、赤飯、味付け飯、おかゆ他）</li> <li>2.茹でる（茹で物）：茹で麺（中華そば、日本そば、うどん、パスタ類）</li> <li>3.揚げる（揚げ物）：かき揚げ、天ぷら、コロケ、とんかつ、メンチカツ、唐揚げ、その他揚げ物類</li> <li>4.炒める（炒め物）：野菜炒め、中華炒め、その他炒め物</li> <li>5.焼く（焼き物）：焼き肉、鶏の照り焼き、焼き餃子、味噌焼き、ホイル焼き、その他焼き物類</li> <li>6.蒸す（蒸し物）：茶碗蒸し、焼売、その他蒸し物</li> <li>7.煮る（煮物、甘煮等）：五目煮、きんぴら、筑前煮、豚の角煮、田舎煮、含め煮、おでん、その他煮物</li> <li>8.合える（和える）（和え物）：ごま和え、からし和え、サラダ、マリネ、甘酢和え</li> <li>9.その他主食各種組合せ加工品（弁当、おにぎり、和洋中各種調理麺加工品）</li> </ol>
指導体制	<p>指導員名 工場長 惣菜太郎</p> <p>免許・資格等</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、一級惣菜管理士</li> <li>2、管理栄養士</li> <li>3、調理師免許</li> </ol>



使用する素材、材料等	<p>主な原料（材料）</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.食肉類（冷凍、冷蔵、乾燥（干し肉））</li> <li>2.野菜類（冷凍、冷蔵、乾燥（干しシイタケ、切り干し大根等））</li> <li>3.果物類（冷凍、冷蔵、乾燥（ドライフルーツ））</li> <li>4.米穀類（粒状、粉状）</li> <li>5.加工食品全般（冷凍、冷蔵、乾燥（高野豆腐、車麩等））</li> <li>6.その他（魚介類（干しエビ、干し魚介類等））</li> </ol>
使用する機械、器具等	<p>①機械、設備（附属品を含む。）等（加熱器の熱源は電気、IH、ガス、蒸気使用） 調理機械は、加熱・非加熱に応じて使用し、他の機械等は作業に応じて使用すること。 ただし、加熱調理機械については、連続式の場合は1～3、5、6のうちから1種類以上、固定式の場合は1～7のうちから2種類以上使用することを要件とする。 また、非加熱調理機械については、8及び9を使用することを要件とするが、合える（和える）機能を有する500L水容量以上の連続式の野菜洗浄機を使用す なお、固定式の調理機械については、容量と台数の両方の要件を満たす必要がある。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.炊く：固定式の釜3升（約4.5kg）を6釜以上又は連続式の釜</li> <li>2.茹でる：50L水容量以上固定式の茹槽を2台以上又は連続式の茹槽</li> <li>3.揚げる：18L容量以上の固定式のフライヤーを1台以上又は連続式のフライヤー</li> <li>4.炒める：下記に揚げる固定式の機械のうちから1台以上 <ul style="list-style-type: none"> <li>・20L容量以上の固定式のロースター（平釜（ティルティングパンを含む）・回転釜）</li> <li>・焼成部面積4,000cm<sup>2</sup>以上の固定式のグリドル</li> </ul> </li> <li>5.焼く：下記に揚げる固定式の機械のうちから2台以上又は連続式のオープン <ul style="list-style-type: none"> <li>・6段式以上のオープン（コンベクションオープンを含む）</li> <li>・20L容量以上の固定式の平釜（ティルティングパンを含む）</li> <li>・焼成部面積4,000cm<sup>2</sup>以上の固定式のグリドル</li> </ul> </li> <li>6.蒸す：9kg/回処理以上の固定式の蒸し器を1台以上又は連続式の蒸し器</li> <li>7.煮る：満タン50L水容量以上の固定式の回転釜を1台以上</li> <li>8.合える（和える）：10kg以上の食材を混合する固定式のみキサーを1台以上</li> <li>9.500L水容量以上の連続式の野菜洗浄機</li> <li>10.自動成型機</li> <li>11.原料用洗浄機</li> <li>12.原料用脱水機</li> <li>13.用途別フードカッター</li> <li>14.トッピング</li> <li>15.急速冷却器</li> <li>16.冷凍冷蔵庫</li> <li>17.真空機械</li> <li>18.金属探知機</li> <li>19.包装機</li> <li>20.その他の調理器具</li> </ol> <p>②器工具等を必要に応じて使用すること</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.包丁・まな板類</li> <li>2.はさみ類</li> <li>3.皮剥き道具</li> <li>4.製品バット（番重）</li> <li>5.コンテナ（番重）</li> <li>6.冷凍パン</li> <li>7.かご類</li> </ol> <p>③測定器類を必要に応じて使用すること</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.中心温度計</li> <li>2.塩分濃度測定器</li> <li>3.計量器</li> <li>4.糖度計</li> <li>5.細菌検査器具</li> <li>6.消毒濃度測定器</li> </ol>
製品等の例	<p>主な製品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.炊く（炊く物）：炊飯（白飯、赤飯、味付け飯、おかゆ他）</li> <li>2.茹でる（茹で物）：茹で麺（中華そば、日本そば、うどん、パスタ類）</li> <li>3.揚げる（揚げ物）：かき揚げ、天ぷら、コロケ、とんかつ、メンチカツ、唐揚げ、その他揚げ物類</li> <li>4.炒める（炒め物）：野菜炒め、中華炒め、その他炒め物</li> <li>5.焼く（焼き物）：焼き肉、鶏の照り焼き、焼き餃子、味噌焼き、ホイル焼き、その他焼き物類</li> <li>6.蒸す（蒸し物）：茶碗蒸し、焼売、その他蒸し物</li> <li>7.煮る（煮物、甘煮等）：五目煮、きんぴら、筑前煮、豚の角煮、田舎煮、含め煮、おでん、その他煮物</li> <li>8.合える（和える）（和え物）：ごま和え、からし和え、サラダ、マリネ、甘酢和え</li> <li>9.その他主食各種組合せ加工品（弁当、おにぎり、和洋中各種調理麺加工品）</li> </ol>
指導体制	<p>指導員名 工場長 惣菜太郎</p> <p>免許・資格等</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、一級惣菜管理士</li> <li>2、管理栄養士</li> <li>3、調理師免許</li> </ol>



使用する素材、材料等	<p>主な原料（材料）</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.食肉類（冷凍、冷蔵、乾燥（干し肉））</li> <li>2.野菜類（冷凍、冷蔵、乾燥（干しシイタケ、切り干し大根等））</li> <li>3.果物類（冷凍、冷蔵、乾燥（ドライフルーツ））</li> <li>4.米穀類（粒状、粉状）</li> <li>5.加工食品全般（冷凍、冷蔵、乾燥（高野豆腐、車麩等））</li> <li>6.その他（魚介類（干しエビ、干し魚介類等））</li> </ol>
使用する機械、器具等	<p>①機械、設備（附属品を含む。）等（加熱器の熱源は電気、IH、ガス、蒸気使用） 調理機械は、加熱・非加熱に応じて使用し、他の機械等は作業に応じて使用すること。 ただし、加熱調理機械については、連続式の場合は1～3、5、6のうちから1種類以上、固定式の場合は1～7のうちから2種類以上使用することを要件とする。 また、非加熱調理機械については、8及び9を使用することを要件とするが、合える（和える）機能を有する500L水容量以上の連続式の野菜洗浄機を使用す なお、固定式の調理機械については、容量と台数の両方の要件を満たす必要がある。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.炊く：固定式の釜3升（約4.5kg）を6釜以上又は連続式の釜</li> <li>2.茹でる：50L水容量以上固定式の茹で槽を2台以上又は連続式の茹で槽</li> <li>3.揚げる：18L容量以上の固定式のフライヤーを1台以上又は連続式のフライヤー</li> <li>4.炒める：下記に揚げる固定式の機械のうちから1台以上 <ul style="list-style-type: none"> <li>・20L容量以上の固定式のロースター（平釜（ティルティングパンを含む）・回転釜）</li> <li>・焼成部面積4,000cm<sup>2</sup>以上の固定式のグリドル</li> </ul> </li> <li>5.焼く：下記に揚げる固定式の機械のうちから2台以上又は連続式のオープン <ul style="list-style-type: none"> <li>・6段式以上のオープン（コンベクションオープンを含む）</li> <li>・20L容量以上の固定式の平釜（ティルティングパンを含む）</li> <li>・焼成部面積4,000cm<sup>2</sup>以上の固定式のグリドル</li> </ul> </li> <li>6.蒸す：9kg/回処理以上の固定式の蒸し器を1台以上又は連続式の蒸し器</li> <li>7.煮る：満タン50L水容量以上の固定式の回転釜を1台以上</li> <li>8.合える（和える）：10kg以上の食材を混合する固定式のミキサーを1台以上</li> <li>9.500L水容量以上の連続式の野菜洗浄機</li> <li>10.自動成型機</li> <li>11.原料用洗浄機</li> <li>12.原料用脱水機</li> <li>13.用途別フードカッター</li> <li>14.トッピング</li> <li>15.急速冷却器</li> <li>16.冷凍冷蔵庫</li> <li>17.真空機械</li> <li>18.金属探知機</li> <li>19.包装機</li> <li>20.その他の調理器具</li> </ol> <p>②器具等を必要に応じて使用すること</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.包丁・まな板類</li> <li>2.はさみ類</li> <li>3.皮剥き道具</li> <li>4.製品バット（番重）</li> <li>5.コンテナ（番重）</li> <li>6.冷凍パン</li> <li>7.かご類</li> </ol> <p>③測定器類を必要に応じて使用すること</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.中心温度計</li> <li>2.塩分濃度測定器</li> <li>3.計量器</li> <li>4.糖度計</li> <li>5.細菌検査器具</li> <li>6.消毒濃度測定器</li> </ol>
製品等の例	<p>主な製品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.炊く（炊く物）：炊飯（白飯、赤飯、味付け飯、おかゆ他）</li> <li>2.茹でる（茹で物）：茹で麺（中華そば、日本そば、うどん、パスタ類）</li> <li>3.揚げる（揚げ物）：かき揚げ、天ぷら、コロケ、とんかつ、メンチカツ、唐揚げ、その他揚げ物類</li> <li>4.炒める（炒め物）：野菜炒め、中華炒め、その他炒め物</li> <li>5.焼く（焼き物）：焼き肉、鶏の照り焼き、焼き餃子、味噌焼き、ホイル焼き、その他焼き物類</li> <li>6.蒸す（蒸し物）：茶碗蒸し、焼売、その他蒸し物</li> <li>7.煮る（煮物、甘煮等）：五目煮、きんぴら、筑前煮、豚の角煮、田舎煮、含め煮、おでん、その他煮物</li> <li>8.合える（和える）（和え物）：ごま和え、からし和え、サラダ、マリネ、甘酢和え</li> <li>9.その他主食各種組合せ加工品（弁当、おにぎり、和洋中各種調理麺加工品）</li> </ol>
指導体制	<p>指導員名 工場長 惣菜太郎</p> <p>免許・資格等</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、一級惣菜管理士</li> <li>2、管理栄養士</li> <li>3、調理師免許</li> </ol>





使用する素材、材料等	<p>主な原料（材料）</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.食肉類（冷凍、冷蔵、乾燥（干し肉））</li> <li>2.野菜類（冷凍、冷蔵、乾燥（干しシイタケ、切り干し大根等））</li> <li>3.果物類（冷凍、冷蔵、乾燥（ドライフルーツ））</li> <li>4.米穀類（粒状、粉状）</li> <li>5.加工食品全般（冷凍、冷蔵、乾燥（高野豆腐、車麩等））</li> <li>6.その他（魚介類（干しエビ、干し魚介類等））</li> </ol>
使用する機械、器具等	<p>①機械、設備（附属品を含む。）等（加熱器の熱源は電気、IH、ガス、蒸気使用） 調理機械は、加熱・非加熱に応じて使用し、他の機械等は作業に応じて使用すること。 ただし、加熱調理機械については、連続式の場合は1～3、5、6のうちから1種類以上、固定式の場合は1～7のうちから2種類以上使用することを要件とする。 また、非加熱調理機械については、8及び9を使用することを要件とするが、合える（和える）機能を有する500L水容量以上の連続式の野菜洗浄機を使用す なお、固定式の調理機械については、容量と台数の両方の要件を満たす必要がある。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.炊く：固定式の釜3升（約4.5kg）を6釜以上又は連続式の釜</li> <li>2.茹でる：50L水容量以上固定式の茹で槽を2台以上又は連続式の茹で槽</li> <li>3.揚げる：18L容量以上の固定式のフライヤーを1台以上又は連続式のフライヤー</li> <li>4.炒める：下記に揚げる固定式の機械のうちから1台以上 <ul style="list-style-type: none"> <li>・20L容量以上の固定式のロースター（平釜（ティルティングパンを含む）・回転釜）</li> <li>・焼成部面積4,000cm<sup>2</sup>以上の固定式のグリドル</li> </ul> </li> <li>5.焼く：下記に揚げる固定式の機械のうちから2台以上又は連続式のオープン <ul style="list-style-type: none"> <li>・6段式以上のオープン（コンベクションオープンを含む）</li> <li>・20L容量以上の固定式の平釜（ティルティングパンを含む）</li> <li>・焼成部面積4,000cm<sup>2</sup>以上の固定式のグリドル</li> </ul> </li> <li>6.蒸す：9kg/回処理以上の固定式の蒸し器を1台以上又は連続式の蒸し器</li> <li>7.煮る：満タン50L水容量以上の固定式の回転釜を1台以上</li> <li>8.合える（和える）：10kg以上の食材を混合する固定式のみキサーを1台以上</li> <li>9.500L水容量以上の連続式の野菜洗浄機</li> <li>10.自動成型機</li> <li>11.原料用洗浄機</li> <li>12.原料用脱水機</li> <li>13.用途別フードカッター</li> <li>14.トッピング</li> <li>15.急速冷却器</li> <li>16.冷凍冷蔵庫</li> <li>17.真空機械</li> <li>18.金属探知機</li> <li>19.包装機</li> <li>20.その他の調理器具</li> </ol> <p>②器工具等を必要に応じて使用すること</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.包丁・まな板類</li> <li>2.はさみ類</li> <li>3.皮剥き道具</li> <li>4.製品バット（番重）</li> <li>5.コンテナ（番重）</li> <li>6.冷凍パン</li> <li>7.かご類</li> </ol> <p>③測定器類を必要に応じて使用すること</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.中心温度計</li> <li>2.塩分濃度測定器</li> <li>3.計量器</li> <li>4.糖度計</li> <li>5.細菌検査器具</li> <li>6.消毒濃度測定器</li> </ol>
製品等の例	<p>主な製品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.炊く（炊く物）：炊飯（白飯、赤飯、味付け飯、おかゆ他）</li> <li>2.茹でる（茹で物）：茹で麺（中華そば、日本そば、うどん、パスタ類）</li> <li>3.揚げる（揚げ物）：かき揚げ、天ぷら、コロケ、とんかつ、メンチカツ、唐揚げ、その他揚げ物類</li> <li>4.炒める（炒め物）：野菜炒め、中華炒め、その他炒め物</li> <li>5.焼く（焼き物）：焼き肉、鶏の照り焼き、焼き餃子、味噌焼き、ホイル焼き、その他焼き物類</li> <li>6.蒸す（蒸し物）：茶碗蒸し、焼売、その他蒸し物</li> <li>7.煮る（煮物、甘煮等）：五目煮、きんぴら、筑前煮、豚の角煮、田舎煮、含め煮、おでん、その他煮物</li> <li>8.合える（和える）（和え物）：ごま和え、からし和え、サラダ、マリネ、甘酢和え</li> <li>9.その他主食各種組合せ加工品（弁当、おにぎり、和洋中各種調理麺加工品）</li> </ol>
指導体制	<p>指導員名 工場長 惣菜太郎</p> <p>免許・資格等</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、一級惣菜管理士</li> <li>2、管理栄養士</li> <li>3、調理師免許</li> </ol>