

シート23 検食簿

令和 年 月 日 ( ) クラス: \_\_\_\_\_ 班: \_\_\_\_\_ 担当者: \_\_\_\_\_

昼食 検食時間 : \_\_\_\_\_ 時 \_\_\_\_\_ 分

	料理名		評価		衛生面	
	料理別評価	【主 食】	量 盛りつけ 固さ 温度	良い・普通・悪い 良い・普通・悪い 良い・固い・軟らかい 適温である・適温でない	異物混入 異味異臭	なし・あり なし・あり
【主 菜】		味つけ 量 盛りつけ 温度 色彩・バランス	良い・普通・悪い 良い・普通・悪い 良い・普通・悪い 適温である・適温でない 良い・普通・悪い	異物混入 異味異臭 加熱状況	なし・あり なし・あり 適切・不適切	
【副 菜 1】		味つけ 量 盛りつけ 温度 色彩・バランス	良い・普通・悪い 良い・普通・悪い 良い・普通・悪い 適温である・適温でない 良い・普通・悪い	異物混入 異味異臭 加熱状況	なし・あり なし・あり 適切・不適切	
【副 菜 2】		味つけ 量 盛りつけ 温度 色彩・バランス	良い・普通・悪い 良い・普通・悪い 良い・普通・悪い 適温である・適温でない 良い・普通・悪い	異物混入 異味異臭 加熱状況	なし・あり なし・あり 適切・不適切	
【 汁 】		味つけ 量 盛りつけ 温度 色彩・バランス	良い・普通・悪い 良い・普通・悪い 良い・普通・悪い 適温である・適温でない 良い・普通・悪い	異物混入 異味異臭 加熱状況	なし・あり なし・あり 適切・不適切	
【デザート】		味つけ 量 盛りつけ 温度 色彩・バランス	良い・普通・悪い 良い・普通・悪い 良い・普通・悪い 適温である・適温でない 良い・普通・悪い	異物混入 異味異臭 加熱状況	なし・あり なし・あり 適切・不適切	
総合評価	項目	評価		点数(10点満点で記入)		
	料理の組み合わせ	良い ・ 普通 ・ 悪い		/ 10		
	量	良い ・ 普通 ・ 悪い				
	味つけ	良い ・ 普通 ・ 悪い				
	盛りつけ	良い ・ 普通 ・ 悪い				
	温度	適温である ・ 適温でない				
色彩・バランス	良い ・ 普通 ・ 悪い					
所見						