

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	工程にかウン しない	調理工程数 (以上が 200L)	工程数 による 標準水量	リスクリスト 記載の有無	リスクリス ト記載に準 ずる 標準水量	共通基準に よる 許可水量	1品目単 りすと 記載の有無
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	鶏肉を細切れにし、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 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	(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)	2	○	1	40L			40L	
2-2	唐揚げ	鶏肉を細切りし、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、揚げる。カット済みのレモンを入れる。	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) レモンを加える	4	○ ○	2	80L			80L	
3-1	フライドポテト	カットもみ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 揚げる 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。	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 揚げる 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焼く。フライパンで焼いた後、市販の千切りキャベツを添えて盛り付けし、提供	市販の生ハンバーグを焼く 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添える 盛り付ける(容器に最終提供品をのせる) 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、鍋で煮込み、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)を細切り、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) 枝豆を洗う	2	○	1	40L			40L	
8-1	枝豆	枝豆を洗浄し、茹でて、塩をかけ、細胞を取り、盛り付ける。	ゆでる 塩をかける 細胞を取り除く 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、漬漬け	漬物、漬漬けを細切り、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、焼く)し、焼く。焼いた生地を細切れにし、焼く。焼いた生地を細切れにし、焼く。焼いた生地を細切れにし、焼く。	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 生地を調製 (たこを)切る	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、焼く)し、焼く。焼いた生地を細切れにし、焼く。焼いた生地を細切れにし、焼く。焼いた生地を細切れにし、焼く。	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 生地を調製 (たこを)切る	7	○ ○ ○ ○ ○ ○	2	80L			80L	
11-1	そうめん、ざるそば	麺をゆでて水出し、盛り付けて提供	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、 水洗する」	200L	200L	
12-1	冷やし中華	麺をゆでて水出し、野菜・ハム・練糸等をカットして盛り付けて提供	水冷 (生野菜等)を切る 盛り付ける(容器に最終提供品をのせる)	4	○	4	200L	200Lリスト(d) 「食品の水さらし、 水洗する」 200L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	
13-1	ラーメン、うどん、そば	麺をゆでて、市販品等の調理済みスープ(出汁)を加え、調理済みの具材を盛り付けて提供 ※非加熱野菜なし	スープを加える 麺をゆでる 盛り付ける(容器に最終提供品をのせる)	3	○	1	40L			40L	
13-2	ラーメン、うどん、そば	麺をゆでて、市販品等の調理済みスープ(出汁)を加え、調理済みの具材をカットし盛り付けて提供 ※非加熱野菜なし	スープを加える 麺をゆでる (調理済み食品)を切る 盛り付ける(容器に最終提供品をのせる)	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)	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)	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 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	
15-1	お好み焼き	お好み焼き粉に卵、水を入れ、カット済み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。	生地にか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	手戻数	工程にかウン しむい	調理工程数 (注)以上は 20L	工程数 による 調理時間	リスクリスト の記載 の有無	リスクリス ト項目に 関する 影響	食品衛生 法による 規制	1品目単位 リスク 管理の有無
22-4	カレー	米を洗って炊き、肉及び野菜をカットしてカレーを調製する ※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) 「加熱前の食品を 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次加工所で表示まで行った)の力を揚げた後切らずに、炊飯済みのご飯と一緒に盛り付ける。	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	米を洗って炊き、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) 「加熱前の食品を カット、加工成形す る」	200L	200L	
23-3	天津飯	ご飯(無洗米)を炊く、ボウルに卵を割り入れ、油、カマを混ぜて投入し、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 卵液を調製する 卵液にカニカマを混ぜて入れる 加熱(かき混ぜ) 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	8	○	2	80L			80L	
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カット、市販のカツソースやケチャペペ、ソースを盛り付け、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(※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	米を洗って炊き、肉にバター液をつけ、パン粉をつけて揚げ、カット、キャベツをカットし、盛り付け、薬味を盛り付け、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(※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」 200Lリスト(b) 「野菜・果物(コッ 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、市販のカツ丼用米を盛り付ける	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調味料、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 合わせた調味料に混ぜる(調味料) 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調味料、ネタは卵を細かくカットし、にぎり寿司や巻き寿司にして提供	無洗米を炊飯 合わせた調味料に混ぜる(調味料) 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	酢飯は洗って炊飯し合わせた調味料、ネタは鮮魚介類の頭部除去、腸取り、内臓除去、皮むきを行い、にぎり寿司や巻き寿司にして提供	無洗米を炊飯 合わせた調味料に混ぜる(調味料) 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 、腸取り、内臓除去 、皮むきを行う」 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	鶏切、調味料漬け済の肉に唐揚げ粉をつけて、揚げる。 無洗米を炊飯し、からあげと盛り付ける。	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	鶏肉を細切りにし、調味液を調製、鶏肉に調味液を浸透させ、唐揚げ粉をつけて、揚げる。 米を洗って炊飯し、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 唐揚げ粉をつける 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) 「加熱前の食品を 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(チキココス、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(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(チキココス、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(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(チキココス、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 (果物を)切る 生地(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(コッ 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、調製済みの卵を入れて焼く	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(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(コッ 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	鍋焼き	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、調製済みの卵を入れて焼く	焼成① 卵を入れる 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	鍋焼き	生地(調合済みのミックス粉等を使用した簡易な調製)、卵の調製を行い、焼く	生地の調製 焼成①(小豆と砂糖を煮詰める) 卵を入れる 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	梱包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(※加熱果物含む)を組み合わせる)	2	○	1	40L			40L	

番号	品目等	調理の一連の手順	手順	手戻数	工程にカウントしない	調理工程数(注:以上は20L)	工程数による調理水量	リスクリスト調製の有無	リスクリスト調製に準ずる調理水量	食品容器による洗浄回数	1品目調理リスト調製の有無
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	アイスを用意し盛り付ける(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(h) 「野菜・果物(カット済みの市販品を除く。)」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、機器内で殺菌を行い、固製して提供	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	○
31-1	わらび餅	わらび粉、砂糖、水混ぜた後、加熱して、糊状を取り、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、水混ぜる 加熱 糊状を取る 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	7	○	2	80L			80L	
31-2	わらび餅	わらび粉、砂糖、水混ぜた後、加熱して、糊状を取り、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(容器に最終提供品をのせる)	わらび粉、砂糖、水混ぜる 加熱 糊状を取る 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)	8	○	3	200L			200L	
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 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	2	○	1	40L			40L	○ (市販水を使用した場合に属する。)
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 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	2	○	1	40L			40L	○ (市販水を使用した場合に属する。)
33-1	ところてん	鍋に天草と水を加えて、煮込む。 煮てこして、糊状にする。 カットして、黒みつをかける。	糊に天草と水を加える 煮込む 布でこす 糊状を取る カット 黒みつをかける	6	○	3	200L			200L	
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。	(果物等)切る 搾汁 盛り付ける(容器に最終提供品を注ぐ)	3	○	2	80L	80Lリスト(h) 「野菜・果物(カット済みの市販品を除く。)」を非加熱のまま提供する	80L	80L	
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 機器内で調理 盛り付ける(容器に最終提供品を注ぐ)	3	○	1	40L	200Lリスト(f) 「洗浄が必要な部品を複数有する器具(食器及び削り器具を除く。)」を洗浄する	200L	200L	
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)切る 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)	4	○	2	80L	200Lリスト(f) 「洗浄が必要な部品を複数有する器具(食器及び削り器具を除く。)」を洗浄する	200L	200L	
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 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))	3	○	0	40L			40L	
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、水を入れ、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 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))	3	○	0	40L			40L	○ (提供容器で溶解・混和する場合に属する。)
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。	豆を挽く 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))	4	○	1	40L			40L	
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	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、水出し、飲料に入れて提供	タピオカを煮る 水出し 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(a) 「食品の水をらし、水出しする」	200L	200L	
37-3	タピオカドリンク	タピオカを煮て糊状にする。 紅茶葉から煮出す タピオカを盛り付けて、紅茶を注ぎ、水を入れる。	糊状にする(水出ししない) 紅茶葉から煮出す タピオカを盛り付ける 紅茶を注ぐ 水を入れる	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	市販飲料Aをコップに注ぐ 市販飲料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 水を入れる カットした果物のトッピング	5	○	1	40L	80Lリスト(h) 「野菜・果物(カット済みの市販品を除く。)」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、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)) 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、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)) 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、水を入れ、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 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))	4	○	1	40L			40L	