

制定年月日		前準備作業手引書			文書№	
改訂年月日		概要説明	部分頁	2/3	全体頁	5/20

L c o s 配膳システムより、以下の様な汁配送リストが出力される。

食事の提供する日付 食事区分 汁の種類

99/09/18 夕食 汁配送リスト

鍋だし (1人分量: 180ml)

	ピッチャー	ズンドウ	鍋(大)	鍋(特大)
奥松1~2	720 ml×1	9000 ml×1	(なし)	(なし)
奥松3	1260 ml×1 3600 ml×2	(なし)	(なし)	(なし)
奥松4	360 ml×1 3600 ml×2	(なし)	(なし)	(なし)
鳳凰1~2	(なし)	7200 ml×1	(なし)	(なし)
鳳凰3	540 ml×1 1800 ml×1	(なし)	(なし)	(なし)
鳳凰4	900 ml×1 1800 ml×1	(なし)	(なし)	(なし)
222号室	1080 ml×1	(なし)	(なし)	(なし)
嵯峨	1080 ml×1	(なし)	(なし)	(なし)
蓬萊	1080 ml×1	(なし)	(なし)	(なし)
瑞鳳	1800 ml×1	(なし)	(なし)	(なし)
平安1・2	(なし)	7200 ml×1	(なし)	(なし)
全 体	360 ml×1 540 ml×1 720 ml×1 900 ml×1 1080 ml×3 1260 ml×1 1800 ml×7	7200 ml×2 9000 ml×1	(なし)	(なし)
必要個数		15	3	0

その汁をある会場分に関して、何にどのくらい入れた物をいくつ用意するか

全体の枚数 (揃っているか確認)

3 / 11 ページ

その汁に対して、容器の種類毎の必要個数

その容器に該当する汁をどのくらい入れた物をいくつ用意するかの全体量