

給食業務マニュアル

平成 8年8月

平成 19年3月改訂

平成 21年4月改訂

大阪市教育委員会

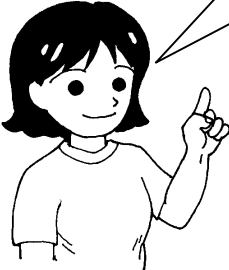

目次

日常の給食業務	
1	ミーティング、作業の打ち合わせ 3
2	服装 4
3	手洗い 5
4	作業前の確認 6
5	調理機器・器具類及び調理室の消毒 6
6	検収、検品、保管 7
7	下処理 9
8	食品の衛生的な取り扱い方 10
9	調理時の衛生管理 11
10	調理の基本 12
11	検食、保存食 23
12	配缶 23
13	調理機器・食器・器具等の洗浄、消毒、清掃 24
14	検収、検品（翌日使用分） 25
15	ミーティング、作業後の打ち合わせ及び確認 25
16	業務終了 25
	機械の使用にあたって 26
学期毎の点検	
1	毎学期の消毒等について 29
2	毎学期の機械点検について 32
	ドライシステム校の給食調理業務 34
参考資料	
1	衛生管理チェックリスト 39
2	個人別健康管理記録票 41

日常の給食業務

1 ミーティング、作業の打ち合わせ

調理作業の前には、個人の健康状態を確認し、保冷库等の温度確認等日常点検を行うとともに、当日の献立内容を確認し合い、作業手順や衛生的な食品の取り扱いなどについての打ち合わせを行うことが必要である。

<h3>作業前のチェック</h3>  <p>健康状態を確認し、個人別健康管理記録票を記入します。</p> <p>牛乳保冷库、屋外冷蔵庫の温度を確認します。</p>	<h3>献立、給食数等の確認</h3>  <p>今日の給食数は〇〇〇人分です。</p> <p>使用する物資はそろっていますか。</p> <p>野菜の切り方は〇〇切りです。</p>
<h3>衛生面のチェックポイントの確認</h3>  <p>専用の包丁とまな板を使ってください。</p> <p>肉を扱った後は、手と前掛けをよく洗って消毒してください。</p> <p>は中心温度を測ってください。</p>	<h3>作業の手順、段取りを話し合う</h3>  <p>喫食時間を考慮して調理します。</p> <p>焼き物機は〇回に分けて使います。</p> <p>鶏卵は使用前に割りましょう。</p> <p>保存食も忘れずに。</p>

2 服装



3 手洗い《逆性石けん希釈液で消毒》

給食従事者にとって手洗いは、食品衛生の基本である。石けんで手指を十分に洗浄した後、逆性石けんで消毒する。

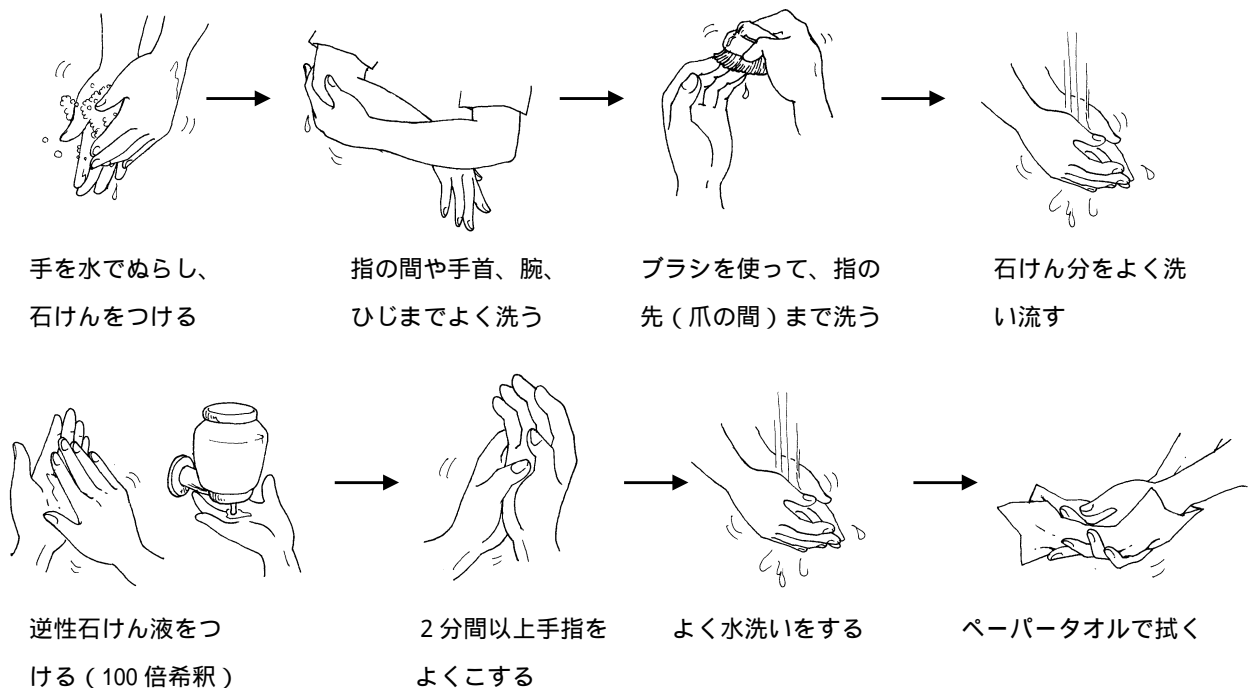
(1) 作業開始時

- ア 作業衣は清潔なものを着用し、帽子からは髪の毛が出ていないことを確認する。前掛け等は特に汚染を受けやすいため、衛生的に扱い、毎日の洗浄はもちろんのこと、必要に応じて洗浄すること。
- イ 爪は短く切り、装飾品を身につけない。

(2) 作業中

手洗いは、作業の替わる毎に励行する。特に用便の際は、上衣、帽子を脱いでからとし、用便後は、手指の洗浄、消毒をする。そして着衣をしてから再度手指の洗浄、消毒を行う。また、生食用の食品を取り扱う場合は、十分手指の洗浄、消毒を行うこと。

(3) 手洗い方法



消毒の際、逆性石けんは普通の石けんと一緒に使用すると効果がなくなるので、石けん分を十分に落としてから、使用すること。

爪ブラシは汚染作業区域、非汚染作業区域にそれぞれ備える。作業終了後に洗い、100倍希釈の逆性石けん液に浸漬して、よく乾燥させること。

手指の消毒液の作り方

清潔な容器に適量の水を入れ、その1/100量の逆性石けん液を入れる。その後、滴下容器に移し、手洗い時に使用すること。

4 作業前の確認

(1) 水道

- ア 前日に給食を実施しなかった日は一斉に十分放水する。
- イ 上記以外は各水栓毎に放水する。
- ウ 水道水は外観（色・濁り）、臭い、味に異常がないか確認する。

(2) 施設設備

- ア 調理室は清掃し、清潔にしておくこと。
- イ スポンジ・タワシ類は2日分用意し、乾燥させたものを使用する。（使用区分にあわせて用意すること）
- ウ 低温倉庫・・・物資を取り出す直前に時刻・温度を確認し、記録する。
- エ 屋外冷蔵庫・・・物資を取り出す直前に時刻・温度を確認し、記録する。
物資を取り出した後、施錠する。

(3) 温度・湿度

調理室の温度・湿度を測定し、記録する。（配缶時にも行う）

5 調理機器・器具類及び調理室の消毒《次亜塩素酸ナトリウム希釈液で消毒》

前室、下処理室、調理室、食品庫、休養室等は、日常清掃し、整理整頓しておく。なお、床に水を必要以上に流さないように作業を行う。乾燥に努め、毎日、衛生管理チェックリストに記載し、管理・点検する。

(1) 施設・設備（水槽の中に浸すことができないもの）

次亜塩素酸ナトリウム希釈液に浸したタオルで拭き、10分後に水拭きをして、乾燥させる。

(2) 調理機器・器具類（水槽の中に浸すことができるもの）

次亜塩素酸ナトリウム希釈液の中にくぐらせ、10分後、流水ですすぐ。

例：球根皮むき機の円盤、包丁、まな板、手付きザル、フードスライサー等の刃、ベルト等

次亜塩素酸ナトリウム 200mg/L 液の作り方

次亜塩素酸ナトリウム 200 mg/L 液について

6 %次亜塩素酸ナトリウム液には、100ml に 6 g の塩素が含まれている。
(1 L に 60,000 mg の塩素が含まれている)

有効塩素濃度 200 mg/L 液 (1 L に 200 mg の塩素が含まれる) にするには

6 %次亜塩素酸ナトリウム液 $60,000 \text{ mg} \div 200 \text{ mg} = 300 \text{ 倍}$ に薄める。

次亜塩素酸ナトリウム 200 mg/L 液の作り方 (水を使用)

水の量 (L)	6 %次亜塩素酸ナトリウム (m l)
1 0	3 3
3 0	1 0 0
6 0	2 0 0
9 0	3 0 0
1 0 0	3 3 3
1 2 0	4 0 0

6 検収、検品、保管

(1) 検収、検品、保管

納品された食材は、衛生的に取り扱い、検収、検品を確実にを行う。(重量、品質、鮮度、包装状態等を十分に確認する) 納品された物資は必ず伝票と照らし合わせる。伝票は月毎にまとめて担当者に渡す。なお、検収、検品の際に不良品があれば、速やかに管理職に報告し、教育委員会 (給食担当) へ連絡する。

ア パン

- (ア) 納入された時に管理職がパンの試食をする。
- (イ) パンを取り扱う時は、マスクを着用し、必ず手指を逆性石けんで消毒したうえ、使い捨て手袋、またはパンばさみを使用する。(直接パンに触れない)
- (ウ) 品質、重量、異物混入はないか等を検品しながら、クラス毎に学校備え付けのパン箱に新しいパンシートを敷き移し替え、パン戸棚に保管して施錠する。(パン箱には添加物や献立表等を入れない)

イ 牛乳

- (ア) 納入後、保存食を採取した後で、管理職が試飲する。
- (イ) 牛乳保冷庫に入れる直前に温度(10以下)を確認する。
- (ウ) 納入後速やかに牛乳箱の汚れ、賞味期限(製造日から5~7日)の確認、びんのひび割れ、びんの汚れ、ビニールキャップのはがれ、変色、異物混入はないか等を検品しながら、クラス毎の牛乳かごに移し替え、牛乳保冷庫に保管し施錠する。

ウ 朝送り物資について(1便)

- (ア) 屋外冷蔵庫の温度を確認し物資を取り出す。(2.5 ~9.0)
(屋外冷蔵庫は一時保管であるため、ダンボールのままとする)
- (イ) 食肉、魚介類と野菜類等の重ね置きをしていないか確認する。
- (ウ) 伝票と照らし合わせ重量、数量を確認する。
- (エ) 食材料の品質・鮮度は良いか、異物混入がないか、包装は正常か等の検品をする。ダンボールを調理室に持ち込まないようにし、食肉、魚介類等は専用の容器に移し替える。

エ 2日分納入された物資について(2便)

- (ア) 伝票と照らし合わせ使用日、使用重量と品質・鮮度が良いか異物混入がないか確認する。
- (イ) 検品後、誰が見ても分かるように使用日を記入し、区分けする。根菜類は所定の保管場所に、葉菜類は屋外冷蔵庫に保管する。ドライ校は野菜専用低温倉庫に保管する。
- (ウ) 屋外冷蔵庫は朝送り物資が入るスペースを確保する。

オ 先送り物資について

- (ア) 標準献立を基に物資使用量を計算し、物資の在庫状況を確認する。物資が残ってきた場合は、次回先送り物資中止締め切り日までに調整して、担当者に報告する。また、学期末に開封した食材料がある場合は処分する。
- (イ) 伝票と配送予定日を照らし合わせ使用月、重量・数量を確認する。
- (ウ) 包装は正常か、異物混入はないか、賞味期限等を確認し、使用月を記入し、所定の場所に置く。(ダンボールは持ち込まない)
- (エ) 先入れ先出し(受け入れ年月日の早いものを手前に)をするため物資の整理整頓を行う。

(2) 保管場所

前日までに納入される食材料は、速やかに所定の場所に保管する。

ア 倉庫・・・先送り物資、その他

イ 低温倉庫・・・先送り物資、野菜類（翌日使用分）

ウ 屋外冷蔵庫・・・1便・2便の配送物資

屋外冷蔵庫に保管しないもの

じゃがいも、さつまいも、さといも、長いも、かぼちゃ、しょうが、たまねぎ、
ごぼう、れんこん、にんにく、バナナ

（袋入りは開封して、通気性をよくし、所定の場所で保管する）

それぞれの保管場所は、定期的に清掃、消毒する。

7 下処理

(1) 食材の傷み、病虫害の付着、腐れ等に十分注意して作業をする。

(2) 水槽に一度にたくさんの量を入れずに、ていねいに洗浄する。

食品名	下処理
(野菜類) ほうれん草 おおさかしるな チンゲンツァイ こまつな みずな	下洗い(土を落とす)し、洗う
キャベツ レタス はくさい	外葉を除き、洗う
きゅうり 三度豆 オクラ しそ 菜の花 パセリ かぼちゃ とうがん しょうが	下洗いし、へた、皮、種等を除いて洗う
ごぼう れんこん	土を落とし、洗う 下洗いし、皮を除く
えんどう	さやから豆を取り出し、洗う

食 品 名	下 処 理
たまねぎ にんじん その他の野菜	下洗いし、へた、皮、種等を除いて、洗う
ブロッコリー カリフラワー	外葉、茎の固い部分を除き、洗う。中に虫等が入っていることもあるので、房の間も洗う
(いも類) じゃがいも さつまいも さといも	球根皮むき機にかけ、下洗い(芽取り等)する
長いも	下洗いをし、皮をむく
(きのこ類)	石づきを除き、洗う。必要以上に浸漬しない

その他の食品

- ・たけのこ(缶)・・・根元のいぼを取り除き、半分に切って中を洗う。
- ・缶詰類・・・缶の蓋は次亜塩素酸ナトリウム希釈液で浸したタオルで拭き、清潔なタオルで拭き取る。
- ・果物類・・・流水でていねいに洗う。

8 食品の衛生的な取り扱い方

(1) 乾物

材料によってそれぞれに応じたもどし方をする。そのとき異物混入はないか確かめることが大切である。

また、袋の中に乾燥剤などが入っている場合は取り除く。

ア しいたけは洗って、ぬるま湯につけてもどす。

石づきがかたいときがあるので十分もどす。

イ 切り干しだいこんは、汚れを取り除き、もみ洗いしてから、ぬるま湯でもどす。もどしすぎるとうま味がなくなる。

もみ洗いすることによって、組織を軟化させる。

ウ 干しずいきは、汚れを取り除き、十分にもみ洗いしてから、ぬるま湯でもどす。もみ洗いが足りないとえぐみが残る。

エ きくらげは洗いもどす。

オ 豆類は水で洗いごみや汚れを取り除く。

豆の種類により献立の調理方法が異なる。

カ ひじきはごみを取り除き、たっぷりのぬるま湯でもどす。

(2) 塩蔵物

生わかめ、茎わかめ、ミックス海草は水洗いし流水で塩抜きを十分に行う。
ミックス海草は洗いすぎるとぬめりが出るので気をつける。

(3) 冷凍食品

献立や材料の種類によって取り扱いの方法が変わる。

それぞれのうま味や栄養価がそこなわれないよう調理し、食肉、魚介類、卵は相互汚染を防ぐため、他の食材料を同じ台に置かない。

ア 食肉、魚介類は冷凍のまま調理する場合があるが、解凍するときは袋のまま自然解凍する。容器に移し替えるときは、解凍時に出る液汁で二次汚染につながらないようにタライ等で受ける。

イ 液卵、紅さけフレーク、かぼちゃペーストは、袋の破れがないか確認し、水槽で清潔な容器を使用し、それぞれ流水解凍する。解凍後、品質は良いか、異物混入はないか確認しながら容器に移し替え、速やかに加熱処理する。

ウ 野菜類は冷凍のまま調理する場合と三度豆、グリーンアスパラガスなどのように切れる程度まで半解凍し調理する場合がある。

エ トンカツ、えびフライ、ポテトもち等の製品は冷凍のまま調理する。

(4) 鶏卵

ア 一つの容器で割卵すると不良なものがあれば、すべて使用できなくなるので、別容器に1個ずつ割りながら、不良なものがないか確認する。

イ サルモネラ菌は、時間が経過することで菌が増殖するため割卵後、速やかに加熱調理する。

ウ 鶏卵を扱った後は必ず手指や調理機器の洗浄、消毒をする。

9 調理時の衛生管理

(1) 異物混入の防止

ア 調理に使用しないものは持ち込まない。

イ 袋入りの食品は、専用のはさみで切り、空き袋の数を数えてすぐに処理する。
(袋は切り離さず、脱酸素剤・乾燥剤等は取り除いて数を確かめる)

ウ 調味料のキャップ等を開けたらその手で処理する。

エ 調理器具類等のねじの緩み、破損等ないか確認する。

(2) 調理器具類の取り扱い

ア まな板・包丁

(ア) 下処理用、食肉・魚介類用、野菜用、果物用に分け、表示して使い分ける。

(イ) まな板は、包丁による表面の傷に細菌が繁殖しやすくなる。使用後は、両面ともよく洗浄、消毒する。

イ ザルの使い分け

(ア) 下処理用、調理用の区別をする。

(イ) 食肉、魚介類とその他の食材料に区別し、同じ台に置かない。

(ウ) 茹でる前の食材料を入れていたザルに茹でた後の食材料を入れない。

(エ) 生食用果物（缶詰等含む）は、消毒済みの清潔なザルを使用する。

(3) 加熱は適正に行う

ア 給食開始時刻を考慮しながら、すべての調理作業を段取りよく行う。

イ いため物は、食品がむらなく加熱されるように注意する。

ウ 加熱した食品の中心温度が75℃以上1分間であることを確認する。

中心温度計は、食肉、魚介類、めん類（いため物）等に使用する。焼き物機使用の場合は、1回まわし毎に、めん類（いため物）は1釜毎に計り、チェックリストに時間とともに記入する。

(4) 加熱後の食品の取り扱い

ア 素手で触れないようにし、確実に消毒された調理器具を使う。

イ 加熱処理したものと生の食材料、また食肉、魚介類等と同じ台に置かない。

ウ 細菌に増殖時間を与えないために調理加熱時間後2時間以内に喫食できるよう、作業工程を考え調理する。

(5) 跳ね水

ア 食品を入れた容器や調理器具は、床面に落ちた水の跳ね返りを避けるため、床面から60cm以上の場所に置く。

イ 食品が近くにある場合や釜のふたを閉めていない場合は、その付近で作業台や釜等の洗浄を行わない。

(6) その他

ア 洗浄、加熱した食品の近くでは、水をまかないようにする。

イ 蛇口、水栓は作業中に頻繁に洗浄する。

ウ 蛇口にホースを付けたままにしない。

10 調理の基本

標準献立を基に調理し、食材については可食量に配慮する。（特にしょうが汁、レモン汁などは、皮の廃棄量込みで配送されるので気をつけること）

(1) 計量

計量は調理をするうえで欠かすことのできない重要な作業である。

標準献立どおりに調理するためには、材料及び調味料は正確に計量することが大切である。

ア 材料を正確に計量するには目的に応じた計量器を選び、安定した場所におき、真正面から読み取る。

イ 水とだし汁は容量で、その他の材料及び調味料は重量で量る。

(2) だしの取り方(だし取りかごを使用する)

ア けずりぶし

沸騰した湯にけずりぶしを入れ煮立ったら火を止め、けずりぶしが沈んでから静かに取り出す。長く浸けておくとえぐ味が出る。

イ かつおけずりぶし

沸騰した湯にかつおけずりぶしを入れ火を止め、かつおけずりぶしが沈んでから静かに取り出す。風味をそこなわないように沸騰させない。

ウ だしこんぶとかつおぶし

(ア) こんぶの白い粉はうま味成分なので洗わないで表面のごみなどは清潔なふきんで拭き取る。

(イ) 釜に規定量の水を入れだしこんぶを適当な長さにし、しばらく浸けてうま味を出し点火する。

(ウ) こんぶは煮立てると粘りが出るので、沸騰直前に取り出す。沸騰させてからけずりぶしを入れ、煮立ったら火を止め、けずりぶしが沈んだら静かに取り出す。長く浸けておくとえぐ味が出る。

エ にぼし

(ア) 釜に規定量の水を入れ、にぼしをしばらく浸けておき点火する。

(イ) 沸騰したらにぼしがおどらない程度の火加減にし、4～5分煮出してから取り出す。

(3) 茹で方

調理の下準備として茹でる場合と、ひとつの献立として茹でる場合がある。材料を茹でるのは、あく、えぐみ、臭み抜きとうま味の流出を抑え味がしみこみやすくきれいに仕上げるため、茹ですぎに注意する。

ア 魚介類は沸騰した湯で茹でる。

イ 野菜類のうち根菜類は水から茹で、葉菜類は沸騰したたっぷりの湯で茹でる。

ウ めんの茹で方

(ア) うどん、そうめん、きしめん

A 沸騰したたっぷりの湯に、めんがくっつかないようにさばきながら入れ、木かいでゆっくり混ぜながら茹でる。

B 茹で上がっためんをざるに取り出し、水槽の中にタライを置き、流水でもみ洗いをする。

めんを洗うことで粘りがとれ、つやも良くなり、こしのあるめんになる。

C 水にさらしためんは60cm以上の台に置く。

(イ) スパゲッティ

A 半分に折っておき、沸騰したたっぷりの湯に規定の塩を入れ、スパゲッティがくっつかないようにほぐすように入れ、木かいで混ぜながらかために茹でる。

B 量の多い場合は一度にたくさん入れないで分けて茹でる。

(ウ) 中華めん

A 沸騰したたっぷりの湯でかために茹でる。

B 量の多い場合は一度にたくさん入れないで分けて茹でる。

エ こんにゃく、たけのこ

こんにゃく、たけのこは切ってから茹でる。こんにゃくは茹でることで石灰分を取り除き、味がしみ込みやすくなる。たけのこは、あくや缶詰独特のにおいをとる。

(4) 油抜きの方法

うすあげ、あつあげ、油で揚げた練り製品は、熱湯をかけて油抜きをする。油を抜くことで油臭さを取り、味がしみ込みやすくなる。あげ類、平天、赤棒天等は切ってからかける。(本来は先に油抜きをするが、大量調理では衛生面を考えて切ってからにする。)

(5) ルウの作り方

小麦粉をいためることにより、小麦粉の粉臭さを取り除いたり、粘性を高める。ブラウンルウとホワイトルウがあり、ともに小麦粉をバターやサラダ油でいためたもの。ブラウンルウは中火で小麦粉が褐色になるまでいため、ホワイトルウは弱火で色づかないよう注意する。十分いためた後煮汁でのばして使用する。

(6) 煮物

食肉、魚介類を煮るときは、煮汁がよく煮立っているところへ入れることにより、うま味をにがさず、おいしく仕上げることができる。

根菜類やいも類のように火の通りにくいものと、葉菜類のように早く火の通るものがあるので、それぞれの材料によって加熱時間を調整する。

(7) 汁物

汁物はだしのうま味と、調味料でおいしさが決まる。

みそやしょうゆを入れてから長く煮ると風味がなくなり、塩味が強くなる。

(8) いため物

いため物は強火にして火の通りにくい順にいため、短時間で仕上げる。

味付けは材料がいたまってからにする。

仕上げの調味料を早くから入れると野菜から水分が出て仕上がりが悪くなる。

また食肉、魚介類については臭み消しや、うま味を包み込むために下味をつけていためる場合がある。

(9) あえ物

茹でた材料を調味液に漬け込む場合と各々の材料を冷ましてあえる場合がある。2種類以上の材料・調味液をあえるときは各々の温度差を少なくし、衛生的に取り扱う。

(10) 揚げ物

材料を一度に多く入れると油の温度が急激に下がるのでたくさん入れないようにする。

カラッと揚げるには油の温度を一定に保つため、火力を調節することが大切である。

フライヤーにはサーモスタットがついており温度設定ができるので、材料に適した温度設定で調理する。

油は不純物が混ざると酸化するのが早いので、揚げかすは、そのつど取り除く。

(11) 焼き物・蒸し物

焼き物は食肉、魚介類の余分な脂分を落とすとともに材料に焦げ目をつけ、風味を引き出す。また蒸し物は、野菜のうま味や栄養分をそこなわず仕上げることができる。

焼き物機を使用する場合は、標準献立に応じた温度、時間設定で調理する。使用するホテルパン、網、ミニバット、穴あきホテルパン等は献立により使い分ける。

(12) 炊飯について

ア 米の納入

米は1袋7kgで納入されるため、精米納入予定表を参考にし余って来た時は使用量を計算し次回の申請量を担当者に連絡する。

当日の米を計量する際、先入れ先出しを原則とし次回使用量を確認しておく。

イ 米の計量及び炊飯方法

(ア) 白飯 低学年(米70g) 中学年(米80g) 高学年(米90g)

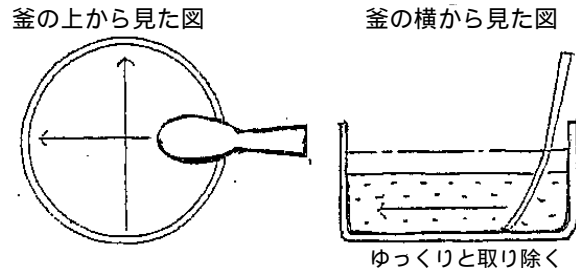
炊き込み、混ぜご飯は各々10g減とする。

A 規定量の米を計量し、釜に入れる。

B 米の量の1.5倍(重量)の水を加える。(食缶を使用し、はかりで計量する。)

C 夏は30分、冬は60分浸漬する。

D 釜底(中心部)に浸漬している粉末等を取り除く。(浸漬している間に粉末等が底に溜まり底面が焦げる可能性がある。また、サーモスタットが中心部にあるため早切れする場合がある)



E 点火する。

F 炊き上がったら15～20分間蒸らす。(炊き上がりの量は約2.2倍になる)

G ほぐしながらクラス毎に食数に応じた計量をする。

(イ) 混ぜご飯

A 混ぜ具は献立に従って作り上げる。

B 炊き上がったご飯の4分の1量をバットに取り、白飯と具をまんべんなく混ぜる。

C クラス毎に食数に応じた計量をする。

(ウ) 炊き込みご飯

A 規定量の米を計量し、釜に入れる。

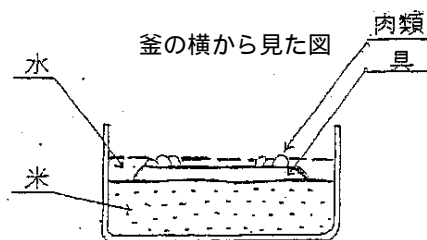
B 米の1.5倍(重量)の水を加える。

(具の液汁を使用する場合は、液汁の量を引いて水を加える)

C 釜底(中心部)に浸漬している粉米等を取り除く。(上図参照)

D 具を入れ(液汁を使用する場合は液汁も入れる)かき混ぜないで均等に上のせる。

(肉・魚介類は米に直接ふれないように最後にドーナツ型におく)



E 点火直前に釜の縁から調味料を加える。(釜の縁から静かにまわし入れる)

F 点火する。

G 炊き上がったら15分～20分間蒸らす。

H 炊き上がったご飯の4分の1量をバットに取り、具をまんべんなくほぐす。

I クラス毎に食数に応じた計量をする。

(13) 切り方

標準献立に基づいた切り方をすることが大切である。献立や材料の種類によって取り扱いの方法は異なる。大きさや形をそろえることで加熱にむらがなく、煮くずれを防ぎ、見た目もきれいに仕上げることができる。

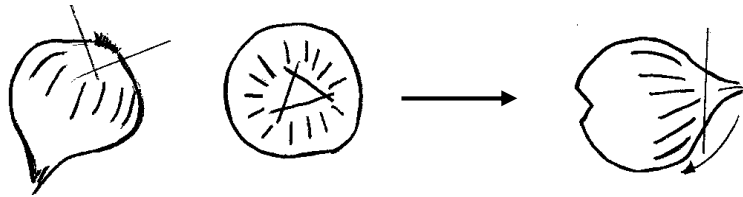
たまねぎ

へたの取り方

包丁の元を利用して、根の部分に包丁を入れ、芯を取り除いて、まな板の上で上部を切るが、皮は手でむくため切り落とさないようにする。

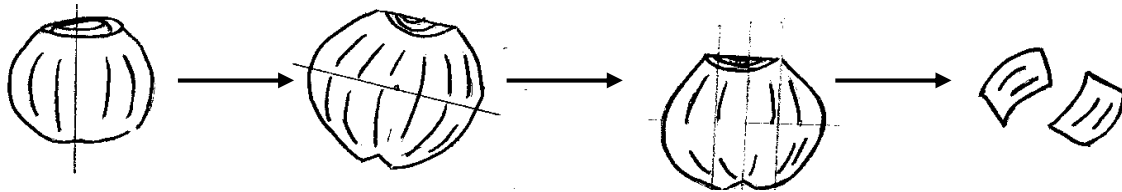
(うす皮が残っているときは洗い落とす。)

上から見たところ



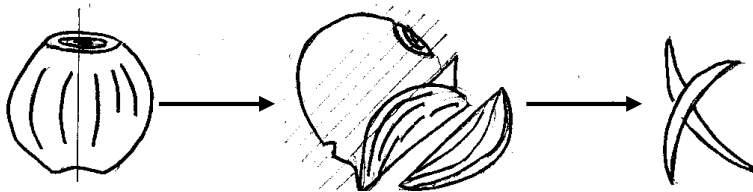
大切り

2.5 cm



細切り

5mm

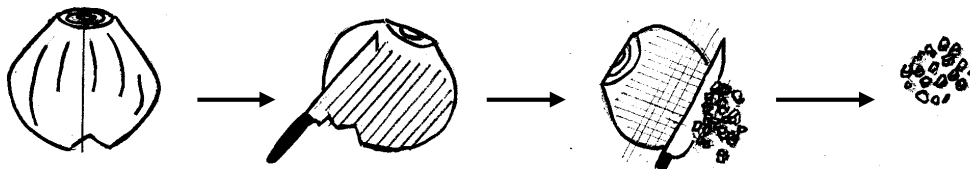


荒みじん

細切りにした後小口から切りみじん切りより少し大きく切る。

5mm

5mm

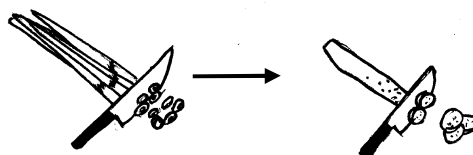


青ねぎ きゅうり

傷んだところを取り除き根元やへたの部分は可食量を考えて切り落とす。ねぎは特有のぬめりがあり、包丁がずれて刃が手指に触れ切創することがあるので十分注意して扱う。

小口切り

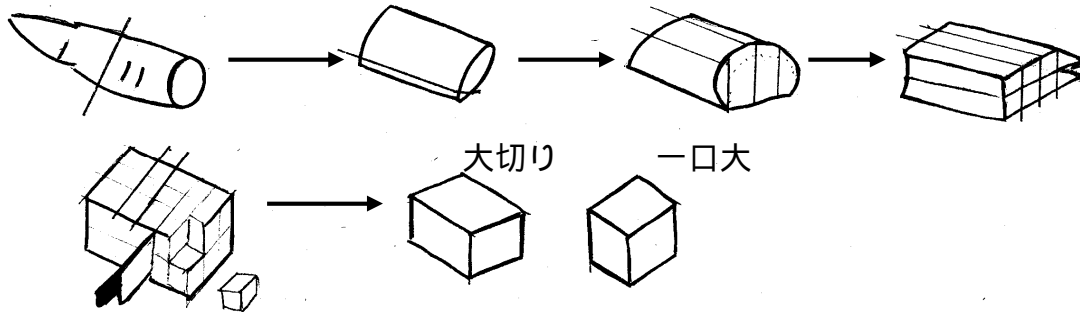
幅 3mm



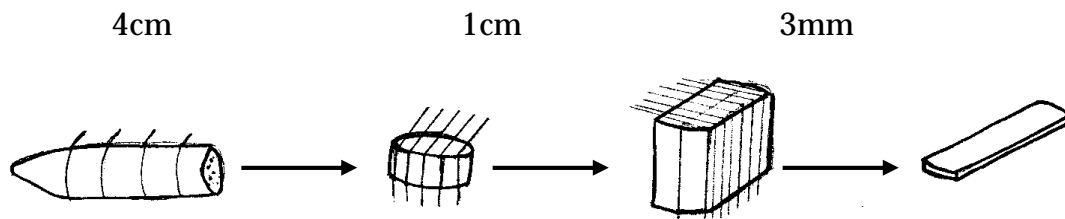
にんじん だいこん

たて、横、高さも同じ寸法の角形に切る。
大きさをそろえることにより均一に煮含めることができる。

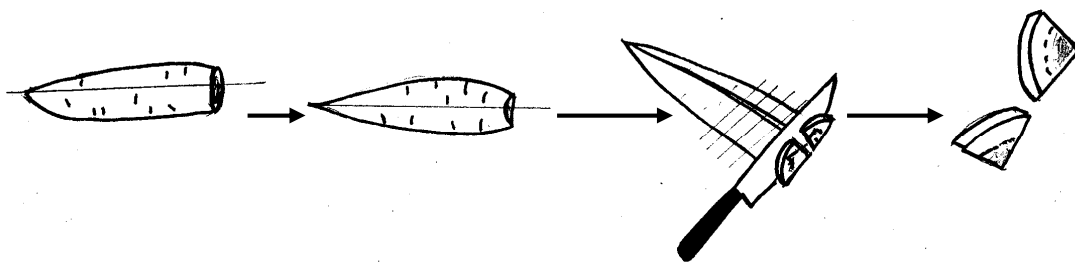
一口大 1.5cm
大切り 2cm



たんざく 繊維を生かして切るため歯ざわりがよく、煮くずれしにくい。
長さ3~4cmの輪切りにし繊維に沿ってうす切りにし、その後重ねてたんざく形にする。

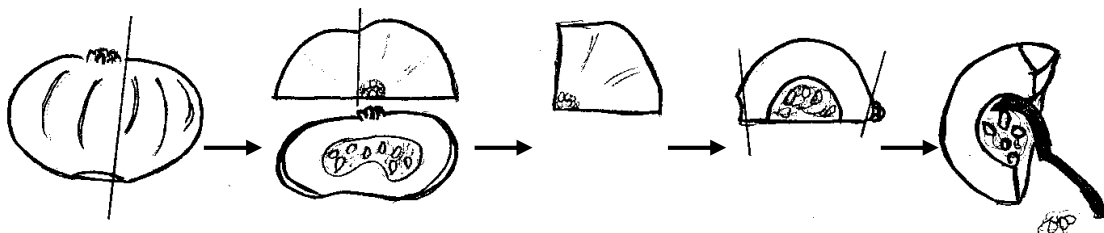


いちょう いちょうの葉に似た形で、形がくずれないように切りそろえる。
5mm

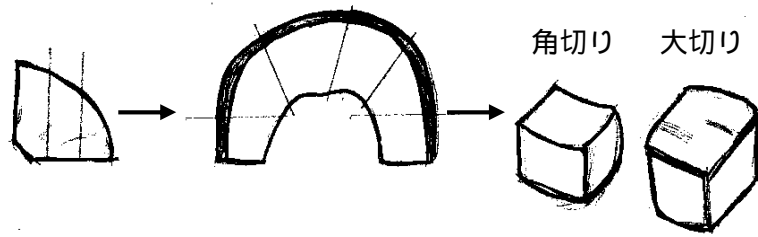


かぼちゃ

へたの取り方 軸部分の横から刃先を入れ1/4に切り、へたと種を取り除く。
(お玉 スプーン 等)



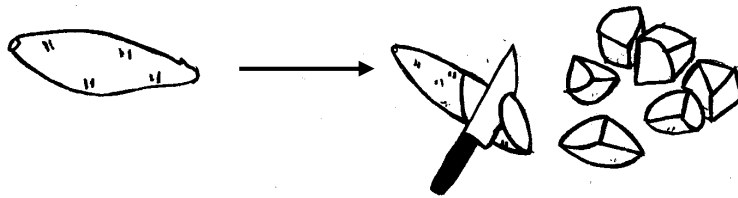
大切り 3cm 献立に応じた大きさに切る。
 角切り 2cm



さつまいも

乱切り

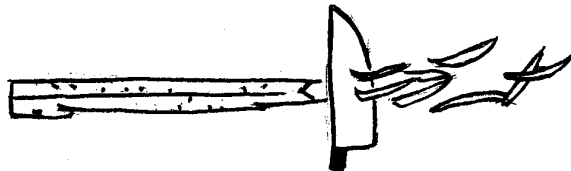
表面が大きいので、煮えやすく、味もしみこみやすい。
包丁を斜めに入れ材料を回しながら切る。(大きさを調整する)



ごぼう

ささがき

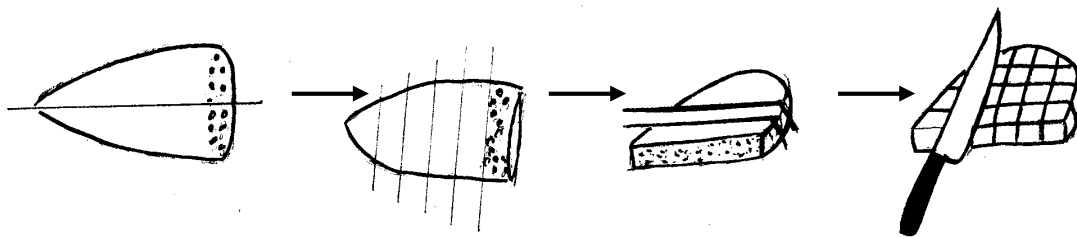
太いところは二つ割に、また四つ割りに切り目を入れ、えんぴつを削るよう
にうすくそぎ切る。



たけのこ (缶)

洗って下についている根元のいぼいぼを取り除き、半分に切って中
を洗う。それぞれの大きさに切った後、茹でて使う。

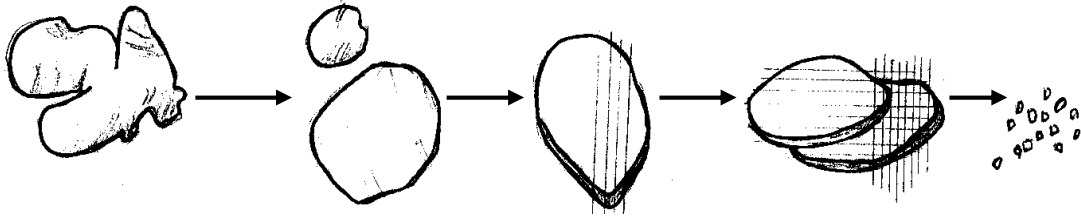
一口大 1.5cm 角



しょうが

みじん切り

繊維に沿ってうすく切ると切りやすい。

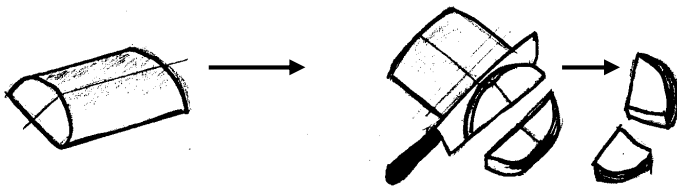


かまぼこ

うす切り

ねばりや油分が刃についてくることがあるので十分注意する。

5mm



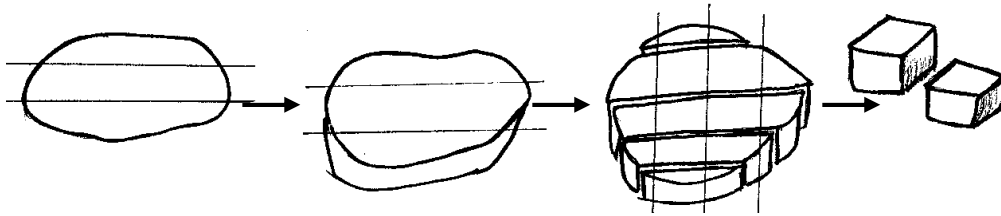
じゃがいも さつまいも

大切り

食べやすさを考え大きさをそろえる。

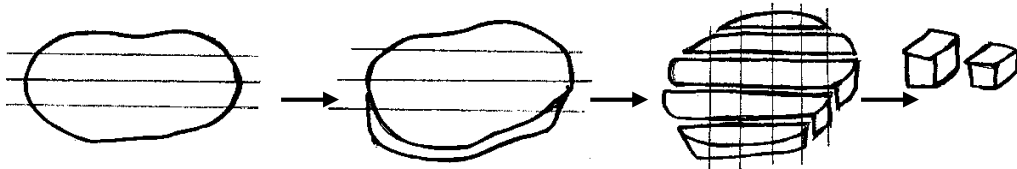
2.5cm 角

よく煮込むので煮くずれしにくくするため大切りにする。



角切り

1.5cm 角

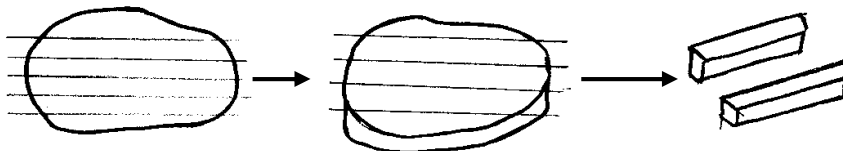


ひょうし木

繊維に沿って切りさらに1cmの棒状に切る。

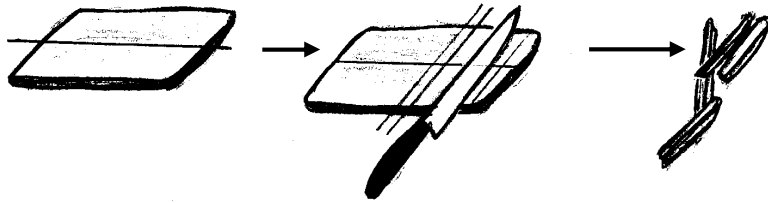
1cm 弱

1cm 長ければ半分にする



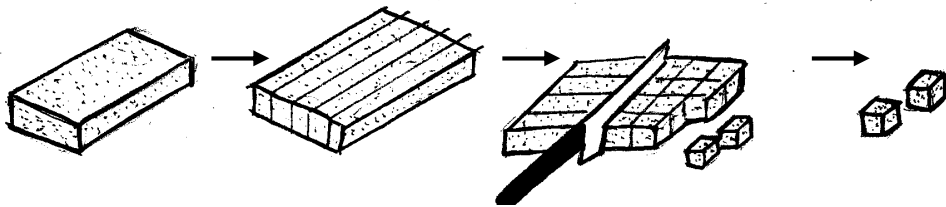
うすあげ

たんざく 切ってから油抜きをする。

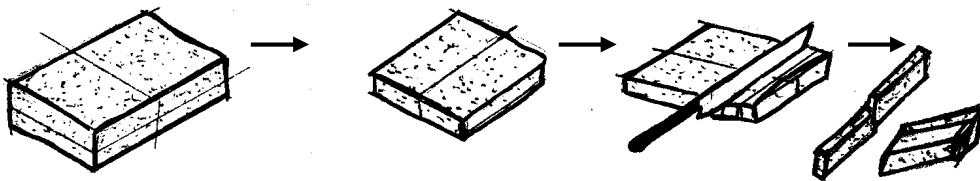


こんにやく

一口大

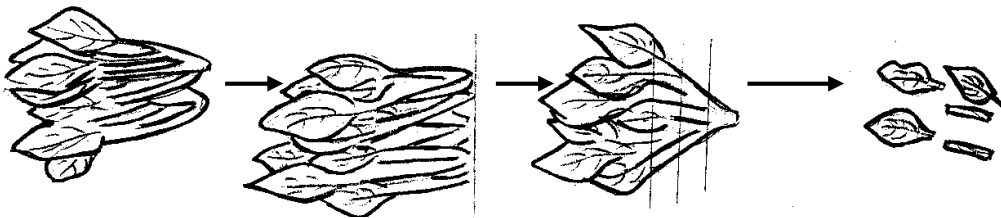


たんざく



ほうれん草 おおさかしろな

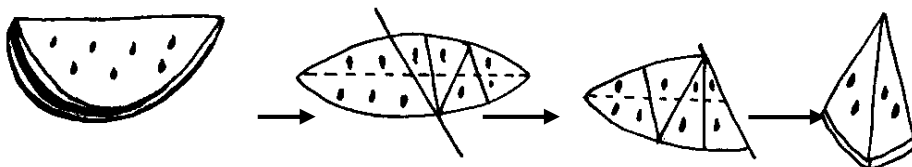
ほうれん草のような葉菜類は、茎と葉では押さえる手の感触や包丁の刃のあたりが違うので、茎の方から切り始め、葉の部分はていねいに手で包み込むようにして切る。



すいか

1/8 切り

上から見た所



11 検食、保存食

(1) 検食

検食は給食開始30分前に管理職が行い、異常が認められた場合は速やかに教育委員会（給食担当）へ連絡する。

(2) 保存食

ア 保存期間

- 20 で2週間以上の保存が必要である。

イ 保存容器

フリージングパック（大）・（小）

ウ 採取方法

献立ごとにフリージングパック（小）に採取し、袋の中の空気はできるだけ抜く。1日分ごとにフリージングパック（大）にまとめ、採取月日・時刻を記入し、保管する。

- (ア) パン…大型コッペパンは1/2個、他は1個を（小）に入れる。
- (イ) 米飯、牛乳…50gを（小）に入れる。
- (ウ) おかず、果物…個数もの（50g以上）は、一人分を（小）に入れる。重量配缶のもの、個数もの（50g以下）は、50gを（小）に入れる。包装された食品は、そのまま（大）に入れる。

保存食の採取にあたっては、衛生的な取り扱いをし、フリージングパックに入れ、速やかに密封する。

原材料については、給食協会では保管するため、学校毎には必要ない。
見本として展示したものを保存食として採取しない。

エ 保管場所

- (ア) 保存食用冷凍庫で保存する。
- (イ) 保存食用冷凍庫へ入れる直前に温度（適温 - 20 ）を確認する。

保存容器の数量、送付方法等、別途教育委員会から通知する。

配缶後は施設・設備に見合った施錠を確認する

12 配缶

配缶にあたっては、児童・生徒の運搬及び配膳が、安全かつ能率的にできるように配慮する。

(1) パン

P8（検収、検品、保管）の（1）アを参照

(2) 牛乳

P8 (検収、検品、保管)の(1)イを参照
運搬後は、牛乳保冷庫のスイッチを切る。

(3) おかず・米飯 (自校炊飯校)

調理されたものは、中心温度計で出来上がりを確認後、給食室内に放置せず、清潔な容器・用具ですみやかに配食し、直ちにふたをして配膳棚に保管する。なお、作業で食缶等の上部が床上60cm以上となる台を使用する。

喫食時間の2時間前までを基本とし、適温配食に努める。

(4) 展示食

1食分を見本として展示する。ただし、保存食として兼用しない。給食が終われば、展示食も撤去する。

(5) 引渡し

引渡しにあたっては児童・生徒の安全を考慮し、補助をする。

13 調理機器・食器・器具等の洗浄、消毒、清掃

石けんは、規定濃度(水100リットルに対し、石けん100g)で使用する。必要以上の濃度で使用しても洗浄効果は上がりず、むしろ手あれや残存量が問題となる。また、ぬるま湯(30～40)で洗浄すること。

- (1) 調理済の器具は洗浄後、食器(食缶)消毒保管機に入れ、乾燥する。(80以上で30分以上)
- (2) 食器(食缶)消毒保管機に入らないものは次亜塩素酸ナトリウム希釈液の中にくぐらせ、10分後、流水ですすぎ、乾燥させる。
- (3) 食器は、石けん液の入った水槽で浸漬後洗い、食器洗浄機に流して、食器(食缶)消毒保管機に収納する。
- (4) 食器かご、箸かご等は1個ずつ洗浄し、食器(食缶)消毒保管機に収納する。
- (5) 食缶は下洗いした後、十分に洗浄し、食器(食缶)消毒保管機に収納する。
- (6) 調理器具等の破損はないかを確認し、注意しながら洗浄する。
- (7) パン箱は、次亜塩素酸ナトリウム希釈液に浸したタオルで拭き、10分後、水拭きをして、乾燥させる。パン戸棚は施錠する。
- (8) 牛乳かごは、洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム希釈液の中にくぐらせ、10分後、流水ですすぎ、乾燥させる。
- (9) 牛乳保冷庫は、清掃後、次亜塩素酸ナトリウム希釈液に浸したタオルで拭き、10分後、水拭きをして施錠する。スイッチは帰る時に入れる。
- (10) 調理機器、器具の整理整頓、保管の状態及び調理室内の確認をする。
- (11) ブラシ、スポンジ等は、よく洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム希釈液の中にくぐらせ、10分後、流水ですすぎ、乾燥させ保管する。

- (12) 排水溝や会所は、清掃し、調理室内の換気をはかって、細菌の繁殖を防止する。
 - ア 排水溝及びごみ受けかごの中にごみは残さない。
 - イ 床、排水溝は清掃、洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム希釈液を流し、10分後、水を流す。
- (13) 残った消毒液・石けん液は処分し、容器は洗浄、乾燥させる。
- (14) その他
 - ア 調理に伴うごみは、それぞれに区分し、衛生的に処理する。
 - イ 網戸や窓のさんは、定期的に洗浄し、ほこりが付かないようにする。また、網戸等の破損がないか注意する。
 - ウ 清掃用具は、使用后、よく洗浄し、乾燥させて保管する。
 - エ 給食室内に不要物を持ち込まず、常に整理整頓をする。
 - オ トイレ、シャワー室は清掃、洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム希釈液に浸したタオルで拭き、10分後、水拭きをする。

14 検収、検品（翌日使用分）

P9（検収、検品、保管）の（1）エ・オを参照

15 ミーティング、作業後の打ち合わせ及び確認

- （1）作業終了後、衛生管理チェックリストの必要事項を確認し、記録して管理職に提出する。
- （2）翌日の献立を確認し、調味料等の物資、使用器具等の点検・準備をする。
- （3）窓及び出入り口、倉庫の戸締り、ガス・電気の元栓の確認を行い、施錠する。

16 業務終了

機械の使用にあたって

1 使用前の機械点検

機械器具等は使用前に点検を行うことにより、トラブルを最小限に食い止めることができる。操作方法、手入れ方法を確認し、異常を認めた場合は速やかに管理職へ報告する。

点検方法についてはP32毎学期の機械点検を参照する。

2 屋外冷蔵庫の使用について

- 1 物資を取り出す直前に温度確認（2.5～9℃）を行い、冷蔵庫が正常に作動しているか点検する。
- 2 物資納入業者が食肉・魚介類と野菜類等の重ね置きをしていないか確認する。（食肉・魚介類は下段、野菜類は上段に置く）
前日に、当日送り食品が必ず入るスペースの確認をしておくこと。
- 3 屋外冷蔵庫での保管は一時保管であるため、ダンボールのままとする。
- 4 冷蔵庫内部・・・物資の出し入れの際、必要に応じて汚れた部分を拭く。
- 5 鍵を付けたまま放置しない。（施錠が不十分であると鍵が抜けないので、必ず確認すること）
- 6 長期休業中は、電源を切っておく。

3 中心温度計の使用について

- 1 中心温度計使用献立
 - (1) 揚げ物
 - (2) 焼き物
 - (3) 煮物の一部（煮込みハンバーグ等中心温度管理の必要なもの）
 - (4) めん類のいため物（スパゲッティ、焼きそば、焼きうどんなど）
中心部温度が7.5℃、1分以上であることの確認をする。
- 2 使用方法
 - (1) センサーの先端が食品の中心部に当たるように注意する。
 - (2) センサーの先端が鋭利なため、使用後は汚れを拭き、取り扱いに注意のこと。
 - (3) 汚れた場合は水拭き後、次亜塩素酸ナトリウム希釈液に浸したタオルで拭き、更に水拭きする。
 - (4) 中心温度を測った食品は、保存食並びに児童・生徒用としないこと。
 - (5) 長期間使用しない場合、必ず乾電池を取り外すこと。

学期毎の点検

1 毎学期の消毒等について

給食室の消毒は、毎学期前（給食開始日直前）に下記の箇所を清掃・洗浄により汚れを取り除いた後、十分な殺菌効果を出すため、次亜塩素酸ナトリウム 200 mg/L 液（食品添加物に指定）で消毒する。

次亜塩素酸ナトリウム 200 mg/L 液について

6%次亜塩素酸ナトリウム液には、100ml に 6 g の塩素が含まれている。
（1 L に 60,000 mg の塩素が含まれている）

有効塩素濃度 200 mg/L 液（1 L に 200 mg の塩素が含まれる）にするには

6%次亜塩素酸ナトリウム液 $60,000 \text{ mg} \div 200 \text{ mg} = 300 \text{ 倍}$ に薄める。

次亜塩素酸ナトリウム 200 mg/L 液の作り方（水を使用）

水の量（L）	6%次亜塩素酸ナトリウム（ml）
10	33
30	100
60	200
90	300
100	333
120	400

(1) 次亜塩素酸ナトリウム液の取り扱いについて

塩素系の殺菌剤として食品添加物にも指定されている薬品で、殺菌力が強く、漂白作用もある。

ア 使用方法

- (ア) 次亜塩素酸ナトリウム200mg/L液を使用する。
- (イ) 浸漬時間は、5～10分間とする。
- (ウ) くぐらせる場合は調理器具の表面には十分消毒液をつけ、10分間放置する。
- (エ) 拭く場合は浸すように拭き、一度絞ったタオルで何度も拭かないようにし、10分間放置する。

イ 留意点

- (ア) 適正な使用濃度で使用する。
- (イ) 塩素臭があるので、必ず換気に気をつける。
- (ウ) 取り扱う時は、必ずゴム手袋を着用する。
- (エ) 直接原液が皮膚や目、被服につかないよう注意する。
- (オ) 直射日光の当たる所や釜の側などに置くと危険なので、冷暗所に保管し、開封後は必ず、密封してできるだけ早く使い切る。
- (カ) 金属を腐食することがあるので、流水ですすぐか拭き取る必要がある。
- (キ) 酸性のものと同時に使用すると塩素ガスを発生するので、注意する。
- (ク) 希釈液は2時間を過ぎると効力が低下するので、注意する。

(2) 消毒場所及び方法

ア 施設・設備等で水洗いが不可能なもの

清掃後、次亜塩素酸ナトリウム希釈液に浸したタオルで拭き、10分後、水拭きし、乾燥する。

イ 機械等で水洗いが可能なもの

清掃、洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム希釈液に浸したタオルで拭き、10分後、流水ですすぎ、乾燥する。

ウ 調理器具等で水槽の中で浸すことが可能なもの

清掃、洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム希釈液に浸した後、流水ですすぎ、乾燥する。

(例)

- ・ まな板(下処理用・調理用(肉用・野菜用)に分ける)
- ・ 包丁(下処理用・調理用(肉用・野菜用・果物用)に分ける)
- ・ 野菜裁断機の刃及び部品
- ・ 球根皮むき機の円盤
- ・ 牛乳かご

- ・ その他器具（食器食缶消毒保管機の中に収納できないもの）

エ 食器（食缶）消毒保管機の中に収納しているもの
洗浄後、80℃以上30分以上熱風殺菌する。

オ その他

（ア）床、排水溝・・・清掃、洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム希釈液を流し、10分後、水を流す。

水を流せない調理室の場合、清掃後、次亜塩素酸ナトリウム希釈液に浸したモップで拭き、10分後に水拭きする。

なお、学期給食終了後も速やかに行うこと。

（イ）トイレ、シャワー室・・・清掃、洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム希釈液に浸したタオルで拭き、10分後に水拭きする。

2 毎学期の機械点検について

長期間給食機器を使用していない場合、給食開始日に給食機器の作動不良などのトラブルが起きることがあるため、毎学期の給食実施前には給食機器の作動チェックが必要である。

- 各給食機器の試運転の内容 -

(1) 屋外冷蔵庫

棚を取り出し、庫内を拭く。棚は、スポンジに石けんをつけて清掃し、十分に乾燥させて庫内に置く。吸込グリルに目詰まりが生じている場合は、柔らかいブラシや布で取り除く。

試運転を行い、2.5 ～ 9 の間で正常に作動するか確認する。

(2) 牛乳保冷库

機械本体上部のステンレス板を開き(取り外し)、フィルターを取り外し、洗浄し十分乾かした後に取り付ける。

フィルターのある学校のみ

機械を作動させ、庫内温度が 5 前後まで下がるか確認する。

(3) 球根皮むき機

円盤を装着し、正常に作動するか確認する。

(4) フードスライサー

プレートに刃こぼれがないかを確認し、各部品を装着した後に、ベルトがゆるんでいないかどうかを確認し、正常に作動するか確認する。

(5) 固定釜(設置校のみ)

ガスの元コックを開いた後、釜に水を張りバーナーに点火し、炎の色が青白いことを確認する。

(6) 回転釜(設置校のみ)

回転ハンドルが正常に回転するか確認する。

ガスの元コックを開いた後、釜に水を張りバーナーに点火し、炎の色が青白いことを確認する。

(7) フ라이어(設置校のみ)

ガスの元コックを開いた後、油槽に水を張り試運転を行う。

(8) 焼き物機

ガス・水道の元コックを開き、各モード(蒸し・蒸し焼き・焼き)で正常に作動するか確認を行う。

ラショナル製のみ、機械左下にあるフィルターを取り外し、洗浄し十分乾かした後に取り付けること。

オザキ製の扉底部の露うけは取り外せるので定期的に洗浄すること。

(9) 大型冷凍冷蔵庫 (保存食用冷凍庫)

試運転を行い、 - 20 まで庫内温度が下がるか確認する。

大型冷凍冷蔵庫については、機械本体上部のステンレス板を開きフィルターを取り外し、洗浄し十分乾かした後に取り付ける。

(10) 温水ボイラー (給湯器)

ガス・水道の元コックを開いた後に電源を入れ、湯栓の蛇口を開き、湯が正常に出湯しているか確認の上、リモコンにエラー表示がされていないかを確認する。

温度設定については、適温 (40) を守ること。

(11) 食器洗浄機

機内・噴射ノズルの清掃した後、タンクに水を張って、試運転を行い正常に作動するか確認する。

(12) 食器 (食缶) 消毒保管機

保管機内を全て空の状態にする。

作動スイッチを入れ、庫内温度が 80 ~ 95 の範囲で維持され、自動的に作動が終了するか確認する。

(13) 炊飯器 (設置校のみ)

ガスの元コックを開いた後、炊飯釜に水を張り、バーナーに点火して、炎の色が、青白いことを確認する。

ドライシステム校の給食調理業務

1 ドライシステム校の給食調理業務

(午前の手順)

(1) 屋外冷蔵庫(温度確認)に搬入された朝送り物資を台車で倉庫1に運ぶ。

- ・倉庫1で検収し、野菜類は下処理室へ運ぶ。
- ・果物、冷凍食品、海草類、うすあげなどの加工品、缶詰は調理準備室へ運ぶ。
- ・食肉、魚介類は検品しながら、専用の容器に移し替え、調理室へ運び、下準備をする。

パン、牛乳については検収後、検品しながら学校の容器に移し替え、パン戸棚、牛乳保冷库(温度確認)へ収納する。

ただし、二重シャッターでない場合は施錠する。

(2) 下処理室では専用の長靴と前掛けを使用する。

(3) 野菜、いも類は下処理室で下洗いをする。

(4) 下処理室で処理の済んだ野菜・いも類は、再度調理準備室の三槽水槽で洗う。

(5) 低温倉庫から、当日使用する食材や調味料などをカウンターへ運び、計量する。

(6) 材料を切るのは調理準備室の調理台で行う。

- ・カウンター、調理台又は移動台車を利用し、加熱調理まで置いておく。

(7) ドライ用回転釜の使用方法

- ・真下に排水口があるため、下部にあるドレンバルブを閉じ安全装置のロックをかけ加熱調理をする。
- ・ゆでものをするとき、必ず金ざるを使用する。めん類など水にさらす必要のあるものは、湯を抜いた後、再び水を張りさらす。

(8) 機械器具類は使用后、洗浄し乾燥させる。

- ・回転釜で使用した調理器具類は、調理準備室の三槽水槽で洗浄する。
- ・焼き物機、フライヤー、炊飯器で使用した調理器具類は、調理室の三槽水槽で洗浄する。(フライヤーは使用后、揚げかすを取り除いておき、油温が充分下がってから油を抜く。)

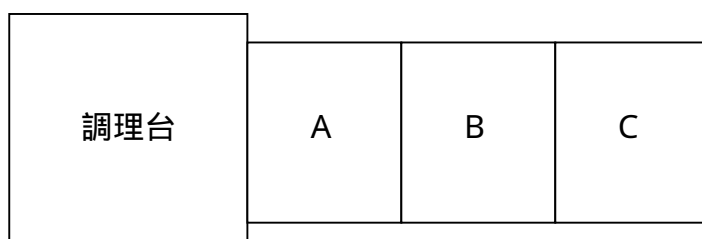
(9) 洗浄後の調理器具類は水を切り、移動台車を利用し、食器(食缶)消毒保管機に収納し、消毒保管する。

印は、ウエットと共通作業である。

(午後の手順)

- (1) 配膳戸棚は食器(調理室側)、食缶(調理準備室側)の返却場所を決めておく。
- (2) 返却された食器は、ローラーコンベアで調理室の移動水槽へ運び粗洗いする。食器洗浄機で洗浄後、食器(食缶)消毒保管機へ収納し、消毒保管する。
- (3) 食器洗浄機は使用后、残菜かご、ストレーナーなどの部品及び機械内部を洗浄した後、各部品をセットし、5分間の空洗浄を行う。食器洗浄機内部を乾燥させるために、洗浄室の扉は次回に使用するまで開けておく。
- (4) 返却された食缶などは、調理準備室の三槽水槽で洗浄後、食器(食缶)消毒保管機へ収納し、消毒保管する。

<三槽水槽での洗浄方法>



- ア Aで残菜を処理する、処理後洗浄しておく。
 - イ Cで本洗いをする。
 - ウ Bですすぐ。
 - エ Aで更にすすぐ。
 - オ 調理台で水を切る。
- (5) 調理室、調理準備室を整理整頓し、掃除機やモップで清掃、消毒をする。
 - (6) 児童溜り、パン戸棚、牛乳保冷库の清掃、消毒をする。
 - ・牛乳かごは、専用の流しで洗浄、消毒する。
 - 返却されたパン箱を洗浄、消毒後、パン戸棚に収納する。
 - (7) 会所を洗浄、消毒する。
 - (8) 低温倉庫
 - ・先送り物資を検収・検品後、使用月を記入する。
 - ・先入れ先出し(受け入れ月の早いものを手前に)をするために整理整頓を行う。
 - ・定期的に清掃、消毒する。
 - (9) 野菜専用低温倉庫
 - ・翌日使用の野菜、2日分先送り物資の野菜を検収・検品し、保管する。
 - ・定期的に清掃、消毒する。
 - (10) 洗浄や清掃に使用した用具は洗浄後、乾燥させておく。
印は、ウエットと共通作業である。

ドライ仕様における下処理等

食品名	下処理室	調理準備室	調理室
肉・魚			解凍
液卵 紅さけ(フレーク) かぼちゃ(ペースト)			流水解凍
鶏卵		割卵	
(野菜類) ほうれん草 おおさかしるな チンゲンツアイ こまつな みずな	下洗い (土を落とす)	洗う 切る	
キャベツ レタス はくさい	外葉を除去	洗う	
きゅうり 三度豆 オクラ しそ 菜の花 パセリ かぼちゃ とうがん しょうが	下洗い	洗う 切る へた・皮・種等除去	
ごぼう れんこん	下洗い 皮除去	洗う 切る (あく抜きする)	
えんどう	さやから出す	洗う	
たまねぎ にんじん その他の野菜	下洗い へた・皮・種等除去	洗う 切る	
ブロッコリー カリフラワー	外葉、茎の固い部分 を除去	洗う(中に虫が入って いることもあるので 房の間も洗う)	
(いも類) じゃがいも さつまいも さといも	球根皮むき機 又は下洗い	洗う 切る (芽取り等)	
長いも	下洗い 皮除去		
(きのこ類)	下洗い(石づき除去) 必要以上に浸漬しない	洗う 切る	
(冷凍野菜類)		必要に応じ切る	
(海草類)		もどす 必要に応じ切る	
(乾物) 切り干し大根 干しずいき かんぴょう		もどす 必要に応じ切る	
しいたけ きくらげ		もどす 石づき除去 切る	
(缶詰)		缶をふき、開ける	
(果物類)		洗う 切る	

參考資料

		日																					
		曜 日																					
作業中	配缶	・食缶や配缶用具は清潔なものを使用した	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()		
		・調理されたものは速やかに配缶した	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	
		・食缶等の上部が60cm以上になる台を使用した	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	
		・適温給食に努めた	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	
作業後	施設 設備	・石けん液の濃度(水100lに100g)及び温度(30～40℃)は適切である	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()		
		・食器、食缶の下洗いは適切に行った	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	
		・食器、食缶は直接床の上においていない	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	
		・調理機器、器具の洗浄を行い、消毒・乾燥させている	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	
作業後	設備	・食器、食缶の洗浄を十分行った	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()		
		・食器(食缶)消毒保管機の温度を確認した スイッチを入れた時刻 (適温範囲80～95℃) スイッチを入れて1時間後の温度 (ただし、17時を超える場合は16時50分の温度)	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
		・パン箱・牛乳かごの洗浄、消毒を十分行った	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	
		・調理室内の清掃・消毒を行った	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	
作業後	生ごみ 処理	・残った消毒液は活用し、石けん液は処分して容器は洗浄後乾燥させている	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()		
		・生ごみの処理は適切に行った	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	
		・生ごみ容器は清掃し、清潔である	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	
		・厨芥置き場は清掃し、清潔である	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	
その他	倉庫	・食材等が整理、整頓されている	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()		
		・食品以外のものが混置されていない	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	
		・ネズミ、衛生害虫はいない	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	
		・清掃し、清潔である	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	
その他	便所	・用便前作業衣等は脱いだ	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	
		・用便後の手指は洗浄・消毒した	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	
		記入欄																					
		教頭印																					
校長印																							

- * 記入はボールペンを使用し、訂正は二重線を記入すること
- * 実施できている項目には または数字、できていない項目には×、該当しない項目には - と記入する
- * 調理時の加熱は、時刻と中心温度計で測定した食品・温度を確認し記入する(1回目)〔給食業務マニュアル参照〕(75℃以上・1分間以上)
- * 食器(食缶)消毒保管機は保有数すべての温度を記入する

(中心温度を確認する食品の記入例)
 牛肉・牛肉(角・肩ロース)・牛挽肉などは(牛)、豚肉・豚肉(肩ロース)・豚肉(角)・豚挽肉などは(豚)、鶏肉(小・大)・鶏肉(もも・皮なし・大)などは(鶏)と記入する
 魚類は種類にかかわらず(魚)、フランクフルトは(ソーセージ)、鶏卵・液卵は(卵)、グルタン類は(グルタン)と記入する
 めん類(スパゲッティ類、焼きそば・焼きうどん類)は釜ごとに確認し(めん)と記入する

個人別健康管理記録票(平成 年 月分)

名前 _____

	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日
	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()	()
1 下痢をしていない																				
2 発熱をしていない																				
3 腹痛をおこしていない																				
4 嘔吐をしていない																				
5 感染症又は、その疑いが無い																				
6 同居者に感染症又は、その疑いがある者はいない																				
7 手指等に傷がない																				
8 手指等にできものができていない																				
備 考																				

教 頭 印																				
校 長 印																				

該当する項目には、 を記入すること