４　給食調理の基本について

４－１　調理技術

標準献立を基に調理し、食品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）下処理

ア　食品の傷み、病害虫の付着、腐れ等に十分注意して作業をする。

イ　水槽に一度にたくさんの量を入れずに、ていねいに３回洗浄する。

ウ　流水しながら洗い、状況に応じて回数を多くする。

（ア）野菜

食品名	下処理
（葉菜類） ほうれん草 きくな おおさかしろな チンゲンサイ こまつな にら みずな	テープ等を取り除き、１回洗う。必要に応じて根元を切り落とし、流水で２回以上洗う。 ほうれん草等は、根元を調理室で落とす場合もある。
キャベツ レタス はくさい	外葉を取り除き、流水で１回洗う。 １/２～１/４に切り、芯を取り２回以上洗う。
（根つき野菜） みつば 青ねぎ 白ねぎ	根を切ってから１回洗い、傷んだ部分を取り除き２回以上洗う。
菜の花 グリーンアスパラガス パセリ しそ	輪ゴム、テープ等、硬い部分を取り除き２回以上洗う。
カリフラワー ブロッコリー	外葉、茎の硬い部分を除き１回洗う。 中に虫等が入っていることもあるので、房の間も２回以上洗う。 場合によっては１/２に切って２回以上洗う。
かぼちゃ	２回洗い、安定した台で１/２～１/４に切り、種を取りさっと洗う。
にがうり	２回洗い、へたを取り、縦半分に切り、わた、種を取り、さっと洗う。
とうがん	２回洗い、安定した台で１/２に切り、へた、種を取り、皮をむき、さっと洗う。

きゅうり なす オクラ	１回洗い、へたを取り２回以上洗う。
トマト	１回洗い、皮を破らないよう２回以上洗う。
にんじん 金時にんじん だいこん かぶ しょうが	１回洗い、へたを取る。場合によって皮をむく。流水で２回以上洗う。
ごぼう	土を落としながら、１回洗う。へた等は取り、２回以上洗う。
れんこん	節ごとに折り、１回洗い、皮をむき、流水で２回以上洗う。
三度豆	へたを取り、流水で２回以上洗う。
えんどう	さやから豆を出し２回以上洗う。
ピーマン 赤ピーマン	１回洗い、へた、種を除き２回以上洗う。
たまねぎ	１回洗い、へた、皮をむき２回以上洗う。
もやし	流水で３回以上洗う。
セロリー	株から１枚ずつ外し、葉を取り下洗いする。必要に応じて筋を取り、２回以上洗う。
にんにく	１回洗い、皮を取り２回以上洗う。
（いも類） じゃがいも さといも さつまいも	球根皮むき機にかけ、１回洗い（芽取り等）、２回以上洗う。 さつまいもは、場合によって皮をむく。
長いも	２回以上洗い、皮をむき、さっと洗う。
（きのこ類） えのきたけ しめじ まいたけ エリンギ	石づきを除き、２回以上洗う。必要以上に浸漬しない。

（イ）その他の食品

a　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。（調理室）

b　こんにゃく　　調理室の水槽内で水をきる

c　果物類　　数回に分けて、流水で丁寧に３回洗う（調理室）

d　缶詰類　　缶のふたは次亜塩素酸ナトリウム希釈液で浸したタオルで消毒し水拭きする。消毒した缶切りで使用直前に缶を開け、一缶ずつ中身を容器に移し、ふたの切れ端等の混入がないか確認する。

（ウ）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。

a	しいたけ	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。
b	切り干しだいこん	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。
c	干しずいき	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。
d	かんぴょう	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。
e	きくらげ	洗いもどす。
f	豆類	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。
g	ひじき	ごみを取り除き、たっぷりのぬるま湯でもどす。

（エ）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。

（オ）　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、他の食品と同じ台に置かない。

a　食肉、魚介類

冷凍のまま調理する場合があるが、解凍するときは**原則として**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容器等で受ける。下味を付ける時は使い捨て手袋を使用する。（３－５使い捨て手袋 参照）

ただし、調理作業上必要な場合、次のような解凍も可能とする。

解凍方法

① 食肉・魚介類は袋のまま適宜まとめて（5kg 程度まで）ビニール袋に入れ、できるだけ空気は抜いて密封する。（二次汚染防止のため）

② 水槽に底から 10cm 程度（水が外に飛び跳ねない高さ）水を溜め、①を入れる。

〈注意事項〉

・解凍の際は、専用のエプロンを着用するよう努める。
・湯は絶対に使用しない。（表面だけが解凍され中心は凍ったままで、ドリップが多く出て品質を損ねる）
・解凍作業は作業工程を考慮し、数回に分ける。（ドリップが出ない状態で解凍を行う）
・食品の水への接触面ができるだけ多くなるようにする。
・水槽の水を排水するときは、直接排水溝に流す。
・解凍に使用した水槽は、使用後洗浄、消毒する。
・解凍している食品を床に落とした場合は、速やかにペーパータオルで拾う。（手指の洗浄・消毒をする）
・解凍に使用するビニール袋は衛生的な場所に保管する。

b　液卵、紅ざけフレーク、かぼちゃペースト、だいこんおろし、やまいもとろろ

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。

c　野菜類

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。

d　トンカツ、えびフライ、ギョーザ等

冷凍のまま調理する。

（カ）　鶏卵

a　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個づつ割りながら、不良なものがないか確認する。

b　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。

c　鶏卵を扱った後は必ず手指の洗浄、消毒をする。

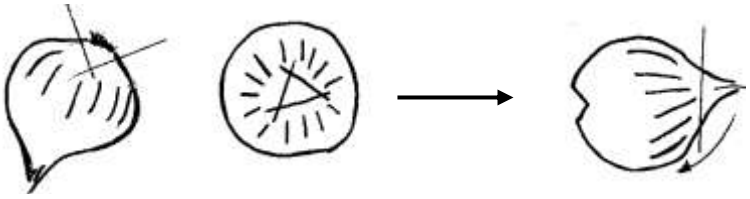
（2）切り方

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

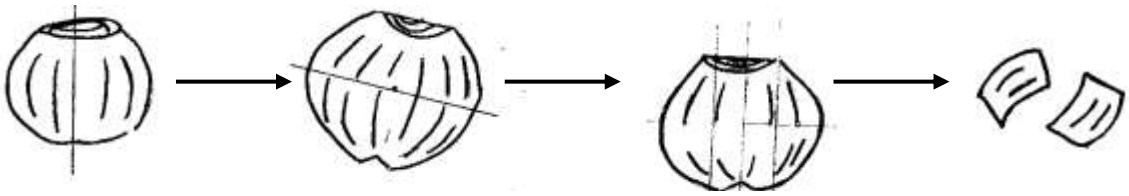
へたの取り方　　包丁の元を利用して、根の部分に包丁を入れ、芯を取り除いて、まな板の上で上部を切るが、皮は手でむくため切り落とさないようにする。（うす皮が残っているときは洗い落とす。）

①　上から見たところ　　②



★大切り

①　②　③　2.5 ㎝　④



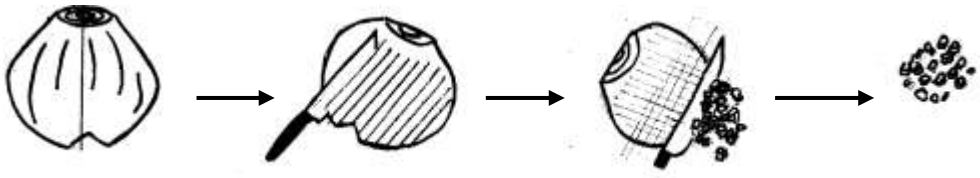
★細切り

①　②　5㎜　③



★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。

①　②　5㎜　③　5㎜　④



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必要以上に切り落とさない。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。

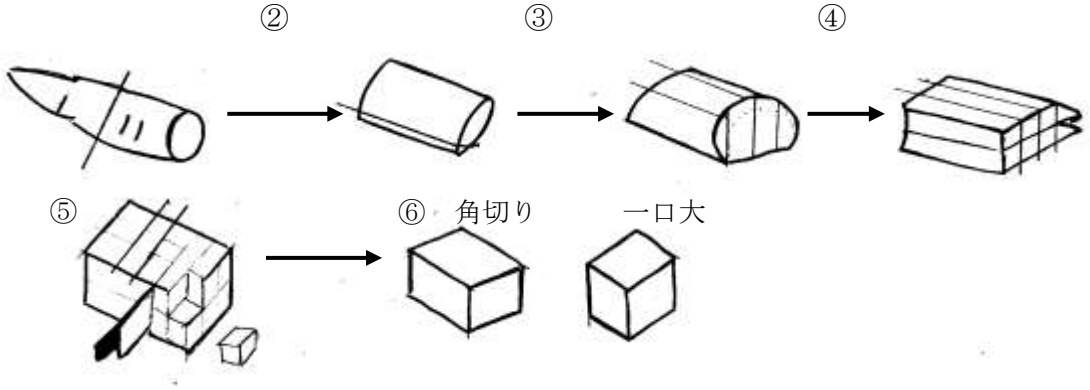
★小口切り　　幅　３㎜　　★輪切り



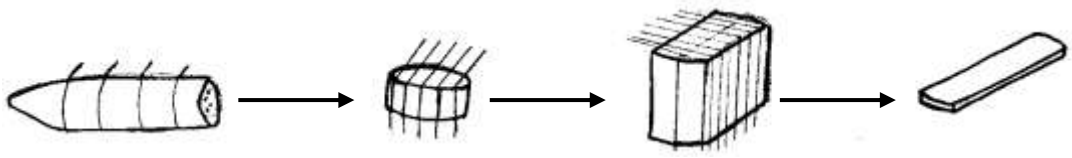
にんじん　だいこん　　たて、横、高さも同じ寸法の角形に切る。
大きさをそろえることにより均一に煮含めることができる。

★一口大　1.5cm

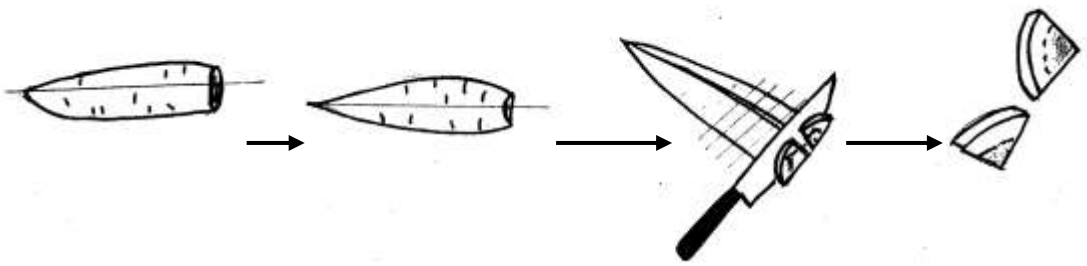
★角切り　1.5～２cm



★たんざく　　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。
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。



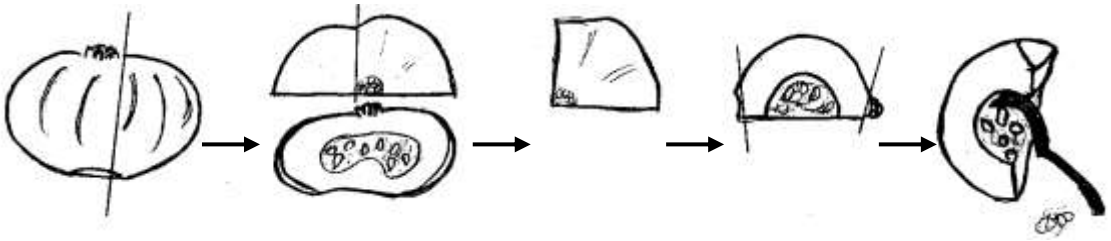
★いちょう　　いちょうの葉に似た形で、形がくずれないように切りそろえる。



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）

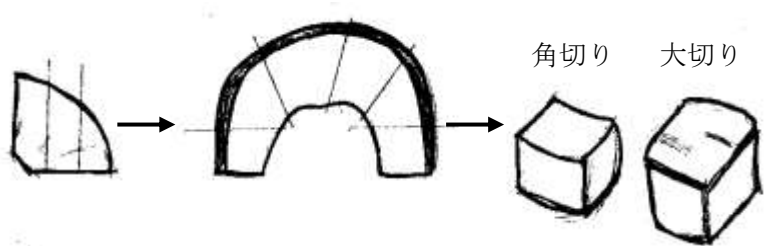
①　②　③　④　⑤



★大切り　３cm　　献立に応じた大きさに切る。

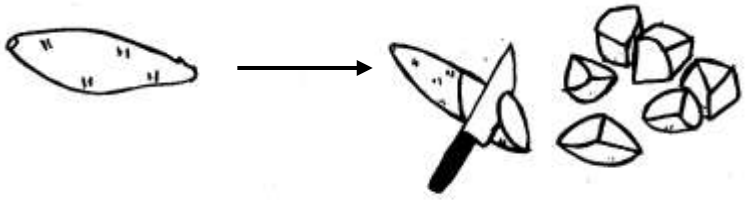
★角切り　２cm

①　②　③



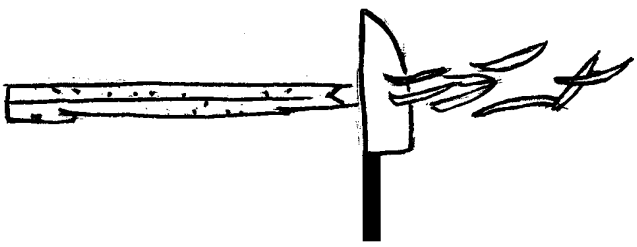
さつまいも

★乱切り　　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）
表面が大きいので、煮えやすく、味もしみこみやすい。



ごぼう

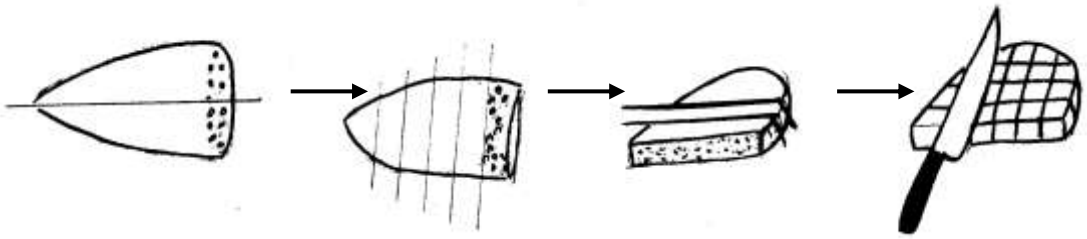
★ささがき　　太いところは二つ割に、また四つ割りに切り目を入れ、えんぴつを削るようにうすくそぎ切る。



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、ゆでて使う。

★一口大　　1.5cm 角

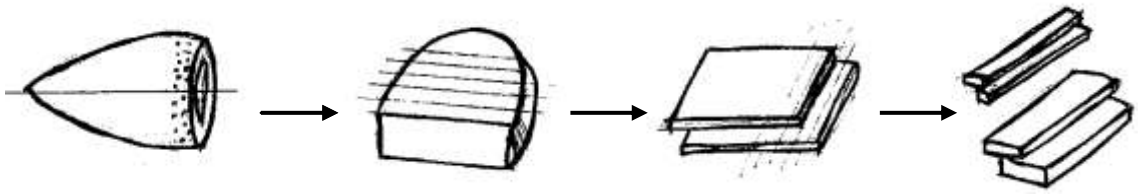
①　　②　　③　　④



★たんざく　　繊維を生かして３～４cm の長さに切り、それぞれの太さに切る。

★細切り

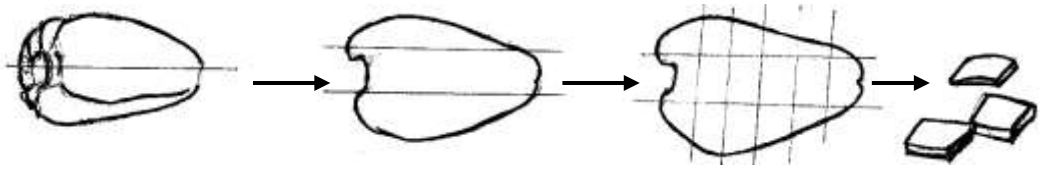
①　３cm　　②　　③　３mm　　④



ピーマン　　洗って半分に切り、種を取って繊維に沿って切る。
表面がすべりやすいので多く重ねないようにする。

★大切り

①　　②　　③　　④



★細切り　　せん切りよりも太くマッチ棒ぐらいの太さに切る。

①　　②　３mm　　③

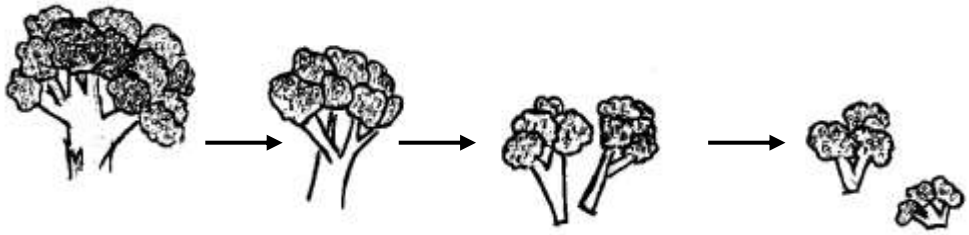


ブロッコリー　カリフラワー　　外葉や傷んだところを取り除き、流水で洗う。中に虫などが入っていることもあるので、房の間もていねいに洗う。

★一口大　　小房に分けて切り、用途に応じた大きさに切る。

★大切り　　（軸部分を切り、手でひらく）

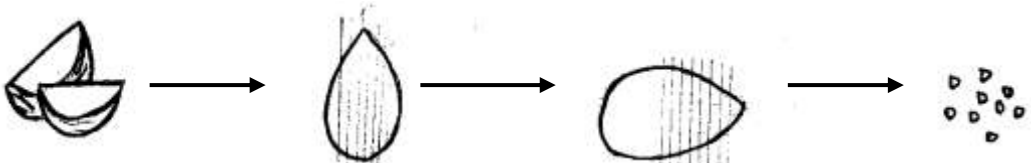
①　　②　　③　大切り　１/２　　④　一口大　１/４



にんにく

★みじん切り

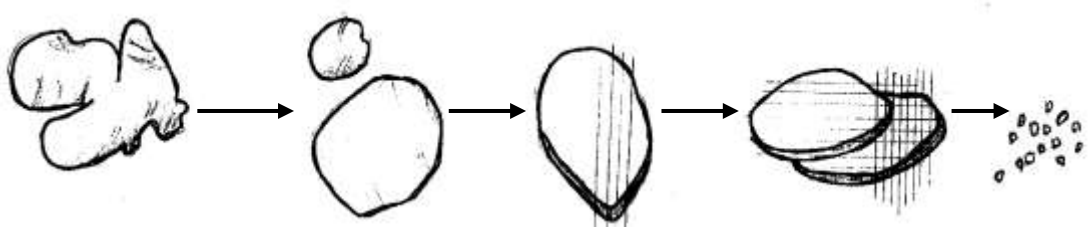
①　　②　　③　　④



しょうが

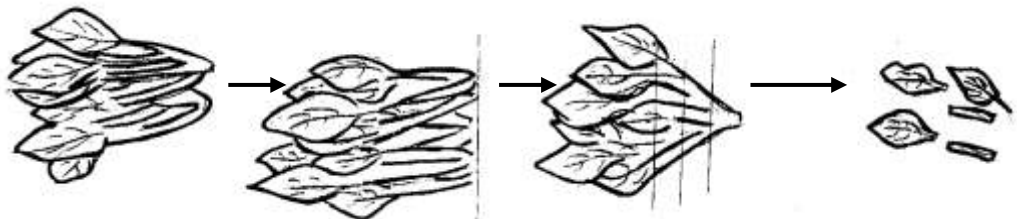
★みじん切り　　繊維に沿ってうすく切ると切りやすい。

①　　②　　③　　④　　⑤



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。

①　　②　　③　　④

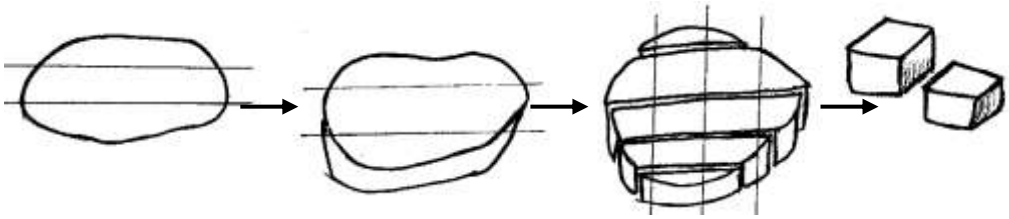


じゃがいも　さつまいも

★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。

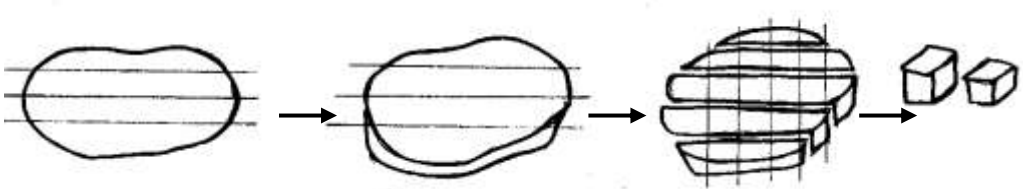
①　②　③　④



★角切り

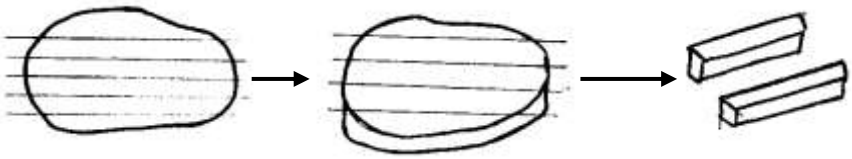
1.5cm 角

①　②　③　④



★ひょうし木　　繊維に沿って切りさらに 1cm の棒状に切る。

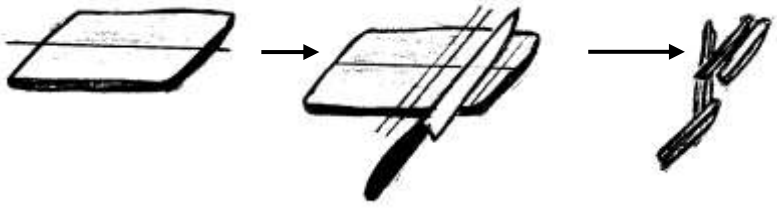
①　1 cm 弱　　②　1 cm　長い場合は半分にする　③



うすあげ

★たんざく　　切ってから油抜きをする。

①　②　③



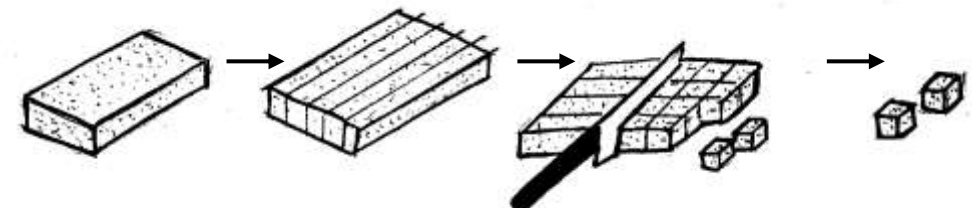
★1/16 三角



こんにゃく

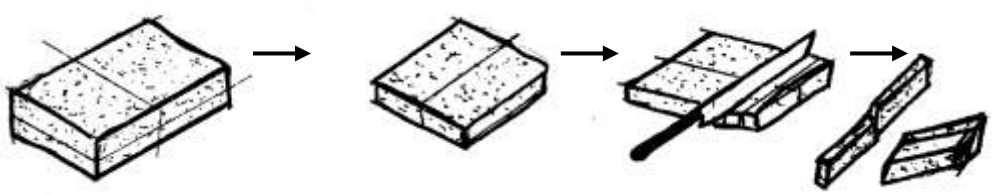
★一口大

①　　②　　③　　④



★たんざく

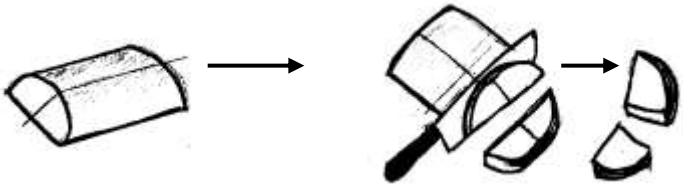
①　　②　　③　　④



かまぼこ

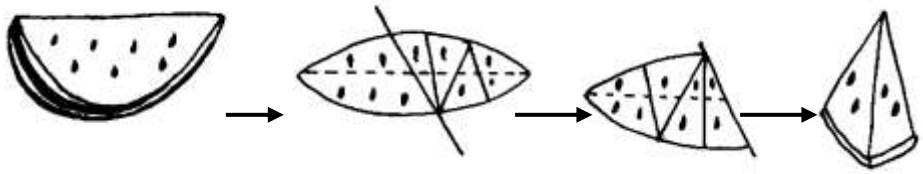
★うす切り　　ねばりや油分が刃についてくることがあるので十分注意する。

①　　②　５㎜　　③



すいか

①　１/８切り　　②　上から見た所　　③　　④　１/64 切り



（3）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、安定した場所に置き、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。

（4）だしのとり方（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）だしこんぶを適当な長さにし、規定量の水を入れた釜に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 30 分程度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、しばらく煮出してから取り出す。

（5）ゆで方

調理の下準備としてゆでる場合と、ひとつの献立としてゆでる場合がある。材料をゆでるのは、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で、ゆですぎに注意する。

ア　魚介類は沸騰した湯でゆでる。

イ　野菜類のうち根菜類は水からゆで、葉菜類は沸騰したたっぷりの湯でゆでる。

ウ　めんのゆで方

（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、ゆっくり混ぜながらゆでる。

b　ゆで上がったためんをザルに取り出し、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60㎝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、混ぜながらかためにゆでる。

b　量の多い場合は一度にたくさん入れないで分けてゆでる。

（ウ）中華めん

a　沸騰したたっぷりの湯でかためにゆでる。

b　量の多い場合は一度にたくさん入れないで分けてゆでる。

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ゆでる。こんにゃくはゆ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、あくや独特の臭いがとれる。

（6）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熱湯をかける。（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。）

（7）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る。ホワイトルウは弱火で小麦粉が色づかないよう注意する。十分いためた後、煮汁でのばし使用する。

（8）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。

（9）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。

(10) 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。味付けは材料に火が通ってからにする。

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。

(11) あえ物

ゆ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、器具を使用し衛生的に取り扱う。

(12) 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。

(13) 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。

２種類以上の食品を焼き物機で蒸す場合、上段には汚染がない冷凍食品等、下段にはそれ以外の食品を入れる。焼き物機を選択する献立は、釜に限りがある場合であり、選択するときは１献立のみ焼き物機を使用する。

(14) 炊飯

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、米が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）米の計量

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。

（イ）炊飯方法

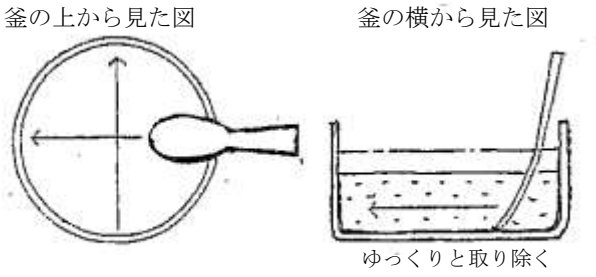
ａ　規定量の米を計量し、釜に入れる。

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）に浸漬している粉米等をしゃもじで取り除く。（浸漬している間に粉米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）（図１参照）

図１



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

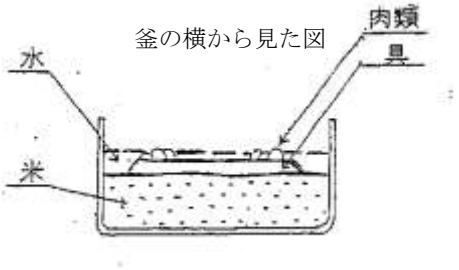
a　規定量の米を計量し、釜に入れる。

b　米の 1.5 倍（重量）の水を加える。（食缶を使用し、はかりで計量する。）
（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しゃもじで取り除く。（図１参照）

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にのせる。
（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）（図２参照）

図２



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。

４－２　個別対応給食について

（１）食物アレルギー個別対応給食

食物アレルギー個別対応給食は、除去対象食品を使用した献立のうち、対象食品を加える前の**最終調理段階で取りわけることができる調理法**の献立を、本市全体の給食施設設備で対応可能と考えられる食品と調理法から決定し、「個別対応献立」として献立表に記載している。

ア　事前の確認

・作業開始前のミーティングで、個別対応献立の有無、あれば献立名、除去のタイミング、対象となる児童生徒について確認する。

・調理方法を確認したうえで、作業工程や動線について検討し、混入のない方法となるよう確認する。

イ　調理上の注意

・調理器具（スパテラ、杓子等）やエプロン等から混入しないよう注意する。

・アレルゲンとなる食品を取り分ける際、取り忘れのないよう声かけするなどし、担当者だけでなく協力して行う。

・中心温度の測定については、本マニュアルＰ３－⑪のとおり安全に留意し、確実に行う。

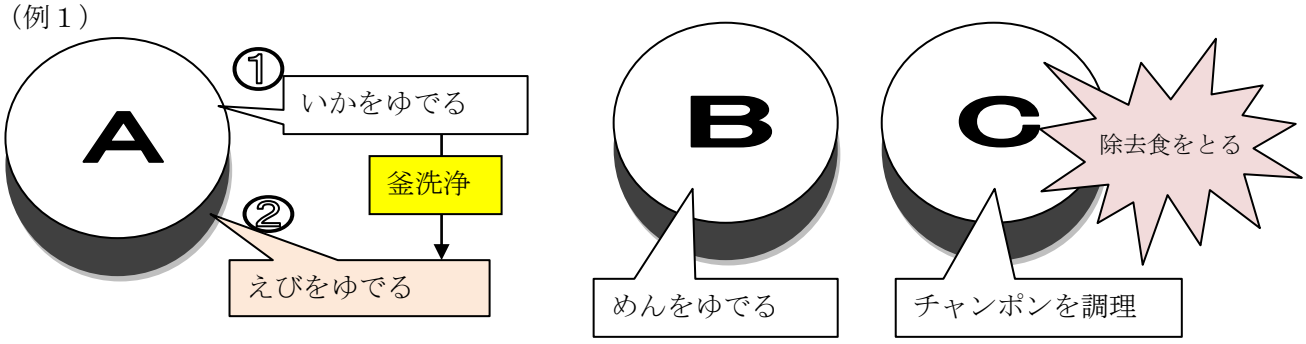
<u>※下ゆでが必要な対象食品の注意事項</u>

・下ゆでの順番に注意する。（標準献立の表記どおりにゆでる。）

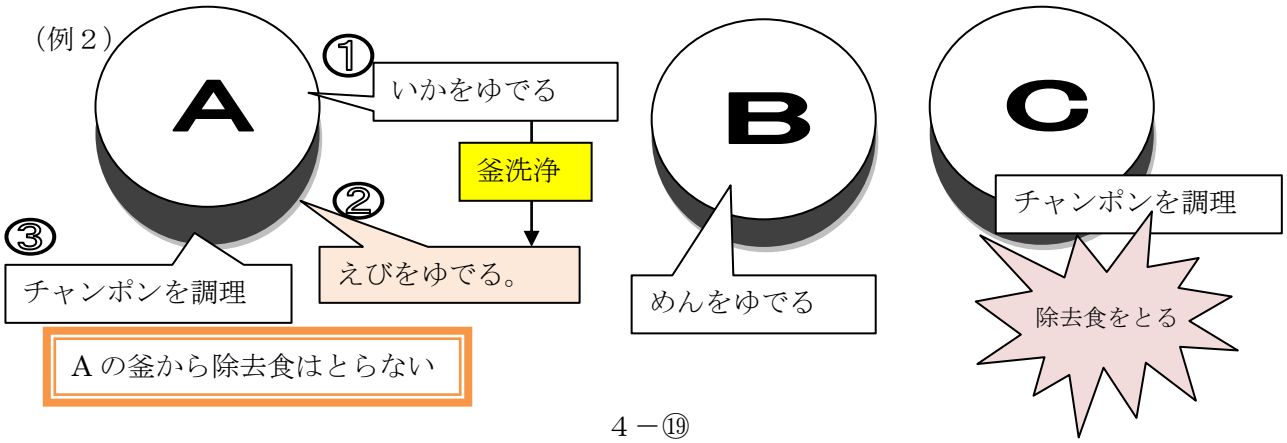
・釜まわしに注意する。（下ゆでに使用した釜はその後の調理に使用しない（例１）、または下ゆでに使用した釜で調理したものから除去食をとらない。（例２））

１　下ゆで・釜回しの例（チャンポン）

（例１）



（例２）



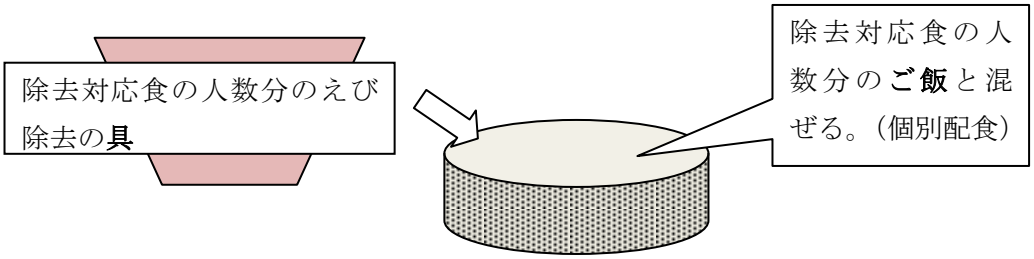
２　下味をつける場合

・下味をつける食品が２種以上ある場合は、別々に下味をつける

・下味をつける際使用する使い捨て手袋、器具等が混同しないようにする。または作業手順を考える。（いか→えびの順に下味をつける）

※ちらしずし等混ぜご飯の注意事項

・自校炊飯校は、具の取り分けとご飯の取り分けの両方行う。取り分けた具とご飯を混ぜ合わせ、個別配食で提供する。



ウ　配食時の注意

・対応献立の食数、個々の学年・学級・名前等がすぐに確認できるよう、掲示ボード等で工夫する。

・アレルゲンが混入しないよう、時間を調整して確実に配食を行う。

・保存食、検食分も同時に取り分け、適切な保管、確実な検食の提供を行う。

・配食後の誤配を防ぐため、食札を置く等工夫する。

・配食の食器は学校の実情で対応する。

※万が一、混入の疑いや取り忘れがあった場合は速やかに管理職に報告し、指示を受ける。少し位大丈夫だろうと安易に判断しない。

エ　加工食品

加工食品の原材料については、同じ食品であっても、含有食品が製造会社によって異なる場合があり、原因食品（アレルゲン）が含まれているものと含まれていないものがあるため、保管や使用にあたって注意が必要である。

先送り食品の在庫管理は徹底し、注意が必要な場合は、使用する食品が該当月の配送分でない場合、使用可能かどうか必ず確認する。

※食物アレルギー個別対応の詳細は、「食物アレルギー個別対応の手引き」を参照のこと

５　調理機器・器具、施設設備の衛生管理について

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くいとめることができる。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。

石けん液は、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らず、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。残った消毒液・石けん液は処分し、容器は洗浄、乾燥させる。

５－１　調理機器

（１）屋外冷蔵庫

ア　食品を取り出す直前に温度（2.5～９℃）を確認し、冷蔵庫が正常に作動しているか点検する。

イ　配送された食品は混置することなく保管されているか確認する。
（食肉・魚介類は下段、野菜類は上段に置く）

ウ　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。

エ　庫内は定期的に拭き、消毒する。

オ　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）

カ　長期休業中は停止させておく。

（２）牛乳保冷庫

ア　庫内温度（10℃以下）は、牛乳保冷庫に入れる直前に確認する。

イ　運搬後、牛乳保冷庫のスイッチを切り、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、水拭きをする。

ウ　作業終了後、スイッチを入れる。

（３）保存食用冷凍庫

ア　庫内温度（－20℃）を毎日確認する。

イ　長期休業中は、保存期間終了後停止させておく。

ウ　庫内に汚れがあれば拭き取る。

エ　保存食用冷凍庫内に保存食以外のもは入れない。

オ　保存食の取り扱いには注意する。

（４）フードスライサー

ア　調理作業前に拭いて消毒する。

イ　刃・ベルト等は次亜塩素酸ナトリウム希釈液にくぐらせ十分にすすぐ。

ウ　食品ごとに使用前・使用後は刃こぼれ等がないか確認する。

エ　使用後は洗浄し乾燥させる。（組み立てないこと）

（５）球根皮むき機

ア　使用後、洗浄消毒し乾燥させる。

（６）缶切り機　（設置校）

ア　調理作業前に拭いて消毒する。

イ　調理作業後は汚れを取り、拭いて消毒する。

（７）回転釜

ア　回転釜のハンドルは調理作業前に拭いて消毒する。

イ　調理作業中、やむを得ず排水する場合は、できるだけ床に水を流さないようにする。（残菜はザル等で受ける）ドライ校以外は、静かに回転させ専用の容器（使用しなくなったパン箱等）を利用する。

ウ　すべての配缶が終わってから洗浄作業をするようにする。

※ドライ校は、ハンドシャワーを使用してすすぐ。

（８）固定釜

ア　調理作業中、やむを得ず排水する場合は、専用の容器（使用しなくなったパン箱等）を利用し、できるだけ床に水を流さないようにする。（残菜はザル等で受ける）

イ　すべての配缶が終わってから洗浄作業をする。

（９）焼き物機

ア　取っ手等は調理作業前に拭いて消毒する。

イ　ホテルパンは使用前日に洗浄し、食器（食缶）消毒保管機で消毒する。

ウ　喫食時間を考慮し、調理時間を逆算し作業する。

エ　１回転ごとに、目視で焼き色、中心温度計で中心温度（75℃、１分間以上）を確認する。

オ　出来上がった食品を取り出すときに使用するミトンは、清潔な物を使用し、食品には触れないようにする。

カ　手指を洗浄・消毒し、消毒済みの器具を使用して配缶する。

キ　すべての献立の配缶が終了すれば庫内の洗浄をおこなう。

ク　庫外は拭き掃除とする。

（10）フライヤー（設置校）

ア　調理作業前、内釜の中と排水栓をペーパータオル等で拭く。

イ　使用後、小物道具をすべて本体からはずし分解し、洗浄、乾燥させる。

（11）炊飯器　（自校炊飯校）

ア　取っ手等（移動架台、ボックス型）は、調理作業前に拭いて消毒する。

イ　調理作業前は内釜の中をペーパータオル等で拭き、確認する。

ウ　洗浄後は乾燥する。

(12) 食器洗浄機

ア　上部・取っ手・受け台等は調理作業前に拭いて消毒する。

イ　使用前に温度（70℃～80℃、新型ウエットは 65℃）が上がっているか確認する。

ウ　取り出し可能な部分（残菜かご、ストレーナー等）を取り外し、洗浄・乾燥させる。

エ　取り外したものは翌日正しく装着する。

(13) 食器（食缶）消毒保管機

ア　取っ手等は調理作業前に拭いて消毒する。

イ　庫内の清掃は湯で拭く。(長期休業中は、水をかけて洗浄しても構わないが、制御部には水をかけない)

ウ　庫外・扉は拭き掃除を基本とする。

エ　排水栓は必ず栓をしておく。

オ　スイッチを入れてから 1 時間後の温度（適温範囲 80℃～95℃）を確認する。
（ただし 17 時を超える場合は 16 時 50 分の温度を確認）

カ　作業終了後、児童溜り側は施錠する。

(14) 紫外線（包丁・まな板）殺菌庫（設置校）

ア　取っ手等は、調理作業前に拭いて消毒する。

イ　紫外線式の殺菌庫は、殺菌灯が切れていないか毎日確認する。

ウ　紫外線が照射する部分のみの殺菌となるため、器具の間隔をあけて保管する。

エ　保管している器具類は、使用前に消毒する。

(15) 給湯ボイラー

ア　高温設定をしない。(40℃位)

イ　洗浄用に使用する。(調理には使用しない)

５－２　調理器具等

調理器具に破損はないかを確認し、注意しながら洗浄し、洗浄後、食器（食缶）消毒保管機に入れ、乾燥する。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。

（１）　調理台、作業台、カート、水槽、カウンター等

ア　大きなごみを取り除く。

イ　石けん液を含ませたスポンジ等でよく洗浄する。

ウ　水道水が使用可能な場所は直接すすぎ､流せない箇所は午前中の調理作業中は拭き取る。ドライ校の水槽は、ハンドシャワーを使用してすすぐ。

（２）　包丁、まな板、木かい、杓、泡立て器等

ア　湯でよく洗い流し、石けん液を含ませたスポンジで隅々まで洗浄する。

イ　洗浄後、水気を切って安全な場所で保管する。

ウ　紫外線殺菌庫で保管しているものや、食器（食缶）消毒保管機以外で保管しているものは、調理作業前に消毒をする。

エ　木製品は、剥がれ、ささくれ等がないか使用前後に確認する。

オ　まな板は下処理用、食肉・魚介類用、野菜用、果物用に分け、表示して使い分ける。

（３）　ザル

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品に区別し、同じ台に置かない。

ウ　ゆでる前の食品を入れていたザルにゆでた後の食品を入れない。

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。

（４）　はかり

ア　作業区分ごとに、はかりを使い分ける。

イ　使用前には消毒する。

ウ　使用後は汚れをふき取る。

（５）　スポンジ、タワシ等

ア　使用後、石けん液で洗浄しすすぐ。

イ　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。（60cm 以上の所に置く）

ウ　２日分用意し、乾燥させたものを使用する。（使用区分に合わせて用意する）

５－３　食缶・食器具等

（１）　食器

ア　40℃位の湯で規定濃度の石けん液を作り食器を浸漬する。

イ　石けん液でよく洗いすすぐ。

ウ　洗浄機ですすぎ、水気をよく切り食器消毒保管機で消毒する。

（２）　食缶、おたま、おかずばさみ等

ア　残菜を除去する。

イ　粗洗いをする。

ウ　40℃位の湯で規定濃度の石けん液を作り洗う。

エ　十分にすすぎ、水気をよく切り食器（食缶）消毒保管機で消毒する。

（３）　食器かご、箸かご等

ア　１個ずつ洗浄し、食器（食缶）消毒保管機で消毒する。

（４）　パン箱

ア　汚れを取り除き、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、乾燥させる。

（５）　牛乳かご

ア　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。

５－４　施設設備

（１）パン戸棚、配膳棚

ア　汚れを取り除き、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、水拭きする。扉や網戸、さんも忘れず清掃し、消毒する。

イ　網戸等の破損がないか注意する。

ウ　児童溜り側、配膳棚は施錠する。

（２）床、排水溝、会所

ア　清掃し、調理室内の換気し、細菌の繁殖を防止する。

イ　排水溝及びごみ受けかごの中にごみは残さない。

ウ　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。
※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。

（３）便所、シャワー室

便所（ドアノブ、給水レバー、便器、ドア等)、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。

（４）その他

ア　網戸や窓のさん、ガラリは、定期的に清掃し、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。

イ　清掃用具（ブラシ、モップ、ほうき等）は、使用後、よく洗浄し、調理室外で乾燥させて保管する。

ウ　ホースは、使用後水道の蛇口からはずす。また、中に水が溜まったままにならないよう乾燥させる。

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　休養室、更衣室は定期的に清掃する。

6　学期毎の消毒・点検について

（1）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

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）
- フードスライサーの刃及び部品
- 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℃～95℃で 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）便所、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）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。

ア　屋外冷蔵庫

棚を取り出し、庫内を拭く。棚は、スポンジに石けん液をつけて清掃し、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。

イ　牛乳保冷庫

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 10℃前後まで下がるか確認する。

ウ　球根皮むき機

円盤を装着し、正常に作動するか確認する。

エ　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確認し、正常に作動するか確認する。

オ　固定釜（設置校）

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。

カ　回転釜（設置校）

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。

キ　フライヤー（設置校）

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。

ク　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。

ケ　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。

コ　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。

サ　食器洗浄機

機内・噴射ノズルを清掃した後、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。

シ　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。

ス　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。

7　ドライシステム校の給食調理業務について

（午前の手順）

（1）　屋外冷蔵庫（温度確認）に搬入された朝送り食品を台車で倉庫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、牛乳保冷庫（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エプロンを使用する。

（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は、できるだけ金ザルを使用する。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）　機器・器具類は使用後、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、フライヤーで使用した調理器具類は、調理準備室の三槽水槽で、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。（フライヤーは使用後、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）

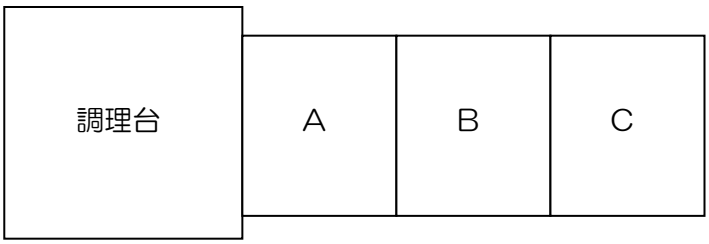
（1） 配膳戸棚は食器（調理室側）、食缶（調理準備室側）の返却場所を決めておく。

（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） 食器洗浄機は使用後、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、消毒する。

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、牛乳保冷庫の清掃、消毒をする。

・牛乳かごは、専用の水槽で洗浄、消毒する。

☆返却されたパン箱は、汚れを取り除き、消毒、乾燥後、パン戸棚に収納する。

（7） 会所を洗浄、消毒する。

（8） 低温倉庫

・先送り食品を検収・検品後、使用年月を記入する。

・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。

ドライ施設下処理

食品名	下処理	調理準備室	調理室
肉・魚			解凍
液卵 紅ざけ（フレーク） かぼちゃペースト やまいもとろろ だいこんおろし			流水解凍
鶏卵		割卵	
（葉菜類） ほうれん草 きくな おおさかしろな チンゲンサイ こまつな にら みずな	テープを取り除き、必要に応じて根元を切り落とし、下洗いする。	流水で十分洗う。 切る。	
キャベツ レタス はくさい	外葉を取り除き、洗う。 1／2～1／4 に切り、芯を取る。	流水で十分洗う。 切る。	
（根つき野菜） みつば 青ねぎ 白ねぎ	根を切ってから洗い、傷んだ部分を取り除き洗う。	流水で洗う。 切る。	
菜の花 グリーンアスパラガス パセリ しそ	輪ゴム、テープ等、硬い部分を取り除き洗う。	流水で洗う。	
カリフラワー ブロッコリー	外葉、茎の硬い部分を除き洗う。	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）	
かぼちゃ	下洗いし、種を取る。	さっと洗う。 切る。	
にがうり	流水で十分洗い、へた、わた、種を取る。	さっと洗う。 切る。	
とうがん	下洗いし、へた、種を取り、皮をむく。	さっと洗う。 切る。	
きゅうり なす オクラ	下洗いしへたを取る。	流水で十分洗う。 切る。	

トマト	下洗いする。	皮を破らないよう十分洗う。	
にんじん 金時にんじん だいこん かぶ しょうが	下洗いし、へたを取り、場合によって皮をむく。	流水で洗う。 切る。	
ごぼう	土を落としながら、下洗いし、へた等を取る。	洗う。 切る。（あくを抜く）	
れんこん	節ごとに折り、下洗いし、皮をむく。	洗う。 切る。（あくを抜く）	
三度豆	へたを取り洗う。	流水で洗う。 切る。	
えんどう	さやから豆を出し洗う。	流水で洗う。 切る。	
ピーマン 赤ピーマン	下洗いし、へた、種を取り洗う。	流水で洗う。 切る。	
たまねぎ	下洗いし、へた、皮をむき洗う。	流水で洗う。 切る。	
もやし	流水で洗う。	流水で十分洗う。 切る。	
セロリー	株から１枚ずつ外し､葉を取り下洗いする。必要に応じて筋を取る。	十分洗う。	
にんにく	下洗し、皮を取る。	十分洗う。	
（いも類） じゃがいも さといも さつまいも	球根皮むき機にかけ、下洗い（芽取り等）をする。 さつまいもは場合によって皮をむく。	洗う。 切る。	
長いも	下洗いし、皮をむく。	洗う。	
（きのこ類） えのき しめじ まいたけ エリンギ	石づきを除き、洗う。	洗う。 必要以上に浸漬しない。	
しいたけ きくらげ		ぬるま湯でもどし石づきを取り、切る。	
（冷凍野菜）		必用に応じ切る。	

（海草類） わかめ		 もどす。 必要に応じ切る。	
（乾物） 切り干しだいこん 干しずいき かんぴょう		 汚れを取り除き、もみ洗いしてからぬるま湯でもどす。 必用に応じ切る。	

その他の食品

- たけのこ（缶）　根元のいぼをを取り除き、半分に切って中を洗う。（調理準備室）
- こんにゃく　調理準備室の水槽内で水を切る。
- 果物　数回に分けて、流水で丁寧に 3 回洗う。（調理準備室）
- 缶詰類　缶のふたは次亜塩素酸ナトリウム希釈液で浸したタオルで消毒し水拭きする。消毒した缶切りで使用直前に缶を開け、一缶ずつ中身を容器に移し、ふたの切れ端等の混入がないか確認する。

平成　８年８月　　「給食業務マニュアル」
平成 19 年３月改訂
平成 21 年４月改訂
平成 24 年３月名称変更及び改訂
平成 24 年 11 月改訂