

令和7年4月改訂版

給食調理・衛生管理マニュアル

大阪市教育委員会

目 次

1	学校給食衛生管理・調理について	1-①
2	1日の給食調理業務の流れ	2-①
3	給食調理業務における衛生管理について	
3-1	作業区分の明確化	3-①
3-2	ドライ運用について	3-①
3-3	作業工程表と作業動線図の作成	3-②
	(1) 作業工程表	
	(2) 作業動線図	
3-4	健康管理	3-③
	(1) 健康状態の確認	
	(2) 検便の提出	
	(3) 熱中症対策	
3-5	作業前ミーティング	3-④
3-6	服装	3-⑤
3-7	使い捨て手袋	3-⑥
	(1) 使用目的	
	(2) 使用箇所	
	(3) 取り扱い	
3-8	手洗い	3-⑦
	(1) 手洗い方法	
3-9	消毒液の取り扱い	3-⑩
	(1) 次亜塩素酸ナトリウム希釈液	
3-10	作業前確認・準備	3-⑪
	(1) 水道	
	(2) 施設設備	
	(3) 温度・湿度	
	(4) 調理機器・器具類及び調理室の消毒	
3-11	検収・保管	3-⑫
	(1) 検収	
	(2) 保管	
3-12	調理	3-⑮
	(1) 中心温度の確認	

(2) 保存食の取り扱い	
(3) 検食	
(4) 調理時の衛生管理	
3-13 配缶	3-⑱
(1) パン	
(2) 委託米飯	
(3) 牛乳	
(4) 副食・米飯（自校炊飯校）	
(5) 展示食	
(6) 引渡し	
3-14 廃棄物の処理	3-⑳
(1) 生ごみ	
(2) 生ごみ以外のごみ	
3-15 作業後ミーティング	3-㉑

4 給食調理の基本について

4-1 調理技術	4-①
(1) 下処理	
(2) 切り方	
(3) 計量	
(4) だしのとり方	
(5) ゆで方	
(6) 油抜きの方法	
(7) ルウの作り方	
(8) 煮物	
(9) 汁物	
(10) いため物	
(11) あえ物	
(12) 揚げ物	
(13) 焼き物・蒸し物	
(14) 炊飯	
(15) その他	
4-2 食物アレルギー対応	4-⑱
(1) 除去食	

5 調理機器・器具、施設設備の衛生管理について

5-1 調理機器	5-①
(1) 屋外冷蔵庫	
(2) 牛乳保冷庫	
(3) 保存食用冷凍庫	

- (4) フードスライサー
- (5) 球根皮むき機
- (6) 缶切り機
- (7) 回転釜
- (8) 固定釜
- (9) 焼き物機
- (10) フライヤー
- (11) 炊飯器
- (12) 食器洗浄機
- (13) 食器（食缶）消毒保管機
- (14) 紫外線（包丁・まな板）殺菌庫
- (15) 給湯ボイラー

5-2 調理器具等・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5-④

- (1) 調理台、作業台、カート、水槽、カウンター等
- (2) 包丁、まな板、スパテラ・木かい、ひしゃく、釜のふた、タライ、泡立て器等
- (3) ザル
- (4) はかり
- (5) スポンジ、たわし等

5-3 食缶・食器具等・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5-⑤

- (1) 食器
- (2) 食缶、おたま、おかずばさみ等
- (3) 食器かご、箸かご等
- (4) パン箱
- (5) 牛乳かご、牛乳ケース

5-4 施設設備・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5-⑥

- (1) パン戸棚、配膳棚
- (2) 床、排水溝、会所
- (3) 便所
- (4) シャワー室
- (5) その他

6 学期毎の消毒・点検について・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6-①

- (1) 消毒場所及び方法
- (2) 機械点検について

1 学校給食衛生管理・調理について

本市の学校給食を実施するにあたり、給食施設設備等の整備及び管理に関する事、調理の過程等における衛生管理に関する事、衛生管理体制に関する事、調理技術の維持向上に関する事を学校給食関係者が十分に理解し徹底することが必要であり、これらを通して安全安心でおいしい給食の提供が図られる。

衛生管理については、学校により施設設備の状況は異なるが、H A C C Pの考え方に基づいた衛生管理を行うとともに、汚染作業区域、非汚染作業区域を明確に区分し、ドライ運用（ウエット施設）、学校給食従事者等の健康管理、調理用の機器・器具等の十分な洗浄・消毒、食品の適切な温度管理、衛生管理チェックリスト等の点検項目に留意し、実施することが重要である。

また、調理については、学校により施設設備の状況や調理担当者の人数は異なるが、調理手順や調理作業などを標準献立に沿って進めることにより、いつも一定品質の給食を安全に提供することができる。

「学校給食（大量）調理」の基本的な考え方

○衛生管理

- ・ 前日調理は行わず、全てその日に学校給食調理場で調理し、生で食用する果物類を除き、加熱処理したものを給食すること。
- ・ 加熱処理する食品については、中心温度計を用いるなどにより、中心部が75℃、1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃、1分間以上）の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録すること。
- ・ 食肉類、魚介類及び卵は、専用の容器、調理用器具を使用し、二次汚染を防止すること。
- ・ 加熱終了後の食品は、素手で触らないこと。
- ・ 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること。

○調理技術

- ・ 大量調理においては、日によって廃棄率や味にばらつきが生じないように、投入量、処理時間、だし汁や調味料の分量等一定にするよう標準化を図ること。
- ・ 野菜等の廃棄率は、日本食品標準成分表に記載されている数値と異なるので、調理操作の標準化を図ること。（食品の購入量や調味料の使用量を一定にできる）
- ・ 調理方法や給食を提供する児童生徒の実態を把握し、調味（味付け）の工夫を行うこと。
- ・ 配食時間に合わせて、調理に必要な時間を決め、加熱開始の時間や和え始めの時間を決めること。
- ・ 調理終了から給食までの時間が長いために起こる味等の変化を考慮し、加熱や調味を行うこと。

○基本的事項

- ・ 前日にミーティングを行い、作業工程表、作業動線図に基づき調理作業の流れをシミュレーションしておくこと。
- ・ 当日の調理作業を効率的に行うため、前日に作業工程表に基づき、使用する器具等の点検及び準備をしておくこと。
- ・ 調味料は事前に準備し、作業中の食品庫への行き来をできるだけしないこと。

2 1日の給食調理業務の流れ

項目	内容	備考	
準備	ミーティング	① 当日の打合せ・・・ 個人の健康調査 献立の説明・担当の確認 給食人員・予定配食量の確認 調理、衛生管理の留意点等 ② 更衣 …………… 清潔な作業衣と帽子等着用	<ul style="list-style-type: none"> ・個人別健康管理記録票 ・献立表 ・給食調理・衛生管理マニュアル ・衛生管理チェックリスト ・作業工程表、作業動線図 ・検収記録簿 ・中心温度記録簿
	作業の準備	① 手洗い ② 温度・湿度測定、使用水の状態確認(放水・目視・味) ③ 屋外冷蔵庫、低温倉庫の温度確認 ④ 施設設備・器具等の消毒	
	検収	① 納入食品の検収(1便)、在庫品の準備 ② 牛乳保冷库の温度確認、牛乳の検収 ③ パンの検収 ④ 委託米飯の検収 ⑤ 納入食品の検収(2便)	
調理	調理	計量・食品の下処理・切裁・加熱調理 ⇒ 献立と使用食品・調理温度・調理時間の確認	<p>注: 保存食用牛乳・パンを採取すること。 管理職に牛乳・パンを検食してもらうこと。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>☆☆☆ 食品納入 ☆☆☆</p> <p>【一般食品】 給食協会から1日2回納品 1便は、早朝に屋外冷蔵庫へ納入され施錠されている。(主に生鮮食品) 2便は、昼前に納品される。(主に、月水金は翌日使用の野菜類、火木は調味料などの先送り食品)</p> <p>【牛乳】 牛乳業者から児童溜りに納品される。</p> <p>【パン】 パン業者から児童溜りに納品される。</p> <p>【委託米飯】 委託米飯業者から作業時間内に納品される。</p> </div>
	出来上りの確認	中心温度の確認	
	保存食の採取	保存食を採取し、保存食用冷凍庫の温度確認後保管	
検食	検食の提供	管理職の検食を準備する	
配缶	献立の盛付け見本の展示	献立の盛付け見本をサンプルケースへ展示	
	配缶	学級人員別に配缶	
	引渡し時の補助	給食運搬時に児童溜りで児童・生徒へ食缶等を渡す	
返却	返却時の補助 残食調査	返却がスムーズに行えるようにする 献立ごとに残食量を観察計量・記録する	
洗浄・片付け	食器・調理機器類洗浄 消毒・保管	① 洗浄 ② 消毒・保管 ③ 翌日使用の調理器具類の準備	
	調理室清掃 廃棄物の処理	① 作業終了後の清掃 床・排水溝・調理台・台車等 ② 廃棄物の処理	
	機器類・調理室点検	① 牛乳保冷库、屋外冷蔵庫・保存食用冷凍庫、食器(食缶)消毒保管機類の温度確認	
	給食室の清掃(調理室外)	① 児童溜り・食品倉庫等 ② 廃棄物保管場所 ③ 食品搬入口の外周辺	
	ミーティング 日々の記録	① 当日の作業工程表、作業動線図等の修正確認 ② 翌日の作業工程表、作業動線図等の確認 ③ 翌日の食品の確認	

3 給食調理業務における衛生管理について

3-1 作業区分の明確化

学校給食における食中毒を防止するためには、汚染作業区域の有害微生物等や食品の残渣を非汚染作業区域に持ち込ませないことであり、そのためには作業区分を明確化することが重要である。

- (1) 二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域を明確に区分する。
- (2) エプロン、履物等は、色分けする等により明確に作業区分ごとに使い分ける。
- (3) 汚染作業区域と非汚染作業区域を人や台車が往き来しない。
- (4) 前室では外靴と作業靴が混在しないように区分する。

3-2 ドライ運用について

ドライ運用とは、ドライシステムではない調理場で水や食品を床面にこぼさず作業を行うことである。ドライ運用で作業することにより、床からの跳ね水による食品への二次汚染防止や調理室内の高温多湿による食中毒菌の増殖を防止する。

- (1) 非汚染作業区域では軽作業靴とドライ用エプロンを着用する。
- (2) 床を水で濡らさないようにする。
 - ア 調理台などは、水を流さずに拭く。
 - イ 床に落ちた残渣等は、水で排水溝に流さずペーパータオル等で拾う。
 - ウ 釜や移動水槽からの排水は、床へ広げないように注意する。
- (3) 野菜等の水気は切ってから運ぶ。
 - ア 専用のトレイ、容器等で受け、水槽等を利用する。
- (4) 不必要な洗浄作業はしない。
 - ア 洗浄作業は石けん液の使用有無にかかわらず、配缶終了後にする。(汚水が飛び散り、歩くことで汚染が広がる)

3-3 作業工程表と作業動線図の作成

調理作業を衛生的、効率的に行うために作業工程表と作業動線図を作成する。

作業工程表は、献立ごとに調理作業の手順、時間及び担当者を示したものである。できあがり時間から逆算してタイムスケジュールを設定することで、調理終了から喫食までの時間を短縮することができる。また、非汚染作業区域における作業について、調理担当者の作業を時間を追って示すことで二次汚染を防止することができる。

作業動線図は、食品の動線を示したものである。汚染度の高い食品（肉・魚・卵など）と汚染させたくない食品（非加熱食品や和え物など）の交差を防ぐために明確な動線を示すことで、二次汚染を防止することができる。

(1) 作業工程表

- ア 標準作業工程表を参考にして、事前に作成し、調理開始前までにミーティング等で調理のシミュレーションや調理員の共通理解を図る。
- イ 作成に当たっては、次の事項を明確にする。
 - (ア) 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分（下処理と調理）
 - (イ) 献立名
 - (ウ) 時間（タイムスケジュール）
 - (エ) 担当者
 - (オ) 調理作業の内容（時間帯によって仕事内容が空欄になっているところはないか）
 - (カ) 衛生管理のポイント（手洗い、エプロン交換、温度確認等）
- ウ 調理終了から喫食までの時間を短縮するために、できあがり時間から逆算して作成する。
- エ 担当者や時間の変更等が生じた場合は、赤字等で修正するなど正確に記録しておき、次の参考にする。

(2) 作業動線図

- ア 事前に作成し、調理開始前までにミーティング等で調理員の共通理解を図る。
- イ 作成に当たっては、次の事項を明確にする。
 - (ア) 食品の搬入口
 - (イ) 食品の保管部分
 - (ウ) 汚染作業区域・非汚染作業区域の区分および機械器具等
 - (エ) 汚染作業区域から非汚染作業区域に食品を受け渡す場所又は台等
 - (オ) 調理後の食品の保管場所（配膳棚等）
 - (カ) 献立名及び使用されている食品名
 - (キ) 汚染度の高い食品（肉、魚、卵等）と汚染させたくない食品（非加熱調理用食品や和え物等）
- ウ 作業する人の動きではなく、食品の動線を示す。
- エ 見やすさを考慮し、同一料理に使用する同じ動線の食品（野菜等）は一本の線にまとめてもよい。

3-4 健康管理

(1) 健康状態の確認

調理作業の前に、個人の健康状態を確認する。

下痢、発熱、腹痛、嘔吐はないか、手指等に傷や化膿性疾患等がないか、その他感染しやすい疾患がないか等、個人別健康管理記録票に記入し、**必ず作業前に管理職の確認を受ける。**

下痢、発熱、腹痛、嘔吐のある場合や手指等に化膿性疾患等がある場合は、調理作業はしない。医師の診断を受け、その結果を管理職に報告する。

また、**手指に傷等がある場合は、必ず個人別健康管理記録票に記入し、管理職に提出し確認を受ける。**管理職が作業に影響がないと判断した場合、手や腕に傷テープ等をつけている時は、手洗い・消毒後、その上から使い捨て手袋をし、衛生面に十分考慮して作業する。(3-7 使い捨て手袋 参照)

※化膿性疾患とは、**化膿性炎を起こす細菌の感染によってもたらされる炎症性の疾患**のことで、膿を持ち、炎症等を伴う。

※個人別健康管理記録票に記載の感染症とは、「**感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律**」に規定する**感染症**である。

例：結核、細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌、インフルエンザ等

(2) 検便の提出

検便は、必ず月2回（1回目：1日～15日、2回目：16日～末日）提出する。未提出の場合は給食室内に立ち入ることができない。

（ただし、暦の関係で提出日が変更になる場合がある）

検査項目：腸管出血性大腸菌O157・赤痢菌・サルモネラ

(3) 熱中症対策

ア 自己の健康管理に努める。

イ 水分補給を心掛ける。

※各個人の水筒（ペットボトル類不可）は、給食室の1カ所にまとめて衛生的に取り扱うこと。給食業務用の冷蔵庫や低温倉庫での保管は不可。

ウ アイスベストや首かけ用のアイスパック（保冷剤）等がある場合はこれを使用し、体温調節に努める。

※両装着用のアイスパック（保冷剤）等の冷却について、給食業務機器の使用は不可。

※装着後、上に調理衣を着用する。

※風の発生するような物の使用は不可。

※首かけ用は、タオル地や手ぬぐいのように毛羽立つものや糸くずが出やすい素材のもの、また、装着が不安定で落下のおそれがあるものは異物混入等につながりやすいため留意する。

エ スポットクーラーは、設置場所、使用方法に気をつける。（調理中に食品等に直接当たらないようにする）

3-5 作業前ミーティング

作業工程表・作業動線図等に従って、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等についての打合せを行う。

<p>★作業前のチェック</p>  <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>屋外冷蔵庫、低温倉庫の温度を確認します。</p>	<p>★献立、給食数等の確認</p>  <p>今日の給食数は〇〇〇人分です。</p> <p>使用する食品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> <p>〇〇は△△の除去食対応があります。</p>
<p>★衛生面のチェックポイントの確認</p>  <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、手をよく洗って消毒してください。</p> <p>〇〇は中心温度を測ってください。</p>	<p>★作業の手順、段取りを話し合う</p>  <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>液卵は解凍後すぐに加熱しましょう。</p> <p>保存食も忘れずに。</p>

3-6 服装

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。エプロン等は特に汚染を受けやすいため、衛生的に扱い、毎日、洗浄する。

★チェック1

作業衣・帽子・マスク・エプロン・履物は清潔なものを着用しているか。

★チェック2

帽子から髪の毛が出ていないか。落ちないようにしっかりかぶっているか。

★チェック3

ピアスやネックレスなどの装飾品をつけていないか。めがねの留め金は外れやすくなっていないか。

★チェック4

爪は伸びていないか。手指に傷はないか。マニキュアや指輪、腕時計などをつけていないか。

★チェック5

作業衣のボタンは取れかけていないか。



ドライ(運用)用

下処理・洗浄用

★チェック6

エプロンの長さは適当か。

- ★ 作業衣や帽子はトイレや給食室外に出る時は脱ぐこと。履物も替えること。
- ★ 午後の作業も作業衣・帽子を着用して作業すること。
- ★ エプロンは、毎日作業終了後、汚れを落とし、消毒して、よく乾燥させること。
- ★ エプロンは用途別、食品別に保管場所を区分すること。
- ★ 履物は清潔に保ち、長靴は、毎日作業終了後に洗浄、消毒すること。
- ★ エプロンの重ね着はしない。
- ★ 食品の保管庫内では専用の履物を着用する。

- ★ エプロンは肉・魚用、卵用、調理用、配缶用、パン配缶用、下処理用、洗浄用等に区分して着用すること。

3-7 使い捨て手袋

(1) 使用目的

- ア 手の汚染を食品に付けない。
- イ 食品の汚染を手につけない。

(2) 使用箇所

- ア 肉・魚を扱うとき（下味をつけるとき、ホテルパンに並べるとき等）
- イ 生地を混ぜ合わせるとき（とうふローフ、ピザの具等）
- ウ 果物を扱うとき（切裁・配缶時）
- エ パンを扱うとき
- オ 手指に傷があるとき
- カ 食品が手に触れそうなとき（和える、混ぜる、配缶時等）

※ただし、手指等に化膿性疾患等がある場合は、調理に従事しないこと。

(3) 取り扱い

- ア **装着前**に、手洗い・消毒を行う。手袋に、破れ等がないか確認し、**作業直前**に装着する。
（汚れたままの手で手袋を箱から取り出すと、手袋の表面の汚染につながる）
- イ 作業内容により、使用目的に合った使い捨て手袋を選ぶ。手袋を装着したまま、器具や目的以外の食品に触れない。作業が終わったら、すぐに外して破れ等がないか確認し、**裏返し**にして専用の容器等にまとめる。



- ウ 手袋は二度使いせず、同じ使い捨て手袋をはめたり、外したりしない。
- エ 手袋を外した後は、手洗い・消毒をする。
- オ 使い捨て手袋は、**箱のまま、専用の密閉できる容器等**に入れ、衛生的な場所で保管をする。
- カ 果物の切裁時は、密着タイプの使い捨て手袋を着用し、作業すること。（使い捨て手袋の色は異物混入時でも発見しやすい色であること）

※使い捨て手袋を使用することで、手洗いがおろそかにならないように、しっかり意識して手洗い・消毒を行う。

※使い捨て手袋は、**食品衛生法に適合しているもの**を使用する。

※使い捨て手袋を使用する際、使い捨て手袋使用簿に「使用枚数」を記入し、調理作業終了後に枚数を確認し、「確認枚数」を記入する。

4月分 使い捨て手袋使用簿

記入例

日	曜日	使用枚数	使用后確認枚数	備考	確認者
10	火	正	5		西
11	水	正正	10	1枚指先やぶれ	南

3-8 手洗い《消毒用アルコールで消毒》

給食調理作業において手洗いは、食品衛生の基本である。手洗いは、作業の変わる毎に励行し、手洗い用石けん液で手指を十分に洗浄後、アルコールで消毒する。

作業開始前や用便後は、前室で手洗いを行った後、調理室でもう一度、手洗いをを行う。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。

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。

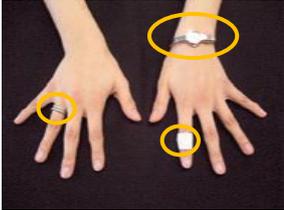
手洗いのタイミング

- ① 作業開始前
- ② 用便後
- ③ ミーティング後
- ④ 使い捨て手袋を着用する前、外した後
- ⑤ 肉・卵・魚介類を取り扱った後
- ⑥ 作業内容が変わる時
- ⑦ 下処理室から調理室に移る時等
- ⑧ 生食用を扱う前
- ⑨ 配缶前
- ⑩ 保存食を採取する前
- ⑪ 休憩後

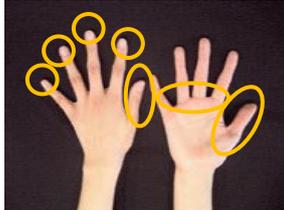
(1) 手洗い方法

学校給食における標準的な手洗いマニュアル 一覧表

① 手を洗う前に



② 洗い残しのない手洗いを



③ 流水で軽く手を洗う



④ 手洗い用石けん液をつける



⑤ 十分に泡立てる



⑥ 手の平と甲を洗う (5回程度)



⑦ 指の間を洗う (5回程度)



⑧ 親指の付け根まで洗う (5回程度)



⑨ 指先を洗う (5回程度)



⑩ 手首を洗う (5回程度)



⑪ 肘まで洗う



⑫ 爪ブラシで爪の間を洗う



⑬ 流水でよくすすぐ (15秒程度)



⑭ ペーパータオルでふく



⑮ アルコールをかける



⑯ 指先にすり込む



⑰ 親指の付け根まですり込む



⑱ 手のひらと甲にすり込む



⑲ 指の間にすり込む



⑳ 手首にすり込む



作業開始前や用便後等、必要に応じて、
4～13までを2回繰り返す。

「学校給食調理場における手洗いマニュアル」より引用

※アルコール消毒の際、手に水分が存在していると、アルコールの消毒効果が十分に発揮されないため、洗浄後、ペーパータオルでしっかりと水分を拭き取ってから使用する。

※爪ブラシは、前室の手洗いに個人用爪ブラシを、その他の手洗いにも必要数の爪ブラシを備える。（前室に手洗いが無い場合は調理室）

使用した爪ブラシは洗浄、すすぎ後、次亜塩素酸ナトリウム 200mg/L 液に 5 分間浸漬させ、流水ですすぎ、よく乾燥させる。保管の際は壁にブラシ側を接触させないようにする。



※手洗い用石けん液は注ぎ足しをしない。（定期的に容器を洗い清潔に保つこと）

※ペーパータオルは、補充時、使用時等清潔に取り扱い、必ずホルダーに入れて使用する。

※手洗い設備に設置するゴミ箱は、ふたつきのゴミ箱（ペダル式等ふたを開閉する際、直接手で操作しないタイプ）であること

★消毒用アルコール使用の注意点

- ・水分を完全に除去してから使用する
- ・引火性が高いので火の近くで使用しない
- ・使用するときは、換気に気をつける
- ・容器はポンプ式のものを使用する

3-9 消毒液の取り扱い

(1) 次亜塩素酸ナトリウム希釈液

次亜塩素酸ナトリウムは、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 次亜塩素酸ナトリウム 200mg/L 液の作り方

有効塩素 A% 次亜塩素酸ナトリウム液で、200mg/L の希釈液を作る場合

$$A \times 10,000 \div 200 = \text{希釈倍数}$$

(例) 6% 次亜塩素酸ナトリウム液で 200mg/L 液を作る場合

→ $6\% \times 10,000 \div 200\text{mg/L} = 300$ 倍 に薄める

水の量	A% 次亜塩素酸ナトリウム (ml) の量	
	5%	6%
10L	40ml	33ml
30L	120ml	100ml
60L	240ml	200ml
90L	360ml	300ml
100L	400ml	333ml
120L	480ml	400ml

イ 使用方法

- (ア) 次亜塩素酸ナトリウム 200 mg/L 液を使用する。
- (イ) 浸漬時間は、5 分間とする。(水槽等の中で浸すことができるもの)
- (ウ) くぐらせる場合は、調理器具の表面に十分消毒液をつけ、10 分間放置し、流水ですすぐ。
- (エ) 拭く場合は、浸すように拭き、10 分間放置し、水拭きをする。(同じ布きんで何度も拭かないようにすること)

ウ 取り扱い

- (ア) 安定した場所で取り扱い、適正な濃度で使用する。
- (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を避け、冷暗所に保管する。開封後は必ず密封し、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とる。
- (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、同時に使用しない。
- (ク) 希釈液は 2 時間を過ぎると効力が低下するので、作成しなおす。

3-10 作業前確認・準備

(1) 水道

- ア 前日に給食を実施しなかった日は、周囲に飛び散らないように水圧を控え、一斉に十分放水する。
- イ 上記以外は、水栓ごとに周囲に飛び散らないように水圧を控え、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。
- イ 低温倉庫・・・食品を取り出す直前に時刻・温度を確認し、記録する。
- ウ 屋外冷蔵庫・・・食品を取り出す直前に時刻・温度を確認し、記録する。食品を取り出した後、施錠する。

適温	低温倉庫	10℃
	屋外冷蔵庫	2.5℃～9.0℃

(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）

(4) 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》

- ア 施設設備（水槽等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布きんで拭き、10分後、水拭きをし、乾燥させる。
- イ 調理機器・器具類（水槽等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で浸漬させ、5分後、流水ですすぎ、乾燥させる。（くぐらせる場合は10分後、流水ですすぎ、乾燥させる）
例：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

★布きん使用の注意点

- ・材質は、不織布が望ましい
- ・用途別、作業別に区分したものを使用する
- ・枚数を多く用意し、使いまわしを避ける
- ・毛羽立ち、やぶれ、黒ずみが出たら廃棄する

3-11 検収・保管

(1) 検収

検収は、納品された食品の安全性を確認するために欠かせない業務である。確実な検収の実施は、食品そのものの安全性を確認することはもちろん、調理に従事する者が児童生徒に対し、安全な給食を提供するのだという意識を保持し、高めることでもある。納品された食品は、衛生的に取り扱い、検収を確実に行う。

ア 検収の注意点

- (ア) ダンボール箱に入っているものは、箱を開けて検収する。
- (イ) 検収は、原則として検収室で行い、下処理室・調理室・食品倉庫にダンボール箱は持ち込まない。
※検収室のない施設は、移し替え後、速やかにダンボール箱を外に出す。
- (ウ) 納品された食品は、品名、数量、品質、鮮度、包装容器等の状況、異物混入および異臭・変色の有無、消費期限または賞味期限等を十分に確認する。
- (エ) 検収は、必ず納品書と照らし合わせ、各項目について検収記録簿に記録する。
- (オ) 作業時は、エプロンを外す。(パン配缶用エプロンを除く)

イ 検収の要領

- (ア) パン
 - a 納入後、手指の洗浄・消毒を行い、保存食を採取する。
 - b 管理職が検食をする。
 - c パンを取り扱う時は、マスクを着用し、必ず手指を洗浄・消毒後、パン配缶用のエプロンを着用し、使い捨て手袋を使用して作業する。(直接パンに触れない)
※使い捨て手袋の取り扱いについては、3-7 使い捨て手袋 参照
 - d クラスのパン箱に新しいパンシートを敷き、品質、異物混入の有無等を検収しながら移し替え、パン戸棚に保管し、施錠する。(パン箱にはジャム等パン以外の物を入れない)
- (イ) 委託米飯
 - a 納品書のとおり納品されているか、確認する。
 - b クラス毎に納入された飯缶は、教室での配膳時まで開缶しない。
- (ウ) 牛乳
 - a 納入後、手指の洗浄・消毒を行い、保存食を採取する。
 - b 管理職が検食する。
 - c 牛乳保冷庫に入れる直前に庫内温度(適温 10℃以下)を確認する。
 - d 作業時は、エプロンを外す。
 - e 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)、液もれがないかを確認してクラス毎に牛乳かごに移し替え、牛乳保冷庫に保管し、施錠する。
※牛乳を取り扱う時はマスク着用の上使い捨て手袋を使用し、牛乳箱は不織布を使用して持つ。

(エ) 副食食材について

	1 便	2 便
屋外冷蔵庫納入分	<ul style="list-style-type: none"> ・庫内温度の確認・記録 ・食肉・魚介類と野菜の混置、重ね置きの有無の確認 ・納品書との照合 ・食品毎の検収留意点に基づいた検収と検収記録簿への記録 	<ul style="list-style-type: none"> ・庫内温度の確認・記録 ・納品書との照合 ・2日分納入の際の仕分け（翌1便の納入スペース確保） ・食品毎の検収留意点に基づいた検収と検収記録簿への記録
	屋外冷蔵庫は一時保管の設備であるため、ダンボール箱のままとする。	

検収室納入分 (下処理室)	<ul style="list-style-type: none"> ・納品書との照合 ・食品毎の検収留意点に基づいた検収と検収記録簿への記録 ・2日分納入の際の仕分け
先送り食材	<ul style="list-style-type: none"> ・納品書との照合 ・包装状態、異物混入等の有無、賞味期限等の留意点に基づいた検収と検収記録簿への記録 ・使用する月等がわかるよう記入し、整理 <p>食品倉庫（低温倉庫）へのダンボール箱の持ち込みは行わない。</p>

ウ 検収後すぐに使用する食品（1便）の取り扱い

(ア) ダンボール箱を給食室（下処理室）に持ち込まないよう、各々専用の容器に移し替える。

※検収室のない施設は、移し替え後、速やかにダンボール箱を外に出す。

エ 食品に異常がみられた場合

検収の際に異常がみられた場合は、次の点に注意し速やかに管理職に報告する。管理職は教育委員会事務局（保健体育担当 給食グループ）へ連絡する。

(ア) キロ単位等包装されているものは、包装単位毎に確実に検収し、異常のあったものを他の分と混ぜないようにする。

(イ) 異常のあった食品は、原則交換となるため包装単位毎に現状維持で保管する。（異物のみを取り出さない）

(ウ) 当該食品の引き取り等について、管理職の指示に従う。

(エ) 配送業者・給食協会等との直接処理は行わない。

(2) 保管

使用日以前に納品された食品は、検収後、速やかに所定の場所に保管する。食品は、直接床に置かない。

ア 屋外冷蔵庫：1便・2便で配送された食品を保管する。

発泡スチロール等のケース中に入っている氷や保冷剤は取り除く。(産地が品質保持のために入れることがある)

※以下の食品は、屋外冷蔵庫に保管しない

じゃがいも・さつまいも・さといも・かぼちゃ・しょうが・たまねぎ・ごぼう・れんこん・にんにく・とうがん

(ビニール袋に入っているものは開封し、通気性をよくする)

イ 検収室・(下処理室)：屋外冷蔵庫に保管しない食品を保管する。

下処理室で保管する場合は、ダンボール箱のまま保管しないよう努める。

ウ 食品倉庫(低温倉庫)：先送り食品および精米(自校炊飯校)

(ア) 開封された以下の食品は、密閉容器等に入れて保管する。

- ・精米
- ・調味料(砂糖・チキンブイヨン・中華スープの素等)
- ・粉類(小麦粉・パン粉(米粉)・じゃがいもでん粉等)
- ・乾物類(干しいたけ・けずりぶし・かつおぶし・いりごま・すりごま等)

(イ) 以下に示す開封後使い切りの食品は、調理終了後速やかに廃棄する。

あずき(ドライパック)	なめこ(水煮)
金時豆(ドライパック)	ケチャップ
大豆(ドライパック)	ささみ(油漬け)
大豆(ひきわり)	ささみ(水煮)
大豆(粒状)	豚骨スープ
大豆煮	ねりごま
ノンエッグドレッシング	ゆず(果汁)
きざみのり【100g】	鶏レバー(ペースト)
オイスターソース	各種缶詰
トウバンジャン	トマトピューレ
うずら卵(水煮)	梅肉
ピザソース	コチジャン
マッシュルーム(水煮)	テンメンジャン
ソフト黒豆	抹茶
ラー油	オールスパイス
洋がらし	

(ウ) 在庫の食品については、定期的に賞味期限の確認を行う。

(エ) 食品倉庫(低温倉庫)内に、洗剤、殺虫剤、工具等食品以外のものを置かない。

3-12 調理

(1) 中心温度の確認

加熱する食品は、調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計(※)で3点以上測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分間以上加熱を続ける。(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85~90℃で90秒間以上)焼き物機使用の場合は1回まわし毎に、釜使用の場合は1釜毎に、揚げ物の場合は1回揚げる毎に計り、測定した食品の温度・時刻を記入する。

なお、測定した食品は、元に戻し、加熱して提供することは可能である。

また、中心温度計は小数点第一位まで計測できるものを使用すること。

※校正された温度計

学校が中心温度の測定に使用している温度計のこと。保健体育担当給食グループの巡回指導時に標準温度計を使用して確認をしている。

ア 中心温度計使用献立

- (ア) 揚げ物
- (イ) 焼き物・蒸し物
- (ウ) 煮物
- (エ) いため物
- (オ) 汁物(液体部分ではなく肉類、豆腐など火のとおりにくい食品の中心温度を確認する)
- (カ) ゆで物
- (キ) 下ゆでするえび等

イ 測定方法

- (ア) センサーの先端が食品の中心部に当たるように注意して測定する。
- (イ) 3点以上測定し、全ての点において中心温度が75度以上に達していることを確認後、1分以上加熱する
- (ウ) 中心温度を測定した食品は、保存食用としない。
- (エ) 中心温度計は、測定するたびに、温度センサー部分を、アルコールを噴霧したペーパータオルで拭いて、消毒する。
- (オ) 測定した食品の温度・時刻を調理用献立表の中心温度記載欄に測定温度すべて記入する。
以下の場合には食品名を記入すること。
 - ・下ゆでするえび等
 - ・あえ物等に使用する野菜類・・・(キャベツ)、(コーン)等、測定した野菜名
 - ・汁物に使用する火のとおりにくい食品・・・(豆腐)、(肉だんご)等
- (カ) 汁物は釜から直接測定せず、器に取り出して測定する。
- (キ) ミニバットやホテルパン等を使用するときは、最も量が多いミニバット・ホテルパンでも中心温度が75度以上に達していることを確認する。

ウ 取り扱い

- (ア) センサーの先端が鋭利なため、取り扱いに注意する。
- (イ) 使用後は温度センサー部分を洗浄する。洗浄後、ペーパータオルで水気を拭き取り、アルコールを噴霧したペーパータオルで拭いて、消毒する。(本体部分も忘れずに消毒する)
- (ウ) 長期間使用しない場合、必ず乾電池を取り外す。
- (エ) 中心温度計は衛生的な場所に保管する。
- (オ) 中心温度計で油温を測定したり、油等をかき混ぜたりしない。

エ 定期的な検査

中心温度計は、誤差が生じることがあるため定期的に（学期に1回以上）、低温については氷水（0℃）、高温については沸騰水（98℃）に中心温度計を入れ、誤差を確認する。

(2) 保存食の取り扱い

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(ただし、釜・焼き物機での調理の場合は1釜毎・1回まわし毎)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。

※除去食についても保存食の採取を行う。

エ 採取量

(ア) パン…ミニコッペパンは1個、他は1/2個を(小)に入れる。

(イ) 米飯、牛乳…50gを(小)に入れる。

(ウ) 副食、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。

(エ) 除去食…50gを(小)に入れる。

オ 取り扱い

(ア) 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。

(イ) 原材料については、給食協会での保管のため、学校では必要ない。

(ウ) 見本として展示したものを保存食として採取しない。

(エ) フリージングパックは袋のまま、専用の密閉できる容器等に入れ、衛生的に保管する。

カ 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庫内温度(適温−20℃)を確認する。

※フリージングパックの数量、送付方法等、別途教育委員会から通知する。

(3) 検食

検食は給食開始 30 分前までに管理職が行い、異常が認められた場合は速やかに教育委員会事務局（保健体育担当 給食グループ）へ連絡する。

※除去食について検食は不要である。

検食は、衛生管理の上から次の点に注意し、その結果を給食日誌に記入する。

- ア 食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか。
- イ 加熱調理や冷却が適切に行われているか。
- ウ 食品の異味、異臭その他の異常がないか。
- エ 1 食分として、それぞれの食品の量が適切か。
- オ 味付けや、香り、色彩、形態などが適切になされているか。また、児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか。
 - ・味付け、香り、量について、A（良）、B（普通）、C（不良）の評価を記入する。
 - ・所見は具体的に記入すること。

(4) 調理時の衛生管理

ア 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。
(袋は二度切りせず、切り離さない。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、破損等がないか確認する。
- (オ) 使い捨て手袋の使用前後に、破れ等がないか確認する。

イ 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品、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）終了後 2 時間以内に喫食できるよう、作業工程を考え調理する。

ウ 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 以上の台に置く。

エ その他

- (ア) 下処理場含め、配缶が終了するまで、洗浄したり、水をまいたりしない。
- (イ) 作業終了後、蛇口にホースを付けたままにしない。また、ホースの先は床面に着けない。

3-13 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。また、配缶後は施設設備に見合った施錠を確認する。

(1) パン

3-11 検収・保管の(1)イー(ア)を参照

(2) 委託米飯

3-11 検収・保管の(1)イー(イ)を参照

(3) 牛乳

3-11 検収・保管の(1)イー(ウ)を参照

(4) 副食・米飯(自校炊飯校)

配缶前に食缶の蓋・中を見て、異物の付着等がないか確認後使用する。調理されたものは、給食室内に放置せず、清潔な容器・器具で学級人員別にすみやかに配缶し、直ちにふたをして配膳棚に保管する。食缶等の上部が床上60cm以上となる台を使用して作業を行う。

※配缶時刻を衛生管理チェックリストに記入する。

※喫食時間の2時間以内を基本とし、適温配缶に努める。

※除去食は、誤配のないよう、個人名の食札をつけるなど工夫を行い、確実に配食する。

※配缶後はふたを開けないこと。

※配缶時に使用した器具の欠損や紛失がないか確認すること。

※シンク内で配缶作業を行わないこと。

※個数配缶の献立以外は重量配缶すること。

(5) 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。展示食は廃棄する。

(6) 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。

3-14 廃棄物の処理

ごみは休憩室や前室には持ち込まず、給食用食材及び副食等は給食時間後速やかに捨てること。

(1) 生ごみ

- ア 残食は、給食後回収し、献立ごとに観察計量し、担当者に伝える。
- イ 生ごみは、水気を切って、ふたつきの生ごみ容器に入れ、所定の場所に置く。
生ごみ容器は、使用后、洗浄し、乾燥させる。

(2) 生ごみ以外のごみ

- ア それぞれに区分して捨てる。次回使用日までに賞味期限が切れるものは、倉庫に置かずにその日の調理終了後速やかに捨てる。

3-15 作業後ミーティング

- (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、調味料等の食品、使用器具等の点検・準備をする。
- (3) 作業工程表・作業動線図を確認する。
- (4) 窓及び出入り口、倉庫の戸締り、電気・ガスの元栓の確認を行い、施錠する。

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、病虫害の付着、腐り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 流水で洗い、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、流水で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、葉の間も流水で2回以上洗う。
(根つき野菜) みつば 青ねぎ 白ねぎ	根を切ってから流水で1回洗い、傷んだ部分を取り除き、流水で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、流水で3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、流水で1回洗う。 中に虫等が入っていることもあるので、房の間も流水で2回以上洗う。 場合によっては1/2に切って、流水で2回以上洗う。
かぼちゃ	流水で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	流水で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	流水で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	流水で1回洗い、へたを取り、流水で2回以上洗う。
オクラ	流水で3回洗う。
トマト	流水で1回洗い、へたを取り、皮を破らないよう流水で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	流水で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、流水で1回洗う。へた等は取り、流水で2回以上洗う。
れんこん	節ごとに切りはなし、流水で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3回以上洗う。
えんどう	さやから豆を出し、流水で2回以上洗う。
ピーマン 赤ピーマン	流水で1回洗い、へた、種を除き、流水で2回以上洗う。
たまねぎ	流水で1回洗い、へた、皮をむき、流水で2回以上洗う。
もやし	流水で3回以上洗う。
セロリ	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、流水で2回以上洗う。
にんにく	流水で1回洗い、皮を取り、流水で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、流水で2回洗い(芽取り等)、流水で1回以上洗う。 さつまいもは、場合によって皮をむく。
(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、流水で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（水煮） 調理室の水槽内で根元のいぼを取り除き、半分に切って中を洗う。
- b こんにゃく 調理室の水槽内で水をきって、流水で下洗いする。
- c 果物類 数回に分けて、流水で丁寧に3回洗う。
柿はへたを取り除く。
- 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布きん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

乾物ごとに適切なもどし方をする。そのとき異物混入はないか確かめることが大切である。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 豆類 水で洗いごみや汚れを取り除く。
豆の種類により調理方法が異なる。
- f ひじき ごみを取り除き、たっぷりのぬるま湯でもどす。

(エ) 冷凍食品

献立や食品の種類によって取り扱いの方法が変わる。

うま味や栄養価がそなわれないよう調理する。食肉、魚介類、液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、解凍するときは袋のまま流水解凍する。

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こと。また作業の際は、肉・魚用のエプロンを着用すること。下味を付ける時は使い捨て手袋を使用する。(3-7 使い捨て手袋 参照)

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 水はねしないように注意しながら、流水解凍する。

〈注意事項〉

- ・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、使用后洗浄、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し、ビニール袋の使いまわしはしない。

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、白いんげんペースト
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。
※液卵の場合は、卵用のエプロンを着用して作業すること。

c いも、野菜類

ざる等に移し、調理室の水槽内で流水洗浄する。（かぼちゃ（冷）、さといも（冷）を除く）

d トンカツ、えびフライ、ギョーザ等

冷凍のまま調理する。

e わかめ（冷）、茎わかめ、ミックス海そう、もずく

流水で洗う。必要に応じて切る。

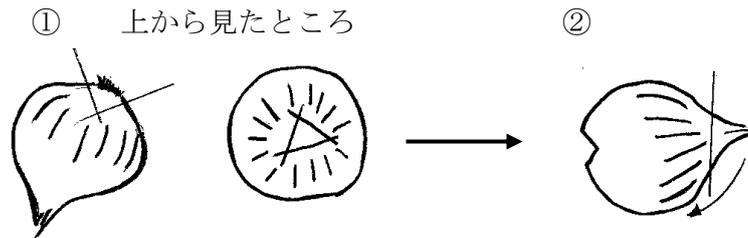
(2) 切り方

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。

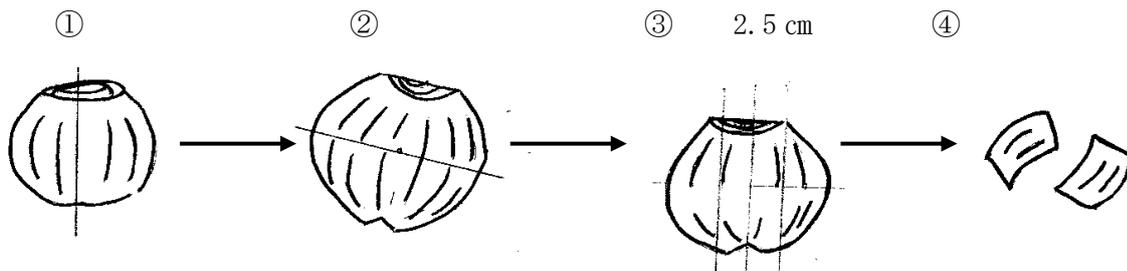
たまねぎ

へたの取り方

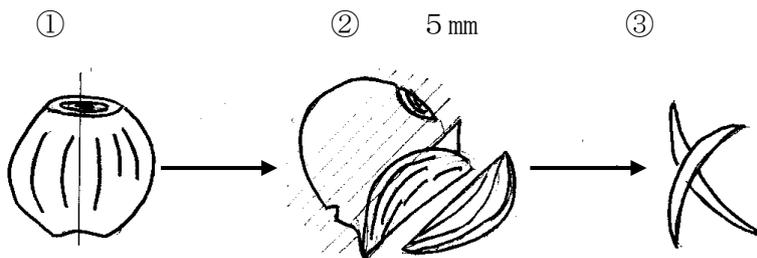
包丁の元を利用して、根の部分に包丁を入れ、芯を取り除いて、まな板の上で上部を切るが、皮は手でむくため切り落とさないようにする。(うす皮が残っているときは洗い落とす。)



★大切り

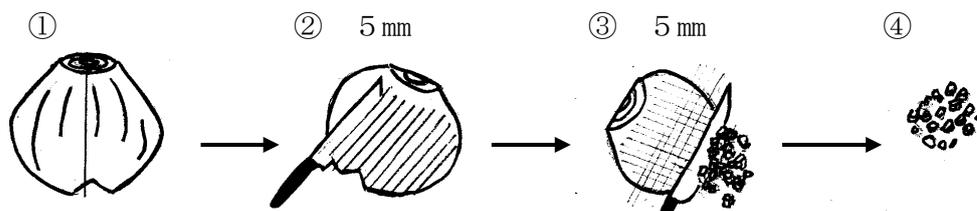


★細切り



★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。



青ねぎ 白ねぎ 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 3mm

★輪切り 幅 5mm～1cm

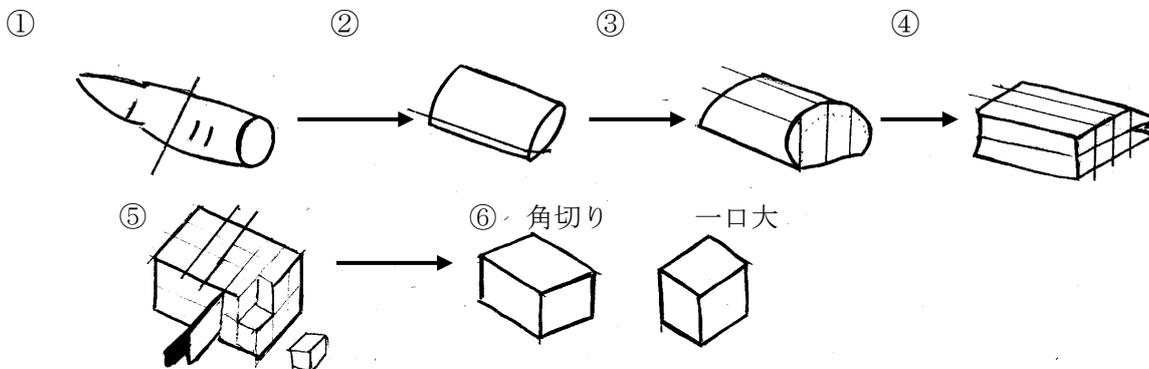


にんじん だいこん

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。

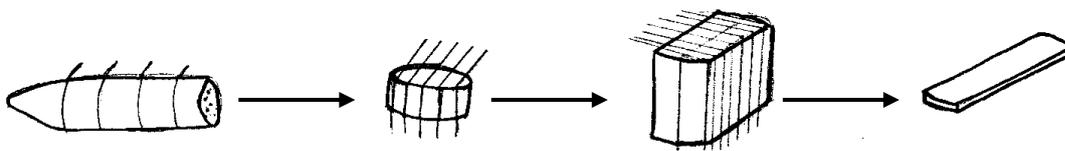
繊維を生かして切るため歯ざわりがよく、煮くずれしにくい。

① 4cm

② 1cm

③ 3mm

④



★いちょう

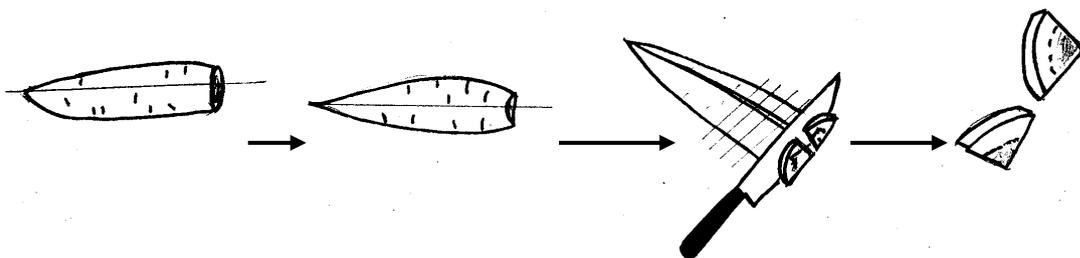
いちょうの葉に似た形で、形がくずれないように切りそろえる。

①

②

③ 5mm

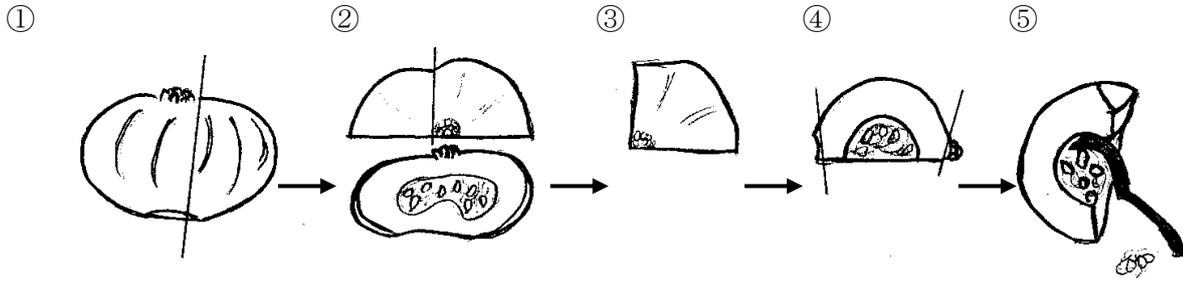
④



かぼちゃ

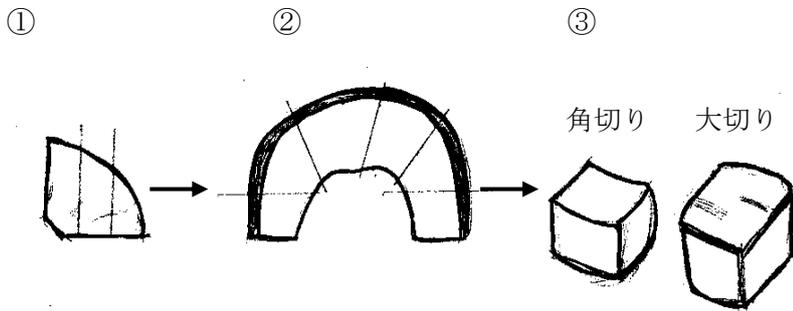
へたの取り方

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 3 cm 献立に応じた大きさに切る。

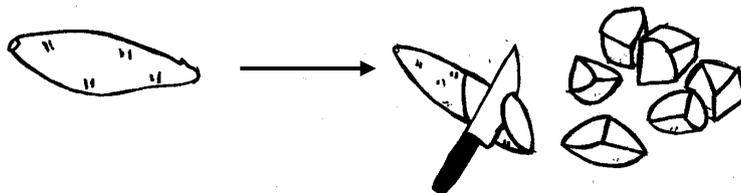
★角切り 2 cm



さつまいも

★乱切り

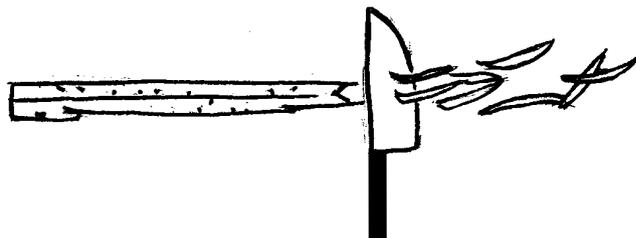
包丁を斜めに入れ材料を回しながら切る。(大きさを調整する)
表面が大きいので、煮えやすく、味もしみこみやすい。



ごぼう

★ささがき

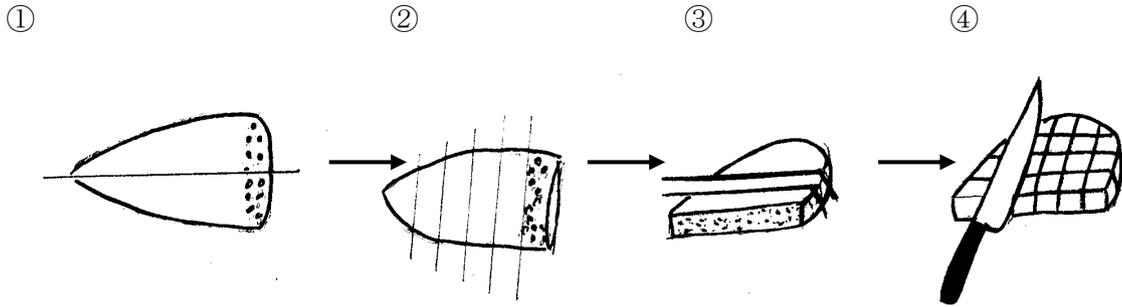
太いところは二つ割に、また四つ割りに切り目を入れ、えんぴつを削るよう
にうすくそぎ切る。



たけのこ (水煮)

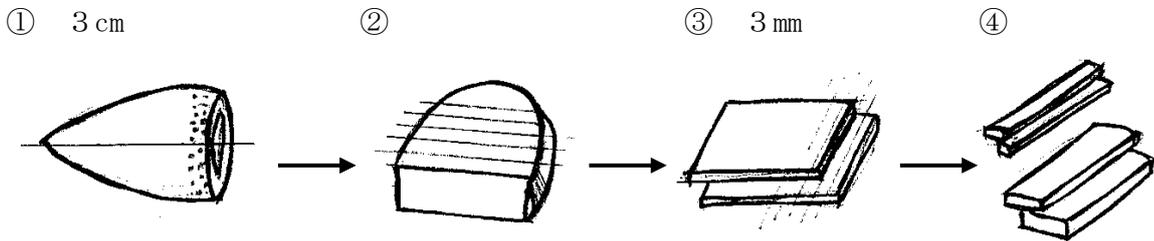
根元のいぼを洗って取り除き、半分に切って中を洗う。
それぞれの大きさに切った後、ゆでて使う。

★一口大 1.5cm 角



★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。

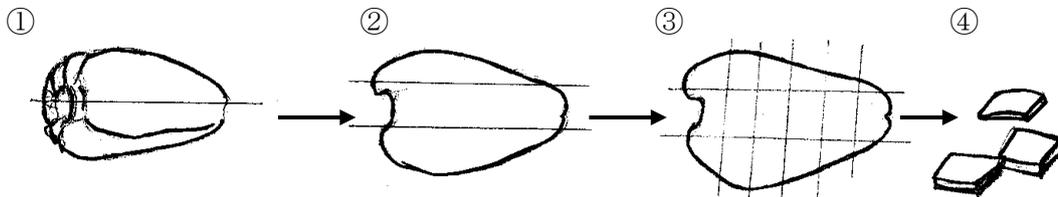
★細切り



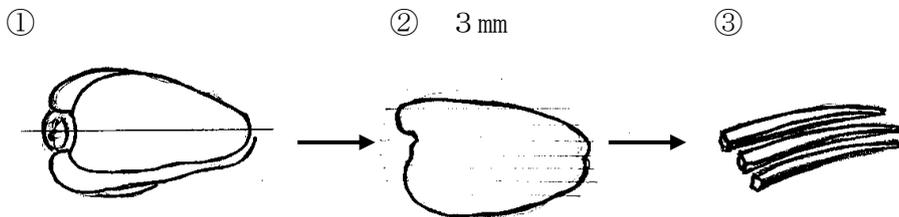
ピーマン

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、重ねすぎないようにする。

★大切り



★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。



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

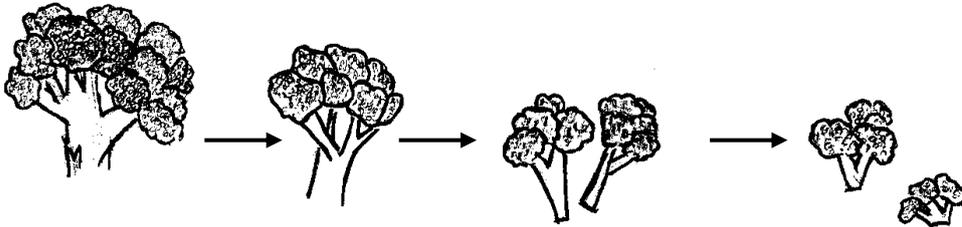
(軸部分を切り、手でひらく)

①

②

③ 大切り 1/2

④ 一口大 1/4



にんにく

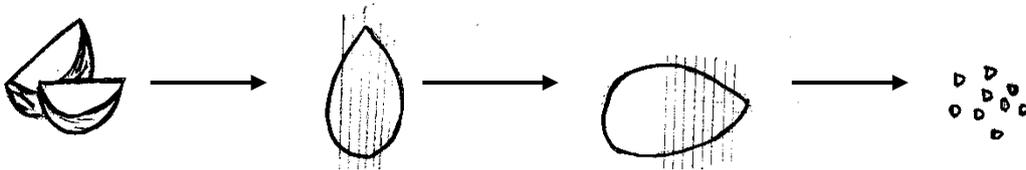
★みじん切り

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。

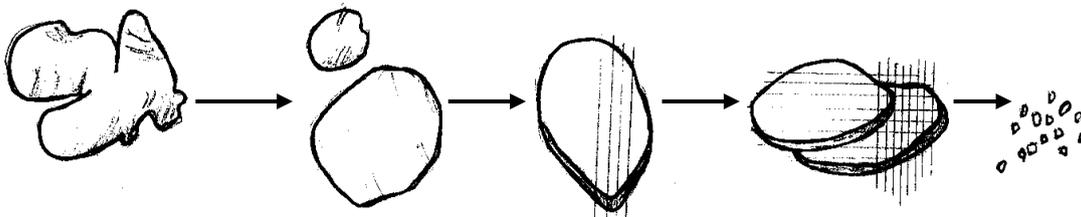
①

②

③

④

⑤



ほうれん草 おおさかしろな

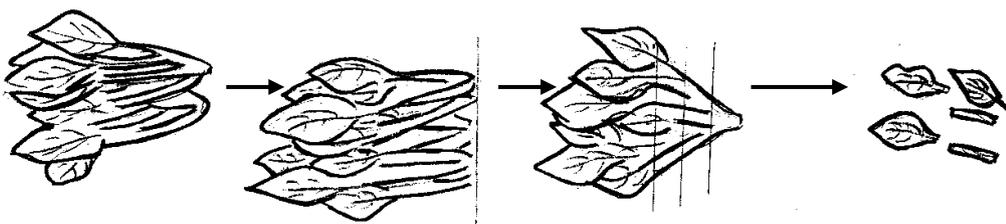
ほうれん草のような葉菜類は、茎と葉では押さえる手の感触や包丁の刃のあたりが違うので、茎の方から切り始め、葉の部分はていねいに手で包み込むようにして切る。

①

②

③

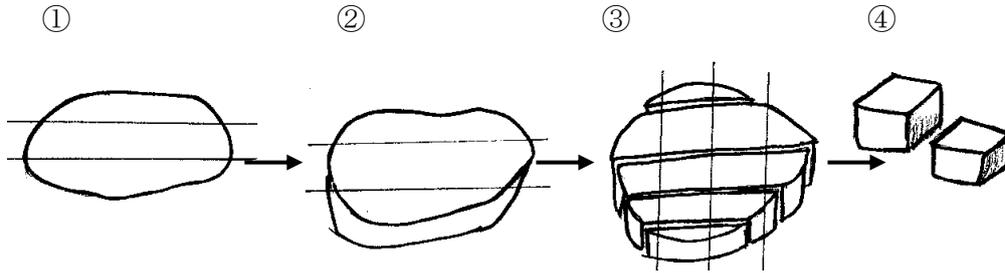
④



じゃがいも さつまいも

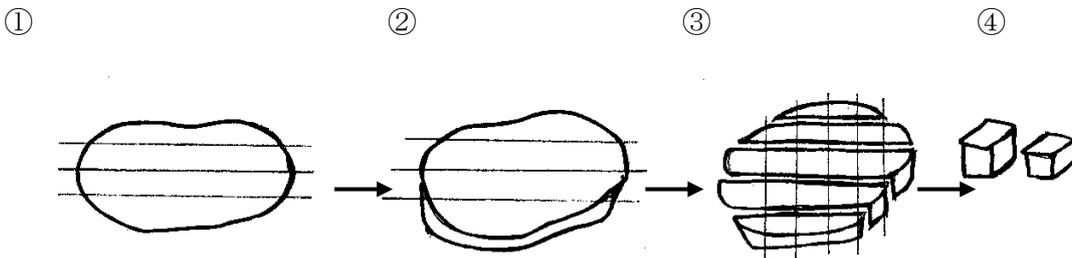
★大切り 食べやすさを考え、大きさをそろえる。

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。



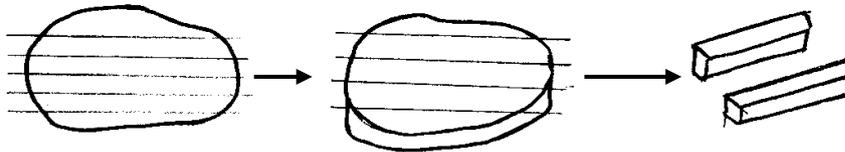
★角切り

1.5cm 角



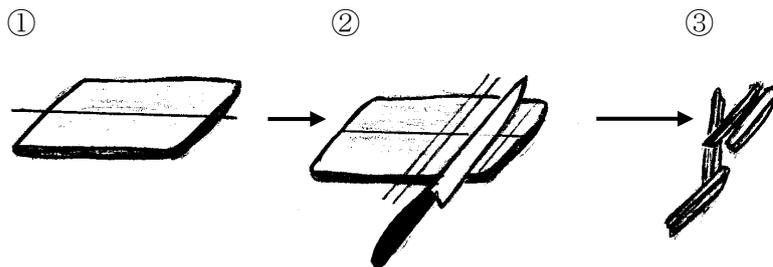
★ひょうし木 繊維に沿って切り、さらに1cmの棒状に切る。

① 1cm 弱 ② 1cm 長い場合は半分にする ③

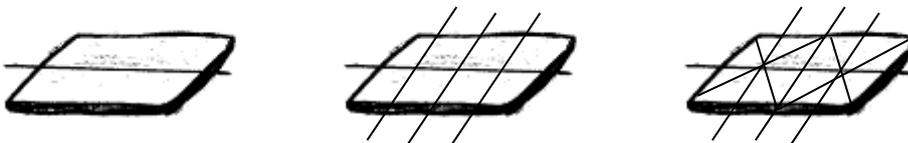


うすあげ

★たんざく 切ってから、油抜きをする。



★1/16 三角



かまぼこ

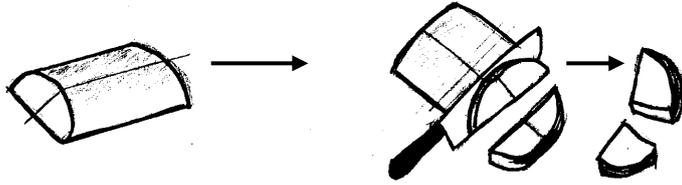
★うす切り

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 mm

③



(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、材料及び調味料を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 だしこんぶとけずりぶし

(ア) こんぶの白い粉は、うま味成分なので、洗わない。表面のごみなどは、清潔な布きんで拭き取る。

(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、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、棒めん

- 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。
※もみ洗いすることで、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 cm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

こんにゃくは、ゆでる。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、切ってからゆでる。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。

うすあげ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、切ってからにする)

(7) ルウの作り方

ルウには、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である。小麦粉をいためることにより、小麦粉の粉臭さを取り除き、粘性を高める。

ホワイトルウは弱火で小麦粉が色づかないようにいためる。十分にいためた後、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、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

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、温度差のあるものをあわせない。また器具を使用し、衛生的に取り扱う。

※シンク内で加熱調理済みの食品を和えないこと。

(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。投入の際は、やけど防止のため、油跳ねが起きないように少量ずつ入れる。カラッと揚げるには、火力を調節して油の温度を一定に保つことが大切である。

フライヤー及び兼用釜には、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、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。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、次回の申請量を調整し、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

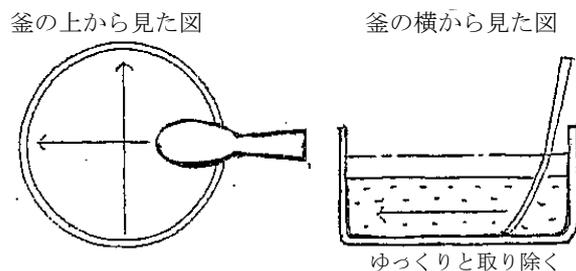
(ア) 米の計量

白飯 低学年（米 70 g） 中学年（米 80 g） 高学年（米 90 g）

(イ) 炊飯方法

- 規定量の米を計量し、釜に入れる。
- 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）
- 夏は30分、冬は60分浸漬する。
- 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可能性がある）（図1参照）

図1



- 点火する。
- 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）
- ほぐしながらクラス毎に食数に応じた計量をする。

(15) その他

調理器具や食器洗浄機等、点火後はその場から離れないこと。

4-2 食物アレルギー対応

(1) 除去食

除去食は、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、「除去食」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、除去食の有無、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、作業工程表、作業動線図等に基づき、混入のない方法となるよう確認する。

イ 調理上の注意

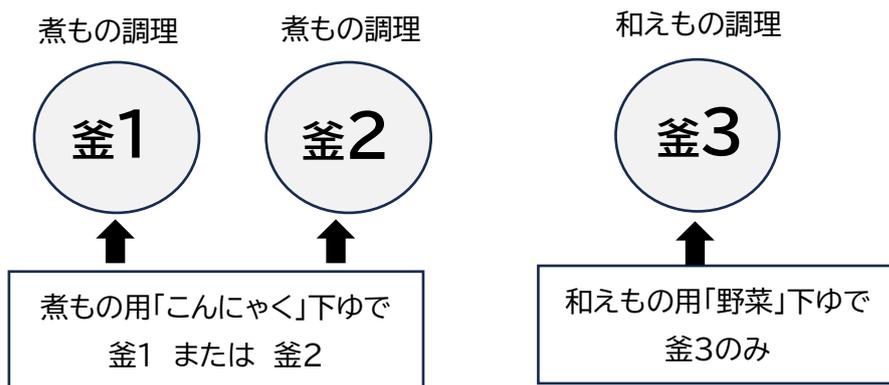
- ・調理器具（スパテラ・木かい、ひしゃく等）やエプロン等から混入しないよう注意する。
- ・除去食を取り分ける際、取り忘れのないよう声かけするなどし、担当者だけでなく協力して行う。
- ・中心温度の測定については、本マニュアル P3-⑮のとおり安全に留意し、確実にを行う。

※ 下茹でが必要な食品の注意事項

食品の交差を防ぐため、下茹での順番や釜まわしに注意する。

- ・下ゆでの順番 → 標準献立の表記どおりにゆでる
- ・釜まわし → 下ゆでに使用した釜はその後の調理に使用しない（例参照）

（例）煮もの（下ゆでこんにゃく有）、和えもの（下ゆで野菜有）の場合



※煮もの調理予定の釜1、2で、和えもの用「野菜」の下茹ではしない。

※和えもの調理予定の釜3で、煮もの用「こんにゃく」の下ゆではしない。

※煮もの用だしは釜1、2でとる。

※ 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。

ウ 配食時の注意

- ・除去食献立の食数、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。
- ・アレルギーが混入しないよう、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、教育委員会配付の食器等、適切に使用し、誤配・誤食を防ぐようにする。

※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る。そのため、同じ加工食品でも、原因食品（アレルギー）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、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。

※食物アレルギー対応の詳細は、「食物アレルギー対応の手引き」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。

石けん液は、規定濃度で使用する。必要以上の濃度で使用しても洗浄効果は上がりず、むしろ手あれや石けんの残存が問題となる。また、ぬるま湯（30℃～40℃）で洗浄する。消毒には正しく希釈した次亜塩素酸ナトリウム希釈液を使用する。高濃度での使用や、消毒後の水拭きの拭き残しは、金属の劣化やサビ等につながる。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 牛乳を牛乳保冷庫に入れる直前に、庫内温度（10℃以下）を確認する。
- イ 運搬・清掃後、次亜塩素酸ナトリウム希釈液に浸した布きんで拭き、10分後、水拭きをする。

(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、保存期間終了後パッキン等の汚れ落としや霜取りを行ってから停止させておく。
- 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のは入れない。
- 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・消毒し乾燥させる。（組み立てないこと）

(5) 球根皮むき機

ア 使用后、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・ガスコックは、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。

※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 固定釜のガスコックは、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、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)

ウ 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・スイッチ等は、調理作業前に拭いて消毒する。

イ ホテルパン・ミニバット等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回まわし毎に目視で焼き色、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 使用后、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 取り外し可能な部分（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・生徒溜側は施錠する。

(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 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、使用前後に消毒する。

(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

調理器具は破損の有無を確認し、注意しながら洗浄し、洗浄後、食器（食缶）消毒保管機に入れ、乾燥させる。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浸漬させ、5分後、流水ですすぎ、乾燥させる。（拭く、くぐらせる場合は、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、スパテラ・木かい、ひしゃく、釜のふた、タライ、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、調理作業前後に消毒をする。
 - 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。
 - カ タライは、下処理用、調理用、果物用に分け、表示して使い分ける。
 - キ 果物用のまな板は、食器（食缶）消毒保管機で保管する。

- (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 作業区分毎に、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り消毒する。

- (5) スポンジ、たわし等
 - 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浸漬させ、5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布きんで拭き、10分後、水拭きをし、乾燥させる。

(5) 牛乳かご・牛乳ケース

- 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布きんで拭き、10分後、水拭きする。扉や網戸、さんも清掃し、消毒する。
- イ 網戸等の破損がないか注意する。
- ウ 児童・生徒溜側、配膳棚は施錠する。

(2) 床、排水溝、会所

- ア 清掃し、調理室内の換気を行い、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

- ア 便所の清掃・消毒は、毎日、調理終了後に行う。消毒には次亜塩素酸ナトリウム希釈液を使用する。
- イ 汚染度が低い箇所から順に清掃・消毒する。
(例) ドアノブ、給水レバーなどの手指が直接触れる箇所→便座、蓋→便器→履物→床
- ウ 清掃・消毒担当者は、作業衣を着用したまま作業しない。また、病原微生物感染防止のために「ゴム手袋」、「マスク」を着用する。
- エ 清掃・消毒後は、「標準的な手洗い」を行う。

※便所で嘔吐、下痢をした場合は直ちに使用を中止すること。また、嘔吐、下痢をした便所の清掃・消毒に、給食に係る者（給食調理員・調理従事者・栄養教諭・学校栄養職員・事業担当主事（補））は従事しないこと。

安全衛生担当者である教頭（副校長）が処理に携わった場合は、一定期間給食室への入室を行わないこと。

(4) シャワー室

シャワー室は清掃、洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム希釈液で消毒し、水拭きをする。

(5) 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、使用后、よく洗浄し、調理室外で乾燥させて保管する。
- ウ ホースは、使用后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。ハンドシャワーの場合は、ホースの中の水をしっかり出す。
- 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し、給食用食材は一切持ち込まない。

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布きんで拭き、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布きんで拭き、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（食肉・魚介類用、野菜用、果物用）に分ける）
- ・ 包丁（下処理用、調理用（食肉・魚介類用、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、毎学期の給食終了後、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雑巾で拭き、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洗浄し、十分に乾燥させて庫内に戻す。吸込グリルが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、十分に乾燥させた後に取り付ける。

※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。

※牛乳保冷庫の電源は、長期休業中のみ切ること。

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を確認し、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する。

※ラショナル製・フジマック製のみ、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°C 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いないかを確認する。

※温度設定については、適温（ 40°C ）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 $80^{\circ}\text{C}\sim 95^{\circ}\text{C}$ 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。

ガスホースの状態を点検する。

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

平成 27 年 4 月改訂

平成 29 年 4 月改訂

平成 31 年 4 月改訂

令和 2 年 4 月改定

令和 3 年 4 月改定

令和 6 年 4 月改訂

令和 7 年 4 月改訂