

和光市学校給食

作業マニュアル

令和4年度8月改訂



和光市教育委員会

(一財) 和光市学校給食協会

も く じ

健康観察表	P 2
記録等の時間 水質検査	P 3
手洗い	P 4
身じたく	P 5
検収簿の記入方法及び注意点	P 7
検収簿の記入例	P 8
食品庫	P 9
学校給食用食品の原材料・製品等の保存基準	P 10
保存食の取り方	P 11
保存食一覧表	P 12
納品後の取り扱い	P 13
缶詰・レトルトの取り扱い	P 15
乾物類の取り扱い	P 16
野菜、果物の下処理の仕方	P 17
下処理等における注意事項	P 19
調理作業中の注意事項	P 20
手袋の使用について	P 21
中心温度の計り方	P 22
食缶・調理器具について サーモラベル	P 24
ペーパータオルの使用について カウンタークロスの使用について	P 25
残菜の処理について ゴミの出し方 たわし・スポンジの使い方	P 26
洗剤の使い方	P 27
消毒の使用区分・方法	P 28
洗浄・消毒・清掃作業	P 30
帳簿類の記入例	P 35
長期休業中における作業確認事項	P 40
食物アレルギー児童生徒への除去食調理	P 41

令和4年8月改訂

健康観察表

- 1、健康観察は出勤したらすぐに行う（出勤した学校で必ず実施する）。
 - 2、必ず本人が記入する。名前・日付も本人が記入する。日付は当日に書いて、チェックをする。
 - 3、本人確認印は、印鑑またはサインとする。
 - 4、点検項目で異常のないものは『レ』でチェックする。
 - 5、下痢をしている場合は、速やかに調理主任・栄養士に連絡し、検便を実施すること。
 - 6、手指の傷は完治するまで記入すること。（絆創膏を使用の場合は㊦と記入する）
記入の際、無意識に記録しがちになるので「//」は不可。
手指・顔面に化膿性疾患があり、調理作業を避けることが難しい場合は、手袋を使用。
手袋の確認・手洗いを徹底する。破れや交換に注意。
手指以外の傷、腕の見える所にテープ等貼っている人は長袖の白衣を着ること。
 - 7、健康観察表記入期間・・・準備作業日・調理作業日・清掃作業日
土日も書く。土日の分は月曜日の出勤時に記入する。
交替6時間勤務の人は出勤しない日も出勤時に記入する。
※ただし、「㊦白衣・帽子・靴・エプロン・マスクは清潔である」の項目は、土日に斜線を引く。
 - 8、けがをした場合はくわしく書くこと。
例)「右手小指傷」「ササクレ」・・・
 - 9、家族の健康やペットにも注意する。
 - 10、家族に嘔吐・下痢症状が見られた場合は、速やかに調理主任・栄養士に申し出ること。
 - 11、「発熱・腹痛・嘔吐をしていない」の項目のいずれかに該当する場合は枠内に症状を記入（例：発熱のみ該当する場合は「発熱」と記入）。
- ※食中毒及びノロウイルスの疑いがある場合は、各通達に従うこと。
 ※土日に具合が悪い人は調理主任・栄養士に報告し、調理作業にはかかわらないこと。
 ※胃腸炎・インフルエンザの場合は、各通達に従う。

〈健康観察表記入例〉

平成	31	年	4	月	健康観察表					氏名		
日	曜	点 検 項 目								本人確認印 (またはサイン)	検印 (校長 不在時は教頭)	
		① 下痢をしていない	② 発熱・腹痛・嘔吐をしていない	③ 又は本人はその家族に感染症はいない	④ 感染症の保菌者ではない	⑤ 手指・顔面に傷はない	⑥ 手指・顔面に化膿性疾患はない	⑦ 白衣・帽子・靴・エプロン・マスクは清潔である	⑧ 爪は短く切っている			
4	木	レ	レ	レ	レ	レ	レ	レ	レ	和光		
5	金	レ	レ	レ	レ	左手㊦人さし指切り傷	レ	レ	レ	和光		

記録等の時間

8時	水質検査 調理室・食品庫の温度（℃）・湿度（%）記入 冷凍冷蔵庫・牛乳保冷庫の温度（℃）記入
11時	調理室・食品庫の温度（℃）・湿度（%）記入
12時	水質検査 ※調理作業前、調理作業後の検査。11:00 は不可 冷凍冷蔵庫・牛乳保冷庫の温度（℃）記入
15時	冷凍冷蔵庫・牛乳保冷庫の温度（℃）記入

【注意事項】

- 1、ボールペンで記入する。
- 2、果物やデザートを冷蔵庫に出し入れした際は別途、時間・温度の記入をすること。
- 3、記録を間違えた場合は、二重線をして横に書く。温度が DF（霜取り中）の場合は時間を置いて記入する。

水質検査

- 1、水道の元栓に一番遠い蛇口で検査する。
- 2、朝8時と12時の2回検査する。
- 3、各学期の始業式の日から給食終了日まで実施する。
- 4、開始前にじゅうぶん流水した後の水を採取する。
- 5、検査方法は以下の通りとする。
 - ①水に濁りはないか？
 - ②変な臭いはしないか？
 - ③変な味はしないか？（透明なコップにいれ、味も確認する）
 - ④残留塩素を調べる。
 - 1、2本の試験容器の線まで水を入れる。
 - 2、片方の試験容器に試薬を薬匙で入れて混和する。
 - 3、標準比色板と比較した残留塩素（遊離塩素量）を求める。
- ※【数値が0.1以上ない場合】
 - ・もう少し長く流水してから、再度検査する。
 - ・栄養士に連絡し、備考欄に措置を記録する。
 - ・0.1ppm 以上になった水を1リットル以上保存食用のビニール袋に入れ、保存食と同様に2週間保管する。
- 6、休み明けの検査は特に注意する。

【注意事項】

- 1、特に月曜日は水を長めに出してから行う。
- 2、使用後は容器を清潔に保つこと。

手洗い

『手洗いは調理作業の基本中の“基本”！』

- 1、流水で汚れを洗い落とす。
- 2、手洗い用石鹸を泡立てる。
- 3、手の平と甲・指の間・指先を洗う。
- 4、手首・肘まで洗う。
- 5、爪ブラシで爪の間を洗う。
- 6、流水で十分にすすぐ。
- 7、ペーパータオルでよくふく。
- 8、アルコールを手にとり、まんべんなく指先・手の平と甲・指の間・手首にすり込む。



【注意事項】

- 1、アルコールは揮発するので、使用頻度の少ない所は量を少なくする。
- 2、ペーパータオルの置き場所は注意し、二次汚染の防止に努める。

☆下記の点では必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと☆

- ・ 作業開始前
- ・ トイレ後
- ・ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前
- ・ 食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前
- ・ 揚げ物の衣付けの後
- ・ 手袋着用後
- ・ 残菜処理後
- ・ 配缶前
- ・ 洗浄作業の開始と終了時

※作業開始前、トイレ後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前は必ず2度手洗いをする。(①～⑥を繰り返す)

【注意事項】

- 1、爪ブラシは各自専用のもので用意して使用する。
- 2、髪をさわってもブドウ球菌がつくため、不用意にさわらないこと。
- 3、アルコール消毒でしみた場合は、手あれの可能性があるので、手袋を使用すること。また、生食の作業は避けること。
- 4、二次汚染防止のため、釜の点火をするときなどは、床に膝や手をつかないよう注意する。ついてしまったときには、すぐ手を洗う。
- 5、手洗いは所定の場所で行う。調理用シンクではない。

身じたく

- 1、マスク つばや鼻の中にあるブドウ球菌がとんで食品につかないようにする。鼻までかくれるようにつける。
- 2、帽子 インナーキャップ→帽子の着用。毛髪が出ないようにかぶる。異物（髪）等が食品に入らないようにするものであるため、耳を覆うようにかぶる。小さい髪止めは異物混入の恐れがあるので使用しない。
- 3、白衣 衣類についた髪等を食品に落とさない。
- 4、粘着ローラー 朝の身支度後・トイレの後・休憩後・配缶前。一人一枚、一回使用毎に新しくする。

【注意事項】

- 1、マスク→インナーキャップ→帽子→白衣→粘着ローラー の順で支度する。
- 2、異物混入防止・衛生的な作業のため、指輪・ピアス等アクセサリ類とマニキュア また、エクステ（髪・まつ毛等）は着用禁止。
- 3、厨房に入る時は、作業前でも給食期間中は帽子、白衣を着用する。
- 4、ゴミ出し等で給食室外に出るときは白衣・ズボンを脱ぐ。
トイレに入るときは、帽子・白衣・ズボン・マスクを脱ぐ。
- 5、白衣・エプロンは汚れたら取り替える。
- 6、靴裏はこまめに確認し、汚れていたら洗う。

区 分	エプロン	靴	サンダル	白衣
検収・下処理・食品庫 ※作業する人は必ず全員 エプロンをする。	ピンク	青	検 と明記	着衣
調理室	オレンジ 黄色	ピンク	/	着衣
配缶時 容器の準備 釜の配缶 揚げ物の配食 焼き物の配食	緑			
配膳室	緑	ブルー		着衣
洗浄室	ビニール	白	なし	着衣
室外			外用と明記	脱ぐ
トイレ			トイレ用と明記	脱ぐ
リフト			リフト用と明記	着衣

エプロンは台やシンクに置かない。

【エプロン使用の基本】

- ・釜の場合・・・調理から温度が確認されるまで（オレンジ）、配缶・保存食・検食（緑）
- ・ボイルサラダの場合・・・調理から温度が確認されるまで（オレンジ）、配缶・保存食・検食（緑）
- ・フライヤーの場合・・・下味・衣つけ（使い捨て）、油に投入（オレンジ※1）、配食（緑）

※1：使い捨てエプロンの代替

【注意】配食する人と生のものを処理する人の作業が重ならないように注意する。

- ・スチコンの場合・・・下味・トレーに並べる、スチコンにセットする（使い捨て）、配食（緑）

【注意】トレーを2回に分けて入れる場合も使い捨てを着用する。

※使い捨てエプロンの使用

- 1、①肉・魚の検収および下味
②卵を扱うとき
③パン粉づけ
④ハンバーグなどの成形等に使用する
⑤肉・魚ののったトレーをスチコンに入れるとき
- 2、釜へ食材を入れる時は、注意して着用する。

★ ※1：使い捨てエプロンの代替★

エアコン等の関係で、使い捨てエプロンの着用が危険な場合のみ布エプロンを着用可とする。汚染度の高いものになるため、次のことを厳守すること。

《注意点》

◎専用エプロンとすること

◎使用後は

手洗いで汚れを落とす→ハイターで殺菌→洗濯機

エプロンの洗濯について

- ・作業区域ごとに洗濯し乾燥させる。
- ・ ※1：使い捨てエプロンの代替のエプロンは汚れていなくても使用したらハイターで殺菌し洗濯する。

調理終了後の釜を洗うエプロンについて

・釜の周りに油の付着があるため、必要に応じて調理室専用の洗淨エプロンを使用してもよい。洗淨室で使用しているエプロンは、汚染区域の作業で使用しているため非汚染区域での作業では使用しない。（区域の行き来をさせない）

使い捨てエプロン・手袋の保存容器について

- ・定期的に消毒をして清潔に保つ。

14、**保管場所**の確認

- ・冷凍庫に持っていった場合 ⇒ **凍**
- ・冷蔵庫および保冷庫に持っていった場合 ⇒ **蔵**
- ・食品庫および調理室の室温で保管した場合 ⇒ **室**

※それぞれの所に○印をつける。

(注意点1) 原則として包装容器に記載されている保管方法に従うこと。

(注意点2) 必ず保管した実態を記入する。冷凍食品でもすぐに解凍し、使用した場合は『室』とする。

(注意点3) 牛乳は速やかに保冷庫へ入れる。

15、**担当者**

業者から品物をうけとった人の名前(印)を記入する。

(職員でもパート職員でもかまわない)

*全職員が対応すること。可能であれば2名体制が望ましい。

16、**備考措置**

問題があった場合、栄養士に連絡後、状態及び措置を記入する。

栄養士がいない時は、校長先生又は、教頭先生に連絡する。

<検収簿記入例>*見本内容の見直し(ロット番号、製造業者名、産地など)

9月10日 木曜日		納入業者	製造業者名	産地	納入時間	製造年月日	期限表示	ロット	品質			品温 ℃	保管			担当	備考措置
材 料 名	発注量								鮮度	包装	異物		異臭	凍	蔵		
牛乳	526本	乳	西武	埼玉	8:43		19.9.13		○	○	○	○	9℃	○		松	
					:												
食パン(40g)	255個	パ		岩槻	8:45		19.9.15		○	○	○	○			○	松	
食パン(60g)	274個	//		//	:												
					:												
イチゴジャム(15g)	530個	給	カセイ食品	メキシコ チリ	:		19.9.22		○	○	○	○			○	大	9/4
					:												
					:												
フランクフルト	8kg	東		国産	8:54		19.9.13		○	○	×	○	10℃	○		二	毛混入あり
フランクフルト	//	//		//	:		19.9.15		○	○	○	○	9.2℃	○		大	交換
白ワイン					:												
にんじん	8kg	ヤ		徳島	8:40				○	○	○	○			○	桜	
玉ねぎ	16kg	直		和光	8:52				○	○	○	○			○	大	
じゃがいも	19kg	直		和光	8:52				○	○	○	○			○	//	
大根	8kg	ヤ		群馬	8:40				○	○	○	○			○	桜	
キャベツ	14kg	ヤ		埼玉	8:40				○	○	○	○			○	//	
ローリエ粉					:												
塩					:												
白こしょう					:												
しょうゆ					:												
白ワイン					:												
厚けずり	2kg	池		鹿児島 千葉・高知	9:50		19.9.30		○	○	○	○			○	相	9/2納品済み
					:												
					:												
メルルーサ(50g)	535枚	海		アルゼン チン	9:00		19.9.15		○	○	○	○	2℃	○		大	

食品庫

- 1、いつも整理整頓を心掛ける。
- 2、食品以外の物を置かない。
- 3、換気、除湿に注意すること。退勤時、換気扇のスイッチが消えていることを確認する。
- 4、業者から納品された状態のまま、直接非汚染区域に持っていかない。
ボウルなどに計り、または移し変えて汚染を防ぐ。
- 5、食品庫から食品を持ち出すときは、袋から出し、容器に移し替える。
全校で徹底する。

【注意事項】

- 1、計量に使用する食器は毎日取り替える。計り用の食器は、作業終了時に全部洗い、『熱風消毒保管庫』で保管する。
- 2、粉類を容器に入れる場合は、きちんと洗って乾燥している容器に、袋からあけて入れる。
- 3、生で食する調味料（かけソース・かけしょうゆなど）は、使いかけを使用せず、当日封を切ったものを使う。使用途中のものは、加熱する調理に使う。
- 4、使いかけのものは、冷蔵庫および確実に蓋がしまる容器に保管する。
- 5、**製造年月日や期限表示を確認し、古いものから使用する。**その際、包装に害虫などによるやぶれ等の痕跡がないか、よく調べること。
すべての包装されている食材について、開封時に開封日を書き込むこと。
- 6、卓上ソース等、児童生徒にそのまま出すものは使用日を記入しない。
- 7、当日使用した調味料は『使用簿』に記入し、在庫を確認する。翌日使用する材料の『落ち』がないか、発注書と照らし合わせ、必ず確認する。
- 8、調味料の不足は、すぐに持ってきてもらえる場合だけではないので、栄養士と連携して当日の作業に影響のないように注意する。

学校給食用食品の原材料・製品等の保存基準

食品名		保存温度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷蔵
魚介類	鮮魚介	5℃以下
	魚肉ソーセージ・魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉（細切りした食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの）	-15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	-15℃以下
乳製品	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		-15℃以下

検収簿記入時の納入業者名

NO.	業者名	記入時	NO.	業者名	記入時
1	パン・おにぎり	パ	11	東新畜産	東
2	牛乳	乳	12	翁椎茸	才
3	青果物店	ヤ	13	学校給食会	給
4	精肉店	肉	14	森乳業	森
5	豆腐店	豆	15	丸宮食品	丸
6	酒屋	酒	16	あさか野農業協同組合	直
7	池田物産	池	17	伊藤園	イ
8	タルミ食品	タ	18	三浦屋	三
9	ふくしま	フ	19	丸勝かつおぶし	勝
10	海幸水産	海			

※八百屋や肉屋が2業者にまたがる月は、ヤ1・ヤ2、肉1・肉2のような表記にし、判別がつくようにする。

保存食のとり方

- 1、前日にビニール袋を用意し、採取する食品名・献立名を記入する。
※記入は洗浄室、休憩室以外でおこなう。食品庫、検収室でよい。
前日用意したビニール袋は、まとめてひとつの袋に入れておかない。
- 2、原材料を取るときは、洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で保存する。
(大玉すいかは、洗う前に保存食をとると作業性が悪く、洗浄が不十分になりやすい。1個で32人分程度に切るため、洗浄不十分なものが子どもの給食になる恐れがある。そこで、大玉すいかのみ例外として、洗浄済みのものを採取することとする。)
- 3、卵は、割卵して混ぜてから専用お玉で50gとる。ゆで卵の場合は1個とする。
- 4、保存食は50g以上とり、食品ごとに清潔なビニール袋に入れ密封する。
※少量では検査できないため、必ず50g以上(にんにくやミニトマト、果物類も)とる。
※食べられる所を取る。「捨てる葉だけ」「ヘタや芯だけ」等、廃棄部分のみは不可。
※ヨーグルトやゼリーなどは未開封のものを1個採取する。
※紙パックの飲料は、開封したものを50g保存食としてビニール袋に採取し、温度や味を確認する。
※40gの切り身は2つとる。

【1人分を採取】 密閉されていて、調理せずに児童生徒の口に入るもの

(例) ふりかけ・ジャム・焼きのり・ヨーグルト・ゼリー 等

- 5、野菜等で産地が異なる場合は、生産地ごとに採取し保存する。
また、製造年月日(消費期限)が異なる場合はそれぞれ採取し保存する。
ロット番号が異なるものはとらなくてよい。
- 6、不良品を交換した際も、忘れずに保存食を採取する。
- 7、小学校のパンなど、加工食品で規格が異なる場合は、それぞれ保存食をとる。
- 8、飲用牛乳および調理用牛乳は、それぞれ別に保存食をとる。
- 9、原材料を採取するときは、直接食品に触れないように注意する。(食材、保存食袋の内側など)
食品に付着した細菌以外が検出されることのないように十分注意すること。
- 10、続けて保存食を取る場合は、洗浄し、消毒用アルコールを含ませたペーパーで包丁をふいてから採取する。
- 11、調理済み食品(出来上がりのもの)は、使用している食品が全て含まれるように、釜別に採取して保存する。
※調理中に使用した調理器具類は使用せず、新たに消毒済みの調理器具類をそれぞれ用意する。
- 12、料理ごとに別々のビニール袋に直接入れ、粗熱をとって冷凍庫に2週間以上保存する。
(一度器にとってから袋に入れない。)
- 13、わかめごはんの素やゆかり粉等、加熱しないで調理するものについては保存食をとる。
(令和2年6月海藻サラダによる食中毒発生後、保健所立ち入り検査の指導事項)

保存の注意点

- ・採取後は、常温放置せず直ちに保存食用冷凍庫に保存する。
- ・一日分の保存食は、採取日を記入した大きなビニール袋にとりまとめてきちんと封をして保存する。記録簿に採取日と廃棄した日時を記録する。
- ・それぞれの食品(原材料と調理済み食品)が相互汚染されないように気をつける。
- ・調理済み食品は、粗熱をとってから入れる。

保存食一覧表（原材料）

ここでは分かりにくい物を表示した。

とるもの	とらないもの
冷) ホールコーン バター チーズ 水煮のもの（ぜんまい・山菜・たけのこ等） 要冷蔵のかえり煮干し 不良品を交換したとき 地場産のみそ 地粉	けずり節 煮干し だし昆布 干しいたけ 常温で保存できる乾物類 缶詰・調味料類 レトルトパウチ包装の食品

※透明な袋でもレトルト表示がある場合は保存食はとらなくても良い。

※冷) うどんは、1玉（250g）採取する。

使いかけの食品の保存

給食実施期間中は、**冷蔵庫**に保管する。無添加（保存料等が入っていない）の物が多いため、十分気をつける。

入れるもの
中濃ソース・しょうゆ・ワイン 酢・みりん・酒 豆板醤 精白米

（注意点） 香辛料の賞味期限は特に気をつける。

※上記以外の食材は常温保存でよい。ただし、冷蔵庫に余裕があれば入れても構わない。各校で状態が違うことを理解すること。

※長期休業中は、封を切ったもの（小麦粉・塩・でんぷん・砂糖類）も入れる。

納品後の取り扱い

1、業者が納品した容器・ビニール袋は、調理室に持ち込まない。

2、蓋がきちんと閉まる専用容器 ①肉用
②魚用
③卵用 を用意する。

加熱前の食材を室温に放置する時間をできるだけ短くするため、専用容器に小分けにして入れ替え、冷蔵庫で保管する。

入りきらない場合は兼用可。その場合、使用後は特によく洗浄・消毒すること。

3、ベーコン・ハム等の肉類は、①肉用容器にあける。
冷凍シーフード（いか・えび等）は、②魚専用容器にあける。

4、下味は専用容器の中でつける。その際は、他の物と接触しないように、また、汁・ドリップが下に落ちないように気をつける。

5、使用日前日に冷凍品の納品があった場合は冷蔵庫で保管する。
納品された食品はビニールから出して専用容器に入れる。

6、卵は納品後、汚染区域で保管する。卵は、卵専用の容器（食缶・泡だて器）とする。
割卵し混ぜてから専用のお玉で保存食を取る。

ゆで卵の場合は1個取る。

- ・複数のミキサー缶を使用する際は、それぞれ保存食を取る。
- ・割卵は使い捨て手袋を使用し、使用直前におこなう。
- ・作業の都合上、割卵から使用までに時間があいてしまう場合は、割卵後に冷蔵保管する。使用直前に泡だて器でほぐし、保存食をとってから使用する。
- ・納品後の水洗いはしない。
- ・溶いて使用する卵は、一個ずつ食器に割り入れ確認する。
ひび割れ卵、血の混じった卵は使用しない。そのような卵を捨てるときも、他の物に接触しないように処分する。
卵の殻も、他の物への汚染源とならないように注意する。
- ・ゆで卵は、納入後汚染区域で金ザル又はオーブンプレートに並べ替え、直接釜又はオーブンへ持っていく。
衛生管理の基準により、調理の2時間以前には作業しない。
- ・殻は生ごみとして処理する（生ごみ処理機の学校は燃やすごみ）

7、豆腐・油揚げを切ってから釜に入れるまで時間があく場合は、冷蔵庫に保管する。

8、こんにゃくは冷蔵庫に入れなくても良い。

9、デザートはダンボールに入れたまま出さない。ドライアイスは必ず抜くこと。

- 1 0、作業後の手洗い、使用容器の消毒、周囲の清掃、殻の後始末には十分気をつける。
- 1 1、練り製品の冷蔵庫は各校で異なるので確認すること。その際、生鮮野菜と一緒に保管しないこと。
- 1 2、いかめしで使用したシンクは、洗浄後に次亜塩素酸ナトリウム（P.26 の濃度、消毒方法に従う）で消毒する。
- 1 3、調理用牛乳は前日納品のため、検収時に表面温度を測定し、温度が高い場合は開封して測定する。開封したものは使用しない。

缶詰・レトルトの取り扱い

缶・レトルトは開けたときに、味、におい、色などを確認する。
開缶後、調理までの時間があるときには、冷蔵庫に保管するか、直前に開けて使用する。
1つずつ開封し、異物混入がないか確認してから使用すること。

★水切りをして使うもの

〔 レトルト品・ホールコーン缶・マッシュルーム缶・なめこ缶・たけのこ水煮缶
果物缶・寒天缶・杏仁寒天缶・うずら卵缶 など 〕
※缶きり機は使用前に確認する。

- 1、缶についている紙ラベルは洗う前に取り除く。
 - 2、フルーツ缶はシンクで水洗いする。使い捨て手袋を必ず着用し、調理室で開ける。配缶の時はきちんと消毒した調理器具を使用し、空いた缶は調理室内では洗わない。配食後は、速やかに冷蔵庫で保管し、時間と温度を記録する。冷凍ゼリーを混ぜて提供するときは、栄養士が献立作成時に作業工程を確認し指示する。
 - 3、さび等の汚れがついていないか確認する。缶切りの刃は使用後熱風保管庫へ保管する。
 - 4、固形物のみ使用し、汁は全部捨てる。
汁を使用する場合は、事前に栄養士と協議し問題ないか確認する。
 - 5、ザルで水分を切る場合、シンクの中で行う。ザル置台では行わない。
そのまま食する果物の缶詰は専用タライ・食缶の中で和える。
- ※ レトルトは基本的に水切りをする。(栗水煮・シーチキン・アサリ水煮等)
そのまま使用する場合、前日のミーティングで確認し、作業工程や動線に問題がないか確認すること。

★その他のもの

〔 オイスターソース (ビン入りのものも)・ホールトマト缶・ケチャップ缶
トマトピューレ (ビン入りのものも) など 〕
※ビン入りのものは食品庫でボウルにあける。

- 1、缶はシンクの中で水洗いする。
 - 2、使う前にボウルに開けて使う。
 - 3、缶から開けるのは下処理室のシンクで行う。
- ※ 直接釜の中に持っていかない。

★使用後の缶の取り扱いの注意点

- ・空いた缶は非汚染区域以外のシンクで水洗いし処理する。
- ・びんは下処理室で水洗いし処理する。

乾物類の取り扱い

《大豆》	使用日当日、朝いちばんに下処理室でよく洗い、熱湯（75℃）につけてもどす。
《その他の豆》	小豆・うずら豆・インゲン豆は当日調理する。
《干しいたけ》	調理室で洗う。もどし汁は、こしてから使う。 虫がいる可能性があるため、裏返して切る。
《だし昆布・刻み昆布・ひじき》	調理室で、さっと水洗いしてから使う。
《切干大根》	下処理室で、もどしてから3度洗ってから使う。
《麩・カットわかめ》	直接釜へ入れず、一度もどしてから使用する。
《高野豆腐》	もどして使用。ただし、料理の特性でうまみをすわせる等の意図がある場合はそのまま入れても差し支えない。

※ビニール袋などに入っている、乾燥剤・脱臭剤などは確実にとる。
 ホッチキスの針・テープ等は食品に混入しないよう十分に注意し、確実に捨てる。
 まとめて納品されるものは、計量を間違えないように十分注意する。

	区分	該当する食品	カラー
まな板	生食用を切るとき	果物類・生食用トマト オーブンで作って切り分けるもの	ピンク
	調理室で使用	野菜・練り製品・豆腐・油揚げ・ ワンタン皮・中華麺	白・黄
	下処理室で使用	野菜	青
包丁	生食用を切るとき	果物類・生食用トマト オーブンで作って切り分けるもの	ピンク・緑
	調理室で使用	野菜・練り製品・豆腐・油揚げ・ ワンタン皮・中華麺	黒
	下処理室で使用	野菜	緑・青・黒
ザル	生食用を洗った後	洗った果物・果物の缶詰 ごはんに入れるグリーンピース 彩り用の青菜・野菜 ボイルサラダ用のボイルしたもの 茹でたとうもろこし・生食用トマト	ピンク
	調理室で切ったもの 〃 茹でたもの	野菜・豆腐・油揚げ・練り製品・ワンタ ン皮・中華麺・グリーンピース・茹でた葉 物・茹でた麺類・こんにやく	緑
	ボイルした冷凍シーフード	むきえび・いか短冊・あさり・ほたて	
	缶詰 下処理室で洗ったもの	うずら卵・マッシュルーム・なめこ もやし・しめじ・糸こんにやく	黄・緑
	検収用	野菜	青

※誰がみても分かるようにする。

野菜・果物の下処理の仕方

食品名	処理前に行うこと	下処理①	下処理②	下処理③	ザル		備考
もやし		①	②	③	黄		ビニールから直接シンクにうつしてよい。
にら ほうれん草 青梗菜 水菜 小松菜	根を切り、ばらばらにして洗う	①	②	③	黄	再加熱 ^緑 彩り用 ^青	根元の泥に注意する
しめじ えのき茸	根を落とす	①	②	③	黄		水を吸わないように手早く
玉ねぎ	皮をむく	①	②	③	黄	切って 緑	
じゃがいも 里いも	ピーラー ^① または 専用青ザル	②	③	④	黄	切って 緑	
にんじん れんこん 大根 とうがん	皮をむく	①	②	③	黄	切って 緑	とうがんは下処理室で、1/4に切って種をとり、皮をむく
ごぼう (泥つき)	検収室で泥を落とす 皮をむく	①	②	③	黄	切って 緑	検収室で泥を落とす
ごぼう (洗い)	皮をむく	①	②	③	黄	切って 緑	
キャベツ レタス はくさい	外葉と芯をとってばらばらにする	①	②	③	黄	切って 緑	虫がいるので注意する
パセリ		ボウルで ①	②	③	黄	刻んで 緑	
ピーマン	種をとる	①	②	③	黄	切って 緑	
いんげん きぬさや		①	②	③	黄	切って 緑	
長ねぎ 万能ねぎ	根を落とす	①	②	③	黄	切って 緑	
ブロッコリー	小房に分ける	①	②	③	黄		
とうもろこし		①	②	③	黄	切って 緑	
オクラ	へたを切らずにそのまま	①	②	③	黄	切って 緑	
ふき	上下をおとす	①	②	③	黄	茹でて すじとり	

プチトマト	へたをとる	①	② (消毒) *注12 参照	③	ピンク	《共通》 生食するものは洗浄後、素手で触らない ・ぶどうは洗浄後に枝を外す ・カットして出すものは完全に切り落として配缶する。その際、種はとらない ・大玉すいか以外は洗浄前に保存食を採取する。 ・冷凍みかんは細菌検査証明書を保管する。	
いちご ぶどう さくらんぼ	洗う直前まで 下処理に置く 汚染を避けて 保管する	①		③	ピンク		
柑橘類 メロン キウイ	洗う直前まで 下処理に置く 汚染を避けて 保管する 果物用スポンジで洗う	①		③	ピンク		切る
りんご 梨 かき		①		③	ピンク		皮をむく
すいか		①		③	ピンク		切る
みかん		①			ピンク		
冷凍みかん		①		②	③		ピンク

注1：汚れがひどかったり、虫がいたりするときは洗う回数を増やすこと。

注2：野菜・果物を洗うスポンジは専用のものを使用する。

生食用スポンジ グリーン、 加熱用スポンジ ピンク

注3：使用頻度の低いスポンジは、洗って乾燥させて清潔なところにしまっておく。

注4：シンクの水は頻繁に取り替える。シンクの大きさにあった量の食材を入れ、水がよく循環するようにする。

注5：洗浄時の水温は、夏の水温（20～25℃）以上は上げない。

注6：移動の際、非汚染区域の中は濡らさないように運ぶ。

注7：生食するものを洗うときは、シンクを洗剤で洗い、よくすすいでからペーパータオルで水気を取り、アルコール消毒してから使用する。（ただし生食シンクがあるところは水洗い後使用）
使用頻度が高くないので、使用日前日にシンクを洗浄消毒すること。

注8：生食する青果物を最後に水切りする時は、手袋をしてピンクザル（小）でピンクザル（大）にあける。

注9：生食洗浄シンクを使用する際は、加熱洗浄シンクの作業はしない（水はねによる二次汚染防止）

注10：ザルの代わりにボウルを使用する場合は、過程ごとにボウルを替える。

注11：手指に傷がある場合、作業者の見直しや必要に応じてロングタイプの手袋を使用する。

注12：生食する食品は流水で1回洗う。2回目の槽に水をはり、次亜塩素酸ナトリウムを100ppm濃度となるように加える。食品を移し、10分間浸漬する。その後流水で1回洗う。

*濃度が変わると消毒効果が低くなるので、1回に入れる量や回数に留意する。

スポンジの使用について

スポンジ使用の野菜	きゅうり	さつまいも	とうもろこし
	なす	ズッキーニ	トマト（調理用）
	かぼちゃ	かぶ	
スポンジ使用の果物	柑橘類	りんご	メロン
	すいか	梨	

下処理等における注意事項

食材	処理方法
イカ短冊・むきえび シーフードミックス 冷) 生あさりむき身	<p>ボイルして緑ザルにあける。</p> <p>ボイルの時間は調理時間から逆算し、早く行わないこと。</p> <p>※同じ料理に入るものであれば、同時にボイルしてもよい</p>
冷) グリンピース 冷) ホールコーン 冷) むき枝豆 冷) ほうれん草	<p>①黄のザルに入れ、調理室のシンクで流水解凍する。ザルだけ使用せず、水受けにボウル等を活用すること。</p> <p>②ボイル後は緑のザルに入れる。</p> <p>③再加熱しないもの（ご飯の彩り等）はピンクのザルに入れる。</p>
冷) 里いも	1袋ずつ開封し、異物混入がないか確認してから使用する。
ホワイトソース	あら熱をとってから冷蔵保存する。
強化米・米粒麦	洗わずに、米を研いだあと入れる。
調理用牛乳・生クリーム	保存食をとり、品温を計る。納品後は容器に入れかえ、冷蔵庫で保管する。
ボイルサラダ	野菜はボイル後、水にさらさない。
煮干し	<p>釜に水を張り、煮干しを30分～1時間水につけておく。</p> <p>その後沸騰させ、15分程度煮込む。味をみて時間を調整する。</p>
厚けずり	釜にお湯を張り沸騰させる。火を切り、厚けずりをお湯に30分～1時間つけておく。強火で開始、沸騰したら弱火～中火にし、15～20分ぐらいブクブクさせる。味をみて時間を調整する。
だし昆布	調理室で昆布をさっと洗い、釜に水を張り、昆布を30分ぐらいつけておく。強火にして、沸騰する直前に、弱火にして15分～20分ほどブクブクさせる。
鶏がら	<p>不織布を破って保存食をとる。釜に水を張り鶏がらを入れて火をつける。沸騰後は弱火にし、1時間以上煮込む。</p> <p>食塩（水1ℓに0.5g）や野菜クズを入れることでスープの濁りを抑え、旨味成分の溶出を促す。</p>

※原則としてだしを取る時は、異物混入防止のため転送して使用する。

※だしの取り方は調理主任を中心に各校で話し合う

調理作業中の注意事項

- 1、作業途中の調理器具は、スパテラの扱い等、相互汚染に気をつける。
配缶用ひしゃくと混ぜない。配缶用は早くから出さない。
- 2、できあがった料理を配缶するときは食器具を使用する。その際は専用の置き場所を作る。
- 3、床上60cm以下の場所に食品や食缶等を置かない。使用する食缶類は早くから出さない。
- 4、ジャムやふりかけなど、小袋のクラス分けやアルミカップを取り外す作業は、調理作業と同じ服装で、当日作業する。(洗浄室・休憩室で行わないこと。) 中箱は使用してよい。
- 5、ゆかり・ごま・お茶等、直接できあがりに入れるときは、おたま又は大きいスプーンを使う。素手では行わない。二次汚染防止のため直前に計量し、冷蔵庫で保管しない。
- 6、調理開始時間や配缶時間を守ること。
 - ・料理が出来上がるのは喫食時間2時間以内を順守。
 - ・配膳室の数や位置、給食室からの距離等を考慮し、配缶にかかる時間を逆算する。できるだけ提供までの時間が短くなるように各校で時間設定をする。
 - ・下記の表を参考に、当日の給食調理時間を検討すること。

	小学校	中学校
4 時 間 目 終 了	1 2 時 2 0 分	1 2 時 4 0 分
子供の食べ始める時間	1 2 時 4 0 分	1 2 時 5 5 分
検 食	1 1 時 5 0 分	1 2 時 1 0 分

- 7、調理作業中に調理器具の洗浄はしない。
調理室に食べ物がなくなってから洗浄を実施する。
できるだけ午後に洗浄する。
 - 8、調理室内での洗浄作業はしない。
 - 9、フルーツやミニトマトなどを早めに配缶した場合は、生食用冷蔵庫や保冷庫に入れる。
 - 10、パンを調理室に持ち込むときは、配缶用のパンケースには入れない。
 - 11、配缶時、食缶についての汚れはペーパーでふく。特にフライケース取っ手の汚れに注意すること。
 - 12、調理室を離れるときは、フライヤー・釜の火は必ず消す。
 - 13、調理員用献立に記載されていない調味料を使用するときは、事前に必ず連絡する。
 - 14、配缶時、釜のふちに食缶をのせない。
 - 15、釜・フライヤーの裏側にまわらない。
 - 16、釜の水分は、調理用食缶で計量してから入れる。
 - 17、ボールペンを下げる紐から出た糸が異物混入に繋がらないよう注意すること。
 - 18、配膳用ワゴン等、作業スペースの上に不要物（ペーパータオル等）は置かないこと。
- ★揚げパン時の加熱前のパンは、各校の最善となる動線を考えて打ち合わせする。

手袋の使用について

手袋の使用は原則として、次の場合とする。

使い捨て手袋	<ul style="list-style-type: none"> ・ 配缶時はすべて着用する（出来上がりの物はすべて） （果物等、生食するものを数えるとき、米飯、スパゲッティを配缶するとき、揚げパンを配缶するとき等） ・ 生ライン洗浄で、3槽目は着用する ・ 手指に怪我及び傷があるとき （傷がしっかりと治っているかを見極める。） ・ 加熱前の肉・魚に触れるとき （ドリップのついた手袋はすぐに捨てる） 揚げ物の担当で直接生の肉・魚に触れない場合は不要 ・ 割卵するとき、割卵したものを釜に入れるとき ・ ピンクのザル、まな板、包丁を出すとき ・ グラタンなどの中敷きのキッチンペーパーを切るとき ・ 食器・食缶を出すとき
薄手の手袋	<ul style="list-style-type: none"> ・ ピューラックスを使用するとき

【注意事項】

1、使用時の洗浄と消毒

使い捨て手袋及びビニール手袋は使用前に手洗いしてから、着用する。

着用後、アルコール消毒	果物等、生食するものを数えるとき 配缶するとき
着用後、そのまま使用	上記以外のとき
着用後、石けんで洗う	手指に傷があるとき（手袋が汚染されている可能性があるため）

2、一作業ごとの使用

使い捨て手袋は何度も使用すると、破れたり細菌が付着するため、必ず一作業ごとに
取り替える。

3、手指に傷のある場合の作業

水が手袋の中に入らないように作業する。シンクでの作業（午後も含む）を行う場合は
ロング手袋を着用する。キズパワーパッド等使用している時は、手袋を着用する。
腕にキズがあり絆創膏を貼っている場合は、長袖白衣を着用する。

4、使用前の確認

使用する前に、穴があいていないか、破れていないか等、十分確認する。
使用中・使用後も注意すること。

5、裏側の乾燥

薄手の手袋は干すときは、裏返して中を乾燥させる。

6、置き場所の確認

衛生に配慮し、各校ごとに最適な場所に置く。

7、その他

オープン用の手袋は食品がついて不衛生になりやすいので、常に清潔にしておく。
洗うときは、金網などの鋭利なもので裂ける場合があるので注意すること。
果物はトングで配るため、手袋はクラスに配らない。
手袋を着用したら他の場所をさわらないように注意をする。

中心温度の計り方

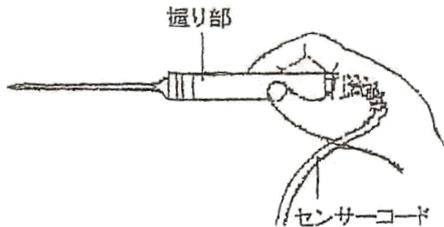
85℃ 以上	炒め物、煮物、スパゲティ、ポイルサラダ
	冷凍シーフード、ウインナー、豆腐、冷凍練物類（エビ団子等）、肉団子 厚揚げなどの豆腐加工品も測る（油揚げ以外）、あさり水煮は測らなくてよい
表面温度 90℃ 以上	ごま、大豆、小魚（かえり煮干し等）、塩 （中心温度計が刺さらないもの）
90℃ 以上	上記以外のもの（蒸し中華麺・下記7番）、（生あさりは測る）

- 1、中心温度は規定の温度まで上がったら、時間と温度を給食日誌にボールペンで記録する。
- 2、中心温度が基準に達していない場合は、使用した中心温度計の消毒をきちんと行い、再度温度を計る。（同じ料理を2釜以上つくり計測する時も釜ごとに洗浄・消毒をする。）
- 3、揚げ物、焼き物、蒸し物などの記録用紙は給食日誌に添付する。
- 4、中心温度が基準に達していない場合、温度計は洗浄後、アルコール消毒して使用する。
- 5、温度計は、清潔な場所に置く。また、60cm以下の高さに置かないように注意する。
- 6、温度計の先端部分の扱いに気をつける。センサー部分を曲げたりしない。
- 7、庫内温度は目安です。最後に必ず中心温度測定すること。
- 8、たれをつくる時の温度計は、炊飯やあいている温度計を使用すること。

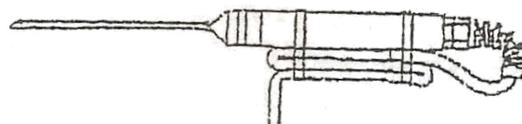
中心温度計の取り扱い

中心温度計は引っ張ったり、曲げたり、ねじったり、束ねたりすると断線の原因となるため、下記のような方法では使用しないこと。

- にぎり手部のコードを手のひらで押し付けながら食品に突き刺す。

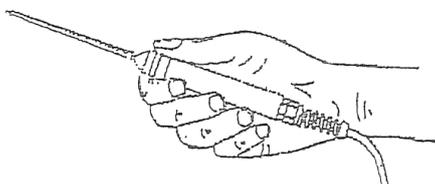


- にぎり手部にコードを束ねてテープ等で固定している。



◎正しい持ち方

特ににぎり手根元部のコードを折り曲げないような持ち方で使用する。



【注意事項】

- 1、コードはきちんと入れる。
- 2、汚れが入り込むと故障の原因となるため、電池用の蓋はきちんと閉める。
- 3、使用後は、本体部分も汚れを拭き取り、ペーパータオルにアルコールを吹き付けたもので消毒する。
- 4、使用後は、こまめに電源を切り、蓋つきの入れ物に保管する。
- 5、中心温度計が正しく作動するか、週一回、熱湯と氷水で確認し記録用紙に記入する。
- 6、炊飯釜を測定する時は、コードが溶けるのでふたで押さえつけない。

中心温度計の確認の仕方	
熱湯	鍋等にお湯を沸かす。
氷水	氷200g、水100gを混ぜる。

許容範囲	
熱湯	97℃～99℃
氷水	-1℃～+1℃

正しい計り方と記録

釜	中心1か所と端2か所をはかる	一番低い温度を記録する
揚げ物	1回ごとに3個以上はかる	
蒸し物		
オーブン	1回ごとに上段・中段・下段の3カ所をはかる 焼き色のうすいもの・切り身の厚いものをはかる	3カ所とも記録する

※ 記録用紙は給食日誌に添付すること。

オーブンは焼きムラが生じやすい（温度のばらつきが大きい）ため、上中下それぞれを記録し、各校の機器類の癖を日ごろから確認しておく

令和 4年 9月 9日（金）				
献立名 とりの唐揚げ			記入者 杉本	
	中心温度	調理開始時間	出来上がり時間	クラス名
①	98.0℃	11:00	11:07	1-1 1-2
②	96.4℃	11:02	11:10	1-2 1-3
③	98.1℃	11:08	11:15	2-1 2-2
④	97.3℃	11:11	11:18	2-2 2-3

食缶・調理器具について

		小学校	中学校
1	パンケース	○	○
2	飯重缶	○	○
3	フライケース	○	○
4	大食缶	目盛12 (140)	目盛14 (160)
5	中食缶	目盛8 (100)	目盛10 (120)
6	6ℓ	○	○
7	牛乳缶	○	○

注意点

- ・熱風消毒保管庫の整理整頓・使用調理器具の精選を行い、熱風消毒保管庫を有効利用するようにする。
- ・使用頻度の少ないものは、熱風消毒保管庫に入れておかない。

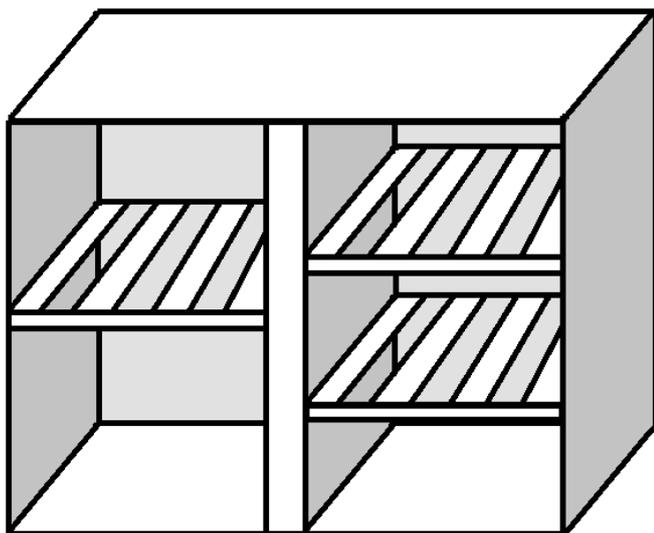
サーモラベル

熱風庫内の温度が上がり、しっかりと消毒ができているか確認するためのもの。

毎月、月初めに実施する。

熱風消毒保管庫の部屋ごとにはかる。(上・中・下)

80℃以上にあがっていることを確認する。温度が上がらない場合は、翌日に再検査する。



「部屋ごと」なので、1台で3か所ではありません。左図のように、中央が壁になっているものは左右それぞれの庫内温度をサーモラベルで測定します。逆に左右が柱のみで仕切りがないものは大きくても上・中・下の3か所のみです。

- ☆きちんと消毒できているか確認するものです。熱風庫に貼るのではなく、使用する器具類や食器かごなどに貼ります。
- ☆異物混入の原因になりやすいので、見やすいところで熱の通りの悪い所に貼ります。
- ☆熱風庫の棚、部品を勝手に外したり動かしたりしないでください。風向きが変わり温度が変化します。

ペーパータオルの使用について

- ・手洗い後、手の水気を取るとき。
- ・中心温度計の先を洗った後、水気を拭き取るとき（アルコールを吹きかける前）。
- ・中心温度計を専用の蓋つき容器にしまう前、アルコールを吹きかけたペーパータオルで本体を拭くとき。
- ・保存食を取るとき、包丁を洗った後、水気を拭きとるとき（アルコールを吹きかける前）。
- ・作業中の調理台を拭くとき。
- ・配缶後の食缶の汚れを拭くとき（内側はふかない）。
- ・生食するものを洗う場合、シンクを洗浄した後に水気を拭きとるとき。
※ペーパータオルは、必ずホルダーなどの容器に入れて使用する。
※アルコール消毒をしたワイパーを有効に活用し、ペーパーの使い方を工夫すること。
- ・肉・魚のペーパータオルケースは最後にアルコールで拭く。（付近の壁等も）
- ・ペーパータオルの補充は入れすぎない。（ひっばって切れ端になり混入注意）

カウンタークロスの使用について

- 1、4種類を用意し、区別して使う。

色分け	種類
グリーン	朝のピューラックス用 配膳室用・牛乳室
青	下処理室用（食品庫・検収室）
ピンク	調理室用（油も含む）
白	洗浄室用

- 2、使用後は洗濯機で洗い、よく乾燥させる。
 - 3、調理作業中は配缶終了までカウンタークロスを使用しない。
ペーパータオルやワイパーを使うこと。
 - 4、使用するときには、使い捨てで使用する（使いまわさない・流水すすぎもしない）。
 - 5、カウンタークロスは、毛羽立ちが目立つ場合、廃棄する。
- 釜の内蓋はカウンタークロスで拭いてよい。ただし、内釜は消耗品の使用が増えるのでペーパータオルで拭くこと。

ホースの使い方

- 1、ホースの長さは床に口がつかないように短くする。
作業上、長いものが必要な学校は、床に口がついて作業することのないように、衛生管理を徹底する
- 2、ホースは調理中、使用しない。配缶後に取り付ける。
- 3、使い終わったら、毎日洗っておき、できるだけ乾燥させる。
- 4、週に一回、200ppmのピューラックスで消毒する。

残菜の処理について

- 1、残菜は、ノロウイルス等で汚染されている恐れがあるため、取り扱いに注意する。
- 2、返却された残菜・食缶は非汚染区域に持ち込まない。
- 3、残菜を扱う時はマスクを着用する。素手ではなく、ヘラや使い捨て手袋などを使用する。
- 4、残菜処理後は、手を洗う。

ゴミの出し方

生ゴミ・紙・ビニール	各校の出し方を確認する (生ゴミ処理機、業者回収など方法が異なるため)
ダンボール	紐でしばり、資源ごみとしてダンボールの回収日に出す
ペットボトル	リサイクルマークがついている醤油等のペットボトルは、キャップを取り外して水洗いし、ラベルをはがしてつぶしてから出す
缶・ビン	ビンは蓋やキャップを取り外して水洗いしてから出す ビンは納入業者が回収する
牛乳パック	切り開いて水洗いし、よく乾燥させてから学校の資源回収(リサイクル)に出す 燃えるごみには出さない
強化磁器食器	割れた食器はリサイクル専用容器に入れて保管する 食品残渣は取り除く

※ 和光市清掃センターのゴミの分け方、出し方に準じて行う。

※ ゴミ集積場は、常にきれいにする。

たわし・スポンジの使い方

◎たわし・スポンジは細菌の『巣』となりやすい。

- 1、たわし・スポンジは作業区分ごとに2日分用意する。
用意できない場合は、十分乾燥したものを使用できるように工夫する。
きちんと乾燥させるため、交互に使用する。
- 2、洗浄に使用した後、ご飯粒・野菜クズなどや汚れをきちんと落とし、200ppmのピューラックスに5分間浸す。その後よくすすいで、乾燥しやすいように干す。
- 3、食品や食品を入れる容器等を洗うものであるため、日常の置き場所は食品と同様、床面から60cm以上の高さに置き、跳ね水による汚染を防ぐ。
- 4、相互に重ならないようにつるす。
- 5、食品のそばや、床面への直置き、使用した場所への置き忘れ等ないようにする。

洗剤の使い方

洗剤の使用に際しては、表を確認し、使い方を間違えないこと。

『天然の・・・』『体によい・・・』『地球にやさしい・・・』といっても、必要量以上に体内に入ると害となる。

また、たくさん使用すれば、汚れが簡単に落ちるわけではない。使用量が多ければ、すぎが困難になり、かえって残留汚染が心配となる。

洗剤のボトル等、空き容器を再活用しているものには容器に内容物を明記する。

洗剤等の使用基準量

洗剤名	基準量	注意事項
サンダーレッド	水 10ℓ に対し 250g	
ヤシノミ洗剤	10ml を 1ℓ で希釈	
マジックリン	水 1ℓ に対し 5ml (5ml=キャップ 1/2 杯)	食器具に使用しない
サニターM	水 10ℓ に対し 10g	日常的に使用しない（大掃除に使用する）。 ステンレスに使用可
オーブン用洗剤		目に入らないように気をつける。 ゴーグル・アームカバー着用
シト	1 回につき 5ℓ ボトル 1/2	食器洗浄機内のスケール除去剤。 大掃除に使用する。
ハイター		汚れの目立つ作業衣に使用する（漂白）。
洗濯洗剤		下処理用と調理用は別に洗う。
トイレ用洗剤	便器→1 回 30ml タイル→1㎡に 6ml	その他の洗剤と混ぜない。

使用基準は守ること。



消毒の使用区分・方法

消毒の使い分け

消 毒 薬	使用場所
アルコール	中心温度計 塩分濃度計 保存食を取った後の包丁 生食用の包丁の柄（消毒保管庫が殺菌灯タイプのもの） ミキサー 缶きりの刃 生食を処理するシンク（専用シンクのない場合） 調理台 カウンター 台車 ワイパー（消毒保管庫に入らないもの） 手指
次亜塩素酸 ナトリウム	調理台 カウンター 冷凍冷蔵庫 カウンタークロス 肉魚用エプロン（布） 爪ブラシ トイレ（水洗レバー/ノブ/手洗い場/便器） 吐物が接触した可能性のある食器・食缶や食器具類

消毒の方法

消毒方法	方 法
熱風消毒保管庫	水気を軽く切ってから収納し、熱をかける。
紫外線消毒保管庫	確実に水気をふき取り、間隔をあけて収納し、紫外線を照射する。
アルコール	1、洗剤でよく洗い、水で洗い流す。 2、水分をよく拭き取った後、まんべんなく吹きかける。 3、ペーパータオルでまんべんなくのぼす。 4、アルコールが揮発するまでしばらく放置する。
次亜塩素酸 ナトリウム (ピューラックス)	1、洗剤でよく洗い、水で洗い流す。 2、200ppm 希釈液に浸したカウンタークロスで拭く。 (※ 薄手の手袋を着用すること) 3、5分間放置する。 4、水拭きし、よく拭き取る。腐食するので、必ずふき取ること。 5、乾燥させる。 (肉魚処理後の白衣・エプロン) 1、手洗いで汚れを落とす。 2、200ppm 希釈液に5分間つける。 3、洗濯機で洗濯したあと乾燥させる。 (吐物接触時の食器・食缶) ◎給食室に持ってくる前に、消毒済みのものを受け取ること。 ◎通常のを洗浄し、終了後に洗浄することが望ましい。 1、1000ppm 希釈液に10分間つける。 2、通常の洗浄、消毒作業を実施する。

希釈液の作り方

参考：調理場における洗浄・消毒マニュアル Part1 P.10

★1000ppm (6%原液 1 : 水 60)
5ℓの水に対して消毒液を 100ml

★200ppm の希釈液 (6%原液 1 : 水 300)
5ℓの水に対して消毒液を 20ml

ハイターのキャップは 1 杯 25ml
ペットボトルのキャップは 1 杯 5ml

洗浄・消毒・清掃作業

毎日行うこと（準備・使用前）	
そのまま使用	検収台 加熱前食品用台車・調理台 検収シンク・下処理シンク・調理室シンク ピーラー 洗米機（米ぬかが残ることがあるので、使用前に確認する） 野菜裁断機 ミキサー 回転釜 フライヤー スチームコンベクション 炊飯器 食器洗浄機 熱風庫保管の包丁 秤 スポンジ・ブラシ・たわし・爪ブラシ 加熱食品用缶切り まな板 ザル・スパテラ等調理器具 カウンタークロス
水洗い後に使用	加熱後食品用シンク 下処理室・調理室生食用シンク（前日に洗浄消毒する）
洗剤で洗い流水ですすいでから使用	下処理シンクが加熱・生食兼用で、生食用食材を後に洗浄するとき
洗剤で洗い水気を切ってアルコール消毒してから使用	「そのまま使用する」場所で、汚れやほこり、衛生害虫進入の可能性があるとき
汚れを取り除き、アルコール消毒してから使用	生食用缶切り（回転式のもの） 中心温度計 ・ 塩分濃度計 ミキサー本体・刃 水切りワイパー 殺菌灯保管の包丁柄 包丁殺菌庫・消毒保管庫・冷蔵庫・冷凍冷蔵庫・ドア・戸棚の扉の取手部 加熱調理後および生食用の調理台・台車・配膳車・コンテナ 使い捨てエプロン等を入れるケース

毎日行うこと（準備・使用前）	
ノロウイルス発生時はピューラックスで消毒してから使用	包丁殺菌庫・消毒保管庫・冷蔵庫・冷凍冷蔵庫・ドア・戸棚の扉の取手部 加熱調理後および生食用の調理台・台車・配膳車・コンテナ

毎日行うこと（使用中）	
食品残渣を取り除く	野菜裁断機 野菜くずを取り除くことはOK 洗うのはNG まな板 同じ釜に入る食材でザルが兼用のとき 下処理室加熱用3槽シンクの食品が変わるとき
スポンジでこすり洗いする	同じ回転釜を繰り返し調理に使用するとき（必要に応じて洗剤を使用。他の食品を汚染しないよう注意して作業する）
汚れを取り除き、アルコール消毒する	肉・魚など汚染度の高い食品を扱った検収台
流水で洗い、水気を切ってアルコール消毒する	中心温度計センサー部 （温度が上がらなかった時も次を計る前に必ず洗う）

毎日行うこと（使用后）	
洗剤で洗ってすすぎ、水気を切って乾燥させる	シンク ピーラー 野菜裁断機本体 缶切り スチームコンベクション（冷めてから洗浄する） 炊飯器内釜 汚れた場合の床 台車（車輪部は洗浄器具を別にする） 洗米機 ミキサー 回転釜（内釜には油を塗布） フライヤー（煙突・口火に水をかけない） 食器洗浄機 手洗い場 洗浄用エプロン ワイパー

毎日行うこと（使用后）	
刃こぼれ確認後、洗剤で洗ってすすぎ、消毒保管庫で消毒・保管する	野菜裁断機の刃 （ゴム・プラスチック部品の場合は殺菌灯保管庫へ入れる） まな板・包丁 ザル・スパテラ等調理器具
洗剤で洗ってすすぎ、ピューラックスで消毒する	カウンタークロス スポンジ・ブラシ・たわし・爪ブラシ トイレの水洗レバー・ドアノブ・手洗い設備・便器
洗剤で洗ってすすぎ、乾燥させてアルコール消毒する	中心温度計センサー部
水拭きする ※漏電に注意	炊飯器本体/消毒保管庫/包丁まな板殺菌庫の内側・外側 腰壁 トイレの壁・床 床 ドアノブ 食品庫・食品棚 はかり
水拭きして汚れを落とし、ピューラックスで消毒する	冷蔵庫・冷凍庫
洗濯し乾燥させる	下処理用・調理用エプロン（別々に洗う）
汚れを取り除いて洗い、ピューラックスで消毒後に洗濯して乾燥させる	肉魚処理用エプロン（布で代用している場合）

定期的に行うこと（使用後）	
毎週行うこと	靴の底面を洗剤で洗ってすすぎ、水気を切って乾燥させる 排水溝・グリストラップ キャスターの汚れを取り除く 床掃除
毎月行うこと	冷蔵庫のフィルターを清掃する
学期末行うこと	エアコンフィルターを清掃する 床をポリッシャーで磨く（ドライ校）
その他備考	回転釜のハンドルは使用後に確認し、動きが悪くなる前に注油する ごみ置き場は常に清潔にする ごみ置き場シャッターは学期に1度清掃する 除草・落ち葉掃きは定期的に行う 殺菌灯は長期休業1回おき（春→冬→夏→春…）に交換する 包丁は適時研磨する 冷蔵庫の結露は適時拭き取る プラスチック製品（使い捨て手袋容器・ペーパーホルダー取り出し口等）は定期的に中性洗剤で汚れを落とし、清潔に保つこと

※コロナ禍における消毒方法

新型コロナウイルスによる感染症の影響により、給食室の消毒方法について、一部を次亜塩素酸ナトリウムに変更します。変更する場所については次のとおりです。

【変更事項】 アルコール消毒から次亜塩素酸ナトリウムによる消毒に一部変更

次亜塩素酸ナトリウムに変更する所

マニュアル ページ	項目	作業内容
30	汚れやほこり、衛生害虫侵入の可能性があるときの「そのまま使用する」場所	朝の作業前に次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。
30	炊飯器、回転釜の取手	朝の作業前に次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。
30	加熱調理後調理台	使用予定のないものは消毒作業は省略して良い。使用する場合は、従来通りアルコール消毒
30	生食用調理台	朝の作業前に次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。
無	カウンター	朝の作業前に次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。
30	包丁殺菌庫・消毒保管庫・冷蔵庫・冷凍冷蔵庫・ドア・戸棚の扉	朝の作業前に次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。
無	中心温度計収納ケース	フライ入れ等を活用し、2セット用意する。使用した日のケースは洗浄室で洗い、熱風保管庫で消毒する。消毒済みのケースにきれいにした温度計を入れる（ケースのアルコール消毒無）

※次亜塩素酸ナトリウムで消毒方法（コロナの場合 0.05%、ノロの場合 0.1%）

水 500ml にキャップ 1 杯入れる（ペットボトル）。作った消毒液は直接乾いたダスターにスプレーする。乾いてきたらまたスプレーする（直接ドアノブ等にスプレーしない）。消毒後、別のダスターで水ふきする。

【コロナの場合】

原液濃度が 5% から 6% の塩素系漂白剤を使用する場合は、500ml のペットボトル 1 本の水に、5ml（ペットボトルのキャップ 1 杯）の塩素系漂白剤を入れる。

給食日誌（記入例）

令和 年度		天気（ 晴れ ）		校長	栄養士	記入者	調理室温度・湿度		水質検査
4 月 10 日（水）						印	8:00	18 °C 70 %	0.4 mg/L
給食数	調理員	休暇者	小林 1日年休 西山 14:30~年休1				11:00	20 °C 70 %	0.4 mg/L
500 名	7 名	代替者	鯨岡（6時間交代・白子小より）			配食		残量	
献立名	中心温度	調理開始時間 （数え始め）	出来上がり時間 （数え終わり）	総量	配食先	残量			
牛乳・（ ）	—	8:50	9:03	500本	全学級	10			
五目すし	別紙			82kg	別紙	4.8kg			
ごま	96.5°C	11:05	11:10						
かきたま汁①	93.3°C	11:40	12:05	50L	1~3年・4-1 特学・職	12L			
かきたま汁②	95.4°C	11:40	12:07	50L	4-2~5・6年 給・保・検				
	°C								
鶏のから揚げ	別紙	11:15	11:58	510個	別紙	1.2kg			
※たれがある場合、記入	92.7°C	11:10	11:20						
ゼリー	°C	10:04	10:19	500個	全学級	6個			
		最終の温度は日誌に記録する。 それ以外は工程表でもよい。		書き方は調理主任と栄養士に従う （配食と残食の単位が同じにならない 場合もある）。1kg未満のものなど					
除 去 食	かきたま汁（卵抜）	96.7°C	11:50	12:01	3個	1-2・4-3・3-1			
		°C							
		°C							
		°C							
		°C							
戸締り・換気扇・電気の確認 済			特記事項 行事予定・部外者の給食室立ち入り・異物混入・ 事故報告を提出しない作業中の異常や内容・ 定期的に清掃（毎日しないもの）等を実施した場合は ここに記入する。						
火気確認 済									
熱風保管庫のスイッチON									
調理器具 包丁 食器									

◎栄養士が出張等で不在の際は、日常点検表も一緒に調理員が記入し、学校長へ提出する。

※保存食記録簿は調理室へ持ち込み、直接記入する。

保存食記録簿（記入例）

保 存 食

平 成 30 年 5 月 11 日 (金)

月 日分を 時 分に処分

献立名	材 料 名	分 量		使用量	切り方	備考
		小学校	中学校			
牛乳 8:10 ごはん 11:50	✓牛乳	206	206			※✓点のチェックを忘れないこと。
	精白米	80	100			
	強化米	0.2	0.3			
	米油	0.8	1			
中華風たまごスープ 12:00	クリームコーン	25	35			
	✓冷) ホールコーン	12	15			
	✓殺菌鶏卵	18	22			
	✓若鶏むね肉 皮無	8	10			
	✓にんじん	12	15		せん	
	✓チンゲンサイ	12	15			
	✓長ねぎ	10	13		斜め	
	清酒	0.8	1		小口	
	こいくちしょうゆ	1	1.2			
	食塩	0.8	1			
	厚削り	4	5			
	日高昆布	0.2	0.2			
	ごま油	0.3	0.4			
	厚揚げ入り 回鍋肉 11:55	✓豚もも肉	40	50		
清酒		1.5	2			
✓生揚げ		15	25		さいの目	
✓キャベツ		50	70		ざく	
✓ピーマン		8	10		せん	
✓にんじん		5	7		せん	
✓長ねぎ		10	13		斜め	
乾) きくらげ		0.3	0.4		せん	
✓にんにく		0.3	0.4		みじん	
✓しょうが		0.6	0.8		みじん	
米油		1.5	2			
三温糖		1	1.3			
食塩		0.4	0.5			
白こしょう						

原材料の袋に一番最後に入れた時刻。パン等は出来上がりに入れる学校もある。そのときは「〇〇パン」の献立名のところに時間を記録し、ここは野菜等の最終時刻になる。

食材を 時 分に採取

割卵 11:10採取

作業工程表（記入例）

平成30年5月11日（金）

※変更があった場合は赤ペンで記入する。修正テープ不可。

献立名	材料名	担当	8:00	9:00	10:00	11:00	12:00
牛乳	牛乳	丹波		検収・配缶（保冷）			
ごはん	精白米 強化米 米油	船山		計量・洗米	炊飯セット (水分)	炊飯開始 ①10:40 ②10:50	蒸らし → 配缶 (エ・テ)
中華風たまごスープ	クリームコーン 冷) ホールコーン	中島	検収	保冷	流水解凍	釜開始	配缶 (エ・テ)
③ だし	殺菌鶏卵 若鶏むね肉 皮無		(エ・テ)	保冷		割卵 (関) (エ・テ)	①鶏肉 (エ・テ) ②にんじん
④ 汁	にんじん せん チンゲンサイ 長ねぎ 斜め 清酒 小口			野菜カット			調理過程を明記する。 ③ホールコーン ④クリームコーン ⑤調味料 ⑥でんぶん ⑦卵 ⑧長ねぎ・ごま油
	こいくちしょうゆ 食塩 厚削り 日高昆布 ごま油			計量	だしとり (水はり)	卵除去 (4人) 船山	
厚揚げ入り 回鍋肉	豚もも肉 清酒	関	検収 (エ・テ)	下味 (エ・テ)	保冷	釜開始	配缶 (エ・テ)
①	生揚げ さいの目 キャベツ ざく ピーマン せん	浅川		計量 保冷 野菜カット		油抜きカット	①米油 ②にんにく・生姜 ③トウバンジャン ④豚肉 (エ・テ) ⑤にんじん ⑥ピーマン ⑦きくらげ ⑧キャベツ ⑨調味料 ⑩生揚げ ⑪長ねぎ ⑫でんぶん
②	にんじん せん 長ねぎ 斜め 乾) きくらげ せん にんにく みじん しょうが みじん 米油 三温糖 食塩 白こしょう こいくちしょうゆ テンメンジャン トウバンジャン でんぶん			計量			汚染度の高い食品は、扱う人・時間を明記する。使い捨て手袋・エプロンを着用すべきところは、エ・テを記入する。
				計量			汚染度・作業工程を考慮し、下処理の順番を明記する。
野菜		阿部・土屋	下処理	①にんじん②にんにく③しょうが④長ねぎ ⑤ピーマン⑥キャベツ⑦チンゲンサイ	下処理室 洗浄作業		

包丁刃こぼれ表（記入例）

野菜裁断機・包丁刃こぼれチェック表

平成30年5月

日	曜	野菜裁断機				包丁						ミキサー		フードプロセッサー		確認者名		特記事項
						下処理用 4本		調理用 5本		生食用 2本								
		刃の種類	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後		
1	火	せ お	た ス	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	丹波	長橋	
2	水	せ お	た ス	/	/	○	○	○	○	○	○	○	○	/	/	船山	渡辺	
7	月	せ お	た ス	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			作業後刃こぼれ確認。現 在は正常に参廃棄。
8	火	せ お	た ス	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			作業前にすべての刃を確認するのであれば、作業前 のチェックはすべて「○」、その後使用しなかった器 具の使用後を「/」でもかまわない。
9	水	せ お	た ス	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			
10	木	せ お	た ス	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	船山	渡辺	
11	金	せ お	た ス	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	関	浅川	

【野菜裁断機の刃の種類】 使用したプレートに○をつける。

せ：せん切り た：短冊切り お：おろし ス：スライス

※ 包丁は下処理用、調理用、生食用それぞれの本数を記入する。

※ 異常のないものは○印、異常があった場合は×印でチェックする。

※ 刃こぼれは

① 作業前は職員が最終確認、実際の確認は使用する人が行う。

※ 1つの材料を切り終わって洗う時にも刃こぼれを確認する。

② 作業後は担当者が使用後すぐに確認 すること。

特に、作業後は料理全体が提供不可とならないよう、速やかに実施する。

※ 異常時や日常行わない研磨等の措置は備考欄に記載する。

また、特記事項の内容は、必ず給食日誌にも記載する。

長期休業中における作業確認事項

① 包丁まな板殺菌庫

- ・スイッチは『切』 ～ 始業式まで（春休み・夏休み・冬休み）

② 熱風消毒保管庫

- ・タイマー使用のものはスイッチを『切』

③ 冷凍冷蔵庫および牛乳保冷庫

- ・温度の記録をとる（8時・12時・3時）
- ・異常があった場合は連絡する（栄養士か教頭先生へ）

④ ミキサー

- ・長期休業中に2回は運転させる

⑤ 電子はかり

- ・電池をぬいておく。

⑥ 日常点検表（衛生チェックリスト）

- ・給食実施期間のみ記入する
- ・休み中は記入しない

⑦ 給食日誌

- ・出勤日は毎日記入する
- ・修理関係・工事関係等の出入り業者名、備品・消耗品の納品状況・その他記録すべき事項を記入する
- ・記入後は毎日、検印を受ける

⑧ 調理室内の温度・湿度

- ・温度・湿度の記録をとる。（8時・11時）
- ・給食日誌に記入する。
- ・食品庫は記録しなくてよい。（高温・多湿にならないように換気には気をつける。）

⑨ 水質検査

- ・記録しない。
- ・各学期の始業式より検査を開始する。給食終了日まで行う。

アレルギー除去食の調理や調理時間は、該当食品の混入、誤配や誤食が無いようチェック体制を整えるなど十分に注意し、リスクを減らしていくことが大切である。

万が一事故が起きてしまった場合は、それがなぜ起きたのかを検証し、その情報を学校関係職員が共有するとともに、再発の防止に努める。

(1) 調理員の役割

- ①食物アレルギーを有する児童生徒の実態について理解し、除去食の内容を確認する。
- ②栄養士の指示をもとに、除去する食品、危険箇所、作業工程等を確認する。
- ③各校の提供方法を確認し、安全に児童生徒へ提供できるように共通理解を図る。

(2) 除去食の調理方法の原則

対象となる食材を加える前に、一部取り分ける等して調理する方法を原則とする。

(3) 除去食提供までの手順

- ①調理業務指示書をもとに、除去する食品を確認して作業工程表、作業動線図を作成する。
 - ・担当者を決定する。担当者は除去から配食までの工程を、責任を持って作業する。担当者が複数になる場合は作業の確認をしっかりと行う。
 - ・担当者が勤務できなくなった場合は、調理主任が再度担当者を指名し、全調理員で担当者の変更を確認する。
 - ・該当食品を扱ったあと、調理に携わる場合は、手洗いおよび白衣、エプロンの交換を行う。
- ②作業工程表をもとに除去食の調理を行う
 - ・除去食は、通常の給食よりも先に出来上がるようにする（取り忘れ、混入防止）。
- ③中心温度の確認、保存食、検食の用意をする。
 - ・給食日誌に温度と時間の記録を行う。
 - ・児童生徒の給食へは除去食用（色違い）の食器に盛り付けて食札を添付する。

(4) 留意点

- ・予定献立に変更があった場合の食材変更に注意する。
- ・該当食品を料理に入れる前に、別鍋に取り分けるなどして対応する。最終段階で料理に加える場合は、中心温度を確認し、除去食の配食を行う。その後通常の給食を調理し、再度中心温度を確認する。
- ・同学級に複数人数いる場合もあるため、配食後速やかに食札をつける。
- ・万が一混入してしまった場合は、調理主任、栄養士、管理職に報告し、指示を仰ぐ。
- ・調理業務指示書は月末に栄養士に返却する（個人情報のため）。
- ・規格と違うものが入ることがあるため、栄養士・調理員で確認すること（検収時・計量時）。

(5) 除去の詳細

除去食の対象は**卵、牛乳・乳製品、種実類**の3種類とする。

(6) 除去食の調理例

- ・代替食の提供はしない。通常の献立から取り分けて調理する除去形態とする。
- ・同じ料理で複数の除去食が対応となる場合、誤配・誤食を防ぐために両方を除去して調理する。
- ・除去食の数は、除去食対応児童数 + 保存食 + 検食 + 予備。

かき玉汁 (卵)

- ・小鍋に取り分け、最後に加える食材（葱やほうれん草など）を加える。
- ・またはとろみをつけた後、最後に加える食材を加え、取り分ける。

つみれ・肉団子・スキムミルク入りのすいとん (卵・スキムミルク)

- ・誤配を防ぐため該当食品を除去した団子などは作らない。汁物として提供する。
- ・味付けをしてやほうれん草など加える。温度をとりアレルギー除去食用の食器にとりわけける。または小鍋にとり、アレルギー除去食用の食器にとりわけける。

カレーライス (チーズ・スキムミルク)・スパゲティ・ポークビーンズ

- ・チーズやスキムミルクの入る前に温度を確認し、取り分ける。

チーズ焼き、南部焼き

- ・チーズ焼きは必要分量の具材を紙カップに取り分ける。南部焼きは調味料で下味をつけ、ごまをつけずに紙カップに入れる。他のものより先に焼くか、ひとつずつホイルでしっかり包み、最上段に乗せて焼く。
- ・冷蔵庫など、庫内に複数のものが入る場合は、アレルギーとなる食材にふたをする（ラップ不可）。

うずら卵が入るもの

- ・うずら卵を入れる前に味付けをしてでんぷんでとろみをつける。温度を取りアレルギー除去食用の食器にとりわけける。または小鍋にとり、アレルギー除去食用の食器にとりわけける。

ピビンバ・スタミナ丼・ごま炒め (ごま)・ごはんに入るごま・大学芋

- ・仕上げにごまを加える前に温度を確認し、取り分ける。

たれ(ごま)

- ・たれはかけないで提供する。
- ・ごまを炒って、後からかける場合は除去食不可とする。

グラタン・(牛乳・バター)・オムレツ (卵)

- ・乳や卵を入れる前の具だけを炒めた物を取り分け、紙カップに入れて、他のものより先に先に焼くかひとつずつホイルでしっかり包んで最上段に乗せて焼く。

ポターージュ・シチュー (牛乳・バター・スキムミルク)

- ・乳を入れる前に取り分け、水分を入れて味を整える。

