

京田辺市学校給食 衛生管理マニュアル

食中毒予防三原則

1. 細菌をつけない（清潔）
2. 細菌を増やさない（迅速・冷却）
3. 細菌を殺す（加熱）

～安全・安心な給食作り～

☆ 従事者各自の衛生意識

平成24年度改訂

（ドライ運用方式）

京田辺市教育委員会

学校環境整備課

京田辺市学校給食衛生管理マニュアル（ドライ運用方式）

目次

第1章 衛生管理	・・・・・・・・・・	1
第2章 調理従事者の衛生管理	・・・・・・・・・・	1～3
第3章 食品の取扱い	・・・・・・・・・・	3～4
第4章 施設設備の衛生管理	・・・・・・・・・・	4～5
第5章 調理中の食品取扱い	・・・・・・・・・・	5～8
第6章 配食・運搬	・・・・・・・・・・	8
第7章 調理機械器具等の洗浄・消毒・保管	・・・・・・・・	9～13
第8章 残渣及びゴミ等の処理	・・・・・・・・・・	13
第9章 付帯作業・定期的な業務	・・・・・・・・・・	13～15
第10章 三季休業中における給食施設・設備の管理	・・	15～19
第11章 食材別調理方法等	・・・・・・・・・・	19～25
別表「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」	・・	26

第1章 衛生管理

学校給食の職務と責任が、児童生徒の生命にかかわることを念頭に置き、学校長の指揮監督のもとに栄養教諭等の指導を受け、学校給食調理業務従事者一人一人が衛生管理を徹底し、安全に業務にあたる。

衛生管理については、「学校給食衛生管理の基準」(文部科学省)・「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省)等に従うとともに、この「京田辺市学校給食衛生管理マニュアル」に従って行う。

この衛生管理マニュアルに規定されていない事項やこれによりがたい場合は、学校長または衛生管理責任者の指示により衛生管理を徹底する。

第2章 調理従事者の衛生管理

調理従事者の衛生管理は、次の基準による。

- 1 調理従事者は日頃から身体の衛生に心がける。
- 2 業務に従事する際の衛生管理は、次の基準による。
 - (1) 白衣、帽子、エプロン、シューズはよく洗濯した清潔なものを身につける。ゴムエプロン、シューズは毎日洗ってよく乾燥する。
 - (2) 冬場寒いときに白衣の下に着用するものは、白衣の袖口や襟元より短いものを着用する。
 - (3) 爪は、いつも短く切っておく。
 - (4) 体調に異常がある場合は、調理主任及び業務責任者に必ず申告し、適切な指示を受ける。
 - (5) 指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、ヘアピン、時計、カーラー等は、はずし、マニキュアはしない。メガネはチェーン付きのものを使用しない。
 - (6) 香水はつけない。
 - (7) 学校敷地内は全面禁煙とする。
 - (8) 調理作業中、顔や毛髪等にむやみにさわらない。毛髪は、帽子からはみ出さないように被る。特に前髪を出さない。
 - (9) ひげはきれいに剃ること。
 - (10) 汗をふくためタオルを使用した後は手を洗う。
 - (11) 調理室内では専用の履物を履き、室外に出る際は必ず外履き用のものに履きかえる。また、配膳時以外は白衣のままで調理室から出ない。
 - (12) トイレを使用する時は、白衣等上着や帽子を脱ぎ、専用の履物に替える。使用後は必ず手指を石鹼で十分に洗いアルコール(濃度 50～80%、以下同じ)で消毒する。下のズボンにはアルコールを噴霧する。

- (13) 調理従事者は作業前にはなるべく用便はすましておく。
 - (14) 検便は調理場の専用トイレでは採取しないようにする。
 - (15) マスクは鼻までおおい、午前中は必ず使用する。
 - (16) 白衣のポケットには落ちる可能性のあるものを入れない。
 - (17) 調理従事者は、手指に化膿した傷がある場合には調理作業には従事させない。化膿していなくても、傷、やけど、手荒れなどがある場合は手袋を着用する。
- 3 調理従事者は、用便後、始業時はもちろん、ひとつの作業ごとに必ず手洗いをを行う。
- (1) 調理前、下処理後、汚物取扱後、パンを数えるとき、用便後、配缶前は爪ブラシを用いて念入りに洗い、消毒してから業務に従事する。
手洗い後はペーパータオルを使用し、アルコール液を噴霧する。
 - (2) 食肉類・魚介類・卵・調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合は、必ず手指の洗浄及び消毒をする。
- 4 手洗いは、(平成 20 年度 3 月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課)発行の「学校給食調理場における手洗いマニュアル」を参照すること。
- 5 調理従事者は、労働安全衛生法等に基づく健康診断を定期的に年 1 回以上、検便検査は年間を通して月 2 回以上行う。(春休み、夏休み、冬休み中も月 2 回以上)
- なお、検便検査は調理従事者全員もれなく提出することとし、赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌(0157)を検査項目として、年間実施計画並びに検査結果について京田辺市教育委員会(以下「甲」という。)に報告する。
- 6 受託者は調理従事者が休み(病休)のため、交代の人が勤務する場合、調理従事者等の変更報告と健康診断の実施結果ならびに検便検査結果を学校長に報告すること。
- 7 受託者は健康診断及び検便において異常が発見された時は、ただちに学校長に報告し該当者の食品に係る作業への従事を中止させ、陰性になるまで勤務させてはならない。
- 調理従事者から下痢、発熱、外傷、嘔吐症状の申し出があった場合は、ただちに検便検査結果(ノロウイルス)を報告すること。
- また、その間、これに代わる必要な人員を確保する。
- 8 調理主任及び業務責任者は、下痢、発熱、嘔吐、伝染性疾患等のような、食品衛生上支障のおそれがある者を従事させてはならない。
- 9 調理主任及び業務責任者は、調理従事者の健康状態を毎朝チェックし、異常があると認められる時は調理業務に従事させない。
- 10 調理従事者は普段から食生活に注意し、下痢、食中毒をおこさないよう

にする。本人もしくは同居人が「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」の第一類～三類感染症またはその疑いがある場合、ならびに無症状検査陽性者である場合は調理業務に従事しない。いずれの場合も医師の診察を受け、その結果を甲へ報告する。

第3章 食品の取扱い

1 検収の方法、留意点

(1) 食材が納入された時には調理員、栄養士、業務責任者等が立会い、確認してから受領印を押す。

食材の受け渡しは、検収場を定めて衛生的に行う。

以下の点に留意する。

ア 納入時間は何時何分か。

イ 納入業者は決められた場所から納入し、調理室内まで入っていないか。

ウ 納入業者の服装は清潔か。

エ 冷凍食品は保冷車等で配送され、溶けていないか。

オ 冷蔵食品は保冷車等で配送または、保冷剤等を入れ、常温になっていないか。

カ 納入数量と伝票は合っているか。

キ 食材の品質はどうか。いたんだりしていないか。

ク 食材本来でない臭い(異臭等)はしていないか。

ケ その食材以外のもの(異物等)が入っていないか。

コ ダンボール箱がつぶれたりビニールが破れたり穴があいたりしていないか。

サ 缶詰はへこんだりしていないか。(中身は使用時に確認する。)

シ 消費期限又は賞味期限は大丈夫か。

ス 60cm以上の高さの台の上で行われているか。

(2) 検収時は、使い捨てエプロンを着用すること。

(3) 受領者は「物資検収の記録表」に責任をもって記入すること。

記入時の注意点は、次のとおりとする。

ア 不良品であれば検収表の品質・鮮度・異物混入の欄の不良にチェックし、特記事項に具体的に記入し、学校長および物資選定委員長に報告する。

イ 野菜以外の消費期限又は賞味期限を必ず記入し、記載がなければ業者に問い合わせる。

ウ 品温は別表「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」から逸

脱していないか確認する。

エ 保存食(原材料)は納品されたらすぐに採り、保存食採取時間を記載する。

2 保管の方法と留意点

- (1) 食材は検収後専用の容器に移し替え、直ちに冷蔵庫等所定の場所に保管をする。ダンボール等汚染されている可能性のあるものを持ち込まない。
- (2) 食材は、別表「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」をもとに保存する。
- (3) 冷蔵庫は 5℃以下、牛乳冷蔵庫は 5℃以下、冷凍庫は-15℃以下、保存用冷凍庫は-20℃以下の適正温度であることを内部温度計で確認する。
- (4) 冷蔵庫や冷凍庫の中は、冷気がよく還流するように食品を詰め込みすぎない。
- (5) 食材の保管場所は、常に清潔にし、ねずみやゴキブリ等に汚染されないようにする。
- (6) 米、調味料類は容器等に個々に納品月日を記入し、古いものから順に使う。
- (7) 缶詰は、納入時にアルコールで消毒してから保管する。

第4章 施設設備の衛生管理

1 調理関係施設の衛生

- (1) 室内は、換気や除湿に注意しできるだけ低温、低湿を保つようにする。
- (2) 手洗い設備は常に清潔に保ち、洗剤、爪ブラシ、消毒液、専用ごみ箱等を常備する。
- (3) 作業は、防虫設備のない出入口や窓を開放したまま行わない。
- (4) 調理室、食品庫、休憩室(トイレを含む)、調理室前の廊下は毎日清掃し常に整理整頓を行う。
- (5) 天井、壁、扉、床、窓ガラス、網戸、戸棚等は、常に清潔に保つように清掃する。
- (6) ゴミはできるだけ拭き取るようにし、むやみに排水溝に流しこまないようにする。
- (7) 排水溝及び会所は一日の作業終了後に必ず清掃する。
- (8) 1週間に1回以上、グリストラップの清掃をする。
- (9) 室内の換気につとめる。

2 排水の詰まりや逆流がおきた場合にすみやかに対処できるよう、施設の構造や配置を十分把握しておく。

- 3 清掃用具は、用途別に区分して使用し、専用の場所に保管する。
- 4 調理室に関係者以外の者をむやみに立ち入らせないこと。会社関係の人が立ち入る場合は、検便検査を実施し、調理従事者と同様の服装をする。
- 5 調理室でラジオ等をかけない。
- 6 その他必要な衛生管理に努める。

第5章 調理中の食品取扱い

調理は当日行い、必要以外(たけのこ(生)、ふき、乾燥豆類の処理)は前日に前処理を行ってはならない。

- 1 食材の安全・衛生的な取扱いは、次の基準による。
 - (1) 食材は必ず床から60cm以上の台の上に置き、床面に直接置かない。
 - (2) 食材は常に整理・整頓し、開封したものは必ず完全に口を閉めておくか、密閉容器に移し替えて、開封日を記載する。
- 2 食材を使用する際は、次の基準によって安全を確認する。
 - (1) 異味、異臭、変色、変質、ネトつきやかびの発生がないか確認する。
 - (2) 虫やゴキブリのふん等の異物が混入していないか確認する。
 - (3) 金ザルの破片等が混入していないか確認する。
 - (4) 乾燥、吸湿していないか確認する。
 - (5) 食材を保存している容器にねずみ等のかじり穴はないか確認する。
 - (6) 冷蔵・冷凍食品等の品温が適正かどうかを確認する。

- 3 調理機器、器具等の衛生的な取扱は、次の基準による。

機械、器具、回転釜(ハンドル、蓋)、水道の蛇口等は、使用前はアルコール消毒する。アルコールは火気に向けて噴霧しないこと。

作業終了後は、アルコール消毒する。

調理台の消毒は、ペーパーで水分を取り除き、アルコール消毒する。

水分を取り除く際は、台の下にタライなどの容器を受けて行うこと。

パンラックに収納している器具類等は使用前に必ずアルコールで消毒してから使用する。

- (1) 食品別の器具類の取扱いは次の点に注意する。

ア 食肉類・魚介類・野菜類・果実類等の食品の種類ごとに、それぞれ専用の調理用器具類を備える。

イ 缶詰を開けるときは、缶及び缶切機にアルコールを噴霧する。

ウ それぞれの調理用器具類は、下処理用、調理用、加熱調理済食品用等調理の過程ごとに区別する。

- (2) 包丁、まな板、野菜裁断機の刃等の調理器具は同じ釜に入るものは同じ器具を、食品残渣を取り除いて使用する。別の釜に入るものは、器具

を交換して使用するか、洗浄・消毒してから使用する。

- (3) 回転釜横の水道の蛇口にホースを取り付けて使用する際は、ホースの先が床にふれないような長さにする。回転釜にホースを入れたときホース内に逆流しないようにする。

4 調理の際の衛生管理は、次の基準による。

- (1) 泥付き野菜等は、下処理場で甲が指示する洗浄回数に従い洗浄した後、上処理場へ持って行く。カゴは区別する。
- (2) 調理場における食品及び調理器具類は、常に台の上に置き、直接床に置かない。
- (3) 床面からの水の跳ね返りを避けるため、床面から60cm以上の場所に置く。
- (4) 調理済食品は、衛生的な容器に入れ、蓋をして他からの二次汚染を防止する。
- (5) 冷蔵、冷凍された食品は、調理室に長時間放置しない。調理の直前まで冷蔵し、下味をつけた食材は加熱まで冷蔵保管する。かまぼこ、ちくわ等も切った後、加熱するまで専用のボールや食缶に入れ、蓋をして冷蔵庫に入れる。
- (6) 和え物の調理等、2種類以上の食品の混ぜ合わせは両方が同じ温度になった時点で行う。和え物に使用するタライや器具はアルコールで消毒し使用する。また給食時間に合わせておこなう。
- (7) 必ず当日調理を行い、前日から調理をしたり、残ったものを翌日に使用しない(たけのこ(生)、ふき、乾燥した豆類の処理は除く)。ただし、災害時や学級閉鎖の際は甲から指示をする。
- (8) ダンボールは調理室に持ち込まない。
- (9) 個数もの(ジャム、小魚、あじつけのり)等は、休憩室や食品庫内で数えない。調理室内の調理台をアルコール消毒してから数える。
- (10) 茹物は回転釜に多めの湯を沸騰させ、1回に茹でる食材は少量ずつにする。
- (11) 当日使用する調味料類は事前に確認し、置く場所を決めておく。
- (12) 味見をするときは素手でしないで、食器やスプーンを使用する。
- (13) ナイロンやレトルトの袋に入った食材は、袋や乾燥剤の数を確認し、消毒したはさみで完全に封を切り取らないで袋の切れ端が付いたままボール等に移し替える。(異物混入防止のため)
- (14) うどん、ビーフン、はるさめ、もやし等をゆでるときは、事前にザルやボールに移し替えること。ナイロン袋から直接釜に入れない。
- (15) 調味料の計量は、ビン、袋からボール等に入れて秤で計量し釜等に

入れる。

- (16) 肉類、魚介類を釜に入れる人は、使い捨て手袋・使い捨てエプロンをし、入れた後は手洗い・アルコール消毒をする。肉類、魚介類を入れた台や容器は他のものと別にして最後に洗浄する。台を使用した場合は、洗浄後アルコール消毒をする。

5 調理は次の作業基準によって行う。

- (1) 1日の作業は、次の基本的作業手順にそって適正に行う。

作業内容		留意点	
1	検収計量	水質チェックをする。 食材料は正確な計量する。 保存食(材料)を採る。	物資の品質、量が適正かどうか、物資検収の記録表で確認する。 使用する食材を50g以上採取する。専用冷凍庫で2週間保存する。
2	洗浄	食材料ごとに洗浄する。	洗浄方法や洗浄回数を守る。
3	切裁	献立にあわせた野菜の切り方をする。	必要以上の廃棄量を出さない。加熱や調味料の湿潤の均等性を考慮する。
4	加熱調理 冷却	ガスの取扱方法を知る。 調理法どおりにする。 材料を加える順序、加熱時間を考える。 冷却が必要なものは、冷蔵庫に入れる。	食品の色や風味、舌触り等を損ねないよう加熱処理時間等に配慮する。煮くずれに注意する。揚物、汁物、煮物は中心温度85℃以上を確認する。 給食開始時間の2時間以内に加熱調理する。
5	味付け	調味料の使用順序、分量に気をつける。	指示された分量を基準に、計量して味付けをする。
6	計量	1人分の分量を把握する。 保存食(出来上がり)を採る。	給食時間に合わせて仕上げる。 保存食を50g以上採る。 適温に保つ工夫をする。
7	回収	食器、食缶を回収する。	高く積み重ねない。
8	洗浄 収納	洗剤の使用と洗浄方法	能率的で衛生的な洗浄をする。 数の読み間違いがないか注意する。
9	清掃 倉庫管理 その他	ゴミの処理と排水溝等の清掃をする。 機械・器具の手入れを	湿気を防ぎ通風をよくする。 ねずみ・ごきぶり等の発生を防止する。

		する。 空き箱、空き袋等の整理をする。 調味料、在庫品の整理、保管をする。	
--	--	---	--

- (2) 野菜、果物等は、必要に応じて専用スポンジ、タワシを使用し、清潔な流水で3回以上洗浄してから調理する。
- (3) 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つ。
- (4) 給食が衛生的にまた適温で提供できるよう、加熱時間等に十分留意し、作業工程を工夫する。
- (5) 調理後食品の適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食ができるよう努める。
- (6) 揚げ油の使用後はある程度さめてから必ずろ過して密閉し、空気にふれないように保管する。揚げ油は使用頻度や揚げる食材の順序を考慮し、使用日当日に片付ける。その際、油の缶は床に直接置かないで食品庫に保管する。
- (7) 料理の出来ばえについては、中間段階と出来上がり時に衛生管理責任者による確認を受け、味付け等について調整が必要な時は指示に従う。

第6章 配缶・運搬

- 1 食缶や使用食器等については種類、数だけでなく汚れについても確認する。
- 2 配缶は検食の結果確認後に行い、配缶用エプロン・使い捨て手袋をして、低・中・高の分量差をつけ、クラス毎に人数を考慮し食缶に入れる。
- 3 児童の食缶、食器等の配膳時のトラブルについては、適切に対応する。
- 4 展示食を児童に渡さない。
- 5 配缶する容器(食缶・バット・ボール)を置く台は、使用直前にアルコール消毒をする。床上60cm以上の高さであること。
- 6 配缶時についた食材を拭く時はペーパータオルを使用する。
- 7 異物混入のないことを確認しながら、配缶を行う。
- 8 配缶後は、容器にふた(ラップ)をする。
- 9 児童の給食時間にあわせて適切に配缶し、適温で提供する。
- 10 ワゴンを教室前等に放置しないように、できるだけ給食時間直前に運搬する。
- 11 直射日光をさけて置く。

第7章 調理機械・器具等の洗浄・消毒・保管

調理場内における器具・容器等の使用後の洗浄・消毒は、原則としてすべての食品が調理場内から搬出された後に実施する。

洗浄・消毒・保管等は次の基準によって行う。

調理機械や器具は、調理作業中に様々な食中毒菌により汚染されるので注意する。

- * 消毒保管機に入っていない器具類は使用前に十分洗浄し、アルコールで消毒する。
- * 器具類は作業前、作業中、作業後に刃こぼれ、破損、割れ、ネジの緩み等がないか、確認を行う。
- * 機械は部品をできるだけ取り外して洗浄する。
- * 調理作業が終われば洗浄し、水気をきり乾燥させる。

1 皮剥機

- (1) 中央の回転する部分(円盤)を取り外し裏面までタワシで洗う。
よくすすいで、皮剥機の中で立てて乾燥させる。円盤はすぐに取り付けないで使用時に取り付ける。
- (2) 内部の汚れはタワシを使って洗い落とし、本体外装に水がかからないように水道ホースで汚れを十分洗い流す。
- (3) 外装は水又は温湯でふく。
 - * 洗浄の際は必ず電源プラグをぬく。

2 野菜裁断機

- (1) 刃は野菜くずを取り丁寧に洗う。
- (2) 本体もはずせる所は丁寧に洗いモーター部分に水がかからないようにした後、タライで受けて洗浄し、乾燥させ、アルコール消毒をする。
 - * 洗浄の際は必ず電源プラグをぬくか又は元スイッチをOFFにする。
 - * 刃は刃こぼれがないか確認する。

3 調理台、作業台、水槽、パンラック

- (1) 水または温湯で汚れを洗浄する。
- (2) 洗剤をつけたスポンジ等でよく洗浄する。
- (3) 温湯でよく洗剤を洗い流し、水切りする。
- (4) 清潔な所定の場所でよく乾燥する。
 - * 調理中の洗浄、消毒は、調理台、作業台はペーパーで水分をとり、アルコール消毒をする。
 - * 配缶前の調理済食品をのせる前に、アルコール消毒をする。
 - * パンラックは、毎日オキシガードで拭く。

- 4 包丁、まな板、かご、ザル、スパチュラ、杓子、泡だて器、しゃもじ
 - (1) 食品残渣を取り除き、流水で洗い流す。
 - (2) シンクに温湯をはり、洗剤を入れて、スポンジでまんべんなくこすり洗う。網目の部分、縁の裏側の洗い残しがないよう、念入りに洗浄する。
 - (3) 流水で十分すすぐ。
 - (4) 水気を十分にきった後、消毒保管機で乾燥保管する。
包丁、まな板はペーパーで水気を拭き取り、殺菌庫で保管する。
- ※ 消毒保管機に入らない場合
 - (1)～(3) 上記と同様
 - (4) 次亜塩素酸ナトリウム溶液を溜め、200ppm なら 5 分、100ppm なら 10 分間浸漬して消毒する。
 - (5) 流水で十分すすぐ。
 - (6) 水気を十分にきった後、衛生的な場所で保管する。
 - * タワシやナイロンパットの破片がついていないか確認する。
 - * 包丁の刃こぼれ、杓子付け根のネジ等がゆるんでいないか確認する。
- 5 食器類、個人盆
 - (1) 水槽に温湯(50℃位)をはり、浸漬させておく。
 - (2) 残菜を取除き、汚れの具合により再度湯を入れ換え、洗剤を入れて浸漬する。
洗剤液が薄くなると汚れが落ちないので、一定濃度を保つようにする。
使用した食器はすべて 1 枚ずつ手洗いをする。破損した食器は取り除く。(特にごはん、ルウやマヨネーズを使用した献立は汚れが落ちにくいので注意する。)
 - (3) 食器洗浄機にかける。洗剤液をよく落とすためスピードは早くしない。
食器洗浄機はすすぎのみに使用する。
 - (4) 食器消毒保管機へ入れる(庫内温度 85℃以上 95℃以下 90 分程度)。乾いていない場合は、庫内温度を上げるのではなく、乾燥時間を延長する。
 - (5) 取扱の際は、次の事項に注意する。
 - ア 食器は丁寧に取り扱い。
 - イ 種類の違う食器は一緒に洗わない。
 - ウ 食器の入った食器籠は積み重ねない。
 - エ クレンザーやスチールたわしは使わない。
 - オ 食器洗浄機入口には食器を高く積み重ねない。
 - カ 食器洗浄機出口からの食器は、PEN製食器の場合、直接手で受け取るようにする。
 - キ 水槽の中で食器が割れている場合があるので注意する。

- ク 洗浄、すすぎは丁寧に行い、水はねをできるかぎり防ぐ。
- ケ 個人盆はすすぎを十分に行うことを前提として、洗浄機にかけず水槽で洗浄してもよい。
- 6 スプーン、箸
- (1) 専用のタライもしくは水槽に洗剤液を作り、よくこすり洗いをする。温湯でよく洗剤を洗い流す。
 - (2) 調理台の上で各クラス人数をよみ、それぞれ専用の籠に入れ、食器籠に入れる。
 - * 先の折れたはしや曲がったスプーンは廃棄する。
- 7 食缶、食器具(箸、スプーンかご、お玉、しゃもじ)
- (1) 40℃位の温湯で汚れを洗浄する。
 - (2) 洗剤をつけたスポンジでよく洗浄する。
 - (3) 温湯でよく洗剤を洗い流す。
 - (4) 食器消毒保管機へ入れる。
- 8 食器籠
- (1) 汚れを取り除き、洗剤液で洗浄し、水槽ですすぐ。
 - (2) 食器籠に食器及び食器具を入れ、食器消毒保管機に入れる。
- 9 牛乳保冷库、冷蔵庫、冷凍庫
- (1) 庫内及び庫外、扉は温湯でふく。把手部分は特に汚れているので念入りにふき、アルコールで消毒する。
 - (2) 保存食専用冷凍庫は、保存食を廃棄する際、汚れがあれば拭き取る。
 - * ホースで水をかけない。
 - * 庫内温度が上がらないように注意して手早く拭く。
- 10 消毒保管機(食器、食缶、まな板、包丁)
- 庫内及び庫外、扉は温湯で拭く。
- * 把手部分は特に汚れているので念入りに行い、アルコール消毒をする。
 - * ホースで水をかけない。
 - * 当日の食器、食缶、個人盆、まな板、包丁を使用した後庫内を拭く。
- 11 中心温度計
- (1) 使用前に乾燥していることを確認しアルコール消毒をする。
 - (2) 使用後は汚れをペーパータオルでよく落とし、必要に応じて洗剤液で洗浄する。目盛の部分を熱湯につけない。
- 12 扇風機(午後用)
- 温湯でふく。使用していないときは羽の部分をナイロン袋で包んでおく。
- * 使用日前日に掃除をする。
- 13 L型運搬車・給食運搬用ワゴン

- (1) 使用前に乾燥していることを確認しアルコール消毒をする。
- (2) 作業終了後は水又は温湯で汚れを洗浄する。
- (3) 洗剤をつけたスポンジ等でよく洗浄し、洗剤を洗い流す。
- (4) 熱湯をかけ清潔な場所でよく乾燥する。

1 4 はかり、カウンター

温湯でふく。

- * はかりは水気をふきとり、アルコール消毒をする。
- * はかりの上に不要なもののはのせない。
- * 持ち運ぶときは上皿を持たない。

1 5 回転釜

- (1) 使用前は釜の把手、ハンドル部分はアルコール消毒し、ガスコックは水または温湯で拭く。
- (2) 元栓を閉め、洗剤をつけたスポンジ等でよく洗浄する。
 - * 乾煎りをした後の釜にすぐ水を入れない。(ひび割れの原因)
- (3) 水でよく洗剤を洗い流し、釜を下に回転させて水を切り乾燥させる。
 - * 作業終了後、釜は正常な位置に戻して蓋をきっちりしておく。
 - * 蓋、把手、ハンドル部分もよく洗う。
 - * 配缶・運搬作業終了後、洗浄する。

1 6 食器洗浄機

- (1) 使用前にタンク内に湯をためる。
- (2) 使用後は取り外せるものははずして洗浄する。
- (3) タンク内部は、洗剤をつけたスポンジでこすり、ホースで水をかけ、水切りをする。
- (4) 機体外部、上部は洗剤をつけたスポンジでこすり、ホースで水をかけて洗剤を取り除き、水切りをする。
 - 電気ボックスに水がかからないようにする。
- (5) 機体側面のふたを開けて、乾燥させる。

1 7 蛇口、ホース、水道の立ち上がり

- (1) 使用前はアルコール消毒をする。
- (2) 使用後はスポンジに洗剤をつけて洗浄し、水または湯で洗い流す。
- (3) ホース内部はカビがはえやすいので、確認する。学期に一回、ホースを煮沸消毒する。

1 8 その他

- (1) 器具類はだれでもわかるように、いつも決まった場所に一定の方法で整理する。
- (2) 翌日に使用する食器等は作業終了時に、各クラスの人数を確認してセ

- ットして消毒保管機に入れる。
- (3) 清掃の際、モータースイッチ、電源等はよくしぼったタオル等でふき、水をかけないようにする。
 - (4) 機械にさす油は必ず各機械専用の油等を使用する。
 - (5) 包丁等はサビがつかないように、常に磨いて用いる。
 - (6) 機械類を長期にわたり使用しない場合は、十分な手入れの後に刃物はさびつかないように油を引き、出来るかぎり乾燥状態にして保管する。
 - (7) 調理機器、器具類については故障、破損等を発見した場合は直ちに衛生管理責任者が確認を行い、その後速やかに教育委員会に報告する。
 - (8) スポンジ、タワシ類は用途別に洗剤でよくもみ洗いし、流水で十分すすぐ。次亜塩素酸ナトリウム溶液を溜め、200ppm なら 5 分、100ppm なら 10 分間浸漬して消毒し、十分にすすいで乾燥させる。
 - (9) 金タワシ、亀の子タワシ等の異物混入になりうる用具や、古い用具は使用しない。
 - (10) 各出入り口のドア・あみ戸の取っ手は毎日拭く。

第 8 章 残渣及びゴミ等の処理

- 1 残渣やゴミの処理は、次の基準によって行う。
 - (1) 使用済の容器、包装紙等は室内に散乱しないように直ちに決まった場所に運ぶ。調理室内のゴミ箱は非汚染作業区域に置かない。
 - (2) ゴミは、その種類別にゴミ入れ容器(透明のゴミ袋)に入れ、汚物、汚水、悪臭が漏れないようにする。
ネコやカラス等に注意し、ゴミが散乱しないようにする。
 - (3) ゴミは収集日時、集積場所を確認して適切に処理する。また集積場所もよく清掃し、ハエ、ゴキブリの発生を予防する。
 - (4) ダンボールはたたんでまとめて所定の場所に保管する。
 - (5) 廃油はまとめて保管する。
 - (6) 調理用の牛乳パックは開封し、洗って分別する。
 - (7) 展示食、残ったパン、ごはん等を翌日まで保管しないで全て廃棄する。

第 9 章 付帯作業・定期的な業務

付帯作業

1 日常の衛生管理

別紙「物資検収の記録表」「調理業務指示書」「作業工程表」「作業動線図」「調理業務完了確認書」「アレルギー給食指示書」「学校給食日常点検票」「給食当番衛生チェック表」「学校給食従事者の健康調査表」「温度等管理表」「検食票」を

毎日記録し、各小学校長に提出する。

「在庫物品受払状況報告書」は在庫物品があれば記入し、月末に各小学校長に提出する。

「施設設備管理点検表」は月 1 回記録し、各小学校長に提出する。「×いいえ」の場合は、時間をみつけて清掃すること。

- 2 児童が盛り付けの目安とする「展示食」を盛り付け、児童が見やすい場所に展示する。
- 3 学校行事、試食会や給食開始時間の変更等、学校側の要請があれば協力をする。
- 4 保存食の採取

(1) 保存食は、原材料及び調理済食品を食品ごとに 50 g 程度ずつ清潔なビニール袋に密封して入れ、専用冷凍庫に -20°C 以下で 2 週間以上保存すること。

なお、納入された食品の製造年月日が違う場合は、それぞれ保存すること。

(2) 原材料は特に洗浄、消毒を行わず、購入した状態で保存すること。ただし、卵については全てを割卵し、混合したものから 50 g 採取し保存すること。

(3) 保存食については、食材料及び調理済み食品が確実に保管されているか、また、廃棄した日時を記録すること。

(4) 複数の業者から搬入される食品については、各業者ごとに保存すること。

(5) 児童生徒の栄養指導や盛り付けの目安とする「展示食」を保存食と兼用しないこと。

(6) 使用水について日常点検で異常を認め、又は残留塩素濃度が基準に満たない場合は、再検査を行い、その上で適と判定した水を使用した場合、使用水 1 L を -20°C 以下、2 週間以上保存食用の冷凍庫で保存すること。

- 5 学校長又はその代行者が行う検食は、給食開始時間 30 分前に配膳を行い、その評価を受けなければならない。

又、評価については業務の参考にする。

6 展示食

児童が配膳しやすいように、また配膳もれがないように、食器の並べ方を見てもらうために、量に注意しながら展示する。

定期的な業務

- 1 定期的に日頃実施できない清掃、消毒、点検を行い、業務の履行に支障の

ないように努める。

- (1) 「夏休み中の管理計画」に従って点検及び手入れを行う。
 - (2) 運搬車、可動式水槽、移動台のキャスターは汚れを落とし、注油する。
 - (3) 排水溝、グリストラップは詰まりがないか点検し、大きなゴミは取り除く。
 - (4) 調理室、休憩室等に設置されている換気扇の清掃を行う。
 - (5) 窓ガラス、網戸、調理室周辺等をきれいに清掃する。
- 2 三季休業中(夏、冬、春)を日常業務や定期的業務で実施することのできない清掃、点検、消毒等を行う日として、施設設備、器具の衛生管理に努める。
調理機器、器具類は「夏休み中の給食室管理計画」に従い点検及び手入れを行う。

第10章 三季休業中における給食施設・設備の管理

- 1 給食施設・設備の管理の清掃、手入れ、点検等について、特に日常手の届かない箇所について入念に行い、施設、機械、器具の衛生、安全の管理に努める。
- 2 破損箇所、修理箇所を点検し甲に報告する。
- 3 休み中においても調理室内の換気、電気関係機械の空運転をする。(10日に1回程度)
- 4 施設・設備の点検及び清掃
 - (1) 調理室
 - ア 壁、天井等のすすはらい、蛍光灯
 - イ 窓ガラス、網戸、各出入り口の戸
 - ウ 換気扇、ダクト、
 - エ カウンター
 - オ 床、排水溝
 - カ 会所のゴミ受け籠の清掃
 - (2) 倉庫
 - ア 在庫品の点検整理、不用品の廃棄、整理
 - イ 棚、すのこ、床、換気を十分行う。
 - ウ 調味料容器の掃除
 - エ 防虫、防鼠の対策
 - (3) 休憩室、トイレ
 - ア ロッカー、棚等の不用品の整理、清掃
 - イ たたみ干し
 - ウ トイレの清掃、消毒

- (4) 調理室周辺
 - ア 不用品の廃棄 ゴミ置場
 - イ 雨戸清掃
 - ウ 草ひき
- (5) リフト、配膳室
 - ア 扉、中壁の清掃、消毒
 - イ 棚、床の清掃
- 5 機械、器具類の点検及び手入れ
 - (1) 食器洗浄機、消毒保管機、皮剥機、牛乳冷蔵庫、野菜裁断機、扇風機等
 - (2) 回転釜(蓋を含む)、
 - (3) 運搬車、配膳台、調理台、作業台、置台、水槽、パンラック
 - (4) はかり、包丁
 - ア 取り外しできる箇所は取り外す。十分に乾燥させ注油する。
 - イ バーナー関係は丁寧に清掃する。
 - ウ 電気関係のものは、最低でも10日に1度ぐらい空運転する。
- 6 食器、器具の手入れ

各種食器類、スプーン、パンばさみ、玉杓子類、個人盆、食器かご、はしかご、スプーン入れ、食缶、パン箱、てんぷらバット、ボール等

※ 各種食器類、スプーン、パンばさみ、玉杓子類、個人盆は1つずつ丁寧にみがく。

その他食缶類は、日頃汚れの落ちにくい箇所(ふち、把手の付け根)などは特に入念に手入れし、把手の付け根は磨耗していないか確認する。
- 7 注意事項
 - (1) 電気器具の手入れは必ず電源を切ってから行う。
 - (2) 電気器具の操作は、濡れた手で行わない。
 - (3) 機械類のモーター、スイッチ、コンセントの配線部分をぬらすと、漏電や故障の原因となるので、水をかけないようにする。
 - (4) 作業中は必ずゴム長靴をはく。
 - (5) 機械器具に異常があるときは甲に連絡する。
 - (6) 熱湯消毒や薬剤を使用するときは取扱いに注意し、洗剤等は使用濃度を守る。
 - (7) 機械には機械油を注油する。

三季休業中の調理場の機械器具の清掃

清掃箇所	作業内容
------	------

食器・個人盆	1枚ずつ表、裏とも丹念に磨く。
スプーン・玉杓子 てんぷらばさみ パンばさみ等	1個ずつ丹念に磨く。
食缶・パン箱 ボール等	1個ずつ丹念に磨く。
食器籠 箸、スプーン籠	修理箇所があれば修理する。 学級ネームをつける。
ザル、まな板	あくなどを取り、1個ずつ丁寧に洗って乾燥する。
包丁	刃をよくとぎ、刃の付け根、柄をみがき乾燥する。
はかり	受け皿等の掃除、目盛盤をふく。 目盛り等の調整ネジが固くて動かない場合は注油する。
扇風機	羽のほこりや油を除く。機体の清掃、注油する。
蛍光灯	きれいにふいておく。
換気扇	取り外せるものは取り外し、周囲の油の付着を取り除く。
窓ガラス	枠や棧も洗剤で汚れを落とし、ガラスは磨く。
網戸	取り外せるものは取り外し、洗剤で洗い、水洗いする。 取り外せないものは、ほこりを取り除く。
戸棚 カウンター	洗剤で汚れを落とし、不用品があれば取り出して整理する。
床、壁、タイル 廊下(溝)	洗剤でよく洗い、汚れを取っておく。特に油で汚れている箇所は、入念にみがいて湯又は水で洗い流す。
排水溝、溝 鉄板	排水溝、調理室内の溝の側面は洗剤等でよく洗う。 鉄板は取り外してよく洗う。
会所	排水ますの浮遊物、沈殿物を取り去る。 あみかご、側面は洗剤等でよく洗う。
食品倉庫	きちんと整理、整頓する。 不用品の処理をする。 棚板をきれいにふく。 使いかけの調味料等はきっちりと蓋をする。 しょうゆ等は冷蔵庫に入れる。 乾燥類等は湿気のこない容器に保管する。
休憩室	ロッカー、棚、押入れ等の不用品を出し、整理整頓する。 窓ガラス、あみ戸、畳の清掃、カーテン洗濯
便所	ふだんできない窓ガラス、枠、ドア、腰壁を清掃する。

内部、外部ドア	ほこりを取り、きれいにふく。
調理室内外の清掃	ふだんできないところを、すみずみまできれいに清掃する。 調理室周辺の草とりをして、不用品の空き缶、ダンボール等の始末をする。
防鼠、防虫	ねずみ、昆虫類が入りこまないようにする。 薬剤を散布する場合は調理器具に、かからないように注意する。
食器洗浄機	休み中、10日に1回はタンク内に水をためて、モーターが回転するかどうか確認する。 ノズルの元管をはずし、固着した汚れを取る。 コンベアのアカを洗剤でとり機体のはずせるところははずし洗浄後、乾燥させる。 電気系統やモーターに水をかけないように注意する。
食器消毒保管機	内外部、把手、庫内はぬるま湯でふき、からぶきをする。 外した棚板は洗剤液で汚れを取り、すすぐ。 庫内には水を流さないようにする。扉はふく。 機内除湿のため、扉の開放と空運転する。 庫内には水を流さないようにする。
冷蔵庫、冷凍庫	サーモスタットに触れないようにする。 化粧カバーは取り外してふく。 フィルターを取り外し、水洗いや掃除機での吸引などで清掃する。 内外部、把手、庫内はぬるま湯でふき、空拭きをする。 外した棚板は洗剤液で汚れを取り、すすぐ。 冷却器の霜・氷の除去はたたいたりせず、機械を止めて扉を開き自然に取れるようにする。 庫内が空の場合は、電源を消しておく。 排水ホースが、詰まっていないか確認する。 保存食は保存期間が過ぎたことを確認してから廃棄し、保存食用冷凍庫内が空になってから清掃する。 調味料を保管する冷蔵庫は電源を切らず、庫内温度を5℃以下に設定する。
野菜裁断機	刃の部分にのみ(錆び防止の為)植物性油を布でうすくぬる。
皮剥機	円盤板をはずし、横に置く。円盤の下にたまっている野

	<p>菜くずや砂を洗い流す。機体に注油する。</p> <p>回転軸の回りには水を流さないようにする。</p> <p>円盤の吹付けが必要な場合は早めに連絡をする。(夏季のみ)</p>
回転釜	<p>油の付いた釜は、油かすを落とす。汚れが落ちたら洗剤で洗って水気を取り、正常な位置に戻しておく。</p> <p>ハンドル部分に注油する。(機械油)</p> <p>フタはキズをつけない程度によく磨く。</p> <p>回転釜の具合やリングバーナー、前管の燃焼具合の点検が必要な場合は早めに連絡する。</p> <p>ガスバーナーやコック、元栓には水をかけないこと。</p>
調理台	<p>台、台の横、足、スノコ等のすみずみまで磨き、乾燥させる。</p>
水槽・パンラック	<p>すみずみまで磨き、乾燥させる。</p>
移動台、可動式水槽 運搬車、ワゴン	<p>キャスター(車)に注油する時は、床を汚さないようにダンボールを敷く。</p>

第 11 章 食材別調理方法等

1 パンの配缶手順

- (1) 手を洗って消毒する。
- (2) パンを数える台をアルコール消毒する。
- (3) 使い捨て手袋、使い捨てエプロンをする。
- (4) 低・中・高学年別に納品されるので、各クラス人数分、数をよんでパン箱にきれいに並べて、配缶する。
 - * 余ったパンは、児童がクラスで落として取りに来る場合があるので低・中・高学年別に保管する。
 - * 第1学年～第4学年は児童と教員でパンの大きさが違うので注意する。

2 牛乳の配缶手順

- (1) 手を洗って消毒する。
- (2) 牛乳冷蔵庫の棚及び扉をアルコール消毒する。
- (3) 牛乳冷蔵庫の温度を確認する。
- (4) 各クラス人数分、数を読んで牛乳冷蔵庫に入れる。
- (5) 作業は牛乳冷蔵庫の前で行う。
 - * 牛乳は品温が上がるのを防ぐため、納品されたらすぐに数を読む。

* 牛乳冷蔵庫の温度が上がらないように扉はできるだけ開いたままにしない。

* 飲んでいない牛乳は、業者に返却する。

(6) 配缶後、牛乳冷蔵庫の棚及び扉をアルコール消毒する。

3 パン添加物(バター、ジャム等)の配缶手順

(1) 手を洗って消毒する。

(2) ナイロン袋にクラス名を記入し、消毒した作業台で各クラス人数分、数をよむ。

(3) 冷蔵保存のものは、配缶まで冷蔵庫に入れておく。

常温保存のものは、気温により異なる。

* 夏季は、冷蔵庫の中に入れておく。

* 冬季は、各クラスのワゴンに置く。

4 デザート類(ゼリー・ヨーグルトなど)、味付けのり等の配缶手順

(1) 手を洗って消毒する。

(2) ナイロン袋にクラス名を記入し、各クラス人数分、数をよむ。

(3) 冷凍のデザート類は、前日に冷蔵庫で解凍する。

(4) 味付けのり、小魚アーモンド等は各クラスのワゴンに置く。

(乾燥剤は取り除く)

5 野菜の下処理

野菜は汚染されているものと考えてのこと。

* 一般細菌・大腸菌・ウェルシュ菌・セレウス菌・ボツリヌス菌など

出来る限り以下のことに気をつけること。

* 大きな土を粗洗いしてから洗う。
* 洗う順番を考える。(土や汚れのないものから洗う)
* なるべく切り口を少なくして洗う。
* 1回に洗う量を考える。
* 水槽の水の汚れがひどくなったら、入れ替える。

にんじん	皮むき機にかけるかピーラーで皮をむき、へタを取り3回以上洗う。 皮むき機にかけるときは、へタをつけたままかける。
たまねぎ	皮むき機にかけ、へタを取り3回以上洗う。 または、へタをとり皮をむき3回以上洗う。 皮むき機にかけるときは、へタをつけたままかける。

根 菜 類	じゃがいも	皮むき機にかけ、芽を取り、3回以上洗う。
	さつまいも	皮むき機にかけ、3回以上洗う。
	さといも	皮むき機に少し長い時間かける。 水につけないでヘタ・皮の残っている部分を取り除く。 その後3回以上洗う。
	だいこん	葉を切り落とし、皮をむいて、流水でこすり洗いを3回以上する。
	ごぼう	3分の1に切り、軽く球根皮むき機にかける。 皮の残っている部分を包丁の背でこそげ3回以上洗う。 上処理場で調理にあった大きさに切り、流水につけてあくを抜く。
	れんこん	ふしで折り、専用のたわしで泥を落とす。 2槽目で皮をむき、他の汚れた部分を取り除く。れんこんの穴の中の土をよく落とす。
葉 物 類	はくさい	外側の葉を1～2枚取り、たて4分の1から6分の1に切り、3回以上ていねいに振り洗いする。
	キャベツ	外側の葉を1～2枚取り、たて4分の1から6分の1に切り、芯をとって葉を全てバラバラにして3回以上洗う。
	ちんげん菜	たて4分の1に切り、3回以上ていねいに振り洗いする。 特に軸の下の部分は土の汚れが付いているので指の腹でこするようにして洗う。途中で水を変える。
	青ねぎ・ニラ みつば等	根を切り落とし、3回以上洗う。
	ほうれん草 小松菜・水菜	根を切り、流水で3回以上ていねいに振り洗いする。 途中で水をかえる。
そ の 他 の 野	なす・トマト	丸のまま専用のスポンジで3回以上洗う。
	たけのこ缶	下の部分(イボイボ)を切り落とし、たて半分に包丁を入れ流水できれいに洗う。
	グリーンア スパラ	流水で3回以上洗う。上処理場でかたい部分を切り落とす。穂先と茎に分けておく。
	パセリ	流水でていねいに3回以上振り洗う。
	ピーマン	たて2分の1に切りヘタと種を取り除き、3回以上洗う。
	ブロッコリー	花の部分を切らないように小房に分け、流水で3回以上洗う。 枝を取りすぎないように注意する。
	もやし	流水で3回以上きれいに洗う。途中で水をかえる。

菜	かぼちゃ	上処理でたて半分に切り種を取り、3回以上洗う。かたいのでまな板をしっかりと固定させ気をつけて切る。種はスプーンまたは小のお玉じゃくしを使用してくりぬく。
	とうがん	丸のまま専用のたわしで3回以上きれいに洗う。上処理で4分の1に切りわたを取り厚めに皮をむく。
	枝豆	たっぷりの塩をふり、すり込むようにもみ、流水で3回洗う。
	きのこ類	石づきを落とし、指定の長さに切り、手早く3回洗う。長く水につけすぎない。(袋ごと切らない。)
	果実類	非加熱調理食品専用のシンクで3回以上洗う。非加熱食品専用のシンクがない場合は作業工程を工夫して、最初に果実類を洗浄するようにする。表面にワックスがついている果物は、専用のスポンジで洗う。

6 乾物のもどし方

乾物もほこりなどで汚染されていると考えること。

もどしてからよく洗う。※干し椎茸は例外

使い間違えに気をつけること。

干カットわかめ	もどしてから、ボール又は食缶でつけ洗いする。
干しいたけ	よく洗って砂やほこりがないか確認してもどす。(もどし汁を使うため)
ひじき	水槽(上処理)又は専用のたらいにザルを入れひじきをもどしてよく洗う。
切り干し大根	もどしてから水槽(上処理)又は専用のたらいに入れてもみ洗いし、ごみや汚れや砂などを取り除く。
豆類	前日にたっぷりの水につけて冷蔵庫に入れてもどしておく。

7 肉・卵の取り扱い

肉や卵は食中毒の原因に一番なりやすいので注意すること。
二次汚染にも注意すること。

(1) 肉の取り扱い

ア 酢豚や肉じゃがなどたくさんの肉を使用し、調理するときは特に注

意すること。

- イ 肉専用の容器は使い捨てエプロン・使い捨て手袋をして釜のところまで持っていき、すぐ肉を釜か肉専用のたらいに移す。(交差汚染に注意すること。)
- ウ 肉汁を切る場合は肉専用のたらいの中で作業し、作業が終わるまで肉汁は流さないようにする。肉専用のたらいは最後に洗う。
- エ 肉専用の容器は下処理場できれいに洗う。

(2) 卵の取り扱い

- ア 下処理が済んで下処理の水槽をきれいに洗ってから使い捨てエプロンをし、卵専用の食缶に割る。
 - * 殻が床に飛び散らないように気をつけて捨てる。
 - * 食器の外側に1個ずつ卵をぶつけて専用のボールに割り、鮮度や異物等を確認してから食缶に移す。
- イ 卵を攪拌する前に別の食缶に静かに移し、底に沈んだ殻を取り除く。その後攪拌する。(保存食は攪拌したものを入れる。)
- ウ 釜に入れるときも静かに入れ、再度卵の殻等異物がないか気をつける。
- エ 入れ終わったあとの食缶は速やかに下処理場に持っていき、きれいに洗う。
- オ できるだけ使用直前に割る。
 - ※ どうしても使用直前に割れない場合、割った食缶を冷蔵庫に保管し、攪拌を調理直前にする。

～調理編～

8 だしの取り方

けずりぶし・昆布はふたをしないでだしを取ること。

強い火で煮立たせないこと。

献立表記載のだしの分量は、蒸発する目減り分を考慮して追加すること。

だし袋は使い捨てだし袋を使う。

煮干し	<ol style="list-style-type: none">1 だし袋に異物混入がないか確認し、煮干しを入れる。2 釜に水を入れ、煮干しをつける。(30分以上つける)3 火をつけ、沸騰させずに弱火で煮る。4 袋を引き上げる。
けずりぶし	<ol style="list-style-type: none">1 釜に水を入れ、沸騰したらけずりぶしの入っただし袋を入れ、中～弱火で煮る(あくが出ない程度の火加減)。あまり煮立たせない。

	2 袋を引き上げる。
昆布	1 昆布はさっと水洗いして切り込みを入れ、釜に水を入れて昆布をつける。(30分以上つける) 2 火をつけ、沸騰する直前に昆布を引き上げる。
昆布・ けずりぶし	1 昆布はさっと水洗いし切り込みを入れ、釜に水を入れ、昆布をつける。(30分以上つける) 2 火をつけ、沸騰する直前に昆布を引き上げ、沸騰したら削り節を入れ、中～弱火で煮る(あくが出ない程度の火加減)。あまり煮立たせない。 3 袋を引き上げる。

9 ゆで方

たっぷりの湯でゆでる。

ゆで時間や一度にゆでる量、子どもたちが食べる時間を考えること。

(1) スパゲティ・マカロニ・ペンネ

釜にたっぷりの湯を沸かし、たっぷりの塩を入れ、スパゲティがくっつかないように入れ再び沸騰するまでしっかり混ぜる。沸騰後芯が少し残るくらいまでゆでる。(沸騰後5分程度)

ゆでる塩は0.5%(100リットルの水に0.5kg)

スパゲティとマカロニは、製造するときに塩を使っていないので、必ず塩を入れること。麺を引きしめ、のびるのを防ぐ。

(2) はるさめ・ビーフン・そうめん

釜にたっぷりの湯を沸かし、はるさめがくっつかないように入れ、再び沸騰するまでしっかり混ぜる。

(3) 野菜

ア キャベツ・にんじん・もやし・青菜など

釜にたっぷりの湯を沸かし、野菜を入れる。(ポリザル1杯分ずつ)

上下をよくかき混ぜ、中心温度(85℃以上)を測って記録し、消毒した専用のザルにあげる。

※ 野菜をあげるときは網じゃくし等を使い釜の中ですくい、釜の外で受けないようにすること。

※ 中心温度は釜の水の温度ではなく、ゆでた野菜をざるにあげて計ること。

イ ジャがいも

水からゆでること。

同時にゆであがるように大きさをそろえて切ること。

10 揚げ方

一度に揚げる量や温度を考慮すること。

材料に応じた油の温度に上げ、少しずつ揚げること。途中火の調節をし、温度が上がりすぎたり、下がりすぎたりしないように注意をすること。

中心温度で85℃になっているか確認すること。

計ったものは釜にもどす。

※ 85℃になっていなかったときは中心温度計をきれいに洗って、アルコール消毒してから使用すること。

揚げたものを数える時は、使い捨てエプロン・使い捨て手袋をして数える。

11 ルウの作り方

ルウはじっくり時間をかけて炒ること。

バターやマーガリンはしっかり溶かすこと。

ルウの炒り方

最初はどろどろで重い。

徐々に軽くなり、少しパサパサとなり、白い花が咲いたような感じに釜全体に広がる。

釜に広がっていたのが、徐々に真ん中に集まり、鍋離れして軽くなりサラサラの状態になる。

12 炒め方

一度に炒める量や時間を考慮すること。

肉類を炒める時や下ゆでしていない野菜を炒めるのに使用した樹脂製のスパチュラは、調味料を加えた時点で別のスパチュラに取り替えること。(二次汚染を防ぐため)

別表「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
乳製品類	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