

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29年度11月改訂

（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	・・・・・・・・・・	1～4
第3章 食品の取扱い	・・・・・・・・・・	5～6
第4章 施設設備の衛生管理	・・・・・・・・・・	7～8
第5章 調理中の食品取扱い	・・・・・・・・・・	8～11
第6章 配缶・運搬	・・・・・・・・・・	11～12
第7章 調理機械・器具等の洗浄・消毒・保管	・・・・・・・・	12～16
第8章 残渣及びゴミ等の処理	・・・・・・・・・・	16～17
第9章 付帯作業・定期的な業務	・・・・・・・・・・	17～18
第10章 三期休業中における給食施設・設備の管理	・・・・	18～22
第11章 食材別調理方法等	・・・・・・・・・・	22～29
別表「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」	・・・・	30

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) 白衣の下に着用する衣服、シューズは清潔なものを身につけること。
また白衣、帽子、作業ズボン、エプロンは毎日洗濯し、清潔なものを着用すること。
 - (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、配膳時以外は白衣等を着用したままで調理室から出ない。
 - (12) トイレを使用する時は、白衣、作業ズボンや帽子を脱ぎ、専用の履

物に替える。使用後は必ず手指を石鹸で十分に洗いアルコール(濃度 50～80%、以下同じ)で消毒する。

- (13) 調理従事者は、なるべく作業前に用便を済ませておく。
- (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、作業中は必ず使用する。
- (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 調理従事者は次に定める場合には、「学校給食における標準的な手洗いマニュアル」(P. 4参照)に従い、必ず流水・石けんによる手洗いによりしっかりと2回手指の洗浄を行い、消毒をすること。なお、使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として次に定める場合に交換を行うこと。

- ① 作業開始前及び用便後
- ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- ③ 食品に直接触れる作業にあたる直前
- ④ 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
- ⑤ 配膳の前

上記①～⑤以外の場合においては、「学校給食における作業中の手洗いマニュアル」(P. 4参照)に従い、丁寧に1回手指の洗浄及び消毒を行うこと。

4 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。

5 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。

6 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、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。

- 7 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。
- 8 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。
- 9 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。

学校給食における標準的な手洗いマニュアル 一覧表



※4から13の手順を2回実施する

学校給食における作業中の手洗いマニュアル 一覧表



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、解凍されていないか。
 - オ 冷蔵食品は保冷車等で配送または、保冷剤等で保冷されているか。
 - 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、検収用エプロンを着用すること。
- (3) 受領者は「食品検収表」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)・品温・異物・包装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 学校給食施設の区分

区分				内容	区分ごとの留意点	
学校給食施設	調理場	汚染作業区域	検収室	原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所	<ul style="list-style-type: none"> ・専用容器への移し替え、点検を行う ・泥付きの根菜類の泥落とし、葉物野菜の根切り等を行う ・球根皮剥機は、検収室に置く ・保存食(原材料)を採取する 	
			食品の保管室	食品の保管場所	<ul style="list-style-type: none"> ・調理室を経由しない構造及び配置とする ・換気、除湿に注意し、湿度、温度を記録する ・段ボール等は持ち込まない ・洗剤、消毒薬、工具は保管しない 	
			下処理室	食品の選別、皮剥ぎ、洗浄等を行う場所	<ul style="list-style-type: none"> ・器具・容器類は専用のものを使用する ・シンクは3槽式構造とし、加熱調理用、非加熱調理用及び器具の洗浄用を別にする ・段ボールは持ち込まない 	
			返却された食器食缶等の搬入場		<ul style="list-style-type: none"> ・可能な限り床を汚染しないように気を付ける 	
			洗浄室	(返却された食器具類の)洗浄中、消毒前	児童生徒が使用した食器類が返却される時間から、洗浄作業が終了し、清掃が終わるまで	
		非汚染作業区域	調理室		食品の切裁等を行う場所	<ul style="list-style-type: none"> ・包丁及びまな板については食品別及び処理別に使い分ける
					煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所	<ul style="list-style-type: none"> ・加熱調理を適正に行い、中心部の温度を確認し(75℃1分間以上)記録すること
					加熱調理した食品の冷却等を行う場所	<ul style="list-style-type: none"> ・冷却及び加熱済み・生食用食品に使用する施設・設備、調理器具・器具は確実に洗浄・消毒した専用のものを使用する ・一時保存する際は、専用のふた付き容器に入れて、冷蔵庫等に保管する
			配膳室	食品を食缶に配食する場所	<ul style="list-style-type: none"> ・配食の際の食缶等は、床面から60cm以上の場所に置くこと ・外部からの異物混入を防ぐため、廊下等と明確に区別する ・出入り口には、原則として施錠設備を設ける 	
			食器・食缶の搬出場	食品・食缶等の搬出場	食品、食缶等を衛生的に管理する	
	洗浄室	(機械、食器具類の)洗浄・消毒後	清掃が終了後(前日)、児童生徒が使用した食器類が返却されるまで(当日)			
	他	更衣室、休憩室、調理員専用トイレ、前室等				
		事務室等(学校給食調理員が通常出入りしない区域)				

2 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。特に床は洗浄作業後に十分に水気を切り、よく乾燥させる。
 - (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) 定期的にグリストラップの清掃をする。
 - (9) 室内の換気につとめる。
- 3 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。
 - 4 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。
 - 5 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。
 - 6 調理室には調理作業に不必要な物品等を置かない。
 - 7 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

- 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。

非汚染作業区域の機械、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) 調理作業にはホースを使用しない。

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) 冷蔵食品、冷凍食品は、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) 調理は当日行い、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)、乾燥した豆類の浸水は除く)。ただし、非常時等(警報発令時)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、あじつけのり)等を数える際は、白衣、帽子、マスク、配缶用エプロン、使い捨て手袋を着用し、非汚染作業区域で、アルコール消毒した調理台で数える。

(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。

- (1 1) 当日使用する調味料類は、ビン、袋からボール等に移しかえて秤で計量し使用する。
 - (1 2) 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。
 - (1 3) 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)
 - (1 4) 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しない。
 - (1 5) 肉類、魚介類、卵を釜に入れる人は、使い捨て手袋・専用エプロンをし、入れた後は手洗い・アルコール消毒をする。肉類、魚介類、卵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。 使用する食材の可食部を 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。 加熱や調味料の浸透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。 加熱処理する食品については、中心温度 75℃で 1 分間以上を確認・記録する。 75℃以上で 1 分間維持できているか、時間も正確に測る(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℃で 90 秒以上)。 ※75℃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。

			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	一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。 保存食を一食分以上採る。 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。	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。

- (2) 野菜、果物等は、必要に応じて専用スポンジを使用し、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 配缶時について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
けないで使用時に取り付ける。
- (2) 内部の汚れは洗い落とし、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（食品が替わるとき）には、水切りワイパーやペーパータオルで水分および食品残渣を拭き取る。

*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、毎日アルコールで消毒する。

4 包丁、まな板、かご、ザル、スパテラ、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。

* スポンジ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のゆるみがないか確認する。

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 食器は丁寧に扱う。
 - 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、すすぎは丁寧にいき、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)・殺菌保管庫

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。

1 1 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。目盛の部分に熱湯につけない。

1 2 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にナイロン袋で包んでおく。

- * 使用日前日に掃除をする。

1 3 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) 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。
- 17 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、定期的に確認する。
- 18 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) スポンジ類は用途別に洗剤でよくもみ洗いし、流水で十分すすぐ。専用容器に次亜塩素酸ナトリウム溶液を入れ、200ppm で5分間浸漬して消毒し、十分にすすいで乾燥させる。
 - (9) 爪ブラシは使用場所にて流水で十分にすすぎ、水気をよく切る。専用容器に次亜塩素酸ナトリウム溶液を入れ、200ppm で5分間浸漬して消毒し、十分にすすいで乾燥させる。
 - (10) 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。
 - (11) 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、京田辺市のゴミの分別方法に従って処理する。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) ゴミを出す時は、白衣、作業ズボン、帽子をぬぎ、指定された場所に出す。
 - (4) 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。
 - (5) ダンボールはたたんでまとめて所定の場所に保管する。
 - (6) 廃油はまとめて保管する。
 - (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「食品検収表」「調理室手配表」「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（除去食）指示書」「学校給食日常点検票」「学校給食従事者の健康調査表」「温度等管理表」「検食簿」「保存食日誌」を毎日記録し、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、月末に学校長に提出する。

「施設設備管理点検表」は月1回記録し、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 児童が配膳の目安とする「展示食」は、食器の並べ方や量に注意しながら盛り付け、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50g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℃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やロットが違う場合は、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50g採取し保存すること。
- (3) 保存食については、原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、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は、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。

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) 「夏休み中の給食室管理計画」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 三期休業中(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 三期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、床等の清掃
 - 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 トイレの清掃、消毒
- (4) 調理室周辺
 - ア 不用品の廃棄、ゴミ置場の清掃
 - 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 三期休業中の調理場の機械・器具類の点検及び手入れ

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。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。
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	1個ずつ丁寧に洗って乾燥させる。
包丁	刃をよくとぎ、刃の付け根、柄をみがき乾燥させる。
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。機体を清掃し、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。 乾物類等は密閉容器に保管する。
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。

<p>食器消毒保管機、 包丁まな板殺菌庫</p>	<p>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。 殺菌灯の寿命は 3000～4000 時間なので、使用期間を把握しておくこと（連続で使用している場合は、125～160 日で取り換え時期となる）。</p>
<p>冷蔵庫、冷凍庫</p>	<p>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。</p>
<p>野菜裁断機</p>	<p>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。</p>
<p>皮剥機</p>	<p>円盤板をはずし、横に置く。円盤の下にたまっている野菜くずや砂を洗い流す。機体に注油する。 回転軸の回りには水を流さないようにする。 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>
<p>回転釜</p>	<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。 ハンドル部分に注油する。(機械油) フタはキズをつけない程度によく磨く。 回転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。 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	台、台の横、足、スノコ等のすみずみまで磨き、乾燥させる。
水槽、パンラック	すみずみまで磨き、乾燥させる。
移動台、 可動式水槽、 運搬車、ワゴン	キャスター(車)に注油する。

6 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) 機械器具に異常があるときは甲に連絡する。
- (5) 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。
- (6) 機械には機械油を注油する。

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) 配缶用エプロンをする。
- (3) パンを数える台をアルコール消毒する。
- (4) 使い捨て手袋を着用する。
- (5) 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) 牛乳配缶用のエプロンをする。
- (3) 使い捨て手袋を着用する。
- (4) 牛乳冷蔵庫の温度を確認する。
- (5) 各クラス人数分、数を読んで牛乳冷蔵庫に入れる。

(6) 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。

3 パン添加物(バター、ジャム等)の配缶手順

- (1) 手を洗って消毒し、配缶用エプロンと使い捨て手袋を着用する。
- (2) クラス名を記入したナイロン袋に、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) 手を洗って消毒し、配缶用エプロンと使い捨て手袋を着用する。
- (2) クラス名を記入したナイロン袋に、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、ヘタを取り3回以上洗う。 皮むき機にかけるときは、ヘタをつけたままかける。
--	------	---

根 菜 類	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。
	じゃがいも	皮むき機にかけるか、ピーラーで皮をむき、芽を取って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、水につけないでへタ・皮の残っている部分を取り除くか、包丁で皮をむく。 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に切って、軽く球根皮むき機にかけ、皮の残っている部分を包丁の背でこそげ3回以上洗う。またはすべて包丁の背でこそげ落として、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	皮をむいて流水でこすり洗いを3回以上する。 特に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、芯をとって葉を全てバラバラにして3回以上洗う。
	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。
	チンゲンサイ	たて4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。 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。
	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。 様子を見て汚れがひどい場合は途中で水をかえる。
	なす・トマト	へタをとり、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	かたい部分を切り落とし、流水で3回以上洗う。
	パセリ	流水でていねいに3回以上振り洗う。

その他の野菜	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。
	かぼちゃ	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。種はスプーン等を使用してくりぬく。
	とうがん	4分の1に切ってわたを取り、厚めに皮をむく。3回洗う。
	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	いちご等は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 冷凍野菜の解凍

解凍や洗浄は、非汚染区域のシンクで行う。

7 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	前日に水洗いし、たっぷりの水につけて冷蔵庫に入れてもどしておく。

8 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 肉類は専用のエプロン・使い捨て手袋をして取り扱う。
- 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 他の食材の下処理が済んでから所定の場所で専用のエプロン・使い捨て手袋をして作業する。水槽を使用する場合は、きれいに水気を拭き取ってから使用する。
 - * 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卵専用の食缶に移す。
- イ 卵を攪拌した後、卵専用のザルでこし、殻等の異物が混入するのを防ぐ。(保存食は攪拌したものを採取する。)
- 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く。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。

9 だしの取り方

けずりぶし・昆布はふたをしないうでだしを取ること。

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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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。

10 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(下ゆで)

熱湯でゆでるもの…葉菜類

水からゆでるもの…芋類、根菜類

同時にゆであがるよう、大きさをそろえて切ること。

(4) 野菜(和え物、ゆで野菜)

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(75℃で1分間以上)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。

1 1 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。

1 2 揚げ方

一度に揚げる量や温度を考えること。

《中心温度及び加熱時間の記録について》

- ① 油温が材料に応じた温度に上がったことを確認する。
(途中で火の調節をし、一定の温度で揚げられるように注意する。)
- ② 調理を開始した時間を記録する。
- ③ 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3点以上測定し、すべての点において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秒以上)。
- ④ 最終的な加熱処理時間を記録する。
- ⑤ なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、油温が材料に応じた温度に上がったことを確認・記録し、①～④で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。

1 3 焼き物及び蒸し物

《中心温度及び加熱時間の記録について》

- ① 調理を開始した時間を記録する。
- ② 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3点以上測定し、すべての点において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秒以上)。
- ③ 最終的な加熱処理時間を記録する。
- ④ なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、①～③で設定した条件に

基づき、加熱処理を行う。この場合、中心温度の測定は、最も熱が通りにくいと考えられる場所の1点のみでもよい。

1.4 煮物及び炒め方

炒め物は一度に炒める量や時間を考えること。

肉類、魚介類、卵を炒める時は、加熱後にスパテラを交換する。

肉類、魚介類、野菜類の冷凍品を使用する場合には、十分解凍してから調理を行うこと。

《中心温度及び加熱時間の記録について》

- ① 調理の途中で適当な時間を見はからって最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を3点以上（煮物の場合は1点以上）測定し、すべての点において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秒以上）。なお、中心温度を測定できるような具材がない場合には、調理釜の中心付近の温度を3点以上（煮物の場合は1点以上）測定する。
- ② なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、①～③で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。この場合、中心温度の測定は、最も熱が通りにくいと考えられる場所の1点のみでもよい。
- ③ 複数回同一の作業を繰り返す場合にも、同様に点検・記録を行う。

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