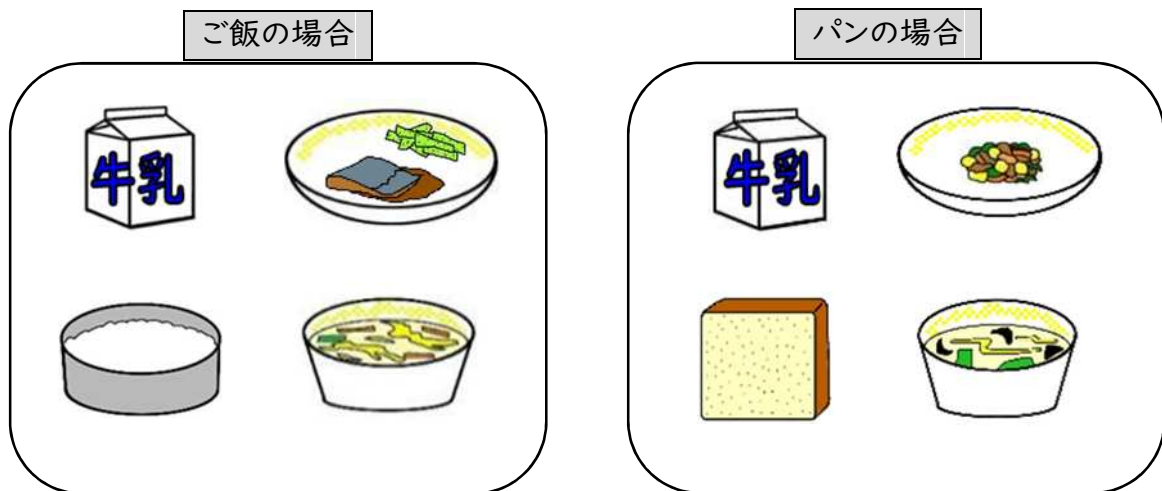


## 9. サンプル

サンプルは、各学校での配分・配膳の手本となるものです。献立に応じた盛りつけや食器の配置に気をつけましょう。

- ・サンプルに示す量は、中学年の1人分量を計量して盛りつけます。
- ・食材料を全て入れるようにしましょう。
- ・主食は左、副食は右に置きましょう。
- ・混ぜご飯の時は、ご飯のふたをあげ、中が見えるように展示します。



※牛乳・みかんジュースは空パックを置きましょう。

※サンプルとして展示したものを、保存食としてはいけません。

### ○変わりご飯の盛りつけ方

混ぜご飯の具やカレーライス、中華どんぶり等のご飯の上にかけるものは、少量をご飯の上にのせ、食器に1人分量を盛りつけます。

### ○手巻きご飯の盛りつけ方

1枚の「のり」は、ご飯と具をのせている状態を示します。1枚の「のり」は、**巻**いてできあがりの状態を示します。

### ○背割りパンの盛りつけ方

パンに少量の具をはさみ、皿に1人分量を盛りつけます。

※サンプルケースは、児童・生徒が見やすく、衛生的な場所に設置します。

## 10. 洗浄・消毒

- ・洗浄とは、洗剤を使って洗い、水で流すことです。
- ・消毒には、アルコール消毒、薬液消毒、煮沸消毒の3つがあります。薬液消毒とは次亜塩素酸ナトリウムを使用し、浸漬または拭き上げを行うことです。資料②参照
- ・使用するふきんは、不織布が望ましいです。

### 洗剤の使用方法

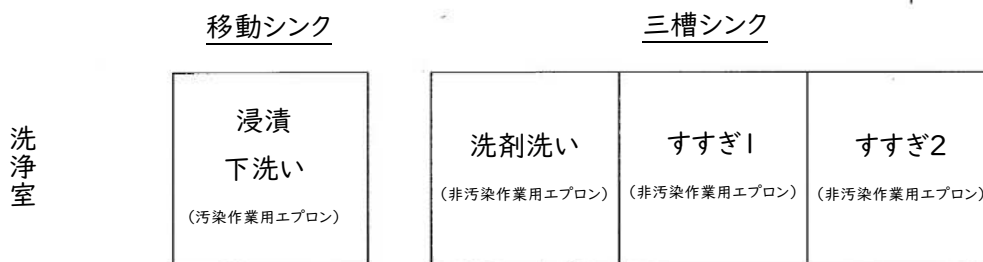
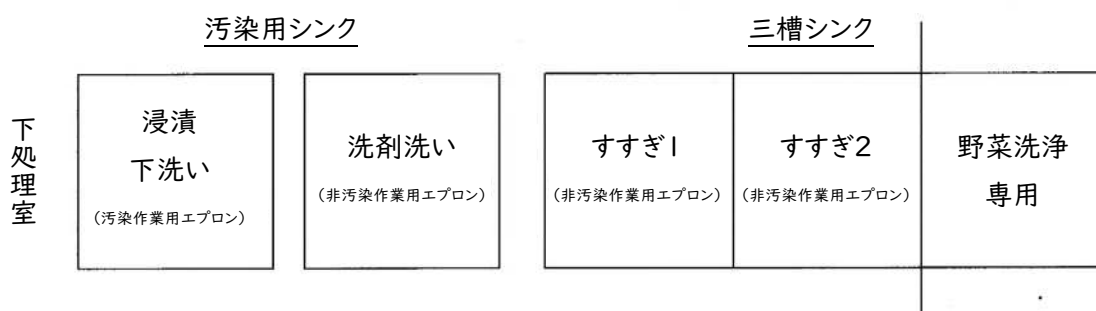
洗剤は、必要以上の濃度で使用しても洗浄効果が上がるものではなく、また濃度が高いと食器への残留量も多くなるので、適正な使用濃度を守りましょう。

洗剤液が汚れた時、洗剤をつぎたしても、洗浄効果は上がりません。汚れたら、洗剤液を取り替えます。

### 【洗浄・消毒の基本的な方法】

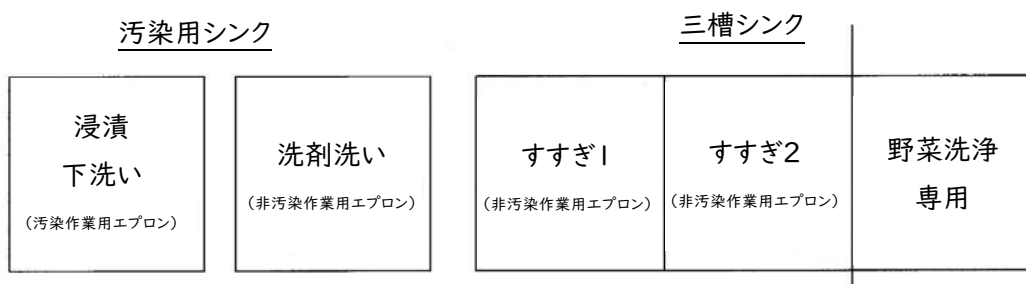
- ①残菜落とし ②浸漬下洗い ③洗剤本洗い  
④すすぎ1回目 ⑤すすぎ2回目 ⑥消毒

#### ドライ校



※下処理室と洗浄室でエプロンの共有はしません。

#### ウェット校



## (1) 配食後の使用器具の洗浄・消毒

洗浄室が設置されていないところは、調理器具の洗浄は配食終了後から行います。はね水による食品汚染の可能性が高いため、調理中は原則として調理器具の洗浄を行ってはいけません。

### ① 下処理室

- ・ 移動台、作業台等は、洗浄後、ワイパー、ふきんで拭き上げ、乾燥させます。(脚、キャスターの水気もていねいに拭き上げましょう。)
- ・ シンク(レバー栓を含む)は、洗浄後、ワイパー、ふきんで拭き上げ、乾燥させます。(脚、キャスターの水気もていねいに拭き上げましょう。)
- ※ 魚介類の解凍・洗浄に使用したシンクは、洗浄し、薬液消毒(浸漬)します。肉汁・卵液がついたシンクは、洗浄し、薬液消毒(拭き上げ)を行います。
- ・ 調理器具類は、よく洗浄し、熱風消毒保管庫に保管します。
- ※ ウェット校では(三槽シンクが器具洗浄用と食材洗浄用に分かれていない場合)、三槽シンクの3槽目は野菜洗浄専用とし、器具類の洗浄作業には使用しません。
- ※ 排水する際は、汚水が排水溝に直接流れるようにしましょう。
- ※ 汚染度の低いものから洗浄するように工夫しましょう。
- ・ 肉・卵・魚介類に使用した専用器具類は、飛沫を防ぐために汚染シンク内で水又はぬるま湯(たんぱく質が固まってしまうので湯はかけない)で下洗いし、グレーチング上で排水し、洗浄を行いましょう。(汚染度が高いので他の器具類の後に洗浄します。)



洗浄・消毒マニュアル Part I

p 23より抜粋

(平成21年3月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課)

### ② 調理室

- ・ 移動シンク、移動作業台、荷受け台等は、洗浄室へ移動させましょう。
- ・ 包丁・まな板、ボール、ざる、野菜裁断機の刃等の調理器具類は、洗浄室へ移動させましょう。
- ・ 肉・卵・魚介類に使用した専用器具類は、下処理室へ移動させましょう。
- ・ 調理台は、食品残渣を取り除き、洗浄します。その後、ワイパー、ふきんで拭き上げ、乾燥させます。(脚、キャスターの水気もていねいに拭き上げましょう。)
- ※ 移動式の調理台は洗浄室で洗浄します。
- ・ 計量器(調味料用、配食用)は、使用后、ふきんで全体を水拭きします。取り外すことができるものは、洗浄室で洗浄します。

### ③ 洗浄室

- ・ 調理用移動シンク、移動作業台、荷受け台等は、専用の場所で洗浄し、その後ワイパー、ふきんで拭き上げ、乾燥させます。(脚、キャスターの水気もていねいに拭き上げましょう。)
- ・ 使用した器具類は、よく洗浄し、熱風消毒保管庫に保管しましょう。

※汚染度の低いものから洗浄するように工夫しましょう。

※煮沸消毒を行う場合は、器具全体が浸かる十分な湯量で、確実に消毒を行きましょう。

- ・包丁・まな板は、洗浄し、水気をよくきってから包丁まな板殺菌庫に入れましょう。
- ・中心温度計は、温度センサー部分を洗浄し、水気を拭き取った後、アルコール消毒を行います。本体やコード、握り手部分は、アルコール消毒をします。汚れに応じて、洗剤液を含ませたペーパータオルで拭き上げた後、水拭きしアルコール消毒をします。

※中心温度計は、誤差が生じることがあるため、月に1回誤差を補正します。低温については、氷（0℃）、高温については、沸騰水（100℃）に中心温度計を入れ、誤差を確認し、記録します（資料⑧）。温度誤差が±1℃以上の場合には、対応を学校に相談します。

## （2）PEN 食器の洗浄・消毒

- ・汚染作業用エプロンを着用し、洗浄用の移動シンク（ウェット校：汚染用シンク）で残渣を除去します。

※食器同士をこすり合わせると傷がつき傷部に汚れが残りやすくなるのでやめましょう。

- ・30℃～40℃のお湯に20～30分浸漬しましょう。

※50℃以上のお湯に浸けるとたんぱく質が固まり、逆に汚れが落ちにくくなります。

- ・スポンジを使用する場合は、やわらかいスポンジを使用し、傷をつけないようにしましょう。

※ナイロンたわし等のかたいスポンジは傷がつくので、使用しません。

- ・下洗いの後は、ぬるま湯で洗剤成分を落とすように、よくすすぎましょう。

※食器洗浄機にかける際に中性洗剤の泡が残っていると、洗浄機のノズルに空気が入り、水や湯が出にくくなったり、機械の性能が低下したり故障の原因になります。

- ・食器洗浄機にかける際は非汚染作業用エプロンを着用し、コンベアーに食器が重ならないように流しましょう。

※食器が重なると汚れが落ちにくい上に、コンベアーに挟まり故障することもあります。

- ・食器の受け取りは、流水でオーバーフローをさせながら行います。

- ・よく水気をきり、熱風消毒保管庫に保管しましょう。

- ・食器の漂白は、2学期の給食開始準備期間中に、専用の酸素系漂白剤で行いましょう。

※漂白剤を使用する際は、袋の表示の注意事項をよく読んでから行いましょう。

## （3）食缶・ボール・配食器具等の洗浄・消毒

- ・汚染作業用エプロンを着用し、専用の場所で残渣を除去します。

- ・床や周辺を汚染させないように気をつけましょう。

- ・床に直接食缶等を置かないようにしましょう。

- ・食缶等のふたは、汚れていなければ下洗いの必要はありません。

- ・食缶の取っ手やボールのふちなど、汚れのたまりやすいところは、丁寧に洗浄しましょう。

- ・食器かご、配膳盆は毎日きれいに洗浄しましょう。

- ・スプーンは汚れが確実に落ちるように、スポンジ等を使い1本1本丁寧に磨き洗いを行います。
- ・よく水気をきり、熱風消毒保管庫に保管しましょう。
- ・学校で保管しているパン箱・牛乳ケースは、洗浄し、よく乾燥させます。使用前には、アルコール消毒を行きましょう。

#### (4) 機械器具類の洗浄・消毒

※洗浄・消毒のみについて記載しています。詳しい取り扱いについては「12. 機械器具類の使用方法」を参照してください。

##### 球根皮むき機

- ・電源コードを抜いてから洗浄します。
- ・ふた、本体の内側、中のディスク（ザラザラの板）は、よく水洗いし乾燥させます。  
※熱湯をかけると板が割れるので、熱湯はかけません。

##### 野菜裁断機（及び置き台）

- ・電源コードを抜いてから洗浄します。
- ・プレートを取り外し、ごみを取り除きます。
- ・安全レバー、ヘッド部分、置き台は、洗浄し、乾燥させます。
- ・プレートは、洗浄し、乾燥させ、衛生的な場所で保管します。  
※プレートは、劣化する場合がありますので、熱風消毒保管庫に入れません。
- ・本体やスイッチ部分は、ふきんで拭き上げます。

##### ミキサー

- ・電源コードを抜いてから洗浄します。
- ・ふた、内側、刃の部分は、洗浄します。
- ・水またはぬるま湯を入れ、電源を入れて、約5分間回転させ、水を捨てる工程を2~3回繰り返します。熱湯を入れ、80℃5分間以上消毒をし、よく乾燥させます。
- ・外側は、スイッチ部分に水がかからないようにしましょう。

##### フードプロセッサー

- ・容器・ふた・刃に分解し、洗浄します。
- ・よく乾燥させ、包丁まな板殺菌庫に保管します。

##### フライヤー

- ・上面、ふた、内面、側面、排油コック、排気口、蛇口は洗浄します。
- ・水気をきり、よく乾燥させます。

### 回転釜

- ・ふた、内側、側面は、洗浄します。
- ・ハンドル、ガスコックは、洗剤を含ませたスポンジで汚れを拭き取り、水拭きします。
- ・水気をきり、よく乾燥させます。

### 三槽シンク・移動シンク

- ・作業終了後は、よく洗浄し、ワイパー、ふきんで拭き上げ、乾燥させます。（脚、キャスターの水気もていねいに拭き上げましょう。）
- ・魚介類の解凍・洗浄に使用したシンクは、洗浄し、薬液消毒（浸漬）します。肉汁・卵液がついたシンクは、洗浄し、薬液消毒（拭き上げ）を行います。

### 移動台・調理台

- ・作業終了後は、よく洗浄し、ワイパー、ふきんで拭き上げ、乾燥させます。（脚、キャスターの水気もていねいに拭き上げましょう。）
- ・魚介類の解凍・洗浄に使用した台や肉汁・卵液がついた台は、洗浄し、薬液消毒（拭き上げ）を行います。

### スチームコンベクションオーブン（スチコン）

- ・本体（外側）は、ふきんで水拭きします。
- ・庫内、ガラス扉は、汚れの状況に応じて洗浄し、乾燥させます。
- ・スチコン用洗剤を使用する際は、換気をし、ゴム手袋・マスクを着用しましょう。
- ・クリーニングモードを使用しない場合は、やわらかいスポンジで洗浄し、スプレーガンで洗い流します。（乾燥方法：ホットエア200℃、約15分）
- ・ラックカート、ラックは、洗浄室（ウェット校：汚染作業区域）で水洗いし、乾燥させます。汚れの状況に応じて洗浄します。
- ・芯温センサーは、洗剤を含ませたスポンジ等できれいに汚れを拭き取り、アルコール消毒します。
- ・水道栓を閉めた後、スプレーガンのホース内部の水抜きを完全に行いましょう。
- ・取扱説明書をよく読み、使用上の注意・運転方法・異常時の対応について確認しましょう。

### 配送用コンテナ

- ・庫内の棚は、洗剤を含ませたスポンジで汚れを拭き取り、水拭きし、乾燥させます。
- ・コンテナの外側、扉、取っ手は、ふきんで水拭きします。汚れの状況に応じて洗剤を含ませたスポンジを用いて汚れを落とし、ふきんで水拭きし、乾燥させます。
- ・児童生徒の安全については、特に注意を払い、配膳室では確実に車輪のストッパーをかけます。

## 中心温度計

- ・中心温度計は、温度センサー部分を洗浄し、水気を拭き取った後、アルコール消毒を行います。本体やコード、握り手部分は、アルコール消毒をします。汚れに応じて、洗剤液を含ませたペーパータオルで拭き上げた後、水拭きしアルコール消毒をします。
- ※中心温度計は、誤差が生じることがあるため、月に1回誤差を補正します。低温については、氷（0℃）、高温については、沸騰水（100℃）に中心温度計を入れ、誤差を確認し、記録します（資料⑧）。温度誤差が±1℃以上の場合には、対応を学校に相談します。

## （5） スポンジ・たわし・ふきん等の洗浄・消毒

- ・区域別に洗浄・消毒を行いましょう。
- ・スポンジ・たわしは、洗浄・薬液消毒（浸漬）し、よく乾燥させます。
- ・調理台等に使用するワイパーは、洗浄・薬液消毒（浸漬）し、よく乾燥させます。
- ・ふきんは、洗浄・薬液消毒（浸漬）し、よく乾燥させます。
- ※果物用スポンジは、使用前日に洗浄・薬液消毒（浸漬）を行います。当日はそのまま使用します。包丁・まな板は、使用前日に洗浄し、水気をよくきってから包丁まな板殺菌庫に入れます。当日は、使用前にアルコール消毒します。

## （6） ゴム手袋・厚手手袋の洗浄・消毒

- ・ゴム手袋は、食品残渣を取り除き、洗浄用バケツの中で表裏ともよく洗浄します（指の間、手首の部分もていねいに揉み洗います）。流水で十分にすすぎ、薬液消毒（浸漬）をします。水気をよくきった後、裏返しのまま衛生的な場所に吊して乾燥させます。
- ・厚手手袋は、食品残渣を取り除き、洗浄します。流水で十分にすすぎ、煮沸消毒を行います。水気をよくきった後、衛生的な場所に吊して乾燥させます。
- ※厚手手袋は、劣化するため薬液消毒は行いません。

## （7） ホースの洗浄・消毒

- ・食品用ホースと加熱調理済用ホースは、洗浄後、熱風消毒保管庫に保管しましょう。
- ・器具用ホースと床用ホースは、使用后、ホース内の水を抜いて乾燥させましょう。
- ※長いホースを床に置いたり、床にはわせたりしたままの状態では、二次汚染の恐れがあります。ホースは、台の上に置いたり、フックにかけたりして保管しましょう。

## （8） エプロン・靴の洗浄・消毒

- ・エプロンは毎日作業終了後、汚染作業区域の荷受台等の上で洗浄し、よく乾燥させます。
- ・肉・卵・魚介類専用エプロンは、薬液消毒（浸漬）します。
- ※エプロンはそれぞれ保管場所を区分しましょう。
- ・短靴・長靴は毎日作業終了後に洗浄します。

## 11. 清掃

清掃の行き届いた調理場は、施設の新しい、古いにかかわらず、一見して調理場全体が明るく見えます。

### <前提条件>

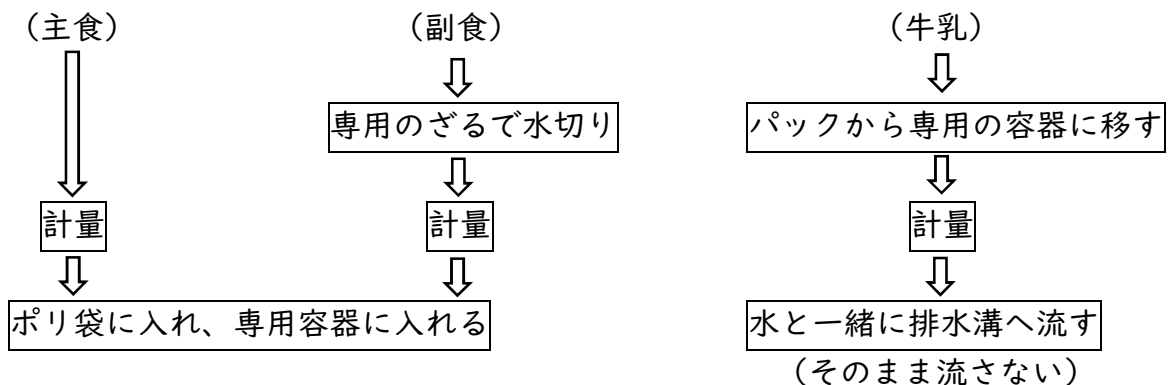
- ・ ウェット方式の調理場は、必ずドライ運用を行い、床の汚れを最小限にとどめるようにします。
- ・ 清掃に使用するモップやブラシ等の用具は、汚染・非汚染作業区域ごとにそれぞれ専用のものを用意します。

### <洗浄について>

- ・ 食品が調理場内から出された後に、洗浄作業を開始します。
- ・ 固定式の調理台やシンク、調理機器等の下は、洗浄が不十分になりやすいので、特に注意して洗浄しましょう。

### (1) 残菜の処理

#### 残菜の処理方法



※計量後、それぞれの残量を調理日誌に記入します。

※残菜用のざるや食缶は、洗浄し、よく乾燥させます。

※ゴミ専用容器は、調理室外へ搬出し、所定の場所で保管しましょう。使用後は、洗浄して乾燥させます。

### (2) 食品庫の清掃

- ・ 床は、ほうきで掃いて、ゴミやほこりを取り除きます。
- ・ 棚は、ふきんで水拭きします。
- ・ ダンボールは、害虫のすみかになりやすいので、食品庫外に出しましょう。
- ・ 食材は、古い順に並べ、整理して置きましょう。
- ・ 食品と物品は、置き場所を分けて整理しましょう。



### (3) 調理場の清掃

**床（ドライ校）**・・・床は、乾燥状態を保つように心がけましょう。

#### 【下処理室】

- ・床は、ほうきで掃く等し、ゴミを取り除きます。
- ・汚れているところ（泥や肉汁、卵液がこぼれたところ）は、汚れを取り除き、水拭きし、次亜塩素酸ナトリウム溶液を浸したペーパータオルで覆います。5～10分後、水を含ませたモップで拭き上げます。その後、水でよく洗い流し、ワイパーで水気をきり、よく乾燥させましょう。

#### 【調理室】

- ・床は、ほうきで掃く等し、ゴミを取り除きます。
- ・モップで水拭きします。
- ・汚れているところ（釜周り等）は、洗浄し、モップ等で拭き取りよく乾燥させます。

#### 【洗浄室】

下処理室に準じます。

※ブラシは、洗浄し、水切りし、よく乾燥させましょう。

※床に熱湯をまくと、高温・多湿となり、菌の増殖やカビの発生の原因になるので、やめましょう。

※清掃に使用するモップやブラシ等は、区域ごとにそれぞれ専用のものを用意します。

**床（ウェット校）**・・・床は、乾燥状態を保つように心がけましょう。

- ・床は、ほうきで掃く等し、ゴミを取り除きます。
- ・汚れているところ（釜周りや汚染作業区域等）は、ブラシを使って洗浄しましょう。  
※肉汁や卵液がこぼれたところは、洗浄し、薬液消毒（拭き上げ）をします。
- ・水でよく洗い流し、ワイパーで水気をきり、よく乾燥させましょう。  
※ブラシは、よく洗浄し、水切りし、よく乾燥させましょう。  
※床に熱湯をまくと、調理室が高温・多湿となり、菌の増殖やカビの発生の原因になるのでやめましょう。  
※清掃に使用するモップやブラシ等は、汚染・非汚染作業区域ごとにそれぞれ専用のものを用意します。

#### **グレーチング**

- ・ゴミは毎日取り除きます。
- ・汚れているところ（釜周りや汚染作業区域等）は、ブラシを使って洗浄しましょう。

#### **ゴミ受け**

- ・ゴミは毎日取り除きます。
- ・汚れているところは、ブラシを使って洗浄しましょう。

### 排水溝

- ・ゴミは毎日取り除き、1週間ごとにブラシで洗浄しましょう。

### 手洗い設備

- ・区域別に、手洗い設備専用のスポンジで洗浄します。
- ・爪ブラシは、洗浄後、薬液消毒（浸漬）し、よく乾燥させます。

### 物資用冷蔵庫・物資用冷凍庫・牛乳保冷庫・保存食用冷凍庫

- ・ふきんで扉（取っ手）、庫内（棚も含む）を水拭きします。  
※フィルターは月に1～2回清掃しましょう。

### 熱風消毒保管庫・包丁まな板殺菌庫

- ・ふきんで扉（取っ手）を水拭きします。  
※庫内は週1回程度ふきんで水拭きしましょう。

### 食器洗浄機

- ・ゴミ受けかご・本体の扉は取り外して、毎日洗浄します。
- ・本体の中の野菜くずは、洗い流します。外側は、スイッチ類があるため、ふきんで水拭きします。
- ・管は1週間に1回は取り外し、1本ずつ中を洗浄しましょう。

### （４）配膳室・リフト室の清掃

- ・床は、ほうきで掃く等してゴミを取り除きます。
- ・モップで水拭きし、よく乾燥させましょう。
- ・配膳棚・パン棚は、ふきんで水拭きします。  
※返却に使用した配膳棚は、洗剤を含ませたスポンジで汚れを拭き取り、水拭きをしましょう。
- ・牛乳・パン・米飯箱を置くすのこや台車等は、ふきんで水拭きし、よく乾燥させましょう。また、汚れの状況に応じて洗浄し、よく乾燥させましょう。
- ・リフト内の床は、モップで水拭きし、よく乾燥させましょう。

### （５）外周りの清掃

#### グリーストラップ

- ・専用のエプロンと長靴を着用し、ゴミ受けかごを引き上げ、ゴミを取り除きます。
- ・沈殿物や表面に浮いているゴミ、油分も取り除きましょう。
- ・グリーストラップ内の側面や底面・ゴミ受けかごは、ブラシで洗浄しましょう。  
※清掃は週1回程度行いましょう。

#### ゴミ置き場

- ・ゴミ用ポリバケツは、ゴミ収集後、ブラシで洗浄し、よく乾燥させましょう。
- ・ゴミ置き場は、ほうきで掃いて、ゴミを取り除きます。
- ・汚れているところは、必要に応じてブラシで洗浄しましょう。

## (6) 学期末・準備期間中の清掃、消毒等

清掃場所及び器具類	洗浄・消毒方法等	ポイント・注意
床	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ゴミを取り除く。</li> <li>2. 汚れているところは、ブラシがけまたは洗剤を使って十分に清掃する。(特に汚れのひどい箇所は状態に応じた清掃を行う。)</li> <li>3. 水でよく洗い流し、ワイパーで水気を拭き取る。</li> <li>4. 次亜塩素酸ナトリウム溶液を床が十分にぬれる量をまく。(又はモップでぬる)</li> <li>5. 5～10分後に流水ですすぐ。または、水を含ませたモップで拭き上げる。</li> </ol>	<p>※塩素ガスが発生するので、換気をよくして行う。</p>
排水溝・集中ピット	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ゴミを取り除く。</li> <li>2. 汚れているところは、ブラシがけまたは洗剤を使って十分に清掃する。(特に汚れのひどい箇所は状態に応じた清掃を行う。)</li> <li>3. 次亜塩素酸ナトリウム溶液を十分にぬれる量をまく。(又はモップでぬる)</li> <li>4. 5～10分後に流水ですすぐ。または、水を含ませたモップで拭き上げる。</li> </ol>	
手洗い設備	十分に洗浄後、薬液消毒(拭き上げ)する。	
食品庫の床	清掃し(汚れに応じて洗剤使用)、薬液消毒(拭き上げ)する。	
配膳室の床	清掃し(汚れに応じて洗剤使用)、薬液消毒(拭き上げ)する。	
ゴミ専用ポリ容器	十分に洗浄する。	
清掃用具	十分に洗浄後、薬液消毒(浸漬)する。	
物資用冷蔵庫 物資用冷凍庫 牛乳保冷庫	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 庫内、扉のパッキンは、ふきんで水拭きする。</li> <li>2. 凝縮器フィルターは水洗いをする。</li> <li>3. 薬液消毒(拭き上げ)する。</li> </ol>	<p>汚れのひどい場合は、その都度、洗剤溶液で拭いた後、水拭きをする。 凝縮器フィルターはしばらく洗剤溶液に浸漬し、洗浄後、水洗いをする。 ※ホースで水はかけない。</p>
保存食用冷凍庫	庫内は、ふきんで水拭きする。薬液消毒(拭き上げ)する。	<p>汚れのひどい場合は、洗剤溶液で拭いた後、水拭きをする。 ※保存期間に注意する。</p>

清掃場所及び器具類	洗浄・消毒方法等	ポイント・注意
熱風消毒保管庫（食器） 熱風消毒保管庫（食缶）	1. ふきんで水拭きする。（庫内、庫外とも絶対に水洗いをしない。） 2. 薬液消毒（拭き上げ）する。 3. 排水後、庫内底の排水栓を閉める。	※ホースで水はかけない。
食品庫の棚 配膳室の棚 リフト室の配膳棚	清掃し、薬液消毒（拭き上げ）する。	
包丁まな板殺菌庫	1. 中性洗剤を浸したふきんで拭き上げ、再度水拭きをする。（洗剤成分を残さないようにする。） 2. 殺菌灯カバーと殺菌灯をはずして拭き上げる。 3. 清掃後、スイッチを入れ、庫内を3時間殺菌する。	※ホースで水はかけない。 ※殺菌灯がきれていないか確認する。（きれていなくても3年を目安に交換する。） ※薬液消毒はしない。
調理器具・配食器具	1. 十分に洗浄する。 （洗浄し、2回すすぎ） 2. 熱風消毒保管庫に入れる。 （入らない物は、煮沸消毒（80℃で5分以上または100℃で3分以上浸漬）する。）	
食器類	1. 十分に洗浄する。 （洗浄し、2回すすぎ） 2. 熱風消毒保管庫に入れる。	※夏季休業期間明けは、漂白剤を使用する。 ※1枚ずつ手洗いする等、汚れに応じて洗浄する。
球根皮むき機	1. 中のディスク（ガラザラの板）は、よく水洗いし、乾燥させる。 2. ピット内の床や壁も清掃を確実に行う。	※中のディスク（ガラザラの板）に熱湯をかけると割れるので、熱湯はかけない。
野菜裁断機及び置き台	1. 洗浄し、ワイパー、ふきん等で拭き上げ、乾燥させる。 2. プレートは洗浄し、衛生的な場所に保管する。	※プレートは、劣化する場合があるので、熱風消毒保管庫には入れない。
ミキサー	1. 洗浄後、水またはぬるま湯を入れ、電源を入れて約5分間回転させ、水を捨てる工程を2～3回繰り返す。 2. 熱湯を入れ、80℃で5分以上消毒をし、よく乾燥させる。	※熱い物を連続して混ぜない。 （故障の原因になる） ※分解できる物は、分解して洗浄・消毒する。
フライヤー	1. 上面、ふた、内面、側面を洗浄する。 2. 水気をきり、乾燥させ、ふたをする。	

清掃場所及び器具類	洗浄・消毒方法等	ポイント・注意
食器洗浄機	中の管を取り外し、1本ずつ中を洗浄し、乾燥させる。	※本体の中は、ブラシ等を使用して磨き洗いを行ってもよいが、外側はスイッチ類があるため、拭き掃除のみにする。 ※本体の扉は乾燥させるためにも、全て開けた状態にしておく。
回転釜	1. ふた、釜の内側、側面を洗浄する。 2. ハンドル、ガスコックは洗剤を含ませたスポンジで汚れを拭き取り、水拭きする。薬液消毒(拭き上げ)する。 3. 釜の水気をきり、乾燥させ、ふたをする。	
窓・棧・網戸	汚れやほこり等を取り除き、清掃する。	
便所	清掃後、薬液消毒(拭き上げ)する。	※次亜塩素酸ナトリウムは、酸素系の洗剤と混ぜると塩素ガスが発生し危険なため、取り扱いには十分に注意する。
グリーストラップ	生ゴミや上澄み・沈殿物を取り除く。	※清掃時のエプロンと長靴は専用のものを用意する。
パンラック	十分に洗浄後、薬液消毒(拭き上げ)する。	
移動台	十分に洗浄後、薬液消毒(拭き上げ)する。	
配膳室すのこ(米飯用)	清掃後(汚れに応じて洗剤使用)、薬液消毒(拭き上げ)する。	
サンプルケース	清掃する。※汚れに応じて、洗剤使用。	
扇風機	カバーをはずし、羽も清掃する。 ※汚れに応じて、洗剤使用。	
換気扇フード	汚れに応じて、内側や外側を清掃する。	
腰板・壁天井・電気のかさ	汚れに応じて、清掃する。	
外周り、ゴミ置き場	清掃する。	
移動台キャスター、釜など	油差しする。	
配膳棚の網戸	取り外し、汚れやほこり等を取り除き、清掃する。	

清掃場所及び器具類	洗浄・消毒方法等	ポイント・注意
スチームコンベクションオープン（スチコン）	<p>（学期末整理日）</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 日々の「使用後」と同じ内容で行う。</li> <li>2. ファンカバー（ファンプレート）を取り外し、洗浄する。ファンとファン周りも洗浄する。</li> <li>3. スプレーガンで洗剤を洗い流す。</li> <li>4. 庫内の洗浄が終わったら、ホットエアで200℃・15分程度乾燥させる。</li> <li>5. 終了後は、扉を開けて余分な蒸気を逃がし、乾燥させる。</li> </ol> <p>（学期始め準備期間）</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本体（外側） <ol style="list-style-type: none"> <li>①ふきんで水拭きする。</li> <li>②薬液消毒（拭き上げ）する。</li> </ol> </li> <li>2. 庫内、ガラス扉 <ol style="list-style-type: none"> <li>①スプレーガンを使って庫内をぬらし、やわらかいスポンジを使って洗浄する。</li> <li>②スチームモード100℃・10分で汚れを浮き上がらせる。</li> <li>③スプレーガンで洗剤を洗い流す。</li> </ol> </li> <li>3. ファンカバー（ファンプレート） <ol style="list-style-type: none"> <li>①取り外し、洗浄する。</li> <li>②ファンとファン周りも洗浄する。</li> <li>③スプレーガンで洗剤を洗い流す。</li> <li>④庫内の洗浄が終わったら、ホットエアで200℃・15分程度乾燥させる。</li> <li>⑤終了後は、扉を開けて余分な蒸気を逃がし、乾燥させる。</li> </ol> </li> <li>4. ラックカート、ラック <ol style="list-style-type: none"> <li>①洗浄し、乾燥させる。</li> </ol> </li> </ol>	
配送用コンテナ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ふきんで水拭きする。</li> <li>2. 薬液消毒（拭き上げ）する。</li> </ol>	

※使用水の遊離残留塩素量・外観(色、濁り)・匂い・味等を確認しましょう。