

4. 手洗い

手指は、細菌が付着しやすいので、爪ブラシを使って石けん液でよく洗った後、ペーパータオルで拭き取り、アルコールで消毒します。

(1) 汚染作業区域と非汚染作業区域の手洗い場の区分

汚染作業区域の手洗い	非汚染作業区域の手洗い
<ul style="list-style-type: none"> ・ 汚染作業を始める前 ・ 使い捨て手袋を装着する前 ・ 検収の後 ・ 球根皮むき機をかけた後 ・ 食肉類、魚介類を取り扱った後 ・ 卵を取り扱った後 ・ 豆腐の換水作業後 ・ 筆記用具を触った後 ・ ゴミを取り扱った後 ・ 残渣を取り扱った後 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 非汚染作業を始める前 ・ 全ての野菜の裁断後 ・ 加工食品（ハム・ベーコン等）の裁断後 ・ デザート、ふりかけ、マーガリン等の配分前 ・ 和え物の野菜をゆでる前 ・ 和え物の野菜の水冷前 ・ 和え物を和える前 ・ 果物を扱う前 ・ 配食前（配食する人、配食の補助をする人） ・ 熱風消毒保管庫、包丁まな板殺菌庫から器具を出す前 ・ 使い捨て手袋を装着する前 ・ 筆記用具を触った後 ・ 釜のコックを触った後 ・ 排水ホース、排水レバーを触った後 ・ 厚手手袋を使った後

※鼻・口・耳等顔面やマスク、髪を触った後は、手洗い・消毒を行いましょう。

※厚手手袋の中は洗浄・消毒が不十分なので、使用した後は手洗い・消毒を行いましょう。

(2) 注意事項

- ・ 手洗い場のペーパータオルは常備しておくこと。
- ・ 作業区分に適した手洗い場で手洗いを行うこと。
- ・ 手洗いは手洗い場で行うこと。
- ※近くの蛇口で洗うと蛇口が汚染され、水はねで周囲も汚染されるため。
- ・ トイレの後は特に念入りに手洗い・アルコール消毒を行うこと。
- ・ 肉・卵・魚介類を取り扱った後は、手洗い・アルコール消毒を十分にすること。
- ・ 手指の傷は手当をしておくこと。

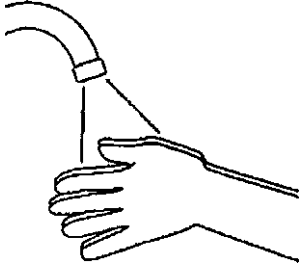
傷の手当て→絆創膏→指サック→手洗い・消毒→ゴム手袋（調理用・洗浄用）→手洗い・消毒

- ・ 爪ブラシは汚染作業区域、非汚染作業区域それぞれ個人用を備えます。作業終了後に洗い、専用のバケツ等で、薬液消毒（浸漬）し、よく乾燥させます。

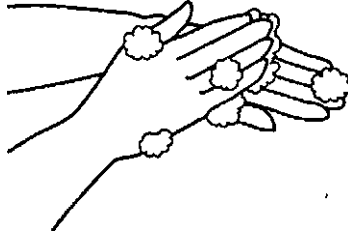
(3) 手指の洗浄方法

○手指は次のようにして正しく洗いましょう。

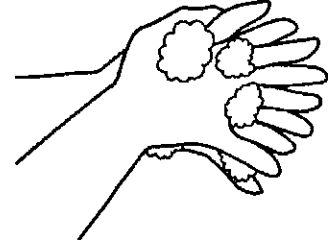
①水で手をぬらし
せっけん液をつける。



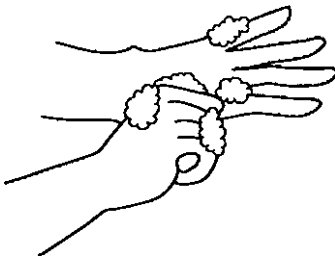
②手のひらと甲を
洗う。(5回程度)



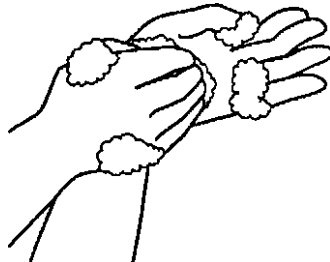
③指の間を洗う。
(5回程度)



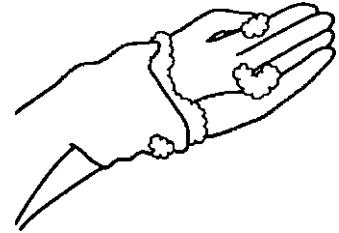
④親指の付け根まで洗う。
(5回程度)



⑤指先を洗う。
(5回程度)



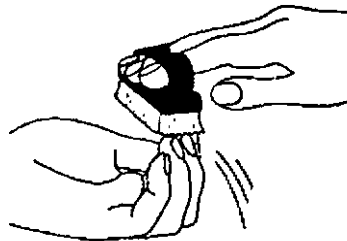
⑥手首を洗う。
(5回程度)



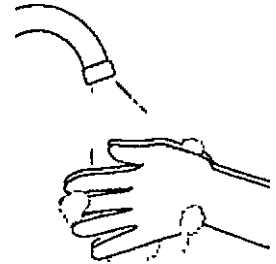
⑦肘まで洗う。



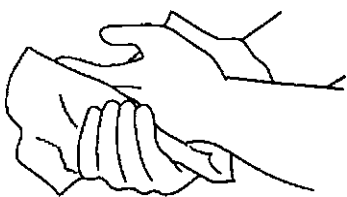
⑧爪ブラシで
爪の間を洗う。



⑨流水で十分にすすぐ。



⑩ペーパータオルで拭く。



⑪アルコールをかけ、指先・親指の付け根・手のひら・
甲・指の間・手首にすりこむ。



※アルコールが乾くまで、よくすりこみます。

(4) ゴム手袋、使い捨て手袋の取り扱い

ゴム手袋は、手指や腕に傷がある場合に使用します。使い捨て手袋は、果物等の生食する食品を扱う時や、肉・魚等の汚染度の高い食品を取り扱う時に使用します。

① ゴム手袋

- ・ ゴム手袋は、手指や腕に傷がある場合に使用します。
- ・ 調理用、食器及び器具の洗浄用、清掃用に区分しましょう。
- ・ 調理用に使うものは、肘まである、食品衛生法規格基準に適合しているものを使いましょう。
- ・ 装着前に手洗いをしましょう。
- ・ ゴム手袋は洗浄・消毒され、乾燥しているものを使いましょう。
- ・ 装着後、手洗い・消毒して作業にとりかかりましょう。
- ・ 外す時は、食品残渣を取り除き、バケツの中に入れましょう。
- ・ 使った後のゴム手袋は、洗浄用バケツの中で、表裏ともよく洗浄し、薬液消毒（浸漬）後、水気をよくきり、裏返しのまま衛生的な場所に吊るして乾燥させましょう。

※ ゴム手袋を使用する際は、使用前、使用中、使用後に適宜、破損がないかよく確認しましょう。

② 使い捨て手袋

- ・ 使い捨て手袋は、手の汚染を食品につけないため、また、食品の汚染を手につけないために使用します。
- ・ 生食する食品（果物の裁断時）や肉・魚等を取り扱う際に使用します。
- ・ 使い捨て手袋は、食品衛生法規格基準に適合した材質のものを使用しましょう。
- ・ 装着前に手洗いをしましょう。
- ・ それぞれの作業内容により、使用目的に合った使い捨て手袋を選びましょう。
- ・ 使い捨て手袋装着後の手の消毒は必要ありませんが、手袋の箱等が汚染されていると、食品汚染につながるため、衛生的に保管しましょう。
- ・ 使い捨て手袋を装着したまま、器具や目的外の食品に触れないよう、直前に使い捨て手袋を装着し、作業が終わったら、直ちに外すようにしましょう。
- ・ 同じ使い捨て手袋をはめたり、外したりしないようにしましょう。

※ 使い捨て手袋を使用する際は、使用前、使用中、使用後に適宜、破損がないかよく確認しましょう。

使い捨て手袋の使用用途

(汚染作業区域)

- 汚染度の高い食品を手で直接触る作業 (①作業)
 - ・ 肉の検収時に、専用容器へ移し替える時
 - ・ 肉や魚、ハンバーグを容器に移し替えたり、ホテルパンに並べたりする時
 - ・ 魚介類を洗う時 (洗浄水が手袋の中に入らない長さのものを使用する)
 - ・ 肉や魚の下味をつける時
 - ・ ひき肉や魚すり身をこねる時
 - ・ 卵の割卵時 (フィットタイプのもを使用)
 - ・ 換水前の豆腐を取り扱う時 (パック豆腐の場合は不要)
- ※ 肉の検収時に手で直接触ることはないが、納入された袋も汚染されている可能性があるため、使い捨て手袋を使用する。

(非汚染作業区域)

- 汚染度の高い食品を手で直接触る作業
 - ・ ひき肉や魚すり身をつみ入れる時
 - ・ 肉や魚に下味や衣をつける時
 - ・ 肉や魚を手で直接釜へ投入する時
- 生食する食品や消毒後の食器等を直接触る作業 (④作業)
 - ・ 果物を裁断、配分する時 (裁断していない場合も使用)
 - ・ パン、牛乳、一食物 (マーガリンや納豆等) を配分する時 (中学校配膳業務を含む)
 - ・ 消毒後の食器 (アレルギー食器も含む) やスプーン、配食器具等を直接取り扱う時 (中学校配膳業務を含む)
- ※ 食器かごを取り扱う際は、使い捨て手袋を使用しなくてよい。

5. 作業前の確認

次のことを確認し、記録をとります。

(1) 使用水の遊離残留塩素量

- ・三槽シンクおよび釜の蛇口を5分間流水した後、測ります。
※和え物の献立がある場合は、野菜の水冷に使用する水道の蛇口の水で測ります。
- ・1日2回、調理前・調理後、必ず0.1mg/ℓ (0.1ppm) 以上あることを確認します。
- ・水に濁り等がある場合は色、味、匂いを再確認します。
- ・0.1ppm未満や水に濁り等がある時は、水1ℓを保存食用冷凍庫に2週間以上保存します。

☆水道水に異常があった場合の対応☆

水道水が遊離残留塩素0.1ppm未満の場合

- ①水冷する前に再度測定する。
- ②0.1ppm以上の場合は、水冷可
- ③0.1ppm未満の場合は、水冷不可
 - ・管理職に報告する。
 - ・水1ℓを保存食用冷凍庫に2週間以上保存する。
 - ・扇風機で冷却する。
- ④学校周辺で水道工事等を行っていないか確認する。
- ⑤学校薬剤師、学校保健課に連絡し、対応策を考える。

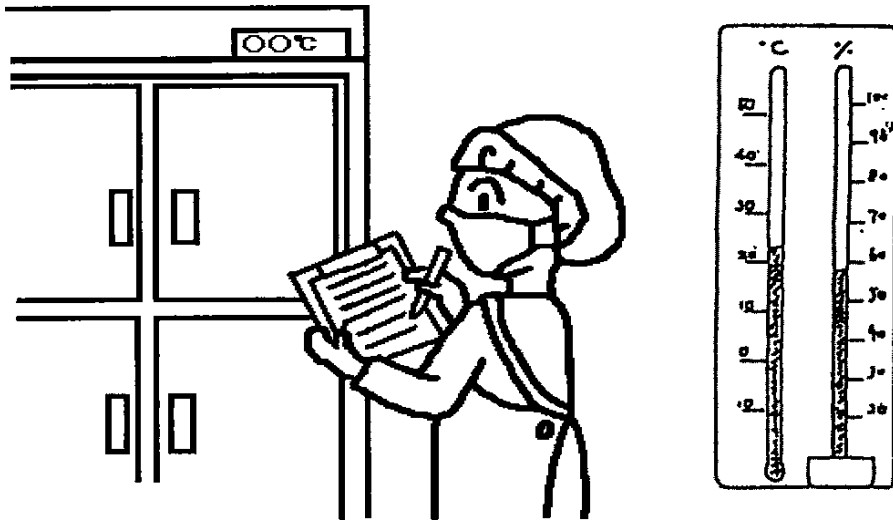
使用水の外観（色、濁り）、匂い、味に異常が認められた場合

- ①管理職に報告し、異常を確認する。（色は白い紙の上で確認する。）
 - ・水1ℓを保存食用冷凍庫に2週間以上保存する。
 - ・色等外観に異常があっても遊離残留塩素0.1ppm以上であれば使用可能な場合があるので学校保健課に相談する。
- ②学校周辺で水道工事等を行っていないか、高架水槽に異常がないか確認する。
※停電した時は高架水槽を動かすポンプが停止するので、ポンプの復旧が必要である。
- ③学校薬剤師、学校保健課に連絡し、対応策を考える。

(2) 冷凍庫・冷蔵庫の温度、調理室等の温度・湿度

・冷凍庫と冷蔵庫は、1日2回（朝の作業前と午後の清掃作業終了後に）温度を確認し、記録します。

・調理室は、1日2回（作業前と調理中に）温度と湿度を確認し、記録します。



適切な温度

- ・物資用冷凍庫・・・ -18°C以下
- ・保存食用冷凍庫・・・ -20°C以下
- ・物資用冷蔵庫・・・ 10°C以下
- ・牛乳保冷库・・・ 10°C以下

(3) 器具等の損傷等の確認

・使用する器具等は、使用前に損傷や洗い残し、異物の付着等がないかよく確認しましょう。
（記録の必要はありません。）

6. 物資の検収・保管

(1) 検収

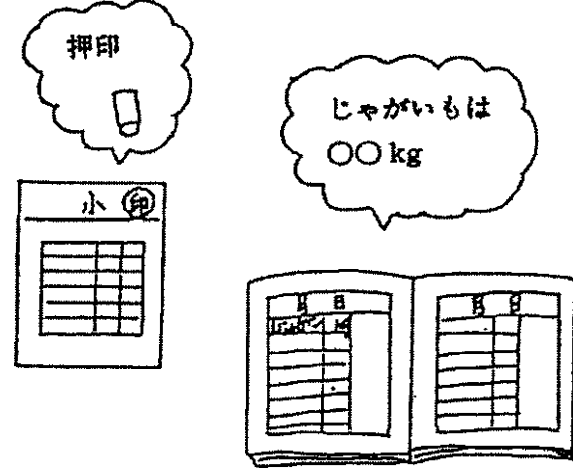
納入に必ず立ち会います。



検収項目にそって点検し、調理日誌の検収表(検収欄)に記入します。(P3・P4参照)

- 検収日時は ○月○日○時
- 数量は ○○kg
- 品質鮮度は よいか。
- 冷蔵・冷凍品の 品温はよいか。
- 期限表示は よいか。
- 包装状態は よいか。
- 異物混入は ないか。

物資の確認後、納品書に押印します。



押印

ジャがいもは 〇〇kg

※数量の不足や包装の破損・異物混入等、品物に異常がある場合は、ただちに校長、教頭に報告し、下記へ連絡します。

※物資について連絡する場合は、現物を保管(できるだけ納品された状態)します。表示、包装、ダンボール(製造番号が確認できるもの)等生産履歴のわかるものを添えましょう。

※良否の見分け方は、北九州市物資納品規格書を参考にしましょう。

★ごはん・パン・牛乳 → 数量については直接業者へ
 → 品質については教育委員会学校保健課へ ☎582-2381

★乾めん・中華めん → 数量については給食協会へ ☎571-2536

★その他の一般物資 → 給食協会へ ☎571-2536

物資の納入日及び納入時間

食材の種類	納入日		納入時間帯
食肉・豆腐・ 厚揚げ・油揚げ	当日		8:30~10:30
調味料類・油類・はるさめ・ 小麦粉・でん粉・乾めん等	当該月の最初の使用日の前日まで (1カ月分まとめて納入)		8:30~10:30 13:30~16:30
上記以外の物資	冷蔵・ 冷凍品	前日 (月曜日使用のものは 金曜日)	
	その他	使用日の1週間前から 前日まで	

※物資の納入について

- 入学式・卒業式・代休・・・納入なし
- 給食中止日・・・納入あり
- 学期はじめの納入日については、「給食協会だより」を参照。

(2) 保管場所及び保管方法

保管場所	食材料名	保管方法
物資用冷蔵庫 (10℃以下)	肉類	ふた付きの専用容器に移します。
	卵	箱ごとビニール袋に入れます。
	畜肉製品、魚肉製品、 醗酵乳、マーガリン、 バター、チーズ類、 調理用牛乳、生クリーム、 チルドデザート、納豆、 その他の要冷蔵表示のあるもの、 要冷蔵保管の青果物	箱から出してビニール袋に入れます。 または箱ごとビニール袋に入れます。
物資用冷凍庫 (-18℃以下)	冷凍食品	箱から出してビニール袋に入れます。 または箱ごとビニール袋に入れます。
牛乳保冷库 (10℃以下)	飲用牛乳	ケースごと保管します。
検収室 (検収室がない場合は前室)	常温保管の青果物	箱ごと保管します。
食品倉庫	調味料、乾物、油類、 缶詰、小麦粉、はるさめ、たけのこ、 でん粉、乾めん、中華めん等	食材料ごとに区分し、整理しましょう。 ※使用中の油もふたをしっかりと、倉庫 (冷暗所)に保管します。 ※納入月を記入しましょう。
	こんにゃく	石灰水に浸漬した状態で保管します。
下処理室	豆腐、厚揚げ、油揚げ	汚染作業区域内の荷受台等に置きます。豆腐は流水で換水します。

※物資は、できるだけダンボールから出して保管するようにしましょう。

※ダンボールは、検収室（検収室がない場合は前室）で処理します。食品庫や下処理室には持ち込みません。

※冷凍食品は、前日から冷蔵庫に入れて解凍してはいけません。

※青果物は、月によって保管場所が異なるので、「給食協会だより」で確認してください。

※食材料と調理器具・消毒液等は、別々に保管しましょう。

※開封後の調味料等の保管については、次の表の通りです。

物資の開封後の使用期間の目安表

食品名	保存方法・使用期間	食品名	保存方法・使用期間
小麦粉	常温 3ヶ月	酢	常温 1ヶ月
でん粉	常温 1年	米味噌(白)	冷蔵 1ヶ月
三温糖	常温 3ヶ月	米味噌(赤)	
砂糖(上白糖)		麦味噌	
ごま油	常温 1ヶ月	トマトケチャップ	冷蔵 1ヶ月
サラダ油		酒	常温 1ヶ月
オリーブ油		みりん	常温 2ヶ月
油(白絞油)		かつおだしのもと	常温 3ヶ月
バター	冷蔵 2週間	コンソメスープのもと	常温 1ヶ月
マーガリン		中華スープのもと	常温 1ヶ月
ねりごま	冷蔵 3ヶ月	青のり	冷蔵 1ヶ月
かつお節	冷蔵 1ヶ月	ドライパセリ	冷蔵 1ヶ月
いりこ(だし用)	冷蔵 1ヶ月	オレガノ	常温 3ヶ月
乾燥きくらげ	常温 2ヶ月	ガーリック	常温 3ヶ月
干しいたけ	常温 2ヶ月	カレー粉	常温 3ヶ月
塩蔵わかめ	冷蔵 1ヶ月	パプリカ	常温 3ヶ月
干しわかめ	常温 3ヶ月	ローレル	冷蔵 3ヶ月
昆布(だし用)	常温 3ヶ月	洋こしょう	常温 3ヶ月
煮昆布		一味唐辛子	冷蔵 3ヶ月
きざみ昆布		豆板醬	冷蔵 3ヶ月
塩	常温 1年	テンメンジャン	冷蔵 3ヶ月
しょうゆ(こいくち)	常温 1ヶ月	洋辛子	冷蔵 3ヶ月
しょうゆ(うすくち)	冷蔵 1ヶ月	脱脂粉乳	冷蔵 1ヶ月
白だし	冷蔵 1ヶ月	ワイン(白・赤)	冷蔵 1ヶ月
ウスターソース	常温 1ヶ月	乾めん・中華めん	冷蔵 3ヶ月
緑豆はるさめ	常温 2ヶ月	すりごま	冷蔵 1ヶ月
切りふ	常温 2ヶ月		

※上記に記載されていないものは使いきりとし、開封後は残しません。

※使用期間をすぎたものは廃棄します。

※長期休業中(夏季休業)には、開封後の物資は廃棄します。

※食品の使用は納入日を記入し、日付の古いものから使用します。

※乾めん、中華めんは開封後は賞味期限までに使用します。かび臭・異臭がしないか確認しましょう。

※冷蔵保管した物は冷蔵のまま保管します。

※上記以外の食品は、給食協会の指示に従ってください。

(3) 食材料保管上の留意点

温度管理をします。

物資用冷蔵庫は10℃以下

物資用冷凍庫は-18℃以下

牛乳保冷庫は10℃以下

食材料は、直接床に置きません。

直接はだめ×

保管位置を決めて置きましょう。

例えば… (物資用冷蔵庫)

マーガリン・チーズは上段

卵や肉類は、下段

野菜は、下段

(物資用冷凍庫)

野菜や冷凍みかんは左上

デザートは右上

魚介類、加工品は、下段

調味料は、箱から出して保管し日付の古いものから使用します。

賞味期限は

日付が見えるように並べましょう!

砂糖

乾物や粉類は、ふたのある容器に

※物資や調味料は前日までに在庫を確認します。

※数日分まとめて納入される物資については、使用量や使用日を記入する等の工夫をしましょう。

7. 保存食

保存食は、児童・生徒が食中毒の症状を起こしたときや問題が起こったとき、給食に原因があるかを調べる大切なものです。必ず採取し正しく保存します。

(1) 原材料の採取方法

- ・調理日誌を見て品目ごとに 50g 以上採取し、ビニール袋に入れ、密封します。
- ・採取後は、常温のまま放置せず、すぐに冷凍保存しましょう。
- ・保存食の採取は、包丁を使わずに採取できる物はそのまま採取します。

(1)



袋を持つ。

(2)



裏返す。

(3)



手袋のように
手を入れる。

(4)



原材料を
つかむ。

(5)



袋を元に返す。

包丁、まな板を使う場合は、次のような方法で行います。

①野菜、果物類の採取方法

- ・下処理専用包丁・まな板を使用し、下処理の前に採取します。
 - ・キャベツや玉ねぎ等はくし形に(芯から表皮まで)切り、採取します。
- ※品目が変わるごとに包丁・まな板を水洗いします。

②たんぱく系食品(肉・練り製品・豆腐類)の採取方法

- ・豆腐は納入直後の換水前のものを採取します。
 - ・肉類・豆腐・厚揚げ等は、保存食用ビニール袋を手に取って直接採取します。
 - ・卵は全てを割卵し、混合したものから採取します。
- ※複数容器で割卵した場合は、合わせて 50g にします。
- ・かまぼこ・ちくわ等は、調理用(たんぱく系食品専用)包丁を使用し、調理の切り込みの最初に採取します。
- ※この場合同じ献立に入る場合でも、品目が変わるごとに水洗いします。

③冷凍食品の採取方法

- ・バラ凍結のものは、凍ったまま採取します。
 - ・ブロック凍結のものは、半解凍状態で採取します。
- (できるだけ凍った状態で採取しましょう。)

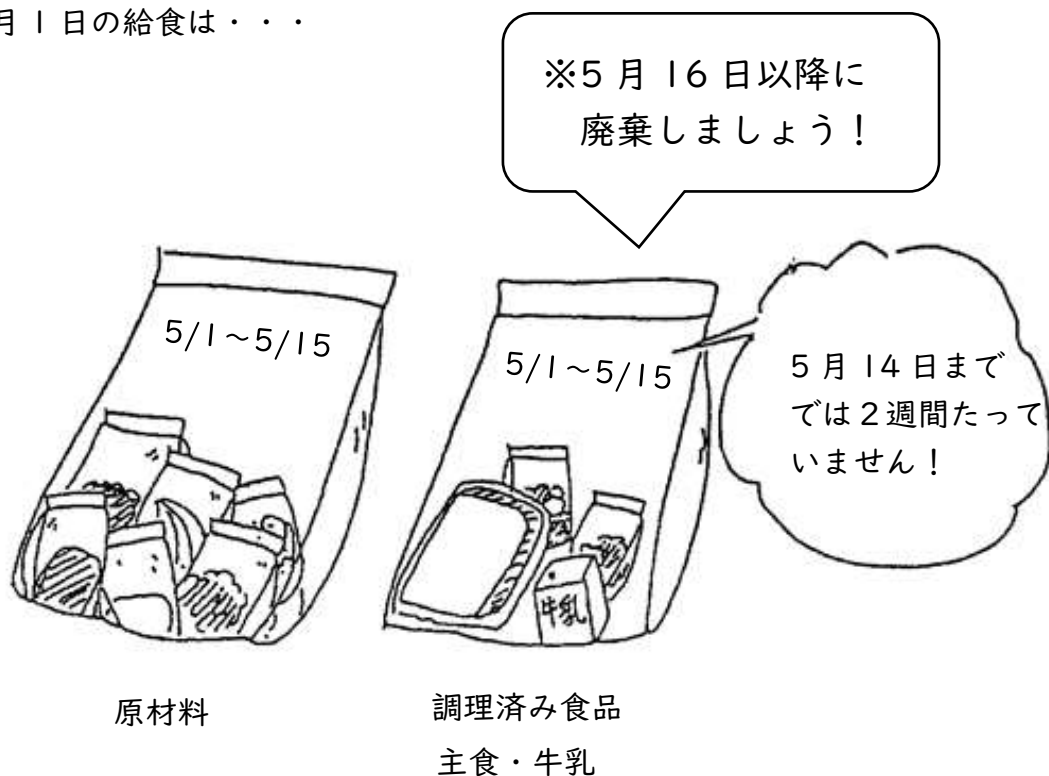
(2) 調理済み食品の採取方法

- ・ 献立ごとに清潔な容器に採取し、熱いものは冷ましてからビニール袋に入れ密封し、すぐに冷凍保存しましょう。
- ・ 2釜以上で調理した場合は、釜ごとに採取します。
※同じ釜で2回に分けて作った場合は「1回目」「2回目」、2釜に分けて作った場合は「①釜」「②釜」等保存食袋に記入します。
- ・ 食材がすべて入っているか確認します。
- ・ 量は最低50g以上採取します。(いり煮干しなどの出来上がり量が少ない献立は、一人分量を採取します。)
- ・ パン・牛乳・一食物は一食分採取します。
- ・ 米飯は50g以上採取します。
※サンプルとして展示したものを保存食として採取しません。

(3) 保存の方法

- ・ 「原材料」と「調理済み食品・主食・牛乳」は別のビニール袋にそれぞれ1日分ずつ入れて保存します。
- ・ 保存日が区別できるように日付を記入します。
- ・ -20℃以下の保存食用冷凍庫で2週間以上保存します。

【例】5月1日の給食は・・・



保存食(原材料)の採取食品一覧表

食品群別	食品名
穀類及びその加工品 (冷凍食品を含む)	冷凍うどん・冷凍白玉もち・ぬかみそ
こんにゃく類	こんにゃく・糸こんにゃく
油脂類	調理用バター・調理用マーガリン
種実類	ねりごま・ごま・アーモンド・カシューナッツ
大豆類及びその加工品 (冷凍食品を含む)	冷凍大豆・冷凍豆腐・豆腐・しめ豆腐・焼き豆腐・厚揚げ・油揚げ・がんもどき・きんちゃく・いり大豆等
魚介類及びその加工品 (冷凍食品を含む)	冷凍魚介類・しらす干し・いりこ(だし用以外)・かつお節(だし用以外)・かなぎ・あさりの加工品・練り製品類(かまぼこ・竹輪・てんぷら)・干しえび
獣鳥肉類及びその加工品 (冷凍食品を含む)	肉類 肉加工品類(ハンバーグ・ハム・ベーコン・ソーセージ・焼き豚・鶏レバー竜田揚げ・しゅうまい・ぎょうぎ・コロッケ等)
卵類	鶏卵
乳類及びその加工品	調理用牛乳・脱脂粉乳・生クリーム・醗酵乳・チーズ類
芋・野菜類及びその加工品 (冷凍食品を含む)	生鮮野菜・芋 冷凍野菜・冷凍芋
漬物	たかな漬・のぎわな漬・梅干し
果実類及びその加工品 (冷凍食品及びその加工品を含む)	生鮮果実・冷凍みかん・干しぶどう
きのこ類	えのきだけ・しめじ・なめこ・生しいたけ・エリンギ・生マッシュルーム
藻類及びその加工品	塩蔵わかめ・もずく・干しわかめ・青のり・干しひじき・きざみのり・こんぶ(だし用以外)
調味料	酒粕・しそ粉・ドライパセリ・バジル
その他	冷凍食品

※採取食品については、毎月の調理日誌にも指示していますので、漏れのないようにしましょう。採取量は原則として50g以上です。それが不可能な食品については、下記の通りです。

最低25g採取する食品	しょうが・パセリ・粉チーズ等
5g以上採取する食品	しそ粉・干しわかめ・干しひじき・塩こんぶ・きざみこんぶ・青のり・きざみのり
1g以上採取する食品	ドライパセリ・バジル

※ただし、規定量を大幅に上まわって納入されている場合はなるべく50gに近い量を採取しましょう。

保存食等の納品数一覧

物資は給食数に加えて「原材料保存」「調理済み保存」「サンプル」等を含めた数が納品されます。

個数物の「原材料保存」「調理済み保存」は最低40g以上採取を基本とします。

令和3年10月改訂

		一人分量	原材料保存	調理済み保存	サンプルケース	予備	給食数+α
調理しない個数物(中学直納品含む)		1個付け		1	1		2
飲用牛乳・みかんジュース(直納)	小・中			1			1
鶏肉(カツ・から揚げ用)(60g)	中のみ	1個付け	1	3	1	1	6
(1食40g以上の物資は1個ずつ採取)	小のみ	1個付け	1	3	1		5
魚・ハンバーグ・丸天・厚焼卵・オムレツ・グラタン等	中のみ	1個付け	1	3	1	1	6
	親子	1個付け	1	3	2	2	8
(1食25g~40g未満の物資は2個ずつ採取)	小のみ	1個付け	2	6	1		9
ししゃもの天ぷら(25g)	小のみ	2個付け	2	6	2		10
がんもどき・きんちゃく・ふぐ(30g)	中のみ	1個付け	2	6	1	1	10
えびシューマイ(36g)等	中のみ	2個付け	2	6	2	2	12
	親子	小1個・中1個付け	2	6	2		10
	親子	小1個・中2個付け	2	6	3		11
	親子	小2個・中2個付け	2	6	4		12
(1食15g~25g未満の物資は3個ずつ採取)	小のみ	1個付け	3	9	1		13
がんもどき・ウインナーソーセージ(15g)	小のみ	2個付け	3	9	2		14
	中のみ	1個付け	3	9	1	1	14
	中のみ	2個付け	3	9	2	2	16
	中のみ	3個付け	3	9	3	3	18
ギョーザ・シューマイ(18g)	親子	小1個・中2個付け	3	9	3		15
ししゃもフライ・ししゃも(20g)	親子	小2個・中2個付け	3	9	4		16
	親子	小2個・中3個付け	3	9	5		17
鶏卵(個)	小のみ	1個付け	1	3	1		5
	中のみ	1個付け	1	3	1	1	6
	親子	小1個・中1個付け	1	3	2		6
竹輪(本)	小のみ	1/2本(40g)	1/2本	1/2本	1/2本		2本
(40~80g)	中のみ	3/4本(60g)	1/2本	1/2本	3/4本	3/4本	3本
※竹輪1本80g	中のみ	1本(80g)	1/2本	1/2本	1本	1本	3本
	親子	小40g・中60g	1/2本	1/2本	1/2・3/4		3本
	親子	小40g・中80g	1/2本	1/2本	1/2・1本		3本
梅干し(5~10g)	小のみ	1個付け		10	1		11
	中のみ	1個付け		10	1	1	12
	親子	小1個・中1個付け		10	2		12
パイ(輪)缶(40g)	小のみ	1個付け		1	1		2
黄桃(2つ割り)缶(50g)	中のみ	1個付け		1	1	1	3
	親子	小1個・中1個付け		1	2		3
冷凍みかん	小のみ	1個付け	1	1	1	2	5
	中のみ	1個付け	1	1	1	3	6
	親子	小1個・中1個付け	1	1	2	2	6
みかん・ぼんかん・バナナ等	小のみ	1個付け	1	1	1		3
(1個50g以上の果物)	中のみ	1個付け	1	1	1	1	4
	親子	小1個・中1個付け	1	1	2		4
メロン・小玉スイカ	小のみ	1切れ	ヘタで対応(50g)	1切れ	1切れ		2切れ
	中のみ	1切れ	ヘタで対応(50g)	1切れ	1切れ	1切れ	3切れ
	親子	小1切れ・中1切れ	ヘタで対応(50g)	1切れ	2切れ		3切れ
キウイ1/2(53g)	小のみ	1/2個付け	1/2(1)	1/2	1/2		2
ぼんかん1/2(71g)	中のみ	1/2個付け	1/2(1)	1/2	1/2	1/2	3
	親子	小1/2個・中1/2個付け	1/2(1)	1/2	1		3
はっさく・伊予柑1/4(63g)	小のみ	1/4個付け	1/4(1)	1/4	1/4		2
	中のみ	1/4個付け	1/4(1)	1/4	1/4	1/4	2
	親子	小1/4個・中1/4個付け	1/4(1)	1/4	1/2		2

※手引きP24に記載されている「原材料保存」の「例外品」は、今まで通りの量を採取する。

※「調理済み保存」は、釜、スチコン調理の最大回転数を3回と考える。

※調理する個数物の予備については、中学校のみの場合、出来上がり確認のための「味見用」として1食分をプラスする。

※冷凍みかんについては、予備を基本の数よりも2個多く納入する。