

北九州市学校給食 衛生管理基準

—学校給食調理の手引き—

北九州市教育委員会

発刊にあたって

学校給食における衛生管理については、平成8年度に発生した腸管出血性大腸菌O157による食中毒を契機に、平成21年4月の学校給食法の改正において、「学校給食衛生管理基準」として法律上明確に位置付けられています。

本市では、この基準をもとに、「学校給食調理の手引き―北九州市学校給食衛生管理基準―」として策定し、以来、学校給食における衛生管理の徹底に取り組んでまいりました。

これまでの手引きについては、ウェットシステム校におけるドライ運用を進めるため、ドライシステム校の作業内容をもとに平成28年9月に改訂し、全ての学校で、より衛生的な作業を構築してまいりました。

この度、前回の改訂から7年が経過することから、最新の内容に更新するとともに、データ化に取り組み、今後の更新をよりスムーズに行うことができるようにいたしました。

今後も、本手引きを日々の調理業務に活用いただき、安全・安心な給食の運営にご協力を賜りますようお願いいたします。

令和5年7月

北九州市教育委員会 学校保健課
課長 中山 賢彦

もくじ

1. はじめに	1
(1) 「ドライシステム」「ドライ運用」とは？	1
(2) なぜ「ドライ運用」が必要なのか？	1
(3) ドライ運用のポイント	1
2. 作業の打ち合わせ	2
調理日誌の見方例	3
検収書の記入例	4
作業工程表の見方例	5
作業動線図作成のポイント	6
作業動線図の活用方法	7
3. 服装	8
4. 手洗い	11
(1) 汚染作業区域と非汚染作業区域の手洗い場の区分	11
(2) 注意事項	11
(3) 手指の洗浄方法	12
(4) ゴム手袋、使い捨て手袋の取り扱い	13
5. 作業前の確認	15
(1) 使用水の遊離残留塩素量	15
(2) 冷凍庫・冷蔵庫の温度、調理室等の温度・湿度	16
(3) 器具等の破損等の確認	16
6. 物資の検収・保管	17
(1) 検収	17
(2) 保管場所及び保管方法	19
(3) 食材料保管上の留意点	21
7. 保存食	22
(1) 原材料の採取方法	22
(2) 調理済み食品の採取方法	23
(3) 保存の方法	23
8. 調理作業における衛生管理	26
(1) 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分	26
(2) 調理過程における汚染・非汚染作業区域（例）の作業内容	27
(3) 器具類の使い分け	29

(4) 作業開始前の消毒	3 0
(5) 汚染作業	3 1
(6) 非汚染作業	3 3
(7) 器具等の破損等の確認	3 6
(8) 配食	3 6
(9) 献立別衛生管理ポイント	3 8
9. サンプル	4 3
10. 洗浄・消毒	4 4
(1) 配食後の使用器具の洗浄・消毒	4 5
(2) P E N 食器の洗浄・消毒	4 6
(3) 食缶・ボール・配食器具等の洗浄・消毒	4 6
(4) 機械器具類の洗浄・消毒	4 7
(5) スポンジ・たわし・ふきん等の洗浄・消毒	4 9
(6) ゴム手袋・厚手手袋の洗浄・消毒	4 9
(7) ホースの洗浄・消毒	4 9
(8) エプロン・靴の洗浄・消毒	4 9
11. 清掃	5 0
(1) 残菜の処理	5 0
(2) 食品庫の清掃	5 0
(3) 調理場の清掃	5 1
(4) 配膳室・リフト室の清掃	5 2
(5) 外周りの清掃	5 2
(6) 学期末・準備期間中の清掃、消毒等	5 3
12. 機械器具類の使用の方法	5 7
13. 事務処理	6 3
(1) 残量報告	6 3
(2) 乾めん・中華めんの学期末調整計画書	6 4
(3) 学校給食用日誌	6 4
(4) 納品書等の整理	6 4
(5) 日常点検票・健康調査票	6 5
(6) 定期検査票	6 5

Ⅰ. はじめに ～ウェット給食施設におけるドライシステム運用について～

学校給食において、より高度な衛生管理を実施するために「ドライシステム」の導入あるいは「ドライ運用」が重要です。このことから「学校給食衛生管理基準」（以下「基準」という）には、「ドライシステムを導入するよう努めること。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。」と明記されています。

（１）「ドライシステム」「ドライ運用」とは？

- ・「ドライシステム」とは、床に水が落ちない構造の施設・設備、機械・器具を使用し、床が常に乾いた(ドライ)状態で作業する調理施設・システムのことです。
- ・「ドライ運用」とは、ウェットシステムの調理場においてもドライシステムと同様、床が乾いた状態で使うことです。
- ・細菌は、乾燥した床面では増殖できませんが、たまり水では、水の中に含まれる少量の栄養分で十分に増殖できます。室温が20℃以上にもなれば発育速度が速くなり、細菌は分裂を繰り返し、床面の細菌数が増加します。
- ・「ドライシステム」や「ドライ運用」は、床に水を絶対にこぼしてはいけないということではありません。作業中に水がこぼれた場合はすぐに拭き取ったり、食品等を落とした場合は拾ったりすることで、床を乾いた状態に保つことが重要です。ドライシステムを導入していない調理場においては、ドライ運用を図ることが必要です。

（２）なぜ「ドライ運用」が必要なのか？

- 「ドライ運用」が必要と言われる理由は、次のとおりです。
- ①床面が乾燥した状態で使用するため、細菌やカビの増殖を抑制する。
 - ②床面からはね水による二次汚染を防止する。
 - ③ウェットシステムよりも、室内の温度・湿度が低く保たれる。
- 等、衛生上の効果が期待できます。

（３）ドライ運用のポイント

- ・床に水をまかない。
- ・移動台やシンクの排水は、排水溝の上で行う。
- ・移動台や荷受け台の洗浄は、場所を決めて行う。
- ・野菜洗浄後、ざるに入れる時は、水気をきって入れる。
- ・裁断後の野菜が入ったざるの下にボールやたらい、お盆を置く。

2. 作業の打ち合わせ

● 健康調査票に沿って、健康状態を確認します。

- ・ その日の作業開始前に、各自が記録します。
- ・ 手指にけがをした場合、手袋・指サック等の対応を記入します。
また、和え物作業や配食作業をできるだけ行わないようにしましょう。

※手指に傷がある場合の対応

傷の手当て→絆創膏→指サック→手洗い・消毒→ゴム手袋→手洗い・消毒

- ・ 家族の健康状態も把握しておきましょう。



きのう、指を切ったので、健康調査票に対応を記入します。

● 調理日誌・献立の手引きを確認します。

- ・ 給食数
- ・ アレルギー除去食対応人数、対象者の氏名とクラス
- ・ 食材の確認
- ・ 作り方の確認

卵の除去食は2人です。間違いなく取り分けましょう。



今日の給食数は、567人です。

● 作業工程表・作業動線図を確認します。

- ・ 作業の時間
- ・ 担当者
- ・ 食材の使用量
- ・ 釜の使用割り
- ・ 作業区域
- ・ 使用器具
- ・ 作業動線の交差
- ・ 異物混入の防止

卵を割る時間は使う直前にしてください。

魚は2回に分けて煮ます。開始時間を忘れないでください。



調理日誌の見方例

＜調理日誌記入要領・記入例＞

[illegible]

検収書の記入例

検収書（調味料、乾物類）

検収項目	①数量	②品質鮮度	③品温
	④期日表示	⑤包装状態	⑥異物混入
	⑦ケース状況	※検収結果の否の物資については良否欄に ×印を記入し、備考欄に理由を記入する。	

材料名	検収項目						
	検収日時	数量	品質 鮮度	期限表示 製造年月日	包装 状態	異物 混入	備考欄
揚げ油	9/1 10:00	9 kg×5缶	○	R5.11.30	○		
サラダ油	9/1 10:00	1 kg×10本	○	R5.10.20	○		
ごま油							
砂糖	9/1 10:00		○		○		
三温糖	9/1 10:00		○		○		
すりごま	9/2 15:00		○	R5.7.25	○	あり	虫混入⇒交換
ねりごま							
マーガリン							品温(℃)
米みそ(白)							
麦みそ							
濃口しょうゆ							
薄口しょうゆ							
ソース							
酢							
酒							
みりん							
トマトケチャップ							
かつおだしのもと							
コンソメスープのもと							
中華スープのもと							
カレー粉							
洋こしょう							
一味唐辛子							
豆板じゃん							
ガーリック							

作業工程表の見方例

＜作業工程表記入要領・記入例＞

作業工程表は、できあがり期間から逆算してタイムスケジュールを設定することで、調整終了から喫食までの時間を短縮することができ、また、非汚染作業区域における作業について、調理担当者、作業員間の作業を時間によって、掛け持ちによる二次汚染を防止することができます。

作業前のミーティングで、作業予定時間を十分に打ち合わせ、工程表に時間を記入します。

調理工程の高い食品・非加熱調理食品、相対的な作業工程の低い食品・加熱調理食品に、色分けした作業を行うように注意します。

[illegible]

作業動線図作成のポイント

【作業動線図作成のポイント】

- 作業をする人の動きではなく、食品の動線を示すこと。

【附註】

- ① 食品の保管部分、② 汚染作業区域・非汚染作業区域の区分及び機械器具等、③ 汚染作業区域に食品を接触する場所又は台等、④ 調理後の食品の配膳場所（配膳皿や配膳皿等）、⑤ 汚染度の高い食品（肉、魚、卵等）と汚染させたくない食品（非加熱調理食品や和え物など）

[illegible]

〈作業動線図の活用方法〉

作業動線図の石臼(リゾ)は、二次汚染を防ぐために明確な動線を示すことで、肉・魚・卵などの高い食品（非加熱食品や和え物など）と汚染させたくない食品との交差を防ぐために明確な動線を示すことで、調理開始前に作業工程表とともに用い、綿密な打合せを行い共通理解を図ることが大切です。

汚染度の高い食品（肉・魚・卵等）の動線は赤色系、汚染させたくない食品（非加熱調理食品や和え物等）は青色系にしています。交差が生じた場合は、注意するようにしましょう。

3. 服装（ドライ校）

清 潔 第 一

チェック 1

白衣・帽子・マスク・靴は汚れていないか。

チェック 2

マスクを正しく着用しているか。
※鼻まで覆います。

チェック 3

白衣から下の服が出ていないか。

チェック 7

白衣・履物・エプロンは作業区分ごとに区別されているか。

★作業区分ごとの服装は 10 ページで確認すること。

【白衣・履物の区分】

①下処理室用白衣・靴

②調理室用白衣・靴

【エプロンの区分】

下処理室…

① 肉・卵・魚介類専用エプロン

② 下処理室洗浄用エプロン

（汚染作業用・非汚染作業用）

調理室…①配食用エプロン

・加熱調理済食品

・非加熱食品を扱う作業

・配食作業

洗浄室…①汚染作業用エプロン

②非汚染作業用エプロン

※下処理室と洗浄室では

エプロンの共用はしません。

チェック 4

帽子から髪の毛が出ていないか。

チェック 5

ピアスやネックレス等の装飾品をつけていないか。

チェック 6

爪はのびていないか。

手指や腕に傷はないか。

マニキュアや指輪、腕時計等をつけていないか。

★ 白衣、帽子は作業区域で着用する。控え室、トイレ等作業区域外では、脱ぐこと。

★ 午後の作業の時も、白衣、帽子を着用すること。

★ 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、よく乾燥させること。

★ エプロンはそれぞれ保管場所を区分すること。

★ 短靴・長靴は毎日作業終了後に洗浄すること。

★ 肉・卵・魚介類専用エプロンは、薬液消毒(浸漬)すること。

3. 服装（ウェット校）

清 潔 第 一

チェック 1

白衣・帽子・マスク・長靴・エプロンは汚れていないか。

チェック 2

マスクを正しく着用しているか。
※鼻まで覆います。

チェック 3

白衣から下の服が出ていないか。

チェック 4

帽子から髪の毛が出ていないか。

チェック 5

ピアスやネックレス等の装飾品をつけていないか。

チェック 7

肉・卵・魚介類専用エプロン、汚染作業用エプロン、非汚染作業用エプロン、配食用エプロンに区別されているか。

肉・卵・魚介類専用

- ①肉の検収・専用容器への移し替え
- ②割卵、攪拌作業
- ③魚介類の解凍・洗浄作業
- ④肉・魚の下味つけ
- ⑤ひき肉・魚すり身のこね作業

汚染作業用

- ①物資の検収
- ②下処理作業全般
- ③配食後の器具の下洗い
- ④残渣処理
- ⑤食器・食缶類の下洗い

非汚染作業用

- ①調理作業全般
- ②調理器具の洗浄・すすぎ・消毒

配食用

- ①加熱調理済食品、
非加熱食品を扱う作業
- ②配食作業

チェック 6

爪はのびていないか。
手指や腕に傷はないか。
マニキュアや指輪、腕時計等をつけていないか。

★ 白衣、帽子は作業区域で着用する。控え室、トイレ等作業区域外では、脱ぐこと。

★ 午後の作業の時も、白衣、帽子を着用すること。

★ 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、よく乾燥させること。

★ エプロンはそれぞれ保管場所を区分すること。

★ 長靴は毎日作業終了後に洗浄すること。

★ 肉・卵・魚介類専用エプロンは、薬液消毒(浸漬)すること。

○作業区分ごとの服装（ドライ校）

汚染作業区域とは：検収室、食品庫、下処理室、返却された食器・食缶等の搬入場及び洗浄室。

非汚染作業区域とは：調理室、配膳室、食品・食缶の搬出場及び洗浄室。

その他の区域とは：更衣室、休憩室、調理従事者専用トイレ等。

作業区分		内 容	服 装	履物
汚染作業区域	検収室 (検収室がない場合は前室)	検収及び根菜類等の処理、ダンボールの処理を行う場所	下処理室用白衣 以下の作業を行う時は、 <u>肉・卵・魚介類専用エプロンを着用</u> ○肉の検収・専用容器への移し替え	下処理室用靴
	食品庫	食品保管場所	下処理室用白衣	
	下処理室	下処理を行う場所 (解凍、皮むき、洗浄、豆腐の換水、肉類の取り扱い、割卵・卵の攪拌)	下処理室用白衣 以下の作業を行う時は、 <u>肉・卵・魚介類専用エプロンを着用</u> ○割卵、攪拌作業 ○魚介類の解凍・洗浄作業 ○肉・魚の下味つけ ○ひき肉・魚すり身のこね作業	
		下処理室内の器具の洗浄	下処理室用白衣+ <u>下処理室洗浄用エプロン</u>	
非汚染作業区域	調理室	調味料計量、裁断 煮る、揚げる、焼く等の加熱調理	調理室用白衣	調理室用靴
		加熱調理した食品の冷却等 食品を食缶に配食する場所	調理室用白衣+ <u>配食用エプロン</u>	
	配膳室	食品・食缶等の搬出場所	調理室用白衣+ <u>配食用エプロン</u>	
汚染作業区域	非汚染作業区域 洗浄室	機械、食器具類の洗浄・消毒 返却された食器具類の洗浄	調理室用白衣+ <u>非汚染作業用エプロン</u> 以下の作業を行う時は、 <u>汚染作業用エプロンを着用</u> ○残渣落とし、下洗い	下処理室用靴

※午前の作業中（調理中）に、洗浄室で洗浄作業を行った者は、その後調理室に立ち入らないようにしましょう。

※洗浄作業中はどうしてもぬれてしまうので、エプロン着用としていますが、洗浄作業もできるだけドライ運用を心がけましょう。

※「その他の区域」での作業は、白衣・帽子・調理用マスクは着用しません。

※洗浄室は、洗浄開始以降は汚染作業区域になります。

※異物混入防止のため、調理に使用しないものは持ち込みません。

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
・ 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	・ 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。



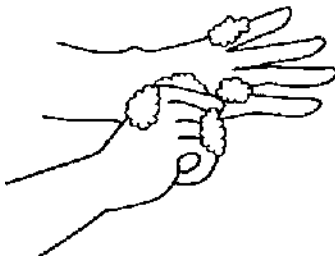
②手のひらと甲を
洗う。(5回程度)



③指の間を洗う。
(5回程度)



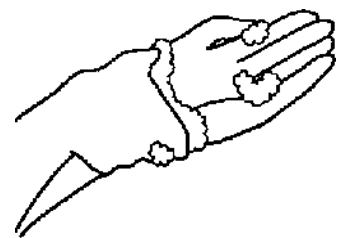
④親指の付け根まで洗う。
(5回程度)



⑤指先を洗う。
(5回程度)



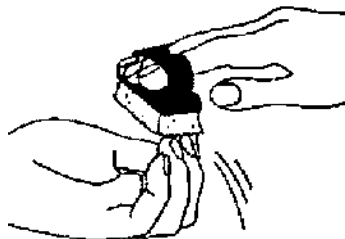
⑥手首を洗う。
(5回程度)



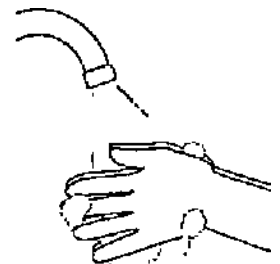
⑦肘まで洗う。



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ので、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（洗淨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のを使用）
- ・ 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。

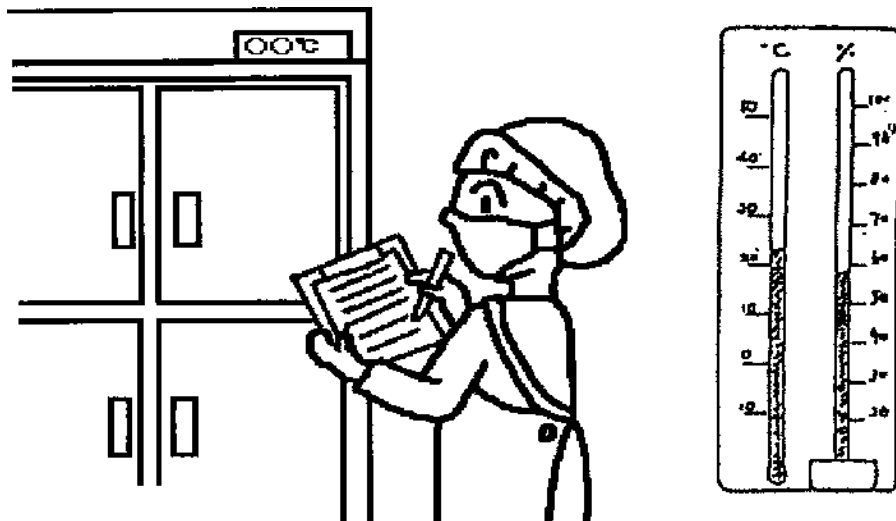
使用水の外観（色、濁り）、匂い、味に異常が認められた場合

- 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℃以下
- ・保存食用冷凍庫 - 20℃以下
- ・物資用冷蔵庫 10℃以下
- ・牛乳保冷库 10℃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。(P 3・P 4 参照)

検収日時は
○月○日○時

期限表示は
よいか。

数量は
○○kg

包装状態は
よいか。

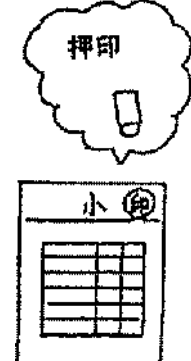
品質鮮度は
よいか。

冷蔵・冷凍品の
品温はよいか。

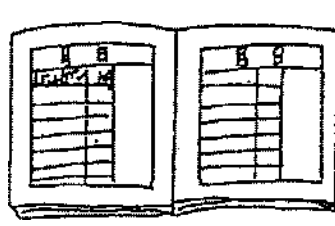
異物混入は
ないか。

物資の確認後、納品書に押印します。

押印



じゃがいもは
○○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

★乾めん・中華めん

★その他の一般物資

→ 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

→ 数量については給食協会へ ☎571-2536

→ 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ヵ月分まとめて納入)		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		豆板醤	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。

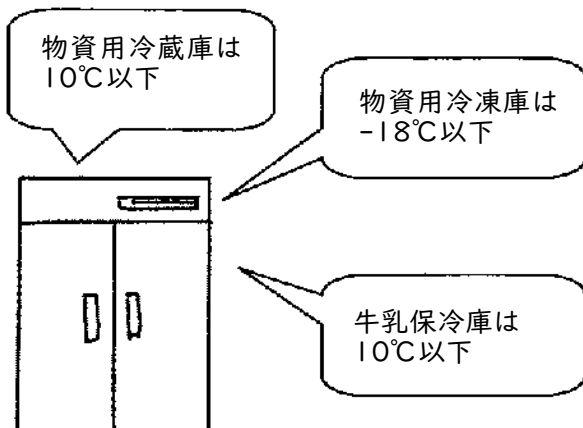
※乾めん、中華めんは開封後は賞味期限までに使用します。かび臭・異臭がしないか確認しましょう。

※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。



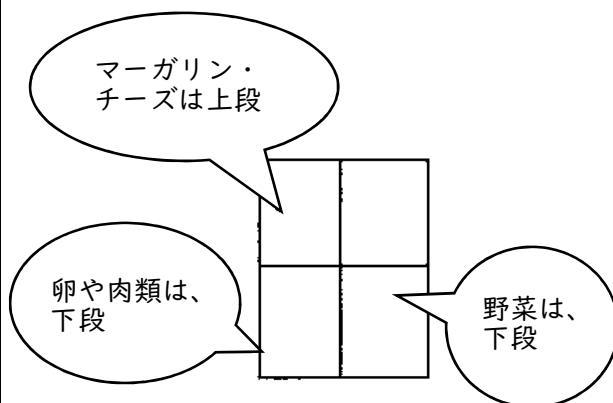
食材料は、直接床に置きません。



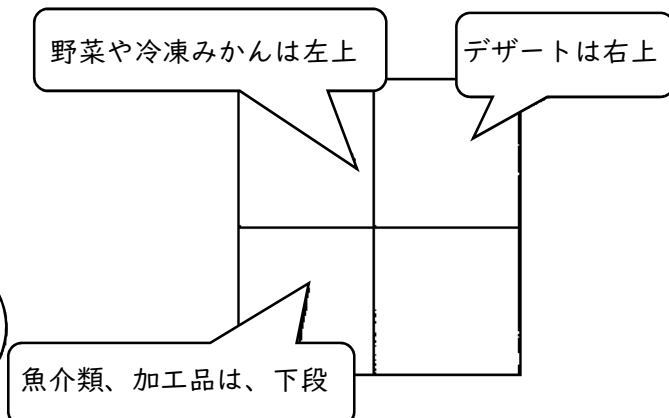
保管位置を決めて置きましょう。

例えば…

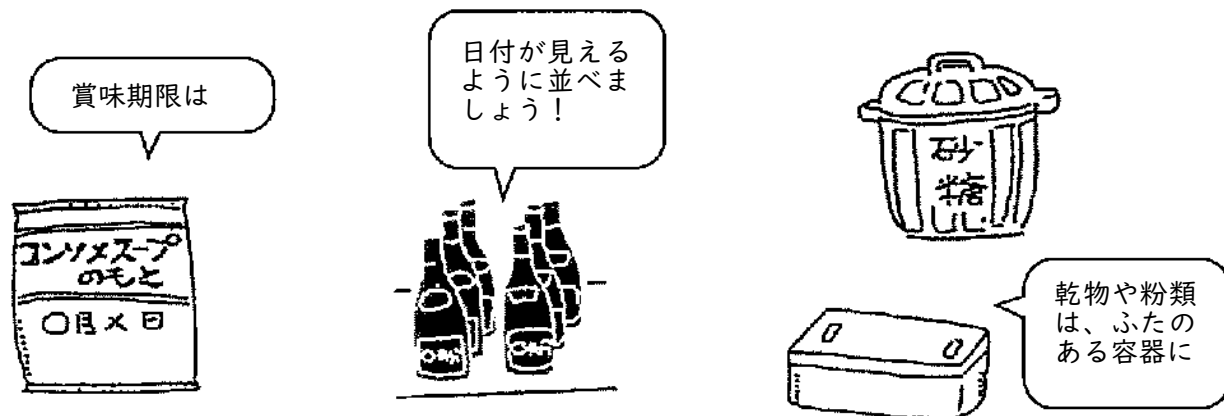
(物資用冷蔵庫)



(物資用冷凍庫)



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。



※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。
- ※品目がかわるごとに包丁・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と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。
- ※この場合合同献立に入る場合でも、品目がか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。)

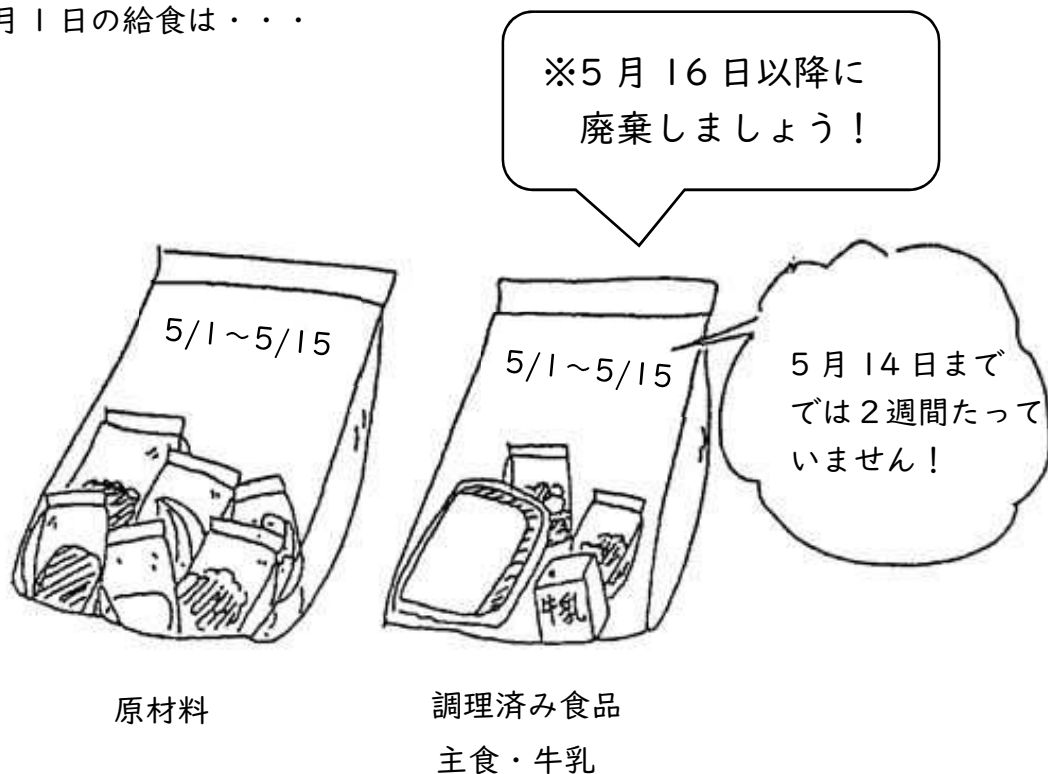
(2) 調理済み食品の採取方法

- ・ 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。
- ・ 食材料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・系こんにゃく
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・ぎょうざ・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・のざわな漬・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） 魚・ハンバーグ・丸天・厚焼卵・オムレツ・グラタン等	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	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） ししゃもの天ぷら（25g） がんもどき・きんちゃく・ふぐ（30g） えびシューマイ（36g）等	小のみ	1個付け	2	6	1		9
	小のみ	2個付け	2	6	2		10
	中のみ	1個付け	2	6	1	1	10
	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） がんもどき・ウインナーソーセージ（15g） ギョーザ・シューマイ（18g） ししゃもフライ・ししゃも（20g）	小のみ	1個付け	3	9	1		13
	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
	親子	小1個・中2個付け	3	9	3		15
	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） （40～80g） ※竹輪1本80g	小のみ	1/2本（40g）	1/2本	1/2本	1/2本		2本
	中のみ	3/4本（60g）	1/2本	1/2本	3/4本	3/4本	3本
	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） 黄桃（2つ割り）缶（50g）	小のみ	1個付け		1	1		2
	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 （1個50g以上の果物）	小のみ	1個付け	1	1	1		3
	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） ぼんかん1/2（71g）	小のみ	1/2個付け	1/2（1）	1/2	1/2		2
	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。

8. 調理作業における衛生管理

(1) 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分

調理場内は、二次汚染防止の観点から食品の各調理工程ごとに、汚染作業区域と非汚染作業区域を区分し、作業動線を明確にすることが必要です。

調理従事者は、このことを強く認識し、作業することが大切です。

汚染作業区域とは : 検収室、食品庫、下処理室、返却された食器・食缶等の搬入場及び洗浄室。

非汚染作業区域とは : 調理室、配膳室、食品・食缶の搬出場及び洗浄室。

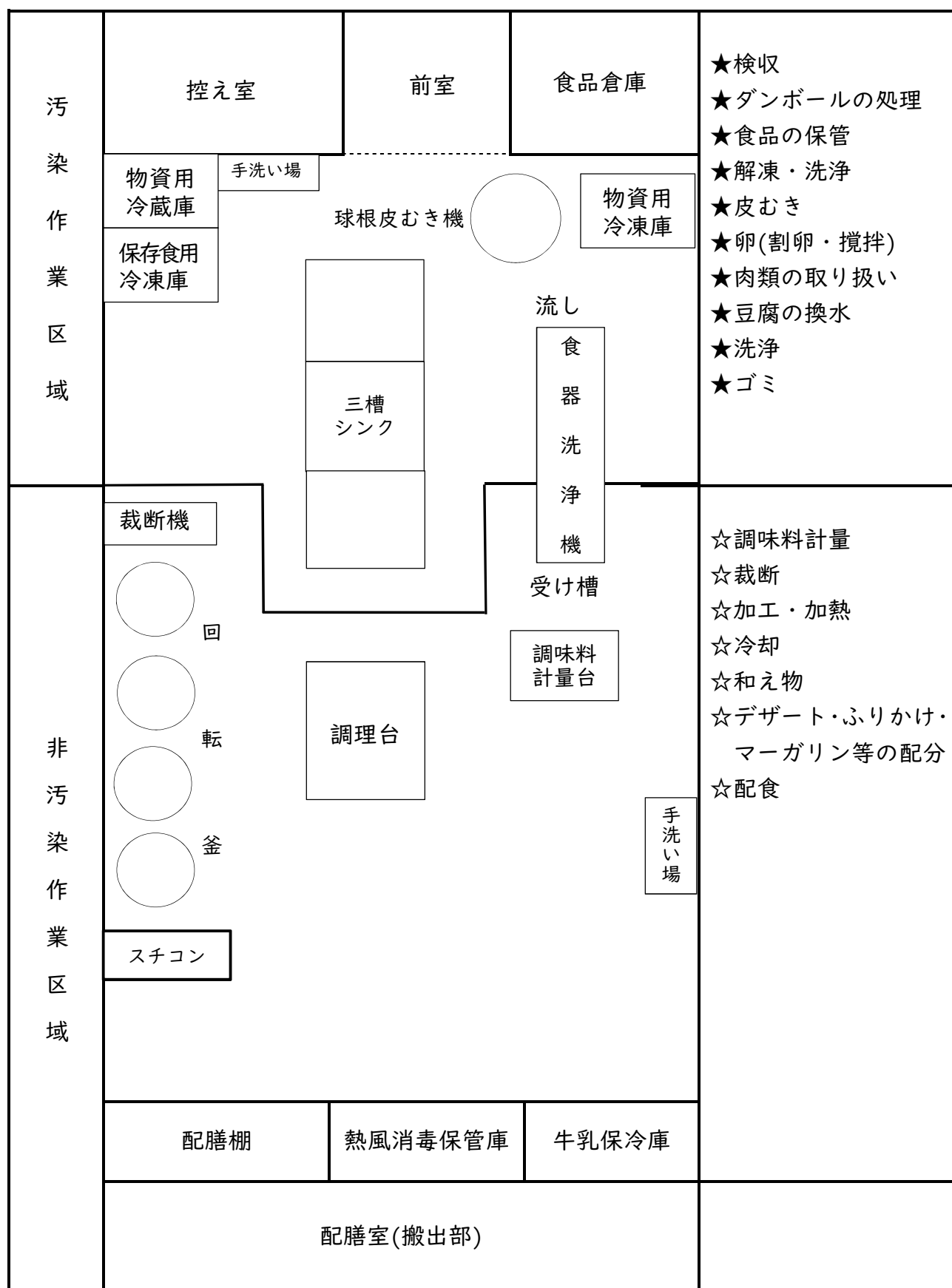
その他の区域とは : 更衣室、休憩室、調理従事者専用トイレ等。

作業区分		内 容
ウェット校	ドライ校	
汚 染 作 業 区 域	検収室 (検収室がない場合は前室)	検収及び根菜類等の処理、ダンボールの処理を行う場所
	食品庫	食品保管場所
	下処理室	下処理を行う場所 (解凍、皮むき、洗浄、豆腐の換水、肉類の取り扱い、割卵・卵の攪拌) 下処理室内の器具の洗浄
	洗浄室 (食器類が返却される時間から、洗浄、清掃が終了するまで)	返却された食器具類の洗浄
非 汚 染 作 業 区 域	調理室	調味料計量、裁断
		煮る、揚げる、焼く等の加熱処理
		加熱調理した食品の冷却等
		食品を食缶に配食する場所
	配膳室	食品・食缶等の搬出場所
	洗浄室 (前日の清掃終了後、当日使用した食器類が返却されるまで)	機械、食器具類の洗浄・消毒

(2) 調理過程における汚染・非汚染作業区域(例)の作業内容(ドライ校)

汚 染 作 業 区 域	【控え室】	【検収室】 球根皮むき機	物資用冷蔵・冷凍庫 保存食用冷凍庫		【物品庫】	★検収 ★ダンボールの処理 ★泥付きの食材の泥落とし ★食品の保管 ★解凍・洗浄 ★皮むき ★卵(割卵・攪拌) ★肉類の取り扱い ★豆腐の換水 ★洗浄(下処理室内の器具) ★ゴミ	
	手洗い場	【下処理室】 三槽シンク	移動シンク 移動シンク				
非 汚 染 作 業 区 域	回 転 釜	調味料計量台	野菜用調理台	たんぱく系食品用調理台	手洗い場 裁断機	☆調味料計量 ☆裁断 ☆加工・加熱 ☆冷却 ☆和え物 ☆デザート・ふりかけ・マーガリン等の配分 ☆配食	
		【調理室】					
汚 染	スチコン	熱風消毒保管庫	配膳棚			★洗浄 (下洗い、流し)	★返却
	下洗いスペース	【洗浄室】 移動シンク 三槽シンク 食器洗浄機 受け	返却棚	【配膳室】 牛乳保冷库			
非 汚 染 作 業 区 域	手洗い場		保熱風庫消毒				

(2) 調理過程における汚染・非汚染作業区域(例)の作業内容(ウェット校)



(3) 器具類の使い分け

- ・調理場内では、細菌に汚染される度合の大きい汚染作業区域からそうでない非汚染作業区域へ「菌を持ち込まない」ことを強く認識し、作業を行うことが大切です。
- ・使用する器具類は、汚染・非汚染作業区域用を区分しましょう。
- ・肉・卵・魚介類に使用する器具類は専用にします。
- ・加熱調理済食品、生食用食品に使用するざる・たらい等は専用にします。

〈ざる・たらい等の使い分け〉

区 分		
汚染作業区域	下処理用	①肉・卵・魚介類専用
		②その他用(野菜等)
非汚染作業区域	調理用	③調理用 ・加熱調理前の食品全て ・再加熱する調理途中の食品 ※加熱後は、ざるをかえること。 ※蒸しざる(ふかしいも、とうもろこし(カット)等)
	加熱調理済用	④加熱調理済用 ・最終温度確認後の食品 ・生食用食品
	その他	○煮魚用ざる ・煮魚、ハンバーグ、ゆで卵の調理専用

- ・まな板・包丁は、下処理用、野菜用、加工品用、生食用に区別し、使い分けましょう。
- ・中心温度計は、献立ごとに当日限りの使い分けを行います。

※ざるやたらい等は、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。
また、使用中、使用後も適宜、損傷がないかよく確認しましょう。

(4) 作業開始前の消毒

【汚染作業区域】

- ①そのまま作業を開始します。

※休み明けや、給食室の構造上ほこりや害虫の侵入等の可能性がある場合は、実情に応じて洗浄・消毒を行いましょう。

- ②生食用果物を洗浄する場合は、三槽シンク全て・レバー栓のアルコール消毒を行います。

※作業途中で生食用果物を洗浄する場合は、三槽シンク・レバー栓の洗浄をし、ワイパーで水切りし、アルコール消毒を行います。

【非汚染作業区域】

- ①作業開始前は、調理台、移動台、荷受け台、レバー栓はアルコール消毒を行います。

※休み明けや、給食室の構造上ほこりや害虫の侵入等の可能性がある場合は、実情に応じて洗浄・消毒を行いましょう。

- ②非汚染シンクを使用する場合は、アルコール消毒を行います。(排水栓・オーバーフロー部分も、忘れずに消毒をしましょう。)

- ③包丁まな板殺菌庫や熱風消毒保管庫の取っ手をアルコール消毒します。

- ④熱風消毒保管庫で保管していたものは、そのまま使用します。

※熱風消毒保管庫に保管できていない加熱調理済用の器具は、前日に洗浄し、優先して熱風消毒保管庫に入れるようにしましょう。やむを得ず、熱風消毒保管庫に入りきれない加熱調理済用の器具は、当日アルコール消毒または煮沸消毒を行います。加熱調理済用に使用するざるは、当日煮沸消毒します。

- ⑤包丁・まな板は、使用前にアルコール消毒を行います。

- ⑥野菜裁断機を使用する場合は、プレート、裁断ヘッド、レバー、置き台のアルコール消毒を行います。

- ⑦フードプロセッサーを使用する場合は、容器、ふた、刃のアルコール消毒を行います。

- ⑧缶切りやはさみを使用する場合は、アルコール消毒を行います。

- ⑨中心温度計は、使用前に先端の差し込み部分のアルコール消毒を行います。

- ⑩計量器(調味料用、配食用)の台面は、使用前にアルコール消毒します。

- ⑪配膳棚は、食器を置く場合は、棚をアルコール消毒します。

- ⑫配送用コンテナは、扉の取っ手や庫内の食器を置く棚のみをアルコール消毒します。

- ⑬ミキサーを使用する場合は、使用前日に洗浄し、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℃で5分以上消毒し、よく乾燥させます。使用当日は、ふた、内部をアルコール消毒します。

- ⑭回転釜は、汚れに応じてたわしで洗います。(金属たわしは釜の表面を傷つけることがあるので、できるだけ使用をひかえましょう。)

※釜の取っ手、ハンドル、ガスコックは、アルコール消毒を行います。

※和え物に使用する釜は、少量の湯を沸かし、煮沸消毒をしておきます。

※ドライ仕様の回転釜の中栓を引き抜く棒の持ち手もアルコール消毒を行います。

- ⑮フライヤーを使用する場合は、使用前日に上面、ふた、内面、側面を洗浄し、ワイパーで水気をきります。

- ⑩スチームコンベクションオーブンは、扉の取っ手、ラックカートの取っ手及びハンドル
ストッパー部分（ロックピンも含む）をアルコール消毒します。

(5) 汚染作業

- 汚染作業区域では、床面がぬれるとはね水等で食品が汚染されたり、非汚染作業区域まで菌が広がったりするので、水をこぼさないように、作業を工夫しましょう。
- 移動シンクや移動台等の排水は、汚水が排水溝に直接流れるようにします。
- 各作業ごとに、異物の混入がないかよく確認しましょう。

①解凍

- ・解凍時に出るドリップが床に流れないように汚染シンク内で行います。または、たらいを下に置くなど工夫をしましょう。
- ・扇風機解凍する場合は、袋から出し、ざるにひろげます。
- ・流水解凍する場合は、ビニール袋ごと流水につけます。
※保存食をとった時は、再度ビニール袋に入れ、水が直接食品に触れないようにしましょう。
※食品ごとにわけて解凍を行います。

魚介類の解凍について

- ・専用の容器で解凍します。
- ・流水解凍する場合は、熱湯につけてはいけません。
※熱湯につけて解凍を行うと、うま味成分や栄養分がとけ出したり、食品の成分が変化することがあります。特に魚のすり身は、成分が変化して、なめらかな状態にもどらないことがあります。
- ・室温に放置する時間が長くないように、解凍を始める時間を考慮しましょう。
- ・解凍後の洗浄は、汚染シンク内で行います。
- ・洗浄後は、専用のたらい等の上に置いて、床面に水をこぼさないようにしましょう。
- ・解凍、洗浄に使用したシンクは、他の物に使用しないようにしましょう。

野菜等の解凍について

- ・流水解凍する場合は、熱湯につけてはいけません。
- ・解凍しにくい場合は、少量の湯を入れてもよいですが、湯が直接食品にあたらないように注意しましょう。

②豆腐の換水

- ・豆腐は納入後ただちに汚染シンク内で、裁断直前まで換水しましょう。
- ・少量の場合は、シンク内でたらい等に豆腐を移して行いましょう。
※納入箱ごとシンクの中で換水してはいけません。
- ・換水に使用したシンクは、他の物に使用しないようにしましょう。
- ・換水に使用したシンクをやむを得ず使いまわす場合は、洗浄→水切り→アルコール消毒をします。
- ・パック豆腐は、換水せず、汚染シンク内で水にくぐらせます。

③皮むき・洗浄

洗浄中の野菜や使用した水は、菌が多いことを認識し、周辺のはね水、床への落下防止を心がけましょう。

- ・球根皮むき機を使用する際は、汚水の飛沫を防ぐために投入口にはふた（洗浄できる物）をしましょう。また、野菜を取り出す時は、ざるが直接床につかないようにします。
- ・汚染度の低い野菜から洗浄していくように工夫しましょう。
（特に汚染度の高い野菜…じゃがいも、たまねぎ、ねぎ、ごぼう、れんこん）
- ・オーバフローが十分行えるように、野菜を入れる量を適量にしましょう。
- ・排水口が目詰まりしないように、注意しましょう。
- ・野菜の洗浄水が次の槽やシンクの外側に流れないようにしましょう。
- ・洗浄後の野菜等は、ドライ用の移動台に置いたり、ざるをお盆の上に置いたりして床に水をこぼさないように工夫しましょう。
- ・たわしやスポンジ等は、泥落とし用、野菜用、生食用に分けそれぞれ専用ようにしましょう。

④肉・卵の取り扱いについて

未加熱の肉や卵は、サルモネラ菌をはじめとして、病原性大腸菌やカンピロバクター等に高い確率で汚染されているので、取り扱いには十分注意しましょう。

- ・肉はビニール袋からふたつきの専用容器に移し替え保管します。
- ・卵は、ダンボールごとビニール袋に入れ、保管します。
- ・ひび割れた卵、糞便が付着している卵、血卵は、使用しません。
- ・肉や卵を取り扱った後の手指で、他の食品や器具に触れてはいけません。
- ・卵の割卵は、下処理室（ウェット校：汚染作業区域）の汚染度の高いところで行います。
- ・肉汁や卵液が床面に落ちると、そこから菌が広がる恐れがあります。未加熱の肉汁や卵液は床に落とさないようにしましょう。
※肉汁や卵液を落とした場合は、配食終了後、洗浄し、薬液消毒（拭き上げ）をします。
ただし、汚染が広がる可能性がある場合は、ただちに洗浄し、薬液消毒（拭き上げ）を行います。
- ・卵を攪拌するときは、ミキサーを使用してはいけません。

(6) 非汚染作業

○各作業ごとに、異物の混入がないかよく確認しましょう。

①裁断

- ・裁断は汚染度の低い食品から行いましょう。
(特に汚染度の高い食品…豆腐、厚揚げ、油揚げ、ベーコン等)

食品名	同じ献立に入る場合	別の献立に入る場合
野 菜	野菜くずを取り除く	調理台（ウェット校：受け槽）のシンクで水洗いをする
加工品	くずを取り除く	まな板・包丁を別の物に交換する

まな板・包丁の使い方

- ・まな板・包丁は、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。
また、使用中、使用後も適宜、損傷がないかよく確認しましょう。

野菜裁断機の使い方

機器各部の名称



- ・機器の各部は正しく取り付けます。
- ・食材を投入する際は、運転スイッチを切ります。
- ・切裁筐蓋を開閉する際は、運転スイッチを切ります。
- ・食材を押し込む際は、押し板を使用します。直接手を入れると、大けがにつながり大変危険です。
- ・野菜裁断機を使用する際は、使用前、使用中、使用後に押し板やプレート、刃等に損傷がないかよく確認しましょう。

調理台・移動台の取り扱い

- ・野菜を切る際は、献立が変わるごとに水洗いをします。
※野菜くずはワイパーで集めてボール等に受けましょう。くずを取り除いた後に、水洗いしましょう。
- ・加工品は、献立が変わるごとに洗淨・アルコール消毒を行います。
※ただし、調理台の上に直に置いていなければ、洗淨・消毒は不要です。
- ・水洗いや洗淨を行う時は、周囲に気をつけて静かに行いましょう。
※ドライ校では、調理台は、果物・野菜用とたんぱく系食品用に使い分けをします。

裁断後の野菜の置き方

- ・裁断後の野菜等は、ドライ用の移動台に置いたり、ざるをお盆の上に置いたりして床に水をこぼさないように工夫しましょう。
- ・別献立に入る食材を同じ台に置く場合は、たらいやお盆を使って置き方を工夫しましょう。

②調理

肉・卵・魚介類の取り扱い

- ・肉・卵・魚介類を取り扱った場合は、手洗い・消毒を十分に行います。
- ・肉・卵・魚介類を取り扱った人は、和え物作業や配食作業にできるだけ従事しないようにしましょう。

ゆで物の取り扱い

- ・食品をゆでる時には、ざるから出して直接加熱しましょう。食品をざるに入れたままゆでると、均一に温度が上がらなかったり、野菜の洗淨時に除去できなかった石などの異物が料理に混入したりする可能性があります。
※ただし、再加熱する食品において、やむを得ずざるごとゆでる場合（グリーンピース、しらす干し、とうもろこし）は、ざるのふちまで湯につかるようにします。

和え物の取り扱い

- ・調理加熱後、2時間以内に喫食できるよう、加熱開始時間を考慮しましょう。
- ・加熱後の野菜は、消毒した移動台に置きましょう。
- ・野菜の水切りは、周囲からの汚染を防ぐためにも釜に入れた状態で行いましょう。
- ・できるだけ配食の直前に和えましょう。
- ・和える時は、スパテラ、 tong 等の調理器具を使用します。
- ・和え物に使用する釜は、原則的に油（脂）分のある食品を処理しないように作業工程を考慮しましょう。
- ・和え物に使用する釜は、野菜をゆでた後排湯し、加熱調理済用ホースでくずを洗い流してから水をため、冷却しましょう。
※たわし等を使って釜を洗った場合は、少量の湯を沸かし、煮沸消毒してから使用します。

非汚染シンクの使い方

- ・ 使用の優先順位は、1、和え物野菜の水冷 2、缶詰の水切り 3、和え物以外の野菜の水冷 4、麺の水冷 5、野菜のあく抜き の順です。

※非汚染シンクを使いまわさなくてよい様に、作業工程や釜の使用割りを考えましょう。

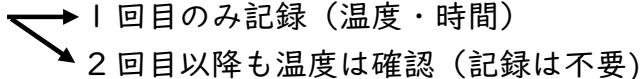
ただし同じ献立に使用するものは、優先順位を守っての使いまわしは可能です。

- ・ 再加熱をしない食品を優先しましょう。
- ・ たんぱく系食品には使用してはいけません。
- ・ 配食が全て終わるまでは、シンクは洗わないようにしましょう。
- ・ 排水する際は、溝に直接流し、床面をぬらさないようにしましょう。

温度管理

- ・ 加熱調理済食品は、中心温度が75℃以上1分間以上（ノロウイルス汚染の疑われる時は、85℃～90℃で90秒間以上）を保つことを確認し、記録します。

※釜内の温度にむらがあるので、温度が最も上がりにくい部位3点以上の温度を測りましょう

- ・ 数回に分けて加熱する場合 

- ・ 冷却温度を測る場合は、水温を目安に温度が下がったことを確認します。（扇風機で冷ます場合は、室温を目安にしましょう。）

- ・ 揚げ物の場合は、投入ごとに中心温度が75℃以上1分間以上を保つことを確認します。

※揚げ温度にむらがあるので、3個以上温度を測りましょう。

この測り方では、お湯の温度を測っていることになります。食品を器具ですくって測りましょう。

<誤った加熱温度測定方法の例>



③その他

はね水

- ・ 食品の近くでは、勢いよく水をかけてはいけません。
- ・ 食品を入れた容器や調理器具は、床面から高さ60cm以上の場所に置きます。
- ・ 調理台や回転釜等の洗浄は、食品が近くにある場合や、調理中に回転釜のふたを閉めていない場合は行いません。
- ・ 調理中は洗浄しないのが原則です。調理中の洗浄が極力少なくなるように、事前に作業工程をしっかりと考えましょう。

ホースの取り扱い

- ・ ホースは、汚染作業区域（食品用・器具用）、非汚染作業区域（食品用・器具用）、加熱調理済用、床用に分けましょう。
- ・ 食品用ホースは、シリコンホースを使用します。
- ・ 加熱調理済用ホースを使用する場合は、専用のシリコンホースを用意し、熱風消毒保管庫に保管したものを使用します。

- ・ホースの使用は必要最小限にとどめ、使用する時以外は、蛇口から取り外しましょう。
- ・ホースの先が、シンク、釜の中の食品、さらし水に触れないように注意して水冷を行いましょう。
- ・食品用のホースは、ホースの先が床から60cm以上離れるようにします。

除去食器の取り扱い

- ・除去食に使用する食器等の保管場所や取り扱いについて確認しましょう。

	保管場所	取り扱い
除去食用食器（椀）	熱風消毒保管庫	使用前日に洗浄し、指定の保管場所で保管します。ふたとシリコンシートは、使用前にアルコール消毒を行います。
除去食用食器（ふた）	包丁まな板殺菌庫(※)	
シリコンシート	給食室内の清潔な 場所で、袋や容器等 に入れて保管	
真空ポンプ		
運搬用ケース ケース仕切り板 ケース止めベルト		

※ 除去食用食器のふたについては、学校の実情に応じて熱風消毒保管庫を使用する場合、吹き出し口や高温になる場所を避けるようにしましょう。（ふたに施されているシリコンは、高温で劣化が進みます。）

（７）器具等の損傷等の確認

- ・調理に使用する器具等は、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。また、使用中、使用後も適宜、損傷がないかよく確認しましょう。

（８）配食

調理したものが、適温で児童生徒が食べられるように配食しましょう。児童・生徒の運搬や教室での配膳が安全・能率的にできるように考慮しましょう。

- ・配食前には、必ず手洗い・消毒を行います。
- ・配食時には、異物等が混入していないかよく確認をします。
- ・配食開始時間は児童・生徒が取りに来る時間から逆算して、調理終了後からの経過時間が最小限になるようにしましょう。
- ・一食の冷凍ものは、天気や気温により、配食時間を考慮して自然解凍しましょう。特に冬場は早めにダンボール箱から取り出しましょう。

- ・配食に使用する器具は、熱風消毒保管庫から取り出した清潔なものを使用しましょう。
(ただし、和え物の場合は、温度確認後に使用した器具を使用してもよい。また、同じ献立を複数の釜で調理した場合も、同じものを使用してもよい。)
 - ・配食に使用する計量器は、使用前に台面をアルコール消毒しましょう。
 - ・配食容器は、運搬や配膳をしやすいものにしましょう。
 - ・納入された箱や袋のまま配食しません。
 - ・配食後はふたをし、異物混入を防ぎましょう。
(ただし、ゼリーや納豆、カットしないみかん等で、ふたが閉まらない場合はしなくてもよい。)
 - ・配膳棚に並べる時は、冷たいものと温かいものが接しないようにしましょう。
- ★配食の量は学年差・人数差に注意しましょう。
- ★配食割合表を作成しましょう。

割合表の作り方

- ①人数を記入します。
- ②配食の学年割合を記入します。
- ③換算値を記入します。(学年人数×学年割合)
- ④配食割合を記入します。

※学年によって人数差がある場合

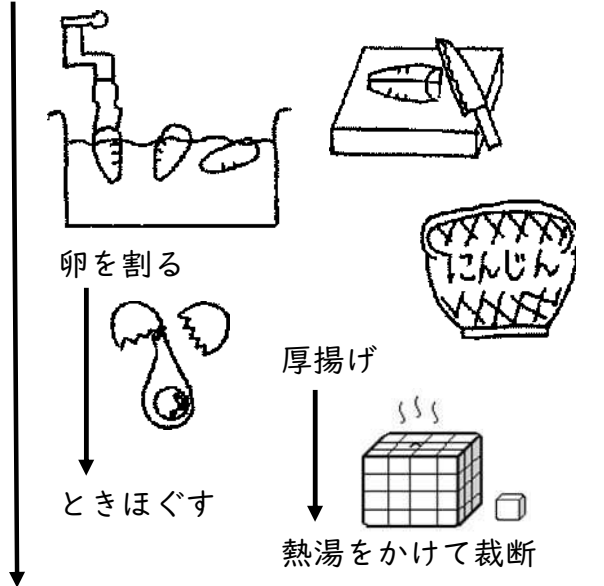
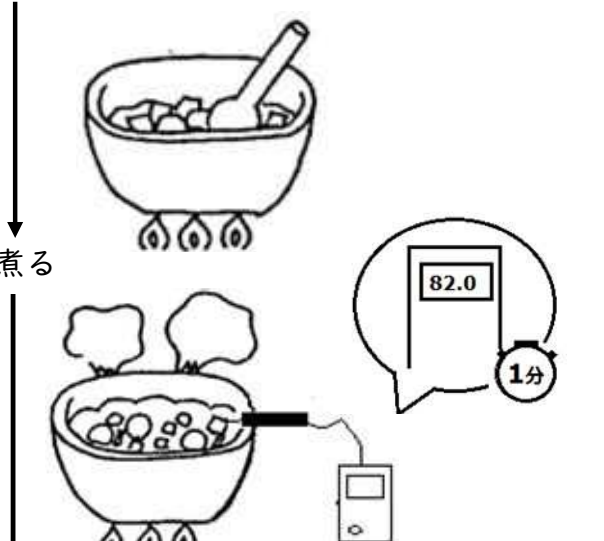
$$(例) \quad 1 \text{ 年生の配食割合} = \frac{\text{学年の換算値} \quad 32}{4 \text{ 年生の換算値} \quad 40} = 0.8$$

配 食 割 合 表 (例)

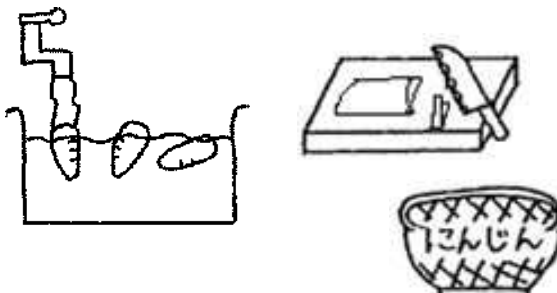
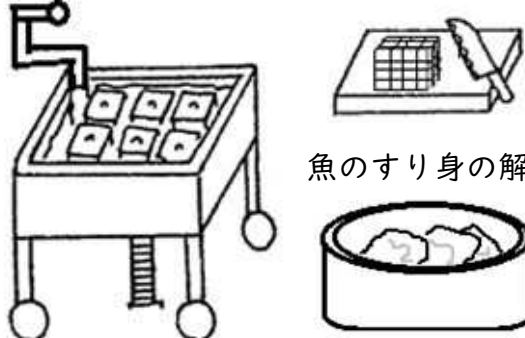
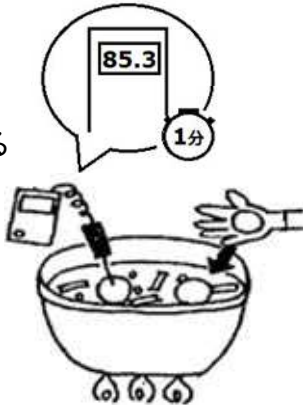
学年	人数 (平均)	配食の 学年割合	換算値 (人数×学年割合)	配食割合 (4年生の換算値 を1とする)
1	40	0.8	32	0.8
2	35		28	0.7
3	30	1.0	30	0.8
4	40		40	1.0
5	37	1.2	44	1.1
6	33		40	1.0

- ・学期の始めに、自校の配食割合表を作りましょう。
- ・配食割合表を参考に、一人分の出来上がり量に応じて計量配食します。

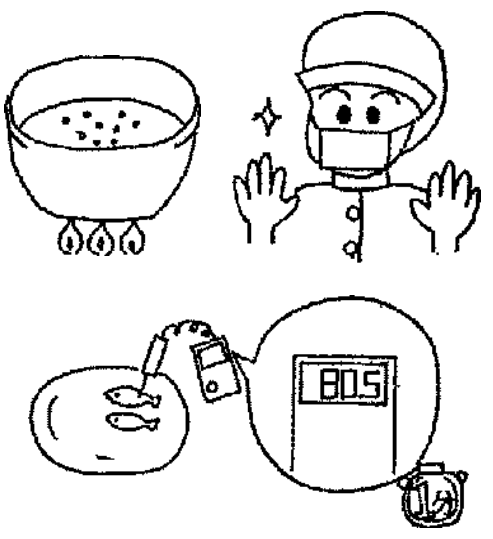
(9) 献立別衛生管理ポイント

煮物（親子煮）	衛生管理ポイント
野菜の洗浄・裁断  卵を割る ときほぐす 厚揚げ 熱湯をかけて裁断	・機械・器具の洗浄・消毒をしましたか ・品質・鮮度を十分確認しましたか ・野菜類は十分に洗浄されていますか ・肉・卵は専用容器に入っていますか ・肉・卵を取り扱うとき、肉・卵・魚介類専用エプロンを着用していますか ・まな板・包丁の使い分けをしましたか —— 卵の取り扱い 32 ページ —— 割卵は、使い捨て手袋を使用しましたか 割卵・攪拌は汚染作業区域で行っていますか ・厚揚げを切った後は、手洗い・消毒をしましたか
油で炒める  煮る	・肉に触れた手で他の器具に触れていませんか ・肉に火が通り、バラバラの状態になるまで炒めましたか ・野菜は十分に炒めましたか ・肉・卵・厚揚げの中心温度 75℃以上 1 分間以上の確認をしましたか ・食材すべての火の通り・味の確認をしましたか
配食 	・手は清潔ですか ・配食器具・容器は清潔ですか ・配食用エプロンを着用していますか
使用後の器具の洗浄	・肉・卵の入っていた容器は、水又はぬるま湯ですすいだ後、洗浄しましたか ・容器をすすいだ水の排水は汚染作業区域の排水溝に直接流しましたか

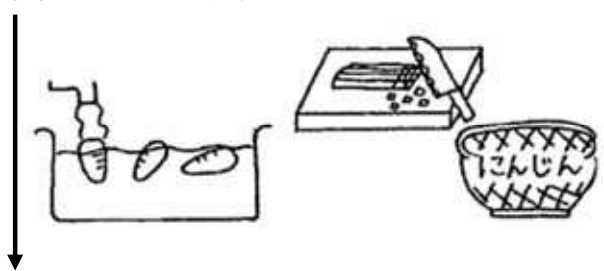
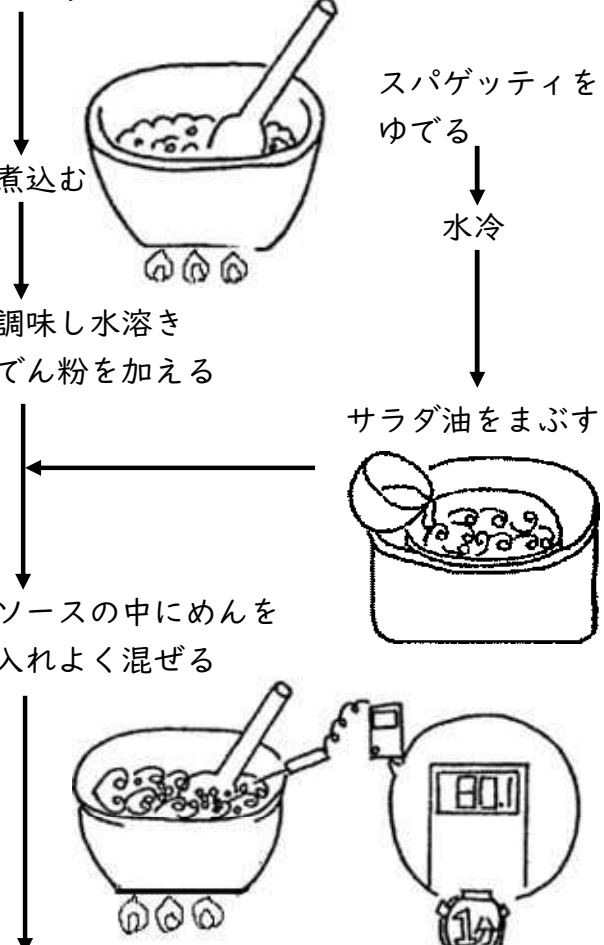
機械器具の損傷や異物の混入がないか確認しましたか

汁物（つみ入れ汁）	衛生管理ポイント
野菜の洗浄・裁断  豆腐の換水・裁断  魚のすり身の解凍 	・機械・器具の洗浄・消毒をしましたか ・品質・鮮度を十分確認しましたか ・野菜類は十分に洗浄されていますか ・すり身は専用容器に入っていますか ・まな板・包丁の使い分けをしましたか —— 豆腐の換水方法 31 ページ 流水で換水し続けていますか 換水は汚染作業区域で行っていますか ・魚のすり身を取り扱う時使い捨て手袋を使用しましたか ・魚のすり身の解凍は汚染作業区域で行っていますか ・肉・卵・魚介類専用エプロンで、魚すり身をこねる作業を行いましたか
だしとり ↓ 野菜・すり身を入れる ↓ 豆腐を入れる ↓ みそ・わかめ・ねぎを加え調味する 	・すり身をつみ入れる時、使い捨て手袋を使用しましたか ・豆腐・つみれの中心温度 75℃以上 1 分間以上の確認をしましたか（釜ごとに） ・食材すべての火の通り・味の確認をしましたか
配食 	・手は清潔ですか ・配食器具・容器は清潔ですか ・配食用エプロンを着用していますか
使用後の器具の洗浄	・すり身の入っていた容器は水又はぬるま湯ですすいだ後、洗浄しましたか ・容器をすすいだ水の排水は汚染作業区域の排水溝に直接流しましたか

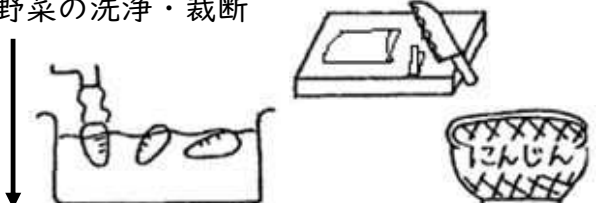
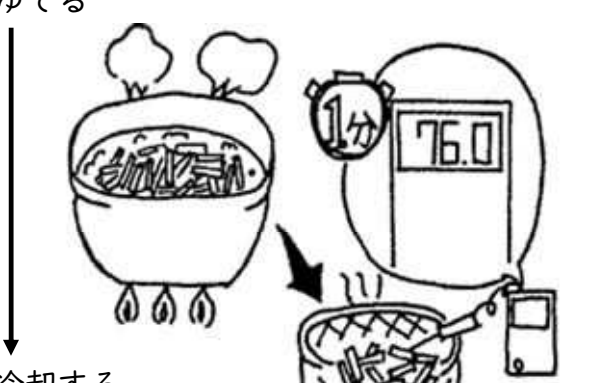
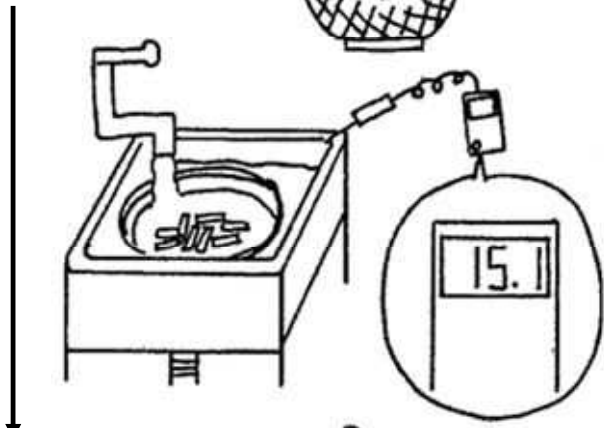
機械器具の損傷や異物の混入がないか確認しましたか
作業区分ごとに手洗いをしましたか

揚げ物（魚のからあげ）	衛生管理ポイント	
（冷）魚の解凍  下味をつける	・機械・器具の洗浄・消毒をしましたか ・品質・鮮度を十分確認しましたか ・魚は専用容器に入っていますか ・魚を取り扱う時使い捨て手袋を使用しましたか ・魚を取り扱う時、肉・卵・魚介類専用エプロンを着用していますか ・魚に触れた手で他の器具に触れていませんか ・魚の解凍は汚染作業区域で行っていますか	
揚げる 	・釜に魚を投入する時、直接魚に触れる場合は、使い捨て手袋を使用しましたか ・油の温度は適温ですか ・手は清潔ですか ・一度投入したものが揚がるまで新たに魚を入れないようにしていますか ・魚の中心温度 75℃以上 1 分間以上の確認をしましたか（投入ごとに） ・温度を測定する時は、身の大きいもの、厚いものを確認しましたか	
配食 	・手は清潔ですか ・配食器具・容器は清潔ですか ・配食用エプロンを着用していますか ・釜に投入する人・揚げる人・配食する人の役割分担をしていますか	
使用後の器具の洗浄	・魚の入っていた容器は水又はぬるま湯ですすいだ後、洗浄しましたか ・容器をすすいだ水の排水は汚染作業区域の排水溝に直接流しましたか	

機械器具の損傷や異物の混入がないか確認しましたか
作業区分ごとに手洗い・消毒をしましたか

炒め物（ミートソーススパゲッティ）	衛生管理ポイント
野菜の洗浄・裁断 	・機械・器具の洗浄・消毒をしましたか ・品質・鮮度を十分確認しましたか ・野菜類は十分に洗浄されていますか ・肉は専用容器に入っていますか ・肉を取り扱う時、肉・卵・魚介類専用エプロンを着用していますか
油で炒める 煮込む 調味し水溶きでん粉を加える スパゲッティをゆでる 水冷 サラダ油をまぶす ソースの中にめんを入れよく混ぜる 	・肉に触れた手で他の器具に触れていませんか ・肉に火が通り、バラバラの状態になるまで炒めましたか ・野菜は十分炒めましたか ・中心温度が75℃以上1分間以上の確認をしましたか（釜ごとに） ・食材すべての火の通り・味の確認をしましたか
配食 	・手は清潔ですか ・配食器具・容器は清潔ですか ・配食用エプロンを着用していますか
使用後の器具の洗浄	・肉の入っていた容器は水又はぬるま湯ですすいだ後、洗浄しましたか ・容器をすすいだ水の排水は汚染作業区域の排水溝に直接流しましたか

機械器具の損傷や異物の混入がないか確認しましたか
作業区分ごとに手洗い・消毒をしましたか

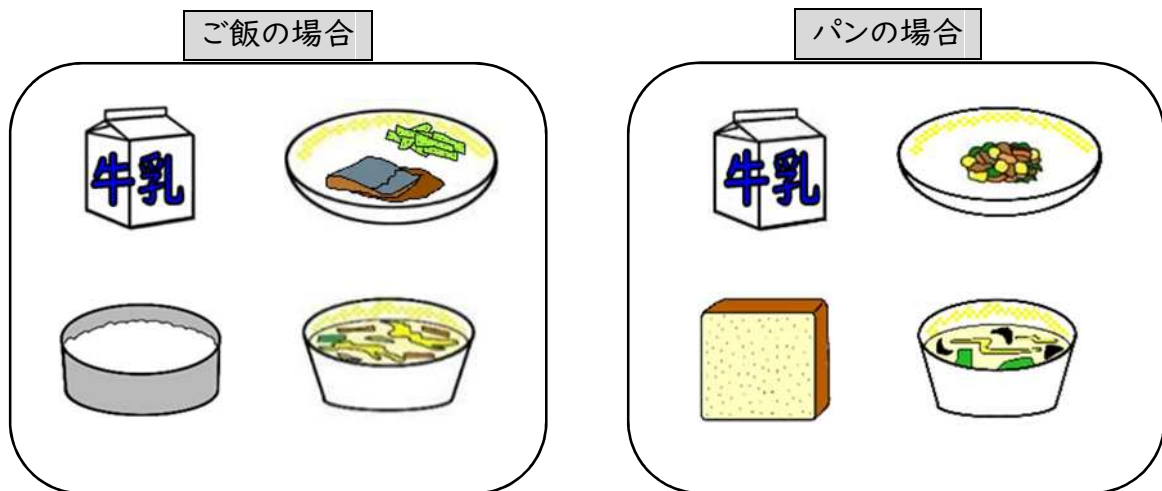
和え物（ゆで野菜サラダ）	衛生管理ポイント
野菜の洗浄・裁断 	・機械・器具の洗浄・消毒をしましたか ・品質・鮮度を十分確認しましたか ・野菜類は十分に洗浄されていますか
ゆでる  冷却する  和える 	・ゆでる湯は沸騰していますか ・一回にゆでる野菜の量は適量ですか ・加熱時の中心温度 75℃以上 1 分間以上の確認をしましたか ・冷却温度を確認しましたか（水冷は水温を、扇風機による冷却は室温を目安に冷却しましょう） ・はね水による二次汚染を防ぐ手だてはしましたか ・水冷用シンク、扇風機は清潔ですか ・水冷作業を行う時、配食用エプロンを着用していますか ・長時間放置していませんか —— 和える時 34 ページ —— 釜は消毒して十分冷却していますか 清潔な器具で和えていますか 配食直前に行っていますか
配食 	・手は清潔ですか ・配食器具・容器は清潔ですか ・配食用エプロンを着用していますか

機械器具の損傷や異物の混入がないか確認しましたか
作業区分ごとに手洗いや消毒をしましたか

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、ご飯のふたをあけ、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】

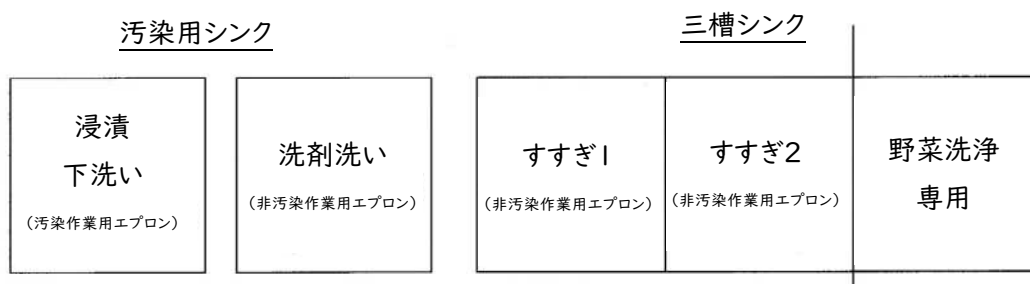
- ①残菜落とし ②浸漬下洗い ③洗剤本洗い
④すすぎ1回目 ⑤すすぎ2回目 ⑥消毒

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ので、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、使用後、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、確実に消毒を行いましょう。

- ・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します。
- ・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いましょう。

（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、劣化する場合があるので、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・消毒を行きましょう。
- ・ 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する）。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>

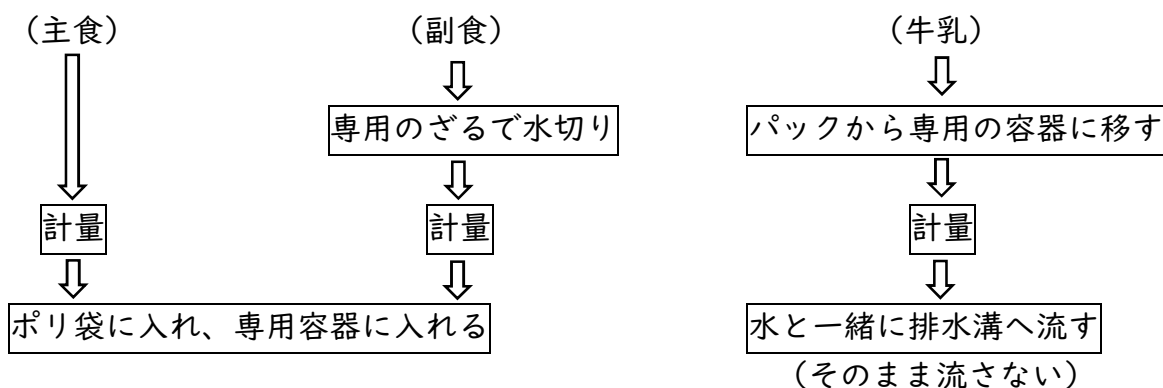
- ・ ウェット方式の調理場は、必ずドライ運用を行い、床の汚れを最小限にとどめるようにします。
- ・ 清掃に使用するモップやブラシ等の用具は、汚染・非汚染作業区域ごとにそれぞれ専用のものを用意します。

<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・牛乳保冷库・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	1. ゴミを取り除く。 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。） 3. 水でよく洗い流し、ワイパーで水気を拭き取る。 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） 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。	※塩素ガスが発生するので、換気をよくして行う。
排水溝・集中ピット	1. ゴミを取り除く。 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。） 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） 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。	
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 牛乳保冷库	1. 庫内、扉のパッキンは、ふきんで水拭きする。 2. 凝縮器フィルターは水洗いをする。 3. 薬液消毒（拭き上げ）する。	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。
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。	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。

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（ザラザラの板）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（ザラザラの板）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）	（学期末整理日） 1. 日々の「使用後」と同じ内容で行う。 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。 3. スプレーガンで洗剤を洗い流す。 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。 5. 終了後は、扉を開けて余分な蒸気を逃がし、乾燥させる。 （学期始め準備期間） 1. 本体（外側） ①ふきんで水拭きする。 ②薬液消毒（拭き上げ）する。 2. 庫内、ガラス扉 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。 ②スチームモード100℃・10分で汚れを浮き上がらせる。 ③スプレーガンで洗剤を洗い流す。 3. ファンカバー（ファンプレート） ①取り外し、洗浄する。 ②ファンとファン周りも洗浄する。 ③スプレーガンで洗剤を洗い流す。 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。 ⑤終了後は、扉を開けて余分な蒸気を逃がし、乾燥させる。 4. ラックカート、ラック ①洗浄し、乾燥させる。	
配送用コンテナ	1. ふきんで水拭きする。 2. 薬液消毒（拭き上げ）する。	

※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。

1 2. 機械器具類の使用方法

機械器具類は、使用電源が家庭より大きいものがあるので、取扱説明書をよく読み、構造、使用方法を正しく理解し、事故のないようにしましょう。

- ・機械器具類のいたみを防ぎ、長持ちさせ、調子よく使用するため、常に手入れが必要です。
- ・手入れをする時は、必ず電源を抜いて行います。
- ・モーター、スイッチ、コード等は、水気を嫌うので清掃時に水がかからないように注意しましょう。
- ・普段と違う異音、異臭がする場合は、使用を止め、専用の業者に点検してもらいましょう。
- ・ガス器具の使用の際は、換気に気をつけ、着火を目で確認しましょう。
- ・機械の作業中は危険なので、絶対に機械内部に手を入れないようにします。



球根皮むき機

- ① 容量以上の量を一度に入れすぎないようにしましょう。モーター故障の原因になります。
(かぼちゃ、れんこんの皮むきには使用しないこと。)
- ② 水を入れ、機械を回しながら野菜を入れます。
- ③ 汚水の飛沫を防ぐために投入口にはふた(洗浄できる物)をしましょう。野菜を取り出す時は、水を止めます。
- ④ 皮をむきすぎないようにします。
- ⑤ 野菜を取り出す時、受けるざるが床に直接つかないようにします。
- ⑥ 使用後、中のディスク(ザラザラの板)は、熱湯をかけると板が割れるため、よく水洗いをし、乾燥させましょう。
- ⑦ 球根皮むき機を取り扱った後は、手をよく洗い、消毒をしましょう。
- ⑧ 球根皮むき機付近の床や壁は、汚染度が高いため、使用後は清掃を確実にします。

(例) アイホー型	
型式	1回の投与量
P-26	8~10kg
P-46	13~15kg

野菜裁断機及び置き台

- ①調理室（ウェット校：非汚染作業区域）で使用します。
- ②使用前は、プレート、切裁筐蓋、押し板、置き台をアルコール消毒します。
- ③献立によって、プレートを使い分けましょう。
※ソーセージやかまぼこ、油揚げ等は完全に消毒できないので使用しません。また冷凍野菜や固い野菜（かぼちゃ等）を切ると刃こぼれの原因になるので使用しないようにしましょう。
※プレートの交換時には、電源を抜きます。
※使用前後は、プレートの刃こぼれ、ねじのゆるみがないかを確認します。プレートのフックをしっかりとかけます。
- ④必ず、押し板を使って野菜を押し、直接手は入れません。
- ⑤使用後は、電源コードを抜き、プレートの刃こぼれがないかを忘れずに確認します。
- ⑥洗う際には、ゴミを取り除き、本体を洗浄し、その後、ワイパー、ふきんで拭き上げ、乾燥させます。（本体、脚、キャスターの水気もていねいに拭き上げましょう。）プレートは洗浄後、よく乾燥させ、衛生的な場所に保管します。
※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ません。

ミキサー

- ①調理室(ウェット校:非汚染作業区域)で使用します。
- ②使用前日は⑤⑥をしましょう。
- ③使用当日は、ふた、内部をアルコール消毒しましょう。
- ④容量以上(ミキサーの6分目程度)を一度に入れすぎないようにしましょう。
(十分に混ぜることができなかつたり、モーターの故障の原因になったりします。)
※卵の攪拌には絶対に使用しません。
※熱いものを連続して混ぜないようにしましょう。(モーターの故障の原因となります。)
※攪拌したものを受ける容器は、直接床に置きません。
- ⑤使用後は、洗浄し、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。
- ⑥熱湯を入れ、80℃5分間以上消毒をし、よく乾燥させます。
- ⑦分解できるものは、分解して、洗浄・消毒をしましょう。

フライヤー

- ①使用前日は、上面、ふた、内面、側面を洗浄し、ワイパーで水気をきります。
- ②乾燥状態と、排油コックが閉まっていることを確認後、油をそそぎましょう。(油温センサーがついている場合は、センサーの上まで油を入れること。)
- ③点火したら炎がついていることを確認し、火をつけたらふたはしません。
- ④油の温度が上がっていることを確認してから、食材を揚げます。(投入量は、油の表面積の2/3程度にすること。)
- ⑤点火したまま、その場を離れません。
- ⑥作業終了後は排油をし、上面、ふた、内面、側面を洗浄します。
- ⑦水気をきり、乾燥させ、ふたをします。

牛乳保冷库・物資用冷蔵库・物資用冷凍库

- ①庫内の温度を確認します。
 - ②扉の開閉は速やかに行い、使用後は必ず内部を確認し、カギをかけます。
 - ③冷風が対流するように配慮しましょう。
 - ④庫内、扉のパッキンは、定期的に拭きます。(汚れがひどい場合は、洗剤を含ませたふきんで拭いた後、水拭きをしましょう。)
- ※フィルターは月に1～2回清掃しましょう。

保存食用冷凍库

- ①庫内の温度を確認します。
 - ②扉の開閉は速やかに行い、霜は専用のへうでこまめにとりましょう。
 - ③長期休業に入る時は、保存食の保存期間を確認し、電源は切りません。
- ※外付けの温度計の場合は、庫内温度に差があるため、温度センサーの標準的な測定位置(冷凍庫内の後部背面2段目のカゴの辺り)に、テープ等で張りつけ、常に同じ場所で測定しましょう。
- ※フィルターは月に1～2回清掃しましょう。

二槽式食器洗浄機

- ①スイッチ等に水がかからないように工夫しましょう。
- ②タンクの栓(円柱状：2種類)を設置します。
 - ・穴あき→洗剤槽に設置します。
(汚れた洗浄水が循環するので、確実にオーバーフローさせましょう。)
 - ・穴なし→すすぎ槽に設置します。
(すすぎを行う比較的きれいな湯が循環するので、オーバーフローさせません。水位が上がったら、洗剤槽に湯が流れ込むようになっています。)
- ③タンクに貯湯します。
 - ・給水スイッチは手動レバーにより開閉します。
水量が多いので、すぐに溜まります。あふれた湯は排水され、かなりの無駄になるので注意しましょう。
- ④洗剤は、規定濃度で使用します。
- ⑤運転速度を調節します。
 - ・速度は、目盛り4～5を標準にします。
シチュー等の油汚れは、少し遅く(2～3)します。
いずれの場合も、汚れの落ち具合を確認しながら献立に応じて速度を調節しましょう。
 - ・お盆、ふた等高さのないものも洗浄可能で、目盛りは最速です。ただし、洗剤の使用量が増えるので、学校と相談の上で行いましょう。

⑥給湯、給水を行います。

・給湯(図●)は、すすぎ槽の仕上げの管に接続されています。レバーは全開にします。
※ほかの給湯栓を同時に使用すると、水圧が下がり洗浄力が低下する原因となるので、作業配分を考慮する必要があります。

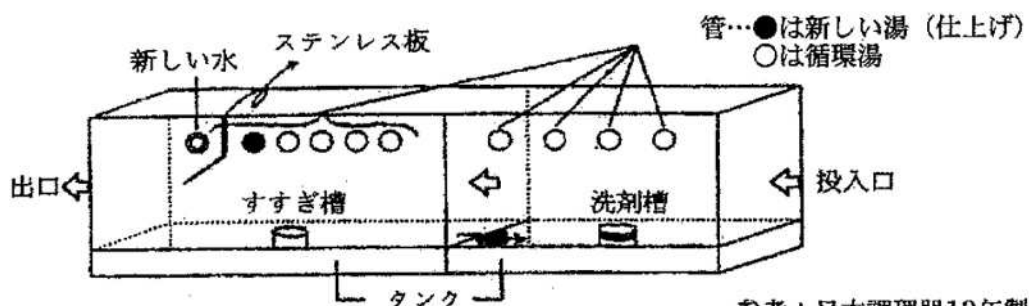
・給水(図○)は、すすぎ後の食器を冷やす目的に使用されます。

管の手前にステンレスの板が渡してあり、すすぎ槽に水が流れ込まないようになっています。水は全て排水されますが、給水量が多いとすすぎ槽に水が流れ込み、湯温が下がるので、注意しましょう。レバーは半開程度にします。

⑦作業中は、コンベアーに直接触れたり、カーテン内に手を入れたりしないようにしましょう。

⑧使用後は、洗浄、乾燥させます。

- ・管は全て取り外し可能です。中の水垢や野菜くずを落とすためにも、1週間に1回は1本ずつ中を洗浄します。
- ・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します。
- ・ゴミ受けかごは、毎日洗浄します。タンクの水を完全に抜き、水切りを行います。
- ・本体の扉は使用後乾燥させるためにも、全て開けた状態で、翌朝まで置いておきます。



熱風消毒保管庫

①作業開始前、非汚染作業区域にあるものは、取っ手をアルコール消毒します。

②朝一番に確実に乾いているかを確認しましょう。

※食器や配食器具等、水がきれていない場合は、時間があれば、再度スイッチを入れます。時間がなければ煮沸消毒をしてから使用します。

庫内や、食器の間に水が残っている場合は、水のきり方を見直しましょう。改善されない時は、時間の延長等をします。(変更する際は、業者に行ってもらうこと。)

③食器、配食容器、器具類は洗浄後、よく水切りをしてから入れましょう。

④食器は水がきれるように横にし、ゆとりをもって食器かごに入れましょう。

⑤ふきん、木製器具等、可燃性のものは入れません。

⑥庫内に物をつめすぎないようにしましょう。

⑦消毒時、庫内が適正な温度になっているか確認しましょう。

(80℃ 30分間)

⑧庫内底の排水栓は、排水後必ず閉めます。



回転釜

- ①使用中は、換気をしましょう。
- ②使用中は、必ずストッパーをかけます。(ドライ用の釜の場合、中栓、水止めコックの閉め忘れに注意しましょう。)
- ③ドライ用の釜の場合は、中栓を抜いて排水しましょう。釜を傾けて排水する場合は、水はねに気をつけてゆっくり壁側に排水しましょう。
- ④清掃の際、金属製たわしは釜の表面を傷つけることがあるので、原則として使用しません。(焦げがある場合のみ使用する。)
- ⑤種火、バーナーの部分には、水をかけないようにしましょう。(目詰まりの原因になる。)
- ⑥さびてきたら定期的に油をぬる等しましょう。
※ウェット校の消毒に使用する湯釜は、順番に使いましょう。湯釜を一つの釜に決めると油気がなくなり、釜の表面に湯あかがつき、さびてしまいます。
- ⑦1～2週間に1度は、ハンドルのギアの部分に油をさしましょう。
- ⑧空焚きをしないように気をつけましょう。万が一空焚きをした場合は、火を消しそのまま放置し、自然冷却します。(絶対に水は入れないこと。)

新しい釜が入った時のあく抜きと手入れ

新しい釜が入った時に業者があく抜きを行います。それで足りない場合は釜に湯をはり、沸騰しない程度の弱火で、長時間(8時間ほど)炊きましょう。
これを3～4日程度行います。
※毎日作業終了後、バーナーを乾かすため10秒程度火をつけると、目詰まり防止になります。

ボイラー

- ①点火、消火は、しっかり確認します。
- ②ボイラー室を設けているところは、中に物を入れないようにしましょう。
- ③配管部分、スイッチ部分等に水気がかかると腐食や故障の原因にもなるので、十分注意しましょう。
- ④ガス漏れ警報器がならない場合でも、普段と違う異音・異臭を感じた時は、すぐに使用をやめ専門の業者に点検してもらいましょう。

包丁まな板殺菌庫

- ①作業開始前、取っ手をアルコール消毒します。
- ②使用した包丁、まな板は、洗浄後よく水切りをしてから入れます。
- ③重なった部分は、殺菌されないの、重ねないように入れます。
- ④タイマーは、乾燥3時間、殺菌3時間にセットします。

- ⑤殺菌灯は、3年を目安に交換しましょう。(殺菌灯の両端が黒くなったり、明かりが消えたりしている場合は、3年経っていなくても交換します。)
- ⑥殺菌灯の明かりを見つめたり、皮ふにあたったりしないようにしましょう。
- ⑦シリコン製・ゴム製の物は紫外線にあたると劣化が早くなるので入れてはいけません。
- ⑧内部に次亜塩素酸ナトリウムやアルコールを使用してはいけません。

フードプロセッサー

- ①調理室(ウェット校：非汚染作業区域)で使用します。
 - ②使用前後に、容器の破損、刃のかけ等がないかを確認します。
 - ③使用前は、容器、ふた、刃をアルコール消毒します。
 - ④本体に容器と刃をセットし、使用します。
 - ⑤しょうが、パセリのみ使用します。
- ※容器と刃の間に食材が挟まり、刃が浮いてきてふたや容器を削り、異物混入の原因になることがあります。刃の下部の食材をこまめに取り除きましょう。

13.事務処理

(1)残量報告

①前月末に残量を記録しておきましょう。

②当月物資納入後、物資ごとに次の計算を行いましょう。

$$(\text{前月残量} + \text{当月納入量}) - \text{当月使用量} (\text{所要量表の合計} \times \text{食数})$$

※当月使用量は、給食中止日等を考慮します。

③物資ごとに、残量を把握しましょう。

※前月の残量報告の後使用がなく、前月と同じ量残っていても、使用可能なものは再度報告します。

※月初めに納入されない物資については、当月使用量から当月納入量を予測して、計算し、記入します。

※毎月10日までに担当者が給食申請システムの残量報告に入力できるように、報告します。

※液体調味料は、容量と重量が違うので、換算表を見て重量を確認します。

※残量報告の様式のNO.51～96には、未開封のものがある場合のみ記入します。

※「物資の開封後の使用期間の目安表(P20)」に記載されていないものは、原則として使いきり、開封したものを残量報告には、記入しないようにしましょう。

【計算例】

A 小学校 300 食 しょうゆ(こいくち)当月使用量 44.2g の場合

$$(\text{前月残量}) + (\text{当月納入量}) - (\text{当月使用量}) = (\text{残量報告})$$

$$3000\text{g} \quad 14490\text{g} (7 \text{ 本}) \quad 13260\text{g} \quad 4230\text{g}$$

調味料の換算表

	600ml	900ml	カップ (1ℓ)	1 升 (1.8ℓ)
しょうゆ・みりん	690	1035	1150	2070
ウスターソース	720	1080	1200	2160
酢・酒	600	900	1000	1800

(単位：g)

(2) 乾めん・中華めんの学期末調整計画書

- ①調整計画書は、毎学期ごとに行うので、残量を正確に把握しておきましょう。
- ②調整計画書は、給食申請システムの物資調整計画に入力できるよう、担当者に報告しましょう。

$$\begin{aligned} &(\text{前月残量} + \text{当月納入量}) - \text{当月使用量} = \text{当月残量} \\ &\text{翌月使用量} - \text{当月残量} = \text{翌月必要量} \end{aligned}$$

【計算例】

A 小学校 300 食 前月残量 3kg 当月納入量 10kg
乾めん当月使用量 30g 翌月使用量 30g の場合

- ・ (前月残量 + 当月納入量) - 当月使用量 = 当月残量

3kg 10kg 9kg 4kg

- ・ 翌月使用量 - 当月残量 = 翌月必要量

9kg 4kg 5kg

※当月納入量は、需要申請書を見て確認しましょう。

(3) 学校給食用日誌

- ①学校給食用日誌(検収書、調理日誌、作業工程表、作業動線図)は、毎日記入し、提出しましょう。※調理日誌は、栄養教諭(所属している学校のみ)、給食主任、教頭、校長に押印してもらいましょう。
 - ・ 物資納入後、業者立ち会いのもとで検収項目にそって確認し、調理日誌に記録しましょう。
 - ・ 使用量、温度、配食時間、残量等漏れがないように記入しましょう。
※調味料等、計算した量と実際に使用した量が異なる場合は、増減した量も記録します。
- ②学校給食用日誌は、年度分をまとめて整理し、1年間(民間委託校は5年間)保管しましょう。

(4) 納品書等の整理

- ①1ヶ月分まとめて、栄養教諭(所属していない学校は教頭)、給食主任、校長に提出し、押印してもらいましょう。
- ②保管期間について
 - ・ 主食、牛乳、乾めん、中華めんの納品書・・・・・・・・・・3年間保管
 - ・ それ以外の物資の納品書・・・・・・・・・・1年間保管
 - ・ BSE 検査証明書・・・・・・・・・・1年間保管

(5) 日常点検票・健康調査票

- ①点検項目に沿って確認し、漏れなく記入しましょう。
- ②作成後、毎日提出し、押印してもらいましょう。
- ③日常点検票・健康調査票は、年度分をまとめて整理し、1年間(民間委託校は5年間)保管しましょう。

(6) 定期検査票

- ①学校薬剤師の立ち会いのもと、点検項目に沿って確認し、漏れなく記入しましょう。
- ②作成後、校長に提出し、押印後コピーを学校保健課に提出しましょう。

【参 考 文 献】

- 学校給食ハンドブック 管理運営編
福岡県教育委員会
- 学校給食における食中毒防止の手引き
独立行政法人 日本スポーツ振興センター
- 学校給食調理従事員 衛生ハンドブック
(公財) 福岡県学校給食会
- 学校給食 調理の手引き 北九州市教育委員会
- 調理場における洗浄・消毒マニュアル part I・II
文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課
- 学校給食調理場における手洗いマニュアル
文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課
- 学校給食調理従事者研修マニュアル
文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課

< 資料編 >

【スチームコンベクションオーブン使用の手引き】

内容			留意点
調理作業	使用方法	【調理優先順位】 ①野菜（ただし、再加熱をしない食品を優先とする。） →②うどんの解凍 →③たんぱく系食品 →④たんぱく系食品（汚染取り扱い注意の食品） 【同一献立での調理】 違う食品を同時に調理してよい。 穴あきホテルパンを使用する場合は、違う食材の間にホテルパンを入れ、ドリップを受ける。 【別献立での調理】 再加熱する食品は、同時に調理してよい。 その際は、違う食材の間にホテルパンを入れる。	※食品が変わるごとにスプレーガンで庫内を水洗いする。 ※アレルギー除去食がある場合は、アレルゲンを使用する調理を最後に行うか、スチコンは使用しない。 ※再加熱しない食品については、それぞれ温度確認をし、別々に水冷する。 ※同一・別献立であっても、再加熱する食品としない食品(和え物等)を、同時に調理しない。
	保存食採取	同一献立で、スチコンを2回転以上する場合は1回転ごとに調理済み保存食を採取する。予備食品は、最大3回転を想定して納入。	個数物は、原材料保存①、調理済み保存③、サンプル①、味見①、計⑥納入。
芯温計	使用方法	たんぱく系食品の温度確認のみ使用。	※最終温度は中心温度計で確認する。
	洗浄方法	スポンジで洗浄し、スチコンの乾燥後、ホルダーに戻す。 ※芯温計使用後は、洗浄・乾燥終了後までホルダーに戻さない。	
付属器具	【波型ホテルパン】 （テフロン加工）	傷がつきやすいため、テフロン用 Tong とターナーのみ使用可。 やわらかいスポンジを使って洗浄する。	配布数 ・ Tong : 2本 ・ターナー : 2本
	【シリコン手袋】	使用後は、洗浄・消毒し、よく乾燥させる。 ※スチコン専用とする。	・シリコン手袋 : 2個
	【スチコン用包丁】 【卵専用ひしゃく】	千草焼き等の調理後の配分作業専用とする。 千草焼き等の卵料理に使用する。	・包丁（黒） : 2本 ・ひしゃく : 1本
	【クッキングシート】	配食用に使用するクッキングシートは、非汚染作業区域に保管し、配食専用とする。	
	【スプレー】	調理用サラダ油専用とする。 使用後は洗浄し、乾燥させる。	・スプレー : 1本

- スチーム、100℃の場合の予熱：コンビ 50・120℃
⇒スチームモードの予熱では、食品を入れた際に一気に温度が低下するため。
- スチコン本体のコントロールパネル側（左側）には、磁石等を貼らない。
⇒精密機器が左側にあるため。
- ラックのハンドルストッパー、ラックカート上部のアーム、カートのロックピンがきちんと固定されているかを確認する。

内容				留意点
日々の清掃	作業開始前	本体（外側）	本体、扉の取っ手部分をアルコール消毒する。	
		ラック	外に出ているラックは、使用の前日に洗浄する。	
		カート	取っ手とレバー部分（ピンも含む）をアルコール消毒する。	
	作業終了後	庫内 ガラス扉	たんぱく系食品を調理した場合は、クリーニングモード又は油汚れがある場合に準じて清掃する。 【クリーニングモードを使用する場合】 庫内の汚れに応じて適宜使用する。 ※スチコン用洗剤を使用する際は、必ず換気をし、ゴム手袋・マスクを着用する。 【クリーニングモードを使用しない場合】 ●汚れがあまりない場合 スプレーガンで水洗いし、乾燥させる。 ※汚れが気になる場合は、中性洗剤とやわらかいスポンジで洗浄する。 ●油汚れがある場合 ①スチームモード・１０分で庫内の汚れを浮かせる。 ②汚れた部分にスチコン用洗剤を吹きかけ、スプレーガンで洗浄し、乾燥させる。 乾燥方法：ホットエア、２００℃、約１５分	※扉のガラス面は二重になっているので定期的に洗浄する。 ※ガラス面に、汚れや洗剤分が残っていると熱で焼きつくので、確実に洗浄を行う。 ※使用後は、確実に清掃を行い、乾燥を十分行う。 ※翌日、水滴が扉のガラス面についている場合は、乾燥時間を延長する。 ※たんぱく系食品調理後に、汚れが気になる場合は、定期的にファンカバーを取り外し、両面を洗浄する。（庫内にすまうことがあるため。）
		本体（外側）	毎日水拭きをする。（熱風消毒保管庫等と同じふきんを使用する。）	
		スプレーガン	水道栓を閉め、ホース内部の水を完全に抜く。	※水あかがたまり故障の原因になるため。
		ラック	庫内の清掃に準じて庫内に入れたまま洗浄してもよい。	※ナイロンたわし等は傷がつくので使用しない。
		カート	使用後は、洗浄する。	
	給食整理日の清掃	庫内 ガラス扉	【クリーニングモードを使用する場合】 庫内の汚れに応じて適宜使用する。 ※スチコン用洗剤を使用する際は、必ず換気をし、ゴム手袋・マスクを着用する。 【クリーニングモードを使用しない場合】 ①中性洗剤とやわらかいスポンジで洗浄する。 ②スプレーガンで水洗いし、乾燥する。 乾燥方法：ホットエア、２００℃、約１５分	※扉のガラス面は二重になっているので忘れずに洗浄する。 ※乾燥を十分に行う。
		本体（外側）	水拭きをする。（熱風消毒保管庫等と同じふきんを使用する。）	
スプレーガン		水道栓を閉め、ホース内部の水を完全に抜く。	※水あかがたまり故障の原因になるため。	
ラック		庫内の清掃に準じて庫内に入れたまま洗浄してもよい。	※ナイロンたわし等は傷がつくので使用しない。	
カート		洗浄する。		
その他		庫内のファンカバー（ファンプレート）を取り外し、ファンとファン周りも洗浄する。 ファン周りは、汚れに応じて洗浄する。 《注意》事故防止のため、パネル電源は「切」		
準備期間中の清掃	給食開始	庫内・ガラス扉	スプレーガンで水洗いし、乾燥する。	
		本体（外側） ラック	清掃し、薬液消毒（拭き上げ）する。 庫内の清掃に準じて、庫内に入れたまま洗浄してもよい。外に出ているラックは、使用の前日に洗浄する。	※ナイロンたわし等は傷がつくので使用しない。
		カート	洗浄する。	

【薬液の使用手法】

薬品名	使用用途	使用方法	注意点	使用期限の目安
アルコール 消毒液	熱風消毒保管庫で消毒できないものの消毒	・乾いた器具に直接噴霧する。 【途中洗浄後の消毒の場合】 ・汚れを洗い流し、ワイパーでよく水切りし、噴霧する。	・汚れが残っていたり、水分があったりすると効果が下がるので、乾いた状態で使用する。 ・引火性なので、火に向けたり、火の近くでは使用したりしないこと。よく換気することに気をつける。	・未開封の場合…１～３年 ・開封後の場合…１～３ヶ月
	手指の消毒	・ペーパータオルで水気をよく拭き取り、両手にまんべんなく噴霧し、指先、手のひら、手の甲、指の間、手首にすりこむ。		
次亜塩素酸 ナトリウム	・爪ブラシの消毒 ・給食開始準備期間中の消毒 ・熱風消毒保管庫で消毒できないものの消毒	【浸漬】 200ppm の希釈液（水3L に対し次亜塩素酸ナトリウム 10ml）5 分間浸漬し、その後、よく水洗いする。 【拭き上げ】 200ppm 希釈液（水3L に対し次亜塩素酸ナトリウム 10ml）に浸したふきんで拭き、15 分間放置し、その後水拭きする。	・取り扱う際は、ゴム手袋を使用し、よく換気を行う。 ・他の消毒液や洗剤を混ぜると塩素ガスが発生し、危険なので注意する。 ・希釈後時間がたつと、濃度が低下し、効果が下がるので、作り置きはしないこと。	・未開封の場合…１年 ※ 期限の表示がある場合は、その表示に従う ・開封後の場合…１～３ヶ月

煮沸消毒	熱風消毒保管庫で消毒できないものの消毒	・80℃5 分以上、または 100℃3 分以上浸漬する。
------	---------------------	--

【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。

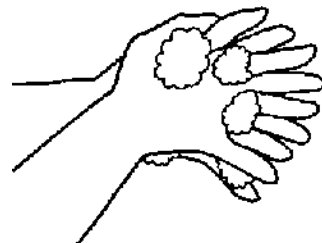
- ①水で手をぬらし
せっけん液をつける。



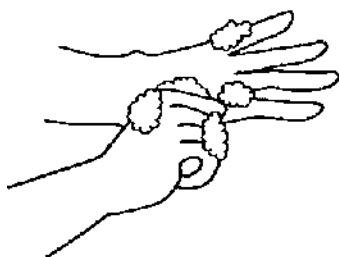
- ②手のひらと甲を
洗う。(5回程度)



- ③指の間を洗う。
(5回程度)



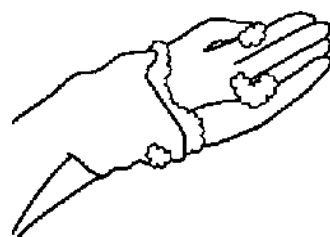
- ④親指の付け根まで洗う。
(5回程度)



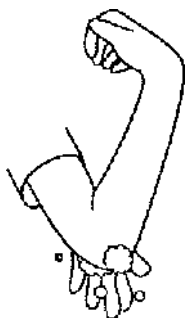
- ⑤指先を洗う。
(5回程度)



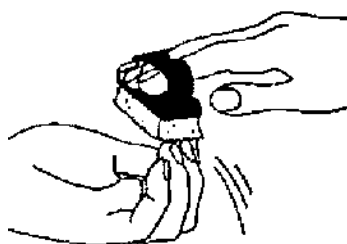
- ⑥手首を洗う。
(5回程度)



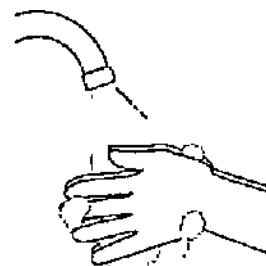
- ⑦肘まで洗う。



- 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。

【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		豆板醤	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。

【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・ぎょうざ・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） 魚・ハンバーグ・丸天・厚焼卵・オムレツ・グラタン等	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	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） ししゃもの天ぷら（25g） がんもどき・きんちゃく・ふぐ（30g） えびシューマイ（36g）等	小のみ	1個付け	2	6	1		9
	小のみ	2個付け	2	6	2		10
	中のみ	1個付け	2	6	1	1	10
	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） がんもどき・ウインナーソーセージ（15g） ギョーザ・シューマイ（18g） ししゃもフライ・ししゃも（20g）	小のみ	1個付け	3	9	1		13
	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
	親子	小1個・中2個付け	3	9	3		15
	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） （40～80g） ※竹輪1本80g	小のみ	1/2本（40g）	1/2本	1/2本	1/2本		2本
	中のみ	3/4本（60g）	1/2本	1/2本	3/4本	3/4本	3本
	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） 黄桃（2つ割り）缶（50g）	小のみ	1個付け		1	1		2
	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 （1個50g以上の果物）	小のみ	1個付け	1	1	1		3
	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） ぼんかん1/2（71g）	小のみ	1/2個付け	1/2（1）	1/2	1/2		2
	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。

【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（洗淨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のを使用）
 - ・ 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。

※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。

※冷凍食品を触る際は、張り付いて破れやすいため特に注意が必要です。
破損の確認を十分に行いましょう。

中心温度計校正記録 ()年度

★毎月5日に校正作業を行います。

100℃・・・沸騰した湯の温度を計測

0℃・・・・・・氷水の温度を計測

★計測は1分間

★確認する温度に対して「±0.2℃」というように記入します。

★誤差が「±1℃」以内が正常作動です。

中心 温度計 NO.	担当 者	〇〇											
	確認日	5日											
	時	11:00											
	月	記入例	4月	5月	6月	7月	8・9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
1	100℃	0											
	0℃	+0.2											
2	100℃	-0.3											
	0℃	+0.6											
3	100℃	0											
	0℃	0											
4	100℃	0											
	0℃	0											
5	100℃												
	0℃												
6	100℃												
	0℃												
7	100℃												
	0℃												
8	100℃												
	0℃												
9	100℃												
	0℃												
10	100℃												
	0℃												

学校給食日常点検票（衛生管理チェックリスト）

検 査 日	月 日 () 天気	調 理 前	調 理 中	確 認 欄	校 長	
		温度 ℃	温度 ℃		教 頭	
作 成 者		湿度 %	湿度 %			

*評価欄に、該当する場合は「○」、該当しない場合は「×」を評価欄に記入すること。（評価不明の場合は「斜線」）

点検項目		評価	点 検 内 容	
業	施設・設備		給食室の清掃・清潔状態はよい。	
			調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。	
			主食置場、容器は清潔である。	
			床、排水溝は清潔である。	
			調理用機械・機器・器具は清潔である。	
			冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。	
			機械、機器の故障の有無を確認した。	
			食品の保管室の温度・湿度は適切である。	
			冷蔵庫・冷凍庫（ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については－20℃以下）の温度は適切である。	
			食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。	
			手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。	
			ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。	
業	使用水		作業前に十分（5分間程度）流水した。	
			使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし、異常あり）	
			遊離残留塩素について確認し、記録した。（0.1mg/L以上あった）（ mg/L ）	
業	検 収		食品は、検収室においてあらかじめ定めた検収担当者が立ち会い受け取った。	
			品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。	
			納入業者は衛生的な服装である。	
			納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。	
			食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。	
前	学校給食従事者	服装等		調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。
				履物は清潔である。
				適切な服装をしている。
				爪は短く切っている。
		手洗		石けん液やアルコールで手指を洗淨・消毒した。
	健康状態		下痢をしている者はいない。	
			発熱、のどの痛み・咳・息苦しさ・鼻水・頭痛などの風邪症状、倦怠感、嗅覚・味覚異常、腹痛、嘔吐をしている者はいない。	
			本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。	
			感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。	
			手指・腕・顔面に傷又は化膿性疾患がある者はいない。	
中	下 処 理		エプロン・履物等は下処理専用を使用している。	
			加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。	
			下処理終了後、容器・器具の洗淨・消毒を確実にを行った。	
			野菜類等は流水で十分洗淨した。	
	業	調 理 時		原材料は適切に温度管理した。
				作業区分ごとに手指は洗淨・消毒した。
				魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗淨・消毒した。
				調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。
				加熱調理においては、十分に加熱し（75℃、1分間以上）、その温度と時間を記録した。
				加熱処理後冷却した食品は、十分に冷却したか確認し、温度と時間を記録した。
				調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。
				床に水を落とさないで調理した。

検査年月日 令和 年 月 日

学校長確認欄

学校給食日常点検票 (検食・給食当番衛生管理チェックリスト)

*評価については、該当する場合は「○」、該当しない場合は「×」を評価欄に記入すること。

点検項目	評価	点 検 内 容
検 食		検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。
		加熱調理や冷却は、適切に行っている。
		異味、異臭、異物等の異常はない。
		検食結果については、時間等も含め記録した。

*学校長が学級に下記の内容について注意を喚起し、異常の報告を受けなかった。

点検項目	評価	点 検 内 容
給食当番		下痢をしている者はいない。
		発熱、のどの痛み・咳・息苦しさ・鼻水・頭痛などの風邪症状、倦怠感、嗅覚・味覚異常、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
		衛生的な服装をしている。
		手指は確実に洗浄した。

学校給食日常点検票（衛生管理チェックリスト）

検 査 日	月 日 () 天気	調 理 前	調 理 中	確 認 欄	校 長	
		温度 ℃	温度 ℃		教 頭	
作 成 者		湿度 %	湿度 %			

*評価欄に、該当する場合は「○」、該当しない場合は「×」を評価欄に記入すること。（評価不明の場合は「斜線」）

点検項目		評価	点 検 内 容
業	施設・設備		給食室の清掃・清潔状態はよい。
			調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。
			主食置場、容器は清潔である。
			床、排水溝は清潔である。
			調理用機械・機器・器具は清潔である。
			冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。
			機械、機器の故障の有無を確認した。
			食品の保管室の温度・湿度は適切である。
			冷蔵庫・冷凍庫（ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については－20℃以下）の温度は適切である。
			食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。
			手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。
			ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。
		使用水	
			使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし、異常あり）
	遊離残留塩素について確認し、記録した。（0.1mg/L以上あった）（ mg/L）		
検 収		食品は、検収室においてあらかじめ定めた検収担当者が立ち会い受け取った。	
		品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。	
		納入業者は衛生的な服装である。	
		納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。	
		食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。	
前	学校給食従事者	服装等	調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。
			履物は清潔である。
			適切な服装をしている。
			爪は短く切っている。
	健康状態	手洗	石けん液やアルコールで手指を洗淨・消毒した。
			下痢をしている者はいない。
			発熱、のどの痛み・咳・息苦しさ・鼻水・頭痛などの風邪症状、倦怠感、嗅覚・味覚異常、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
			本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。
			感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。
			手指・腕・顔面に傷又は化膿性疾患がある者はいない。
中	下 処 理		エプロン・履物等は下処理専用を使用している。
			加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。
			下処理終了後、容器・器具の洗淨・消毒を確実にを行った。
			野菜類等は流水で十分洗淨した。
	調 理 時		原材料は適切に温度管理した。
			作業区分ごとに手指は洗淨・消毒した。
			魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗淨・消毒した。
			調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。
			加熱調理においては、十分に加熱し（75℃、1分間以上）、その温度と時間を記録した。
			加熱処理後冷却した食品は、十分に冷却したか確認し、温度と時間を記録した。
			調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。
			床に水を落とさないで調理した。

作 業 中	使 用 水		食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、温度と時間を記録した。
			調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認して記録した。 (0.1mg/L以上あった) (mg/L)
	保 存 食		原材料、調理済み食品をすべて50 g程度採取した。
			釜別に採取した。
			保存食容器（ビニール袋等）に採取し、－20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。
			採取、廃棄日を記録した。（廃棄日 月 日）
	配 食		調理終了後の食品を素手で扱っていない。
			飲食物の運搬には、ふたを使用した。
			配食時間は記録した。
			食缶を床上60 cm以上の置台等に置いた。

学校給食日常点検票
(検食・給食当番衛生管理チェックリスト)

点検項目	評価	点検内容
検食		検食は、児童生徒の摂食３０分前に実施している。
		加熱調理や冷却は、適切に行っている。
		異味、異臭、異物等の異常はない。
		検食結果については、時間等も含め記録した。

学校給食従事者の健康調査票(令和 年 月)

北九州市立
氏名(

学校
)

はい…○、いいえ…× (該当しない場合…斜線)

日	体 温 (出勤前)	1	2	3	4	5	対応 ※左記項目に、×がついた場合の状況とその措置を記入
		下痢をしていない	発熱、のどの痛み・咳・息苦し 常症状、腹痛、嘔吐、倦怠感、嗅覚・味覚異常	本人や家族に感染症又はその疑いがない	感染症又はその疑いがある場合は医療機関に受診している	手指・腕・顔面に傷又は化膿性疾患はない	
1	℃						
2	℃						
3	℃						
4	℃						
5	℃						
6	℃						
7	℃						
8	℃						
9	℃						
10	℃						
11	℃						
12	℃						
13	℃						
14	℃						
15	℃						
16	℃						
17	℃						
18	℃						
19	℃						
20	℃						
21	℃						
22	℃						
23	℃						
24	℃						
25	℃						
26	℃						
27	℃						
28	℃						
29	℃						
30	℃						
31	℃						