

1 2. 機械器具類の使用手法

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、使用手法を正しく理解し、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、汚染度が高いので、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、劣化する場合がありますので、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ります。）
 - ※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、霜は専用のへら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。

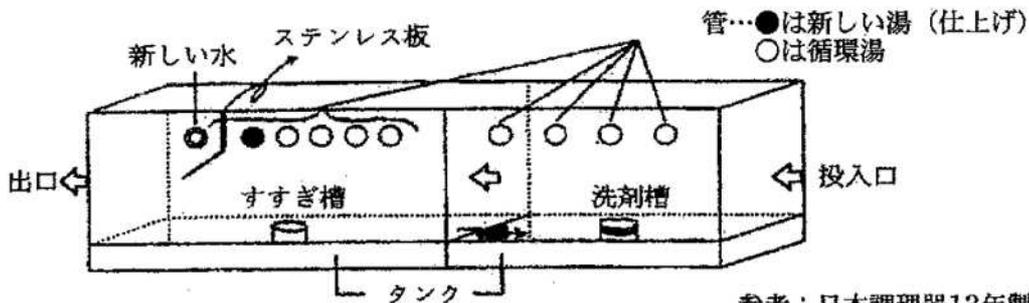
⑧使用後は、洗浄、乾燥させます。

・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。



参考：日本調理器13年製

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、水がきれいでない場合は、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、時間の延長等を行います。(変更する際は、業者に行ってもらおうこと。)

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食器は水がきれいのように横にし、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。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。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。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ましょ。
- 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、十分注意ましょ。
- 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。

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。

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

※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