

令和7年度

小金井学校給食作業マニュアル

小金井市教育委員会

目次

学校給食作業マニュアルの策定について	1
I 給食調理基準	2
1 調理業務	2
(1) 検収・原材料の保存・計量	2
(2) 下処理・洗浄	3
(3) 裁断	3
(4) 混合・加熱調理	3
(5) 調味	5
(6) 出来上がり	5
ア 検査食	5
イ 調理済み食品の保存	5
ウ 展示食	5
※ アレルギー食について	5
2 配缶、運搬及び回収	5
(1) 配缶・準備	5
(2) 運搬・回収	6
II 洗浄・消毒基準	7
1 洗浄の基本	7
2 食器・トレーの洗浄	7
3 スプーン・フォーク・はしの洗浄・保管	8
4 調理用具類等の洗浄・保管	8
5 生肉・生魚・生卵等に使用した調理器具等の洗浄・消毒の手順	9
6 食器具類の整理・保管	10
7 調理機器の取り扱い	10
III 残菜及びごみの処理	11
1 残菜及びごみの処理方法	11
2 残菜の計量	11
IV 定期点検・定期清掃	12
1 定期的作業のあり方	12
2 週1回程度行なうこと	12
3 月1回程度行なうこと	12
4 休業期間に行なうこと	12
V 安全・衛生管理基準	14
1 調理従事者	14
(1) 衛生管理責任者及び食品衛生責任者	14

(2) 健康診断、その他の健康管理	1 4
(3) 調理作業中の注意	1 4
(4) 手洗いの順序	1 6
(5) その他	1 6
2 調理	1 6
(1) 食材料の衛生管理	1 6
ア 食材料納入時の検収	1 6
イ 食材料の保管	1 7
ウ 食材料の管理	1 7
(2) 保存食（原材料及び調理済み食品）の管理	1 7
(3) 食品の管理	1 7
3 調理機器及び調理器具	1 8
4 施設の清掃並びに日常点検	1 9
(1) 調理室	1 9
ア 使用水	1 9
イ 換気	1 9
ウ 騒音防止	1 9
エ 手洗い場	1 9
オ 部外者の立ち入り	2 0
カ ごみの掃き取り	2 0
(2) 調理室等の清掃	2 0
ア 清掃場所	2 0
イ 清掃方法	2 0
ウ リフトの清掃	2 0
エ 床清掃用具	2 0
オ 施設構造	2 1
カ 殺菌灯	2 1
キ その他	2 1
(3) その他	2 1
ア 退勤時の注意	2 1

別紙 1

- 1 食材料の基本的な取り扱い方
- 2 調理作業
- 3 検食の採取・保存

小金井市学校給食作業マニュアルの策定について

小金井市では、多様で高い教育効果を期待された学校給食の実施にあたり、文科省の「学校給食法」・「学校給食衛生管理基準」に基づき安全で美味しい給食の提供のために「給食作業マニュアル」を策定し、周知・徹底を図っていくものとする。

小金井市の学校給食は、次の4つの前提条件を満たすものとする。

- 1 食に関する指導の教材として活用できるものであること。
- 2 おいしくて、栄養バランスに優れ、児童生徒が満足できるものであること。
- 3 衛生的で、安心して食べられるものであること。
- 4 学校給食衛生管理基準に基づき、調理を行うこと。

さらに、つぎの基本的事項を守って実施していくものとする。

- 1 前日にミーティングを行い、作業工程表・作業動線図に基づき調理作業の流れをシミュレーションしておくこと。
- 2 当日の調理作業を効率的に行うため、前日に作業工程表に基づき、各自が使用する機器や器具等の点検及び準備をしておくこと。（「機械器具の取り扱い」参照）
- 3 調味料は事前に準備し、作業中の食品庫への行き来をできるだけしないこと。前日から用意する場合は、汚染されないよう調味料の容器にいれ、安全に保管すること。
- 4 ドライシステムに近づけるようドライ運用を図ること。

これらをふまえ、安心・安全な給食の提供のため「標準化」を図るため各項目の「作業マニュアル」を作成した。これに基づき毎日の作業にあたって頂きたい。

I 給食調理基準

1 調理業務

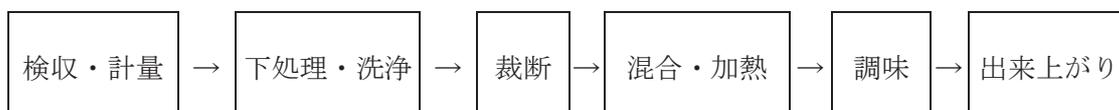
調理は、前日調理は行わず、当日学校給食調理場で調理し、生で食用する野菜類・果実類等を除き、加熱処理したものを給食すること。

決められた容器・器具を適切に使用し、十分な加熱処理を行うこと。

二次汚染を防ぐように、十分な配慮・処理を行い、調理後2時間以内喫食を厳守し、効率の良い調理作業を心がけること。

作業は、打ち合わせどおりに行き、必ず栄養教諭・栄養士の指示に従うこと。

調理の基本手順は、次のようにすること。



(1) 検収・原材料の保存・計量

ア 検収

(ア) あらかじめ検収責任者を決めておき、納品された品物は必ず、納品時間・納入業者名・品名・数量・包装容器・品質鮮度・異物異臭・アレルギー原材料確認・品温・製造年月日消費期限等・LOT番号・産地・製造業者名等が適正か点検し、検収表に記録を行うこと。(肉・魚・豆腐・卵及び要冷蔵品の温度記録を忘れないこと。)

(イ) 検収が終わった食材については、原則として直ちに原材料の保存食を採取し、専用容器に空け替えること。また、すぐ使用しない場合は、それぞれの保管場所に収納すること。業者の通い箱、ダンボール等は調理室・食品庫に持ち込まず速やかに片付けること。

(ウ) アレルゲンを含む食品は、外の食品と区別できるように保管すること。

イ 原材料の保存

(ア) 原材料の保存食は、食品ごとに50g以上ずつ清潔なビニール袋に採取すること。さらに採取年月日を明記したビニール袋にまとめて入れ、 -20°C 以下を確認した冷凍庫に2週間以上保管し、日常点検票に記録すること。

(イ) 採取にあたっては、原材料の洗浄・消毒は行わず、二次汚染が起きないように素手で食品に触れないようにし、専用の包丁、まな板等を準備し、一品ごとに器具等を消毒、殺菌すること。

(ウ) 同一野菜で生産地が異なる場合や、ロットが異なる場合は、それぞれ保存すること。

(エ) 下記の原材料は保存食から除くこと。

主食	米・麦・乾麺類
調味料	塩・砂糖・酢・みりん・しょうゆ・ソース・酒類・味噌・こしょう・香辛料
乾物類	乾燥わかめ・干しいたけ・削り節・干昆布・春雨・ごま・焼き海苔 高野豆腐・焼麩・干しひじき・ビーフン・小麦粉類等常温で保存できるもの
その他	缶詰・瓶詰め・油脂類(常温保存のもの)

ウ 計量

(ア) 当日に使用する調味料は、調理前に計量し、あらかじめ用意しておくこと。やむを得ず追加する場合は再度、食品庫で計量し、絶対に調理室に瓶などを持ち込まないこと。

(2) 下処理・洗浄

- ア 下処理には、下処理専用のエプロンを着用し、下処理専用の容器・器具を使用すること。食品に付着する異物や有害微生物をできるだけ取り除くために行うので二次汚染しないように十分注意すること。
- イ 食材は、原則として切る前に洗浄すること。雨後の薬物類の泥・虫等については十分に留意すること。
- ウ シンクの大きさにあわせて洗浄を行い、汚染度の低い物から高い物へと作業すること。
- エ 野菜、果物の下処理、洗浄方法は、衛生&技術マニュアルに従うが、マニュアルにない場合や食材料の状況によっては栄養教諭・栄養士の指示を受け、適切な取扱いをすること。
- オ その他の食材料の下処理についても、上記エによること。
- カ 洗浄後はすぐにザルに取り、水に浸したままにしないこと。
- キ 卵の扱いは、SEの存在の可能性を念頭に処理をすること。専用エプロン・手袋を着用し直前に割卵することとし、一つずつ容器で目視しながら割っていくこと。
- ク 調理の効率化・味の向上のため下味をつけるのは、検収時の開け替えの際に行うこと。
- ケ 下処理の過程での生ごみは速やかに処理し、調理室の外に出すこと。
- コ 冷凍食品は、その特性からドリップが出やすく二次汚染の原因になりやすいので、取り扱いには注意し、解凍は専用シンクで冷水を用いて行うこと。特にまぐろ・カツオなどは、ヒスタミン中毒の危険があるので使用しないこと。
- サ 乾物は、それぞれの特性に合った戻し方で下処理を行うこと。

(3) 裁断

- ア 打ち合わせの際に切り方の確認をすること。(当日の状況によっては、栄養教諭・栄養士の指示により変更することもある。)
- イ それぞれの料理に合わせた適切な大きさ、形に切ること。熱のまわりやすさ、味のしみこみやすさ等も考えて美味しく・食べやすくなるように切ること。
- ウ 汚染度の低い物から高い物へと作業をすること。包丁・まな板は、加熱用・非加熱用・用途別に区分し作業に合わせて使い分けること。野菜切機での作業に当たっては、部品はきちんと洗浄・消毒・保管・管理すること。刃の点検は確実にを行うこと。
- エ 食品は、裁断後清潔な容器に入れること。あく抜きや褐変防止措置は必要以上に行うと味・栄養素の損失につながるので注意し作業時間を適切にすること。
- オ 特に果物は、果物専用の調理器具、容器を使用し、素手で扱わないこと。2時間以上前に作業しないこと。
- カ 切れ味の悪い器具は、味にまで影響するので器具の管理・点検は確実にを行うこと。

(4) 混合・加熱調理

献立を美味しく安全で児童・生徒が満足するように調理し提供することを心がけること。

- ア 給食が適温で提供できるよう、加熱時間等の作業工程を事前に打ち合わせること。
- イ 二次汚染防止のため、作業動線が交差しないように作業工程・動線を作ること。食肉・魚介・卵等の汚染区域の作業では、専用エプロン・使い捨て手袋を装着して行い、終了後はそれらの扱いに

注意し、十分な手洗いの上、作業の変更をすること。

ウ 加熱調理は、色・風味・舌触り等を損ねないように、大量調理について理解し、時間等に配慮すること。

エ 特に卵類、肉類、魚介類については、十分な加熱処理（中心温度75℃、1分間以上、二枚貝等ノロウイルス感染の恐れがある食品の場合は85～90℃・90秒間以上）追加を確認・記録すること。確認にあたっては、3点以上を検温し、オープンでは、天板ごとに検温・記録すること。また、配缶先のクラスも記入すること。焼きムラ・加熱温度の調整にも役立てること。

オ 検温用の中心温度計の使用には注意し、専用のトレイなど用意して汚染を防ぐこと。また、検温して加熱不足の際は中心温度計も消毒すること。

カ 配食後は速やかに蓋をして異物混入を防ぐこと。

☆ 揚げ物

- ① 油を入れた釜に点火したら、消火するまで釜のそばを離れないこと。やむを得ず作業途中で離れる時は他の人と交替または消火すること。
- ② 油温が適温になったことを確認して投入すること。油にたいして10～15%が適量である。投入する人と揚げる人の交差に注意すること。
- ③ 泡が小さくなりほどよく色がついたら、3個以上の中心温度を測定し、全てにおいて（中心温度75℃、1分間以上、二枚貝等ノロウイルス感染の恐れがある食品の場合は85～90℃・90秒間以上）加熱されていることを確認し取り出すこと。投入時間・取り出し時間・温度・配缶先のクラスを記録すること。場合によっては食品を切って内部を目視すること。
- ④ 複数回同一の作業を繰り返す場合には、油の温度が適温になったことを確認し、上記②から③で設定した条件に基づき、加熱処理を行うこと。また、繰り返しにより油が劣化し、作業時間が変化する恐れがあるので注意深く観察し対応すること。
- ⑤ 揚げ油は、使用后必ず濾過し、空気に触れないよう決められた場所（冷暗所が望ましい）に保管すること。

☆ 焼き物及び蒸し物

- ① 調理の特性を理解し美味しく効率よく調理出来るよう工夫すること。
- ② 焼き物調理の途中で各ロットに加熱ムラをチェックし、天板の入れ替えを行うなど出来るだけ均一に熱すること。一番加熱の悪い場所周辺の食材を3個以上測定し、全てにおいて中心温度75℃、1分間以上、二枚貝等ノロウイルス感染の恐れがある食品の場合は、85～90℃・90秒間以上）加熱されていることを確認し記録すること。また、配缶先のクラスも記入すること。場合によっては食品を切って内部を目視すること。焼き物・蒸し物ともにオープンのドアを開けた時の温度の変化が著しいのでドアの開閉に注意し時間を計って効率よく加熱すること。
- ③ 扉や蓋による二次汚染に注意し、複数回同一の作業を繰り返す場合には、上記のように設定した条件に基づき、加熱処理を行い確認・記録すること。

☆ 煮物及び炒め物

- ① 大量調理についてよく理解し、加熱の不均一を防ぐよう材料の下ごしらえ・加熱の順序に調理すること。肉の加熱は十分に行い、臭い消しの香味野菜等を活用すること。
- ② 煮物については、時間を十分にかけて、炒め物については材料を小分けにして温度が材料全体に回るようにし、美味しく仕上げること。調味料はさ（砂糖）・し（塩）・す（酢）・せ（醤油）・そ（味噌）の順に加えていくが、一度に入れず、味を見ながら調味していくこと。必ず計量し、容器から直接入れないこと。

味噌は事前に出し汁で溶いておくこと。

- ③ 釜の食材の中心温度を3点以上測定し、全ての点において75℃及び1分間以上を確認し、記録すること。また、配缶先のクラスも記入すること。必要な場合は食品を切って内部を目視すること。
- ④ 複数回同一の作業を繰り返す場合には、同様に確認・記録を行うこと。作業開始時間及び各取り出し時間を記録すること。

(5) 調味

調味料は、在庫の残量を事前に確認し、不足にならぬようチェックすること。

必ず計量してボール等に入れてから使うこと。一度に加えず味を見ながら調味していくこと。

味をみて調整が必要な時は、栄養教諭・栄養士や他の調理員とも検討し、栄養教諭・栄養士の指示に従うこと。残ったものは、適切に処理・管理すること。

(6) 出来上がり

ア 検査食

出来上がりに再度栄養教諭・栄養士の確認を受け、完成した料理の中から1食分盛りつけ、児童・生徒の喫食時間の30分前までに学校長の検査を受けること。味等について調整が必要な時は、その指示に従うこと。

イ 調理済み食品の保存

(ア) 完成品及び納品後そのまま配膳されるもの(牛乳、パン等)を各50g以上採取し、清潔なビニール袋に密封すること。なお、献立によって1食分が50gに満たない場合も、50g以上を釜ごとに採取すること。使用している食材料がすべて含まれるように採取すること。

(イ) 紙パックの牛乳はそのままの状態、調理済み食品の保存と同様に、清潔なビニール袋に入れて保存すること。

(ウ) 保存食がすべて入っているか確認して、日付を記入したビニール袋に入れ、-20℃以下を確認した冷凍庫にすみやかに保管し「日常点検票」に記録すること。

ウ 展示食

指定された場所に1食分を盛りつけて展示すること。

※ アレルギー食について（「小金井市立小中学校における食物アレルギーの対応基準」参照）

食物アレルギーを持つ児童・生徒で校長が必要と認めた者については、「小金井市立小中学校における食物アレルギーの対応基準」に基づき、栄養士の指示による除去食や代替食等を実施すること。なお、除去食や代替食等は、他の給食とはつきり区別するよう作業動線等を工夫して記録すること。原材料・保存食の採取も忘れないこと。喫食時間の30分前までに学校長の検査を受けること。

2 配缶、運搬及び回収

(1) 配缶・準備

ア 朝作業開始時に、食器消毒保管庫の設定(温度、時間)は正しいか、きちんと乾いているか、故障(エラー表示等)がないかを確認すること。

イ 配膳車・調理台等は、使用前に消毒をすること。70%アルコール噴霧またはこれと同等の効果を有する方法で殺菌をすること。

ウ 食器や食器具は、種類、数だけではなく、汚れや破損がないこと等をきちんと確認し、クラス別にクラス用配膳車に乗せること。

- エ 食缶等については、内側や外側に汚れが無いことをきちんと確認すること。
- オ 食缶、食器、食器具等は素手で触れず、使い捨て手袋、エプロンを着用して準備すること。
- カ 配缶は、1人分の量及び学年・クラスの人数を考慮の上、行うこと。
- キ 出来上がった食品は素手で触れず、必ず清潔な器具を使用するとともに、使い捨て手袋、エプロンを着用して配缶すること。

(2) 運搬・回収

- ア 配膳車は、常に決められた位置に収納・セッティングすること。
- イ 配膳車に食缶や牛乳等を載せる際、熱いものと冷たいものは離すこと。
- ウ 配缶、運搬は給食時間に合わせ、適切な時間配分・手順で行い、給食時間に遅れたり・早すぎたりしないようにすること。
- エ 各クラスの配膳車は、指定された場所に準備するとともに、給食終了後、指定された時間に回収すること。指定された場所が2階以上の場合は、リフトを使用すること。
- オ リフトは使用開始時に鍵を差し込み、スイッチを入れること。運搬終了後は、速やかにスイッチを切って鍵を抜き、所定の位置に鍵を保管すること。また、「エレベーター点検票」に始業時・配膳後・作業終了後について点検項目に従い、点検・記録すること。
- カ 配膳室は運搬開始に伴う入室の際に開錠し、児童・生徒の受け取りの立ち会いをし、終了するのを確認すること。また、給食終了後、配膳車の回収・清掃が終わったら各室ごとに速やかに施錠すること。
- キ 食缶、食器等の運搬等は、衛生的な取り扱いをするとともに、児童・生徒の安全への配慮及び授業への支障がないよう静かに行うこと。

Ⅱ 洗浄・消毒基準

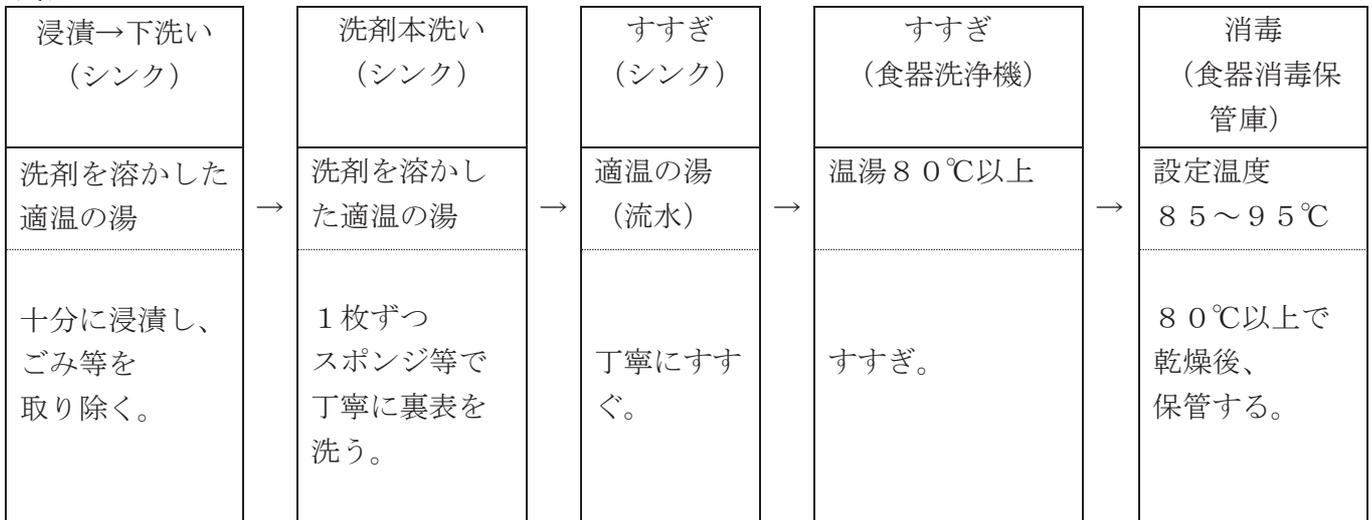
1 洗浄の基本

- ① 食器・器具・食缶等の洗浄には、合成洗剤は使用せず適温（40℃程度）で適正な濃度に希釈した石けんを使用すること。無駄・環境への悪影響はさけること。
- ② 汚れをきちんと洗浄した後、必要に応じて適切な方法で消毒を行うこと。
- ③ 洗浄器具は、衛生的に使用し適切に管理すること。（ホースは洗浄器具なので午前の使用は不可。）
- ④ 詳細については、調理場における洗浄・消毒マニュアルⅠ・Ⅱに従うこと。

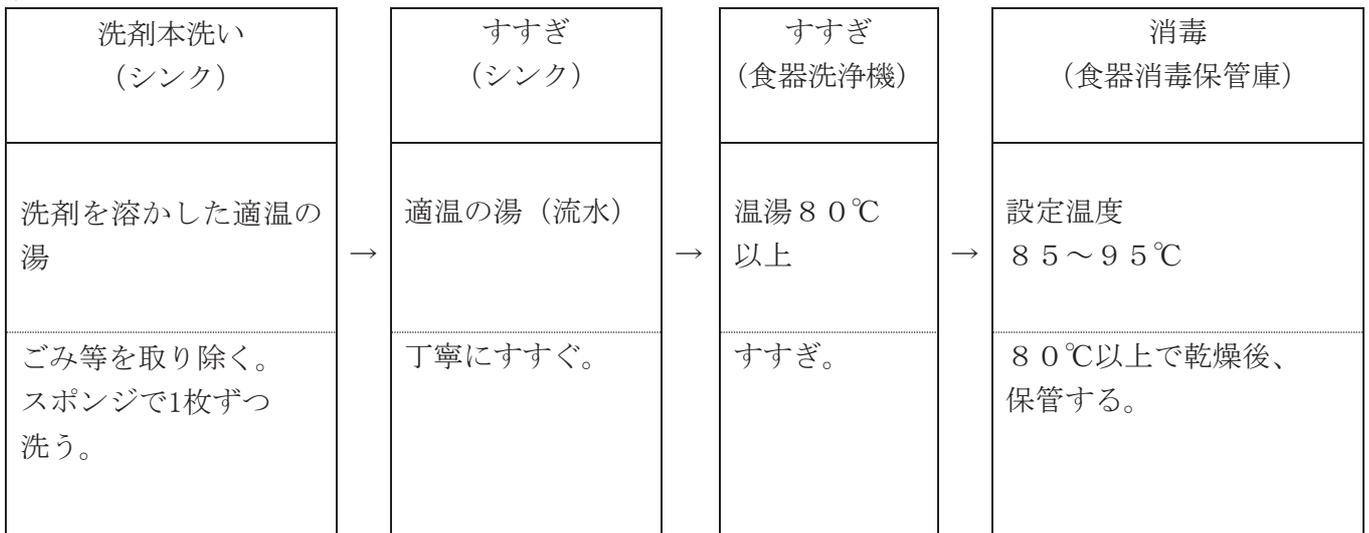
2 食器・トレーの洗浄

食器具の洗浄・消毒は次の方法とすること。

食器



トレー



☆食器・トレー洗浄時の留意点

- ① 食器やトレー同士が激しくぶつからないように扱いスポンジ等で1枚ずつこすり洗いする。

油分、澱粉などが残らないよう十分に洗うこと。その後、流水で丁寧にすすぐこと。

- ② 食器の石鹼分をよく落としてから食器洗浄機ですすぎ、食器の種類ごとに指定された数を食器カゴに入れること。この時に、洗剤の残留や汚れの落ち具合等について確認するとともに、洗浄機が正常に作動しているかを確認すること。洗いが不十分な場合は、再度洗い直すこと。食器の破損には注意して点検すること。
- ③ 食器は色素沈着等のないように洗うこと。
- ④ 食器・トレーの材質を傷めないスポンジ等を使用すること。

☆食器洗浄機使用時の留意点

- ① 点火する時は、水道やガスのレバー栓を点検し、内部水槽の水位を必ず確認すること。
- ② 作動させる場合は、内部の温湯が80℃以上に上がったこと・コンベヤーの速度が、適切に設定されていることを確認すること。
- ③ コンベヤーに食器を載せていく時には、食器が重ならないように、置き出口で食器同士がぶつからないようにすること。
- ④ 取り扱いについては「機械器具の取り扱い」や、取り扱い説明書を十分に確認して行うこと。
- ⑤ 翌日、始業時に乾燥を確認すること。

☆食器消毒保管庫使用時の留意点

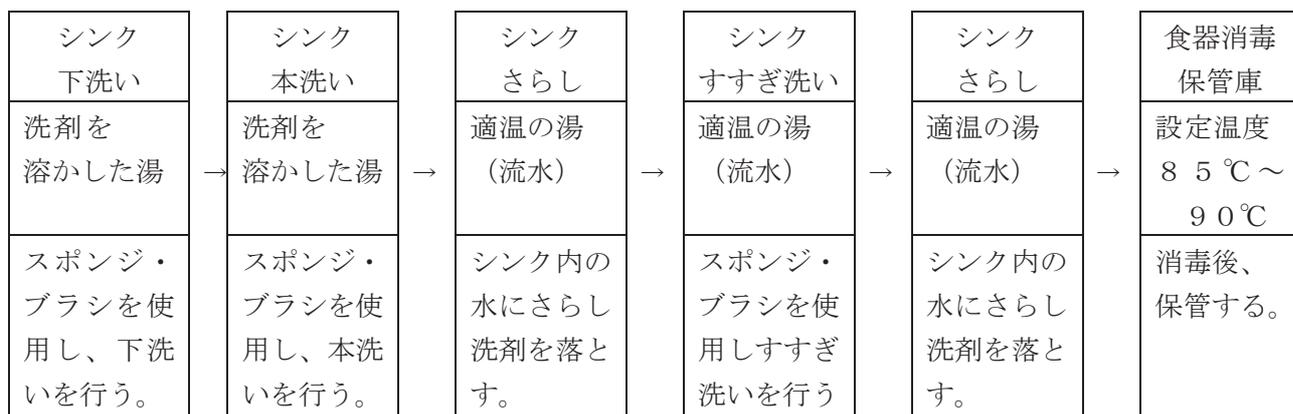
- ① 庫内温度が80℃以上になるように、設定温度を85℃～90℃にして、食器が乾燥するまで保つよう留意すること。
- ② 洗浄後の食器等は水を切り、食器消毒保管庫に入れること。この時、食器カゴの中の食器は水切りが良いように伏せるか、斜めにすること。トレーは立てること。
- ③ 庫内温度が確保できるように、食器の詰め方に配慮すること。
- ④ 取り扱いについて「機械器具の取り扱い」や、取り扱い説明書を十分に確認して行うこと。

3 スプーン・フォーク・はしの洗浄・保管

- ① 残菜を取り除き、洗剤を溶かした温湯（適温）に浸漬後、洗浄すること。
- ② 流水で5秒間、ため水では水を取り替えて3回以上すすぐこと。
- ③ 食器と同様の方法で消毒し、所定の場所に清潔に保管すること。
- ④ 木製のはしの洗浄、消毒の際は、劣化を防ぐために、材質を考慮し、温湯での浸漬時間や食器消毒保管庫での殺菌時間帯を設定すること。
- ⑤ 消毒用に使用したゴム手袋は、きちんと洗浄・乾燥すること。

4 調理用具類等の洗浄・保管

調理用具類の洗浄・消毒は次の方法とすること。



- (1) 食缶、バット、カゴ、ボール、おたま、トング、ザル等
- ア 中の残菜、果物の皮等は取り除いておくこと。
 - イ 下洗いし、適切な濃度の洗剤溶液を用いて、スポンジ、たわし等でよく洗浄すること。
 - ウ 流水で十分にすすぎ、洗剤を洗い流すこと。
 - エ 食器消毒保管庫に保管すること。
- (2) 包丁、まな板、大型へら・しゃくし等
- ア 温湯（適温）でよく洗浄すること。
 - イ 適切な濃度の洗剤溶液を用い、スポンジ、たわし等で洗浄・すすぎを行なうこと。
 - ウ 次亜塩素酸ソーダを使用する時は濃度を守り、浸漬後はよく水洗いすること。
 - エ 洗浄後はさびなどを防ぎ、庫内の乾燥状態を保つために、よく水を切り、包丁まな板殺菌庫・食器消毒保管庫、器具消毒保管庫等に保管すること。
- (3) 調理台（作業台）、シンク、運搬車、ラック等
- ア 水又は温湯（適温）でよく洗浄し、十分流すこと。
 - イ ハンドワイパー等でよく水滴を取る。必要に応じて、ペーパータオル等で拭き取る。
 - ウ よく乾燥させ、所定の位置にきちんと清潔に保管すること。
- (4) 野菜裁断機、フードカッター、高速ミキサー、ハンドミキサー、球根皮剥機等
- ア 部品を取り外すこと。この時、分解した部品は床に直置きしないようにすること。
 - イ 流水又は温湯（適温）で食品の切りくずや汚れを除き、洗浄すること。
 - ウ 球根皮剥機を洗うたわしは専用のものとする。
 - エ 乾燥させ機械本体・部品を組み立てること。
 - オ 分解する用具についても、常に清潔な状態で保管すること。

☆ドライシステム機具類の場合

- ① 移動式の場合は、水の流せる指定された場所（排水溝のあるウエット仕様部分等）で洗うこと。
- ② 固定式の場合は、床に水を流さないよう注意して洗い、乾燥させること。

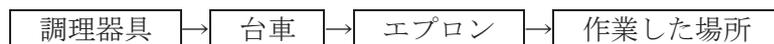
- (5) ブラシ、たわし等
- ア 洗剤溶液でよく洗浄すること。食品と食器・食器具等のスポンジ、たわしは別々に洗浄等を行うこと。
 - イ よくすすいで水気を切り、十分乾燥させること。また、隔日使用すること。
 - ウ 所定の位置に保管すること。
 - エ 定期的に取り替えること。
 - オ 金たわしは異物混入のおそれがあるので使用しないこと。

5 生肉・生魚・生卵等に使用した調理器具等の洗浄・消毒の手順

- ① 洗浄は、汚染区域にて行うこと。
生の作業で使用したエプロンと手指を保護するための使い捨て手袋を着用すること。
- ② 専用のスポンジで洗剤を使用して「汚れ」と「有機物」を洗うこと。
- ③ すすぎ残しのないよう、十分な流水で洗剤をすすぐこと。
- ④ 消毒液に浸漬する。消毒液は、適切な濃度や使用量、使用方法を守って消毒すること。
（次亜塩素酸ナトリウム：200ppmなら5分間、100ppmで10分間浸漬した後、

流水で十分にすすぐ。)

※洗浄したものが二次汚染されないように、順番を考慮して作業すること。



- ⑤ 消毒済みの調理器具等は、「洗浄・消毒基準」の「4 調理用具類等の洗浄」に従って洗浄すること。

参考

1% = 10000 ppm

次亜塩素酸ナトリウム 6%の消毒液で200 ppmの溶液を作る場合は、

$60000 \text{ ppm} \div 200 \text{ ppm} = 300$ 倍の溶液を作る。

1Lの水に3.3mlの6%次亜塩素酸ナトリウムを入れる。

6 食器具類の整理・保管

- ① 食器・食缶、調理器具等は、食器消毒保管庫、器具消毒保管庫、包丁まな板殺菌庫に整理して入れること。
- ② 食器消毒保管庫、器具消毒保管庫、包丁まな板殺菌庫等の温度は、常に適正に管理すること。
- ③ 翌日に使用する食器等は、献立に応じることができるよう、作業に支障のないように保管すること。
- ④ 包丁、まな板、器具類は用途を区別し、混同しないように保管すること。
- ⑤ 器具は早く乾燥させて、保管すること。
- ⑥ 保管庫等は、常に整理し清潔にしておくこと。

7 調理機器の取り扱い

- ① 清掃の際、モータースイッチ、配線等には水をかけないようにすること。
- ② 機器類には、機器にあった油を使用すること。刃物等直接食品に触れる部分は食用油を使用すること。
- ③ 機器類を長期にわたり使用しない場合は、「機械器具の取扱い」に従い、十分な手入れをすること。刃物は乾燥状態にして保管すること。
- ④ 包丁等はさびが付かないように、常に研いで使用すること。

☆ 調理機器・器具類について、故障・破損等を発見した場合は直ちに栄養教諭・栄養士に報告すること。

栄養教諭・栄養士がいない場合は校長もしくは副校長に報告するとともに校内で修理できるかどうか判断し、校内でできないと予測される場合は、至急学務課保健給食係に連絡し、指示に従うこと。

Ⅲ 残菜及びごみの処理

1 残菜及びごみの処理方法

- (1) 使用済みの容器・包装紙は、室内に散乱しないよう分別し、直ちに決まった場所に運ぶこと。
- (2) 残菜、生ごみは、水気を切り、作業後直ちに専用容器に入れ、蓋をきちんと閉め、所定の場所に置いておくこと。その後袋に入れて（1袋約10kg以内）、各校設置の生ごみ専用ごみ箱へ移すこと。
- (3) 給食終了後の牛乳パック・ストローは、各クラスで分別し、回収後、指定場所に運搬・保管すること。飲み残ったものは放流し、空にすること。
- (4) ダンボールはそれぞれ回収時まで所定の場所に保管すること。
- (5) 揚げかすは十分冷まし、可燃ごみとして処理すること。
廃油は十分冷まし、専門の回収業者が来るまで所定の場所に保管すること。
- (6) 廃棄物の保管場所は清掃し、ハエ、ゴキブリ等の発生を予防すること。
- (7) 生ごみ専用ごみ箱は清掃し、清潔に保つこと。
- (8) 生ごみ回収業者との連絡調整は、原則、栄養教諭・栄養士を経由し、学務課を通して行うこと。
- (9) 生ごみ回収用の袋の不足は、栄養教諭・栄養士に連絡すること。

生ごみ専用ごみ箱に投入できる物・できない物

投入できる物	投入できない物
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯・パン・麺類（炭水化物系） ・ 肉類（鶏ガラ等 小さい骨は可） ・ 魚（骨も頭も可。但しマグロの頭等巨大な物は不可） ・ 甲殻類（エビ・カニ殻等） ・ 野菜くず（大きい物は5cm位にする。繊維の多い皮は他と混ぜれば可） ・ 卵の殻 ・ 果物（果実の皮も可） ・ 種（アボガドの種程度の大きさまで可） ・ 茶殻・コーヒーかす（袋に入っているものは中のみ） ・ その他、一般的に食べられる調理物・食材 	<ul style="list-style-type: none"> ・ トウモロコシの皮及び芯、タケノコの皮 ・ 大きな骨（牛骨・豚骨等） ・ 金属、ガラス、プラスチック ・ たばこ、ティーパック（お茶、コーヒー、紅茶） ・ 紙類（ダンボール・雑誌・新聞・紙容器） ・ ポリ袋、ビニール袋 ・ 木片（はし、爪楊枝等） ・ 塩分濃度が高いもの（単体での塩、味噌） ・ 油（フライヤーの油かすも不可） 重油、ガソリン ・ アルコール・薬品・調味料
注) 投入の際は、水気を切り、投入するようにしてください。	

2 残菜の計量

栄養教諭・栄養士が求める場合や、諸調査等で必要なときは、それぞれの方法に従って計量等を行うこと。

IV 定期点検・定期清掃

1 定期的作業のあり方

- (1) 日常実施できない清掃、消毒、点検を行い、作業に支障のないよう努めること。
- (2) 作業は、調理時に着用する調理衣とは、別の服装で行うこと。
- (3) 調理機器や機具類は、「機械器具の取扱い」に従い、点検及び手入れを行うこと。
- (4) 施設・設備等の破損や故障については、発見した時点で栄養教諭・栄養士に報告すること。
- (5) 可能なかぎり簡易な修理、補修をすること。
- (6) 栄養教諭・栄養士が不在の場合で対応できない場合、関係各課に至急連絡すること。

2 週1回程度行うこと

- (1) 調理機器や器具、給食室の設備等を定期的に点検すること。特に包丁に関してはこまめに研ぎ、刃こぼれ等がないか確認すること。
- (2) 中心温度計は、沸騰した湯や水の入った水に入れ、正常に作動するかどうかを確認すること。
- (3) 毎週末に在庫品を点検整理し、在庫量を確認後、不足が生じる前に栄養教諭・栄養士に報告すること。
- (4) 毎週末にバイケム50ccの粉末を30℃～40℃の温水750ccによくかき混ぜて溶かし、30分～60分放置、作業終了後に粗集桙から散布すること。
- (5) 冷蔵庫・冷凍庫等のドアパッキンを清掃、消毒し、点検して記録をすること。

3 月1回程度行うこと

- (1) 調理機器や器具を点検、整備すること。
- (2) 調理室等を清掃、消毒、点検すること。
 - ア 窓ガラス、網戸等をきれいに清掃すること。
 - イ 食品庫、休憩室等の換気扇・冷蔵庫・冷凍庫等のフィルターや水受け皿の清掃を行うこと。
 - ウ 床に汚れのある場合はデッキブラシ等で清掃し、清潔なスクイザー等で水切りすること。
 - エ 排水溝、グリストラップに詰まりがないかを点検し、ごみがあれば取り除くこと。

4 休業期間に行うこと

三期休業（夏、冬、春）の各期間中は、日常作業や定期的作業で実施することができない清掃・点検・消毒や給食開始の準備等を行い、給食の業務再開が円滑に行えるよう十分考慮し、健康管理・施設・設備・器具の衛生・安全管理に努めること。

- (1) 三期休業（夏、冬、春）の各期間で、給食開始3日前から「学校給食従事者衛生管理個人チェックリスト」に記録すること。
- (2) 調理機器・器具等は「機械器具の取扱い」に従い、点検及び手入れを行うこと。また、電池等を使用している機器や中心温度計等の検査器具は、定期的に電池交換をする等して保守点検を行うこと。
- (3) 食器、トレイ、スプーン、フォーク、はし、食器カゴ類、食缶類、ボール類等を丁寧に洗浄し、黄ばみ、黒ずみ、曇り等を取り除くこと。また、破損、ふちの欠けやひび等がないか確認すること。
- (4) 調理室、食品庫、リフト、各階配膳室、休憩室、調理員用トイレ、手洗い場、シャワー室、ゴミ置き場等を清掃、消毒、点検すること。
 - ア 天井、壁、窓ガラス、網戸、床等を十分に清掃、乾燥させること。
 - イ 戸棚、サンプル置き場をすみずみまで清掃すること。

- ウ 排水溝は、デッキブラシ、高圧洗浄機等で汚れを落とし、グレーチングの汚れも落とすこと。
 - エ 普段確認できない部分（換気設備、排水設備等）を点検すること。換気設備のうち、教育委員会が清掃委託をしている部分についても、来ない時期にはできる範囲で行うようにすること。
 - オ 倉庫等を清掃し、整理すること。在庫品は全て点検し、不用品は栄養教諭・栄養士と相談の上、処分すること。
 - カ 施設・設備の破損や故障について点検し、修理が必要な場合は栄養教諭・栄養士に報告すること。
栄養教諭・栄養士がいない場合は校内で修理できるかどうか判断し、校内でできないと予測される場合は至急施設設備の場合は庶務課施設係、備品の場合は学務課保健給食係に連絡し、指示に従うこと。修繕依頼書(庶務課用と学務課用がある。)に記入し、提出すること。
- (5) グリストラップ清掃やフード清掃等の立ち会いをすること。
- (6) その他
- ア 児童・生徒の白衣は学期末に回収後洗濯・補修・補充等を行い、クラス別に仕分けをし、所定の場所に保管すること。クリーニングに出す場合は、前もって補修を行い、クリーニングが済んだ白衣は数を確認しクラス別に仕分けして清潔に保管すること。
 - イ その他の仕事については学校からの指示に従うこと。
 - ウ フロン類の使用の合理化及び管理の適正化に関する法律が平成27年4月1日から施行されたことにより、業務用冷蔵庫・冷凍庫の簡易点検を年4回行うこと。

V 安全・衛生管理基準

1 調理従事者

(1) 衛生管理責任者及び食品衛生責任者

衛生管理責任者及び食品衛生責任者（栄養教諭・栄養士）の指示、指導に従い、常に自らの健康・安全（作業などの安全）・衛生（身の清潔）に努めると共に、具合が悪い場合は食品衛生責任者に申し出、その指示に従うこと。

(2) 健康診断、その他の健康管理

ア 健康診断を必ず受診すること。

イ 毎月2回の腸内細菌検査を必ず受診すること。

ウ 新規および臨時の調理従事者は、従事する1ヶ月以内に腸内細菌検査を受けなければならない。

エ 衛生管理等については、「学校給食衛生管理基準」「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に従うとともに、この安全・衛生管理基準に従って行うこと。

オ 作業開始前に次の健康状態等にあることを確認し、「学校給食従事者衛生管理個人チェックリスト」に記録すること。また、三期休業期間以外の給食を実施しない日（土日、祝日、学校行事関係等）も記入すること。

（ア）体調は良好であること。下痢、発熱、腹痛、嘔吐その他感染性疾患が疑われる症状がないこと。

（イ）大きな外傷、手指の大きな傷（化膿）がないこと。手指に傷や手荒れがあれば必ず使い捨て手袋をすること。これができない場合は、調理作業に従事しないこと。また、顔等に化膿性疾患がある場合は、これを完全に防御すること。

（ウ）髪の毛は整え、長い髪の場合はきちんと重ね、毛髪は帽子からはみ出していないこと。（ヘアピン等は使用しないこと。）

（エ）手は清潔で、爪は短く切つてあること。また、マニキュアはしないこと。

（オ）よく洗濯した清潔な調理衣、髪覆い、マスク、エプロン等を着用していること。

（カ）指輪、ネックレス、イヤリング、ピアスや時計等は外していること。

(3) 調理作業中に厳守する事項

ア 顔や毛髪等にむやみに触らないこと。

イ 調理室内では専用の清潔な着衣、履物等を身につけ、室外に出る際は必ず外用の履物に履き替え、帽子、調理衣は脱ぐこと。

ウ 校内はすべて禁煙。

エ トイレを使用する時は、指定の場所で調理衣、帽子を外し、履物は履き替えること。

オ トイレを使用した時は、指定の場所で必ず手指を十分に洗い、消毒すること。

カ 作業の途中で体調が悪くなった時や、けがをした時は、栄養教諭、栄養士に報告すること。

キ 作業の区切りには手洗いを励行すること。特に次の場合は十分に洗い、消毒を行うこと。使い捨て手袋を使用する場合は手を洗い、さらに新しいものに交換すること。

（ア）作業開始前とトイレの後

（イ）下処理から次の作業に移る等作業区分が変わる時

（ウ）調理済み食品の盛りつけ配膳に従事する前や、配缶作業に従事する時

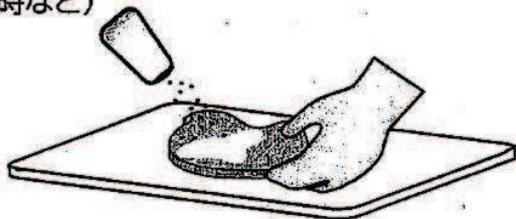
（エ）加熱前の食肉類、魚介類、卵等を取り扱った後

（オ）ごみや残菜、ダンボール、食品の入っていた容器を扱った後

（カ）清掃作業の後

使い捨て手袋はこんなときに着用し、二次汚染を防止しましょう。

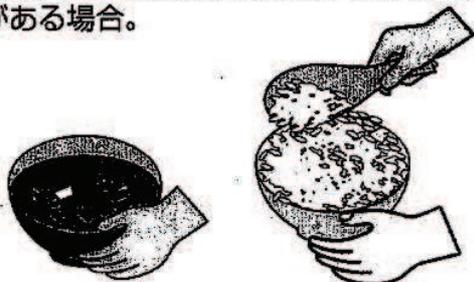
原材料を直接手で扱う場合。
(肉、魚に衣を付ける時、下味を付ける時など)



調理品を直接手で扱う場合。
(殺菌後の野菜・果物のカット時、混ぜ合わせる時、盛り付け時など)



盛り出し、提供時に調理品に触れる可能性がある場合。

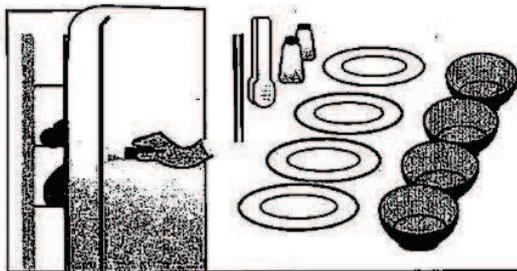


残飯、残菜を取り扱う時。

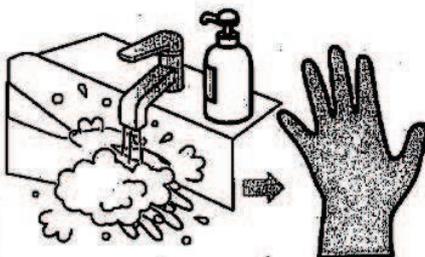


着用時の注意

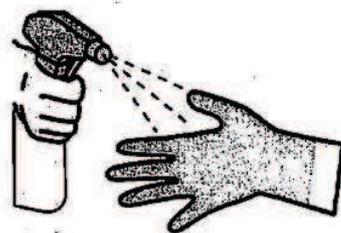
■着用したまま原材料や調理品以外のものに触らないように、作業に必要な器具類、食器、調味料などは事前に用意しておく。



■着用する前に正しい手順で手を洗い、清潔な手に着用する。



■着用後にさらにアルコールで消毒する

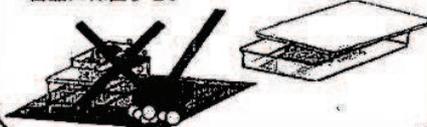


禁止事項

■一度外した使い捨て手袋は二次感染の原因になるので再度着用しない。
(一作業一枚)



■手袋の保管場所は床上60cm以上で洗浄の水はねなどない清潔な場所に蓋付の専用容器に保管する。



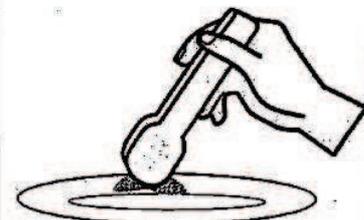
やむを得ない場合

手指にキズなどがありやむを得ず作業をする場合。



不必要な場合

洗浄消毒した箸やトングで盛り付ける
(作業台に直置きにしないこと)



(4) 手洗いの順序（手洗いマニュアル参照）

- | | |
|--|------------|
| ア 作業開始前及び用便後 | →→→標準的な手洗い |
| イ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合 | →→→標準的な手洗い |
| ウ 食品に直接触れる作業に当たる直前 | →→→作業中の手洗い |
| エ 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、
他の食品や器具類に触れる場合 | →→→作業中の手洗い |

<標準的な手洗い>

- ① 手を流水で濡らし、石けん液をつけ泡立たせ、専用ブラシを使って指先、特に爪の間を丁寧に洗う。
- ② 手のひらを摺り合わせるようによく洗い、手の甲も洗う。更に指を組み合わせて指の間を洗う。手指から肘までをよく洗う。（30秒程度）
- ③ 流水で石けんを完全に洗い落とす。（20秒程度）
- ④ ペーパータオルでよく拭く。
- ⑤ アルコールをかけ、指先、指の間、親指など手全体によくすりこみ消毒する。

※ 調理作業に入る前と、トイレの後には、2度手洗いを行なうこと。

<作業中の手洗い>

- ① 手を流水でぬらし、汚れを洗い流す。
- ② 手洗い用石けん液を適量手にとり、泡立てる。
- ③ 手の平、甲指先、指の間、親指の付け根など手全体を洗う。
- ④ 流水で石けん液が除去されるまで十分にすすぐ。
- ⑤ ペーパータオルでよく拭く。
- ⑥ 以下の場合、アルコール消毒を行う。
 - ・食品に直接触れる場合
 - ・生の食肉類、魚介類、卵、加熱前の野菜等に触れた後
 - ・汚れたものを触った場合
 - ・その他、必要と考えられる場合

(5) その他

- ア エプロンは、午前・午後それぞれの作業終了後に洗浄し、清潔にしておくこと。
イ 調理室内で着用した被服は、備え付けの洗濯機で洗うこと。

2 調理

(1) 食材料等の衛生管理

ア 食材料納入時の検収

食材の納入に立ち会った時は、検収表にその結果を記入すること。ただし食材料、食品に異常がある時は、直ちに栄養教諭・栄養士に報告してその指示に従うこと。納入の確認、検収は汚染作業区域で行うこと。

<検収項目>

- (ア) 容器包装状況（衛生的な容器に梱包されているか。容器にねずみ等のかじり穴はないか。）
- (イ) 食材料の品質及び鮮度（異臭、変色、かび等の品質に異常はないか。乾燥又は吸湿していないか。）
- (ウ) 消費期限、賞味期限、及び法定表示事項（製造年月日の古いものはないか。定められている表示があるか。）の確認をすること。
- (エ) 品温の確認（肉・魚・その加工品・豆腐・卵及び要冷蔵品等の温度を測定する。納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っているかどうかも含む。）

- (オ) 異物の混入（虫、その他異物が混入していないか。）
- (カ) 食材料の数量（数量に誤りはないか。）
- (キ) 加工食品の原材料表示（当日のアレルギー除去食の対象食品が含まれていないか。）
- (ク) その他栄養教諭・栄養士が指示する事項

イ 食材料の保管

- (ア) 牛乳は、牛乳保冷庫で保管すること。
- (イ) 肉類、魚介類は、消毒した専用のバット等に入れ替え、冷蔵庫に保管すること。
- (ウ) 野菜類は、専用のザル等の容器に移し替え、保管すること。（野菜で泥付きのものは、泥を球根皮剥機の置いてある外流しで洗い流す。ダンボールを調理室内に持ち込まない。）
- (エ) 要冷品は使用するまで冷蔵庫で保管すること。
- (オ) 食材料を、床面から60cm以下の位置や床に直接置かないこと。
- (カ) 材料を冷蔵庫等で保管する際には、相互汚染が起きないように食品の入れ方等を注意すること。
- (キ) 食品保管庫には消毒薬や工具等の食品以外のものを保管しないこと。

ウ 食材料の管理

- (ア) 食品は適切な温度で保存するとともに、食品の相互汚染が生じないように注意すること。
- (イ) 食品の保管場所は常に清潔にし、ねずみやゴキブリ等がないようにすること。
- (ウ) 冷蔵庫や冷凍庫の中は、冷気がよく環流するよう食品を詰め込みすぎないこと。
- (エ) 冷蔵庫、冷凍庫、牛乳保冷庫の温度は常にチェックし、冷凍庫は -20°C 以下、冷蔵庫や牛乳保冷庫は 5°C 以下に保つこと。（冷蔵庫、冷凍庫、牛乳保冷庫の温度は、冷蔵庫・冷凍庫等庫内温度記録票に記入する。）
- (オ) 冷蔵庫、冷凍庫の食品は、必ず網又はすのこの上に置くこと。
- (カ) 開封した調味料、乾物、米等は、その都度必ずきちんと口を閉めておくか、密閉容器に移し替え、必要に応じて開封年月日を記入すること。
- (キ) 油は、容器に密閉して冷暗所に保管すること。
- (ク) 翌日の調味料等は、必ず在庫量を確認すること。不足が生じる前に栄養教諭・栄養士に報告すること。

(2) 保存食（原材料及び調理済み食品）の管理

- ア 保存食は、原材料と調理済み食品について採取したものを、それぞれ保存すること。 -20°C 以下の専用冷凍庫で、2週間以上保存し廃棄すること。採取時間と廃棄年月日を日常点検票に記入すること。
- イ 保存する冷凍庫内は常に整理整頓し、清潔にしておくこと。出し入れ等に配慮した配置を心がけること。
- ウ 保存容器（ビニール袋）の取り扱いには、衛生に十分配慮すること。袋は使い捨てにし、再使用はしないこと。
- エ 保存に当たっては、各々採取食品を清潔なビニール袋に入れて密封し、それを更にビニール袋に入れて保存すること。なお外袋に採取年月日を明記すること。

(3) 食品の管理

ア 食品の安全確認

- (ア) 異味、異臭、変色、かびの発生はないか。

- (イ) ゴキブリの糞等の異物が混入していないか。
 - (ウ) 虫等がついていないか。
 - (エ) 乾燥、吸湿していないか。
 - (オ) 食品を保存している容器に、ネズミ等のかじり穴はないか。
 - (カ) 缶詰の使用に際しては、缶の状態、内壁塗装の状態を十分に注意すること。
- イ 食材料や食品は適切に取り扱い、食品の相互汚染を防止すること。次のものは特に注意すること。
- (ア) a 肉・魚介・卵 b 肉・魚介・卵を取り扱ったボール・袋・手袋・使用後のエプロン
c 肉・魚介のドリップ等からの汚染
 - (イ) a 生食用の果物・野菜 b 加熱後の食品 c 調理済み食品等への汚染
- ウ 肉・魚介・卵、生食用食品・調理済み食品は、使い捨て手袋等で扱うこと。(素手では扱わない。)
- エ 野菜等は「食材料の調理方法」を基本にして、汚染区域で処理すること。またダンボール等業者からきた容器は、そのまま調理室に持ち込まないこと。
- オ 調理室での食品は、60cm以上の高さの場所に置き、水はね等による相互汚染を防ぐこと。困難な場合は、受け台、容器に入れる等の方法で水はねを防ぐこと。
- また、調理作業中は、キープドライを心がけること。
- カ 下処理後及び調理後の食品は、床上60cm未満の不適切な場所に置かないこと。
- キ 調理途中の加熱済みの食品は、ふた付きの専用容器に入れること。ふたが無い場合はラップで代用すること。
- ク 直接に供する食品や食器等を取り扱う場合は、必ず使い捨て手袋を使用すること。
- ケ 冷蔵・冷凍された食品は、使用する直前まで冷蔵庫に保管し、調理室内に長時間放置しないこと。
- コ 鶏卵については「食材料の調理方法」により取り扱うこと。
- サ 放冷が必要な食品は、小分けにするなどして短時間のうちに十分に冷まし、必要により冷蔵庫で冷蔵する場合は、専用の容器に入れて冷蔵すること。また、放冷の場所についても、他の食材料等に影響させないように注意すること。
- シ 加熱後に混ぜ合わせる料理(混ぜごはん)の場合は、調理の手順を工夫し、全ての具が熱い状態で混ぜ合わせる。熱いものと冷たいものを混ぜ合わせないこと。
- ス 熱いものと冷たいものを隣り合わせに置かないこと。
- セ 煮物や汁物等の調理の際に使う水や湯は、泡沫栓のない水道の蛇口からは直接使わないこと。
- ソ 揚げ油は、使用する前に調理室に搬入し、使用後は必ず濾過した後空気に触れないようにし、所定の場所に保管すること。なお、使用年月日、食品名を容器に明記すること。

3 調理機器及び調理器具

- (1) 機械・器具類等は、使用前・使用後及び食材ごとに、必ず洗浄すること。また、使用後はよく乾燥させること。更に、分解できるものは、分解して洗浄・消毒すること。
 - ア 肉類・魚介類・卵を取り扱った器具類は、必ず洗浄・消毒すること。
 - イ 生食する果物は、専用の消毒済みの機械や専用の器具で調理するとともに、調理中に二次汚染が起きないように十分注意すること。
- (2) 器具類は、肉類、魚介類、野菜類、果物類等の食材の種類ごとに区別し、さらに、下処理用、直接に供する食品用と加熱調理用に色分け等により区別して使用すること。
 - ア 包丁、まな板、洗浄たわし等の器具及び容器等は形や色分けを行い、誰にでも分かりやすくすること。
 - イ 洗浄・消毒は使用目的別に行うこと。
- (3) 包丁、まな板、スライサーの刃等調理器具は、使用区分毎に洗浄・消毒すること。

- (4) 布巾は原則として使用しないが、調理機器にやむを得ず使用する場合は、それぞれ専用にし、消毒後に十分乾燥させたものを用いること。
- (5) 調理の際は、水道の蛇口にホースを取り付けて使用しないこと。
- (6) 器具や機器は、使う前に破損や故障等がないことを確認し、十分に洗浄して使用すること。
- (7) 食器洗浄機は、点火状態は良いか等を必ず確認すること。
- (8) 作業工程中、やむを得ず器具等の洗浄を行う場合は、他の調理工程と分けて行い、汚水がかからないようにすること。
- (9) 使用済みのざるやボール等は、水槽等に入れること。床に直接置かないこと。
- (10) 調理後の器具等の洗浄は、当日の調理が済み、調理された食品が全て搬出された後、野菜等に使用した器具等を先に、肉・魚介・卵等用のボール等調理器具は、野菜等の器具等の洗浄後、特に、洗浄の時期や散水に注意し行うこと。
- (11) 器具や機器の使用中に破損（刃、ざるの欠け等）や故障及び使用後の洗浄中に破損（刃の欠け、部品の欠落等）を発見した時は、直ちに作業を中止し、食品に異物が入っていないかを確認するとともに、栄養教諭・栄養士（不在の時は直接管理職）に報告し、指示を受けること。
- (12) 冷凍冷蔵庫の扉外面（冷蔵・冷凍部分は内面も）と外周面を、毎日終業時に清掃すること。
- (13) 包丁、まな板、ざる等の調理器具は、当日に使わない状況になったら1箇所にとまとめて置き、完成品が調理室にない状態になってから洗浄・消毒をすること。

4 施設の清掃並びに日常点検

(1) 調理室

調理室における下記事項について確認し、点検後「日常点検票」に記録すること。

ア 使用水

調理室の使用水の種類及び水源（直結又は高架水槽）を把握すること。また、作業履行日の始業前及び調理終了後には、下記による日常点検を実施すること。

- (ア) 調理室の水は、毎日作業前及び作業終了後に（作業前においては各蛇口から一定量を流水後）無色透明な汚れのない容器に水を入れ、色、濁り、異物、匂い、味が無いことを確認すること。
- (イ) 給食室の水が受水槽を経由している場合は上記①の確認後、どこか一箇所の遊離残留塩素濃度と時間を確認し計ること。遊離残留塩素が0.1mg/l未満を確認した場合は、速やかに流水を止めること。

遊離残留塩素濃度が0.1mg/l以下の場合は、放水し続け再度検査すること。それでも0.1mg/l未満の場合は、使用を中止し、速やかに栄養教諭・栄養士、管理職に報告し、指示を仰ぐこと。

イ 換気

- (ア) 作業履行日における調理室の温度及び湿度は、調理前、調理中に測定して「日常点検票」に記録すること。この場合の温度計等の設置場所は適切な場所とし、測定時間は毎日同じ時刻とすること。
- (イ) 温度・湿度を下げるため、室内は十分に換気し、湯気がこもらないようにすること。また、必要以上に湯を沸かすことや、ふたを開け放さないこと。また、床の撒き水をしないこと。
- (ウ) 換気のために窓や扉を開放する時は、網戸をすること。網戸を開け放しにしないこと。

ウ 騒音防止

食器具や調理器具等は丁寧に取り扱い、騒音をたてないように配慮すること。また、必要以上に大声をたてないこと。

エ 手洗い場

常に清潔にしておくこと。石けん、手洗い用ブラシ、消毒液（使用方法は、容器に記載されたと

おり)、ペーパータオル等を切らさないように点検すること。ブラシ等は、銘々に用意すること。

オ 部外者の立ち入り

作業に関係のない者を、むやみに立ち入らせないこと。特に、調理作業中は注意すること。やむを得ず立ち入らせる場合は、衛生的で適切な服装であるかを点検し、手洗い及び手指の消毒を行わせること。

また、立ち入りの際には、学校長の許可を得ること。立ち入った際は日常点検表に記入しておくこと。

カ ごみの掃き取り

ごみはできるだけ掃き取るようにし、排水溝へ流し込まないこと。

(2) 調理室等の清掃

ア 清掃場所

作業を行う場所は、次のとおり毎日清掃し、整理整頓をし、清潔に保つこと。

- 調理室、食品庫、リフト等
- 休憩室、シャワー室、手洗い場等
- 調理員用トイレ

履物は1カ所に2足以上準備し、毎日消毒したものを使用すること。

- 各階のリフト室前、及びリフト室等

(ア) 掃除は、調理、洗浄が終わった後（終了時）に行うこと。

(イ) 室内に汚れやほこりがないか確認し、必要に応じて清掃すること。特に a 天井、壁、扉 b 窓ガラス、網戸 c 戸棚は常に確認をすること。

(ウ) 排水溝および排水桝は、一日の作業終了後に必ず清掃すること。

(エ) 清掃用具等は、用途別に区別して使用し、使用後は洗浄、乾燥させ、必要に応じて消毒を行い、専用の場所に保管すること。

イ 清掃方法

全ての食品が調理室から完全に搬出されたことを確認してから、開始すること。

(ア) ごみは、ほうき等で掃き取ること。

(イ) 床及び床面から内壁の汚れを落とす。必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムで消毒すること。

(ウ) 水でよく洗い流し、スクイザー等で水気を切ること。

(エ) 清潔なモップ等で水分を拭き取ること。

(オ) 排水溝のグレーチングや排水桝等に付着したごみを取り除き、洗剤溶液又は温湯（40℃程度）でブラシ洗浄すること。

(カ) ドアの取手、水道の蛇口コック等、手がよく触れる所は十分洗浄し、必要に応じて消毒すること。

ウ リフトの清掃

(ア) ごみを取り除くこと。

(イ) 内かごの床及び壁をモップ・雑巾等で汚れを落とし、次亜塩素酸ナトリウムで消毒すること。

(ウ) リフト内には、水を撒かないこと。

エ 床清掃用具

床清掃用のブラシ、モップ等は、用途別に区別して使用すること。また、使用後は、次の方法で処理をし、専用の場所に保管すること。

(ア) 洗剤でよく洗浄すること。

(イ) よくすすいで十分乾燥させること。

(ウ) 必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムで殺菌し、よく水洗いをし、十分に乾燥させること。

オ 施設構造

排水の詰まりや逆流が起きた場合に速やかに対処できるよう、施設の構造や配置を十分に把握しておくこと。

カ 殺菌灯

殺菌灯の交換が必要な時は、速やかに行うこと。天井が高い等の理由で交換が出来ない場合は、教育委員会（庶務課施設係）に連絡し、速やかに交換してもらうこと。

キ その他

その他必要と思われる衛生管理に努めること。

(3) その他

ア 退勤時の注意

(ア) ガス栓、水道栓が閉めてあることを確認すること。

(イ) 電気機器類のスイッチを確認すること。

(ウ) シャッター、倉庫、出入り口等の施錠を確実に行うこと。

食材料の基本的な取り扱い方

(別紙1)

「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」に沿って調理作業に当たることを原則とする。

1. 野菜の下処理・果物の洗浄について
「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」
第2章 検収室・下処理室における衛生管理&調理技術マニュアル
1 「野菜の皮剥き・洗浄」の基本的な考え方 ……P8～P12
 - (1) 根菜類の洗浄・皮剥き ……P9
 - (2) 葉菜類の洗浄 ……P10
 - (3) 果菜類の洗浄 ……P11
 - (4) 果物及びミニトマトの洗浄・消毒 ……P12

2. 野菜等のゆで方・その後の処理
第3章 調理室における衛生管理&調理技術マニュアル
2 下準備
(4) 野菜のゆで方 ……P30～P32

3. 乾物・豆類等の扱い方
第3章 調理室における衛生管理&調理技術マニュアル
(2) 乾物の戻し方 ……P27

4. だしのとり方
第3章 調理室における衛生管理&調理技術マニュアル
(3) だし汁のとり方 ……P28～P29

5. 冷凍品の解凍
第3章 調理室における衛生管理&調理技術マニュアル
2 下準備
(1) 「冷凍食品」の扱い方 ……P24～P26

6. 調味料
第3章 調理室における衛生管理&調理技術マニュアル
(5) 調味料の使い方 ……P33

調味料	専用の容器に移す。 使用する調味料は、所定の場所で殺菌済の容器を使用し、計量後調理場に持ち込む。
-----	---

7. 鶏卵等の扱い方
第2章 検収室・下処理室における衛生管理&調理技術マニュアル
2 卵の処理 ……P13

調理作業

※身支度を整える

○作業・品目を変えたときには、必ず手洗いをする。（手洗い励行）

（釜の水道では手を洗わない）

○加熱を徹底し、食品の中心温度は3箇所以上測定し、食品の中心温度75℃以上及び1分以上、ただし二枚貝等ノロウイルス感染の恐れがある食品の場合は85～90℃・90秒間以上加熱を確認し、その時間と温度を記録する。（作業前、温度計正常に作動しているか確認する。）

1.

作業内容	着用するもの
☆野菜等のゆで物・蒸し物	
<ul style="list-style-type: none"> ・ゆでる・蒸す ・水切り ・配食 ・配食後運搬 	<ul style="list-style-type: none"> 前掛け（白） 前掛け（白）・手袋 前掛け（青）・手袋 前掛け（青）・手袋
☆揚げ物	
<ul style="list-style-type: none"> ・包む（春巻き・アップルパイ等も含む）、衣等をつける ・揚げ物を釜に入れる ・揚げる ・数える（配食） たれ等をかける ・配食後運搬 	<ul style="list-style-type: none"> 生の具の時は前掛け（赤または黄）・手袋 加熱された具は前掛け（白）・手袋 前掛け（赤または黄）・手袋 前掛け（白） 前掛け（青または白）・手袋 前掛け（青または白）・手袋 前掛け（青）・手袋
☆煮物（和風・洋風）	
<ul style="list-style-type: none"> ・精肉を釜に入れる ・野菜を釜に入れる ・煮込み時間 ・配食 ・配食後運搬 	<ul style="list-style-type: none"> 前掛け（赤または黄）・手袋 前掛け（白） 前掛け（白） 前掛け（青）・手袋 前掛け（青）・手袋
☆焼き物（精肉・鮮魚）	
<ul style="list-style-type: none"> ・素材を鉄板にのせる ・鉄板を焼き物機へ入れる ・鉄板を焼き物機から出す。 ・数える（配食） ・配食後運搬 	<ul style="list-style-type: none"> 前掛け（赤または黄）・手袋 前掛け（赤または黄）・手袋 前掛け（白）・手袋 前掛け（白または青）・手袋 前掛け（青）・手袋

☆焼き物（トースト・グラタン）	
<ul style="list-style-type: none"> ・バターを塗る ・焼く ・数える（配食） ・配食後運搬 	<ul style="list-style-type: none"> 前掛け（白）・手袋 前掛け（白） 前掛け（白または青）・手袋 前掛け（青）・手袋
☆くだもの	
<ul style="list-style-type: none"> ・検品・水槽にあける ・洗浄 ・調理・数え ・配食後運搬 	<ul style="list-style-type: none"> 前掛け（ピンク） 前掛け（青） 前掛け（青）・手袋 前掛け（青）・手袋
☆蒸し物	
<ul style="list-style-type: none"> ・素材を並べて釜に入れる ・釜から出す ・数える（配食） ・配食後運搬 	<ul style="list-style-type: none"> 前掛け（赤または黄）・手袋 前掛け（白）・消毒用手袋（調理用）・手袋 前掛け（白）・手袋 前掛け（青）・手袋 ※釜のふたの開閉は上前掛け
☆スープ（和風・洋風・中華風）	
<ul style="list-style-type: none"> ・精肉等を釜に入れる ・がらスープ・だし汁等をこす ・材料を炒める・釜に入れる ・煮込み時間 ・配食 ・配食後運搬 	<ul style="list-style-type: none"> 前掛け（赤または黄）・手袋 前掛け（白） 前掛け（白） 前掛け（白） 前掛け（青）・手袋 前掛け（青）・手袋
☆米飯	
<ul style="list-style-type: none"> ・米とぎ ・といだ米を上げる ・炊飯 ・配食 ・配食後運搬 	<ul style="list-style-type: none"> 前掛け（白） 前掛け（白） 前掛け（白） 前掛け（青）・手袋 前掛け（青）・手袋

☆洗い物専用前掛け

前掛け（ミント）

☆アレルギー調理専用前掛け 前掛け（ベージュ）

- 作業動線は打ち合わせで確認し、汚染作業区域・非汚染作業区域における前掛け・マスク・手袋等の着用を確認すること。
- 配食の時間を確認し、喫食するまでの時間を短縮する。
- 飲食物を運搬する場合には、必ず容器にふたをする。
- すべての食品は、2時間以内に調理した物を提供する。
- 作業中は、床に水をまかないように工夫する。
- 調理室内における器具、容器等の使用後の洗浄作業は、洗浄水等が飛散し二次汚染の原因となるため、配食・配膳が終わるまでは行わない。特に配食・配膳中は一切行わないこと。

検食の採取・保存

児童・生徒が喫食する時間に合わせて検食として採取し、保管する。採取時はマスク・手袋を着用すること。