

小金井市学校給食作業マニュアル

平成24年版



小金井市教育委員会学務課

目 次

小金井市学校給食作業マニュアルの策定について	2
学校給食作用マニュアル	3
I 調理業務	
※アレルギー食について	
II 配管・運搬及び回収	
洗淨消毒基準	7
1 洗淨の基本	
2 食器・器具の洗淨	
3 スプーン・フォーク・はし	
4 調理用具類等	
5 食器具等の整理・保管	
6 調理器具の取り扱い	
残菜及びごみの処理	10
1 残菜及びごみの処理方法	
2 残菜の計量	
定期点検・定期清掃	11
1 定期作業のあり方	
2 週1回程度行うこと	
3 月1回程度行うこと	
4 休業期間に行うこと	
安全・衛生管理基準	13
I 調理従事者	
II 調理	
III 調理機器及び調理器具	
IV 施設の清掃並びに日常点検	

小金井市学校給食作業マニュアルの策定について

小金井市の学校給食は、小金井市学校給食の基本的指針（平成18年4月1日施行）の主旨に沿って、「安全でおいしく温かい給食」の提供を基本理念に、安全な食材の確保及び調理作業における衛生管理に留意し、手作りを基本として自校調理方式で運営されている。この目的を達成し、調理作業が円滑に行われるために、本マニュアルを策定し、作業にあたる調理従事者、栄養士等を中心に周知・徹底を図り、活用するものとする。

1 学校給食における実施目標（小金井市学校給食の基本的指針）

- (1) 日常生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養うこと。
- (2) 学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと。
- (3) 食生活の多様化を踏まえ、食事に関する自己管理能力を育むこと。
- (4) 食糧の生産、配分及び消費について、体験の中で学ぶなど、正しい理解に導くこと。
- (5) 学校給食を活用して、地域に開かれた学校づくりを推進すること。

2 調理作業の基本的遵守事項

- (1) 給食は、給食時間に合わせて適切に配缶し、適温で提供する。また、給食開始時間から逆算して調理作業を行い、調理後2時間以内に喫食ができるようにする。
- (2) 調理は当日行い、前日に前処理を行なってはならない。ただし、豆類、もち米を除く。
- (3) 調理場内における器具、容器等の使用後の洗浄・消毒は、原則として全ての食品が調理場内から搬出された後に実施する。
- (4) 調理器具及び調理用の包丁・まな板は、泥用・下処理用・果物用に分け、それぞれ専用のものを使用する。
- (5) 給食に提供する食品は、生で食用する果物、完全に加熱処理（中心温度75℃、1分以上）したものとする。
- (6) 作業にあたっては「学校給食衛生管理基準」（文部科学省告示第64号）並びに関係法令を遵守すること。また、機器の取り扱いについては「機械器具の取り扱い」に従うこと。
- (7) 安全・衛生を確保するため、調理場のドライ運用の徹底を図ること。
- (8) 学校給食は、学校教育の一端を担うとの自覚と責任を持つこと。

給食調理基準

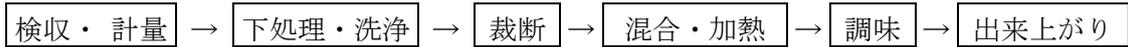
I 調理業務

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時間以内のできるだけ速い給食に努めること
作業は、打ち合わせどおりに行き、必ず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。



(1) 検収・計量

- ① 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品名・数量・納品時間・納入業者名・産地品質・鮮度・容器・異物・消費期限等・温度等が適正か点検し・検収票に記録をおこなう。（肉・魚・豆腐・卵及び要冷蔵品の温度記録を忘れないこと）
- ② 納品された食材は、原則として直ちに保存食を採取し、専用容器に空け替える。すぐ使用しない場合はそれぞれの保管場所に収納する。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。
- ③ 原材料の保存食は50グラム以上ずつ清潔なビニール袋に取り、さらに日付を記入したビニールにててを入れ、-20℃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。
採取にあたっては、専用の器具・使い捨て手袋を使用し二次汚染を防ぐこと。産地・ロットが異なる場合は、それぞれ保存食をとること。（下表のものは不要）
- ④ 計量の必要な食材・調味料については事前に用意し調理中に食品庫に出入りしないようにすること。

主食	米・麦・乾麺類
	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）

(2) 下処理・洗浄

- ① 下処理時には、下処理専用の前掛けを着用し、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おこなうので二次汚染しないように十分注意すること。
- ② 食材は、原則として切る前に洗浄すること、雨後の葉物類の泥・虫等については十分に留意すること。
- ③ 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。
- ④ 野菜、果物の下処理、洗浄方法は、（別紙1）に記入のあるものはそれに従い、ない場合や食材料の状況によっては栄養士の指示を受け、適切な取扱いをすること。
- ⑤ その他の食材料の下処理についても、上記④によること。
- ⑥ 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。
- ⑦ 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。

⑧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おこなう。

材料の0.5～1%の塩分で調味する。

⑨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。

⑩冷凍食品は、その特性からドリップがで易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。

⑪乾物は、それぞれの特性に合った戻し方で下処理を行う。（別紙参照）

（3）裁断

①打ち合わせの際に切り方の確認をする。状況によっては、栄養士の指示により変更することもある。

②それぞれの料理に合わせた適切な大きさ、形に切る。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。

③汚染度の低い物から高い物へと作業をする。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、床などを汚さないよう工夫し、部品はきちんと洗浄・消毒・保管・管理すること。刃の点検は確実にすること。

④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。

⑤特に果物は、果物専用の調理器具、容器使用し、素手で扱わないこと。2時間以上前に作業しないこと

⑥大量調理では、裁断後調理までに時間がかかるので切れ味の悪い器具は味にまで影響するので器具の管理・点検は確実にすること。

（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。

①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。

②二次汚染防止のため、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。

③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。

④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分以上、ノロウイルスの恐れがある時は85℃・1分以上）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。焼むら・加熱温度の調整にも役立つこと。

⑤検温用の中心温度計の使用には注意し専用のトレー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温度計も消毒すること。

⑥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（120～200℃）になったことを確認して投入する。適量は油にたいして10～15%が望ましい。投入する人と揚げる人の交差に注意する。

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75℃1分間以上加熱されていることを確認しあげる。投入時間・取り出し時間・温度を記録すること。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、油温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。

☆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ごとに加熱むら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加熱する。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75℃1分間以上加熱されていることを確認し、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。焼き物・蒸し物ともに開けた時の温度の変化が著しいので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。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、時間を十分かけ、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。調味料はさ（砂糖）・し（塩）・す（酢）・せ（醤油）・そ（味噌）の順に2～3回に分けて加える。
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。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時間を記録すること。

(5) 調味

調味料は在庫のものも残量を事前に確認し不足にならぬようチェックする。

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2～3回に分けて入れること。味をみて調整が必要な時は、栄養士や他の調理員とも検討し、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

①検査食

出来上がりに再度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、喫食30分前までに学校長の検査を受ける。味等について調整が必要な時は、その指示に従う。

②保存食・検食

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50グラム以上ずつ清潔なビニール袋に取る。しっかり密封する。材料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。

③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

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。なお、除去食や代替食等は、他の給食とはっきり区別するよう作業動線等を工夫すること。原材料・保存食の採取も忘れないこと。

II 配缶、運搬及び回収

1 配缶・準備

- ①朝作業開始時に、熱風消毒保管庫の設定（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。
- ②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。
- ③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。
- ④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。
- ⑤食缶、食器、食器具等は素手で触れず、使い捨て手袋とマスク、前掛けを着用して準備すること。
- ⑥配缶は、1人分の量及び各学年・クラスの人数を考慮のうえ、行う。
- ⑦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、使い捨て手袋とマスクを着用して配缶すること。

2 運搬・回収

- ①配膳車は、常に決められた位置に収納・セッティングする。
- ②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。
- ③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。
- ④各クラスの運搬車は、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。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。
- ⑤リフトは使用開始時に鍵を差し込み、スイッチを入れる。運搬終了後は速やかにスイッチを切り、鍵を抜き、所定の位置に鍵を保管する。また、「エレベーター点検票」に始業時・配前後・作業終了後について点検項目に従い、点検・記録すること。
- ⑥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。また、給食終了後、運搬車の回収・清掃が終わったら各室ごとに速やかに施錠する。
- ⑦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。

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・器具の洗浄

食器具の洗浄・消毒は次の方法とすること。

<アルマイト食器>

浸漬	→	下洗い	→	本洗い	→	すすぎ1	→	すすぎ2	→	流水で受槽	→	消毒
(同じシンク)		(シンク)		(シンク)		(シンク、ブラシ槽)		(食器洗浄機)		(受水槽)		(熱風消毒保管庫)
洗剤を溶かした 45℃～50℃の湯		洗剤を溶かした 35℃～40℃の湯		35℃～40℃の湯		35℃～40℃の湯		温湯80℃以上		設定温度 100～110℃		
ごみ等を取り除く		1枚ずつ裏表 を洗う		シンクで一枚ずつすすぎ、適宜 ブラシ槽でブラシをかける		すすぎ		85℃以上で食器を 乾燥後保管する。				

<陶器食器>※検討中

浸漬	→	下洗い	→	本洗い	→	すすぎ1	→	すすぎ2	→	食器洗浄機	→	消毒
(シンク)		(同じシンク)		(シンク)		(シンク)		(食器洗浄機)		(熱風消毒保管庫)		
洗剤を溶かした 45℃～50℃の湯		洗剤を溶かした 35℃～40℃の湯		洗剤を溶かした 35℃～40℃の湯		35℃～40℃の 湯		温湯80℃以上		設定温度 85℃～95℃		
十分に浸漬する		大きなごみ等 を取り除く		スポンジ等で 1枚ずつ洗う		1枚ずつ丁寧 にすすぐ		1枚ずつ丁寧にすすぐ		80℃以上で食器を 乾燥後保管する。		

<お盆>

洗剤本洗い	→	すすぎ1	→	食器洗浄機	→	消毒
(シンク)		(シンク)		(食器洗浄機)		(熱風消毒保管庫)
洗剤を溶かした35℃～40℃の湯		35℃～40℃の湯		温湯80℃以上		設定温度100～110℃
ごみ等を取り除く 一枚ずつ洗う		丁寧にすすぐ		スポンジ等で1枚ず つ丁寧にすすぐ		85℃以上で乾燥後保管 する。

☆食器洗浄時の留意点

- ①食器や盆同士が激しくぶつからないように扱ひスポンジ等で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、流水で丁寧にゆすぐこと。
- ②手洗い後、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。洗いが不完全な場合は、再度洗い直すこと。陶器の破損には注意して点検すること。
- ③食器は適宜研磨等を行うこと。また、盆については材質にあった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85℃以上上がったこと・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。
- ③コンベヤーに食器を載せていく時には、先に置いた食器の場所とずらして置き、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。

☆熱風消毒保管庫使用時の留意点

- ①庫内温度が80℃以上で、食器具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、熱風消毒保管庫に入れる。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。お盆は立てること。
- 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。

3 スプーン・フォーク・はし

- ①残菜を取り除き、洗剤を溶かした温湯（40℃程度）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。
- ④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。
- ⑤木製のはしの洗浄、消毒は、材質を考慮し、温湯での浸漬時間や熱風消毒保管庫での殺菌時間帯を設定すること。
- ⑥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



(1) 食缶、バット、カゴ、ボール、おたま、トンゴ、ザル等

- ①中の残菜、果物の皮等は取り除いておくこと。
- ②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。
- ③流水で十分にすすぎ、洗剤を洗い流すこと。
- ④熱風消毒保管庫に保管する。

(2) 包丁、まな板、大型へら・しゃくし等

- ①温湯（40℃程度）でよく洗浄すること。
- ②適切な濃度の洗剤溶液を用い、たわし等で洗浄・すすぎを行うこと。
- ③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。

④洗浄後はよく水を切り、包丁まな板殺菌庫・熱風消毒保管庫等に保管する。

(3) 調理台（作業台）、シンク、運搬車、ラック等

①水又は温湯（40℃程度）でよく洗浄し、十分流すこと。

②ハンドワイパーでよく水滴を取る。必要に応じて、ペーパータオル等で拭き取る。

③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

①部品をできるだけ取り外す。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。

②流水又は温湯（40℃程度）で食品の切りくずや汚れを除き、洗浄すること。

③球根皮剥機を洗うたわしは専用のものとする。

④乾燥させ機械本体・部品を組み立てる。

⑤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（排水溝のあるウェット仕様部分等）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

①洗剤溶液でよく洗浄する。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。

②よくすすぎ、水気を切り、十分乾燥させること。また、隔日使用すること。

③所定の位置に保管すること。

④定期的に取り替えること。

⑤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 食器具類の整理・保管

①食器・食缶、調理器具等は、熱風消毒保管庫、包丁まな板殺菌庫に整理して入れる。

②熱風消毒保管庫や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、作業終了後クラスごとの数や献立に合わせた器具を入れておき、翌日の作業に支障のないようにすること。

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器具はできるだけ早く乾燥させて保管すること。

⑥保管庫は、常に整理し清潔にしておくこと。

6 調理器具の取り扱い

(1) 調理機器・器具類の取り扱い

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。
刃物はできる限り乾燥状態にして保管すること。

④包丁等は錆が付かないように、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士に報告すること。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。

残菜及びごみの処理

小金井市のごみ分別方法に従うこと。

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、水気を十分に切り、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。後は各校設置のごみ処理機の使用方法に従うこと。
- 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。
- 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、十分に冷まし、可燃ごみとして処理する。
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。
- 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。
- ⑦生ごみ処理機の周りは清潔に保つこと

生ごみ処理機に投入できる物・できない物（乾燥処理機）

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） ・ 小さな貝（あさり、しじみ） ・ 野菜くず（大きい物は5cm位にする） ※卵の殻は可 ・ 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） ・ 大きな貝（はまぐり・サザエ・あわび） ・ 金属、がらす、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） ・ 冷凍食品等凍った状態の物 ・ 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
<p>注1) 種やガラ等は破砕機にかけますので、問題ありません。</p> <p>注2) 投入の際は、できるだけ水気を切り、投入するようにしてください。 処理時間の軽減につながります。</p>	

(資料) ごみ対策課

2 残菜の計量

小金井市ごみ対策課の指定に従い計量し、記録すること。諸調査等で必要なときはその調査方法にしたがって計量等を行うこと。

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。
- (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を確認すること。
- (2) 中心温度計は、沸騰した湯や氷の入った水に入れ、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、在庫量を確認する。不足が生じる前に栄養士に報告する。
- (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、作業終了後に粗集桝から散布する。
- (5) 毎月末に在庫品を点検整理し、在庫量を確認する。不足が生じる前に栄養士に報告する。
- (6) 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。
 - ①窓ガラス、網戸等をきれいに清掃すること。
 - ②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。
 - ③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。
 - ④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、施設・設備・器具の衛生・安全管理に努めること。

- (1) 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。
- (2) 食器、盆、スプーン、フォーク、はし、食器かご類、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。また、破損、ふちの欠けやひび等がないか確認すること。
- (3) 調理室、食品庫、リフト、各階配膳室、休憩室、調理員用トイレ、ごみ置き場、手洗い場、シャワー室等を清掃、消毒、点検すること。
 - ①天井、壁、窓ガラス、網戸、床等を十分に清掃、乾燥させること。
 - ②戸棚、サンプル置き場をすみずみまで清掃すること。
 - ③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。
 - ④普段確認できない部分（換気設備、排水設備等）を点検する。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。
 - ⑤倉庫等を清掃し、整理する。在庫品は全て点検し、不用品は栄養士と相談のうえ処分すること。

⑥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士に報告すること。栄養士が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学務課保健給食係に連絡し、指示に従い修繕依頼書を書くこと。

(4) 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。

(5) その他

①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。

②その他の仕事については学校からの指示に従うこと。

安全・衛生管理基準

I 調理従事者

(1) 衛生管理責任者及び食品衛生責任者（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

①健康診断を必ず受診すること。

②毎月2回の腸内細菌検査を必ず受診すること。

③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。

④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。

⑤作業開始前に次の健康状態等にあることを確認し、「衛生管理点検票」に記録すること。

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ゴム手袋又は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、毛髪は三角巾（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。）

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白衣、髪覆い、マスク、前掛け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) 調理作業中は、次のことを守ること。

①顔や毛髪等にむやみに触らないこと。

②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き物に履き替え、三角巾（帽子）、調理衣は脱ぐこと。

③校内はすべて禁煙

④トイレを使用する時は、指定の場所で調理衣、三角巾（帽子）を外し、履物は履き替えること。

⑤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。

⑥下処理を行う場合は、専用の前掛けを着用すること。

⑦作業の途中で体調が悪くなった時や、けがをした時は、栄養士に報告すること。

⑧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

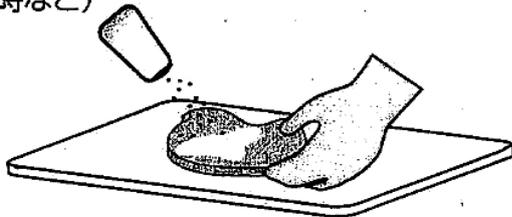
エ 加熱前の食肉類、魚介類、卵等を取り扱った後

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

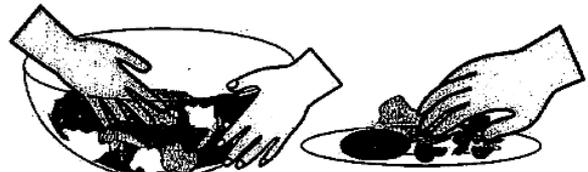
カ 清掃作業の後

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。

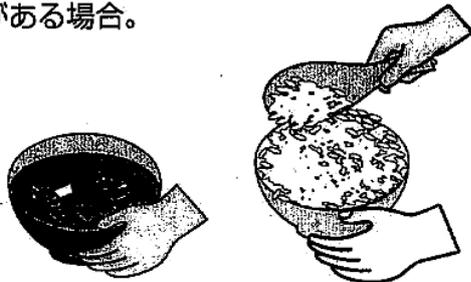
原材料を直接手で扱う場合。
(肉、魚に衣を付ける時、下味を付ける時など)



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。

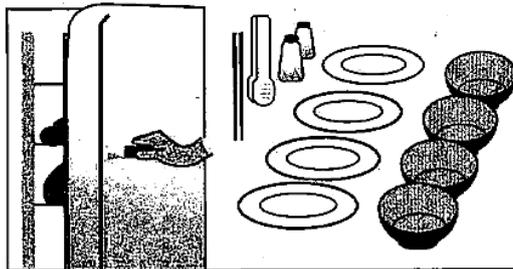


残飯、残菜を取り扱う時。

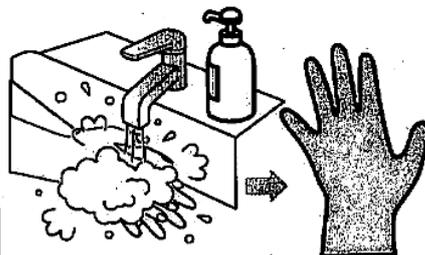


着用時の注意

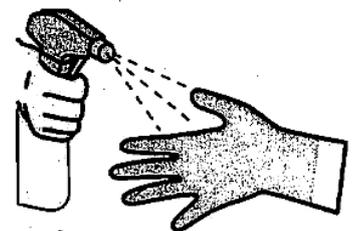
■着用したまま原材料や調理品以外のものに触らないように、作業に必要な器具類、食器、調味料などは事前に用意しておく。



■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

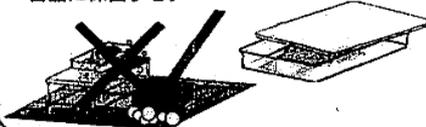


禁止事項

■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 60 cm 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。



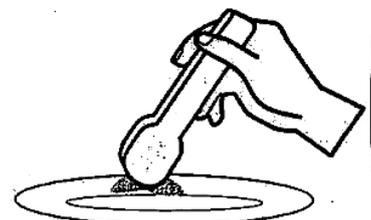
やむを得ない場合

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) 手洗いは次の順序で行うこと。(手洗いマニュアル参照)

- | | |
|---|------------|
| 1. 作業開始前及び用便後 | →→→標準的な手洗い |
| 2. 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 |
| 3. 食品に直接触れる作業に当たる直前 | →→→作業中の手洗い |
| 4. 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。

<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

- ①前掛けは、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。
- ②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。

II 調理

1 食材料等の衛生管理

(1) 食材料納入時の検収

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

<検収項目>

- ①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)
- ②食材料の品質及び鮮度(異臭、変色、ネット、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。)
- ③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
- ④品温の確認(肉・魚・その加工品・豆腐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。)

⑤異物の混入（虫、その他異物が混入していないか。）

⑥食材料の数量（数量に誤りはないか）

⑦その他栄養士が指示する事項

（2）食材料の保管

①牛乳は、牛乳保冷庫で保管すること。

②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。

③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。）

④豆腐は検収後可能なら冷蔵庫で保管する。

⑤食材料を、床面から60cm以下の位置や床に直接置かない。

⑥食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。

⑦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。

（2）食材料の管理

①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。

②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。

③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。

④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。）

⑤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。

⑥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。

⑦油は、容器に密閉して冷暗所に保管すること。

⑧翌日の調味料等は、必ず在庫量を確認する。不足が生じる前に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

（1）保存食は、 -20°C 以下の専用冷凍庫で、2週間以上保存すること。

（2）保存に当たっては、出し入れ等に配慮した配置に心がけ、冷凍庫内は常に整理・整頓し、清潔にしておく。

（3）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。袋は使い捨てにし、再使用はしない。

（4）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。なお外袋に採取年月日を明記し、「日常点検票」に記入する。

（5）原材料の保存

①納入時検収が終わった後、できるだけ早く食品ごとに50グラム以上採取する。この時、原材料は洗浄・消毒を行わない。

②採取に当たっては、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。

③同一野菜で生産地が異なる場合は、生産地ごとに保存する。

④下記の原材料は保存食から除く。

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

(6) 調理済み食品の保存

- ① 1食分を採取する。なお、献立によって1食分が50グラムに満たない場合も50グラム以上釜ごと採取する。
- ② 調理済み食品の採取に当たっては、使用している食材料が全て含まれるように採取する。
- ③ 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。
- ④ 粗熱を取った後、食品ごとに清潔なビニール袋に入れ、更に清潔なビニール袋に入れて保存する。なお、外袋に採取年月日を明記し、「日常点検票」に記入する。
- ⑤ 保存食は2週間保存し、廃棄する。採取年月日と廃棄年月日を「日常点検票」に記入する。

3 食品の管理

(1) 食品の安全確認

- ① 異味、異臭、変色、ネトつきやかびの発生はないか。
- ② ゴキブリの糞等の異物が混入していないか。
- ③ 虫等がついていないか。
- ④ 乾燥、吸湿していないか。
- ⑤ 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。
- ⑥ 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。

(2) 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。

- ① (a) 肉・魚介・卵 (b) 肉・魚介・卵を取り扱ったボール・袋・手袋
(c) 肉・魚介のドリップ等からの汚染
- ② (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

(3) 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。(素手では扱わない。)

(4) 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。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。

(5) 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。

また、調理作業中は、キープドライをこころがけること。

(6) 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。

(7) 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。ふたが無い場合はラップで代用する。

(8) 直接に供する食品や食器等を取り扱う場合は、マスクを着用し、必ず使い捨て手袋を使用する。

(9) 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。

(10) 鶏卵については「食材料の調理方法」により取り扱うこと。

(11) 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す。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。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。

- (12) 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。
- (13) 熱いものと冷たいものを隣り合わせに置かないこと。
- (14) 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。
- (15) 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。なお、使用年月日、食品名を容器に明記する。

Ⅲ 調理機器及び調理器具

- (1) 機械・器具類等は、使用前及び使用後とも必ず洗浄・消毒する。また、使用後はよく乾燥させる。更に、分解できるものは、分解して洗浄・消毒する。
 - ①肉類・魚介類・卵を取り扱った器具類は、必ず洗浄・消毒する。
 - ②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。
- (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。
 - ①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、誰にでも分かり易くする。
 - ②洗浄・消毒は使用目的別に行う。
- (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。
- (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。
- (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。
- (7) ガス機器は、点火する時、水を貯めることが必要な機器については入っていることを確認してから点火すること。また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き、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。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。

Ⅳ 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。

- (1) 使用水

調理室の使用水の種類及び水源を把握する。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。

- ① 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放水後）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。
- ② 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、どこか一箇所の残留塩素濃度を、時間を確認し計る。残留塩素が0.1mg/l以上を確認した場合は、速やかに放水を止める。遊離残留塩素濃度が0.1mg/l以下の場合は、再度放水し検査する。それでも0.1mg/l以下の場合は、栄養士に指示を仰ぐ。

(2) 換気

- ① 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。
- ② 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。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。床の撒き水をしないこと。
- ③ 換気のために窓や扉を開放する時は、網戸をする。網戸を開け放しにしない。

(3) 騒音防止

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

(4) 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。ブラシ等は、めいめいに用意すること。

(5) 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。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する。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。

(6) 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。

2 調理室等の清掃

(1) 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。

<清掃場所>

- 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。

- 各階のリフト室前、及びリフト室等

- ① 掃除は、調理、洗浄が終わった後（終了時）に行う。
- ② 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。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。
- ③ 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。
- ④ 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。

- (2) 調理室等の清掃は、次の方法で行う。なお、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。
- ①ごみは、ほうき等で掃き取る。
 - ②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。
 - ③水でよく洗い流し、スクイザー等で水気を切る。
 - ④清潔なモップ等で水分を拭き取る。
 - ⑤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。
 - ⑥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。
- (3) リフトの清掃
- ①ごみを取り除く。
 - ②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。
 - ③リフト内には、水を撒かない。
- (4) 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。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。
- ①洗剤でよく洗浄する。
 - ②よくすすいで十分乾燥させる。
 - ③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。
- (5) 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。
- (6) 殺菌灯の交換が必要な時は、速やかに行う。
- (7) その他必要と思われる衛生管理に努める。

3 その他

(1) 退勤時の注意

- ①ガス栓、水道栓が閉めてあることを確認する。
- ②電気機器類のスイッチを確認する。
- ③シャッター、倉庫、出入り口等の施錠を確実にこなうこと。

食材料の基本的な取り扱い方

(別紙1)

1. 野菜の下処理方法

共通	水槽には泥は持ち込まず、水はオーバーフローの流水状態にして洗う。 汚染度の低い物から洗浄し、バラバラにして中まで洗うこと。必要に応じて石けんで水槽を洗浄し、洗浄用具は、専用とし使用后洗浄・乾燥すること。
人参・大根	皮むき機で皮をむき、へたを落とした後、流水で3回以上洗う。
たまねぎ	芯を取り、皮をむいて流水で3回以上洗う。
白菜・キャベツ	外側の青葉を取り除き、芯部分の汚れを落とした後、4等分にして芯を取り、念入りに流水で3回以上洗い、異物等を取り除く。
青菜・青梗菜	根を切り取り、葉をばらばらにしてから、ゴミ・土・異物等を取り除くよう流水で3回以上洗う。一度の適量を洗浄すること。
ごぼう	皮を包丁の背でこそげ落とし、流水で3回以上洗う。切裁後水にさらす。
長ねぎ	根と葉先を切り落とし、上皮をむいて汚れを落としながら流水で3回以上洗う。
きゅうり	汚れをよく落とし、流水で3回以上洗い、へたを落とす。
ブロッコリー カリフラワー	葉と茎を取り除き、食べやすい大きさに切り、流水で3回以上洗う。
じゃがいも	球根皮剥機で皮をむく（必ず蓋をすること）芽をとり（緑色の部分にはソラニンが含まれるので取り除く）、流水で3回以上洗い、切断後水にさらす。
さといも	球根皮剥機で皮をむいて、悪いところを包丁でとる。切断後、塩でもんで水洗いする。（又はゆでてぬめりを取る。）
さつまいも	へたを切り落とし、たわし等で汚れをよく落とし流水で3回以上洗う（必要に応じて皮を剥いてから洗う）切裁後水にさらす。
たけのこ	必要に応じて根元部分を削り落とし、縦に2等分して流水で3回以上洗い、切裁後ゆでる。
トマト	専用軍手またはスポンジで汚れを落とし、流水で3回以上洗う。（必要に応じてへたは取り除く）
なす	へたを落とし、流水で3回以上洗い、切裁後水にさらす。
にら	根もとを少し切り落とす。流水で3回以上洗い、切裁する。
もやし	流水で3回以上洗う。必要に応じて回数は増やす。
きのこ	石づきをとり、汚れを取り除きながら流水で手早く3回以上洗う。
いんげん	へたを落としてから、流水で3回以上洗う。
こんにゃく	食べやすい大きさに切り、ゆでる。

食品の汚れ等を取り除き、安全で食味上良い状態にするのが目的ですので、衛生的に取り扱い適量を洗浄すること。作業が二次汚染の原因とならないよう処理することが大切です。

球根皮剥機等の器具の使用にあたっては、食品を傷つけ食味を落とすことのないようし、多すぎる廃棄・無駄な洗浄のないように処理すること。

2. 果物の洗い方及び処理

共通	あらかじめ洗浄、消毒した専用水槽・容器等で、汚れを取り除きながら（花落ち・網目等に注意）3回以上洗い、衛生にじゅうぶん注意して取り扱う。洗浄時は長い使い捨て手袋を使用し、専用軍手はこの上からつけること。洗浄後の皮むき・芯取り・カットには密着する使い捨て手袋と専用器具を使用する（この時、手袋の切りかす混入に注意）。配膳はエンボスで可。作業後、2時間以内に喫食となるように作業すること。傷みやすいもの（いちご等）は特に直前に作業すること。
りんご・なし	専用軍手で汚れを落とし（花落ち・花柄部に注意）、流水で3回以上洗浄する。たらいで水受けをした金ザルにあげ、水を切る。消毒済みの専用まな板・皮剥機・包丁・塩水をいれたボール・ザル等用意し、密着した使い捨て手袋をして皮を剥き、芯を取り決められた数に分割し、塩水につけ、水を切って配缶する。なるべく塩水につけすぎないようにクラス人数に合わせて作業する。塩水は、適宜、新しくすること。剥いた皮で床を汚さないこと。
メロン	網目に汚れがあるので専用たわしで注意して3回以上洗う。専用まな板・包丁等を使用して密着した使い捨て手袋を使い、種取・指示数に分割を行うこと。種取り時に床等を汚さないよう注意すること。

3. 野菜等のゆで方（下処理）

共通	食品に応じた茹で方でゆでること。青菜・きゃべつ・ブロッコリーなどは必ず沸騰したたっぷりの湯で適量ゆでる。固い根菜（人参・ごぼう・大根・芋類等）は多過ぎないひたひたの水で茹でる。また、料理法によって茹で方もかえる。 ザルごとゆでる時は少量を大きめの金ざるでゆでる。野菜は種類ごとに茹でること。茹でた後の冷却は、食味に大きく影響を与えるので手早くすることが肝心で専用容器・手袋を用い、多量の水で手早く冷却すること。冷却後は、二次汚染に注意すること。
----	---

4. 乾物等の扱い方

それぞれ乾物の特質と、要とにあった戻し方をする。

戻したときの増加率を知って戻す水の量や使用量を加減する。

干ししいたけ	水洗いし、浮き上がらないようにして水（又はぬるま湯）につけておく。急ぐ時は、石突きをとってから浸漬する。	戻すと 4～6倍
かんぴょう	水で洗い、塩をふり、よくもんで水洗いする。熱湯でゆでる。	5～10倍
きくらげ	水につけてもどし、汚れを取り除きながらよく洗い、石突きを取る。	4～10倍
切り干し大根	汚れを取り除きながらよく洗って水につけて戻す。	4～7.5倍
昆布	さっと洗い、水から煮る。	
ひじき	ごみや砂を洗い落とし、水につける。にごりがなくなるまで洗う。	6～9倍
はるさめ	たっぷりの湯でゆでて、冷水にとる。	3～7倍
高野豆腐	もどしたあと、水にとり、おししぼる。	6～8倍

大豆・隠元豆・ひよこ豆	前日処理を行う場合は、必ず冷蔵庫に保管し、洗って浸漬した豆に対して4～5倍の水を加え、ゆっくり加熱し、柔らかくなるまで弱火で煮る。やわらかくなってから、味をつける。	戻すと 2～2.5倍
小豆	前日浸水はしない。水を代えて強火にかけ、煮立ったらゆで汁を捨て、たっぷりの水を加えて、途中差し水をしながらゆっくり煮る。	2～2.5倍

5. だしのとり方

※ だしを取る時は、ふたをしない。

薄けずり	水が沸騰したら、2～4%のかつお節を入れ、1分間加熱し火をとめる。3分後、けずり節が沈んだら上澄みを取る。	使用量 2～4%
厚けずり	水から入れて火にかけ、沸騰したら中火にして15～20分間加熱して火を止める。けずり節が沈んだら上澄みを取る。	2～4%
煮干し	煮干しを30分水にひたしてから火にかけ、1時間かけて沸騰したら1分後に火を消す。上澄みを取る。	2%
鶏がら 豚骨	熱湯をかけてからていねいに水洗いする。 野菜くずと厚切りにしたしょうがを入れ、水を加えて沸騰させる。沸騰したら、浮いたアクを取り除きながら、表面がフツフツする程度の弱火で2時間以上ふたをしないで煮る。火を止めて静かにこす。	20%～ 30%
昆布	ゴミや汚れを落とし、水に昆布を入れて30分ほど浸漬してから30分かけて加熱し、沸騰直前に取り出す。	1～2%

6. その他

調味料	使用する調味料は、所定の場所で殺菌済の容器を使用し、必ず計量した後、調理場に持ち込む。はじめに準備し、何度も調味料倉庫に立ち入らない。調味の順序は、基本的には、分子の大きさでさ・し・す・せ・その順。料理によっては、例外もある。残った調味料は、適切に保存すること。
-----	---

☆ 鶏卵等の扱い方

- ① 鶏卵の取り扱いには素手で行わず、指定された場所で、使用する直前に割卵すること。
- ② 割卵する際は、1個ずつ小さい器に入れ、殻・血液の混入や腐敗等について確認し、殻にひびが入っているもの、血液が混入したものは、使用しないこと。
- ③ 割卵する際は、他の食品、器具等への二次汚染が起きないようにすること。
- ④ 割卵した後は、使用した器具、調理台の洗浄・殺菌・消毒及び手指の洗浄・消毒を行うこと。
- ⑤ 攪拌する調理の時は、直前に混ぜ、大量になる場合は数回に分けて混ぜ合わせる。
- ⑥ 鶏卵の攪拌の際にはミキサーを使用しないこと。保存食は攪拌後（専用泡立て器を使うこと）に採取し記録すること。

調理作業用エプロン

※身支度は決められた通りにきちんと整える。

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）・手袋 加熱された具は前掛け（白）・手袋 前掛け（赤）・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）・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）・手袋 前掛け（赤）・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 	前掛け（ピンク） 前掛け（青）※ 一槽目はピンク 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 	前掛け（赤）※ 野菜のときは白 前掛け（白）・消毒用手袋（調理用） 前掛け（白）・手袋 前掛け（青）・手袋 ※釜のふたの開閉は（白）
☆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 	前掛け（赤）・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 	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）