

学校給食の調理・衛生

(令和7年4月)

目次

はしがき

○学校給食のねらい……………	1
○学校給食法……………	1
○学校給食の目標……………	1
○学習指導要領による位置づけ……………	1
○学校給食の作業過程……………	2
○学校給食の作業分担例……………	3

衛生についての確認事項

I 作業前

1 学校給食従事者の衛生管理……………	5
2 施設・設備……………	6
3 使用水……………	7
4 食品の検収、保管及び使用……………	7
資料①手洗いマニュアル……………	9
資料②粘着ローラーについて……………	11
資料③各種校正手順について……………	12

II 保存食

1 保存食……………	13
------------	----

III 作業中

1 調理機器・器具等の衛生的な取扱い……………	15
2 食品の取扱い……………	15
3 二次汚染の防止……………	16
4 調理作業中の留意事項……………	17

IV 調理について

1 調理……………	18
2 サンドについて……………	18
3 手作りコロッケについて……………	18
4 野菜・果実等食品の下処理方法……………	18

V 検食・配食

1 検食の方法……………	22
2 配食の方法……………	22
3 食缶や配食用器具等……………	23
4 配食時の温度及び時刻の記録……………	23
5 展示食……………	23

VI 調理作業後

1 残菜と廃品……………	24
2 学校給食従事者の喫食……………	25

VII 器具類の洗浄・消毒・保管方法

1 調理機器・食器・器具類の洗浄……………	25
2 基本的な消毒方法……………	25
3 器具類の保管……………	25
4 器具・場所等の洗浄方法と消毒方法……………	26

VIII その他

資料④ねずみ及び衛生害虫の対策について……………	41
1 施設・設備の衛生管理及び取扱い……………	42
2 給食室への立ち入り……………	43
3 日常点検票……………	43
4 関係法令等の遵守……………	43
5 その他の事項……………	43

学校給食のねらい

学校給食は成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のために、バランスのとれた栄養豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることはもちろんのこと、正しい食事の在り方や望ましい食習慣を身に付け、好ましい人間関係を育てるなど多様で豊かな教育的ねらいを持っています。（食に関する指導の手引より）

さらに、児童生徒一人一人が、生涯にわたって健康で充実した生活を送るためには、子どもの頃から望ましい食生活の基礎・基本を養い、自己の健康管理ができる能力を育てることが、近年、ますます重要になっています。

学 校 給 食 法

学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

学 校 給 食 の 目 標（平成21年4月改定）

1. 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
2. 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
3. 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
4. 食生活が自然の恩恵の上に成り立つ物であることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
5. 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
6. 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
7. 食糧の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

学習指導要領による位置づけ

学校給食は、特別活動の「学級活動」に位置付けられており、食に関する指導に当たっては、栄養教諭等の専門性を生かすなど教師間の連携に努めるとともに、地域の産物を学校給食に使用するなどの総意工夫を行いつつ、学校給食の教育的効果を引き出すよう取り組むことが重要である。

学校給食の作業過程（12 時 15 分給食開始の例）

1 給食作業の 1 日

	仕 事 内 容
	出勤
8:00	身支度・打合せ・作業開始
	朝清掃・消毒
	釜、給湯器の点検・点火
	搬入物資検収・点検
9:00	倉庫物資の搬出
	米・野菜の下処理・洗浄
	野菜の裁断
9:30	食器のセット
10:30	煮込み
	揚げ物・焼き物
11:30	パン・ジャム等の配分
	牛乳の配分
	おかずの配分
12:00	ワゴン上げ
	使用機器類の洗浄・消毒
	生ごみの計量
	不足分受け渡し
12:30	昼食・休憩
13:30	ワゴン下ろし ワゴン室の掃除
	食器・お盆の浸けこみ・下洗い
	食缶・器具等の洗浄
14:30	食器・お盆の手洗い 食器洗浄機流し
	食器・器具の格納
	残量の計量
	ワゴン拭き
	調理室内外の掃除
	白衣の洗濯
	電源・火気・水道の栓点検
	1 日の反省と明日の打合せ
16:45	退出

2 給食作業の分担

	午前の仕事	午後の仕事
釜 係	朝清掃・消毒	ワゴンの片付け
	釜、給湯器の点検・点火	食缶類の洗浄
	調味料の計り出し	スプーン、フォーク、 はしの洗浄
	仕込み	ごみ処理
	味付け	消毒
	配分	火気点検
	釜・床の清掃	戸締り
揚げ・ 焼き 係	調理台・調理室内の消毒	ワゴン下ろし
	調理機器の準備	ワゴン室の掃除
	揚げ・焼き	かごの洗浄
	配分	食器洗浄機流し
	調理器具の片付け	倉庫の清掃と整理
野菜 係	水槽の消毒	食器の浸けこみ
	機械・包丁の刃の点検	お盆の浸けこみ
	野菜の下ごしらえ、洗浄	食器の手洗い
	野菜の切裁	お盆洗い
	果物の洗浄、切裁	洗浄機受け取り
	保存食の採取	保管庫へ収納
	ワゴン上げ	床・溝の清掃
パン・ 牛乳 係	ワゴンの消毒	ワゴンの受け取り
	食器・お盆のセット	食器の手洗い
	パン等の配分	お盆洗い
	牛乳の配分	保管庫へ収納
	ワゴンの受け取り	床・溝の清掃

学校給食の作業分担例

	釜 係	揚げ・焼き 係	野菜 係	パン・牛乳 係
8:00	調理台・調理室内・水槽・器具の消毒 給湯器点検・点火・消毒の準備 物資検収・保存食材料の採取と保存 調理器具の準備・調味料計り出し 打ち合わせ・体操			
9:00	米とぎ	下味付け準備	野菜洗浄 野菜下処理 野菜切裁 果物洗浄 果物切裁	ワゴン消毒 食器・お盆セット パン・ジャム等配分
10:30	調理開始 中心温度測定・記録	揚げ・焼き開始 中心温度測定・記録		果物配分 デザート配分
11:45	配分	配分	保存食採取・保存 ワゴン上げ	牛乳配分 ごはん配分 ワゴン受け取り
12:00	調理器具片付け	調理器具片付け	カウンター当番	
12:30	休 憩 時 間			
13:30	1階ワゴン片付け 食缶類の下洗い 食缶類の本洗い スプーン・フォーク・ はしの洗浄 食缶類を保管庫に収納 お盆洗浄機流し	ワゴン下ろし ワゴン室掃除 かご洗い 食器洗浄機流し お盆洗浄機受取り	食器の浸けこみ お盆の浸けこみ 食器の手洗い お盆の手洗い 食器洗浄機受取り お盆を保管庫に収納	ワゴン受け取り 牛乳の整理 食器を保管庫に収納
16:00	ワゴン拭き・白衣の洗濯 ごみの片付け・調理室内外の清掃			
16:45	翌日の作業準備			

※ 8:00～9:00 と 16:00～16:45 は正規職員が作業する。

衛生についての確認事項

(令和 7 年 4 月～)

I 作業前

1 学校給食従事者の衛生管理

- (1) 学校給食従事者は、関係法令を遵守し、学校給食の安全衛生を徹底する。
- (2) 個別に「個人衛生管理点検票」により健康状態をチェックし、異常があると認められるときは適切な処置を講じる。また、学校給食従事者は、自らが施設や食品の汚染の原因とならないように、徹底した手洗いの励行や卵・牡蠣・肉の生食を避け、十分に加熱された食品を摂取する等により O-157、サルモネラ、ノロウィルスの感染防止に努める。
- (3) 検便による腸内細菌培養検査(腸管出血性大腸菌 O-157、赤痢菌、サルモネラ菌、その他必要な細菌等)を毎月 2 回実施する。
- (4) 日頃から身体の健康管理や衛生に心がけ、調理作業時には、次の事項に注意する。
 - ア 体調に異常がある場合は、必ず校長等に報告し適切な処置を受ける。
 - イ 手指に発疹・化膿・きず・手あれ等がある場合は、手袋を使用し、直接食品に触れないようにする。
 - ウ 作業着等の保管は通勤着と別のロッカーにする。
 - エ 調理室内では、専用で清潔な白衣、作業ズボン、帽子(以下、白衣等という)を着用し、前掛けや靴は作業区域別、作業内容別に色分けするなど明確に分ける。
 - オ 毛髪がはみ出さないようにヘアキャップを被り、その上から帽子を被る。
 - カ 午前中は清潔な使い捨てマスクを着用し、鼻と口を覆う。また、マスクをしていてもしゃべったり、くしゃみ、せきを食べ物のおそばでしない。
 - キ 爪はいつも短く切っておく。
 - ク 指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、イヤークリップ、ヘアピン、ブレスレット、時計等は必ずはずし、マニキュア・香水はつけない。また、調理室に私物は持ち込まない。
 - ケ トイレは学校給食従事者専用トイレを使用し、使用するときは、白衣等を脱ぎ(脱いだ白衣等は床につかないよう工夫をし、異動した職員にも周知する)、履物を取り替える。また、使用後は確実に手洗い消毒をする。
 - コ 別棟に行くときは、白衣を脱ぐ。
- (5) 手指の洗浄方法
 - ア 洗浄消毒方法

学校給食調理場における手洗いマニュアルに基づき、状況に応じて、標準的な手洗い又は作業中の手洗いを行う。→『資料① 手洗いマニュアル』(p9) 参照

手洗い後に手袋を使用する場合には、主に異物混入防止を目的として、着用後、流水で手を洗い、ペーパータオルでよく拭いた後、アルコール消毒を行う。
 - イ 次の場合には、必ず手指の洗浄及び消毒を行う。
 - (ア) 作業開始前及び用便後【標準的な手洗い】
 - (イ) 汚染区域から非汚染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) 生肉、魚介類、卵、調理前の野菜類に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合【作業中の手洗い】
- (オ) 作業から作業に移る場合【作業中の手洗い】
- (カ) 配食前【作業中の手洗い】
- (キ) 調理済み食品を配缶する場合や、ワゴンに積み込みする場合【作業中の手洗い】

ウ その他注意点

- (ア) 手洗いは、専用の手洗い場で充分行う。
- (イ) 爪ブラシは個人用ごとに用意し使用する。また、爪ブラシの管理に注意し、毎日消毒を行う。

(6) 使い捨て手袋の使用

- ア 手袋の着用前には、適切な手洗いをする。
- イ 使用の際は、異物混入防止のため、手袋を着用後にも洗浄、消毒を行う。
(手袋に水が入らないようにする。)
- ウ 手袋は使い捨てる。一度はずした手袋は捨てる。
- エ 次の場合は、手袋を着用する。
 - (ア) 生もの(肉、魚、豆腐(油揚げ含む)、卵等)を扱うとき。
 - (イ) 配食するとき。補助者も着用する。
 - (ウ) そのまま食するもの(サンドするときのパン、果物、加熱後の野菜等)を扱うとき。
 - (エ) ケガをしたとき。
 - (オ) ワゴンセットで食器等をさわる時
- オ 使用の前後に、手袋に穴や破れがないか、膨らませるなどして確認する。
- カ ポリエチレン製手袋については使用不可。ニトリルゴム製の手袋を使用する。

(7) 粘着ローラーの使用 →『資料② 粘着ローラーについて』(p11) 参照

- ア 次の場合、粘着ローラーを使用する。
 - (ア) 午前中、給食室へ入室する際には、その都度使用する。
 - (イ) 配食前
- イ 粘着ローラーの使用方法
 - 上から下へ向かって、次の順に行う。
 - ① 頭 ② 肩口 ③ 腕 ④ 前面・脇の下 ⑤ 背中(他の職員にかけてもらう、または、一人でローラーをかけた後に他の職員がチェックする) ⑥ 腰・足
- ウ 粘着テープは、3人使用後剥がす。

2 施設・設備

- (1) 調理機器は洗浄消毒を徹底する。
- (2) 冷蔵、冷凍設備は、原材料用及び調理用等用途別に整備し、なるべく共用を避ける。また、内部の清潔と庫内温度の確認を徹底する。

- (3) 冷蔵、冷凍設備は、常に整理整頓し、月に1回フィルター清掃を行い、清潔で衛生的に保持する。
- (4) 食肉類、魚介類等は他の食品を汚染しないよう、ふたつきの専用の容器に入れ、決まった場所に保管する。
- (5) 汚染区、非汚染区の区分を明確にする。

	作 業 区 域	
汚染作業区域	検 収 室－原材料の鮮度の確認及び根菜類等の処理を行う場所	調 理 場
	食品の保管室－食品の保管場所	
	下 処 理 室－食品の選別、剥皮、洗浄等を行なう場所	
	食品・食缶の搬出場所	
非汚染作業区域	洗浄室（機械、器具の洗浄・消毒前）	
	調 理 室－食品の切断等を行う場所	
	－煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所	
	－加熱調理した食品の冷却等を行う場所	
その他	－食品を食缶に配食する場所	
	洗浄室（機械、器具の洗浄・消毒後）	
更衣室、休憩室、便所、事務室等		

- (6) 履物は汚染区、非汚染区ごとに履き替える。

- (7) 不必要な物品は置かない。

3 使用水 →『資料③ 各種校正について』（p12）参照

- (1) 毎日調理開始前、ゆで野菜や生の果物等を扱う際、及び調理終了後に水質検査を実施する。
- (2) 水質検査は、約 5 分間水を出し残留塩素計で末端の水を取り、塩素濃度を記録するほか、色、濁り、臭い、味もみる。(0.1mg/ℓ以上) 異物等異常がないか確認する。
- (3) 規定に満たない場合は、再度しばらく水を出し計る。
- ア 規定を満たさない場合は、速やかに校長等へ報告し、給食の実施について市教育委員会へ相談する。
- イ 規定を満たした場合、水 1ℓ を-20℃以下で2週間保存食用冷凍庫に保存し、速やかに校長等へ報告し、市教育委員会へ連絡する。

4 食品の検収、保管及び使用

- (1) 検収室若しくは納品場所において、食品の受け渡しを行なうとともに、検収責任者が必ず立ち会い検収表に記録する。
- (2) 分割して包装されている場合には、1箱ずつ全てにおいて検収を行い記録する。
- (3) 魚、肉及びその加工品等を検収する際には専用の前掛け及び手袋を使用する。
- (4) それぞれ食材ごとに、異物の混入、鮮度、産地、品質、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、納品時間、納入業者、荷姿規格（包装状態）、品

名、数量、重量、賞味期限または消費期限、製造業者、製造年月日、ロット番号等を検収表に記録し、食材料を保管する。保存食を採取し、所定の場所に保管する。

- (5) 食品は検収室もしくは納品場所において、床上 60cm 以上の高さに置き、専用の容器に移し替え、下処理室及び食品の保管室にダンボールを持ち込まない。

- (6) 各食品は、所定の場所に保管し、適正な温度で衛生的な管理を行う。

ア パン・麺は所定の場所で、専用台車等に置く。

イ 牛乳は牛乳保冷库に保管する。

ウ 肉類、魚介類、肉及び魚肉加工品、豆腐は、専用の容器で専用冷蔵庫に保管する。

エ 乳製品は冷蔵庫に保管し、冷凍食品は、冷凍庫に保管する。また、乾物類、その他の調味料は、食品庫に保管する。

オ 冷蔵及び冷凍機器は、作業開始前、食品の出し入れ時、作業終了後、常に庫内温度を目視し、完全に機能していることを確認する。また、1 日 2 回温度を確認し、「学校給食日常点検票」に必要事項を記録する。（庫内温度は、冷蔵庫・牛乳保冷库…5℃以下、冷凍庫…-18℃以下、保存食用冷凍庫…-20℃以下。）

カ 冷蔵及び冷凍機器庫内には、食品を詰め過ぎないようにし、冷気がよく流れるように食品の間隔をとること。冷蔵機器は、午前中の作業終了時、冷凍機器は、定期的に庫内外を清掃、消毒し、清潔に保つ。特に取手の消毒はこまめに行う。

キ 食品庫は食品の賞味期限等の確認をして整理整頓し、常に清潔に保つこと。温度と湿度（温度 25℃以下、湿度 80%以下が望ましい）を確認し、「学校給食日常点検票」に必要事項を記録する。また、食品以外の物は置かないようにする。毎日清掃し、ゴキブリ等衛生害虫の発生を未然に防ぐ。

- (7) 食品を使用する際は、次の基準によって安全確認をする。異常があった場合には速やかに校長へ報告し、市教育委員会へ連絡する。また、その措置についても記録する。

ア 賞味期限等の確認をする。

イ 異味・異臭・変色がないか。

ウ 異物混入はないか。

エ 食品を保存している容器に破損等異常がないか。

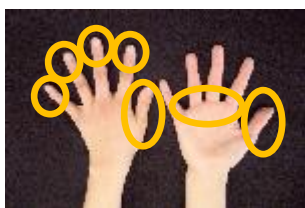
オ 乾燥・吸湿していないか。

① 学校給食における標準的な手洗いマニュアル【標準的な手洗い】

1 手を洗う前に



2 洗が残りのない手洗いを



3 流水で軽く手を洗う



4 手洗い用石けん液をつける



5 十分に泡立てる



6 手の平と甲を洗う(5回程度)



7 指の間を洗う(5回程度)



8 親指の付け根まで洗う(5回程度)



9 指先を洗う(5回程度)



10 手首を洗う(5回程度)



11 肘まで洗う



12 爪ブラシで爪の間を洗う



13 流水でよくすすぐ(15秒程度)



14 ペーパータオルでふく



15 アルコールをかける



16 指先にすり込む



17 親指の付け根まですり込む



18 手のひらと甲にすり込む



19 指の間にすり込む



20 手首にすり込む



学校給食における標準的な手洗いマニュアル【作業中の手洗い】

1 流水で汚れを洗い落とす



2 手洗い用石けん液を泡立てる



3 手全体を洗う



4 流水でよくすすぐ



5 ペーパータオルでふく



非汚染作業の中で

- 食品に直接触れる前
 - 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
- アルコール消毒を行う。

6 アルコールをかける



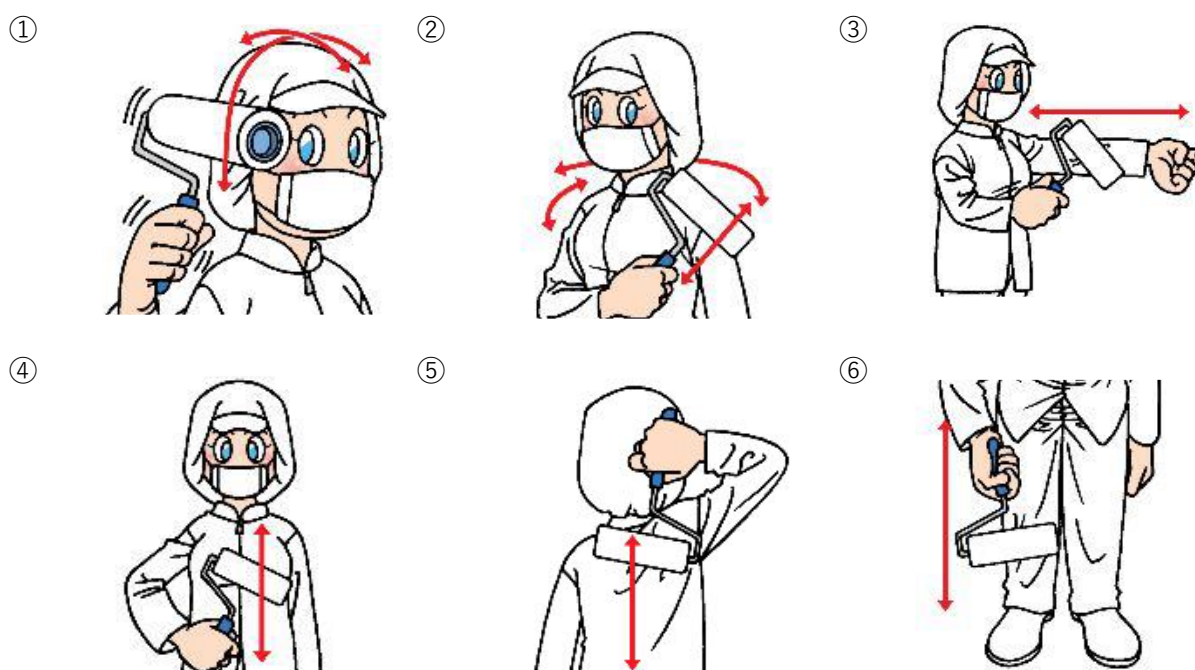
7 手全体にアルコールをすり込む



粘着ローラーの使用方法について

- ① 毛髪等の除去は頭（帽子）から順に行う。
- ② 肩口の周辺は入念に行う。（肩口の周辺は、毛髪が付着している可能性が高い場所）
- ③ 肩口から腕の先に向けて行う。
- ④ 前面と脇の下を行う。
- ⑤ 見えにくい背中では、他の職員にローラーをかけてもらうか、または1人でローラーをかけた後に、他の職員に毛髪等が付着していないか確認してもらう。
- ⑥ 腰から足の先に向けて行う。（足の後ろ側も行う。）

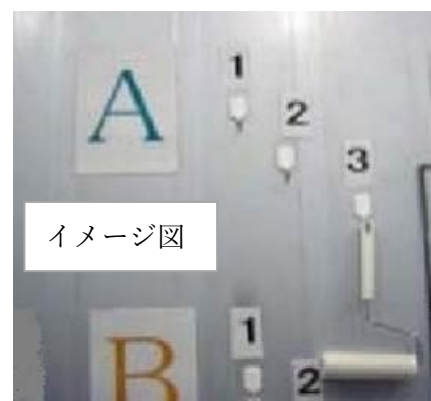
＜図＞



粘着テープを剥がす頻度は？

3人使用後剥がしてください。

- ① 【1人目】 1番のフックに掛かっている粘着ローラーの粘着テープを剥がして使用後、粘着テープを剥がさずに2番のフックに掛ける。
- ② 【2人目】 2番のフックに掛かっている粘着ローラーを使用し、粘着テープを剥がさずに3番のフックに掛ける。
- ③ 【3人目】 3番のフックに掛かっている粘着ローラーを使用し、粘着テープを剥がさずに1番のフックに掛ける。
- ④ その日の最初の使用者は、粘着テープを剥がして使用する。



各種校正手順について

1 中心温度計の校正方法

中心温度計は学期に1回、以下の手順で校正する。

<手順>

- ①氷水（氷はできるだけ細かい方が好ましい）に中心温度計をまとめて数本つけ、1分間静置後に0℃を確認する。
- ②回転釜で湯を沸かし、輻射熱の影響を受けにくいように、回転釜の中心近くで沸騰したお湯に中心温度計を複数本（3本以上が望ましい）まとめてつけ、1分間静置後に100℃を確認する。
- ③どちらも±1℃以内であれば、誤差として許容し記録する。
- ④複数本で調査し、異なる数値が出た中心温度計があれば、なるべく使用せず、早めに交換する。なお、使用せざるを得ない場合は、誤差の数値を把握したうえで、安全な給食が提供できるように配慮する。
- ⑤校正で誤差が出た時にすぐ対応できるよう、定期的に買い替えを計画しておく。

<参考>HACCP 小規模飲食店ガイドライン

2 残留塩素計の校正方法

デジタル式残留塩素計は学期に1回、以下の手順で校正する。

<手順>

- ①日常使用している残留塩素計と、基準となる残留塩素計を準備する。
- ②同じ蛇口から同時に水を採取し、基準となる残留塩素計の数値と、日常使用している残留塩素計に差異がないことを確認し、記録する。
- ③異なる数値が出た場合は、なるべく使用せず、早めに交換する。なお、使用せざるを得ない場合は、誤差の数値を把握したうえで、安全な給食が提供できるように配慮すること。
- ④校正で誤差が出た時にすぐ対応できるよう、定期的に買い替えを計画しておく。
- ⑤容器を用いる際は、容器内の塩素の影響を受けない素材（プラ、ガラス等）のものを使用する。

※基準となる塩素計は学務課で所持している

<注意>

- ・試薬を用いた残留塩素の計測をしている場合は、日頃から試薬の保管方法に十分注意し、使用期限の過ぎたものは使用しないこと。
- ・作業中の残留塩素測定は、温度も同時に計れる残留塩素計を使用するのが望ましい。

II 保存食

1 保存食

- (1) 指示された食品及び調理済み食品を 50g 以上ずつビニール袋等、清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で 2 週間以上保存する。
- (2) 原材料（調理用・飲用牛乳含む）は、洗浄消毒を行わず、購入した状態で品目ごとに 50g 以上ずつ採る。ただし、卵については、すべてを割卵し、混合したものから 50g 以上採る。原材料、洗浄前の食品は、保存食用冷凍庫に調理済みのものと区別して保存する。それぞれビニール袋に採り、1 日分を大きなビニール袋にまとめて日付を記入する。
- (3) 調理済みのものは、原材料の保存食と区別し冷凍庫に保存する。展示食と兼用しない。
- (4) 同一料理でも釜別に 50g 以上ずつ、使用している食材全てが含まれるように採り、清潔な容器（ビニール袋など）に密封して入れる。炊飯器を使用するときも、釜別に採るように、特に気を付ける。
- (5) 既製品（ふりかけ、ジャム、ゼリー）等は 1 人分採る。賞味期限等の日付を確認し、違う場合は、それぞれ保存食を採る。また、早出し等により、食べる時間が異なる場合は別に採る。
- (6) 保存食用冷凍庫は、日付ごとでなく上下や左右などで原材料とできあがりを保存することが衛生的で望ましい。
- (7) 保存食として採取する食品、保存食から除外する食品は次の表を参考とする。

保存食として採取する食品

食品名	保存食	温度	備考
パン	○	×	臭い、味等確認。
袋めん	○	○	品温 50℃以上。
牛乳	○	○	臭い、味等確認。日付ごとにとる。調理用と飲用は、それぞれ取る。
野菜	○	×	可食部をとる。(キャベツ等は、内葉を取る) 生産地が異なる野菜は生産地ごとにとる。
肉類・魚類・ガラ	○	○	
たまご	○	○	割卵し、混ぜた中から、50g 取る。
豆腐類	○	○	
こんにゃく	○	×	
バター	×	○	紙包装をはずし、銀紙の上から測定する。
チーズ	○	○	
生クリーム	○	○	
冷凍食品	○	○	同一食品で賞味期限が複数ある場合は、その賞味期限ごとにとる。
乾物・油・調味料	×	×	

保存食から除外する食品

穀 類	米 (アルファ化米を含む)・麦 (小麦粉)・うどん (乾)・そうめん・そば・スパゲッティ・マカロニ
調味料及び香辛料類	塩・砂糖・酢・みりん・酒・しょうゆ・ソース・みそ・スープストック・ワイン・ラー油・トマトケチャップ・トマトピューレ・こしょう・からし・カレー粉・シナモン・チリパウダー・オールスパイス・唐辛子・ココア・豆板醤・コチュジャン・テンメンジャン
乾物類	わかめ (乾)・昆布・のり・ひじき・あおのり・干ししいたけ・干しきくらげ・ごま・はるさめ・かんぴょう・小町ふ・だし用削り節・凍り豆腐・きな粉・切り干し大根・ゆかり・だいず・いんげん豆・きんとき豆
缶詰・レトルト類	たけのこ缶・フルーツ缶・マッシュルーム缶・デミグラスソース・りんごソースなど
その他	米白紋油・サラダ油・ごま油・調理用バター・でんぷん

Ⅲ 作業中

1 調理機器・器具等の衛生的な取扱い

(1) 器具・容器・まな板・包丁・前掛けの用途別区分表

	器具・容器	まな板・包丁	前掛け
下処理用	専用	専用	下処理用
野菜（調理用）	専用	専用	調理用
果物・トマト（生食用）	専用	専用	（洗浄）果物用／（洗浄後）配食用
卵	専用		卵・肉・魚・ガラ用
肉・魚・ガラ	専用		
練り製品	専用	専用	練り製品・豆腐・油揚げ・生揚げ用
豆腐			
油揚げ・生揚げ			
調理用	専用		調理用
配食用	専用		配食用

(2) 調理機器・器具等は用途・使用目的別及び食品別に区分をする。

ア 使用目的別に色分けをするなど、誰にでもわかりやすい区分をする。

イ 下処理室の器具は、調理室に持ち込まない。

ウ 前掛けは相互汚染のないよう保管場所に気をつける。

(3) 調理機器・器具等は作業前・作業後について、ボルト・ナット・刃等のゆるみや破損等が無い確認する。（別紙 「安全管理のポイント」参照）

(4) 調理機器・器具等は給食室専用のものを使用する。消毒をしてもタレかけ、レモン絞り器等、家庭から持参したものを調理に使用しない。

2 食品の取扱い

(1) 納品された食材は、専用の容器に入れ替える。

(2) 小魚(かえり煮干、ちりめんじゃこ)は、細菌数が多いので生魚と同じ扱いにする。(手袋着用)

(3) 肉、魚等の生鮮食品はふたつきの専用の容器に入れ、できる限り調理寸前まで専用冷蔵庫に入れる。

(4) 下味をつけた肉、魚は、冷蔵庫に入れて小出しにして調理する。

(5) 肉、魚の下味をする場所は、二次汚染のないところで行う。

(6) ガラをとる際は、肉・魚用前掛け・手袋を着用する。水はね等二次汚染に注意する。

(7) 冷凍食品等を梱包しているダンボールは、使い終わったらすぐにつぶして資源ごみとし、使用した移動台は、充分洗浄消毒する。また、空き米袋については、すみやかに廃棄する。

(8) 泡立て器はそれぞれ専用の泡だて器を用意し、使用する。

- ア 生卵用
- イ 加熱卵用
- ウ その他（みそ、でんぷん等）

- (9) 鶏卵は二次汚染のないところで割卵する。傷みの有無に注意しながら1つずつ割り、確認したら容器に入れる。割れていたり、ひびが入ったものは使用しない。殻が入った場合は、鶏卵を割ったままの手で取らない。作業後は前掛け・作業台・手指を洗浄消毒する。
- (10) えび・いかの解凍は、専用の容器で行い、二次汚染に注意する。
- (11) 豆腐は汚染度が高いという認識を持ち、納品された外装のまま調理室に持ち込まず、容器を入れ替える。やむを得ず調理室内に入れる場合は移動水槽を活用するなど工夫する。また、切裁等は納品後、早めに調理場の最適な場所で行い、豆腐は水を循環させ、専用の食缶等に入れて冷蔵庫で保管する。
- (12) さやいんげん、さやえんどうのすじ、グリンピースのさや、とうもろこしの皮は学校で取る。

3 二次汚染の防止

- (1) ドライ運用に努める。（床、調理台を濡らさないようにする。布エプロン等を使用する。）
- (2) 調理作業工程表・作業動線図を作成し、二次汚染の防止に努める。
- (3) 調味料の計量は、食品庫で手配表に記載の使用量を当日に計り出す。外装ごと調理室（非汚染区域）に持ち込まず、衛生的な専用容器等に入れ、ふた等で外部からの汚染を防ぐ。
- (4) 缶切りは油用、その他と分ける。
- (5) 加熱調理後の食品（炒り卵、生揚げ等）は衛生的な専用容器に入れ替え、ふたをする。
- (6) 下処理済みの食品用容器と調理済み食品用の容器とは混用しない。
- (7) 生食する食品の取り扱いには特に注意する。ボール・たらい等は、肉類・魚介類の下味付け用と加熱調理後の食品に使うものと分ける。
- (8) 調理用の器具（まな板・包丁等）は、作業ごとに洗浄、消毒を行う。
- (9) 2種類以上の食材を和える時は、温度差を小さくする。
- (10) 加熱後の食材の放冷場所は、二次汚染の心配のない衛生的な場所を選ぶようにする。
- (11) 中心温度計は石けんで洗い、すすいで水分が残らないようにしてアルコール消毒する。洗える密封容器に入れて保管する。
- (12) ホースの口先が、床に付かないようにする。ホースは水槽や釜に入れないようにする。巻いてあるホースの中のたまり水に注意する。

4 調理作業中の留意事項

- (1) 作業中は顔や毛髪等に触らない。
- (2) 清掃はしない。(水はね等による二次汚染防止のため、午前中の調理機器洗浄は原則不可。)
- (3) 調理場における食品、調理用の器具及び容器は、床面から 60cm 以上の高さの置台の上に置く。
- (4) 加熱時間を充分とれるように作業工程を工夫する。
- (5) 調理作業中はスクイージやペーパータオルを使用する。

IV 調理について

1 調理

作業は、次の基本的作業手順に添って適正に行う。

- (1) 食品・調味料は、必ず計量の上、異物がないか確認し専用の容器に移し替えて使用する。
- (2) 計量後に残った食品（粉製品等）を保管する場合は、製品の袋口を留めるだけでなく、タッパー等容器を利用するなどして密封して保管することとする。
- (3) 野菜は、「4 野菜・果物等食品の下処理方法」に従い、種類ごとに行う。
- (4) 食品の裁断方法は、加熱・調味の浸潤の均等性、出来映え等を考慮して適正に行う。
- (5) 加熱調理品の中心温度は、3 点以上測定し、85℃～90℃90 秒間以上を確認し、釜別の温度及び時刻を記録する。なお、揚げ物、焼き物はその都度記録する。 →『資料③各種校正について』（p12）参照
- (6) 冷却は速やかに、二次汚染のない方法で行い、水冷する場合には塩素濃度と水温を測定し記録する。茹でたときと和えるときの温度及び時間を記録する。

2 サンドについて

- (1) 献立に導入するもの
ホットドッグ、チリサンド、ミートサンド、ハムサンド、カツサンドなど
- (2) サンドする上での注意点
ア 制限期間（5～10 月）は不可。
イ ボイルキャベツ等はサンドしない。
ウ サンドする時は、使い捨て手袋を使用する。

3 手作りコロッケについて（手作りする上での留意点）

- (1) 制限期間（5～10 月）は不可。
- (2) 手、器具の洗浄消毒を徹底する。
- (3) 成形時は、使い捨て手袋を使用する。
- (4) パン粉、卵を扱う時は二次汚染の可能性も念頭におき、細心の注意を払う。（他のフライ類やてんぷらなども同様）
- (5) 小判型に成形し、内部温度を上がりやすいようにする。

4 野菜・果物等食品の下処理方法

- (1) 野菜の洗い方
ア 洗浄は原則として 3 回以上とするが、汚れ具合により回数を増やす。汚れのひどい場合や、虫がいる場合は、きれいになるまで十分に洗う。

イ 裁断の際は、水をきって調理台で切る。必要に応じて裁断機を使用する。

ウ 袋入りや帯などの包装されているものは、開封時に包装容器の破片が混入しないように注意する（包丁は使用しない）。

エ 処理を終えた後は、洗浄の野菜をザルに入れ作業台に乗せる。水が床に落ちないように留意して調理室の受け渡しカウンターに移動させる。

オ たわしは毛が抜けやすいものは使用しない。異物混入の原因となることを防ぐために、毛が抜けにくく、万が一抜けた場合にも異物だとわかりやすい色を選択する。

	洗浄前		1 槽		2 槽		3 槽		4 槽
青菜 (ニラ含む)	根を落とす ひもを取る (包丁使用不可)	⇒	一束ずつ洗う (茎部分の 泥に注意)	⇒	切ってから 水洗い	⇒	水洗い	⇒	水洗い
さやいんげん さやえんどう スナップ えんどう	すじやへたを 除く	⇒	水洗い	⇒	水洗い	⇒	水洗い	⇒	
なす		⇒	水洗い	⇒	へたを取って 水洗い	⇒	水洗い	⇒	
トマト (生食用)	ガクを取って 芯を残す	⇒	1つずつ丁寧に洗う(特にへた のところ)	⇒	専用の軍手等 でこすり洗い	⇒	流水で10分 以上流す	⇒	
トマト (加熱用)		⇒	1つずつ丁寧に洗う(特にへた のところ)	⇒	水洗い	⇒	水洗い	⇒	
きのこ	いしづきを 除く	⇒	適当な大きさに切り洗う	⇒	水洗い	⇒	水洗い	⇒	
ブロッコリー カリフラワー	茎の硬い 部分を除く	⇒	水洗い	⇒	適当な大きさに 切り丁寧に洗う	⇒	水洗い	⇒	水洗い
アスパラ		⇒	水洗い	⇒	茎の硬い部分 を除き水洗い	⇒	水洗い	⇒	
キャベツ はくさい レタス	外側の葉を 除く	⇒	水洗い	⇒	芯を取り、状態 に応じバラし てふり洗い	⇒	水洗い	⇒	水洗い
にんじん		⇒	水洗い後へたを 取り皮をむく	⇒	水洗い	⇒	水洗い	⇒	

	洗浄前		1 槽		2 槽		3 槽		4 槽
だいこん かぶ 洗いごぼう	葉を 切り落とす	⇒	水洗い	⇒	たわし等でよく 洗った後、へた・ ひげ根を取り、皮 をむき、水洗い	⇒	水洗い		
泥ごぼう			水洗い	⇒	たわし等で よく洗う	⇒	へたとひげ根 を除き皮をむ いた後洗う	⇒	水洗い
れんこん			水洗い	⇒	たわし等でよく 洗い皮をむく(穴 の汚れに注意)	⇒	水洗い	⇒	水洗い
じゃがいも	ピーラーに かける	⇒	水洗い後 芽をとる	⇒	水洗い	⇒	水洗い		
さといも	ピーラーに かけた後 水切りする	⇒	皮をむいた後 水洗い	⇒	水洗い	⇒	水洗い		
にんにく しょうが			水洗い後 皮をむく	⇒	水洗い	⇒	水洗い		
ねぎ			水洗い後 根を切る	⇒	葉の分かれ目を よく洗い枯葉等 を除き洗う	⇒	水洗い		
ピーマン			水洗い後 2つ割にし、 種を除き洗う	⇒	水洗い	⇒	水洗い		
かぼちゃ			水洗い	⇒	たわし等で よく洗う	⇒	水洗い	⇒	半分に切り皮を むき種を取る
枝豆			水洗い	⇒	水洗い	⇒	水洗い		
とうもろこし	皮、ひげ、芯を 取る	⇒	水洗い	⇒	水洗い	⇒	水洗い		
パセリ	枯葉やごみを 除く	⇒	束を離して 洗う	⇒	流水で丁寧に 洗う	⇒	水洗い		
レモン・ゆず等 (加熱用)			1つずつ丁寧 に洗う	⇒	水洗い	⇒	水洗い		

(2) 果物の洗い方

ア 洗浄前に水道水の残留塩素濃度を測定する。(0.1mg/ℓ 以上)

イ 果物はできる限り野菜洗浄の前に洗浄する。野菜洗浄の後に果物を洗浄する場合は、水槽を石けんでよく洗浄し（目皿、排水口、蛇口含む）湯でよく洗い流した後、B の塩素消毒を行う。

ウ 軍手・スポンジ・たわしを使用する場合、1 槽目と 2 槽目の作業に同じものは使わない。
(洗浄・消毒方法は、Ⅶ器具類の洗浄・消毒方法参照)

エ 3 槽目の水槽でオーバーフローする場合、全体が沈むようにする。

オ 数え方については、3 番目の水槽の水を抜き、使い捨て手袋を使用し数える。(使い捨て手袋は使用前に洗浄消毒する。)

	洗浄前	1 槽	2 槽	3 槽	洗浄後の作業
ぶどう		丁寧に洗う	⇒ 水洗い	⇒ 流水 10 分以上	⇒ <カット済み> へた付きの物のみ 使用 <房付き> 消毒したハサミで 枝を切る
冷凍みかん		水洗い (11 時以降)	⇒ 水洗い		
上記以外の 果物		食品がヒタヒタになるくらいの水を 入れて、ゴロゴロ洗いをし水を抜く (押し付けて洗うのではない)	⇒	専用の スポンジ等で こすり洗い	⇒ 流水 10 分以上

(3) 果物の切り方

ア ぶどう・冷凍みかん以外の果物は、3 番目の水槽の水を抜き、使い捨て手袋を使用し、消毒したザルにあげ水をきる。

イ 使い捨て手袋を使用し包丁でへたをとり、等分にして数える。

ウ 生食専用のまな板、包丁を使用する。使用前の消毒も徹底する。

エ 作業中は別の作業に移らない。やむを得ず別の作業に移った場合は、作業に戻る際に前掛け、手指、肘の洗浄消毒を徹底する。また、手袋も新しいものに取り替える。

オ 前掛けは専用のものを使用する。

(4) 皮むき機使用の場合

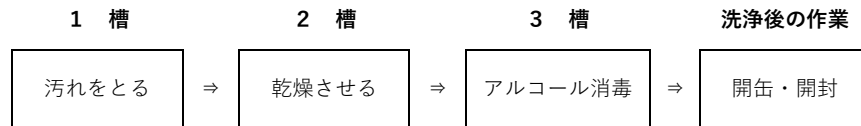
ア 皮むき機はアルコール消毒をし、使い捨て手袋を使用し皮をむく。

イ むいた果物は塩または砂糖水につける。その際、新品の封を開けて使用する（すぐに等分する場合はつけなくてもよい）。

ウ 両手に使い捨て手袋を使用し、包丁で等分に切り、芯を取って再度塩水等につける。

(5) 缶詰・レトルト・調味料等

ア 缶・レトルト・ビン・ペットボトルなどに入っている調味料等の食品は、直接調理室に持ち込まない。ただし、果物の缶詰等を調理室に持ち込む際には、以下の手順にそって作業する。



イ 調味料は食品庫で計量し、他の入れ物にあけてから使用する。ビン・ペットボトル等から、直接に釜などへ調味料などを入れないこと。また、醤油・ソース・ワイン等、開封後冷暗所で保存と書いてあるものは開封後、冷蔵庫に保管する。

ウ 異物混入防止のため、缶詰のふたやビニール袋は切り離さない。切り離した場合には、廃棄時に開封した数と、切り離した数や形状が合致することを確認してから廃棄する。

エ レトルト袋の切れ端、ビンやペットボトルのふたや栓など異物混入に十分注意しながら調味料を使用する。

オ 缶の後処理は、異物混入を防ぐ目的で、下処理室で行うことが望ましい。

(6) 配食

ア 消毒できるふたつきの容器に入れる。ビニール袋は使用しない。

イ 児童が配るときには、トングを使用する。

V 検食・配食

1 検食の方法

配食する前に1食分を検食として提出する。校長又は校長が指名する者が喫食開始時間の30分前までに検食を実施する。日常点検票の項目（検食実施時間の確認。加熱調理や冷却が適切に行われているか。異味、異臭、異物等の異常はないか。時間を含めた検食結果についての記録をしたか）、1食分の量等について確認し、「検食簿」に記録する。異常があった場合には、給食を中止する。

2 配食の方法

- (1) 調理、配食は喫食時間を考えて行う。児童の喫食時刻を考慮して作業を行い、調理後2時間以内に喫食できるようにする。（喫食時間は、教室での児童の配食時間を考慮する。）
- (2) 素手で配食せずに、消毒した配食専用の器具及び清潔な手袋を使用する。
- (3) 配食前には粘着ローラーを使用する。
- (4) 配食用の手袋をしたまま他の作業を行わない。
- (5) 配食時には、専用のエプロンを着用する。
- (6) 調理工程上使用したバットや食缶類は配食に使用しない。

- (7) 配食する際は、ヘラ等の器具を釜ごとに分ける。(例：ご飯配食時に使うヘラ、ゴムベラ、しゃもじ等は釜ごとに用意し使用する。)
- (8) あえ物の混ぜ、配缶は、破れ等により衛生上のリスクもあるため、使い捨て手袋ではなく、ヘラ等器具を使用し混ぜることが望ましい。
- (9) ワゴンに載せる時、温かいもの、冷たいものはなるべく離すように工夫する。
- (10) クラスに1本ソースをつけるときには、アルコール消毒をし、包装材を取り、中蓋を外して提供する。

3 食缶や配食用器具等

- (1) 配食用の食缶等は専用の適切な容器に入れふたをきちんとする。調理用との共用は避ける。
- (2) 食缶等のまわりを拭く場合には、ペーパータオル等を使用する。

4 配食時の温度及び時刻の記録

- (1) 配食時は、釜別におかずごとの温度及び時刻を「食品加熱等記録簿」に記録する。
- (2) 焼き物、揚げ物については、その都度温度を計り、時刻とともに記録する。

5 展示食

でき上がった給食1食分を指定した器に盛り付け、サンプルケース等に展示する。また、展示食を保存食に転用しない。

VI 調理作業後

1 残菜と廃品

(1) ゴミ処理

- ア ゴミはポリペール（ポリのゴミ箱）及びビニール袋を使用する。
- イ 必ずふた付きのものを使用する。
- ウ 生ごみは各校の生ごみ処理機の説明書に従って処理を行う。

(2) 廃品処理

- 鎌倉市の資源リサイクル方法にしたがって適切に処理を行う。

2 学校給食従事者の喫食

- (1) 施設内で調理した給食を調理員が自ら喫食することにより調理者としての責任を自覚し、調理作業の内容向上を図る。なお、給食費は実費負担とする。
- (2) 調理室での食事などは好ましくないので休憩室等で行う。

VII 器具類の洗浄・消毒・保管方法

1 調理機器・食器・器具類の洗浄

(1) 石けんの適正使用

石けんは必要以上の濃度で使用しても洗浄効果は決して上がるものではなく、また残存量も多くなるので、石けんの取扱い説明に記載されている使用濃度を守る。(合成洗剤、複合石けん、レンジクリーナー使用不可)

(2) すすぎ洗い

石けん分が残らないように十分にすすぐ。(箸は長い時間漬け込むと白くなるため、石けん液に長時間漬け込まない。)

2 基本的な消毒方法

(1) アルコール消毒

ア 乾燥させた状態の器具に等に使用する。

イ 噴霧した後、ペーパータオル等でまんべんなく塗り広げる。

ウ 揮発前は、殺菌効果なし。

エ 引火性なので、火のそばでは使用しない。

(2) 塩素消毒

ア 塩素消毒には、次の3種の方法がある。

塩素消毒 A 次亜塩素酸ナトリウムの600倍希釈液(200ppm・水3ℓに次亜塩素酸ナトリウム5mℓ)で、1分以上浸漬する。すすいでから使用。

塩素消毒 B 消毒用スポンジで塗布し、3分後洗い流し使用。
(600倍液1分浸漬後の消毒用スポンジを使用)

塩素消毒 C 消毒用ふきんで拭き、10分後水拭きして使用。
(600倍液1分浸漬後の消毒用ふきんを使用)

以上 **A**、**B**、**C** のいずれかの方法で消毒する。

イ 消毒用バケツ・ふきんは、汚れを拭き取るものと区別し場所別用途別に色分けするなど工夫して使用する。

ウ 次亜塩素酸ナトリウムは、光と熱に弱いので希釈液は2時間で交換する。

(3) 熱風消毒

庫内の中心温度を90℃以上で90分以上保つように調整する。

3 器具類の保管

(1) 器具はできるだけ早く乾燥させて保管する。殺菌灯のついた保管庫に収納する場合も乾燥させてから収納する。なお、拭き上げについては、水切りワイパーとペーパータオルや衛生的な布巾(不織布が望ましい)を使用する。

(2) 作業後は器具の数や破損の有無を必ず確認し、翌日の作業に支障のないようにする。

(3) 殺菌灯と殺菌効果

ア 殺菌灯は3年(3,000時間)を目安に定期的に交換し、交換時期がわかるようにする。

イ 殺菌灯による殺菌は、紫外線が直接殺菌しようとするものに当たるように、器具の配列、位置及び収納量に十分配慮し、1時間以上照射する。

4 器具・場所等の洗浄方法と消毒方法

場所	消毒方法			実施日
	作業前	作業中	作業後	
水槽	アルコール消毒	塩素消毒 B 汚れのひどい場合	塩素消毒 A・B・C	毎日
蛇口・水栓	アルコール消毒		塩素消毒 C	毎日
機械刃・包丁	アルコール消毒		包丁まな板殺菌庫	毎日
まな板	塩素消毒 A		包丁まな板殺菌庫	毎日
スポンジ・たわし			塩素消毒 A	毎日
不織布			塩素消毒 A	毎日
ポリザル	塩素消毒 A			毎日
調理器具 (ひしゃく、へら、 泡だて器、網杓子、 ポテトマッシャー)	熱風消毒保管庫に入る場合 直接使用		熱風消毒	毎日
	熱風消毒保管庫に入らない場合 塩素消毒 A			毎日
移動台・調理台	アルコール消毒	塩素消毒 C	塩素消毒 B・C	毎日
金ザル	熱風消毒保管庫に入る場合 直接使用		熱風消毒	毎日
	熱風消毒保管庫に入らない場合 塩素消毒 A			
回転釜	フタ、ハンドル、コック→アルコール消毒 内釜→湯で洗浄		水気のないようにする	毎日
食器	直接使用		熱風消毒	毎日
ホース	塩素消毒 A			毎日
かご、スプーン、 フォーク、箸、食缶、 バット、ボール	直接使用		熱風消毒	毎日
ワゴン	アルコール消毒 (11月から塩素消毒)		塩素消毒 C	毎日
			塩素消毒 B	週末

場所	消毒方法			実施日
	作業前	作業中	作業後	
床			乾燥	毎日
			塩素希釈液をモップにしみこませ消毒後・乾燥	週末
グレーチング			塩素消毒 A	学期末
壁			塩素消毒 C	学期末
冷蔵庫・冷凍庫	取手→アルコール消毒		取手・内部・棚・ パッキン→塩素消毒 C	毎日
熱風消毒保管庫	取手→アルコール消毒		水拭きする	毎日
前掛け			塩素消毒 A	毎日
短靴(外側)			塩素消毒 A	毎日
手指	アルコール消毒	アルコール消毒		適時
点火棒	アルコール消毒			毎日
缶切機	アルコール消毒			使用時
クッキングカッター	アルコール消毒		塩素消毒 A	使用時
ミキサー	塩素消毒 A		塩素消毒 A	使用時
中心温度計	アルコール消毒	アルコール消毒	アルコール消毒	毎日
自動食品切裁機	刃 →アルコール消毒		包丁まな板殺菌庫へ	使用時
	ベルト→アルコール消毒		塩素消毒 A	使用時
球根皮むき機			水気のない状態にする	毎日
焼き物機・ コンベクション			洗浄・乾燥後、 天板は庫内で保管	使用時
食器洗浄機			外側を拭きあげる	毎日
			塩素系漂白剤で石鹼カスを取り除く	適宜

給食機器・食器・器具類の洗浄・消毒

	洗浄・消毒方法		維持管理方法	備考
	作業前	作業後		
水槽	アルコール消毒をする。乾燥させてから使用する。	1 石けんでよく洗浄する。(目皿、排水口、蛇口も含む) 2 湯でよく洗い流す。 3 A または、B の塩素消毒をする。(下処理室、釜の前の水槽) 4 水槽上部、目皿、蛇口は C の塩素消毒をする。	1 使用後、石けん洗浄し、よく洗い流す。 2 水槽の脚や下部にあるすのこも、石けんで洗浄しよく洗い流す。 3 水分が残らないように、乾燥させる。	水槽に石けんカスが残らないよう、湯でよく洗い流す。 ※ 汚れを落とす。(水拭き) 塩素消毒は C とする。
水槽 (果物・トマトの場合)	1 野菜洗浄後、石けんでよく洗浄する。(目皿、排水口、蛇口も含む) 2 湯でよく洗い流す。 3 B の塩素消毒をする。 4 水槽上部、目皿、蛇口は C の塩素消毒をするが、水拭きをしない。			
蛇口・水栓	アルコール消毒をする。乾燥させてから使用する。	1 石けんでよく洗浄する。 2 湯でよく洗い流す。 3 C の塩素消毒をする。		

	洗浄・消毒方法		維持管理方法	備考
	作業前	作業後		
機械刃	アルコール消毒をする。乾燥させてから使用する。	1 湯または水で切りくずや汚れを落とす。 2 石けんでよく洗浄する。(取手等・細部まで洗浄) 3 湯でよく洗い流す。	1 食品などがこびりついていないか、注意する。 2 包丁まな板殺菌庫の内部は、学期末に C の塩素消毒をする。棚網は、外して行う。 3 殺菌灯は 7 月に交換する(3 年に 1 度)。	1 食品がついたままの手で触らない。 2 使用前後、必ず刃こぼれがないか、確認する。 3 殺菌灯の紫外線が直接照射しない面は、殺菌効果がないので殺菌庫を過信しない。
包丁	アルコール消毒をする。乾燥させてから使用する。	4 乾燥させる。(刃、包丁は専用布巾で水分を拭き取り、刃こぼれがないかを確認する) 5 包丁まな板殺菌庫で保管する。 6 取り外し部品も同様に行う。		4 手指を切らないように注意する。 5 7 月に機械刃、包丁を刃とぎに出す。 (機械刃は、2 回程度で買い替える。)
まな板	A の塩素消毒をする。			
ホース	A の塩素消毒をする。	1 外側は、石けんで洗浄する。 2 中側は水を通し、水がたまらないようにする。		1 必要最小限の長さにする。(ホースの口が床につかないように) 2 ホースの口を水中に入れたまま使用しない。

	洗浄・消毒方法		維持管理方法	備考
	作業前	作業後		
ポリザル	A の塩素消毒をする。	1 石けんでよく洗浄する。 2 湯で石けんカスが残らないように、よく洗い流す。 3 水気を切って保管する。		
調理器具（ひしゃく、へら、泡だて器、網杓子、ポテトマッシャー、金ザル）	ア 熱風消毒保管庫に入る場合は直接使用。 イ 熱風消毒保管庫に入らない場合は A の塩素消毒。	1 石けんでよく洗浄する。 2 湯で石けんカスが残らないようによく洗い流す。 （作業前の ア の場合） 3 水気をきって熱風消毒保管庫で消毒保管。 （作業前の イ の場合） 4 A の塩素消毒。 5 水気をきり、戸棚等で保管。	使用前・後 必ずネジのゆるみ・破損等がないかを確認する。 学期末 全ての調理器具について、破損等がないかを確認する。	木柄不可 ※ 泡だて器 { 卵用 { 生用 { 加熱用 { みそ用 3 本用意する。
移動台・調理台	アルコール消毒、乾燥させてから使用する。 作業中 1 汚れ、水気を取り除く。（水拭き） 2 C の塩素消毒をする。	1 石けんでよく洗浄する。（下のすのこや外側も洗浄する。） 2 湯でよく洗い流す。 3 B の塩素消毒をする。 4 水のない状態にする。	月 1 回キャスターに油をさす。	* ドライ運用の場合 汚れを落とす。（水拭き） 塩素消毒は C とする。

	洗浄・消毒方法		維持管理方法	備考
	作業前	作業後		
回転釜	1 内釜 スポンジを使用し、湯で洗う。 2 ふた、ハンドル、コック アルコール消毒。 ※ 作業中に洗うときは、水はねに 気をつける。	1 内釜 (1) やわらかいスポンジを使い石け んで洗う。 (2) 乾かして薄く油を塗り、上向きに してふたを閉める。 2 外側、フタ スポンジ等でしっかり洗う。 3 コック 汚れを拭き取る。(洗うとかたくな る原因)	バーナーコックには、直接 水をかけない。	汚れがひどい場合はたわ し等を使用するが、釜に傷 をつけないよう注意する。 <回転釜のアク抜き方法> ① 藁又は米ぬかを入れて 煮出す(約5日) ② 野菜くずを油で炒める (約8日)
食器・おぼん	直接使用。	1 下洗いをした後、石けん液を使用。 2 石けん液で、スポンジを使って横面 を洗い、その後、表も裏もふちまで こすり洗いする。 3 湯(40℃)に浸漬する。 4 再度湯に浸漬する。 5 洗浄機で十分すすぐ。 6 熱風消毒保管庫で保管する。	1 水槽の底にすのこを敷 くとゴミが残らない(すの この管理は衛生的にす る)。 2 洗浄機にかける前に1枚 ずつこすると石けんカス がたまらない。 ※学期末は、漂白剤に浸漬 し、汚れを落とす(スプーン・ フォーク・はし、おぼんも)。糸 尻のチェックも行う。	1 食器を高く積み重ねな い。 2 洗浄時に手を添えてい る箇所に汚れが残ること が多いので注意する。 3 熱風消毒保管庫は設定 温度、時間を確認する。 4 乾燥しているか確認す る。

	洗浄・消毒方法		維持管理方法	備考
	作業前	作業後		
かご、スプーン類、食缶類	直接使用。	1 石けんでよく洗浄する。 石けんは、使用濃度を守る。 2 すすぎは、蛇口から直接の流水で行なうか、ため水の場合には水を換えて2回以上すすぐ。 3 熱風消毒保管庫で保管する。 ※ はしは石けん液に漬けこまない。 ※ 熱風消毒保管庫に保管できない器具は、使用前日に入れ替えて保管する。	熱風消毒保管庫で消毒したものは使用するまで庫内に保管する。	1 熱風消毒保管庫は設定温度・時間を確認する。 2 乾燥しているか確認する。 ※ 樹脂製かごは、変形等が起こる可能性があるため、納入時に設定した温度を上げないこと。
ワゴン	1 アルコール消毒をする。 2 乾燥させてから使用する。(台の部分だけでなく、持ち手も行う) 3 11月から3月までは、塩素消毒Cを行う。	毎日 1 汚れを落とす。(水拭き) 2 Cの塩素消毒をする。 ※ キャスターは、塩素希釈液に浸した布等(マットなども可)の上を通す。 週1回 1 石けんでよく洗浄する。 2 よく洗い流す。 3 Bの塩素消毒をする。 4 水気のない状態にする。	1 使用後は、水拭きもしくは石けんによる洗浄でちゃんと汚れを落とした後、塩素消毒をする。 2 ひどく汚れている場合は「週1回」の方法で洗浄・消毒をする。 3 水気のない状態で保管する。	月1回キャスターに油をさす。

	洗浄・消毒方法		維持管理方法	備考
	作業前	作業後		
床		水をきり乾燥させる。	必要に応じて洗浄。翌日、乾燥していることが原則。週1回（金曜日）に塩素消毒をする。	1 濡らさない、水を落とさないように意識する。 （移動水槽の排水は、ロストルの上で） 2 下処理室を洗浄スペースとして使用する場合には、塩素希釈液をモップにしみこませ消毒する。
グレーチング			学期末 高圧洗浄機、石けん液漬け込み洗浄等で汚れを落とす。	野菜くずがついていないように気をつける。
壁			学期末 汚れを落とす。ピーラー周辺など汚れのたまりやすいところに注意。湯管や天井の汚れ・ほこりにも留意する。	
ドア・扉・ノブ	アルコール消毒（11月～3月は塩素消毒Cを行う）	給食室内のドアノブは、毎日水拭きする。扉は、汚れに応じて清掃する。		
窓・網戸		給食室内網戸：専用の雑巾等で、清掃する。	学期末 窓・網戸：ほこり等を清掃する網戸は、ほつれなどがないか確認し、破損がある場合は修理する。	

	洗浄・消毒方法		維持管理方法	備考
	作業前	作業後		
熱風消毒保管庫	取手のみアルコール消毒をする。	水拭きをする。 底面汚れ、異物等がないことを確認する。	学期末 1 棚をはずして洗う。(昇降式の棚は、元に戻す時平らな状態で取り付け、四隅が必ずかかっていることを確認する。) 2 内部は水をかけずに汚れを落とす。拭き取り掃除が基本。 汚れがひどい時には、石けん水で拭き、その後、水吹きする。	※ 樹脂製かごは、変形等が起こる可能性があるため、納入時に設定した温度を上げない。
冷蔵庫、冷凍庫	取手のみアルコール消毒をする。	取手・内部・棚・パッキン C の塩素消毒をする。	1 フィルターは月1回清掃する。 (1) 学期末は電源を切り棚を外して石けんで洗う。 (2) 庫内温度を確認する。	食品の収納は冷気が循環するように空間をあけ、物を詰めすぎない。
フライヤー		1 中の油を全部抜き、フライヤー内及びふたを石けんで洗浄する。側面の汚れを拭き取る。 2 煙突部や廃油口等、取り外せる部品は全て取り外し、石けんで洗浄する。 3 洗浄後は、水気が残らないように拭く。	各メーカーの取り扱いに従う。	温度センサー部分の洗浄等は、丁寧に扱う。

	洗浄・消毒方法		維持管理方法	備考
	作業前	作業後		
前掛け		1 洗浄する。 2 湯でよくすすぐ。 3 A の塩素消毒を行う。 4 乾燥させる。	種類別に定位置につるす。 乾燥後は清潔な容器等で保管する。	配食時には調理・洗浄用の前掛けを使用しない。
白衣・作業服・ふきん		食器用ふきんとそれ以外（エプロン・白衣等）は別に洗う。		
短靴		1 短靴の外側、底部を専用スポンジを使い石けんでよく洗浄する。 2 湯でよくすすぐ。 3 底部を A の塩素消毒をする。 4 乾燥させる。	1 洗浄消毒は、毎日行う。 2 特に汚染された場合は、その都度洗浄・消毒を行う。 3 乾燥させ、定位置に収納する。	
残留塩素計		1 よく乾かし、水垢等が溜まらないようにする。	1 乾燥後は清潔な容器等で保管する。 2 試薬を使用する場合は、その保管方法に留意する。	デジタル残留塩素計については、学期に 1 回、基準となる塩素計を用いて、校正する。（基準となる塩素計は学務課で所持）

	洗浄・消毒方法		維持管理方法	備考
	作業前	作業後		
手指	1 流水で軽く手を洗い、石けんをつける。 2 手全体、肘まで洗う。特に、指の間、指先（爪ブラシ使用）をよく洗う。（各5回程度） 3 流水でよくすすぐ。（15秒程度） 4 ペーパータオルでふく。 5 アルコールをかけて手指によくすりこむ。 （ゴム手袋使用の場合） 6 手袋をはめる。 7 流水で手を洗う。 8 ペーパータオルで拭く。 9 アルコールをかけすりこむ。		1 ペーパータオル入れの清潔に注意する。 2 爪ブラシは個人専用のものを使用する。	1 作業前、別の作業に移るとき、手の汚れた時等こまめに洗い、手の清潔を保つ。 2 手指に傷のある場合は、絆創膏をして手袋をはめて作業をする。 【参考】 学校給食調理場における手洗いマニュアル
点火棒	アルコール消毒をする。	汚れをふきとる。		
缶切機	刃の部分をアルコール消毒する。	1 石けんでよく洗浄する。 2 湯でよく洗い流す。 3 乾燥させる。	専用の容器に入れる。	

	洗浄・消毒方法		維持管理方法	備考
	作業前	作業後		
クッキングカッター	アルコール消毒をする。	1 部品を取り外し、湯で切りくずや汚れをよく落とす。 2 石けんでよく洗浄する。 3 湯でよく洗い流す。 4 Aの塩素消毒をする。 5 水気をよくふきとる。	専用の容器に入れる。	作業前後の回転刃等の確認を徹底する。
ミキサー	Aの塩素消毒で、1分攪拌する。攪拌しながらすすぐ。	1 湯でよく洗い流す。(攪拌する) 2 石けんでよく洗浄する。(スポンジでこすり洗いした後、攪拌する) 3 湯でよく流す。(攪拌する) 4 Aの塩素消毒で、1分攪拌する。よく乾燥させた後、ふたをしておく。	1 塩素消毒後よくすすがないと、腐食する場合がある。 2 長期間使用していないと、羽根軸が固着し、起動しにくくなるので、電源を入れる前に可動するか確認する。(泡だて器の柄のようなもので回してみる。素手では行わない。)	1 分解したパーツをアルコール消毒する。 2 スイッチ、コード、モーター部分には水をかけない。
中心温度計	アルコール消毒をする。 ネジのゆるみ・欠損がないか確認する。	1 石けんでよく洗浄する。 2 湯でよく洗い流す。 3 水気をふきとる。 4 アルコール消毒をする。 ネジのゆるみ・欠損がないか確認する。	1 ふた付きの容器に入れて、保管する。 2 生の肉、魚の温度を測る温度計と、出来上がりの温度を測る温度計は別のもとし、保管する容器もわける。	学期に1回、別紙手順のとおり、校正を行う。

	洗浄・消毒方法		維持管理方法	備考
	作業前	作業後		
自動食品切裁機	刃、ベルト、取り出し口等、食品がふれる部分はアルコール消毒をする。	1 部品を取り外し、湯で切りくずや汚れをよく落とす。 2 石けんでよく洗浄する。 3 湯でよく洗い流す。 4 刃は乾燥させてから、包丁まな板殺菌庫で保管する。 5 ベルトはAの塩素消毒をする。 本体はよく水気をふきとる。	夏休みに刃とぎをする。	
球根皮むき機		1 やすり部分を取り外し、切りくずや汚れを洗い流す。 2 取り外した部品は床に置かないようにする。 3 石けんで洗浄し、よくすすいってから乾燥させる。 4 内部の底に水がたまらないよう、よく拭き取る。	使用する際、次の順序で行う。 1 スイッチを入れる。 2 水を出す。 3 食品を入れ、ふたをする。 ※ 違う順序で行うと故障の原因になるので注意する。 ※ 途中で運転を中止のときは必ず中の食品を取り出してから上記順序でやり直す。	1 スイッチ、モーター部分には水をかけない。 2 機械の能力に応じた量の食品を入れる。
コンベクション・スチコン		1 天板、庫内の棚を取り外し、石けんで洗浄する。 2 庫内は石けんで洗浄する。周囲の汚れを拭き取る。水気が残らないように拭く。 3 天板は洗浄、乾燥後庫内で保管する。	各メーカーの取り扱いに従う。	スチコンは、中和水のカートリッジ交換が、定期的に必要

	洗浄・消毒方法		維持管理方法	備考
	作業前	作業後		
食器洗浄機	1 タンクに水をためる。 2 ガスの元栓を開き、着火する。(換気扇をまわす。)	1 給湯(ボタン)、仕上げ水の栓を閉める。 2 排水バルブ(2ヶ所)を開けて排水する。 3 洗浄機の外側を石けんをつけたスポンジで洗浄する。 4 側面扉を外し(4面)、オレンジ色のカーテンを洗浄する。 5 コンベア下の残菜かごを(4枚)を取り出し、ゴミを捨て洗浄する。 6 石けんをつけたスポンジで洗浄機内側、側面を洗浄する。 ※ 特に側面扉下の水返し部分の端っこにはドロドロの石けんカスの固まりが付着するので、毎日取り去る。 7 洗浄機内側の底面にある残菜かごを取り出し、ゴミを捨て洗浄する。 8 排水バルブを閉めて、給湯ボタンを押しタンクに水をためる。 9 タンクに水がたまれば、赤い起動ボタン(3ヶ所)を押し、空回しを行う。 10 5～10分空回ししたら、緑の起動ボタンを押して止め、排水バルブを開けて排水する。 11 布巾で洗浄機外側をきれいに拭き上げる。	学期末 機器内部の洗浄シャワーパイプ(温水が出る洗浄ノズル)のつまりを確認する。 適宜 酸素系漂白剤を入れ、石けんカスを溶かし、庫内の洗浄を行う。	

	洗浄・消毒方法		維持管理方法	備考
	作業前	作業後		
・ スポンジ たわし		1 石けんでよく洗浄する。 2 湯でよく洗い流す。 3 A の塩素消毒をする。 4 水分をよく切る。	消毒後は乾燥させておく。	
水切りワイパー		乾燥させる。	必要に応じて洗浄・消毒を行う。	
スポンジモップ		洗剤でもみ洗い後、塩素消毒 A で消毒し、つるして乾燥させる。		
不織布		1 石けんでよく洗浄する。 2 湯でよく洗い流す。 3 A の塩素消毒をする。 4 水分をよく切る。	消毒後は乾燥させる。 いたみ度合いを毎回確認し いたんだ物は交換する。	1 日の中で使い回しをしない。 学期ごとに点検交換する。

ねずみ及び衛生害虫の対策について

1 ねずみ及び衛生害虫の対策について

日常点検以外にも、月に1回以上、以下の手順で害虫の有無を確認・対応し、月ごとに記録した用紙をファイリングする。

<衛生害虫対策の手順>毎月実施

①施設の大きさに応じて、粘着シートなどを置き、設置した日、品目、設置した箇所を別紙様式に記入する。

②1週間程度放置した後、確認日、捕獲状況等を別紙の確認欄に記入する。(例：A～E 捕獲なし、A～C なし、D ゴキブリ1匹、E ゴキブリ小2匹 等)

<捕獲されなかった場合>

③そのままその月の記録とし、ファイリングに保管する。

<捕獲された場合>

④捕獲されていたら、その場所や近辺に、駆除剤(ベイト式)を設置し、別紙の次の欄に設置した日、品目、設置した箇所等を記入する。

⑤十分な駆除期間(目安は1～2週間程度)を過ぎたら、再度、粘着シート等で①②同様に確認作業をする。

⑥害虫がいなくなるまで④～⑤を続け、いなくなったら③同様にファイリングする。

<ねずみ対策の手順>ねずみ発見時

上記の衛生害虫対策の手順を行うとともに、学務課にも連絡する。

VIII その他

1 施設・設備の衛生管理及び取扱い

- (1) 検収室・下処理室・調理室・洗浄室・食品庫・ワゴン室・休憩室等は毎日清掃し、常に整理整頓しておく。また、施設内のねずみ及び衛生害虫の発生状況を、1ヶ月に1回以上その発生の有無や対応等を点検・記録し、半年に1回以上駆除を行い、その記録を1年間保管すること。 →『資料④ ねずみ及び衛生害虫の対策について』（p41）参照

- (2) 床に水を落とさないように作業を行う。ただし、床に水が流れた場合は直ちに水切りワイパー等で除去し乾燥させる。

(3) 検収室・下処理室・調理室・洗浄室等

- ア 扇風機は午前中使用不可。
- イ 施設の清掃は、全ての食品が調理室内から完全に搬出されてから行う。
- ウ 調理作業に不必要な物品等は持ち込まないこと。
- エ 調理室内は芯折れによる危険があるため、鉛筆の使用は不可。ノック式ボールペンを使用する。
- オ ごみは取り除き、排水溝に流れないように気をつける。
- カ 排水溝は1週間に1回程度清掃する。ただし、汚れのひどい場合はその都度清掃する。また、排水溝及びごみ受けかごの中に、ごみは残さない。毎日点検し処理する。
- キ グレーチングは、ブラシでこする等清潔にする。（定期的に清掃する。）
- ク 回転釜の前などにある換気フィルター、窓、サッシ及び網戸は、学期末毎に清掃し清潔を保つ。ただし、汚れのひどい場合はその都度清掃する。また、網戸等の破損がないか注意する。
- ケ 網戸にする面積は、ホコリが入るため狭くする。土ホコリが入りそうなところは閉める。
- コ 換気扇は手の届く所（トイレ内等）は清掃する。
- サ 手洗い場はこまめに清掃し、清潔を保つ。
- シ 蛇口、コック等は清潔を保つ。
- ス 室内の温度・湿度は高くなりすぎないように工夫する。

(4) 食品庫

- ア 床はモップ等で清掃し、乾燥させておく。
- イ 納品されたものを収納する時は、納品時の不用品（ダンボール等）は取り除き、持ち込まない。ただし、個分けの箱はそのまま使用してもよい。

(5) 出入り口の扉の手入れ

取手は毎日汚れをふき取り、消毒する。扉・網戸は汚れに応じて清掃する。

(6) その他の施設・設備

- ア 常に清掃し、清潔を保つ。
- イ 休憩室は1日1回清掃し、いつも整理整頓に心がける。
- ウ トイレはいつも清潔にし、毎日作業終了後、丁寧に清掃し、塩素消毒する。ただし、必要であれば適宜洗剤を使用して清掃し、消毒する。
- エ 施設は定期的に点検し、破損箇所を発見した場合は、速やかに校長に報告する。

オ 調理機器等の取扱い説明書は十分に読み、安全管理のポイント、操作方法、手入れ方法を確認する。また、異常を認めた場合は速やかに校長等に報告する。

2 給食室への立ち入り

(1) 給食関係業者

原則的に入らない。納品で入る時はサンダルに履き替える。

(2) 学校長・教頭・技能員・修理業者等

白衣、帽子をつけ、サンダルに履き替える。手洗い・消毒を徹底する。施設点検及び整備等はなるべく午後に行ってもらう。

(3) 職員・児童

原則的に入らない。

3 日常点検票

(1) 栄養士と調理員で記入をする。

(2) 不具合等何かあった場合は、校長、教頭、職員に知らせる。

(3) 検食、給食当番の項目等を確認する。

(4) できない所×印、該当しない場合斜線。

記入例 × 65 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。

／ 49 部外者が立ち入った。

／ 50 部外者の健康状態を点検・記録した。

／ 51 部外者は衛生的な服装であった。

4 関係法令等の遵守

次の文部科学省等の資料を活用し、学校給食の安全衛生を管理徹底する。

(1) 文部科学省「学校給食衛生管理基準」平成 21 年 4 月

(2) 厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」平成 28 年 7 月

(3) 日本スポーツ振興センター「四訂学校給食における食中毒防止の手引き」平成 17 年 3 月

(4) 文部科学省「学校給食調理場における手洗いマニュアル」平成 20 年 3 月

(5) 文部科学省「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part1」平成 21 年 3 月

(6) 文部科学省「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part2」平成 22 年 3 月

(7) 厚生労働省「HACCP」令和 3 年 6 月

(8) 厚生労働省「食品衛生法」令和 6 年 4 月

5 その他の事項

(1) 上記に定めのある事項以外は、市教育委員会と協議のうえ実施する。

(2) 定めのある事項についても、安全衛生を確保するために必要が生じた場合は、随時、変更される場合があるものとする。