

平成24年度 改訂

給食マニュアル

調理作業前	<p>健康状態のチェック</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>1. 下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしているものはいない。</p> <p>本人もしくは同居者にいわゆる従来の法定伝染病又はその疑いがある者、保菌者はいない。</p> <p>手指・顔面に傷、できもののある者はいない。</p> </div> <p>・作業前に必ず学校給食従事者個人別健康観察記録票(資料1参照)に記入。</p> <p> 日常点検表と一致すること。</p> <p>・検便は月2回以上実施すること。</p>
	<p>《食中毒菌の保菌者が出たときの処置》</p> <p>* 食中毒菌が検出された場合</p> <p> ①保菌者を調理に従事させないこと。</p> <p> ・検便において陽性になった場合 ⇒ 市教委の指示に従い、陰性になるまで調理に従事しない。</p> <p> ②保健所、学校医の指示に従うこと。</p> <p>* 保菌の疑いがある場合</p> <p> 所属長が市教委に相談し、指示を仰ぐ。他の調理従事者においても感染がないか確認すること。</p> <p>* 下痢、腹痛、嘔吐をしている場合</p> <p> ①症状がある時には必ず申し出ること。</p> <p> ②必要な治療を受けること。</p> <p> ※完治するまで従事させないこと。</p> <p> ③必要に応じて臨時に検便を受けること。</p> <p>* 化膿病巣(手指のおでき、切り傷)がある場合</p> <p> 調理作業には従事しない。</p> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; padding: 5px; margin-left: 20px;"> <p>化膿した傷、発疹等には食中毒菌の黄色ブドウ球菌が多数存在している。</p> <p>このような傷が手指、腕、顔等にあると、直接傷口が食品に触ったり、傷等に触った手指が触れたりすることから食品が汚染される。</p> </div> <p>* 切り傷、火傷、手荒れがある場合</p> <p> ゴム手袋を着用し、その処置した内容を記録する。</p>

調理 作 業 前	服装のチェック
	<p>2. 作業衣・マスク・髪覆い・履物は清潔であり、正しく着用している。</p> <p>3. 爪、頭髮は清潔である。</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ・白衣(調理衣)・エプロン・マスク・帽子・履物は毎日洗浄し、清潔なものを身につける。 <li style="padding-left: 20px;">白衣・帽子は給食室内で着用し、トイレや給食室外に出る時は脱ぐこと。 <li style="padding-left: 20px;">履物は作業区分ごとに履きかえること。 ・マスクは、口と鼻が覆われるように、帽子は毛髪がはみ出さないように着用する。 ・指輪・ネックレス・イヤリング・ヘアピン・マニキュア・時計等の装飾品は身につけない。 <li style="padding-left: 20px;">(トルマリンネックレス等の健康用品も含め、装飾品は身につけない) ・めがねの留め金は外れやすくなっていないか確認する。 ・爪はいつも短く切り、頭髮は清潔に洗い、作業中はむやみに頭髮に触らない。 ・エプロンは作業区分ごとに使い分ける。(作業区域の区分…資料2参照)
	<p>《個人用》</p> <ul style="list-style-type: none"> * 下処理用 (ブルーまたはグリーン色) …食材を洗いあげるまで * 調理用 (ピンク色) …食品の切断作業と加熱調理作業 * 生食(あえ物・果物)・配缶用(白色) …あえる時・果物を切る時・ あえ物, 果物, 温食, 副食等の配缶の時
	<p>《共用》</p> <ul style="list-style-type: none"> * 球根皮剥機用 …球根皮剥機を使用する時 * 肉用 …検収後に肉専用容器に移し変える時・肉に下味をつける時・ 肉団子をこねる時・釜に肉(肉団子を入れる時を含む)を入れる時・ 〔 から揚げの場合は粉をつけるまでが肉用のエプロン着用 〕 * 卵用 …卵を割る時・釜に入れる時
	<p>* 印用をきちんとそろえておくことが必要</p>
	<p>4. 石けん液及びアルコールで手洗いを行った。</p> <p>5. 手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ・爪ブラシは個人用を常備し、洗浄、消毒をし、よく乾燥させること。 ・石けんは液体のものを使用。
	<p>《手指の正しい洗浄》 (学校給食調理場における手洗いマニュアル参照)</p>
	<ol style="list-style-type: none"> ①流水で手を濡らし、石けん液をつける。 ②腕から指先、爪の間を洗う。特に、爪の間は爪ブラシを使って洗う。 ③流水で石けん液を十分洗い流す。 ④アルコール消毒する。
	<p style="padding-left: 20px;">水気をペーパータオルでよく拭く。アルコールを手指にまんべんなく噴霧してからこすり、消毒する。</p>
	<p>作業が変わる時には、必ず手洗いをを行うこと。</p>
	<ol style="list-style-type: none"> ①作業開始前及び用便後 ②汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合 <ul style="list-style-type: none"> (汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準は資料2参照) ③食品に直接触れる作業に当たる直前 ④生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合

6. 調理室内の清掃・清潔状態はよい。

7. 床、排水溝は清潔である。

- ・天井の水滴の有無、落下防止の状況、特に黒カビ類の発生について注意する。
- ・乾燥しているかを確認し、調理台・取っ手・蛇口等をアルコール消毒する。
- ・床は乾いている。

高湿度の施設環境では、床、及び調理施設、器具を洗浄した際の「残り水」が乾燥しないため、カビの発生、細菌の増殖の原因となる。

8. ネズミ、衛生害虫等はない。

- ・ネズミ、ハエ、ゴキブリ等の侵入の防止、駆除を半年に1回以上行うこと。
- ・発生状況は1か月に1回以上巡回点検し、侵入が確認された場合

には、その都度駆除する。実施記録は1年間保存する。

〔 粘着式ゴキブリ駆除用品等を常時置くのは誘引になるので避ける。状況把握の為に期間を決めて置くのはよい。 〕

9. 調理作業に不必要な物品等を置いていない。

- ・調理室に椅子・洗濯機、お茶道具等調理作業に必要な物については置かないこと。
- ・段ボールはゴキブリのすみかになるので、特に古いものや汚れたものには、卵が産み付けられていることがあるので、持ち込まない。
- ・うどんやこんにゃく・豆腐等のケースは持ち込まないようにする。

10. 食器・食缶等の保管場所は清潔である。

- ・食器・食缶等の保管場所は、こまめに清掃し、清潔が保たれていること。
- ・保管庫に収納されている食器や食缶は始業前に洗浄、消毒する必要はない。
ただし、保管庫の温度については、定期的にサーモラベルで確認すること。
- ・保管庫に収納されていない食缶はアルコール消毒をする。

調理 作 業 前	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">11. 主食置き場、容器は清潔である。</div> <ul style="list-style-type: none"> ・主食置き場は、こまめに清掃し、清潔が保たれていること。
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">12. 冷蔵庫(5℃以下)・冷凍庫(-18℃以下)・保存食専用冷凍庫(-20℃以下)・牛乳保冷庫(10℃以下)の温度は適切である。</div> <ul style="list-style-type: none"> ・調理作業前と調理作業後の温度を確認し記録する。 ・庫内には食材を詰めすぎないこと。また、冷気がよく環流するように食材の間隔を十分にとる。 ・正確な隔測温度計を設置することが望ましい。
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">13. 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。</div> <ul style="list-style-type: none"> ・アルコール消毒をし、ペーパータオルで拭く。 ・食肉は専用の容器に入れ替え、他の食品が汚染されないように決まった場所(下段が望ましい)に保管する。
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">14. 調理機器・器具は、故障の有無を確認する。調理機器・器具は清潔である。</div> <ul style="list-style-type: none"> ・異物混入を防ぐため、必ず使用前と使用直後に、ねじ・刃の確認と、機械器具の破損がないかの確認をする。 ・それぞれの機器のメーカーと故障時の連絡先を確認しておく。施設長に報告し、市教委に相談する。 ・保管庫に保管してある器具については、使用前に消毒しなくてよい。 ・保管庫に保管できない器具については、次亜塩素酸ナトリウム又はアルコールで消毒してから使用する。 <p style="margin-left: 40px;">* アルコール消毒(資料5参照) …… 調理台・配膳棚・取っ手・蛇口</p> <p style="margin-left: 80px;">非加熱で使用する釜・タライ・シンク</p> <p style="margin-left: 80px;">野菜切機・食缶やボールなど金属製のもの</p> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;">消毒したい器具に近いところから吹き付け、払拭し、まんべんなく塗り広げることが必要。</p> </div> <p style="margin-left: 40px;">* 塩素消毒(資料4参照) …… ホース・金属製でないザル等</p> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;">次亜塩素酸ナトリウムの200mg/l溶液に5分間以上浸漬後、水洗いする。 (12%の次亜塩素酸ナトリウムを600倍に水で薄めて使用)</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ・包丁・まな板殺菌庫については、殺菌灯の有効期限に気をつけること。

調 理 作 業	<div data-bbox="272 208 1334 315" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>15. 使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。</p> <p>16. 作業前に十分(5分間程度)流水し、遊離残留塩素は確認し、記録した。(0. 1mg/ℓ以上)</p> </div> <p>使用水の日常検査を行うに当たっては、次のような点に注意する。</p> <p>①調理開始前及び調理終了後に調理に使用する蛇口から水を出して、遊離残留塩素、色度、濁度、臭い、味等について検査を行い、記録、保存すること。</p> <p>②ゆで野菜等を水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素量が0. 1mg/ℓ以上であることを確認し、確認した数値及び時間を記録、保存すること。</p> <p>③日常検査で色度、濁度、臭い、味等について異常があったり、遊離残留塩素が、0. 1mg/ℓ以上なかった場合には、再検査を行い、適となった場合には、使用水1ℓを食品と同様に-20℃以下で、2週間以上保存食用の専用冷凍庫で保存すること。</p> <p>④再検査を行い、不適な場合には、給食を中止すること。ただし、水を使用しない献立(パンや牛乳等水を使用しない献立)を非常時に作成することは可能。</p> <p>⑤水質検査の記録については、1年間保管すること。</p>
業 前	<p>物資の検収</p> <div data-bbox="272 1025 1334 1245" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>17. 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。</p> <p>18. 納入業者は衛生的な服装であり、検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。</p> <p>19. 品質・鮮度・品温、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し検収票に記録した。</p> <p>20. 保管していた食品は変化がないことを確認してから使用した。</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ・業者がやむをえず検収室内に入る時は、納入業者の服装等の衛生チェックを行い、専用のはきものにはき替えてもらう。 ・検収項目に沿って物資を点検し、検収票に記録する。 ・食品は検収室において専用の容器に移し替え、下処理室等に段ボール等汚染されている可能性のあるものを持ち込まないこと。 ・検収により異常を認めた場合は、状況や事後措置等について検収票等に記録しておく。 ・保管していた食品は、使用前に異常がないか(異味、異臭、変色、ネト、包装容器の状況、期限表示、保管温度、異物の混入、相互汚染の有無等)必ず確認する。 <p>《記録する内容》</p> <p>日時・品名・数量・納入業者名・期限表示・包装容器の状態・品質鮮度・異臭の有無・製造業者及び生産地・異物混入の有無・品温等</p>

調 理 作 業 前	《検収のポイント》				
	納入時間	指定した時間に納入されているか。			
	製造年月日	使用に際しての参考とする。 当日製造の可能性のある豆腐、油揚げ、生揚げ、麺は製造時間も確認する。			
	賞味期限	期限が切れているものや、使用中又は保管中に期限切れになるおそれのものはないか。			
	数 量	個数、重量は合っているか。個々の大きさにバラつきはないか。 ロットは統一されているか。			
	品 質	カビ、病害虫等はないか。変質、変色、異臭はないか。			
	鮮 度	生鮮品の鮮度はよいか。			
	包装容器等の状況	外装の汚れはないか。破れはないか。当該食品以外の容器ではないか。			
	品 温	<p>運搬時を含め「保存基準」から逸脱していないか。</p> <p>* 温度確認の必要なもの(非接触温度計にて測定)</p> <table border="1" style="margin-left: 40px;"> <tr> <td>調理用牛乳 マーガリン バター 乳製品</td> </tr> <tr> <td>食肉 食肉製品(ハム・ベーコン等) 魚肉ねり製品</td> </tr> <tr> <td>豆腐 油揚げ 生揚げ おから 麺 卵 冷凍食品</td> </tr> </table>	調理用牛乳 マーガリン バター 乳製品	食肉 食肉製品(ハム・ベーコン等) 魚肉ねり製品	豆腐 油揚げ 生揚げ おから 麺 卵 冷凍食品
	調理用牛乳 マーガリン バター 乳製品				
食肉 食肉製品(ハム・ベーコン等) 魚肉ねり製品					
豆腐 油揚げ 生揚げ おから 麺 卵 冷凍食品					
異物混入の有無	異物の混入はないか。				
産 地	食品の産地を確認する。				
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 20px;"> <p>21. 主食・牛乳の検収をした。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・共同調理場の受配校においても、直接食品が納入される場合は、配膳室等において同じように検収等を行い、記録し保存すること。 </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 20px;"> <p>22. 食品は、食品保管場所に食品の分類ごとに衛生的に保管した。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学校給食用食品の原材料・製品等の保存基準を参考にして保存する。 </div>					

調
理
作
業
中

下処理

23. エプロン・履物等は下処理専用を使用している。

- ・下処理作業から調理作業へ移る時には、必ず手指を消毒・殺菌し、エプロン、はきものは調理作業用のものに取り替える。
- ・保管場所も調理作業用のものと別にする。

24. 野菜類・魚介類・食肉類等食材ごとに専用容器・器具を使用し、加熱調理用・非加熱調理ごとに下処理した。

- ・下処理専用の容器・器具を使用し、調理用の容器・器具を流用しない。

25. 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。

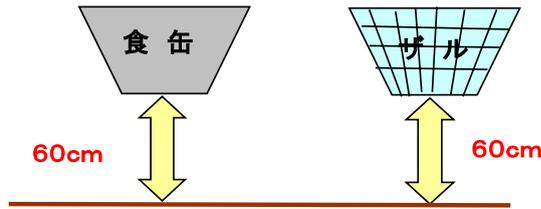
26. 野菜類等は流水で十分に洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。

- ・野菜・果物の洗浄方法（資料3、衛生管理&調理技術マニュアル参照）

27. 食品を入れた容器を直接床に置いていない。

- ・食品を入れた容器や調理器具は、床面に落ちた水の跳ね返りを避けるため、床面から60cm以上の場所に置くこと。

(例)



調理時

28. 床に水を落とさないで調理した。

29. 魚介類・食肉類・卵殻等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。

30. 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。

- ・手指は経口伝染病や食中毒菌を食品に付着させる大きな原因となるので正しく洗浄する。
- ・作業が変わると、特に魚介類・食肉類・卵殻等を扱った時には念入りに洗浄・消毒する。

調
理
作
業
中

31. 調理機器・容器は食品・処理別に専用のものを使用した。

《区分けの例》

- ・包丁・まな板・ざる等の容器 ……下処理用、食肉製品・魚肉ねり製品用、野菜用、果物・加熱済食品用
- ・しゃもじ ……肉用・調理用・あえ物用
(肉用のしゃもじは、生肉を炒める時に使用する。肉の色が変わったのを確認し、調理用に
取り替えそのままでは2次汚染の原因になるので、速やかに、洗浄スペースに持っていく。)
- ・泡立て器 ……卵用、生食(ドレッシング)用、その他
- ・使用目的ごとに形を変えたり色分けなどして、誰にでもはっきりわかるようにしておく。
 - * 作業中の注意点(床へ水を落とさない為に)
 - 野菜の切断作業は、シンクの端にまな板を置いて行わない。
 - 調理機器類の洗浄水は、床に流さない。

32. 原材料は適切に温度管理した。

参考:学校給食衛生基準 別紙 学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

33. 中心まで加熱を十分に行ったことを確認し、その温度と時間を記録した。(75℃以上 1分間以上)
(ただし、二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分間以上)

- ・ざるに食品を入れたまま釜で加熱すると、確実に加熱されない場合があるので、
ざるからあけて直接加熱すること。
- ・炒め物は1回に調理する量が多すぎると十分加熱されない場合があるので、食品がむらなく
十分加熱されるように、1回に調理する量を少なくするよう注意すること。
- ・中心温度計は、誤差が生じることがあるため、使用前に誤差がないか確認する。
- ・中心温度だけでなく、温度を測定した時間と測定者の記録を行う。

* 温度確認するときの注意点

- ・揚げ物等は温度センサーが食品の中心部になるように。
- ・温食等釜内の温度を確認する時は、よくかきまぜてから3箇所を測る。
- ・ゆでものの温度は、釜のお湯の温度を測るのではなく、食品自体の中心温度を測る。

調 理 作 業 中	<div data-bbox="272 226 1334 277" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> <p>34. 加熱処理後冷却した食品は、温度管理を十分にし、過程ごとの温度と時間を記録した。</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ・真空冷却機を使用し、温度を下げ、冷却したものは冷蔵庫で保管する。 (病原菌の発育至適温度帯(約20℃～50℃)の時間を可能な限り短くするため) ・上記の方法で冷却できない場合、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして30分以内に食品の中心温度が20℃付近まで下げるよう工夫する。 扇風機での冷却は行わない。 ・冷却終了時の食品の温度と時間と測定者を記録する。 <div data-bbox="272 658 1334 710" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> <p>35. 食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ・直前に、使用水の遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることや色・濁り・臭いに異常がないことを確認記録する。その時間と測定者の記録もする。 * 水冷する時の冷却温度 <div data-bbox="343 848 831 987" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-left: 20px;"> <p>夏場: 冷却前に水温を測定。水温まで冷却。 冬場: 10℃前後まで冷却。</p> </div> <div data-bbox="272 1050 1334 1102" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> <p>36. 和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、調理終了時の温度と時間を記録した。</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ・和え物、サラダ等の料理の混ぜ合わせ、料理の配食及び盛りつけに際しては、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、料理に直接手を触れないよう調理する。 <div data-bbox="272 1247 1334 1299" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> <p>37. 調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ・調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に喫食できるよう努める。 ・配食の時間を毎日記録する。 ・調理終了後の食品は素手で触らないこと。
-----------------------	--

調 理 作 業 中	<p>保存食</p> <p>38. 保存食容器(ビニール袋等)は清潔である。</p> <p>39. 保存食採取器具は清潔である。</p> <p>40. 原材料をロット別に採取した。(50g)</p> <p>41. 品目ごとにすべての飲食物を釜別・ロット別に採取した。(50g)</p> <p>42. 乾燥しないように完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した。(2週間以上)</p> <p>43. 保存食について記録した。(採取年月日、廃棄年月日)</p>
	<p>《保存食の採取と保存の留意点》</p> <p>①保存食は、原材料及び調理済み食品を、食品ごとに50g以上清潔な容器(ビニール袋等)に完全密封して、保存食用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。</p> <p>②原材料については、洗浄・消毒等を行わずに、素手で触らないようにして採取する。</p> <p>③野菜等で生産地が異なる場合は、生産地ごとに採取し保存すること。</p> <p>④一定期間分を一括購入している食品は、納入時に採取し保存すること。</p> <p>⑤卵は、直前に割卵し混合したものから50g以上採取し保存すること。</p> <p>⑥米(アルファ化米)・麦・塩・砂糖・酢・みりん・しょうゆ・酒・ソース・みそ・こしょう・ケチャップ・マヨネーズ等の調味料は保存から除く。(バターは採取する)</p> <p>⑦わかめ・干しいたけ・けずりぶし・だし昆布・春雨・ゴマ・のり等の常温で保存できる乾物缶詰・レトルト製品は保存食から除く。</p> <p>⑧飲用牛乳及び調理用牛乳は、別々に保存食を採取する。</p> <p>⑨調理済み食品は、使用している食品すべてが含まれているように、釜別、ロット別に50g以上採取し保存すること。</p> <p>⑩量の異なる食品(小・中学生用等)は、それぞれ別々に採取し保存すること。</p> <p>⑪採取後は、常温放置せずに直ちに保存食用の冷凍庫に保存すること。</p> <p>⑫1食分の保存食は、日付(採取日、廃棄日時)を記入した専用の容器やビニール袋等に取りまとめて保存すること。また、衛生点検簿にその記録をすること。</p> <p>(15日間保存している場合は、廃棄時は記入しなくてよい)</p> <p>⑬児童生徒の栄養指導や盛り付けの目安となる「展示食」を保存食と兼用しないこと。</p> <p>⑭使用水について日常点検で異常を認め、又は残留塩素濃度が基準に満たない場合は、再検査を行い、その上で適と判定した水を使用した場合は、使用水1ℓを-20℃以下、2週間以上保存食用冷凍庫で保存すること。</p>

44. 食缶は床上60cm以上の置台等に置いた。

- ・他から二次汚染を受けない衛生的な場所で行なう
- ・食缶等は、床面から60cm以上の場所に置く。

45. 素手で配食していない。(使い捨て手袋等着用)

《配食時の留意点》

- ①調理済み食品を素手で取り扱うことは、食中毒の原因になる。
加熱後は、素手で触れないようにし、確実に消毒殺菌されたものを使用する。
- ②使い捨て手袋を使用する場合は、手指の洗浄後、手袋をアルコール消毒して使用する。
- ③配食用手袋をしたまま他の作業をしない。
- ④食缶やボールは、配缶の直前に保管庫から出し、準備する。

46. 配食時間を記録した。

- ・配缶前に各釜ごとに2名で官能検査を実施し、記録をした。
- ・万が一食中毒が発生したときの原因を追究する手がかりとなるものなので記録しておく。
(釜別及び製造ロット配送先)
- ・共同調理場だけでなく単独調理場においても、各クラスにどの釜の料理が配食したかを記録する必要がある。

47. 飲食物の運搬には、ふたを使用した。

- ・配缶後は必ずふたをする。

調 理 作 業 後	<p>48. 使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。</p> <p>遊離残留塩素は確認して記録した。(0.1mg/l以上)</p> <p>・使用水の異常の有無を調理終了後も確認し記録する。</p>
	<p>49. 温水(ボイラーからの湯)の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。</p> <p>遊離残留塩素は確認して記録した。(0.1mg/l以上)</p>
	<p>50. 調理終了後の食品は適切に保管した。(2次汚染防止、温度管理等)</p> <p>51. 釜別、ロット別に配送先を記録した。</p> <p>52. 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送及び配膳にかかる時間は適切である。</p> <p style="text-align: center;">(2時間以内)</p> <p>53. 配送記録をつけている。</p> <p>・調理終了後から喫食までの時間をできるだけ短くする。</p> <p>・調理場搬出時及び受配校搬入時の温度と時間、担当者名を記録する。</p>
	<p>54. 機器・器具等の使用後の洗浄・消毒は、すべての食品が調理場内から搬出された後に行なった。</p> <p>・機器・器具等の使用後の洗浄・殺菌は、洗浄水等の飛散により汚染を拡散させる原因となる恐れがあることから、原則としてすべての食品が調理場内から搬出された後に行なう。</p>
	<p>55. 検食は、児童生徒の摂食30分前に実施し、結果について時間等も含め記録した。</p> <p>・検食は、責任者を決めて(共同調理場長、学校長等が望ましい。)行い、検食簿に記録する。</p> <p>・検食責任者が、検食できない場合は代替者が実施すること。</p>
	<p>56. 給食当番に関する項目について記録はされている。</p> <p>・下痢、発熱腹痛、嘔吐をしているものがないか、健康状態を確認する。</p> <p>・衛生的な服装をし、手洗いを確実に実施させる。</p>
共同調理場受配校	<p>57. 主食・牛乳や調理場を経由しない直送品は、検収票(簿)に基づき十分に点検し記録されている。</p> <p>58. 牛乳等温度管理が必要な食品は保冷库等により適切に保管されている。</p>

あ	<p>〈調理用機器の洗浄について〉</p> <p>★調理用機器などは、使用後できるだけ分解して洗浄・消毒乾燥を正しくする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理機器が可動式の場合は、使用後、洗浄室(又は洗浄区分)に移動し、以下の手順で洗浄する。(食器洗浄機等も含む)
と	<p>〈部品〉</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 部品はできるだけ取り外す。このとき、分解した部品は床にじか置きしないようにする。 ② 水道水又は温湯で、切りくずや汚れを洗浄する。 ③ 洗剤溶液で洗浄する。 ④ 水道水又は温湯で洗剤を洗い流す。 ⑤ 保管庫に入れ消毒し、保管する。 <p>入らない場合はペーパータオルで水気を切り乾燥させる。</p>
か	<p>〈本体〉</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 機械の本体を洗剤溶液で洗浄する。 ② 水道水又は温湯で洗剤を洗い流す。 ③ 水気を切り、乾燥させる。
た	<ul style="list-style-type: none"> ・調理台(作業台)、移動台、ザル受け台、ラック等は、以下の手順で洗浄する。 <ol style="list-style-type: none"> ① 水道水又は温湯で洗浄する。 ② 洗剤溶液で洗浄する。 ③ 水道水又は温湯で洗剤を洗い流す。 ④ 水気を切り、乾燥させる。
づ	<ul style="list-style-type: none"> ・球根皮むき機は、使用後、洗浄、乾燥する。
け	<p>★調理機器・器具類の整理、整頓、保管は、正しく行うこと</p> <ul style="list-style-type: none"> ・まな板、包丁など用途を区別してある器具は、混合しないように保管すること。 ・器具はできるだけ早く乾燥させ、保管すること。また、殺菌灯のついた保管庫に収納する場合は、紫外線が直接当たるように配慮すること。(殺菌灯を定期的に交換すること) ・消毒保管庫は、食器等が完全に乾燥するまで80℃以上に保つこと。 ・作業後は、それぞれの器具の数を必ず確認し、翌日の作業に支障のないように確認する。 ・スポンジは塩素消毒し、よく乾燥させる。 ・タワシ・金タワシは洗浄溶液で洗浄し、すすいだ後、よく水を切り乾燥させる。 ・シンク・作業台は排水口を含め洗剤でよく洗い、乾燥させる。

あ と	<div data-bbox="272 208 1334 264" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>63. 室内(床、排水溝、排水ます、内壁のうち床面1m以内の部分)及び主食・牛乳置き場を清掃した。</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ・ 排水溝、排水ますの室内部分は、1日の作業が終わったら清掃する。 (開口部の網などに付いたゴミを取り除き、ブラシ洗浄する) ・ 冷蔵庫、冷凍庫の取っ手、水道の給水栓等、手がよく触れるところは十分洗浄する。 ・ 牛乳保冷庫は、洗剤液で拭き、次に洗剤を拭き取る。 ・ 床はできるだけ水を流さないでよく掃き、特に汚れている場合は洗剤で洗い、水洗いし、ワイパーでよく水を切っておく。 ・ 清掃用具は整理整頓し、所定の場所に保管すること。汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避けること。
か	<div data-bbox="272 707 1334 763" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>64. 配送用(コンテナ)は清潔である。</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ・ 配送用コンテナは、以下の手順で洗浄する。 ① 水道水又は温湯で洗浄する。 ② 洗剤溶液で洗浄する。 ③ 水道水又は温湯で洗剤を洗い流し、ワイパー・ペーパータオル等で水気を拭き取る。 ④ 清潔な場所で乾燥する。
た づ	<div data-bbox="272 1104 1334 1160" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>65. 返却された残菜は、非汚染区域に持ち込んでいない。また、適切に処理を行った。</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ・ 返却された残菜が非汚染作業区域に持ち込まれると、非汚染作業区域が残菜及び、残菜を入れた容器による汚染を受ける恐れがあることから、持ち込まないようにする。 ・ 残菜は、水気を切って専用容器に入れ、必ずふたをして野外に散乱しないように保管する。
け	<div data-bbox="272 1536 1334 1861" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>★段ボールとゴキブリ</p> <p>段ボールは、ゴキブリの格好の棲家になります。特に古いものや汚れた物には、卵が産み付けられていることがあります。このような段ボールを下処理室や調理室内に持ち込んで長時間放置すると、ゴキブリが室内で繁殖するおそれがあります。</p> <p>また、段ボールは運送中に地面に直接置かれて汚れていたり、保管中にカビが発生していたりすることがありますので、下処理室や調理室に持ち込まないようにしましょう。</p> </div>

あ

70. 便所にせっけん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。

71. 専用便所の取っ手を消毒した。

72. 作業衣、履き物などは脱いだ。

73. 用便後の手指は確実に洗浄・消毒し、調理室入室時には、さらに手指の洗浄消毒をした。

- ・ 1日1回は、取っ手をアルコールで消毒する。

- ・ 調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物を汚染させないため、そのままトイレに行かない。

と

74. 部外者は衛生的な服装で立ち入った。

部外者の健康状態を点検・記録した。

- ・ 調理に従事しない者が、やむを得ず、調理場に入る場合には、できるだけ午後にし、専用の清潔な帽子、外衣及びはきものを着用させる。また、立ち入った者の名前を記録しておく。

か

た

づ

け

(資料1) 学校給食従事者個人別健康観察記録票

年 月 氏名

		月	火	水	木	金	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金					
本人	健康状態	① 下痢をしていない。																								
		② 発熱をしていない。																								
		③ 腹痛をしていない。																								
		④ 嘔吐をしていない。																								
		⑤ 手指、顔面に傷はない。 (注1)																								
		⑥ 手指、顔面にできものはない。 (注1)																								
		⑦ 感染症の感染、またはその疑いはない。																								
家族	健康状態	① 下痢をしていない。																								
		② 発熱をしていない。																								
		③ 腹痛をしていない。																								
		④ 嘔吐をしていない。																								
		⑤ 感染症の感染、またはその疑いはない。																								
確認者印																										

(注1) 化膿性疾患が手指にある場合は調理作業に従事することを禁止し、直ちに医師の精密検査を受け、その指示を励行すること。

※項目で異常があった場合は、速やかに衛生管理責任者に報告し、指示を仰ぐこと。確認者印は施設長が押す。

資料3 野菜・果物の洗浄の仕方

- 野菜・果物等はオーバーフローさせながら、流水で十分に洗浄する。
- 果物は野菜とは別に専用のシンク、または専用のタライで洗浄する。
- 汚染度の高い野菜類を洗浄する場合は、他の野菜よりも後に洗浄できるよう作業工程を工夫する。
- 食材の傷み、病害虫の付着、腐れ等に十分注意して作業をする。
- シンクには一度にたくさんの量を入れず、数回に分けていねいに洗浄する。

<調理前>

<p>・キャベツ、白菜、レタス、青梗菜</p> <p>① 汚れた葉をはずす ② 4つに割る ③ 芯をとり、1槽目でよく洗う ④ 2槽目で中まで充分洗う ⑤ 3槽目で洗いあげる</p>	<p>・きゅうり、オクラ</p> <p>① 1槽目でよく洗う ② 2槽目でよく洗う ③ 3槽目で洗い上げる ④ へたをとる</p>
<p>・アスパラガス、セロリ</p> <p>① 根元を切り落とす ② 1槽目でよく洗う ③ 2槽目でよく洗う ④ 3槽目で洗い上げる</p>	<p>・ほうれん草、ねぎ、にら 水菜、三つ葉、せり、春菊、小松菜、パセリ等葉物</p> <p>① 根元を切り落とす ② 1槽目でよく洗う ③ 2槽目でよく洗う ④ 3槽目で洗い上げる</p>
<p>・きのこ類</p> <p>① 根を切り落とす ② 1槽目でよく洗う ③ 2槽目でよく洗う ④ 3槽目で洗い上げる (必要以上に浸漬しない)</p>	<p>・もやし、太もやし、洗いごぼう</p> <p>① 1槽目でよく洗う ② 2槽目でよく洗う ③ 3槽目で洗い上げる</p>
<p>・なす</p> <p>① へたをとり1槽目でよく洗う ② 2槽目でよく洗う ③ 3槽目で洗い上げる ④ 皮をむく</p>	<p>・トマト</p> <p>(生食の場合は果物専用シンクを使用する)</p> <p>① 1槽目でよく洗う ② 2槽目でよく洗う ③ 3槽目で洗い上げる</p>
<p>・ピーマン、にがうり</p> <p>① 半分に割り、たねを取る ② 1槽目でよく洗う ③ 2槽目でよく洗う ④ 3槽目で洗い上げる</p>	<p>・じゃがいも、さといも、さつまいも、たまねぎ、れんこん、しょうが、にんにく</p> <p>① 水洗いをする ② 皮をむく ③ 芽とり(へたとり)をする ④ 1槽目でよく洗う ⑤ 2槽目でよく洗う ⑥ 3槽目で洗い上げる</p>

<p>・ブロッコリー、カリフラワー</p> <p>① 1槽目でよく洗う ② 小房にわけ ③ 2槽目でよく洗う ④ 3槽目で洗い上げる</p>	<p>・大根、かぶ、にんじん</p> <p>① 水洗いをする ② へたをとり、皮をむく ③ 1槽目でよく洗う ④ 2槽目でよく洗う ⑤ 3槽目で洗い上げる</p>
--	---

<生食用>

<p>・トマト、プチトマト、いちご</p> <p>① 1槽目でよく洗う ② 2槽目でよく洗う ③ 3槽目で洗い上げる(非加熱食材用シンク)</p>	<p>・みかん類、びわ</p> <p>① 1槽目でよく洗う ② 2槽目でよく洗う ③ 3槽目で洗い上げる(非加熱食材用シンク)</p>
<p>・りんご、なし、かき</p> <p>① 1槽目でスポンジをかける ② 2槽目でよく洗う ③ 3槽目で洗い上げる(非加熱食材用シンク)</p>	<p>・オレンジ、グレープフルーツ、キウイフルーツ メロン、すいか</p> <p>① シールをはがす ② 1槽目でスポンジをかける ③ 2槽目でよく洗う ④ 3槽目で洗い上げる(非加熱食材用シンク)</p>
<p>・バナナ</p> <p>① シールをはがす ② 1槽目でよく洗う ③ 2槽目でよく洗う ④ 3槽目で洗い上げる(非加熱食材用シンク)</p>	<p>・ぶどう</p> <p>① 1槽目でよく洗う ② 2槽目で1個ずつバラバラにし、よく洗う ③ 3槽目で洗い上げる(非加熱食材用シンク)</p>

資料4 消毒の仕方

☆次亜塩素酸ナトリウムによる殺菌

次亜塩素酸ナトリウムは塩素系の殺菌料として食品添加物にも指定されている。殺菌力が強く、漂白作用もあり、価格も安いので広く使用されているが、正しく使用しなければ効果がない。

- ア) 次亜塩素酸ナトリウムは光と熱に弱いので少量ずつ購入して冷暗所に保存し、開封後は必ず密封してできるだけ早く使い切るようにする。
- イ) 市販の次亜塩素酸ナトリウムには有効塩素量が5～12%のものがある。これを適当に希釈して使用するが器具や野菜などを殺菌する場合には有効塩素が200mg/ℓで使用するので、次のように計算して希釈倍数を求める。
- 12%次亜塩素酸ナトリウム液には、100mlに12gの塩素が含まれている。
- 有効塩素濃度200mg/ℓ液(1ℓに200mgの塩素が含まれる)にするには
- 12%次亜塩素酸ナトリウム液 $120,000\text{mg} \div 200\text{mg} = 600$ 倍 に薄める。

◆次亜塩素酸ナトリウム200mg/ℓ液の作り方(水を使用)

水の量(ℓ)	12%次亜塩素酸ナトリウム(ml)
10	17
30	50
60	100
90	150
100	167
120	200

- ウ) 浸漬時間は5分間程度だが、消毒する前に必ずよく汚れを洗浄してから浸漬しないと消毒効果が著しく低下する。
- 器具を浸漬して殺菌する場合は最低5分間以上は浸しておきたいが、むやみに長時間浸す必要はない。作業終了後から翌日使用時まで希釈液中に放置している例があるが、これは器具を傷めるだけで殺菌効果は変わらないので注意する。
- エ) 繰り返し希釈液を使用する場合には残留している有効塩素量を必ず確かめる。残留塩素量は水道水と同じ方法で測定できるが、簡易測定法では高濃度のものは測定できないので簡易測定器の測定範囲まで使用する希釈液を薄めて測定するとよい。
- オ) 酸性のものと同時に使用すると塩素ガスを発生するので、同時に使用しない。
- カ) 取り扱う時には、必ずゴム手袋を着用する。

資料5 消毒の仕方

★消毒用アルコールと消毒（アルコール濃度70%が最も殺菌効果がある）

市販されているスプレー式の消毒用アルコールは、優れた殺菌効果をもっており、調理台や調理器具の殺菌剤として用いられています。即効力があり、一般細菌やカビ、食中毒菌等に広く効果がありますが、セレウス菌のような芽胞をもった菌やノロウイルスには効果がありませんので注意が必要です。

消毒用アルコールを使用する場合には、消毒したい器具に近いところから吹き付け、払拭し、まんべんなく塗り広げることが必要です。

アルコールを空気中に噴霧するような使い方は、無駄であるばかりか使用する人の健康にもよくありません。また、引火性ですので、はだか火の近くでは使用しないこと、よく換気すること等に気をつけましょう。

資料6 消毒の仕方

★熱湯消毒

基準では「熱湯消毒」が削除されました。調理機械器具に熱湯をかける消毒法では、床を濡らし、ドライ化の妨げになります。また、熱湯消毒では、所定の高温で一定時間の浸漬が必要であるのに、実際には、調理機器に熱湯をかけるだけの消毒しか行われていません。これでは、消毒効果は期待されず、むしろ、“消毒したつもり”の弊害の方が大きいことから、熱湯消毒法が削除されています。

(資料7)

食中毒発生時の提出書類

関係書類 (①～⑬は、速やかに提出)

- ①学校(共同調理場)における感染症・食中毒発生状況報告書(様式2)
- ②学年ごとの児童生徒数と教職員の患者数の状況(毎日)
- ③献立表(使用食品を記載したもの)2週間分
- ④調理作業工程表
- ⑤作業動線図
- ⑥温度記録表
- ⑦給食用物資検収表
- ⑧検食簿
- ⑨学校給食従事者の検便検査結果
- ⑩学校給食従事者の個人ごとの健康記録簿
- ⑪学校給食日常点検表
- ⑫発生経過を時系列にまとめたもの
- ⑬保健所の指示事項

- ⑭学校医等の指示事項
- ⑮調理室の平面図
- ⑯保存食記録簿
- ⑰その他

(様式2)

学校（共同調理場）における食中毒発生状況報告（速報用）

		都道府県名				
学 校 名 (共同調理場名)		校長名 (所長名)				
学校・共同調理場の所在地		電 話 番 号				
受 配 校 数 (共同調理場方式のみ記入) □						
食 中 毒 の 発 生 状 況	発生日時	平成 年 月 日 (曜日) (時 分)				
	発生場所					
	児童生徒数		男	女	計	備 考
	患者等数 年 月 日 現在	区 分	男	女	計	備 考
		患 者 数				
		う ち 欠 席 者 数				
		う ち 入 院 者 数				
	う ち 死 亡 者 数					
主 な 症 状						
発 生 原 因 (判明している場合記入) □						
献 立 表	(食中毒発生前2週間分の食品の判る献立表を添付)					

- (注) 1 食中毒発生後直ちにFAXにて報告するとともに、患者数に変動があったときは速やかに本ようしきにて随時報告すること。
2 職員について該当者があったときは、備考欄に当該人員を記入すること。
3 共同調理場における患者等数は、食中毒の発生した受配校の統計を記入し、受配校毎は別様にして添付すること。

別添 1

食品の取り扱い方

1. 冷凍食品

～全ての冷凍食品に共通すること～

- ・献立や材料の種類によって取り扱いの方法が変わる。
- ・それぞれのうまみや栄養価がそこなわれないよう調理し、食肉、魚介類は相互汚染を防ぐため、他の食材料を同じ台に置かない。
- ・魚介類、肉調理品は冷凍のまま調理する場合があるが、解凍する時は袋のまま自然解凍、流水解凍する。容器に移し替える時は、冷凍時に出る液汁で二次汚染につながらないようにタライ等で受ける。容器は専用のもを使用する。
- ・袋入りの食品は、専用のはさみで切り、空き袋の数を数えてすぐに処理する。(袋の切り口は切り離さない)
- ・異物混入のおそれがあるので、袋から直接使用しない。解凍後、品質はよいか、異物混入はなにか確認しながら容器に移し替え(洗い)、調理する。
- ・ぬるま湯、熱湯をかけるなど温度を上げてから解凍すると、品質が変わるうえに低温細菌が増えることが予測されるので中途半端な加熱をしない。
- ・汚染度の低い物から洗う。
- ・冷凍野菜については、生鮮野菜と同様に扱う。
- ・デザート・くだものは天気や気温により、配分時間を考慮して、冷蔵庫または自然解凍する。配食はボール等に移し替える。

○冷凍野菜を再加熱する理由

冷凍野菜は酵素のはたらきを止める程度の加熱処理(ブランチング)しか行っていません。例えば、ほうれん草のブランチングは株の部分40～60秒、葉の部分は10～30秒と短い時間でしか処理されていません。また食品衛生法でも冷凍前に熱を加えていない食品として扱われていますので、必ず熱処理を行います。

○熱湯解凍を行わない理由

袋ごと熱湯につけて解凍を行うと、うまみや成分や栄養分が溶け出したり、食品の成分が変化することがあります。例えば、魚のすり身がかまぼこ状になるのは、成分が変化してなめらかな状態に戻らないのです。ほうれん草、いか、えび、魚のすり身等は袋ごと熱湯につけないようにします。

○冷凍食品の取り扱い

品 名		取 り 扱 い 方
魚 介 類 (いか、えび等)		袋のまま流水解凍し、洗って使用する。
冷 凍 食 品	ほうれん草	袋のまま流水解凍し、洗って使用する。
カット済み野菜	①グリーンピース・コーン等	洗って使用する。
	②じゃがいも、ブロッコリー等	凍ったまま使用する。
く だ も の、デ ザ ー ト		自然解凍する。
真 空 包 装	①素材(うらごしかぼちゃ等)	袋のまま流水解凍し、使用する。
	②個食物(魚等)	凍ったまま袋ごとゆでて、使用する。
		* 食品によってゆで時間が違うので、表示を確かめ、 温度確認して使用する。
		* これからの食品の袋は、高温に耐えられる材質が 使われている。ただし、袋が釜に直接触れないよ うに注意する。加熱中、袋に水が入った場合は使 用しない。
		* これらの食品は真空包装であるが、レトルト食品と は違い、袋詰めした後、高温殺菌されていない。

2. 乾物

材料によってそれぞれに応じたもどし方をする。その時異物混入がないか確かめる
また、袋の中に乾燥剤などが入っている場合は取り除く。

品名	取り扱い方
しいたけ	水洗いをし、ごみや汚れを取り除き、40℃前後の温湯で十分もどす。
切干し大根	水洗いをし、ごみや汚れを取り除き、水でもどす。
きくらげ	水洗いをし、ごみや汚れを取り除き、水で十分もどす。
ひじき	水洗いをし、ごみや汚れを取り除き、水でもどす。もどした後も十分洗う。
わかめ(汁物)	水洗いをし、ごみや汚れを取り除き、水でもどしてから使用する。
わかめ(あえ物)	沸騰した湯でゆで、中心温度を確認する。冷却後は二次汚染に注意する。
豆類	水洗いをし、ごみや汚れを取り除く。

3. 塩蔵物

品名	取り扱い方
湯通し塩蔵わかめ	水洗いし、流水で塩抜きを十分行う。

4. 鶏卵

品名	取り扱い方
鶏卵	<p>★一つの容器で割卵すると不良なものがあれば、すべて使用できなくなるので 一個ずつ容器にとって、割りながら、不良なものがないか確認し別の容器に移す。</p> <p>★割卵後は速やかに加熱調理する。</p> <p>★鶏卵を扱った後は必ず手指や調理機器の洗浄、消毒をする。</p>

5. 肉加工品・練り製品

品名	取り扱い方
ハム・ベーコン	肉加工品専用の器具(まな板・包丁)を使用し調理する。 専用容器に入れ、冷蔵庫で保管する。
ちくわ・かまぼこ	ねり製品専用の器具(まな板・包丁)を使用し調理する。 専用容器に入れ、冷蔵庫で保管する。

6. 豆腐・油揚げ類

品名	取り扱い方
豆腐	豆腐は水洗いし、切る。
生揚げ・油揚げ	生揚げ・油揚げは、熱湯をかけて油抜きする。

7. こんにやく

品名	取り扱い方
こんにやく	水洗いし、熱湯であく抜きをし使用する。

8. レトルト食品

品名	取り扱い方
うずら卵等	ザルに移し、水を切って使用する。(タライ等で水を受ける)
まぐろ油漬け 鶏ささみほぐし肉等 (非加熱でそのまま 食べる食品)	非加熱で食するものについては特に衛生的に取り扱う必要がある。 ★非汚染区域で清潔なザルに移し、水をきる。(水分は清潔なタライ等で受ける) ★使用する直前に袋から出す。 ★開封前に袋をアルコール消毒する。 ★素手で取り扱わない。(器具や使い捨て手袋等を使用)

9. 缶詰

品名	取り扱い方
缶詰	缶詰は紙のラベルを取り除いて、洗ってから使用する。 生食の場合は、洗って、ペーパータオルで拭き取り、アルコール消毒してから使用する。 缶の開封は調理直前に行う。

別添 2 調理作業にあたって

調理は作業工程・作業動線に基づき、衛生的に各食品に適した処理をして食べやすく、消化しやすく、おいしく、さらに食欲がますように外観を美しくするために手を加えることです。

また、栄養や食品知識をもとに、食品の特性を生かした調理作業が大切です。

1. 異物混入の防止

- ・調理に使用しないものは持ち込まない。
- ・袋入りの食品は専用のはさみで切り、開封された袋の数を確認してすぐに処理する。
- ・調理器具類のねじの緩み、破損等がないかを確認する。

2. 計量

- ・計量は調理をするうえで欠かすことのできない重要な作業である。献立通りに調理するためには材料および調味料を正確にすることが大切である。

3. 配食

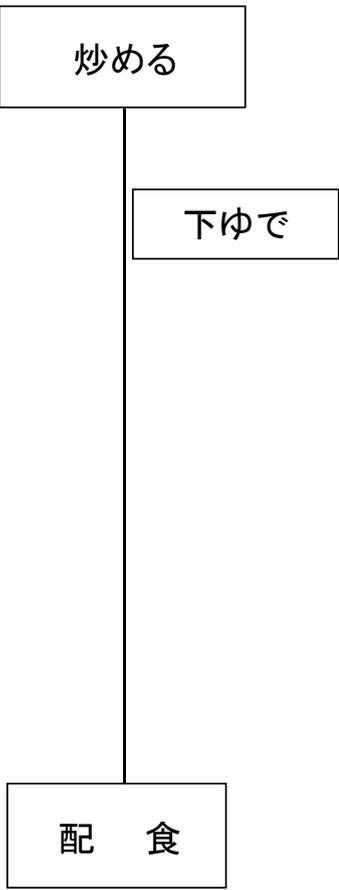
- ・配食にあたっては、児童・生徒の運搬および配膳が安全かつ能率的にできるように配慮する。
- ・献立に示された食材料が均一になるように配食する。量は学年・人数差を考慮して配分する。
- ・食缶は必ず蓋をする。
- ・学級別に配膳棚に並べるときは、冷たいものと温かいものが接しないように置く。

別添 3

調理別ポイント

分類	1. 献立(煮物)	
	調理工程	調理ポイント
準備	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜の洗浄 ・野菜の切断 ・調味料計量 	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜は十分洗浄する。 ・食材は専用容器に入れる。 ・品質、鮮度、汚れは十分確認する。 ・大きさや形をそろえて切ることで加熱にムラがなく、煮くずれを防ぐ。 <p>[例]</p> <ul style="list-style-type: none"> ・こんにゃく・・・熱湯であく抜きをする。 ・いも類・・・切った後、水にさらす。
調理工程	<pre> graph TD A[炒める] --> B[煮る] B --> C[配食] </pre>	<ul style="list-style-type: none"> ・下味をつけると臭みを取り、出来上がりの味を引きしめる効果がある。 ・肉を炒める時は釜をよく温める。 ・肉専用しゃもじを使用し、色が変わるまでしっかり炒めること。 ・根菜類やいも類のように火の通りにくいものと、葉菜類のように早く火が通るものがあるので、それぞれの材料によって加熱時間を調節する。 ・味をつけていく場合、砂糖、塩、酢、しょうゆ、みその順で加えていく。 ・食材はすべての火の通り、味を確認する。 ・中心温度計による加熱温度の確認をし、時間、測定者、温度を記録をする。

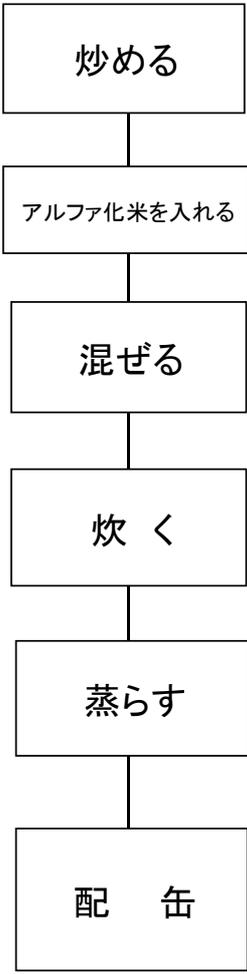
分類	2. 献立(汁物)	
	調理工程	調理ポイント
準備	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜の洗浄 ・野菜の切断 ・調味料計量 	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜は十分洗浄する。 ・食材は専用容器に入れる。 ・品質、鮮度、汚れは十分確認する。 ・大きさや形をそろえることで加熱にムラがなく、煮くずれを防ぐ。
調理工程	<pre> graph TD A[だしをとる] --> B[煮る] B --> C[配缶] </pre>	<ul style="list-style-type: none"> ・だしのとり方 <ul style="list-style-type: none"> ア、 けずりぶし 釜に規定量の水を沸騰させ、けずりぶしを入れ煮立ったら火を止め、けずりぶしが沈んでから静かに取り出す。長く漬けておくとえぐ味が出る。 イ、 だし昆布とけずりぶし 昆布はさっと洗い表面のごみなどを取り除く。釜に規定量の水を入れ、出し昆布を適当な長さにし、しばらく漬けてうまみを出し点火する。昆布は煮立てると粘りが出るので、沸騰直前に取り出す。沸騰させてからけずりぶしを入れ、煮立ったら火を止め、けずりぶしをに立たせる。けずりぶしが沈んだら静かに取り出す。長く漬けておくとえぐ味が出る。 ウ、 煮干し 釜に規定量の水を入れ、煮干しをしばらく漬けておき点火する。沸騰したら煮干しがおどらない程度の火加減にし、4～5分煮出してから取り出す。 ・水の量を正確に計る。 出し汁の量のめやす: 小学校130～140cc 中学校150～160cc ・肉専用しゃもじを使用し、色が変わるまでしっかり炒めること。 ・それぞれの材料によって加熱時間を調節する。 ・中心温度計による加熱温度の確認をし、時間、測定者、温度を記録をする。

分類	3. 献立(炒め物)	
	調理工程	調理ポイント
準備	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜の洗浄 ・野菜の切断 ・調味料計量 	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜は十分洗浄する。 ・食材は専用容器に入れる。 ・品質、鮮度、汚れは十分確認する。 ・大きさや形をそろえることで加熱にムラがなく、煮くずれを防ぐ。
調理工程	 <pre> graph TD A[炒める] --> B[下ゆで] B --> C[配食] </pre>	<ul style="list-style-type: none"> ・肉を炒める時は釜をよく温める。 ・肉専用しゃもじを使用し、色が変わるまでしっかり炒めること。 ・野菜は必要に応じて、下ゆでをする。 ・炒め物は強火にして、火の通りにくい順に炒める。 ・炒め物は1回に調理する量が多すぎると、十分加熱されない場合があるので、1回に調理する量を少なくする。 ・味付けは材料が炒まってからにする。仕上げの調味料を早く入れると野菜から水分が出て、仕上がりが悪くなる。 ・すべての食材の火の通りを確認する。 ・中心温度計による加熱温度の確認をし、時間、測定者、温度を記録をする。

分類	4. 献立(和え物)	
	調理工程	調理ポイント
準備	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜の洗浄 ・野菜の切断 ・調味料計量 	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜は十分洗浄する。 ・食材は専用容器に入れる。 ・品質、鮮度、汚れは十分確認する。 ・大きさや形をそろえることで加熱にムラがなく、煮くずれを防ぐ。 ・生食用の缶詰めは缶を洗い、水気を切ってアルコール消毒をする。 ・冷却する釜はアルコール消毒しておく。
調理工程	<pre> graph TD A[ゆでる] --> B[冷却する] B --> C[水切り] C --> D[和える] D --> E[配食] </pre>	<ul style="list-style-type: none"> ・ゆで上がってから給食時間までが2時間以内になるように努める。 ・1回にゆでる量は、多すぎないように注意する 特に葉物類は加熱ムラがないように、たっぷりの沸騰した湯でゆでる。 ・根菜類・いも類は水からゆでる。 ・ざるに食品を入れたまま、ゆでない。 ・野菜の種類にあわせて、ゆで水に0.3～0.5%濃度になるように塩を加える。 ほうれん草　じゃがいも きゅうり　小松菜等 ・中心温度計による加熱温度の確認をし、時間、測定者、温度を記録をする。 ・真空冷却機ですばやく冷却する。やむを得ず水で冷却する場合は、速やかに冷却する。 冷却に使用する水道水の水温、残留塩素濃度、水冷終了時の温度と時間・測定者を記録する。 ・冷却後、二次汚染に十分注意し、保管する。 ・缶・レトルト食品の開封は直前に行う。 ・和える材料が複数あるときは、各々の温度差を少なくする。 ・料理の混ぜ合わせは専用エプロンを着用し、清潔な器具を使用する。

分類	5. 献立(揚げ物)	
	調理工程	調理ポイント
準備	<ul style="list-style-type: none"> ・調味料計量 	<ul style="list-style-type: none"> ・食材は専用容器に入れる。 ・品質、鮮度、汚れは十分確認する。 ・解凍・再凍結したものはないか確認する。
調理工程	<pre> graph TD A[衣を付ける] --> B[揚げる] B --> C[配食] </pre>	<ul style="list-style-type: none"> ・加熱前と加熱後の取り扱う人を別々にすることが望ましい。 ・油の温度を一定に保つよう、火力調整を確認する。 ・材料を一度に多く入れると油の温度が急激に下がるので、量を確認する。 ・中心温度計による加熱温度の確認をし、時間、測定者、温度を記録をする。 ・油は不純物が混ざると酸化するのが早いので、揚げかすはそのつど取り除く。 ・配食には器具または使い捨て手袋を着用する。 ・油は使用后必ずろ過し、衛生害虫や異物が混入しないように保管する。

分類	6. 献立(めん類)	
	調理工程	調理ポイント
準備	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜の洗浄 ・野菜の切断 ・調味料計量 	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜は十分洗浄する。 ・食材は専用容器に入れる。 ・品質、鮮度、汚れは十分確認する。
調理工程	<div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">煮る・炒める</div> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; height: 100px; margin: 5px auto;"></div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">めんをゆでる</div> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; height: 100px; margin: 5px auto;"></div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">めんを入れる</div> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; height: 100px; margin: 5px auto;"></div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">配食</div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ・肉を炒める時は釜をよく温める。 ・肉専用しゃもじを使用し、色が変わるまでしっかり炒めること。 <p>[乾めん]</p> <ul style="list-style-type: none"> ・沸騰したたっぶりの湯に、めんがくっつかないようにさばきながら入れ、ゆっくりかき混ぜながらゆでる。 ゆで上がっためんをざるに取り出し、流水でもみ洗いする。 <p>※めんを洗うことで粘りがとれ、つやもよくなりこしのあるめんになる。</p> <p>[スパゲティ]</p> <ul style="list-style-type: none"> ・沸騰したたっぶりの湯に0.5～1%の塩を入れ、スパゲティがくっつかないように入れ、ゆっくり混ぜながらかためにゆでる。 <ul style="list-style-type: none"> ・めんは釜に入れる直前に別釜で加熱する。 ・冷凍のめんは、解凍しないで直接汁の中に入れる。 ・中心温度計による加熱温度の確認をし、時間、測定者、温度を記録をする。

分類	7. 献立(アルファ化米)	
	調理工程	調理ポイント
準備	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜の洗浄 ・野菜の切断 ・調味料計量 	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜は十分洗浄する。 ・食材は専用容器に入れる。 ・品質、鮮度、汚れは十分確認する。 ・大きさや形をそろえることで加熱にムラがなく、煮くずれを防ぐ。
調理工程	 <pre> graph TD A[炒める] --> B[アルファ化米を入れる] B --> C[混ぜる] C --> D[炊く] D --> E[蒸らす] E --> F[配缶] </pre>	<ul style="list-style-type: none"> ・食肉を炒める時は釜をよく温める。 ・肉専用しゃもじを使用し、色が変わるまでしっかり炒めること。 ・それぞれの材料によって加熱時間を調節する。 ・水の量は正確に計る。 アルファ化米の水量 1.8倍 クリスタルライス の水量 1.3倍 ・中心温度計による加熱温度の確認をし、時間、測定者、温度を記録をする。 ・30分程度蒸らす。

分類	8. 献立(炊飯)	
	調理工程	調理ポイント
調理工程	<div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">洗 米</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">浸 漬</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">炊 く</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">蒸らし</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">配 缶</div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ・水の量を正確に計る。 水の量・・・米の1.2倍 ・浸漬時間は夏場30分 冬場60分 炊き込みご飯の時 <ul style="list-style-type: none"> ・精白米・具は別々に炊き、中心温度の確認をしたあと、混ぜ合わせる。 ・精白米・具を一緒に炊く。 ・具は別炊きし、精白米の上ののせて一緒に炊く。