

# 学校給食調理の手引き

—北九州市学校給食衛生管理基準—



北九州市教育委員会

## 発刊にあたって

当市の「学校給食調理の手引き」は、平成8年度のO157による食中毒を契機として制定された「学校給食衛生管理基準」をもとに、調理の流れにそった衛生管理を示し、食中毒の防止を目的とし策定しました。

このたび、厚生労働省の大量調理施設衛生管理マニュアルとの整合を図ること等を趣旨として、学校給食衛生管理基準は下記の点を主に改訂されました。

- ① 学校給食実施者の責任の明確化等
  - ・衛生管理に配慮した施設設備の整備
  - ・ウェットシステムの調理施設のドライ運用
  - ・献立委員会及び物資選定委員会の設置
  - ・食品納入時の検収、記録及び記録の保存について
- ② 学校給食用機械・器具の十分な洗浄及び消毒の徹底
- ③ 学校給食従事者等の健康管理の徹底
- ④ 食品の適切な温度管理
- ⑤ 二次汚染の防止
- ⑥ 検食・保存食の徹底

そのため、この改訂内容を学校給食調理の手引きにも取り入れ、発刊する運びとなりました。

従来は衛生管理のみではなく調理作業内容についても記載していましたが、今回の改訂に際し、衛生管理面を中心にまとめ、調理作業内容については別途発刊している献立の手引きに組み入れています。

最後に、各学校の給食施設に違いはありますが、この手引きを基本とし、状況に応じて活用していただければ幸いです。引き続き、衛生管理に留意し、安全な給食の運営についてご協力をお願いします。

平成16年3月

北九州市教育委員会 学校保健課  
課長 野上久男

# も く じ

1. はじめに ～ウェット給食施設におけるドライシステム運用について～	1
2. 作業の打ち合わせ	2
作業工程表の見方例	3
3. 服 装	4
4. 手 洗 い	5
5. 作業前の確認	7
6. 物資の検収・保管	8
(1) 検 収	8
(2) 保管場所及び保管方法	10
(3) 食材料保管上の留意点	11
7. 保 存 食	12
(1) 原材料の採取方法	12
(2) 調理済み食品の採取方法	13
(3) 保存の方法	13
保存食(原材料)の採取食品一覧表	14
8. 衛生管理	15
(1) 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分	15
(2) 調理過程における汚染・非汚染作業区域(例)の作業内容	16
(3) 作業区域別の衛生管理について	17
(4) 調理作業の衛生ポイント	20
9. 調理作業	22
(1) 汚染作業区域における業務	22
(2) 非汚染作業区域における業務	23
(3) 献立別衛生管理のポイント	24
(4) 配 食	29
配食早見表	31
10. サンプル	32
11. 食器・食缶等の洗浄・消毒	33
(1) 食器の洗浄	33
(2) 食缶・ボール・配食器具等の洗浄	33
(3) 食器・食缶等の消毒	34
(4) スポンジ・たわし等の洗浄・消毒	34

12. 清 掃 .....	35
(1) 残渣の処理 .....	35
(2) 食品倉庫や配膳室・配膳棚の清掃 .....	35
(3) 作業終了後の清掃と消毒 .....	36
(4) 給食開始準備期間中の清掃・消毒など .....	37
(5) 薬液の取り扱い・注意 .....	38
13. 給食用調理器具の使用方法 .....	39
(1) 球根皮むき機 .....	39
(2) 野菜裁断機（及び置き台） .....	40
(3) ミキサー .....	40
(4) フライヤー .....	40
(5) 牛乳保冷库・物資用冷蔵庫・物資用冷凍庫 .....	41
(6) 保存食用冷凍庫 .....	41
(7) 二槽式食器洗浄機 .....	41
(8) 熱風消毒保管庫 .....	42
(9) 回 転 釜 .....	43
(10) ボイラー .....	44
(11) 調理台（ドライ仕様） .....	44
(12) 移動台・移動シンク（ドライ仕様） .....	44
(13) ザル受台（ドライ仕様） .....	44
14. 事務処理 .....	45
(1) 残量報告書の書き方 .....	45
(2) 乾めん・中華めんの学期末調整計画書の書き方 .....	46
(3) 調理日誌の書き方 .....	46
(4) 納品書の整理 .....	46
(5) 日常点検票 .....	46

# 1. はじめに ～ウエット給食施設におけるドライシステム運用について～

学校給食を原因とした集団食中毒の発生をきっかけにして、国において学校給食の衛生管理の徹底を図るために、学校給食施設・設備をはじめ、調理従事者の健康管理や調理方法などの詳細にわたる見直しが行われました。

その一環として、より安全な給食を提供し、高温・多湿の作業環境を改善するため、給食室のドライ化を進めています。

## (1) 「ドライシステム」とは？

「ドライシステム」とは、調理室の床面を作業中、常に乾いた（ドライ）状態で使用する調理施設・システムのことです。

まず「ドライシステム」は、床に水を絶対にこぼしてはいけないと考えている人がいますが、これは誤解で、常時、乾いた状態を維持するように使用するということです。

したがって、作業中に湯水がこぼれた場合、すぐ水分をふき取ったり、食品等を落とした場合、水で流さずに拾ったり、ふき取ったりすることが重要です。

ウエット給食施設であっても、工夫次第で、ドライシステム運用は可能です。

## (2) なぜ「ドライシステム」がよいのか。

「ドライシステム」がよいと言われる理由は、次のとおりです。

- (1) 床面が乾燥した状態で使用するため、細菌やカビの繁殖を抑制する。
  - (2) 床面からはね水による二次汚染を防止する。
  - (3) ウエットシステムよりも、室内の湿度が低く保たれる。
- など、衛生上の効果が期待できる。

## 2. 作業の打ち合わせ

(1) 日常点検票を確認します。

きのう、  
手にけがをしたの。  
手袋をしなくては。

健康状態を確認し、  
健康調査票（個票）  
に記録しましょう。



水質検査は、  
調理作業前と  
調理作業終了  
後に測定しま  
しょう。

(2) 調理日誌・献立の手引きを読み、確認します。

給食数は、  
801人ね。

今日使う材料は、  
そろっていますか。



今日の野菜は、  
乱切りね。

(3) 作業工程表を見て、衛生のチェックポイントを確認します。

揚げ物は、中  
心温度を計っ  
てね。

肉を扱った後は、よく  
手を洗って消毒してね。

生食用（果物）  
は、専用の包丁  
とまな板を使っ  
てね。



(4) 作業の手順を話し合い、時間を記録します。

サラダは、  
11時50分から  
和えましょうね。

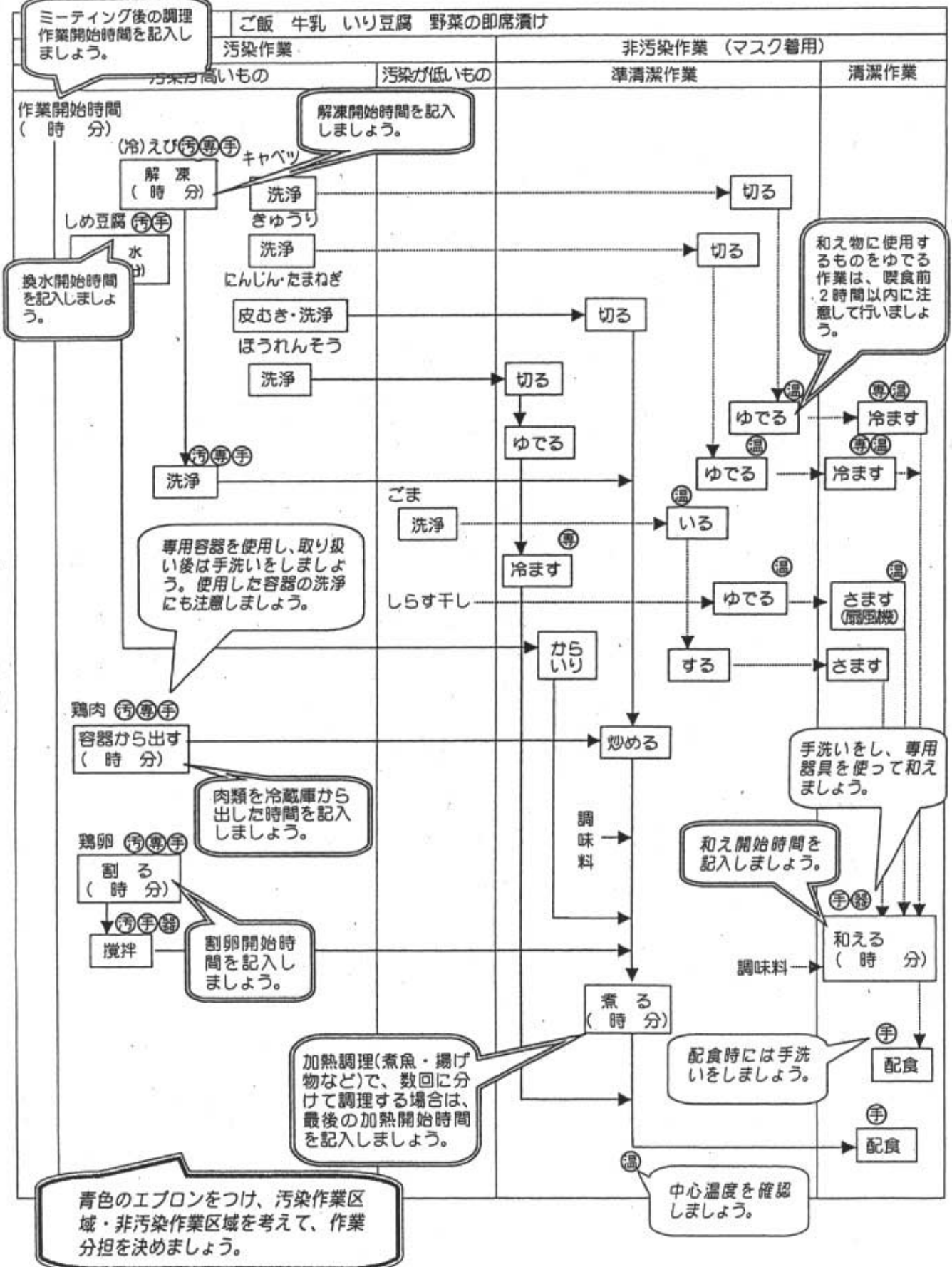
魚は2回に分けて煮ま  
す。2回目の加熱開始  
時間を忘れないでね。



鶏卵は、  
使用直前に  
割りましょう。

# 作業工程表の見方例

汚…汚染食品取り扱い注意   温…中心温度チェック   手…手洗い励行   専…専用容器   器…専用器具



### 3. 服 装

#### 清 潔 第 一

**チェック1**  
白衣・帽子・マスク・長靴・エプロンは汚れていないか。

★マスクを着用しているか。  
・非汚染作業区域での作業をする時

**チェック2**  
白衣から下の服がでていないか。

**チェック3**  
エプロンが床についていないか。  
汚染・非汚染作業用が区別されているか。  
青…汚染 ①下処理作業全般  
②配食後の残渣処理・あら洗い  
③肉、魚、卵専用容器のあら洗い  
④調理室内の清掃  
白…非汚染①調理作業全般  
②調理器具の洗浄・すすぎ・消毒

**チェック4**  
帽子から髪が出ていないか。

**チェック5**  
ピアスやネックレスなどの装飾品をつけていないか。

**チェック6**  
爪はのびていないか。  
手指に傷はないか。  
マニキュアや指輪、腕時計などをつけていないか。

★手指に傷がある時は指サック、ゴム手袋を着用すること。

★白衣・帽子は給食室内で着用する。控え室・トイレや給食室外に出る時は脱ぐこと。

★午後の作業の時も、白衣・帽子を着用して作業すること。

★青エプロン、白エプロンともに毎日作業終了後、汚染作業区域の荷受け台等の上で洗浄し、洗剤で汚れを落として熱湯をかけ、よく乾燥させること。

★白エプロンと青エプロンは保管場所を区分すること。

★長靴は、毎日作業終了後に洗浄・消毒すること。



## 4. 手 洗 い

手指は、細菌が付着しやすいので、爪ブラシを使って石けんでよく洗った後、消毒液で殺菌しましょう。

### (1) 汚染作業区域と非汚染作業区域の手洗い場の区分

汚染作業区域の手洗い	非汚染作業区域の手洗い
<ul style="list-style-type: none"><li>・仕事を始める前</li><li>・球根皮むき機をかけた後</li><li>・ダンボールの処理後</li><li>・食肉類、魚介類を取り扱った後</li><li>・卵の割卵・攪拌後</li><li>・豆腐の換水作業後</li><li>・ゴミの処理後</li><li>・残渣の処理後</li><li>・汚染作業から非汚染作業に移る時 (午前中の器具の洗浄後、配食補助に行く時)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・仕事を始める前</li><li>・野菜の裁断後</li><li>・加工食品（ハム、ベーコン等）の裁断後</li><li>・デザート、ふりかけ、マーガリン等の配分前</li><li>・和え物を和える前</li><li>・配食前</li></ul>

### (2) 手指の消毒液の作り方

**つけ込みの場合** … 洗面器に40℃くらいのお湯で、100倍希釈の逆性石けん液を用意し、手指を30秒以上消毒します。野菜くず、石けん液が入ると殺菌効果がなくなるので、その都度取り替えること。（洗面器一杯の消毒効果は、およそ30回がめやす。）

**すり込みの場合** … シャボネット容器に3倍希釈の逆性石けん液を用意しよくこすりながら手指をまんべんなく消毒します。液が減ったら上から補充してもよい。（殺菌効果は1週間程度持続する。）

### (3) 注意事項

- ※ 手洗い場のペーパータオルは常備しておくこと。
- ※ 作業区分に適した手洗い場で手洗いを行うこと。
- ※ 手洗いは手洗い場で行うこと。近くの蛇口で洗うと蛇口が汚染され、水はねで周囲も汚染されます。
- ※ トイレ後は特に念入りに手洗い、消毒を行うこと。
- ※ 肉・鶏卵・魚介類を取り扱った後は、手指、エプロンの洗浄消毒を十分にすること。
- ※ 手指の傷は手当てをしておくこと。  
(指の消毒 → 救急絆創膏 → 指サック → 手袋 → 手洗い → 消毒)
- ※ 調理作業にあたっては、確実に消毒殺菌された器具類使用を第一に考え、使い捨て手袋を補助的に使用する場合は、「食品用」の表示があるものを手洗いと同様に消毒して使用すること。
- ※ 消毒液は、正しく希釈して作ること。
- ※ 爪ブラシは汚染作業区域、非汚染作業区域それぞれに個人用を備えます。作業終了後に洗い、100倍の逆性石けん液に30秒程つけ、よく乾燥させること。

#### (4) 手指の洗浄方法

手指は次のようにして正しく洗いましょう。

①



水で手をぬらし石けんをつける。

②



ブラシを使って指、腕を洗う。

③



指の間と指先をよく洗う。

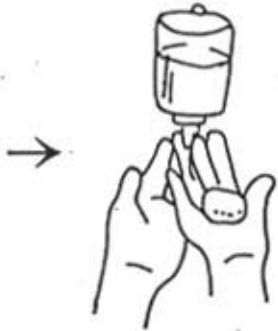
④



石けんをよく洗い流す。

#### すり込みの場合

⑤



3倍希釈の逆性石けん液をつける。(逆性石けん1に対し水2)

⑥



よくこすりながら手指をまんべんなく消毒する。



よく水洗いする。

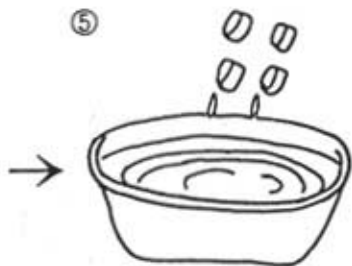
⑧



ペーパータオルでふく。

#### つけ込みの場合

⑤



100倍の逆性石けん液を用意する。(水2ℓにキャップ4杯(20cc))

⑥



逆性石けん液の中で、30秒以上もみ洗いする。

## 5. 作業前の確認

次のことを確認し、記録しましょう。

### (1) 使用水の遊離残留塩素量

- ・ 5分間流水した後、測ります。
- ・ 1日2回、調理作業前と調理作業終了後（児童に給食が配られる前まで）に、必ず0.1mg/ℓ（0.1ppm）以上あることを確認します。
- ・ 0.1mg/ℓ未満の場合は、水を1ℓ保存食用冷凍庫に保存します。

### 和え物に使用する野菜の水冷直前の遊離残留塩素の測定

- ・ 調理開始前の遊離残留塩素の値が

0.2mg/ℓ以上の場合

→ 測定せずそのまま水冷します。

- ① 0.2mg/ℓ未満の場合
- ② 通常、遊離残留塩素が不安定な場合
- ③ 井戸水の場合

→ 水冷する前に再度測定します。

\* 0.1mg/ℓ以上の場合は水冷可。

\* 0.1mg/ℓ未満の場合は水冷不可。

（水1ℓを保存し、扇風機で冷却します。）

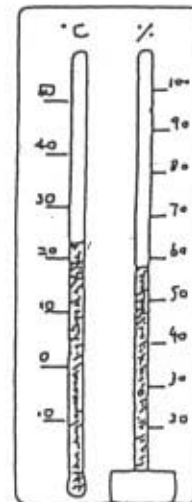
### (2) 冷凍庫・冷蔵庫等の温度

1日2回（作業前と作業終了後の）温度を確認し、記録します。



### (3) 調理室の温度・湿度

1日2回（作業前と作業中に）測り、記録します。



#### 適切な温度

- ・ 物資用冷凍庫 ..... -18℃以下
- ・ 保存食用冷凍庫 ..... -20℃以下
- ・ 物資用冷蔵庫 ..... 10℃以下
- ・ 牛乳保冷庫 ..... 10℃以下
- ・ 熱風消毒保管庫 ..... 80℃以上

## 6. 物資の検収・保管

### (1) 検収

<p>納入に必ず、立ち会います。</p> <p>※入口に荷受台を用意しましょう。 ※業者には専用のはきものに、はきかえてもらいましょう。</p>	<p>検収項目にそって点検し、調理日誌の検収表（検収欄）に記入します。</p> <p>検収日時は ○月○日○時ね。</p> <p>期限表示は</p> <p>数量は ○○kgね。</p> <p>品質鮮度は</p> <p>包装状態は</p> <p>異物混入は</p> <p>※保管方法は表示に従いましょう。</p>
<p>物資の確認後、納品書に押印します。</p>	<p>※ 数量の不足や品物に異常がある場合は、校長、教頭に報告し、下記へ連絡すること。</p> <p>※ 原因が究明できるように、現物は適切に保管すること。</p>

- |            |  |
|------------|--|
| ☆ 米飯・パン・牛乳 | → 数量については、直接業者へ                        |
|            | → 品質については、教育委員会学校保健課 (TEL: 582-2381) へ |
| ☆ 乾めん・中華めん | → 数量については、給食協会へ (TEL: 571-2536) へ      |
|            | → 品質については、教育委員会学校保健課へ                  |
| ☆ その他の一般物資 | → 給食協会へ                                |

調理日誌の検収表（検収欄）の記入例

検収表（調味料、乾物類）

材料名	検 収 項 目						
	検収日時	数量	品質程度	期限表示 製造年月日	包装状態	異物混入	備考欄
油（白絞油）	9/1 10:00	40kg	○	H.15.11/30	○	なし	
サラダ油	9/1 10:00	20kg	○	H.15.11/30	○	なし	
ごま油							
上白糖							
三温糖							
白ごま	9/3 15:00	1kg	○		○	あり	砂利混入
米味噌（赤、）							
米味噌（白）							

9月10日 水曜				給食数 人			
献立名	材料名	児童1人分量		総使用量 (総量×給食数)	検 収		
		可食量	使用量		検収日時		良否
					日	時間	
11飯	米	上	90				
		中	80		10	10:00	○
		下	60				
牛乳	牛乳	206			10	9:00	○
	豚肉(スライス)	30			10	9:30	○
肉豆腐	酒	1					
	しょうゆ(こいくち)	1					
小松菜のじゃこ炒め	豆 腐	100			10	9:15	○
	たまねぎ	30	32		9	14:10	○
	干しいたけ	0.5	0.6		1	15:00	○
	ねぎ	10	11		9	14:10	○
	しょうが	0.3	0.4		9	14:10	○

物資の納入時間

食材料の種類	納 入 日		納入時間帯
食肉・豆腐・厚揚げ・油揚げ	当 日		8:30~10:30
調味料類・油類・春雨・小麦粉・でんぷん・乾めん等	当該月の最初の使用日の前日まで (1ヶ月分まとめて納入)		8:30~10:30 13:30~16:20
上記以外の物資	冷蔵・冷凍品	前 日 (月曜日使用のものは金曜日)	
	その他	使用日の1週間前から前日まで	

(2) 保管場所及び保管方法

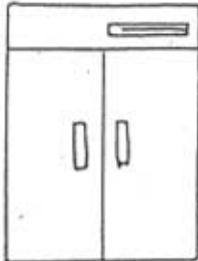
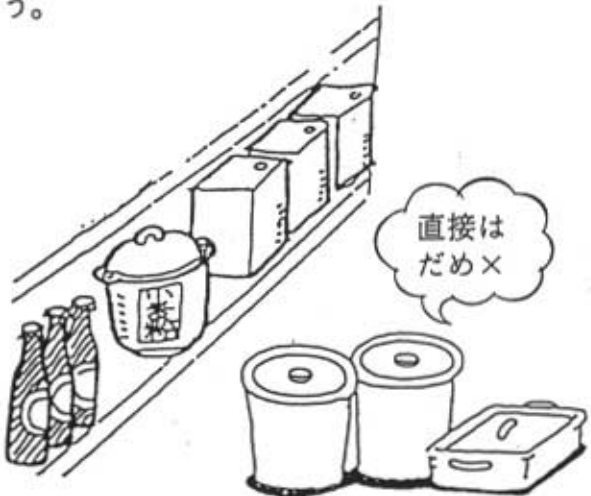
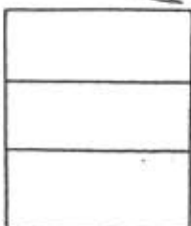





保管場所	食 材 料 名	保 管 方 法
物資用冷蔵庫 (10℃以下)	肉類	フタ付きの専用容器に移しましょう。
	鶏卵	箱ごとビニール袋に入れましょう。
	畜肉製品、魚肉製品 醗酵乳、マーガリン、 バター、チーズ類、 チルドデザート、納豆、 その他の要冷蔵庫表示のあるもの 青果物	箱ごと保管するか、汚れのひどい場合はその 箱ごとビニール袋等に入れましょう。
物資用冷凍庫 (-18℃以下)	冷凍食品	箱ごと保管するか、箱の汚れのひどい場合は その箱ごとビニール袋に入れましょう。
牛乳保冷庫 (10℃以下)	牛乳、生クリーム	ケースごと保管しましょう。
食 品 倉 庫	調味料、乾物、油類、 缶詰、小麦粉、春雨、 でんぷん 乾めん、中華めん等	食材料ごとに区分し、整理して置きましょう。 ※使用中の油もフタをしっかりと、倉庫 (冷暗所) に保管しましょう。
調 理 室	要冷蔵以外の青果物・たけのこ	前室又は、汚染作業区域内の荷受台等の上で、 箱ごと保管しましょう。
	こんにゃく	汚染作業区域内の荷受台等の上で、石灰水に 浸漬した状態で保管しましょう。
	豆腐、厚揚げ、油揚げ	汚染作業区域内の荷受台等に置きましょう。 豆腐は流水で換水しましょう。

※ 冷凍食品は、前日から冷蔵庫に入れて解凍しないこと。

※ 青果物は、月によって保管場所が異なるので、「給食協会だより」で確認すること。

※ 食材料と調理器具・消毒液等は、別々に保管すること。

### (3) 食材料保管上の留意点

<p>温度管理をしましょう。</p> <p>物資用冷蔵庫は 10℃以下ね。</p>  <p>物資用冷凍庫は -18℃以下ね。</p> <p>牛乳保冷庫は 10℃以下ね。</p>	<p>食材料は、直接床に置かないようにしましょう。</p>  <p>直接は だめ×</p>
<p>保管位置を決めておきましょう。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="159 918 794 1438"> <p>(物資用冷蔵庫)</p> <p>マーガリン、チーズ、 畜肉、練り製品は 上段ね。</p> <p>卵や肉類は、 下段ね。</p>  <p>野菜は 中段ね。</p> </div> <div data-bbox="798 918 1428 1438"> <p>(物資用冷凍庫)</p> <p>デザートは上段ね。</p> <p>野菜、冷凍 みかんは 中段ね。</p>  <p>魚介類、加 工品(ハン バーグ等) は下段ね。</p> </div> </div>	
<p>調味料は、箱から出して保管し、日付の古いものから使用しましょう。</p> <p>賞味期限は</p>  <p>ケースから出して 日付けが見えるよ うに並べましょう!</p>   <p>乾物や粉 類は、フ タのある 容器に</p> 	

※ 卵の空箱は、保管せずに処分すること。

## 7. 保存食

保存食は、児童が食中毒の症状を起こしたときや問題が起こったとき、給食に原因があるか調べる大切なものです。必ず採取し正しく保存しましょう。

### (1) 原材料の採取方法

- ・調理日誌を見て品目ごとに50g程度採取し、ビニール袋に入れ、密封します。
- ・保存食採取用の器具は、専用の物（野菜用・たんぱく系加工品用）をそなえることが望ましいですが、既存の物で対応する場合は次のような方法で行いましょう。

#### ① 野菜（果物）類の採取方法

- ・下処理専用包丁・まな板（使用前は洗浄・消毒）を使用し、下処理と平行して採取します。
- ・キャベツやたまねぎ等はくし形に切り、採取しましょう。  
\*品目が変わるごとに包丁・まな板の水洗いをして下さい。

#### ② たんぱく系加工食品（肉・練り製品・豆腐類）の採取方法

- ・包丁を使わずに採取できる物（てんぷら・油揚げ・ハム・ベーコン等）は、できるだけそのまま採取します。グラム数（50g以上）は必ず確認して下さい。
- ・豆腐は納入直後の換水前のものを採取します。
- ・鶏ガラ・肉類・豆腐・厚揚げ等は、保存食用ビニール袋を手にとって直接採取します。

(ア)



袋を持つ。

(イ)



裏返す。

(ウ)



手袋のように  
手を入れる。

(エ)



原材料をつかむ。

(オ)



袋を元に  
返す。

- ・卵は全てを割卵し、混合したものから採取します。  
（複数容器で割卵した場合は、合わせて50gにしましょう。）
- ・調理用（加工品専用）包丁を使用し、調理の切り込みの最初に採取しましょう。  
（かまぼこ・ちくわ等）  
\*この場合、品目が変わるごとに水洗いをして下さい。油污れのある場合、洗浄し給湯管の湯で洗い流してください。

#### ③ 個数物は1個ずつ採取します。



## (2) 調理済み食品の採取方法

- ・釜ごとに直接採取し、熱いものは冷ましてからビニール袋に入れ、密封します。
- ・食材料がすべて入っているか確認しましょう。
- ・量は最低50g採取しましょう（いり煮干しなどの出来上がり量の少ない献立は一人分量を採取しましょう）。
- ・パンは一食分採取します。
- ・米飯は50g採取し、残りをサンプルケースに展示します。
- ・採取後は、常温のまま放置せず、すぐに冷凍保存しましょう。

※ サンプルとして展示したものを保存食として採取しないようにしましょう。

## (3) 保存の方法

- ・「原材料」と「調理済み食品・主食・牛乳」は、別のビニール袋にそれぞれ1日分ずつ入れて保存します。
- ・保存日が区別できるように日付を記入します。
- ・ $-20^{\circ}\text{C}$ 以下の保存食用冷凍庫で2週間以上保存します。

【例】5月1日の給食は…

※ 5月16日以降に  
廃棄すること！



原材料



調理済み食品  
主食・牛乳

## 保存食（原材料）の採取食品一覧表

食 品 群 別	食 品 名
穀類及びその加工品 (冷凍食品を含む)	冷凍うどん・冷凍白玉もち・ぬかみそ
でんぷん類	こんにゃく・糸こんにゃく
油脂類	調理用バター・調理用マーガリン
種実類	ねりごま・ごま・アーモンド・ピーナッツ・カシューナッツ
大豆類及びその加工品 (冷凍食品を含む)	冷凍大豆・豆腐・しめ豆腐・焼き豆腐・厚揚げ・油揚げ・がんもどき・きんちゃく・いり大豆等
魚介類及びその加工品 (冷凍食品を含む)	冷凍魚介類・しらす干し・いりこ（出し用以外）・かつお節（だし用以外）・けずり節・かなぎ・あさりの加工品 練り製品類（かまぼこ・竹輪・てんぷら）・干しえび
獣鳥肉類及びその加工品 (冷凍食品を含む)	肉類・鶏がら 肉加工品類（ハンバーグ・ハム・ベーコン・ソーセージ・焼き豚・鶏レバー竜田揚げ・しょうまい・ぎょうざ・コロッケ等）
卵類	鶏卵
乳類及びその加工品	調理用牛乳・脱脂粉乳・生クリーム・はっ酵乳・チーズ類
芋・野菜類及びその加工品 (冷凍食品を含む)	生鮮野菜・芋 冷凍野菜・冷凍芋・山菜水煮・ごまさつま
漬物	たかな漬・のざわな漬
果実類及びその加工品 (冷凍食品及びその加工品を含む)	生鮮果実・冷凍みかん・干しぶどう
きのこ類	えのきだけ・しめじ・なめこ・生しいたけ
藻類及びその加工品	塩蔵わかめ・もずく・干しわかめ・青のり・干しひじき・もみのり
調味料	酒粕・しそ粉・ドライバセリ
その他	冷凍食品

- ※ 採取食品については、毎月の調理日誌にも指示していますので、もれのないようにしましょう。採取量は原則として50gです。それが不可能な食品については、最低25g採取してください。（例：しょうが・バセリ・粉チーズ等）  
例外として、しそ粉・干しわかめ・干しひじき・青のり・もみのりは5g以上、ドライバセリは1g以上採取してください。ただし、規定量を大幅に上まわって納入されている場合はなるべく50gに近い量を採取しましょう。

## 8. 衛生管理

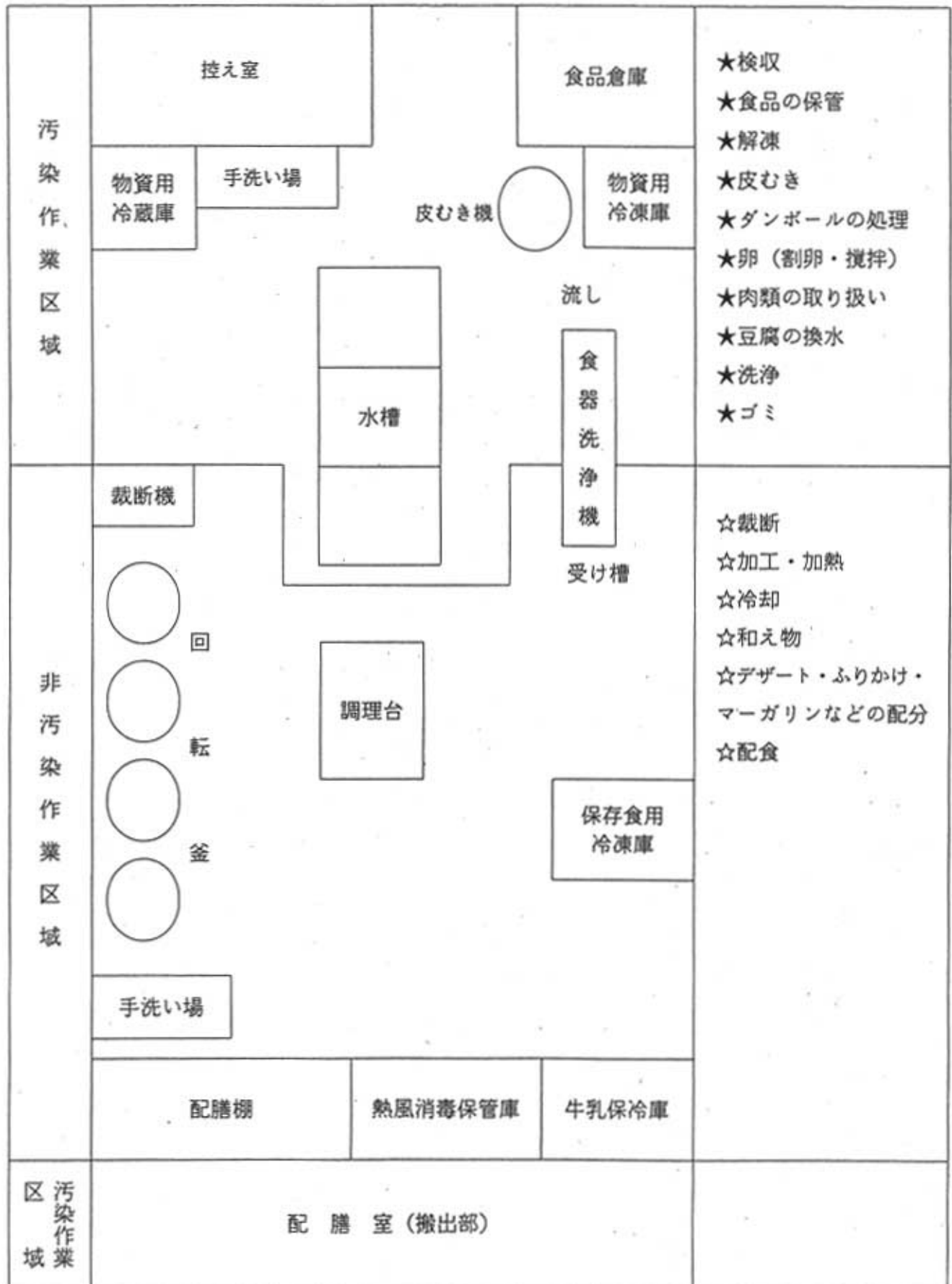
### (1) 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分

調理室内は、細菌に汚染される度合いの大きい区域からそうでない区域への細菌の汚染を防止するために、汚染作業区域と非汚染作業区域に間仕切りを設けて、汚染物を非汚染作業区域に持ち込まないことが重要です。このことは、食中毒防止三原則のひとつ「菌を持ち込まない」ことにつながります。調理従事者は、このことを強く認識し、作業することが大切です。

調理室内に間仕切りがないところは、床面に白線を引き、汚染、非汚染の区分を明確にしましょう。

区 分		作 業 区 分
汚 染 作 業 区 域		検収部分 食品保管部分、薬剤・雑貨保管部分 下処理部分（洗浄、解凍、皮むき、ダンボール処理、卵の割卵・攪拌、肉類の取り扱い、豆腐の換水） 廃棄物（ゴミ等）保管部分
非汚染作業区域	準清潔作業	調理部分（裁断、加工、加熱） 洗浄部分（洗浄＜受槽＞、消毒、熱風消毒保管庫）
	清潔作業	調理部分（冷却、保管） 配膳室搬入部分（調理済み食品保管）
汚 染 作 業 区 域		洗浄部分（残渣落とし） 配膳室搬出部分、返却部分

(2) 調理過程における汚染・非汚染作業区域（例）の作業内容



### (3) 作業区域別の衛生管理について

#### 作業開始前

#### ○ 作業の留意点

- ・調理室内では、細菌に汚染される度合いの大きい汚染作業区域からそうでない非汚染作業区域へ「菌を持ち込まない」ことを強く認識し、作業を行うことが大切です。使用する器具類は、汚染・非汚染作業区域用を区分しましょう。
- ・休み明けや、給食室の構造上ほこりや害虫の発生がある場合は、実情に応じて洗浄・消毒を行いましょ

#### 【汚染作業区域】

- ① 前日作業終了後、洗浄・消毒を行っているときもなし、三槽シンクの3槽目およびレバー栓のみに熱湯消毒を行います。  
生食用果物を洗浄する場合は三槽シンク・レバー栓の熱湯消毒を行います。  
※ 作業途中で生食用果物を洗浄する場合は三槽シンク・レバー栓の洗浄・消毒を行います。
- ② 熱風消毒保管庫で、保管していたものは、そのまま使用します。  
熱風消毒保管庫に保管できないものは、熱湯消毒を行います。まな板は、両面を確実に消毒しましょう。
- ③ 下処理専用の容器、器具（包丁、まな板）を使用します。（特に、肉類、魚介類、卵類は容器を専用にしましょ
- ④ スポンジ、たわしなどは、野菜用、生食用、泥落とし用（ごぼう、れんこん等）、器具洗浄用、生ゴミ・残菜用に分け、それぞれ専用を使用します。
- ⑤ 球根皮むき機は、水洗いをして使用します。

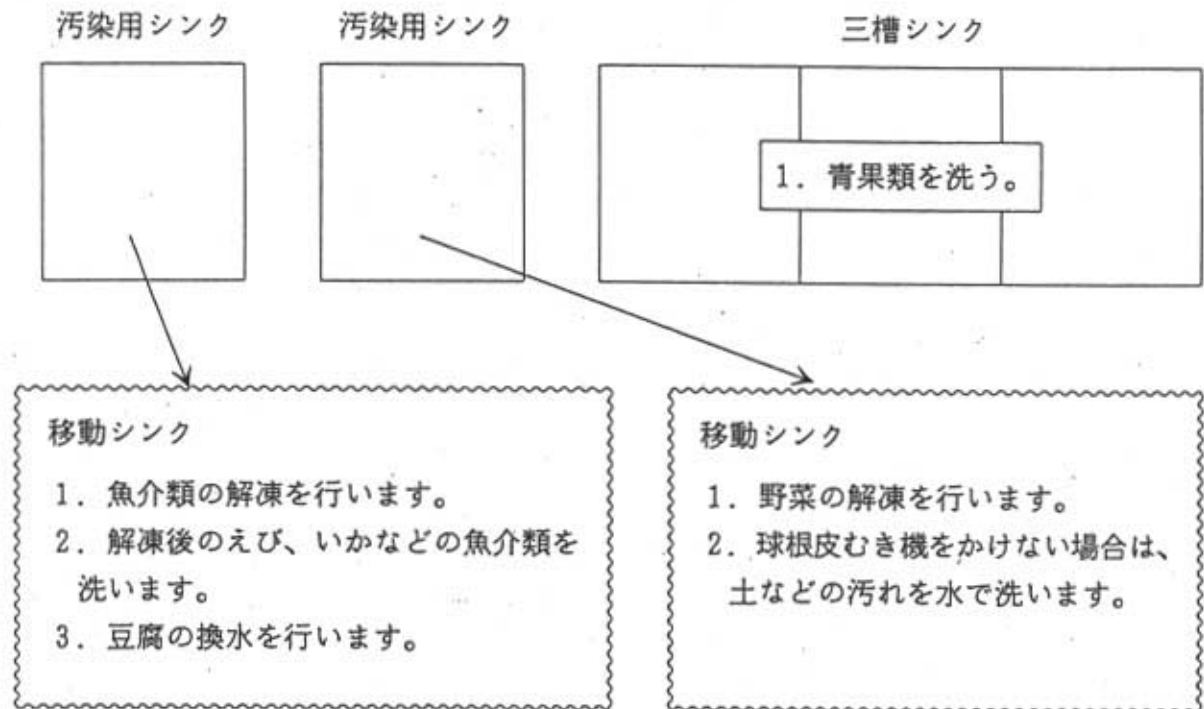
#### 【非汚染作業区域】

- ① 調理台、移動台、荷受け台、シンク類、レバー栓は熱湯消毒を行います。
- ② 熱風消毒保管庫で保管していたものは、そのまま使用します。  
熱風消毒保管庫に保管できないものは、熱湯消毒を行います。まな板は、両面を確実に消毒しましょう。
- ③ 非汚染専用の容器、器具（包丁、まな板）を使用します。  
包丁・まな板は、野菜用・加工品用・生食用に分けて使用します。  
和え物（再加熱しないもの）、生食用果物、缶詰等についてはステンレス製ザルを使用します。プラスチック製ザルは、釜での茹で作業に使用しません。

## 調理作業中

### 【汚染作業区域】

#### ① 午前の汚染用シンク、三槽シンクの使い方



※ 魚介類専用、野菜類専用などの区別をする必要はありません。

※ 排水する際は、汚水が排水溝に直接、流れるようにしましょう。

#### ② 器具類（荷受台、移動台、シンク類、まな板、包丁など）は、必要に応じて、洗浄・消毒を行いましょう。

### 【非汚染作業区域】

#### ① 非汚染用シンクの使い方

- ・ 使用の優先順位は、1. 野菜の水冷 2. 麺の水冷 3. 缶詰の水切り 4. 野菜のあく抜きです。ただし、野菜のあく抜きは、1～3のない時のみ使用しましょう。
- ・ 配食が全て終わるまでは、シンクは洗わないようにしましょう。

※ 排水する際は、溝に直接流し、床面を濡らさないようにしましょう。

#### ② まな板・包丁の途中洗浄は汚染、非汚染を明確に区分することが原則なので、洗浄機の受け槽で行います。

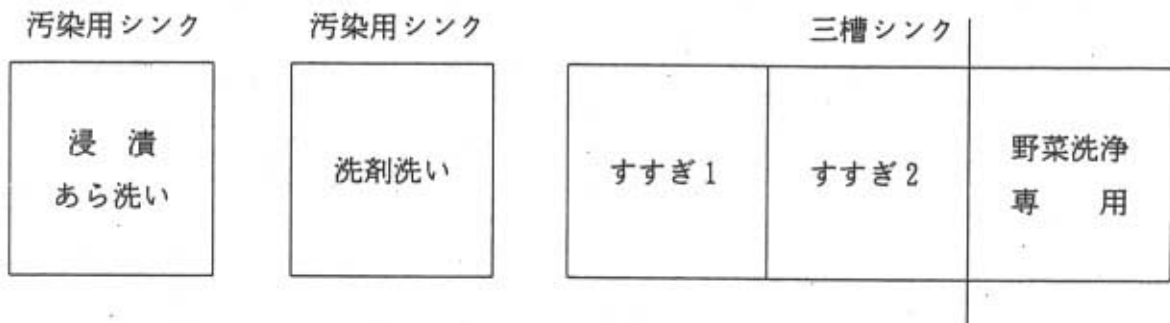
施設の状況や学校規模により、「たらいを代用する」「ワイパーなどで野菜くずを取り除いた後に、調理台の上で静かに行う」等の工夫をしましょう。

## 作業終了後

調理器具の洗浄作業は、加熱済みの食品にはね水がかからないように原則的には配食終了後から行いましょう。

- ・使用後の器具類はよく洗浄・消毒し、乾燥させましょう。
- ・三槽シンク（レバー栓を含む）、汚染用シンクは、青エプロンを着用の上洗浄し、その後、白エプロンを着用し、熱湯消毒した後、調理器具類の洗浄・消毒を行いましょう。

### ① 配食後の汚染用シンク、三槽シンクの使い方



※ 三槽シンクの3槽目は、野菜洗浄専用とし、配食後の作業には使用しません。

施設の構造上、移動シンクを三槽シンクの最後に設置している所は、最後のシンクを指します。

※ 排水する際は、汚水が排水溝に直接、流れるようにしましょう。

② 調理器具類、食器・食缶類、配食器具類はよく洗浄し、熱風消毒保管庫に保管または熱湯消毒（80℃ 5分間以上または100℃ 3分間以上浸漬）を行います。

③ 器具類（荷受台、移動台、シンク類など）は、よく洗浄・消毒し、水気をきり、乾燥させます。

#### (4) 調理作業の衛生ポイント

##### まな板・包丁の取り扱い

- ・まな板・包丁は、下処理用、加工品用、野菜用、生食用に分けて表示し、使い分けましょう。まな板は、包丁による表面の傷のため細菌の巣になりやすくなります。使用前後は、両面をよく洗浄・消毒しましょう。

##### ザルの使い分け

- ・下処理用（解凍等）、調理用に区別をする。
- ・調理用ザルはたんぱく系食品用とその他に区別する。使い分けについては当日限りでよい。  
※和え物（再加熱しないもの）、生食用果物、缶詰等については専用のステンレス製ザルを使用すること。

##### はね水

- ・洗浄・加熱した食品の近くでは、ホースで勢いよく水をまかないようにしましょう。食品を入れた容器や調理器具は、床面に落ちた水のはね返りを避けるため、床面から高さ60cm以上の場所に置くようにしましょう。
- ・食材が近くにある場合や調理中に回転釜の蓋を閉めていない場合は、その付近で作業台や回転釜などの洗浄を行わないようにしましょう。

##### 調理時の温度管理

- ・中心温度計は和え物に使用する食品用（たんぱく系以外）とその他用に分けて表示し、使い分けましょう。
- ・中心温度計は使用前後に差し込み部分を洗浄後、熱湯につけます。
- ・加熱調理食品は、中心温度が75℃で1分間以上保つことを中心温度計で確認し、記録しましょう。和え物は、材料をさまして中心温度計で温度を確認して和えましょう。

##### ① 全ての材料（和え物以外）の最終加熱温度と時間の記録

##### 数回に分けて加熱する場合

- 1回目のみ記録（温度・時間）
- 2回目以降も温度は、確認（記録は不要）

##### ② 和え物等（加熱後冷却する食品）の「加熱」と「冷却」の温度と時間の記録

**加熱** … ゆでた時の温度と時間を記録（一部をアミ等で上げて測定）

<数回に分けてゆでる場合>

ア. 野菜類（薄切り）

- 1回目のみ記録（温度・時間）
- 2回目以降も同様に調理（測定不要）

イ. たんぱく質、野菜類（角切り）

- 1回目のみ記録（温度・時間）
- 2回目以降も、温度は確認（記録は不要）

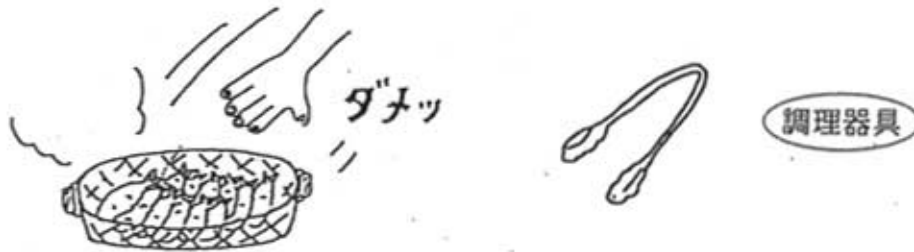
**冷却** … 冷却したときの温度と時間を記録

（水冷する場合は、ザル等に上げた時）



### 加熱後の食品

- ・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調理器具を使用しましょう。



- ・食品についた菌は時間とともに増殖します。増殖の時間を与えないためにも調理加熱後2時間以内に喫食できるよう、作業工程を考え、調理しましょう。

### 和え物

- ・各食材を調理後速やかに冷却し、和える時間をできるだけ配食の直前にしましょう。
- ・野菜の水切りは衛生面から考えると、釜に入れた状態で行いましょう。
- ・和える時は、スパテラ・トングなどの調理器具を使用しましょう。

### ホースの取り扱いについて

- ・食品用ホースには、シリコン、ゴムホースを使用し、塩ビ製ホースは使用しないようにしましょう。
- ・ホースの使用は必要最小限にとどめ、使用するとき以外は、蛇口から取り外しましょう。
- ・水冷用ホースを使用する場合は、非汚染作業専用の物を用意し、使用前には熱湯消毒を行いましょう。ホースの先が、シンク、釜の中の食品、さらし水に触れないように注意して水冷を行いましょう。
- ・食品用のホースの長さは、原則としてホースの先が床から60cm以上離れるようにしましょう。長めのホースの場合には、直接、床にふれないように注意して作業を行いましょう。
- ・洗浄、加熱した食品の近くで、勢いよく水をまかないようにしましょう。
- ・ホースの先が床面や汚染された水と直接接触すると、ホースの中まで汚染されます。ホースの中は、洗浄しにくいので、二次汚染の危険性が高くなります。そのようなホースで食品を冷やしたりしないようにしましょう。
- ・使用した後は、ホースを洗浄・消毒し、所定の場所に保管しましょう。

※ 塩ビ製のホースを使用する場合は、使用后、次亜塩素酸ナトリウム（0.5%希釈液）で消毒を行い、適切な場所で保管しましょう。使用当日は給水栓を全開してしばらく放水を行いましょう。

※ 長いホースを床に置いたり、床にはわせたままの状態では、二次汚染の恐れがあるため、台の上に置いたり、フックにかけたりして保管しましょう。また、ホース内に水が長い間溜まらないように注意しましょう。

## 9. 調理作業

### (1) 汚染作業区域における業務

#### ① 解凍

- ※ 魚介類は、専用の容器で解凍します。
- ※ 解凍時に出るドリップが床に流れないように、たらい、ビニール袋を下に置くなどの工夫をしましょう。
- ※ 食品を入れた容器は、床面から60cm以上の場所におきます。
- ※ 扇風機は、いつもきれいに清掃しておきましょう。

#### 冷凍野菜を再加熱する理由

冷凍野菜は、酵素の働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、ほうれんそうのブランチングは、株の部分40～60秒、葉の部分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しょう。

#### 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、うま味成分や栄養分がとけ出したり、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ためです。ほうれんそう、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しょう。

#### ② 洗浄

洗浄に使用した水は細菌数が多く、汚れた水と認識しましょう。汚水が次の槽やシンクの側面、床に飛沫しないようにしましょう。また排水する際は汚水が排水溝に直接流れるようにしましょう。

- ※ たわしなどは野菜用、泥落とし用、生食用に分け、それぞれ専用に使います。
- ※ 野菜洗浄後に生食用の果物を洗浄する場合は、三槽シンク、レバー栓の洗浄、消毒を行います。
- ※ 汚染の低い野菜から洗浄していくように工夫しましょう。  
(特に汚染の高い野菜…じゃがいも、たまねぎ、ねぎ、ごぼう、れんこん)

#### ③ 肉（鶏ガラを含む）と鶏卵の取り扱い

未加熱の肉や鶏卵は、サルモネラ菌をはじめとして、病原性大腸菌やカンピロバクター等の食中毒菌に高い確率で汚染されているといわれています。

- ・肉は物資用冷蔵庫（10℃以下）に保存しましょう。また、冷蔵庫内の二次汚染を防ぐため、次の方法で保存しましょう。
  - ア. ビニール袋から取り出し蓋付きの専用容器に入れます。
  - イ. ビニール袋ごと蓋付きの専用容器に入れます。

ウ、再度ビニール袋に入れます。

また、調理する人と肉を入れる人が同じ場合は、特に二次汚染に注意し、手が極力汚染されない⑦の方法で保存するようにしましょう。

※ 肉を釜に入れる時は、

⑦の場合のみ非汚染作業用エプロンを着用しましょう。

①②の場合は汚染作業用エプロンを着用し、調理担当者以外の人が行いましょう。

この作業後は手指とエプロンの洗浄・消毒を十分に行いましょう。

- ・卵ののってきたダンボール（トレイ）は、汚染されている可能性が高いので、他の食品を汚染しないようにダンボールごとビニール袋に入れ、物資用冷蔵庫（10℃以下）の下段で保存しましょう。
- ・ひび割れた卵、糞便のある卵は、使用しないようにしましょう。
- ・肉や鶏卵を扱った後の手指は、他の食品や器具に触れないようにし、必ず洗浄・消毒をしましょう。
- ・肉汁や卵液が床面に落ちると、そこから食中毒菌が広がる恐れがあります。未加熱の肉汁や卵液は、なるべく床に落とさないようにし、落としたときは洗剤洗いをし、熱湯消毒をするようにしましょう。
- ・容器や器具は肉専用、卵専用を使用しましょう。（卵液を入れる容器、攪拌用泡だて器は、卵専用とし、他の調理には使用しないようにしましょう。）
- ・鶏卵を攪拌するときは、ミキサーを使用しないようにしましょう。（ミキサーは、刃の部分が完全に洗浄消毒できません。）

## (2) 非汚染作業区域における業務

※ 非汚染作業に従事する人は、マスクをつけます。

健康な人の約半数の鼻腔に黄色ブドウ球菌が住み着いています。くしゃみやせきをする時と唾液と一緒に吐き出され約1メートル四方にある食品を汚染します。



### ① 野菜をゆでる際の留意点

※ 材料を入れたとき温度が低くなりすぎないように、野菜に対して、たっぷりの湯でゆでましょう。

### ② めんをゆでる際の留意点

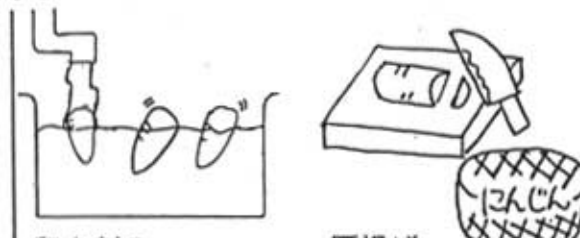

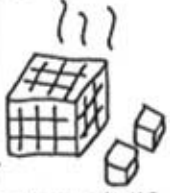



※ 二次汚染防止のため、専用の長いゴム手袋などを使用し、めんにはね水がかからないように気をつけます。



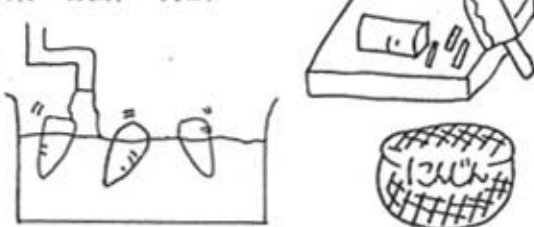




やけどに注意！



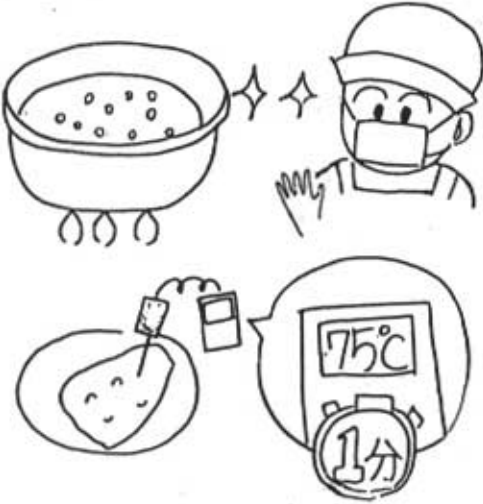
(3) 献立別衛生管理のポイント

煮 物 (親子煮)	衛生管理ポイント
<p>野菜の洗浄・切断</p>  <p>卵を割る</p>  <p>ときほぐす</p> <p>厚揚げ</p>  <p>熱湯をかけて切断</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・機械・器具の洗浄・消毒をしましたか</li> <li>・品質・鮮度を十分確認しましたか</li> <li>・野菜類は十分に洗浄されていますか</li> <li>・肉・卵は専用容器に入っていますか</li> <li>・まな板・包丁の使い分けをしましたか</li> </ul> <p>——卵の取り扱い⇒22ページ——</p> <p>割卵・攪拌は汚染作業区域で行っていますか</p> <p>割卵した手指は洗浄・消毒しましたか</p> <p>・厚揚げを切った手指は洗浄・消毒しましたか</p>
<p>油で炒める</p>  <p>煮る</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・肉を取り扱うとき二次汚染を防ぐ手だてをしましたか</li> <li>・肉に触れた手で他の器具に触れていませんか</li> <li>・肉が変色し、バラバラの状態になるまで炒めましたか</li> </ul> <p>・野菜は十分に炒めましたか</p> <p>・肉・卵・厚揚げの中心温度75℃1分以上の確認をしましたか (釜ごとに)</p> <p>・食材すべての火の通り・味の確認をしましたか</p>
<p>配食</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手は清潔ですか</li> <li>・配食器具・容器は清潔ですか</li> </ul>
<p>使用後の器具の洗浄</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・肉・卵の入っていた容器は水又はぬるま湯ですすいだ後、洗浄・消毒しましたか</li> <li>・容器をすすいだ水の排水は汚染作業区域のグレーチング上で行いましたか</li> </ul>

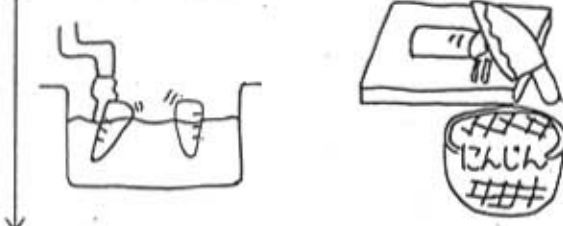
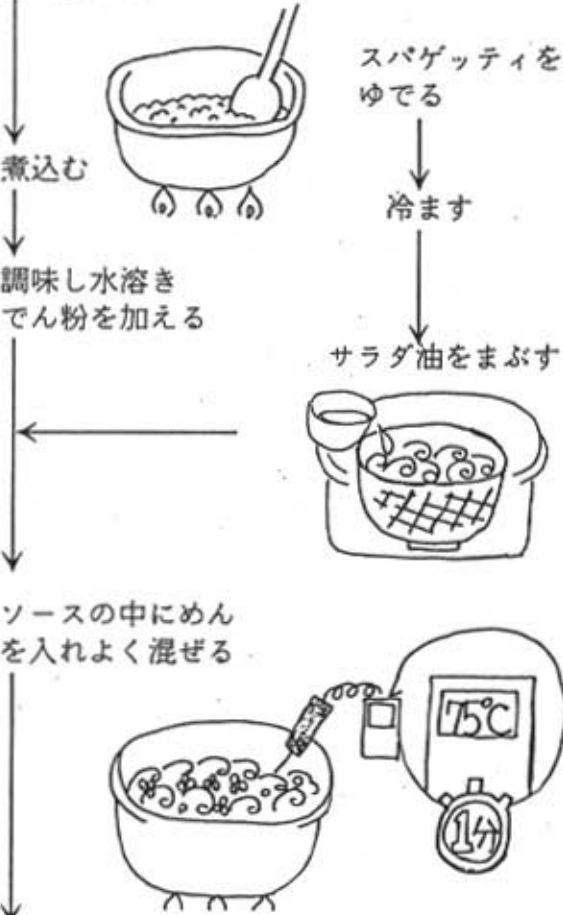

作業区分ごとに手指を洗浄・消毒しましたか

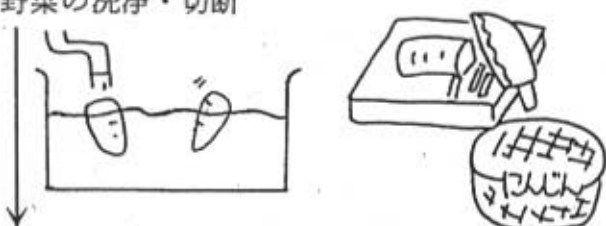
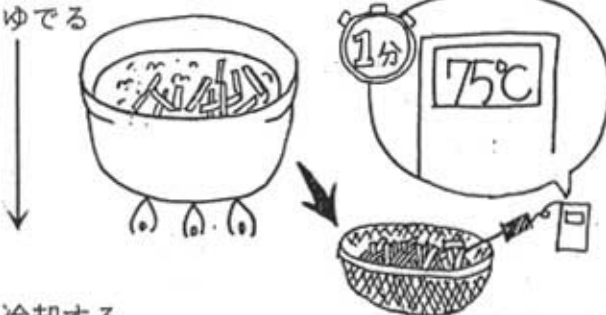
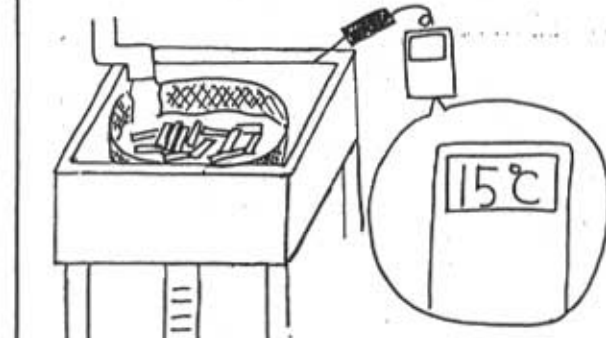


汁物（つみ入れ汁）	衛生管理ポイント
<p>野菜の裁断・切断</p>  <p>豆腐の換水・切断</p>  <p>魚のすり身の解凍</p> 	<p>衛生管理ポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・機械・器具の洗浄・消毒をしましたか</li> <li>・品質・鮮度を十分確認しましたか</li> <li>・野菜類は十分に洗浄されていますか</li> <li>・すり身は専用容器に入っていますか</li> <li>・まな板・包丁の使い分けをしましたか</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>豆腐の換水方法</p> <p>流水で換水し続けていますか</p> <p>換水は汚染作業区域で行っていますか</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>・魚のすり身を取り扱うとき二次汚染を防ぐ手だてをしましたか</li> <li>・魚のすり身の解凍は汚染作業区域で行っていますか</li> </ul>
<p>だしとり</p>  <p>野菜・すり身を入れる</p> <p>豆腐を入れる</p> <p>みそ・わかめ・ねぎを加え調味する</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・だしとり用の袋は使用前に熱湯消毒しましたか</li> <li>・つみれを作る前後の手指は洗浄・消毒しましたか</li> <li>・豆腐・つみれの中心温度75℃1分間以上の確認をしましたか（釜ごとに）</li> <li>・食材すべての火の通り・味の確認をしましたか</li> </ul>
<p>配食</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手は清潔ですか</li> <li>・配食器具・容器は清潔ですか</li> </ul>
<p>使用後の器具の洗浄</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・すり身の入っていた容器は水又はぬるま湯ですすいだ後、洗浄・消毒しましたか</li> <li>・容器をすすいだ水の排水は汚染作業区域のグレーチング上で行いましたか</li> </ul>

作業区分ごとに手指を洗浄・消毒しましたか

揚げ物（魚のからあげ）	衛生管理ポイント
<p>(冷) 魚の解凍</p>  <p>下味をつける</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・機械・器具の洗浄・消毒をしましたか</li> <li>・品質・鮮度を十分確認しましたか</li> <li>・魚は専用容器に入っていますか</li> <li>・魚を取り扱うとき二次汚染を防ぐ手だてをしましたか</li> <li>・魚に触れた手で他の器具に触れていませんか</li> <li>・魚の解凍は汚染作業区域で行っていますか</li> </ul>
<p>揚げる</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・油の温度は適温ですか</li> <li>・手は清潔ですか</li> <li>・一度入れたものが揚がるまで新たに魚を入れないようにしていますか</li> <li>・魚の中心温度75℃1分間以上の確認をしましたか（投入ごとに）</li> <li>・食材すべての火の通りの確認をしましたか</li> </ul>
<p>配食</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手は清潔ですか</li> <li>・配食器具・容器は清潔ですか</li> <li>・揚げる人・配食する人の役割分担をしていますか</li> <li>・配食には器具を使用していますか</li> </ul>
<p>使用後の器具の洗浄</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・魚の入っていた容器は水又はぬるま湯ですすいだ後、洗浄・消毒しましたか</li> <li>・容器をすすいだ水の排水は汚染作業区域のグレーチング上で行いましたか</li> </ul>

作業区分ごとに手指を洗浄・消毒しましたか

炒め物（ミートソーススパゲッティ）	衛生管理ポイント
<p>野菜の洗浄・切断</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・機械・器具の洗浄・消毒をしましたか</li> <li>・品質・鮮度を十分確認しましたか</li> <li>・野菜類は十分に洗浄されていますか</li> <li>・肉は専用容器に入っていますか</li> </ul>
<p>油で炒める</p> <p>煮込む</p> <p>調味し水溶きでん粉を加える</p> <p>ソースの中にめんを入れよく混ぜる</p>  <p>スパゲッティをゆでる</p> <p>冷ます</p> <p>サラダ油をまぶす</p> <p>75℃</p> <p>1分</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・肉を取り扱うとき二次汚染を防ぐ手だてをしましたか</li> <li>・肉に触れた手で他の器具に触れていませんか</li> <li>・肉が変色し、バラバラの状態になるまで炒めましたか</li> <li>・野菜は十分に炒まりましたか</li> </ul> <p style="text-align: right;">作業区分ごとに手指を洗浄・消毒しましたか</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・中心温度が75℃1分以上の確認をしましたか（釜ごとに）</li> <li>・食材すべての火の通り・味の確認をしましたか</li> </ul>
<p>配食</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手は清潔ですか</li> <li>・配食器具・容器は清潔ですか</li> </ul>
<p>使用後の器具の洗浄</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・肉の入っていた容器は水又はぬるま湯ですすいだ後、洗浄・消毒しましたか</li> <li>・容器をすすいだ後の水の排水は汚染作業区域のグレーチング上で行いましたか</li> </ul>

和え物（ゆで野菜サラダ）	衛生管理ポイント
<p>野菜の洗浄・切断</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・機械・器具の洗浄・消毒をしましたか</li> <li>・品質・鮮度を十分確認しましたか</li> <li>・野菜類は十分に洗浄されていますか</li> </ul>
<p>ゆでる</p>  <p>冷却する</p>  <p>和える</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ゆでる湯は沸騰していますか</li> <li>・一回にゆでる野菜の量は適量ですか</li> <li>・加熱時の中心温度75℃ 1分間以上の確認をしましたか</li> <li>・冷却は非汚染作業区域で行っていますか</li> <li>・冷却温度を確認しましたか</li> <li>・はね水による二次汚染を防ぐ手だてはしましたか（冷却時ははね水に注意し、スノコ型の荷受台やザル受台は使用しないようにしましょう）</li> <li>・水冷用シンク・扇風機は清潔ですか</li> <li>・加熱済みのものは中心部まで冷却できているか温度を確認しましたか</li> <li>・長時間放置していませんか</li> <li>・釜に残った水分をふきんで拭き取っていませんか</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>——和えるとき⇒21ページ——</p> <p>釜は消毒して十分冷却していますか</p> <p>器具で和えていますか</p> <p>配食直前に行っていますか</p> </div>
<p>配食</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手は清潔ですか</li> <li>・配食器具・容器は清潔ですか</li> </ul>

作業区分ごとに手指を洗浄・消毒しましたか



#### (4) 配食

調理したものが、よい条件で児童に食べられるように配食しましょう。(温かいものは温かく、冷たいものは冷たく) 児童の運搬や教室での配膳が安全・能率的にできるようにしましょう。

##### 時間

配食開始は、児童が取りにくる時間から逆算し、最小限の時間にしましょう。



##### 内容

献立に示された食材料が、均一になるように配食しましょう。

量は中学年を1とし、高学年を1.2、低学年を0.8の割合で、学年差・人数差を考えて配分しましょう。



##### 容器

児童が運搬や配膳しやすいものにしましょう。

食缶・ボールのフタも忘れないようにしましょう。



##### 並べ方

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しましょう。



- ・ 冷凍のデザートは、天気や気温により、配分時間を考慮して、自然解凍しましょう。特に冬場は早めにダンボール箱から取り出しましょう。配食はボール等を利用し、ダンボールのまま教室に持ち込まないようにしましょう。

★ 配食の量は学年差・人数差に注意しましょう。

★ 配食早見表を作成しましょう。

#### 配食早見表の作り方

- ① 人数を記入します。
- ② 配食の学年割合を記入します。
- ③ 換算値を記入します。(学年人数×学年割合)
- ④ 配食割合を記入します。

※学年によって人数差がある場合

$$\text{(例) 1年生の配食割合} = \frac{\text{学年の換算値 } 32}{\text{4年生の換算値 } 40} = 0.8$$

#### 配食早見表(例)

学年	人数 (平均)	配食による 学年割合	換算値 (人数×学年割合)	配食割合 (4年生の換算値 を1とする)
1	40	0.8	32	0.8
2	35		28	0.7
3	30	1.0	30	0.8
4	40		40	1.0
5	37	1.2	44	1.1
6	33		40	1.0

・学期の始めに、自校の配食早見表を作りましょう。

### 配食早見表

学 年	人 数 (平均)	配食による 学年割合	換 算 値 (人数×学年割合)	配 食 割 合 (4年生の換算値を1とする)
1		0.8		
2				
3		1.0		
4				
5		1.2		
6				

## 10. サンプル

サンプルは、各学校での配分・配膳の手本となるものです。献立に応じた盛り付けや食器の配置に気をつけましょう。

- ・サンプルに示す量は、中学年の1クラスを計量し児童数で割った量です。
- ・食材料を全て入れるようにしましょう。
- ・主食は左、副食は右に置きます。



※ 牛乳・みかんジュースは空バックを置きます。

※ サンプルとして展示したものを、保存食として採取しないようにしましょう。

### 変わりご飯の盛り付け方

五目ずし等のまぜご飯の具やカレーライス、中華どんぶり等のご飯の上にかけるものは、規定量の1/2をご飯の上にはせ、残りを食器に盛り付けます。

### 背割りパンの盛り付け方

規定量の1/2をパンにはさみ、残りを食器に盛り付けます。

- ・サンプルケースは、児童が見やすく、衛生的な場所に設置しましょう。

## 11. 食器・食缶等の洗浄・消毒

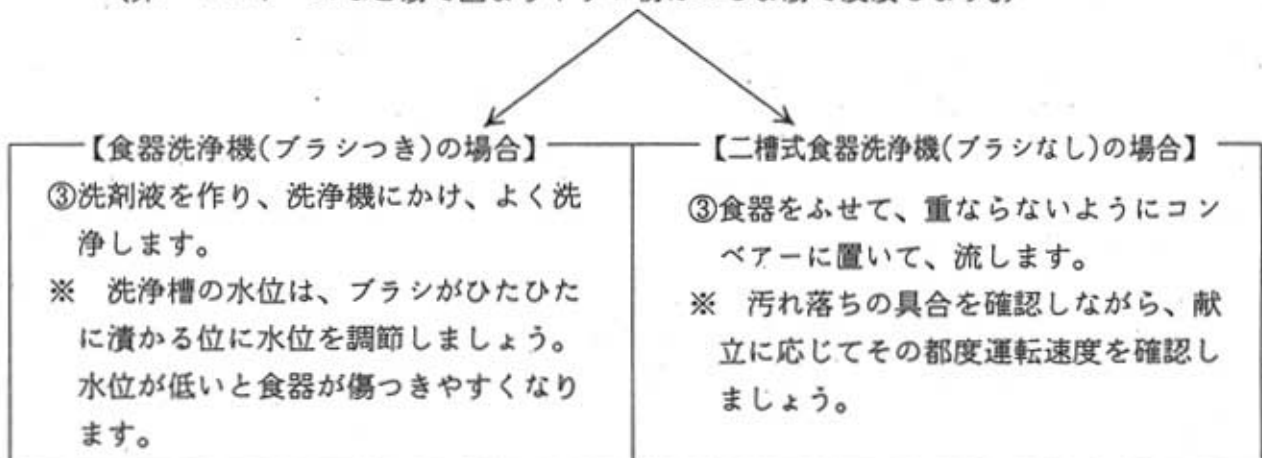
### 洗剤の使用法

洗剤は、必要以上の濃度で使用しても洗浄効果が上がるものではなく、また濃度が高いと食器への残存量も多くなるので、適正な使用濃度を守りましょう。

洗剤液が汚れたとき、洗剤をつぎたしても、洗浄効果は上がりません。汚れたら、洗剤液を取替えましょう。

### (1) 食器の洗浄

- ① 汚染用シンクで残渣を除去します。
- ② 40℃の湯に浸漬して、あら洗いをします。  
(卵・マヨネーズなど湯で固まりやすい物はぬるま湯で浸漬します。)



- ④ 食器は、流水で受け取ります。

### (2) 食缶・ボール・配食器具等の洗浄

- ① 残渣を除去する場合はグレーチング上等で処理し、床・周辺を汚染させないようにします。  
(床に直接食缶等を置かないこと)
- ② 汚染用シンクであら洗いをします。
- ③ 汚染用シンクに洗浄液を作り、スポンジなどでよく洗浄します。
- ④ 三槽シンクの1・2槽目でオーバーフローさせながら、すすぎます。  
※ 配膳盆は毎日洗います。  
※ スプーンは、1本1本汚れが確実にとれるように洗います。  
※ 食器かごは、毎日洗剤できれいに洗います。

### (3) 食器・食缶等の消毒

- ・食器は熱風消毒保管庫に保管します。
- ・食缶・ボール・配食器具は、100℃の熱湯に3分間または、80℃の熱湯に5分間浸漬し、消毒します。

(食缶用の熱風消毒保管庫がある場合は、洗浄後保管庫で保管しましょう。)

- ・大きなもの(ザル・まな板等)は、全体が浸かる十分な湯量で熱湯消毒します。
- ・木製品は表面の汚れがひどい時があるため、十分に洗浄消毒を行い、よく乾燥させましょう。
- ・木製品・布製品は発火のおそれがあるため、熱風消毒保管庫には入れません。

### (4) スポンジ・たわし等の洗浄・消毒

- ・生食用・野菜用のスポンジやたわしは洗浄後湯釜で煮沸消毒し、よく乾燥させましょう。
- ・器具洗浄用のスポンジやたわし及びワイパーは洗浄後、熱湯をかけ、よく乾燥させましょう。
- ・生ゴミ・残菜用と泥落とし用のスポンジやたわしは洗浄後、熱湯をかけ、よく乾燥させましょう。

※三槽シンク・荷受台等は作業終了後に洗剤で洗浄した後、熱湯消毒を行い、乾燥させましょう。

#### 消毒方法

##### ① 薬液消毒

- ・次亜塩素酸ナトリウムP.38参照

(給食開始準備期間中の消毒と日常使用の床用デッキブラシ・床用ワイパーに使用)

##### ② 熱風消毒保管庫

- ・庫内温度80℃以上で30分間

##### ③ 熱湯消毒

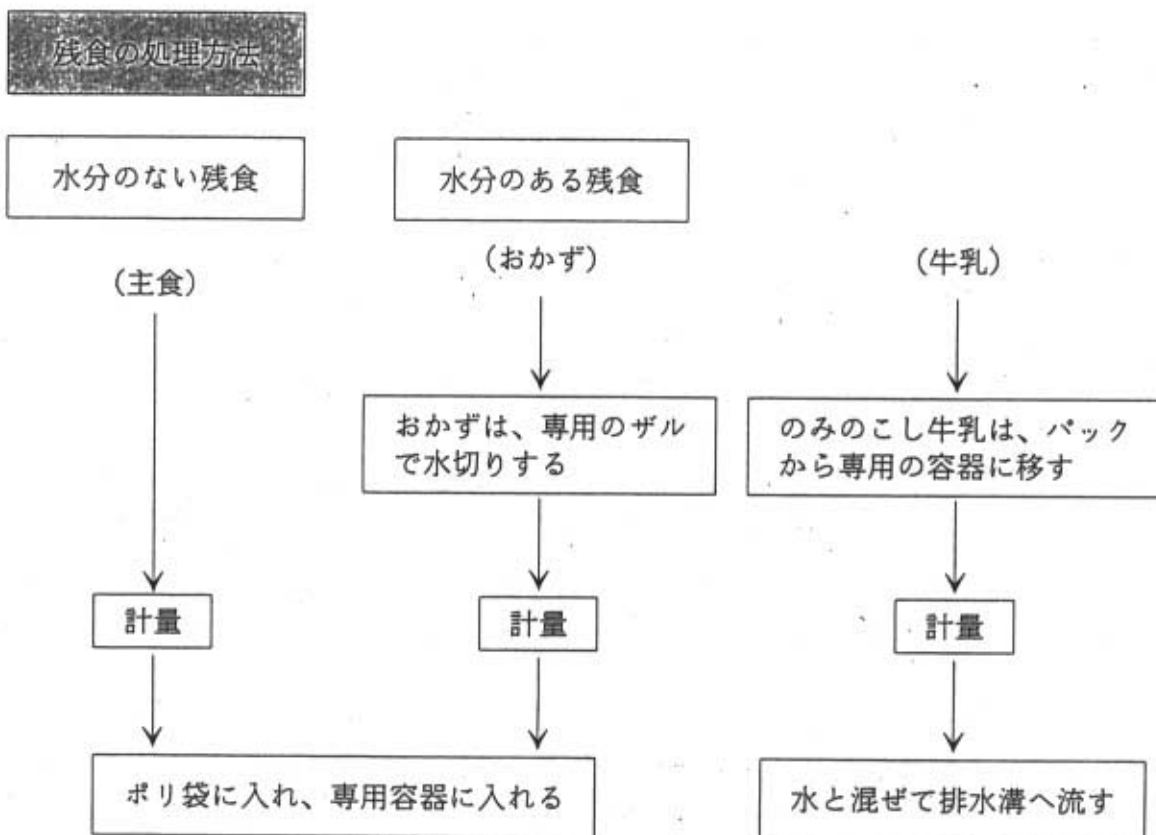
- ・80℃5分間以上または100℃3分間以上浸漬

※ 消毒前には洗浄を十分にすることが大切です。

## 12. 清 掃

### (1) 残渣の処理

ゴミは、毎日きちんと片付けましょう。

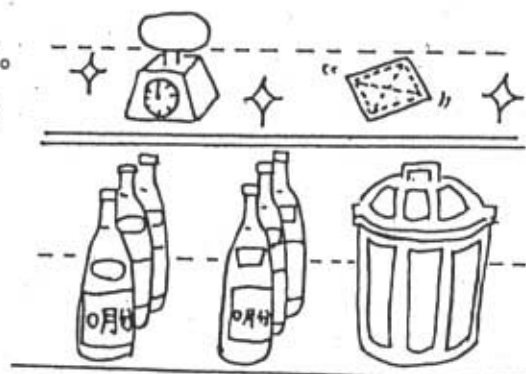


- ※ 計量後、それぞれの残量を調理日誌に記入しましょう。
- ※ 残菜用のザルや食缶は、洗浄後、熱湯をかけ、よく乾燥させましょう。
- ※ 生ゴミ専用容器は、調理室外へ搬出し、所定の場所で保管しましょう。  
使用後は、洗浄・乾燥させます。

### (2) 食品倉庫や配膳室・配膳棚の清掃

食品倉庫や配膳室・配膳棚の清掃も毎日しましょう。

(清潔なタオルを湯に浸し十分に絞って拭きます。)



### (3) 作業終了後の清掃と消毒

#### 床

床は常時、乾燥状態を保つように心がけましょう。

#### ① 日々の清掃

ア. ゴミを取り除きます。

イ. 汚れているところは、ブラシがけまたは洗剤を使って清掃します。

ウ. 水でよく洗い流し、水たまりなどをワイパーで完全に拭き取り、乾燥させましょう。

※ ブラシは次亜塩素酸ナトリウムを使って消毒し、よく乾燥させましょう。

#### <乾燥の工夫例>

・熱湯をかけましょう。…床が乾燥しやすい学校は有効

床が乾燥しにくい学校は湿気をまねき逆効果

・作業終了後、床に向かって扇風機をかけましょう。

・換気扇をこまめにまわし、湿度を下げましょう。

#### ② 週末・学期末の清掃

日々の清掃の中で特に汚れのひどい箇所は状態に応じた清掃を行います。

#### 排水溝

ゴミは毎日取り除き、1週間ごとにブラシで洗浄します。(青エプロン着用)

#### クレーニング

毎日ゴミを取り除きます。特に汚れたところ(釜周りや汚染区域など)は、ブラシがけまたは洗剤で洗浄をしましょう。

#### グリーストラップ

清掃は定期的に行い、生ゴミや上澄み・沈殿物は適宜に取り除きます。

清掃時のエプロンと長靴は専用のものを使用しましょう。



(4) 給食開始準備期間中の清掃・消毒など

清掃場所及び器具類	消毒方法
床、排水溝、手洗い施設 食品庫、配膳室 ゴミ専用ポリ容器、清掃用具	十分洗浄後、次亜塩素酸ナトリウムで消毒します。
物資用冷蔵庫、物資用冷凍庫、牛乳保冷庫、 保存食用冷凍庫 熱風消毒保管庫 食品庫、配膳室の棚	清掃し次亜塩素酸ナトリウムで消毒後、水拭きします。
調理器具、配食器具 食器類	十分洗浄後、熱風消毒保管庫に入れます。または、熱湯消毒（80℃で5分間以上または100℃で3分間以上浸漬）します。
給水施設	使用水の遊離残留塩素・外観（色、濁り）・臭い・味などを確認します。
便 所	清掃後、逆性せっけんで消毒します。
網 戸	汚れやほこりなどを取り除き、清掃します。

※ 特に、夏季休業後は、給食室の天井や電気のかさなども汚れに応じて清掃しましょう。

## (5) 薬液の取り扱い・注意

### ① 次亜塩素酸ナトリウム

塩素系の殺菌剤として食品添加物にも指定されている薬品で、殺菌力が強く漂白作用もある。

#### 使用方法

- ・有効塩素 5 % の次亜塩素酸ナトリウムを 500 倍に希釈した液を使用しましょう。  
水 10ℓ に対して 20ml (キャップ 4 杯程度)
- ※ 金属製の容器は使用しないようにしましょう。
- ・浸漬時間は、5 分間以上とします。
- ・拭く場合は、15 分間放置して、その後水拭きしましょう。

#### 留意点

- ・塩素臭があるので、必ず換気に気をつけましょう。
- ・取り扱うときは、必ずゴム手袋を着用しましょう。
- ・直接原液が皮膚や目、衣服につかないように注意しましょう。
- ・他の消毒液や洗剤を混ぜると塩素ガスが発生し、危険なので注意しましょう。
- ・水で薄めてから排水しましょう。
- ・棚などは清潔なタオルを消毒液につけ、十分絞って拭きましょう。
- ・冷蔵庫、冷凍庫、熱風消毒保管庫など、金属製でさびやすいものは清潔なタオルを消毒液につけ十分に絞って拭いた後、更に、水拭きしましょう。
- ・直射日光の当たる所や釜の側などに置くと危険なので冷暗所に保管し、開封後は、必ず密封してできるだけ早く使い切りましょう。

### 13. 給食用調理器具の使用法

給食用機械器具は、使用電源が家庭より大きいものがあるので、取り扱い説明書をよく読み、構造、使用方法を正しく理解し、事故のないようにしましょう。

★機械器具のいたみを防ぎ、長持ちさせ、調子よく使用するため、常に手入れが必要です。

★手入れをするときは、必ず電源を抜いて行いましょう。

★モーター、スイッチ、コード等は、水気を嫌うので清掃時に水がかからないように注意しましょう。

★普段と違う異音、異臭がする場合は、使用を止め専用の業者に点検してもらいましょう。

★ガス器具の使用の際は、換気に気をつけ着火を目で確認しましょう。

★機械の作業中は危険なので、絶対に機械内部に手を入れないようにしましょう。



#### (1) 球根皮むき機

- ① 汚染作業区域で使用します。
- ② 規定量以上の量を一度に入れすぎないようにしましょう。(モーター故障の原因になります。)
- ③ 水を入れ、機械を回しながら野菜を入れます。
- ④ 汚水の飛沫を防ぐために投入口には蓋をします。蓋はダンボールを使用せず、洗浄できるものにします。また、野菜を取り出すときには、水を止めましょう。  
※ 水を止めて取り出しても機械の使用上、問題はありません。

- ⑤ 皮をむきすぎないようにしましょう。
- ⑥ 野菜を取り出すとき、ザルが直接床につかないようにします。
- ⑦ 使用后、中のディスク(ザラザラの板)は、熱湯をかけると板が割れるため、よく水洗いし、乾燥させます。
- ⑧ 球根皮むき機を取り扱った後は、手洗いをしましょう。
- ⑨ 球根皮むき機付近の床面は、汚染度が高いので、使用後は床面の清掃を確実にします。

(例) アイホー型	
型式	1回の投与量
P-26	8~10kg
P-46	13~15kg

自分の学校の型式を確かめましょう。



ピットがある場合の床の清掃

水洗いをしてゴミを取ります。

ピットがない場合の床の清掃

水洗いし、熱湯消毒をします。汚れがひどいときは、洗剤洗いをし、熱湯消毒をします。消毒液等の使用は必要ありません。

## (2) 野菜裁断機(及び置き台)

① 非汚染作業区域で使用します。

(ソーセージやかまぼこ等はプレートが完全に消毒できないため使用しません。また、冷凍野菜やかぼちゃ等の固い野菜を切ると刃こぼれの原因になるので使用しません。)

② 献立によって、プレートを使い分けましょう。

★プレートの交換時には、電源を抜いておきましょう。

★使用前後は、プレートの刃こぼれがないかを確認します。

③ 使用前後は、プレートや裁断ヘッド(野菜が触れる部分)、置き台に熱湯をかけます。

④ 必ず、安全レバーを使用し、直接手を入れないようにします。

⑤ 洗う際には、ゴミを取り除き、本体を洗浄し、熱湯消毒します。(ドライ仕様の場合には、ゴミ受けを取り除き、洗浄します。)

※受け台が60cm以下の学校は、たらい等で受けて、はね水を防止しましょう。

## (3) ミキサ

① 非汚染作業区域で使用します。

② 使用前は熱湯を入れ、80℃ 5分間消毒をします。

③ 規定量以上を一度に入れすぎないようにしましょう。

(十分に混ぜることができなかつたり、モーターの故障の原因になります。)

★卵の攪拌に使用しないようにしましょう。

④ 熱いものを連続して混ぜません。(故障の原因となります。)

⑤ 攪拌したものを受ける容器は、直接床に置かないようにします。

⑥ 清掃する際は、洗剤溶液で洗った後、ぬるま湯(または水)を入れ、電源を入れて約5分間回転させ、水を捨てる工程を2~3回繰り返します。

⑦ 熱湯を入れ80℃ 5分間消毒して、湯を捨て内部をよく乾燥させます。



## (4) フライヤー

① 非汚染作業区域で使用します。

② 使用前は、上面、ふた、内面、側面を磨き洗いし、水をかけます。

③ ワイバーで水分を取り除き、水気が残らないようにしっかり乾燥させます。

④ 乾燥状態を確認後、油をそそぎます。

⑤ 専用の温度計で油温を確認しながら揚げます(1度に入れすぎると油温が下がります。)

⑥ 作業終了後は排油し、上面、ふた、内面、側面を洗浄します。

⑦ 水気をきり、乾燥させ、蓋をします。

※ 使用しない日は、埃がつかないように工夫しましょう。

(5) **牛乳保冷库・物資用冷蔵庫・物資用冷凍庫**

- ① 庫内の温度を確認します。
- ② 扉の開閉は速やかに行い、使用後は必ず内部を確認し、カギをかけます。
- ③ 冷風が対流するように配慮します。
- ④ 長期休業中は電源を切ります。

★電源を切る前は、清掃し内部をよく乾燥させます。

- ⑤ 庫内、扉のパッキンについては、定期的に清潔なタオルを湯に浸し、十分に絞って拭きます。また、凝縮器フィルターについても定期的に水洗いしましょう。

(汚れのひどい場合は、その都度、洗剤溶液で拭いた

後、水拭きをします。凝縮器フィルターについてはしばらく洗剤溶液に浸漬し、洗浄後、水洗いしましょう。)



温度の確認を  
しましょう

(6) **保存食用冷凍庫**

- ① 庫内の温度を確認します。

庫内温度に差があるため、温度センサーの標準的な測定位置は、冷凍庫内の後部背面(2段目のカゴの辺り)に、テープ等で張り付け、常に同じ場所で測定します。

- ② 扉の開閉は速やかに行い、霜は専用のヘラでこまめにとります。
- ③ 定期的に、庫内を清潔なタオルを湯に浸し、十分に絞って拭きます。  
(汚れのひどい場合は、洗剤溶液で拭いた後、水拭きをします。)

(7) **二槽式食器洗浄機**

- ① スイッチ等に水がかからないように工夫します。

- ② タンクの栓(円柱状;二種類)を設置します。

・穴あき → 洗剤槽に設置します。

(汚れた洗浄水が循環するので、確実にオーバーフローさせましょう。)

・穴なし → すすぎ槽に設置します。

(すすぎを行う比較的きれいな湯が循環するので、オーバーフローはさせません。水位が上がったら、洗剤槽に湯が流れ込むようになっています。)

- ③ タンクに貯湯します。

・給水スイッチは手動レバーにより開閉します。

水量が多いので、すぐに溜まります。あふれた湯は排水されるため、かなりの無駄になるので注意しましょう。

- ④ 洗剤は規定濃度で使用します。

- ⑤ 運転速度を調節します。

・速度は、目盛り4~5を標準にします。

シチューなどの油汚れは、少し遅く(2~3)します。

いずれの場合も、汚れ落ち具合を確認しながら献立に応じてその都度、調節しましょう。

・お盆、蓋など高さのない物も洗浄可能で、目盛りは最速です。ただし、洗剤の使用量が増えるので、学校と相談の上で、行いましょう。

⑥ 給湯、給水を行います。

・給湯（図●）は、すすぎ槽の仕上げ管に接続されています。レバーは全開にします。

※ ほかの給湯栓を同時に使用すると、水圧が下がり洗浄力が低下する原因となるので、作業配分を考慮する必要があります。

・給水（図○）は、すすぎ後の食器を冷やす目的に使用されます。

管の手前にステンレスの板が渡してあり、すすぎ槽に水が流れ込まないようにしています。水は全て排水されますが、給水量が多いとすすぎ槽に水が流れ込み、湯温が下がるので注意しましょう。レバーは半開程度にします。

⑦ 作業中は、コンベアに直接触れたり、カーテン内に手をいれたりしません。

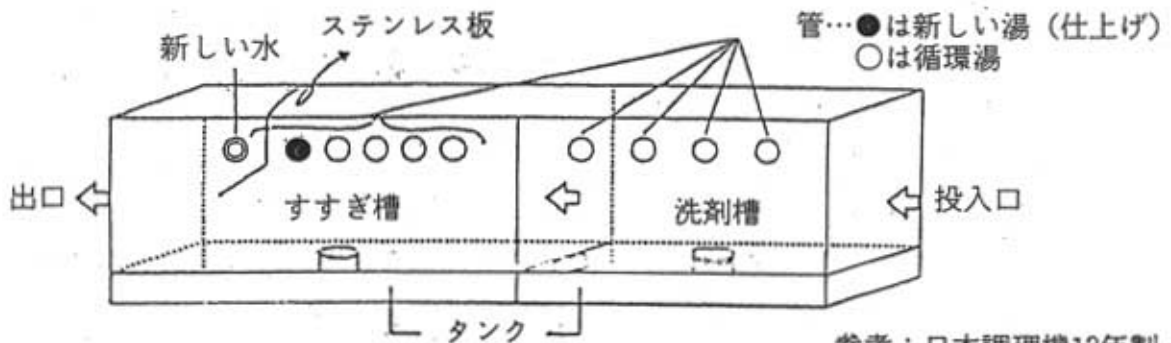
⑧ 使用後は、洗浄、乾燥させます。

・管は全て取り外し可能です。中の水垢や野菜くずを落とすためにも、一週間に一回は一本ずつ中を洗浄します。

・本体の中は、ブラシなどを使用して磨き洗いを行ってもよいが、外側はスイッチ類があるため、拭き掃除のみにします。

・ゴミ受けかごは毎日洗浄します。タンクの水を完全に抜き、水きりを行います。

・本体の扉は使用後乾燥させるためにも、全て開けた状態で、翌朝まで置いておきます。

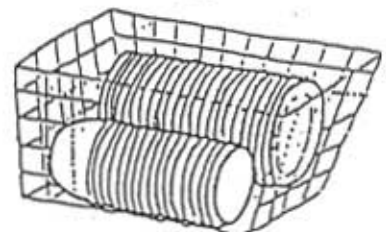


参考：日本調理機13年製

(8) 熱風消毒保管庫

- ① 食器は洗浄後、水きりをよくします。
- ② 食器はゆとりをもって食器かごに入れます。
- ③ ふきん、木しゃもじなど可燃性のものは入れないようにします。
- ④ 庫内に物をつめすぎないようにしましょう。
- ⑤ 消毒時、庫内が適正な温度になっているか確認します。  
(80℃30分間)
- ⑥ 清掃時は庫内、庫外とも絶対に水洗いをせず、清潔なタオルを水またはぬるま湯に浸し、十分に絞って拭きま  
す。
- ⑦ 庫内底の排水栓は、排水後必ず締めます。

水がきれいのように  
横にしましょう。



(9) **回転釜**

※ 換気はよくして使用します。

① 作業開始前

- ・ふた、釜の内側、側面などをたわしで磨き洗いし、水をかけます。  
(清掃の際、金属たわしは釜の表面を傷つけることがあるので、できるだけ使用をひかえましょう。)

※ 湯釜は順番に使いましょう。

(湯釜を一つの釜に決めると、油気がなくなり、釜の表面に湯垢が付き錆びついてしまうため。)

② 調理作業中

- ・複数の野菜をゆでる場合は、種類が変わるごとに排湯し、くずを洗い流し、再度湯を沸かします。
- ・油(脂)分のある食品をゆでた後は、排湯した後くずを洗い流し、洗浄消毒をします。
- ・和え物を使用する釜は、原則的に油(脂)分のある食品を処理しないように作業工程を考慮しましょう。
- ・和え物に使用する釜は、野菜をゆでた後排湯し、くずを洗い流し熱湯をかけてから水をため、冷却します。
- ・和え物の材料は、衛生面から考え、釜の中に入れていた状態で水きりを行うようにしましょう。釜に残った水分はふきんで拭き取らず、器具ですくい取ります。

※ 使用中は、必ずストッパーをかけます。

※ シャもじ・スコップ等は消毒した荷受台に置くようにしましょう。

※ 回転釜の水は壁側に排水しましょう。施設上無理なところは、手前にゆっくり排水します。

③ 作業終了後

- ・ふた、釜の内側、側面を洗浄します。
- ・ハンドル、ガスコックは洗剤で磨き、水を含ませたスポンジで拭き取ります。50倍程度のオスバン希釈液にガーゼなどを浸して拭きあげましょう。
- ・釜の水気をきり、乾燥させ、ふたをします。

※ 午後の作業終了後、消毒用湯釜の乾燥が不十分な場合は、釜は傾けた状態にしておきましょう。

※ 配食時は、釜の洗浄は行わないこと。調理作業中もできるだけ、さけましょう。

新しい釜が入ったときのあく抜きと手入れ

新しい釜が入ったときに業者があく抜きを行います。それで足りない場合は釜に湯をはり、沸騰しない程度の弱火で、長時間(8時間ほど)炊きましょう。これを3~4日程度行います。

※ 毎日作業終了後、バーナーを乾かすため10秒程度火をつけると、目詰まり防止になります。

(10) **ボイラー**

- ① 点火、消火はしっかり確認します。
- ② ボイラー室を設けているところは、中に物を入れないようにしましょう。
- ③ 配管部分、スイッチ部分等に水気がかかると腐食の原因になり、寿命を縮めることになるので十分注意しましょう。
- ④ ガス漏れ警報機がならない場合でも、普段と違う異音・異臭を感じた時は、すぐに使用をやめ専門の業者に点検してもらいます。

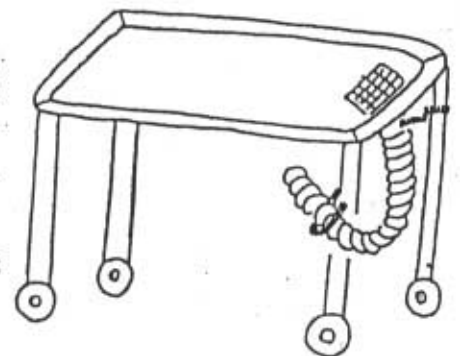
(11) **調理台（ドライ仕様）**

- ① 使用前は、熱湯消毒を行いワイパーで水気をきります。
- ② 水・ドリップ・食材を床に落とさないように注意します。野菜くず等は、ゴミ受けで取ります。
- ③ 調理作業途中の洗浄は、天板部分を手洗いし、水きりして使しましょう。  
ただし、たんぱく質系食品に使用した場合は、洗剤で洗った後、手洗いをし、熱湯をかけ水きりしましょう。
- ④ 作業終了後は、よく洗浄・消毒し、水気をきり乾燥させましょう。



(12) **移動台・移動シンク（ドライ仕様）**

- ① 使用前は、熱湯消毒を行いワイパーで水気をきります。
- ② 水・ドリップ・食材を床に落とさないように注意します。移動台の野菜くず等は、ゴミ受けで取ります。
- ③ 使用時は、排水レバーを閉じておきます。排水はホースを排水溝に入れ、排水レバーを開きます。
- ④ 調理作業途中の洗浄は、天板部分、シンクの内槽を手洗いし、水きりして使しましょう。  
ただし、たんぱく質系食品に使用した場合は、洗剤で洗った後、手洗いをし、熱湯をかけ水きりしましょう。
- ⑤ 作業終了後は、よく洗浄・消毒し、水気をきり乾燥させましょう。



(13) **ザル受台（ドライ仕様）**

- ① 使用前は、熱湯消毒を行い水気をきります。
- ② 水・ドリップ・食材を床に落とさないように注意します。
- ③ 排水は、排水溝上で、受け皿の栓を抜きます。
- ④ 調理作業途中の洗浄は、たんぱく質系食品に使用した場合は、洗剤で洗った後、手洗いをし、熱湯をかけ水きりしましょう。
- ⑤ 作業終了後は、よく洗浄・消毒し、水気をきり乾燥させましょう。





# 14. 事務処理

## (1) 残量報告書の書き方

- ① 残量報告書の様式は、前月末に残量を記録しておく。
- ② 当月物資納入後、各物資ごとに次の計算を行う。

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

※ 当月使用量は、給食中止日などを考慮すること。

- ③ 各物資ごとに、残量報告書に記載する。

※ もし、先月の残量報告の後使用がなく、前月と同じ量残っていても、使用可能な物は再度報告すること。

※ 月始めに納入されない物資については、当月使用量から当月納入量を予測して、計算し、記入すること。

※ 毎月10日までに（給食協会必着）提出すること。

※ 液体調味料は、容量と重量が違うので、換算表を見て、重量を確認すること。

※ 残量報告書の様式のNo38～45には、記載されている物資以外で未開封のものがあれば、記入すること。

※ 規格書の「開封後の使用期限のめやす」に記載されていないものは、原則として使いきり、開封したものを残量報告書には、記入しないこと。



### 【計算例】

A小学校300食 しょうゆ（こいくち）当月使用量44.2gの場合

$$\text{（前月残量）} + \text{（当月納入量）} - \text{（当月使用量）} = \text{（残量報告）}$$

$$3000 \text{ g} \quad 14490 \text{ g (7本)} \quad 13260 \text{ g} \quad 4230 \text{ g}$$

液体調味料の換算表

	しょうゆ	みりん	酢	ウスターソース	酒
600ml		690			
900ml					900
カップ(1L)	1150	1150	1000	1100	1000
一升(1.8L)	2070		1800	1980	1800

単位：g

## (2) 乾めん・中華めんの学期末調整計画書の書き方

- ・調整計画書は、給食協会に提出しましょう。(「学校給食事務の手引き」P.20を参照。)

## (3) 調理日誌の書き方

- ① 調理日誌は、検収書、献立表、作業工程表、日誌を兼ねたものです。
  - ・物資納入後、業者立ち会いのもとで検収項目にそって確認し、調理日誌に記録しましょう。
  - ・調理終了後、当日使用した材料、調理状況、配食時間、その日の出来事を記録しましょう。

※ 調味料など、計算した量と実際に使用した量が異なる場合は、実際に使用した数量を記録しましょう。
- ② 毎日、あるいは1週間に1回(週末)提出し、学校栄養職員(所属している学校のみ)、給食主任、教頭、校長に押印してもらいましょう。
- ③ 調理日誌は、年度分まとめて整理し、1年間保管しましょう。

## (4) 納品書の整理

- ① 毎日、あるいは1週間に1回(週末)提出し、給食主任、教頭、校長に押印してもらいましょう。
- ② 保存期間について
  - ・主食、牛乳、乾めん、中華めんの納品書…………… 3年間保存
  - ・それ以外の物資の納品書…………… 1年間保存

## (5) 日常点検票

- ① 作成後、毎日、校長に提出し、押印してもらいましょう。
- ② 日常点検票は、年度分まとめて整理し、1年間保存しましょう。