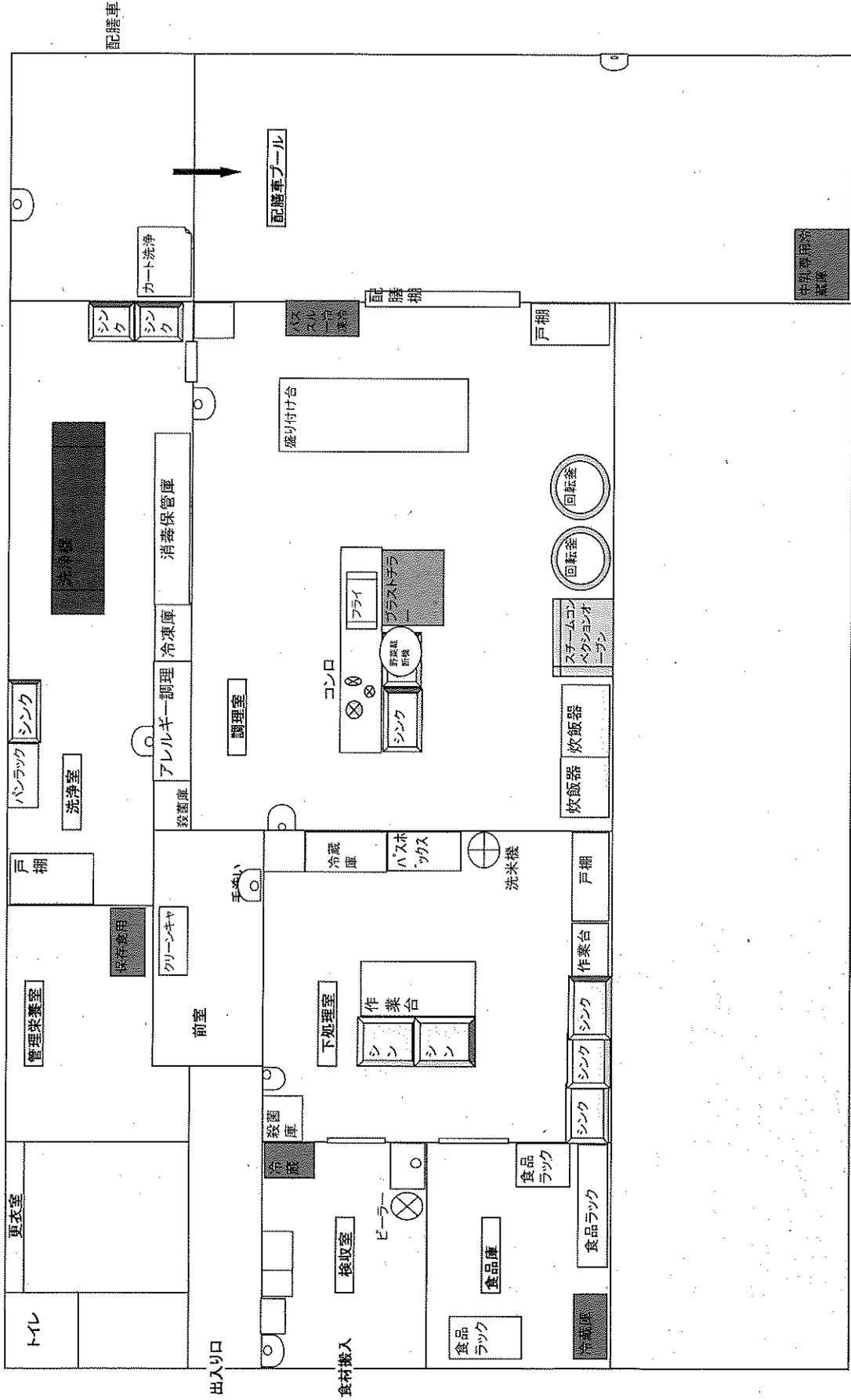


別表1

令和8年度 学校給食実施年間予定表

回数	4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月				
	回数	日	回数	日	回数	日	回数	日	回数	日	回数	日	回数	日	回数	日	回数	日	回数	日	回数	日	回数	日			
1	水		1	金	1	月	1	水	1	土	1	火	1	木	1	日	1	火	1	1	金	1	月	1	火	1	
2	木		2	土		2	木	1	2	日	2	水	1	2	金	1	2	水	1	2	土	2	火	1	2	火	1
3	金		3	日		3	金	1	3	月	3	木	1	3	土		3	木	1	3	日	3	水	1	3	水	1
4	土		4	月		4	土		4	火	4	金	1	4	日		4	水	1	4	月	4	木	1	4	木	1
5	日		5	火		5	日		5	水	5	土	1	5	月	1	5	木	1	5	火	5	金	1	5	金	1
6	月		6	水		6	月	1	6	木	6	日		6	火	1	6	金	1	6	水	6	土	6	6	土	
7	火		7	木		7	火	1	7	金	7	月	1	7	土		7	月	1	7	木	7	日	7	7	日	
8	水		8	金		8	水	1	8	土	8	火	1	8	日		8	火	1	8	金	8	月	1	8	月	1
9	木		9	土		9	木	1	9	日	9	水	1	9	金	1	9	水	1	9	土	9	火	1	9	火	1
10	金		10	日		10	金	1	10	月	10	木	1	10	土		10	木	1	10	日	10	水	1	10	水	1
11	土		11	月		11	土		11	火	11	金	1	11	日		11	金	1	11	月	11	木	1	11	木	1
12	日		12	火		12	日		12	水	12	土		12	月		12	土		12	火	12	金	1	12	金	1
13	月		13	水		13	月	1	13	木	13	日		13	火	1	13	金	1	13	水	13	土	13	土		
14	火		14	木		14	火	1	14	金	14	月	1	14	土		14	月	1	14	木	14	日	14	日		
15	水		15	金		15	水	1	15	土	15	火	1	15	日		15	火	1	15	金	15	月	1	15	月	1
16	木		16	土		16	木	1	16	日	16	水	1	16	金	1	16	水	1	16	土	16	火	1	16	火	1
17	金		17	日		17	金		17	月	17	木	1	17	土		17	木	1	17	日	17	水	1	17	水	1
18	土		18	月		18	土	1	18	火	18	金	1	18	日		18	金	1	18	月	18	木	1	18	木	
19	日		19	火		19	日		19	水	19	土		19	月	1	19	土		19	火	19	金	1	19	金	
20	月		20	水		20	月		20	木	20	日		20	火	1	20	日		20	水	20	土	20	土	土	
21	火		21	木		21	火		21	金	21	月		21	土		21	月	1	21	木	21	日	21	日		
22	水		22	金		22	水	1	22	土	22	火		22	日		22	火	1	22	金	22	月	1	22	月	
23	木		23	土		23	木		23	日	23	水		23	金	1	23	水	1	23	土	23	火	23	火		
24	金		24	日		24	金	1	24	月	24	木	1	24	土		24	木	1	24	日	24	水	24	水		
25	土		25	月		25	土		25	火	25	金	1	25	日		25	金	1	25	月	25	木	25	木		
26	日		26	火		26	日		26	水	26	土		26	月	1	26	土		26	火	26	金	26	金		
27	月		27	水		27	月		27	木	27	日		27	火	1	27	金	1	27	水	27	土	27	土		
28	火		28	木		28	火		28	金	28	月	1	28	土		28	月		28	木	28	日	28	日		
29	水		29	金		29	水	1	29	土	29	火	1	29	日		29	火		29	金	29	月	29	月		
30	木		30	土		30	木		30	日	30	水	1	30	金	1	30	水		30	土	30	火	30	火		
31	金		31	日		31	金		31	月	31	土		31	土		31	木		31	日	31	火	31	水		
回数	13		18		22		12		18		21		18		17		14		17		14		17		13		
合計回数	183																										

兵庫県立東はりま特別支援学校



業務完了確認簿

校長	栄養教諭	記入者

令和 年 月 日 () 天気

兵庫県立東はりま特別支援学校

献立名	料理名		備考		調理従事者	氏名	入室時間	退室時間	備考	
	主食		調理における工夫点				時 分	時 分		サポート要員
	主菜						時 分	時 分		
	副菜						時 分	時 分		
	副菜		残 量				時 分	時 分		
	汁物		小学部	kg			時 分	時 分		
	牛乳		中学部	kg			時 分	時 分		
	デザート		高等部	kg			時 分	時 分		
その他		合計	kg							
日常点検	食材の状態	良・不良	備考		退室時の確認	電気のスイッチ		備考		
	調理員の健康状態等	良・不良				ガスの元栓				
	調理器具、調理機器	良・不良				給湯のスイッチ				
	食器・食具・食缶の状態	良・不良				給水(水漏れなど)				
	調理室の清掃状態	良・不良				調理室の清掃				
	異物混入の状態	有・無				ごみの処理				
	そ族、昆虫の有無	有・無				冷暖房のスイッチ				
	その他	良・不良				施錠				
		その他		確認した場合は○を記入。						
食数等	区分	食数		備考		特記事項	調理器具、食器の破損状況など日常業務で気づいた点 定期点検、衛生点検、異物混入、食器の汚れなど 調理作業・調理内容について気づいた点			
	小学部	児童	職員	食数について気づいた点を記入						
	中学部	生徒	職員	食						
	高等部	生徒	職員	食						
	事務			食						
	試食数			食						
	その他			食						
	委託業者			食						
	合計			食						
	特別食	小学部	中学部	高等部	その他					
	流動食	食	食	食	食					
	粒食	食	食	食	食					
	刻み食	食	食	食	食					
	食	食	食	食						
	食	食	食	食						
	食	食	食	食						
その他	食	食	食	食						
作業全般について気づいた点を記入(清掃箇所・補修箇所など)										

(様式3)

令和 年 月 日

様

住 所

会 社 名

代表者氏名

印

令和 年度調理業務従事者等の届出について(報告)

記

1 業務責任者

氏 名	性別	年齢	調理師免許番号	検便検査実施年月日	健康診断実施年月日

2 業務責任代理者

氏 名	性別	年齢	調理師免許番号	検便検査実施年月日	健康診断実施年月日

3 調理従事者

氏 名	性別	年齢	調理師免許番号	検便検査実施年月日	健康診断実施年月日

4 応援従事者(3の従事者に故障等が生じた際に、応援として従事させる予定の者)

区分	氏名	性別	年齢	調理師免許番号	検便検査実施年月日	健康診断実施年月日
変更前						
変更後						
変更前						
変更後						
変更前						
変更後						
変更前						
変更後						
変更前						
変更後						

5 食品衛生責任者氏名

変更前	
変更後	

6 添付書類

- (1) 経歴書
- (2) 調理師免許(写し)
- (3) 健康診断結果(写し)
- (4) 検便検査結果(写し)
- (5) 食品衛生責任者を証明する書類(写し)

安全・衛生管理に関する留意事項（平成28年度）

兵庫県立東はりま特別支援学校
（平成28年4月作成）

安全・衛生管理については、「学校給食衛生管理基準」（平成21年4月1日付け文部科学省スポーツ・青少年局長通知）に準拠することともに、次の点に配慮すること。

1 関係機関の安全・衛生管理に関する指導体制

調理場での食材の取り扱い、調理作業、安全衛生管理等について、問題がある場合には速やかに改善措置を講じることが出来る指導体制を整備する。（別紙4「関係機関の安全・衛生管理に関する指導及び連携体制（略図）」参照）

2 学校給食施設・設備の清潔、衛生

学校給食調理場においては、次の点に留意して学校給食施設・設備の清潔、衛生の保持に努めること。

- (1) 学校給食施設・設備は、常に衛生的にすること。
- (2) 調理場、食品保管庫の温度・湿度、冷蔵庫・冷凍庫の内部の温度を適切に保ち、冷蔵庫・冷凍庫の温度は作業前・作業中・作業後に測定し、温度、時間を記録すること。
また、調理場は、換気に気を配り、湿度80%以下、温度25℃以下に保つこと。
（「調理室内温度・湿度記録表」「冷蔵庫及び冷凍庫温度記録表」に記録する。）
- (3) 学校給食施設・設備は、ねずみ、はえ、ごきぶり等の発生を防止するため、補修整理、清掃、清拭、消毒等衛生保持に努めること。（食品や汚れの付着がないように清掃すること。）
また、ねずみ、はえ、ごきぶり等の定期検査は月1回以上、定期殺虫は年3回以上、防鼠忌避剤散布年2回以上（発生を確認した場合はその都度）実施し、その実施記録を委託者へ提出すること。
なお、学校給食調理員の専用便所については、毎日、調理終了後に清掃及び消毒し衛生に注意すること。
- (4) 冷蔵庫、冷凍庫、食品保管庫、コンベクションオープン、冷却機、洗米機、包丁まな板殺菌庫、食器食缶消毒保管庫の内部は、常に整理整頓し、定期的に洗浄消毒を行い、清潔で衛生的な保持をすること。
- (5) 食器具、容器、調理機器、器具（特に、まな板、しゃもじ、ざる等の器具及び菜箸などの木製器具、包丁）は、使用後に洗浄し、消毒保管庫で確実に消毒して衛生の保持に努めること。
なお、調理場内における器具、容器等の使用後の洗浄・消毒は、原則として全ての食品が調理場内から搬出された後に行うこと。
原材料に使用した器具、容器等をそのまま調理後の食品用に使用しないこと。
- (6) 調理室には、調理作業に不必要な物品等（当日使用しない器具等及び個人の所有物）を置かないこと。

3 学校給食関係者

- (1) 調理従事者の健康管理
 - ① 調理従事者の健康診断は、年1回以上実施するとともに、定期（定期健康診断を除く2回）に健康状態（身長及び体重等の測定）を把握し、検便（赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌血清型O157）は、月2回以上実施すること。
なお、検便は、長期休業期間中においても実施すること。
また、受託者は、検便の年間実施計画を作成し、委託者へ年度当初に提出すること。
 - ② 調理従事者の健康状態は常に注意し、毎日、個人別に記録を残すこと。（「調理従事者個

を行い記録すること。

- ④ 食品は、検収室において専用の容器に移し替え、検収室にダンボール等を持ち込まないこと。
- ⑤ 搬入後の食品は、それぞれの専用容器に移し替え、床面から60cm以上の高さで保持すること。
- ⑥ 検収中は、外気からの昆虫等の侵入を防止するため、下処理室と検収室との間の扉は閉じること。

(2) 保管の方法

- ① 缶詰、乾物、調味料等常温で保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等は1回で使い切ること。
- ② 納入した食品を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類ごとに区分し専用の容器で保管し、原材料の相互汚染を防ぐとともに、別紙3「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、食品庫、冷蔵庫、冷凍庫に保管すること。
- ③ 牛乳については、牛乳用冷蔵庫で適切な温度管理を行い、品質の保持を行うこと。
- ④ 食品の保管場所は、適切な温度及び湿度管理がなされ、かつ、衛生的な保管管理ができるよう十分留意すること。
- ⑤ 調味料等は、「食品出納簿」に毎日記入し、適正な管理を行うこと。

5 調理過程

(1) 調理の原則

- ① 調理場においては、食品の搬入から調理、保管、加工、配食、配膳の一連の作業が衛生的かつ安全に行われ、ねずみ、はえ及びごきぶり等衛生害虫によって汚染されないように注意すること。
- ② 給食の食品は、原則として、全てその日のうちに調理場で調理し、生で食用にする野菜類、果実類を除き、加熱調理したものを給食すること。特に、食肉類、魚介類、卵及びそれらの加工品、冷凍食品並びにソーセージ・ハムなどの食肉製品その他の加熱処理食品については、中心温度計を用いて、中心部が75℃で1分間以上（ノロウィルス汚染の恐れのある食品の場合は85℃で1分間以上加熱すること）又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録すること。（「学校給食中心温度記録表及び保存食記録表」に記録すること。）
- ③ 野菜類の使用については、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理する。生野菜を使用する場合は、流水で十分に洗浄し、必要に応じて消毒し、必ずその日のうちに給食すること。また、中性洗剤や消毒剤を使用する場合は、それらが完全に洗い落とされるまで十分に流水で水洗いすること。
- ④ 前日調理はしないこと。
- ⑤ 料理の混ぜ合わせ（和え物、サラダ等）、配食、盛り付け等に際しては、必ず清潔な場所で、清潔な器具を使用するとともに、使い捨て手袋を着用して料理に直接手を触れないこと。
- ⑥ 和え物やサラダについては、各食品を調理後速やかに冷却機で冷却を行ったうえで、冷却後の二次汚染に十分注意し冷蔵庫で保管し、和える時間をできるだけ配食の直前にするなど適切な温度管理や給食までの時間短縮を図ること。
なお、やむを得ず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が、0.1mg/L以上であることを確認し、その時間と残留塩素濃度を記録すること。（この場合、「学校給食中心温度記録表及び保存食記録表」の余白部分を活用して記録すること。）
- ⑦ マヨネーズは、学校で作らないこと。
- ⑧ 缶詰の使用に際しては、缶の状態（汚れやへこみなど）、内壁塗装の状態、異臭の有無の確認等を行うなど十分に注意すること。
- ⑨ 調理に直接関係のない者をみだりに調理室に入れないこと。調理、点検に従事しない者

するなど衛生的な取り扱いを行うこと。

- ⑥ 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接給食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにすること。

(5) 残菜、廃品処理

- ① 調理に伴うゴミや残菜は、それぞれのゴミに区分（厨芥、雑芥、プラスチック、ガラス、金属くず等及びリサイクル製品など）し、衛生的に処理すること。

- ② 廃棄物（調理施設内で生じた廃棄物及び返却された残菜をいう。）の管理は次のように行うこと。

・廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように蓋つきの容器で管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持すること。

・廃棄物は、毎日、決められたごみ集積場に搬出し、作業場内（検収室、食品保管室、下処理室、調理室、配膳プール、洗浄室等）に放置しないこと。

なお、ごみ集積場への搬出の場合は、作業場内の調理室、前室など非汚染区域を通過しないこと。

- ③ グリストラップは、定期的に清掃を行い、その結果を速やかに委託者へ報告すること。

6 配食、配缶

- (1) 配膳室及び配膳ワゴン、配膳カート、配膳棚は、毎日清掃し衛生保持に努めること。

- (2) 給食の配膳及び配食は、消毒された専用の器具を使用すること。

- (3) 食品を運搬する場合は、必ず容器に蓋をすること。

- (4) 牛乳用トレイは、毎日洗浄し、乾燥させ、衛生的な保持を行うこと。

7 検食・保存食等

(1) 検食

当日の給食については、児童・生徒に供する前までに委託者において実施する。

なお、検食の時間は、児童生徒の給食が始まる30分前まで（11:15）に行い、異常がある場合には給食を中止する。

(2) 保存食

- ① 保存食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g以上採取し清潔なビニール袋に密封して入れ、保存食専用冷凍庫に-20℃以下、2週間以上保存すること。

なお、原材料の製造年月日等又はロットが違う場合は、それぞれ保存すること。

- ② 原材料は、洗浄、消毒を行わず、購入した状態で保存すること。ただし、鶏卵については、全てを割卵し混合したものから50g以上保存すること。

- ③ 保存食には、食材料及び調理済み食品が確実に保管されているか確認するとともに、廃棄する日時を「学校給食中心温度記録表及び保存食記録表」に記録すること。

- ④ 使用水については、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（残留塩素濃度0.1ml/L未満）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週間以上保存食用の冷凍庫で保存すること。

8 残食、残品

- (1) パン、牛乳、おかず等の残品の持ち帰りは禁止し、すべてその日のうちに廃棄処分する。

- (2) 残食（食べ残し）は、クラスごとに毎日測定し、「学校給食残量調査票」に記録し、決められたごみ集積場へ搬出する。

9 衛生管理体制

(1) 業務責任者

- ① 受託者は、給食従事者の中から業務責任者を定め、委託者へ報告すること。

- ② 業務責任者は、調理従事者の衛生、施設・設備、食品衛生の日常管理などにあたり、特に調理過程における下処理、調理、配分、配膳などの作業工程を分析し、それぞ

学校給食施設の区分

区分			内容
学校給食施設	調理場	作業区域	<p>汚染作業区域</p> <p>検収室－原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所</p> <p>食品の保管室－食品の保管場所</p> <p>下処理室－食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所</p> <p>返却された食器・食缶等の搬入場</p> <hr/> <p>洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）</p>
			<p>非汚染作業区域</p> <p>調理室</p> <ul style="list-style-type: none"> －食品の切裁等を行う場所 －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 －食品を食缶に配食する場所 <p>盛付室</p> <p>配膳室</p> <p>食品・食缶の搬出場</p> <hr/> <p>洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後）</p>
		<p>その他</p> <p>更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等</p> <hr/> <p>事務室等（学校給食調理員が通常、出入りしない区域）</p>	

学校給食調理員の標準的研修プログラム

学校給食調理員として、食中毒防止のための基礎的知識と日常業務に直結した衛生管理の実際を研修する。

区分	内 容	ね ら い
1 開講にあたって	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食の意義と学校給食調理員の役割 ・学校教育における学校給食の位置付け ・学校給食調理員の果たす役割 ・学校給食法 	<p>学校教育の一環として実施する給食の意義と学校給食調理員の職務と責任について理解する。</p> <p>学校給食の法的根拠である学校給食法について理解する。</p>
2 食中毒の基礎知識	<p>主な食中毒</p> <ul style="list-style-type: none"> ①食中毒菌の種類と特徴 ②食中毒を起こす感染症の種類と特徴 ③食中毒の発生状況 ④学校給食における食中毒発生事例 ⑤学校給食衛生管理基準 ⑥食品衛生法 	<p>主な食中毒と感染症の特徴、学校給食における食中毒の発生状況、衛生管理の徹底を図るための学校給食、学校給食衛生管理基準及び食品衛生法の規定について</p>
3 学校給食調理員及び施設設備の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ①学校給食調理員の衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> ・健康状態の把握 ・検便 ・服装 ・手洗いの重要性 ②施設設備の衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> ・ドライ及びドライ運用 ・機械器具の衛生的取扱い方法 ・機械器具点検保守の方法 ・専用容器使い分け ・洗浄・消毒の方法 	<p>学校給食調理員の健康管理、手洗いの方法、その他調理員の衛生管理の基本的事項について理解する。</p> <p>施設・設備の衛生管理（洗浄・消毒・保管）について、基本的事項を理解する。</p>
4 作業工程上の衛生管理と衛生検査	<ul style="list-style-type: none"> ①作業工程と作業動線 <ul style="list-style-type: none"> ・汚染作業区域・非汚染作業区域の区分け ・二次汚染を防ぐ作業動線 ・下処理の方法 ・加熱調理の方法 ・使い捨て手袋の取扱い方法 ②調理室における自主衛生検査 <ul style="list-style-type: none"> ・水質検査の方法 ・簡易検査キットによる簡易検査法 ・食器類の脂肪性残留物、でんぷん性残留物の検査方法 	<p>二次汚染防止のために必要な知識及び作業工程表や作業動線図の作成方法を理解する。</p> <p>水質検査・残留でんぷんと残留脂肪検査、簡易検査キットによる簡易検査など、各種の検査方法を実習し、日常業務における衛生意識の高揚、衛生管理の徹底に役立てる。</p>

学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

食 品 名		保存温度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷蔵
魚介類	鮮魚介	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉練り製品	-15℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉（細切りした食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの）	-15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8度以下
	凍結卵	-15℃以下
乳製品類	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		-15℃以下