

# 食品別下処理作業工程マニュアル

## 1 牛肉、豚肉、鶏肉類

- (1) 検収室で(品温、数量、品質、賞味期限等)を確認し、検収簿に記録する。
- (2) 検収室で専用のバットに入れ替え、検収室及び下処理室の冷蔵庫又は冷凍庫で保管する。
- (3) 下味付けや唐揚げの衣付け(パン粉付け)が必要な場合は、下処理室で行う。
- (4) 下処理が終了した肉類は、調理室との境の冷蔵庫で保管する。
- (5) 裁断が、必要な場合は、下処理室で行う。

## 2 魚介類

- (1) 検収室で(品温、数量、品質、賞味期限等)を確認し、検収簿に記録する。
- (2) 検収室で専用のバットに入れ替え、検収室及び下処理室の冷蔵庫又は冷凍庫で保管する。
- (3) 下味付けや唐揚げの衣付け(パン粉付け)が必要な場合は、下処理室で行う。
- (4) 下処理が終了した魚類は、調理室との境の冷蔵庫で保管する。
- (5) 洗浄が必要な場合は、下処理室の2槽シンクを使用する。
- (6) 裁断が、必要な場合は、下処理室で行う。

## 3 ハム、ソーセージ類

- (1) 検収室で(品温、数量、品質、賞味期限等)を確認し、検収簿に記録する。
- (2) 検収室で専用のバットに入れ替え、検収室及び下処理室の冷蔵庫又は冷凍庫で保管する。
- (3) 下味付けや唐揚げの衣付け(パン粉付け)が必要な場合は、下処理室で行う。
- (4) 下処理が終了したハム類は、調理室との境の冷蔵庫で保管する。
- (5) 裁断が、必要な場合は、下処理室で行う。

## 4 牛乳(調理用)、チーズなどの乳製品

- (1) 検収室で(品温、数量、品質、賞味期限等)を確認し、検収簿に記録する。
- (2) 下処理室と調理室の境の冷蔵庫で保管する。

## 5 豆腐、油揚げ類

- (1) 検収室で(品温、数量、品質、賞味期限等)を確認し、検収簿に記録する。
- (2) 検収室で専用のバットに入れ替え、検収室及び下処理室の冷蔵庫又は冷凍庫で保管する。
- (3) 下処理室の2槽式のシンクで洗浄し、裁断する。
- (4) 下処理室と調理室の境の冷蔵庫で保管する。

## 6 こんにゃく類

- (1) 検収室で(品温、数量、品質、賞味期限等)を確認し、検収簿に記録する。
- (2) 検収室で専用のかごに入れ替え、下処理室の冷蔵庫又は冷凍庫で保管する。
- (3) 下処理室で塩もみし、洗浄する。
- (4) 下処理室と調理室の境の冷蔵庫で保管する。

## 7 学校給食用牛乳

- (1) 検収室で(品温、数量、品質、賞味期限等)を確認し、検収簿に記録する。
- (2) 牛乳専用台車に乗せ、ランチルームの牛乳保冷庫まで運ぶ。
- (3) 牛乳保冷庫専用容器に移し替え、高等部は、学年単位等ごとに専用容器に移し替える。  
小学部、中学部は、学部ごとに専用容器に移し替える。
- (4) ランチルームの牛乳専用保冷庫に保管する。

## 8 ちくわ、かまぼこ等魚肉練り製品

- (1) 検収室で(品温、数量、品質、賞味期限等)を確認し、検収簿に記録する。
- (2) 検収室で専用のかごに入れ替え、検収室及び下処理室の冷蔵庫又は冷凍庫で保管する。
- (3) 下味付けや唐揚げの衣付け(パン粉付け)が必要な場合は、下処理室で行う。
- (4) 下処理が終了したちくわ類は、専用のバットに入れ、調理室との境の冷蔵庫で保管する。
- (5) 裁断が、必要な場合は、下処理室で行う。

## 9 麺類(うどん、そばなど)

- (1) 検収室で(品温、数量、品質、賞味期限等)を確認し、検収簿に記録する。
- (2) 検収室で専用のかごに入れ替え、下処理室の冷蔵庫又は冷凍庫で保管する。
- (3) 裁断が、必要な場合は、下処理室で行う。
- (4) 下処理が終了した麺類は、調理室との境の冷蔵庫で保管する。

## 10 ジャム、マーガリン、マヨネーズ、ケチャップ、味付け海苔など

- (1) 検収室で(品温、数量、品質、賞味期限等)を確認し、検収簿に記録する。
- (2) 常温保存が必要な食品は、食品庫に保管する。
- (3) 冷蔵保存が必要な食品は、調理室との境の冷蔵庫で保管する。

## 11 野菜類

- (1) 検収室で(数量、品質、産地等)を確認し、検収簿に記録する。
- (2) 検収室で専用の野菜専用かごに入れ替え、検収室の冷蔵庫で保管する。
- (3) じゃがいも、にんじんは、ピーラーにかけ、じゃがいもの芽とりは検収室で行う。その他の野菜も検収室で皮をむく。または、皮むき機で皮をむく。
- (4) 下処理専用のざるに入れ、下処理室の3槽シンクで洗浄する。
- (5) 白菜やチンゲンサイ、ほうれん草などの菜っ葉類は、検収室で汚れた葉、芯、根っこを切り落とす。下処理室の3槽シンクで根っこについている土などをきれいに洗い流す。
- (6) ごぼうなど土つきの野菜については、検収室でピーラーのかけられるサイズ切り落とし、ピーラーにかける。または、皮むき機で皮をむく。
- (7) レンコンなどは、検収室でへたを切り落とし、皮をむく。
- (8) 洗浄した野菜類は、上処理室専用のざるに入れ替え、調理室との境のカウンターに保管する。
- (9) ミニトマトなど生で扱う野菜は、3回洗浄の後、次亜塩素酸ナトリウムで消毒し、流水で十分に臭いを消す。

## 12 調味料類

- (1) 検収室で検収(品質、数量、賞味期限等)する。
- (2) 常温保存の調味料(砂糖、しょうゆ、塩、油、こしょうなど)は食品庫へ、冷蔵保存の調味料(味噌、バターなど)は冷蔵庫へ保管する。
- (3) 当日に必要な調味料類を食品庫のカウンターから調理室の調味料ワゴンへ出す。

## 13 乾物類(干しいたけ、麸、わかめ、きくらげなど)

- (1) 検収室で検収(品質、数量、賞味期限等)する。
- (2) 食品庫に保管する。
- (3) 使用日当日に食品庫から出す。

## 14 缶詰、レトルト製品

- (1) 検収室で検収(包装状態、数量、賞味期限等)する。
- (2) 食品庫へ保管する。
- (3) 使用日当日に食品庫から出す。
- (4) 下処理室で洗浄し、使い捨てタオルで水分を拭き取り、アルコールで消毒する。
- (5) 缶詰は、缶きり機をアルコール消毒した後に缶を切る。
- (6) レトルト製品は、料理バサミで切る口を切り、使用する。

## 15 冷凍食品(ほうれん草、きぬさや、いんげん、グリーンピース、デザート類、ハンバーグ類など)

- (1) 検収室で検収(包装状態、数量、品温、賞味期限等)する。
- (2) 下処理室の冷凍庫へ保管する。
- (3) 野菜類は、前日に冷凍庫から出し、下処理室で解凍する。
- (4) 下処理用の容器に入れ、調理室との境のカウンターに出す。
- (5) デザートは、デザート専用のざるに入れて冷凍庫へ保管する。
- (6) デザートは、使用日当日に冷凍庫から出し、調理室の冷蔵庫で解凍する。
- (7) ハンバーグ類は、下処理室の冷凍庫へ保管する。
- (8) ハンバーグ類は、使用日当日に冷凍庫から出し、スチコンのホテルパンに並べて、調理室の境の冷蔵庫で保管する。

## 16 卵類

- (1) 検収室で検収(数量、品温、品質、汚れ具合、賞味期限等)する。
- (2) 卵専用のかごに入れて、検収室の冷蔵庫へ保管する。
- (3) 冷蔵庫からだし、卵専用のボールに入れて、次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。
- (4) 消毒後は、十分に次亜塩素酸ナトリウムを洗い流す。
- (5) ゆで卵にする場合は、洗浄消毒した卵をゆで卵を作る鍋に入れて、調理室の境にある冷蔵庫で保管する。
- (6) 溶き卵にする場合は、1つ1つ卵専用の容器に割りいれて、卵の状況を確認しながら、専用のボールに入れる。  
すべてを割り終えてから、卵専用の泡立て器で割りほぐし、調理室との境にある冷蔵庫で保管する。

## 17 きのこ類(生しいたけ、しめじ、えのきだけ等)

- (1) 検収室で検収(数量、品質等)する。
- (2) 検収室の冷蔵庫へ保管する。
- (3) 下処理室でへたを切り落とす。
- (4) 野菜専用シンクで3回洗浄する。
- (5) 上処理用のざるにいれ、調理室との境にあるカウンターで保管する。

## 18 果物類

- (1) 検収室で検収(数量、品質、産地など)する。
- (2) 検収室の冷蔵庫で保管する。
- (3) 使用日当日に冷蔵庫から出し、野菜専用シンクで3回洗浄し、次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。
- (4) 消毒後、水で洗浄し、調理室との境にあるカウンターに出し、調理室の冷蔵庫で保管する。  
果物のカットが必要な場合は、調理室の冷蔵庫からだし、カット後、再度調理室の冷蔵庫に保管する。

# 部屋別の作業工程マニュアル

## 1 検収室

### (1) 食品の検収(原材料の搬入)

- ① 包装状態を確認する。(箱や袋の汚れや破れ等)
- ② 衛生害虫、異物の混入の有無を確認する。
- ③ 鮮度の確認をする。
- ④ 表示の確認(賞味期限など)
- ⑤ 品温の確認
- ⑥ 数量の確認
- ⑦ 納入業者の確認
- ⑧ 納品時間の確認

検収担当者は、以上8項目についてしっかりと確認し、「検収簿及び保存食記録表」に記録する。

食材は、すべて作業台の上に置く。

納入業者は、検収室には立ち入らせない。

ダンボールは、絶対に持ち込まない。

(ダンボールに入ってきた食材は、すべてダンボールから出して専用の容器に入れ替える)

製造業者及び所在地が記入された食品の包装容器は、1枚とて検収簿に挟んでおく。

### (2) 部屋の清掃

- ① すべての食材が、下処理室へ移動してから清掃を行う。
- ② ピーラーの清掃を行い、残菜かごも野菜くずが残らないように清掃する。
- ③ 作業台は、使い捨てのナイロンタオルで水拭きし、使い捨てペーパーで水分を拭き取った後、アルコールで消毒する。
- ④ 未使用の食材別専用かごは、検収室の冷蔵庫又は作業台の上において保管する。

## 2 冷蔵庫及び冷凍庫並びに食品庫

### (1) 原材料の保存

- ① 冷蔵庫(5°C以下)及び冷凍庫(-18°C以下)が正常に機能しているか、毎日定時に温度記録をとる。  
「冷蔵庫及び冷凍庫温度記録表」に測定の結果を記録する。
- ② 肉類と野菜類、果物類とが接触しないように区分する。  
検収室の冷蔵庫の上段左側には、調味料、上段右側及び下段に野菜類、果物類を保管する。  
下処理室の冷蔵庫には、肉、魚、畜肉ねり製品、豆腐類、卵類を保管する。
- ③ 冷凍食品は、下処理室の冷凍庫に保管する。
- ④ 冷蔵庫及び冷凍庫の中は、いつも清潔に保ち、週末には清掃消毒する。

### (2) 食品庫

- ① 先入れ、先だしとする。
- ② 賞味期限には、常に注意する。賞味期限切れのものは使用しない。
- ③ 常に整理整頓する。
- ④ 学校給食用米穀は、サイロにいれる。サイロに入らない学校給食用米穀は、食品棚の下段に保管する。
- ⑤ 食品庫内は、常に清潔にする。米等がこぼれた場合は、直ちに掃き掃除をする。
- ⑥ 調味料がこぼれた場合は、直ちに清掃する。

### (3) 保存食の採取

- ① 原材料は、洗浄・殺菌等を行わず購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存する。
- ② 保存食は、原材料を50g程度ずつ清潔なナイロンに袋に入れ、空気が入り込まないように口を結び  
-20°C以下の保存食用冷凍庫で2週間保存する。

## 3 下処理室

### (1) 食品の洗浄、裁断等

- ① 野菜類、果物類は、3槽シンクで水をオーバーフローして3回洗浄する。
- ② 豆腐は、裁断後に2槽シンクを活用して、ボールをざるで受け流し水で洗浄する。
- ③ 卵は、塩素消毒し、卵専用の泡たて器で割りほぐす。
- ④ 魚、肉類の下味付け及びパン粉付けを行う。
- ⑤ ハムやちくわ、かまぼこを裁断する。
- ⑥ てんぶらの衣を作る。

### (2) 食品の保管

- ① 冷凍食品は、冷凍室で-20°C以下で保存する。
- ② 冷蔵食品は、5°C以下で保存する。
- ③ 下処理室で処理した食品は、冷凍食品及び冷蔵食品は、肉、魚類、卵、豆腐類などは、調理室との境にある冷蔵庫を通して調理室へ送る。野菜類などは、カウンターを通して調理室へ送る。  
この場合、床に水が落ちないようにボールで野菜が入ったざるをうける。

(3) 調理器具の区別

- ① 下処理専用のざる、バット、ボールを使用する。
- ② 野菜の洗浄後は、上処理専用のざるを使用する。
- ③ 卵の消毒は、卵専用のボールを使用する。
- ④ 肉専用、魚専用、豆腐専用、練り製品専用のバットを使用する。
- ⑤ フードミキサーも下処理専用を使用する。
- ⑥ 包丁、まな板は、赤色(肉類専用)及び下処理専用の黄色(野菜専用)のものを使用する。

(4) 調理器具等の洗浄

- ① 包丁、まな板については、下処理室内で洗浄し、水分を拭き取り、殺菌庫で消毒する。
- ② ざる、ボール、バットについては、洗浄室で洗浄し、消毒保管で消毒したもの下処理室の保管庫で保管する。  
使用前には、アルコールを噴霧し、消毒してから使用する。

(5) 部屋の清掃

- ① すべての食材が、調理室へ移動してから清掃を行う。
- ② シンク、作業台など、それぞれに専用のスポンジで清掃し、乾燥させた後、アルコールで消毒する。
- ③ 冷蔵庫は、週末に冷蔵庫内外を清掃し、消毒する。
- ④ 清掃に使用したスポンジなどは、毎日塩素などで消毒し、乾燥する。毎日、消毒した清潔なスポンジを使用する。

#### 4 調理室

(1) 野菜の裁断

- ① 野菜専用の包丁、まな板を使用する。(黄色と緑色)
- ② 果物は、生専用の包丁、まな板を使用する。(白色)
- ③ 加熱済み食品(とんかつなど)は、加熱済み専用包丁、まな板を使用する。(白色)
- ④ 再調理(刻み食など)は、加熱済み専用の包丁、まな板を使用する。(白色)
- ⑤ 調理バサミは、袋等を切るもの、再調理用と区別する。
- ⑥ 裁断後の野菜は、上処理用(洗浄後に使用したものとは区別する)のボール、ざるを使用する。
- ⑦ 床に水をこぼさないように必ずボールでうけること。
- ⑧ 裁断後の野菜は、作業台にのせ、各調理器具のところまで運搬する。(手に抱えて運搬しない。)
- ⑨ 野菜裁断機は、裁断後の野菜の切り出し口から、野菜が飛び散ることがないように注意する。
- ⑩ 野菜裁断機の食材投入口には、野菜を手で入れれない。
- ⑪ 野菜の種類が変わったびに、裁断機内及び回転刃及び包丁、まな板を洗浄する。
- ⑫ ベンリナーを使用する場合は、手指の安全に注意し作業する。
- ⑬ まな板からこぼれ落ちた野菜は捨てる。

(2) 加熱調理

- ① 加熱調理は、十分に行う。
- ② 炒め物、蒸し物、ゆで物、焼き物、煮物、汁物などの加熱調理は、中心温度計で食材の中心が、75度以上の加熱ができたことを確認し、1分以上の加熱を行い、最終段階の中心温度を測定し、測定温度、測定時間、記録担当者を記録する。「学校給食中心温度記録表及び保存食記録表」に記入する。
- ③ 牛肉、豚肉、鶏肉などの調理は、加熱により全体に色が変わったことを確認した後、次の食材を加えること。
- ④ 厚みのうすい食材の中心温度を測定する場合は、2~3枚重ね合わせ、温度計の先端が食材の中心に刺さるようにして中心温度を測定する。
- ⑤ 揚げ物は、揚げるたびに食材の中心温度を測定し、記録する。  
(学校給食中心温度計記録表及び保存食記録表)に記入する。)
- ⑥ 焼き物は、スチームコンベクションオーブンの上部、中間、下部のそれぞれの中心温度を測定する。
- ⑦ 味噌和えなど、調理後の食材にたれを絡める場合は、たれの中心温度も測定し、記録する。
- ⑧ 食材の中心温度測定後に保存食を採取する。
- ⑨ 調理終了後には、最終確認の味を確認する。
- ⑩ 配缶、配膳時には、使い捨て手袋を着用し、配膳器具を使用する。
- ⑪ 加熱前の畜肉製品、豆腐、かまぼこ、卵、ハム、ソーセージなどを釜等に加える場合は、使い捨てのエプロン、使い捨ての手袋を着用し、作業終了後には、エプロン及び手袋は捨て、手を洗浄消毒する。
- ⑫ お茶、白湯とも沸騰したら、中心温度と測定時間を記録する。

(3) 冷却調理

- ① 和え物、サラダなどは、スチームコンベクションオーブンで加熱調理後、真空冷却機で冷却する。
- ② スチームコンベクションオーブンで加熱調理後の食材の中心温度と測定時間、冷却する前の食材の中心温度と測定時間、冷却後の食材の中心温度と測定時間、あえてから食缶又は食器に盛り付ける直前の食材の中心温度と測定時間、それを記入する。  
「学校給食中心温度記録表及び保存食記録表」に記入する。
- ③ 和え物、サラダの食器への盛り付け後、配膳までの間は、冷蔵庫で保管し、食缶への配缶は、11時40分以降にする。
- ④ ドレッシングに炒りゴマなどを加える場合の炒りゴマなどは十分に冷ましてから、ドレッシングに加える。
- ⑤ 調理終了後には、最終確認の味を確認する。

- (4) 炊飯
- ① 洗米後、米に給水させて、11時00分頃に炊き上がるようスイッチを入れる。
  - ② 炊飯後、スイッチを切り、11時30分頃に配缶する。
  - ③ 配缶する場合は、使い捨て手袋を着用する。
- (5) 配缶方法
- ① 調理室内で配缶作業を行う。
  - ② 作業台をアルコールで消毒した後、必要な食缶を出し、米飯は計量しながら配缶（米飯用のバット）する。  
パンは、米飯用のバットに数え入れる。
  - ③ 食缶等は、調理室側の消毒保管庫からその都度必要なものを取り出す。
  - ④ 配缶が終わったら、配膳室へ運び入れる。
  - ⑤ 原則として、暖かい料理を先に配缶する。
  - ⑥ 原則として、米飯→主菜→副菜→汁物→（デザート）の順に配缶する。
  - ⑦ 配缶時間は、基本として11:40以降に行う。
- (6) 配膳方法
- ① 配膳室で配膳する。
  - ② 米飯は、炊飯がまを配膳室に運ぶ。焼き物などホテルパンで調理した料理は、ホテルパンを配膳室に運ぶ。  
揚げ物は、フライ用バットに移しいれ、配膳室に運ぶ。和え物は、冷蔵庫から食器に盛り付けたものを運ぶ。  
汁物、炒め物など釜で調理した料理は、両手鍋に移し変えて配膳室へ運ぶ。
  - ③ デザート類は、冷蔵庫からだし、配膳室へ運ぶ。
  - ④ アイスクリームは、おかず等とともに配缶せずに、食べるタイミングを見計らい配缶、配膳する。
- (7) その他
- ① 作業後のざる、ボール、バットは、洗浄室に置く。
  - ② 調理作業中のスパテラは、作業台に置く。（釜の中に放置したり、蓋の上に放置しない。）
  - ③ 使用する調味料、或いは必要と考えられる調味料については、調理前に予め調味料台に準備しておく。
  - ④ 調理作業を始める前には、必要な調理器具、味を見るための器具、保存食袋などを準備してから行う。
  - ⑤ 前日には、翌日の使用する食材、調味料、調理器具を確認する。
  - ⑥ 汚染食材との相互汚染には十分に注意し、作業動線がクロスしないようにする。
  - ⑦ ざる、ボール、バット、お玉など調理用具は、使いきりにし、洗浄して2度使いをしない。
  - ⑧ 作業台は、異なった作業を行うごとに台の上をタオル等できれいに拭き取り、使い捨てペーパーで水分をふきとり  
乾燥させてから、アルコールで消毒する。
  - ⑨ 毎日8:00、10:30、12:30には、調理室内の温度及び湿度を「調理室内温度・湿度記録表」に記録する。

## 5 配膳室

- (1) 高等部側の配膳室
- ① 配膳前には、ワゴンをアルコールで消毒する。
  - ② ワゴンごとに必要数の食器及びトレイを食器かごに数え入れる。
  - ③ 食器棚は、常に整理し、消毒後の調理器具を保管しておき、使用前にはアルコールで消毒する。
  - ④ 当日使用しない食器は、食器棚に保管しておく。
  - ⑤ 配缶は、調理室内で行い、配缶後の食缶を配膳室に運び入れる。
- (2) ランチルーム側の配膳室
- ① 配膳前には、配膳棚及び配膳台をアルコールで消毒する。
  - ② 小学部はピンクのトレイ、中学部高等部教職員はブルー又はグリーンのトレイに配膳する。
  - ③ 箸、スプーン、フォークなど当日必要と考えられる食具を配膳する。
  - ④ 小学部の食器は、ごはん椀及び深皿は小さいものを使用する。中学部高等部教職員は、ごはん椀は丼鉢とする。  
その他は、当該日に必要とする食器を予め学校栄養職員と協議し配膳する。
  - ⑤ 原則として、配膳室すべての料理の配膳を行う。

## 6 洗浄室

- (1) 調理器具及び食器の洗浄
- ① 調理作業後のざるは、シンク内でたわしを使用して野菜くずなどをすべて洗い落とす。
  - ② バット、調理器具、包丁、まな板などの調理用具は、シンクで洗う。
  - ③ 調理中に使用した調理器具は、移動シンクに入れておく。
  - ④ 調理用具を洗浄した後は、消毒保管庫で消毒する。
  - ⑤ 食缶、飯缶、食器、やかんなどシンクであら汚れをおとし、食器洗浄機にとおし、消毒保管庫で消毒する。  
この場合、高等部の食器は高等部側の食器消毒保管庫へ、小学部中学部の食器については、ランチルーム側の食器消毒保管庫で消毒する。
  - ⑥ ワゴンの洗浄は、タオルで汚れを拭き取り、乾いたタオルで拭き取り、アルコールで消毒する。

## 7 トイレ

- (1) 常に清潔に保ち、必要に応じて消毒する。（次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を行う。）
- (2) 調理従事者専用のトイレであるため、学校内職員でも検便を実施していない職員や児童生徒の使用は禁止する。

## 8 使用水

- (1) 毎日8:30、10:30、12:30に使用水を「残留塩素濃度測定記録表」により、測定し、記録する
- (2) 8:30の測定時には、予めシンク内に5分程度の水を流した後に測定する。
- (3) 残量塩素濃度が、0.1mg/L未満の場合は、1リットルの水をナイロン袋に取り、水がこぼれないように口をつぐみ  
保存食用の冷凍庫で2週間保存する。また、当該日の献立(和え物やサラダなど)の変更を行う場合がある。

## 9 その他

- (1) どの部屋においても、不必要的物品は置かない。
- (2) 常に整理、整頓、清潔に心がける。汚れたら必ず清掃する。
- (3) 手洗いには、常に使い捨てペーパー、石鹼、消毒用アルコールを定期的に補充しておく。
- (4) 爪ブラシは、衛生的に使用すること。
- (5) 手洗い周辺の清掃も常時行う。
- (6) 調理器具、調理機器、食器等破損が見つかれば、委託者へ報告する。

# 部屋別の作業衣マニュアル

## 1 検収室

- (1) 作業衣に下処理専用のエプロン、マスク、髪覆いを着用する。
- (2) 廊下側の入り口から専用の履物(茶色のスリッパ(検収室専用))を履く。
- (3) 手指を洗浄消毒する。
- (4) 外へ出る場合は、外用の履物に履き替える。
- (5) 髪覆いは、毛髪が出ないように深くかぶること。
- (6) 手指は、指輪、マニキュアをはずす、またイヤリング、ネックレスなどの装飾品ははずす。
- (7) 作業衣は、毎日洗濯をした、清潔なものを着用する。

## 2 前室

- (1) 作業衣、マスク、髪覆いを着用する。
- (2) 手指を個人別の爪ブラシを使用して、洗浄消毒する。
- (3) 作業衣にローラーをかけて、毛髪等の異物混入を防止する。

## 3 下処理

- (1) 下処理専用のエプロンを着用する。
- (2) 使い捨ての手袋を着用し、アルコールで消毒する。
- (3) 生肉、豆腐、ハムなどの畜肉練り製品を扱う場合は、使い捨てエプロンを着用する。
- (4) 下処理用専用の履物を履く。

## 4 調理室

- (1) 調理室専用のエプロンを着用する。
- (2) 調理室専用の履物を履く。
- (3) 使い捨て手袋を着用し、アルコールで消毒する。
- (4) 生肉等を扱う場合は、使い捨て手袋、使い捨てエプロンを着用し、使用後はすぐに廃棄する。
- (5) 作業内容が変わったびに手指を洗浄消毒する。
- (6) 回転釜を作業中に洗浄する場合は、使い捨てエプロンを着用する。

## 5 配膳室

- (1) 配膳作業では、エプロンをはずす。或いは、専用のエプロンを着用する。
- (2) 使い捨て手袋を着用し、アルコールで消毒する。
- (3) 配膳は、お玉やトングなど配膳用具を使用し、使い捨て手袋で配膳することがないようにする。

## 6 洗浄室

- (1) 洗浄室専用の履物を履く。
- (2) ナイロン製のエプロンをかける。
- (3) ゴム手袋を着用する。(防護の意味)

## 7 トイレ

- (1) トイレを使用時は、履物、白衣、髪覆い、マスクをとる。
- (2) トイレ専用の履物に履き替える。
- (3) 用便後は、トイレ内の手洗いで手指を消毒し、白衣、マスク、髪覆い、履物を履きかえてから前室において再度手指を洗浄し、消毒する。

## 8 調理員等の体調に異常がある場合

いかなる場合においても、委託者と協議し、対応する。

- (1) 手指に怪我がある場合
  - ① 原則として、調理作業に携わらない。代替の調理従事員により作業する。
  - ② 代替の調理従事員がいない場合は、洗浄作業のみ行う。
- (2) 発熱、嘔吐、腹痛等の場合
  - ① 食中毒症状を起こしているので、直ちに作業を中止し、再度検便を行う。
  - ② 検便の結果が陰性となるまで、調理作業に従事しない。
  - ③ 体調が完全に回復するまで調理作業に従事しない。
- (3) 検便の結果が「陽性」の場合
  - ① 龍野健康福祉事務所へ報告し、指導を受ける。
  - ② 調理作業には、従事しない。代替の調理従事員により作業する。
  - ③ 医療機関を受診し、処方し、検便の結果「陰性」となるまで調理作業には従事しない。

- (4) 調理作業中の事故(手指を切る、火傷など)
  - ① 直ちに調理作業を中止する。
  - ② 血液などが、調理用具、食品等に付着した場合は、直ちに調理用具の使用を禁止し別に保管しておく。  
　血液が付着又はその疑いがある食品は、使用を禁止し廃棄する。(この場合、校長へ報告する。)
  - ③ 調理従事員の安全を確保する。(養護教諭へ報告し処置を受け、業者へ報告する。)
  - ④ 血液などが付着した、またその疑いがある調理用具は、給食終了後の食器や食缶洗浄後にシンクにおいて洗浄消毒する。消毒方法については、保健所の指示を受け、アルコール又は次亜塩素酸ナトリウム、熱風消毒など適切な消毒を行う。
- (5) 顔や手指などが化膿した傷がある場合
  - ① 原則として、調理作業に携わらない。代替の調理従事員により作業する。
  - ② 手指に化膿傷がある場合は、調理作業に携わらない。
  - ③ 顔や腕の場合は、傷を完全に保護する。腕の場合は長袖の作業衣を着用する。(腕まくりをしない。)  
　顔の場合は、マスクで隠れる部分はマスクを着用、額の場合は髪覆いをさらに深くかぶる。
- (6) 手指に荒れがある場合
  - ① 原則として、調理作業に携わらない。
  - ② 洗浄作業を行う。(必ず手袋を着用する。)
  - ③ 手指の細菌検査を行い、黄色ブドウ球菌などが、検出された場合は、直ちに代替の調理従事員により作業する。
- (7) その他の場合  
　体調不良などの場合も委託者に報告する。

# その他の作業マニュアル

## 1 手洗いマニュアル

- (1) 水で両手(ひじまで)を濡らす。
- (2) 洗剤を手につけ、手をこすり合わせて泡を立てる。
- (3) 指の間、手の甲、手のひら、手首、腕(ひじまで)を洗う。
- (4) 指先の爪は、爪ブラシを使ってよく洗う。
- (5) 洗剤を水で、きれいに洗い流す。
- (6) 使い捨てのペーパータオルで水気をきれいに拭き取る。
- (7) アルコールのポンプを肘でおして、手のひらにアルコールをためる。
- (8) アルコール溶液を手のひら、手の甲、指、指の間、腕(ひじまで)こすり合わせる。
- (9) アルコールを蒸発させる。

## 2 手洗いをするとき(使い捨て手袋を交換するとき)

- (1) 作業を始めるとき
- (2) 検収室から下処理室への移動時
- (3) 下処理室から調理室への移動時
- (4) 肉、魚介類、卵、豆腐、ちくわ等練り製品を取り扱った後
- (5) 用便後
- (6) 配膳開始前
- (7) 作業内容が変わるとき
- (8) ごみを拾う、目・顔・髪・マスクを触った後

## 3 扉の開閉

- (1) 扉の開閉は、手を使用せずに肘を使用する。
- (2) 引き戸の場合は、肘を使ってガラスのへこみのところを押して開ける。  
閉じる場合も同様に行う。
- (3) 扉は、開放しない。
- (4) レバーフックの扉は、レバーを肘で押して、身体で扉を押し開ける。

## 4 使い捨てのエプロンを使用するとき

- (1) 下処理室で、肉、魚、豆腐、卵などを扱う作業を行うとき
- (2) 調理室において、釜に肉、ちくわ、ハム、豆腐、卵を入れる作業するとき
- (3) 調理室において、ステームコンベクションオーブンに魚、肉などの加熱前の食品を入れるとき
- (4) 使い捨てのエプロンを使用する場合は、通常のエプロンの上から着用し、使用後には必ず捨てる。

## 5 使い捨て手袋を着用

- (1) 必要なポイントで使い捨て手袋を着用する。
- (2) 使い捨て手袋を過信せず、こまめに交換を行う。
- (3) 肉、魚介類、卵類を取り扱う場合は、必ず手袋を着用する。
- (4) 配膳時、配缶時は、必ず手袋を着用する。

## 6 洗浄用具の消毒

- (1) スポンジ、たわしなどは、洗剤で汚れを落とした後、次亜塩素酸ナトリウム溶液に15分以上浸す。
- (2) 水分を取り、天日干しをする。
- (3) 下処理用、調理室用、洗浄室用に区分する。
- (4) スポンジ等が古くなれば廃棄し、新しいものと取り替える。

## 7 ナイロンふきんの取り扱い

- (1) 調理室用は、作業台を拭く。
- (2) 調理室用に使用したナイロンふきんは、洗浄し、次亜塩素酸ナトリウムの希釀液で消毒する。
- (3) 調理室用のナイロンふきんは、専用のものを使用する。
- (4) 布製のふきんは使用しない。
- (5) 調理室用と下処理用のナイロンふきんは区別する。

## 8 洗剤等の取り扱い

- (1) 調理作業中は、洗剤及びスポンジなど必要のないものは配置しない。
- (2) 洗剤は、用途に応じて適量を使用する。
- (3) 洗剤使用後は、洗剤が残らないよう流水で十分に洗い流す。
- (4) スポンジ等は、消毒したものを使用する。

## 9 食器、はし、スプーン、フォークの洗浄消毒

- (1) 食器は、シンクで付着した残菜を洗い流す。
- (2) 食器洗浄機にかける。
- (3) 食器かごに数え入れ、食器消毒保管で消毒する。
- (4) はし、スプーン、フォークは、シンクで残菜を洗い流し、洗浄機に通して、金ざるにいれて消毒する。
- (5) はし、スプーン、フォークは、それぞれに種類別に分けておく。

## 10 調理器具の洗浄消毒

- (1) 合成調理器は、部品を取り外し、取り外した部品は、洗浄室で洗浄消毒する。
- (2) 包丁、まな板、ざる、ボール、バット、スペラ、鍋など調理作業中に使用した調理器具は洗浄室のシンクで洗浄し、消毒保管庫で消毒する。

## 11 運搬用ワゴンの洗浄消毒

- (1) 濡れふきんで、汚れを取り除く。  
ひどい汚れの場合は、スポンジに洗剤をしみこませて、スポンジで洗浄する。
- (2) ワゴンの取っ手、台、扉の表裏、車まで汚れを取り除く。
- (3) 汚れを取り除いた後は、次亜塩素酸ナトリウムの希釀液をしみこませたふきんで拭く。  
15分ほど放置してから、水で濡らしたきれいなふきんでふき取る。

## 12 その他

- (1) グリストラップは、作業後に毎日、細かいゴミ等を除去し、洗剤で清掃する。
- (2) 配食残りや食器洗浄時に発生した生ゴミは、毎日の作業終了後、ゴミ集積場に出す。

# 部屋別の安全衛生作業マニュアル

## 1 検収室

- (1) 部屋の消毒方法
  - ① 作業台、冷蔵庫の取っ手、外側との扉をアルコールで消毒する。
  - ② 食品専用かごをアルコールで消毒する。
  - ③ 冷蔵庫の温度を確認し、記録する。「冷蔵庫及び冷凍庫温度記録表」に記入する。
- (2) 清掃方法(毎日)
  - ① 床をモップで拭く。(次亜塩素酸ナトリウム液で拭き取り、15分間放置後、水ふきをし乾燥させる。)
  - ② 作業台を濡れタオルで拭き汚れを落とす。
  - ③ 冷蔵庫の内外を拭き、外側はアルコールで消毒する。
  - ④ ピーラーを洗浄し、残菜かごのごみを捨てる。
  - ⑤ ゴミ箱のごみを捨てる。
  - ⑥ 専用かごを洗浄し、水気を切る。
  - ⑦ 専用かごは、冷蔵庫に入れて保管する。
  - ⑧ ゴミ箱を洗浄し、乾燥させる。

## 2 前室

- (1) 床を掃除する。
- (2) 靴箱を清掃する。
- (3) 下処理専用靴、調理室専用靴は、いつも清潔にしておく。
- (4) エプロン殺菌庫が、正常に機能しているか確認する。
- (5) 手洗い設備は、表面に付着した油汚れなどを清掃する。

## 3 下処理

- (1) 部屋の消毒方法
  - ① 作業台、シンク、冷凍冷蔵庫の取っ手、調味料庫の取っ手などをアルコールで消毒する。
  - ② 室内温度、湿度を確認し、温度25°C以上、湿度80%以上にならないよう環境を調整する。
  - ③ 使用するざる、バット、ボールなどの調理用具は、使用前にアルコールで消毒する。
- (2) 清掃方法 (毎日)
  - ① 使用後は、シンク、冷凍冷蔵庫の内外を清掃する。
  - ② 調理室との間にあるカウンターを清掃する。
  - ③ 調味料庫内を清掃する。
  - ④ 調理用具保管庫内を整理する。
  - ⑤ 包丁、まな板殺菌庫内を整理する。(正常に機能しているかを確認する)

## 4 調理室

- (1) 調理室専用のエプロンを着用する。
- (2) 調理室専用の履物を履く。
- (3) 使い捨て手袋を着用し、アルコールで消毒する。
- (4) 生肉等を扱う場合は、使い捨て手袋、使い捨てエプロンを着用し、使用後はすぐに廃棄する。
- (5) 作業内容が変わるたびに手指を洗浄消毒する。
- (6) 回転釜を作業中に洗浄する場合は、エプロンをはずす。

## 5 配膳室

- (1) 配膳室では、エプロンをはずす、又は配膳専用のエプロンを着用する。
- (2) 使い捨て手袋を着用し、アルコールで消毒する。
- (3) 配膳は、お玉やトングなど配膳用具を使用し、使い捨て手袋で配膳する事がないようにする。
- (4) 配膳棚は、水拭きし、次亜塩素を含ませた清潔なふきんで消毒した後、水で濡らした清潔なふきんで水拭きし乾燥させる。

## 6 洗浄室

- (1) 洗浄室専用の履物を履く。
- (2) ナイロン製のエプロンをかける。
- (3) ゴム手袋を着用する。(防護の意味)

## 7 その他

- (1) 各部屋の床は、毎日、埃を吐き出し、ゴミを取る。  
(次亜塩素酸ナトリウム液で拭き取り、15分間放置後、水ふきし乾燥させる。)
- (2) 腰壁、天井、換気フードなどは、長期休業期間中に清掃し、汚れが付着した場合は、その都度清掃する。
- (3) 炊飯器、スチームコンベクションオーブンなどの調理器具は、作業終了後に清掃する。
- (4) ドアノブ、ドアなどは、作業終了後に毎日清掃し消毒する。
- (5) 専用トイレ内も、作業終了後に毎日清掃し、消毒する。
- (6) 冷蔵庫、冷凍庫、食器消毒保管庫など動かしにくい設備の床部分も清掃する。

# 給食運搬用ワゴン作業マニュアル

## 1 食器・はし・スプーン・フォーク・ストロー・配食道具(お玉、しゃもじなど)

やかん・湯のみ・マグカップの配膳

- (1) 食器は、食器かごに1クラスずつまとめて数える。

※ ワゴンに記載されているクラス数及び人数とおりに数える。

- (2) はし・スプーン・フォーク・ストローは、当日給食に使われる食具をクラスごとに数える。

- (3) 配食道具は、当日必要な配食道具を各クラスごとに数える。

- (4) やかんは、お茶を入れてワゴンに1つずつ配缶する。

- (5) 湯のみ・マグカップは、指示に基づき、食器かごに数えいれる。

- (6) 上記以外で必要な場合は、栄養教諭から指示を受ける。

## 2 主食(ごはん・パン・麺類)とおかず(食缶・フライバット・中食缶・ボールなど)・

デザート・牛乳・やかんの配缶

- (1) 主食は、原則として飯缶に配缶する。(各クラスごとに重量を測定し配缶すること。)

- (2) 汁物は、原則として食缶に配管する。(ひしゃく(1.8リットル)1杯分を10人分として配缶する。)

- (3) 煮物、焼き物、蒸し物など主菜になるものは、原則としてフライバットに配缶する。

(個数付けのものは、クラスごとに必要数を数えいれ、重量のものは計量しながら配缶する。)

- (4) 和え物、炒め物など副菜になるものは、原則として中食缶に配缶する。

(1人分の重量にクラス人数を乗じたものを計量し、配缶する。)

- (5) 主菜の添えになるもの、ソースなどは、原則としてボールに配缶する。

(1人分の重量にクラス人数を乗じたものを計量し、配缶する。)

- (6) デザートは、原則としてナイロン袋に数えいれる。

(個数付けのものは、クラスごとに必要数を数えいれ、重量のものは計量しながら配缶する。)

- (7) 牛乳又は飲み物は、牛乳専用容器にクラスごとに人数分を数えいれる。

- (8) (1)から(7)の配缶を原則とするが、これに記載されていない場合は、栄養教諭の指示に基づき、配缶する。

- (9) 主食・おかず・デザート・牛乳は、クラスごとに配缶する。

- (10) 配缶については、原則として計量することとする。

## 3 扉付きのワゴンの配膳場所(給食運搬用ワゴン配膳図参照)

- (1) 下段 : 食器かご・食缶(汁物)・飯缶

- (2) 中棚 : トレイ・やかん・ボール・食具かご(はし、スプーン、ストロー、フォーク)・個人対応食

- (3) 最上段 : 牛乳・デザート・個人対応食(机上札をつけ、トレイに配膳する。)

- (4) 衛生管理上、暖かいものと冷たいものがくっつかないように注意する。

- (5) 児童生徒が、安全に運べるよう積み重ねる場合は、安定した状態にしておく。

## 4 扉がないワゴンの配膳場所(給食用ワゴン配膳図参照)

- (1) 下段 : 食缶、中食缶、牛乳

- (2) 上段 : 食器、食具入れ、飯缶、フライバット、トレイ、やかん・個人対応食

## 5 その他

- (1) 配膳に係る料理及び食器等の不足が生じた場合は、すみやかに対応し、不足が生じたクラス等へ持参すること。

- (2) 配膳については、児童生徒が、安全に運搬できるように配慮すること。

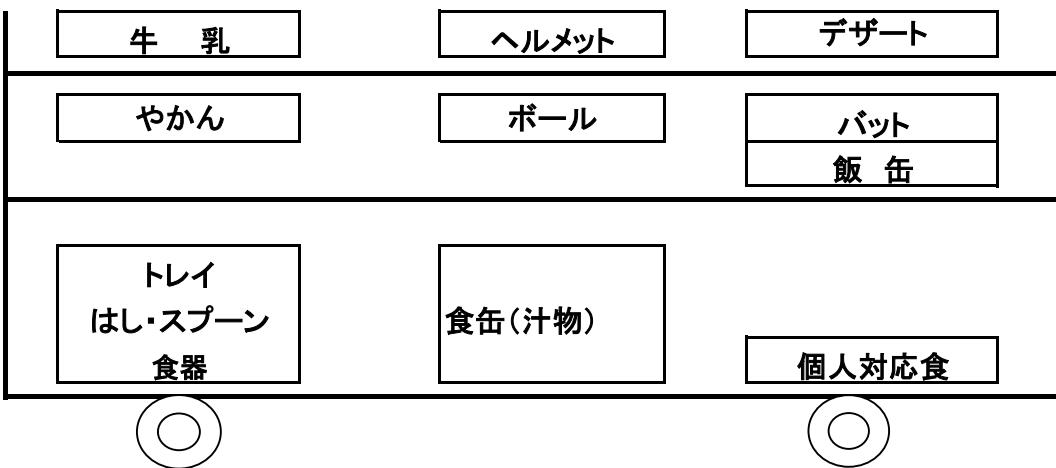
- (3) 熱い料理と冷たい料理が、同じ棚に並ばないように配慮すること。

- (4) その他緊急を要する事案が生じた場合は、栄養教諭等の指示を受けること。

## 給食運搬用ワゴンの配膳図

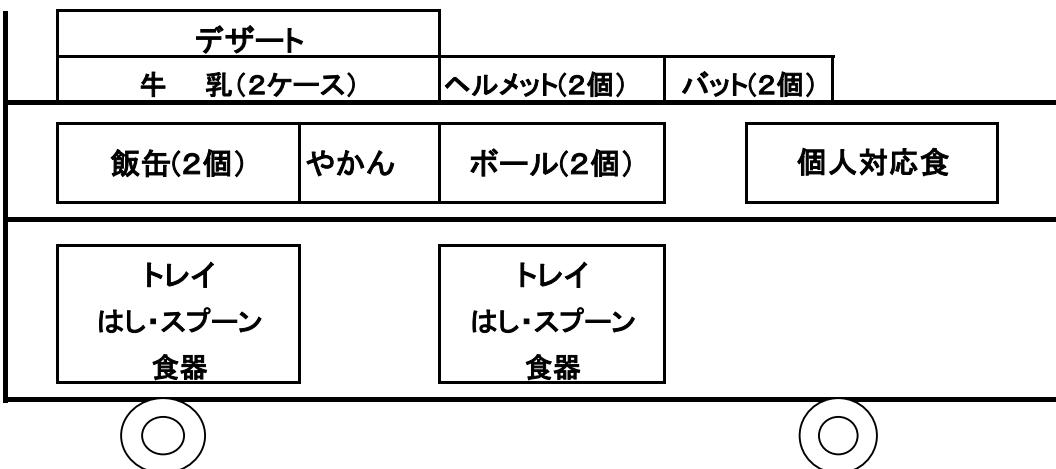
### 1 扉付きワゴン(1クラスの場合)

{ 2-3 ・ 2-4 ・ 3-3 ・ 3-4 ・ 3-5 }



### 2 扉付きワゴン(2クラスの場合)

{ 2-5 & 2-6 }



### 3 扉なしワゴン(オープンカー)

1-1 & 1-2 ・ 1-3 & 1-4 ・ 2-1 & 2-2 ・ 3-1 & 3-2



# ランチルームの配膳作業マニュアル

## 1 1食分(組膳)を配膳する。

- (1) ごはん、汁物、おかず(主菜、副菜)、デザートを配膳する。
- (2) ごはん、汁物、おかずの配膳分量は、指示に基づき計量し、配膳する。
- (3) 配膳に係るそれぞれの食器の配置場所は、指示に基づき配膳する。
- (4) 1食分は、学部別に指定されたトレイに配膳する。

## 2 特別食対応の児童生徒の配膳については次のことに留意すること。

- (1) 特別食対応の児童生徒の氏名が記された机上札を立てる。
- (2) 食事内容を十分に確認してから配膳する。
- (3) 再調理の要請があった場合は、栄養教諭等の指示に基づき速やかに対応すること。
- (4) 食事の対応が、不明な場合は、栄養教諭の指示を受ける。

## 3 配膳上の注意

- (1) ごはん、汁物、おかずなど、個数付け以外の料理は、原則として計量すること。  
なお、各料理の必要重量については、栄養教諭の指示を受けること。
- (2) 牛乳及びジョア、ジュースなどは、教職員及び児童生徒が配膳する。
- (3) 配膳作業は、速やかに行い、配膳が完了するまで(お代わり分も含む)他の作業  
(清掃作業など)は行わないこと。  
配膳棚の清掃作業は、配膳棚に給食がすべてなくなつてから行うこと。
- (4) 必要に応じて児童生徒の実態を把握(ランチルームの巡回などを行う)し、調理作業の参考になるように努めること。