

瀬戸市学校給食衛生管理基準等



平成 27 年 3 月 31 日 策定
令和 2 年 3 月 31 日 改定
令和 5 年 9 月 1 日 改定

目 次

1	瀬戸市学校給食衛生管理基準・・・・・・・・・・・・・・・・	P 1～P 8
	○衛生緊急時の連絡対応について	
	・定期検便結果陽性の対応について・・・・・・・・	P 9
	・ノロウイルス感染が疑われる症状がある場合の対応について・・・	P 10
	○学校給食における標準的な手洗いマニュアル一覧表・・・・・・・・	P 11
	○学校給食における作業中の手洗いマニュアル一覧表・・・・・・・・	P 12
2	衛生管理を充実させるための手順	
	I 使用水の検査方法・・・・・・・・・・・・・・・・	P 13
	II 消毒の方法・・・・・・・・・・・・・・・・	P 14
	III 清掃・洗浄・消毒の方法（給食室内全体）・・・・・・・・	P 15～P 27
	IV 物資管理の方法・・・・・・・・・・・・・・・・	P 28～P 31
	・品温の確認一覧（表面温度計の使用法）・・・・・・・・	P 32
	・基準温度を満たさない場合の対応表・・・・・・・・	P 33
	・学校給食保存食の取り扱い要領・・・・・・・・	P 34～P 35
	V 食品調理の方法・・・・・・・・・・・・・・・・	P 36～P 38
	・食品別の調理方法の一覧・・・・・・・・	P 39～P 41
	VI 残菜処理の方法・・・・・・・・・・・・・・・・	P 42～P 43
	瀬戸市学校給食衛生管理基準における清掃・消毒の方法一覧・・・・・・・・	P 44～P 45
	不織布用途別区分と分け・・・・・・・・	P 46
3	給食衛生管理記録表類	
	様式 1 学校給食実施計画表	
	様式 2 クラス一覧表	
	様式 3 月間献立表	
	様式 4 使用食器・器具表（献立別使用食器表）	
	様式 5 発注書（検収記録表）	
	様式 6 食材料表	

様式 7 手順書

様式 8 行事予定表

様式 9 食数変更連絡表

様式 10-1 学校給食日常点検票

様式 10-2 健康服装調査票（毎日）

様式 10-3 健康調査票（個人別月別）

様式 11 刃物点検票

様式 12 温度等記録票（主菜、副菜）

様式 13 温度等記録票（オープン・フライヤー）

様式 14 様式 5 と同じであるため省略

様式 15-1 作業工程表

様式 15-2 作業動線図（平面図を利用）

様式 16 労働安全衛生点検表

様式 17 残量調査票

様式 18 在庫表

様式 19-1 食物アレルギー対応食確認表

様式 19-2 食物アレルギー給食受け取りチェック表

様式 20 ライスボックス点検表

<参考>

文部科学省告示 第 64 号学校給食衛生管理基準（別冊）

瀬戸市学校給食衛生管理基準

1 学校給食従事者としての衛生管理

(1) 調理作業に従事する一人一人の健康状態が作業全体に影響するので、作業前にその状態を必ずチェック、確認すること。

①学校給食従事者は、腸内細菌検査を月2回必ず提出すること。なお、10月～3月はノロウイルスの高感度検便検査を実施し、必ず提出すること。また、未提出者は、直ちに給食センターへ報告し指示に従うこと。検査結果に異常があった場合は、P9～10及び「瀬戸市学校給食ノロウイルス危機管理マニュアル（令和2年2月改訂）」に従うこと。

本人、同居者に感染症、またその疑いがある場合は瀬戸市教育委員会に報告し、指示に従うこと。

②発熱、腹痛、下痢、嘔吐のある者は、作業に従事しないこと。

③化膿性疾患が手指または腕、顔にある者は、責任者に報告し、指示に従うこと。

(2) 学校給食従事者は、常に衛生に心がけて作業すること。

①調理従事者は、日頃から身体を清潔に保つこと。

②白衣、帽子、エプロン、ドライシューズ等は清潔なものを身につける。また、白衣、帽子、エプロンについては毎日学校または給食センターで洗濯し、持ち帰らないこと。ドライシューズは、週1回洗い消毒すること。

③爪は、常に短く切っておくこと。

④体調に異常がある場合は、報告すること。

⑤指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、時計等ははずし、マニキュアはしないこと。

⑥調理室及び学校の敷地内で喫煙をしないこと。

⑦調理作業中、顔や毛髪等にむやみに触らないこと。また、帽子は髪が出ないように着用すること。

⑧調理室内では専用の履物をはき、室外に出る時は必ず外履き用にはきかえること。

⑨トイレを使用するときは、白衣（上下）を着替え、帽子、マスクをはずし専用の履物に替えること。

⑩トイレを使用した後は、必ず手指を石鹸液で十分に洗い、アルコール消毒をすること。

⑪トイレの手拭の使用については、ペーパータオルを使うこと。

⑫下処理室、上処理室では、必ず専用の白衣・エプロン・履物を使用すること。

⑬午後の洗浄作業は専用の履物を使用すること。また、残菜を処理する者は、残菜専用エプロン、マスク、手袋等を使用すること。

⑭マスクは、鼻までかくれるよう着用すること。

⑮手指に傷やあれがある場合は、その旨を健康服装調査に記入し、必ず専用手袋を着用する。できない場合は、調理作業に従事しないこと。絆創膏を使用した場合は、作業前・作業後に絆創膏の有無を確認し、健康服装調査に記入する。

⑯学校給食従事者は、トイレ使用后、始業時、作業区分ごとに必ず2度洗いの手洗いを行うこと。「学校給食調理場における手洗いマニュアル」（文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課、平成20年3月）を遵守すること。

- ・作業開始及び用便後（標準的な手洗いマニュアル）
- ・汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合（標準的な手洗いマニュアル）
- ・食品に直接触れる作業にあたる直前（作業中の手洗いマニュアル）
- ・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（作業中の手洗いマニュアル）

（つめブラシは使い切りとし、毎回、消毒・乾燥済みの物を使用する。つめブラシは、毎日洗浄消毒をする）

- ⑰トイレのドアノブ、レバー、蛇口は毎朝、塩素消毒すること。

2 検収、保管、調理、配缶、運搬等

（１）食品を検収する際は、常に安全を確認すること。

- ①品質、鮮度、包装の汚れ、異物、異臭、表示について問題がないことを確認すること。
- ②虫や異物などがついていないか確認すること。
- ③乾燥、吸湿していないかを確認すること。
- ④保管容器に破損等がないかを確認すること。
- ⑤冷凍食品の品温が適正かどうか、また、包装状態、再凍結の有無を確認すること。
- ⑥食材の検収は、検収者が責任をもって行う。検収簿には必要事項を記入すること。

（２）食品は、衛生的に保管すること。

- ①納品された食品は、検収後直ちに専用容器に移し替え、冷蔵庫、冷凍庫等所定の場所に保管すること。
- ②食品は、最適な温度に保ち、食品の相互汚染に注意を払い保管すること。
- ③食品の保管場所は、常に消毒し清潔に保つこと。
- ④冷蔵庫や冷凍庫の中は、冷気が良く還流するよう食品を詰めすぎないこと。
- ⑤冷蔵庫（５℃）や冷凍庫（－１８℃）保存食用冷凍庫（－２０℃）は、常に内部温度が適正温度であることを確認し、記録すること。
- ⑥食品および器具類は、床から６０cm以上の台の上に置き、床面に直接置かないこと。
- ⑦調味料等の食品は、常に整理整頓する。開封した物は、確実に密閉するか、衛生的な密閉容器に保管すること。特に夏場は冷蔵庫に保管することが望ましい。

（３）調理機械、器具等は、衛生的に取り扱うこと。

- ①機械、器具は、使用前に必ず点検してから消毒を行い使用すること。
また、使用後は、洗浄消毒をして乾燥させること。
 - ・肉類、魚介類、卵を取り扱った器具等は、特に入念に洗浄、消毒をすること。
 - ・肉類、魚介類、卵の入っていた器具等は、他の調理器具の洗浄が終わってから洗浄をすること。
- ②器具等は、加熱食品用、非加熱食品用に区別して使用すること。
 - ・包丁、まな板、洗浄用ブラシ等の器具および容器等は、形や色分けをする。洗浄、消毒は、使用食材別に行うこと。
 - ・包丁、まな板、フードスライサー（設置校のみ）の刃等の調理器具は、使用食材が変わるごとに洗浄すること。

- ③布巾は、使用しない。不織布を使用して、消毒、乾燥をさせること。
- ④水道水の蛇口にホースを取り付けて使用する際は、ホースがシンクに入らない位置に取り付けること（断水時の逆流防止のため）。また、シンク以外では、ホースの先が床より 60 cm 以上になるよう取り付けること。ホースは毎日脱着し、洗浄、消毒をして保管すること。
- （４）調理の時の衛生管理は、次の基準によること。
- ①受け取った野菜は、専用容器に移すこと。野菜は、下処理室で専用の器具で洗浄し、上処理専用容器に移し替えて上処理室へ搬入すること。洗浄は、ため水ではなく必ず流水で行うこと。
- ②カット野菜使用の場合は、下処理室で洗浄した後、上処理専用容器にて上処理室へ搬入すること。
- ③果物は専用のまな板、包丁を使用すること。
- ④調理場における食品および調理用器具類は、常に台の上に置く。また、床面からの水ハネを避けるため、床面から 60 cm 以上の場所に置くこと。
- ⑤調理済食品は、衛生的な容器に移し、蓋をして二次汚染を防止すること。
- ⑥そのまま食する物は、素手で取り扱わず、配食道具や使い捨ての手袋を使用する。
- ⑦野菜洗浄専用、果物洗浄専用、缶処理専用、耐熱専用手袋等を用意し、用途に合わせて適切に使用する。

手袋の使用区分

手袋の種類	使用区分
使い捨て手袋または密着手袋	肉類、魚類の専用容器への移し替え時 肉類、魚類をほぐす時・釜に入れる時 麺類をほぐす時 冷凍食品を取り扱う時 主食、デザート類を数える時 消毒済み果物を数える時 消毒済み果物の切りこみ時 ボイルパック物の配食時
肘丈の使い捨て手袋	果物の消毒作業時 肉類、魚類を調理する時
耐熱用手袋	鉄板など高温のものを取り扱う時 オーブン・ゆでたものを取り扱う時
野菜洗浄用手袋	皮・土つきの洗浄時
果物洗浄用手袋	皮つきの洗浄時
缶処理専用手袋	缶の開封、かたづけ時
手指保護専用手袋	手指保護、傷のある場合
残食専用手袋	児童から返ってきた食べ残しの処理時（感染症防止のため）

- ⑧冷蔵、冷凍された食品は、調理直前まで冷蔵庫、冷凍庫で保管すること。
- オーブン（設置校のみ）、フライヤー使用食品については、使用時にそのつど冷蔵庫、冷

凍庫から出すこと。

⑨ゆで野菜等で冷却が必要な場合は、加熱後速やかに真空冷却機で冷却し、冷却温度、時間を記録すること。なお、水冷する場合には、使用水の残留塩素濃度を測定し、短時間で冷却する。冷却温度、時間を記録すること。

⑩和え物、サラダ等、食品の混ぜ合わせは、可能な限り喫食直前に行うこと。

⑪前日処理は、原則としては行わないこと。

⑫中心温度は、3カ所90℃以上かどうか確認をして必ず記録すること。

⑬調理した食品については、温度だけでなく中の様子を目視し、味を確認すること。

エプロンの使用区分

使用区分		エプロン種類	用途別内容
下処理室 (汚染区域)	野菜用	布1 (ドライシューズ)	皮むき・洗浄
	卵用	卵専用	割卵
	肉・魚用	肉専用	仕分け
上処理室 (非汚染区域)	切り込み	布2	スライサー・包丁
	肉用	肉専用	肉の取り扱い
	調理釜	布3	未加熱食材の取り扱い
	揚げ物	布3 専用	未加熱食材の取り扱い
	レトルト・缶詰	布3	未加熱食材の取り扱い
	蒸し物	布3	未加熱食材の取り扱い
	アレルギー調理	布5	未加熱食材の取り扱い
上処理室 (清潔区域)	サラダ・あえ物	布4	加熱後調理の取り扱い
	揚げ物・蒸し物	布4	加熱後調理の取り扱い
	くだもの	布4	生食調理の取り扱い
	配膳 盛り付け	布4	仕上げ調理の取り扱い
	アレルギー調理	布5	仕上げ調理の取り扱い
コンテナ室	食器かご器具	布6	コンテナ仕分け
	配膳後の仕分け	布6	コンテナ仕分け
	主食仕分け	布6	パンクラス数量分け
	牛乳仕分け	布6	クラス数量分け
洗浄室 (区域)	残菜の処理	ビニール1	教室返却残菜
	洗浄流し下	ビニール2	午前調理器具
	洗浄受け	ビニール3	午前調理器具
	洗浄流し下	ビニール2	午後食器食缶ボール類
	洗浄受け	ビニール3	午後食器食缶ボール類

(5) 調理作業は、次の基準によること。

①食品、調味料は、必ず釜ごとに専用容器に計量すること。

また、調味料は、指示された分量を基本とし、加減して味付けすること。変更した調味料

については、食材料表余白に記入すること。

②食品の裁断は、調理手順書に従い、熱や調味料の浸潤の均等性、仕上がりなどを考慮して適正に行うこと。

③食品の色彩や風味、舌触りなどを損ねないように加熱時間などに配慮すること。

④原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。

⑤調理後の食品の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、調理開始時刻を調整すること。

⑥仕上げ量は、釜ごとに確認すること。

⑦仕上げ時間は、給食開始時間から30分前とする。(検食が30分前のため)

⑧揚げ油は、必ず濾過し、直射日光に当たらない場所に保管すること。

(6) 保存食の取り方について

「学校給食保存食の取り扱い要領」を参照のこと。

(7) 配缶、運搬等は、次の基準によって行うこと。

①食缶や使用食器等は、種類、数だけでなく、汚れ、損傷についても確認すること。

②ワゴンは、朝、塩素消毒し、配送時間に合わせて、食器、パン、ごはんを所定の場所にのせること。

③牛乳等の冷蔵品は、配送直前にワゴンにのせること。

④配缶は、各学年クラスの人数に従い行うこと。

⑤食缶、フライバット、ボール等は、配送時間に合わせワゴンの所定の場所にのせること。

⑥クラス前への運搬は、清掃道具などに触れないように置くこと。また、児童の通行のさまたげにならないよう置くこと。

3 器具類の洗浄、消毒、保管等

(1) 食器の洗浄、消毒は、次の基準によること。

①自動食器洗浄機は、午前中、配缶終了後に湯を張り点検を行うこと。

②各クラスの食器は、横に並び替え、専用洗剤を入れた浸漬槽に、食器かごと種類別に投入すること。洗剤濃度については、適正な濃度であることを確認すること。

③食器は、専用洗剤を入れた食器洗浄機で1枚ずつ下向きに並べて洗浄すること。かごにクラスの人数に合わせて横向きに入れること。洗剤濃度については、適正な濃度であることを確認し作業すること。

④洗剤の残留や汚れ(脂肪、でんぷん、たんぱく質等)が検出しないよう十分洗浄すること。また、定期的に検査をして確認をすること。

⑤洗浄の終わった食器は、指定された熱風消毒保管庫で消毒、保管すること。また、指定温度(85℃以上)に上がっているか確認すること。

⑥消毒中、熱風消毒保管庫の扉は、開閉をしないこと。

(2) つぎ分け用器具類(スプーン、お玉等)の洗浄、消毒は、次の基準によること。

①スプーン、箸は、調理用洗剤でよく擦り洗い、流水ですすいだ後、クラスごとに数を確認し専用かごに入れること。

②お玉、フライバサミ、パンバサミは、調理用洗剤でよく洗い、流水ですすぎ、数を確認し

専用かごに入れること。

③洗剤の残留や汚れ（脂肪、でんぷん、たんぱく質等）が検出しないよう十分洗浄すること。

④洗浄の終わった器具類は、指定された熱風消毒保管庫で消毒、保管すること。

（３）食缶類の洗浄、消毒は、次の基準によること。

①残菜は、主食、主菜、副菜、副々菜、牛乳ごとに計量し報告書に記入すること。

②食缶は、大まかに下洗いして、食品を取り除いた後、調理用洗剤でよく洗浄後、流水ですすぐこと。

③洗剤の残留や汚れ（脂肪、でんぷん、たんぱく質等）が検出しないよう十分洗浄すること。

④洗浄の終わった食缶類は、指定された熱風消毒保管庫で消毒、保管すること。

（４）調理用の器具類や洗浄、消毒、保管は、次の基準によること。

①釜

- ・釜は、朝アルコールを噴霧し、ペーパータオル等で塗り残しがないよう、よくのぼすこと。

- ・ふたは、200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液を含ませた不織布で拭き上げること。
（これ以降、拭き上げるものに関しては「不織布で塩素消毒をする」とする）

- ・釜を繰り返し使用する場合は、洗剤を使用しないで十分洗浄すること。

- ・サラダ、和え物を和える釜は、水冷で使った釜をそのまま使用するか、消毒した釜を使用すること。

- ・使用後は、調理用洗剤で洗浄後、流水でよくすすぐ。釜は乾燥させ、ふた及びハンドル等是不織布で塩素消毒する。

②ざる、ボール、たらい等

- ・野菜くず等を除去し、調理用洗剤でよく洗い、流水ですすぐこと。

- ・洗浄の終わった器具類は、指定された熱風消毒保管庫で消毒、保管すること。

- ・熱風消毒保管庫に入らない器具類は、200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液に5分間浸漬、流水ですすいだ後（これ以降、浸漬するものに関しては「塩素消毒をする」とする）乾燥保管すること。また使用前には塩素消毒すること。

③調理台、シンク、作業台、運搬車、蛇口等

- ・使用後は、調理用洗剤でよく洗い流水ですすぐこと。

- ・水分を切り、不織布で塩素消毒すること。

- ・作業前は、不織布で塩素消毒すること。

④包丁、まな板等、殺菌庫に収納されている器具等

- ・包丁、はさみ、缶切り器、ピーラー、豆腐切り器等は、必ず作業前、作業後の欠け、ひび割れ、糸のゆるみ等を点検して記録表に記入すること。

- ・使用前には、塩素消毒すること。

- ・使用後は、調理用洗剤でよく洗い流水ですすぎ、塩素消毒をし、乾燥させること。

- ・乾燥後は、殺菌庫に保管すること。

⑤フードスライサー、球根皮むき機等（設置校のみ）

- ・フードスライサーは、使用前、使用後、使用食材が変わるごとに刃の欠け、ボルトの状態を点検し、記録表に記入すること。

- ・刃の欠けは必ず二人で点検すること。その場合、使用前、使用後、使用食材が変わるご

- との刃の変化を見逃さないようにするために、点検をする際は同じ人が兼ねること。
- ・使用前、フードスライサー、フードスライサーの刃は、アルコール消毒をすること。
- ・使用后、フードスライサーの刃は、調理用洗剤でよく洗い流水ですすぎ、乾燥させてアルコール消毒後、殺菌庫に保管すること。
- ・機械本体は、部品をはずして、野菜くずや汚れを取り除き、調理用洗剤でよく洗い流水ですすぎ、乾燥させること。
- ・フードスライサー本体は、不織布で塩素拭き後、水拭きするか、水分をとりアルコールを噴霧し、拭きのばして消毒をすること。

⑥不織布

- ・使用後の不織布は、調理用洗剤で洗い、流水ですすぎ、塩素消毒をし、乾燥させること。

⑦専用手袋

- ・野菜洗浄専用、果物洗浄専用、缶処理専用、耐熱専用を設けること。
- ・下処理室の野菜洗浄専用、果物洗浄専用は、使用後は調理用洗剤でよく洗い流水ですすぎ、塩素消毒をし、乾燥させること。
- ・上処理室の缶処理専用、耐熱専用は、使用後は調理用洗剤でよく洗い流水ですすぎ、塩素消毒をし、乾燥させること。

⑧ナイロンたわし、ブラシ等

- ・使用後は、調理用洗剤でよく洗い流水ですすぎ、塩素消毒をし、水切り乾燥させること。
- ・用途別に使用区別すること。

ナイロンたわし、ブラシの使用区分

使用区分	種 類
釜	ナイロンたわし
(上処理) 器具類	ナイロンたわし
(上処理) 調理台・シンク・台車・ワゴン	ナイロンたわし・専用ブラシ
(下処理) 作業台・シンク・台車・器具	ナイロンたわし・専用ブラシ
食缶類	ナイロンたわし・専用ブラシ
はし・スプーン類	ナイロンたわし
洗浄機・機械類	ナイロンたわし・専用ブラシ
残菜容器	ナイロンたわし・専用ブラシ

(5) ワゴン、パン箱・牛乳箱（学校保管分）の洗浄、消毒、保管は次の基準によること。

①ワゴン車

- ・使用前は、不織布で塩素消毒をすること。
- ・使用後は、水拭きで汚れ等をしっかり落とした後、不織布で塩素消毒をすること。
- ・1週間に1度は、洗浄をして、水を切った後、不織布で塩素消毒をすること。

②パン箱

- ・使用前は、不織布で塩素消毒をすること。
- ・使用後は、洗浄をして塩素消毒をし、乾燥させること。

③牛乳ケース（予備で使用する場合）

- ・使用前は、不織布で塩素消毒をすること。
- ・使用後は、洗浄をして塩素消毒をし、乾燥させること。

(6) 牛乳箱等の返却方法

①パン

- ・パンの残りは、袋にまとめてごみ収集車の回収に出すこと。
- ・箱を空にして、業者に返却すること。

②ごはん

- ・ごはんの残りは、袋にまとめてごみ収集車の回収に出すこと。
- ・箱の中にしゃもじや他の物が入っていないか点検する。箱を空にし業者に返却すること。

③牛乳

- ・飲み残し牛乳（未開封の牛乳含む）は、すべて回収容器に入れること。
- ・紙パック及びストローは、別々に袋に入れ、ごみとして出すこと。

(7) 残菜処理

- ・「衛生管理を充実させるための手順」VI残菜処理の方法を参照すること。

4 施設の衛生管理、点検

(1) 調理関係施設の衛生

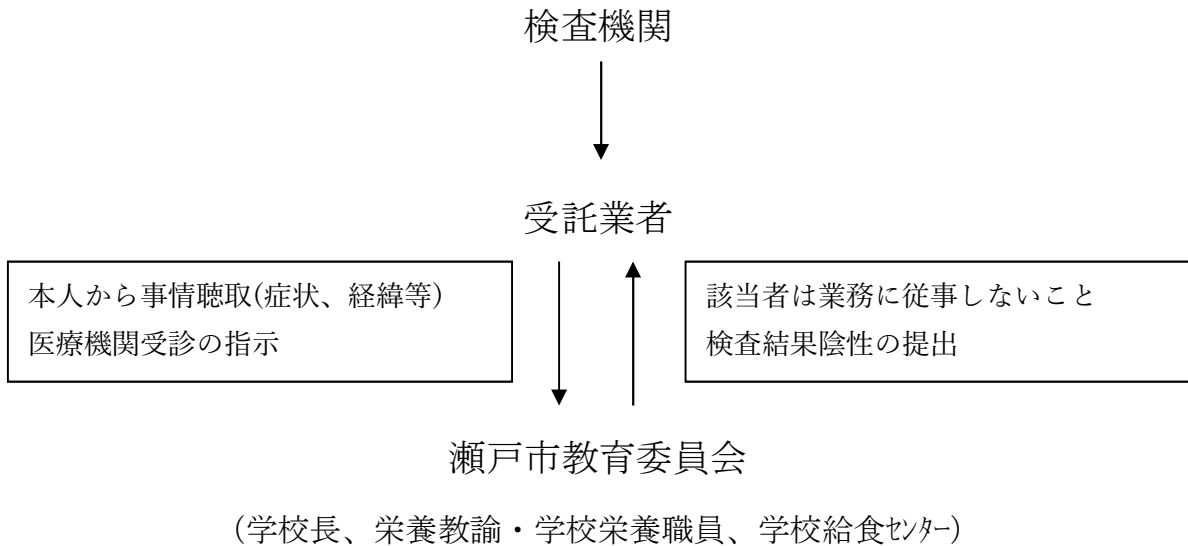
- ①室内は、換気に努めること。
 - ②手洗い設備は、常に清潔に保ち、手洗い用石鹸液、アルコール、ペーパータオル、つめブラシを常備すること。
 - ③作業は、防虫設備のない出入り口や、窓を開放したままでは行わないこと。
 - ④調理棟内は、常に整理整頓を行うこと。
 - ⑤調理棟の床、排水溝、グレーチングは、週に一回以上、専用洗剤で洗い流水で流すこと。
 - ⑥作業終了後、下処理室、上処理室内の床は、塩素消毒すること。
 - ⑦上処理室で使用した設備、機械、器具類の洗浄は、配缶終了後行うこと。
 - ⑧下処理室、上処理室、洗浄室の排水溝集水枡のかごは、毎日掃除すること。
 - ⑨壁、扉、床、窓ガラス、網戸は、常に清潔に保つように清掃すること。
- (2) 清掃用具は用途別に区別し、使用後は洗浄、乾燥させ必要に応じて消毒すること。
- (3) 調理室内には、関係者以外の者をむやみに立ち入らせないこと。点検等で関係者以外の者が調理室内に入る場合は、健康服装調査に記入すること。

5 学校給食日常点検票の管理

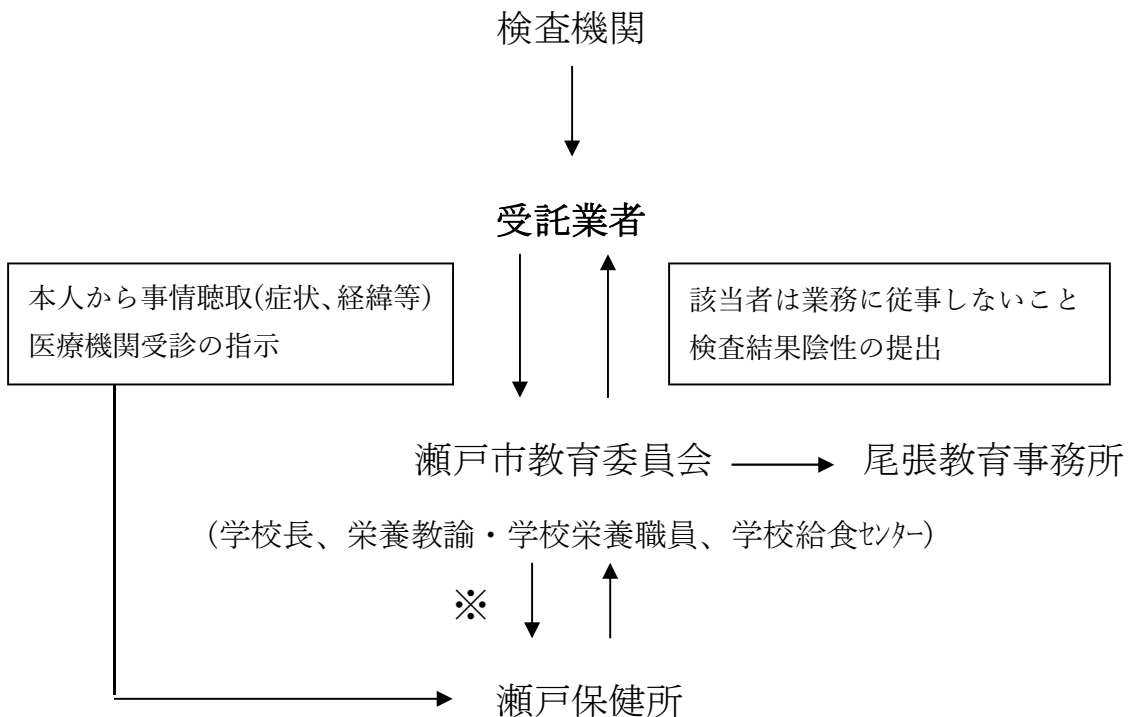
- (1) 学校給食日常点検票は、毎日1項目ごと記録表等を確認して正確に記入し作成する。
- ・記入漏れがないこと。（できた○、できない×、該当なし／）
 - ・特記事項や異常がある場合は、記入をして責任者に報告を行うこと。
 - ・検印を受けること。

定期検便結果陽性の対応について

サルモネラ菌の報告

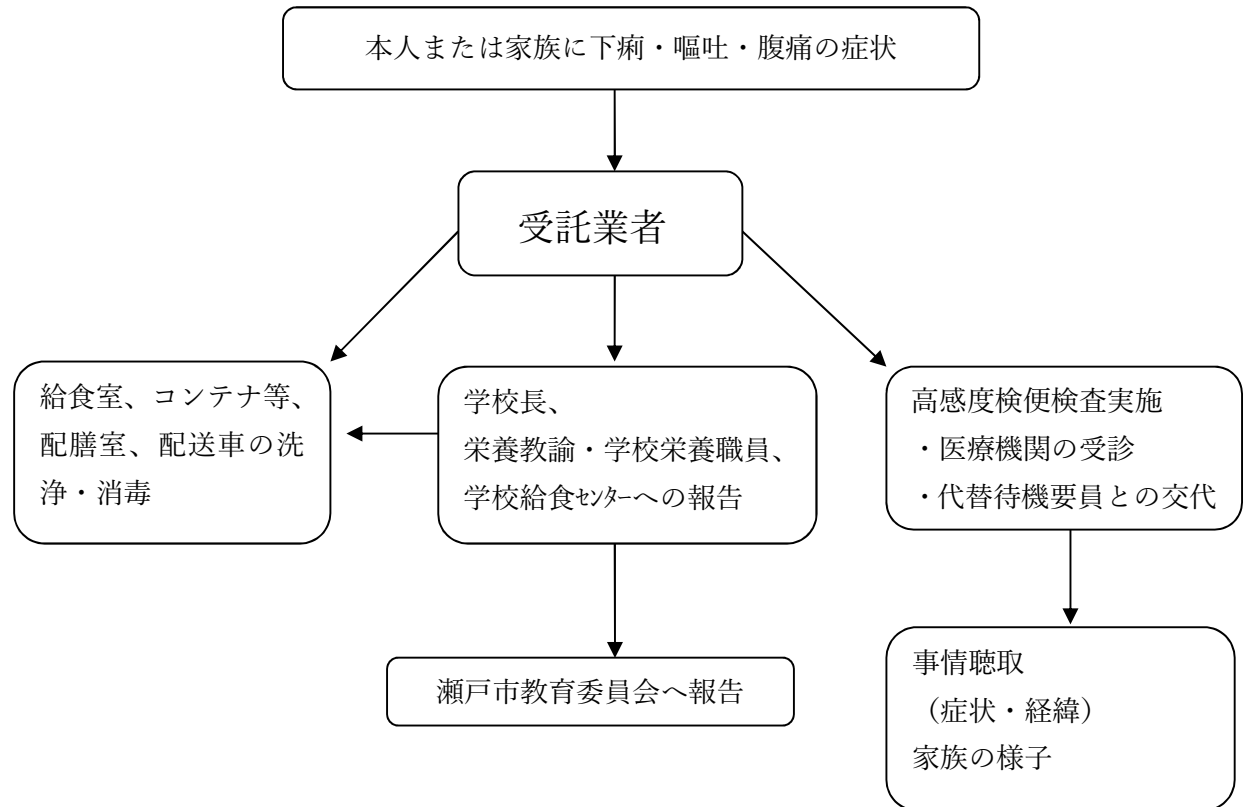


腸管出血性大腸菌O157、赤痢菌、ノロウイルスの報告

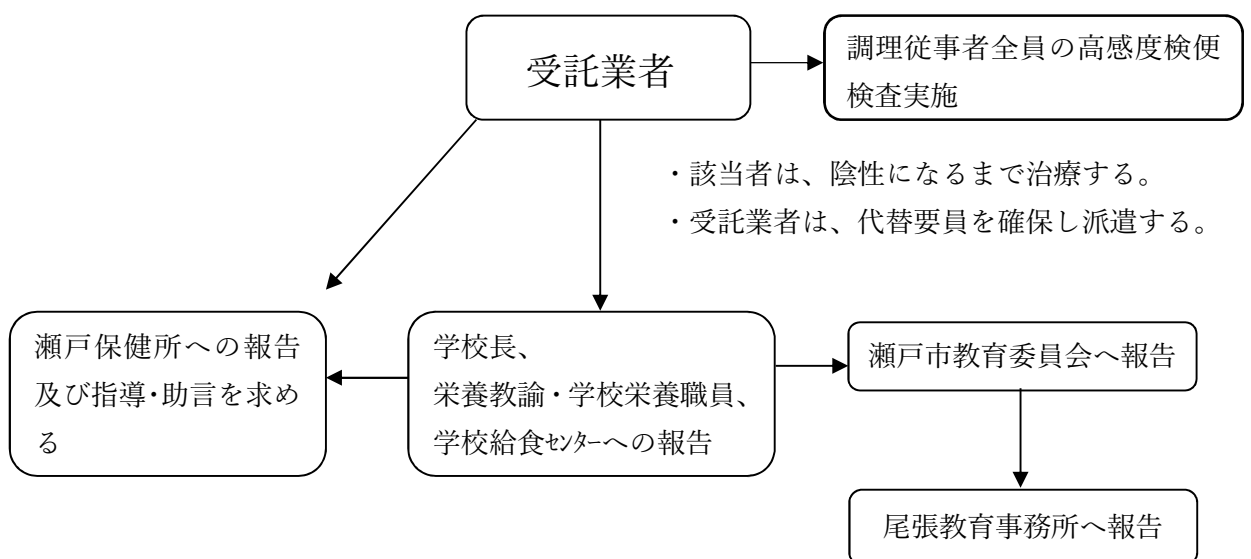


※「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」による対応

ノロウイルス感染が疑われる症状がある場合の対応について


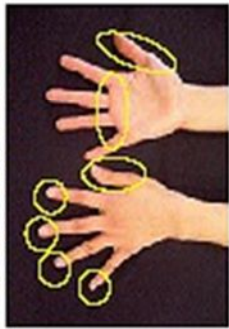




















〈陽性の場合〉



※平成 25 年 12 月 2 日付 25 教健第 711 号愛知県教育委員会健康学習課資料に基づく

学校給食における標準的な手洗いマニュアル 一覧表

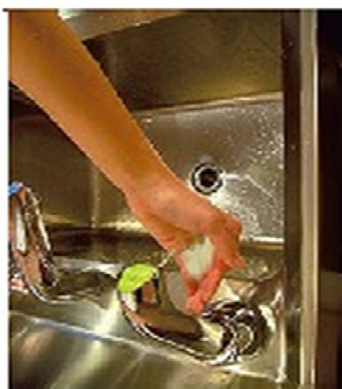
1 手を洗う前に		2 洗い残しのない手洗いを		3 流水で軽く手を洗う		4 手洗い用石けん液をつける		5 十分に泡立てる	
6 手の平と甲を洗う (5回程度)		7 指の間を洗う (5回程度)		8 親指の付け根まで洗う (5回程度)		9 指先を洗う (5回程度)		10 手首を洗う (5回程度)	
11 肘まで洗う		12 ハブラシで爪の間を洗う		13 流水でよくすすぐ(15秒程度)		14 ペーパータオルでふく		15 アルコールをかける	
16 指先にすり込む		17 親指の付け根まですり込む		18 手のひらと甲にすり込む		19 指の間にすり込む		20 手首にすり込む	

学校給食における作業中の手洗いマニュアル 一覧表

1 流水で汚れを洗い落とす



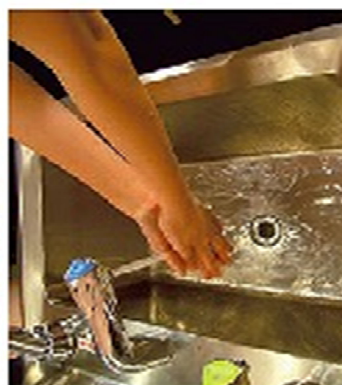
2 手洗い用石けん液を泡立てる



3 手全体を流す



4 流水でよくすすぐ



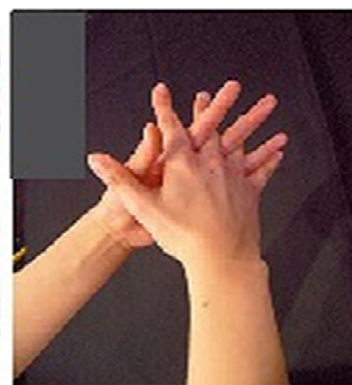
5 ペーパータオルでふく



6 アルコールをかける



7 手全体にアルコールをすり込む



非汚染作業の中で

- ・食品に直接触れる前
- ・生の食肉類、魚介類、卵、加熱前の野菜等に触れた後
- ・汚れたものを触った場合
- ・その他、必要と考えられる場合

アルコール消毒を行う。

衛生管理を充実させるための手順

I 使用水の検査方法

1 残留塩素(簡易測定法)

- ①調理室内の水道の蛇口から約5分間、水を出す。
- ②試験容器1に試薬を入れてから水をラインまで入れ、よく混和する。
- ③試験容器2にラインまで水を入れる。
- ④試験容器②、③を指定のケースに収め、比色液と比較して残留塩素を求める。
- ⑤残留塩素が0.1mg/L以上あるか確認し、指定用紙に記入する。
- ⑥残留塩素が0.1mg/Lに満たない場合は、学校、栄養教諭・学校栄養職員に報告するとともに、使用水1Lを-20℃以下で2週間以上保存する。

2 外観

- ①試験容器に水を入れ、水に色の濁り、異物、異臭、異味がないか確認し、指定用紙に記入する。

Ⅱ 消毒の方法・給食室使用洗剤の種類と希釈

1 次亜塩素酸ナトリウム

200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液に 5 分間浸漬し、流水で十分すすぐ。もしくは、専用不織布に200ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液を浸し、拭く。

次亜塩素酸ナトリウム溶液の希釈の仕方（水10Lに対して）

濃度	6%	8%	10%	12%	14%
100ppm	16.8 ml	12.5 ml	10 ml	8.4 ml	7.1 ml
200ppm	33.4 ml	25 ml	20 ml	16.7 ml	14.3 ml

規定の水を入れてから塩素を入れ、攪拌すること。

希釈液ができたら検査用紙で測り、記入すること。

濃度を保つため、午前中（10時頃を目安）に作り変えること。

【注意】塩素は、洗剤と混合して使用しないこと。

塩素消毒後は、流水で十分すすぐこと。

2 アルコール

洗浄後、水切りを行い、水分のない状態にしてから70%前後エチルアルコールを噴霧し、塗り残しがないようにペーパータオル等でのばす。

3 給食室使用洗剤の種類と希釈

使用洗剤名	希釈倍率	水1ℓに対して
ティールブルーL	500	2cc
クリーンアップA(洗浄機)	1000	1g
サンライン(食器浸漬)	2000	0.5g
手洗い用洗剤	10	100ml

※ これ以降、「洗剤」は希釈したものを示す

Ⅲ 清掃・洗浄・消毒の方法

調理棟の床（週一回）

	洗浄マニュアル	作業のポイント
事前点検	破損等がないか確認する	
作業工程	作業前 床の乾燥状況、衛生害虫がいらないか確認する	
	作業後 デッキブラシを使い、洗剤で床をこすり洗いする 水で流す 水をきる 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液を床に流し、10 分置いた後、水で流す 水をきる 乾燥させる	洗剤は、床専用洗剤を使用する 洗剤分が残っていると消毒効果が薄れるので水でよく流す 塩素濃度の確認 時間の確認

調理棟の床（毎日）

	洗浄マニュアル	作業のポイント
事前点検	破損等がないか確認	
作業工程	作業前 床の乾燥状況、衛生害虫がいらないか確認する	
	作業後 ごみや残菜は取り除き、水で流す 水をきる 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液を床に流し、10 分置いた後、水で流す 水をきる または専用モップに 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液を含ませ拭く 乾燥させる 残菜をあける場所、洗浄シンクあたりは汚れの程度により、洗剤で洗う	塩素濃度の確認 時間の確認 乾燥状態の悪い部分を念入りに

配膳室の床（週一回）水の流せる施設

	洗浄マニュアル	作業のポイント
事前点検	破損等がないか確認	
作業工程	作業前 床の乾燥状況、衛生害虫がいないか確認する	
	作業後 専用バケツに洗剤を作る デッキブラシで床をこすり洗いする 水で流す 水をきる 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液を床に流し、10 分置いた後、水で流す 水をきる 乾燥させる	洗剤は、床専用洗剤を使用する 洗剤分が、残っていると消毒効果が薄れるので水でよく流す 塩素濃度の確認 時間の確認

配膳室の床（毎日）水の流せない施設

	洗浄マニュアル	作業のポイント
事前点検	破損等がないか確認	
作業工程	作業前 床の乾燥状況、衛生害虫がいないか確認する	
	作業後 専用ほうきで掃く 専用モップに 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液を含ませ拭く 乾燥させる 汚れの程度により洗剤で拭いた後、水拭きし消毒する	塩素濃度の確認 洗剤は、床専用洗剤を使用する

熱風消毒保管庫・殺菌保管庫

	洗浄マニュアル	作業のポイント
事前点検	破損等がないか確認	
作業工程	毎日 扉・取っ手・庫内・棚は、収納されているものが出たら専用不織布に 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液を浸し、拭く 汚れの程度により洗剤拭きをする	塩素濃度の確認
	月数回 保管庫の内外、棚も調理用洗剤で洗う 水ですすぐ 水をきる 専用不織布を 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸し拭く 乾燥させる	塩素濃度の確認

戸棚・冷凍冷蔵庫

	洗浄マニュアル	作業のポイント
事前点検	破損等がないか確認	
作業工程	毎日 扉・取っ手・庫内・棚は、収納されているものが出たら専用不織布に 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液を浸し拭く 汚れの程度により洗剤拭きをする	塩素濃度の確認
	学期 1 回（冷凍冷蔵庫さなは月数回） 戸棚の中、外も調理用洗剤で洗う 水ですすぐ 水をきる 専用不織布を 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸し拭く 乾燥させる	塩素濃度の確認

排水溝（週 1 回）

	洗浄マニュアル	衛生管理のポイント
事前点検	破損等がないか確認	
作業工程	作業前 溝の乾燥状況、衛生害虫がいないか確認する	
	作業後 グレーチングをはずす 専用バケツに洗剤を作る デッキブラシで溝をこすり洗いする 水で流す 水をきる 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液を溝に流し 10 分置いた後、水で流す 水をきる 乾燥させる	洗剤は床専用洗剤等を使用する 洗剤分が残っていると消毒効果が薄れるので水でよく流す 塩素濃度の確認 時間の確認

窓、腰壁（随時）

	洗浄マニュアル	作業のポイント
事前点検	破損等がないか確認	
作業工程	作業前 衛生害虫がいないか確認する	
	作業後 バケツに洗剤を作る 専用の洗車ブラシ等でこすり洗いする 流水で洗う 乾燥させる	洗剤は中性洗剤等を使う

シンク

	洗浄マニュアル	作業のポイント
事前点検	破損等がないか確認	
作業工程	作業前 専用不織布を200ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸し拭く	塩素濃度の確認
	作業後 洗剤で汚れを落とし、水ですすぐ 水をきる 専用不織布を200ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸し拭く	塩素濃度の確認

調理台

	洗浄マニュアル	作業のポイント
事前点検	破損等がないか確認	
作業工程	作業前 専用不織布を200ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸し拭く	塩素濃度の確認
	作業中 やむを得ず配膳台として使用する場合は、洗剤で洗浄する。 水ですすぐ 水切りを使用して水を切る	洗浄場所は下処理に近い場所または釜から遠いところ 近くに食品がないか確認
	専用不織布に200ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液を浸し拭く	塩素濃度の確認
	作業後 洗剤で汚れを落とし、水ですすぐ 水をきる 専用不織布に200ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液を浸し拭く	塩素濃度の確認

ワゴン

	洗浄マニュアル	作業のポイント
事前点検	破損等がないか確認	
作業工程	作業前 専用不織布を200ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸し拭く	塩素濃度の確認
	作業後 水拭きで汚れ等を拭きあげた後、専用不織布を200ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸し拭く	食器等を載せる部分だけでなく、持ち手、児童の手の触れる部分もしっかり汚れを落とした後、不織布塩素拭きをする。塩素濃度の確認
	週1回 洗剤で洗い流水ですすぐ 水切りで水をきる 専用不織布を200ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸し拭く	塩素濃度の確認

まな板・包丁等

	洗浄マニュアル	衛生管理のポイント
事前点検	包丁・はさみの刃こぼれはないか	点検票に記入する
作業工程	調理前 殺菌庫から出し200ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液で5分間浸漬し消毒する 流水で流す	塩素濃度の確認 時間の確認 塩素臭がしないか確認
	調理後 洗剤を使い、ナイロンたわしで洗浄をする 流水ですすぎ、水切りをする 200ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液で5分間浸漬し消毒する 流水ですすぐ 水切り乾燥をする 殺菌庫で収納	塩素濃度の確認 時間の確認 塩素臭がしないか確認

ざる等熱風消毒保管庫に入らない調理器具

	洗浄マニュアル	衛生管理のポイント
事前点検	ざる等の破損がないか	
作業工程	調理前 殺菌庫から出し200ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液で5分間浸漬し消毒する 流水で流す	塩素濃度の確認 時間の確認 塩素臭がしないか確認
	調理後 野菜くずをとる 洗剤を使い、ナイロンたわしで洗浄をする 流水ですすぐ 水切りをする 200ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液で5分間浸漬し消毒する 流水ですすぐ 水切り乾燥をする	塩素濃度の確認 時間の確認 塩素臭がしないか確認

釜・ふた

	洗浄マニュアル	衛生管理のポイント
事前点検	釜のぐらつきはないか ハンドルのぐらつきはないか ふたはきちんと閉まるか ガスくさくないか	
作業工程	使用前 ふたは、専用不織布を 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸し拭く ガスの元栓は、拭きあげて開く 釜は、アルコール噴霧後塗り残しのないようにふきのばす	塩素濃度の確認 70%前後アルコールを使用
	使用中 釜を繰り返し使用する場合は、洗剤を使用しない	
	使用後 ガスの元栓を締める 釜の残菜を取り除く 焦げ付きは専用のへらを使いとる こびりつきのある場合は、ナイロンたわしで下洗いする 洗剤による洗浄 ナイロンたわしでふた及び釜の内外ハンドル等を洗う 流水ですすぐ 釜は乾燥させる ふた及びハンドル等 専用不織布を 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸し拭きあげる ふたをしておく	ナイロンたわしが残っていないか確認する 洗剤は規定濃度で洗浄

ホース

	洗浄マニュアル	衛生管理のポイント
作業工程	使用前 加熱冷却・果物専用 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液 に 5 分間浸漬する 流水ですすぐ	塩素濃度の確認 時間の確認
	使用后 ナイロンたわしで洗う 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液 に 5 分間浸漬する 流水ですすぐ 乾燥させる	塩素濃度の確認 時間の確認 塩素臭がしないか確認

ナイロンたわし

	洗浄マニュアル	衛生管理のポイント
事前点検	破れ、破損等がないか確認	
作業工程	作業前	
	作業後 洗剤で洗浄後、よくすすぎ 200ppm の 次亜塩素酸ナトリウム溶液に 5 分間浸 漬する 流水ですすぐ 水切りをする 乾燥させる	塩素濃度の確認 時間の確認 塩素臭がしないか確認

食器等の洗浄・消毒

* 洗浄について

食器に付着したたんぱく質やでんぷん、脂肪などの有機物による汚れを落とす食器専用の洗剤・漂白剤を使用する

* 消毒・保管

熱風消毒保管庫（８５～９０℃ ４０～５０分程度）で乾燥、消毒、保管する

食器の洗浄・消毒

	洗浄マニュアル	作業のポイント
事前点検	洗剤を入れた温湯を準備する 破損等がないか確認する	スポンジ・中性洗剤・洗浄機専用洗剤の使用 たわし、磨き粉は、傷がつくので使用しない □洗浄ポイント 内側くぼみ、外側底
作業工程	予備洗浄 付着している残菜の除去 洗剤を入れた温湯（６０℃）に２０分程度浸漬	食器に付着している残菜は取り除く ごはん用の食器とおかず用の食器は区別して浸漬
	本洗浄・すすぎ 自動食器洗浄機で洗浄およびすすぎを行う	洗浄機専用洗剤の使用 所定の時間や温度の設定を確認 水温や水圧、洗剤の注入量、スケールのつまり、コンベアベルトの破損の点検
	消毒保管 余分な水気を切った後、食器かごに入れて、乾燥、消毒、保管する	汚れ落ちとすすぎの確認を目視する 洗浄後の破損等がないか確認する

食缶・ボール・フライバットの洗浄・消毒

	洗浄マニュアル	作業のポイント
事前点検	洗剤を入れた温湯を準備する 破損等がないか確認する	スポンジ・中性洗剤・洗浄機専用洗剤の使用 たわし、磨き粉は、傷がつくので使用しない 返却された食缶等は直接床に置かない
作業工程	予備洗浄 付着している残菜の除去 洗剤を入れた温湯に２０分程度浸漬する 次の浸漬槽に移す	□洗浄ポイント 食缶、フライバットの内側の角、持ち手、ボールの巻き上げ部分

業工程	本洗浄		手洗い	自動洗浄機
	手洗い	自動洗浄機		
	温湯の洗剤液中で、スポンジを使用して洗う	温湯と洗剤で洗浄する	汚れの程度により湯や洗剤を入れ替える	所定の時間や温湯を設定し、洗浄及びすすぎをする
	手作業で2回すすぎ洗いをする 洗剤を確実に洗い流す	温湯ですすぎ洗浄する	流水、または溜め水2回以上温水を取り替える	水温水圧洗剤の注入量、スケールのつまり等の点検を行う
			汚れ落ちとすすぎの確認を目視する	
消毒保管	水気を切った後、熱風消毒保管庫で乾燥保管する			

はし・スプーンの洗浄・消毒

	洗浄マニュアル		作業のポイント	
事前点検	洗剤を入れた温湯を準備する 破損等がないか確認する		スポンジ等・中性洗剤・洗浄機専用洗剤の使用 たわし、磨き粉は、傷がつくので使用しない	
作業工程	予備洗浄 洗剤を入れた温湯に、20分程度浸漬する。付着している残菜の除去。 次の浸漬槽に移す		口洗浄ポイント はしの先・スプーンのくぼみ・先の割れ目	
	本洗浄		手洗い	自動洗浄機
	手洗い	自動洗浄機		
	温湯の洗剤液中で、洗浄する 数本ずつ手で持ってスポンジ等でこすり洗いする	温湯と洗剤で洗浄する	汚れの程度により湯や洗剤を入れ替える 流水、または溜め水2回以上温水を取り替える	所定の時間や温湯を設定し、洗浄及びすすぎをする 水温水圧洗剤の注入量、スケールのつまり等の点検を行う
	手作業で2回すすぎ洗いをする 洗剤を確実に洗い流す	温湯ですすぎ洗浄する	汚れ落ちとすすぎの確認を目視する 異物が付着していた場合は、再度洗浄とすすぎをする	
消毒保管	水気を切った後、熱風消毒保管庫で乾燥保管する			

しゃもじ・トング、レードルの洗浄・消毒

	洗浄マニュアル		作業のポイント	
事前点検	洗剤を入れた温湯の準備 破損等がないか確認する		スポンジ等・中性洗剤・洗浄機専用洗剤の使用 たわし、磨き粉は、傷がつくので使用しない	
作業工程	予備洗浄 洗剤を入れた温湯に、20分程度浸漬する 付着している残菜の除去 次の浸漬槽に移す		□洗浄ポイント 食べ物をつぎ分ける部分・食べ物をはさむ部分・柄の曲がった部分	
	本洗浄		手洗い	自動洗浄機
	手洗い	自動洗浄機		
	温湯の洗剤液中で、洗浄する 1本ずつ手で持ってスポンジ等でこすり洗いする 手作業で2回すすぎ洗いをする 洗剤を確実に洗い流す	温湯と洗剤で洗浄する 温湯ですすぎ洗浄する	汚れの程度により湯や洗剤を入れ替える 流水、または溜め水2回以上温水を取り替える	所定の時間や温湯を設定し、洗浄及びすすぎをする 水温水圧洗剤の注入量、スケールのつまり等の点検を行う
			汚れ落ちとすすぎの確認を目視する 異物が付着していた場合は、再度洗浄とすすぎをする。	
消毒保管	水気を切った後、熱風消毒保管庫で乾燥保管する		トレーまたはかごに整理整頓して、水気が切れやすい向きに並べて収納する	

食器かご・はしかご、トレーの洗浄・消毒

	洗浄マニュアル	作業のポイント
事前点検	洗剤を入れた温湯の準備 破損等がないか確認する	スポンジ等・中性洗剤・洗浄機専用洗剤 たわし、磨き粉は、傷がつくので使用しない 返却されたかご類は直接床に置かない
作業工程	予備洗浄 付着している残菜は流水で取り除く 洗剤を入れた温湯に、20分程度浸漬する 次の浸漬槽に移す	□洗浄ポイント かごのつなぎ目・持ち手・かごの角 トレーの角

	本洗浄		手洗い	自動洗浄機
	手洗い	自動洗浄機		
	温湯の洗剤液中で、洗浄する スポンジ等でこすり洗いする 手作業で2回すすぎ洗いをする 洗剤を確実に洗い流す	温湯と洗剤で洗浄する 温湯ですすぎ洗浄する	汚れの程度により湯や洗剤を入れ替える 流水、または溜め水2回以上温水を取り替える	所定の時間や温湯を設定し、洗浄及びすすぎをする 水温水圧洗剤の注入量、スケールのつまり等の点検を行う
			汚れ落ちとすすぎの確認を目視する 異物が付着していた場合は、再度洗浄とすすぎをする 金具が破損していないか洗浄後も確認する	
消毒保管	水気を切った後、熱風消毒保管庫で乾燥保管する		水気が切れやすい向きに収納する トレーは、上に重ねないように立ててかごに入れる	

定期的（学期に1回程度）に点検及び確認改善

- * 洗浄機については、水温、水圧、洗剤の注入量、スケールのつまり、ベルトのゆがみ破損等、定期的（学期に1回程度）に点検を行うこと
- * 食器の洗浄効果について、でんぷん、脂肪、たんぱく質を残留検査試薬等を用いて、定期的（学期に1回程度）に確認すること
- * 食器は、毎日洗浄・消毒がきちんとされていることが基本であるが、定期的（学期に1回程度）に漂白をすることで、より清潔に保つこと
- * 洗剤が食器等に残っていないか、pH試験紙を用いて、定期的（学期に1回程度）に確認すること

Ⅳ 物資管理の方法

冷凍食品

作業手順	点検項目	衛生管理のポイント
食品庫に納入 検収	60cm 以上の台に置く 温度確認（-15℃以下） 受け取り時間 賞味期限確認 数量 品質 衛生的な取り扱い	検収簿に記録（ロット番号等） 品質、鮮度、汚染状況を十分確認する 納入業者は衛生的な服装である 納入業者は検収時に調理室に立ち入らない 温度が条件に満たさない場合対応を記入しておく ダンボールは汚染されているので取り扱いに注意する
ダンボールから出し専用のかごに入れる 冷凍庫に保存	冷凍庫内温度 -18℃以下 食材による二次汚染	専用容器に移し替える 種類の違う食材は区別して入れる

冷蔵食品

作業手順	点検項目	衛生管理のポイント
食品庫に納入 検収	60cm 以上の台に置く 温度確認（10℃以下） 受け取り時間 賞味期限・消費期限確認 数量 品質 衛生的な取り扱い	検収簿に記録（ロット番号等） 品質、鮮度、汚染状況を十分確認する 納入業者は衛生的な服装である 納入業者は検収時に調理室に立ち入らない 温度が条件に満たさない場合対応を記入しておく ダンボールは汚染されているので取り扱いに注意する
ダンボールから出し専用のかごに入れる 冷蔵庫に保存	冷蔵庫内温度 5℃以下 食材による二次汚染	専用容器に移し替える 種類の違う食材は区別して入れる

常温品

作業手順	点検項目	衛生管理のポイント
食品庫に納入 検収	60cm 以上の台に置く 受け取り時間 賞味期限確認 数量 品質 衛生的な取り扱い	検収簿に記録（ロット番号等） 品質、鮮度、汚染状況を十分確認する 納入業者は衛生的な服装である 納入業者は検収時に調理室に立ち入らない
ダンボールから出し専用のかごに入れる 食品庫に保存	食材による二次汚染	ダンボールは汚染されているので取り扱いに注意する 種類の違う食材は区別して入れる

小麦粉・でんぷん

作業手順	点検項目	衛生管理のポイント
食品庫に納入 検収	60cm 以上の台に置く 受け取り時間 賞味期限確認 数量 品質 衛生的な取り扱い	検収簿に記録（ロット番号等） 品質、鮮度、汚染状況を十分確認する 納入業者は衛生的な服装である 納入業者は検収時に調理室に立ち入らない
紙袋の上からビニール袋をかぶせて口を縛る 食品庫に保管	食材による二次汚染	密封して保管する 夏場は冷蔵庫に保管する

野菜

作業手順	点検項目	衛生管理のポイント
下処理室に納入 検収	60cm 以上の台に置く 受け取り時間 産地 数量 品質 衛生的な取り扱い	検収簿に記録 品質、鮮度、汚染状況を十分確認 する カット済み野菜やもやしは温度 を測定する 納入業者は衛生的な服装である 納入業者は検収時に調理室に立 ち入らない
ダンボールから出し専 用のかごに入れる 気温により必要があれ ば冷蔵庫に保存 下処理室に保存	食材による二次汚染	ダンボールは汚染されているの で取り扱いに注意する 種類の違う食材は区別していれ る

肉

作業手順	点検項目	衛生管理のポイント
下処理室に納入 検収	60cm 以上の台に置く 受け取り時間 品温 数量 品質 衛生的な取り扱い	検収簿に記録 品質、鮮度、汚染状況を十分確認 する 納入業者は衛生的な服装である 納入業者は検収時に調理室に立 ち入らない 温度が条件に満たさない場合対 応を記入しておく
専用エプロン・使い捨 て手袋を着用し、ビニ ール袋から出しふた付 き専用容器入れる 使用直前まで冷蔵庫に 保管する	食材による二次汚染	

卵

作業手順	点検項目	衛生管理のポイント
下処理室に納入 検収 専用エプロン、使い捨て手袋を着用し、箱にビニールをかけ使用直前まで冷蔵庫に保管する	60cm 以上の台に置く 受け取り時間 品温 賞味期限 取り扱い業者 数量 品質（ひび割れの有無確認） 衛生的な取り扱い 食材による二次汚染	検収簿に記録（ロット番号等） 品質、鮮度、汚染状況を十分確認する 納入業者は衛生的な服装である 納入業者は検収時に調理室に立ち入らない 温度が条件に満たさない場合対応を記入しておく 洗卵・消毒済みの確認

豆腐

作業手順	点検項目	衛生管理のポイント
下処理室に納入 検収 専用不織布を 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸し、搬入容器を拭き上げる 上処理室に運ぶ	60cm 以上の台に置く 受け取り時間 品温 数量 品質 衛生的な取り扱い 搬入容器による二次汚染	検収簿に記録 品質、鮮度、汚染状況を十分確認する 納入業者は衛生的な服装である 納入業者は検収時に調理室に立ち入らない 温度が条件に満たさない場合対応を記入しておく

※パック豆腐の場合は搬入容器から出し専用容器（パン箱）に並べ冷蔵庫で保管。専用不織布に 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液を浸し、フィルム面を拭いてから開封する。

※内容量が多く、搬入容器を持ち上げて拭くことが難しい場合は、シンク等に 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液を溜め、搬入容器の底をつけてもよい。

品温の確認一覧 （表面温度計の使用法）

冷蔵保管、冷凍保管の必要なものは温度を測定します。納品されたらすぐに温度測定してください。

食 品 名	測 定 方 法	保存温度
牛乳	紙パックの上から測る	10℃以下
牛乳（1リットル）	紙パックの上から測る	10℃以下
固形油脂（マーガリン）	包装の上から測る	10℃以下
種実類	測定しない	15℃以下
豆腐 ＊パック豆腐の場合	水から出して測る パックの上から測る	冷 蔵 冷 蔵
生揚げ、油揚げ、焼き豆腐 ＊冷凍油揚げ	ビニールをとり食品の上から測る 包装の上から測る	冷 蔵 -15℃以下
魚肉練り製品	ビニールをとり食品の上から測る	10℃以下
食肉	ビニールをとり食品の上から測る	10℃以下
食肉製品	ビニールをとり食品の上から測る	10℃以下
卵	箱ビニール袋などを取り除き卵の上から測る（常温で納品された状態で測り、その後冷蔵庫で保管）	10℃以下
バター	包装の上から測る	10℃以下
チーズ	包装の上から測る	15℃以下
生クリーム	包装の上から測る	10℃以下
発酵乳	容器の上から測る	10℃以下
ヨーグルト（1リットルパック）	紙パックの上から測る	10℃以下
デザート（ヨーグルト・ゼリー）	容器の上から測る	10℃以下
冷凍デザート	容器の上から測る	-15℃以下
冷凍食品（ダンボール入り）	ダンボール、ビニール袋をとり除いて食品を直接測る	-15℃以下
冷凍食品（グリーンピース、えびなど袋入り）	ビニールの上から測る	-15℃以下
冷蔵品（しょうがなど要冷蔵品）	ビニールの上から測る	10℃以下
生鮮果実、野菜類		10℃前後

※銀紙等で包装されているものについては、乱反射するため紙をめくって測る。

基準温度を満たさない場合の対応表

品温が基準温度を満たさなかった場合は、必ず官能検査を行い、状態を確認する。
受け取った場合は、その判断理由を余白に記しておく。

下記㉠・㉡・㉢の条件で判断した場合は、対応する記号を不良時の処理欄に記入しておく。（下記以外の品質は別で確認をする。）

記号	納品した物資	判断理由
㉠	冷凍食品	検収時温度が基準（－１５℃以下）を満たさなかったが、しっかりと凍っており、色も異常がなく、霜がたくさん付いているなど再凍結している様子もない。
㉡	冷蔵品	検収時温度が基準（１０℃以下）を満たさなかったが、色・におい等に異常がない。
㉢	ごはん ソフト麺	検収時温度が基準（５５℃以上）を満たさなかったが、色・におい・味等に異常がない。

学校給食保存食の取り扱い要領

1 保存食の保存期間について

保存食は-20℃以下で2週間冷凍保存する。

2 保存食の採取について

採取する保存食は、全て50g以上をビニール袋に入れ、空気を抜いて漏れないよう密封する。

採取のときは、食材に素手で触れないようにする。また、ビニール袋は使い捨てにし、再使用しない。

(1) 原材料

- ① 原材料の取り方は、食用とする部位を採取すること。
- ② 野菜・果物は洗わず採取し、産地が2ヵ所以上の場合は、それぞれ採取する。
- ③ 製造年月日・期限表示および規格が違う場合は、それぞれ採取する。
- ④ 大きな物を切った場合に使用した包丁・まな板は、原材料を切るたびに洗浄消毒をする。
- ⑤ 包装済みの原材料は、開封することなく、そのまま保存する。
- ⑥ 卵は、すべてを割卵し混合したものから50g以上とる。ゆで卵の場合は殻ごと1個とる。

(2) 調理済み食品

- ① 釜ごとに、使用している食材が全て含まれるように配缶時の最後に採取し、余熱を取りビニール袋に入れる。
なお、複数の釜を使用した場合は、釜番を入れる。
- ② 牛乳は容器から、ビニール袋に移し変える。
- ③ その日の献立をすべて採取する。デザート、ジャム、マヨネーズ、小魚等は、1個そのまま採取する。

(3) 保存食品から除く食品（P23 参照）

- ① 原材料……………米・麦
- ② 調味料……………塩・砂糖・米酢・本みりん・醤油・酒・ソース・味噌・こしょう等の常温で保存できる食品
- ③ 乾物・缶詰・レトルト食品等…干しいたけ・削り節・こんぶ・はるさめ・のり等の常温で保存できる食品

(4) その他

使用水は、残留塩素量(遊離塩素量)が0.1mg/L未満の場合は、1L2週間以上保存食用冷凍庫で保存する。

3 保存食の保存について

(1) 日付を明記したビニール袋に、原材料・調理済み食品をそれぞれまとめて、保存食用冷凍庫で2週間以上保管する。

(2) 廃棄した日時を記録する。

保存食品から除く食品一覧

原 材 料	米、麦、小麦粉、もち米、でんぷん
調 味 料	塩、三温糖、上白糖、米酢、本みりん、醤油、酒、ソース、味噌、こしょう、純カレー、カレールウ、一味唐辛子、ジンジャー、チャツネ、ガーリック、トマトケチャップ、ドレッシング類、和風だし、中華スープの素、コンソメスープ、鶏豚湯、米白絞油、ごま油、ワイン、ナツメッグ、オイスターソース、洋がらし、豆板醤、トマトピューレ、デミグラスソース
乾 物	わかめ、干ししいたけ、削り節、こんぶ、はるさめ、のり、あおのり、レーズン、ワンタン、きくらげ、マカロニ、スパゲティ、ひじき、乾燥大豆、乾燥あずき、寒天こんにゃく、凍り豆腐
缶 詰 レトルト食品	黄桃、パイン、みかん、ブドウ、ホールコーン、クリームコーン、たけのこ、しなちく、牛乳寒天、ミルクゼリー、寒天、うずら卵、ツナ・チキンブイヨン等の缶詰及びレトルト食品

- * ごま、アーモンド、練りごま等を加熱せずに使用する場合は、50g 以上保存食品をとる。
- * 給食調理の工程上、加熱せずに使用する乾物（花かつお、塩昆布、ゆかり、のり等）については、保存食品をとる。
- * おろししょうがは、使用するごとに 50g 以上とる。

V 食品調理の方法

冷凍食品（魚介類 事前に加熱する場合）

作業手順	衛生管理のポイント
作業直前に冷凍庫から取り出す 袋を切る	60cm 以上の台に置く 専用手袋を用いる 清潔なはさみを用い、完全に切り落とす （2 度切りや切残しはしない）
容器に移し替える 加熱する	清潔な容器を用意する 中心温度が 3 ヲ所 90℃以上あるか確認し、記録する
釜から取り出す	専用手袋を使用し、清潔な器具で取り出す
冷ます	清潔な容器（ざる）に入れ、ゆで汁は角盆などで受けておく 60cm 以上の別の台に置く 冷ました温度を確認し、記録する

冷凍食品（魚介類 事前に加熱しない場合）

作業手順	衛生管理のポイント
作業直前に冷凍庫から取り出す 袋を切る	60cm 以上の台に置く 清潔なはさみを用い、完全に切り落とす 2 度切りや切り残しがないか確認する
容器に移し替える	清潔な容器を用意する 専用の手袋を用いる

冷凍食品（コロッケ・ハンバーグ等）

作業手順	衛生管理のポイント
作業直前に冷凍庫から取り出す	60cm 以上の台に置く 必要な分だけ小分けして出す
加熱する	専用の手袋で入れる 中心温度が 3 ヲ所 90℃以上あるか確認し、記録する 使い捨て手袋を使用し、器具を用いて配缶する

レトルト食品（非加熱）

作業手順	衛生管理のポイント
袋を 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液の中に入れる。 流水で十分にすすぐ または、不織布に 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液を浸し拭く 開封する	塩素濃度の確認 時間の確認 専用手袋を用い、清潔なざるに移し替える たれ水に注意する 60cm 以上の別の台に置く

調味料

作業手順	衛生管理のポイント
（前日） 必要な調味料を用意し確認する （当日） 不織布に 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液を浸し拭く 釜ごとに計量する	調味料専用台に用意する 清潔な専用容器に移し替える

缶詰

作業手順	衛生管理のポイント
缶の紙ラベルを外す	缶に破損やへこみがないか確認する
缶のふたを 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液を浸した不織布で拭く	塩素濃度の確認
缶切りで開ける	缶は切り離さず、二度切りはしない
容器に開ける	金属片などの混入がないか目視する（複数で） 清潔な容器に移し替え、汁がこぼれないように容器等で受ける 60cm 以上の台に置く
（加熱しない場合）	専用手袋を用いて移し替える 60cm 以上の加熱する缶詰とは別の台に置く
缶をかたづける 缶を洗い、専用の袋に入れ 保管場所で保管する	

食品別の調理方法一覧

1 野菜の処理方法

野菜洗浄の水温は、最高25℃までとする。

野菜専用のたわしを使う。

枠内の作業は、下処理室で行う。なお、切り込み作業は、上処理室で行う。

にんじん	頭を取り、手で皮をむき、流水で3回洗う。
たまねぎ	球根皮むき機で、皮をむき、頭、根を取って、流水で3回洗う。
キャベツ	外側の葉を落とし、周りを洗う。2等分し、芯を取りよくほぐして、流水で3回洗う。
はくさい	外側の葉を落とし、周りを洗う。4等分し芯を取り、葉をよくほぐして、流水で3回洗う。
ほうれん草 チンゲンサイ 小松菜	根元を取り、葉をよくほぐして、流水で3回洗う。
大根 かぶ	頭と先を取り、手で皮をむき、流水で3回洗う。 (かぶは、皮を厚めにむく)
ねぎ	根と葉先の汚いところを取る。汚れをよく取って、流水で3回洗う。またのところに土がよく入っているので注意する。
きゅうり	よくこすり汚れを落とし、流水で3回洗う。
ブロッコリー カリフラワー	葉と茎を取り適当な大きさに切って、流水で3回洗う。
グリーンアスパラ ガス	根元のかたい部分を落として、流水で3回洗う。
にら	根元を落として、流水で3回洗う。
パセリ	葉を茎からはずして、流水で3回洗う。
みつば	根元を落として、流水で3回洗う。
セロリ	根元と葉を取って、流水で3回洗う。
ピーマン	たてに2等分し種とへたを取る。流水で3回洗う。
しょうが	細かく分け、皮をむいて流水で3回洗う。
じゃがいも	球根皮むき機で皮をむく。じゃがいもを水に浸漬しながら、芽とりをする。流水で3回洗う。 切り込みをした後で、よく水でさらす。
さつまいも	両端を切り、皮をむく。流水で3回洗う。切込みをした後、よく水でさらす。
里芋	球根皮むき機で皮をむく。皮の残りをとり、流水で3回洗う。
洗い里芋	里芋に塩を振り、よくこすりぬめりをとる。皮の残りをとり、流水で3回洗う。
もやし	流水で3回洗う。
ごぼう (サラダ、さがき、乱切り)	流水で3回洗う。

レンコン (スライス、乱切り)	流水で3回洗う。
えのきたけ	石づきを取り3等分する。流水で3回洗う。
しめじ	石づきを取り流水で3回洗う。
しいたけ	石づきを取り流水で3回洗う。

洗浄作業が済んだ野菜類は、専用のざるに入れて上処理室へ運ぶ。

葉物は、ざるに入れるときにそろえて入れる。

2 果物の処理方法

枠内の作業は、下処理室で行う。

果物洗浄の水温は、最高25℃までとする。

手袋は、果物専用を使う。

かんきつ類 りんご なし メロン キウイフルーツ	果物についているシールをはずす。専用手袋をはめ1個ずつこすり洗いをして、流水で3回洗う。
バナナ	房から切りはずす。専用手袋をはめて1個ずつこすり洗いをして、流水で3回洗う。
ぶどう	房のまま、流水で3回洗う。消毒が済むまで房からはずさない。
ミニトマト	皮をこすり、流水で3回洗う。
パイナップル	葉をとり皮をこすって、流水で3回洗う。
いちご	ヘタの部分を広げて、流水で3回洗う。

洗浄の済んだ果物は、専用のざるに入れ上処理室の水槽(※1)で次亜塩素酸ナトリウム溶液(200ppm)5分間浸漬後、流水で十分洗う。

3 その他の食品の処理方法

洗浄は、上処理の水槽またはそれに変わるもので洗うこと。

こんにゃく	水洗いした後、切りゆでる。ゆであがった後、水はかけない。
豆腐	流水によくさらしてから切る。
生麩	水洗いした後、切りゆでる。ゆであがった後、水はかけない。
干しいたけ	水洗いをし、水またはぬるま湯につけてもどす。虫などの異物がないか確認する。
かんぴょう	水洗いする。塩を振りよくもみ塩を洗い流す。ぬるま湯につけておく。よく戻ったら切りゆでる。
きくらげ	水洗いし、水またはぬるま湯につけておく。戻ったら石づきをとり切る。
こんぶ	水洗いする。

切干大根	水洗いし、水またはぬるま湯につけて戻して、切る。
塩蔵わかめ	水洗いし、塩を落とす。
乾燥ひじき	ごみや砂がなくなるまで洗う。水またはぬるま湯につけて戻す。
はるさめ	たっぷりの湯でゆでる。ゆで上がったものは水によくさらして冷ます。
大豆	前日に洗って、たっぷりの水に浸漬する。ゆっくり加熱して、あくをとりながら、やわらかくなるまで弱火で煮る。
あずき	よく洗い、水から火にかける。煮立ってきたら、ゆで汁を捨てる。たっぷりの水を加えてゆっくりと煮る。

4 だしの取り方・こし方

削り節	湯（小学校は熱湯）の中に入れ、沸騰したら弱火にして20分煮出す。ふた付容器にざるを置き、その上にこし布を敷き、ひしゃくでこす。（こまめにあくをとると、きれいなだしがとれる。）
-----	---

5 卵の取り扱い

卵	卵は、ビニールでおおい冷蔵庫で保管する。 卵を割るときは、1個ずつ小さい容器に入れ、腐敗等について確認する。ふた付き容器に移し替えて、冷蔵庫で保管する。 ひびの入った卵は、使わない。
---	---

（※1）生で食用する野菜類、果実類の消毒用水槽について

- ・ 器具等の洗浄用水槽と食品の消毒用水槽を共用している場合、水槽の洗浄・消毒を念入りに行う。
- ・ 当日朝、200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液を浸した専用不織布を使用し、水槽を拭きあげる。
- ・ 水槽に大きなタライを入れ、食品専用シンクとする。
- ・ 食品の量が多く、タライでの消毒が難しい場合は、水槽の消毒を十分に行い、食品の消毒を行う。

VI 残菜処理の方法

配膳室（１階・２階・３階）

	マニュアル	作業のポイント
作業工程	<p>以下の作業をするときは、素手では行わない マスク・残菜処理専用手袋（ゴム手袋または使い捨て手袋）を着用して、作業する</p> <ul style="list-style-type: none"> ・牛乳パックなどをまとめる（残数を記録する） ・パンをまとめる ・食器を載せ換える ・米飯容器の清掃（拭き上げ） <p>使い捨て手袋を使用した場合は、作業終了後、廃棄する</p>	<p>残菜処理専用手袋・エプロンは専用とし、他の作業と兼用しない。 リフトの操作や、シャッター・扉などを開閉したりするときには、手袋をはずす 配膳室（２階・３階）では、食缶・ボール等の残菜をまとめる作業はしない</p> <p>次の作業に移る前には、十分な手洗いをする</p>

給食室（１階）

	マニュアル	作業のポイント
作業工程	<p>以下の作業をするときは、素手では行わない マスク・残菜処理専用手袋（ゴム手袋または使い捨て手袋）及び残菜処理専用エプロンを着用して、作業する</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食缶、ボール等の残菜を、専用ザルに開ける（残量を記録する） ・食缶、ボール等の大洗いをする ・専用ザルで水切りした残菜を、指定ごみ袋に入れる ・残菜は、非汚染作業区域に持ち込まないよう考慮すること。施設の構造上持ち込まざるを得ない場合は、残菜の動線を決め、食缶やボウルはふたを閉めた状態のまま運搬し、他の経路は通らないようにすること。 <p>使い捨て手袋を使用した場合は、作業終了後、廃棄する</p>	<p>残菜処理専用手袋・エプロンは専用とし、他の作業と兼用しない。</p> <p>次の作業に移る前には、十分な手洗いをする</p>

残菜処理専用手袋・エプロン

	洗浄・消毒マニュアル	衛生管理のポイント
事前点検	破れ、破損等がないか確認	
作業工程	<p>作業後</p> <p>洗浄後、よくすすぎ、200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液に 5 分間浸漬し、消毒する</p> <p>流水ですすぐ</p> <p>乾燥させる</p>	<p>残菜処理用エプロンの洗浄・消毒は最後に行う</p> <p>塩素濃度の確認</p> <p>時間の確認</p> <p>塩素臭がしないか確認</p> <p>残菜処理用エプロンは、他のエプロンと区別してかける</p>

瀬戸市学校給食衛生基準における清掃・消毒の方法一覧

平成27年3月26日

用途	作業前	作業後
調理場床 (グレーチング)	乾燥・衛生害虫有無	ゴミ取り 水流し 水切り 塩素かけ 水流し 水切りまたは塩素拭き 乾燥 残菜処置・洗浄シンク場所 洗剤 デッキブラシ (週1回に準ずる)
		週1回 洗剤 デッキブラシ 水流し 水切り 塩素かけ 水流し 水切り 乾燥
配膳室床	乾燥・衛生害虫有無	掃く モップ 塩素拭き 乾燥
		週1回 洗剤 デッキブラシ 水流し 水切り 塩素かけ 水流し 水切り 乾燥
排水溝	乾燥・衛生害虫有無	毎日 野菜くず・ゴミ取り 水流し 週1回 洗剤 ブラシ 水流し 水切り 塩素かけ 水流し 乾燥
窓、壁	乾燥・衛生害虫有無	随時 洗剤 ブラシ 流水 乾燥
消毒保管庫・殺菌灯庫	乾燥・衛生害虫有無 扉・取っ手・不織布 塩素拭き 作業中も同様	毎日 扉・取っ手・庫内棚 不織布塩素拭き 汚れがあるときは洗剤を浸した不織布で拭き 水拭き 月1回 庫内外棚洗剤 すすぎ 水切り 塩素拭き 乾燥
戸棚・冷凍冷蔵庫	乾燥・衛生害虫有無 扉・取っ手・不織布 塩素拭き 作業中も同様	毎日 扉・取っ手・庫内棚 不織布塩素拭き 汚れがあるときは洗剤を浸した不織布で拭き 水拭き 学期1回 洗剤 すすぎ 水切り 塩素拭き 乾燥 パッキング・フィルター等洗浄
調理機械 スチームコンベクション 冷却機・フライヤー	冷却機アルコール拭き	付属器具を外して別々に 洗剤 すすぎ 水切り 乾燥
スライサー	乾燥アルコール拭き	部品を外して洗剤 すすぎ 水切り 本体不織布塩素拭き 水拭き 乾燥
シンク・蛇口	不織布塩素拭き	洗剤 すすぎ 水切り 不織布塩素拭き
調理台・作業台 配缶台	不織布塩素拭き	洗剤 すすぎ 水切り 不織布塩素拭き

用途	作業前	作業後
釜	ふたまわり不織布塩素拭き 釜中アルコール拭き	洗剤 すすぎ 乾燥 蓋・ハンドル・ガス元栓 不織布塩素拭き
ワゴン・運搬車	不織布塩素拭き	毎日 水拭き 不織布塩素拭き 週1回 洗剤 流水 水切り 不織布塩素拭き
食器・食缶類	乾燥	20分温湯浸漬 洗剤 すすぎ 消毒保管庫
パン・牛乳箱類	不織布塩素拭き	洗剤 すすぎ 水切り 不織布塩素拭き
まな板・包丁	塩素液浸漬すすぎ	洗剤 すすぎ 水切り 塩素液浸漬 すすぎ 不織布乾燥 殺菌灯庫
スライサー刃ベルト等	アルコール拭き	洗剤 すすぎ 水切り 不織布乾燥 アルコール拭き 殺菌灯庫
調理器具ボールかご バット類	乾燥	洗剤 すすぎ 水切り 消毒保管庫 肉・魚・卵専用容器 最後に洗浄
保管庫に入らない器具類	塩素液浸漬すすぎ	洗剤 すすぎ 水切り 塩素液浸漬 すすぎ 乾燥
非加熱の食品 レトルト缶詰	塩素液浸漬すすぎ または不織布塩素拭き	
調味料容器 加熱食品袋缶詰	不織布塩素拭き	
エプロン布	用途別乾燥	洗濯機 洗剤 すすぎ 乾燥
エプロンビニール	用途別乾燥	洗剤 すすぎ 乾燥 残菜専用 塩素液浸漬 すすぎ 乾燥
専用ゴム手袋	調理用アルコール消毒	洗剤 すすぎ 塩素液浸漬 すすぎ 乾燥
ナイロンたわし・ スポンジ・ナイロンブラシ	用途別乾燥	洗剤 すすぎ 塩素液浸漬 すすぎ 乾燥
ホース	乾燥	洗剤 すすぎ 塩素液浸漬 すすぎ 乾燥
モップ・水切り	乾燥	洗剤 すすぎ 乾燥
不織布	乾燥	洗剤 すすぎ 塩素液浸漬 乾燥

不織布用途別区分と色分け

平成27年3月26日

使用区域		用途別 区分け	不織布に 明記する	使用不織布 色わけ
汚染区域	下処理室	シンク	下	ブルー
		台車		
		冷蔵庫		
	食品庫	納品物資	調	
		調味料庫棚		
非汚染区域	調理室	釜ふたまわり	上(釜)	ピンク
		食品缶袋		
		調味料		
		調理台	上(台車)	
		台車		
		シンク		
		保管庫・棚		
		調味仕分け台 調味類・温度計の 容器など		
		下冷凍・冷蔵庫	下冷	
		配缶	配	ホワイト
		デリカート		
	配膳室	ワゴン台車	ワ	グリーン
		食器保管庫内外	保	
		牛乳保冷库 ダムエーター 2・3階配膳室		
汚染室	下洗浄室	洗浄後拭き上げ		ブルー
非汚染区域	調理室	殺菌庫包丁等	刃	ホワイト
		全般拭き上げ		

- 明記した専用の容器に、次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を用意する。
- 設置場所は、薬品と同様に決められた場所に置く。

年度 学校給食実施計画表

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	回数
4月				土	日	小式	中式			○	土	日	○	○	○	○	○	土	日	○	○	○	○	○	○	土	日	○	祝	○		14
5月	○	土	祝	祝	祝	休	○	○	土	日	○	○	○	○	○	土	土	○	○	○	○	○	土	日	○	○	○	○	○	○	日	18
6月	○	○	○	○	○	土	日	○	○	○	○	土	土	日	○	○	○	○	○	○	土	日	○	○	○	○	土	日	○	○		22
7月	○	○	○	土	日	○	○	○	○	○	土	日	○	○	○	○	○	式	土	日	祝					土	日					12
9月	式	○	○	○	土	日	○	○	○	○	○	土	日	○	○	○	○	○	○	土	祝	休	祝	○	○	土	日	○	○	○		18
10月	○	○	土	日	○	○	○	○	○	土	日	祝	○	○	○	○	○	土	日	○	○	○	○	○	土	日	○	○	○	○	土	21
11月	日	○	祝	○	○	○	土	日	○	○	○	○	○	土	日	○	○	○	○	○	土	日	祝	○	○	○	○	土	日	○		19
12月	○	○	○	○	土	日	○	○	○	○	○	土	日	○	○	○	○	○	土	日	○	式	祝			土	日					15
1月	祝	土	日				式	○	土	日	祝	○	○	○	○	土	土	日	○	○	○	○	土	日	○	○	○	○	○	土	日	15
2月	○	○	○	○	○	土	日	○	○	○	祝	○	土	日	○	○	○	○	○	土	日	○	○	○	○	○	土	日	○			20
3月	○	○	○	○	土	日	○	○	○	○	○	土	日	○	○	○	○	○	○	土	祝	休	○	○	式		土	日				15
※																																
年間実施計画数																															189	

※（3月は、小・中・特別支援学校とも卒業式の日は、給食を実施しない。16日分から卒業式の1日をマイナスする。）

備 考	【1 学 期】		【2 学 期】		【3 学 期】	
	小 学 校		中 学 校			
	4月 6日 入学式 4月 7日 始業式 4月 日 給食開始 4月 日 新1年生給食開始 7月 日 給食終了 7月17日 終業式	4月 7日 入学式 4月 7日 始業式 4月 日 給食開始 7月 日 給食終了 7月17日 終業式	9月 1日 始業式 9月 日 給食開始 12月 日 給食終了 12月22日 終業式	1月 7日 始業式 1月 日 給食開始 3月 4日 中学校卒業式 3月11日 特別支援学校卒業式(中・高) 3月14日 特別支援学校卒業式 (小) 3月18日 小学校卒業式 3月18日 特別支援学校修了式 3月 日 給食終了 3月24日 修了式		

様式 2

ク ラ ス ー 覧 表

令和 年 月 日現在

学校名		1学年	2学年	3学年	4学年	5学年	6学年	特別支 援学級	計
	児童数								
	学級数								
	児童数								
	学級数								
	児童数								
	学級数								
	児童数								
	学級数								
	児童数								
	学級数								
合 計	児童数								
	学級数								

※合計食数は、上記計に職員の数を加算する必要がある。

#は応募献立

瀬戸市小学校・特別支援学校

日曜日	献立名	主食	飲み物	その他	おもに体をつくる もとなる食品	おもに体の調子を整える もとなる食品	おもにエネルギーの もとなる食品
11 水	ぶた豚汁 ししゃもフライ 野菜のソテー	ごはん	牛乳	お祝いデザート お祝いデザート ししゃもフライ	牛乳・ぶたにく・とうふ みそ	にんじん・だいこん・ごぼう・こんにゃく ねぎ・キャベツ・ピーマン・あかピーマン いちご・クランベリー	ごはん・あぶら さとう パンこ・こむぎこ
12 木	つくね汁 大豆の磯煮	ごはん	牛乳		牛乳・とりにく・とうふ だいず・ひじき オイルツナ	しょうが・ねぎ・にんじん・はくさい こんにゃく・さやいんげん	ごはん・さとう
13 金	チンゲンサイのスープ	びびんバ	牛乳		牛乳・ぶたにく・たまご みそ	チンゲンサイ・たけのこ・にんじん とうもろこし・しょうが・にんにく もやし・ほうれんそう きりぼしだいこん	むぎごはん・さとう ごまあぶら・ごま あぶら
16 月	けんちん汁 さばの銀紙焼き 甘酢あえ	ごはん	牛乳	さばの銀紙焼き	牛乳・とうふ	だいこん・ごぼう・にんじん・ねぎ しいたけ・きりぼしだいこん・きゅうり	ごはん・さとう・ごま さとう・こめこ
17 火	カレー イタリアンサラダ	むぎ麦ごはん	発酵乳		発酵乳・ぶたにく・牛乳 ベーコン・チーズ	にんじん・たまねぎ・グリーンピース キャベツ・とうもろこし・きゅうり	むぎごはん・じゃがいも あぶら・アーモンド さとう
18 水	ポトフ ハンバーグのトマトソースかけ ボイルキャベツ	ミルクロールパン	牛乳	ハンバーグ	牛乳・とりにく	にんじん・たまねぎ・セロリ・だいこん パセリ・マッシュルーム・トマト キャベツ	パン・じゃがいも さとう・あぶら パンこ・こむぎこ・さとう
19 木	ごもくみそ汁 とり鶏肉のてりかけ ゆかりあえ	わかめごはん	牛乳		牛乳・とうふ・あぶらあげ みそ・とりにく・わかめ	だいこん・にんじん・ねぎ キャベツ・もやし・きゅうり しそ	ごはん・さとう あぶら・ごま
20 金	ふだま汁 ごまあえ	とりめし	牛乳		牛乳・とりにく・かまぼこ あぶらあげ・ひじき オイルツナ	にんじん・ごぼう・えのきたけ ねぎ・ほうれんそう・もやし	ごはん・さとう やきふ・ごま
23 月	肉じゃが ごぼうサラダ	ごはん	牛乳	オレンジ	牛乳・ぶたにく オイルツナ	たまねぎ・にんじん・こんにゃく グリーンピース・ごぼう・とうもろこし しいたけ・きゅうり・オレンジ	ごはん・じゃがいも さとう・ごま ごまあぶら・あぶら とうふ・マヨネーズ
24 火	マーボー豆腐 中華あえ	むぎ麦ごはん	牛乳		牛乳・とうふ・ぶたにく みそ・ハム	しょうが・にんじん・ねぎ・にら きゅうり・しいたけ・みかん	むぎごはん・さとう ごまあぶら・はるさめ あぶら
25 水	ほたてのチャウダー トルティージャ・スペインオムレツ 春のサラダ	あいちの米粉パン	牛乳	トルティージャ・ スペインオムレツ	牛乳・ほたて・ベーコン ハム	にんじん・とうもろこし・チンゲンサイ たまねぎ・アスパラガス・キャベツ きゅうり	こめこパン・じゃがいも こむぎこ・あぶら・さとう バター
26 木	ようふうだんご汁 白身魚フリッター 干草あえ	ごはん	牛乳	白身魚フリッター	牛乳・ぶたにく・みそ あぶらあげ・ひじき オイルツナ	にんじん・だいこん・ねぎ ほうれんそう	ごはん・こめこだんご じゃがいも・ごまあぶら ごま・さとう
27 金	ちゅうかふう 中華風コーンスープ	ヨーグルトあえ	チャーハン	牛乳	牛乳・ハム・えび とうふ・ヨーグルト	にんじん・たまねぎ・グリーンピース しいたけ・とうもろこし・チンゲンサイ ねぎ・パインアップル・もも・みかん	ごはん・あぶら

【付記】材料の都合により多少の変更を、お祈りします。

ご入学・ご進級おめでとうございます

新年度が始まりました。子どもたちの健やかな成長を願い、安全安心でおいしい給食づくりをしていきたいと思ひます。また、給食は、一食の見本となるような献立を提供しています。ぜひ、ご家庭での食事づくりの参考にさせていただきたいと思ひます。

給食の献立

主菜

肉・魚・大豆・卵のおかず

副菜

野菜のおかず

デザート・果物

牛乳

主食

ごはん (週3～4回)
パン (週1回)
めん (月1回) くらい

汁物

楽しい給食時間になるように、こんなことをまもりましよう

姿勢よく、ごはんや汁物のおわんは手に持って食べる

食べているときは立ち歩かない

友達が嫌がるような汚い話をしない

口に食べ物が入っているときは話をしない

☆今月の給食紹介☆

11日(水) 進級をお祝いして、お祝いデザートがきます。野菜ソテーには、赤ピーマンが入っています。

17日(火) 新一年生の給食開始です。

25日(水) 春のサラダには、アスパラガスや春キャベツが入っています。旬の野菜をサラダにしました。

今月の応募献立

「トルティージャ・スペインオムレツ」

水南小学校 I.Y.様

※応募献立とは、ご家庭の自慢料理を紹介していただき、給食に取り入れる活動です。毎月、各学校を順番に募集しています。

毎月19日は「食育の日」

～おうちでごはんの日～です。

「食育」とは、食べ物に興味をもち、食について学ぶことです。家族と一緒にごはんを食べる日をつくることできるとよいですね。

様式 6

食材料表

年 月 日分

小学校

料理名

瀬戸市単独調理校

[illegible]

様式7 月 日()

調 理 手 順 書

献立名	除去食調理手順	調 理 手 順	衛 生 管 理 の ポ イ ン ト

調理手順書

献立名	除去食調理手順	調理手順	衛生管理のポイント
たまご入り中華スープ	卵を入れる前に除去食をとる。 別鍋でねぎを入れて配食。	ねぎは小口切り、チンゲンサイは2～3cmに切る。 しいたけは戻しておく。 卵は一つ一つ割り、ほぐしておく。 ↓ 豆腐をサイコロに切っておく。 ↓ 釜に水を張り、沸騰したら鶏豚湯、鶏肉を加える。 ↓ 調味料を加えて、しいたけ、豆腐、チンゲンサイを加える。 ↓ 水溶きでん粉でとろみをつけてから、卵を加える。 ↓ ねぎを入れる。 味を調える。 ↓ 配食	消毒した容器に入れたか・たれ水に注意したか 卵の汚染に注意して作業したか 容器は清潔か たれ水に注意したか 容器は清潔か 肉は使い捨て手袋を使用し、二次汚染を防ぐ手立てをしたか 温度の確認をしたか 材料すべてに火が入り、味の確認をしたか 温度の確認をしたか 手は清潔か 配食器具・容器は清潔か 配食時の服装は清潔か
愛知野菜の春巻き	食べませんカードをのせる。(ナムルは黄皿にとる。)	油を熱する。 ↓ 春巻きを揚げる。 ↓ 配食	春巻きは必要な分だけ出し、残りは冷凍保存しているか 使い捨て手袋を使用したか 温度の確認をしたか 手袋を変えて作業したか 配食器具・容器は清潔か 配食時の服装は清潔か
小松菜ともやしのナムル	ごまを入れる前に除去食をとる。	にんじんは小短、小松菜は2～3cm、もやしは食べやすい長さに切る。 ↓ 野菜を茹でて冷却し、ザルにあげて水気を切る。 ↓ 調味料を合わせておく。 ↓ 材料を調味料で和える。 ↓ ごまを入れ、味を調える。 ↓ 配食	消毒した容器に入れたか・たれ水に注意したか 茹で温度、冷却時間、温度を確認したか 消毒した容器に入れたか 混ぜる釜等は消毒がされ、清潔であるか 直接手を触れないように作業したか 味の確認はしたか 温度の確認をしたか 手は清潔か 配食器具・容器は清潔か 配食時の服装は清潔か

令和 年 月

令和 年 月

[illegible]

様式 9

食数変更連絡表

[illegible]

学校給食日常点検票(単独校用)

年 月 日 曜日 (天気)

校 長	教 頭	給食主任	栄養教諭	調理員

	衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト																																																											
作 業 前	<table><tr><td colspan="2">施 設 ・ 設 備</td></tr><tr><td></td><td>調理室内の清掃・清潔状態はよい。</td></tr><tr><td></td><td>調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。</td></tr><tr><td></td><td>主食置場、容器は清潔である。</td></tr><tr><td></td><td>床、排水溝は清潔である。</td></tr><tr><td></td><td>調理用機械・機器・器具は清潔である。</td></tr><tr><td></td><td>冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。</td></tr><tr><td></td><td>機械、機器の故障の有無を確認した。</td></tr><tr><td></td><td>食品の保管室の温度・湿度は適切である。</td></tr><tr><td></td><td>冷凍庫・冷蔵庫(ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については、-20度以下)の温度は適切である。</td></tr><tr><td></td><td>食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。</td></tr><tr><td></td><td>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。</td></tr><tr><td></td><td>ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。</td></tr></table>	施 設 ・ 設 備			調理室内の清掃・清潔状態はよい。		調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。		主食置場、容器は清潔である。		床、排水溝は清潔である。		調理用機械・機器・器具は清潔である。		冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。		機械、機器の故障の有無を確認した。		食品の保管室の温度・湿度は適切である。		冷凍庫・冷蔵庫(ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については、-20度以下)の温度は適切である。		食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。		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。		ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。	<table><tr><td colspan="2">使 用 水</td></tr><tr><td></td><td>作業前に十分(5分間程度)流水した。</td></tr><tr><td></td><td>使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。(異常なし・異常あり)</td></tr><tr><td></td><td>遊離残留塩素について確認し、記録した。(0.1mg/L以上あった)(別紙に記入)</td></tr><tr><td colspan="2">検 収</td></tr><tr><td></td><td>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。</td></tr><tr><td></td><td>品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。</td></tr><tr><td></td><td>納入業者は衛生的な服装である。</td></tr><tr><td></td><td>納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。</td></tr><tr><td></td><td>食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。</td></tr><tr><td colspan="2">学校給食従事者</td></tr><tr><td></td><td>石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。</td></tr></table>	使 用 水			作業前に十分(5分間程度)流水した。		使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。(異常なし・異常あり)		遊離残留塩素について確認し、記録した。(0.1mg/L以上あった)(別紙に記入)	検 収			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。		品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。		納入業者は衛生的な服装である。		納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。		食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。	学校給食従事者			石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。								
	施 設 ・ 設 備																																																											
		調理室内の清掃・清潔状態はよい。																																																										
		調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。																																																										
		主食置場、容器は清潔である。																																																										
		床、排水溝は清潔である。																																																										
		調理用機械・機器・器具は清潔である。																																																										
		冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。																																																										
		機械、機器の故障の有無を確認した。																																																										
		食品の保管室の温度・湿度は適切である。																																																										
	冷凍庫・冷蔵庫(ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については、-20度以下)の温度は適切である。																																																											
	食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。																																																											
	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。																																																											
	ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。																																																											
使 用 水																																																												
	作業前に十分(5分間程度)流水した。																																																											
	使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認した。(異常なし・異常あり)																																																											
	遊離残留塩素について確認し、記録した。(0.1mg/L以上あった)(別紙に記入)																																																											
検 収																																																												
	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。																																																											
	品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。																																																											
	納入業者は衛生的な服装である。																																																											
	納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。																																																											
	食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。																																																											
学校給食従事者																																																												
	石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。																																																											
作 業 中	<table><tr><td colspan="2">下 処 理</td></tr><tr><td></td><td>エプロン・履物等は下処理専用を使用している。</td></tr><tr><td></td><td>加熱調理用、非加熱調理用毎に下処理した。</td></tr><tr><td></td><td>下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実にに行った。</td></tr><tr><td></td><td>野菜類等は流水で十分洗浄した。 また、生食する場合、必要に応じて消毒した。</td></tr><tr><td colspan="2">調 理 時</td></tr><tr><td></td><td>原材料は適切に温度管理した。</td></tr><tr><td></td><td>作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。</td></tr><tr><td></td><td>魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。</td></tr><tr><td></td><td>調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。</td></tr><tr><td></td><td>加熱調理においては、十分加熱し(85～90℃、90秒以上)、その温度と時間を記録した。</td></tr><tr><td></td><td>加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。</td></tr><tr><td></td><td>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。</td></tr><tr><td></td><td>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。</td></tr><tr><td></td><td>床に水を落とさないで調理した。</td></tr></table>	下 処 理			エプロン・履物等は下処理専用を使用している。		加熱調理用、非加熱調理用毎に下処理した。		下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実にに行った。		野菜類等は流水で十分洗浄した。 また、生食する場合、必要に応じて消毒した。	調 理 時			原材料は適切に温度管理した。		作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。		魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。		調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。		加熱調理においては、十分加熱し(85～90℃、90秒以上)、その温度と時間を記録した。		加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。		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。		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。		床に水を落とさないで調理した。	<table><tr><td colspan="2">使 用 水</td></tr><tr><td></td><td>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、そのときの温度と時間を記録した。</td></tr><tr><td></td><td>調理作業終了時に、遊離残留塩素について確認して記録した。(0.1mg/L以上あった)(別紙に記入)</td></tr><tr><td colspan="2">保 存 食</td></tr><tr><td></td><td>原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。</td></tr><tr><td></td><td>鑑別・ロット別に採取した。</td></tr><tr><td></td><td>保存食容器(ビニール袋等)に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。</td></tr><tr><td></td><td>採取、廃棄日時を記録した。</td></tr><tr><td></td><td>本日保存食を廃棄した。 日から 日分まで 時 分</td></tr><tr><td colspan="2">配 食</td></tr><tr><td></td><td>調理終了後の食品を素手で扱っていない。</td></tr><tr><td></td><td>飲食物の運搬には、ふたを使用した。</td></tr><tr><td></td><td>配食時間は記録した</td></tr><tr><td></td><td>食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。</td></tr></table>	使 用 水			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、そのときの温度と時間を記録した。		調理作業終了時に、遊離残留塩素について確認して記録した。(0.1mg/L以上あった)(別紙に記入)	保 存 食			原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。		鑑別・ロット別に採取した。		保存食容器(ビニール袋等)に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。		採取、廃棄日時を記録した。		本日保存食を廃棄した。 日から 日分まで 時 分	配 食			調理終了後の食品を素手で扱っていない。		飲食物の運搬には、ふたを使用した。		配食時間は記録した		食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。
	下 処 理																																																											
		エプロン・履物等は下処理専用を使用している。																																																										
		加熱調理用、非加熱調理用毎に下処理した。																																																										
		下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実にに行った。																																																										
		野菜類等は流水で十分洗浄した。 また、生食する場合、必要に応じて消毒した。																																																										
	調 理 時																																																											
		原材料は適切に温度管理した。																																																										
		作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。																																																										
		魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。																																																										
	調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。																																																											
	加熱調理においては、十分加熱し(85～90℃、90秒以上)、その温度と時間を記録した。																																																											
	加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。																																																											
	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。																																																											
	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。																																																											
	床に水を落とさないで調理した。																																																											
使 用 水																																																												
	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、そのときの温度と時間を記録した。																																																											
	調理作業終了時に、遊離残留塩素について確認して記録した。(0.1mg/L以上あった)(別紙に記入)																																																											
保 存 食																																																												
	原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。																																																											
	鑑別・ロット別に採取した。																																																											
	保存食容器(ビニール袋等)に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。																																																											
	採取、廃棄日時を記録した。																																																											
	本日保存食を廃棄した。 日から 日分まで 時 分																																																											
配 食																																																												
	調理終了後の食品を素手で扱っていない。																																																											
	飲食物の運搬には、ふたを使用した。																																																											
	配食時間は記録した																																																											
	食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。																																																											
	<table><tr><td colspan="2">便 所</td></tr><tr><td></td><td>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。</td></tr><tr><td></td><td>調理衣(上下)、履物等は脱いだ。</td></tr><tr><td></td><td>用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。</td></tr></table>	便 所			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。		調理衣(上下)、履物等は脱いだ。		用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。	<table><tr><td colspan="2">調理室の立ち入り</td></tr><tr><td></td><td>部外者が立ち入った。 午前 午後 全員書く</td></tr><tr><td></td><td>部外者の健康状態を点検・記録した。</td></tr><tr><td></td><td>部外者は衛生的な服装であった。</td></tr></table>	調理室の立ち入り			部外者が立ち入った。 午前 午後 全員書く		部外者の健康状態を点検・記録した。		部外者は衛生的な服装であった。																																										
	便 所																																																											
		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。																																																										
	調理衣(上下)、履物等は脱いだ。																																																											
	用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。																																																											
調理室の立ち入り																																																												
	部外者が立ち入った。 午前 午後 全員書く																																																											
	部外者の健康状態を点検・記録した。																																																											
	部外者は衛生的な服装であった。																																																											
作 業 後	<table><tr><td colspan="2">配送・配膳</td></tr><tr><td></td><td>調理終了後、速やかに喫食されるよう配送や配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内)</td></tr><tr><td></td><td>鑑別、ロット別に配送先を記録し、搬出時刻と搬入時刻を記録した。</td></tr></table>	配送・配膳			調理終了後、速やかに喫食されるよう配送や配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内)		鑑別、ロット別に配送先を記録し、搬出時刻と搬入時刻を記録した。	<table><tr><td colspan="2">廃棄物の処理</td></tr><tr><td></td><td>調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。</td></tr><tr><td></td><td>返却された残渣は、非汚染区域に持ち込んでいない</td></tr><tr><td></td><td>残渣容器は清潔である。</td></tr><tr><td></td><td>廃棄物の保管場所は清潔である。</td></tr></table>	廃棄物の処理			調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。		返却された残渣は、非汚染区域に持ち込んでいない		残渣容器は清潔である。		廃棄物の保管場所は清潔である。																																										
	配送・配膳																																																											
		調理終了後、速やかに喫食されるよう配送や配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内)																																																										
		鑑別、ロット別に配送先を記録し、搬出時刻と搬入時刻を記録した。																																																										
	廃棄物の処理																																																											
		調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。																																																										
		返却された残渣は、非汚染区域に持ち込んでいない																																																										
		残渣容器は清潔である。																																																										
		廃棄物の保管場所は清潔である。																																																										
		<table><tr><td colspan="2">食器具・容器・器具の洗浄・消毒</td></tr><tr><td></td><td>食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。</td></tr><tr><td></td><td>食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。</td></tr><tr><td></td><td>分解できる調理機器・器具は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。</td></tr></table>	食器具・容器・器具の洗浄・消毒			食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。		食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。		分解できる調理機器・器具は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。	<table><tr><td colspan="2">洗剤名 ティーボールブルー・サンライン・クリーンアップA 中性洗剤ピンクA・オートクリーンA・マジシーK</td></tr></table>	洗剤名 ティーボールブルー・サンライン・クリーンアップA 中性洗剤ピンクA・オートクリーンA・マジシーK																																																
食器具・容器・器具の洗浄・消毒																																																												
		食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。																																																										
		食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。																																																										
	分解できる調理機器・器具は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。																																																											
洗剤名 ティーボールブルー・サンライン・クリーンアップA 中性洗剤ピンクA・オートクリーンA・マジシーK																																																												
	<table><tr><td colspan="2">使 用 水</td></tr><tr><td></td><td>使用水の異物、外観(色・濁り)、臭い、味を確認した(異常なし・異常あり)</td></tr><tr><td></td><td>遊離残留塩素について確認し記録した(0.1mg/L以上あった)</td></tr></table>	使 用 水			使用水の異物、外観(色・濁り)、臭い、味を確認した(異常なし・異常あり)		遊離残留塩素について確認し記録した(0.1mg/L以上あった)	<table><tr><td colspan="2">食 品 保 管 庫</td></tr><tr><td></td><td>給食物資以外のものは入れていない。</td></tr><tr><td></td><td>通風、温度、湿度等の衛生状態はよい。</td></tr><tr><td></td><td>ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。</td></tr></table>	食 品 保 管 庫			給食物資以外のものは入れていない。		通風、温度、湿度等の衛生状態はよい。		ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。																																												
	使 用 水																																																											
		使用水の異物、外観(色・濁り)、臭い、味を確認した(異常なし・異常あり)																																																										
	遊離残留塩素について確認し記録した(0.1mg/L以上あった)																																																											
食 品 保 管 庫																																																												
	給食物資以外のものは入れていない。																																																											
	通風、温度、湿度等の衛生状態はよい。																																																											
	ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。																																																											
	<table><tr><td colspan="2">検 食</td></tr><tr><td></td><td>検食は児童生徒の摂食30分前に実施している。</td></tr><tr><td></td><td>加熱調理や冷却は、適切に行っている。</td></tr><tr><td></td><td>異味、異臭、異物等の異常はない。</td></tr><tr><td></td><td>検食結果については時間等も含め記録した。</td></tr></table>	検 食			検食は児童生徒の摂食30分前に実施している。		加熱調理や冷却は、適切に行っている。		異味、異臭、異物等の異常はない。		検食結果については時間等も含め記録した。	<table><tr><td colspan="2">給 食 当 番</td></tr><tr><td></td><td>下痢をしている者はいない。</td></tr><tr><td></td><td>発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。</td></tr><tr><td></td><td>衛生的な服装をしている。</td></tr><tr><td></td><td>手指は確実に洗浄した。</td></tr></table>	給 食 当 番			下痢をしている者はいない。		発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。		衛生的な服装をしている。		手指は確実に洗浄した。																																						
	検 食																																																											
		検食は児童生徒の摂食30分前に実施している。																																																										
		加熱調理や冷却は、適切に行っている。																																																										
		異味、異臭、異物等の異常はない。																																																										
	検食結果については時間等も含め記録した。																																																											
給 食 当 番																																																												
	下痢をしている者はいない。																																																											
	発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。																																																											
	衛生的な服装をしている。																																																											
	手指は確実に洗浄した。																																																											

健康服装調査票 (毎日)														検印	
月 日 ()															
名前														部外者	項 目
健康状態															下痢をしていない
															発熱、腹痛、嘔吐はしていない
															本人もしくは同居者に感染症またはその疑いがある者はいない
															感染症の保菌者ではない
															手指、顔面に傷はない
															手指、顔面にできものはない
服装等															調理衣、エプロン、マスク、帽子は清潔である
															履物は清潔である
															適切な服装をしている
															つめは短く切っている
備考 対処の仕方等														絆創膏 使用前 (: :) 使用後 (: :) 使用前 (: :) 使用後 (: :)	

*健康状態に異常がある場合は速やかに衛生管理者の指示に従うこと

令和 年 月健康調査票(個人別月別)

小学校 氏名

	1金	2土	3日	4月	5火	6水	7木	8金	9土	10日	11月	12火	13水	14木	15金	16土
下痢をしていない																
発熱、腹痛、嘔吐はしていない																
本人もしくは同居者に感染症またはその疑いがある者はいない																
感染症の保菌者ではない																
手指、顔面に傷はない																
手指、顔面にできものはない																

体調などで気になることがあれば記入しておいてください。

平成 年 月健康調査票(個人別月別)

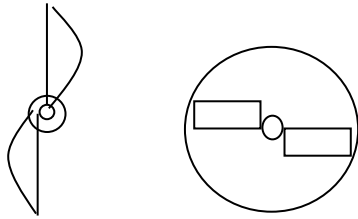
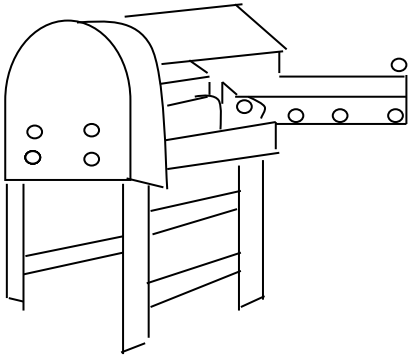
小学校 氏名

	17日	18月	19火	20水	21木	22金	23土	24日	25月	26火	27水	28木	29金	30土	31日
下痢をしていない															
発熱、腹痛、嘔吐は していない															
本人もしくは同居者 に感染症またはその 疑いがある者はいな い															
感染症の保菌者では ない															
手指、顔面に傷はな い															
手指、顔面にできも のはない															

体調などで気になることがあれば記入しておいてください。

月 日

刃物点検票

	仕業前		仕業後		点検者
包丁の刃	異常なし	あり	異常なし	あり	
スライサーの刃	異常なし	あり	異常なし	あり	
<div>小さなかけ</div> 					
はさみ	異常なし	あり	異常なし	あり	
そうじ用の針金 本	異常なし	あり	異常なし	あり	
スライサーのボルト	異常なし	あり	異常なし	あり	
					
	異常なし	あり	異常なし	あり	

作業前確認 異常無・・・○ 異常有・・・×
 作業後確認 異常無・・・○ 異常有・・・×

			月 日 (月)	月 日 (火)	月 日 (水)	月 日 (木)	月 日 (金)
合 成 調 理 器	大 短	作業前					
		作業後					
	小 短	作業前					
		作業後					
	二枚刃	作業前					
		作業後					
	ビス13個	作業前					
		作業後					
包 丁	上処理①	作業前					
		作業後					
	上処理②	作業前					
		作業後					
	下処理	作業前					
		作業後					
	フルーツ用	作業前					
		作業後					
ペ ン リ ナ ー	一枚刃	作業前					
		作業後					
	大 短	作業前					
		作業後					
	小 短	作業前					
		作業後					
	ビス6個	作業前					
		作業後					

月 日 曜

測定・記入者（ ）

測定時間	水 質	水 温
前 :	mg/ℓ	℃
中 :	mg/ℓ	℃
後 :	mg/ℓ	

	冷蔵庫温度 5℃以下		冷凍庫温度 -18℃以下		保存食冷凍庫 -20℃以下		牛乳保冷庫 10℃以下
前	: ℃	: ℃	- : ℃	- : ℃	- : ℃	- : ℃	: ℃
後	: ℃	: ℃	- : ℃	- : ℃	- : ℃	- : ℃	: ℃

測定時に冷凍庫、冷蔵庫、dfの場合はしばらくしてから再度温度確認すること

測定時間	厨房 温 度	厨房 湿 度
前 :	℃	%
最中 :	℃	%
後 :	℃	%

番号	塩素濃度	浸漬時間	番号	塩 素 濃 度	浸漬時間
	前 ppm	分		ppm	分
	後 ppm	分		ppm	分
	食品	始 :	～ 終 :	ppm	

主菜[]

釜 番				ゆで、炒め食品名			
				釜番			
年組～年組				食品名			
測 定 時 間	: :	: :	: :	: :	: :	: :	: :
中 心	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
中 間	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
外 側	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
配 缶 時 間	: :	: :	: :	冷却 分 °C	冷却 分 °C	冷却 分 °C	冷却 分 °C
測 定 者							
配 缶 者							
記 入 者							

副菜[]

釜 番				ゆで、炒め食品名			
				釜番			
年組～年組				食品名			
測 定 時 間	: :	: :	: :	: :	: :	: :	: :
中 心	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
中 間	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
外 側	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
配 缶 時 間	: :	: :	: :	冷却 分 °C	冷却 分 °C	冷却 分 °C	冷却 分 °C
測 定 者				配缶時間 :	:	:	:
配 缶 者				配缶温度 ℃	℃	℃	℃
記 入 者				測定者			
				配缶者			
最終測定時間	: :	水質	mg/ℓ	記入者			

月 日 (曜日)

オープン ・ フライヤー(いずれかを○で囲む)

料理名[] 記入者()

測 定 時 間	:	:	:	:	:
オープン設定	℃ 分	℃ 分	℃ 分	℃ 分	℃ 分
1 回の個数または 学 年 ・ 組 名					
中 心 温 度 フライは中段に書く	上段 ℃ 中段 ℃ 下段 ℃	上段 ℃ 中段 ℃ 下段 ℃	上段 ℃ 中段 ℃ 下段 ℃	上段 ℃ 中段 ℃ 下段 ℃	上段 ℃ 中段 ℃ 下段 ℃
測 定 者					

測 定 時 間	:	:	:	:	:
オーブン設定	℃ 分	℃ 分	℃ 分	℃ 分	℃ 分
1 回の個数または 学 年 ・ 組 名					
中 心 温 度 フライは中段に書く	上段 ℃ 中段 ℃ 下段 ℃	上段 ℃ 中段 ℃ 下段 ℃	上段 ℃ 中段 ℃ 下段 ℃	上段 ℃ 中段 ℃ 下段 ℃	上段 ℃ 中段 ℃ 下段 ℃
測 定 者					

測 定 時 間	:	:	:	:	:
オープン設定	℃ 分	℃ 分	℃ 分	℃ 分	℃ 分
1 回の個数または 学 年 ・ 組 名					
中 心 温 度 フライは中段に書く	上段 ℃ 中段 ℃ 下段 ℃	上段 ℃ 中段 ℃ 下段 ℃	上段 ℃ 中段 ℃ 下段 ℃	上段 ℃ 中段 ℃ 下段 ℃	上段 ℃ 中段 ℃ 下段 ℃
測 定 者					

令和 年 月 日(曜日) 横浜市立小中学校

校長	栄養教諭	調理員

靴履を替え
く

着替え
着

手洗い
手

手袋
手袋

残留塩素
CL

中心温度
中心温度

エプロン
エ

非汚染作業区域

汚染作業区域

アレルギー対応
〇

変更修正
赤字

作業工程表

献立名 具だくさんみそ汁 鶏肉とキャベツの炒め物

令和元年 9 月19日(木曜日) 瀬戸市西陵小学校

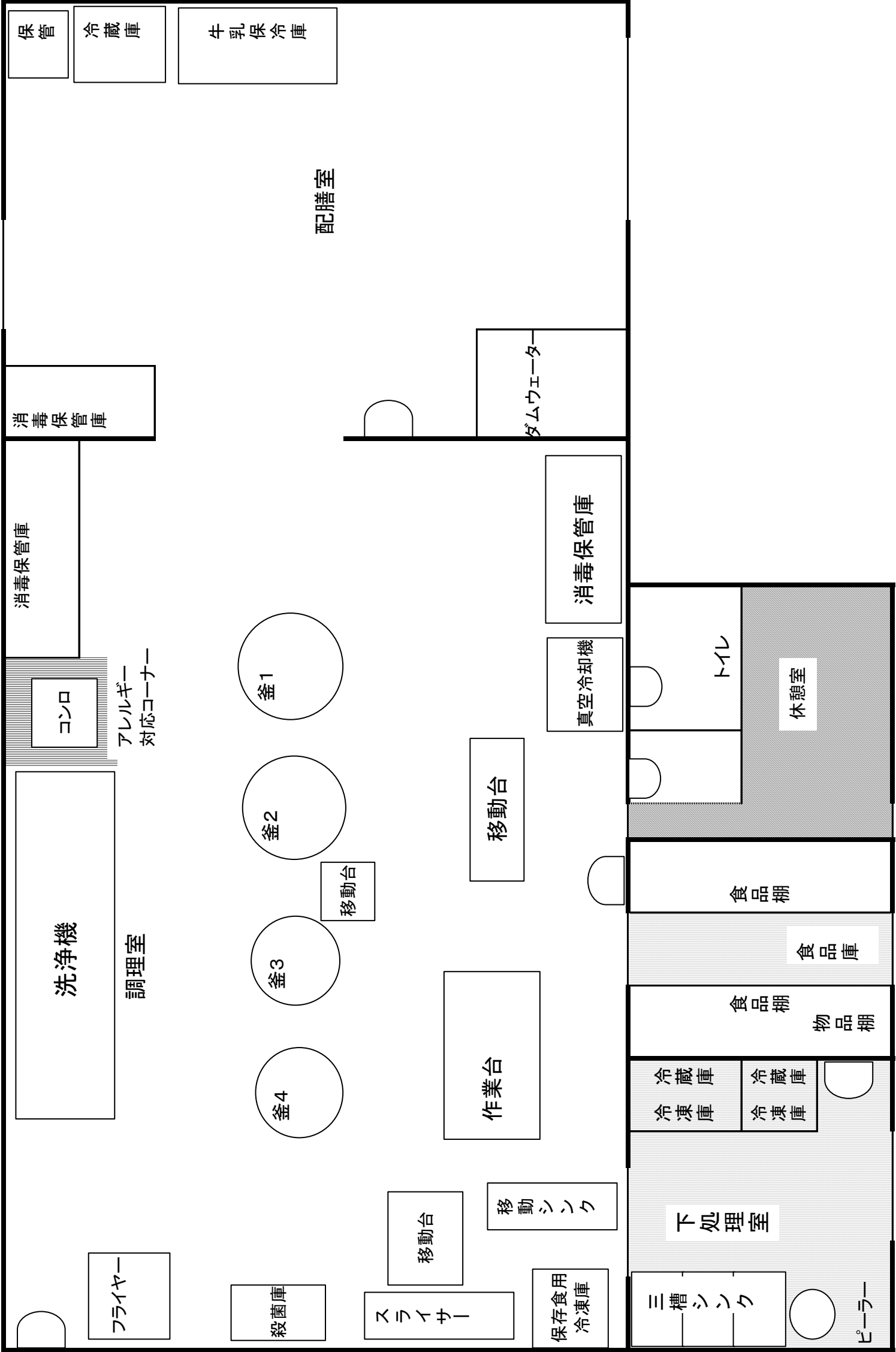
アレルギー対応：(有) 無			対応	
学年・学級・児童名	献立名		豆乳代替	
1-3 〇〇〇〇	牛乳			

校長	栄養教諭	調理員

献立表	担当者名	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00
具だくさん みそ汁	〇〇	金だし取り 調味料計量	だしをこす 準備	下茹で準備	釜4下茹で(にんじん、だいこん、ごぼう、こんにゃく)	釜3肉・野菜を煮る・調味 中心温度	釜4肉・野菜を煮る・調味 中心温度	釜3・4配食 手袋	釜4肉・野菜を煮る・調味 中心温度	釜3・4配食 手袋	片付け
	〇〇	〇	準備	スライサー切裁(にんじん、だいこん、ねぎ)	手切り(こんにゃく、豆腐)	釜3・4野菜入れ 食缶準備	釜3・4野菜入れ 食缶準備	釜3・4野菜入れ 食缶準備	釜3・4野菜入れ 食缶準備	釜3・4野菜入れ 食缶準備	片付け
	〇〇	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	片付け
鶏肉とキャベツの炒め物	〇〇	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	片付け
	〇〇	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	片付け
	〇〇	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	片付け
配膳 アレルギー対応	〇〇	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	片付け
	〇〇	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	片付け
	〇〇	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	片付け
下処理	〇〇	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	片付け
	〇〇	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	片付け
	〇〇	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	野菜下処理	片付け

靴履き替え (靴) 着替え (着) 手洗い (手) 手袋 (手袋) 残留塩素 (CL) 中心温度 (中心温度) エプロン (エ) 非汚染作業区域 () アレルギー作業区域 () 対応 ()

平面図（例：西陵小学校）



手洗い設備 汚染作業区域 非汚染作業区域 アレルギー対応コーナー

年度

月分残量調査表

小学校

日	曜日	副食		主食		牛乳		印
	月					本	校長	
	火					本	教頭	
	水					本	主任	
	木					本	栄養	
	金					本	調理員	
	月					本	校長	
	火					本	教頭	
	水					本	主任	
	木					本	栄養	
	金					本	調理員	
	月					本	校長	
	火					本	教頭	
	水					本	主任	
	木					本	栄養	
	金					本	調理員	
	月					本	校長	
	火					本	教頭	
	水					本	主任	
	木					本	栄養	
	金					本	調理員	
	月					本	校長	
	火					本	教頭	
	水					本	主任	
	木					本	栄養	
	金					本	調理員	
合計	回	副食	kg	主食	kg	牛乳		kg

※牛乳本数×205(g)÷1000

様式 18

月分 在庫表		小学校	日調べ
小麦粉 5kg	kg	ガーリック 100g	g
でんぷん 10kg	kg	純カレー 400g	g
上白糖	kg	こしょう 300g	g
三温糖	kg	ジンジャー 100g	g
オリーブオイル 228g	本	一味唐辛子 50g	g
ごま油 400g	本	七味唐辛子 15g	g
サフラワー油 600g	本	中華スープ	kg
米白紋油(来月の必要量)	缶	コンソメスープ	kg
豆味噌	kg	和風だし	kg
白味噌	kg	ケチャップ 3kg	袋
粉チーズ 500g	g	1kg	袋
おろし生姜	kg	300g	本
干し椎茸		けずりぶし	kg
(今月使用分を差し引いた在庫)	kg	あおのり	g
生わかめ	本	いりごま 200g	袋
酒 1.8ml	本	すりごま 200g	袋
白ワイン 720ml	本	ひじき	kg
赤ワイン 720ml	本	鶏豚湯 4号缶	缶
本みりん 1.8ℓ	本	ゆかり 150g	g
塩 5kg	kg	かおり	g
天然塩	kg	バター 450g	g
醤油 1.8ℓ	本	マーガリン 450g	g
薄口醤油 1.8ℓ	本	冷凍グリーンピース	kg
米酢 1.8ℓ	本	マヨネーズ 1kg	袋
ソース 1.8ℓ	本	500g	本
カレールウ	kg	精白米	kg

※ その他の在庫を記入してください。(缶詰等の残り等)消費期限等も記入する。

※ 自校炊飯で、炊いた米の量を書いてください。

月 日 kg使用 ・ 月 日 kg使用

令和〇年〇月 食物アレルギー給食受け取りチェック表

年・組		○年○組				担当調理員	確認者	担任	児童
名前		○○ ○○							
アレルギー		鶏卵・ごま・生りんご・大豆							
日	曜日	献立名	アレルギー	対応					
3	月	厚焼き卵	鶏卵	無配膳	食べない 代替持参 おひたしのみ配食				
4	火	かきたま汁	鶏卵	除去食	鶏卵除去				
5	水	りんご1／4	生りんご	無配膳	食べない 代替持参				
6	木	豆乳プリン	大豆	無配膳	食べない 代替持参				
11	火	ビビンバ	鶏卵	除去食	鶏卵・ごま除去				
12	水	キャベツとりんごのサラダ	生りんご	無配膳	食べない 代替持参				

令和〇年〇月 食物アレルギー給食受け取りチェック表

年・組		△年△組				担当調理員	確認者	担任	児童
名前		△△ △△							
アレルギー		牛乳・乳製品							
日	曜日	献立名	アレルギー	対応					
3	月	飲用牛乳	乳	代替食	豆乳提供				
4	火	飲用牛乳	乳	代替食	豆乳提供				
		ヨーグルト	乳	無配膳	食べない 代替持参				
5	水	ミルクロールパン	乳	無配膳	食べない 代替持参				
		飲用牛乳	乳	代替食	豆乳提供				
		鶏肉のクリーム煮	乳	除去食	牛乳除去				
6	木	ピラフ	乳	除去食	バター除去				
		発酵乳	乳	代替食	豆乳提供				
		イタリアンサラダ	乳	除去食	チーズ・アーモンド除去				
7	金	飲用牛乳	乳	代替食	豆乳提供				
10	月	飲用牛乳	乳	代替食	豆乳提供				
11	火	飲用牛乳	乳	代替食	豆乳提供				
12	水	飲用牛乳	乳	代替食	豆乳提供				
		黒ロールパン	乳	無配膳	食べない 代替持参				
13	木	飲用牛乳	乳	代替食	豆乳提供				
14	金	飲用牛乳	乳	代替食	豆乳提供				

ライスボックス点検表（ 月）

記入の仕方

○業者ご飯の実施日にライスボックスを業者に出す時に

ライスボックスの中に「しゃもじ」の置き忘れ、異物が混入していないかライスボックスの外側及び底に米粒の付着・汚れが無いかを確認し、

無いことが確認できたらチェック（○印）を付ける。

○業者ご飯の実施日でない日は、斜線（／）を引く。

日	1 日	2 日	3 日	4 日	5 日	6 日	7 日
しゃもじ混入							
内側の異物							
外側の汚れ							
日	8 日	9 日	10 日	11 日	12 日	13 日	14 日
しゃもじ混入							
内側の異物							
外側の汚れ							
日	15 日	16 日	17 日	18 日	19 日	20 日	21 日
しゃもじ混入							
内側の異物							
外側の汚れ							
日	22 日	23 日	24 日	25 日	26 日	27 日	28 日
しゃもじ混入							
内側の異物							
外側の汚れ							
日	29 日	30 日	31 日				
しゃもじ混入							
内側の異物							
外側の汚れ							