調理業務等作業基準

守口市教育委員会

2026.11

目　　次

Ⅰ　調理従事者の衛生管理・・・・・・・・・・・・・・１～２
Ⅱ　１日の作業手順・・・・・・・・・・・・・・・・・３
Ⅲ　食材の検収と保管・・・・・・・・・・・・・・・・４～６
Ⅳ　調理、配缶等・・・・・・・・・・・・・・・・・・７～９
Ⅴ　器具類の洗浄、消毒、保管等・・・・・・・・・・10～14
Ⅵ　施設の衛生管理、点検・・・・・・・・・・・・・・14
Ⅶ　残菜及びゴミ等の処理・・・・・・・・・・・・・・15
Ⅷ　その他の業務・・・・・・・・・・・・・・・・・・15～16
Ⅸ　定期的な業務・・・・・・・・・・・・・・・・・・16
Ⅹ　長期休業中における給食施設・設備の管理・・・16～17

2026.11

Ⅰ　調理従事者の衛生管理

1　調理従事者の健康管理は、次の基準による。

(1) 調理従事者は労働安全衛生法等に基づく健康診断を定期的に年１回以上、検便検査は年間を通して月２回以上行う。
なお、検便検査は、赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌群（0157・026・0111 必須）を検査項目として、年間実施計画並びに検査結果について学校及び教育委員会に報告する。（年間実施計画の報告は教育委員会のみ）
また、10 月から３月までの間には月に１回以上ノロウイルスも検便項目に含める。

(2) 調理従事者が異動または休みのため、交代の人が勤務する場合、事前に調理従事者等の変更報告と健康診断の実施結果ならびに検便結果を学校及び教育委員会に報告する。

(3) 調理従事者は健康診断及び検便において異常が発見された時は、直ちに学校及び教育委員会に報告し、該当者の食品に係る作業への従事を中止し、必要に応じて帰宅させる。調理従事者から下痢、発熱、嘔吐症状の申し出があった場合は、ただちに医療機関に受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示を励行させる。

(4)ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確立されるまでの間、食品に直接触れる調理作業に従事しない。また、ノロウイルス発症者と一緒に食事を喫食する、又は家族に発症者がいるなど、同一の感染機会があった可能性がある従事者についても同様の検査を実施し、保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控える。

(5)調理従事者は健康状態を毎朝チェックし、異常があると認められる時は調理業務に従事せず、学校長と教育委員会に報告する。

2　調理従事者の衛生管理は、次の基準による。

(1)調理従事者は、日頃から身体の衛生に心がける。

(2)業務に従事する際の衛生管理は、次の基準による。

ア　調理衣、帽子、エプロンはよく洗濯した清潔なものを身につける。
調理衣、帽子は調理室で毎日調理衣用の洗濯機で洗濯し、決められた場所で乾燥させる。自宅には持ち帰らない。
エプロンは清掃済みの下処理の水槽か水切台の上で洗剤をつけて毎日洗う。
汚染されないように衛生的な場所で保管する。
履物は毎日洗ってよく乾燥させる。

イ　冬場寒いときに調理衣の下に着用するものは、淡い色のものとし、調理衣の袖口や襟元より短いものを着用する。ただし、毛のないものであればタートルでも可。

ウ　爪は、いつも短く切っておく。

エ　体調に異常がある場合は業務責任者に必ず申告し、適切な指示を受ける。

オ　指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、ヘアピン、時計、カーラー等は外し、マニキュア、つけまつげはしない。
メガネはチェーン付きのものを使用しない。

カ　香水はつけない。

キ　調理室、ボイラー室等で飲食をしない。
学校敷地内は禁煙のため、敷地内では喫煙しない。

ク　調理作業中、顔や毛髪等に触らない。帽子は、毛髪がはみ出さないように被る。特に前髪が出ないように気をつける。

ケ　汗を拭くためにタオルを使用した後は手を洗う。
夏場は首にタオルを巻いてもよい。（ただし、毛のないものに限る）

コ　調理室内では専用の履物を履き、室外に出る際は必ず外履き用のものに履きかえること。個人の靴は専用の下駄箱におき、休憩室の入り口に置かない。
また、調理衣のままで学校外へ出ない。

サ　トイレを使用する時は、調理衣を脱ぎ、専用の履物に履き替える。使用後は必ず手指を手洗い用石けんで十分に洗いアルコール消毒する。

シ　調理従事者は作業前になるべく用便はすませておく。
ス　検便は調理室の専用トイレでは採取しない。
セ　調理室の専用トイレは調理従事者、栄養士以外の者に使わせない。
ソ　エプロンは、上処理用（個人用）・下処理用・肉専用・魚専用・卵専用・配缶用を区別する。
タ　作業区分ごとに履き物を区別する。
チ　調理室内では必ずマスクを使用し、鼻まで覆うこと。
ツ　調理衣のポケットに落ちる可能性のあるものは入れない。
調理従事者は、手指に傷や手あれがある場合は必ずキズテープを巻きゴム手袋をする。これが出来ない場合は調理作業に従事してはならない。
また、最終の調理・配缶には携わらない。

(3)調理従事者は、次に定める場合には必ず２回、その他の時には丁寧に１回、手指の洗浄及び消毒を行う。使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として交換を行うこと。
ア　作業開始前及び用便後
イ　汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
ウ　食品に直接触れる作業にあたる直前
エ　生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後
オ　配缶の前

(4)手洗いは、次の手順によって行う。
ア　手を水でぬらす。
イ　手洗い用石けんをつけ、手のひらをすりあわせるように洗う。
ウ　手の甲を洗う。
エ　指を組み合わせ、指の間を洗う。
オ　個人用爪ブラシを用いて指先、爪の中を念入りに洗う。
カ　手指から肘までよく洗う。
キ　流水ですすぎ、石けんを完全におとす。
ク　ペーパータオルで拭いた後アルコール液を噴霧し、すりこむ。
※ア～キまでの手順は２回以上実施する。
また、爪ブラシは上処置用と下処理用を区別し、一度使用した爪ブラシを再度使用することがある場合は、再度使用する前に次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒する。

Ⅱ　１日の作業手順

１　１日の作業は、次の基本的作業手順にそって適正に行う。
作業工程表と作業動線図に基づき、衛生的かつ適温で給食を提供できるよう二次汚染の防止、食品の適切な温度管理等に留意する。

	作業内容		留意点
1	検収 計量	水質をチェックする。 食材料を正確に計量する。 保存食（材料）を採る。	調理開始前に遊離残留塩素が 0.1mg/ℓ以上であることを確認する。 食材料の品質、量が適正かどうか、発注書で確認する。 事前に計量器の故障を調べる。在庫食品から使用し、食品・調味料は釜毎に計量する。 使用する材料を 50g 採取し、専用冷凍庫で 2 週間保存する。
2	洗浄	食材料ごとに洗浄する。	洗浄方法や洗浄回数に気をつけて行う。
3	切裁	球根皮剥機、野菜裁断機の取り扱い方 献立にあわせた野菜の切り方をする。	必要以上の廃棄量を出さない。加熱や調味料の湿潤の均等性を考慮する。
4	加熱調理 冷却	ガスの取り扱いに注意する。 調理法に従い調理を行う。 材料を加える順序、加熱時間を考える。 冷却が必要なものは、保冷庫に入れる。	食品の色彩や風味、舌触り等を損ねないように加熱処理時間等に配慮する。煮くずれに注意する。 揚物、焼物、汁物、炒物、煮物は中心温度 85℃～95℃で 1 分半秒以上を確認する。 85℃以下や徐々に温度が上昇して 85℃に近づく場合は再加熱する。 給食開始時間の 2 時間前以降に加熱調理する。
5	調味	調理法の分量を基準に、調味する。	材料全ての火の通り、味の確認を行う。
6	計量	出来上がりは釜毎に計量する。 １人分の分量を把握する。 保存食（出来上がり）を採る。 運搬する児童への配慮をする。	給食時間に合わせて仕上げる。配缶は児童が取りにくる 15～20 分前にする。 展示食のもりつけ、食器のならべ方に注意する。 保存食を 50g 以上採る。 適温を保つよう工夫する。（熱い物、冷たい物） 児童への受渡しに立ち会う。
7	回収	食器、食缶を回収する。	高く積み重ねない。
8	残菜量	残菜量を把握する。	献立毎に量る。
9	洗浄 保管	食器・食缶を洗浄・消毒・保管する。	能率的で衛生的な洗浄をする。 数の読み間違いがないか注意する。合理的に保管する。
10	清掃 倉庫の管理 その他	ゴミの処理と排水溝等の清掃をする。 機械器具の手入れをする。 空き箱、空き袋等の整理をする。 調味料、在庫品の整理、保管をする。	湿気を防ぎ風通しをよくする。 ねずみ等の進入を防止する。

Ⅲ　食材の検収と保管

1　検収の方法、留意点

(1)食材が納入された時にはあらかじめ定めた検収責任者が決められた場所（前室等）で立ち会い、納品伝票に受領印を押す。
作業途中の場合は検収担当者でもよいが、「検収記録票」への記入は、検収責任者が行う。
給食が実施されない日や春・夏・冬休みの終わりに食材が納品される場合についても同様とする。
以下の点に留意する。

ア　納入時間は何時何分か。（納入業者が伝票に納品時間を記入する場合もある。）
イ　納入業者は決められた場所（前室等）から納入し、調理室内まで入っていないか。
ウ　納入業者の服装は清潔か。
エ　冷凍食品はマイナス 15℃以下か。
オ　冷蔵食品は 10℃以下か。

※正しい計測方法…食品に対して垂直に温度計をあて、食材との距離を 3～10cm あけて計測する。

カ　納入数量と伝票は合っているか。
キ　食材の品質はどうか。いたんだりしていないか。
ク　食材本来でない臭い（異臭等）はしていないか。
ケ　その食材以外のもの（異物等）が入っていないか。
コ　ダンボール箱がつぶれたり、ビニール袋が破れたり穴があいたりしていないか。
サ　缶詰は缶がへこんだりしていないか。（中身は使用時に確認する。）
シ　賞味期限（消費期限）は大丈夫か。（箱ごとに確認する。）
ス　食材を直接床に置いたりしていないか。（床上６０ｃｍ以上の高さで行う。）

※納品時の温度が基準を超える場合、及び異常が見られた場合は、すぐに教育委員会に報告し、返品・交換等について協議するとともに、検収表に記録する。

(2)受領者は「検収記録票」に責任をもって記入する。
記入方法は、下記のとおりとする。
＊発注書の日付は使用日を記載しているので、肉類等当日納品以外は納品日時を記入する。

ア　野菜等の産地は納品伝票や箱をみて特記事項に記入する。
同じ食材で産地が異なる場合はすべて記入する。
土生姜やにんにくなど、少量のものはビニール袋に入れて納品されるので、
産地が不明な場合は伝票に記載したものを記入するか、直接、納入業者に尋ねる。
イ　問題があれば特記事項に記入し、不良品であれば給食日誌の物資の検収結果欄に記入し、教育委員会に報告する。
ウ　食材の納品時間は午前７時３０分から午後４時までである。
なお、当日納品時はおおむね午前７時３０分から午前９時３０分までである。（パン、は午前１１時頃までになることもある。）
エ　品質についての記載方法は、良…○、不良…×で記入する。
オ　品温は食材により測定する。
ク　特記事項には、賞味期限（消費期限）・ロット番号を記入する。

(3)保存食（原材料）は使用前にすぐ採る。（Ｐ５参照）

2　品温を測る食品

(1)食肉類（牛肉、豚肉、鶏肉）
(2)卵

⑶野菜類（筍缶、水耕栽培（みつば、もやし、とうみょうなど））
⑷こんにゃく
⑸うす揚げ、厚揚げ
⑹豆腐
⑺冷凍食品
⑻食肉加工品
⑼魚肉練製品
⑽牛乳、調理用牛乳、調理用ヨーグルト
⑾生クリーム
⑿調理用バター・マーガリン、パン用バター・マーガリン、チーズ、チーズソース
⒀デザート類（ゼリー、ヨーグルト、ケーキ、ジュース、冷凍果物等）

＊物資の検収時に測る。
＊納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。

3　保管の方法と留意点

⑴食材は検収後直ちに冷蔵庫等管理に適した所定の場所に保管する。
⑵食材の保管場所は常に清潔にし、ねずみやゴキブリ等に汚染されないようにする。
⑶冷蔵庫は１０℃以下、牛乳保冷庫は１０℃以下、冷凍庫は－１５℃以下、保存食用冷凍庫は－２０℃以下の適正温度であることを内部温度計等で確認する。
食品倉庫、冷凍庫、冷蔵庫で保管するものは、ダンボール箱から出し、専用の容器に移し替え、食材同士が触れないように保管し、食材の相互汚染を防ぐ。
⑷冷蔵庫や冷凍庫の中は、冷気がよく対流するように食品をつめこみすぎない。
⑸冷蔵庫の使用区分は次のとおりとする。
【野菜】
【卵】
【生肉】肉類は、専用の蓋付容器を用意し、前室または下処理室で袋から出して移しかえる。（使い捨て手袋・肉専用エプロン使用のこと）
【その他】マーガリン、バター、漬物

⑹野菜類は気温により、常温で保管してよいものもあるので、納入業者に確認する。
⑺米、調味料類は容器等に個々に納品月を記入し、古いものから順に使う。

4　保存食の採取（食中毒事故の原因究明のための検査に必要）

⑴保存食
保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに５０ｇ程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に－２０℃以下で２週間以上保存すること。
なお、原材料は、特に、洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。

⑵保存食の採取時の留意点
ア　原材料と調味料一部
＊原材料は、洗浄・消毒等を行わず、使用前に素早く食材別にジッパー付ビニール袋に入れる。清潔な包丁・まな板を使用し、手指もよく洗ってから行う。（アルコール消毒）
＊１日分毎に、ステンレス容器に入れる。
＊冷蔵または冷凍食品は、採取した後、室温に放置しないですぐに冷蔵または冷凍庫に入れる。
イ　調理済食品
＊採取にあたっては、食材の取扱いの適否が、検査結果に大きな影響を及ぼすことから、

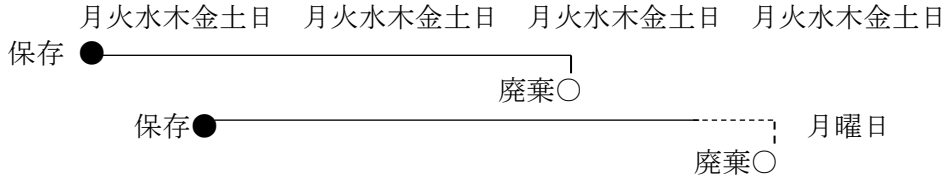
使い捨て手袋をするなど、衛生的に取り扱う。
＊調理済食品毎に、使用している食材料が全て含まれるように採り、ジッパー付ビニール袋に入れる。
＊除去食、嚥下調整食などはそれぞれ同じように採る。
＊１日分毎に清潔な保存容器に入れる。

ウ　清潔な保存容器（ステンレス等の容器、ジッパー付ビニール袋）を使用する。
ジッパー付ビニール袋は衛生的に取り扱い、再使用しない。
ラップは冷凍中に破損するおそれがあるので使用しない。
清潔な保存容器は洗浄後食器又は食缶保管庫で消毒したものを当日の朝に出して使用する。
保存食を入れたジッパー付ビニール袋はしっかりと空気を抜いて密封する。
採取した日と廃棄する日を記入したラベルを、保存食用の清潔な保存容器の側面に貼る。

エ　保存食用冷凍庫は、他のものを入れないこと。

⑶保存食の廃棄

２週間後に廃棄する。
月曜日に保存したものは、２週間後の火曜日に廃棄する。
金曜日に保存したものは、３週間目の月曜日に廃棄する。
ビニール袋から出せるものは出し、生ゴミとビニールごみに分別する。
※廃棄するものを持ち帰らない。



【保存する食材料についての注意点】

＊野菜（水煮された野菜）、果物類
白菜や大根など大きいものは切る。ねぎなど長いものは根の白い部分から上部の葉の部分まで採る。
同一日で生産地が異なる場合は、それぞれ保存する。
土生姜、にんにく等少量使用のものは１かけ採る。

＊卵
卵は全てを割卵し、混合したものから採る。
釜数が複数になる時はそれぞれにとり、一つの袋に入れる。

＊乾物類、調味料類
ごま、マヨネーズ、生若布、和え物用はなかつお、ちりめんじゃこは保存食を採る。

【保存しなくてよいもの】　常温で保存できる乾物及び調味料等

- 乾物類
  米、麦、小麦粉、干めん、春雨、パン粉、干若布、ひじき、きざみ昆布、削り節、だし昆布、干椎茸、大豆、きくらげ、切干大根、ふ、
- 調味料類
  塩、砂糖類、醤油、酒類、ソース類、みそ類、こしょう、ベイリーフ、ポタージュストック、酢、ラー油 、とりがらスープ、ポークスープ、とんこつスープ、ケチャップ、トマトピューレ、チャツネ、洋からし等

Ⅳ　調理、配缶等

1　食材の安全・衛生的な取り扱いは、次の基準による。

⑴食材は、必ず、床から６０㎝以上の水切台の上に置き、床面に直接置かない。
⑵食材は常に、整理、整頓し、開封したものは必ず完全に口を閉めておくか、密閉容器に移し替える。
⑶調味料の使用状況は毎日記録する

2　食材を使用する際は、次の基準によって安全を確認する。

⑴異臭、変色、変質やかびの発生がないか確認する。
⑵虫やゴキブリのふん等の異物が混入していないか確認する。
⑶金ザルの破片等が混入していないか確認する。
⑷乾燥、吸湿していないか確認する。
⑸食材を保存している容器にねずみ等のかじり穴はないか確認する。
⑹冷凍食品等の品温が適正かどうかを確認する。

3　調理機器、器具等の衛生的な取り扱いは、次の基準による。

- 機械、器具、回転釜（ハンドル、蓋含む)、水道の蛇口等は、使用前にアルコールを噴霧し、不織布でのばし、消毒する。
  アルコールは、火気に向けて噴霧しないこと。
  また、使用前後に異常がないか確認すること。
- 熱風消毒保管庫で保管した器具等はそのまま使用してよいが、まな板包丁保管庫で保管した器具等は、使用前に必ず沸騰した熱湯で３０秒以上又は８０℃の熱湯で５分間以上浸漬し熱湯消毒（以下「熱湯消毒」という。）またはアルコール消毒した後使用する。
- やむをえずパンラックに収納している器具等を使用する場合も、使用前に必ず熱湯またはアルコール消毒した後使用する。
- 回転釜は使用毎に洗浄する。

⑴食品別の器具の取り扱いは次の点に注意する。
ア　食肉・卵・ハム・魚介類等を取り扱った器具は、必ず洗浄、消毒し、他と区別する。
イ　果物は消毒済みの機械、器具等で調理する。
まな板は消毒用の沸騰した釜にいれ、二次汚染しないように十分注意する。
ウ　缶詰を開けるときは、熱湯消毒を行うか、アルコールを噴霧する。
缶切機はアルコールを噴霧する。
⑵器具等は、直接に供する食品用と加熱処理用に区別して使用する。
ア　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行い、誰にでもわかりやすくする。
イ　洗浄、消毒は、使用目的別に行う。
ウ　サラダ等あえ物の配缶に際して、消毒した器具・使い捨て手袋を使用する。
⑶包丁、まな板、野菜裁断機の刃等の調理器具は、同じ献立の材料を切るときは、洗浄・消毒は行わない。違う献立の材料を切るときは、包丁、まな板は保管庫から出したものを使う。肉類（ベーコン・焼豚等）・練製品（かまぼこ・ちくわ）・うす揚げなどはその調理工程を考え、最後に切る。
⑷消毒した器具等の水切りにふきんは使用しない。
⑸回転釜横の水道の蛇口にホースを取り付けて使用する際は、ホースの先が床にふれないように床上 60cm 以上の長さにする。回転釜にホースを入れたときホース内に逆流しないようにする。
⑹熱湯消毒用に回転釜１台は常に湯をわかしておき、専用のくみ出しバケツを決めておく。
⑺回転釜を洗う際は、全ての回転釜の配缶が終了していることを確認する。おかずカウンターの食品や料理に水飛沫をかけないように注意しながら洗う。配缶済の場合も食缶の

蓋をしていることを確認する。

4　調理の際の衛生管理は、次の基準による。

(1) 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つ。
(2) 泥付き野菜等は、下処理室で洗浄した後に上処理室へ搬入する。ザルは区分する。
(3) 果実、パンを切る際は、専用のまな板・包丁を使用する。
(4) 調理済み食品は、衛生的な容器に蓋をして他からの二次汚染を防止する。
(5) 冷蔵、冷凍された食品は、調理室に長時間放置しない。調理の直前まで冷蔵し、下味をつけた揚物、焼物の材料は加熱まで冷蔵保管する。かまぼこ、ハム等も切った後、加熱するまでボールや食缶に入れ、蓋をして冷蔵庫に入れる。
(6) 放冷が必要な食品は、短時間のうちに十分冷やし、冷却開始時間と温度測定時の時間を記録する。なお、調理終了時の温度を測定し記録する。必要により冷蔵する。
(7) 調理しないで配缶する食品は、素手で扱わず使い捨て手袋をつける。

【手袋の使用区分】

＊調理ゴム手袋は塩化ビニル製を使用しない。
＊ゴム手袋はカビがはえやすいので、裏もよく洗って乾燥しておく。

使い捨て手袋を使用	専用手袋を使用	個人用手袋を使用
・ ツナ缶やかまぼこをほぐすとき ・ 果物を配缶するとき ・ 肉・魚を扱うとき ・ 揚物・焼物の材料を並べるとき ・ 揚物・焼物を配缶するとき ・ パンを数えたり、切り目を入れたりするとき ・ ゆでた野菜を水切りするとき ・ 和え物の材料を和えるとき（ロング） ・ ごはんを配缶するとき	・ めん類を水にとって冷ますとき ・ 揚物の材料を扱うとき(使い捨て) ・ 果物の切裁を行うとき(使い捨て)	・ 洗浄作業のとき ・ 手の保護のため

＊使い捨て手袋を着用した手で目的の食品以外を触らない。また、一度外した使い捨て手袋を再利用しない。

(8) あえ物の調理等、2 種類以上の食品の混ぜ合わせは、よく冷ましてから行う。
あえ物用の釜は熱湯をわかし、熱湯を流した後は水をはって釜を十分冷ましてから、材料を入れ、水を切り、あえる。水を切っている間は、回転釜の蓋をする。
あえ物に使用するタライや器具は熱湯消毒したものを使用する。熱湯消毒後は器具が熱いのですぐに材料を入れない。
また、給食時間に合わせて行う。
(9) 生鮮食品は、必ずその日のうちに調理し、前日から調理しておいたり、残ったものを翌日に使用しない。 だし汁や醤油等のタレが残っていても必ず廃棄する。
※ただし、災害時や学級閉鎖の際は教育委員会と協議すること。
(10)炒物は使用する回転釜の数を増やし少量ずつ炒める。
(11)ゆで物は回転釜に多めの湯を沸騰させ、1 回にゆでる食材は少量ずつにする。
食材ごとに回転釜を洗い、湯を替える。
同一献立の野菜をゆでる時は、同じ湯でもよい。
(12)焼物献立の際、同じ天板に生の食材と焼き上がった食材が混合しないようにする。
生の食材を天板に並べる人と焼き上がりを配缶する人は別にする。
揚物も同様に揚げる人と配缶する人は別にする。
(13)当日使用する調味料類は、専用の調理台に準備し、置く場所を決めておく。
(14)揚物、焼物の配缶は、底に必要に応じて網を敷き、紙類を使用しない。
(15)味見をするときは素手でしないで、食器やスプーンを使用する。
(16)ナイロンやレトルトの袋に入った食材は、消毒した調理用はさみで封を切り、袋の切れ端に注意する。乾燥剤の数を確認しボール等に移し替える。
(17)干めん、ビーフン、春雨、ワンタンの皮等をゆでるときは、事前にザルやボールに移し替えること。ナイロン袋から直接釜に入れない。
(18)調味料の計量はビン、袋からボール等に入れて秤で計量し釜等に入れる。
(19)揚物献立のときに、油の中に金ザルを入れて調理しない。

(20)揚油の使用後は、必ずろ過し密閉し空気にふれないよう冷暗所に保管する。
その際、原則、油こし器（40 メッシュ以上）を使用すること。
揚油は使用頻度や揚げる食材の順序を考慮する。揚物調理後の油は、使用日当日に片付ける。その際、油の缶は床に直接置かないで台車等にのせる。
(21)調理後食品の適切な温度管理を行い、調理後２時間以内に給食ができるよう努める。
(22)食物アレルギー等を持つ児童については、「食物アレルギー疾患対応マニュアル」に基づき除去食の対応を行う。
(23)料理の出来ばえについては、中間段階とでき上がり時に栄養教諭等による確認を受けること。
(24)機械などのトラブルがあるときは、学校長・栄養教諭等と協議のうえ対応し、緊急を要する場合は教育委員会へ連絡する。
(25)加熱調理する食品については、中心温度計を用い、中心部が 85～90℃で１分半以上加熱されていることを確認し、その温度を記録する。回転釜で調理する場合は３点確認し揚物と焼物は１回転で３点確認する。
給食日誌には３点とも記録する。ただし、和え物等については、茹でる食材ごとに３点確認するが、記録は一番量の多い食材とする。
また、揚物と焼物は、１回転目に測定した温度を記録する。

5　配缶、運搬等は次の基準によって行う。

(1) 食缶や使用食器等については、種類、数だけでなく、汚れについても確認する。
(2) 配缶は給食時間に合わせるとともに、低・中・高の分量差をつけ、クラス毎に人数を考慮し配缶量を計算しておき、食缶に入れる。
(3) 個数もの（ジャム、小魚、味付けのり等）の配缶は、休憩室や食品倉庫横の台の上で数えない。当日に調理室内のおかずカウンターまたは調理台を消毒してから数をよむ。
(4) 配缶前の出来上がったおかずを調理台や配缶台等にのせる前には、アルコール消毒する。
(5) 計量する秤は、アルコール消毒したものを使用する。
(6) 熱い料理と冷たい料理はなるべくはなしておかずカウンターに並べる。
食缶を並べる際は児童が取りやすいように並べる。
(7) 各クラスの食缶や器具等は、おかずカウンターの指定された場所に置き、給食終了後に回収を行う。
(8) 児童の食缶、食器等の運搬等は、児童に事故がないよう取り扱いや安全に配慮し、おかずカウンター廊下で立ち会う。
(9) 児童の食缶、食器等の運搬時のトラブルについては、適切に対応する。
児童が床に落とした器具等については、洗浄し、熱湯消毒して返す。
器具等の数量不足の場合は、消毒済のものを渡す。
(10)展示食を児童に渡さない。調理済食品の保存食と区別する。

Ⅴ　器具類の洗浄、消毒、保管等

調理機械や器具は、調理作業中に様々な食中毒菌により汚染されるので注意する。
作業終了後、機械は部品をできるだけ取り外し、機械器具の破損がないか確認し、必ず洗浄し、熱湯消毒を行い、必要に応じて良く乾燥させる。ただし、熱湯消毒できないものはアルコール消毒する。
調理に使用した器具や水槽は、配缶が終了するまで洗浄しない。

1　皮むき機（ピーラー）

⑴ディスク（中央の回転する部分）を取り外し、下処理室で裏面までタワシで洗う。
よくすすいで、乾燥させる。ディスクはすぐに取り付けないで使用時に取り付ける。
⑵内部の汚れはタワシを使って洗い落とし、本体外装に水がかからないように水道ホースで汚れを十分洗い流す。
⑶本体のまわりを洗剤で洗う。（モーターが内蔵されているので絶対に丸洗いしない）
温湯でよく洗剤を洗い流す。
＊洗浄の際は必ず電源プラグを抜く。

2　野菜裁断機

⑴刃は野菜くずを取り洗剤で洗う。
⑵本体は、全ての配缶が終わってから洗浄する。外せる所は洗剤で洗い、モーター部分に水がかからないようにした後、洗浄し、消毒をする。
＊洗浄の際は必ず電源プラグをぬくか又は元スイッチを OFF にする。
＊刃は刃こぼれがないか確認する。
＊熱湯はかけない。

3　調理台、配缶台、水切台、水槽、パンラック

⑴水または４０℃位の温湯で汚れを洗浄する。
⑵洗剤をつけたスポンジ等でよく洗浄する。
⑶温湯でよく洗剤を洗い流し、水切りする。
⑷清潔な所定の場所でよく乾燥する。
＊調理中は、調理台、配缶台、水切台を再使用する場合、汚れと水分を拭きとり、アルコール消毒する。洗浄は、配缶終了後に行う。
＊パンラックは、毎日温湯で拭く。

4　包丁、まな板、ザル、オール、杓子、泡立て器、米飯用しゃもじ

⑴４０℃位の温湯で汚れを洗い流す。
⑵洗剤をつけたスポンジ等でよく洗浄する。
⑶温湯でよく洗剤を洗い流し、熱湯消毒する。
（熱風消毒保管庫へ入れるものは熱湯消毒はいらない。）
⑷保管庫へ入れる。
＊包丁・まな板消毒保管庫に入らないものは熱湯消毒し、清潔な場所でよく乾燥する。
＊ステンレスオール、スパテラは食缶保管庫へ入れる。
＊包丁、まな板、ザルは使用用途を区別（肉類、卵類、果物用、その他上処理用、下処理用）する。
＊米飯用しゃもじは洗浄、乾燥後ビニール袋に保管し、使用前に熱湯消毒する。
＊金タワシやナイロンパットの破片がついていないか確認する。
＊包丁の刃こぼれ、ステンレスオールの破損、杓子付け根のねじ等がゆるんでいないか確認する。

5　食器類

⑴水槽に湯（５０℃位）をはり、洗剤をよくとかし、３０分以上浸漬する。
⑵残菜を取り除き、汚れ具合により再度湯を入れ替える。
　洗剤液がうすくなると汚れが落ちないので、一定濃度を保つようにする。
　食器４種類のうち１日１種類は、１枚洗いをする。破損した食器は取り除く。
　（特にごはん、ルウやマヨネーズ、ケチャップを使用した献立は汚れが落ちにくいので注意する）
　じゃばら洗いをしてすすぎ水槽から引上げる。
⑶食器洗浄機にかける。洗剤液をよくおとすためスピードは早くしない。
　食器洗浄機はすすぎのみに使用する。
⑷食器消毒保管庫へ入れる。（庫内温度８５℃以上９０分間）
⑸取り扱いの際は、次の事項に注意する。
　ア　食器は丁寧に取り扱う。
　イ　種類の違う食器は一緒に洗わない。
　ウ　食器の入った食器かごは積み重ねない。
　エ　クレンザーやスチールたわしは使わない。
　オ　食器かごから水槽に移すときは、手で食器を持ち上げて移し、水槽の中では順に積み重ねる。
　カ　食器洗浄機入口には食器を高く積み重ねない。
　キ　食器洗浄機出口からの食器は、直接手で受け取るようにする。
　ク　水槽の中で食器が割れている場合があるので注意する。
　ケ　洗浄、すすぎは丁寧に行い、水はねをできるかぎり防ぐ。

6　スプーン、はし

⑴専用のタライに洗剤液を作り、よくこすり洗いをする。
　温湯でよく洗剤を洗い流す。
⑵調理台の上で各クラス人数をよみ、それぞれ専用のかごに入れ、食器かごに入れる。
　＊先の折れたはしや曲がったスプーンは廃棄する。

7　個人盆

⑴水槽に湯（５０℃位）をはり、洗剤を入れ、１５分以上浸漬する。
⑵残菜、牛乳やジャムの袋等異物を取り除きながらすすぎ、水槽から引き上げる。
⑶食器洗浄機にかける。スピードを早くしない。
⑷食器洗浄機に流すときは重なる部分を少なくする。
⑸かごに入れ食器保管庫へ入れる。
　＊食器保管庫に入らない場合は湯をかけた後、水切りをして乾燥させ、カウンターで保管する。

8　食缶、パン箱、食器具（はし・スプーンかご、玉杓子、しゃもじ等)、保存食容器

⑴４０℃位の温湯で汚れを洗浄する。
⑵洗剤をつけたナイロンパットでよく洗浄する。
⑶温湯でよく洗剤を洗い流す。
⑷食缶消毒保管庫へ入れる。（庫内温度８５℃以上９０分間）
　＊しゃもじは熱湯消毒後、自然乾燥しナイロン袋で保管し、使用日に熱湯消毒する。

9　食器・牛乳・個人盆かご

⑴汚れを取り除き、洗剤液で洗浄し、水槽ですすぐ。
⑵牛乳かごは洗浄後清潔な場所でよく乾燥する。
⑶食器かごは食器及び食器具を入れ、個人盆カゴは個人盆を入れ、食器消毒保管庫に

入れる。
＊食器保管庫に入らない場合は、湯をかけた後水切りし、乾燥させカウンターで保管する。

１０ 牛乳保冷庫、冷蔵庫、冷凍庫

⑴庫内及び庫外、扉は４０℃位の温湯で拭く。取っ手部分は特に汚れているので念入りに拭き、アルコールで消毒する。
⑵保存食専用冷凍庫は、保存食を廃棄する際、汚れがあれば拭きとる。
＊ホースで水をかけない。
＊庫内温度が上がらないように注意して手早く拭く。

１１ カウンター（パン・おかず)、網戸、ガラス戸

⑴４０℃位の温湯で専用のふきんで拭く。アルコール消毒する。(配缶前)
１日の作業終了後は拭く。

１２ 消毒保管庫（食器、食缶、まな板、包丁）

⑴庫内及び庫外、扉は４０℃位の温湯で拭く。
＊取っ手部分は特に汚れているので念入りに行い、アルコール消毒する。
＊ホースで水をかけない。
＊当日の食器、食缶、個人盆、まな板、包丁を使用したあと庫内を拭く。
朝一番に拭かない。
＊まな板、包丁保管庫を拭くときは殺菌灯を直接見ないようにスイッチを切ってから拭く。

１３ 焼き物機

⑴天板、オーブンシートは取り外し洗剤で洗い、洗い流す。清潔な場所でよく乾燥する。
天板を乾燥させるときは焼き物機で空焼きしない。
⑵庫内は完全に冷えないうちに専用のシャワーで汚れを落としておく。
⑶作業終了後、洗剤をつけたスポンジ等でよく洗浄する。
⑷外側は４０℃位の温湯で拭く。
＊取っ手部分は特に汚れているので念入りに行い、アルコール消毒する。
⑸庫内を十分に乾燥(２００℃１０分程度)させる。
＊焼物機は使用日前日に作動するか確認する。
＊庫内を包丁や金属ヘラなどで擦ったりしない。

１４ 中心温度計

⑴使用前に乾燥していることを確認しアルコール消毒する。
⑵使用後は汚れをペーパータオルでよく落とし、必要に応じて洗剤液で洗浄する。
目盛の部分を熱湯につけない。

１５ 扇風機

⑴４０℃位の温湯で拭く。使用しないときは羽の部分をナイロン袋で包んでおく。
＊使用日前日に掃除をする。

１６ Ｌ型運搬車

⑴使用前や作業中は、アルコール消毒をする。
⑵作業終了後は水または４０℃位の温湯で汚れを洗浄する。
⑶洗剤をつけたスポンジ等でよく洗浄し、洗剤を洗い流す。
⑷熱湯をかけ清潔な場所でよく乾燥する。

１７ 炊飯台、秤、サンプルケース（台含む）

⑴４０℃位の温湯で拭く。
⑵炊飯台、秤は、アルコール消毒する。
＊秤の上に不要なものはのせない。
＊持ち運ぶときは上皿を持たない。
＊配缶時に秤を使用するときはアルコール消毒する。

１８ 回転釜

⑴使用前後に蓋の取っ手のねじのゆるみを確認する。
⑵作業終了後、水または４０℃位の温湯で汚れを洗浄する。
＊釜の取っ手、ハンドル部分はアルコール消毒し、ガスコックは水または４０℃位の温湯で拭く。
＊点火する場合は、アルコールが乾いたことを確認する。
⑶洗剤をつけたスポンジ等でよく洗浄する。
⑷温湯でよく洗剤を洗い流す。
⑸熱湯をかけ、釜を下に回転させ水をきる。
⑹水気をきった後、釜は正常な位置にもどして、蓋をきっちりしておく。
＊蓋、取っ手、ハンドル部分もよく洗う。
洗うときは、石綿部分に水がかからないよう注意する。
釜の外側やガスコックも洗剤液がついたナイロンパットでこする。
元コックが締まっていることを事前に確認する。
⑺やむをえず作業中に洗浄するときは、専用のパン箱を使用し排水し、グレーチングに流す。
＊専用のパン箱は専用のスポンジで洗浄し、乾燥させる。

１９ 食器洗浄機

⑴使用後は取り外せるものは外して洗浄する。
⑵機体外部、上部は水はかけず、拭く。
電気ボックスに水がかからないようにする。
⑶洗剤をつけたタワシで、洗浄機入口のコンベアをこすりながら、空運転をし、すすぐ。
⑷タンク内部は、洗剤をつけたスポンジで洗浄し、ホースで湯をかけ、水切りする。
⑸排水レバーを操作しタンクの湯を排出し、ポンプのドレーンも開けてポンプ内の排水をする。

２０ 炊飯器

⑴蓋のねじのゆるみを確認する。
⑵内釜と蓋、外釜、底のステンレス板は洗剤をつけたスポンジ等でよく洗浄する。
⑶本体は汚れたら洗剤のついたナイロンパットで拭き、水分を拭き取る。
＊内釜の底のサーモスタットに傷をつけないようにする。
＊使用前には蓋に流水をかけほこりを流す。

２１ 家庭用ミキサー（フードプロセッサー）

⑴使用後は部品を取り外し、洗剤液で洗浄する。
⑵温湯でよく洗剤を流し、アルコール消毒する。
＊熱湯消毒はしない。
＊汚れのたまりやすい中心部分や、刃は念入りに洗浄する。

２２ 蛇口、ホース、水道の立上がり

⑴使用前はアルコール消毒する。
⑵ナイロンパットに洗剤をつけて洗浄し、水または湯で洗剤を洗い流す。
⑶業務終了後、ホースは外し、洗剤液につけて洗い、水または湯で洗剤を洗い流す。
ホース内部はカビがはえやすいので、内部を確認する。週に１度次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒する。

２３ 皮むき器、ゴムベラ

⑴よく洗い、包丁・まな板保管庫等所定の場所へ保管する。
＊ゴムベラは、アルコール消毒する。

２４ その他

⑴ 器具類は誰にでもわかるように、いつも決まった場所に一定の方法で整理する。
⑵ 翌日に使用する食器等は、作業終了時に、各クラスの人数を確認してセットしておく。
⑶ 清掃の際、モータースイッチ、電源等はよくしぼった不織布等で拭き、水をかけないようにする。
⑷ 機械に差す油は必ず機械油等を使用する。
⑸ 包丁等は、さびがつかないように、常に磨いて使用する。
⑹ 機械類を長期にわたり使用しない場合は、十分な手入れの後に刃物はさびつかないように油を引き、出来るかぎり乾燥状態にして保管する。
⑺ 調理機器、器具類について故障、破損等を発見した場合は直ちに学校に報告する。
⑻ スポンジ、タワシ、ナイロンパット類は汚れを取り除き、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒し、用途別に分けて専用のザルに入れ乾燥させる。
＊金タワシの破片はザル等に引っ掛かりやすいので、食材を入れるものには使用しない。
＊古くなったものは適切な時期に新しいものと取り替える。
⑼ 不織布は、洗剤で洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒し、十分乾燥させ密閉容器に保管する。破損したものは廃棄する。
⑽各出入り口のドア・網戸の取っ手（おかずカウンター横、食品倉庫、下処理室）は毎日拭く。

Ⅵ　施設の衛生管理、点検

１　調理関係施設の衛生

⑴　室内は、換気や除湿に注意しできるだけ低温、低湿を保つようにする。
⑵　手洗い設備は常に清潔に保ち、手洗い用洗剤、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒液、専用ごみ箱等を常備する。
⑶　作業は、防虫設備のない出入口や窓を開放したままでは、行わない。
⑷　調理室、食品庫、物品庫、休憩室（トイレを含む)、給食室前の廊下は毎日清掃し、常に整理整頓を行う。
トイレは一日の作業終了後毎日清掃する。
⑸　排水溝、床等は、終業時には、洗剤又は温湯で洗浄する。
汚れの程度によりブラシ洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒する。
⑹　天井、壁、扉、床、窓ガラス、網戸、戸棚等は、常に清潔に保つように清掃する。
⑺　ゴミは掃き取るようにし、むやみに排水溝へ流しこまないようにする。
⑻　会所及び会所かごは一日の作業終了後に必ず洗剤又は温湯でブラシ洗浄する。
⑼　調理中は洗浄作業を行わない。
⑽ 室内換気に努める。
⑾ シャッターは調理中は閉めておき、児童がくる時間になってから開ける。

(12) 調理中、窓が運動場や道路に面していて、風向きにより砂埃がくる場合、できるだけ閉めておく。

2　排水の詰まりや逆流がおきた場合にすみやかに対処できるよう、施設の構造や配置を十分に把握しておく。

3　清掃用具等は、用途別に区別して使用すること。また、使用後は洗浄、乾燥させ必要に応じて消毒を行い、専用の場所に保管する。

4　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。立ち入ろうとした場合は、すぐ学校に連絡する。

物資納入業者は前室までとする。会社関係の人が立ち入る場合は、検便検査を実施し、調理従事者と同様の服装をする。

5　調理室内ではラジオ等をかけない。

6　各自の荷物および携帯電話等は、ロッカーに入れ、休憩室内に放置しない。

7　その他必要な衛生管理に努める。

Ⅶ　残菜及びゴミ等の処理

1　残菜の回収については次の基準によって行う。

(1)回収した残菜は水分を切って廃棄する。

2　残菜やゴミの処理は、次の基準によって行う。

(1)使用済みの容器、包装紙等は室内に散乱しないよう直ちに決まった場所に運ぶ。
調理室にはふた付きの残菜入れを備え、上処理室に置かない。
(2)ゴミは、その種類別にゴミ入れ容器（透明のゴミ袋）に入れ、汚物、汚水、悪臭が漏れないようにする。
ネコやカラス等に注意し、ゴミが散乱しないようにする。
(3)ゴミは、収集日時、集積場所を確認して適切に処理する。また集積場所もよく清掃し、ハエ、ゴキブリの発生を予防する。
(4)空き缶、ペットボトルは特に指定がないかぎり、水洗いし押しつぶす。
(5)ダンボールはたたんでまとめる。
(6)廃油はまとめて保管する。（業者が回収する。）
(7)調理用の牛乳パックは開封し、洗う。
(8)保存食や展示食、残菜を持ち帰ったり、残ったパン、ごはん等を翌日まで保管しないで、すべて廃棄する。
(9)学校で飼育しているうさぎなどの餌に野菜の皮などが必要な場合は、ナイロン袋に入れて指定された場所におく。

Ⅷ　その他の業務

1　日常の衛生点検
別紙「学校給食日常点検票」「給食日誌」「作業工程表」「作業動線図」「個人衛生点検票」を毎日記録し自主管理を行う。
2　物資の検収について
「検収記録票」を確認し、物資の検収結果を記録する。
3　児童が盛りつけの目安とする「展示食」を盛りつけ、児童が見やすい場所に展示し、

最後のクラスが調理室へきた後すぐに回収する。(保存食と兼用しない)
4　学校行事、試食会や給食開始時間の変更等、学校側の要請があれば協力する。
5　決められた日に残菜調査をし、所定の用紙で学校に提出し、学校から教育委員会へ報告する。
6　食物アレルギー児の除去食を「日別除去食対応一覧表」に基づき実施する。
7　嚥下調整食を「嚥下調整食の調理方法」に基づき調理する。
8　調味料、米等の在庫調査は指定した日までに教育委員会まで報告する。
（月途中で不足が生じた場合は教育委員会へ連絡する。）
9　毎月月末に食器などの在庫品の点検整理を行い、所定の用紙で教育委員会まで報告する。
（月途中で不足が生じた場合は教育委員会へ連絡する。）
10　破損した食器は回収し、その種類、数量を記入する。
11　調理された給食については、管理職又はその代行者が行う検食のため、給食開始時間前に配膳を行い、その評価を受けなければならない。又、評価については業務の参考にする。

Ⅸ　定期的な業務

1　定期的に、日頃実施できない清掃、消毒、点検を行い、業務の履行に支障のないように努める。
⑴ 長期休業中は、本市教育委員会の通知に従い、日常業務や定期的業務で実施することのできない施設設備、器具の清掃、点検、調整、消毒等の衛生管理を行い、報告する。
⑵運搬車、水切台、配缶台のキャスターは汚れを落とし、注油する。
⑶排水溝、グリストラップは詰まりがないか点検し、大きなゴミは取り除く。
（グリストラップは市が委託した業者が清掃を行う）
⑷食品倉庫、調理室、休憩室等に設置されている換気扇の清掃を行う。
⑸窓ガラス、網戸、調理室周辺等をきれいに清掃する。

2　長期休業の開始直前及び終了直後を日常業務や定期的業務で実施することのできない清掃、点検、消毒等を行う日とし、施設設備、器具の衛生管理に努める。機械の試運転は開始一週間前に行う。
⑴調理機器、器具類は「長期休業中における給食施設・設備の管理」に従い、点検及び手入れを行う。

Ⅹ　長期休業中における給食施設・設備の管理

- 給食施設・設備の清掃、手入れ、点検等について、休み中は特に日常手の届かない箇所について入念に行い、施設、機械、器具の衛生、安全の管理に努めるとともに耐用年数を十分生かすように努める。
- 破損箇所、修理箇所を点検し、学校と教育委員会に報告する。
- 休み中においても調理室内の換気、電気関係機械の空運転をする。　（１０日に１回程度）

1　施設・設備の点検及び清掃

⑴調理室
※　壁、天井等のすすはらい、蛍光灯
※　窓ガラス、網戸、各出入り口の戸
※　換気扇、ダクト、ガラリフィルター
※　戸棚（内外)、カウンター
※　床、排水溝
- 大型換気扇の取り外しは別途通知するので、外している期間に洗浄する。

※　会所のごみ網掃除
⑵倉庫
※　在庫品の点検整理、不用品の廃棄、整理

※　棚、すのこ、床　　換気を十分行う
※　調味料容器の掃除
※　防虫、防鼠の対策

⑶休憩室、トイレ
※　ロッカー、棚等の不用品の整理、清掃
※　たたみ干し
※　トイレの清掃、消毒
休み中にトイレを部外者又は工事関係者に使用されることのないよう「使用禁止」の張り紙をしておく。

⑷調理室周辺
※　不用品の廃棄、ごみ置場
※　雨どい掃除
※　グリストラップは市が年２回（夏、冬休み）清掃する。
※　草ひき

２　機械、器具類の点検及び手入れ

⑴食器洗浄機、消毒保管庫、皮むき機、牛乳保冷庫、野菜裁断機、扇風機等
⑵回転釜（蓋を含む）、焼き物機、炊飯器、ボイラー
⑶運搬車、配膳台、調理台、作業台、置台、水槽、パンラック
⑷秤、包丁
※ ①取り外しできる箇所は、取り外す。十分に清掃、乾燥させ注油する。
②バーナー関係は丁寧に掃除をする。
⑸食器の使用数および在庫数を計上し、報告する。

３　食器、器具の手入れ

各種食器類、スプーン、パンばさみ、玉杓子類、個人盆、食器かご、はしかご、スプーンかご、食缶、パン箱、てんぷらバット、ボール、牛乳かご、個人盆かご等
※各種食器類、スプーン、パンばさみ、玉杓子類、個人盆は１つずつ丁寧に磨く。

その他食缶類は、日頃汚れの落ちにくい箇所(ふち、取っ手の付け根)などは特に入念に手入れし、取っ手の付け根は磨耗していないか、底に納入年月が記入されているか確認する。

４　注意事項

⑴電気器具の手入れは必ず電源を切ってから行う。
⑵電気器具の操作は、濡れた手で行わない。
⑶機械類のモーター、スイッチ、コンセントの配線部分をぬらすと、漏電や故障の原因となるので、水をかけないようにする。
⑷作業中は必ずゴム底の履物を履く。
⑸機械器具に異常があるときは学校及び教育委員会へ連絡する。
⑹熱湯消毒や、薬剤を使用するときは取り扱いに注意し、洗剤等は使用濃度を守る。
⑺機械には機械油を注油する。