

## 各学校で給食ができるまで

守口市では、小学校12校と義務教育学校1校の13校で自校方式による給食を実施しています。各学校で給食ができるまでの作業内容と衛生管理のポイントを紹介します。

### ☆作業に入る前に

- ・白衣には粘着ローラーをかけ、衣類のほこりや髪の毛を取り、調理室に異物が混入しないようにしています。
- ・手洗い時には爪ブラシを使用し、肘まで丁寧に洗います。使用した爪ブラシは、次亜塩素酸ナトリウム溶液に漬けて消毒しています。



消毒中の爪ブラシ

### ①検収

- ・納入業者から食材を受け取り、鮮度・品質・数量などを確認します。
- ・確認した内容は検収表に記録します。
- ・異常があった場合は受け取らず、返品・交換の対応を行います。



検収台



野菜等は段ボールに入って納品されるので、専用の容器に移し替えてから、下処理室へ運びます。段ボールは調理室などへは持ち込みません。



豚肉の検収をしている様子です。

袋から出して、異物が付いていないか傷みがないか等を点検しています。

作業時には肉専用のエプロンをつけています。

## ②下処理

・作業を始める前に水質のチェックを行い、異常がないか確認します。

・野菜はすべて3回ずつ水を入れかえながら丁寧に洗います。

チンゲン菜などの葉物野菜は1枚ずつ3回洗い、その際に傷んでいないかの確認も行っています。



遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること、並びに外観、臭気、味等について水質検査を実施しています。



・卵は1個ずつボールに割って鮮度や異常がないか、殻が混入していないか確認し、専用容器に移します。

## ③切裁

・食材を切る包丁・まな板は、野菜用、ベーコンなどの肉加工品用、オムレツなどのできあがり用など、それぞれ専用のものを使用します。そのため、種類がたくさんあるので、色や形を分けて、どの用途に使用するものか、わかるようにしています。

・使用する包丁・まな板は包丁保管庫で消毒されたものを使用しています。



## ④加熱調理

・きゅうりは丸のまま熱湯に2分間湯通しして冷まし、切ってから1分間湯通ししています。

・和え物やサラダもすべて加熱してから、冷却しています。給食を取りに来るまでの間は冷蔵庫に入れて保管しています。



↑お肉はほぐしながら、回転釜へ入れて炒めます。1つの回転釜で約400食の大おかずを作ることができます。

・加熱の際は食中毒を防ぐため、中心温度計を使用し、3 か所で 85℃以上であることを確認後、さらに 90 秒以上加熱してから提供しています。

確認した温度は、日誌に記録します。

### ⑤調味

・使用する調味料類は計量の際にボール等に移し替え、異物等の混入がないか確認を行っています。



・必要以上に味が濃くならないように、必ず味の確認をしています。



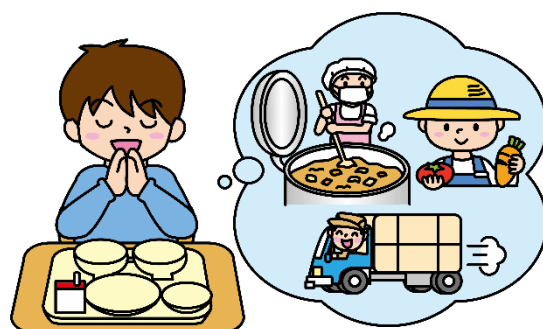
### ⑥配缶

・クラスごとに配缶する前に、校長先生が検食を行い、異常がないか確認をしています。



実際の検食です。調理室で出来上がった給食を1食分盛り付け、校長先生へ持っていくところです。  
異物が混入しないように青色のラップをしています。

・配缶後はすぐ蓋をし、異物の混入がないよう注意しています。



## 牛乳の配缶の様子



左から低学年(1.2年生)用、  
中学年(3.4年生)用、高学年(5.6  
年生)用と、パンの大きさを分け  
ています。

## パンの配缶の様子



## ⑦清掃

- ・使用した食器は1枚ずつ手洗いし、食器洗浄機にかけてすすいでいます。
- ・調理室で使用するすべての機械器具は、使用前・使用中・使用後に破損がないかの確認を行っています。
- ・特に各出入口のドア・取っ手等、給食施設は常に清潔を保つため、清掃を行っています。



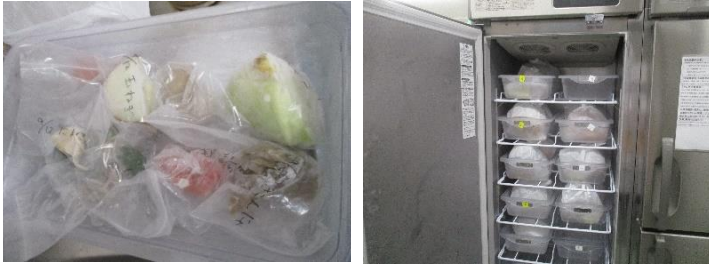
## ⑧消毒

- ・洗浄した後の食器や食缶は、熱風消毒保管庫で乾燥と消毒を行っています。消毒保管庫に入らない大きなザル等は洗浄後、熱湯消毒をしています。



## ⑨その他

- ・給食実施日までに作業工程表と動線図を作成し、当日の調理がスムーズに行えるようにします。
- ・毎日、調理員さん全員でミーティングを行い、その日の献立の注意点や作業内容を確認します。
- ・使用前の食材を50gと、できあがった給食(献立ごと)を50gとり、専用冷凍庫で2週間保存しています。



- ・作業内容によって、エプロン・履物を区別しています。



色分けの例:検収(オレンジ)、調理(緑)、配缶(青)、肉用(ピンク)

上記以外にも各学校では HACCP 方式の考え方にに基づき、給食業務を実施しています。HACCP 方式とは、調理工程のあらゆる段階で発生する可能性のある、微生物汚染や異物混入などの原因やリスクをあらかじめ分析し、調理工程のどの段階でどのような対策を講じればよいかを定め、これを連続的に監視することで食品の安全性を確保する衛生管理手法です。各工程の正しい温度管理と作業記録は非常に重要です。各学校では、調理した食材が十分加熱されているか、食材の温度確認はもちろん、冷蔵庫の温度記録や調理機器の点検記録、室内の温湿度記録なども行っています。

