

作 業 基 準

1 基本事項

- (1) 所長及び栄養教諭等の指示に従い、突発的な指示にも適切に対応すること。
- (2) 給食は、給食時間に合わせ、適切に配缶し、適温で提供する。
給食開始時間から逆算した調理作業を行い、調理後 2 時間以内に喫食が出来るようにする。
- (3) 調理は、当日行い、前日に前処理を行ってはならない。
- (4) 調理場内における器具、容器等の使用後の洗浄・消毒は、原則として全ての食品が調理場内から搬出された後に実施する。
- (5) 調理用の包丁、まな板は、各食品ごとに生物用と加熱用に分け、それぞれ専用のものを使用する。
- (6) 給食に提供する食品は、生で食用する果物、生食する野菜を除き完全に加熱処理したものとする。
- (7) 作業に当たっては、「安全・衛生管理基準」並びに関係法令を遵守する。

2 調理業務

- (1) 調理は、「調理業務指示書」(様式 2) (以下「指示書という。」) に従い、次の基準により行う。
- (2) 調理作業の基本手順
 - ア 計量
 - (ア) 調味料は、必ず計量して使用すること。
 - (イ) 在庫品を使用する時は、「在庫管理表」(様式 12) に記入し、定期的に栄養職員の確認を得るものとする。また、不足が生じる前に栄養教諭等に申し出ること
 - イ 下処理・洗浄
 - (ア) 下処理時には、下処理専用の履物、前掛けを着用し、下処理専用の容器、器具を使用すること。また、スポンジ、タワシ等も下処理専用のものとする。
 - (イ) 食材は原則として切る前に洗浄すること。
 - (ウ) 野菜等は、あらかじめ下処理室(区画)で十分に洗っておくこと。特に、雨後の葉物類の泥・虫等について十分に留意すること。
 - (エ) 野菜、果物の下処理、洗浄方法は、「食材料の調理方法」(別表 1) に記入のあるものはそれにより、ない場合は、その都度「指示書」等による指示を受け適切な扱いをすること。
 - (オ) その他の食材料の下処理等についても、上記(エ)によること。
 - (カ) 洗浄後はすぐザルに取る。水に浸したままにしないこと。
 - (キ) 下処理の過程での生ゴミは、速やかに処理し、調理室に持ち込まないこと。
 - ウ 裁断
 - (ア) 裁断については、「指示書」の記載によること。
 - (イ) それぞれの料理に合わせた適切な大きさ、形に切る。節のまわりやすさ、味のしみ込みやすさ等も考えて切ること。
 - (ウ) 大きさや形等が不揃いなことが多い食材(野菜、果物等)は、特にできばえ等を考慮して切ること。
 - (エ) 食品は、裁断後、清潔な容器に入れること。特に、果物、生食する野菜は、果物専用の調理器具、容器を使用し、素手で扱わないこと。
 - エ 混合・加熱調理
 - (ア) 二次汚染防止のため、作業動線が交差しないように、調理作業を進めること。

また、汚染区域から非汚染区域等の場所に作業が変わる場合、手洗い、前掛けの交換を徹底すること。

- (イ) 色、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こと。
- (ウ) 卵類、肉類、魚介類については、十分な加熱処理を行うこと。
- (エ) 給食が適温で提供できるよう、放冷時間、加熱時間等の作業工程を事前に打ち合わせる。
- (オ) 揚げたフライ等を入れる金網ザル等は、調理済み食品用のものを使用すること。
- (カ) 揚げ物、焼き物等加熱調理食品は、内部まで十分に加熱されたことを確認するため、次により中心温度計で測定し、その温度を「中心温度記録表」に記録すること。
また、中心温度計はその都度消毒すること。

オ 揚げ物

- (ア) 油温が設定した温度以上になったことを確認すること。
- (イ) 調理を開始した時間を記録すること。
- (ウ) 調理の途中で、1回に入れた食品のうち、3個以上の中心温度を測定し、全てにおいて、85℃以上で、1分間以上加熱されていることを確認し、記録すること。
- (エ) 最終的な加熱処理時間を記録すること。
- (オ) 複数回同一の作業を繰り返す場合には、油温が設定した温度以上であることを確認、記録し、上記(ア)～(エ)で設定した条件に基づき、加熱処理を行うこと。

カ 焼き物及び蒸し物

- (ア) 調理を開始した時間を記録すること。
- (イ) 焼き物調理の途中で、各段ごとに焼きむらをチェックし、一番焼きの浅い場所周辺の食材を3個以上測定し、全てにおいて、85℃以上で1分間以上加熱されていることを確認し、記録すること。
- (ウ) 最終的な加熱処理時間を記録すること。
- (エ) 複数回同一の作業を繰り返す場合には、上記(ア)～(ウ)で設定した条件に基づき加熱処理を行う。この場合の中心温度の設定は、最も熱が通りにくいと考えられる場所の1個でもよい。

キ 煮物及び炒め物

- (ア) 調理の順序は、肉の加熱を優先すること。
- (イ) 炒め物については、時間を十分にかき、釜を分けたりし、温度が材料全体に回るようにすること。
- (ウ) 調理の途中で最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を3点以上（煮物は1点以上）測定し、全ての点において、85℃以上で1分間以上加熱されていることを確認し、記録すること。
なお、中心温度を測定できるような具材がない場合（ミートソース等）は、調理釜の中心付近の温度を3点以上（煮物の場合は1点以上）測定すること。
- (エ) 複数回同一の作業を繰り返す場合には、同様に点検・記録を行うこと。

ク 調味

調理の中間に所長及び栄養教諭等又は所長が指定する者から確認及び検査の申し出があった場合は、これを受けること。また、味等について調整が必要な時は指示に従うこと。

ケ 出来上がり

栄養教諭等の確認を受け、完成した料理の中から1食分盛り付け所長の検食を受

ける。

コ 揚げ油は、使用后必ず濾過し、空気にふれないよう専用の容器に入れ保管する。

3 配缶及び運搬

(1) 配缶

ア 熱風消毒保管庫から食器を取り出す際、熱風消毒保管庫の設定（温度、時間）は、正しいか、故障（エラー表示）がないか確認すること。

イ 果物、生食する野菜の配缶には、専用の容器（ボール等）を使用すること。

ウ 食器や食器具は、種類、数だけでなく、汚れや破損がないこと等をきちんと確認し、クラス別に区別すること。

エ 配缶は、クラスの人数を確認の上、適量を入れること。

オ 出来上がった食品は、素手で触れず、必ず清潔な器具を使用するとともに、使い捨て手袋とマスクを着用して配缶すること。

(2) 運搬・回収

ア 配缶・運搬は給食時間に合わせ、適切な時間配分、適切な手順で行い、給食時間に遅れたり早すぎないようにすること。

イ 各クラスの食缶や食器等は、指定された場所に運搬を行うとともに、給食終了後、指定された時間に回収する。

ウ 食缶、食器等の運搬等は、衛生的な取扱いをするとともに、児童・生徒への安全への配慮及び授業への支障が無いよう静かに行うこと。

4 食器具等の洗浄・消毒・保管

(1) 洗剤の使い方

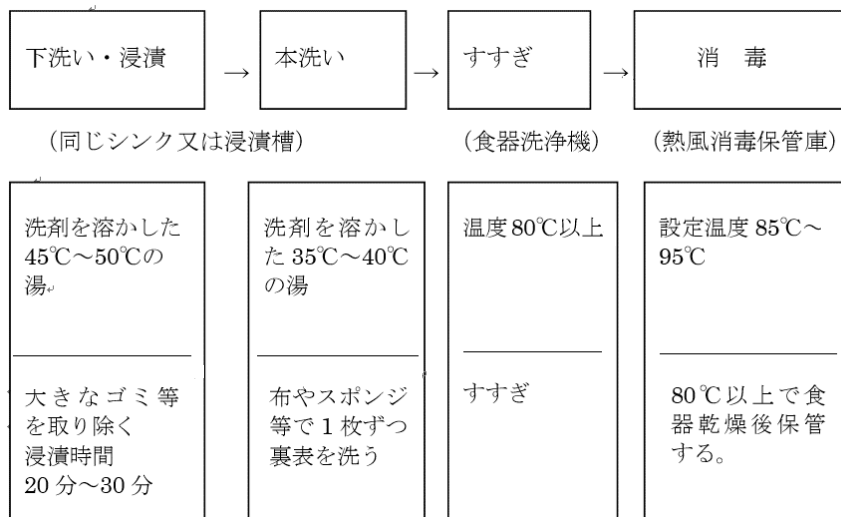
ア 食器、食器具、食缶等の洗浄には、洗浄効果に優れ、環境負荷の少ないものを使用すること。

イ 洗剤の使用に当たっては、食器等の汚れ等に合わせ、温湯（40℃程度）に適正な濃度に希釈して使用すること。

ウ 食器等を浸漬洗いする場合は、湯温（40℃程度）に洗剤を溶かして使用すること。

(2) 食器

ア 食器の洗浄及び消毒は次の方法とすること。



イ 食器洗浄時の留意点

- (ア) 食器どうしが激しくぶつからないように扱うこと。
- (イ) 種類の違う食器は一緒に洗わないこと。(水槽等に食器カゴごと入れない)
- (ウ) スポンジ等で1枚ずつこすり洗いをする。油分、澱粉などが残らないよう十分に洗う。クレンザー、スチールタワシ及びスカッチブライトは使わないこと。
- (エ) 手洗い後、食器洗浄機ですすぎ、食器の種類(皿、碗、小皿、トレイ)ごとに、指定された数ごとに食器カゴに入れる。この時に、洗剤の残留や汚れの落ち具合等について1枚ずつ確認すると同時に、洗浄機が正常に作動しているかを確認すること。洗いが不完全な場合は、再度洗い直すこと。

ウ 食器洗浄機使用時の留意点

- (ア) 内部水槽の水位を必ず確認すること。
- (イ) 作動する場合は、内部の湯温が80℃以上に上がったことを確認すること。
- (ウ) 食器を流すコンベアーが、適切な速度で使用されていることを確認すること。
- (エ) コンベアーに食器を乗せていく時には、先に置いた食器の場所とずらして置き、出口で食器どうしが重なり合わないようにするごと。

エ 熱風消毒保管庫使用時の留意点

- (ア) 庫内温度が80℃以上で食器具が乾燥するまで保つよう留意すること。(熱風消毒保管庫は、設定温度を85～95℃とし、また、設定温度になってから40分以上の作動の伏態を確認すること。)
- (イ) 洗浄機の食器等は、水を切り熱風消毒保管庫に入れる。この時、食器カゴの中の食器は水切りが良いように入れること。
- (ウ) 庫内温度が確保できるように、食器等の詰め方に配慮すること。

オ スプーン・フォーク・はし・おたま等

- (ア) 残菜を取り除き、洗剤を溶かした温湯(40℃程度)に30分程度漬けること。
- (イ) 洗剤を溶かした温湯(40℃程度)でタワシ等を用いてよく洗浄する。この時洗剤は適時追加し、必要に応じて取り替えること。(汚れや曇りが目立つ場合は磨く)
- (ウ) 蛇口から直接の流水で5秒間以上、ため水では水を取り替えて3回以上すすぐこと。
- (エ) はしの洗浄、消毒は、材質を考慮し、温湯での湯漬時間や熱風消毒保管庫での殺菌時間等を配慮すること。

カ 調理用具類等

- (ア) 食缶、バット、カゴ、ボール、ザル等
 - ① 中の残菜、果物の皮等は取り除いておくこと。
 - ② 水又は温湯(40℃程度)で下洗いし、適度の濃度の洗剤溶液を用いて、スポンジ、タワシ等でよく洗浄すること。
 - ③ 温湯(40℃程度)で十分にすすぎ、洗剤を洗い流すこと。
 - ④ 殺菌消毒は、熱風消毒保管庫を用いて行うこと。
- (イ) 包丁、まな板、大型へら、大型しゃくし等
 - ① 温湯(40℃程度)でよく洗浄すること。
 - ② 適切な濃度の洗剤溶液を用い、タワシ等で洗浄・すすぎを行うこと。
 - ③ 熱風消毒保管庫で殺菌し、乾燥させること。
 - ④ 熱風消毒できない器具類は、5%次亜塩素酸ナトリウム250倍溶液又は10%次亜塩素酸ナトリウム500倍溶液に15分程度湯漬後、よく水洗いをするこ

と。

- ⑤ よく乾燥させ、所定の場所に清潔に保管すること。

(ウ) 調理台（作業台）、流し、運搬車、ラック等

- ① 水又は温湯でよく洗浄すること。
- ② 洗剤溶液に浸したスポンジ、ブラシ等でよく洗浄すること。
- ③ 水又は温湯でよく洗剤を洗い流すこと。
- ④ よく乾燥させること。
- ⑤ 専用の水切りプレート等でよく水滴を取る。水切りプレートの使用できない細部等については、清潔なペーパータオル等でよく水滴を取る。
- ⑥ 70%アルコール噴霧又はこれと同等の殺菌効果を持つ方法で殺菌を行うこと。
- ⑦ 滑車の部分も水滴を取り除いておくこと。
- ⑧ よく乾燥させ、所定の位置にきちんと清潔に保管すること。
- ⑨ 作業開始前に殺菌を行うこと。

(エ) 野菜裁断機、フードカッター、高速ミキサー、球根皮剥き等

- ① 部品をできるだけ取り外す。この時、分解した部品は床に直置きしないようにすること。
- ② 流水又は温湯で食品の切りくずや汚れを洗浄すること。
- ③ 洗剤溶液を使い、スポンジ等でよく洗浄すること。
- ④ 流水又は温湯で洗剤をよく洗い流すこと。
- ⑤ 殺菌は、熱湯殺菌（80℃で5分以上浸漬）又は熱湯殺菌のできない場合は、5%次亜塩素酸ナトリウム 250 倍溶液又は 10%次亜塩素酸ナトリウム 500 倍溶液に 15 分程度浸漬後、よく水洗いすること。
- ⑥ 清潔な場所でよく乾燥させること。
- ⑦ 機体本体は、温湯で食品の切りくず等を取り除いた後、洗剤溶液に浸したスポンジ等でよく洗い、十分に洗剤分を拭き取る。
- ⑧ よく水気を取り、機械本体・部品を組み立てること。
- ⑨ 水や洗剤溶液が周辺に飛び散らないよう注意し、丁寧に洗浄すること。（二次汚染を防ぐ）
- ⑩ 分解する用具についても、常に清潔な状態で保管すること。
- ⑪ 移動式のものは、水の流せる指定された場所（ウェット使用部分等）で洗うこと。
- ⑫ 固定式のものは、床に水を流さないよう注意して洗うこと。（外側は拭き掃除する。）
- ⑬ 作業開始前に 70%アルコールを噴霧し、ペーパータオルで拭き延ばすか、又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行うこと。

(オ) スポンジ、タワシ等

- ① 洗剤溶液でよく洗浄する。食品や食器・食器具等のスポンジ、タワシ等は、別々に洗浄等を行うこと。
- ② よくすすいだ後、専用の容器（片手鍋等）で、100℃で5分以上煮沸消毒する。また、定期的に消毒剤で殺菌、漂白すること。
- ③ よく水気を切り、天日で十分乾燥させること。
- ④ 所定の場所に保管すること。

キ 食器具類の整理・保管

- (ア) 食器具類は原則として熱風消毒保管庫に入れて保管すること。
- (イ) 食缶、調理器具等は、熱風消毒保管庫、包丁まな板保管庫、調理用具格納庫、収納棚等に入れる。可能な限り、扉のある収納庫等に保管すること。
- (ウ) 熱風消毒保管庫や包丁まな板殺菌庫等の温度は、常に適正に管理すること。
- (エ) 食缶や器具類は用途、目的別に一定の湯所に整理して保管すること。
- (オ) 翌日に使用する食器等は、作業終了後クラスごとの数や献立に合わせた器具を入れておき、翌日の作業に支障のないようにすること。
- (カ) 包丁、まな板、器具類は、用途を区別し混同しないよう保管すること。
- (キ) 器具は出来るだけ早く乾燥させて保管すること。
- (ク) 保管庫や収納棚は、常に清潔にしておくこと。

ク 調理器具類の取扱い

(ア) 調理機器・器具類の取扱い

- ① 清掃の際、モータースイッチ、電線等には水をかけないようにして、よく絞った清潔な布巾等で拭くこと。
- ② 機器類にさす油は、必ずマシーン油等を使用すること。(刃物等、直接食品が触れる部分は食用油をさすこと。)
- ③ 機器類を長期にわたり使用しない場合は、「主な設備・機器の手入れ基準」(別表3)(以下「手入れ基準」という。)に従い、十分な手入れの後に、刃物は錆びが付かないよう食用油等を引き、できる限り乾燥状態にして保管すること。包丁等は、錆が付かないように常に磨いて用いること。
- (イ) 調理機器・機具類について故障・破損等を発見した場合は、直ちに所長に報告し、場合によっては、給食提供の中止等の支持を仰ぐこと。

5 施設及び設備の清掃並びに日常点検

施設及び設備の清掃並びに日常点検については、別添3「安全・衛生管理基準」のとおり行うこと。

6 残菜及びゴミの処理

(1) 残飯の計量

残飯の計量は、所長又は栄養教諭等が指定した日に、残飯の量(重さ、個数)を料理別に量ること。

(2) 残菜及びゴミの処理方法

- ア 使用済みの容器、包装紙は、室内に散乱しないよう分別し、直ちに決まった場所に運ぶこと。
- イ 残菜、生ゴミは、水を十分に切り、作業終了後直ちに専用容器又はゴミ袋に入れ、所定の場所に置いておくこと。
- ウ ゴミ容器は蓋をきちんと閉め、汚物、異臭が漏れないように十分注意すること。
- エ 調味料等のビン・缶等は、使用後に中を洗浄し乾燥させる。段ボールは折りたたんで置くこと。それぞれの回収時まで所定の場所に保管すること。
- オ 揚げかすは、十分に冷やし所定の場所に保管すること。
- カ 廃棄物の回収後は、容器をよく洗浄し乾燥させ、保管場所もよく清掃し、ハエ、ゴミブリの発生を予防すること。

(3) 残菜及びゴミの分別、収集日等

ア 残菜及び厨芥等の廃棄物は、別添 1（※ 9）に定めるとおり適切に処理すること。

イ ゴミの分別、収集日時等は、「廃棄物の種類別処理方法」（別表 2）のとおり。

7 付随的な業務

(1) 検食

仕上がった給食は、所長又は栄養教諭等が定めた責任者に検食を受けた上で配食すること。

(2) 保存食

原材料及び調理済み食品は、「安全・衛生管理基準」に基づき、毎食毎に保存食用ビニール袋に入れ密封の上、採取年月日を記入し、 -20°C 以下で 2 週間以上保存すること。

(3) 展示食

業務責任者は、あらかじめ指定された場所に展示し、かたづけること。

8 定期点検・定期清掃

(1) 定期的業務のあり方

ア 日常実施出来ない清掃、消毒、点検を行い、業務に支障のないよう努めること。

イ 調理機器や機具類は、「手入れ基準」（別表 3）に従い、点検及び手入れを行うこと。

ウ 施設・設備等の破損や故障については、発見した時点で所長等に報告すること。

(2) 週 1 回程度行う点検等

ア 調理機器や器具、給食室の設備等を定期的に点検すること。

イ 排水溝やグリストラップに詰まりがないか点検し、大きなゴミがあれば取り除き、排水マスを手で洗浄すること。

ウ 簡易な修理、補修等可能な作業をすること。

エ 中心温度計は、沸騰した湯や氷の入った水に入れ、正常に作動するかを確認すること。

オ 毎週末に在庫品を点検、整理し、「在庫管理表」（様式 12）に記録すること。栄養教諭等に在庫量の確認を受けること。

(3) 月 1 回行う点検等

ア 調理機器（器具）を点検、整備すること。

イ 調理室等を清掃、消毒、点検すること。

(ア) 窓ガラス、網戸等をきれいに清掃すること。

(イ) 食品庫、休憩室等の換気扇を清掃すること。

(ウ) 床に汚れがある場合はブラシ（ポリッシャー等）で清掃し、水切りした後、清潔なモップで拭き取ること。

(4) 休業期間に行う点検等

ア 長期業務休業（夏、冬、春）の各期間中は、日常業務や定期的業務で実施することができない清掃、点検、消毒や給食開始の準備等を行い、給食の業務再開が円滑に行えるよう十分考慮し、施設、設備、器具の衛生・安全管理に努めること。

イ 調理機器（器具）等「手入れ基準」に従い、点検及び手入れを行うこと。また、電池等を使用している機器や中心温度計等の検査器具は、定期的に電池交換をするなどして保守点検を行うこと。

- ウ 食器、トレイ、スプーン、フォーク、ナイフ、はし、食器カゴ類、食缶類、ボール類等を丁寧に洗浄し、黄ばみ、黒ずみ、曇り等を取り除く。また、破損、ふちの欠けやひび等がないか確認すること。なお、交換を要するものについては、栄養教諭等に報告すること。
- エ 調理室、下処理室、洗浄室、食品庫、配膳室、エレベーター、休憩室、調理員用トイレ、ゴミ置場、手洗い場、シャワー室等を清掃、消毒、点検すること。
- (ア) 天井、壁、窓ガラス、網戸、床等を十分に清掃、乾燥させること。
- (イ) 戸棚、サンプル置き場を清掃すること。
- (ウ) 排水溝はデッキブラシ、タワシ等で汚れを落とし、グレーチングの汚れも落とすこと。
- (エ) 普段確認できない部分（換気設備、排水設備等）を点検する。
- (オ) 倉庫等を清掃し、整理する。在庫品は全て点検し、不用品は栄養教諭等に連絡の上処分すること。
- (カ) 施設、設備の破損や故障について点検し、修理が必要な場合は、所長に報告すること。

(別表1)

食 材 料 の 調 理 方 法

1 野菜の下処理方法

にんじん	専用タワシで汚れを洗い落とし皮むき、さらに流水で3回以上水洗いする。
たまねぎ	芯を取り、皮むき、流水で、3回以上水洗いする。
キャベツ 白 菜	外側の青葉を取り除き、芯部分の汚れを専用タワシで洗い、さらに水洗いをする。2等分又は4等分にし、水洗いをして芯を取る。
レタス	外側の青葉を取り除き、芯部分の汚れを専用タワシで洗い、芯を取り流水で3回以上水洗いする。
青 菜	根を取り、水洗いをしながらゴミを取り除き、流水で3回以上水洗いする。
大 根	専用タワシで汚れを洗い落とし皮むき、さらに流水で5回以上水洗いする。
ご ぼ う	泥ごぼうは、専用タワシで泥を洗い流し、包丁で皮をこすり取り流水で3回以上水洗いする。
長ねぎ	根を切り落とし、上皮をむいて流水で5回以上水洗いする。
きゅうり	専用タワシで汚れを落とし、流水で5回以上水洗いする。
ブロッコリー	葉と茎を取り除き、小房に切り、流水で3回以上水洗いする。
カリフラワー	葉と茎を取り除き、小房に切り、流水で3回以上水洗いする。
じゃがいも	皮むき機で、皮をむいた後、芽を取り流水で3回以上すすぐ。
さといも	よく洗い流してから皮むき機で皮をむき、塩でもんで3回以上水洗いする。
たけのこ (缶)	根本のつぶつぶを削り落とし、縦に2等分して3回以上洗う。

2 生食する野菜・果物の消毒方法

共 通	流水で3回以上水洗いして、次亜塩素酸ナトリウムの500倍溶液に10～15分間浸した後、十分に2回以上洗い流す。
-----	---

3 野菜のゆで方

共 通	沸騰したたっぷりの湯でゆでる(湯と野菜の量を考えて入れる)。ゆで過ぎないようにし、色よく、歯ごたえよく仕上げる
こんにやく	洗ってから、ゆでて、水ですすぐ。

4 ゆでた後の野菜の処理

青 菜 いんげん さやえんどう 等	真空冷却機を使用し、冷蔵庫で保冷する。
にんじん もやし キャベツ 白 菜 きゅうり	真空冷却機を使用し、冷蔵庫で保冷する。

5 乾物等の扱い方

干しいだけ	水洗いし、浮き上がらないようにして、水(又はぬるま湯)につけておく。
かんぴょう	たっぷりの水で洗い、塩をふりよくもんで水洗いする。柔らかくなるまで水からゆでる。
きくらげ	水につけてもどし、よく洗い、いしづきを取る。
切り干し大根	よく洗って水につけて、もどし、柔らかくなるまでゆでる。
ひじき	ゴミや砂を洗い落とし、水につける。にごりがなくなるまで洗う。
はるさめ	たっぷりの湯でゆでて、冷水に取る。
ビーフン	水でもどして、すすぐ。
わかめ	水で洗ってもどし、すすぐ。
細切り昆布	水で洗ってもどし、すすぐ。
結び昆布	水で洗ってすすぐ。

6 豆の煮方

大 豆	洗って浸漬した豆に対して4～5倍の水を加え、ゆっくり加熱し、やわらかくなるまで弱火で煮る。柔らかくなってから味をつける。
小 豆 いんげん ささげ	洗って水につける。水をかえて強火にかける。煮だったらゆで汁をすて、たっぷりの水を加えて、途中差し水をしながらゆっくり煮る。

7 だしのとり方 ※だしを取る時は、蓋をしない。

けずり節	水が沸騰したら、かつお節を入れ約1分間加熱し、火を止める。けずり節が沈んだら上澄みを取る。
昆 布	ゴミや汚れを落とし、水に昆布を入れて加熱し、沸騰直前に取り出す。

8 鶏卵の取扱い

卵を割るときは、1個ずつ小さい器に入れて、腐敗等について確認してから大きな器に移す。

9 冷凍野菜

- (1) 開封し、根菜類等は、2回以上すすぐ。
- (2) 菜野菜類等は、3回以上すすぐ。

(別表 2)

廃棄物の種類別処理方法

廃棄物の種類	処 理 方 法	回収日
・可燃ゴミ 紙くず、木くず、生ゴミ、 リサイクルできない紙（ぬれた 紙、紙コップ、油紙、感熱紙等） プラスチック製品、ビニール類、 給食用牛乳パック		毎日
・不燃ゴミ 食品トレイ、陶磁器、容器キャ ップ		週 2 日以上
・資源ゴミ ①びん、②かん、③ペットボト ル	・びんは、軽く水洗いし、キャップは 外して出す。 ・かんは、軽く水洗いする。 ・びん類とかん類は、分けて出す。 ・ペットボトルは、キャップを外し、 つぶす。	週 1 日以上
・古紙 ①新聞紙・チラシ、②雑誌、 ③オフィス用紙、④ダンボール	・古紙は中身が見えるように、ひもで 縛る。	月 1 日以上
・残菜 給食調理より排出される調理く ず及び給食より排出される残飯	・残菜は専用の容器に入れ所定の場所 に出す。	給食実施日
・給食物資のダンボール	・納入業者により搬入時に回収	随時
・廃油	・容器に入れ保管	随時

(別表 3)

主な設備・器具の手入れ基準

1. 学校に取扱説明書が備え付けられている機器類等については、手入れ、清掃時の際の注意事項等について、業務開始前までに必ず熟読しておくこと。
また、日常的に見ることができるようしておくこと。
2. なお、特に手入れ日の指定がある項目についても必要が生じた場合は、指定された回数を越えて手入れ。点検を行うこと。

	<u>手入れ清掃・点検の方法等</u>	使用 前 又 は 後	週 一 回	月 一 回	長期 業務 休業 中
	※注意 (1) ★印は、作業時に誤りが無いように特に注意すること。 (2) スイッチ回りや、モーター部分の清掃、刃物が付いている内部の清掃にあたっては、コンセントを必ず抜いて行うこと。				
全ての 設備 器具	<ul style="list-style-type: none">・ 回転部があるものは取り扱い説明書に従い注油する。・ 電気機器は、機器に異常（モーターの回転低下、異音、異臭、コードの不良等）がないか確認する。・ バーナー部は、燃焼状態（着火、炎の色、ガス漏れ等）を確認する。・ 機器の運転状況や、機器の破損、故障がないかを確認する。・ 各設備・機器の隅々まで十分に洗浄、清掃する。		○	○ ○	 ○ ○
野菜 裁断 機	<ul style="list-style-type: none">・ 使用後の刃物プレートは、本体から取り外し、洗剤入りの水又は温湯（40℃程度）についけ、タワシ等を使って隅々まで洗った後、水又は温湯（40℃程度）で洗剤を洗い流し、熱湯消毒した後、乾燥させて保管する。・ 食品の触れる野菜切りカバーを外し、押蓋と一緒に丸洗する。・ 本体は、かたく絞った布で汚れを拭き取る。・ 長時間使用しない時は、固定ネジをゆるめた状態で保管、電源は抜く。	○ ○ ○			○ ○ ○
球 根 皮 剥 き 機	<ul style="list-style-type: none">・ 皮剥き円盤を外して、洗剤入りの水又は温湯（40℃程度）についけ、タワシ等を使って洗い流した後、流水で洗剤や汚れを十分に洗い水気を切る。 ★ 皮剥き円盤に熱湯をかけるといった、熱湯消毒はしないこと。（研磨部分が剥がれてしまう。）・ スイッチまわりとモーター部分は必ずから抜き清掃する。・ 回転板は次の使用時まで立て掛けておく。・ 皮剥き円盤のヤニ状の汚れを針金ブラシで取り除く。	○ ○ ○			○ ○ ○

回 転 釜	<ul style="list-style-type: none"> 釜内外の清掃。(ガスバーナー等には水をかけないようにする。) 釜の清掃をする。 清掃後は、釜にいくらかの水を張り火をつけ水気を飛ばす。 ★ 火を止めるまでは絶対に釜から離れないこと。 ★ 作業終了後の退校時までは、釜を 180 度回転させ、更に水分を蒸発させる。 退校時には、回転させていた釜を元の水平にもどす。 ハンドル軸の軸受けと歯車、回転軸に注油する。 	○ ○ ○ ○			○ ○ ○ ○ ○
高 速 ケー キミ キサー	<ul style="list-style-type: none"> 使用前の機体と附属部品の清掃。特に、攪拌容器内は熱湯消毒。 使用后、攪拌機内に洗剤入りの温湯を 7 分目程度入れ、30 秒～1 分程度運転した後排出する。次に、清水で同様な方法で洗う。 上記による攪拌後は、回転羽根を取り外し洗浄する。 スイッチ回りとモーター部分は必ずから拭き清掃する。 回転部に注油する。 	○ ○ ○ ○		○	○ ○ ○
フ ード カ ッター	<ul style="list-style-type: none"> 取り外しが出来る部分は外して洗浄し、消毒する。 刃物は、金具付きのまま洗浄し、熱湯で消毒する。 清掃後は元通りに組付ける。(ボール裏と回転台に注意) 指定注油部に注油する。 	○ ○ ○		○	○ ○ ○ ○
コン ベ ク シ ョン オー ブン	<ul style="list-style-type: none"> 庫内の汚れは熱いうちに落とす。(火傷に注意する。扉のガラスは水かけ厳禁。 冷めてから機内外及びのぞき窓の抜き掃除を行う。 天板、棚網、台車を水又は温湯(40℃程度)で掃除を行う。 棚網枠に耐熱油を注油する。 	○ ○ ○		○	○ ○ ○ ○
食 器 洗 浄 機	<ul style="list-style-type: none"> タンクの洗浄及びポンプ内の水の排水。 機体内外の清掃。 ★ 取り外せる附属品は、外して清掃する。 ★ 洗浄ノズルは吹き出し口に目詰まりがないか確かめ清掃する。 コンベア騒動チェーンに注油する。 コンベアに破損がないか確認する。 食器等を入れずに運転をして洗浄する。 	○ ○ ○ ○ ○			○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
熱 風 消 毒 保 管 庫	<ul style="list-style-type: none"> 食器の洗浄前又は庫内が空きのときに、棚板を外し、底部をから拭きする。 扉の内面と外面の拭き掃除をする。(※水洗いは厳禁) すのこ棚板を全部外し、庫内側壁とすのこを清掃する。 庫内除湿のため、扉の開閉と空運転をする。(休業明け) 	○ ○		○	○ ○ ○ ○

牛乳保冷庫	<ul style="list-style-type: none"> 扉の内外面と外周面のから拭き清掃する。 庫内の全面と棚板の清掃を行う。 冷却機下の水受皿の清掃を行う。 同水受皿からの排水管内のほこりや汚れ等を取り除く。 エアフィルターの清掃を行う。 	○	○ ○	○	○ ○ ○ ○
冷凍冷蔵庫	<ul style="list-style-type: none"> 扉の外表面と（冷蔵部分は内側も）外周面を 10%次亜塩素酸ナトリウム 500 倍希釈液で消毒し、水抜き後、から拭き掃除する。 庫内が空の時、内部を確認し庫内を上記同様の清掃をする。 冷却機下の水受皿の清掃を行う。 同水受皿からの排水管内のほこりや汚れ等を取り除く。 エアフィルターの清掃を行う。 	○ ○	○ ○	○	○ ○ ○ ○
包丁まな板殺菌庫	<ul style="list-style-type: none"> 殺菌灯及び機体外周面の拭き清掃をする。 ★ 水洗いは厳禁 庫内を掃除する。 扉の内外面と機体外周面を、10%次亜塩素酸ナトリウム 500 倍希釈液で消毒し、水拭き後、から拭き掃除する。 	○ ○			○ ○ ○
ボイラー	<ul style="list-style-type: none"> 排水バルブを開け、器内の水を全部排出して水を入れ替え水垢を出す。 				○
ラック・シンク・調理台・台車・運搬車	<ul style="list-style-type: none"> 洗剤をつけて水又は温湯（40℃程度）で洗い流す。キャスターに水をかけないようにする。 作業終了後は、立て掛けが可能なものは、立て掛けておく。 キャスターがあるものは、キャスターに付着したゴミを取り除きキャスター軸受けに注油する。 破損・故障がないか確認し、簡易なものは補修する。 	○ ○	○		○ ○ ○ ○
学級用運搬車	<ul style="list-style-type: none"> 本体の拭き掃除する。 水又は温湯（40℃程度）洗いする。 キャスター軸受けに注油する。 	○	○ ○		○ ○ ○

学級用配膳台等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 洗剤を含んだ温湯（40℃程度）で抜き清掃する。温湯（40℃程度）で抜く。 ・ パイプを磨く。 ・ 破損・故障がないか確認し、簡易なものは補修する。 				○ ○ ○
---------	---	--	--	--	-----------------

(別表 4)

食材料の保存基準

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

冷凍食品	−15℃以下
------	--------