

【添付資料16】

給食配膳補助員の勤務時間について

	学校名	勤務時間		
小学校	森下小	10:00	～	14:00
	中田小	10:00	～	14:00
	西豊田小	10:00	～	14:00
	大里東小	10:00	～	14:00
	大里西小	10:30	～	14:50
	大谷小	10:00	～	14:00
	久能小	11:00	～	14:00
	富士見小	10:30	～	13:30
	南部小	10:00	～	14:00
	宮竹小	10:30	～	13:30
	東源台小	10:30	～	13:30
中学校	大里中	10:00	～	14:00
	豊田中	11:00	～	14:00
	東豊田中	10:30	～	13:30
	高松中	10:00	～	13:00
	南中	10:00	～	13:00
	中島中	10:00	～	14:00

【添付資料17】

南部学校給食センター配食校の給食時間（H19年度）

区分	学 校	普通日課				特別日課			
		開始		終了	給食時間	開始		終了	給食時間
小学校	森下小学校	12:15	～	13:00	0:45	11:50	～	12:35	0:45
	中田小学校	12:20	～	13:10	0:50	11:45	～	12:35	0:50
	西豊田小学校	12:15	～	13:00	0:45	11:50	～	12:35	0:45
	大里東小学校	12:15	～	12:55	0:40	11:50	～	12:35	0:45
	大里西小学校	12:20	～	13:00	0:40	11:45	～	12:30	0:45
	大谷小学校	12:20	～	13:05	0:45		～		0:00
	久能小学校	12:15	～	13:05	0:50	11:55	～	12:40	0:45
	富士見小学校	12:15	～	13:00	0:45	11:45	～	12:30	0:45
	南部小学校	12:15	～	13:00	0:45	11:55	～	12:40	0:45
	宮竹小学校	12:15	～	13:00	0:45	11:50	～	12:35	0:45
	東源台小学校	12:15	～	13:00	0:45	11:40	～	12:25	0:45
中学校	大里中学校	12:30	～	13:05	0:35	12:10	～	12:45	0:35
	豊田中学校	12:30	～	13:05	0:35	12:10	～	12:45	0:35
	東豊田中学校	12:30	～	13:10	0:40	12:10	～	12:50	0:40
	高松中学校	12:30	～	13:00	0:30		～		0:00
	南中学校	12:30	～	13:05	0:35	12:10	～	12:45	0:35
	中島中学校	12:30	～	13:05	0:35	12:10	～	12:45	0:35

給食開始時間：児童・生徒が配膳室に給食を受け取りにくる時間

給食終了時間：児童・生徒が配膳室に食器を返却する時間

※大谷小と高松中学については、特別日課はなし。

【添付資料18】

平成18年度学校給食配送計画表

南部学校給食センター

学校名	ブロック	学級数	コンテナ数	出発時間	配 送 時 間			センター着	センター出発	配 送 時 間			昼食校	回 収 時 間			到着時間	走行距離	[運転手]		
					食 器					食 缶									1学期	2学期	3学期
高 松 中	D	18	4	9:30	9:40着	9:55着		10:15	11:10	11:20着			11:35着	13:35着	13:50着	14:05	18km				
	豊 田 中	D	16		4	2km 高 松	1.5km 豊 田			3.5km	2km 高 松	1.5km		豊田中	3.5km センター						2km 高 松
					10分 中	10分 中	15分			10分	10分			15分	10分	10分					
宮 竹 小	A	18	4	9:30	9:45発	10:00発		10:25	11:00	11:25発			13:20発	13:40発	13:55発	14:20	33km				
	西豊田小	A	29		6	5km 西 豊田小	4.5km 宮 竹小			2km	5km 西 豊田小	4.5km		宮竹小	2km センター						5km 西 豊田小
					20分 小	15分 小	10分			20分	15分			10分	20分	20分					
大里西小	A	25	5	9:30	9:55発	10:15発		10:20	11:05	11:25発			13:20発	13:35発	14:00発	14:15	17km				
	大 里 中	C	21		5	2.5km 大里西小	1km 大 里 中			3km	2.5km 大里西小	1km		大里中	3km センター						2km 大里西小
					15分 小	10分 中	15分			15分	10分			15分	15分	15分					
南 部 小	A	16	4	9:30	9:50発	10:05発		10:35	11:05	11:25発			13:20発	13:40発	14:00発	14:10	38km				
	東豊田中	C	15		4	2.5km 南 部 小	6km 東 豊田中			8km	2.5km 南 部 小	6km		東豊田中	8km センター						2.5km 南 部 小
					10分 小	20分 中	25分			10分	20分			20分	10分	10分					
					9:45発	10:10発				11:20発			13:20発	13:45発	14:00発						
大里東小	A	12	3						11:05	11:15分			11:40着	13:40着		13:55	10km				
	中 島 中	C	11		3	2.5km 大里東小	2.5km				中島中	2.5km 大里東小	2.5km								
										10分	20分			20分	10分						
										11:20発			13:20発	13:45発							
富士見小	B	21	5	9:30	9:40着	10:05着		10:35	11:05	11:15分			11:40着	13:40着	13:55着	14:10	37km				
	東源台小	B	18		4	2km 富 士 見 小	6.5km 東 源台小			8km	2km 富 士 見 小	6.5km		東源台小	8km センター						2km 富 士 見 小
					10分 小	20分 小	25分			10分	20分			20分	10分	10分					
					9:45発	10:10発				11:20発			13:20発	13:45発	14:00発						
中 田 小	B	23	5	9:30	9:40着	9:55着		10:15	11:05	11:15分			11:30着	13:35着	13:50着	14:05	19km				
	森 下 小	B	13		3	2km 中 田 小	2km 森 下 小			3.5km	2km 中 田 小	2km		森下小	3.5km センター						2km 中 田 小
					10分 小	10分 小	15分			10分	10分			15分	10分	10分					
					9:45発	10:00発				11:20発			13:20発	13:40発	13:55発						
南 大 谷 小	D	19	4	9:30	9:40着			9:55	11:05	11:15分	11:30着		11:50着	13:35着	13:50着	14:05着	14:20	23km			
	久 能 小	B	13		3	2km 南 大 谷 小	2km				2km 南 大 谷 小	4km		久能小	4km 大 谷 小	3km センター					
	B	7	1		10分	10分				10分	15分			15分	10分	10分					
					9:45発					11:20発	11:35発		13:20発	13:40発	13:55発	14:10発					

南部学校給食センター配食校における小中学校位置図



【添付資料20】

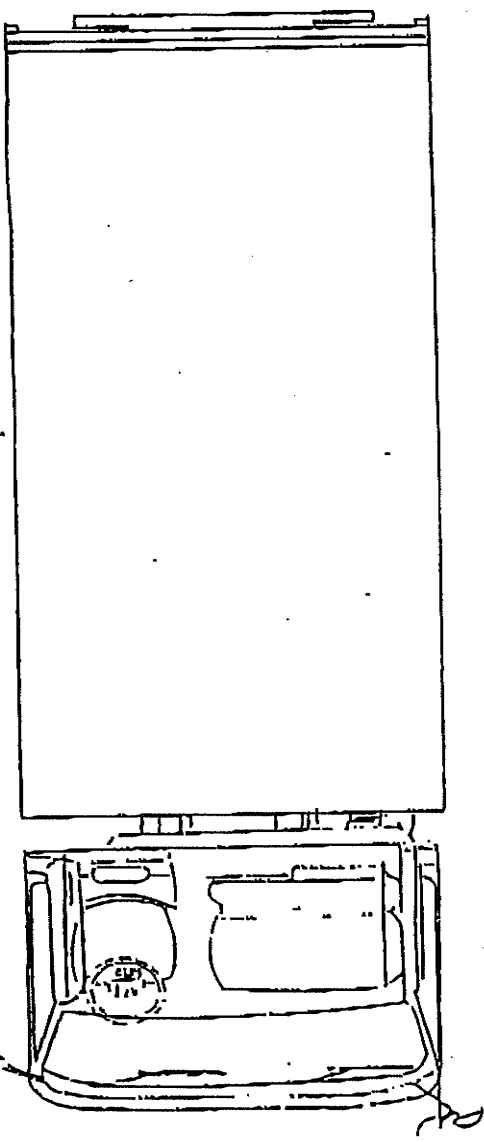
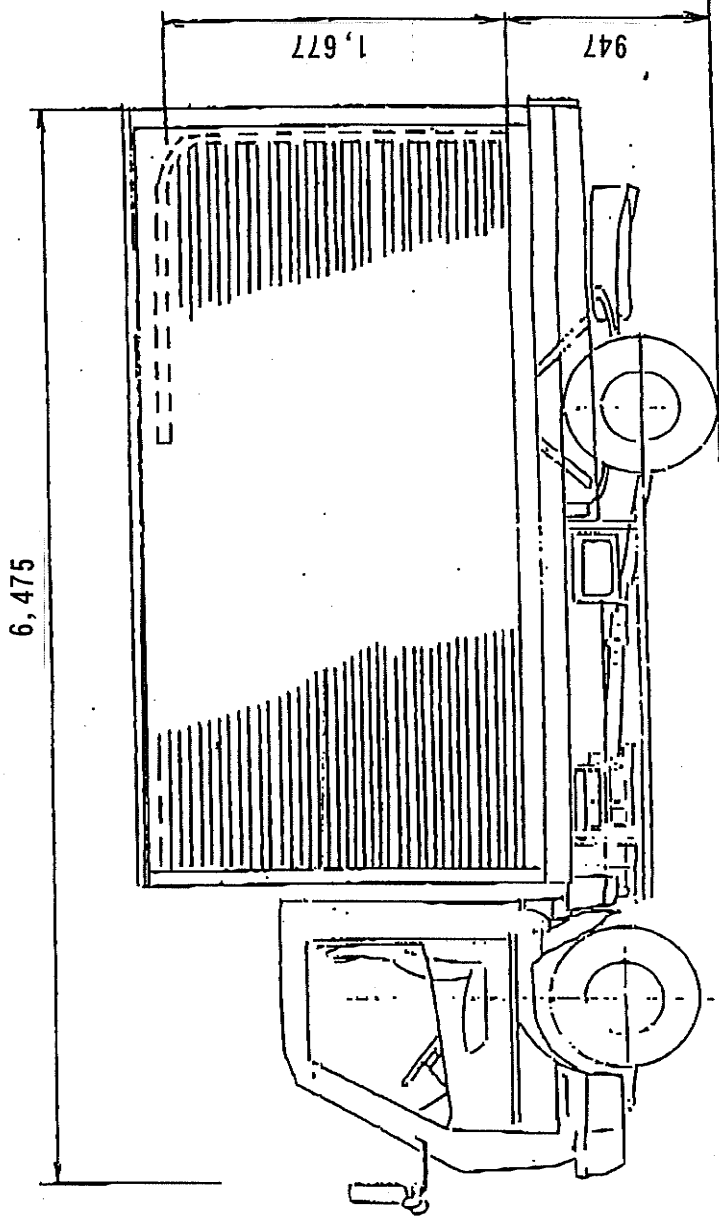
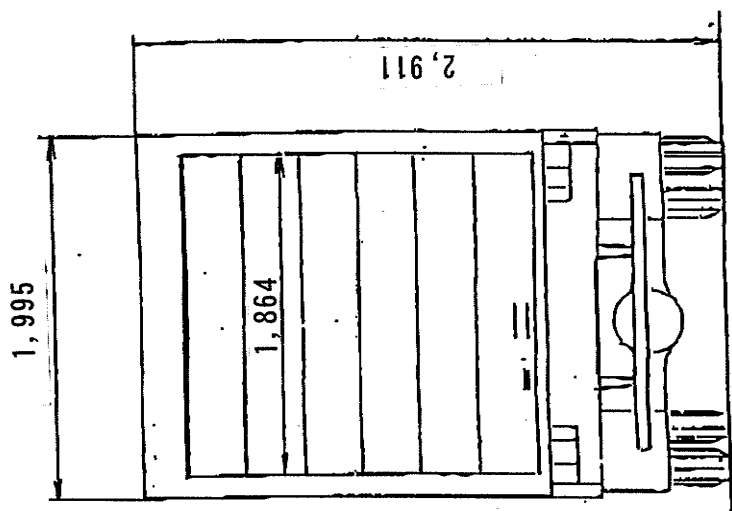
平成19年度 中吉田学校給食センター実績

廃プラスチック量実績

月	kg
4月	115.32
5月	214.14
6月	521.58
7月	490.91
8月	0.00
9月	547.52
10月	556.03
11月	702.85
12月	427.24
1月	416.02
2月	576.43
3月	316.98
合計	4,885.02

残さい処分量実績

月	kg
4月	11,180
5月	19,360
6月	19,730
7月	13,530
8月	0
9月	19,830
10月	19,590
11月	18,230
12月	11,950
1月	14,300
2月	19,920
3月	8,040
合計	175,660



【添付資料 22】

（注：ウェット対応用の基本マニュアルです。）

静岡県衛生・作業マニュアル



静岡県教育委員会 学校給食課

目 次

I， 個人衛生	2 ページ
II， 器具衛生	6 ページ
III， 食品衛生	9 ページ
IV， 施設衛生	16 ページ



I 個人衛生

1 健康管理

- (1) 調理従業者は、自分及び家族の健康管理について、健康管理表に従って記入してから調理作業に入ること。
- (2) 本人及び家族に下痢・発熱・嘔吐がある場合、感染症の疑いがある場合は、個表に記入し、栄養士に連絡して指示に従う。
- (3) 手指に切り傷、手あれがある時は、ばんそうこう等で処理をし、必ずゴム手袋を着用する。素手では作業しないこと。
※手指、顔面等の傷がひどい時や膿を持った時・できもののある時は、栄養士に連絡して指示を
あ
お
ぐ
こ
と
。
- (4) 爪は常に短く切っておく。
※爪は原則として家で切ってくる。センターで切る場合は、白衣を脱ぎ事務所で切る。
マニキュア等はしない。
- (5) 指輪・腕時計・イヤリング・ネックレス・ヘアピンなどは着用しない。
- (6) 腕に磁気判などをはるときは長袖又は腕ぬきを着用すること。
- (7) 栄養士は健康管理表の提出後速やかに対応処理すること。



2 手の衛生

- (1) 手洗いの必要性
私たちの手は常に色々なものに触れて汚れやすい。食品衛生は一人一人が責任者と考えて手洗いを励行するように心掛ける。

(2) 手洗いの方法

手指は次のようにして正しく洗浄してください。



水で手をぬらし
石けんをつける



手のひら、指の間、手の甲を洗い、
爪ブラシで指先をよく洗う



手首、ひじまで洗う



石けんをよく洗い流す



逆性石けん液をつける



よくこすりながら手指を
まんべんなく消毒する



よく水洗いする



ペーパータオルでふく

(3) 手洗いをする時

- ① トイレを使ったとき
- ② 調理棟へ入るとき
- ③ 汚物取り扱い後
- ④ 魚肉類、卵類を扱った後（魚肉卵のポリコンも含む）、調理前の野菜等を扱った後
- ⑤ 盛り付け時・消毒済のものを扱う時
- ⑥ その他作業の変わり目
- ⑦ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合

3 着衣

調理作業時着用するのが原則である。休憩室では、白衣・三角巾をはずす。スポーツをする時、建物の外へ出る時は上下の白衣とも着替える。トイレに入る時は白衣・三角巾・帽子、長靴をはずす。

(1) 白衣・三角巾・長靴・マスク

- ① 常に清潔に心掛けること。
- ② 作業に入る前は、粘着クリーナーで清潔にする。

(2) マスク

- ① 作業中は、必ず着用する。
- ② マスクをさわったら手洗、消毒をする。
- ③ かぜ・鼻炎・咳き・くしゃみがある場合は必ず着用する。

外してもよい場所

魚肉検収室
外処理
下処理—薬物洗い
焼き物、揚げ物の入れや（鉄板も含む）
洗浄作業
前日処理（調味料の計量、直接喫食するものを扱う時はマスクをする）
乾物検収作業
荷受検収時

（３） ゴム手・軍手

各使用用途によって明記し、使い分ける。

① 軍手：きれいに洗浄し、コンテナ用、揚げ物、焼き物用を区別し保管庫に入れ清潔に保つ。

※ 軍手は、盛り付けには使用しない。

（焼き物等でやむをえず製品にふれる場合はアルコール消毒をする）

※ コンテナに食器籠を入れる専用の軍手と配食の際の熱いバットを入れる軍手は共用してよい。

② ゴム手袋・使い捨て手袋

※ 素手を洗浄・消毒してから着用。作業の始め、変わり目には素手の時と同様、洗浄・消毒を十分行い、衛生に気をつけること。又使い捨て手袋は作業が長時間に及ぶ時は途中で適宜交換する。

※ 魚肉用の使い捨て手袋は必ず素手に着用する

※ 作業別に色を分ける。

個人用・・・ピンク・紫

盛り付け時・・・グリーン

※ 保管庫から食缶・バットを出す際は、使い捨て手袋または専用手袋を使用し、素手では行わない。

※ 盛り付け時、バット出しおよび蓋閉めは、盛り付け専用ゴム手または使い捨て手袋を使用し、素手では行わない。

※ 焼き物・揚げ物作業の汚染区域で作業にあたる場合は専用手袋または使い捨て手袋を使用する。

③ 専用手袋は前日洗剤で洗って、すすぎ、200ppm の塩素で消毒し、乾燥させて指定の場所に保管する。

（４） 綿手袋

使い捨て手袋の下にはめるのは不可

原則としてゴム手袋の下にはめるのは不可

はめて良い場合

① 熱い物の受取りや盛り付け時 （例:やきそば

炒めビーフン

炒り卵のほぐし

揚げ物の数え

焼き物の数え

② 手荒れなどで使用するときには健康管理表に記入し、必ず栄養士に相談し作業指示をうけること

(5) 腕ぬき

魚肉の検収時及び焼き物・揚げ物作業の汚染区域で作業にあたる者は、専用の腕ぬきを着用する。
(長袖の白衣の場合は必ず着用)

(6) カラー前掛け

- ① 魚肉用・ピーラー用・個人用などは、使い分けること。

※色分け

- 2. 4班機械入口・練り作業(鉄板含む)・・・・・・・・・・クリーム色
*練り物作業の場合は、作業開始時よりクリーム色のエプロンを使用する。
食材を運ぶ時は、個人用のエプロンを使用する。
- 魚肉 (魚肉検収室のみ使用)・・・・・・・・・・ピンク色
- 下処理(外用)(ピーラー用)ーグリーン
- 作業区分(盛付け時)————水色
*和え物、消毒済みの果物等に使用
*基本的に作業動線の水色の部分で着用(例 サラダ・和え物はトラックインから着用する。缶詰・果物は消毒後開缶時から着用する。)

② 布エプロン

- 焼き物機・揚げ物機担当者のみ使用。
- 使用前にアルコールを噴霧する。
- 使用後は、洗濯乾燥すること。

- ③ 専用前掛けは前日潜在で洗って、すすぎ、200ppmの塩素で消毒し、乾燥させて指定の場所に保管する。

(7) 短靴

- 魚肉検収室・外作業・荷受ホームでは使用しない。



着用順序

- ① マスク
- ② ネット
- ③ 三角布(帽子)
- ④ 白衣
- ⑤ ローラー

身じたくはキチンと
していますか！

Ⅱ 器具衛生

全ての器具の消毒は、200 p p mの次亜塩素酸ソーダ（以下塩素と記述）で行う。

1. ポリコン類

- (1)ポリコンを洗う→200 p p mの塩素につける→ポリコン置き場に積んでおく。
- (2)生食用と消毒済みの食品を入れるポリコン、ザル、バケツは使用する前に 200 p p mの塩素で消毒し水で塩素を洗い流す。
- (3)魚肉用、卵用ポリコンは使用前の塩素消毒は必要なし。
※魚肉用、卵用ポリコンは、魚肉検収室で洗う。
- (4)消毒後は点検をし、収納場所に保管する。
- (5)ポリコンは用途別に専用とする
※魚肉用・卵用・生食用・前処理用

2. L 車・移動すのこ

- (1)消毒済みのものに使用する時は塩素消毒して使用する。持つところも十分消毒する。
- (2)魚肉に使用した L 車は必ず魚肉検収室で魚肉用エプロン使用の上、スポンジで洗剤で洗って消毒してから使用する。
- (3)魚肉、練り物等を乗せた L 車は把手や回りを塩素タオルでふいてから冷蔵庫へ入れる。
- (4)L 車は用途別にする

※L 車用途別に使用

_____	スライサー用
_____	ピーラー用
_____	下処理用
_____	一般用・2 段 L 車
_____	冷凍冷蔵庫用

※L 車は原則的に下処理室で洗うこと。

3. まな板・包丁

- (1)生食用とその他を分けること。
- (2)生用包丁・まな板は青表示をする。
- (3)紫外線殺菌保管庫から出して使用する場合は生食用まな板・包丁は 200 p p mの塩素で 10 分間消毒し水で洗い流して使用する。使用後は洗いを切って保管庫に入れる。

4. 杓子、かくはん棒、はかり棒、その他

- (1)殺菌保管庫から出して使用する。
盛り付け時は消毒して衛生的に取り扱う。
- (2)保管庫へ収納するときは 200 p p m塩素で 10 分間消毒し乾燥させる。

5. 調理台、さまし台

- (1)前日作業終了後洗浄し 200 p p mの塩素消毒後、10 分間放置して水を切って乾燥させる。
- (2)当日朝塩素タオルでふく。
- (3)最初の調理が終わり次の調理作業に移る際は従来どおり洗浄し、水をきり消毒する。水を使用したら必ず床の水切りをする。

6. ホース

- (1)使用後まとめて先が床につかないよう衛生的にする。

7. ミキサー

- (1)用途別に使用すること
- (2)全てのミキサーは使用後、分解し洗浄する。200 p p mの塩素で 10 分間消毒し水で流す。
- (3)当日生食用は使用前に 200 p p mの塩素で 10 分間消毒して水で流す。
- (4)生食用は前日分解して洗浄し 200 p p m塩素で 10 分間消毒し水で流す。

8. パック

- (1)パック専用のスポンジで水洗いをし 100 p p mの塩素で 10 分間消毒した後調理棟で乾かしその日のうちに冷蔵庫かトラックインに保管。

9. 切裁機

- (1)切裁機は使用後分解、洗浄し、組み立てて乾燥後アルコール消毒して置く。
- (2)生食用は当日 200 p p mの塩素で 10 分消毒し当日組み立てて使用する。

10. タワシ、スポンジ

- (1)塩素で 10 分消毒して水気を充分しぼり乾燥させておく。
- (2)金属タワシは調理期間中はどんな時どんな場所でも使用不可。
- (3)タワシ色分け
 - 魚 肉 用…グリーン
 - 野 菜 用…ピンク
 - ポリコン用…オレンジ
 - 前掛長靴用…青
 - 下水ゴミ用…青（取り付け）

11. バケツ

- (1)2, 4 班で使用する「練り物用計りバケツ」は魚肉室で洗浄し水を切って指定場所に保管する。
- (2)魚肉を漬け込むとき使用するバケツは魚肉室で洗浄消毒する。

- (3)バケツの色分け
 - 青 …調味料
 - 灰 色 …消毒用
 - ピンク …洗剤用
 - 金バケツ…調理用

12. 細 綿

(1)加熱消毒済のものなどに使用

薄めの洗剤で洗いよくすすぎ 200 p p m の塩素で 10 分間消毒してよくすすぎをして干し、保管場所に保管する。

(2)蒸し庫用

使用後洗剤で洗ったらすすいで干し保管場所に保管する。

13. 重石、ステンレス押え

(1)重 石…使用前 200 p p m 塩素で 10 分間消毒し、水で流して使用。

(2)押さえ…使用前 200 p p m 塩素をくぐらせ水で流して使用。

※ 使用後は共に洗剤で洗いよくすすぎ所定場所に収納。

14. プレート

(1)荷受用…白 荷受ホームとした処理室で使用。

大—主菜

小—副菜

大（副々菜と表示）—副々菜

(2)調理用…ブロック別に色分けしてある。

赤—A ブロック

黄—B ブロック

青—C ブロック

緑—D ブロック

大—主菜

小—副菜

大—副々菜

(3)魚肉用…魚肉用と表示し専用プレートを使用。

15. 自動缶切り機

(1)塩素のタオルで拭いてから使用する。

(2)使用後は洗剤で洗いすすいで乾かして保管。

(3)生用と加熱用に分けること。



Ⅲ 食品衛生

1 物資の検収

(1)冷蔵冷凍食品は品温をはかり、記録をする。

学校給食用食材の原材料、製品等の保存基準

区 分		保存方法				保存温度
		保存手段		保存場所		
		防 湿	空気遮断	冷暗所	冷蔵庫 冷凍庫	
米・パン		○				室温
ミルク					○	5℃以下
小麦粉及びその製品		○				室温
いも及びその製品		○				室温
砂糖類		○				室温
油脂類	液状油脂		○	○		室温
	固形油脂				○	10℃以下
種実類		○				15℃以下
大豆	大 豆					室温
	豆 腐				○	5℃以下
魚介類	生鮮魚介				○	0℃以下
	魚肉ねり製品				○	5℃以下
食肉類	食 肉				○	0℃以下
	冷凍食肉				○	－15℃以下
	食肉製品				○	5℃以下
	冷凍食肉製品				○	－15℃以下
卵類					○	5℃以下
乳製品類	バター				○	10℃以下
	チーズ				○	10℃以下
野菜類					○	10℃以下
果実類					○	10℃以下
藻 類					○	10℃以下

(三訂学校給食における食中毒防止の手引 日本体育・学校健康センター)

- (2)賞味期限・製造年月日・加工年月日・産地メーカー・荷姿を記録する。
 (3)臭い・色・粘り・異物・味・昆虫・包装・カビ・変形等について十分気をつける事
 (4)検収後はすみやかに収納する。
 (5)秤・スノコ・ポリコン類は魚肉とその他の食品と区別すること。

追加 ☆液卵・生クリームは、納入時表面温度をはかり、開封後も表面温度をはかる。
 ☆鶏卵の検収は、賞味期限日を記録する。

2 食品の取り扱い

基 本 マ ニ ュ ア ル	(1)野菜・果物類の取扱い ①葉もの野菜（キャベツ、レタス、白菜、ほうれん草 青梗菜）根・芯とりして水洗い（3回以上）→切裁 ②生野菜・果物等の消毒 100ppm の塩素に 10 分間つける。 ※きゅうりは、へたをとってから、大根は皮をむいてから消毒する。 ※消毒済生野菜には、生食専用のまな板、包丁を使用する ③生食のキャベツ・レタスの消毒方法 切裁→100ppm の塩素で 10 分（毎回替えること）→水洗い（2回以上） ④野菜の根元洗いはタワシ又は軍手で洗う。 ⑤野菜の塩素消毒は必ずシンクに放し 100ppm10 分間とし、専用押さえを使用する。 ⑥途中で塩素濃度を均一にするためにシンクの中をかき混ぜること。 ⑦塩素消毒は毎回替える。水洗いは 2 回以上行う。 ⑧消毒後の野菜は、消毒済みの新しいポリコンを使用する。 ⑨野菜洗浄機の場合は、果物類の洗いに移る時は水で流し、水を入れ替える。前後のシンクは洗剤で洗い流す。シンクの場合は生野菜、果物類の洗いにうつる時に洗剤で洗い流す。 ⑩えのき・しめじ・きゅうり・もやし・バナナ洗浄後は、シンクを洗剤で洗い流す。 ⑪果物（洗浄・消毒） 果物の洗浄は全て下処理で行う。 果物の消毒は全て上処理で行う。必要な物は押さえをする。 100ppm 塩素 10 分間⇒流水ですすぎ⇒数えまたは手切り（生用包丁使用） ※ 果物は両手共軍手を使用し、シンクごとの専用軍手で下洗いする。 ⑫生野菜用根菜類はピーラーにかけない。（洗い方については右の表を参照） ⑬果物の洗浄・消毒はシンクの中でばらして行う。 ⑭苺は専用のザルを用意すること。
---------------------------------	--

野菜果物の取扱い

		下処理	上処理	調理
キャベツ 白 菜		芯取り→洗い→ (バラして) (3 回以上) 芯取→洗い→野菜洗浄機 →すすぎ→	切裁 → ↓ 塩素消毒→流水すすぎ→ (生用) (2 回以上)	→
レタス		芯取り→バラす→洗い (3 回以上)	切裁→消毒→すすぎ→ (2 回以上)	
ほうれん草 小松菜 青梗菜		根切り→下洗い→洗い→ ↓ (3 回以上) 洗浄機→すすぎ	切裁 →	
きゅうり		軍手洗い → (3 回) ← 軍手洗い 1 回→野菜洗浄機→	ヘタ取り→消毒→切裁→	湯通し→
生用野菜	人参	ヘタ取り → 洗い→	皮むき→消毒→すすぎ→ 切裁→	湯通し→
	大根	ヘタ取り → 洗い→ (おろし) ヘタ取り→洗い→	皮むき→消毒→すすぎ→ 切裁→ 皮むき → おろし →	湯通し→ 加熱→冷却
	こかぶ	ヘタ取り→ 手洗い→ ↓→手洗い →野菜洗浄機→	消毒→すすぎ→切裁→	湯通し→
	たまねぎ	皮むき→手洗い→	切裁→消毒→すすぎ→	
パセリ 青ジソ		バラす→手洗い	切裁→消毒 (生食のみ) → すすぎ→	
リンゴ トマト キウイ みかん		手洗い (3 回) →すすぎ 軍手使用 (各シンクで使用 下洗い→野菜洗浄機→	消毒→水かけ→すすぎ→ した軍手は併用しない) 消毒→水かけ→すすぎ→	
ぶどう		水洗い (3 回) →	消毒→すすぎ(2 回) →	
プチトマト		水洗い (3 回以上) →	消毒→すすぎ(2 回) →	
いちご		水洗い (3 回以上) → ザル使用可	消毒→すすぎ (2 回) →	

(2)卵の取扱い

①当日処理方法

塩水（7%）で鮮度判別→100ppm の塩素（10 分間）→水かけ→割卵→調理
ただし、ゆで卵の場合水かけしてそのまま使用。

②殺菌液卵(チルド・冷凍)

原則として前日入荷、処理は魚肉室で行う

100ppm 塩素 10 分間浸→水かけ→ポリコン（卵専用または魚肉専用を使用）に入れ蓋をして冷蔵庫に保管。

当日開封（開封時には、容器破片の混入を防ぐために、液卵はザルでこす。冷凍液卵は、切り口をてで切り、ザルでこさなくても良い。）

※ 連休等で当日入荷の場合も同様に行う。冷凍液卵は前日冷蔵庫に保管。一日以上の休みが入った場合、冷凍液卵は使用不可とする。

(3) 魚・肉の取扱い

①魚・肉を検収する場合、魚肉専用の前掛け 手袋を使用する。

②魚・肉専用の器具類を使用する。

③魚肉検収室のごみは、最後に荷受した人が片づけをし、終わり次第足場の塩素を作り直す。

※検収後は、直ちに冷蔵庫に保管する（L 車の取っ手やポリコンの汚れをふき取ること）

調理作業中は、室温に放置しないよう 冷蔵庫から出すタイミングに注意する。

魚肉を釜に入れる時は、魚肉専用の手袋または魚肉専用使い捨て手袋を使用。（素手に着用）

3 保管について

(1) 常温で保管のドレッシング類・マヨネーズ（但し、要冷蔵の表示を確認）は、基本的にはジャム庫へ保管、入りきれない物のみ冷蔵庫へ保管する。（ダンボールははずす。）

・25℃以上の時期（5 月～10 月）は冷蔵庫に保管とする。

・消毒したものは、全て冷蔵庫に保管。

(2) 金曜日搬入の物資は原則としてダンボールからポリコンに移す。

また、ダンボールのまま収納する場合は、ビニール袋で覆って保管する。

（冷蔵・冷凍が必要な物）

(3) 醤油缶等不必要なダンボールの覆いは、荷受の際取り外す。

(4) 予備の野菜・果物の保管について

根菜類は、そのまま下処理室、冷蔵庫保管の野菜・果物は、ダンボールから出し、ふたつき専用ポリコンに入れる。 または、容器ごとビニールを被せて保管する。

(5) 冷蔵庫・トラックインにポリコンで保管する場合、蓋をする。

注 **ダンボール類を調理棟（上処理室・調理室・冷蔵庫にはダンボールでの保管をしない。）には持ち込まない。**

施設が狭いので、完全実施が困難な面を考慮しつつ、施設設備が整うまでの間、可能な限り持ち込みを減らす。

4 保存食

保存食は万が一、事故が発生した時、その原因を明らかにするための手がかりを与えてくれる重要なものです。保存食の確保、保管は次のように行いましょう。

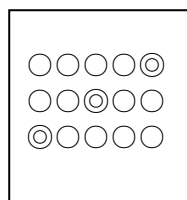
- (1) 原材料は、品目ごとに 50g ずつ採取する。この時、原材料は、洗浄・消毒等は行わない。採取の基準は次のとおり。
- ① 野菜等で生産地が異なる場合は、産地毎(農協別)に採取する。
 - ② 一定期間分を一括購入している食材は、納入時に採取する。
 - ③ 米（アルファ化米）・麦・塩・砂糖・酢・味醂・醤油・酒・ソース・味噌・胡椒等調味料は保存食から除く。
 - ④ 干し椎茸・削り節・昆布・春雨・胡麻・海苔等の常温で保存できる乾物、缶詰等は保存食から除く。
 - ⑤ 調理用牛乳・生クリーム・チーズ・マヨネーズ・バター・液卵等も保存する。
 - ⑥ 生卵使用時は割卵後、攪拌した物を 50g 採取する。(ゆで卵は除く)
- (2) 添加物等はロット別に 50g ずつ採取する。調理済み食品は、使用している食材すべてが含まれるように釜別に 50g ずつ採取する。
- (3) 共同調理場の受配校で、主食・牛乳・デザート等のメーカーが同一で、直接複数の学校に配送される場合は、学校単位ではなく、共同調理場の分を保存する。ただし、牛乳以外のものでメーカーやロットが異なる場合には、メーカー及びロット毎に採取する。
- (4) 専用の消毒済みの容器又はビニール袋等に消毒済みの用具で採取すること
- (5) 容器に採取年月日を必ず記載すること。
- (6) 完全に密封して-20℃以下の冷凍庫で 2 週間以上保存すること。
- (7) 採取回数
- ・ せんキャベツ、レタス等食材が 1 種類のものは、消毒回数毎にとる。さらに、釜ごとにとる。
 - ・ サラダ、和え物等は、釜ごとシンクごとにとる。
 - ・ 蒸し物 加熱処理回数ごと採取。
 - ・ 揚げ物 揚げはじめと揚げ終わりにとる。
 - ・ 焼き物 1 号機 2 号機とも焼き始めと焼き終わりにとる。

5 中心温度

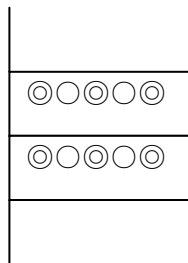
- (1) 加熱調理においては、十分に加熱し 80℃以上あることが望ましい。
その温度と時間を記録する。
- (2) 中心温度を確認し、加熱を十分に行ったことを確認し、温度と時間を記録する。担当者名も記録すること。
- (3) 加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し過程ごとの温度と時間を記録する。
- (4) 和え物・サラダ等は十分に冷却したか確認し、温度と時間を記録する。盛り付けの前に配食温度を計り、担当者名とともに記録すること。

* 三点チェック方法

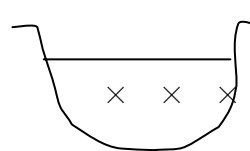
焼物



揚げ物



釜



6 その他

(1) 揚げ玉の保存

原則的には毎日作る

(2) 缶詰め・レトルト食品について

生で使用の水煮レトルト（缶詰）は当日消毒し開缶（開封）しながら異物を見る
加熱して使用するものは、前日異物を見る

鳥ささみチャンクは冷蔵庫に入れると固まるので常温保存し当日消毒。開封し、容器に入れふたをしてトラックインで保管

(3) 佃煮・漬物等のクラス別パック詰め

原則的には当日に調理室・上処理室で計量する

(4) 添加物の数え

前日に行く。やむをえない場合のみ2日前でも良しとする。（マスクを着用）
配送時は、保温コンテナの冷たいところに入れて配送する（原則的）

(5) ソース・ドレッシング・醤油等のパックの消毒

100ppmの塩素タオルでふいてからコンテナ毎ビニール袋にまとめる。
衛生的に取り扱う。これは、前日に行い、トラックイン又は冷蔵庫に保管。

(6) 調理用マヨネーズ・チーズについて

前日に使用分を準備する。
準備したものは冷蔵庫、トラックインに保管。
生で使用の場合は当日消毒開封して使用する。（第二トラックインがある場合は前日も可）
マヨネーズ・佃煮類の消毒は、100ppmの塩素に10分間つける。
漬け込めないものについては、100ppmの塩素タオルでふく。
サラダは、5～10月は和えないでドレッシング・マヨネーズなどは別配送とする。

(7) 牛乳・生クリーム

生クリーム前日入荷

100ppm塩素10分間浸漬⇒水掛⇒容器に入れてふたをして冷蔵庫に収納。
当日上処理にて開封⇒ポリバケツ等にあげ、調理まで再び冷蔵庫に入れておく。

牛乳当日入荷

100ppm塩素10分間浸漬⇒水かけ⇒上処理にて開封⇒ポリバケツ等に入れふたをして、調理まで消毒済みのトラックインまたは冷蔵庫にいれておく。

※紙パック使用のものは、開封時専用のザルでこすこと。

(8) 乾物

- ① 干し椎茸は必ず水で洗ってもどしたら、1枚ずつ開いて虫がないことを確認する。
- ② 大豆は洗った後1時間ほど水に浸し、水をきってトラックインに収納。
- ③ ひじき、大豆、大根きり干し、海藻ミックスは乾物の状態で異物をみる。ブロック別に、ビニール袋に入れ、乾物庫に保管する。（胡麻、青海苔粉も同様）
- ④ 桜エビ、チリメン干しは、入荷時の状態で保存し、異物をみた後、ブロック別にビニール袋に入れ冷凍庫に保管する。

(9) 冷凍食品

- ① 冷凍食品、冷凍野菜は、曜日に関係なく全て冷凍庫で保存する。
- ② 予備等でやむを得ず箱入りの冷凍食品は、ビニールで覆って収納する。

(10) その他

- ① うずら卵・豆腐・焼き豆腐は湯につけない。(菌の増殖を防ぐため)
- ② 脱脂粉乳の使用について
 - ・端数から使用する。
 - ・開封したものは冷蔵庫に保管。
- ③ ハム、サラミソーセージ、いか、えび、かまぼこ等を冷却する場合、冷却機及び冷まし台は野菜と別にする。尚、容器も別とする。(和え物 2 種類以上の食品を混ぜ合わせるときは、適温差をできるだけ小さくする)
- ④ ボイル方法
イカ、えび、ハム等のたんぱく質源のものは、ボイル時に温度 80℃以上の確認をする。
- ⑤ パン粉を乾物庫からフライヤーのところにもっていくときは消毒タオルで拭いてから持っていく。
- ⑥ 床に落ちた消毒済みの食材は触れない、使用しない。
- ⑦ もやし
特に大腸菌が多いため、取り扱いに注意する。原則として単品でボイルする。他の野菜と混ぜてボイルをする場合は沸騰している湯の中にもやしを 1 番に入れて再沸騰してから他の野菜を入れる。
- ⑧ 味噌のビニールについて
味噌はビニールのまま調理棟に持ち込まない。
- ⑨ おから
台に広げて異物をみる。
- ⑩ 油揚げ
入荷したら冷蔵庫に保管しておき切裁後、蓋をして冷蔵庫に保管。(冷蔵庫に入らない場合はトラックインに保管。)
- ⑪ 納豆 当日入荷
シンクまたはポリコンに移し変えて保管しておき、その後数える。
- ⑫ 練り製品 (ちくわ・かまぼこ)
いたみやすいため前日納品したら冷蔵庫に保管し、切裁後も蓋をして冷蔵庫に保管。(冷蔵庫に入らない場合はトラックインに保管。)

作業工程表や作業動線図を作成し、確認をしよう。



IV 施設衛生

1. 消毒濃度について

(1)器具施設の消毒に使用する次亜塩素酸ソーダは 200 p p mとする
(以下は塩素と記述)

(2)手洗いの逆性石鹼は、50 倍希釈溶液

(3)足洗水槽の塩素は、午前中 11:30 に 1 度交換する

(4)消毒マット

①汚染区域と非汚染区域との境界に設置し、バイオクリーン 200 倍溶液をかける。

②徐々に効果がなくなるので午前中に液を追加する。

③作業終了後、乾燥させたマットと交換し、使用済みのものはバイオクリーン(100 倍希釈)を掛け、ブラシでこすり洗いし、水で流し、乾燥させる。

2. 各場所のドアはエアーカーテンをして、ドアの開閉に注意をする。

3. 作業終了後、各班の衛生点検表に従って点検をする。
問題があれば事務所に連絡をする。

4. 作業終了後の把手は、逆性せっけんで全体（裏側を含む）を消毒する。
食缶・バット・食器保管庫の扉は、金曜日に全体を逆性せっけんのタオルで拭く、または洗う。

5. 冷蔵庫・トラックインの中の棚は、塩素タオル又は逆性石鹼で拭き、毎日消毒し、すのこ、床は洗った後塩素またはバイオクリーンで消毒し水で洗い、水をきる。

6. 冷却機の消毒は使用前に、庫内および L 車部分をアルコールで、消毒をする。温度計は使用毎に随時塩素タオルで拭く

7. 冷蔵庫やトラックインなどの把手は、調理作業中も特に気をつける。
水道の蛇口も衛生に注意をする。

8. 床は常に汚染されているものと認識し、水を流す場合には飛沫に充分注意をし周囲で盛り付けなどを行っている場合は水を流さない。(野菜くずなどは、水切りモップを使用する。)

9. 壁面は、週一回以上空拭きをし、清潔に保つこと。

10. 移動式シンク移動すのこ等の排水は、排水溝に直接排水する。

11. ポリコン消毒用塩素は途中で、適宜新しく作り替える。

12. ゴミ置き場の床は中性洗剤で洗い流してから、よく消毒をしておく。

13. 魚肉検収室

(1)手洗いは専用のものを使用。

(2)L 車・前掛け洗い洗剤バケツ及び消毒ポリは専用を用意する。

(3)出入り口の消毒槽の塩素は検収後作り替える。

(4)作業終了後、洗剤で洗い流し、塩素で消毒する。

14. 防虫対策について(H12.10.1 通知)

- (1)防虫の徹底を図るとともに出入り口のエアーカーテンの徹底、出入り口の解放禁止等を図ること。
- (2)焼き物・揚げ物等、出来上がり食品のあら熱をとる作業等で放置する場合はハエ・昆虫等の飛来を防止し、食品が汚染されないよう網などを被せるように徹底を図る。
- (3)配食等に使用する杓等の器具についても、保管管理に留意する。

15. ホットニードラー・レオニードラーの洗い方

- (1) 両サイドの羽根は週に 1 回以上はずす。(週末には必ず行うこと)
- (2) 羽根をはずして、羽根と本体を洗浄し、組み立てて乾燥後アルコール消毒し、立てて蓋をしておく。
- (3) 使用する前は湯をかける。

練り物をした場合

- A 後で使用しない場合
調理作業終了後洗浄する。
- B 後で使用する場合
羽根をはずさず、ゆすいでから湯をはり 10 分間煮沸消毒する。

汚染作業と非汚染作業の区別をはっきりと



【添付資料23】

平成19年度 中吉田学校給食センター光熱水費集計
上下水道

検針月	5月	7月	9月	11月	1月	3月	年度計
使用量	4,813m ³	8,019m ³	3,803m ³	8,712m ³	6,102m ³	7,841m ³	39,290m ³
上水道	1,044,730	1,751,660	822,030	1,904,460	1,328,960	1,712,410	8,564,250
下水道	1,069,640	1,810,230	836,330	1,970,310	1,367,400	1,769,110	8,823,020
計	2,114,370	3,561,890	1,658,360	3,874,770	2,696,360	3,481,520	17,387,270

電気使用料の状況

月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	年度計
契約電力	650kW	650kW	650kW	650kW	650kW	650kW	650kW	750kW	750kW	750kW	750kW	750kW	
使用電力量	57,552kWh	71,220kWh	86,892kWh	77,028kWh	28,152kWh	97,128kWh	82,104kWh	78,096kWh	58,488kWh	69,396kWh	76,944kWh	48,000kWh	831,000kWh
料金	1,468,866	1,606,913	1,765,200	1,735,669	1,197,544	2,145,412	1,725,052	1,820,722	1,620,721	1,739,090	1,817,967	1,515,502	20,158,658

都市ガス使用状況

月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	年度計
使用量	10,479m ³	18,482m ³	19,517m ³	20,503m ³	8,917m ³	7,342m ³	17,978m ³	19,592m ³	17,909m ³	13,655m ³	20,664m ³	19,861m ³	194,899m ³
使用料金	1,822,269	3,212,711	3,392,532	3,546,412	1,543,308	1,271,006	3,129,640	3,410,460	3,117,635	2,407,659	3,642,645	3,498,885	33,995,162