

調理業務等作業基準



八尾市教育委員会
(令和7年度)

目次

1. 調理従事者の衛生

1. 調理従事者の健康管理	P 1
(1) 健康診断	1
(2) 検便	1
(3) 感染症	1
(4) 従事者の代替	1
(5) 健康確認	1
2. 調理従事者の衛生管理	P 2～3
(1) 身支度	2
(2) 手洗い	2
(3) 作業区分	3
(4) 爪ブラシの使い方	3
(5) トイレの使い方	3

2. 調理作業の流れ

1. 調理作業前	P 4～7
(1) 水質検査	4
(2) 点検	4
(3) 施設及び器具消毒	4
①調理場内全般の衛生管理について	4
②調理台・作業台・ラック等について	4
③調理器具類について	4
④冷蔵(冷凍)庫・保管庫・その他について	5
⑤各階 配膳室・リフトについて	5
(4) 検収	
〔Ⅰ〕パン・ごはんについて	5
〔Ⅱ〕牛乳について	5
〔Ⅲ〕食品について	5

① 冷蔵(冷凍)食品	5
② 生鮮食品	6
③ 缶詰・乾物類・調味料類等	6
④ 食材の点検と異常があった場合の対応について	6
⑤ 原材料・保存食の採取と保存について	6
【1. 原材料】	6
【2. 保存食】	7

3. 調理作業

1. 下処理（室）作業 P 8～9

(1) ダンボールや容器について	8
(2) 野菜の下処理方法	8
(3) 果物の洗浄	8
(4) その他	9

2. 上調理作業 P 9～11

(1) 切裁・準備	9
(2) 加熱調理	9
(3) 和え物調理	10
①準備	10
②野菜のゆで方・冷まし方	10
③和え方・配缶等	10
(4) 果物	11
(5) 焼き物・揚げ物調理	11

3. 仕上げ P 11

4. 調味料の扱い方 P 12

5. 配 缶 P 12

6. 配膳 P 12

7. 下膳 P 13

4. 洗浄作業

1. 調理器具類 P 1 4 ~ 1 5

(1) ザル、ボール、バケツ、タライ、スパテラ、杓等	14
(2) 包丁、まな板	14
(3) スポンジ、ナイロンたわし等	14
(4) ゴムエプロン	15
(5) 生肉・魚介類を扱った容器・器具類	15

2. 食缶、食器、食器具類 P 1 5 ~ 1 6

(1) 食 缶	15
(2) 強化磁器食器・P E N食器	15
(3) 食器具類（スプーン、箸、玉しゃくし、パンはさみ等）.	16
(4) トレー	16
(5) 消毒保管庫での消毒	16

3. 調理機器、調理設備等 P 1 6 ~ 1 7

(1) 水槽、調理台、作業台、運搬車、ラック等	16
(2) ピーラー（球根皮剥機）、合成調理機（野菜切断機）	17
ミキサー、回転釜等	
(3) スチームコンベクションオーブン・真空冷却機・フライヤー等	17
(4) 床	17
(5) その他	17

5. 使い捨て手袋 P 1 8

6. 食物アレルギー P 1 9

7. 二次調理（カット食・ミキサー食） P 1 9

8. 残菜及びゴミ等の処理

- | | |
|----------|-------|
| 1. 残菜の処理 | P 2 0 |
| 2. ゴミの処理 | P 2 0 |

9. その他日常衛生管理業務

- | | |
|--------------------|-------------|
| 1. 作業工程表及び作業動線図の作成 | P 2 1 |
| (1) 作業工程表 | |
| (2) 作業動線図 | |
| 2. 衛生管理に関する点検、記録 | P 2 1 ~ 2 2 |

10. 長期休業前後の基本的な業務

P 2 3

11. その他

P 2 4

資料＜1＞野菜類の処理方法・廃棄率 P 2 5 ~ 2 6

資料＜2＞液卵の使い方 P 2 7

資料＜3＞主な機器類の点検・整備について P 2 8 ~ 3 3

資料＜4＞次亜塩素酸ナトリウムによる消毒
について P 3 4

資料＜5＞洗剤・薬剤等の使用用途について P 3 5 ~ 3 7

1. 調理従事者の衛生

1. 調理従事者の健康管理

受託者及び業務責任者は、調理従事者に対し、次の健康管理を行うこと。受託者は、健康診断及び検便結果等において異常が発見されたときは、直ちに教育委員会と学校に報告を行い、該当者を決して作業に従事させない。

(1) 健康診断

健康診断を定期的に年1回以上実施し、その結果を教育委員会に報告する。
(健診項目は労働安全衛生規則の「健康診断」に沿って実施)

(2) 検便

- ・ 検便検査を月に2回以上実施し、その結果を2週間以内に教育委員会に報告する。同時に学校へもその写しを提出する。
- ・ 給食の調理業務の有無に関わらず、年間を通して定期的を実施する。
(検査項目：赤痢菌・サルモネラ属菌・腸管出血性大腸菌血清型 O157)
- ・ 検便結果において陽性判定が出た後は、検査で連続3回の陰性結果が出て勤務可能であることを確認した後従事させる。また、その間はこれに代わる必要な人員を確保し、従事させる。

(3) 感染症

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されていないことが確認されるまで調理作業に従事させてはならない。

また、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある従事者について速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理作業に従事させてはならない。

(4) 従事者の代替

休暇等による代替者を勤務させるときは、その当日朝までに「従事者等の変更について(臨時)」と検便結果を教育委員会および学校に提出する。代替者は資格の有無を含め欠勤者と同等の業務を行うことのできる者とする。

(5) 健康確認

- ・ 業務責任者は、調理従事者一人一人の健康確認を作業前に行い記録する。
- ・ 下痢、嘔吐症状や伝染性感染症またはその疑いがある場合は調理業務に従事させてはならない。

(確認事項：下痢・発熱・腹痛・嘔吐・化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無、本人若しくは同居人に、感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律(平成十年法律百十四号「感染症予防法」)に規定する感染症又はその疑いがあるかどうか) 体調に異常がある時は、業務責任者(または衛生管理責任者)に必ず申し出て、適切な指示を受ける。

2. 調理従事者の衛生管理

調理従事者は学校給食業務に携わる者として、食生活を含めた日常生活全般において十分留意し、衛生面や健康管理に心がけること。身支度、手指の洗浄・消毒等を確実に行う。調理室、配膳室等では飲食をしない。

(1) 身支度

清潔な身支度を整えて従事する。

爪は短く切り揃える。

装身具（指輪、時計、ネックレス、イヤリング等）はつけない。

匂いの強い香料やマニキュア等の華美な化粧はしない。また、異物混入につながるような華美な化粧もしない。

- ・ 白衣（上下）：毎日洗濯した清潔なものを着用する。
裾や袖などから中に着用しているものが出ないようにする。
ポケットに無用なものを入れない。
敷地外には白衣で出ない。
- ・ 帽子：毎日清潔なものに交換し、毛髪がはみ出ないように被る。
但し、ヘアピンは使用してはならない。
- ・ マスク：毎日清潔なものに交換して始業時より着用する。
必ず口と鼻を覆う。
- ・ エプロン：毎日洗濯した清潔なものを使用する。
保管の際は作業区分ごとに区別し、衛生管理に配慮する。
作業用途別にそれぞれ専用のものを使用する。
- ・ 履物：作業場所により、それぞれ専用のものを使用する。
靴箱には履きかえの区分別に入れ、区分交差しないようにする。
調理室外に出る時は、必ず外用の履物に換える。
定期的に（週1回程度）洗って乾燥させ、清潔に保つ。

(2) 手洗い

- ・ 手指の洗浄及び消毒を確実に行う。
 - ①作業開始前・及び用便後
 - ②汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
 - ③食品に直接触れる作業に当たる直前
 - ④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など（文部科学省「学校給食調理場における手洗いマニュアル」参照）
 - ①②は爪ブラシを使用する標準的な手洗いを行う。
- ・ 手指に傷や手荒れがある時は、密着手袋等を着用し、素手で調理作業に従事しない。

また、最終調理過程には携わらない。(粉付き・塩化ビニール系の手袋は使用不可)

(3) 作業区分

＜エプロンの主な作業区分＞

検収室	・検収	・野菜等の下処理	・肉類の取り扱い
下処理室	・魚介類の取り扱い	・一般物資の取り扱い	・洗浄作業
上調理室	・調理作業（切裁、釜作業等）	・肉類の取り扱い	
配膳室	・魚介類の取り扱い	・サラダや果物の作業	・配缶作業　・配膳作業
洗浄室	・洗浄作業	・洗浄後の作業（洗浄機洗浄の受けや保管庫への収め等）	

＜履物の衛生区分＞

(参考例)

調理室・配膳室（調理室隣接）	調理靴
検収室・前室・食品庫・トイレ・校舎内廊下	スリッパ
下処理室・洗浄室	ゴム長靴・調理靴
各階配膳室	運動靴

除菌マットは、履物の履き替えが困難な所や人の移動によって非汚染区域に汚れを持ち込む恐れのある場所に設置する。(設置箇所により大きさは変更可)

(履物の交差がある所は1か月に1回、それ以外は学期に1回の割合で交換する)

(4) 爪ブラシの使い方

爪ブラシは使いまわしをせず、必ず消毒したものを使用する。

消毒方法はP36参照。浸漬する際は、爪ブラシが次亜塩素酸ナトリウム溶液に時間差で浸かることのないように注意する。

(5) トイレの使い方

白衣(上下)と帽子・マスクを脱ぎ(トイレを使用した際の着衣で作業に当たらない)、専用の履物に替える。また用便後は手洗いを十分行い、アルコールで消毒を行う。

2. 調理作業の流れ

1. 調理作業前

(1) 水質検査

上調理室の水を1分間流水した後、水質検査を行う。(0.1mg/ℓ以上の遊離残留塩素及び外観、臭気、味等を確認、記録)異常を認め、又は遊離残留塩素が基準に満たない場合は再検査を行い、適と判定してから使用する。(0.1mg/ℓ以下の時は使用しない)その場合、適と判定した使用水1ℓを-20℃以下で2週間冷凍保存する。また、不適の場合は作業を一時中止し指示に従う。

(2) 点検

- ・ 衛生、健康チェック(日常点検表、個人別健康チェック)を行う。
- ・ 作業工程表及び動線図を基にその日の調理工程や衛生のポイントなどを確認しあう。
- ・ 器具類の点検及び機器類の適正な作動等を確認する。
- ・ 中心温度計は毎日正常作動を確認し記録する。

(3) 施設及び器具消毒

① 調理場内全般の衛生管理について

- ・ 常に整理・整頓・清掃・清潔を心がけて、これを習慣づける。
- ・ 室内の換気や除湿に留意し、高温多湿にならないようにする。(温度、湿度の記録)
- ・ 扉の開閉や換気の際は、昆虫などの侵入に十分注意する。
- ・ 調理作業開始前に、下処理室並びに上調理室の溝に200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液を散布し、10分後に水流しする。
- ・ 除菌マットは、コップ1杯強(約250cc)の水を満遍なく散水(乾いてきたらまた散水)し、水を含んだ状態にしておく。すべらないようにし、靴底を拭くようにして使用する。

② 調理台、作業台、ラック等について

- ・ 調理作業開始前にアルコールをしみ込ませた専用フキン(不織布)で拭き取り消毒をする。
- ・ 使用前に運搬車(調理室内用)とクラス配膳車をアルコール消毒する。

③ 調理器具類について

- ・ 包丁やまな板、ザル・ボール・タライ等の器具類は、食品の種類や調理内容等により区別して使用する。また、他と区別しての洗浄消毒が必要な物についてはその方法に従う。
- ・ 使用前には異物の付着や汚れ、破損(刃こぼれ等)がないか点検する。
- ・ 常に床から60cm以上の高さの置き台の上に置く。
- ・ 消毒保管庫に納められない上調理室用器具類は、使用前に3分間の煮沸消毒をする。または、その材質に適した方法で消毒を行う。

④ 冷蔵（冷凍）庫、保管庫、その他について

- ・ 冷蔵（冷凍）庫の内部温度を適切に保つ。（温度の記録）
（設定温度：冷蔵庫は5℃、冷凍庫は-20℃、野菜用冷蔵庫は10℃設定）
- ・ 保管庫や冷蔵（冷凍）庫やドアの取手、水道のカラン、釜のコック、釜の蓋の取手等はこまめにきれいにし、アルコール消毒する。
- ・ 釜付近の蛇口にホースを取り付ける場合、接続器具を用いて必要な時のみ取り付ける。ホースの先は床から60cm以上の高さになるようにし、使用前はアルコール消毒する。

⑤ 各階 配膳室・リフト について

- ・ 手の触れる場所（ドアノブ・リフト等）をアルコール消毒する。

（４）検収

納入された食品について、以下の点に留意して検収・保管等を行い品質管理に努めること。

- ・ 検収担当者を定めて、食品の納入に立ち会い、確実に検収を実施し記録する。
- ・ 検収表に基づき次の点について検収を行う。（記録用紙「検収の記録簿」参照）

品名・納品日時・業者名・製造業者名・産地名・等級・LOT・賞味期限・製造日・数量
品質の良否・品温（時間記入）・鮮度・包装状態・異物異臭の有無・表示・検収時刻等
- ・ 納品されたものは、適切な温度・湿度管理をし、品質保持に努めると共に衛生管理に十分留意する。

〔Ⅰ〕パン・ごはんについて

- ・ パン箱や米飯のケースは納品時、床から60cm以上の台、またはラックにのせる。
- ・ 食品と共にケース等にも異物の付着や汚れがないか点検する。

〔Ⅱ〕牛乳について

- ・ 直接納品される学校は、牛乳用冷蔵庫に正しく納められているかを確認する。
- ・ 納入された牛乳の温度を測り記録する。（開封し、中心温度計で測定）
- ・ 牛乳パックやケース等に異物の付着や汚れ、破損など異常がないか点検する。

〔Ⅲ〕食品について

① 冷蔵（冷凍）食品

- ・ 冷蔵（冷凍）庫内で食品の相互汚染が生じないように食品の分類ごとに区分して保管する。
（上段には生ものでない冷凍食品やデザートを入れ、下段には肉・魚等を入れる）
- ・ 冷蔵（冷凍）庫の扉の外に区分を明確に表示し、指定した区分に納入されているか確認する。
- ・ 冷蔵（冷凍）庫内を冷気が還流するよう食品の置き方に留意する。
- ・ 冷凍品は凍結状態、冷蔵品は冷蔵状態が保持されているか確認する。

② 生鮮食品

- ・ 野菜や果物は納入時に、傷みや腐りなどの有無、鮮度についても十分に確認する。また、規格に合わない、使用に適さない場合は学校栄養士に連絡し、できるだけ納入時に品物を交換する等の措置をとる。
- ・ 納入された物は、すのこ等の上に置き直接床に置かない。
- ・ 前日納入された物は必要に応じて野菜用冷蔵庫に保管するなど、使用時まで適切な状態で保管する。

③ 缶詰、乾物類、調味料類等

- ・ 食品は床から 60 cm 以上の台の上に置き、直接床に置かない。
- ・ 使用時まで適正な状態で保管する。

④ 食材の点検と異常があった場合の対応について

- ・ 使用前には異物混入や変質など異常がないか十分に点検を行う。
- ・ 食材の異常を発見した場合、速やかに学校栄養士に連絡する。
- ・ 異常食材について勝手な判断のもと、廃棄処理したり納入業者と対応したりしない。
- ・ 異常があった食材や混入されていた異物等は必ず現状保管する。

⑤ 原材料・保存食の採取と保存について

- ・ 原則として 50 g を採取する。
- ・ 保存食用冷凍庫（－20℃以下）で2週間以上保存する。
- ・ 給食日誌に採取および廃棄の記録をおこなう。

【1. 原材料】

- ・ ポリ袋(ミニ)に、日付や品名等の必要事項をマジックで記入して準備しておく。
- ・ 採取にあたっては洗浄・消毒等をおこなわず、納入された状態で保存する。
- ・ 野菜類の採取は消毒した包丁・まな板を使用し、手指からの污染もないように留意する。続けて採取する場合は包丁をアルコール消毒してから採取する。
- ・ 野菜類は小さいものは丸ごと、大きいものは一部を 50 g 以上採取する（へたは除く）。
- ・ 同じ種類の野菜類でも産地が異なる場合は、産地名を記入した別の袋に採取する。同一食材でも品質保持期限（賞味期限）や製造ロットが異なる場合もそれぞれを採取し必要事項を袋に記入する。同じ産地の野菜でも J A 名が異なる場合は別の袋に採取する。
- ・ 冷凍品で凍結状態では採取できないものは、採取できる状態まで解凍して採取する。
- ・ 魚の切り身や揚げ物、ウィンナー等は一人分を採取する。
- ・ 加熱調理しないで提供する一人一袋のもの（ジャム・ふりかけ・ナッツ類等）やゼリー、ヨーグルト等は保存食としてのみ採取する。

- ・採取したら脱気して袋を閉め、常温放置せず直ちに保存食用冷凍庫に保存する。
- ・採取すべき食材が1日分全部揃っていることを確認し、ポリ袋(大)にまとめる。
- ・検収簿の採取チェック欄に記録する。

＜保存するもの＞

肉類・肉加工品・魚介類・練り製品・冷凍食品・乳製品・豆腐・あげ類・
液卵・水煮類（加圧加熱殺菌は除く）・こんにゃく・野菜・果物 など

＜保存不要なもの＞

（調味料類）

しょうゆ・みりん・酢・料理酒・ソース・ケチャップ・砂糖・塩・小麦粉・でん粉・こしょう・ローリエ・バジル・ガーリックパウダー・チリパウダー・削り節・鶏ガラスープ・テンメンジャン・コチュジャン・トウバンジャン・カレールウ・みそ・練りごま・ブイヨン・トマトピューレ・プルーンピューレ・バター（調）・マーガリン（調）・容器入りドレッシング・ビン入り果汁・など

（乾物）

スパゲティ・マカロニ・春雨・ビーフン・そうめん・アルファ化米・干しわかめ・細切り昆布・焙煎昆布・だし昆布・のり・干ししいたけ・きくらげ・切干大根・乾燥大根葉・乾燥豆類・高野豆腐・ごま・カシューナッツ・レーズン などの
常温保管するもの

（缶詰・レトルト食品）

トマト水煮・果物缶詰・オイルツナ・鶏ささみ水煮 など加圧加熱殺菌したもの

（その他）

豆乳・LL牛乳

【2. 保存食】

- ・ポリ袋(ミニ)に日付・献立名を記入したものを用意しておく。
- ・提供する給食献立すべてについて保存食を採取する。
- ・採取したら脱気して袋を閉め、常温放置せず直ちに保存食用冷凍庫に保存する。
- ・1日分が揃っていることを確認し、保存食容器にまとめて入れる。
- ・除去食も同様に採取し、保存する。

① 50g ずつ保存する

- ・ごはん・飲用牛乳
- ・調理したごはんやおかず（釜ごとに採取）

※手作りタレやクラス付けドレッシング等はおかずにかけて保存する。

② 一人分保存する

- ・調理した個数のおかず（コロッケなど）
- ・個包装されたもの（低学年用パン・デザートやジャム・ふりかけ等の添加物）

3. 調理作業

1. 下処理（室）作業（概ね 8：00 以降）

- ・ 下処理用のエプロンを着用し、専用の包丁、まな板を使用する。
- ・ 下処理室と上調理室で使用する容器は区別する。食材を下処理室から上調理室に運ぶときは調理室用の容器に移し替える。
- ・ 下処理室から上調理室への受渡しは境目のカウンターを通して、又は境目で上調理室用作業台に寄せ替えるなどして運びこむ。

（1）納品時のダンボールや容器について

- ・ ダンボール箱は検収室で取り外す。（納入時の箱や容器のまま上調理室に持ち込まない。）
- ・ 施設設計上、下処理室でダンボール箱を取り外す場合はできるだけ上調理室から遠い所でダンボール箱を外す。
- ・ ダンボール箱を触った手で食品に触れない。必ず手洗い・消毒を行う。

（2）野菜の下処理方法

- ・ 汚れの少ないものから順に洗うことを基本にする。
（汚れの少ない順から洗浄できない場合は水槽の洗浄を行う）
- ・ 野菜の種類が変わるごとに水槽の汚れを落とし、水を入れ替える。
（同じ種類でも量が多い場合や汚れがひどい場合等は、途中で水の入れ替えを行う）
- ・ 虫や異物の付着、変質等がないか確認しながら丁寧に洗う。
- ・ 水道水を出しながら、十分な水量の中でオーバーフローさせながら洗う。
- ・ 一度に入れ過ぎないように水槽の容量に合わせた量の洗浄をする。
- ・ 水槽から溢れさせたり水槽ごとの仕切りを越えないように水道水の出し方を調整する。
- ・ 床の水濡れをおさえ、野菜の切りくず等の落下防止にも努める。
- ・ ピーラー使用の際は、跳ね水や排水等により汚染を広げないように留意する。

（3）果物の洗浄

- ・ できるだけ野菜類の下処理、洗浄を行う前にする。使用する水槽を消毒しておく。
- ・ 朝 1 番に洗浄できない場合は、2 槽目の水槽から洗い始める。

- 1 回目……専用の軍手をはめて、1 個ずつ流水で洗う。
～これ以降は使い捨て手袋ロングを着用して洗浄をおこなう～
 - 2 回目……200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液に 5 分間浸漬する。
一度に浸漬出来ない場合は複数回に分けて行い、その都度溶液を作り替える。また浸漬中は時々かきまぜてムラなく消毒する。
 - 3～5 回目……流水でよくすすぐ

(4) その他

- ・ 缶詰類は紙ラベルをはずし、下処理室の水槽で缶を洗う。(野菜洗浄する前に)
- ・ 要冷蔵品は加熱調理する時刻に合わせて冷蔵庫から取り出す。
- ・ 冷蔵庫から取り出した生肉類は、使い捨て手袋を使用し専用容器に入れ替える。
- ・ 豆腐は下処理室でオーバーフローさせながら換水し、専用容器に入れ替えて上調理室に移す。
- ・ 冷蔵(冷凍)庫から搬出した肉・魚・フライ物等の開封、容器への入れ替えは境目で行う。
1回で調理する分を小分けにして出す。

2. 上調理作業

- ・ 調理作業中は床に水や食材等を落とさないように留意し、ドライ運用する。
- ・ 調理作業中に作業台を再度使用する場合は、汚れや水分を十分取り去った後、アルコールをしみ込ませた専用の不織布で拭く。(スプレーでアルコールをふきつけペーパータオルで拭きのばしてもよいが、表面全体が濡れるくらい十分なアルコールをふきつけること。)

(1) 切裁・準備

- ・ 野菜、加工食品、果物等、専用のまな板と包丁を使う。
- ・ 包丁で丁寧な切ることを基本とし、献立に応じた形・大きさに切る。
- ・ 使用後、破損(刃こぼれ等)がないか点検する
- ・ 切裁時、床の水濡れや食材落下等のないように作業を行う。
- ・ 調理台の上に直接食品を置かない。
(必ずまな板の上にのせるか、ザル等の容器に入れる)
- ・ 要冷蔵品は加熱調理までの常温放置等による品質劣化や二次汚染がないように留意する。
- ・ 型かまぼこは調理直前に使い捨て手袋を使用し、手早く短時間にほぐす。
- ・ 野菜や魚介類の冷凍品は下ゆでをする。野菜は水洗いして使用してもよい。
- ・ 乾物は製造(乾燥)過程において異物混入しやすい食材なので、戻す前に十分点検し、戻した後もよく確認しながら調理する。水戻し調理する際、水はねや戻し水の取り扱い等に留意する。(二次汚染の防止)
- ・ 乾燥の豆類は調理当日の朝に洗ってから熱湯に浸け、その後やわらかく煮て本調理に使う。
- ・ 削り節や煮干しでダシを取った後は、下処理室でダシ殻を取り出し、ダシ袋を洗う。
- ・ 液卵については、P. 27 資料「液卵の扱い方」を参照。

(2) 加熱調理

- ・ 食材に使用する調理器具は最終加熱前後で使い分ける。
(炊飯完了後に混ぜる際は、新しいスパテラに交換する)
- ・ 食品の色彩や風味、食感などを損ねないように調理工夫し加熱調理を行う。
- ・ 下茹でや油抜き等も加熱調理開始時刻に合わせて早くから行わない。

- ・ 魚介類は下茹でから本調理まで、できるだけ時間を置かないようにする。
(ゆがき湯は沸騰させてから捨てる)
- ・ 肉を炒めるのに使用したスパテラはそれ以降の調理工程には使わない。新しいスパテラに交換する。
- ・ 生肉類に使用した容器やスパテラ、アクを取った容器等は下処理室での洗浄の最後に洗う。

(3) 和え物調理

①準備

- ・ 調理前に手洗い・消毒を十分に行い、専用のエプロン・使い捨て手袋を使用する。
- ・ 材料(たれ・ごま等の副資材も含む)の加熱前と加熱後のエプロンは区別する。
- ・ 和え物専用のタライ・ザルを使用する。
- ・ 水冷の場合は、使用する水槽を水洗いし水分を拭きとってアルコール消毒する。水道のカラン・ホースも消毒する。
- ・ 水冷の場合は、直前に水道水の遊離残留塩素が0.1mg/ℓ以上であることを確認し、この時の水温とともに記録する。
- ・ 冷却機は、使用する前に庫内や取手、内部温度計などをアルコール消毒する。

②野菜の茹で方・冷まし方

茹で方

- ・ 加熱(茹で)作業は早くから行わない。(10:40以降)
- ・ 沸騰したたつぷりの湯を使う。(湯と野菜の量を考えて入れる)
- ・ 茹ですぎないように小分けし、色・歯ごたえ良く仕上げる。
- ・ 茹で上がりの温度は食材を3回すくい上げ、それぞれ85℃以上あることを確認し、その時点から1分間加熱する。3回の温度と加熱終了時刻を記録する。

冷まし方

- ・ 加熱終了後速やかに冷却する。水冷の場合は、専用のタライを消毒した水槽に設置し、オーバーフローさせながら流水で15℃以下又は水温になるまで冷ます。冷却機の場合は、機械の設定温度にあわせる。たれ・ごま等の副資材も10:40以降に温度確認し冷ます。
- ・ 加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の時刻・温度を記録する。
- ・ 温度確認後の作業は使い捨て手袋を使用し、専用の器具を使って衛生的に行う。
二次汚染の防止に特に留意する。

③和え方・配缶等

- ・ 清潔な場所で消毒した器具・使い捨て手袋を用い、食材に直接手が触れないようにし、配缶直前に和える。(配缶は基本的に11:40以降)
- ・ ホールコーンなどの缶詰は、紙ラベルをはずし、下処理室の水槽で野菜洗浄前に十分洗う。水分をペーパータオルで拭き取り、開缶口をアルコール消毒する。
(レトルト製品も缶詰も同様に扱う)

- ・ 缶切り機は消毒して使用する。受け台はその都度取り付ける。(木製の台は使用しない)
- ・ 開缶（封）は和える直前に行う。

（４）果物

- ・ 果物をカットする時は、専用の包丁・まな板・エプロンを使用し、使い捨て手袋（両手）を着用して衛生的に作業を行う。
- ・ カット作業は１０：４０以降に行い、カット断面が見える端数分はラップで包み、衛生的に取り扱う。
- ・ 食缶に児童用の使い捨て手袋をアルコール消毒して添える。

（５）焼き物・揚げ物調理

- ・ 加熱前の材料は冷蔵庫から小分けして取り出す。
- ・ 使い捨て手袋は、加熱前後で区別し作業途中での着脱は避ける。着脱の前後には必ず手洗いをを行う。
- ・ 揚げ物は釜ごとに３つ取り出し、それぞれ中心温度が８５℃以上あることを確認し、温度を記録、釜にもどして１分以上加熱し、加熱終了時間を記録する。
- ・ 焼き物は上・中・下段の３つの中心温度がそれぞれ８５℃以上あることを確認し、温度を記録、扉を閉めて１分以上加熱し、加熱終了時間を記録する。
- ・ 加熱後は消毒した器具・使い捨て手袋を使用する。
- ・ 他の調理と作業が交差しないように注意する。
(調理作業と配缶作業の衛生管理を区別すること)

３．仕上げ

- ・ 指示された分量の調味料を計量し、初めから全量投入するのではなく控えめに使用しながら味を見て調整する。
- ・ 食材の持ち味を生かしながら、子どもの味覚に合った味に仕上げる。また、喫食までの時間経過や温度変化等を考慮した調味を行う。
- ・ 中間段階と仕上がり時に学校栄養士による確認を受け、味付け等についての調整が必要な時は指示に従う。
- ・ 中心温度計は使用前にアルコール消毒し、計測箇所は釜の中で温度が上がりにくい箇所（食品）を含めて８５℃以上を３点計測して１分以上加熱する。それぞれの温度と計測時刻を記録（釜に直接中心温度計を入れて測定するのではなく、お玉などですくいあげて測定する）。８５℃に達していない場合は、加熱を続けて再度計測して確認する。
- ・ １人分を計量、盛り付けし検食・展示食の準備をする。
(検食は児童の喫食３０分前に実施)
- ・ 保存食の採取を行い、冷凍保存する。(採取後、常温放置しないこと)
(「原材料・保存食の採取と保存について」を参照)

4. 調味料の扱い方

- ・ 使用前には必ず品質確認する。
- ・ 使用予定量をきちんと計量し、出し過ぎないように注意する。
- ・ 保管の調味料は、先入れ先出しするとともに、期限表示を確認して使用する。
- ・ 保管場所や計量場所は常に清潔にし、開封後保管する調味料類は特に保管方法に留意する。
調味料規格一覧表（開封後の保存方法等）を確認する。
- ・ 揚げ油は、使用当日に必要量を釜に入れる。使用後の油は漉して缶に戻し、空気に触れないように蓋をして、暗所に保管する。油は揚げる材料を考えて使い回し、基本的に4回使用する。
- ・ 使用量を日計表に記入し、変更についても記録する。
- ・ 長期休業前、開封したものは相談の上、使い切るように工夫する。
使い切れなかった調味料は冷蔵庫に保管し、一旦冷蔵保管したものは使い切るまで冷蔵保管する。

5. 配 缶

- ・ 保管庫の取っ手や釜蓋の取っ手、回転レバーなどアルコール消毒し、配缶の準備をする。
- ・ 手洗い、身支度（専用のエプロン、使い捨て手袋を着用）をし、衛生的に取り扱う。
- ・ 最終加熱調理後の食品（パンも含む）や食缶の内側は素手でさわらない。配缶に使用する器具の準備や配缶する際は、使い捨て手袋を使用する。（「使い捨て手袋の使用」参照）
- ・ 指示された配缶開始時刻に指示された食缶に速やかに配缶する。
配缶早見表を用いてクラス毎に重量を計量する。
（一人当たりの重量×人数＝クラス重量とする。 但し、低・中・高学年別に分量差（各1割）をつける。）
- ・ 食缶の取り扱いは床から60cm以上の高さで行う。
- ・ 食缶を落とした場合は、代用できるものを準備する。代用がなく落としたものを使用せざるを得ない場合は水洗いし、水分を拭き取り、アルコール消毒する。（新しい不織布を準備しておく）
- ・ 配缶終了後、再度水質検査を行う（遊離残留塩素 0.1mg/ℓ以上あるか確認、記録）

6. 配膳

- ・ 専用のエプロンを着用し、衛生的に取り扱う。
- ・ 牛乳は汚れや漏れが無いことを確認しながら学級用ケースに入れ替えた後、消毒した牛乳用冷蔵庫に戻す。（外箱のまま牛乳冷蔵庫に納品されていたら、庫内は空拭きしたあとアルコール消毒する。）
- ・ 牛乳やデザートは冷蔵庫内で保管し、給食時間に合わせて適正温度で出す。
11時45分より早くには出さないこと。特に気温の高い時期は冷たいものを提供できる

ように配慮する。(冷蔵庫設定温度 5℃)

- ・パンは汚れや異物混入等が無いことを確認しながらクラス毎に数える。
- ・指示された種類・数の食器具をセットする。
(数量確認、汚れ・ひび・かけ等がないかの確認は前日の洗浄消毒時に行う)
- ・配膳終了後の食缶の積み込みやリフトによる昇降作業を効率良く行い時間短縮に努める。
- ・クラス配膳車または配膳専用の運搬車で各階配膳室に運搬する。その際、運搬経路で校舎外の通路を通るような場合は、カバーをかけて風雨や塵埃などで汚染されないようにする。またカバーの取り扱いは衛生的に行う。
- ・配膳室の指定された場所に運搬を行う。床に直に置かない。
- ・運搬時は、児童の廊下通行の安全や授業の妨げにならないように配慮して行う。
- ・給食時には、各階配膳室で受け渡す。
- ・各階配膳室は無人の時は必ず施錠する。
- ・リフトの使用は、給食の配膳・下膳にのみ使用し、清潔にしておく。

7. 下膳

- ・給食後のワゴンの受け取りを確実に行う。
- ・回収時も食器、食缶等丁寧に扱う。床に直に置かない。
- ・給食終了後、米飯のケースは当日回収されるが、パン箱は次回のパン納品時まで清潔に保管する。パン箱のふたを使用する場合は、使用後洗浄、乾燥させ衛生的に保管する。(常時調理室保管)
- ・クラスから返ってきた牛乳パックは空にし、可燃ゴミとして捨てる。
- ・運搬時は、児童の廊下通行の安全や授業の妨げにならないように配慮して行う。

4. 洗浄作業

- ・ 使用後の器具・容器等の洗浄は、下処理室及び調理室内から全ての食品が搬出された後に行う。
- ・ 洗剤は計量して使用する。
- ・ 洗が残りのないように洗浄・すすぎを十分行い、破損がないか確認する。
- ・ 洗浄後は、速やかに消毒保管庫に収納し消毒する。
- ・ 消毒保管庫に納める前に十分水を切り、乾燥しやすいようになるべく重ねず立てて入れる。
- ・ 消毒保管庫には詰めすぎず熱風が還流するように入れる。
- ・ 作業終了時は、シンクを洗剤できれいに洗い、水切りし乾燥させる。床や溝・会所等もきれいに清掃し、野菜くず等が落ちていないようにする。
- ・ 作業開始前に調理器具・食器具が乾燥しているか確認し、乾燥していなかった場合は再度乾燥・消毒を行う。

1. 調理器具類

(1) ザル、ボール、バケツ、タライ、スパテラ、杓等

- ・ 食材の残りや汚れなどを除去し、温湯（40℃程度）で洗浄する。
- ・ 洗剤液を温湯に溶かし、スポンジ等を用いて洗浄、すすぎを行う。水槽には十分洗浄できる量の洗い物を入れ、すすぎは流水で丁寧に行う。
- ・ すすいだ後は消毒保管庫に収めてすぐに消毒し、使用時まで衛生的に保管する。
- ・ 消毒保管庫への収納は用途別に行い、機能的に使用できるよう常に整理整頓を心がける。
常時使用しないものは消毒後、保管庫から出して使用時まで清潔に保管する。(劣化防止)
- ・ 器具の材質や耐熱温度等の違いにより消毒方法を区別する。
(消毒保管庫での熱風消毒・アルコール消毒など)

(2) 包丁、まな板

- ・ 温湯（40℃程度）でよく洗浄する。
- ・ 洗剤液を用い、スポンジ等で洗浄、すすぎを行う。
- ・ よくすすいだ後すぐに、包丁・まな板専用の消毒保管庫で消毒保管する。
- ・ 下処理用の包丁・まな板は、すすいだ後水気を切り乾燥させ、衛生的に保管する。
(上調理用の消毒保管庫には入れない)

(3) スポンジ、ナイロンたわし等

- ・ 用途別に区別して洗浄・消毒・保管する。
- ・ 付着したカスなどを落とし、洗剤で洗浄する。
- ・ よくすすいだ後、200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液に5分間浸漬する。
- ・ 水でよくすすいだ後、水気を十分切り早く乾燥させる。

(4) ゴムエプロン

- ・用途別に区別して洗浄・消毒・保管する。
- ・水気を十分切り、素早く乾燥させる。

(5) 生肉・魚介類を扱った容器・器具・エプロン類

- ・下処理室で他の器具を洗浄した後、一番最後に行う。
- ・下処理室に消毒保管庫がない場合は、上調理室保管庫と一緒に保管するため、上調理室水槽で再度洗浄してから保管庫に入れる。
- ・洗浄に使用した水槽・専用ゴムエプロン・専用スポンジは、洗浄後200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液に5分間浸漬し水でよくすすぐ。
- ・専用布エプロンについては、他の布エプロンと区別して洗う。洗濯機を使用する場合は最後に洗う。

2. 食缶、食器、食器具類

(1) 食 缶

- ・洗剤を溶かした温湯（40℃程度）に漬け込み1つずつ手洗いで洗浄する。
- ・流水で3回以上すすぐ(洗浄機1回込可)。
- ・洗浄機を使用する場合は、正常に作動していることを確認し使用する。(速度は高速不可)
- ・よく水を切った後すぐに消毒保管庫に収めて消毒し保管する。

(2) 強化磁器食器・P E N食器

- * 破損やヒビ、カケのないように丁寧に取り扱う。
- * 食器の入った食器かごを積み重ねない。
- * 水槽に温湯をたっぷり張ってから、食器を浸漬する。(逆は破損のもと)
- * 食器の種類ごとに区別して、浸漬や洗浄をおこなう。
- * 指定された洗剤類やスポンジ等以外のものを使用しない。

(別添資料「洗剤・薬剤等の使用用途について」参照)

- ・洗剤を溶かした温湯（40℃程度）に30分以上漬け込み洗浄する。
- ・たんばく質、脂質、でんぷん等の残留物がないように1枚ずつ丁寧に洗浄する。
- ・洗剤の残留や汚れの落ち具合等について確認しながら流水でよくすすぐ。
- ・流水で3回以上すすぐ(洗浄機1回込可)。
- ・洗浄機を使用する場合は、正常に作動していることを確認し使用する。
洗浄機から出てきた食器は、直接手で受け取るようにする(破損防止の為)。
(速度は高速不可)
- ・しっかり水切りし、食器かごに収めたらすぐに消毒保管庫に入れて消毒し、翌日まで衛生的に保管する。

(3) 食器具類（スプーン、箸、玉しゃくし、パンばさみ等）

- ・ 残菜を取り除き、洗剤を溶かした温湯（40℃程度）に30分以上浸す。
- ・ 1本ずつ丁寧に洗浄する。スプーンはスプーン通しからはずして洗う。
- ・ スポンジ等で洗い、食品カスだけでなく、たんぱく質・脂質・でんぷん等も残留しないように洗浄する。
- ・ すすぎは3回以上（洗浄機1回込可）行い、水切りした後、クラスごとにセットし消毒保管庫に入れて消毒し保管する。

(4) トレー

- ・ 洗剤を溶かした温湯（40℃程度）に15分以上浸し、1枚ずつスポンジで洗う。
- ・ 流水で3回以上すすぐ（洗浄機1回込可）。
- ・ 洗浄機を使用する場合は、正常に作動していることを確認し、重ならないように並べて使用する。（速度は高速不可）
- ・ よく水を切った後すぐに消毒保管庫に収めて消毒し保管する。

(5) 消毒保管庫での消毒

設定温度 90℃

消毒時間 90℃到達から 90分

（保管庫の水抜き穴はふさいで消毒する）

- ・ 水抜き穴の覆い（アルミ）は学期に1回掃除の時に交換する。
- ・ 消毒後は消毒保管庫の扉の開閉を極力避ける。
- ・ 保管庫内は整理整頓し、一定の場所に保管するようにする。
- ・ 一定期間使用しないものは、消毒乾燥後保管庫から取り出して衛生的に保管する。使用前日に水洗いして消毒保管庫で消毒乾燥させて使用する。（一重大食缶やタレ容器等）

3. 調理機器、調理設備等

(1) 水槽、調理台、作業台、運搬車、ラック等

- ・ 用途別に区別して洗浄・消毒・保管する。
- ・ 水又は温湯（40℃程度）でよく洗浄する。
- ・ 洗剤液に浸したスポンジ、ブラシ等でよく洗浄する。
- ・ 温湯でよく洗い流し、水切りした後、所定の場所に保管する。
- ・ 下処理室の生肉・魚介類用器具の洗浄に使用した水槽は、洗浄後200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液に5分間浸漬し水でよくすすぐ。

(2) ピーラー（球根皮剥機）、合成調理機（野菜切断機）、ミキサー、回転釜等

（別添資料 「主な機器類の点検・整備について」参照）

- ・ 部品をできるだけ分解、取り外しし、食品の切りくずや汚れを取り除く。
- ・ 洗剤液で洗浄した後、よくすすぎ洗剤を十分に洗い流す。
- ・ 清潔な場所でよく乾燥させる。

(3) スチームコンベクションオーブン・真空冷却機・フライヤー・冷蔵庫

- ・ 使用後は、別添資料「主な機器類の点検・整備について」・メーカーの使用説明書に従って洗浄・掃除を行い、庫内外の衛生を保つ。
- ・ 物資用・野菜用冷蔵（冷凍）庫及び牛乳冷蔵庫は庫内外とも水拭きする。

(4) 床

- ・ 作業終了時には、床ブラシで液体洗剤を使ってこすり洗いする。汚れを洗い落とし水で流した後は、床ワイパー等で水切りしできるだけ早く乾燥させる。
（ワイパーは使用後洗浄し清潔を保つ）
- ・ 汚れがひどい時や学期末の清掃時には、床用洗剤で洗浄し水洗いを十分おこなう。
- ・ 各階の配膳室の床は普段は下膳作業終了後掃除する。排水可能な施設は、汚れがひどい場合、洗剤で洗って水流しする。
- ・ 週末（休み前）の作業終了後には、下処理室並びに上調理室の溝に200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液を散布し、10分後に水流しする。

(5) その他

- ・ 軍手・耐熱手袋・タオル・不織布等はきれいに洗い、清潔にする。上調理室で使用する軍手・不織布は消毒保管庫で乾燥・消毒する。消毒後は取り出し、置き放しにしない。
- ・ 清掃用具等は用途別に区別して使用する。使用後は洗浄、乾燥させて必要に応じて消毒を行う。上調理室以外の専用の場所に保管する。
- ・ 排水溝や阻集器は作業終了時に溝蓋をあげて洗浄し、食材の残屑やゴミ等が残っていないように掃除する。
- ・ グリストラップ内の油脂分は排水管の目詰まりの原因になり、また汚れが悪臭や細菌・害虫の温床にもなるので常にきれいにしておく。（清掃用のゴム手袋を着用する）
- ・ 調理室、食品庫、配膳室、休憩室等は毎日清掃すると共に、常に整理整頓を行い、防虫防鼠に努める。
- ・ 毎日業務終了後、場内各所の点検をおこない、翌日に備える。
- ・ 給食従事者専用トイレは毎日清掃及び消毒を行う。作業終了後に行うこと。
（文部科学省「調理場における洗浄・消毒マニュアル」PartⅡ 25～29 頁参照）
- ・ トイレの清掃及び消毒については、各調理場ごとにマニュアルを作成すること。

5. 使い捨て手袋

素手での作業が衛生管理上適切でない作業では、使い捨て手袋を使用する。

手洗いを行ってから手袋を着用し、アルコール消毒して作業にかかる。

加熱後の食材が袖口や腕に触れそうな時は、ロング手袋を使用する。

A：汚染度の高い食品から手指への汚染を防止する

- ・生の肉・魚介類を取り扱う時（開封・容器への移し替え・釜へ投入）
- ・揚げ物・焼物作業で加熱前の食材を取り扱う時
（袋出し・容器にうつす・衣をつける・油に入れる・鉄板に並べる等）
※但し、プリフライ又は生肉生魚不使用の場合はいない

B：非加熱の食品を取り扱う

- ・肉加工品、型かまぼこをほぐす時

C：加熱調理後の食品・生食する食品等を取り扱う

- ・牛乳とパンのクラス分け・米飯を取り扱う
- ・和え物調理時（野菜を引き上げる・冷ます・和える）
（和えごろもの胡麻擂り→冷ます、タレ冷却）
（缶詰開缶・レトルトパックの開封、それ以降の取り扱い）
- ・果物作業（果実缶詰の開缶、容器に移し替える）
（生の果実の2槽目からの消毒・洗浄・切る）
- ・配缶作業（釜・揚げ物・焼き物の調理後配缶、個包装の数読み配缶）
- ・消毒後の食器具や食缶の準備（天ぷら食缶の敷き網のセットなど）
- ・食缶の準備及び配缶時に、食缶の内側・配缶器具など調理済み食品が
接する部分に直接触れる時
- ・保存食採取
- ・検食の配膳

D：衛生管理上ではなく、素手での作業が難しい場合

- ・冷凍食品を取り扱う際、手の凍傷などを防ぐ為
- ・手指が傷つくのを防ぐ為（塩もみ作業など）

6. 食物アレルギー

- ・ 学校栄養士の指示（除去食指示書）にもとづき、除去食等の対応を行う。
- ・ 除去食等が確実に調理し提供できるように作業工程を組む。
- ・ 除去食等の調理についても作業工程表・動線図に明記する。
（除去食を「誰が」「いつ」「どこから」採取するか、「どこで調理するか」記載すること）
- ・ 他の給食とはっきり区別できるようにして提供する。
- ・ 除去食についても加熱記録や保存食の保存を行い、検食も用意する。
- ・ 調理従事者全員に除去食の内容を周知し、確認する。
- ・ 複数名で対象者・除去内容を確認する。
- ・ 除去食用ポンプは、使用前後アルコール消毒し袋に入れて保管。
- ・ 食物アレルギー対応のパンは、必要なクラスに間違いなく入れる。
- ・ アレルギー対応の代替米飯は、保存食をとり、除去食用容器に移し替えクラスに配膳する。
- ・ 配膳室でも確認を行う。

7. 二次調理（カット食・ミキサー食）

- ・ 学校栄養士の指示（予定献立表等）にもとづき、二次調理の対応を行う。
- ・ 二次調理についても作業工程表・動線図に明記し、作業工程を組む。
- ・ 消毒済みの専用調理器具で調理を行う。
（衛生面を考慮して裏ごし器は使用しない）
- ・ 二次調理をするときは、専用のエプロンをつけ、密着の使い捨て手袋を着用して行う。
- ・ 二次調理後の保存食の保存を行い、検食も用意する。
- ・ 二次調理に使用する調理器具類は、加熱調理後使用するため、他の調理器具とは分けて衛生的に保管したものを使用する。
- ・ 使用した調理ハサミは洗浄し、全てステンレス製の場合は消毒保管庫で乾燥・消毒する。
一部プラスチック製は自然乾燥させる。
- ・ 使用したミキサー容器・パッキン・ミキサーカッターは、洗浄後に鍋で3分以上煮沸消毒し、乾燥したらビニール袋に入れて上調理室で保管する。
- ・ ミキサーカバーは洗浄し、本体は汚れをふき取りアルコール消毒、ビニール袋に保管。
- ・ ミキサー本体とミキサーカバーは使用前にアルコール消毒する。

8. 残菜及びゴミ等の処理

残菜、ゴミの処理については、次の基準によって行う。

1. 残菜の処理

- ・ 給食終了後回収した時に、献立別に残量を計量し数値を記録する。(水切りしない状態で)
- ・ 計量後の残菜は水切りし、生ゴミとして処理する。
- ・ 汚染区域で作業する。

2. ゴミの処理

- ・ 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。
- ・ ゴミは、その種類別に収集してゴミ袋に入れ、汚物、汚水、悪臭が漏れないようにする。
- ・ ゴミ入れ容器は、専用タワシ等で洗剤を使用して洗浄し、よくすすいで乾燥させる。調理室内に持ち込まないこと。
- ・ ゴミは、収集日時、集積場所を確認して適切に処理すること。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。
- ・ 空き缶は、押しつぶして集積しておき、まとめて処理する。
- ・ ダンボール、廃油は、まとめて一時保管し処理する。
(廃油は月に1回廃油業者からの回収がある)
- ・ ゴミの処理に携わる時は、白衣(上下)・帽子は脱いで行う。

- ・ 「衛生管理チェックリストー日常点検表」は学校長に毎日提出する。
- ・ 使用水について残留塩素濃度の測定し記録する。
（作業開始前、午前中の作業終了時、和え物材料の水冷時）
- ・ 冷蔵庫や冷凍庫の庫内温度や中心温度計等の計器類が正常に作動するかを、毎日作業前に確認し記録する。
- ・ その他自主的な点検表を作成し、衛生面でのチェックや調理設備・器具等の整備点検を確実にを行い、円滑な業務につなげる。

10. 長期休業前後の業務

各学期の給食の開始前、終了後の所定期間は施設設備の整備や準備作業等に充てる。

また、日頃実施できない箇所の清掃、消毒、点検を定期的に行い、業務の履行に支障のないように努める。この間の作業内容について学校栄養士と打合せし、作業計画書を作成して実施し、完了確認を受ける。

- ・ 日常業務で整理、清掃が行き届きにくい箇所を重点的に行う。
- ・ 調理機器類は、別添資料「主な機器類の整備・点検について」及びメーカーの取扱い説明書に従って整備及び点検を行う。
- ・ 備品、消耗品などの在庫品の点検整備を行い、消耗品受払簿に記録する。
- ・ 長期休業中における清掃チェック表に従い、業務を行う。完了後、学校栄養士へ表を提出し、清掃完了の確認を受ける。

1 1. その他


1. 学校の行事や学校菜園等、学校側の要請がある時は、協力する。
2. 学校が計画した独自献立の指示があるときは実施する。
3. 調理機器、器具類について故障、破損等があった場合は、直ちに学校栄養士に報告する。
4. 学校で感染症が発生した時、学校の指示に従って消毒等を行う。
(別添資料「次亜塩素酸ナトリウムによる消毒について」参照)
5. 各種報告書を学校や教育委員会に提出する。

報 告 書	提 出 時 期	学 校	教育委員会
調理業務完了確認書	日々、学校長に提出	○	◎
衛生管理チェックリスト	日々、学校長に提出	◎	×
業務完了報告書	履行の翌月速やかに	○	◎
健康診断結果報告書	実施後速やかに	×	◎
検便結果報告書	実施後、2週間以内	○	◎
業務従事者報告書	当初	○	◎
業務従事者変更報告書	変更のつど	○	◎
研修実施報告書	実施後速やかに	○	◎
巡回調査報告書	実施後速やかに	○	◎
長期休業中作業計画書	長期休業前	◎	×

◎：原本 ○：コピー ×：不要

資料＜１＞ 野菜類の処理方法・廃棄率

	野菜類	処理方法	注意事項・備考
3 回 以 上 洗 う	玉葱・にんじん 大根・蕪・蓮根	皮・ヘタ（芯）を取り除く。	※取り除きすぎない。
	土生姜	皮をむく。	
	じゃがいも 里 芋	皮むき機にかけた後、残った皮と芽を取る。 （じゃがいも・里芋に限り、皮むき機を１回と数える。）	※皮むき機…ふたをして使用する。 皮が少し残る程度にかけます。表面がつるつるになるまでかけすぎない。 ※芽とりでくり抜きすぎない。
	さつまいも	皮をむき、ヘタを取る。	
	ご ぼ う	20～30 cmにカットして皮むき機で 20 秒ほど回す。	必要なら専用のタワシ等でこする。
	きゅうり	ヘタを取り専用タワシでこする。	
	ピーマン	縦２つに切り、手でヘタと種を取る。流水でこすり洗いしながら残りの種を落とす。	
	かぼちゃ ゴ ー ヤ	２つ、または４つ割にしてヘタと種を取り、専用タワシで外側をこする。	
	冬 瓜	６つ、または８つ割にしてヘタと種を取る。 皮はうすく緑色が残る程度むく。	皮を厚くむきすぎない
	さやいんげん なすび トマト ズッキーニ	ヘタを落とす。	※さやいんげん…端は短く切り落とす。（５mm 程度）
	ｽｯﾌﾟ えんどう	ヘタとスジをとる。	
	むきえんどう		
	きのこ類	石づきを取り、さばきながら洗う。	
	オクラ	塩で板ずりする。ヘタを落とす。	
	グリーンアスパラガス	根元の硬い部分を切り落とす。	※根元１～２cm切り落とし、硬いものは下部５cmほどピーラーで皮をむく。（ピーラーでむきすぎない）
4 回 以 上 洗 う	ほうれんそう 春菊・水菜 小松菜 大阪しろな チンゲンサイ 大根/蕪の葉	根を切り落とし、バラバラにして水洗いをしてながらゴミを取り除く。	※根の部分は切り落としすぎない。 ※チンゲンサイ…縦半分に切って V 字に根を落とす。

4 回 以 上 洗 う	キャベツ 白 菜	外葉を取り除いて芯も取る。1枚ずつはがしてバラバラにする。 (白菜は葉先と根元の部分に分けて洗う)	※キャベツ…縦半分か4等分に切り芯をななめに切り落とす。 ※芯は切り落としすぎない。 
	パセリ	束ごと水の中で強く振り洗いした後、葉をつむ。	※ボウルやタライを使用してもよい。
	青ねぎ 白ねぎ	根と葉先少々を切り落とす。 (白ねぎは、葉との間を特に入念に洗う)	※根は切り落としすぎない。
	ニラ 菜の花	根元の方を1～2cm切り落とす。	
	ブロッコリー カリフラワー	葉と茎を取り除き、適当な大きさにさばく。	※茎のやわらかい部分は使用する。
	枝 豆	ゴミを取り除く。	
そ の 他	若ごぼう	根は包丁で皮をこそげ取り、3回以上洗う。 葉・軸はバラバラにして洗いながら土やゴミをとり除き4回以上洗う。	
	たけのこ (フレッシュ)	下処理室4槽目で水切りし、さっと水洗いして上調理室に上げる。上調理室で切ってから、さっと洗う。水さらしは不要。	
	たけのこ(水煮)	下で開封して、容器にあげ、そのまま上調理室に上げる。上調理室で切ってから、さっと洗う。水さらしは不要。	
	セロリ	根元の硬い部分をピーラーでむく。葉と軸に分け、葉は4回、軸は3回洗いする。	

※この方法を基本とするが、納品される野菜の状態にあわせて処理する。

野菜類の廃棄率 (%)

食 品 名	廃棄率	食 品 名	廃棄率
エリンギ・マッシュルーム(生)・干し椎茸	0	キャベツ・ピーマン・赤ピーマン・かぼちゃ・ゴーヤ	15
きゅうり	2		
トマト	3	新キャベツ(3～4月)・グリーンアスパラガス・セロリー・えのき茸・里芋・れんこん・ごぼう・土生姜・菜の花・かぶ(根)・冬瓜	20
青ねぎ・ほうれん草・春菊・ニラ・ズッキーニ・スナップえんどう	5		
にんじん・玉ねぎ・じゃがいも・さつまいも・大根(根)・はくさい・チンゲンサイ・白ねぎ・小松菜・大阪しろな・水菜・パセリ・なす・三度豆・さやえんどう・オクラ・レタス・生椎茸・しめじ・にんにく	10	ブロッコリー	25
		若ごぼう・大根(葉付き)	30
		かぶ(葉付き)	35
		カリフラワー	40
		枝豆	45

資料＜２＞液卵の扱い方

下処理室

- ① 加工品を取り扱うエプロン（卵用は不要）を着用、素手（手袋不要）で段ボールから液卵袋（１kgパック）を出し、別容器（金ダライ等）に移し替える。
- ② 液卵袋が入った別容器（金ダライ等）を作業台または水槽に置き、袋を開封してバケツ（加工品用等）に液卵を入れる。（手袋不要）

移し入れるときに異常がないか目視確認する。

※水槽で開封する場合は、汚染物を扱った器具が置かれている水槽から離れた水槽を使用する。

上調理室

- ③ 上調理室の担当者（釜補助や下処理担当者）は、液卵を釜に投入する（手袋不要）。
※投入担当者は配缶補助の作業可能。専用エプロンは不要。

- ④ 使用後のバケツは加工品用器具と同様に扱う。

洗浄消毒方法

- ⑤ 洗浄は上調理室の器具と同様に行う。
- ⑥ 熱風保管庫に入れ消毒する。

液卵の汚染度合いの位置づけとして…

- ・ 物資購入委員会における事前書類での「加熱加工品」の規格は、中心温度は75℃以上を目安にしている。液卵は60℃35分間加熱殺菌済みのもの。
- ・ 液卵の細菌検査結果は使用する度に提出してもらっており、大腸菌・サルモネラ菌は陰性、一般細菌数は $\times 10^6$ 以下／gを目安にしている。（ $\times 10^7$ で初期腐敗の為）

資料＜3＞主な機器類の点検・整備について

○：日常の手入れ

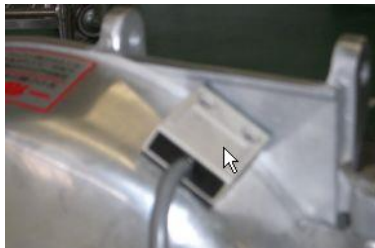
◎：定期的な手入れ（特に記載がなければ学期ごと）

野菜裁断機



- 本体外側は拭き掃除する。
- 蓋を取り外して水洗いする。
- 円板蓋内部・軸回りは拭き掃除する。
食品の切れ端等が残っていないかよく確認する。
- 食品に触れるものは消毒する。(刃物等)
食品の切れ端等が残っていないかよく確認する。
清掃時は刃物に注意する。
- 輪切り円板は調整ネジの厚みを0にして保管する。
- 円板は回転軸から外して保管する。
- 安全装置が正常か確認する。
- 刃物の刃がかけていたりしていないか確認する。

※使用上の注意→使用中食材が詰まったりした場合は
必ず機械を止めて食材を取除く。
食材出口等から手を入れたりしない事。



安全装置の確認方法

- ①蓋をあけて刃物円板を取外す。
- ②蓋をあけた状態で運転スイッチをONにする。



正常であれば主軸は回転しないが、故障の場合は主軸が回転する。

球根皮剥機



- 円板を取外し本体内部は水洗いする。
- 本体外側は拭き掃除する。(水洗い厳禁)
- 円板はしっかり水洗いする。
- 蓋・排水管内は水洗いする。

※使用上の注意→必ずスイッチを入れてから
食材を投入すること。

高速度ミキサー



- 容器内は洗浄する。
清掃時は刃物に注意する。
- 蓋は水洗いし水滴を拭き取る。
熱風消毒は厳禁。(変形する可能性がある為)
- 本体下部は拭き掃除する。

※羽根の取外し、取付時は注意

冷蔵庫・冷凍庫・牛乳保冷库



- 本体の内側・外側は拭き掃除する。(電装部水洗い厳禁)
- ◎本体の内側・棚板は水洗い掃除する。
- ◎本体上部のパネルを上げてフィルターを
取外し、水洗いする。
取付時はしっかり水をきって取付。
※フィルター清掃目安
夏場→2週間に1回
冬場→1ヶ月に1回

包丁まな板殺菌庫(熱風タイプ)



- 本体内側・外側は拭き掃除する。(電装部水洗い厳禁)
- ◎本体内側は水洗い掃除する。
- 扉パッキングが切れたりしていないか確認する。
- 温度表示がきっちり表示されているか確認する。

※使用上の注意→庫内上部のファンモーター部（本体上部のヒーターからの放熱を循環させる）をふさがないようにする。

包丁まな板殺菌庫(殺菌灯タイプ)



- 本体外側・内側は拭き掃除する。(電装部水洗い厳禁)
- ◎本体内側は水洗い掃除する。
- 殺菌灯及びグロー球が切れていないか確認する。
※殺菌灯は直接長時間見ないこと。

消毒槽(ガス式・電気式)



- 本体外側は拭き掃除する。
- 槽内は水洗いする。

※使用上の注意

順番を間違えると空焚きになります。

→ガス式タイプ

排水栓を閉め槽内に水を貯めてからバーナーを点火すること。

→電気式タイプ

排水栓を閉め槽内に水を貯めてから電源を入れること。

※使用後の注意→電気式タイプ

電源を切り槽内の水が低温になってから排水栓を開くこと。

電磁調理器



- プレート・本体外側は拭き掃除する。(水洗い厳禁)
- ◎吸気口のフィルターは拭き掃除する。(1週間に1回)

スチームコンベクション

※機種によって方法が異なるため、取扱い説明書に従うこと



- 本体外側は拭き掃除する。
- 本体内部は洗剤で掃除し水洗いする。
清掃時はパネルに水がかからないように注意する。
- ホテルパンは洗剤で洗う。
- スチコン用カートは水洗いし拭き掃除する。
- 扉パッキングが切れたりしていないか確認する。
- ◎取扱い説明書に従って手入れする。(長期休暇時)

※使用上の注意→食材を取出し時は扉の開く逆側に立ち庫内の湯気を逃がしてから食材を取出すこと。



扉

★印の位置に立ち扉を開ける。

真空冷却機



※機種によって方法が異なるため、取扱い説明書に従うこと

- 本体外側は拭き掃除する。
- 庫内・扉内面・温度センサーは洗剤で掃除し水洗いする。洗い終わったら水滴が残らないよう拭き掃除をする。
- 扉パッキンが切れたりしていないか確認する。
- 圧力計の針が運転中0mmHgを指しているか確認する。
- ◎取扱い説明書に従って手入れする。(長期休暇時)

フライヤー(ガス式タイプ)



- 内釜内部は洗剤で掃除し水洗いする。
- 蓋内面は洗剤で掃除し水洗いする。
- 内釜内部・蓋内面清掃時はスポンジを使用する。
- 本体外側は拭き掃除する。
- 清掃後内釜等に水分が残っていないか確認する。

※清掃時の注意→油の温度が下がってから作業すること。



フライヤー(電気式タイプ)



- 本体外側は拭き掃除する。
- 槽内は洗剤で掃除し水洗いする。
- 蓋・油切りは洗剤で掃除し水洗いする。
- 槽内・油切り清掃時はスポンジを使用する。

※清掃時の注意→油の温度が下がってから作業すること。

消毒保管庫・昇降式消毒保管庫



- 本体外側は拭き掃除する。(電装部水洗い厳禁)
- ◎本体内側は水洗い掃除する。
- 扉パッキンが切れたりしていないか確認する。
- 温度表示がきっちり表示されているか確認する。

※使用上の注意→庫内上部のファンモーター部は
ふさがないこと。

食器・食缶洗浄機



- 本体外側は拭き掃除する。
- 本体内側は水洗いする。
- タンク内・残菜篋・ストレーナーは水洗いする。
- ◎洗浄ノズルを外し専用ブラシで水洗いする。
- ◎カーテンを取外し水洗いする。
- 側面ステンレス蓋を取外し水洗いする。
- コンベアーが破損及び曲がっていないか確認する。
- タンク内のボールタップが水漏れしていないか確認する。
- ◎コンベアーの駆動チェーンに注油する。(3ヶ月に1回)

※使用上の注意（ガス式の洗浄機）

排水栓をセットし給水栓を開いて水を貯めてから
バーナーに点火する。

万一空焚きをした場合

まずバーナーを消してからボイラーが冷えるのを待つ。
(すぐに水を入れないこと)

ガス回転釜



- 内釜内部は洗剤で掃除し水洗いする。
- 外釜・本体外側は拭き掃除する。
- 蓋内面は洗剤で掃除し水洗いする。
- 内釜内部・蓋内面清掃時はスポンジを使用する。
- 清掃後内釜等に水分が残っていないか確認する。
- 内釜止め金具・ナット等外れていないか確認する。
- ウォーム・外釜にがたつきがないか確認する。
- ◎バーナーの目詰まりを点検する。(1週間に1回)
- ◎ハンドル軸受け・ギヤー・回転釜軸受けに注油する(1週間に1回)

万一空焚きをした場合

まずバーナーを消してから内釜が冷えるのを待つ。
(すぐに水を入れないこと)

ドライケトル



- 内釜内部は洗剤で掃除し水洗いする。
- 外釜・本体外側は拭き掃除する。
- 蓋内面は洗剤で掃除し水洗いする。
- 内釜内部・蓋内面清掃時はスポンジを使用する。
- 断熱材が剥がれていないか確認する。
- 内釜・ボルト・ナットが緩んでいないか確認する。
- ◎バーナーの目詰まりを点検する。(1週間に1回)

※使用時の注意→釜を立てる時は必ず先に蓋を開けること。

資料＜４＞ 次亜塩素酸ナトリウムによる消毒について

ノロウイルス流行時・発生時に消毒を行う。

１．消毒液（次亜塩素酸ナトリウム 約２００ppm溶液）

水１０ℓに対し、次亜塩素酸ナトリウム（１２％）溶液２０mlを入れる。

（作り置きしないこと）

２．消毒方法

消毒するもの	消毒方法
下膳時のクラスワゴン ドアノブ	消毒液に浸したブルーの不織布で拭き、消毒後、水拭きする。又は、アルコール製剤 NV を使用する。
強化磁器食器・PEN 食器 箸・スプーン	洗浄前に、消毒液に 30 分漬け込む。（漬け込み始めて 10 分後に 1／2 量の消毒液を追加する）
床面	消毒液を床全面にまき、10 分後にしっかり水で流す。 水を流せない所は、消毒液で拭き、水拭きする。
手洗い場・トイレ	洗面器・便器に消毒液をまき、10 分後にしっかり水で流す。 ドアノブ・カラン等、手がふれる場所は拭き取り、水拭きする。
長靴・エプロン 掃除用具	きれいに洗い、消毒液に漬け込み、水洗いして乾燥させる。

３．注意事項

- ・マスク・手袋を着用して消毒を行う。
- ・室内の換気をよくする。
- ・アルミ製品は腐食するため次亜塩素酸ナトリウムによる消毒はしない。

資料<5> 洗剤・薬剤等の使用用途について

龍華小・安中小・刑部小・長池小・高安西小・大正北小・八尾小・久宝寺小・竹湊小・南高安小・南山本小・永畑小については、①洗剤等、②消毒剤等、③スポンジ類、⑤スチコン専用洗剤、⑥不織布は、受託者で調達すること。なお、⑤スチコン専用洗剤以外は、メーカーは問わない。

※使用用途・濃度を守って安全に使用する。
※小分けしたのものにも、品名を表示し、中身を明確にする。
※洗剤・薬剤使用の際は、手荒れ防止に留意する。

令和7年8月改定

①洗 剤 等

令和7年9月～令和8年8月

品名（商品名）	内容量	用途	使用濃度	使用方法と注意事項
液体洗剤 （学校給食用 中性洗剤（濃縮）） 千代田化学工業	5L ×4本	食器・食缶・スプーン・ 調理器具・床洗い 等の洗浄	①2400倍 （水12ℓに対し5g） ②200倍 （水1ℓに対し5g）	①ぬるま湯で2400倍の洗剤液をつくり、食器等を 浸漬してから洗う。 ②落ちない場合は50倍程度の希釈液をスポンジに 付けてから洗う。 * 空容器の回収はありません。ソフト容器なので 丸めて捨てる。
食器洗浄機用 粉末洗剤 （材クリーン） 千代田化学	1kg	洗浄機内の水あか 取り・タンク内の カルキ取り	0.01% （タンク130ℓに13g）	三季休業中に水垢汚れ、タンク内のカルキとりに 使用。半日位、空回転させる。 使用後は水洗い（空回転）を十分行なって下さい。 * 食器・食缶・スプーンの洗浄には使用禁止。
プリン石鹼 （ガッキュー プリン石けん） 千代田化学	13kg	汚れのひどい 物の洗浄 〔換気扇・ゴミ受け・ 長靴・ザル〕	温水3～5ℓに プリン石けん1kg を溶かす。	プリン石鹼を溶かしたもので洗浄。その後よくすすぐ。 油污れに有効。汚れがひどい場合つけおきが有効。 * 食缶は使用禁止。 * アルミ製品は腐食するので使用禁止。
酸素系漂白用 粉末洗剤 （ストール0B） 千代田化学	500g ×10袋	トレー・食器 浸漬洗浄	0.5%～0.8% 〔水100ℓに 洗剤500g～800g〕	温湯（20～30℃）に洗剤を溶かしてから、トレー・ 食器を入れて30分程度浸漬する。その後スポンジで 洗う。（PEN食器は、浮くので棒などで混ぜること） 0.8%で落ちないときは1%にしてよい。 * 汚れがひどい時や学期末に使用。
手洗い用 液体石鹼液 （ラレービアン） 千代田化学	5kg	手指の洗浄	7～10倍 〔水450ccに 石鹼液50～75cc〕	手指にとり、よく泡立てて手洗いしすすぐ。 * 空容器は回収されますので捨てないでください。
磨き砂 （クレンザー）	550g	床洗浄	製造中止のため在庫がなくなり次第 終了。代わりのものはありません。	コンクリートやタイルの床にふりかけてブラシで磨く。 * その他の用途への使用禁止。
油污れ用 液体洗剤 （ニューケミカル） ホシザキ京阪	20kg	油污れの洗浄 〔油污れ等で床汚れが ひどい場合や、揚げ物 に使用した器具、学期 末の床掃除に使用〕	100倍 （水10ℓに洗剤100g）	ふりかけてしばらく置いてからブラシ等でこすり洗いし、 洗浄後は隅々までしっかり水洗いし、洗剤が残らないようにする。 * 強アルカリ性です。使用時は直接手にふれないこと。 * 手袋・マスク着用のこと。 * アルミニウム・銅・真鍮器具・亜鉛・スズ・ガルバリウム 鋼板には使用しない。 * ペットボトルやアルミニウム缶には注がない。
クリーム状 研磨剤 （クリームマルチクリーン） ※消耗品で発注	500g	強化磁器食器の メタルマーク （ステンレスによる 黒ずみ）を除去		強化磁器食器のいとしりのみに使用。 うすくつけて力を入れてこする。（べつとりにつけない） * PEN食器には使用禁止。
クエン酸 ※消耗品で発注	500g	鉄釜カルキとり 〔釜の鉄と水道水の塩素 が反応してきた白い浮遊 物を取る時に使用する。〕	1釜に対して500g	釜に白い浮遊物が付いてきたら使用する。 釜に水をいっぱい張り、クエン酸を入れ1時間炊く。 クエン酸液を捨てた後、湯を沸かしてしっかりすすぐ。

②消毒剤等

令和7年9月～令和8年8月

品名（商品名）	内容量	用途	使用濃度	使用方法と注意事項
次亜塩素酸 ソーダ12% (ヒシクリンS) 千代田化学工業	20kg	果物の消毒	200ppm 水10ℓに対して 20cc を目安に希釈する	果物に使用。5分間浸漬した後、流水で3回以上すすぐ。
		床・溝の消毒		散布10分後、水で十分洗い流し乾燥させる。
		スポンジ・ 爪ブラシの消毒		よく洗浄しすすいだ後、液に5分間浸漬し、よくすすぎ水気を切り、十分に乾燥させる。
		まな板・ポリかご・ プラスチック器具の漂白		30分位浸漬する。 <div>*金属の物の漂白には使用禁止。</div>
		肉・魚等 取り扱った後の 器具 スポンジ・エプロンの 消毒		保管庫に入れられない使用器具は5分間浸漬する。 洗浄に使用した水槽に液をはり、 スポンジ・エプロンを入れる。 <div>*開封後半年以内に使い切る。 *使用期限を過ぎた場合は濃度チェックを行う。 (試薬は学務給食課にあります。)</div>
手指消毒用 アルコール (アルペットLN) サラヤ	9kg	手指の消毒		水気をよくふきとってから使用。 <div>*火気に注意</div>
器具類消毒用 アルコール (アルペットLN) サラヤ	9kg	器具等の消毒 不織布・スプレー ボトル等に 使用		水気をよくふきとってから使用。 <div>*火気に注意</div>

③スポンジ類

品名（商品名）	サイズ・容量	発注単位	用途
スコッチブライト（リーフ）オレンジ・緑	1個（11.5×7×3.5cm）	10個単位 オレンジ・緑半分ずつ	器具類・強化磁器食器・食器かご 学校配膳用牛乳箱・ワゴン等
スポンジ（金鳥クリーナー）	1個（11×8×4cm）	10個単位	PEN食器
スポンジたわし（クリートドライ）	1個（7×11×3.8cm）	10個単位	トレイ
ポリプロたわし	1個（11×8×5cm）	1個より	野菜洗浄に使用（色指定なし）
スコッチブライト 茶・緑	1枚（15×23×1cm）	各10枚単位	鉄釜・ホテルパン等
がんこたわし	1個（8.3×14cm）	1個より	ステンレス釜（鉄釜には×）
ハンドブラシ（アイセantalブラシDX BKA01）	1個（185×47×厚さ55mm）	1個より	ザルの目詰まりに

④除菌マット

品名	容量	用途	使用方法	使用方法と注意事項
ステリマット	30枚入り 1箱より 依頼可	部屋区分の境界に設置	コップ1杯強（約250cc）の水を満遍なく散水する。	乾いてきたら散水し、水を含んだ状態にしておく。 調理作業時に設置し、清掃時は取り外す。 使用頻度の多い箇所は3週間に1回、それ以外は1か月に1回程度交換。

⑤ スチコン専用洗剤

令和7年9月～令和8年8月

品名（商品名）	内容量	使用校・用途	使用濃度	使用方法と注意事項
服部工業製 スチコン用洗剤 (オーブンクリーナーFF)	5kg×3	八尾・山本・用和 久宝寺・龍華・安中 竹淵・南高安・高安 北山本・南山本・高美 長池・東山本・永畑 西山本・高美南 高安西・曙川東・亀井 大正北	希釈なし (汚れが軽度の場合、 3～5倍希釈で使用)	汚れがひどい時に使用。 スチコン内部にスプレーで吹き付け、 スチーミングしたあと自動洗浄させる。 普段は液体(中性)洗剤で柔らかいスポンジを 使用し洗浄する。 * スチコン内部の洗浄以外は使用禁止。
クエン酸 ※消耗品で発注	500g	スチコンのタンクの 水垢除去	タンク15Lに 対して250g	1年に一回は行う。 取り扱いには洗浄方法を確認。
服部工業製スチコン 専用固形ケア剤 (ツインワンカートリッジ)	12個 入り	用和・久宝寺 龍華・永畑 高安西		月に一度のメンテナンス用。(一度につき1個使用) 取り扱いにはスチコン取扱説明書を参照する。 * 取り扱い注意点はR6年度配布済。
ラショナル スチコン専用 液体洗剤		北山本	希釈なし (汚れ具合により 2倍まで希釈可)	スチコン内部に噴射し、自動洗浄させる。 自動洗浄後に汚れが残っている場合、液体(中性) 洗剤で柔らかいスポンジを使用し洗浄する。 夏休み明けは1時間スチームで空回しする。 (溜まっている水入れ替えのため) * スチコン内部の洗浄以外は使用禁止。 (※水垢除去は表示があるので業者に依頼する。)
ラショナル スチコン専用 固形洗剤	130個 入り	★大正 ★志紀		ライブラリ(その他-取扱説明書-スチコン-ラショナルスチコン取説洗浄 資料)を参照する。 洗浄後に汚れが残っている場合は、液体(中性)洗剤で柔らかいスポン ジを使用し洗浄する。 ★水垢除去はケア剤(150個入り)を使用する。 ※洗剤・ケア剤は使用期限があります。
コメットカウスチコン 専用液体洗剤 (コメットタフナーA)	4kg×2本	桂 美園 曙川・上之島	希釈なし	取り扱いにはスチコン取扱説明書を参照する。
コメットカウスチコン 専用洗剤 (コメットタフナーベレット)	2kg×4袋	美園 曙川・上之島	全自動洗浄用洗剤	取り扱いにはスチコン取扱説明書を参照する。
コメットカウスチコン 専用ケア剤 (コメットタフナーリンスアップ)	50個×4本	美園 曙川・上之島	全自動洗浄用ケア剤	取り扱いにはスチコン取扱説明書を参照する。

⑥ 不織布

品名	内容量	用途	使用方法	使用方法と注意事項
不織布・白	1箱 (100枚 入り) 1箱/年 発注可	器具・調理台等の消毒	1/4の大きさにカットし、 器具用アルコールを入れた 容器に浸しておく。 十分にアルコールをしみこ ませて調理台等を拭く。	アルコールは、毎日交換する。(入れすぎない。ひたひた位) 食缶を落とした時の消毒用には新しいものを使用 (作業基準P.4.9.12参照)
不織布・グリーン	1枚より 発注可	大容量ドレッシングボトル 缶詰・レトルト(非加熱用)		他の用途には使用しないこと。
不織布・ピンク		食缶の汚れの拭き取り		使用用途ごとに区別する。
不織布・ブルー		/ウイルス発生時の消毒用		他の用途には使用しないこと。