
学 校 給 食 調 理 業 務 及 び 安 全 管 理 マ ニ ュ ア ル

1. 調理業務等作業基準
2. 給食における安全管理
3. 緊急事態危機管理対応（学校給食編）

箕面市教育委員会

調理業務等作業基準

<令和5年度改訂版>

箕面市教育委員会

はじめに	1
1. 調理従事者の衛生管理	1
2. 始業前の留意点	2
3. 食材の検収及び保管	3
4. 下処理	5
5. 調理	7
6. 配食・配膳	9
7. 返却	10
8. 調理器具の洗浄、消毒、保管等	11
9. 残さい及びごみ等の処理	13
10. 施設の安全・衛生管理、点検	14
11. 保存食及び展示食について	16
学校給食施設の区分.....	18
調理作業の流れ	19
学校給食衛生管理基準（抜粋）	20

はじめに

学校給食の基本である安全で安心な給食を実施するため、校長の指揮監督の下、校長が指名する衛生管理責任者を定め、学校給食に携わる一人ひとりが危機管理意識を持った衛生管理・安全管理を徹底し、業務に当たるものとする。

また、日常業務遂行に当たっては、学校給食法第9条第1項の規定に基づき、「学校給食衛生管理基準」及び、この「調理業務等作業基準」を遵守するものとし、これら基準に記載されていない事項やこれによりがたい場合は、校長の指示により円滑な運営を図るものとする。

1 調理従事者の衛生管理

- (1) 調理従事者は、毎日の生活に配慮し、日頃から身体の衛生に心がける。
- (2) 着衣や帽子、靴、エプロンはよく洗濯した清潔なものを身につける。
- (3) 爪はいつも短く切っておく。
- (4) 体調に異常がある場合は、責任者に申告し、適切な指示を受ける。(必要に応じて責任者から校長へ報告する。)
- (5) 指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、ヘアピン、時計、その他調理作業に不必要なもの等ははずしマニキュアはしない。やむをえず使用するヘアピン、ヘアゴム等は調理開始前、調理終了後に確認する。
- (6) 調理室内で喫煙や飲食をしない。
- (7) 調理作業中、顔や毛髪等にむやみにさわらない。毛髪は帽子からはみ出さないようにかぶる。
- (8) 検収室・下処理室、調理室・洗浄室、配膳室では必ず専用のエプロン、履物を着用し、屋外に出る際は必ず外履き用靴に履きかえる。また、肉類・魚介類の処理(開封・釜投入等)時、でき上がった料理の配食時は別途専用のエプロンを着用する。
- (9) トイレを使用するときは、作業服の上下や帽子を脱ぎ、専用の履物を使用する。
- (10) 調理作業中は、マスクを必ず着用する。
- (11) 調理従事者は一つの作業ごとに必ず手を洗う。また、次の場合は手洗い後、必ずアルコール消毒をする。
 - ① 作業開始前
 - ② トイレを使用した後
 - ③ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前
 - ④ 食品に直接触れる前(非汚染作業区域での作業中)
 - ⑤ 生の肉類、魚介類に触れた後

- ⑥ 加熱前の野菜等に触れた後（非汚染作業区域での作業中）
- ⑦ 汚れたものに触れた後（非汚染作業区域での作業中）
- ⑧ その他必要と考えられる場合

2 始業前の留意点

- 1 始業する前は次のことに留意する。
 - (1) 各部屋の、作業台・蛇口・使用機械・ワゴン等をアルコールで消毒して使用する。
 - (2) 消毒保管機に入らない調理器具等（ザル、タライ、調理用ボウル、包丁等）についても、必ず消毒する。
 - (3) すべての蛇口を5分程度開栓し滞留水を流す。
 - (4) 残留塩素を測り記録する。（始業前と調理作業終了時）
 - (5) 冷蔵庫・冷凍庫の温度を確認し記録する。
 - (6) 外気温、調理室の温度・湿度を確認し記録する。
 - (7) 使用する機械器具類に不良箇所やボルトのゆるみ等がないか点検する。
 - (8) 包丁は、まな板の上に置いて、欠けやこぼれがないか確認する。

3 食材の検収及び保管

1 検収の方法と留意点

(1) 食材が納入された時には必ず立ち会い、下記事項を確認の上、受領印を押す。

- ① 納入時間は何時何分か。
- ② 納入業者は食材を決められた場所に置いているか。(床等に置いていないか。)
- ③ 納入業者の服装は清潔か。
- ④ 冷凍品、冷蔵品は冷凍車、保冷車で配送されているか。
- ⑤ 納品状態はよいか。(品質等)
- ⑥ 納品数量と伝票は合っているか。(計量する。)
- ⑦ 食材本来でない臭いはないか。(異臭等)
- ⑧ ゴキブリやねずみの糞等、その食材以外のものが入っていないか。
虫や虫の卵等がついていないか。
- ⑨ 包装材(ダンボール、ビニール袋)が破れたり穴があいたりしていないか。
- ⑩ 缶詰の缶にへこみがないか、さびがないか。
- ⑪ 食材が乾燥、吸湿していないか。
- ⑫ 期限表示は明記されているか。個々に確認する。

(2) 納入された食材は、「検収記録簿」に基づき検収する。

検収時は次のことに留意する。

- ① 野菜、果物等の産地は箱や伝票を見て記入する。
 - ・ 同じ品目で産地が違う場合はすべて記入する。
 - ・ 土しょうがやニンニク等少量のものはビニール袋に入れて納品される場合があるので、伝票等に記入されていない場合は、産地など直接業者に尋ねる。
- ② 量が不足していたり、品質が悪い場合(異味、異臭、変色、ネトつきやカビの発生等)は責任者から校長に報告後、教育委員会に連絡し、量の補充または交換をする。
- ③ 食材の納品時間は午前7時から午後4時30分までとする。
- ④ 品温は食材により測定する。

(3) 当日使用する食材は、「検収記録簿」に基づき保存食を取る。

- ① 食材が納品されたらすぐ取る。
- ② 二次汚染のないようビニール袋に個別に保存する。

(4) 納入時は検収室(検収室がない場合は検収区域を区分する)において受け

渡しを行い、納入業者を下処理室や食品庫等に立ち入らせない。

2 保管の方法と留意点

- (1) 食材は検収後直ちにダンボール等はずし、それぞれ専用の容器に移し替えて冷蔵庫等所定の場所に保管する。(はずしたダンボール等は直接床に置かない。)
- (2) 食材の保管は常に清潔にし、ねずみやゴキブリに汚染されないようにする。
- (3) 冷蔵庫、牛乳保冷庫は5℃以下、冷凍庫は-18℃以下、保存食用冷凍庫は-20℃以下であることを確認する。
- (4) 米、調味料類は容器等に個々に納品日を記入し、古いものから順に使う。

4 下処理

1 下処理作業においては、次のことに留意する。

(1) 野菜類の下処理

- ① 泥付き野菜等は、検収室（検収室がない場合は検収区域を区分する）で先に泥を洗い流す。
- ② 野菜は下洗いをし、種、皮、へタ等を除き3回以上洗う。
- ③ 廃棄量は極力少なく抑える。

(2) 下処理の扱い

- ① ダンボール等、外部から入ってきた容器類は、検収室（検収室がない場合は検収区域を区分する）より中には入れない。
- ② シンクの水は必ずオーバーフローさせ、原則として1食品ごとに水を入れ替える。
（食品の取り扱いは、「食材別調理方法等（調理のワンポイント）」参照）
- ③ ザル等の容器類は用途別に分類し（肉類、魚介類、野菜）、混同しない。
- ④ 乾物類は専用シンクで洗って戻す。
- ⑤ 肉類、魚介類の解凍は専用シンクや専用タライ等を用いて流水で行う。
- ⑥ 肉類、魚介類は直接手で触れることのないよう、使い捨て手袋を使用し、開封には専用のはさみなどを使用する。また、ドリップが飛び散らないようタライ等で受ける。
- ⑦ 肉類・魚介類は解凍後、ふたまたはラップをし、汁がたれないようにして冷蔵庫等で使用時まで保管する。
- ⑧ 肉類、魚介類の下味付けは、検収室（検収室がない場合は、検収区域を区分する）で行う。
- ⑨ 洗米機使用前後は十分に洗浄を行う。
- ⑩ 切裁時、包丁やまな板は、野菜用、肉類・魚介類用、加工食品用に区別して使用し、混同しない。
- ⑪ 缶詰を使用の際は、缶を石けん液で洗い、十分に濯ぎ、水気を拭き取ってから開缶する。缶切り機使用の際は、刃の部分をアルコール消毒してから使用する。また、開缶時は二度切りしない。
- ⑫ 移動台は下処理室と調理室を行き来しない。
- ⑬ 必要に応じてザル受けのためのボウルを使用し、床等をぬらさないようにする。
- ⑭ 下処理に使用した調理器具は、下処理室で洗浄・乾燥・消毒を行う。
- ⑮ 下処理室での洗浄作業は、原則すべての食品が搬出された後に行う。

2 下処理室での不慮の事態

- (1) 不慮の事態が発生した場合は、責任者から校長に報告し、必要な措置を講じる。

5 調理

- 1 調理作業においては次のことに留意する。
 - (1) 調理室に入る際はエアシャワーが設置されている場合は、必ずエアシャワーを通過する。
 - (2) 給湯設備の湯は調理に使用しない。(調理は水道水を使用する。)
 - (3) 釜等に水道水を入れる際はホースを使用せず、ボウルや食缶等を使用する。(下ゆで等、直接児童生徒の口に入らない場合を除く。)
 - (4) 調理に使用する器具類は破損、欠損がないか、使用前後に必ず確認する。
 - (5) 肉類、魚介類を扱うときは専用エプロンを着用し、使い捨て手袋を使用する。
 - (6) 肉類、魚介類のドリップが飛ばないように十分注意する。
 - (7) ビニール袋を開封する時は、中に異物がないかをよく確認してから開封する。
 - (8) ビニール袋の開封はスライドカットでおこなう。二度切りしないように注意する。
 - (9) 炒めもの等は加熱が確実に行われるよう注意すること。材料が多い場合は、釜を分散させ、2釜で作る。
 - (10) 調味料は、食品庫で必要量をボウル等に移し替えて使用する。
 - (11) 冷蔵が必要な調味料(味噌等)は、使用時まで冷蔵庫で保管する。
 - (12) 缶詰の金属破片混入の原因となるので、開缶時は二度切りしない。
 - (13) 一度使った釜を洗うときは、隣の釜に食品が入っていない状態で洗浄する。
 - (14) 調理中は、あくを専用のボウル等容器にていねいにすくい入れ、あく取りシンク等で処理する。ボウルにたまったあくはグレーチングに流さない。
 - (15) 調理中、肉類、魚介類を入れた時に使用したスパテラやしゃくは、調理の仕上げ用に使用するスパテラやしゃくと区別する。
 - (16) 調理中に水を流す場合は、最小限にし、他のものに飛び散らないように注意する。
 - (17) 児童生徒が喫食するのは、最終加熱後2時間以内であること。
 - (18) 米飯や調理済み食品は児童生徒が喫食する時に、できるだけ温かい状態で提供できるよう配食時間を工夫する。
 - (19) 調理済み食品は、必ず中心温度が85～90℃で90秒以上あることを確認して仕上げ、記録する。
 - (20) 中心温度は、釜の3カ所で測定する。また、厚みのある食材(肉の角切り等)が入っている場合はその中心温度も確認し、記録する。釜に直接中心温度計を刺さず、ボウルや玉しゃくし等を使用する。
 - (21) 調理室で使用した器具類は洗浄室又は、洗浄コーナーで洗浄し、消毒保管機で殺菌、保管する。

- (22) 肉類、魚介類に使用した器具や容器は最後に洗浄する。
 - (23) 調理室での洗浄作業は原則すべての食品が搬出された後に行う。
 - (24) 調理済み食品は、保存食として料理名・日付を記入したビニール袋に50gずつ取る。
 - (25) 検食として、出来上がり次第1食分用意して検食担当者へ渡す。児童生徒の喫食30分前に検食できるよう仕上げる。
 - (26) 移動台等は汚染区域のものと区別する。
 - (27) 料理の出来栄えについては、十分に吟味する。
 - (28) 機械等のトラブルがある時は、責任者から校長へ報告し指示を仰ぐ。
 - (29) 揚げ油の使用は1回のみとし、調理後油が冷めたら缶に戻し廃油の回収日まで指定された場所に保管する。
- 2 食物アレルギー等対応給食については次のことに留意する。
- (1) 除去を原則とし代替食は作らない。
 - (2) 食物アレルギー等対応給食については、指示書に基づいて調理する。その他の給食とはっきり区別できるよう工夫する。
 - (3) 別調理器具で作る場合は、献立毎にすべてを区別して使用する。
 - (4) 中心温度を確認し、保存食を取り、配食時間とともに記録をする。
 - (5) できるだけ温かいものが提供できるように、出来上がり時間を工夫する。
- 3 調理中の不慮の事態
- (1) 使用した機械器具類に錆、不良箇所や欠落した部分がないか点検する。
 - (2) 調理中に不慮の事態が発生した場合は、責任者から校長に報告し、必要な措置を講じる。

6 配食・配膳

1 配食作業においては、次のことに留意する。

- (1) 配食前には必ず手を洗う。
- (2) 配食や配食の準備をする時は、清潔な専用エプロンを着用し、使い捨て手袋をつけて作業する。
- (3) 配食に使用する器具類（食缶も含む）は、破損、欠損がないか、使用前後に必ず確認する。
- (4) 配食時に、食品や汁が食缶に付着したときは、速やかにペーパータオルで汚れを拭き取る。
- (5) 配食時間は児童生徒の喫食時間に合わせるとともに、分量差や人数を考慮し各クラスに適切な量を配缶し、記録する。
- (6) 牛乳はクラス人数分を数えて5℃以下で保管する。
- (7) 冷蔵が必要な食品（漬物等）は、できるだけ配食を遅らせ、それまで冷蔵庫で保管する。
- (8) 調理済み食品は、二次汚染がないよう衛生的に配食し、時間を記録する。
- (9) 配食に使う食器は、1料理について1つの食器を用意する。（たれ等は1料理と換算する。）

2 配膳作業においては、次のことに留意する。

- (1) 配膳室で作業する時は専用エプロンを着用する。必要に応じて使い捨て手袋をつける。
- (2) ワゴンに入れるおかずについては、熱いものと冷たいものを同じワゴンに入れない。
- (3) 決められた時間にリフト等を利用して各階にワゴンを上げる。時間の変更がある場合はこれに応じる。
- (4) ワゴンをリフトに乗せる際は、リフト内でワゴンが動かないようストッパーを使用する等工夫する。
- (5) 食缶、食器の運搬等は、児童生徒に事故がないよう取り扱いや安全に配慮する。
- (6) 配膳室の扉は児童生徒が取りに来るまで閉めておく。
- (7) 各階配膳室で保管している教室用配膳台は、児童生徒が取りに来るまでにアルコール等で消毒する。
- (8) 1階及び各階配膳室に児童生徒が取りに来る際は必ず立ち会う。
- (9) 1階及び各階配膳室は、給食を出した後は返却しやすいように整える。

3 配食中の不慮の事態

- (1) 不慮の事態が発生した場合は、責任者から校長に報告し、必要な措置を講じる。

7 返却

- (1) 児童生徒の給食返却時は、1階配膳室で立ち会い、直接受け取る。(中学校では、各階配膳室でも立ち会う。)
- (2) 返却された教室用配膳台は、水拭きする。
- (3) 各階配膳室はワゴンを下ろした後、清掃し、水拭き後の教室用配膳台を全て入れて鍵をかける。
- (4) 使用後のワゴンは汚れをきれいに拭き取る。

8 調理器具の洗浄、消毒、保管等

1 強化磁器食器は、次の基準による。

- (1) 残さいを取り除き、石けん液を溶かした温湯（40℃程度）に十分に浸す。
- (2) 1枚ずつ手洗いをし、脂質、でんぷん等の残留物がないよう注意する。
- (3) すすぎは2回以上行い、石けん液の残留や汚れの落ち具合を確認する。すすぎ時のシンクの水（湯）はオーバーフローさせておく。また、必要に応じて水（湯）を替える。
- (4) 食器洗浄機が正常に作動していることを確認し、仕上げのすすぎを行う。
- (5) 食器消毒保管機の庫内温度は90℃以上で1時間以上保つ。
- (6) 取り扱いの際は、次の事項に注意する。
 - ①食器はていねいに取り扱う。
 - ②種類の違う食器は一緒に洗わない。
 - ③食器の入った食器かごは積み重ねない。
 - ④クレンザーやスチールたわしは使わない。
 - ⑤食器は、破損状況を確認し、必要があれば、交換する。
- (7) 食器洗浄後は定期的にヨード液による「でんぷん反応」等で汚れの落ち具合を確認する。

2 スプーン、箸は、次の基準による。

- (1) 専用のシンクで、石けん液を溶かした温湯（40℃程度）に浸す。
- (2) スプーンは1本ずつ手洗いし、箸はよくこすり洗いをする。
- (3) すすぎは2回以上行い、石けん液の残留や汚れの落ち具合を確認する。
- (4) それぞれ専用のかごに入れてから食器かごに入れる。
- (5) スプーン、箸は、破損状況を確認し、必要があれば、交換する。

3 下処理用器具類は、次の基準による。

- (1) 決められた場所で洗浄し、肉類、魚介類に使用した器具類はできるだけ最後に洗浄する。
- (2) 専用のシンクで、石けん液を溶かした温湯（40℃）に浸す。
- (3) よく洗浄してから、すすぎは2回以上行い、石けん液の残留や汚れの落ち具合を確認する。
- (4) 消毒保管機に入れるなど、衛生的に保管する。（庫内温度は90℃以上）

4 食缶、食器具類（ボウル、スプーンかご、玉しゃくし等）及び調理器具（ザル、タライ、調理用ボウル、包丁等）は、次の基準による。

- (1) 専用のシンクで、石けん液を溶かした温湯（40℃程度）に浸す。
- (2) よく洗浄してから、すすぎは2回以上行い、石けん液の残留や汚れの落ち具合を確認する。
- (3) 消毒保管機に入れるなど、衛生的に保管する。（庫内温度は90℃以上）

5 フードスライサー、球根皮むき機、ミキサー等は、次の基準による。

- (1) 部品をできるだけ取り外し、水または温湯（40℃程度）で食品の切り屑や汚れを取り除く。
- (2) 部品は石けん液で洗浄した後、十分に洗い流す。
- (3) 部品は熱湯で消毒をした後、清潔な場所でよく乾燥させる。食器消毒保管機で保管できる場合は入れておく。

6 その他

- (1) スポンジ等は使用后、よく洗って乾燥させておく。
- (2) ゴム手袋使用の際は、食器具類等の洗浄用と調理場内の清掃用、トイレの清掃用を区別する。
- (3) 作業終了後、ホースは外して洗浄する。
- (4) 使用した作業台はすべて洗浄し、水気をとっておく。

9 残さい及びごみ等の処理

- 1 残さい（食べ残し）の回収は、次の基準で行う。
 - （1）給食後に回収し、料理別に計量して記録する。
 - （2）回収した残さいは水気をしっかり切る。

- 2 残さい及びごみの処理は、次の基準で行う。
 - （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。
 - （2）調理場内には足踏みペダル開閉式のふた付きごみ入れを置く。
 - （3）燃えるごみは、箕面市指定ごみ袋に入れて収集日時、収集場所を確認して適切に処理する。
 - （4）残さい及び生ごみはすべて箕面市指定ごみ袋に入れ、燃えるごみとして指定の場所に保管する。
 - （5）産業廃棄物（プラスチック、ビニール、アルミ、ゴム製品等）は食品の付着の有無で分別し、ビニール袋に入れて、それぞれの指定の場所で保管する。
 - （6）缶は、洗浄後上下を切り抜いて押しつぶし、できるだけ小さくして指定の場所に保管する。
 - （7）びんは、水洗いをして指定の場所に保管する。
 - （8）破損した強化磁器食器は、残さい等汚れが付着している場合は水洗いし、指定の回収ケースに入れて溜めておく。ケースが一杯になったら、責任者から校長に報告し、リサイクル業者へ引き渡す。指定の回収ケース以外のもの（ダンボール、ビニール袋等）には入れない。
 - （9）廃油は回収日まで廃油置き場で保管する。
 - （10）展示食や2週間を経過した保存食はすべて処分する。
 - （11）残った米飯、牛乳等も当日中にすべて廃棄する。
 - （12）飲み残しの牛乳は所定の場所で処理する。

10 施設の安全・衛生管理、点検

1 調理場の衛生

- (1) 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。
- (2) 手洗い設備は常に清潔に保ち、手洗い用石けん液、ペーパータオル、消毒用アルコール、足踏みペダル開閉式ふた付きごみ箱、手洗いの手順を示した展示物を常備する。また、前室には個人用爪ブラシを、その他調理場内には必要に応じて爪ブラシを常備する。
- (3) 作業は防虫設備のない出入口や窓を開放したままで行わない。
- (4) 調理室、食品庫、休憩室（トイレを含む）、リフト、給食室前の廊下、各階配膳室等は業務の最終に毎日清掃し、常に整理整頓する。
- (5) 天井・壁、扉、床、窓ガラス、網戸、戸棚等は、常に清潔に保つよう清掃する。
- (6) 排水溝、グレーチング及びグリストラップは、常に清潔に保つよう清掃する。
- (7) 調理中にやむを得ず洗浄する場合は、食材や回転釜に汚水がかからないように注意する。
- (8) 床が濡れたときは、速やかに拭き取る。その後は手を洗ってから作業を続ける。
- (9) 室内の換気に努める。
- (10) 殺菌灯がある施設は作業終了後電源を入れ、翌日の出勤時に電源を切る。
- (11) 作業の際には、床にごみや水、水滴等を落とさないようにする。
 - ・水滴の落ちるものは、移動台で運搬する。
 - ・床が濡れたときは、速やかにモップで拭き取る。
 - ・流しの排水口にごみを流さない。
- (12) ワゴン等の洗浄は洗浄室のグレーチングの部分で行う。
- (13) 牛乳保冷庫、カウンター等使用後は清掃し消毒する。
- (14) 作業終了後、床は掃除機をかけ、モップで拭き、衛生を保つ。
- (15) モップ等の洗浄水は汚染区域で処理する。
- (16) ごみ置き場、廃油置き場は常に整理整頓し清潔にしておく。
- (17) その他必要な衛生管理に努める。

2 排水の詰まりや逆流が起きた場合に速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、汚染作業区域と非汚染作業区域で区別して使用する。また、使

用後は洗淨、乾燥させ必要に応じて消毒を行い、所定の場所に保管する。

- 4 調理場内には、関係者以外の者をむやみに立ち入らせない。
- 5 作業終了後は、安全点検をし、校長に報告する。
 - ・施設整備の破損や異物混入の事態につながると予想される箇所があれば、責任者から校長に報告する。
- 6 長期休業（夏、冬、春）中は、日常業務や定期的な業務で実施することができない清掃、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。
 - (1) 調理器具、機具類は、点検及び手入れを行う。
 - (2) 食缶、食器かご、箸かご等は、1個ずつきれいに磨き、洗淨する。
 - (3) スプーン、箸は1本ずつきれいに磨いて、洗淨し、破損がないか確認した後、整理して保管する。
 - (4) 食器は、1個ずつきれいに磨いて、洗淨し、破損がないか確認した後、整理して保管する。
 - (5) 排水溝はデッキブラシ、たわし等を用いて汚れを落とす。
 - (6) 在庫品はすべて点検整理し、不要品は処分する。
 - (7) 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責任者から校長に報告する。
 - (8) 調理場内外をきれいに清掃、消毒等を行う。

11 保存食及び展示食について

1 保存食の取り方

- ・保存食を取るときは、直接手で触らない。また、包丁、まな板等から二次汚染にならないよう配慮する。
- ・原材料及び調理済み食品を、食品ごとに50gずつ、清潔なビニール袋に密封して保存食用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上冷凍保存する。
- ・採取日がわかるようにしておく。
- ・保存食は2週間後に廃棄する。
(月曜日に採取した保存食は2週間後の火曜日に廃棄する。金曜日に採取した保存食は2週間後の月曜日に廃棄する。)
- ・廃棄するときは、「検収記録簿」に廃棄する保存食の採取年月日を記録する。

(1) 原材料

- ・原材料は洗浄・消毒を行わずに採取する。
- ・当日納品のものは納品時に採取する。
- ・缶詰類や前日納品のものは使用日に採取する。
- ・野菜等、産地が違う場合は、産地ごとに採取し、保存する。
- ・野菜類は根、茎、葉のあるものは全形（ほうれん草等）で採取する。
- ・白菜や大根、リンゴ等、大きいものは、洗浄、消毒した包丁で切る。
- ・牛乳は1本、紙パック容器のまま保存する。
- ・1個50gを超える加工品等（ゼリー、ヨーグルト等）は1個保存する。
- ・1個50gに満たない加工品等（ふりかけ、チーズ等）は合わせて50g程度を保存する。
- ・小袋のものはパックのまま開封せずに保存する。
- ・土しょうが、ニンニク等少量使用のものは1かけ採取する。
- ・冷蔵保存する食品は、採取した後、室内に放置しないですぐ保存食用冷凍庫に入れる。

(2) 調理済み食品

- ・調理済み食品は、使用している材料すべてが含まれるように取る。
- ・料理は釜から直接取る。
- ・複数の釜で調理したと調理済み食品や米飯は、それぞれの釜ごとに50gずつ保存食をとる。この場合、どの釜から取ったものかわかるよう、ビニール袋に明記しておく。
- ・熱いものはあら熱をとってから保存食用冷凍庫に入れる。

- ・食物アレルギー等対応給食も同様にする。

(3) その他

- ・長期休業（夏・冬・春）中に保存食用冷凍庫を清掃し霜取りを行う。（保存食が保存されている間は、霜取りは行わない。）

2 展示食

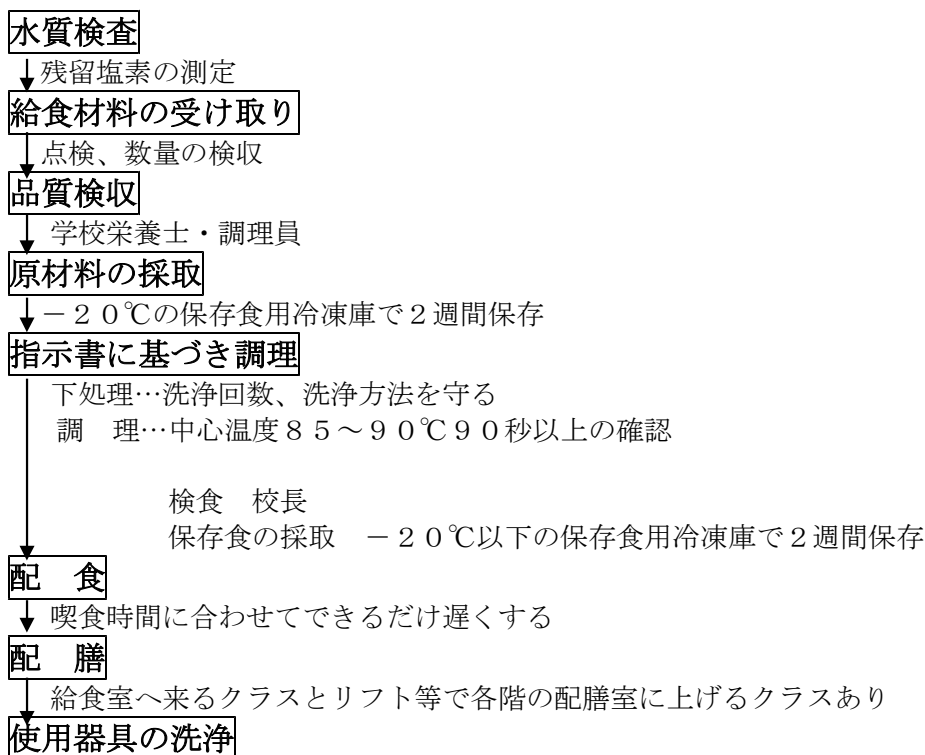
- ・1食分をサンプルとして展示する。
- ・給食が終わり、回収時に展示食も撤去する。
- ・保存食と兼用しない。撤去後は廃棄する。

学校給食施設の区分

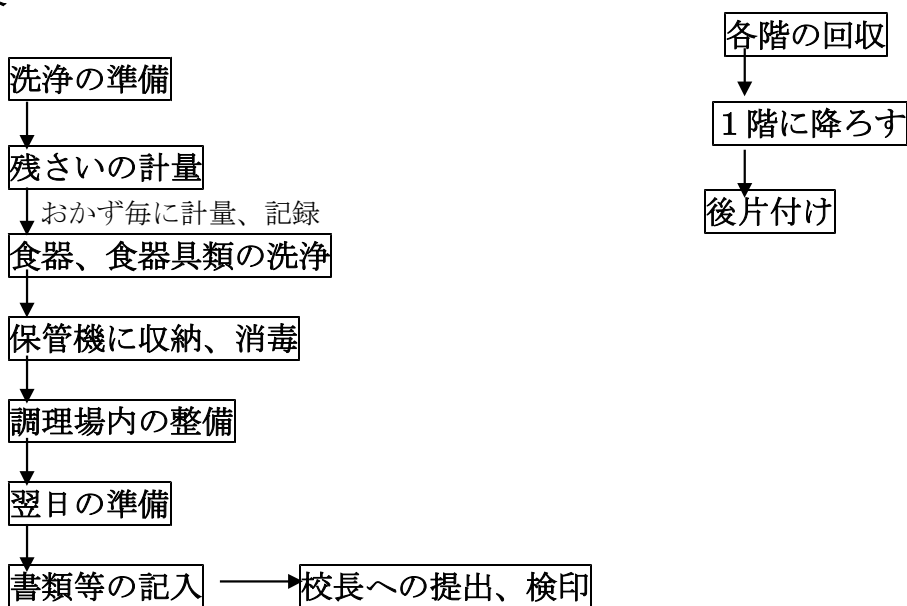
区分		内容	区分ごとの留意点		
学校給食施設	調理場	汚染作業区域	検収室	<ul style="list-style-type: none"> 原材料の鮮度等の確認及び根菜類の処理を行う場所 	<ul style="list-style-type: none"> 専用容器に移し替え、点検を行う 泥付きの根菜類の泥落とし、刃物多彩の根切り等を行う 球根皮剥き機は検収室に置く 保存食（原材料）を採取する
			食品の保管室	食品の保管場所	<ul style="list-style-type: none"> 調理室を経由しない構造及び配置とする 換気、除湿に注意し、湿度、温度を記録する 段ボール等は持ち込まない 洗剤、消毒薬、工具等は保管しない
			下処理室	食品の選別、皮剥き、洗浄等を行う場所	<ul style="list-style-type: none"> 器具・容器類は、専用のものを使用する シンクは3槽式構造とし、加熱調理用、非加熱調理用及び器具の洗浄用を別にする。 段ボール等は持ち込まない。
			返却された食器食缶の搬入場		<ul style="list-style-type: none"> 可能な限り床を汚染しないように気をつける。
			洗浄室	(返却された食器具類の) 洗浄中、消毒前	<ul style="list-style-type: none"> 児童生徒が使用した食器類が返却される時間から、洗浄作業が終了し、清掃が終わるまで
		非汚染作業区域	調理室	食品の切裁等を行う場所	<ul style="list-style-type: none"> 包丁及びまな板については食品別及び処理別に使い分ける。
				煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所	<ul style="list-style-type: none"> 加熱調理を適正に行い、中心部の温度を確認し、(75度1分以上) 記録すること
				加熱調理した食品の冷却等を行う場所	<ul style="list-style-type: none"> 冷却及び加熱済み・生食用食品に使用する施設・設備、調理機器・器具は確実に洗浄・消毒した専用のものを使用する。 一時保存する際は、専用のふた付き容器に入れて冷蔵庫等に保管する。
				食品を食缶に配食する場所	<ul style="list-style-type: none"> 配食の際の食缶等は、床面から60cm以上の場所に置くこと
			配膳室		<ul style="list-style-type: none"> 外部からの異物混入を防ぐため、廊下等と明確に区別する。 出入口には、原則として施錠設備を設ける
	その他		食品・食缶等の搬出場	食品・食缶等の搬出場所	食品・食缶等を衛生的に管理する
			洗浄室	(機械、食器具類の) 洗浄・消毒後	清掃が終了後(前日)、児童生徒が使用した食器類が返却されるまで(当日)
			更衣室、休憩室、調理員専用トイレ、前室等		
			事務室等(学校給食調理員が通常出入りしない区域)		

☆調理作業の流れ

午前



午後



学校給食衛生管理基準（抜粋）

平成 9年4月 1日	制 定	文部科学省
平成15年3月31日	一部改訂	〃
平成17年3月31日	〃	〃
平成20年7月10日	〃	〃
平成21年3月31日	公 布	学校給食法
平成21年4月 1日	施 行	〃

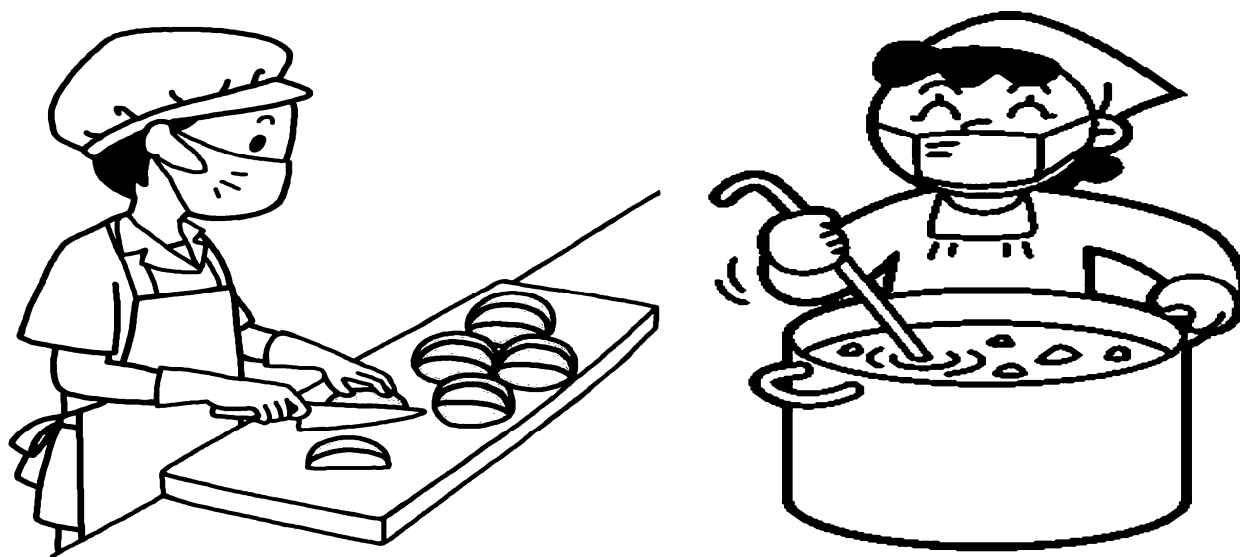
第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

- 1 衛生管理体制に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

(1) 衛生管理体制

- 一 学校給食調理場においては、栄養教諭等を衛生管理責任者として定めること。ただし、栄養教諭等が現にいない場合は、調理師資格を有する学校給食調理員等を衛生管理責任者として定めること。
- 二 衛生管理責任者は、施設及び設備の衛生、食品の衛生及び学校給食調理員の衛生の日常管理等に当たること。また、調理課程における下処理、調理、配送等の作業工程を分析し、各工程において清潔かつ迅速に加熱及び冷却調理が適正に行われているかを確認し、その結果を記録すること。
- 三 校長又は共同調理場の長（以下「校長等」という）は、学校給食の衛生管理について注意を払い、学校給食関係者に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮すること。
- 四 校長等は学校保健委員会等を活用するなどより、栄養教諭等、保健主事、養護教諭等の教職員、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長等の専門家及び保護者が連携した学校給食の衛生管理を徹底するための体制を整備し、その適切な運用を図ること。
- 五 校長等は、食品の検収等の日常点検の結果、異常の発生が認められる場合、食品の返品、献立の一部又は全部の削除、調理済み食品の回収等必要な措置を講じること。
- 六 校長等は、施設及び設備等の日常点検の結果、改善が必要と認められる場合、必要な応急処置を講じること。また、改善に時間を要する場合、計画的な改善を行うこと。
- 七 校長等は、栄養教諭等の指導・助言が円滑に実施されるよう、関係職員の意味疎通等に配慮すること。

給食における安全管理



箕面市教育委員会
令和2年度（2020年度）作成

①	検収・保管編（食品庫）	1
②	下処理・洗浄編	2
③	切り込み・調理編	4
④	配食編	6
⑤	検食編	8
⑥	配膳室・リフト室編	9
⑦	教室編	1 0
⑧	洗浄編	1 1
⑨	保管編（機器・食器具）	1 2
⑩	その他	1 3

① 検収・保管編 (食品庫)

作業 (時刻)	起こりえる事象	考えられる原因	予防措置	対応	工夫点
7:00~8:30 前日 7:00~16:30	異物混入 ・衛生害虫 (ゴキブリ・ハエ等) ・鼠族 (ふん) ・昆虫 ・容器・包装 (紙・ビニール・ホッチキスの針・針金) ・外部からの侵入 (鳥・昆虫・ねずみ・アザミの綿毛・むかで) ・その他 (わら・草・泥・木屑等) ・鶏の羽	・業者の衛生管理 ・保管状態の不備	業者への指導 ・異物混入のないように、扉を必ず閉めてもらう ・業者に納入場所をしっかりと明示、確認 ・衛生管理の徹底等指導 検収の徹底 (原則は立ち会い検収) ・納品時に目視で品質不良が確認できる場合はその場で業者に伝える。 防虫・施設の管理 ・隙間の補修 ・清掃の徹底 ・容器・包装に入れて保管	・第一発見者は衛生管理責任者に報告する。 ・衛生管理責任者は必ず発見時の状況を確認し、危険物の除去、食材の交換等一次的な緊急事態を判断する。 ・衛生管理責任者は管理職に報告する。 ・管理職は状況によってはすぐに教職員を招集し必要な措置を指示する。 ・管理職は並行して教育委員会に報告する。 ・衛生管理責任者を中心に原因の調査をする。 ・状況により、管理職は関係者を集め今後の対応を確認する。 ・現物保存。(未開封の包装内で確認された異物等は開封しないでそのままの状態を保つこと。)	
	品質不良 ・缶のへこみ ・ピンホール ・変敗・異臭 ・カビ ・品温が高い ・冷凍がとける ・封が開いている	・業者の衛生管理 ・業者の品質管理	業者への指導 検収の徹底		
	機械・施設 ・機器の温度管理不備 ・機械の部品がはずれる		日頃からの点検 施設の管理		
留意点 <ul style="list-style-type: none"> 現場・状況の確認 (時刻・写真) 指示書・検収簿等に記録 緊急時に教職員全員の招集一声をあげることの徹底 作業員全員が情報の共有 					

② 下処理・洗浄編

作業（時刻）	起こりえる事象	考えられる原因	予防措置	対応	工夫点
8：00～	<p>異物混入</p> <ul style="list-style-type: none"> ・米（石・種） ・野菜（皮・へた・芯・土・わら・テープ・雑草等） ・輪ゴム ・紙 ・針金・金具 ・包装ビニール ・木片・発泡スチロール ・プラスチック片 ・水耕栽培野菜のスポンジ ・画鋸 ・昆虫（昆虫の卵） ・植物 ・加工、冷凍された食材に入っている場合もある <ul style="list-style-type: none"> ・海産物は夾雑物が多いので特に注意する ・スポンジ ・たわしの毛 ・ピーラーの砥石のかげら ・手袋（手袋の破片） ・缶の切りくず <p>品質不良</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・納品業者の衛生管理 ・食材洗浄時にザルですくっている ・検収の不備 ・目視確認が不十分 ・洗浄不足 	<p>身支度の徹底</p> <p>検収の徹底</p> <p>下処理の前に混入の可能性のあるものを取り去る</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ニラ等の輪ゴム・ダンボールのホッチキス等は必ずはずす（付いていた数と外した数が一緒か確認する。） ・網戸の破損の確認 ・開封時、空け口のビニールを切り離したり、二度切りしない ・缶は二度切りしない <p>注意深く見る意識</p> <ul style="list-style-type: none"> ・発泡スチロール ・加工品、袋入りのものも必ず移し替えて目視確認する ・たわし、スポンジ等は洗うものによって使い分ける ・泥、虫の確認 ・透明の包装の時は開封前も目視する 	<ul style="list-style-type: none"> ・第一発見者は衛生管理責任者に報告する。 ・衛生管理責任者は必ず発見時の状況を確認し、危険物の除去、食材の交換等一次的な緊急事態を判断する。 ・衛生管理責任者は管理職に報告する。 ・管理職は状況によってはすぐに教職員を招集し、必要な措置を指示する。 ・管理職は並行して教育委員会に報告する。 ・衛生管理責任者を中心に原因の調査をする。 ・状況により、管理職は関係者を集め今後の対応を確認する。 ・現物保存。 	<ul style="list-style-type: none"> ・排水口からのねずみの侵入を防ぐためにネットを張る。 ・明るい場所で作業をする。 ・輪ゴムやテープを外す場所と食材を離す

	<p>機器の不備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・機器の破片（芽取りの刃・下処理包丁・ザルの針金） ・オーバーフローや蛇口のねじ ・水洗金具（カチットの部品等） ・スポンジ ・たわしの毛がザルにつく ・洗米機に異物（サビ等）が入る <p>ヒューマンエラー</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・点検・管理の不徹底 ・使用方法の違い ・洗浄不足 ・調理器具の老朽化の点検 	<p>使用前・使用後の確認</p> <ul style="list-style-type: none"> ・使用后皮むき器の数の確認 ・ザルなどはスポンジで洗わない等、用具の使い分けの意義を共通確認する ・手袋は切れていないか確認してから外す ・消耗品は常に破損がないか確認し必要に応じて取り替える ・袋を開けた際に切り口が一致するか確認する ・包丁等刃の欠損有無の確認 		
	<p>作業動線</p> <ul style="list-style-type: none"> ・洗浄水（汚染水）が入る（肉汁等） ・ドリップ等の床面への落下による汚染拡大 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理中の洗浄作業 ・肉や魚の移動時のドリップの落下 	<p>調理と洗浄の分離 (時間・場所)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・解凍による二次汚染に十分注意する ・ドリップを落とした場合は直ちに床面を消毒する 		
<p>留意点</p>					

③ 切り込み・調理編

作業（時刻）	起こりえる事象	考えられる原因	予防措置	対応	工夫点
8：00～	<p>調理作業の中での異物</p> <ul style="list-style-type: none"> 包丁の刃・裁断機の刃 ミキサー・スライサーの刃と付着物 プラスチック 輪ゴム・髪の毛 しゃくのネジ・ボルト 調味料のふた 容器やその部品・ラベル ゴムベラ等の破片 計量器（スプーン・カップ） けがによる爪・血液 手袋（ゴム・使い捨て手袋） 水道の部品・乾燥剤 アルミホイル 昆虫（昆虫の卵） 傷テープ 器具の洗浄不足による汚れ <p>ヒューマンエラー</p>	<ul style="list-style-type: none"> 点検不足 日々の手入れ不足 手袋を着用したままの作業 注意欠陥 器具の破損（老朽化等） 	<p>使用前・使用後の確認</p> <p>日頃の手入れ</p> <ul style="list-style-type: none"> 作業中の目視確認 調味料は容器ごと調理室に持ち込まない 冷凍ものは包丁の刃が欠けるので解凍後に切る 手袋をして材料を切る場合は、食品を切る前後で必ず確認する 包丁等刃の欠損有無の確認 開封時、空け口のビニールを切り離さない 	<ul style="list-style-type: none"> 第一発見者は衛生管理責任者に報告する。 衛生管理責任者は必ず発見時の状況を確認し、危険物の除去、食材の交換等一次的な緊急事態を判断する。 衛生管理責任者は管理職に報告する。 管理職は状況によってはすぐに教職員を招集し必要な措置を指示する。 管理職は並行して教育委員会に報告する。 衛生管理責任者を中心に原因の調査をする。 状況により、管理職は関係者を集め今後の対応を確認する。 現物保存。 	<ul style="list-style-type: none"> 冷却スポットの水滴をふき取る。 作業工程表の注意点の明示と打ち合わせ時の確認 動線図における食材の置き場の確認 冷却スポットからの水滴落下を防ぐため、床に印をしておき、台などを置かない 作業工程・動線図において混入しやすい作業を重ねない
	<p>異物混入</p> <ul style="list-style-type: none"> 食材に異物 調味料に異物・変敗 水道水の赤水 塗料の剥がれ オープンのすず 虫 	<ul style="list-style-type: none"> 点検不足 危機意識の欠如 保管状態の不備 窓、ドア等を開けている時間が長い 	<ul style="list-style-type: none"> 容器への移し替え（異物確認）・ビニールから直接釜に入れない 食材にはできる限りふたをする（ホイル等も） 釜に近づけない（ガラス製品・割れやすいものは調理室に持ち込まない） 作業工程表・動線図の確認 		

	機械類の不備 <ul style="list-style-type: none"> ・冷却スポットの結露 ・衛生害虫が入る ・フードにたまった油とほこり ・タイルの剥離 ・ペンキの剥離 ・かび 	<ul style="list-style-type: none"> ・点検不足 ・結果の予測ができていない ・温度差による結露 ・洗浄不足 	<ul style="list-style-type: none"> ・目視確認の徹底 ・使用前、使用後の確認 ・出入口の扉はすばやく閉める（ドアを閉める・網戸をつける） ・施設設備の点検・整備の徹底 		
留意点 <ul style="list-style-type: none"> ・炊飯器の上段は確認しにくいので注意 					

④配食編

作業（時刻）	起こりえる事象	考えられる原因	予防措置	対応	工夫点
12:00 前後	施設機器管理 <ul style="list-style-type: none"> 壁面タイルのはがれ 中心温度計の異常 殺菌灯・電球の割れ エアコンの冷却水 	<ul style="list-style-type: none"> 器具の破損 ヒューマンエラー <ul style="list-style-type: none"> 点検不足 	<ul style="list-style-type: none"> 機器の日々の手入れ、点検 目視確認の徹底 使用前後の確認 清掃の徹底 作業中のドアの開閉に注意（きちんと・早く） 配食場所の状態確認 台車の車を動きやすいものに取り換える 台車に積み過ぎない 	<ul style="list-style-type: none"> 第一発見者は衛生管理責任者に報告する。 衛生管理責任者は必ず発見時の状況を確認し、危険物の除去、食材の交換等一次的な緊急事態を判断する。 衛生管理責任者は管理職に報告する。 管理職は児童生徒に危険が及ぶか否かの判断をする。 管理職は給食を実施するか否かの判断をする。 	<ul style="list-style-type: none"> なべ肌でこげたものは配缶しない。 タイル壁の角部分にプラスチックを貼る、クッション性のゴムなどで保護する。 冷却スポットの水滴は、ふきとる。 ねじ付きのしゃくはできるだけ使わない
	異物混入 <ul style="list-style-type: none"> ペンのふた・メモ等 文具 傷テープ・毛髪・磁石 白衣のボタン アルミホイルの表面・端 計量器・ゴムベラの先 洗浄（石けん・泡・洗浄水） しゃくのネジ 食缶、食器具の破損 ビニール手袋 スポンジ 虫の混入 (衛生害虫・ハエ等飛んでいる虫が釜や炊飯器の中に入る) 洗浄不足による汚れ ペーパータオル 袋の切れ端 缶の切りくず 	ヒューマンエラー <ul style="list-style-type: none"> 器具の洗浄不足 食缶を拭くときにペーパータオルが残る 食缶洗浄時にスポンジが残る 缶の二度切り 	注意深く見る意識 <ul style="list-style-type: none"> 不要なものは調理室へ持ち込まない 傷んだものは早めに処分する 食缶の持ち手、スポンジかすなど等必ず点検し、不備を見つけ次第交換する 食缶保管機を開けっ放しにしない でき上がり品には、すばやくふたをする 直前に食缶やふたの内側も確認する 温度を確認して安全な時間配分を見つけ、出す 身支度の再確認 缶は二度切りしない 検食は釜から直接とらない 	<ul style="list-style-type: none"> 管理職は他のクラスで同事故がないか調査をする。 管理職は状況によってはすぐに教職員を招集し、必要な措置を指示する。 管理職は並行して教育委員会に報告する。 衛生管理責任者を中心に原因の調査をする。 状況により、管理職は関係者を集め今後の対応を確認する。 現物保存。(できるだけ入っていた状況がわかるように) 保存食の確保。 	

	<p>ヒューマンエラー</p> <ul style="list-style-type: none"> ・転倒・落下 ・食器・食器具の乾燥不足 	<p>ヒューマンエラー</p>			
	<p>温度管理</p> <ul style="list-style-type: none"> ・納豆の容器の膨張 ・ゼリー・牛乳容器の破損 ・冷蔵品の温度が高すぎる 		<p>温度管理の徹底</p>		
<p>留意点</p>					

⑤ 検食編

作業（時刻）	起こりえる事象	考えられる原因	予防措置	対応	工夫点
12:00前後	<ul style="list-style-type: none"> ・異味、異臭の発見が遅れる ・異物混入の発見が遅れる ・異味、異臭 ・異物混入 	<ul style="list-style-type: none"> ・検食者がいない ・検食が間に合わない ・加熱不足 ・原材料の不良 ・調理・配膳時の不備 	<ul style="list-style-type: none"> ・検食の徹底 ・検食の意味と必要性を理解することの徹底 ・学校長ができない場合（不在時等）の検食者を決めておく ・調理時に中心温度を計測し、確認する（85～90度90秒以上） 	検食により異味・異臭・異物を発見した場合 <ul style="list-style-type: none"> ・検食実施者は状況の把握を行う。状況によってはすぐに教職員を招集し、必要な措置を指示する。 ・管理職は児童生徒に危険が及ぶか否か判断する。 ・管理職は給食を実施するか否かの判断をする。 ・管理職は他のクラスで同事故がないか調査をする。 ・管理職は並行して教育委員会に報告する。 ・衛生管理責任者を中心に原因の調査をする。 ・状況により、管理職は関係者を集め今後の対策を確認する。 ・現物保存。（できるだけ入っていた状況がわかるようにする。） ・保存食の確保。 	
留意点 <ul style="list-style-type: none"> ・ 検食は万一事故発生の場合、給食が中止できる時間を考えて行う（給食開始30分前） ・ 検食簿は検食者が責任を持って記入する ・ 学校長ができない場合（不在時等）の検食者を決めておく 					

⑥配膳室・リフト室編

作業（時刻）	起こりえる事象	考えられる原因	予防措置	対応	工夫点
12:00 ～12:30	異物混入 ・衛生害虫の混入 ※意図的な異物混入（いたずら）		配膳室の管理 （施錠・立ち会い） ・ワゴンへの収納 ・ワゴンを上げる時間をぎりぎりにする	<ul style="list-style-type: none"> ・第一発見者は衛生管理責任者に報告する。 ・衛生管理責任者は必ず発見時の状況を確認し、危険物の除去、食材の交換等一次的な緊急事態を判断する。 ・衛生管理責任者は管理職に報告する。 ・管理職は児童生徒本人に危険が及ぶか否かの判断をする。 ・管理職は給食を実施するか否かの判断をする。 ・管理職は他のクラスで同事故がないか調査をする。 ・管理職は状況によってはすぐに教職員を招集し、必要な措置を指示する。 ・管理職は並行して教育委員会に報告する。 ・衛生管理責任者を中心に原因の調査をする。 ・状況により、管理職は関係者を集め今後の対応を確認する。 ・現物保存。（できるだけ入っていた状況がわかるようにする。） ・保存食の確保。 	<ul style="list-style-type: none"> ・配膳室からの虫等の侵入を防ぐため、ドア・カウンター等はこまめに閉める。
	機器・器具の破損 ・ワゴンのねじ ・教室用配膳車のコマがはずれる		使用前後、定期点検 ・ワゴンの点検 ・教室用配膳車の点検		
	事故 ・リフトの段差による衝撃 ・運搬時に落とす ・ワゴンが閉じ込められる ・ワゴンの振動等による食器の破損 ・ワゴンから取り出す時におかずをこぼす・やけど等 ・ワゴンと児童生徒との接触 ・児童生徒が取りに来た時、食器等をひっくり返す		安全点検 リフトの管理 ・ワゴンのコマの点検 ・ワゴンを乱暴に扱わない 教室での指導の徹底 危険箇所として校内に知らせる 立ち会い指導		
留意点 <ul style="list-style-type: none"> ・学級担任は配膳室で立ち会う ・食器カゴが落下し食器が破損した場合、カゴごと取り替える ・調理員の立ち会い 					

⑦ 教室編

作業（時刻）	起こりえる事象	児童・生徒への対応	担任等の対応	学校としての対応
12:20～	異物混入 <ul style="list-style-type: none"> 破損食器 教室内で異物（飛んでいる虫、いたずら、児童生徒毛髪、傷テープ等）が混入 おかずに混入 	<ul style="list-style-type: none"> 教師による確認、報告 教室での説明と指導 給食当番への衛生指導の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 児童生徒へ危険が及ぶか否かの判断・対処 管理職、学校栄養士、給食担当者に連絡 同事故がないか調べる 現物保全、確保 	<ul style="list-style-type: none"> 第一発見者は管理職に報告する。 管理職は必ず発見時の状況を確認し、危険物の除去、食材の交換、緊急事態を判断する。 管理職は児童生徒本人に危険が及ぶか否かを判断する。 管理職は給食を実施するか否かの判断をする。 管理職は他のクラスに同事故がないか調査する。 管理職は状況の把握を行い、状況によってはすぐに教職員を招集し、必要な措置を指示する。 管理職は並行して教育委員会に報告する。 衛生管理責任者を中心に原因の調査をする。 状況により、管理職は関係者を集め今後の対応を確認する。 児童生徒への説明。 保護者への説明。 現物保存。（できるだけ入っていた状況がわかるようにする。） 保存食の確保。
	誤食			
	配膳車による事故 <ul style="list-style-type: none"> 取り扱いミスによるジョイント、溶接部分の劣化による板の落下 ジョイントがはまっていない 食器がすべり落ちる ストッパーがかかっていない 教室出入り口の段差による食器の落下 	<ul style="list-style-type: none"> やけど、怪我がないか確認。 走らないよう指導 廊下の片付け 	担任等が必ず付き添う <ul style="list-style-type: none"> 廊下の片付け 	
配膳中 <ul style="list-style-type: none"> 食器の破損 やけどなど 	<ul style="list-style-type: none"> 教室での指導 整理整頓と配膳スペースの確保 	安全に配膳できる環境整備 <ul style="list-style-type: none"> 食缶内や食缶付近で破損した場合は破片がみあたらなくても食べないように指導 		
留意点 <ul style="list-style-type: none"> 衛生的な配膳（児童生徒の健康管理と当番に従事させるかの判断） 教室での給食指導について教職員の共通認識 緊急時の指導体制の確立 情報の共有 食器破損の場合、新しいものと取り替える 				

⑧ 洗浄編

作業（時刻）	起こりえる事象	考えられる原因	予防措置	対応	工夫点
	<ul style="list-style-type: none"> ・作業中の食器の破損 ・すすいだあとにかけらが見つかる ・洗浄機使用時の食器の破損 ・食器かごのクラスプレートで手を切る ・スポンジ・たわしの混入 ・手袋の切れ端の混入 ・器具の破損による混入 ・食器・食缶の洗浄不足 ・怪我による血液の付着 	<ul style="list-style-type: none"> ・耐用年数 ・洗浄方法の不備・不注意 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin-top: 10px;">ヒューマンエラー</div>	<ul style="list-style-type: none"> ・必要以上に積まない ・不安定な場所に置かない ・移動水槽を使用 ・洗浄はていねいに行う ・かけらが見つかったときは洗浄機に入れる前によく点検しながら入れる ・カゴ、食缶のふた等ひっかりやすいところの共通確認を行う 		
<p>留意点</p>					

⑨保管編 (機器・食器具)

作業 (時刻)	起こりえる事象	考えられる原因	予防措置	対応	工夫点
	<p>機械・機器の不備、故障</p> <ul style="list-style-type: none"> ・水滴が残る、乾燥が不十分 ・機器の不備による温度ムラ ・熱風による木部の乾燥、ひび割れ ・熱風によるプラスチック部の乾燥、ひび割れ 	<ul style="list-style-type: none"> ・スイッチの入れ忘れ ・扉の閉め忘れ ・ドアパッキンの劣化 ・器具や食器の詰めすぎ ・点検不足 	<ul style="list-style-type: none"> ・スイッチを入れたことを複数で確認してから退室 ・設定温度を変える、庫内の入れる位置を変更するなどを検討 ・確認を行う ・使用前の間に合う時間にチェックする ・日々の手入れ・点検・修理 	<ul style="list-style-type: none"> ・乾燥が不十分な場合は再度乾燥させる。 ・故障を発見した場合は早急に修理する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・消毒保管機に入らない調理器具も必ず消毒する。
<p>留意点</p>					

⑩ その他

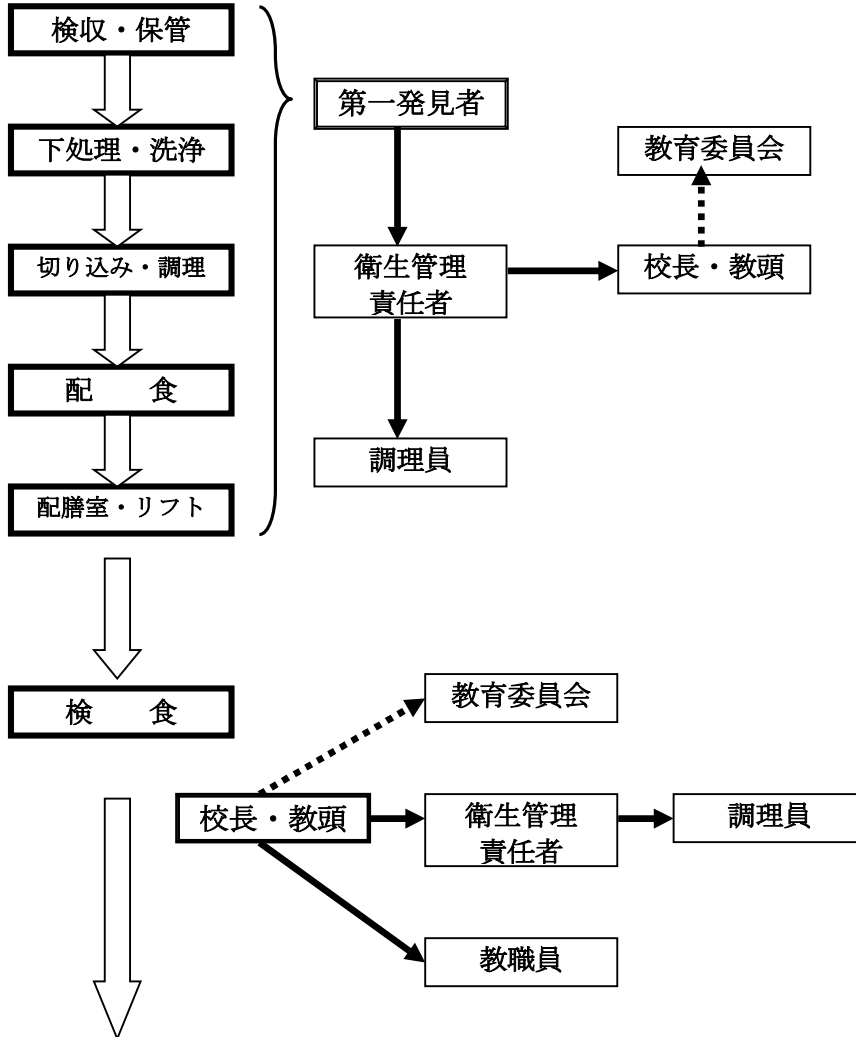
作業（時刻）	起こりえる事象	考えられる原因	予防措置	対応	工夫点
	破片の混入 薬品の混入に注意 石けん 次亜塩素酸ナトリウム 検査薬 殺虫剤 ホウ酸団子 等	・薬品名の表示がない場合	<u>薬品の管理</u> ・食品を扱う場所には薬品をおかない（混入しないように） ・転倒した際に食品に混入しないように ・薬品容器にわかりやすいよう薬品名を大きく表示する。		
留意点					

緊急事態危機管理対応 (学校給食編)

<異物混入発生>

<製品不良、異味、異臭>

連絡ルート **→** 必須
..... 必要に応じて(必要かどうか迷う場合は連絡を行うこと)
 ※衛生管理責任者 = 学校栄養士



☆注意事項

検収時

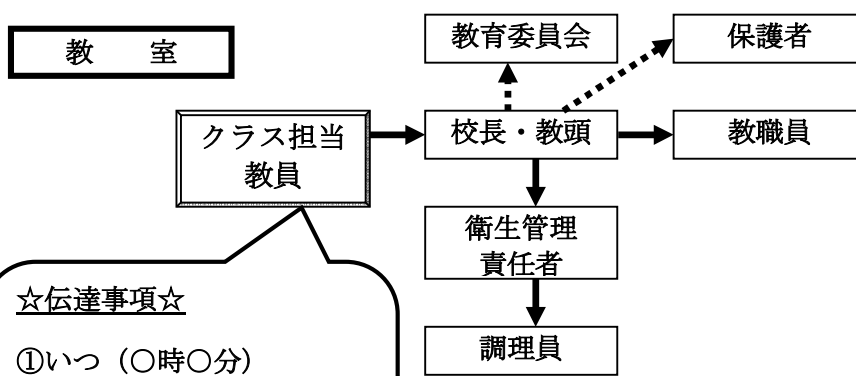
- 適切な除去
- 交換
- 返品

調理後

- 調理作業中止 (中断) の判断
- 現物保存 (状況が分かるように)
- 保存食の確保

☆注意事項

- 原因調査
- 現物保存
- 給食中止の判断
* 全部廃棄
- 給食断続の判断
* メニュー一部削除



☆注意事項

- 原因調査
* 同様の事象が他のクラスにないかどうか
- * 児童へ危害が及ぶ事象かどうか
- 現物保存
- 保存食の確保
- 給食中止 (継続) の判断
- 児童への説明
- 保護者への説明

- ☆伝達事項☆**
- ①いつ (〇時〇分)
 - ②どこで (〇年〇組)
 - ③何が起こった (何が混入した)
 - ④症状は (児童の様子)
 - ⑤対応 (とった緊急対応策)

<異物混入発生時の対応について>

★学校給食における緊急事態発生時は、前ページの緊急事態危機管理対応（学校給食編）によるものとしますが、緊急事態の中でも異物混入は、発生の頻度が最も高く、危険度も様々な場合が考えられます。異物発見時に適切な対応を行うための「異物混入時の対応マニュアル」を以下に示します。

異物混入時の対応マニュアル

異物の定義

異物は、生産、貯蔵、流通の過程で不都合な環境や取り扱い方に伴って、食品中に侵入または混入したあらゆる有形外来物をいう。但し、高倍率の顕微鏡を用いなければ、その存在が確認できない程度の微細なものは、対象としない。

厚生労働省監修「食品衛生検査指針理化学編」参照

※なお、「生産、貯蔵、流通の過程」には、学校給食における「調理、配缶、配送の過程を含むものとする。

異物の分類

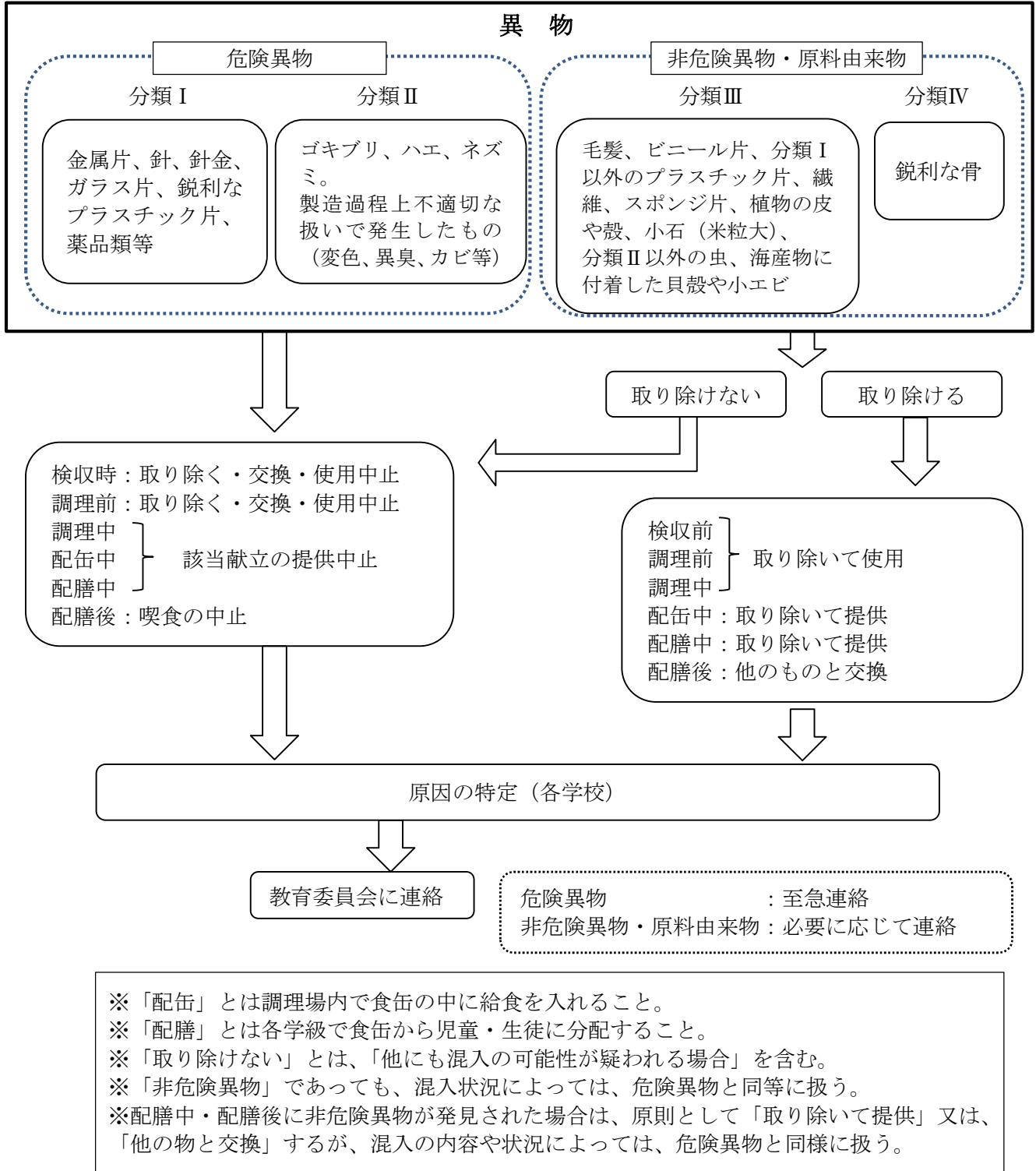
1. 危険異物
喫食することにより生命や健康への影響が大きいもの
2. 非危険異物
異物自体は不快であり、衛生的ではないが、健康への影響は少ないもの
3. 原料由来物
原料に由来する物質であるが、喫食した場合、健康への影響があるもの

異物	区分		具体的な物質
危険異物	分類Ⅰ	喫食することにより、生命に深刻な影響を与える異物	金属片、針、針金、ガラス片、鋭利なプラスチック片、薬品類等
	分類Ⅱ	喫食することにより、健康への影響が大きいと思われる異物	ゴキブリ、ハエ、ネズミ。 製造過程上、不適切な扱いにより生成したもの（変色、異臭、カビ等）
非危険異物	分類Ⅲ	異物自体は不快であり衛生的ではないが、健康への影響が少ないと思われる異物	毛髪、ビニール片、上記以外のプラスチック片、繊維、スポンジ片、植物の皮や殻、小石（米粒大）、分類Ⅱ以外の虫、海産物に付着した貝殻や小エビ
原料由来物	分類Ⅳ	原料に由来する物質であるが、喫食した場合、健康への影響があると思われる異物	食肉の鋭利な骨

※原則として、原料そのものに由来する物質や食品の変色部分などは「異物」に含まない。
ただし、形状や大きさによっては、異物と同様に扱うものとする。

異物混入発見時の基本対応

※児童・生徒の安全を最優先とする。



調理工程における異物対応早見表

1. 危険異物が混入した場合

	野菜	果物	肉	加工品	調味料
検収時	取り除いて使用	取り除いて使用	交換又は使用中止	交換又は使用中止	交換又は使用中止
調理前（釜・機器に入れる前）	〈未処理〉 取り除いて使用 〈処理後〉 交換又は使用中止	〈未処理〉 取り除いて使用 〈処理後〉 交換又は使用中止	交換又は使用中止	交換又は使用中止	新しく開封したもの 使用又は使用中止
調理中	分類Ⅰ：提供中止 分類Ⅱ：その釜・機器の献立は提供中止 原因が特定できた場合は、他の釜の献立を調整して提供				
配缶中	原則提供中止 ただし、配缶中の異物混入で原因が特定できた場合、他の釜の献立を調整して提供				

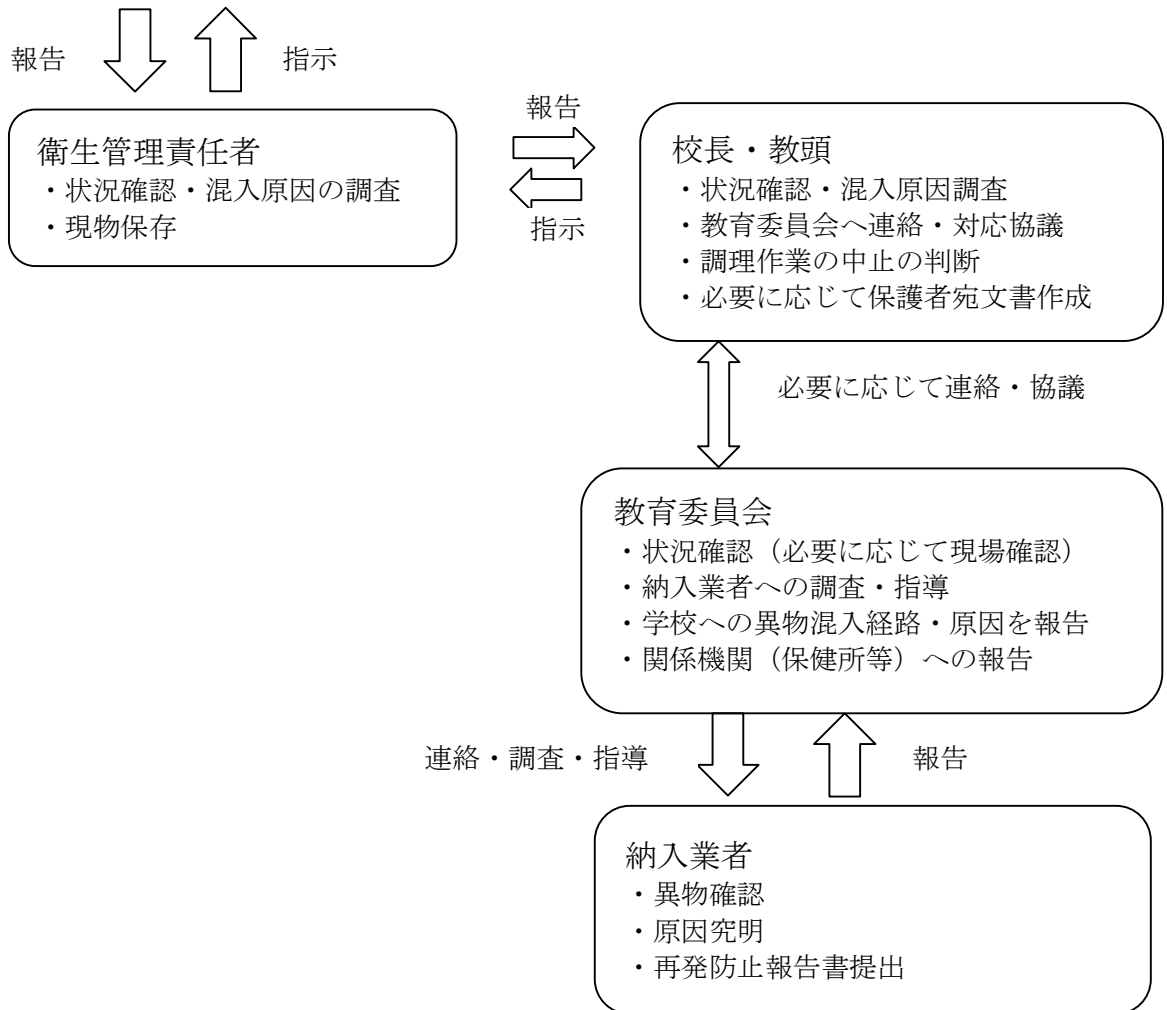
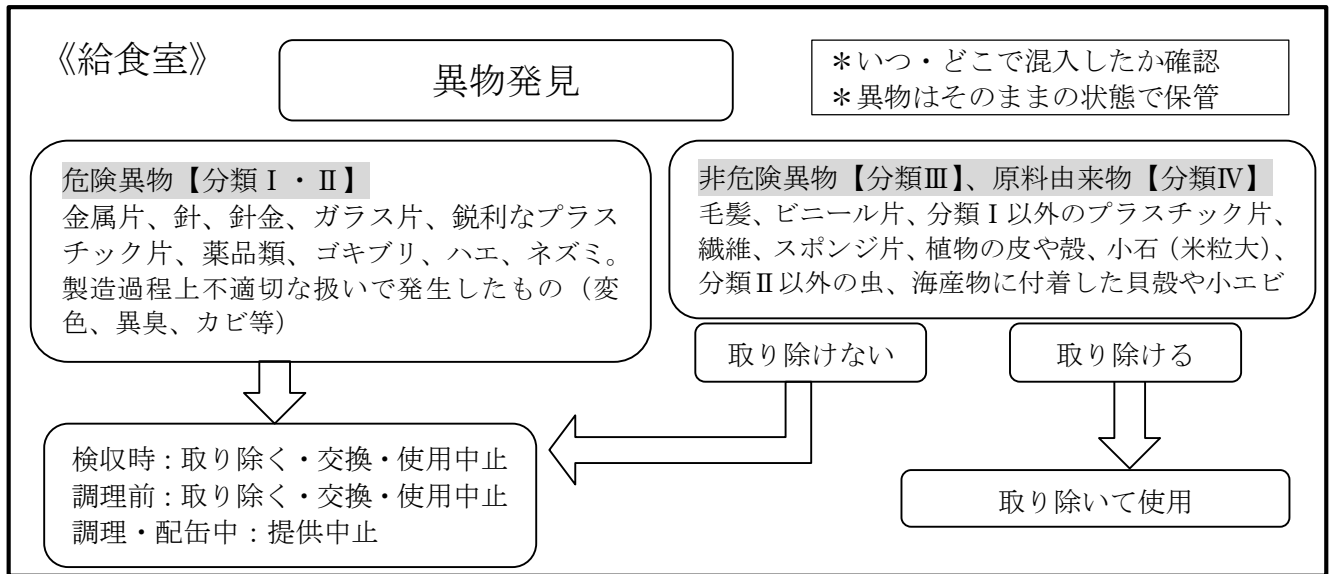
※野菜・果物で未処理の場合においても、「取り除けない」、「他にも混入の可能性が疑われる場合」は、交換又は、使用中止とする。

2. 非危険異物・原料由来物が混入した場合

	野菜	果物	肉	加工品	調味料
検収時	取り除いてよく確認して使用				
調理前（釜・機器に入れる前）	取り除いて使用（再度水洗いをしてから使用）	取り除いて使用（再度水洗いをしてから使用）	取り除いて使用	取り除いて使用	取り除いて使用
調理中	異物をその周辺ごと取り除き、よく目視して調理する。				
配缶中	異物をその周辺ごと取り除き、よく目視で確認して配缶する。 すでに配缶したものについては、再度、目視する。				

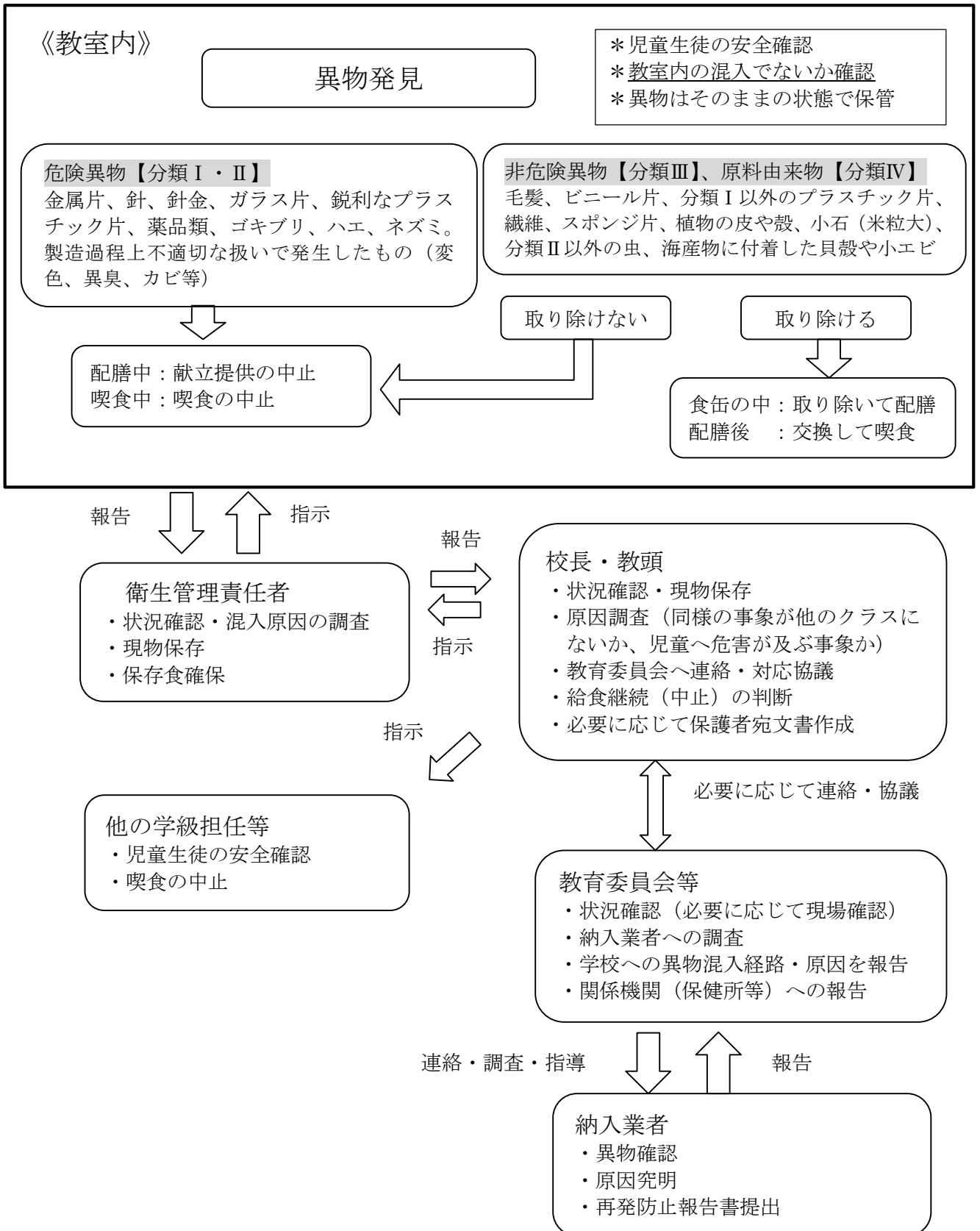
※非危険異物が「取り除けない」、「他にも混入の可能性が疑われる場合」は、分類Ⅰ、Ⅱの対応に準ずる。

1. 給食室で異物が発見された場合



※ 学校から教育委員会に事故報告書を提出する。
 但し、調理前に除去・交換により、給食に支障を来さなかったものを除く。

2. 教室（配膳・喫食時）で異物が発見された場合



※ 学校から教育委員会に事故報告書を提出する。
 但し、調理前に除去・交換により、給食に支障を来さなかったものを除く。

食材別調理方法等

(調 理 の ワ ン ポ イ ン ト)

箕面市教育委員会

目次

豆腐・揚げ・こんにゃくの扱い方	5
豆腐.....	5
厚揚げ・油揚げ.....	5
こんにゃく・糸こんにゃく・玉こんにゃく・つきこんにゃく.....	5
乾物類の扱い方	6
大豆.....	6
金時豆・いんげん豆.....	6
小豆.....	6
黒豆.....	6
干ししいたけ.....	6
きくらげ.....	7
切り干し大根.....	7
ひじき.....	7
茎わかめ・生わかめ.....	7
凍り豆腐.....	7
凍り豆腐(粉)	7
かんぴょう.....	7
花かつお.....	8
ちりめんじゃこ.....	8
ごま.....	8
はるさめ・くずきり.....	8
レーズン.....	8
洋がらし.....	8
めんのゆで方	9
ビーフン、米粉麺.....	9
だしのとり方	9
昆布.....	9
けずり節.....	9
煮干し.....	10
昆布とけずり節.....	10
ブイヨン・ガラスープ.....	10

冷凍食品の扱い方	11
生もの（肉類・魚介類の素材品）の解凍.....	11
冷凍野菜の解凍.....	11
調理冷凍食品の解凍.....	11
白玉だんご	11
つみれだんご.....	11
ちまき.....	11
フライドチキン、つみれだんご.....	11
漬物の扱い方	12
缶詰の扱い方	12
加熱するもの.....	12
加熱しないもの.....	12
野菜・くだもの扱い方	12
〈野菜・くだもの下処理〉	12
〈野菜〉	13
アスパラガス.....	13
えだまめ.....	13
えのきたけ.....	13
エリンギ、生しいたけ、生マッシュルーム.....	13
しめじ・まいたけ.....	13
オクラ.....	13
かぶ・だいこん.....	13
かぶ葉・だいこん葉.....	13
かぼちゃ.....	14
カリフラワー・ブロッコリー.....	14
キャベツ.....	14
きゅうり・ズッキーニ.....	14
ごぼう.....	14
小松菜・しろな・真菜・ほうれんそう・しゅんぎく.....	14
さつまいも.....	14
さといも.....	14
さやいんげん.....	15

さやえんどう.....	15
じゃがいも.....	15
しょうが.....	15
せり・みつば・なばな・にら.....	15
セロリ.....	15
セロリ葉.....	15
ぜんまい.....	15
たけのこ.....	15
たまねぎ.....	16
チンゲンツァイ.....	16
とうがん.....	16
トマト.....	16
なす.....	16
にんじん.....	16
にんにく.....	16
根深ねぎ.....	16
はくさい.....	17
パセリ.....	17
葉ねぎ・わけぎ.....	17
ピーマン.....	17
みずな.....	17
むきえんどう.....	17
もやし.....	17
モロヘイヤ.....	17
レタス.....	18
れんこん.....	18
〈くだもの〉.....	18
いちご.....	18
かんきつ類.....	18
びわ.....	18
りんご.....	18

豆腐・揚げ・こんにゃくの扱い方

・納入時に鮮度確かめる。

豆腐

- ① 納入されたらすぐ温度を確かめる。
- ② 業者の容器は調理台の上に置かない。
- ③ 熱い回転釜の横に置かない。
- ④ 切った豆腐は、水にさらしておく。
 - 浸け水による二次汚染に注意する。

厚揚げ・油揚げ

- ① 金ザルに入れて熱湯につけ、油抜きした後、切る。

こんにゃく・糸こんにゃく・玉こんにゃく・つきこんにゃく

- ① こんにゃくを洗い、調理法に従い切る。
- ② 1%の塩でもんでゆでる。

乾物類の扱い方

大豆

- ① ゴミなどを除くようにしながら、2~3回水をかえて洗い、ザルにあける。
釜に移し、大豆の約4倍量の水を入れてふたをし、しばらく浸けておく。
- ② 一度水を捨て、新しくたっぷりの水を入れて火をつける。一度沸騰したら弱火にし、やわらかくなるまで煮る。ふたは少し開けておく。
 - アクはていねいに取る。

金時豆・いんげん豆

- ① ゴミなどを除くようにしながら、2~3回水をかえて洗い、ザルにあける。
- ② 釜に移し、豆の約4倍量の水を入れて煮る。
- ③ 弱火でやわらかくなるまで煮る。ふたは少し開けておく。
 - アクはていねいに取る。

小豆

- ① ゴミなどを除くようにしながら、2~3回水をかえて洗い、ザルにあける。
- ② 釜に移し、豆の約4倍量の水を入れて煮る。
- ③ 一度ゆでこぼす。
- ④ もう一度水を入れ、弱火でやわらかくなるまで煮る。ふたは少し開けておく。
 - アクはていねいに取る。

黒豆

- ① ゴミなどを除くようにしながら、2~3回水をかえて洗い、ザルにあける。
- ② 釜に移し、分量の水と調味料を入れてしばらく浸けておく。
- ③ 弱火でやわらかくなるまで煮る。ふたは少し開けておく。
 - アクはていねいに取る。

干しいたけ

- ① 流水で2~3回手早く洗ってから食缶に入れ、たっぷりの水を入れて浸ける。上から水を入れたボウルをのせて重石にし、十分につかるようにする。
- ② 熱い湯でもどすと香りがぬけるので、水またはぬるま湯でもどす。
- ③ 異物・汚れがあれば、よく洗って取り除く。
- ④ もどし汁を使うときはザルでこすか、すくいとりなどしてきれいな汁を料理に使う。

きくらげ

- ① 流水で洗い、ぬるま湯でもどして、よくこすり洗いして石づきを取る。

切り干し大根

- ① 2～3 回きれいに洗い、水気を絞る。
- ② たっぷりの水に 30 分以上浸ける。
- ③ 量が多いときはいくつかに分けて十分もどるようにする。
- ④ 十分にもどったらザルにあけて水気を絞り、2～3 cmの長さに切る。
- ⑤ 煮物のときは、まずだし汁でやわらかく煮てから、他の材料とあわせて調味する。

ひじき

- ① 底にしずむ砂などを取り除くようにしながら、2～3 回水を替えて洗う。
- ② 細かい目のザルに入れ、水をたっぷりとはった中で 30 分以上おき、もどす。
- ③ 十分に水をきってから調理する。

茎わかめ・生わかめ

- ① 塩を洗い流し、水に浸けて塩抜きをする。

凍り豆腐

- ① 水に浸けてもどし、十分にもどったらにごった汁がなくなるよう、3 回くらい水を替えて洗う。
- ② 水気を絞り、ザルにあける。
- ③ 品物によってはもどさずに使用するよう記載されているが、その場合でも 2～3 回水で洗ってから使用する。

凍り豆腐(粉)

- ① 水でかためにもどして、調味した中に加えて煮る。

かんぴょう

- ① さっと洗って塩でもみ、十分にやわらかくなるまで水に浸けてから切る。

花かつお

- ① ごく弱火で数回に分けてから炒りし、細かくほぐす。

ちりめんじゃこ

- ① ザルにあけてゴミなどを取り除く。
- ② 金ザルに入れ、ザルごと釜で沸騰している湯の中に入れて約1分おく。
- ③ 水気を切る。

ごま

- ① 乾いた回転釜または、釜にごまを入れ、しゃもじでよく混ぜながら弱火で煎る。
- ② 全体にきつね色になるまで煎る。
- ③ 調理法に従い、すりつぶす。
 - 炒りごまの場合は、①②不要

はるさめ・くずきり

- ① 釜にたっぷりの湯を沸かしてはるさめを入れる。
- ② 火を止め、時々混ぜながら透き通るまでもどし、ザルにあける。
- ③ 流水で十分にさまし、水気を切る。

レーズン

- ① 金ザルに入れ、ザルごと釜で沸騰している湯の中に入れて約1分おく。
- ② 水気を切る。

洋がらし

- ① むるま湯で手早く練る。

めんのゆで方

- ・めんは仕上げ時間から逆算して使用直前にゆではじめる。
- ・ゆで具合については、その場で加減を見ながら、調理終了時にちょうど良い固さになるように調整する。

ビーフン、米粉麺

- ① 釜に湯を沸かしてめんを入れる。
- ② 時々ほぐしながら調理法にあった固さにゆでる。
- ③ ザルにあけ、すばやく流水で洗い水気を切る。
 - 炒め物などで野菜の水分が多い時は、水戻ししためんを入れ、めんに水分を吸わせて仕上げるとうい。

〈汁物の時〉

- ① 汁の温度を十分に上げてから、入れる。

だしのとり方

- ・蒸発する分を含んで多めに水を計量する。
- ・給湯機の湯は使用しないこと。

昆布

- ① 昆布はさっと水洗いし、釜に分量の水を入れ、30分程度浸けておく。
- ② 火加減を調節して30分くらいかけて沸騰させる。沸騰したら、昆布を取り出す。
(昆布の繊維に垂直に切り込みを入れると、だしがよく出る。)

けずり節

- ① 釜に分量の水を沸騰させ、けずり節を入れ、1分程度加熱して火をとめる。
- ② 3分程おいてけずり節が沈んだら取り出す。
 - アクはていねいに取る。

煮干し

- ① 釜に分量の水を入れ、袋に入れた煮干しを 30 分以上浸けておく。
- ② 火加減を調節して 1 時間程度で沸騰させる。沸騰して 1 分後に火を消し、1～2 分後に袋を取り出す。
 - 取り出し際に絞るとえぐみが出るので、水を切る程度にする。

昆布とけずり節

- ① 昆布はさっと水洗いし、釜に分量の水を入れ 30 分程度浸けておく。
- ② 火加減を調節して 30 分かけて沸騰させる。沸騰したら昆布を引き上げ、けずり節を入れ、1 分程度加熱して火を止める。
- ③ 3 分ほどおいてけずり節が沈んだら、取り出す。
 - アクはていねいに取る。

ブイヨン・ガラスープ

- ① ブイヨン・ガラスープは缶から直接釜に入れなくて、ボウルなどの容器に移し、確認して使用する。
 - 開缶時は二度切りしないこと。(破片が混入する可能性があり、危険。)

冷凍食品の扱い方

生もの(肉類・魚介類の素材品)の解凍

- ・肉類・魚介類は、密封した包装のまま流水解凍するのが望ましい。
- ・高い室温に長時間放置することは、好ましくない。
- ・レバーは、包装をはずして流水解凍する。
- ・専用容器で解凍し、ドリップによる二次汚染を防ぐ。
 - 異物が混入している可能性があるため、確認を徹底すること。
 - 開封時の二度切りはしないこと。(破片が混入する可能性がある。)

冷凍野菜の解凍

- | | | |
|---------|---|---------------------------------------|
| グリーンピース | } | 凍結状態のまま袋から取り出して、たっぷりの熱湯中で加熱し、速やかに取り出す |
| ホールコーン | | |
| むきぐり | | |
| カットコーン | | 凍結状態のまま袋から取り出して、たっぷりの熱湯中で加熱する。 |

調理冷凍食品の解凍

白玉だんご

- ① 凍ったまま熱湯に入れて解凍し、ゆであがったら水にとる。
- ② 汁に入れるときは、解凍しないでそのまま入れる。

つみれだんご

- ① 解凍しないでそのまま入れる。

ちまき

- ① 沸騰した湯に入れて、中火で約 15 分蒸す。
- ② 中心温度 80℃までで火をとめる。
 - 一度にたくさん入れない。

フライドチキン、つみれだんご

- ① 170℃～180℃の温度にして、中心温度を確認しながら、色よく揚げる。
 - 一度にたくさん入れない。
(急激な油温の降下を招くため。入れる量は油量の約 1 割)

漬物の扱い方

- ・袋から直接容器に移す。一度ザル等に移す場合は配缶用の衛生的なザル等を使用し、1袋ずつ確認する。
- 開封時は二度切りしないこと。(破片が混入する可能性があり危険。)

缶詰の扱い方

加熱するもの

- ① 缶を水洗いした後、ペーパーでふくなどして、水切りをきちんとする。
- 開缶時は二度切りしないこと。(破片が混入する可能性があり、危険。)

加熱しないもの

- ① 缶を石けんでよく洗った後、十分水洗いし、ペーパーでふくなどして、水切りをきちんとする。
- 缶切り機は、使用前にアルコール消毒する。
- 開缶時は二度切りしないこと。(破片が混入する可能性があり、危険。)

野菜・くだものの扱い方

〈野菜・くだもの下処理〉

- ・梱包を開けるときはホッチキス等の混入に注意する。
- ・泥つきの野菜が納入された場合は、汚染区域で先に泥を落とすこと。
- ・シールが貼ってある場合は、ぬらさずにとる。
- ・下処理の3槽シンクを使用し、流水しながら3回洗う。
- ・しょうがやにんにく等、使用量の少ないものは専用のバケツやボウルを使用して3回洗ってもよい。
- ・食材毎に水を捨て、シンクの汚れを水で洗い流した後で水をためる。
- ・シンクの水は必ずオーバーフローさせておくこと。
- ・各シンクの水があふれて隣のシンクに流れないように注意する。
 - 洗浄時の水温は夏の水温(20~25℃)以下にすること。
 - 皮や芯、種等を取り除く際は、廃棄量を最小限にとどめること。
 - くだものや汚染度の低い野菜を先に、汚染度の高い野菜を後に洗浄できるよう、作業工程を工夫すること。

〈野菜〉

・葉物野菜は1枚ずつバラバラにし、虫や泥等が付着していないことを確認しながら丁寧に洗浄すること。

アスパラガス

下の方の硬い部分を切り落とし、洗う。

えだまめ

こすり洗いし、塩を振り混ぜてもみ、約1%の塩を入れ沸騰したたっぷりの湯で茹でる。

えのきたけ

いしづきを切り取り、適当な長さに切ってからほぐして、おがくずがとれるようによく洗う。

エリンギ、生しいたけ、生マッシュルーム

いしづきを取り、洗う。

しめじ・まいたけ

いしづきを取り、子房に分けて洗う。

オクラ

表面の毛羽を落としながらこすり洗いする。沸騰したたっぷりの湯でゆでる。

かぶ・だいこん

土がついていればよく洗い落とし、葉のついてた部分を切り落とす。皮をむいて、洗う。

かぶ葉・だいこん葉

外葉の傷んだ部分を取り除き、中心に近い軟らかい部分を使う。虫がいることが多いので1枚ずつ根元までよく洗う。

かぼちゃ

専用のたわしで皮をこすり洗いする。たて半分に切って種をとる。

カリフラワー・ブロッコリー

まわりの葉を落とし、小房に分けて洗う。虫がいることが多いのでよく確かめる。

キャベツ

外葉の傷んだ部分を取り除き、半分または1/4に切り、芯をとる。葉をバラバラにして1枚ずつよく洗う。

きゅうり・ズッキーニ

こすり洗いし、へたを落とす。

ごぼう

きれいに洗ったシンクに放し、よく振り洗いする。

小松菜・しろな・真菜・ほうれんそう・しゅんぎく

束ねている針金や輪ゴムなどを気をつけてはずす。根を切り落とし、株の部分を分けて土をよく洗い落とす。汚い葉を取り除く。葉をバラバラにして1枚ずつよく洗う。

さつまいも

土をよく洗い落とし、皮をむく。へたを落とす。洗浄後は水に浸けておく。

さといも

土をよく洗い落とし、球根皮むき機にかけて皮をむく。洗浄後は水に浸けておく。たっぷりの湯で下ゆでする。

さやいんげん

数本ずつそろえてへたを落とし、こすり洗いする。虫食いの穴がないかよく確かめる。

さやえんどう

筋をとってこすり洗いする。

じゃがいも

土がついていればよく洗い落とし、球根皮むき機にかけて皮をむく。
芽の部分を深くくりぬき洗う。洗浄後は水に浸けておく。

しょうが

小片に割り、土のついた部分を削り取る。野菜専用のたわしでこすり洗いし、皮をむく。

せり・みつば・なばな・にら

束ねている針金や輪ゴムなどを気をつけてはずす。根を切り落とし、汚い葉を取り除く。葉をバラバラにして1枚ずつよく洗う。

セロリ

茎と葉に分け、くぼみのところをよくこすり洗いする。

セロリ葉

汚い葉を取り除いて1枚ずつよく洗う。

ぜんまい

水を替えてよく洗う。

たけのこ

- ① 献立に合った切り方をした後、水に浸ける。
- ② 白いかたまりがとれるよう、少しかき混ぜてから水から引き上げる。

たまねぎ

へたと根を切り落とし、茶色の皮をむく。黒いカビがついていることがあるので、よくこすり洗いでする。

チンゲンツァイ

根を切り落とし、葉をバラバラにして1枚ずつよく洗う。くぼみに虫や土がついていることがあるので、よくこすり洗いでする。

とうがん

丸のまま、まわりをよくこすり洗いでする。適当な大きさに切って皮をむき、芯を取る。

トマト

ていねいにこすり洗いしてからへたを取る。

なす

へたを取り、ていねいにこすり洗いでする。

にんじん

へたを切り落とし、皮をむいて洗う。

にんにく

乾いているうちに皮をむき、小片に割る。薄皮を取り、硬い部分を切り取って洗う。

根深ねぎ

根を切り落とし、1本ずつこすり洗いでする。葉元に土がたまりやすいので、よく洗う。緑の部分できれいなところは、よく洗って使用する。

はくさい

外葉の傷んだ部分を取り除き、半分または、1/4 に切る。葉をバラバラにして1枚ずつよく洗う。葉の間に土が入り込んでいるので、広げながら丁寧に洗う。

パセリ

束ねている針金や輪ゴムなどを気をつけてはずす。汚い葉を取り除き、バラバラにして1本ずつよく洗う。

葉ねぎ・わけぎ

根を切り落とし、1本ずつこすり洗いする。

ピーマン

たて半分に切り、種をとってからよく洗う。

みずな

小房に分け、茎を分けて根元の土をよく洗い落とす。根元を切り落とし、汚い葉を取り除く。葉をバラバラにして1枚ずつよく洗う。

むきえんどう

花がらがついていることがあるので、よくこすり洗いする。

もやし

シンクに放し、少量ずつ振り洗いする。汚染されていることが多いので、洗浄後の汚水に気を付ける。

モロヘイヤ

束ねている針金や輪ゴムなどを気をつけてはずす。小束に分けて汚い葉を取り除きバラバラにして1枚ずつよく洗う。

レタス

外葉の傷んだ部分を取り除き、半分または、1/4 に切る。葉をバラバラにして1枚ずつよく洗う。

れんこん

節を分けてから両端を切り落とす。水の中に浸けて皮をむく。穴の中に泥が入っていることがあるので注意する。

洗浄後は水に浸けておく。

〈くだもの〉

いちご

- ① シンクに水を張り、いちごのへたのついたまま、そっと洗う。
- ② 洗浄後にへたをとる。
 - 水に浸けてからの傷みが早いので、できるだけ調理間際に洗う。また、水流は弱くする。

かんきつ類

シンクに水を張り、1個ずつスポンジ等を使って全体をよくこする。

- レモンをしぼる場合は、使用する直前にしぼる。(風味がぬける)

びわ

シンクに水を張り、1個ずつスポンジ等を使って全体をよくこする。蟻などがついていることがあるので、気をつけて洗う。

りんご

- ① シンクに水を張り、1個ずつスポンジ等を使って全体をよくこする。
- ② 切ったあと、0.3~0.5% (水 25 リットルに塩約 100g) にさっと通す。