

(別表1)

受注者の負担する経費

業務に必要な調理従事者の被服等	○ 調理用白衣上下、作業着上下、配膳用上衣（青）、三角巾（帽子）、マスク、調理室内外用履物、調理室用長靴（下処理室用も含む。）、ドライ靴（ドライ校）、調理室用前掛け（下処理用も含む。）、トイレ用履物
洗浄・消毒及び日常点検に必要な洗剤類・薬品類等	○ 食器用石けん等の容器、手洗い用石けん、食器・器具用漂白剤、汚れ落とし用研磨剤及び薬品（クレンザー等も含む。）、消毒用薬品（次亜塩素酸ナトリウム・アルコール）、洗濯用洗剤、つめブラシ用消毒液 ★ 食器用等の洗浄剤及び、児童・生徒用洗濯洗剤・酸素系漂白剤は除く。 ○ 残留塩素試薬 ○ 食器洗浄機、スチームコンベクションオーブン、真空冷却器等各種機器の洗浄剤等 ★ メーカー指定の専用洗剤、リンス剤、軟水器用塩等を使用すること。
業務に必要な消耗品・清掃用具等	○ 温度計、中心温度計、台布巾、布巾、スポンジタワシ、亀の子タワシ、金タワシ、鋳物用荒目ナイロンタワシ、ペーパータオル、オープンシート、ショーレックスシート、ラップ、アルミホイル、さいばし、ゴムべら、皮むき、芽とり、炭酸カルシウム入りゴミ袋、ポリ袋（保存食用・ごみ処理用も含む。牛乳パック用ゴミ袋は厚さ 0.025mm 以上）、手洗い用爪ブラシ、作業用ゴム手袋、耐熱手袋、軍手、使い捨て手袋、竹串、楊枝、電子ライター ○ デッキブラシ、ポリッシャー、モップ、スクイザー、モップ絞り器、ほうき、ちり取り、雑巾、タオル、バケツ、ホース、ワイヤーブラシ、機械油、グリス、砥石、針金ブラシ、屑入、分別ごみ用ポリバケツ、梱包用紐 ○ 報告書等受注者が発注者に提出する書類に要する用紙 ★ 以上の消耗品から、児童・生徒等個々に供するもの又はクラスに供するものは除く。 ★ 消耗品は使用頻度に応じて、交換期間（一か月ごと・学期ごと等）を明確にし、安全・安心な給食を提供できるように適切に管理、交換を行うこと。
従事者の使用する雑貨等	○ 調理従事者控室用テーブル、調理従事者用茶器、ポット、控室用戸棚、座布団 ○ 衛生用品類（トイレ専用清掃用具、トイレットペーパー） ○ 救急薬品類（消毒薬、絆創膏、包帯、止血薬、ハンドクリーム等） ○ 文房具類（鉛筆、ボールペン、消しゴム、ノート、朱肉、スタンプ台、ホチキス、バインダー、コピー用紙、マスターロール、電卓等） ○ 業務連絡用電話機（携帯電話も含む。）に関わる取得・加入費、基本料、度数料 ○ 調理従事者の福利厚生のために使用する備品の調達及び維持管理（休憩室内の冷蔵庫、電気ストーブ、ホットカーペット等） ○ その他日々消耗する物品について、受注者の負担とすることが適当と認められるもの

◎ 受注者が調達すべき物品については、学校給食調理業務の性格に鑑み、安全性への配慮がされたもの及び環境への負荷が小さいものを使用すること。

(別表2)

港区学校給食調理作業手順

1 野菜：加熱用

- ・下処理室で流水による洗浄、さらに給食室で流水による洗浄し切る。
- ・生食する野菜から洗浄を行う。

種類	下処理	給食室
じゃがいも	ピーラーにかけ、芽とりをして1～2槽で洗う。	3槽で洗い裁断後表面のでんぷんを洗い流す。
さといも	ピーラーにかけ、軍手を使用し残りの皮をむく。	カットし塩をまぶしぬめりをとり、3槽で洗う。
さつまいも	両端を切り、皮をむき1～2槽で洗う	3槽で洗う。裁断後、表面のでんぷんを洗い流す。
ごぼう	包丁の背で皮をむく。 (皮むきを使用しない。皮と身の間にかおりがある)	3槽で洗う。 裁断後は、水にさらす。 (水はかえない)
にんじん	頭・根を落とし皮をむき、1～2槽で洗う。	3槽で洗浄する。
大根	頭・根を落とし皮をむき、1～2槽で洗う。	3槽で洗浄する。
かぶ	頭・根を落とし皮をむき、1～2槽で洗う。	3槽で洗浄する。
たまねぎ	頭・根を落とし皮をむき、1～2槽で洗う。	3槽で洗浄する。
かぼちゃ	軍手で洗い、1～2槽で洗い切り種をとる。 ※カット済は購入しない。	3槽で洗浄する。
れんこん	頭・根を落とし皮をむき、1～2槽で洗う。	3槽で洗浄する。

小松菜 ほうれん草 江戸菜 水菜 チンゲン菜	根を取り、1～2 槽で振り洗いをする。	茎の部分をこすり洗いし、3 槽で洗浄する。
キャベツ	外側の汚い部分を除き、2～4 つ割にし、芯をとり、1～2 槽で洗う。	バラバラにして、3 槽で洗浄する。
白菜	外側の汚い部分を除き、2～4 つ割にし、1～2 槽で洗う。	バラバラにして、3 槽で洗浄する。
レタス	外側の汚い部分を除き、2～4 つ割にし、芯をとり、1～2 槽で洗う。	バラバラにして、3 槽で洗浄する。
パセリ ※生食扱いしない。	1～2 槽で洗う。	3 槽で洗浄する。
しょうが ※だし汁に使用するときも同じ	皮をむき、ボールに入れ洗う。	ボールに入れ洗浄する。
にんにく	皮をむき、ボールに入れ洗う。	ボールに入れ洗浄する。
さやいんげん	頭をとり 1～2 槽で洗う。	3 槽で洗浄する。
さやえんどう	へたとすじをとり 1～2 槽で洗う。	3 槽で洗浄する。
ピーマン パプリカ	半分に切り種をとり、1～2 槽で洗う。	3 槽で洗浄する。
カリフラワー	汚い部分を取り除き、1～2 槽で洗う。	小房に分け切り、3 槽で洗浄する。
ブロッコリー	つぼみと茎に分け、茎は皮をそぎ、1～2 槽で洗う。	小房に分け切り、3 槽で洗浄する。 ★つぼみの中に虫がいるので、必ず熱湯で茹でること。
アスパラガス	固い部分を切り除き、1～2 槽で洗う。	3 槽で洗浄する。
セロリ	根と葉を切り落とし、株をはずし 1～2 槽で洗う。	3 槽で洗浄する。
ながねぎ	葉の上部の汚れている所と根を切り落とす。青い部分は泥がついているので、1～2 槽でよく洗う。	3 槽で洗浄する。

にら みつば	根を切り落とし、1～2 槽で洗う。	3 槽で洗浄する。
なす	へたを落とし、1～2 槽で洗う。	3 槽で洗浄する。
ミニトマト トマト	へたをとり、ザルにあける。	3 槽で洗浄する。
たけのこ	汚い部分を取り、2 つ割にして洗う。	3 槽で洗浄する。 裁断後、水で洗う。
もやし	汚い部分を取り除き、1～2 槽で洗う。	3 槽で洗う。 茹でて使用する。
冷凍ホールコーン 冷凍グリーンピース		ザルにあけ熱湯に通す。
ぜんまい わらび（水煮）		ザルにあけ水をかけ、熱湯に通す。
とうもろこし	皮をむき、1～2 槽で洗う。	3 槽で洗浄する。
枝豆	塩で板ずりし、1～2 槽で洗う。	3 槽で洗浄する。
ズッキーニ	へたを切り 1～2 槽で洗う。	3 槽で洗浄する。
冬瓜	へたを切り皮をむき、縦半分に切り、種をとり 1～2 槽で洗う。	3 槽で洗浄する。
しその葉 ※生食扱いしない	ボールに入れ洗う。	ボールに入れ洗浄する。

野菜の茹で方

- ①沸騰したたっぷりの湯を使用する。（湯と野菜の量を考えて入れる）
 - ②ふたをしないで茹でる。
 - ③加熱後、水で冷却する場合は、直接素手で触らず、流水にさらす。すばやく水を切る。
- ※直前に使用水の遊離残留塩素が 0.1 mg/ℓ 以上あることを確認し、数値・時間を記録する。
- ※扇風機、スポットクーラーで、加熱した食品を冷却しない。

2 野菜（生食用） 加熱過程のない食品

- ・下処理室・調理室の水槽は、石けんで確実に洗浄してから使用する。
- ・ミニトマト、トマトは、熱湯を通さないの洗浄後の扱いに注意する。

種類	下処理	給食室
にんじん	頭・根を落とし皮をむき、1～2槽で洗う。	3槽で洗い、熱湯に通し、水にとり、冷やし水気をとり切る。
大根	頭・根を落とし皮をむき、1～2槽で洗う。	3槽で洗い、熱湯に通し、水にとり、冷やし水気をとり切る。
かぶ	頭・根を落とし皮をむき、1～2槽で洗う。	3槽で洗い、熱湯に通し、水にとり、冷やし水気をとり切る。
たまねぎ	頭・根を落とし皮をむき、1～2槽で洗う。	3槽で洗い、熱湯に通し、水にとる。
ミニトマト トマト	へたをとり、ザルにあける。	3槽で洗う。
きゅうり	両端を落とし、軍手を使用し、1～2槽で洗う。	3槽で洗い、熱湯に通し、水にとり、冷やし切る。
しょうが	皮をむき、ボールに入れ洗う。	ボールに入れ洗浄する。熱湯に通し、水にとり冷やし切る。

①生食の包丁・まな板・皮むき器を使用する。

②給食室で洗浄後は、使い捨て手袋・マスクを使用する。

3 果物

- ・流水洗浄を行う。
- ・果物は専用のスポンジを用いて丁寧に洗浄する。

種類	下処理	給食室
柑橘類	ダンボールからザルに移す。	軍手を使用し、1個ずつ、3槽で洗う。
りんご	//	軍手を使用し1個ずつ、3槽で洗う。皮をむき芯をとり、塩水に通す。塩水はこまめに取り替える。
冷凍ミカン	//	3槽で洗う。

パイナップル	食用部分が出ないように上部を切り落とし、ザルにあける。	軍手を使用し、3槽で洗う。
かき	ヘタをとり、ダンボールからザルに移す。	軍手を使用し、3槽で洗う。皮をむきヘタをとる。
なし	ダンボールからザルに移す。	軍手を使用し、3槽で洗う。皮をむき芯をとり、塩水にとおす。塩水はこまめに取り替える。
ぶどう (デラ・巨峰)	ダンボールからザルに移す。	一房ずつ3槽で洗う。 小分けにする。
メロン	//	軍手を使用し、3槽で洗う。
すいか	//	軍手を使用し、3槽で洗う。
バナナ	//	ヘタをはずし、軍手を使用し3槽で洗う。
キウイフルーツ	//	軍手を使用し、3槽で洗う。
びわ	//	軍手を使用し、3槽で洗う。
いちご	パックからザルに移す。	手でガクをむしり、少量ずつ3槽で洗う。最後にペティナイフでヘタを落とす。
さくらんぼ	//	小分けにして、3槽で洗う。
プラム プルーン	//	軍手を使用し、3槽で洗う。

①果物用の包丁・まな板を使用する。

②使い捨て手袋・マスクを使用する。

※3槽流しで洗う時は、ボールを使用し流水洗浄をしても良い。

4 きのこと

種類	下処理	給食室
しめじ・えのき 生しいたけ まいたけ エリンギ	石づきを切り小分けにし、ザルにあける。	手早くていねいに洗う。
マッシュルーム	汚い部分を取り除く。 ザルにあける。	手早くていねいに洗う。
なめこ		ザルに取り洗う。

5 豆腐、他

種類	下処理	給食室
豆腐	容器に移し替える。	流水にさらす。 ★豆腐は流水にさらした後の2次汚染に気を付ける。
しぼり豆腐	容器に移し替える。	
油揚げ	ザルにあける。	油抜きをする。
生揚げ	ザルにあける。	切らずに下茹でし、油抜きをする。
わかめ		水洗いをして、ごみをとる。 生食使用は、熱湯に通す。
こんにゃく	ザルにあける。	水で洗い、切ってから下茹でする。

6 缶詰

種類	下処理	給食室
ホールコーン 果物他		缶の周りの紙をとり洗う。※加熱を行なわない果物等は、缶の水滴をペーパータオルでとり、アルコール消毒を行ってから、缶を開ける。
うずらの卵		缶の周りの紙をとり、洗ってから開ける。ザルにあけ、流水に通す。
たけのこ	汚い部分を切り、縦割りして1～2槽で洗う。	3槽で洗う。

7 乾物

種類	下処理	給食室
ひじき・切干大根		水で汚れを落とす。 たっぷりの水で戻す。
干し椎茸		たっぷりの水で戻す。干し椎茸は、1枚ずつ丁寧に裏表を洗う。石づき、ヒダに虫がいるので良く確認を行うこと。石づき・戻し汁は使用しない。

干エビ		水で洗い汚れを落とした後、水で戻す。 戻し汁は使用可
結び昆布・角昆布・だし昆布		洗って汚れを落とす。
かんぴょう		塩もみして洗う。
高野豆腐		ぬるま湯で戻し、よく絞る。
大豆・ 白いんげん他		豆を洗い、汚れを取る。
あずき・ささげ		水から火にかけ、茹でこぼす。 新たに水を加え、火にかけ、あくを丁寧にとる。
ビーフン		水で戻す。 表示を確認する。
はるさめ		(生食扱) 熱湯で戻し、水で冷ます。 (加熱用) ぬるま湯で軽く戻す。

8 魚肉類

種類	下処理	給食室
切身・すり身 じゃこ たこ	魚肉用の容器に移し、フタをして魚肉用冷蔵庫に入れる。	
いか えび	魚肉用の容器に移し、フタをして魚肉用冷蔵庫に入れる。	湯通しを行い、温度の確認を行う。(75℃、1分)
※ いか かき揚げに使用时	魚肉用の容器に移し、フタをして魚肉用冷蔵庫に入れる。	湯通しは行わず、揚げる。
ホタテ あさり剥き身	魚肉用の容器に移し、フタをして魚肉用冷蔵庫に入れる。	湯通しを行い、温度の確認を行う。(二枚貝は 85～90℃、90 秒以上)
練り製品		油揚げ等油で揚げた物は、油抜きを行う。その他のものは、そのまま使用する。

- ①専用の容器を使用する。
- ②専用前掛け、使い捨て手袋を使用すること。
- ③冷凍の場合は、冷水で解凍してから使用すること。

9 肉類

種類	下処理	給食室
とりがら とんこつ	専用の容器に移し替える。 ※下処理済みを使用すること。	沸騰した釜に入れ、丁寧に灰汁をとる。 ※専用前掛け、使い捨て手袋を使用
切り身・ひき肉	魚肉用の容器に移し、フタをして魚肉用冷蔵庫に入れる。	

①専用の容器を使用する。

②専用前掛け、使い捨て手袋を使用すること。

10 卵類

種類	下処理	給食室
卵	下処理室で割る。	使用する直前に攪拌する。

①卵は専用の容器と割卵用ボールを使用する。

②専用エプロン、使い捨て手袋を使用する。

11 めん

種類	下処理	給食室
蒸し中華めん	容器に移し替える。	2回加熱をする。
冷凍めん	容器に移し替える。	茹でて温度を確認する。 その後、流水でしめる。 (生食扱い)

12 パン

種類	下処理（パン部屋）	給食室
パン	業者の容器は給食室へ持ち込まない。	

13 牛乳

種類	下処理（牛乳部屋）	給食室
牛乳	専用の容器に移し替え、牛乳保冷庫へ入れる。	

14 その他

種類	給食室
ドレッシング他 合わせ調味料	和え物やサラダに使用する場合は、加熱し、冷ましてから使用する。

(別表3)

学校給食用石鹼洗いのポイント

- ① 油・マヨネーズ・ドレッシング・ケチャップ・カレー・お酢等酸性の強い汚れは、石鹼のアルカリ性と中和して脂になり固まってしまいます。必ず下洗いをしてください。
- ② 適量の石鹼を（1ℓに対してHKS 1～2g）直接35～40℃のシンクまたはバケツなどに投入して、泡立て器などで溶かしてください。（若干の溶け残りは浮きますがだいたい4～5分で溶けます。）
- ③ 溶解に熱湯（80℃位）を使用すると石鹼がゼリー状に固まり溶けにくくなりますので、あまり高温では溶かさないでください。
- ④ 石鹼の付いた食器は重ねたまま置かないで、すぐすすぎ槽へ投入してください。
（石鹼が付いたまま自然に乾燥させると汚れが再付着するので要注意！）
- ⑤ 石鹼の使用量は献立の内容により増減します。洗いのシンクの石鹼濃度が薄くなると汚れ落ちが悪くなるので石鹼液を追加してください。（バケツなどに濃縮液を用意しておくと便利です。）
- ⑥ すすぎのお湯（35～40℃）は、オーバーフローさせてください。浮いた汚れが流れ出ます。

(別表4)

港区学校給食用針状石けん（HKS）の使用方法について

洗浄機使用の場合<<お皿・飯わん類>>

A 弱い 汚 れ の 洗 浄	作業手順	下洗い・浸漬・本洗い⇒すすぎ⇒保管						
	作業器具	移動シンク(下洗い槽)			洗浄機(1槽目)	洗浄機(2槽目)	熱風保管庫	
	使用温度	35～40℃						
	作業内容	石けん水			お湯	お湯		
	作業状況	残飯類を洗い落としてから15分程度漬込み、一枚毎に手洗い ※0.1～0.2%(1～2g/ℓ)の石けん水			人肌程度の温水シャワー すすぎ			
強い 汚 れ の 洗 浄	B	作業手順	下洗い・浸漬⇒本洗い⇒すすぎ⇒保管					
		作業器具	移動シンク1(下洗い槽)		移動シンク2	洗浄機(1槽目)	洗浄機(2槽目)	熱風保管庫
		使用温度	35～40℃					
		作業内容	石けん水		石けん水	お湯	お湯	
		作業状況	残飯類を洗い落としてから15分程度漬込む		一枚毎に表裏手洗い ※0.1～0.2% (1～2g/ℓ)の石けん水	人肌程度の温水シャワー すすぎ		
	C	作業手順	下洗い・浸漬⇒本洗い⇒すすぎ⇒保管					
		作業器具	移動シンク1(下洗い槽)	移動シンク2	移動シンク3	洗浄機(1槽目)	洗浄機(2槽目)	熱風保管庫
		使用温度	35℃～40℃			60℃位		
		作業内容	石けん水	石けん水	お湯	熱湯	熱湯	
		作業状況	残飯類を洗い落としてから、15分程度漬込む	一枚毎に表裏手洗い ※0.1～0.2% (1～2g/ℓ)の石けん水	人肌程度の温水にオー バーフローしながら沈め るか、揺する			

(別表5)

港区学校給食用針状石けん（H K S）の使用方法について

洗浄シンク使用の場合《食缶・おたま等》

作業手順	下洗い⇒本洗い⇒すすぎ⇒保管				
作業器具	移動シンク1(下洗い槽)	第1槽(3槽流し)	第2槽(3槽流し)	第3槽(3槽流し)	熱風保管庫 または保管庫
使用温度	35～40℃				
作業内容	石けん水	石けん水	お湯	お湯	
作業状況	残飯類を取り除き下洗い ※0.1～0.2% (1～2g/ℓ)の石けん水	こすり洗い ※0.1～0.2% (1～2g/ℓ)の石けん水	人肌程度の温水にオーバーフローしながら沈める		

《スプーン・フォーク等》

作業手順	浸漬・下洗い⇒本洗い⇒すすぎ⇒保管				
作業器具	移動シンク1(下洗い槽)	第1槽(3槽流し)	第2槽(3槽流し)	第3槽(3槽流し)	熱風保管庫 または保管庫
使用温度	35～40℃				
作業内容	石けん水	石けん水	お湯	お湯	
作業状況	15分程度浸け込み、洗う	こすり洗い ※0.1～0.2% (1～2g/ℓ)の石けん水	人肌程度の温水にオーバーフローしながら沈める		

※弱い汚れは下洗い後、すぐにすすいでもよい

《箸》

作業手順	浸漬・下洗い⇒本洗い⇒すすぎ⇒保管				
作業器具	移動シンク1(下洗い槽)	第1槽(3槽流し)	第2槽(3槽流し)	第3槽(3槽流し)	熱風保管庫 または保管庫
使用温度	35℃～40℃				
作業内容	お湯	石けん水	お湯	お湯	
作業状況	浸け込んでから汚れをふ やかし、洗う。	浸け込まずにこすり洗い ※0.1～0.2% (1～2g/ℓ)の石けん水	人肌程度の温水にオーバーフローしながら沈める		

(別表6)

廃棄物の種類別処理方法

廃棄物の種類		回収日	収集時間		処理方法	備考
			午前	午後		
ごみ	・その他の可燃ごみ ※生ごみ、残菜はリサイクルごみ	週3回 月・水・金	○	○	・炭酸カルシウム入り袋を使用。 ・水分をよくきり、袋は、1人で持てる程度の大きさ・重量にする。(45ℓ袋程度) ・袋の口は必ず結ぶ。(ガムテープは厳禁)	
	・不燃ごみ ※牛乳のストローを含む	週1回 木曜日	○	○	・1人で持てる程度の大きさ・重量の袋に入れる。	
リサイクルごみ	・ビン 飲料用・食用のみ	月1回 (不定期)	○	○	・ビンの中をすすぐ。 ・蓋を外す。(蓋は不燃ごみとして出す。) ・年度当初に出される学校施設担当からの通知文に従い指定場所に出す。	
	・空缶 飲料用・食用のみ				・洗浄してつぶす。 ・年度当初に出される学校施設担当からの通知文に従い指定場所に出す。	
	・古紙 ・ダンボール等	月2回 (不定期)	○	○	・種類別に、ひもで強く十字にしばって出す。	
	・使用済み食用油	随時	随時	随時	・回収時まで、指定された容器に入れ、所定の場所に安全に保管する。	
	・牛乳パック	週3回 月・水・金	○	○	・残乳を処理し、ストロー(不燃ごみとして出す)と分別して所定の場所に出す。袋を二重にするなど残乳がもれないようにする。	
	・生ごみ ・残菜	週3回 月・水・金	○	○	・炭酸カルシウム入り袋を使用。 ・水分をよくきり、袋は、1人で持てる程度の大きさ・重量にする。(45ℓ袋程度) ・袋の口は必ず結ぶ。(ガムテープは厳禁) ・他の可燃ごみ等と明確に区分する。	

※各ゴミの種類ごとに計測し概算量を学校へ報告する。

(別表7)

主な設備・器具の手入れ基準

◎ 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、取扱説明書に則って手入れ、清掃等を行うこと。また、取扱説明書は日常的に見ることができるようにしておくこと。

◎ なお、特に手入れ日の指定のある項目についても必要が生じた場合は、指定された回数を超えて手入れ、点検を行うこと。

	手 入 れ 清 掃 ・ 点 検 の 方 法 等 (注意) ★ 印は、作業時に誤りの無いよう特に注意すること。 スイッチ回りや、モーター部分の清掃、刃物等が付いている内部の清掃に当たっては、コンセントを必ず抜いて行うこと。	給食日		週	月	長期休業中
		使用前	使用后	一回	一回	
全ての設備器具	・回転部があるものは取扱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・機器は隅々まで十分に洗浄、清掃する。					○
野菜裁断機	・刃物プレートは保管庫から出してよく洗う。	○				
	・刃物プレートは、本体から取り外し、石けん液をつけ、タワシ等を使って隅々まで洗った後、水又は微温湯(40℃程度)で石けんを洗い流した後水気を切って、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、押蓋と一緒に丸洗いする。	○	○			○
	・本体は、かたく絞った布で汚れを拭き取る。	○	○			○
	・長期間使用しない時は、固定ネジをゆるめた状態で保管、使用時以外は電源を抜く。					○
フードスライサー	・刃物プレートは、保管庫から出してよく洗う。	○				
	・刃物プレートは、本体から取り外し、石けん液をつけ、タワシ等を使って隅々まで洗った後、水又は微温湯(40℃程度)で石けんを洗い流した後水気を切って、乾燥させて保管する。		○			○
	・出口受け・前蓋は、取り外して水洗いする。	○	○			○
	・コンベアベルトは取り外し、裏表とも石けん液をつけ、タワシ等を使って隅々まで洗った後、水又は微温湯(40℃程度)で石けんを洗い流し、水気を切って保管する。		○			○
	・ベルトを外したコンベアフレームのロールやフレームのすき間も洗浄する。		○			○
	・ロールカバーは、取り外して水洗いをする。			○		○
球根皮剥き機	・皮剥き円盤を外して、石けん液をつけ、タワシ等を使って洗い流した後、流水で石けん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。		○			○
	・スイッチまわりとモーター部は必ずから拭き清掃する。		○			○
	・回転板は次の使用時まで立てかけておく。		○			○
	・皮剥き円盤のヤニ状の汚れを針金ブラシで取り除く。					○

	手 入 れ 清 掃 ・ 点 検 の 方 法 等 (注意) ★ 印は、作業時に誤りの無いよう特に注意すること。 スイッチ回りや、モーター部分の清掃、刃物等が付いている内部の清掃に当たっては、コンセントを必ず抜いて行うこと。	給食日		週 一 回	月 一 回	長期休業中
		使用 前	使用 後			
回 転 釜	・釜内外を清掃(ガスバーナー等には水をかけないようにする。)する。	○	○			○
	・蓋を清掃する。		○			○
	・作業終了後の退校時まで、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。				○	○
炊 飯 器	・器体内外を拭き掃除する。	○	○			○
	・内釜は洗浄後乾燥して保管する。		○			○
	・ローラー軸と扇蝶番軸に注油する。				○	○
高 速 ミ キ サ ー	・使用前に機体の付属部品の清掃。特に、攪拌容器内は石けん液でよく洗う。	○				○
	・使用後、攪拌容器内に石けん液を7分目程度入れ、30秒～1分程度運転した後、排出する。次に、清水で同様の方法で洗う。		○			
	・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は、必ずから拭き清掃する。		○			○
	・回転部に注油する。			○		○
カ ッ ド	・取り外しができる部分は外して洗浄し、水分をふき取る。	○	○			○
	・刃物は、金具付きのまま洗浄し、水分をふき取る。	○				○
	・洗浄後は元どおりに組立てる。(ボール裏と回転台に注意)		○			
	・指定注油部に注油する。				○	○
オ ー ブ ン	・庫内の油污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)		○			○
	・冷めてから機体内外及びのぞき窓の拭き掃除を行う。		○			○
	・天板、棚網、台車を水又は微温湯(40℃程度)で清掃を行う。		○			○
	・棚網枠に耐熱油を注油する。					○
食 器 洗 浄 機	・タンクの洗浄及びポンプ内を排水する。		○			○
	・機体内外を清掃する。					
	★ 取り外せる付属品は、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る。					
	・コンベア駆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。					○
熱 風 消 毒 保 管 庫	・食器の洗浄前又は庫内が空の時に、棚板を外し、底部をから拭き掃除する。		○			○
	・扉の内外面と外面を拭き掃除する。※放水洗いは厳禁		○			○
	・すのこ棚板を全面外し、庫内側壁とすのこを消毒する。					○
	・庫内除湿のため、扉の開閉と空運転をする。(作業明け)					○
	・庫内温度が適切か確認する。		○			

	手 入 れ 清 掃 ・ 点 検 の 方 法 等 (注意) ★ 印は、作業時に誤りの無いよう特に注意すること。 スイッチ回りや、モーター部分の清掃、刃物等が付いている内部の清掃に当たっては、コンセントを必ず抜いて行うこと。	給食日		週 一 回	月 一 回	長期休業中
		使用 前	使用 後			
牛乳保冷库	・扉の内外面と外周面をから拭き掃除する。		○			○
	・庫内の全面と棚板を清掃する。			○		○
	・冷却機下の水受皿を清掃する。			○		○
	・同水受皿からの配水管内のほこりや汚れ等を取り除く。					○
	・エアフィルターを清掃する。				○	
	・庫内温度が適切か確認する。	○				
冷凍庫・ 冷蔵庫	・扉の外表面と(冷蔵部分は内側も)外周面を消毒剤※注で消毒した後、水拭きで消毒液をよくふき取り、最後にから拭きで水分をふき取る。		○			○
	・庫内が空の時、内部を確認し庫内を上記と同様に清掃する。		○	○		○
	・冷却機下の水受皿を清掃する。			○		○
	・同水受皿からの配水管内のほこりや汚れ等を取り除く。					○
	・エアフィルターを清掃する。				○	○
	・庫内温度が適切か確認する。	○				
包丁まな板 殺菌庫	・殺菌灯及び機体外周面を拭き清掃する。 ★ 水洗いは厳禁		○			○
	・庫内を清掃する。		○			○
	・扉の内外面と機体外周面を消毒剤※注で消毒した後、水拭きで消毒液をよくふき取り、最後にから拭きで水分をふき取る。		○			○
	・殺菌灯が切れていないか、温度が適切に維持されているか確認する。		○			○
ラボ ー イ	・教育委員会で実施する保守点検後、必要な場合は、排水バブルを開け、器内の水を全部排出して水を入れ替え水垢を出す。					○
調理台※	※ラック・シンク・台車・学級用運搬車等も同様					
	・本体を消毒剤※注で消毒した後、水拭きで消毒液をよくふき取る。	○	○			
	・石けん液で洗い、流水で流す。				○	○
	・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く。		○			
学級用 運搬車	・キャスター軸受けに注油する。				○	○
	・石けん液で洗い、流水で流す。			○	○	○
	・本体を消毒剤※注で消毒した後、水拭きで消毒液をよくふき取り、最後にから拭きで水分をふき取る。			○	○	○
	・キャスター軸受けに注油する。				○	○
学級用 配膳台等	・破損・故障がないか確認し、簡易なものは補修する。				○	○
	・石けん液で洗い、流水で流す。					○
	・本体を消毒剤※注で消毒した後、水拭きで消毒液をよくふき取る。					○
	・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く。					○
	・キャスター軸受けに注油する。					○
	・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。					○

※注 消毒剤は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倍溶液を用いること。

(別表8)

食 材 料 の 温 度 管 理 の 基 準

区 分		品 温 測 定	保 存 方 法				品 温
			保存手段		保存場所		
			防湿	空気 遮断	冷暗所	冷蔵庫	
米 ・ 米 製 品			○		○		室 温
牛 乳		○				○	10℃以下
小麦粉・小麦粉製品	乾		○				室 温
	生					○	10℃以下
いも類・いも製品(でんぷん等)			○				室 温
砂 糖 類			○				室 温
油脂類	液状油脂			○	○		室 温
	固形油脂(バター・マーガリン)					○	10℃以下
種 実 類 ・ 豆 類			○			○	15℃以下
大豆	大豆製品(生揚げ等)	○				○	10℃以下
	豆 腐	○				○	10℃以下
魚介類	生鮮魚介	○				○	5℃以下
	魚肉ねり製品	○				○	10℃以下
食肉類	食 肉	○				○	10℃以下
	食肉製品	○				○	10℃以下
卵 類		○				○	10℃以下
乳 製 品(チーズ・ヨーグルト)		○				○	10℃以下
野 菜 類						○	10℃以下
果 実 類						○	10℃以下
藻 類(生ワカメ・茎ワカメ)						○	10℃以下
冷 凍 品		○				○	−15℃以下

参考「学校給食衛生管理基準」

(別表 9)

学校給食における保存食について

【目 的】不測の事故発生にそなえ、当日提供した給食と原材料を採取し保存する。

1 原材料の採取

(1) 給食に使用する原材料は特に洗浄・消毒等行わず、すべて購入した状態で 50 g 採取し、保存する。ただし、卵については、全てを割卵、混合したものから 50 g 程度採取し保存する。(卵の採取は調理時でよい)

- ① 事前に一括購入する食品は、納入時に採取し使い終わるまで保存する。
- ② スープに使用する食品(鶏骨・豚骨・セロリ等)、レトルトパックの食品、調理用牛乳及びヨーグルト、生パン粉なども採取する。納入された食品の製造年月日又はロット(製造ライン番号)が違う場合は、それぞれ保存する。

(2) 保存食から除くもの

- ① 調味料…塩・砂糖・酢・みりん・しょうゆ・酒・ソース・味噌・こしょう・香辛料
- ② 常温保存の食品…乾燥わかめ・干し椎茸・削り節・削りかつお・干し昆布・春雨・ごま・干しひじき・ビーフン・米・小麦粉・でんぷん・乾パン粉・乾麺類等常温で保存できるもの
- ③ 缶詰 油脂類

(3) 採取時の注意

- ① 専用のポリ袋を用意し採取すること。
- ② 洗浄、消毒は行わず、納品された状態で採取する
- ③ 素手では扱わない(使い捨て手袋使用)
- ④ 専用の包丁、まな板を使用し、食品を採取するごとに「作業基準」に従い器具の洗浄・消毒を行う。

2 提供する給食(料理)の採取

- (1) 使用している食材がすべて含まれるように 1 料理につき 50 g を採取する。
- (2) 児童・生徒に提供するものは全て採取する。ただし、納品されたまま加工せず提供するパンは原材料として搬入時に採取しているので再度採取する必要はない。
- (3) 飲用牛乳は毎日 50 ml 採取する。
- (4) 個付けの乳製品(ヨーグルト、チーズ)は、50 g になるよう採取する。

3 保存方法

- (1) 保存期間 2 週間以上 (一括購入した食品は使い終わるまで保存)
- (2) 保存温度 -20℃以下の冷凍保存
- (3) 保存容器 清潔な専用ポリ袋に密封する。

専用ポリ袋に油性のマジックで採取日を記入する。

4 保存の記録

食材料及び料理品が確実に保管されているか、保管・廃棄日時を記録する。

5 保存後の食品の廃棄

- (1) 期限の過ぎた食品については随時専用ポリ袋と分別し処分する。
- (2) 保存庫は常に分かりやすく、整理しておく。