

宇治田原町学校給食共同調理場
調理等業務委託

仕様書 別表集

宇治田原町教育委員会

受配校一覧

(令和 7 年 4 月現在)

施設名称	所在地	児童 生徒数等	教職員数	クラス数
田原小学校	京都府綴喜郡 宇治田原町大字郷之口 小字中林 7 番地	185	23	9
宇治田原小学校	京都府綴喜郡 宇治田原町大字岩山 小字丸山 36 番地	206	30	11
維孝館中学校	京都府綴喜郡 宇治田原町大字岩山 小字沼尻 4 番地	208	32	9
うぐいす宇治田原幼稚園	京都府綴喜郡 宇治田原町大字立川 小字谷 100 番地	12	4	3
宇治田原町立 学校給食共同調理場	京都府綴喜郡 宇治田原町緑苑坂 55 番地の 3	20	—	—

経費負担区分一覧

項目	内容	町	事業者	備考
施設・厨房設備類	建設施設・厨房設備機器及び付帯設備	○		
設備等維持費	施設・厨房設備類・厨房内備品類、メンテナンス・修繕等	○		
厨房内備品類	コンテナ、移動台、作業台、移動シンク、掃除用具入れ、L型運搬車、台秤、残留塩素試験紙、中心温度計、電池等	○		
光熱水費	電気、ガス、上下水道等	○		
厨房内消耗品	包丁、まな板、ボール、プラスチック類、タライ、番重、スパテラ、すくい網、ひしゃく、計量カップ、金網ザル、乾電池等調理用品	○		
	食器・缶等配膳用品	○		
	食器・食缶等洗浄機用洗剤、その他洗浄洗剤、消毒薬等		○	
	ペーパータオル、エンボス等使い捨て手袋類、ラップ、ゴミ袋、検食用ビニール袋、スポンジ、タワシ等		○	
調理用(配送用)被服類	作業用白衣、配送用衣・靴、前掛け、短靴、帽子、マスク、作業用サンダル、爪ブラシ、洗濯洗剤等		○	ドライシステムのため、汚染区域と非汚染区域により、区分けが必要
雑貨・文房具類、医薬品	従事者用茶器、お茶類等		○	
	消毒薬、火傷薬、湿布薬、緊急絆創膏、包帯等		○	
受託者用事務室休憩室用品類	机、椅子、キャビネット、電話機、ファックス、パソコン、冷蔵庫等		○	
施設付属消耗品備品類	蛍光灯、殺菌灯等施設に付随した消耗品	○		
	更衣室ロッカー、洗濯機、乾燥機等	○		
その他消耗品	清掃用具類、トイレトーパー等	外来用 ○	従業員用 ○	
	ボイラー関連消耗品類	○		
維持管理費	専門清掃、消毒(施設消毒・害虫駆除・高所およびグリストラップ清掃等)	○		
廃棄物処理費	生ゴミ、ダンボール、廃油、一般廃棄物等	○		
配送費	車両・各種税金・車検・点検・自賠責保険他、維持費、燃料費等	○		
	任意保険等	○		
食材料費		○		
給食費	従事者喫食分		○	給食実施日は食する

				ものとする
保険	生産物賠償責任保険等		○	
従事者人件費等	人件費、福利厚生費等		○	
	労働保険・社会保険等		○	
	健康診断、検便等		○	

※町負担区分であっても、受託者の過失により破損した備品類の修繕または新規購入は、受託者の負担とする。

業務分担区分表

区分	業務内容	町	事業者
給食管理	献立作成	○	
	栄養指導	○	
	実施献立表・調理指示書の作成	○	
	給食費徴収等管理	○	
	検食の実施・評価	○	
	個人別健康観察記録簿の記入		○
食材管理	食材の選定・発注・購入・出納事務	○	
	食材の点検・検収		○
	食材の在庫管理	○	
	食材の保管・在庫整理		○
調理作業管理	作業工程表・作業動線図等の作成		○
	作業工程表・作業動線図等の確認	○	
	調理・配缶		○
	食器・食缶・器具類等の洗浄消毒		○
配送・回収作業管理	車検	○	
	配送・回収		○
	運転記録簿の記入		○
	配送トラックの洗浄・消毒		○
	燃料の給油		○
廃棄物管理	給食残菜の計量		○
	残菜・厨芥の集積・管理		○
	残菜・厨芥の処理	○	
施設等管理	給食施設・主要な設備の維持・改修・更新	○	
	給食施設・主要な設備の日常点検		○
業務管理	組織体制（勤務体制）表の作成		○
	当日業務分担の決定		○
	当日業務分担の決定の確認	○	
	緊急対応を要する場合の指示	○	
衛生管理	衛生面の遵守事項の作成	○	
	食材料の衛生管理		○
	施設・設備（調理器具・食器等）の清掃等		○
	従事者の検便の実施・報告		○
	従事者の被服等の清潔保持状況等の確認		○
	保存食（全材料及び調理済み食品）の確保		○
	衛生管理チェックリスト（日常点検票）の作成		○
研修等	従事者等に対する研修		○
労働安全衛生	従事者の定期健康診断の実施・報告		○
	労災事故防止対策の策定		○
	労災保険の加入		○

指示内容表

指示区分	書式等	指示内容	指示日
年単位	給食カレンダー	年間学校給食実施計画	年度当初
月単位	学校給食予定献立表	月間予定献立	前月 25 日まで
	献立指示書	実施日ごと献立の調理内容	
	食器表	食器等の種別・数量	
	食缶表	食缶の種別	
	行事予定表	学校行事	
日単位	献立指示書（変更）	献立指示書の変更	提供日の 3 日前まで

学校給食における衛生管理マニュアル

平成 2 8 年 1 月

宇治田原町教育委員会

はじめに

学校給食は児童等の心身の健全な発達に資するものであり、児童等の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を担っています。このため、特に安全で安心な給食の提供が求められています。

宇治田原町立学校給食共同調理場では、平成 15 年に完全ドライシステムの新施設に移転して以来、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に従って衛生管理を行ってきました。この度、食中毒防止、異物混入防止対策の徹底を目的として、作業前の点検から調理終了後の確認までの衛生管理を見直し、宇治田原町の「衛生管理マニュアル」を作成しました。

目 次

1	作業前の点検・・・・・・・・・・	2
2	食品の取り扱い・・・・・・・・・・	1 4
3	調理方法・・・・・・・・・・	1 6
4	調理機器、器具の洗浄・消毒・・・・・・・・	1 8
5	その他の防止対策・・・・・・・・・・	2 4
6	衛生管理マニュアルの徹底のために・・	2 4

1 作業前の点検

(1) 健康管理

項目	衛生管理ポイント	措置・対策
<p>毎日点検を行うもの</p> <ul style="list-style-type: none"> ・健康調査表 	<p>毎日、作業開始前に各自点検表により健康状態チェックを実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・下痢、発熱、腹痛、嘔吐（本人及び同居人） ・化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無 ・本人もしくは同居人に、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（感染症予防法）に規定する感染症または疑いの有無 <p>* 休日の健康管理も点検する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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していないことが確認されるまでの間、調理作業に直接従事することを禁止する。 ・一緒に食事をする同居人に、ノロウイルスによる発症者がいるなど、同一の感染機会があった可能性がある従事者も調理作業に従事することを禁止し、速やかに高感度の検便検査を実施する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・感染症またはその疑いがある場合には、医療機関を受診し感染性疾患の有無を確認する。 ・手指等に化膿性疾患がある場合は、患部を絆創膏、防水フィルム等で十分に覆ってから手袋を着用し、調理作業への従事を禁止する。 ・手指等に傷があり化膿していない場合は、配缶作業等加熱後の業務への従事を禁止する。 <p>* いずれの場合も、手袋の損傷には注意して調理作業にあたる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・下痢・嘔吐があり医療機関を受診（同居人の場合も）→ ノロウイルスの可能性ありと診断 → 高感度検査を実施する。 ・症状が治まったら再度受診し、高感度検査を実施する。 ・地域でノロウイルスの感染症が流行している場合は、和え物等*の献立を避け、加熱後二次汚染させない献立に変更する。 <p>* 和え物のように加熱後調理作業を行う献立、手作りデザートやミニトマトなど加熱をしない献立等</p>
<p>定期的に点検を行うもの</p> <ul style="list-style-type: none"> ・健康診断 ・検便 	<p>年に1回実施</p> <p>毎月2回実施</p> <p>赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌 0157 等</p>	<p>正規職員、嘱託職員、臨時職員</p> <p>食品の配膳に携わる者も、同様に検便検査を行う。陽性の場合、教育委員会・保健所等に連絡をし、適切な措置を講じる。当該者は調理作業に直接従事することを禁じる。</p>

(2) 服装

点検項目	点検内容
作業衣	<ul style="list-style-type: none">・施設専用の作業衣を着用する。・毎日洗濯し、清潔を保つ。・作業衣のポケットには、物を入れない。・作業衣は、汚れや髪の毛の付着が分かる色のものとする。
帽子	<ul style="list-style-type: none">・清潔な帽子を着用し、毛髪が一本も出ないように覆う。・毎日洗濯し、清潔を保つ。・ヘアピンは大小にかかわらず使用しない。
マスク	<ul style="list-style-type: none">・マスクは必ず鼻まで覆う。・調理（下処理も含む）及び配食時はマスクを着用する。その他必要に応じて着用する。
エプロン	<ul style="list-style-type: none">・エプロンは作業ごとに色分けし、作業段階に応じて着用する。・作業後は洗浄し、乾燥して保管する。
履物	<ul style="list-style-type: none">・作業場所ごとに専用の靴を履く。
その他	<ul style="list-style-type: none">・指輪、時計、ネックレス、イヤリング、ピアス等ははずす。・爪は短く切り、マニキュアはしない。・化粧は控えめにし、香水はつけない。

○ エプロン・靴

・ 汚染作業区域

作業場所	用途	布エプロン	靴	ビニールエプロン	
				魚肉下味用	ピンク
検収室	野菜下処理	ピンク (検収専用)	ピンク	割卵用	ピンク (使い捨て)
下処理室	野菜洗浄	ピンク			
仕分け室	調味料計量	ピンク 和え物等のタレなど非加熱の場合はブルー			

・ 非汚染作業区域

作業場所	用途	布エプロン	靴	ビニールエプロン	
				揚げ物用	前あて付 ブルー
調理室	調理作業	ブルー	ブルー	魚肉卵用	前あて付 ブルー
	※和物担当者事前準備	ブルーに前あて付 黄色エプロン			
	配缶作業	黄色			
	洗浄作業	ブルー			腰下ブルー
和物室	計量・攪拌作業	黄色			
	配缶作業				
炊飯室	炊飯作業	ブルー			
	配缶作業	黄色			
区域全般	消毒作業	黄色			

作業場所	用途	布エプロン	靴
洗浄室	洗浄作業	ブルー(食器・食缶 洗浄専用)	白
	残菜計量 食缶下洗い	ピンク	

○ 手袋着用を必要とする作業及び対象者

使い捨て手袋の種類	使用方法
ニトリル：ゴム手袋 ショート エンボス ゼオミット：抗菌手袋 ロング：エンボス	傷や化膿巣がある場合 手の細菌が食品につくのを防ぐ。 食品の細菌が手につくのを防ぐ。

(3) 手洗い

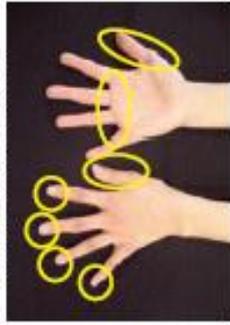
作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
<p>【下処理室、調理室】</p> <p>入室時・・・ 標準的な手洗い</p> <p>作業中・・・ 作業中の手洗い</p>	<p>【手洗いが必要な時】</p> <p>～標準的な手洗～</p> <p>① 作業開始前及び用便後</p> <p>② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前</p> <p>～作業中の手洗い～</p> <p>③ 食品に直接触れる作業の開始直前</p> <p>④ 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品および器具等に触れる前</p> <p>⑤ 配缶直前</p> <p>・身なりを整えてから手洗いを行う。</p> <p>・指の間、親指の付け根、指先等、洗い残しがないようにする。</p> <p>・爪の間は、爪ブラシを使って行う。</p>	<p>爪ブラシを使用し、2回繰り返す念入りな手洗い</p> <p>調理の合間に行う手洗い</p> <p>洗浄液はしっかり泡立てる。</p> <p>爪ブラシは個人用 使用後、除菌洗剤→水洗い → 乾燥</p>
<p>【トイレ使用と手洗いの順序について】</p> <p>① トイレに入る前に前室でエプロン、帽子、マスクを脱ぐ。</p> <p>② 用便後、トイレ内で確実に手洗いし、消毒する。【作業中の手洗い】</p> <p>③ マスク、帽子、エプロンを着用し、靴を履く。</p> <p>④ 調理室に入る前に確実に手洗いし、消毒する。【標準的な手洗い】</p> <p>* 爪ブラシ使用</p> <p>* 作業開始前に用便はすませ、調理作業中は特別な場合以外はトイレに行かない。</p> <p>* 職員専用トイレは、職員のみが使用し、それ以外のものに使用させない。</p>		

学校給食における標準的な手洗いマニュアル 一覧表

1 手を洗う前に



2 洗い残しのない手洗いを



3 流水で軽く手を洗う



4 手洗いうけ石けん液をつける



5 十分に泡立てる



6 手の平と甲を洗う (5回程度)



7 指の間を洗う (5回程度)



8 親指の付け根まで洗う (5回程度)



9 指先を洗う (5回程度)



10 手首を洗う (5回程度)



11 肘まで洗う



12 爪ブラシで爪の間を洗う



13 流水でよくすすぐ(15秒程度)



14 ペーパータオルでふく



15 アルコールをかける



16 指先にすり込む



17 親指の付け根まですり込む



18 手のひらと甲にすり込む



19 指の間にすり込む



20 手首にすり込む



学校給食における作業中の手洗いマニュアル 一覧表

1 流水で汚れを洗い落とす



2 手洗い用石けん液を泡立てる



3 手全体を洗う



4 流水でよくすすぐ



5 ペーパータオルで拭く



6 アルコールをかける



7 手全体にアルコールをすり込める



汚染作業の中で

- ・食品に直接触れる前
- ・生の食肉類、魚介類、卵、加熱前の野菜等に触れた後
- ・汚れたものを触った場合
- ・その他、必要と考えられる場合

アルコール消毒を行う。

(4) 使用水

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
<p>毎日の作業開始前、作業終了後</p> <p>使用水の外観（色・濁り）、臭気、味等の確認</p> <p>遊離残留塩素が 0.1 mg/ℓ 以上を確認</p> <p>「和え物」等の冷却水として使用する場合、遊離残留塩素を確認、その時の水温と時間を記録</p>	<p>・毎日、作業開始前に十分流水した後、および調理終了後*に遊離残留塩素が 0.1 mg/ℓ 以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査を実施し、その結果を記録すること。 （*H27.7 までは調理中→9月から終了後）</p> <p>・長期休業（三期）の最終日には、湯栓、水栓とも全て開栓し、十分に水を巡回させる。その後遊離残留塩素の測定を行う。</p> <p>やむをえず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が 0.1 mg/ℓ 以上であることを確認し、その時間を記録、保存すること。</p>	<p>残留塩素測定用紙によって確認する。</p> <p>日常点検表に記録 【0.1 mg/ℓ なかった場合】 再検査で“適” 使用した水を 1ℓ ビニール袋に入れ、-20℃以下で 2 週間以上、保存食用の冷凍庫で保存する。 * 日常点検表に記録する。</p> <p>再検査で“不適” 給食を中止し、速やかに改善措置を講じること。</p>
<p>その他</p> <ul style="list-style-type: none"> ・貯水槽は、専門の業者に委託するなどにより、年 1 回以上清掃すること。また、清掃した証明書等の記録は 1 年間保管すること。 ・水質検査の記録は、1 年間保管する。 		

(5) 検収

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
<p>【検収室】</p> <p>毎日点検・記録を行うもの</p> <p>・検収表</p>	<p>検収室で食品の受け渡しを行う。</p> <p>あらかじめ定めた検収責任者が立ち会う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・品名 ・数量 ・納品時間 ・納入業者名 ・製造業者名 ・異常の有無（品質、鮮度、箱や袋の汚れ、異物混入の有無、異臭の有無等） ・消費期限または賞味期限 <p>・品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む）</p> <p>・ロット番号その他ロットにかかわる情報</p> <p>食肉類等生鮮食品は、原則として当日納入とする。</p> <p>食品は検収室で専用の容器に移し替える。</p> <p>食品の保管は、食肉類・魚介類・野菜類等食品の分類ごとに区分して専用の容器で保管する。</p> <p>泥付の根菜類等の処理は検収室で行う。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・納入業者を下処理室・調理室には入らせない。 ・検収責任者の勤務時間を、納入時間にあわせて割り振る。 ・納入業者から直接納入する食品の検収は、共同調理場及び受配校で分担して実施し、記録する。 ・牛乳は、専用の保冷库等により適切な温度管理を行う。 ・検収時に“不適”と判断された場合は、返品、交換等の対応をする。 ・1回で使い切る量を購入。当日納入できない場合は、冷蔵庫等で適切に温度管理する。 ・下処理室及び食品保管庫等に段ボールを持ち込まない。 ・食品が直接床面に接触しないよう、床面から60cm以上の高さの置台を設ける。 ・原材料の相互汚染を防ぐ。 ・下処理室に土を持ち込まない。

学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

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

（文部科学省 H21 衛生管理基準より）

(6) 保存食

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
<p>使用する原材料を 50g 程度採取</p>	<p>保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済み食品を食品ごとに 50g 程度ずつ清潔なビニール袋、保存食用容器に密封して入れる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料は、洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で保存する。 ・小、中学校、園に直接搬入される食品についても、共同調理場で保存する。 ・原材料、加工食品及び調理済み食品がすべて保管されているかチェックし記録する。 ・記録表に担当者名を記録する。
<p>ロット別・釜別に採取</p>	<p>それぞれ保存するもの</p> <ul style="list-style-type: none"> ・製造年月日が違う場合 ・複数の釜で調理した場合 ・産地が異なる場合 	
<p>卵の保存食</p>	<p>卵は、割卵し混合したものから、寸胴ごとに 50g 程度採取する。</p>	
<p>保存食の保管</p>	<p>専用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存する。</p>	
<p>保存食の廃棄</p>	<p>廃棄日時を記録する。</p> <p>使用水の遊離残留塩素が 0.1 mg/l なく、再検査で“適”となった場合は、1ℓを冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・記録表に担当者名を記録する。
<p>その他</p> <ul style="list-style-type: none"> ・パン等残食の児童等の持ち帰りは、衛生上の見地から禁止する。 ・パン、牛乳、おかずなどの残品は、すべてその日のうちに処分し、翌日に繰り越して使用しない。 		

保存食の区分

保存するもの	保存しなくてよいもの
<p>◎原材料及び加工品</p> <ul style="list-style-type: none"> ① パン ② 牛乳・乳製品（バター・マーガリン） ③ いりこ・ちりめん ④ 肉類（肉の加工食品） ⑤ 魚類（魚の加工食品） ⑥ 卵（卵の加工食品） ⑦ 生鮮野菜（トマト缶を含む） ⑧ 果物（フルーツ缶を含む） ⑨ 冷凍食品 ⑩ デザート類 <p>*にんにく・しょうが・パセリ等、少量しか使用しないものも 50g 採取する。</p> <p>◎調理済み食品</p>	<ul style="list-style-type: none"> ① 調味料類 米・麦・塩・砂糖・酢・みりん・しょう油・酒・みそ・こしょう・ソース・一味唐辛子・ケチャップ等 *ただし、マヨネーズ等生食に使用する場合は保存食を取る。 ② 常温で保存できる乾物 ゆかり・わかめ・昆布・干しいたけ・かつお節・マカロニ・スパゲティ・のり・青のり 切干大根（常温保存）・きな粉・パン粉・でんぷん・小麦粉 レトルトパック類・左記⑦⑧以外の缶詰等

2 食品の取り扱い

(1) 取り扱いの基準

食品名	取り扱いの基準
肉類	<ul style="list-style-type: none"> ・段ボールごと台車で受け取る。 ・検収後、使い捨て手袋、肉用のエプロンを着用し専用容器に移し替える。その後、仕分け室のパススルー冷蔵庫に保管する。 ・釜に運ぶ際には、肉取扱い担当者が、使い捨て手袋を着用する。
冷凍魚	<ul style="list-style-type: none"> ・前日に専用容器に分けて入れ、冷凍庫に保管する。 ・夕方、容器ごと冷蔵庫に移して解凍する。 *冷凍・冷蔵庫の温度管理を確実に行う。 ・当日下味をつける場合は、検収室でステンレス製の専用容器に移して作業し、冷蔵庫に保管する。
エビ、イカ、貝柱等	<ul style="list-style-type: none"> ・検収室で「アイボリープラスチック（魚肉用）」に分けて、冷蔵庫に保管する。 ・調理室でボイルし、別の「アイボリープラスチック」に入れる。
卵	<ul style="list-style-type: none"> ・段ボールごと台車で受け取り、検収室の冷蔵庫の下の段に保管する。 ・使い捨て手袋、専用のエプロンを着用する。 ・アルコールを噴霧し消毒する。 ・鮮度や色等を確認しながら1つずつ割卵し、卵の専用容器に入れる。 ・ミキサーで攪拌し、卵専用の寸胴に移し替える。 ・ときほぐした後、寸胴ごとに保存食を取る。 ・釜に運ぶ際には、卵取扱い担当者が、使い捨て手袋を着用する。

(2) 袋物の開封

項目	ポイント	措置・対策
はさみを使用し、全部切り落とす。	<ul style="list-style-type: none"> ・2度切りはしない。 ・1度で切ることができなかった場合は、切り落とさず切り口が合っているか確認する。 ・切り落とした切れ端は、本体の袋の中に必ず入れる。 ・プラスチックの中にビニールが入っていないか確認する。 <p>加工品等、釜に直接入るものに関しては、1つの容器に入れすぎないようにする。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・包丁、カッターナイフなどは使用不可 ・切れ端が食品に混入することを防ぐ。 <p>釜担当者は、釜に入れる時に異物混入がないか確認しながら入れる。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・異物混入につながらないように注意して扱うこと。 		

3 調理方法

(1) 釜での調理 (アイホット 130)

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
調理開始	<ul style="list-style-type: none"> ・使用するスパテラ等の調理器具は、釜ごととし、使い回しをしない。 ・中心温度を測る。 85℃を確認し、1分以上加熱 ・保存食を採取する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・作業記録表に記入
配缶	<ul style="list-style-type: none"> ・杓1杯分を計量し、割合表に従って配缶をする。 	

(2) 揚げ物

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
調理開始	<ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵庫から出す。 ・入れる側は、揚げ物専用エプロンを着用する。 ・10分～15分ごとに中心温度を測る。 85℃を確認する。 ・保存食を採取する。(50g以上) 	<ul style="list-style-type: none"> ・肉、魚に下味をつけるのは、検収室で行う。 ・作業記録表に記入
配缶	<ul style="list-style-type: none"> ・配缶量の一覧に従って配缶する。 	

(3) 焼き物

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
調理終了後	<ul style="list-style-type: none"> ・中心温度を測る。 85℃を確認し、1分以上加熱 ・保存食を採取する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・作業記録表に記入

(4) 煮物・炒め物 (アイホット70・フライバット)

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
調理開始	<ul style="list-style-type: none"> ・使用するスパテラ等の調理器具は、釜ごととし、使い回しをしない。 ・中心温度を測る。 85℃を確認し、1分以上加熱 ・保存食を採取する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・作業記録表に記入 ・別の釜で加熱調理したものを混ぜる場合は、それぞれの温度が85℃以上であることを確認する。 ・最終の温度も記録
配缶	<ul style="list-style-type: none"> ・配缶量の一覧に従って配缶する。 	

(5) 和え物

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
調理前	<ul style="list-style-type: none"> ・真空冷却機の消毒 ・和え物専用釜の消毒 	
調理開始	<ul style="list-style-type: none"> ・釜、スチコンでの加熱については、工程ごとに中心温度と時間を記録する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・作業記録表に記入 ・使い捨て手袋で食材を取り扱ったのち、手袋を着用したまま別の作業をしない。
和える	<ul style="list-style-type: none"> ・加熱しない調味料は、未開封のものを使用する。 ・使い捨て手袋 (ゼオミットショート+エンボスロング) を着用し、和える。 ・表面温度を測る。 	<ul style="list-style-type: none"> ・作業記録表に記入
配缶	<ul style="list-style-type: none"> ・配缶量の一覧に従って配缶する。 	

4 調理機器、器具の洗浄・消毒

(1) シンク

作業工程	洗浄・消毒ポイント
調理開始前	調理場内のシンクや台車の洗浄は、原則を調理終了後とする。やむを得ず洗浄する場合は、周囲に食材等がないかを確認してから行う。 【検収・下処理・加熱調理用に使うもの】 ・そのまま作業を開始する。汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性 があるときなどは、洗剤で洗浄する。 【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】 ・水洗い後、使用する。
調理中(食品が変わるとき)	・シンク内側をこすりながら水洗いし、野菜くずや泥などシンクの汚 れを落とす。
調理終了後	① 残菜受けを取り外す。 ② 洗剤を含ませたスポンジで、まんべんなくこすり洗う。 ③ 場内のオーバーフロー部はブラシでこすり洗う。 ④ 流水ですすぐ。 ⑤ 衛生的な水切りワイパーで水気をかきとる。 ⑥ 水気をふき取る。 *残菜受け等の部品は、取り外して乾燥させる。

(2) 台車

作業工程	洗浄・消毒ポイント
調理開始前・中	【検収・下処理・加熱調理用に使うもの】 ・そのまま使用する。 【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】 ・持ち手部分や台面は、アルコールで拭き延ばし消毒する。
作業終了後	① 分解できる部品を分解する。 ② 洗剤を含ませたスポンジで、持ち手、側面、台面をまんべんなく 洗浄し、流水で十分にすすぐ。車輪の汚れも流水で落とす。 ③ 水切りワイパー、ペーパータオルで拭き上げる。 ④ 乾燥させる。

(3) 球根皮剥機

作業工程	洗浄・消毒ポイント
調理開始前	・そのまま使用する。
調理終了後	① 本体内部の粗ごみを流水で洗い流す。 ② 分解できる部品を取り外し、洗剤を含ませたスポンジやたわしで 洗浄する。 ③ 水を切り、乾燥させる。

	<p>*分解した部品は、翌日まで取り外したままにしておく。</p> <p>④ 使用時に汚れた場合、周辺のステンレス部や冷蔵庫側面を清掃する。</p>
--	--

(4) 野菜切裁機類

作業工程	洗浄・消毒ポイント
調理開始前	<ul style="list-style-type: none"> ・本体はアルコール噴霧をしてから使用する。使用直前に保管庫等から取り出した部品は、そのまま使用する。
調理中	<ul style="list-style-type: none"> ・食品残渣を取り除く。
調理終了後	<ol style="list-style-type: none"> ① 食品残渣を取り除く。 ② 刃、ベルト等の分解できる部分を分解する。 ③ 洗剤を含ませたスポンジで、細部まで洗浄する。取り外した部品は、器具等洗浄用シンクで洗浄する。 ④ 流水ですすぐ。 ⑤ 乾燥させる。 ⑥ 本体部分操作パネル等は拭き上げる。 ⑦ 刃は熱風消毒保管庫、ベルトは紫外線殺菌保管庫で消毒・保管する。

(5) ミキサー

作業工程	洗浄・消毒ポイント
調理開始前	<p>分解していた部品を装着し、そのまま使用する。</p>
調理終了後	<ol style="list-style-type: none"> ① 分解できる部品を取り外し、部品、本体とも洗剤を含ませたスポンジで洗浄する。 ② 刃等分解できる部品は、熱風消毒保管庫に保管する。 <p>*台座の回転軸については、学期ごとに洗浄する。</p>

(6) 缶切り機（据置型）

作業工程	洗浄・消毒ポイント
調理開始前	<p>アルコールで拭き延ばして消毒する。</p>
調理終了後	<ol style="list-style-type: none"> ① 刃の部分をペーパータオルで拭く。 ② 刃の部分にアルコールをスプレーし拭き延ばして消毒する。 ③ 台の部分は、洗剤をつけて洗浄し、消毒保管庫に入れる。 <p>*本体外側の外せる部品は、学期ごとに取り外して洗浄する。</p> <p>それ以外の部分は、専用のスポンジに洗剤を染み込ませて汚れを拭き取る。ぬらしたスポンジで洗剤分を拭き取り、乾燥させ、アルコールで消毒する。</p>

(7) 冷蔵庫・冷凍庫

作業工程	洗浄・消毒ポイント
調理開始前	取っ手を、アルコールで拭き延ばして消毒する。
定期清掃	① 庫内を空にして、電源を OFF にする。 ② 乾いたスポンジで冷蔵庫本体の内外、扉、パッキン部等を拭き上げる。 ③ 棚網は、取り外して洗剤で洗浄する。 ④ 学期ごとに、フィルターを取り外し、清掃する。

(8) 真空冷却機

作業工程	洗浄・消毒ポイント
調理開始前	① 温度センサーを、アルコールで拭いながら消毒する。 ② 温度センサー格納穴にも、アルコールをスプレーして消毒する。
調理終了後	マニュアルの洗浄方法に従って、洗浄を行う。 *乾燥した後、アルコールで拭き延ばして消毒する。 *パッキンは学期ごとに洗浄し、必要に応じて交換する。

(9) 回転釜

作業工程	洗浄・消毒ポイント
調理開始前	【加熱調理用に使うもの】 そのまま使用する。 【加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの】 和え物室の釜は、アルコールで拭き延ばす。 ガス釜・蒸気釜は、湯を沸かして数分間蒸した状態にし、水冷する。
調理終了後	① 元栓を閉める。 ② 温水を張り、釜の汚れをヘラ、ナイロンたわしなどでこそげ落とす。 ③ 温水を捨てる。 ④ 洗剤を含ませた金たわし、スポンジで、釜の内側、水抜き栓、ふたなどをまんべんなく洗浄する。 ⑤ 流水ですすぐ。 ⑥ 水を切り、乾燥させる。

(10) スチームコンベクションオーブン

作業工程	洗浄・消毒ポイント
調理開始前	そのまま使用する。
調理終了後	マニュアルの洗浄方法に従って洗浄する。 *軟水器は、必要に応じて交換する。

(11) 食器洗浄機

作業工程	洗浄・消毒ポイント
作業開始前	そのまま使用する。
作業終了後	① 洗浄機を停止する。 ② 蒸気ドレンバルブを開けて蒸気を出す。蒸気が出たらドレンバルブを閉める。 ③ 側面カバーを外し、洗浄する。 ④ 取り外し可能な部品を取り外し、洗浄する。 ⑤ 洗浄機内、カーテンを洗う。 ⑥ 高压洗浄機で機内を洗浄する。 ⑦ 流水ですすいで残渣を除く。

(12) 包丁まな板殺菌庫

作業工程	洗浄・消毒ポイント
作業終了後	取っ手部分を、アルコールで拭き延ばして消毒する。
学期ごとに行う	① 庫内を空にして、電源を OFF にする。 ② 洗剤を染み込ませたスポンジで拭いた後、しぼったペーパータオルで拭き上げ、乾いたペーパータオルで水気を拭き取る。

(13) フライヤー

作業工程	洗浄・消毒ポイント
作業開始前	そのまま使用する。
作業終了後	① 洗浄する前には、安全バーを取り付ける。 ② マニュアルの洗浄方法に従って洗浄する。

(14) 洗米機、充填機

作業工程	洗浄・消毒ポイント
作業開始前	手袋を着用し、攪拌釜、コンベアをアルコールを噴霧し消毒する。保管庫に収納していた部品は、そのまま取り付ける。
作業終了後	【洗米・充填機】 ① 取り外せる部品は外して、ブラシ・スポンジ等で洗浄する。 ② 本体はスポンジ・ブラシ等でまんべんなく洗浄し、流水ですすぐ。 【攪拌機】 ① 取り外せる部品は外して洗浄する。 ② 攪拌釜、コンベア、本体はスポンジ・ブラシ等を使ってまんべんなく洗浄し、十分にすすぐ。水気をふきとり、乾燥させる。 ③ アルコールを拭き延ばして消毒する。

(15) 中心温度計

作業工程	洗浄・消毒ポイント
定期的に行う	中心温度計は、誤差が生じることがあるため、定期的（月1回）に誤差を補正する。 ① 低温については氷水を作り、0℃であるかを確認する。 ② 高温については、沸騰水に入れて98℃であるかを確認する。 ③ 温度誤差が±1℃以上の場合には、メーカーに相談をする。

5 その他の防止対策

(1) スポンジ

- ・ 摩耗しにくい強化スポンジを使用する。
- ・ 使用後は破損状況を確認し、1 か月ごとに交換する。
- ・ 注意を要する洗浄場所
 - ①スライサー
毎日、洗い残しやスポンジの切れ端等が残っていないかをチェックする。
 - ②炊飯室
パンの日以外は、配缶側と洗米機側の各部品と本体に洗い残しやスポンジの切れ端等が残っていないかをチェックする。

(2) ネジ

- ・ 注意を要する箇所とチェック
 - ①スライサーの裁断盤
ネジのゆるみがないか、2 週間に 1 回程度チェックする。
 - ②杓の柄
柄と鍋の取り付け部分のネジがゆるんでいないか、使用前にチェックする。
 - ③釜
ふたのネジのゆるみがないか、洗浄時にチェックする。
 - ④食缶
留め具は新学期前に締めなおしてから、使用する。

6 衛生管理マニュアルの徹底のために

- ・ 定期的な研修
三期休業中の時間を活用して、調理従事者への研修を行う。
- ・ 臨時的な研修
新規採用時には、採用者に対して研修を行う。
その他、異物混入が発生した場合など、所長が必要と判断したときに行う。
- ・ マニュアルの管理責任者
主任もしくは副主任を本マニュアルの管理責任者として任命し、必要に応じて他の調理従事者への注意喚起を行う。
- ・ 作業中の確認
手洗い等、本マニュアルの中でも特に大切な項目については場内に掲示して、作業中にも確認できるようにする。

本マニュアルは必要に応じて改訂を行い、実情に沿った内容とする。

学校給食配送マニュアル

令和 7 年 6 月

宇治田原町教育委員会

1. 基本的事項

配送業務は、宇治田原町立学校給食共同調理場（以下「調理場」という。）で調理した給食の食缶及び食器類が入ったコンテナを専用の配送車に積み込み、指定時間内に調理場から町内小中学校及び幼稚園へ配送する。給食終了後、コンテナを回収し、調理場へ運ぶ。

※土曜日、日曜日、祝日、長期休業日（夏休み、冬休み、春休み）等は原則として業務は行わない。ただし、学校行事や災害時の支援活動等による給食を配送する場合もある。

- ①調理場でコンテナの確認を行った後、コンテナ及び学校給食に関する書類等を各学校の配膳室まで配送する。幼稚園は園の玄関ロビーに備え付けられているワゴンまで食缶及び食器類を配送する。
- ②給食終了後、各学校の配膳室からコンテナを回収して調理場へ運び、調理場の洗浄室プラットホームへ降ろす。幼稚園は園の玄関ロビーに備え付けられているワゴンから食缶及び食器類を回収して調理場へ運び、調理場の洗浄室プラットホームで洗浄室にいる業務従事者へ手渡しする。
- ③受取及び引き渡しの確認を、配送員及び各学校（園）職員双方で責任をもって行い、その際にコンテナ（幼稚園においては食缶及び食器類）に汚損がないかどうかを常に確認する。
- ④校内及び園内での配送車の運行は、児童生徒及び園児の安全を確認のうえ、業務を行う。
- ⑤コンテナの扉、配送車の扉は必要な時以外は閉めておく。
- ⑥配送及び回収業務を円滑に行うため、補助員が同乗する。
- ⑦配送員は、清潔な専用の衣服・履物及びマスク等を着用する。
- ⑧調理場及び各学校（園）の運営を相互に理解し、円滑な業務の遂行に努める。
- ⑨配送及び回収計画、時間及び距離については、道路事情、運行時間等、配送車の運行に必要な状態を把握し、配送経路図や配送計画に基づいて、責任をもって配送及び回収を行う。

2. 配送員の責務

- ①配送業務の実施にあたっては、学校給食法、食品衛生法、道路交通法等の関係法令を遵守し、衛生的で安全な業務を行う。
- ②業務中の不測の事態に対応できるよう、携帯電話等により調理場と連絡・調整等が可能な状態とし、業務の円滑な遂行を図る。
- ③配送車の運行管理及び運転記録・日常点検記録・清掃作業記録を簿冊に記入する。
- ④車両の故障・破損及び交通事故は速やかに調理場所長へ報告する。

3. 配送・回収時刻

配送・回収ルートは3ルート1車両とし、各ルート及び配送計画については、別紙の配送経路図、配送計画のとおりとする。ただし、幼稚園の回収については、別に単独で回収するものとする。

4. 配送車両の管理

- ①毎日の業務終了後、配送車両荷台内部の清掃を行い、常に清潔を保つとともに、内部に異物や損傷箇所等がないよう常に点検する。
- ②週に一度、配送車両のアルコール消毒を行う。
- ③車両外部の清掃については、必要に応じて清掃作業を行う。
- ④毎学期開始前には、必ず配送車両の清掃・アルコール消毒・点検を行う。

5. 配送員の衛生管理

- ①配送員は、赤痢菌・サルモネラ菌・腸管出血性大腸菌 0-157 の毎月 2 回以上の保菌検査、別に指示する保菌検査を受けなければならない。
検査の結果、陰性と認められなければ業務することができない。
- ②配送員は、健康管理に注意を怠らないようにし、下痢症状、発熱、せき、外傷、皮膚病等伝染性の疾患で、食品衛生上支障のおそれがある者は業務に従事できない。
- ③配送員は、専用の清潔な衣服、マスク、靴、身分が証明できる名札等を着用すること。
なお、履物は、外用、風除け室用、コンテナプール用を区別すること。
- ④配送・回収業務前には、必ず手洗い及びアルコール消毒を行う。また、専用の衣服、マスク、靴を着用したままトイレに入らないようにし、用便後は必ず手洗い及びアルコール消毒を徹底する。

別表 7 配送計画予定表

①配送計画

配送計画の概要

- ・ 配送は、1 台のトラックで各学校（ルート 1～3）へ順に配送する。
- ・ 1 回の配送につき 1 ルート分しか積載できないため、学校ごとにコンテナを積み込み、配送する。
- ・ うぐいす幼稚園に配膳する食器・食缶は、田原小学校行きコンテナに積み込むため、田原小学校への配送は、うぐいす幼稚園を経由するルートとなる。

配送計画予定表（平常時）

ルート 1	調理場（11:00 発） ➡ 宇治田原小学校（11:05 着）
ルート 2	調理場（11:15 発） ➡ うぐいす幼稚園（11:25 着） ➡ 田原小学校（11:35 着）
ルート 3	調理場（11:55 発） ➡ 維孝館中学校（12:05 着） ➡ 調理場（12:15 着）

②回収計画

回収計画の概要

- ・ 回収は、1 台のトラックで各学校（ルート 2～4）から順に回収する。うぐいす幼稚園に配膳した食器・食缶は、別に軽バン（ルート 1）で回収する
- ・ 1 回の回収につき 1 ルート分しか積載できないため、学校ごとにコンテナを回収する。

回収計画予定表（平常時）

ルート 1	調理場（13:00 発） ➡ うぐいす幼稚園（13:10 着） ➡ 調理場（13:20 着）
ルート 2	調理場（13:10 発） ➡ 維孝館中学校（13:20 着）
ルート 3	調理場（13:35 発） ➡ 宇治田原小学校（13:40 着）
ルート 4	調理場（13:50 発） ➡ 田原小学校（14:05 着） ➡ 調理場（14:20 着）