

青梅市新学校給食センター（仮称）等

調理・配膳・配送業務委託

別冊仕様書

1	調理業務等作業基準・・・・・・・・・・・・・・・・	1
2	休業期間中における設備・機器・物品の手入れについて・・・・・・・・	1 4
3	休業中の清掃完了確認簿・・・・・・・・・・・・・・・・	1 5
4	設備器具の手入れ基準・・・・・・・・・・・・・・・・	1 7
5	食品の基本的な取り扱い方・・・・・・・・・・・・・・・・	2 1
6	だしの取り方・・・・・・・・・・・・・・・・	2 6
7	アレルギー対応食の取り扱い方法・・・・・・・・・・・・・・・・	2 7

1 調理業務等作業基準

青梅市新学校給食センター（仮称。以下「センター」という。）および青梅市立第二小学校（以下「第二小学校」という。）における調理業務等の作業手順等については、以下のとおりとする。

1 調理従事者の衛生管理等

(1) 健康状態および服装等

ア 学校給食日常点検票（衛生管理チェックリスト）にもとづき、毎日健康状態等を確認する。

イ 手指に傷や手荒れ等がある場合は傷口を保護し、ゴム手袋または、使い捨て手袋（塩化ビニル製手袋の使用は禁止）等を着用して作業する。

ウ 下痢、発熱、腹痛、おう吐の症状がある者、感染のおそれのある疾患に罹患している者、身体に化膿症のある者は、食品の調理に従事することを禁止する。

状態により医師の診断を受け、その指示に従う。

エ 調理員は、出勤後更衣室にて上着（任意の館内着）、白衣（ズボン）、ネット帽子および帽子に着替えることとし、白衣（ズボン）、ネット帽子および帽子については、汚染作業区域および非汚染作業区域共通とする。

なお、各作業区域については、青梅市新学校給食センター等調理・配膳・配送業務委託仕様書別表2を参照する。

オ センターの調理エリアまたは第二小学校の調理室（以下「調理エリア等」という。）の中では、汚染区域および非汚染区域それぞれ専用の白衣、エプロン、履物（ドライシューズ）および使い捨てマスク等を着用すること。帽子は、髪の毛を完全に覆うものとする。

カ 調理作業用の白衣および履物では調理エリア等の外へ出ない。

また、トイレを使用する際は、前室にて白衣（上着）を脱ぎ、館内着にて移動する。トイレでは白衣（ズボン）、履物、マスクおよび帽子は外す。

キ 爪は常に短く切り、マニキュアはしない。調理作業中は、指輪、ネックレス、ピアスや時計等は異物混入等の原因となるためすべて

外しておく。特にコンタクトレンズを使用している者については、調理作業中は眼鏡を使用する。

ク 髪の毛等が、専用の白衣等に付着していないかを確認してから作業に入る。

ケ 調理エリア等で使用した白衣（上下）、エプロン、ネット帽子および帽子（以下、「白衣等」という。）については、毎日洗濯し清潔を保持する。

(2) 手洗い

手洗いは次の手順により励行する。

※「学校給食衛生管理基準」より抜粋。

調理員は、以下の点に留意して調理作業に当たる。

次に定める場合には、必ず手指の洗浄および消毒を行う。

	手洗方法
・作業開始前および用便後	標準的な手洗
・汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合	
・食品に直接触れる作業に当たる直前	作業中の手洗い
・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	

ア 標準的な手洗い（文部科学省作成「学校給食調理場における手洗いマニュアル（平成20年3月）」に準じる。）

(ア) 手を洗う前には、時計や指輪をはずし、爪は短く切る。

手に傷等があれば適切に処置し、手洗い後に、手袋を着用する。

(イ) 洗い残しのない手洗いをする。

指先、指の付け根および親指は、洗い残しの多い箇所のため特に注意する。

【手洗い手順】

- ① 流水で軽く手を洗う。
- ② 手洗い用石けん液をつける。
- ③ 十分に泡立てる。
- ④ 手の平と甲を洗う。
- ⑤ 指の間を洗う。

- ⑥ 親指の付け根まで洗う。
- ⑦ 指先を洗う。
- ⑧ 手首を洗う。
- ⑨ 肘まで洗う。
- ⑩ 爪ブラシで爪の間を洗う。
- ⑪ 流水でよくすすぐ。
- ⑫ ②から⑪までを2回行う。
- ⑬ ペーパータオルでふく。
- ⑭ アルコールが指先にかかるように、手の平で受ける。
- ⑮ 指先にアルコールをすり込む。
- ⑯ 親指の付け根までアルコールをすり込む。
- ⑰ 手のひらと甲にアルコールをすり込む。
- ⑱ 指の間にアルコールをすり込む。
- ⑲ 手首にアルコールをすり込む。

イ 作業中の手洗い

- 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 ペーパータオルでふく。
- ⑥ アルコールが指先にかかるように、手の平で受ける。
- ⑦ 手全体にアルコールをすり込む。

(3) 洗濯等

ア 使用後の白衣（上着）およびエプロンについては、汚染作業区域および非汚染作業区域の各前室に備え付けのリネンカートに、種類を分けて投入する。

イ 使用後の白衣（ズボン）、ネット帽子および帽子については、更衣室内に備え付けのリネンカートに種類を分けて投入する。

ウ 洗濯担当者は、各前室および更衣室内のリネンカートを3階の洗濯乾燥室に運び、洗濯・乾燥を行う。

エ 乾燥後、白衣（上着）およびエプロンについては、畳まず各前室へ戻し、白衣（ズボン）、ネット帽子および帽子については畳んだ後

2 階の調理員用通路に備え付けの収納へ、調理員ごとに収納する。

なお、リネンカートについては、所定の場所へ戻す。

オ アレルギー対応食専任調理員の白衣等については、通常食の調理員の白衣等とは必ず別に洗濯、乾燥を行い、通常食の調理員の白衣等と絶対に混在しないよう注意する。

2 衛生管理上の留意点

(1) 一般的事項

ア 給食時間に合わせ、適温で提供できるようにする。

給食時間から逆算して調理作業を行い、調理エリア等に完成品を長時間置くことは避ける。(調理後 2 時間以内に喫食できるようにすること。)

イ 調理は当日行うこととし、できる限り前日に前処理を行わない。

ウ 調理業務指示書にもとづき、「作業工程表」「作業動線図」を作成し、事前に栄養教諭または学校栄養職員の確認を受け、調理作業を進める。

エ 次の作業工程では、使い捨て手袋を使用し、器具類は消毒・殺菌済を使用する。

(ア) 直接提供する食品を扱う場合

(イ) 配食および盛付け

なお、使い捨て手袋を使用する際は、作業ごとに手袋を交換する。

オ 調理エリア等の中には私物の持ち込み、喫煙および飲食その他、食品衛生上支障となる行為は行わない。

カ 作業の工程で記録の指示があるものについては、指定された様式に記入する。

(2) 使用水の管理

ア 作業開始前に、必ず調理に使用する水の遊離残留塩素濃度を検査し、日常点検票（衛生管理チェックリスト）に記録する。

イ 検査の結果、遊離残留塩素濃度が $0.1 \text{ mg} / \ell$ 未満の場合発注者または学校に報告するとともに、再度検査を行い、使用可能か発注者または学校の判断に従う。再検査の結果使用した場合は、使用した水 1ℓ を保存食と同様に清潔な容器に密封して入れ、検食用冷凍

庫（△ 2 0℃以下）、に入れて2週間以上保存する。

3 調理作業等

(1) 計量

食品および調味料は必ず計量の上、使用すること。

また、使用量に変更のあった時は、栄養教諭または学校栄養職員に連絡（調理業務指示書に記入）する。

(2) 検収

ア 検収簿にもとづき、品名、数量、納品時間、製造業者情報、生産地、品質、鮮度、箱・袋の汚れや破れ、その他包装容器等の状況を確認する。異物混入および異臭の有無、消費期限または賞味期限、製造年月日または加工年月日、品温、ロット番号、検収者等について記録し、発注者または学校の確認を受ける。

異常がある場合は、ただちに栄養教諭または学校栄養職員に報告する。

イ 原材料の取り扱いについては以下に留意する。

(ア) 食材を60cm以上の高さの台に置く。

(イ) 検収後の食品は、決められた容器に移し替え、指定の場所で保管する。

(ウ) 納入時の容器（ダンボール等）は、調理エリア等の中に持ち込まない。

(エ) 生肉、生魚や牛乳等は、必ず表面温度を測り室温で放置せず速やかに冷蔵庫等へ入れる。

(3) 保存食の採取

ア 原材料

(ア) 食品の検収時に、食材毎に50g以上採取し、清潔な容器（ビニール袋等密閉できるもの）に入れ、専用の冷凍庫（△ 2 0℃以下）に入れて2週間以上保存する。

(イ) 2週間以上経過したものは適時廃棄する。

(ウ) 原材料の採取および廃棄については、その都度保存食記録簿に記入し、発注者または学校の確認を受けること。廃棄年月日については、実際に廃棄した日を記入する。

原材料採取基準は以下の通りとする。

穀類	米飯、パン、生麺、ゆで麺、蒸中華麺
生鮮食品	全て保存する。 *卵は割卵し、攪拌した物を採取する。 *使い捨て手袋を使用して採取し、一品ごとに取り替える。 *包丁、まな板を一品ごとに洗浄、消毒する。 *野菜や果物は洗う前に採取する。 産地が異なる場合は、産地ごとに採取する。
油脂類	バター、マーガリンは必ず保存する。
レトルト食品	全て保存する。
冷凍食品	全て保存する。
缶詰・瓶詰	保存しない。
乾物類	保存しない。
調味料	保存しない。

イ 調理済食品

- (ア) 給食提供時に、1食分（ただし牛乳は100g以上）採取し、清潔な容器（ビニール袋等密閉できるもの）に入れ、専用の冷凍庫（ -20°C 以下）に入れて2週間以上保存する。
- (イ) 2週間以上経過したものは適時廃棄する。
- (ウ) 調理済食品の採取および廃棄については、その都度保存食記録簿に記入し、発注者または学校の確認を受けること。廃棄年月日については、実際に廃棄した日を記入する。

(4) 下処理

ア 下処理は、決められた場所で行う。

イ 下処理には、専用の容器・器具を使用する。

まな板、包丁、ボール等は、食材別に指定されているのでそれぞれ専用のものを使用する。

ウ スポンジ、ブラシ等は下処理専用のものを使用する。

エ 生魚、生肉の取り扱い時は、使い捨て手袋を使用する。

オ 食材の下処理・洗浄等については「食品の基本的な取り扱い方」により行うこととし、食材の状況および献立に応じて、調理業務指示書等により指示を受ける。

(5) 裁断

- ア 食品の切裁は、素材の性質や調理方法に合った切り方を選択し、加熱後の仕上がりを考慮する。
- イ 器具および食品は、床面から60cm以上の場所に置く。
- ウ 種類の異なる野菜等を切裁する際は、その都度洗浄する。
- エ 作業中、洗浄を行う場合は、他の調理工程と分けて行い、食品に汚水がかからないようにする。

(6) 調理

- ア 調理中は、常に他からの二次汚染に留意し作業する。
- イ 調理時および調理後の食品の一時保管は、清潔な容器に入れ覆いをし、清潔な場所で温度管理を行い保管する。
- ウ 加熱は、食品の色彩、風味、舌触りを損なわないよう注意する。
- エ 加熱処理する食品については、内部まで十分加熱【75℃で1分間以上】されたことを確認するため、次により中心温度計で測定し指定された用紙に時間とともに記録する。
 - (ア) 中心温度の測定は、最も熱が通りにくいと考えられる箇所で初回・中間・最終の温度と時間を記録する。
 - (イ) 一釜・一鉄板に対して、3か所以上の中心温度を測定し、全てにおいて75℃以上で1分以上加熱されていることを確認する。
 - a 炒め物については、温度が上がりにくいので、釜を分けるなどし、温度が材料全体に回るようにする。
 - b 二枚貝等ノロウィルス汚染のおそれのある場合等は、85℃～90℃で90秒間以上加熱されていることを確認する。
- オ 食物アレルギーを持つ児童・生徒の給食は次の点に留意する。
 - (ア) 除去食等は他の給食とはっきり区別するよう工夫する。
 - (イ) 配食時は、他の給食とはっきり区別するよう、「食器の色を替える、名札をつくる」など工夫し、対応する。
 - (ウ) 栄養教諭または学校栄養職員の調理指示書等にもとづき実施する。
 - (エ) 必ず「別冊仕様書7 アレルギー対応食取り扱い方法」を参照する。
- カ 揚げ物を行う際には次の点に留意する。
 - (ア) 揚げ油は揚げ物調理開始直前に揚げ物機に入れる。

- (イ) 調理作業中は持ち場を離れない。
- (ウ) 揚げ物は、油温が設定した温度以上になったことを確認する。
- (エ) 調理エリア等が無人になる場合には、火元の指差し確認を行う。
- (オ) 廃油は所定の場所に適切に保管および処分する。

(7) 検食

指定の時刻までに、検食用の食事を用意し、所定の場所へ運ぶ。

(8) 配缶

ア 配缶は、学校名、学年および各クラスの人数等を確認のうえ、品目を均等に入れ計量し、食缶にきれいに入れる。各食品の配食（配缶）開始時間を、作業工程表に記録する。

イ 出来上がった食品、食器具等は、素手で触れず、使い捨て手袋を使用する。

ウ 清潔な器具を使用する。

エ 食器や食器具は、種類、数だけでなく、汚れや破損がないこと等をきちんと確認し、学校別・クラス別に食器用コンテナに収納または教室用運搬車に乗せる。

なお、センターにおける食器用および食缶用コンテナへの収納方法は、発注者の指示に従う。

オ 食器等の不足、破損等に対応する。

(9) 運搬（第二小学校のみ。）

ア 給食時間に合わせ、適切な時間配分、手順で行い、給食時間に遅れたり早すぎたりしないようにする。

イ 教室用運搬車は指定された場所に運び、直接引き継ぐ。

（学校の意向に沿うような形で行う。）

ウ 運搬は、衛生的な取り扱いをするとともに、児童・生徒の安全への配慮および授業への支障がないように静かに行う。

エ 給食時間終了後、指定された時間に回収する。

(10) 残さいの処理について

ア センターについては、各小・中学校から戻された食缶および牛乳の重量を計量し、所定の場所へ残さいを廃棄する。

第二小学校については、主食、おかず、牛乳の重量を栄養教諭または学校栄養職員の指定する区分ごとに計り、調理業務完了確認簿

に記入する。(原則として、みそ汁・スープ類の汁も計る。)

イ 生ごみは、必ずリサイクル等の方法により十分に水切りを行い、専用の容器に入れ蓋を閉め、所定の場所に置き適切な処理を行う。

ウ 廃棄物用容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生管理上支障のないように保持する。

4 食缶類、食器具類、調理器具類、調理機器類およびコンテナ類の洗浄・消毒・保管

(1) 食缶類

ア 食缶類は脂質、でんぷん等の残留物および洗剤等が残らないよう十分に洗浄する。

イ 食缶類の洗浄・消毒は次の方法とする。

食缶洗浄機使用

(ア) 残さいを除去する。

(イ) 一缶ずつ丁寧に洗浄機にかけ、よく洗浄する。

このとき、洗浄機が正常に作動しているか確認する。

(ウ) 洗浄後、専用カートに収納する。

ウ 洗浄後の食缶類は、消毒保管庫にて清潔に保管する。

(2) 食器具類

ア 食器具類は脂質、でんぷん等の残留物および洗剤等が残らないよう十分に洗浄する。

イ 食器具類の洗浄・消毒は次の方法とする。

食器洗浄機使用

(ア) 残さいを除去する。

(イ) 洗剤を溶かした湯(40℃程度)に浸水(30分程度)した後、下洗いする。

(ウ) 一枚ずつ丁寧に食器同士がぶつからないように洗浄機にかけ、よく洗浄する。

このとき、洗浄機が正常に作動しているか確認する。

(エ) 洗浄後、食器かごに戻し洗浄後の食器用コンテナに収納する。

(オ) 食器具類は適宜漂白等を行う。

ウ スプーン・フォーク・箸の洗浄・消毒は次の方法とする。

手洗い

- (ア) 残さいを除去する。
- (イ) 洗剤を溶かした湯（４０℃程度）で、きれいに手洗いする。スプーン・フォークは１本１本丁寧に手洗いする。
- (ウ) 蛇口から直接の流水で１カ所５秒間以上、ため水の場合は水を換えて３回以上すすぐ。
- (エ) 残さい、汚れ等が落ちていることを確認する。
- (オ) 熱湯にくぐらせた後、消毒保管庫に入れ、庫内温度が確保できるように食器具の詰め方に留意する。
なお、設定温度はいじらないこと。

スプーン等洗浄機

- (ア) 目に見える残さいを除去する。
 - (イ) スプーン通し等にまとめられたまま洗浄機に入れる。
- エ 消毒後の食器具類は、所定の場所で清潔に保管する。
消毒保管庫に入らないものは、煮沸消毒後水を切り、所定の場所で清潔に保管する。
なお、煮沸消毒は午前中の調理作業時には行わない。

(3) 調理機器類

- 調理機器の洗浄等については、「設備等の洗浄・消毒マニュアル」により行う。
- ア 洗浄は、原則として全ての食品が調理エリア等から運搬されてから行う。
- イ 基本的な洗浄の手順は次の方法とする。
- (ア) 残さいを除去する。
 - (イ) 温湯（４０℃程度）でスポンジ・タワシ等に洗剤をつけて洗浄する。
＊油汚れのひどいときは原液で洗浄する。
 - (ウ) 洗剤をよく洗い流す。
- ウ 基本的な消毒は次の方法とする。
- (ア) 熱風消毒
消毒保管庫による消毒
 - (イ) 次亜塩素酸ナトリウム消毒

５％次亜塩素酸ナトリウム２５０倍溶液または、１０％次亜塩素酸ナトリウム５００倍溶液に５分以上浸漬後、水洗いまたは、希釈液で拭き取る。

a 用途

冷蔵庫、冷凍庫、食器消毒保管庫、調理台、教室用運搬車、パンラック、ざる置き台、給食用エレベーター、蛇口の消毒等

b 使用上の注意

有機物が残っていると十分な消毒効果が得られないため、それらをよく拭き取る。希釈液で拭き取った後は、水拭きを行う。

(ウ) アルコール消毒

アルコール原液を噴霧する。

a 用途

冷蔵庫、冷凍庫、食器消毒保管庫、調理台、シンク、教室用運搬車、パンラック、ざる置き台、まな板、包丁、中心温度計の消毒等

b 使用上の注意

水分や有機物が残っていると十分な消毒効果が得られないため、それらをよく拭き取ってから噴霧する。

噴霧した後は、全体にいきわたるようペーパータオルで拭き伸ばす。

調理器具類

エ 消毒保管庫に入りきるものは消毒保管庫内に入れ、入りきらないものは、別の消毒方法により消毒した後、完全に乾燥させ保管する。この場合、使用前に消毒を行う。

オ 包丁は刃・柄ともに注意して管理する。

調理機器類

カ 日常の洗浄・清掃を行う際は、モーター、スイッチおよび電線等には水や洗剤等をかけないように注意する。

キ 調理機械の部品は、できる限り取りはずす。このとき、分解した部品は直接床面に置かないようにする。

ク 水洗い可能なものは、機械本体も洗剤に浸したスポンジ等で磨いた後、湯（４０℃程度）で洗剤をよく落とす。

ケ 調理機器類を長期に渡り使用しない場合は、充分な手入れをし、刃の部分は錆びないようにできるかぎりの乾燥状態にし、清潔に保管する。

コ 機器に差す油は、必ずミシン油等の鉱物性のものを使用する。

サ 冷蔵庫、保冷库、牛乳保冷库および消毒保管庫等の温度管理は常に適正にする。

コンテナ類

シ コンテナ内部の残さいを除去する。

ス 所定の器具を用いて扉を開いた状態でコンテナ洗浄機にて洗浄を行う。

なお、アレルギー対応食専用カゴ台車（以下「カゴ台車」という。）については、洗浄機を使用せず手洗いにて洗浄する。

セ 洗浄後、食缶用コンテナおよびカゴ台車については、コンテナ室内または配送風除室の所定の場所にて保管する。食器用コンテナについては、洗浄後の食器類および翌日使用する食器類を収納した状態で、消毒保管庫へ保管する。

5 ドライシステム調理場等の洗浄

- (1) 移動式のものは、水の流せる指定された場所で洗う。
- (2) 固定式のものは、床に水を流さないように注意して洗う。外側は不織布で拭き掃除をする。使用した不織布の使い回しはしない。
- (3) 作業中の調理台はよく乾燥させ、アルコール噴霧またはこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- (4) 床は材質に応じて適宜水洗いを行い、水切りを徹底させ、常に清潔に保つ。

6 施設および設備

「施設設備管理点検表」により発注者または学校の確認を受ける。

(1) 管理

ア 調理エリア等の中には、関係者以外の者を立ち入らせない。

イ 防虫設備のない出入口は、開放したまま調理業務を行わない。

ウ 手洗い設備は、常に清潔に保ち石けん液・アルコール等を常備する。爪ブラシは、共用とし、1回使用したら洗浄済みのものと交換するとともに、使用済みバケツ等へ入れ使用済みのものを使用しな

いよう注意する。

エ 換気設備は常に清潔に保ち、稼動出来るようにしておく。

オ 児童・生徒および調理員等の安全確保のため、調理作業終了後は、刃物類（包丁・調理用はさみ等）は必ず安全な所定の場所に収納する。

(2) 清掃

ア 調理エリア等の中および調理業務関連区域は、毎日清掃し、常に整理整頓しておく。

イ 清掃方法は、施設の床面（排水溝を含む。）および内壁のうち床面から1 mまでの部分は、1日に1回以上、施設の天井および内壁のうち床面から1 m以上の部分はひと月に1回以上清掃し、必要に応じて、洗浄・消毒を行う。

ウ 排水溝は常に清掃し、清潔にしておく。

エ 冷蔵庫等やドアの取手、水道の蛇口コック等、手がよく触れるところは十分洗浄消毒し、始業時にアルコール消毒をする。

オ 布巾、たわし等はそれぞれ専用の容器で洗浄後、消毒を行い、清潔な場所で完全に乾燥させ翌日に使用する。

カ 調理員専用トイレは毎日清掃・消毒し、清潔に保つ。

ただし、第二小学校に限る。

キ 清掃用具類は用途別に区別して使用する。使用後は洗浄・乾燥し必要に応じて消毒し、専用の場所に保管する。

7 その他

この基準に定めのない事項および疑義が生じた場合は、発注者と受注者が信義誠実に協議して定めるものとする。

以 上

2 休業期間中における設備・機器・物品の手入れについて

夏休み、冬休み、春休み等給食休業期間中における給食調理設備関係の手入れは、以下により行う。

1 作業期間

給食終了後および給食開始前の数日間を手入れ期間として設定する。

日数および日程については、発注者、学校長および栄養教諭または学校栄養職員と協議して計画を作成し、期日、時間および勤務予定者等を事前に届出る。

2 作業項目

「休業中の清掃完了確認簿」の項目のとおり。

3 作業後

「休業中の清掃完了確認簿」により発注者、学校長、栄養教諭または学校栄養職員から確認を受ける。

作業の結果、修理の必要な部分が発見されたときは、速やかに発注者、学校長および栄養教諭または学校栄養職員に申し出る。

不足品が生じたときは、契約書に定める区分に従い補充する。

以 上

(センター用)

3 休業中の清掃完了確認簿

報告日：令和 年 月 日

清 掃 項 目	清 掃 内 容	実施日	受注者確認
床	ごみ、残渣等を取り除き材質に応じて水洗いし、乾燥させる。カビなどがある場所は、次亜塩素酸ナトリウム水溶液で拭き、水拭きし乾燥させる。	／	
排水溝	グレーチングを取りはずして、排水溝・グレーチングに洗剤を付け、4～5分放置後ブラシで洗浄。流水で洗い流す。	／	
天井・壁面	届く範囲で清掃する。蛍光灯や換気扇のほこり・汚れなども清掃する。	／	
窓・網戸	網戸は可能なところは取り外し、洗浄する。	／	
食品庫	調味料等を全部食品庫から出し、棚を次亜塩素酸ナトリウム水溶液で拭く。床は水拭き後、庫内の乾燥を待って調味料等をしまう。	／	
廃棄物庫1・2および残渣処理室	清掃・消毒し、臭いの残らないようにする。	／	
移動式ピーラー	「設備・器具の手入れ基準」参照	／	
シンク	「設備・器具の手入れ基準」参照	／	
野菜裁断機	「設備・器具の手入れ基準」参照	／	
フードカッター	「設備・器具の手入れ基準」参照	／	
フードスライサー	「設備・器具の手入れ基準」参照	／	
高速ミキサー	「設備・器具の手入れ基準」参照	／	
回転釜	「設備・器具の手入れ基準」参照	／	
炊飯機	「設備・器具の手入れ基準」参照	／	
スチームコンベクションオープン	「設備・器具の手入れ基準」参照	／	
真空冷却機	「設備・器具の手入れ基準」参照	／	
冷凍冷蔵庫	「設備・器具の手入れ基準」参照	／	
牛乳保冷库	「設備・器具の手入れ基準」参照	／	
保存食用冷凍庫	2週間以上過ぎたものを廃棄し、「設備・器具の手入れ基準」を参照して、清掃する。	／	
包丁まな板殺菌庫	「設備・器具の手入れ基準」参照	／	
食器洗浄機	「設備・器具の手入れ基準」参照	／	
熱風消毒保管庫	「設備・器具の手入れ基準」参照	／	
台車・作業台・調理台	「設備・器具の手入れ基準」参照	／	
エレベーター	「設備・器具の手入れ基準」参照	／	
ポリバケツ	洗浄・消毒・乾燥させ、臭いの残らないようにする。	／	
トレイ	手で1枚ずつ丁寧に洗浄し、黒ずみを取る。	／	
食器	手で1枚ずつ丁寧に洗浄し黒ずみを取り漂白する。	／	
スプーン・箸等	手で1本ずつ丁寧にみがく。	／	
ザル・カゴ等	洗浄・消毒し破損はないか点検する。	／	
戸棚	全部物を出し、次亜塩素酸ナトリウム水溶液で拭く。	／	
パンラック	棚を次亜塩素酸ナトリウム水溶液で拭く。	／	
休憩室・洗濯室	床・畳・エアコン等を清掃する。お菓子等の食品を残しておかない。	／	
トイレ	トイレ用ブラシで清掃する。壁、窓、洗面台、換気扇等を清掃・消毒し、臭いの残らないようにする。	／	

※上記に記載のない厨房機器等については、別途発注者の指示に従い清掃するものとし、順次追加するものとする。

3 休業中の清掃完了確認簿

報告日：令和 年 月 日

清 掃 項 目	清 掃 内 容	実施日	受注者確認
床	ごみ、残渣等を取り除き材質に応じて水洗いし、乾燥させる。カビなどがある場所は、次亜塩素酸ナトリウム水溶液で拭き、水拭きし乾燥させる。	／	
排水溝	グレーチングを取りはずして、排水溝・グレーチングに洗剤を付け、4～5分放置後ブラシで洗浄。流水で洗い流す。	／	
天井・壁面	届く範囲で清掃する。蛍光灯や換気扇のほこり・汚れなども清掃する。	／	
窓・網戸	網戸は可能なところは取り外し、洗浄する。	／	
食品庫	調味料等を全部食品庫から出し、棚を次亜塩素酸ナトリウム水溶液で拭く。床は水拭き後、庫内の乾燥を待って調味料等をしまう。	／	
ゴミ置き場	清掃・消毒し、臭いの残らないようにする。	／	
移動式ピーラー	「設備・器具の手入れ基準」参照	／	
シンク	「設備・器具の手入れ基準」参照	／	
野菜裁断機	「設備・器具の手入れ基準」参照	／	
フードカッター	「設備・器具の手入れ基準」参照	／	
フードスライサー	「設備・器具の手入れ基準」参照	／	
高速ミキサー	「設備・器具の手入れ基準」参照	／	
回転釜	「設備・器具の手入れ基準」参照	／	
炊飯機	「設備・器具の手入れ基準」参照	／	
スチームコンベクションオープン	「設備・器具の手入れ基準」参照	／	
真空冷却機	「設備・器具の手入れ基準」参照	／	
冷凍冷蔵庫	「設備・器具の手入れ基準」参照	／	
牛乳保冷库	「設備・器具の手入れ基準」参照	／	
保存食用冷凍庫	2週間以上過ぎたものを廃棄し、「設備・器具の手入れ基準」を参照して、清掃する。	／	
包丁まな板殺菌庫	「設備・器具の手入れ基準」参照	／	
食器洗浄機	「設備・器具の手入れ基準」参照	／	
熱風消毒保管庫	「設備・器具の手入れ基準」参照	／	
台車・作業台・調理台	「設備・器具の手入れ基準」参照	／	
教室用運搬車	「設備・器具の手入れ基準」参照	／	
エレベーター	「設備・器具の手入れ基準」参照	／	
ポリバケツ	洗浄・消毒・乾燥させ、臭いの残らないようにする。	／	
トレー	手で1枚ずつ丁寧に洗浄し、黒ずみを取る。	／	
食器	手で1枚ずつ丁寧に洗浄し黒ずみを取り漂白する。	／	
スプーン・箸等	手で1本ずつ丁寧にみがく。	／	
ザル・カゴ等	洗浄・消毒し破損はないか点検する。	／	
戸棚	全部物を出し、次亜塩素酸ナトリウム水溶液で拭く。	／	
パンラック	棚を次亜塩素酸ナトリウム水溶液で拭く。	／	
休憩室・洗濯室	床・畳・エアコン等を清掃する。夏期休業中は、バルサン等をたく。お菓子等の食品を残しておかない。	／	
トイレ	トイレ用ブラシで清掃する。壁、窓、洗面台、換気扇等を清掃・消毒し、臭いの残らないようにする。	／	

4 設備器具の手入れ基準

◎特に手入れ日の指定が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。

手入れ清掃・点検の方法等		使用前 後	週一 回	月一 回	長期 休業中
≪注意≫ ①★印は、作業時に誤りのないように特に注意する。 ②スイッチ周りや、モーター部分の清掃、刃物等がついている内部の清掃にあたっては、コンセントを必ず抜いて行う。					
全ての 設備 器具	◇回転部があるものは取り扱い説明書に従い注油する。			○	
	◇食器洗浄機は、週1回以上、1回30分程度稼働させる。その他の回転部があるものについても、週1回程度稼働させる。				○
	◇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。			○	
	◇機器の運転状況の確認や、機器の破損、ネジ等部品の欠落がないかを確認する。	○			
	◇各設備・機器の隅々まで十分に洗浄、清掃する。				○
移動 式 ピー ラー	◇皮剥き円盤を外し、タワシ等を使って洗い流した後、流水で洗剤や汚れを十分に洗い水気を切る。 ★皮剥き円盤は、研磨部分が剥がれてしまうため熱湯消毒しないこと。	○			○
	◇スイッチ周りとは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掛けておく。	○			○
	◇皮剥き円盤のヤニ状の汚れを針金ブラシで取り除く。	○			○
シン ク	◇使用前に、アルコール消毒を行う。	○			
	◇使用後に洗剤をつけて水または温湯（40℃程度）で洗い流す。	○			
野菜 裁 断 機	◇使用後の刃物プレートは、本体から取り外し、タワシ等を使って隅々まで洗った後、水または湯（40℃程度）で洗剤を洗い流し、消毒した後、乾燥させて保管する。	○			○
	◇使用前後に、刃物の刃こぼれがないかを確認する。	○			○
	◇使用前後に、各ネジのゆるみがないかを確認する。	○			
	◇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、電源は抜く。				○
フ ード カ ッ タ ー	◇取り外しが出来る部分は外して洗浄し、消毒する。	○			○
	◇刃物の刃こぼれがないかどうかの確認を行う。	○			○
	◇刃物は、金具つきのまま洗浄し、消毒する。	○			○
	◇清掃後は元通りに取りつける。（ボール裏と回転台に注意。）	○			○
	◇指定注油部に注油する。			○	○

手入れ清掃・点検の方法等		使用前 後	週一 回	月一 回	長期 休業中
≪注意≫ ①★印は、作業時に誤りのないように特に注意する。 ②スイッチ周りや、モーター部分の清掃、刃物等がついている内部の清掃にあたっては、コンセントを必ず抜いて行う。					
フ ード ス ラ イ サ ー	◇取り外しが出来る部分は外して洗浄し、消毒する。	○			○
	◇刃物の刃こぼれがないかどうかの確認を行う。	○			○
	◇刃物は、金具つきのまま洗浄し、消毒する。	○			○
	◇清掃後は元通りに取りつける。	○			○
	◇指定注油部に注油する。			○	○
高 速 ミ キ サ ー	◇使用前に本体と付属部分の清掃。特に、攪拌容器内は消毒を行う。	○			○
	◇使用前後に、刃物の刃こぼれがないかどうかの確認を行う。	○			○
	◇使用后、攪拌機内に洗剤入りの温湯を7分目程度入れ、30秒～1分程度運転した後排出する。次に、清水で同様な方法で洗う。	○			○
	◇上記による攪拌後は、回転羽を取り外し洗浄する。	○			○
	◇スイッチ周りとモーター部は、必ずから拭き清掃する。	○			○
	◇回転部に注油する			○	○
回 転 釜	◇釜内外および蓋の清掃をする。	○			
	◇清掃後は、釜の水気を切る。 ★作業終了後の退校時までには、釜を180度回転させ乾燥させる。	○			
	◇退所時には、回転させていた釜を元の水平に戻す。	○			○
	◇ハンドル軸の軸受けと歯車、回転軸に注油する。			○	○
	◇釜の蓋のネジがぐらついてないか確認する。	○			
炊 飯 機	◇器体内外の拭き掃除をする。	○			○
	◇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。		○		○
コ ン ス テ ィ ン グ シ ョ ン	◇庫内は、取扱説明書に従い、オーブクリーナー等を使用して清掃する。（火傷に注意する。ガラス窓は熱いうちに水をかけない。）	○			
	◇機体外およびガラス窓の拭き掃除を行う。（火傷に注意する。）	○			○
	◇付属品（ホテルパン等）は水または湯（40℃程度）で丁寧に掃除する。	○			○
	◇ガラス窓のガラスが取り外せる場合は、取り外して清掃する。				○
真 空 冷 却 機	◇庫内は、取扱説明書に従い、清掃する。	○			
	◇機体外の拭き掃除を行う。	○			○
	◇付属品は水または湯（40℃程度）で丁寧に掃除する。	○			○

手入れ清掃・点検の方法等		使用前後	週一回	月一回	長期休業中
※注意※ ①★印は、作業時に誤りのないように特に注意する。 ②スイッチ周りや、モーター部分の清掃、刃物等がついている内部の清掃にあたっては、コンセントを必ず抜いて行う。					
冷凍冷蔵庫	◇扉の外側と（冷蔵部分は内側も）外周面を次亜塩素酸ナトリウム消毒し、水拭き後から拭き清掃をする。	随時			○
	◇取手は使用の前にアルコール消毒する。	○			
	◇庫内が空の時、内部を確認し庫内を上記同様の清掃をする。	○	○		○
	◇冷却機下の水受け皿の清掃を行う。		○		○
	◇同水受け皿からの配水管内のほこりや汚れ等を取り除く。				○
	◇エアフィルターの清掃を行う。			○	
牛乳保冷庫	◇扉の外側と（冷蔵部分は内側も）外周面を次亜塩素酸ナトリウム消毒し、水拭き後から拭き清掃をする。	○			○
	◇取手は使用の前にアルコール消毒する。	○			
	◇庫内の前面と棚板の清掃を行う。		○		○
	◇冷却機下の水受け皿の清掃を行う。		○		○
	◇同水受け皿からの配水管内のほこりや汚れ等を取り除く。				○
	◇エアフィルターの清掃を行う。			○	
保存食用冷凍庫	◇扉の内外面と外周面を次亜塩素酸ナトリウム消毒し、水拭き後から拭き清掃をする。	○			○
	◇取手は使用の前にアルコール消毒する。	○			
	◇長期休業期間中については、最後の保存食を廃棄後、コンセントを切り自然解凍する。庫内を洗浄し、乾燥後アルコール消毒し、コンセントを入れておく。 ★温度は△20℃に設定する。				○
包丁まな板殺菌庫	◇殺菌灯および機体外周面の拭き清掃をする。 ★水洗いは厳禁とする。	○			○
	◇庫内清掃をする。	○			○
	◇扉の内外面と機体外周面を、次亜塩素酸ナトリウム消毒し、水拭き後から拭き清掃をする。	○			○
	◇殺菌灯を定期的に交換する。				○
食器洗浄機	◇タンクの洗浄およびポンプ内の水を排水する。	○			○
	◇機体内外の清掃 ★取り外せる付属品は、外して野菜くずなどを取り除き清掃する。 ★洗浄ノズルは吹き出し口に目詰まりがないか確かめ清掃する。	○			○
	◇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。			○	
	◇食器等を入れずに運転して洗浄する。				○

手入れ清掃・点検の方法等		使用前後	週一回	月一回	長期休業中
※注意※ ①★印は、作業時に誤りのないように特に注意する。 ②スイッチ周りや、モーター部分の清掃、刃物等がついている内部の清掃にあたっては、コンセントを必ず抜いて行う。					
消毒保管庫	◇食器の洗浄前または庫内が空の時に、一番下の棚板を外し、底部をから拭き掃除する。	○			○
	◇扉の内面と外面の拭き掃除をする。 ★水洗いは厳禁とする。	○			○
	◇取手は使用の前にアルコール消毒する。	○			
	◇棚板を全部外し、庫内側壁と棚板を清掃する。（庫内に水掛厳禁）				○
	◇庫内除湿のため、空運転をする。（休業明け） ★操作パネル・本体上部への水掛は厳禁とする。 ★設定温度は変更しないこと。				○
台車・作業台・調理台	◇使用後に洗剤をつけて水または温湯（40℃程度）で洗い流す。	○			○
	◇使用前に、アルコール消毒を行う。	○			
	◇立て掛けが可能なものは、立て掛けて水を切る。	○			○
	◇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きキャスター軸に注油する。			○	○
	◇破損・故障がないか確認し、簡易なものは補修する。				○
エレベーター	◇常に清潔にする。	○			○
	◇必要に応じてアルコール消毒をする。				○
	◇汚れのひどい時は、次亜塩素酸ナトリウム消毒をする。				○
（第二小学校のみ） 教室用運搬車	◇使用前にアルコール消毒を行う。	○			
	◇使用後は専用の場所で、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する。	○			○
	◇流水ですすぎ、水切りワイパー、ペーパータオル、不織布で拭き上げ乾燥させる。	○			○
	◇車輪は専用のブラシ等で、洗浄する。	○			○
	◇キャスター軸受けに注油する。				○

5 食品の基本的な取り扱い方

★ 野菜の洗浄は、食材により必ず専用の軍手・タワシ等を使用する。

1 野菜の下処理方法

(1) 泥のついた野菜は、泥落とし室および下処理室（泥落とし室がない場合は下処理室のみ。）で泥をよく洗い流す。

下処理室の流し台に移し、以下の処理を行う。

泥 の つ い た 野 菜	じゃがいも	・ピーラーで皮を剥き、水洗い後、芽や緑の部分を包丁などできれいに取り除く。中心が黒くなっているものについては、削り取る。 ・流水で3回以上きれいに洗ってから切る。切ったものから水に取り、表面のでん粉とあくを流水でよく洗い流す。
	里芋	・ピーラーで皮を剥き、水洗い後、悪いところは包丁で取り除く。流水で3回以上きれいに洗う。 ・用途に応じた大きさに切り、塩でもんだ時は、流水でよく洗い流す。 ・料理に応じて沸騰した湯で下茹でする。
	さつまいも	・汚れをよく落としながら、水洗いする。 ・厚めに皮を剥き、切った順に次々と水に浸してあくをとり、流水で3回以上洗う。 ※皮ごと使用する場合には、切る前に流水で3回以上水洗いする。
	にんじん	・汚れをよく落としながら、流水で水洗いする。 ・皮を剥き流水で3回以上洗う。
	ごぼう	・水を流しながらよくこすって皮を剥き、さらに流水で3回以上水洗いする。 ・重量の4倍くらいの水に10分前後浸す。表面積の大きい切り方の時は水を多くする。（長く浸すと旨みが抜けるので注意する。） ・白く仕上げるときは、酢水（水の3～4％）に浸す。
	だいこん	・上部の葉を切り落とし、こすって皮の汚れを流水で水洗いする。 ・皮を剥き流水で3回以上洗う。
	れんこん	・汚れをよく落としながら、流水で3回以上水洗いする。 ・料理に合わせて切った後は、順に酢水（水の2％）に入れて、沸騰した湯でさっと茹でする。すぐに水に取り、ぬめりを落とす。 ・献立により調理業務指示書で別の指示を出すこともある。
	長ねぎ	・根と葉先少々を切り落とし、上皮を剥く。さらに白部と緑部の境目にある泥を取り除く。流水で3回以上水洗いする。
	たまねぎ	・ピーラーで皮を剥き水洗いする。 ・根の部分を切り取り、流水で3回以上水洗いする。

(2) 葉物の野菜は、特に洗浄をていねいに行う。(虫、ごみ、泥等をよく落とす。)

葉物の野菜	青菜	- 束付きのまま、根を切り落とす。 - 束をほぐし、ごみ、虫を注意深く取り除きながら、流水で丁寧に3回以上水洗いする。
	チンゲンサイ	- 根元から2cm位切り落とし流水で3回以上水洗いする。 - 根元を切り落とさない場合は、1枚ずつ剥がし手でこすりながら流水で3回以上水洗いする。
	キャベツ 白菜	- 外側の青菜を取り除き、2等分または4等分に切り、芯を取る。 - 葉をバラバラにし、流水で丁寧に3回以上水洗いする。(なめくじ、泥など多い時があるので注意する。)
その他の野菜	なす	- ヘタを取り、流水で3回以上水洗いする。 - 切ったらすぐに水に浸す。(長く浸しすぎないこと) - 切り口が空気に触れるようならフタ等で押さえる。水に当たる切り口が大きいほど早くあくが抜ける。 - 高熱であくが消えるので油料理のときは浸水は不要。
	もやし	汚れを取り除きながら、流水で3回以上水洗いする。
	ブロッコリー カリフラワー	2回以上水洗い後、葉と茎を取り除いて食べやすい大きさに切り、流水で2回以上水洗いする。
	ピーマン類	半分に切って種を取り除き、流水で3回以上水洗いする。
	グリーン アスパラガス	- 根元のかたい部分を切り落とす。 - 流水で3回以上、水洗いする。
	とうもろこし	皮を剥き、流水で3回以上水洗いする。
	きゅうり	ネットタワシ等で丁寧に汚れを落とし、流水で3回以上水洗いする。
	トマト	ヘタのところをよくこすりながら、流水で3回以上水洗いする。
	かぼちゃ	- タワシ等を使用してよく洗い、流水で3回以上水洗いする。 - 用途に応じて切る。(熱湯で軽く表面を茹でると切りやすい)
冷凍野菜	たけのこ (水煮)	- 根元のぶつぶつをそぎとり、縦に等分し、流水で2回以上水洗いする。 - 茹でてから使用する。
	しめじ・ エリンギ・ えのきたけ	流水で3回以上、手早く洗う。
	さやいんげん・ 絹さや・ 枝豆・大豆・ とうもろこし・ グリーンピース	異物がないか確認しながら、流水で表面を溶かす。
カット野菜	明日葉・菜の花	異物がないか確認しながら、流水で3回以上洗う。
	かぼちゃ さつま芋	通常の野菜洗浄より高めの水温で、3回以上洗う。(残留消毒の除去が目的。高めの水温で洗うと湯切れがよくなる。)
	個数付けの 野菜 (かぼちゃ・ なす・さつま芋)	そのまま使用する。(洗うと、身崩れ等不都合が生じる。)

2 野菜等の茹で方

必ず野菜を釜から上げるときの温度（湯の温度 95℃）と配缶時の温度と時間を記録する。

ボイル野菜	① 湯を沸かす。 ② たっぷりの沸騰した湯を使用し、湯と野菜の量を考えて入れる。 ③ ふたをしないで茹でる。硬い野菜から入れて茹で、釜の中で混ぜる。茹ですぎないように留意する。 ④ 茹で上げた野菜は、真空冷却機で 10℃以下に冷やす。
トマト・きゅうり (生食用の取り扱い方)	① 90℃で5秒以上湯通しする。 (きゅうりは一並びずつ並べて湯通しする。) ② 真空冷却機で 10℃以下に冷やす。 ③ 直接食品に触れないようにし、使い捨て手袋を使用し、専用のまな板、包丁で切る。

3 果物の洗い方および処理

水槽は、きれいに洗浄、消毒する。

柑橘類・りんご・ なし・すいか・ メロン・キウイ	① 1個ずつ専用の軍手等で洗う。 ② 蛇口から直接の流水で3回以上水洗いする。 ③ 生で食べるため、直接食品に触れないようにし、使い捨て手袋を使用し、専用のまな板、包丁で切る。 ④ りんご、なし等は皮を剥き、芯等をとる。
ぶどう	・ 蛇口から直接の流水で静かに3回洗う。 (ザルやタライを利用して、水を循環させながら流水で3回洗ってもよい。ただし、果物専用を使用する。)

4 乾物の扱い方

干し椎茸 (戻し汁をだしとして使用の場合)	・ 3回水洗いし、バケツ等に入れ、1時間以上置く。
干し椎茸	・ 3回水洗いする。
きくらげ	・ ごみをよく洗い落とすように、3回水洗いする。
かんぴょう	・ さっと洗い、よく塩もみする。塩を洗い流し、熱湯でゆでる。
切干大根	・ 水洗いして、汚れを取り除いてからぬるま湯でもどす。
ひじき	・ ごみや砂を洗い落とし水に浸す。 ・ もどったら濁りがなくなるまで洗う。
昆布	・ ペーパータオルまたは固く絞ったふきんで軽く拭き、ごみを取り除く。
刻み昆布	・ ぬるま湯にしばらく置き、もどす。
凍り豆腐	・ 60℃程度の湯に浸した後、水にとり押し絞る。
はるさめ	・ かぶるくらいの沸騰した湯に浸して戻す。 ・ または、ぬるま湯にしばらく置き、もどす。
ビーフン	・ 水に浸し、もどす。

5 肉・魚・卵の扱い方

肉・ベーコン・ハム・魚介類	・使用直前まで専用容器に入れ、専用の冷蔵庫に保管する。
卵・液卵	・洗わずに指定の場所で、調理の直前に1個1個確認しながら割卵する。 ・攪拌後、保存食を採取する。 ・液卵については、所定の容器に移し替えを行い、所定の冷蔵庫にて調理の直前まで保管する。 (注) ・殻にひびの入ったもの、血が入ったものは使用しない。 ・卵の取り扱い後は、念入りに手洗いをする。 ・攪拌にミキサーは絶対に使用しないこと。

6 豆類・大豆製品の扱い方

小豆 ささげ	・水洗いし、水につける。水をかえて強火にかけ、煮立ったら茹で汁をすて、たっぷりの水を加え、途中差し水をしながらゆっくり煮る。
豆腐	・流水でさらす。(水はねに注意する。) ・使用時に切るが、崩れないように配慮する。 (注) 傷みやすいので、検収時および調理前に、味とにおいを確認する。
油揚げ 生揚げ	・かぶるくらいの沸騰した湯で、油抜きする。 ・水を切る。

7 麺類の扱い方

蒸し中華麺	・蒸すまたは半揚げにして十分に加熱処理してから調理する。
生麺・冷凍麺	・沸騰したお湯に入れ火を通す。流水で洗う。 (注)・水洗いでの水はねに留意する。 ・使い捨て手袋を使用する。
茹でうどん・ソフト麺	・お湯または水をかけてから使用する。
スパゲティ・マカロニ	・たっぷりの湯で茹でる。 ・釜底につかないようにへらでかき混ぜる。 (注)・水洗いでの水はねに留意する。 ・使い捨て手袋を使用する。

8 冷凍品の扱い方

むきエビ・イカ・ほたて	・専用の容器に移し替える。沸騰した湯で茹でる。
グリーンピース・絹さや・さやいんげん等	・仕上に入れる場合のみ、沸騰した湯でさっと茹でる。
みかん	・時間と気候を考えて、流水で3回以上水洗いする。

9 その他

牛乳等	・牛乳は業者の牛乳用クレートを消毒し、10℃以下の牛乳保冷庫に入れる。 ・ジュース、ミルクコーヒー、麦茶等は牛乳缶に詰め替えて、10℃以下の牛乳保冷庫に入れる。
パン	・所定の場所に置き、使い捨て手袋をして、クラス用パン箱に移し替える。(パンは素手で触らない)
調味料	・段ボールや袋で入荷された物は、専用の容器に移す。 ・ビン・缶等はペーパータオルで汚れを拭く。 ・食品庫の所定の位置にきちんと置く。 ・使用する調味料は所定の場所で、消毒済みの容器を使用し計量する。
缶詰類	・ペーパータオルで汚れを拭いてアルコール消毒し、缶を開ける。

以 上

6 だしの取り方

【だし汁の取り方】

うすけずり節	① 使用する水 + α の水量（蒸発分・あく・釜底残等）を計り、沸騰させる。 ② けずり節を入れ、すぐに弱火にして 2 ～ 3 分煮出す。 ③ 火を止め、けずり節が沈んだらこす。（袋は使用しない）
厚けずり節	① 使用する水 + α の水量（蒸発分・あく・釜底残等）を計り、釜に入れる。 ② 厚けずり節を水から入れ、沸騰させる。 ③ 沸騰後、弱火であくを取りながら、10 分位煮出す。 ④ 火を止め、けずり節が沈んだらこす。（袋は使用しない）
煮干し	① 煮干しをざっと水洗いする。 ② しばらく水に浸す。 ③ 弱火にかけ、沸騰したら弱火でさらに 10 分間加熱して火を止める。 ④ 煮干しが残らないようにこす。 （腹が割れると苦くなるので、注意する。）
昆布	① 昆布の表面をペーパータオルまたは固く絞った布巾で軽く拭き、ゴミを取り除く。 ② 20 ～ 30 分水に浸す。 ③ 中火で加熱しあくを取る。沸騰直前に昆布を取り出す。
鶏ガラ	① 使用する水 + α の水量（蒸発分・あく・釜底残等）を計り、釜に入れる。 ② 袋のままの鶏ガラを水から入れ、弱火で 40 ～ 60 分位煮る。 ③ あくが出たら取り除く。

7 アレルギー対応食の取り扱い方法

青梅市新学校給食センター（仮称。以下「センター」という。）で調理を行うアレルギー対応食の取り扱い方法については、以下のとおりとする。

1 アレルギー対応食数、献立数およびアレルギー対応食の種別

センターで調理するアレルギー対応食数および献立数については、次のとおりとする。

(1) 食数

1 日当たり最大 1 0 0 食

(2) 献立数

2 献立（小学校 1 献立、中学校 1 献立。）

(3) アレルギー対応食の種別

開設当初は除去食のみとする。

ただし、今後除去食と併せて代替食の提供を開始する場合は、発注者受注者双方協議の上、実施するものとする。

2 除去アレルゲン

8 大アレルゲンのうち、「乳」および「卵」を除去するものとし、「そば」、「ピーナッツ」、「クルミ」、その他 8 大アレルゲンに準ずるものとして「カシューナッツ」、「アーモンド」、「びわ」および「キウイフルーツ」も給食材料として使用しないこととする。ただし、今後除去するアレルゲンを変更する場合は、発注者受注者協議のうえ、決定するものとする。

3 アレルギー食専用食缶等

センターからは、「小容量配食容器」および「真空フードジャー」（以下「専用食缶」という。）に給食を入れ、それぞれ個別のアレルギー対応食専用バッグ（以下「専用バッグ」という。）に入れた状態で、アレルギー対応食専用トレイ（以下「専用トレイ」という。）と共にアレルギー対応食専用折り畳みコンテナ（以下「折り畳みコンテナ」という。）に収納する。

なお、個食器への移し替えは実施しない。

4 アレルギー対応食の流れ

アレルギー対応食の流れについては、以下のとおりとする。

ただし、青梅市立第二小学校については、以下に記載の「配膳員」を

「その日の受渡し担当調理員」に読み替えるものとする。

(1) 荷受から調理まで

ア 全ての食材を1階荷受室で荷受を行い、エレベータにて3階のアレルギー専用検収室へ搬送し、アレルギー専用検収室にて検収を行う。(野菜類、肉・魚類別)

イ 検収後、3階アレルギー専用調理室にてアレルギー対応食専任調理員(以下「専任調理員」という。)が調理を行う。

調理方法等については、別途栄養教諭または学校栄養職員からの「調理指示書」等により調理を行う。

ウ 調理が終わった時点で専任調理員は、アレルギー対応食受渡確認票(以下「確認票」という。)に調理終了時刻の記入および記名または押印を行う。

(2) 配缶から配送まで

ア 調理後、アレルギー対応食対象児童・生徒の氏名が表示された専用食缶に給食を盛り付ける。

イ 盛付後、盛付担当者は確認票に盛付終了時刻の記入および記名または押印を行う。

ウ 1人分ずつの給食が用意出来たら、アレルギー対応責任者は内容の確認を行い確認票に確認時刻の記入と記名または押印を行う。

エ 盛付担当者は、アレルギー対応責任者の確認が終了後、専用のバッグに入れ、専用トレイとともに、学校毎の折り畳みコンテナに収納する。

なお、確認票およびアレルギー対応食個票(以下「個票」という。)については折り畳みコンテナには収納せず、折り畳みコンテナの上に乗せリフトに乗せる。

オ 折り畳みコンテナおよび確認票および個票(以下「確認票等」という。)を1階の配送室にリフトで降ろし、栄養教諭または学校栄養職員および調理責任者または調理副責任者立会いの下、その日の受渡し担当調理員が配送員に折り畳みコンテナ、確認票等を引き継ぐ。

カ 配送員は、受け取った確認票に受け取った時刻の記入および配送員名の記名または押印を行ったあと、折り畳みコンテナに確認票等を収納したうえで、折り畳みコンテナをアレルギー対応食専用カゴ

台車（以下「カゴ台車」という。）に収納し、配送車の荷室に積載して学校へ配送する。

(3) 受領から学校への受渡し

ア 配送員は、各小・中学校の配膳室に到着後、カゴ台車から折り畳みコンテナを取り出し、折り畳みコンテナを配膳員に手渡す。

イ 配膳員は折り畳みコンテナを受領後、折り畳みコンテナより専用バッグ、専用トレイおよび確認票等を取り出し、必ず配膳員2名以上でアレルギー対応食の内容確認を実施後、確認票に受領した時刻の記入および記名または押印を行う。

ウ アレルギー対応食を喫食する児童・生徒の在籍する各学校の教職員は、配膳室にアレルギー対応食が到着後から給食時間が開始するまでの間に、アレルギー対応食の内容を確認し、確認票に記名または押印を行う。

エ 配膳員は、4校時終了から喫食開始前の間にアレルギー対応食を喫食する児童・生徒が在籍するクラスへ、当該児童・生徒の専用バッグ、専用トレイおよび個票を持参し、各クラスで保管しているアレルギー対応食引換券（以下「引換券」という。）の児童・生徒名等を確認し、引換券と引き換えに専用バッグ、専用トレイおよび個票を児童・生徒または教職員（以下「児童・生徒等」という。）に手渡すことを基本とする。

オ 配膳員は、配膳室に帰着後、確認票に専用バッグ、専用トレイおよび個票を児童・生徒等に手渡した時刻の記入および記名または押印を行う。

(4) 学校からの回収

ア 配膳員は、アレルギー対応食を喫食した児童・生徒等より専用バッグ、専用トレイおよび個票を受け取り、児童・生徒等に引換券を返却する。

イ 配膳員は、児童・生徒等より専用バッグ、専用トレイおよび個票を受け取った時刻を確認票に記入するとともに中身を確認し、記名または押印のうえ、専用バッグおよび専用トレイを折り畳みコンテナへ収納する。

ウ 配膳員は、専用バッグおよび専用トレイを収納した折り畳みコン

テナおよび確認票等を配送員へ手渡す。

(5) 回収から洗浄および保管まで

ア 配送員は、配膳員より折り畳みコンテナ、確認票等を受領した時刻を確認票に記入し、記名または押印を行う。その際、記名または押印漏れ等がないか配膳員とともに確認を行う。

イ 確認後、配送員は配膳員より受領した折り畳みコンテナに確認票等を収納のうえ、受け取った折り畳みコンテナをカゴ台車に収納し、荷室に積載してセンターへ送致する。

ウ センター帰着後、配送員からその日の受渡し担当調理員へカゴ台車を受渡し、その日の受渡し担当調理員はカゴ台車から折り畳みコンテナを取り出し、折り畳みコンテナをリフトにて3階のアレルギー対応洗浄室へ搬送する。

カゴ台車については、手洗いにて洗浄後、所定の場所にて保管する。

エ 3階で受領後、折り畳みコンテナ内に収納された確認票に受領時刻を記入し、記名または押印を行う。

オ 折り畳みコンテナ、専用トレー等を洗浄する。

カ 洗浄完了後、確認票に洗浄完了時刻を記入し、記名または押印を行う。専用食缶および専用トレーは消毒保管を行い、折り畳みコンテナおよび専用バッグは消毒後、自然乾燥させる。

キ 各小・中学校の確認票等をまとめ、発注者へ提出する。

5 その他

この取り扱い方法に定めのない事項および疑義が生じた場合は、発注者と受注者が信義誠実に協議して定めるものとする。

以 上