

学校給食調理業務の 1日の流れ (調理業務委託校)

安全で安心な学校給食の提供のために

学校給食の調理の特徴

国の基準に沿って、衛生管理を徹底して調理。

○調理は全て当日に調理。仕込みなど、前日調理は行わない。

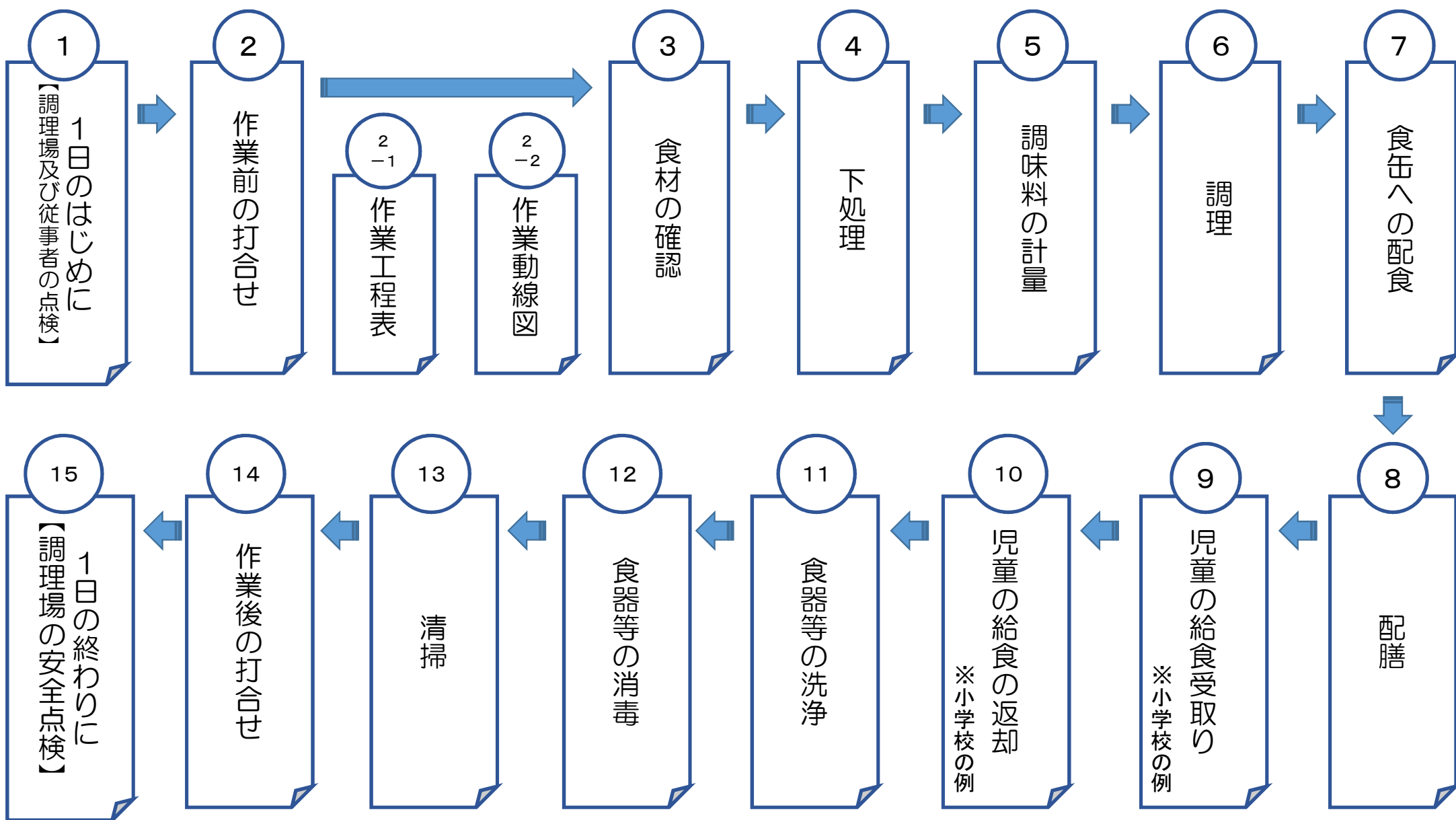
○食品は原則、加熱調理。

食品の中心を75℃、1分間以上の温度まで加熱し、温度を確認。

○汚染作業（野菜の下処理や肉・魚の取扱いなど）と非汚染作業（調理など）を意識（時間、場所、作業者など）して作業。

○従事者は検便を月2回実施。（赤痢、サルモネラ、O-157を検査）

○学校長（又は学校長が指定する者）が事前に検食。



① 1 日のはじめに（調理場及び従事者の点検）

○施設等の確認

施設や清掃状況を確認

○水質検査

残留塩素や色、におい等を確認

○従事者の確認

「服装は清潔か」「爪は短いか」

「体調不良はないか」等を確認

○手洗い

せっけんで2度洗い（爪の間は
ブラシを使って）し、アルコール
消毒



作業前には手洗いをしっかりと行います。

個人別健康管理記録票：
従事者の健康状態を確認、記録。土日や夏休み中も記録。

[illegible]

②作業前の打合せ

- 調理方法やアレルギー対応、異物混入の予防など、注意すべきポイントを確認。
- 事前に作成した当日の作業工程表、作業動線図を確認。
(栄養教諭も打合せに参加)



作業開始前に調理方法や作業工程などを打合せます。

2-1 作業工程表

○従事者の作業の流れを時間毎に表示。

○掛け持ち作業による汚染を防止。

○スケジュールを設定し、効率よく作業することで、調理終了から喫食までの時間を短縮
(菌の増殖を防ぐ)
(栄養教諭が事前に内容を確認)

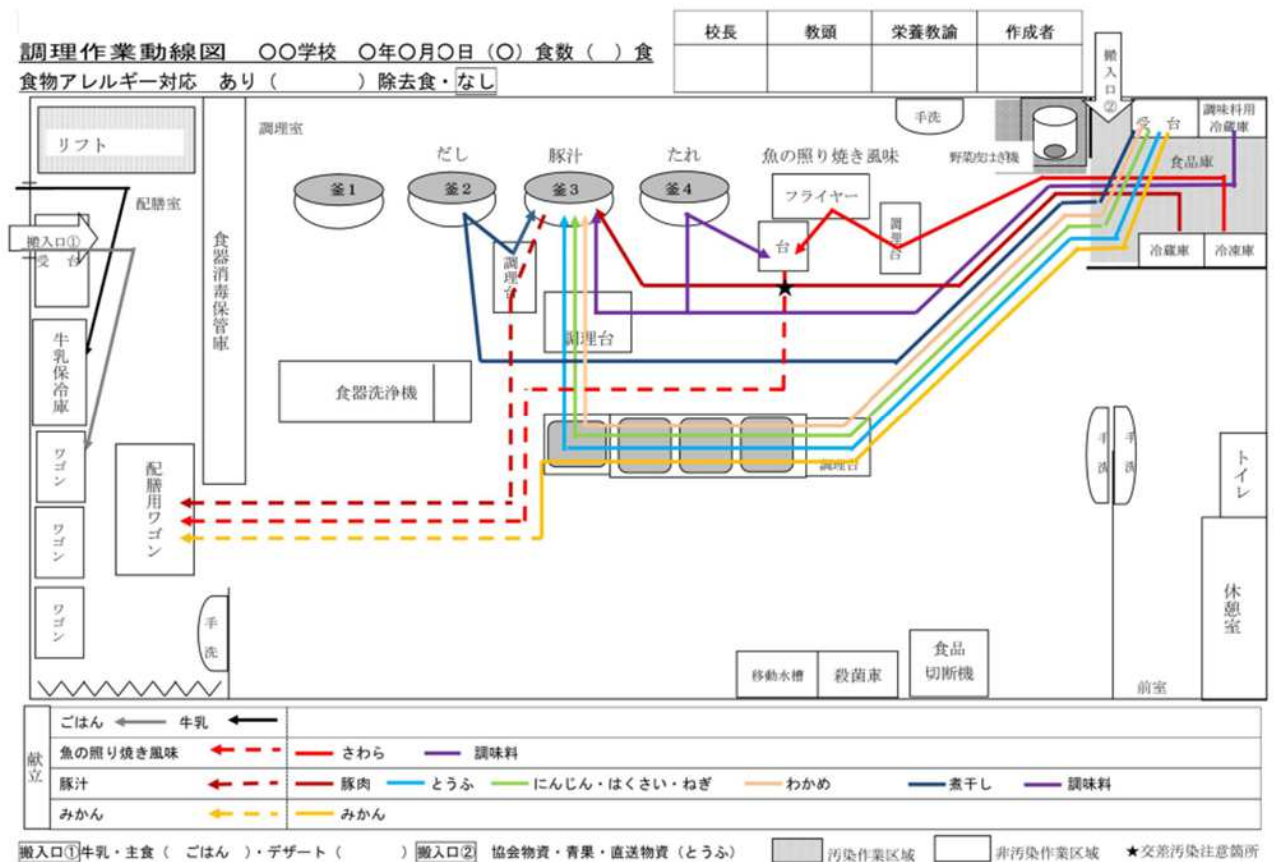
調理作業工程表 ○○学校			
＜下処理室なし・除去食なしの場合＞			
○○年○月○日 (○)		食数 () 食	
		校長	教頭
		栄養教諭	作成者
献立名	ごはん 牛乳 魚の照り焼き風味 豚汁 みかん		
アレルギー対応	有・(無) () 除去食 (年 組)		
担当者・献立名	(①) 豚汁	(②) 魚の照り焼き風味	(③) その他
8:15	検収・保存食採取 ☒ 手	職員打合せ	水質検査・消毒等 ☒ 手
9:00	調理打合わせ		
9:30	経過書 揚げもの準備 切敷 にんじん はくさい とうふ たれの調味料を計る たれをつくる だしをとる 切敷 ねぎ 豚汁調理 みそを溶く わかめ開封 仕上げ 配給	下処理 ☒ 手 みかん にんじん はくさい 切敷 はくさい 魚を揚げる 	下処理 ☒ 手 みかん にんじん はくさい ねぎ 牛乳配食 ☒ 手 みかん配食 ☒ 手 豚肉出す ☒ 手 豚肉入れる ごはん配給 ☒ 手 食器配給 ☒ 手 ワゴンに食器を乗せる ワゴンを受ける
10:00			
10:30			
11:00			
11:30			
12:00			
12:15	調理室片付け	調理室片付け	洗浄・清掃作業

汚染作業 非汚染作業

手 手洗い、図 中心温度確認、手袋 使い捨て手袋使用、☒ 専用エプロン使用、☒ 靴はきかえ

2-2 作業動線図

- 食品の動きを示して、汚染を防止。
 - 汚染度の高い食品(肉、魚など)と、汚染させたくない食品（加熱済みの食材(あえもの)など）の接触を防止。
- (栄養教諭が事前に内容を確認)



③食材の確認（検収）

- 食材の品質、鮮度、数量等を確認。
- 品質不良や不足があれば、交換、追加を手配。
- 食品は種類別に整理し、衛生的に保管。
- 食材に問題がないか、栄養教諭も確認。



食材の検収作業。品質や鮮度などの確認を行います。

④下処理（野菜類等の洗浄、皮むきなど）

- 下処理専用のエプロンを着用。
- 野菜類などは、流水等で十分に洗浄。



三槽になったシンクを使い、野菜を流水で3回しっかりと洗浄し、野菜表面に付着した大腸菌群などを減少させます。

⑤調味料の計量

○献立に決められている分量の調味料を計量。

一13日 二15日 三14日 四14日 五1日				※太字は、アレルギー除去食対応可能献立です。太字の材料を除去します。																
献立名	材料名	購入量 g	使用量 g	調理方法						衛生に関する注意事項						アレルギー物質				
ソフトめん ・ 牛乳 ・ カレーめん ・ コールスロー ・ フレンチドレッシング	ソフトめん	70	171	1 カレーめん【チーズ除去食】 ① じゃがいも・にんじん・たまねぎ・ピーマンは細切りにする。 ② カレールウは微温湯で溶く。 ③ 油を熱し、牛肉・豚肉・にんじん・たまねぎ・じゃがいもの順に塩・こしょうしながらいため、水（②で使用した水を除く）を加え煮る。 ④ 沸騰したらあくを取り、コンソメスープの素を入れ煮る。 ⑤ やわらかくなりにはじめたらピーマン・②・ソースを入れ煮込む。 ⑥ チーズ除去食 を取り分ける。 ⑦ ⑤にチーズを入れさらに煮込む。 2 コールスロー ① キャベツは細切りにしゆで、流水で十分さまし塩をふり水切りする。 ② きゅうりは流水でよく洗い5mmくらいの輪切りにする。かるくゆで流水で十分さまし、塩をふり水切りする。 ③ ホールコーンは汁を切る。 ④ ①～③をまぜあわせる。 3 フレンチドレッシング 児童がコールスローにフレンチドレッシングをかける。						【肉は素手で取り扱わない。】 【除去食は、温度を3ヵ所以上で測り、時間と温度を記録する。（75℃以上、1分以上）】 【チーズは使用するまで冷蔵庫で保管する。】 【温度を3ヵ所以上で測り、時間と温度を記録する。75℃以上、1分以上】 【1回にゆでる量は短時間に再沸騰できる量とする。】 【加熱終了時・冷却終了時に、温度を3ヵ所以上で測り、時間と温度を記録する。】 【缶は開ける前によく洗う。缶切りは使用前に消毒する。ラベル（事前にはがす）・缶の切りくず（全部切り落とさない）等の異物混入に気をつける。】 【あえる食品は清潔な場所に置く。】 【洗浄・消毒した器具を使用し、喫食時間を考えてあえる。】						ソフトめん ソフトめん(小麦) 牛乳 牛乳(乳) 1 カレーめん 牛肉(牛肉) 豚肉(豚肉) コンソメスープの素(牛肉 大豆) カレールウ(小麦 大豆 鶏肉 豚肉) ソース(大豆 りんご) チーズ(乳) 3 フレンチドレッシング フレンチドレッシング(大豆)				
	牛乳	1本	206																	
	牛肉（ミンチ）		15																	
	豚肉（ミンチ）		15																	
	じゃがいも	12	10																	
	にんじん	11	10																	
	たまねぎ	32	30																	
	ピーマン	6	5																	
	サラダ油		0.5																	
	塩		0.2																	
	ごしょう		0.01																	
	コンソメスープの素		0.5																	
	カレールウ（めん用）		14																	
	ソース		1.5																	
	チーズ（溶） （水）		2																	
	キャベツ	36	30																	
	塩		0.2																	
	きゅうり	11	10																	
	塩		0.1																	
	ホールコーン（缶）		10																	
	フレンチドレッシング（白）	1袋	8																	
栄 養 価 計				エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミ ン				食物繊維 g	食塩相当量 g			
				609	23.9	21.9	1329	300	—	1.8	—	A μg	B ₁ mg	B ₂ mg	C mg	25	4.4	3.4		
番号 (9)	月 日 曜日			主 食 量 目						低学年 10食分 g						給 食 人 員			名	
										中学年 10食分 g										
										高学年 10食分 g										

⑥調理

○食材を切る

- 手指は作業区分毎に洗浄、消毒。
- 包丁の使用前後で、刃の欠けがないか必ず確認。

○回転釜やフライヤーでの調理

- 食材の中心部まで加熱。
- あえもの等は十分に冷却。
- 衛生を保つため、床に水を落とさないように工夫。

○仕上げ

- 味付けや加熱状態は栄養教諭が確認。



洗った野菜の下におぼんを使用して、水を落とさないように注意深く作業します。



調理担当者は、調理専用のエプロンを着用して作業します。

⑦食缶への配食

- 出来上がった給食を、クラス毎に食缶へ配食。
- 「素手で行わない」「食缶を床に置かない」「蓋をする」など衛生に注意して作業。
- 子どもたちが温かくおいしく食べてもらえるよう配食のタイミングを配慮。



出来上がった給食を釜からクラス毎の食缶に配食します。

⑧配膳

○配缶された給食をワゴンに乗せて配膳室等へ運搬。

○配膳棚やワゴンは常に清潔を保ち、消毒。



給食をワゴンに乗せて運びます。

※小学校の例

⑨児童の給食受取り

○受取りやすいように補助。

○声かけなど、児童とのふれ合いにも配慮。



低学年には、牛乳を持ち運びやすいように、持ち手の部分にビンを入れないように工夫。



児童に牛乳を受け渡しています。
「気をつけてね」と声かけをしています。

※小学校の例

⑩児童の給食の返却

○児童が給食を返却する時に、
補助。

○声かけなど、児童とのふれ合いにも配慮。



返却時は児童の補助に入ります。「運んでくれてありがとう」と声かけをしています。

⑪食器等の洗浄

○下洗い

食べ残しの除去など。

○食器の漬込み

よりきれいに洗浄するため、
湯に洗剤を入れて漬込み。

○食器洗浄機による洗浄

汚れや洗剤が残らないように
高温高圧の水流で洗い流し。



三槽シンクを使って丁寧に洗浄していきます。

⑫食器等の消毒

○洗浄した食器等は、消毒保管庫に入れて、高温（90℃以上）で60分間以上消毒し、給食提供までそのまま保管。

（細菌に触れさせない）

○包丁やまな板は、紫外線照射による殺菌庫で消毒。



洗浄した食器等は、消毒保管庫内で高温で消毒します。

⑬清掃

○調理場内の清掃、消毒

- ・なるべく水を床に落とさない。
- ・シンク等は洗い、水分を除去。
- ・水栓レバーや冷蔵庫の取っ手等、よく触れる部分を消毒。

○清掃用具の洗浄、消毒

- ・スポンジ、たわし等を洗浄、消毒、乾燥させ清潔に保管。



清掃後の調理場です。清潔にした状態で翌日の作業に備えます。水分を残すと細菌が増える原因となるので乾いた状態にします。

⑭作業後の打合せ

- 日常点検票をもとに、1日の作業を点検し、振返り。
- 翌日の献立、作業工程表、作業動線図を確認。

学校給食日常点検票

学校名

校長検印

作成者

※ 毎日点検し、校長の検印を受け、学校へ提出の上、写しを保存すること。

衛生管理チェックリスト

施設・設備

作業前

☐調理場の清掃・清潔状態はよい。

☐調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。

☐主食置場、容器は清潔である。

☐床、排水溝は清潔である。

☐調理用機器・器具は清潔である。

☐冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。

☐機器の故障の有無を確認した。

冷蔵庫

℃

冷凍庫

℃

保存食用冷凍器

℃

牛乳保冷庫

℃

☐冷蔵庫（5℃以下）・冷凍庫（-18℃以下）。ただし、保存食の保管のための専用冷凍器については、-20℃以下）・牛乳保冷庫（10℃以下）の温度は適切である。

☐食器や調理用器具の保管場所は清潔である。

☐手洗い施設の石けん液、消毒薬（アルコール、逆性石けん等）、ペーパータオル等は十分にある。

☐ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。

使用水

☐作業前に十分流水した。

☐使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし、異常あり）

☐遊離残留塩素について確認し、記録した。（0.1mg/ℓ以上あった）（mg/ℓ）

検収

☐食品は、できるだけ検収室において検収責任者が立ち合い受け取った。

☐品質、鮮度、品温、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。

☐納入業者は衛生的な服装である。

☐納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。

☐食品は、二次汚染のないように、食品保管場所にできるだけ食品の分類ごとに衛生的に保管した。

衛生管理チェックリスト

下処理

作業中

☐エプロン等は下処理専用を使用している。

☐加熱処理用、非加熱調理毎に下処理した。

☐下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。

☐野菜類等は流水で十分洗浄した。

調理

☐原材料は適切に温度管理した。

☐作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。

☐魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。

☐調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。

☐加熱調理においては、十分に加熱し（75℃以上、1分以上）、その温度と時間を記録した。

☐加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。

☐あえもの、サラダ等は十分に冷却したか確認し、その温度と時間を記録した。

☐床に水を落とさないように工夫して調理した。

保存食

☐原材料・調理済み食品をすべて50g程度採取した。

☐釜別に採取した。

☐保存食容器（ビニル袋等）に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。

☐採取、廃棄日時を記録した。（月日曜日分を時に廃棄）

配食

☐素手で配食していない。

☐飲食物の運搬には、ふたを使用した。

☐配缶開始時間は記録した。

☐食缶を直接床の上に置いていない。

保存食（釜別に記入のこと）

献立名

調理済み食品の採取者

⑮ 1日の終わりに（調理場の安全点検）

○施設等の確認

- ・施設や清掃状況を確認
- ・コンセント、スイッチ、ガスの元栓等を確認。
- ・窓、出入口の異常の有無を確認し、施錠。



出入口の確認をして施錠します。