

横浜市立中学校給食衛生管理基準（案）

第1 総則

この基準は、横浜市立中学校における、デリバリー方式で実施する中学校給食の調理施設等に係る衛生管理について適用する。

調理配送業務履行に当たっては、HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）の考え方に基づいた、文部科学省「学校給食衛生管理基準」、その他の食品衛生及び公衆衛生に関する法令等を遵守することはもとより、学校給食法の趣旨を十分理解し、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準拠しつつ、この「横浜市立中学校給食衛生管理基準」（本基準）に基づき、適正に行うこと。

この基準は、横浜市立中学校給食調理施設及び設備、横浜市立中学校給食受配校の一時保管場所及び配膳場所、食品の取り扱い、調理従事者等に係る衛生管理について適用し、衛生管理上の問題がある場合には、教育委員会、衛生管理補助事業者等の協力を得て速やかに改善措置を図ること。

第2 調理施設及び設備

1 横浜市立中学校給食調理施設（以下「調理施設」という。）

- (1) 調理施設は、衛生的な場所に設置し、食数に適した広さとする。また、随時施設の点検及び教育委員会、衛生管理補助事業者等の立ち入り点検受入れを行い、その実態を把握し、必要な場合には、施設の新增築、改築、修理、その他の必要な措置を講じること。
- (2) 調理施設内は、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分し、さらにその他の区域（更衣室・休憩室・便所等）に壁をもって区分けすること。
- (3) (2)のうち、洗浄室については、使用状況に応じて汚染作業区域、非汚染作業区域いずれにも区分することが適当であることから、その使用状況にあわせて別途区分すること。
- (4) 調理施設は、検収、原材料の保管、下処理、調理、調理品の保管、及び盛り付けの各作業区域に区分されていること。
- (5) ドライシステムの導入に努めること。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。
- (6) 調理施設の出入り口及び窓は極力閉めておくとともに、外部に開放される部分についてはエアカーテン、網戸等を備え、外部からのネズミ、昆虫類の侵入または異物混入を防止するよう努めること。
- (7) 調理施設内は、内部の温度及び湿度管理が適切に行えるよう、空調設備を備えるとともに、随時、温度と湿度の点検を行うこと。
- (8) 食品の保管のために、専用の保管室を設置すること。さらに、食品の搬入出の際に、調理室を経由しない位置に設置し、衛生面に配慮した構造とすること。
- (9) 検収室は、外部からの汚染を避ける構造とすること。

- (10) 排水溝は、排水が飛散せず、詰まりや逆流が起きにくい構造及び配置とすること。
- (11) 釜周りの排水が床面に流れないように構造とすること。
- (12) 調理済み食品の保管室及び盛り付け室は、外部からの異物混入の危険性がない位置に配置し出入り口は施錠ができるような構造とすること。
- (13) 廃棄物（調理場内で生じた廃棄物及び回収された残菜）の保管場所は、調理場外の適切な位置に設けること。
- (14) 調理従事者専用の便所、休憩室、更衣室は、隔壁によって食品を扱う場所及び洗浄室と区分されていること。また、便所は食品を扱う場所及び洗浄室から3 m以上離れた場所に、調理従事者専用設けるよう努めること。さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱するための場所を設けるよう努めること。また、便所には専用の手洗い設備、専用の履物が準備されていること。

《調理施設の区分》

区分			内容
調理施設	調理場	作業領域	汚染作業区域 検収室：原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所 食品の保管庫：食品の保管場所 下処理室：食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所 返却されたランチボックス等の搬入場 ----- 洗浄室（機械・食器具類の洗浄・消毒前）
			非汚染作業区域 調理室 ：食品の切裁等を行う場所 ：煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所 ：加熱調理した食品の冷却等を行う場所 盛り付け室 ：食品を盛り付ける場所 食品の搬出場 ----- 洗浄室（機械・食器具類の洗浄・消毒後）
		その他	更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等 ----- 事務室等（調理員が通常、出入りしない場所）

2 学校給食調理設備（以下「調理設備」という。）

(1) 共通事項

- ア 機械及び機器は、可動式にする等、調理過程に合った作業動線となるよう配慮した配置であること。
- イ 移動性の器具及び容器については、不使用時には、外部からの汚染の危険のない構造の保管設備に収納し、衛生的に保管すること。
- ウ 給水給湯設備は、使用に便利な位置に必要な数を設置すること。また、給水栓は、直接手指を触れなくとも、肘等で操作できるレバー式等であることが望ましい。

- エ 調理した食品を盛り付け後、原則4時間以内に喫食できるようにするための配送車を必要台数確保すること。
- (2) 調理用の機械、機器、器具及び容器
- ア 調理用の機械、機器、器具及び容器は、食肉類、魚介類、卵、野菜類、果実類等食品の種類ごとに、専用に用意すること。さらに、それぞれの調理用の器具及び容器は、調理工程ごとに下処理用、調理用、加熱調理済食品用等に区別すること。
- イ 調理用の機械、機器、器具及び容器は、衛生的に保管するため、洗浄及び消毒ができる材質、構造であること。また、食数に適した大きさと数量を備えること。
- ウ 多種多様な献立及び調理内容に対応し、衛生的で合理的な調理作業を遂行するため、焼物機、揚物機、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理機等を備えるよう努めること。
- (3) シンク及び調理台・移動台
- ア シンクは、食数に応じたゆとりのある大きさ、深さのものを設置すること。また、下処理室のシンクは、加熱調理食品（中心部まで加熱されたもの）用、非加熱調理食品（フルーツ等）用、器具の洗浄用に別々に設置するとともに、多層式構造とすること。さらに、調理室のシンクは、食品用、器具用、その他の用途用のシンクをそれぞれに設置し、相互汚染しないよう努めること。
- イ 調理台・移動台は食品がはね水から二次汚染をうけないよう、60 cm以上の高さのものとすること。
- (4) 冷蔵及び冷凍設備、食器消毒保管庫
- ア 冷蔵及び冷凍設備は、食数に応じた広さがあるものを原材料用、調理用にそれぞれ整備し、共有しないこと。
- イ 冷蔵庫（5℃以下）、冷凍庫（-20℃以下）、食器消毒保管庫の温度を適正に管理し、庫内温度を毎日記録するとともに、整理整頓に努め、清潔に保つこと。週1回以上、庫内の清掃を行うとともに、食品からの溶出液等によって汚れた場合にはその都度清掃すること。
- (5) 温度計及び湿度計
- 施設内の適切な場所に正確な温度計及び湿度計を設置し、適切な温度及び湿度の管理を行うこと。また、冷蔵庫、冷凍庫、食器消毒保管庫の内部温度、その他のために、適切な場所に正確な温度計を備えること。
- (6) 廃棄物容器等
- ア ふた付きの廃棄物専用容器を廃棄物の保管場所に設置すること。
- イ ふた付きの残菜入れを、調理室内に設置すること。
- (7) 横浜市立中学校給食調理従事者（以下「調理従事者」という。）専用の手洗い設備等
- ア 調理従事者専用手洗い設備は、各作業区域の使用しやすい位置に、前室、便所の個室を合わせて設置すること。
- イ 肘まで洗える大きさの洗面台及び直接手指を触れなくとも肘等で操作できるレバー式、足踏み式または自動式等の温水対応の給水栓を設置すること。
- ウ 調理従事者が使用する便所には、専用の手洗い設備を備えること。

3 調理施設及び設備等の衛生管理

- (1) 調理施設及び設備等は、常に整理整頓されており、洗浄、消毒が行き届き、清潔で衛生的であること。文部科学省「調理場における洗浄・消毒マニュアル part I」及び「調理場における洗浄・消毒マニュアル part II」に基づき、衛生的に管理すること。
- (2) 調理施設内の壁面は床から腰張までは1日1回、それ以外は1カ月に1回の清掃をする。
- (3) 冷蔵庫、冷凍庫及び食品保管室は、整理整頓し、清潔で衛生的に保つこと。また調理施設内洗剤、消毒剤等、調理施設で使用する食材以外の物品について、調理施設内で使用中のものは容器ラベルにその名称を明記する等により、食品と明確に区別し、誤用することがないようにすること。また、使用前の在庫は、食品の保管室とは別の場所を定めて保管すること。
- (4) 調理施設は、換気を行い、温度25℃以下、湿度80%以下に保つように努めること。(盛り付け室については室温19℃となるように努める) また、調理室、食品保管室の温度及び湿度、冷蔵庫、冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度は毎日記録すること。
- (5) 調理施設内の温度計、湿度計は、正確に作動するか検査を定期的に行うこと。
- (6) 調理施設の給排水、採光、換気等を適正に保つこと。また、夏期の直射日光を避ける設備を整備すること。
- (7) 調理施設及び設備は、ネズミ、ハエ、ゴキブリ等、衛生害虫の侵入及び発生を防止するため、侵入防止策を講じること。また、ネズミ及び衛生害虫の発生状況の点検を1か月に1回行うとともに、第三者(外部業者)によるモニタリング及び立ち入り検査を1年に3回行うこと。また、ネズミ及び衛生害虫の駆除を半年に1回以上(発生を確認したときにはその都度)実施及び記録し、必要に応じて、補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等を行い、その結果を記録すること。なお、殺鼠剤及び殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取り扱いに十分注意すること。さらに、調理従事者専用の便所については、特に衛生害虫に注意すること。
- (8) 調理従事者専用の便所は、業務終了後に定期的に清掃および次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を行うこと。また、専用の履物を備えること。
- (9) 調理従事者専用の手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、手洗いには適当な液体石鹸、ペーパータオル、消毒用アルコール等を常備すること。また、布タオルを使用しないこと。さらに、前室の手洗い設備には、個人用の爪ブラシを常備すること。
- (10) 下処理用の器具及び調理用の器具は、使用后、でんぷん及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、熱風消毒保管庫等で適切に乾燥及び消毒を行い、保管すること。洗浄剤等は用法通りの量を使用し、過剰な量を使用しないこと。また、まな板、ザルは汚染が残存する可能性が高いので、特に十分な消毒に留意すること。なお、木製の器具は使用しないこと。
- (11) 設備、器具は、使用前、使用の都度、使用後に欠損や部品の欠落がないことを確認すること。製造開始後に破損等が発生したと思われる時点以降の製品の在庫については教育委員会の指示を仰ぐこと。
- (12) フードカッター、ミキサー、野菜切り機等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄し、乾燥及び消毒をすること。

- (13) シンク及び調理台・移動台は洗浄し水気を拭き取った後、アルコール等で消毒し、清潔に保つこと。
- (14) ランチボックスは、調理用器具と同様の洗浄、乾燥及び消毒の方法で衛生的に管理すること。また、熱のかけ過ぎによる劣化を防ぐため、適切な温度や時間の設定（熱風消毒保管庫であれば 85℃~90℃、30~50 分程度）を行うこと。
- (15) 下処理室及び調理室内の機械、器具等の使用後の洗浄及び消毒は、すべての食品が下処理室及び調理室から搬出された後に行うこと。
- (16) 天井の防滴、壁や天井の防カビに努めること。
- (17) 床面は、破損箇所がないように管理すること。
- (18) 清掃用具は、汚染作業区域用と非汚染作業区域用にそれぞれ整備し、整理整頓し、所定の場所に保管すること。
- (19) 調理施設において、調理作業中に嘔吐した者がいた場合には、直ちに調理作業を中止し、教育委員会及び衛生管理補助事業者に速やかに連絡をする。なお、消毒については次亜塩素酸ナトリウム等を用いて、迅速かつ確実に吐しゃ物の処理を行うこと。具体的には、使い捨てのガウン（エプロン）、マスクと手袋を着用し吐しゃ物中のウイルスが飛び散らないように、吐しゃ物をペーパータオル等で静かに拭き取り後、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度約 200ppm）で浸すように床を拭き取り、その後水拭きをする。拭き取りに使用したペーパータオル等は、ビニール袋に密閉して廃棄する。（この際、ビニール袋に廃棄物が十分に浸る量の次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度約 1,000ppm）を入れることが望ましい。）（厚生労働省ノロウイルスに関する Q&A 参照）また、吐しゃ物は乾燥しないうちに床等に残らないよう速やかに処理し、処理した後は十分に喚気を行うこと
- (20) 配送用車両については、毎日の使用前後に、清掃、消毒を行い、常に清潔に保つこと。
- (21) 調理施設内に金属探知機を設置し、出荷前に金属探知機による検査を行うとともに、記録すること。

第3 調理過程

1 横浜市立中学校給食用食品（以下「食品」という）の購入

(1) 食品納入業者

- ア 食品納入業者の選定に当たっては、施設の衛生面及び食品の取り扱いが良好で、衛生上信用のおける業者とすること。
- イ 食品納入業者に対し、学校給食の意義や役割、衛生管理の在り方について情報発信するなど、食品納入業者の衛生管理の啓発に努めること。
- ウ 売買契約に当たって、検便の実施、衛生環境の整備等、食品納入業者の自主的な衛生管理体制の確立に関する事項を取り決めること。
- エ 必要に応じて、食品納入業者の衛生管理状況の確認を行うこと。
- オ 原材料及び加工食品の製造業者もしくは食品納入業者等が定期的実施する微生物及び理化学検査の結果、生産履歴等を提出させ、保管すること。また、検査等の結果により原材料として不適と判断した場合には、教育委員会、衛生管理補助事業者や保健所等への

相談により、食品納入業者の変更等、適切な措置を講じること。

2 食品の選定

- (1) 食品を選定する際には、鮮度が良く、衛生的であるように配慮すること。また、過度に加工したもの、有害なもの及びその疑いのあるものは避けること。
- (2) 不要な食品添加物が添加された食品、消費期限、賞味期限、アレルギー表示、使用原材料及び保存方法並びに製造業者、販売業者の名称及び所在地等、表示内容に不明瞭な部分がある食品は使用しないこと。また、食品添加物の少ない食品、使用原材料の原産国についての記述がある食品を選定することが望ましい。
- (3) 使用食材の選定に当たっては、別途定める「横浜市立中学校給食食材に関する基準書」に基づいて、安全で衛生的なものを調達すること。
- (4) その他、産地、品質等については、教育委員会作成の献立及び指示書に指示されたものを使用する。また、やむを得ずその指示に従うことが難しい場合には、事前に教育委員会に報告し指示を仰ぐこと。
- (5) その他、教育委員会、衛生管理補助事業者及び保健所等から情報提供を受け、地域における感染症、食中毒の発生状況に応じて、食品の購入を考慮すること。

3 食品の検収・保管等

- (1) 検収は、検収責任者が食品の納入に立ち会い、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名、所在地、生産地、品質、鮮度、容器包装の汚れ・破れその他の包装容器等の状況、異臭の有無、消費期限・賞味期限、製造年月日、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）、年月日表示、ロット番号その他のロットに関する情報、成分表示（アレルギー物質の確認を含む）、及び異物混入の有無について、毎日点検を行い、記録すること。
- (2) 食材の納品は、調味料及び教育委員会が指定したものを除き、原則として給食実施日当日とする。ただし衛生的に保管のできる場合は前日午後以降の納品も可とする。また、食肉、魚介類等生鮮食品は、当日使用分のみを購入し、必ずすべて使い切ること。
- (3) 学級閉鎖、悪天候等の理由で急遽当日の給食がキャンセルになった等、納入した食材を使わなかった場合においては、当該生鮮食品は翌日以降に持ち越さず全て廃棄すること。
- (4) 納入業者から食品を納入させるに当たっては、検収室において食品の受渡しを行い、食品は直接床面に接触させず、床面から 60 cm 以上の専用の置台に置くこと。
- (5) 食品は、検収室内で専用の容器に移し替えてから、下処理室又は食品保管室等に運び込むこととし、納入に使われたコンテナや段ボール等を下処理室や食品保管室内に持ち込まないこと。また、検収室内には、食品が直接床面に接触しないようにするため、床面から 60 cm 以上の高さのある専用の置台を設置すること。
ア 保管する必要がある食品は、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衛生的に保管すること。その際は、【表 1】「横浜市立中学校給食用食品の原材料・製品等の保存基準」に従い、棚、冷蔵庫内、冷凍設備に保管すること。

イ 牛乳については、専用の保冷库等により 10℃以下に温度管理を行い、新鮮かつ良好な状態で飲用に供されるように品質の保持に努めること。

- (2) 泥つきの根菜類等は、検収室で泥を落とすなどの処理を行い、下処理室内に泥つきのまま持ち込まないこと。

【表 1】 横浜市立中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	鮮魚類	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉練り製品	-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℃以下

4 調理

(1) 共通事項

ア 原則として、前日調理を行わず、すべてその日に調理し、生で食用する果物類等を除き、加熱処理したものを提供すること。また、加熱処理する食品については、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が 75℃で 1 分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85～90℃で 90 秒間以上）、またはこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録すること。さらに、中心温度計については、定期的に検査を行い、正確な機器を使用すること。

イ 調理過程で PH 調整剤等食品添加物の使用はせず、調理終了から喫食までの時間を短縮する、調理施設及び設備の洗浄消毒を適正に行う、加熱確認を確実にを行う等の方法で食中毒の原因となる細菌の増殖を防ぐこと。

ウ 野菜類の使用については、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理すること。
生で提供する果物類については、流水で十分に洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム（生食用野菜については、亜塩素酸ナトリウムも可）200 mg/L の溶液に 5 分間、またはこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いを行うこと。

《野菜の加熱処理》

熱湯に野菜を入れても瞬時に殺菌できるわけではなく、一定時間高温に保つことが必要。75℃以上で1分以上の加熱とされるのは、このためである。

殺菌効果を得ながら歯ごたえを残すためには、できるだけ湯の温度を下げないように少量（7～10 kg）ずつ加熱することがポイント。湯温が85℃以上になったことを確認してから必ず30秒以上加熱すること。

また、洗浄時にできるだけ細菌数を減らしておくことがとても大切。付着している細菌等の数が少ないほど、加熱による殺菌効果が上がる。

ウ 和え物、サラダ等の料理の混ぜ合わせ、盛り付けに際しては、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、料理に直接手を触れないよう留意すること。

エ 和え物、サラダ等については加熱調理した各食品を、調理後速やかに冷却機等で冷却した上で、冷却後の二次汚染に注意し、冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行うこと。さらに、和える時間を盛り付けの直前にするなど、喫食までの時間の短縮を図り、調理終了後に温度及び時間を記録すること。

オ 急速冷却機は、庫内を清潔に保つこと。

カ 缶詰は、缶の状態、内壁塗装の状態等に注意すること。

(2) 使用水の安全確保

ア 使用水は、学校環境衛生基準に定める基準を満たす飲料水を使用すること。また、毎日、調理開始前に5分程度流水した後及び調理終了後に、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、味等についての検査を実施し、その結果を記録すること。

イ 使用水が、使用に不適と判断された場合には、直ちに教育委員会、衛生管理補助事業者の指示を受け、適切な措置を講じること。また、再検査の結果使用した場合には、使用した水1Lを保存食用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存をすること。

ウ 貯水槽を設け、その水を使用している場合には、専門の業者に委託し、年1回以上清掃をすること。また、清掃証明書等の記録は1年間保管すること。

(3) 二次汚染の防止

ア 献立ごとに調理作業の手順、時間及び担当者を示した作業工程表並びに食品の動線を示した作業動線図を作成し、これらを作業前に確認し、調理過程における衛生管理を相互に確認し、徹底を図ること。

《作業工程表》

- ・ 作業工程表は、当日の調理作業について献立ごとに「誰が」「何時に」「どこで」「どのような作業をするのか」が明確にわかるように記入する。作業中に変更があった場合は朱書きで訂正し記録する。
- ・ 衛生のチェックポイント（手洗い、手袋の着用、温度確認、器具等のチェック、エプロン・履物の区分、加熱・冷却処理、最終加熱時間、盛り付け時間等）が確認できるように作成する。

《作業動線図》

- ・ 作業動線図は、当日の料理ができるまでの食品の流れを示し、給食室内での加熱前の食品と加熱後及び非加熱食品の交差がないように工夫して、二次汚染を防ぐ目的で作成する。
- ・ 作業動線図には、シンクや作業台、釜以外に冷蔵庫や冷凍庫、冷却機など複数の食材が交差する機器類も記入する。
- ・ 献立名と凡例を必ず記入すること。

※ 作業工程表と作業動線図の記入については、別紙 1 - 1 ~ 3 を参照に作成すること。

イ 調理施設では、食品、調理用の器具、容器は、床に直置きはせず、床面から 60 cm 以上の高さの専用の置台の上に置くこと。

ウ 食肉、魚介類、卵は、それぞれ専用の容器、調理用の機器、器具を使用し、他の食品への二次汚染を防止すること。

エ 調理作業中の食品、調理用の機械、機器、器具類、容器の汚染防止を徹底すること。包丁、まな板類については、食品別、処理別の使い分けを徹底し、二次汚染の防止に努めること。

オ 下処理後の加熱を行わない食品、調理後に冷蔵庫にて保管する必要がある食品の保管には、原材料用冷蔵庫は使用しないこと。

カ 加熱調理した食品を一時保存する場合や調理終了後の食品を盛り付けるまでは、衛生的な容器にふたをして保存するなどして、他からの二次汚染を防止すること。

キ 調理終了後の食品には、素手で触らないこと。

ク 調理作業時には、ふきんは使用せず、ペーパータオルを使用すること。

ケ エプロンや履物等は作業区分ごとにわかりやすく色分けする等して使い分けること。また使用後は、作業区分ごとに洗浄、消毒し、翌日まで乾燥させ、区分して保管するなど、衛生管理に配慮すること。

(4) 盛り付け

ア ランチボックスへの盛り付けは、素手で取り扱うことのないよう、清潔な使い捨て手袋を着用して作業を行うこと。

- イ 盛り付け専用のエリアで行うこと。
- ウ 盛り付け作業には、清潔な器具類、容器等を使用すること。
- エ 異物混入のないよう、細心の注意を払うこと。
- オ ランチボックス側面への調理済み食品の付着は十分注意を払い、きれいに盛り付けること。

(5) 食品の適切な温度管理等

- ア 調理室及び盛り付け室内は、適切な換気を行い、室内の温度及び湿度を確認し、その記録を行うこと。
- イ 常温で保存すべき原材料は、専用の戸棚に、また冷蔵及び冷凍保管が必要な食材は、搬入されたら常温に放置せず、それぞれ冷蔵庫、冷凍庫で適切な温度管理のもと衛生的に保管すること。
- ウ ごはん、汁物以外の加熱調理した食品は、急速冷却器等を用いて 30 分以内に中心温度を 19℃まで（気温の高い夏場は別途協議する）下げ、調理用冷蔵庫で衛生的に保管すること。また、加熱終了後、冷却開始時、冷却終了時、ランチボックスへの盛り付け開始時の温度及び時間を記録すること。
- エ ランチボックスへの盛り付けが終了した後は、ランチボックスの蓋を確実に閉め、適切な温度管理を行い、原則 4 時間以内に喫食できるよう努めること。

5 配送及び配膳

(1) 配送

- ア 各学校への配送に当たっては、適切な温度管理を行って配送すること。また、配送中には、ランチボックス、コンテナ、配送車両の衛生管理に配慮し、配送途中の塵埃等による食品等の汚染を防止すること。
- イ 調理施設からの搬出時刻を記録すること。また、各学校に到着したら、指定された保管場所に食品をコンテナごと搬入しその時刻及び受け入れ時の温度について記録すること。
- ウ 積み下ろし作業等の際、コンテナ等を地面に直置きしないこと。
- エ 配送従事者は、身体、衣服等を常に清潔に保つこと。
- オ 配送従事者は、月 2 回の検便検査を受けること。
- カ 配送車両については、清掃、清拭、消毒を行い、常に清潔に保持すること。
- キ 配送車には、配送に関係のない人物や不要なものを載せないこと。
- ク 一時保管場所は毎日清掃し、常に衛生的に管理すること。
- ケ 一時保管場所は、使用後に施錠すること。
 - (ア) 一時保管場所に台車、コンテナを置く場合には、使用前後に洗浄、消毒を行い、学期ごとに持ち帰って洗浄、消毒する等適切な方法で清潔を保つこと。
 - (イ) ごはん・汁物は保温コンテナ、牛乳、おかずは保冷コンテナに入れて配送する。牛乳用のコンテナ内は蓄冷剤を入れて 10℃以下、おかず用のコンテナ内は 19℃以下とすること。また、ごはん・汁物用のコンテナ内は蓄熱材を入れて 60℃以上に保つこと。

(2) 配膳等

- ア 配膳員は、身体、衣服等を常に清潔に保つとともに、下痢、発熱、腹痛、嘔吐または感染症等の体調の異常が認められる場合には勤務を行わないこと。
- イ 配膳員は、月 2 回の検便検査を受けること。
- ウ 配膳場所を清潔に保ち、配膳前の食品が埃等に汚染されないように配慮すること。
- エ 配膳直前までごはん、汁物は保温コンテナ内、牛乳、おかずは保冷コンテナ内で適温を保つこと。

(3) 廃棄物処理

- ア 調理中に出る廃棄物は、蓋付きの容器に処分すること。
- イ 廃棄物は、分別し、衛生的に処理すること。
- ウ 廃棄物は、汚臭や汚液が漏れないように留意し、廃棄物専用の蓋付きの容器に処分すること。また、廃棄物処分に使用した容器は、作業終了後速やかに清掃し、衛生的に保持すること。
- エ 回収した残菜は、非汚染区域に持ち込まないこと。
- オ 全ての廃棄物は、作業区域内に放置しないこと。
- カ 廃棄物用の容器を置いていた場所は、廃棄物を搬出した後に清掃消毒するなど、衛生的に保つよう管理すること。
- キ 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。

第 4 検食及び保存食等

1 検食

- (1) 検食は、教育委員会、調理施設及び授配校において、あらかじめ責任者を定めて、生徒の喫食時間の 30 分前までに行うこと。検食の結果、異常が認められた場合には、生徒への配膳を中止するとともに、速やかに教育委員会、衛生管理補助事業者へ連絡をすること。
- (2) 検食で確認する内容は、人体に有害な異物混入がないか、調理過程で加熱及び冷却処理が適切に行われているか、食品の異味、異臭その他の異常がないか、生食する果物等は十分に洗浄されているか、それぞれの食品の量・総量が一食分として適当か、味付け・香り・色彩並びに形態等が適切か等とし、検食を行った時間、意見等、検食の結果を記録すること。

2 保存食

- (1) 保存食は、毎日、原材料、加工食品、調理済食品を食品ごとに 50g ずつビニール等の清潔な密封容器に入れ、専用冷凍庫に -20°C 以下で 2 週間以上保存すること。また、納入された食品の中で製造年月日やロットが違う場合、複数の業者から納入されている場合、または複数の釜で調理した場合は、それぞれに保存すること。保存食にする調理済み食品は、使用している食品がすべて含まれるように採取すること。
- (2) 材料は、洗浄、消毒前の、購入した状態のまま保存すること。ただし、卵について

は、全て割卵後、混合したものから 50g 以上採取して保存すること。米、麦、乾めん、調味料、常温で保存できる乾物類は保存を要さない。

- (3) 原材料、加工食品、調理済食品がすべて保管されているか、及び廃棄した日時を記録すること。

3 残食及び残品

- (1) 予備食分を除いた残食の状況について、実施日ごとに確認し、記録すること。栄養報告書作成期間は残食調査に協力すること。(年 3 回程度)
- (2) 生徒による残食の持ち帰りは、衛生上の見地から禁止する。
- (3) 主食、おかず、汁物、牛乳等の残品は、全てその日のうちに廃棄し、翌日以降に繰り越して使用しないこと。

第 5 衛生管理体制に係る衛生管理基準

1 衛生管理体制

- (1) 調理施設の管理者は、管理栄養士・栄養士または調理師の有資格者を中学校給食担当衛生管理責任者（以下「衛生管理責任者」という）として定めること。
- (2) 衛生管理責任者は学校給食における食品衛生責任者として各保健所へ届け出を行う。
- (3) 衛生管理責任者は、施設、設備の衛生、食品の衛生、並びに学校給食の調理過程において下処理～調理～配送等作業の各工程において清潔迅速に加熱及び冷却処理が適切に行われているかを確認し、その結果を記録すること。
- (4) 衛生管理補助事業者及び衛生管理責任者は日本スポーツ振興センター「学校給食における食中毒防止 Q&A」を十分に理解し、学校給食の衛生管理について注意を払うこと。さらに給食調理従事者に対し、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。
- (5) 衛生管理責任者は、食品の検収や日常点検の結果、異常が認められる場合、食品の返品、調理済食品の回収等、必要な措置をとり、衛生管理補助事業者に迅速に連絡をして指示を仰ぐこと。衛生管理補助事業者においては、迅速に教育委員会に連絡をとり協議の上、献立の一部または全部削除を行うなど、必要な措置を講じる。
- (6) 衛生管理責任者は、調理指示書、作業工程表と作業動線図などをもとに、調理従事者等と当日の作業内容や時間配分、各自の作業分担等について事前に十分な打ち合わせを行うこと。
- (7) 衛生管理責任者は、施設、設備等の日常点検により、改善の必要があると認められた場合、速やかに必要な措置を講じるとともに、迅速な改善が困難な場合には、計画的な改善を行うこと。
- (8) 調理施設の管理者は、非常勤職員も含めた調理従事者等を対象にした衛生管理講習会等の機会を確保するように努めること。
- (9) 衛生管理補助事業者は、年間計画を立て、出来上がり食品の微生物検査（月 1 回）、厨房検査（年 2 回）、アレルギー検査（年 1 回）、ヒスタミン検査（年 1 回）を実施すること。

実施に当たっては、第三者の検査機関に委託することとする。

- (10) 調理に直接関係のない者を調理室に入れないこと。やむを得ず、調理、点検および検査に従事しない者が調理室内に立ち入る場合には、食品及び器具等には触れさせず、健康状態等を点検し、その状態を記録すること。また、専用の清潔な調理衣、マスク、帽子、履物を着用させ、手指の消毒を行うこと。
- (11) 調理作業後の調理室等は施錠するなど適切な管理を行うこと。

2 調理従事者等の衛生管理

- (1) 給食調理従事者、配送従事者、配膳員（以下「業務従事者等」という。）は、身体、衣服を清潔に保つこと。爪は常に短く切り、マニキュア等の装飾をしないこと。ヘアピン、指輪及びネックレス等のアクセサリーは身に着けないこと。
- (2) 調理、盛り付けについては、咳、くしゃみ、毛髪等がランチボックス及び食品につかないよう専用で清潔な調理衣、エプロン、マスク、帽子、履物等を使用すること。調理衣に付着した毛髪等は、ローラー式粘着テープ等で取り除くこと。また着用するエプロンは、作業区分、用途別に色分けするなど区別して、それぞれ専用のものを使うこと。
- (3) 作業区域用の調理衣及び履物を着用したまま便所に入らないこと。
- (4) 配膳については、毛髪等が食品等につかないよう、専用で清潔なエプロン、マスク、帽子を使用すること。食品等に直接接触する作業を行う際は清潔な使い捨て手袋を着用すること。
- (5) 各作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接接触する作業の開始直前、生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品及び器具等に触れる前、盛り付け前には、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。手洗いについては文部科学省「学校給食調理場における手洗いマニュアル」を確認し、正しく行うこと。
- (5) 使い捨て手袋を使用する場合には、他の作業に入る時、作業の切れ目等に、適切に交換を行うこと。交換の際には、破損等ないか確認すること。

《手袋の使用について》

- ・ 衛生的な手洗いの実施とともに、必要に応じた手袋の着用は、より安全性を高める。用途に応じた種類を選択して着用する。
- ・ 手袋を着けていることで安心しない。長時間手袋を着用することにより、手袋内で細菌が繁殖する危険もあるので、必ず作業区分ごとに取り換える。特に手指に傷や手荒れがある場合は注意する。

- (6) 衛生管理責任者のもと、業務従事者等に対して定期的な健康指導及び衛生講習会を行い、全従業員に安全衛生に関する教育を行うこと。

3 業務従事者等の健康管理

- (1) 業務従事者等は、日常的に健康状態に留意した生活を送り、感染症予防に努める他、日々の健康状態の点検を行うとともに、年 1 回の健康診断を受診すること。さらに、当該健康診断を含め年 3 回の健康診断により、自身の健康状態の把握を行うことが望ましい。
- (2) 検便は、赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌その他必要な細菌等について、毎月 2 回以上実施すること。また、12 月に実施する腸内細菌検査のうち 1 回はノロウイルスの検査も行うこと。
- (3) 調理従事者等は、下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患、手指等の外傷等の有無等の健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人または同居人に、感染症予防法（平成 10 年法律第 114 号）に規定する感染症またはその疑いがあるかどうか毎日点検し、記録すること。休日の健康状態についても記録する。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する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、RT-PCR 法検査等で感染性疾患であると確認した場合や、化膿性疾患が手指にある場合には、当該業務に従事しないこと。
- (4) 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業務従事者等は、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、当該業務への従事及び調理施設内への立ち入りを禁止する。また、ノロウイルスにより発症した人と一緒に食事を喫食した、またはノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある場合には、速やかに RT-PCR 法検査を実施し、ノロウイルスを保菌していないことが明らかになるまでは、当該業務に従事させないこと。
- (5) ノロウイルス感染の疑いがある従事者が確認できた場合には、すみやかに教育委員会及び衛生管理補助事業者に連絡をする。
- (6) 衛生管理補助事業者は、(5) の報告を受け、当該従事者の業務、施設内立ち入りの禁止等を衛生管理者に徹底させるとともに、その記録を保管し、月に一度の月次報告の際、並びに教育委員会の求めに応じてその情報を提出すること。

《従事制限が必要な事例》

- (1) 本人もしくは同居者が、コレラ、細菌性赤痢、腸チフス、パラチフスや腸管出血性大腸菌感染症など感染症が疑われる場合
→ 有症者、健康保菌者にかかわらず、調理・配膳・配送業務に従事しない。医療機関にかかり感染の有無を確認し、医師の指示に従う。
- (2) ノロウイルスによる感染性疾患と診断された場合
→ RT-PCR 法等による検便検査で、陰性が確認されるまで調理・配膳・配送業務に従事しない。検査内容等は教育委員会に相談する。
- (3) 手指に化膿性の傷やおできなどがある場合
→ 調理・配膳・配送業務に従事しない。医療機関にかかり医師の指示に従う。
- (4) 検便検査結果の陽性者（健康保菌者）
→ 陰性が確認されるまで調理・配膳・配送業務に従事しない。

調理・配膳・配送業務とは、検収・検品、パン・牛乳の詰め替え、下処理作業を含む食品を扱う調理作業全般と配膳・配送業務とします。その他の洗浄作業や清掃作業、事務処理等については症状により保健所や教育委員会と相談の上、決定します。

4 食中毒の集団発生の際の措置

- (1) 教育委員会、衛生管理補助事業者、保健所、その他関係各所に連絡するとともに、患者の措置に万全を期すこと。また、二次感染の防止に努めること。
- (2) 学校医及び保健所等と相談の上、医療機関を受診させるとともに、給食の停止、当該生徒の出席停止及び必要に応じて臨時休業、消毒その他の事後措置の計画を立て、これに基づいて食中毒の拡大防止の措置を講じること。
- (3) 校長の指導のもと養護教諭等が生徒の症状の把握に努める等関係職員の役割を明確にし、校内組織などに基づいて学校内外の取り組み体制を整備すること。
- (4) 保護者に対しては、できるだけ速やかに患者の集団発生の状況を周知させ、協力を求めること。その際、プライバシー等人権の侵害がないよう配慮すること。
- (5) 食中毒の発生原因については保健所等に協力し、速やかに明らかとなるように努め、その原因の除去、予防に努めること。

5 日常点検及び定期点検、臨時の衛生検査

- (1) 衛生点検については【表2】に沿って実施すること。

ア 日常点検の実施

日常点検は、衛生管理責任者を中心として毎日行う。不在等やむを得ない場合にはあらかじめ決められた代理者が行う。教育委員会が定める様式「学校給食日常点検票」の点検項目に従い、点検を行い、必要事項を記入する。

イ 学校給食定期検査及び月例点検の実施

定期検査・点検にあたっては教育委員会、衛生管理補助事業者の立ち入りによって行

う。事業者は検査に協力すること。

ウ 臨時衛生管理検査の実施

感染症・食中毒の発生の恐れがある、または発生したとき、風水害等により環境が不潔になる、または汚染され、感染症の発生の恐れがあるとき、長期休業明けなど、教育委員会、衛生管理補助事業者が必要と判断した場合は臨時衛生検査を行うものとする。

エ その他検査の実施

衛生管理補助事業者は、年間計画を立て、製造した給食の微生物検査（月1回）、厨房検査（年2回）、アレルギー検査（年1回）、ヒスタミン検査（年1回）、防虫防鼠対策として工場のモニタリングおよび立ち入り検査（年3回）を実施すること。実施に当たっては、第三者の検査機関に委託することとする。

- (2) 点検及び検査の結果、改善が必要とされた場合には、教育委員会に報告し、協議の上、速やかに必要な措置を講じること。

【表2】衛生に関する点検・検査一覧表

点検・検査名	点検・検査票名	頻度・時期	実施担当者
日常点検	学校給食日常点検票	毎日	調理
月例点検	調理施設内ネズミ及び衛生害虫の発生状況の点検	月1回	施設
	学校給食月例点検①	月1回	教育 委員会
	学校給食月例点検②	月1回	
	出来上がり食品の微生物検査	月1回	・
定期検査	第1票 学校給食施設等定期検査票	年1回4月	衛生管理 統括担当者
	第2票 学校給食設備等の衛生管理定期検査票	年3回	
	第3票 学校給食用食品の検収・保管等定期検査票	4月,	
	第4票 調理過程の定期検査票	9月,	
	第5票 学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票	1月	
	第7票 学校給食における衛生管理体制定期検査票		
	第6票 定期検便結果処置票	月2回	調理
	ノロウイルス検査	1回12月	施設
臨時衛生 管理検査	学校給食従事者健康点検票 施設の清掃・消毒及び設備・備品の洗浄・消毒点検票 設備・消耗品等点検票 学校保健委員会等衛生管理体制点検票 不適合事項改善（計画）表	長期休業 明け	調理 施設
その他 検査	厨房検査	年2回	第三者検査機 関に委託
	防虫防鼠対策（工場のモニタリング、立ち入り検査）	年3回	
	アレルギー検査	年1回	
	ヒスタミン検査	年1回	

(3) 衛生管理に関する記録の作成・提出・保存

食品衛生責任者証(写)	年度開始時及び変更時提出（製造業者→教育委員会）
学校給食業務従事者健康診断結果	契約時及び新規従事者配置時提出（製造業者→教育委員会）。
学校給食業務従事者検便結果(写)※	毎月 2 回、検査終了後 1 週間以内に写しを提出（製造業者→衛生管理補助事業者）。原本は製造業者で 1 年保存
作業工程表・作業動線図	1 週間分ずつ実施日の 2 週間前までに作成、提出（製造業者→衛生管理補助事業者）。 実施後 1 週間以内に作業変更点を記入し提出（製造業者→教育委員会）。原本は製造業者で 1 年保存
給食物資検収簿	毎日作成し翌日までに PDF で提出（製造業者→衛生管理補助事業者）。原本は製造業者で 1 年保存。※ただし、米トレーサビリティ法関連品目については 3 年保存。 1 か月分まとめて、翌月 10 日までに教育委員会に提出（衛生管理補助事業者→教育委員会）。
学校給食日常点検票（※） NO.1 調理・盛付 NO.2 配送・配膳 NO.3 ランチボックス洗浄・消毒・保管	毎日作成し翌日までに提出（製造業者→衛生管理補助事業者）。原本は製造業者で 1 年保存。
個人別健康観察票（※）	製造業者で 1 年保存。
保存食記録簿（※）	製造業者で 1 年保存。
給食物資検食簿（※）	製造業者で作成。翌月 1 か月分教育委員会に提出。原本は製造業者で 1 年保存
学校給食月例点検票 NO.1	衛生管理補助事業者が作成
学校給食月例点検票 NO.2	衛生管理補助事業者が作成
学校給食定期点検関係書類 第 1~5、7 票	教育委員会が作成
学校給食定期点検関係書類 第 6 票	衛生管理補助事業者が作成、教育委員会に提出
臨時衛生管理検査関係書類	衛生管理補助事業者が作成、教育委員会に提出
衛生教育年間計画・実績報告	年度始め、製造業者が作成、教育委員会に提出
衛生管理統括報告書	年 3 回、衛生管理補助事業者が作成、教育委員会に提出。 月例点検、その他検査、の結果と事故報告、指導内容をまとめ報告する。
事故報告書	事故発生時 製造業者がすみやかに作成、教育委員会に提出。
ねずみ・はえ・ゴキブリ等の発生状況点検及び 駆除記録簿（※）	製造業者が作成

(※) については教育委員会、衛生管理補助事業者が立ち入り点検時に確認する。

調理指示

【別紙1-1】献立例				
調理名	材料名	一人当たりの分量 g	切り方	調理指示
ごはん	精白米	110		
シシャモフライ	シシャモフライ	60	20g×3本	①160～170℃の油で揚げる。【中心温度85度達温を確認】
	米白絞油	6		②塩を炒る。
	食塩	0.15		③熱いうちに塩をまぶす。
(付)ブロッコリー	ブロッコリー	20		①ゆでて冷却する。
	食塩	0.1		
変わりきんぴら	牛こま肉	10	小間	①ピーマン切り、下茹でする。つきこんにゃくはゆで、あく抜きする。
	じゃがいも	25	千切り5cm×3mm	②油をしき、牛肉、ごぼう、こんにゃく、にんじんの順に加えて炒め、調味料を加えて炒める。
	ピーマン	5	細切り5mm	③じゃがいもを加え、折れないように炒める。
	ごぼう	10	さががき	④全体に火が通ったら、ゆでたピーマンを入れ、ごまと七味を混ぜて加える。
	つきこんにゃく	20		【じゅうぶん加熱されたか確認する】
	にんじん	10	千切り5cm×3mm	※じゃが芋が崩れないよう注意してください。
	米白絞油	0.3		※ピーマンの色ができるだけ鮮やかに残るように調理してください。
	こいくちしょうゆ	3		
	上白糖	1.8		
	酒	0.7		
	食塩	0.1		
小松菜のお浸し	七味唐辛子	0.01		
	白ごま	2		
	こまつな	20	ざく切り2cm	①小松菜は切り、加熱処理して冷却する。りょくとうもやしはゆでて、冷却する。
	りょくとうもやし	30		②削り節はから炒りする。
こいくちしょうゆ	1.8		③①の野菜の水気を切り、混ぜ合わせ、調味料と削り節で和える。	
削り節	0.35		※削り節が塊にならないよう注意してください。	
	木綿豆腐	15	1cm角	①削り節でだしをとる
	えのきたけ	8	1/2の長さ	②木綿豆腐、えのきたけ、ながねぎを切る。
	ながねぎ	5	小口切り2mm	③だし汁に木綿豆腐とエノキタケを入れ、煮る。
	みそ	8		④煮えたらみそで調味し、ながねぎを入れる。
	削り節	1		
	水	120		
はっ酵乳(マスカット味)	給食用ジョア(マスカット・鉄強化)	133		

【別紙1-2】調理作業工程表記入例

従事者 80名 食数 9000 食

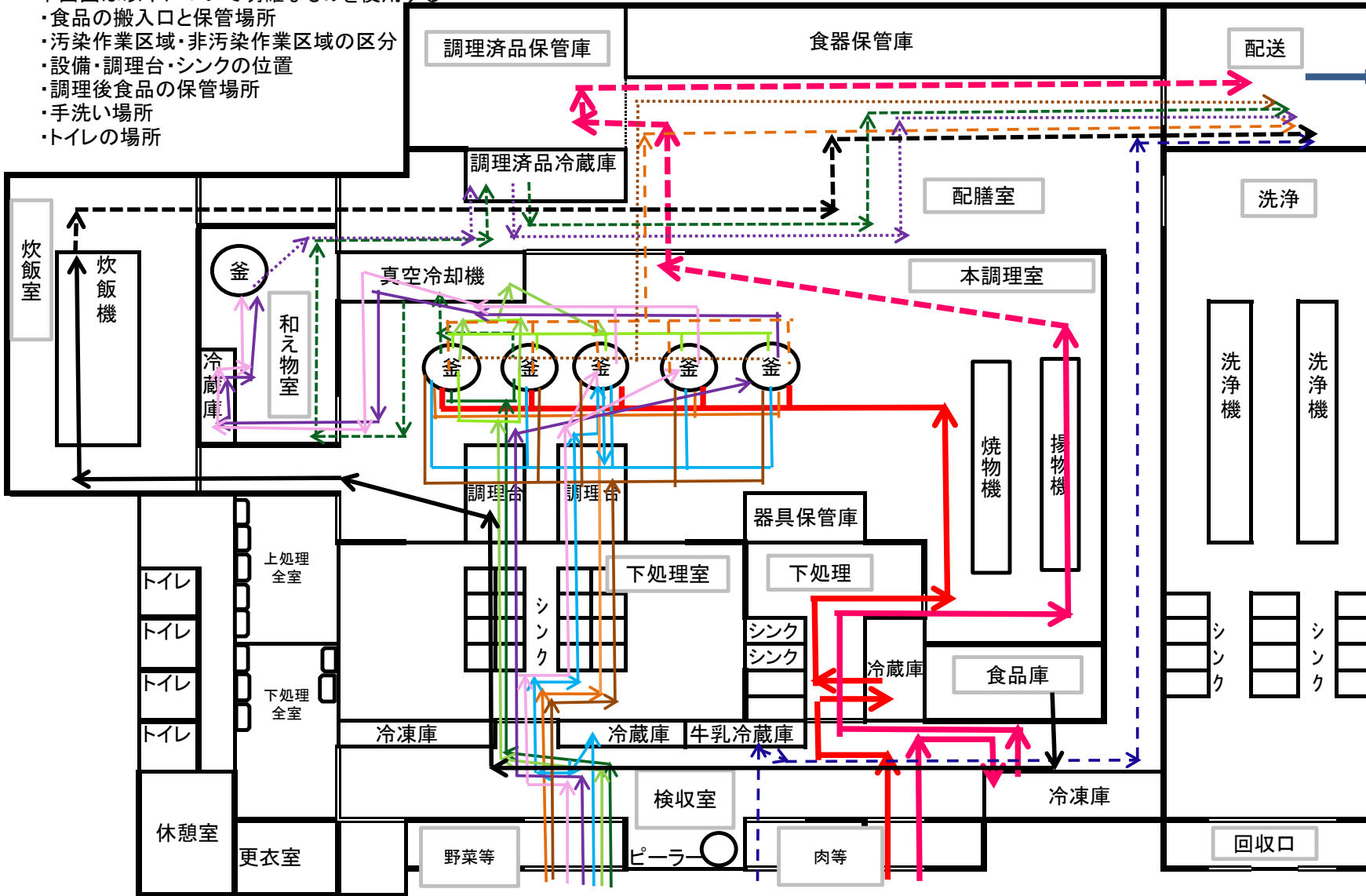
月 日	使用機器		【釜】						【冷却機】		【炊飯機】						
	①	①	①	②	③	④	⑤	⑥	①	②	ごはん						
	シシヤモフライ		おひたし	ブロッコリー	ブロッコリー	もやしゆでる	もやしゆでる	小松菜ゆでる	ブロッコリー	シシヤモフライ	ごはん						
			ピーマン下ゆで きんぴら みそ汁	ピーマン下ゆで きんぴら みそ汁	こんにゃく きんぴら みそ汁	こんにゃく きんぴら みそ汁	きんぴら きんぴら みそ汁	きんぴら きんぴら みそ汁	もやし こまつな ピーマン おひたし きんぴら								
全体にかかわる作業	作業	担当者															
	検収・検品	①②③④	前日・当日 15時00分～前日・当日 18時00分														
	調味料計量	⑤⑥	前日・当日 1時00分～前日・当日 3時00分														
	野菜切裁・検品	⑦⑧⑨⑩⑪	前日・当日 20時00分～前日・当日 23時00分														
献立名			23:00	0:00	1:00	2:00	3:00	4:00	5:00	6:00	7:00	8:00	9:00	10:00	11:00	12:00	
シシヤモフライ	身支度・健康チェック・打ち合わせ	エプロン・靴交換 手洗い				エプロン 手袋 入れる⑫⑬⑭ 揚げる⑮⑯ 塩をまぶす⑭⑮⑯ 塩炒る⑭	点検					手洗い エプロン 手袋	盛付53～80	点検			
ブロッコリー		手洗い エプロン				入れる⑰ ゆでる⑱	検温	冷却・保管⑲⑳	検温			手洗い エプロン 手袋	盛付53～80	点検			
変わりきんぴら		ピーマン切る⑦⑧⑨⑩⑪	点検							ピーマン下ゆで・冷却⑳ こんにゃくあく抜き⑳ 作る㉑㉒㉓	検温	エプロン 手袋	肉入れ⑫⑬ 冷却・保管⑲⑳	検温	手洗い エプロン 手袋	盛付53～79	点検
小松菜のお浸し		小松菜切る⑦⑧⑨⑩⑪	点検	手洗い	手洗い エプロン 交換	もやし入れる⑰ ゆでる・冷却⑳⑳	検温	削り節炒る⑭	小松菜入れる⑰ ゆでる・冷却⑳⑳	検温	和える㉑㉒	検温	冷却・保管⑲⑳	検温	手洗い エプロン 手袋	盛付53～79	点検
豆腐とエノキのみそ汁												だしをとる㉔㉕	作る㉖～㉗	検温	手洗い エプロン 手袋	盛付㉘～55	点検
ごはん									洗米㉔㉕	点検			炊飯㉔		手洗い エプロン 手袋	盛付㉔㉕～㉖	点検

【別紙1-3】

作業動線図(記入例)

平面図は以下について明確なものを使用する

- ・食品の搬入口と保管場所
- ・汚染作業区域・非汚染作業区域の区分
- ・設備・調理台・シンクの位置
- ・調理後食品の保管場所
- ・手洗い場所
- ・トイレの場所



【献立】
発酵乳
シシモフライ・ブロッコリー
変わりきんぴら
小松菜のお浸し
豆腐とえのきのみそ汁

【食材】

- 米 →
- シシモフライ →
- ブロッコリー →
- 牛肉 →
- じゃがいも・ごぼう・にんじん →
- つきこんにやく →
- ピーマン →
- こまつな →
- もやし →
- 豆腐 →
- えのきたけ・ねぎ →

【出来上がり】

- ごはん →
- 発酵乳 →
- シシモフライ →
- ブロッコリー →
- 変わりきんぴら →
- 小松菜のお浸し →
- 豆腐とえのきのみそ汁 →