

令和4年3月改訂

世田谷区の学校給食における献立作成及び衛生管理上の留意点

献立作成にあたっては、以下の点に留意し、献立内容の充実と衛生管理の徹底を図ること。

I 献立作成の留意点

1. 文部科学省の学校給食摂取基準の「児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準」を満たしたものであること。(学校給食ハンドブック資料1参照)
中学年を基本に献立作成し、換算率は『低学年0.8、中学年1.0、高学年1.2』にする。
《特に注意すること》
 - (1) 脂質エネルギー比率は20～30%とする
 - (2) 塩分の過剰摂取とならないよう、食塩相当量として低学年1.5g未満、中学年・高学年は2g未満、生徒は2.5g未満に努める。
 - (3) 動物性たんぱく質・動物性脂肪の過剰摂取に注意する。
 - (4) 供給栄養量はプラス10%、摂りきれない場合でも95%前後となるよう努める。また、日々の供給栄養量についても同様とする。
2. 食品構成については、「学校給食実施基準の一部改定について(令和3年2月12日付 2文科初第1684号通知)」に基づき作成した『世田谷区における標準食品構成』(小学校・中学校)を踏まえ、多様な食品を適切に組み合わせること。また、下記の点に考慮する。(別添1)
 - (1) 主食については、10日間で米飯6回・パン2.5回・めん1.5回のサイクルとなるよう努める。
 - (2) 献立作成にあたっては、不足しがちな豆類・小魚・種実類・海草類・いも類の摂取に心がけ、油脂類・肉類等が過剰にならないようにする。※『世田谷区における標準食品構成』
七訂成分表にて算出した場合、文部科学省通知「学校給食摂取基準」のエネルギー量および栄養価を満たすことができるよう作成した食品構成
3. 作成のポイント
 - (1) 献立作成は、教育の一環という給食の意義を考慮した上、衛生管理面・作業工程に無理がないようにする。
 - (2) 学校給食費を考慮する。
 - (3) 季節、行事を考慮する。
 - ①できる限り、旬の野菜・果物・魚を取り入れる。
 - ②季節毎の行事食を取り入れる。
 - (4) 前月、前々月等の献立を考慮する。
 - ①主食・主菜が前月、前々月と同じものにならないよう配慮する。

(5) 献立の組み合わせ（調理形態、味覚、色彩等）を考慮する。

①指導用教材として活用できるよう、できる限り主食・主菜・副菜の形態となるよう考慮する。

②和・洋・中の変化、煮る・焼く・揚げる・炒める・蒸す等の調理形態の変化に考慮する。

③米飯については、味がないと食べられない児童・生徒が増えていることから、少なくとも、月に2～3回は白飯の実施を目指す。また、強化磁器食器の導入に合わせ、将来的には週に1回程度の白飯の実施を目指す。

④主菜、副菜にできるだけ同じ食材が入らないように配慮する。

（人参、玉葱等は止むを得ないが、例えば、豆腐を主菜と汁物に使用する、小松菜をお浸しと汁物に使用する等）

(6) 児童の嗜好、喫食状況を考慮する。

①常に給食の残量を把握し、給食指導に生かす。

(7) クラスの配膳、片付け作業を考慮する。

(8) 使用食器・食具、調理器具、配膳器具等を考慮する。

①食器・食具は、学校によって保有数が異なる場合もあるので配慮する。

②できる限り保有食器は利用する。

(9) 楊枝・竹串等を使用する場合は、児童・生徒の安全面において十分注意するよう周知し、特に小学校低学年においてはその扱いを担当と打ち合わせる等配慮する。

(10) アルミホイル等で包み、焼いたり、揚げたりする調理方法は、未加熱か否かが見ただ目でわかりづらいため、禁止とする。

(11) 給食で手作りパンを提供する場合は、別添3「学校給食で手作りパンを提供する場合の留意点」を考慮し、衛生管理上及び作業工程上無理がないか等、十分に委託業務責任者と打ち合わせを行った上で実施する。

4. 栄養素の働きによる食品のグループ分けについて

食品のグループ分けは、原則として小・中学校で使用している家庭科の教科書に準ずる。ただし、教科書には掲載されておらず、分類が曖昧な下記の使用食材は以下の分類とする。

主にエネルギーのもとになる食品	主に体をつくるもとになる食品	主に体の調子を整える食品
ジャム	生クリーム	こんにゃく
緑豆春雨	みそ	白滝
麩	乳酸菌飲料	

5. 食品の選定について

(1) 生鮮食品は、使用当日搬入を原則とし、新鮮なものを選ぶ。

(2) 生鮮品、冷蔵品、豆腐等加工品を取り扱う業者は、特に厳選して契約する。
納入時の取扱いや冷蔵品の温度管理が適切か等もチェックする。

- (3) ①豆腐、厚揚げ、がんもどきをメインとする献立は外気温の高い時期（6月～9月）は避ける。（麻婆豆腐等、豆腐の使用量が多い献立を対象とし、汁物に使用する程度は可。納品後は、できる限り冷蔵庫に保管する。）
- ②押し豆腐、冷凍豆腐は年間を通して原則使用しない。
- ③卵をメインとする献立（オムレツ、卵焼き、フレンチトースト等）やひき肉をメインとする献立（ハンバーグ、ジャンボギョーザ等）は作業工程が複雑で、室温にさらされる時間が長いため、外気温の高い時期（6月～9月）は避ける。
- かき玉汁の卵やミートソースのひき肉等、冷蔵庫から出してすぐ加熱調理できる場合は使用可。
- (4) マヨネーズとドレッシングを合わせて加熱して使用する場合は、粗熱をとり、速やかに冷蔵庫に保管する。
- ※マヨネーズを使用する際は加熱する。
- (5) できる限り食品添加物の使用が少ないものを選ぶ。
- (6) 肉・肉加工品、野菜、果実類、きのこ類は国内産のものを選ぶ。缶詰類もできるだけ国内産のものを選ぶ。
- (7) 自校調理方式の場合、原則として調理加工食品は使用しない。（シューマイ、肉まん、プリン、ケーキ等）また、ドレッシングも手作りとする。
- (8) 加熱せずに使用する食品の取扱い（別添 4 参照）
- ①加熱せずに使用する食品（開封日のみ非加熱で使用可）
- ア. 容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を開封せずに購入した場合
- イ. 製造工程を確認し、殺菌された食品をすべて機械で充填された食品（しょうゆ、ソース、油等）を開封せずに購入した場合
- ウ. 学校給食係で、製造加工業者の衛生管理の体制について確認した未開封の食品を開封せずに購入した場合（学校給食係からの最新情報を常に確認する）
- ②①のア～ウ以外の食品は全て加熱して使用する。
- ③①のア～ウに該当する未開封の調味料を和え物等に使用する場合や、クラスで使用する場合は、非加熱で使用してもよい。
- 又、①のア～ウに該当する未開封の調味料を使用して、消毒済みのボール等で作ったドレッシングは、非加熱で和え物やクラス用に使用してもよい。
- (9) 加熱して使用する食品の小分け発注について
- 製造加工業者が包装している規格（内容量）で購入するのが基本であるが、学校規模や献立等により、少量の発注が必要でやむを得ず納入業者に小分けさせた場合は、以下の点を確認する。
- ① 小分けをした袋に以下の記載があるか確認する。
- 製造加工業者が表示した、食品表示(品名・内容量・原材料・消費期限(賞味期限)・製造業者名等) 及び 小分けをした業者名・年月日、当該食品

の消費期限(賞味期限)を確認し、検収表に記載する。

※袋を開けたことにより、期限が短くなる食品もあるので注意する。

② 同一食品で小分けした袋が複数ある場合

小分けした袋に内容量(同じ量の場合は外袋に一括表示)のみ記載して大袋に入れ、大袋に上記①について記載されている。その内容を検収表に記載する。

(10) 行事食の1品として、市販のひなあられや福豆の使用は避ける。

(11) 別添5「世田谷区における使用制限食品一覧表」を参考に、使用してはいけない食品や使用を控える食品等に留意する。

(12) 無洗米について

①無洗米を使用する場合は、品質や精製方法、価格等を十分に確認する。

②異物混入を防ぐ観点から、1回以上洗米して使用する。

③使用する場合は、浸漬時間や水加減、一釜での炊飯量、炊飯方法等について通常米との違いを十分比較検討する。

(13) 有機農産物・特別栽培農産物等については、納入方法や給食費等を考慮し、可能な範囲で使用する。また、地場産物についても、納入可能な場合は積極的に使用する。

(14) 遺伝子組換え食品について

食材料の発注・購入にあたっては、原材料の表示等を十分に確認し、以下の対応とする。(パンやめん中使用している大豆油等は除く)

① できる限り、国産または組換え作物を栽培していない産地(国)のものを使用する。

②アメリカ、カナダ等遺伝子組換え食品の栽培が多い国が原産地の場合は、契約栽培・分別流通であると確認されたものを使用する。

③大豆製品等遺伝子組換え食品が流通しているものについては証明書を入手し、遺伝子組換えでないことを確認する。

④遺伝子組換えに関する表示義務がないものについては、表示による確認ができないため、該当する食品(※)を原料とする油等は使用しない。

※表示義務対象食品(日本で流通している9品目)

大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、わた、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からしな

(15) 牛肉及び牛肉関連製品について

牛肉については、東日本大震災の影響で放射性物質が検出された牛肉が出回ったことから、使用を自粛していたが、国や他自治体、世田谷区における放射性物質検査結果が基準値を充分下回っていることにより、安全性を確認できたことから、令和2年2月1日に牛肉の使用について自粛を解除した。

①牛肉を使用する場合は、食材納入事業者より個体識別番号(又はロット番号)がある国産の精肉を購入する。ひき肉やこま切れ肉を使用する場合も、個体識別番号(又はロット番号)のある精肉を処理したものを購

入する。個体識別番号(又はロット番号)は納品書に添付して保管する。
※牛肉は BSE(牛海綿状脳症)の蔓延防止のため、牛トレーサビリティ制度により生産流通履歴情報が管理されています。

(16) 鶏ガラや豚骨を使用したスープについて

鶏ガラや豚骨は、カンピロバクターやサルモネラ等の細菌に汚染されていることが多い。従って、前処理としての水洗いや不完全な熱湯処理によるアク抜きは、床やエプロンを汚染し、二次汚染につながるため、スープを作る際はガラパックを使用する。

【ガラパック(鶏ガラ・豚骨のだしパック)を使用する方法】

- ・ 納品時は肉・魚用エプロンを着用し、使い捨て手袋を装着して取り扱う。
- ・ 保存食は採取しなくてよいが、検収記録簿に「販売者」「賞味期限」を必ず記録する。
- ・ 使用後のガラパックは速やかに廃棄用容器にいれ、所定の廃棄場所に運ぶ。ザル等にいれ、グレーチング上に置かない。
- ・ 不織布は可燃ごみに、ガラはリサイクルゴミに分別する。

(17) ソフト麺について

ソフト麺は、製麺工場で加熱し、納品時の製品温度を60℃以上に保つこととされている。しかし、加工できる製麺工場に限られていることから、複数校注文が重なった場合や、遠方に配達する場合には、工場での加熱開始時間を早めることがあり、2時間以内の喫食や納品時の温度管理が困難になる場合がある。ソフト麺を学校給食週間等に使用する場合は、保冷した状態で納品してもらい、学校で加熱すること。

なお、加熱方法は以下のとおり

- ・ スチームコンベクションオーブンの穴あき鉄板等に、できるだけ重ならないように並べ入れる。
- ・ 100℃で20分～30分スチームをかけて加熱し、中心温度を3か所測り、記録する。(1ロット目は3点記録)

II 衛生管理上の留意点

学校給食施設の構造や設備により、衛生的に調理作業を行うための作業工程や作業動線は施設ごとに異なる。別添6「調理作業の基本的な考え方」を参考に、以下の点に留意する。

1. 納品について

- (1) 食材の納入に際しては必ず立会い、納品時間・品質・鮮度・納品温度・数量・ロット番号等を確認・記録し、担当者名を記録すること。
- (2) 納入業者に下処理(玉ねぎの皮剥き、グリーンピースをさやから出す)を行わせないこと。
- (3) 肉・魚・豆腐等の冷蔵品は納品後蓋付きの別の容器に移し替え、冷蔵庫で保管すること。冷蔵庫の容量が小さく、豆腐の保管ができない学校は、できる限り使用時間に合わせて納品してもらう。

2. 作業動線図、作業工程表の作成

栄養教諭・学校栄養職員の作業指示書を基に、調理師が施設設備に考慮して作成した作業工程表、作業動線図により、交差がどこで生じるか、どの作業に注意するか等を前日までに確認し、打ち合わせを行う。

3. 野菜、果物の洗浄方法について

(1) 野菜、果物を共有の水槽で洗浄する場合は、最初に果物を洗い、次に汚染度の低い野菜を洗う。やむを得ず、野菜を先に洗浄する場合は、次亜塩素酸ナトリウムで水槽を消毒してから行う。

(2) ネットメロンやパイナップルのように表面に凹凸があるもの、セラウエアのように十分な洗浄を行いにくいものは、調理室の水槽で水を循環させながら3回以上洗浄後、6%次亜塩素酸ナトリウム600倍希釈液に10分程度浸す。消毒後、水を循環させながら1回以上洗浄する。

(3) ミニトマトを使用する場合は果物の取扱いと同様にし、へたを取り、水を循環させながら3回以上洗浄する。また、衛生管理上、特に配慮が必要なお弁当給食等にはミニトマトは使用しない。

(4) 幼稚園及び三宿中学校夜間学級については、高齢者や若齢者を対象としているため、ミニトマトなどの野菜や果物を加熱せずに提供する場合は、次亜塩素酸ナトリウムで殺菌する。

(5) 冷凍みかんの洗浄方法について

冷凍みかんは、製造過程でブラッシング洗浄や水洗浄してから冷凍しているため、世田谷保健所と協議した結果、以下のような洗浄方法とする。

※冷凍みかんの納品時間は配膳時間にあわせて調整する。

①ダンボールからビニール袋ごと取り出し、移動シンクや洗浄するシンクの1槽目に入れる。

②シンクに水を溜め、水をよく循環させて1回洗う。この時、虫食いの穴など異常がないか確認しながら洗う。

③シンクから引き上げて水気を切り、配缶する。ザルを使う場合は、みかんを重ねすぎると、割れる原因になるため大量に入れられないよう注意する。

④可能な限り温度管理用冷蔵庫に保管する。

4. 野菜の加熱方法について

少量の野菜を短時間で茹でる際、ザルを使用する場合は以下の点に注意して作業する。

(1) 茹でるために使用するザルは、未使用の消毒済みのものを使う。

(2) ザルは食材が対流できるような大きさのものを選び、食材を入れすぎない。

(3) 加熱にあたっては、食材が水面から出ないように沸騰水を対流させながら75℃1分以上または同等の温度確認をする。

5. 調理作業上の取扱いについて

(1) 調理後の食品について

自校調理方式校においては、調理終了後30分を目処に提供できるよう努める(厚生労働省の大量調理施設衛生管理マニュアルによる)が、作業上、困難な場合は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に喫食できるよう努める。

(2) 冷凍のエビ・イカ等の下処理について

冷蔵又は冷凍のエビ・イカ等を下処理の目的で加熱する場合は、放置することのないよう出来る限り直前に行うこと。工程上、続けて作業することが困難な場合は、75℃1分以上または同等の温度確認をし、放熱後蓋付きの容器に入れて原材料用の冷蔵庫に使用時まで保管すること。

(3) 下処理作業について

魚や肉等の下処理作業は、汚染区域で行うこと。非汚染区域で下処理作業を行うことは、二次汚染等の危険があるため、ハンバーグ等のタネを練る作業に回転釜を使用しないこと。

(4) トマト、きゅうりの扱いについて

①付け合せやサラダ等にトマトを使用する場合は、3(3)のくだものに準じた取り扱いをする。消毒後、生食用専用の包丁とまな板を使用してカットする。

②きゅうりは流水で3回洗浄後、剪裁してから加熱し、5(4)④に準じた取り扱いをする。

(東京都教育庁の文書「学校給食における安全・衛生管理について」において、きゅうりはトマトと同様に流水で3回洗浄後に湯通し、冷却後、生食用のまな板・包丁を使用して裁断するとなっているが、世田谷区では、切ってから加熱してもすぐ冷却することで食味を保つことができると判断し、安全性の高い方法とする。)

(5) 温度管理について

①煮物、汁物、ゆで物等ひと釜で均一に加熱調理できる食品については、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心部が75℃1分以上又はこれと同等以上(カキ、アサリ等の二枚貝を加熱処理する場合は、85～90℃で90秒間以上又はこれと同等以上)まで加熱されているか3点以上(煮物の場合は1点以上)確認し、3点のうち、一番低い温度を記録する。

②揚げ物、焼き物、蒸し物等、複数のロットが生じる加熱食品については、ロット毎に食品の中心部が75℃1分以上又はこれと同等以上(カキ、アサリ等の二枚貝を加熱処理する場合は、85～90℃で90秒間以上又はこれと同等以上)まで加熱されているか3点以上確認する。1ロット目は3点の温度を記録し、2ロット目以降は、3点のうち、一番低い温度を記録する。

③炒め物についても、食品の中心部が75℃1分以上又はこれと同

等以上（カキ、アサリ等の二枚貝を加熱処理する場合は、85～90℃で90秒間以上又はこれと同等以上）まで加熱されているか3点以上確認し、3点の温度を記録する。

- ④厚みの少ない野菜類（キャベツやたまねぎ等）を加熱し、中心温度の確認をするときは、網杓子等で野菜をすくった中に中心温度計をさして75℃1分以上又はこれと同等以上まで加熱されているか確認する。
- ⑤炊飯等、量・加熱時間等の設定が一定で、加熱条件に差がでないもの、揚げパンのようにパン自体が加熱済み食品である場合は、中心温度の確認は不要である。
- ⑥混ぜごはんのように、具を先に作り、炊飯したごはんの上に等分した具を置いて蒸らしてから混ぜていく場合、炊飯釜それぞれの中心部が75℃1分以上又はこれと同等以上か3点確認し、一番低い温度を記録する。
中心温度が75℃1分以上又はこれと同等以上に上がらない時は、再加熱する。（加熱しながら回転釜で具と合わせる、スチームコンベクションで加熱等）また、同様の献立を次回実施する際は、調理方法（炊き込みにする等）や作業工程を見直し、最終温度の確保に努める。
- ⑦原則として、回転釜を使用して、炊飯したごはんと調理後の具を混ぜることは禁止している。但し、炒飯のように、炊飯したごはんを調理後の具を回転釜に投入後、加熱し、中心部が75℃1分以上又はこれと同等以上であることを確認した場合は可とする。

（6）加熱後冷却する食品について

- ①加熱後、冷却が必要な食品については、冷却機等を用いて速やかに温度を下げるのが望ましいが、冷却機等がない場合は水冷によって、出来る限り短時間で温度を下げる（中心温度を30分以内に20℃付近又は60分以内に10℃付近まで下げる・・・大量調理施設衛生管理マニュアルより）。その際、直前の使用水の遊離残留塩素を測定し、記録する。
- ② 和え物全般について
 - ア. 野菜等を加熱した時間から児童・生徒に提供するまでの時間は、2時間以内とするよう努めること。
 - イ. 野菜をドレッシング等と和える場合は、消毒済みのたらいやボール等を使用し、ヘラやスコップ等で和える。
 - ウ. 野菜とドレッシング等を和える、かける等の作業は、リフト上げ（配膳）直前に行うこと。
 - エ. 「即席漬け」「野菜のひと塩」「野菜のゆかりかけ」等、塩を主体として調味するものは、よく混ぜる必要があり、教室で混ぜることが困難であるため、ゆで野菜の温度を確認後、配膳直前に給食室で和える。

真空冷却器とできあがり品専用の冷蔵庫がある学校

【和え物・サラダ用の野菜を別々に加熱する場合】

野菜ごとに加熱し、冷却後の温度を記録する。それぞれ蓋付きの容器に入れ冷蔵庫で保管する。配缶直前に冷蔵保存してあった野菜とドレッシング等の温度がそれぞれ 20℃以下であることを確認して記録し、ドレッシング等と和える。

【複数の野菜を、時間差を設け1釜で加熱する場合】

加熱・冷却後、温度を記録し、蓋付きの容器に入れ冷蔵庫で保管する。配缶直前に冷蔵保存してあった野菜とドレッシング等の温度がそれぞれ 20℃以下であることを確認して記録し、ドレッシング等と和える。

できあがり品専用の冷蔵庫がある学校

【和え物・サラダ用の野菜を別々に加熱する場合】

野菜ごとに加熱し、水冷したものについてそれぞれ温度確認し記録する。野菜ごとに蓋付きの容器に入れ冷蔵庫で保管する。加熱・水冷後、すぐに食缶に配缶し冷蔵庫に入れる場合も、別々に加熱した複数の野菜を混ぜない。配缶直前に冷蔵保存してあった野菜とドレッシング等の温度がそれぞれ 20℃以下であることを確認して記録し、ドレッシング等と和える。20℃を超える場合は、野菜とドレッシング等を和えず、配膳する直前に上からかける又は別渡しとする。

【複数の野菜を、時間差を設け1釜で加熱する場合】

加熱・水冷後、温度確認し記録する。蓋付きの容器に入れ冷蔵庫で保管する。配缶直前に冷蔵保存してあった野菜とドレッシング等の温度がそれぞれ 20℃以下であることを確認して記録し、ドレッシング等と和える。20℃を超える場合は、野菜とドレッシング等を和えず、配膳する直前に上からかける又は別渡しとする。

できあがり品専用の冷蔵庫がない学校

【和え物・サラダ用の野菜を別々に加熱する場合】

できるだけ喫食時間に合わせて野菜ごとに加熱・水冷する。水冷後の温度が20℃を超える時は、ボール・食缶等に複数の野菜を混ぜあわせないように配缶する。ドレッシング等は配膳する直前に上からかける又は別渡しとし、和えてはいけない。
水冷後の温度が20℃以下の時は、配缶する直前に再度中心温度を測り、時刻・それぞれの温度を記録する。野菜とドレッシング等の温度が20℃以下であれば、和えてもよい。

【複数の野菜を、時間差を設け1釜で加熱する場合】

出来るだけ喫食時間に合わせて加熱・水冷し、時刻・温度を記録する。

水冷後の温度が20℃を超える時は、ボール・食缶等に配缶し、ドレッシング等は配膳する直前に上からかける又は別渡しとし、和えてはいけない。

水冷後の温度が20℃以下の時は、配缶する直前に再度中心温度を測り、時刻・温度を記録する。野菜とドレッシング等の温度が20℃以下であれば、和えてもよい。

③ハム・ツナ・かつお節・ごま等の食材が入る和え物

できあがり品専用の冷蔵庫がある学校

次のいずれの場合も、野菜とドレッシング等の温度が20℃以下であれば、和えてもよい。20℃を超える場合は、ドレッシング及び、ハム・ツナ・かつお節・ごま等の食材は配膳する直前に上からかける（乗せる）又は別渡しとする。

ハムは加熱後放熱し、冷蔵庫で保管する。配缶する直前に冷却後の温度を測った野菜と一緒に冷蔵しておいたドレッシング等と混ぜる。

ツナやチーズ等加熱しない食材の場合も、配缶する直前に冷却後の温度を測った野菜と一緒に冷蔵しておいたドレッシング等と混ぜる。

かつお節やごま等、本来、常温で食べることが出来る食材は加熱後、粗熱をとり、配缶する直前に冷却後の温度を測った野菜と一緒に冷蔵しておいたドレッシング等と混ぜる。

できあがり品専用の冷蔵庫がない学校

ハム等調理工程があるものは別渡しとし、加熱後水冷した野菜等と混ぜない。ツナやチーズ等、調理工程が入らない食材は配膳直前に上から乗せるか別渡しとし、混ぜてはいけない。

④フルーツポンチに生の果物を入れる場合

できあがり品専用の冷蔵庫がある学校

洗浄（必要に応じて消毒）後の果物は、専用のまな板・包丁で使い捨て手袋を着用の上カットし、冷蔵庫で保管する。配膳する直前に他の缶詰の果物等と混ぜる。

できあがり品専用の冷蔵庫がない学校

フルーツポンチに生の果物を入れない。

⑤カット後のトマトをサラダ等の材料として使用する場合

できあがり品専用の冷蔵庫がある学校

カット後のトマトを蓋付きの容器に入れ冷蔵庫で保管する。
配缶する直前に冷蔵保存してあったトマト、野菜、ドレッシング等の温度を測り、20℃以下であることを確認して記録し、和える。

できあがり品専用の冷蔵庫がない学校

カット後のトマトをサラダ等の材料として使用しない。

6. 鶏卵の取り扱いについて

- (1) できる限り使用時間に合わせて納品してもらい、納品後は冷蔵庫又は検収室か下処理室の涼しい所に置く。
- (2) 使用時間に合わせて割卵する。ただし、割卵後冷蔵庫で保管する場合は、使用直前に攪拌する。
- (3) 割卵する際は、使い捨て手袋を着用する。卵の殻にひびが入っていないか確認し、1個ずつ小さい容器に割り入れ、殻、血液の混入や腐敗等について確認してから大きな容器に移す。
- (4) 割卵する際は、他の食品や器具等への二次汚染に注意する。割卵後、使い捨て手袋をはずして、手指の洗浄・消毒を十分行う。
- (5) 鶏卵の攪拌は、消毒した専用の器具・ボール・食缶又は専用のミキサーで行う。鶏卵に使用したミキサーは、分解後洗浄・消毒できるタイプであっても、ドレッシング等の攪拌用と共用してはいけない。
- (6) 鶏卵の保存食は、全てを攪拌し、混合したものから50g程度採取する。

7. レバーの取り扱いについて

レバーはドリップ（肉汁）が出やすく、汚染度も高いため取り扱いには充分注意する。

- (1) 納品後は肉専用容器（バットやボール等）に移し、検収後、冷蔵庫に保管する。
- (2) レバーのドリップ（肉汁）は、汚染区域内の魚や肉のドリップを処理する場所（検収室のピーラー下排水溝や泥洗い用の固定シンク等）に廃棄する。
- (3) 容器は水跳ね等に十分注意し洗い流し、作業終了後に充分洗浄消毒する。
- (4) ドリップ（肉汁）を廃棄したシンクは作業終了後に充分洗浄し、消毒する。

8. 保存食について

- (1) 保存食は、それぞれ50g程度採取し、-20℃で2週間以上保管する。
- (2) 原材料の採取について
 - ①生産地や製造ロットが異なる場合はそれぞれ採取する。例えば、産地の異なるじゃがいもが納入された場合はそれぞれ採取する。
 - ②加熱して使用するバター、粉チーズ、生クリームについては、原材料の採取は不要であり、製造年月日かロット番号を検収簿に記載する。但し、バター、粉チーズを非加熱で使用する場合は、採取する。

- ③調理用牛乳は、原材料として50g程度採取する。
- ④米、麦、塩、砂糖、醤油、酒等の調味料やわかめ、干し椎茸、かつおぶし、ごま等の常温で保存できる乾物、缶詰は保存食から除く。
- ⑤レトルト食品は保管方法を確認し、「要冷蔵」である場合は採取し、「常温」である場合は保存食から除く。レトルト食品のように見えるが、脱気・殺菌等により保存期間を長くしているものもあるので、注意する。
- (3) 飲用牛乳の保存食の採取方法及び記録について
- 飲用牛乳の保存食は、当日配送及び前日配送ともに児童・生徒に配食する前に採取し、保存する。保存食の採取後に残乳を使用する予定がない場合は、紙パックごと1本採取しても良い。
- ①賞味期限が1種類の場合（基本的に1種類）
- ア. 50g程度保存する。（採取は1つでよい。）
- イ. 賞味期限及びロット番号を記録する。ロット番号は数種類あるが、記録は採取した1種類のみでよい。
- ②賞味期限が2種類以上の場合
- ア. 本数が最も多い牛乳を50g程度保存する。
- イ. 採取した牛乳の賞味期限およびロット番号を記録する。
- ウ. 次に本数が多い牛乳の賞味期限及びロット番号を記録する。（ロット番号は数種類あるが、抜粋した番号1つを記録する。）
- ③異物混入等の事故発生時の対応
- 牛乳に異物混入等があった場合は、事故品の牛乳の現状を保持し、(中身を捨てたりしない)紙パックごと保管し、学校給食係に連絡してください。
- ④牛乳紙パックの表示について



(4) 調理済食品の採取方法について

- ①釜別・ロット別に採取する。同一の料理をロット別に複数採取した場合は、どの釜の分を採取したか区別できるよう明記しておく。
- ロット別の扱いは、以下のとおりである。
- 焼き物、揚げ物等の保存食は、できるだけ同じ形状・大きさ・厚みのものを同一の温度・時間設定で調理した場合につき、小学校は低学年・中学年・高学年からそれぞれ50g程度採取する。中学校は1時間に1回50g程度

採取する。(調理開始からでき上がりまでが1時間以上である場合は2ロットとなり、2つ採取する。)

- ②使用している食材料がすべて含まれるように採取する。
- ③調理済食品は調理終了後、速やかに採取する。
- ④粗熱をとってから冷凍庫へ入れる。
- ⑤保存袋は二次汚染が起きないように取扱う。
- ⑥お茶等を給食室で作り提供する場合も保存する。

(5) 釜別の採取方法について

①炊飯等、加熱時間・量等の設定が一定で、加熱条件に差が生じにくい調理済食品はロット別の保存食は不要とする(機器ごと、炊飯釜ごとの採取は不要とする)。

②加熱したものの同士をあわせる混ぜごはん等の場合

ごはんを別々に仕上げる混ぜごはんの場合、混ぜた状態で温度が75℃以上あることを確認し採取する。

ア. 全体が均一に75℃以上になっていることを確認できた場合は、下記のように採取する。

(ア) 具を1釜で作った場合

白ごはん1つ 具1つ 混ぜごはん1つ

(イ) 具を2釜で作った場合

白ごはん1つ 具① 具②
具①の混ぜごはん 具②の混ぜごはん

イ. 温度が75℃に達していなかった場合は、再加熱し、再加熱した混ぜごはんを別途採取する。

③焼そばの場合、具を1釜で炒め、2釜に分けてめんと合わせる場合、保存食は2ロット採取する。

④サラダ等の和え物を分けて和えた場合はそれぞれ採取する。

(6) パンの採取方法について

①揚げパンのようにパン自体が加熱済食品であるものや、セサミトーストやチーズトーストのように調理工程による差が生じにくいものは、ロット別の保存食は不要とする。

②フレンチトーストやツナトーストのように、卵やたまねぎを使用しているため十分な加熱が必要であり、調理工程によって差が生じやすいものは、ロット別(小学校は低学年・中学年・高学年別に、中学校は1時間に1回)に、保存食を取る。

③そのまま喫食できるパンの場合

ロット別(低学年・中学年・高学年)の採取は不要とする。50g程度採取する。(採取は1つでよい。)

9. 弁当給食について

基本的に、給食室には弁当の詰め合わせ等を行う場所や設備がないため、各学校の食数、設備を考慮の上、実施可能か否か検討する。

実施する場合は、下記の点に注意する。

- (1) 実施に当たっては、時期や献立内容に配慮するとともに、作業工程やタイムスケジュール、作業環境等の衛生管理にも十分配慮すること。
- (2) 実施時期については、高温・多湿となる6～9月は細菌性食中毒多発期であるので避けること。また、ノロウイルスによる食中毒は12～2月の多発期以外でも年間を通して見られるので、手洗いや食品の取り扱い及び作業内容に十分注意する。
- (3) 調理形態は、中心温度75℃1分以上又はそれと同等（2枚貝は85℃～90℃で90秒以上又はこれと同等以上）の温度確認が出来る方法とする。
- (4) できるだけ下味を付けたり、調理中に味付けをする調理法とし、やむを得ずソースやたれがある場合は別渡しとする。
- (5) サラダやきゅうりのひと塩等、加熱後冷却する献立（和え物等）は避ける。
- (6) 弁当に詰める場合の注意点
 - ① 料理はできるだけ温度を下げる。
 - ② ごはんとおかずを一緒に詰める場合は、ごはんをできるだけ冷まして弁当箱に詰める。冷ますことが無理な場合は、直前に弁当箱に詰め、蓋をしてから食べるまでの時間をできるだけ短くする。（温かいものと冷たいものが混在する時間が長くなると、細菌増殖の危険性が増す）
 - ③ 果物やミニトマト等、加熱調理しないものは一緒に詰めない。
- (7) 全ての料理において、できあがりから喫食まで2時間以内とする。
- (8) 二次汚染防止の観点から、調理作業と弁当詰め合わせ作業を明確に分けるか、離れた場所で行う等の配慮が必要である。また、詰め合わせ作業にあたる人はできるだけ専任とする。