

川崎市立小学校給食調理等作業基準

1 業務従事者の衛生管理

- (1) 業務責任者は、業務従事者一人一人の健康状態を毎朝チェックし、異常があると認められるときは、業務に従事させず、適切な処置を講じる。
- (2) 業務従事者の作業時における注意事項
 - ア 手、指に化膿性疾患がある場合は、作業に従事させないこと。また、手、指に傷や手荒れがある場合は、手袋を着用し作業すること。これができない場合は、作業に従事させないこと。
 - イ 下痢、発熱、腹痛、嘔吐等体調に異常がある場合は、作業に従事させないこと。
 - ウ 本人もしくは同居者に感染症の病原体保有者、またその疑いのある者は、作業に従事させないこと。
 - エ 身体、衣服は常に清潔にし、調理室では清潔な白衣（作業着）、三角巾(帽子)、マスク、前掛けは毎日洗濯したものを着用すること。また、毛髪は三角巾(帽子)からはみ出さないようにすること。
 - オ 爪は常に短く切って清潔にし、マニキュアはつけないこと。
 - カ 指輪、ネックレス、ピアス、イヤリング等のアクセサリー及びヘアピン、時計は必ずはずすこと。また、香水は使用しないこと。メガネ、コンタクトレンズを使用している場合は、落下に注意すること。
 - キ 学校敷地内では喫煙しないこと。
 - ク 衣服の着替えは所定の場所で行い、調理室等では着替えないこと。
 - ケ 給食室内では専用の履物を使用すること。履物は汚染、非汚染に区分して使用すること。前掛けは、下処理用、肉・魚介類用、調理用、果物用の区分ができるようにすること。履物の交換は、すのこをおいて履き替えること。
 - コ トイレを使用するときは、白衣（作業着）、三角巾（帽子）、マスクをとり、履物を取り替えること。
 - サ トイレを使用した後は、手、指を十分に洗浄、消毒する。再度調理室内で手洗いを行うこと。
 - シ 始業時、下処理後、汚物取扱い後、調理前、肉・魚介類・卵・冷凍品・野菜類を扱った場合、他の器具に触れた場合、パンの詰め替え前、果物を取り扱う前及び配缶前等作業が変わる毎に必ず手洗いをすること。
 - ス 調理作業中は、髪の毛、鼻、口に触れない。触れた場合は、手、指を洗浄消毒すること。
- (3) 手洗いは、次の手順により励行する。
 - ア 手を水でぬらす。
 - イ 石けんをつけ、ブラシ（ブラシは個人用とし、共用しない）を用いて、手から肘にかけて念入りに洗う。
 - ウ 手のひらをすりあわせるように洗う。
 - エ 手の甲を洗う。
 - オ 指を組み合わせ、指の間を洗う。
 - カ 手首から肘までよく洗う。
 - キ 流水ですすぎ、石けんを完全に落とす。
 - ク 逆性石けんの100倍希釈液で、手をもむようにする。（1～2分）
 - ケ 流水で消毒液を完全に落とす。
 - コ ペーパータオルで拭く。

2 測定及び記録

(1) 使用水

作業を始める前に使用水の外観をよく見る。残留塩素については、1日2回、作業開始前、調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/l以上あるか測定し、「給食日誌」に記録する。この他りんご・なしに使用する塩水をつくる場合、やむを得ず茹野菜を水で冷却する場合も残留塩素の測定を直前に行い、「給食日誌」に記録する。基準に満たない場合は、学校栄養職員（または校長）に連絡し、再検査を行い、基準に適合し、その水を使用する場合は、使用水1ℓを-20℃以下で2週間以上保存する。

ア 残留塩素

簡易測定法（DPD法）

測定は、簡易測定器の説明書をよく読み、指示に従って正しく行う。

イ 外観・臭い・味

無色透明な汚れのないガラス容器に水を入れ、濁りがないかを見る。同時に臭気、味に異常がないかを調べる。

(2) 天気、調理室の温度及び湿度

当日の天気及び調理前及び調理中の温度と湿度を測定し「給食日誌」に記録する。また、冷蔵庫、牛乳保冷庫、保存食用冷凍庫の庫内温度を給食日誌に記録する。その際、冷蔵庫及び牛乳保冷庫は5℃以下、保存食用冷凍庫は-20℃以下でない場合は、学校栄養職員（または校長）に連絡する。

3 食材の検収及び保管

(1) 検収

ア 調理従事者、学校栄養職員以外の者が、納入時、やむを得ず下処理室、食品庫等へ出入りする場合は、専用の履物を使用させる。

イ 納入された品物については、数量、重量、鮮度、品温（肉・魚及びその加工品、冷凍品、牛乳、乳製品）、包装状態、期限表示又は製造年月日、納入時刻、異物の混入等を確認し、「給食日誌」に記録する。

ウ 食品庫内の保管物資は、60cm以上の台の上に置くこと。

エ 肉類・魚介類・肉加工品等は検収室で専用の容器に移し替える。その際使い捨て手袋を使用し、肉類・魚介類・肉加工品等に直接接触れる人と、容器を冷蔵庫にしまう人は別にする。調理するまで5℃以下の冷蔵庫で保存する。

オ 牛乳は、パック及び牛乳ケースが汚れていないかを確認し、品質保持期限を記録し、5℃以下の牛乳保冷庫で保存する。

カ パン輸送箱、ソフト麺輸送箱及び委託飯缶（委託炊飯校のみ）はふたがされているか、清潔か確認する。

キ 段ボール入りの食材料は、あらかじめ下処理室（区画）で別の容器に移しておき、段ボールを調理室（区画）に持ち込まない。その際、段ボールや容器の包装紙類はすぐに片付ける。

(2) 保存食の採取

ア 原材料は、納品された状態で50g以上ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れる。

イ 1日分を清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、日付けを記入して保存食用冷凍庫にて-20℃以下で2週間以上保存する。

ウ 保存するものは、野菜、果物、肉類、肉加工品、魚介類、魚練り製品、卵（割卵、混合したもの）、うずら卵、豆腐製品（豆腐、生揚げ、油揚げ、がんもどき等）、乳製品（脱脂粉乳、調理用牛乳、生クリーム、バター、プロセスチーズ、粉チーズ、プレーンヨーグルト）、冷凍食品（ホールコーン等）、結び昆布、切り干し大根、しらす干し、白玉もち、ワンタンの皮、きな粉。

果物で保存食に使用した残りは給食に出さないこと。

産地が異なる野菜・果物は、それぞれ50g以上採取する。

乳製品、加工食品等は、製造ロット番号が異なる場合は、それぞれ50g以上採取し、ロット番号を明記しておくこと。

揚げパン・トーストの時は、加工前のパンを保存すること。

エ 保存しなくてよいものは、小麦粉、でん粉、米、麦、のり、ひじき、だし、昆布、干しいたけ、塩、こしょう、砂糖、みそ、しょうゆ、カレー粉、七味唐辛子、スープの素、オイスターソース、ガーリック粉、洋辛子、ウスターソース、中濃ソース、酢、酒、みりん、クッキングワイン、トマトケチャップ、トマトピューレ、アップルソース、デミグラスソース、油、ごま油、缶詰、けずり節、大豆、ごま、春雨、パン粉、ビーフン、かんめん、マカロニ、スパゲッティ、玉ふ、ゆかり粉、青のり。

(3) 在庫品の点検、整理

ア 開封後の在庫品は、食品の保存温度の適切な場所（食品庫、冷蔵庫）に密封して保管する。

イ 納入及び使用時は、「在庫品受払簿」（様式8）に必要事項を記入し、月末に、在庫品の点検を行う。

4 調理等

(1) 食材料の衛生管理

食材料、食品については、常に異常がないか注意する。異常があるときは、学校栄養職員（または校長）に報告すること。

ア 腐敗、変質による異味、異臭、変色、粘り（糸引き、ぬめり）、カビなどはないか。

イ 異物が入っていないか。虫が発生していないか。

ウ 生鮮物は干からびていないか。乾物などは湿気ていないか。

エ 包装袋や容器は、破れていたり、口が開いていたり、ねずみのかじった穴はないか。

(2) 調理器具等の衛生管理

ア 器具類は下処理室用と調理室用の器具に使い分ける。（包丁、まな板、ざる、バケツ、ほうき等）

イ たわし、スポンジ、手袋については、目的別に区分する。

ウ まな板、包丁、しゃもじ、ひしゃく、ざる、裁断機の刃等調理器具は熱風消毒保管庫等で消毒し、釜は、石けんで洗い流水で石けん分が残らないように充分すすぐ。生食用で水槽を使用する場合は、縁や水道の立ち上がり部分の水気をふき取りアルコール消毒する。水槽内は水分がある時は、塩素消毒（塩素溶液を5分間以上ためておく）する。乾燥している時は、アルコール消毒でもよい。調理台、作業台を生食用で使用する時もアルコール消毒をする。

エ 器具や機器を使う前に破損、故障などがいないことを確認し、十分に洗浄して使用する。果物用の包丁、まな板、ボールや、りんご皮むき機などは、さらに消毒する。

オ ガス機器は、空焚きをしないように注意し、点火状態は良いかなど注意する。また、火がついている時は、必ず立ち番等を置き、安全確保に留意すること。

カ 器具や機器の使用中に破損（刃やザルのかけなど）や故障などがあつたときは、直ちに作業を中止し、食品に異物が混入していないか確認するとともに、必ず学校栄養職員（または校長）に報告する。

キ 包丁などを無造作に放置しないこと。

ク 水道の蛇口は常に洗浄し清潔に保っておく。ホースは使用しない。やむを得ず使用する時はできるだけ短いホースを使用し、床を引きずらないように注意する。給水するときにホース先端を水にいれない。また、使用後はよく洗い保管する。

ケ 器具や機器は使用後に破損（刃やザルのかけなど）故障などがいないか確認し、十分に洗浄すること。

コ 器具や機器の洗浄は、調理、配缶が終わった後に行う。やむを得ず調理時に行うときは、水はね

などで交差汚染しないよう、調理している場所から十分離れた所で洗浄する。

(3) 下処理

ア 野菜、果物の洗い方

- ・外部より納入される物品は、目に見えない土壌菌、大腸菌が付着している恐れがあるので、下処理室で汚れを落とす。
- ・野菜は汚れの少ない物から順番に洗浄する。
- ・果物は、塩素またはアルコール消毒された水槽、調理台を使用する。水槽を変えるごとに消毒した器具も変える。また、スポンジ等は、使う前に塩素消毒する。切る前や配缶する時は、水気を切る。

(ア) キャベツ・白菜

- a 外側の汚れた葉を取り除く。
- b 専用のたわし、スポンジで丸のまま流水でこすり洗いする。
- c 別の水槽に移し、4つ割りにし、流水で十分にふり洗いしてすすぐ。
- d 水槽を替えながら流水で3回以上ふり洗いしてすすぐ。

(イ) レタス

- a 外側の汚れた葉を取り除く。
- b 丸のまま流水でふり洗いする。
- c 別の水槽に移し、4つ割りにし、流水で十分にふり洗いしてすすぐ。
- d 水槽を替えながら流水で3回以上ふり洗いしてすすぐ。

(ウ) もやし

- a 水槽を替えながら流水で3回以上すすぐ。
きれいに見えるが、汚染されていることが多いので、二次汚染に注意する。

(エ) ほうれん草、小松菜、にら、チンゲン菜

- a 水槽にカットしながら移し、流水で3回以上すすぐ。
汚れのひどい場合は、さらにすすぎの回数をふやす。

(オ) 冷凍ほうれん草

汚れが落ちにくいので、袋から出して解凍し、流水で十分にふり洗いした後カットする。

(カ) しめじ、えのき、生しいたけ等

石づきを取り、房をはずしざらごと水槽を替えて2回以上ふり洗いする。

(キ) きゅうり

- a 専用のスポンジ等で1本ずつこすり洗いする。
- b 水槽を替えながら流水で3回以上すすぐ。

(ク) りんご、なし、いよかん、甘夏みかん、すいか、ブルーベリー

- a 消毒した専用のスポンジで傷をつけないように注意しながら、流水で1回ずつこすり洗いする。
- b 水槽を替えながら流水で3回以上すすぐ。
汚れのひどい場合は、さらにすすぎの回数をふやす。
使用器具は消毒した物を使う。

(ケ) キウイフルーツ、メロン

- a 消毒した専用のスポンジで傷をつけないように注意しながら、流水で1個ずつこすり洗いした後、流水で2回以上すすぐ。
- b 湯を沸かしておき、沸騰したら火を止め、そこに入れて10秒間経過したら引き上げ、冷水に取り急速に冷却する。
汚れのひどい場合は、さらにすすぎの回数をふやす。

使用器具は消毒した物を使う。

- (コ) みかん、巨峰
傷をつけたり、中を傷めないように注意し、水槽を替えながら流水で3回以上すすぐ。
汚れのひどい場合は、さらにすすぎの回数をふやす。
- (サ) 冷凍みかん
傷をつけたり、中を傷めないように注意し、水槽を替えながら流水で2回以上すすぐ。
汚れのひどい場合は、さらにすすぎの回数をふやす。

イ 野菜の下処理(手引の別紙3を入れる)

・根菜類等の泥のついた野菜は、検収室で泥を落とすのが望ましいとなっているので、泥水がはねないように、十分注意する。

- (ア) ジャガ芋
球根皮むき機で皮をむいて芽をとり、流水で十分すすぐ。
- (イ) さつまいも
泥をたわしでよく洗い落とし、汚れた部分は取り除き、流水で十分すすぐ。
- (ウ) 里芋
球根皮むき機で皮をむいて、汚れた部分は取り除き、流水で十分すすぐ。
(皮をむいてかるく表面を茹でて水洗いすると、汚れた部分が取りやすい)
- (エ) にんじん、大根
泥をたわしでよく洗い落とし、汚れた部分とヘタを取り除き、流水で十分すすぐ。
にんじんは、汚れのひどい場合は球根皮むき機で皮をむく。
- (オ) たまねぎ
芯と頭(両端)を切り落とし、皮をむいて、流水で十分すすぐ。
- (カ) ごぼう
泥をたわしでよく洗い落とし、包丁で皮をこすり、流水で十分すすぐ。

ウ 野菜の切り方

- (ア) 献立内容にそって切る。
- (イ) 各自が自覚を持って清潔、能率ということを常に念頭に置いて、正確な切り方をする。
包丁、裁断機の刃は、洗浄、殺菌を十分行う。

エ 肉類、魚介類、その他の下処理

- (ア) 肉類、魚介類、卵、練り製品や冷凍品の解凍、血抜きに使用した器具、水槽、保管場所からの二次汚染防止に努める。
- (イ) 卵は、調理直前に汚染区域で専用の容器に、1個ずつ良否を確かめて割卵する。
- (ウ) 肉類や魚介類に下味をつける際は、使い捨て手袋を使用し、調理するまで冷蔵庫に保管する。その際、直接触れる人と冷蔵庫にしまう人は別にする。
- (エ) 豆腐は、切って流水で十分水の交換をする。
- (オ) 食品・器具類は60cm以上の台に置く。

(4) 調理

給食は、味がよく、見た目に美しく、熱いものは熱く、冷たいものは冷たく、衛生的に提供できるように努力する。

ア パン輸送箱の敷き紙は捨てる。

イ 肉類、魚介類、肉加工品を扱う時は、使い捨て手袋を使用し、直接触れる人と調理する人を別にする。

ウ 包丁、まな板類は、肉加工品及び練り製品用、野菜用、調理用、果物用に区別する。

エ 揚げ物、焼き物は、加熱前と加熱後の取り扱う人を別にする。

- オ 生食用の缶詰は、アルコールで消毒する。缶切りも消毒したものを使用する。
- カ 調理してから喫食するまでの時間は、2時間以内とし、保管に留意する。
- キ 煮物、汁物、揚げ物、焼き物などの加熱調理食品は、中心部が75℃以上で、1分以上加熱されていることを確認し、温度を「給食日誌」に記録する。
- ク 温度差のある材料をあえ物、サラダなどで使用する場合は、十分に冷まし温度差がなくなってから配食時間直前にあえる。(直接手であえない。)
- ケ 調理過程の食品及び調味料についても必要に応じて蓋をし、保管場所や温度に留意する。
- コ 調理済食品に直接手を触れない。やむを得ない場合は、使い捨て手袋を着用する。
- サ ハム、ソーセージ、練り製品は、確実な加熱処理を行う。
- シ 調理してから食べるまでの時間をできるだけ短くする。
- ス 調理の中間、出来上がりに学校栄養職員(または校長)の確認を受け、必要に応じて味などを調整する。

(5) その他

- ア 使用した揚げ油は、容器に密閉して所定の場所に保管する。
- イ 食物アレルギー等を持つ児童への個別対応は、事前に学校栄養職員と献立の確認をする。調理器具、容器は専用にし、他と混同しないように工夫する。

5 検食及び保存食

(1) 検食

給食前に検食を用意し、検食者(校長、又は校長に代わる者)へ提出する。

(2) 保存食の採取

- ア 調理済みの食品を釜別、ロット別に50g以上ずつ消毒済みの用具で採取し、清潔な容器(ビニール袋等)に密封して入れる。
- イ 1日分を清潔な容器(ビニール袋等)に入れ、日付け、献立名等を記入して、保存食用冷凍庫にて-20℃以下で2週間以上保存する。
- ウ 飲用牛乳、ゼリーなど個別に密閉パックされているものは、そのまま日付けを記入し、保存食用冷凍庫にて-20℃以下で2週間以上保存する。

6 配缶及び運搬等

- (1) 盛り付け台及び運搬車は常に清潔に保ち、使用前にアルコールで消毒する。
- (2) 食缶、食器、パンボックス、器具類は消毒したものを使用する。
- (3) 配缶を行う前に食器具の数等及び内外部に汚れがないことを確認し、必要に応じて洗浄、消毒して使用する。
- (4) パンの詰め替え、果物等生で食べる食品を扱う時、揚げ物、焼き物等を配缶する時は、必ず消毒した器具、使い捨て手袋を使用する。
- (5) 食缶はふたをして運搬する。配缶時の食缶は、汚れをつけないようにし、汚れてしまった場合はペーパータオルでふく。
- (6) 冷たいものと温かいものを隣り合わせに置かない。
- (7) 運搬の際は、異物混入等に注意し、安全の確保をする。

7 食器具等の洗浄・消毒・保管

食器具等は、用途に応じた使用前後には必ず洗浄・消毒し、使用後はよく乾燥させておく。

熱風消毒保管庫は温度80℃以上に設定し、食器具が乾燥するまで保つように留意する。器具については少なくとも20分以上、食器及びお盆は90分以上消毒する。

アルコール、塩素液の消毒方法については、「学校給食調理員衛生の手引」のとおりとする。

- (1) 食器及び個人盆
 - ア 石けんの入った水槽に浸し、1枚ずつ丁寧に下洗いする。
 - イ 洗浄機にかける。
食器を受けるときは、汚れが落ちているか確認する。
 - ウ 熱風消毒保管庫で消毒し、保管する。
- (2) 食缶・パンボックス・食器かご
 - ア 石けんの入った水槽に浸し、一つずつ丁寧に洗う。
 - イ 流水で石けん分が残らないように十分すすぐ。
 - ウ 熱風消毒保管庫で消毒し、保管する。
- (3) パンばさみ、おたま、しゃもじ等
 - ア 温水で残菜等を取り除き、丁寧に下洗いする。
 - イ たわし、スポンジ等を用い、石けん液の中で一本一本丁寧に洗う。
 - ウ 流水で、石けん分が残らないように十分にすすぐ。
 - エ 熱風消毒保管庫で消毒し、保管する。
- (4) その他、食器具類(ボール・スプーン・箸・かご等)
 - ア 下洗いし、残菜等を取る。落ちにくいものは浸水する。
 - イ 生の肉、魚介類などを入れていた容器等は、別に区分して洗う。
 - ウ たわし、スポンジ等を用い、石けん液の中で一本一本丁寧に洗う。ふち、つる、取っ手もよく洗う。
 - エ 流水で石けん分が残らないように十分すすぐ。
 - オ 熱風消毒保管庫で消毒し、保管する。
- (5) まな板
 - ア 調理器具のうちで最も汚染度が高いので、日頃十分に洗浄、乾燥させる。また、野菜用、肉加工品及び練り製品用、調理用、果物用、に区別する。
 - イ スポンジ等を用い石けん液の中で十分にこすり洗いする。
 - ウ 流水で石けん分が残らないように十分すすぐ。
 - エ 消毒し、包丁まな板殺菌庫で保管する。
- (6) 包丁
 - ア 包丁は、野菜用、肉加工品及び練り製品用、調理用、果物用に区別する。
 - イ スポンジ等を用い石けん液でよく洗う。
 - ウ 流水で石けん分が残らないように十分すすぐ。柄の部分は特に注意して洗う。
 - エ 消毒し、包丁まな板殺菌庫で保管する。
- (7) ヘラ、網杓子等の調理器具
 - ア たわし、スポンジ等を用い石けん液の中でよく洗う。
 - イ 流水で石けん分が残らないよう十分すすぐ。
 - ウ 熱風消毒保管庫等で消毒し、保管する。
- (8) ゴム手袋等
 - ア 食品用と器具類洗浄用に区別する。
 - イ 洗浄消毒を行う。
- (9) たわし、スポンジ等
 - ア 果物用、野菜用、器具用に区別する。
 - イ 付着した汚れ等を落とし、石けん液の中でよく洗う。
 - ウ 流水で石けん分が残らないように十分すすぐ。

- エ 塩素消毒後、ハンガー等につるして乾燥させる。
- (10) ゴムホース
 - ア ホースは、使用しない。やむを得ず使用する時は、4 調理等(2)クを参照する。
 - イ ホースの消毒は、作業後に塩素液で消毒する。

8 施設、設備の清掃及び日常点検

- (1) 熱風消毒保管庫、牛乳保冷库、冷凍庫、冷蔵庫
 - ア 取扱説明書による手入れ方法により手入れ(洗浄)し、常に清潔に保つ。取っ手は毎日作業前にアルコールで消毒する。
 - イ 作業前に牛乳保冷库、冷凍庫、冷蔵庫の温度は庫内温度計で適正温度であることを確認し、「給食日誌」に記録する。
- (2) 水槽、調理台、作業台
 - ア 水槽内は、たわし、スポンジ等を用い、石けんで洗う。
 - イ 流水で石けん分が残らないように十分すすぎ乾燥させる。
 - ウ 水槽内以外の部分は汚れをよくふき取り、消毒する。
- (3) 食器洗浄機
 - ア 洗浄ノズル及び付属品は外し、機械内の食品かすや石けんかすが残らないように掃除する。
 - イ 回転ブラシは軸より外してよく洗浄し、乾燥させる。
 - ウ 周囲は、清潔に保つように拭く。
 - エ その他取扱説明書に従い、常に清潔に保つよう手入れ(洗浄)する。
- (4) 野菜裁断機及び球根皮むき機、ミキサー
 - ア 野菜裁断機・・・野菜かすをよく落とし、取扱説明書の手入れ方法に従い手入れ洗浄する。
 - イ 球根皮むき機・・・同 上
 - ウ ミキサー・・・同 上
- (5) 運搬車
 - ア 石けんで汚れを落とし、側面や取っ手もきれいにする。
 - イ キャスターは、定期的に汚れを落としてから注油する。
- (6) 戸棚、パン棚類
 - 水拭きし、乾燥させる。
- (7) 回転釜
 - ア 石けんで汚れをよく落とし、石けん分が残らないように十分すすぐ。特に側面や取っ手、ガスロック、ふたの部分もその都度よく洗う。
 - イ 十分すすいだ後は、水気をよく切り乾燥させた後、平にしてふたをしておく。
 - ウ 週に1回、回転ギア部分に注油する。
- (8) ガステーブル
 - ア 五徳は、作業終了後、石けん液で洗いよく拭き取る。
 - イ 調理液等がふきこぼれたときは、その都度拭き取り、常に清潔にしておく。
- (9) 炊飯器
 - ア 炊飯用鍋は石けんで汚れを落とし、石けん分が残らないように十分すすぎ、水気を拭き取る。
 - イ ガス式炊飯器は、週1回バーナー部分の清掃をする。電源操作部分は、水がかからないように注意し、作業終了後は電源が切れていることを確認する。
- (10) 給湯器(ボイラー)
 - 電源操作盤は、汚れを落とし、作業終了後は電源が切れていることを確認する。

- (11) オープン（焼物機）
- ア 鉄板、焼き網は、石けん液で汚れを落とし、流水ですすぎ、乾燥させる。
 - イ 側面、扉等は、石けん液で汚れを落とし、石けん分が残らないようによくふきとり乾燥させる。
- (12) ダムウェーター
- ア ダムウェーターについては、作業終了後塩素500倍溶液を使用し、モップできれいに拭き、十分に乾燥させる。
 - イ 使用しないときは、必ずスイッチを切って作動しないようにしておく。
 - ウ 取扱説明書に従って安全に操作する。
- (13) 出入口の戸
- ア 取っ手は、毎日掃除する。必要に応じてアルコールで消毒する。
 - イ 汚れのひどい所は、石けん液で汚れを落とし、石けん分が残らないようによく拭き取る。
- (14) 倉庫
- ア 床をよく清掃し、水洗いせず乾燥させておく。
 - イ 在庫品は常に点検を行い、不用品は廃棄処分する。
 - ウ 食品庫に保管するときは、納品時のダンボールはできるだけ取り除く。
- (15) 下処理室
- ア 不用品は、処分する。
 - イ 器具類は、所定の場所にきちんと置く。
 - ウ 床は、野菜くず等を残さないようにし、よく清掃し、モップでふく。
- (16) 調理室
- ア 不用品は、処分する。ダンボールは、できるだけ持ち込まない。
 - イ 器具類は、所定の場所にきちんと置く。
 - ウ 床は、野菜くず等を残さないように掃除する。
 - エ 排水溝の中にゴミを残さないように掃除する。
 - オ ゴミ受けかごは、毎日掃除する。
 - カ 床は、作業終了後、清掃し適時消毒する。
- (17) 外回りの清掃
- ア グリストラップの網清掃は、定期的に行う。
 - イ 給食室の回りやゴミ置場は、整理整頓し清潔にしておく。
- (18) 洗濯について
- 清掃に必要なふきん等は、所定の場所で洗濯し、清潔に保つ。
- (19) 休憩室、便所
- 常に整理整頓（清掃）取っ手は消毒し、清潔にする。
- (20) 日常で計画的、定期的に行う作業と衛生管理
- ア 機械、器具類の点検及び手入れをする。（電気のモニター、ガス器具のバーナー）
 - イ キャスターのついた器具類の手入れ（汚れ落とし）と注油をする。
 - ウ 排水溝内、下水枘、グリストラップの清掃をする。
 - エ ダクトフード、ダクトフィルターの清掃と手入れをする。
 - オ 換気扇の清掃と手入れをする。
 - カ がらりフィルターの清掃と手入れをする。
 - キ 窓ガラス、網戸の清掃をする。
 - ク 食品庫の整理及び清掃をする。
 - ケ 冷蔵庫、冷凍庫のフィルターの清掃をする。
 - コ 蛇口、ホース、ガスコック、電気のスイッチなどの細かい所も常に清潔にする。

サ 給食室のまわり、各階のダムウェーター及びその前の廊下は、毎日清掃し、清潔にする。

9 廃棄物の処理

- (1) 食べ残しは、主食・各副食・デザート・牛乳別に計量し、記録する。
- (2) 食べ残し及びその他の廃棄物は、細菌の繁殖、悪臭の発散、ねずみ、ゴキブリ、ハエ等の害虫の侵入、繁殖の原因となるので、不衛生にならないように十分注意する。
- (3) 保管については、ふたのついた容器又は袋の中に入れ、所定の場所において動物等が侵入できないようにして保管する。
- (4) 保存食は、2週間が経過し、保存する必要がなくなった場合は廃棄する。

10 長期休業中における給食施設、設備の管理

- (1) 長期休業中(夏季・秋季・冬季・学年末)における給食施設、設備の清掃や手入れ点検等については、特に日常手の届かない箇所について入念に行い、施設、機械、器具の衛生及び安全の管理に努める。
- (2) 破損箇所、修理箇所の点検を行い、学校及び教育委員会へ報告する。
- (3) 食器については、破損箇所がないか一つずつ確認し、丁寧に手入れする。
- (4) 長期休業明け前には、食器等の洗浄と施設及び設備の清掃及び点検を行う。

主な点検及び清掃箇所

調理室	壁、天井、蛍光灯、窓ガラス、網戸、出入口の戸、換気扇、ダクトフード、ダクトフィルター、がらりフィルター、戸棚、カウンター、床、排水溝等の手入れ、点検
倉庫	在庫品の点検整理、不用品の廃棄処分、調味料容器の清掃、棚、床の汚れ落とし、乾燥、防虫等の対策
配膳室	壁、天井、窓、ダムウェーター、出入口の戸、床等の清掃、手入れ及び点検
休憩室等	ロッカー、棚等の不用品の整理、清掃、畳干し
給食室周辺	グリストラップ(槽・網)
機械器具等	食器洗浄機、熱風消毒保管庫、殺菌庫、球根皮むき機、野菜裁断機、ミキサー、焼物機、牛乳保冷库、冷蔵庫、冷凍庫、回転釜、揚物機、ガステーブル、配膳台、調理台、水槽、移動水槽、パン棚、運搬車、洗米機、扇風機、秤、包丁、まな板、食器等

11 その他

- (1) ドライシステム以外の調理室においても、できる限り床へ水を流しながらの作業は行わないように努めること。
- (2) 整理整頓を常に心掛ける。食材料や食品、調理器具や台車等を乱雑に置いたり、不要なものを放置しない。また、器具や機器は丁寧に扱う。
- (3) 手洗い場は常に清潔に保ち、石けん、ブラシ、消毒薬などを切らさないように注意する。
- (4) 本作業基準の実施にあたっては、「学校給食衛生管理の基準」(文部科学省)を参照のこと。
なお、行政指導等により、基準を改定することもある。

参考 <学校給食用消耗品一覧> 小学校1,000人規模の場合（児童数+教職員数）

製品名（形状等）	数量	参考寸法・仕様等	備考	
食缶（ジャバケ入れ）	4 号程度	本体 220×140mm	握り手1つ	
食缶 献立に応じて様々な 容量の食缶を使う。 1学級4つ程度	6 号	本体 260×170mm ふた 274×18mm		
	8 号	本体 285×195mm ふた 295×18mm		
	10 号	本体 270×245mm		
	〃	ふた 285×18mm		
	12 号	本体 290×245mm		
	〃	ふた 310×18mm		
パンボックス	30 ケ入	本体 450×290×230mm ふた 460×305×20mm	4種の中から選択 学校ごとに異なる	
	40 ケ入	本体 500×370×185mm ふた 520×390×20mm		
	ロイホックス 浅型	本体 400×370×200mm ふた 400×370×25mm		
	ロイホックス 深型	本体 400×370×230mm ふた 400×370×25mm		
天ぷら入れ A型 （焼物機用パット）	アルミ加工相当品 スミフロン加工相当品	28 本体 400×300×105mm ふた 410×315mm	敷網含む スミフロンが主流	
米飯函 （自校炊飯校のみ）	小型または中型	28 本体 470×360×100mm ふた 480×360×18mm 本体 550×374×110mm ふた 550×374×22mm	テフロン加工相当品	
食器籠	中	28	学級数に基づく	
盆籠		28		
スプーン籠	立型	28		
	横型	28		
箸籠	川崎型	28		
トング	波型・ワニグチ等	56		
	爪型（厚手）	56		
お玉（汁杓子）	うどん用	28		
	スープ用	28		
ソース入れ	ステンレス	28		
しゃもじ		56		
ネームプレート	角型	28		
はし		1,000		個人 （喫食数に基づく）
スプーン	ステンレス	1,000		
フォーク	ステンレス	1,000		
食器	アルマイト（光輝）	1,000		
		1,000		
		1,000		
個人盆	アルマイト	1,000		
アルマイトボール（蓋付き）	硫酸アルマイト	5	直径 18、25、33、50cm～など。大きい程高い	
	稼酸アルマイト	5		
金網ざる（大）		6～10	給食室用	
ひしゃく		4		
包丁	牛刃	6		
包丁研ぎ		6		
まな板		6		
泡立て器		3		
金バケツ		5		
たわし		8		
しゃもじへら		3		
中心温度計		2		
台秤		2		
ポリバケツ	ふた付き	5		
裁断機	刃	3		
手動缶きり		1		
はさみ		3		
アルミホイル	30×25	2		継続消耗品 年間を通して必要
カールタワシ	#60	5		
キクロンタワシ	12	12		
エンボス5本絞り手袋	M200入り	10		
洗浄ブラシ	中椀用	4		
ペーパータオル		4		
ポリ袋	1000入り	3		
マジックリン		2		
サランラップ		3		
おしぼりタオル		5		
キッチンハイター		2		
タオル		5		
ダストマン		2		
排水のぬめり取り		2		
軍手		5		

現在川崎市の給食室で使用している、備品、消耗品リストです。この仕様にとらわれるものではありません。