

竹原市立認定こども園給食 衛生・調理マニュアル (5次改定版)



令和8年4月改定案

参考資料

大量調理施設衛生管理マニュアル（平成２９年６月１６日改正）

厚生労働省 医薬・生活衛生局 生活衛生・食品安全部

こども園給食業務実施要領（平成２３年１１月改定）

広島県健康福祉局 子ども家庭課 食品生活衛生課

園児福祉施設における食事の提供ガイド（平成２２年３月）

厚生労働省 雇用均等・園児家庭局 母子保健課

目次

1	竹原市立認定こども園給食施設における業務内容と帳簿・1日の流れ	1
2	作業事項	
(1)	作業前	4
(2)	検収	6
(3)	下処理	9
(4)	調理	12
(5)	盛り付け配膳	14
(6)	洗浄作業	15
(7)	清掃作業	15
3	スキムミルクの取り扱い	16
4	離乳食の注意点	16
5	食物アレルギーの注意点	17
6	様式集	17

1 竹原市立認定こども園給食施設における業務内容と帳簿・一日の流れ

業務の内容	帳簿	備考
給食献立検討会の開催	会の議事録 (こども福祉係)	会議の構成員は、栄養士、調理現場責任者(毎月初め)
献立作成	献立表兼給食日誌 3歳未満児・3歳以上児	市の栄養士が食品構成を基にして作成する。
給食数の把握	献立表兼給食日誌	土曜日の出席確認等で、予定人員と実施人員の差を少なくする配慮をする。
食品の発注 出庫	受払簿	市の栄養士が献立表兼給食日誌に基づいて算出し、計画的に発注する。
調理事前確認	作業工程表 作業動線図	事前に、調理のタイムスケジュールや食品の流れを確認し、当日の調理関係者に周知する。
健康観察	腸内細菌検査	健康診断・検便等の実施についても記録し、衛生管理の資料とする。
	健康調査表	
検収	検収簿	品数・量目・品質・新鮮度の検収をし、当日の責任者が押印する。
調理	献立表兼給食日誌	献立表兼給食日誌に従って実施する。 適温給食の配慮、味の標準化を図る。
配膳		適正な配分、食欲を増進させる盛り付けをする。
衛生管理状況の記録	献立表兼給食日誌	大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、必要な事項について実施し記録を行う。
	衛生管理チェック表	
検食	検食簿	施設長が30分前に給食について、栄養・衛生・嗜好及び量・内容等が適当であるかを評価する。
	喫食簿	
保存食	献立表兼給食日誌	保存食の確保(−20℃で2週間)をし、保存・廃棄状況を記録する。
調理事務	献立表兼給食日誌 3歳未満児 3歳以上児	予定献立表の変更事項の訂正をする。 喫食人員・食材使用量・中心温度を記録する。 残菜状況・気づき等の記録をし、献立作成の資料とする。

	受払簿	毎月末に在庫を確認し、記録する。
	納品書綴	業者別・日付順に整理・保管する。検算して確認し「日計入力」に入力する。
スキムミルク	給食用スキムミルク 受払台帳	受入年月日、受入数量、使用年月日、使用量、残量を記入する。
調査研究	嗜好調査（検食日誌） 残菜・残食調査 地場産物調査 （献立表兼給食日誌）	給食対象者に対し、献立、調理方法、喫食、残食状況等の調査を実施し、食事の提供及び品質管理とその評価を行い、献立作成時の資料とする。
食料費	予算差引簿	日々の食料費の記録から1ヵ月の給食費の予算支出差引や給食費の会計を行う。
県報告	特定給食施設 栄養管理状況報告書	1回100食以上又は1日250食以上のこども園（5月分を翌月20日までに管轄保健所へ提出）
	その他の施設 栄養管理状況報告書	特定給食施設以外のこども園（5月分を翌月20日までに管轄保健所へ提出）
日常点検	点検表	調理器具・機器の使用前後で点検を行う。

○ 竹原市立認定こども園の給食調理室の 1 日

時 刻	作 業	内 容
8 時 30 分～	衛生管理・調理室消毒	● 健康調査票・衛生管理チェック表 ● 食器棚・リフト・配膳台・検収台・水道口ガス口・調味料棚・倉庫入口・勝手口・消毒保管庫・冷凍・冷蔵庫取手等の消毒
9 時 00 分～	作業工程の打ち合わせ 検収・野菜の下処理	● アレルギー食、離乳食の確認 ● 出席人数の確認 ● 未満児の朝のおやつ ● お茶を沸かす ● 食材物資の納品、検収、品質、数量の確認 ● 材料の下処理・未満児用の米を研ぐ
9 時 30 分～	食器の準備・調理	● クラス人数分の食器の準備 ● 未満児用の炊飯 ● 調理開始
10 時 30 分～	盛り付け	● 未満児用より配膳開始
11 時 15 分～	食事提供 展示食準備	● 未満児、以上児食事提供 ● おやつのスキムミルクを作る
11 時 30 分～	洗 浄	● 午前中の使用器具の洗浄・消毒
13 時 00 分～	下膳・洗浄・消毒・点検 *開始時間は園によって異なる	● 残菜調べ ● 食器・やかん・お盆・かご等の洗浄
14 時 00 分～	手作りおやつの調理 おやつクッキングの準備	● 手作りおやつやクッキングの場合は、調理・配膳
14 時 30 分～	おやつの準備・配膳	● 配膳台・下処理場等の洗浄、消毒
15 時 00 分～	おやつの提供	● 食器洗浄 ● 展示食（竹原・吉名のみ 7 月～9 月は休止）
15 時 40 分～	おやつ下膳・洗浄 展示食準備	● 事務処理等
16 時 30 分～	清 掃 ガス・出入り口の戸締り	● 倉庫・リフト・消毒保管庫・冷凍冷蔵庫・倉庫等の消毒
～17 時 15 分		

2 作業事項

(1) 作業前

ア 調理従事者の健康管理

毎朝、個人ごとに健康状態を正確に健康調査表に記録すること。(様式 1-1)

現場責任者は、調理開始前に調理従事者の健康調査表を確認すること。(様式 1-2)

- * 現場責任者は、調理従事者が下痢・嘔吐・発熱などの症状があった場合、無症状病原体保菌者であることが判明した場合、手指等に化膿創があった場合は、調理作業に従事させないこと。それにより、給食調理に支障が生じる場合は、簡素な献立に変更すること。
- * 調理従事者は、健康診断は必ず年 1 回以上、また検便は検査項目、赤痢腸チフス、パラチフス、サルモネラ、腸管出血性大腸菌 O-157 を含め月 1 回以上実施すること。

イ 清潔な服装

調理従事者は、身体や服装の清潔保持に留意すること。

- ・ つめを短く切り、腕時計、指輪等、手指にアクセサリーをつけない。また異物混入の可能性のある物ははずすこと。
- ・ 清潔な白衣、マスク、帽子等を着用すること。
- ・ 調理場内では専用の清潔な履物を用いること。
- ・ 帽子の中に耳、毛髪をすべていれること。
- ・ マスクは、しっかり鼻まで包むようにすること。



ウ 手洗い

調理従事者は、爪を短く切り、マニキュアはしない。手洗い専用シンクで、手指の洗浄及び消毒を行うこと。また、次に定める場合には、必ず下記の方法で手洗いをする。

- ・ 作業開始前及び用便後
- ・ 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あたる直前
- ・ 食肉類、魚介類、たまごなど汚染源となる食品に触れた後に、他の食品や器具に触れる場合
- ・ 配膳の前

～手洗いマニュアル～

- ① 流水で手や腕をぬらし、石けんを使ってよく泡立てる。
- ② 指から腕（ひじの下）までを洗う。特に指の間、指先をよく洗う（30秒程度）
爪の間は爪ブラシを使ってよく洗う。
- ③ 流水で石けんを十分洗い流す。（20秒程度）
- ④ 使い捨てペーパータオル等でふく。
- ⑤ 消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。

- * ①～③までの手順は2回以上実施する。
- * 爪ブラシについては、個人専用を用意し、使用後は乾燥させて常に清潔なものとする。

手洗いの手順

図 1

かならず手を洗いましょう。

◆トイレに行ったあと
◆料理の盛付けの前

◆調理施設に入る前
◆次の調理作業に入る前



時計や指輪をはずしたのを確認する



ひじから下を水でぬらす



手洗い石けんをつけて



よく泡立てる



手のひらと甲 (5回程度)



指の間、付け根 (5回程度)



親指洗い (5回程度)



指先 (5回程度)



手首 (5回程度)
腕・ひじまで洗う



水で十分にすすぎ



ペーパータオルでふく
(手指乾燥機で乾燥する)
タオル等の共用はしないこと



蛇口栓にペーパータオルをかぶせて栓を締める



アルコールを噴霧する※
(水分が残っていると効果減)



手指にすり込む (5回)

3～9までを2回くり返す

2回くり返し、菌やウイルスを洗い流しましょう。

注) 手の傷や手荒れに注意する。

傷や手荒れのある手指には、ブドウ球菌が生息しているおそれがあるので、日頃から手荒れ予防に努める。

エ 器具等の消毒・殺菌

作業開始前もしくは下処理作業終了後に、食品棚扉・リフト内外・配膳台・ガス台コック・調味料棚・冷凍冷蔵庫取手・消毒保管庫扉等を70%アルコールで噴霧するか、これと同等の効果を有する方法で消毒を行うこと。

アルコール

- ・ ノロウイルスに対する不活化効果が期待できると言われる物を使用する場合は、その効果を業者等に確認し、使用方法などの指示を守って使用すること。
- ・ 70%アルコールを消毒する器具に近づけて噴霧し、まんべんなく塗り広げる。
- ・ 引火性のため、火気の近くでは使用しないこと。

次亜塩酸ナトリウム消毒液（200ppm）

- ・ 原液濃度6%の場合は300倍：使用水量3ℓに原液10ml
原液濃度12%の場合は600倍：使用水量3ℓに原液5ml
- ・ ノロウイルス対策には効果的であるため、使用する場合は手袋を着用し、調理中の使用はできるだけ控える。

オ 使用水の検査

使用水は飲用適の水を用いること。

使用水は、作業前及び作業終了後に色、濁り、におい、異物等を毎日検査し、記録すること。

使用水の異常に気づいたら園長に連絡し、広島県水道広域連合企業団（22-7768）に連絡をする。改善がみられない場合は、給食の実施について、献立変更などの配慮をすること。

カ 調理室の温度、湿度を確認・記録

施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。

調理前（8：30）、調理中（11：00）、調理終了（17：00）に調理場内の室温・湿度を測定し記録すること。

※ 調理場は湿度80%以下、温度25℃以下に保つことが望ましい。

キ その他

施設は、ドライ運用を図る。

（2）検 収

ア 原材料の納入に際しては、調理従事者が必ず立会い、検収場で品質・鮮度・品温・異物混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。

検収時には、60cm以上の高さを確保すること。

イ 原材料の搬入に際しては、缶詰・乾物・調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類・魚介類・野菜類等の生鮮食品については1回で使い切る量を、調理当日に仕入れるようにすること。

ウ 魚介類・食肉類は、衛生害虫・異物混入・腐敗・異臭等がないか確認し、異常品は返品または使用禁止とする。

エ 原材料の食肉類・魚介類・野菜類等は、食材の分類ごとに区分して保管すること。

この場合、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替えるなどにより、原材料の包装の汚染を保管場所に持ち込まないようにするとともに、原材料の相互汚染を防ぐこと。

★ 食品の検収のポイント

食品	ポ イ ン ト	搬入温度
パン 和洋菓子	・焼き上がりの状態はよいか ・異味、異臭がないか ・包装状態はよいか	
ゆで麺類	・異味、異臭、変色がないか、異物が混入していないか。 ・包装状態はよいか。 ・納入時の温度は適切か。	10℃ 以下
牛乳・乳製品	・品質保持期間内であるか。 ・異味、異臭、変色はないか。 ・納入時の温度は適切か。	牛乳 10℃ 以下 乳製品類 10℃以下
豆腐・厚揚げ・焼豆腐・油揚げ・大豆製品	・豆腐の漬け汁は濁ってないか。 ・異臭、変色はないか。 ・異物は混入していないか。 ・納入時の温度は適切か。	冷蔵の場合 10℃ 以下
食肉	・鮮度はよいか。 ・異臭、変色はないか。 ・異物は混入していないか。 ・温度は適切か。	食肉 5℃以下 食肉製品 10℃以下
生鮮魚介類	・鮮度はよいか。 ・異臭、変色はないか。 ・異物は混入していないか。 ・温度は適切か。	5℃以下
卵	・鮮度はよいか。 ・品質保持期間内であるか。	25℃ 以下
野菜・果物類	・鮮度はよいか。 ・病害の痕跡や腐りはないか。 ・異臭、変色はないか。 ・異物は混入していないか。	10℃ 前後
冷蔵・冷凍品	・包装は破れてないか。 ・冷凍品は包装内部に霜がついてないか。再凍結はないか。 ・異物は混入していないか。 ・温度は適切か。	冷蔵品 10℃以下 冷凍品 -15℃ 以下
レトルト食品	・表示を確認したか。 ・異臭、変色はないか。 ・包装に穴（ピンホール）は空いてないか。	
缶詰類	・表示を確認したか。 ・缶の外観、内面の状態、品質はよいか。	

乾物類	・よく乾燥しているか。 ・カビなどが発生していないか。 ・異臭、変色はないか。 ・異物は混入していないか。 ・包装は破れていないか。	
-----	--	--

- カ 原材料は、戸棚、冷蔵・冷凍設備に適切な温度で保存すること。
また、原材料搬入時の時刻、室温及び冷凍又は冷蔵設備内温度を記録すること。

★ 原材料、製品等の保存温度

食 品 名	保存温度
穀類加工品（小麦粉・でんぷん） 砂糖	室温 室温
食肉・鯨肉 細切した食肉を冷凍させたもので容器包装に入れたもの 食肉製品・鯨肉加工品 冷凍食肉製品・冷凍鯨肉製品	10℃以下 －15℃以下 10℃以下 －15℃以下
ゆでたこ 冷凍ゆでだこ 生食用かき 生食用冷凍かき 冷凍食品	10℃以下 －15℃以下 10℃以下 －15℃以下 －15℃以下
魚肉ソーセージ・魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ 冷凍魚肉ねり製品	10℃以下 －15℃以下
液状油脂 固形油脂（ラード・マーガリン・ショートニング・カカオ脂）	室温 10℃以下
殻付卵 液卵 凍結卵 乾燥卵	10℃以下 8℃以下 －18℃以下 室温
ナッツ類 チョコレート	15℃以下 15℃以下
生鮮果物・野菜 生鮮魚介類（生食用鮮魚介類も含む）	10℃前後 5℃以下
乳・濃縮乳、脱脂乳、クリーム バター、チーズ、練乳	10℃以下 15℃以下
清涼飲料水 （食品衛生法の食品、添加物等の規格基準に規定のあるものについて、当該保存基準に従うこと）	室温
豆腐	冷蔵

キ 原材料の保存食は、材料ごとに 50 g 程度を清潔なビニール袋等に入れて密封し、－20℃以下で 2 週間以上保存すること。

なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。

※ 保存食の採取のポイント

- ・ 卵は全てを割卵し、攪拌した中から 50 g 程度採取し保存すること。
- ・ 納入された食品の品質保持期間またはロットが違えば、それぞれ保存すること。
- ・ 一定期間分を一括購入している食品は、納入時に採取すること。
- ・ 保存食は、原材料を確実に保管し、廃棄日を記録すること。
- ・ 調味料や常温で保存できる乾物・缶詰は保存食から除く。
- ・ フィルム包装のトマトケチャップ・トマトピューレー・マヨネーズは保存食をとる。
(その他、判断に迷うようなものについては保存しておく。)
- ・ 採取後は、常温保存せずすぐに保存食用の冷凍庫に保存すること。

(3) 下処理

下処理は、業者から持ち込まれた食品についた汚れや菌を、調理室の清潔区域内に持ち込まないように行う。

ア 専用器具

包丁、まな板などの器具、容器等は用途別及び食品別にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないようにして使用すること。

イ 洗浄について

野菜や果物を洗浄する場合は、飲用が適と確認した流水で、十分洗浄する。

洗う順番にも注意し、汚染度の低い物から洗い、泥などが付着している物などは、取扱いに十分注意し、洗浄すること。

虫や異物等が付着していないか確認し、流水で 3 回以上、丁寧に洗浄すること。

ウ 非加熱で供する野菜や果物について

清潔なシンク等で、飲用が適と確認した流水で十分洗浄し、下処理後に一時保管する場合は、二次汚染を防止するため、清潔な場所にすること。

★ 下処理の仕方と洗う順番

食品名（洗浄順）	下処理の仕方
みかん・いちご プチトマト・びわ	① 少量ずつ水槽に入れ、へたの部分に気をつけて 3 槽で十分洗う。（配食時には手袋をつける。）
りんご・メロン・ハ 朔・ネーブル・甘夏 柑・梨・すいか・キ ウイ・バナナ・レモ ン	① 1 槽目は専用のスポンジで 1 個ずつ洗う。 ② 2・3 槽目で十分洗う。（配食時には手袋をつける。）

ぶどう	① 少量にばらし、3槽で十分洗う。(配食時には手袋をつける。)
トマト	① 1槽目で1個ずつ洗う。 ② 2・3槽目で十分に洗う。 ③ その後、へたを取る。 ※湯むきをする場合は、手洗い・消毒後、手袋を着用し作業する。
とうもろこし	① 皮をむいて3槽で十分洗う。
きゅうり	① 1槽目で専用のスポンジで1本ずつ洗う。 ② 2・3槽目で十分に洗う。 ③ その後、へたを取る。
そらまめ・いんげん きぬさや	① 虫食いの有無を見て、少量ずつ洗う。 ② 2・3槽目で十分に洗う。
アスパラガス	① 下のかたい部分を切り落とす。 ② 1槽目で1本ずつ洗う。 ③ 2・3槽目で十分に洗う。
キャベツ・白菜	① まわりの傷んだ葉を取り除く。 ② 4つ割にして芯を取り、3槽で中まで十分に洗う。
ほうれんそう・小松 菜・ちんげん菜	① 根を落とす。 ② 3槽で十分洗う。(虫がついていないか裏表よく見る)
レタス	① まわりの傷んだ葉を取り除く。 ② 芯を取ってばらし、3槽で中まで十分に洗う。
セロリ	① 葉をとり、すじを取り3槽でよく洗う。
きのこ類	① 石づきを取って、3槽で洗う。
もやし	① 検収時に袋から出し、中身を確認する。 ② 少量ずつザルに入れて流水でオーバーフローさせながら洗う。
なす	① へたを落としてから洗う。 ② 3槽で十分に洗う。
ピーマン・ゴーヤ	① 水洗いしてから半分に切り、種をきれいに取り除く。 ② 3槽で十分洗う。
うり	① 水洗いしてから皮をむいて半分に切り、種をきれいに取り除く。 ② 3槽で十分洗う。
パセリ	① 虫の有無を見て、小房に分けよく洗う。 ② 2・3槽目で十分に洗う。
かぼちゃ	① 専用スポンジで洗い、4つ割りにし種を取る。 ② 3槽で十分洗う。

だいこん・にんじん・かぶ	① 水洗いして、上下を切り落とし、皮をむく。 ② 3槽で十分洗う。
ねぎ・ニラ・わけぎ	① 根元を切り落とし、先の茶色の部分を取る。 ② 少量ずつ水槽に入れ、3槽で洗う。
たまねぎ	① 水に浸漬し、ふやかしてむく。 ② 3槽で十分洗う。
じゃがいも	① 皮をむく。 ② 芽を取り、3槽で十分洗う。 ③ 切ったあとは、水にさらす。
さつまいも	① 水洗いして両側を切り落とし、皮をむく。 ② 3槽で十分洗う。 ③ 切ったあとは、水にさらす。
さといも	① ピーラーで皮をむく。 ② 3槽で十分洗う。
ごぼう	① 水洗いして上下を切り落とし、皮をむく。 ② 3槽で十分洗う。 ③ 切ったあとは、水にさらす
れんこん	① 水洗いして節ごとに切り落とし、皮をむく。 ② 3槽で十分洗う。 ③ 切ったあとは、水にさらす。
たけのこ	① 汚れた部分を切り、外皮を取る。穂先を切って洗い、米ぬかを入れてゆで、自然に冷ます。皮をむいて冷蔵庫で保管する。 ② 3槽で十分洗う。
にんにく・しょうが	① 水洗いして皮をむき3回洗う。

☆ 下処理後の水槽は、専用のスポンジを使い、洗剤で洗浄してすすぎ、水気をきる。

加工食品	取り扱い
豆腐	冷蔵庫で保管し、使用直前に切る。
あつあげ・油あげ	油抜きをして切る。
こんにゃく	ゆでて切る。
卵	専用容器に移し替え、1個ずつ割卵し確認する。 ほぐして原材料を50g採取し使用する。
生魚	専用の容器に入れ、少量ずつ洗う。
冷凍魚介類	専用の容器に入れて、冷蔵庫内で前日から解凍する。 袋から出し、異物がないか確認する。

肉類	温度確認し、専用容器で冷蔵する。
ちりめん	袋から出し、異物がないか確認する。
ひじき・あらめ・くき ワカメ・カットワカ メ・きざみ昆布	異物がないか確認し、水に浸してもどし、よく洗う。
干し椎茸	異物がないか確認し、洗って水でもどす。虫食い等はないか再度確認し、切る。
干し大根	異物がないか確認し、水に浸してもどし、よく洗う
豆類	異物がないか確認後、よく洗い浸漬する。
缶詰・レトルト・袋詰 めの食品	① 加熱せずに使用する食品・調味料の容器や缶の回りは、きれいに汚れを落としアルコールで消毒し、使用する直前に開缶（開封）し、容器に移しかえる。 ② 開封した容器（袋）は異物混入にならないように気をつける。 ③ 加熱するものは、容器や缶の回りの汚れを落としアルコールで消毒した後、汚染区域で開缶（開封）し、別容器に移し替え、蓋をして保管する。
麩・高野豆腐	異物がないか確認し、水に浸してもどす。
ごま	十分に炒って、あら熱をとってからする。
春雨・ビーフン	ゆでて冷ます。

（４）調理

献立表に基づき、味や仕上がりにはばらつきのないように、調理の標準化を図り、喫食者の立場に立った調理を行う。また、給食内容については、職員会議等で職員間の連絡を密にしておくこと。

調理に使用する器具や容器及び食品等は、床面から60cm以下の場所には置かないこと。

ア 食品の取り扱い

（ア）野菜・果物

- ① 専用のまな板と包丁でカットし、清潔な容器に入れる。
- ② 清潔なシート等で覆い、調理まで30分以上を要する場合には、10℃以下で冷蔵保存する。

（イ）魚介類・食肉類

- ① 使い捨て手袋を着用し、専用の容器に入れ替え、密封して適切な温度で保管する。
- ② 専用のまな板と包丁でカットし、速やかに調理へ移行させる。

イ 加熱調理について

(ア) 揚げもの

- ① 油温を確認し、調理を開始した時刻を記録する。
- ② 調理の途中で、適当な時間を見計らって、食品の中心温度を3点以上測定し、全ての点で75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分間以上加熱をする（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）。
- ③ 最終的な加熱時間を記録する。
- ④ 同一の作業を繰り返す場合には、油温を確認しながら、上記を繰り返す。油温が設定温度以上に達していない場合は、上昇させる手立てを講じる。

(イ) 焼き物及び蒸し物

- ① 開始した時刻を記録する。
- ② 調理の途中で、適当な時間を見計らって、食品の中心温度を3点以上測定し、全ての点で75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分間以上加熱をする（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）。
- ③ 最終的な加熱時間を記録する。
- ④ 複数回同一の作業を繰り返す場合には、①～③で設定した条件に基づき、加熱処理を行うが、中心温度の測定は、最も熱が通りにくいと考えられる場所の一点のみでもよい。

(ウ) 煮物及び炒め物

肉類の加熱を優先しておこなうこと。冷凍品を使用する場合には、取り扱いに十分に注意しながら解凍して調理すること。

- ① 調理の途中で、適当な時間を見計らって、最も熱が通りにくい具材を選び、中心温度を3点以上（煮物は1点以上）測定し、全ての点で75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分間以上加熱をする（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）。

中心温度を測定できるような具材がない場合は、釜の中心付近の温度を3点以上（煮物の場合は1点以上）測定する。

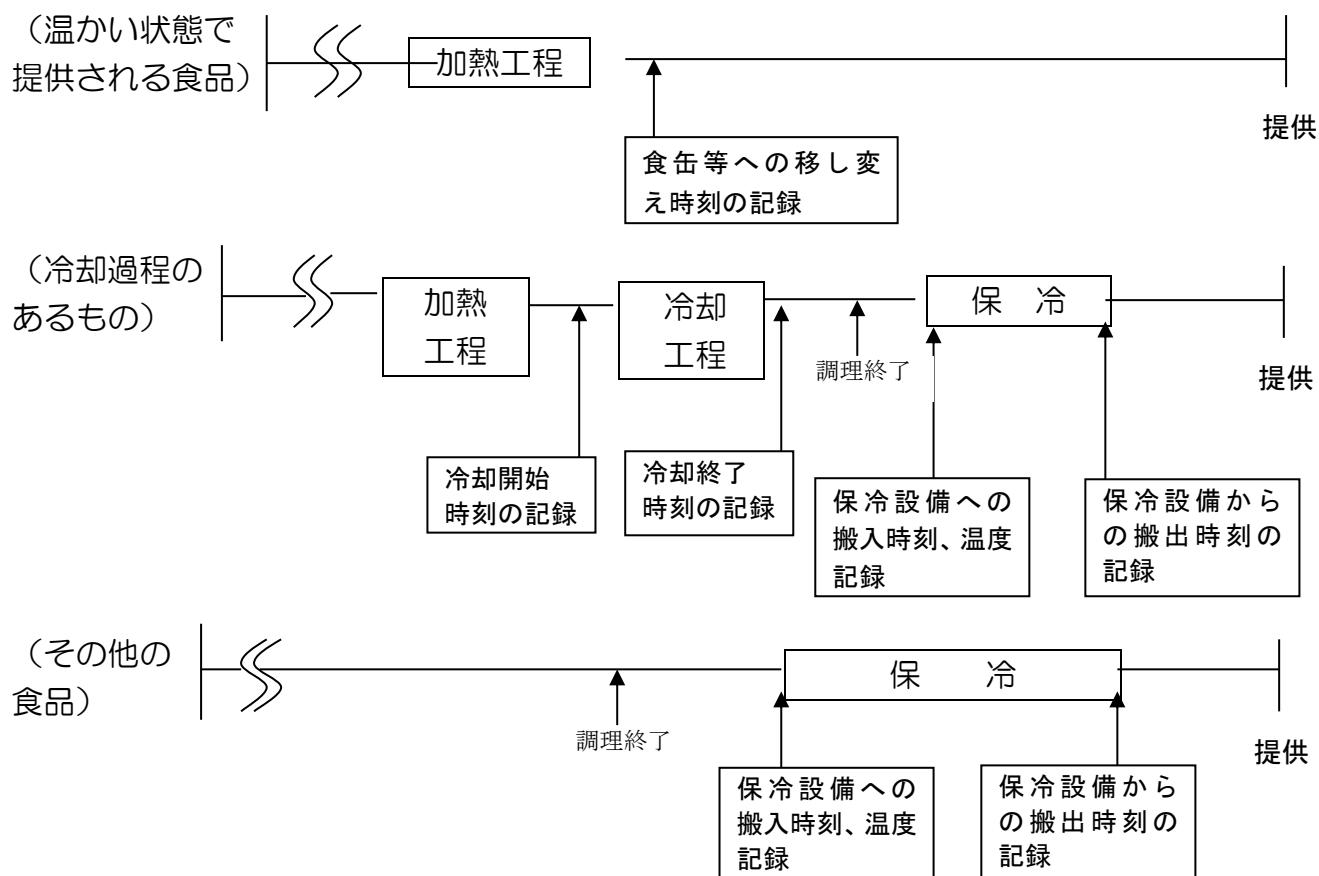
- ② 複数回同一の作業を繰り返す場合にも、同様に点検・記録を行う。

(エ) 和え物

- ① 加熱調理後に冷却する場合は、病原菌の発育至適温帯（約20℃～50℃）の時間を可能な限り短くするため、30分以内に中心温度を20℃付近まで下げる工夫をすること。
- ② 和え物作業を行う場合は、二次汚染を防止するため、図1の「手洗いの手順」に従い、しっかり手指の洗浄と消毒を行い、必ず使い捨て手袋を使用し、清潔な場所で行うこと。

温度の記録のとり方

★ 調理終了後提供まで 30 分以上を要する場合



★ 調理終了後提供まで 30 分以内提供できる場合は、調理終了時刻を記録する

ウ 検食・保存食

給食内容、衛生、嗜好等の観点で、内容が適正であるか評価するため、責任者が園児に提供する前に検食を行い記録する。

調理済み食品は、食品ごとに 50 g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れて密封し、 -20°C 以下で 2 週間以上保存する。

(5) 盛り付け配膳

ア 盛り付け方法

- (ア) 二次汚染を防止するため、図 1 の「手洗いの手順」に従い、しっかり手指の洗浄と消毒を行い、配膳にふさわしい服装（二次汚染防止）にし、必ず使い捨て手袋を使用すること。
- (イ) 盛り付け配膳は、必ず非汚染区域で行い、二次汚染が起こらないように、不要な物を置かない十分な場所を確保し、適切な消毒を行うこと。
- (ウ) 清潔な食器を使用し、盛り付け後は清潔なシートや蓋等で覆うこと。
- (エ) リフトや受け取り用の台の扉の開け閉めは、害虫が侵入しないように細心の注意をはらうこと。また、リフトや受け取り用の台の温度が高くなる場合には、長時間

調理後の食品を置かないこと。

イ 喫食時刻

調理が終了した食品は、速やかに提供できるように工夫し、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。

ウ 目視確認

異物が混入されていないか十分確認をすること。

(6) 洗浄作業

器具や容器等の洗浄は、原則として、食品が調理場から搬出された後に行うこと。

ア 調理器具

使用した器具や容器等は、全面を流水（飲用適のもの）で流し、スポンジに洗剤をつけてよく洗浄する。よく洗剤を洗い流し（40℃程度の微温水で3回以上が望ましい。）80℃で5分以上または同等の効果を有する方法で十分殺菌・乾燥させ、清潔な方法で保管すること。

イ フードカッター等

分解して洗浄し、殺菌・乾燥させ、清潔な方法で保管すること。

ウ 調理台・シンク

相互汚染や二次汚染を防止するため、作業内容に合わせ洗浄・乾燥殺菌を行うこと。

エ 食器・スプーン

使用した器具や容器等は、全面を流水（飲用適のもの）で流し、スポンジに洗剤をつけてよく洗浄する。よく洗剤を洗い流し（40℃程度の微温水で3回以上が望ましい。）80℃で5分以上または同等の効果を有する方法で十分殺菌・乾燥させ、清潔な方法で保管すること。

オ 残菜

返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まないようにすること。

カ タオル・ふきん

調理中に使用するタオル等は、洗剤でよく洗い、洗剤を洗い流した後、100℃で5分以上煮沸消毒をし、清潔な場所で乾燥・保管する。

(7) 清掃作業

ア 作業終了後、速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持すること。

イ 廃棄物容器は、汚臭・汚液がもれないように管理する。

ウ 便所については、定期的に清掃及び殺菌剤による消毒を行い、衛生的に保つこと。

エ 施設の床面、内壁のうち1mまでの部分及び手指の触れる場所は、1日に1回以上清掃すること。また、週に1度は、床の洗浄・消毒を行い、施設の天井及び内壁のうち床から1m以上の部分は、1ヶ月に1回以上清掃すること。

オ 手洗い施設は、清潔を保ち、爪ブラシの消毒や石けん・ペーパータオル・殺菌液の補充をすること。

3 スkimミルクの取り扱い

(1) 使用機器の取り扱い

ア ミキサーの洗浄・消毒・殺菌・乾燥

使用前・・・熱湯を入れ消毒殺菌すること。

(熱湯を入れ、1～3回・30秒～1分間回す)

使用后・・・洗剤と微温水を入れしばらく放置しておき、回して洗浄して水洗いをした後、熱湯を入れ消毒殺菌すること。その後、しっかり乾燥させる。

イ なべ・やかん・攪拌棒・コップなどは十分洗浄し、加熱殺菌を行うこと。

(2) 作り方

ア ミルクを溶かす水は沸騰させ、沸騰後、必要な水の量を計り使用する。沸騰直後にスキムミルクを入れると溶けずにダマになり沈殿するので注意すること。

※ 沈殿したものは、堅くなり溶けないので、60℃位まで冷ました湯に入れる。熱湯で溶かそうとすると、栄養素・風味が悪くなる可能性があるので気をつけること。

イ 調理に使用するときには、少量の水に混ぜ、練ってから使用するとダマにならない。加える箇所が熱い場合もダマになるので注意すること。

ウ ミキサーで溶かすときは、使用するお湯の半量を入れ、計量したスキムミルクを、ミキサーを回しながら少しずつ入れて混ぜる。鍋に移し、残りのお湯を入れて攪拌棒で混ぜ合わせる。

エ 75℃以上に加熱し、温度を確認し記録すること。

オ 流水冷却する場所(シンク)は、十分洗浄し清潔な状態にすること。

カ 流水冷却は、1時間で30℃以下にし、冷蔵庫に入れること。

キ やかんに移し替え、冷蔵庫で10℃以下に保存すること。

4 離乳食の注意点

ア 離乳食を調理する際は、専用器具を使用し、器具がきれいに洗浄・消毒・乾燥ができているか確認すること。

イ 加熱調理後の食品を加工や盛り付けをする際は二次汚染の恐れがあるため、図1の「手洗いの手順」に従い、しっかり手指の洗浄と消毒を行い、必ず使い捨て手袋を使用すること。

ウ できるだけ、園児が食べる時刻に調理をし、清潔な食器に盛り付け、清潔なシートや蓋等で覆い、誤食がないよう保育教諭に手渡しすること。

エ 月齢に応じた離乳食を提供するため、入所時に家庭での食事内容を確認し、段階に応じて食事内容を検討すること。

5 食物アレルギー除去食の注意点

- ア 除去食を調理する際は、専用器具を使用し、器具がきれいに洗浄・消毒・乾燥ができて
いるか確認する。
- イ 加熱調理後の食品を加工や盛り付けをする際は二次汚染の恐れがあるため、図1の「手
洗いの手順」に従い、しっかり手指の洗浄と消毒を行い、必ず使い捨て手袋を使用するこ
と。
- ウ できるだけ園児が食べる時刻直前に調理をし、清潔な食器に盛り付け、清潔なシート
や蓋等で覆い、誤食がないよう保育教諭に手渡しすること。
- エ 個に応じた除去食を提供するため、「竹原市立認定こども園食物アレルギー対応マニユ
アル」に基づき、園児に負担のないような提供方法を行うこと。

6 様式集

- ◎ 様式 1-1・・・健康調査票（個人）
- ◎ 様式 1-2・・・従事者の衛生管理点検表
- ◎ 様式 2・・・衛生管理表Ⅰ
- ◎ 様式 3・・・衛生管理表Ⅱ
- ◎ 様式 4・・・検食簿
- ◎ 様式 5・・・喫食状況日誌
- ◎ 様式 6・・・機械・器具等点検報告書

様式 1-2

[illegible]

[illegible]

[illegible]

検 食 簿

月 日 ()

区 分 (印)		間食 (午前)			㊦	昼食			㊦	間食 (午後)			㊦
検 食 時 間		時 分				時 分				時 分			
主 食	分量					よい	少ない	多い					
	硬さ					よい	硬い	柔らかい					
副 食・ 間食	分量	よい	少ない	多い		よい	少ない	多い		よい	少ない	多い	
	味付	よい	濃い	薄い		よい	濃い	薄い		よい	濃い	薄い	
	盛付	よい	普通	悪い		よい	普通	悪い		よい	普通	悪い	
	色彩	よい	普通	悪い		よい	普通	悪い		よい	普通	悪い	
	鮮度	よい	普通	悪い		よい	普通	悪い		よい	普通	悪い	
	異物混入	有 無				有 無				有 無			
	献立内容	よい	普通	改善した方がよい		よい	普通	改善した方がよい		よい	普通	改善した方がよい	
	異味・異臭	有 無				有 無				有 無			
	加熱・冷却	よい	普通	悪い		よい	普通	悪い		よい	普通	悪い	
特記事項													
気づき													

検 食 簿

月 日 ()

区 分 (印)		間食 (午前)			㊦	昼食			㊦	間食 (午後)			㊦
検 食 時 間		時 分				時 分				時 分			
主 食	分量					よい	少ない	多い					
	硬さ					よい	硬い	柔らかい					
副 食・ 間食	分量	よい	少ない	多い		よい	少ない	多い		よい	少ない	多い	
	味付	よい	濃い	薄い		よい	濃い	薄い		よい	濃い	薄い	
	盛付	よい	普通	悪い		よい	普通	悪い		よい	普通	悪い	
	色彩	よい	普通	悪い		よい	普通	悪い		よい	普通	悪い	
	鮮度	よい	普通	悪い		よい	普通	悪い		よい	普通	悪い	
	異物混入	有 無				有 無				有 無			
	献立内容	よい	普通	改善した方がよい		よい	普通	改善した方がよい		よい	普通	改善した方がよい	
	異味・異臭	有 無				有 無				有 無			
	加熱・冷却	よい	普通	悪い		よい	普通	悪い		よい	普通	悪い	
特記事項													
気づき													

喫食状況日誌

月 日 ()

行事

園長

給食責任者

献立名							
区分		3歳未満児			3歳以上児		
記録者氏名							
給食配膳時間		時 分			時 分		
主食	分量	よい	少ない	多い			
	硬さ	よい	硬い	柔らかい			
副食①	分量	よい	少ない	多い	よい	少ない	多い
	味付	よい	濃い	薄い	よい	濃い	薄い
	盛付	よい	ふつう	わるい	よい	ふつう	わるい
	色彩	よい	ふつう	わるい	よい	ふつう	わるい
	温度	よい	ふつう	わるい	よい	ふつう	わるい
	食感	よい	ふつう	わるい	よい	ふつう	わるい
	季節感	よい	ふつう	わるい	よい	ふつう	わるい
副食②	分量	よい	少ない	多い	よい	少ない	多い
	味付	よい	濃い	薄い	よい	濃い	薄い
	盛付	よい	ふつう	わるい	よい	ふつう	わるい
	色彩	よい	ふつう	わるい	よい	ふつう	わるい
	温度	よい	ふつう	わるい	よい	ふつう	わるい
	食感	よい	ふつう	わるい	よい	ふつう	わるい
	季節感	よい	ふつう	わるい	よい	ふつう	わるい
おやつ配膳時間		時 分			時 分		
こどもの反応 よかったところ 改善事項 など							

喫食状況日誌

月 日 ()

行事

園長

給食責任者

献立名							
区分		3歳未満児			3歳以上児		
記録者氏名							
給食配膳時間		時 分			時 分		
主食	分量	よい	少ない	多い			
	硬さ	よい	硬い	柔らかい			
副食①	分量	よい	少ない	多い	よい	少ない	多い
	味付	よい	濃い	薄い	よい	濃い	薄い
	盛付	よい	ふつう	わるい	よい	ふつう	わるい
	色彩	よい	ふつう	わるい	よい	ふつう	わるい
	温度	よい	ふつう	わるい	よい	ふつう	わるい
	食感	よい	ふつう	わるい	よい	ふつう	わるい
	季節感	よい	ふつう	わるい	よい	ふつう	わるい
副食②	分量	よい	少ない	多い	よい	少ない	多い
	味付	よい	濃い	薄い	よい	濃い	薄い
	盛付	よい	ふつう	わるい	よい	ふつう	わるい
	色彩	よい	ふつう	わるい	よい	ふつう	わるい
	温度	よい	ふつう	わるい	よい	ふつう	わるい
	食感	よい	ふつう	わるい	よい	ふつう	わるい
	季節感	よい	ふつう	わるい	よい	ふつう	わるい
おやつ配膳時間		時 分			時 分		
こどもの反応 よかったところ 改善事項 など							

機械・器具等点検報告書

様式6

使用前、使用後に調理機器のねじの脱落、刃こぼれ、ベルトの破損等を点検する。

異常があった場合は、業務責任者を通じ、直ちに園長及び健康こども未来課こども福祉係に報告する。

[illegible]

[illegible]

[illegible]