

# 学校給食衛生管理・作業マニュアル

令和5年度版



朝霞市教育委員会  
学校教育課学校給食課

## はじめに

学校給食の衛生管理体制につきましては、平成8年度に岡山県で発生した腸管出血性大腸菌 O-157 による食中毒以後、調理場の衛生管理がより厳しく要求されております。本市においては、学校給食センターの施設や設備の改善、充実に積極的に取り組むとともに、学校給食衛生委員会を組織し、調理に携わる職員全員に対する衛生管理研修などを実施しています。

学校給食を実施する市町村教育委員会は、自らの責任において、安全な学校給食の実施のために必要な措置を講じるように努めることとされており、本市では、「学校給食衛生管理・作業マニュアル」を作成し、毎年度見直しを図り、常に最善の衛生管理体制を維持できるように衛生管理意識の向上を図っております。

また、学校給食は教育の一環として実施されているものであり、現在本市では、6歳から15歳までのおよそ1万1千人の命を預かっております。もしも食中毒などの事故がおきたときには、それまでのすべての努力は崩れ、子供の健康を損なうばかりでなく、不信感が募ってしまい社会的に大きな影響を与えることとなりますので、絶対に食中毒などの事故を起こしてはなりません。学校給食に携わる調理員、栄養士はもとより、所長、事務員、運転手などすべての人が細心の注意を払うことが必要です。特に調理員は直接食材を取り扱うため、最大限の注意が必要です。ひとりの気の緩み、油断が大きな事故につながる可能性があります。常に子どもが食べるものだという意識を持ち、学校給食業務に専念することが重要です。

今後も児童・生徒が食べることの楽しさや大切さを実感できるよう、おいしくて栄養バランスのとれた給食をまごころ込めて提供するとともに、豊かな心を育てる学校給食を実現するために事業の充実を図っていくものです。

# 目 次

第1章 個人衛生マニュアル	P1
1. 調理従事員の自主管理	
日常管理	
出勤時	
身支度	
2. 手指の洗浄・消毒	
学校給食における標準的な手洗いマニュアル	
学校給食における作業中の手洗いマニュアル	
手洗いのタイミング	
爪ブラシの使用	
手袋の着用方法	
手袋の使用	
<b>別 紙 1</b>	P14
<b>感染性胃腸炎（ノロウイルス等）が発生した場合</b>	
第2章 作業工程と作業動線	P15
1. 調理主任と調理副主任	
2. 調理場内に次の係を設ける	
3. 朝の消毒	
4. 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準	
第3章 食品の検収・保管マニュアル	P18
1. 検収	
2. 保管	
3. 調味庫	
<b>別 紙 2</b>	P20
<b>学校給食用食材の原材料、製品等の保存基準</b>	
第4章 保存食・検食・使用水マニュアル	P21
1. 保存食	
2. 検食	
3. 使用水	
第5章 下処理マニュアル	P22
1. 調理主任及び調理副主任	
2. 下処理作業	
3. 野菜	
4. 洗浄作業方法	
5. 肉・魚類	
6. 卵	
7. みそ	
8. こんにゃく	

**別紙 3** .....P27

原材料に混入しやすい異物

第6章 調理過程マニュアル .....P28

1. 調理室での作業
2. だしの取り方・乾物の下処理
3. 加熱調理
  - 揚物
  - 焼き物、蒸し物
  - 煮物、汁物、炒め物
    - ◎中心温度計について
4. 和え物等調理
  - ボイル
  - ポンチ等
  - 果物

第7章 配食・配送マニュアル .....P34

1. 配食
2. 配送及び配膳

第8章 廃棄・残菜処理マニュアル .....P36

1. 廃棄物処理
2. 残菜処理

第9章 施設管理マニュアル .....P37

1. 5Sの実行を心がける

第10章 調理機器・器具取り扱いマニュアル .....P38

1. 調理機器
2. 調理設備
3. 調理器具
4. 前掛け・手袋
5. 床の洗浄

**別紙 4** .....P43

児童生徒の嘔吐物が付着した食器等の取り扱いについて

資料編 定期及び日常の衛生検査の点検票 .....P44

参考資料 ノロウイルス食中毒の予防