

学校給食における食材の取り扱い方法について

(衛生管理ハンドブックより)

1 検 収

- 検収室において、検収表に基づき十時点検と確認を行い、記録する。
(鮮度や変色・異臭及び異物の混入がないか、また食肉・魚介類については納品時の品温が適切か等を確認し、納品時間・納入業者・納入量・生産地・製造業者名等を記録する。)

2 下処理

- 野菜等は、流水で十分に洗浄する。(別紙「食品の洗浄方法」のとおり)

3 調理時

- ① 原則、全てその日に学校給食調理場で調理し、生で食用する野菜類(トマト・ミニトマト)や果物を除き、加熱調理する。
- ② 食品の適切な温度管理等を行い、記録をする。
 - ア 加熱調理の中心温度は、75℃以上で1分間以上、またはこれと同等以上まで加熱されていることを確認する。
 - イ 食品がむらなく十分加熱されるように、1回に調理する量を少なくする。
 - ウ 野菜の加熱処理(下茹で)も、1回分の量を少なくする。茹で水は、状況に応じて適宜替える。
 - エ 確実に加熱するため、ざるからあけて直接加熱する。
 - オ 切裁時の二次汚染の危険が高くなるため、きゅうり等も切裁してから茹でる。
 - カ 水冷する水については、加熱食材温度が十分下がるまで、適宜替える。

4 残食・残品

- ① 教室で配膳したものの残り(ソース・ドレッシング・マヨネーズ・ジャム等)は廃棄する。
- ② パン、牛乳等の残食の持ち帰りは、衛生管理上禁止する。全てその日のうちに処分し、翌日に繰り越して使用してはならない。

5 検食、保存食

- ① 検食
検食は、児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行い、異常があった場合は給食を中止する等、適切な対応を行う。
- ② 保存食
食中毒事故及びその疑いが発生した場合、発生原因の調査のために重要なものとなるため、確実に保存する。(専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存する。)
- ③ 野菜等で生産地が異なる場合は、生産地ごとに採取し保存する。また、食品の製造年月日又はロットが異なる場合も、それぞれ採取し保存する。

<参考資料>

- ・学校給食法「学校給食衛生管理基準」
- ・文部科学省「調理場における 洗浄・消毒マニュアル Part I」
- ・文部科学省「調理場における 洗浄・消毒マニュアル Part II」
- ・文部科学省「学校給食調理場における 手洗いマニュアル」
- ・独立行政法人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」
- ・独立行政法人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の手引」

食品の洗浄方法

- ※ 野菜等は、流水で十分に洗浄すること。
 - ・ 溜水にならにようにシンクにたらい等を置いて、効率よく洗浄すること。
 - ・ 洗浄時の水温は、夏の水温（20～25℃）以上は揚げないこと。
- ※ 床をできるだけぬらさないように、次の点に注意する。
 - ・ 水槽に入れる水と食品の量、また流水の勢い。
 - ・ 下処理室の低槽→高槽、調理室内の水槽での食品の移動、調理台への移動。
- ※ 汚染度の高い野菜類を洗浄する場合は、他の野菜より後に洗浄できるよう作業工程を工夫する。やむを得ず汚染度の高い野菜を先に洗浄する場合は、シンクを洗剤でしっかり洗ってから、他の野菜を洗浄すること。
- ※ 球根皮むき機を使用する場合は透明な蓋をすること。

**A) 皮をむいた野菜・・・水が循環している3層シンクで表面をこすり洗いする。
(水に潜らせるのみでは汚れは落ちない)**

**B) 根元に泥が付着している野菜・・・ほうれん草等は根元に泥が付着しているため根元を切り落とし、茎をこすり洗いする。
シンクの底に泥や砂などが沈まなくなるまで何回も水を入れ替えて洗うこと。**

C) 細菌数が多いとされている野菜・・・もやし・えのきだけ・みつば等、細菌数が多いとされている野菜は、水の循環をよくし、確実に洗浄する。あふれ出る場合は、ざるなどを用いる。

D) 虫が付着している野菜・・・産地や季節、栽培方法によって虫が多く付着している場合がある。野菜は切れ目を入れる、ばらばらにする等工夫して、十分に洗浄する。

◎ 泥つきの芋類・野菜の洗浄

	荷受・検収室（下処理）室		下処理室・調理室		
	1 槽 (低槽)	2 槽 (高槽)	1 槽	2 槽	3 槽
じゃが芋	球根皮むき機で皮をむき水をかける	流水で洗い芽と青い部分を取る	流水でこすり洗い	流水でこすり洗い	流水でこすり洗い
里芋	球根皮むき機で皮をむき水をかける	汚い部分を取る	必要に応じて水をかける	切った後塩でぬめりを取り洗い流す	流水でこすり洗いし水をきる
さつまい芋	水をかけ泥を洗い流す	流水の中でスポンジ等で丸洗いし両端を取り皮をむく	流水でこすり洗い	流水でこすり洗い	流水でこすり洗いし水をきる
皮付き芋類 皮付きのまま使用する場合	水をかけ泥を洗い流す	流水の中でスポンジ等で一つずつ洗い汚い部分を取る	流水でこすり洗い	流水でこすり洗い	流水で洗い水をきる
ごぼう（丸）	水をかけ泥を洗い流す	ピーラーでむくか皮を包丁でこそげて両端を取る	流水でこすり洗い	流水でこすり洗い	流水でこすり洗いし水をきる

荷受・検収室 (下処理) 室
1 槽 (低槽) 2 槽 (高槽)

下 処 理 室 ・ 調 理 室
1 槽 2 槽 3 槽

れんこん	ふしを切り離す	流水の中でスポンジ等で丸洗いしピーラー等で皮をむく	流水でこすり洗いし中の汚れを落とす	流水でこすり洗い	流水でこすり洗いし水をきる
しょうが	ふしを切り汚い部分をとる	流水で洗い皮をむく	流水でこすり洗い	流水でこすり洗い	流水でこすり洗いし水をきる

◎ 野菜類の洗浄

にんじん		流水の中でスポンジ等で丸洗いし両端を取りピーラー等で皮をむく	流水でこすり洗い	流水でこすり洗い	流水でこすり洗いし水をきる
たまねぎ	皮つきの場合は皮をむく	両端を切り落とし流水の中でスポンジ等で丸洗いし芯を取る	流水でこすり洗い	流水でこすり洗い	流水でこすり洗いし水をきる
だいこん かぶ		流水の中でスポンジ等で丸洗いし両端を取りピーラー等で皮をむく	流水でこすり洗い	流水でこすり洗い	流水でこすり洗いし水をきる
にんにく		皮をむき流水で洗う	流水でこすり洗い	流水でこすり洗い	流水でこすり洗いし水をきる
かぼちゃ とうがん にがうり		流水の中でスポンジ等で丸洗いする	流水でこすり洗い	流水でこすり洗い	流水でこすり洗いし2つに切りへた種をとる
ピーマン		流水で洗い2つに切りへた種を取る	流水でこすり洗い	流水でこすり洗い	流水でこすり洗いし水をきる
葉ねぎ (花) ニラ みつば		根と汚れたところを取り流水の中で洗う	葉の分かれ目を流水で洗う	流水でこすり洗い	流水でこすり洗いし水をきる
根深ねぎ		根と汚れたところを取り流水の中で洗う	葉の分かれ目を流水でこすり洗い	流水でこすり洗い	流水でこすり洗いし水をきる
チンゲンサイ 小松菜 ほうれん草		根元を取り流水の中で洗う	バラバラにして流水でこすり洗い	流水でこすり洗い	流水でこすり洗いし水をきる

荷受・検収室 (下処理) 室
1 槽 (低槽) 2 槽 (高槽)

下 処 理 室 ・ 調 理 室
1 槽 2 槽 3 槽

キャベツ		外葉や汚れた芯のつけ根を取り 1/4 に切り芯を取る	バラバラにして流水でこすり洗い	流水で洗う	流水で洗い水をきる
白 菜		外葉や汚れた芯のつけ根を取り 1/4 に切り芯を取る	バラバラにして流水でこすり洗い	流水で洗う	流水で洗い水をきる
レタス		外葉や汚れた芯のつけ根を取り 1/2 に切る	バラバラにして流水で洗う	流水で洗う	流水で洗い水をきる
青しそ		流水でやさしく洗う	流水でやさしく洗う	流水でやさしく洗う	流水でやさしく洗う
パセリ		流水でふり洗いする	流水で洗い葉だけにする	流水で洗う	流水で洗い水をきる
な す		流水の中でスポンジ等で丸洗いしへたを取る	流水でこすり洗い	流水でこすり洗い	流水で洗い水をきる
もやし		流水で洗う	たらいなど活用し流水で洗う	たらいなど活用し流水で洗う	たらいなどを活用し流水で洗い水をきる
たけのこ 水煮缶		缶を水洗いしてから開け汚い部分を取り 2 つに切る	流水で白い部分を洗い流す	流水でこすり洗い	流水で洗い水をきる
たけのこ (皮つき)	水をかけ泥を洗い流す	流水の中でスポンジ等で汚れを落とし汚れた底の部分を取る	流水でこすり洗い	流水でこすり洗い	流水で洗い水をきる
きのこ類	※えのきはビニール袋から出して切る	根元を取り離し水をかける	ほぐして流水で少量ずつ洗う	流水で洗う	流水で洗い水をきる
く り		流水の中でスポンジ等で洗う	流水で洗う	流水で洗う	流水で洗い水をきる
とうもろこし (皮つき)	皮をむき傷んだ部分を取り除く	流水でこすり洗い	流水でこすり洗い	流水でこすり洗い	流水で洗い水をきる

荷受・検収室（下処理）室
 1 槽 (低槽) 2 槽 (高槽) 下 処 理 室 ・ 調 理 室
 1 槽 2 槽 3 槽

にんにくの芽 アスパラガス セロリー	下部と汚れた部分を取り流水で洗う	流水でこすり洗い	流水でこすり洗い	流水でこすり洗いし水をきる
ブロッコリー カリフラワー	芯のつけ根を取り流水でふり洗いし小房に分ける	流水で洗う	流水で洗う	流水で洗い水をきる
きゅうり	流水の中でスポンジ等で丸洗いし両端を切る	流水でこすり洗い	流水でこすり洗い	流水でこすり洗いし水をきる
さやえんどう さやいんげん そら豆	※前日筋をとった場合は冷蔵庫へ保管する 筋をとり、流水で洗う	流水でこすり洗い	流水でこすり洗い	流水で洗い水をきる

○ 冷凍野菜

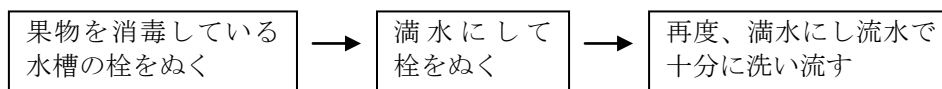
ほうれん草 小松菜 葉大根 ブロッコリー など	袋ごと流水につけて解凍する	袋からだし流水で洗う（1～2kg）	流水で洗い水をきる
----------------------------------	---------------	-------------------	-----------



- ・ グリンピース、ホールコーンなどの冷凍野菜は、ゴミや汚れなど異物が混入しているものがあるため、包装を取り除いてから、流水で洗浄する。
- ・ 葉物の冷凍野菜は、ビニール袋ごと冷蔵庫で前日解凍してもよい。（ドリップで床を汚染しないように注意する）

◎ 果物及びミニトマト等の洗浄

- ※ 水槽・仕切板は、洗浄・消毒してから使用する。（果物用ホース等を使用する）
- ※ 薄手の手袋・スポンジ・たわしは専用で、衛生的に管理されたものを使用する。
- ※ 洗浄方法
 - ・ 生食する果物・ミニトマト等は必要に応じて消毒をし、流水で十分すすぎ洗いをする。
 - ・ 消毒する場合は、3槽目で次亜塩素酸ナトリウム 100mg/L 溶液に 10 分間浸しその後流水で十分に洗い流し、満水になったら排水し、また満水にする状態を複数回繰り返す。



- ・ ミニトマトはヘタを取って流水洗浄をした実は、ヘタを取らずに流水洗浄及び次亜塩素酸ナトリウムで消毒した実よりも、大腸菌群は減少している。施設の状況に応じて洗浄方法を選ぶこと。（衛生管理&調理技術マニュアル P12）
- ・ 流水のみの場合は、3槽目で浮いたままの果物に注意し、満水になったら排水し、また満水にする状態を複数回繰り返す。
- ※ 移動水槽を利用する場合は、排水口方向に注意する。

荷受・検収室 (下処理) 室
1 槽 (低槽) 2 槽 (高槽)

下 処 理 室 ・ 調 理 室
1 槽 2 槽 3 槽

いちご	1 クラスずつ ざるに入れる	流水で洗う	流水で洗う	流水で洗い水を きる (たらい等 を利用し4回洗う)
トマト ミニトマト	へたをとり ざるに入れる	流水で薄手の手 袋で洗う	流水で洗う	流水で洗い水を きる
プラム・びわ	ざるに入れる	流水で薄手の手 袋でやさしく洗 う	流水で洗う	流水で洗い水を きる
ぶどう (デラウェア)	ざるに入れる	流水の中で振り 洗い	流水で振り洗い	流水で洗い水を きる
ぶどう (巨峰等)	ざるに入れはさ みで1粒ずつ切 る	薄手の手袋で洗 う	流水で洗う	流水で洗水をき る
パイナップル	葉を取り流水の 中でスポンジ等 で丁寧に洗う	流水の中でスポ ンジ等で洗う	流水でこすり洗 い	流水でこすり洗 いし水をきる
すいか メロン類	ざるに入れる	流水の中でスポ ンジ等で洗う	流水でこすり洗 い	流水でこすり洗 いし水をきる
柑橘類	ざるに入れる	流水の中で1個 ずつスポンジ等 で洗う	流水でこすり洗 い	流水でこすり洗 いし水をきる
柿 りんご なし	ざるに入れる	流水の中でスポ ンジで洗う	流水でこすり洗 い	流水でこすり洗 いし水をきる
バナナ	1本ずつにし ざるに入れる	流水の中で1本 ずつスポンジで 洗う	流水で洗う	流水で洗い水を きる
キウイフルーツ	ざるに入れる	流水の中で1個 ずつスポンジ等 で洗う	流水でこすり洗 い	流水でこすり洗 いし水をきる

◎ その他の洗浄

○ 乾燥

しいたけ
きくらげ

袋から取り出し
虫やゴミがない
か確認する

水に放しふり洗
いをしごみを取
る

流水で洗い食缶
に浸しもどす

流水で洗う

○ 海藻

生わかめ

水に放しふり洗
いする

ふり洗いする

水に放しふり洗
いし水をきる

昆 布
ひじき ※だし昆布は除く

広げて異物がな
いか確認する

水に放し洗う

水に放し洗い水
をきる

流水で洗う