

盛岡市学校給食マニュアル

平成18年8月
平成19年2月改訂
平成20年1月改訂
平成20年8月改訂
平成21年8月改訂
平成23年4月改訂
平成24年4月改訂
平成25年4月改訂
平成26年4月改訂
平成27年1月改訂
令和4年8月改訂

盛岡市教育委員会

目次

1. はじめに	4
2. 衛生管理体制	5
3. 運営体制	6
4. 従事者の管理	9
5. 献立・食材発注・作業指示の留意点	11
6. 食材の検収	12
7. 作業前の点検事項	14
8. 下処理	15
9. 調理	16
10. 加熱しない食品（果物・野菜）の下処理・調理	18
11. 保存食	19
12. 配食	20
13. 配膳	20
14. 配送	21
15. 検食	21
16. 給食当番	22
17. 下膳	22
18. 調理機械・器具、食器の洗浄・消毒	23
19. 施設設備の清掃・消毒・維持補修	25
20. 調理衣、履物等の洗浄・消毒	27
21. 温度計の状態確認	28
22. ネズミ及び衛生害虫の駆除・予防	29

23. 廃棄物の処理	31
24. 食中毒（疑い）発生時の対応	33
25. 異物混入事故発生時の対応	33
26. 検便陽性・体調不良時等の対応	34
27. 食物アレルギー等の対応	35
28. 定期衛生検査	37
29. 盛岡市学校給食用食品等調達基準	37
30. 各種様式集	42
※ 参考資料	44

1. はじめに

1-1 マニュアルの趣旨、使用方法

学校給食の調理等業務にあたっては、学校給食衛生管理基準（平成 21 年文部科学省告示第 64 号）により、衛生管理の徹底を図っていますが、ドライ運用の推進、ノロウイルスによる食中毒防止への対応、食物アレルギーへの対応などが求められてきています。

本マニュアルは、学校給食の運営に関する業務等について作業内容等を統一し、更なる安全性の確保を図るとともに、学校給食の円滑な運営を目指すものです。

各小・中学校、各学校給食センターは、本マニュアルの趣旨、内容を十分理解した上で、学校給食の運営、関係帳票等の記録・保存、調理業務・配膳等における衛生管理並びに食中毒・アレルギー事故等の防止に努めてください。

給食関係業務の受託者は、本マニュアル及び各委託業務の契約書・仕様書等を十分理解した上で、学校等と連携し、業務を履行してください。

1-2 用語の定義

本マニュアルでは、以下の用語について、下記のとおり定義し使用する。

【校長等】 単独調理場を有する校長、給食センター所長及び給食自由選択方式を実施する所属の長をいう。

【栄養士等】 栄養教諭、学校栄養職員及び栄養士をいう。

【調理等従事者】 栄養士等、調理員、配膳作業を行う用務員、配膳員をはじめとする学校給食の調理・配膳等の業務従事者をいう。

【衛生害虫等】 ネズミ及び衛生害虫をいう。

1-3 従事者としての心構え

調理等従事者は、常に健康な状態で従事できるよう、日頃から健康管理を十分に行う必要があります。

本人又は家族等に下痢、発熱、腹痛、嘔吐等の食中毒又は感染症の疑いがある症状を呈した場合は、速やかに医師の診察を受け、その検査結果・診断をもとに業務に従事しないことも必要です。

また、日常の私生活においても、ノロウイルス、腸管出血性大腸菌、サルモネラ、カンピロバクター等の感染の要因となりうる、非加熱又は加熱不十分な二枚貝、肉類、生卵等の喫食に関して注意を払い、衛生管理が不十分と思われる生鮮食品販売店、食堂等を利用しないなどの自己管理（自己防衛）をきちんとしましょう。

2. 衛生管理体制

2-1 調理場の衛生管理責任者

- 校長等は、正副の衛生管理責任者を定めること。
- 衛生管理責任者（正）は、栄養士資格を有する者を充てること。
- 衛生管理責任者（副）は、栄養士、調理師等の食品衛生に関連する資格を有する者を優先的に充てることとする。
- 調理業務を委託している場合、これとは別に受託業者にも責任者を定めること。

2-2 盛岡市教育委員会の指導

盛岡市教育委員会は、衛生管理体制等の監視・指導のため、学務教職員課が別に定める管理指導計画により、各調理場及び給食実施校の訪問指導を実施します。

訪問指導は、本マニュアル、学校給食衛生管理基準等に基づく、施設・設備等の点検、調理開始から下膳までの間における業務内容の監視、関係帳票等の記録・保存状況の確認を主な内容とします。

盛岡市教育委員会は、訪問指導における指摘・指導事項等の改善・対応状況を把握し、安全性の向上と業務改善を図ります。

3. 運営体制

3-1 献立作成、物資選定、給食運営委員会

- 校長等は、学校給食の献立作成、物資選定及び運営について、児童生徒、保護者、教職員等それぞれの意見等が尊重されるよう、献立作成委員会、物資選定委員会、給食運営委員会等の体制整備に努めること。

3-2 給食費の決定

- 給食費の金額は、年度ごとに、給食運営委員会等で定めること。
- 食缶方式及びミルク給食の給食費は、年額又は1食単価を、給食自由選択方式の給食費は1食単価を定めること。
- 給食費は、給食の供給に要する食材費及びそれに付随する用品等の経費として保護者が負担するものであることから、社会情勢の動向等を把握して、円滑な学校給食の運営ができるように留意して定めること。

3-3 未納・滞納の防止及び解消

- 給食費の未納・滞納は、食材の調達をはじめとする学校給食の円滑な運営に著しい支障を来す恐れがあるほか、未納者以外への影響や負担が発生することに繋がるため、学校等の広報媒体やPTAの会合等によって保護者の理解を求め、協力関係を構築するとともに、未納の予防と解消に努めること。
- 学校等で特定の職員に過度の業務負担が生じないように配慮すること。
- 多重債務により給食費が未納・滞納となっている保護者を把握した場合は、「盛岡市多重債務者包括支援プログラム」に基づき、本人の承諾を得た上で、氏名・連絡先等を盛岡市消費生活センターへ連絡すること。本人の承諾を得られない場合は、盛岡市消費生活センターへ相談することを促すこと。
- 学校等は、経済的な理由により学校給食費を未納・滞納となっている保護者に対して、生活保護制度による教育扶助や就学援助制度の活用について説明、周知すること。
- 生活保護制度の被保護者である児童生徒の給食費に未納・滞納がある場合で、教育扶助（給食費）を校長に交付する必要がある場合は、市生活保護担当課と協議すること。
- 給食費が未納・滞納となっている保護者のうち、生活保護制度や就学援助制度等の受給対象外で、経済的に困窮している場合は、生活困窮者自立支援法に基づき運営されている「盛岡市くらしの相談支援室」へ相談することを促すこと。

3-4 学校給食費の会計・経理

- 学校給食費については、盛岡市学校徴収金事務取扱要領（平成 21 年 11 月 17 日付け 21 盛教総第 82 号）により適正に処理すること。また校長等は、同要領第 15 に基づき給食費会計の処理の具体等について定めるとともに、関係する教職員等の指導を行うこと。
- 学校給食費の会計については、原則として他の学校徴収金の会計と分けて管理すること。
- 収入については、収入調定額（徴収の意思を決定した金額）及び収入済額（徴収できた金額）を適宜管理し、収入未済額が把握できるよう経理すること。
- 支出については、支出負担行為額（契約した金額又は予算執行の意思を決定した金額）及び支出命令額（支払する額）を適宜管理し、支出未済額が把握できるよう経理すること。
- 対価支払の時期について、「政府契約の支払遅延防止等に関する法律」に準じ、契約書等の書面で日数を定めた場合（ただし、30 日以内とする）は、その日数以内に、定めていない場合は、15 日以内に支払うよう努めること。
- 物品購入等の契約にあたっては、取引業者と納入条件、請求方法並びに支払時期等を書面で取り交わすこと。また、魚介類、食肉、乳類等の取引にあたっては、食品衛生法に基づく営業許可を確認すること。
- 会計期間終了時（年度末）における収支差引残高、収入未済額及び支出未済額については、翌会計年度に繰り越すこと。

3-5 栄養管理

- 校長等は、栄養士等を栄養管理責任者として充てること。
- 校長等は、学校給食摂取基準を年度ごとに定めること。同基準を定めるにあたっては、学校給食実施基準（平成 21 年文部科学省告示第 61 号）別表を参考に、個々の児童生徒の健康状態及び生活活動の実態並びに地域の実情等に十分配慮すること。
- 食品構成について「学校給食摂取基準」を踏まえ、多様な食品を適切に組み合わせて、児童生徒が各栄養素をバランス良く摂取しつつ、様々な食に触れることができるようにすること。食に関する指導や食事内容の充実を図ること。また、各地域の実情や家庭における食生活の実態把握の上、日本型食生活の実践、我が国の伝統的な食文化の継承について十分配慮すること。
- 校長等は、食に関する指導等との連携に配慮し、栄養管理、献立作成の指針としての学校給食実施方針、学校給食献立編成方針等を年度ごとに策定すること。なお、この

方針の策定にあたっては、給食指導にあたる教職員の意見だけでなく、3-1 で示す各種委員会等の意向にも十分配慮すること。

4. 従事者の管理

4-1 健康状態の確認

- 調理等従事者は、業務を開始する前に健康状態を確認し、「学校給食従事者個人別健康観察記録票」に記録すること。なお、出張、研修、休暇、週休日等により業務に従事しなかった日の健康状態についても記録すること。
- 衛生管理責任者は、健康状態に異常がある業務従事者に対し、その程度・状態により、業務を行う際の留意事項（手袋の着用等）、医師の受診を指示する等の適切な処置をとり、その内容を記録すること。なお、衛生管理責任者に対しては、本人以外の者が前述の処置及び記録を行うこと。

4-2 調理等従事者の服装等

- 匂いが強い化粧品、香水を使用しないこと。
- 爪は伸ばさず清潔にし、装飾（マニキュア・付け爪等）をしないこと。
- 指輪、ネックレス、腕時計、ヘアピン、イヤリング、ピアスなどを着用しないこと。
- マスクを着用し、唾液、鼻汁等の飛散を防止すること。
- 調理帽、三角巾及び毛髪ネット等を着用して、毛髪を完全に覆うこと。
- 洗濯後、ほかの作業等に使用していない清潔な調理専用の白衣（調理衣）等を着用すること。
- 汚染作業区域、非汚染作業区域で区分した専用の清潔な履物を着用すること。
- 調理時及び配食時は前掛け等を着用し、作業内容に応じて使い分けること。また汚染作業と非汚染作業で前掛け等の混用をしないこと。

4-3 配送・配膳従事者の服装等

- 匂いが強い化粧品、香水を使用していないこと。
- 爪は伸ばさず清潔にし、装飾（マニキュア・付け爪等）をしないこと。
- 指輪、ネックレス、腕時計、ヘアピン、イヤリング、ピアスなどを着用しないこと。
- マスクを着用し、唾液、鼻汁等の飛散を防止すること。
- 調理帽、三角巾等を着用し、毛髪の落下を確実に防止すること。

- 清潔な業務専用の白衣（衣服）等を着用すること。ただし、調理従事者が調理後に配膳を行う場合は、調理業務で着用した白衣（調理衣）等で差し支えないが、配膳作業後に同じ衣服のままで調理業務を行うことはできない。
- 清潔な履物を着用すること。

4-4 標準的な手洗いの手順

手洗いは食品衛生の基本であり、不十分な手洗いは、菌を食品に付着させる大きな要因となることから、以下の手順で手洗いを実施すること。なお、手袋を着用する場合においても、手洗いは確実に行うこと。

- 流水で手を洗う。
- 手洗い石けんを付けて十分に泡立て、手の平と甲、指の間、親指の付け根、指先、手首を5回程度ずつ洗い、肘まで洗う。
- 個人専用の爪ブラシを使い、指先と爪の間を念入りに洗う。
- 流水で十分にすすぐ。
- 使い捨てのペーパータオルで水気をふき取る。
- アルコールを指先、親指の付け根、手の平と甲、指の間、手首にすり込む。

※標準的な手洗いは、調理等の作業開始前、用便後、汚染物を取り扱った後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動するときに行うこと。

4-5 作業中の手洗いの手順

- 流水で手を洗う。
- 手洗い石けんを付けて泡立て、手全体を洗う。
- 流水でよくすすぐ。
- 使い捨てのペーパータオルで水気をふき取る。
- アルコールを手全体にすり込む。

※作業中の手洗いは、調理等作業中（食品に直接触れる前、生の食肉類・魚介類・卵、加熱前の野菜等に触れた直後など）や配送・配膳時に行うこと。

4-6 その他留意事項

- 作業区域（汚染作業区域、非汚染作業区域）で飲食・喫煙をしないこと。また、調理に不必要な物品、私的な飲食物等の持ち込みをしないこと。
- 白衣（調理衣）等を着用したまま、屋外に出ないこと。
- 便所は、調理用の調理衣（上下）・履物等のまま使用しないこと。
- 調理等従事者は、月2回の腸内細菌検査（赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌感染症（0-26・111・157を含む））を受けること。また、10月から3月までの間には必要に応じてノロウイルスの検便検査を受けること。

5. 献立・食材発注・作業指示の留意点

- 献立作成にあたっては、年度ごとに定める方針、栄養価並びに食品構成の基準に基づくこと。
- 調理後2時間以内に喫食できるよう、また加熱時間、冷却時間を十分に確保できるよう、施設・設備、人員等の能力に余裕をもった献立作成と、適切な作業時間の配分に留意すること。
- 献立内容は、原則として加熱調理によるものとする。
- 各調理場の調理機器の状況も踏まえ、学校給食衛生管理基準、大量調理施設衛生管理マニュアル等に従った調理による献立とすること。
- 地域における感染症、食中毒発生状況等に配慮すること。
- 児童・生徒等の食物アレルギーの状況を把握し、代替食等の提供ができない場合は、発症原因となる食品の使用をできるだけ避けること。
- 作業内容は、作業工程表、作業指示書、作業動線図等の書面にに基づき、衛生管理責任者（調理等を委託する調理場は、受託業者の責任者）が調理従事員へ指示すること。また、作業を開始する前に、調理従事員との打ち合わせを行い、作業内容を相互に確認するとともに、打ち合わせにおける口頭での指示内容の修正等は書面に追記して記録すること。
- 作業工程表は、汚染作業区域と非汚染作業区域の区分、献立名、時間、担当者、調理作業の内容、衛生管理上の留意点（前掛けの交換、手洗い及び使い捨て手袋の着用、残留塩素濃度の測定、中心温度の測定等）を記入するとともに、リスクが高い食品（肉・魚・卵等）の取扱いについて明確にすること。
また、アレルギー対応のために必要な管理点について明記し、確実に実施させること。

- 作業指示書は、献立ごとの食材の使用量や切り方、加熱条件等の調理作業に必要な情報が分かるように作成すること。
- 作業動線図は、食材等の動きが明確に判別できるよう作成すること。なお、同一調理品の原材料でも、生の食肉類・魚介類・卵等又は動線が異なる場合は、それぞれ区別した動線とすること。
また、アレルギー対応の除去・代替食の工程・動線についても明記すること。
- 食材の調達に際しては、微生物検査、理化学検査結果の証明書、生産履歴等の提出を求めるなどして安全性を確認するとともに、証明書等を保存すること。また、食材の製造工程、製造における衛生管理体制、納入業者の管理体制等について確認すること。
- 食材の選定・発注は、盛岡市学校給食用食品等調達基準に基づくこと。また、缶詰、乾物、調味料等の常温保管可能なものを除き、原則として1回に使いきれの量を購入すること。
- 肉類、魚介類、練り製品は、原則として使用する形状等を指定し、購入すること（調理場では切らないこと）。ただし、練り製品（かまぼこ、ちくわ等の加熱済のもの）については、包丁、まな板等の調理器具を適切に使い分けできる場合は調理場で切ることができる。
- ガラス製の瓶詰め食品（調味料含む）は、破損による異物混入事故防止のため、なるべく選定しないこと。
- 学校給食用パンの納入業者への発注については、使用曜日等を確認すること。

6. 食材の検収

6-1 納入品の受け入れ

- 納入業者が作業区域に立ち入らないようにすること。また、納入業者の服装や納入容器の衛生状態について確認すること。
- 食材は、原則として調理当日の納品とすること。なお、常温保管可能なものは前日までの納品とすることができる。ただし、これにより難しい場合は、冷蔵庫等で適切な温度管理のもとで保管すること。
- 検収時は、床面に直接置かないようにし、検収表に基づいて状態、製造日・期限表示、内容物、品温等を確認し、確実に記録すること。
- 不良が認められる場合は、速やかに返品・交換等の措置内容又は受け入れた理由等について、記録すること。
- 納入された食材は調理場の容器等に移しかえ、納入用容器については、納入業者へ返

却すること。

6-2 検収後の取り扱い

- 納入された食品は、食肉類、魚介類、野菜類等の分類ごとに区分し、以下の温度区分に従い保存すること。

食品名		保存温度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐類		10℃以下
魚介類	鮮魚介類	5℃以下
	魚肉ソーセージ・ハム、特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	－15℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉（細切した食肉を凍結させ容器包装に入れたもの）	－15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	－15℃以下
卵類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	－15℃以下
乳製品類（バター・クリーム・チーズ）		10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		－15℃以下

- 保存にあたっては、交差汚染が起きないように専用容器の使い分け等に十分注意すること。
- 未開封の食品を保管する場合は、納入日、納入業者等が把握できるよう管理すること。
- 開封後の調味料等を保管する場合は、納入日、納入業者等が把握できるよう管理するとともに、容器包装等に開封日を明示すること。また、開封した調味料等は、表示されている期限に関わらず、早めに消費すること。
- 生鮮で購入した食肉類、魚介類、野菜類等を調理場で冷凍し、冷凍保管しないこと。

7. 作業前の点検事項

7-1 作業開始前の点検項目

以下の項目等について、始業前に点検し、異常がある場合、衛生管理責任者は適切な処置を講じること。

- 作業区域内の清掃状態が良好で、清潔であること。
- 冷蔵庫、冷凍庫、消毒保管庫は清潔であり、冷蔵庫は5℃以下（ただし魚介類及び液卵の保管をしないものは10℃以下）、冷凍庫は-15℃以下、保存食専用冷凍庫は-20℃以下の庫内温度であること。
- 調理機器類に異常がないこと。
- 水道蛇口、調理機器等のネジ、ボルト等のゆるみがないこと。
- 衛生害虫（ネズミ、ハエ、ゴキブリ）等の発生がないこと。
- 温度・湿度計が正常に機能していること。
- 水の状態（色、匂い、濁り、味）に異常がなく、残留塩素濃度測定器で遊離残留塩素濃度が0.1ppm以上であること（飲用適であること）。なお、点検の結果異常がある場合は、給食を中止すること。再点検の結果、飲用適であることが確認できた場合は、使用水1リットルを保存食と同様に保存すること。
- 調理施設の給排水、採光、換気等の衛生状態が適切であること。
- 調理作業に必要がない洗浄用具・洗剤等は、作業区域ごとに区別し、保管場所を明らかにし、食品等に接触・混入・誤使用等が生じないように整理整頓して置くこと。また内容物を容器包装に明示しておくこと。

7-2 作業開始前の消毒

- 調理機械・器具類、水道の蛇口レバー等はアルコールの噴霧により消毒すること。ただし、消毒保管庫等で保管しているまな板、包丁等の調理器具類はそのまま使用できる。

8. 下処理

8-1 器具等の取り扱い

- 下処理に用いる器具類は、調理工程で使用するものとは区別し、さらに加熱野菜類、非加熱野菜類等ごとに色分け等をして明確に使い分けること。
- 汚染作業区域から非汚染作業区域への“汚れの持ち込み”を防ぐため、人の往来を少なくするとともに、往来する際にはその都度、手洗いと履物の交換等を行うこと。

8-2 食品の洗浄・取り扱い

- 食肉、魚介類、卵からの二次汚染を防止するため、食材ごとに容器・器具を使い分けること。
- 野菜は、流水で3回以上（シンク等でオーバーフローさせる場合は、水を3回以上交換して）洗浄すること。
- 球根皮むき機（ピーラー）で処理する野菜は、できるだけ土がつかない状態で投入すること。
- 根菜類等は、皮をむいてから洗浄すること。
- キャベツ、ハクサイなどの結球野菜は、中心部までよく洗浄できるよう、葉を1枚ずつはがして洗浄すること。
- ほうれん草、チンゲンサイ、小松菜などは、根元を切り落としたうえで洗浄すること。
- 冷凍の食肉、魚介類を解凍する場合は冷蔵庫解凍又は流水解凍の方法によること。冷蔵庫解凍の場合は、専用のふた付容器に入れて、冷蔵庫内のほかの食品等を汚染しないよう十分に注意すること。流水解凍の場合は、ポリエチレン袋等に密封し、流水中でほかの食品と接触しないよう十分に注意すること。
- 床面からの跳ね水等による汚染防止のため、食品を入れた容器や調理器具は、容器の底が床面から60cm以上の場所に置くこと。
- ブロッコリーやぶどう、びわなど、虫や汚れ等が残存しやすい形状の食材については、目視で確認しながら異物の除去に努めること。

9. 調理

9-1 衛生管理

- 食肉、魚介類、卵類を取り扱う場合は、未使用の使い捨て手袋を着用し、作業後には手袋を廃棄し、手洗いと手指の消毒をすること。
- 食肉、魚介類、卵類を取り扱う場合は、必要に応じてほかの作業用とは区別した専用の又は使い捨ての前掛けを着用すること。
- ドライ環境を維持できている状態において、食缶等で食品を取り扱う場合には、容器の底が床面から 30cm 以上の高さの位置に置くこと。
- 加熱調理前の冷蔵・冷凍食品は、常温で放置しないこと。
- 食肉、魚介類を調理する際は、周囲の食品への汚染を防止するため、必要に応じて衝立を立てるなどの対策を講じること。
- 調理済の食品は消毒済の容器に入れ、二次汚染を防止するとともに、適切な温度管理を行うこと。
- 床に水や野菜くずを落とさないように調理すること。
- ウェット方式の施設においても、調理台、床面などを乾燥状態に保つドライ運用を行うこと。
- 調理台の水気を切るときは、ワイパーでシンクの方へ水気を切ること。独立した調理台の場合は、トレイなどで水気を受け、シンクへ流すこと。
- 床面が濡れた場合は、速やかにワイパーで排水溝の方へ水気を切ること。
- 調理場内の排水溝・グレーチングに水や調味料等を捨てないこと。
- 調理中に生じる残さ等は床面を濡らさない残さ入れに入れること。(野菜くず等を床面や排水溝等に置いたザルに入れないこと)
- 調理が終了した時点で、水の状態（色、匂い、濁り、味）に異常がなく、残留塩素濃度測定器で遊離残留塩素濃度が 0.1ppm 以上であること（飲用適であること）を確認し、記録すること。なお、点検の結果異常がある場合は、給食を中止すること。
- 検便等を実施していない部外者を作業区域に原則として立ち入らせないこと。ただし、止むを得ない事情があり、調理従事者の健康状態確認に準じた確認により異常が認められず、衛生管理責任者が承認した場合はこの限りではないが、該当する者の健康状態を立ち入り者の健康状態記録簿に記録し、保管すること。

9-2 調理機械・器具類の取り扱い

- 加熱前食品用と加熱済食品用の容器、器具等を混用しないこと。
- 加熱前食品に使用する包丁、まな板は、野菜用、豆腐類・練り製品用に区別して用いること。ただし区別できない場合は、野菜を切った後に洗浄し、必要に応じて消毒してから豆腐類・練り製品を切ること。(豆腐類・練り製品を切った後、同じ包丁、まな板で野菜を切らないこと。)

9-3 加熱調理

1. 揚げ物

- ① 油温が設定した温度以上になったことを確認する。
- ② 調理を開始した時間を記録する。
- ③ 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で3点(3個)以上測定し、全ての点において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分以上加熱を続ける(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)。
- ④ 最終的な加熱処理時間を記録する。
- ⑤ なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、油温が設定した温度以上であることを確認・記録し、①～④で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。油温が設定した温度以上に達していない場合には、油温を上昇させるため必要な措置を講ずる。

2. 焼き物及び蒸し物

- ① 調理を開始した時間を記録する。
- ② 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で3点以上測定し、全ての点において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分以上加熱を続ける(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 最終的な加熱処理時間を記録する。
- ④ なお、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。この場合、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。

3. 煮物及び炒め物

調理の順序は食肉類の加熱を優先すること。食肉類、魚介類、野菜類の冷凍品を使用する場合には、十分解凍してから調理を行うこと。

- ① 調理の途中で適当な時間を見はからって、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を校正された温度計で3点以上(煮物の場合は1点以上)測定し、全ての点において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分以上加熱を続ける(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)。
- なお、中心温度を測定できるような具材がない場合には、調理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。

- 食品や調理の性質上、上記の加熱条件を設定できない場合は、科学的根拠に基づきこれと同等となる加熱条件を設定すること。
- 加熱後の食品は、手洗い後に未使用の使い捨て手袋を着用して取り扱うこと。

※米飯や麺など、通常摂食可能となるために十分な加熱を要するもの又は揚げパンなど十分な加熱を経て製造された食品の風味や食感に変化をもたらすために施す調理については、中心温度の測定を省略することができる。

9-4 冷却調理

- 水冷する場合は、水冷作業直前の水温が 20℃以下で、遊離残留塩素濃度が 0.1ppm 以上あることを確認し、衛生管理チェックリストに記録すること。
- 水冷開始から 30 分以内に、食品の中心温度を 20℃以下まで冷却すること。
- 冷却する食品と他の食品との相互汚染等に細心の注意を払うとともに、消毒済の容器に小分けするなど、冷却時間をできるだけ短縮すること。
- 冷却後は、消毒済でふた付の専用容器に入れ、10℃以下の冷蔵庫等で保管すること。
- 冷却食材を複数使う場合は、食材ごとの温度差をできるだけ小さくすること。
- 消毒後の食品は、手洗い後に未使用の使い捨て手袋を着用して調理すること。
- 常温で調理等を行う時間を最小限とし、作業を行っていない間は、冷蔵庫等に保管すること。

10. 加熱しない食品（果物・野菜）の下処理・調理

- 加熱しない食品の下処理は、加熱調理用食品とシンクを使い分けて行うこと。
- 下処理後は、200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液（食品添加物として使用できるもの）で 5 分間以上浸漬し、塩素臭がなくなるまで流水でよくすすぐこと（ただし、皮付きのままで切らずに供するみかん、バナナについては、次亜塩素酸ナトリウム溶液による消毒を省くことができる）。
- 下処理、調理ごとに区別した、加熱しない食品専用の調理器具を用いること。
- 手洗い、器具類の消毒を頻繁に行うこと。
- 消毒後の食品は、手洗い後に未使用の使い捨て手袋を着用して調理すること。

- 常温で調理等を行う時間を最小限にし、カットしたものについては冷蔵庫等で保管すること。

11. 保存食

- 調理前の食品（原材料）は、製造年月日・ロットごとに洗浄・消毒を行わない状態で清潔なビニール袋等に 50 g 以上採取し、下処理終了時（採取から 2 時間以内）をめぐとして保存食専用冷凍庫に保存すること。ただし、別に定めるもの（※）は採取しないことができる。
- 殻付きの卵は全て割卵し、混合した上で清潔なビニール袋等に 50 g 以上採取すること。
- 調理済みの食品（釜別、製造ロット別）は、配膳時に汚染される可能性があることから、配膳後の状態で、清潔なビニール袋等に 50 g 以上採取し、粗熱が取れたことを確認して、喫食終了時（採取から 2 時間以内）までに保存食専用冷凍庫に保存すること。なお、配膳後の状態での保存が困難な場合については、食缶等に配食した後に保存すること。
- 保存容器には、採取年月日及び廃棄予定年月日を明記し、密封の上、－20℃以下の専用冷凍庫で 2 週間保存すること。また保存食簿に基づき必要事項を記録すること。

【保存食を採取しないことができるもの】

調理前の食品 (原材料)	缶詰（個人等が委託製造したものを除く）
	容器包装詰加圧加熱殺菌食品（レトルト食品）（同上）
	調理に用いる油脂類*
	乾物（加熱調理するものに限る）
	嗜好飲料類*、調味料及び香辛料類*、砂糖類*
	加熱後摂取冷凍食品（凍結直前加熱）のうち真空包装のもの

*食品成分表の分類による

12. 配食

- 調理済み食品は、病原菌の発育に適する 20～50℃の温度帯を避けるような温度管理とし、調理後 2 時間以内の喫食に努めること。
- 配食時は、手洗いをした後、必ず未使用の使い捨て手袋を着用すること。配食用の手袋を着用したままほかの作業を行わないこと。
- 配食用の器具（へら、杓子、フライはさみ等）は配食作業専用とし、調理用器具と混用しないこと。
- 配食時は、盛り付け台を使用するなどして、食缶等の底が床面から 30cm 以上の高さを確保すること。

13. 配膳

- 異物混入事件等の発生を防止するため、児童・生徒の配膳時間以外は、配膳室又は配膳棚を施錠すること。
- 配膳室、配膳台、配膳用コンテナ、廊下用移動台、ダムウェーターなどは清潔に保つこと。
- 転倒、食品の落下、こぼれ等が起こらないよう、注意すること。
- 食缶等の配膳容器には、必ず蓋をすること。
- 食器等を床に落とすなどした場合は、そのまま使用させないこと。

14. 配送

- 配送用コンテナは清潔にし、コンテナ内で食品の落下、こぼれ等は起こらないよう注意すること。
- 車両は、長期休業期間中を除き、原則として給食の配送専用とすること。
- 車両の荷台及び運転席周り等は、毎日清掃し、清潔を保つこと。
- 車両の荷台及び運転席周り等は、随時、アルコール等により消毒すること。
- 配送は、配送先までの道路事情等を調査し、配送時間を短縮に努めるとともに、天候等による影響を最小限にできるよう、適切な配送計画を立てること。
- 配送従事者は、受配時の出発時刻、到着時刻を確実に記録すること。
- 受配校は、コンテナ到着後、コンテナの取手をアルコール等により消毒すること。
- 受配校は、到着時刻と到着時の食品温度を計測・記録し、給食センターへ報告すること。
- 受配校は、業者等から直接受配校へ納品されるものの検収を確実に実施し、記録すること。

15. 検食

- 検食は、児童生徒の喫食開始時刻の 30 分前までに実施すること。
- 検食実施者は、校長等及び委託調理場の責任者又はあらかじめ指定する者が実施すること。
- 給食センター及び委託調理場においては、調理した食品に異常がないか、配送する前に検食実施者が確認すること。
- 検食は検食簿に基づいて行い、その結果を記録すること。
- 検食に際しては、①有害な異物がないこと ②加熱・冷却処理が適切であること ③異味・異臭その他の異常がないこと ④1食分の量や味付け、色彩などが適切か等に留意すること。
- 検食の実施には給食1食分を必要とすることから、適切に費用負担をすること。

16. 給食当番

- 学級担任は、配膳にあたる児童・生徒及び教職員の健康状態を確認し、下痢、発熱、腹痛、嘔吐の症状がある児童・生徒を配膳にあたらせないこと。
- 健康状態の確認後は、給食当番健康状態確認票に記録し、各校で保存すること。なお、異常の有無については、衛生管理責任者に報告すること。
- 配膳にあたる児童・生徒及び教職員は、配食前・用便後等の手洗いを完全に励行し、必要に応じて、白衣、帽子、マスク等を着用すること。

17. 下膳

- 給食の持ち帰りは原則禁止し、残品は当日中に処分すること。ただし、個包装に品名、消費（賞味）期限、特定原材料、保存方法の記載があるもので常温保存が可能であるものについては、この限りではない。
- 残菜等は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- 嘔吐物は残食とともに調理場に戻さないこと。
- 嘔吐物が付着した食器具等については、二次感染を防ぐために、調理等従事者以外の者が、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒した後に、ほかの食器具等とは区別し、嘔吐物が付着したものであることを明示して返却すること。

18. 調理機械・器具、食器の洗浄・消毒

- 調理機械、器具、容器等の洗浄・消毒は、全ての食品が調理場内から搬出された後に行うこと。
- 調理に使用した調理用器具、調理機械類の部品等を床面に直接置かないこと。

18-1 調理機械類

- 機器の外装や床を濡らさないように洗浄及び清掃すること。なお、外装が濡れた場合は、清潔な乾いた布きん（不織布が望ましい）等で拭き上げること。
- 調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I（平成 21 年 3 月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）の 20 ページから 35 ページを参照のこと。なお、機器メーカーごとに清掃・洗浄方法が異なる場合があるので、使用機器の取扱説明書に従うこと。

18-2 調理用具（包丁・まな板・へら・ひしゃく・ボール・ざる等）

- 調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I（平成 21 年 3 月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）の 36 ページから 42 ページを参照のこと。

18-3 食器（PEN・PP 樹脂製品）

1. 残菜を除去する。
2. 40℃程度の洗剤溶液に 20 分以上浸漬し、スポンジ等で洗浄する。
3. 食器洗浄機ですすぐ。手洗浄の場合は、流水で 5 秒以上、又はため水では水を換えて 2 回以上すすぐ。
4. 消毒保管庫で乾燥・消毒する。
5. 学期に 1 回以上、200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液に 30 分以上浸漬し、中性洗剤で再度洗浄すること。

【スポンジの材質】ポリウレタンフォーム、セルローススポンジ、ポリエステルクロス

【ネットの材質】アクリル、ナイロン、ポリエステル

【その他注意】

次亜塩素酸ナトリウム溶液と中性洗剤を混ぜて使わないこと。

中性洗剤で再度洗浄後、すすぎは念入りに行うこと。

※専用洗剤をセットできる食器洗浄機の場合は、2 の浸漬の後、3 までを一連の作業とすることができる。

18-4 食缶、配膳用具等

1. 流水等で残菜を除去する。
2. 40℃程度の洗剤溶液に 20 分以上浸漬し、スポンジで洗浄をする。
3. 流水で 5 秒以上、又はため水では水を換えて 2 回以上すすぐ。
4. 消毒保管庫で乾燥・消毒する。

【金属製品】次亜塩素酸ナトリウム溶液は腐食の原因となるため使用できない。

18-5 洗浄用具（ブラシ・スポンジ・たわし・ワイパーなど）

- 調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I（平成 21 年 3 月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）の 45 ページから 47 ページを参照のこと。

19. 施設設備の清掃・消毒・維持補修

- 便所や作業区域以外で作業する際には、調理用の白衣及び履物等を着用しないこと。
- 実施内容は、作業実施記録簿等に記録し、保存すること。

なお、本マニュアルに記載がないものの清掃、消毒、維持補修は、調理場における洗浄・消毒マニュアル（平成 21 年 3 月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）や使用機器の取扱説明書等に準じて行います。

19-1 毎日実施すること

- 清掃は、ドライ（運用）を保った状態で行うよう心がけること。
- 調理室、下処理室等の床は十分に清掃し、よくしぼった清潔なモップ等で水拭きする。
- ドアの取手、機械の操作コック等は洗剤溶液を含ませたペーパータオル等で拭いた後、清潔なタオル又はペーパータオルで水拭きし、乾燥させた後、アルコールを噴霧すること。
- 冷蔵・冷凍庫、牛乳保冷库の外装を清掃すること。
- ホースは作業終了後に取り外し、200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液に 5 分以上浸漬し、水洗いした後に乾燥させること。
- 食品保管室の清掃を行うこと。（床や保管台等に食品が落下したままにせず清潔に保つこと）
- 配膳室と配膳台を清掃し、配膳台は清掃後にアルコール（75%エタノール製剤）を噴霧すること。
- 従事者用の便所は丁寧に清掃・乾燥し、便器、ドア、床などは使用後洗浄・消毒・乾燥した便所清掃専用のタオルに 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液を含ませて拭くなどして消毒すること。
- ガスの供給を遮断（元栓を閉める）すること。

19-2 週 1 回以上実施すること

- 調理場内の排水溝、内壁等は十分に洗浄すること。
- グリストラップの清掃を行うこと。

- 冷蔵庫、冷凍庫等の排水受けの水を捨て、洗浄すること。
- 冷蔵庫の内装を清掃し、アルコール（75％エタノール製剤）を含ませたペーパータオル等で拭くこと。

19-3 月1回以上実施すること

- 冷蔵庫、冷凍庫のフィルターを清掃（掃除機で埃を吸い込む等）すること。
- 排気口のグリスフィルターを清掃すること。
- 移動台等のキャスター部、調理機械の駆動部（回転釜、食器洗浄機等のギア等）に注油すること。
- 衛生害虫の発生状況を点検し、学校給食施設の衛生害虫等駆除・点検記録票に記録すること。
- 窓、網戸、給気口を清掃すること。

19-4 学期に1回以上実施すること

- 配管、ダクト等を含めた施設全体を清掃すること。
- 冷凍庫の内装を清掃し、アルコール（75％エタノール製剤）を含ませたペーパータオル等で拭くこと。
- 床やグリストラップ天板の塗装のはがれ、隙間のコーキング埋めなどの軽微な施設等の補修をすること。
- 配管、調理機械固定器具等のサビ止め塗装などの補修をすること。
- 天井、照明器具、換気扇等を清掃すること。
- 調理衣用洗濯機（全自動洗濯機に限る）の洗濯槽の洗浄・除菌をすること。
- その他、日頃実施できない作業

20. 調理衣、履物等の洗浄・消毒

- 洗濯に使用する洗剤や柔軟剤等は、香料が強いものを使用しないこと。
- 脱水後、休憩室等の食品の取り扱いをしない場所で乾燥させること。
ただし、これにより難い場合は、洗濯物の含有水の落滴の防止策等を講じた上で、下処理室等の汚染区域で乾燥させることも可とするが、次の調理作業前には撤去すること。

20-1 調理衣・エプロン

- 調理業務終了後に、毎日、用途・作業別に分けて洗濯すること。
- ビニール製のものは、スポンジ等を用いて洗浄すること。

20-2 調理室で使用する布製品（ふきん、軍手、タオル、スポンジなど）

- 洗濯後は、200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液に 5 分程度浸け、水洗いすること。

20-3 履物

1. 洗剤溶液を含ませた履物洗浄専用ブラシ等で洗浄し、流水ですすぐこと。
2. 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液を含ませたペーパータオル等で表面を拭き、靴底は同溶液に 5 分程度浸漬し、水洗いして乾燥させること。

21. 温度計の状態確認

以下の方法で状態を確認し、誤差が著しい場合は、メーカー等による校正（調整）を行うこと。

21-1 デジタル式中心温度計＜月 1 回以上＞

- 沸騰しているお湯に、温度計測部を浸し、100℃に対して温度計の示す数値が $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 以内であるか確認する。
- ガラスコップに水と氷（たっぷり、氷の間に水が入っているという状態）を入れ、2～3回攪拌して温度計測部を氷水に浸し、0℃に対して温度計の示す数値が $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 以内であるか確認する。

21-2 非接触温度計（デジタル式）＜学期に 1 回以上＞

- チェック済みの中心温度計を使い、冷蔵品（縦横 10 c m 程の平面を持つもの）の表面温度を、温度計測部を突き刺さずに計測し、非接触温度計を 5 c m 程まで近づけて冷蔵品の同じ場所の温度を計測し、中心温度計の数値に対して $\pm 3^{\circ}\text{C}$ 以内であるか確認する。

22. ネズミ及び衛生害虫の駆除・予防

- 衛生害虫等の点検を月1回以上、駆除を年2回（6か月に1回）以上実施し、実施の都度、学校給食施設の衛生害虫等駆除・点検記録票に記録し、1年以上保存すること。
- 駆除に毒餌を用いる場合は、設置期間中は目の届かない場所に死骸がないか、調理作業前に確認すること。
- トラップ等を設置する際には、外部から衛生害虫等を誘引することがないように、設置場所に注意すること。

22-1 点検方法

- ネズミは、糞・足跡の有無、食害の痕跡、進入個所の有無（壁や天井に穴がないかなど）等を確認すること。
- ゴキブリは、粘着式捕獲器を設置するほか、棚や引き出しに糞、抜け殻、卵がないか確認すること。
- ハエ等の飛翔昆虫は、目視により確認すること。

22-2 ネズミの防除方法

- 痕跡を発見した場合は、「生け捕りかご」や「粘着シート」などにより捕獲又は殺鼠剤により駆除すること。
- 殺鼠剤を使用する場合は、人畜に対して安全性が高いものを使用すること（例：内出血・視力低下等により比較的明るいところで死ぬ「ワルファリン」のほか、微量で死ななくても不妊効果がある「硫酸タリウム」、心臓毒として急性の作用がある「シリロシド」など）。
- 日頃の対策として、餌になりえる残菜等をきちんと清掃すること。また、進入の防止などネズミが住みにくい環境を作ること。

22-3 ゴキブリの防除方法

- 粘着式捕獲器を食品庫等に設置し、発生状況の把握に努めること。
- 年2回以上実施することとなっている駆除については、長期休業期間中にくん煙・蒸散式の殺虫剤を用いて実施すること。なお、実施する際は、使用上の注意を熟読の上、食品の隔離、調理器具等の保護を確実に実施し、安全を確保すること。
- 毒餌法（ホウ酸ダンゴなど）は、発生後の駆除を目的として用いること。

- ゴキブリは、雑食性で、ごみや油、糞尿、痰も餌になりうることを認識し、高温多湿を避け、生息しにくい環境づくりに努めることも必要である。

22-4 ハエの防除方法

- ジクロロボスを含有する樹脂蒸散剤(ジクロロボス樹脂蒸散剤・商品名：バポナ（アース製薬）など)は使用しないこと。
- 調理室においては、エアゾール式殺虫剤は食品の安全を確保するために使用できないことから、成虫等が飛来した場合は、食品への混入に十分注意した上で、消毒用のアルコール（75%エタノール製剤）を直接噴霧し、衰弱したところを捕獲するなど、食品衛生上安全な方法により駆除すること。
- 給食施設周辺に発生源があることは、極めて望ましくないことから、発生源となりうる生ごみ保管場所、動物飼育場所、便所、グリストラップ、池、水溜りなどは定期的に確認し、衛生管理を徹底するとともに、発生予防・駆除を実施する必要がある。

22-5 市販薬剤等での駆除が困難な場合

- 市販薬剤等での駆除による効果が認められない場合には、校長は、市教育委員会へ学校給食施設の衛生害虫等駆除依頼書により依頼すること。
- 依頼する際は、学校給食施設の衛生害虫等駆除記録票を添付すること。

23. 廃棄物の処理

廃棄物については、各施設の所在地のごみの分け方、捨て方に従い処分すること。

また、次に掲げる事項に留意すること。

23-1 生ごみ（排出施設）

1. 調理過程で生じた生ごみは、水気を十分に切った後、計量すること。
2. 残菜は、残食状況を記録した後、専用のざるで水気を十分に切った上で、残食ごみとして計量すること。
3. 果物の皮などの給食提供後に回収する生ごみは、別途計量すること。
4. 計量が終わった生ごみは、専用のふた付き容器に入れて室外の保管場所に搬出すること。
5. 生ごみとして排出すること。
6. 委託業者等による生ごみ収集後は、容器、保管場所を清掃し、清潔にすること。
7. 室外の保管場所は、定期的に殺虫剤を散布するなどして、衛生害虫の発生を予防すること。

23-2 廃プラスチック類

1. 調理場で生じた廃プラスチック類プラスチック製品（食品トレー、ビニール袋、ポリ系フィルム、使い捨て手袋等の石油製品）のごみは、ほかのごみと分別すること。
2. プラスチック製品のごみを入れたビニール袋には赤系のテープを貼付け、それ以外のごみと明確に分別された状態で保管すること。
3. 保管中は、鳥獣等により内容物を荒らされないよう、屋内で保管するなどの対策を講じること。また、悪臭の発生や汚水の流出を防ぐため、袋を二重にするなどの対策を講じること。
4. 廃プラスチックごみとして排出すること。

23-3 可燃ごみ（使用済みペーパータオル等の紙類）

1. ビニール袋に入れて、内容物がこぼれないよう注意し、所定の場所に保管すること。
2. 可燃ごみとして排出すること。

23-4 廃油

1. 産業廃棄物収集運搬に係る廃油の許可を有する業者へ引き取りを依頼すること。
2. 使用後の油は、18 リットル缶など不燃性容器に入れ、密閉し、火気のない冷暗所に保管すること。

23-5 紙パック（牛乳）

1. 牛乳パックは、ビニール袋に入れて、内容物がこぼれないよう注意して、所定の場所に保管すること。
2. 可燃ごみとして排出すること。
3. 500ml 以下の牛乳パックのリサイクルを受け入れる事業者があり、かつ、学校で洗浄・乾燥後に切り開いて結束するなどの対応が可能な場合は、資源として活用すること。

23-6 古紙等（包装紙、ダンボール）

1. 汚れの少ないものは、種類別に結束し、所定の場所に保管すること。
2. 資源ごみとして排出すること。
3. 汚れの著しいものは、可燃ごみとして排出すること。

23-7 デザートの空き容器等

1. デザートの空き容器やスプーン等の教員や児童生徒の飲食によって生じたごみ（プラスチック類を含む）は、ビニール袋に入れて、内容物がこぼれないよう注意して、所定の場所に保管すること。
2. 可燃ごみとして排出すること。

23-8 空き缶、空き瓶、ペットボトル

1. 種類ごとにビニール袋に入れて、所定の場所に保管すること。
2. 資源ごみとして排出すること。

24. 食中毒（疑い）発生時の対応

食中毒（疑い）が発生した場合は、市保健所生活衛生課食品衛生担当に相談すること。

相談の結果、市保健所が調査を行うこととなったときは、学務教職員課学校給食係に速やかに報告すること。

調査中は、市保健所の指示に従うこと。特に調理場の清掃、消毒、機器洗浄、検査用食品の廃棄は、実施の可否を市保健所に確認すること。

市保健所からの指示事項及び学校の対応については、随時、学務教職員課学校給食係に報告すると。

発生時の対応には、学校、盛岡市教育委員会だけでなく、盛岡市、岩手県教育委員会、岩手県、文部科学省の機関が関係し、学校医、学校薬剤師、PTAの協力が必要となることに留意すること。

【食中毒（疑い）発生の目安】

- ☐ 感染性胃腸炎の集団感染（同一の感染症症状が1学級10名以上）の調査により、食中毒（疑い）と判断されるケースが多い。

（例） 同一症状により体調不良者が同じタイミングで発症者が多数（全体の15%以上で、かつ15名以上）出た。

25. 異物混入事故発生時の対応

学校給食における異物混入事故対応マニュアル（平成29年10月盛岡市教育委員会）により対応すること。

26. 検便陽性・体調不良時等の対応

調理等従事者に感染症の疑いがある場合、当該職員は、医師の診断、上司からの指導に基づき、調理等業務を控えるものとします。（休暇を取得する場合は、病気休暇（診断書等が必要）又は年次休暇となる）この際、給食実施日において、臨時に調理業務の補助が必要であると校長が認めた場合は、調理等業務補助員を雇用することができます。

「調理業務補助員の雇用基準について（市教育委員会総務課長通知）」

職員の病気休暇による調理員の補充については、原則、会計年度任用職員の任用となりますが、病気休暇期間に関わらず、初日から起算して6日間に限り、調理業務補助員の雇用を認めるものとします。

医師の診断が「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」が規定する1～3類感染症の場合は、同法に基づく就業制限となり、該当職員は特別休暇の対象となります。4・5類感染症及びその他の感染症の場合は就業制限の対象とならないが、校長等は、必要に応じ、調理等業務に従事させないなど職員を指導し、必要な措置をとることとなります。

なお、調理等従事者がノロウイルスに感染又はその疑いが生じた場合は、ノロウイルス対応マニュアル（平成27年3月盛岡市教育委員会）に基づき対応すること。

26-1 検便陽性時の対応について

1. 定期検便（腸管出血性大腸菌感染症（0-26・111・157を含む）＜3類＞、赤痢＜3類＞、サルモネラ菌＜その他。ただし、腸チフス又はパラチフスの場合は3類＞）で陽性が判明した調理等従事者に対して、医療機関への受診を指示すること。
2. 医師が、腸管出血性大腸菌感染症（0-26、111、157を含む）、赤痢、サルモネラ菌（腸チフス又はパラチフスの場合）の診断をした場合は、特別休暇により、医師の回復診断（検便で陰性になる）までの間、出勤しないこと。
3. 医師が、サルモネラ菌（腸チフス、パラチフス以外）又はその他の感染症の診断をした場合は、調理場立入不可とする。（休暇を取得する場合は、病気休暇（診断書等が必要）又は年次休暇となる）

26-2 本人又は家族の体調不良時の対応について

1. 食中毒予防上、本人又は家族が下痢、嘔吐等の食中毒様症状を呈している場合は、医療機関への受診及び検便検査等について指示すること。
2. 医師が、腸管出血性大腸菌感染症（0-26、111、157を含む）、赤痢、サルモネラ菌（腸チフス又はパラチフスの場合）の診断をした場合は、特別休暇により、医師の回復診断（検便で陰性になる等）までの間、出勤しないこと。
3. 医師が、サルモネラ菌（腸チフス、パラチフス以外）又はその他の感染症の診断を

した場合は、医師の回復診断までの間、調理場立入不可とする。（休暇を取得する場合は、病気休暇（診断書等が必要）又は年次休暇となる）

27. 食物アレルギー等の対応

食物アレルギーを有する又は疾患の治療上、食事等の制限がある児童・生徒に対する学校給食の個別対応については、学校（センター受配校の場合は、供給する給食センターを含む）と保護者との間で、正確な情報交換を行い、必要に応じて当該児童・生徒の主治医又は学校医等の助言を得ながら実施します。

そのため、調理場における対応については、学校給食調理場における食物アレルギー対応の基本方針（平成30年1月盛岡市教育委員会）に基づき対応します。

なお、対応については、本マニュアルに示すことのほか、公益財団法人日本学校保健会が発行した学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（改正を行った場合は、最新のガイドラインを参照すること。以下同じ。）、学校給食における食物アレルギー対応指針（平成27年3月文部科学省）、学校におけるアレルギー疾患対応指針（平成30年2月岩手県教育委員会）を参考としてください。

27-1 対応フロー

1. 校長は、児童・生徒の食物アレルギーや治療上必要な食事等の制限について、保護者から確認すること。
2. 学校給食における対応（除去食、代替食の提供等）が必要と思われる児童・生徒については、学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の書類を、治療上必要な食事等の制限がある場合には、診断書等医師の診断結果の分かる書類の提出を求めること。
3. 校長は、保護者と学校職員（学級担任、養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員）とで面談するなどして、学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）等をもとに詳しく状況を確認し合い、記録すること。
4. 校長は、上記の面談内容から得た児童・生徒の状況（重症度、除去品目数等）と学校及び調理場の状況（給食設備、配置人員等）から総合的に判断し、除去食、代替食の提供又は弁当持参について決定すること。
 なお、医師の診断結果や調理場の実状に合わない対応を行うことは、事故を招く危険があることから、保護者の希望に沿って必要以上の対応を行うことのないよう注意すること。
5. 決定内容について、保護者と学校職員とで面談するなどして、保護者の理解を得ること。
 ※決定内容・・・弁当持参、教室除去、除去食、代替食
6. 校長は、牛乳、パンなどの単価があきらかなものの不喫食については、給食費の返

金（調整）に努めること。

7. 代替食等の提供について、ほかの児童・生徒と同一の給食費での提供が著しく困難な場合は、当該児童・生徒の保護者の理解を得た上で、相応の負担を求めることができる。
8. 保護者と学校とで情報交換するために十分な時間を確保できるよう、事前に使用予定食材を明記した献立予定表等の資料を保護者に配布し、学校と保護者との連携を密にすること。
9. 代替食等の対応を開始した場合は、定期的に学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）又は医師の診断書等の提出を求め、保護者と学校職員（学級担任、養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員）とで面談するなどして、状況を確認し合い、記録すること。

27-2 除去食・代替食の調理・配膳業務

- 除去食・代替食の調理について作業工程表、作業指示書、作業動線図に指示内容を明記すること。
- 学校給食として実施するものであることから、検食を実施するとともに、保存食を採取・保存すること。ただし、提供食と同一の釜から除去のみを行った場合はこの限りではない。
- 当該児童・生徒の誤食、当該児童・生徒以外への配膳を防止するため、配食時にはほかの食缶とは区別し、明確な状態で配食すること。
- 除去食・代替食の配膳は、誤配や誤食を防止するため、給食当番の児童・生徒ではなく、学級担任等の教職員が行うこと。

27-3 危機管理

- アレルギーによる症状が発症した場合に備えて、当該児童・生徒の保護者への緊急連絡が可能な手段を把握しておくとともに、連絡がつかない場合に備え、搬送指定の医療機関の有無をはじめとする対応の想定を学校と保護者の相互理解のもとで定めておくこと。
- 学級担任、養護教諭等が発症時の応急処置を実施できるよう、学校医又は当該児童・生徒の主治医等の助言を得ながら、対応マニュアルを作成して教室に備え付ける、応急処置法を理解するなどの対策に努めること。
- アナフィラキシー症状を持つ児童・生徒については、エピペン®や内服薬等が処方されていることがあるので、全ての教職員が適切な対応をとれるよう情報を共有し、常に準備しておくこと。

- アナフィラキシー等の疑いがある場合は、救急車の出動を速やかに要請し、当該児童・生徒のアレルギー状況を医師に伝達できる学級担任又は養護教諭等が付き添うこと。対応については、学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドラインの20ページ「緊急時の対応」を参照すること。

28. 定期衛生検査

校長及び給食センター所長は、学校医、学校薬剤師等の協力を得て、下表に示すとおり定期衛生検査を実施すること。また、実施の結果について、所定の様式により不適事項の有無並びに不適事項の内容について学務教職員課へ報告するとともに、記録を1年間保存すること。

検査の種別	頻度
学校給食施設等定期検査票（第1票）	年1回
学校給食設備等の衛生管理定期検査票（第2票）	每学期1回
学校給食用食品の検収・保管等定期検査票（第3票）	每学期1回
調理過程の定期検査票（第4票）	每学期1回
学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票（第5票）	每学期1回
学校給食における衛生管理体制定期検査票（第7票）	年1回

29. 盛岡市学校給食用食品等調達基準

盛岡市学校給食用食品等調達基準（以下「調達基準」という。）は、盛岡市が設置又は調理等業務を委託する調理場に、学校給食用食品等を納入する業者等に適用します。

納入業者等の虚偽、重過失により調達基準に適合しない食品の納入があった場合、食品の交換又は契約破棄を行うこととします。

国外産、国外加工品を調達・使用する場合は、あらかじめ各学校等が設置する給食運営委員会・物資調達委員会等で決定された学校給食用食品の調達・物資選定方針に基づくこととします。

区分		原産地等	特記事項
米穀類	精米	盛岡市産とし、特別栽培米を優先する。	(公財)岩手県学校給食会以外から調達する場合は、精米工程、生産履歴等を確認すること。
	もち米	国内産を原則とし、岩手県内産を優先する。	生産地の栽培管理方法等を事前に確認しておくことが望ましい。
	精麦	国内産を原則とする。	
	強化米	国内産を原則とする。	

	小麦粉	国内加工品を原則とし、国内原材料使用品を優先する。	
	片栗粉	国内加工品を原則とし、国内原材料使用品を優先する。	
	雑穀類・その他	国内産を原則とする。	生産地の栽培管理方法等を事前に確認しておくことが望ましい。
野菜・果物類	生鮮品	国内産を原則とし、①盛岡市産②岩手県内産を優先する。	
	カット冷蔵品	国内加工品を原則とし、①盛岡市産②岩手県内産の原料使用品を優先する。	カット工場の所在地、衛生管理状況、原材料管理状況等について、製造マニュアル、食品衛生監視票の入手等により確認すること。
	冷凍品	国内産原料を使用した国内加工品を原則とし、①盛岡市産②岩手県内産の原料使用品を優先する。	商品規格書を確認すること。 細菌・理化学・残留農薬等の検査結果の証明を確認すること。
肉類	共通事項	スライス、カットを行う場所の所在地、衛生管理状況、原材料管理状況等について、製造マニュアル、食品衛生監視票の入手等により確認すること。	
	牛肉	国内産を原則とし、①盛岡市産②岩手県内産を優先する。	個体識別番号を確認の上、生産履歴等を入手しておくことが望ましい。
	豚肉	国内産を原則とし、①盛岡市産②岩手県内産を優先する。	
	鶏肉	国内産を原則とし、①盛岡市産②岩手県内産を優先する。	
	加工肉	国内加工品を原則とし、国内原材料使用品を優先する。	商品規格書を確認すること。 加熱せずに供するものは細菌・理化学等の検査結果の証明を確認すること。
魚介類	共通事項	スライス、カットを行う場所の所在地、衛生管理状況、原材料管理状況等について、製造マニュアル、食品衛生監視票の入手等により確認すること。	
	鮮魚	①岩手県内産②国内産を優先する。	
	貝類	国内産を原則とし、岩手県内産を優先する。	
	甲殻類	国内産を優先する。	
	冷凍品	国内加工品、国内原材料使用品を優先する。	商品規格書を確認すること。
卵	鶏卵	岩手県内産を原則とし、盛岡市近郊産を優先する。	
	液卵	国内加工品を原則とし、国内原材料使用品を優先する。	商品規格書を確認すること。
加工食品	冷凍加工品	国内加工品を原則とし、国内原材料使用品を優先する。	商品規格書を確認すること。 加熱せずに供するものは細菌・理化学等の検査結果の証明を確認すること。
	チルド加工品	国内加工品を原則とし、国内原材料使用品を優先する。	商品規格書を確認すること。 加熱せずに供するものは細菌・理化学

			等の検査結果の証明を確認すること。
	乾物	国内加工品を原則とし、国内原材料使用品を優先する。	商品規格書を確認すること。 加熱せずに供するものは細菌・理化学等の検査結果の証明を確認すること。
その他	調味料	国内加工品を原則とし、国内原材料使用品を優先する。	商品規格書を確認すること。 細菌・理化学等の検査結果の証明を確認すること。
	缶詰	国内加工品を原則とし、国内原材料使用品を優先する。	商品規格書を確認すること。 加熱せずに供するものは細菌・理化学等の検査結果の証明を確認すること。
	レトルト製品	国内加工品を原則とし、国内原材料使用品を優先する。	商品規格書を確認すること。 加熱せずに供するものは細菌・理化学等の検査結果の証明を確認すること。
	その他	国内加工品を原則とし、国内原材料使用品を優先する。	商品規格書を確認すること。 加熱せずに供するものは細菌・理化学等の検査結果の証明を確認すること。

※商品規格書・・・商品名、販売者、製造工場、原料原産地、アレルギー表示、遺伝子組換え表示などがまとめられた書類

29-1 遺伝子組み換え

大豆、トウモロコシ、菜種、ばれいしょ、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤの原材料及び次のいずれかに該当する加工品については、「遺伝子組み換え」の表示がある場合は、使用しないようにします。

- 豆腐類、油揚げ類、凍豆腐、おから、ゆば、納豆、豆乳類、みそ
- 大豆煮豆、大豆缶詰、大豆瓶詰、きな粉、大豆いり豆
- 調理用の大豆を主な（構成中上位3位以内でかつ5%以上の重量がある）原材料とするもの
- 大豆粉を主な（構成中上位3位以内でかつ5%以上の重量がある）原材料とするもの
- 大豆たんぱくを主な（構成中上位3位以内でかつ5%以上の重量がある）原材料とするもの
- 枝豆を主な（構成中上位3位以内でかつ5%以上の重量がある）原材料とするもの
- 大豆もやしを主な（構成中上位3位以内でかつ5%以上の重量がある）原材料とするもの
- コーンスナック菓子、コーンスターチ、ポップコーン

- 冷凍トウモロコシ、トウモロコシ缶詰、トウモロコシ瓶詰
- コーンフラワーを主な（構成中上位3位以内でかつ5%以上の重量がある）原材料とするもの
- コーングリッツを主な（構成中上位3位以内でかつ5%以上の重量がある）原材料とするもの（コーンフレークを除く。）
- 調理用のトウモロコシを主な（構成中上位3位以内でかつ5%以上の重量がある）原材料とするもの
- 冷凍ばれいしょ、乾燥ばれいしょ、ばれいしょでん粉、ポテトスナック菓子
- 調理用のばれいしょを主な（構成中上位3位以内でかつ5%以上の重量がある）原料とするもの
- アルファルファを主な（構成中上位3位以内でかつ5%以上の重量がある）原料とするもの
- 調理用のてん菜を主な（構成中上位3位以内でかつ5%以上の重量がある）原材料とするもの
- パパイヤを主な（構成中上位3位以内でかつ5%以上の重量がある）原材料とするもの
- 上記のいずれかを主な（構成中上位3位以内でかつ5%以上の重量がある）原材料とするもの

29-2 表示、証明について

- JAS 法、食品衛生法に義務付けられた「遺伝子組み換え」に係る義務表示が適切に行われていること。
- 期限表示、製造年月日・加工年月日等が包装又は証明書等に表示されていること。
- 原料原産国又は原産地、製造・販売業者の名称及び所在地（製造所固有記号）等が包装又は証明書等に表示されていること。
- アレルギー物質（28 品目）を含む食品の原材料が商品規格書等に表示されていること。
- アレルギー物質（28 品目）を含む原材料を用いた製品を、納入する食品と同一の製造ラインで製造している場合は、そのことを明らかにすること。

29-3 納入について

- 同一日に納入する製品の製造日、製造ロットはできるだけ統一すること。
- 仕入れから納品に至る間、衛生・温度管理（冷凍品は -15°C 以下、魚介類は 5°C 以下、その他冷蔵品は 10°C 以下）が適切に行われていること。
- 納品時は、検収員立会いのもとに納品すること。
- 納入容器はプラスチックコンテナ等とし、その容器は食品ごとに適切な衛生管理のもとで再使用すること。

29-4 生産者が直接納入する生鮮野菜等に関する特記事項

- 農薬使用履歴等が管理され、安全確保に努められて生産されているものであること。
- 土壌細菌の持ち込みを防ぐため、土がつかない状態で納入すること。
- 納入時は収穫日時を明らかにすること。
- 収穫から納品まで3時間以内の生鮮野菜は、常温納品（ 20°C 以下が好ましい）とすることができる。

29-5 食品以外の物品について

- 消毒に用いるアルコールは、食品添加物として使用できるエタノール製剤で75%以上の濃度のものとする。
- 消毒等に用いる次亜塩素酸ナトリウム溶液は、6～12%程度の濃度で、食品添加物として使用できるものとする。
- 使い捨て手袋は、食品衛生法適合品で、パウダーレス、不透明とする。
- 使い捨てマスクは、不可燃性の材料が使用されていないものとし、鼻からあごまでを確実に覆うことができる構造で、ノーズピースがあるプリーツ構造又は立体構造のものとする。
- 手洗い用石鹸は、液状のものとし、香料を含まないものとする。
- 食器用洗剤（食器洗浄機用を除く）は、中性、無リンの液状のものとする。
- 食品に直接触れるタオルペーパーは蛍光増白剤が含まれないものとする。
- 食品に触れる器具を拭くタオルペーパー等は蛍光増白剤が含まれないものとする。

30. 各種様式集

1. 学校給食従事者個人別健康観察記録票
学校給食の調理等業務に従事するものの健康状態を確認し記録するもの
2. 給食当番健康状態確認票
給食当番の健康状態を確認・記録するもの
3. 衛生管理チェックリスト<日常点検票>
学校給食の調理等業務の作業前、作業中、作業後の衛生管理について記録・保存するもの
4. 作業日誌・作業日誌（加熱調理記録別票）
学校給食の調理等業務の実施状況を衛生管理責任者が記録・保存するもの
5. 作業実施記録簿
調理等に従事した職員等が、その日実施した業務内容について記録するもの
6. 作業工程表
献立ごとの調理作業の担当者、時間、手順、衛生管理点を示すもの
7. 牛乳検収表
ミルク給食実施校において、納入された牛乳の状態を記録・保存するもの
8. 注文書
学校給食の食品等の注文に使用するもの
9. 検収表
学校給食の食品等が納入された際に、状態を記録・保存するもの
10. 納入票
納入される食品等に添付させ、検収表と同様に状態を記録・保存するもの
11. 検食簿・保存食簿、検食簿・検査検収記録簿
検食簿は、校長等が実施した結果を記録・保存するもの
保存食簿は、冷凍保存されている保存食の管理状況を記録するもの
検査検収記録簿は、ランチボックス方式の給食が納入された際に状態を記録するもの
12. 生ごみ排出量実績報告書
単独調理校において、生ごみの排出量を計測し、電子ファイルへの入力により学期ごとに市教育委員会へ報告するもの
13. 学校給食施設の衛生害虫等駆除・点検記録票
衛生害虫の駆除等を実施した内容等を記録・保存するもの
14. 学校給食施設の衛生害虫等駆除依頼書

学校職員等による衛生害虫の駆除が困難な場合に、市教育委員会へ業者による駆除を依頼する際に使用するもの

15. 発症状況調査シート
食中毒（疑い）が発生した際に、児童・生徒の発症状況をクラスごとに把握するもの
16. 特定給食施設栄養管理状況報告書
健康増進法施行規則に基づき、年1回（6月分）を保健所へ報告するもの。この様式は児童生徒数が100人以上の調理場が用いる
17. その他の給食施設栄養管理状況報告書
特定給食施設等指導実施要領に基づき、年1回（6月分）を保健所へ報告するもの。この様式は児童生徒数が100人未満の調理場が用いる
18. 温度計測機器点検票
中心温度計、放射温度計の点検結果を記録するもの
19. 冷蔵機器点検記録票
冷蔵庫、冷凍庫の庫内温度を記録するもの
20. 食中毒等発生状況報告様式
学校給食に関係する事故（食中毒等）の報告様式
21. 体調不良等発生連絡票
学校給食従事者やその家族に体調不良等が認められ、ノロウイルス検査が必要と思われる場合や従事を制限する必要性が生じた際等の連絡様式
22. 定期衛生検査票（1～8票）・定期衛生検査結果報告書
学校薬剤師等の協力を得るなどして定期的に実施する衛生検査の検査票と検査結果を市教育委員会へ報告するもの
23. 腸内細菌検査受検日程変更協議連絡票
腸内細菌検査の受検日程の変更に関する連絡票
24. 学校給食事故等報告書
異物混入、検収時不良又はアレルギー誤食等の事故発生時の報告様式
25. 生ごみ収集日程変更連絡票
生ごみ収集日程の変更を要する場合の連絡票（生ごみ収集委託対象校のみ）
26. 食器貸出申請書
試食会等の際に、食器の貸出を要する場合の申請書
27. 立ち入り者の健康状態記録簿
腸内細菌検査等を実施していない部外者が作業区域に立ち入る場合に記録するもの

※ 参考資料

1. 学校給食衛生管理基準（平成 21 年文部科学省告示第 64 号）
2. 大量調理施設衛生管理マニュアル（平成 29 年生食発 0616 第 1 号厚生労働省）
3. 学校給食調理場における手洗いマニュアル（平成 20 年 3 月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）
4. 調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I（平成 21 年 3 月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）
5. 調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II（平成 22 年 3 月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課）
6. 食品衛生責任者ハンドブック（公益社団法人日本食品衛生協会）
7. ノロウイルス対応マニュアル（学校給食従事者向け）（平成 27 年 3 月盛岡市教育委員会）
8. 学校給食における異物混入事故対応マニュアル（平成 29 年 10 月盛岡市教育委員会）
9. 学校給食調理場における食物アレルギー対応の基本方針（平成 30 年 1 月盛岡市教育委員会）