

きゅうしょくしつ えいせい かんり 給食室での衛生管理

あんしん あんぜん きゅうしょくていきょう てってい さぎょう
~安心・安全な給食提供のために徹底した作業をしています~

2 鼠線を
ゼロに



3 すべての人に
健康と福祉を



12 つくる責任
つかう責任



はくい ふうけい
白衣ローラーがけ風景



きゅうしょく あんぜん どうじつちょうり
給食は安全のため、すべて当日調理をしてい
ます。毎朝、調理員は出勤したら**白衣に着替え**、
しっかりと手洗いをしてから作業を開始します。

てあら ふうけい
手洗い風景



しょくざい けんしゅう
食材の検収



げんそく ちょうりいん た あ しょくざい
原則、調理員が立ち合いのもと、食材
のうにゆうぎょうしゃ きゅうしょくぶっし はんにゆう けんしゅう
納入業者から給食物資を搬入し、検収を
おこな います。このときに、納品温度や数量、
せんど いぶつこんにゆう どう かくにん
鮮度、異物混入がないか等を確認します。
さんち ちょうみりょう せいぞうばんごう
あわせて産地や調味料の製造番号なども
かくにん けんしゅうひょう きろく ほかん
確認し、検収表に記録、保管します。



きぐるい しょうどく
器具類の消毒

ちょうりだい だいしゃどう しょうまえ
調理台や台車等は使用前にアルコール
しょうどく しょうご
消毒をします。また使用後もしっかりと
せんじょう しょうどく
洗浄・消毒をします。
いた ほうちょう しがいせんざっきんほかんこ
まな板と包丁は「紫外線殺菌保管庫」に
ほかん よくじつ えいせいてき しょう
保管し、翌日も衛生的に使用できるように
と あつか
取り扱っています。



ようと てき しょう
用途に適したエプロンの使用

ちょうりこうてい
調理工程にあわせてエプロ
んをつか わ できあ
ンを使い分け、出来上がった
りょうり たい きん おせん
料理に対して菌などの汚染が
ないようにつけつけています。



りょうり ちゅうしんおんど かくにん
料理の中心温度を確認

きゅうしょく げんそく かねつしより ていきょう
給食は原則すべて加熱処理をして提供してい
ます。ちゅうしんおんどけい しょう ど ふんいじょう
中心温度計を使用し、75℃で1分以上の
かねつ かくにん
加熱がされたことを確認します。(ものによっては
ど びょういじょう
85~90℃、90秒以上)

「〇時に」「〇度」の中心温度を測定したことを
きろく まん いち そな きろく ほかん
記録し、万が一に備えて記録を保管しています。

ほかにも...

- かねつ ていきょう くだもの せんよう いた ほうちょう
加熱せずに提供する果物については、専用のまな板と包丁でカットしています。
- じどう せいと しょう しょっきるい せんじょうご ねっふうしょうどくほかん こ かねつしょうどく
児童・生徒が使用する食器類は洗浄後、熱風消毒保管庫にて加熱消毒をしています。

きょうしつ えいせい かんり 教室での衛生管理

かんせんしょうたいさく こう きゅうしょくじかん
~感染症対策を講じて給食時間をすごしています~



きょうしつ はいぜんだい しょうどく しょう
教室の配膳台は消毒してから使用



きゅうしょくまえ てあら
給食前はしっかりと手洗い



きゅうしょくとうばん たいちょう み
給食当番の体調や身だしなみを
まいにちかくにん
毎日確認



はん た がっこう
班になって食べている学校もあります

きゅうしょくしつ しょう きろくぼ 給食室で使用している記録簿

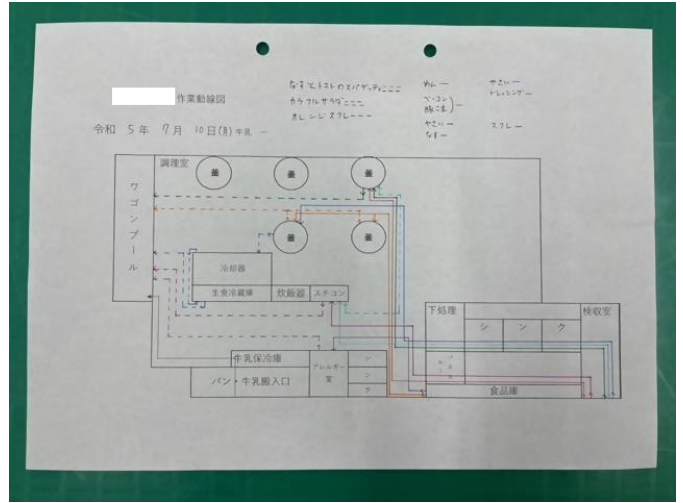
さぎょうこうていひょう 作業工程表

さぎょうどうせんず 作業動線図

作業工程表

令和5年 7月 10日 (月)

調理者	A	B	C	D	E	F	G	H	食品	加工時間	調理時間
調理者
調理時間



しょくひん かねつ れいきやく おんどきろくひょう 食品の加熱・冷却の温度記録表

しょくひんけんしゅうひょう 食品検収表

食品の加熱・冷却の温度記録表

令和5年 7月 10日 (月)

品名	加熱開始時刻	中心温度 (°C)	加熱時間	冷却開始時刻	中心温度 (°C)	冷却時間
...
...

食品検収表

令和5年 7月 10日 (月)

品名	規格	数量	温度	LOT番号	検収者
...
...

がっこうきゅうしょくえいせい かんり 学校給食衛生管理チェックリスト ~日常点検表~

SDGs目標 12「つくる責任 つかう責任」

いぶつ こんにゅう しょくちゅうどくきん ふちやく
異物の混入や食中毒菌の付着によって、せつかく
ちょうり きゅうしょく はいき
調理をした給食を廃棄することにならないように、
しょくざい あつか きゅうしょく つく せきんに ひび
食材を扱い、給食を作る責任をもって日々
きゅうしょくえいせい
給食提供をしています。

学校給食衛生管理チェックリスト ~日常点検表~

項目	確認	結果
1. 調理室の清掃
2. 調理器具の洗浄
3. 食品の検収