

姫路市学校給食 衛生管理マニュアル

姫路市教育委員会

令和3年8月



健康観察

【調理開始前の健康観察】

- ① 下痢をしていないか。
- ② 発熱、腹痛、嘔吐はしていないか。
- ③ 本人、同居者に感染症又はその疑いがないか。
- ④ 手指、顔面にできもの・傷はないか。
- ⑤ 爪は短く切っているか。

※ 調理従事者間で日頃からお互いをよく観察し、個人個人の健康な状態を把握しておくよう心がけ、日々の健康観察が形骸化しないように努める

※ 休日についても健康観察を行い、異常があれば記録すること

※ ノロウイルス感染症への対応 ⇒ **学校給食衛生管理マニュアル P.18 P.19**

【日常点検により調理従事者に健康異常があると思われる場合の対応】

当該調理従事者は校長・場長に申し出ること。

(判断に困った場合、健康教育課に相談する。)

日常点検票 ○体調等に異常があったのち完治した場合は、完治後最初に勤務した学校で「完治」と記入する。

 ※長期休業中に完治した場合は、給食最終日の日常点検票に完治日を記入してもよい。

 ○顔面のきずとは、膿が出ていたりその膿からの感染が疑われたりするもの

記入例

学校給食調理従事者健康点検票

※ 記載は、異常なし○ 異常あり× 不在者は休 と記入する

	A	B	C	D	E	F	G	年休代替職員 H	年休代替職員 I
①下痢をしていないか	○	休	○	○	○	○	○	○	○
②発熱、腹痛、嘔吐はしていないか	○		○	○	○	○	○	○	○
③本人や家族に感染症又はその疑いがないか	○		○	×	○	○	○	○	○
④手指・顔面に化膿性疾患はないか	○		×	○	○	○	○	○	○
⑤爪は短く切っているか	○		○	○	○	○	○	○	○
⑥勤務しない日（休日）の健康状態はよいか	×	↓							○

① ～ ⑥（その他含）において異常がある場合は、下

氏 名	① ～ ⑥及びその他の症状、状況報告（完治日含）
A	⑥ 完治 ○／○～○／○インフルエンザ
C	④ 右手人差し指切り傷 バンドエイド使用手袋着用
C	④ 完治 完治した場合
D	③ 家族がインフルエンザ
D	③ 完治 家族が完治したとき

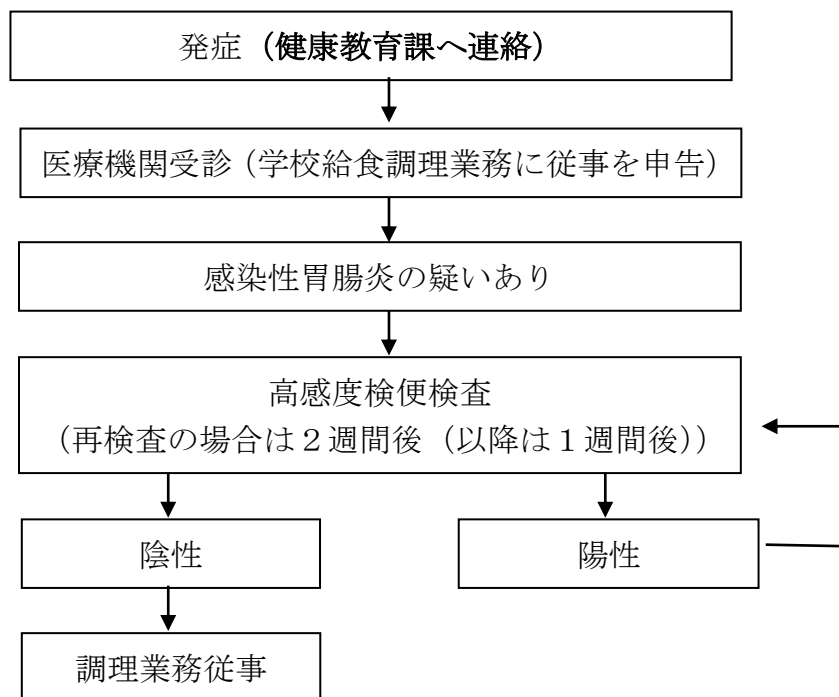
Iさんは前日勤務なし
この場合は記録する

【感染症予防法の対象となる感染症】

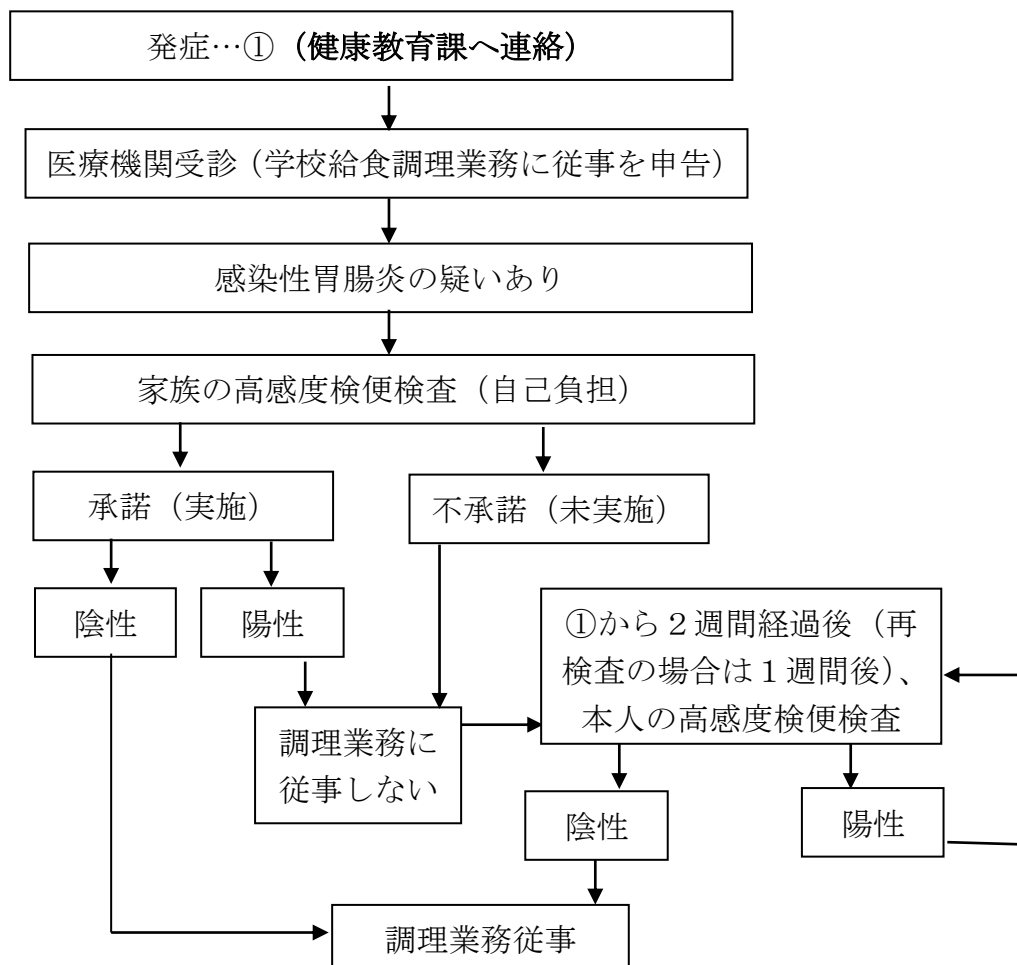
感染症類型	感染症名
一類感染症	エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、痘そう、南米出血熱、ペスト、マールブルク病、ラッサ熱
二類感染症	急性灰白髄炎、結核、ジフテリア、重症急性呼吸器症候群（病原体がコロナウイルス属 SARS コロナウイルスであるものに限る）、鳥インフルエンザ（病原体がインフルエンザ A ウイルスであってその血清亜型が H5N1 であるもの）
三類感染症	コレラ、細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌感染症、腸チフス、パラチフス
四類感染症	E 型肝炎、A 型肝炎、黄熱、Q 熱、狂犬病、炭疽、鳥インフルエンザ（鳥インフルエンザ（H5N1）を除く）、ボツリヌス症、マラリア、野兔病等
五類感染症	インフルエンザ（鳥インフルエンザ及び新型インフルエンザ等感染症を除く）、ウイルス性肝炎（E 型肝炎及び A 型肝炎を除く）、クリプトスポリジウム症、後天性免疫不全症候群、性器クラミジア感染症、梅毒、麻しん、メチシリン耐性黄色ブドウ球菌感染症等

嘔吐・下痢の症状がでた場合の対応

1 調理従事者本人が発症



2 調理従事者の家族が発症（本人症状なし）



【参考】－平成30年7月19日通知 ノロウイルス等対応フローチャートの配布について－

身だしなみ

- ・ 香水はつけない。
- ・ マニキュアはしない。
- ・ 指輪・ネックレス・イヤリング・ピアス・ヘアピン・時計等は外す。
- ・ まつ毛エクステンションなどはしない。

【調理衣】

- ① 毎日洗濯し、専用の清潔な調理衣を着用する。
- ② 半袖の調理衣の下に着用する長袖・サポーターは、異物や汚れのわかりやすい薄めの色で給食室専用とする。
- ③ 調理場外へ出る時は、上着をはおり、外履きにはきかえる。
- ④ トイレ使用の時は前室で調理衣・ズボンを脱ぐ。前室がない場合は上着をはおる。

【帽 子】

- ① 毎日洗濯し、専用の清潔な帽子を着用する。
- ② 耳・毛髪がすべて隠れるように覆い鏡で確認する。
- ③ 調理場外へ出る時は帽子をとる。
- ④ トイレ使用の時は帽子をとる。

【マスク】 ⇒ 学校給食衛生管理マニュアル P.29

- ① 専用の清潔なマスクを着用する。
- ② 口・鼻を覆う。
- ③ トイレ使用の時はマスクをとる。

【履 物】

- ① 専用の清潔な履物を着用する。
- ② 汚染区・非汚染区によって区別する。

【エプロン】

- ① 専用の清潔なエプロンを着用する。
- ② 作業ごとに専用のものを使用し、保管場所を分ける。
- ③ 毎日、作業区分ごとに洗浄し、乾燥させる。
- ④ エプロンを掛ける場合は、表面を汚染させないようにする。

《必要なエプロンの種類》

- | | | |
|-------------------|---------|--------------------|
| (1) 検収・下処理用 (※注1) | (2) 調理用 | (3) 肉用・魚用・卵用 (※注2) |
| (4) 配食用 (※注3) | (5) 洗浄用 | |

※注1 <検収時のエプロン>

白衣のみでは検収しない。午後の検収の場合も忘れない。
(下処理用エプロンを残して活用する等、工夫をする。)

※注2 <肉用・魚用・卵用エプロン>

- ・ 材質はドリップ等が浸透しないようにビニール製のもの
- ・ 肉用・魚用・卵用の3種類について、それぞれ必要な枚数を用意する。(やむを得ず、共用する際にはペーパータオルで拭いて、アルコール消毒してから使用する。)
- ・ 肉用・魚用・卵用エプロンは専用容器と同様に最後に洗浄する。洗浄後は十分に乾燥させる。

※注3 <配食用エプロン>

- ・ 調理室外での配食用エプロン(牛乳等)は、調理室内での配食用エプロンと区別する。
- ・ アレルギー対応食配食用のエプロンは専用のものを用意する。

【エプロンの使い分け】

- ① 調理途中の釜洗い・・・洗浄用エプロン
(調理用を使用した場合は、その後は調理には使用しない。)
- ② 配食終了後の釜洗い・・・洗浄用エプロン
- ③ 保管庫から調理用具を出す時・・・配食用エプロン
- ④ ダンボールをつぶす作業時・・・下処理作業終了後に下処理用エプロンを使用
- ⑤ 午後洗浄作業中に、お盆ラックを取りに行く時・・・洗浄用エプロン
- ⑥ 食器受け(洗浄機出口)時・・・専用のもの

エプロン

○肉の受け取り(業者から)のエプロンは、肉専用のエプロンを使用

⇒ **学校給食衛生管理マニュアル P.33**

○肉・魚・卵用のエプロンは、洗浄後調理室に持ち入り、乾燥させてもよい。

○牛乳の冷蔵庫にジャム等を入れる場合、ジャムの配食は、調理室内の配食用エプロンを使用し、牛乳冷蔵庫に入れるときは、牛乳の配食用エプロンを使用

手洗い

⇒ 学校給食調理場における手洗いマニュアル

【手洗いのタイミング】 ⇒ 学校給食衛生管理マニュアル P.30

- ① 作業開始前及び用便後…標準的な手洗い
- ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前…標準的な手洗い
- ③ 食品に直接触れる作業にあたる前…作業中の手洗い
- ④ 生の食肉類・魚介類・卵・調理前の野菜等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
…作業中の手洗い
- ⑤ エプロン交換時の着用前…作業中の手洗い

*エアータオルは使用せず、ペーパータオルでふき取る。

【爪ブラシ】 ⇒ 洗浄・消毒マニュアル PartⅡ P.12

個人用爪ブラシを常備し、使用後は確実に洗浄、消毒する。

*次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液に 5 分程度浸漬し、流水ですすぐ。

【爪ブラシの保管上の注意点】

- ① 爪ブラシ同士が接触していないか。
- ② ブラシ部分が壁に接触していないか。
- ③ 爪ブラシからの水が床におちていないか。
- ④ 古くなっていないか。

【手洗い用薬剤種類】

① 液体石けん

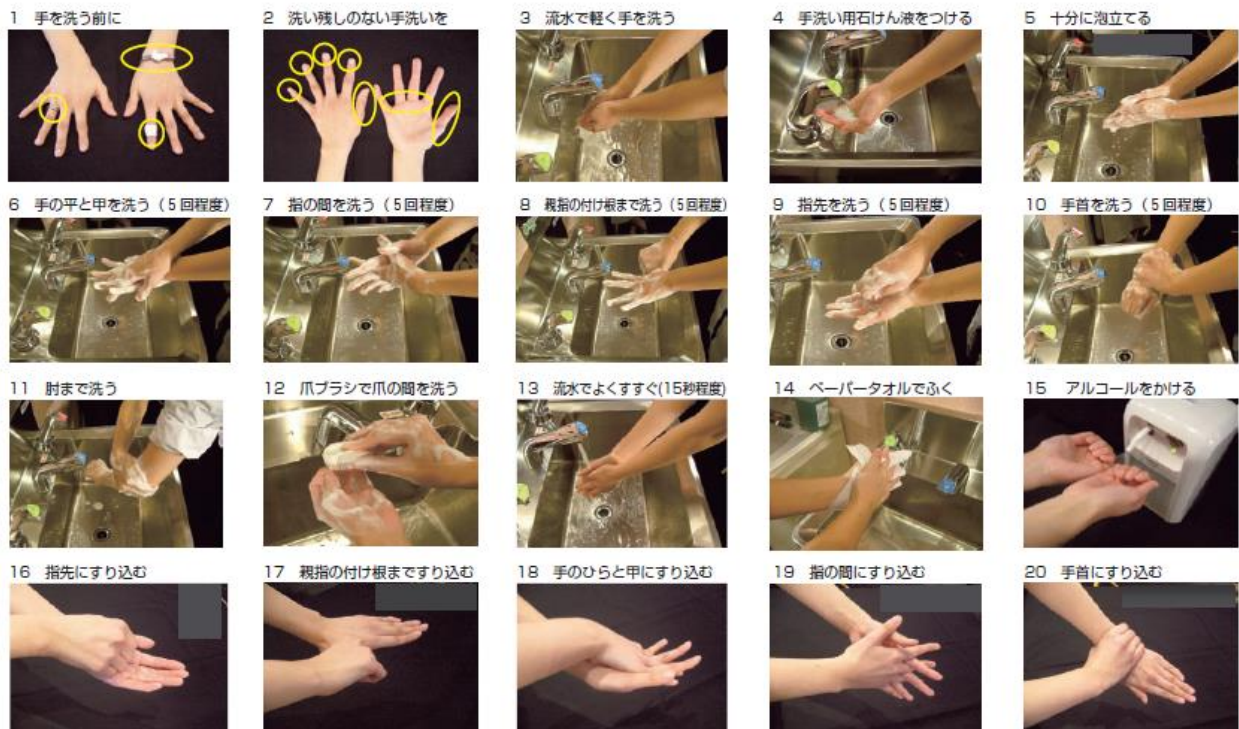
* 手指の殺菌・消毒

* 濃度 アルボース濃度 ……原液 7 ～ 1 0 倍希釈で使用
 シャボネット濃度 ……原液 7 ～ 1 0 倍希釈で使用

② 手指消毒用アルコール ⇒ 学校給食調理場における手洗いマニュアル P.34

手指専用のアルコールを使用する。器具用とは併用しない。

学校給食における標準的な手洗いマニュアル 一覧表



学校給食における作業中の手洗いマニュアル 一覧表



文部科学省「学校給食調理場における手洗いマニュアル」より

検 収

【受け取り時の留意点】

納入された食品の安全性を確認する。

- ① 当日の検収担当者が立ち会う。
- ② 直置きせず、床面60cm以上の置き台を設けることが望ましい。
- ③ 納入業者を給食室内に立ち入らせない。
- ④ 伝票と納入物資を確認する。
- ⑤ 検収簿に記入し、保存する。

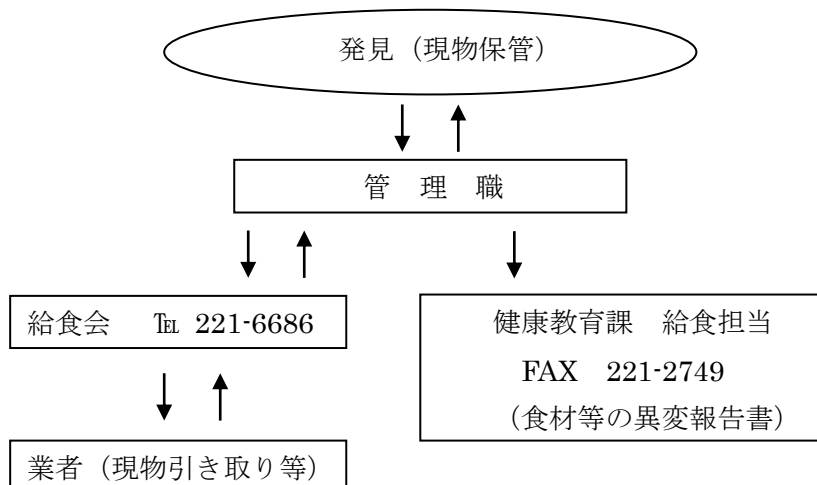
＊ 下記の項目について十分点検を行い、検収簿に記録し保存する。

- ・ 納入日
- ・ 納入時間
- ・ 製造年月日（期限表示）
- ・ 受取者名
- ・ 品 温
- ・ 鮮 度
- ・ 色
- ・ におい
- ・ 包 装
- ・ 異 物
- ・ 異常なし
- ・ 備 考

さらに五感を働かせて検収する。

◎は、可能な限り、記録する。
◎納入業者名
◎生産地
◎ロット番号

- ⑥ 食品に異常があった場合は、下の通り対応し、検収簿に記録する。



検収・保存食簿 ○納入業者、生産地、ロット番号の記入については、記載のないものや不明なもの以外は、備考欄に記録する。

協会：記載されている物資→約 1 / 3 程度

ロット番号→英数 6 文字・数 6 文字・日付＋ライン番号等

記載場所→箱側面・箱下面等

泉平：記載されている物資→約 1 / 2 程度

ロット番号→日付＋ライン番号（1 文字だけではない）

製造年月日＋時刻＋秒をロット番号として

いる業者有り・英数文字

記載場所→外箱・箱下面・缶・袋等

バラで納入されることが多いので、ロット番号の確認は困難

商品名	ロット番号又は例	記載場所
オイルツナ	英数6字	箱側面
さば(鮮食)	数6字	箱側面
いちごマーガリン	日付＋ライン番号	
がんもどき(卵抜き)	日付＋ライン番号	箱下面
キャンディーチーズ	日付＋ライン番号	袋
チキンブイヨン	日付 迄 5	外箱
トマトケチャップ	K2015－17:34	袋
トマトピューレ	KZY21－15:17	袋
ポークブイヨン(冷)	日付 迄 1	外箱
ポークブイヨン	日付 G5TGC2	外箱
クリームチーズ	10:32 LD407169	外箱

【食品ごとの検収留意点】

検収時に衛生管理面から品質を確認する場合には、主としてつぎのような点に注意して行う。

パン	① 異物、異臭はないか ② 虫、その他異物混入はないか ③ 容器は汚れていないか	伝票受け取り 伝票と中身の照合 箱数確認
米飯	① 異物、異臭はないか ② 虫、その他異物混入はないか ③ 容器は汚れていないか	
牛乳	① 異物、異臭はないか ② 品温は適切か ③ 虫、その他異物混入はないか ④ 容器は汚れたり、変形したりしていないか	
食肉、魚介類	① 鮮度はよい ② 品温は適切か ③ 変色はないか（くすんでいないか） ④ 異臭がないか ⑤ 異物混入はないか ⑥ 原産地の表示はあるか	
野菜・果物類	① 鮮度はよい ② 病害、くされはないか ③ 変色、異臭はないか ④ 異物混入はないか ⑤ 原産地の表示はあるか	
乾物類	① よく乾燥しているか ② カビ・害虫が発生していないか ③ 異臭がないか ④ 異物混入はないか ⑤ 包装が破れていないか（缶詰では、へこみやさびがないか） ⑥ 製造者等の表示はあるか	
加工品等	① 異味、異臭、変色等はないか ② 包装が破れていないか ③ 異物混入はないか ④ 大きさ、重さ、形は揃っているか ⑤ 製造者等の表示はあるか ⑥ 原産地の表示はあるか	
冷蔵、冷凍品	① 品温は適切か ② 包装が破れていないか ③ 冷凍品は、包装内部に霜が付いていないか ④ 異物混入はないか ⑤ 解凍後、異味、異臭、変色等がないか ⑥ ダンボール等に霜が付着していないか（再凍結品でないか） ⑦ 容器は清潔か	

【学校給食用食品の原材料・製品等の保存基準】

食 品 名		保 存 温 度
牛 乳		10℃以下
種 実 類		15℃以下
豆 腐		冷 蔵
魚 介 類	冷凍魚介類	－15℃以下
	ねり製品	10℃以下
食 肉 類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉	－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
乳 製 品 類	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
生 鮮 果 実・野 菜 類		10℃前後
冷 凍 食 品		－15℃以下

⑦ 冷凍冷蔵庫での保管にあたって

- * 冷凍冷蔵庫内は、基本的にダンボールをはずし、専用容器かビニール袋に移しかえて保管する。但し、無理な場合は、毎日掃除し、衛生的な保管をする。

⇒ 学校給食衛生管理マニュアル P.34

- * 端数など外箱がないものも、専用容器かビニール袋に入れて保管する。

保存食

予期することができない事故に備えて、原因究明の資料とするために、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50gずつ専用の保存袋に入れて、専用の冷凍庫（-20℃以下）で2週間以上保存する。

- ① 原材料は洗浄作業を行う前に（購入した状態）採取する。
- ・ バラがあればバラから採取（汚染の危険性が高いため）
 - ・ 野菜等で産地が異なる場合には、生産地ごとに採取し保存する。

② 採取の方法 ⇒ **衛生管理&調理技術マニュアル P.51**

- ・ 二次汚染に注意して採取する。
- ・ 素手が食品やナイロンの内側に触れないように採取する。
- ・ 採取後は、できるだけ空気を抜きその都度冷凍庫に保管する。
- ・ 保存食を採取するたびに、包丁・まな板をきれいに洗って使用すること。

採取場所

検収室に包丁・まな板を洗える専用シンクがある場合は、検収室でまとめて採取する。

（検収室と下処理室の包丁・まな板は兼用可能）

検収室に専用シンクがない場合は、洗浄作業を行う前に個別に採取する。

- ③ 牛乳・みかん・ゼリー等も個別にナイロン袋に入れ採取する。
- ④ 卵は、割卵し、よく混合したものを50g採取する。
- ・ 使用直前に、専用泡だて器で攪拌する。（この時点ですべての容器から合わせて50g採取する。）
- ⑤ 加工食品等で、規格の異なる食品は可能な限りそれぞれ別々に採取し、保存すること。
- ⑥ 調理済み食品はすべての食材が含まれるように、釜ごとに採取し、保存する。
- ・ 何回かに分けて和える場合は和えるごとに保存食を採取する。
（時間差が生じたり、容器や人が変わったりする場合があるため）
- ⑦ ナイロン袋に原材料と調理済み食品は別々に入れ、保存食用冷凍庫内でも別々に保存する。
（採取日・廃棄日を記入）



検収・保存食簿に記入する。

下処理

【留意点】

- ① 下処理室では、食品に付着している泥やほこり等の異物や、有害微生物をできるだけ減らして非汚染作業に渡す作業を行う。
- ② 野菜や果物の洗浄にあたっては、シンクへの入れすぎによる洗浄不足に注意し、水の循環をよくしながら、確実に洗浄すること。
- ③ 汚れの残っているくぼみに注意する。
- ④ 汚れがひどい時、洗浄回数や水の入れ替えを増やす。
- ⑤ “軍手使用”と、記載されていないものは、軍手を使用しない。
- ⑥ 水道栓からのホースは、洗浄水に浸からないようにする。

＜給食食材を食育の授業で使用する場合の留意点＞

※皮剥き体験・すじ取り体験等

【事前の調整及び授業での留意点】

- ① 給食室からの搬出・搬入時間や方法（使用道具等）を必ず関係教職員と協議する。
 - ・給食調理作業時間に影響が出ないように計画する。
 - ・給食室の道具類は使用しない。
 - ・給食室へ食材を戻すときは衛生的なナイロン袋に入れる。
- ② 児童の健康チェックをし、記録に残す。
 - ・手指に傷のある児童については使い捨て手袋を使用する。
 - ・体調不良児童については違う作業をさせる。
- ③ 必ず手洗いをする。（手洗い指導）
- ④ 児童の身支度…エプロン・ボウシ・マスクを着用する。
- ⑤ 教室や机上等の衛生的な環境整備を整える。
- ⑥ 児童が教室で包丁を入れることはしない。

【給食室での作業】

- ① 作業工程表に記載する。
- ② 給食室で包丁を入れた物（へた取り等の処理した物）は持ち出さない。
- ③ 教室から戻った野菜は3回洗浄する。
- ④ 保存食の採取は検収時と教室から返却後の2度採取する。

【参考】－平成28年3月25日通知 学校給食における異物混入対策の徹底等について－

青 果

食 品 名	下 処 理 方 法	
	球根皮剥き機の場合	手剥きの場合
にんじん	1 ピーラー 2 へた取り 3 流水 3 回洗浄	1 へた取り・皮剥き 2 流水 3 回洗浄
じゃがいも	1 ピーラー 2 芽取り 3 流水 3 回洗浄	1 洗浄（土落とし） 2 皮剥き 3 芽取り 4 流水 3 回洗浄
たまねぎ	1 ピーラー 2 へた取り・皮剥き 3 流水 3 回洗浄	1 へた取り・皮剥き 2 流水 3 回洗浄
さつまいも	1 ピーラー 2 両はしを切り落とす 3 流水 3 回洗浄	1 両はしを切り落とす・皮剥き 2 流水 3 回洗浄
	きれいな皮を残してもよいが、くぼみなどの土や汚れはしっかり取り除く	
さといも	1 ピーラー 2 皮剥き 3 流水 3 回洗浄	1 洗浄（土落とし） 2 へた取り・皮剥き 3 流水 3 回洗浄
だいこん か ぶ		1 へた取り・皮剥き 2 流水 3 回洗浄
土しょうが	1 ピーラー 2 くぼみの皮剥き 3 流水 3 回洗浄	1 洗浄（土落とし） 2 皮剥き 3 流水 3 回洗浄
ご ぼ う	1 ピーラー 2 へた取り・皮剥き 3 流水 3 回洗浄	1 洗浄（土落とし） 2 へた取り・皮剥き 3 流水 3 回洗浄
ささがきごぼう （青果）	1 流水 3 回洗浄	
ささがきごぼう （真空）	1 調理室で流水 1 回洗浄	
れんこん	1 節ごとにへたを切り落とす 2 皮剥き 3 流水 3 回洗浄（穴の中がきれいに洗浄されているように） → カットして洗浄する場合あり	

食 品 名	下 処 理 方 法
白 菜	1 外葉とへたを切り落とす 2 包丁でカット 3 流水 3 回洗淨
レ タ ス キャベツ	1 外葉とへたを切り落とす 2 包丁でカット、芯取り 3 流水 3 回洗淨
ほうれん草 春 菊 小 松 菜 チンゲンサイ 三 つ 葉 青 ね ぎ ニ ラ 水 菜 し ろ 菜 わ け ぎ 岩 津 ね ぎ	1 根元を切り落とす 2 流水 3 回洗淨
ブロッコリー カリフラワー ロマネスコ	1 葉と茎を取り除く 2 流水 3 回洗淨
白 ね ぎ	1 上部一部の葉・根元を切り落とす 2 流水 3 回洗淨
パ セ リ おかひじき	1 流水 3 回洗淨
さやいんげん	1 はしを切り落とす 2 流水 3 回洗淨
さやえんどう	1 スジ取り 2 流水 3 回洗淨

食 品 名	下 処 理 方 法	
ピーマン	1 ヘたと種を取り除く 2 流水 3 回洗浄	
セ ロ リ	1 根元を切り落とし、硬い葉を取り除く 2 流水 3 回洗浄	
ト マ ト ズッキーニ	1 流水 3 回洗浄 (へた取りは調理台・切ってから洗わない)	
グリーン アスパラガス	1 根元の硬い部分を切り落とす 2 流水 3 回洗浄	
オ ク ラ きゅうり ゴ ー ヤ	1 流水 3 回洗浄 軍手は 1 回目のみ使用 (洗浄後調理台でへたを切る)	
な す	1 ヘたを切り落とす 2 流水 3 回洗浄	
かぼちゃ	1 流水 3 回洗浄 (ず、へた取りは調理台・切ってから洗わない)	
冬 瓜	1 流水 2 回洗浄 2 皮剥き・へたを切り落とす (作業しやすい大きさにカットしても良い) 3 流水 1 回洗浄 (ず取りは調理台・切ってから洗うと水っぽくなる)	1 流水 3 回洗浄 (へた取り・皮剥き・ず取りは調理台・切ってから洗わない)
も や し	1 流水 3 回洗浄	

食 品 名	下 処 理 方 法
えのきたけ	1 石付きを切り落とす 2 切ってほぐす 3 流水 3 回洗浄
し め じ	1 石付きを切り落とす 2 ほぐす 3 流水 3 回洗浄
エ リ ン ギ	1 石付きを切り落とす 2 1 本にばらす 3 流水 3 回洗浄
まいたけ	1 ほぐす 2 流水 3 回洗浄
み か ん ポ ン カ ン	1 流水 1 回洗浄 軍手は使用しない 留意点：シンクに投入する前に腐りがないか十分確認する シンクの容量に見合った数を投入する
バナナ	1 房を落とし 1 本ずつに分ける 2 流水 3 回洗浄 軍手は 1 回目のみ使用 （花落ち部分と房先の部分をよく洗う）

そ の 他

※ 野菜洗浄前は1槽目のシンク、野菜洗浄後は3槽目のシンクを使用する。

食 品 名	下 処 理 方 法
板こんにゃく つきこんにゃく 糸こんにゃく	1 流水1回洗浄
たけのこの水煮 (レトルト・缶詰)	1 調理室で開封する
たけのこの水煮 (1斗缶・小分け)	1 流水1回洗浄
かんぴょう 干しいたけ 切り干し大根 平切り大根 白いんげん豆 だし昆布	1 流水1回洗浄
マッシュルーム (生)	1 流水1回洗浄
カットかぼちゃ なめこ ぜんまい マッシュルーム (レトルト・缶詰)	1 調理室で流水1回洗浄
冷凍野菜 〔ブロック凍結〕 〔バラ凍結〕	1 流水1回洗浄 解凍後、調理室で開封 (バラ凍結したものは、調理室で開封後、流水解凍してもよい)

食品の取り扱い

【調味料等について】

- ① 使用する際は、異物やガラスの破片などの混入の危険も考えられるため、容器から直接ではなく、一度ボールや食器などに移し替えて入れる。
- ② 在庫を確認し、使い切れる量を保管する。先に配送されたものから使用する。
- ③ 直射日光の当たらない場所に保管する。
- ④ 粉類は、長期保管の場合は、冷蔵庫に保管する。

【肉類・魚介類の処理】 ⇒ 衛生管理&調理技術マニュアル P.26

- ① 専用エプロンを着用し、使い捨て手袋を装着する。
- ② ドリップ（解凍液）による二次汚染を防ぐため、水受け等を使用し、非加熱食品等との作業動線が重ならないように十分注意する。
- ③ 作業に使用したシンク等は、洗剤等で洗浄する。

〈えび・いか・たこ・わかさぎ〉

- ※ むるま湯や熱湯で解凍すると、魚介類の旨味成分が流出したり、鮮度が損なわれるおそれがあるので、水で解凍する。
- ※ 専用の容器に移し、異物を確認する。（ブロック凍結のいか等の場合は、袋ごと水で解凍し、専用のざるに移す。）
- ※ 専用のシンクで解凍後、水で洗い流す。

【卵の処理】 ⇒ 衛生管理&調理技術マニュアル P.13

- ① 専用エプロンの着用及び使い捨ての手袋を両手に装着する。
- ② 下処理室のできるだけ汚染度の高いシンクで、卵専用容器と割卵用ボール等を使用し、割卵する。割卵の際は、殻の混入防止のため平面で割るとよい。
- ③ 1個ずつ割卵用ボール等に割卵し、鮮度や血液の混じりがないかを確認しながら、専用容器に移す。（卵殻が混ざらないよう注意する。）この時、鮮度の悪いものや血液の混じったものは除く。
- ④ 卵が入った容器は、まわりを拭いて調理室に入れる。
- ⑤ 攪拌するとサルモネラ菌が増殖するため、使用直前に、専用泡だて器で攪拌する。（この時点で全ての容器から合わせて50g採取する。）
- ⑥ 卵専用容器は、調理室の専用場所に保管する。
- ⑦ 作業に使用したシンク等は、洗剤等で洗浄する。

【冷凍野菜の処理】 ⇒ 衛生管理&調理技術マニュアル P.25

冷凍野菜は、細菌に汚染されている可能性があるため、流水で洗浄する。

冷凍食品の保管

【前日解凍】

- ① 解凍して使用するものについては、前日から冷蔵庫で保管してもよい。
但し、下記のものは冷蔵庫で保管してはいけない。

- ・ 休み明けに使用するもの（月曜日・祝祭日の翌日）
- ・ 冷凍麺（うどん・そば）
- ・ コロッケ・ハンバーグ・春巻き・肉だんご・がんもどき・餃子・シューマイ・白玉もち・きりたんぽ・すいとん・ぶり団子・つくね
- ・ 煮付ける魚
- ・ ベーコン（冷）

- ② 検収簿の備考欄に冷蔵庫内の温度を記録する。
冷蔵庫内が10℃以下である確認・記録を忘れないこと。

保存食廃棄	6月16日分 8時30分					タ	
7月1日(金)	献立名	牛乳 ごはん 中華スープ 魚のあんかけ					
品名	保存食	納品日・時間	製造年月日	受取者名	品温		備考
精白米	タ	7/1 11:00		タ			
たまねぎ	イ	7/1 8:30		イ			
にんじん	イ	↓		↓			
鶏肉	タ	6/30 14:00	13.1.1	ナ	-10℃		前日解凍4℃
チキンピヨソ	×	↓	13.10.1	タ	-7℃		↓
ホキ(冷)	ナ	6/30 14:30	13.2.2	イ	-12℃		前日解凍5℃ 15:30 イ

- ③ 食肉・魚介類のドリップにより、他の食品が汚染されないように容器や置き方を工夫する。

【流水解凍】

流水解凍する場所は基本的には調理室で行うべきだが、作業工程上無理な場合や作業が交差する場合は下処理室でもよい。ただし、下処理室で行う場合は、袋ごと解凍する。

食品の加熱処理

【食品の加熱処理にあたっての留意点】 ⇒ 学校給食衛生管理マニュアル P.40

- ① 加熱調理する食品については、中心温度計を用い、食品の中心温度が75℃で1分間以上（ノロウイルス汚染のおそれのある二枚貝については、85℃で1分間以上）の加熱を確実にを行うこと。
- ② 1回の調理する量を調整、厚みのある食品は中央部を薄くする等、熱が通りやすくなるよう工夫すること。
- ③ タンパク源、中心温度が上がりにくい食品の中心温度を測ること。
- ④ 中心温度の測定値は、その温度と測定した時刻と記録者名を記入し、保存すること。

【中心温度測定について】

単独ではなく、全体の温度として測定するもの	
さつま揚げ	かに身
なると	ちりめんじゃこ
かまぼこ	桜えび
ちくわ	うの花
はんぺん	糸かつお
牛肉	花かつお
豚肉	卵
牛ひき肉	ベーコン
豚ひき肉	ハム
鶏ひき肉	油揚げ
レバーブロック(ドライカレー)	湯葉
魚そうめん	豆類
糸かまぼこ	炒り大豆

<注意>

1. 単独で測ることのできる食品はきちんと測定する。
2. ゆでて冷却する場合は、きちんとその都度測定する。
3. 揚げ物の場合は、きちんとその都度測定する。
4. 仕上げに入れる場合は、きちんと測定した後、清潔に保管する。
5. 節分豆は、全体の温度を測定しなくてもよい。

【加熱調理での留意点】

- ① バーナー・ボイラー等の加熱機器を良く整備し、いつも一定の状態で調理できるようにすること。
- ② 十分な加熱時間がとれるよう、作業工程を工夫すること。
- ③ 正確な中心温度計を使用して温度を測ること。

【調理形態別加熱調理の注意点】 ⇒ 学校給食衛生管理マニュアル P.40

＜煮物＞ ⇒ 衛生管理&調理技術マニュアル P.37

- ① 食品がむらなく充分加熱されるように、1回に調理する量を多くしすぎないこと。
- ② 釜の仕上がり温度については、釜内の温度にむらがあるため、複数箇所の温度を測定し、記録すること。

＜炒め物＞ ⇒ 衛生管理&調理技術マニュアル P.42

- ① 食品がむらなく充分加熱されるように、1回に調理する量を多くしすぎないこと。
- ② 釜の仕上がり温度については、釜内の温度にむらがあるため、均一になるように混ぜ、複数箇所の温度を測定し、記録すること。

＜焼き物・蒸し物＞ ⇒ 衛生管理&調理技術マニュアル P.40

- ① 常温放置にならないよう、処理する分ずつ出して作業する。
- ② 周りに汚染が広がらないよう、作業動線に配慮し、近くに非加熱食品や加熱後の食品等を置かない。
- ③ 庫内温度の上昇にむらがある場所があるため、あらかじめその箇所を把握しておくこと。中心温度を確認する際は、その箇所を含め、複数箇所確認し、記録すること。
- ④ コンベヤー式の焼き物機の場合は、試し焼き等で加熱状況を確認した後、定期的に時間を決めるなどして中心温度の測定を行い、記録すること。

＜揚げ物＞ ⇒ 衛生管理&調理技術マニュアル P.46

- ① 常温放置にならないよう、処理する分ずつ出して調理する。
- ② 周りに汚染が広がらないよう、作業動線に配慮し、近くに不要なものを置かない。
- ③ 釜の場合は、1回の加熱調理に対して、複数箇所の温度を測定し、記録すること。
- ④ コンベヤー式の揚げ物機の場合は、試し揚げ等で加熱状況を確認した後、定期的に時間を決めるなどして中心温度の測定を行い、記録する。

＜和え物・ゆで物＞ ⇒ 衛生管理&調理技術マニュアル P.48

- ① ザルに食品を入れたまま釜で加熱すると、確実に加熱されない場合があるため、ザルからあけてゆでること。

※ザルに入れて食品をゆでる場合は、
・軽く混ぜることができる量であること。
・ザル上部までかぶる水量であること。

⇒ 衛生管理&調理技術マニュアル
P.32

- ② 冷却後の温度と時刻、調理終了後の温度と時刻を記録すること。
③ ゆでものの温度については、釜の湯の温度を測るのではなく、食品自体の中心温度を測ること。
④ 加熱後冷却する必要がある食品は、素早く冷却すること。
⑤ 冷却後の二次汚染に注意し、適切な温度管理を行うこと。
⑥ 水冷する場合は、遊離残留塩素が0.1mg/L以上あることを確認すること。
⑦ 加熱・冷却後の食品を取り扱う場合、手洗いの徹底、エプロンの交換、使い捨て手袋の装着と消毒済み容器を使用すること。

ゴム手袋 ○加熱調理後及び生食する食品には使用しない。

⇒ 学校給食衛生管理マニュアル P.48

使い捨て手袋 ⇒ 洗浄・消毒マニュアル PartII P.31～35

作業工程表

【作成上の留意点】

- ① 作成者・出勤者・献立名を明記する。
- ② 各調理員の作業の流れを時間を追って示す。
- ③ 献立ごとに調理作業の手順・時間・担当者を示す。
- ④ 汚染作業を色で囲む。(汚染作業＝下処理作業、肉・魚・卵等を扱う作業)
- ⑤ 下処理について、それぞれの野菜を誰が洗浄するかは、記載しなくてもよい。
- ⑥ 作業のかけもちを行う場合は、「二次汚染を起こす可能性の高い食品（肉・魚・卵等）」と「汚染させたくない食品（加熱しない食品・和え物等）」を扱う作業は、できる限りかけもちしない。
- ⑦ 複数作業が基本（体の負担軽減・時間短縮）・・・「調理中は全員が調理室内で作業」が基本
- ⑧ 正規職員・パート職員間の作業の固定化はしない。
- ⑨ 出来上がり時刻から逆算して調理作業時刻を示す。
(途中で火を止めたり、作業の空白がないようにする。)
- ⑩ 解凍にかかる時間を逆算して、冷凍庫から出す。(途中で水を止めたり、常温放置したりしないようにする。)・・・調理室での受け取り者、解凍作業者を記載する。
- ⑪ 各調理作業の時刻の固定化はしない。(当日の他の作業との関わりを考える。)
- ⑫ 略語で注意事項を表す。

⑤	手洗い	「肉・魚・卵等」を扱った後、「冷却・和える・配食」作業前、「食器・食缶出し」作業前、のみ表記する。
⑥	専用エプロン	「肉・魚・卵等」を扱う作業、「冷却・和える・配食」作業、「食器・食缶出し」作業、のみ表記する。
⑦	使い捨て手袋	
⑧	中心温度測定	

- ⑬ 釜の番号を記載する。
- ⑭ 裁断の仕方は、記載せず、当日のミーティングで決める。
- ⑮ 作業開始前に、作業工程表に基づく綿密な打ち合わせを行う。
- ⑯ 当日の作業変更は、赤字で修正する。

【各作業における注意点】

- ① 調理室に入る前・作業の変わり目・釜の点火後は手洗いをする。
- ② 肉・魚・卵等を扱った後、冷却・和える・配食作業前、食器・食缶出し作業前には特に手洗いを徹底する。

- ③ 検収・下処理用と調理用でそれぞれの専用エプロンを使用する。
- ④ 肉用・魚用・卵用として、3種類は用意する。やむを得ず共用する場合は、ペーパータオルで拭いて、アルコール消毒してから使用する。
- ⑤ 冷却・和える・配食作業の際は、配食用エプロンを使用する。
- ⑥ 食器・食缶出し作業の際には、専用エプロンを使用する。
- ⑦ 青果・物資の袋・箱を開封、牛乳の検収、配食する際は、保存食を採取する。
- ⑧ 各作業では、各作業のマニュアルを確認する。
- ⑨ 常に異物確認を行う。
- ⑩ 刃物を扱う際には、刃の確認をする。

作業動線図

【作成上の留意点】

◎明確にする事項

- ① 食品の搬入口
- ② 食品の保管場所
- ③ 汚染作業区域の区分及び機械器具等
- ④ 汚染作業区域から非汚染区域に食品を受け渡す場所又は台等
- ⑤ 調理後食品の保管場所（配膳棚や配膳室等）
- ⑥ 献立名及び使用されている食品名
- ⑦ 食品名と動線の凡例

※調理開始前に動線図に基いて綿密な打ち合わせを行い、変更した場合は赤字で修正する。

◎動線の書き方

- ① 食品の動線を示す。
- ② 同一料理に使用する野菜は、1本の線にまとめてもよい。
（同じ食品でも、別の料理に使用する食品をまとめて示さない。）
- ③ 調理後、釜から配膳棚への動線は、料理毎に1本の線で示す。
- ④ 二次汚染を起こす可能性の高い食品（肉・魚・卵等）の動線は赤色系にする。
（赤色系の線が他の線と交差する場合は注意する。）
- ⑤ 二次汚染を起こす可能性の高い食品（肉・魚・卵等）と、汚染させたくない食品（非加熱調理用食品や和え物等）が交差する場合は、作業工程で時間差をつける。

洗浄・消毒・清掃

洗浄	①「汚れ・有機物」を洗剤等で洗い落とす。 ②分解できる部分は分解してから洗浄する。 ③すすぎ残しがないよう十分な流水で洗剤等をすすぐ。 ④水気をとり翌日までに乾燥させる。
アルコール消毒	水気を拭き取った後、スプレーしペーパータオルでふき延ばす。 【器具のアルコール消毒】・・・食品添加物 70%消毒用アルコール ①直接食品に触れる部分に噴霧。 ②消毒する部分は必ず乾燥していること。（水分があると殺菌効果がない） ③十分に噴霧後ペーパーでぬり広げ、自然乾燥させる。 ④火気には近づけない。
次亜塩素酸ナトリウム	適正濃度に希釈した溶液で浸漬した後、(200ppm なら 5 分間、100ppm なら 10 分間) 流水で十分にすすぐ。
熱風消毒保管庫	水気を軽く切ってから収納し、熱をかける。
包丁まな板殺菌庫	確実に水気を拭き取り、間隔をあけて収納する（紫外線の有効照射時間に留意する）。

【設備・機械・機器】

	調理開始前		調理作業中 (食品が替わる時)	調理終了後
	加熱調理用	加熱調理後・生食用		
調理台 (移動台含む)	そのまま ※汚れ、ほこり、 衛生害虫侵入の 可能性がある時 などは、洗剤で洗 浄する	アルコール消毒	食品残渣を 取り除く	洗浄後、乾燥
シンク		アルコール消毒	水洗い	洗浄後、乾燥 (汚染の可能性の 高い食品用は一番 最後に洗浄する)
フード カッター		アルコール消毒	水洗い	洗浄後、乾燥
回転釜		アルコール消毒	水洗い (献立が変わると き、油汚れがひど いときは洗剤を使 って洗う)	洗浄後、乾燥

野菜裁断機	そのまま ※汚れ、ほこり、 衛生害虫侵入の 可能性がある時 などは、洗剤で洗 浄する	—	水洗い	洗浄後、乾燥
缶切り ・はさみ		アルコール消毒	水洗い	洗浄後、乾燥
包丁 ・まな板		—	水洗い	洗浄後、乾燥 殺菌保管庫で保管
球根 皮むき機		—	—	水洗い
中心温度計		アルコール消毒	洗浄後、乾燥	洗浄後、乾燥

	清掃方法
包丁まな板 殺菌庫	庫内を空にして、乾いた衛生的なふきんで拭きあげる。 汚れがひどい場合は洗剤などをしみこませた衛生的なふきんで拭いた後、 固く絞った別の衛生的なふきんで拭きあげる。
熱風消毒保管庫	固く絞った衛生的なふきんで拭きあげる。
食器洗浄機	タンク内の取り外し可能な部品を取り外し、洗浄する。 外側は固く絞ったふきんで拭きあげる。 側面扉とカーテンは扉をあけて内部を乾燥させる。
保存食用冷凍庫	固く絞った衛生的なふきんで拭きあげる。
牛乳冷蔵庫	固く絞った衛生的なふきんで拭きあげる。
食材用冷凍冷蔵庫	固く絞った衛生的なふきんで拭きあげる。

	清掃方法
物資受取カウンター (物資受取台)	固く絞った衛生的なふきんで拭きあげる。
配膳カウンター	固く絞った衛生的なふきんで拭きあげる。
返却カウンター	洗浄後、乾燥
パン・米飯置き場	固く絞った衛生的なふきんで拭きあげる。
児童用通路	ごみを取り除く。(床材により拭きあげる)
手洗い場 (児童用)	水洗いする。
消毒室	ごみを取り除く。(汚れがひどい場合は拭きあげる)
検収室	ごみを取り除く。(汚れがひどい場合は床材により拭きあげる)
下処理室	ごみを取り除く。(汚れがひどい場合は床材により洗浄・乾燥、又は拭きあげる)
調理室	ごみを取り除く。(汚れがひどい場合は床材により洗浄・乾燥、又は拭きあげる)
洗浄室	ごみを取り除く。(汚れがひどい場合は床材により洗浄・乾燥、又は拭きあげる)

	清掃方法
調味料倉庫	ごみを取り除く。 棚は固く絞った衛生的なふきんで拭きあげる。
トイレ (ドアノブ・給水レバーなどの直接手が触れるところ)	<消毒方法> ①不織布またはペーパータオルで水拭きする。 ②不織布またはペーパータオルに次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を含ませて拭きあげる。 ③5～10分後に水を含ませて軽く絞った不織布またはペーパータオルで拭きあげる。
手洗い場	洗浄後、乾燥

【次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液の作り方】

500mlのペットボトルを用意する。

ペットボトルのキャップに半量（約2ml）次亜塩素酸ナトリウムの原液（5％）を入れ、水を入れて500mlにすれば200ppm溶液ができる。

【次亜塩素酸ナトリウム使用の際の注意点】

- ・金属を腐食させるので、使用後は必ず水で拭き上げること。
- ・光に不安定なので、作り置きしない。
- ・安全上、スプレー容器に入れて使わない。
- ・手袋を着用する。（トイレ清掃用の手袋を併用しない）

異物混入対策

【調理衣等の点検】「姫路市学校給食衛生管理マニュアル」(P.4 身だしなみ参照)

- ① 調理衣等に毛髪や糸くずなどの異物が付着していないか、確認する。
- ② ポケットの中は空にして、調理に関係のないものは調理室に持ち込まないようにする。
- ③ 調理場内には不必要な物は持ち込まない。(異物混入につながるような物: ゼムクリップ・輪ゴム等)

【食材の検収】

① 納入品

納入時に食材の検収を確実に行う。「姫路市学校給食衛生管理マニュアル」(P.8 検収参照)

② 保管してある食品

保管してある食品は、保存中に変質することがある。使用前に異臭、変色、カビの発生はないか、容器に穴があいていないか、賞味期限が切れていないかなど、異常がないか確かめる。

【調理作業】

(1) 調理機器の点検

- ① ねじやナットなどの部品のゆるみがないか確認する。
- ② スライサーのベルトや部品の破損がないか確認する。
- ③ スライサーやフードカッター等の刃かけがないか確認する。
- ④ フードカッターの容器の破損がないか確認する。

(2) 調理用品の点検

① 包丁・はさみ

使用前・使用中・使用後の数の点検、確認をする。

使用前・使用中・使用後の刃の破損など、形状の確認をする。

② ザル

使用前・使用後の形状の確認をし、(網のほつれ、留め金の状態等) 破損がないか確認する。

③ スパテラ・混ぜ棒・しゃく・揚げ網等

使用前・使用中・使用後に形状の確認をする。

④ 手袋、ラップ類

切れ端等の混入を防ぐため、目視で確認しながら作業を行う。

使い捨て手袋類を使用する際は、万が一混入した際にも目視で確認しやすいよう、青色の手袋を使用することが望ましい。

（３） 開封作業での留意事項

① 缶詰の処理

缶切りを使用して缶詰を開封する場合は、蓋の混入や切れ端の発生を防止する。
（缶切りが滑ったり、同じ箇所をもう一度切り直した場合は特に注意する）

② 袋類の処理

袋入りの食材を開封する場合は、はさみを使用し、切断片の混入や袋の切れ端の発生を防止する。（はさみの切れ味が悪い場合、やむを得ず２度切りをした場合は特に注意する）

③ 瓶やプラスチック容器類の処理

ガラス瓶については、使用時に欠けた部分がないか、プラスチック容器については容器の破損がないかを確認し、使用後に破損等の変化がないことを確認する。
また、プルタブ部分の混入がないように注意する。

※①②③については、開封後にボールや容器に移し替え、中身を確認する。「姫路市衛生管理マニュアル」（P. 19 食品の取り扱い参照）

（４） 鋳物釜で調理を行う際の留意事項

使用前に釜の表面に異物がないことを確認し、使用する。

（５） 野菜裁断機の使用に関する留意事項

かぼちゃ・れんこんは、下ゆでした場合に限り使用してもよいが、刃かけがないか確認する。

【洗浄作業】

洗浄作業で使用する、ブラシやたわし類については、毛の抜けがないかを確認する。また、抜けにくい材質の物を使用する。万が一混入した際にも、目視で確認できるように色つきの物を使用することが望ましい。

【参考】一令和元年 10 月 18 日通知 学校給食における異物混入事案での対応について一

学校給食における異物混入事案対応策

＊県立学校の給食における異物混入事案対応策（教体第 1801 号 平成 28 年 3 月 17 日付）に準ずる。

1. 異物混入の防止

異物混入の防止については、文部科学省「学校給食衛生管理基準」及び兵庫県教育委員会「学校給食衛生管理マニュアル」に基づき、全ての工程においてその徹底を図ること。

また、「学校給食衛生管理基準」及び「学校給食衛生管理マニュアル」に記載のない配膳中や喫食中の衛生管理にも注意すること。

特に留意する点について、別紙 1 のとおり整理したので徹底すること。

2. 異物の定義と区分

『異物とは人に悪影響を及ぼしうるガラスおよび金属等である。＊ 1

ここでは、一般に異物として扱われる生産、貯蔵、流通、販売に至る不適切な取り扱いに伴って、食品中に混入、侵入あるいは迷入した有形外来物を対象とする。』

出典：（公社）日本食品衛生協会「食品衛生検査指針理科学編 2015」より

＊ 1：平成 16 年 2 月 27 日付食安発第 0227012 号（厚生労働省医療食品局安全部長通知）

平成 26 年 5 月 12 日付食安発第 0512 第 6 号（改正）

「異物」は以下のとおり区分する。

区分		具体的な物質例
危険物	健康被害のおそれが高いもの	金属片、ガラス片、鋭利なプラスチック片、陶器片、薬品、衛生害虫（ゴキブリ、ハエ等）など
非危険物	健康被害のおそれが低いもの	毛髪、ビニール片、繊維、スポンジ片、上記以外のプラスチック片、野菜につく虫など

※ ただし、異物の大きさ、量、形状等に応じて個別に判断する。

原則として、原料そのものに由来する物質や変色部分は異物と考えない。

（例）魚の鱗や骨、こげ、たまねぎの皮、米ぬか など

3. 異物混入発生時の対応（各フローチャートに沿って対応すること）

- ・ 異物混入事案が発生した場合には、すぐに管理職へ報告を行う。
- ・ 管理職は、状況位に応じて、別紙2の判断基準により「中止」か「継続」（除去又は代替）かの決定を行う。

＊ デリバリー方式で学校給食実施の中学校においては、「中学校給食マニュアル(教職員用) P.8～P.11」のフローチャートにそって対応すること。

4. 検食の体制について

（1）調理場を有する学校及び林田中学校

- ・ 校長又はその代理者は、給食室で準備された検食を従前どおり行う。
- ・ 常時給食を喫食している教職員が児童・生徒の喫食までに検食を行い、検食者の欄に氏名を記録する（※）。
- ・ 給食日誌の検印は、従前どおり校長が押印する。

給食日誌

年 月 日 ()			検食者					検	
給食人員 ()			検食時刻 (:)					印	
献立名	一食の量	味付け	香り・色彩・ 形態など	熱・冷却	異味・異臭	混入	食器の汚れ	備考	
			良・不良	有・無			有・無		
			良						
			良						
			良						
			良						
アレルギー 対応食	良・不良	良・不良	良						

検食時刻は、校長又は
その代理者の検食の
開始時刻を記入する

※検食者の欄に、複数の氏名を
記入する

【例】姫路太郎 播磨姫子

検印は、給食日誌の
確認印のため、校長
印のみでよい

（2）学校給食センター受配校

- ・ 校長又はその代理者は、従前どおり給食を検食する。
- ・ 各学校給食センターにおいて、所長等が検食を行っているため、学校における複数人による検食は必要ない。
- ・ 児童生徒より先に喫食した教職員が異常を発見した場合は、すぐに管理職へ報告を行う。

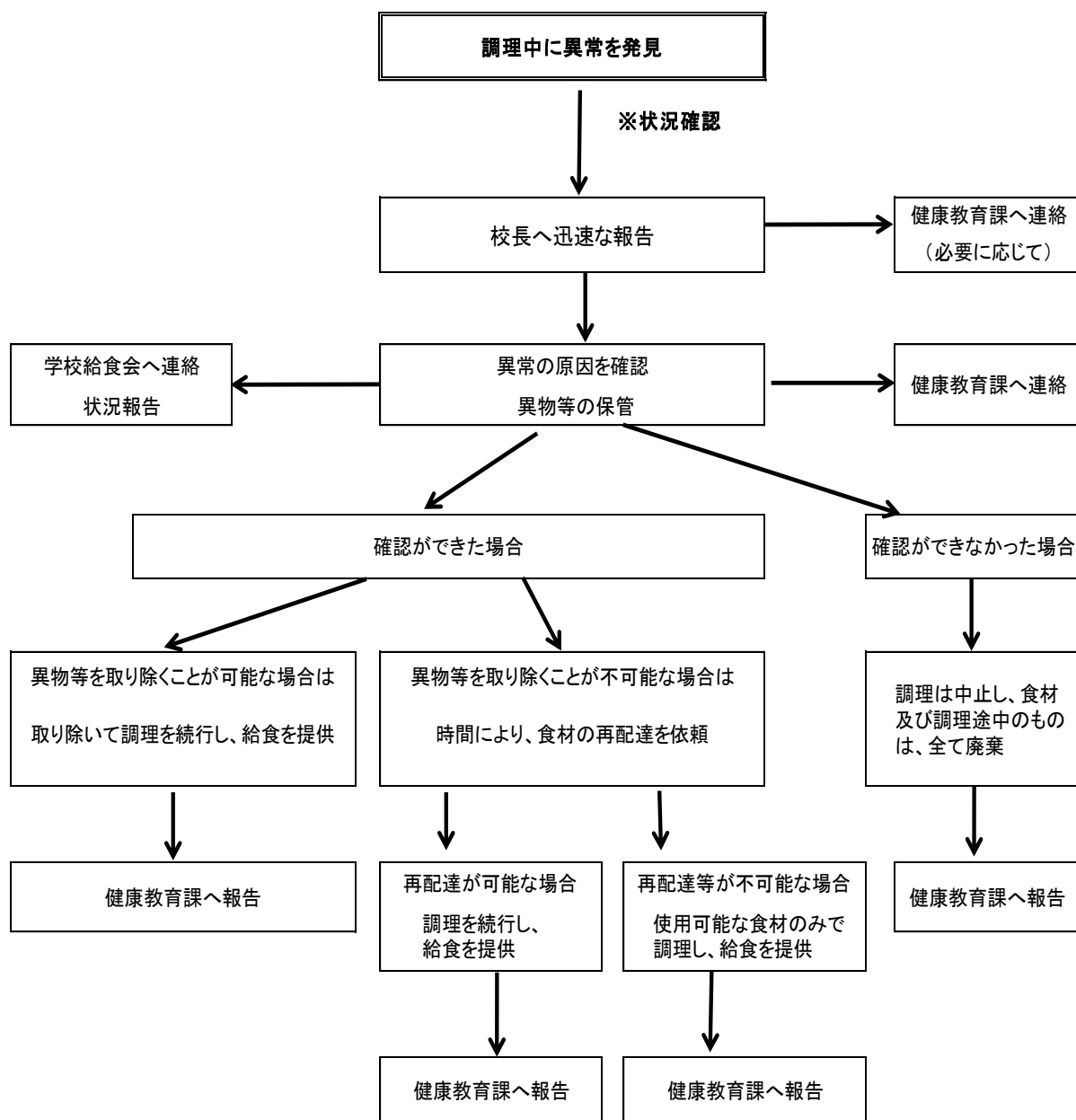
（3）デリバリー給食実施校

- ・ 従前どおり、校長又はその代理者が行う。
- ・ デリバリー給食については、健康教育課担当者が検食を行っているため、学校における複数人による検食は必要ない。
- ・ 生徒より先に喫食した教職員が異常を発見した場合は、すぐに管理職へ報告を行う。

異常発見時フローチャート

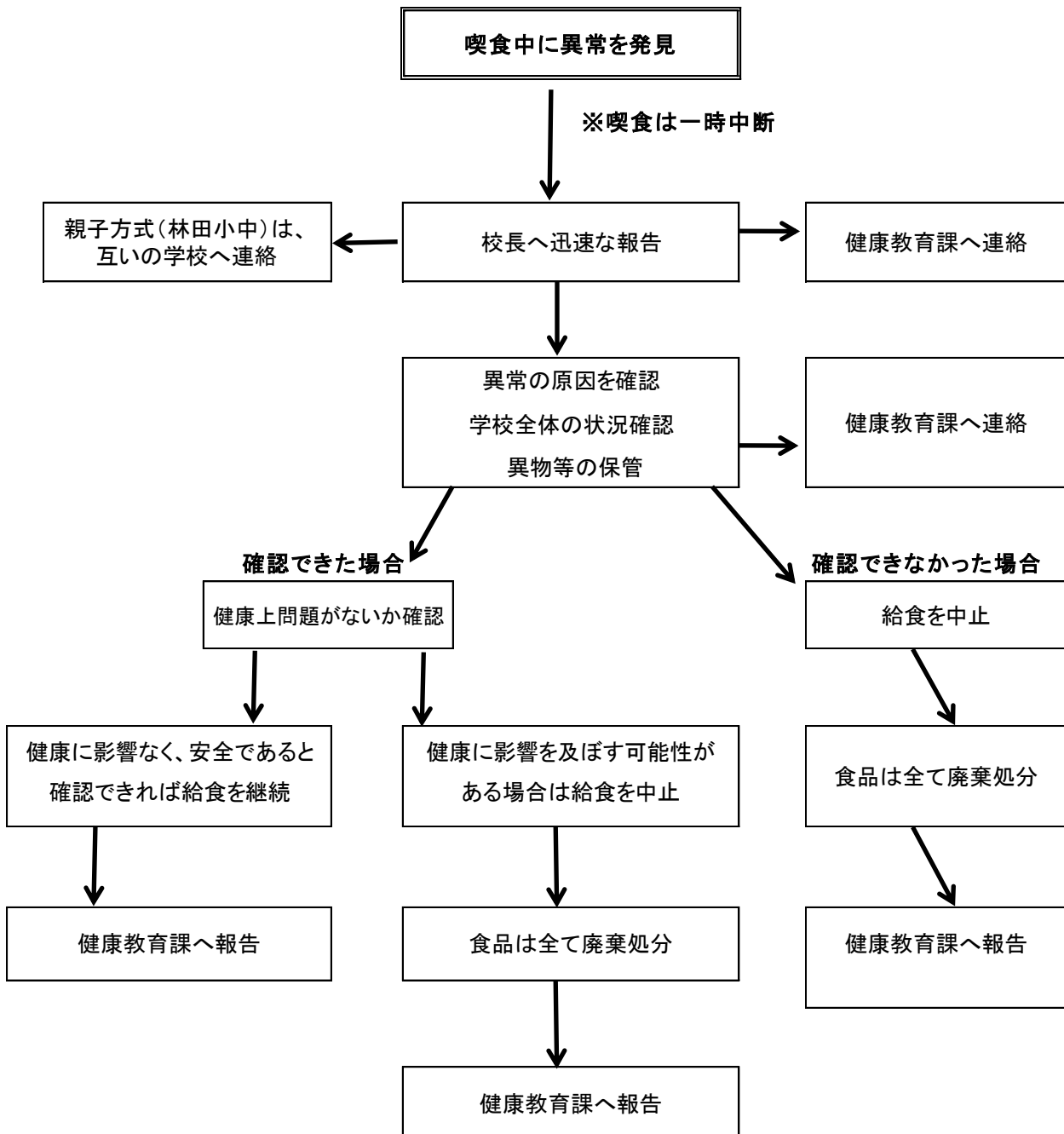
【調理場を有する学校及び林田中学校】

N o 1



* 調理とは、給食室内でのすべての作業を指す。(下処理、裁断、加熱調理など)

* 親子方式の調理場(林田小学校)で異常が発生した場合には、受配校(林田中学校)へ連絡すること。



- * 給食事故報告書: 通常の給食が提供できない場合
- * 異物混入報告書: 教室等で異物が発見された場合
- * 食材の異変報告書: 業者より配送された食材等に異変があった場合

保護者へ文書を配布した場合は、その文書を添付すること

【参考資料】 検食について

「検食」は児童生徒に提供される調理が完了した給食に異常がないことを確認することによって、事故を未然に防止しようとするものである。

検食は、学校給食調理現場の最高責任者である校長が、責任を持って実施する必要がある。

また、異物混入や異臭等があったときの対応に備え、児童生徒が喫食する30分前までに検食を行うことが重要である。

検食は、校長が直接実施することが原則であるが、公務等の都合により不在、又は体調不良等の場合は校長があらかじめ指示した教頭、栄養教諭等が実施する。

【兵庫県教育委員会事務局 体育保健課「学校給食衛生管理マニュアル」より抜粋】

- (1) 検食者は、児童生徒に提供される前に給食1食分を喫食し、給食日誌の各項目について確認し、○印を記入する。
- (2) 異常が感じられた場合は、備考欄に詳細を記入する。また、給食を中止する等適切な措置を講じる。
- (3) アレルギー対応食についても、異常の有無を確認する。(対応食の実施がない場合は記入しない。)
- (4) 検食時刻は、検食開始時刻を記入する。
- (5) 意見があれば備考欄を活用する。