給食室での衛生管理

～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～

白衣ローラーがけ風景

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。

手洗い風景





食材の検収

原則、調理員が立ち合いのもと、食材納入業者から給食物資を搬入し、検収を行います。このときに、納品温度や数量、鮮度、異物混入がないか等を確認します。あわせて産地や調味料の製造番号なども確認し、検収表に記録、保管します。



器具類の消毒

調理台や台車等は使用前にアルコール消毒をします。また使用後もしっかりと洗浄・消毒をします。

まな板と包丁は「紫外線殺菌保管庫」に保管し、翌日も衛生的に使用できるように取り扱っています。







用途に適したエプロンの使用

調理工程にあわせてエプロンを使い分け、出来上がった料理に対して菌などの汚染がないように気をつけています。



料理の中心温度を確認

給食は原則すべて加熱処理をして提供しています。中心温度計を使用し、75℃で1分以上の加熱がされたことを確認します。（ものによっては85～90℃、90秒以上）

「○時に」「○度」の中心温度を測定したことを記録し、万が一に備えて記録を保管しています。

ほかにも…

・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。

・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。

教室での衛生管理

～感染症対策を講じて給食時間をすごしています～



教室の配膳台は消毒してから使用



給食前はしっかりと手洗い



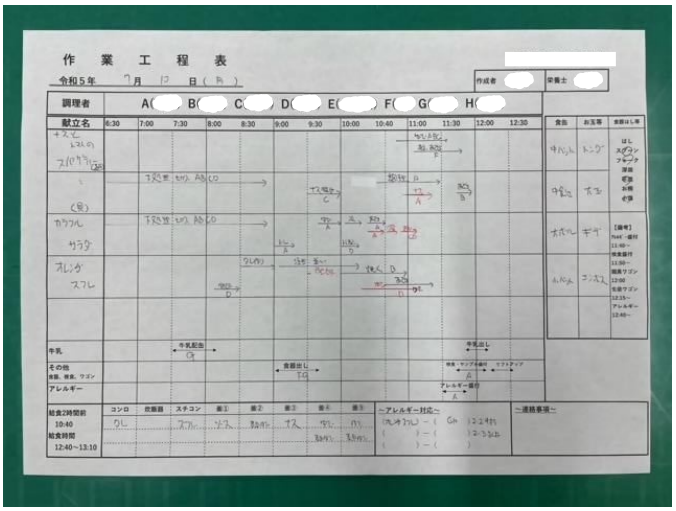
給食当番の体調や身だしなみを毎日確認



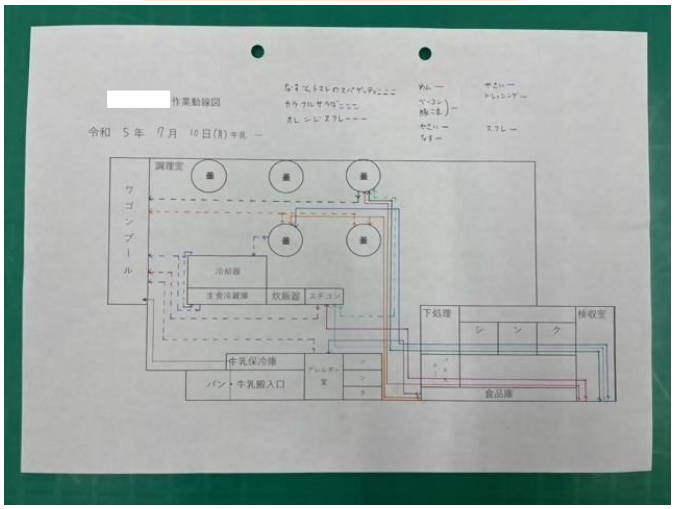
班になって食べている学校もあります

給食室で使用している記録簿

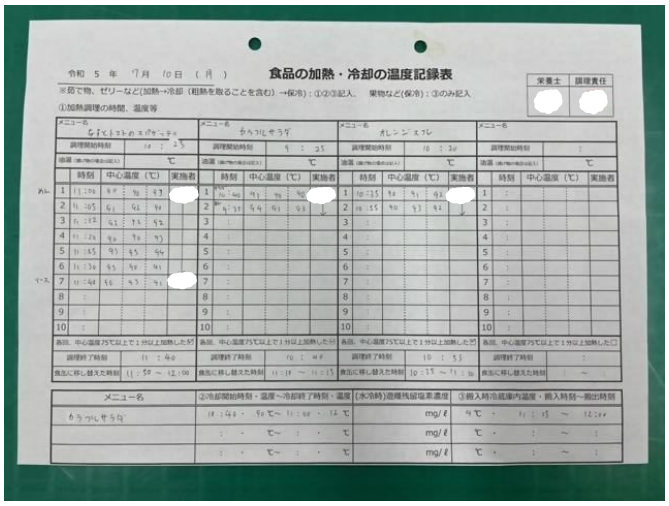
作業工程表



作業動線図



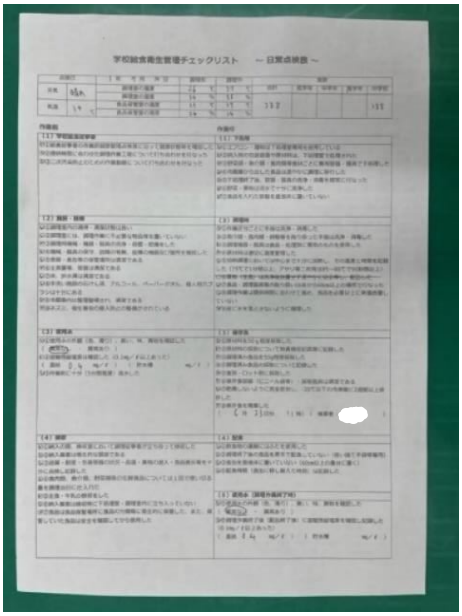
食品の加熱・冷却の温度記録表



食品検収表



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」

異物の混入や食中毒菌の付着によって、せっかく調理をした給食を廃棄することにならないように、食材を扱い、給食を作る責任をもって日々給食提供をしています。