

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よう てってい さぎよう
～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～



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 どうじつちようり
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 ちようりいん た あ しょくざい
原則、調理員が立ち合いのもと、食材
のうにゆうぎようしゃ 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 ちようみりよう 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 けんしゅうひよう 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

ちようりだい だいしゃとう 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
せんじよう しょうどく
洗浄・消毒をします。
いた ほうちよう 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

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



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)

じ ど ちゅうしんおんど そくてい
「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 しょうきり せんじょうご ねっぼ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

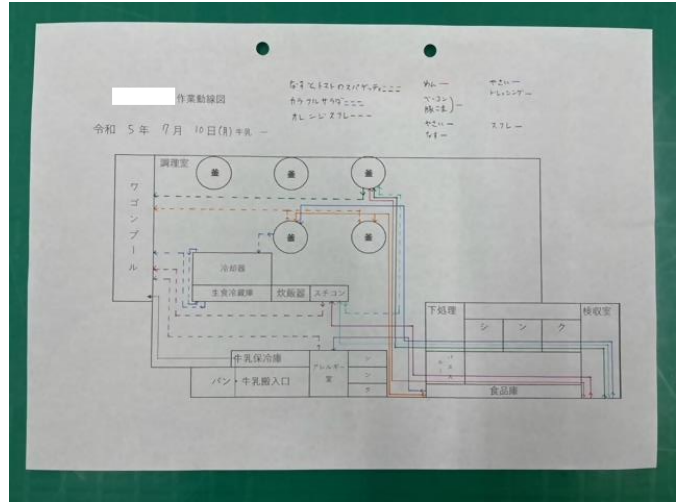


はん た がっこう
班になって食べている学校もあります

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

[illegible]

食品の加熱・冷却の温度記録表

しよくひんけんしゅうひょう
食品検収表

令和 5 年 7 月 10 日 (月)

※冷凍物、ゼリーなど(加熱・冷却部) (容器を触ることを含む) (一俵用) : ①生肉生魚、 菓物等②(缶) : ③の記入

①加熱調理の時間、温度等

食品の加熱・冷却の温度記録表

実業者名	調理責任者

	メニュー名 なにかしらをエスニック	メニュー名 なにかしらを?	メニュー名 ポレンスエス	メニュー名
	調理開始時刻 10 : 45	調理開始時刻 9 : 35	調理開始時刻 10 : 20	調理開始時刻 10 : 20
	温度 中心温度 (℃) 実業者	温度 中心温度 (℃) 実業者	温度 中心温度 (℃) 実業者	温度 中心温度 (℃) 実業者
1	時刻 中心温度 (℃) 実業者 11 : 20 87 81 83	時刻 中心温度 (℃) 実業者 10 : 40 81 81 80	時刻 中心温度 (℃) 実業者 11 : 25 84 81 82	時刻 中心温度 (℃) 実業者 11 : 25 84 81 82
2	11 : 05 61 61 61	2 11 : 35 64 61 61	2 11 : 35 60 61 61	2 11 : 35 60 61 61
3	11 : 15 61 61 61	3 11 : 45 64 61 61	3 11 : 45 64 61 61	3 11 : 45 64 61 61
4	11 : 25 64 61 61	4 11 : 55 64 61 61	4 11 : 55 64 61 61	4 11 : 55 64 61 61
5	11 : 35 61 61 61	5 12 : 05 64 61 61	5 12 : 05 64 61 61	5 12 : 05 64 61 61
6	11 : 45 61 61 61	6 12 : 15 64 61 61	6 12 : 15 64 61 61	6 12 : 15 64 61 61
7	11 : 55 61 61 61	7 12 : 25 64 61 61	7 12 : 25 64 61 61	7 12 : 25 64 61 61
8	12 : 05 61 61 61	8 12 : 35 64 61 61	8 12 : 35 64 61 61	8 12 : 35 64 61 61
9	12 : 15 61 61 61	9 12 : 45 64 61 61	9 12 : 45 64 61 61	9 12 : 45 64 61 61
10	12 : 25 61 61 61	10 12 : 55 64 61 61	10 12 : 55 64 61 61	10 12 : 55 64 61 61
11	12 : 35 61 61 61	11 13 : 05 64 61 61	11 13 : 05 64 61 61	11 13 : 05 64 61 61
12	12 : 45 61 61 61	12 13 : 15 64 61 61	12 13 : 15 64 61 61	12 13 : 15 64 61 61
13	12 : 55 61 61 61	13 13 : 25 64 61 61	13 13 : 25 64 61 61	13 13 : 25 64 61 61
14	13 : 05 61 61 61	14 13 : 35 64 61 61	14 13 : 35 64 61 61	14 13 : 35 64 61 61
15	13 : 15 61 61 61	15 13 : 45 64 61 61	15 13 : 45 64 61 61	15 13 : 45 64 61 61
16	13 : 25 61 61 61	16 13 : 55 64 61 61	16 13 : 55 64 61 61	16 13 : 55 64 61 61
17	13 : 35 61 61 61	17 14 : 05 64 61 61	17 14 : 05 64 61 61	17 14 : 05 64 61 61
18	13 : 45 61 61 61	18 14 : 15 64 61 61	18 14 : 15 64 61 61	18 14 : 15 64 61 61
19	13 : 55 61 61 61	19 14 : 25 64 61 61	19 14 : 25 64 61 61	19 14 : 25 64 61 61
20	14 : 05 61 61 61	20 14 : 35 64 61 61	20 14 : 35 64 61 61	20 14 : 35 64 61 61
21	14 : 15 61 61 61	21 14 : 45 64 61 61	21 14 : 45 64 61 61	21 14 : 45 64 61 61
22	14 : 25 61 61 61	22 14 : 55 64 61 61	22 14 : 55 64 61 61	22 14 : 55 64 61 61
23	14 : 35 61 61 61	23 15 : 05 64 61 61	23 15 : 05 64 61 61	23 15 : 05 64 61 61
24	14 : 45 61 61 61	24 15 : 15 64 61 61	24 15 : 15 64 61 61	24 15 : 15 64 61 61
25	14 : 55 61 61 61	25 15 : 25 64 61 61	25 15 : 25 64 61 61	25 15 : 25 64 61 61
26	15 : 05 61 61 61	26 15 : 35 64 61 61	26 15 : 35 64 61 61	26 15 : 35 64 61 61
27	15 : 15 61 61 61	27 15 : 45 64 61 61	27 15 : 45 64 61 61	27 15 : 45 64 61 61
28	15 : 25 61 61 61	28 15 : 55 64 61 61	28 15 : 55 64 61 61	28 15 : 55 64 61 61
29	15 : 35 61 61 61	29 16 : 05 64 61 61	29 16 : 05 64 61 61	29 16 : 05 64 61 61
30	15 : 45 61 61 61	30 16 : 15 64 61 61	30 16 : 15 64 61 61	30 16 : 15 64 61 61
31	15 : 55 61 61 61	31 16 : 25 64 61 61	31 16 : 25 64 61 61	31 16 : 25 64 61 61
32	16 : 05 61 61 61	32 16 : 35 64 61 61	32 16 : 35 64 61 61	32 16 : 35 64 61 61
33	16			

検査項目 令和5年7月15日(月)曜日										検査員		
納品品名	業者名	食品名	保存	発注量	数量	品質	検査	品名	製造年月日	LOT番号	製造業者名(所在地)	検査者
6 40 高橋商事 ぺーコン	区	4 K 糖	糖	4 K 糖	糖	糖	糖	糖	2024.7.13	9	780-1757-1	780-1757-1
6 40 高橋商事 赤みそ	区	1 100 g 赤みそ	赤みそ	1 100 g 赤みそ	赤みそ	赤みそ	赤みそ	赤みそ	2024.12.22	10	780-1757-1	780-1757-1
6 40 高橋商事 赤みそ	区	120 g 赤みそ	赤みそ	120 g 赤みそ	赤みそ	赤みそ	赤みそ	赤みそ	2024.12.22	10	780-1757-1	780-1757-1
6 40 高橋商事 パン(食料)	区	3 K 糖	糖	3 K 糖	糖	糖	糖	糖	2024.7.13	9	780-1757-1	780-1757-1
6 40 高橋商事 生クリーム	区	3 K 糖	糖	3 K 糖	糖	糖	糖	糖	2024.7.13	9	780-1757-1	780-1757-1
6 40 高橋商事 カレーチーズ	区	5.5 K 糖	糖	5.5 K 糖	糖	糖	糖	糖	2024.7.13	9	780-1757-1	780-1757-1
6 40 高橋商事 食パン	区	3 K 糖	糖	3 K 糖	糖	糖	糖	糖	2024.7.13	9	780-1757-1	780-1757-1
7 45 高橋商事 ホールトマト	区	19.5 K 糖	糖	19.5 K 糖	糖	糖	糖	糖	2024.7.13	9	780-1757-1	780-1757-1
7 45 高橋商事 トマトピューレ	区	2 K 糖	糖	2 K 糖	糖	糖	糖	糖	2024.7.13	9	780-1757-1	780-1757-1
7 45 高橋商事 トマトマッシュアップ	区	2.4 K 糖	糖	2.4 K 糖	糖	糖	糖	糖	2024.7.13	9	780-1757-1	780-1757-1
7 45 高橋商事 粉チーズ	区	0.6 K 糖	糖	0.6 K 糖	糖	糖	糖	糖	2024.7.13	9	780-1757-1	780-1757-1
8 00 高橋商事 とうもろこし(冷凍)	区	6.5 K 糖	糖	6.5 K 糖	糖	糖	糖	糖	2024.7.13	9	780-1757-1	780-1757-1
7 45 高橋商事 100%ジュース	区	4 K 糖	糖	4 K 糖	糖	糖	糖	糖	2024.11.18	10	780-1757-1	780-1757-1
7 45 高橋商事 粉チーズ	区	0.6 K 糖	糖	0.6 K 糖	糖	糖	糖	糖	2024.7.13	9	780-1757-1	780-1757-1
8 00 高橋商事 たまご	区	4.5 K 糖	糖	4.5 K 糖	糖	糖	糖	糖	2024.7.13	9	780-1757-1	780-1757-1
7 45 高橋商事 オリーブ油	区	2 K 糖	糖	2 K 糖	糖	糖	糖	糖	2024.7.13	9	780-1757-1	780-1757-1
7 45 高橋商事 焼酎17%4A	区	395 K 糖	糖	395 K 糖	糖	糖	糖	糖	2024.7.13	9	780-1757-1	780-1757-1
7 45 高橋商事 焼酎17%4A	区	395 K 糖	糖	395 K 糖	糖	糖	糖	糖	2024.7.13	9	780-1757-1	780-1757-1
7 45 高橋商事 焼酎17%4A	区	12.5 K 糖	糖	12.5 K 糖	糖	糖	糖	糖	2024.7.13	9	780-1757-1	780-1757-1
7 45 高橋商事 焼酎17%4A	区	0.7 K 糖	糖	0.7 K 糖	糖	糖	糖	糖	2024.7.13	9	780-1757-1	780-1757-1
7 45 高橋商事 玉葱	区	16.5 K 糖	糖	16.5 K 糖	糖	糖	糖	糖	2024.7.13	9	780-1757-1	780-1757-1
7 45 高橋商事 トマト	区	0.5 K 糖	糖	0.5 K 糖	糖	糖	糖	糖	2024.7.13	9	780-1757-1	780-1757-1
7 45 高橋商事 トマト	区	13 K 糖	糖	13 K 糖	糖	糖	糖	糖	2024.7.13	9	780-1757-1	780-1757-1
7 45 高橋商事 キャベツ	区	8.5 K 糖	糖	8.5 K 糖	糖	糖	糖	糖	2024.7.13	9	780-1757-1	780-1757-1
7 45 高橋商事 赤ピーマン	区	4.3 K 糖	糖	4.3 K 糖	糖	糖	糖	糖	2024.7.13	9	780-1757-1	780-1757-1
7 45 高橋商事 玉葱	区	1.3 K 糖	糖	1.3 K 糖	糖	糖	糖	糖	2024.7.13	9	780-1757-1	780-1757-1
7 45 高橋商事 玉葱	区	4.5 K 糖	糖	4.5 K 糖	糖	糖	糖	糖	2024.7.13	9	780-1757-1	780-1757-1

がっこうきゅうしよくえいせい か ん り
学校給食衛生管理チェックリスト

にちじょうてんけんひょう
～日常点検表～

SDGs目標12「^{もくひょう}つくる^{せきにな}責任^{せきにな}つかう責任」

いぶつ　　こんにゆう　　しよくちゆうどくきん　　ふちやく
異物の混入や食中毒菌の付着によって、せっかく
ちようり　　きゆうしよく　　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、
しよくざい　　あつか　　きゆうしよく　　つく　　せきにん　　ひび
食材を扱い、給食を作る責任をもって日々
きゆうしよくていきよう
給食提供をしています。

平成30年度学生管理チェックリスト ～計算点確認～									
項目	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1. 学生	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	1.7	1.8	1.9
2. 学費	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	2.8	2.9
3. 学費	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	3.7	3.8	3.9
4. 学費	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	4.7	4.8	4.9
5. 学費	5.1	5.2	5.3	5.4	5.5	5.6	5.7	5.8	5.9
6. 学費	6.1	6.2	6.3	6.4	6.5	6.6	6.7	6.8	6.9
7. 学費	7.1	7.2	7.3	7.4	7.5	7.6	7.7	7.8	7.9
8. 学費	8.1	8.2	8.3	8.4	8.5	8.6	8.7	8.8	8.9
9. 学費	9.1	9.2	9.3	9.4	9.5	9.6	9.7	9.8	9.9
10. 学費	10.1	10.2	10.3	10.4	10.5	10.6	10.7	10.8	10.9
11. 学費	11.1	11.2	11.3	11.4	11.5	11.6	11.7	11.8	11.9
12. 学費	12.1	12.2	12.3	12.4	12.5	12.6	12.7	12.8	12.9
13. 学費	13.1	13.2	13.3	13.4	13.5	13.6	13.7	13.8	13.9
14. 学費	14.1	14.2	14.3	14.4	14.5	14.6	14.7	14.8	14.9
15. 学費	15.1	15.2	15.3	15.4	15.5	15.6	15.7	15.8	15.9
16. 学費	16.1	16.2	16.3	16.4	16.5	16.6	16.7	16.8	16.9
17. 学費	17.1	17.2	17.3	17.4	17.5	17.6	17.7	17.8	17.9
18. 学費	18.1	18.2	18.3	18.4	18.5	18.6	18.7	18.8	18.9
19. 学費	19.1	19.2	19.3	19.4	19.5	19.6	19.7	19.8	19.9
20. 学費	20.1	20.2	20.3	20.4	20.5	20.6	20.7	20.8	20.9
21. 学費	21.1	21.2	21.3	21.4	21.5	21.6	21.7	21.8	21.9
22. 学費	22.1	22.2	22.3	22.4	22.5	22.6	22.7	22.8	22.9
23. 学費	23.1	23.2	23.3	23.4	23.5	23.6	23.7	23.8	23.9
24. 学費	24.1	24.2	24.3	24.4	24.5	24.6	24.7	24.8	24.9
25. 学費	25.1	25.2	25.3	25.4	25.5	25.6	25.7	25.8	25.9
26. 学費	26.1	26.2	26.3	26.4	26.5	26.6	26.7	26.8	26.9
27. 学費	27.1	27.2	27.3	27.4	27.5	27.6	27.7	27.8	27.9
28. 学費	28.1	28.2	28.3	28.4	28.5	28.6	28.7	28.8	28.9
29. 学費	29.1	29.2	29.3	29.4	29.5	29.6	29.7	29.8	29.9
30. 学費	30.1	30.2	30.3	30.4	30.5	30.6	30.7	30.8	30.9
31. 学費	31.1	31.2	31.3	31.4	31.5	31.6	31.7	31.8	31.9
32. 学費	32.1	32.2	32.3	32.4	32.5	32.6	32.7	32.8	32.9
33. 学費	33.1	33.2	33.3	33.4	33.5	33.6	33.7	33.8	33.9
34. 学費	34.1	34.2	34.3	34.4	34.5	34.6	34.7	34.8	34.9
35. 学費	35.1	35.2	35.3	35.4	35.5	35.6	35.7	35.8	35.9
36. 学費	36.1	36.2	36.3	36.4	36.5	36.6	36.7	36.8	36.9
37. 学費	37.1	37.2	37.3	37.4	37.5	37.6	37.7	37.8	37.9
38. 学費	38.1	38.2	38.3	38.4	38.5	38.6	38.7	38.8	38.9
39. 学費	39.1	39.2	39.3	39.4	39.5	39.6	39.7	39.8	39.9
40. 学費	40.1	40.2	40.3	40.4	40.5	40.6	40.7	40.8	40.9
41. 学費	41.1	41.2	41.3	41.4	41.5	41.			