

斑鳩町保育所給食
調理業務等作業基準

斑鳩町

平成26年12月 策定
令和5年3月 一部改訂
令和6年3月 一部改訂
令和6年6月 一部改訂
令和9年3月 一部改訂

1. 調理従事者の衛生

1. 調理従事者の健康管理

受託者及び業務責任者は、調理従事者に対し、次の健康管理を行うこと。

- (1) 健康診断を定期的に年1回以上実施し、その結果を斑鳩町（以下「町」という。）に報告する。
なお、健診項目は労働安全衛生規則（昭和47年労働省令第32号）「健康診断」に沿って実施すること。
- (2) 検便検査を月2回以上実施し、すみやかにその結果を町に報告する。
（検査項目：赤痢菌・サルモネラ菌・病原性大腸菌O-157・26・111）
給食実施期間中か否かに関わらず、年間を通じて定期的に実施する。
- (3) 受託者は、健康診断及び検便結果等において、異常が発見されたときは、ただちに町と保育所に報告を行い、該当者を決して作業に従事させない（代替者を勤務させること）。また、検便結果において陽性判定が出た後は、検査で陰性結果がでるまで勤務させてはならない。
- (4) 休暇等による代替者を勤務させるときは、事前に「従事者等の変更について」と検便結果を報告し、町の許可を得る。また、代替者は資格の有無を含め欠勤者と同等の業務を行える者とする。
- (5) 業務責任者は、調理従事者一人一人の健康確認を作業前に行い記録する。下痢・発熱・嘔吐・伝染性感染症またはその疑いがある場合には、業務に従事させてはならない。

2. 調理従事者の衛生管理

調理従事者は、保育所給食業務に携わる者として、食生活を含めた日常生活全般において十分留意し、心身の健康・衛生に心がけること。

- (1) 清潔な身支度を整えて従事する。

白 衣： 毎日洗濯した清潔なものを着用する。

裾や袖などから中に着用している衣服が出ないようにする。

ポケットに無用なものを入れない。

敷地外には白衣で出ない。

白衣で戸外の清掃作業は行わない。

帽 子： 毎日清潔なものに交換し、毛髪がはみ出ないように帽子の下にナースリーキャップを被る。

また、ヘアピンは使用してはならない。

マ ス ク： 毎日清潔なものに交換して始業時より着用する。必ず、口・鼻を覆うこと。

エプロン： 作業用途別にそれぞれ専用のものを使用する。（次頁表参照）

下処理・洗浄・一部食材用にはゴムエプロンを、調理・配膳（下膳）等には布エプロンを使用する。布エプロンは毎日洗濯し清潔なものを使用する。

ゴムエプロンも清潔に保ち、使用前に消毒する。

【衛生・はきものの区分】

	たつた保育園		あわ保育園	
	衛生区分	はきもの	衛生区分	はきもの
検収スペース 食品保管スペース 廊下（あわ保育園）	赤ライン内	コックシューズ	床 黄色	スリッパ
下処理室	赤ライン内		床 黄色	コックシューズ
洗浄室（長靴可）	赤ライン内		床 黄色	
調理スペース 配膳スペース	青ライン内		床 緑色	
トイレ		専用スリッパ		専用スリッパ

2. 施設・設備の衛生管理

調理場においては、以下の基準により施設・設備の衛生管理に努めること。

(1) 調理場内全般の衛生管理について

- ・ 常に整理・整頓・清掃・清潔を心がけて、これを習慣づける。
- ・ 室内の換気や除湿に留意し、高温多湿にならないようにする。(温度、湿度の記録)
- ・ 作業区分(汚染作業区域と非汚染作業区域)を明確にする。

	作 業 区 域
汚 染 作 業 区 域	検収スペース、食品保管スペース、下処理スペース、洗淨スペース(洗淨完了前)
非汚染作業区域	調理スペース、洗淨スペース(消毒完了後)
そ の 他	更衣室、休憩室、トイレ等

- ・ 調理スペース、食品保管スペース、物品庫、配膳スペース、休憩室等、毎日清掃し、常に施設内の整理整頓を行い、防虫防鼠に努める。
- ・ 手洗い施設は常に清潔に保ち、石鹸、爪ブラシ(個人別)、消毒液等を常備する。
ペーパータオルとそのダストボックスも常備する。
- ・ 清掃用具等は用途別に区別して使用する。使用後は洗淨、乾燥させて必要に応じて消毒を行う。専用の場所に保管する。
- ・ 排水溝等は作業終了時に、食材の残渣やごみ等が残っていないように掃除する。
- ・ 会所の汚れは配水管の目詰まりの原因になったり、また汚れが悪臭や細菌・害虫の温床にもなりやすいので常に清潔を保つ。(清掃用のゴム手袋を着用する。)
- ・ 室外の汚染柵・換気扇は、月2回以上、別途清掃する。

(2) 床の清潔、衛生について

- ・ 調理作業中は床に水や食材等を落とさないように留意する。
- ・ 床は作業終了時には、床ブラシで液体洗剤を使ってこすり洗いする。ムラなく汚れを洗い落とし、水で流した後は、床ワイパー等で水切りし、できるだけ早く乾燥させる。

(3) 調理台、作業台、水槽等の清潔、衛生について

- ・ 調理台、作業台は、使用後、洗剤できれいに洗い、水で流した後はワイパー等で水分を切り、乾燥させておく。(前日)
調理作業開始前にアルコールをしみこませた専用ふきん(不織布)で拭き取り消毒をする。調理作業中に再度使用する場合は、汚れや水分を十分取り去った後、アルコールをしみこませた専用のふきんやアルコールスプレー、ペーパータオル等を使用して消毒する(以下「アルコール消毒」という。)(当日)。
- ・ 床の水濡れや食材の落下等による汚染の防止に努める。
- ・ 水槽、調理台、作業台等は、水または温湯(40℃程度)でよく洗淨するか、洗剤液に浸したスポン

ジ、ブラシ等でよく洗浄したあと温湯でよく洗い流し、水切りする。

- ・ クラス運搬ワゴン等は、使用后清掃し、使用前にはアルコール消毒する。なお、クラス運搬ワゴンの車輪については、消毒マット（同等品可）を使用し調理室からの出入りの都度アルコール消毒を行う。

（４）調理機器・器具類の清潔、衛生について

- ・ 包丁、まな板やザル、ボール、タライ等の容器・器具類は食品の種類や調理過程等により区別して使用する。また、他と区別しての洗浄消毒が必要な物についてはその方法に従う。
- ・ 器具類は、使用后汚れや残渣をよく洗い流し、消毒保管庫に納めて消毒乾燥する。なお、ブラシを使用する場合は、青色のものを使用すること。
- ・ 器具類の洗浄は、原則として調理室から出来上がった給食が運び出されてから行う。すぐに洗浄し消毒保管庫へ納めるのが望ましい。消毒保管庫はできるだけ器具専用とし、消毒後は使用前までの扉の開閉を避ける。消毒保管庫に納められない物は、使用前に釜で煮沸消毒する。（器具の材質に適した消毒方法をとる。）

また、保管庫内は整理整頓し、一定の場所に保管するようにする。

- ・ 調理作業中にやむを得ず器具類等の洗浄を行う場合は、決められた場所で行い、消毒を十分にします。床の水濡れのないように気をつける。
- ・ 調理器具は常に点検を行い、破損等の徴候がみられた場合は、すみやかに更新する。
- ・ 調理用器具類は、常に床から60cm以上ある高さの置き台の上に置く。

（５）その他

- ・ 毎日、冷蔵庫や冷凍庫の内部温度を適切に保つと共に、常に整理整頓し、清潔で衛生的に保持する。冷蔵庫のフィルターは定期的に掃除する。
- ・ 保管庫や冷凍冷蔵庫、ドアの取っ手部分、水道のカラン部分等はこまめにきれいにし、アルコール消毒する。
- ・ 釜付近に取り付けたホースは先が床から60cm以上の高さになるようにする。また、ホースは常に清潔に保つように努める。水道水の蛇口にホースを取り付けて使用するとき、ホースがシンクの水面より上になるようにする。（断水時の逆流防止のため）

3. 食品の品質管理

納入された食品について、以下の点に留意して検収・保管等を行い、品質管理に努めること。

- ◎ 検収責任者を定めて、食品の納入に立会い、確実に検収を実施し記録する。
- ◎ 食品注文書及び検収記録簿にもとづき、次の点について検収を行う。
食品名・納入数量・納入時間・製造業者名・品質保持期限（製造日）・品質/鮮度の良否・
包装状態の良否・品温・異物の有無等
- ◎ 納品された物は、適切な温度・湿度管理をし、品質保持に努めるとともに、衛生管理に十分留意する。

1. 食品について

（1）冷蔵（冷凍）食品（冷蔵庫設定温度 5℃、冷凍庫設定温度 -20℃）

- ・ 冷蔵（冷凍）庫内で食品の相互汚染が生じないように、分類ごとに区分して保管する。
- ・ 庫内を冷気が還流するよう食品の置き方に留意する。
- ・ 冷凍品は凍結状態、冷蔵品は冷却状態が保持されているか確認する。
- ・ 使用時まで、冷蔵（冷凍）保管し、作業工程にもとづき庫外へ出し常温放置はしない。

（2）生鮮食品

- ・ 野菜・果物は納入時に、いたみや腐りなどの有無、鮮度についても十分に確認する。
- ・ 規格に合わない、使用に適さない場合は町栄養士等に連絡し、できるだけその場で品物を交換するなどの措置をとる。
- ・ 納入された物は、床から60cm以上の台等の上に置き、直接床に置かない。
- ・ 前日納入された物は必要に応じて冷蔵庫に保管するなど、使用時まで適切な状態で保管する。
- ・ 使用前、使用中にも異常がないか再度点検・確認する。

（3）缶詰・乾物類・調味料類等

- ・ 食品は、床から60cm以上の台等の上に置き、直接床に置かない。
- ・ 保管する食品は、使用時まで適正な状態で保管する。
- ・ 食品保管スペースは整理整頓し、鼠族昆虫に汚染されないよう衛生管理・品質保持に努める。
- ・ 使用前、使用中にも異常がないか再度点検・確認してから使用する。
- ・ 調味料類は先入れ・先出しするとともに、開封したものは気をつけて保管し、品質保持に努める。

〈食材に異常があった場合〉

- ・ 食材に異物混入や変質等の異常を発見した場合、すみやかに町栄養士等に連絡する。（独自の判断のもと、廃棄処理したり納入業者と対応したりしない。）
- ・ 調理過程において気づいたときは、調理作業を中断し、町栄養士等に連絡した後、指示を仰ぐ。
- ・ 異常があった食材や混入されていた異物等は必ず現状保管する。

4. 調理・配膳作業について

1. 調理作業は次の基準によって行う。(別添「調理作業の流れ」参照)

① 作業前

- ・ 保育所給食日常点検票（作業前）に沿って、衛生チェック及び健康チェックを行う。
- ・ 白衣へのローラー掛け等により、埃や毛髪等の異物の除去を行う。
- ・ その日の調理工程や衛生のポイントなどを確認しあう。
- ・ 水質検査を行う（0.1mg/L以上の残留塩素を確認し、保育所給食日常点検票に記録）

② 下処理作業

- ・ 野菜等の下処理は、流水で丁寧に行う。

下処理用のゴムエプロンを着用し、専用の包丁、まな板を使用する。

虫や異物の付着、変質等がないか確認しながら洗浄する。

汚れの少ないものから順に洗うことを基本とする。

（作業工程により順序が替わる場合はシンクの消毒を必要とする場合もある。）

シンクは食材が変わる毎に十分汚れを落とし、水を入れ替える。

シンクの大きさに合わせて一度に処理する量を決め、入れ過ぎないようにする。

シンクのオーバーフローに合わせて出水量を調整し、シンク一槽ずつの仕切りを守る。

また床濡れもできるだけ少なくする。

感染症の予防のため、サラダ等の材料となる加熱しない生野菜等については、次亜塩素酸

水発生装置を使用し、アルカリ性水、酸性水での洗浄を経て、その後に流水での洗浄を行う。

- ・ 下処理スペースと調理スペースで使用する容器は区別する。食材を下処理スペースから調理スペースに運ぶときは、調理スペース用の容器に移し替える。
- ・ 下処理スペースから調理スペースへの受け渡しは、境目で調理スペース用作業台に寄せ替えるなどして運び込む。
- ・ 割卵等は下処理スペースで行う、また冷蔵庫（冷凍庫）から搬出した肉・魚・フライ物等の開封、容器への入れ替えは境目で行い、調理スペースに持ち込む。
- ・ 段ボール箱は下処理スペースで取り外し、納入時の箱や容器のまま調理スペースに持ち込まない。
- ・ ドリップや食材の水分などで床が濡れないよう注意する。
- ・ 調理中での異物混入を未然に防止するため、調理機器や器具類の亀裂や破損がないかの確認を行う。
- ・ 作業終了時は、シンクを洗剤できれいに洗い、アルコール消毒を行う。床や溝・会所等もきれいに清掃し、野菜屑等が落ちていないようにする。

③ 調理作業

(ア) 切裁

- ・ 野菜、加工食品、果物のまな板や包丁の区別をする。
- ・ 包丁で丁寧に切ることを基本とし、献立・年齢に応じた形・大きさに切る。
- ・ 床の水濡れや切裁時の食材落下等により汚染を拡大することのないように作業を行う。

- ・ 要冷蔵品は加熱調理する時刻に合わせて冷蔵庫から取り出して切裁し、切裁後常温に放置しない。

(イ) 加熱調理

- ・ 加熱調理終了後2時間以内の喫食、適切な温度管理、二次汚染の防止等を考慮した作業に努める。
- ・ 食材に使用するザルやタライ等は加熱前・後で使い分ける。
- ・ 食品の色彩や風味、食感等を損ねないように調理工夫し加熱調理を行う。
- ・ 和え物献立は加熱後すみやかに冷却し、配食の直前に清潔な器具を使用して和える。
- ・ 調理後は、速やかにガスの元栓等を閉め、必ず複数名で確認を行うこと。
- ・ 保育所給食日常点検票の内容を確認し、記録する。

④ 調味

- ・ 指示された分量の調味料を計算する。
- ・ 食材の持ち味を生かしながら、児童の味覚に合った味に仕上げる。味付けについては、町栄養士等の意見を参考にしよう心がける。また、喫食までの時間経過や温度変化等を考慮した調味を行う。
- ・ 使用量を品名ごとに在庫食品受払簿に記入し、変更についても備考欄に記録する。

⑤ 仕上げ

- ・ 給食時間に合わせ指示された時刻に仕上げる。
- ・ 加熱調理が十分できていることを中心温度を計測して確認する。
中心温度が85℃～90℃で90秒以上の保持を確認し、測定した時刻とともに記録する。
測定箇所は釜の中で温度が上がりにくい箇所（食品）を含めて三点計測する。
85℃に達していない場合は、加熱し直した後、再度計測して確認する。
- ・ 検食、展示食を準備し実施する。（1食分を計量する。）
- ・ 保存食の採取を行い、2週間以上冷凍保存する（p13～14「② 保存食の保存」参照）
- ・ 再度水質検査を行う（0.1mg/L以上の残留塩素を確認し、保育所給食日常点検票に記録）

⑥ 配缶

- ・ 手洗い、身支度（専用の布エプロンを着用）をし、衛生的に取り扱う。
- ・ 指示された配缶開始時刻にすみやかに配膳する。
- ・ 配缶は、床から60cm以上の高さのところで行う。

⑦ 配膳・下膳

- ・ 配膳用運搬車で各階保育室に運搬する。
- ・ 保育室に運搬を行うとともに、給食終了後に回収を行う。回収の際も、床に直接に置いてはならない。
- ・ 配膳準備の際に、食缶や使用食器具等について種類、数だけでなく、汚れについても確認する。
- ・ 運搬時は、児童の廊下通行の安全等の妨げにならないよう、配慮して行う。
- ・ パンは汚れや異物混入等がないことを確認して入れる。
- ・ 食缶の積み込みやリフトによる昇降作業は、必ず安全を確認し、効率よく作業を行う。
- ・ 下膳、回収時も、食器・食缶等を丁寧に取り扱う。

⑧ 洗浄・消毒（p11「5. 洗浄作業について」参照）

- ・ 洗剤液で汚れ等を十分洗い流してすすぎを行う。

- ・ 調理に使用した調理機器や器具類の洗浄作業は、調理スペースからできあがった給食を搬出してから行う。洗浄作業とあわせて、亀裂や破損等が発生していないかの確認を行う。また、洗浄後は消毒保管庫に納め、すぐに消毒する。
- ・ 食器具や食缶等は下膳後、洗剤液に浸けこみ、ひとつずつ丁寧に洗う。

⑨ 施設の清掃

- ・ 手洗い用、消毒用の設備を清潔にし、常備する。
- ・ 調理スペース内の掃除及び床の洗浄を行う。床の洗浄後はすぐに水切りし、乾燥させる。

(p 5 「2. 施設・設備の衛生管理」 参照)

- ・ 冷蔵庫や消毒保管庫内などの清掃、消毒を随時行う。
- ・ 食品保管庫や倉庫は毎日清掃し、整理整頓に努める。
- ・ 残菜やごみの処理は適切に行い、排水溝も毎日清掃する。
- ・ 定期的に給食用施設の清掃（調理スペースの窓、更衣室等）を行い、清潔に保つ。

⑩ その他

- ・ 『斑鳩町立保育所調理マニュアル』及び町栄養士等の指示に従って作業にあたること。
- ・ 食物アレルギーをもつ児童については、『斑鳩町立保育所調理マニュアル』及び町栄養士の指示にもとづき、アレルギー対応食等の対応を行うこと。
- ・ 離乳食の乳児については、『斑鳩町立保育所調理マニュアル』及び町栄養士の指示にもとづき、離乳対応食等の対応を行うこと。

5. 洗浄作業について

調理器具類や食缶、食器等の洗浄、消毒、保管は次に従って、洗浄及び手入れを行う。

1. 調理器具類

① ザル、ボール、バケツ、タライ、杓等

ア. 食材の残りや汚れなどを除去し、温湯（40℃程度）で洗浄する。

イ. 洗剤液を温湯に溶かし、スポンジ等を用いて洗浄、すすぎを行う。水槽には十分洗浄できるだけの洗い物を入れ、すすぎは流水で丁寧に洗う。

ウ.すすいだ後は消毒保管庫に納めて、すぐに消毒し、使用時まで衛生的に保管する。

（消毒保管庫は庫内温度が90℃以上で1時間以上保つようにする。）

＊ 消毒保管庫に納められないものは、沸騰した湯の中で5分間の煮沸消毒を行う。

エ. 消毒保管庫への収納は用途別に行い、機能的に使用できるように常に整理整頓を心がける。

また、常時使用しないものは消毒後、保管庫から出して使用時まで清潔に保管する。

オ. 器具の耐熱温度や材質等で消毒方法を区別する。（消毒保管庫、煮沸消毒、アルコール消毒）

② 包丁・まな板

ア. 温湯（40℃程度）でよく洗浄する。

イ. 洗剤液を用い、スポンジ等で洗浄、すすぎを行う。

ウ. よくすすいだ後、乾燥させ、包丁・まな板殺菌庫で消毒保管する。

③ 台ふきん

ア. 石けん等を使用してよく洗浄する。

イ. よくすすいだ後、塩素系食器等漂白用洗剤に5分間浸漬する。

ウ. 水でよくすすいだ後、水気を十分切り早く乾燥させる。

④ スポンジ、ナイロンたわし等

ア. 付着したカスなどを落とし、石けん等を使用して洗浄する。

イ. よくすすいだ後、塩素系食器等漂白用洗剤に5分間浸漬する。

ウ. 水でよくすすいだ後、水気を十分切り早く乾燥させる。

2. 調理機器、調理設備等

① 水槽、調理台、作業台等

ア. 水または温湯（40℃程度）でよく洗浄する。

イ. 洗剤液に浸したスポンジ、ブラシ等でよく洗浄する。

ウ. 温湯でよく洗い流し、水切りする。

② クラス運搬ワゴン等

使用後清掃し、使用前にはアルコール消毒する。なお、クラス運搬ワゴンの車輪については、消毒マッ

ト（同等品可）を使用し調理室からの出入りの都度アルコール消毒を行う。

③ ピーラー、スライサー等

- ア．部品をできるだけ分解、取り外し、食品の切りくずや汚れを取り除く。
- イ．洗剤液で洗浄した後、よくすすぎ洗剤を十分洗い流す。
- ウ．熱湯で消毒をした後、清潔な場所でよく乾燥させる。

3. 食缶、食器、食器具類

① 食缶

- ア．残菜をまとめ計量する。
- イ．洗剤を溶かした温湯（40℃程度）に浸け込み、1つずつ手洗いで洗浄する。
- ウ．流水でじゅうぶんすすぐ。
- エ．よく水を切った後すぐに消毒保管庫に納めて消毒し、保管する。

② 食器等

- ＊ 破損やヒビ、カケのないように丁寧に取り扱う。
- ＊ 食器の入った食器かごを積み重ねない。
- ＊ 水槽に温湯をたっぷり張ってから、食器を浸漬する。
- ＊ 種類の違う食器を一緒に漬け込んだり洗ったりしない。
- ＊ 指定された洗剤類やスポンジ等以外のものを使用しない。

- ア．洗剤を溶かした温湯（40℃程度）に30分以上浸け込み洗浄する。
- イ．食器かごに収めたらすぐに消毒保管庫に入れて消毒し、翌日まで衛生的に保管する。
（当日朝に確認し、乾燥していない場合は、再度消毒する。）

③ 食器具類（スプーン、箸、杓子等）

- ア．残菜を取り除き、1本ずつ丁寧に洗浄する。
- イ．スポンジ等で洗い、食品カスだけでなく、たんぱく質・脂質・でんぷん等も残留しないように洗浄する。
- ウ．よくすすぎ、水切りした後、消毒保管庫に入れて消毒し保管する。
- エ．次回給食の献立に応じて指示された食器具を食器かごにセットする。

④ 感染症防止対策

嘔吐等による感染症の疑いがある食器等については、『斑鳩町立保育所調理マニュアル』にもとづき作業を行う。

6. 原材料・保存食の保存及び検食

1. 原材料、保存食の保存について

① 原材料の保存

- ア. 『斑鳩町立保育所調理マニュアル』の保存食一覧表にもとづき50g以上を採取する。
- イ. 清潔なビニール袋またはフリーザーバック等（小）に入れ、1日分をフリーザーバック等（大）にまとめて、専用冷凍庫（－20℃以下）の所定の位置で2週間以上保存する。
- ウ. 食材及び食品ごとの取り扱いは、次に従って行う。
 - ・採取する袋に、日付等の必要事項をマジックで記入しておく。
 - ・原材料は、特に洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で採取する。
 - ・野菜類の採取にあたっては、消毒した包丁やまな板を使用し、手指からの汚染もないように留意する。
 - ・野菜は小さいものは丸ごと採取し、大きいものは葉、茎、根の全形が含まれるよう50g以上に切ってビニール袋に採取する。
 - ・同じ種類のものでも産地が異なる場合は、産地名を袋に記入し、産地ごとに採取する。
 - ・コロッケや魚切り身、シュウマイなどは50g以上を冷凍のままフリーザーバック等（小）に採取する。複数を真空パックされたものについては、50g以上を採取して、保存する。（保存した残りは、再度密封して調理すること。）
 - ・卵は割卵し、混合したものから採取する。
 - ・同一食材でも品質保持期限（賞味期限）の異なるものが納品されている場合は、それぞれに採取する。
 - ・冷凍食品で凍結状態では採取できないものは、採取できる状態まで解凍して採取する。
- エ. 原材料保存について、保育所給食日常点検票に記録（採取日、廃棄日）を行う。

② 保存食の保存

- ア. 『斑鳩町立保育所調理マニュアル』の保存食一覧表にもとづき50g以上採取する。
- イ. 日付、献立名を記入したフリーザーバック等（小）に採取する。1日分をまとめてフリーザーバック等（大）に入れ、専用冷凍庫（－20℃以下）の所定の位置で2週間以上保存する。
- ウ. 栄養指導や盛り付けの目安とする「展示食」を保存食と兼用しない。
- エ. 釜調理されたものは同一メニューであっても釜ごとに採取する。

採取前に手指を消毒し、釜ごとに、それぞれ消毒されたスプーン等で一旦カップ等に採る。粗熱をとってからフリーザーバック等に入れ密閉する。
- オ. パン、ごはんもフリーザーバック等に50g以上採取し、空気を抜いて封をする。

個数物の副食やデザート類、個包装のものは50g以上を保存する。

ドレッシングやタレ等も別付けの場合は、フリーザーバック等に採取する。
- カ. 離乳食及びアレルギー対応食についても保存食を採取し、保存する。

キ. 保存食について、記録（採取、廃棄の日時）を行う。

2. 検食について

- ① 原則として、当日の給食1人分を準備する。2回の給食時間がある場合は、それぞれ各1食分を準備する。最後の調理献立が出来上がったら、できるだけ早く検食者のもとに届ける。

（検食は、児童の喫食30分前に行うのが基本となっている。）

- ② 検食の配膳・下膳を行い、その評価をうけること。また、評価については、業務の参考とし、改善をはかるよう努めること。

7. 残菜及びごみ等の処理

1. 残菜の処理については、次の基準によって行う。

- ・ 給食後下膳した時に、残菜を回収し計量する。
- ・ 計量した数字は、保育所給食日常点検票の所定の欄に記入する。

2. ごみの処理については、次の基準によって行う。

- ・ 使用済みの容器、包装紙等は、室内に散乱しないように直ちに決まった場所に運ぶ。
- ・ ごみは、「斑鳩町のごみの分け方・出し方」に沿って分別し、その種類別にごみ入れ容器（種類別のゴミ袋）に入れ、汚物、汚水、悪臭が漏れないようにする。なお、「斑鳩町のごみの分け方・出し方」が改定されたときには、適宜対応すること。
- ・ ごみ入れ容器は、調理室内に持ち込まない。
- ・ ごみは、収集日時、集積場所を確認して適切に処理すること。また、集積場所もよく清掃し、ハエ、ゴキブリなど害虫の発生を予防する。
- ・ 空き缶は軽く洗って、押しつぶして集積しておき、まとめて処理する。（油の空き缶は、洗わずに不燃物として廃棄するため、洗った缶とは別にまとめておく）
- ・ ダンボールは、たたんでまとめて所定の場所に保管する。（定期的にまとめて業者が回収する。）
- ・ 卵の空箱は、廃棄する。
- ・ 廃油は、まとめて保管する。（定期的にまとめて業者が回収する。）
- ・ 保存食や展示食、残菜を持ち帰ったり、パン・ごはん等を翌日まで保管したりしないで、廃棄すること。

8. 定期的な業務

1. 定期的に、日ごろ実施できない清掃、消毒、点検を行い、業務の履行に支障のないように努める。

ア. 調理機器、器具類は、P6「(4) 調理機器・器具類の清潔、衛生について」及びP11「5. 洗浄作業について」に従い手入れを行うとともに、故障、破損等がないか確認する。

なお、運搬車・移動台等のキャスターは、汚れを落とし注油する。

ナット、ワッシャー等のゆるみがないかを確認する。

イ. 食器は漂白用洗剤に浸け込み、1つずついいねいに洗浄し、すすぎを行う。

ウ. 食缶・スプーン等を磨く。

エ. ザル・まな板等を1個ずつ丁寧に洗って乾燥する。

オ. 排水溝、汚水桝は、月2回は必ず、詰まりがないか点検し、大きなごみは取り除く。

カ. 換気扇は、月2回は必ず、清掃をして、油分を含む汚れを取り除く。

キ. 食品庫・調理室・休憩室等に設置されている換気扇の清掃を行う。

ク. ガラス、網戸、調理室周辺等をきれいに清掃する。

ケ. 消耗品などの在庫品の点検整備を行う。

9. 付帯業務

1. 日常点検票、記録用紙、報告書等、帳票類への記録を行う。(下記の表参照)
2. 保育所の行事や食育等、保育所側の要請があるときは協力する。
3. アレルギー等対応食を指示にもとづき実施する。
4. 保育所の指示に従い、「展示食」を盛り付け、展示する。
5. 給食開始時間の変更等、保育所側の要請があれば、協力すること。
6. 保育園行事と給食調理業務が関連する行事については、所長の指示に従い、対応すること。
7. 調理機器、器具類について故障、破損等を発見した場合は、直ちに町栄養士等に報告する。

〈 用紙類一覧表 〉

毎日、記帳するもの	日々、 所長に 提出	履行の翌月 すみやかに 所長に提出	履行の翌月 すみやかに 町に提出	その他
調理業務完了確認書	○		◎	
保育所給食日常点検票	◎			
食品注文書及び検収記録簿	◎			
在庫食品受払簿（品名ごとに記載）	必要に 応じて	◎		原則として、月末に所長 に提出。必要に応じて、 月途中にも所長に提出。

◎は原本、○は写し