

# 栄養士業務の手引き

令和 6 年 1 月 改定

# 目次

## I. 栄養管理事務に関すること・・・・・・・・・・・・・・・・・・1

1. 目黒区の保育園給食
2. 離乳食献立・離乳食の進め方
3. 年間計画の作成
4. 栄養管理報告書の作成

## II. 衛生管理に関すること・・・・・・・・・・・・・・・・・・13

1. 調理職員の衛生管理
2. 健康管理
3. 給食施設、設備の衛生管理
4. 備品管理
5. 原材料・保存食の取り扱い
6. 食品材料の取り扱いと保管
7. 喫食室の衛生
8. 冷凍母乳の取り扱い
9. 異物混入発生時の動き
10. サンプルングについて

## III. 調理作業に関すること・・・・・・・・・・・・・・・・・・34

1. 献立表に基づいた合理的な調理作業
2. 適正な盛り付け、配膳、温度管理
3. 食器について
4. 食器の洗浄、消毒、保管
5. 給食関係施設内外の清掃

## IV. アレルギー児対応の仕方・・・・・・・・・・・・・・・・・・39

1. 卵アレルギー
2. 牛乳アレルギー
3. 大豆アレルギー
4. 小麦アレルギー

## V. 喫食状況調査・・・・・・・・・・・・・・・・・・41

### 喫食調査

1. 残菜調査
2. 給食内容の検討

## VI. 栄養指導に関する こと . . . . . 42

1. 職員、保護者、園児に対する指導
2. 媒体を使った栄養指導

## VII. 研修に関する こと . . . . . 46

1. 目黒区役所内での研修
2. その他の研修
3. 新人栄養士の育成・研修

## VIII. その他 . . . . . 50

1. 新入園児面接について
2. 保護者検食と職員検食について

### ◆ 別紙

別紙 1. 目黒区の保育園給食

別紙 2. 離乳食の進め方表、副読本

別紙 3. 衛生管理の手引き

別紙 4. 離乳用調整粉乳の取り扱い及び調乳について



月		曜日		サイン					
日	日	曜日	曜日	サイン					
期	完了期12ヶ月～(後期9～11ヶ月)			中期(7～8ヶ月)			初期(6ヶ月)		
名前									
献立名	食材名	可食量	盛付	献立名	食材名	可食量	盛付		
午前	軟飯	米		全がゆ	米		おもゆ	米	
		水			水			水	
	ヨーグルト	ヨーグルト		ミルク	ミルク		ミルク	ミルク	
午後	軟飯	米		全がゆ			ミルク	ミルク	
		水							
	フルーツ			ミルク	ミルク				
名前	AM	PM	名前	AM	PM	有 淡  ◎ほぼ完食 ○普通(やや残あり) △残あり ×ほぼ残			

# 衛生管理に関すること

## 1. 調理職員の衛生管理

### (1) 調理用衣服等

身体、衣服は常に清潔を旨とし調理用の衣服は毎日変え、調理用の白衣等や履物を着用したまま便所に入ったり調理室外に出たりしないこと。

### (2) 身辺の清潔

爪は常に短く切り、指輪、ネックレス、ピアス等のアクセサリーは着けないこと。マニキュア、香水もしないこと。また、体毛の管理に配慮し、マスクや手袋など衛生的な対応に気をつけること。


### (3) 手洗い

手洗いは完全に励行すること。作業前（午後も）、下処理後、汚物取り扱い後、用便後、配膳前は爪ブラシを用い念入りに洗浄及び殺菌を行い、そのままの手で業務に着手しないこと。特に入室後、下処理後、用便後は念入りに行う。

※以下の場合、手洗い方法（下図）②と④を2回実施する。

1. 作業開始前及び用便後
2. 汚染作業区域から非汚染区域に移動する場合
3. 食品に直接触れる作業にあたる直前
4. 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
5. 配膳の前

身だしなみ、正しい手の洗い方→下図参照

身だしなみを整える	手洗い方法	
 <p>帽子は髪を完全に隠すようかぶる</p> <p>髪はブラシをかけて帽子をかぶる</p> <p>マスクは常時着用する※</p> <p>作業中は顔に手を触れない</p> <p>ほころびや汚れのないきれいな白衣</p> <p>ぽたんが取れていない</p> <p>ひもはきちんと結ぶ</p> <p>きれいなつまみ（ダスター）</p> <p>風通しのよい中履（サンダル状不可）</p> <p>* 入浴はまめにしましょう、香水などはつけません 白衣は毎日変えます</p>	①	爪を短く。 指輪。時計などははずし、マニキュアもとりません。
	②	石鹸を十分泡立てて洗い手首はもちろん作業に入る時はひじも忘れず洗います（目安1分）。
	③	爪ブラシを直角にあて爪の中までよく洗います。 （爪ブラシ（個人用）を使用）
	④	石鹸分を十分洗い流します。 （石鹸が残ると消毒効果がなくなります。）
	⑤	上記の1～5の場合、②と④を繰り返し、ペーパータオル等で水気をよく拭き取ります。
	⑥	アルコールを適量取りよく手指にもみこみます

\* 手洗いは必要な時・調理する前、髪や顔に触れた時、作業中に必要に応じて（例：野菜、肉、卵、魚等に触れたあと）

※原則としてマスク着用。ただし夏場に限り、施設や設備により課題のある園は食器洗いについては未着用も認める。

(4) エプロン

用途により区分けする。

- ① 下処理 野菜洗い（原材料、食器洗浄兼ねる）
  - ② 肉魚卵
  - ③ 刻み、釜番（布）
  - ④ 盛り付け、食器出し
- 4つに区別する。

＊朝の拭き掃除の時は、白衣のままか布エプロンで行う。

＊0歳児も同様が望ましい。ただし②は必ず区別する

(5) 衛生手袋の使用について

- ・衛生手袋は手洗いをしてから着用し、調理内容ごとに交換する。
- ・衛生手袋を取り出す際、指の部分に触れないように取れる工夫をする。（例 別箱に入れ替える、取り口を変えるなど）

(6) その他

- ・調理室では私物の持ち込みはしない。（水分補給や食事については衛生面に十分気をつけ各園で工夫する）喫煙その他食品衛生上支障となる行為をしないこと。また、勤務時間内は喫煙しないこと。
- ・検便（細菌検査）→月2度（隔週）の検査は必ず行う

## 2. 健康管理

調理従事者は採用時及び年1回の健康診断並びに月2回の検便（細菌検査）を受ける他に、常に自己の健康に留意し異常を感知した場合は、直ちに受診し、その結果を保育園に報告すること。

検便	調理従事者は毎月2回検便を確実にする。当日採取を原則とする。 検便をしていない職員の調理室、配膳室への出入りを禁止する（乳児ほど食事介助の密着度は高いので特に健康管理は大切である。）。
化膿性の傷	化膿している場合はとくにブドウ球菌性の食中毒をおこす危険があるため、食品を取り扱ったり、調理に従事しない。
発熱、腹痛、下痢	給食関係者が発熱、腹痛、下痢のある時は施設長に申し出て、予防策を講じたうえで、臨時に他の職務と代わるなどの対応をする。

トイレ：調理専用のトイレがある園は栄養士も使用する。（感染症の感染源にならない）

### 3. 給食施設、設備の衛生管理

#### 【給食施設、設備管理】

- ① 給食施設・設備については、ねずみ、ハエ、ゴキブリ等の侵入及び発生を防止するため防止処置を講ずるとともに衛生保持に努めること。  
(発生を確認したときはその都度園長に連絡すること。)
- ② 調理室の給水、排水、採光、換気等の状態を適正に保つこと。なお、排水溝のゴミや残菜等は常に除去し清潔に保つこと。
- ③ 防虫設備のない窓、出入り口は開放したまま調理業務を行わないこと。
- ④ グリストラップは、定期的に点検を行い必要に応じて清掃する。
- ⑤ 調理室の衛生・・・日々、清潔保持に留意していく。
- ⑥ 調理室には調理作業に不必要な物品を置いたり、関係者以外の者を立ち入らせたり、動物等を入れないこと。
- ⑦ 手洗い設備は常に清潔に保ち、石鹼、爪ブラシ、殺菌液等を常備すること。
- ⑧ 清掃により発生した廃棄物の処理及び清掃に関する等関係法令の定めるところにより処理を行うこと。
- ⑨ 園が行うゴキブリ駆除の時には必要な協力をする
- ⑩ 毎朝の清掃は別紙3「衛生管理の手引き」参照。
- ⑪ その他必要と思われる清潔保持に努めること。
- ⑫ 資料8「衛生管理チェックリスト」に沿い、朝No.6 まで、それ以降は夕方打ち合わせで毎日全員で確認を行うこと。

(※参考)

	名称	目的	使い方
塩素系	次亜塩素酸ナトリウム	調理台、ワゴン等の消毒 スポンジ、爪ブラシの消毒	次亜塩素酸ナトリウム原液に水を加え 200ppm 希釈液を作り、使用する。
	次亜塩素酸ナトリウム	食具、食器の消毒 (嘔吐時に使用。調理室外で使用する)	※容器の仕様書及びP 3 2 参照
酸素系	酸素系	ふきん、器具の漂白	容器の仕様書を参照 ※ 2002 年行政指導、漂白には酸素系のみ使用する。
石鹼	ダイケン	食器、器具の洗浄 (食器洗浄機には使用しない)	原液で使用する。
アルコール	アルコール	手指の消毒	石鹼で洗浄後、ペーパータオル等でしっかり水気を拭き取り、手指にかけてよくすりこむ。
その他	重曹 クエン酸	調理台・ガス台	希釈又はそのまま使用する。

ヨゴレトレール：使用禁止



保育園衛生管理チェックリスト				令和 年 月 日 ( ) ~ 日 ( )								
				日								
・ N O 6 までは朝、確認を行う				曜								
給食職員の衛生管理	健康	1 下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしていない										
		2 手指、顔面に傷やできものはない										
	服装	3 白衣、帽子、マスク、作業服（上下）は毎日交換し、靴は専用の物を使用している										
		4 爪は短い、マニキュア、時計、ピアス、ネックレスは外し、髪は帽子から出していない										
	手洗	5 手洗いはブラシ洗いをして、消毒した										
		6 石鹸、アルコール、爪ブラシは設置している										
給食施設・設備の衛生管理	施設	7 調理器具類、食品などの保管は清潔である										
		8 冷蔵庫（冷凍庫含む）は整理され清潔である										
		9 温度は適切である（8:30）	冷蔵庫（5℃以下）									
			牛乳庫（5℃以下）									
			冷凍庫（-20℃以下）									
			朝の温度（室内）℃									
	朝の湿度（室内）%											
	10 調理室に必要な無いものを置いていない											
	11 調理関係者以外の出入りが無い											
	12 ゴミ箱は汚染区域に置き、こまめに処理した											
	設備	13 ネズミ、ゴキブリ、ハエなどは出ない										
		14 調理室の清掃、清潔状態は良い										
		15 汚染区域と非汚染区域を区別し作業している（シンク等も含む）										
	食品の衛生管理	検収	16 納入時の検品者（検品者名を記入）									
			17 品質・鮮度・異物の混入等を十分に確認した									
18 保管していた食品は安全を確認し使用した（期限の確認含む）												
19 納入業者は検収時調理室内に立ち入っていない												
20 野菜類は、流水で十分に洗浄した												
作業工程の衛生管理	調理時の確認	21 肉、魚、卵類の扱い	使用直前まで冷蔵保存した									
			専用容器を使い処理した									
			器具は洗浄、消毒を確実にを行った									
	22 食品・処理別に専用の器具を使用した											
	23 作業区分毎に手指は洗浄・消毒した											
	24 蛇口・水栓・器具は頻繁に洗浄した											
	25 まな板・包丁は消毒したものを使用した											
	26 加熱を十分行った（食品中心温度75℃1分以上） 二枚貝のノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で90秒以上											
	27 和え物等は冷却し、直前に和えた（30℃以下）											
	28 原材料・調理済み食品を採取し-20℃で保存											
	29 常時マスクを着用した											
	配食	30 素手で盛り付けていない										
		31 盛り付け時間を確認し、衛生的に保管した										
					サイン							

## 4. 備品管理

- (1) 前日に保管庫や戸棚にしまえなかった食器具（鍋等）、容器、調理器具は使用前に必ず洗浄（食洗機や水洗い）し、必要に応じて殺菌を行うこと。使用後はよく洗浄し、調理器具の種類に応じて殺菌を行った後、よく乾燥させて衛生的に保管すること。

なお、調理現場内における器具、容器等の使用後の洗浄・殺菌は、原則としてすべての食品が調理現場内から搬出された後に行うこと。また、使用中にも必要に応じ同様の方法で殺菌を行い、原材料に使用した器具・容器類をそのまま調理後の食品用に使用するようなことは行わないように衛生的に使用すること。

- (2) 包丁及びまな板、その他調理器具は、下処理用、肉魚用、野菜用、パン用、果物用、直接供する食品調理等に用途別に区別し、包丁まな板殺菌庫に保管する。

- (3) 冷蔵庫、冷凍庫及び熱風殺菌保管庫等の温度は、常に適正に管理すること。

冷蔵庫、冷凍庫の庫内温度の記録をとること。

冷蔵庫…設定温度 5℃      冷凍庫…設定温度－20℃

熱風殺菌保管庫…各園、設定温度と時間を確認して使用する。（P 32 参照）

- (4) 調理器具類及び食器類の洗浄には、石鹼を使用すること。

- (5) 清掃用機材は、用途別に区別して使い、使用後は洗浄、殺菌、乾燥しておくこと。また、専用の場所に保管すること。（スポンジなども含む）

### ◎ 食器の衛生 32 ページ参照

### ◎ その他（設備）の衛生管理

シンク      ・毎日石鹼洗浄し洗い流し水分をふき取っておく

熱風消毒保管庫      ・設置してある機械の説明に準ずる。

食器洗浄機      ・設置してある機械の説明に準ずる。

器具消毒保管庫      ・設置してある機械の説明に準ずる。

（包丁まな板殺菌庫）

（※参考）

木製品	木しゃもじ （木製）	消毒保管庫に入れるときは油だれに注意する、油ものは煮沸消毒するとな お良い、他のものも食器に準じた扱い
	箸	食器と同じ扱い      32 ページ参照
金属製品	鍋類	火によるススは毎日きれいに落とす。 ※鍋はアルミの害が指摘されているのでステンレスが望ましい。また、頻度の高 い汁物用はできる限り、ステンレスに替える(0歳は特に)
	ザル類	すべてステンレスを使用、用途別に使い分け使用 出来上がり食品はパンチングザルを使用していく。下処理用のザルとは区 別する。買い替える際は出来るだけパンチングザルにする。
	鉄板 フライパン類	毎回、使用後は石鹼で油分を洗い流し、すぐに完全に乾かす。
	食器	32 ページ参照

## 5. 原材料・保存食の取り扱い

### 【原材料・保存食の保存方法】

- ・原材料は、洗浄・消毒を行わず、納品された状態のものの一部を素早く採取し保存する。
- ・原材料及び調理済食品を食品ごとに、50gずつビニール袋に密封（空気を抜く）し、それを更に日付けを書いた大ビニール袋に、原材料及び調理済食品別に保存する。
- ・調理済食品は、園児の盛付が全員終わってから、盛付に使用した器具を使って採取する。
- ・－20℃以下で2週間保存する。
- ・保存にあたっては出し入れ等を十分配慮した保存を心掛け、冷凍庫内は常に整理・整頓し、清潔にしておく。また、ビニール袋は使い捨てにし、再使用しない。
- ・食材の取り扱いの適否により、検査結果に大きな影響を及ぼすことから、素手で扱わないなど衛生的な配慮を行うこと。

### 【原材料の採取について】

- ・包丁
  - …専用を用意し、材料ごとに消毒したものを使用する。（材料ごとに切る場所を変える《複数本用意し、同じ場所で切らない》、泥付きのものを最後に取りなどの工夫をする）
- ・まな板
  - …専用を用意する。消毒したものを使用。枚数は園によって必要な分。
  - 切る場所をずらすなど、少ない枚数ですむ工夫をするとよい。
- ・フルーツ
  - …使用する直前に取る
- ・前日納品の場合
  - …使用当日に取る。
- ・残ったものの利用
  - …賞味期限内の牛乳など（開封していないもの）を使用する場合もその都度とる。
  - その際、納品日を記入する。
- ・その他
  - …原材料は正規職員がとる。保存食を非常勤が取る場合は正規が必ず確認する。

#### ☆紛らわしい食材例でとるもの

豚コツ、鶏ガラ（事前に肉屋に欠片を頼んでおくとりやすい）

調乳したミルクの一部（調乳ごと）

＊哺乳瓶で調乳したミルクの一部をとる。哺乳瓶の子がいない場合はコップで調乳したミルクの一部をとる。

ヨーグルト、生クリーム、牛乳、生わかめ

＊牛乳・ヨーグルト・生クリームは日付ごとに原材料として50g保存を取る。

麦茶、白湯は作るごとにとり、いつ取ったものかわかるように記入する。

#### ☆保存しなくてもよい食材

開封して使い切るもの。（乾物）

## 6. 食品材料の取り扱いと保管

### (1) 食材別取扱い

具体的な取り扱い、保管方法については、別表1「食材別取り扱い及び食材の保管方法について」を参照する。食材納入時間は食材納入時間表<sup>資料9</sup>に記入し、食材の発注量・品質・品温・期限表示は発注書及び検収記録簿<sup>資料10</sup>に記入する。

- ① 納品された食材は、ただちに所定の貯蔵場所に保管すること。
- ② 下処理後、調理後の食品は、床面や不潔な場所に置かないこと。(蓋をする)
- ③ 野菜、果物などを使用する場合は、流水で繰り返し洗浄すること。
- ④ 直接提供する食品は素手で取り扱わないこと。
- ⑤ 冷蔵庫内で食品を貯蔵する場合は、適温を保つとともに食品の相互汚染が生じない方法で行うこと。
- ⑥ 前日に仕込みは行わない。(豆の浸水を含む)

\*準備時、当日使用時に期限を確認する。

### (2) 調理作業

- ① 手洗いから下処理、調理までの工程を衛生的に行う。
- ② 出来上がり時間を考え調理をする。配膳の30分以上前に盛り付けをしない。

別表 1) 食材別取り扱い及び食材の保管方法について

品名	取り扱い	保管
野菜・果物	納品時に鮮度や異物の有無を確認する。 袋等に入って納品される場合も中身を確認する。	
肉・魚 卵	納品時、時間と表面温度を記録する。(肉、魚は 10℃以下) 〈肉、魚について〉 納品された品物は専用容器に移し替える。 〈卵について〉 温度と賞味期限を確認し記録する。 別の容器にパックごと移し蓋をして冷蔵庫に入れる(卵がむき出しにならないようにする)。 〈魚の洗浄について〉 汚れがついている場合は洗う。なお、汚染した水槽は消毒する。	すぐに使用しないものは専用容器に移し冷蔵保存する。(冷蔵庫の一番下に置くか、又は場所を決める) 肉、魚は 5℃以下で保管する。 卵は 10℃以下での保管が望ましい。 使用直前に割卵する。メニューによりしばらく常温に置いてからの使用は可能。
豆腐・生揚げ・ がんもどき・ 油揚げ・納豆	温度を確認し記録する。賞味期限が記載されている場合は日付を確認し記録する。	すぐに使用しないものは容器に移し冷蔵保存する。
牛乳・ヨーグル ト 生クリーム	納品時、時間と表面温度、賞味期限を記録する(10℃以下)。	流水で洗浄後、すぐに冷蔵庫で保存する。日付が見えるように並べる。
バター・ チーズ	納品時、賞味期限と表面温度(15℃以下が望ましい)を確認し記録する。 トーストのように完全に加熱しない状態で使用する場合は、必ず使いかけではなく、新しい箱のものを使用する。	冷蔵庫で保存する。
調味料・乾物・ 米	容器・包装に異常がないか確認する。 賞味期限が記載されている場合は日付を確認する。 〈乾物について〉 2週間程度で使い切れる量を購入する。 マヨネーズ、ピューレ、缶詰等は1回で使い切る量のもを購入する。かんぴょう、切り干し大根などは1回で使いきれ小袋等で調節して、使い切りを基本とする。	日付の古いものを手前に並べる。 乾物は開封後冷蔵庫で保存する。
かつおだし	賞味期限が記載されている場合は日付を確認する。 1-2週間程度で使い切れる量を購入する。	夏期は冷蔵庫保存が望ましい。
菓子類	容器・包装に異常がないか確認する。賞味期限を確認する。 2週間程度に使い切れる量を購入する。	
飲料水	朝一番に5分間流水後、味や匂い等を確認し、資料11「水質検査記録票」に記載する。調理室または調乳室が貯水槽の園は、サンプリング時に水質検査を実施する。 (年2回)	

—資料9 食材納入温度表—												
	令和	年		月	食材納入温度表						保育園	
日	曜日	肉屋			魚屋			卵 (期限)	豆腐		牛乳(期限)	
											牛乳	ヨーグルト
1								/			/	/
2								/			/	/
3								/			/	/
4								/			/	/
5								/			/	/
6								/			/	/
7								/			/	/
8								/			/	/
9								/			/	/
10								/			/	/
11								/			/	/
12								/			/	/
13								/			/	/
14								/			/	/
15								/			/	/
16								/			/	/
17								/			/	/
18								/			/	/
19								/			/	/
20								/			/	/
21								/			/	/
22								/			/	/
23								/			/	/
24								/			/	/
25								/			/	/
26								/			/	/
27								/			/	/
28								/			/	/
29								/			/	/
30								/			/	/
31								/			/	/

－資料 10－ (1) －発注書及び検収記録簿(1日ごと・乾物関係)－

[illegible]

一資料 10－（２）－発注書及び検収記録簿（２日まとめて・温度欄あり）

[illegible]



[illegible]

－資料 10－（4）－発注書及び検収記録簿（牛乳温度欄あり）－

様 発注書及び検収記録簿（令和      年      月分） 資料10－（4）												
保育園												
日付	曜日	牛乳		ヨーグルト	生クリーム	数量・鮮度・包装・異物・異臭	期限・品温（℃）					
		大	小				牛乳		ヨーグルト	生クリーム		
							大	小				
1							/	℃	/	℃	/	℃
2							/	℃	/	℃	/	℃
3							/	℃	/	℃	/	℃
4							/	℃	/	℃	/	℃
5							/	℃	/	℃	/	℃
6							/	℃	/	℃	/	℃
7							/	℃	/	℃	/	℃
8							/	℃	/	℃	/	℃
9							/	℃	/	℃	/	℃
10							/	℃	/	℃	/	℃
11							/	℃	/	℃	/	℃
12							/	℃	/	℃	/	℃
13							/	℃	/	℃	/	℃
14							/	℃	/	℃	/	℃
15							/	℃	/	℃	/	℃
16							/	℃	/	℃	/	℃
17							/	℃	/	℃	/	℃
18							/	℃	/	℃	/	℃
19							/	℃	/	℃	/	℃
20							/	℃	/	℃	/	℃
21							/	℃	/	℃	/	℃
22							/	℃	/	℃	/	℃
23							/	℃	/	℃	/	℃
24							/	℃	/	℃	/	℃
25							/	℃	/	℃	/	℃
26							/	℃	/	℃	/	℃
27							/	℃	/	℃	/	℃
28							/	℃	/	℃	/	℃
29							/	℃	/	℃	/	℃
30							/	℃	/	℃	/	℃
31							/	℃	/	℃	/	℃
※数量・鮮度・包装・異物・異臭に問題がなければレ点をする。												
※期限表示のある生鮮食品は期限を記入する。乾物等は期限を確認し、問題がなければレ点をする。												

		様 発注書及び検収記録簿（令和      年      月分）資料10－5）					
		保育園					
日付	曜日	牛乳		ヨーグルト	生クリーム	数量・鮮度・包装・異物・異臭	備考
		大	小				
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							
※数量・鮮度・包装・異物・異臭に問題がなければレ点をする。							
※期限表示のある生鮮食品は期限を記入する。乾物等は期限を確認し、問題がなければレ点をする。							

水質検査			直結水の点検記録票					
			施設名称: _____					
							年 月	
点検日時			検査者	検査場所( )				備考
日	曜日	時刻		色	濁り	臭気	味	
1		;						
2		;						
3		;						
4		;						
5		;						
6		;						
7		;						
8		;						
9		;						
10		;						
11		;						
12		;						
13		;						
14		;						
15		;						
16		;						
17		;						
18		;						
19		;						
20		;						
21		;						
22		;						
23		;						
24		;						
25		;						
26		;						
27		;						
28		;						
29		;						
30		;						
31		;						

水質検査			貯水槽の点検記録票						
			施設名称:						
1 残留塩素等の検査(日1回)			年 月						
点検日時			検査者	検査場所( )					備考
日	曜日	時刻		残留塩素 濃度(mg/l)	色	濁り	臭気	味	
1		;							
2		;							
3		;							
4		;							
5		;							
6		;							
7		;							
8		;							
9		;							
10		;							
11		;							
12		;							
13		;							
14		;							
15		;							
16		;							
17		;							
18		;							
19		;							
20		;							
21		;							
22		;							
23		;							
24		;							
25		;							
26		;							
27		;							
28		;							
29		;							
30		;							
31		;							

【記入時の注意】

- (1) 記録票は、給水系統（同一受水槽または高置水槽）ごとに作成して下さい。  
また、給水系統図などにより、水道直結の水栓でないことを確認して下さい。
- (2) 残留塩素については、しばらく水を流した後に検査し、その濃度を記入して下さい。
- (3) 色・濁り・臭い・味については、異常のない場合は○印を記入して下さい。

2 給水設備の点検(月1回)		点検日: 年 月 日	
		点検者:	
点検項目	受水槽	高置水槽	備考
水槽の周囲は、清潔に保たれているか。 また、上部にものが置かれていないか。			
水槽に亀裂や破損はないか。			
水槽の内部に異物や濁りはないか。			
マンホールの施錠・防水は完全か。			
オーバーフロー管や通気管の防虫網は完全か。			

## 7. 喫食室の衛生

子どもにとって食事は保育園生活の中でとても大切である。食事をする場所は明るく衛生的な雰囲気が大切。また、適温給食を心がけ、喫食室に運んでから時間をおかず速やかに食べる事が何より重要である。

### ●喫食室またはコーナーが設定できる場合

不要なものは持ち込まず、テーブル、椅子等も常に衛生的に整理整頓する。  
食後はすぐに清掃し、汚れがこびりつく前に取り除く。

### ●保育室を兼ねる場合

基本的には先に述べた事と同じだが、衛生配慮が特に望まれる。食事前には専用の清潔な布巾でテーブルを拭く。保育の中で粘土など油分の多いものを使用した時は特に丁寧に拭くこと。(熱い湯で拭くと汚れは落ちやすい) 不衛生なものを使った場合はスポンジに石鹸をつけて洗い、拭きとると良い。(頑固な汚れに磨き粉を使うと細やかな傷がつきかえって汚れがつきやすくなる)

### ●その他の配慮

#### ◎テーブルコーディネート

テーブルクロス、紙ナプキン、花、など利用することにより雰囲気作りに努める。

#### ◎食事コーナー

時間や場所などを切り替えにより精神的な切り替えもできるので、食事コーナーや子ども用の白衣なども一定の場所に決めるなどの工夫をする。

#### ◎食事時間

- ・クラスごとに食事の開始時間を一定に決める。食事時間も一定にするのが望ましい。
  - ・事情があって食事が他児と時間がずれる場合は、喫食室での保管はしない。  
必ず調理室と連絡をとり、調理室で安全に保管する。
- \*喫食は、出来上り時間から喫食終了までを2時間以内とする。  
(0歳児クラスの場合は、形態が違う為、衛生的な配慮が必要)

## 8. 冷凍母乳の取り扱い

### 《保育園での注意事項》

#### ① 冷凍母乳の受け入れ

- ・ 冷凍パックを受け取る職員は手を石鹸でよく洗う。
- ・ 受け取ったら、冷凍パックを見て、日付、時間、量、名前、冷凍状態を確認する。
- ・ 母乳パックの保管は冷蔵庫内の専用スペースを設けて衛生には十分注意する。

注) 特例時間帯など手を洗えない場合は、母乳パックを入れた袋のまま受け取り、冷蔵庫に入れる前に手を洗ってから、母乳パックを出して保管する。

#### ② 用具の準備

解凍器（鍋や計量カップなど）、 温度計、はさみ、ピンセット、アルコール綿

#### ③ 解凍手順

- 1、母乳パックを微温湯（38～40℃）につけて解凍する。（15分前後）
- 2、全部解凍したら、パックを切る面をアルコール綿で拭き、はさみも同様に拭いて消毒をして哺乳ビンに移しかえる。
- 3、飲みやすい温度（人肌程度）に温める。

注) ・搾乳した母乳は雑菌が繁殖しやすいので清潔に取り扱う。

解凍から授乳が終わるまで1時間以内を目安にする。

- ・ 熱湯や電子レンジでの解凍は母乳に含まれている免疫を壊してしまうのでしない。

#### ④ 冷凍母乳の保存

冷凍母乳は取らない。

## 9. 異物混入発生時の動き

### 【調理室内で異物を発見した場合】

- ① 調理を中止し、栄養士に連絡する。(栄養士不在のときは園長に連絡する)
- ② 調理師、栄養士で異物を確認する。
- ③ 栄養士が園長に報告する。
- ④ 対応を話し合い、園長が対応を決定する。  
↓ (以下は園長が必要と判断した場合のみ)
  - ・異物が業者側のもの、または不明な場合、業者に電話連絡し、来園して異物を確認してもらう。
  - ・事故の原因、今後の対策を話し合い、報告書を作成する。
  - ・報告会を開き、対策を確認する。

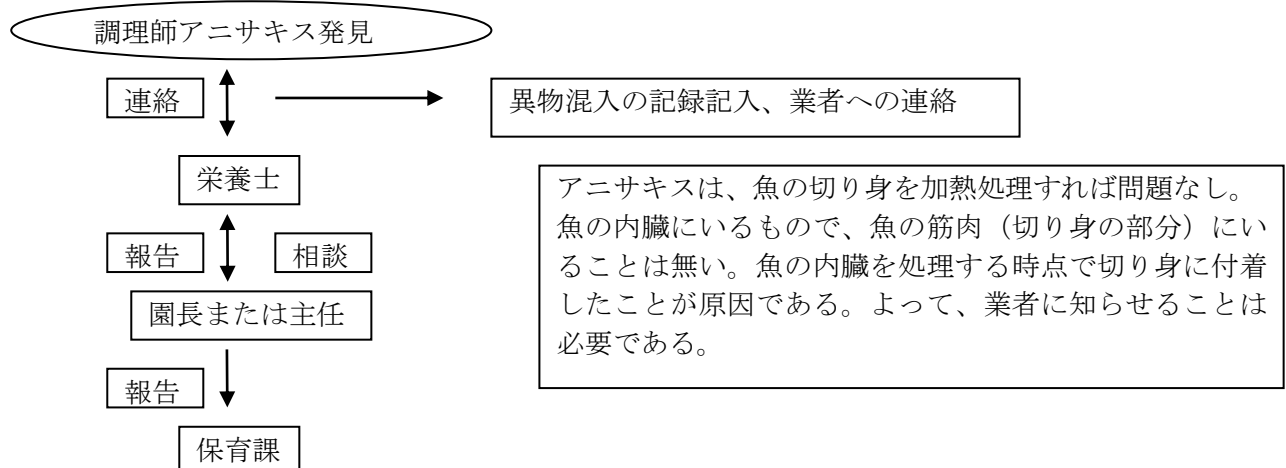
### 【保育室内で異物を発見した場合】

- ① 配膳、または喫食を中止し、栄養士、園長に連絡する。(栄養士不在のときは園長に連絡する)
- ② 調理師、栄養士で異物を確認する。
- ③ 対応を話し合い、園長が対応を決定する。  
↓ (以下は園長が必要と判断した場合のみ)
  - ・異物が業者側のもの、または不明な場合、業者に電話連絡し、来園して異物を確認してもらう。
  - ・事故の原因、今後の対策を話し合い、報告書を作成する。
  - ・報告会を開き、対策を確認する。

### 【子どもの口に入ってから異物を発見した場合】

- ① 喫食を中止し、栄養士、園長に連絡する。(栄養士不在のときは園長に連絡する) また、看護師に連絡し、子どもの様子を把握、処置する。
- ② 調理師、栄養士で異物を確認する。
- ③ 対応を話し合い、園長が対応を決定する。  
↓ (以下は園長が必要と判断した場合のみ)
  - ・異物が業者側のもの、または不明な場合、業者に電話連絡し、来園して異物を確認してもらう。
  - ・保護者に謝罪する。
  - ・事故の原因、今後の対策を話し合い、報告書を作成する。
  - ・報告会を開き、対策を確認する。

### 【アニサキスを発見した時の対応】 ※平成 23 年 1 月 13 日 栄養士協議会確認





## 10. サンプルングについて

### 【サンプルングの採取方法】

- ① 容器は直接手で触れないようにビニール手袋を使用する。
- ② 容器の蓋に油性マジックで園名と内容物を油性マジックで書く。検査物品送付書と記載例を資料として載せる
- ③ サンプルングには100g 必要なので、必ず計量する。
- ④ サンプルングの採取時間は、盛り付ける時間とする。
- ⑤ 「検査物品送付書」に必要事項を記入する。
  - \* 「材料、調理法その他」の欄には、当日行った処理方法を記入する。
  - \* 保健センターへはコピーを提出する。
- ⑥ 提出の際には、保冷バック等を使用し、必ず保冷して持っていく。
  - \* 水質検査があるときは、水質検査の容器も一緒に提出する。
  - \* 時間厳守。

※サンプルングは、必要に応じて実施する。

# Ⅲ 調理作業に関すること






## 1. 献立表に基づいた合理的な調理作業

①調理を始める前に

項目	内容
<div> <div>確認</div> <div> <div></div> <div>洗浄</div> <div>・</div> <div>下処理</div> <div></div> <div>調理</div> <div></div> <div>火加減</div> <div> <div></div> <div></div> <div></div> </div> <div>味付けのコツ</div> </div> </div>	<p>全員で朝一番の確認を行う。 (衛生チェックリスト、献立表、アレルギー対応、体制等)</p> <p>汚れが少ないものから順に洗う。</p> <p>火を通すもの、和え物等は、形や大きさを揃えて切る。 (火の通りや味のしみ方が均等になる。)</p> <p>調理時間の中でも大きな位置を占める、焼く、煮る、炊く、揚げる等は時間の目安を知ると、作業がスムーズに進む。</p> <p>調理方法によって火加減は、上手に使い分けていく。 (油炒めは強火、含煮は弱火等)</p> <p>* 大量の場合、火を止めたあとの熱の伝わり方も計算に入れる。</p> <p>規定量に幅がある場合、少ない方からいれていく。</p> <p>* 和え物は盛り付け直前にする。</p>

\* 以上の順序に沿って調理作業を円滑に進めていく！

## ②調理作業

<p>ご飯の炊き方</p>	<p>① 洗う・・・米についている異物やゴミを取り除き洗う。</p> <p>② 水加減・・・米は重量ではかる。          &lt;水加減の目安&gt;              米            1.5 倍              胚芽米        1.6 倍              新米の時は少なめにする。              もち米は同重量</p> <p>③ 浸水・・・炊く前の 30 分～1 時間位浸水させる。</p> <p>④ 炊く・・・自園の米の量だと何分かかるかを知り、逆算してスイッチを入れる。</p>
<p>だしの取り方</p>	<p>① 水 2ℓ に昆布 20 c m 位を入れ、火にかけ、煮立つ直前に取り出す。          (1 人分の目安…120cc に対し 1 g)</p> <p>② かつお節を入れ (15～20g)、煮立ちかかったら火を止め、かつお節が沈んでから濾す。          (1 人分の目安…120cc に対し 2g)</p>
<p>スープの取り方</p>	<p>① 熱湯に入れ茹でこぼして、洗い流し野菜と水を加えて煮る。          ・鳥がら (1 人分の目安…120cc に対し 10～15g、2ℓ に対し 1 羽分)          ・豚コツ (1 人分の目安…120cc に対し 10～15g)</p> <p>② 取り方          ・煮立ってきたら火をやや弱め、コトコトと煮立つように一時間位煮る。          この時浮いてきたアクをまめに取ることが澄んだスープを作るコツ！</p>
<p>ルーの作り方</p> <div data-bbox="172 1294 391 1473">  </div>	<p>&lt;4 人分材料&gt;…油またはバター 25 g、小麦粉 25g (油と小麦粉は同量が基本)</p> <p>&lt;作り方&gt;</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="width: 45%;"> <p>①</p>  <p>厚手の鍋に油と小麦粉を入れ 木じゃくしで炒める。</p> <p>(ホワイトルー)</p>  <p>一旦火からおろして牛乳を加え 泡だて器で混ぜる。</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>②</p>  <p>焦げないように弱火で 15～20 分以上炒める。 (小麦粉は始めはボソボソとなるが、暫くすると しっとりまとまり、更にさらっとしてくる。)</p> <p>(カレールー)</p>  <p>カレー粉を加えて香りがつく位炒める。</p> </div> </div> <p>*ルーに牛乳やカレー粉を加えるとホワイトルー (シチュー、グラタン) カレールーに応用できます。</p>

## 2. 適正な盛り付け、配膳、温度管理

盛り付け	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食欲をそそるように美しく盛り付け、食べ易くする。</li> <li>・盛り付けには必ず器具を使用し、素手ではない。</li> <li>・子どもの年齢（月齢）や個々の発達状態に配慮する。</li> <li>・0歳、1、2歳、3～5歳に分けて配慮する。 （5歳110%、4歳を100%としたら、3歳90%、1～2歳70～80%が目安）</li> <li>・新入園児や4～5月など環境が変わるときは配慮をする。</li> </ul>
配膳	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食事の時間はあらかじめクラスや個々により決めておき、配膳する。</li> <li>・ワゴンの配膳の場合、下段には蓋つきのもののみ置く。</li> <li>・ワゴンをクラスに運んだ後放置しない。食べる直前に運ぶ。</li> </ul>
温度管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・適温給食を年間通して心がける。</li> </ul>

## 3. 食器について

できるだけ陶器を使用する。（安全が確保された天然素材等）

- ・ 0、1、2歳
  - ・ 手指の運動機能や接触機能が未発達のため、重量感、質感のあるものを使用する。
- ・ 0歳児のコップは陶器を使用する。（水分補給のコップはその限りではない。）
- ・ 0、1歳児のコップについては、取っ手がないものが望ましい。
- ・ 幼児クラスはご飯と汁の器の種類を分けることが望ましい。
- ・ 食器、汁椀
  - 定量が入る器にする。
- ・ 箸
  - 木製あるいは竹製の角状のものが望ましい。  
（長さは子どもの手の長さの1.1～1.2倍で16.5cm前後）
- ・ 椅子とテーブル
  - 椅子が身長の高さの4分の1の高さ、テーブルが身長の高さの5分の2の高さ

材質	安全性	重さ	破損	重なり	熱伝導	メモ
陶器 磁器	良い	重い (安定性あり)	悪い	あまり 良くない	熱くなり 過ぎない	<ul style="list-style-type: none"> <li>・家庭で多く使われている食器であるから情緒的に安心し、取り扱いも同じなので、子どもにとって最も望ましい食器である。</li> <li>・割れることは不利益だが、子どもたちは食器を大切に扱うことを学ぶ。</li> </ul>
ステンレス	良い	軽い (安定性なし)	良い	良い	熱くなり すぐ冷める	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷たい感触であること、熱伝導が良く、熱いものを入れると、手を添えられない等、食器として限られた用途しかない。</li> </ul>

## 4. 食器の洗浄、消毒、保管

### ① 洗浄

#### (1) 手洗いの園

下 洗 い	食器にこびりついた汚れを湯又は水で予め落とす。 この下洗いにより、本洗いの洗浄効果を高める。
本 洗 い	湯の中に規定量の石鹼液を入れ、下洗いした食器を洗う。 (使用洗剤の規定用法を参照)
す す ぎ	本洗いで汚れの落ちた食器を、流水の場合は 5 秒以上、溜めすすぎの場合は頻繁に湯を取り替えながらすすぐ。

\* スポンジは色分けなどで使い分ける。

\* 水分補給のコップは下洗いを省く。

\* 哺乳瓶、キャップ、乳首については、「別紙 4 調乳はどのようにするのですか」参照

#### (2) 洗浄機のある園

下洗い	第一シンクで下洗い用のスポンジを使用し、食器にこびりついた汚れを湯で予め落とす。この下洗いにより、本洗いの洗浄効果を高める。
本洗い、すすぎ	第二シンクに湯を溜め（頻繁に湯をかえる）下洗いした食器を入れる。本洗い用のスポンジで洗い、食洗機のラックに入れる。 洗浄機にかけ、すすぎ洗いをする。

\* スポンジは色分けなどで使い分ける。

\* 水分補給のコップは下洗いを省く。

\* 食器洗浄機に食器を入れる際は洗剤を洗い流した食器を入れる。

### ② 消毒

洗浄した後、付着している病原微生物を死滅させることを目的とする。

下記の 3 種の方法がある。

(※参考)

煮 沸 消 毒		食器を金属カゴに入れて、95℃以上、10 分以上加熱する。取り出した後は、水気を十分切る（自然乾燥が望ましい。）。 次の使用まで衛生的保管が重要である。
熱 消 毒	乾熱方式	＜熱風消毒保管庫＞→現在目黒区で使用している。 ・湿式に比べて、熱源に近い下段の温度が高いという欠点がある反面、消毒後は乾燥状態で食器を保管できる。 ・(使い方) 食器をすすいだ後、少し時間をおき、水気を切ってから、入れる。 スイッチを入れたら、途中で開けない（温度が上がるまで何度も開閉すると消毒に時間がかかる為）。70℃以上になったら開けないこと（温度が上がってから入れては十分な消毒の効果が無い為）。 火傷防止の為温度が下がるまで開けないのが望ましい。 法規が示す消毒は 100℃設定
	湿熱方式 (参照)	乾熱式より比較的低温で殺菌の効力がある蒸気消毒罐と湿熱式消毒保管庫がある。 法規が示す消毒は 76.5℃以上の熱に 15 分以上、94℃以上の熱に 5 分以上である。
薬 剤 消 毒		嘔吐物の処理など感染性のある疾病を予防する場合、汚れを落とした後、次亜塩素酸ナトリウムを 300 倍（水 1ℓに 4ml）に希釈した薬液に 10 分浸水させ、水洗いする。 (調理室以外で必ず行う)

### ③ 保管

消毒後、取り扱う前に必ず手や作業する台は消毒する。

水分の切れていない食器は戸棚に入れない。

食器のローテーションを良くする。

## 5. 給食関係施設内外の清掃

場所・機器		回数	方法（その他）
床（倉庫を含む）		毎回	掃いて拭く。汚れのひどい時は洗剤使用 モップは洗ったら、よく乾燥させる。
シンク		汚れたら その都度	洗剤で洗い流す。（食器洗浄前も）
調理台シンクの下		汚れたら その都度	整理及び拭く。 汚れがひどい時は洗剤で磨く。
ガスレンジ		汚れたら その都度	余熱のある午前中にすると良い。 配管も含め、全て洗剤液で磨き、水拭きする。
冷蔵庫 （牛乳庫も 含む）	0歳用	毎日	湯又は洗剤で拭き、（洗剤を拭きとり） 次亜塩素酸ナトリウムで拭く（5℃以下で温度維持）。
	厨房用	週3回	
消毒保管庫		毎日	余熱のあるうちに拭く。
		週1回	内外も洗剤を使用し、磨く。
ダクト		週1回	内部を拭く。（拭けるところまで）
オイルフィルター			はずして、古いブラシ等を使用し、洗剤で洗う。
湯沸かし器			外側を拭く。
調理台引出し			整理及び拭く。
食品庫		月2回	床は毎日拭く。棚は整理を兼ね、献立1サイクルが終わった時に拭く。
グリストラップ		月1回 以上	目詰まりを洗い流し、ヘドロを除く。P15④参照
		年3回	業者の清掃が入る。
天井、壁、窓、配管		汚れたら その都度	汚れのひどい所はこまめに拭く。
包丁の手入れ		毎日	使用后、石鹸で洗い、水分をしっかりと拭く。
		週1回	砥石で磨き、みねは磨き粉で磨く。
砥石		使用の都 度	使用后、二つの砥石を擦り合わせ、平らにしておく。
水道		毎日	蛇口を磨く。シャワーはつけない。
原材料用冷凍庫		年1回	外は拭く。中は棚を出して洗浄。内壁は年1回、正月明けに清掃する。
包丁まな板殺菌庫		週1回	外は磨く。中は拭く。（年に一回以上は包丁受け具等をはずして洗う。）
扇風機		毎日	汚れたら拭く（食品温度を下げる為に使用するときは毎日）。
エアコンフィルター		月1回	汚れを取り除く。
食器洗浄機		毎日	機種により変わるので、取り扱い説明書を参考にし、衛生的に保つ。
食器かご		使用の都 度	清潔に保つ
ワゴン		毎日	拭く。週に一度は磨く。年に一度以上はキャスター、棚の裏も洗う。

調理台、縄帳、ガス台五徳	週 1 回	洗浄又は磨いて拭く。
--------------	-------	------------

## IV アレルギー<sup>3</sup>児の対応の仕方

「食物アレルギーのある園児の対応マニュアル」として保育課から基本的な考え方が示されている。  
各園これに基づいて工夫し、対応すること。

### 1. 卵アレルギー

	除 去 方 法	代 用
汁 物	・ うずら卵は入れる前に、かき卵汁は卵を入れる前に盛り付ける。	・ 麩、素麺
揚げ物	・ 衣は水溶き小麦粉をつける。	
焼き物 (卵焼き) (菓子類)	・ 中身の具を使い、炒める（煮る）。 ・ 卵の入ったクッキー、ビスケット類は除去する。	・ 蒸しケーキなど卵の入らないケーキ
和え物 (サラダ)	・ 卵を入れる前に除去する。	・ 煎餅に代える ・ マヨネーズをドレッシングに代える。

### 2. 牛乳アレルギー

	除 去 方 法	代 用
牛 乳	・ 除去する。	・ 0 歳児はアレルギー用ミルク ・ 乳幼児は麦茶
汁 物 (シチュー)	・ 調理工程で除去する。 0 歳児はバターは油で代用し、アレルギー用ミルクを使用する。 乳幼児はルウを加える前のスープを与える。	・ バターの代わりに油を使用する。
菓子類		・ 市販の菓子はバター、牛乳の入らないもの。
パ ン	・ 成分を確認する。	

### 3. 大豆アレルギー

39

	除 去 方 法	代 用
醤油、みそ	・ 除去する。	・ 塩だけで調理する。 0 歳児はアレルギー用調味料を使用する。
豆腐、納豆等の 豆製品	・ 除去する。炒り豆腐などは中身の具を使い、 炒る（炒める）。	・ 麩、缶詰（ツナ缶、鮭缶）、魚
豆 類	・ 大豆は除去する。	

### 4. 小麦アレルギー

	除 去 方 法	代 用
パ ン	・ 除去	・ 米
小 麦 粉	・ 除去	・ 片栗粉、米粉、その他
麺 類	・ 除去	・ 米麺（ビーフン）など
菓 子 類	・ 除去	・ 米菓子
味噌、醤油	・ 除去	・ 大豆と同じ



—資料1 4 延長保育献立表—

				年		月		延長補食人数表								保育園			
日	曜日	0歳	1歳	2歳	3歳	4歳	5歳	計	日	曜日	0歳	1歳	2歳	3歳	4歳	5歳	計		
1									16										
2									17										
3									18										
4									19										
5									20										
6									21										
7									22										
8									23										
9									24										
10									25										
11									26										
12									27										
13									28										
14									29										
15									30										
									31										

(別紙3)

# 衛生管理の手引き

# 目次

1.	作 業 手 順	・ ・ ・ 2
2.	清 掃	・ ・ ・ 3
3.	調 理 器 具	・ ・ ・ 4
4.	納 品 時 の 取 り 扱 い 方	・ ・ ・ 7
5.	食 材 の 洗 浄 ・ 消 毒 と 取 り 扱 い 方	・ ・ ・ 8
6.	肉 ・ 魚 ・ 卵 の 調 理 作 業 中 の 取 り 扱 い 方	・ ・ ・ 10
7.	そ の 他 食 材 の 調 理 作 業 中 の 取 り 扱 い 方	・ ・ ・ 11

# 1 作業手順

## 1. 作業前の衛生管理

- (1) 出勤したら着替える前に手洗い、うがいをする。(調理室以外で)
- (2) 身支度
  - ・髪をブラッシングする。
- (3) 調理室へ入室
  - ・予備室のある園は帽子をかぶり、白衣を着て入室する。
- (4) 手指の消毒
  - ・爪ブラシ(個人用)を使って石けんで手指を洗い、肘まで手でよく洗い、充分すすいだ後、水気をペーパータオルで拭き取り、70%程度の消毒用アルコール(以下アルコール)をすりこみ消毒をする。
- (5) 電気をつける、殺菌灯を消す、窓を開ける、蛇口の水を出す、ガスの元栓を開ける。
- (6) 水質検査
  - 直結水(貯水槽)の点検記録票にそった確認作業と朝の掃除(同時進行)
  - ・水質検査
    - A(直結の場合) 1日1回 朝の作業前
    - B(タンクの場合) 1日1回(錠剤または測定器で塩素濃度を確認する)
- (7) ゴミ出し
  - ・出勤して着替えたら白衣を着ないで所定の場所まで捨てに行く。  
戻った後にすぐ手洗いをする。(前日の園もある。)

### アルコール

- ・アルコールは70%程度の消毒用アルコールを使用すること。

## 2 清掃

### 拭き掃除

#### 作業前

- 1 専用の容器に200ppm 次亜塩素酸ナトリウム希釈液（以下「希釈液」とする）を作る。
- 2 調理台（配膳台）、ワゴン、冷蔵庫内部、把手、リフト、戸棚、インターフォン、保管庫、蛇口、流し台等を希釈液で消毒する。  
※ふきん（P 5 参照）は数枚ずつ用意し、消毒拭きをする。  
※必要に応じて腐食（サビ）の恐れがある場合は、水拭きをする。  
※同様に昼食前、おやつ前にも希釈液で消毒をする。
- 3 希釈液は消毒効果が落ちるため、使用の都度新しい希釈液にふきんをつけること。

#### 作業中

- 1 汚染作業区域と非汚染作業区域とを区別し、ふきんは使い分ける。
- 2 作業の区切りごとに消毒をする。
- 3 配膳前はハイチョウ、ワゴンを希釈液で消毒する。  
※食品残渣等の汚れがある場合は、水拭きして汚れを落としてから消毒する。  
※必要に応じて腐食（サビ）の恐れがある場合は、水拭きをする  
◎ 作業が一段落した午後、朝と同じ様にまわりを拭き、食器がでているので食器棚の中を拭く。  
(毎日でなくても、1 週間の中で順番に食器棚の中を全部拭くように心がける)

#### 作業後

手が触れる場所や使用した場所、全てを水拭きする。主にワゴン、ハイチョウ、特にワゴンは汚れが乾燥するとこびりつくので、丁寧に側面、取手、取手に続く棒のところも念入りに拭く。

### 200ppm 次亜塩素酸ナトリウム希釈液

- ・次亜塩素酸ナトリウムの有効塩素濃度は製品によって異なる為、濃度の確認をすること。

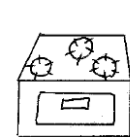
(例) 6%次亜塩素酸ナトリウム溶液で 200ppm の希釈液を作る場合

$$6\% (=60,000\text{ppm}) \div 200\text{ppm} = 300 \text{ 倍}$$

水道水 3ℓに対して、次亜塩素酸ナトリウム 10cc（キャップ 1 杯分）の希釈。

- ・溶液を入れる容器はタッパ又はステンレス（ふた付）
- ・ふきんの繊維や食品残渣と反応し、塩素濃度が低下していく。

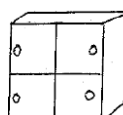
#### 拭く場所



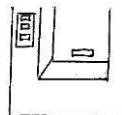
レンジ



ドア



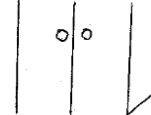
戸棚



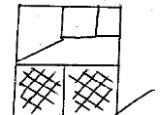
リフト



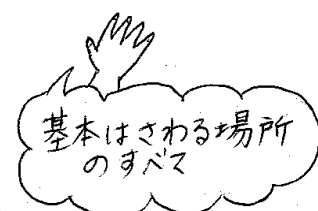
ワゴン



保管庫



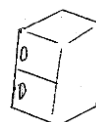
ハイチョウ



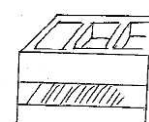
インターフォン



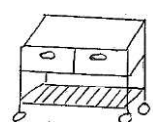
蛇口



冷蔵庫



流し台



調理台

### 3 調理器具

#### 1 まな板

##### 準備

- ・用途に応じて本数を用意し、使い分ける。  
(マジック等で用途名を記入する。)

- ① 原材料
- ② 下処理
- ③ 刻み用
- ④ 仕上げ用 フルーツ、トマト、フライ等、  
必要に応じて用意する。
- ⑤ パン用
- ⑥ 生肉・生魚用

##### 作業中

- ・使用したまな板は別の場所に保管する。  
(もう一度使用する場合は熱湯をかけて使用する。)
- ・たわしを使用しよく洗い、洗剤を良く落とす

##### 作業後

1. 湯または水で汚れを洗い流し、石けんでよく洗う。  
(たんぱく質(肉・魚等)を使用したまな板に直接  
熱湯をかけてしまうと、たんぱく質が固まり、取れ  
にくくなるので気をつける。)
2. 流水で十分すすぐ。
3. 水気をしっかりふき取る。
4. 殺菌庫の中へ入れる。

#### 2 包丁

##### 準備

- ・用途に応じて本数を用意し、使い分ける。  
(マジック等で用途名を記入する。)

- ② 原材料
- ② 下処理
- ③ 刻み用
- ④ 仕上げ用 フルーツ、トマト、フライ等、  
必要に応じて用意する。
- ④ パン用
- ⑤ 生肉・生魚用

##### 作業中

- ・スポンジでよく洗浄する。(もう一度使用する場合は熱湯  
をかけて使用する。)

##### 作業後

1. 湯または水で汚れを洗い流し、石けんでよく洗う。
  2. 流水で十分すすぐ。
  3. 水気をしっかりふき取る。(専用のふきんを使用)
  4. 殺菌庫の中へ入れる。
- ※柄や柄の付け根は汚れが残りやすいためよく洗浄する。

※包丁とぎは作業前や作業中に行うと金気が食品に  
移るので、作業終了後に行う

##### 殺菌庫

- ・殺菌庫のタイマー

夕方にかける時、乾燥2H、殺菌2Hでセット  
(故障の原因になるので、水気はしっかりとること。)

### 3 スポンジ・たわし

#### 準備

- ・用途別に最低2回分ずつ用意し、ローテーションで使い分ける。  
(マジック等で用途名を記入する。)
- ・金たわしは使用しない。
- ・汚れが落ちない場合、緑色のたわしの使用は可とする。

#### スポンジ

- ① 前室用
- ② 下洗い用
- ③ 本洗い用 (シンク用)
- ④ 仕上げ用
- ⑤ 生用 (肉・魚・卵など)
- ⑥ 牛乳用
- ⑦ 野菜用
- ⑧ フルーツ用

#### たわし

- ① ドロ付き野菜用
  - ② まな板・ザル用
- 洗浄機のある園は仕上げ洗いが洗浄機になるので、④はなし。

#### 緑色のたわし

作業後 …洗浄・消毒・乾燥 (保管) を行う

#### 1. 洗浄

- (1) 水洗いをし付着している食べ物のカス等をよく洗い流す。
- (2) 洗剤や石けんでよく洗い十分洗い流す

※ 残った石けんやカスは雑菌のエサとなり乾燥しても菌が死なないので完全に洗い流す。

#### 2. 消毒 (下記のいずれかで消毒する。)

- (1) 完全乾燥 完全に乾燥できないときは使用前に熱湯消毒をする。(完全に乾燥することで除菌できる。)
- (2) 煮沸消毒 ・煮沸なら10秒。  
・熱湯をかけるときは容器に入れ5分放置
- (3) 薬品消毒 希釈液に5分浸けおきし水洗い

#### 3. 乾燥 (保管)

- (1) よく絞り、ハンガーなどを使用して完全に乾燥させる。  
(洗濯機・脱水の使用も可)
- (2) 用途別に数を準備して清潔な場所に保管する。

#### ※爪ブラシの消毒

- ① 希釈液で5分間浸け置き消毒し、水洗い後、乾燥。
  - ② 熱湯消毒し、乾燥
- 以上のどちらかを選択し、作業後に行う。

### 4 ふきん

#### 準備

- ・用途別に最低2回分ずつ用意し、ローテーションで使い分ける。  
(マジック等で用途名を記入する。)

#### ふきん

- ① 水拭き用 (食品残渣を取り除く用)
- ② 消毒用
- ③ 拭きあげ用 (腐食 (サビ) の恐れがある場合)
- ※ 食品残渣がない場合 (朝を含む) は①を省略して良い
- ※ 腐食 (サビ) の恐れがない場合は③を省略して良い

作業後 …洗浄・消毒・乾燥 (保管) を行う

#### 1. 洗浄

- (1) 水洗いをし付着している食べ物のカス等をよく洗い流す。

(2) 洗剤や石けんでよく洗い十分洗い流す  
\* 残った石けんやカスは雑菌のエサとなり乾燥しても菌が死なないので完全に洗い流す

#### 2. 消毒 (下記のいずれかで消毒する。)

- (1) 完全乾燥 完全に乾燥できない時は使用前に熱湯消毒をする。  
(完全に乾燥することで除菌できる)
- (2) 煮沸消毒 100℃で5分以上

#### ◎ 不織布の場合、以下のいずれかを選択する

- A 手洗い→煮沸消毒→乾燥
- B 洗濯機→乾燥

#### ◎ ふきんは洗濯機を使用しても良い。 ふきんと白衣は分けて洗うこと。

#### 3. 乾燥 (保管)

- (1) よく絞り、ハンガーなどを使用して完全に乾燥させる。  
(洗濯機・脱水の使用も可)
- (2) 用途別に数を準備して清潔な場所に保管する。

## 5 シンク

### 用途分類

- 汚染作業区域と非汚染作業区域とを区別して使用する。  
(もしくは汚染作業と非汚染作業の時間をずらして使用し洗浄・消毒を一斉に行ってから次の作業に入る。)  
(使用例)

第3シンク		第2シンク	第1シンク
	仕上げ処理 茹でこぼす	仕上げ洗い	下洗い 下処理 (皮むき)
← 非汚染作業区域 →		→	← 汚染作業区域 →

### 作業前

- 1つのシンクに5分程度流し、水をためる。(正しい塩素濃度を測るため)  
溜めた水は野菜の下洗いなどに利用し無駄にしない。
- 水を溜めないシンクは希釈液で拭き上げ消毒をする。

### 作業時

- シンクを用途別に分けて使用している場合も洗浄水が他へはねて、  
2次汚染の原因になる危険があるので注意する。
- ひとつの作業が終わったら、その都度洗浄する。  
生もの(肉・魚・卵など)を扱った場合も専用エプロンをつけ、洗浄後、水気を拭き取り希釈液で拭き上げ消毒する。

### 作業後

- 洗浄
  - (1) 流水で水洗いする。
  - (2) スポンジに石けんをつけて洗浄し、流水でよく洗い流す
- ふき取り  
ゴキブリが出まわるのを防ぐため水気をふき取り、排水溝をふさいでおく。



## 4 納品時の取り扱い方

### (2) 納品時

- ① 蓋付きの容器や、ビニール袋等で密封状態にして納品してもらう。
- ② 必ず立会いをし、材料の計量・異物の混入・腐敗・異臭がないかなど、品質のチェックをする。  
品物が悪い場合は、業者に伝え、返品または交換をする。
- ※ 生鮮食品は当日の納品とする。

### (2) 野菜の受け取り

- ・ 業者から納品された物は、点検をしながら専用の容器に入れ替える。
- ※ 段ボールのまま受け取らない。専用容器は清潔に保つ。

### (3) 肉・魚・豆腐・卵の受け取り

- ・ 業者から納品された物は、点検をしながら受け取り専用の蓋付き容器に入れ替える。  
すみやかに納品時の温度を測り、冷蔵庫に入れる。
- ・ 肉・魚を受け取る時は肉・魚用エプロンをする。
- ・ 卵や豆腐は別の容器にパックごと移し、蓋をして冷蔵庫に入れる。
- ※ 肉・魚などは鮮度を確認する。

### (4) 牛乳・ヨーグルト・生クリームを受け取り

- ・ すみやかに納品時の側面温度を測り、スポンジを使用し流水で洗い、冷蔵庫にいれる。
- ※ 専用のスポンジを使用し、非汚染作業区域で洗う。

## 5 食材の洗浄・消毒と取り扱い方

### (1) 野菜

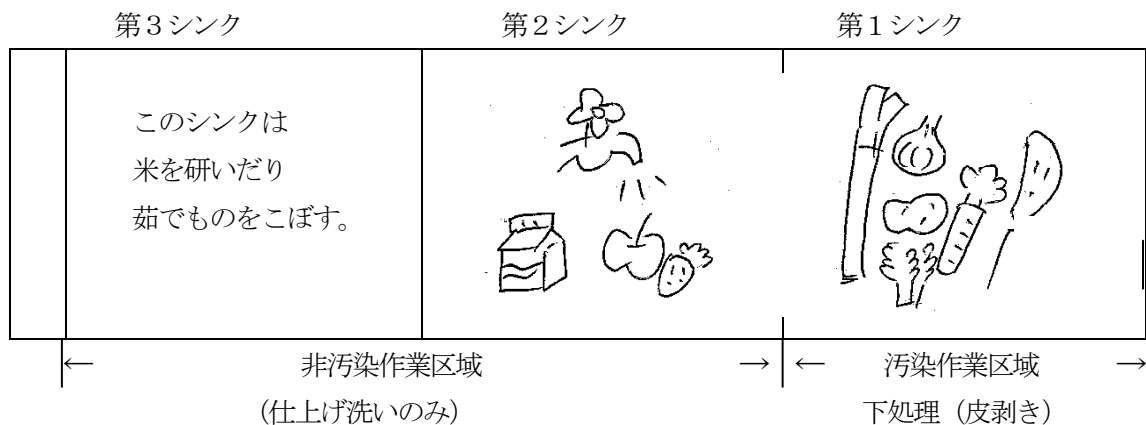
#### ①洗浄

##### A.ドロ付き野菜（牛蒡、里芋、じゃが芋、葉物など）

- ・ 下洗い場で専用のタワシまたはスポンジを使用して洗い、第1シンクでさらに下洗いをする。
- ・ 下洗い場のない園はできるだけ泥を落としてもらって納品する。
- ・ 葉物は計3回は洗う。
  1. 泥を洗ってから根元を切り落とす。
  2. たらいやシンクに湯を溜めながら洗う。
  3. 刻んでから洗う、又はたらいやシンクに湯を溜めながら洗うを繰り返し、刻む。

##### B.その他の野菜

(※使用例)



- ・ 野菜は専用のスポンジ、ボールを用意し、流水で洗い皮を剥き第2シンクで仕上げ洗いをし、ザルに入れる。トマト、胡瓜、インゲンなど汚れの少ない物から先に洗い、もやしは汚れているため最後の方で処理する。
- ・ シンクは下処理後洗剤をつけて良く洗い、消毒をする。(P. 6 参照)

※ 午後に使用する野菜の洗浄は 11:00 以降が望ましい。

#### ②取り扱い方

- ・ 専用のまな板、包丁を使用する。

トマト …… よく洗い、ヘタを取ってから熱湯で処理し水にとり、生食用まな板（もしくは果物用）と包丁を使用して、切るときに皮をむく。(ビニール手袋を使用)

胡瓜、かぶ、大根 …… よく洗い、皮をむいて切った後、熱湯にくぐらせる。

もやし …… 沸騰した湯に入れて再沸騰後、1分間加熱する。

## (2) 果物・ミニトマト

### ① 洗浄

- ・ 非汚染作業区域で洗浄する。
- ・ 専用のスポンジを使い、流水で洗う。(流水消毒のものはスポンジ不要)
- ・ 午後に出す果物は午前中に処理をしない。

※ 午後に出す場合は原材料を取るのも洗うのも午後

### ② 消毒

- ② 熱湯消毒の場合 100℃で1～2秒。 (注) 一度に沢山入れると温度が下がるので注意する。  
鍋に湯をわかし、柑橘類・りんご・柿・梨は一個ずつ入れて1～2秒後水にとる。  
すいかやメロンなど、大きな果物の場合は湯に入れる際に危険を伴うので、  
よく洗い、消毒した容器に入れて熱湯をかける

### B、流水消毒の場合 15～20分

消毒した容器に洗浄した果物を入れ、流水にあてて消毒する。

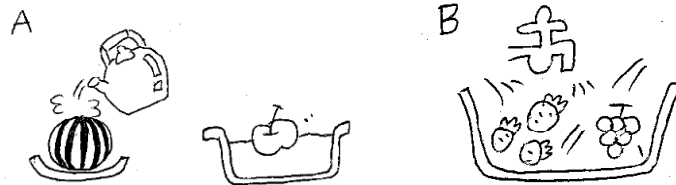
いちご・・・ヘタをむしり、よく洗い、流水消毒を15分間行う。

※サンプリング結果により、流水時間が異なるもの

ミニトマト … ヘタを取ってよく洗い、流水消毒を10分間行う。

デラウェア …… 切り分けた後によく洗い、流水消毒を10分間行う。

巨峰・ピオーネ … 実を短い枝ごと切りわけ、洗い、流水消毒を5分間行う。



熱湯消毒 (100℃で1～2秒)

流水消毒

### ③ 取り扱い方

- ・ 専用のまな板、包丁を使用する。
- ・ 切ったりむいたりする時は、ビニール手袋を使用する。

## (3) その他の食材

レーズン … 水洗いして、沸騰した湯に入れる。再沸騰後30秒でざるにあけ、流水で冷ます。  
使用するまで冷蔵庫で保管する。

ドライプルーン … そのまま使用する。

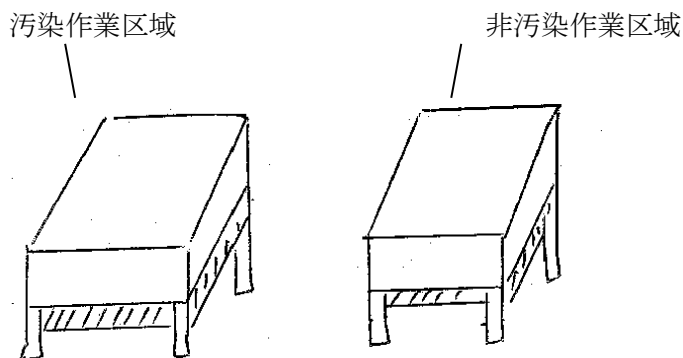
豆腐 …… 納品後、汚染作業区域で流水または溜め水に入れてよく洗う。

炒め物に使用する場合は、茹でて中心まで加熱してから、調理を行う。

(揚げ物・オーブンに入れて焼く、汁物に入れる場合はこの処理は不要)

## 6 肉・魚・卵の調理作業中の取り扱い方

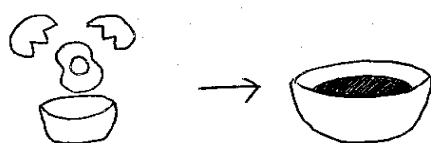
- 作業する場所は汚染作業区域とする。施設により汚染・非汚染作業区域を兼ねる場合は調理台を離したり、しっかり区別をし、汚染作業区域での作業後、下拭き・消毒をしてから次の作業に入る。



- 調理後は仕上げ用まな板、包丁を使用する。その際もビニール手袋を使用する。
- 新しい作業に移る前は必ず希釈液で消毒をする。

### ① 肉・魚・卵

- 魚は汚れが付いている場合は洗う。
- 肉・魚の下味付けや衣付け作業はビニール手袋を使用し、専用のビニールエプロンを使用する。
- 調理をする間に冷蔵庫から取り出す。卵はメニューにより冷蔵庫から出し、しばらく常温に置いてからの使用は可能。
- 卵は容器と専用のエプロンをつけ、1個ずつ割り鮮度の確認をし、専用のボールに入れる。なお、割卵は調理する直前に行う。
- 作業後は石鹸で手を洗い、アルコール消毒をする。
- 器具の洗浄には専用のエプロンをつける。



## 7 その他食材の調理作業中の取り扱い方

### (1) 和え物、サラダ

材料をゆでた後、水にとる等短時間に温度を下げる。30℃以下に下がった事を確認し、冷蔵庫で保存する。盛り付け間際に温度を測定し30℃以下になっていることを確認してから調味料を和える。

和えるのは、盛り付けの間際に行う。

盛り付け時間に差がある場合は、容器に蓋をして冷蔵庫に入れる。

ザル、ボールは使いまわしをせずに、消毒したものを使用する。

※ マリネやピクルスの場合は、熱した調味液と食材を熱いうちに漬け、30℃以下に冷まし提供する。

### (2) パン

専用のまな板、包丁を使用し、ビニール手袋を使用。

(外部から搬入された袋のままクラスへ提供しない。)

### (3) お菓子

トングまたはビニール手袋を使用する。(個包装は除く)

乳児用調整粉乳の取り扱い  
および調乳について

# 調乳はどのようにするのですか？

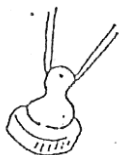
目黒区では授乳時間ごとに調乳する方法を基本にしています

- 1、細菌汚染のないよう清潔な状態で行う
- 2、計量は正確に行う



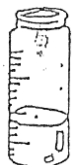
## 調乳順序

- ①乳首をセットする  
(直接手で触れない)



### A 方法

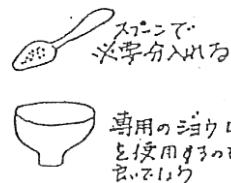
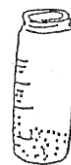
- ②哺乳びんに 70℃以上の湯を出来上がり量の 1/3 くらい入れます。



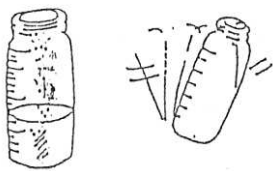
※②からはどちらの方法でも良いです

### B 方法

- ②哺乳びんに粉ミルクを規定量入れます。



- ③粉ミルクを規定量入れ、よく溶かします。



- ③70℃以上の湯を出来上がり量の 1/3 くらい入れ、よく溶かします。



- ④メモリを見ながら 70℃以上の湯を加えていき、 定量にします。



- ④以下は同じ

### 粉ミルクの保管について

- ① 開缶後、1 か月以内に使い切る。
- ② 計量スプーンは缶に戻さない。
- ③ ミルクは表面から静かにすくい、中をかき混ぜない。
- ④ 冷蔵庫保管は、結露がつくためしない。 冷暗所で室温で保管する。

- ⑤混ざったら、直ちに流水にあてるか、冷水または 氷水の入った容器に入れて冷まし、適温にして与えます。

## 消毒方法

哺乳びん・・・熱風消毒保管庫

※ 消毒後哺乳びん殺菌庫に保管（朝 30 分スイッチを入れてから使用する）

乳首・キャップ・・・煮沸消毒で 3 分

その後濡れている場合はザルまたは蓋付き容器で冷蔵庫保存。

乾いている場合は哺乳瓶殺菌庫の引き出しに保管。

乾燥機がある園はそこに入れる。

乳首用はさみ・・・哺乳瓶と同じ消毒

保管は A～D を選択

A 熱風消毒保管庫

B 包丁まな板殺菌庫

C 食器棚

D 哺乳瓶保管庫

哺乳瓶ブラシ、乳首用スポンジ……よく洗い、水気を切る



# 乳児用調整粉乳の取扱い及び調乳について

令和5年7月改訂

『乳児用調整粉乳の安全な調乳、保存及び取扱いに関するガイドライン』の策定および厚生労働省からの勧告をうけ、目黒区立保育園における調乳に関する取り決めを確認する。

## 【前提として】

PIF（乳児用調整粉乳）は無菌された製品ではなく、有害な細菌が存在している可能性があることを認識し、*E.sakazakii* および *S.enterica* への感染リスクを減少させるとともに、安全な調乳に努める。

## 【粉ミルクの保管】

1. 乳児用調整粉乳は、温度変化のない所での保管が望ましい。
2. 開封後の乳児用調整粉乳は開缶後、1か月以内に使い切る。

## 【調乳について】

1. 乳児用調整粉乳は、授乳するたびに調乳し、すぐに授乳することが望ましい。
2. 70℃以上の沸騰した湯で火傷に注意しながら調乳する。  
(ポットの湯を利用する場合は、カルキを飛ばす為に一度沸かした湯を入れる。)
3. 調乳後、常温保管または冷蔵後再加温したミルクを1時間以内に飲まなかった場合は廃棄する。  
(調乳から喫食終了までが1時間以内となるよう、調乳は提供時間の30分前から可とする。)
4. 冷蔵保管したミルクであっても、調乳後2時間以内に飲まなかった場合は廃棄する。