

目次

衛生管理・調理技術編

1 衛生管理 2

- 1 HACCP (ハサップ) とは 2
- 2 給食施設の衛生管理を充実させるための基礎・基本 4
 - 1) 施設・設備 (ハード面) の基礎 4
 - 2) 衛生管理意識 (ソフト面) の基礎～「なぜ」を追求する～ 9
 - 資料1 衛生管理を充実させるためのステップ表 13
 - 資料2 学校給食における標準的な手洗いマニュアル一覧表 14
 - 資料3 学校給食における作業中の手洗いマニュアル一覧表 15
 - 資料4 作業工程表 16

2 調理技術 17

- 1 調味操作の標準化と低塩調理 17
 - 1) 調味操作の標準化と調味の数量化 17
 - 2) 低塩調理 18
 - 3) 塩分濃度の算出方法 19
 - 4) 低塩でおいしく作るための工夫 20
- 2 下調理 22
 - 1) 洗 浄 22
 - 2) 切 裁 22
 - 3) 浸 漬 23
 - 4) 下味 (調味) の標準化 24
 - 5) だし汁の取り方 26
- 3 調理法別大量調理の標準化 28
 - 1) ゆで物 28
 - 2) 洋風煮物 31
 - 3) 焼き物 35
 - 4) 揚げ物 37

- 5) 炒め物 39
- 6) 汁 物 40
- 7) 炊 飯 42

Q&A 編

1 検 収 46

- ① 検収時のエプロン 肉・魚用 46
- ② 検収時の品温測定 常温保存食品 47
- ③ 保存食の採取-1 ロットが異なる場合 48
- ④ 保存食の採取-2 真空パック入り食材 49
- ⑤ 保存食の採取-3 乾物・缶詰 50
- ⑥ 保存食の採取-4 すいか・メロン 52
- ⑦ 検収表 (簿) 適切な記録の仕方 53

2 洗浄と下準備 55

- ① 下処理室の洗浄レーン 洗浄レーンの使い分け 55
- ② 野菜の洗浄 洗浄方法の違い 56
- ③ 泥付きの野菜の洗浄 洗浄の順番 57
- ④ 野菜洗浄時の手洗い 洗浄シンクの移動時 58
- ⑤ 冷凍野菜の洗浄 処理の仕方 59
- ⑥ 加熱済み冷凍食品の開封 取り扱い場所 60
- ⑦ 野菜の前日処理 生たけのこ・豆の処理 61

3 調理過程 62

- ① 肉用エプロン 着け替えるタイミング 62
- ② エプロンの使い分け 肉・魚加工品取り扱い時 63
- ③ 調理前の野菜の取り扱い 作業中の手洗い 64
- ④ 非加熱用食品の取り扱い 開封と消毒 65
- ⑤ 異物混入防止-1 ビニール袋の開け方 66
- ⑥ 異物混入防止-2 食材の異物確認方法 67

- ⑦ 冷凍食品の解凍 冷凍パン等 68
- ⑧ 野菜のゆで方 おいしいゆで方 69
- ⑨ 和え物の容器の交換 複数回使用時の扱い方 70
- ⑩ 夏場の和え物 和え物の温度管理 71
- ⑪ プレハブ冷蔵庫 和え物専用の場合 72
- ⑫ 調味料の希釈 水道水や氷の扱い方 73
- ⑬ 掛け持ち作業 調理従事者が少人数の場合 74
- ⑭ 揚げ物の1人作業 エプロン・使い捨て手袋の扱い方 75
- ⑮ 中心温度の測定 熱の通りにくい食品とは 76
- ⑯ 仕上がり温度の測定 揚げ合わせ料理 77
- ⑰ 加熱温度の考え方 75℃1分間以上 78
- ⑱ 保存食-1 調理済み食品 79
- ⑲ 保存食-2 加工食品 80
- ⑳ 食物アレルギー対応-1 対応食品の保管方法 81
- ㉑ 食物アレルギー対応-2 スチコンでの加熱 82
- ㉒ 食物アレルギー対応-3 検食 83
- ㉓ スチコン-1 野菜のスチーム加熱の方法 84
- ㉔ スチコン-2 煮魚の煮汁・加熱時間の目安 86
- ㉕ スチコン-3 焼きそば・蒸しパン 87

4 配食・配送 89

- ① 調理室での配食 配食時の手洗い 89
- ② 配送 受配校での温度測定 90
- ③ 教室での作業 和え物の配膳 91
- ④ 調理後2時間 調理終了時刻と喫食時刻 92

5 機器・器具類の洗浄・消毒 93

- ① 作業中の釜 1つの釜を繰り返し使用する場 93
- ② 連続フライヤー 取り出し口および周辺 94
- ③ 専用ポウル・ざる 汚染度の高い食品の使用後 95
- ④ 中心温度計 センサー部分 96

- ⑤ 給食運搬用台車 効果的な方法 97
- ⑥ 調理台-1 ドライ用ではない場合 98
- ⑦ 調理台-2 アルコール消毒方法 99
- ⑧ スポンジ・たわし 使い分け 100
- ⑨ 布きん 使い分け 101

6 その他 102

- ① 調理衣の選び方 長袖・半袖 102
- ② 爪ブラシ-1 使用方法 103
- ③ 爪ブラシ-2 消毒方法 104
- ④ 作業区域-1 ワンフロアの場合 105
- ⑤ 作業区域-2 食品保管庫との往来 106
- ⑥ ノロウイルス 不顕性感染者が判明した場合の対応 107

7 使い捨て手袋 109

- ① 傷があるとき ニトリル製手袋の使い方 109
- ② 再使用 長手袋の使い回し 110
- ③ 装着後のアルコール消毒 手袋の消毒 111
- ④ 調味料計量時 不要な使い捨て手袋 112
- ⑤ 食器・食缶を扱うとき 装着の必要性 113
- ⑥ 牛乳・個包装の仕分け時 不要な使い捨て手袋 114
- ⑦ 配食時 器具を使用した場合 115
- ⑧ 積み込み作業時 不要な使い捨て手袋 116

8 食材 117

- ① 米-1 無洗米の炊飯 117
- ② 米-2 回転釜による炊飯 119
- ③ 調理パン 温度確認方法 120
- ④ 牛肉 部位に適した調理法 121
- ⑤ 冷凍の魚 解凍・調理法 122
- ⑥ しらす 取り扱い方 123

- ⑦ 鶏卵-1 変色の防ぎ方 124
- ⑧ 鶏卵-2 保存食の採取 125
- ⑨ 鶏卵-3 血卵, 卵の消毒 126
- ⑩ 鶏卵-4 検収時の温度確認 127
- ⑪ 冷凍液卵 作業区域, 専用エプロン 129
- ⑫ 豆腐-1 調理方法 131
- ⑬ 豆腐-2 浸漬水と温度管理 133
- ⑭ 油揚げ 油抜き 135
- ⑮ 冷凍食材 解凍・加熱の必要性 136
- ⑯ 冷凍野菜 複数回に分けて使用する場合 138
- ⑰ 手作り春巻きやコロッケ 中心温度の確認 139
- ⑱ コロッケ 揚げ方とおいしく提供する方法 140
- ⑲ かつお節・のり 加熱方法と温度確認 142
- ⑳ 乾燥わかめ 戻し方とゆで方 143
- ㉑ ごぼう・なす あくのある野菜の浸漬方法 144
- ㉒ 種のある野菜 下処理の方法 145
- ㉓ 根深ねぎ 廃棄部分と洗浄方法 146
- ㉔ きのこと 洗浄方法 147
- ㉕ いちご 洗浄方法 148
- ㉖ ぶどう 種類による洗浄方法の違い 149
- ㉗ 酒 調理上の効果と使うタイミング 150
- ㉘ だし おいしのだしの取り方 152
- ㉙ スープ 濁らないスープの取り方 154
- ㉚ しょうゆ 濃口しょうゆと淡口しょうゆの使い分け 155
- ㉛ 和え物調味料 加熱の必要性 156
- ㉜ ブラウンルー 作り方と焙焼小麦粉 157
- ㉝ でん粉 とろみの付け方 158
- ㉞ 寄せ物 アガーの特徴と使い方 159

参考文献 161