

調理場における

衛生管理 & 調理技術 マニュアル



平成 23 年 3 月
文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課 編纂

A4 判 77 ページ カラー 定価(本体1,000円+税)
ISBN978-4-7624-0878-6

科学的根拠に基づいた、安全でおいしい給食を提供するノウハウをまとめたマニュアル書。食品、調理法ごとの衛生管理、調理技術を数値やデータを示してわかりやすく解説。重要点、注意点が色分けされ、見やすく使いやすい。

学校給食、保育園、高齢者施設など、大量調理にかかわる栄養士、調理師必携。

なお、本書は、大量調理の調理科学の研究に長年携わられた殿塚婦美子女子栄養大学名誉教授がかかわって作成されたものである。

目から
ウロコの
調理技術!

ひとめで
わかる
カラー写真
満載!

調理ポイント、ひとこと
アドバイス
が役立つ!

内容見本

第2章 給収室・下処理室における衛生管理 & 調理技術マニュアル

2 卵の処理

調理のポイント

- サルモネラ・エンテリティディス (SE) を知り、卵にSEが存在する可能性を念頭において処理をする。
- 液卵を使用する場合は殺菌液卵を使用する。

サルモネラ・エンテリティディスとは

- 約2,500種類あるサルモネラの1種。
- 鶏卵1万個に1〜2個程度のSE汚染卵が存在。
- 汚染卵中の菌数は数十億程度。
- 乾燥には強く、熱には弱い。70℃、1分で死滅する(75℃、1分間以上の加熱を確認すること)。

卵割りの手順

- 検収の際に品質をチェックし、外観(ひび割れ等)及び採卵日(消費期限)を確認する。
- 専用エプロンの着用及び使い捨ての手袋を装着する。
- 下処理室の所定の場所で、卵専用容器と卵用ボール等を使用し、割卵する。割卵の際は、殻の防止のため手袋で割るとよい(卵用ボールの側面を使うと割卵による汚染の拡大を防ぐことができ、割卵の作業効率も上がる)。
- 1個ずつ卵用ボールに割卵し、鮮度や血液の混じりがないかを確認しながら、専用容器に移す(卵殻が湿らないよう注意する)。この時、鮮度の悪いものや血液の混じったものは除く。
- 割卵終了後、すぐに使用しない場合は原材料用冷蔵庫で保管する。
- 使用前に、専用溶剤で器を洗浄する(この時点で原材料50g採取する)。
- 作業工程表に、卵の取扱署名を明記しておく。
- 分解できないミキサーで卵殻の攪拌は行わないでください。

GPセンター (グレーディング・アンド・パッキングセンター)

卵の格付け(選別)包装施設のごとで、規格取上の卵重区分 (SS、S、MS、M、L、LL) に分別されます。GPセンターでは、鶏卵の一時的保管、パック詰め、箱詰め、割卵及び凍結液卵製造、冷蔵などに対応し、流通の実質的中心になっています。GPセンターを経由しているものについては、一般的に洗卵及び消毒が行われていると考えられますが、経由していないものについては、洗卵・消毒済みを確認し、購入するようにしましょう。

第2章 給収室・下処理室における衛生管理 & 調理技術マニュアル

(2) 葉菜類の洗浄

調理のポイント

- 泥や虫などを確実に除去できる方法を選択する。
- 洗浄時には適切な水温で洗う。

こまつなやほうれんそう等

根を落として洗浄

刻んで洗浄しない理由

- 刻んで洗浄すると、茎をこすり洗いきれないので汚れ落ちが悪い。
- 栄養素の流出が多くなる。
- 異物の発見がしづらい。
- 吸水量、付着水が多くなる。
- 作業効率が悪くなる。

キャベツやくさい等

バラバラにして洗浄

バラバラにして洗浄する理由

図1 キャベツの細菌検査結果

産地や季節、栽培方法等による個体差はあるが、外葉側にいくほど細菌等による汚染がひどくなっています。

衛生管理

- 根元には多くの細菌や泥等が付着しているため、根元を切り落とす。
- 茎の部分には泥等が残っているため、流水でこすり洗いをします。

衛生管理

- 2つ又は4つ割りにして芯を取る。
- 葉をバラバラにして洗浄する。

調理技術

- 農薬量を少なくするように工夫する。

ひとことアドバイス

洗浄後の根元は捨て調理室に渡すことで、切捨て作業がやりやすくなります。

もくじ

第1章 「学校給食(大量)調理」の基本的な考え方

大量調理に役立つ調理科学

第2章 検収室・下処理室における

衛生管理&調理技術マニュアル

1 「野菜の皮剥き・洗浄」の基本的な考え方

- (1) 根菜類の洗浄・皮剥き
- (2) 葉菜類の洗浄
- (3) 果菜類の洗浄
- (4) 果物及びミニトマトの洗浄・消毒

2 卵の処理

3 下味の付け方

第3章 調理室における衛生管理&調理技術マニュアル

1 切裁の基本的な考え方

- (1) 切裁機による切裁
- (2) 包丁による切裁
- (3) 包丁の研ぎ方
- (4) 野菜の切裁Q&A
- (5) 野菜の切り方
- (6) よく使われる切裁機器

2 下準備

(1) 「冷凍食品」の扱い方

- ① 冷凍野菜の解凍
- ② むきえび・イカ・貝類の解凍
- ③ 肉、魚の解凍

(2) 乾物の戻し方

(3) だし汁のとり方

- ① かつおだし
- ② 昆布だし
- ③ 混合だし
- ④ 煮干しだし
- ⑤ 鶏ガラや豚骨スープ

(4) 野菜のゆで方

(5) 調味料の使い方

第4章 調理形態別調理の衛生管理&調理技術マニュアル

1 調理形態別調理における基本的な考え方

(1) 麺類

(2) 煮物

- ① 和風の煮物
- ② 洋風の煮物
- ③ ホワイトルーの作り方

(3) 焼き物

(4) 炒め物

(5) 汁物

- ① みそ汁
- ② かき卵汁・卵スープ
- ③ あく(灰汁)のとり方

(6) 揚げ物

(7) 和え物

(8) 寄せ物

第5章 その他

1 保存食

2 あったら便利な調理機器

- (1) スチームコンベクションオーブン
- (2) 真空冷却機・プラストチャー

3 調理技術のワンポイントアドバイス

第6章 食中毒要因物質の解説

1 ノロウイルス

2 サルモネラ属菌

3 カンピロバクター

4 ヒスタミン

5 腸管出血性大腸菌 O157

第7章 調理技術の問題等により発生した

と考えられる食中毒事例

1 ノロウイルス

2 サルモネラ属菌

3 カンピロバクター

4 ヒスタミン

5 腸管出血性大腸菌 O157

6 その他の要因

内容見本



発注書

ご注文日 年 月 日

ご注文方法について

本書のお求めは最寄りの書店、または学建書院に直接ご注文下さい。
直接ご注文の場合は、この用紙を学建書院あてにFAXでご送信下さい。
書籍はヤマトメール便、払込用紙同封にてお届けいたします。

調理場における 衛生管理&調理技術マニュアル	定価(本体1,000円+税) 送料 200円	冊
---------------------------------------	---------------------------	---

(お届け先)

フリガナ
お名前 _____

ご住所 〒 _____

お電話番号 _____

◆納品書・請求書の宛名が左記と異なる場合はご記入ください。見積書が必要な場合は、チェックしてください。

(請求先)

お宛名 _____

ご住所 〒 _____

お電話番号 _____

見積書を同封

※お知らせいただきました個人情報は、ご注文いただいた書籍の発送、お支払等の確認にのみ利用し、その目的以外での利用はいたしません。

(株)学建書院 FAX 03-3814-6679

〒113-0033 東京都文京区本郷2-13-13 本郷七番館1F
TEL 03-3816-3888 URL <http://www.gakkenho.co.jp>