

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

ま え が き

学校給食は、栄養バランスのとれた食事を提供し、児童生徒の心身の健全な発達を図ることはもとより、食に関する指導に活用することで、栄養バランスや衛生管理、食事のマナー、食文化などについて体験を通して学ばせるなど、多様で高い教育的効果が期待されます。

このため、文部科学省においては、より安全で安心な学校給食の提供の観点から、平成21年4月に施行された改正学校給食法に「学校給食衛生管理基準」が位置づけられたことを踏まえ、各教育委員会等に対し、同基準の遵守を図るとともに、平成19年度に「学校給食調理場における手洗いマニュアル」、平成20、21年度に「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart I、Part II」を作成し、学校給食施設での活用を推進することを通して衛生管理の充実を図ってきました。これらの取組や関係者の努力により、学校給食における食中毒は、平成21年度は1件、平成22年度は2件となっています。

しかし、一方では、衛生管理に配慮するあまり、美味しさを損なう調理が行われているという状況も見られ、調理技術の向上が求められています。

衛生管理と調理技術とは決して相反するものではなく、両者が共に向上してこそ、おいしい学校給食が安全に提供できるものと考えます。

そこで、今年度は、「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」として、検収室・下処理室における洗浄・皮むき作業から、調理室における切裁、調味に至る作業ごとに、科学的根拠に基づいた衛生管理と調理技術についてまとめるとともに、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等を掲載しました。

各教育委員会等におかれましては、児童生徒に喜ばれるおいしくて安全な給食の提供のため、これまで作成した衛生管理に関するマニュアルと併せて、本マニュアルを学校給食関係者に対する研修会等に御活用いただくとともに、各学校給食調理場や学校給食委託工場等においても、広く御活用されますよう周知、指導をお願いします。

終わりに、本マニュアルの作成に当たり、御尽力いただきました「学校給食における衛生管理の改善・充実に関する調査研究協力者会議」委員、その他写真撮影等に御協力いただきました関係者に対し、心から感謝申し上げます。

平成23年3月
文部科学省スポーツ・青少年局長
布 村 幸 彦

目 次

第1章 「学校給食（大量）調理」の基本的な考え方	1
大量調理に役立つ調理科学	2
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	8
1 「野菜の皮剥き・洗浄」の基本的な考え方	8
(1) 根菜類の洗浄・皮剥き	9
(2) 葉菜類の洗浄	10
(3) 果菜類の洗浄	11
(4) 果物及びミニトマトの洗浄・消毒	12
2 卵の処理	13
3 下味の付け方	14
第3章 調理室における衛生管理&調理技術マニュアル	15
1 切裁の基本的な考え方	15
(1) 切裁機による切裁	16
(2) 包丁による切裁	16
(3) 包丁の研ぎ方	17
(4) 野菜の切裁Q & A	18
(5) 野菜の切り方	20
(6) よく使われる切裁機器	23
2 下準備	24
(1) 「冷凍食品」の扱い方	24
① 冷凍野菜の解凍	25
② むきえび・イカ・貝類の解凍	26
③ 肉、魚の解凍	26
(2) 乾物の戻し方	27
(3) だし汁のとり方	28
① かつおだし	28
② 昆布だし	28
③ 混合だし	28
④ 煮干しだし	28
⑤ 鶏ガラや豚骨スープ	29
(4) 野菜のゆで方	30
(5) 調味料の使い方	33

第4章	調理形態別調理の衛生管理&調理技術マニュアル	34
1	調理形態別調理における基本的な考え方	34
(1)	麺類	35
(2)	煮物	37
①	和風の煮物	37
②	洋風の煮物	38
③	ホワイトルーの作り方	39
(3)	焼き物	40
(4)	炒め物	41
(5)	汁物	43
①	みそ汁	43
②	かき卵汁・卵スープ	44
③	あく(灰汁)のとり方	45
(6)	揚げ物	46
(7)	和え物	48
(8)	寄せ物	49
第5章	その他	51
1	保存食	51
2	あったら便利な調理機器	53
(1)	スチームコンベクションオーブン	53
(2)	真空冷却機・ブラストチラー	55
3	調理技術のワンポイントアドバイス	57
第6章	食中毒病因物質の解説	60
1	ノロウイルス	60
2	サルモネラ属菌	62
3	カンピロバクター	64
4	ヒスタミン	66
5	腸管出血性大腸菌O157	67
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	69
1	ノロウイルス	69
2	サルモネラ属菌	70
3	カンピロバクター	71
4	ヒスタミン	72
5	腸管出血性大腸菌O157	73
6	その他の要因	74