

令和7年度(2025-2026)
月 別 給 食 回 数 (案)

学 期	月	給 食 回 数 (小学校)	給 食 回 数 (中学校)	備 考
				給食予定日程
1	4	14	14	4/10(木) 開始(小2～中3) 4/17(木) 小1開始
	5	20	20	
	6	21	19	※中学校は、部活の大会のため、 2日間給食なし
	7	12	12	7/16(水) 終了
	計	67	65	
2	8	1	2	8/28(木) 開始 中学校 8/29(金) 開始 小学校
	9	20	20	
	10	22	22	
	11	17	17	
	12	15	15	12/19(金) 終了
	計	75	76	
3	1	14	15	1/9(金) 開始 中学校 1/13(火) 開始 小学校
	2	18	18	
	3	14	14	3/19(木) 終了 小学校 3/23(月) 終了 中1・2 3/11(水) 終了 中3
				中学校卒業式 3/13(金) 小学校卒業式 3/25(水)
	計	46	47	
	合 計	188	188	

令和8年度(2026-2027)

月 別 給 食 回 数 (案)

学 期	月	給 食 回 数 (小学校)	給 食 回 数 (中学校)	備 考
				給食予定日程
1	4	14	14	4/10(金) 開始(小2～中3) 4/17(金) 小1開始
	5	18	18	
	6	22	20	※中学校は、部活の大会のため、 2日間給食なし
	7	11	11	7/15(水) 終了
	計	65	63	
2	8	1	2	8/28(金) 開始 中学校 8/31(月) 開始 小学校
	9	19	19	
	10	21	21	
	11	19	19	
	12	15	15	12/21(月) 終了
	計	75	76	
3	1	13	14	1/12(火) 開始 中学校 1/13(水) 開始 小学校
	2	18	18	
	3	15	15	3/19(金) 終了 小学校 3/23(火) 終了 中1・2 3/11(木) 終了 中3
				中学校卒業式 3/15(月) 小学校卒業式 3/25(木)
	計	46	47	
	合 計	186	186	

令和9年度(2027-2028)

月 別 給 食 回 数 (案)

学 期	月	給 食 回 数 (小学校)	給 食 回 数 (中学校)	備 考
				給食予定日程
1	4	14	14	4/12(月) 開始(小2～中3) 4/19(月) 小1開始
	5	18	18	
	6	22	20	※中学校は、部活の大会のため、 2日間給食なし
	7	11	11	7/15(木) 終了
	計	65	63	
2	8	1	2	8/30(月) 開始 中学校 8/31(火) 開始 小学校
	9	20	20	
	10	20	20	
	11	20	20	
	12	15	15	12/21(火) 終了
	計	76	77	
3	1	13	14	1/12(水) 開始 中学校 1/13(木) 開始 小学校
	2	19	19	
	3	13	13	3/17(金) 終了 小学校 3/21(火) 終了 中1・2 3/13(月) 終了 中3
				中学校卒業式 3/15(水) 小学校卒業式 3/23(木)
	計	45	46	
	合 計	186	186	

調理業務完了届

令和 年 月 日

草加市教育委員会 あて

所在地

受注者

代表者

印

次の事業を完了したのでお届けします。

委託業務名	
委託対象校	

調理業務実施日 (月分)

1	日 ()	7	日 ()	13	日 ()	19	日 ()
2	日 ()	8	日 ()	14	日 ()	20	日 ()
3	日 ()	9	日 ()	15	日 ()	21	日 ()
4	日 ()	10	日 ()	16	日 ()	22	日 ()
5	日 ()	11	日 ()	17	日 ()	23	日 ()
6	日 ()	12	日 ()	18	日 ()	24	日 ()

校長氏名・印	印	栄養士氏名・印	印
--------	---	---------	---

検 収 表

納入年月日			検収印												
年 月 日 ()			校 長		記 録 者				令和 年 月 日 ~ 令和 年 月 日						
No.	業者	食品名			発注量	納品時間	製造年月日・消費表示品質		品質	鮮度	包装	異物	品温	採取	不良時の措置等
1						:	製造・期限		良・不良	良・不良	良・不良	有・無	℃		
2						:	製造・期限		良・不良	良・不良	良・不良	有・無	℃		
3						:	製造・期限		良・不良	良・不良	良・不良	有・無	℃		
4						:	製造・期限		良・不良	良・不良	良・不良	有・無	℃		
5						:	製造・期限		良・不良	良・不良	良・不良	有・無	℃		
6						:	製造・期限		良・不良	良・不良	良・不良	有・無	℃		
7						:	製造・期限		良・不良	良・不良	良・不良	有・無	℃		
8						:	製造・期限		良・不良	良・不良	良・不良	有・無	℃		
9						:	製造・期限		良・不良	良・不良	良・不良	有・無	℃		
10						:	製造・期限		良・不良	良・不良	良・不良	有・無	℃		
11						:	製造・期限		良・不良	良・不良	良・不良	有・無	℃		
12						:	製造・期限		良・不良	良・不良	良・不良	有・無	℃		
13						:	製造・期限		良・不良	良・不良	良・不良	有・無	℃		
14						:	製造・期限		良・不良	良・不良	良・不良	有・無	℃		
15						:	製造・期限		良・不良	良・不良	良・不良	有・無	℃		
16						:	製造・期限		良・不良	良・不良	良・不良	有・無	℃		
17						:	製造・期限		良・不良	良・不良	良・不良	有・無	℃		
18						:	製造・期限		良・不良	良・不良	良・不良	有・無	℃		
19						:	製造・期限		良・不良	良・不良	良・不良	有・無	℃		
20						:	製造・期限		良・不良	良・不良	良・不良	有・無	℃		

[調 理 室 手 配 表]

2024年XX月XX日 ○曜日
0: 献立

草加市立〇〇中 2024-XX-XX 印刷

人 数	1年	2年	3年	職員										合計	換算人	行 事 等	
	100	100	100	20										320	320.00		
献立名／食品名					内容量 g	一人分量 単位	純使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	調 理 方 法 等						
【牛乳】																	
★普通牛乳					206.00	1.00 本	320.00 本	320.00 本	〇〇								
【カレーライス（中）】											※小麦粉、カレー粉、米サラダ油で						
白飯						100.00 g	10.67 缶	10.67 缶	〇〇			20分以上炒めルウを作る。					
★豚もも肉 こま						25.00 g	8.00 Kg	8.00 Kg	〇〇			①ルウをミキサーでといておく。					
じゃがいも						65.00 g	20.80 Kg	23.11 Kg	〇〇	角切り		②釜に油を熱し、しょうが、にんに					
にんじん						20.00 g	6.40 Kg	6.60 Kg	〇〇	いちょう切り		くを香りが出るまで炒め、玉ねぎを					
たまねぎ						52.00 g	16.64 Kg	17.70 Kg	〇〇	せん切り		加えて30分位炒める。豚肉を加え					
にんにく						0.13 g	0.04 Kg	0.04 Kg	〇〇	みじん切り		塩こしょうを1/3量加える。					
しょうが						0.25 g	0.08 Kg	0.10 Kg	〇〇	みじん切り		③人参を加え、塩・こしょうする。					
米サラダ油						1.30 g	0.42 Kg	0.25 本	〇〇			④スープを加え煮、じゃがいもを加					
★小麦粉						6.00 g	1.92 Kg	0.08 袋	〇〇	↑		える。じゃがいもが煮えたら、ルウ					
カレー粉						0.40 g	0.13 Kg	0.33 缶	〇〇	↓		とソースを加え、味を調え仕上げる					
米サラダ油						2.00 g	0.64 Kg	0.39 本	〇〇								
★カレールウ						13.00 g	4.16 Kg	4.16 Kg	〇〇								
★ウスターソース						4.00 g	1.28 Kg	0.71 本	〇〇								
食塩						0.80 g	0.26 Kg	0.26 Kg	〇〇								
こしょう白						0.04 g	12.80 g	12.80 g	〇〇								
豚骨						5.00 g	1.60 Kg	1.60 Kg	〇〇								
水						130.00 g	41.60 Kg	41.60 Kg	〇〇								
【海草サラダ（中）】												①海草、野菜は下処理し、それぞれ					
塩漬海草						20.00 g	6.40 Kg	6.40 Kg	〇〇			ゆでる					
ホールコーン						13.00 g	4.16 Kg	4.16 Kg	〇〇	汁気を切る		②調味料を合わせ、ドレッシングを					
もやし						20.00 g	6.40 Kg	6.46 Kg	〇〇			作る。					
キャベツ						40.00 g	12.80 Kg	15.06 Kg	〇〇	せん切り		③配缶間に、野菜・海草・コーン					
きゅうり						13.00 g	4.16 Kg	4.25 Kg	〇〇	小口切り		を②で和え、白ごまをふる。					
★白いりごま						2.50 g	0.80 Kg	0.80 Kg	〇〇	炒る							
米サラダ油						4.00 g	1.28 Kg	0.78 本	〇〇	↑							
★こいくちしょうゆ						2.50 g	0.80 Kg	0.44 本	〇〇	↓							
食酢/穀物酢						2.00 g	0.64 Kg	0.36 本	〇〇								
砂糖						0.40 g	0.13 Kg	0.13 Kg	〇〇								

令和 年 月 日

作成者 _____

調理業務変更指示書

校 長	栄養士	責任者

変更日	令和 年 月 日 ()
変更事項	☐ 時間変更 時 分 から、 時 分 に変更 ☐ 食数変更 食 から、 食 に変更 ☐ 調理変更 ☐ その他 ()

令和 年 月 日 ()

※水冷完了温度は水温+2℃以下（可能な限り±0℃）とする。

[illegible]

【汁物、煮物、和え物】

[illegible]

【揚げ物、焼き物、蒸し物】

[illegible]

作業動線図

各校で決める

調理業務完了確認書(年 月)

受注者名

業務責任者名

[illegible]

※毎日業務終了後、検査確認を受けること。

学校給食日常点検票

令和 年 月 日
天気 () 気温 (℃)

学校名	草加市立	学校
校 長		検印
作成者		

	調理前	調理中
調理室の温度	℃	℃
調理室の湿度	%	%

※衛生管理責任者が毎日点検し、校長の検印を受け、記録を保存すること。

		衛生管理チェックリスト	
業	施設・設備	☐ 調理室内の清掃・清潔状態はよい。	
		☐ 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。	
		☐ 主食置き場・容器は清潔である。	
		☐ 床・排水溝は清潔である。	
		☐ 調理用機械・機器・器具は清潔である。	
		☐ 機械・機器の故障の有無を確認した。	
		☐ 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。	
		☐ 食品庫の温度・湿度は適切である。	
		☐ 冷凍庫・冷蔵庫の温度は適切である。 (保存食用冷凍庫：-20℃以下、冷凍庫：-18℃以下、冷蔵庫：5℃以下、牛乳保冷库：10℃以下)	
		☐ 食器具・食缶等・調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。	
		☐ 手洗い設備の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。	
		☐ ねずみ及びハエ、ゴキブリ等衛生害虫は出ていない。	
前	使用水	☐ 作業前に十分（5分間程度）流水した。	
		☐ 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。【異常 なし・あり】	
		☐ 遊離残留塩素について確認し、記録した。（0.1mg/ℓ 以上あった）【 mg/ℓ 】	
	検収	☐ 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い、受け取った。	
		☐ 品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、品温、食品表示等を十分に点検し、記録した。	
		☐ 納入業者は衛生的な服装である。	
		☐ 納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。	
		☐ 食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。	
		☐ 主食、牛乳の検収をし、記録した。	

		衛生管理チェックリスト
作業中	下処理	☐ エプロン・履き物等は下処理専用を使用している。
		☐ 加熱調理、非加熱調理毎に下処理した。
		☐ 下処理終了後、容器・器具の洗浄、消毒を確実にを行った。
		☐ 野菜類は流水で十分に洗浄した。また、生食する場合必要に応じて消毒した。
	調理時	☐ 原材料は適切に温度管理した。
		☐ 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。
		☐ 魚介類・食肉類・卵殻等を取り扱う際は使い捨てエプロン・手袋を使用し、作業前と作業後には適切な手洗い、消毒を行った。
		☐ 調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用ものを使用した。
		☐ 加熱調理においては十分に加熱し（85℃1分以上）、その温度と時間を記録した。
		☐ 加熱処理後、冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。
☐ 和え物・サラダ等は十分に冷却したか確認し、調理終了時の温度と時間を記録した。		
☐ 調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。		
☐ 床に水を落とさないで調理した。		
使用水	☐ 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。【異常 なし・あり】	
	☐ 食品を水で冷却する場合は遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。	
	☐ 調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認して記録した。（0.1mg/ℓ以上あった） 【 mg/ℓ 】	
保存食	☐ 原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。	
	☐ 釜別に採取した。	
	☐ 保存食容器（ビニール袋等）に採取し、-20℃以下の専用冷凍庫に2週間以上保存した。	
	☐ 保存食について採取、廃棄日時を記録した。	
配缶	☐ 調理終了後の食品を素手で扱っていない。	
	☐ 飲食物の運搬には、ふたを使用した。	
	☐ 配缶時間は記録した。	
	☐ 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。	
冷蔵冷凍庫	☐ 冷凍庫・冷蔵庫の温度は適切である。 （保存食用冷凍庫：-20℃以下、冷凍庫：-18℃以下、冷蔵庫：5℃以下、牛乳保冷库：10℃以下）	

便所	☐ 便所に石けん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。
	☐ 調理衣（上下）、履き物等は脱いだ。
	☐ 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。
調理室の立ち入り	☐ 部外者の立ち入り【 無 ・ 有※ 】 ※部外者が立ち入った場合、給食室来訪者の衛生管理点検表に記入する。
	☐ 部外者の健康状態を給食室来訪者の衛生管理点検表に記録した。

調理の基本と 衛生について

草加市学校栄養士部会

【調理従事者の心得】

学校給食は我が国の未来を担う児童生徒の健全な育成・発達のために、また望ましい食習慣の形成や食文化の涵養、醸成を目的とした食育の観点からも極めて重要な位置づけになっています。

食は生活の基本であるだけでなく栄養学的にはもちろん、生活習慣など我々の生存と文化の様々な側面を持ちますが、「安全である」ことが不可欠の条件です。特に学校給食は教育の観点から給食を受ける児童生徒の選択権が無く、感受性の高い年齢層であるためにその食事には厳しい安全性が求められます。さらに、学校給食は大量調理を行うために万が一事故が発生した時には大規模な発生となり、しかも成長過程であるために成人よりも重症化しやすいことから常に最大限の注意を払う必要があります。事故を起こさないためにも衛生管理がことのほか求められるゆえんです。学校給食の調理従事者はそのことを常に自覚し、その社会的責任を果たさなければなりません。

1 健康管理

- ① 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握する。
- ② 毎朝出勤直後、衛生管理点検票を記入する。
- ③ 手指に傷のあるものは、必ず手袋を使用する。

2 手洗いの励行

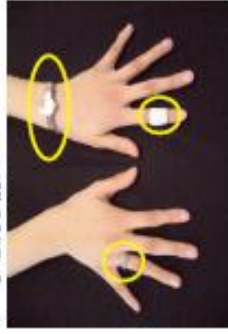
◇◆◇手洗いは調理の基本である◇◆◇

・衛生的に取り付けた個人別の爪ブラシを使用する。

- ① 作業開始前及び用便後 → 標準的な手洗い
- ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合 → 標準的な手洗い
- ③ 食品に直接触れる作業に当たる直前 → 作業中の手洗い
- ④ 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合 → 作業中の手洗い

学校給食における標準的な手洗いマニュアル 一覧表

1 手を洗う前に



2 洗いや製しない手洗いを



3 流水で軽く手を洗う



4 手洗い用石けん液をつける



5 十分に泡立てる



6 手の平と甲を洗う (5回程度)



7 指の間を洗う (5回程度)



8 親指の付け根まで洗う (5回程度)



9 指先を洗う (5回程度)



10 手首を洗う (5回程度)



11 肘まで洗う



12 爪ブラシで爪の間を洗う



13 流水でよくすすぐ(15秒程度)



14 ペーパータオルでふく



15 アルコールをかける



16 指先にすり込む



17 親指の付け根まですり込む



18 手のひらと甲にすり込む



19 指の間にすり込む



20 手首にすり込む



学校給食における作業中の手洗いマニュアル 一覧表

1 流水で汚れを洗い落とす



2 手洗い用石けん液を泡立てる



3 手全体を洗う



4 流水でよくすすぐ



5 ペーパータオルでふく



非汚染作業の中で

- ・食品に直接触れる前
- ・生の食肉類、魚介類、卵、加熱前の野菜等に触れた後
- ・汚れたものを触った場合
- ・その他、必要と考えられる場合

アルコール消毒を行う。

6 アルコールをかける



7 手全体にアルコールをすり込む



3 腸内細菌検査の実施

- ・月2回の腸内細菌検査を必ず行う。
(検査をしていない者は、衛生管理上、調理作業に従事できないことになっているので注意する。)

4 衣服の衛生

☆支給されたものを着用し、常に清潔にしておく

- ・白衣・・・配膳室、調理室以外（トイレ・休憩室・職員室等）では必ず脱ぐ。
なるべく長袖の白衣を着用する。午後の作業も原則白衣を着用する。
- ・ズボン・・・トイレに入るときは脱ぐ。
- ・帽子・・・頭髮、ふけが落ちないように正しくかぶる。
- ・マスク・・・せきやくしゃみなどの飛沫を防ぐため、鼻と口を覆うように着用する。
顎マスクにならないよう、注意し合う。
- ・はきもの・・・用途別、作業別で履き替える。
給食室、配膳室以外では着用しない。
毎日使用後はきれいに洗い、衛生的に保管する。
下処理→短靴（緑）
調理 →短靴（白）
配膳 →短靴（青）
洗浄 →短靴
- ・エプロン・・・用途別、作業別に着用する。
肉・魚介・卵→専用のエプロンまたは使い捨てエプロン
下処理→ゴム前掛け（緑）
調理 →布前掛け（白）
配缶 →布前掛け（黄）
配膳 →布前掛け（青）
洗浄 →ゴム前掛け（白）
- ・その他・・・アクセサリ、時計、マニキュア、香水は禁止とする。
また、厚化粧は避ける。
汗ふきタオルを使用する場合は、使用後手指を洗浄、消毒する。

5 その他

- ① 調理室内での更衣、化粧、洗顔は禁止する。また、調理室内での洗濯や、私物の持ち込みも禁止。
- ② 小鳥、犬、猫等のペットから病原菌がうつる場合があるので、調理に従事するものは特に注意する。
- ③ 控え室の整理整頓を心がける。
- ④ 業者は調理室に入れない。
- ⑤ ごみ、ほこりをまき散らしてしまうので、扇風機はつけない。

「学校給食（大量）調理」の基本的な考え方

前提条件

- ①食に関する指導の教材として活用できるものであること。
- ②おいしくて、栄養バランスに優れ、児童生徒が満足できるものであること。
- ③衛生的で、安心して食べられるものであること。
- ④学校給食衛生管理基準に基づき、調理を行うこと。

衛生管理

- ①原則として、前日調理は行わず、全てその日に学校給食調理場で調理し、生で食用する野菜類、果物類等を除き、加熱処理したものを給食とすること。
- ②加熱処理する食品については、中心温度計を用いるなどにより、中心部が75℃、1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃、1分間以上）の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録すること。
- ③食肉類、魚介類及び卵は、専用の容器、調理用器具を使用し、二次汚染を防止すること。
- ④加熱終了後の食品は、素手で触らないこと。
- ⑤調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること。

調理技術

- ①大量調理においては、日によって廃棄率や味にばらつきが生じないように、機械への投入量、処理時間、だし汁や調味料の分量等を一定にするよう標準化を図ること。
- ②野菜等の廃棄率は、日本食品標準成分表に記載されている数値と異なるので、調理操作の標準化を図ること（食品の購入量や調味料の使用量を一定にできる）。
- ③調理方法や給食を供給する児童生徒の実態を把握し、調味（味付け）の工夫を行うこと。
- ④配食時間に合わせて、調理に必要な時間を決め、加熱開始の時間や和え始めの時間を決めること。
- ⑤調理終了から給食までの時間が長いために起こる味等の変化を考慮し、加熱や調味を行うこと。

調理の基本

- ① 作業前に全員でタイムスケジュール（作業工程表）・作業動線図を使い打ち合わせを行い、共通理解を図る。担当者や時間の変更が生じた時は赤字等で修正し、次回の参考とすること。
 - ・作業動線の確保（二次汚染防止）
食品の二次汚染を防止するために、作業動線を一方方向にして、食品が交差しないようにする。そのためには、機械や機器の配置を替えたり、可動式にするなどして作業動線を単純化することが大切です。
- ② 当日の調理作業を効率的に行うため、前日に作業工程表に基づき、各自が使用する機器や器具等の点検及び準備をしておくこと。
- ③ 調味料は事前に準備し、作業中の食品庫への行き来をできるだけしないこと。前日から用意する場合は、汚染されないよう調味料の容器に入れ、安全に保管すること。

1. 検収

検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立会し、品名、数量、納品時間、納入業者名、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）年月日表示について、毎日点検を行い、記録すること。また、砂糖・塩・ワイン等の製造年月日の表示がないものについてはロット番号等を記入する。

- ① 朝の検収から身なりをきちんとして作業を行う。
 - ② 業者の調理室への入室は禁止する。
 - ③ 搬入されたものは、調理室の温度、湿度及び保存時間などを考慮して、清潔な食品貯蔵庫、冷蔵庫、又は冷凍庫に保管すること。
 - ④ 食品を専用容器に移し替える時に、異物、鮮度のチェックを行うこと。
 - ⑤ ダンボールは非常に不潔なので、非汚染区域には絶対に持ち込まない。（保管する際もダンボールは、はずして保管する。）
 - ⑥ パンや牛乳は台車の上にのせてもらう。
 - ⑦ 物品の検収時には、60cm以上の高さのある台を使用するのが望ましい。
- ※検収を終え、作業に取りかかる前には再度身支度、手洗いをする。

＜肉＞

- ① 消毒した蓋つきの専用容器に入れ、冷蔵庫に入れる。（ビニール袋などは外す）
- ② 豚骨、鶏ガラも検収時より専用容器に入れる。
- ③ 二次汚染を防ぐため、使い捨て手袋を使用する。

- ④ 前掛けは専用とし、作業後、洗浄・消毒する。
- ⑤ 作業後は手洗い・消毒をする。

＜魚＞

- ① 消毒した蓋つきの専用容器に入れ、冷蔵庫に入れる。
- ② 二次汚染を防ぐため、使い捨て手袋を使用する。
- ③ 前掛けは専用とし、作業後、洗浄・消毒する。
- ④ 作業後は手洗い・消毒をする。

※肉・魚等の味付けはなるべく検収室で行う。ただし検収室のない学校については、衛生に充分配慮して行う。



本校については【 】で行う。

2. 下処理

＜洗浄＞

目的…①食品に付着している泥やほこりなどの異物や有害微生物をできるだけ減らすこと。

②野菜の皮や芯、種など、料理に使用しない部分を除去すること。

③衛生的で食味上も好ましい状態にすること。

方法…①泥付きの野菜については、検収室（下処理室）の泥落とし用シンクや球根皮剥機で泥を落としてから搬入すること。

②野菜や果物の洗浄は、3回以上確実に洗浄し、できるだけ床に水をこぼさないように洗い、非汚染作業区域（調理室）に渡すこと。

③シンクの大きさに合わせ、食品の入れすぎによる洗浄不足に注意し、水の循環をよくしながら、十分な流水で確実に洗浄すること。

④果物や汚染度の低い野菜類を先に、汚染度の高い野菜類を後に洗浄できるよう、作業工程を工夫すること。野菜の種類が変わるごとにシンクを水洗いする。

⑤汚染レベルが低い食品から洗浄する作業工程にする。やむを得ず、汚染レベルの高い食品の後に汚染レベルの低い食品を洗う場合は、洗剤でシンクを洗浄する。

⑥じゃがいもの芽、皮の緑の部分は丁寧に取り除き、えぐ味成分の除去及びソラニン等による食中毒を防止すること。

〈野菜〉

食材名	手順
ミニトマト	そのまま3回洗う。
トマト	そのまま3回洗う
きのこ	石づきをとる→手早く3回洗う
なす	頭を落とす→流水で3回洗う
きゅうり	サランラッシュで洗う→2回水洗い→ヘタをとる (廃棄は2%)
ピーマン	そのまま洗う→2つ割りにし、種・ヘタをとり2回洗う
パセリ	束のまま洗う→茎をとる→洗う。
長ねぎ	根と葉の汚い部分をとる→葉の付けねをよく洗いながら 3回洗う
白菜	表面の葉をとる→そのまま洗う→4つ割りにし2回洗う →芯をとる。
きゃべつ	表面の葉をとる→そのまま洗う→2つまたは4つ割りに し芯をとり2回洗う
ほうれん草・小松菜	根を落とす→束のまま洗う→切裁してから2回洗う。 (束ねてあるテープ等が入らないように注意する)
かぼちゃ	食材専用たわしで洗う→2回水洗いする→切る。
もやし	そのまま3回洗う
にんじん	そのまま洗う→皮・ヘタをとる→2回洗う
かぶ	まるごと洗う→葉と根を切り分け2回洗う 根→サランラッシュで洗う
大根	まるごと洗う→葉と根を切り分ける 葉→3回水洗いし切る。 根→水洗いし皮をむく→2回洗う
たまねぎ	皮をむく→3回水洗い
さつまいも	食材専用たわしで洗う→2回水洗いする
里芋・じゃがいも	ピーラーにかけてもよい→芽をとる→2回水洗い
ごぼう	食材専用のたわしで泥を落とす→包丁でそぐ→2回洗う

〈果物〉

食材名	手順
りんご・かんきつ類・ キウイフルーツ メロン・すいか	サランラッシュまたは手で3回洗う
みかん・びわ・すもも	手で3回洗う
いちご・ぶどう さくらんぼ	シンクにあけ手早く3回洗う
冷凍みかん	3回洗う

＜乾物＞

食材名		手順
干しいたけ		水洗い→ぬるま湯でもどす (酵素を壊さないようにするため熱湯は使用しない)
ひじき		もどす→水洗い
昆布類		水洗い(短時間で処理する)
切干大根		水洗い→もどす
かんぴょう		水洗い→塩もみして水洗い→ゆでる
春雨	でんぷん	折ってゆでる→水にさらす
	緑豆	ゆでる→水にさらす→切る
ずいき		水洗い→もどす→ゆでる→切る

＜冷凍食品＞

食材名	手順
あさり・えび・いか	下ゆでは熱湯で行う 事前に解凍する場合には冷水を使用する
グリーンピース	熱湯でゆでる
ホールコーン	熱湯でゆでる
いんげん・きぬさや	袋のまま解凍する→水洗い
揚げボール	ゆでる
ちくわ	熱湯で解凍する

※調理時間に合わせて作業を行う。(長時間放置しない)

＜その他＞

食材名	手順
こんにゃく	切る→水からゆでる→水洗い
たけのこ	切る→ゆでる→水洗い 白い粉(チロシン)を洗い流す
生わかめ	水洗いしてもどす→生で使用する場合はゆでる
塩蔵海草	ゆでる
油揚げ・生揚げ・がんも	ゆでる→切る

＜肉の取り扱い＞

- ① 汁は汚染区域で切り、メンキヤトレイを利用し、汁を床にたらしさない。
- ② 肉の入っていた容器は、汚染区域に片付ける。

＜魚の取り扱い＞

- ① 汁は汚染区域で切り、メンキヤトレイを利用し、汁を床にたらしさない。
- ② 魚の入っていた容器は、汚染区域に片付ける。

＜卵の取り扱い＞

割卵で使用する場合

- ① 専用エプロンの着用及び使い捨ての手袋を装着し、汚染区域で割卵する。
- ② 使用する直前に専用容器に、外観（ヒビ割れ）などを確認しながら割卵する。
（卵は一つずつ小さな容器に割り、確認する）
- ③ 割卵した後の手指、専用エプロンは丁寧に洗浄・消毒する。
卵液の入っていた容器は、汚染区域に片付ける。
- ④ 専用泡立て器で攪拌する。（この時点で原材料50g採取する）
卵液を溶きほぐすのに、ミキサーは使用しない。
- ⑤ 作業工程表に、卵の取扱者名を明記しておく。

ゆで卵、ハムエッグ等で使用する場合

- ① ダンボールから出して、トレイで非汚染区域に移し作業する。
- ② 卵の殻は速やかに汚染区域に片付ける。

3 切裁

切裁の基本的な考え方

切裁の目的

- ① 硬いものを食用可能にし、口当たりや歯ざわりをよくする。
- ② 形や大きさを揃え、食べやすくするとともに出来上がりをよくする。
- ③ 表面積を広げ、熱伝導や調味料の浸透をよくする。

前提条件

- ① 手切りを基本とする。調理人数、調理時間、食品の量に応じて、やむをえず時間がない場合はにんじん・大根の千切り、ごぼうのさがきは機械切りをしてもよい。

※理由・・・型くずれ、煮くずれを防ぐ。水分、うま味の流出を防ぐ。廃棄を少なくする。歯ごたえを残す。

- ・みじん切り、あらみじん切りは手切り。
- ・長ねぎは機械で切らない。
- ・切裁の時に、床に野菜くずを落とさない。

- ② 切り方や大きさ、形などは出来上がりに大きな影響を与えるため、食品の特性や調理目的に合った切裁方法を行うこと。

衛生管理

- ① 切裁機器の刃、ベルト等、分解できる部品は分解して洗浄を行い、消毒保管庫や殺菌庫で保管すること。（調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I P25参照）
- ② 包丁・まな板は、加熱用・非加熱用、用途別に区別すること。
- ③ 果物を切裁する際は、エプロンと使い捨て手袋を装着し、専用のまな板、包丁を使用すること。
- ④ 果物の配缶の際は、果肉と果皮がなるべく触れないよう工夫すること。

調理技術

- ① 切裁機器及び包丁は、常に切れる状態にしておくこと。
- ② 調理目的に応じて切り方や大きさを工夫すること。
- ③ 熱の通りや見た目を考慮し、なるべく材料の大きさをそろえること。
- ④ 調理目的に応じて繊維に平行に切る、直角に切る等工夫すること。
- ⑤ 切裁機器を使用する場合は、形が不揃いのものが出てきやすいので、確認し、必要に応じて包丁で切って形をそろえること。
- ⑥ 葉物野菜等はできる限り、根元と葉をそろえて切ること。

4 調理

- ・調理ごとに開始時刻、終了時刻を記録する。

（１） 汁物・煮物

- ① 大量の具を入れると汁の温度が下がるので、加えたら再び煮立ってから火を止める。
- ② ひき肉のだんご状のものを入れた場合、だんごが浮き上がるまで加熱し、だんごも中心温度を測定して確認する。

- ③ 回転釜の周辺だけでなく、全体が煮立つまで加熱する。
- ④ 中心温度が75℃で1分以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上)、またはこれ以上の殺菌温度まで加熱し、中心温度を3ヶ所以上で測り、釜別に記録する。
- ⑤ あくはボウル等の専用容器に水や湯をはって使用し、しっかりとる。

(2) 揚げ物

- ① 衣が揚がっても中心部が揚がっていないことがあるので、中心温度が75℃で1分以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上)、またはこれ以上の殺菌温度まで加熱し、毎回中心温度を測り、記録する。
- ② 揚げる人と揚げたものを数える人は別の人にする。
- ③ 常温放置にならないよう、処理する分ずつ冷蔵庫等から出して作業する。

(3) 炒め物

- ① 加熱しにくいので注意する。
- ② 1回に炒める量を少なくし、完全に加熱する。(焼きそば、野菜炒め等)
- ③ 中心温度が75℃で1分以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上)、またはこれ以上の殺菌温度まで加熱し、中心温度を3ヶ所以上で測り、釜別に記録する。

(4) 焼き物

- ① 中心温度が75℃で1分以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上)、またはこれと同等以上の殺菌温度まで加熱し、毎回中心温度を測り、記録する。
- ② ホイル焼きは温度が上がりにくいので注意する。
- ③ 各施設のオーブンの特徴を把握し、均一に焼けるように工夫する。
- ④ 常温放置にならないよう、処理する分ずつ冷蔵庫等から出して作業する。

(5) 蒸し物

- ① 中心温度が75℃で1分以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上)、またはこれ以上の殺菌温度まで加熱し、毎回中心温度を測り、釜別に記録する。

(6) 和え物

- ① 最も汚染されやすい調理法なので、食材の取り扱い・和える容器など十分に注意する。
- ② 水切りのためのメンキ・ざる・和える容器は、完全に洗浄・消毒してあるものを使用

用する。

- ③ 和えるしゃもじやゴムべらは、洗浄・消毒してあるものを使用する。素手では絶対に和えない。使い捨ての長い手袋で和える場合も消毒してから使用する。
- ④ 喫食時間の間に和える。
- ⑤ 和え物等、その後加熱しない料理に使用するびん・ペットボトル・缶詰やレトルトパックは、アルコール消毒する。
- ⑥ いかの解凍や火が通っていない卵(卵焼き等)に使用した釜やシンクは、和え物等、その後加熱しない料理には、使わない。
- ⑦ 和え物等、その後加熱しない料理に使用する釜は、釜の内側とハンドルをアルコール消毒する。
- ⑧ 冷ます水の中で材料を混ぜない。
- ⑨ 水で冷却する場合、水温と冷ました後の食材の温度、和えた後の温度を測り、記録する。
- ⑩ 冷却後の二次汚染に注意し、適切な場所に保管する。
- ⑪ 使い捨て手袋は、生食・加熱済みのものを扱う時は、アルコール消毒する。また、1つの使い捨て手袋を、外したり、またはめたりしない。手袋をつけたまま、器具や目的外の食品に触れない。
- ⑫ 使い捨て手袋は、衛生的な容器に保管する。

(7) パン類

- ① 業者のパンケースは汚染されていることが考えられるので、非汚染区域には持ち込まない。揚げパンなどでやむをえず、調理室内へ業者のパンケースを持ち込む場合は、アルコール消毒する。
- ② パン箱が熱風保管庫で保管されていない場合は、前日に熱風保管庫で消毒し、当日、アルコール消毒する。

(8) くだもの類

- ① くだものは、最初に洗浄することが望ましいが、野菜の後に洗浄する場合は、洗剤で洗浄・消毒したシンクや器具を使用する。
- ② 切る場合は、殺菌した専用のまな板と包丁を使用する。
- ③ 切る時、数える時は、使い捨て手袋を使用する。
- ④ くだもの等の専用シンクがない場合は、シンクを洗浄・消毒し、くだもの等を洗う。また、洗浄時は長い手袋を着用し、数える時は別の手袋を着用する。手袋をしたまま、包装・容器に触れない。

(9) その他

- ① 味付きの肉・魚・いかなどの汁は、汚染区域で切り、メンキなどを使用し、非汚染区域には汁気を落とさない。

- ② ひき肉を加工する場合（ハンバーグ等）は、専用エプロンと使い捨て手袋を使用する。
- ③ 食品を入れた容器や調理器具は、床面に落ちた水等の跳ね返りを避けるため、床面から60cm以上の高さの台の上に置くこと。
- ④ 味を見るときは、おたままたは tong 等を使ってとる。
- ⑤ できあがった物を、2時間以内に喫食することが望ましいので、喫食時間を考慮して作業を進める。
- ⑥ サラダなど、その後加熱しない料理に使用する缶詰やレトルトパック・調味料（やむをえずパッケージのまま、非汚染区域に持ち込む場合）は、アルコール消毒する。
- ⑦ 調味料はできるだけ食品庫で衛生的な容器に入れ替える。また調味料は、びん、ペットボトルから直接釜に入れない。
- ⑧ 開栓した調味料は冷蔵庫で保管する。
- ⑨ ふきんは、不織布を使う。

5 配缶・配膳

- ① 食缶は、床面から60cm以上の台の上に置く。
- ② 児童・生徒を優先し、職員室・給食室を最後に配缶する。
- ③ 牛乳を配膳する場合は、喫食時間ぎりぎりにする。（6・7・9月については、保冷库等に直接取りに行くほうが望ましい。）
- ④ 検食・保存食は全ての食材が入るようにとり、保存食は冷めてから専用の冷凍庫で保管する。（2釜以上使った時は、釜毎に保存食をとる。）
- ⑤ 配缶は、手指を洗浄・消毒し、専用のエプロン・使い捨て手袋等を着用し、清潔な器具を使用して、料理に直接手を触れないようにする。
- ⑥ 配缶用の使い捨て手袋をしたまま、他の作業をしない。
- ⑦ 児童・生徒が取りに来るまでは、責任を持って管理する。

保存食

保存食の必要性

- ① 食中毒事件及びその疑いが発生した場合、発生原因の究明のために、保存食が必要である。
- ② 細菌やウイルス検査等を行う際には、50g程度の試料が必要となる。
- ③ 採取時に他からの二次汚染があると、正確な検査結果が得られないため、必ず清潔な専用の器具を使用して採取する。

採取の仕方

- ① 保存食は、原材料及び調理済み食品を、食品ごとに、清潔な容器（ビニール袋等）に完全に密封して、保存食用の冷凍庫に－２０℃以下で２週間以上保存すること。
- ② 原材料は、洗浄・消毒等を行わないこと。
- ③ 野菜等で生産地が異なる場合には、生産地ごとに採取し、保存すること。
- ④ 食品の製造年月日またはロットが異なる場合は、それぞれ採取し、保存すること
- ⑤ 卵はすべて割卵して、混合したものから採取し、保存すること。
- ⑥ 飲用牛乳及び調理用牛乳は、それぞれ別に保存食を取ること。
- ⑦ 調理済み食品は、使用している食品のすべてが含まれるように、釜別、ロット別に採取し、保存すること。
- ⑧ 続けて保存食を採取する場合は、消毒用アルコールを含ませたペーパーで、包丁を拭いてから採取すること。

保存の仕方

- ① 採取後は、常温放置せず直ちに保存食用冷凍庫に保存すること。
- ② １日分（１食分）の保存食は、採取日を記入した専用容器やビニール袋等に取りまとめて保存し、記録簿に採取日時と廃棄した日時を記録すること。
- ③ 児童生徒の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こと。
- ④ 使用水について日常点検で異常を認めたとき、又は残留塩素濃度が基準（０.１ mg/L）に満たない場合は、再検査を行い、その上で適と判断した水を使用したときは、使用水１Ｌを－２０℃以下、２週間以上保存食用冷凍庫で保存すること。
- ⑤ 米（アルファ化米）・麦や塩・砂糖・酢・みりん・しょうゆ・酒・ソース・みそ・こしょう等の調味料は、保存食から除くこと。
- ⑥ わかめ・干しいたけ・削り節・昆布・はるさめ・ごま・のり等の常温で保存できる乾物及び缶詰等は、保存食から除くこと。

だしの取り方

＜削り節の場合＞

沸騰直前に入れ、沸騰したら火を止める。

削り節が沈んだら取り出す。

＜鶏ガラ、豚骨の場合＞

①骨は、内臓、血合いを取り除きながらよく水洗いする。

②霜ふり（骨がすっぽり入る程度の煮立った湯の中にくぐらせ、手早く引き上げる。）した骨を水洗いし、表面についてあくをきれいに洗い流す。

③釜に水をはり、骨を入れて煮込む。

・においがこもるので、釜に蓋はしない。

※中華の場合は、香味野菜（よく水洗いしたもの）を水から入れる。

④煮立ってきたら、脂、あくをていねいに取り除いてから火を弱める。

表面が絶えずほほえむ程度の火加減で、出来るだけ長時間煮込む。

※洋風ブイヨンの場合は、脂、あくをていねいにとりのぞいた後で、香味野菜を入れる。

・あくを捨てるときは、必ず食缶に入れてから処理する。

⑤火を止め、静かにスープをこしとる。

☆良いスープをとるには

・質の良い凍っていない骨がよい。

・霜ふり用の湯は、早く準備する。

・火力の強い釜を使用する。

・スープの蒸発率は、量、釜数、火力などにより異なるので、各学校で把握する。

ルウの作り方

ルウ・・・スープにとろみをつけるために、油で小麦粉を炒める。

1，なぜ炒めるのか

加熱することにより、小麦粉の中のタンパク質（グルテン）を壊し、粘りが出ないようにする。また、小麦粉に含まれるデンプンの分子が加熱することによって、小さくなり、口当たりがさらりとなる。

2，油について

サラダ油とバターの違い

- ・サラダ油は、水分を含まない。しかし、バターには含まれるので、炒める時に小麦粉がダマになりやすい。

- ・バターには風味、コクがある。

☆バターを使用するときには、完全に溶かしブクブク出てきた泡が消えるまで加熱してから小麦粉を加えて炒める。ただし、火加減に充分注意しないと焦げやすい。

3，炒め方

弱火で20分以上炒める。

- ・火が強すぎると小麦粉が焦げて臭くなる。
- ・炒める時間が短いと粉臭さと粘りが残ってしまう。

4，ルウの溶き方

スープはルウと同じくらいの温度で溶く。

- ・酸化するので放置しない。

調理場における衛生一覧

項目		方法
手洗い	作業開始前 用便後 非作業区域に入るとき	爪ブラシを使用し石けんで指先までよく洗い、流水で良くすすぎ、ペーパータオルで拭く。アルコールをかけすり込む。（水気をよく落とさないとアルコールの効果がなくなる）
	調理中、作業内容が変わるごとに	石けんで指先までよく洗い、流水で良くすすぎ、ペーパータオルで拭く。アルコールをかけすり込む。（水気をよく落とさないとアルコールの効果がなくなる）
靴		非汚染作業区域では短靴に履き替える。ドライの場合（下処理－緑 調理－白 配膳－青） ＜靴の洗浄方法＞専用ブラシを用意し中性洗剤をつけてブラシでこすりあらいをする。（靴底もよく洗う）
エプロン	布	調理－白 配缶－黄 配膳－青 ドライの場合（下処理－緑）作業終了後洗浄し、衛生的な場所で間隔をあけ乾燥させる。
	ビニール	下処理・洗浄用 肉・魚介・卵は専用か使い捨てを使用する 作業終了後洗浄し、衛生的な場所で間隔をあけ乾燥させる。
施設・設備	床	肉や卵などが落ちた場合は、そのつど消毒する。 洗2 p13～ 洗浄【毎日】ごみを取り除く→油が付いている場合は洗剤でこすり洗い→水で洗い流す→ワイパーで水切りし乾燥 【週1回程度】ごみを取り除く→洗剤またはクレンザーでこすり洗い→水で洗い流す→ワイパーで水切りし乾燥
	排水溝	洗浄【毎日】ごみを取り除く→水を流す 【週1回以上】溝カバーを取り外す→洗剤またはクレンザーでこすり洗い→水で洗い流す
	冷蔵庫・保冷库・冷凍庫	毎朝作業前に取っ手を消毒する。食品の汚れがついたらペーパータオル等で拭き取る。 【週1回以上】庫内を不織布で拭き掃除する。【学期に1回以上】棚板を外して清掃する
	検食保存用冷凍庫	毎朝作業前に取っ手を消毒する。食品の汚れがついたらペーパータオル等で拭き取る。 【長期休業中】棚板を外して清掃する
	食品庫	常に整理整頓し、毎日棚、床を拭く。食品以外を置かない。
	雑品庫	常に整理整頓し、衛生的にしておく。
	運搬車・配膳車 （カウンター）	使用後洗浄・消毒し、乾燥させる。 児童・生徒用の食器をのせる台車は使用前にアルコール消毒をする。
	回転釜	加熱調理後の食品、生食の食品に使用する場合は、内側と取っ手、ハンドルを消毒する。使用後は洗剤で良く洗い、その後水で流し水気を切る。
	水槽・調理台等	加熱調理後の食品、生食の食品に使用する場合は、洗剤で洗浄後消毒する。種類が変わるごとに水洗いをする。なるべく汚染度の低いものから洗う。 土や虫などで汚染されたものを洗浄した後は必ず洗剤で洗う。
調理器具	まな板	下処理用・調理用・果物用に使い分ける。食品が変わるごとにシンク内ですすぐか、くずをワイパーで落とす。 使用後は洗剤で良く洗い、その後水で流し水気を切る。まな板消毒保管庫で保管する。
	包丁	下処理用・調理用・果物用に使い分ける。食品が変わるごとにシンク内ですすぐ。 使用後は洗剤で良く洗い、その後水で流し水気を切る。包丁消毒保管庫で保管する。
	ざる	下処理用－緑 調理用－青 加熱後、生食用－黄 金ざる－専用なら加熱後食品に使用してもよい。 使用後は洗剤で良く洗い、その後水で流し水気を切る。加熱後・生食用は必ず熱風消毒保管庫に入れる。他の物で、熱風消毒保管庫入らない場合には、熱風消毒
	へら・ひしゃく・ボール等	使用後は洗剤で良く洗い、その後水で流し水気を切る。熱風消毒保管庫で保管する。
	中心温度計	目的の食品がかわるごとにセンサー部分を流水で洗い、ペーパータオルで水気を取り、アルコールで拭く。使用後は本体も消毒する。
	不織布・スポンジ他	下処理用・調理用・果物用など、用途別に使い分ける。 使用後は洗剤液に漬けてもみ洗い。流水ですすぎ、次亜塩素酸ナトリウム200ppm5分つけおく。流水で良くすすぎ乾燥させる。
児童生徒用	食缶・食器等	使用後は洗剤で良く洗い、その後流水で流し水気を切る。熱風消毒保管庫で保管する。
その他の注意事項 ○ ホース、水道の蛇口は良く洗い、ホースの先が食品に触れないようにする。 ○ 食材料は、床に直接置かない。60cm以上の台に乗せる。 ○ 洗浄用具も60cm以上の場所に保管し、よく乾燥させる。 ○ 万一、嘔吐物で汚染されたと思われる食器が帰ってきた場合は、次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。		

令和 年度 消耗品等受払簿

[illegible]

草加市教育委員会 へ

令和 年 月 日

受注者

印

定期健康診断結果について

次のとおり、健康診断結果について報告します。

1 受診者

(学校名 学校)

受診者氏名										
受診月日										
既往歴及び現症										
眼疾患										
皮膚疾患										
血圧異常										
尿検査異常										
結核										
その他										

2 受診医療機関名

※ 添付書類 受診医療機関の結果報告書の写し

草加市教育委員会 あて

令和 年 月 日

受注者 _____ 印

調理業務従事者及び業務責任者等の届出について

次のとおり報告します。

1 調理業務従事者 (学校名 学校)

No.	氏名	性別	年齢	正・パの 区分	免許の 有・無	住所	電話番号
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							

2 業務責任者氏名 _____

3 業務副責任者氏名 _____

4 食品衛生責任者氏名 _____

※ 添付書類

- ①調理師免許の写し
- ②学校給食調理業務に係る経歴書
- ③健康診断の写し
- ④細菌検査結果(検査機関の報告書の写し)

学校給食調理業務に係る経歴書

学校名 学校 会社名

ふりがな			現住所（〒 — ）	電話
氏名		印		

年月	学歴・職歴（最終のもの及び入社年月日）
／	
／	
／	
年月	学校給食調理業務の経歴
／	
／	
／	
年月	免許・資格
／	
／	
／	

※ 記入上の注意 ①鉛筆以外の黒または青の筆記用具で記入。
 ②数字は、アラビア数字で、文字はくずさずに正確に書く。

草加市教育委員会 あて

受注者 _____ 印

調理業務従事者及び業務責任者等の変更について

次のとおり報告します。

1 調理業務従事者 (学校名 学校)

区分	氏 名	性別	年齢	正・パの 区分	免許の 有・無	住 所	電話番号
変更前							
変更後							

※ 正・パの区分は、正社員(準社員、契約社員等を含む)かパート調理員の区分を記入すること。

変更月日 月 日

※ 添付書類

- ①調理師免許の写し
- ②学校給食調理業務に係る経歴書
- ③健康診断の写し
- ④細菌検査結果(検査機関の報告書の写し)

2 業務責任者

変更前 _____ 変更後 _____

3 業務副責任者氏名

変更前 _____ 変更後 _____

4 食品衛生責任者氏名

変更前 _____ 変更後 _____

変更月日 月 日

草加市教育委員会 あて

受注者

印

月分(第 回)細菌検査成績について

調理業務従事者の検査結果について次のとおり報告します。

1 被検査者名

(学校名

学校)

受付月日	被検査者名	成 績	備 考

2 検査機関名

※ 添付書類 受診医療機関の結果報告書の写し

*衛生管理責任者は以下の項目を点検し、問題がなければチェックする。問題があれば×を記入し、特記事項の欄に対応を書く。

給食室来訪者の衛生管理点検表

	来訪時間	用 務 氏 名	点 検 項 目（問題がなければ□にチェックを入れる）
1	⋮ ⌋ ⋮		作業着・帽子・マスクは清潔か□ 履物は専用のものか□ 下痢・発熱・嘔吐・感染性疾患はないか□ 切り傷や化膿創はないか□ 家族・同居者の健康状態は良好か□
2	⋮ ⌋ ⋮		作業着・帽子・マスクは清潔か□ 履物は専用のものか□ 下痢・発熱・嘔吐・感染性疾患はないか□ 切り傷や化膿創はないか□ 家族・同居者の健康状態は良好か□
3	⋮ ⌋ ⋮		作業着・帽子・マスクは清潔か□ 履物は専用のものか□ 下痢・発熱・嘔吐・感染性疾患はないか□ 切り傷や化膿創はないか□ 家族・同居者の健康状態は良好か□
4	⋮ ⌋ ⋮		作業着・帽子・マスクは清潔か□ 履物は専用のものか□ 下痢・発熱・嘔吐・感染性疾患はないか□ 切り傷や化膿創はないか□ 家族・同居者の健康状態は良好か□
5	⋮ ⌋ ⋮		作業着・帽子・マスクは清潔か□ 履物は専用のものか□ 下痢・発熱・嘔吐・感染性疾患はないか□ 切り傷や化膿創はないか□ 家族・同居者の健康状態は良好か□
6	⋮ ⌋ ⋮		作業着・帽子・マスクは清潔か□ 履物は専用のものか□ 下痢・発熱・嘔吐・感染性疾患はないか□ 切り傷や化膿創はないか□ 家族・同居者の健康状態は良好か□
7	⋮ ⌋ ⋮		作業着・帽子・マスクは清潔か□ 履物は専用のものか□ 下痢・発熱・嘔吐・感染性疾患はないか□ 切り傷や化膿創はないか□ 家族・同居者の健康状態は良好か□
8	⋮ ⌋ ⋮		作業着・帽子・マスクは清潔か□ 履物は専用のものか□ 下痢・発熱・嘔吐・感染性疾患はないか□ 切り傷や化膿創はないか□ 家族・同居者の健康状態は良好か□
9	⋮ ⌋ ⋮		作業着・帽子・マスクは清潔か□ 履物は専用のものか□ 下痢・発熱・嘔吐・感染性疾患はないか□ 切り傷や化膿創はないか□ 家族・同居者の健康状態は良好か□
10	⋮ ⌋ ⋮		作業着・帽子・マスクは清潔か□ 履物は専用のものか□ 下痢・発熱・嘔吐・感染性疾患はないか□ 切り傷や化膿創はないか□ 家族・同居者の健康状態は良好か□

* 衛生管理責任者は以上の項目を点検し、問題があれば特記事項の欄に番号と対応を書く。

《特記事項》

令和 年度 月 調味料等受払簿

[illegible]

長期休業中の点検表

令和 年 月 日
学 校 名 草加市立 学校
業務責任者 印

長期休業中の点検項目について、以下の通り報告いたします。

【器具類】

	点検項目	実施日	実 施 責任者	備 考
食器	☐ 破損状況を確認した。			※不足等を記入
	☐ 在庫数を確認し、報告した。			
	☐ 試薬検査を実施した。（でんぷん）			
	☐ 試薬検査を実施した。（脂質）			
	☐ 給食開始前に洗浄、消毒した。			
食缶類	☐ 破損状況を確認した。			
	☐ 在庫数を確認し、報告した。			
	☐ 給食開始前に洗浄、消毒した。			
トング お玉類	☐ 破損状況を確認した。			
	☐ 在庫数を確認し、報告した。			
	☐ 給食開始前に洗浄、消毒した。			
箸類	☐ 破損状況を確認した。			
	☐ 在庫数を確認し、報告した。			
	☐ 給食開始前に洗浄、消毒した。			
お盆	☐ 破損状況を確認した。			
	☐ 在庫数を確認し、報告した。			
	☐ 給食開始前に洗浄、消毒した。			
かご類	☐ 破損状況を確認した。			
	☐ 在庫数を確認し、報告した。			
	☐ 給食開始前に洗浄、消毒した。			
その他 調理器具	☐ 破損状況を確認した。			
	☐ 在庫数を確認し、報告した。			
	☐ 給食開始前に洗浄、消毒した。			
包丁 まな板	☐ 破損状況を確認した。			
	☐ 在庫数を確認し、報告した。			
	☐ 給食開始前に洗浄、消毒した。			
ホース	☐ 亀裂がないか確認した。			

【施設・機器】

	点検項目	実施日	実 施 責任者
給食室内	☐ 床の清掃を行った。		
	☐ 排水溝を清掃した。		
	☐ グリストラップの清掃に立ち会った。		
	☐ 害虫駆除に立ち会った。		
	☐ 天井・壁を清掃した。（すす払い、塗装のはがれ等）		
	☐ 窓ガラス及び網戸を清掃した。		
	☐ 扉を清掃した。		
	☐ 休憩室の清掃をした。		
	☐ 週に1～2回、室内換気を行った。		
	☐ トイレを清掃した。		
換気扇	☐ 分解できる部分は分解し、清掃した。		
	☐ フードを清掃した。		
	☐ 給食開始前に、異常がないか確認した。		
調理台・作業台 シンク・台車 ざる受け台	☐ 外れているネジがないか確認した。		
	☐ 破損がないか確認した。		
	☐ キャスター部分に異常がないか確認した。		
野菜切裁機	☐ 分解し、洗浄・消毒した。		
	☐ 破損がないか確認した。		
	☐ 給食開始前に試運転をし、異常がないか確認した。		
球根 皮むき機	☐ 分解し、洗浄・消毒した。		
	☐ 破損がないか確認した。		
	☐ 給食開始前に試運転をし、異常がないか確認した。		
ミキサー	☐ 分解し、洗浄・消毒した。		
	☐ 破損がないか確認した。		
	☐ 給食開始前に試運転をし、異常がないか確認した。		
みじん切り機	☐ 分解し、洗浄・消毒した。		
	☐ 破損がないか確認した。		
	☐ 給食開始前に試運転をし、異常がないか確認した。		
回転釜	☐ 破損がないか確認した。		
	☐ ストッパー、ハンドル部の調整をした。		
	☐ 点火し、バーナーの異常がないか確認した。		
	☐ 火力を調整するコックの動作確認をした。		
	☐ 給食開始前に試運転をし、異常がないか確認した。		

	点検項目	実施日	実 施 責任者
オープン	☐ 破損がないか確認した。		
	☐ 庫内の油汚れを落とした。		
	☐ 棚網をはずして洗浄した。		
	☐ 点火し、異常がないか確認した。		
	☐ 給食開始前に試運転をし、異常がないか確認した。		
フライヤー	☐ 破損がないか確認した。		
	☐ 点火し、バーナーの異常がないか確認した。		
	☐ 給食開始前に試運転をし、異常がないか確認した。		
リフト	☐ 扉、取っ手、内部の清掃をした。		
エレベーター	☐ 給食開始前に試運転をし、異常がないか確認した。		
食器洗浄機	☐ 分解できる範囲で分解し、洗浄した。		
	☐ 給食開始前に試運転をし、異常がないか確認した。		
給水装置	☐ 給食開始前に、十分に水を流し、異常がないか確認した。		
	☐ 給食開始直前に、残留塩素の測定を行った。（ ppm）		
湯沸器	☐ 機械周りの清掃をした。		
ボイラー	☐ 給食開始前に試運転をし、異常がないか確認した。		
熱風	☐ 棚板を取り外し、洗浄した。		
消毒保管庫	☐ 庫内を拭き上げた。		
殺菌庫	☐ 殺菌灯の交換時期を確認し、必要に応じて交換した。		
	☐ 給食開始前に試運転をし、異常がないか確認した。		
冷蔵庫	☐ 庫内、庫外、棚板の清掃及び消毒を行った。		
冷蔵庫	☐ ホースが外れていないか確認した。		
	☐ フィルターの清掃をした。		
	☐ 給食開始前に、異常がないか確認した。		
真空冷却機	☐ 機内の洗浄を行った。		
	☐ 給食開始前に試運転をし、異常がないか確認した。		
炊飯機	☐ 本体内外の清掃をした。		
	☐ 給食開始前に、異常がないか確認した。		
洗米機	☐ 本体内外の清掃をした。		
	☐ 給食開始前に、異常がないか確認した。		
靴	☐ 短靴及び長靴を洗浄した。		
	☐ 靴入れを清掃した。		
修繕	☐ 修繕可能な部分の修理を行った。 		

食器具等の洗浄・消毒・保管方法

食器	①70℃～80℃で適正な濃度の石けん液あるいは洗剤液に、食器を20分程度浸す。その際、食器が激しくぶつからないように注意する。 ②大きさ別に1枚ずつ丁寧にスポンジで洗う。（粒子の粗いクレンザーや、スチールたわしを使って洗わないこと。） ③洗剤をさっと落とす程度にすすぐ。 ④適切な速度で1枚ずつ洗浄機に流す。 ⑤1枚1枚汚れ、破損等を確認し、発見後は再洗浄、取り除くなどする。また、洗浄機で取れない汚れは手洗いで仕上げること。 ⑥クラス別に分け、熱風消毒保管庫（85℃～90℃）で乾燥保管する。
食缶類 バット パン箱	①残菜を処理する。 ②下洗いをする。 ③適正な濃度の石けん液あるいは洗剤液で本洗いし、すすぐ。 ④熱風消毒保管庫（85℃～90℃）で乾燥保管する。
トンブ おたま類	①シンクまたはタライに入れ、70℃で適正な濃度の石けん液あるいは洗剤液に20分程度浸す。 ②1本ずつスポンジで洗う。 ③流水で2回以上すすぐ。 ④熱風消毒保管庫（85℃～90℃）で乾燥保管する。
箸 スプーン フォーク	①シンクまたはタライに入れ、70℃で適正な濃度の石けん液あるいは洗剤液に20分程度浸す。 ②数本ずつスポンジで洗う。 ③流水で2回以上すすぐ。 ④クラス別に分け、熱風消毒保管庫（85℃～90℃）で乾燥保管する。
お盆	①70℃で適正な濃度の石けん液あるいは洗剤液に20分程度浸す。 ②スポンジですみずみまで表と裏をこすり洗いし、洗浄機に流す。（クレンザーやスチールたわしは使用しない） ③水切り後、クラス別に分け、熱風消毒保管庫（85℃～90℃）で乾燥保管する。
食器かご お盆かご スプーンかご フォークかご 箸かご	①適正な濃度の石けん液あるいは洗剤液で、スポンジを使用し洗う。 ②流水で2回以上すすぐ。 ③熱風消毒保管庫（85℃～90℃）で乾燥保管する。

【注意事項】

- ・洗剤は対象学校が提供するものを使用する。
- ・適正な濃度の石けん液あるいは洗剤液でスポンジを使い、ひとつずつ丁寧に洗い十分すすぐこと。
- ・熱風消毒保管庫は、85℃～90℃で50分程度使用し、器具類に熱風が均一に行き渡るように収納すること。

調理器具等の洗浄・消毒・保管方法

ざる、かご ボウル その他の容器 泡たて器 スパテラ ひしゃく等	①食品残渣を取り除き、流水で流す。 ②シンクに温水をはり、洗剤を入れてスポンジでまんべんなくこすり洗う。 （網目や縁の裏側、柄の付け根部分など、洗い残しが無いよう、念入りに洗浄する。） ③流水で十分すすぐ。 ④水気を十分に切った後、作業区分ごとの熱風消毒保管庫で乾燥保管する。
包丁 まな板	①食品残渣を取り除く。 ②洗剤などを含ませたスポンジで、まんべんなく洗浄する。 （包丁は柄の部分、柄と刃のつなぎ目を特に念入りに洗浄する。まな板は裏面、側面も洗浄する。） ③流水で十分すすぐ。 ④ペーパータオルで水気を拭き取る。 ⑤消毒保管庫、殺菌庫で保管する。
ゴムベラ スライサーの刃 芽取り器 はさみ 缶切り	①食品残渣を取り除き、流水で流す。 ②シンクに温水をはり、洗剤を入れてスポンジでまんべんなくこすり洗う。 ③流水で十分すすぐ。 ④水気を十分に切った後、作業区分ごとの熱風消毒保管庫で乾燥保管する。
ホース	洗浄後、乾燥させる。 ※やむを得ず調理用に使用する場合は、週1回以上 次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）で消毒する。
不織布 布製手袋	①専用のバケツ等に水と洗剤を加えて漬け置き液を作る（温水を使うのが望ましい）。 ②使用済みの不織布等を浸漬する（下処理用と調理室用は区別する）。 ③手揉み洗いをする。 ④流水で十分すすぐ。 ⑤専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）を入れ、5分間浸漬する。 ⑥流水で十分すすぎ、乾燥させる。 ⑦衛生的な専用容器で保管する。
作業台用水かき	洗浄後、乾燥させ、使用前にアルコール消毒する。
床用水かき	洗浄後、乾燥させる。

たわし スポンジ サランラッシュ	①専用のバケツに水と洗剤を加えて漬け置き液を作る。 ②用途別にたわし、スポンジ、サランラッシュ等を入れ、よく揉み洗いする。 ③流水で十分すすぐ。 ④専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）を入れ、5分間浸漬する。 ⑤流水で十分すすぐ。 ⑥水気を十分に切った後、乾燥させる。
ポリバケツ ポリペール	洗浄後、乾燥させる。 （必要に応じてアルコール消毒をする。）

【注意事項】

- ・肉類、魚介類、卵に使用した器具は二次汚染に注意し、下処理室で最後に洗浄すること。
- ・洗剤は対象学校が提供するものを使用すること。
- ・洗浄は適正な濃度の石けん液あるいは洗剤液でスポンジを使いひとつずつ丁寧に洗い、十分すすぐこと。
- ・熱風消毒保管庫は、85℃～90℃で50分程度使用し、器具類に熱風が均一に行き渡るように収納すること。
- ・作業開始前の消毒については、熱風消毒保管庫に保管している場合はそのまま作業を開始し、やむを得ず棚などに保管している場合は、必要に応じてアルコールをスプレーしペーパータオルで拭き延ばして消毒すること。

主な施設設備・器具の取扱い及び手入れ基準

品 名	日常の手入れ・点検の方法
野菜切裁機	①食品残渣を取り除く。 ②刃、ベルトなどの分解できる部分を分解する。 ③洗剤を含ませたスポンジで、細部まで洗浄する。取り外した部品は、器具等洗浄用シンクで洗浄する。 ④流水ですすぐ。（電気基盤などの部品には、水をかけないこと。） ⑤乾燥させる。 ⑥本体部分、操作パネルなどは、乾いたやわらかい衛生的な不織布で拭き上げる。 ⑦刃、ベルトは、材質によって次のいずれかの方法で消毒する（材質によって、劣化をまねくことがあるため、機器メーカーに確認すること）。 ア．アルコールを浸したペーパータオル等で拭き延ばし、衛生的な戸棚などに保管する。 イ．熱風消毒保管庫、殺菌庫等に保管する。
球根皮むき機	①分解できる部分を取り外し、洗剤を含ませたスポンジやたわしで洗浄する。 ②本体内部の粗ゴミを流水で洗い流す（こびりついた汚れはたわしなどでこすり洗う）。 ※電気基盤などの部品には水をかけないこと。 ③水を切り、乾燥させる。 ※分解した部品は、翌日まで取り外したままにしておくこと。
ミキサー みじん切り機	①分解できる部分を取り外し、部品、本体ともに洗剤を含ませたスポンジで洗浄する。 ②流水ですすぎ、乾燥させる。（ミキサーは逆さまにする。） ※電気基盤などの部品には、水をかけないこと。 ③刃など分解できる部品は、次のいずれかの方法で消毒する。 ア．アルコールを浸したペーパータオル等で拭き延ばし、衛生的な戸棚などに保管する。 イ．熱風消毒保管庫、殺菌庫等に保管する。 ④作業前後に刃などが破損していないか確認する。

回転釜	①元栓を閉める。 ②温水を張り、釜の汚れをヘラ、ナイロンたわしなどでこそげ落とす。 ③温水を捨てる（ごみ受けを活用する）。 ④洗剤を含ませたナイロンたわし、スポンジで、釜の内側、水抜き栓、蓋などをまんべんなく洗浄する。 ⑤流水ですすぐ。 ⑥水を切り、乾燥させる。 ※ガスバーナー等に水をかけないこと。 ※ハンドル軸の軸受けと歯車、釜回転軸の軸受けに注油する。（1回/週）
コンベクション オープン	①元栓を閉める。 ②庫内の油汚れを冷めないうちに落とす。 ※やけどに注意する。 ※扉のガラスには水かけ厳禁。 ③やけどをしない程度に冷えてから庫内を拭く。 ④外回りはから拭き清掃をする。 ⑤棚網、天板の洗浄をする。 ※電気基盤などの部品には、水をかけないこと。 ※月に1～2回、ファンカバー、フィルターを取り外し、洗浄すること。 ※機器メーカーごとに清掃、洗浄方法が異なることがあるため、使用機器の取扱説明書に従って洗浄する。
フライヤー	①元栓を閉める。 ②油を抜き、揚げかす等を捨てる。 ③洗剤や洗浄剤を含ませたナイロンたわし、スポンジで、内側、油抜き栓、蓋などをまんべんなく洗浄する。（油汚れ用の強力洗浄剤（アルカリ洗浄剤）を使用する場合は、ゴム手袋を着用すること。） ④揚げ網など、分解できる部分は分解して、洗剤や洗浄剤で洗う。 ⑤流水ですすぎ、水分を切り、乾燥させる。 ⑥外側も洗剤や洗浄剤を含ませたスポンジで洗浄して、すすぎ、水分を拭き取り乾燥させる。 ※機器メーカーごとに清掃、洗浄方法が異なることがあるため、使用機器の取扱説明書に従って洗浄する。

食器洗浄機	①電源を切り、給水給気栓を閉める。 ②蒸気ドレンバルブを開けて蒸気を出す。蒸気が全て出たらドレンバルブを閉める。 ③残菜かごを取り出し、ゴミを捨てて洗浄する。 ④取り外し可能な部品（ストレーナー、ノズルパイプ、ブラシなど）を取り外し、洗剤で洗浄する。 ⑤側面扉を外し、コンベアー、出口のカーテン等を洗浄する。 ⑥洗浄機内側の側面、天井面も洗浄する。 ⑦乾燥させる。 ⑧機械の外側は必要に応じて、専用の不織布に洗剤を染み込ませ、汚れを拭き取り、衛生的な不織布で洗剤分を除き、乾燥させる。 ※洗浄機メーカー、洗剤メーカーと相談し、定期的なメンテナンスとともに、スケール除去洗浄を行う。 ※機器メーカーごとに清掃、洗浄方法が異なることがあるため、使用機器の取扱説明書を守って洗浄する。
湯沸器 ボイラー	湯温と、正常に作動しているかを確認する。
熱風消毒保管庫 包丁・まな板 殺菌庫	※月1、2回程度、以下の作業を行う。 ①庫内を空にして、電源をOFFにする。 ②乾いたやわらかい衛生的な不織布で、保管庫本体の内外、扉などを拭き上げる。（汚れがひどい場合は、希釈した洗剤などを染み込ませた衛生的な不織布で拭いた後、水で固くしぼった別の衛生的な不織布で拭き上げる。 ③棚網は、取り外して洗剤で洗浄し、よくすすぎ、水気を拭き取る。 ※殺菌灯の交換は、使用期限等を確認し、定期的に行う。 ※すのこの棚板を全部外し、すのこ棚板及び庫内の清掃は週1回程度行う。 ※長期休業中には庫内除湿のため、扉の開閉と、長期休業明けには空運転を行う。
保存食用冷凍庫 冷蔵庫・冷凍庫 牛乳保冷库	①作業前には必ず、取っ手をアルコールで浸したペーパータオルで拭き上げる。（毎日） ②冷却器下の排水ホースが外れていないか確認する。外れていた場合は排水穴に接続させる。（毎日） ③庫内の温度は常に適正にし、温度管理表（様式9－2～4）に記入し、管理すること。④庫内、庫外の全面と棚板の清掃及び消毒。（週1回） ※庫内、庫外は水洗い厳禁。清潔な不織布で拭き上げる。 ⑤上部にあるモーターのフィルターは、ほこりがたまると冷えが悪くなるので取り外し、定期的に清掃すること。（月1回）

真空冷却機	①水切りワイパーで、機内の食品残渣、水分を除去する。 ②洗剤を含ませたスポンジで、細部まで洗浄する。（汚れ、微生物が残りやすい温度センサー、温度センサー格納穴、天井、吸気ストレーナーなどは特に念入りに洗浄する。） ③真空引き配管、真空解除配管などの配管を洗浄ブラシで洗浄する。 ④流水ですすぐ。（電気基盤などの部品には、水をかけないこと。） ⑤衛生的な水切りワイパーで、機内の水分を除去する。 ⑥衛生的な不織布で、水気を拭き取る。 ⑦アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばして消毒する。（定期的にフィルターを交換すること。） ※機器メーカーごとに清掃、洗浄方法が異なることがあるため、使用機器の取扱い説明書を守って洗浄すること。
リフト エレベーター	①モップやしぼった不織布で拭き取る。（水洗いは厳禁） ②使用前には必ず作動させ、作動具合を確認する。（長期休業中も時々作動させ、作動具合を確認する。）
ガステーブル	汚れをよく落とし、きれいにしておく。
炊飯機	①元栓を閉める。 ②炊飯釜は湯につけ、ごはん粒の残りをすすぎ流す。 ※ごみ受けを活用する。 ③洗剤などを含ませたナイロンたわし、スポンジで、釜や蓋などをまんべんなく洗浄する。 ④流水ですすぎ、水を切り、乾燥させる。 ※電気基盤などの部品には、水をかけないこと。 ⑤本体外側は、必要に応じて、洗剤などを含ませた不織布等で汚れを拭き取り、衛生的な不織布で洗剤分を除き、乾燥させる。 ※機器メーカーごとに清掃、洗浄方法が異なることがあるため、使用機器の取扱説明書を守って洗浄しましょう。
パンラック 戸棚	①週1回程度、専用の不織布で水拭きする。 ※汚れがひどい場合は、洗剤を含ませた不織布で拭いた後、固くしぼった別の不織布で水拭きする。
洗米機	①分解できる部分を取り外し、洗剤を含ませたスポンジやたわしで洗浄する。 ②本体内部の粗ゴミを流水で洗い流す（こびりついた汚れはたわしなどでこすり洗う）。 ※電気基盤などの部品には水をかけないこと。 ③水を切り、乾燥させる。 ※分解した部品は、翌日まで取り外したままにしておくこと。

調理台 作業台 シンク	①排水網などの部品を取り外す。 ②食品残渣を取り除く。 ③洗剤などを含ませたスポンジで、まんべんなくこすり洗う（水返し部、排水口も念入りに洗浄する）。 ④流水ですすぐ。 ⑤衛生的な水切りワイパーで水気をかきとる。 ⑥衛生的な不織布で水気を拭き取る。 ※排水網などの部品は、取り外したままにしておく乾燥しやすい。 ※洗浄コーナーがある場合、移動式の調理台等は移動させて洗浄する。
運搬車 台車 ざる受け台	①分解できる部品を分解する。 ②洗剤を含ませたスポンジで、持ち手、側面、台面などをまんべんなく洗浄する。 ③傾けて、車輪を洗浄する。 ※車輪を洗うスポンジは、他の部分を洗うものとは区別する。 ④流水で十分にすすぐ。 ⑤水切りワイパー、ペーパータオルまたは衛生的な不織布で拭き上げる。 ⑥乾燥させる。 ※洗浄コーナーがある場合、移動させて洗浄する。
秤	①衛生的な不織布で秤全体をまんべんなく水拭きする。 ※汚れがある場合は洗剤などを浸した不織布で拭き上げたのち、固く絞った不織布で水拭きする。 ②ペーパータオルで水分を拭き取る。
床	①床のゴミを取り除く。 ②モップ等で水拭きした後、乾いたモップで乾拭きする。 ※肉のドリップなどで床が汚れた場合、タイルの目地などに汚れが溜まった場合は、下記の方法で洗浄する。 ①床に水と洗剤をまき、ブラシでまんべんなくこすり洗いする。 ②流水で洗い流す。 ③水切りワイパーで水を切る。タイルの目地など、水切りが十分にできない場合、乾いたモップで拭き上げる。 ④換気をよくして、すみやかに乾燥させる。
排水溝	①専用フックを使用し、溝力バーを取り外す。 ②清掃用バケツに洗剤液を作り、ブラシにつけてこすり洗いする。 ③流水で洗い流した後、溝力バーを元の場所に設置する。

グリストラップ 排水マス	※必要に応じて以下の方法で行う。 ①排水マスを取り外し、中のゴミを取り除く。 ②専用のブラシに洗剤をつけ、まんべんなくこすり洗いする。 ③流水で洗い流す。 ④排水マスを元の場所に設置する。
壁	①付着しているゴミや食品残渣を専用の不織布で拭き取る。 ※週 1 回程度、または特に汚れたときは、以下の作業を行う。 ①洗剤を含ませて軽く絞った不織布で壁面を拭く。 ②水を含ませ絞った不織布で洗剤を拭き取る。
窓ガラス	①内側は汚れたらその都度洗剤で汚れを落とし、専用の不織布で拭き取り磨く。 ②外側のほこり等を洗う場合は、用具に洗剤液をつけて洗い、ホースで水をかけて流し、その後水切りをしてレールの水を雑巾で拭き取る。（長期休業中などに行う）
蛍光灯	①蛍光管は外して、固く絞った専用の不織布で拭く。汚れがひどい場合は、洗剤液をつけた専用の不織布で拭き取る。（長期休業中などに行う）
扉	①取っ手やドアノブの水拭きは毎日行う。 ※週 1 回程度、または特に汚れたときは、以下の作業を行う。 ①洗剤を含ませて軽く絞った不織布で扉全体をまんべんなく拭く。 ②水を含ませ絞った不織布で洗剤を拭き取る。
網戸	①用具に洗剤をつけて洗い、ホースで水をかけて洗い流す。 ※原則として取り外して平らな床に置いて洗う。（学期に 1 回程度） ※デッキブラシは厳禁。

換気扇	※学期毎に以下の作業を行う。 【羽根部分】 ①電源を切り、羽根等取り外せる部分は取り外す。 ②乾いたほこりを取り除く。 ③油汚れのひどい場合はヘラで落とす。 ④ゴム手袋を装着し、専用のバケツに温かい洗剤液を作り、その中に水に浸せる部分を漬けておく。 ⑤スポンジでこすり洗いする。 ⑥流水で洗い流す。 ⑦乾燥させ、元の場所に設置する。 【フード部分】 ①電源のスイッチを切り、フィルター、オイルカップ等、取り外せる部分は取り外す。 ②以降は羽根部分と同じ。 【ダクト部分】 ①換気扇の下や横が水で濡れてもよいように、ゴミ袋を切ったものを当て、布テープ等でとめる。 ②油に強いスプレータイプのアルカリ洗浄剤をまんべんなく吹き付ける。 ③しばらく放置し、ゴム手袋をはめ、スポンジでこすり洗う。 ④軽く絞った不織布で拭き上げる。
-----	---

トイレ 1	※以下の作業は毎日行う。 清掃時には、学校給食従事者専用トイレ清掃記録簿を必ず記載すること。 【ドアノブ、給水レバーなどの手指が直接触れる箇所】 ①布で水拭きする。 ②次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）を含ませて軽くしぼった専用の不織布で浸すように拭き上げる。 ③5～10分後に、水を含ませて軽くしぼった専用の不織布で拭き上げる。 【手洗い設備】 ①中性洗剤を含ませたスポンジでこすり洗いしたのちに、流水ですすぐ。 ②次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）を含ませて軽くしぼった専用の不織布で拭き上げる。 ③流水ですすぐ。 ④ペーパータオルで水気を拭き取る。 【便座、蓋】 ①中性洗剤を含ませた専用の不織布で拭く。 ②次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）を含ませて軽くしぼった専用の不織布で浸すように拭き上げる。（材質によって次亜塩素酸ナトリウム溶液に適さないものがあるため、注意すること。） ③5～10分後に、水を含ませて軽くしぼった専用の不織布で浸すように拭き上げる。 ④ペーパータオルで水気を拭き取る。
--------------	--

トイレ2	【便器】 ①便所用洗浄剤を便器内側に塗布し、便器内部、フチ部を便器洗浄用ブラシでこすり洗う。 ②便器外側は、便所用洗浄剤を含ませたペーパータオルで拭き上げる。 ③数回水を流してよくすすぐ。 ④便器内部、便器フチ部に向けて次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）を塗布する。 ⑤5～10分後に、数回水を流して便器内部をよくすすぐ。 ⑥便器外側は、水を含ませて軽くしぼったペーパータオルで拭き上げる。 【サンダル】 ①全体を中性洗剤等で洗浄し、流水ですすぐ。 ②専用バケツに入れた次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）に5～10分漬け込む。 ③流水ですすぎ、乾燥させる。
トイレ3	【床】 ①床のゴミを掃き集める。 ②便所用洗剤など床の材質に合った洗剤液を含ませて軽くしぼった便所清掃用のモップで、床全体をまんべんなくこすり洗いする。 ※床がタイル、コンクリートなど凹凸がある材質の場合は、週1回程度デッキブラシでこすり洗いする。 ③水を含ませ軽くしぼった便所清掃用モップで拭き上げる。 ④次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）を含ませて軽くしぼった便所清掃用モップで拭き上げる。 ⑤水を含ませ、軽くしぼったモップで拭き上げる。 ⑥床面を乾燥させる。 【壁（週1回程度）】 ①床から1 m程度の高さの壁を水拭きする。 ②次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）を含ませて軽くしぼった専用の不織布で浸すように拭き上げる。 ③5～10分後に、水を含ませて軽くしぼった布で拭き上げる。

学校給食従事者専用トイレ清掃記録簿

(年 月)

【清掃のポイント】

* 清掃・消毒は、調理終了後に行う。

* 清掃の手順

ドアノブ→給水レバーなど手指が触れる箇所→手洗い設備→便座・ふた→便器
→サンダル→床

* 清掃者は、病原微生物感染防止のために「使い捨て手袋」「マスク」を装備する。

* 消毒は塩素で行い、塩素消毒欄にチェックを入れる。

* トイレ清掃後は「標準的な手洗い」をする。

日	曜	清掃者	清掃時間	塩素 消毒	備 考
1			:		
2			:		
3			:		
4			:		
5			:		
6			:		
7			:		
8			:		
9			:		
10			:		
11			:		
12			:		
13			:		
14			:		
15			:		
16			:		

日	曜	清掃者	清掃時間	塩素 消毒	備 考
17			:		
18			:		
19			:		
20			:		
21			:		
22			:		
23			:		
24			:		
25			:		
26			:		
27			:		
28			:		
29			:		
30			:		
31			:		

保存食用冷凍庫溫度管理表

* 庫内温度-20℃以下を確認すること。

(年 月分)

時間 日/曜日		作業前(℃)		確認者	正午現在(℃)	確認者	4時現在(℃)	確認者
		時間	温度					
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		:						

* 中心温度計等について、月1回異常の有無を確認すること。(月 日 実施)

【中心温度計（接触）】 ☐異常なし（ 本/ 本中）☐異常あり（ ）

【放射温度計（非接触）】 ☐異常なし（ 本/ 本中）☐異常あり（ ）

牛乳保冷库温度管理表

* 庫内温度10℃以下を確認すること。 (年 月分)

時間 日/曜日		作業前(℃)		確認者	正午現在(℃)	確認者	4時現在(℃)	確認者
		時間	温度					
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		:						

原材料及び保存食記録簿

令和 年 月 日 ～ 令和 年 月 日

上段：原材料
下段：保存食

日	曜日	献立名	採取者	採取時間	廃棄予定日	廃棄日	廃棄者
1				:	月 日		
2				:	月 日		
3				:	月 日		
4				:	月 日		
5				:	月 日		
6				:	月 日		
7				:	月 日		
8				:	月 日		
9				:	月 日		
10				:	月 日		

検 食 記 録 表

										校 長	調理責任者
日 付	月 日 ()		月 日 ()		月 日 ()		月 日 ()		月 日 ()		
献立名											
検食時刻	時 分	時 分	時 分	時 分	時 分	時 分	時 分	時 分	時 分	時 分	
検食者名	校長(教頭)	調理士	校長(教頭)	調理士	校長(教頭)	調理士	校長(教頭)	調理士	校長(教頭)	調理士	
加熱・冷却	適 不適	適 不適	適 不適	適 不適	適 不適	適 不適	適 不適	適 不適	適 不適	適 不適	
味	適 不適	適 不適	適 不適	適 不適	適 不適	適 不適	適 不適	適 不適	適 不適	適 不適	
色 彩	適 不適	適 不適	適 不適	適 不適	適 不適	適 不適	適 不適	適 不適	適 不適	適 不適	
異 味	ない ある	ない ある	ない ある	ない ある	ない ある	ない ある	ない ある	ない ある	ない ある	ない ある	
異 臭	ない ある	ない ある	ない ある	ない ある	ない ある	ない ある	ない ある	ない ある	ない ある	ない ある	
異 物	ない ある	ない ある	ない ある	ない ある	ない ある	ない ある	ない ある	ない ある	ない ある	ない ある	
量	適 不適	適 不適	適 不適	適 不適	適 不適	適 不適	適 不適	適 不適	適 不適	適 不適	
その他											
栄養士											

**学校における
食物アレルギー対応ガイドライン
〔3訂〕**

**令和5年3月
草加市教育委員会**

も く じ

1	草加市立小中学校給食等における食物アレルギー対応指針	1～3
2	様式1－1 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）	4. 5
3	様式1－2 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）（埼玉県改編版）	6
4	様式2 食物アレルギー個別取組プラン （兼 アレルギー緊急時個別対応票）	7～10
5	様式3 学校給食以外で配慮が必要となる場合	11
6	様式4 給食実施のながれ	12. 13
7	様式5 学校給食における食物アレルギー対応フローチャート （小学校）	14. 15
8	様式6 学校給食における食物アレルギー対応フローチャート （中学校）	16. 17
9	様式7 事故発生時（アナフィラキシー）の教職員緊急対応 マニュアル	18
10	様式8 アレルギー・アナフィラキシー発症時の対応の流れ （症状ごとの対応）	19
11	様式9 除去解除申請書及び除去解除決定通知	20
12	様式10 学校給食で発症した事例報告	21. 22
13	様式11 学校において発症した事例報告	23. 24

草加市立小中学校給食等における食物アレルギー対応指針

1 市の基本方針

草加市教育委員会及び市立小中学校は、給食調理方式（自校方式）の利点を生かし、これまで児童生徒の食物アレルギー対応を行ってきました。

しかし、市立小中学校の給食室は、学校ごとに状況が異なっているため、すべての食物アレルギーを一律に対応することは困難な状況です。

児童生徒の食物アレルギー対応については、各学校の給食施設・設備の状況や児童生徒の実態等を総合的に判断し、学校、保護者、学校医等が十分に連携を図りながら、可能な範囲において食物アレルギーに対応した給食の提供を行っていきます。

また、児童生徒の食物アレルギーに対応するため、校長を中心に全教職員が情報共有に努めるとともに、関係する取り組みを行っていきます。

2 食物アレルギー対応実施の大原則

- (1) 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出がされていること。
- (2) 進級ごとに医師の診断を受けていること。
- (3) 家庭の食事において、医師の診断に基づき食物アレルギーに対する配慮（原因食物の除去等）がなされていること。
- (4) 各学校の学校給食等において、学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み、対応が可能であること。
- (5) 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。

3 実施判断基準

- (1) すべての市立小中学校で対応する。
- (2) 学校における食物アレルギー対応を行うに際しては、保護者から提出された別紙様式1「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」及び別紙様式2「食物アレルギー個別対応プラン兼緊急時個別対応票」に基づき、実施する。
- (3) 除去食対応を基本に、各学校の物理的環境や児童生徒の個別状況を総合的に判断し、現状で行うことのできる最良の対応を校長が決定する。
- (4) 学校給食以外については、別紙様式3「学校給食以外で配慮が必要となる場合」に基づき必要な配慮を行う。ただし、対応を行うことができない場合は、家庭から代替食や弁当を持参するものとする。

- (5) 児童生徒名や原因食材名等を記した確認票を使用するなど、配膳時の間違いがないよう配慮する。
- (6) 除去食がある日は、対象児童生徒については、おかわりを禁止する。
- (7) 食物アレルギー対応に係る給食費の返還・追加徴収はしない。ただし、飲用牛乳のみを除去する場合は、返金対象とする。
- (8) 除去食は、保存食を必ず採取し、また検食を行う。
- (9) 学校給食における除去を解除する場合は、保護者が様式9「除去解除申請書及び除去解除決定通知」を提出し、除去を解除とする。

4 実施の流れ

- (1) 献立作成、調理、配膳など給食の実施に当たっては、別紙様式4「給食実施のながれ」に基づき実施する。
- (2) 学校給食における食物アレルギー対応に当たっては、別紙様式5「学校給食における食物アレルギー対応フローチャート（小学校）」もしくは、別紙様式6「学校給食における食物アレルギー対応フローチャート（中学校）」に基づき実施する。

5 食物アレルギー対応の体制

- (1) 各学校において、「食物アレルギー対応委員会」を組織し、対応方法の検討・決定、全教職員への周知等を行う。
- (2) 別紙様式7「事故発生時（アナフィラキシー）の教職員緊急対応マニュアル」及び様式8「アレルギー・アナフィラキシー発症時の対応の流れ」を見やすい場所に掲示するとともに全教職員に周知する。
- (3) 緊急時に速やかに対応できるよう、持参薬、主治医、緊急連絡先等を把握しておく。
- (4) 全職員が食物アレルギーやアナフィラキシーの正しい知識をもち、エピペン®を正しく扱えるように実践的な研修を定期的実施する。

6 緊急時の対応

- (1) 別紙様式7「事故発生時（アナフィラキシー）の教職員緊急対応マニュアル」及び様式8「アレルギー・アナフィラキシー発症時の対応の流れ（症状ごとの対応）」に沿って速やかな対応を行う。
- (2) 食物アレルギーによる緊急搬送があった場合は速やかに教育委員会に報告する。
- (3) 学校において食物アレルギー症状を発症した場合等については、様式10「学

校給食で発症した事例報告」及び様式 1 1 「学校において発症した事例報告」で教育委員会に報告を行う。

資料

- 1 学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン《令和元年度改訂》
公益財団法人 日本学校保健会発行
- 2 学校における食物アレルギー対応マニュアル【6訂】
令和5年2月 埼玉県教育委員会

【改訂の経緯】

初版 平成27年3月 学校における食物アレルギー対応ガイドライン作成

- 2訂 令和2年10月 学校における食物アレルギー対応ガイドライン改訂

＜主な改正点＞

- ・学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）令和元年度改訂版を追加した。
- ・食物アレルギー個別取組プランの診断根拠をガイドラインの改訂にあわせ、「未摂取」を追加した。
- ・食物アレルギー症状の発症事例等報告を一部改変し、記入上の注意事項を追加した。

- 3訂 令和5年 3月 学校における食物アレルギー対応ガイドライン改訂

＜主な改正点＞

- ・食物アレルギーに特化した学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）（埼玉県改编版）を追加した。

表 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

名前 _____（男・女） _____年 ____月 ____日生 _____年 ____組
提出日 _____年 ____月 ____日

※この生活管理指導表は、学校の生活において特別な配慮や管理が必要となった場合に医師が作成するものです。

アナフィラキシー （あり・なし） ／ 食物アレルギー （あり・なし）	病型・治療	学校生活上の留意点	★保護者 電話： ★連絡医療機関 医療機関名： 電話： 【緊急時連絡先】 記載日 年 月 日 医師名 医療機関名
	★食物アレルギー病型（食物アレルギーありの場合のみ記載） 1. 即時型 2. 口腔アレルギー症候群 3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー ★アナフィラキシー病型（アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載） 1. 食物（原因） 2. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー 3. 運動誘発アナフィラキシー 4. 昆虫（ ） 5. 医薬品（ ） 6. その他（ ） ★原因食物・除去根拠 該当する食品の番号に○をし、かつ《 》内に除去根拠を記載 1. 鶏卵 《 》 2. 牛乳・乳製品 《 》 3. 小麦 《 》 4. ソバ 《 》 5. ピーナッツ 《 》 6. 甲殻類 《 》（すべて・エビ・カニ） 7. 木の実類 《 》（すべて・クルミ・カシュー・アーモンド） 8. 果物類 《 》 9. 魚類 《 》 10. 肉類 《 》 11. その他1 《 》 12. その他2 《 》 ★緊急時に備えた処方薬 1. 内服薬（抗ヒスタミン薬、ステロイド薬） 2. アドレナリン自己注射薬（「エピペン®」） 3. その他（ ）	★給食 1. 管理不要 2. 管理必要 ★食物・食材を扱う授業・活動 1. 管理不要 2. 管理必要 ★運動（体育・部活動等） 1. 管理不要 2. 管理必要 ★宿泊を伴う校外活動 1. 管理不要 2. 管理必要 ★原因食物を除去する場合により厳しい除去が必要なもの ※本欄に○がついた場合、該当する食品を使用した料理については、給食対応が困難となる場合があります。 鶏卵：卵殻カルシウム 牛乳：乳糖・乳清焼成カルシウム 小麦：醤油・酢・味噌 大豆：大豆油・醤油・味噌 ゴマ：ゴマ油 魚類：かつおだし・いりこだし・魚醤 肉類：エキス ★その他の配慮・管理事項(自由記述)	
気管支ぜん息 （あり・なし）	病型・治療	学校生活上の留意点	★保護者 電話： ★連絡医療機関 医療機関名： 電話： 【緊急時連絡先】 記載日 年 月 日 医師名 医療機関名
	★症状のコントロール状態 1. 良好 2. 比較的良好 3. 不良 ★B-1 長期管理薬（吸入） 1. ステロイド吸入薬（ ） 2. ステロイド吸入薬／長時間作用性吸入ベータ刺激薬配合剤（ ） 3. その他（ ） ★B-2 長期管理薬（内服） 1. ロイコトリエン受容体拮抗薬（ ） 2. その他（ ） ★B-3 長期管理薬（注射） 1. 生物学的製剤（ ） ★発作時の対応 1. ベータ刺激薬吸入（ ） 2. ベータ刺激薬内服（ ）	★運動（体育・部活動等） 1. 管理不要 2. 管理必要 ★動物との接触やホコリ等の舞う環境での活動 1. 管理不要 2. 管理必要 ★宿泊を伴う校外活動 1. 管理不要 2. 管理必要 ★その他の配慮・管理事項(自由記述)	

【食物アレルギー/アナフィラキシー】学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)

名前 _____ (男・女) _____ 年 _____ 月 _____ 日生 _____ 年 _____ 組 提出日 _____ 年 _____ 月 _____ 日

※この生活管理指導表は、学校の生活において特別な配慮や管理が必要となった場合に医師が作成するものです。

アナフィラキシー (あり・なし) 食物アレルギー (あり・なし)	病型・治療		学校生活上の留意点		【緊急時連絡先】	★保護者
	A 食物アレルギー病型(食物アレルギーありの場合のみ記載)		A 給食			電話:
	1. 即時型 2. 口腔アレルギー症候群 3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー		1. 管理不要 2. 管理必要			
	B アナフィラキシー病型(アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載)		B 食物・食材を扱う授業・活動			★連絡医療機関
	1. 食物 (原因) 2. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー 3. 運動誘発アナフィラキシー 4. 昆虫 () 5. 医薬品 () 6. その他 ()		1. 管理不要 2. 管理必要			医療機関名:
C 原因食物・除去根拠		E 原因食物を除去する場合により厳しい除去が必要なもの		記載日	電話:	
該当する食品の番号に○をし、かつ《 》内に除去根拠を記載		※本欄に○がついた場合、該当する食品を使用した料理については、給食対応が困難となる場合があります。				
1. 鶏卵 《 》 [除去根拠] 該当するものを《 》内に記載		鶏卵 : 卵殻カルシウム				
2. 牛乳・乳製品 《 》 ① 明らかな症状の既往 ② 食物経口負荷試験陽性		牛乳 : 乳糖・乳清焼成カルシウム				
3. 小麦 《 》 ③ IgE抗体等検査結果陽性 ④ 未摂取		小麦 : 醤油・酢・味噌		年 月 日	医師名	
4. ソバ 《 》 ()に具体的な食品名を記載		大豆 : 大豆油・醤油・味噌				
5. ピーナッツ 《 》		ゴマ : ゴマ油		医療機関名	印	
6. 甲殻類 《 》 (すべて・エビ・カニ)		魚類 : かつおだし・いりこだし・魚醤				
7. 木の実類 《 》 (すべて・クルミ・カシュー・アーモンド)		肉類 : エキス				
8. 果物類 《 》 ()		F その他の配慮・管理事項(自由記述)				
9. 魚類 《 》 ()						
10. 肉類 《 》 ()						
11. その他1 《 》 ()						
12. その他2 《 》 ()						
D 緊急時に備えた処方薬						
1. 内服薬(抗ヒスタミン薬、ステロイド薬)						
2. アドレナリン自己注射薬(「エピペン®」)						
3. その他 ()						

学校における日常の取組及び緊急時の対応に活用するため、本票に記載された内容を学校の全教職員及び関係機関等で共有することに同意します。

保護者氏名 _____

裏 学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）

名前 _____ (男・女) _____ 年 _____ 月 _____ 日生 _____ 年 組

提出日_____年____月____日

アトピー性皮膚炎 (あり・なし)	病型・治療		学校生活上の留意点		記載日
	A 重症度のめやす（厚生労働科学研究班） １．軽症：面積に関わらず、軽度の皮疹のみ見られる。 ２．中等症：強い炎症を伴う皮疹が体表面積の10%未満に見られる。 ３．重症：強い炎症を伴う皮疹が体表面積の10%以上、30%未満に見られる。 ４．最重症：強い炎症を伴う皮疹が体表面積の30%以上にみられる。		A プール指導及び長時間の紫外線下での活動 １．管理不要 ２．管理必要		年　月　日
			B 動物との接触 １．管理不要 ２．管理必要		医師名
			C 発汗後 １．管理不要 ２．管理必要		医療機関名
			D その他の配慮・管理事項(自由記述)		
	B-1 常用する外用薬 １．ステロイド軟膏 ２．タクロリムス軟膏 (「プロトピック®」) ３．保湿剤 ４．その他 ()		B-2 常用する内服薬 １．抗ヒスタミン薬 ２．その他 []	B-3 常用する注射薬 １．生物学的製剤	
アレルギー性結膜炎 (あり・なし)	病型・治療		学校生活上の留意点		記載日
	A 病型 １．通年性アレルギー性結膜炎 ２．季節性アレルギー性結膜炎（花粉症） ３．春季カタル ４．アトピー性角結膜炎 ５．その他 ()		A プール指導 １．管理不要 ２．管理必要		年　月　日
			B 屋外活動 １．管理不要 ２．管理必要		医師名
			C その他の配慮・管理事項（自由記載）		医療機関名
	B 治療 １．抗アレルギー点眼薬 ２．ステロイド点眼薬 ３．免疫抑制点眼薬 ４．その他 ()				
アレルギー性鼻炎 (あり・なし)	病型・治療		学校生活上の留意点		記載日
	A 病型 １．通年性アレルギー性鼻炎 ２．季節性アレルギー性鼻炎（花粉症） 主な症状の時期：春 、 夏 、 秋 、 冬		A 屋外活動 １．管理不要 ２．管理必要		年　月　日
			B その他の配慮・管理事項（自由記載）		医師名
					医療機関名
	B 治療 １．抗ヒスタミン薬・抗アレルギー薬（内服） ２．鼻噴霧用ステロイド薬 ３．舌下免疫療法（ダニ・スギ） ４．その他 ()				

学校における日常の取組及び緊急時の対応に活用するため、本票に記載された内容を学校の全教職員及び関係機関等で共有することに同意します。

保護者氏名

様式 2

食物アレルギー個別取組プラン（案・決定）
（兼 アレルギー緊急時個別対応票）取組プラン（案）検討日 令和 年 月 日
保護者説明・確認日 令和 年 月 日

令和	年度	年	組	番				
(ふりがな) 児童生徒名		性 別		☐ 男 子		☐ 女 子		
		生年月日		平成 年 月 日				
保護者氏名					続 柄			
住 所					電話番号			

緊急連絡先

連絡順位	氏 名	続柄等	電話番号	連絡先	特記事項
1				自宅・職場・携帯	
2					
3					

かかりつけ医の情報

医療機関名		診 療 科	
主 治 医 名			
ID（カルテ）番号			
住 所		電話番号	

かかりつけ以外に搬送する医療機関がある場合

医療機関名		診 療 科	
主 治 医 名			
ID（カルテ）番号			
住 所		電話番号	

食物アレルギー・アナフィラキシーの原因と具体的な症状

	除去根拠
	①明らかな症状の既往
	②食物不可試験陽性
	③IgE 抗体等検査結果陽性
	④未摂取

アナフィラキシー発症の有無 ☐ 無 ☐ 有（※下記に必要事項を記入）

①発症年月日（ 年 月 日）	原因（ ）
②発症年月日（ 年 月 日）	原因（ ）

緊急時の対応

内服薬			
注射薬	エピペン 0.15mg	エピペン 0.3mg	（※いずれかに○印）
その他			
練習用エピペン®トレーナーによる訓練の有無	☐ 有	☐ 無	

家庭での食事・おやつ・外食等の対応方法（食物アレルギーの場合）

--

学校生活の中で、どのような配慮を希望しますか（給食・学校行事等）

--

学校給食における決定事項

詳細な献立表対応	
除去食対応	
給食（一部）停止	
そ の 他	

その他 学校において配慮が必要な事項

	チェック欄	具体的な配慮と対応
食物・食材を扱う活動・授業		
運 動		
宿泊を伴う活動		
持参薬		
エピペンの保管		
個人情報の管理		

その他 主治医から注意されていること 等

--

学校における日常の取組及び緊急時の対応に活用するため、記載された内容を、学校全職員、教育委員会、消防本部、医療機関で共有することに同意します。

保護者署名_____

食物アレルギー個別取組プラン（案・決定）
アレルギー緊急時個別対応票

様式2 記入例

取組プラン（案）検討日 令和XX年Y月〇〇日
保護者説明・確認日 令和XX年Y月〇X日

令和XX年度 2年 〇組 XX番

(ふりがな)
児童生徒名

草加乃愛

性 別

☐男 子☒女 子

保護者氏名

草加太朗

住 所

草加市高砂1-1-1

①学校生活管理指導表の記載内容をもとに
児童生徒氏名、性別、生年月日等を記入
してください。②緊急連絡先、かかりつけ医は学校生活管
理指導表の緊急時連絡先等の記載内容を
記入してください。③緊急連絡先等で追加記入が必要な場合は、
面談時等に確認してください。

緊急連絡先

連絡順位	氏 名	続柄等	電話番号
1	草加 太朗	父	090-1XXX-XXXX
2	草加 花子	母	048-92X-XXXX
3			

かかりつけ医の情報

医療機関名	草加〇〇病院	診 療 科	小児科
主 治 医 名	住吉 吉雄		
ID（カルテ）番号	111000		
住 所	草加市中央 X-XX-XX	電話番号	048-9XX-ZZZZ

かかりつけ以外に搬送する医療機関がある場合

医療機関名	埼玉△△病院	診 療 科	アレルギー科
主 治 医 名			
ID（カルテ）番号	学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）「食物 アレルギー・アナフィラキシー」C.原因食物・診 断根拠欄の内容を記入してください。		
住 所			048-9YY-YYYY

食物アレルギー

鶏卵	除 手	①明らかな症状の既往 ②食物負荷試験陽性 ③IgE 抗体等検査結果陽性 ④未摂取
学年中の発症の有無を記入。 過去の発症歴は、その他 主治医から 注意されていること 等欄に記入し てください。		

アナフィラキシー等

① 発症年月日（ 年 月 日）	原因（ ）
② 発症年月日（ 年 月 日）	原因（ ）

必要事項を記入)

緊急時の対応

内服薬	
注射薬	エピペン 0.15mg エピペン 0.3mg
その他	
練習用エピペン®トレーナーによる訓練の有無	☒ 有 ☐ 無

学校生活管理指導表（アレルギー疾患
用）「食物アレルギー・アナフィラキシ
ー」D.緊急時に備えた処方薬欄の内容
等を記入してください。

家庭での食事・おやつ・外食等の対応方法（食物アレルギーの場合）

医師の指導を受け、家庭での食事や外食で、本人が卵を含む食品を摂取しないよう配慮しています。

保護者面談時に確認し、必要事項を記入してください。

学校生活の中で、どのような配慮を希望しますか（給食・学校行事等）

その他、学校において配慮が必要な事項以外に配慮すべきことがあれば記入してください。

学校給食で対応する内容を記入してください。

学校給食における決定事項

詳細な献立表対応	前月中に学校・保護者で翌月の献立表で献立内容等を確認します。
除去食対応	原因食物（鶏卵）を除去して調理し、給食の提供を行います。
給食（一部）停止	
そ の 他	

その他 学校において配慮が必要な事項

	チェック欄	具体的な配慮と対応
食物・食材を扱う活動・授業	レ	管理不要
運 動	レ	配慮不要
宿泊を伴う活動	レ	配慮不要
持参薬	レ	持参なし
エピペンの保管	レ	該当なし
個人情報の管理	レ	児童の情報は、学校内で厳重に管理する。 関係機関に対し、必要に応じて情報提供する。

①学校生活管理指導表 「学校生活上の留意点」の記載内容などを記入してください。
②具体的な配慮と対応の事項を保護者と確認後、チェック欄にレ点等を記入してください。

その他 主治医から注意されていること 等

アナフィラキシー発症歴なし。
除去食対応に係る給食費の返還や追加徴収は行いません。
除去食の日は、誤食防止のための献立でおかわりできません。

給食費の返還・追加徴収など、その他必要事項を記入してください。

学校は個別取組プランの内容について、全職員、保護者が同意し、署名したことを確認してください。

に活用するため、記載された内容を、学校共有することに同意します。

草 加 太 朗

様式 3

学校給食以外で配慮が必要となる場合

配慮が必要な活動例

- ・ 調理実習(授業、クラブ活動)
(食物アレルギー対応調理実習計画表を作成する)
- ・ 食事、宿泊を伴う校外活動(修学旅行、自然教室など)
- ・ 宿泊や食事を伴う大会・コンクール等
- ・ 体験学習(そば打ち体験、乳搾り、果物狩り等食品を取り扱う学習)、工場見学
- ・ 教材(小麦粘土、食品が入っていた袋、牛乳パックを使った工作、植物栽培、豆まきなど)
- ・ 遠足(おやつや弁当の交換をしないよう注意)
- ・ 給食当番や後片付け、掃除当番
- ・ 運動(食物依存性運動誘発アナフィラキシー、運動誘発アナフィラキシー)
(原因食物を食べた後、4時間以内の運動を控えさせる)
- ・ 災害時の炊き出し、災害用備蓄食料

※一部の重症者では、湯気や揮発したアレルゲン、粉塵中のアレルゲンでも反応することがある。

※※食物アレルギーへの対応が必要になるのは、学校給食だけではないことに留意。

配慮の内容(共通)

- ・ 保護者・主治医との連絡
- ・ 対応を事前に決定
- ・ 教職員の共通理解
「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」(様式1)、「食物アレルギー個別取組プラン」(様式2)などによって、児童生徒の状況を把握し、全教職員が共通理解しておく
- ・ アレルゲン食品への接触防止策
例:座席の配置(給食その他)
担任の近くにする。机を少し離す等。
子供同士が食べながら接触すること(はね、とびなど)を防ぐ。
- ・ 他の児童生徒の理解
本人及び保護者の意向も踏まえて、アレルギーのために食べられないものがあることを説明し、理解を得る。食べものを交換しないよう注意する。

(以下、特に宿泊を伴う場合など)

- ・ どこまでの対応が必要で、どこまでの対応が可能なのかを事前に確認
例:宿泊施設と食事内容等の確認、そば殻枕など寝具の確認、浴槽にいれるもの
- ・ 持参薬の有無や管理方法、万一発症した場合の対応を事前に保護者・本人・学校医と十分話し合う
- ・ 搬送する医療機関などを事前に調査
- ・ 参加する教職員の共通理解

経由機関名

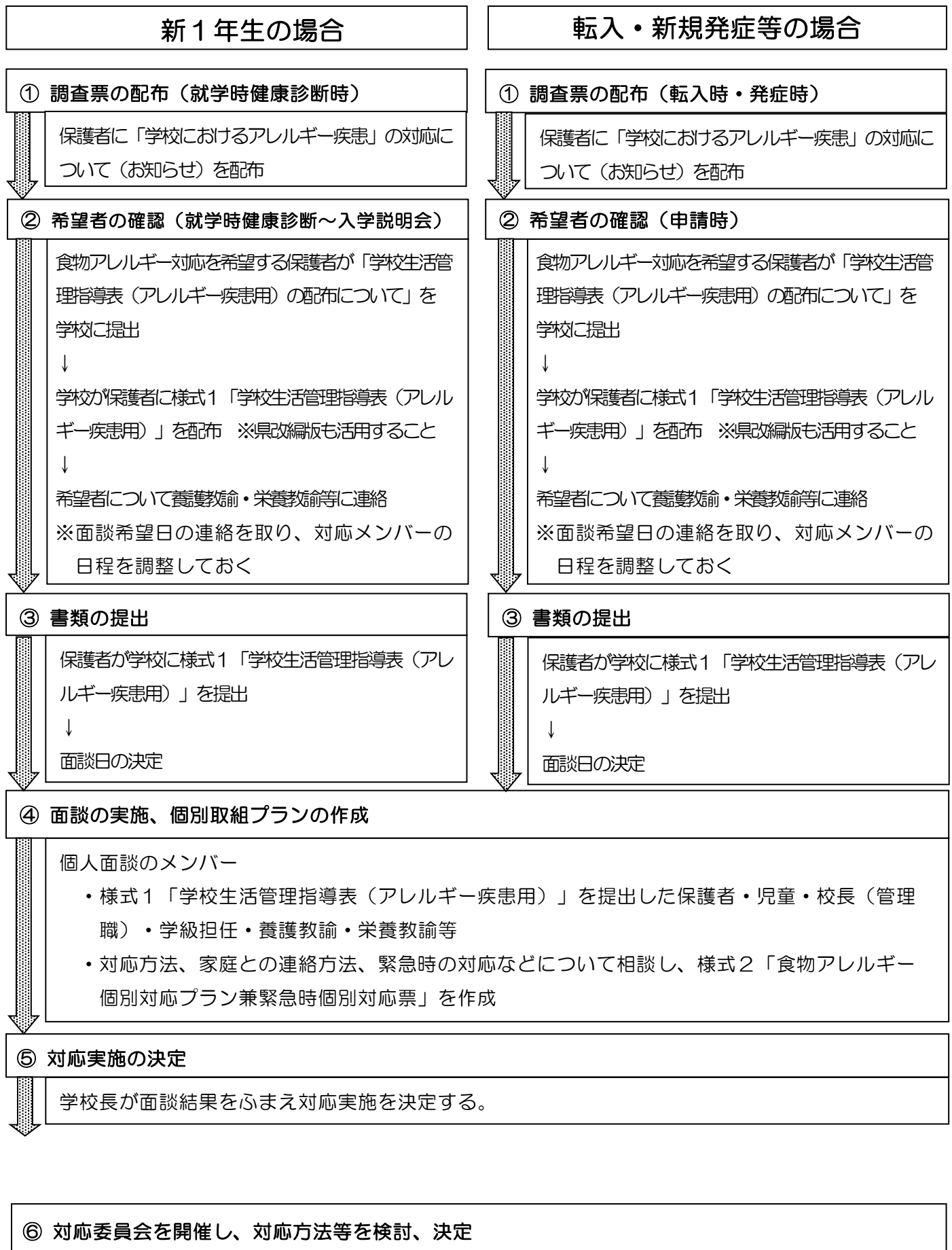
アレルギー疾患生活管理指導表に関する相談票

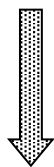
相談日：令和 年 月 日

がっこうめい 学校名			市町村	
担当者	職名		氏名	
	電話		E-mail	
対象者	年齢	歳（学年 ）	性 別	
相談内容分類	右から選んでください	a: 保護者が食物アレルギー等を軽視している。 b: 保護者が食物アレルギー等を過度に不安視している。 c: 医師の指示（記載含む）に疑問がある。 d: 一般的な質問 e: その他		
＜相談内容＞				
＜相談内容に対する学校の考え＞				
＜埼玉県アレルギー疾患相談室の意見＞				

様式 5

学校給食における食物アレルギー対応フローチャート（小学校）



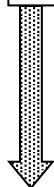


「食物アレルギー対応委員会」を開催し、対応方法等を検討・決定

※構成者：校長（管理職）・学級担任・養護教諭・栄養教諭等

必要に応じて教育委員会担当者・主治医・学校医

⑦ 対応の実施、情報の共有



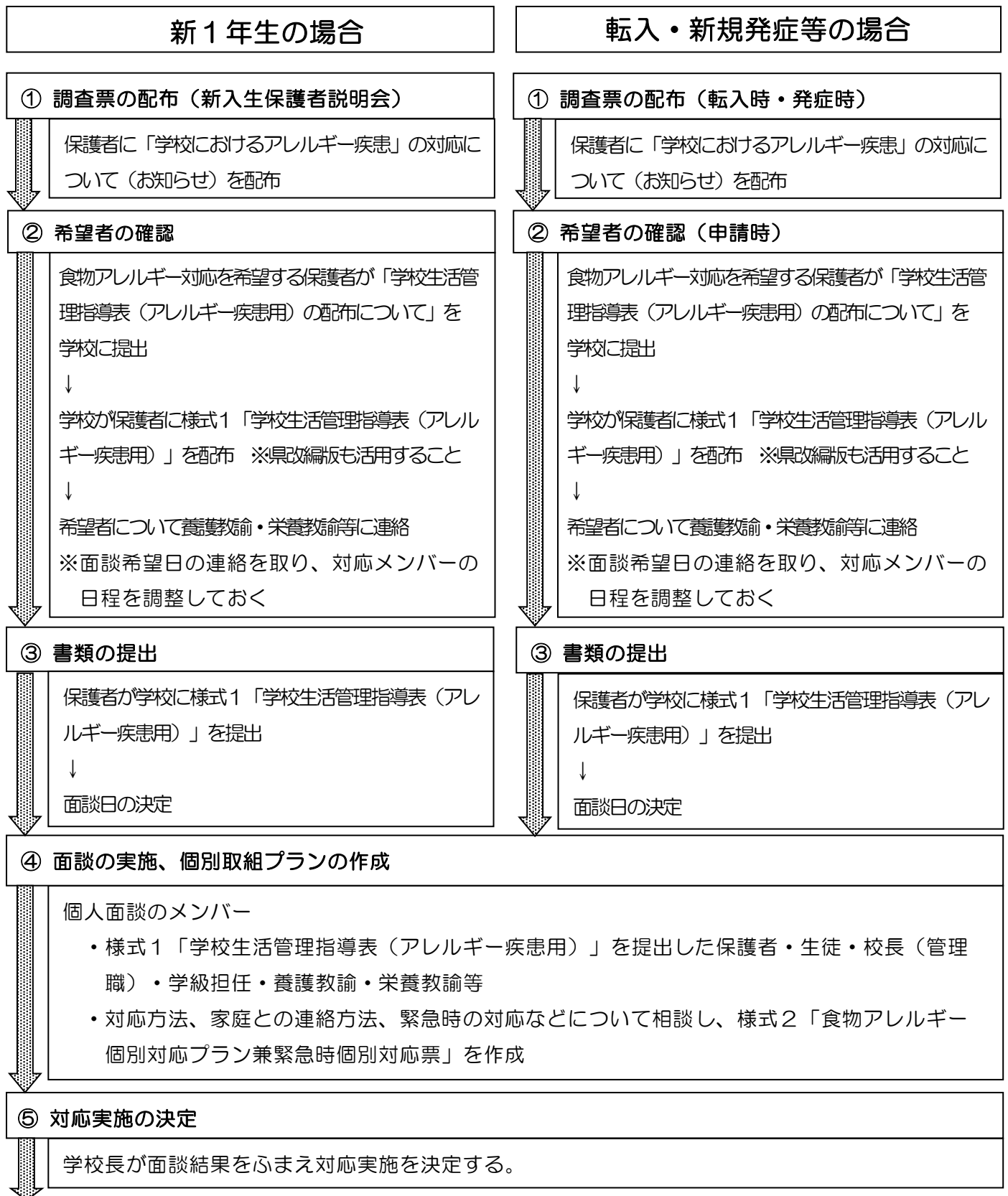
- ・校長は、対象者ごとに様式2「食物アレルギー個別対応プラン兼緊急時個別対応票」に記載し、職員会議等で全教職員に緊急時の対応方法等を周知する。
- ・保護者に食物アレルギー対応の内容を連絡する。

⑧ 評価・見直し・個別指導

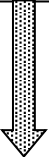
- ・進級時において、引き続き食物アレルギー対応が必要な場合は、保護者に様式1「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を要請する。
- ・保護者から様式1「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」が提出されたら、④面談の実施、個別取組プランの作成から⑦対応の実施、情報の共有までの流れに基づき対応を継続する。

様式 6

学校給食における食物アレルギー対応フローチャート（中学校）

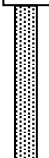


⑥ 対応委員会を開催し、対応方法等を検討、決定



「食物アレルギー対応委員会」を開催し、対応方法等を検討・決定
※構成者：校長（管理職）・学級担任・養護教諭・栄養教諭等
必要に応じて教育委員会担当者・主治医・学校医

⑦ 対応の実施、情報の共有

- 
- ・校長は、対象者ごとに様式2「食物アレルギー個別対応プラン兼緊急時個別対応票」に記載し、職員会議等で全教職員に緊急時の対応方法等を周知する。
 - ・保護者に食物アレルギー対応の内容を連絡する。

⑧ 評価・見直し・個別指導

- ・進級時において、引き続き食物アレルギー対応が必要な場合は、保護者に様式1「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を要請する。
- ・保護者から様式1「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」が提出されたら、④面談の実施、個別取組プランの作成から⑦対応の実施、情報の共有までの流れに基づき対応を継続する。

事故発生時（アナフィラキシー）の教職員緊急対応マニュアル

事故発生・重症

複数で対応する
迷ったらエピペン®を打つ！
ただちに119番通報

発見者

- ☐ 子供から目を離さない
- ☐ 事故発生の連絡（近くの教職員・児童生徒など）

校長

不在時は副校長・教頭、教務
・学年主任又は他の教職員

養護教諭

指示

報告

指示

報告

教職員

連携

連絡

保護者

発見者＋養護教諭・教職員

＜症状・処置内容を記録＞

* アナフィラキシー緊急時対応経過記録票（例）

- ☐ 子供から目を離さない
- ☐ 食物アレルギー緊急時対応マニュアルで、重症度を判定し速やかに行動
- ☐ 周囲の安全確保
- ☐ 状態の把握（意識・呼吸・皮膚等）
- ☐ 学校生活管理指導表等の確認
- ☐ エピペン®の準備（必要に応じて使用）
- ☐ 内服薬の準備（必要に応じて使用）
- ☐ AEDの準備（必要に応じて実施）
- ◆ 息苦しさ（呼吸困難）、のどがしめつけられる感じなどの症状があらわれたら、直ちにエピペンを使用。
- ◆ 対応は、必ず複数の職員で当たる。

連絡【救急要請・緊急時連絡先医療機関】

救急車の要請

- ①「救急です。」
「食物アレルギーによるアナフィラキシー発症 児童生徒の搬送依頼です。」
- ②連絡者の所在地、連絡先を伝える。
- ③状態・経過を簡潔に説明する。
・だれが・いつ・どこで
・症状（どのような状態か）
・エピペン処方の有無、接種の有無
・救急車が来るまでの手当方法を聞く
- ④緊急時連絡先医療機関または、主治医を伝える。

緊急時連絡先医療機関にも一報する

- ①受け入れ可能か確認
- ②手当の指示を受ける

【救急車を要請したら】

- ①救急隊からの電話に対応できるよう、通報時に伝えた連絡先は常につながるようにしておく。
- ②管理指導表、症状・処置内容を記録した用紙の写しを準備。
- ③児童生徒の保険証の写し、エピペン®（使用済みも）を持参。
- ④状況を説明できる職員が同乗する。

【その他】

- ◇他の児童生徒への対応
- ◇救急車の誘導
- ◇同乗者の準備
- ☐ 教育委員会へ報告
（→教育事務所→保健体育課）

食物アレルギー緊急時対応マニュアル

異変に気がついたら子供から目を離さない

迷ったらエピペン®を打つ！

ただちに119番通報

助けを呼び、人を集める

下の症状から重症度を判定し、速やかに行動する

全身の症状

- ☐ぐったり
- ☐意識もうろう
- ☐尿や便をもらす
- ☐脈が触れにくいまたは不規則
- ☐唇や爪が青白い

少なくとも5分ごとに、繰り返し症状を観察
経過・内服・エピペン®使用の時刻を記録

呼吸器の症状

- ☐のどや胸が締め付けられる
- ☐声がかすれる
- ☐犬が吠えるような咳
- ☐息がしにくい
- ☐持続する強い咳き込み
- ☐ゼーゼーする呼吸

☐数回の軽い咳



©埼玉県

消化器の症状

- ☐持続する強いお腹の痛み
(がまんできない痛み)
- ☐繰り返し吐き続ける

- ☐中等度のお腹の痛み
- ☐1～2回のおう吐
- ☐1～2回の下痢

- ☐軽いお腹の痛み(がまんできる)
- ☐吐き気

目・口・鼻・顔面の症状

上記の症状が
1つでもあてはまる場合

- ☐顔全体の腫れ
- ☐まぶたの腫れ

- ☐目のかゆみ、充血
- ☐口の中の違和感、唇の腫れ
- ☐くしゃみ、鼻水、鼻づまり

皮膚の症状

緊急

- ☐強いかゆみ
- ☐全身に広がるじんま疹
- ☐全身が真っ赤

- ☐軽度のかゆみ
- ☐数個のじんま疹
- ☐部分的な赤み

上記の症状が
1つでもあてはまる場合

受診

- ①内服薬を飲ませ、エピペン®を準備
- ②速やかに医療機関を受診(救急車の要請も考慮)
- ③急速に進行する場合→「緊急」の対応
- ④座位にして会話をしながら観察すると、急変に対する判断・対応がしやすい

上記の症状が
1つでもあてはまる場合

注意

- ①内服薬を飲ませる
- ②「急速に進行する」又は「悪化が予想される」場合→「受診」「緊急」の対応
- ③少なくとも1時間は観察
完全によくなるまで目を離さない

- ①エピペン®を使用
- ②救急車を要請(119番通報)
→緊急時連絡先医療機関に連絡
→保護者に連絡
- ③その場で安静を保つ(*)
→立たせたり、歩かせたりしない
- ④その場で救急隊を待つ
- ⑤可能なら内服薬を飲ませる

*安静を保つ体位

- ◇ぐったり、意識もうろうの場合、仰向けにして足を15～30cm高くする
- ◇吐き気・嘔吐がある場合、横向きに
- ◇呼吸が苦しく仰向けになれない場合、上半身を起こし後ろに寄りかからせる

除去解除申請書

令和 年 月 日

草加市立 学校長様

現在の「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」により除去していた
(食品名：)について、医師の指導（医療機関名
受診日 令和 年 月 日）のもと、これまでに複数回摂取して症状が
誘発されていませんので、学校給食における除去解除をお願いします。

年 組

児童生徒氏名：

保護者氏名： 印

《返信欄》

令和 年 月 日

除去解除決定通知

年 組 の保護者様

「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」により除去していた
(食品名：)について、令和 年 月 日より
解除いたします。

草加市立〇〇〇学校長

「学校給食で誤食のあった事例報告」・「学校給食が原因で食物アレルギー症状が発症した事例報告」

報告日 令和 年 月 日

学校名			
記入者	職名	氏名	
電話番号	E-mail		

※ に、該当する番号や記述を記入してください。

1 発症(誤食)した児童生徒	年齢	歳	学年	性別
2 学校生活管理指導表 (食物アレルギー疾患用) の提出状況	↑数字記入	1 提出有。管理指導表に基づいて、学校で配慮や管理をしている。 2 提出無。しかし、学校では配慮や管理を行っている。 3 提出無。学校で配慮や管理を行っていないが、本人が除去をしている。 4 これまで食物アレルギー症状を発症したことがない。 5 その他 ()		
3 エピペン®の携帯状況 (食物アレルギーによる)	↑数字記入	1 医師から処方されていて、学校に置いている。 2 医師から処方されているが、学校には置いていない。 3 医師から処方されていない。 4 その他 ()		
4 管理指導表に記載されている原因食品(除去する食品)				
5 発症(誤食)した年月日	令和	年	月	日
6 発症した症状 (該当する口にシを入れてください)	重症 ☐ ぐったり ☐ 意識もうろう ☐ 尿や便を漏らす ☐ 脈が触れにくい又は不規則 ☐ 唇や爪が青白い ☐ のどや胸が締め付けられる ☐ 声がかすれる ☐ 犬が吠えるような咳 ☐ 息がしにくい ☐ 持続する強い咳き込み ☐ ゼーゼーする呼吸 ☐ 持続する強いお腹の痛み ☐ 繰り返し吐き続ける 中等症 ☐ 数回の軽い咳 ☐ 中等度のお腹の痛み ☐ 1～2回のおう吐 ☐ 1～2回の下痢 ☐ 顔全体の腫れ ☐ まぶたの腫れ ☐ 強いかゆみ ☐ 全身に広がるじんま疹 ☐ 全身が真っ赤 軽症 ☐ 軽いお腹の痛み ☐ 吐き気 ☐ 目のかゆみ、充血 ☐ 口の中の違和感、唇の腫れ ☐ くしゃみ、鼻水、鼻づまり ☐ 軽度のかゆみ ☐ 数個のじんま疹 ☐ 部分的な赤み ☐ 誤食はあったが、特別な症状はなかった。			
※その他の症状 (具体的に記載してください)				
7 本事例の原因食品				
8 発症(誤食)の原因	【除去すべき食品が学校に伝えられていた】 ☐ 1 保護者・学校が連携して除去食品の確認をしていたが、除去すべき食品が漏れてしまった。→Q9へ ☐ 2 保護者又は本人のみが除去食品の確認をしていて、除去すべき食品が漏れてしまった。 【除去すべき食品が学校には伝えられていなかった】 ☐ 3 学校には連絡をせず、保護者又は本人のみが除去をしていて、除去すべき食品が漏れてしまった。			

(該当する口にレを入れてください)	【その他】 ☐ 4 これまで食物アレルギーを発症する原因食品ではなかったが、初めて食物アレルギー症状が現れた。 ☐ 5 食べたときは症状がなかった。その後、運動をして、食物アレルギー症状がでた。 ☐ 6 以前は除去していたが、解除申請があり除去していなかった。 ☐ 7 何が原因かわからない。 ☐ 8 その他(下の枠内に、具体的に記載してください。)	
※8で「Q9へ」と記載されたところに回答した場合に記載 9 給食に原因食品が混入した理由	↑数字記入	1 除去する予定であったが、調理中に混入してしまった。 2 除去する予定であったが、配膳時に混入してしまった。 3 本人が、他の児童生徒からもったり、交換したりした。 4 除去食等が作ってあったが、本人に渡らず、献立どおりの食事を食べてしまった。 5 本人、保護者、学級担任、栄養士等の献立確認のミス 6 原因食品が含まれていることが、事前にわからなかった 7 その他
※混入した理由 選択肢に関わらず具体的に記載 ・マニュアルにおける対応方法 ・当日の対応状況 など		
10 発生状況	○給食時間 ○当日の献立 ○当日の献立のうち、除去すべきだったもの ○発症時間・場所 ○時間経過による詳細	
11 薬使用の有無	↑数字記入	1 内服薬使用 2 エピペン[®]使用(食物アレルギーにより処方されたもの) 3 なし
12 医療機関の受診	↑数字記入	1 学校から直接受診をした 2 帰宅後、受診をした 3 受診はしなかった 受診介助者 受診介助者
13 救急車等の要請	↑数字記入	1 あり 2 なし
14 入院の有無	↑数字記入	1 あり 2 なし
15 再発防止策		

「学校給食で誤食のあった事例報告」・「学校給食が原因で食物アレルギー症状が発症した事例報告」

報告日：令和 年 月 日

学校名			
記入者	職名	氏名	
電話番号			E-mail

※ に、該当する番号や記述を記入してください。

1 発症(誤食)した児童生徒	年齢	歳	学年	性別
2 学校生活管理指導表 (食物アレルギー疾患用) の提出状況	↑数字記入	1 提出有。管理指導表に基づいて、学校で配慮や管理をしている。 2 提出無。しかし、学校では配慮や管理を行っている。 3 提出無。学校で配慮や管理を行っていないが、本人が除去をしている。 4 これまで食物アレルギー症状を発症したことがない。 5 その他 ()		
3 エピペン®の携帯状況 (食物アレルギーによる)	↑数字記入	1 医師から処方されていて、学校に置いている。 2 医師から処方されているが、学校には置いていない。 3 医師から処方されていない。 4 その他 ()		
4 管理指導表に記載されている原因食品(除去する食品)				
5 発生(誤食)した年月日	令和	年	月	日
6 発症した症状 (該当する口にシを入れてください)	重症 ☐ ぐったり ☐ 意識もうろう ☐ 尿や便を漏らす ☐ 脈が触れにくい又は不規則 ☐ 唇や爪が青白い ☐ のどや胸が締め付けられる ☐ 声がかすれる ☐ 犬が吠えるような咳 ☐ 息がしにくい ☐ 持続する強い咳き込み ☐ ゼーゼーする呼吸 ☐ 持続する強いお腹の痛み ☐ 繰り返し吐き続ける 中等症 ☐ 数回の軽い咳 ☐ 中等度のお腹の痛み ☐ 1～2回のおう吐 ☐ 1～2回の下痢 ☐ 顔全体の腫れ ☐ まぶたの腫れ ☐ 強いかゆみ ☐ 全身に広がるじんま疹 ☐ 全身が真っ赤 軽症 ☐ 軽いお腹の痛み ☐ 吐き気 ☐ 目のかゆみ、充血 ☐ 口の中の違和感、唇の腫れ ☐ くしゃみ、鼻水、鼻づまり ☐ 軽度のかゆみ ☐ 数個のじんま疹 ☐ 部分的な赤み ☐ 誤食はあったが、特別な症状はなかった。 食物アレルギー緊急時対応マニュアルを参照 発生時に確認した症状を全て チェックしてください。			
※その他の症状 (具体的に記載してください)				
7 本事例の原因食品				
8 発症(誤食)の原因	【除去すべき食品が学校に伝えられていた】 ☐ 1 保護者・学校が連携して除去食品の確認をしていたが、除去すべき食品が漏れてしまった。→Q9へ ☐ 2 保護者又は本人のみが除去食品の確認をしていて、除去すべき食品が漏れてしまった。 【除去すべき食品が学校には伝えられていなかった】 ☐ 3 学校には連絡をせず、保護者又は本人のみが除去をしていて、除去すべき食品が漏れてしまった。			

(該当する口にレを入れてください)	【その他】 ☐ 4 これまで食物アレルギーを発症する原因食品ではなかったが、初めて食物アレルギー症状が現れた。 ☐ 5 食べたときは症状がなかった。その後、運動をして、食物アレルギー症状がでた。 ☐ 6 以前は除去していたが、解除申請があり除去していなかった。 ☐ 7 何が原因かわからない。 ☐ 8 その他(下の枠内に、具体的に記載してください。)	
※8で「Q9へ」と記載されたところに回答した場合に記載 9 給食に原因食品が混入した理由	↑数字記入	1 除去する予定であったが、調理中に混入してしまった。 2 除去する予定であったが、配膳時に混入してしまった。 3 本人が、他の児童生徒からもったり、交換したりした。 4 除去食等が作ってあったが、本人に渡らず、献立どおりの食事を食べてしまった。 5 本人、保護者、学級担任、栄養士等の献立確認のミス 6 原因食品が含まれていることが、事前にわからなかった 7 その他
※混入した理由 選択肢に関わらず具体的に記載 ・マニュアルにおける対応方法 ・当日の対応状況 など		
10 発生状況	○給食時間 ○当日の献立 ○当日の献立のうち、除去すべきだったもの ○発症時間・場所 ○時間経過による詳細 内服薬とエピペンの両方を使用した場合には 1、2 と記入	
11 薬使用の有無	↑数字記入	1 内服薬使用 2 エピペン[®]使用(食物アレルギーにより処方されたもの) 3 なし
12 医療機関の受診	↑数字記入	1 学校から直接受診をした 2 帰宅後、受診をした 3 受診はしなかった 受診介助者 受診介助者
13 救急車等の要請	↑数字記入	1 あり 2 なし 救急車を要請した場合は、速やかに県保健体育課(市町村立学校については市町村教育委員会→教育事務所→県保健体育課)への報告
14 入院の有無	↑数字記入	1 あり 2 なし
15 再発防止策	必要に応じて、市町村立学校については、市町村教育委員会、県立学校については、県教育委員会と協議し、再発防止に努めてください。	

学校において食物アレルギー症状が発症した事例報告(学校給食が原因ではない場合)

報告日：令和 年 月 日

学校名			
記入者	職名	氏名	
電話番号	E-mail		

※ に、該当する番号や記述を記入してください。

1 発症(誤食)した児童生徒	年齢	歳	学年	性別
2 学校生活管理指導表 (食物アレルギー疾患用) の提出状況	↑数字記入	1 提出有。管理指導表に基づいて、学校で配慮や管理をしている。 2 提出無。しかし、学校では配慮や管理を行っている。 3 提出無。学校で配慮や管理を行っていないが本人が除去をしている。 4 これまで食物アレルギー症状を発症したことがない。 5 その他 ()		
3 エピペン®の携帯状況 (食物アレルギーによる)	↑数字記入	1 医師から処方されていて、学校に置いている。 2 医師から処方されているが、学校には置いていない。 3 医師から処方されていない。 4 その他 ()		
4 管理指導表に記載されている原因食品(除去する食品)				
5 発生(誤食)した年月日	令和	年	月	日
6 発症した症状 (該当する口にレを入れてください)	重症 ☐ ぐったり ☐ 意識もうろう ☐ 尿や便を漏らす ☐ 脈が触れにくい又は不規則 ☐ 唇や爪が青白い ☐ のどや胸が締め付けられる ☐ 声がかすれる ☐ 犬が吠えるような咳 ☐ 息がしにくい ☐ 持続する強い咳き込み ☐ ゼーゼーする呼吸 ☐ 持続する強いお腹の痛み ☐ 繰り返し吐き続ける 中等症 ☐ 数回の軽い咳 ☐ 中等度のお腹の痛み ☐ 1～2回のおう吐 ☐ 1～2回の下痢 ☐ 顔全体の腫れ ☐ まぶたの腫れ ☐ 強いかゆみ ☐ 全身に広がるじんま疹 ☐ 全身が真っ赤 軽症 ☐ 軽いお腹の痛み ☐ 吐き気 ☐ 目のかゆみ、充血 ☐ 口の中の違和感、唇の腫れ ☐ くしゃみ、鼻水、鼻づまり ☐ 軽度のかゆみ ☐ 数個のじんま疹 ☐ 部分的な赤み ☐ 誤食はあったが、特別な症状はなかった			
※その他の症状 (具体的に記載してください)				
7 本事例の原因食品				

8 発症(誤食)の原因			
9 発生状況	○発症時間・場所		
	○時間経過による詳細		
10 薬使用の有無	↑数字記入	1 内服薬使用 3 なし	2 エピペン [®] 使用(食物アレルギーにより処方されたもの)
11 医療機関の受診	↑数字記入	1 学校から直接受診をした 2 帰宅後、受診をした 3 受診はしなかった	受診介助者 受診介助者
12 救急車等の要請	↑数字記入	1 あり 2 なし	
13 入院の有無	↑数字記入	1 あり 2 なし	
14 再発防止策			