

学校給食保存食の取扱要領

1 保存食の採取

採取する保存食は食品ごとに 50 g 程度で空気を抜いてビニール袋に入れて密封する。採取時は必ずビニール手袋で行う。

ビニール手袋・ビニール袋は使い捨てとし、再使用はしない。

(1) 原材料

ア 原材料は食用とする部位を採取する。

イ 野菜・果物は洗わず採取し、産地が 2 か所以上の場合はそれぞれ採取する。

ウ 製造年月日・期限表示及び規格が違う場合はそれぞれ採取する。

エ 野菜等、切裁に使用した包丁・まな板は、切裁毎にアルコール消毒をする。

オ 個別包装の原材料は可能な限りそのまま採取する。

カ 卵はすべてを割卵し、混合したものから 50 g 程度採取する。ゆで卵の場合は殻のまま採取する。殺菌液卵は流水で解凍してから混合したものを採取する。

(2) 調理済食品

ア 釜毎に使用している食材が全て含まれるように採取する。(牛乳、バター、生クリームは食材に含む)

イ 献立を全て採取する。デザート・ジャム・マヨネーズ・小魚等の個別包装のものはそのまま採取する。

ウ 混ぜごはんの場合、具とごはんをそれぞれ採取する。ソースと一緒に合わせて提供する場合、ソースと合わせるものをそれぞれ採取する。

(3) 保存食品から除く食品

ア 原材料

米、麦

イ 調味料

塩、砂糖、酢、みりん、しょうゆ、酒、ソース、味噌、こしょう等の常温で保存する食品

ウ 乾物・缶詰等

わかめ、干しいたけ、削りかつお、削り節、昆布、春雨、のり等の常温で保存する食品

(4) その他

使用水は残留塩素量（遊離塩素）が 0.1mg/l未満の場合は、1 リットルを 2 週間以上保存食用冷凍庫で保存する。

2 保存食の保存

(1) 保存食は -20°C 以下で保存する。

(2) 保存用ビニール袋に原材料・調理済食品をそれぞれまとめ、日付を明記し、保存食用冷凍庫で 2 週間以上保管する。ただし、長期休業に入る 2 週間前以降に提供したものの保管については 3 週間とする。

(3) 廃棄した日を記録する。

(4) 書類の作成

「保存食日誌」(様式9)に記載する。

3 特別食等の保存食の注意点

(1) 特別食は出来上がり 50 g 程度採取し、献立名を袋に記入する。