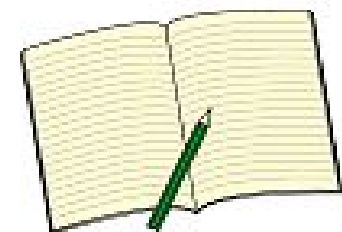


*** 伊東市学校給食 作業工程表・作業動線図の記入方法 ***



伊東市の手引き:伊東市学校給食 作業工程表・作業動線図の記入方法

1. 作業工程表の作成

①献立毎、担当者を中心に記載し、補助する人は()で示す。

例 和え物 茹でる係→担当者 和える係→補助 ※献立、調理場規模により変わる場合もあり

②汚染作業（検収、野菜の洗浄まで）をピンク、非汚染作業（牛乳、アレルギーも含）を青で、清掃作業を緑で囲う。（または塗る）

③作業時間は→で示し空白の時間がないように計画を立てる。

④危険事項（生物の取り扱い）は赤線を引いて注意喚起する。

⑤作業分担や、時間設定については、安全第一であることを配慮し計画する。

⑥出来上がりから喫食まで最長2時間を守り、逆算して作成する。

⑦タイムテーブルの欄に、「洗う・切る・煮る・茹でる・蒸す・検収・準備・配缶片付け・残留塩素測定」等の記入をする。

⑧調味料を入れるところは「調味料」「調味」と記入。

⑨衛生管理のポイント「温度確認（中心温度）・エプロン交換（前掛）・手洗い・手袋着用（手袋）・白衣の交換・靴の交換（くつ）」等を記入（またはスタンプ）する。

⑩アレルギー対応食の工程も記入する。

例 ・料理名 ・担当者 ・ア配缶→ 等記載

○実際、予定とは変更になった場合、赤字訂正をすること。（開始、終了時間の変更は、赤字で時間も記載する。）

【学校給食従事者研修マニュアル P71】

*不明な点は各学校（施設）の担当栄養士に訊く。



作業工程記録簿		令和4年12月13日(火)		【備考】 衛生管理調査研究会		伊東市立 西 小学校		栄養士印		作成者印	
		分校 16-15-27									
献立名	調理員 補助は()で示す	手洗い		作業工程		汚染作業 ピンク		非汚染作業 青		清掃作業 緑	
		8:00	9:00	10:00	11:00	12:00	給食開始 12時05分				
ご飯	川口		米 浸水	水切り	準備	③ 炊く	中心温度	④ 炊く	中心温度	⑦ 片付け	
さばの立田揚げ	長山 小枝	野菜洗浄 ○ボール ○水槽	①生姜 ②きゅうり ③小松菜 ④にんじん ⑤根深ねぎ ⑥もやし ※洗浄順注意 ○ボール ⑦干しいたけ	しょうが	下味付け	① 揚げる	中心温度	⑦	中心温度	⑦	
もやしの胡麻酢和え	川口 市川			⑤ 茹でる	きゅうり もやし	② 冷やす	中心温度	③ 冷やす	中心温度	⑦	
つみれ汁	長山 小枝 川口			③ だしをとる		② 煮る	干椎茸・人参・ねぎ加える	④ 湯通し	中心温度	⑦	
みかん1/2	川口・長山	洗	切	④ 冷やす		② つみれ作る	※汚染注意	③ 冷やす	中心温度	⑦	
検収調味料	小枝 市川	検収									
牛乳	市川			検収	保						
食器・ワゴン	市川					前掛け	手洗い	食器セット			
アレルギー(トレ-2人)ゴマ・みかん	市川										
略記号		回転釜: 左から①②③④⑤ オープン: オ (段) タライ: タ1・タ2		作業のポイント		危険な作業の赤線を引いて示す		特記事項(栄養士)			
裁断機: さピーラー: ピ ミキサー: ミ みじん切り機: み 手切り: 切 フードカッター: カ		冷蔵庫: (検収用) 冷1・(生物用) 冷2・(調理済み用) 冷3、冷4		*食材の管理、適温給食、喫食までの時間短縮に向けた取組み、3点計測75℃以上1分以上等確認事項		さばは直前まで冷蔵庫で保管 和え物は和えてからワゴンに乗せるまで冷蔵保存					
配缶: 配 ワゴンに乗せる: ワ 真空冷却機: 真 洗う: 洗				*具体的な工夫と時短につながる反省を記録(作業終了時記載)							

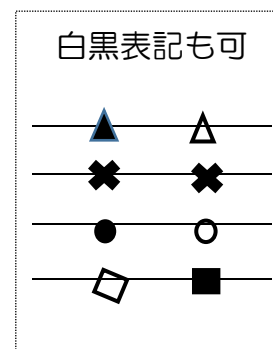
2. 作業動線図の作成

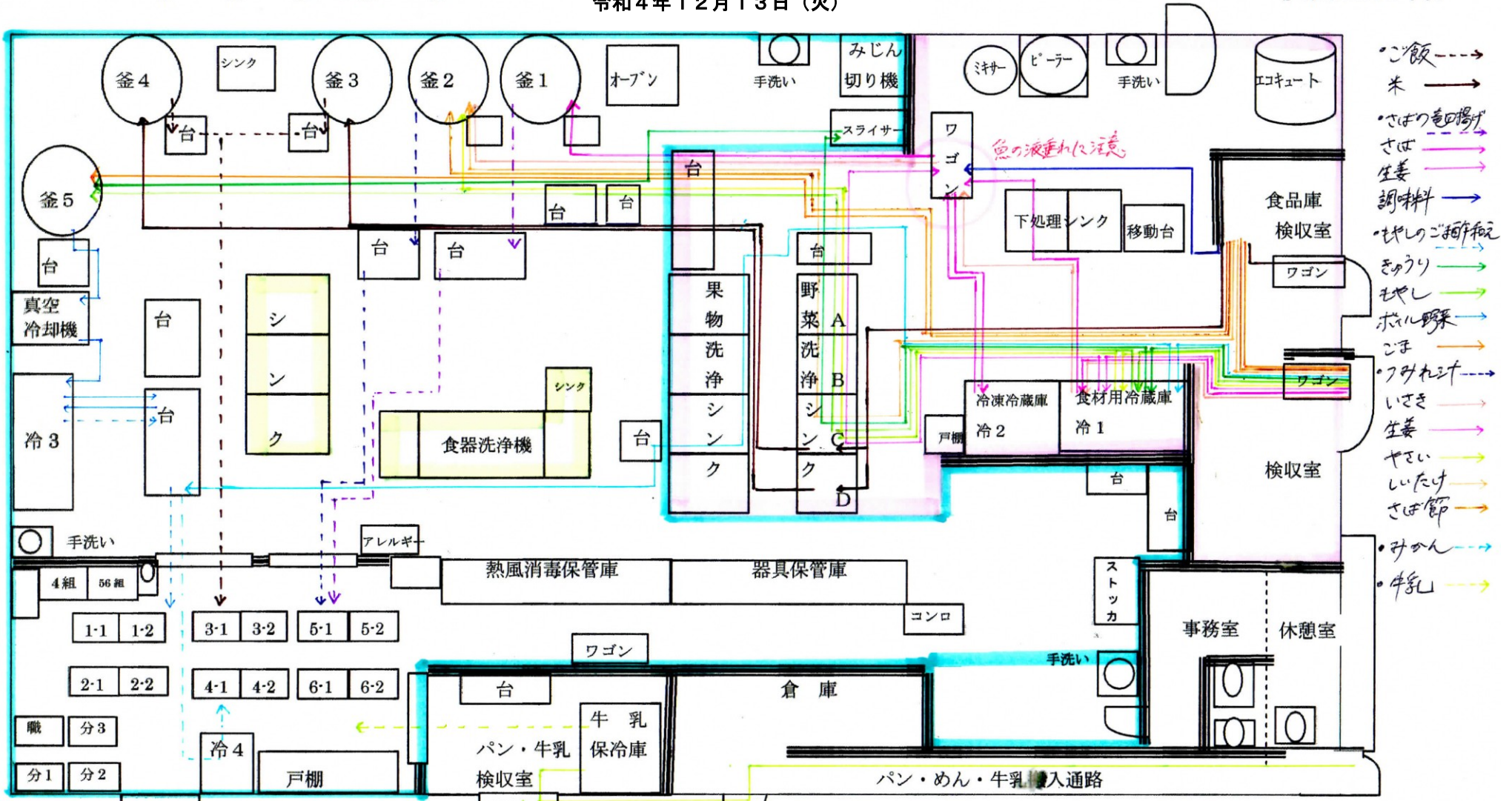
- ①食品ごとの動線を示す。
- ②同一料理に使用する同じ動線（野菜等）の食品は一本の線にまとめてもよい。しかし、同一食品であっても別の料理に使用する食品は別々に示す。
- ③線は定規を使って引き、一方通行で記す。（折り返す場合は新たに線を引く。）
- ④汚染度の高い食品（肉・魚・卵等）の動線は赤色系にする。汚染させたくない食品（非加熱食品や和え物等）は青色系とする。
- ⑤食材の動きを明記する。食材は——実線。（生肉生魚等は色を変えるか、線の種類を変えるか分かりやすくする。）料理（出来上がり後）は……点線。
- ⑥汚染区域をピンク、非汚染区域を青、器具食器洗浄区域を黄で色分けする（野菜の洗浄までが汚染区域）。
- ⑦危険区域は丸で囲む。また、具体的に何が危険なのか、どう注意するのか記載する。（時間差、○○から離す、ついで等々の記入）
- ⑧安全性を配慮して、作業場所や使用する釜、機器を決めること。
- ⑨食品の搬入口、保管場所、調理後の食品の保管場所を明確にする。
- ⑩アレルギー対応食の動線（記載例 ㊦→）も記入する。

【学校給食従事者研修マニュアル P72】

参 考 動線の色（例） ※修正は赤

料 理		食 品			
主食		米		乾物	
主菜		魚		肉	
副菜		野菜		卵	
汁物		野菜		練り製品	
牛乳		牛乳		乳製品	
果物		果物		寒天、調味料等	





- ご飯 →
- 米 →
- さばの竜揚げ →
- さば →
- 生姜 →
- 調味料 →
- お餅のこぼれ粉 →
- きゅうり →
- もやし →
- ホイル野菜 →
- こぼ →
- フマレ汁 →
- いさぎ →
- 生姜 →
- やさい →
- いたけ →
- さば節 →
- みかん →
- 牛乳 →

動線作成上の留意点

- ・危険な場所・・・魚の下味付けや冷2に保管お餅の液垂れに注意
- ・人、食材の移動、床の水濡れ等による汚染拡大防止に努めましょう。
- ・ドライ化徹底の工夫をしましょう。
- ・実践の手立て、配慮を具体的に記録しましょう。

作業中の動線について(具体的な記録)

- ・フマレ汁を釜2で作る。フマレ団子の汚染を上げないようにする。
- ・スライサーの位置が改善前なので、使用時は魚の下味付け前に行く。