

## 学校給食保存食の取り扱い要領

### 1 保存食の保存期間

専用冷凍庫で2週間以上、冷凍保存（－20℃以下）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。

### 2 保存食の採取

採取する保存食は全て50g以上をビニール袋に入れ、空気を抜いてシーラーで密封する。採取は素手で行わず、また、ビニール袋は使い捨てにし、再使用しない。

採取後は速やかに専用冷凍庫で冷凍保存する。

#### (1) 原材料

##### 【当日納品】

- ① 原材料は食用とする部位を採取する。
- ② 野菜・果物は洗わず採取し、産地が2カ所以上の場合はそれぞれ採取する。  
ただし、洗浄前に採取できない果物（メロン、すいか、パイナップル等）は、洗浄後、調理済食品として採取する。
- ③ 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。
- ④ 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。
- ⑤ 個別包装の原材料は可能な限りそのまま採取する。
- ⑥ 卵はヒビの有無を確認後すべて割卵し、混合したもの（調理で使用する直前まで混合しない）から50g以上を採取する。ゆで卵の場合は殻のまま採取する。

##### 【まとめ納品】

納入時に採取可能な食材（※ばら凍結）は納入時に採取し、不可能なもの（ブロック凍結、冷蔵食品等）については使用当日採取する。使用日が複数日の場合は、最終使用日から2週間以上保存する。

※ばら凍結（例：えび、いか、むき枝豆、加工品等）

#### (2) 調理済食品

- ① 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。
- ② 1つの料理で複数の釜を使用した場合、どの釜から採取したものか明確にする。
- ③ 献立を全て採取する。
- ④ 個別包装のもの（デザート・ジャム・マヨネーズ等）はそのまま採取する。

#### (3) 保存食品から除く食品

- ① 原材料 米、もち米、麦
- ② 調味料 塩、砂糖、味醂、醤油、酒、ソース、味噌等の常温で保存する食品
- ③ 乾物 わかめ、干しいたけ、削り節、春雨、のり等の常温で保存する食品
- ④ 缶詰
- ⑤ レトルトパウチ食品

#### (4) その他

使用水は残留塩素濃度が0.1mg/ℓ未満の場合、1ℓを採取し、2週間以上保存食用冷凍庫で保存する。

## 資料 4

### 3 保存食の保存方法

- (1) 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（－20℃以下）で2週間以上保存する。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。
- (2) 原材料、調理済食品の採取時間を「検収表・刃物点検表【下処理室】」（様式6）、「食材料表・まとめ納品検収表・刃物点検表【調理室】」（様式7）、「まとめ納品検収表」（様式9）にそれぞれ記録する。
- (3) 廃棄した食品の採取日、廃棄時間を「衛生管理チェックリスト」（様式12）に記録する。