

# 調理作業マニュアル

白川学校給食センター

調理中は、床に水や食材をこぼさない。

食品・器具・容器の取扱いは、床上60cm以上の場所で行う。

## 始業前

- ・ ボイラ一点火（ボイラー担当）
- ・ 検収室のブラインドを開ける
- ・ 使用水の流水（5分間以上）
- ・ 水質検査の記録
- ・ 使用水の検体をとる
- ・ 調理場の換気扇・電灯をつける。
- ・ 冷蔵庫・冷凍庫の温度をチェックし、正しく機能していることを確認する。

# 検収

## 始業準備

### 作業前のアルコール消毒

- ・ 冷蔵庫・冷凍庫、器具消毒庫の取手
- ・ 検収室の作業台
- ・ 検収室の台車

### 準備するもの

- ・ 検収簿
- ・ 検体袋（ジッパー付きビニール袋）
- ・ 油性マジック
- ・ 非接触温度計
- ・ はかり（保存食チェック用）
- ・ 包丁、まな板
- ・ アルコール
- ・ 使い捨て手袋
- ・ 移動台

## 検収の手順

- ①食品を検収用台車に載せる。（容器が必要な場合は準備しておく。）  
業者への指示・・・プラットホームに食品を直接置かない。
- ②検収をする

### 【検収項目】

- \* 納品時間
- \* 数量・・・発注数と納品数があるか確認し、記録する。
- \* 品温・・・非接触温度計を用いて温度を計測し、記録する。  
（卵、牛乳、豆腐、肉・魚加工品などの冷蔵品、冷凍食品）
- \* 品質・・・悪臭はないか、腐敗していないか、包装に異常はないか等
- \* 異物の混入等
- \* 製造年月日、賞味期限、
- \* ロット番号・・・ロット番号の有無が不明な場合は業者に確認する。
- \* メーカー名
- \* 野菜の産地・・・生産者も分かれば確認する。
- \* 検収者名

- ③数量、品質に異常がないことを確認した後、納品伝票にサインし、1枚は業者へ、1枚は控えとして保管する。
- ④食品を段ボールから出し、カゴに移し替え、食品庫または冷蔵庫・冷凍庫で保管する。
  - \* 材料がまとめて納品される場合があるので、使用日を確認する。
  - \* 保存方法を確認する。

## 野菜

- ・納品時間 8：00～（前日納品・月曜日、木曜日は当日納品）
- ・プラットホームで段ボールごと台車にのせる。
- ・検収室で段ボールをはずし、バスケット（水色）に移し替え、冷蔵庫で保管する。
- ・球根皮むき機にかける野菜は、使用当日まで台車に載せて、ピーラーのところまで運んでおく。

## 肉

- ・納品時間 月曜日（当日納品）7：30 その他（前日納品）11：00
- ・プラットホームで肉受け容器に受け取る。
- ・台車は魚肉専用の台車を使用する。
- ・魚肉専用冷蔵庫で保管する。
- ・必ず使い捨て手袋を着用し、汚染が広がらないように注意する。

## 魚

- ・納品時間 前日納品
- ・プラットホームで台車に受け取る。
- ・台車は魚肉専用の台車を使用する。
- ・魚肉専用冷蔵庫で保管する。
- ・必ず使い捨て手袋を着用し、汚染が広がらないように注意する。

## 牛乳（飲用）

- ・納品時間 8：00～（当日納品）
- ・牛乳は検収後、事務所横の冷蔵庫、休憩室の冷蔵庫へ入れる。

## 豆腐・冷凍・冷蔵食品

- ・検収室で段ボールをはずし、バスケットまたはカゴに入れ替え、冷蔵（冷凍）庫に保管する。
- ・豆腐は検収室で、台車に載せて下処理室に運ぶ。
- ・調理用牛乳は前日納品。赤いかごに入れて冷蔵庫へ入れる。
- ・チーズ、バター（アレルギー食品は）、ビニール袋で縛って赤いかごに入れるか、冷蔵庫内の専用ケースに入れる。
- ・冷凍の殺菌液卵は、冷凍庫の専用ケースに入れる。
- ・デザートは台車に積み、冷蔵（冷凍）庫に保管する。

## 乾物・調味料

- ・検収室で段ボールから出し、バスケットまたはカゴに入れ替え、乾物庫に保管する。
- ・小麦粉、でん粉、パン粉、大豆等は、暑い時期は冷蔵庫で保管する。

## パン・麺

- ・パン、麺はコンテナプールから納品。各学校に配送できるように準備する。センター分から保存食をとる、

## ごみの処理

### 生ごみ類

- ①作業終了後、直ちに屋外の生ごみ処理機に入れる。
- ②生ごみの中にビニールや金属等が入ってないか必ず確認する。万が一、生ごみ以外のものが入った場合は、すばやく取り除くこと。

### 段ボール、発泡スチロール

- ①段ボールは作業場内やプラットホームに散乱しないように整頓し、適宜縛って倉庫に搬入すること。
- ②発砲スチロールは倉庫に搬入する。発砲スチロールは業者が回収するため、業者ごとに固めておく。

### 空缶、空ビン、ペットボトル

- ①空缶、空ビンはきれいに洗い、ラベルを取り、車庫の集積所に搬入する。町指定のごみの回収日に捨てる。
- ②しょうゆ、みりん等（油が入っていないもの）のペットボトルは、きれいに洗い、ラベルをとり、集積所に搬入する。町のリサイクル回収日に出す。ドレッシング、油等が入ったものは、燃えるごみとして捨てる。

## 原材料の採取

- 野菜・牛乳・主食・魚肉 検取担当者が採取する。
- その他 開封時に採取する。

### 原材料の採取

- ・品目ごとに50g以上検体袋（ジッパー付き）に採取する。（原材料に直接手を触れない）
- ・採取する原材料は、洗浄・消毒しない。
- ・野菜などで産地が異なる場合は、産地ごとに採取する。（袋に産地を記入）
- ・肉、魚など数種類の大きさがある場合は、大きさごとに採取する。
- ・製造年月日が異なる場合は、それぞれ採取する。（袋に日付を記入）

#### 【原材料の不要なもの】

米、麦、調味料

- ・・・砂糖、みりん、しょうゆ、酒、ソース、香辛料等

常温で保存できる乾物、缶詰、レトルトパウチ

- ・・・わかめ、ひじき、昆布、干し椎茸、切干大根、フレーク節、煮干し春雨、ごま、青のり、乾燥パセリ、大豆、味付け小魚等

### 記録

- ・保存食袋に右の事項を記入する。

9/1→9/2 にんじん

〇〇〇〇（業者名）

岐阜県（産地）

9/1 8:30

×××（採取者）

### 保存

- ・大きいビニール袋にまとめて入れる。ビニール袋には、使用日と廃棄日を記録する。
- ・保存食は保存食用冷凍庫の下段で保存する。
- ・調理終了後、すべての食材が入っているか確認し、袋を縛る。
- ・保存食記録簿に記録する。

### 廃棄

- ・保存終了日に、食品に異常がないか確認した後、廃棄する。
- ・保存食記録簿に記録する。

# 野菜下処理

## 始業準備

### 作業前のアルコール消毒

- ・ 冷蔵庫・冷凍庫、器具保管庫の取手
- ・ 下処理室の作業台・水槽・蛇口
- ・ パススルーカウンター

## 野菜の下処理作業

### 準備するもの

- ・ 包丁 ・ 芽取り ・ 皮引き ・ まな板 ・ プラスケット ・ タライ ・ ゴミ箱 等
- \* 包丁、芽取り、皮引きは使用前と使用後に本数を確認する。
- \* 包丁は使用前に刃こぼれ等がないか確認する。
- \* ポリ容器にごみ袋をかける。

### 手順・注意

- ・ 事前に下処理を行う順番等を確認しておく。
- ・ 床を濡らさないように気を付けて作業を行う。
- ・ 泥付きの野菜は、検収室で泥を落としてから下処理室へ持ち込む。
- ・ 3槽シンクで3回洗いする。プラスケット（黄色）に入れ、パススルーカウンターを通して、調理室に送る。
- ・ 野菜が変わるごとにシンク内を水で洗い流す。
- ・ 干ししいたけ、切干大根は水で戻し、3回洗いし、パススルーカウンターを通し調理室に送る。かごの下にタライを置くなど、水がしたたり落ちないように注意する。
- ・ もやし等の汚染度の高い野菜の洗浄後、果物やミニトマトなどの生食用の食材の洗浄前は、シンクを洗浄し、次亜塩素酸ナトリウムで消毒をする。
- ・ 生食用の果物や野菜を洗浄、消毒する場合は、3槽シンクで洗浄後、200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで5分間消毒し、流水でよくすすぐ。

### 【野菜の洗い方（例）】

- ・ きゅうり、ゴーヤ等の表面に凹凸のある野菜は、軍手を使用する
- ・ ねぎは根と葉先を切り、薄皮を一枚むく。
- ・ キャベツ、白菜は外葉を取り、4つ割にして芯をとる。
- ・ ほうれん草、小松菜、青梗菜は根を切る。
- ・ じゃがいもは芽取りをする。
- ・ 玉ねぎはヘタを取り。
- ・ にんじんはヘタを取り、皮をむく。
- ・ しめじは根を切り、ほぐす。

## その他の下処理作業

### 手順・注意

- ・豆腐は下処理室でパックから出して、タライに移し、調理室へ入れる。
- ・コロッケなどの冷凍物資は、パススルーカウンターを通して、調理室へ入れる。
- ・牛乳のパックはパックを開けた手で牛乳に触れないように、バケツにあける。

## 片づけ

### 準備するもの

- ・中性洗剤 ・ スポンジ ・ ホース ・ 水引き 等

### 手順・注意

- ・水槽のごみをすべて除去して、洗浄を行う。
- ・中性洗剤で洗浄後、お湯ですすぎ、水切りで水を払う。水分が残っている場合は、不織布でふき取る。
- ・もやし、えのきなどの細かいゴミが残っていないように注意する。
- ・器具は乾燥後、検収室の紫外線殺菌庫に入れる
- ・不織布はピンク色を使用する。使用後は次亜塩素で消毒後、手洗い、乾燥させる。

# 炊飯ライン

## 前日準備

### 手順・注意

- ・前日の作業終了後、翌日の米をセットする。
- ・金曜日は米の予約はしない。

## 始業準備

### 作業前のアルコール消毒

- ・攪拌羽 等
- ・配缶ローラー

### 炊飯ラインの準備

- ・温調を入れる
- ・ガスをつける

## 炊飯

### 準備するもの

- ・炊飯釜
- ・はかり
- ・ボール
- ・しゃもじ

### 手順・注意

- ・麦は釜割する。浸漬はせず、釜に入れる。
- ・最初と最後に水釜を流す。
- ・釜は半分以上ある状態で炊く。
- ・釜が出てから20分は蒸らし時間をおく。

## 配缶

### 準備するもの

- ・しゃもじ
- ・食缶
- ・アルコール紙
- (・はかり
- ・電卓
- ・ボール 等) 混ぜご飯の時のみ

### 手順・注意

- ・学校ごとに配缶する
- ・職員には予備3人分を入れる
- ・配管途中に和え物の重量を測る場合は、アルコール紙ではかりを拭く。
- ・混ぜご飯の時は、初めに釜割のめやすをつけて配缶する。

## 片づけ

### 準備するもの

- ・中性洗剤
- ・スポンジ
- ・ホース

### 手順・注意

- ・洗浄後、お湯でゆすぎ、水切りで水を払う。水分が残っている場合は、不織布でふき取る。
- ・器具は、釜でふやかしてから洗浄する。
- ・水洗いできない部分は、アルコール紙で拭く。
- ・不織布は青色を使用する。使用後は次亜塩素で消毒後、手洗い、乾燥させる。

# 上処理作業

## 始業準備

### 作業前のアルコール消毒

裁断機、移動台、蛇口、釜

## スライサー

### 準備するもの

- ・スライサーの器具 ・包丁 ・まな板 ・プラスチック 等
- \* 刃が欠けていないか、使用前、使用後に点検する。

### 手順・注意

- ・作業手順、スライサーに使用する刃の種類を確認しておく。  
(常時使わない物は前日に洗浄し、紫外線殺菌庫で消毒しておく)
- ・床を濡らさないように注意する。
- ・スライサーを使い裁断する。下処理室のパススルーカウンターから、移動台車で野菜をスライサー横まで移動させる。
- ・裁断し、プラスチックに入れる。食材運搬車に載せ、運ぶ。
- ・プラスチックは同じ料理に入る場合は使いまわしてよい。
- ・スライサーは食材が変わったら、水で洗う。
- ・同じ食材が複数の料理に入る場合は、スライサーはそのまま使用してよい。

## 片づけ

### 準備するもの

- ・中性洗剤 ・スポンジ ・ホース

### 手順・注意

- ・分解できる部品はすべて分解して洗う
- ・ベルトは使用后、バケツに入れ、流水しておく。
- ・刃物、ベルト等は紫外線殺菌庫に入れ、殺菌消毒を行う。
- ・千切りの刃は洗い残しが出やすいので、特にていねいに洗う。

## 手切り

### 準備するもの

- ・包丁 ・まな板
- \* 刃が欠けていないか、使用前、使用後に点検する。

### 手順・注意

- ・手切りの時は水槽で、調理室用のまな板と包丁を使用する。
- ・一つの食材を切り終わったら、包丁とまな板を水洗いする。
- ・豆腐は切ったら水につけておく。
- ・ごぼう、れんこん、ナスなどあくの強い野菜は、裁断後、水にさらす。

## その他

### 手順・注意

- ・袋等を切る場合は、ビニール片が食材に混入しないよう気をつける。
  - \* 二度切りしない
  - \* 切り離さない（但し、ケチャップやデミグラスソース、マヨネーズ、などの絞り出すものについては、数の確認をしながら、切り取ってしまってもよい。）
- ・冷凍物は、前日に冷蔵庫に入れて解凍する場合がある。
  - \* スープに入れるクリームコーン、かぼちゃペースト、糸かまぼこ、冷凍液卵など。
- ・糸かまぼこはほぐしておく。
- ・調味料や食材にはすべてふたをし、異物混入を防ぐ

# 和え物

## 始業準備

### 作業前のアルコール消毒

蒸気釜、蛇口、移動台、真空冷却機（カート）、

### 和え釜の消毒

- ・ガス釜でお湯を沸かし、熱消毒する。
- ・お湯を抜き、自然冷却する。

## タレ

### 準備するもの

- ・小なべ
- ・おたま
- ・中心温度計（和え物用）
- ・アルコール紙

### 手順・注意

- ・作業工程表にそって作業を進める。
- ・タレはガスコンロで作る。
- ・ゴマは釜1で炒る。
- ・加熱後は中心温度を確認、記録し、自然冷却する。

## ゆでもの

### 準備するもの

- ・ゆで物用の網
- ・プラスチック（ピンク）
- ・ユーホー
- ・中心温度計（和え物用）
- ・アルコール紙

### 手順・注意

- ・作業工程表にそって作業を進める。
- ・床を濡らさないように注意する。
- ・原則、釜1で野菜を加熱する。必ず中心温度（85℃以上）を確認し、温度と測定時間を記録する。中心温度計は使用ごとにアルコール消毒する。
- ・ユーホーにプラスチックを載せ、釜から野菜をすくい出す。
- ・プラスチックを真空冷却機に入れ冷却する。上の段のプラスチックは、下にバットをおく。冷却温度・時間を確認する。
- ・真空冷却器の温度計が確実に刺さっているか確認する。
- ・仕上がり時間を考慮して、加熱を開始する。

## 和え物・配缶

### 準備するもの

- ・ 中心温度計（和え物用）
- ・ アルコール紙
- ・ ロング手袋
- ・ 配缶表
- ・ はかり
- ・ ひしゃく（ガリ）

### 手順・注意

- ・ 冷却した野菜はごはん用のはかりで計量し、1人分の重さを出す。配缶表にしたがって配缶する。
- ・ ロング手袋で和える。
  - \* 手袋で和える場合、釜ごとに手袋を交換し、アルコール消毒をして使用する。
  - \* 髪の毛などが落ちないように十分に注意する。
- ・ かつお節、かおり粉、干切りたくあんなど、製品扱いで混ぜる場合は、アルコールで消毒後、使用直前に開封する。
- ・ 保存食を釜ごとに50g以上採取する。
- ・ 配缶後は異物混入を防ぐために、素早くふたをする。
- ・ 温冷配送車がある場合は、冷のコンテナに入れる。

## 片づけ

### 準備するもの

- ・ 中性洗剤
- ・ スポンジ

### 手順・注意

- ・ 器具は釜で下洗い後、洗浄機にかける。
- ・ はかりも水洗いしてよい。水洗い後はしっかりと水気をふき取る。
- ・ 真空冷却機は分解できるものはすべて分解して洗う。

# 釜

## 始業準備

### 作業前のアルコール消毒

釜、蛇口、移動台、器具保管庫の取手

## 作業手順

- ・作業工程表にそって作業を進める。
- ・生魚・肉を扱う人は専用のエプロン、手袋を着用して行う。
  - \* 釜に肉を入れた手で、釜のバルブやコックを触らない。
  - \* ドリップがこぼれないように注意する。
- ・肉の色が変わり十分な加熱を確認したら、スパテラを交換する。肉を炒めたスパテラは速やかに決められた場所に置く。
- ・イカ、うずら卵などは下ゆです。下ゆ後はプラスチック等にくいあげる。
  - \* 異物混入を防ぐために、ふたをする。
- ・食材は移動台車を使用し、釜の前まで運ぶ。床が濡れる恐れがあるため、手でプラスチックをもって運ばない。
- ・冷蔵・冷凍食品は常温放置しないよう、時間をみて冷蔵庫・冷凍庫から出す。
- ・あくはボウルにとる。(釜の下等に直接捨てない)
- ・調理ができたなら味見をする。加熱温度と時間を確認する。
- ・中心温度計は使用ごとにアルコール消毒する。検温時85℃以上なかったらアルコール紙で拭き、再加熱する。
- ・保存食を釜ごとに採取する。
- ・人数に間違いがないように気を付けて配缶する。
  - \* 汁は1人分185cc(カレーやうどんの汁などは195cc)をめやすとする。
- ・温冷配送車がある場合は、温のコンテナに入れる。

## 片づけ

### 準備するもの

- ・中性洗剤
- ・スポンジ
- ・ホース

### 手順・注意

- ・器具は釜で下洗い後、洗浄機にかける。
- ・釜は取っ手や細かい部分もていねいに洗う。
- ・保管庫の取っ手はアルコール紙で拭く。

# 魚肉作業

## 前日準備

### 手順・注意

- ・肉受けバットに入っている魚肉を、下味用のバットに移しておく。

## 始業準備

### 作業前のアルコール消毒

- ・作業台 等

## 汚染作業

### 準備するもの

- ・ボール ・バット など
- ・鉄板 ・クッキングシート ・ラック（焼きもの作業の場合）

### 手順・注意

- ・作業動線に合わせて、作業台などの配置をする。
- ・調理場内の汚染作業区域から出ないように作業を行う。
- ・必要な道具、鉄板数を事前に確認し、効率よく作業を行う。
- ・【唐揚げの場合】  
ボールに小麦粉、でん粉などを入れて衣をまぶし、別のバットに移す。
- ・【天ぷらの場合】  
タライで天ぷらの衣を作り、必要分ずつひしゃくでボールにとり、衣を付ける。
- ・【フライの場合】  
タライでバター液を作り、必要分ずつひしゃくでボールに取っ手、食材に絡める。  
（余分なバター液は落とす。）バットにパン粉を入れ、パン粉を付ける。
- ・肉汁等が飛び散らないように注意する。
- ・小麦粉、でん粉等が足りなくなった場合は、汚染担当以外の人に頼んで持ってきてもらう。（事前に小袋をいくつか用意しておくとい）
- ・調理途中の手洗いは、スチームコンベクション横の汚染専用の手洗いを利用する。

## タレ

### 準備するもの

- ・ 大なべ
- ・ 中心温度計（釜用）
- ・ アルコール紙

### 手順・注意

- ・ 作業工程表にそって作業を進める。
- ・ タレは量に応じてガスコンロで作るか、釜で作るか決める。
- ・ 加熱後は中心温度を確認、記録する。

## 揚げ物・配缶

### 準備するもの

- ・ 揚げカゴ
- ・ かす揚げ
- ・ かす受け
- ・ 中心温度計（揚げ焼き）
- ・ はかり
- ・ 電卓
- ・ 配缶表など

### 手順・注意

- ・ 作業動線に合わせて、作業台などの配置をする。
- ・ 早めにフライヤーの準備をし、油を温めておく。
- ・ 温度、入れ数を確認して加熱する。中心温度と時間を確認する。一層につき3つ以上は測定する。中心温度計は、使用ごとにアルコール消毒する。検温時、85℃以上なかった場合は、アルコールペーパーでふく。
- ・ 揚げムラのないように加熱し、加熱温度を一定に保つようにする。
- ・ 汚染作業者と交差しないように気を付ける。
- ・ 揚げたものとタレを釜でからめる場合は、事前に釜を熱湯消毒し、自然冷却しておく。  
\* タレを絡める作業は、きれいな人がきれいなスパテラで行う。
- ・ 量配缶の物はタライに出して、計量し、配缶する。
- ・ 保存食は大きさごとに採取する。タレかけがある場合は、タレをかけた状態の物を採取する。
- ・ 温冷配送車がある場合は、温のコンテナに入れる。

## 焼き物

### 準備するもの

- ・ラック ・中心温度計（揚げ焼き） など

### 手順・注意

- ・作業動線に合わせて、作業台などの配置をする。
- ・スチームコンベクションオーブンは事前に余熱を入れておく。
- ・鉄板にはクッキングシートを敷く。クッキングシートはすべて使い捨てとする。
- ・温度、入れ数を確認して加熱する。中心温度と時間を確認する。一回の加熱につき3つ以上は測定する。中心温度は、焼き色が薄そうなものを選んで測定する。
- ・中心温度計は、使用ごとにアルコール消毒する。検温時、85℃以上なかった場合は、アルコールペーパーでふく。
- ・焼きムラがある場合は、焼き直しをする。
- ・汚染作業者と交差しないように気を付ける。  
\* コンベクションの取っ手は汚染担当者が触る。
- ・保存食は大きさごとに採取する。タレかけがある場合は、タレをかけた状態の物を採取する
- ・温冷配送車がある場合は、温のコンテナに入れる。

## 片づけ

### 準備するもの

- ・中性洗剤 ・スポンジ ・ホース
- ・スチコン用洗剤

### 手順・注意

- ・汚染担当者が使用していたもの、生の魚肉が入っていたものはすべて、お玉洗いの水槽の横で、塩素消毒後、洗浄する

#### 【スチームコンベクション】

- ・ラックをスチコン内に入れ、水と洗剤をかけて10分間蒸す。
- ・洗剤を洗い流し、細かい部分は手洗いする。

#### 【フライヤー】

- ・油をざるでこしながら、バケツに移す  
\* 油を使いまわす場合はふたをして保管し、廃棄する場合は外のドラム缶に捨てる。  
\* やけどに注意する。
- ・ブレークアップをかけ、少し放置する。
- ・中性洗剤で洗う。温度センサーをひっかけないように注意する。
- ・お湯ですすぎ、黄色のタオルで水分を拭き取る。

# アレルギー

## 前日準備

### 手順・注意

- ・アレルギーの内容、人数、クラスを確認し、ホワイトボードに記入する。

## 始業準備

### 手順・注意

- ・アレルギー用のケース、バット、皿、汁ポット等を準備しておく。

## 調理・配食

### 準備するもの

- ・アレルギー用ケース ・バット ・中心温度計（アレルギー用） ・汁ポット

### 手順・注意

- ・作業工程表に従い、作業を行う。
- ・担当者を確実に決め、間違いがないように細心の注意をはらう。
  - \* 誤っての混入、コンテナの積み間違いがないように注意する。
- ・除去食の中心温度は、アレルギー用で測定する。
- ・除去食の配缶の時に使用する手袋等は、すべてアレルギー用のケースに入っているものを使用する。
- ・配缶はアレルゲンの汚染が少ない場所で行う。
- ・1人分を皿または汁ポットに配食し、ジッパーの袋に入れ、学校名が書いたバットに入れる。
- ・ジッパーには学年、除去食の内容を記入する。

# 事前準備

## 調味料準備

- ・調味料は前日、もしくは当日に準備する。

	通常	休み前
粉類、フレーク節、カットわかめ、干しいたけ、ごま	前日	前日
三温糖、和・洋・中華だし、コンソメ、塩、こしょう、香辛料		当日
しょうゆ、酒、みりん、油、ごま油、米酢、赤・白ワイン、ソース など		

- ・当日スムーズに計量できるように、前日に在庫等を確認し、準備しておく。
- ・塩、香辛料等少量のものはビニール袋に入れる。
- ・小麦粉、パン粉、でんぷんなどは専用容器移し替えて保管する。小袋に分けておくと使いやすい。

## 添加物個数わけ

### 準備するもの

- ・製品用ケース
- ・人数表
- ・個数わけ表

### 手順・注意

- ・添加物のクラス分けは下処理室で行う。
- ・保育園はクラス分け、学校は学校分けを基本とする。ただし、添加物が2個以上ある場合は、学校での個数分けは1つとする。
- ・添加物の数をする時は、台をアルコール消毒する。添加物は手洗い、消毒をし、使い捨て手袋を使用して数をする。
- ・数えた常温物資は、ビニール袋にまとめ、汚染の少ない場所で保管する。
- ・数えた冷蔵物資は、ビニール袋等にまとめ、冷蔵庫の汚染の少ない場所で保管する。
- ・数えた冷凍物資は、コンテナプールのデザート専用冷凍庫で保管する。