資料９

「クッキング」の留意点（例）

１　計画時（栄養士・調理員に相談する。）

①　環境、設備面で、安全及び衛生的に行える内容とすること。

※　ノロウイルスなどの感染症の流行があるときは、クッキングは控える。

※　衛生管理上、食材が調理室と保育室を行き来しないように配慮した作業工程とする。

②　十分な加熱（中心温度 75℃で１分以上※二枚貝等は 85～90℃で 90 秒以上）を基本とする。容易に加熱できるメニューが望ましい。

※　加熱をしない又は加熱後に作業を行うものは、園児が自分で触ったものを自分で食べる方式にできるものにする。(サンドイッチやラップおにぎりなど)

③　保育室で加熱する場合は、炎の出ないホットプレート又は電磁調理器を使用する。

④　揚げ物等の高温の油や、ゆでる・蒸す等の熱い湯を保育室では扱わない。

⑤　白玉団子等、誤嚥・窒息が心配される料理は避ける。

⑥　調理終了後から２時間以内に食べる。

⑦　食物アレルギーのある子ども等の参加については、個々に応じた配慮をする。

２　事前の準備時

職　員

①　当日の活動目的を考慮し、クッキングの内容、手順、留意点について確認する。

子どもに対して

①　エプロン、三角巾の準備を伝える。

②　手洗い指導を行う。

③　つめきり等の確認を行う。

保護者に対して

①　エプロン、三角巾の準備を依頼する。

②　つめきり等を依頼する。

③　子どもの健康状態についての連絡等を依頼する。

参加保護者に対して

①　エプロン、三角巾を準備してもらう。

②　マニキュア等は落としてもらう。

使用器具の準備

①　調理器具は、調理室で洗浄・消毒を行う。

３　当日作業を始める前

①　参加者（園児、職員、保護者）の健康観察を行う。（下痢、嘔吐、発熱、傷等）

※　下痢など感染症の疑いがあるときは、調理作業には参加させない。

※　園児の手指や服から出ている部分に傷があるときは、調理作業には参加させない。

※　大人も手指や服から出ている部分に傷があるときは、調理作業には参加させない。

①　作業するテーブルなどの消毒を行う（0.02％次亜塩素酸ナトリウム液に浸した布で拭く）。

※　0.02％次亜塩素酸ナトリウム液・・・濃度６％の原液を 300 倍に薄める。

※　ノロウイルスの消毒には､次亜塩素酸ナトリウム液又は 85～90℃で 90 秒以上の加熱が必要である。（アルコールは、ノロウイルスの消毒効果がない）。

②　参加者（園児・職員・保護者）は、液体石けんで手洗いを十分に行う。

４　作業時

①　調理前の手洗いだけでなく、調理中も子どもが汚れたものに触った後に手洗いが適切に行えているか確認する。（例えば、野菜の皮をむいた後、床等を触った後には、手を洗う。）

②　生肉や生卵については、園児には触らせない。
　大人が、手袋等を使用し、直接手で触れないようにする。（食中毒菌の関係）

③　原材料の保存食を採取する。（１品ごと）

※　原材料の保存が必要な食品は、資料６「原材料の保存について」を参照。

④　加熱は十分に行い中心温度を測定する。（75℃で１分以上加熱※二枚貝等は 85～90℃で 90 秒以上）

５　調理後

①　調理終了後から２時間以内に食べる。

②　調理済み食品の保存食を採取する。（鍋ごとに）

③　「原材料保存食」「調理済み食品保存食」を調理室に届ける。

④　活動目的・衛生面・安全面での留意点が適切であったかを評価・反省する。

保存食について

目的：食中毒が発生した場合、原因食品と感染経路を調べるために使用する。

量　：50ｇ程度