燕市児童クラブにおける
おやつ提供マニュアル

燕市教育委員会学校教育課
令和５年４月

目　次

１　おやつ提供の原則　１

（１）おやつの位置づけ

（２）おやつの内容

（３）購入

（４）提供

（５）施設設備の整備と清潔確保

２　資料・様式　８

（資料１）手洗いの方法

（資料２）ノロウイルスに有効な消毒液の作り方

（様式１）検品表

（様式２）調理従事者等の健康観察及び
衛生管理点検表

１　おやつ提供の原則

児童クラブで提供するおやつについては、次のとおり取り扱うこととします。

（１）おやつの位置づけ

児童クラブで提供するおやつは、１日３回の食事を補う「補食」として取り扱います。

（２）おやつの内容

児童クラブで提供するおやつは、菓子や飲料、果物、パン、調理品とします。

なお、飲料には、市販の麦茶を沸かして提供するものを含み、調理品は、小売店から購入する調理済み食品を指すものとします。

食物アレルギーをもつ児童については、別添のアレルギーマニュアルに基づいて対応します。

（３）購　入

①発　注

○原則として、市内の小売店を利用します。

②受け取り

○受け取りの際には、賞味期限内であるか、包装に異常はないかなどの点検を行い、その結果は「（様式１）検品表」に記入します。なお、主任指導員は検品表の写しを月に１回、学校教育課に提出してください。

③保　管

○要冷蔵や冷凍食品は、品質保持のため、速やかに冷蔵庫や冷凍庫に保管します。

○常温での保管が可能な菓子類は、児童が誤って食べることによる食物アレルギー事故を防止するため、児童から見えない戸棚等に保管します。

（４）提　供

①調理従事者の準備

○このマニュアルにおいて、指導員が果物の皮を剥いて切り分けることや調理品を盛り付けること、麦茶を沸かすことを「調理」と定義します。

○調理作業に従事する指導員は、「（様式２）調理従事者の健康観察及び衛生管理点検表」に基づき、着衣を整えるとともに手洗い等を行います。なお、調理従事者のうち１人は、衛生管理点検担当としてください。

①健康状態の確認
②清潔なエプロン、マスク、三角巾の着用
③使い捨て手袋の着用
④適切な手洗いなど
⇒　手洗いの方法については、９・10 ページを参照

○調理作業中にトイレ等に行く場合は、エプロンやマスク、三角巾、手袋を必ず外します。また、作業に戻る場合は、適切に手洗いをした後、着衣を整えます。

○身体の異変（特に、発熱、下痢、嘔吐等）を感じた場合は、速やかに医療機関を受診します。

○胃腸炎症状がある場合は、調理や配膳に従事できません。

【感染性胃腸炎流行時の対応】

児童クラブで流行している場合	市販の菓子等の提供に留めること。 生の果物は提供しないこと。
指導員の家族に罹患者がいる場合	
本人が治癒後	医療機関で健康が確認されてから、調理や配膳に従事すること。

②記　録

○衛生管理点検担当は、調理作業を開始する前に「(様式２）調理従事者の健康観察及び衛生管理点検表」を用意し、点検項目に基づいて調理従事者の健康状態等を確認・記録するとともに押印します。

○衛生管理点検担当は、調理作業中の服装の着脱、手洗いについても各従事者の状況を確認し、作業終了後に「(様式２）調理従事者等の健康観察及び衛生管理点検表」に記録します。

○主任指導員は、必要事項を記録した「(様式２）調理従事者等の健康観察及び衛生管理点検表」に押印し、週に１回、その写しを学校教育課に提出します。

③食品の取り扱い

○麦茶を用意する際は、食中毒菌（ウイルスを含む）を死滅させるために、充分加熱します。また、煮沸した後はパックを取り除くとともに、用意した麦茶は、翌日に持ち越しません。

○余った個包装の菓子は、菓子の外袋等に記載されている賞味期限や開封後の保管方法の指示に従い、保管または廃棄します。なお、開封後は、賞味期限にかかわらず、早めに消費してください。ペットボトルの飲料も同様です。

○果物の皮は流水でよく洗い、切り分けた後は清潔な容器に入れます。また、児童が喫食するまで清潔なシートで覆うとともに（容器がふた付きの場合を除く）、喫食まで 30 分以上を要する場合には、冷蔵庫で保管します。

○冷凍品の再冷凍は禁止します。

○果物や調理品、児童クラブが用意した麦茶等の持ち帰りは認めません。

④器具の取り扱い

○配膳前に包丁やまな板、容器の点検を行い、刃こぼれや錆、汚れなどを確認します。また、配膳後にも点検を行い、刃こぼれ等が判明した場合には、その器具を用いて配膳した食品は、児童に提供しません。

○包丁やまな板、容器の洗浄、殺菌については６ページの内容を参照し、適切に行います。

⑤検食・保存

○食中毒を防ぐために、児童クラブ内で皮を剥く、切るという工程を経た食品は、２人以上の指導員が異常がないか検食を行います。また、煮沸した麦茶も、同様に検食を行います。

○万一食中毒等が発生した場合は、原因を究明するための保存食が必要になるので、児童クラブ内で皮を剥く、切るという工程を経た食品は日付を書いたビニール袋に食品を約50グラム入れて、冷凍庫で２週間保存します。なお、２週間経過後は廃棄してください。

⑥配　膳

○配膳を担当する指導員は、調理従事者に準じて身支度や手洗いを行います。

○配膳前のテーブルは、清潔な台ふきんで拭き、さらに、アルコールスプレーを散布して、蒸発させます。

※ノロウイルスには、アルコール消毒はほとんど効果がないため、塩素系消毒剤が有効です。詳しくは、11 ページを参照してください。

○個包装されていない食品を配膳する際は、トングやはし等を使用するか、使い捨てのビニール手袋を着用します。

（５）施設設備の整備と清潔確保

①施設設備の整備

○ねずみ、昆虫等の発生を確認した場合は、学校教育課に連絡します。

○常に施設の衛生管理を行い、良好な状態を保つように努めます。

○指導員は、調理スペースに調理作業に不必要な物品等を置かないなど、衛生的な管理に努めます。

②調理台等の衛生管理の手順

調理台・シンク

ア　まず、周辺の片づけを行い、水道水でよく水洗いします。

イ　次に、スポンジたわしに中性洗剤または弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄し、水道水でしっかりと洗剤を洗い流します。

包丁・まな板・容器

ア　水道水でよく水洗いした後、スポンジたわしに中性洗剤または弱アルカリ性洗剤をつけて、よく洗浄します。

イ　包丁は刃の部分だけでなく、付け根や柄の部分も丁寧に洗浄・消毒します。

ウ　水道水でしっかりと洗剤を洗い流した後、十分に乾燥させます。

エ　まな板の材質は、傷が付きにくく、消毒と乾燥が容易なものを使用し、傷や汚れが目立ってきたら破棄します。

台ふきん

ア　水道水の中に石鹸または洗濯洗剤を入れて洗った後、しっかりとすすいで絞ります。

イ　水道水の中に塩素系消毒剤の次亜塩素酸ナトリウム（消毒液）を入れて 0.02%希釈液を作り、ふきんを 10 分間浸します。

ウ　水でしっかりとすすいだ後、絞って干します。

スポンジ、たわし等

ア　水道水の中に中性洗剤または弱アルカリ性洗剤を入れて洗った後、しっかりとすすぎます。

イ　水道水の中に塩素系消毒剤の次亜塩素酸ナトリウム（消毒液）を入れて 0.02%希釈液を作り、10 分間浸します。

ウ　水でよく洗い流した後、十分に乾燥させます。

【0.02%次亜塩素酸ナトリウムの作り方】

原液の濃度	原液	水道水
１%の場合	60ml	３ﾘｯﾄﾙ
６%の場合	10ml	３ﾘｯﾄﾙ
12%の場合	５ml	３ﾘｯﾄﾙ

２　資料・様式

（資料１）　手洗いの方法　９

（資料２）　ノロウイルスに有効な消毒液の作り方　11

（様式１）　検品表　12

（様式２）　調理従事者等の健康観察及び衛生管理点検表　13

（資料１）

≪手洗いの方法≫

●手洗いのタイミング

（１） 作業開始前及び用便後

（２） 食品に直接触れる作業にあたる直前（切りものの前など）

（３） 果物等微生物の汚染源となるおそれのある食品等を扱った後

（４） 盛り付け前

（５） 食器・食器具を取り扱う場合

（６） 汚物の取り扱い後

●手洗い前のチェックポイント

◎ 爪は短く切っているか。

◎ 時計や指輪などをはずしているか。

●汚れが残りやすいところ

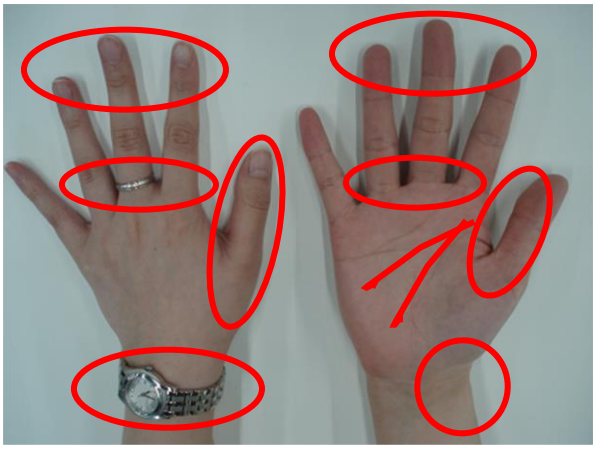
◎ 指先や爪の間

◎ 指の間

◎ 親指の周り

◎ 手首

◎ 手のしわ



●手洗いの手順

①流水でよく手をぬらした後、手洗い用液体洗剤をつけ、手のひらをよくこする。

②手の甲を伸ばすようにこする。

③指先・爪の間を念入りにこする。

④汚れが残りやすい指の間をしっかり洗う。

⑤親指と手のひらをねじり洗いする。

⑥手首も忘れずに洗う。

※①から⑥までの手順を２回実施する

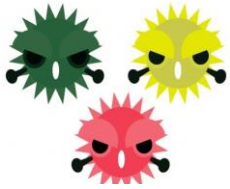
⑦十分に水で流し、ペーパータオルでよく拭き取って乾かす。

⑧消毒用のアルコールをかけ、手指によくすりこむ。

（資料２）

≪ノロウイルスの蔓延を防止する方法≫

ノロウイルスには
塩素系消毒剤による消毒が有効です！
正しい濃度で消毒しましょう



項目	おう吐物や便で汚れた箇所の消毒	左記以外の流行時の定期消毒
消毒する対象	おう吐物や便を除去した後の床、トイレの便器、衣類など	○加熱消毒が困難な調理器具 ○直接手で触れる箇所 （手すり、ドアノブ、給水栓、冷蔵庫等の取っ手、トイレまわり、電話機、スイッチ、リモコン、おもちゃなど）
消毒液の濃度	【0.1%（1,000ppm）消毒液】 次亜塩素酸ナトリウム（６%原液）を500mlのペットボトルにキャップ２杯入れ、水を加えて500mlにする。（60倍希釈）	【0.02%（200ppm）消毒液】 次亜塩素酸ナトリウム（６%原液）を２ℓのペットボトルにキャップ２杯入れ、水を加えて２ℓにする。（300倍希釈）

誤飲防止のためペットボトルには「消毒液」と表示し、
児童の目につかない場所で保管すること。

【調理器具の消毒】　調理器具は洗浄・消毒を徹底しましょう。

●熱湯による方法
十分に煮沸消毒します。
●次亜塩素酸ナトリウムによる方法　※消毒液の作り方は、上記参照
①0.02%次亜塩素酸ナトリウム（消毒液）の中に数分浸すか、ふきん等で浸すように拭きます。
②10 分後に水洗い又は水拭きします。

（様式１）

検　品　表

児童クラブ名：

主任指導員氏名：

年月日	商品名	検品数	不良数	不良の内容	確認者（押印）

（様式２）

調理従事者等の健康観察及び衛生管理点検表

年　　月　　日

主任 指導員	衛生管理 点検担当

氏　　名	調理従事前の点検											調理中の点検		
	下痢	嘔吐	発熱等	化膿創	エプロン	マスク	三角巾	手袋	爪	指輪等	手洗い	服装（脱）	服装（着）	手洗い

調理従事前の点検項目	
1	下痢、嘔吐、発熱などの症状はありませんか。
2	手指や顔面に化膿創がありませんか。
3	清潔なエプロン、マスク、三角巾を着用していますか。
4	使い捨てビニール手袋を着用していますか。
5	爪を短く切っていますか。
6	指輪や時計をしていませんか。
7	手洗いを適切な方法で行い、消毒を行いましたか。
調理中の点検項目	
8	トイレ等に行く前に、エプロン等を脱ぎましたか。
9	手洗いを適切な方法で行い、消毒を行いましたか。
10	エプロン等をきちんと着用しましたか。
11	新しい使い捨てビニール手袋を着用しましたか。

※手指等に化膿創があった場合、指導員は調理に従事しないこと。

令和５年４月発行
燕市教育委員会　学校教育課
電話：0256-77-8195