

ジャガイモの調理実習〈計画〉の使用例

- ① いつ行うか、どのように行うか、問題があった場合の対応をそれぞれ決めておき、実施する項目にチェックを記入します。
- ② 空白の部分には必要事項を記入、選択肢には○を記入します。
- ③ 園や学校で独自のルールがあれば、「その他」にチェックを入れて、書き加えます。
- ④ ①～③で決めたルールを職員全員で共有します。

いつ行うか	どのように行うか	問題があった場合の対応
仕入れ時 (収穫後)	<input checked="" type="checkbox"/> 長期間の保管は避け、早くとも実習の 2 日前までとする <input checked="" type="checkbox"/> 購入は (各担当教諭・物品購入担当・) が行う <input checked="" type="checkbox"/> 芽が出ていないか、皮が緑色でないか、未熟で小さくないか確認する <input checked="" type="checkbox"/> 学校・園で保管する <input checked="" type="checkbox"/> 光の当たらない、涼しい場所に保管する <input checked="" type="checkbox"/> その他 (家庭科室の保管箱の中に保管する使用の都度、使い切れる量を仕入れる)	<input checked="" type="checkbox"/> 返品する <input checked="" type="checkbox"/> 廃棄する <input checked="" type="checkbox"/> その他 (理科の実験用にする)
調理時	<input checked="" type="checkbox"/> 芽が出ていないか確認する <input checked="" type="checkbox"/> よく洗い、皮が緑色でないか確認する <input checked="" type="checkbox"/> 小さく未熟なものを取り除く <input checked="" type="checkbox"/> 皮をむいて使用する <input checked="" type="checkbox"/> その他 (調理前と調理したジャガイモの一部をポリ袋に入れ、3日間冷凍庫で保管、問題がなければその後廃棄する)	<input checked="" type="checkbox"/> 芽を取り除く <input checked="" type="checkbox"/> 皮を厚くむく <input checked="" type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他 (
喫食時	<input checked="" type="checkbox"/> 苦みやえぐ味はないか確認する <input checked="" type="checkbox"/> 子どもたちにも味に異常はないか確認する <input type="checkbox"/> その他 (<input checked="" type="checkbox"/> 直ちに喫食を中止する <input checked="" type="checkbox"/> 子どもたちの体調を確認し異常があれば受診させる <input type="checkbox"/> その他 (
終了後	<input checked="" type="checkbox"/> 子どもたちの体調に異常がないか確認する <input checked="" type="checkbox"/> その他 (余った食品は持ち帰らず使い切りとする、クラス担任へ子どもたちの体調確認を依頼する)	<input checked="" type="checkbox"/> 受診させる <input type="checkbox"/> その他 (
緊急時	<input checked="" type="checkbox"/> 子どもたちの受診等対応する <input checked="" type="checkbox"/> 関係機関へ連絡する <ul style="list-style-type: none"> ・ <u>〇〇市教育委員会</u> ・ _____ ・ 南多摩保健所食品衛生担当 <input type="checkbox"/> その他 (TEL : <u>042-〇〇〇-〇〇〇〇</u> TEL : _____ TEL : 042-371-7661

(問合せ先)

東京都南多摩保健所 生活環境安全課食品衛生担当
TEL 042-371-7661 (代表)

食品衛生に関する
お問合せはコチラへ！



ジャガイモの調理実習〈記録表〉の使用例

調理実習の際は、〈計画〉で決めたルール通りに実施し、その結果を〈記録票〉に記録します。異常があった場合は、メモ欄へ対応状況を記載しておきましょう。

実習年月日	学年・クラス名	メニュー名	
2024/6/10	5-2	ゆでじゃがいも	
仕入年月日	仕入先	保管場所	仕入れ時の状態
2024/6/8	多摩青果店	家庭科室の保管箱	芽が出ていない・皮が緑色でない 未熟で <small>小さい</small> ものはない
調理時の状態		調理工程	
芽が出ていない・皮が緑色でない 未熟で <small>小さい</small> ものはない (芽が出ているものがあつた)		① イモをよく洗い、芽があれば包丁の根元でえぐり取る。 ② イモとイモがかぶるくらいの水を鍋に入れ、強火にかける。沸騰したら弱火にし、竹串が通るまで20分程度ゆでる。 ③ お湯を捨て、皿に盛り付ける。塩を振りかけて食べる。	
喫食時の状況		喫食開始時間	体調の異常
皮も食べた ・ 皮はむいた 苦味やえぐ味 無 ・ 有		11:30	食後の体調異常 無 ・ 有
メモ 購入時は芽が出ていなかったが、調理時に芽が出ていたためしっかりとりのぞいた。 皮ごと食べたが食味に問題はなく、食中毒等の症状が出た生徒もいなかった。 【担当者氏名：南 花子】			

ジャガイモによる食中毒予防のポイント

- 1 **未成熟で小さい**ジャガイモは食べない
- 2 ジャガイモは**光の当たらない涼しい場所に保管**する
- 3 **芽とその周辺**は取り除き、**緑色の部分**は皮を厚めにむく
- 4 苦味やえぐ味があるものは食べない
- 5 子供には、なるべく**皮をむいて**食べさせる

