

6 体育・健康安全に関する指導

(4) 学校給食

学校給食の役割

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることはもちろんのこと、児童生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものである。

また、学級担任や他の児童生徒とともに食事し共通の体験をすることから、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材として、給食の時間はもとより各教科、道徳科、外国語活動、総合的な学習の時間・総合的な探究の時間及び特別活動等において活用することができる。

特に、給食の時間では、準備から後片付けの実践活動を通して、計画的・継続的な指導を行うことにより、児童生徒に望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせることができる。

さらに、学校給食に地場産物を活用したり、地域の郷土食や行事食を提供したりすることを通じて、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めることが期待できる。

【給食の時間に行われる食に関する指導】

「給食指導」

- ・食事のマナー（「正しい箸の使い方」「楽しく食べよう」「正しい食器の並べ方」等）
- ・感謝して食べよう（「いただきます・ごちそうさまの意味」「食べ残しをなくす工夫について」等）
- ・給食の準備（「給食当番にふさわしい身じたく」「みんなで準備しよう」等）

「食に関する指導」

- ・給食の栄養（「食べ物の3つの働き」「主食・主菜・副菜を調べてみよう」等）
- ・行事食・郷土食・地場産物（「きせつのごちそう（行事食）」「地域に伝わる食べ物を大切にしよう」等）

資料⑨ P164

学校給食の管理 栄養管理

栄養教諭・学校栄養職員等は、学校給食栄養管理者として、適切な栄養管理がなされた給食を提供するよう努めなければならない。そのためには、国の学校給食実施基準に示されている学校給食摂取基準や食品構成、食事内容の充実等に配慮するとともに、喫食者の集団の特性を把握し、成長曲線等を活用した栄養量の策定を行うことが大切である。特に摂取しにくい栄養素（鉄、食物繊維、カルシウム、マグネシウム等）については、これらの供給源となる食品の積極的な使用も考慮することが必要である。

学級担任は、学級に配分された給食を等分に配当することを基本とするが、栄養教諭・学校栄養職員、養護教諭、給食主任等と連携し、児童生徒の個々の健康及び生活活動等の実態や残食の状況等を考慮して提供する必要がある。

安全管理

学校においては、学校給食を取り巻く危機（食中毒、異物混入、食物アレルギー、窒息事故等）の発生の予防に努めるとともに、発生時の対応に万全を期すため、日頃から指導を徹底し、児童生徒の身近な生活に注目させ、健康で安全な生活習慣や態度の確立を図ることが大切である。また、事故発生時の校内連絡体制を確認し、不測の事態が生じた場合は、常に校長や副校長・教頭、保健主事、養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員等と連携を図って対応しなければならない。

食中毒等の発生の予防

○手洗いの励行

食中毒、感染症の病原菌等は、汚染された手や指から他に広がることが多い。日常生活において、食事前や用便後等に手洗いを励行する習慣を身に付けるよう指導する。

○配膳時の注意

エプロン、帽子、マスク等の着用を義務付け、食器や食べ物を衛生的に扱うなど安全・清潔に留意させる。給食当番の児童生徒については、特に、健康状態に注意する（下痢、発熱、腹痛、嘔吐等感染症が疑われる症状のある場合は給食当番を代えるなどの対応が必要である。）。

○飲食物に対する注意

安全で衛生的な食品の選び方や食中毒等にも目を向け、自分の健康に気を付けるように指導する。

○患者の早期発見

児童生徒等からの異常の訴えや、早退者の状況及び欠席届の内容等について常に留意し、同様の健康異常を訴える者が多くないかを把握するとともに、異常を疑った場合には、校長や副校長・教頭、保健主事、養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員等に速やかに報告・相談することが大切である。

○集団発生の際の措置

校内組織等による取組体制の下、学校医及び保健所等の関係機関と連携し、一体となって患者の措置に万全を期さねばならない。また、保護者やその他関係機関等に対しては、患者の集団発生の状況を周知させ、協力を求めるようにする。その際、プライバシー等人権の侵害が生じないように配慮することが大切である。

食物アレルギーを有する児童生徒への対応

学校には各種のアレルギー疾患を有する児童生徒がいることを前提とした取組が必要である。学校給食は、必要な栄養を摂る手段だけではなく、児童生徒が「食の大切さ」や「食の楽しさ」を理解する生きた教材としての役割も担っている。したがって、食物アレルギーを有する児童生徒も他の児童生徒と同じように給食を楽しめることを目指すことが大切である。しかし、食物アレルギーへの対応は、時として命にも関わる症状（アナフィラキシーショック等）を招く重大な事故につながる可能性があることから、事故を未然に防ぐために、学校においては安全性を最優先し、全教職員が食物アレルギーに対する正確な知識に基づいた適切な対応を組織的に行うことが重要である。

資料⑩ P164

《参考資料》

- 「食に関する指導の手引－第二次改訂版－」（文部科学省 平成31年3月）
- 「小学生用食育教材『たのしい食事つながる食育』」（文部科学省 平成28年2月）
- 「中学生用食育教材『「食」の探究と社会へのつながり』」（文部科学省 令和3年3月）
- 「学校給食における食物アレルギー対応指針」（文部科学省 平成27年3月）
- 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（日本学校保健会 令和元年度改訂）
- 「推定エネルギー必要量算出及び体格の評価表」（京都府教育委員会 令和6年1月）
- 「学校等における食物アレルギー対応の手引」（京都府教育委員会 平成29年3月）及び追記「まわりの児童生徒への指導及び関連法等」（京都府教育委員会 平成31年3月）