

京都府 学校給食の手引 (第3次改訂版)



令和7年(2025年)7月
京都府教育委員会

まえがき

昭和29年に制定された学校給食法は、学校教育における食に関する指導の一層の充実を図る観点から平成21年に大幅な改正が行われ、学校給食実施基準及び学校給食衛生管理基準が同法に基づいて新たに定められました。

また、平成17年に制定された食育基本法では、「食育」は生きる上での基本であって、知育・徳育・体育の基礎となるものであり、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実現することができる人間を育てることであると定義され、「食育」という言葉が広く世の中に普及するようになりました。

学習指導要領においては、食育の推進に関する指導について、関連の各教科の特質に応じて適切に行うよう努めるとともに、学校給食は学校教育の一環として位置づけられるなど、学校給食は「生きた教材」として重要な役割を担っています。

一方で、異物混入や食中毒、食物アレルギー対応など、学校給食における危機管理について、自治体、学校、調理場等それぞれにおける対策を行う必要があります。

京都府教育委員会では、学校給食の適切な実施を図るため、平成2年に「学校給食の手引き（改訂版）」を発行しましたが、栄養教諭制度の創設や文部科学省の「食に関する指導の手引―第二次改訂版―」が発行されるなど、食に関する指導の一層の推進が求められているところです。

そこで、現代の学校給食における正しい理解と、より良い学校給食の実施のため、「京都府学校給食の手引（第3次改訂版）」を発行することとしました。

本手引が、日常の些細な疑問から様々な課題への解決に至るまで、学校給食の運営に必要な知識の確認と対応方法への一助となり、本府の学校給食の充実と質の向上が図られることを願っています。

令和7年（2025年）7月

京都府教育庁指導部保健体育課長

目 次

第1章 学校給食に係る基本法令

1	学校給食の法的な位置づけ	1
2	学校給食の実施者	1
3	学校給食の区分	2
4	学校給食の目標	2
5	学校給食の開設、廃止、変更	3
6	学校給食関係職員の定数	3
	(1) 栄養教諭等	3
	(2) 学校給食調理員	3
	(3) 栄養教諭と学校栄養職員	4
	・ check 「栄養教諭は単独で授業はできません。」	4

第2章 学校給食の運営と組織

1	学校給食の運営組織	5
	(1) 教育委員会等の役割	5
	(2) 教育委員会等が設置する運営組織	5
	(3) 校内運営組織	5
2	学校給食関係者の職務内容	9
3	給食調理作業等業務委託	14
	・ check 「委託業務に関する通知」	15

第3章 学校給食の栄養管理

1	栄養管理業務の流れ	16
2	学校給食摂取基準と食品構成	17
	(1) 学校給食摂取基準の概要	17
	・ check 「摂取基準の考え方」	17
	・ 別表1 児童生徒又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準	18
	・ check 「推定エネルギー必要量及び体格の評価表を活用しましょう」	18
	・ 別表2 夜間学校における生徒一人1回当たりの夜間学校給食摂取基準	19
	・ 別表3 特別支援学校の幼稚部及び高等部における幼児又は生徒一人1回当たり の学校給食摂取基準	19
	(2) 学校給食における食品構成について	20
3	学校給食の食事内容の充実等	21
4	特別支援学校における食事内容の留意点	22
5	献立作成	23
	・ check 「給食をとおして学ぶ「六つの食育の視点」を確認しましょう」	23
	・ check 「食物アレルギーに対応した料理や料理名を！」	23
	(1) 年間献立計画の作成	23
	・ 別表4 給食献立年間計画(例)	24
	(2) 献立作成の留意点	32
	(3) 選択できる献立	33
	(4) 特別支援学校における特記事項	34
6	学校給食用主食の考え方	36
	(1) 主食量(京都府内で多く使用されている例)	36
	(2) 学校給食用パン	36
	・ <参考> 京都府における学校給食用パンの栄養量	37
	・ <参考> 京都府における学校給食用パンの栄養量[規格別]	38

7	個別的な相談指導	39
	(1) 想定される個別的な相談指導	39
	(2) 方法及び流れ	40
8	調理	43
	(1) 調理上の留意点	43
	(2) 調理の基本	43
	・ check 「中心温度計の誤差確認」	44
	・ <参考>だしのとり方、乾物のもどし方と重量の変化、揚げ物の吸油率、糖分・塩分の調味パーセント	46
	(3) 特別支援学校における特記事項	48
9	配食	49
	(1) 学年差に応じた配食	49
	・ check 「学年差に応じた配食割合算出の手順」	49
	(2) 適温での給食	49
	(3) 特別支援学校における特記事項	49
	・ check 「個人への対応の工夫」	50
10	評価	51
	(1) 献立の検証	51
	(2) 栄養管理の評価	51
	・ check 「第4次食育推進計画：学校における地場産物を活用した取組等を増やす」	51
	(3) 学校給食栄養報告（週報）	52
	(4) 特別支援学校における特記事項	52
	(5) 栄養マネジメントのプロセス	52

第4章 学校給食の衛生管理

1	衛生管理の法的な位置づけ	53
	・ check 「学校給食衛生管理基準の解説－学校給食における食中毒防止の手引－」	53
2	衛生管理における学校給食の実施者及び管理者の役割	55
	(1) 学校給食の実施者の役割	55
	(2) 管理者（校長又は共同調理場長）の役割	56
3	衛生管理責任者	56
	・ check 「果物及びミニトマトの洗浄・消毒について」	56
4	衛生検査の実施	57
	(1) 点検の実施	57
	(2) 点検結果に基づく改善、対応	57
	・ 別表5 定期及び日常の衛生検査の点検票	57
	(3) 学校薬剤師との連携	58
	・ check 「1～7票の定期点検は誰が行う？」	58
	・ check 「学校薬剤師の役割等を解説したDVDが出ています」	58
5	検収について	59
	(1) 検収室の必要性	59
	(2) 確実な検収を行う方法（手順）	59
	・ check 「保存食採取の悪い例」	59
6	定期的な食材の検査	61
7	学校給食従事者の研修体制	61
	(1) 栄養教諭等の専門性の向上	61
	(2) 学校給食調理員等の研修機会の確保	61

8	学校給食施設の区分	62
	(1) 学校給食施設の区分	62
	(2) ドライシステムの導入、ドライ運用	62
	・ check 「1日中ドライ運用です！」	62
	(3) 作業区域の温度・湿度管理	63
	(4) 学校給食従事者専用手洗い設備等	63
	・ check 「爪ブラシを1人複数個用意しましょう」	63
9	学校給食従事者の衛生管理	64
	(1) 定期的な健康診断、検便の実施	64
	(2) 日常的な健康状態の把握	64
	・ check 「傷、やけど、手荒れなどに注意！」	64
	・ check 「学校給食従事者個人別健康記録票は休みの日もチェックしましょう！」	64
	(3) 学校給食従事者等から病原菌が検出された場合	66
	・ check 「なぜ検便を月2回実施するのか？」	66
	(4) ノロウイルスへの対応	66
	・ check 「ノロウイルスによる二次感染に注意！」	66
10	使用水の安全確保	67
	(1) 日常検査	67
	(2) 定期検査	67
	(3) 貯水槽の点検及び清掃	67
	・ check 「水道の種類」	67
11	二次汚染の防止	68
	(1) 作業工程表	68
	・ check 「作業工程表は誰が見てもわかるようにしましょう」	68
	(2) 作業動線図	70
	・ check 「前日までに納品された食品は、どこから線を書けばいいの？」	70
	・ check 「なぜ作業工程表・作業動線図が必要なのか」	70
	(3) 手指の洗浄と消毒	72
	(4) 調理機器、器具の消毒	72
	・ check 「次亜塩素酸ナトリウム溶液の濃度安定性について」	73
	・ check 「ヒスタミン中毒を防ぐには？」	73
	・ check 「食器類は、定期的に残留物の検査を！」	73
	・ <参考> ATP測定による清浄度検査	74
	・ check 「ATPの機器貸し出し及び検査キット（試薬）について」	74
	・ check 「汚れを落とすには、洗剤が重要！」	75

第5章 配食・配膳時の衛生管理

1	配食時の衛生管理	76
2	検食時の留意点	76
	・ check 「検食の責任者とは？」	76
	・ check 「検食簿の所見には意見等を記載しましょう」	77
3	各学校での配膳時の衛生管理	78
	(1) 配膳室や牛乳保管庫の管理	78
	(2) 直送品の検収、記録	78
	(3) 配送された食品の保管	78
	(4) 配膳時の留意点	78
	・ check 「給食当番の健康チェックについて」	78
	・ 別表6 学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準	79

第6章 学校給食における事故防止

1	事故防止体制の整備と対応	81
	(1) 児童生徒の日常の保健教育・衛生指導の実施	81
	(2) 児童生徒の健康状態の把握、患者の早期発見	81
	(3) 食品衛生に関する最新情報の収集	81
2	食中毒発生時の対応	82
	(1) 学校の対応	82
	(2) 教育委員会等への対応	85
	(3) 児童生徒の出席停止	85
	・別表7 学校において予防すべき感染症の種類と出席停止基準	86
3	学校給食従事者等が感染性胃腸炎等(疑いを含む。)を発症した場合	89
	(1) 校長、共同調理場長の対応	89
	(2) 府教育委員会への報告	89
4	異物混入等への対応	90
	(1) 異物の定義及び分類	90
	(2) 異物混入時の対応	91
	(3) 異物混入対策	94
5	食物アレルギー	95
	(1) 食物アレルギーへの対応	95
	(2) 府教育委員会への報告	95
6	窒息事故防止	96
	(1) 窒息事故の防止	96
	(2) 詰まったときの対処方法	96
	(3) 特別支援学校における窒息事故防止の留意事項	96

第7章 学校給食の指導

1	給食の時間における食に関する指導	98
	(1) 給食の時間における食に関する指導の基本	98
	(2) 給食の時間における食に関する指導の特質	98
2	給食の時間における食に関する指導の内容	99
	(1) 給食指導	99
	(2) 給食の時間における食に関する指導	100
3	給食を教材とした教科等における食に関する指導	101
	・ check 「食育の視点を意識しましょう」	101
4	給食の時間における年間指導計画の作成	102
	(1) 年間指導計画作成の考え方	102
	(2) 給食の時間の年間指導事項・留意点	103
5	給食指導の留意点	111
	(1) 準備	111
	(2) 会食	111
	(3) 後片付け	111
6	学校給食を活用した食に関する指導の留意点	112
	(1) 食品の産地や栄養的な特徴等の学習	112
	(2) 教科等での学習と給食の時間	112
7	特別支援学校における学校給食	113
	(1) 特別支援学校の教育の特性	113
	(2) 特別支援学校における学校給食の位置付け	113
	(3) 特別支援学校における食事に関する指導	113
	(4) 自立活動の視点からの学校給食を活用した食に関する指導	114

8	高等学校における学校給食	115
	(1) 高等学校における学校給食の位置付け	115
	(2) 学校給食の教育課程における位置付け	115
	(3) 高等学校における食に関する指導	116

第8章 給食時間における担任としての基本事項

1	学級担任の役割	117
	(1) 心構え	117
	(2) 準備	117
	(3) 会食	117
	(4) 後片付け	118
2	給食当番活動	118
	(1) 給食当番活動を手際よく行わせるためのポイント	118
	(2) 当番以外の児童生徒	118
	(3) 清潔な準備をするためのポイント	119
	(4) 正しい手洗いの方法	120
3	食事環境の工夫	121
	(1) 教室環境の整備	121
	(2) 食卓づくり（グループ）の工夫	121
	(3) 交流給食	121
	(4) 特別な会食場所の設定	121
	(5) 給食放送	121
4	配膳の工夫	122
	(1) 配膳台の使い方	122
	(2) 配膳方法	122
5	会食の雰囲気づくり	123
	(1) 感謝の気持ちを表す	123
	(2) コミュニケーションのとり方	123
	(3) 給食の時間が楽しみになる工夫	123
	(4) グループ内での会話の留意点	123
6	食事のマナー	124
	(1) よい姿勢で食器を正しく持つ	124
	(2) 迷惑になる行動をしない	124
	(3) はしを正しく使う	124
7	給食の残食	125
	(1) 指導の基本	125
	(2) 配膳を工夫する	125
	(3) 食べ方を指導する	125
	(4) 給食の時間の使い方を工夫する	125
	(5) 食べ物を大切にすることを育む	125
	(6) 好き嫌いせずに食べることの大切さを知らせる	125
	(7) 目標の達成を評価する	125
	(8) あいさつの意味	125
8	個別的な相談指導	126
	(1) 個別的な指導の基本	126
	(2) 食習慣の実態と問題点の把握	126
	(3) 家庭との連携	126
	(4) 関係職員等との連携	126

9	窒息事故の防止	127
	(1) 窒息事故の防止	127
	(2) 詰まった時の対処方法	127
10	食物アレルギー対応	128
11	ノロウイルス対策	129
	(1) 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員の健康状態の把握	129
	(2) 二次感染の予防対策	129

第9章 学校給食における災害対策について

1	学校給食調理場における災害対策	130
	(1) 防火対策	130
	(2) 地震対策	130
2	平常時の備え	131
	(1) 平常時から検討しておきたい基本項目例	131
	・ check 「どれだけ備蓄できる？」	133
	(2) マニュアルの作成	134
3	非常・災害時における学校給食施設の役割	135
	(1) 災害発生時の対応	135
	(2) 学校給食再開への対応	135
	・ <参考> 水害時の消毒について	137

第10章 学校給食の地産地消

1	地産地消の意義	140
2	地産地消の取組に向けて	140
	・ check 「栄養教諭等として地産地消に取り組むには？」	141
	・ check 「学校給食の地産地消とSDGs」	141
	・ check 「有機農業って何？」	142
	・ check 「『京の伝統野菜』って何？」	142
	・ <参考> 環境に配慮した農産物の認証制度	142

第11章 学校給食の会計処理

1	学校給食費の法的根拠	145
2	会計処理上の留意点	146
3	給食会計事務の流れ	146
4	学校給食費の算定	146
	(1) 学校給食費（食材料費）の算定の手順	147
	・ check 「計算には栄養管理ソフトを活用しましょう」	151
	(2) 特別支援学校の食費の算定	153

第12章	文書管理	154
	・ check 「新年度へ向けて何を引き継ぐ？」	155

第13章 公益財団法人京都府学校給食会の概要

1	目的及び事業	156
2	組織・運営	156
3	施設	156

4	学校給食用物資の安定供給に関する事業	156
5	学校給食の普及充実と食育の推進に関する事業	158
6	学校給食用物資の安全確保及び衛生管理に関する事業	159
7	基本物資の需要量調査	160
8	一般物資の発注における留意事項	161
9	物資供給経路	162

※本文中、参考、引用文献を表示しているもので、下記のとおり省略標記している箇所があります。

○基準…「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）

○解説…「学校給食衛生管理基準の解説」（独立行政法人日本スポーツ振興センター）

【参考資料】

1 様式集

(1)	学校給食 開設・変更・一時中止・廃止届	165
(2)	学校（共同調理場）における食中毒発生状況報告（速報）【様式1】	171
(3)	学校（共同調理場）における食中毒発生状況報告書【様式2】	172
(4)	学校給食における異物混入発生速報【様式3】	173
(5)	給食における異物混入再発防止策報告書【様式4】	174
(6)	学校給食における食物アレルギー事故発生速報【様式5】	175
(7)	学校給食における食物アレルギー事故報告書【様式6】	176
	※（2）～（7）は市町（組合）教育委員会用、府立学校用があります。	
(8)	調理場温度・湿度確認表【別紙1】	177
(9)	冷蔵・冷凍庫温度記録表【別紙2】	178
(10)	学校給食従事者個人別健康観察記録票【別紙3】	179
(11)	検収表【別紙4】	180
(12)	食品加熱等記録票、食品加熱・冷却等記録票（和え物等）【別紙5】	181
(13)	水質検査表【別紙6】	182
(14)	検食簿【別紙7】	183
(15)	保存食記録簿【別紙8】	184

2 関係法令等

(1)	学校給食法	185
(2)	学校給食法施行細則	188
(3)	食育基本法	189
(4)	学校給食衛生管理基準	196
(5)	学校給食事業における労働災害の防止について	222

3 学校給食の沿革

	学校給食年表	229
--	--------	-----

第1章 学校給食に係る基本法令

1 学校給食の法的な位置づけ

学校給食とは、広義では学校の管理下において当該学校に在学する児童生徒に提供される食事をいい、狭義では、下記の法律に基づき、それぞれの学校に在籍する児童生徒等に対して実施される給食をいいます。

法律名	定義
学校給食法 (昭和29年法律第160号)	第3条 この法律で「学校給食」とは、前条各号に掲げる目標※を達成するために、義務教育諸学校において、その児童又は生徒に対し実施される給食をいう。※4参照
夜間課程を置く高等学校における学校給食に関する法律 (昭和31年法律第157号)	第2条 この法律で「夜間学校給食」とは、夜間において事業を行う課程（以下「夜間課程」という。）を置く高等学校において、授業日の夕食時に、当該夜間課程において行う教育を受ける生徒に対し実施される給食をいう。
特別支援学校の幼稚部及び高等部における学校給食に関する法律 (昭和32年法律第118号)	第2条 この法律で「学校給食」とは、特別支援学校の幼稚部又は高等部において、その幼児又は生徒に対して実施される給食をいう。

2 学校給食の実施者

学校給食の実施者はその学校の設置者と定められており、学校給食が実施されるように努めなければならないとされています。

(学校給食法第4条、夜間課程を置く高等学校における学校給食に関する法律第3条、特別支援学校の幼稚部及び高等部における学校給食に関する法律第3条)

3 学校給食の区分

学校給食は、学校給食法施行規則第1条第2項において、次の区分に分けられています。

区分	内容
完全給食	給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。）、ミルク及びおかずである給食をいう。
補食給食	完全給食以外の給食で、給食内容がミルク及びおかず等である給食をいう。
ミルク給食	給食内容がミルクのみである給食をいう。

4 学校給食の目標

学校給食は、1に示した法令等に基づき、学校教育活動の一環として実施されるものです。学校給食に携わる者は、その重要性をよく認識し、学校給食の一層の充実に努める必要があります。

学習指導要領（平成29年3月31日改訂）では、食育の推進について関連の各教科と連携しながら実施することが求められています。

<学校給食法 第2条（学校給食の目標）>

学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

<学習指導要領（抜粋）>

特に、学校における食育の推進（中略）に関する指導については、体育科（保健体育科）、家庭科（技術・家庭科）及び特別活動の時間はもとより、各教科、道徳科【外国語活動】、及び総合的な学習の時間などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めること。

※【 】内は小学校のみの記載。（ ）内は中学校において記載。

5 学校給食の開設、廃止、変更

学校の設置者が学校給食を開設、廃止又は変更しようとするときは、学校給食法施行令第1条の規定により、市町村立の学校にあっては直接に、私立学校にあっては都道府県知事を経由して、都道府県の教育委員会にその旨を届け出るよう定められています。

その記載事項については、学校給食法施行規則第1条及び第2条によりそれぞれ定められています。※京都府の場合は、学校給食法施行規則第1条第6項の規定により参考様式を定めています。（巻末参考資料P165～170参照）

なお、学校給食施設は開設等にあたり、国庫補助金を受けていることから、経年により廃止等を実施することとなった場合、国への財産処分事務を適正に処理いただくようお願いいたします。

6 学校給食関係職員の定数

(1) 栄養教諭等

【栄養教諭等の定数配当基準（京都府）】

区分	完全給食を受ける児童及び生徒の数	配当数
小学校 中学校	649人以下の学校の総数	総数を4で除した数
	650人以上学校の総数	総数を1で除した数
共同調理場	2,000人以下	1
	2,001人～6,000人以下	2
	6,001人以上	3
特別支援学校	学校給食を実施する学校	1校に1人

(2) 学校給食調理員

学校給食調理員の配置数については、昭和35年12月14日付け文体給第277号「学校給食に従事する職員の定数確保および身分安定について」により、学校規模に応じて最低限必要と考えられる調理員数が基準として下記のとおり示されてきました。

なお、この基準については、その後における共同調理場の普及、施設設備の近代化、パートタイム職員の増加等により、学校給食の実情に合致しない点も出てきたため、昭和60年1月21日付け文体給第57号「学校給食業務の運営の合理化について」をもって、設置者において、地域や調理場等の状況に応じて弾力的に運用するよう指導されています。

【学校給食調理員数の基準】

児童または生徒の数	従事員の数
100人以下	1人又は2人
101人～300人	2人
301人～500人	3人
501人～900人	4人
901人～1,300人	5人
1,301人以上	6人に児童または生徒の数が500人を増すごとに1人を加えた数

注) 上記の数字は次の条件のもとに示したものである。

(1) 従事員の業務は、主として購入物資の検収、調理、配分および清掃の部面とする。

(以下略)

(3) 栄養教諭と学校栄養職員

	栄養教諭	学校栄養職員
法的な位置づけ	<p>《学校教育法》第37条</p> <p>② 小学校には、前項に規定する者のほか・・・栄養教諭その他必要な職員を置くことができる。</p> <p>③ 栄養教諭は、児童の栄養の指導及び管理をつかさどる。</p> <p>《学校給食法》</p> <p>第7条・・・学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員は、教育職員免許法第四条第二項に規定する栄養教諭の免許状を有するもの又は、栄養士法第二条第一項の規定による栄養士の免許を有するもので・・・</p>	<p>《学校教育法》第37条</p> <p>② 小学校には、前項に規定する者のほか・・・栄養教諭その他必要な職員を置くことができる。</p> <p>※ 学校栄養職員の記述はなく、その他必要な職員として位置付けられている</p> <p>《学校給食法》</p> <p>第7条・・・学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員は、教育職員免許法第四条第二項に規定する栄養教諭の免許状を有するもの又は、栄養士の免許を有するもので・・・</p>
免許	<p>栄養教諭専修免許（文部科学省） （管理栄養士免許を有する者）</p> <p>栄養教諭一種免許（文部科学省） （管理栄養士免許を有する者、又は管理栄養士課程を修了し栄養士免許を有する者）</p> <p>栄養教諭二種免許（文部科学省） （栄養士免許を有する者）</p>	<p>栄養士免許（厚生労働省）</p>
職務に関する事項	<p>【指導】</p> <p>① 給食の時間における児童生徒への給食指導及び食に関する指導について（※単独での指導が可能）</p> <p>② ①以外の各教科等における食に関する指導について※栄養教諭が単独で授業を行うためには、教育職員免許法第3条の2第2項による特別非常勤講師の届け出が必要である。</p> <p>③ 食に関する健康課題のある児童生徒等へ個別的な相談及び指導（保護者からの相談への対応も含む。）</p> <p>④ 食に関する指導に係る全体的な計画の策定等への参加</p> <p>【管理】</p> <p>① 学校給食を教材として活用することを前提とした給食管理</p> <p>② 児童生徒の栄養状態等の把握</p> <p>③ 食に関する社会的問題等に関する情報の把握</p> <p>—平成16年6月「栄養教諭制度の創設に係る学校教育法等の一部を改正する法律等の施行について」文部科学省スポーツ・青少年局・初等中等教育局長通知—</p> <p>—令和7年4月30日「栄養教諭等による食に関する指導等の充実について（通知）」文部科学省初等中等教育局通知—</p>	<p>【指導】</p> <p>① 給食の時間における児童生徒への給食指導及び食に関する指導について（※学級活動として位置付けられている給食の時間における指導を行う場合は、学級担任等とのチームティーチングにより実施可。）</p> <p>② 食に関する健康課題のある児童生徒等への個別的な相談及び指導（保護者からの相談への対応も含む。）</p> <p>【管理】</p> <p>① 学校給食管理 学校給食に関する基本計画への参画、栄養管理、学校給食指導、衛生管理、物資管理、検食等、調査研究等</p> <p>—「学校栄養職員の職務内容について」昭和61年3月文部省体育局通知—</p>



「栄養教諭は単独で授業はできません」

栄養教諭は「児童の栄養の指導及び管理をつかさどる」（学校教育法第37条13項、中学校は第49条、特別支援学校は第82条）とされ、教諭は「児童の教育をつかさどる」（学校教育法第37条11項）とされています。教育をつかさどる教諭は、指導の計画から評価の責任者として単独で指導ができますが、栄養教諭は「学級担任や教科担当等と連携して関連教科や特別活動等において食に関する指導を行う」とされています。教育をつかさどる教諭の作成する指導計画に基づく一連の指導の一部を単独で実施することは可能ですが、栄養教諭が単独で授業を行うためには、教育免許法第3条の2第2項「特別非常勤講師の届け出」が必要です。

「『文部科学省 食育調査官』NITS 食育指導者養成研修講義資料」

第2章 学校給食の運営組織

学校給食は、健康教育の一環として学校教育目標の中に位置付けられるものであり、その運営管理に当たっては、関係者がそれぞれの責務をよく理解し、関係法令や通知等をもとに、学校や調理場及び市町村（以下「学校等」という。）の実情に応じて適切な運営組織をつくり、学校給食の目標達成に努めることが大切です。

1 学校給食の運営組織

(1) 教育委員会等の役割

学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者（以下「教育委員会等」という。）は、所管の学校、共同調理場等と連携を取りながら、学校給食の運営に必要な組織を置き、衛生管理や学校における食に関する指導、関係教職員に対する研修、献立作成や食品の購入などについて適切な指導を行います。

(2) 教育委員会等が設置する運営組織

教育委員会等は、条例や規則などに基づき、学校給食の円滑な運営のため学校関係者、保護者、地域の協力者等を含めた運営組織（学校給食運営委員会等）を設けます。

また、学校給食を生きた教材として活用するため、献立内容の充実を図るとともに、安全な物資の購入に努める必要があります。

そのため、献立作成委員会や物資選定委員会を設け、学校関係者や保護者代表などの意見を聞きながら、栄養バランスや衛生管理に配慮した適切な献立の作成や、食の安全が確保されるような食品の購入体制の整備に努めるとともに、食物アレルギーをもつ児童生徒へ安心安全な給食を提供するため、食物アレルギー対応委員会を設置し、学校とともに、連携して取り組む必要があります。

なお、献立作成委員会や物資選定委員会を設け、栄養教諭等、保護者、その他の関係者の意見を尊重することは、学校給食衛生管理基準に明記されています。

(3) 校内運営組織

学校給食の運営方法は、学校規模や調理方式（単独・共同）によって異なりますが、その中心となるのは、当該学校の教職員による校内運営組織です。学校長を中心に、関係教職員の共通理解のもとに、それぞれの役割を明確にして連携を図った組織体制とする必要があります。

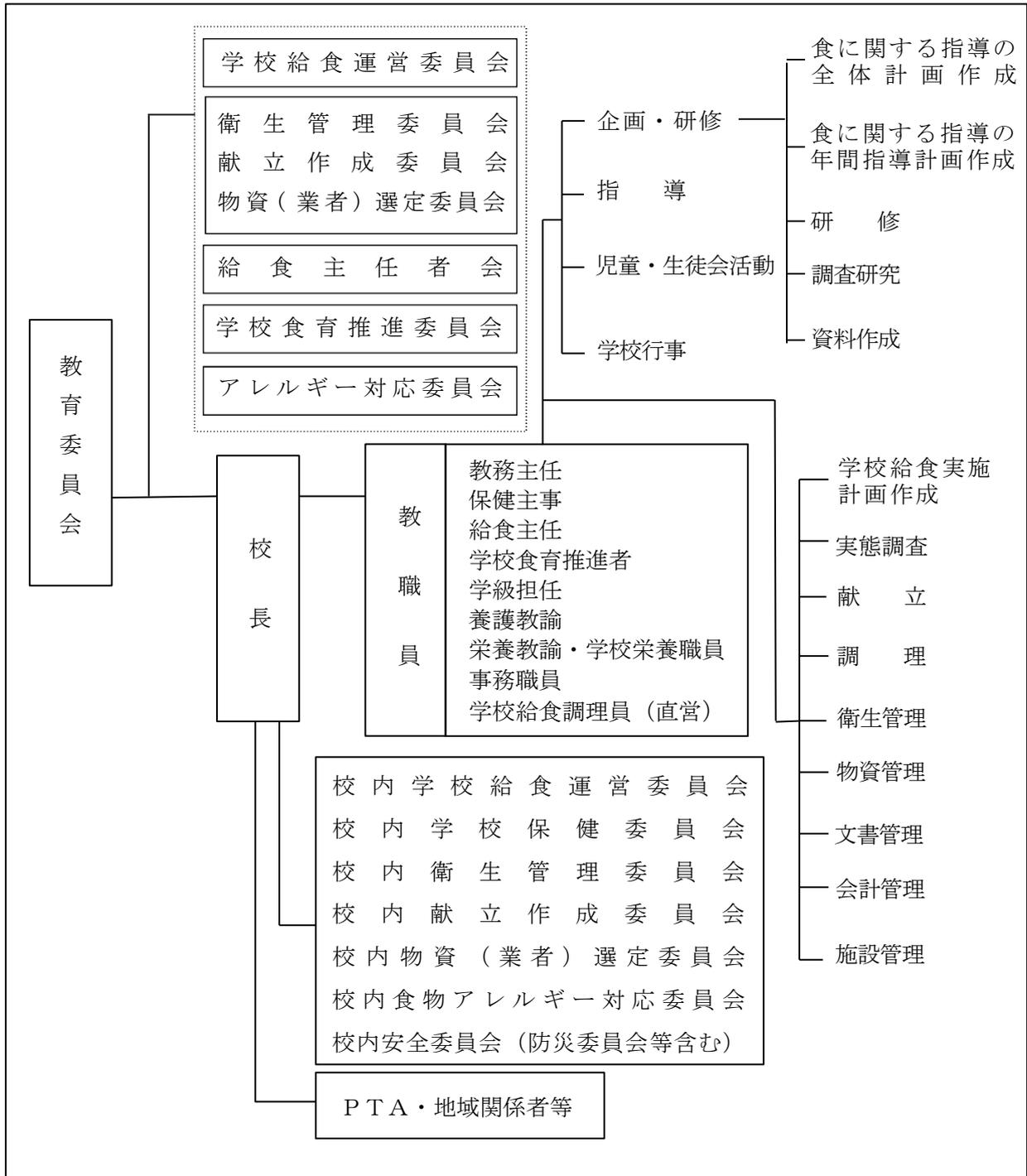
また、共同調理場方式の学校でも、調理場と連携しながら運営組織が十分に機能するよう努める必要があります。

○教育委員会及び学校等が設置する主な運営組織（例）

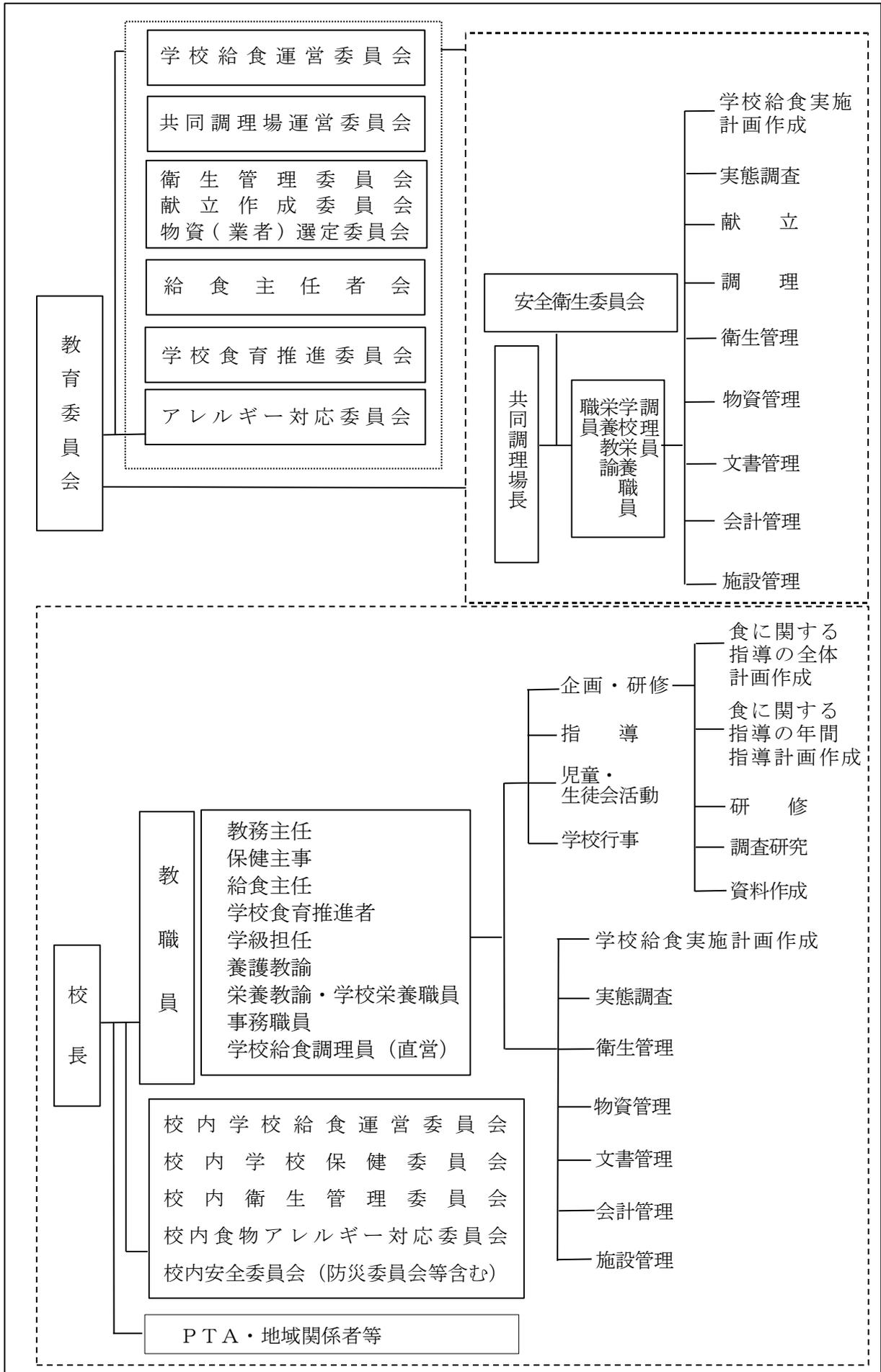
委員会	目的	活動内容	構成員
学校給食運営委員会	学校給食の適切かつ円滑な運営	学校給食の実施に関する諸管理規定作成 学校給食の実施に関する基本計画作成 学校給食費に関する調査検討学校給食に関する諸啓発 学校給食に関する研究・研修企画	【市町（組合）】 教育委員会、校長、共同調理場長、栄養教諭等、学識経験者等 【校 内】 校長、教頭、各主任・主事、給食主任、栄養教諭等、調理員、保護者、学校医、学校薬剤師、保健所職員、学識経験者
衛生管理委員会	安全な学校給食実施における衛生管理の徹底	衛生管理の実態把握 定期点検・検査等の計画作成施設・設備の改善 衛生管理に関する諸啓発 衛生管理に関する研究・研修	学校給食運営委員会構成員
献立作成委員会	学校給食法に基づく適切な献立の作成	献立作成の基本方針の策定 学校給食実施基準に基づいて作成された献立原案の検討	【市町（組合）】 学校給食運営委員会構成員 【校 内】 栄養教諭等、給食主任、各学年給食担当教員
物資（業者）選定委員会	学校給食の実施において適切な納入業者の選定及び適切な食品の選定	食品の納入が適切に実施できる納入業者の選定 食品の安全性と学校給食の目的達成に適切な食品の選定	学校給食運営委員会構成員
学校食育推進委員会	学校における食育を実施するうえで、学校全体で計画的に取り組むとともに、保護者や地域と連携して食育を推進	【市町（組合）】 学校食育推進に関する重要事項の審議諸施策実施の推進取組の評価 【校 内】 食に関する指導の全体計画等の作成 指導資料や教材等の研究 保護者や地域への啓発や連携方法等の検討 個別指導が必要な児童生徒の把握と対応等の検討	【市町（組合）】 教育長、医療関係者、地域食育支援者、校長代表、共同調理場代表、教務主任代表、養護教諭代表、家庭科担当教諭代表、給食主任代表、栄養教諭等代表、行政部局食育担当者代表、教育委員会学校教育・学校給食担当等 【校 内】 校長、教頭、主幹教諭、教務主任、校務主任、保健主事、家庭科（技術・家庭科）主任、給食主任、養護教諭、栄養教諭等
アレルギー対応委員会	学校給食においては、食物アレルギーのある児童生徒においても安全にかつ楽しんで給食の時間を過ごすための検討及び対応の決定	【市町（組合）】 基本方針の策定 学校のアレルギー対応への支援食物アレルギー対応の審査 【校 内】 学校における基本方針の策定校内の実態把握 個別の取組プラン作成緊急時対応体制の整備	【市町（組合）】 教育次長、専門医、学校医代表、学校保健・給食課長、学校教育課長、校長代表、共同調理場長代表、保健主事代表、給食主任代表、養護教諭代表、栄養教諭代表、保護者代表 【校 内】 校長、保健主事、養護教諭、共同調理場長、給食主任、栄養教諭、学年主任、学校調理員（直営）、学校医・主治医、教育委員会担当者
共同調理場運営委員会	共同調理場の運営に関する重要事項の審議	運営に関する重要事項の審議共同調理場長に助言 運営に関する調査・研究	教育長、共同調理場長、保護者、保健所長、学識経験者等

○運営組織（例）

●単独調理場方式の運営組織（例）



● 共同調理場方式の運営組織（例）



2 学校給食関係者の職務内容

区分	主な職務内容等
教育委員会等	<ol style="list-style-type: none"> 1 学校給食の実施について、管理運営に当たる。 2 学校給食の開設、変更、廃止、一時中止の決定、届け出を行う。 3 学校給食調理場の設置、運営管理を行う。 4 学校給食の実施に必要な施設設備を整備し、維持管理する。 5 学校給食実施基準に基づき、学校給食の適切な実施に努める。 6 学校給食衛生管理基準に基づき、適切な衛生管理に努める。 7 学校給食関係予算の編成、執行、決算及び補助金等に関する事務を行う。 8 学校給食に関する研修会、講習会等を実施する。 9 学校給食の充実及び学校給食を活用した学校における食育の推進を図る。 10 学校給食用物資の申請並びに諸報告に関する事務を行う。 11 食中毒、食物アレルギー事故、異入混入等の事故報告（教育局→府教育委員会へ）
校長	<ol style="list-style-type: none"> 1 学校給食運営委員会を組織し、学校給食について基本的な方針・計画を策定する。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 学校教育計画の中に、学校給食を位置付ける。 (2) すべての児童生徒が学校給食に参加できるように配慮する。 (3) 食に関する指導の全体計画を策定する。 (4) 給食主任を選び、給食関係事項を処理させる。 (5) 給食指導が適切に行われるようにする。 (6) 各種委員会相互の統制を図る。 2 毎日の学校給食について異常の有無の確認や食中毒防止に努める。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 学校給食の衛生管理について監督する。 (2) 学校給食担当者（配膳員等）の健康管理について監督する。 (3) 検食を行い、検食日誌に記録する。 (4) 異常があった場合は、ただちに関係機関に連絡し、適切な対応策を講じる。 3 教育委員会との連絡を密にする。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 施設設備の修繕・補修について報告し、その維持管理に努める。 (2) 教育委員会の承認・届出を要する事項は、遅滞なく行う。 <ol style="list-style-type: none"> ア 給食を中止する場合の届出 イ 給食関係予算及び決算 ウ 学校給食実施計画の策定 エ 学校給食運営組織や食に関する指導の全体計画など学校経営案の編成 オ 給食施設設備が亡失、またはき損した場合の報告 カ 要保護、準要保護児童生徒の内申 キ 給食用物資加工委託の契約 ク 給食用物資に事故があった場合の報告 ケ 食中毒、食物アレルギー事故、異入混入等の事故報告（市町（組合）教育委員会へ） 4 保護者及び地域社会との連携を深める。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 保護者が負担すべき給食費について協力を求める。 (2) 学校給食と関連し、食生活の改善を啓発し、学校給食の理解と協力を求める。 (3) 保健所・学校給食会・民生委員などに連絡を要する事項は、遅滞なく行う。 5 共同調理場の受配校においては、共同調理場との連携を密にする。

区分	主な職務内容等
共同調理場長	<ol style="list-style-type: none"> 1 学校給食運営組織を確立し、組織相互の統制を図る。 2 学校給食運営委員会において、学校給食について基本的な方針・計画を策定する。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 学校給食運営に必要な各種委員会を運営する。 (2) 給食経費の予算を立て、その執行に責任をもつ。 3 職員を指揮監督する。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 学校給食の衛生管理について監督する。 (2) 学校給食調理従事者の健康管理について監督する。 (3) 給食用物資の取り扱いが適正にされるよう指導する。 (4) 給食関係予算の執行が正確かつ効果的に行われるようにする。 (5) 経理に関する諸帳簿・物資の受払簿・関係文書等を検閲し、その扱い方について指導する。 4 教育委員会との連絡を密にする。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 施設設備の修繕・補修について報告し、その維持管理に努める。 (2) 教育委員会の承認・届出を要する事項は、遅滞なく行う。 <ol style="list-style-type: none"> ア 給食を中止する場合の届出 イ 給食関係予算及び決算 ウ 学校給食実施計画の策定 エ 学校給食運営組織の編成 オ 給食施設設備が亡失、またはき損した場合の報告 カ 要保護、準要保護児童生徒の内申 キ 給食用物資加工委託の契約 ク 給食用物資に事故があった場合の報告 ケ 食中毒、食物アレルギー事故、異入混入等の事故報告 (市町(組合)教育委員会→教育局→府教育委員会へ) 5 受配校との連携を密にする。 6 保護者及び地域社会との連携を深める。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 保護者が負担すべき給食費について協力を求める。 (2) 学校給食と関連し、食生活の改善を啓発し、学校給食の理解と協力を求める。 (3) 保健所・学校給食会・民生委員などに連絡を要する事項は、遅滞なく行う。 7 毎日の学校給食について異常の有無の確認や調理内容について点検、食中毒防止に努める。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 学校給食衛生管理基準の順守に努める。 (2) 検食を行い、検食日誌に記録する。 8 異常があった場合は、ただちに関係機関に連絡し、適切な対応策を講じる。
教務主任	<ol style="list-style-type: none"> 1 教育の一環としての学校給食及び食に関する指導の全体計画を立てる。 2 望ましい給食指導が実施できるよう様々な連絡・調整の円滑化を図る。 3 給食主任・学校食育推進者等の協力を得て、食や健康に関する指導の現職研修計画を立てる。 4 児童生徒が、望ましい人間関係を培ったり、自主性を高めたりするため、特別活動等を活用し、児童生徒を給食にかかわる活動に参加させる。

区分	主な職務内容等
保健主事	<ol style="list-style-type: none"> 1 学校保健委員会に子どもたちの健康課題として学校給食に関する問題を提案し、給食指導や学校給食を活用した食に関する指導の成果の向上に努める。 2 給食関係職員の健康管理計画を立案し、実施する。 3 食に関する指導計画立案に参画する。 4 衛生面での実態の把握、健康管理、安全衛生面での役割を担う。 5 食物アレルギーなど、学校給食に特別配慮が必要な児童生徒の実態把握に努め、的確な指導体制を確立する。
給食主任	<ol style="list-style-type: none"> 1 教務主任と協議し、給食指導の全体計画を立案する。 2 給食指導資料の作成・収集、各学年・学級間の調整に努め、教育効果の向上を図る。 3 学級担任、養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員等の協力を得て、給食指導に関する事項の徹底を図る。 4 給食委員会の運営にあたる。 5 学級担任等給食指導者の資質向上を図るための研修計画を立案し、実施する。 6 食に関する指導計画立案に参画する。 7 献立や料理についての意見の聴取、並びに調査を通して、その改善に努める。 8 学校薬剤師、保健主事、養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員、学校給食調理従事者（直営の場合）と協議して、衛生管理・栄養管理の計画の策定と実践に努める。 9 給食施設設備や食事環境の衛生管理の維持・改善に努める。
学級担任	<ol style="list-style-type: none"> 1 給食主任・学校食育推進者・養護教諭・栄養教諭・学校栄養職員の協力を得て、児童生徒に対して給食指導計画に基づいた計画的な指導を行う。 2 児童生徒の活動の様子を細かく観察し、必要な事項について全体または個別に指導する。また、児童生徒の発達段階に即した指導とともに、自主的活動を重視するようにする。 3 身のまわりの清潔及び食事の準備・後片付けを安全で衛生的に行うことができるように指導する。 4 食事の場所としてふさわしい環境の整備と、楽しい雰囲気づくりを工夫することができるように指導する。 5 学校給食において特別の配慮を必要とする児童生徒については、保護者、主治医からの情報を基に、その実態をよく把握し、栄養教諭・学校栄養職員や養護教諭、学校医等と連携を密にし、児童生徒に適切な指導・助言を与える。 ※ 食物アレルギーのある児童生徒については、食物アレルギー対応委員会での決定事項や、個別の取組プランに基づいて適切な対応を行う。

区分	主な職務内容等
学校栄養職員	<ol style="list-style-type: none"> 1 学校給食に関する基本計画に参画する。 2 学校給食の実施に関する組織に参画する。 3 給食指導計画の策定に関する組織に参画する。 4 学校給食栄養管理者として、学校給食摂取基準及び食品構成に配慮した献立の計画、作成、検証を行うとともに、献立原案を作成し献立作成委員会に提案する。 5 学校給食の栄養に関する専門的事項の処理に当たり、指導・助言又は協力する。 6 学校給食の食物アレルギー食対応献立については、食物アレルギー対応委員会の基本指針をもとに作成する。 7 学校給食の衛生管理責任者として学校給食衛生管理基準に基づいた管理と指導を行う。 8 学校給食用食品納入業者及び食品の選定、購入、検収及び保管に参画及び指導・助言をする。
栄養教諭	<ol style="list-style-type: none"> 9 児童生徒が健全な食生活を自ら営むことができるように指導する。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性について指導する。 (2) 学校給食に地域の産物を活用し、地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する理解を深める指導を行う。 (3) 学校給食を活用し、学級担任や教科担任等と連携して関連教科や特別活動等において食に関する指導を行う。 10 児童生徒に対する栄養に関する個別的な相談指導を行う。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 食物アレルギーをもつ児童生徒及び保護者に対する指導・助言を行う。 (2) 偏食や肥満傾向、痩身願望などのある児童生徒及び保護者に対する指導・助言を行う。 (3) 運動部活動などでスポーツをする児童生徒に対して指導・助言を行う。 (4) 食に関する健康課題を有する児童生徒に対して指導・助言を行う。 11 食に関する指導を効果的に推進するため、以下の役割を担う。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 食に関する指導の全体計画や年間指導計画作成の検討、原案作成、決定等の進行管理を行う。 (2) 教職員の連携・調整を行う。 (3) 家庭・地域との連携・調整 (4) 給食献立計画、給食の時間における食に関する指導の計画、各教科等における食に関する指導の計画の関連付け (5) 校長その他の教職員に対して食の観点から把握した児童生徒の生活実態等を積極的に提示 (6) 校長その他の教職員に対して食に関する指導の取組事例、研究成果等を積極的に提供 (7) 校長その他の教職員に対して自校や他校における学校給食の現状や課題等についての情報提供 12 学校・家庭・地域が連携した食育の推進において、以下の役割を担う。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 家庭における食生活や生活習慣等の実態把握 (2) 地域の食育の取組の情報収集 (3) 家庭への啓発活動等の連携の推進 (4) 地域の関係機関・団体との連携 (5) 校内で活用できる食に関する指導の人材等のリストを作成 <p>※ 食に関する指導のうち、学校給食を活用した食に関する指導について、学校栄養職員は、栄養教諭に準じて行うよう努めるとされている。</p>

区分	主な職務内容等
給食調理員	<ol style="list-style-type: none"> 1 栄養教諭・学校栄養職員又は給食主任（以下、栄養教諭等）の指導の下、業務に従事する。 2 学校給食衛生管理基準の内容を十分理解し、責任を持って業務に当たる。 3 調理中に異常があった時は、栄養教諭等に報告し、その指示を受ける。 4 衛生管理知識や調理技術の習得・向上のため、積極的に研修に参加する。
養護教諭	<ol style="list-style-type: none"> 1 学校医の指導のもと、児童生徒の健康状態及び欠席状況を把握し、学校給食に起因する食中毒等の防止と早期発見に努める。 2 児童生徒の手洗い、運搬、配膳、後片づけ等の衛生・安全管理、児童生徒の発達段階に応じた指導及び資料の提供と評価を行う。 3 心身の健康の保持増進の観点から、学校保健計画と連携した食に関する指導の全体計画の立案に協力する。 4 個別指導対応のための各種データや資料、教材の整理と提示を行う。 5 食物アレルギーを有する児童生徒については、保護者、主治医から情報を入手し、学校医等との連携のもと、各学級担任に適切な指導と助言を与える。
学校医	<ol style="list-style-type: none"> 1 学校給食の衛生管理、栄養管理について専門的な指導と助言を行う。 2 学校における感染症、食中毒などの予防措置に従事する。 3 学校保健計画の一環として学校給食の諸計画、実施、評価に参加する。
学校歯科医	<ol style="list-style-type: none"> 1 学校給食の衛生、栄養管理のうち、特に歯科衛生について専門的な指導と助言を行う。 2 学校保健計画の一環として学校給食の諸計画、実施、評価に参加する。
学校薬剤師	<ol style="list-style-type: none"> 1 学校給食の衛生管理について専門的な指導と助言を行う。 2 学校給食で使用する洗剤、消毒薬品の選定及び使用方法等について指導と助言を行う。 3 学校給食衛生管理基準に基づき、施設設備等の定期的な検査を行う。
摂食コーディネーター	<ol style="list-style-type: none"> 1 摂食指導に係る教職員への研修の実施 2 「安全・安心な経口摂取の開始・実施のためのチェックリスト」等の活用による日常の摂食指導に係る教職員への助言 3 チェックリスト等を基に、医師や言語聴覚士（S T）との連携・窓口としての役割 4 児童生徒の給食の形態について、担任・保護者・栄養教諭等との検討をコーディネートする。
調理受託者	<ol style="list-style-type: none"> 1 受託管理責任者の指導の下、業務責任者・副業務責任者の指示により、業務に従事する。 2 業務中に問題が生じた際は、業務責任者に伝え、その指示を待つ。業務責任者は、栄養教諭等に連絡して、その指示を待つ。（以下、「給食調理員」に準ずる。）

3 給食調理作業等業務委託

給食業務の民間委託を行う場合は、委託者である学校と請負労働者の関係が、直接指示を行う関係（指揮命令関係）にならないように次のことに留意する必要があります。

これらの要件が満たされない場合、偽装請負として判断されることがあります。

また、請負労働者の業務について改善要望等がある場合は、委託者の担当職員から受託者の業務責任者へ伝えるようにあらかじめ連絡系統を定めておく必要があります。

<適正な委託（請負）として判断されるために>

- (1) 受託者が、受託者の労働者（以下「請負労働者」という。）に対する業務の遂行方法に関する指示その他の管理を自ら行うこと。
- (2) 受託者が、請負労働者の労働時間に関する指示その他の管理を自ら行うこと。
- (3) 受託者が、請負労働者のサービス上の規律に関する事項についての指示その他の管理を自ら行うこと。
- (4) 受託者が、請負労働者の配置等の決定及び変更を自ら行うこと。
- (5) 受託者が請け負った業務を自己の業務として委託者から独立して処理するものであること。

【関係法令等】

* 労働者派遣事業の適正な運営の確保及び派遣労働者の保護等に関する法律（昭和60年法律第88号）

* 労働者派遣事業と請負により行われる事業との区分に関する基準（昭和61年4月17日労働省告示第37号）

* 労働者派遣・請負を適正に行うためのガイド（労働者派遣事業と請負により行われる事業との区分に関するQ&A）・・・「ガイド」

（参考：「労働者派遣・請負を適正に行うためのガイド」厚生労働省・都道府県労働局）



「委託業務に関する通知」

令和2年度に発生した、3,000名以上にわたる集団食中毒事案を受けて、委託業務について通知が出されました。

令和2年7月30日付け文部科学省 事務連絡（一部抜粋）

学校給食の衛生管理の徹底等について（周知）

先般、学校給食において、児童生徒等3,000名以上にわたる集団食中毒事案が発生しました。

学校設置者からは、今回の事案は、学校給食で提供された海藻サラダの材料の内、海藻ミックスとワカメを前日水もどしし、加熱処理しなかったことが原因と推定されると報告を受けております。

また、今回の事案において、学校設置者は、委託により学校給食を実施しておりますが、学校給食については、調理等の委託を行う場合であっても、学校設置者において、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理を行う必要があります。

ついては、日頃より学校給食衛生管理基準に基づいた取組を行っていただいているところではございますが、学校給食について調理等の委託を行う場合においては、特に、下記の点に留意しつつ、学校給食における衛生管理の徹底をお願いします。

（省略）

記

学校給食衛生管理基準においては、学校給食を実施する各学校設置者は、調理等の委託を行う場合も含め、自らの責任において学校給食調理場の衛生管理等に関する実態把握に努め、衛生管理上の問題がある場合には速やかに改善措置を図ることとされていること。このため、調理等の委託を行う場合には、以下の点に留意する必要があること。

1. あらかじめ委託契約書において、受託者が基づくべき法令や基準等（学校給食法や学校給食衛生管理基準、学校設置者が独自に策定されたマニュアル等）を具体的に明記すること等により、衛生管理の徹底を図る必要があること。
2. 学校給食調理場における衛生管理体制の在り方等についても検討し、委託契約書において明記すること等により、日常的な衛生管理や必要な改善等を担保すること。
3. 学校設置者において運営改善のために必要な措置がとれるよう、あらかじめ委託契約書において、学校設置者が必要と認めた場合、資料の提出を求めることや立入検査ができること等、必要な事項を規定しておくこと。
4. 契約締結後においても、学校設置者において、定期的に、学校給食調理場において契約に基づく管理運営がなされているかの実態把握や必要な改善措置を図るなど、学校設置者自らの責任において衛生管理の徹底を図る必要があること。

第3章 学校給食の栄養管理

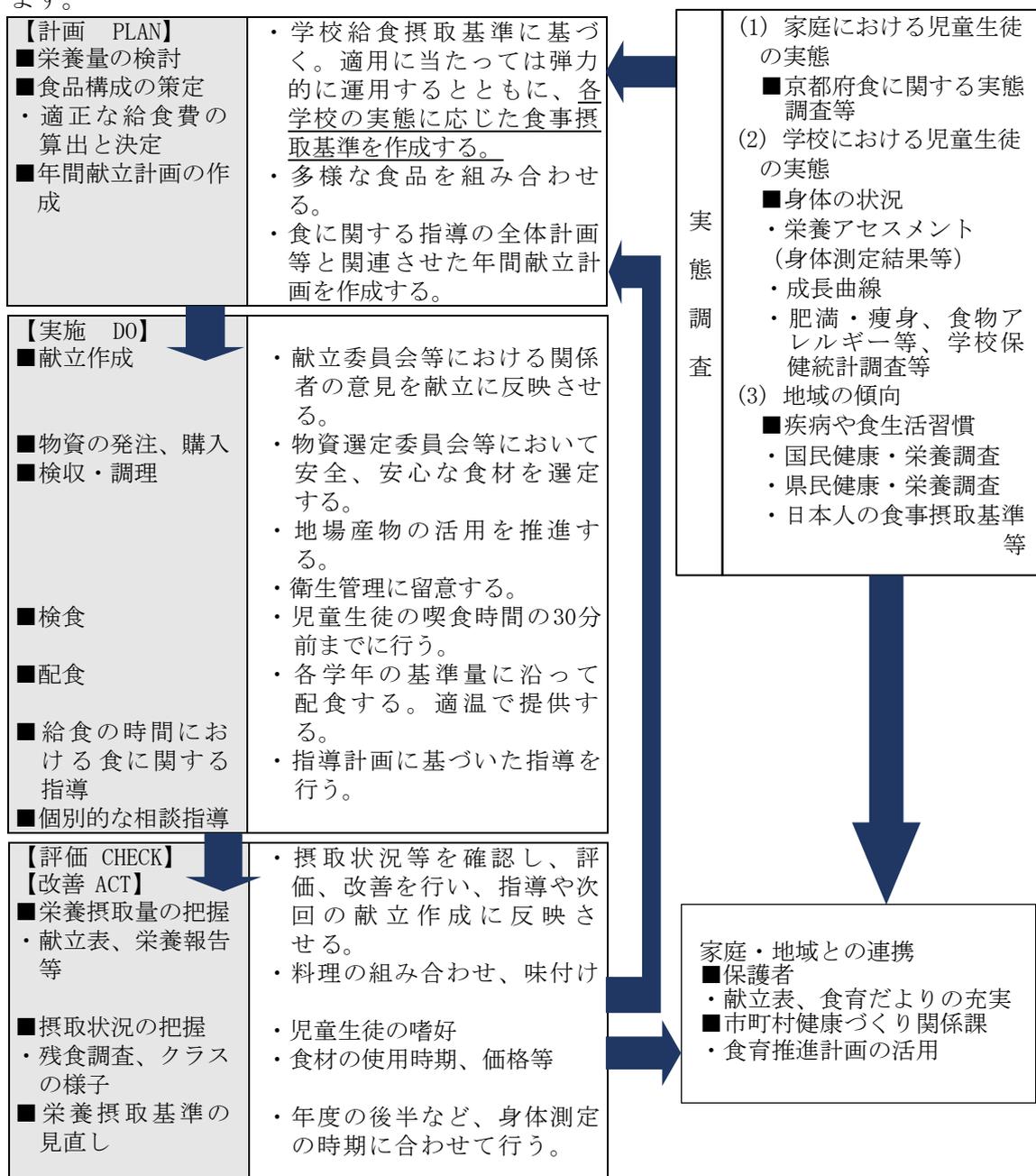
学校給食法第2条では、学校給食の目標として、「適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること」、「日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと」が掲げられており、この目標達成には栄養管理が重要です。

学校給食の栄養管理は、学校給食法第8条第1項に基づき定められた「学校給食実施基準」に示された「学校給食摂取基準」に基づいて行います。

栄養教諭等には、学校給食摂取基準に基づいた献立作成や、食事状況調査、残食調査などによる実態把握の実施により適切な栄養管理を行い、栄養管理の内容を指導に生かすことができるよう配慮することが求められています。

1 栄養管理業務の流れ

栄養管理はP D C Aサイクルにより、適正かどうか評価し、改善に努める必要があります。



2 学校給食摂取基準と食品構成

(1) 学校給食摂取基準の概要

令和3年2月12日付けで、学校給食実施基準、夜間学校給食実施基準及び特別支援学校の幼稚部及び高等部における学校給食実施基準の一部改正が告示され、令和3年4月1日より施行されました。学校給食摂取基準の概要は下記のとおりです。

ア 「学校給食摂取基準」については、別表1～3にそれぞれ掲げる基準によること。

イ 「学校給食摂取基準」については、厚生労働省が策定した「日本人の食事摂取基準（以下「食事摂取基準」という。）（2020年版）」を参考とし、その考え方を踏まえるとともに、厚生労働科学研究費補助金により行われた循環器疾患・糖尿病等生活習慣病対策総合研究事業「食事摂取基準を用いた食生活改善に資するエビデンスの構築に関する研究」（以下「食事状況調査」という。）及び「食事状況調査」の調査結果より算出した、小学3年生、5年生及び中学2年生が昼食である学校給食において摂取することが期待される栄養量（以下「昼食必要摂取量」という。）等を勘案し、児童又は生徒※（以下「児童生徒」という。）の健康の増進及び食育の推進を図るために望ましい栄養量を算出したものである。したがって、本基準は児童生徒の1人1回当たりの全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、児童生徒の個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

ウ 「学校給食摂取基準」についての基本的な考え方は、本基準の一部改正に先立ち、文部科学省に設置した、学校給食における児童生徒の食事摂取基準策定に関する調査研究協力者会議がとりまとめた「学校給食摂取基準の策定について（報告）」（令和2年12月）を参照すること。

https://www.mext.go.jp/content/20201228-mxt_kenshoku-100003354_01.pdf

※夜間学校給食摂取基準においては「生徒」、特別支援学校の幼稚部及び高等部における学校給食摂取基準においては「幼児又は生徒（以下「生徒等」という。）」と読み替える。

CHECK!



「摂取基準の考え方」

上記概要のイの文中において、「この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等を十分配慮し、弾力的に運用すること。」とされています。

養護教諭等と連携して、各学校の実態に応じた食事摂取基準（給与栄養目標量）を作成します。規模が大きい給食施設においては、学校保健統計等の情報を収集し、児童生徒の実態を把握します。

○別表1 児童生徒又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準

区分	基準値				1日の食事摂取基準の目標量又は推奨量に対する学校給食の割合
	児童(6～7歳)の場合	児童(8～9歳)の場合	児童(10～11歳)の場合	児童(12～14歳)の場合	
エネルギー (kcal)	530	650	780	830	33
たんぱく質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13%～20%				—
脂質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20%～30%				—
ナトリウム (食塩相当量) (g)	1.5未満	2未満	2未満	2.5未満	33未満
カルシウム (mg)	290	350	360	450	50
マグネシウム (mg)	40	50	70	120	小学生以下33 中学生以上40
鉄 (mg)	2	3	3.5	4.5	40
ビタミンA (μgRAE)	160	200	240	300	40
ビタミンB1 (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5	40
ビタミンB2 (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6	40
ビタミンC (mg)	20	25	30	35	33
食物繊維 (g)	4以上	4.5以上	5以上	7以上	40以上

※食塩相当量 (g) = ナトリウム (mg) / 1,000 × 2.54

(注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても、それぞれ示した摂取について配慮すること。

亜鉛…児童(6～7歳) 2mg、(8～9歳) 2mg、(10～11歳) 2mg
生徒(12～14歳) 3mg

2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動の実態並びに地域の実情に十分配慮し、弾力的に運用すること。

3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。

<推定エネルギー必要量の求め方>

推定エネルギー必要量 (kcal/日)

= 基礎代謝量 (kcal/日) × 身体活動レベル ※1 + エネルギー蓄積量 (Kcal/日)

・ 基礎代謝量 (kcal/日) = 基礎代謝基準値 (kcal/kg 体重/日) × 体重 (kg) ※2

・ 給与エネルギー目標量 = 推定エネルギー必要量 (kcal/日) / 3 ※3

※1 身体活動レベルは「日本人の食事摂取基準」の身体活動レベルⅡ(ふつう)を用いる。

※2 体重は、平均体重を用いると集団の肥満、痩身者の割合に左右される可能性があるため性・年齢別の身長中央値から、身長別標準体重を求める係数と計算式を用いて身長別標準体重を算出し使用する。

※3 学校給食は1日3食のうち1食であるため、給与率は1/3とする。

<たんぱく質・脂質給与栄養量の求め方>

推定エネルギー必要量から、エネルギー比率でたんぱく質、脂質の給与量を求める。

<エネルギー産生バランス>

P: たんぱく質 13～20% F: 脂質 20～30% C: 炭水化物 50～65%

日本栄養士会ホームページより 学校給食摂取基準の活用 (田中延子)



「推定エネルギー必要量及び体格の評価表を活用しましょう」

京都府教育委員会保健体育課ホームページに掲載しています。ダウンロードの上
ご活用ください。URL: <https://www.kyoto-be.ne.jp/hotai/cms/?p=653>

○別表2 夜間学校における生徒一人1回当たりの夜間学校給食摂取基準

区 分	夜間課程を置く高等学校（生徒） 基 準 値
エネルギー (kcal)	860
たんぱく質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の 13%～20%
脂質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の 20%～30%
ナトリウム (食塩相当量) (g)	2.5未満
カルシウム (mg)	360
マグネシウム (mg)	130
鉄 (mg)	4
ビタミンA (μgRAE)	310
ビタミンB1 (mg)	0.5
ビタミンB2 (mg)	0.6
ビタミンC (mg)	35
食物繊維 (g)	7.5以上

(注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても、それぞれ示した摂取について配慮すること。

亜鉛…生徒 3 mg

2及び3 別表1注釈と同様のため省略

○別表3 特別支援学校の幼稚部及び高等部における幼児又は生徒一人1回当たりの学校給食摂取基準

区 分	特別支援学校（幼児） 基 準 値	特別支援学校（高等部生徒） 基 準 値
エネルギー (kcal)	490	860
たんぱく質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の 13%～20%	学校給食による摂取エネルギー全体の 13%～20%
脂質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の 20%～30%	学校給食による摂取エネルギー全体の 20%～30%
ナトリウム (食塩相当量) (g)	1.5 未満	2.5 未満
カルシウム (mg)	290	360
マグネシウム (mg)	30	130
鉄 (mg)	2	4
ビタミンA (μgRAE)	190	310
ビタミンB1 (mg)	0.3	0.5
ビタミンB2 (mg)	0.3	0.6
ビタミンC (mg)	15	35
食物繊維 (g)	3 以上	7.5 以上

(注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても、それぞれ示した摂取について配慮すること。

亜鉛…幼児 1 mg、生徒 3 mg

2及び3 別表1注釈と同様のため省略

(2) 学校給食における食品構成について

食品構成については、「学校給食摂取基準」を踏まえ、多様な食品を適切に組み合わせ、児童生徒が各栄養素をバランス良く摂取しつつ、様々な食に触れることができるようにします。また、これらを活用した食に関する指導や食事内容の充実を図ります。なお、多様な食品とは、食品群であれば、例えば、穀類、野菜類、豆類、果実類、きのこ類、藻類、魚介類、肉類、卵類及び乳類などであり、食品名であれば、例えば穀類については、精白米、食パン、コッペパン、うどん、中華めんなどになります。

また、各地域の実情や家庭における食生活の実態把握の上、日本型食生活の実践、我が国の伝統的な食文化の継承について十分配慮します。

さらに、「食事状況調査」の結果によれば、学校給食のない日はカルシウム不足が顕著であり、カルシウム摂取に効果的である牛乳等についての使用に配慮します。なお、家庭の食事においてカルシウムの摂取が不足している地域においては、積極的に牛乳、調理用牛乳、乳製品、小魚等についての使用に配慮します。

※第11章 学校給食費の会計処理の食品構成の作成方法を参照してください。

3 学校給食の食事内容の充実等

学校給食の食事内容については、学校給食を活用した食に関する指導を効果的に行えるよう配慮するとともに、使用する食品や食器具、調理過程の安全・衛生に配慮する必要があります。文部科学省通知では下記のように示されています。（令和3年2月12日付け「学校給食実施基準の一部改正について（通知）」（抜粋））※下線については編集において加筆。

- (1) 学校給食の食事内容については、学校における食育の推進を図る観点から、学級担任や教科担任と栄養教諭等とが連携しつつ、給食時間はもとより、各教科等において、学校給食を活用した食に関する指導を効果的に行えるよう配慮すること。また、食に関する指導の全体計画と各教科等の年間指導計画等とを関連付けながら、指導が行われるよう留意すること。

- ア 献立に使用する食品や献立のねらいを明確にした献立計画を示すこと。
イ 各教科等の食に関する指導と意図的に関連させた献立作成とすること。
ウ 学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として使用することは、児童生徒に地域の自然、文化、産業等に関する理解や生産者の努力、食に関する感謝の念を育む上で重要であるとともに、地産地消の有効な手段であり、食料の輸送に伴う環境負荷の低減等にも資するものであることから、その積極的な使用に努め、農林漁業体験等も含め、地場産物に係る食に関する指導に資するよう配慮すること。
エ 我が国の伝統的食文化について興味・関心を持って学び、郷土に関心を寄せる心を育むとともに、地域の食文化の継承につながるよう、郷土に伝わる料理を積極的に取り入れ、児童生徒がその歴史、ゆかり、食材などを学ぶ取組に資するよう配慮すること。また、地域の食文化等を学ぶ中で、世界の多様な食文化等の理解も深めることができるよう配慮すること。
オ 児童生徒が学校給食を通して、日常又は将来の食事作りにつなげることができるよう、献立名や食品名が明確な献立作成に努めること。
カ 食物アレルギー等のある児童生徒に対しては、校内において校長、学級担任、栄養教諭、学校栄養職員、養護教諭、学校医等による指導体制を整備し、保護者や主治医との連携を図りつつ、可能な限り、個々の児童生徒の状況に応じた対応に努めること。なお、実施に当たっては、公益財団法人日本学校保健会で取りまとめられた「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」及び「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」並びに文部科学省が作成した「学校給食における食物アレルギー対応指針」を参考とすること。

- (2) 献立作成に当たっては、常に食品の組合せ、調理方法等の改善を図るとともに、児童生徒のし好の偏りをなくすよう配慮すること。

- ア 魅力あるおいしい給食となるよう、調理技術の向上に努めること。
イ 食事は調理後できるだけ短時間に適温で提供すること。調理に当たっては、衛生・安全に十分配慮すること。
ウ 家庭における日常の食生活の指標になるように配慮すること。

- (3) 学校給食に使用する食品については、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第11条第1項に基づく食品中の放射性物質の規格基準に適合していること。
- (4) 器具については、安全性が確保されたものであること。また、児童生徒の望ましい食習慣の形成に資するため、料理形態に即した食器具の使用に配慮するとともに、食文化の継承や地元で生産される食器具の使用に配慮すること。
- (5) 喫食の場所については、食事にふさわしいものとなるよう改善工夫を行うこと。
- (6) 給食の時間については、給食の準備から片付けを通して、計画的・継続的に指導することが重要であり、そのための必要となる適切な給食時間を確保すること。
- (7) 望ましい生活習慣を形成するため、適度な運動、調和のとれた食事、十分な休養・睡眠という生活習慣全体を視野に入れた指導に配慮すること。また、ナトリウム（食塩相当量）の摂取過剰や鉄の摂取不足など、学校給食における対応のみでは限界がある栄養素もあるため、望ましい栄養バランスについて、児童生徒への食に関する指導のみならず、家庭への情報発信を行うことにより、児童生徒の食生活全体の改善を促すことが望まれること。

4 特別支援学校における食事内容の留意点

特別支援学校における食事内容については、特に児童生徒の個々の実態に応じて弾力的に運用することが求められており、文部科学省通知においては下記のとおり示されています。

（令和3年2月12日付け「学校給食実施基準の一部改正について（通知）」及び「特別支援学校の幼稚部及び高等部における学校食実施基準の一部改正について（通知）」（抜粋））※下線については編集において加筆。

- (1) 特別支援学校の生徒等については、障害の種類と程度が多様であり、身体活動レベルも様々であることから、「学校給食摂取基準」の適用に当たっては、児童生徒等の個々の健康や生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し弾力的に運用するとともに次の点に留意すること。

ア 障害のある児童生徒が無理なく食べられるような献立及び調理について十分配慮すること。

イ 食に関する指導の教材として、学校給食が障害に応じた効果的な教材となるよう創意工夫に努めること。

- (2) 特別支援学校における生徒等に対する食事の管理については、家庭や寄宿舎における食生活や病院における食事と密接に関連していることから、学級担任、栄養教諭、学校栄養職員、養護教諭、学校医、主治医及び保護者等の関係者が連携し、共通理解を図りながら、児童生徒等の生活習慣全体を視野に入れた食事管理に努めること。

5 献立作成

学校給食は、実際の食事という「生きた教材」を通して、正しい食事のあり方や好ましい人間関係を身に付けることなどをねらいとして行われる教育活動です。

毎日の献立も学校給食摂取基準を踏まえながら、変化をつけて楽しいものにするだけでなく、生涯にわたる健康を考え、望ましい食習慣を身に付けるためのものでなければなりません。食育の視点を意識した献立作成をしていきましょう。

献立作成委員会において、学校関係者や保護者代表などの意見を聞きながら、栄養バランスや衛生管理に配慮した献立の作成に努めるとともに、献立が生きた教材として活用できるよう、常に改善・工夫に努め、魅力的な食事内容となるようにすることが大切です。

CHECK!



「給食をとおして学ぶ「六つの食育の視点」を確認しましょう」

食事の重要性

共食・朝食・食環境・栄養のバランスなど

心身の健康

手洗い・噛むこと・姿勢・運動休養食事のバランス・献立・調理

食品を選択する能力

食品や料理の名前・品質・安全面・栄養素・衛生面・食品表示など



感謝の心

自然の恩恵・生産者・動植物の命・食品ロス・環境・資源・あいさつなど

社会性

食事のマナー・食事に準備や片付け・コミュニケーション

食文化

郷土食・地場産物・伝統・諸外国とのつながり

CHECK!



「食物アレルギーに対応した料理や料理名を！」

特に重篤度の高い原因食品：そば・落花生（ピーナッツ）

特に発症数の多い原因食物：卵・乳・小麦・えび・かに・くるみ

※上記食品は特定原材料等として、食品表示基準で表示が義務付けられています。

これらの食品を提供する場合は、使用するねらいを明確にし、使用していることが明確な料理や料理名とします。

学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）

(1) 年間献立計画の作成

各学校における食に関する指導の全体計画や、給食指導の計画・内容をよく把握・検討し、教科や特別活動での指導や、学校行事と意図的に関連させた給食献立年間計画（別表4）を作成し、日々の献立についてもその「ねらい」を明確にします。

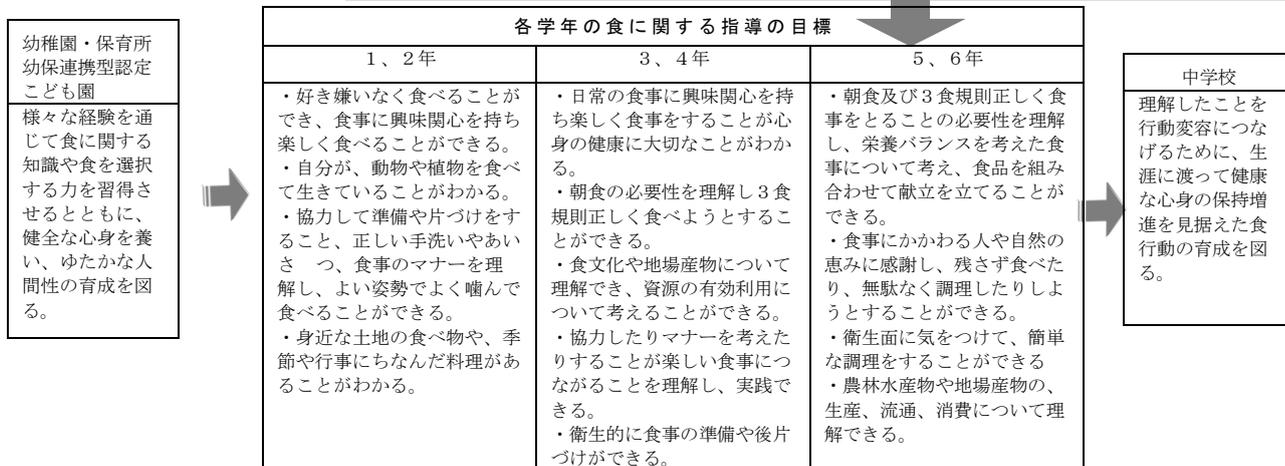
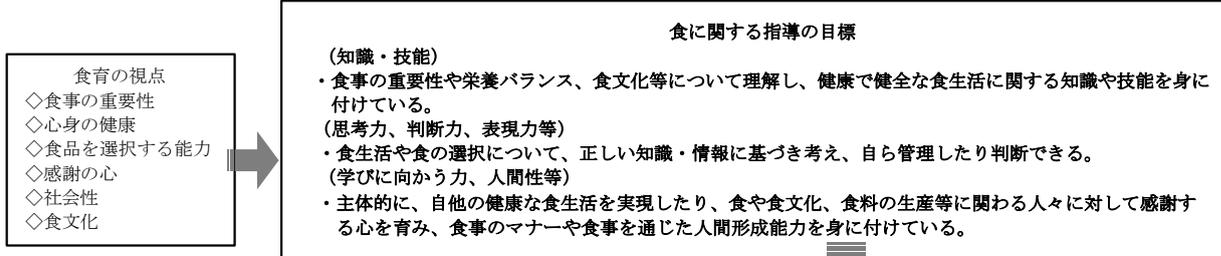
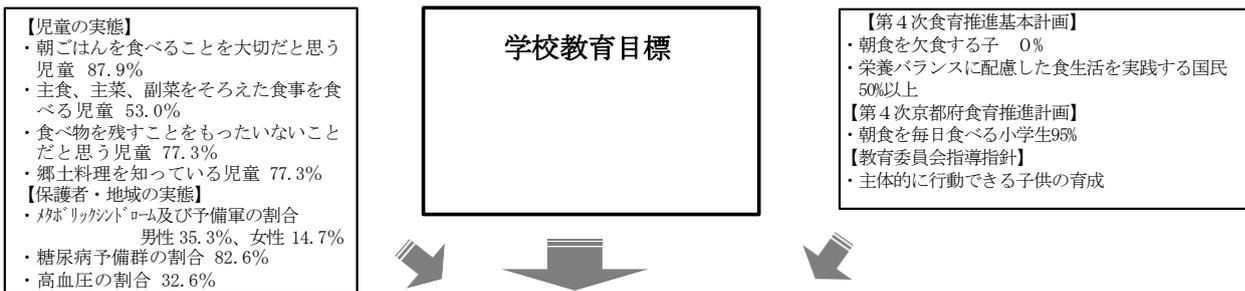
年間献立計画については、年度当初の職員会議で配布、周知するなどして、クラス担当や各教科担任の教員と食育について連携できるようにします。

別表4 給食献立年間計画(例)

月	月目標	献立作成のポイント	行事食	郷土料理	京都の旬の食材	食に関する指導の重点
4月	・給食の決まりを守って楽しい食事をしよう	○新入生に配慮し食事の工夫 ・食べやすい献立(味付け、切り方、量、配食方法)、調理法 ○春を感じられる工夫	入学進級祝い お花見	へしこ いさぎのすまし汁	しいたけ、玉ねぎ、ほうれん草、小松菜、たけのこ、茶、大根、さつまいも、ねぎ、しょうが、キャベツ、ふき、こごみ、よもぎ、いさぎ、水菜、菊菜、青ねぎ、舞鶴わかめ、いちご	■学校給食の目標、給食のきまりの確認 ・配膳の仕方 ・身支度・手洗い・食事中的のマナー ・食事をする環境づくり
5月	・丈夫な体を作ろう	○成長期に必要な食品を使用する工夫	八十八夜 端午の節句	茶汁 ばら寿司	たけのこ、茶、ズッキーニ、玉ねぎ、しいたけ、キャベツ、青ねぎ、小松菜、ほうれん草、枝豆、えんどう豆、きゅうり、大根、しょうが、そらまめ、実えんどう、さわら、水菜、ねぎ、新茶葉、菊菜、じゃがいも、いちご、モロッコ豆、舞鶴茶、アジ、丹後とり貝、舞鶴わかめ、ハタハタ	■食生活の重要性 ・3つのグループ・六つの基礎食品群の働き
6月	・歯・骨を丈夫にしよう ・清潔な食事の場を作ろう	○歯を丈夫にする食事の工夫 ○梅雨時の衛生を考えた食事	食育月間 歯と口の健康週間 入梅	万願寺とうがらしのおかか炒め 水無月 ばら寿司	なす、ズッキーニ、玉ねぎ、キャベツ、にんじん、ほうれん草、しいたけ、にら、チンゲン菜、ピーマン、いんげん豆、じゃがいも、きゅうり、しそ、オクラ、小松菜、伏見甘長とうがらし、トマト、カラーピーマン、モロッコ豆、スナックえんどう、絹さや、ねぎ、しょうが、にんにく、小松菜、万願寺とうがらし、とうもろこし、枝豆、水菜、新玉ねぎ、レタス、丹後とり貝、イワシ、トビウオ、アジ、イカ	■歯と口の健康に良い食事のとり方 ■衛生的な食事 ・給食当番の健康観察 ■中体連に向けたスポーツ栄養
7月	・暑さに負けない食事をしよう	○食欲が増す夏バテ防止の食事の工夫 ○夏季休業後の食欲回復を促す食事の工夫	七夕 土用の丑	アゴのたたき汁 きゅうりのごとごと	なす、きゅうり、トマト、かぼちゃ、玉ねぎ、にんじん、キャベツ、ジャガイモ、にんにく、いんげん豆、しいたけ、にら、冬瓜、しょうが、小松菜、じゃがいも、カラーピーマン、とうもろこし、ズッキーニ、モロッコ豆、ねぎ、すいか、ゴーヤ、枝豆、万願寺とうがらし、ミディマト、メロン、丹後とり貝、とびうお	■暑さに負けない体作り ・ビタミンの働き ■おやつと補食 ■熱中症予防と水分摂取 ■夏バテ解消と食事 ・生活リズム
8月			お盆 防災の日			
9月	・バランスの良い食事をしよう	○主食・主菜・副菜・汁物がそろった献立の工夫 ○適正なご飯の量の献立	重陽の節句 十五夜 お彼岸 敬老の日	芋づるの煮つけ 大根菜飯	なす、きゅうり、トマト、にんじん、かぼちゃ、しいたけ、にんにく、いんげん豆、冬瓜、しょうが、じゃがいも、小松菜、ピーマン、ねぎ、青ねぎ、玉ねぎ、伏見とうがらし、芋づる、万願寺とうがらし、オクラ、枝豆、黒大豆枝豆、ズッキーニ、はたけしめじ、米、秋なす、さつまいも、梨、ぶどう、にぎす	■運動会に向けた食生活 ・スポーツ栄養と水分摂取 ・朝食 ■ごはんの適正量
10月	・好き嫌いをしないで食べよう	○偏食を減らすための工夫 ○秋を感じる食事の工夫	目の愛護デー ハロウィン	ねぶかめしいとこ汁 にしんなす ばら寿司	小松菜、チンゲン菜、青ねぎ、しょうが、しいたけ、ブルーベリー、さつまいも、もち米、かぼちゃ、枝豆、黒大豆枝豆、きゅうり、ピーマン、カラーピーマン、なす、たまねぎ、じゃがいも、にんにく、大根、里芋、白菜、栗、青ねぎ、水菜、ほうれん草、菊菜、万願寺甘とう、米、古代米、はたけしめじ、にんじん、なす、キャベツ、梨、柿、ニギス、沖ギス、カマス、サゴシ	■食生活を振り返る ■SDGsについて考えよう ・食品ロス ・魚を食べよう(栄養・食べ方)

11月	・感謝して食べよう	○感謝の気持ちを育む食事の工夫 地場産物を活用した献立 ○和食（日本型食生活）を知る	全国読書週間 いい歯の日 勤労感謝の日 和食の日	ばら寿司 ジビエ料理	小松菜、チンゲン菜、米、さつまいも、しいたけ、里芋、洛芋、大根、じゃがいも、キャベツ、白菜、ほうれん草、ねぎ、青ねぎ、しょうが、由良みかん、水菜、ブロッコリー、にんじん、菊菜、松尾ごぼう、大浦みかん、かぶ、大根、黒大豆枝豆、はたけしめじ、えび芋、大根葉、かぶ、ごぼう、カマス	■地産地消・勤労・生産・収穫物・流通 ■食事の挨拶 ■世界遺産の和食 ・PFCバランス・だし
12月	・寒さに負けない食事をしよう	○感染症予防食事の工夫 ○体を温める献立	冬至 クリスマス 大晦日	淀大根の煮物 黒豆ごはん、 いりごきごはん	小松菜、チンゲン菜、ほうれん草、大根、白菜、にんじん、青ねぎ、キャベツ、柚子、しいたけ、じゃがいも、かぶ、里芋、やまのいも、さつまいも、しょうが、ねぎ、ブロッコリー、由良みかん、水菜、淀大根、大みかん、松尾里芋、レモン、春菊、ラディッシュ、えび芋、ころ柿、柿酢、ブロッコリー、壬生菜、金時にんじん、小豆、ホンモロコ	■抵抗力を高める ・体の調子を整える栄養素 ・食事・運動・睡眠
1月	・郷土の食事や文化について知ろう	○郷土料理や行事食を伝承する工夫 ○学校給食の歴史を考える献立	七草 鏡開き 小正月 大寒 全国学校給食週間	京風雑煮 油揚げごはん かしのシュシュ 京田ごはん 海軍さんの肉じゃが 小豆ごはん ジビエ料理 黒豆の煮物 鮎の番茶煮 鮎のピン焼き	小松菜、チンゲン菜、大根、白菜、ねぎ、九条ねぎ、青ねぎ、キャベツ、ほうれん草、せん茶、しいたけ、里芋、かぶ、キャベツ、ブロッコリー、さつまいも、しょうが、春菊、由良みかん、水菜、淀大根、舞鶴かぶ、佐波賀大根、レモン金時にんじん、正月大根、えび芋、黒豆、花菜、シイラ、ハマチ、ブリ	■郷土料理と行事食 ■学校給食の歴史を知ろう ■地震・災害について考えよう
2月	・健康と食生活について考えよう	○生活習慣病を予防する食事の工夫	初午節分	けんちゃん煮 神薬ごはん ジビエ料理	ねぎ、九条ねぎ、青ねぎ、しいたけ、小松菜、大根、キャベツ、しょうが、さつまいも、白菜、ほうれん草、里芋、ブロッコリー、由良デコボン、花菜、水菜、菊菜、淀大根、佐波賀大根、舞鶴のり、ラディッシュ、神薬、黒豆、イワシ、ブリ	■生活習慣病を予防する食事 ・信州ACEプロジェクト ■受験期の食事
3月	・1年間の食生活を振り返ろう	○卒業に向けた思い出の工夫 ○受験期の食事 ○災害について考える献立	桃の節句 卒業祝い	モロコの煮つけ 松花堂弁当	しいたけ、花菜、鹿肉、小松菜、キャベツ、ねぎ、ほうれん草、里芋、さつまいも、白菜、しょうが、玉ねぎ、大根、かぶ、由良デコボン、水菜、ブロッコリー、青ねぎ、佐波賀大根、春菊、いちご	■一年間の食生活を振り返る ■学校給食の目的と目標

〇〇年度 〇〇小学校 食に関する指導の全体計画①



食育推進組織 (〇〇委員会) ※必要に応じて、保護者代表、学校医・学校歯科医・学校薬剤師の参加
 委員長：校長 (副委員長：副校長・教頭)
 委員：栄養教諭、主幹教諭、教務主任、保健主事、養護教諭、学年主任、給食(食育)主任、体育主任、学級担任

食に関する指導

- ・教科等における食に関する指導：関連する教科等において食に関する指導の視点を位置付けて指導 (社会、理科、生活、家庭、体育、道徳、総合的な学習の時間、特別活動 等)
- ・給食の時間における食に関する指導：食に関する指導…献立を通して学習、教科等で学習したことを確認 : 給食指導…準備から片付けまでの一連の指導の中で習得
- ・個別の相談指導：肥満・やせ傾向、食物アレルギー・疾患、スポーツ 等

地場産物の活用

物資選定委員会：年1回、構成委員(運営委員会を兼ねる)、産地、価格等から物資品質の確認、地場産物の確認
 地場産物納入業者との連絡会：年1回(年間生産調整及び流通の確認、農場訪問(体験)計画)
 地場産物等の周知：校内放送や食育だより、掲示物を使用した給食時の指導の充実、教科等の学習内容や体験活動と連携を図る

家庭・地域との連携

積極的な情報発信、関係者評価の実施、地域ネットワーク(人材バンク)等の活用
 学校だより、食育(給食)だより、保健だより、学校給食試食会、家庭教育学級、学校保健委員会、講演会、料理教室、自治体広報誌、ホームページ

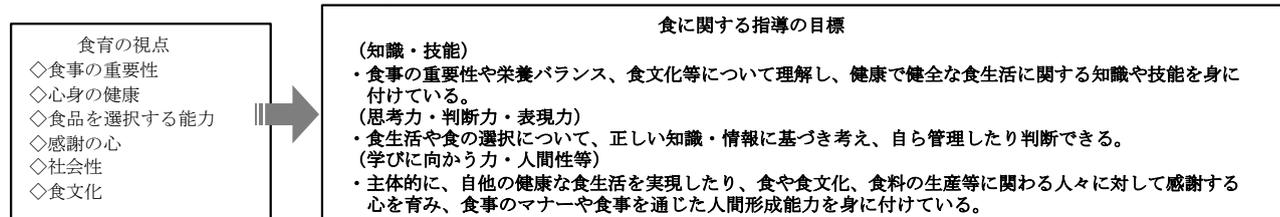
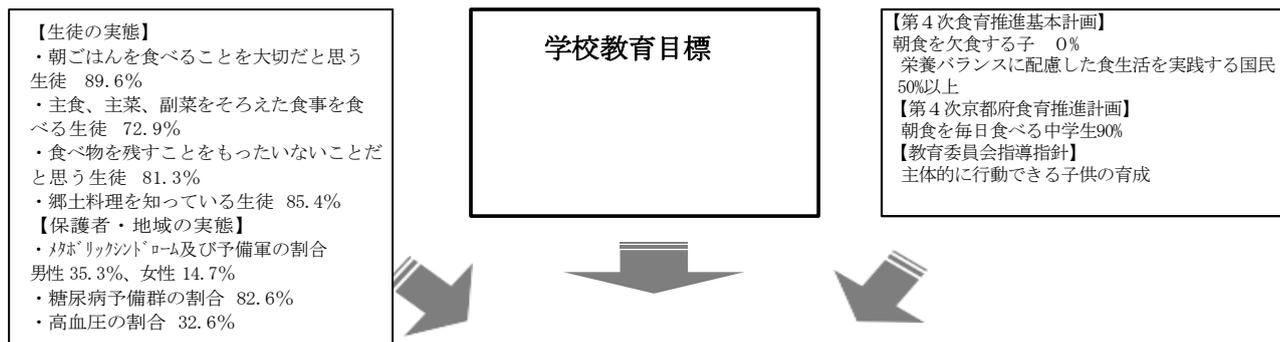
食育推進の評価(学校評価との関連)

活動指標：各学年での教科等(生活、家庭、特別活動)における食に関する指導の実施 各学年2回以上、養護教諭、担任等との連携を図った個別的な相談指導の実施 各学期1回、京都府や市町村の郷土料理を取り入れた給食の提供 年間6回、地場産物についての指導 月12回以上
 成果指標：朝ごはんを食べることを大切だと思う児童 100%に近づける、主食、主菜、副菜をそろえた食事を食べる児童 60%以上、食べ物を残すことをもったいないと思う児童 80%以上、郷土料理を知っている児童 80%以上

食に関する指導の全体計画②（小学校）例 1/2 ※[]は学年

教科等		4月	5月	6月	7月	8～9月
学校行事等		入学式	運動会	クリーン作戦	集団宿泊合宿	
推進体制	進行管理		委員会		委員会	
	計画策定	計画策定				
教科・道徳等 総合的な学習の時間	社会	わたしたちのすんでる市のようす【3】	ごみの処理と活用【4】 さまざまな土地のくらし【5】	(選択)畑ではたらく人びとの仕事【3】 わたしたちの食生活を支える食糧生産導入【5】 食生活を支える食料の産地【5】 米作りのさかんな地域【5】 天皇を中心とした政治【6】 よみがえる人々のくらし【6】	米作りのさかんな地域【5】 水産業のさかんな地域【5】	店ではたらく人びとの仕事【3】 自然災害から命を守る【4】
	理科		植物の発芽と成長【5】 ヒトや動物の体【6】	植物の育ちとつくり【3】 植物のつくりとはたらき【6】 生物どうしのつながり【6】		植物の一生【3】 花から実へ【5】 水溶液の性質【6】
	生活	大きくそでわたしの野さい【2】	えんどう豆のさやむき【2】	大きくそでわたしの野さい【2】		
	家庭	生活時間をマネジメント【6】	クッキングはじめての一步【5】 できることを増やしてクッキング		整理・整とんで快適に【5】	できるよ家庭の仕事【5】
	体育	心の健康【5】 病気の予防【6】				
	他教科等	春がいつばい、ふきのとう【2国】 春の楽しみ【4国】 春のいぶき【6国】 伝わるかな、好きな食べ物【6国】	都道府県の旅【4国】 茶つみ【3音】 かんさつ名人になろう【2国】 聞いて考えを深めよう【5国】	おおきなかぶ【1国】 たのしみは【6国】	都道府県の旅【4国】 おむすびころりん【1国】 夏がいつばい【2国】 夏のくらし【3国】 夏の楽しみ【4国】 夏のさかり【6国】	What do you want?ほしいものは何かな?【4外】 かぼちゃ【2音】 かぼちゃのつるが【5国】
	道徳	ありがとう【1】 目覚まし時計【4】 あいさつができた【4】 あいさつの心【5】		あとかたづけ【1】	おかげさまで【6】	にっぽんのおかし【1】 かぼちゃのつる【1】 王様のサンドイッチ【3】
	総合的な学習の時間	環境について考えよう【4】				世の中の仕事について考えよう【6】
	学級活動 (*食育教材活用)	給食がはじまるよ*【1】	元気のもと朝ごはん*【2】 生活リズムを調べてみよう*【3】 食べ物の栄養*【5】	よくかんで食べよう【4】 朝食の大切さを知ろう【6】	夏休みの健康な生活について考えよう【6】	弁当の日のメニューを考えよう【5, 6】
	児童会活動	残菜調べ、片付け点検確認・呼びかけ 目標に対する取組等(5月:身支度チェック、12月:リクエスト献立募集・集計) 掲示(5月:手洗い、11月:おやつに含まれる砂糖、2月:大豆の変身)		給食委員会発表「よく噛むことの大切さ」		
学校行事	お花見給食、健康診断		全校集会		遠足	
給食の時間 食に関する指導	給食指導	仲良く食べよう 給食のきまりを覚えよう 楽しい給食時間にしよう		楽しく食べよう 食事の環境について考えよう		食べ物を大切にしよう 感謝して食べよう
	食に関する指導	給食を知ろう 食べ物の働きを知ろう 季節の食べ物について知ろう				食べ物の名前を知ろう 食べ物の三つの働きを知ろう 食生活について考えよう
学校給食の関連事項	月目標	給食の準備をきちんとしよう	きれいなエプロンを身につけよう	よくかんで食べよう	楽しく食事をしよう	正しく配膳をしよう
	食文化の伝承	お花見献立	端午の節句		七夕献立	お月見献立
	行事食	入学進級祝献立お花見献立		カミカミ献立		祖父母招待献立、すいとん汁
	その他		野菜ソテー	卵料理		
	旬の食材	なばな、春キャベツ、たけのこ、新たまねぎ、きよみ	アスパラガス、グリーンピース、そらめめ、新たまねぎ、いちご	アスパラガス、じゃがいも、にら、いちご、びわ、アンデスメロン、さくらんぼ	おくら、なす、かぼちゃ、ピーマン、レタス、ミニトマト、すいか、プラム	さんま、さといも、ミニトマト、とうもろこし、かぼちゃ、えだまめ、きのこ、なす、ぶどう、なし
地場産物	じゃがいも 地場産物等の校内放送や指導カードを使用した給食時の指導充実。教科等の学習や体験活動と関連を図る。 推進委員会(農場訪問(体験)の計画等)	こまつな、チンゲンサイ、じゃがいも	こまつな、チンゲンサイ、なす、ミニトマト		こまつな、チンゲンサイ、たまねぎ、じゃがいも 推進委員会	
個別的な相談指導		すこやか教室		すこやか教室(面談)		
家庭・地域との連携		積極的な情報発信(自治体広報誌、ホームページ)、関係者評価の実施、公民館活動、地域ネットワーク(人材バンク)等の活用				
		学校だより、食育(給食)だより、保健だよりの発行 ・朝食の大切さ・運動と栄養・食中毒予防・夏休みの食生活・食事の量	学校公開日	学校給食試食会	公民館親子料理教室	・地元の野菜の特色 家庭教育学級

〇〇年度 〇〇中学校 食に関する指導の全体計画①



幼稚園・保育所 幼保連携型認定 こども園	各学年の食に関する指導の目標			将来
	1年	2年	3年	
<p>発達段階に応じて「なぜ」を積み重ね、様々な経験を通じて食に関する知識や食を選択する力を習得させるとともに、健全な心身を養い、ゆたかな人間性の育成を図る。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食品に含まれている栄養素や働きを理解でき、安全で安心な食生活を目指して、適切な選択ができる。 ・日常の食事に興味関心を持ち、食環境と成長期である自分の食生活とのかかわりを理解できる。 ・自らの健康を保持増進しようとし、献立をたて調理をすることができる。 ・衛生面に気をつけて食事をすることができる。 ・生産者自然の恵み、生きていた命に感謝して食べることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品に含まれている栄養素や働きを理解でき、安全で安心な食生活を目指して、適切な選択ができる。 ・日常の食事に興味関心を持ち、食環境と成長期である自分の食生活とのかかわりを理解できる。 ・自らの健康を保持増進しようとし、献立をたて調理をすることができる。 ・衛生面に気をつけて食事をすることができる。 ・生産者自然の恵み、生きていた命に感謝して食べることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食事を通してよりよい人間関係を構築できるよう工夫することができる。 ・諸外国や日本の風土、食文化を理解し、自分の食生活は他の地域や諸外国と深く結びついていることがわかる。 ・自分の食生活を見つめ直し、望ましい食事の仕方や生活習慣が理解し、改善策を実践できる。 ・衛生面に気をつけて食事をすることができる。 ・生産者や自然の恵み、生きていた命に感謝して食べることができる。 	<p>生涯に渡って健康な心身の保持増進を見据えた自己管理を行う。</p>

食育推進組織 (〇〇委員会) ※必要に応じて、保護者代表、学校医・学校歯科医・学校薬剤師の参加
 委員長：校長 (副委員長：副校長・教頭)
 委員：栄養教諭、主幹教諭、教務主任、保健主事、養護教諭、学年主任、給食 (食育) 主任、体育主任、学級担任

食に関する指導

- ・教科等における食に関する指導：関連する教科等において食に関する指導の視点を位置付けて指導 (社会、理科、技術・家庭、保健体育、道徳、総合的な学習の時間、特別活動 等)
- ・給食の時間における食に関する指導：食に関する指導・・・献立を通して学習、教科等で学習したことを確認 : 給食指導・・・準備から片付けまでの一連の指導の中で習得
- ・個別的な相談指導：肥満・やせ傾向、食物アレルギー・疾患、スポーツ 等

地場産物の活用

物資選定委員会：年1回、構成委員 (運営委員会を兼ねる)、産地、価格等から物資品質の確認、地場産物の確認地

場産物納入業者との連絡会：年1回 (年間生産調整及び流通の確認、農場訪問 (体験) 計画)

地場産物等の周知：校内放送や食育だより、掲示物を使用した給食時の指導の充実、教科等の学習内容や体験活動と連携を図る

家庭・地域との連携

積極的な情報発信、関係者評価の実施、地域ネットワーク (人材バンク) 等の活用

学校だより、食育 (給食) だより、保健だより、学校給食試食会、家庭教育学級、学校保健委員会、講演会、料理教室、自治体広報誌、ホームページ

公民館活動、食生活推進委員、生産者団体、地域食育推進委員会、学校運営協議会、地域学校協働本部 等

食育推進の評価 (学校評価との関連)

活動指標：各学年での教科等 (技術・家庭、保健体育) における食に関する指導の実施 各学年1回以上、養護教諭、担任等との連携を図った個別的な相談指導の実施 各学期1回、郷土料理の調理実習 年1回、京都府や市町村の郷土料理を取り入れた給食の提供 年間6回、地場産物についての指導 月12回以上

成果指標：朝ごはんを食べることを大切だと思う生徒 100%に近づける、主食、主菜、副菜をそろえた食事を食べる生徒 80%以上、食べ物を残すことをもったいないと思う生徒 85%以上、郷土料理を知っている生徒 90%以上

食に関する指導の全体計画②（中学校）例 1/2 ※[]は学年

教科等	4月	5月	6月	7月	8～9月	
学校行事等	入学式	運動会	クリーン作戦	集団宿泊合宿		
推進体制	進行管理	委員会		委員会		
	計画策定	計画策定				
教科・道徳 総合的な学習の時間	社会	世界各地の様々な生活と環境【1】 都市から広がる大衆文化【3】	世界各地で生まれる文明【1】 日本列島の誕生と大陸との交流【1】 東アジアの貿易と南蛮人【2】 日本の気候の特色【2】 産業の発達と幕府政治の働き【2】	世界の食文化とその変化【1】 奈良時代の人々の暮らし【1】 各地を結ぶ陸の道・海の道【2】 大きく変化した私たちの生活【3】	稲作による生活の変化【1】 世界各地の衣食住とその変化【1】 アジア州の食文化【1】 日本の農業とその変化【2】 日本の各地域を調べる【2】 私たちの生活と文化【3】	世界の諸地域（アジア）【1】 ヨーロッパ州の食文化【1】 アフリカ州の食文化【1】 日本の諸地域（九州・南西諸島）【2】
	理科	花のつくりとはたらき【1】 物質の成り立ち【2】 生物の成長とふえ方【3】	水や栄養分を運ぶしくみ【2】 栄養分をつくるしくみ【2】 遺伝の規則性と遺伝子【3】	動物のなかま【1】 生命を維持する働き【2】	植物のなかま分け【1】 生命を維持する働き【2】 多様なエネルギーとその移り変わり【3】	
	技術・家庭	食事のとり方【1】 栄養素のはたらき【1】 食生活の課題【1】	食品に含まれる栄養素【1】 食事の役割と中学生の栄養の特徴【1】 幼児の生活習慣の習得について考えよう【3】 幼児の生活と遊びを知らう【3】	バランスのとれた食生活【1】	何をどれだけ食べればよいかバランスの良い献立づくり【1】 バランスのとれた食生活【1】	食品の選び方【2】 食中毒の防止【2】
	保健体育		運動やスポーツが体に与える効果【2】 食生活と健康【3】	体の発育・発達【1】 水の役割と飲料水の条件【2】	食生活と健康【3】	
	他教科	花曇りの向こう【1国】 握手【3国】	ダイコンの根【1国】 GET Plus 1 どんな食べ物が好きですか【1英】	Project 1 日本限定アイスクリームを提案しよう【3】		字のない葉書【2国】 盆土産【2国】 Lesson 4 Enjoy sushi【2英】
	道徳			ふれあい直売所（生産者への感謝）【1】 小さなこと（望ましい生活習慣）【2】 りんごの何を食べるのか（望ましい生活習慣）【3】		
総合的な学習の時間						
特別活動	学級活動（*食育教材活用）		健康な歯や骨を作ろう【1】		弁当の日のメニューを考えよう【1, 2, 3】	
	生徒会活動	残菜調べ、片付け点検確認・呼びかけ 目標に対する取組等（5月：身支度チェック、12月：リクエスト献立募集・集計） 掲示（5月：手洗い、11月：おやつに含まれる砂糖、2月：大豆の変身）		給食委員会発表「よく噛むことの大切さ」		
	学校行事	お花見給食、健康診断		試食会、学校保健委員会、全校集会	遠足	
	給食指導 食に関する指導	給食時間の過ごし方 ・準備、後片付けの仕方・協力体制 ・当番の身支度・手洗いの励行 朝食の大切さを見直そう 伝統的食文化（行事食・節句料理・郷土料理）・朝食・生活リズム 夏の食事（夏野菜・水分補給・夏バテ予防）			準備・後片付けの協力の仕方 ・給食当番と当番以外の効率的な動き 日本食を見直し良さを知らう（郷土の産物・郷土への関心） 食事のあいさつ、ノロウイルス バランスのよい食事（3食のバランス、寒さに負けない食事（風邪予防・冬至と	
学校給食の関連事項	月目標	給食の準備をきちんとしよう	きれいなエプロンを身につけよう	よくかんで食べよう	楽しく食事をしよう	正しく配膳をしよう
	食文化の伝承	お花見献立	端午の節句		七夕献立	お月見献立
	行事食	入学進級祝献立お花見献立		カミカミ献立		祖父母招待献立、すいとん汁
	その他		南蛮料理			世界（日本）の料理
旬の食材	なばな、春キャベツ、たけのこ、新たまねぎ、きよみ	アスパラガス、グリーンピース、そらまめ、新たまねぎ、いちご	アスパラガス、じゃがいも、にら、いちご、びわ、アンデスメロン、さくらんぼ	おくら、なす、かぼちゃ、ピーマン、レタス、ミニトマト、すいか、プラム	さんま、さといも、ミニトマト、とうもろこし、かぼちゃ、えだまめ、きのこ、なす、ぶどう、なし	
	じゃがいも 地場産物等の校内放送や指導カードを使用した給食時の指導充実。教科等の学習や体験活動と関連を図る。 推進委員会（農場訪問（体験）の計画	ごまつな、チンゲンサイ、じゃがいも	ごまつな、チンゲンサイ、なす、ミニトマト	ごまつな、チンゲンサイ、なす、ミニトマト	ごまつな、チンゲンサイ、たまねぎ、じゃがいも	推進委員会
個別的な相談指導				個別相談指導（面談）		
家庭・地域との連携	積極的な情報発信（自治体広報誌、ホームページ）、関係者評価の実施、公民館活動、地域ネットワーク（人材バンク）等の活用					
	学校だより、食育（給食）だより、保健だよりの発行 ・朝食の大切さ ・ 運動と栄養 ・ 食中毒予防 ・ 夏休みの食生活 ・ 食事の量	学校公開日	学校給食試食会	公民館親子料理教室	家庭教育学級	・地元の野菜の特色 ・ 地場産物のよさ

食に関する指導の全体計画②（中学校）例 2/2 ※[]は学年

10月	11月	12月	1月	2月	3月
	避難訓練				卒業式
委員会		委員会		委員会	
		評価実施	評価結果の分析	計画案作成	
律令国家での暮らし【1】 鎌倉時代の武士と民衆の生活【1】 日本の諸地域（中国・四国）【2】 世界恐慌と日本の中国侵略【2】	世界の諸地域（ヨーロッパ、アフリカ）【1】 日本の諸地域（近畿）【2】 日中戦争と戦時体制【2】 価格の動きと経済【3】	世界の諸地域（南北アメリカ）【1】 北アメリカ州の農業【1】 日本の諸地域（中部）【2】 第二次世界大戦と日本【2】 消費生活と流通の関わり【3】 私たちの暮らしと経済【3】	世界の諸地域（オセアニア）【1】 南アメリカ州の農業【1】 戦後日本の発展と国際社会【2】 日本の諸地域（関東）【2】 市場経済【3】 経済活動とお金の役割【3】	世界の様々な地域の調査【1】 オセアニア州の農業【1】 日本の諸地域（東北）【2】 新たな時代の日本と世界【2】 地域によって異なる食文化【2】	大航海時代の幕開け【1】 日本の諸地域（北海道）【2】
水溶液の性質（塩分）【1】	天気・被災した時の食事【1】 大気の動きと日本の四季【1】 酸・アルカリと塩【3】		自然界のつり合い【3】 食べる食べられるの関係【3】	地震と災害【1】 電流の性質【1】 自然が人間におよぼす影響【3】 食べる食べられるの関係【3】	
食事作りに挑戦しよう【1】 食品の選択と購入【1】 食品の保存と食中毒の防止【1】 幼児のおやつをつくらう【3】	食事作りに挑戦しよう【1】 食品の選択と購入【1】 よりよい食生活を目指して【2】 食品の保存と食中毒の防止【1】 幼児のおやつをつくらう【3】	肉・野菜・魚の調理【1】 地域の食材を使って調理をしよう【1】 幼児のおやつをつくらう【3】		持続可能な食生活を目指して【1】 消費者としての自覚をもとう【1】 商品の選択と購入について考えよう【1】	
生活習慣病とその予防【2・3】		生活習慣病の予防【2】			
GET Plus3どちらがほしいですか【1英】 Reading for Information 2レストランのメニュー【2英】	Take Action! Talks サンドイッチに何を入れましょうか？【3英】		Reading for Information 4 オリビエサラダのレシピ【2英】		暖かいスープ【3国】 A Vulture and a Child【3英】
			塩むすび（周りへの感謝）【3】		
	地域探究学習（地域の産物、食文化、歴史）【1】 心と体の発達年表（1月：保健体育科）【1】				
	生産者との交流給食会		学校給食週間の取組		
満足	交流給食会		給食感謝の会		
			正しい食事マナー ・はし、食器の持ち方 ・会話の内容 ・食事のあいさつ		
			楽しい給食時間の過ごし方を考えよう（1年間の振り返り） 学校給食週間（歴史・伝統食と世界の料理） 生活習慣病予防		
後片付けをきちんとしよう	食事のあいさつをきちんとしよう	きれいに手を洗おう	給食について考えよう	食事マナーを考えて食事をしよう	1年間の給食をふりかえろう
和食献立	地場産物活用献立	冬至の献立	正月料理	節分献立	桃の節句献立
		クリスマス献立	給食週間行事献立	リクエスト献立	卒業祝献立（選択献立）
さけ料理、煮、蒸、焼（魚・肉・野菜）料理					
さんま、さけ、きのこ、さつまいも、くり、かき、りんご、ぶどう	新米、さんま、さけ、さば、さつまいも、はくさい、ブロッコリー、ほうれんそう、ごぼう、りんご	のり、ごぼう、だいこん、ブロッコリー、ほうれんそう、みかん	かぶ、ねぎ、ブロッコリー、ほうれんそう、キウイフルーツ、ぼんかん	しゅんぎく、ブロッコリー、ほうれんそう、みかん、いよかん、キウイフルーツ	ブロッコリー、ほうれんそう、いよかん、きよみ
ごまつな、テンゲンサイ、たまねぎ、じゃがいも、りんご	たまねぎ、じゃがいも、りんご		たまねぎ、じゃがいも		
		推進委員会	推進委員会（年間生産調整等）		
管理指導表提出			個別面談		個人カルテ作成
			・運動と栄養 ・ バランスのとれた食生活 ・ 心の栄養		
学校保健委員会、講演会					

(2) 献立作成の留意点

ア 栄養上の考慮

- (ア) 年間献立計画に基づき、一定期間（1か月間程度）単位に献立を作成する。
- (イ) 各学校の実態に応じて作成した学校給食摂取基準、食品構成に基づき、栄養バランスのとれた献立作成にあたる。特に家庭で不足しがちな栄養素や食品の摂取に配慮する。
- (ウ) 栄養摂取量は、一定期間（1か月間程度）の平均で実態に即した摂取量を確保できるように努めるとともに、「日本人の食事摂取基準」の考え方を踏まえる。
- (エ) 旬のものを取り入れるとともに、季節による食品の廃棄量の違いを考慮する。
- (オ) 調理形態（煮物、焼き物、揚げ物、蒸し物、炒め物、和え物、汁物等）のバランスと組み合わせを工夫し、魅力ある献立とする。
- (カ) 加工食品の内容成分表を取り寄せて、正確な栄養計算を行う。

イ 食に関する指導上の考慮

- (ア) 学校全体の教育計画に基づき、食に関する指導の全体計画①②及び給食献立年間計画を立てる。
- (イ) 献立のねらいを明確にし、給食時間はもとより学校行事や各教科等と連携させ、献立を教材として活用できるようにする。
- (ウ) 地域で生産される農産物や、特色のある気候や風土の中で受け継がれた郷土食などを積極的に取り入れ、児童生徒が、地域の産業や食文化への理解を深める。
また、生産者への感謝の心を育むことができるようにする。
- (エ) 日ごろから嗜好及び残食状況を確認し、苦手な食べ物でも食べやすい調理法、組み合わせ、色彩、盛り付け等に配慮する。
- (オ) 希望献立などを計画し、食への関心を高める献立の実施を図る。

ウ 衛生上の考慮

- (ア) 学校給食施設及び設備並びに人員等の能力に応じたものとする。
- (イ) 物資選定委員会において食材の検討を行うとともに、原材料や加工食品については、製造者もしくは納入業者が行う微生物及び理化学検査の結果や、生産履歴、原産国、食品添加物等を確認する。
- (ウ) 保健福祉事務所（保健所）等からの情報を受け、地域における伝染病及び食中毒の発生状況に配慮した献立作成をする。

< 献立の変更について > 【解説 P57】

学校所在地域で食中毒や感染症が発生しているにもかかわらず、献立の中に和えものや非加熱調理食品等が入っていることがあります。

食中毒やノロウイルス等による感染症が流行している情報を得たら、速やかに全て加熱調理に切り替えるなど献立の変更を検討することが必要です。

エ 経済上の考慮

- (ア) 給食費を決定する際は、学校給食摂取基準を踏まえ、物価の変動、地域にあった食事内容の充実等を考慮しながら適正な金額となるよう努めること。
- (イ) 気象の変動による食品の値動きや出荷量の動向等に留意すること。

オ 関係者の意見の反映

- (ア) 献立作成委員会での意見や、実施献立の評価を献立に反映させること。
- (イ) 献立は、栄養管理や衛生管理、食に関する指導の基本となるものであることから、作成、実施に当たっては、必ず学校長、共同調理場長等の決裁を受けること。

(3) 選択できる献立

児童生徒が自分で食事を選択できる給食においても、食育の視点「食事の重要」「心身の健康」「食品を選択する能力」「感謝の心」「社会性」「食文化」等に基づいて実施する必要があります。

実施に当たっては、献立は学校給食調理施設の規模、施設設備や作業能力を十分考慮し、実施のねらいを達成するため、教育活動全体で計画的に取り組みます。また、児童生徒に対する特別活動や教科等を活用した事前指導、献立内容の研究、関係者の理解・協力などが不可欠であり、児童生徒の実態に応じて内容を検討する必要があります。

○選択給食の特徴と実施上の留意点

区分	セレクト給食	バイキング給食
方法	<ul style="list-style-type: none"> ・ 2種類以上の献立から各自が選択できる方式 ・ 主食、主菜、副菜、汁物の組み合わせを自主的に選択できる方式 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 各自が一度に多種類の料理を量とともに自由に選択できる方式
ねらい	<ul style="list-style-type: none"> ・ 主食・主菜・副菜・汁物を、バランスを考えて組み合わせることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 適切な量・栄養のバランス（3つのグループの食品、6つの食品群）を考えて選択することができる。
実施上の留意点	<ul style="list-style-type: none"> ・ 低学年で実施する場合は、デザート、肉・魚から選択する単品のみの実施可能。 ・ 個々の献立の栄養価がわかるようにする。 ・ 選択方法（赤・黄・緑の知識、栄養価、配膳方法等）の事前指導が必要。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 全教職員の理解と協力による体制づくりが必要。 ・ 個々の献立の栄養価がわかるようにする。 ・ 選択方法（食品群の知識、栄養価、テーブルマナー等）の事前指導が必要。
評価（成果指標）	<ul style="list-style-type: none"> ・ 主食、主菜、副菜、汁物を、バランスを考えて組み合わせることができた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 自分の必要エネルギー量、栄養のバランス（3つのグループの食品、6つの食品群）を考えて選択することができた。

※事前におかずやデザートを予約するリザーブ給食もある

(4) 特別支援学校における特記事項

特別支援学校の給食は、社会的自立をめざした教育活動の一環として、障がいの種別に応じた献立作成が必要です。以下の点に留意した献立を作成するよう努めます。

ア 幼稚部から高等部までの年齢の幅が広いため、献立・調理に留意する。

イ 幼児児童生徒に分かりやすく、イメージしやすいような献立名にすることを基本とし、興味関心をひく献立名も適宜使用する。

ウ 食品の持つ本来の味を生かした献立・調理の工夫をする。

エ 幼児児童生徒の嚥下や咀嚼の発達にあった大きさ、固さ、とろみ、食材の選定などに留意し、窒息事故等の防止に努める。

○障害種に応じた配慮

視覚障がい	<p>① 味覚だけではなく、触覚（手触り）や嗅覚（におい）や聴覚（野菜をかむ音など）および保有する視覚などを十分に活用して、食品・料理名などに関する事物と言葉とを正しく結びつけて理解できるような献立を取り入れるよう考慮する。</p> <p>② 視覚に障害があることから、素材の味、食感、手ざわり、におい、形状等が分かりやすい献立・調理の工夫をする。</p> <p>③ 空間把握に配慮した配食、盛り付け方、食器類の準備等の工夫をする。</p>
聴覚障がい	<p>① 給食を食べながら食に関する言葉を体験と結び付けて覚えられるように、献立を工夫する。例)「甘い」「苦い」「酸っぱい」「辛い」「熱い」「冷たい」「好き嫌い」など。</p> <p>② 聴覚に障害があることから、二次的な障害として知っている言葉の数が限られていたり、少ない傾向にあたりする。献立については、色彩や盛り付け等に配慮し、そのイメージが膨らむように工夫する。</p> <p>③ 言葉の獲得や発語には口腔機能の発達が大切なため、そしゃく力を育てる献立の内容を工夫する。</p>
肢体不自由	<p>① 形態食や再調理食など、可能な限りその児童生徒に合った食形態の工夫をした給食を提供できるよう考慮する。</p> <p>② 摂食コーディネーターと連携して言語聴覚士（ST）など咀嚼や嚥下の専門家の診断や助言に基づいて実施することが必要である。実施にあたっては、保護者と学校関係者間で十分な検討を行う。</p> <p>③ そしゃく、えん下困難な幼児児童生徒に対して軟らかく煮たりペースト状にしたり、のどごしを良くするための調理の工夫をする。また、そしゃく、嚥下力をつけていけるように、実態に応じて調理形態を充実させる。</p> <p>④ 形態食では、食品の形態が分かりにくいいため、食品の持つ本来の味を生かせるよう配慮する。</p>
知的障がい	<p>① 断片的になりやすい机上の知識や技術を、実際の生活の場で応用しやすくなるように、家庭生活に直接結びつきやすい献立を作成する。</p> <p>② 「選ぶ」という行動は、学習指導要領（知的障害）の小学部「生活科」「ア基本的生活習慣」や中学部「職業・家庭科（家庭分野）」「B衣食住の生活」「ア食事の役割」の具体的な指導内容例にも示される行動であるため、選択給食などを可能な範囲内で取り入れることが望ましい。 ただし、選択の際には対象の料理写真を添えるなど、視覚支援を考慮することが必要。</p> <p>③ 自閉性障害の幼児児童生徒の中には、食への強いこだわりがあったり特定の食品しか食べられない場合も多い。食べられる食品や料理の幅を広げていけるように、調理の工夫をする。</p> <p>④ 噛まない、噛めない幼児児童生徒が多い。噛む力をつけられるように食材や献立の工夫をする。</p>

○個に応じた配慮例

1 そしゃく・嚥下難食（形態食）の提供

- (1) 初期食、中期食・ごはんを軟飯、おかゆ、おかゆペーストなどに変更する。
- (2) パンをパン粥、パン粥ペーストに変更する。
- (3) おかずは圧力鍋やミキサー、ミルサーを使用し軟らかくする。また、食材や調理方法を変更する。
- (4) とろみを調整する。
- (5) 刻み食ひとくち、きざみ大（1cm程度）、きざみ小（0.5cm程度）等、そしゃく力に合わせてカットする。

2 偏食への対応

- (1) 炊き込みごはんや混ぜごはんを白ごはんに変更する。
- (2) 黒糖パンなどの特別加工パンを食パンに変更する。
- (3) あげパンの時、パンを揚げないで提供する。
- (4) ふりかけ、ジャムなどの補食を提供する。
- (5) 素材が分かりにくい調理方法の場合に、単純な味付けにする。
(例 タンドリーチキン→鶏肉の照り焼き)
- (6) 魚や肉に何かをのせて焼くおかずの場合、何ものせないで焼く。
- (7) 食べものの温度にこだわりがある場合、電子レンジなどで温める。
- (8) 食べものの大きさにこだわりがある場合、調理用はさみなどでカットする。
※自閉症等へのこだわりについて対応しており、好き嫌いのみでは対応していない。

3 疾患への対応例

- (1) 疾患に対応した給食を提供する。
例：腎疾患、糖尿病、フェニルケトン尿症など
- (2) 服用している薬の飲み合わせに対応した給食を提供する。
例：グレープフルーツ、納豆、カレー粉などの除去

4 食器対応

- (1) 小分けできるように、食器（茶碗や汁椀）、スプーン、トレー等を追加して提供する。
- (2) 軽量食器、自助食器、介助用スプーン、ピンセット型箸等を使用する。
- (3) 調理はさみ、濾し器、おろしがね、すりばち等を使用し、教室で形態を調節できるようにする。
- (4) 幼児児童生徒の食器具を使い分ける。
- (5) 視覚障害に配慮し、米飯が見やすいような黒やこげ茶色の茶碗や背が高めの食器、食器のふちに濃いラインがひかれているような食器を使用する。また、色彩のコントラストが明確になるように、黒いトレーに食器をのせる。カレーライスやどんぶりの時、別々に配膳できるように食器を用意する。

6 学校給食用主食の考え方

主食の量については「実態にあった食事摂取基準」の算出の上決定します。推定エネルギー必要量から給与栄養量を求め、炭水化物エネルギー比（50～65%）から主食の量を決定します。

(1) 主食量（京都府内で多く使用されている例）

区 分	精白米	小麦粉 (普通サイズ)
幼児の場合	60g	40g
児童（6～7才）の場合	70g	50g
児童（8～9才）の場合	80g	60g
児童（10～11才）の場合	90g	70g
生徒（12～14才）の場合	100g	80g
夜間定時制高等学校の場合	100g	提供なし

※食物繊維の摂取の観点から、米飯には発芽玄米や大麦などを一定割合使用することが望ましい。

※精白米については、地域によって給与栄養量が異なるため、提供量に差はあるが、児童（8～9才）は70g～80g、生徒（12～14才）は90g～110gで提供されている。

※精白米については京都府産のものを使用（各地域で生産されている）

(2) 学校給食用パン

学校給食のパンは主食としてのパンであり、牛乳、おかずとともに食べるものです。濃厚な味付けをしたパンや甘いパンに偏らないようにする必要があります。

※学校給食用パンは一部京都府産の小麦を使用している。

- ・規格パン（外麦80%・府内産麦20%）※外麦はカナダ産・アメリカ産
- ・国産小麦パン（北海道産麦80%・府内産麦20%）
- ・全粒粉パン（府内産全粒粉30%・府内産麦14%・北海道産麦56%）

＜参考＞京都府における学校給食用パンの栄養量

(小麦粉使用量100g当たりの栄養量)(日本食品標準成分表2020)

種別	原材料	配合内容 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	ナトリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	ビ タ ミ ン				食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)
												A (μgRAE)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)		
規格パン	小麦粉	100.0	337	11.8	1.5	71.7	0	17	23	0.9	0.8	0	0.09	0.04	0	2.7	0.0
	イースト	3.0	3	0.5	0.0	0.4	1	0	1	0.1	0.2	0	0.07	0.05	0	0.3	0.0
	食塩	1.7	0	0.0	0.0	0.0	663	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	1.7
	油脂(マーガリン)	8.0	59	0.0	6.7	0.0	0	1	0	0.0	0.0	2	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	砂糖	8.0	31	0.0	0.0	7.9	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	脱脂粉乳	3.0	11	1.0	0.0	1.6	17	33	3	0.0	0.1	0	0.01	0.05	0	0.0	0.0
	パン品質改良剤	1.0	4	0.1	0.0	0.8	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	計		445	13.4	8.2	82.4	681	51	27	1.0	1.1	2	0.17	0.14	0	3.0	1.7
黒糖パン	小麦粉	100.0	337	11.8	1.5	71.7	0	17	23	0.9	0.8	0	0.09	0.04	0	2.7	0.0
	イースト	3.5	4	0.6	0.1	0.4	1	1	1	0.1	0.3	0	0.08	0.06	0	0.4	0.0
	食塩	1.5	0	0.0	0.0	0.0	585	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	1.5
	油脂(ショートニング)	6.0	53	0.0	6.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	脱脂粉乳	3.0	11	1.0	0.0	1.6	17	33	3	0.0	0.1	0	0.01	0.05	0	0.0	0.0
	黒糖	20.0	77	0.1	0.0	19.1	15	18	7	0.3	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	パン品質改良剤	1.0	4	0.1	0.0	0.8	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	計		486	13.6	7.6	93.6	618	69	34	1.3	1.2	0	0.18	0.15	0	3.1	1.5
味付けパン	小麦粉	100.0	337	11.8	1.5	71.7	0	17	23	0.9	0.8	0	0.09	0.04	0	2.7	0.0
	イースト	3.5	4	0.6	0.1	0.4	1	1	1	0.1	0.3	0	0.08	0.06	0	0.4	0.0
	食塩	1.5	0	0.0	0.0	0.0	585	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	1.5
	油脂(ショートニング)	10.0	88	0.0	10.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	砂糖	20.0	78	0.0	0.0	19.9	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	脱脂粉乳	3.0	11	1.0	0.0	1.6	17	33	3	0.0	0.1	0	0.01	0.05	0	0.0	0.0
	パン品質改良剤	1.0	4	0.1	0.0	0.8	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	計		522	13.5	11.6	94.4	603	51	27	1.0	1.2	0	0.18	0.15	0	3.1	1.5
ミルクパン	小麦粉	100.0	337	11.8	1.5	71.7	0	17	23	0.9	0.8	0	0.09	0.04	0	2.7	0.0
	イースト	3.5	4	0.6	0.1	0.4	1	1	1	0.1	0.3	0	0.08	0.06	0	0.4	0.0
	食塩	1.5	0	0.0	0.0	0.0	585	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	1.5
	油脂(ショートニング)	6.0	53	0.0	6.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	砂糖	8.0	31	0.0	0.0	7.9	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	加糖練乳	15.0	47	1.2	1.3	8.4	14	39	4	0.0	0.1	18	0.01	0.06	0	0.0	0.0
	パン品質改良剤	1.0	4	0.1	0.0	0.8	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	計		476	13.7	8.9	89.2	600	57	28	1.0	1.2	18	0.18	0.16	0	3.1	1.5
バターパン	小麦粉	100.0	337	11.8	1.5	71.7	0	17	23	0.9	0.8	0	0.09	0.04	0	2.7	0.0
	イースト	3.0	3	0.5	0.0	0.4	1	0	1	0.1	0.2	0	0.07	0.05	0	0.3	0.0
	食塩	1.6	0	0.0	0.0	0.0	624	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	1.6
	砂糖	10.0	39	0.0	0.0	9.9	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	脱脂粉乳	3.0	11	1.0	0.0	1.6	17	33	3	0.0	0.1	0	0.01	0.05	0	0.0	0.0
	コンパウンドマーガリン	20.0	150	0.0	16.5	0.1	1	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	パン品質改良剤	1.0	4	0.1	0.0	0.8	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	計		544	13.4	18.0	84.5	643	50	27	1.0	1.1	0	0.17	0.14	0	3.0	1.6
全粒粉パン	小麦粉	70.0	236	8.3	1.1	50.2	0	12	16	0.6	0.6	0	0.06	0.03	0	1.9	0.0
	全粒粉	30.0	96	3.8	0.9	20.5	1	8	42	0.9	0.9	0	0.10	0.03	0	3.4	0.0
	イースト	3.0	3	0.5	0.0	0.4	1	0	1	0.1	0.2	0	0.07	0.05	0	0.3	0.0
	食塩	1.7	0	0.0	0.0	0.0	663	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	1.7
	油脂(マーガリン)	8.0	59	0.0	6.7	0.0	0	1	0	0.0	0.0	2	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	砂糖	8.0	31	0.0	0.0	7.9	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	脱脂粉乳	3.0	11	1.0	0.0	1.6	17	33	3	0.0	0.1	0	0.01	0.05	0	0.0	0.0
	パン品質改良剤	1.0	4	0.1	0.0	0.8	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	計		440	13.7	8.7	81.4	682	54	62	1.6	1.8	2	0.24	0.16	0	5.6	1.7

令和5年3月作成

京都府における学校給食用パンの栄養量[規格別]

(小麦粉使用量当たりの栄養量)(日本食品標準成分表2020)

区分	小麦粉 使用量 [規格] (g)	出来上がり重量 10食当たり (g)		含水率 (%)		エネルギー (kcal)	たん白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	ナトリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	ビタミ ン				食物繊維 (g)	食塩相 当量 (g)
		食パン	コッペパン	食パン	コッペパン										A (μgRAE)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)		
規格パン	30		414		36	134	4.0	2.5	24.7	204	15	8	0.3	0.3	1	0.05	0.04	0	0.9	0.5
	40		545		36	178	5.4	3.3	33.0	272	20	11	0.4	0.4	1	0.07	0.06	0	1.2	0.7
	50	697	677	38	36	223	6.7	4.1	41.2	341	26	14	0.5	0.6	1	0.09	0.07	0	1.5	0.9
	60	838	808	38	36	267	8.0	4.9	49.4	409	31	16	0.6	0.7	1	0.10	0.08	0	1.8	1.0
	70	980	939	38	36	312	9.4	5.7	57.7	477	36	19	0.7	0.8	1	0.12	0.10	0	2.1	1.2
	80	1120	1071	38	36	356	10.7	6.6	65.9	545	41	22	0.8	0.9	2	0.14	0.11	0	2.4	1.4
	90	1263	1202	38	36	401	12.1	7.4	74.2	613	46	24	0.9	1.0	2	0.15	0.13	0	2.7	1.5
黒糖パン	50	818	808	38	36	243	6.8	3.8	46.8	309	35	17	0.7	0.6	0	0.09	0.08	0	1.6	0.8
	60	980	970	38	36	292	8.2	4.6	56.2	371	41	20	0.8	0.7	0	0.11	0.09	0	1.9	0.9
	70	1141	1131	38	36	340	9.5	5.3	65.5	433	48	24	0.9	0.8	0	0.13	0.11	0	2.2	1.1
	80	1303	1293	38	36	389	10.9	6.1	74.9	494	55	27	1.0	1.0	0	0.14	0.12	0	2.5	1.2
	90	1465	1454	38	36	437	12.2	6.8	84.2	556	62	31	1.2	1.1	0	0.16	0.14	0	2.8	1.4
味付けパン	50	832	811	38	36	261	6.8	5.8	47.2	302	26	14	0.5	0.6	0	0.09	0.08	0	1.6	0.8
	60	998	967	38	36	313	8.1	7.0	56.6	362	31	16	0.6	0.7	0	0.11	0.09	0	1.9	0.9
	70	1165	1123	38	36	365	9.5	8.1	66.1	422	36	19	0.7	0.8	0	0.13	0.11	0	2.2	1.1
	80	1331	1279	38	36	418	10.8	9.3	75.5	482	41	22	0.8	1.0	0	0.14	0.12	0	2.5	1.2
	90	1498	1435	38	36	470	12.2	10.4	85.0	543	46	24	0.9	1.1	0	0.16	0.14	0	2.8	1.4
ミルクパン	50	770	758	38	36	238	6.9	4.5	44.6	300	29	14	0.5	0.6	9	0.09	0.08	0	1.6	0.8
	60	930	899	38	36	286	8.2	5.3	53.5	360	34	17	0.6	0.7	11	0.11	0.10	0	1.9	0.9
	70	1090	1040	38	36	333	9.6	6.2	62.4	420	40	20	0.7	0.8	13	0.13	0.11	0	2.2	1.1
	80	1250	1182	38	36	381	11.0	7.1	71.4	480	46	22	0.8	1.0	14	0.14	0.13	0	2.5	1.2
	90	1410	1323	38	36	428	12.3	8.0	80.3	540	51	25	0.9	1.1	16	0.16	0.14	0	2.8	1.4
バターパン	50		う 784		36	272	6.7	9.0	42.3	322	25	14	0.5	0.6	0	0.09	0.07	0	1.5	0.8
	60		ず 933		36	326	8.0	10.8	50.7	386	30	16	0.6	0.7	0	0.10	0.08	0	1.8	1.0
	70		巻1081		36	381	9.4	12.6	59.2	450	35	19	0.7	0.8	0	0.12	0.10	0	2.1	1.1
	80		パ1230		36	435	10.7	14.4	67.6	514	40	22	0.8	0.9	0	0.14	0.11	0	2.4	1.3
	90		ン1378		36	490	12.1	16.2	76.1	579	45	24	0.9	1.0	0	0.15	0.13	0	2.7	1.4
全粒粉パン	50		663	38	36	220	6.9	4.4	40.7	341	27	31	0.8	0.9	1	0.12	0.08	0	2.8	0.9
	60		791	38	36	264	8.2	5.2	48.8	409	32	37	1.0	1.1	1	0.14	0.10	0	3.4	1.0
	70		920	38	36	308	9.6	6.1	57.0	477	38	43	1.1	1.3	1	0.17	0.11	0	3.9	1.2
	80		1049	38	36	352	11.0	7.0	65.1	546	43	50	1.3	1.4	2	0.19	0.13	0	4.5	1.4
	90		1177	38	36	396	12.3	7.8	73.3	614	49	56	1.4	1.6	2	0.22	0.14	0	5.0	1.5

令和5年3月作成

7 個別的な相談指導 【食に関する指導の手引（文部科学省）第6章に記載】

学校では、偏食のある児童生徒、肥満・やせ傾向にある児童生徒、食物アレルギーを有する児童生徒、スポーツをしている児童生徒、食行動に問題を抱える児童生徒を対象とした個別的な相談指導が想定されます。また、栄養や食が関係する疾患を有する児童生徒についても、本人や関係者から相談指導の依頼があった場合は対応します。

(1) 想定される個別的な相談指導

想定される個別的な相談指導の例	
偏食傾向	偏食が及ぼす健康への影響について指導・助言
肥満傾向	適度の運動とバランスのとれた栄養摂取の必要性について指導助言
痩身傾向	ダイエットの健康への影響について指導・助言
食物アレルギー	原因物質を除いた学校給食の提供や不足する栄養素を補給する食品等について助言
スポーツ実施	必要なエネルギーや栄養素の摂取等について指導

想定される個別的な相談指導は、その課題の改善を目的として期間を決めて定期的、継続的に指導を進めることにより、対象の児童生徒の行動変容を促し、改善、あるいは、より良好な生活を行うための習慣を獲得できるようにします。また、個別的な相談指導は、学校全体で取り組み、対象となる児童生徒の抽出は、主に学級担任が行い、実際の指導は栄養教諭が中心となり関係者と連携を取りながら実施します。

<指導上の留意点>

- ① 対象児童生徒の過大な重荷にならないようにすること。
- ② 対象児童生徒以外からのいじめのきっかけにならないように、対象児童生徒の周囲の実態を踏まえた指導を行うこと。
- ③ 指導者として、高い倫理観とスキルをもって指導を行うこと。
- ④ 指導上得られた個人情報保護を徹底すること。
- ⑤ 指導者側のプライバシーや個人情報の提供についても、十分注意して指導を行うこと。
- ⑥ 保護者を始め関係者の理解を得て、密に連携を取りながら指導を進めること。
- ⑦ 成果にとらわれ、対象児童生徒に過度なプレッシャーをかけないこと。
- ⑧ 確実に行動変容を促すことができるよう計画的に指導すること。
- ⑨ 安易な計画での指導は、心身の発育に支障をきたす重大な事態になる可能性があることを認識すること。

(2) 方法及び流れ

実際に児童生徒に個別的な相談指導を実施する際には、P D C Aサイクルをさらに詳細にした方法（図 個別的な相談指導の詳細な方法（例））を活用することもできます。この方法を取り入れることで、児童生徒への指導が明確化し、実施中に事故等の発生を予防して進めることができます。また、指導後の評価までを確実に実施することができるようになります。

栄養教諭が中心となって、学級担任や養護教諭らと連携をして最初に目的と期間を決め、対象児童生徒を抽出します。対象児童生徒に対して、アセスメントの結果から個人目標を設定します。個人目標は、個別的な相談指導の期間に目的を達成することができる目標とし、対象児童生徒の健康状態を良好に維持できる無理のない設定とします。

栄養教諭は、目標を達成するために栄養補給の計画を立て、その計画を対象児童生徒が実行するための行動計画を設定します。行動計画は、「控える」や「少し多くする」のような抽象的な表現ではなく、「握りこぶし一つ分食べる」など、「できた」・「できない」が明確に判断できるものにします。行動目標を理解して進め、実効率を高めるために、栄養教育[※]を実施します。

実施中の対象児童生徒への働きかけや観察についての学校内や家庭での連携の計画も立てます。相談指導実施中は、行動計画の実行状況などを確認しながら進めます。相談指導の終了時に再アセスメントを行い、個人目標の状況や最初に行ったアセスメントからの変化を確認します。再アセスメント結果を用いて、評価を実施します。

ア 偏食

偏食により食事量が極端に少ない、反対に特定の食品の食べ過ぎにより成長や栄養素の摂取状況に問題がある児童生徒を抽出し、個別的な相談指導を実施します。指導に当たっては、給食時間の状況を踏まえ、該当児童生徒及び保護者への聞き取りを行い偏食の原因を整理しますが、個々の児童生徒の特性や家庭環境等を十分に考慮することが重要です。該当児童生徒の達成感や自信につながるよう、まずは苦手な食品の匂いをかぐだけ、ごく少量を食べてみるなど、偏食の原因を軽減するための取組を段階的に行います。学級担任や栄養教諭は、児童生徒の努力を認め偏食改善への意欲をもてるよう留意します。

※ 栄養教育とは、対象者が自主的に栄養改善に向けて食行動を変えるための教育のことをいう。

図 個別的な相談指導の詳細な方法（例）



イ 肥満傾向

肥満に対する個別的な相談指導の要点・留意点

個別的な相談指導は、対象となる個人の身体状況、栄養状態や食生活などを総合的に現状把握し、課題や問題点を抽出（アセスメント）することが大切です。

また、発育発達を考慮した個人目標を作成し、無理なく改善を進めることが重要となります。肥満の解消だけではなく、一生につながる生活習慣の獲得も視野に入れて進めていくことが重要です。

ウ 痩身傾向

やせに対する個別的な相談指導の要点・留意点

やせ傾向の児童生徒への相談指導は、やせの状況になった原因によって、指導の方針は大きく変わります。栄養や食に関する指導だけでは、根本的な問題解決を導けない場合には、さまざまな関係機関と連携をして解決しなくてはなりません。思春期は、心身ともに変化をしていくときであることから、適切な指導ができるように知識を高めるとともに、コミュニケーション能力も高めて進めていく必要があります。

エ 食物アレルギー

食物アレルギーについては、「学校給食における対応」と「個別的な相談指導」の両立が重要です。個別的な相談指導は、該当児童生徒が成長するための適切な栄養摂取の在り方、該当児童生徒の精神面のサポート、将来的に食の自己管理を行うための正しい知識とスキルを身に付けることを主な目的として実施します。指導内容の検討に当たっては、医師の診断による「学校生活管理指導表」を活用した正確な情報の把握と、発達段階や該当児童生徒の症状及び理解度を考慮の上、指導方針を決定します。学校給食における対応と合わせて、食物アレルギー対応委員会を相談指導の協議の場として活用することも有効です。

<食物アレルギー対応は、市町（組合）教育委員会の方針のもとに実施します。>

各市町（組合）教育委員会でアレルギー対応マニュアルを作成し、全教職員が共通理解のもと対応を行うことが重要です。

- 学校給食における食物アレルギー対応指針（平成27年3月 文部科学省）
- 学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン
(令和2年3月財団法人日本学校保健会)
※発行元HPからダウンロード可能
- 学校給食における食物アレルギー対応のための手引き
(平成29年3月・平成31年3月 京都府教育委員会)
※京都府教育委員会保健体育課HPからダウンロード可能

URL : <https://www.kyoto-be.ne.jp/hotai/cms/?p=653>

オ スポーツ実施

スポーツをする児童生徒への個別指導は、スポーツをすることによって発育・発達に支障を来す状況になった、あるいは、来す可能性がある児童生徒に対して実施します。競技力向上のためや熱中症の予防については、教育が必要な児童生徒全員に対して、集団指導を行い、サポートすることができます。個別的な相談指導は、身体活動量の増加によってエネルギー不足から発育の遅延、貧血、疲労骨折、無月経や初経遅延などが引き起こされたり、熱中症を起こしてしまったりしたときに実施します。

カ 食行動に問題を抱える児童生徒

(ア) 食行動の問題とは

体重に対する過度なこだわりによる不食や過食、極端な偏食、食べ物や食べ方に対するこだわりなど、日常の食事や健康に支障を来す食行動は、摂食障害や、発達障害またはその疑いが原因として考えられます。

摂食障害は主に、神経性やせ症・神経性過食症を指します。体重が著しく減少しているにも関わらず太ることを恐れた食事制限や嘔吐を繰り返したり、反動で大量に食事を摂取したりするなどの食行動の問題がみられます。集中力の低下や強い不安など心理的症状を伴い、身体的要因と精神的要因が密接に関連して形成されます。

発達障害（自閉症、アスペルガー症候群、その他広汎性発達障害、学習障害、注意欠陥多動性障害など）やその疑いは、身体感覚の過敏や食べ物に対する特異な認識の仕方による食行動の問題を生じる場合があります。一般的に感覚や認識の問題は理解されにくく、不適切な指導によりさらに強い不安やこだわりを生じてしまう場合もあるため注意が必要です。

<食行動の問題例>

- ・ 太ることを極端に恐れ、給食や食事をほとんど食べない。
- ・ 和え物、煮物など複数の食品が混ざった料理は食べることができない。
- ・ 空腹や満腹を感じにくく、適切な食事量が分からない。
- ・ 大人数での食事は音や匂いなどの情報が多く、食事に集中できない。
- ・ 食事のマナーが覚えられない。

(イ) 摂食障害に対する個別的な相談指導の要点・留意点

成長曲線の急激な下降、明らかな低体重、極端な食事量の制限、筋力の低下、便秘、イライラ、不安などの変化がみられる場合、摂食障害を疑い相談指導の対象として抽出します。指導方針に沿って、食事に関することは栄養教諭、体に関することは養護教諭、対人関係に関することは学級担任、感情に関することはスクールカウンセラーなど、教職員は適切に役割分担し、児童生徒との信頼関係を築きながら指導をすすめます。摂食障害は心身の発育や生命の維持に重篤な影響を及ぼす場合もあるため、相談指導による回復が困難だと判断した場合は、家庭と連携の上、早めに専門医への受診をすすめます。また受診後も主治医や専門医と密接に連携し、学校として行うべき相談指導を継続します。

(ウ) 発達障害又はその疑いに対する個別的な相談指導の要点・留意点

発達障害に伴う食行動の問題は、該当児童生徒の特性に沿った生活全体を通じての支援が基本となります。触覚や嗅覚などの感覚の過敏さなど食事以外の要因により食行動の問題が発生している場合もあるため、全教職員が発達障害について正しい知識を持ち、家庭、主治医、発達支援センターなどの関係機関と連携して個別支援会議等において対応を検討することが必要です。

発達障害に伴う感覚的な認識を大きく変えることは困難です。まずは特性を受け入れ、大きな課題については少しずつ改善に向けて取り組みます。学校給食での対応としては、本人の思いや希望を聞く、食器具を変える、絵カードを用いて食事のマナーを伝える、食事の場所を検討するなど、該当児童生徒が安心して楽しく、集中して給食時間を過ごすことができるよう環境の整備を行います。

8 調理

学校給食は、調理場の形態、規模によって、施設・設備の状況、調理人員が異なることから野菜の処理量、調理工程等に違いが生じます。

その施設において、一定の品質のものを、安全で、おいしく調理するためには、施設・設備、調理機器の性能、調理時間等の条件を勘案し、調理作業の「標準化」が必要です。

学校給食の調理に当たっては、次のことが前提条件として考えられます。

- ① 食に関する指導の教材として活用できるものであること。
- ② おいしくて、栄養のバランスがとれており、主食・主菜・副菜がそろっているもの。
- ③ 衛生的で、安心して食べられるものであること。
- ④ 学校給食衛生管理基準に基づき、調理を行うこと。

栄養的にバランスがとれた献立も、調理の方法によっては食品の味をそこねたり、ビタミン類などの損失を招いたりします。また、食品の扱い方によっては食中毒などを引き起こし、児童生徒の生命をおびやかすこともあります。

食品の衛生管理には十分注意することはもちろん、調理の知識、技術について、たえず研究、精通する努力が必要です。

調理の際には、使用する食材や調理方法、出来上がりの状態などをよく把握し、事前に準備しておく内容等を調理担当者と話し合い、日ごろから調理方法の研究をしておく必要があります。また、料理をおいしく作るために、調理の手順、切り方、調味料や水の量、加熱温度、時間を記録し、次に生かしていくことが大切です。

(1) 調理上の留意点

- ア 衛生管理に十分注意する。
- イ 栄養素の損失をできるだけ少なくする。
- ウ 調理に要する時間は、仕上げ時間から逆算して、作業工程を検討し、適温で提供できるように工夫する。
- エ 作業能率を向上し衛生的に調理するため、分担を決め、計画的、合理的な作業によって無駄を省く。作業工程表、作業動線図を活用すること。
- オ 味付け、調理方法については、児童生徒の嗜好も考慮する。

(2) 調理の基本

ア 計量

調理は、正確な計量を基本とする。特に集団給食では一定の計算値によって算出された量を使用し、常に一定の出来上がりの状態を維持できるようにする。

(ア) 秤

台秤、自動秤等があるが、用途に応じて使い分ける。秤は、定期的に検査を受け、正しい位置に置き、零点を合わせて正確に使用する。

(イ) 計量カップ、スプーン

集団給食の場合の大量計量では、計量する量に見合った大型のカップ（500cc、1L等）を利用したり、重量に置き換えたりして計算するとよい。

標準計量カップ・スプーンによる重量表 (g)

食品名	小さじ (5mL)	大さじ (15mL)	カップ (200mL)	食品名	小さじ (5mL)	大さじ (15mL)	カップ (200mL)
水	5	15	200	マヨネーズ	4	12	190
酒	5	15	200	牛乳	5	15	210
酢	5	15	200	ケチャップ	6	18	240
食塩	6	18	240	ウスターソース	6	18	240
しょうゆ	6	18	230	中濃ソース	7	21	250
みそ	6	18	230	カレー粉	2	6	—
みりん	6	18	230	小麦粉(薄力粉)	3	9	110
砂糖(上白糖)	3	9	130	米粉	3	9	100
グラニュー糖	4	12	180	かたくり粉	3	9	130
はちみつ	7	21	280	ベーキングパウダー	4	12	—
油	4	12	180	パン粉	1	3	40
バター	4	12	180	いりごま	2	6	—
生クリーム	5	15	200	米(精白米)	—	—	170

(八訂食品成分表 2022 女子栄養大学出版社)

(ウ) 食品用温度計

中心温度計や非接触型温度計(放射温度計)等がある。用途別に適切な温度計を準備し、定期的に点検を行い、衛生的に保管する。



「中心温度計の誤差確認」【解説P81】

中心温度計は使用を繰り返すうちに、誤差を生じるため、定期的に誤差を測し、調整を行います。

低温については氷水を0℃、高温については沸騰水を98℃として、中心温度計の誤差を確認し、自主管理手帳等へ記録します。

イ 野菜の洗浄

食品の洗浄は、農薬、細菌、寄生虫卵、その他の不純物などを除去するための調理作業である。非汚染作業区域に細菌や異物等を持ち込まないためには、洗浄を的確に行うことが重要である。

- (ア) 泥付き野菜は、検収室で泥を落とした後、下処理室に搬入する。
- (イ) 野菜や果物は下処理室の三槽シンクを使い、流水で十分に洗浄する。
- (ウ) 洗浄時の水温は、鮮度を低下させないよう、20～25℃（夏の水温）以上にあげないようにする。

ウ 切裁

食品の廃棄部分を取り除き、形を整え、熱の通りや調味料の浸透を十分にし、食べやすく消化吸収をよくする必要がある。料理に合った切り方をし、乱雑になったり、必要以上に廃棄部分を出したりしないように注意する。

エ 加熱調理

食品を加熱することにより、組織をやわらかくし、消化吸収をよくするとともに、食品に香味を与える。加熱の際には、煮くずれや栄養素の損失を少なくするように注意し、加熱順序、方法、時間を研究することが大切である。また、食中毒防止のために、加熱不足にならないように中心温度計等を用いて計測、記録する。

オ 調味

料理の仕上げは調味であり、調味によって喫食者に満足を与える料理となる。調味は、材料の違いを生かし、その持ち味にふさわしいものとなるようにしなければならない。

調味料は、拡散速度の違いから、砂糖・塩・酢・醤油・みそ（通称サシスセソ）の順に加えると一般的にいわれているが、料理に合わせて調味料を加えるタイミングや回数にも工夫が必要である。

- (ア) 食品本来の味や、うまみを生かせるよう薄味を心がけること。
- (イ) 調理の種類に応じて、調味料の使用量や用い方を使いわけ、変更した場合は内容を記録すること。
- (ウ) 調味料は献立表に示された分量を一度に入れずに、味を見ながら調整すること。

<参考>

○だしのとり方

食品	だしのとり方
煮干し	ア 煮干しの量は、汁に対して2%が適量である。 イ 30分程度浸水した後、火加減を調整し、1時間程度で沸騰させ1分後に火を消す。 ウ 火を消して煮干しが沈んだら、すぐ取り出す（だし袋を使用する場合は、火を止め1～2分後に袋を取り出す）。 エ 取り出す際に煮干しをしぼると、えぐみが出るので、水を切る程度にする。
削り節	ア 水から入れて沸騰直前に火を弱めて、40～50分煮出す。途中でアクをとる。 イ 火を止め、削り節が沈んだら静かに濾す。
昆布	ア 昆布の量は、汁に対して1～2%が適量である。 イ 浸水30分後、火加減を調節し、30分かけて沸騰させ、取り出す。

※だしを取るときは、においがこもらないように釜のふたを開けておく。

調理場における衛生管理&調理技術マニュアル（文部科学省）

○乾物のもどし方と重量の変化

食品名	倍率	もどし方
かんぴょう	5～10倍	塩もみをして、熱湯でゆでる。
きくらげ	4～10倍	水又はぬるま湯に浸す。
切り干しだいこん	4～7.5倍	たっぷりの水又はぬるま湯に浸す。
高野豆腐	6～8倍	ぬるま湯で落としぶたをして戻し、水の中で押し洗い後、水気を絞る。
はるさめ	3～7倍	用途により、ゆでる又はぬるま湯に浸す。
ひじき	6～9倍	水に浸し、砂やごみを洗い落とす。
干しいたけ	4～6倍	水又はぬるま湯に浸す。
干しわかめ	6～10倍	煮物、汁物に使用する場合は水に浸す。和え物は戻した後熱湯でゆでる。
豆類	2～2.6倍	下処理用の水槽で洗い、水に浸す。

調理場における衛生管理&調理技術マニュアル（文部科学省）

○揚げ物の吸油率

種 類	材料に対する油の量 (%)
素揚げ	2～15
から揚げ	6～13
てんぷら	12～25
フリッター・フライ	6～20
クラッカー揚げ・はるさめ揚げ	33～35

八訂食品成分表2022 (女子栄養大学出版部)

○糖分・塩分の調味パーセント

料理名	調味対象	調味パーセント		メモ	
		塩分	糖分		
汁物	スープ	だし	0.2～0.5		だしの味が濃い場合は、塩分をうすくできる
	みそ汁	だし	0.6～0.8		
	すまし汁	だし	0.5～0.7		
	けんちん汁	だし	0.6～0.7		
焼き物	魚の塩焼き	魚(一尾魚)	1～3		
		魚(切身魚)	0.5～1		
	魚のムニエル	魚	0.5～1		
	豚肉のくわ焼き	肉	1～1.5	2～3	
煮物	サバのみそ煮	魚	1.2～2	6～8	
	里芋の煮物	芋	0.8～1.2	4～6	
	いりどり	材料	1～1.2	4～6	全材料に対して
	乾物の煮物	材料	1～1.5	4～15	戻した材料に対して
ごはん	炊き込みごはん	米	1.5		
	すし飯	米	1～1.5*	2～5	酢 12% ※酢に対して 0.6～0.8%
	チャーハン	飯	0.5～0.8		油 5～8%
その他	お浸し	材料	0.8～1		茹でる前の材料に対して
	野菜のいため物	材料	0.5～1	0.5	油 5～10% ※全材料に対して
	茶わん蒸し	卵液	0.3～0.6		
	野菜の即席漬け	材料	1.5～2		

八訂食品成分表 2022 (女子栄養大学出版部) 一部改変

$$\text{塩分、糖分\%} = \frac{\text{塩分(食塩)又は 糖分(砂糖)の重量(g)}}{\text{材料の重量(gまたはml)}} \times 100$$

- ※ 材料重量は正味の重量を指すが、乾物類は戻した時の重量、汁物はだし汁。
- ※ 塩分は、食塩の量で示したものであり、しょうゆやみそを使う場合は換算する。
- ※ 糖分は、砂糖の量で示したものであり、みりんを使う場合は換算する

(3) 特別支援学校における特記事項

特別支援学校では、特にきめ細かい配慮が必要になります。ただし、学校及び調理場の施設設備・人員等の状況を踏まえ、過度に複雑な対応とならないようにします。

また、安全のため、家庭で実施していない対応は行わないようにします。

ア 年齢差による配慮

対象者が幼児から成人までと年齢差が大きいため、調理形態や味付けの配慮が必要になります。（例：香辛料の使い方）

イ 食べる機能（摂食機能）の発達を促す調理

摂食機能が未発達又は嚥下障害等食べる機能に障がいのある幼児児童生徒の発達段階や能力に合わせる事が重要です。食形態の段階の決定・変更は、主治医・言語聴覚士（ST）・摂食コーディネーター・保護者等と検討して慎重にすすめる事が大切です。状態によっては嚥下補助剤等も使用します。

(ア) 形態食

児童生徒の食べる機能に応じて「基本食」とは別に献立を作成し、形や軟らかさを考慮して調理した食事のこと。

食形態	初期食	中期食	後期食
発達段階	経口摂取準備期 嚥下機能獲得期 捕食機能獲得期	捕食機能獲得期 押しつぶし機能獲得期	咀嚼機能獲得期自食準備期
食物形態	粒のないなめらかなペースト状	舌でつぶせる硬さ	奥歯で軽くつぶせる、すりつぶせる硬さ
例	重湯・パン粥裏ごし ・全粥ミキサー・パン粥ミキサーヨーグルト・ムース・ポタージュ	全粥・パン粥・プリン 絹ごし豆腐	全粥・軟飯・牛乳に浸したパン・煮込みうどん・卵とじ

(イ) 再調理食

調理済みの「基本食」を、ミキサーにかけたり刻んだりした食事のこと。特に、刻み食は口の中でばらけやすくむせやすいので、注意する。

9 配食

調理後の食品は、基準量に従って配食します。小学校の場合は、学年に応じた計量が大切であり、目分量による配食は避けるようにします。

また、衛生的、能率的な取扱いを工夫し、適温で、給食されるように努めます。

(1) 学年差に応じた配食

ア 主食

副食の内容や、栄養価、献立全体のボリューム、栄養的なバランスを考慮して主食の量を決めます。小学校では、低学年・中学年・高学年の差をつけるなど、学年差や個人差に配慮することが大切です。

イ 副食

学校給食摂取基準を踏まえて学年毎に配食量を決定します。配食に当たっては、目分量による配食を避けるために、各学級の分配表などを作成して実施します。特に小学校1学年の入学期には、分量に十分配慮することが大切です。



「学年差に応じた配食割合算出の手順」

副食の配食割合は、栄養計算をしている学年を基準に考えます。

※各学年の推定エネルギー必要量（給食1食当たり）－（牛乳+主食のエネルギー量）＝副食のエネルギー量

■基準学年の副食エネルギー量を基準にして副食の割合を出す。

■PFCバランスを考慮して、主食量を調整する。

○ 配食割合（例）

	小1	小2	小3	小4	小5	小6	中1	中2	中3
米量 (g)	65	70	75	80	85	90	100	100	100
副食割合	0.85	0.9	0.95	1	1.1	1.2	1.25	1.3	1.35
摂取基準 (kcal)	540	570	600	630	690	760	790	820	850

※各地域・学校の実態に合わせて割合等を考慮しましょう。

(2) 適温での給食

調理場の運営方法によって異なりますが、次の点に配慮し、適温での給食に努めます。

ア 調理順序

個々の食品や献立別の調理時間、配食時間を十分把握し、配食間際に仕上げるとともに、牛乳などは、配食直前に保冷庫から出すように心がけます。

イ 運搬時間の短縮

学校給食の運営方法や学校規模、校舎の構造等により、所要時間は異なりますが、短時間で終了するよう工夫します。また、共同調理場の場合は、配送車の確保や短時間で配送できる配送計画を立てます。

ウ 教室内での配膳時

児童生徒の配膳時間の長短により、食品の温度に差が生じることから、短時間に効率的な配膳が行われるよう、学級担任による適切な指導が大切です。

エ 食器・食缶等

保温性、保冷性のある食缶を使用するとともに、調理済食品用の冷蔵庫や温蔵庫の整備や使用に努めます。

(3) 特別支援学校における特記事項

幼稚部・小学部・中学部・高等部・理療科等の配食量の割合について留意します。

CHECK!



「個人への対応の工夫」

(苦手な) ○○を一口食べられたら、(好きな) ☆☆をおかわりしよう

- 苦手なもの：一人分の規定量を盛り付け、目の前で量を減らす。
- 好きなもの：おかわりができるように、最初の盛り付けを一人分の規定量よりも少なくする。
- 苦手なものを食べられたときには、十分に褒めて達成感を持たせ、次につなげる。
- 「苦手なものを食べられなかったから、好きなものを食べさせない」ということはしない。
- 1食の量・食と向き合う時間等が、その児童生徒に合っていたのか振り返り、記録する。

10 評価

(1) 献立の検証

給食終了後、実施した献立の検証を行い、次回の献立に生かす必要があります。献立内容（食品の種類・量、調理法）、残食の様子、ねらいに沿ったものであったか等について、栄養教諭等、調理従事者他関係者が意見交換を行い、検証します。

表 献立の実施記録（例）

日曜	献立名	献立のねらい	献立内容について	児童の様子	残食の様子
8 水	ごはん 牛乳 さんまの甘露煮 青菜のごまあえ 豚汁	旬の魚を味わう	さんまが骨まで柔らかく煮えていた。 青菜と豚汁の野菜が多く、処理量に時間がかかった。和え物の組合せを変える必要がある。	低学年はさんまの骨が気になったようだが、3年生以上は骨まで食べていた。	さんま 1年生手つかず5切 その他ほぼ残食なし

(2) 栄養管理の評価

栄養管理の成果を明確にするため、計画策定時に設定した活動指標（アウトプット）により取組の状況等を評価し、成果指標（アウトカム）により取組の成果について評価します。

表 評価指標（例）

活動指標（アウトプット）	成果指標（アウトカム）
<ul style="list-style-type: none"> ■ 「学校給食摂取基準」を踏まえた、栄養管理及び栄養指導ができたか。 ■ 「学校給食摂取基準」及び食品構成等に配慮した献立の作成、献立会議への参画・運営ができたか。 ■ 食事摂取状況調査、嗜好調査、残食量調査等が実施できたか。 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 配膳されたものを残さず食べられた子どもの割合 ■ 地場産物・国産食材の活用割合

「食に関する指導の手引—第二次改訂版—」（文部科学省）

CHECK!  「第4次食育推進計画：学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす」

標記の具体目標は、「栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数月9.1回→12回」と示されました。栄養管理の評価の成果指標に「地場産物・国産食材の活用割合」があります。これは単に使用率を上げるのではなく、「地場産物を活用してどのような取組をしたのか」という評価であると考えましょう。

(3) 学校給食栄養報告（週報）

児童生徒に提供される給食の内容が、学校給食摂取基準に照らして適切であるかどうか、実態を把握することは、学校給食の食事内容、献立の改善を進めるうえで重要です。

ア 実施時期

隔年6月及び11月の第3週の給食実施日（5日分）

イ 調査対象校等

完全給食実施校で栄養教諭等（市町村費を含む）が配置されている学校（単独調理場）及び共同調理場、夜間定時制高等学校

(4) 特別支援学校における特記事項

ア 残食量調査

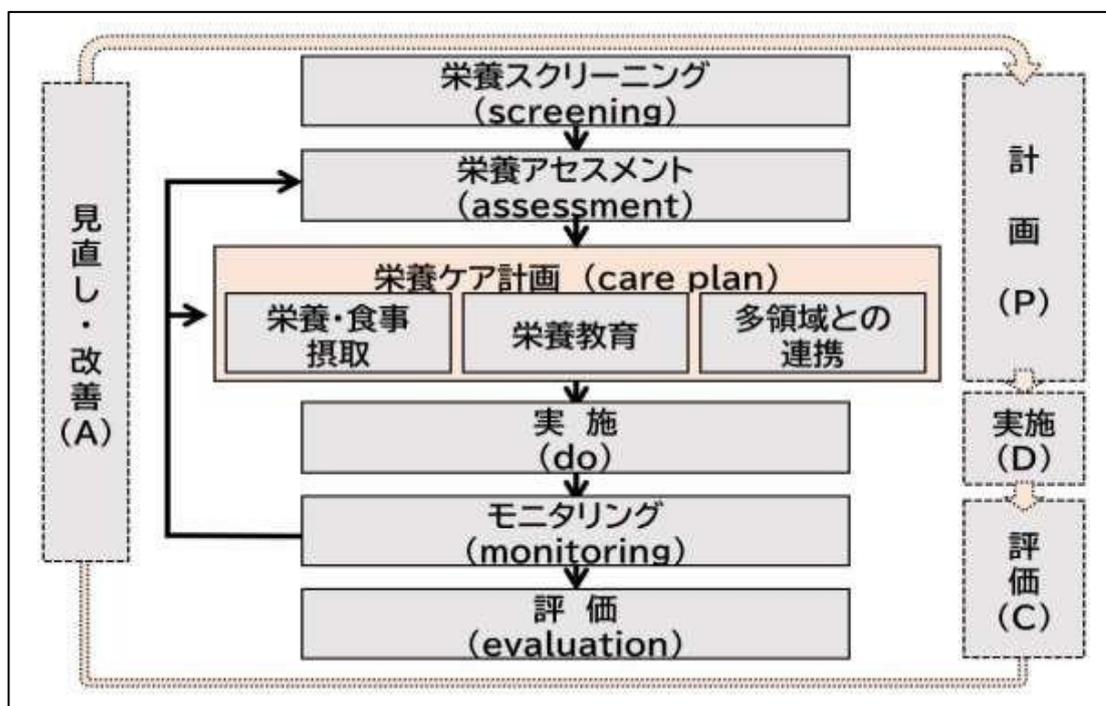
障がいによるこだわりや経験の不足などのために、一口程度しか食べることができない場合もあります。個人差が大きいため、残食はクラス合計あるいは平均値で評価するのではなく、担任と連携して実態を把握し、個別対応を検討します。

イ 嗜好・偏食調査

嗜好偏食については個人の主観・家庭の食事環境の他に障がいの種別や状態も大きく影響します。個人差が大きいため、担任と連携して実態を把握し、個別対応を検討します。

(5) 栄養マネジメントのプロセス

個人や集団を対象に、栄養アセスメント※に基づき適切な栄養計画を立て、実施し、評価し、見直しを行い改善することを繰り返しQOL（quality of life：生活の質）の向上を目指します。



ライフステージ栄養学（建帛社） 引用

※栄養アセスメント

身体計測・臨床検査（生理・生化学検査）・臨床診査（問診・観察）、食事調査、生活調査などから得られた主観的、客観的情報をもとに、対象とする個人や集団の栄養状態を総合的に評価すること。

第4章 学校給食の衛生管理

1 衛生管理の法的な位置づけ

学校給食において、安全かつ安心な食事を提供することは不可欠です。そのためには、学校給食関係者は衛生管理についての十分な知識を身につけ、学校給食が安全で衛生的に行われるよう万全の注意を払わなくてはなりません。

学校給食の衛生管理については、学校給食法（平成21年文部科学省告示第64号）第9条「学校給食衛生管理基準」に照らして行います。本基準はHACCP※の考え方にに基づき、食品の納入から配食に至る調理工程の中で起こりうる危害を極力少なくするための衛生管理の基準を定めたものです。

また、「食品衛生法等の一部を改正する法律」（平成30年法律第46号）の施行により、令和2年6月1日から、学校給食調理場においてもHACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられています。

これらのことから、学校給食は「学校給食衛生管理基準」に従って衛生管理を実施し、本基準に示されている点検や記録の実施、調理作業工程表や作業動線図の作成等の衛生管理を徹底することが必要です。

更に、学校給食施設は、集団給食施設に該当することから、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日衛食第85号別添、最終改正：平成29年6月16日付生食発0616第1号）の趣旨を踏まえた衛生管理の徹底を図る必要があります。

<学校給食法 第9条(学校給食衛生管理基準)>

文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準（以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。）を定めるものとする。

- 2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。
- 3 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講じることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。

ハサップ

※HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法

CHECK!



「学校給食衛生管理基準の解説－学校給食における食中毒防止の手引－」

(独立行政法人日本スポーツ振興センター 発行)

学校給食法（平成21年文部科学省告示第64号）第9条「学校給食衛生管理基準」について、具体的に事例等が記載されています。学校給食衛生管理基準と併せて確認しましょう。

https://warp.ndl.go.jp/info:ndl.jp/pid/12848785/www.jpnsport.go.jp/anzen/anzen_school/tabid/560/Default.aspx



<大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号別添）>

（最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号）

I 趣旨

本マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

- ① 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウイルスを含む。以下同じ。）を死滅させること。
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

等を示したものである。

集団給食施設等においては、衛生管理体制を確立し、これらの重要管理事項について、点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講じる必要がある。

また、これを遵守するため、更なる衛生知識の普及啓発に努める必要がある。

なお、本マニュアルは同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用する。

<食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う集団給食施設の取扱いについて>

（令和2年8月5日付け薬生食監発0805第3号）

（中略）

この改正により、令和2年6月1日から、原則、全ての食品等事業者は、HACCPに沿った衛生管理を実施することとなったこと及び食品衛生責任者を選任することとなったことに加え、令和3年6月1日からは、営業許可の対象とならない業種の業者については、施設の所在地を所管する都道府県知事等に営業の届出をしなければならないこととなります（ただし、HACCPに沿った衛生管理及び食品衛生責任者の選任については、施行から1年間は経過措置期間とし、その間は従来の基準が適用されます。また、営業の届出については、令和3年6月1日の施行日時点において現に稼働している施設については、6ヶ月間の経過措置期間が設けられています）。

これらの規定は、営業以外の場合で学校、病院その他の施設において継続的に不特定又は多数の者に食品を供与する施設（以下「集団給食施設」という。）についても準用されることから、（中略）御協力方よろしくお願いいたします。

2 衛生管理における学校給食の実施者及び管理者の役割

【基準 第4の1(1)三、四、五、七】 【解説P125、127、128】

(1) 学校給食の実施者の役割

学校給食の実施者（府立学校にあつては府教育委員会、市町村（組合）立学校等にあつては市町村学校（組合）教育委員会（以下「教育委員会」）、附属学校を設置する国立学校法人及び私立学校の設置者（以下「教育委員会等」）は、学校給食法第9条第2項の規定に基づき、学校給食の適切な衛生管理に努める必要があります。

また、「学校給食衛生管理基準」の総則において、学校給食の実施者は、自らの責任において必要に応じて保健福祉事務所（保健所）の協力、助言及び援助を受けながら、HACCPの考え方に基づき（調理等を委託する場合も含む。）、学校給食調理場及び受配校の施設設備、食品の取扱い、学校医、学校薬剤師の協力を得て、速やかに改善措置を図ることとされています。

そのため、下表の例のような組織を設置し、学校給食の運営を始め、衛生管理、栄養管理及び食に関する指導について協議、検討を行います。

設置委員会（例）

委員会名	協議事項例	構成員例
学校給食運営委員会	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食運営に係る事項全般 学校での対応困難事項 その他必要と認められる事項 	学識経験者、学校長、栄養教職員、PTA関係者、保健福祉事務所（保健所）長、学校医、学校薬剤師等
物資選定委員会	<ul style="list-style-type: none"> 食品の研究及び調達に関すること。 食品の納入業者の選定及び指導に関すること。 その他必要と認める事項 	学校長、栄養教諭等、PTA関係者、保健福祉事務所（保健所）関係者、学校給食課長、教育委員会が必要と認める者
献立作成委員会	<ul style="list-style-type: none"> 栄養、衛生管理等に配慮し、児童生徒の実態に応じた魅力ある献立の検討 地域の食材の活用や伝統食等を含めた年間献立計画立案 	学校長、栄養教諭等、PTA関係者、保健福祉事務所（保健所）関係者、教育委員会が必要と認める者

※「1 学校給食の組織と運営」より再掲

(2) 管理者（校長又は共同調理場長）の役割

義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適性を欠く事項があると認められた場合には遅滞なくその改善のために必要な措置を講じること等が求められています。

- ・ 学校給食の衛生管理に注意を払い、学校給食関係者に対して、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮すること。
- ・ 学校保健委員会等を活用するなどにより、栄養教諭等、保健主事、養護教諭等の教職員、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健福祉事務所（保健所）長等の専門家および保護者が連携した学校給食の衛生管理を徹底するための体制を整備し、適切な運用を図ること。
- ・ 食品の検収等の日常点検の結果、異常の発生が認められる場合、食品の返品、献立の一部又は全部の削除、調理済食品の回収等必要な措置を講じること。
- ・ 施設及び設備等の日常点検の結果、改善が必要と認められる場合、必要な応急措置を講じること。また、改善に時間を要する場合、計画的な改善を行うこと。
- ・ 栄養教諭等の指導及び助言が円滑に実施されるように関係職員の意思疎通等に配慮すること。

3 衛生管理責任者【基準 第4の1(1)一、二】【解説P124】

衛生管理を徹底させるためには、衛生管理に関する専門知識を持つ者が、日常的に調理現場で衛生管理や、衛生管理に関する指導を行う必要があります。

衛生管理責任者の選定

栄養教諭等を衛生管理責任者とします。（栄養教諭等がない調理場は、調理師資格を持つ学校給食調理員等）

衛生管理責任者の責務

- ・ 施設・設備の衛生、食品の衛生、学校給食調理員の衛生の日常管理
- ・ 調理過程での下処理、調理、配送などの作業工程を分析し、それぞれの工程で清潔かつ迅速に加熱・冷却調理が行われているかの確認及びその結果の記録

<野菜を生食で提供する場合>【基準 第3の1(4)①二】【解説P83】

教育委員会等の責務

野菜類は二次汚染防止の観点から原則として加熱調理を行います。

なお、生野菜の使用に当たっては、教育委員会等において、食中毒の発生状況、施設・整備の状況、調理過程における二次汚染防止の措置、学校給食調理員の研修の実施、管理運営体制の整備など衛生管理体制の実態、生野菜の食生活に果たす役割などを踏まえて、安全を確認しつつ、加熱調理の有無を判断します。

調理時の注意事項

生の野菜類はそのままの状態よりも、裁断などをするため、細菌の増殖が速くなります。生で食用する野菜類及び果実類をカットする調理作業は可能な限り調理工程の後半で行い、カット後喫食するまでの時間短縮を図る工夫が必要です。さらに調理時には、二次汚染されないよう十分注意して取り扱う必要があります。

CHECK!



「果物及びミニトマトの洗浄・消毒について」

衛生管理&調理技術マニュアル（文部科学省発行）のP12参照
※文部科学省ホームページよりダウンロードできます。

4 衛生検査の実施【基準 第5】

(1) 点検の実施

「学校給食衛生管理基準」には、衛生検査の点検項目が定められています。点検項目には、毎日必ず行う日常点検と、毎学期等定期に行う定期検査があります。（別表5 定期及び日常の衛生検査の点検票参照）

点検は、学校薬剤師等の協力を得て次のことに留意し実施します。

ア 点検票（第1～8票）に従って実施・記録し、責任者が確認すること。

（巻末参考資料 P212～222）

イ 点検票は1年間保存すること。

(2) 点検結果に基づく改善、対応【基準第4の1(1)五、六】

ア 校長等は、施設や設備等の点検の結果、異常や不適切な状態を把握した場合は、必要な応急措置をとるとともに、計画的な改善を行うこと。

イ 校長等は、食品の検収等の日常点検の結果、異常の発生が認められる場合は、食品の返品、献立の一部又は全部の削除、調理済食品の回収等必要な対応をとること。

別表5 定期及び日常の衛生検査の点検票

【定期点検】

区 分	定 期 検 査 項 目	検査回数	検査票
学校給食施設	建物の位置・使用区分等、建物の構造、建物の周囲の状況日常点検の記録の有無	年1回	第1票
学校給食設備	調理室の整理整頓等、調理機器・器具とその保管状況、給水設備、共同調理場、シンク、冷蔵庫・冷凍庫・食品保管室、温度計・湿度計、廃棄物容器等、給食従事者の手洗い・消毒施設、便所、採光・照明・通気、防そ・防虫、天井・床、清掃用具、日常点検の記録の有無	年3回	第2票
学校給食用食品の検収・保管等	検収・保管等、使用水、検食・保存食、日常点検の記録の有無	年3回	第3票
調理過程	献立作成、食品の購入、食品の選定、調理課程、二次汚染の防止、食品の温度管理、廃棄物処理、配送・配食残品、日常点検の有無	年1回	第4票
学校給食従事者の衛生・健康状態	衛生状態、健康状態、日常点検の有無	年3回	第5票
定期検便結果	赤痢菌、サルモネラ、腸管出血性大腸菌、その他	月2回以上	第6票
衛生管理体制	衛生管理体制	年1回	第7票

※学校薬剤師に実施を依頼する場合、1～4票を記入してもらうこと。

※第6票については、検査結果成績書等がこれにあたる。

【日常点検】

区分	日常点検項目	点検回数	点検票
作業前	施設・設備、使用水、検収、学校給食従事者 (健康状態、服装等、手洗い)	毎日	第8票
作業中	下処理、調理時、使用水、保存食、配食		
作業後	配送・配膳、検食、給食当番、食器具・容器・器具の洗浄・消毒、廃棄物の処理、食品保管室		
便所 調理室の立ち入り 共同調理場受配校			

(3) 学校薬剤師との連携【基準第3の2】

学校薬剤師の協力を得て、基準第3の1の各号に掲げる事項について、毎学年1回（基準第3の1 (3)、(4)②及び(6)①、②にあっては毎学年3回）、定期的に行い、その実施記録を保管することが示されています。

【学校薬剤師の役割】

- ・定期点検の実施、事後措置等について指導助言を行うこと。（客観的な評価・判断）
 - ・学校保健委員会などの活動に関し、専門家の立場から指導・助言を行うこと。
- ※学校薬剤師がかかわらない共同調理場においては、市町（組合）教育委員会において委託等をして対応することが望ましい。

CHECK!



「1～7 票の定期点検は誰が行う？」

改善につながる効果的な点検となるよう実施します。

1～4票は学校薬剤師にお願いできる内容です。そのほかは、管理者（学校長・センター一長）、近隣の栄養教諭等で点検することが可能です。

調理場内部の担当者（栄養教諭等・調理従事者等）は客観的な判断が難しいので対応しません。

CHECK!



「学校薬剤師の役割等を解説したDVD が出ています」

公益財団法人 日本学校保健会 DVD

「学校給食の衛生管理における学校薬剤師の役割
～検査票から見る確認ポイント～」



学校給食の衛生管理に学校薬剤師が関与しなければならないことは案外周知されていません。

そこで、本DVDでは検査票の観点から学校薬剤師の役割を解説、他にはない1枚となっています。（日本学校保健会より販売）

日本学校保健会ホームページより

※京都府教育委員会保健体育課で保有しております。（貸出可）

5 検収について

【基準 第3の1(3)】

【学校給食調理従事者研修マニュアル P54～59】

(1) 検収室の必要性

食材納入の際、検収室で数量や鮮度、異物混入の有無等の確認や点検を行うとともに、専用容器への移し替えを行うことで、食品や容器からの汚染を下処理室や食品保管庫及び調理室に持ち込むこと防止します。

○確認しましょう！

- ① 球根皮剥機や泥落としシンクは検収室に置いてありますか？
泥付きの根菜類等の処理を行うことで下処理室の汚染レベルを保つことができます。
- ② 肉・魚等の下味付けは検収室で行います。

(2) 確実な検収を行う方法（手順）

ア あらかじめ検収責任者を定めておくこと。栄養教諭等を検収責任者とし不在の場合には、学校給食調理員等を検収責任者とします。

栄養教諭等は、職員会議に出席したり食に関する指導を行ったりすることから、検収に立ち会えない場合があり、検収責任者とするのが難しい場合があります。その場合には、学校給食調理員を検収責任者とします。調理委託の場合は、受託業者に検収責任者を定め、衛生管理責任者（栄養教諭等）が確認します。

イ 検収は食品の確実な点検を行うために、複数人で行います。また、必要な場合は検収責任者または検収担当者等、立会する者の勤務時間を納入時間に合わせて割り振るようにします。

ウ 納入された食品の品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、その他の包装容器等の状況、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温、年月日表示、ロット番号、その他のロットに関する情報について、毎日点検を行います。

エ 食品を専用容器に移し替える際に異物、鮮度のチェックを行います。

オ 保存食（50g）を採取し、 -20°C 以下で2週間保存します。

CHECK!



「保存食採取の悪い例」

【衛生管理&調理技術マニュアルP51, 52】

- ① 密封されていない
- ② 廃棄部を採取している
- ③ 50g程度採取されていない

保存食は、食中毒事件及びその疑いが発生した場合、発生原因の究明のために、必要なものです。検査を行うには50g程度の試料が必要です。また、採取時に二次汚染があると正確な検査結果が得られないため、必ず清潔な容器に入れ、密封してください。

検収表（例）

検 収 表

校長	栄養教諭

年 月 日

納品時間	納入業者名	品名	数量	産地等	製造販売業者名	製造年月日	賞味期限	品質	鮮度	包装	品温	異物	表示	Lot No.	確認者	備考欄(※1)
:								良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無	良・不良			
:								良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無	良・不良			
:								良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無	良・不良			
:								良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無	良・不良			
:								良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無	良・不良			
:								良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無	良・不良			
:								良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無	良・不良			
:								良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無	良・不良			
:								良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無	良・不良			
:								良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無	良・不良			
:								良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無	良・不良			
:								良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無	良・不良			
:								良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無	良・不良			
:								良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無	良・不良			
:								良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無	良・不良			
:								良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無	良・不良			
:								良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無	良・不良			
:								良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無	良・不良			
:								良・不良	良・不良	良・不良	℃	有・無	良・不良			

※1 検収時に点検をし、不適合であると判断した場合の対応については、備考欄に記録すること。

6 定期的な食材の検査【基準第4の1(1)十】

教育委員会等は、設置する学校について、計画を立て、登録検査機関等に委託する方法で、定期的に原材料及び加工食品について微生物検査、理化学検査を行います。

7 学校給食従事者の研修体制

教育委員会等は、栄養教諭等や学校給食調理員をはじめとする給食関係者に対する研修を実施し、衛生管理に関する意識や資質の向上に努める必要があります。

(1) 栄養教諭等の専門性の向上【基準第4の1(1)八】【解説P128】

栄養教諭等は学校給食施設における衛生管理や指導の中心的な役割を担う必要があり、常にその専門性の向上を図るため、新規採用時及び経験年数に応じた研修の機会を確保します。

ア 教育委員会等は国や府教育委員会、保健福祉事務所（保健所）、地域等で開催される衛生管理に関する研修会に積極的に参加できるよう配慮すること。

イ 栄養教諭等は、食中毒や感染症の動向、衛生管理上の留意点などについて、研修等を通じて最新の情報を入手し、学校給食従事者に周知すること。

(2) 学校給食調理員等の研修機会の確保【基準第4の1(1)九】【解説P129】

食中毒を防止し、衛生管理の改善を図るため、調理員が衛生管理の基本を理解して業務を行えるよう、研修の機会を確保します。

8 学校給食施設の区分 【基準 第2の1(1)①一】 【解説 P10】

(1) 学校給食施設の区分

区 分			内 容
学 校 給 食 施 設	調 理 場	作 業 区 域	汚染作業区域 検収室－原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所 食品の保管室－食品の保管所 下処理室－食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所 返却された食器・食缶等の搬入場
			洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）
		非汚染作業区域	調理室－食品の切断等を行う場所 －煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所 －加熱調理した食品の冷却等を行う場所 －食品を食缶に配食する場所 配膳室 食品・食缶の搬出場
			洗浄室（機械、器具類の洗浄・消毒後）
	その他	更衣、休憩室、調理員専用便所、前室等	
		事務室等（学校給食調理員が通常、出入りしない区域）	

※洗浄室の区分を確認して、対応する

(2) ドライシステムの導入、ドライ運用【基準第2の1(1)①三】 【解説 P15】

学校給食でより高度な衛生管理を実施するためには「ドライシステム」の導入、あるいは「ドライ運用」を図ることが重要です。ウェット仕様の調理場ではシンク、ホース、ザルなどから水が落下し、床面が常に濡れている状態となり、床からの跳ね水による二次汚染の危険があります。

また、床面が濡れている状態では細菌やカビが発生しやすくなり、湿度が高い環境ではカビの増殖が盛んになります。

調理場はドライシステムとするか、ウェットシステムであつてもドライ運用を図ることが重要です。

CHECK!



「1日中ドライ運用です！」

ドライ運用では水の落下を防止し、床を乾燥した状態に保つことができます。細菌やカビは乾燥状態では増殖することができず、仮に増殖していても乾燥により死滅が速くなります。

学校給食衛生管理基準には「ドライシステムを導入するよう努めること、また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること」が明記されています。

- (3) 作業区域の温度・湿度管理【基準第2の1(1)②一】【解説P21】
 高温多湿の環境下では、カビや細菌が増殖し、食中毒の危険性が高くなります。
 また、調理従事者の疲労増大による衛生意識の低下や、運動能力低下に伴うケガの発生
 の危険性が高くなります。食品を取り扱う場所（作業区域のうち洗浄室を除く部分）は、
 十分な換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つような構造、空調施設の
 整備に努めます。
- (4) 学校給食従事者専用手洗い設備等【基準第2の1(2)⑦一、二】【解説P43】
 ア 学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、トイレの個室に設置するとともに、作
 業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。
 イ 肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、給水栓は温水に対応した方式と
 し、直接手指を触れることのないように、肘等で操作できるレバー式、足踏み式又
 は自動式とすること。
 ウ 衛生的に管理するとともに、石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等の
 衛生器具を常備すること。また、布タオルの使用は避け、前室の手洗い設備には個人
 用爪ブラシを常備すること。

【爪ブラシ管理の留意点】

個人用のものを用意し、共有しないこと。
 乾燥しやすいように管理すること



「爪ブラシを 1 人複数個用意しましょう」

「爪ブラシは 1 人あたり複数個用意し、当日一度使用したものは洗浄・消毒してから
 使用することが、より望ましい。」（調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II
 (文部科学省) P12)

使用済み爪ブラシを専用容器にまとめて入れるなど、使用前のものと区別をすると
 よいです。

- 洗剤を用いて揉み洗い→流水ですすぎ→次亜塩素酸ナトリウム（200ppm溶液）で
 5分間浸漬→流水ですすぎ→乾燥

ホルダーなどにかけて乾燥しやすい状態で保管します。人数分より多めに用意
 をして、同じ爪ブラシを使いまわさないことがより望ましいです。

※次回使用する時は、消毒し、乾燥させてから使用してください。

※乾燥させた爪ブラシは容器に入れて保管も可。



9 学校給食従事者の衛生管理

学校給食従事者は日頃から身体や衣服の清潔や、健康管理に心がける必要があります。

特に、手指の洗浄・消毒や、清潔な身支度での作業、自分や家族の体調不良の申告等について、常に意識を持つよう、徹底します。

(1) 定期的な健康診断、検便の実施【基準第4の1(3)一、二】【解説P138】

健康診断は、学校給食従事者の一般的な健康状態を知るために、検便は食中毒菌の保菌の有無を知るために実施します。

ア 健康診断は年1回の定期健康診断を行うこと。また、当該健康診断を含め年3回定期的に健康状態を把握することは望ましい。

イ 検便は、赤痢菌、腸管出血性大腸菌O157、サルモネラ属菌その他必要な細菌等について長期休業中も含め毎月2回以上実施すること。(8月も2回実施)

ウ 検便は、地域の感染症の状況等を勘案し、ノロウイルス等についても必要に応じて行うこと。

エ 本人や家族が、食中毒菌汚染地域を旅行したとき、及び、家族に保菌者、発症者等が出た場合には、臨時に検便を受けること。

オ 配送・配達に携わる者も検便検査を受けること。

(2) 日常的な健康状態の把握【基準 第4の1(3)三】

<健康観察チェック項目>

- ①下痢をしていない。
- ②発熱、腹痛、嘔吐をしていない。
- ③感染症又はその疑いがある場合医療機関を受診している。
- ④手指に化膿性疾患がない。
- ⑤本人や家族に感染症又はその疑いはない。

衛生管理責任者(栄養教諭等)は毎日、個人毎に、下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患、手指の外傷等の有無などを、個人別健康チェック票等により確認するとともに、同居人の健康状態(感染症やその疑いの有無)も含め記録します。(学校給食従事者個人別健康記録票(例)P66参照)

また、管理者(校長等)は給食従事者に異常を認めた場合、次のような処置をとります。

ア 感染症またはその疑いがある場合は、医療機関を受診させ、感染性疾患の有無を確認し、その指示に従わせる。

イ 化膿性疾患が手指にある場合は調理作業に従事させないこと。

ウ 配送や配膳に従事する者についても、作業の内容に応じて健康管理等を行う。

CHECK!



「傷、やけど、手荒れなどに注意！」【解説 P139】

化膿してなくても、傷、やけど、手荒れなどの部分が黄色ブドウ球菌の巣になっているとがあるので必要な措置を講じる必要があります。

CHECK!



「学校給食従事者個人別健康記録票は休みの日もチェックしましょう！」

いつから感染症等に罹患しているかを確認するためにも、出勤していない日も含め(土日祝含む)、毎日記録します。長期休み中も毎日記録してください。

学校給食従事者個人別健康記録票（例）

学校給食従事者個人別健康観察記録票		令和	年	月	氏名													
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
	曜日																	
本人	健康状態	① 下痢をしていない。																
		② 発熱をしていない。																
		③ 腹痛をしていない。																
		④ 嘔吐をしていない。																
		⑤ 手指、顔面に傷はない。 (注)																
		⑥ 手指、顔面にできものはなし。 (注)																
		⑦ 感染症の感染、またはその疑いはなし。																
服装等	① 調理着・エプロン・マスク・帽子は清潔である。																	
	② 履物は清潔である。																	
	③ 適切な服装をしている。																	
	④ 爪は短く切っている。																	
手洗い	石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。																	
家族健康状態	感染症の感染、またはその疑いはなし。																	
対応等																		
確認者印																		

(注) 化膿性疾患が手指にある場合は、調理に従事することを禁止し、直ちに医師の精密検査を受け、その指示を励行すること。
※ 項目で異常があった場合は、速やかに衛生管理責任者に報告し、指示を仰ぐこと。

<大量調理施設衛生マニュアル>

- 調理従事者等は、毎日作業開始前に、自らの健康状態を衛生管理者に報告し、衛生管理者はその結果を記録すること。
- 責任者は、衛生管理者に毎日作業開始前に、各調理従事者等の健康状態を確認させ、その結果を記録させること。

<学校給食衛生管理基準>

- 給食従事者の下痢、発熱、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に感染症予防法に規定する感染症又は、その疑いがあるかどうか毎日点検し、これらが記録されていること。

- (3) 学校給食従事者等から病原菌が検出された場合
検便の結果、本人に症状がない場合でも、病原菌が検出されることがありますが、速やかに保健福祉事務所（保健所）に相談します。

CHECK!



「なぜ検便を月2回実施するのか？」【解説P138】

文部科学省「学校給食衛生管理基準の施行について」（平成21年4月1日文部科学省通知）においては、学校給食従事者の喫食について「学校給食従事者が、施設内で調理された給食を喫食することは、自ら調理した給食を児童生徒とともに食べることによって、調理者としての責任を自覚し、給食内容の向上改善に資するもの出ることから、毎日の健康調査及び月2以上の検便検査の措置を講じた上で当該施設内で喫食しても差し支えない。」と通知されています。

従って、学校給食従事者が児童生徒と同じ学校給食を喫食するために毎日の健康調査と月2以上の検便を行っています。

【学校給食における食中毒防止Q&A P59】

サルモネラや赤痢菌、ノロウイルスなどは症状がなくても、長期に菌を排菌する健康保菌者となることがあります。夏休みなどにこれらの病原菌に感染し、保菌者となることもあるので、必ず、月2以上の検便を行うことが義務づけられています。

また、海外旅行等で保菌することもあるので、旅行後は必ず保菌の有無を確認します。

- (4) ノロウイルスへの対応【基準第4の1(3)四】【解説P140】

ア ノロウイルスを原因とする感染性疾患と診断された場合は、高感度の検便検査でウイルスを保有していないことが確認されるまで、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な措置をとること。

イ ノロウイルスにより発症した学校給食従事者と一緒に食事をする、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある場合も、速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせるなどの措置をとること。

CHECK!



「ノロウイルスによる二次感染に注意！」

ノロウイルスは感染力が非常に強く、少量のウイルスで感染・発症し、感染者のふん便や、嘔吐物には大量のウイルスが存在しています。

また、ウイルスの排泄期間は1週間から1カ月続くことがあり、12日以上前にノロウイルスに汚染されたカーペットを通じて感染が起きた例も知られています。

流行時期の健康管理や、嘔吐物等の処理には十分な注意が必要です。

※「嘔吐物の処理方法」P129参照

10 使用水の安全確保【基準第3の1(4)②一、二、三】

学校給食で使用する水は、「学校環境衛生基準」（平成21年文科省告示第60号）に定める飲料水を使用することとされています。定期的に検査を実施し安全管理に努めます。

(1) 日常検査【解説P89】

- ア 調理開始前に十分（5分以上）流水した後、及び調理終了後（原則として午前中）に、遊離残留塩素（0.1mg/L以上）、色度、濁度、臭い、味等について検査を行い、記録、保存すること。
- イ ゆで野菜等を水で冷却する場合には、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを確認し、その時間を記録、保存すること。
- ウ 日常検査で異常があったり、遊離残留塩素が0.1mg/Lに満たない場合は再検査を行い、検査の結果、使用に適となった場合には、使用した水1Lを-20℃以下で2週間以上、保存食用の冷凍庫で保存すること。
- エ 再検査を行い、使用に不適な場合には、給食を中止し、パンや牛乳等、水を使用しない献立等に変更する。
- オ 水質検査の記録については、1年間保管すること。

(2) 定期検査【解説P89】

日常検査とは別に、「学校環境衛生基準」では、飲料水の検査項目、検査回数が定められています。水道水を水源とする飲料水（専用水道を除く）は、毎学年1回、給水栓から採取し、下記の検査を行います。

<検査項目>

- (ア) 遊離残留塩素 (イ) 色度・濁度・臭気・味 (ウ) 水素イオン濃度 (PH値)
- (エ) 一般細菌 (オ) 大腸菌又は大腸菌群 (カ) 塩化物イオン
- (キ) 有機物等（過マンガン酸カリウム消費量又は全有機炭素量）

(3) 貯水槽の点検及び清掃【基準第3の1(4)②三】【解説P91～93】

貯水槽に亀裂などがあると、有害物や汚水等が混入して事故につながるおそれがあるので、貯水槽を設けている場合は、専門の業者に委託するなどによって、年1回以上定期点検と清掃を行い、その記録を保管します。

CHECK!



「水道の種類」【解説P88】

使用水の種類によって検査する内容や項目も異なるので、まず、調理場に給水されている水についてよく知っておくことが大切です。

- 「直結式給水」
水道水を配水管から蛇口まで切れ目なくつながったパイプで給水している方式
→上水道、簡易水道
- 「貯水槽経由給水」
水道の水を一旦、貯水槽に貯めて給水する方式
→簡易専用水道、専用水道
※貯水槽の有効容積が10m³を超えるものを「簡易専用水道」、10m³以下のものを「小規模貯水槽水道」という。

11 二次汚染の防止

【基準 第3(4)③】 【解説 P95～97】 【学校給食調理従事者研修マニュアル P68～80】

作業に当たっては、特に二次汚染防止について常に意識して行うことが大切です。

献立ごとに調理作業の「手順・時間・担当者」を示した「作業工程表」や、食品の調理室内の動きを示す「作業動線図」を作成して、作業前に全員で確認します。

また、調理員は、「作業工程表」「作業動線図」等で作業中の手順や、作業中どこで動線の交差が生じているかを確認し、全員で二次汚染の防止に努める必要があります。

(1) 作業工程表

出来上がり時間から逆算して、タイムスケジュールを設定することで、調理終了から喫食までの時間を短縮することができ、また、非汚染作業区域における作業について、調理担当者の作業を時間を追って示すことで、掛け持ち作業による二次汚染を防止することができます。

＜作成に当たって次の事項を明確にする＞

- ア 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分（下処理と調理）
- イ 献立名
- ウ 時間（タイムスケジュール）
- エ 担当者
- オ 調理作業の内容（時間帯によって仕事内容が空欄になっているところはないか）
- カ 衛生管理のポイント（手洗い、エプロン交換、温度確認など）
- キ リスクが高い食品（肉・魚・卵等）については、担当者と扱う時間、衛生管理点（手洗い、エプロンの交換など）を明確にする。

＜作成のポイント＞

- ア 調理室（非汚染作業区域）における作業について、二次汚染を防ぐために担当者の作業内容を時間を追って示すこと。
- イ 汚染度の高い食品（肉、魚、卵等）を扱う作業と汚染させたくない食品を扱う作業（非加熱調理用食品や和えもの）を明確に区分して、掛け持ち作業を行わせないこと。
- ウ 調理終了から喫食までの時間を短縮するために、作業工程表はできあがり時間から逆算して作成すること。
- エ 衛生管理のポイントを明記すること。

＜活用のポイント＞

- ア 事前に作成し、調理開始前の綿密な打合せを行い、調理のシミュレーションや調理員の共通理解を図ること。
- イ 調理作業中に担当者や時間の変更等が生じた場合は、赤字等で修正するなど正確に記録をしておき、次回の参考にすること。

CHECK!



「作業工程表は誰が見てもわかるものにしましょう」

献立ごとに、誰が何の作業を行っているのかが明確でなければなりません。また、作業が変わるごとに衛生管理ポイントの記載も必要です。献立ごとの工程を見て、携わった人と作業が一目でわかるような作業工程表を作成しましょう。

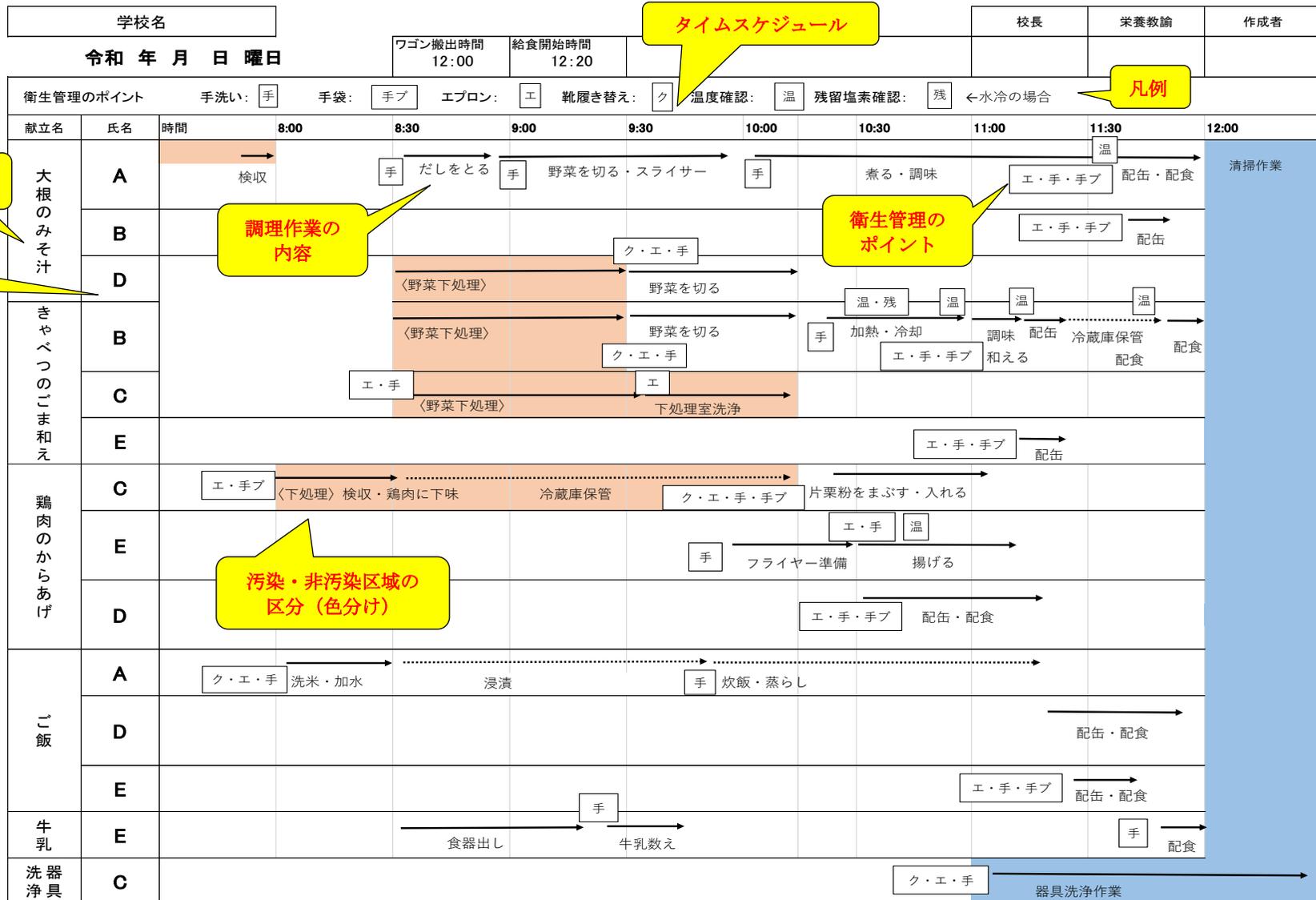
かけ持ち作業が多い調理場においては、衛生管理ポイントも多くなります。なるべくかけ持ち作業をしないような、作業時間の見直しや、人数配置について配慮することも大切です。

また、安全に衛生的な作業が行えないような献立については、献立内容の変更を検討も考えましょう。

■ 作業工程表 参考 (例)

- 衛生管理ポイントを明記すること。例) 手洗い・靴の履き替え・エプロンの交換・使い捨て手袋等・温度確認 ※水冷の場合は残留塩素確認
- 衛生管理ポイントを記号等で省略して記載する場合は、凡例を明記すること。

69



(2) 作業動線図

汚染度の高い食品（肉・魚・卵など）と汚染させたくない食品（非加熱食品や和え物など）の交差を防ぐために明確な動線を示すことで、二次汚染を防止することができます。

<作成に当たって次の事項を明確にする>

- ア 食品の搬入口
- イ 食品の保管部分
- ウ 汚染作業区域・非汚染作業区域の区分及び機械器具等
- エ 汚染作業区域から非汚染作業区域に食品を受け渡す場所又は台等
- オ 調理後の食品の保管場所（配膳棚や配膳室）
- カ 献立名及び使用されている食品名
- キ 汚染度の高い食品（肉、魚、卵等）と汚染させたくない食品（非加熱調理用食品や和え物など）

<作成のポイント>

- ア 作業をする人の動きではなく、食品の動線を示すこと。
- イ 汚染度の高い食品と汚染させたくない食品の交差を防ぐために明確な動線を示すこと。
※ 作業動線は固定されているものではなく、交差を防ぐために献立によって変更します。
- ウ 汚染度の高い食品（肉、魚、卵等）の動線は赤色系、汚染させたくない食品（非加熱調理用食品や和えもの等）は青色系と決めておくことにより、交差が生じた場合は、「注意する」などの意識づけにつながる。

CHECK!



「前日までに納品された食品は、どこから線を書けばいいの？」

作業動線図は、作業当日に汚染度の高い食品と汚染させてはいけない食品の交差を防ぐため、事前に記載し、確認するものです。前日までに納品された食品は、食品庫及び検収室の冷蔵・冷凍庫に保管し、作業当日はそれらの保管場所から出ていきます。そのため、食品の保管場所から線を書くことになります。

検収室や食品庫が搬入口付近に無い場合は、学校給食衛生管理基準を順守することが困難なため、施設の改修等について検討が必要です。

CHECK!

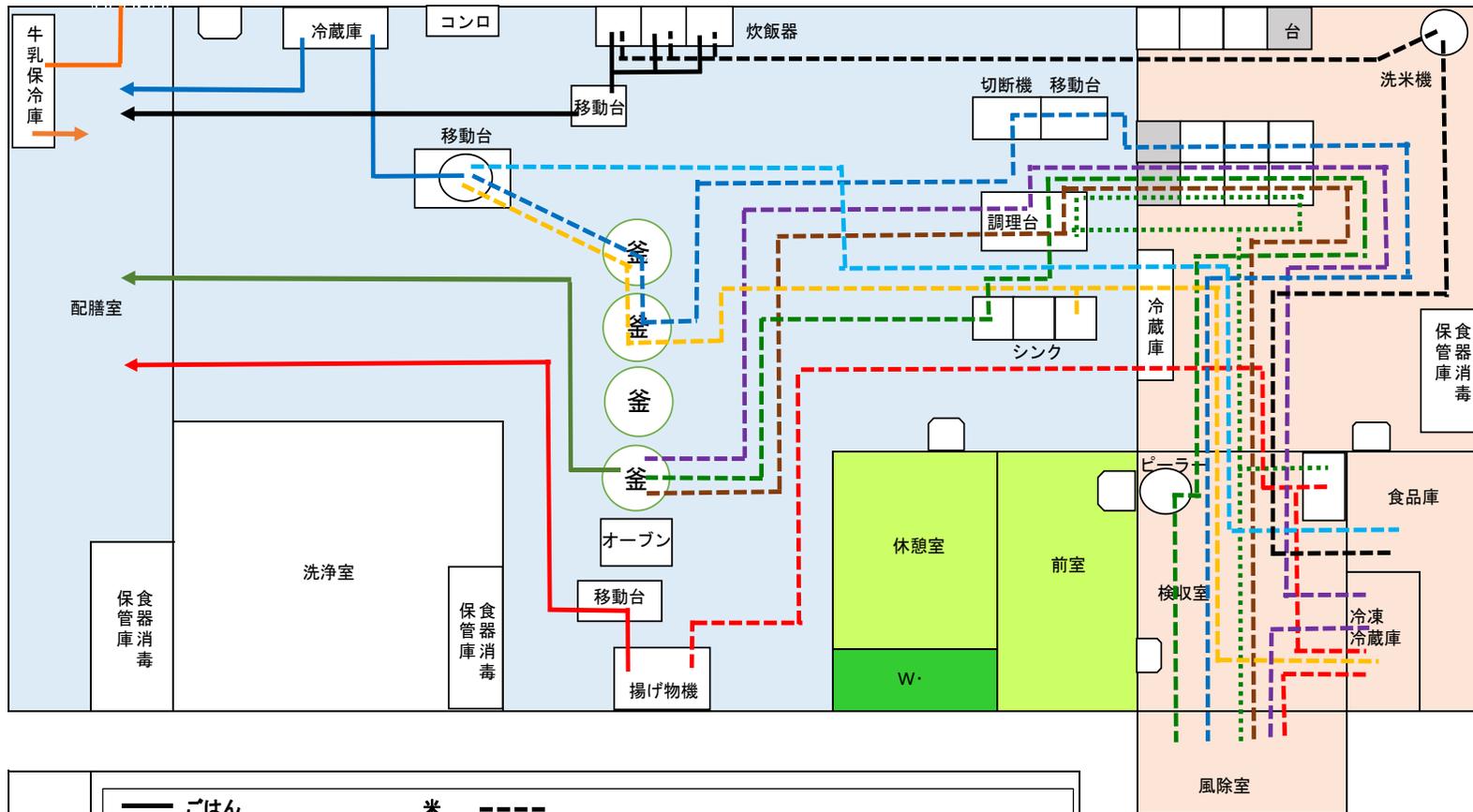


「なぜ作業工程表・作業動線図が必要なのか」

作業工程表・作業動線図は二次汚染を防止するために作成します。学校給食調理従事者研修マニュアル等（文部科学省発行）を参考に、作業工程表や作業動線図に必要なことが記載されているのか確認しましょう。

■ 作業動線図【単独校】参考（例）

施設名・記入者・確認者を記載



献立名	— ごはん	米 - - - -
	— じゃがいものみそ汁	油揚げ - - - -
	— 鶏肉の唐揚げ	鶏肉 - - - -
	— ごま和え	ほうれんそう・キャベツ - - - -
	— 牛乳	ホールコーン - - - -
	— じゃがいも	— 玉ねぎ・にんじん
	— にんにく・しょうが	
	— ごま	

汚染作業区域
非汚染作業区域

※作業区域の色分けを明確にすること

(3) 手指の洗浄と消毒【基準 第3(4)②、5(3)】【解説P87～94】

人の手指には、細菌やウイルスが付着しやすいため、手指を介して食中毒の原因微生物を運ぶ可能性がある。よって、適切な方法とタイミングで手指に付着した病原性微生物を洗い落とし、常に清潔な手指を保つ必要がある。

次の①～④の場合には、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。また、手洗いの方法はその場面に応じた適切な手洗いを行うこと。

① 作業開始前、用便後	標準的な手洗い
② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合	
③ 食品に直接触れる作業に当たる直前	作業中の手洗い
④ 生の食肉類、魚介類、調理前の野菜等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合	

「学校給食調理場における手洗いマニュアル」平成20年3月 文部科学省

(4) 調理機械、器具の消毒【学校給食調理従事者研修マニュアルP98～112】

【洗浄・消毒マニュアルパートI P20～42】

調理機械や器具は、前日に洗浄、消毒を確実にを行い、衛生的に保管、管理をしていれば、原則として始業前にあらためて洗浄、消毒する必要はありません。

学校給食で使用する消毒液と消毒方法

＜次亜塩素酸ナトリウム＞

次亜塩素酸ナトリウムは食品添加物として食品への使用が許可されています。細菌からウイルスまで殺菌等に効果がありますが、有機物が存在すると殺菌力が低下するので、洗浄して有機物を除いた後に使用します。

使用の際は、塩素ガスが発生するので十分に換気を行います。

＜消毒用アルコール＞

食品にも使用でき、濃度 50～80%のものが消毒剤として広く用いられます。多くの細菌に消毒効果がありますが、芽胞を持つ菌（セレウス菌等）や、ノロウイルスには効果が十分ではありません。

手指、調理器具等に使用する時には水分をよく拭き取ってから使用します。また、噴霧では全ての面に作用しないので、効果を高めるためにはアルコールを十分に含ませたペーパータオルで拭き延ばします。

＜亜塩素酸水＞

2013年に食品添加物に認められた殺菌料であり、食材の殺菌に浸漬あるいは対象物へのスプレーの方法で利用できます。また、調理器具、壁、床などの対物用途にも利用可能なので、各種微生物に対する有機物存在下での効果が確認されており、あらかじめ洗浄できない物や場所への利用に適しています。

ステンレスやメラミン容器などにも利用可能ですが、ステンレス以外の金属製品に付着するとサビや変色を起こすこともありますので注意が必要です。食材の殺菌に用いる場合は、食品添加物の認可を受けているものを使用します。

R4.2.10付け文部科学省通知「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart I、Part IIの一部修正について」

※詳細は以下、文部科学省のホームページ掲載の「新旧対照表」をご確認ください。

■ 「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart1」（平成21年3月）

https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1266268.htm

■ 「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart2」（平成22年3月）

https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1292023.htm

次亜塩素酸ナトリウムの濃度と使用方法

濃度	用途	水溶液のつくりかた
100ppm	<ul style="list-style-type: none"> ・生野菜（10分） ・設備、機械、機器、調理器具、容器（10分） 	溶液10ml + 水 5L (次亜塩素酸ナトリウム溶液(5%) 使用)
200ppm	<ul style="list-style-type: none"> ・生野菜（5分） ・設備、機械、機器、調理器具、容器（5分） ・ふきん、スポンジ、手袋（5分） ・嘔吐物処理後の床、周囲の消毒（ドアノブ、手すり、机等）（10分） ・嘔吐物のため汚れた食器（10分） 	溶液10ml + 水2.5L (同上) ※設備・機械・機器に使用する場合は、劣化させることがあるのですすぎ等を充分行う。
1,000 ppm	<ul style="list-style-type: none"> ・嘔吐物の処理：直接（10分） 	溶液10ml + 水500ml (同上)

・希釈倍数算出式 有効塩素A%溶液で、B ppmの水溶液を作る場合

$A \times 10,000 \div B = \text{希釈倍数}$

(例) 5%溶液で200ppm溶液を作る場合 → $5 \times 10,000 \div 200 = 250$ 倍

・C (ppm)の消毒薬、D (ℓ)を作る時の次亜塩素酸ナトリウム溶液(E%溶液)の必要量X (mL)を求める式

$$X(\text{mL}) = C(\text{ppm}) \times D(\text{リットル}) \div E(\%) \div 10$$

CHECK!



「次亜塩素酸ナトリウム溶液の濃度安定性について」

【洗浄・消毒マニュアルpart I P54】

次亜塩素酸ナトリウムは濃度によって安定性が大きく異なります。濃度が高いほど安定性は悪く、有効塩素は失われていきます。25℃の場合濃度10%だと22日、濃度5%だと790日、15℃の場合濃度10%だと800日、濃度5%だと5000日で有効塩素が半減します。温度や、光によっても安定性が大きく異なるため、保管場所や濃度等も考慮し、効果を確認しながら使用しましょう。

CHECK!



「ヒスタミン食中毒を防ぐには？」

【調理場における衛生管理&調理技術マニュアルP67】

ヒスタミン食中毒は、赤身の魚に含まれるヒスチジンが、ヒスタミン産生菌によって分解・蓄積されたヒスタミンによるアレルギー様の食中毒です。

一度産生されたヒスタミンは、加熱しても分解されないことから、次の点に注意して予防に努めます。

- ① 漁獲、加工、流通全ての過程での取扱い状況（温度管理など）を確認します。
- ② カジキマグロ、サバなどの赤身の魚は納入業者にヒスタミン検査を求めます。
- ③ 検収時には、品質・鮮度・保管温度等を詳細に確認します。
- ④ 保管中は低温管理を徹底し、冷蔵庫保存であっても、長期間の保存は避けます。
- ⑤ 調理時も小分けして冷凍庫（冷蔵庫）から出し、常温放置を避けます。
- ⑥ 検食の際、唇や舌先にピリピリとした刺激を感じた場合は、速やかに給食を中止します。

CHECK!



「食器類は、定期的に残留物の検査を！」

【学校給食における食中毒防止Q&AP46～48】

食器類は、十分洗浄されているかを確認するため、定期的に残留検査を行います。検査方法は、残留でん粉の検査では、でん粉とヨウ素の反応を見る「ヨードでん粉反応」があります。

また、残留脂肪の検査では、クルクミンのアルコール溶液を用いた方法があります。クルクミンは暗所で紫外線を照射すると黄緑色の蛍光を発するので、色物の食器にも使用できます。

<参考> ATP測定による清浄度検査【洗浄・消毒マニュアルPart II P41、42】

ATP（アデノシン三リン酸）とは、地球上すべての生物の生命活動を司るエネルギー物質であり、食品（動物・植物）はもちろん、細菌にもATPは存在します。逆に、生物以外のもの（金属など）には存在しません。そのため、ATPが存在するということは、そこに生物あるいは生物由来の生産物が存在する証拠となります。「細菌」も生物ですのでATPとして検出されます。なお、現在のATP法では「汚れ」と「細菌」を区別することはできません。しかし、「汚れ」が残っていると、細菌増殖の原因となったり、消毒効果が損なわれたりすることがあります。ATP法は、洗浄後にATP測定による清浄度検査を行い、一定以上の値が出た場合には、再度、洗浄した後で「消毒」することが必要です。

ATP拭取り検査は、サンプリングから測定まで数十秒から数分で結果が得られ、迅速性があります。ATP測定機器と試薬が必要ですが、操作は極めて簡便であり、誰でも実施できます。

<検査方法>

- ① 検査キットの拭き取り棒を用いて、綿球全体でムラなく拭取ります。
- ② 検査キットの拭き取り棒と試薬を混合して、よく振ります。
- ③ ②をATP測定器にセットし、判定（発光量が数値化される）します。

細菌拭取り検査及びATP拭取り検査における主な検査対象と拭取り方法

検査箇所		拭取り方法 常に一定した圧力で縦×横×左右斜め、各5～10回
調理器具	まな板、バット、ボウル、食器、スパテラ	10cm×10cm
	包丁、はさみ、スライサー（刃）	全体または部位ごとに分ける
調理機器	野菜切裁機など	接合部などの隙間や隅部分
施設設備	調理台、冷蔵庫（庫内）、シンク	10cm×10cm
	床	10cm×10cm（部位により変動が大）
	取っ手（冷蔵庫など）	全体
	ドアノブ	全体
	スプレー容器	トリガー部位、にぎり部位
調理作業	手指	利き手全体（手のひら、甲、指と指の間など）
	エプロン	食品や器具等に接触する部分 10cm×10cm

<評価>

発光量から清浄度を判定します。「ATPふき取り及び迅速検査研究会」が示している判定基準は次ページの表のとおりです。ただし、ATP測定機器によって発光量の表現が異なるため、各メーカーと相談して評価しましょう。



「ATPの機器貸出し及び検査キット（試薬）について」

ATPの機器は京都府学校給食会及び各地域の保健所でも保有しています。貸し出しもされています。（要問い合わせ）

また、検査キット（試薬）については、各自治体や学校等で購入が必要です。使用する機器に対応している検査キットを購入しましょう。

A T P 拭取り検査における参考値（例）

検査箇所	管理基準値	
	合格	不合格
まな板	500 以下	1,000 以上
ボウル	200 以下	400 以上
バット	200 以下	400 以上
シンク	200 以下	400 以上
調理台	200 以下	400 以上
冷蔵庫取っ手	200 以下	400 以上
手指	1,500 以下	4,000 以上

※合格と不合格の間は要注意と考えます。

注意事項：消毒薬が残存すると測定値が変動するため、消毒液をよくすすぎ落してから検査する必要があります。

CHECK!  「汚れを落とすには、洗剤が重要！」

A T Pの数値が高いということは、それだけ「汚れ」が付着しているということです。汚れを落とすには、洗剤（界面活性剤）を用いて洗浄することが効果的です。

機械の取っ手や内部については、水はかけられないため、洗剤を含ませたペーパー等で拭き、その後、水を含ませたペーパー等で洗剤を落とし、乾いたあと、アルコール消毒で拭きのばすことで、A T Pの数値が下がります。

また、次亜塩素酸ナトリウムやアルコールのみで消毒するだけでは、汚れは落ちきらず、合格基準値以下の数値にならないという事例もあります。汚れを落とすには洗剤を使用しましょう。

第5章 配食・配膳時の衛生管理

1 配食時の衛生管理（釜別、ロット別の配送先の記録）【解説P114】

食中毒が発生した場合に原因を究明するためには、配送先を記録しておくことが重要です。

共同調理場ばかりでなく、単独調理場でも、各校で各学級にどの釜で調理した料理が配送されたか、また、どのロットの食品が配送されたかを記録しておきます。

例えば、下表のような記録票を作成し、配送先等を明らかにするのも1つの方法です。

配送記録票（例）

年 月 日	○月○日（○曜日）			
受配校名	食品名	釜又はロット番号	食品名	釜又はロット番号
〇〇小学校	スープ	釜 1	冷凍プリン	△△社A1200
〇〇中学校	サラダ	釜 2	ゼリー	◇◇社A1500

2 検食時の留意点【基準P9.第3.1(6)】【解説P119】

給食に提供する全ての食品について、児童生徒の摂食開始時間の30分前までに検食し、異常がないことを確認します。また、異常があった場合には給食を中止するとともに、共同調理場の受配校においては、速やかに共同調理場に連絡します。

- (1) 学校給食調理場及び共同調理場の受配校では、あらかじめ責任者を決めて検食を行うこと。
- (2) 検食責任者が所用等で不在、または体調不良等の場合は、代替りの者が実施すること。
- (3) 検食責任者は次のことに注意して検食を実施し、実施時間、意見等検食の結果を記録・保存すること。

<検食時の留意点>

- ① 食品中に人体に有害と思われる異物の混入がないか。
- ② 調理過程において加熱・冷却処理が適切に行われているか。
- ③ 食品の「異味」や「異臭」、その他の異常がないか。
- ④ 一食分として、それぞれの食品の量が適当か。
- ⑤ 味付けや、香り、色彩、形態などは適切か。また、児童生徒の嗜好との関係はどのように配慮されているか。

※検食責任者は、検食であることを理解し、給食を全て食べることを優先するのではなく、各献立について上記の留意点を確認し検食をすること。

CHECK!



「検食の責任者とは？」【解説P119】

児童生徒の摂食前に実施する検食は、最終的に摂食に適するかどうかを判断するという重要な役割があります。その重要な役割を担う者が検食責任者であることを理解してください。検食責任者について、解説には校長、場長等と明記してあります。

検食簿（例）

検 食 簿						
					校長	栄養教諭
年 月 日 ()	検食者氏名				検食時間	
献立名					備考	
味付け	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	
色、形態、香り	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	
一食分の量	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	
温度(加熱・冷却)	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	良・不良	
異味、異臭の有無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
異物混入の有無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
所見						



「検食簿の所見には意見等を記載しましょう」

【基準P10. 第3.1(6)三】

検食責任者は、給食についての意見等、検食の結果を記録することとなり、意見の他、不慮の事案（異物混入で給食を止めた等）で献立変更になった場合についても、所見欄に記載してください。

3 各学校での配膳時の衛生管理

(1) 配膳室や牛乳保管庫の管理

配膳室や牛乳保冷库は調理済み食品等を清潔かつ安全に管理しておく場所であり、管理に当たっては、次のことに留意します。

- ア 配膳室は常に清潔に保つこと。
- イ 配膳室は外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区別させること。また、出入口には、施錠設備を設けること。
- ウ 牛乳保冷库は次のことに留意して、常に衛生的に保つこと。
 - (ア) 棚、つゆ受皿を取り出して、温湯と洗剤で洗浄し、乾燥させること。
 - (イ) 庫内は、温湯と洗剤で拭いた後、よく水拭きして乾燥させること。
 - (ウ) アルコール等で消毒し、拭き取った後、乾燥させること。

(2) 直送品の検収、記録 【解説 P 116】

共同調理場の受配校では、納入業者からの直送品について、各受配校で検収担当者が必ず立ち合い、検収表（簿）に基づき検収し、記録を保存します。

検収に当たっては、次のことに留意します。

- ア 品名、数量、期限表示に異常がないか。
- イ 包装が破損してないか。汚れ、ほこり等が付着していないか。
- ウ 品温は適切か。（P79 別表6「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」参照）
- エ 異物が混入してないか。
- オ 異味、異臭、変色等がないか。

(3) 配送された食品の保管 【解説 P 116】

- ア 牛乳は必ず専用の保冷库に収納し、保管すること。
- イ パン等の直送品は箱を直接床に置かずに、所定の場所に正しく保管すること。
- ウ コンテナが搬入された際に、庫内に異常がないことを確認すること。
- エ 配膳室の出入口は施錠すること。

(4) 配膳時の留意点

【基準 第3の1(5)②】 【解説 P 115～118】

【食に関する指導の手引—第二次改訂版 P 229】

- ア 給食当番等配食を行う児童生徒、教職員の健康状態をチェックし、記録すること。（給食当番チェックリスト（例） P 79参照）
- イ 飲食物を運搬する場合は、必ず容器にふたをすること。
- ウ 配食前、用便後に必ず手洗いを行わせ、清潔な手指で食器、食品を扱うようにすること。



「給食当番の健康チェックについて」

朝、体調に異変がなくても、時間の経過とともに変化することがありますので、給食当番の健康管理は重要です。

設置者（市町（組合）教育委員会）は、校長会等を通じて「給食当番の健康チェック」が実施できるように対応することが大切です。

別表6 学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

食 品 名		保存温度
牛乳		10℃ 以下
固形油脂		10℃ 以下
種実類		15℃ 以下
豆腐		冷 蔵
魚 介 類	鮮魚介	5℃ 以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃ 以下
	冷凍魚肉ねり製品	-15℃ 以下
食 肉 類	食肉	10℃ 以下
	冷凍食品（細切りした食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの）	-15℃ 以下
	食肉製品	10℃ 以下
	冷凍食肉製品	-15℃ 以下
卵 類	殻付卵	10℃ 以下
	液卵	8℃ 以下
	凍結卵	-15℃ 以下
乳 製 品 類	バター	10℃ 以下
	チーズ	15℃ 以下
	クリーム	10℃ 以下
生鮮果実・野菜類		10℃ 前後
冷凍食品		-15℃ 以下

給食当番チェックリスト（例）

		学校名	年 組			
日	曜日	下痢をしている者はいない	発熱・腹痛・嘔吐している者はいない	衛生的な服装をしている	手指は確実に洗浄した	備考
	月					
	火					
	水					
	木					
	金					
	土					
	日					
	月					
	火					
	水					
	木					
	金					

○未然防止のポイント

学校保健安全法に基づいた健康観察を適切に行い、児童生徒の体調不良を早期発見するよう努めます。

- ・「学校給食衛生管理基準」（平成21年文部科学省告示第64号第3(2)五）に基づき、給食当番の健康状況を記録します。
- ・児童生徒に胃腸炎の症状（腹痛・下痢・嘔吐等）がある場合は、給食当番を交代させます。
- ・給食当番はもとより、児童生徒全員が食事の前、用便後の手洗いを励行します。
- ・校内で嘔吐があった場合の嘔吐物の処理については、全職員が共通理解を図った上で適切に対応します。
- ・食器具に嘔吐物が付着した場合、流水ですすいただけでは食器にウイルスが付着したまま給食調理施設へ返却され、給食を介した食中毒の発生につながる恐れがあります。嘔吐物が付着した食器具は、次亜塩素酸ナトリウム溶液（塩素濃度 1,000ppmに10分）に浸して一次消毒を行った後、消毒済みであることがわかるように給食調理施設に返却します。

<嘔吐物の処理方法>

近くにいる人を別室などに移動させ、換気をした上で、吐物は、ゴム手袋、マスク、ビニールエプロンをして、できればゴーグル、靴カバーを着用し、ペーパータオルや使い捨ての雑巾で拭き取る。吐物は広範囲に飛散するため、中心部から半径2mの範囲を外側から内側に向かって、周囲に拡げないようにして静かに拭き取る。拭き取ったものはビニール袋に二重に入れて密封して破棄する。

吐物の付着した箇所は、0.1%（1,000ppm）次亜塩素酸ナトリウム消毒液で消毒する。次亜塩素酸ナトリウムは、木や紙などの有機物に触れると消毒効果が下がるため、ペーパータオルを使ったり木の床を消毒したりする場合には、0.2%（2,000ppm）以上の濃度の次亜塩素酸ナトリウム消毒液を使用する。消毒液をスプレーで吹きかけると、逆に病原体が舞い上がり、感染の機会を増やしてしまうために、噴霧はしないようにする。

処理後、スタッフは石鹼、流水で必ず手を洗う。

「学校において予防すべき感染症の解説」公益財団法人 日本学校保健会

※「嘔吐物の処理方法」P129参照

第6章 学校給食における事故防止

1 事故防止体制の整備と対応

教育委員会等及び校長等は日ごろから、児童生徒の保健教育、衛生指導の充実や健康状態の把握に努めます。また、関係者と連携して、異常発生時の連絡体制や、調査を実施する危機管理体制を整備するとともに、万一の際にその体制が機能するか確認しておく必要があります。

(1) 児童生徒の日常の保健教育・衛生指導の実施

- ア 児童生徒に対して、感染症や食中毒の予防に関する保健教育を充実するとともに、日常生活において感染症・食中毒の予防のために必要な生活の実践（用便後や食事前の手洗いの励行等）が身につくよう十分に指導すること。
- イ 児童生徒には、給食前に流水を使用し、石けん等で十分に手を洗うよう指導すること。
- ウ 給食当番の児童生徒の健康状態には特に注意し、衛生的な服装や配食前・用便後の手に清潔な手指で食器や食品を扱うよう指導すること。

(2) 児童生徒の健康状態の把握、患者の早期発見

- ア 児童生徒の欠席状態の動向に注意し、異常の早期発見に努めること。
- イ 健康観察等により異常の発見に努め、疑わしい症状がある場合は、すみやかに医師の診察を受けさせ、異常があった場合はその指導により必要な措置を講じること。
- ウ 児童生徒には、体調に異常のある場合は、速やかに教職員や保護者に申し出るように指導し、保護者に対しては、児童生徒が感染症や食中毒にかかったり、その疑いがある場合は、学校にその旨を連絡するよう周知すること。
- エ 保健福祉事務所等から情報提供を受け、地域内の感染症や食中毒の発生・流行状況に注意し、早期にその症状等を把握すること。

(3) 食品衛生に関する最新情報の収集

食中毒防止のためには、原因物質の性質や原因となりやすい食材等を知り、発生事例から防止策を研究し、確実な対策を講じる必要があります。

食中毒事故は年々事例や原因が変化するので、細菌等や防止対策について最新の情報を収集し、速やかに関係者への周知・徹底を図ります。

2 食中毒発生時の対応

児童生徒に、食中毒や食中毒と疑われる事故が発生した場合は、速やかに学校医や保健所に指示を仰ぎ、保護者との協力のもと、対応に万全を期することが重要です。

また、教育委員会等、保健福祉事務所との連絡責任者、保護者や報道機関対応の責任者を明らかにしておきます。

学校及び教育委員会等の対応の要点は次のとおりです。

食中毒が発生	
学校の対応 (P82)	教育委員会等の対応 (P85)
ア 初動対応（関係機関へ連絡） 教育委員会、学校医、学校薬剤師、保健所 ※患者の措置と、二次感染の防止はこの時点から最優先で対応すること イ 児童生徒の安全確保 ウ 校内体制の確立 エ 保護者への連絡と協力依頼 オ 保健福祉事務所等の立ち入り カ 児童生徒への指導 ※ <u>学校給食に起因する食中毒だった場合</u> (P84)	ア 関係機関へ報告 衛生担当部局、教育局を通して府教育委員会保健体育課 等 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 府教委報告様式 ・学校（共同調理場）における食中毒発生状況報告（速報）【様式1】 P171参照 ・学校（共同調理場）における食中毒発生報告書【様式2】 P172参照 </div> イ 担当者の派遣 ウ 校長等への指導・助言 エ 関係機関との連携 オ 立ち入り検査立ち合い カ 再発、二次感染の防止等

要点フロー図（詳細はそれぞれの項目を参照）

(1) 学校の対応

ア 初動対応（関係機関への連絡）

児童生徒、もしくは児童生徒の保護者から食中毒（疑いを含む。）の申し出があった場合は、ただちに学校医、学校薬剤師、教育委員会等及び保健所に電話により第一報を入れ、患者の措置に万全を期すとともに、二次感染の防止に努めます。

<ポイント>

- 探知から終焉までの間は、状況を教育委員会等に定期的に報告することになるので、時系列に沿った経過、対応の記録をとっておく。
- 食中毒（疑いを含む。）発生の場合は、学校給食に起因するものか否かを問わず必ず学校医、保健所との相談、教育局を通して府教育委員会への報告が必要となるので注意すること。

イ 児童生徒の安全確保

学校医、保健所と相談し、申し出のあった児童生徒を含め、罹患の疑いのある児童生徒に医療機関を受診するよう促すとともに、学校給食の中止、児童生徒の出席停止、臨時休業、消毒その他の事後措置の計画を立て、これに基づいて拡大防止の措置を講じます。

<食中毒発生時の保健所に通報する場合の要点>

- ① 学校名、校長名、連絡者氏名、連絡先
- ② 事故発生の日時、施設名及び住所
- ③ 患者数、学級別・職員等の発生状況、分かれば他の学校の状況
- ④ 主要症状、発症日時
- ⑤ 受診した医療機関名、診断医師名、人数、容体（治療内容や入院の有無）、診断名
- ⑥ 患者の共通食（発症前の2週間分の献立内容や行事食等）、提供食数、保存食の有無等

ウ 校内体制の確立

校長の指導のもとに、養護教諭等が児童生徒の症状の把握に努めるなど、関係職員の役割を明確にし、あらかじめ整備しておいた体制に基づいて学校内外の取組体制を整備します。

<ポイント>

教育委員会等、保健所への報告・連絡や、報道機関、保護者からの質問への対応については、校長、教頭等に窓口を一本化することが重要です。

エ 保護者への連絡と協力の依頼

保護者その他関係者に対し、できるだけ速やかに発生状況等を周知し、健康調査検便など各種調査への協力を求めます。その際には、プライバシーなどの人権の侵害が生じないように個人情報の取扱いに配慮します。

終焉までの間、食中毒発生状況、食中毒についての正しい知識、児童生徒の健康管理上の注意事項等を随時保護者に連絡し、協力を求めます。

オ 保健所等の立ち入り

保健福祉事務所等の立ち入り検査がある場合は、担当責任者を決め、聞き取り調査や検査等に協力します。

カ 児童生徒への指導

児童生徒に対し、緊急全校集会などで、次のような事項について必要な指導を行います。

- ・食中毒の発生状況や食中毒についての正しい知識
- ・手洗いの励行など健康管理上の注意事項
- ・罹患している児童生徒、その家族に対する差別偏見等による不当な扱いをしない等

< 学校給食で食中毒発生の場合（疑いも含む） >

食中毒が学校給食に起因するもの（疑いも含む）だった場合、校長はただちにその旨を保健所、教育委員会等に報告するとともに、栄養教諭・共同調理場長等に一報をいれます。

児童生徒が喫食する前に判明した場合は、ただちに配食を停止する。
共同調理場の場合は、最優先で他の配送校に通報し配食を停止させる。

共同調理場で調理された給食が原因の場合、共同調理場長は他の配送校の児童生徒、教職員にも同様の症状がないか等の情報を収集し、速やかに学校、教育委員会等へ報告します。

校長・共同調理場長・栄養教諭等は、保健所の指示に従い給食の停止、変更等に対応するとともに、原因究明に努めます。

校長・共同調理場長、栄養教諭等は文部科学省への報告に必要な下記の書類を準備します。

◎学校給食で食中毒発生の場合（疑いも含む）提出が必要な書類

(1) 第1報

学校（共同調理場）における食中毒発生状況報告（様式1）

(2) 第1報後速やかに提出を要する書類

- ① 献立表（使用食品を記載したもの）2週間分
- ② 作業工程表
- ③ 作業動線図
- ④ 学校給食従事者の個人毎の健康記録
- ⑤ 発症前の児童生徒等の健康状態
- ⑥ 保健所の指示事項

(3) 随時提出を要する書類

- ① 児童生徒等及び教職員の欠席者数及び患者数状況、健康状態の推移（毎日）
- ② 温度記録簿
- ③ 物資検収票
- ④ 検食簿
- ⑤ 保存食記録簿
- ⑥ 学校給食従事者の検便検査結果
- ⑦ 学校給食日常点検票
- ⑧ 発生の経過を時系列にまとめたもの
- ⑨ 学校医の指示事項
- ⑩ 調理室の平面図
- ⑪ その他

(4) 終焉後に提出を要する書類

学校における感染症・食中毒発生報告書（様式2）

(2) 教育委員会等の対応

ア 関係機関への報告

校長等から食中毒の発生又は疑いがある旨の通報を受けたときは、衛生担当部局、教育局と通して府教育委員会保健体育課に電話で一報を入れます。

その後、情報がまとまり次第指定の様式により速やかに報告します。

＜府教育委員会への報告様式＞

- ・学校（共同調理場）における食中毒発生状況報告（速報）【様式1】 P171参照
- ・学校（共同調理場）における食中毒発生報告書【様式2】 P172参照

※この報告は終焉まで継続して随時行う。

イ 担当者の派遣

必要に応じ、担当者を学校に派遣し、患者の発生状況など事態の早急な把握に努めます。報告は終焉まで継続的に行います。

ウ 校長等への指導・助言

校長等に対して、学校給食の中止など当面の措置について必要な指導助言を速やかに行います。

エ 関係部局との連携、調整

患者等の受入医療機関についての情報提供、原因究明への協力、二次感染の防止等に備え、衛生担当部局との連携を密にして、保健福祉事務所、医師・医療機関、学校、教育局、府教育委員会等関係機関との連携体制を整えます。

＜感染症・食中毒発生時の連絡体制＞

食中毒発生時の緊急連絡体制については、連絡体制図（例）（P88参照）のように事前に整備し、夜間休日であっても確実に連絡が取れる体制としておきます。

オ 立ち入り検査立ち会い

保健所等の立ち入り検査が行われる際には立ち会います。

カ 再発、二次感染の防止等

食中毒の再発や二次感染を防ぎ、感染者が不当な扱いを受けないよう、必要な指導を行います。

(3) 児童生徒の出席停止

校長は、学校保健安全法第19条に基づき、感染症にかかっており、かかっている疑いがあり、又はかかるおそれのある児童生徒等があるときは、その理由及び期間を明らかにして出席を停止させることができます。（別表7 学校において予防すべき感染症の種類と出席停止基準参照）

別表7 学校において予防すべき感染症の種類と出席停止基準

区分	感染症の種類	出席停止の基準
第一種	<p>「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」に規定する一類感染症及び二類感染症（結核を除く）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・エボラ出血熱 ・痘そう ・南米出血熱 ・ペスト ・マールブルグ病 ・ラッサ熱 ・急性灰白髄炎 ・ジフテリア ・クリミア・コンゴ出血熱 ・重症急性呼吸器症候群※1 ・中東呼吸器症候群※2 ・特定鳥インフルエンザ※3 	<p>治癒するまで</p>
第二種	<p>空気感染又は飛沫感染する感染症で、児童生徒の罹患が多く、学校において流行を広げる可能性が高いもの。</p> <p>次の期間とする。ただし、病状により学校医その他の医師において感染のおそれがないと認めたとときは、この限りではない。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・インフルエンザ（特定鳥インフルエンザ（H5N1・H7N9）及び新型インフルエンザ等感染症を除く。） ・新型コロナウイルス感染症（病原体がベータコロナウイルス属のコロナウイルス（令和2年1月に中華人民共和国から世界保健機構に対して、人に伝染する能力を有することが新たに報告されたものに限る。）であるものに限る。） ・百日咳 ・麻疹 ・流行性耳下腺炎 ・風しん ・水痘 ・咽頭結膜熱 ・結核及び髄膜炎菌性髄膜炎 	<p>発症した後5日を経過し、かつ解熱後2日を経過するまで</p> <p>発症した後5日を経過し、かつ軽快した後1日を経過するまで</p> <p>特有の咳が消失するまで又は5日間の適正な抗菌性物質製剤による治療が終了するまで</p> <p>解熱後3日を経過するまで</p> <p>耳下腺顎下腺又は舌下腺の腫脹が発現した後5日を経過しかつ全身状態が良好になるまで</p> <p>発疹が消失するまで</p> <p>すべての発疹が痂皮化するまで</p> <p>主要病状消退後2日を経過するまで</p> <p>病状により学校医その他の医師において感染のおそれがないと認めるまで</p>
第三種	<p>学校教育活動を通じ、学校において流行を広げる可能性のあるもの。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・コレラ ・細菌性赤痢 ・腸チフス ・パラチフス ・腸管出血性大腸菌感染症 ・流行性角結膜炎 ・急性出血性結膜炎 ・その他の感染症 	<p>病状により学校医その他の医師において感染のおそれがないと認めるまで</p>

- ※1 病原体がコロナウイルス属SARSコロナウイルスであるものに限る。
- ※2 病原体がベータコロナウイルス属MARSコロナウイルスであるものに限る。
- ※3 感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法令（平成10年法律第114号）第6条第3項第6号に規定する特定鳥インフルエンザをいう。次号及び第19条第2号イにおいて同じ。

感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律114号）6条第7項から第9項までに規定する新型インフルエンザ等感染症、指定感染症及び新感染症は、第一種の感染症とみなす。

以上のように施行規則第18条において、学校において予防すべき感染症の種類を定めているのは、学校において一般公衆衛生法規が要求する以上に、さらに予防すべきものであること、出席停止という予防措置をとること及びその際の期間の基準等を定めるのに分類が必要であること等のためである。

3 学校給食従事者等が感染性胃腸炎等（疑いを含む。）を発症した場合

栄養教諭、学校栄養職員、調理従事者、配膳員、配送員等学校給食従事者（以下「学校給食従事者」という。）、又はその家族が感染性胃腸炎等（疑いを含む。）を発症した場合は、学校給食衛生管理基準に基づき、速やかに情報収集に努めるとともに、必要に応じて関係機関に報告を行い、適切な措置を取ります。

<学校給食衛生管理基準>（抜粋）

四 ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された学校給食従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。

また、ノロウイルスにより発症した学校給食従事者と一緒に食事を喫食する、又は、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者について速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じるよう努めること。

(1) 校長、共同調理場長の対応

学校給食従事者、もしくはその家族が感染性胃腸炎等に罹患していることが判明した場合は、ただちに作業工程ラインからその者を外させ、調理に直接従事させないよう措置します。

○すでに調理に従事していた場合は、献立を変更します。

○学校給食従事者には病院への受診を促し、検便検査を受けるよう指示します。

○陰性が確認されるまでの間は、当該者の健康管理に十分配慮します。

○危機管理マニュアルに従い、必要に応じて、教育委員会等（共同調理場の場合は所属校）、保健所等に連絡をします。

(2) 府教育委員会への報告

教育委員会等は、次の場合、教育局を通して府教育委員会保健体育課へ電話で一報を入れます。

<府教育委員会へ報告する場合>

○児童生徒に健康被害が心配される場合

○保護者への家庭通知を発出する場合

○マスコミ報道を予定する場合

○その他、広範囲にわたり給食に影響が出るような場合

4 異物混入等への対応

異物混入等の事故が発生した時は、状況に応じて医師の診察を受けさせるなどの必要な措置をとるとともに、教育委員会、及び場合によっては保健所等に通報し、その指示を受けます。

また、速やかに異物の特定を行い、混入原因や経路などを究明して再発防止策を講じるとともに、混入物の材質等が不明な場合は検査機関に依頼し、化学的な解析・評価を行うことも重要です。

(1) 異物の定義及び分類

公益社団法人日本食品衛生協会が発行する食品衛生検査指針理化学編2015第10章において、異物とは、「人に悪影響を及ぼしうるガラス及び金属等（中略）である。ここでは、一般に異物として扱われる生産、貯蔵、流通、販売に至る不適切な取り扱いに伴って、食品中に混入、侵入あるいは迷入した有形外来物」と定義されています。

食品の異物の主なものは、下記の3つに分類されています。

動物性異物	節足動物（昆虫、クモ、ダニなど）の成虫、さなぎ、幼虫、卵およびこれらの破片、排泄物、虫つぶり、ミミズ、人毛及び哺乳動物の体毛（動物毛加工品の断片を含む）、鳥類の羽毛、哺乳動物及び鳥類の排泄物、寄生虫及びその卵など
植物性異物	異種植物種（雑草の種子など）、不可食性植物及びその破片（木片、わらくず、もみ殻など）、植物繊維加工品の断片（紙類を含む）、ゴム片、カビなど
鉱物性異物	天然鉱物片（小石、土砂など）、動物由来鉱物（貝殻片など）、鉱物性加工品（ガラス、陶磁器、セメント、金属及びその錆、プラスチック、合成ゴム、合成繊維など）の破片など

上記の内、児童生徒に健康被害をもたらす可能性のあるものは「危険異物（分類Ⅰ）」、健康への影響が大きいと思われるものを「危険異物（分類Ⅱ）」、健康被害をもたらす可能性が低いものは「非危険異物」に分類することができます。

【例示】

危険異物 (分類Ⅰ)	喫食することにより生命に深刻な影響を与える異物	金属類、ガラス類、鋭利なプラスチック類、薬物・薬品類、毒性のある虫など
危険異物 (分類Ⅱ)	喫食することにより健康への影響が大きいと思われる異物	衛生害虫（ハエ、クモ等）、異臭、異常な変色等
非危険異物	健康被害をもたらす可能性が低いもの	野菜につく虫（上記に該当するものを除く。）、体毛、ビニール、繊維、スポンジ片など、単体で入っており毒性がないもの

(2) 異物混入時の対応

異物混入は、調理中か、もしくは学校の教室等で発見されるかで、対応が違ってきます。

また、混入された異物が危険異物か、非危険異物かによっても対応が異なります。

異物混入が発生	
調理中に異物混入が発生	異物の除去が可能 → P91
	異物の除去が不可能 → P91
学校(教室等)で異物混入が発生	異物は危険異物か → P92
	異物是非危険異物か → P93

ア 調理中に異物混入が発見(発覚)した場合

(ア) 異物の除去が可能な場合

- 異物を除去して使用します。ただし、混入した異物が危険異物であり、児童生徒への健康被害をもたらす可能性がある場合は、当該食材を使用した料理(献立)を中止し、代替食品の購入等により対応します。
- 除去した異物は現状のまま保持し、調理場内での混入の可能性を確認します。ただし、危険異物・非危険異物の複数混入等の場合は、該当食材の作業を中断し、調理場内事故発生時の連絡体制に基づき連絡報告を行います。

(イ) 異物の除去が不可能な場合(発見した異物の他にも混入の可能性が疑われる場合も含む。)

- 食材の交換が可能な場合は、交換した食材を使用して調理を行います。
- 食材の交換が不可能で、調理の続行ができない場合は、当該食材を使用した料理(献立)を中止し、代替食品の購入等により対応します。

(ア)(イ)共通

- 異物は現状のまま保持し、調理場内での混入の可能性を確認します。
- 調理場内で考えられる混入の要因に応じて、再発防止対策を講じます。
- 食材納入業者、調理委託業者等に原因があると推測され、調査を指示した場合は、調査結果や再発防止策について速やかに報告させます。
- 原因が解明できず効果的な改善策を講じることができない場合であっても、混入の可能性について調査し、異物混入リスクの軽減に努めます。

《調理従事者の対応》

- ・異物を発見または混入の発生を栄養教諭等（衛生管理責任者）へ報告します。
- ・指示があるまで、該当料理の作業を中止します。
- ・指示に従い作業を行います。

《栄養教諭等（衛生管理責任者）の対応》

- ・調理従事者からの異物発見または混入発生の報告を受け校長（場長）へ報告します。
- ・調理続行の可否、交換食材の調理の可否等、校長（場長）の指示に応じ対応します。
- ・校長（場長）の指示やその後の対応を調理従事者へ指示し、必要な措置を講じます。（交換食材による調理、料理の一部変更、代替品の調達等）

《校長（場長）の対応》

- ・栄養教諭等（衛生管理責任者）からの異物発見または混入発生の報告を受け、当該食材の交換の可否を確認します。
- ・当該料理の一部変更または、交換品による調理が可能な場合は栄養教諭等に指示し、そのことを速やかに関係機関へ連絡します。（献立変更や配送の遅れなど）
- ・調理が不可能な場合は、当該食材を使用した料理を即時中止し、速やかに関係機関へ連絡します。（当該献立の中止や配送の遅れなど）
- ・異物混入があったことを教育委員会等へ報告します。

イ 学校（教室等）で異物混入が発見された場合

(ア) 危険異物の混入を発見した場合

《学校の対応》 ※各校の事故発生時の連絡体制に基づき対応します。

- 危険異物の混入の場合、校長は当該学級を含む学校全体の給食を即時中止し、児童生徒の安全確保を最優先に行います。
- 被害があった児童生徒がいた場合は、速やかに医療機関へ連絡し、万全の措置を講じます。
- 校長は速やかに教育委員会等へ第一報を入れます。
- 危険異物が入っていた食缶、食器はできるだけ現状のまま保持します。
- 児童生徒の安全確認を行うとともに、他に同様の事案がないか、また、学校での混入の可能性についても確認します。
- 異物が児童生徒の口に入ってしまった可能性がある場合や、給食の提供を中止した場合等、学校は保護者への説明やその後の児童生徒の健康被害がないか等、引き続き確認が必要です。
- 学校に原因があった場合は、調理場（共同調理場）と話し合い必要な再発防止対策について協議します。

《調理場の対応》

○中止した献立の代替食については、予備のおかず（※対応可能な場合）や代替食品の購入等により対応します。

○危険異物について、調理場内での混入の可能性を確認します。

○調理場で考えられる混入の要因に応じて、再発防止対策を講じます。調理委託業者、食材納入業者、既製品の製造業者に調査を指示した場合は、検査結果や再発防止策について報告させます。その後、教育委員会等関係部局に報告します。

(イ) 非危険異物の混入を発見した場合

《学校の対応》 ※各校の事故発生時の連絡体制に基づき対応する。

○毛髪や食材の包装材料の切れ端などの非危険異物については、不快であり衛生的ではないが体への影響も少ないと考えられることから、非危険異物が入ったおかず等はそのまま保持し、他の食器に新たなおかずを盛り付け、安全を確認のうえ給食を提供します。

ただし、大量混入など、児童生徒の身体・生命への影響がある場合または影響の恐れがあると判断される場合は、危険異物の場合と同様に対応します。

※食材由来のもの（魚の骨、鶏の骨、野菜の皮、若干の変色など）は「異物」に含めない。

○非危険異物は、可能な限り現状のまま保持します。

○学校に原因があった場合は、必要な再発防止対策を講じます。

《調理場の対応》

○中止した献立の代替食については、予備のおかず（※対応可能な場合）や代替食品の購入等により対応します。

○非危険異物について、共同調理場内での混入の可能性を確認します。

○調理場で考えられる混入の要因に応じて、再発防止対策を講じます。調理委託業者、食材納入業者、既製品の製造業者に調査を指示した場合は、検査結果や再発防止策について報告させます。

ウ 府教育委員会への報告（ア、イ共通）

教育委員会等は、次の場合は、教育局を通して府教育委員会保健体育課へ電話及び「学校給食における異物混入発生速報【様式3】（P173参照）」にて一報を入れます。※府立学校の場合は直接府教育委員会保健体育課へ一報

その後、「学校給食における異物混入再発防止策報告書【様式4】（P174参照）」により詳細を報告します。

＜府教育委員会へ報告する場合＞

- 児童生徒に健康被害が心配される場合
- 給食提供を中止する場合
- 保護者への家庭通知を発出する場合
- マスコミ報道を予定する場合
- その他、広範囲にわたり給食に影響が出るような場合

<広報（報道）が必要な場合>

- 児童生徒に健康被害があった場合
- 異物が劇毒物等、直ちに健康被害が明らかな物質や危険異物を児童生徒が飲み込んだり、口に入れたりした場合

※上記以外でも、各自治体の判断で広報が必要な場合は、臨機応変に対応します。

(3) 異物混入対策

混入の要因は原材料、調理作業工程、配食、配膳過程など様々な原因が考えられます。想定される異物と、混入経路などを想定し、効果的な防止策をとります。

【防止対策の具体例】

- ・調理室、配膳室は、隔壁等により不潔な場所や廊下等から完全に区画する。
- ・はえ、昆虫などの侵入を防止するため、網戸や排水溝の網などを整備する。
- ・袋の中身は直接、釜等にあけずに、一度ボウルにあけ、異物がないか確認してから使用する。
- ・調理室、配膳室の使用後は、出入り口や窓等を施錠する。
- ・常に整理整頓を心がけ、清潔を保ち、不要な物は置かない。
- ・受配校では、業者から直接納入される食品は、給食担当者が必ず立ち合い、異常の有無を確認する。
- ・配送された食缶の蓋が外れていないか等の点検を行い、配膳時まで蓋を開けない。
- ・個包装のまま提供する食品については、クラス分け時に食品包装の破れ等の異常の有無を確認する。
- ・食品、配食用食缶、食器類は直接床に置かない。（床面より60cm以上を確保）
- ・給食当番の児童生徒への受け渡し時は、学校給食担当者が立ち会う。
- ・マニュアルを掲示し、意識の共有を図る。

マニュアルの掲示（例）

ビニール袋の切り方マニュアル

○端を切り落とす場合

- ①切り損ねがないように袋を平にして切る。
- ②必ず切れ端と袋を確認してゴミ袋に入れる。
- ③ラベルは切らない。（あらかじめ剥がしておく）
- ④巾着型の袋は袋の口を握り、テープの下を一気に切り落とす。（テープの確認）
- ⑤二重切りはしない。

○包丁は使わない

5 食物アレルギー

(1) 食物アレルギーへの対応

学校給食におけるアレルギー対応の基本的な考え方は、全ての児童生徒が給食時間に安全にかつ、楽しく過ごせるようにすることです。そのためにも安全性を最優先し、組織的に対応することが不可欠です。学級担任をはじめ、全教職員は食物アレルギーを有する児童生徒の視点に立って対応するとともに、食物アレルギーやアナフィラキシーについて正しく理解し、リスク管理や緊急管理対応などを行うことが求められます。

児童生徒の症状や給食施設の状況等により対応方法を検討します。

なお、食物アレルギー対応の際には、

◇学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン
(令和元年度改定 財団法人日本学校保健会)

◇学校給食における食物アレルギー対応指針(平成27年3月文部科学省)

◇学校給食における食物アレルギー対応の手引(平成29年3月京都府教育委員会)
を参考にします。



※3冊とも発行元のホームページからダウンロードできます。

<学校給食における食物アレルギー対応の大原則>

- ・食物アレルギーを有する児童生徒にも給食を提供する。そのためにも安全性を最優先とする。
- ・食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- ・「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」及び京都府「学校給食における食物アレルギー対応の手引」に基づき、医師の診断による「学校給食管理指導表」の提出を必須とする。
- ・安全性確保のため、原因物質の完全除去対応(提供するかしないか)を原則とする。
- ・学校および調理場の施設設備、人員等を鑑み無理な(過度に複雑な)対応は行わない。
- ・教育委員会等は食物アレルギー対応について一定の方針を示す(マニュアルの作成をする)とともに、各学校の取り組みを支援する。

(2) 府教育委員会への報告

食物アレルギーに関する事故が起こった場合は、教育委員会より教育局を通して府教育委員会保健体育課へ電話及び「学校給食における食物アレルギー事故発生速報【様式5】(P175参照)」にて一報を入れます。

その後、「学校給食における食物アレルギー事故報告書【様式6】(P176参照)」により詳細を報告します。

6 窒息事故防止

過去には、パンの早食いや、白玉団子、ブラム、うずら卵を咀嚼せず誤って飲み込んだことによる、児童生徒の窒息事故が発生しています。死亡事故につながる事例もありました。特に、水分が少ないものや思いがけず飲み込んでしまう可能性がある丸い形状のものは、咽頭部に詰まる危険性が高いため十分な注意が必要です。

(1) 窒息事故の防止

- ・食べ物は食べやすい大きさにして、よく嚙んで食べることを指導する。
- ・早食い競争等はさせない。
- ・嚥下障害のある児童生徒は特に注意する。

(2) 詰まった時の対処方法

- ・他の教職員に119番通報を依頼し、直ちに以下の方法で詰まった物の除去を試みる。

【背部叩打法】

体の小さい児童では、立て膝の太ももがうつぶせにした子どものみぞおちを圧迫するようにし（図1）、子どもの頭を低くして、背中の中を平手で何度も連続して叩く。なお、腹部臓器を傷つけないよう力を加減すること。



図1 背部叩打法

【ハイムリッヒ法（腹部突き上げ法）】

体の大きい児童生徒や大人では、後ろから両腕を回し、みぞおちの下で片方の手を握り拳にして、腹部を上の方に圧迫する。（図2）。

この方法が行えない場合、横向きに寝かせて、又は、座って前かがみにして、背部叩打法を試みる。



図2 腹部突き上げ法

(3) 特別支援学校における窒息事故防止の留意事項

特別支援学校においても、給食の時間中に、幼児児童生徒が誤嚥し喉に詰まらせる事故や窒息事故が起きています。事故を受けて安全確保の徹底のため、「障害のある幼児児童生徒の給食その他の摂食を伴う指導に当たっての安全確保の徹底について」（平成24年文部科学省通知）、「学校給食における窒息事故の防止について」（平成25年文部科学省通知）が出されています。

通知による留意点は以下のとおりです。

ア 食物の誤嚥は重大事故につながる可能性があることを改めて認識し、特に嚥下障害等食べる機能に障害のある幼児児童生徒の指導に当たっては、医師その他の専門家の診断や助言に基づき、食事の調理形態(ペースト食、刻み食、普通食等)や摂食指導の方法について、保護者と学校の関係者間で十分な検討を行うこと。調理及び指導はこれに基づくとともに、食べる機能に障害のある幼児児童生徒の指導に豊富な経験を有する教職員を含む複数の教職員で指導する等により安全確保を徹底すること。

さらに、万一の事故への対応については、あらかじめ医師その他の専門家の指導・助言を受け、教職員間で確認し共有することが望まれること。

イ 幼児児童生徒が安全に食べることができるよう、特に以下の点に留意すること。

(ア) 個々の幼児児童生徒が安全に食べることができるよう大きさ、固さ、とろみ、食材の選定等に留意し、食べやすい(誤嚥しにくい)献立と調理とすること。

また、個々の幼児児童生徒の食べる機能に応じて、一日の量や食事援助の仕方を工夫すること。

(イ) 個々の幼児児童生徒の障害の状態に応じて、食べやすい(誤嚥しにくい)姿勢が保持されるようにすること。

(ウ) 食事前、食事中及び食事後の幼児児童生徒の様子を観察し、適切かつ安全な指導を行うよう留意すること。

ウ 「学校給食実施基準の施行について」(平成21年文部科学省通知)、「食に関する指導の手引—第2次改訂版—」を参考にするなど、給食等の指導はもとより、寄宿舎における食事等についても、誤嚥の防止その他の安全確保を徹底すること。