

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。

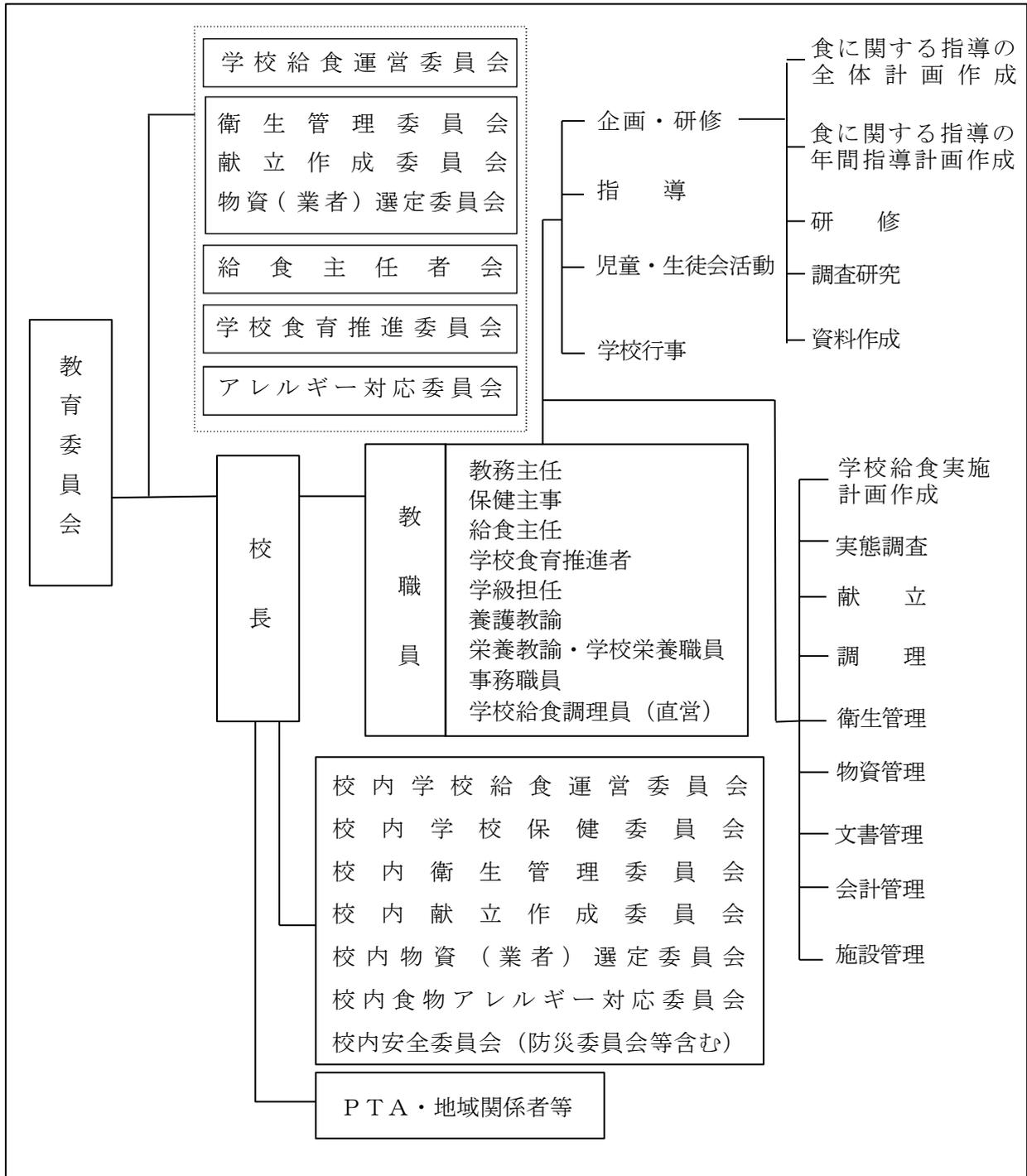
また、共同調理場方式の学校でも、調理場と連携しながら運営組織が十分に機能するよう努める必要があります。

○教育委員会及び学校等が設置する主な運営組織（例）

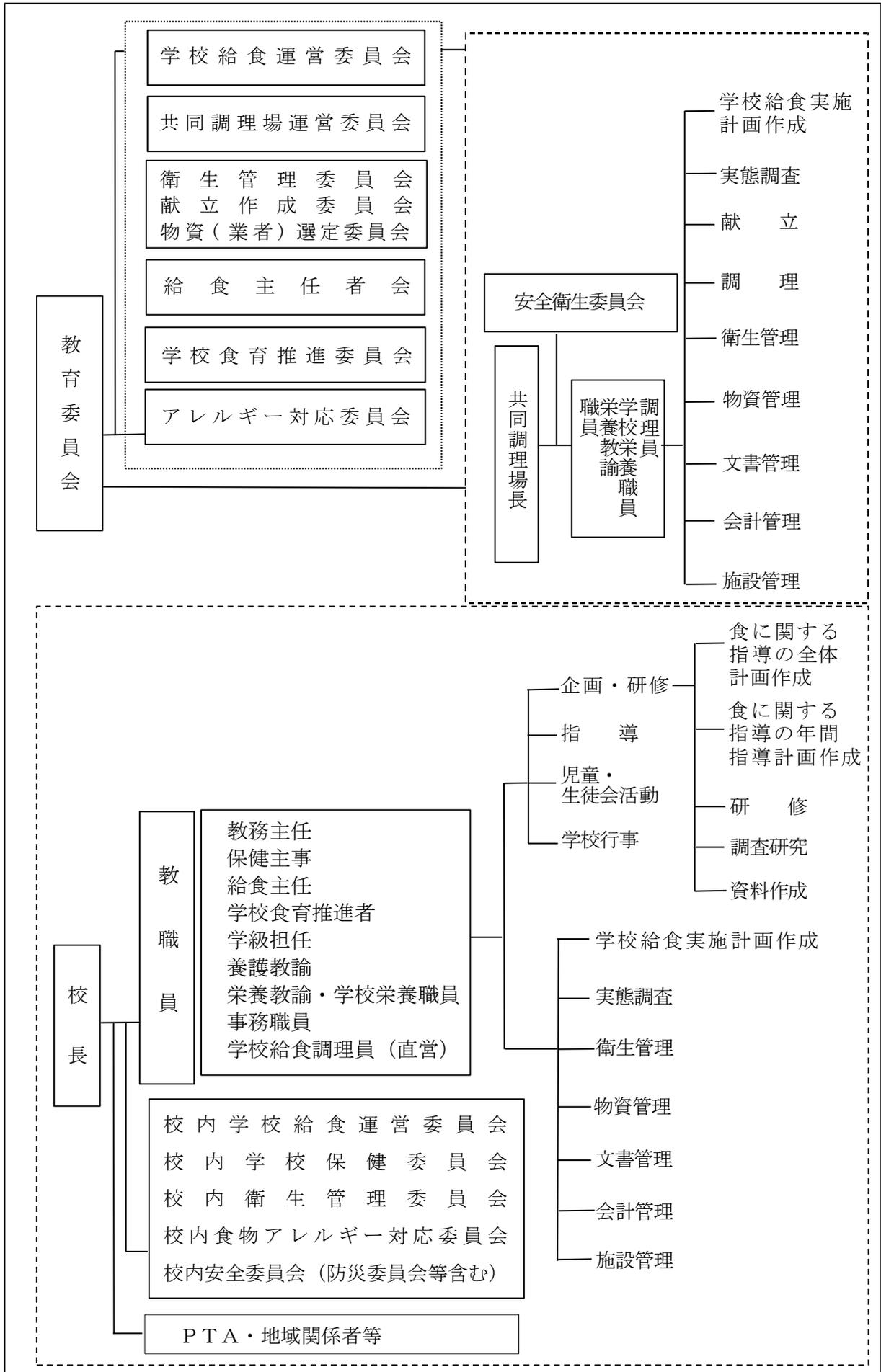
委員会	目的	活動内容	構成員
学校給食運営委員会	学校給食の適切かつ円滑な運営	学校給食の実施に関する諸管理規定作成 学校給食の実施に関する基本計画作成 学校給食費に関する調査検討学校給食に関する諸啓発 学校給食に関する研究・研修企画	【市町（組合）】 教育委員会、校長、共同調理場長、栄養教諭等、学識経験者等 【校 内】 校長、教頭、各主任・主事、給食主任、栄養教諭等、調理員、保護者、学校医、学校薬剤師、保健所職員、学識経験者
衛生管理委員会	安全な学校給食実施における衛生管理の徹底	衛生管理の実態把握 定期点検・検査等の計画作成施設・設備の改善 衛生管理に関する諸啓発 衛生管理に関する研究・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。