

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

(1) 心構え

- ・ ゆとりある給食の時間の確保に努める。
- ・ 児童生徒と一緒に活動し、児童生徒と一緒に会食する。
- ・ 児童生徒の当番活動が円滑にかつ主体的に行われるよう配慮する。
- ・ 学級担任自ら正しい食事のマナーに心がけて児童生徒に接する。
- ・ 準備から後片付けまで、安全・衛生に配慮する。（食中毒・食物アレルギー・異物混入等）
- ・ 個に応じた指導を行い、児童生徒の健康管理に努める。
- ・ 楽しく明るい雰囲気づくりや食事に集中できる環境づくりに配慮する。
- ・ 自然の恵みや勤労に感謝する心を育てる。
- ・ 食べ残しを減らすことやごみを正しく分別するなど環境に配慮する。
- ・ 給食を生きた教材として活用するように努める。

(2) 準備

- ・ 給食の時間開始と同時に当番活動が開始できるよう、各自の役割をしっかりと把握させる。
- ・ 配膳室に付き添ったり、ワゴンからの運搬を補助したりするなど安全管理に努める。
- ・ 盛り残しがなく、おいしそうに清潔に配膳できるよう、一人分の分量や盛り付け方を指導する。
- ・ 給食の時間のルールを理解させ、当番以外の児童生徒の指導も行う。
- ・ 食物アレルギーのある子どもに、給食の配慮が必要な場合は、間違いがないよう確認する。

(3) 会食

- ・ クラス全員が楽しい雰囲気会で食し、栄養バランスを考えた食事ができるよう配慮する。
- ・ 食事への感謝の気持ちがもてるよう、食事前後のあいさつを大切にし、言葉がけを考える。
- ・ 一人一人の食習慣や好き嫌い、アレルギーの有無、喫食状況を把握し個に応じた指導をする。
- ・ グループで楽しく会食ができるよう、グループ作りや会食中の話について配慮する。
- ・ 自由に話し合わせる自由話題による雑談、グループごと話題を決めて同一題で話す方法がある。

会話の内容	会話時の約束	留意点
・ スポーツのこと ・ 何をして遊ぶか ・ 友だちとのこと ・ 家でのできごと ・ 夢中になること	・ 自分たちのグループに聞こえる程度で話す。 ・ 口の中に食べ物が入っているときは、聞き手になる。 ・ 人の話をきちんと聞く。 ・ 時間内に食べ終わるように気をつけて話す。 ・ 人の悪口や食事を批判する話題はしない。	・ 児童生徒の話題を取り上げ、教師がある程度リードして話し合う。 ・ 低学年においては、食べ終わってから話し合わせる。 ・ 給食の献立から話題を発展させる。

- ・グループに入って食事をする事で、児童生徒の授業とは違う一面や交友関係を把握する。
- ・楽しさが失われないように指導方法を配慮する。
- ・早食いや大食い競争などはさせない。
- ・極端な少食、過食、偏食や食事の仕方が急に変わった場合、必要に応じて保護者と相談をする。
- ・会話をしながらの食事が難しく、時間内に食事が出来ない場合などは、最後の5分程度、食べることに集中する食べる時間（もぐもぐタイム）をつくり、よくかんで食べることや最後まで残さず食べることを意識して食事をする時間をつくる。

(4) 後片付け

- ・食器にご飯粒が残っていないか、食べ残しがないかなどを確認する。
- ・食器を大切に扱うよう指導する。（音をたてないように）

2 給食当番活動

(1) 給食当番活動を手際よく行わせるためのポイント

- ・給食当番の児童生徒は、身支度に取りかかる前にトイレを済ませるようにさせておく。
- ・手洗いは、給食当番の児童生徒を優先させる。
- ・給食当番の役割は、必ず事前に決めておき、発達段階に合わせて役割の内容が具体的にわかるようにしておく。
- ・小学校低学年では、給食当番の身支度の順序や、身支度に必要なものなどをイラストや写真を使ってわかるようにしておく。
- ・準備の目標時間を、発達段階にあわせて給食時計やタイマーなどを使って示す。
- ・給食前の授業が、特別教室からの移動、実験実習で片付けや着替えが必要など、準備の時間が短くなりそうな場合は、次のような工夫をして給食の時間の確保に努める。
- ・給食当番の児童生徒を先に教室に帰し、片付けを当番以外の児童生徒で行わせる。教室を移動する前に、戻ったら給食の準備が出来るように配膳台等用意させておく。

(2) 当番以外の児童生徒

- ・給食の時間のルールをつくり、みんなでルール守ることができるようにさせる。
- ・役割が終わったら静かに座って待つなどルールを決めておく。
- ・グループづくり、ごみ拾い、配膳台準備、机の消毒、窓を開けての換気など、役割を分担させる。
- ・休憩時間ではないので、手洗いやトイレ以外で教室を出させない。
- ・当日の食器の配膳表を確認し、正しく配膳して待つ習慣を身に付けさせる。

(3) 清潔な準備をするためのポイント

- ・健康状態（下痢、嘔吐等、手指の傷）を報告させるとともに、体調が悪い場合は交代させる。
- ・身支度の前にトイレを済ませせる。
- ・洗濯された清潔な白衣（エプロン）を使用させ、白衣（エプロン）を床に置いて着替えたり、たたんだりさせない。
- ・髪の毛は帽子（三角巾）の中にきちんと入れて着用させる。
- ・マスクは鼻と口をきちんと覆わせる。
- ・爪は事前に短く切らせておく。
- ・ハンカチは2枚用意させ、清潔なハンカチでふかせる。
- ・配膳台や机は、専用の布きんやバケツを用意し、使用前、使用後にきれいにふかせる。
- ・給食が入っている容器（食器かご、食缶、バットなど）は、床に直接置かせず、配膳台や机に置かせる。
- ・給食当番が気をつけることがわかるように、掲示したり、発達段階にあわせて指導する時間を作ったりする。



(4) 正しい手洗いの方法

- ・手洗い場には手洗い方法を掲示し、洗い残しがないように洗わせる。
- ・手洗いは石けん液を使い、流水で洗わせる。
- ・洗った手は、汚さないようにさせる。
- ・汚れた手は、消毒しても効果を十分に発揮できないことを指導する。
- ・当番児童生徒を優先的に洗わせる。
- ・手洗い場を効率よく使用できるように、使用場所と使用学級を学校全体で確認する。

正しい手洗いの手順



3 食事環境の工夫

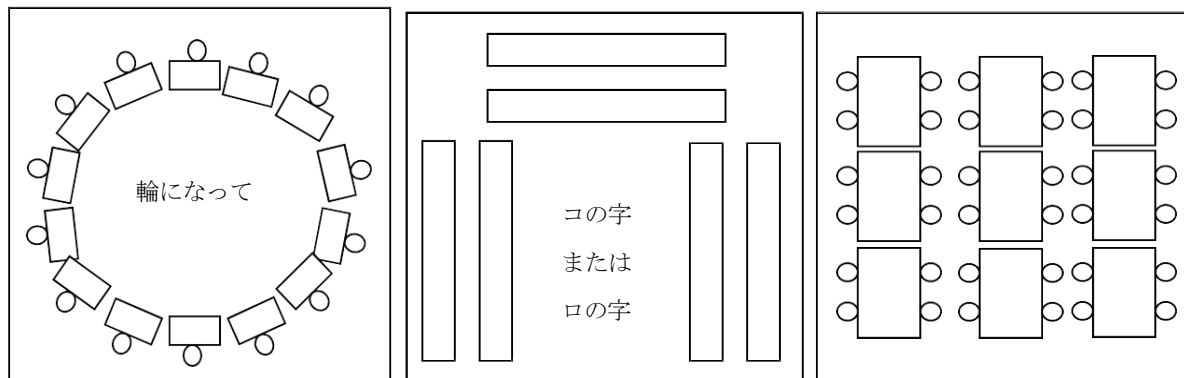
(1) 教室環境の整備

- ・教室を学習の場から、楽しい会食の場に転換するために、食事環境づくりをさせる。
- ・机の上の学習用具を片付け、ごみを拾わせる。
- ・教室の備品や授業で使用した教材を整理整頓させる。
- ・会食のグループでテーブルクロスを使用しない場合は、個人ごとに清潔で大きなナフキンを使用させる。
- ・4時間目の板書は消さないようにさせる。（チョーク使用の黒板の場合）
- ・黒板カーテンやテーブルクロスの使用、花を飾るなど、明るく清潔な雰囲気づくりに配慮する。

(2) 食卓づくり（グループ）の工夫

- ・食卓づくりは人間関係づくりにつながるので、児童生徒の主体性を大切にしながら、担任が配慮する。
- ・学級会などで話し合わせ、それぞれ楽しいグループづくりをさせる。
- ・どのグループにも入れず一人で食事をする児童生徒がいないように配慮する。
- ・会食のグループごとにテーブルクロスをかけるなどの雰囲気づくりも工夫する。

<グループの例>



(3) 交流給食

- ・異学年とのペアや、縦割り、通学団、部活動、誕生月など会食メンバーを工夫する。
- ・世代の異なる人や地域の人との交流や、いつもお世話になっている方との交流を行う。
- ・6年生の卒業祝いや行事などをテーマにした交流給食を行う。

(4) 特別な会食場所の設定

- ・ランチルーム、空き教室を利用したランチルーム、講堂や野外（衛生に注意して）等

(5) 給食放送

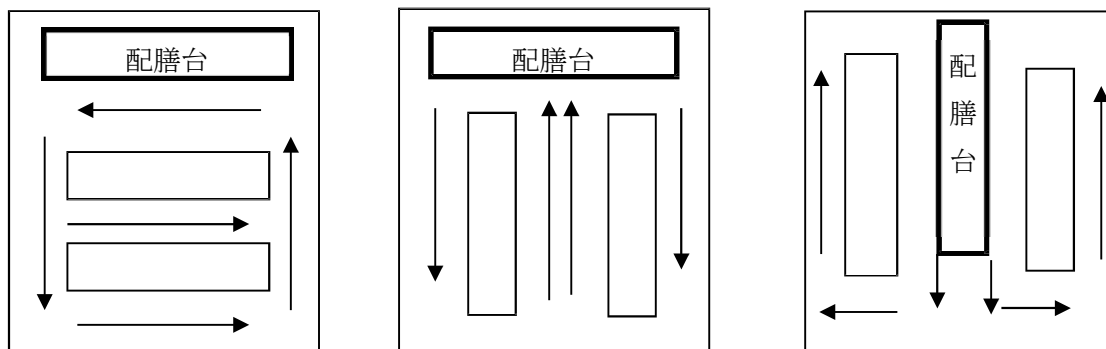
- ・会話の妨げにならない音量にする。

4 配膳の工夫

(1) 配膳台の使い方

- ・手際よく配膳するために、配膳台の使い方を工夫する。
- ・配膳台の上に、食器、食缶類を置く場所を決めておき、順序よく置かせる。
- ・配膳出来たものを各人が取りにくる方法と、個々のテーブルに配る方法があるが、どちらの場合も教室内での動線を考え、一方通行とするルートを決めておく。

〈配膳台の使い方の例〉



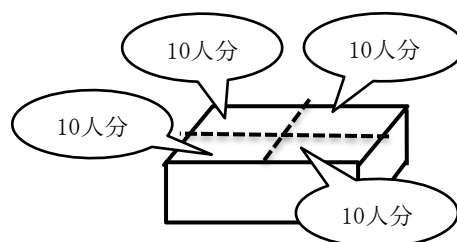
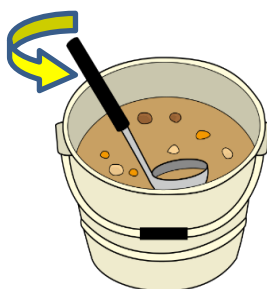
(2) 配膳方法

- ・一人分の量を考えて残らないように配膳させる。
- ・しゃもじに裏表があることや、しゃもじや玉しゃくしの正しい持ち方を教える。
- ・食器は手で正しく持って配膳するようにさせる。
- ・食物アレルギーによる配慮が必要な場合は、配膳のルールを明確にし、間違いのないようにする。(おかわりについても確認する)
- ・原則として、給食はその学級に必要な量が届けられているが、休んだ人がいるなどおかわりがある場合の対応についてはルールを決めておく。
- ・体格や運動量などにより、個々が必要な栄養量に違いがある場合は主食で調整させる。
- ・一人分の目安量を担任が配膳し、それを見ながら当番に配膳させる。

盛り残しがないように食器を手で持って丁寧に

汁ものは底をかき混ぜながら

一人分の量を把握し盛り付ける



5 会食の雰囲気づくり

(1) 感謝の気持ちを表す

- ・「いただきます」「ごちそうさま」心を込めてあいさつをさせる。
- ・食べ物をよくかんで味わって食べさせる。
- ・好き嫌いをしないで残さず食べさせる。
- ・食べ終わった時、食器の中にご飯粒が残っていないようにさせる。
- ・食べ物に対して「まずい」「気持ち悪い」などということを言わせない。

(2) コミュニケーションのとり方

- ・誰とでも仲良く楽しい雰囲気で食べることができるようさせる。
- ・グループ編成を工夫して、いろいろな友だちと会食できるようにさせる。
- ・友だちの話を楽しんで聞くようにさせる。
- ・児童生徒自身で楽しく過ごすことを考えさせる。

(3) 給食の時間が楽しみになる工夫

- ・なぞなぞやクイズ、簡単なゲーム、読み聞かせ、誕生日の児童生徒へお祝いなどをする。
- ・その日の献立から簡単に行うことができる栄養や食べ物の話等の「ひとこと指導」をする。

(4) グループ内での会話の留意点

- ・他の人に迷惑をかけないように声の大きさに気を付けて話をさせる。
- ・誰とでも仲良く話しをさせる。
- ・感じのよい言葉使いをさせる。
- ・特定の友だちとだけ内緒話のように話をさせない。
- ・楽しい話題で話し合い、人が嫌がる話はさせない。



6 食事のマナー

(1) よい姿勢で食器を正しく持つ

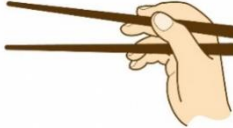
- ・背筋を伸ばす。
- ・食器を正しい位置に置く。（ご飯は左、汁物は右）
- ・椅子に正しく座る。
- ・ひじをつかない。
- ・足を組まない。
- ・後ろを向いたりしない。

(2) 迷惑になる行動をしない

- ・食べている途中で立ち歩かない。
- ・食べ物や口に入れたままで話をしない。
- ・食器をがちゃがちゃと音をたてたり、大きな音を立てて汁を飲んだりしない。
- ・ストローを使って飲むときは音をたてない。
- ・こぼさないように食べる。
- ・くしゃみ、せきは、ハンカチで口をおおう。
- ・果物やデザートは最後に食べる。
- ・麺が入っていた袋やおかずが包まれていたアルミホイルなどのごみは、できるだけ小さくまとめておく。
- ・食べ終わったら静かに座って待つ。

(3) はしを正しく使う

<正しいはしの持ち方（指導例）>

①上のはしは、正しい鉛筆の持ち方で持つ。 	②上のはしを「1」の字を書くように、縦に動かす。 	③下のはしは、もとの方を親指のつけ根にはさみ、先の方は薬指の爪の下で固定する。 	④下のはしは動かさず、上のはしだけを動かすように練習する。 
---	---	---	--

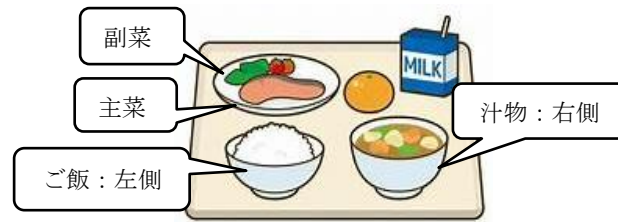
<きらいばしの例>

- ・迷いばし どれを取ろうか迷う。
- ・なみだばし 汁を垂らしながらはしを動かす。
- ・刺しばし はしで食べ物を突き刺す。
- ・持ちばし はしを持ったまま食器を同じ手で持つ。
- ・寄せばし はしで食器を引き寄せる。
- ・ねぶりばし はしをなめる。
- ・さぐりばし ぐるぐるかき混ぜて中身を探る。

7 給食の残食

(1) 指導の基本

- ・学級の実態や指導の目的を明確にする。
- ・一人一人の児童生徒の心身の健康や成長にふさわしい食べ方になっているかを配慮する。



(2) 配膳を工夫する

- ・給食当番が適量を考えて残らないように配膳できるように指導する。
- ・個々の体格を考慮して、必要な量を食べることができるよう盛り付けの仕方を工夫させる。

(3) 食べ方を指導する

- ・主食とおかずを交互に食べると、どの料理も同じように食べることが出来ることを指導する。

(4) 給食の時間の使い方を工夫する

- ・食べる時間を十分に確保するために、準備の仕方などを見直す。
- ・食べ始めの10分間または給食の時間終了前の5分間、食べることに集中できる時間を作る。

(5) 食べ物を大切にすることを育む

- ・「いただきます」「ごちそうさま」という食事のあいさつの意味を知らせる。
- ・食べ物を大切にすることを育て、感謝の気持ちをもって食事をするようにさせる。
- ・調理員等、身近なところで働いている人の姿や思いを知り、感謝の気持ちをもって残さず食べようとする心を育てる。
- ・給食に使われている地域の産物や、郷土料理、行事食を知り、自然の恵みに感謝したり、食文化を考えたりすることで、食べものの大切さに気付かせる。
- ・世界で飢餓に苦しむ人々や、食べ物が十分になかった昔の日本に目を向けさせることで、食べ物を大切にしようという気持ちを育てる。

(6) 好き嫌いせずに食べることの大切さを知らせる

- ・栄養教諭・学校栄養職員と連携し、栄養のバランスのとれた食事の大切さが分かるような指導をする。

(7) 目標の達成を評価する

- ・がんばりカードやチェック表を活用し、児童生徒が目標を達成できたら○をつけたリ、シールを貼ったりする。

(8) あいさつの意味

- ・「いただきます」：私たちは生き物の命をいただき、自分の命を養っている。「いただきます」とは食べ物の命をいただくという意味であり、食べ物を粗末にすることは、命を粗末にすることである。
- ・「ごちそうさま（御馳走様）」：「食事を作るために、食材を育てたり、集めたり、料理をしたり、駆け回っていただきありがとうございます。」という意味が込められている。

8 個別的な相談指導

(1) 個別的な指導の基本

- ・集団を基本としながら、一人一人の児童生徒の特性を考慮し、その指導が画一的なものとならないよう配慮する。
- ・食事の量、食べる速さ、嗜好等について個別に把握し、少しずつ根気強く改善に向けた指導を行う。
- ・保護者の理解と協力を得るとともに、学級担任と栄養教諭等が連携・協力を図る必要がある。
- ・食物アレルギー、肥満傾向、痩身願望等、専門的立場からの個別的な指導を必要とする場合には、学級担任、栄養教諭、養護教諭、学校医、保護者等の連携のもと行う。

(2) 食習慣の実態と問題点の把握

- ・児童生徒の生活状況について、調査等により実態や問題点を把握する。

(3) 家庭との連携

- ・指導の必要な児童生徒については、積極的に保護者に働きかけ解決を目指す。
- ・給食参観、親子給食、試食会等を通し、児童生徒の給食の様子、偏食等の実態について知らせ、改善に理解や協力を呼びかける。

(4) 関係職員等との連携

校長、教頭	・指導体制の整備と指導方針の決定、指導状況の把握 ・該当児童生徒及び保護者への声かけ
学級担任	・毎日の学校生活の中での一人一人の児童生徒の健康状態の把握や個性の把握給食時における児童生徒の実態把握と指導 ・保護者との連絡調整
養護教諭	・健康診断結果や健康カードから健康に問題のある児童生徒の把握児童生徒に対する生活や健康相談に関する指導 ・保護者に対する生活や健康相談に関する指導
栄養教諭	・食に関する問題のある児童生徒の把握 ・児童生徒に対する食習慣を含めた生活習慣や栄養摂取に関する指導 ・保護者に対する食習慣を含めた生活習慣や栄養摂取に関する指導 ・個別に対応した学校給食の提供が必要な際の献立作成
スクールカウンセラー	・児童生徒に対する生活全般に関する相談や指導 ・保護者に対する生活全般に関する相談や指導

・配慮が必要となる例

偏食傾向、少食傾向、肥満傾向、痩身傾向、咀嚼不十分、スポーツやスポーツによる健康障害、食物アレルギー、その他の疾病

9 窒息事故の防止

(1) 窒息事故の防止

- ・食べ物は食べやすい大きさにして、よく噛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、背中の真ん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、腹部を上方向に圧迫する（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

10 食物アレルギー対応

給食の時間では誤食防止のための管理が必要です。特に、食物アレルギー対応食について、学級担任及び食物アレルギーを有する児童生徒が確認する方法を具体的に決めます。誤食事故等が起こらないようルールを決める等の配慮をするとともに、日々の繰り返しの中で、確認作業が形骸化しないように注意しましょう。各校の食物アレルギー対応マニュアルに沿って対応します。

<誤食事故が起こらないためのルール作り（例）>

・配膳時に誤配しないためのルール

例えば 学級担任は食札、詳細な献立表と対応食とが間違いないかを照らし合わせてから、食物アレルギーを有する児童生徒に手渡す。

例えば 交流給食やセレクト給食など日常と違う形態の給食でも、いつも通り、学級担任は食札、詳細な献立表と対応食とが間違いないかを照らし合わせてから、食物アレルギーを有する児童生徒に手渡す。

例えば 特別支援学校等で、食物アレルギーを有する児童生徒がペースト食等を喫食している場合、対応食と他の料理との違いが分かりにくく、内容確認がしにくい場合があるので、調理室では、専用容器に配食し、氏名、クラス、料理名をラップに直接記入すること、食札による確認を複数で行うこと、配膳室で学級担任に配膳担当者等が直接手渡しすることなどのルールを作る。

・おかわり等を含む喫食時の注意事項やルール

例えば おかわりによる誤配を作らないようにするため、給食はできる限り全て配り切り、適量配食を心がける。

・片付け時の注意事項やルール

例えば 牛乳パックを片付ける際には、牛乳の残りが飛び散るなどの危険があるので片付ける場所を指定し、食物アレルギーを有する児童生徒が触れないように工夫する。

※「京都府学校における食物アレルギーの手引き」第3章（3-4）参照
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>

11 ノロウイルス対策

(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

- ・「学校給食衛生管理基準」(平成21年告示)に基づいて、以下の項目について確認記録する。

※給食当番チェック表 参照

給食当番チェックリスト (例)

- ☐ 下痢をしている者はいない。
- ☐ 発熱、腹痛、嘔吐を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。

- ・給食当番等到下痢や腹痛、嘔吐等の感染症の症状のある場合は、給食当番を代える等の対応を行う。
- ・食事の前、トイレ後等の手洗いを徹底。

(2) 二次感染の予防対策

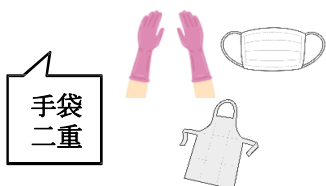
- ・嘔吐物は、嘔吐後直ちに安全に処理し二次感染を予防すること。

【嘔吐物の処理方法】

※ 嘔吐物の処理は、教職員が行う。

最初に嘔吐物を覆う。覆うのは白い布が望ましい。新聞紙・ペーパータオル等のパルプ製品は、パルプによって塩素が消費されるので、次亜塩素酸ナトリウム溶液はたっぷりかける。

①使い捨てエプロンや手袋、マスクを身に付ける。



②消毒液を作る。
次亜塩素酸ナトリウム溶液
(1000ppm)



③嘔吐物に②をかけて放置する。



④静かにふき取る。



⑤床を清掃し、消毒する。



⑥終了後、片付けした人はうがい、手洗いをしっかり行う。



⑦窓を開けて換気をし、浮遊しているノロウイルスを外に出す。
※ 嘔吐物処理後48時間程度は、感染の有無に注意する。

【食器具に嘔吐物が付着した場合】

教職員は児童生徒の嘔吐物のため汚れた食器具の消毒を行うなど衛生的に処理し、調理室に返却するに当たっては、その旨を明示し、その食器具を返却します。食器具の消毒に当たっては、次亜塩素酸ナトリウム溶液(200ppm)に5分以上浸します。

年度当初に返却方法を決定しておきましょう。