

第7章 学校給食の指導

学校給食は学習指導要領において特別活動の学級活動に位置付けられており、小学校及び中学校の「学習指導要領解説―特別活動編」において、給食の時間における指導は、標準時数に含まれないものの、教育課程上の学級活動として指導計画に基づいて行われる極めて重要な学校教育活動であり、給食の時間の設定に当たっては、ゆとりをもって食事ができ、十分な指導ができるよう時間の確保に努めなければならないとされています。

1 給食の時間における食に関する指導

(1) 給食の時間における食に関する指導の基本

食に関する指導の成果は、一度の実践で得られるものではなく、少しずつ時間をかけながら繰り返し行うことで、指導内容の理解が深まり習慣化されるものである。したがって、給食の時間において日々繰り返される食に関する指導は極めて重要です。

給食の時間には、計画的、継続的に食に関する指導を行うとともに、学級の仲間や教師と和やかで楽しい会食をするなど、学校生活の中で、緊張から解放され、気分転換を図ったり、午後に向けての活力を生みだしたりすることもできます。教職員は一緒に楽しく食事をするを通して、児童生徒に対する理解を深めることはもとより学級全体の好ましい人間関係を育てる上でも、積極的に児童生徒の食事のグループに入り、指導の充実に努めることが大切です。

なお、給食の時間における食に関する指導は、次の3点が挙げられます。

- ア 給食指導
- イ 献立を通して、食品の産地や栄養的な特徴等を学習させる。
- ウ 教科等での学習内容について、学校給食を活用し、学びを深める。

この3点のうち、ア給食指導は、給食の準備から後片付けまでの一連の指導の中で正しい手洗い、配膳の方法、食器の並べ方、はしの持ち方(使い方)、食事のマナーなどを習得させるものであり、毎日の給食の時間に学級担任が行う食に関する指導であり、保健指導、安全指導とともに、児童生徒が生涯にわたり楽しく明るい生活を営むための基礎づくりをめざす体育・健康に関する指導として重視されなければならないとされています。

イ、ウは、学校給食を食に関する指導の教材として活用する際の視点であり、献立作成においては、指導の教材としてのねらいを明確にする必要があります。

(2) 給食の時間における食に関する指導の特質

給食の時間における指導は、給食の準備、会食、後片付けなどの一連の指導を、実際の活動を通して繰り返して行うという特徴があります。また、献立の工夫により、「食事」という体験を通して、教科等で得た知識を具体的に確認したり深めたりすることで、学習効果を高めることができます。準備から、会食、後片付けまでの一連の指導が、40分～50分程度設定された場合、年間にすると約190単位時間となります。意図的・計画的に進めることで、教育的効果が得られる。給食の時間は、以下に示した内容を十分に踏まえて指導することが大切です。

ア 実践活動を通じた具体的な指導を行う

給食に使用されている食品に含まれる栄養素や、料理の由来や献立について、実際に食事をするという実践活動を通しての指導ができます。

イ 習慣化を図る

年間190回程度実施されている給食の時間に、繰り返し指導を行うことにより、望ましい食事のとり方の習慣化を図ることができます。

ウ 教科等の学習内容と関連を図る

生活科や総合的な学習の時間に栽培した食品の給食への活用や、教科等の学習内容と関連付けた献立について食に関する指導を実施することができます。

2 給食の時間における食に関する指導の内容

(1) 給食指導

給食指導とは、給食の準備、会食、片付けなどの一連の指導を、実際の活動を通して、毎日繰り返し行う教育活動です。給食の時間の児童生徒の活動や指導方法については、市区町村や学校でマニュアルなどを作成し、学校全体で系統立てた指導ができるよう取り組む必要があります。

給食の時間における共同作業を通して、責任感や連帯感を養うとともに、学校給食に携わる人々への感謝の気持ちなど豊かな心を育み、好ましい人間関係を育てる時間となります。また、給食の時間は学級担任等と児童生徒が共に食事をする時間ですが、献立を通した具体的な指導場面も多いことから、献立を作成する栄養教諭と適切に連携を取って指導することは効果的であり、望ましい食事のとり方の習慣化を図ることができます。

食物アレルギー、肥満、やせなど児童生徒の健康状態はさまざまであり、また、偏食傾向や食事マナーの状況、食べる速度や噛む力などについても個別に指導する必要があります。指導にあたっては学級担任、栄養教諭、養護教諭等が協力して指導に当たることで効果を上げることができます。

○給食時間における主な指導項目とその内容（例）

給食指導	指導項目	指導内容
準備	食事環境	・みんなで楽しく気持ちの良い食事の工夫ができるようにする。 ・正しい手洗いを行い、安全衛生に留意した食事の準備をし、静かに待つ。 ・食事にふさわしい環境を整える。
	当番児童生徒	・給食当番健康チェック表（学校給食衛生管理基準に基づく）を用意し、体調を把握する。 ・身支度や手洗いなど食事の準備がきちんと清潔にできるようにする。
	運び方	・重いもの、熱いものへ配慮して、教室まで安全に運ぶようにする。その際、担任は付き添って、思いやりや責任を持った活動ができるようにする。
	配食	・一人分の盛り付け量を盛りきる。 ・担任の確認のもと相談し、配食調整する。 ・献立にふさわしい衛生的な盛り付けや、正しい食器の並べ方ができるようにする。
会食	あいさつ	・献立（主食・主菜・副菜）の確認をし、献立名を知らせる。 ・「いただきます」のあいさつをする。
	会食中	・食器や箸の持ち方、並べ方、食事の姿勢など基本的なマナーを身に付け、楽しい雰囲気の中で会食できるようにする。 ・落ち着いて食べることができるよう、食べる時間を確保する。
片付け	片付け方	・みんなで協力して、手順良く片付けられるようにする。 ・環境や資源に配慮して、学校や地域の分別の決まり事を守り、片付けるようにする。

(2) 給食の時間における食に関する指導

給食の時間における食に関する指導は、「食に関する指導」の中心的役割を担うものです。献立を通して食品の産地や栄養的な特徴を学ぶことができるほか、郷土食や行事食などの食文化を学校給食で学ぶことにもつながります。さらに、学校給食を活用して教科等で学習したことを確認させたりすることもできます。ここでは、学校給食を活用した指導の在り方について示します。

ア 献立を教材とした給食の時間における指導

給食に使用している食品を活用して、食料の生産、流通、消費について理解させたり、献立を活用して食品の種類や特徴、栄養のバランスのとれた食事などを知らせたりします。ほかにも、季節や地域の行事にちなんだ行事食を提供するなど、食事という実体験を通して食に関する知識理解、関心を深めることができます。

<指導事例>

- (ア) 食料の生産、流通、消費
- (イ) 食品の種類や特徴
- (ウ) 栄養のバランスのとれた食事

イ 教科等と連携した給食の時間における指導

教科等における食に関する指導と連携し、給食を授業の導入場面としたり、給食の時間に献立を教材として振り返りを行うなど、給食の献立や食品などを教材として教科等で活用したりすることができます。栄養教諭は食に関する指導の全体計画を献立計画に反映させ、学級担任や教科担任は、学校給食を教材として活用できるよう、栄養教諭と連携することが大切です。

<指導事例>

- (ア) 導入としての活用（給食 → 授業）

【小学校】第3学年理科

植物のからだのつくりを学習する際、野菜を例に、根や茎、葉、花（つぼみ）、実のどの部分を食べている野菜なのかを給食を食べながら予想させます。実際に食べることで、イメージが付きやすくなります。

【中学校】社会〔地理的分野〕

学校給食で食べながら食品の生産国を確認し、食生活が自然環境だけではなく、日本と世界との結び付きといった社会環境の変化によっても大きな影響を受けていることに気付かせます。私たちの日常生活が他地域との結び付きによって成り立っていることを、学校給食の献立を通じて学びます。

- (イ) 学習の確認の場面としての活用（授業 → 給食）

【小学校】第1学年学級活動

正しい箸の持ち方や使い方、箸のマナーを学習した後、給食時間に箸を正しく使用して食事ができるよう、実践的に練習させる場面とします。

【小学校】第5学年家庭科

栄養バランスのとれた献立について給食を食べながら、献立を構成する要素としての主食・主菜・副菜についての学習を振り返り、理解を深めます。

【中学校】保健体育科

生活習慣の乱れが要因となって発生する生活習慣病について学習する際、運動、食事、休養及び睡眠の調和のとれた生活を実践することで予防できることを学びます。給食時間には、給食をバランスのとれた食事の教材として年齢に応じた質と量を再確認させ、偏りがない食事を続けることの大切さを学びます。

3 給食を教材とした教科等における食に関する指導

教科や総合的な学習の時間等での指導に「食育の視点」を入れることにより、授業の導入をスムーズに行ったり、学習で得た知識を食事という体験を通して具体的に確認したり、振り返ったりすることができます。献立のねらいを授業と関連づけ、学校給食を教材として活用しやすくするため、栄養教諭は、献立のねらいを明確にした献立計画を学級担任等に提示します。

ア 教科等の導入場面での活用（給食 → 授業）

<指導事例>

【小学校】第2学年生活科

自分たちが食べている給食には、季節ごとに多種類の野菜が使われていることを学習し、野菜には成長や健康の維持増進のために大切な働きがあることに気付かせます。野菜を身近に感じさせ、野菜の栽培活動に対する関心・意欲を高めます。

【小学校】第5学年社会科

給食の献立の食品や種類ごとの産地を調べ、「なぜその地域で盛んにつくられているのか」「食料の輸入はどのようにかわってきたのか」など問いを設けて追究していきます。給食を導入に使う自分たちの食生活との関わりを意識させながら、日本の食料生産の特徴をつかませるようにします。

【中学校】技術・家庭科（家庭分野）

和食の基本となる「だし」を用いた地域の伝統的な行事食や料理を給食の献立で確認します。その後、「だし」を用いた煮物や汁物の調理実習の計画を立てます。実習で用いる食品や味付けは実際に給食で体験していることから、スムーズに学習を進めることができます。

イ 教科等の振り返り場面での活用（授業 → 給食）

<指導事例>

【小学校】第4学年体育（保健領域）

体をよりよく成長させるために「調和のとれた食事」「適切な運動・休養」「睡眠」が必要なことを学習したあと、バランスの良い食事の例として給食献立を手本とし、学習を振り返ります。

【中学校】理科〔第2分野〕

食べ物の消化吸収について学習する際、食品に含まれる栄養素は体内でどのような働きを行うのかを給食献立で振り返りを行います。食べた物が体内の器官でどのように消化吸収されて、どのような働きを行うのかを具体的に振り返ることができます。

ウ 教科等での学習を深める場面での活用（授業 → 給食）

<指導事例>

【中学校】技術・家庭科（家庭分野）

1日分の献立を考える際、3食のうち1食に給食の献立を活用し、残りの献立を立案する学習が考えられます。主食・主菜・副菜を組み合わせたバランスのよい学校給食は、全員が等しく体験していることから、給食を参考にして献立を工夫することができます。



「食育の視点を意識しましょう」

食に関する指導は、すべての場面において「食育の視点」を意識して行いましょう。食育の視点の内容については、「食に関する指導の手引き－第二次改訂版－」（平成31年3月文部科学省）P16～20を確認してください。

※本手引きP23「第3章 学校給食の栄養管理」の5献立作成にも記載があります。

4 給食の時間における年間指導計画の作成

(1) 年間指導計画作成の考え方

- ア 学校の教育目標との関連を図りながら、給食指導のねらいを明確にする。
- イ 学校給食の年間献立計画と連携して作成する。栄養教諭・学校栄養職員が在籍しない学校においても年間献立計画と連携を図るために、献立作成委員会や給食主任者会などの利用を考えた体制を確立しておく。
- ウ 教科等と連携を図りながら、学校給食の指導の効果を高められるものにする。
- エ 給食の時間は、学校の実態に即して適切に定めることが必要であり、指導の充実を図るため、準備も含めた食事時間が十分確保できるようにする。
 - (ア) 会食の時間を小学校では20分以上、中学校では15分以上確保できるよう、給食時間の準備、会食、片付け等の時間配分を考慮する。
 - (イ) 教育活動を活発にするため、児童生徒の意見を反映させる。
 - (ウ) 生活指導や生徒指導の場としても活用する。
 - (エ) 給食後の休憩時間（昼の放課）は、少なくとも15分は確保できるようにする。
- オ 学校、学年及び地域社会の実情に配慮して、きめ細かく作成する。
 - (ア) 学校の実情
 - ① 児童生徒数、学級数、教員数とその組織
 - ② 校舎の配置や調理場の位置とその広さ
 - ③ リフトや運搬の施設、設備、手洗い場の位置や大きさ、数
 - ④ 食べる場所（教室、ランチルーム、特別教室等）や会食する人（級友、交流学級、通学団等）
 - (イ) 学年の実情
 - ① 小学校低学年
学級への所属感を高めるために、他の児童や学級担任との交流を促すよう配慮する。
 - ② 小学校中学年
給食の時間の活動に積極的に参加し、集団の秩序・規律や活動の方法を自分たちでつくり上げることができるよう配慮する。
 - ③ 小学校高学年
児童の自主性を尊重し、多様で自主的な給食活動が展開できるよう配慮する。
 - ④ 中学校
生徒の自主性の伸長が図られ、好ましい人間関係を自ら育成する態度が養成されるよう配慮する。
 - (ウ) 地域社会の実情
 - ① 児童生徒の家庭における食品摂取状況、朝食、間食、夕食等
 - ② 地域社会の保健衛生状況、地域的な疾患等
 - ③ 地域社会の生産と消費、職業構成、経済状況、労働状況等
 - ④ ①から③の実情と児童生徒の健康、発育、嗜好との相関関係
- カ 委員会活動の計画とも関連させ、児童生徒が主体的に活動することができるよう配慮する。
- キ 食事環境に変化と潤いをもたせ、幅広く児童生徒の交流を図るように配慮する。
 - (ア) 行事給食の例
 - おめでとう会食 ― 入学、誕生日、卒業
 - ありがとう会食 ― 給食感謝の会、地域ボランティアの方への感謝の会
 - (イ) 交流給食の例
 - なかよし会食 ― 交流学級の会食
 - 招待給食 ― 校内の教職員や地域の方の招待
 - (ウ) その他の例
 - あおぞら給食 ― 室外での給食

- ク 指導に役立つもので、実施学年や学級等の創意工夫を活かせるような弾力性のあるものとする。
- ケ 全教職員が給食指導に対して、正しい理解と関心をもち、積極的に指導にあたるとともに、衛生、栄養、献立等について自ら研修を深める。
- コ 食と健康に関わるすべての活動の関連性を明確にするため、計画の項目は、月目標、指導事項・留意点、行事、教科等、委員会活動、PTA活動、給食だより等とする。
- サ 計画、内容、成果等、指導の結果を評価し、改善する。

(2) 給食の時間の年間指導事項・留意点
小学校（例）

月	目 標	学 年	指導事項	指導の留意点
4	準備や後片付けをきちんとしよう	低学年	①給食当番・係の仕事や役割 ②安全な運搬 ③配食・後片付けの手順	・入学当初は、特別に時間を設定し指導する。 ・重い物、熱い物は教職員も一緒に運ぶ。 ・食べ残しは決まった容器に入れ、食器は種類別にまとめさせる。
		中学年	①給食当番・係の仕事や役割 ②安全な運搬 ③配食・後片付けの手順	・給食当番、係の仕事や分担をはっきりする。 ・配膳、配食の順序を工夫させる。 ・熱い物は特に気を付けさせる。 ・こぼした物の後片付けをきちんとさせる。
		高学年	①給食当番・係の自主的な活動 ②準備・後片付けの協力	・安全に配慮した能率的な配膳の仕方を工夫する。 ・グループごとにごみ入れなどを工夫して作る。 ・食器などは、丁寧に扱うようにする。
5	食事のきまりを知ろう	低学年	①食器の置き方 ②はし・スプーンの持ち方 ③よい姿勢	・食器の置き方を確認する。 ・はし、スプーンの持ち方を確認し合う。 ・机といすの間を適度に空けて座る。
		中学年	①食器の持ち方 ②はし・スプーンの持ち方 ③よい姿勢	・食器に手を添えて食べるようにする。 ・はし、スプーンの持ち方を確認し合う。 ・背筋を伸ばして座る。
		高学年	①正しい配膳 ②はし・スプーンの持ち方 ③よい姿勢	・正しいはしの持ち方を確認する。 ・飯わんや汁わんは、ふちに親指を添え、ほかの指はそろえて底にあてる。 ・ひじをつかず、足は床にそろえてつける。
6	よくかんで食べよう	低学年	①手早い準備 ②よくかむ	・手早い準備を心がける。 ・よくかむことを意識する。
		中学年	①手早い準備 ②よくかむ ③食べる速さ	・手早い準備を心がけ、会食時間を確保する。 ・口に入れる量を加減し、よくかむ。 ・時間内に食べられる速度で食べる。
		高学年	①準備の協力 ②よくかむ ③適度な速さ	・協力して手早い準備をし、会食時間を確保する。 ・よくかむことを意識し、味わって食べる。 ・ほどよい速度で、味わって食べる。

月	目標	学年	指導事項	指導の留意点
7	身の回りをきれいにしておいて食事しよう	低学年	①手洗いの方法 ②机の整頓	・はなかみ、用便等は手洗い前に済ませる。 ・手洗いの方法を覚える。 ・机の上を整頓し、筆箱等学習用具は片付ける。
		中学年	①手洗いの方法 ②清潔な身支度 ③食卓の整理整頓	・身の回りの片付け、手洗いを習慣化する。 ・机の上を整頓し、筆箱等学習用具は片付ける。 ・給食用具（エプロン、ナフキン等）の整理をする。
		高学年	①衛生的な手洗いの方法 ②清潔な身支度 ③食卓の整理整頓	・食前の衛生的な手洗いの習慣を身に付ける。 ・机の上を整頓し、筆箱等学習用具は片付ける。 ・給食用具（エプロン、ナフキン等）を進んで整理をする。
9	みんなが協力して楽しい食事しよう	低学年	①準備の協力 ②楽しい食卓づくり	・給食当番、係活動の仕事や役割分担を確認する。 ・グループ内で仕事を分担し、協力する。
		中学年	①準備・後片付けの協力 ②食事にふさわしい話題	・準備や後片付けを手際よくする仕方を考える。 ・食事中にふさわしい話題を選ぶ。 ・他のグループの様子も参考にする。
		高学年	①仕事の分担 ②能率のよい準備・後片付け	・食卓づくりの報告会などを開き、他のグループの工夫を知らせる。 ・食事中にふさわしいマナーを身に付ける。
10	好き嫌いをなく食べよう	低学年	①偏食 ②自分に合った量	・苦手な物も少しずつ食べるようにする。 ・個人差に応じて量を加減し、自分の適正量を覚える。
		中学年	①決められた時間内での食事 ②偏食と健康	・時間を考えながら食べる。 ・少しでも食べるようにする。 ・体のことを考えて、好き嫌いせず、何でも食べるようにする。
		高学年	①必要な栄養と食事量	・栄養を考えて、残さないで食べることができるよう、自分なりの目標を立てて努力する。 ・調和のとれた食事をする事の大切さを理解する。
11	働く人に感謝して食べよう	低学年	①働く人への感謝 ②後片付け	・感謝の心をこめてあいさつをする。 ・給食を作ってくれた人に感謝しながら食べる。 ・食器に食べ物を残しておかないように、後片付けをする。
		中学年	①働く人への感謝 ②配慮のある後片付け	・食べ物を粗末にしない食べ方を身に付ける。 ・給食を作ってくれた人に感謝しながら食べる。 ・調理員さんが仕事をしやすいように片付ける。
		高学年	①働く人への感謝 ②感謝の表し方 ③配慮のある後片付け	・食べ物を作る人の苦労や努力に感謝する。 ・調理員さんたちに感謝の気持ちをもつ。（手紙、作文等） ・調理員さんが仕事をしやすいように片付ける。

月	目 標	学 年	指導事項	指導の留意点
12	きれいに手を洗おう	低学年	①手洗い ②教室の換気 ③給食当番の健康観察	・丁寧に手洗いをし、専用のハンカチでふく。 ・給食の前に、教室の換気をする。 ・給食当番の健康観察を徹底し、体調不良の際は交代する等の配慮をする。
		中学年	①丁寧な手洗い ②教室の換気 ③給食当番の健康観察	・丁寧に手洗いをし、専用のハンカチでふく。 ・給食の前に、教室の換気をする。 ・給食当番の健康観察を徹底し、体調不良の際は交代する等の配慮をする。
		高学年	①衛生的な手洗い ②環境整備と換気 ③給食当番の健康観察	・丁寧に手洗いをし、専用のハンカチでふく。 ・給食の前に手際よく教室の整理整頓を行い、換気をする。 ・給食当番の健康観察を徹底し、体調不良の際は交代する等の配慮をする。
1	食べ物に感謝して食べよう	低学年	①食べ物への感謝 ②食事のあいさつ	・食べ物は植物や動物の命からできていることに気づき、感謝して食べる。 ・「いただきます」「ごちそうさま」を、心をこめて言う。
		中学年	①食物や自然の恵みへの感謝 ②食事のあいさつ ③学校給食の歴史	・食べ物は自然の恵みである、植物や動物の命からできていることに気づき、残さないように食べる。 ・学校給食の歴史を知り、感謝の気持ちをこめて食事のあいさつをする。
		高学年	①食物や自然の恵みへの感謝 ②学校給食の歴史 ③食料事情	・自然の恵みに感謝し、残さないように食べる。 ・学校給食の歴史や、食料自給率、世界の食料事情に思いをはせ、心をこめて食事のあいさつをする。
2	マナーを守って楽しく食べよう	低学年	①食事時の姿勢 ②食事のマナー	・後ろを向いたり、ひじをついたり、いすの片足に重心をかけたりしないようにする。 ・食事の場にあった声の大きさと話す。
		中学年	①落ち着いた食事 ②食事のマナー	・姿勢を正して口を閉じ、よくかむようにする。 ・食器や牛乳びんの取り扱いに注意し、食べ物をこぼさないようにする。 ・時には教師が話題を提供しながら和やかに話す。
		高学年	①落ち着いた食事 ②気持ちよい食事マナー	・早食いににならないように、落ち着いて食べる。 ・食事にあった話題で声の大きさに気を付けて話す。 ・校内放送を静かに聞くようにする。
3	一年間の給食を振り返ろう	低学年	楽しく食事ができたかの反省	・楽しい食事ができるために、自分ががんばったことやこれから気を付けること等を反省する。 ・個人差に応じた評価がされるよう配慮する。
		中学年	給食時間の係活動や楽しい食事ができたかの反省	・給食についてのきまりや係の仕事について、自主的によくできたか話し合う。 ・学級全体として給食の反省ができるように、時間設定を考える。
		高学年	楽しい食事に向けて、自主的、協力的に活動できたかの反省	・日常の食事マナーを身に付け、自主的に楽しい給食ができたか反省する。 ・学級活動の時間を利用して、一年間の反省をまとめる。

イ 中学校（例）

月	目 標	指導事項	学 年	指導の留意点
4	楽しい給食の場をつくらう	①みんなで組織をつくる。 ②楽しい食事の場をつくる。 ③協力して準備する。	1年	・学校給食の意義を理解し、それぞれの生徒が責任を果たすことのできる組織をつくる。 ・楽しい食事の場づくりをする。（環境、グループづくり、仕事の分担、協力） ・望ましい給食の準備の仕方を身に付ける。
			2年	・学校給食の意義を再認識させ、進んで取り組める組織をつくる。 ・楽しい食事の場づくりをする。（環境、グループづくり、仕事の分担、協力） ・能率的な給食の準備について話し合い、実践する。
			3年	・学校給食の意義を深め、能率的に活動できる組織をつくる。 ・食事の望ましい雰囲気について理解し、実践の方法を工夫する。 ・能率的な給食の準備について話し合い、実践する。
5	食事のきまりを身に付けよう	①衛生的な食事の準備について点検する。 ②食事の基本的習慣を身に付ける。 ③落ち着いた給食時間にする。	1年	・手洗い方法、配食、当番の服装などを点検し合う。 ・食事の基本的習慣を身に付ける。（あいさつ、姿勢、はしの持ち方、食べ方、後片付け） ・食事の場にふさわしい声の大きさを会話する。
			2年	・手洗い方法、配食、当番の服装などを点検し合う。 ・食事の基本的習慣を身に付ける。（あいさつ、姿勢、はしの持ち方、食べ方、後片付け） ・気持ちのよい話題を選び、和やかに会話する。
			3年	・給食時の清潔さが習慣化されているか反省する。 ・上手にはしが扱えるようにする。 ・望ましい食事の習慣について再認識する。 ・テーマを決めた話題にする等、落ち着いて楽しい給食時間になるよう、学級で協力して取り組む。

月	目 標	指導事項	学 年	指導の留意点
6	よくかんで食べよう	①う歯やその予防について知る。 ②かむことの効用について考える。 ③よくかんで食べる。	1年	・歯の大切さと、う歯の原因を理解し、その予防に取り組む。 ・かむことの効用「ひみこのはがい〜ぜ（肥満防止、味覚の発達、言葉の発音、脳の発達、歯の病気予防、がん予防、胃腸快調、全力投球）」を知り、よくかんで食べる。
			2年	・歯の大切さと、う歯の原因を理解し、その予防に取り組む。 ・かむことの効用を理解し、意識してよくかんで食べる。
			3年	・歯の大切さと、う歯の原因を理解し、その予防に取り組む。 ・かむことの効用を理解し、自分の健康管理のためによくかんで食べることを習慣化する。
7	環境を整えて食事をしよう	①衛生を意識した身支度をする。 ②食事にふさわしい環境の整備をする。 ③美しい環境で楽しく食事をする。	1年	・衛生的な身支度や手洗い方法を確認し合う。 ・教室内の整理整頓に心がけ、換気をして教室環境を整える。 ・教科書、ノート、筆箱等、学習用具を整頓し、清潔で美しい食卓づくりに全員が協力する。
			2年	・衛生的な身支度や手洗い方法を身に付け、進んで実践する。 ・教室内の整理整頓を常に心がけ、効率的な換気方法を話し合い、教室環境を整える。 ・清潔な環境づくりが楽しい会食につながることを理解し、実践する。
			3年	・衛生的な身支度や手洗い方法を実践し続けることで、習慣化させる。 ・教室内の整理整頓を常に心がけ、効率的な換気を行うことで、気持ちのよい環境にする。 ・楽しい雰囲気では食事ができることを自覚する。
9	ふれあいを深め和やかな給食時間にしよう	①食事中的話題に気を付ける。 ②給食中の学校放送を静かに聞く。 ③共に食事をする事で親睦を図る。	1年	・食事中的のよい雰囲気づくりには、場にふさわしい話題を選ぶことの大切さを知る。 ・静かに放送を聞く習慣を身に付ける。 ・グループづくりを工夫して和やかな食事にする。
			2年	・食事の中にふさわしい話題を選び、楽しい雰囲気では食事ができるようにする。 ・放送を聞く時間と会話の時間とを区別する。 ・食後の時間を親睦のために有効に使う。
			3年	・楽しく会話しながら食事をする習慣を身に付ける。 ・給食時の学校放送で改善すべき点を検討する。 ・自主的な行事計画を立て、会食時間に合った学級内の親睦を深める。

月	目 標	指導事項	学 年	指導の留意点
10	偏食をなくし バランスよく食べよう	①偏食の原因をつかむ。 ②栄養面に配慮し偏食をなくす努力をする。 ③食べ残しをなくす。	1年	・自分の好みが偏っていないかを考える。 ・偏食があると成長期に必要な食事摂取基準が満たされないことを知る。 ・給食の献立が成長期の食事摂取基準を満たしていることを知り、残さないようにする。
			2年	・偏食の原因をつかみ、なくすように努力する。 ・偏食による病気や異常について知り、積極的に偏食をなくす気持ちをもつ。 ・残すと栄養が偏ることを理解して、自己の適量を知り、配膳を工夫する。
			3年	・栄養が偏らないように配慮する。 ・栄養の自己管理ができるようにする。 ・給食に関係する人々に配慮し、食べ残しが出ないよう積極的に努力する。
11	働く人に感謝し 態度や行動に表そう	①給食ができるまでを知る。 ②食前、食後のあいさつをする。 ③係に協力する。 ④食事ができることに感謝する。	1年	・給食が、国や地方の多くの人々の努力によって行われていることを知る。 ・食前、食後のあいさつの必要性を知る。 ・給食当番に感謝し、協力する気持ちをもつ。
			2年	・給食に従事する人々の仕事を理解し、その努力に気付く。 ・気持ちをこめて食事のあいさつをする。 ・食前、会食、食後の活動に進んで協力する。
			3年	・給食に従事する人々の苦労を考えて、常に感謝の気持ちをもって取り組むようにする。 ・自発的に食前、食後のあいさつができる。 ・感謝と奉仕の気持ちを給食の場で行動に表すにはどうしたらよいかを考え、実践する。

月	目 標	指導事項	学 年	指導の留意点
12	衛生に配慮した準備をしよう	①衛生的な給食準備の習慣を身に付ける。 ②食中毒について知る。 ③健康観察の重要性を理解し、協力する。	1年	- 給食前の手洗い、配膳台の消毒等が衛生的に行われているかを確認する。 - 冬にも多い食中毒の特徴と、その予防法について知る。 - 給食当番の健康観察の重要性を理解し、健康観察の徹底とその対策について話し合う。
			2年	- 給食前の手洗い、配膳台の消毒等を衛生的に行うことの意義を理解し、実行する。 - 冬に多い食中毒の特徴を理解し、係や当番活動を衛生的に行うにはどうしたらよいか話し合う。 - 給食当番の健康観察の重要性を理解し、体調不良者に対する配置替えなどに学級全体が協力する。
			3年	- 衛生面に配慮した給食前の手洗いや身支度等を手際よく実施できる習慣を身に付ける。 - 冬にも多い食中毒の特徴を理解し、係や当番活動を衛生的に行うため、積極的に協力する。 - 健康観察の重要性を理解し、日頃から体調管理に気を付ける。
1	自然の恩恵に感謝して食べよう	①学校給食の歴史や給食週間について知る。 ②食品の生産、流通、調理についての知識を深める。 ③国内外の食料事情について考える。	1年	- 学校給食週間に、学校給食の歴史、意義を知る。 - 食物が自然の恵みであることを再確認し、口に入るには社会の恩恵も受けていることを理解する。
			2年	- 学校給食週間に、学校給食の歴史、意義を知る。 - 食品の生産、流通、調理には、自然の恩恵と多くの人々の努力があることを理解する。
			3年	- 学校給食週間に、学校給食の歴史、意義を知る。 - 日本人の食生活について考える。 - 世界の食料事情から、食べられることへの感謝や持続可能な社会について考える。

月	目 標	指導事項	学 年	指導の留意点
2	望ましい食事のマナーを身に付けよう	①正しい姿勢で食べる。 ②食事のマナーを身に付ける。 ③食器の取り扱いを正しくする。 ④食後の休養の意義を考える。	1年	・食事中の望ましい姿勢について知る。 ・食事のマナーが楽しい食事につながることを知る。 ・はし、スプーンの上手な使い方を理解し、音をたてないで食事ができるようにする。 ・食後の休養が必要なことを知り、実践する。
			2年	・食事中の姿勢と食物の消化について理解する。 ・食事のマナーを身に付け、和やかな食事時間がもてるようにする。 ・後片付けの仕方を、正しく能率的に行う。 ・食後の休養と食物の消化と関係があることを知る。
			3年	・姿勢に留意して食べようとする意識を高める。 ・食事のマナーに従い、和やかで楽しい食事ができるようにする。 ・器を持って食事をする和食のマナーを知り、食文化について理解を深める。 ・十分な休養をとって食事時間をゆとりあるものにする。
3	1年を振り返り健康と栄養について考えよう	①自分の食生活について振り返る。 ②食生活と健康の関わりについて考える。 ③健康的な生活を送るために必要な食習慣を身に付ける。	1年	・望ましい食生活は健康の源であることを知る。 ・成長期に必要な栄養について理解する。 ・自分の食生活について振り返り、よりよくするにはどうしたらよいかを考える。
			2年	・望ましい食生活は健康の源であることを理解する。 ・偏食の原因を調べ、改善するために努力する。 ・自分の食生活について振り返り、よりよくするにはどうしたらよいかを話し合い、実践のための目標を立てる。
			3年	・偏食の障害を知り、食べやすい方法を考える。 ・食事摂取基準は年齢、性別、運動量によって異なることを知る。 ・自分の食生活について振り返り、生涯にわたって健康な生活を送るために必要な食習慣を身に付けるように努力する。

5 給食指導の留意点

給食の時間は準備、会食、後片付けに区分され、小学校は40分以上、中学校は30分以上を設定することが望ましいです。給食の時間確保のために、4時間目の授業が延長することがないようにし、給食の時間後は15分程度の休憩がとれるような配慮が必要です。食事時間は、生活のリズムを整える役割としても重要であるため、行事等で大幅に開始時刻が変わることがないようにします。

〔目安時間〕

区 分	小学校	中学校	指 導 の 重 点
準 備	15分以内	10分以内	手洗い、配膳の合理的な運営を図り、時間内で準備する。また、清潔で明るい環境を整える。
会 食	20分以上	15分以上	会食にゆとりをもたせ、楽しい雰囲気の中で食事ができるようにする。また、和やかな雰囲気の中で評価等を行う。
後片付け	5分程度	5分程度	後片付けが確実にできるようにする。

(1) 準備

- ア ワゴン車の有無や配膳の方法、学級の人数等に応じて適切な方法により、協力して効率よく行わせること。
- イ 給食当番の児童生徒には、学級の仲間のことを思い衛生的でおいしそうな盛り付け等を考えさせること。
- ウ 給食当番以外の児童生徒には、手洗い場を当番に優先して使わせたり、グループ作りを行ったりするなど、当番がスムーズに配膳できるように協力することの重要性を考えさせること。
- エ 児童生徒一人一人が自主的に責任をもって活動できることを重視しつつ、一人分の分量を的確に配膳しているか、盛り残しなく配膳できているか、衛生的に配膳しているか、協力して配膳しているかなどについて支援すること。

(2) 会食

- ア 健康な体づくりのためにはよく噛んで味わって食べることが重要であり、また、会食は仲間と楽しい時間を過ごし緊張から解放され気分転換を図る時間でもあるため、ゆとりある時間を確保すること。
- イ 食事に関わりのないテレビ放送や授業の補習を行わないなどの配慮をすること。
- ウ 学級担任は、各グループを1日ずつ回って、明るい雰囲気ではじめられるように積極的に話しかけ、児童生徒との会話を楽しみコミュニケーションを図る等、積極的に関わること。
- エ きたない話や気持ちの悪くなる話など会食の場にふさわしくない会話をしていないかに配慮すること。
- オ 給食にマイナスのイメージを与えるような言葉は避け、気持ちよく会食できるような言葉がけをすること。

(3) 後片付け

- ア みんなで協力して安全かつ効率的に行うこと。
- イ 食べ終わって自分だけすぐに片付けてしまうということがないように、片付け始める時間を決めておくこと。
- ウ 食器を返却する際は音をたてないように丁寧に扱うこと。
- エ 食器にご飯粒の食べ残しがないか、ゴミはきちんとまとめられているかなど、マネー面にも配慮し、感謝の気持ちをもって片付けができるようにすること。

6 学校給食を活用した食に関する指導の留意点

(1) 食品の産地や栄養的な特徴等の学習

ア 児童生徒の発達段階や実態に合わせて、献立や料理、食品についての情報を効果的に指導に活用すること。

イ 献立一口メモのように、食に関する指導の情報をまとめたものを各学級に配布し、委員会活動として委員から伝えたり、学級の係活動にしたり、担任が伝えたりするほか、給食の時間の放送で知らせたり、掲示物にするなど活用すること。

ウ 料理する前の食品を見せたり、生産者や生産している様子を写真やビデオなどで知らせたり、生産者等から直接話を聞くなどの工夫をすること。

【献立を活用した食に関する指導の例】



< 献立 >

さつまいもごはん
牛乳
きすのカレー天ぷら
キャベツの昆布炒め
豚汁

料理・食品	料理や食品についての情報
ごはん	京都府でとれた特別栽培米である。炊き上がりは白く美しく、上品な甘みと、ほどよい粘りが特徴である。 京都府で開発された米で、夏場の高温にも強い。 10月の始めから終わりにかけて収穫される。今日のごはんは今年とれた新米である。 ごはんは、おもにエネルギーのもとになる食品で、炭水化物を多く含む。
きす	京都府北部の日本海でとれた魚である。 骨まで食べられるからカルシウムがたくさんとれる。
さつまいも	京都府の〇〇市の〇〇地域でとれたものである。 食物繊維が多く含まれているので、腸の調子を整えてくれる。
キャベツ	京都府の〇〇市の〇〇地域でとれたものである。 えぐみが少なく、肉厚でやわらかく甘みがある。

(2) 教科等での学習と給食の時間

その日に食べる給食や前日に食べた給食を教材として各教科や道徳、総合的な学習の時間、特別活動などの授業に組み入れることで具体的で身近な授業を展開することができ、児童生徒の興味・関心、意欲を引き出すことができます。

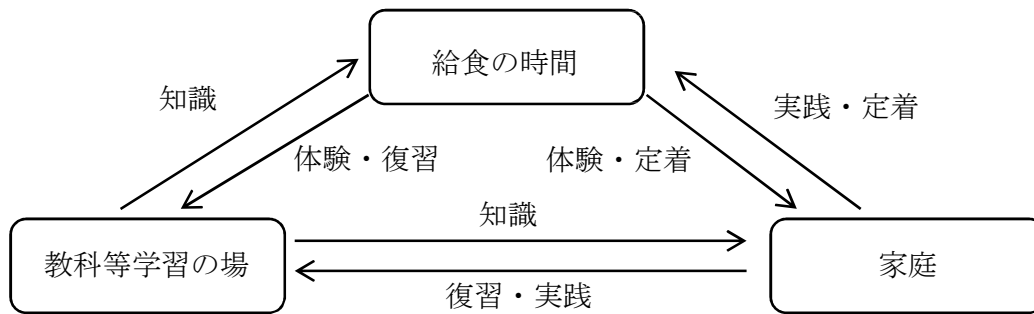
給食の時間の体験が教科等の学習に生かされ、教科等で得た知識を給食の時間にフィードバックさせつつ、食べるという体験を通して、実践につながるよう配慮したり、学習の内容を家庭に知らせ、家庭において定着化を図ることが望まれます。

ア 各教科等における個々の学習を、給食の時間を中心として互いに関連付けて指導する。

イ 各教科等に関連のある食品や学習内容を給食の献立に組み入れる。

ウ 教科等で学習した内容と給食の時間での指導との関連付けを図る。

エ 給食の時間に体験したことを、家庭生活に生かす。これを図式化すると次のようになる。



7 特別支援学校における学校給食

(1) 特別支援学校の教育の特性

特別支援学校での教育は、視覚障害者、聴覚障害者、知的障害者、肢体不自由者又は弱者（身体虚弱者を含む。）に対して、幼稚園、小学校、中学校又は高等学校に準ずる教育を施すとともに、障害による学習上又は生活上の困難を克服し自立を図るために必要な知識技能を授けることを目的としています。

特別支援学校の教育課程においては、自立活動が指導領域として特別に設けられています。個々の幼児児童生徒が自立を目指し、障害による学習上又は生活上の困難を主体的に改善・克服するために必要な知識、技能、態度及び習慣を養う指導は、自立活動の指導を中心として行われるものであり、自立活動は、障害のある幼児児童生徒の教育において、教育課程上重要な位置付けとなっています。

(2) 特別支援学校における学校給食の位置付け

学校給食法における「学校給食」とは、学校給食の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であり、この法律で義務教育諸学校とは、学校教育法に規定する小学校、中学校、中等教育学校の前期課程又は特別支援学校の小学部若しくは中学部をいう、と定義されています。このことから、特別支援学校の小学部及び中学部の学校給食の目的と目標は、小学校及び中学校と同じであるといえます。

特別支援学校の幼稚部と高等部については、「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」に基づいて実施されています。この法律で学校給食は、特別支援学校における教育の特殊性にかんがみ、特別支援学校の幼稚部及び高等部において学ぶ幼児及び生徒の心身の健全な発達に資し、あわせて国民の食生活の改善に寄与することを目的としています。

また、この法律において、学校給食法で規定する学校給食実施基準及び学校給食衛生管理基準を準用するとしています。

(3) 特別支援学校における食事に関する指導

障害のある幼児児童生徒が、将来自立し、社会参加するための基盤として、望ましい食習慣を身に付け、自らの健康を管理する力や食物の安全性等を自ら判断する力などを身に付けることは極めて重要なことです。

また、障害のある幼児児童生徒にとって「食べること」とは、咀嚼や嚥下などの食べる機能を促すだけでなく、食事に関する基本動作やコミュニケーション能力、情緒面などの人間として調和的発達を促す重要な行為であると言えます。

これらのことから、特別支援学校の食事に関する指導では、生命の維持や、健康状態の回復や保持、増進など、障害による学習上又は生活上の困難を改善・克服して自立を図るために必要な知識、技能、態度及び習慣を養うための教育活動として

とらえ、指導を展開していく必要があります。

なお、食事に関する指導を自立活動の時間として設定することについて、特別支援学校においては、一人一人の児童生徒について詳細な実態把握を行い、適切な指導計画を作成して指導を展開する必要があることに留意することで、食事に関する指導を自立活動の時間の指導として設定し、総授業時数に含めても差し支えないとされています。

(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

自立活動の視点から食に関する指導を進めるに当たっては、自立活動の内容と食に関する指導の内容との関連を明確にしておくことが必要です。実際の指導に当たっては、以下の項目の中から必要なものを選定し、それらを相互に関連付けて具体的な指導内容を設定し、指導を展開することが大切です。

ア 健康の保持

(ア) 生活のリズムや生活習慣の形成

規則正しい食事時間の習慣化や、食事内容（種類・量）などの改善を図るとともに、偏食や異食、過食、多飲、反芻、嘔吐など食行動・食習慣に関する課題の改善に取り組む。

(イ) 病気の状態の理解と生活管理

自分の病気の状態及び病状の改善や進行の防止に必要な食事の内容について理解し、バランスのとれた食事の仕方を学習するとともに、自分の体によい食べ方をしようとする気持ちや態度を養う。

(ウ) 健康状態の維持・改善

食に関する指導を通じて、食生活と健康について理解するなど、日常生活における適切な健康の自己管理ができるようにする。

イ 心理的な安定

(ア) 情緒の安定

食欲や食事量は、その時々気分や感情など心理面の要因が関与する場合もあることから、学校給食等を通して食事時の情緒の安定を図るとともに、必要に応じて給食をとる環境を工夫する。

(イ) 障害による学習上又は生活場の困難を改善・克服する意欲

視覚障害や肢体不自由のある児童生徒にとって、給食の時間ははしやスプーンの使い方、食器の扱いなどの食事動作を身に付け、向上させることのできる場面であり、そのことが、楽しく食事ができることにも結びつくことから、生活上の困難を児童生徒が自ら改善することができたという成就感をもてるように留意する。

ウ 人間関係の形成

(ア) 他者とのかかわりの基礎

障害が重度でかつ重複している児童生徒の場合、給食の時間は教師とじっくりかかわることのできる場面であることから、食事の援助をする教師の働き掛けを受け入れたり、呼び掛けにこたえたりするなど対人関係を広げるための基礎的な学習を重視する。

(イ) 集団への参加の基礎

学校給食等の場面は、教師や仲間とのやりとりが生まれる状況であることから、教師や仲間を意識して視線を合わせたり、話をしたりできるようにする。また、給食の時間の配膳や下膳などの活動を通して、自分の役割を果たすことができるように基本的な行動の仕方を指導する。

エ 環境の把握

(ア) 保有する感覚の活用

学校給食を通して、様々な食べものを食すことによって味覚や嗅覚等を刺激し、味覚、嗅覚等の感覚機能の発達を促す。

(イ) 認知や行動の手掛かりとなる概念の形成

食材の属性や色、形、大きさ、固さ、量、味など、学校給食等を通して、日常生活に必要な認知や行動の手掛かりとなる概念の形成を図る。

オ 身体の動き

(ア) 姿勢と運動・動作の基本的技能

学校給食を通して、咀嚼・嚥下等の食べる機能を高めるとともに、食事をする際の姿勢保持や外界にある物に手を伸ばす、物をつかむ、つかんだ物を口に運ぶなどの上肢（手指）の運動・動作の改善及び習得を図るなど、日常生活の基本となる身体の動きを促進する。

(イ) 姿勢保持と運動・動作の補助的手段の活用

給食の時間は、毎日設定されており、実際に食事をする場面であることから、児童生徒個々の実態に応じて、使用するスプーンやフォークの柄の部分を持ちやすいように太くする、ベルトを取り付ける、食器を固定する台を用いる、食器の形状や色、素材を変える、姿勢を保持するための特別に制作した椅子を用いるなど、様々な補助用具や自助具を活用して、食事動作の改善を図る。

(ウ) 日常生活に必要な基本動作

学校給食を通して、安定した座位を確保しながら、上肢を十分に動かせるようにし、食事動作の改善、習得を図る。また、運動・動作に応じて、主体的に日常生活をしていく上で必要とされる基本動作を身に付けるようにする。

カ コミュニケーションの基礎的能力

学校給食は、食事を介して教師や仲間と楽しく交流することができる場面であることから、個々の児童生徒のコミュニケーション能力の実態に即して表情や身振り、絵や写真、言葉などを通して、教師や仲間と意思のやりとりができるようにします。

8 高等学校における学校給食

(1) 高等学校における学校給食の位置付け

高等学校については、「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」に基づいて実施されています。この法律で夜間学校給食とは、夜間において授業を行う課程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て実施される給食をいい、勤労青少年教育の重要性にかんがみ、働きながら高等学校の夜間課程において学ぶ青年の身体の健全な発達に資し、併せて国民の食生活の改善に寄与することを目的としています。

また、この法律において、学校給食法で規定する学校給食実施基準及び学校給食衛生管理基準を準用するとしています。

(2) 学校給食の教育課程における位置付け

高等学校における学校給食について、現在主として定時制の課程において行われていますが、その教育課程上の位置付けとしては、学校の指導の方針、施設・設備、生徒の実態などに応じて異なっているので、それぞれの学校の実態に即した教育活動として行われています。生徒の自発的な活動を醸成する機会として役立てることを含めて、ホームルーム活動、学校行事などの特別活動の一環として、そのいずれかの指導計画の中で実施されている場合もあります。

いずれの場合であっても、食事に対する理解や望ましい食習慣を育成することに役立つばかりでなく、健康についての指導や、食事に対する自己管理の能力を育成するための重要な機会であるため、高等学校学習指導要領においては、特に、特別

活動の一環として学校給食を実施する場合には、食育の観点を踏まえた適切な指導を行うこととしています。

生徒たちが心を開き、明るい雰囲気の中で、望ましい食習慣と豊かな人間関係を育成するように配慮することが大切です。

なお、学校給食を実施していない学校においては、ホームルーム活動の健康・安全に関する指導の中で、食に関する望ましい習慣の形成について、指導の充実を図ることが大切です。

(3) 高等学校における食に関する指導

規則正しく調和のとれた食生活は、健康の保持増進の基本であり、近年の生徒等の食生活の乱れが、生活習慣病はもとより心の健康問題にも発展するなど食に起因する新たな健康課題を生起していることから、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけることは極めて重要な課題となっています。

高等学校の時期は、男女ともに心身の発育・発達が著しいことから、食育の観点を踏まえ、自己の健康を管理し改善していく資質や能力の基礎を育成するため、自分の食生活を見直し、自ら改善して、生涯を通じた望ましい食習慣の形成と食事を通して望ましい人間関係や明るい社交性がはぐくまれるよう指導する必要があります。

高等学校学習指導要領総則においても、小・中学校、特別支援学校と同様に学校における食育の推進が次のように明記されています。

学校における体育・健康に関する指導を、生徒の発達の段階を考慮して、学校の教育活動全体を通じて適切に行うことにより、健康で安全な生活と豊かなスポーツライフの実現を目指した教育の充実に努めること。特に、学校における食育の推進並びに体力の向上に関する指導、安全に関する指導及び心身の健康の保持増進に関する指導については、保健体育科、家庭科及び特別活動の時間はもとより、各教科・科目及び総合的な探究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。また、それらの指導を通して、家庭や地域社会との連携を図りながら、日常生活において適切な体育・健康に関する活動の実践を促し、生涯を通じて健康・安全で活力ある生活を送るための基礎が培われるよう配慮すること。

なお、高等学校学習指導要領解説総則編では、学校における食育の推進において、偏った栄養摂取などによる肥満傾向の増加など食に起因する健康課題に適切に対応するため、生徒が食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることにより、生涯にわたって健やかな心身と豊かな人間性をはぐくんでいくための基礎が培われるよう、栄養のバランスや規則正しい食生活、食品の安全性などの指導が一層重視されなければなりません。また、これら心身の健康に関する内容に加えて、自然の恩恵・勤労などへの感謝や食文化などについても教科等の内容と関連させた指導を行うことが効果的です。食に関する指導に当たっては、関係する教科等の取組を中心としつつ、地域や学校の事情に応じ栄養教諭等の専門性を有する教職員及び地域の有識者の協力を得るとともに、特別活動の一環として学校給食を実施する場合にはこれを活用するなど、適切に行うことが重要であるとしています。

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ではじめ、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、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ことで、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

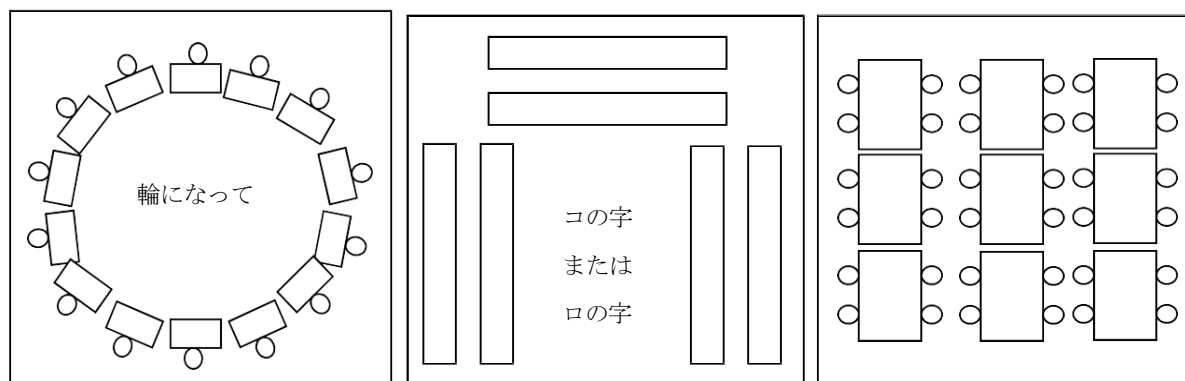
(1) 教室環境の整備

- ・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

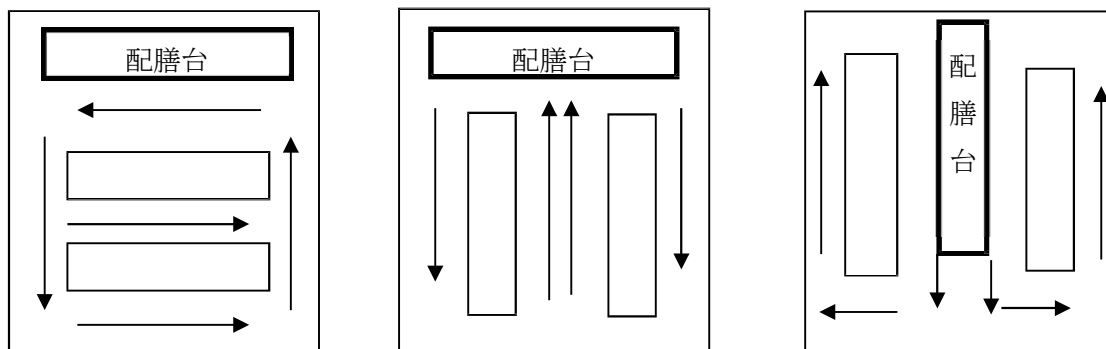
- ・会話の妨げにならない音量にする。

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〉



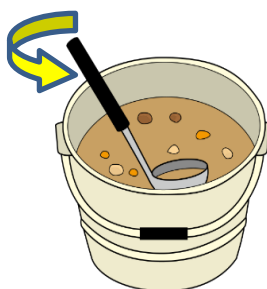
(2) 配膳方法

- ・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。

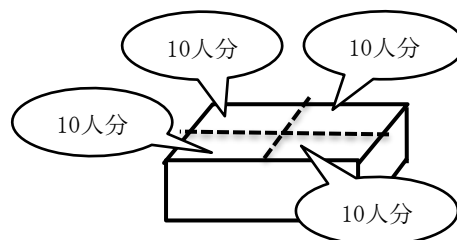
盛り残しがないように食器を手で持って丁寧に



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」などということを行わせない。

(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にさせる。
- ・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

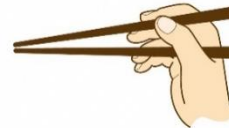
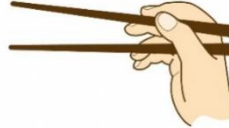
- ・背筋を伸ばす。
- ・食器を正しい位置に置く。（ご飯は左、汁物は右）
- ・椅子に正しく座る。
- ・ひじをつかない。
- ・足を組まない。
- ・後ろを向いたりしない。

(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。 
---	---	---	--

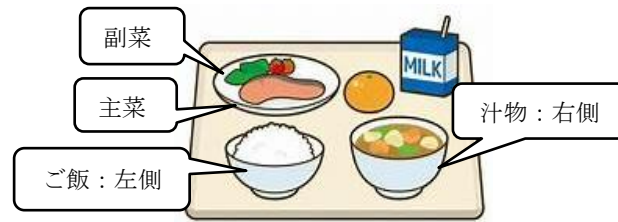
<きらいばしの例>

- ・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、必要な量を食え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えると、どの料理も同じように食えることを指導する。

(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

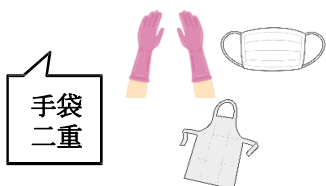
- ・嘔吐物は、嘔吐後直ちに安全に処理し二次感染を予防すること。

【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。

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

学校給食調理場における災害対策には、調理場において火災等を起こさないための事前の対策と、災害が起きた時の対応策の2つがあります。いずれにおいても、平常時から体制を整え（事前の危機管理）、万一の場合の対処法について従事者が理解し行動できる準備や訓練を行い（災害発生時の危機管理）、復旧後の速やかな学校給食再開に向けた手順の確認（事後の危機管理）を、計画的・組織的に行うことが重要です。

(1) 防火対策

ア 日常的な点検・整備

- ・ 出火原因となる火気使用箇所の点検を毎日必ず行う。
- ・ 火気使用箇所付近は常に清掃整理し、不要な可燃物がないか確認する。
- ・ フライヤー等の排気口、排気ダクト等のすすや油塵の管理を行う。
- ・ 回転窯、焼物機、ボイラー等、ガスを使用する機器の燃焼状態を常を確認する。
※一酸化炭素中毒事故を防止するためにも、ガスを使用する機器及び排気設備の作業状況の確認、ほこりや汚れの除去、フィルターの清掃等に努める。

イ 定期的な点検・整備

- ・ 消火器は調理場内の適切な場所に設置し、取り出しやすい状態にする。
- ・ 消火器は目立つ標識を付け、使用法が誰にでもわかるようにする。
- ・ 消火器の薬剤入れ替えや点検は、消防法に基づき適切に行い記録をする。
- ・ 消火栓及び警報装置等の位置や操作は、誰にでも分かり、操作できるようにする。

ウ 避難経路の確保

- ・ 火災発生場所毎の避難経路を策定し、児童生徒及び職員に周知徹底をする。
- ・ 避難経路は2方向以上設定する。
- ・ 避難経路が物品等で塞がれていないか常に点検し改善する。
- ・ 非常口ドアは開錠できるようになっているか点検する。

エ 防火計画の見直し及び防火訓練

防火管理は防火計画を立て、消防署等の指導のもと、随時防火訓練を行い、児童生徒及び職員の防火意識の高揚に努める。

(2) 地震対策

ア 出火防止

地震に伴う火災の発生を防止することは、被害を軽減する上で特に重要です。

(ア) 訓練の徹底

被害が小さいと思われる小規模な地震に際しても、職員は安全確保行動の後、出火を防止するための初動措置（火を消す、ガスを止める等）を行うなど、常に出火防止を図る行動を訓練することが必要である。

なお、立消え安全装置及び感震停止機能を備えたガス機器については、正常に作動したか確認することが大切である。

(イ) 消火器等の準備・管理

万一の出火に備え、初期消火対策を講じておく。調理場内の消火器設置個所の確認と併せて、初期消火対策の役割分担も明確にしておく必要がある。

イ 設備管理

- ・ ボイラー等の設備の総合的な点検は、専門の施行業者に依頼し、定期的に行う。
- ・ 火気使用設備や棚等の落下防止措置については、地震動に十分耐えられる強度をもった施行をする。

ウ 重量物の転落、落下、浸水、混合の防止

- ・地震動によってボイラーの重油等の危険物が溢れることがないようにする。
- ・地震動によってガスボンベ等が転倒することがないようにする。
- ・高架タンク等の転倒、落下防止措置を確認する。
- ・自動消火装置及び燃料の自動停止装置を付け、正しく作動するか確認する。
- ・火気使用設備等周囲の整理整頓をする。
- ・洗浄等で使用する薬物は、万一の場合、混合が発生しないようにする。

エ 燃料等の管理

- ・燃料配管やコックなどは、機能や材質の点でより安全な機器を使用する。
- ・送油管などの緩衝装置の機能を確認する。

オ 大規模地震発生の場合

大規模地震の発生により、建物が崩壊したり初期消火が困難な場合は、安全な避難場所及び避難経路を確認した上で、人命の安全確保を最優先に行動する。

2 平常時の備え

(1) 平常時から検討しておきたい基本項目例

- ア 連絡、指示体制
- イ 初動に関すること
- ウ 備蓄品の確保
- エ 連携体制

ア 連絡、指示体制

チェック項目	ポイント
☐ 学校、給食センターにおいて、災害時の指示系統を明確にしている	校長、センター長と連絡が取れない、到着までに時間がかかるなども想定されます。第2、第3の命令権者をあらかじめ指定し、職員間で共通の認識を持ちましょう。
☐ 緊急連絡網を作成し、職員全員に周知している	電話だけでなく、メール、FAX、SNSなど第2、第3の連絡手段を確認しておきましょう。
☐ 教育委員会、学校等に設置されている災害対策委員会内に、給食部門（もしくは給食担当者）がある	指示、連絡体制の把握は、情報の錯綜を防ぐ意味からも、学校及び学校設置者である教育委員会の大切な責務です。必要に応じ首長部局とも連携を取ります。

イ 初動に関すること

チェック項目	ポイント
☐ 災害発生直後の初動を明確にし、職員に周知している	災害はいつ発生するかわかりません。勤務時間内外、外出時、在宅時など、状況に応じた想定が必要です。その上で、各役職、役割等に沿った行動を行いますが、災害時には臨機応変な対応も求められます。
☐ 災害発生直後の状況確認事項を明確にしている (例示様式 P 138を参照)	管理職の者とすぐに連絡が取れないかもしれません。管理職以外の者でも必要事項を速やかに確認し、学校、教育委員会に連絡できるよう体制を整えておく必要があります。
☐ 災害の規模に応じ、学校、給食センターに参集する職員の範囲をあらかじめ定めておく	管轄の市町村内で震度 6 弱以上の地震があったら全員参集等、災害の規模に応じ、連絡がなくとも参集する職員を指定しておきます。

ウ 備蓄品の確保

チェック項目	ポイント
☐ 各学校、給食センター等の備蓄品の量、内容、消費期限等について把握している	災害時には、当日中に保護者へ児童生徒の引き渡しができない場合も想定されます。食物アレルギーがある人のためにも、アレルゲンフリーの食材を用意しておく配慮が必要です。
☐ 食材、衛生管理用品（マスク、消毒薬、使い捨て手袋等）、消耗品（紙皿、紙コップ、ラップ、アルミホイル）などの備蓄品は適切な場所に保管している ☐ 保管場所を職員全員が承知している	備蓄品は災害時に取り出しやすく、かつ、耐震性がある場所、浸水の恐れがない場所に保管します（分散保管が望ましい）。また、保管場所はすべての職員が把握しておくようにしましょう。
☐ 備蓄品の利用について施設内で情報を共有している	栄養教諭等が出勤できない場合も想定されます。誰もが使えるよう調理、配膳等の手順をまとめてわかりやすい場所に備蓄品と一緒に保管しましょう。
☐ 各市町村で定めた地域防災計画における食料、水の供給方法、供給先、輸送方法を理解している	災害時にはライフラインの断絶が想定されます。地域防災計画は、災害対策基本法第42条に基づき各市町村が策定するもので、食料の供給方法等も記載するよう定められています。自分の市町村の計画に目を通しておきましょう。

エ 連携体制

チェック項目	ポイント
☐ 災害時に連絡が必要な行政機関や、ライフラインの連絡先一覧を作成している	教育委員会、学校給食会、栄養士会、首長部局の危機管理対応課等を確認しておきます。また、水、電気、ガスがそれぞれ止まったとき、どこに連絡をすればよいか等の一覧表を作成しておきます。
☐ 災害時に連絡が必要な業者の連絡先一覧を作成している	日頃から取引をしている業者（JA関係者、肉、魚、野菜等の卸業者）等の連絡先一覧をまとめておきましょう。
☐ 自治体が災害連携協定を結んでいる業者や近隣自治体について把握している	民間の企業等と災害連携協定を結んでいる場合は、どのような支援を受けられるのかを確認しておきましょう。教育委員会は、首長部局と連携し、必要な情報を随時学校現場と共有します。
☐ 教育委員会は、災害連携協定について学校現場（給食センター）と情報を共有している	

CHECK!



「どれだけ備蓄できる？」

災害時の備蓄品は「最低3日分、できれば1週間分が望ましい」と言われています。多くの配送校をもつ共同調理場では、そこまでの量を備蓄するのは難しい場合もあります。災害発生時、当日中に保護者に児童生徒を引き渡しできなかった場合を想定して検討してください。

【参考】

- 食数の目安：全児童生徒数＋職員数＋予備
- 水の備蓄の目安：1人1日 1.5～2リットル（手洗い、調理用は別）

備蓄食は、断水時や調理従事者が感染症に罹患し給食が出せなくなった際などにも役立ちます。

(2) マニュアルの作成

検討した項目を基に、災害対応マニュアルを作成します。

令和3年3月に文部科学省が示した「災害時における学校給食実施体制の構築に関する事例集」において、「被災を経験し、事前にしておくよかったと思う取り組み」の1番に挙げられたのは「ガイドライン・マニュアルの策定」です。（次点は「備蓄品・消耗品（ラップなど）の確保」）

最初からすべての項目を網羅する必要はありません。

市町村、学校等ですでに作成済みのところも、学校給食についての視点が入ったマニュアルになっているか確認し、都度見直して必要な項目を追加していくなど、柔軟に対応します。

参考：「災害時における学校給食実施体制の構築に関する事例集」
（令和3年3月文部科学省）

https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/mext_01332.html



○マニュアルに記載する項目例

項目	検討項目、ポイント
☐ 施設内緊急連絡網	ア 連絡、指示体制
☐ 災害時の職員参集基準	イ 初動に関すること
☐ 災害発生時のフローチャート	イ 初動に関すること
☐ 業者連絡先一覧	エ 連携体制
☐ 被災状況チェック表	イ 初動に関すること
☐ 衛生管理	災害種別に応じた衛生管理について、生ゴミ・残食の処理、回収方法、トイレの殺菌・消毒法等について記載
☐ 備蓄品一覧表	ウ 備蓄品の確保
☐ 非常時用献立	ウ 備蓄品の確保 備蓄品を活用した献立例を作成し、調理法等と一緒に備蓄品とともに保管しておく、栄養教諭等が不在時にも食事の提供ができます。

3 非常・災害時における学校給食施設の役割

(1) 災害発生時の対応

災害発生後、学校給食施設の安全を十分確認した上で、避難者又は災害対策本部等からの要請があった場合、避難生活用スペースとして学校給食調理場を利用することは、災害救済として不可欠である。その際、以下の点に留意することが必要である。

- ・可能な限り「学校給食衛生管理基準」に準じた施設及び調理器具等の利用、食材の管理に努める。
- ・食中毒及び感染症防止のために、調理従事者の確認には十分注意する。
- ・食中毒及び感染症防止のために、避難者に対して、調理した食品の取扱いには十分注意喚起を行う。
- ・避難所運営担当者と連携して、食物アレルギーへの対応、特別食への配慮等、避難者の健康管理に十分注意する。
- ・各市町村自治体の災害対策本部等と学校給食施設管理者が連携・協力して、計画的・組織的に運営・管理を行う。

(2) 学校給食再開への対応

避難運営と同時進行になる場合もあるが、市町村自治体と連携・協力しながら学校再開の準備を進める必要がある。その際、学校給食の再開に当たって以下の点について留意する必要がある。

ア 学校給食施設設備の衛生管理について

学校環境衛生基準に基づき、日常の学校環境衛生管理及び学校給食衛生管理に努めるほか、臨時の衛生検査を行うなど、被災した学校等の適切な衛生状態が確保されるよう配慮する。

(ア) 給食施設設備の清掃、洗浄・消毒の徹底

学校給食施設設備の清掃、洗浄・消毒を行うとともに、学校医、学校薬剤師、保健所等に依頼して、施設内の衛生及び安全管理に万全を期する。特に、被害のあった施設、炊き出しへの協力などで調理従事者以外が使用した施設においては、十分留意する。

浸水等の被害があった地域は感染症の発生の恐れもあることから、「学校環境衛生管理マニュアル」（平成30年度改訂版文部科学省）も参考にして、消毒等の措置を確実に行うこと。

【参考】

○調理場で使用される洗浄剤・消毒剤

「調理場における洗浄・消毒マニュアルPartⅠ」P8～9【文部科学省】

文部科学省ホームページhttps://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1266268.htm

○調理場で使用される洗浄剤・消毒剤

「調理場における洗浄・消毒マニュアルPartⅡ」P10【文部科学省】

文部科学省ホームページhttps://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1292023.htm

(イ) 学校給食従事者の健康状態の確認

学校給食従事者の検便は、給食再開前に必ず実施し、健康状態を把握する。

（学校給食従事者及び給食用物資の搬入業者の感染症等の発生状況を調査し、保健所と連携して食中毒防止対策に万全を期する。）

(ロ) 飲料水等の水質の確認

学校環境衛生基準に基づいた水質を確認すること。長期間断水の場合は、貯水タンク内の清掃及び水質検査、各蛇口からの水質検査が必要な場合があり、水質検査に必要となる予算確保、水質検査機関の被災助教確認など計画的に進める必要がある。

(エ) 学校給食施設及び調理器具等の安全確認

学校給食施設設備のボイラー、ガス配管及びガス器具については専門業者による安全点検を行う必要がある。

イ 段階的な学校給食再開についての留意点

(ア) 調理をしない簡易給食

学校給食施設の被害が大きい又はライフラインが復旧していないため施設を使用できない場合は、調理をしない簡易給食の提供が考えられる。その場合、衛生的に扱えるよう個包装で対応することが望ましい。

【簡易給食の例】

パン、牛乳、 ソーセージ、ヨーグルト	パン、牛乳、 ジャム、チーズ	パン、牛乳、 ゼリー、ナッツ
-----------------------	-------------------	-------------------

(イ) おかずの一部について調理した給食

施設の修繕が完了又はライフラインが復旧したことにより施設内での調理が可能になった場合、完全給食提供までの過程として、調理機器等の安全を確認後、一部のおかずのみ調理した給食の提供が考えられる。

パン、牛乳、 シチュー、バナナ	パン、牛乳、 野菜スープ、リンゴ	パン、牛乳、 わかめスープ、ミカン
--------------------	---------------------	----------------------

(ウ) 完全給食

主食、主菜、副菜、汁物、牛乳等がそろった給食

ウ 保護者への周知・理解

段階的な給食再開において、市町村教育委員会並びに学校から保護者へ給食提供に係る現状について、逐次、具体的に説明を行い、保護者の協力と理解を得ながら実施する。

エ 食物アレルギーを有する児童生徒への配慮について

被災地の学校への給食提供や、被災地からの児童生徒の転入に当たっては、食物アレルギーの有無について十分確認すると同時に、食物アレルギー対応については、市町村教育委員会・学校・給食調理場・家庭の連携を密にし、京都府版「学校等における食物アレルギーの手引き」を参考に実施する。

なお、食物アレルギーを有する児童生徒について、学校間の申し送りを徹底し、適切な対応に配慮する。

オ その他

- ・食器については、水の供給状況や洗浄能力等に合わせて、使い捨ての容器を使用することも考慮する。
- ・近隣の学校給食施設で調理し、運搬する場合は、衛生管理はもとより道路の被災状況も確認するなど安全についても十分配慮する。
- ・保護者等による炊き出しについては、文部科学省の見解を踏まえ、「児童生徒の生命維持に係る緊急対応とし、やむを得ず時限的に実施するもの」に限り教育委員会の適切な判断の上、実施可能とする。

<参考>水害時の消毒について【学校環境衛生管理マニュアルP170】

消毒対策	消毒薬	調整方法	使用方法	注意事項
屋外 (し尿槽や下水があふれた場所、動物の死骸や腐敗物が漂着した場所、氾濫した汚水が付着した壁面、乾燥しにくい床下)	クレゾール石けん	クレゾール石けん液30mLに水を加えて1Lとする。液が濁って沈殿物が生じた場合には上澄み液を使用する。	校舎等のまわりは、じょうろや噴霧器などで濡れる程度に散布する。 壁面は、泥などの汚れを水で落としてから、消毒液を浸した布などでよく拭く。または噴霧器で噴霧する場合は、濡れる程度に噴霧する。	取り扱う際には長袖、長ズボンを着用し、メガネ、マスク、ゴム手袋などを使用し、皮膚や目にかからないよう注意すること。 皮膚についた場合には大量の水と石けんでよく洗い流す。
	オルソ剤	オルソ剤20mLに水を加えて1Lとする。		
屋内 (汚水に浸かった壁面や床、教具・備品等)	逆性石けん	塩化ベンザルコニウムまたは塩化ベンゼトニウムとして0.1%の濃度になるように希釈する。(10%製品の場合、本剤 10mLに水を加えて 1Lとする。) いろいろな濃度のものが市販されているので、希釈倍率に注意。	泥などの汚れを洗い流すか、雑巾などで水拭きしてから、希釈液に浸した布などでよく拭く。または噴霧器で噴霧する場合は、濡れる程度に噴霧する。その後は風通しをよくしそのまま乾燥させる。	目に入った場合は、水で15分以上洗い流し、医師の診察を受けること。 使用する直前に希釈し、希釈する濃度を守ること。他の消毒剤や洗剤などと混合しないこと。他の容器に移して保管しないこと。
手指 (後片付けなどで、汚染された箇所や土に触れた手指)	逆性石けん		汚れを石けんで洗った後、流水で石けんを落とし、洗面器などに入れた消毒液に手首まで浸し、30秒以上もみ洗いをする。その後、乾いたタオルなどでよく拭き取る。石けんが残っていると殺菌力が低下するので、よく洗い流すこと。	浄化微生物に影響を及ぼすので、浄化槽には散布しないこと。
食器類	次亜塩素酸ナトリウム	次亜塩素酸ナトリウムの濃度が0.02%になるように希釈する。(10%製品の場合には、本剤 2mLに水を加えて1Lとする)	食器を水洗いした後、消毒液に5分以上浸し、その上で自然乾燥させる。	
井戸水	次亜塩素酸ナトリウム	残留塩素として1～2ppmの濃度になるよう調整する。(10%製品を使用する場合は、水1Lにつき1滴を加える)		

参考様式例 被災状況報告書

共同調理場・学校から → 市町村教育委員会・災害対策本部へ

被災状況報告

年月日	年 月 日 () 午前・午後 時 分
施設名	学校／ 共同調理場
	電話 FAX
報告者	校長／教頭／場長

以下のとおり被災状況を報告します。(第 報)

○通信、ライフライン

項目	使用の可否	復旧要請	その他
通信手段			
□電話	可・不可	要・否	
□FAX	可・不可	要・否	
□インターネット	可・不可	要・否	
□携帯電話	可・不可	要・否	
電 気	可・不可	要・否	
ガ ス	可・不可	要・否	
水 道	可・不可	要・否	

○施設、人員

項目	状況	救援要請	その他
負傷者の有無	有・無	要・否	
待機児童の有無	有・無	要・否	
施設被害状況	全壊・半壊 ・一部損壊 ・なし	要・否	
職員の参集状況	全員参集・__人参集	要・否	
給食提供可否	可・不可	要・否	

参考様式例

災害時の緊急連絡先リスト

機関（項目）名	電話番号	FAX番号	住所等
所属校			
市町村防災担当課			
市町（組合）教育委員会			
保健所			
電気			
ガス			
水道			
設備メンテナンス			
J A 担当課（担当者名）			
【野菜】			
【肉】			
【魚】			
【米】			
【水】			

災害連携協定先

機関（項目）名	電話番号	FAX番号	協定内容（例）
			パン、水150食提供
			300人分備蓄米提供
			ボランティア2人／日

第10章 学校給食の地産地消

1 地産地消の意義

学校給食に学校が所在する地域の産物を活用することは、児童生徒が給食を通して、特有の風土の中で培われた食文化や、農業をはじめとする地域の産業の状況を理解したり、農作物を作ってくれる人たちへの感謝の心を育むなどの教育上の効果があります。

学校給食法には、「学校給食を活用して食に関する指導を行う際には、地域の産物を活用するなどの創意工夫を通じて、地域の食文化や産業、自然の恩恵に対する理解を深めること」が規定されています。

2 地産地消の取組に向けて

実際に市町村内産や県内産の農産物（以下「地場産物」という。）を学校給食に活用していくためには、地域の生産者や生産者組合、納入業者（以下「生産者等」という。）の協力が不可欠です。

また、市町村の農政担当部署や、教育委員会の理解・協力がなければ、継続した取り組みとすることは難しくなります。

調理場が所在する地域の農産物の生産状況や物流の状況、調理場の規模等によって、対応の方法や手順は違いますが、生産者等との積極的な情報交換や交流、調理場の取組を家庭や地域に発信することを通じて、地域の状況に応じた地産地消に取り組むことができます。

【地産地消の取り組みのポイント（例）】

①学校給食関係者との連携強化

- 教育委員会や農政担当部署と連携し、市町村での行政全体での取組として位置づけるようにします。
- 農政担当部署には、生産者の紹介や生産者との打ち合わせ会議の設定などの協力を依頼します。
- 個々の調理場で取り組むのではなく、市町村単位や、近隣の学校と連携した取組を検討します。
- 調理従事者には、地場産物を給食に使うことの意義を伝え、理解を促します。

②相互理解の促進

- 生産者等を招いての給食交流会や意見交換の場を持ち、地場産物を給食に使用することによる子どもたちの意識の変容や、給食を通して子どもたちが学んでいることを伝え、積極的に協力が得られるようにします。
- 協力者を増やすために、調理場の取組を家庭や地域に発信し、保護者や地域の方々の協力を促します。

③関係機関との情報共有

- 生産者等との情報交換を通じて、意思疎通を図り、信頼関係をつくれます。
- 前年度の献立等を参考に、必要な食材の種類、量、必要な時期等を生産者組合等に伝えます。
- 調理場からの要望事項を具体的に伝えます。
 - ・規格、品質、納品方法、納入時刻など
 - ・献立の決定時期及び発注時期
 - ・契約方法、価格決定、代金の支払い方法
 - ・不測の事態への対応など
- 地場産物の生育状況や収穫時期、流通の状況、新たな食材に関する情報等の集約に努めます。



「栄養教諭等として地産地消に取り組むには？」

- 給食献立年間計画を作成します。
 - ・農産物の収穫期（旬）、地場産物、郷土料理、行事食
- 学校給食施設及び設備並びに人員等の能力に応じて可能な範囲で対応します。
 - ・規格、使用量等
- 取引業者にできるだけ地場産物を扱っていただくよう依頼します。



「学校給食の地産地消とSDGs」

SDGs（持続可能な開発目標）の目標 12.「持続可能な生産消費形態の確保」の実現に向けて、「みどりの食料システム戦略」（令和3年5月策定、農水省）では、消費者の理解・行動変容等の促進と消費拡大を図るため食育の推進に取り組むこととしています。

また、「第4次食育推進基本計画」（令和3年3月策定、農水省）においても、持続可能な食を支える食育を推進するため、学校給食での地場産物の活用に加え、例えば有機食品の利用など有機農業を地域で支える取組事例の共有や地方公共団体の相互の交流、連携を促す取組を推進することとしています。

学校給食における地産地消や食育の取組を通じて、次代の担う子どもたちの持続可能な生産と消費への理解が促進され、実際の行動変容につながることが期待されています。





「有機農業って何？」

科学的に合成された肥料及び農薬を使用しないこと、遺伝子組み換え技術を利用しないことを基本として、環境への負荷を出来る限り低減した農業生産を行う農業のこと。

有機農業は、農業の自然循環機能を大きく増進し、かつ、生物多様性を保全する機能を有し、環境への負荷を低減する農法であることから、実践者の自主性を尊重しながら環境にやさしい農業の一つとして位置付けて推進することとしています。



「『京の伝統野菜』って何？」

京都は千有余年の間、都として栄え、全国から選りすぐりの品々や人、情報が集まりました。野菜も全国から宮廷や社寺に優れた献上品として集まり、京都の肥沃な土壌と豊かな水源、農家の高い栽培技術により改良されてきました。

【京の伝統野菜の定義】

- (1) 明治以前の導入栽培の歴史を有する。
- (2) 京都市域のみならず府内全域を対象とする。
- (3) たけのこを含む。
- (4) キノコ類、シダ類（ぜんまい、わらび他）を除く。
- (5) 栽培又は保存されているもの及び絶滅した品目を含む。



「京のブランド産品」マーク（京マーク）

「京のブランド産品」マーク（京マーク）は、優れた京都の農林水産物の中でも、特に品質を厳選されたものだけに貼られており、生産者はこのマークを「ものづくりの指標」として、日々研鑽を重ねています。

また、ブランド指定産地で生産された農林水産物を原材料としている農林水産加工品についても、基準を満たせば「京のブランド産品」マーク（京マーク）が使用されています。



京都府農林水産部流通・ブランド戦略課ホームページ 参照

<参考>環境に配慮した農産物の認証制度

有機農産物	科学的に合成された肥料及び農薬を使用しないこと、遺伝子組み換え技術を利用しないことを基本として、環境への負荷を出来る限り低減した栽培方法で生産された農産物です。	
京都府みどり認定	「みどりの食料システム法」に基づき、化学肥料・農薬の使用低減などに取り組む農業者の認定制度	
エコファーマー	土づくり及び化学肥料・化学合成農薬の使用を低減する技術を用いる計画を策定している農家により生産されたものです。	

府内産野菜の出回り時期と主な産地

特に多く出回る時期
《 》内は主な産地です

品目	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
トマト						《京田辺・城陽・八幡・和束・亀岡・京丹後》							
きゅうり							《京都市・福知山・宇治田原・京田辺》						
なす							《京田辺・長岡京・向日・京都市》						
賀茂なす							《京都市・亀岡・綾部》						
万願寺とうがらし							《精華・福知山・綾部・舞鶴》						
ピーマン							《綾部》						
えだまめ						《京都市・亀岡・京丹後》							
紫ずきん	《京丹後・福知山・綾部・京丹波・南丹・亀岡ほか》												
さんどまめ							《京田辺・精華・木津川》						
さやえんどう		《精華・木津川》											
だいこん						《京丹後》							
聖護院だいこん			《久御山・城陽・京都市・亀岡・京丹後》										
小かぶ					《京都市・南丹》								
大かぶ					《亀岡・南丹・京丹後》								
洋にんじん					《久御山》								
金時にんじん					《京都市・京丹後》								
堀川ごぼう										《京丹後・福知山・舞鶴》			
ぼれいしょ						《亀岡・木津川》							
かんしょ					《京丹後》								
えびいも			《木津川・精華・京田辺・福知山・綾部・舞鶴・京丹後》										
たまねぎ								《亀岡・南丹》					
ほうれんそう			《京都市・京丹波・福知山》										
きくな				《京都市・南丹》									
こまつな				《京都市・亀岡》									
はたけな						《京都市》							
九条ねぎ					《京都市・南丹・京丹後》								
みず菜	《京丹後・伊根・与謝野・綾部・舞鶴・福知山・京丹波・南丹・亀岡・京都市・宇治・城陽・宇治田原・木津川・井手ほか》												
壬生菜				《南丹・京都市》									
きゃべつ				《京都市》									
はくさい						《京都市・亀岡》							
フロッコリー					《京丹後・綾部・宇治》								
花菜						《長岡京・精華・井手》							
たけのこ		《京都市・長岡京・向日・大山崎・木津川》											
品目	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	

出典:「いただきます。地元産」プラン京都府推進協議会

きょう と ぶ おも の う りん すい さん ぶつ 京都府の主な農林水産物



※マップ：下記ホームページよりダウンロードできます。

出典「いただきます。地元産」京都府の地産地消
 京都府農林水産部流通・ブランド戦略課ホームページ
<https://www.pref.kyoto.jp/tisantisho/>



第11章 学校給食費の会計処理

学校給食費は私会計で処理されている自治体もありますが、文部科学省では「学校給食費の公会計化について」及び「学校給食費徴収・管理に関するガイドライン」※により学校給食費公会計化の推進を図っています。これにより公会計化を導入あるいは検討している市町村も増えてきました。公会計の処理では地方公共団体の関与の余地が多くなりますが、ここでは私会計としての処理について記載します。

※「学校給食費の公会計化について」及び「学校給食費徴収・管理に関するガイドライン」は文部科学省ホームページでも公表

・[学校給食費の公会計化について（概要資料）](#)

・[学校給食費徴収・管理に関するガイドライン](#)

学校給食費会計は、P T A会費会計、教材費会計等他の私会計部門とは明確に区別して、一個の独立した会計として処理し、毎年度計画的に事業運営が行われるように適切な予算編成、執行に留意する必要があります。

また、給食費はすべて児童生徒に学校給食として還元する必要があるので、予算の執行にあたっては、年度末に多額の余剰金が生じたり、不足によって学校給食の運営に支障をきたすことのないように、十分注意します。

1 学校給食費の法的根拠

学校給食の実施に必要な経費の負担については、学校給食法第11条及び同法施行令第2条に規定されており、その内訳については、表1のとおりです。

なお、学校給食法第11条の規定は、経費の負担関係を明らかにしたものであるが、保護者の負担を軽減するために、設置者が学校給食費を予算に計上し、保護者に補助することを禁止した趣旨のものではありません。

表1 学校給食の実施に必要な経費

経費区分	負担区分	法的根拠	内訳	備考
食材料費	保護者※1	学校給食法※3 第11条第2項	パン・米飯・牛乳・おかず等の代金	通常「学校給食費」という。
光熱水費	保護者 (設置者※2)		調理、手洗い等に要する費用	管理運営に要する経費
施設設備費	設置者	学校給食法 第11条第1項	学校給食実施のための施設設備費	
修繕費		学校給食法 第11条第1項 同法施行令 第2条2号	学校給食施設設備の修繕費	
人件費		学校給食法 第11条第1項 同法施行令 第2条1号	学校給食に従事する職員に要する給与、その他の人件費等	

※1 学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第16条に規定する保護者

夜間課程を置く高等学校における学校給食の場合は、生徒

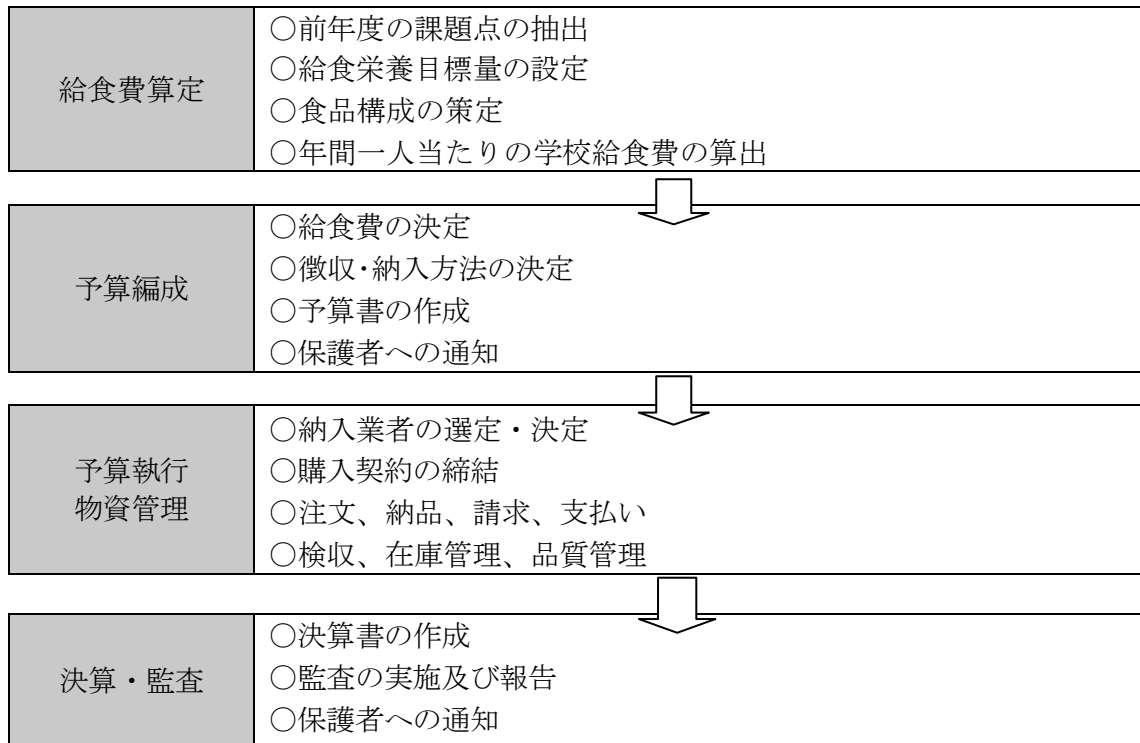
※2 学校給食の実施に関する事務処理および指導の指針について（昭和48年6月文部省体育局）において、光熱水費については学校の設置者が負担することが望ましいとされています。

※3 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においては第5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においては第5条に規定されています。

2 会計処理上の留意点

- (1) 同一人が会計事務、発注・検収等すべての事務を担当しないよう校務分掌を定めま
す。
- (2) 金銭出納はすべて帳簿を通し、支払いは原則として口座振替払いとします。
- (3) 通帳・届出印は別々に施錠できる場所等で保管するなど厳重に保管します。
- (4) 現金の取扱いには充分注意し、速やかに銀行口座等に入金します。
- (5) 個人別徴収台帳を備えるなど、個人毎の給食費の徴収状況を明らかにします。
- (6) 多額の繰越金や不足金が発生しないよう、適正な執行に努めます。

3 給食会計事務の流れ



4 学校給食費の算定

学校給食費は、児童生徒に必要な栄養量を満たすことや、食事内容の充実等に配慮しながら、前年度の実績や食品の価格動向などの要素を考慮して、適正に算定する必要があります。

また、決定にあたっては、学校給食運営委員会等において協議するほか、保護者の理解が得られるように十分配慮することが大切です。

＜給食費算定の際に考慮する要素＞

- ア 幼児児童生徒 1 人 1 回当たりの市町村・学校の学校給食摂取基準
- イ 幼児児童生徒 1 人 1 回当たりの市町村・学校の標準食品構成表
- ウ 食品の廃棄率
- エ 前年度に使用した食品の品目、使用量及び使用頻度の実態
- オ 前年度に使用した各食品別又は食品分類別の年間平均購入価格及び過去数年間の物価上昇率の推移
- カ 食事内容の充実（特に質の向上や適切な分量）
- キ 行事食などの考慮
- ク 年間学校給食実施予定回数
- ケ 給食物資購入の方法、地域の食生活の実態など

(1) 学校給食費（食材料費）の算定の手順

ア 食品群ごとの食品構成比を算出する

(ア) 前年度の各食品の年間使用量に可食部率（100％－廃棄率）を乗じて年間純使用量を算出します。野菜等の廃棄率は調理場で異なる場合があり、日本食品成分表に記載されている数値であるとは限らないため、調理場での実態を把握することが必要です。

(イ) 各食品を食品群別に分類し、各食品の年間純使用量を年間延べ人数で除して、1人1食当たり平均純使用量を算出します。

$$\text{各食品の年間使用量（可食部）} \div \text{年間延べ人数（食数} \times \text{給食日数）} = 1 \text{人1食当たり平均純使用量}$$

(ウ) 食品群別に使用食品の使用頻度、献立計画を勘案して構成比率を求め、その合計が100となるように調整し、構成比表を作成します。（表2）

表2 食品群ごとの食品構成比の算出の例（緑黄色野菜類の場合）

食品名	年間純使用量(kg)		食品名	緑黄色野菜類の食品構成比(%)
にんじん	189.5		にんじん	50
こまつな	49.4		こまつな	13
ほうれんそう	25.8		ほうれんそう	8
青ねぎ	22.4		青ねぎ	6
かぼちゃ	18.7		かぼちゃ	4
かぼちゃ(冷凍)	11.0		かぼちゃ(冷凍)	4
水菜	13.1		水菜	4
チンゲンツアイ	9.6		チンゲンツアイ	3
ピーマン	6.6		ピーマン	3
ブロッコリー	7.1		ブロッコリー	3
洋種なばな(茎葉、生)	2.0		洋種なばな(茎葉、生)	2
				100

全体を100%として算出する

構成比率
(合計を100とする)

イ アの食品構成比を用いて食品群別荷重栄養成分値を算出する

食品ごとに食品構成比率を重量に置き換え（例：50％→50g）、食品成分表を用いて成分値を算出し、食品群別に合計した数値をその食品群の荷重平均栄養成分値とします。（表3）

表3 食品群ごとの荷重平均栄養成分値の計算例（緑黄色野菜類の場合）

食 品 名	食品構成比	単位	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	食物繊維 総量 g	食塩 相当量 g
にんじん	50	g	18	0.4	0.1	14	5	1.4	0.1
こまつな	13	g	2	0.2	0.0	22	2	0.2	0.0
ほうれんそう	8	g	1	0.2	0.0	4	6	0.2	0.0
青ねぎ	6	g	2	0.1	0.0	5	1	0.2	0.0
かぼちゃ	4	g	3	0.1	0.0	1	1	0.1	0.0
かぼちゃ(冷凍)	4	g	3	0.1	0.0	1	1	0.2	0.0
水菜	4	g	1	0.1	0.0	8	1	0.1	0.0
チンゲンツアイ	3	g	0	0.0	0.0	3	0	0.0	0.0
ピーマン	3	g	1	0.0	0.0	0	0	0.1	0.0
ブロッコリー	3	g	1	0.2	0.0	2	1	0.2	0.0
洋種なばな(茎葉、生)	2	g	1	0.1	0.0	2	1	0.1	0.0
緑黄色野菜類 荷重平均栄養成分値	100	g	33	1.5	0.1	62	19	2.8	0.1

緑黄色野菜類の荷重平均栄養成分値100 g に対する栄養価

ウ 食品群別荷重栄養成分表を作成

イの食品群ごとの荷重平均栄養成分値を一覧表にまとめ、食品群別荷重栄養成分表を作成します。（表4）

表4 食品群別荷重平均栄養成分表の例

食品群名	分量	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	食物繊維 総量 g	食塩相 当量 g
	g							
パン	100	503	13.7	9.6	61	36	3.3	1.8
米等	100	342	6.2	0.9	6	23	1.1	0.0
牛乳	100	61	3.3	3.8	110	10	0.0	0.1
小麦及び製品	100	292	9.8	2.3	20	28	3.5	0.2
芋及び澱粉類	100	80	1.6	0.0	13	16	6.0	0.0
砂糖	100	391	0.0	0.0	3	1	0.0	0.0
豆類	100	339	28.8	13.6	152	187	20.9	0.0
豆製品類	100	129	10.1	10.1	145	71	1.2	0.0
種実類	100	607	20.3	54.6	1170	359	12.5	0.0
緑黄色野菜類	100	33	1.5	0.1	62	19	2.8	0.1
その他野菜類	100	30	1.1	0.0	31	12	1.8	0.1
果物類	100	51	0.6	0.0	12	9	0.5	0.0
きのこ類	100	32	3.0	0.3	3	14	4.3	0.0
藻類	100	206	17.4	3.6	841	588	44.5	9.2
魚介類	100	148	18.0	8.6	27	28	0.0	0.6
小魚類	100	158	30.3	4.7	472	94	0.0	4.4
肉類	100	158	19.9	9.0	2	22	0.0	0.0
卵類	100	142	12.2	10.2	46	10	0.0	0.4
乳類	100	95	4.6	2.3	176	15	0.8	0.2
油脂類	100	839	0.2	95.3	4	1	0.0	0.5
菓子類	100	227	1.3	0.3	29	8	1.8	0.4
嗜好飲料類	100	148	0.2	0.0	3	3	0.0	1.0
調味料香辛料	100	104	6.2	4.7	38	44	0.9	8.5

エ 食品群別荷重平均単価表を作成する

(ア) 年間平均単価の算出

前年度の年間購入金額を年間購入量で除して、各食品のkg当たり平均購入単価を算出する。さらに、平均購入単価を100 g 当たりに換算する。

各食品の年間購入金額 ÷ 各食品の年間購入量 (kg)
 = 各食品のkg当たりの平均購入単価 → 100 g 当たりに換算

(イ) アの構成比率を重量に置き換え、各食品の年間平均単価を乗じて、食品群別に合計した数値を食品群別の荷重平均単価とし、食品群100g当たりの荷重平均単価を算出します。一覧表にまとめ、食品群別荷重平均単価表を作成します。(表5)

表5 食品群別荷重平均単価表の例

食品群名	分量	エネルギー	たんぱく質	脂質		食物繊維総量	食塩相当量	単 価
	g	kcal	g	g		g	g	円
パン	100	503	13.7	9.6		3.3	1.8	99.16
米等	100	342	6.2	0.9		1.1	0.0	49.18
牛乳	100	61	3.3	3.8		0.0	0.1	34.60
小麦及び製品	100	292	9.8	2.3		3.5	0.2	37.89
芋及び澱粉類	100	80	1.6	0.0		6.0	0.0	64.60
砂糖	100	391	0.0	0.0		0.0	0.0	31.85
豆類	100	339	28.8	13.6		20.9	0.0	85.83
豆製品類	100	129	10.1	10.1		1.2	0.0	41.27
種実類	100	607	20.3	54.6		12.5	0.0	169.55
緑黄色野菜類	100	33	1.5	0.1		2.8	0.1	80.56
その他野菜類	100	30	1.1	0.0		1.8	0.1	37.08
果物類	100	51	0.6	0.0		0.5	0.0	105.59
きのこ類	100	32	3.0	0.3		4.3	0.0	151.74
藻類	100	206	17.4	3.6		44.5	9.2	6,586.16
魚介類	100	148	18.0	8.6		0.0	0.6	187.26
小魚類	100	158	30.3	4.7		0.0	4.4	569.16
肉類	100	158	19.9	9.0		0.0	0.0	171.18
卵類	100	142	12.2	10.2		0.0	0.4	73.48
乳類	100	95	4.6	2.3		0.8	0.2	73.73
油脂類	100	839	0.2	95.3		0.0	0.5	161.43
菓子類	100	227	1.3	0.3		1.8	0.4	188.78
嗜好飲料類	100	148	0.2	0.0		0.0	1.0	70.12
調味料香辛料	100	104	6.2	4.7		0.9	8.5	98.58

100 g 当たりの単価

オ 給与栄養目標量を満たすように食品構成を策定する

給与栄養量を満たすように食品群別荷重平均栄養成分表（表4）の値から、食品群別に摂取量を決め、食品構成を策定します。勘案する際には、食品の概量等も考慮した献立計画（表6）とします。献立計画では、主食やおかずの内容について、食品群別に使用量・使用頻度から、1人1食当たりの使用量に換算し、食品構成を割り出します。

ただし、前年度の栄養価等の状況をもとに栄養管理や食事内容において問題があった場合は、今年度の献立計画を補正します。

表6 献立計画例

	食品構成区分	1人1食当たりの食品構成(g)	献立計画	備考
主食	パン(小麦)	10	週1回	火曜日 小麦粉 50g使用のパン
	ごはん・大麦	64	週4回	1食 米・大麦 合計 80g
ミルク	牛乳	195	毎日	牛乳1本 206g 月に1回 ヨーグルトドリンク
おかず	魚介類	19	週1.5回	切身 50g 月6回 ツナ缶・練り製品(25g程度)月3回
	肉類	26	週3回	個付 50g 週1回 煮物・炒め物 30g程度 週2回 汁物・和え物 20g程度 週1回

カ 1人1食当たりの学校給食費を算出

おかずについては、食品群別荷重平均単価表と食品構成表により算出した金額に、物価上昇率（予想）を乗じて算出します。これに主食、牛乳の価格を加算して、1人1食当たりの給食費とします。1人1食当たりの給食費に年間給食日数をかけ、年間必要額を算出します。

(ア) 主食 ※表6参照

年間の米飯・パンの回数と物資供給金額から、主食としての1人1回当たりの平均金額を算出します。※表8参照

公益財団法人京都府学校給食会からの学校給食用物資（パン・米飯（委託炊飯方式）・米穀等）の供給価格を使用して計算します。※表8参照

(イ) 牛乳

京都府教育委員会から通知される、京都府農林水産部長（畜産課）決定の保護者負担額とします。

(ウ) おかず

オで出した1人1食当たりの食品構成(g)に、食品構成区分別の1g単価を乗じ、消費者物価指数（総務省統計局）を勘案して予想価格を算出します。

○食品構成を基にした1人1食当たり学校給食費算出方法 ※表7参照

1人1食当たりの食品構成(g) × 食品構成区分別の平均単価(g) を加算
＝ 1人1食当たり学校給食費

○物価動向等を反映する

1食当たり単価の算出後、総務省統計局が公表している消費者物価指数（食料指数）等の資料を参考に、物価上昇率（予想）を加味した単価を算出する。

給食費 1食当たり単価×物価上昇率（予想）＝物価動向反映後の単価

【参考】消費者物価指数（総務省統計局）ホームページURL

<https://www.stat.go.jp/data/cpi/>



(エ) 食事内容の向上、地場産物の活用等の実施に係る金額の算出

行事食や選択給食、食物アレルギー対応など食事内容の向上や地場産物の活用等を前年度と比較して、実施する際に必要となる金額を算出する。

(オ) 年間給食費及び月額給食費の算出

（年額） 物価動向反映後単価×年間給食実施回数＝年間給食費

（月額） 年間給食費÷徴収月数＝月額給食費

【参考】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）

CHECK!



「計算には栄養管理ソフトを活用しましょう」

① 栄養管理ソフトの既存の帳票データを活用しましょう。

例：食品ごとの年間購入量、年間純使用量、年間購入金額は、年次帳票の「年間使用食品推移表」の数値から活用できます。

② 栄養管理ソフトの献立作成画面を活用しましょう。

例：食品群別荷重平均栄養成分値の算出は、栄養管理ソフトの献立作成画面を活用して計算することができます。構成する食品名を入力し、構成比率を一人分量として入力します。一人分量の合計が100gとなるよう構成すると、栄養価の合計がその食品群別荷重平均栄養成分値となります。

③ 栄養管理ソフトの食品マスタの新規作成機能を活用してみましょう。

例1：食品マスタの新規作成機能により、新しい食品カードを作成することができます。食品名の欄に「食品群名」を、栄養価の欄に②で求めた「荷重平均栄養値」を入力し食品カードを作成します。食品カードの準備ができたなら、献立作成画面にて、食品名の欄に食品群名を入力し、食品構成比の数値を一人分量に入力します。栄養価の合計が給与目標栄養量を満たすように食品構成比を勘案します。

例2：食品マスタの新規作成機能により、新しい食品カードを作成する際、単価入力欄に食品群別荷重平均単価（100g単価）を入力しておきます。このように食品構成比の算出の作業を行うことで、1人1食当たりの学校給食費を同時に算出することができます。

表7 児童生徒1人1食当たり給食費算出の例（小学校中学年）

	食品構成区分	1人1食当 たりの食品 構成	エネルギー	たんぱく 質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	レチノール活性 当量	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維 総量	食塩 相当量	単価 (100g)	単価 (1g)	金額
		g	kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g	円	円	円
主食	パン	10	50	1.4	1.0	6	4	0.1	0.1	0	0.02	0.02	0	0.3	0.2	99.16	0.99	9.92
	米等	64	219	4.0	0.6	4	15	0.5	0.9	0	0.10	0.01	0	0.7	0.0	49.18	0.49	31.48
ミルク	牛乳	195	119	6.4	7.4	215	20	0.0	0.8	74	0.08	0.29	2	0.0	0.2	34.60	0.35	67.47
おかず	小麦及び製品	9	26	0.9	0.2	2	3	0.1	0.1	0	0.01	0.00	0	0.3	0.0	37.89	0.38	3.41
	芋及び澱粉類	30	24	0.5	0.0	4	5	0.1	0.0	0	0.02	0.00	6	1.8	0.0	64.60	0.65	19.38
	砂糖	1.5	6	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	31.85	0.32	0.64
	豆類	3	10	0.9	0.4	5	6	0.2	0.1	0	0.02	0.01	0	0.6	0.0	85.83	0.86	2.57
	豆製品類	20	26	2.0	2.0	29	14	0.4	0.2	0	0.02	0.01	0	0.2	0.0	41.27	0.41	8.25
	種実類	1	6	0.2	0.5	12	4	0.1	0.1	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	169.55	1.70	1.70
	緑黄色野菜類	40	13	0.6	0.0	25	8	0.4	0.1	188	0.03	0.04	11	1.1	0.0	80.56	0.81	32.22
	その他野菜類	60	18	0.7	0.0	19	7	0.1	0.1	1	0.02	0.01	8	1.1	0.1	37.08	0.37	22.25
	きのこ類	1.6	1	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	151.74	1.52	3.03
	藻類	0.3	1	0.1	0.0	3	2	0.0	0.0	2	0.00	0.00	0	0.1	0.0	6,586.16	65.86	0.00
	魚介類	19	27	3.2	1.5	5	5	0.1	0.1	8	0.01	0.03	0	0.0	0.1	187.26	1.87	33.71
	小魚類	0.5	1	0.2	0.0	2	0	0.0	0.0	1	0.00	0.00	0	0.0	0.0	569.16	5.69	5.69
	肉類	26	43	5.4	2.4	1	6	0.2	0.5	41	0.14	0.05	0	0.0	0.0	171.18	1.71	46.22
	卵類	8	11	1.0	0.8	4	1	0.1	0.1	17	0.00	0.03	0	0.0	0.0	73.48	0.73	5.88
	乳類	8	8	0.4	0.2	14	1	0.2	0.0	2	0.00	0.02	0	0.1	0.0	73.73	0.74	5.90
	油脂類	2	17	0.0	1.9	0	0	0.0	0.0	3	0.00	0.00	0	0.0	0.0	161.43	1.61	3.23
	嗜好飲料類	2	3	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	70.12	0.70	1.40
	調味料香辛料	14	15	0.9	0.7	5	6	0.2	0.1	1	0.00	0.02	0	0.1	1.2	98.58	0.99	13.80
	果物類	4	2	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	2	0.00	0.00	1	0.0	0.0	105.59	1.06	4.22
	菓子類	2	5	0.0	0.0	1	0	0.0	0.0	0	0.00	0.01	0	0.0	0.0	188.78	1.89	3.78
																税抜金額合計		326.15
単 純 合 計 値		520.90	651	28.8	19.6	356	107	2.8	3.3	340	0.47	0.55	28	6.6	1.8	消費税(8%)合計		26.00
基 準 値		0.00	650	26.0	19.5	350	50	3.0	2.0	200	0.40	0.40	25	4.5	2.0	消費税(10%)合計		0.00
充 足 率		(%)	100	111	101	102	214	93	165	170	118	138	112	147				
																税込金額合計		352.15

1人1食当たりの
食品構成量

1人1食当たりの給食費

表8 主食価格の算出例

年間216日（パン43日、米飯173日）の場合

小学校（中学年）	中学校
パン代 11円45銭 内訳 ○パン（小麦粉 60 g） 57円 53銭 $57.53 \times 43 \text{日} \div 216 \text{日} \approx 11 \text{円 } 45 \text{銭}$ ※パンの加工費や袋代等あれば加算	パン代 12円41銭 内訳 ○パン（小麦粉 80 g） 62円 37銭 $62.37 \times 43 \text{日} \div 216 \text{日} \approx 12 \text{円 } 42 \text{銭}$ ※パンの加工費や袋代等あれば加算
米飯代 27円30銭 内訳 ○米飯（米 80 g） 34円 08銭 $34.08 \times 173 \text{日} \div 216 \text{日} \approx 27 \text{円 } 30 \text{銭}$ ※委託米飯の場合は加算	米飯代 34円12銭 内訳 ○米飯（米 100 g） 42円 60銭 $42.60 \times 173 \text{日} \div 216 \text{日} \approx 34 \text{円 } 12 \text{銭}$ ※委託米飯の場合は加算

(2) 特別支援学校の食費の算定

京都府立特別支援学校の給食・寄宿舎食に係る費用は、各校ごとに決定しています。
 なお、特別支援学校の学校給食費及び寄宿舎の食費は就学奨励費の対象となります。

特別支援教育就学奨励費

特別支援学校及び小・中学校の特別支援学級等への就学の充実を図るため、障害のある児童生徒等の保護者の経済的負担を軽減するために必要な援助を行い、もってこれらの学校への就学を奨励するとともに特別支援教育の振興を図る。

（根拠法：特別支援学校への就学奨励に関する法律）