

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心を育む	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
--------	-----