

教 健 体 第 1326 号  
令和 5 年（2023 年）3 月 27 日

各 教 育 局 長  
関 係 道 立 学 校 長  
各 市 町 村 教 育 委 員 会 教 育 長  
（ 各 市 町 村 立 学 校 長 ） 様  
（ 各 共 同 調 理 場 長 ）  
各 学 校 給 食 組 合 教 育 委 員 会 教 育 長  
（ 各 共 同 調 理 場 長 ）

北海道教育庁学校教育局健康・体育課長 今 村 隆 之

新型コロナウイルス感染症対策としての学校給食等の対応について（通知）

このことについては、令和 2 年（2020 年）5 月 26 日付け教健体第 151-1 号及び 151-2 号により対応いただいていたところですが、「学校における新型コロナウイルス感染症対策について」（令和 5 年（2023 年）2 月 6 日付け教健体第 1146 号）及び「新学期以降の学校におけるマスクの見直し等について」（令和 5 年（2023 年）3 月 17 日付け教健体第 1297 号）を踏まえ、通知の内容を一部改訂しましたので、お知らせします。

つきましては、本通知を踏まえ、引き続き管轄の保健所等と連携を図り、地域の感染状況を把握するとともに、貴校の学校給食及び寄宿舎調理場の施設設備、人員等の状況を十分に考慮し、学校給食等を起因とする事故防止の徹底に万全を期していただくようお願いいたします。

なお、今後の文部科学省における関係法令等の改正に伴い、この取扱いも改訂されることがあり得ますので、その旨御承知おきください。

記

## 1 共通事項

### (1) 学校給食等の安全性の確保

ア 各学校の実情等に応じて、「日常の給食指導の要領（例）」（別紙 1）を参考に各学校で要領を作成し、事前に全教職員が研修を行うなど、給食指導の内容を共通理解の上、児童生徒への衛生管理等について適切に指導すること。

イ 大声での会話を控える、机を向かい合わせにしない、向かい合わせにする場合には対面の児童生徒等の間に一定の距離（1 m 程度）を確保する等の措置を講じることにより、「黙食」は必要ないこと。

ウ 盛り付け、配膳を行う前に、準備や食事に使用する机等を清拭すること。

エ 盛り付け、配膳を行う児童生徒及び教職員は、清潔なエプロン、帽子（三角巾）、マスクを必ず着用すること。また、エプロン、帽子等は個人で用意し、共有しないこと。

オ 学級担任等は、国の定める学校給食衛生管理基準に基づき、盛り付け及び配膳を行う者（教職員を含む。）の健康状況、身支度、手洗いの確認を行い、「健康観察票」（別紙2）に記録すること。

カ 盛り付けの際に器具等を使用する際は、手洗い又は手指衛生を徹底すること。

キ 一度児童生徒に配膳した給食は、量の調整などを行わないこと。

ク おかわりがある時は、触れ合わない程度の距離を確保し、料理を取る前に手洗いなどの手指衛生を必ず行い、料理のそばでは会話を控えること。

ケ 喫食中は、机上にハンカチ等を置いて、いつでも使用できるようにするなど、咳エチケットを徹底すること。

コ 栄養教諭は、児童生徒が栄養バランスのよい食事のとり方を理解し、免疫力を高める望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校給食を提供する学校等及び家庭に対し献立等に関する情報提供を積極的に行うとともに、学級担任等と連携し、学校給食を活用した食に関する指導の充実を図ること。

サ 食器等の後片付けを児童生徒が行う場合には、触れ合わない程度の距離を確保し、一人一人順番に行うこと。

シ 牛乳パックのリサイクル等の活動は、触れ合わない程度の距離を確保し、大声での会話は控えること。

ス 食中毒の防止を図るため、学校給食等の持ち帰りはさせないこと。

## (2) 学校給食調理場における衛生管理等

ア 臨時休業中に学校給食等を休止していた場合は、再開前に調理場内の施設・設備等の洗浄・消毒を行うこと。また、学校薬剤師等による臨時衛生検査を実施すること。（定期検査票第2票）

イ 学校給食従事者（受配校の配膳員、配送車職員を含む。）の健康状況等の確認、記録は、「検温、咳、倦怠感等」を加えた「個人別健康観察記録票」（別紙3）に基づき、確実に行うこと。また、体調等に変化があった場合には、作業中であっても衛生管理責任者等に申し出ることを徹底すること。

ウ 学校給食従事者（受配校の配膳員、配送車職員を含む。）が休憩する場所は、換気の徹底、身体的な距離の確保、大声での会話を控えるなどの対策を行うこと。

## 2 感染が広がった場合における対応の追加事項

次の事項を踏まえ、地域の実情に合わせて、適切に対応すること。

### (1) 学校給食等の安全性の確保

ア 盛り付け及び配膳は、児童生徒に行わせず教職員が行うこと。

イ 学級の児童生徒が複数の教室等に分かれて喫食する場合についても、各教室等に必ず教職員を配置し、教職員不在の状況にしないこと。

ウ 食物アレルギーを有する児童生徒の情報や対応方法については、必ず担当する教職員で情報共有すること。

### (2) 学校給食調理場における衛生管理等

ア 弁当容器等に盛り付けて提供する場合は、学校給食衛生管理基準に基づき、衛生的な作業工程及び作業動線となるよう、献立作成や調理作業に十分配慮すること。

また、調理後の食品は適切な温度管理を行い、調理終了後2時間以内に喫食できるように、学校給食等を提供する学校等との連携を図り、適切に対応すること。

イ 配膳を伴わない簡易な給食を提供する場合であっても、可能な限り栄養のバランスに配慮すること。

### 3 臨時休業等により学校給食が休止等となった場合の食材等の管理

- (1) 発注済みの食品のキャンセルが発生した場合には、学校と業者間で十分に調整を行うとともに、業者に一方的に負担を強いることのないよう配慮すること。
- (2) 既に納品されている食品については、賞味期限等の確認を行い、給食再開時に使用可能なものは、適切に保存管理を行うこと。（要冷蔵品を調理場内で冷凍したり、一度解凍した食品を再冷凍したりすることがないように注意する。）
- (3) (2)で管理した食品を使用する場合は、使用日に再度検収を行い記録するとともに、保存食を採取すること。また、適切に加熱調理を行うこと。
- (4) キャンセルできなかった食品のうち、(2)以外の未利用食品は、フードバンクへ寄附するなど、食品ロスの削減に努めること。

〔学校給食振興・指導係（担当：三好）  
電話 011-231-4111 内線 35-668〕

新型コロナウイルス感染症対策としての学校給食等の対応について（令和2年5月26日付け教健体第151号通知記）（新旧対照表）

変 更	現 行	備考
<p>1 <del>レベル1、2、3</del>地域の共通事項</p> <p>(1) 学校給食等の安全性の確保</p> <p>ア 各学校の実情等に応じて、「日常の給食指導の要領(例)」（別紙1）を参考に各学校で要領を作成し、事前に全教職員が研修を行うなど、給食指導の内容を共通理解の上、児童生徒への衛生管理等について適切に指導すること。</p> <p>イ 大声での会話を控える、机を向かい合わせにしない、向かい合わせにする場合には対面の児童生徒等の間に一定の距離（1m程度）を確保する等の措置を講じることにより、「黙食」は必要ないこと。</p> <p>ウ 盛り付け、配膳を行う前に、準備や食事を使用する机等を清拭すること。</p> <p>エ 盛り付け、配膳を行う児童生徒及び教職員は、清潔なエプロン、帽子（三角巾）、マスクを必ず着用すること。また、エプロン、帽子等は個人で用意し、共有しないこと。</p> <p>オ 学級担任等は、国の定める学校給食衛生管理基準に基づき、盛り付け及び配膳を行う者（教職員を含む。）の健康状況、身支度、手洗いの確認を行い、「健康観察票」（別紙2）に記録すること。</p> <p>カ 盛り付けの際に器具等を使用する際は、手洗い又は手指衛生を徹底すること。</p> <p>キ 一度児童生徒に配膳した給食は、量の調整などを行わないこと。</p> <p>ク おかわりがある時は、触れ合わない程度の距離を確保し、料理を取る前に手洗いなどの手指衛生を必ず行い、料理のそばでは会話を控えること。</p>	<p>1 レベル1、2、3地域の共通事項</p> <p>(1) 学校給食等の安全性の確保</p> <p>ア 各学校で作成の「日常の給食指導の要領」に基づき事前に全教職員が研修を行うなど、給食指導の内容を共通理解の上、児童生徒への衛生管理等について適切に指導すること。</p> <p>イ 食事をする机等は、地域の感染レベルに応じた身体的距離の確保ができるスペースを空け、向かい合わせにしないこと。</p> <p>ウ 盛り付け、配膳を行う前に、準備や食事を使用する机等を清拭すること。</p> <p>エ 盛り付け、配膳を行う児童生徒及び教職員は、清潔なエプロン、帽子（三角巾）、マスクを必ず着用すること。また、エプロン、帽子等は個人で用意し、共有しないこと。</p> <p>オ 学級担任等は、国の定める学校給食衛生管理基準に基づき、盛り付け及び配膳を行う者（教職員を含む。）の健康状況、身支度、手洗いの確認を行い、「健康観察票」（別紙2）に記録すること。</p> <p>カ 盛り付けの際は、複数人で同じトング等の使い回しをしないこと。</p> <p>キ 一度児童生徒に配膳した給食は、量の調整などを行わないこと。</p> <p>ク おかわりがある時は、学級担任等が身支度を整え、机間を回るなどして、盛り付けを行うこと。</p>	<p>Ver. 9 P51</p> <p>手引 P220</p> <p>手引 P223</p> <p>Ver. 9 P22</p> <p>Ver. 9 P47 Ver. 9 P66</p>

変 更	現 行	備 考
<p>ケ 喫食中は、机上にハンカチ等を置いて、いつでも使用できるようにするなど、咳エチケットを徹底すること。</p> <p>コ 栄養教諭は、児童生徒が栄養バランスのよい食事のとり方を理解し、免疫力を高める望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校給食を提供する学校等及び家庭に対し献立等に関する情報提供を積極的に行うとともに、学級担任等と連携し、学校給食を活用した食に関する指導の充実を図ること。</p> <p>サ 食器等の後片付けを児童生徒が行う場合には、<b>触れ合わない程度の距離を確保し</b>、一人一人順番に行うこと。</p> <p>シ 牛乳パックのリサイクル等の活動は、<b>触れ合わない程度の距離を確保し、大声での会話は控えること</b>。</p> <p>ス 食中毒の防止を図るため、学校給食等の持ち帰りはさせないこと</p> <p>(2) 学校給食調理場における衛生管理等</p> <p>ア 臨時休業中に学校給食等を休止していた場合は、再開前に調理場内の施設・設備等の洗浄・消毒を行うこと。また、学校薬剤師等による臨時衛生検査を実施すること。（定期検査票第2票）</p> <p>イ 学校給食従事者（受配校の配膳員、配送車職員を含む。）の健康状況等の確認、記録は、「検温、咳、倦怠感等」を加えた「個人別健康観察記録票」（別紙3）に基づき、確実に行うこと。また、体調等に変化があった場合には、作業中であっても衛生管理責任者等に申し出ることを徹底すること。</p> <p>ウ 学校給食従事者（受配校の配膳員、配送車職員を含む。）が休憩する場所は、<b>換気の徹底、身体的な距離の確保、大声での会話を控えるなどの対策</b>を行うこと。</p>	<p>ケ 喫食中は、机上にハンカチ等を置いて、いつでも使用できるようにするなど、咳エチケットを徹底すること。</p> <p>コ 栄養教諭は、児童生徒が栄養バランスのよい食事のとり方を理解し、免疫力を高める望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校給食を提供する学校等及び家庭に対し献立等に関する情報提供を積極的に行うとともに、学級担任等と連携し、学校給食を活用した食に関する指導の充実を図ること。</p> <p>サ 食器等の後片付けを児童生徒が行う場合には、マスクを着用し、十分間隔を空けて、一人一人順番に行うこと。</p> <p>シ 牛乳パックのリサイクル等、児童生徒が密集する活動を控えること。</p> <p>ス 食中毒の防止を図るため、学校給食等の持ち帰りはさせないこと。</p> <p>(2) 学校給食調理場における衛生管理等</p> <p>ア 臨時休業中に学校給食等を休止していた場合は、再開前に調理場内の施設・設備等の洗浄・消毒を行うこと。また、学校薬剤師等による臨時衛生検査を実施すること。（定期検査票第2票）</p> <p>イ 学校給食従事者（受配校の配膳員、配送車職員を含む。）の健康状況等の確認、記録は、「検温、咳、倦怠感等」を加えた「個人別健康観察記録票」（別紙3）に基づき、確実に行うこと。また、体調等に変化があった場合には、作業中であっても衛生管理責任者等に申し出ることを徹底すること。</p> <p>ウ 学校給食従事者（受配校の配膳員、配送車職員を含む。）が休憩する場所は、「3つの密」にならないよう（部屋の換気、向かい合わせになった食事、マスクを外した会話等）対策を行うこと。</p>	<p>Ver. 9 P25</p> <p>手引 P227</p> <p>Ver. 9 P47</p> <p>Ver. 9 P47 Ver. 9 P51</p> <p>Ver. 9 P30~P34</p>

変 更	現 行	備 考
<p>2 <del>レベル2、3</del> 感染が広がった場合における対応の追加事項  次の事項を踏まえ、地域の実情に合わせて、適切に対応すること。</p> <p>(1) 学校給食等の安全性の確保</p> <p>ア 盛り付け及び配膳は、児童生徒に行わせず教職員が行うこと。</p> <p>イ 学級の児童生徒が複数の教室等に分かれて喫食する場合についても、各教室等に必ず教職員を配置し、教職員不在の状況にしないこと。</p> <p>ウ 食物アレルギーを有する児童生徒の情報や対応方法については、必ず担当する教職員で情報共有すること。</p> <p>(2) 学校給食調理場における衛生管理等</p> <p>ア 弁当容器等に盛り付けて提供する場合は、学校給食衛生管理基準に基づき、衛生的な作業工程及び作業動線となるよう、献立作成や調理作業に十分配慮すること。</p> <p>また、調理後の食品は適切な温度管理を行い、調理終了後2時間以内に喫食できるよう、学校給食等を提供する学校等との連携を図り、適切に対応すること。</p> <p>イ 配膳を伴わない簡易な給食を提供する場合であっても、可能な限り栄養のバランスに配慮すること。</p> <p>3 臨時休業等により学校給食が休止等となった場合の食材等の管理</p> <p>(1) 発注済みの食品のキャンセルが発生した場合については、学校と業者間で十分に調整を行うとともに、業者に一方的に負担を強いることのないよう配慮すること。</p>	<p>2 レベル2、3 地域の追加事項</p> <p>(1) 学校給食等の安全性の確保</p> <p>ア 盛り付け及び配膳は、児童生徒に行わせず教職員が行うこと。</p> <p>イ 学級の児童生徒が複数の教室等に分かれて喫食する場合についても、各教室等に必ず教職員を配置し、教職員不在の状況にしないこと。</p> <p>ウ 食物アレルギーを有する児童生徒の情報や対応方法については、必ず担当する教職員で情報共有すること。</p> <p>(2) 学校給食調理場における衛生管理等</p> <p>ア 弁当容器等に盛り付けて提供する場合は、学校給食衛生管理基準に基づき、衛生的な作業工程及び作業動線となるよう、献立作成や調理作業に十分配慮すること。</p> <p>また、調理後の食品は適切な温度管理を行い、調理終了後2時間以内に喫食できるよう、学校給食等を提供する学校等との連携を図り、適切に対応すること。</p> <p>イ 配膳を伴わない簡易な給食を提供する場合であっても、可能な限り栄養のバランスに配慮すること。</p> <p>3 臨時休業や分散登校による学校給食の休止等となった場合の食材等の管理</p> <p>ア 発注済みの食品のキャンセルが発生した場合については、学校と業者間で十分に調整を行うとともに、業者に一方的に負担を強いることのないよう配慮すること。</p>	

変 更	現 行	備 考
<p>(2) 既に納品されている食品については、賞味期限等の確認を行い、給食再開時に使用可能なものは、適切に保存管理を行うこと。（要冷蔵品を調理場内で冷凍したり、一度解凍した食品を再冷凍したりすることがないように注意する。）</p> <p>(3) (2)で管理した食品を使用する場合は、使用日に再度検収を行い記録するとともに、保存食を採取すること。また、適切に加熱調理を行うこと。</p> <p>(4) キャンセルできなかった食品のうち、(2)以外の未利用食品は、フードバンクへ寄附するなど、食品ロスの削減に努めること。</p>	<p>イ 既に納品されている食品については、賞味期限等の確認を行い、給食再開時に使用可能なものは、適切に保存管理を行うこと。（要冷蔵品を調理場内で冷凍したり、一度解凍した食品を再冷凍したりすることがないように注意する。）</p> <p>ウ イで管理した食品を使用する場合は、使用日に再度検収を行い記録するとともに、保存食を採取すること。また、適切に加熱調理を行うこと。</p> <p>エ キャンセルできなかった食品のうち、イ以外の未利用食品は、フードバンクへ寄附するなど、食品ロスの削減に努めること。</p>	

【備考】

- ・ Ver. 9：学校における新型コロナウイルス感染症に関する衛生管理マニュアル（2023.4.1 Ver.9）
- ・ 手 引：食に関する指導の手引－第二次改訂版－（平成 31 年 3 月文部科学省）

■給食の時間の使い方(目安)

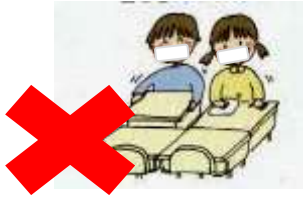
12:15	12:30	12:55	13:00
環境整備・手洗い・身支度・配膳	いただきます/食事	ごちそうさま/後片付け・休息	

☆健康状態等の把握☆(学校給食法に規定する「学校給食衛生管理基準」に基づき実施)

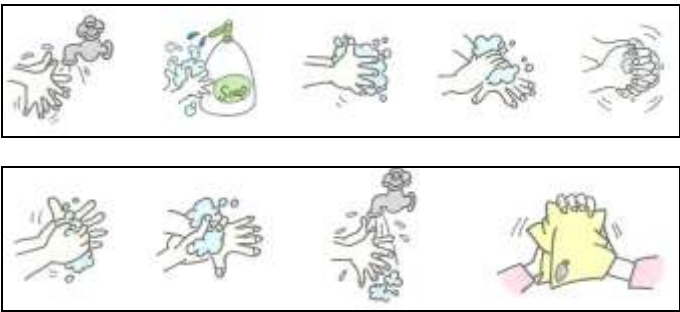


給食を介した感染症や食中毒の予防のために、給食当番の児童生徒(配食を行う教職員も同様)の健康状態等の点検を毎日行い、別表に記録する。次の項目について適切でない場合は、給食当番を代えるなどの対応をとる。

◎学級担任は必須

- 下痢をしていない
- 発熱、腹痛、嘔吐の症状がない
- 衛生的な服装(エプロン・三角巾(帽子)・マスク)をしている
- 手指は確実に洗浄した

	指導項目	指導内容		
		当番児童	当番以外の児童	
準備	目標	◎衛生的な当番活動を身に付けよう	◎みんなで協力して、楽しく食べる環境作りをしよう	
	環境整備	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>&lt;食事環境&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○みんなで楽しく気持ちのよい食事の工夫ができるようにする。</li> <li>○正しい手洗いをし、安全衛生に留意した食事の準備をし、静かに待つ。</li> <li>○食事にふさわしい環境を整える。</li> </ul> </div>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・窓を開けて、教室の空気を入れ換える</li> <li>・ゴミを拾って、教室を清潔にする</li> <li>・机の上をふきんで拭く</li> <li>・トレーを使用しない場合はランチョンマットをしく</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎換気:担任が行う(安全)</li> <li>○ゴミが落ちていたら拾う習慣をつける。</li> <li>◎机を向かい合わせにしない。向かい合わせにする場合は対面の児童市と等の間(1m程度)を確保する等の措置を講じる</li> <li>◎配膳台及び机は、清潔なふきんを用意して水拭きする。</li> <li>○ランチョンマット使用の場合は、その準備ができるまで給食当番は給食や食具を配らない。</li> </ul>	
		 <p>(ランチョンマット準備)</p>		
		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>&lt;ランチョンマットはなぜ必要か?&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学習に使用している机を食事するテーブルとして使う(清潔な食事)</li> <li>・楽しい雰囲気を作り、おいしく食事を味わうことができる</li> <li>・温かいものを少しでも冷めにくくする</li> </ul> </div>		
				<p><b>家庭との連携</b></p> <p>⇒清潔なランチョンマットの準備</p> <p>(ハンカチ同様毎日取り替え)</p> <p>※忘れた時:A3用紙で代用</p>



<p>準備</p>	<p>手洗い</p>	<p>&lt;給食当番&gt;          ○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できるようにする。</p> <p>・<u>トイレをすませ、手を洗う</u>  <u>&lt;正しい手の洗い方&gt;</u></p> 	<p>○給食当番は手を洗う前に、給食ワゴンのものをさわらない。</p> <p><b>家庭との連携</b>          ⇒清潔なハンカチの準備          （毎日取り替える）</p>
	<p>身支度</p>	<p>・清潔なエプロン、三角巾（帽子）、マスクで身支度を行う</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>◆原則、給食当番のみ身支度をする</p> <p>◆<u>エプロン・三角巾（帽子）・マスクを忘れた時は盛り付けや給食を配る作業させない。</u></p> <p>◆身支度をしたままトイレに行かない。</p> <p>◆作業が終わったら、身支度をとく。          ⇒1・2年生は服を汚さない目的で全員身支度をさせている場合は、三角巾（帽子）のみとる。</p> </div> 	<p><b>家庭との連携</b>          ⇒清潔なエプロン・帽子・マスクの準備</p> <p>※1・2年生：自分で身支度できるもの</p> <p>※3年以上：体にあったもの</p> <p>※給食袋は、床に引きずらない長さ等で衛生的に配慮する</p> <p>※汚れたらその都度持ち帰る</p> <p>※金曜日に持ち帰りの声掛けをする</p> <p>○配膳用機を用意し、食器や食缶、パン箱などは、床に直接置かない</p>
	<p>盛り付け</p>	<p>&lt;配食（盛り付け）&gt;          ○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、配食調整をする。          ○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。</p> <p>・盛り付けの前に、給食カレンダーや給食メモを見て確認する。          ⇒食器の使い方、変更注意事項をチェック</p> <p>・床に直接、食器や食缶、パン箱、牛乳箱などを置かない。（机2台利用等工夫）</p> <p>・安全、清潔に気をつけて配膳する</p> <p>・盛り残しに気をつける</p> <p>・食缶類の整頓</p> <p>（給食当番への協力）</p> <p>・手を汚さないようにして静かに待つ</p> <p>・安全、清潔に気をつけて受け取る</p> <p>・<u>食事中、咳エチケットの対応ができるよう、机の上にハンカチを用意する。</u></p> 	<p>◎当番以外の児童生徒は、静かに座っていること。</p> <p>※準備の時間の短縮、埃が舞わない衛生的な食事環境作りにつながる。</p> <p>※異物混入などの安全・衛生指導を行うため、学級担任等は教室を離れない。</p> <p>○盛り残しがそのまま残量につながることもあるため、最小限（1割程度）にとどめる。</p>

※特に低学年は、量を減らすことで、嫌いなものを少しでも食べてみようとする意欲をもたせることもできる。

<配るとき>

○トレーを使用しない場合は、食具や給食を配る前に、ランチョンマットが敷かれていることを確認する。

○食具（はし、スプーン）を配るときは、口に入れる方を持たない。

○食器を正しく並べるよう指導する。

※嫌いなものを拒否して、受け取らないことがないようにする。

<盛り付けの仕方>

① 食器の使い方～給食カレンダーと給食メモを確認

② 1人分の量を把握する

・学年によって一人分の量が違う

1個付けの献立以外は、基本的には6段階の配食比率に基づいて食缶に配食している。

・全体量をみて、上手に配膳できるようにする

(例)	1年	2年	3年	4年	5年	6年
配食比率	0.85	0.9	0.95	1.0	1.05	1.1

※パン・麺・委託白飯は3段階の量になっている。

< 食 器 の 正 し い 並 べ 方 ～ 基 本 >

野菜を中心としたもので、おもに体の調子をととのえる

副菜

主菜

魚・肉・卵・大豆製品等、たんぱく質の多いもので、おもに体をつくるものになる

牛 乳

カルシウム摂取のため、給食に毎回つく

ごはん・パン・めん類等炭水化物の多いもので、おもにエネルギーのもとになる

主食

汁物



◆アレルギー対応

除去食・代替食がある場合

名札がついた専用容器に入った対応食が、ワゴンの上ののせてある。

↓  
給食当番は、その対応食をそのまま該当の児童に渡す。カラの食器も別に必ず配る。

↓  
該当児童は、自分で対応食を食器に盛りつける。

自分で代替食を持参している場合

給食当番は、カラの食器を配る

↓  
該当児童は、自分で持参した代替食を食器に盛りつける。

○担任等は、専用容器から食器に盛りつけたことを必ず確認すること。

※低学年の対応は特に担任等の補助が必要。

【食物アレルギーによるアナフィラキシー症状を起こした児童生徒への初期対応】

○まず、適切な場所に足を顔より高く上げた体位で寝かせ、嘔吐に備え、顔を横向きにする。

○意識状態や呼吸、心拍の状態、皮膚色を確認しながら必要に応じて心肺蘇生等の措置を行い、医療機関への搬送を急ぐ。

○アドレナリン自己注射薬「エピペン」（商品名）を携行している場合には、できるだけ早期に注射することが効果的である。

食事中

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」「ごちそうさま」の意味を知り、心を込めてあいさつする。

<献立発表>

「いただきます」の前に「きゅうしょくメモ」を利用して、献立発表する。

- ・料理の名前を覚える
- ・きちんと自分の給食がそろっているかを確認する

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ます。食べものを粗末にすることは、他の命を粗末にすることになります。いつも感謝の気持ちを込めて、食事の前に「いただきます」とあいさつをします。



- 衛生面や食事のマナーの面から食事の前に身支度をとく



正しい食べ方

良い姿勢で食べる



- ・背すじをまっすぐに伸ばして食べることで、胃（お腹）が圧迫されず、食べものの消化がよくなる

主食とおかずは交互に食べる



- ・主食、おかずは交互に食べる。そうすることで、主食とおかずのどちらもおいしく食べられる。また、同時に食べ終わることができ、栄養素をバランスよくとることができる。
- ・デザートはなるべく最後に食べる。

よくかんで食べる



- ・消化吸収がよくなる
- ・あごの筋肉が発達して、歯並びがよくなる。
- ・脳に刺激が伝わり、脳の働きがよくなる。
- ・食べ過ぎを防ぐ効果がある。

食事のマナー

食器を正しく持って食べる



- ・茶わんや汁わん（カップ）は手に持って食べる。
- ・食器に指を入れたり、わしづかみにしない。

好き嫌いをしないで食べる



- ・健康な体をつくるために一口でも食べてみる
- ・嫌いなものをはじめから取り除かず、食べてみようとする

口に食べ物をいれたまま話さない



- ・食べ物が飛び散るなどして、周りの人に不快感を与える

食べている途中で立ち歩かない



- ・食事の途中で、席を立てて遊んだり、友達とふざけたりしない。
- ・自分が食べ終わっても、静かに自分の席で待つ。

食事にふさわしい会話を



- ・食事の時に、きたない話や気持ちの悪くなる話はさける。
- ・大声を出すなど人に迷惑にならないように気を付ける。

楽しい雰囲気の中で食事をする



- ・楽しい気分で食事することは、食べものの消化・吸収がよくなる。

→BGM等で工夫する。

食事中

<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。

はしの使い方

■正しいはしの持ち方

①えんぴつのように  
はしを1本持つ



②もう1本のはしを  
親指のつけ根と薬  
指の先ではさむ



③ 上のはしを動かす



下のはしは動かさない

家庭との連携

⇒入学説明会で入学前までにできるように説明、学級便り等で状況を紹介する。

■やめたいはしの使い方

まよいばし



どれを食べようか、迷ってはしを動かすこと

なみだばし



遠くからはさんで汁を垂らしながら、はしを動かすこと

さしばし



はしで食べものをさして、食べる

もちばし



はしをもったまま、食器を同じ手でもつこと

よせばし



はしで食器をよせること

おかわりの仕方

- 基本的には、全部食べ終わってからおかわりすることが望ましい。
- おかわりタイムの設定  
おかわりするために急いで食べるのが早食いの習慣化につながるので、注意する。
- ◎おかわりがあるときは、触れ合わない程度の距離を確保し、料理を取る前にアルコールで手指衛生を必ず行い、料理のそばでは会話を控える。



偏食指導



- 児童生徒の体格や活動量、健康状態は様々であり、集団を基本としながら、一人一人の特性を考慮し、その指導が画一的なものにならないよう配慮する。
- 食事の量、食べる速度、嗜好等について個別に把握し、指導の必要がある場合は、少しずつ根気強く、改善に向けた対応や指導を行うことが大切。
- 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が連携・協力を図る。

◎担任等は、給食の時間に採点等を行わず、児童生徒の給食指導にあたる。

家庭との連携

○個人懇談等の活用


食に関する指導

給食の時間における食に関する指導計画、教師用資料：「給食メモ」等を活用  
⇔教科等で学習したことを確認させたり、理解を深めさせたりする。

◎学校給食を活用し、食に関する指導の充実を図る

- ・衛生面に気を付けて食事の準備や後片付けができるようにする
- ・1日3度の栄養バランスのよい食事のとり方を理解し、免疫力を高める食生活を実践できるようにする。



 <p>あいさつ</p>	<p><b>あいさつの意味「ごちそうさま」</b>  「食事を作るために食材を育てたり、集めたり、料理したり、駆け回っていただきありがとうございました。」という意味が含まれています。  食事の後は、感謝の気持ちを込めて「ごちそうさま」とあいさつをします。</p>	<p><b>家庭との連携</b>  ○あいさつの後に、片付けをする。</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------

**窒息時の対処法**

<p><b>【背部叩打法】</b>  立膝で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て(下図)、頭を低くして、背中の中を平手で何度も連続して叩きます。  なお、腹部臓器を傷つけないよう力を加減する。</p> 	<p><b>【腹部突き上げ法】</b>  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(下図)。</p> 
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

○教師不在の時間をつくらず、食事中は児童生徒の様子に注意する。  
○時間にゆとりをもって食事ができるようにする。  
○テレビ放送を見ながら食事をさせたり、食事に集中できなくなる放送等を行ったりしないように配慮する。(食に関する指導用動画や環境音楽等は除く。)

**家庭との連携**  
○嚥下障害のある児童生徒は、食べ物による窒息が起こりやすいので、学級担任等は主治医の指示を受け十分注意する。

後片付け

後片付け

＜パン・めん・牛乳・おかず・その他＞



**＜片付け方＞**  
○後片付けは、「ごちそうさま」をしてから、みんなで協力して、手順よ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ごとを守り、片付けるようにする。

**◎一人一人順番に片付ける**

	後片付けの仕方	ゴミ等の分別
パン	・ <u>食べ残しのパン</u> は、袋から出す→ <u>パン箱</u> へ ※ケチャップソースなどが付いている時は、紙などをパン箱にしく	生ゴミリサイクル
	・ <u>パンの空き袋</u> は小さく結んで、 <u>配られた紙箱</u> に入れる→ワゴン車の上へ	資源化ゴミ (一般ごみ)
めん	・ <u>食べ残しのめん</u> は、袋から出す→汁の入っていた <u>食缶の中</u> へ ※欠席者の分もすべて	生ゴミリサイクル
	・ <u>めんの空き袋</u> は小さく結んで、 <u>配られた紙箱</u> に入れる→ワゴン車の上へ	資源化ゴミ (一般ごみ)
牛乳	・ <u>飲み残し、手のついていない牛乳</u> は <u>専用バケツ</u> にあける ※欠席者の分もすべて	給食室で廃棄
	・ストローの袋とストローは、 <u>配られた紙箱</u> に入れる→ワゴン車の上	資源化ゴミ (一般ごみ)
	・牛乳パックのリサイクル活動は、 <u>触れ合わない程度の距離を確保し、大声での会話を控えて行う。</u>	<b>紙リサイクル</b> <b>資源化ゴミ(一般ごみ)</b>
おかず	・残り物は、それぞれ入っていた食缶にきれいにあける(食器に汁が残らないようにする)	生ゴミリサイクル
その他	・ジャム、バター、チーズなどの袋は入っていた箱やビニール袋に小さくまとめる ・アイスクリーム、納豆等の容器は重ねて、入っていた箱や袋に入れる	一般ゴミ

		<p>生ゴミリサイクル        ~学校から回収されたものは、リサイクル工場へ行き、養鶏場の餌またはフードリサイクルの堆肥を作ります。ビニールやスプーン等の食具が混入されていると給食室や工場ですらに分別することになり、リサイクル製品にも影響が出ます。</p>					
	<p>&lt;食器&gt;</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="416 1249 544 1671"> <p>食器</p> </td> <td data-bbox="544 1249 1126 1671"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食器はきちんと重ねてかごに入れる。 (例)</li> <li>※大皿・丼→2列</li> <li>※小皿→3列</li> <li>※茶碗・カップ→4列</li> </ul> <p>⇒決められた列にしないと、食器が倒れ、壊れたり、中から汁がこぼれる原因となります。</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="416 1671 544 1671"> <p>食具</p> </td> <td data-bbox="544 1671 1126 1671"> <ul style="list-style-type: none"> <li>・スプーン、フォークは向きはルールを守って通す。</li> <li>・おたま、パンバサミ、サラダスプーン、へらなどは食具用のかご（最初に入っていたかご）に入れる。お盆は、所定位置に載せる。</li> <li>・ソース入れは、必ず縦にしてかご等に入れる。</li> </ul> </td> </tr> </table> <p>&lt;特別編&gt;        ○嘔吐したとき</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食器具に嘔吐物が付着した場合、次亜塩素酸ナトリウム溶液（塩素濃度 1000ppm に 10 分）浸して一次消毒を行った後、ビニール袋に入れ、消毒済みであることがわかるように表示→給食室に返却</li> <li>・吐物等は、別のビニール袋に入れて処理→一般ゴミ</li> </ul> <p>※処理は学級担任等が行う。（吐物の処理方法は別途要領に基づき行う。）</p>	<p>食器</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食器はきちんと重ねてかごに入れる。 (例)</li> <li>※大皿・丼→2列</li> <li>※小皿→3列</li> <li>※茶碗・カップ→4列</li> </ul> <p>⇒決められた列にしないと、食器が倒れ、壊れたり、中から汁がこぼれる原因となります。</p>	<p>食具</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スプーン、フォークは向きはルールを守って通す。</li> <li>・おたま、パンバサミ、サラダスプーン、へらなどは食具用のかご（最初に入っていたかご）に入れる。お盆は、所定位置に載せる。</li> <li>・ソース入れは、必ず縦にしてかご等に入れる。</li> </ul>	<p>○磁器食器の取扱いに注意        ※両手で持つ        ※重ねるときは静かに        ※机の移動の時は注意する</p> <p>※おたま類は食缶の中に入れてない。</p> <p>&lt;注意&gt;  <u>給食室に汚染を広げないために、</u>        ・吐物を食缶にあけない        ・食器を食器かごに混ぜない</p> <p>※万が一上記のことを行った場合には、すぐに給食室へ連絡する。</p>
<p>食器</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食器はきちんと重ねてかごに入れる。 (例)</li> <li>※大皿・丼→2列</li> <li>※小皿→3列</li> <li>※茶碗・カップ→4列</li> </ul> <p>⇒決められた列にしないと、食器が倒れ、壊れたり、中から汁がこぼれる原因となります。</p>						
<p>食具</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スプーン、フォークは向きはルールを守って通す。</li> <li>・おたま、パンバサミ、サラダスプーン、へらなどは食具用のかご（最初に入っていたかご）に入れる。お盆は、所定位置に載せる。</li> <li>・ソース入れは、必ず縦にしてかご等に入れる。</li> </ul>						
	<p>&lt;配膳台&gt;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食器の整頓（倒れないようにする）</li> <li>・バケツと台ふきん（ピンク）を使って、配膳台の上にこぼしたものはきれいに拭き取る。</li> <li>・配膳台に食器、食缶などを載せ、教室前の廊下へ出す。</li> <li>・台ふきんは、きれいに洗って干す。</li> </ul>	<p>・身のまわりの片付けをする。</p> 				

※本要領に記載しているイラストは、食に関する指導の手引—第一次改訂版—（平成 22 年 3 月文部科学省）から引用しています。

☆給食用具の取り扱いと管理方法☆

配膳台用のバケツ(ピンク)	1	学期始めに配布、学期末に配膳台に載せてもどす
配膳台用ふきん	1	毎日きれいに洗い、清潔に保つ（乾かす） 学期始めに配布、学期末にもどす
牛乳用のバケツ(ブルー)※	1	毎日配布。給食後、配膳台の上に置いて戻す
おぼん	1	毎日配布。給食後、食器類と一緒に戻す
ストロー	1	無くなったら給食室に取りに来る
児童生徒用机	2	配膳の補助に使用。 ※パン・めん・牛乳箱、牛乳バケツなど、直接床に置かないこと。

※飲み残し牛乳専用バケツは、毎日給食室に返却してください。

☆ その他

- ・ 児童の給食室への出入りは禁止。用事がある時は出入り口の横にあるブザーを押す。
- ・ 給食室用の履物入れや、ダムウエーターには手をふれない。(給食の運搬以外には使用しない。)
- ・ 通常の給食時間(12:20~13:00)より遅く喫食する場合は、必ず事前に連絡をする。
- ・ 学校給食の持ち帰りは禁止(食中毒の防止及びその拡大防止のため、喫食対象者限定で、調理後2時間以内に喫食することを前提に提供)

## 給食当番（教職員含む）健康観察票（例）

令和 5 年

月

学校名 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ 学年

\_\_\_\_\_ 組

	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金
給食当番者名															
① 下痢をしていない。															
② 発熱、腹痛、嘔吐をしていない。															
③ 清潔なエプロン、マスク、帽子をつけている。															
④ 手はきれいに洗っている。															

	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金
給食当番者名										
① 下痢をしていない。										
② 発熱、腹痛、嘔吐をしていない。										
③ 清潔なエプロン、マスク、帽子をつけている。										
④ 手はきれいに洗っている。										

注意事項： 学級担任等が確認し、適切でないと認められる場合は、給食当番を代えるなどの対応をとってください。



学校給食従事者個人健康観察記録票（例）

令和5年 月 氏名 \_\_\_\_\_

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
		日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火
本人	健康状態																															
	① 下痢をしていない。																															
	② 発熱をしていない。																															
	朝の体温	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
	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、化膿性疾患はない。（注1）																															
	⑥ 感染症又はその疑いはない。																															
家族	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。																															
確認印																																

（注1）化膿性疾患が手指にある場合は、調理作業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。

（注2）その他の事項は、食品衛生法別表第十七（第六十六条の二第一項関係）七食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理に示されている。

耳、目又は鼻からの分泌は、感染性の疾患等に感染するおそれがあるものに限る。

※ 各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。