

第2章 学校給食の運営・栄養管理

1 学校給食の運営

学校給食の運営に当たっては、

- 協力体制の確立
- 具体的な実施計画
- 学校、調理場、地域、家庭との連携
- 関係職員相互の密接な連携、実践
- 校長・給食主任のリーダーシップの発揮

などが大切である。

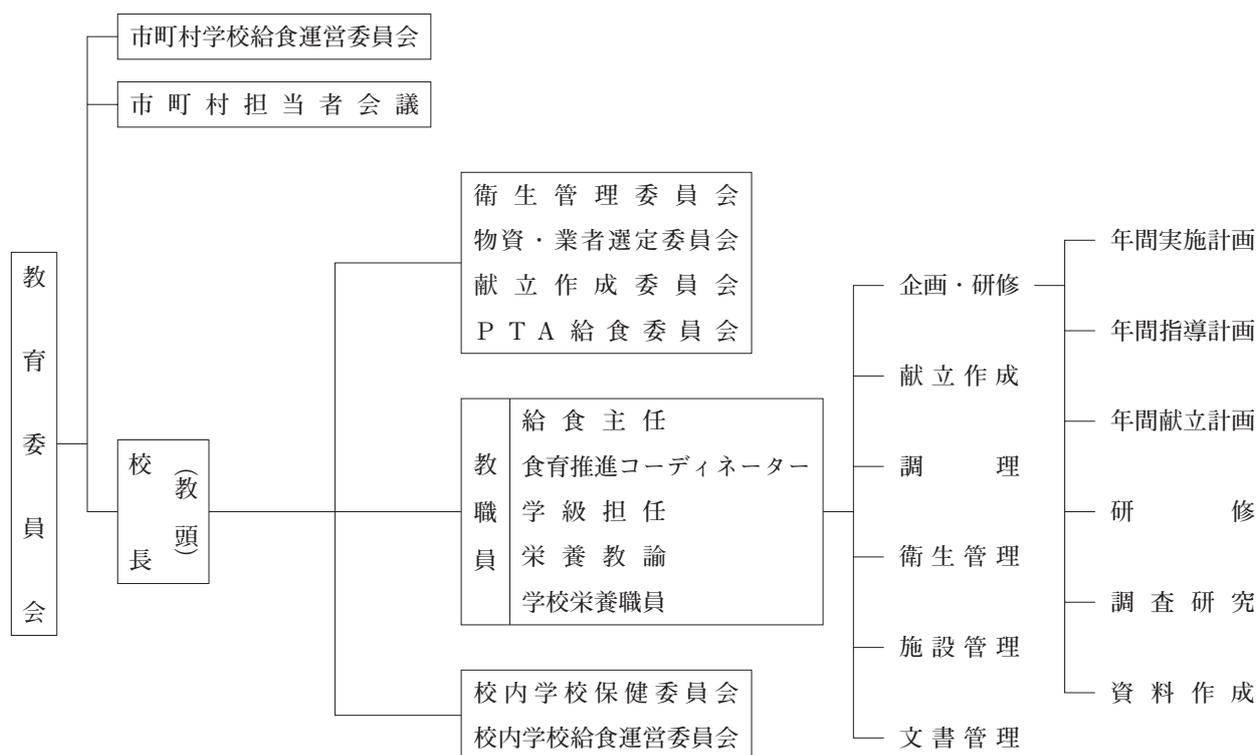
学校給食の運営に当たっては、学校の実情に応じて適切な運営組織を構成して、関係機関、関係職員の協力体制を確立するとともに、食生活の状況や実態をもとに具体的な実施計画を立て、学校給食の目標達成に努めていかなければならない。さらに、学校・調理場・地域・家庭との連携を図り、特に、実践的役割を担う給食主任・食育推進コーディネーター・学級担任・栄養教諭・学校栄養職員等関係職員の密接な連携を図り、実践することが大切である。中でも、校長や給食主任、食育推進コーディネーターは、学校給食の効果的な運営を図る上で重要な立場にある。

運営組織については、学校規模、調理方式（単独校調理場方式、共同調理場方式）等によって異なるが、いずれにおいても学校給食の意義と特性を踏まえて、それぞれの長所を最大限に生かした運営が望まれる。

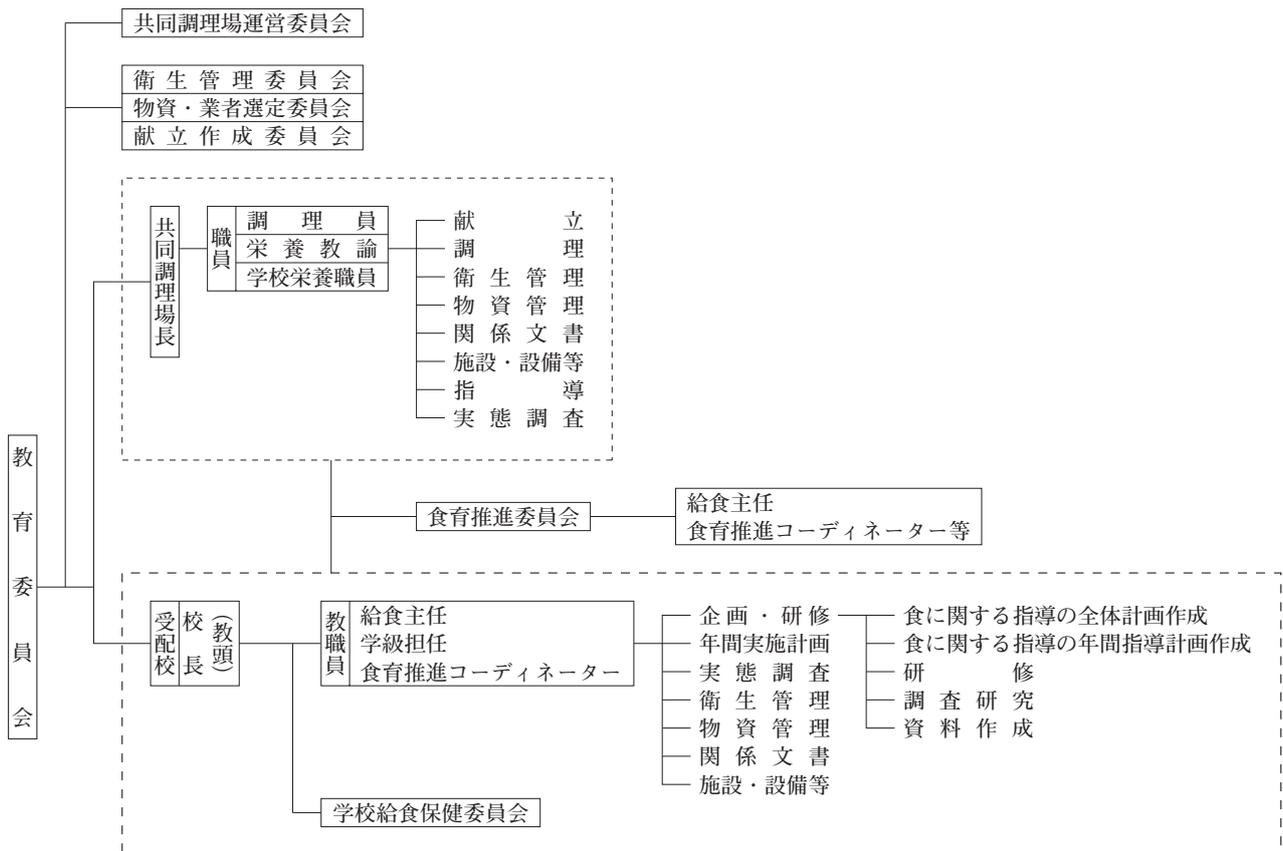
(1) 運営組織

運営組織は、学校規模、調理方式によっても異なるが、次にその一例を示す。

① 単独校調理場方式（例）



② 共同調理場方式（例）



※ 委員会組織

単独校・共同調理場の運営組織における委員会は、その名称、規模、構成員等は多様であり、協議内容により分類すると次のようになる。

- ア 学校給食運営委員会（運営の基本・全般に関する事項）
- イ 給食・保健委員会（計画・指導に関する事項）
- ウ 物資選定委員会（物資の選定に関する事項）
- エ 献立作成委員会（給食の献立に関する事項）
- オ 給食主任会（学校と調理場の連携に関する事項）

これらの各種委員会は、学校給食をより効果的に実施することや種々の問題点について決定・処理するため、家庭・地域との連携を図りながら、定期的を開催することが望ましい。

※ 民間委託をする場合の留意点について

調理業務を民間業者に全面的に委託する場合についても、設置者としての教育委員会や施設長（校長、共同調理場長）としての責任は、直営方式と同様である。そのため、教育委員会や施設長は、直営方式や委託方式の違いにかかわらず、第2編「学校給食における衛生管理編」の内容を遵守するよう留意すること。

なお、民間委託の実施に当たっては、「学校給食業務の運営の合理化

について」(昭和60年1月21日付け文体給57文部省体育局長通知)を参照すること。

(2) 学校給食関係者の職務内容

学校給食にかかわる関係者の職務内容は、学校規模や共同調理場の供給食数、調理方式(単独校調理場方式・共同調理場方式)等により異なる。ここでは、主たる関係者の職務内容の一例を挙げる。

関係者	職 務 内 容
市町村教育委員会	<ol style="list-style-type: none"> 1 学校教育の開設、変更、廃止、停止、一時中止の決定をする。 2 給食の実施形態、調理方式、給食費等を決定する。 3 給食関係の予算の編成、執行及び決算を行う。 4 給食関係の補助金に関する事務を処理する。 5 要保護・準要保護児童生徒の認定事務を行う。 6 給食施設・設備の整備改善、補修業務を行う。 7 給食関係職員を管理する。 8 共同調理場を管理する。 9 給食用物資納入業者を決定する。 10 給食に関して保健福祉事務所(保健所)との連携を密にし、協力を求める。 11 学校給食の充実を図るための施策を行う。
校長・共同調理場長	<ol style="list-style-type: none"> 1 学校給食実施についての基本的な方針・計画を立て、執行する。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 学校教育計画の中に、学校給食を正しく位置付ける。 (2) 給食時間を日課表の中に正しく位置付ける。 (3) 給食経費の予算を立て、その執行に責任を持つ。 (4) 給食用物資業者を決定する。 (5) 食に関する指導との関連を図る。 2 学校給食運営組織を確立し、組織相互の円滑な運営を図る。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 給食主任を選び、給食関係事項を処理させる。 (2) 学校の実情に即して、学校保健委員会や給食運営委員会等を活用するなどの方法により、関係職員にそれぞれの職務を分担させる。 3 職員を指導・監督する。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 給食指導が適切に行われるようにする。 (2) 給食関係予算の執行が正確、かつ効果的に行われるようにする。 (3) 栄養教諭、学校栄養職員、調理従事員の健康管理について監督する。 (4) 給食の衛生管理・安全管理について監督する。 (5) 給食用物資の取扱いを適正に行うよう指導する。 (6) 食材の返品、メニューの削除、調理済み食品の回収等、給食の異常発生時の適切な処置について指導する。 (7) 経理に関する諸帳簿・物資の受払簿・関係文書等の扱い方について指導・監督する。

関係者	職 務 内 容
校長・共同調理場長	<p>4 教育委員会との連携を密にする。</p> <p>(1) 施設・設備の修理・改善等について報告し、その維持管理について努める。</p> <p>(2) 教育委員会への承認・届出等を要する事項は、迅速に行う。</p> <p>ア 給食を中止する場合 オ 給食施設・設備が亡失し、又は棄損した場合</p> <p>イ 給食関係予算及び決算 カ 要保護・準要保護児童生徒の内申</p> <p>ウ 学校給食実施計画 キ 給食用物資の加工委託の契約</p> <p>エ 学校給食運営組織 ク 給食用物資に事故があった場合</p> <p>5 保護者をはじめ地域社会との連携を深める。</p> <p>(1) 学校給食と関連させ、食生活の改善について啓発し、学校給食の理解と協力を求める。</p> <p>(2) 保護者、保健福祉事務所（保健所）、県学校給食会、民生委員協議会などに連絡を要する事項は、迅速に行う。</p> <p>6 毎日の学校給食について異常のないことの確認や調理内容について点検し、食中毒の防止に努める。</p> <p>(1) 給食が衛生的に実施できるよう指導する。</p> <p>(2) 検食を行い、検食日誌等に記録する。</p>
教務主任	<p>1 教育の一環としての給食指導計画、食育全体計画・食育年間指導計画、食育等を教育計画に組み込む。</p> <p>2 給食主任・食育推進コーディネーターの協力を得て、望ましい給食指導や食育が実施できるようにする。</p>
保健主事	<p>1 校内の健康問題の中で、食に関する問題解決について、給食主任や食育推進コーディネーターと連携を図る。</p> <p>2 給食関係職員の健康管理計画を立案し、実施する。</p> <p>3 給食指導計画、食育全体計画・食育年間指導計画立案に協力する。</p>
給食主任	<p>〈指 導 面〉</p> <p>1 教務主任と協議し、給食指導や食育全体計画・食育年間指導計画を立案して、研修・指導についての推進者となる。原案作成のための給食委員会の組織・運営に当たる。</p> <p>2 給食指導の充実を図るため、研修計画を立て、実施する。</p> <p>3 食生活の実態調査を実施し、指導目標の設定、指導計画の立案、指導方法の改善を図る。</p> <p>4 指導資料の作成収集に努める。</p> <p>5 給食指導の教育効果を高めるため、学級担任、栄養教諭、学校栄養職員等との連携を図る。</p> <p>〈管 理 面〉</p> <p>1 学校医・学校薬剤師・保健主事・養護教諭・食育推進コーディネーター・栄養教諭・学校栄養職員（衛生管理責任者）等と協議して、栄養管理・衛生管理の計画と実践に努める。</p> <p>2 調理従事員に調理場の指導や指示をするとともに調理従事員の衛生管理を行う。</p> <p>3 献立・調理について意見を聴取し、又は調査し、その改善に努める。</p> <p>4 給食施設・設備の衛生管理と維持・改善に努める。</p>

関係者	職 務 内 容
食育推進コーディネーター	<ol style="list-style-type: none"> 1 児童生徒の食生活の実態等を把握し、学校課題解決のため、学校運営組織の中に食育の分野を位置付け、全教職員が役割を分担して活動を展開するよう、調整を行う。 2 食育全体計画・食育年間指導計画を作成する。 3 校内組織の活用、家庭、地域、関係機関、関係団体との連携を図る。 4 食育実践の評価を行い、次年度の計画に生かすようにする。
学級担任	<ol style="list-style-type: none"> 1 食育全体計画、食育年間指導計画、給食指導計画に基づき具体的な指導計画を作成し、実践にあたる。 2 児童生徒の毎日の健康状態の把握、特に給食当番について留意する。 3 児童生徒に対する保健・衛生、安全指導等の給食全般を行う。 4 児童生徒と一緒に食事し、給食指導等の食育を行う。 5 給食実施上の問題点について、給食主任・食育推進コーディネーター・栄養教諭・学校栄養職員等と連携し、改善に努める。 6 食生活の実態等を把握し、指導資料の作成・収集に努める。
養護教諭	<ol style="list-style-type: none"> 1 学校医の指導の下、児童生徒・教職員・調理関係職員の健康管理を行う。特に、日々の健康管理及び欠席状況を把握し、学校給食に起因する感染症や食中毒の防止と早期発見に努める。 2 学校薬剤師の指導の下、給食施設・設備・器具等の衛生管理及び食品管理に関し、指導助言を行う。 3 児童生徒に関する手洗い・運搬・配膳・後片付け等の衛生及び安全について指導する。また、必要に応じて資料を提供する。 4 学校給食の計画立案に専門的立場から助言をする。 5 学級担任と給食主任、食育推進コーディネーター、栄養教諭、学校栄養職員等と協力し、集団又は個別指導を行う。
栄養教諭	<p>〈食に関する指導〉</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 児童生徒に対する栄養に関する個別的な相談指導を行う。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 食物アレルギーをもつ児童生徒及び保護者に対する指導・助言を行う。 (2) 偏食や痩身願望、肥満傾向などのある児童生徒及び保護者に対する指導・助言を行う。 (3) 運動部活動などでスポーツをする児童生徒に対して指導・助言を行う。 2 児童生徒への教科、特別活動等における指導を行う。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 学級担任や教科担任等と連携して関連教科や特別活動等において食に関する指導を行う。 (2) 食育を通じた健康状態の改善の推進を行う。 (3) 望ましい食生活に関し、専門的立場から学校担任を補佐して、児童生徒に対して集団又は個別の指導等食に関する指導を行う。 3 食に関する指導の連携・調整を行う。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 食育全体計画や食育年間指導計画などを中心となって作成する。 (2) 食に関する指導を効果的に推進するために、教職員間や家庭、地域社会との連携・調整を行う。 (3) 給食の献立、給食時間の指導、教科の食に関する指導の関連付けを積極的かつ計画的に行う。 (4) 教職員に対し食の観点から把握した児童生徒の生活実態、学校給食の現状や課題等を積極的に提示し、方策を明確にする。 <p>※ 〈学校給食の管理〉については、「学校栄養職員（衛生管理責任者）」の欄を参照すること。</p>

関係者	職 務 内 容
学 校 栄 養 職 員 (衛生管理責任者)	<p>〈学校給食の管理〉</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 給食指導計画の策定及び学校給食の実施に関する組織に参画する。 2 学校給食の実施に関する組織に参画する。 3 学校給食摂取基準及び食品構成に配慮した献立を作成し、検証を行う。 4 学校給食の下処理、調理、配食、配送及び施設・設備に関し指導・助言を行う。 5 献立ごとの調理作業工程表や作業動線図を作成し、調理従事者に徹底を図る。 6 学校給食調理従事員の衛生、施設・設備の衛生及び食品衛生の適正を期すため、日常点検及び指導・助言を行う。 7 学校給食の安全と食事内容の向上を期すため、検食の実施及び保存食の管理を行う。 8 学校給食用物資の選定、購入、検収及び保管に参画及び指導・助言をする。 9 学校給食の食事内容及び児童生徒の食生活の改善に資するため、必要な調査研究を行う。 10 児童生徒に対する手洗い・運搬・配膳・後片付け等の衛生及び安全について指導する。 11 検便や健康診断を定期的に履行する。 12 その他学校給食の栄養に関する専門的事項の処理に当たり、指導・助言又は協力する。 <p>※ 〈食に関する指導〉については、栄養教諭に準じて行なうよう努めるとされているので、「栄養教諭」の欄を参照すること。</p>
学 校 給 食 調 理 従 事 員	<ol style="list-style-type: none"> 1 給食主任・栄養教諭・学校栄養職員の指導を受け、献立に即した作業工程表や作業動線図をもとに衛生管理に配慮した調理の実施に努める。 2 施設・設備及び食品等を衛生的に取り扱い、食中毒防止に努める。 3 施設、設備や調理器具は、常に点検を行い、整理整頓し、清潔に保つように心掛ける。 4 検便や健康診断を定期的に履行する。また、身体に異常があるときは、上司に申し出て、その指示に従う。 5 調理中に異常があった時は、校長又は共同調理場長に申し出、その指示を受ける。 6 学校給食は教育の一環として行われていることを念頭に置き、調理知識の習得と技術の向上を目指し、広く研修に参加する。
学 校 医	<ol style="list-style-type: none"> 1 学校給食全般について、校長の諮問に答える。 2 学校保健計画の一環として、学校給食の諸計画、実施、評価に参与する。 3 学校において発生するおそれのある伝染病・食中毒などの予防措置に従事する。 4 学校給食の衛生管理・栄養管理について専門的な指導と助言を行う。
学 校 歯 科 医	<ol style="list-style-type: none"> 1 学校保健計画の一環として、学校給食の諸計画、実施、評価に参与する。 2 学校給食の衛生管理・栄養管理のうち、特に歯科衛生について専門的な指導と助言を行う。
学 校 薬 剤 師	<ol style="list-style-type: none"> 1 学校保健計画の一環として、学校給食の諸計画、実施、評価に参与する。 2 学校給食の衛生管理について専門的な指導と助言を行う。 3 学校給食で使用する洗剤、消毒薬品の選定及び使用方法等について指導と助言を行う。 4 学校給食の飲料水及び使用水の水質検査を行う。 5 学校給食関係室の換気・採光及び照明等の検査を行う。 6 学校給食用の食品及び器具の衛生検査等を行う。 7 ねずみ・ゴキブリ・ハエ等の駆除について指導する。

※ その他、学校規模等により異なるが、実務を担当する者が必要であり、その職務内容は次のとおりである。

関係者	職務内容
物資購入担当	1 良質な給食用物資を適時に、正確に、しかも安価に購入する。 2 物資の検収に参加し、確実に物資管理担当に渡す。 3 購入の際に諸書類を確認するとともに、必要な諸書類を会計担当に渡す。
物資管理担当	1 給食用物資を物資購入担当から正確に受領し、その保管と払出しに当たり、物資受払簿に記録する。 2 物資倉庫管理の責任者になる。
事務担当	1 給食関係事務の書類を的確に処理する。
会計担当	1 給食費の徴収、保管、支払いを的確に行う。 2 会計簿の記帳、証拠書類等の整理を遅滞なく的確に行う。 3 関係者等から会計関係諸帳簿の監査を受ける。

2 学校給食の栄養管理

学校給食実施基準

○文部科学省告示第61号

学校給食法（昭和29年法律第160号）第8条第1項の規定に基づき、学校給食実施基準（昭和29年文部省告示第90号）の全部を改正し、平成21年4月1日から施行する。

平成21年3月31日

学校給食実施基準

（学校給食の実施の対象）

第1条 学校給食（学校給食法第3条第1項に規定する「学校給食」をいう。以下同じ。）は、これを実施する学校においては、当該学校に在学するすべての児童又は生徒に対し実施されるものとする。

（学校給食の実施回数等）

第2条 学校給食は、年間を通じ、原則として毎週5回、授業日の昼食時に実施されるものとする。

（児童生徒の個別の健康状態への配慮）

第3条 学校給食の実施に当たっては、児童又は生徒の個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に配慮するものとする。

（学校給食に供する食物の栄養内容）

第4条 学校給食に供する食物の栄養内容の基準は、別表に掲げる児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準とする。

学校給食実施基準の
施行について（通知）
（平成21年4月1日付
け21文科ス第6007号）

学校給食実施基準
は、児童生徒の実態や
地域の実情等に配慮
し、弾力的に適用する。

(1) 学校給食実施基準の施行について（抜粋）

ア 学校給食摂取基準について

これらの学校給食摂取基準については厚生労働省が定める「日本人の食事摂取基準（2005年版）」（以下「食事摂取基準」という。）を参考とし、その考え方をふまえるとともに、文部科学省が平成19年度に行った「児童生徒の食生活等の実態調査」（以下「食生活等実態調査」という。）結果を勘案し、児童生徒の健康の増進及び食育の推進を図るために望ましい栄養量を算出したものである。したがって、本基準は児童生徒の1人1回当たりの全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の児童生徒の健康状態及び生活活動の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に適用すること。

学校給食摂取基準についての基本的な考え方

区 分	基 本 的 な 考 え 方
エ ネ ル ギ ー	1日の所要量の33%とした。 学校保健統計調査から児童生徒の標準体重を求め、食生活等実態調査結果を参考として身体活動レベル1.75を用いた。
た ん ぱ く 質	食事摂取基準の推奨量1日の33%から食生活等実態調査結果の摂取量1日分40%を範囲とした。 主菜の量、児童生徒の嗜好及び学校給食においてカルシウムの供給源としての牛乳が通常毎日提供されていること及び食生活等実態調査結果などを勘案すると、基準値は現行程度が適切と考えられる。よって、食事摂取基準の推奨量（1日）の50%を基準値とした。また、高たんぱく質・高脂質の食事嗜好を助長しない範囲とした。
脂 質	総エネルギー摂取量の25～30%とした。 脂質の過剰摂取は、肥満並びに血中コレステロール値などの問題も指摘されることから、将来の生活習慣病予防の観点から、脂質の基準値は、現行同様に脂肪エネルギー比率で示した。
ナ ト リ ウ ム (食塩相当量)	食事摂取基準の目標量1日の33%未満を基準値としている。 食事摂取基準において、生活習慣病予防の目的から過剰摂取対策として、成人女性8g/日、男性10g/日未満を目標量としている。1～11歳については、推定エネルギー必要量に応じて目標量を設定した。
カ ル シ ウ ム	食事摂取基準の目標量1日の50%を基準値とした。 家庭において不足している実態（食生活等実態調査結果や平成14年独立行政法人日本スポーツ振興センター実施「児童生徒の食事状況調査」結果）をふまえ設定した。
鉄	食事摂取基準の推奨量1日の33%とした。 鉄の摂取は、家庭はもとより学校給食においても容易ではないことから、学校給食においては献立の創意工夫を行い、摂取の確保に努めること。
ビ タ ミ ン 類	基本的には食事摂取基準の推奨量1日の33%とした。
ビ タ ミ ン B ₁	日本人が欠乏しやすいため、食事摂取基準の40%とした。
ビ タ ミ ン B ₂	牛乳1本（200ml）をつけると1日の推奨量の40%程度になることから、食事摂取基準1日の40%とした。
マ グ ネ シ ウ ム 及 び 亜 鉛	マグネシウムは食事摂取基準の推奨量1日の50%、亜鉛については33%を望ましい数値とした。

別表（第4条関係）

児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準

区 分	基 準 値			
	児童（6歳～7歳）の場合	児童（8歳～9歳）の場合	児童（10歳～11歳）の場合	生徒（12歳～14歳）の場合
エネルギー (Kcal)	560	660	770	850
たんぱく質 (g)	16	20	25	28
範 囲 ^{*1}	10～25	13～28	17～30	19～35
脂 質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の25%～30%			
ナトリウム(食塩相当量) (g)	2未満	2.5未満	3未満	3未満
カルシウム (mg)	300	350	400	420
目 標 値 ^{*2}	320	380	480	470
鉄 (mg)	3	3	4	4
ビタミンA (μgRE)	130	140	170	210
範 囲 ^{*1}	130～390	140～420	170～510	210～630
ビタミンB ₁ (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンB ₂ (mg)	0.4	0.5	0.5	0.6
ビタミンC (mg)	20	23	26	33
食物繊維 (g)	5.5	6.0	6.5	7.5

(注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについてもそれぞれ示した摂取について配慮すること。

マグネシウム……児童（6歳～7歳）70mg、児童（8歳～9歳）80mg、児童（10歳～11歳）110mg
生徒（12歳～14歳）140mg

亜鉛……児童（6歳～7歳）2mg、児童（8歳～9歳）2mg、児童（10歳～11歳）3mg
生徒（12歳～14歳）3mg

2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

※1 範 囲……示した値の内容に納めることが望ましい範囲

※2 目標値……摂取することがより望ましい値

特別支援学校 幼児又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準（抜粋）

区 分	基 準 値	
	幼 児	生 徒
エネルギー (Kcal)	540	810
たんぱく質 (g)	13	28
範 囲 ^{*1}	8～23	19～35
脂 質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の25%～30%	
ナトリウム(食塩相当量) (g)	2未満	3未満
カルシウム (mg)	280	380
目 標 値 ^{*2}	280	490
鉄 (mg)	2	4
ビタミンA (μgRE)	100	210
範 囲 ^{*1}	100～300	210～630
ビタミンB ₁ (mg)	0.3	0.5
ビタミンB ₂ (mg)	0.3	0.6
ビタミンC (mg)	15	33
食物繊維 (g)	5	7.5

(注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについてもそれぞれ示した摂取について配慮すること。

マグネシウム……幼児40mg、生徒160mg

亜鉛……幼児2mg、生徒3mg

夜間課程を置く高等学校 生徒1人1回当たりの夜間学校給食摂取基準（抜粋）

区 分	基 準 値
エネルギー (Kcal)	810
たんぱく質 (g)	28
範 囲 ^{*1}	19～35
脂 質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の25%～30%
ナトリウム(食塩相当量) (g)	3未満
カルシウム (mg)	380
目 標 値 ^{*2}	490
鉄 (mg)	4
ビタミンA (μ gRE)	210
範 囲 ^{*1}	210～630
ビタミンB ₁ (mg)	0.5
ビタミンB ₂ (mg)	0.6
ビタミンC (mg)	33
食物繊維 (g)	7.5

(注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについてもそれぞれ示した摂取について配慮すること。

マグネシウム……160mg

亜 鉛…… 3 mg

食品構成の留意点

- 多様な食品を適切に組み合わせる。
- 食に関する指導や食事内容の充実を図る。
- 日本型食生活の実践、日本の伝統的な食文化の継承について配慮する。

イ 学校給食における食品構成について

食品構成については、学校給食摂取基準をふまえつつ、多様な食品を適切に組み合わせ、食に関する指導や食事内容の充実を図ること。

また、各地域の実情や家庭における食生活の実態を把握の上、日本型食生活の実践、我が国の伝統的な食文化の継承について十分配慮すること。

さらに、独立行政法人日本スポーツ振興センターが実施した「児童生徒の食事状況調査」によれば、学校給食のない日はカルシウム不足が顕著であり、カルシウム摂取に効果的である牛乳等についての使用に配慮すること。なお、家庭の食事においてカルシウムの摂取が不足している地域にあつては、積極的に牛乳、乳製品、小魚等についての使用に配慮すること。

学校給食の標準食品構成表（幼児、児童、生徒1人1回当たり）

（単位：g）

区 分	幼児の場合	児童（6歳～7歳）の場合	児童（8歳～9歳）の場合	児童（10歳～11歳）の場合	生徒（12歳～14歳）の場合	夜間課程を置く高等学校及び特別支援学校の生徒の場合
米	39	42	48	60	66	66
強化米	0.12	0.13	0.14	0.18	0.2	0.2
小麦	20	20	23	26	30	30
イースト	0.5	0.5	0.57	0.65	0.75	0.75
食塩	0.4	0.4	0.46	0.52	0.6	0.6
ショートニング	0.7	0.7	0.8	0.91	1.1	1.1
砂糖類	0.7	0.7	0.8	0.91	1.1	1.1
脱脂粉乳	0.7	0.7	0.8	0.91	1.1	1.1
牛乳	155	206	206	206	206	206
小麦粉及びその製品	4	4	5	7	9	9
芋及び澱粉	25	32	38	42	44	46
砂糖類	3	3	3	3	4	4
豆類	5	5	6	6	6	6
豆製品類	15	15	20	21	22	18
種実類	2	2.5	3.5	3.5	3.5	4
緑黄色野菜類	18	19	23	27	35	35
その他の野菜類	50	60	70	75	82	82
果物類	30	30	32	35	40	40
きのこ類	3	3	4	4	4	4
藻類	2	2	2	2	4	4
魚介類	13	13	16	16	21	17
小魚類	3	3	3	3	4	4
肉類	12	12	15	17	19	19

区 分	幼児の場合	児童（6歳～7歳）の場合	児童（8歳～9歳）の場合	児童（10歳～11歳）の場合	生徒（12歳～14歳）の場合	夜間課程を置く高等学校及び特別支援学校の生徒の場合
卵 類	6	6	6	8	14	8
乳 類	3	3	4	5	6	4
油 脂 類	3	3	3	3	4	4

(備考)

- (1) 1か月間の摂取目標量を1回当たりの数値に換算したものである。
- (2) 適用に当たっては、個々の児童生徒等の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

食に関する指導に学校給食を活用した指導が行えるよう配慮する。

- 教科等との意図的な関連
- 地場産物、郷土料理導入
- 献立名、食品名の明確化
- 食物アレルギー対応

ウ 学校給食の食事内容の充実等について

- (ア) 学校給食の食事内容については、学校における食育の推進を図る観点から、学級担任、栄養教諭等が給食時間はもとより各教科等における食に関する指導に学校給食を活用した指導が行えるよう配慮すること。
- a 献立に使用する食品や献立のねらいを明確にした献立計画を示すこと。
 - b 各教科等の食に関する指導と意図的に関連させた献立作成とすること。
 - c 地場産物や郷土に伝わる料理を積極的に取り入れ、児童生徒が郷土への関心を寄せる心をはぐくむとともに、地域の食文化の継承につながるよう配慮すること。
 - d 児童生徒が学校給食を通して、日常又は将来の食事作りにつなげることができるよう、献立名や食品名が明確な献立作成に努めること。
 - e 食物アレルギー等のある児童生徒に対しては、校内において校長、学級担任、養護教諭、栄養教諭、学校医等による指導体制を整備し、保護者や主治医との連携を図りつつ、可能な限り、個々の児童生徒の状況に応じた対応に努めること。なお、実施に当たっては、財団法人日本学校保健会で取りまとめられた「アレルギー疾患対応の学校生活管理指導表」及び「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」を参考とすること。
- (イ) 献立作成に当たっては、常に食品の組み合わせ、調理方法等の改善を図るとともに、児童生徒の嗜好の偏りをなくすよう配慮すること。
- a 魅力あるおいしい給食となるよう、調理技術の向上に努めること。
 - b 食事は調理後できるだけ短時間に適温で提供すること。調理に当たっては、衛生・安全に十分配慮すること。
 - c 家庭における日常の食生活の指標になるように配慮すること。

献立作成に当たって

- 調理技術の向上
- 衛生・安全に配慮
- 家庭の食生活の指標となる献立

- (ウ) 食器具については、安全性が確保されたものであること。また、児童生徒の望ましい食習慣の形成に資するため、料理形態に即した食器具の使用に配慮するとともに、食文化の継承や地元で生産される食器具の使用に配慮すること。
- (エ) 喫食の場所については、食事にふさわしいものとなるよう改善工夫を行うこと。
- (オ) 望ましい生活習慣を形成するため、適度な運動、調和のとれた食事、十分な休養・睡眠という生活習慣全体を視野に入れた指導に配慮すること。

(2) 献立作成

献立は給食運営の柱ともいべき重要なものである。

献立作成に当たっては、前述の「学校給食実施基準の施行について（通知）（平成21年4月1日付け21文科ス第6007号）」に照らした適切な学校給食の実施が望まれる。

さらに、献立作成は次の内容に留意して行う。

ア 献立作成上の留意点

(ア) 教育計画との関連

学校全体の教育計画に基づいて、学校給食年間指導計画を立て、献立が「生きた教材」として活用できるようにする。

(イ) 栄養面での配慮

「学校給食摂取基準」や「標準食品構成表」を目安に、栄養や食品構成のバランスのとれた献立であることはもちろんであるが、児童生徒の現状や地域の実情等を考慮して献立を作成する。栄養量は、毎日学校給食摂取基準を充足することが望まれるが、過不足が生じた場合は、週間程度の平均値が充足するよう工夫する。

(ウ) 経済面での配慮

献立内容に変化を持たせるために、給食予定額を適正に設定し、食品は新鮮で安価な旬のものを多く利用するなど必要以上の過不足が出ないように計画する。

(エ) 調理面での配慮

a 衛生面

献立は、衛生上、季節、気温、湿度などの条件に適したものにす。特に、高温多湿の時期においては、生食する食品やサラダ等の献立に注意し、魚介類、肉類、加工品の使用の際には、十分加熱処理をする。

学校給食は、教育活動として位置付けられている。

献立は、「生きた教材」として活用されるよう、その目的を明確にしなければならない。

b 作業面

献立内容の多様化、充実を図るために、「炊く、煮る、焼く、揚げる、炒める、蒸す、和える」などの調理法があるが、限られた時間や調理員数や施設設備などの現状を十分配慮し、献立の組み合わせを考える。

(オ) 食育面での配慮

- 健康や栄養に留意した献立
- 正しい食事のマナーの習得につながる献立
- 食文化を継承する郷土料理献立
- 地産地消献立
- 行事食献立
- 選択方式の献立

(3) 食材量の購入

ア 発注と検収

食材量の購入量が決定したら、発注書を作成し発注する。

納入業者及び製造業者の選定においては、経営規模、搬入能力、衛生状態、学校給食に対する理解度、適正な価格等を十分考慮して決定しなければならない。

※ 食品納入時の検収については、第2編「学校給食の衛生管理」編参照

(4) 調理

ア 調理の留意点

(ア) 食品に付着している病原菌や農薬、その他の有害物質を除き、衛生面での安全性を確保する。調理作業においては、食中毒の防止に努める。

(イ) 食品を加熱軟化するなどして、消化吸収を良くし、栄養効率を高める。

(ウ) 風味もよく、見た目も美しく、食欲をそそり、嗜好を満足させる工夫をする。

(エ) 適正な温度で食べるため、調理順序や調理開始時間を適正にする。

(5) 配食

ア 調理室における配慮

(ア) 適量配食

調理したものは、料理別の総量を把握した上で、基準量に添って適正に配食する。

学年に応じた配食量の設定を行い、頻度の高い献立については、配分早見表を作成しておく。

※ 例えば、小学校の場合、中学年を1とし、低学年を0.9倍、高学年を1.1倍に配分する等

食材量の購入は、給食費を有効に生かし、新鮮で良質な食材、安全性の高いものを安い価格で適量購入することが大切である。

調理法が適切でないと、食品の色彩や形状、味を壊し、ビタミン類の過度の損失を招く。

日ごろから、調理知識の習得と技術の向上を図る。

児童生徒が、献立内容を最良の状態を食べるために、適正量を配慮しながら能率良く行うことが大切である。

教室では、個に応じた配食に配慮する。

栄養管理上、児童生徒が実際に摂取した栄養価を把握することが大切である。

そのため、週報の様式に準じた栄養報告書の作成が望ましい。

(イ) 適温配食

保温性のある食器・食缶を使用するとともに、冷蔵庫、冷凍庫、熱風消毒保管庫を利用するなど、保冷、保温により適温配食に努める。

イ 教室における配慮

学級では、性別や体格、健康状態に応じ、個に適した食事量を考慮することが望ましい。

特に、偏食、小食児への配食については、時間をかけて増量していくことが望ましい。

(6) 摂取栄養量の把握

献立材料の変更や残菜が出た場合には、それらを加減した正しい栄養価を把握し、学校給食摂取基準に照らして適正であったか確認する。

学校給食における児童生徒の栄養摂取の実態を把握して、食事内容の充実、向上を図るため、文部科学省では、「学校給食栄養報告（週報）について」（平成7年3月29日付け文体学第184号文部省体育局長通知）による報告書の提出を求めている。

また、日常の栄養管理については、調査報告の該当の有無にかかわらず「学校給食実施基準の施行について」（平成21年4月1日付け文科ス第6007号文部科学省スポーツ・青少年局長通知）に留意し、適正な栄養摂取に努めるよう求められている。栄養報告調査対象校については、県教育委員会で指定する。

学校給食栄養報告(週報)書

平成 年 月 日～ 日の 1 週間分 (完全給食実施日に限る。)

学校名 (共同調理場名)

(共同調理場の場合の報告対象学校 小学校・中学校)

(1) 期間中における調理形態等の分類

調理形態	A 給食実施回数		日		出現率 B/A ×100
	B 実施回数	出現率 B/A ×100	調理形態	B 実施回数	
米飯	回	%	あ	え	物
変わり飯			蒸	し	物
丼物・カレー類			ゆ	で	物
普通パン			漬		物
サンドイッチ、調理パン等			お	生	魚介
変わりパン、菓子パン			か	魚介加工	
麺			ず	畜肉加工	
その他				野	菜
牛乳				その他	
煮物				ジャム、マーガリン等	
直火焼				チ	ーズ
間接焼				そ	の他
炒め物				果	物
汁				菓子、寄せ物	
揚げ物				飲み	物
				その他	
計				計	

(2) 所要栄養量の基準と平均摂取栄養量

区分	基準値 A	平均値 B	充足率 B/A×100 %
エネルギー	Kcal		
たんぱく質	g		
脂	肪	g	
	30%以下	%	
カルシウム	mg		
鉄	mg		
ビタミンA	IU		
ビタミンB1	mg		
ビタミンB2	mg		
ビタミンC	mg		
1食当たりの平均購入金額		円	銭
備考			

(3) 使用材料の分類別平均摂取量

区分	第1日 g	第2日 g	第3日 g	第4日 g	第5日 g	第6日 g	計 g	平均 g
パン及びめん(うち小麦粉重量)	()	()	()	()	()	()	()	()
米・大麦等								
牛乳								
小麦粉及びその製品								
いも及びでん粉								
砂糖								
油								
種実類								
豆及びその製品								
魚介類(小魚)	()	()	()	()	()	()	()	()
獣肉類								
卵								
乳製品類								
緑黄色野菜類								
その他の野菜類								
果実類								
藻類								
米・大麦の製品								
きのこ類								
調味・香辛料等								
水								
他()								
計								

【記入要領】

- 期間中における調理形態等の分類……様式1の「献立名」欄(期間中の延べ献立を対象)に記載されているすべての料理名を分類(別表1参考)し、回数を記入すると同時にそれぞれの出現率を記入すること。この場合、「オムレツ」等、本来間接焼の調理法を油で揚げる調理法とした場合には、「揚げ物」欄に分類すること。
- 所要栄養量基準と平均摂取栄養量……様式1の「計」を合計し、実施回数で除して平均値を記入すること。また、平均摂取栄養量については、充足率を求めること。この場合、ビタミン類については、損耗を差し引いた()内の数値を対象とすること。
- なお、平均所要栄養量の基準について、都道府県又は市町村等で独自のものを用いている場合は、備考欄にその旨を記入の上、各基準値をA欄に記載し、当該基準値に対する充足率を算出し記入すること。
- 使用材料の分類別平均摂取量……様式1の「使用材料名」欄の食品名とその摂取量を食品群別に分類(別表2参考)し、当該日にそれぞれにわたる場合、主たる材料で分類してもよい。なお、調理加工品で使用されている材料が明確に分類できる場合は、それぞれの食品群別に分類することとするが、分類が多岐にわたる場合は、主たる材料で分類してもよい。
- 魚介類……魚介類()は、小魚を記入する。小魚は、骨ごと食べる魚とする。
- その他……(1)の出現率、(2)の充足率、(3)の平均の算出に当たっては、小数点以下を四捨五入し整数とすること。

3 学校給食の指導

学校給食は教育課程の中で特別活動の内容として位置付けられている。

(1) 学校給食の基本的な考え方

ア 学校教育活動における給食指導の位置付け

学校給食は、実際の食事という「生きた教材」を通して、児童生徒に正しい食事のあり方や望ましい食習慣を身につけさせるとともに、好ましい人間関係を育てることをねらいとして行われる教育活動であり、教育課程においては「学級活動」や「健康安全・体育的行事」として特別活動に位置付けられている。

また、学校給食は、このような特別活動の他に、関連の教科や道徳及び総合的な学習の時間など学校の教育活動全体を通じて行うことにより、より一層の効果が期待されている。

給食の時間における指導は、教育課程上の学級活動として極めて重要な教育活動なので、校内で確実な共通理解を図ることが大切である。

《学習指導要領解説「特別活動」における給食指導の位置付け》

	小 学 校	中 学 校	備 考
学級活動の内容	(1) 学級や学校の生活の充実と向上に関すること。 (2) 日常生活や学習の適応及び健康や安全に関すること。 カ 心身ともに健康で安全な生活態度の形成 キ 食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成など	(1) 学級や学校の生活の充実と向上に関すること。 (2) 適応と成長及び健康や安全に関すること。 キ 心身ともに健康で安全な生活態度や習慣の形成 ケ 食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成など	・小・中学校とも給食指導は(2)の内容に位置付けられている。 ・給食時間の指導は授業時間に含めないが、学級活動として位置付けられている。
学校行事	(3) 健康・安全体育的行事／健康診断や給食に関する意識を高めるなどの健康に関する行事	(3) 健康・安全体育的行事／健康・安全や学校給食に関する意識や実践意欲を高める行事	・小・中学校とも給食指導は学校行事においても取り上げることができる。

(特別活動編 平成20年 抜粋)

学校給食のねらいは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の形成及び確立を図ることである。

イ 給食指導のねらいと内容

(ア) 給食指導のねらい

学校給食法では、学校給食の目標を定めている。この目標を受け、小学校及び中学校の学習指導要領解説特別活動編では、給食指導のねらいを次のように示している。

- 望ましい食習慣の形成を図る
- 食事を通して望ましい人間関係の形成及び確立を図る

給食指導の内容とし

ては、

- 食事のマナー
- 栄養のバランス
- 準備、後片付け
- 食事と文化
- 勤労と感謝

等が挙げられる。

(イ) 給食指導の内容

給食指導の内容は、児童生徒の実態や発達段階をふまえて設定することになるが、小学校学習指導要領解説特別活動編には、「楽しく食事をすること、健康によい食事のとり方、給食時の清潔、食事環境の整備」など、同じく中学校においては、「栄養の偏りのない食事のとり方、食中毒の予防にかかわる衛生管理の在り方、奉仕や協力・協調の精神を養う」などと示されている。具体的には、整理すると次のようになる。

a 楽しく会食をすること

- 食事のマナーを身に付け、楽しく会食をすることができる。
- 様々な人々との会食を通して人間関係を深める。

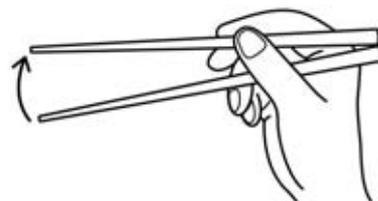
○ 食事中の姿勢



○ 正しい食器の並べ方



○ 箸の持ち方



b 健康によい食事のとり方

- 食品の種類や働きが分かり、栄養のバランスの取れた食事のとり方が分かる。
- 日常の食事の大切さが分かり、健康によい食事のとり方を身に付ける。

c 食事と安全・衛生

- 安全・衛生に留意した食事の準備や後片付けができる。
- 協力して運搬や配膳が安全にできる。
 - 協力して準備や後片付けができる。
 - 当番や係の仕事に責任をもち、自主的に活動することができる。



d 食事環境の整備

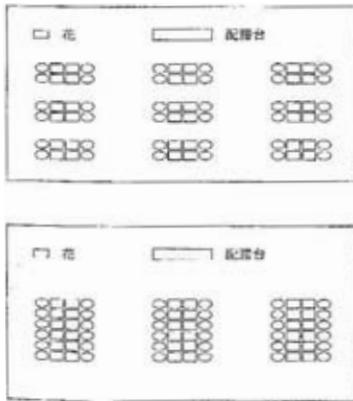
- 食事にふさわしい環境を整え、ゆとりある落ち着いた雰囲気でする食事ができる。
 - ・食べる時間を含めた準備から後片付けが終わるまでの時間としては、小学校50分程度、中学校で45分程度の時間の設定が望ましいとされている。
- 適切な食器具を利用して、献立にふさわしい盛り付けができる。
- 環境や資源に配慮することができる。

食事の場の形態

<p>○ ランチルーム</p>  <p>校内に専用の食堂が設置されていることは準備や後片付けが機能的にでき、楽しい雰囲気が作られる。照明器具、カーテンなどの室内装飾や床仕上げ、椅子、テーブル等の家具についても食事の場にふさわしい温かみや潤いを感じとれるような形態、色調に配慮することが望ましい。</p>	<p>○ 特別教室の利用</p>  <p>児童生徒の減少等による空き教室を改修し、学校の実情に応じた整備が望ましい。テーブルや椅子をかえるだけでも雰囲気は食事の場にふさわしいものとなる。</p>	<p>○ 特別教室の利用</p>  <p>専用食堂やランチルームがない場合は、会議室、多目的ホール、和室等、学校施設全体の活用を図ることが望ましい。</p>
--	---	---

教室の工夫

○ 机の並べ方例



食卓づくりは、人間関係づくりにも大いに役立つので、児童生徒の創意を生かしたグループをつくる。授業時間とは異なった机の並べ方をするだけでも楽しい雰囲気になる。

○ 食卓飾り



食卓にテーブルクロスをかけて、食堂の雰囲気を出す。児童生徒の創意工夫により花などを飾ったり、かわいいゴミ入れの小箱や、ストロー立てなどを作って食卓に置くと一層楽しくなる。

○ ランチョンマット (ランチマット)



衛生面と楽しい雰囲気づくりを考えて、個人ごとにランチョンマットを用意する。工夫ある手作りランチョンマットを敷いて食べると和やかな雰囲気になる。

屋外給食



近くの公園でのお花見給食

食事の場は屋内に限ったものではなく、自然と親しみながら楽しく給食を行う方法として、校舎の屋上や野外のオープンスペース等も考えられる。

食器の改善

食事内容の多様化（和、洋、中）や選択できる食事（バイキング給食方式等）に対する食器具の工夫や改善が望まれる。工夫や改善に当たっては、関係者が参画する「検討委員会」を設置し、以下の留意点を考慮し良質で適切な食器具を選定する。

○ 食器選定の留意点

- 食品衛生上安全であるもので、洗浄しやすく水切れのよいもの
- 熱いものを入れても冷めにくく、持ちやすいもの
- 割れ、変形、変色、傷がつきにくいもの
- 料理の味や臭い、色のうつらないもの
- 料理をひきたたせ食欲をそそる感じのもので、飽きがこなく広く活用できるもの
- 食育の観点と献立の多様化により、配食皿は複数使用が望まれる



強化磁器で地元の特産物の果物、桃、りんご、地元を流れる川が描かれている夢のある楽しい食器です。

e 食事と文化

- 食文化や郷土食、行事食についての関心を深める。
- 食料の生産、流通、消費について理解する。
- 地場産物を通して、地域の食料の生産、流通、消費について理解を深める。

f 勤労と感謝

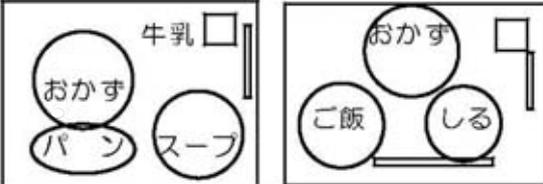
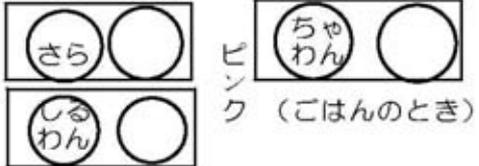
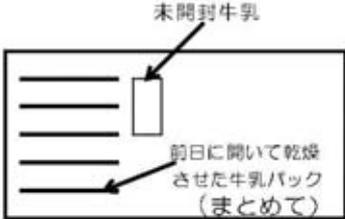
- みんなで協力して自主的に活動する。
- 感謝の気持ちをもって食事をする。
 - 食事の挨拶ができる。
 - 食事ができるまでの過程を知り、感謝することができる。
 - 自然の恵みに感謝することができる。

給食時間の流れ

※〔小学校給食時間の例〕

〈楽しい給食〉

○きまりを守って楽しく食べよう。
○協力して楽しく食べよう。

給食当番の児童	当番以外の児童
<p>1 手洗いをする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 石けんできれいに洗う。 (手のひら・こゝろ、つめ) ○ きれいなハンカチでふく。 <p>2 身じたくをする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ エプロン・ぼうし・マスク <p>3 運搬する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 整列する。 ○ 静かに運ぶ。 各階の配膳室から。 <p>4 配膳をする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 配膳台の上におかずを置く。 ○ 清潔に盛りつけて配ぜんする。 ○ 牛乳・パン・ジャム類等を配る。 ○ エプロン・ぼうし・マスクをたんで入れる。 	<p>1 給食の準備をする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ まどを開け、ごみをひろう。 ○ つくえをならべる。 ○ つくえをふく。 <p>2 手あらいをする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 石けんできれいに洗う。 ○ きれいなハンカチでふく。 <p>3 静かに待つ。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 出て歩かない。 ○ 洗った手でもものにさわらない。 <p>4 配ぜんをする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 順序よく給食を受け取る。 ① 整列 ② おぼんを受け取る ③ おかずをもらう ④ 席に着く <p>おぼん → スプーン・はし → → バット・ボウル → 食かん</p>
<p>5 食事をする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ あいさつをする。 ○ 牛乳・パン・おかずを交互に食べる。 ○ 食べ物を口に入れたまま話をしない。 ○ 正しい姿勢で食べる。 ○ 終わりのあいさつをする。 	<p>(食器のならべかた)</p> 
<p>6 後かたづけをする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 静かにならぶ。 配膳室運搬車 食器・おぼん 配膳室棚 ボウル・バット・皮 配膳室運搬車(L型) パン・牛乳・ご飯 <p>※ 飯缶にご飯は残さない。へらは専用バケツ。ステンレスのおわんで2はいの水をいれる。</p>	<p>6 後かたづけをする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 食器をからにして返す。 ○ 食器は、上向きにして返す。  <p>○ つくえの上・配膳台をふく。 ○ ゴミを集めて捨てる。</p>
<p>〈注意点〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ※ のこした食べ物は、入ってきた入れ物にもどす。 ※ おたま・はさみは・へらは各階の専用バケツへ ※ アルミカップは折り曲げて入れ物にもどす。 ※ カップは重ねてもどす。 ※ 残ったパン・ごはん・メンは、袋にまとめて配膳室のステンスラックに置く。 ※ 牛乳パックは、白いバケツに入れた水で中をすすぎ、開いて黄色いかごで乾燥させる。 <p>〈牛乳パックの返し方〉 翌日、きちんとまとめて配膳室に返却する。</p> 	

(ウ) 特色のある給食指導

a 校内放送

給食の時間の放送は、楽しい雰囲気づくりを助け、給食をより和やかにするなど、給食を豊かにするために重要な役割を果たしている。

放送の企画は、児童生徒の委員会活動に位置付け、児童生徒が自主的に活動できるようにする。音楽は音量や選曲に配慮することが大切である。

b 給食コーナー

献立表、月の目標、給食カレンダー、栄養黑板、給食ニュース、給食委員会のお知らせなどの掲示をする。教室では、給食時間配分が分かるように給食時計を作成するとよい。給食コーナーの作成に当たっては、児童生徒の自主的活動を多く取り入れ給食活動に進んで参加できるように配慮する必要がある。



ウ 学校と家庭・地域との連携

(ア) 連携の重要性

学校給食は、生涯を健康で明るく豊かに生きるために、子どもたちから食事を大切にする能力・態度を育てることをねらいとしているが、このことは学校だけでなく家庭とその地域社会の人々の深い理解と協力があって初めて児童生徒に定着していくものである。

したがって、自分自身が望ましい食生活を送る態度を育成するためには、学校における指導ばかりではなく、家庭と地域との連携を積極的に進めることが必要である。

学校給食を通じて家庭や地域との連携を図るためには、次のことに留意することが大切である。

a 児童生徒が正しい食事の在り方や望ましい食習慣を体得するため、学校と家庭・地域の実態から共通の課題を取り上げ、家庭や地域での理解を深める。

b 学校と家庭・地域における食事に関するそれぞれの課題を取り上げ、その実態に応じた連携の方法を工夫する。

家庭・地域との連携を図るためには、

- 実践に即した課題の取上げ
- 組織づくり
- 関係機関との交流
- 実践活動の重視等に留意することが大切である。

- c 学校と家庭・地域との連携を図るための校内や校外での組織づくりを進める。
- d 関係機関、関係する諸団体との相互の連携や交流を十分に図る。
- e 実践活動を重視し、また、活動の見直しを適切に行い、次の活動計画に有効に生かせるようにする。

(イ) 連携の進め方

学校、共同調理場、家庭や地域の実情に応じて、創意と工夫により推進することが大切である。

学校・共同調理場と家庭・地域の連携を図ることは、児童生徒が地域の良さを理解し、食事を大切にする心を育てる上でも大きな効果が期待できる。

連携の方法や内容については、次のようなことが考えられる。

- a 家庭における食生活やこれに関する基本的な生活習慣を把握する。
 - 朝・昼・夕の食事及び間食等の内容や栄養摂取状況の実態をとらえる。
 - 調査は、学校からの設問のみでなく、学校給食への提言を得るよう工夫する。
 - 調査結果は、給食だよりや講習会等を通して知らせる。
- b 献立表や給食だより、文化祭・学習発表会等を利用する。
 - 発行の対象を明確にする。
 - 献立の紹介、児童生徒の食習慣や食事マナーの様子について記載する。
 - 提言や実態調査の結果について知らせる。
 - 給食のねらい、児童生徒の委員会活動の様子を紹介する。
- c 学校給食参観、給食懇談会、試食会、親子給食、招待給食等を開催する。
 - 学校給食への理解や関心を高めるだけでなく、わが子の給食活動や食事マナー等の実態を知り、家庭での食生活やしつけの在り方について気付く機会とする。
 - お年寄りとの給食では、食生活の知恵を聞いたり、昔の食生活を話し合ったりしながらいたわりの心や敬う心を培う。
 - 学校行事等と関連付けて行う。
- d 学校給食の献立を中心とした料理教室や健康・栄養等についての講習会を開催する。
 - 栄養教諭・学校栄養職員や調理員を講師に料理講習会を行う。
 - 行事や郷土食、親子で手作りおやつを作るなど、内容を工夫する。

家庭・地域との連携の進め方として、

- 生活習慣の把握
- 献立表や給食だよりの活用
- 学校行事との連携付け
- 講習会等の実施
- 伝統的な食文化の継承

等がある。

- 食事と健康、栄養のバランス、米飯を中心とした日本の食文化や食習慣、季節の食材等の他、学校給食の実態からの問題点を話し合う。
- 講習会の感想や反省をまとめて、次回へ生かす。
- 地場産物の活用や郷土食、行事食等の伝統的な食文化を継承した献立を取り入れる。
- 地域の人々の協力を得て、児童生徒が栽培した野菜や地場産物を取り入れる。
- 地場産業、伝統文化との関連を考えた食器具を利用する。

※〔給食だより例〕

7月 給食だより

雨にぬれた「あじさい」が、色鮮やかに映っています。7月も2週目になり、給食で食べる下郷産の野菜も増えてきました。先週、下郷産のほうれん草をおひたして食べました。23kgのほうれん草は、山のようなのでした。作業はとても大変でしたが、疲れも少なく、疲れが吹き飛びました。

今月の朝食標語
朝ごはん 心も体も 満たされる

ごはん、みそ汁、目玉焼き
ウインナーソーサー、
ほうれん草のお浸し、
麦茶

ある日の給食室

山のようなほうれん草が届きました。

下郷産産で3回洗います。

給食では切ってからゆでます。

大きなかまで数回に分けてゆでます。

最初に調味料の1/3で和えて水分をしぼります。

残りの調味料で和えて出来上がり。

夏ばてに効果的な栄養素や食品とその特徴

ビタミンB1が豊富
ビタミンB1は、糖質がエネルギー変換のために必要な栄養素で、不足すると体内に疲労物質がたまって、だるさなどの原因になる。
豚肉・レバー・うなぎ・枝豆・豆腐
緑黄色野菜など

ビタミンCが豊富
体の免疫力を高めて、ストレスをやわらげたり、皮膚を強くする。
野菜・くだものなど

たんぱく質が豊富
骨や筋肉など、体をつくる。
大豆製品・卵・乳製品・肉・魚など

夏野菜をしっかりと食べよう!

夏野菜は、ビタミンCが豊富な物や体を冷やす働きがあるものなど、暑い季節にぴったりです。毎食、積極的に食べるようにしましょう

夏ばて予防・生活習慣病予防の三原則
「きちんと食事」「適度な運動」「十分な睡眠」

緊密な指導体制を確立するためには、地域の実態に応じた関係機関との連携が不可欠である。

エ 学校と共同調理場との連携

共同調理場方式の学校において、給食指導の充実を図るためには、共同調理場との緊密な連携を図った指導体制を確立していくことが不可欠になる。

(ア) 運営委員会

学校、共同調理場、教育委員会等の関係職員、保護者が参加する会議を開催し、給食費や献立、食育環境等について話し合う。

学校の役割には、

- 共通理解を図る
- 計画づくり
- 関心を高める工夫等がある。

共同調理場の役割には、

- 各学校との意見交換
- 資料の提供
- 学校訪問を行う等がある。

(イ) 給食主任会

学校給食主任、食育推進コーディネーター、共同調理場職員が参加し、給食事務、給食指導等について共通理解を図る。

(ウ) 学校訪問

共同調理場長、栄養教諭、学校栄養職員及び調理員が学校を訪問し交流を図る。

(エ) 共同調理場見学、給食試食会

児童生徒、保護者、地域の人たちが共同調理場を訪れ、学校給食の調理過程に理解を深め、感謝する気持ちとともに、食生活や食材料等についても関心を高める。

(オ) 「おたより」「ホームページ」

a 学校給食についての食材、栄養、調理内容等の情報を知らせる。

b 給食指導や関連教科の指導に必要な資料を提供する。

(カ) 児童生徒の食生活や嗜好、残滓の状況等を調査し、課題把握を行う。

※ 広報活動計画例

[H町学校給食センター例]

部会	項目	内容
学 校 部 会	1 給食の充実 ○地産地消献立 ○日本型給食の実施 ○郷土食の取入れ ○リクエストメニュー ○家庭の味噌汁の募集	<ul style="list-style-type: none"> • 毎月の献立に取り入れ、特色ある学校給食を実施する。 • 中学3年生を対象に募集し、学校給食の思い出とする。 • 食育推進コーディネーターを通して、各家庭に「家庭の味噌汁」の募集をする。
	2 試食会・親子給食の実施	<ul style="list-style-type: none"> • 子どもの食事（給食の様子）の参観 • 食育について資料配付 • 給食への理解を深める（栄養・味・量・献立の意図）。 • 未実施校へ働き掛ける。
	3 生産者・地域の方々の試食会	<ul style="list-style-type: none"> • 生産者や地域の方々とともに試食会を実施し、給食への理解と意識の高揚を図る。 • 子どもの食事（給食の様子）の参観 • 学校との意見交換
	4 配付物の充実 ○給食だより ○センターしんぶん ○給食カレンダー ○人気レシピ集	<ul style="list-style-type: none"> • 児童生徒の声を載せたり、食の授業の報告やアンケートの結果報告を掲載したりする。 • 給食の一口トピックやクイズを掲載し、給食に関して関心を高める。 • 給食の人気メニューをレシピ集にまとめ、家庭でのメニュー作りに役立てる。年3回配付し、家庭からの感想コーナーを設ける。

部会	項目	内容
学 校 部 会	5 郷土食の導入	<ul style="list-style-type: none"> • 家庭、地域部会とタイアップして、郷土食の献立を具現化する。
	6 受配校とのかかわり ○給食主任会 ○給食連絡日誌 ○給食指導 ○食に関する指導	<ul style="list-style-type: none"> • 年3回実施し、給食指導や食育推進についての協議を行う。 • 児童生徒の感想や意見交換を行う。おたよりに掲載する。 • 年間計画による給食指導や学校訪問を行う。センター職員と子どもとの交流を図る。 • 食育推進コーディネーターと連携し、年間計画に基づき食の指導を行う。
	7 その他の事項要望 (各部会への協力要請)	<ul style="list-style-type: none"> • 親子料理教室の開催 • 食育体験の実施
家 庭 ・ 地 域 部 会	1 連絡会議の実施	<ul style="list-style-type: none"> • 学校、生産者、業者との情報交換や、連携のネットワークを構築する。
	2 アンケートによる実態把握	<ul style="list-style-type: none"> • 児童生徒の食生活や生活習慣の実態把握をするために、アンケート調査を実施する。 対象：小学5年生、中学2年生、対象児童生徒保護者、学級担任
	3 配付物 ○給食だより ○センターしんぶん ○味噌汁募集要項	<ul style="list-style-type: none"> • 児童生徒の声の掲載、食育に関する話題、食の指導の報告、アンケートの結果報告 • 家庭のおすすめ味噌汁を募集し、給食で実施したりおたよりに掲載したりする。
	4 地産地消の取組み ○地場産物の活用 ○取材 ○マップ作成	<ul style="list-style-type: none"> • 青果物給食や農協と連携し、地場産物の活用を図る。 • 農協と連携し、地域の農家取材する。 • 農産物マップを作成し、指導媒体や配付資料とする。