

第2章 学校給食の運営・栄養管理

1 学校給食の運営

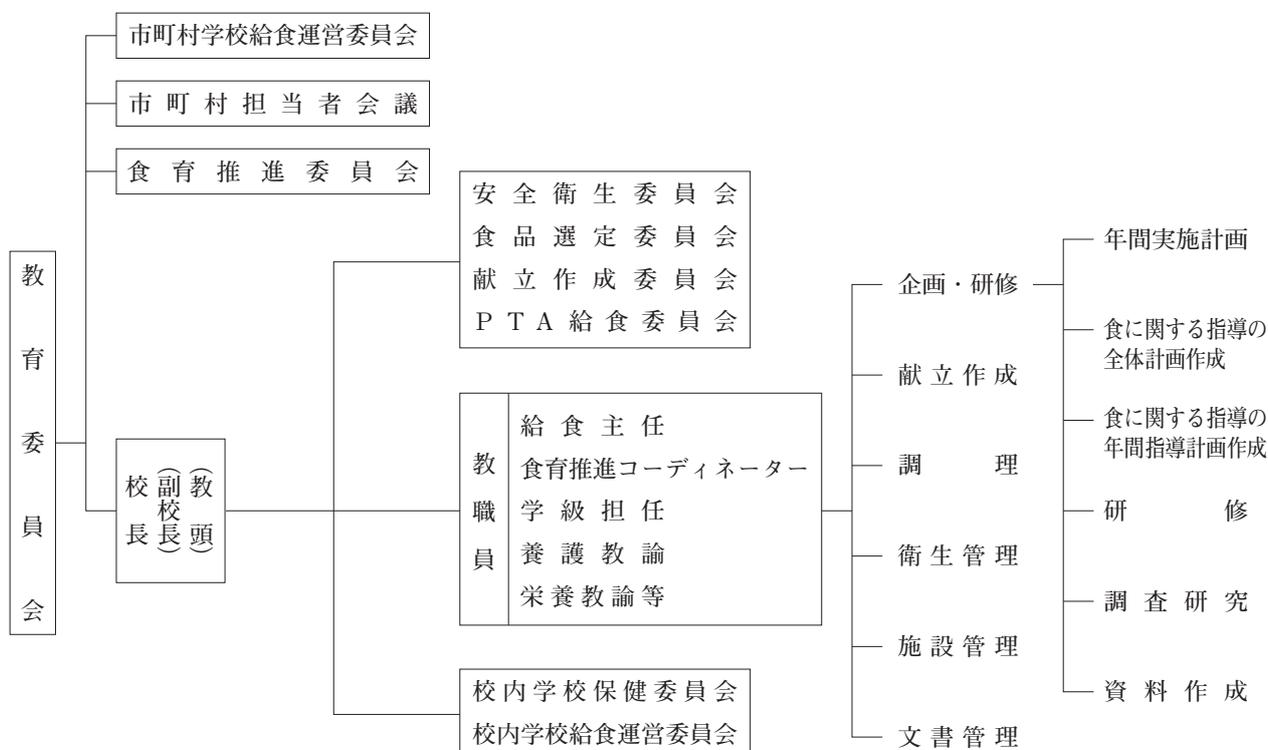
学校給食の運営に当たっては、学校の実情に応じて適切な運営組織を構成して、関係機関、関係職員の協力体制を確立するとともに、食生活の状況や実態をもとに具体的な実施計画を立て、学校給食の目標達成に努めていかなければならない。さらに、学校・調理場・地域・家庭との連携を図り、特に、実践的役割を担う給食主任・食育推進コーディネーター・学級担任・栄養教諭・学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）等関係機関職員の密接な連携を図り、実践することが大切である。中でも、校長や給食主任、食育推進コーディネーターは学校給食の効果的な運営を図る上で重要な立場にあり、リーダーシップの発揮が大切である。

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。

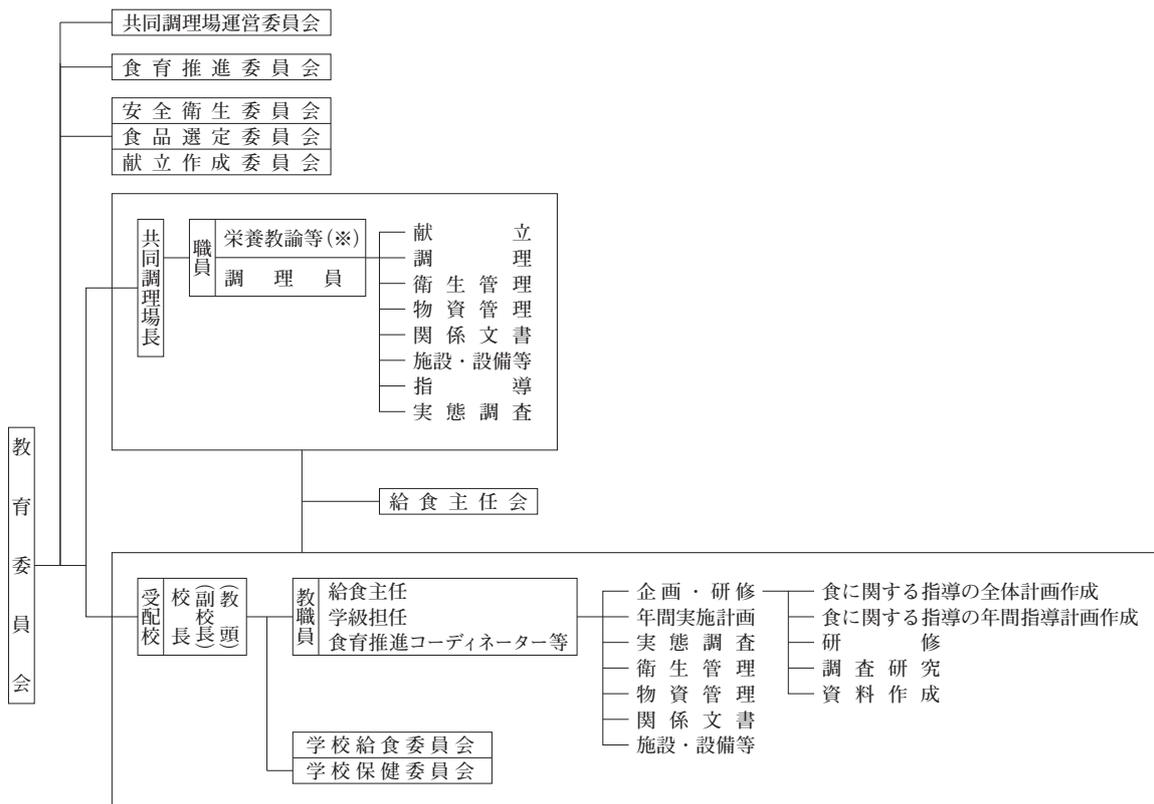
(1) 運営組織

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。

〈単独校調理場方式（例）〉



〈共同調理場方式（例）〉



ア 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、定期的に開催することが望ましい。

イ 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、設置者としての市町村教育委員会や施設長（学校長、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、市町村教育委員会や施設長は、直営方式や委託方式の違いに関わらず、第2編「学校給食の衛生管理」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

学校給食に関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・学校評価の中に、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、給食関係事項を遂行させる。 (2) 食育推進コーディネーターを選び、食育を推進するための職務を遂行させる。 (3) 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) 栄養教諭等、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
学級担任	<ol style="list-style-type: none"> 1 食育全体計画、食育指導計画、給食指導計画に基づき具体的な指導計画を作成し、実践に当たる。 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・学校給食従事者の健康管理を行う。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伝染病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 給食の時間における、給食指導及び食に関する指導を行う。 2 児童生徒への教科、特別活動等における教育指導を行う。 <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) 食育を通じて健康課題の改善を推進する。 3 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) 偏食ややせ願望、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。 4 食に関する指導の連携調整を行う。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 食に関する指導に係る全体的な計画の策定等への参画をする。 (2) 教職員間や家庭、地域社会との連携調整を行う。 (3) 給食献立計画、給食の時間の指導計画、教科等の食に関する計画の関連付けを積極的に行う。 (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〉</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 学校給食に関する基本計画の策定および学校給食の実施に関する組織に参画する。 2 栄養管理を行う。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 学校給食における栄養量及び食品構成に配慮した献立を作成し、検証を行う。 (2) 学校給食の調理、配食に関する指導・助言を行う。 3 衛生管理を行う。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 施設設備の使用方法等に関する指導・助言を行う。 (2) 学校給食従事者の衛生、施設設備の衛生及び食品衛生の適正を期すための日常の点検及び指導を行う。

関係者	職務内容
学校栄養職員	<ol style="list-style-type: none"> 1 学校給食や食に関する指導についての基本計画の策定に参画する。 2 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、児童生徒に対して食に関する指導を行う。 3 学校給食の実施に関する組織に参画する。 4 学校給食における栄養量及び、食品構成表に配慮した献立を作成する。 5 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。 6 献立ごとの調理作業工程表や作業動線図を基に、学校給食従事者に指導・徹底を図る。 7 学校給食を通して、家庭及び地域との連携を推進するための各種事業の策定及び実施に参画する。 8 学校給食従事者の衛生、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。 9 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。 10 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。 11 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。 12 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。 13 保菌検査や健康診断を定期的に履行する。 <p>※ 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>
学校給食従事者	<ol style="list-style-type: none"> 1 給食主任・栄養教諭等の指導を受け、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、その指示に従うことにする。 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恐れのある伝染病・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。
歯科医 学校	<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・採光及び証明等の検査を行う。 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・ごきぶり・はえ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、その保管と払い出しに当たり、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 関係者に会計関係諸帳簿の監査を受ける。 ※学校給食費の収納・支出等の事務は、それぞれ分離独立して行うようにし、同一人物が収納・支出等の係を兼ねることは避ける。

2 学校給食の栄養管理

学校給食は、学校給食法に基づき実施され、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ児童生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものである。

学校給食実施基準

○文部科学省告示第61号（平成21年3月31日）

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。

学校給食実施基準の概要

（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一人1回当りの学校給食摂取基準とする。

(1) 学校給食実施基準の施行について

ア 学校給食摂取基準について

「学校給食摂取基準」については、厚生労働省が策定した「日本人の食事摂取基準（以下「食事摂取基準」という。）（2015年版）」を参考とし、その考えを踏まえるとともに、厚生労働科学研究費補助金により行われた循環器疾患・糖尿病等生活習慣病対策総合研究事業「食事摂取基準を用いた食生活改善

に資するエビデンスの構築に関する研究」(以下「食事状況調査」という。)及び「食事状況調査」の調査結果より算出した、小学3年生、5年生及び中学2年生が昼食である学校給食において摂取することが期待される栄養量(以下「昼食必要摂取量」という。)等を勘案し、児童又は生徒(以下「児童生徒」という。)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回あ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、児童生徒の個々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。

学校給食実施基準の一部改正について(通知)(平成30年7月1日付け30文科初等第643号)

夜間学校給食実施基準の一部改正について(通知)(平成30年7月1日付け30文科初等第644号)

特別支援学校の幼稚部及び高等部における学校給食実施基準の一部改正について(通知)(平成30年7月1日付け30文科初等第645号)

区分	基本的な考え方
エネルギー	「学校給食摂取基準」の推定エネルギー必要量の算定に当たっては、文部科学省が毎年実施する学校保健統計調査の平均身長から求めた標準体重と食事摂取基準で用いている身体活動レベルのレベルⅡ(ふつう)により算出した1日の必要量の3分の1を基準値とした。
たんぱく質	「食事摂取基準」の目標量を用いることとし、学校給食による摂取エネルギー全体の13%~20%を基準値とした。
脂質	「食事摂取基準」の目標量を用いることとし、学校給食による摂取エネルギー全体の20%~30%を基準値とした。
ナトリウム (食塩相当量)	「昼食必要摂取量」を算出すると、小学生は0.1g未満、中学生は0.2g未満であり、これに基づく献立作成上味付けが困難となるため算定した「食事摂取基準」の目標量の3分の1未満を基準値とした。
カルシウム	「昼食必要摂取量」を算出すると、「食事摂取基準」の推奨量の50%を超えているが、献立作成の実情に鑑み算定した「食事摂取基準」の推奨量の50%を基準値とした。
マグネシウム	「昼食必要摂取量」を算出すると、小学生は「食事摂取基準」の推奨量の3分の1であるが、中学生は40%である。このため、児童については、「食事摂取基準」の推奨量の3分の1程度を、生徒については40%を基準値とした。 なお、従来の「学校給食摂取基準」においては、配慮すべき値として表の(注)に規定したが、中学生において不足している現状がみられることから、「学校給食摂取基準」表中の基準値とした。
鉄	「昼食必要摂取量」を算出すると、「食事摂取基準」の推奨量の40%を超えているが、献立作成の実情に鑑み、児童については、「食事摂取基準」の推奨量の40%程度とし、生徒は3分の1程度を基準値とした。
ビタミンA	「昼食必要摂取量」を算出すると、「食事摂取基準」の推奨量の40%を超えているが、献立作成の実情に鑑み、「食事摂取基準」の推奨量の40%を基準値とした。
ビタミンB ₁	「昼食必要摂取量」を算出すると、「食事摂取基準」の推奨量の40%であることから、「食事摂取基準」の推奨量の40%を基準値とした。
ビタミンB ₂	「昼食必要摂取量」を算出すると、「食事摂取基準」の推奨量の40%であることから、「食事摂取基準」の推奨量の40%を基準値とした。

区分	基本的な考え方
ビタミンC	「昼食必要摂取量」を算出すると、「食事摂取基準」の推奨量の3分の1以下であるが、望ましい献立として栄養バランスの観点から、「食事摂取基準」の推奨量の3分の1を基準値とした。
食物繊維	「昼食必要摂取量」を算出すると、小学3年生は「食事摂取基準」の目標量の約40%、小学5年生は約3分の1であることから、「食事摂取基準」の目標量の40%を超えているが、献立作成の実情に鑑み、「食事摂取基準」の目標量の40%以上を基準値とした。
亜鉛	「昼食必要摂取量」を算出すると、「食事摂取基準」の推奨量の3分の1以下であるが、望ましい献立として栄養バランスの観点から、「食事摂取基準」の推奨量の3分の1を学校給食において配慮すべき値とした。

別表（第4条関係）

児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

区 分	基 準 値			
	児童（6～7歳） の場合	児童（8～9歳） の場合	児童（10～11歳） の場合	生徒（12～14歳） の場合
エネルギー（kcal）	530	650	780	830
たんぱく質（%）	学校給食による摂取エネルギー全体の13%～20%			
脂質（%）	学校給食による摂取エネルギー全体の20%～30%			
ナトリウム（食塩相当量）（g）	2未満	2未満	2.5未満	2.5未満
カルシウム（mg）	290	350	360	450
マグネシウム（mg）	40	50	70	120
鉄（mg）	2.5	3	4	4
ビタミンA（ μ gRAE）	170	200	240	300
ビタミンB ₁ （mg）	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB ₂ （mg）	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC（mg）	20	20	25	30
食物繊維（g）	4以上	5以上	5以上	6.5以上

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

亜鉛…児童（6歳～7歳）2mg、児童（8歳～9歳）2mg

（10歳～11歳）2mg、生徒（8歳～9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りから、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。

3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。

別表（第4条関係）

特別支援学校 幼児又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

区 分	基 準 値	
	幼 児	生 徒
エネルギー (kcal)	490	860
たんぱく質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13%～20%	
脂質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20%～30%	
ナトリウム(食塩相当量) (g)	1.5未満	2.5未満
カルシウム (mg)	290	360
マグネシウム (mg)	30	130
鉄 (mg)	2	4
ビタミンA (μ gRAE)	180	310
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	35
食物繊維 (g)	4以上	7以上

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

亜 鉛…幼児 1mg、生徒 3mg

2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものでありから、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。

3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。

別表（第3条関係）

夜間課程を置く高等学校 生徒一人一回当たりの夜間学校給食摂取基準

区 分	基 準 値
エネルギー (kcal)	820
たんぱく質 (g)	30
範囲※	25～40
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
鉄 (mg)	4
ビタミンA (μ gRAE)	300
ビタミンB ₁ (mg)	0.5
ビタミンB ₂ (mg)	0.6
ビタミンC (mg)	35
食物繊維 (g)	6.5

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

マグネシウム…160mg 亜 鉛…4mg

2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものでありから、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。

※ 範 囲…示した値の内に納めることが望ましい範囲

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踏まえつつ、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。

「食事状況調査」から、野菜、豆類、果実類、きのこ類及び藻類について、できる限り多くの摂取を心がけることが必要であり、その他の食品群についても十分な摂取が必要であるが、特定の食品のみを過剰摂取することがないように留意する必要があることが示されている。

(参考資料 「学校給食における児童生徒の食事摂取基準策定に関する調査研究協力者会議報告書」 文部科学省 (平成23年3月))

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	
主 食	米飯の場合							
	米	50	50	70	90	100	100	
	強化米	0.15	0.15	0.21	0.27	0.3	0.3	
	小麦	40	40	50	70	80	80	
	イースト	1	1	1.25	1.75	2	2	
	食塩	1	1	1.25	1.75	2	2	
	ショートニング	1.4	1.4	1.75	2.45	2.8	2.8	
パンの場合	砂糖類	1.4	1.4	1.75	2.45	2.8	2.8	
	脱脂粉乳	1.4	1.4	1.75	2.45	2.8	2.8	
	ミルク							
	牛乳	155	206	206	206	206	206	
	お か ず	小麦粉及びその製品	4	4	5	7	9	9
		芋及び澱粉	20	26	30	34	35	35
		砂糖類	3	3	3	3	4	4
豆類		4	4.5	5	5.5	6	6	
豆製品類		12	14	16	18	18	18	
種実類		1.5	2	3	3.5	3.5	3.5	
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	3	4	4	
魚介類		13	13	16	19	21	21	
小魚類		2.5	3	3	3.5	3.5	4	
肉類		12	13	15	17	19	19	
卵類	5	5	6	8	12	12		
乳類	3	3	4	5	6	6		
油脂類	2	2	3	3	4	4		

(備考)

- 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。
- 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。

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、学級担任や教科担当等、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、児童生徒が郷土に関心を寄せる心を育むとともに、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、栄養教諭等、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「アレルギー疾患対応の学校生活管理指導表（公益財団法人日本学校保健会）」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（公益財団法人日本学校保健会）」や「学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）」等を参考とすること。
- (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。
- (ウ) 学校給食に使用する食品については、食品衛生法（昭和23年法律第233号）第11条第1項に基づく食品中の放射性物質の規格基準に適合していること。
- (エ) 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。
- (オ) 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。
- (カ) 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。

なお、具体的な実践例は、第3編「食に関する指導」編 第5章に記載している。

(2) 献立作成

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、食育全体計画及び指導計画等を立て、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、献立を生きた学習教材として活用できるよう配慮する。

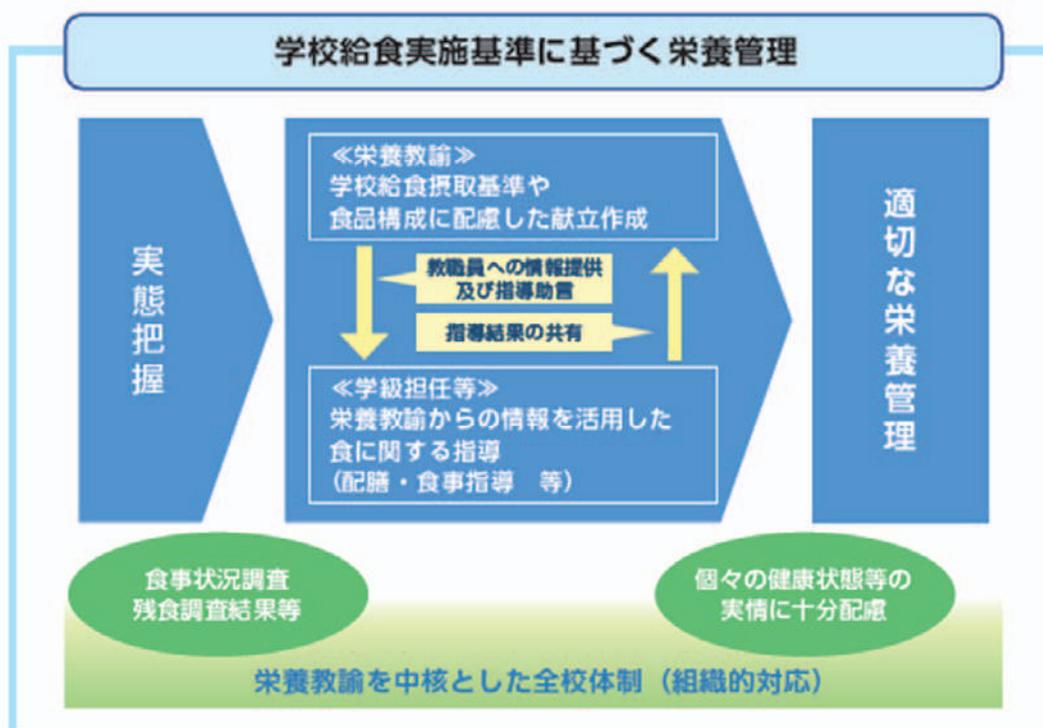
(イ) 栄養面での配慮

「学校給食摂取基準」や「学校給食の標準食品構成表」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に見合うことが望まれるが、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。

「学校給食摂取基準」は、児童生徒の全国平均値をもとに示されたものであり、実際の児童・生徒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し弾力的に運用することとなっている。実際の栄養管理にあたっては、各校の児童・生徒の体格等から推定エネルギー必要量（EER）等を算出し、実態に合った摂取基準を設定することが望ましい。また体重の変化や成長の経過をモニタリングしながら適切にアセスメントを行い、摂取基準を調整していくことで、よりよい栄養管理が期待できる。

〈参考 第3編「食に関する指導」第5章 学校給食を活用した食に関する指導 P237〉



〈出典 「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育」 文部科学省（平成29年3月） P18〉

(ウ) 経済面での配慮

献立内容を充実させるために、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、食中毒多発期においては、生食する食品やサラダ等の献立に注意し、魚介類、肉類、加工品を使用する際に、十分加熱処理をする。

b 作業面

献立内容の多様・充実を図るために、限られた時間や学校給食従事者の数、施設設備などの現状に十分配慮し、「炊く、煮る、焼く、揚げる、炒める、蒸す、和える」等の調理法を生かした、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 等

(3) 食材の購入

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刻を適正にする。

(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、基準量に添って適正に配食する。料理別の総量を把握した上で、学年・学級に応じた配食量を算出し、計量しながら配食することが望ましい。

※ 配食においては、配分早見表を作成しておくなどの工夫を行うとよい。(例えば、基準値をもとに小学校中学年を1とし、低学年を0.9倍、高学年を1.1倍に配分する等。)



(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、温蔵庫を利用するなど、保冷、保温により適温配食に努める。また、給食時の温度を計測するなど、適切な温度管理に努める。

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。また、偏食、少食児への配食については、時間をかけて適量を摂取できるようにしていくことが望ましい。児童生徒が、自身に適した食事量を配食できるように、学級担任等と連携して指導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食が出た場合には、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。



「食品ロス」と学校給食

「食品ロスの削減の推進に関する法律」（略称：食品ロス削減推進法）が、令和元年5月31日に公布された。この法律は、食品ロスの削減に関し、国、地方公共団体等の責務等を明らかにするとともに、基本方針の策定その他食品ロスの削減に関する施策の基本となる事項を定めること等により、食品ロスの削減を総合的に推進することを目的としている。

食品ロスとは、まだ食べられるのにゴミとして捨てられている食品のことで、日本では1年間に600万トンを超える量が発生している。食料資源の有効活用、環境への負担を低減するという観点から、食品ロスの削減に取り組む必要がある。



福島県では「もったいない！食べ残しゼロ推進運動」を運動名に掲げ、「すべてに感謝！食べ残しゼロ」を合言葉に、食品ロス削減啓発に取り組んでいる。

食品ロス削減推進法では、食品ロスの削減に関する理解と関心を高めるため、10月を食品ロス削減月間と定めている。

福島県ごみ減量化、リサイクル推進マスコットキャラクター「リーフィングル」

〔「自治体職員のための学校給食の食べ残しを減らす事業のはじめ方マニュアル（令和元年6月版）」 環境省 参照 https://www.env.go.jp/recycle/food/kanren_siryo.html〕

国連 持続可能な開発目標 (SDGs)	食育推進法における第3次食育推進基本計画
<p>国連の持続可能な開発目標 (SDGs) で、各国の取組のターゲットとして世界全体の食料廃棄の半減が示された。</p> <p>持続可能な開発目標 (SDGs) 目標12 持続可能な生産消費形態を確保する 12.3 2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人あたりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる。</p>	<p>食育推進法に基づく第3次食育推進基本計画（平成28年度～32年度）においては、「食の循環や環境を意識した食育の推進」が重点課題の1つとされ、また、「食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民」を平成32年度までに80%以上とすることが目標の1つとされた。</p> <p>第3次食育推進基本計画 第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針 1. 重点課題 (4)食の循環や環境を意識した食育の推進 食に対する感謝の念を深めていくためには、自然や社会環境との関わりの中で、食料の生産から消費に至る食の循環を意識し、生産者を始めとして多くの関係者により食が支えられていることを理解することが大切である。 また、我が国は食料および飼料等の生産資材の多くを海外からの輸入に頼っている一方で、推計で年間約642万トンにのぼる食品ロスが発生しており、環境への大きな負荷を生じさせていることから、食品廃棄物の発生抑制を更に推進するなど、環境にも配慮することが必要である。 このため、国、地方公共団体、食品関連事業者、国民等の様々な関係者が連携しながら、生産から消費までの一連の食の循環を意識しつつ、食品ロスの削減等、環境にも配慮した食育を推進する。</p> <p>第2 食育の推進の目標に関する事項 1. 食育の推進に当たっての目標 (12)食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす まだ食べられるのに廃棄されている食品ロスについては、年間642万トン...（中略）...発生していると推計されているが、その削減を進めるためには、国民一人一人が食品ロスの現状やその削減の必要性についての認識を深め、自ら主体的に取り組むことが不可欠である。このため、食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やすことを目標とする。 具体的には、平成26年度に67.4%となっている割合を、平成32年度までに80%以上とすることを旨とする。</p>
<p>食品リサイクル法 食品循環資源の再生利用の促進に関する基本方針</p> <p>食品リサイクル法の基本方針では、学校給食用調理施設は、食品関連事業者の取組に準じて食品循環資源の再生利用等を促進すべきである旨が定められている。</p> <p>食品循環資源の再生利用の促進に関する基本方針 一 食品循環資源の再生利用等の促進の基本的方向 2. 関係者の取組の方向 二 食品関連事業者以外の食品廃棄物等が発生させる者 学校給食用調理施設、...（中略）...等の食品関連事業者以外の者においても、この食品関連事業者の取組に準じて、食品循環資源の再生利用等を促進するよう努めるものとする。</p>	

(7) 特別支援学校における栄養管理

ア 特別支援学校の児童生徒については、障がいの種類と程度が多様であり、身体活動レベルも様々であることから、学校給食摂取基準の適用に当たっては、児童生徒の個々の健康状態や生活活動の実態、地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用するとともに次の点に留意すること。

(ア) 障がいのある児童生徒が無理なく食べられるような献立及び調理について十分配慮すること。

(イ) 食に関する指導の教材として、障がいに応じた効果的な教材となるよう創意工夫に努めること。

イ 特別支援学校における児童生徒等に対する食事の管理については、家庭や寄宿舎における食生活や病院における食事と密接に関連していることから、学級担任、栄養教諭等、養護教諭、学校医、主治医及び保護者等の関係者が連携し、共通理解を図りながら、児童生徒の生活習慣全体を視野に入れた食事管理に努めること。

〈参考 「特別支援学校の幼稚部及び高等部における学校給食実施基準の一部改正について」 文部科学省 平成30年7月〉

【献立展開のイメージ】

献立4食形態の例



①常食

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・焼き魚
- ・筑前煮
- ・すまし汁
- ・りんご



②軟菜食

- ・軟飯
- ・牛乳
- ・焼き魚
- ・筑前煮
- ・すまし汁
- 具を取り分けて刻む
- ・りんご→煮る

- ・食材変更(固いものは除く)
- ・だし汁などでよく煮る。

③軟菜きざみ
とろみ食

- ・全がゆ
- ・牛乳
- ・焼き魚
- ・筑前煮
- ・すまし汁(具)
- ・煮りんご→刻む



- ・食材変更(さらにやわらかい素材)
- ・刻んだ後によく煮て、とろみをつける。(とろみ剤)



④ペースト食

- ・ペーストがゆ
- ・牛乳
- ・焼き魚
- ・筑前煮
- ・すまし汁(具)
- ・煮りんご→煮汁

- ・食材変更(香りの強いものを避ける)
- ・ミキサー使用。ミキシング後に水分を飛ばす。(かさを減らす)
- ・とろみをつける。

献立作成のポイント

- 成長期に必要な栄養量の確保
- 摂取可能な量の設定(仕上げの水分調節)
- 食べやすい味(加熱しやすい、他食材と相性を考えて食材選択する)
- 個々の能力に応じた固さの調節(とろみ剤と経過時間)

自助食器

スプーンで食べものがすくいやすく、こぼしにくいお皿です。底面がシリコン加工されており滑りません。



自助スプーン

お湯に入れることで、クリップを手の状態に合わせて調整することができます。



3 学校給食における食物アレルギーの対応

(1) 学校給食での対応の基本的方針

学校給食は、必要な栄養を摂る手段であるばかりではなく、児童生徒が「食の大切さ」「食事の大切さ」を理解するための教材としての役割も担っている。

このことは食物アレルギーのある児童生徒にとっても変わらないので、食物アレルギーの児童生徒が他の児童生徒と同じように給食を楽しめることを目指すことが重要である。

学校給食が原因となるアレルギー症状を発症させないことを前提として、各学校、調理場の能力や環境に応じて食物アレルギーの児童生徒の視点に立ったアレルギー対応給食の提供を推進することを目指して、学校給食における食物アレルギー対応を推進することが望まれる。

(2) 学校給食における食物アレルギー対応の大原則

ア 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。

イ 食物アレルギー対応委員会等の開催により組織的に行う。

ウ 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必要とする。

エ 安全確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。

オ 学校及び共同調理場の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。

カ 教育委員会は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

〈参考①「学校給食における食物アレルギー対応指針」文部科学省 平成27年3月〉

〈参考②「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」公益財団法人日本学校保健会 平成20年3月〉

〈参考③「学校給食と食物アレルギー」公益財団法人福島県学校給食会 平成27年3月〉



(3) 食物アレルギーの段階的対応

レベル1 詳細な献立表対応（自己除去対応）	
方法	給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、それをもとに保護者や担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食物を除いて食べる対応。
適応	少量の摂取ではアレルギー症状を起こす心配のない軽症者の場合に行う。
留意点	・学級担任が、除去する原因食品を正しく理解する。万一、食べてしまった場合の対処方法も確認しておく。

留意点	<ul style="list-style-type: none"> ・原因食物については、保護者が本人に確実に知らせる。保護者は学校にも事前に連絡する。 ・最も誤飲事故が起こりやすい対応であるため、特に学級担任は除去食物（アレルゲン）と給食内容を日々確認する。そのために、自己除去対応であっても生活管理指導表の提出が必要である。
-----	---

レベル2 弁当対応（完全弁当対応・一部弁当対応）	
方法	<ul style="list-style-type: none"> ① 完全弁当対応…給食センターでは、食物アレルギー対応が困難なため、すべてのおかずに対して家庭より弁当を持参する。 ② 一部弁当対応…学校給食での対応では提供が困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参する。
適応	<ul style="list-style-type: none"> ① 完全弁当対応…重症者の場合に行う。 ② 一部弁当対応…除去食・代替食対応が困難な献立に対して行う。
留意点	<ul style="list-style-type: none"> ・学校の状況に応じて、安全で衛生的な弁当の管理方法を決めておく。 ・持参するおかずについては、保護者が本人に確実に知らせる。保護者は、学校にも事前に連絡する。 ・特に一部弁当持参の場合は、学級担任が、対応する献立と日付を確実に把握しておく。

レベル3 除去食対応	
方法	<p>申請のあった原因食物を除いた学校給食を提供する。</p> <p>（例）かき玉汁に卵を入れない 等</p>
適応	アレルギー除去が必要な程度と調理場の対応能力が見合った場合に可能である。
留意点	<ul style="list-style-type: none"> ・通常給食を基本に除去食献立を作成し、作業分担、調理指示書や作業工程、動線図を作成し、危機管理体制の充実を図る。 ・的確に除去ができ、混入がないように、学校給食従事者と綿密な打合せを行い、危機管理と衛生管理体制の充実を図る。 ・配食、配膳、配送についての点検や管理等、連携調整を確認する。 ・対応する献立について、食物アレルギー対応食予定献立表などの資料を作成し、保護者や学級担任などへ配付する。 ・最終的に学級担任が給食内容を確認し、誤食事故がないように注意する。

レベル4 代替食対応	
方法	申請のあった原因食品を学校給食から除き、それに替わる食材を加えたり、調理方法を変えたりして補い、学校給食を提供する。
適応	レベル3に加えて、代替食材を入手する手段や人員・器具などがあれば可能である。
留意点	レベル3に加え、通常給食とは全く別に調理作業ができるよう、作業分担、調理指示書や作業工程表、動線図を作成し、危機管理と衛生管理体制を確立する。

(4) 食物アレルギー対応における学校給食関係者の役割

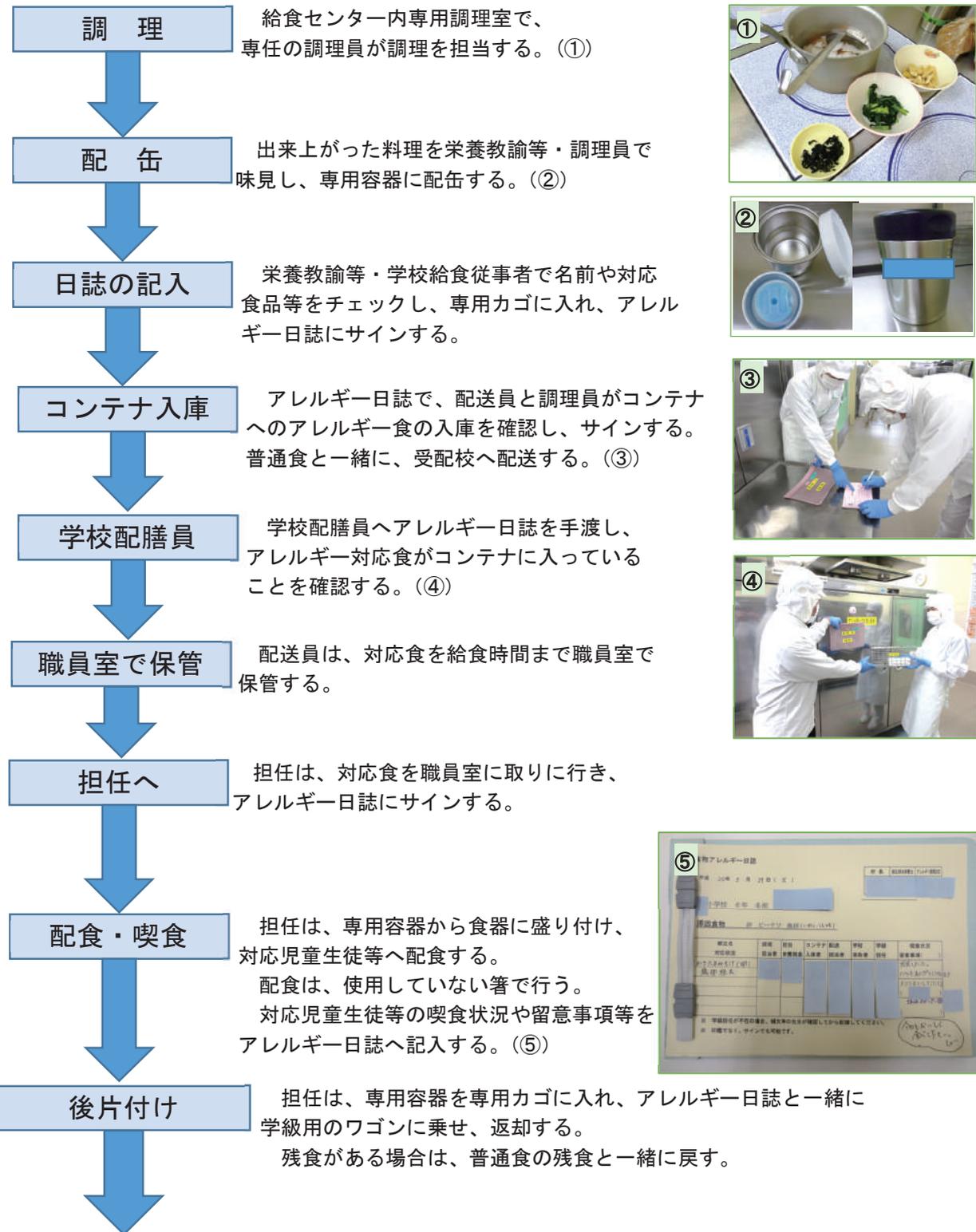
学校等における全教職員は、校長・教頭（以下「校長等」という。）の指導のもと、対象児童生徒に対する食物アレルギー対応について共通理解を図るようにする。また、調理場職員および保護者と連携協力して、積極的に食物アレルギー対応に取り組む。

職種等	役割
校長等	<ul style="list-style-type: none"> ① 教職員の共通理解を図るために、(公財)日本学校保健会「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」や文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき指導する。 ② 食物アレルギー対応委員会を設置する。 ③ 個別面談を実施後、食物アレルギー対応委員会で協議し、対応を決定する。
給食主任	<ul style="list-style-type: none"> ① 対象児童生徒の実態を把握し、教職員の共通理解を図るようにする。 ② 個別面談を実施後、対象児童生徒の実態、保護者の要望等を確認しておく。 ③ 緊急時の対応、関係機関への連絡先を確認しておく。
学級担任	<ul style="list-style-type: none"> ① 保護者からの申し出を校長等・関係職員に伝え、対応内容について全職員間で共通理解を図る。 ② 対象児童生徒のアレルギー物質や症状、家庭での対応状況を把握し、保護者からアレルギー症状が出た場合の緊急措置方法を確認しておく。 ③ 対象児童生徒への配膳時に対応内容を確認し、事故防止に努める。 ④ 対象児童生徒の誤食（おかわり等）予防のために安全確認を徹底する。 ⑤ 他の児童生徒に対して、食物アレルギーを正しく理解させ、クラス全体で楽しい給食時間を過ごせるように配慮する。 ⑥ 学級担任が不在になる場合は、代わりに入る教職員と十分な引き継ぎを行い、きちんと対応できるようにする。
養護教諭	<ul style="list-style-type: none"> ① 個別面談に出席し、アレルギー物質や症状、家庭での対応状況を把握する。 ② 対象児童生徒の実態を把握し、全教職員と連携を図る。 ③ 主治医・学校医・医療機関との連携を図り、応急処置の方法や連絡先を事前に確認する。 ④ 緊急時の措置方法を確認しておく。 ⑤ 対象児童生徒の情報を3月中に進学先へ引き継ぐようにする。
栄養教諭等	<ul style="list-style-type: none"> ① 個別面談に出席し、アレルギー物質や症状、家庭での対応状況を把握する。 ② 学校給食でどのような対応ができるかを判断し、校長等に報告する。 ③ 献立作成や作業工程表等の作成時には、アレルギー物質を含む食品に注意を払う。 ④ 除去食及び代替食の調理について、アレルギー物質の混入がないように学校給食従事者へ指示を行う。 ⑤ 給食時の配慮事項について担任に伝える。 ⑥ アレルギー対応の内容について、保護者と相互理解を図る。
学校給食従事者	<ul style="list-style-type: none"> ① 食物アレルギー対応の内容を確認する。 ② 栄養教諭等の調理指示のもとに、アレルギー物質や作業動線・作業工程表を確認し、安全かつ確実に調理にあたる。 ③ 除去食及び代替食を間違いなく渡す。
会計担当者	<ul style="list-style-type: none"> ① 飲用牛乳等の除去対応食を実施している場合、該当児童生徒へ会計処理等を行うこともある。

(5) 学校給食で実施している食物アレルギーの実践事例

ア 食物アレルギー対応食「調理から配送まで」のフローチャート

実践例：田村市学校給食センター



アレルギー発症の危険があるため、食後2時間程度は、対象児童生徒等の健康状態に注意する。

イ 食物アレルギー対応食の実際

実践例：会津若松市立一箕小学校



【献立名】
ごはん 牛乳
ヘルシーミートローフ
五目きんぴら
なめこ汁



【アレルギー対応献立】
卵抜きヘルシーミートローフ
(つなぎに豆腐を使う)

除去・代替
卵

《対応の留意点》

- ア 対応食献立表配付する。
(献立名、アレルギー原因食品、除去食、代替食を記入)
- イ 配食用の食器、配膳盆の色を変える。
- ウ 食器のラップに学年、組、氏名、アレルギー食品を明記したシールを貼る。
- エ 誤食防止のため担当調理員、栄養教諭、担任で確認する。



実践例：白河市立白河第二小学校



【献立名】
① 豚キムチチャーハン
② 牛乳
③ えびシュウマイ ナムル
わかめスープ
④ いちごタルト



【アレルギー対応献立】
① 豚キムチチャーハン (卵を抜く)
② オレンジジュース
③ とり肉のつくね ④ 米粉のタルト(卵・乳の不用品)

除去・代替
卵 牛乳 えび

《対応の留意点》



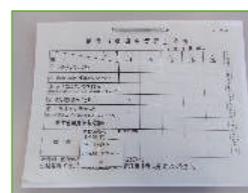
ア アレルギー専用室の整備



イ 対応別掲示板の設置



ウ 対応食専用配膳盆の用意



エ 提供後の対応名札回収

実践例：三春町立三春中学校



【献立名】
ごはん 牛乳
えびのチリソース
野菜のチャプチェ
味噌ワタンスープ



【アレルギー対応献立】
とり肉のチリソース

除去・代替
えび

《対応の留意点》

- ア 専用の配膳盆に対応食を乗せ、名札を付ける。
- イ 調理担当者、学級担任等、複数によるチェック体制にして誤食を防止する。



イ

学年	クラス	名前	代替食品
三春中学校	1年1組		エビ・カニ
月 日	対応献立名	対応内容	種類
確認時間	確認者	確認内容	備考

実践例：伊達市中央給食センター



【献立名】
① コッパン
牛乳
② スコッチエッグ
花やさいサラダ
マカロニスープ



【アレルギー対応献立】
① 玄米パン (卵・牛乳の不用品) ※児童が持参
② ハンバーグ (卵不用品)

除去・代替
卵 牛乳

《対応の留意点》

- * 栄養教諭等・学校給食従事者による三重のチェック体制
- ア 調理後：専門調理員および栄養教諭等による確認
- イ 配送前：栄養教諭等による再確認
- ウ 配送直前：配送員による再々確認



実践例：会津若松市門田地区学校給食センター



除去・代替
小麦 牛乳

【献立名】

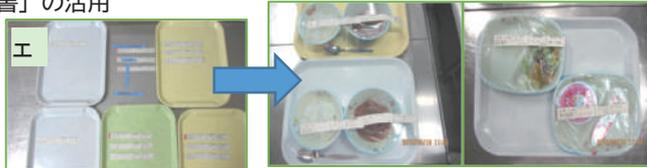
- ① ミートソースパグッティ
牛乳
- ② イタリアンサラダ
- ③ ヨーグルト

【アレルギー対応献立】

- ① 白飯・ドライカレー (アレルギーフリーカレー)
- ② イタリアンサラダ (チーズを抜く)
- ③ 豆乳デザート (乳不使用)

《対応の留意点》

- ア 食物アレルギー対応者用(個人用)の献立表作成および、それ以外に配布する献立表にもアレルギーを詳細に表記する。
- イ 「除去食・代替食仕様書」の作成
- ウ 「提供受け取り確認書」の活用
- エ 除去代替メニューごとにラベルを準備し、対応食に貼って配送する。



実践例：喜多方市喜多方学校給食共同調理場



除去・代替
小麦 豚肉
ごま(ごま油)

【献立名】

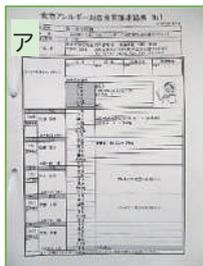
- ごはん 牛乳
- ① 春巻き
- ② ホイコーロー(豚肉)
- ③ わかめスープ

【アレルギー対応献立】

- ① さわらの照り焼き
- ② ホイコーロー (とり肉)
- ③ わかめスープ (ごまを抜く)

《対応の留意点》

- ア 対応食を実施する場合は、前日に各学校の該当者ごと対応内容を FAX 送信する。



イ 誤食防止のため、容器ごとに名前ラベルを貼る。ラベルは、学校ごとに色を変える。



ウ 保温・保冷容器の使用



エ コンテナ格納時は専用容器に入れる

実践例：下郷町立下郷町学校給食共同調理場

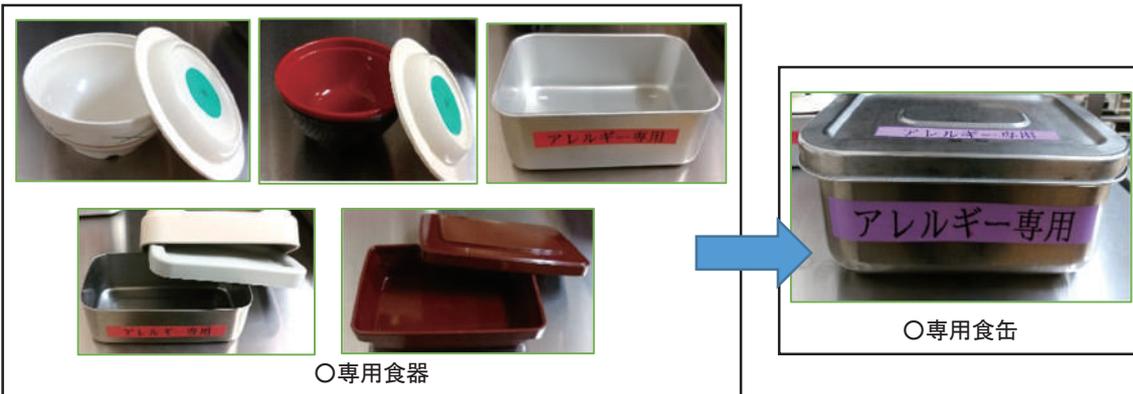


【献立名】
 ① 麦ごはん 牛乳
 ② ししゃもフライ
 ごぼうとこんにゃくの土佐煮
 豚汁

【アレルギー対応献立】
 ① ごはん
 ② ささみフライ (小麦は摂取可)

＜対応の留意点＞

ア 誤食防止のため、アレルギー対応食専用食器を使用する。配食した食器は、その後専用食缶に入れて配送する。(保温・保冷容器を使用。)

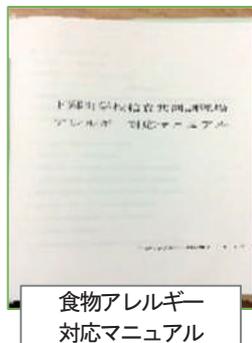


○専用食器

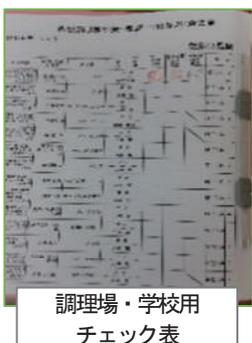
○専用食缶

イ 食物アレルギー対応マニュアルを作成し、以下について定めている。

- ・調理場でのチェック項目、学校側でのチェック項目の内容
- ・個別の食札添付
- ・調理場および学校長の検食



食物アレルギー
 対応マニュアル



調理場・学校用
 チェック表



個別の色分け食札

ウ 教育委員会・保護者・学校・調理場の各担当で、合同の意見交換と打合せのための会議を定期的実施している。

4 学校給食の指導

(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、みんなで一緒に楽しく「食べる」体験を通じて望ましい食習慣を身に付け、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、教科等の内容と相互に関連させた指導を行うことにより、学校における食育の推進に向け、高い教育効果が期待できる。

給食の時間における指導は、学校教育活動全体として計画的に取り組み、校内や地域との連携により、学校給食の教育的効果を引き出すように取り組むことが大切である。

《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) 学級や学校における生活づくりへの参画に関する事。 (2) 日常の生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全に関する事。 ウ 心身ともに健康で安全な生活態度の形成 エ 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	(1) 学級や学校における生活づくりへの参画に関する事。 (2) 日常の生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全に関する事。 エ 心身ともに健康で安全な生活態度の形成 オ 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	・小、中学校とも給食指導は(2)の内容に位置づけられている。 ・給食時間の指導は授業には含めないが、学級活動として位置づけられている。
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／健康診断や給食に関する意識や実践意欲を高めるなどの健康に関する行事	・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。

〈参考「小学校（中学校）学習指導要領特別活動編（平成29年度告示）解説」平成29年3月 文部科学省〉

また、学校給食を実施していない学校においても、児童が健康の大切さを実感し、生涯にわたって自己の健康に配慮した食生活が営めるよう、食育の観点も踏まえて望ましい食習慣の形成の指導を行う必要がある。指導する内容によっては、「ウ 心身ともに健康で安全な生活態度の形成」の指導として取り上げられることも考えられる。

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、「望ましい食習慣の形成を図る」「食事を通して人間関係の形成をよりよくする」と示している。

(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踏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、「楽しく食事をする事、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、「楽しく食事をする事、栄養に偏りのない健康によい食事のとり方、食中毒の予防に関わる衛生管理の在り方、準備や後片付けなどの作業を通して奉仕や協力・協調の精神を養う」などと示されている。具体的には、次のように考えられる。

a 楽しく会食をすること

- (a) 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。
- (b) 様々な人々との会食を通して人間関係を深める。



b 健康によい食事のとり方

- (a) 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。
- (b) 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

- (a) 安全・衛生に留意した食事の準備や後片付けができる。
 - ・給食当番の健康観察を行い、衛生や食中毒に注意して当番活動ができる。
- (b) 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。
- (c) パン等残食の児童生徒の持ち帰りは、衛生上の見地から禁止することが望ましい。

〈出典「学校給食衛生管理基準」文部科学省 平成21年3月 P11〉



d 食事環境の整備

- (a) 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ことが出来る。
 - ・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。

- (b) 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。
- (c) 環境や資源に配慮することができる。

e 食事と文化

- (a) 食文化や郷土食、行事食についての関心を深める。
- (b) 食料の生産、流通、消費について理解する。
- (c) 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

- (a) みんなで協力して自主的に活動する。
- (b) 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。



ランチルームを使用した小学校の例：
三島町立三島小学校

「食器の改善」

学校給食では、食事内容の多様化（和、洋、中）に対応できる食器具の工夫や改善が望まれる。工夫や改善にあたっては、関係者が参画する「検討委員会」を設置し、以下の留意点等を考慮し良質で適切な食器具を選定するのが望ましい。

○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 等

○特色ある食器の例



伊達市の花「桃の花」と、「伊達市」のロゴ入り



食器の種類ごとに印刷されているキャラクター「アグリファイブ」も異なる。(写真は、ごはん茶碗にプリントされた「くまんま」)



市の花「桃の花」があしらわれた食器
(伊達市中央給食センター提供)



市の農産物キャラクターをアピールした食器
(いわき市立勿来学校給食共同調理場提供)

給食の時間の指導計画 (掲示用)

時間	指導内容	給食当番	給食当番以外
		◎給食の前にトイレを済ませておく。(給食途中でトイレに行かない。)	
12:15	健康観察	◎給食当番衛生管理点検票で点検・確認する。 ☆下痢、発熱、腹痛、嘔吐症状のある児童は当番を交代する。 ☆つめのチェックをする。	
準備 (15分)	食事準備	◎正しい手洗い、うがいをする。 ◎身じたくを整える。 ☆前髪は、帽子の中にしっかり入れる。 ☆マスクは、鼻の上までかぶせる。	◎給食を食べる環境をつくる。 ☆教室の空気の入れかえをする。 ☆配膳台と机の上をふく。(専用の台ふきを使用する。) ☆牛乳パックすすぎバケツを用意する。 マスクは全員つける。 給食の配食が終わり「いただきます」を言うまで、つけたままにする。
		◎先生と並んで、受け取りに行く。 ☆感謝の気持ちをこめてあいさつをする。 ☆途中で、食缶やカゴを廊下に置かない。	◎教室で静かに待つ。 ☆給食がくるまで、席を立たない。 ☆静かに並んで待つ。
	配ぜん	◎食器を正しく配ぜんをする。	
		<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">くだもの</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">汁もの</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">ごはん</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">おかず</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">うしほ</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">おん</div> </div> <p>☆献立表を参考に配ぜんする。 ☆食缶やカゴ、牛乳は床に置かない。 ☆食べ物を素手でわけない。 ☆床に落とした食器や箸は使わず給食室で交換する。 ☆白衣を静かに脱いでたたむ。(床でたたまない。)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>食器を洗って使用しないこと。(食中毒予防の観点より)</p> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">副菜(やさい)</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">主菜(主になるおかず)</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">汁もの</div> </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; margin-top: 10px;">主食</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; margin-top: 10px;">ごはん・ばんめん</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; margin-top: 10px;">MILK</div>	牛乳は先にくばっても良い。
12:30	食事 (25分)	◎ランチタイム(給食ひとくちメモ)を参考に献立等のお知らせをする。 ☆食べ物が口に入っている時は、お話をしない。 ☆食事中は席を立たない。 ☆よく噛んで食べる。 ☆好き嫌いをしないで、バランス良く食べる。	
12:55	後片づけ (5分)	◎後片付けをする。 ☆同じ食器毎に静かに重ねて返す。 ☆牛乳パックを開いて洗う。 ☆お盆の上のごみをまとめる。 (給食当番) ☆配ぜん台の整理整頓をする。 (給食当番以外) ☆机上の整理整頓をし、机を元に戻す。	
13:05		◎歯みがき後は、コップ・歯ブラシをきれいに洗い片付ける。	
13:15		◎この時間までは、室外へ出ないようにする。 ◎この時間までに、コンテナへ食器器具類を戻すようにする。	

給食当番

- 給食の前に用便をすませる。(配食途中でトイレに行かないよう指導する。)

健康観察の確認

- 担任は「給食当番の健康調査票」により給食当番児童生徒の健康観察を行う。
(学級担任は、発熱、下痢、化膿創のある児童生徒を交代させる。)

【給食当番チェック表 (例)】

- おなかの調子が悪い児童・生徒はいない
- 発熱・腹痛・嘔吐がない
- 衛生的な服装 (エプロン・マスク・ぼうし)
- 石けんで手洗いをした

手洗いをする

- 石けんなどを使用する。
- きれいなハンカチでふく。

身支度をする

- 清潔な白衣やエプロン、帽子や三角巾、マスクを着用する。
- 髪の毛は帽子や三角巾できちんと覆う。
- ハンカチを用意する。
- 爪は短く切る。
- 手にアルコールを噴霧する。

配膳室に受け取りに行く

- 並んで静かに配膳室に行く。
(学級担任は、可能な限り引率する。)
- 配膳室での給食受け渡し時には、担当者が立ち会うようにする。
- 配膳室では騒がず、走らないよう指導する。

一般児童生徒

- 給食の前に用便をすませる。(配食途中でトイレに行かないよう指導する。)
- 協力して準備を進めるよう指導する。

食事の準備

- 食事環境を整える。
 - ・ 教室内の換気をする。
 - ・ 自分の周囲の目立つゴミを拾う。
(机を運び、グループをつくる。)
 - ・ 机の上をきれいに拭く。
(専用のバケツ、ふきんの使用)
机の上には給食以外の物を置かない。

配膳台の準備

- 配膳台をセットする。
- 配膳台を拭く。(専用のバケツ、ふきんの使用)

手洗いをする

- 石けんなどを使用する。
- きれいなハンカチでふく。



給食当番

運搬

- 途中で食缶などを床に置かない。
- こぼしたり落としたりしないで、気をつけて運ぶよう指導する。

配膳

- 食缶などを直接床に置かない。
- 飯缶のケースやふたなども直接床に置かないよう気をつける。
- 食べ物を素手で触らない。
- 床に落とした食器や食べ物は使わない。
- 白衣などを静かに脱ぐ。
 - ・廊下など配食を受けた児童生徒から離れた場所で脱ぐ。
 - ・床に白衣を置いてたたまない。

一般児童生徒

待機

- セルフサービスは静かに並び、配食の順番を待つ。
- 給食をこぼしたり、給食にほこりが入ったりする原因になるので、用事がない人は静かに座って待つ。



食事

- 食事中は、おかわりなど用事がある時以外、立ち歩かない。
- 食事中は給食以外の物に触らないようにする。
- 食べ終わっても、時間まで静かに席に座っている。

※食べ残した給食は、すべて返却し、持ち帰りはしない。

片づけ

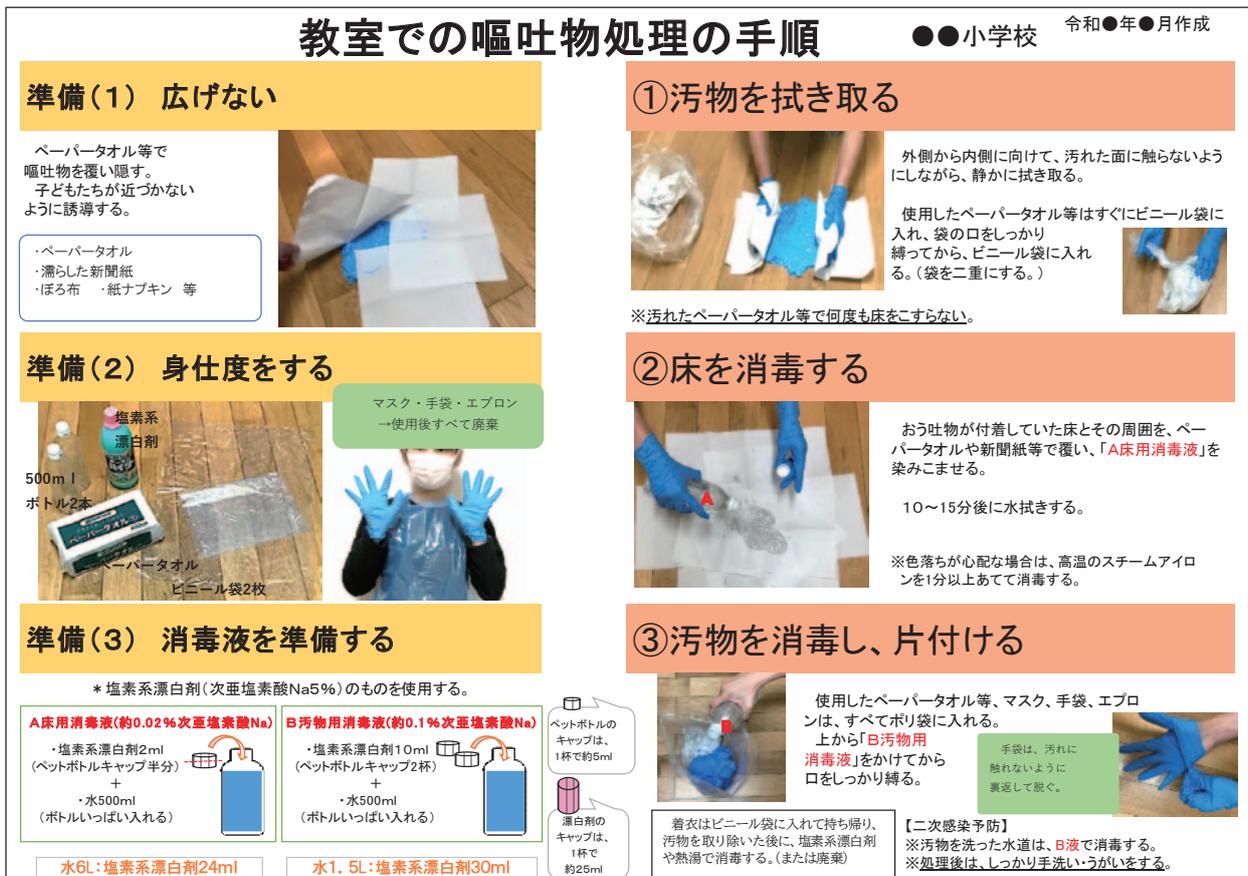
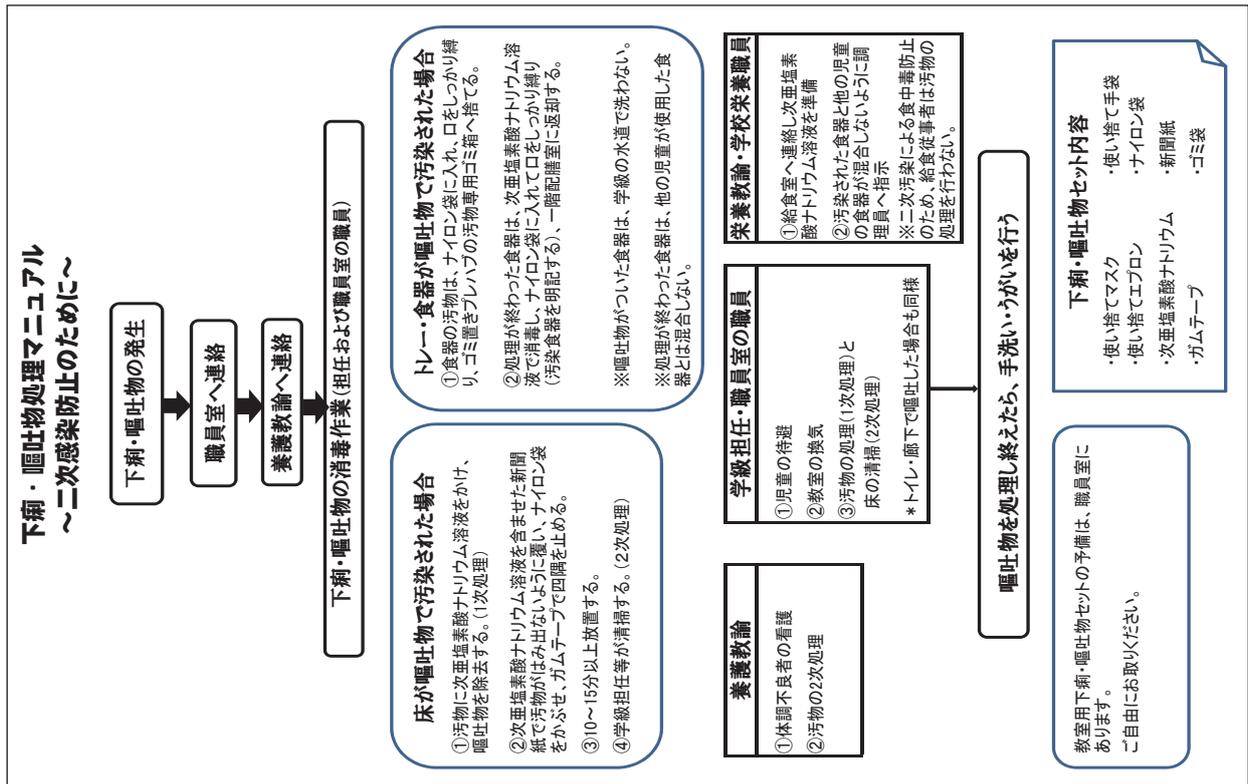
- 決められたとおりに、ゴミの始末をする。

配膳室へ返す

- 決められたとおりに食缶や食器を返す。
- 配膳室やコンテナの周りで騒がない。

片づけ

- 食器をていねいに扱う。
- 配膳台をきれいに拭く。
 - ・ふきんは定期的に洗い清潔なものを使用する。
 - ・使用後は洗い、清掃に使用する雑巾とは別な場所に干し、乾燥させる。
- 児童生徒の委員会活動などで、定期的に各クラスの配膳台みがきを行う。
- 机をもとに戻す。



給食の時間における衛生指導や嘔吐物処理は、給食事故(食中毒、異物混入等)防止の観点から、マニュアル化して全教職員で共通理解を図るとよい。

ウ 特色のある給食指導

(ア) 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。

(イ) 給食コーナー

献立表、月の目標、栄養黒板、掲示用食育資料、給食委員会のお知らせなどの掲示をする。教室では、当番表や給食の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。

※ [給食コーナーの例]



エ 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、子どもの頃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必要がある。

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に、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。
- 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。

オ 連携の進め方

学校、共同調理場、家庭や地域の实情に応じて、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。

- (ア) 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。
 - a 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。
 - b 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。
 - c 調査結果は、給食だよりや講習会等を通して知らせる。
- (イ) 献立表や給食だより、文化祭・学習発表会等を利用する。
 - a 発行の対象を明確にする。
 - b 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。
 - c 提言や実態調査の結果について知らせる。
 - d 給食のねらい、児童生徒の委員会活動の様子を紹介する。
- (ウ) 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。
 - a 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。
 - b 高齢者との給食では、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。
 - c 学校行事等と関連付けて行う。
- (エ) 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。
 - a 栄養教諭等や調理員を講師に料理講習会を行う。
 - b 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。
 - c 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課題を話し合う。
 - d 講習会の感想や反省をまとめて、次回へ活かす。
 - e 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。
 - f 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。
 - g 地場産業、伝統文化との関連を考えた食器具を利用する。

カ 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、保護者等が参加する会議を開催し、給食費や献立、運営方針、食育環境等について話し合う。

(イ) 給食主任会

学校給食主任、食育推進コーディネーター、栄養教諭等、共同調理場職員が参加し、給食運営全般についての共通理解を図る。

コラム 「学校給食週間の取組」

昭和25年度から、学校給食による教育効果を促進する観点から、学校の冬季休業と重ならない1月24日から1月30日までの1週間を「学校給食週間」としている。学校給食週間においては、学校給食の意義や役割について、児童生徒や教職員、保護者や地域住民の理解を深め関心を高めるために県内の学校給食で様々な取組が実施されている。

○ いわき市の取組 「桶売伝統食給食」

ごはん・まるめ・揚げ豆腐のきのこみぞれだれ・切り干し・牛乳



一口メモ

まるめとは、やまどりの肉を丸めた肉だんごが入った汁で、川前地区の伝統食のひとつです。今回は、桶売にある「きじ牧場」

のきじ肉を使って肉だんごを作りました。桶売小学校の児童たちが、自分たちが住んでいる桶売を



いわき市内の小中学生に知ってもらうため、今日の献立を考えました。

児童手作りの給食だより特別号も読んでください。

桶売小学校の児童が総合学習で取り組んだ「それゆけ！桶売もりあげ隊」の活動の一環として、地域の伝統食を調べ作った給食の献立を市内全小中学校の給食で実施しました。

○ 福島県庁の取組 「学校給食と食育展」

県庁において、広く学校給食や食育への関心を高めるため、「学校給食と食育展」として、県庁食堂での学校給食の提供や、給食週間の展示を実施している。



会津方部「こづゆ給食」

- ・ソースカツ丼
- ・牛乳
- ・じゅうねん和え
- ・こづゆ

