

学校給食の手引き

令和4年(2022年)3月
長野県教育委員会

「学校給食の手引き」改訂にあたって

平成 17 年に食育基本法が制定されて 15 年以上が経過するなか、「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。

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、と定義されています。

新学習指導要領（平成 29 年 3 月 31 日改正）では、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こととされ、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。

当県の「学校給食の手引き」は指導編、運営管理編の二部構成で昭和 50 年 3 月に刊行されて以来、学校給食に携わる多くの方に活御用いただいています。また、刊行以降も数度の改訂を重ねており、前回の平成 22 年 3 月の改訂から 10 年以上が経過しました。

その間、文部科学省より「食に関する指導の手引―第二次改訂版―」が発行されるなど、食育の「指導」に関する情報は国が主導することでますます充実してきている状況です。

こうしたことから、今回の改訂では、食育等の指導に関する部分として制作された「指導編」を廃止し、現行の「運営管理編」を見直し、時点修正を施すことで、より現場に寄り添うものとなるよう改訂しました。

栄養教諭、学校栄養職員をはじめ、教育委員会関係者、校長、教頭、共同調理場長（センター長）、調理員、学校事務職員、給食委員会委員など、学校給食に携わる多くの方に様々な場面で御活用いただければと思います。

本手引が、日常の些細な疑問点から有事の際まで、学校給食の運営に必要な知識と対応方法の一助となり、本県の学校給食の充実、質の向上が図られることを願っております。

最後になりますが、本手引の編集にあたり、多大な御協力をいただきました関係者の皆様に厚く御礼を申し上げます。

令和 4 年（2022 年） 3 月

長野県教育委員会事務局保健厚生課長 宇都宮 純

よくある疑問・質問

Q 校長から給食主任に任命されました。何をやるの？

A 学校給食運営の中核を担う職務です。
8ページへ。

Q 献立の作成に迷ってしまいました。

A 季節ごとのポイントがあります。
19ページへ。

Q 給食調理で一番気を付けないといけないことは何？

A 基本は「衛生管理」です。
49ページへ。

Q 食中毒・異物混入・食物アレルギー事故が発生！
まずやることは？

A 児童生徒の安全確保最優先で、保健所、救急へ連絡を。緊急連絡網を活用しましょう。
食中毒⇒75ページへ
異物混入⇒82ページへ
食物アレルギー⇒87ページへ

Q 災害に備えて何をすればいいの？ 実際に起こってしまったら？

A 事前の備蓄、確認、災害発生時の連絡体制の確立など、自治体、市町村教育委員会など学校設置者との連携が必要です。
88ページへ。

Q 給食費って、どうやって設定するの？

A 食事内容、前年度実績、流通価格などを考慮しつつ、最終的には学校給食運営委員会に諮るのが一般的です。
107ページへ。

番外 食育の指導に悩んでいます。

今回の改訂により長野県の手引きから「指導編」は廃止されました。
文部科学省から「食に関する指導の手引-第二次改定版-」が出ています。一読してみましよう。

目 次

1 学校給食に係る基本法令

1-1	学校給食の法的な位置づけ	1
1-2	学校給食の実施者	1
1-3	学校給食の区分	2
1-4	学校給食の目標	2
1-5	学校給食の開設、廃止、変更	3
1-6	学校給食関係職員の定数	3
1-7	学校給食とSDGs	4
	・コラム「ジャパン・ニュートリションを世界へ」	4

2 学校給食の運営と組織

2-1	学校給食の運営組織	5
	・コラム「事故、災害等に備えて、組織体制の整備が重要です」	6
2-2	学校給食関係者の職務内容等	8
2-3	給食調理作業等業務委託	11

3 学校給食の栄養管理

3-1	栄養管理業務の流れ	12
3-2	学校給食摂取基準と食品構成	13
	・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	14
	・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	15
	・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	15
3-3	学校給食の食事内容の充実等	17
3-4	特別支援学校における食事内容の留意点	18
3-5	献立作成	19
	・コラム「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」	19
	・コラム「食物アレルギーに対応した料理や料理名を！」	19
	・別表4 ○年度 給食献立年間計画(例)	20
	・コラム「食育の「生きた教材」とは」	29
3-6	学校給食用主食の考え方	30
	・コラム「配合に合わせた栄養計算を」	31

・<参考>各種多様化パンの配合割合（例）	33
・コラム「パン業者と相談していますか？」	33
3-7 個別的な相談指導	34
3-8 調理	39
・コラム「中心温度計の誤差確認」	40
・<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	42
3-9 配食	45
・コラム「学年差に応じた配食割合算出の手順」	45
・コラム「個人への対応の工夫」	46
3-10 評価	47
・コラム「第4次食育推進計画：学校給食における 地場産物を活用した取組等を増やす」	47

4 学校給食の衛生管理

4-1 衛生管理の法的な位置づけ	49
4-2 衛生管理における学校給食の実施者及び管理者の役割	51
4-3 衛生管理責任者	52
4-4 衛生検査の実施	53
・別表5 定期及び日常の衛生検査の点検票	53
・コラム「1～7票の定期点検は誰が行う？」	54
・コラム「学校薬剤師の役割等を解説したDVDが出ています」	54
4-5 定期的な食材の検査	55
4-6 学校給食従事者の研修体制	55
4-7 学校給食施設の区分	56
・コラム「1日中ドライ運用です」	56
・コラム「爪ブラシを1人複数個用意しましょう」	57
4-8 学校給食従事者の衛生管理	58
・コラム「傷、やけど、手荒れなどに注意！」	58
・コラム「なぜ検便を月2回実施するのか？」	60
・コラム「ノロウイルスによる二次感染に注意！」	60
4-9 使用水の安全確保	61
・コラム「水道の種類」	61
4-10 二次汚染の防止	62
・コラム「何故この書類を作るのか」考えましょう！」	64
・コラム「ヒスタミン中毒を防ぐには？」	66

- ・コラム「食器類は、定期的に残留物の検査を！」…………… 66
- ・＜参考＞A T P測定による清浄度検査…………… 67

5 配食・配膳時の衛生管理

- 5-1 配食時の衛生管理…………… 69
- 5-2 検食時の留意点…………… 69
- 5-3 各学校での配膳時の衛生管理…………… 70
 - ・別表6 学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準…………… 71
 - ・コラム「給食当番の健康チェックについて」…………… 72

6 学校給食における事故防止

- 6-1 事故防止体制の整備と対応…………… 74
- 6-2 食中毒発生時の対応…………… 75
 - ・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…………… 79
- 6-3 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…………… 81
- 6-4 異物混入等への対応…………… 82
- 6-5 食物アレルギー…………… 87
 - ・コラム「情報共有をして対策していこう！」…………… 87

7 学校給食における災害対応

- 7-1 災害時対応の体制整備の必要性…………… 88
- 7-2 平常時の備え…………… 88
 - ・コラム「どれだけ備蓄できる？」…………… 90
- 7-3 災害時の対応…………… 92
 - ・＜参考＞水害時の消毒について…………… 93

8 学校給食の物資管理

- 8-1 物資の購入・管理…………… 96
- 8-2 米穀等の物資管理…………… 97

9 学校給食の地産地消

- 9-1 地産地消の意義…………… 100
- 9-2 地産地消の取り組みについて…………… 100
 - ・コラム「栄養教諭等として地産地消に取り組むには？」…………… 101
 - ・コラム「学校給食の地産地消とSDGs」…………… 101
 - ・コラム「有機農業って何？」…………… 102

・コラム「信州の伝統野菜」って何？」	102
・＜参考＞環境に配慮した農産物の認証制度	102
9-3 活用できる事業	103
・給食で使える地場産物マップ	105
・給食で使える郷土料理マップ	106
10 学校給食の会計処理	
10-1 会計処理上の留意点	107
10-2 給食会計事務の流れ	108
10-3 学校給食費の算定	108
10-4 特別支援学校の食費算定	111
10-5 予算編成・執行	112
10-6 物資の購入・支払い	112
10-7 決算・監査	113
11 提出書類・文書管理	
11-1 提出書類	116
11-2 文書管理	116
・コラム「新年度に向けて何を引き継ぐ？」	118

※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・廃止届 (様式1～3) 121
- (2) 学校給食 開設・変更添付様式 (様式4) 124
- (3) 感染症・食中毒感染速報 (様式1) 125
- (4) 患者数等報告 (様式1-2) 126
- (5) 学校給食 ヒヤリハット報告書 (様式3) 127

2 関係法令等

- (1) 学校給食法 128
- (2) 学校給食法施行細則 131
- (3) 食育基本法 132
- (4) 学校給食衛生管理基準 139
- (5) 学校給食事業における労働災害の防止について 163

3 学校給食の沿革

- (1) 学校給食年表 171
- (2) 学校給食優良学校等表彰一覧 183

1 学校給食に係る基本法令

1-1 学校給食の法的な位置づけ

学校給食とは、広義では学校の管理下において当該学校に在学する児童生徒に提供される食事をいい、狭義では、下記の法律に基づき、それぞれの学校に在籍する児童生徒等に対して実施される給食をいいます。

法律名	定義
学校給食法 (昭和 29 年法律第 160 号)	第 3 条 この法律で「学校給食」とは、前条各号に掲げる目標※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をいう。 ※ 1 - 4 参照
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 (昭和 31 年法律第 157 号)	第 2 条 この法律で「夜間学校給食」とは、夜間において事業を行う課程（以下「夜間課程」という。）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実施される給食をいう。
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 (昭和 32 年法律第 118 号)	第 2 条 この法律で「学校給食」とは、特別支援学校の幼稚部又は高等部において、その幼児又は生徒に対して実施される給食をいう。

1-2 学校給食の実施者

学校給食の実施者はその学校の設置者と定められており、学校給食が実施されるように努めなければならないとされています。

(学校給食法第 4 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第 3 条、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第 3 条)

1-3 学校給食の区分

学校給食は、学校給食法施行規則第1条第2項において、次の区分に分けられています。

区分	内容
完全給食	給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。）、ミルク及びおかずである給食をいう。
補食給食	完全給食以外の給食で、給食内容がミルク及びおかず等である給食をいう。
ミルク給食	給食内容がミルクのみである給食をいう。

1-4 学校給食の目標

学校給食は、1-1に示した法令等に基づき、学校教育活動の一環として実施されるものです。

学校給食に携わる者は、その重要性をよく認識し、学校給食の一層の充実に努める必要があります。

新学習指導要領（平成29年3月31日改正）では、食育の推進について関連の各教科と連携しながら実施することが求められています。

<学校給食法 第2条（学校給食の目標）>

学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

<学習指導要領（抜粋）>

特に、学校における食育の推進（中略）に関する指導については、体育科（保健体育科）、家庭科（技術・家庭科）及び特別活動の時間はもとより、各教科、道徳科<、外国語活動>、及び総合的な学習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。

※<>内は小学校のみの記載。（ ）内は中学校において記載。

1-5 学校給食の開設、廃止、変更

学校の設置者が学校給食を開設、廃止又は変更しようとするときは、学校給食法施行令第1条の規定により、市町村立の学校にあつては直接に、私立学校にあつては都道府県知事を経由して、都道府県の教育委員会にその旨を届け出るよう定められています。

その記載事項については、学校給食法施行規則第1条及び第2条によりそれぞれ定められています。長野県の場合は、学校給食法施行規則第1条第6項の規定により参考様式を定めています。(巻末参考資料P121～参照)

1-6 学校給食関係職員の定数

(1) 栄養教諭等

公立の義務教育諸学校に配置される県費負担の栄養教諭(学校栄養職員を含む。)の配置数は、「公立義務教育諸学校の学級編成及び教職員定数の標準に関する法律(昭和33年5月1日法律第116号)」により定められています。

【栄養教諭等の定数配置基準】

区分	児童生徒数	配置人員
単独実施校	549人以下	1/4人
	550人以上	1人
共同調理場	1,500人以下	1人
	1,501～6,000人	2人
	6,001人以上	3人

(市町村で集計した数値が1に満たない場合は1)

(2) 学校給食調理員

学校給食調理員の配置数については、昭和35年12月14日付け文体給第277号「学校給食に従事する職員の定数確保および身分安定について」により、学校規模に応じて最低限必要と考えられる調理員数が基準として下記のとおり示されてきました。

なお、この基準については、その後における共同調理場の普及、施設設備の近代化、パートタイム職員の増加等により、学校給食の実情に合致しない点も出てきたため、昭和60年1月21日付け文体給第57号「学校給食業務の運営の合理化について」をもって、設置者において、地域や調理場等の状況に応じて弾力的に運用するよう指導されています。

【学校給食調理員数の基準】

児童または生徒の数	従事員の数
100人以下	1人又は2人
101人～300人	2人
301人～500人	3人
501人～900人	4人
901人～1,300人	5人
1,301人以上	6人に児童または生徒の数が500人を増すごとに1人を加えた数

注) 上記の数字は次の条件のもとに示したものである。

- (1) 従事員の業務は、主として購入物資の検収、調理、配分および清掃の部面とする。
(以下略)

1-7 学校給食とSDGs

SDGs（エス・ディー・ジーズ）とは「Sustainable Development Goals」の略で、2015年9月に国連で採択された17のゴール・169のターゲットからなる「持続可能な開発目標」であり、世界共通のモノサシとして、「誰一人取り残さない持続可能な社会づくり」の達成を目指すものです。

学校給食は、児童生徒にとって身近にSDGsの取り組みを体験できる教材のひとつです。

SDGsの目標には、

目標2. 飢餓を終わらせ、食料安全保障及び栄養改善を実現し、持続可能な農業を促進する

目標4. すべての人々への包摂的かつ公正な質の高い教育を提供し、生涯学習の機会を促進する

目標12. 持続可能な生産消費形態を確保する

などの食育と関係が深い目標があります。

食育の推進は、我が国の「SDGsアクションプラン2021」（令和2年12月持続可能な開発目標（SDGs）推進本部決定）の中に位置付けられており、SDGsの達成に寄与するものです。



コラム◆ジャパン・ニュートリションを世界へ

「SDGsの特徴は、複数の領域の課題を1枚の図に示したことである。つまり、ある領域の課題は、他の領域にも影響を与え、これらの課題に総合的かつ包括的に取り組むことが、それぞれの課題を解決するために必要だと言っている。この中で、栄養は、それぞれの目標を達成する下支えをする役割を担っている。たとえば、栄養不良は、飢餓はもちろん、貧困、保健、医療、さらに福祉に悪影響を与え、これら以外にも教育、労働、経済、ジェンダー、差別、気候変動、さらに環境にも間接的に関係している。」

公益社団法人日本栄養士会長 中村丁次 日本栄養士会ホームページより

2 学校給食の運営と組織

学校給食は、その目標を達成するため、学校規模、職員構成、施設・設備、地域の状況に応じた運営組織を確立するとともに、児童生徒の食生活の実態等をもとに、具体的な計画を立てて、能率的、効果的な運営をしていく必要があります。

また、運営に当たっては、関係教職員のみならず、保護者や地域の方々の協力を得ることが必要であり、これらの人々も加えた運営組織を設けることも重要です。

さらに、児童生徒の積極的な参加も重要な要件であり、学校給食の運営と児童会・生徒会活動を関連づけ、児童生徒の自発的な活動となるようにします。

2-1 学校給食の運営組織

(1) 教育委員会等の役割

学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者（以下「教育委員会等」という。）は、所管の学校、共同調理場等と連携を取りながら、学校給食の運営に必要な組織を置き、衛生管理や学校における食に関する指導、関係教職員に対する研修、献立作成や食品の購入などについて適切な指導を行います。

(2) 教育委員会等が設置する運営組織

教育委員会等は、条例や規則などに基づき、学校給食の円滑な運営のため学校関係者、保護者、地域の協力者等を含めた運営組織（学校給食運営委員会等）を設けます。

また、学校給食を生きた教材として活用するため、献立内容の充実を図るとともに、安全な物資の購入に努める必要があります。

そのため、献立作成委員会や物資選定委員会を設け、学校関係者や保護者代表などの意見を聞きながら、栄養バランスや衛生管理に配慮した適切な献立の作成や、食の安全が確保されるような食品の購入体制の整備に努めるとともに、食物アレルギーをもつ児童生徒へ安心安全な給食を提供するため、食物アレルギー対応委員会を設置し、学校とともに、連携して取り組む必要があります。

なお、献立作成委員会や物資選定委員会を設け、栄養教諭等、保護者、その他の関係者の意見を尊重することは、学校給食衛生管理基準に明記されています。

(3) 校内運営組織

学校給食の運営方法は、学校規模や調理方式（単独・共同）によって異なりますが、その中心となるのは、当該学校の教職員による校内運営組織です。学校長を中心に、関係教職員の共通理解のもとに、それぞれの役割を明確にして連携を図った組織体制とする必要があります。

また、共同調理場方式の学校でも、調理場と連携しながら運営組織が十分に機能するよう努める必要があります。

●学校給食の運営と組織

○教育委員会等が設置する主な運営組織（例）

委員会名	協議事項例	構成員例
学校給食運営委員会	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食運営に係る事項全般 ・学校での対応困難事項 ・その他必要と認められる事項 	学識経験者、学校長、栄養教諭等、PTA関係者、保健福祉事務所（保健所）長、学校医、学校薬剤師等
物資選定委員会	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の研究及び調達に関すること。 ・食品の納入業者の選定及び指導に関すること。 ・その他必要と認める事項 	学校長、栄養教諭等、PTA関係者、保健福祉事務所（保健所）関係者、学校給食課長、教育委員会が必要と認める者
献立作成委員会	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養、衛生管理等に配慮し、児童生徒の実態に応じた魅力ある献立の検討 ・地域の食材の活用や伝統食等を含めた年間献立計画立案 	学校長、栄養教諭等、PTA関係者、保健福祉事務所（保健所）関係者、教育委員会が必要と認める者
食物アレルギー対応委員会	<ul style="list-style-type: none"> ・学校における給食対応の決定 ・緊急時対応に備えた関係機関、保護者との連携 ・専門的に相談できる体制の構築 ・ヒヤリハット事例の情報収集とフィードバック ・ルール、マニュアルの整備 	学校長、医療関係者、学識経験者、保健主事、学校医、養護教諭、栄養教諭等、PTA関係者、

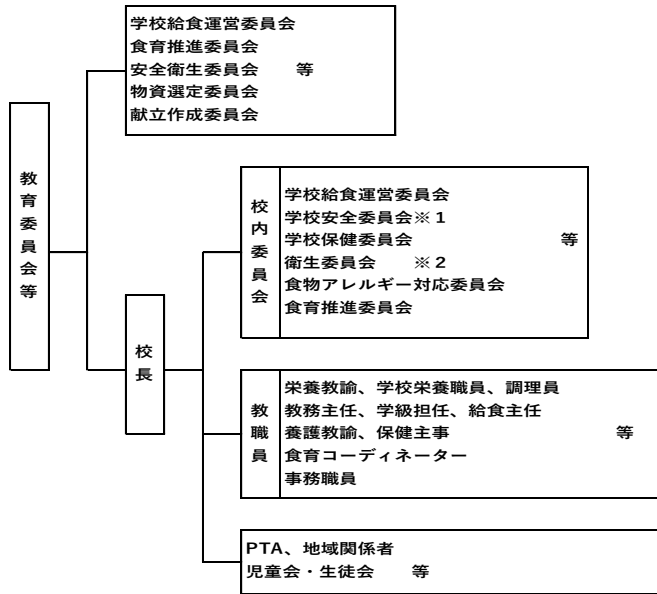
コラム ◆事故、災害等に備えて、組織体制の整備が重要です！

日本スポーツ振興センターが、食中毒が発生した学校給食調理場を対象に行った実態調査では、調理場を所管する教育委員会が、献立作成委員会、物資選定委員会を設置せずに、献立作成や物資選定、衛生管理を調理場に任せきりにしていた事例が報告されています。

また、近年頻発している大規模災害に備え、学校給食運営委員会や学校安全委員会などで、緊急時の連絡体制の確認、防災研修、ライフラインが止まった時のシミュレーション、学校が避難所となった場合の備蓄食の整備、協定を結んでいる企業等の把握等、平時にこそ行っておくべきことがあります。

(4) 教育委員会等と校内運営組織図 (例)

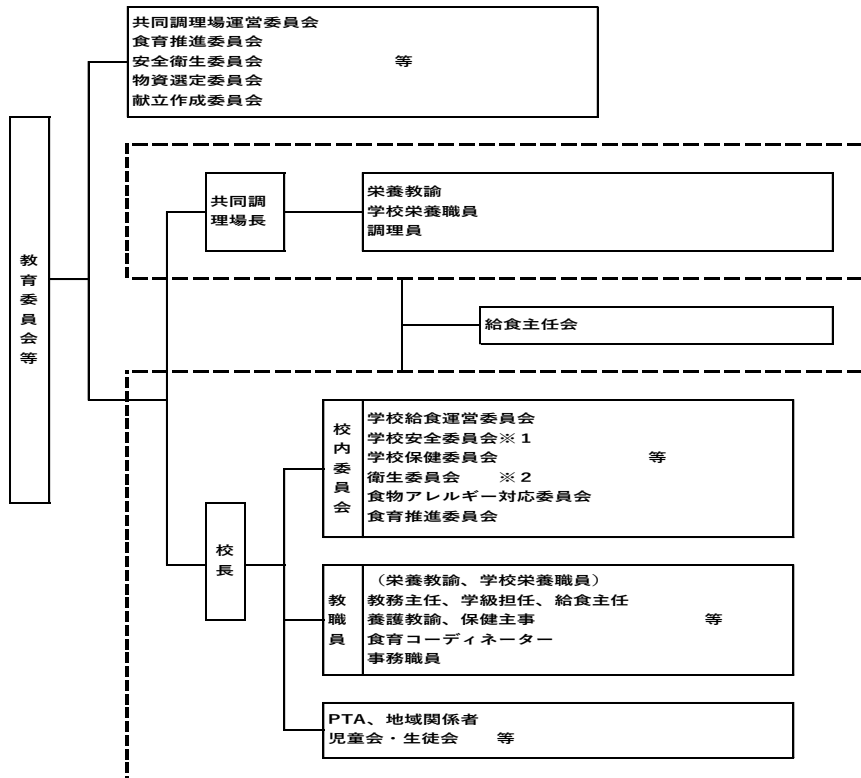
○単独調理場 (例)



※1 防災委員会等を含む。

※2 教職員50人以上の学校に設置義務付け。

○共同調理場 (例)



※1 防災委員会等を含む。

※2 教職員50人以上の学校に設置義務付け。

2-2 学校給食関係者の職務内容等

区分	主な職務内容等
教育委員会等	<ol style="list-style-type: none"> 1 学校給食の開設、変更、廃止の決定・届出をする。 2 給食の実施方法（調理方式、業務委託等）、給食費を決定する。 3 給食関係予算の編成・執行、決算及び補助金等に関する事務を行う。 4 学校給食衛生管理基準に照らし、調理場の適切な衛生管理に努める。 5 施設設備等に衛生管理上、適正を欠く事態を把握した場合は、速やかに、必要な改善措置をとる。 6 学校給食実施基準に基づき、適切な学校給食の実施に努める。 7 学校給食の運営に必要な組織の設置、運営を行う。 8 学校給食を効果的に活用した食育の推進に努める。
学校長	<ol style="list-style-type: none"> 1 学校給食の実施について基本的な方針・計画を策定する。 2 学校給食の運営に必要な組織の円滑な運営と、関係者の連携を図る。 3 職員に衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に努める。 4 教育委員会と連絡を密にし、施設設備の維持管理、改善に当たる。 5 家庭・地域との連携を深める。 6 学校給食について異常の有無の確認や調理内容について点検し、食中毒防止に努める。 7 異常があった場合は直ちに関係機関に連絡し、適切な対応策を講じる。 8 食に関する指導が円滑に行われるよう、食に関する指導の全体計画を作成する。
共同調理場長	<ol style="list-style-type: none"> 1 配送校との意見交換をもとに学校給食の実施について基本的な方針・計画を策定する。 2 学校給食の運営に必要な組織の円滑な運営と、関係者の連携を図る。 3 職員に衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に努める。 4 教育委員会と連絡を密にし、施設設備の維持管理、改善に当たる。 5 学校給食について異常の有無の確認や調理内容について点検し、食中毒防止に努める。 6 異常があった場合は直ちに関係機関に連絡し、適切な対応策を講じる。
保健主事	<ol style="list-style-type: none"> 1 食に関する指導の全体計画等の立案に協力する。 2 学校保健委員会での食に関する取り組みの企画・運営を行う。
給食主任	<ol style="list-style-type: none"> 1 教務主任、栄養教諭等と協議して給食指導計画や食に関する指導の全体計画等を立案し、研修・指導を推進する。 2 食生活実態調査を行い、指導目標の設定、指導計画の立案、指導方法の改善を図る。 3 指導資料の作成・収集に努める。 4 学級担任等と連携し、給食指導に関する事項の徹底を図る。 5 学校薬剤師、保健主事、養護教諭、栄養教諭等と協議して、衛生管理、栄養管理の計画立案と実践に努める。 6 献立、調理について意見を聴取、または調査し、その改善に努める。 7 給食施設・設備の衛生管理と維持、改善に努める。

区分	主な職務内容等
<p>養護教諭</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 学校医の指導のもと、児童生徒の健康状態及び欠席状況を把握し、学校給食に起因する食中毒等の防止と早期発見に努める。 2 学校薬剤師の指導のもと、給食施設設備・器具、食品の衛生管理に関し指導・助言を行う。 3 児童生徒の手洗い、運搬、配膳、後片づけ等の衛生・安全管理、児童生徒の発達段階に応じた指導及び資料の提供と評価を行う。 4 心身の健康の保持増進の観点から、学校保健計画と連携した食に関する指導の全体計画の立案に協力する。 5 個別指導対応のための各種データや資料、教材の整理と提示を行う。
<p>栄養教諭</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。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 偏食、痩身、肥満、食物アレルギー、スポーツ実施、食行動に問題のある子の児童生徒及び保護者に対する個別指導、相談 ・ アレルギーやその他の疾病を持つ児童生徒用の献立作成及び料理教室の実施 2 児童生徒への教科・特別活動等における食に関する指導を行う。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 教科及び総合的な学習の時間における学級担任や教科担任と連携した指導 ・ 学級活動及び給食時間、児童生徒集会、委員会活動、クラブ活動における指導 3 食に関する指導の連携・調整を行う。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 児童生徒の食生活の実態把握 ・ 食に関する指導（給食指導を含む）全体計画①②策定への参画 ・ 教職員、保護者や地域住民等との連携・調整
<p>学校栄養職員等</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 学校給食の基本計画の策定、学校給食の実施に関する組織に参画する。 2 食事摂取基準、食品構成に配慮した献立の作成、献立検討委員会に参画・運営する。 3 望ましい食生活に関し、学級担任等を補佐して児童生徒に対し集団又は個別の指導を行う。 4 家庭・地域との連携を推進するための各種事業の企画・実施に参画する。 5 調理・配食及び施設整備等に関して指導・助言を行う。 6 調理従事者の健康管理、施設・設備、食品の適切な衛生管理のため、日常点検・記録を行う。 7 安全確保と内容向上のため、検食の実施及び検査用保存食の管理を行う。 8 物資の選定、購入、検収及び保管に参画するとともに、諸帳簿等の整理を行う。 9 食事内容や児童生徒の食生活の改善のため、食事状況調査、嗜好調査、残食調査等を行う。
<p>調理従事者</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 栄養教諭・学校栄養職員又は給食主任（以下、栄養教諭等）の指導の下、業務に従事する。 2 学校給食衛生管理基準の内容を十分理解し、責任を持って業務に当たる。 3 調理中に異常があった時は、栄養教諭等に報告し、その指示を受ける。 4 衛生管理知識や調理技術の習得・向上のため、積極的に研修に参加する。

● 学校給食の運営と組織

区分	主な職務内容等
学校医	<ol style="list-style-type: none"> 1 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。 2 学校における感染症、食中毒などの予防措置に従事する。 3 学校保健計画の一環として学校給食の諸計画、実施、評価に参加する。
学校歯科医	<ol style="list-style-type: none"> 1 学校給食の衛生、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。 2 学校保健計画の一環として学校給食の諸計画、実施、評価に参加する。
学校薬剤師	<ol style="list-style-type: none"> 1 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。 2 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。 3 学校給食衛生管理基準に基づき、施設設備等の定期的な検査を行う。
摂食コーディネーター	<ol style="list-style-type: none"> 1 摂食指導に係る教職員への研修の実施 2 「安全・安心な経口摂取の開始・実施のためのチェックリスト」等の活用による日常の摂食指導に係る教職員への助言 3 チェックリスト等を基に、医師や言語聴覚士（ST）との連携・窓口としての役割 4 児童生徒の給食の形態について、担任・保護者・栄養教諭等との検討をコーディネートする。
調理受託者	<ol style="list-style-type: none"> 1 受託管理責任者の指導の下、業務責任者・副業務責任者の指示により、業務に従事する。 2 業務中に問題が生じた際は、業務責任者に伝え、その指示を待つ。業務責任者は、栄養教諭等に連絡して、その指示を待つ。（以下、「調理従事者」に準ずる。）

2-3 給食調理作業等業務委託

給食業務の民間委託を行う場合は、委託者である学校と請負労働者の関係が、直接指示を行う関係（指揮命令関係）にならないように次のことに留意する必要があります。

これらの要件が満たされない場合、偽装請負として判断されることがあります。

また、請負労働者の業務について改善要望等がある場合は、委託者の担当職員から受託者の業務責任者へ伝えるようにあらかじめ連絡系統を定めておく必要があります。

<適正な委託（請負）として判断されるために>

- (1) 受託者が、受託者の労働者（以下「請負労働者」という。）に対する業務の遂行方法に関する指示その他の管理を自ら行うこと。
- (2) 受託者が、請負労働者の労働時間に関する指示その他の管理を自ら行うこと。
- (3) 受託者が、請負労働者のサービス上の規律に関する事項についての指示その他の管理を自ら行うこと。
- (4) 受託者が、請負労働者の配置等の決定及び変更を自ら行うこと。
- (5) 受託者が請け負った業務を自己の業務として委託者から独立して処理すること。

【関係法令等】

* 労働者派遣事業の適正な運営の確保及び派遣労働者の保護等に関する法律（昭和 60 年法律第 88 号）

* 労働者派遣事業と請負により行われる事業との区分に関する基準（昭和 61 年 4 月 17 日労働省告示第 37 号）

* 労働者派遣・請負を適正に行うためのガイド（労働者派遣事業と請負により行われる事業との区分に関する Q & A）・・・「ガイド」

（参考：「労働者派遣・請負を適正に行うためのガイド」厚生労働省・都道府県労働局）

3 学校給食の栄養管理

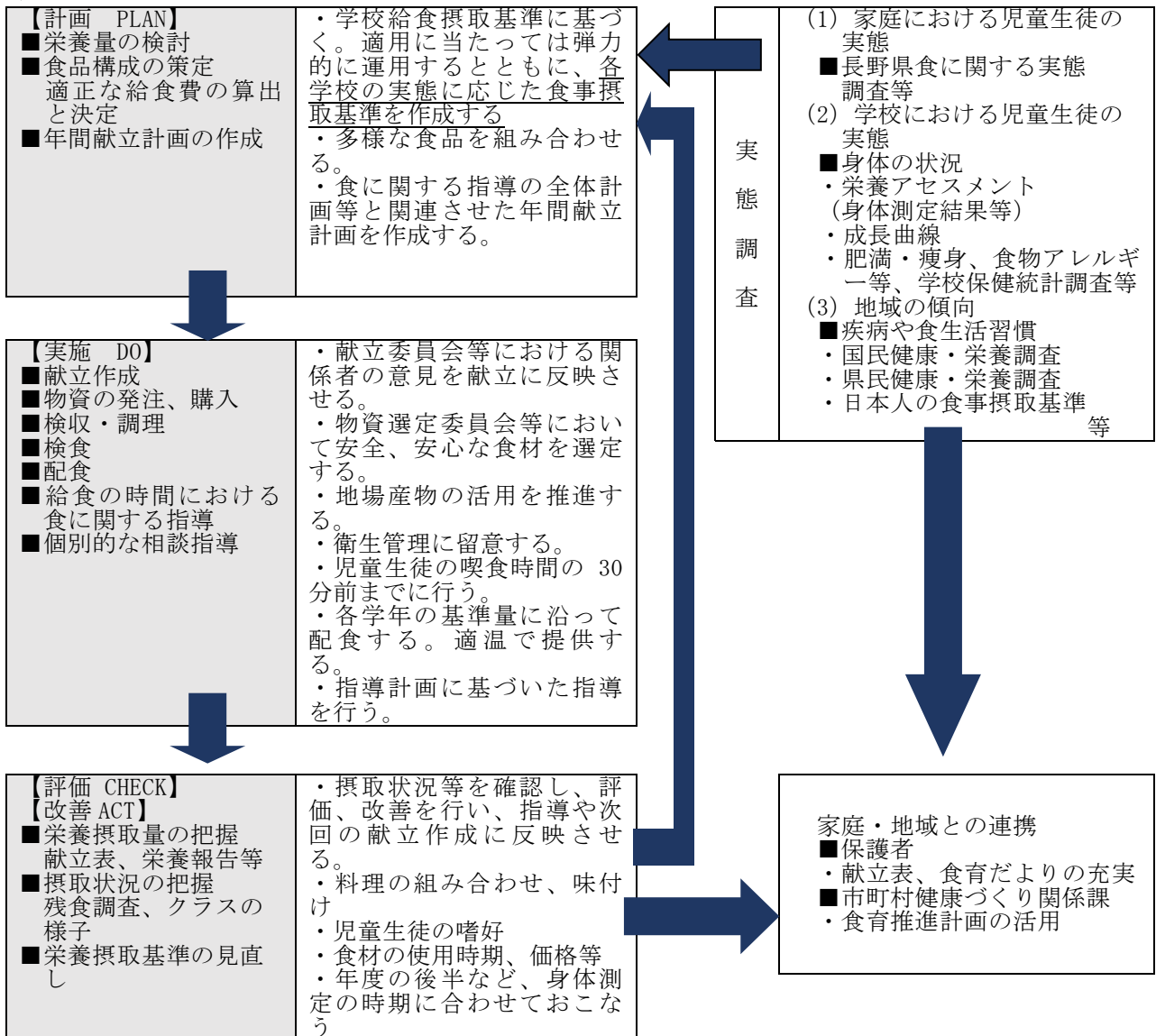
学校給食法第2条では、学校給食の目標として、「適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること」、「日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと」が掲げられており、この目標達成には栄養管理が重要です。

学校給食の栄養管理は、学校給食法第8条第1項に基づき定められた「学校給食実施基準」に示された「学校給食摂取基準」に基づいて行います。

栄養教諭等には、学校給食摂取基準に基づいた献立作成や、食事状況調査、残食調査などによる実態把握の実施により適切な栄養管理を行い、栄養管理の内容を指導に生かすことができるよう配慮することが求められています。

3-1 栄養管理業務の流れ

栄養管理はPDC Aサイクルにより、適正かどうか評価し、改善に努める必要があります。



3-2 学校給食摂取基準と食品構成

(1) 学校給食摂取基準の概要

令和3年2月12日付で、学校給食実施基準、夜間学校給食実施基準及び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が告示され、令和3年4月1日より施行されました。学校給食摂取基準の概要は下記のとおりです。

- ア 「学校給食摂取基準」については、別表1～3にそれぞれ掲げる基準によること。
- イ 「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。）（2020年版）」を参考とし、その考え方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、児童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十分配慮し、弾力的に運用すること。
- ウ 「学校給食摂取基準」についての基本的な考え方は、本基準の一部改正に先立ち、文部科学省に設置した、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がとりまとめた「学校給食摂取基準の策定について（報告）」（令和2年12月）を参照すること。

https://www.mext.go.jp/content/20201228-mxt_kenshoku-100003354_01.pdf

※夜間学校給食摂取基準においては「生徒」、特別支援学校の幼稚部及び高等部における学校給食摂取基準においては「幼児又は生徒（以下「生徒等」という。）」と読み替える。

<摂取基準の考え方>

上記概要のイの文中において、「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を十分配慮し、弾力的に運用すること。」とされています。

養護教諭等と連携して、各学校の実態に応じた食事摂取基準（給与栄養目標量）を作成します。規模が大きい給食施設においては、学校保健統計等の情報を収集し、児童生徒の実態を把握します。

○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

区分	基準値				1日の食事摂取基準の目標量又は推奨量に対する学校給食の割合
	児童（6～7歳）の場合	児童（8～9歳）の場合	児童（10～11歳）の場合	児童（12～14歳）の場合	
エネルギー (kcal)	530	650	780	830	33
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未満	2未満	2.5未満	33未満
カルシウム (mg)	290	350	360	450	50
マグネシウム (mg)	40	50	70	120	小学生以下 33 中学生以上 40
鉄 (mg)	2	3	3.5	4.5	40
ビタミンA (μgRAE)	160	200	240	300	40
ビタミンB1 (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5	40
ビタミンB2 (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6	40
ビタミンC (mg)	20	25	30	35	33
食物繊維 (g)	4以上	4.5以上	5以上	7以上	40以上

※食塩相当量 (g) = ナトリウム (mg) / 1,000 × 2.54

(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。

亜鉛…児童（6～7歳）2mg、（8～9歳）2mg、（10～11歳）2mg、生徒（12～14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の実態並びに地域の実情に十分配慮し、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。

<推定エネルギー必要量の求め方>

推定エネルギー必要量 (kcal/日)

= 基礎代謝量 (kcal/日) × 身体活動レベル ※¹ + エネルギー蓄積量 (kcal/日)

・ 基礎代謝量 (kcal/日) = 基礎代謝基準値 (kcal/kg 体重/日) × 体重 (kg) ※²

・ 給与エネルギー目標量 = 推定エネルギー必要量 (kcal/日) / 3 ※³

※¹ 身体活動レベルは「日本人の食事摂取基準」の身体活動レベルⅡ（ふつう）を用いる。

※² 体重は、平均体重を用いると集団の肥満、痩身者の割合に左右される可能性があるため性・年齢別の身長中央値から、身長別標準体重を求める係数と計算式を用いて身長別標準体重を算出し使用する。

※³ 学校給食は1日3食のうち1食であるため、給与率は1/3とする。

<たんぱく質・脂質給与栄養量の求め方>

推定エネルギー必要量から、エネルギー比率でたんぱく質、脂質の給与量を求める。

<エネルギー産生バランス>

P: たんぱく質 13～20% F: 脂質 20～30% C: 炭水化物 50～65%

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)

○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

区 分	夜間課程を置く高等学校（生徒） 基 準 値
エネルギー (kcal)	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)	2.5 未満
カルシウム (mg)	360
マグネシウム (mg)	130
鉄 (mg)	4
ビタミンA (μ gRAE)	310
ビタミンB1 (mg)	0.5
ビタミンB2 (mg)	0.6
ビタミンC (mg)	35
食物繊維 (g)	7.5 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、それぞれ示した摂取について配慮すること。

亜鉛…生徒 3 mg

2及び3 別表1注釈と同様のため省略

○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

区 分	特別支援学校（幼児） 基 準 値	特別支援学校（高等部生徒） 基 準 値
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)	190	310
ビタミンB1 (mg)	0.3	0.5
ビタミンB2 (mg)	0.3	0.6
ビタミンC (mg)	15	35
食物繊維 (g)	3 以上	7.5 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、それぞれ示した摂取について配慮すること。

亜鉛…幼児 1 mg、生徒 3 mg

2及び3 別表1注釈と同様のため省略

(2) 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、多様な食品を適切に組み合わせて、児童生徒が各栄養素をバランス良く摂取しつつ、様々な食に触れることができるようにします。また、これらを活用した食に関する指導や食事内容の充実を図ります。なお、多様な食品とは、食品群であれば、例えば、穀類、野菜類、豆類、果実類、きのこ類、藻類、魚介類、肉類、卵類及び乳類などであり、また、食品名であれば、例えば穀類については、精白米、食パン、コッペパン、うどん、中華めんなどになります。

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します。

さらに、「食事状況調査」の結果によれば、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します。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っては、積極的に牛乳、調理用牛乳、乳製品、小魚等についての使用に配慮します。

<食品構成表の作成方法>

(1) 食品群別荷重平均栄養成分表の作成

①1年間に使用した食材料について、食品別に合計量を求める。(小・中別献立の場合は別に作成)

②食品別に純使用量(可食部重量)を求める。

③食品群別に、純使用量(可食部重量)の構成比を求める。

例) 緑黄色野菜：にんじん36% ほうれんそう15% さやいんげん8% こまつな8%
かぼちゃ7% チンゲンサイ6% ピーマン5% こねぎ4% ブロッコリー2% サ
ヤエンドウ2%

④食品群別に栄養計算を行い、その合計を求め、一覧表にする。

例) 緑黄色野菜 100g エネルギー○Kcal たんぱく質○g 脂質○g・・・

(2) 食品群別使用量を定める

①食品群別ごとの1年間の総使用量を1年間の延べ食数で割る。

例) 緑黄色野菜年間純使用量(可食部重量) / 延べ食数 = 一人1回当たりの使用量
50,022kg ÷ 2,394,000食 ≒ 21g

②一人1回当たりの使用量を(1)の④で栄養計算する。

③給与栄養目標値に合わない場合は、食品群別使用量を微修正する。

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)

3-3 学校給食の食事内容の充実等

学校給食の食事内容については、学校給食を活用した食に関する指導を効果的に行えるよう配慮するとともに、使用する食品や食器具、調理過程の安全・衛生に配慮する必要があります。文部科学省通知では下記のように示されています。（令和3年2月12日付け「学校給食実施基準の一部改正について（通知）」（抜粋）） ※下線については編集において加筆。

- (1) 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、学級担任や教科担任と栄養教諭等とが連携しつつ、給食時間はもとより、各教科等において、学校給食を活用した食に関する指導を効果的に行えるよう配慮すること。また、食に関する指導の全体計画と各教科等の年間指導計画等とを関連付けながら、指導が行われるよう留意すること。
 - ① 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。
 - ② 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。
 - ③ 学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として使用することは、児童生徒に地域の自然、文化、産業等に関する理解や生産者の努力、食に関する感謝の念を育む上で重要であるとともに、地産地消の有効な手段であり、食料の輸送に伴う環境負荷の低減等にも資するものであることから、その積極的な使用に努め、農林漁業体験等も含め、地場産物に係る食に関する指導に資するよう配慮すること。
 - ④ 我が国の伝統的食文化について興味・関心を持って学び、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、郷土に伝わる料理を積極的に取り入れ、児童生徒がその歴史、ゆかり、食材などを学ぶ取組に資するよう配慮すること。また、地域の食文化等を学ぶ中で、世界の多様な食文化等の理解も深めることができるよう配慮すること。
 - ⑤ 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。
 - ⑥ 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、栄養教諭、学校栄養職員、養護教諭、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、公益財団法人日本学校保健会で取りまとめられた「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」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」並びに文部科学省が作成した「学校給食における食物アレルギー対応指針」を参考とすること。
- (2) 献立作成に当たっては、常に食品の組合せ、調理方法等の改善を図るとともに、児童生徒のし好の偏りをなくすよう配慮すること。
 - ① 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。
 - ② 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。
 - ③ 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。
- (3) 学校給食に使用する食品については、食品衛生法（昭和22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。

- (4) 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。
- (5) 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。
- (6) 給食の時間については、給食の準備から片付けを通して、計画的・継続的に指導することが重要であり、そのための必要となる適切な給食時間を確保すること。
- (7) 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。また、ナトリウム（食塩相当量）の摂取過剰や鉄の摂取不足など、学校給食における対応のみでは限界がある栄養素もあるため、望ましい栄養バランスについて、児童生徒への食に関する指導のみならず、家庭への情報発信を行うことにより、児童生徒の食生活全体の改善を促すことが望まれること。

3-4 特別支援学校における食事内容の留意点

特別支援学校における食事内容については、特に児童生徒の個々の実態に応じて弾力的に運用することが求められており、文部科学省通知においては下記のとおり示されています。（令和3年2月12日付け「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）」（抜粋））※下線については編集において加筆。

- (1) 特別支援学校の生徒等については、障害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、児童生徒等の個々の健康や生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用するとともに次の点に留意すること。
 - ① 障害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。
 - ② 食に関する指導の教材として、学校給食が障害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。
- (2) 特別支援学校における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、学校栄養職員、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、児童生徒等の生活習慣全体を視野に入れた食事管理に努めること。

3-5 献立作成

学校給食は、実際の食事という「生きた教材」を通して、正しい食事のあり方や好ましい人間関係を身に付けることなどをねらいとして行われる教育活動です。

毎日の献立も学校給食摂取基準を踏まえながら、変化をつけて楽しいものにするだけでなく、生涯にわたる健康を考え、望ましい食習慣を身に付けるためのものでなければなりません。食育の視点を意識した献立作成をしていきましょう。

献立作成委員会において、学校関係者や保護者代表などの意見を聞きながら、栄養バランスや衛生管理に配慮した献立の作成に努めるとともに、献立が生きた教材として活用できるよう、常に改善・工夫に努め、魅力的な食事内容となるようにすることが大切です。

コラム ◆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

感謝の心

自然の恩恵・生産者・動植物の命・食品ロス・環境・資源・あいさつ など

社会性

食事のマナー・食事に準備や片付け・コミュニケーション

食文化

郷土食・地場産物・伝統・諸外国とのつながり



食事の重要性

共食・朝食・食環境
・栄養のバランス など

心身の健康

手洗い・噛むこと・姿勢・運動休養
食事のバランス・献立・調理

食品を選択する能力

食品や料理の名前・品質・安全面・栄養素・衛生面・食品表示 など

コラム ◆食物アレルギーに対応した料理や料理名を！

特に重篤度の高い原因食品：そば・落花生（ピーナッツ）

特に発症数の多い原因食物：卵・乳・小麦・えび・かに

を提供する場合は、使用するねらいを明確にし、使用していることが明確な料理や料理名とします。

学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）

(1) 年間献立計画の作成

各学校における食に関する指導の全体計画や、給食指導の計画・内容をよく把握・検討し、教科や特別活動での指導や、学校行事と意図的に関連させた給食献立年間計画（別表4）を作成し、日々の献立についてもその「ねらい」を明確にします。

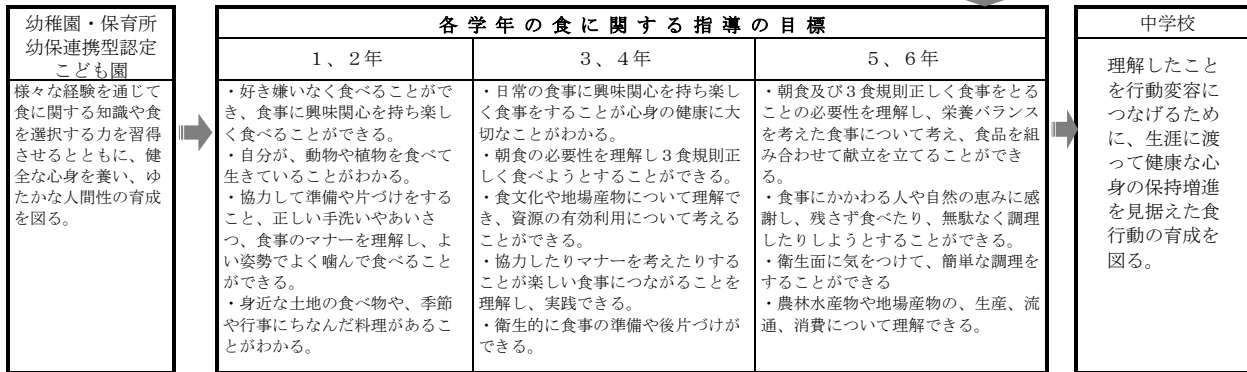
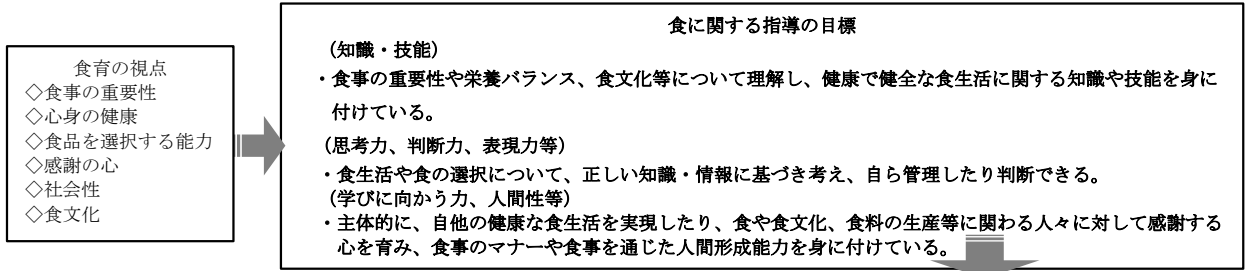
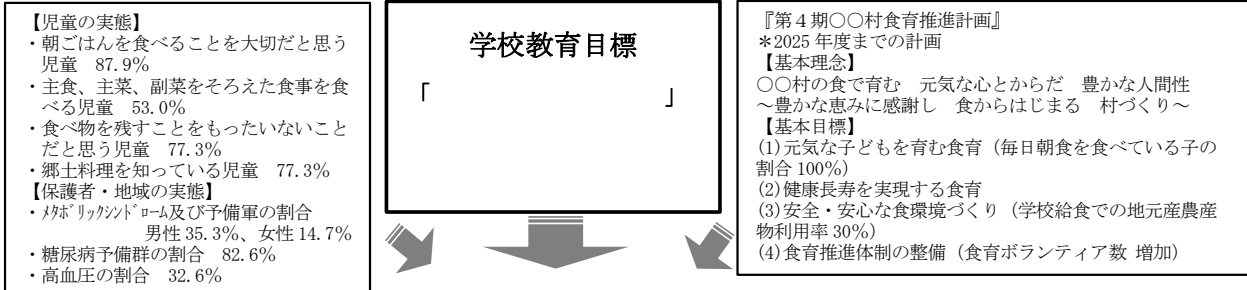
年間献立計画については、年度当初の職員会議で配布、周知するなどして、クラス担当や各教科担任の教員と食育について連携できるようにします。

別表 4

○ 年 度 給 食 献 立 年 間 計 画 (例)

月	月目標	献立作成のポイント	行事食	郷土料理	旬の食材	食に関する指導の重点	教科との関連(例)
4月	・給食の決まりを守って楽しい食事をしよう	○新入生に配慮した食事の工夫 ・食べやすい献立(味付け、切り方、量、配食方法)、調理法 ○春を感じられる工夫	入学進級祝い お花見		鱈 しらす わかめ いちご 春キャベツ 清見 オレンジ かぶ にら みつば 山菜 たけのこ アスパラガス	■学校給食の目標、給食のきまりの確認 ・配膳の仕方 ・身支度・手洗い・食事中のマナー ・食事をする環境づくり	小4国語 「白いぼうし」:夏みかん 中3国語 「握手」:オムレツ
5月	・丈夫な体を作ろう	○成長期に必要な食品を使用する工夫	八十八夜 端午の節句		鯉 甘夏 新茶 山菜 きぬさや 生姜 新玉ねぎ ブロccoli 新じゃがいも ほうれん草	■食生活の重要性 ・3つのグループ・六つの基礎食品群の働き	小3音楽 「茶つみ」:新茶・抹茶
6月	・歯・骨を丈夫にしよう ・清潔な食事の場を作ろう	○歯を丈夫にする食事の工夫 ○梅雨時の衛生を考えた食事	食育月間 歯と口の健康週間 入梅 中体連		トピウオ 入梅鱈 梅 メロン あんず さくらんぼ プラム セロリ	■歯と口の健康に良い食事のとり方 ■衛生的な食事・給食当番の健康観察 ■中体連に向けたスポーツ栄養	小1国語 「おおきななぶ」:かぶ 小3国語 「まいごのかぎ」:鱈の干物 中3社会 「日本のさまざまな地域」:各地の郷土料理
7月	・暑さに負けない食事をしよう。	○食欲が増す夏バテ防止の食事の工夫	七夕 土用の丑	七夕まんじゅう	鱈 キス すいか メロン おくら なす ブルーベリー タ顔 かぼちゃ きゅうり さやいんげん レタス ズッキーニ ビーマン トマト とうもろこし じゃがいも	■暑さに負けない体作り ・ビタミンの働き ■おやつと補食 ■熱中症予防と水分摂取 ■夏バテ解消と食事・生活リズム	小5国語 「カレーライス」
8月		○夏季休業後の食欲回復を促す食事の工夫	お盆 防災の日	おやき 塩丸いか やたら			中2国語 「盆土産」:エビフライ・えごま料理
9月	・バランスの良い食事をしよう	○主食・主菜・副菜・汁物がそろった献立の工夫 ○適正なご飯の量の献立	重陽の節句 十五夜 お彼岸 敬老の日	のた餅	秋刀魚 鱈 巨峰 梨 ぶどう ブルーン 里芋 なす 枝豆 まこもたけ	■運動会に向けた食生活 ・スポーツ栄養と水分摂取 ・朝食 ■ごはんの適正量	小1生活 「おつきみ」:月見団子
10月	・好き嫌いをしないで食べよう。	○偏食を減らすための工夫 ○秋を感じる食事の工夫	目の愛護デー ハロウィン		秋刀魚 鱈 柿 りんご 栗 里芋 さつまいも 松茸 しめじ 舞茸	■食生活を振り返る ■SDGsについて考えよう ・食品ロス ・魚を食べよう(栄養・食べ方)	小4社会 「私たちの県」: :長野県の特産物。水産物、郷土料理
11月	・感謝して食べよう	○感謝の気持ちを育む食事の工夫 地場産物を活用した献立 ○和食(日本型食生活)を知る	全国読書週間 いい歯の日 勤労感謝の日 和食の日	五平餅	新米 秋刀魚 鱈 鮭 りんご 柿 ラフランス 早生みかん きのこと 里芋 大根 にんじん 白菜 ブロccoli ほうれん草	■地産地消・勤労・生産・収穫物・流通 ■食事の挨拶 ■世界遺産の和食 ・PFCバランス・だし	小3国語 「すがたをかえる大豆」:大豆製品
12月	・寒さに負けない食事をしよう	○感染症予防食事の工夫 ○体を温める献立	冬至 クリスマス 大晦日	おとうじ おにかけ すんき 漬け	鱈 鱈 公魚 鯉 鯖 みかん 柚子 りんご ごぼう れんこん 白菜 大根 長ネギ にんじん 春菊	■抵抗力を高める ・体の調子を整える栄養素 ・食事・運動・睡眠	家庭科、技術・家庭科 食物分野:「小中学生が考えた献立」
1月	・郷土の食事や文化について知ろう	○郷土料理や行事食を伝承する工夫 ○学校給食の歴史を考える献立	七草 鏡開き 小正月 大寒 全国給食週間	野沢菜漬け	公魚 鮭 鱈 鯉 みかん ぼんかん きんかん 干し柿 長芋 かぶ 白菜 小松菜 長ネギ れんこん	■郷土料理と行事食 ■学校給食の歴史を知ろう ■地震・災害について考えよう	小2生活 「冬とお正月」:おせち料理 中3国語 「温かいスープ」:オニオングラタンスープ
2月	・健康と食生活について考えよう	○生活習慣病を予防する食事の工夫	初午 節分	天寄せ	公魚 いよかん 凍り豆腐 切干大根 寒天 小松菜 長ネギ 春菊 ほうれん草 ブロccoli	■生活習慣病を予防する食事 ・信州ACEプロジェクト ■受験期の食事	
3月	・1年間の食生活を振り返ろう	○卒業に向けた思い出の工夫 ○受験期の食事 ○災害について考える献立	桃の節句 卒業祝い		鱈 わかめ いちご 清見 オレンジ はっさく 小松菜 うど かぶ 菜の花	■一年間の食生活を振り返る ■学校給食の目的と目標	

〇〇年度 〇〇小学校 食に関する指導の全体計画①



食育推進組織（〇〇委員会）※必要に応じて、保護者代表、学校医・学校歯科医・学校薬剤師の参加

委員長：校長（副委員長：副校長・教頭）

委員：栄養教諭、主幹教諭、教務主任、保健主事、養護教諭、学年主任、給食（食育）主任、体育主任、学級担任

食に関する指導

- ・教科等における食に関する指導：関連する教科等において食に関する指導の視点を位置付けて指導（社会、理科、生活、家庭、体育、道徳、総合的な学習の時間、特別活動 等）
- ・給食の時間における食に関する指導：食に関する指導…献立を通して学習、教科等で学習したことを確認
：給食指導…準備から片付けまでの一連の指導の中で習得
- ・個別的な相談指導：肥満・やせ傾向、食物アレルギー・疾患、スポーツ 等

地場産物の活用

物資選定委員会：年1回、構成委員（運営委員会を兼ねる）、産地、価格等から物資品質の確認、地場産物の確認

地場産物納入業者との連絡会：年1回（年間生産調整及び流通の確認、農場訪問（体験）計画）

地場産物等の周知：校内放送や食育だより、掲示物を使用した給食時の指導の充実、教科等の学習内容や体験活動と連携を図る

家庭・地域との連携

積極的な情報発信、関係者評価の実施、地域ネットワーク（人材バンク）等の活用

学校だより、食育（給食）だより、保健だより、学校給食試食会、家庭教育学級、学校保健委員会、講演会、料理教室、自治体広報誌、ホームページ

食育推進の評価（学校評価との関連）

活動目標：各学年での教科等(生活、家庭、特別活動)における食に関する指導の実施 各学年2回以上、養護教諭、担任等との連携を図った個別的な相談指導の実施 各学期1回、県や〇〇村の郷土料理を取り入れた給食の提供 年間6回、地場産物についての指導 月12回以上

成果目標：朝ごはんを食べることを大切だと思う児童 100%に近づける、主食、主菜、副菜をそろえた食事を食べる児童 60%以上、食べ物を残すことをもったいないと思う児童 80%以上、郷土料理を知っている児童 80%以上

●食に関する指導の全体計画②(小学校)例 1/2

教科等		4月	5月	6月	7月	8月～9月
学校行事等		入学式・遠足、避難訓練		音楽会、避難訓練	高原学校	運動会、避難訓練
推進体制	進行管理		委員会		委員会	
	計画策定	計画策定				
教科・道徳等	社会			暮らしを支える食料生産[5]	米作りのさかんな地域[5]	店ではたらく人[3] これからの食料生産とわたしたち[5]
	理科	生き物のくらし春[4]	種子の発芽[5] 人や他の動物の体[6]	植物の育ち方[3] 生き物のくらし夏[4] 花のつくりと実[5]	生き物と自然[6]	
	生活	はるとなかよし[1]	やさいやだいやをそだてよう[2]			おつきみ[1] しゅうかくしよう[2] 前田ぼくじょうへ行こう[2]
	家庭	朝食から健康な一日の生活を[6]	おいしい楽しい調理の力[5]			
	体育			毎日の健康と生活[3]		
	他教科	春がいっぱい[2国] 春のくらし[3国] 白いぼうし[4国]	茶つみ[3音]	おおきななが[1国] まいごのかぎ[3国] 一つの花[4国]	カレーライス[5国]	
	道徳		大すきなフルーツポンチ [2]	げんきにそだてミニトマト [2]		かむかむメニュー [2] 卵焼き [5]
	総合的な学習の時間	稲の育てかたを調べよう [5]	米作り [5]	りんご学習 [3] さつまいもを育てよう [4] 飯ごう炊さん [5]		ワインぶどう収穫体験 [4]
特別活動	学級活動		生活習慣病予防講座[5]		生活習慣病予防講座[5]	栄養講話[3・4] 栄養講話[5・6] 防災学習
	児童会活動	当番活動のやり方	交流給食		残食調べ	
	学校行事	健康診断	試食会			
	給食の時間	給食指導 食に関する指導	仲良く食べよう 給食のきまりを覚えよう 楽しい給食時間にしよう ☆学校給食の目標、きまりの確認	楽しく食べよう 食事の環境について考えよう ☆骨や歯に良い食事を知る ☆よくかんで食べることの大切さ ☆衛生的な食事 ☆食育月間	☆暑さに負けない体をつくる ☆夏休みの過ごし方 ☆熱中症予防	食べ物を大切にしよう 感謝して食べよう ☆生活リズムと食事 ☆夏バテ回復の食事 ☆運動会にむけて
学校給食の関連事項	月目標	給食の決まりを守って楽しい食事をしよう	丈夫な体を作ろう(バランスの良い食事をしよう)	・骨・骨を丈夫にしよう ・清潔な食事の場を作ろう	暑さに負けない食事をしよう	食事の見直しをしよう
	食文化の伝承	お花見	八十八夜、端午の節句	入梅	七夕、土用の丑	お盆、重陽の節句、十五夜、お彼岸
	行事食	入学・進級お祝い献立 お花見献立	こどもの日献立	むし歯予防献立、地域食材の日献立(根曲がり竹、さくらんぼ)	七夕献立、地域食材の日献立(夏野菜)、七夕まんじゅう	防災の日献立、お彼岸献立おやき、塩丸いか、やたら、のた餅、おはぎ
	その他			食育月間、歯と口の衛生週間、5の1希望献立	納豆の日	防災の日、敬老の日
	旬の食材	鯉、しらす、生わかめ、いちご、清見オレンジ、春キャベツ、かぶ、みつば、たけのこ、うど、なら、アスパラガス	鯉、甘夏、ジュースーオレンジ、新茶、たけのこ、ふき、山菜、きぬさや、プロッコリー、新じゃが、新玉ねぎ、ほうれん草、新生姜	トビウオ、鯉、入梅鯉、梅、メロン、さくらんぼ、びわ、あんず、プラム、セロリ	鯉、イカ、キス、すいか、ブルーベリー、おくら、さやいんげん、レタス、きゅうり、冬瓜、夕顔、とうもろこし、ピーマン、ズッキーニ	かぼちゃ、なす、トマト、ピーマン、じゃがいも、秋刀魚、イカ、鯉、巨峰、梨、ナガノパープル、シャインマスカット、ブルー、里芋、枝豆、まこもだけ
地場産物	春キャベツ、アスパラガス	春キャベツ、レタス	新玉ねぎ、キャベツ、根曲がりたけのこ、さくらんぼ	玉ねぎ、キャベツ、きゅうり、プラム、トマト	かぼちゃ、新じゃが、とうもろこし、夕顔、りんご、巨峰	
個別相談指導	実態把握(肥満、やせ、スポーツ)			対象者抽出(肥満、やせ、スポーツ)	個別面談	
家庭・地域との連携	食育だよりの発行					
	・朝食の大切さ、運動と栄養、食中毒予防、夏休みの食生活、食事の量					・日本型食生活のよき
		親子試食会と生活習慣病講座 [5]		親子試食会と生活習慣病講座 [5]		

● 食に関する指導の全体計画②(小学校)例 2/2

教科等		10月	11月	12月	1月	2月	3月
学校行事等		修学旅行	学習発表会		スキー教室	スキー教室	卒業式
推進体制	進行管理			委員会		委員会	
	計画策定			評価実施	評価結果の分析	計画案策定	
教科・道徳等	社会	私たちの県[4]	谷にかこまれた台地に水を引く[4]				世界の未来と日本の役割[6]
	理科		生き物のくらし秋[4]				
	生活	やさいやだいやをそだてよう[2]	しゅうかくいわいをしよう[2] 給食センターへ行こう[2]	みそをしこもう[2]	冬とお正月[2]	せつぶん[1] 食事のマナーについて考えよう[2]	ひなまつり[1]
	家庭	食べて元気!ごはんのみそ汁[5]	まかせてね今日の食事[6]	家庭科の献立作成と連携した「小学生が考えた献立」[6]			
	体育				育ちゆく体とわたし[4] 病気の予防[6]	心と体は関係しているのか[5]	
	他教科	すがたをかえる大豆[3国]	すがたをかえる大豆[3国]				
	道徳			正月料理[5]	おせちのひみつ[2]		
	総合的な学習の時間	りんご学習[3] さつまいもを育てよう[4]	〇〇村のよさを伝えよう[4] 収穫祭に向けて[5]	収穫祭[5]			
特別活動	学級活動	栄養講話[1・2]					
	児童会活動	交流給食		好きな給食アンケート			
	学校行事		学校保健委員会				
	給食の時間	給食指導 食べ物大切にしよう 感謝して食べよう	食に関する指導 ☆備食について ☆自己の食生活を見直す ☆食品ロスについて考えよう ☆魚を食べよう ☆実りの秋、収穫の秋を味わおう	☆地産地消について ☆食前食後のあいさつ ☆和食の良さを知ろう	☆寒さに負けない体を作る食事 ☆風邪の予防と食事 ☆バランスの良い食事	給食の反省をしよう 1年間の給食を振り返ろう	☆給食の食事や文化(行事食)について知り、伝承しようとする心を養う ☆学校給食の歴史について知り、感謝の心を持つ
学校給食の関連事項	月目標	好き嫌いをしないで食べよう	感謝して食べよう	寒さに負けない食事をしよう	郷土の食事や文化について知ろう	健康と食生活について考えよう	食生活の反省をしよう
	食文化の伝承	十三夜	十日夜	冬至、クリスマス、大晦日	正月、七草、鰻開き、小正月、大寒、二十日正月、全国給食週間	初午、節分	桃の節句、お彼岸
	行事食	ハロウィン献立	和食の日献立、地域食材の日献立(地域野菜、りんご)、五平餅、恵比寿お餅	冬至献立、クリスマス献立、お年取り献立	鰻開き献立、給食週間献立、地域食材の日献立(ひなのへ)	節分献立	ひな祭り献立、卒業お祝い献立
	その他	いわしの日、目の愛護デー、きのこの日、ハロウィン、食品ロス削減の日、5の2希望献立	全国読書週間、立冬、いい歯の日、七五三、えびす餅、勤労感謝の日、新嘗祭、和食の日	6の1希望献立、おとうじ、おにかけ、すんき漬	おむすびの日、野沢菜漬	寒天の日、切干大根の日、6の2希望献立、天寄せ	
	旬の食材	秋刀魚、鯖、柿、りんご、栗、里芋、さつまいも、松茸、しめじ、舞茸、新米	鱒、鮭、秋刀魚、りんご、柿、ラフランス、早生みかん、栗、きのこ類、里芋、さつまいも、にんじん	鱒、鯖、公魚、鯉、鯛、みかん、柚子、ごぼう、れんこん	公魚、鮭、鱒、鯉、みかん、ぼんかん、きんかん、干し柿、長いも、かぶ、長ねぎ、野沢菜漬	公魚、ぼんかん、いよかん、凍り豆腐、切干大根、寒天、小松菜、長ねぎ	鱒、春告げわかめ、いちご、清見オレンジ、はつさく、うど、かぶ、菜の花
地場産物	キャベツ、にんじん、里芋、りんご、梨	長ねぎ、白菜、里芋、りんご	りんご、大根	りんご			
個別の相談指導		食物アレルギー対象者抽出	個別面談	食物アレルギー個別面談		個人カルテ作成	
家庭・地域との連携	食育だよりの発行						
	・日本型食生活のよさ 親子試食会[1]		食育推進協議会委員試食 学校公開日(地域試食会)		・運動と栄養、バランスのとれた食生活、心の栄養	保健指導員試食 地域食材利用検討委員会試食	

〇〇年度 〇〇中学校 食に関する指導の全体計画①

【生徒の実態】
 ・朝ごはんを食べることを大切だと思う生徒 89.6%
 ・主食、主菜、副菜をそろえた食事を食べる生徒 72.9%
 ・食べ物を残すことをもったいないことだと思う生徒 81.3%
 ・郷土料理を知っている生徒 85.4%
 【保護者・地域の実態】
 ・メボリヶ丘子ども及び予備軍の割合
 男性 35.3%、女性 14.7%
 ・糖尿病予備群の割合 82.6%
 ・高血圧の割合 32.6%

学校教育目標
 「
 」

『第4期〇〇村食育推進計画』
 ＊2025年度までの計画
 【基本理念】
 〇〇村の食で育む 元気な心とからだ 豊かな人間性
 ～豊かな恵みに感謝し 食からはじまる 村づくり～
 【基本目標】
 (1) 元気な子どもを育む食育（毎日朝食を食べている子の割合 100%）
 (2) 健康長寿を実現する食育
 (3) 安全・安心な食環境づくり（学校給食での地元産農産物利用率 30%）
 (4) 食育推進体制の整備（食育ボランティア数 増加）

食育の視点
 ◇食事の重要性
 ◇心身の健康
 ◇食品を選択する能力
 ◇感謝の心
 ◇社会性
 ◇食文化

食に関する指導の目標
 (知識・技能)
 ・食事の重要性や栄養バランス、食文化等について理解し、健康で健全な食生活に関する知識や技能を身に付けている。
 (思考力・判断力・表現力)
 ・食生活や食の選択について、正しい知識・情報に基づき考え、自ら管理したり判断できる。
 (学びに向かう力・人間性等)
 ・主体的に、自他の健康な食生活を実現したり、食や食文化、食料の生産等に関わる人々に対して感謝する心を育み、食事のマナーや食事を通じた人間形成能力を身に付けている。

幼稚園
 保育所
 幼保連携型認定
 こども園
 小学校

発達段階に応じて「なぜ」を積み重ね、様々な経験を通じて食に関する知識や食を選択する力を習得させるとともに、健全な心身を養い、ゆたかな人間性の育成を図る。

各学年の食に関する指導の目標		
1年	2年	3年
<ul style="list-style-type: none"> 食品に含まれている栄養素や働きを理解でき、安全で安心な食生活を目指して、適切な選択ができる。 日常の食事に興味関心を持ち、食環境と成長期である自分の食生活とのかかわりを理解できる。 自らの健康を保持増進しようとし、献立をたて調理をすることができる。 衛生面に気をつけて食事をすることができる。 生産者自然の恵み、生きていた命に感謝して食べることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 望ましい食事の仕方や生活習慣について理解し、自らの食生活の課題を振り返り、改善策を考えることができる。 自らの食生活は他の地域や諸外国と結びついていることを理解し、地場産物や伝統的な食文化、郷土料理等について興味関心を持つことができる。 環境や資源に配慮した食生活を実践しようとするすることができる。 衛生面に気をつけて食事をすることができる。 生産者や自然の恵み、生きていた命に感謝して食べることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 食事を通してよりよい人間関係を構築できるよう工夫することができる。 諸外国や日本の風土、食文化を理解し、自分の食生活は他の地域や諸外国と深く結びついていることがわかる。 自分の食生活を見つめ直し、望ましい食事の仕方や生活習慣が理解し、改善策を実践できる。 衛生面に気をつけて食事をすることができる。 生産者や自然の恵み、生きていた命に感謝して食べることができる。

将来
 生涯に渡って健康な心身の保持増進を見据えた自己管理を行う。

食育推進組織（〇〇委員会） ※必要に応じて、保護者代表、学校医・学校歯科医・学校薬剤師の参加
 委員長：校長（副委員長：教頭、副校長）
 委員：栄養教諭、主幹教諭、教務主任、保健主事、養護教諭、学年主任、給食（食育）主任、体育主任、学級担任

食に関する指導
 ・教科等における食に関する指導：関連する教科等において食に関する指導の視点を位置付けて指導（社会、理科、技術・家庭、保健体育、道徳、総合的な学習の時間、特別活動 等）
 ・給食の時間における食に関する指導：食に関する指導・・・献立を通して学習、教科等で学習したことを確認：給食指導・・・準備から片付けまでの一連の指導の中で習得
 ・個別の相談指導：肥満・やせ傾向、食物アレルギー・疾患、スポーツ 等

地場産物の活用
 物資選定委員会：年1回、構成委員（運営委員会を兼ねる）産地、価格等から物資品質の確認、地場産物の確認
 地場産物納入業者との連絡会：年1回 活動内容（年間生産調整及び流通の確認、農場訪問（体験）計画）
 地場産物等の周知：校内放送や食育だより、掲示物を活用した給食時の指導の充実、教科等の学習内容や体験活動と関連を図る

家庭・地域との連携
 積極的な情報発信、関係者評価の実施、地域ネットワーク（人材バンク）等の活用
 学校だより、食育（給食）だより、保健だより、学校給食試食会、家庭教育学級、学校保健委員会、講演会、料理教室、自治体広報誌、ホームページ
 公民館活動、食生活推進委員・生産者団体・地域食育推進委員会、学校運営協議会、地域学校協働本部 等

食育推進の評価（学校評価との関連）
 活動指標：各学年での教科等（技術・家庭、保健体育）における食に関する指導の実施 各学年1回以上、養護教諭、担任等との連携を図った個別の相談指導の実施 各学年1回、郷土料理の調理実習 年1回、県や〇〇村の郷土料理を取り入れた給食の提供 年間6回、地場産物についての指導 月12回以上
 成果指標：朝ごはんを食べることを大切だと思う生徒 100%に近づける、主食、主菜、副菜をそろえた食事を食べる生徒 80%以上、食べ物を残すことをもったいないと思う生徒 85%以上、郷土料理を知っている生徒 90%以上

● 食に関する指導の全体計画②(中学校)例 1/2

教科等		4月	5月	6月	7月	8月～9月
学校行事等		入学式、健康診断、避難訓練	職場体験、宿泊学習	食育月間、郡体育大会	自然散策	文化祭、新人戦、避難訓練
推進体制	進行管理		委員会		委員会	
	計画策定	計画策定				
教科・ 道徳等	社会	世界と比べた日本の地域的特色[2]	世界各地の人々の生活と環境[1]	日本の様々な地域[3]		日本の諸地域[2] 世界の諸地域[1]
	理科	植物の世界[1]			動物のからだのつくりとはたらき[2]	生命のつながり[3]
	技術・家庭			幼児のためのおやつづくり[2]		
	保健体育		食生活と健康[3]	体の発育・発達[1]、 水の利用と確保[2]		生活習慣病とその予防[2]
	他教科	握手[3国]	ダイコンは大きな根？[1国]			大人になれなかった弟たちに・・・[1国]、盆土産、字のない葉書、モアイは語る[2国]
	道徳	なおしもん[1]、日本のお米[1]、根本を究めて「お茶博士」[3]				
	総合的な学習の時間	「故郷 ○○村とわたし」(林業体験、観光体験、ふれあい体験)[1]、「働く」(職場体験を通して)[1・2]、「故郷 ○○村の将来と私」(「故郷 ○○村」を様々な面から分析)[3]				
特別活動	学級活動	給食時間の過ごし方[1]		骨や歯を丈夫にしよう[1・2・3]	食と体作りについて考えよう(血液検査から)[2]	防災学習
	生徒会活動	生活オリエンテーション	日常振り返り旬間(早寝早起き朝ごはんについて、残食調べ)	歯の衛生週間(いい歯の日献立)	夏ばて・熱中症予防旬間(残食調べ、水分補給について)	
	学校行事	健康診断		食育月間		
	給食の時間	給食指導	給食時間の過ごし方・準備、後片付け、手洗い、身支度	噛むことの大切さについて考えよう	夏の健康について考えよう	
	食に関する指導	☆学校給食の目標、きまりの確認	☆食生活の重要性	☆骨や歯に良い食事を知る ☆よくかんで食べることの大切さ☆衛生的な食事☆食育月間	☆暑さに負けない体をつくる ☆夏休みの過ごし方 ☆熱中症予防	☆生活リズムと食事 ☆夏ばて回復の食事 ☆新人戦にむけて
学校給食の 関連事項	月目標	給食の決まりを守って楽しい食事をしよう	丈夫な体を作ろう(バランスの良い食事をしよう)	・歯・骨を丈夫にしよう ・清潔な食事の場を作ろう	暑さに負けない食事をしよう	食事の見直しをしよう
	食文化の伝承	お花見	八十八夜、端午の節句	入梅	七夕、土用の丑	お盆、重陽の節句、十五夜、お彼岸
	行事食	入学・進級お祝い献立 お花見献立	こどもの日献立	むし歯予防献立、地域食材の日献立(根曲がり竹、さくらんぼ)、中体連応援献立	七夕献立、地域食材の日献立(夏野菜)、七夕まんじゅう	防災の日献立、お彼岸献立おやき、塩丸いか、やたら、のた餅、おはぎ
	その他		2の1希望献立	食育月間、歯と口の衛生週間	納豆の日	防災の日、敬老の日
	旬の食材	鯖、しらす、生わかめ、いちご、清見オレンジ、春キャベツ、かぶ、みつば、たけのこ、うど、にら、アスパラガス	鮭、甘夏、ジュースーオレンジ、新茶、たけのこ、ふき、山菜、きぬさや、プロコリー、新じゃが、新玉ねぎ、ほうれん草、新生姜	トビウオ、鰯、入梅鰯、梅、メロン、さくらんぼ、びわ、あんず、プラム、セロリ	鮭、イカ、キス、ずいか、ブルーベリー、おくら、さやいんげん、レタス、きゅうり、冬瓜、夕顔、とうもろこし、ピーマン、ズッキーニ	かぼちゃ、なす、トマト、ピーマン、じゃがいも、秋刀魚、イカ、鮭、巨峰、梨、ナガノパープル、シャインマスカット、ブルーベリー、里芋、枝豆、まこもだけ
地場産物	春キャベツ、アスパラガス	春キャベツ、レタス	新玉ねぎ、キャベツ、根曲がりたけのこ、さくらんぼ	玉ねぎ、キャベツ、きゅうり、プラム、トマト	かぼちゃ、新じゃが、とうもろこし、夕顔、りんご、巨峰	
個別相談指導	実態把握(肥満、やせ、スポーツ)			対象者抽出(肥満、やせ、スポーツ)	個別面談	
家庭・地域との連携	食育だよりの発行					
	・朝食の大切さ、運動と栄養、食中毒予防、夏休みの食生活、食事の量					・日本型食生活のよさ
				学校公開日(地域試食会)		

●食に関する指導の全体計画②(中学校)例 2/2

教科等		10月	11月	12月	1月	2月	3月
学校行事等		新人戦、修学旅行	新人戦	個別懇談会		前期選抜	後期選抜、卒業式
推進体制	進行管理			委員会		委員会	
	計画策定			評価実施	評価結果の分析	計画案策定	
教科・道徳等	社会	日本の諸地域[2] 世界の諸地域[1]		わたしたちの暮らしと経済[3]	「気づいて築くわがふるさと」[2]	地球社会とわたしたち[3]	
	理科		自然のなかの生物[3]				
	技術・家庭	簡単な調理(お弁当作り、郷土料理)[3]		食生活について考える[1] 家庭科の献立作成と連携した「中学生が考えた献立」[1]			
	保健体育		健康な生活と病気の予防[3]	生活習慣病とその予防[3]			
	他教科	Enjoy Susi[2英]		玉子料理はいかがですか？[3英]	温かいスープ[3国]		
	道徳	なおしもん[1]、日本のお米[1]、根本を究めて「お茶博士」[3]					
	総合的な学習の時間	「故郷 ○○村とわたし」(林業体験、観光体験、ふれあい体験)[1]、「働く」(職場体験を通して)[1・2]、「故郷 ○○村の将来と私」(「故郷 ○○村」を様々な面から分析)[3]					
特別活動	学級活動			ノロウイルスやインフルエンザを予防しよう[1・2・3]			
	生徒会活動			かぜ予防旬間(かぜ予防献立、手洗いうがいの励行)			がんばれカード表彰(給食時の身支度チェック)
	学校行事	学校保健委員会、試食会					
	給食の時間	給食指導	食事の挨拶について考えよう			給食の反省をしよう	
	食に関する指導	☆偏食について ☆自己の食生活を見直す ☆食品ロスについて考えよう ☆魚を食べよう ☆実りの秋、故郷の秋を味わおう	☆地産地消について ☆食前食後のあいさつ ☆和食の良さを知ろう	☆寒さに負けない体を作る食事 ☆風邪の予防と食事 ☆バランスの良い食事	☆郷土の食事や文化(行事食)について知り、伝承しようとする心を養う ☆学校給食の歴史について知り、感謝の心を	☆生活習慣病予防の食事 ☆受験期の食事	☆一年間のまとめ ☆望ましい食習慣 ☆楽しい思い出作り(心を育てる)
学校給食の関連事項	月目標	好き嫌いしないで食べよう	感謝して食べよう	寒さに負けない食事をしよう	郷土の食事や文化について知ろう	健康と食生活について考えよう	食生活の反省をしよう
	食文化の伝承	十三夜	十日夜	冬至、クリスマス、大晦日	正月、七草、鏡開き、小正月、大寒、二十日正月、全国給食週間	初午、節分	桃の節句、お彼岸
	行事食	ハロウィン献立	和食の日献立、地域食材の日献立(地域野菜、りんご)、五平餅、恵比寿おやき	冬至献立、クリスマス献立、お年取り献立	鏡開き献立、給食週間献立、地域食材の日献立(ひんのべ)	節分献立	ひな祭り献立、卒業お祝い献立
	その他	いわしの日、目の愛護デー、きのこの日、ハロウィン、食品ロス削減の日	全国給食週間、立冬、いっしょの日、七五三、スロキッズ、動物感謝の日、新嘗祭、秋分の日、1の1希望献立	おとうじ、おにかけ、ずんき漬け	おむすびの日、野菜漬漬け、1の2希望献立	寒天の日、切干大根の日、天香せ、1年家庭科学習献立	3年希望献立
	旬の食材	秋刀魚、鱈、柿、りんご、栗、里芋、さつまいも、松茸、しめじ、舞茸、新米	鯛、鮭、秋刀魚、りんご、柿、ラフランス、早生みかん、栗、きのご類、里芋、さつまいも、にんじん	鱈、鮭、公魚、鯉、鯛、みかん、柚子、ごぼう、れんこん、白菜、大根、春菊、ほうれん草、ブロッコリー	公魚、鮭、鱈、みかん、ぼんかん、きんかん、干し柿、長いも、かぶ、長ねぎ、野沢菜漬	公魚、ぼんかん、いよかん、凍り豆腐、切干大根、寒天、小松菜、長ねぎ	鱈、春告げわかめ、いちご、清見オレンジ、はっさく、うど、かぶ、菜の花
	地場産物	キャベツ、にんじん、里芋、りんご、梨	長ねぎ、白菜、里芋、りんご	りんご、大根	りんご		
個別的な相談指導		食物アレルギー対象者抽出	個別面談	食物アレルギー個別面談		個人カルテ作成	
家庭・地域との連携	食育だよりの発行						
	・日本型食生活のよさ			・運動と栄養、バランスのとれた食生活			
		食育推進協議会委員試食 保護者試食会				保健指導員試食 地域食村利用検討会委員試食	

(2) 献立作成の留意点

ア 栄養上の考慮

- (ア) 年間献立計画に基づき、一定期間（1か月間程度）単位に献立を作成する。
- (イ) 各学校の実態に応じて作成した学校給食摂取基準、食品構成に基づき、栄養バランスのとれた献立作成にあたる。特に家庭で不足しがちな栄養素や食品の摂取に配慮する。
- (ウ) 栄養摂取量は、一定期間（1か月間程度）の平均で実態に即した摂取量を確保できるように努めるとともに、「日本人の食事摂取基準」の考え方を踏まえる。
- (エ) 旬のものを取り入れるとともに、季節による食品の廃棄量の違いを考慮する。
- (オ) 調理形態（煮物、焼き物、揚げ物、蒸し物、炒め物、和え物、汁物等）のバランスと組み合わせを工夫し、魅力ある献立とする。
- (カ) 加工食品の内容成分表を取り寄せて、正確な栄養計算を行う。

イ 食に関する指導上の考慮

- (ア) 学校全体の教育計画に基づき、食に関する指導の全体計画①②及び給食献立年間計画を立てる。
- (イ) 献立のねらいを明確にし、給食時間はもとより学校行事や各教科等と連携させ、献立を教材として活用できるようにする。
- (ウ) 地域で生産される農産物や、特色のある気候や風土の中で受け継がれた郷土食などを積極的に取り入れ、児童生徒が、地域の産業や食文化への理解を深める。また、生産者への感謝の心を育むことができるようにする。
- (エ) 日ごろから嗜好及び残食状況を確認し、苦手な食べ物でも食べやすい調理法、組み合わせ、色彩、盛り付け等に配慮する。
- (オ) 希望献立などを計画し、食への関心を高める献立の実施を図る。

ウ 衛生上の考慮

- (ア) 学校給食施設及び設備並びに人員等の能力に応じたものとする。
- (イ) 物資選定委員会において食材の検討を行うとともに、原材料や加工食品については、製造者もしくは納入業者が行う微生物及び理化学検査の結果や、生産履歴、原産国、食品添加物等を確認する。
- (ウ) 保健福祉事務所（保健所）等からの情報を受け、地域における伝染病及び食中毒の発生状況に配慮した献立作成をする。

< 献立の変更について > 【解説 P57】

学校所在地域で食中毒や感染症が発生しているにもかかわらず、献立の中に和えものや非加熱調理食品等が入っていることがあります。

食中毒やノロウイルス等による感染症が流行している情報を得たら、速やかに全て加熱調理に切り替えるなど献立の変更を検討することが必要です。

エ 経済上の考慮

- (ア) 給食費を決定する際は、学校給食摂取基準を踏まえ、物価の変動、地域にあった食事内容の充実等を考慮しながら適正な金額となるよう努めること。
- (イ) 気象の変動による食品の値動きや出荷量の動向等に留意すること。

オ 関係者の意見の反映

- (ア) 献立作成委員会での意見や、実施献立の評価を献立に反映させること。
- (イ) 献立は、栄養管理や衛生管理、食に関する指導の基本となるものであることから、作成、実施に当たっては、必ず学校長、共同調理場長等の決裁を受けること。

(3) 選択できる献立

児童生徒が自分で食事を選択できる給食においても、食育の視点「食事の重要性」「心身の健康」「食品を選択する能力」「感謝の心」「社会性」等に基づいて実施する必要があります。

実施に当たっては、献立は学校給食調理施設の規模、施設設備や作業能力を十分考慮し、実施のねらいを達成するため、教育活動全体で計画的に取り組めます。また、児童生徒に対する特別活動や教科等を活用した事前指導、献立内容の研究、関係者の理解・協力などが不可欠であり、児童生徒の実態に応じて内容を検討する必要があります。

○選択給食の特徴と実施上の留意点

区分	セレクト給食	バイキング給食
方法	<ul style="list-style-type: none"> ・ 2種類以上の献立から各自が選択できる方式 ・ 主食・主菜・副菜・汁物の組み合わせを自主的に選択できる方式 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 各自が一度に多種類の料理を量とともに自由に選択できる方式
ねらい	<ul style="list-style-type: none"> ・ 主食・主菜・副菜・汁物を、バランスを考えて組み合わせることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 適切な量・栄養のバランス（3つのグループの食品、6つの食品群）を考えて選択することができる。
実施上の留意点	<ul style="list-style-type: none"> ・ 低学年で実施する場合は、デザート、肉・魚から選択する単品のみの実施が可能。 ・ 個々の献立の栄養価がわかるようにする。 ・ 選択方法（赤・黄・緑の知識、栄養価、配膳方法等）の事前指導が必要。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 全教職員の理解と協力による体制づくりが必要。 ・ 個々の献立の栄養価がわかるようにする。 ・ 選択方法（食品群の知識、栄養価、テーブルマナー等）の事前指導が必要。
評価（成果指標）	<ul style="list-style-type: none"> ・ 主食、主菜、副菜、汁物を、バランスを考えて組み合わせることができた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 自分の必要エネルギー量、栄養のバランス（3つのグループの食品、6つの食品群）を考えて選択することができた。

※事前におかずやデザートを予約するリザーブ給食もある

(4) 特別支援学校における特記事項

特別支援学校の給食は、社会的自立をめざした教育活動の一環として、障がいの種別に応じた献立作成が必要です。以下の点に留意した献立を作成するよう努めます。

視覚障がい者	味覚だけではなく、触覚（手触り）や嗅覚（におい）や聴覚（野菜をかむ音など）および保有する視覚などを十分に活用して、食品・料理名などに関する事物と言葉とを正しく結びつけて理解できるような献立を取り入れるよう考慮する。
聴覚障がい者	給食を食べながら食に関する言葉を体験と結び付けて覚えられるように、献立を工夫する。 例) 「甘い」「苦い」「酸っぱい」「辛い」「熱い」「冷たい」「好き嫌い」など。
肢体不自由者	形態食や再調理食など、可能な限りその児童生徒に合った食形態の工夫をした給食を提供できるよう考慮する。 摂食コーディネーターと連携して言語聴覚士（ST）など咀嚼や嚥下の専門家の診断や助言に基づいて実施することが必要である。実施にあたっては、保護者と学校関係者間で十分な検討を行う。
病弱者	主治医や保護者、学級担任、養護教諭等と連絡を密にとり、服薬の状況や食事との関連などを把握した上で、必要であれば、個別対応すること。
知的障がい者	断片的になりやすい机上の知識や技術を、実際の生活の場で応用しやすくなるように、家庭生活に直接結びつきやすい献立を作成する。 「選ぶ」という行動は、学習指導要領（知的障害）の小学部「生活科」「A基本的生活習慣」や中学部「職業・家庭科（家庭分野）」「B衣食住の生活」「A食事の役割」の具体的な指導内容例にも示される行動であるため、選択給食などを可能な範囲内で取り入れることが望ましい。 ただし、選択の際には対象の料理写真を添えるなど、視覚支援を考慮することが必要。

コラム ◆食育の「生きた教材」とは

「見る・食べるといった行為を通して、楽しみながら興味関心を引きだすことができるもの」であり、且つ「おいしくて栄養バランスがよく教育的配慮があるもの」のこと。

学校給食改善協会「すこやか20号」より

3-6 学校給食用主食の考え方

主食の量については「実態にあった食事摂取基準」の算出の上決定します。推定エネルギー必要量から給与栄養量を求め、炭水化物エネルギー比 (50~65%) から主食の量を決定します。

(1) 主食量（長野県内で多く使用されている例）

区 分	精白米	小麦粉
幼児の場合	50g	40g
児童（6～7才）の場合	50g	40g
児童（8～9才）の場合	70g	50g
児童（10～11才）の場合	90g	70g
生徒（12～14才）の場合	100g	80g
夜間定時制高等学校の場合	100g	80g

※食物繊維の摂取の観点から、米飯には発芽玄米や胚芽米、大麦などを一定割合使用することが望ましい。

(2) 学校給食用パン

学校給食のパンは主食としてのパンであり、牛乳、おかずとともに食べるものです。濃厚な味付けをしたパンや甘いパンに偏らないようにする必要があります。

ア 基本パン

小麦粉を100とした場合の各原材料配合比率の基準は、次のとおり。

原 料	文部科学省 配合比率基準	基本配合比率 長野県：基本パン
小 麦 粉	100	100
脱 脂 粉 乳	3または4	3または4
砂 糖 類	3.5	7
ショートニング	3.5	6
イ ー ス ト	2.5	2
食 塩	2	1.6

※パンの配合規格は、文部科学省の配合比率基準案を参考に各県独自に決定している。

本県の基本パン配合比率規格は、令和3年度に改定され、令和4年4月より実施。

※小麦粉は国内産及び長野県産強力粉使用。

※学校給食用パンの重量は小麦粉量の1.43倍として計算する。（焼き上がり重量より換算）

※小麦粉の品質により、特に必要がある場合は食品衛生上危惧のない改良剤（イーストフード）を選び、これを使用することができる。

コッペパンの栄養価（脱脂粉乳3%で計算）

	製品重量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	ナトリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	ビタミンA (μgRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)
小麦粉100g	143.0	434	13.5	7.6	643 (1.6)	50	28	1.2	1	0	0.28	0.16	0	3.4
小麦粉90g	128.7	391	12.2	6.8	579 (1.4)	45	25	1.1	0.9	0	0.25	0.14	0	3.1
小麦粉80g	114.4	347	10.8	6.1	514 (1.3)	40	22	1.0	0.8	0	0.22	0.13	0	2.7
小麦粉70g	100.1	304	9.5	5.3	450 (1.1)	35	20	0.8	0.7	0	0.20	0.11	0	2.4
小麦粉60g	85.8	260	8.1	4.6	386 (1.0)	30	17	0.7	0.6	0	0.17	0.10	0	2.0
小麦粉50g	71.5	217	6.8	3.8	322 (0.8)	25	14	0.6	0.5	0	0.14	0.08	0	1.7

※ナトリウムの（）内数字は食塩相当量

コラム ◆ 配合に合わせた栄養計算を

脱脂粉乳等の使用量を4%で契約している場合は、学校給食用パンの栄養価を配合割合に応じて計算してください。

イ 米粉パン

米粉ミックス粉を100とした場合の配合比率の基準は次の通り。

原 料		配合比率基準	
米粉 ミッ クス 粉	米粉	米粉ミッ クス粉100g に対して	80
	小麦たんぱく		17.6
	ぶどう糖 (麦芽糖)		2.4
脱脂粉乳		4	
砂糖		5	
マーガリン		6	
イースト		3	
食塩		1.5	
冷水		70~80	

※米粉パンの米粉ミックス粉は、長野県内産米粉を使用

※米粉パンの重量は米粉ミックス粉量の1.85倍として計算する（焼き上がり重量より換算）

米粉パンの栄養価

	製品重量 (g)	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	ナトリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	ビタミンA (μ gRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)
米粉100g	185.0	450	20.0	7.6	624 (1.6)	64	29	1.7	2.4	1	0.30	0.20	0	1.9
米粉90g	166.5	405	17.9	6.8	562 (1.4)	58	27	1.5	2.1	1	0.27	0.19	0	1.7
米粉80g	148.0	361	15.9	6.0	498 (1.3)	51	24	1.3	1.9	1	0.24	0.17	0	1.5
米粉70g	129.5	315	14.1	5.2	437 (1.1)	44	20	1.2	1.6	1	0.22	0.14	0	1.3
米粉60g	111.0	271	12.0	4.4	373 (0.9)	38	18	0.9	1.4	1	0.18	0.12	0	1.2
米粉50g	92.5	225	10.0	3.8	311 (0.8)	31	14	0.8	1.2	1	0.15	0.10	0	0.9

※ナトリウムの () 内数字は食塩相当量

ウ ソフトスパゲッティ式めん

- ・ 配合比率 小麦粉100g に対して食塩3.4g
- ・ 製品重量 小麦粉100g に対して2.2倍として計算する (含水率約60%)

ソフト麺の栄養価

	製品重量 (g)	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	ナトリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	ビタミンA (μ gRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)
小麦粉100g	220.0	337	9.0	1.6	40 (0.1)	17	18	0.5	0.5	0	0.1	0.03	0	2.8
小麦粉90g	198.0	303	8.1	1.4	36 (0.09)	15	16	0.5	0.5	0	0.09	0.03	0	2.5
小麦粉80g	176.0	270	7.2	1.3	32 (0.08)	14	14	0.4	0.4	0	0.08	0.02	0	2.2
小麦粉70g	154.0	236	6.3	1.1	28 (0.07)	12	13	0.4	0.4	0	0.07	0.02	0	2.0
小麦粉60g	132.0	202	5.4	1.0	24 (0.06)	10	11	0.3	0.3	0	0.06	0.02	0	1.7

※ナトリウムの () 内数字は食塩相当量

※食塩相当量を算出する場合は、茹でる際の流出量を考慮し、小麦粉100g に対し、食塩0.1g とする。

＜参考＞各種多様化パンの配合割合（例）

多様化パン^{※1}の配合例です。配合に当たってはそれぞれのパン業者等と相談して検討してください。

小麦粉100gに対する%

	基本パン	ドライ野菜フルーツパン	パンプキンパン ^{※2}	黒砂糖パン	チーズパン	ココアパン ^{※2}	抹茶パン ^{※2}	バターパン ^{※2}
小麦粉	100	100	100	100	100	100	100	100
脱脂粉乳	3～4	3～4	3～4	3～4	3～4	3～4	3～4	3～4
砂糖	7	7	7	7	7	7	10	7
ショートニング	6	6	6	6	6	6	6	6
イースト	2	2	2		2	2	2	2
食塩	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6
ドライ野菜フルーツ		20以下	^{※3} 粉末 10以下 冷凍 20以下					
黒砂糖				20以下				
チーズ					12以下			
ココア						4以下		
抹茶							2以下	
マーガリン							6	10以下

※1 多様化パンとは、基本パン（コッペパン、食パン）以外のパンで、地域において学校給食の食事内容の多様化を図るため特別に加工されたパンをいう。

※2 砂糖類、イースト、マーガリンを増やす製造方法もあります。

※3 パンプキンパン：粉末、冷凍では水分量が違うため、他の材料の数値が変わる場合があります。

コラム◆パン業者と相談していますか？

- ・季節によりイースト菌の発酵状況、水分量も変わります。相談内容によって、パン業者がマーガリンや砂糖を増やすという提案をしてくださる場合もあります。その場合は必ず栄養価を計算します。
- ・新しい多様化パンの配合を検討する場合は、パン業者と相談し、試作をすることも大切です。
- ・材料によっては、パン業者の機械に残ってしまうものがあります。パン業者は複数の学校を受け持っていますので、アレルギーになるリスクも想定してください。

3-7 個別的な相談指導 【食に関する指導の手引P234】

学校では、偏食のある児童生徒、肥満・やせ傾向にある児童生徒、食物アレルギーを有する児童生徒、スポーツをしている児童生徒、食行動に問題を抱える児童生徒を対象とした個別的な相談指導が想定されます。また、栄養や食が関係する疾患を有する児童生徒についても、本人や関係者から相談指導の依頼があった場合は対応します。

(1) 想定される個別的な相談指導

想定される個別的な相談指導の例	
偏食傾向	偏食が及ぼす健康への影響について指導・助言
肥満傾向	適度の運動とバランスのとれた栄養摂取の必要性について指導助言
痩身傾向	ダイエットの健康への影響について指導・助言
食物アレルギー	原因物質を除いた学校給食の提供や不足する栄養素を補給する食品等について助言
スポーツ実施	必要なエネルギーや栄養素の摂取等について指導

想定される個別的な相談指導は、その課題の改善を目的として期間を決めて定期的、継続的に指導を進めることにより、対象の児童生徒の行動変容を促し、改善、あるいは、より良好な生活を行うための習慣を獲得できるようにします。また、個別的な相談指導は、学校全体で取り組み、対象となる児童生徒の抽出は、主に学級担任が行い、実際の指導は、栄養教諭が中心となり関係者と連携を取りながら実施します

<指導上の留意点>

- ① 対象児童生徒の過大な重荷にならないようにすること。
- ② 対象児童生徒以外からのいじめのきっかけにならないように、対象児童生徒の周囲の実態を踏まえた指導を行うこと。
- ③ 指導者として、高い倫理観とスキルをもって指導を行うこと。
- ④ 指導上得られた個人情報の保護を徹底すること。
- ⑤ 指導者側のプライバシーや個人情報の提供についても、十分注意して指導を行うこと。
- ⑥ 保護者を始め関係者の理解を得て、密に連携を取りながら指導を進めること。
- ⑦ 成果にとらわれ、対象児童生徒に過度なプレッシャーをかけないこと。
- ⑧ 確実に行動変容を促すことができるよう計画的に指導すること。
- ⑨ 安易な計画での指導は、心身の発育に支障をきたす重大な事態になる可能性があることを認識すること。

(2) 方法及び流れ

実際に児童生徒に個別的な相談指導を実施するには、P D C A サイクルをさらに詳細にした方法（図 個別的な相談指導の詳細な方法（例））を活用することもできます。この方法を取り入れることで、児童生徒への指導が明確化し、実施中に事故等の発生を予防して進めることができます。また、指導後の評価までを確実に実施することができるようになります。

栄養教諭が中心となって、学級担任や養護 教諭らと連携をして最初に目的と期間を決め、対象児童生徒を抽出します。対象児童生徒に対して、アセスメントの結果から個人目標を設定します。個人目標は、個別的な相談 指導の期間に目的を達成することができる目標とし、対象児童生徒の健康状態を良好に維持できる無理のない設定とします。

栄養教諭は、目標を達成するために栄養補給の計画を立て、その計画を対象児童生徒が実行するための行動計画を設定します。行動計画は、「控える」や「少し多くする」のような抽象的な表現ではなく、「握りこぶし一つ分食べる」など、「できた」・「できない」が明確に判断できるものにします。行動目標を理解して進め、実効率を高めるために、栄養教育[※]を実施します。

実施中の対象児童生徒への働きかけや観察についての学校内や家庭での連携の計画も立てます。相談指導実施中は、行動計画の実行状況などを確認しながら進めます。相談指導の終了時に再アセスメントを行い、個人目標の状況や最初に行ったアセスメントからの変化を確認します。再アセスメント結果を用いて、評価を実施します。

ア 偏食

偏食により食事量が極端に少ない、反対に特定の食品の食べ過ぎにより成長や栄養素の摂取状況に問題がある児童生徒を抽出し、個別的な相談指導を実施します。指導に当たっては、給食時間の状況を踏まえ、該当児童生徒及び保護者への聞き取りを行い偏食の原因を整理しますが、個々の児童生徒の特性や家庭環境等を十分に考慮することが重要です。該当児童生徒の達成感や自信につながるよう、まずは苦手な食品の匂いをかぐだけ、ごく少量を食べてみるなど、偏食の原因を軽減するための取組を段階的に行います。学級担任や栄養教諭は、児童生徒の努力を認め偏食改善への意欲をもてるよう留意します。

図 個別的な相談指導の詳細な方法（例）



※ 栄養教育とは、対象者が自主的に栄養改善に向けて食行動を変えるための教育のことをいう。

イ 肥満傾向

肥満に対する個別的な相談指導の要点・留意点

個別的な相談指導は、対象となる個人の身体状況、栄養状態や食生活などを総合的に現状把握し、課題や問題点を抽出（アセスメント）することが大切です。また、発育発達を考慮した個人目標を作成し、無理なく改善を進めることが重要となります。肥満の解消だけではなく、一生につながる生活習慣の獲得も視野に入れて進めていくことが重要です。

ウ 痩身傾向

やせに対する個別的な相談指導の要点・留意点

やせ傾向の児童生徒への相談指導は、やせの状況になった原因によって、指導の方針は大きく変わります。栄養や食に関する指導だけでは、根本的な問題解決を導けない場合には、さまざまな関係機関と連携をして解決しなくてはなりません。思春期は、心身ともに変化をしていくときであることから、適切な指導ができるように知識を高めるとともに、コミュニケーション能力も高めて進めていく必要があります

エ 食物アレルギー

食物アレルギーについては、「学校給食における対応」と「個別的な相談指導」の両立が重要です。個別的な相談指導は、該当児童生徒が成長するための適切な栄養摂取の在り方、該当児童生徒の精神面のサポート、将来的に食の自己管理を行うための正しい知識とスキルを身に付けることを主な目的として実施します。指導内容の検討に当たっては、医師の診断による「学校生活管理指導表」を活用した正確な情報の把握と、発達段階や該当児童生徒の症状及び理解度を考慮の上、指導方針を決定します。学校給食における対応と合わせて、食物アレルギー対応委員会を相談指導の協議の場として活用することも有効です。

＜食物アレルギー対応は、市町村教育委員会の方針のもとに実施します。＞

- 学校給食における食物アレルギー対応指針 (平成 27 年 3 月 文部科学省)
- 学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン (平成 20 年 3 月 財団法人日本学校保健会)
- 学校給食における食物アレルギー対応のための手引き (平成 27 年 2 月 長野県教育委員会)

※発行元HPからダウンロード可能

オ スポーツ実施

スポーツをする児童生徒の食生活とは スポーツをする児童生徒への個別指導は、スポーツをすることによって発育・発達に支障を来す状況になった、あるいは、来す可能性がある児童生徒に対して実施します。競技力向上のためや熱中症の予防については、教育が必要な児童生徒全員に対して、集団指導を行い、サポートすることができます。個別的な相談指導は、身体活動量の増加によってエネルギー不足から発育の遅延、貧血、疲労骨折、無月経や初経遅延などが引き起こされたり、熱中症を起こしてしまったりしたときに実施します。

カ 食行動に問題を抱える児童生徒

(ア) 食行動の問題とは

体重に対する過度なこだわりによる不食や過食、極端な偏食、食べ物や食べ方に対するこだわりなど、日常の食事や健康に支障を来す食行動は、摂食障害や、発達障害またはその疑いが原因として考えられます。

摂食障害は主に、神経性やせ症・神経性過食症を指します。体重が著しく減少しているにも関わらず太ることを恐れた食事制限や嘔吐を繰り返したり、反動で大量に食事を摂取したりするなどの食行動の問題がみられます。集中力の低下や強い不安など心理的症状を伴い、身体的要因と精神的要因が密接に関連して形成されます。

発達障害（自閉症、アスペルガー症候群、その他広汎性発達障害、学習障害、注意欠陥多動性障害など）やその疑いは、身体感覚の過敏や食べ物に対する特異な認識の仕方による食行動の問題を生じる場合があります。一般的に感覚や認識の問題は理解されにくく、不適切な指導によりさらに強い不安やこだわりを生じてしまう場合もあるため注意が必要です。

<食行動の問題例>

- ・ 太ることを極端に恐れ、給食や食事をほとんど食べない。
- ・ 和え物、煮物など複数の食品が混ざった料理は食べることができない。
- ・ 空腹や満腹を感じにくく、適切な食事量が分からない。
- ・ 大人数での食事は音や匂いなどの情報が多く、食事に集中できない。
- ・ 食事のマナーが覚えられない。

(イ) 摂食障害に対する個別的な相談指導の要点・留意点

成長曲線の急激な下降、明らかな低体重、極端な食事量の制限、筋力の低下、便秘、イライラ、不安などの変化がみられる場合、摂食障害を疑い相談指導の対象として抽出します。指導方針に沿って、食事に関することは栄養教諭、体に関することは養護教諭、対人関係に関することは学級担任、感情に関することはスクールカウンセラーなど、教職員は適切に役割分担し、児童生徒との信頼関係を築きながら指導をすすめます。摂食障害は心身の発育や生命の維持に重篤な影響を及ぼす場合もあるため、相談指導による回復が困難だと判断した場合は、家庭と連携の上、早めに専門医への受診をすすめます。また受診後も主治医や専門医と密接に連携し、学校として行うべき相談指導を継続します。

(ウ) 発達障害又はその疑いに対する個別的な相談指導の要点・留意点

発達障害に伴う食行動の問題は、該当児童生徒の特性に沿った生活全体を通じての支援が基本となります。触覚や嗅覚などの感覚の過敏さなど食事以外の要因により食行動の問題が発生している場合もあるため、全教職員が発達障害について正しい知識を持ち、家庭、主治医、発達支援センターなどの関係機関と連携して個別支援会議等において対応を検討することが必要です。

発達障害に伴う感覚的な認識を大きく変えることは困難です。まずは特性を受け入れ、大きな課題については少しずつ改善に向けて取り組みます。学校給食での対応としては、本人の思いや希望を聞く、食器具を変える、絵カードを用いて食事のマナーを伝える、食事の場所を検討するなど、該当児童生徒が安心して楽しく、集中して給食時間を過ごすことができるよう環境の整備を行います。

< 特別支援学校における対応例 >

- 特定のメーカーの物でないと食べられない。
⇒ 可能な範囲内で特定のメーカーの物を取り寄せる、自宅から持参する。
- 口の中に刺さるようになって食べられない。
⇒ 献立の中の1品は、食べられるものを組み合わせる、無理強いしない。
- 和え物・煮物など、複数の食材が混ざった料理が食べられない。
⇒ 食材ごとに分けて食べられるよう、小皿等を準備する。

3 - 8 調 理

学校給食は、調理場の形態、規模によって、施設・設備の状況、調理人員が異なることから野菜の処理量、調理行程等に違いが生じます。

その施設において、一定の品質のものを、安全で、おいしく調理するためには、施設・設備、調理機器の性能、調理時間等の条件を勘案し、調理作業の「標準化」が必要です。

学校給食の調理に当たっては、次のことが前提条件として考えられます。

- ① 食に関する指導の教材として活用できるものであること。
- ② おいしくて、栄養のバランスがとれており、主食・主菜・副菜がそろっているもの。
- ③ 衛生的で、安心して食べられるものであること。
- ④ 学校給食衛生管理基準に基づき、調理を行うこと。

栄養的にバランスがとれた献立も、調理の方法によっては食品の味をそこねたり、ビタミン類などの損失を招いたりします。また、食品の扱い方によっては食中毒などを引き起こし、児童生徒の生命をおびやかすこともあります。

食品の衛生管理には十分注意することはもちろん、調理の知識、技術について、たえず研究、精通する努力が必要です。

調理の際には、使用する食材や調理方法、出来上がりの状態などをよく把握し、事前に準備しておく内容等を調理担当者と話し合い、日ごろから調理方法の研究をしておく必要があります。

また、料理をおいしく作るために、調理の手順、切り方、調味料や水の量、加熱温度、時間を記録し、次に生かしていくことが大切です。

(1) 調理上の留意点

- ア 衛生管理に十分注意する。
- イ 栄養素の損失をできるだけ少なくする。
- ウ 調理に要する時間は、仕上げ時間から逆算して、作業工程を検討し、適温で提供できるように工夫する。
- エ 作業能率を向上し衛生的に調理するため、分担を決め、計画的、合理的な作業によって無駄を省く。作業工程表、作業動線図を活用すること。
- オ 味付け、調理方法については、児童生徒の嗜好も考慮する。

(2) 調理の基本

ア 計量

調理は、正確な計量を基本とします。特に集団給食では一定の計算値によって算出された量を使用し、常に一定の出来上がりの状態を維持できるようにする。

計量は単に量だけではなく、温度・時間などを計測することも大切である。そのためには、用途に合った計量器を用意する。

(ア) 秤

台秤、自動秤等があるが、用途に応じて使い分ける。秤は、定期的に検査を受け、正しい位置に置き、零点を合わせて正確に使用する。

(イ) 計量カップ、スプーン

集団給食の場合の大量計量では、計量する量に見合った大型のカップ（500 cc、1 L 等）を利用したり、重量に置き換えたりして計算するとよい。

○標準計量カップ・スプーンによる重量表（g）

食品名	小さじ (5 mL)	大さじ (15mL)	カップ (200mL)	食品名	小さじ (5 mL)	大さじ (15mL)	カップ (200mL)
水	5	15	200	マヨネーズ	4	12	190
酒	5	15	200	牛 乳	5	15	210
酢	5	15	200	ケチャップ	6	18	240
食 塩	6	18	240	ウスターソース	6	18	240
しょうゆ	6	18	230	中濃ソース	7	21	250
み そ	6	18	230	カレー粉	2	6	—
みりん	6	18	230	小麦粉 (薄力粉)	3	9	110
砂糖 (上白糖)	3	9	130	米 粉	3	9	100
グラニュー糖	4	12	180	かたくり粉	3	9	130
はちみつ	7	21	280	ベーキング パウダー	4	12	—
油	4	12	180	パン粉	1	3	40
バター	4	12	180	いりごま	2	6	—
生クリー ム	5	15	200	米(精白米)	—	—	170

（八訂食品成分表 2022 女子栄養大学出版部）

(ウ) 食品用温度計

中心温度計や非接触型温度計（放射温度計）等がある。用途別に適切な温度計を準備し、定期的に点検を行い、衛生的に保管する。

コラム ◆中心温度計の誤差確認【解説P81】

中心温度計は使用を繰り返すうちに、誤差を生じるため、定期的に誤差を測定し、調整を行います。

低温については氷水を0℃、高温については沸騰水を98℃として、中心温度計の誤差を確認し、自主管理手帳等へ記録します。

イ 野菜の洗浄

食品の洗浄は、農薬、細菌、寄生虫卵、その他の不純物、偏食部分（あく）などを除去するための調理作業である。非汚染作業区域に細菌や異物等を持ち込まないためには、洗浄を的確に行うことが重要である。

(ア) 泥付き野菜は、検収室で泥を落とした後、下処理室に搬入する。

(イ) 野菜や果物は下処理室の三槽シンクを使い、流水で十分に洗浄する。

(ウ) 洗浄時の水温は、鮮度を低下させないように、20～25℃（夏の水温）以上にあげないようにする。

ウ 切裁

食品の廃棄部分を取り除き、形を整え、熱の通りや調味料の浸透を十分にし、食べやすく消化吸收をよくする必要がある。料理に合った切り方をし、乱雑になったり、必要以上に廃棄部分を出したりしないように注意する。

エ 加熱調理

食品を加熱することにより、組織をやわらかくし、消化吸收をよくするとともに、食品に香味を与える。加熱の際には、煮くずれや栄養素の損失を少なくするように注意し、加熱順序、方法、時間を研究することが大切である。また、食中毒防止のために、加熱不足にならないように中心温度計等を用いて計測、記録する。

オ 調味

料理の仕上げは調味であり、調味によって喫食者に満足を与える料理となる。調味は、材料の違いを生かし、その持ち味にふさわしいものとなるようにしなければならない。

調味料は、拡散速度の違いから、砂糖・塩・酢・醤油・みそ（通称サシスセソ）の順に加えると一般的にいわれているが、料理に合わせて調味料を加えるタイミングや回数にも工夫が必要である。

(ア) 食品本来の味や、うまみを生かせるよう薄味を心がけること。

(イ) 調理の種類に応じて、調味料の使用量や使い方を使いわけ、変更した場合は内容を記録すること。

(ウ) 調味料は献立表に示された分量を一度に入れずに、味を見ながら調整すること。

＜参考＞

○ だしのととり方

食品	だしのととり方
煮干し	ア 煮干しの量は、汁に対して2%が適量である。 イ 30分程度浸水した後、火加減を調整し、1時間程度で沸騰させ、1分後に火を消す。 ウ 火を消して煮干しが沈んだら、すぐ取り出す（だし袋を使用する場合は、火を止め1～2分後に袋を取り出す）。 エ 取り出す際に煮干しをしぼると、えぐみが出るので、水を切る程度にする。
厚削り節	ア 水から入れて沸騰直前に火を弱めて、40～50分煮出す。途中でアクをとる。 イ 火を止め、削り節が沈んだら静かに濾す。
昆布	ア 昆布の量は、汁に対して1～2%が適量である。 イ 浸水30分後、火加減を調節し、30分かけて沸騰させ、取り出す。
鶏ガラだしパック	ア 水に鶏ガラだしパックを入れ火にかける。 イ 沸騰直前に弱火にして90～120分煮出す。途中でアクをとる。 *煮出す際に長ねぎ、しょうが、たまねぎ、にんじんなど香味野菜を加えるとよい。 *メーカーによって使用方法が違うのでそれぞれ確認する。

※だしを取るときは、においがこもらないように釜のふたを開けておく

調理場における衛生管理&調理技術マニュアル（文部科学省）

鶏ガラだしパックのととり方（富士食品）

○ 乾物のもどし方と重量の変化

食品名	倍率	もどし方
かんぴょう	5～10倍	塩もみをして、熱湯でゆでる。
きくらげ	4～10倍	水又はぬるま湯に浸す。
切り干しだいこん	4～7.5倍	たっぷりの水又はぬるま湯に浸す。
高野豆腐	6～8倍	ぬるま湯で落としぶたをして戻し、水の中で押し洗い後、水気を絞る。
はるさめ	3～7倍	用途により、ゆでる又はぬるま湯に浸す。
ひじき	6～9倍	水に浸し、砂やごみを洗い落とす。
干しいたけ	4～6倍	水又はぬるま湯に浸す。
干しわかめ	6～10倍	煮物、汁物に使用する場合は水に浸す。和え物は戻した後熱湯でゆでる。
豆類	2～2.6倍	下処理用の水槽で洗い、水に浸す。

調理場における衛生管理&調理技術マニュアル（文部科学省）

○揚げ物の吸油率

種 類	材料に対する油の量 (%)
素揚げ	2～15
から揚げ	6～13
てんぷら	12～25
フリッター・フライ	6～20
クラッカー揚げ・はるさめ揚げ	33～35

八訂食品成分表2022 (女子栄養大学出版部)

○糖分・塩分の調味パーセント

料理名	調味対象	調味パーセント		メモ	
		塩分	糖分		
汁物	スープ	だし	0.2～0.5		だしの味が濃い場合は、塩分をうすくできる
	みそ汁	だし	0.6～0.8		
	すまし汁	だし	0.5～0.7		
	けんちん汁	だし	0.6～0.7		
焼き物	魚の塩焼き	魚 (一尾魚)	1～3		
		魚 (切身魚)	0.5～1		
	魚のムニエル	魚	0.5～1		
	豚肉のくわ焼き	肉	1～1.5	2～3	
煮物	サバのみそ煮	魚	1.2～2	6～8	
	里芋の煮物	芋	0.8～1.2	4～6	
	いりどり	材料	1～1.2	4～6	全材料に対して
	青菜の煮浸し	青菜	0.8	1	
	乾物の煮物	材料	1～1.5	4～15	戻した材料に対して
ごはん	炊き込みごはん	米	1.5		
	すし飯	米	1～1.5*	2～5	酢 12% ※酢に対して 0.6～0.8%
	チャーハン	飯	0.5～0.8		油 5～8%
その他	お浸し	材料	0.8～1		茹でる前の材料に対して
	野菜のいため物	材料	0.5～1	0.5	油 5～10% ※全材料に対して
	茶わん蒸し	卵液	0.3～0.6		
	野菜の即席漬け	材料	1.5～2		

八訂食品成分表 2022 (女子栄養大学出版部) 一部改変

$$\text{塩分、糖分\%} = \frac{\text{塩分 (食塩) 又は 糖分 (砂糖の量) の重量}}{\text{材料の重量}} \times 100$$

- ※ 材料重量は正味の重量を指すが、乾物類は戻した時の重量、汁物はだし汁。
- ※ 塩分は、食塩の量で示したものであり、しょうゆやみそを使う場合は換算する。
- ※ 糖分は、砂糖の量で示したものであり、みりんを使う場合は換算する。

(3) 特別支援学校における特記事項

特別支援学校では、特にきめ細かい配慮が必要になります。ただし、学校及び調理場の施設設備・人員等の状況を踏まえ、過度に複雑な対応とならないようにします。

また、安全のため、家庭で実施していない対応は行わないようにします。

ア 年齢差による配慮

対象者が幼児から成人までと年齢差が大きいため、調理形態や味付けの配慮が必要になります。（例：香辛料の使い方）

イ 食べる機能（摂食機能）の発達を促す調理

摂食機能が未発達又は嚥下障害等食べる機能に障がいのある幼児児童生徒の発達段階や能力に合わせる事が重要です。食形態の段階の変更は、主治医・言語聴覚士（S T）・摂食コーディネーター・保護者等と検討して慎重にすすめることが大切です。状態によっては、嚥下補助剤等も使用します。

(ア) 形態食

児童生徒の食べる機能に応じて「普通食」とは別に献立を作成し、形や軟らかさを考慮して調理した食事のこと。

食形態	初期食	中期食	後期食
発達段階	経口摂取準備期 嚥下機能獲得期 捕食機能獲得期	捕食機能獲得期 押しつぶし機能獲得期	咀嚼機能獲得期 自食準備期
食物形態	粒のないなめらかなペースト状	舌でつぶせる硬さ	奥歯で軽くつぶせる、すりつぶせる硬さ
例	重湯・パン粥裏ごし ヨーグルト・ムース・ポタージュ	全粥・パン粥・プリン・絹ごし豆腐	全粥・軟飯・牛乳に浸したパン・煮込みうどん・卵とじ

(イ) 再調理食

調理済みの「普通食」を、ミキサーにかけたり刻んだりした食事のこと。特に、刻み食は口の中でばらけやすくむせやすいので、注意する。

3-9 配食

調理後の食品は、基準量に従って配食します。小学校の場合は、学年に応じた計量が大切であり、目分量による配食は避けるようにします。

また、衛生的、能率的な取扱いを工夫し、適温で、給食されるように努めます。

(1) 学年差に応じた配食

ア 主食

副食の内容や、栄養価、献立全体のボリューム、栄養的なバランスを考慮して主食の量を決めます。小学校では、低学年・中学年・高学年の差をつけるなど、学年差や個人差に配慮することが大切です。

イ 副食

学校給食摂取基準を踏まえて学年毎に配食量を決定します。配食に当たっては、目分量による配食を避けるために、各学級の分配表などを作成して実施します。特に小学校1学年の入学期には、分量に十分配慮することが大切です。

コラム ◆学年差に応じた配食割合算出の手順

副食の配食割合は、栄養計算をしている学年を基準に考えます。

※各学年の推定エネルギー必要量（給食1食当たり）－（牛乳＋主食のエネルギー量）＝副食のエネルギー量

■ 基準学年の副食エネルギー量を基準にして副食の割合を出す。

■ PFCバランスを考慮して、主食量を調整する。

	小1	小2	小3	小4	小5	小6	中1	中2	中3
米量 (g)	45	55	60	70	80	90	90	95	100
副食割合	0.8	0.9	1	1	1.1	1.2	1.2	1.3	1.3
摂取基準 (kcal)	470	520	550	630	690	780	740*	820	880

（県内の給食施設の例）

※11才→12才で基礎代謝基準値が減るため、中1の摂取基準が小6より減っています。

これを含め、実態に合わせた調整をする必要があります。

(2) 適温での給食

調理場の運営方法によって異なりますが、次の点に配慮し、適温での給食に努めます。

ア 調理順序

個々の食品や献立別の調理時間、配食時間を十分把握し、配食間際に仕上げるとともに、牛乳などは、配食直前に保冷庫から出すように心がけます。

イ 運搬時間の短縮

学校給食の運営方法や学校規模、校舎の構造等により、所要時間は異なりますが、短時間で終了するよう工夫します。また、共同調理場の場合は、配送車の確保や短時間で配送できる配送計画を立てます。

ウ 教室での配膳時

児童生徒の配膳時間の長短により、食品の温度に差が生じることから、短時間に効率的な配膳が行われるよう、学級担任による適切な指導が大切です。

エ 食器・食缶等

保温性、保冷性のある食缶を使用するとともに、調理済食品用の冷蔵庫や温蔵庫の整備や使用に努めます。

(3) 特別支援学校における特記事項

幼稚部・小学部・中学部・高等部・理療科等の配食量の割合について留意します。

コラム ◆個人への対応の工夫

「(苦手な) ○○を一口食べられたら、(好きな) ☆☆をおかわりしよう」

- 苦手なもの：一人分の規定量を盛り付け、目の前で量を減らす。
- 好きなもの：おかわりができるように、最初の盛り付けを一人分の規定量よりも少なくする。
 - ・ 苦手なものを食べられたときには、十分に褒めて達成感を持たせ、次につなげる。
 - ・ 「苦手なものを食べられなかったから、好きなものを食べさせない」ということはしない。
 - ・ 1食の量・食と向き合う時間等が、その児童生徒に合っていたのか振り返り、記録する。

3-10 評価

(1) 献立の検証

給食終了後、実施した献立の検証を行い、次回の献立に生かす必要があります。献立内容（食品の種類・量、調理法）、残食の様子、ねらいに沿ったものであったか等について、栄養教諭等、調理従事者他関係者が意見交換を行い、検証します。

表 献立の実施記録（例）

日曜	献立名	献立のねらい	献立内容について	児童の様子	残食の様子
8 水	ごはん 牛乳 さんまの甘露煮 青菜のごまあえ 豚汁	旬の魚を味わう	さんまが骨まで柔らかく煮えていた。 青菜と豚汁の野菜が多く、処理量に時間がかかった。和え物の組合せを変える必要がある。	低学年はさんまの骨が気になったようだが、3年生以上は骨まで食べていた。	さんま 1年生手つかず5切 その他ほぼ残食なし

(2) 栄養管理の評価

栄養管理の成果を明確にするため、計画策定時に設定した活動指標（アウトプット）により取組の状況等を評価し、成果指標（アウトカム）により取組の成果について評価します。

表 評価指標（例）

活動指標（アウトプット）	成果指標（アウトカム）
<ul style="list-style-type: none"> ■ 「学校給食摂取基準」を踏まえた、栄養管理及び栄養指導ができたか。 ■ 「学校給食摂取基準」及び食品構成等に配慮した献立の作成、献立会議への参画・運営ができたか。 ■ 食事摂取状況調査、嗜好調査、残食量調査等が実施できたか。 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 配膳されたものを残さず食べられた子どもの割合 ■ 地場産物・国産食材の活用割合

「食に関する指導の手引—第二次改訂版—」（文部科学省）

コラム◆第4次食育推進計画：学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす

標記の具体目標は、「栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数月 9.1 回→12 回」と示されました。栄養管理の評価の成果指標に「地場産物・国産食材の活用割合」があります。これは単に使用率を上げるのではなく、「地場産物を活用して、どのような取組をしたのか」という評価であると考えましょう。

(3) 学校給食栄養報告（週報）

児童生徒に提供される給食の内容が、学校給食摂取基準に照らして適切であるかどうか、実態を把握することは、学校給食の食事内容、献立の改善を進めるうえで重要です。

ア 実施時期

毎年6月及び11月の第3週の給食実施日。5日分

イ 調査対象校等

完全給食実施校で栄養教諭等（市町村費を含む）が配置されている学校（単独調理場）及び共同調理場。

(4) 特別支援学校における特記事項

ア 残食量調査

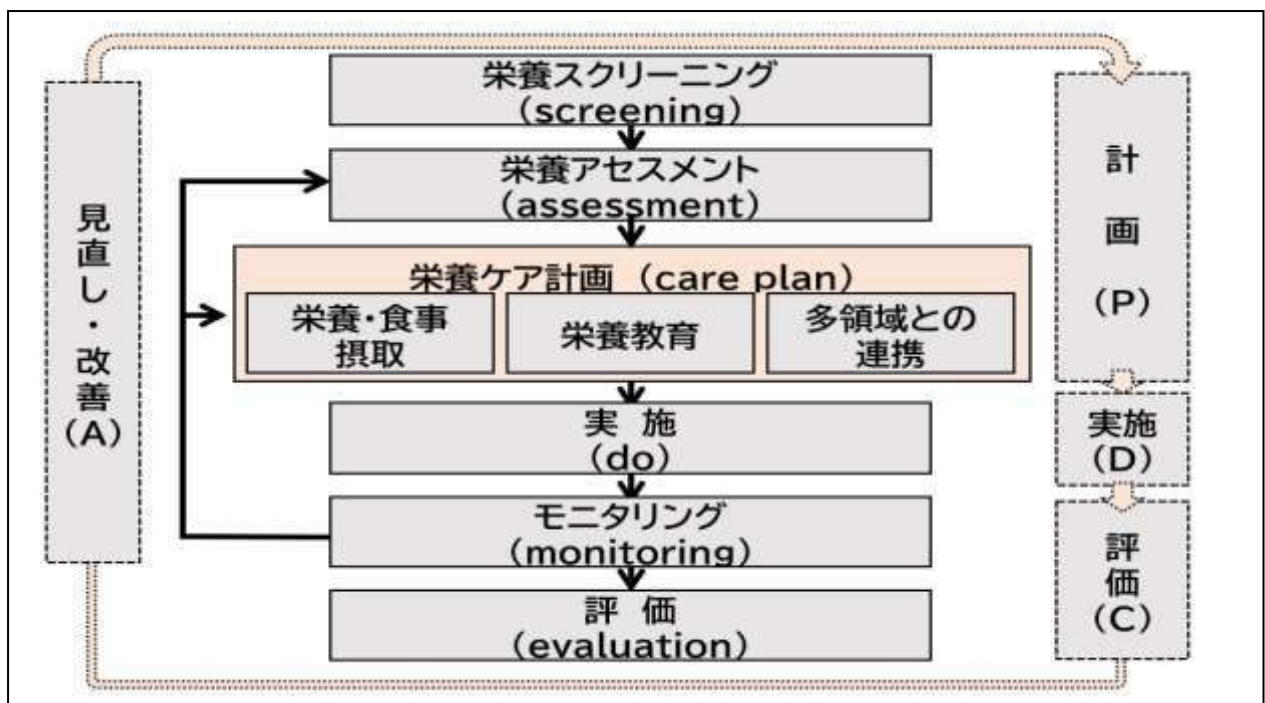
障がいによるこだわりや経験の不足などのために、一口程度しか食べることができない場合もあります。個人差が大きいため、残食はクラス合計あるいは平均値で評価するのではなく、担任と連携して実態を把握し、個別対応を検討します。

イ 嗜好・偏食調査

嗜好・偏食については個人の主観・家庭の食事環境の他に障がいの種別や状態も大きく影響します。個人差が大きいため、担任と連携して実態を把握し、個別対応を検討します。

(5) 栄養マネジメントのプロセス

個人や集団を対象に、栄養アセスメント※に基づき適切な栄養計画を立て、実施し、評価し、見直しを行い改善することを繰り返しQOL（quality of life：生活の質）の向上を目指します。



ライフステージ栄養学（建帛社） 引用

※栄養アセスメント

身体計測・臨床検査（生理・生化学検査）・臨床診査（問診・観察）、食事調査、生活調査などから得られた主観的、客観的情報をもとに、対象とする個人や集団の栄養状態を総合的に評価すること。

4 学校給食の衛生管理

4-1 衛生管理の法的な位置づけ

学校給食において、安全かつ安心な食事を提供することは不可欠です。そのためには、学校給食関係者は衛生管理についての十分な知識を身につけ、学校給食が安全で衛生的に行われるよう万全の注意を払わなくてはなりません。

学校給食の衛生管理については、学校給食法（平成21年文部科学省告示第64号）第9条「学校給食衛生管理基準」に照らして行います。本基準はHACCP*の考え方に基づき、食品の納入から配食に至る調理工程の中で起こりうる危害を極力少なくするための衛生管理の基準を定めたものです。

また、「食品衛生法等の一部を改正する法律」（平成30年法律第46号）の施行により、令和2年6月1日から、学校給食調理場においてもHACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられています。

これらのことから、学校給食は「学校給食衛生管理基準」に従って衛生管理を実施し、本基準に示されている点検や記録の実施、調理作業工程表や作業動線図の作成等の衛生管理を徹底することが必要です。

更に、学校給食施設は、集団給食施設に該当することから、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日衛食第85号別添、最終改正：平成29年6月16日付生食発0616第1号）の趣旨を踏まえた衛生管理の徹底を図る必要があります。

<学校給食法 第9条(学校給食衛生管理基準)>

文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準（以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。）を定めるものとする。

- 2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。
- 3 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講じることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。

※^ハ^サ^ツ^フHACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法。

<大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号別添）>

（最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号）

I 趣旨

本マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

- ① 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウイルスを含む。以下同じ。）を死滅させること。
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

等を示したものである。

集団給食施設等においては、衛生管理体制を確立し、これらの重要管理事項について、点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講じる必要がある。

また、これを遵守するため、更なる衛生知識の普及啓発に努める必要がある。

なお、本マニュアルは同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用する。

<食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う集団給食施設の取扱いについて>

（令和2年8月5日付け薬生食監発0805第3号）

（中略）

この改正により、令和2年6月1日から、原則、全ての食品等事業者は、HACCPに沿った衛生管理を実施することとなったこと及び食品衛生責任者を選任することとなったことに加え、令和3年6月1日からは、営業許可の対象とならない業種の営業者については、施設の所在地を所管する都道府県知事等に営業の届出をしなければならないこととなります（ただし、HACCPに沿った衛生管理及び食品衛生責任者の選任については、施行から1年間は経過措置期間とし、その間は従来の基準が適用されます。また、営業の届出については、令和3年6月1日の施行日時点において現に稼働している施設については、6ヶ月間の経過措置期間が設けられています）。

これらの規定は、営業以外の場合で学校、病院その他の施設において継続的に不特定又は多数の者に食品を供与する施設（以下「集団給食施設」という。）についても準用されることから、（中略）御協力方よろしく願いいたします。

4-2 衛生管理における学校給食の実施者及び管理者の役割

【基準 第4の1(1)三、四、五、七】 【解説 P125、127、128】

(1) 学校給食の実施者の役割

学校給食の実施者（県立学校にあつては県教育委員会、市町村（組合）立学校等にあつては市町村（学校組合）教育委員会（以下「教育委員会」）、附属学校を設置する国立学校法人及び私立学校の設置者（以下「教育委員会等」）は、学校給食法第9条第2項の規定に基づき、学校給食の適切な衛生管理に努める必要があります。

また、「学校給食衛生管理基準」の総則において、学校給食の実施者は、自らの責任において必要に応じて保健福祉事務所（保健所）の協力、助言及び援助を受けながら、HACCPの考え方に基づき（調理等を委託する場合も含む。）、学校給食調理場及び受配校の施設設備、食品の取扱い、学校医、学校薬剤師の協力を得て、速やかに改善措置を図ることとされています。

そのため、下表の例のような組織を設置し、学校給食の運営を始め、衛生管理、栄養管理及び食に関する指導について協議、検討を行います。

○設置委員会（例）

委員会名	協議事項例	構成員例
学校給食運営委員会	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食運営に係る事項全般 ・学校での対応困難事項 ・その他必要と認められる事項 	学識経験者、学校長、栄養教職員、PTA関係者、保健福祉事務所（保健所）長、学校医、学校薬剤師等
物資選定委員会	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の研究及び調達に関すること。 ・食品の納入業者の選定及び指導に関すること。 ・その他必要と認める事項 	学校長、栄養教諭等、PTA関係者、保健福祉事務所（保健所）関係者、学校給食課長、教育委員会が必要と認める者
献立作成委員会	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養、衛生管理等に配慮し、児童生徒の実態に応じた魅力ある献立の検討 ・地域の食材の活用や伝統食等を含めた年間献立計画立案 	学校長、栄養教諭等、PTA関係者、保健福祉事務所（保健所）関係者、教育委員会が必要と認める者

※「1 学校給食の組織と運営」より再掲

(2) 管理者（校長又は共同調理場長）の役割

義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適性を欠く事項があると認められた場合には遅滞なくその改善のために必要な措置を講じること等が求められています。

- ・学校給食の衛生管理に注意を払い、学校給食関係者に対して、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮すること。
- ・学校保健委員会等を活用するなどにより、栄養教諭等、保健主事、養護教諭等の教職員、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健福祉事務所（保健所）長等の専門家および保護者が連携した学校給食の衛生管理を徹底するための体制を整備し、適切な運用を図ること。
- ・食品の検収等の日常点検の結果、異常の発生が認められる場合、食品の返品、献立の一部又は全部の削除、調理済食品の回収等必要な措置を講じること。
- ・施設及び設備等の日常点検の結果、改善が必要と認められる場合、必要な応急措置を講じること。また、改善に時間を要する場合、計画的な改善を行うこと。
- ・栄養教諭等の指導及び助言が円滑に実施されるように関係職員の意思疎通等に配慮すること。

4-3 衛生管理責任者【基準 第4の1(1)一、二】【解説P124】

衛生管理を徹底させるためには、衛生管理に関する専門知識を持つ者が、日常的に調理現場で衛生管理や、衛生管理に関する指導を行う必要があります。

○衛生管理責任者の選定

栄養教諭等を衛生管理責任者とします。（栄養教諭等がない調理場は、調理師資格を持つ学校給食調理員等）

○衛生管理責任者の責務

- ・施設・設備の衛生、食品の衛生、学校給食調理員の衛生の日常管理
- ・調理過程での下処理、調理、配送などの作業工程を分析し、それぞれの工程で清潔かつ迅速に加熱・冷却調理が行われているかの確認及びその結果の記録

<野菜を生食で提供する場合>【基準 第3の1(4)①二】【解説P83】

教育委員会等の責務

野菜類は二次汚染防止の観点から原則として加熱調理を行います。

なお、生野菜の使用に当たっては、教育委員会等において、食中毒の発生状況、施設・整備の状況、調理過程における二次汚染防止の措置、学校給食調理員の研修の実施、管理運営体制の整備など衛生管理体制の実態、生野菜の食生活に果たす役割などを踏まえて、安全を確認しつつ、加熱調理の有無を判断します。

調理時の注意事項

生の野菜類はそのままの状態よりも、裁断などをするため、細菌の増殖が速くなります。生で食用する野菜類及び果実類をカットする調理作業は可能な限り調理工程の後半で行い、カット後喫食するまでの時間短縮を図る工夫が必要です。さらに調理時には、二次汚染されないよう十分注意して取り扱う必要があります。

4-4 衛生検査の実施【基準 第5】

(1) 点検の実施

「学校給食衛生管理基準」には、衛生検査の点検項目が定められています。点検項目には、毎日必ず行う日常点検と、毎学期等定期に行う定期検査があります。（別表5 定期及び日常の衛生検査の点検票参照）

点検は、学校薬剤師等の協力を得て次のことに留意し実施します。

ア 点検票（第1～8票）に従って実施・記録し、責任者が確認すること。

（巻末参考資料 P139～）

イ 点検票は1年間保存すること。

※学校薬剤師に実施を依頼した場合は1～4票とすること。

(2) 点検結果に基づく改善、対応【基準 第4の1(1)五、六】

ア 校長等は、施設や設備等の点検の結果、異常や不適切な状態を把握した場合は、必要な応急措置をとるとともに、計画的な改善を行うこと。

イ 校長等は、食品の検収等の日常点検の結果、異常の発生が認められる場合は、食品の返品、献立の一部又は全部の削除、調理済食品の回収等必要な対応をとること。

○別表5 定期及び日常の衛生検査の点検票

【定期点検】

区 分	定 期 検 査 項 目	検査回数	検査票
学校給食施設	建物の位置・使用区分等、建物の構造、建物の周囲の状況 日常点検の記録の有無	年1回	第1票
学校給食設備	調理室の整理整頓等、調理機器・器具とその保管状況、 給水設備、共同調理場、シンク、冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室、 温度計・湿度計、廃棄物容器等、給食従事者の手洗い・消毒施設、 便所、採光・照明・通気、防そ・防虫、天井・床、清掃用具、 日常点検の記録の有無	年3回	第2票
学校給食用食品の検収・保管等	検収・保管等、使用水、検食・保存食、日常点検の記録の有無	年3回	第3票
調理過程	献立作成、食品の購入、食品の選定、調理課程、二次汚染の防止、 食品の温度管理、廃棄物処理、配送・配食、残品、日常点検の有無	年1回	第4票
学校給食従事者の衛生・健康状態	衛生状態、健康状態、日常点検の有無	年3回	第5票
定期検便結果	赤痢菌、サルモネラ、腸管出血性大腸菌、その他	月2回以上	第6票
衛生管理体制	衛生管理体制	年1回	第7票

※学校薬剤師が実施可能なのは1～4票

※第6票については、検査結果成績書等がこれにあたる

●学校給食の衛生管理

【日常点検】

区分	日常点検項目	点検回数	点検票
作業前	施設・設備、使用水、検収、学校給食従事者（健康状態、服装等、手洗い）	毎日	第8票
作業中	下処理、調理時、使用水、保存食、配食		
作業後	配送・配膳、検食、給食当番、食器具・容器・器具の洗浄・消毒、廃棄物の処理、食品保管室		
便所 調理室の立ち入り 共同調理場受配校			

(3) 学校薬剤師との連携【基準 第3の2】

学校薬剤師の協力を得て、基準第3の1の各号に掲げる事項について、毎学年1回（基準第3の1（3）、（4）②及び（6）①、②にあつては毎学年3回）、定期的に行い、その実施記録を保管することが示されています。

【学校薬剤師の役割】

- ・定期点検の実施、事後措置等について指導助言を行うこと。（客観的な評価・判断）
 - ・学校保健委員会などの活動に関し、専門家の立場から指導・助言を行うこと。
- ※学校薬剤師がかかわらない共同調理場においては、市町村において委託等をして対応することが望ましい。

コラム ◆1～7票の定期点検は誰が行う？

改善につながる効果的な点検となるよう実施します。

1～4票は学校薬剤師にお願いできる内容です。そのほかは、管理者（学校長・センター長）、近隣の栄養教諭等で点検することが可能です。

調理場内部の担当者（栄養教諭等・調理従事者等）は客観的な判断が難しいので対応しません。

コラム ◆学校薬剤師の役割等を解説したDVDが出ています

公益財団法人 日本学校保健会 DVD

「学校給食の衛生管理における学校薬剤師の役割
～検査票から見る確認ポイント～」

「学校給食の衛生管理に学校薬剤師が関与しなければならないことは案外周知されていません。

そこで、本DVDでは検査票の観点から学校薬剤師の役割を解説、他にはない1枚となっています。

日本学校保健会ホームページより



4-5 定期的な食材の検査【基準 第4の1(1)十】

教育委員会等は、設置する学校について、計画を立て、登録検査機関等に委託するなどの方法で、定期的に原材料及び加工食品について微生物検査、理化学検査を行います。

4-6 学校給食従事者の研修体制

教育委員会等は、栄養教諭等や学校給食調理員をはじめとする給食関係者に対する研修を実施し、衛生管理に関する意識や資質の向上に努める必要があります。

(1) 栄養教諭等の専門性の向上【基準 第4の1(1)八】【解説P128】

栄養教諭等は学校給食施設における衛生管理や指導の中心的な役割を担う必要があり、常にその専門性の向上を図るため、新規採用時及び経験年数に応じた研修の機会を確保します。

ア 教育委員会等は国や県教育委員会、保健福祉事務所（保健所）、地域等で開催される衛生管理に関する研修会に積極的に参加できるよう配慮すること。

イ 栄養教諭等は、食中毒や感染症の動向、衛生管理上の留意点などについて、研修等を通じて最新の情報を入手し、学校給食従事者に周知すること。

(2) 学校給食調理員等の研修機会の確保【基準 第4の1(1)九】【解説P129】

食中毒を防止し、衛生管理の改善を図るため、調理員が衛生管理の基本を理解して業務を行えるよう、研修の機会を確保します。

4-7 学校給食施設の区分 【基準 第2の1(1)①一】 【解説P10】

(1) 学校給食施設の区分

区 分			内 容
学 校 給 食 施 設	調 理 場	汚染作業区域	検 収 室—原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の 処理を行う場所 食 品 の 保 管 室—食品の保管場所 下 処 理 室—食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所 返却された食器・食缶等の搬入場 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）
		非汚染作業区域	調 理 室 —食品の切断等を行う場所 —煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所 —加熱調理した食品の冷却等を行う場所 —食品を食缶に配食する場所 配膳室 食品・食缶の搬出場 洗浄室（機械、器具類の洗浄・消毒後）
	その他	更衣、休憩室、調理員専用便所、前室等 事務室等（学校給食調理員が通常、出入りしない区域）	

※洗浄室の区分を確認して、対応する

(2) ドライシステムの導入、ドライ運用【基準 第2の1(1)①三】 【解説P15】

学校給食でより高度な衛生管理を実施するためには「ドライシステム」の導入、あるいは「ドライ運用」を図ることが重要です。ウェット仕様の調理場ではシンク、ホース、ザルなどから水が落下し、床面が常に濡れている状態となり、床からの跳ね水による二次汚染の危険があります。

また、床面が濡れている状態では細菌やカビが発生しやすくなり、湿度が高い環境ではカビの増殖が盛んになります。

調理場はドライシステムとするか、ウェットシステムであってもドライ運用を図ることが重要です。

コラム ◆1日中ドライ運用です！

ドライ運用では水の落下を防止し、床を乾燥した状態に保つことができます。細菌やカビは乾燥状態では増殖することができず、仮に増殖していても乾燥により死滅が速くなります。

学校給食衛生管理基準には「ドライシステムを導入するよう努めること、また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること」が明記されています。

(3) 作業区域の温度・湿度管理【基準 第2の1(1)②一】【解説P21】

高温多湿の環境下では、カビや細菌が増殖し、食中毒の危険性が高くなります。また、調理従事者の疲労増大による衛生意識の低下や、運動能力低下に伴うケガの発生の危険性が高くなります。

食品を取り扱う場所（作業区域のうち洗浄室を除く部分）は、十分な換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つような構造、空調施設の整備に努めます。

(4) 学校給食従事者専用手洗い設備等【基準 第2の1(2)⑦一、二】【解説P43】

ア 学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、トイレの個室に設置するとともに、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。

イ 肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、給水栓は温水に対応した方式とし、直接手指を触れることのないように、肘等で操作できるレバー式、足踏み式又は自動式とすること。

ウ 衛生的に管理するとともに、石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等の衛生器具を常備すること。また、布タオルの使用は避け、前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備すること。

【爪ブラシ管理の留意点】

- 個人用のものを用意し、共有しないこと。
- 乾燥しやすいように管理すること

**コラム ◆爪ブラシを1人複数個用意しましょう**

「爪ブラシは1人あたり複数個用意し、当日一度使用したものは洗浄・消毒してから使用することが、より望ましい。」（調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II（文部科学省）P12）

ONEWAY方式として、使用済み爪ブラシを専用容器にまとめて入れておきます。

- 洗剤を用いて揉み洗い→流水ですすぎ→次亜塩素酸ナトリウム（200ppm溶液）で5分間浸漬
- 流水ですすぎ→乾燥

ホルダーなどにかけて乾燥しやすい状態で保管します。人数分より多めに用意をして、同じ爪ブラシを使いまわさないことがより望ましいです。

4-8 学校給食従事者の衛生管理

学校給食従事者は日頃から身体や衣服の清潔や、健康管理に心がける必要があります。

特に、手指の洗浄・消毒や、清潔な身支度での作業、自分や家族の体調不良の申告等について、常に意識を持つよう、徹底します。

(1) 定期的な健康診断、検便の実施【基準 第4の1(3)一、二】【解説 P138】

健康診断は、学校給食従事者の一般的な健康状態を知るために、検便は食中毒菌の保菌の有無を知るために実施します。

ア 健康診断は年1回の定期健康診断を含め、学期毎等年3回実施すること。

イ 検便は、赤痢菌、腸管出血性大腸菌O157、サルモネラ属菌その他必要な細菌等について長期休業中も含め毎月2回以上実施すること。

ウ 検便は、地域の感染症の状況等を勘案し、ノロウイルス等についても必要に応じて行うこと。

エ 本人や家族が、食中毒菌汚染地域を旅行したとき、及び、家族に保菌者、発症者等が出た場合には、臨時に検便を受けること。

(2) 日常的な健康状態の把握【基準 第4の1(3)三】

<健康観察チェック項目>

- ①下痢をしていない。
- ②発熱、腹痛、嘔吐をしていない。
- ③感染症又はその疑いがある場合医療機関を受診している。
- ④手指に化膿性疾患がない。
- ⑤本人や家族に感染症又はその疑いはない。

衛生管理責任者（栄養教諭等）は毎日、個人毎に、下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患、手指の外傷等の有無などを、個人別健康チェック票等により確認するとともに、同居人の健康状態（感染症やその疑いの有無）も含め記録します。（別紙 学校給食従事者個人別健康記録票59P参照）

また、管理者（校長等）は給食従事者に異常を認めた場合、次のような処置をとります。

ア 感染症またはその疑いがある場合は、医療機関を受診させ、感染性疾患の有無を確認し、その指示に従わせる。

イ 化膿性疾患が手指にある場合は調理作業に従事させないこと。

ウ 配送や配膳に従事する者についても、作業の内容に応じて健康管理等を行う。

コラム ◆傷、やけど、手荒れなどに注意！【解説 P139】

化膿していなくても、傷、やけど、手荒れなどの部分が黄色ブドウ球菌の巣になっていることがあるので必要な措置を講じる必要があります。

学校給食従事者個人別健康記録票（例）

学校給食従事者個人別健康観察記録票		令和 年 月 日																							施設名
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
本人	健康状態	下痢をしていない																							
		発熱、腹痛、嘔吐をしていない																							
		朝の体温 (出勤前に検温する)																							
		手指、顔面に傷、化膿性疾患はない(注1)																							
		感染症、またはその疑いはない																							
		いつもと違う倦怠感、息苦しさはない																							
		喉の痛み、咳、たん、鼻水、鼻づまりはない																							
		頭痛はない																							
		においや味を感じる																							
		昨夜の体温 (帰宅後に検温する)																							
	上記に該当する場合の対応																								
家族	健康状態	下痢をしていない																							
		発熱をしていない																							
		腹痛、嘔吐をしていない																							
		感染症、またはその疑いはない																							
		上記に該当する方の体温及び状況																							
確認者欄																									

(注1)化膿性疾患が手指にある場合は、調理作業への従事を禁止すること。
 ※ 各項目で異常があった場合は、速やかに管理者又は衛生管理責任者に報告し、指示を仰ぐこと。
 ※ はい(異常がない)場合は○を、いいえの場合は×をして対応を記入すること。

※令和2年（2020年）12月23日付け2教保第341号「学校給食施設における新型コロナウイルス感染症対応について（通知）」に添付

<大量調理施設衛生マニュアル>

- ・調理従事者等は、毎日作業開始前に、自らの健康状態を衛生管理者に報告し、衛生管理者はその結果を記録すること。
- ・責任者は、衛生管理者に毎日作業開始前に、各調理従事者等の健康状態を確認させ、その結果を記録させること。

<学校給食衛生管理基準>

- ・学校給食従事者の下痢、発熱、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に感染症予防法に規定する感染症又は、その疑いがあるかどうか毎日点検し、これらが記録されていること。

●学校給食の衛生管理

(3) 学校給食従事者等から病原菌が検出された場合

検便の結果、本人に症状がない場合でも、病原菌が検出されることがありますが、速やかに保健福祉事務所（保健所）に相談します。（P81参照）

コラム ◆なぜ検便を月2回実施するのか？

【解説P138】

文部科学省「学校給食衛生管理基準の施行について」（平成21年4月1日文部科学省通知）においては、学校給食従事者の喫食について「学校給食従事者が、施設内で調理された給食を喫食することは、自ら調理した給食を児童生徒とともに食べることによって、調理者としての責任を自覚し、給食内容の向上改善に資するもの出ることから、毎日の健康調査及び月2回以上の検便検査の措置を講じた上で当該施設内で喫食しても差し支えない。」と通知されています。

従って、学校給食従事者が児童生徒と同じ学校給食を喫食するために毎日の健康調査と月2回以上検便を行っています。

【学校給食における食中毒防止Q&A P59】

サルモネラや赤痢菌、ノロウイルスなどは症状がなくても、長期に菌を排菌する健康保菌者となることがあります。夏休みなどにこれらの病原菌に感染し、保菌者となることもあるので、必ず、月2回以上の検便を行うことが義務づけられています。

また、海外旅行等で保菌することもあるので、旅行後は必ず保菌の有無を確認します。

(4) ノロウイルスへの対応【基準 第4の1(3)四】【解説P140】

ア ノロウイルスを原因とする感染性疾患と診断された場合は、高感度の検便検査でウイルスを保有していないことが確認されるまで、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な措置をとること。

イ ノロウイルスにより発症した学校給食従事者と一緒に食事をする、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある場合も、速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせるなどの措置をとること。

コラム◆ノロウイルスによる二次感染に注意！

ノロウイルスは感染力が非常に強く、少量のウイルスで感染・発症し、感染者のふん便や、嘔吐物には大量のウイルスが存在しています。

また、ウイルスの排泄期間は1週間から1カ月続くことがあり、12日以上前にノロウイルスに汚染されたカーペットを通じて感染が起きた例も知られています。

流行時期の健康管理や、嘔吐物等の処理には十分な注意が必要です。

※嘔吐物の処理方法 P72参照

(5) 新型コロナウイルス等感染症への対応

設置者、管理者は、調理従事者の休憩室等での過ごし方等について適切な対策をとること。

4-9 使用水の安全確保【基準 第3の1(4)②一、二、三】

学校給食で使用する水は、「学校環境衛生基準」（平成21年文科省告示第60号）に定める飲料水を使用することとされています。定期的に検査を実施し安全管理に努めます。

(1) 日常検査【解説P89】

- ア 調理開始前に十分（5分以上）流水した後、及び調理終了後（原則として午前中）に、遊離残留塩素（0.1mg/L以上）、色度、濁度、臭い、味等について検査を行い、記録、保存すること。
- イ ゆで野菜等を水で冷却する場合には、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを確認し、その時間を記録、保存すること。
- ウ 日常検査で異常があったり、遊離残留塩素が0.1mg/Lに満たない場合は再検査を行い、検査の結果、使用に適となった場合には、使用した水1Lを-20℃以下で2週間以上、保存食用の冷凍庫で保存すること。
- エ 再検査を行い、使用に不適な場合には、給食を中止し、パンや牛乳等、水を使用しない献立等に変更する。
- オ 水質検査の記録については、1年間保管すること。

(2) 定期検査【解説P89】

日常検査とは別に、「学校環境衛生基準」では、飲料水の検査項目、検査回数が定められています。水道水を水源とする飲料水（専用水道を除く）は、毎学年1回、給水栓から採取し、下記の検査を行います。

<検査項目>

- (ア) 遊離残留塩素 (イ) 色度・濁度・臭気・味 (ウ) 水素イオン濃度 (PH値)
- (エ) 一般細菌 (オ) 大腸菌又は大腸菌群 (カ) 塩化物イオン
- (キ) 有機物等 (過マンガン酸カリウム消費量又は全有機炭素量)

(3) 貯水槽の点検及び清掃【基準 第3の1(4)②三】【解説P91~93】

貯水槽に亀裂などがあると、有害物や汚水等が混入して事故につながるおそれがあるので、貯水槽を設けている場合は、専門の業者に委託するなどによって、年1回以上定期点検と清掃を行い、その記録を保管します。

【解説P88】

コラム◆水道の種類

使用水の種類によって検査する内容や項目も異なるので、まず、調理場に給水されている水についてよく知っておくことが大切です。

○「直結式水道水」

水道水を配水管から蛇口まで切れ目なくつながったパイプで給水している方式
→上水道、簡易水道

○「受水槽式給水」

水道の水を一旦、受水槽に受けて給水する方式。
→簡易専用水道、専用水道

※受水槽の有効容積が10立米を超えるものを「簡易専用水道」、10立米以下のものを「小規模受水槽水道」という。

4-10 二次汚染の防止

【基準 第3(4)③】 【解説P95~97】 【学校給食調理従事者研修マニュアルP68~80】

作業に当たっては、特に二次汚染防止について常に意識して行うことが大切です。

献立ごとに調理作業の手順・時間・担当者を示した「作業工程表」や、食品の調理室内の動きを示す「作業動線図」を作成して、作業前に全員で確認します。

また、調理員は、「作業工程表」「作業動線図」等で作業中の手順や、作業中どこで動線の交差が生じているかを確認し、全員で二次汚染の防止に努める必要があります。

(1) 作業工程表

出来上がり時間から逆算して、タイムスケジュールを設定することで、調理終了から喫食までの時間を短縮することができ、また、非汚染作業区域における作業について、調理担当者の作業を時間を追って示すことで、掛け持ち作業による二次汚染を防止することができます。

<作成に当たって次の事項を明確にする>

- ア 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分（下処理と調理）
- イ 献立名
- ウ 時間（タイムスケジュール）
- エ 担当者
- オ 調理作業の内容（時間帯によって仕事内容が空欄になっているところはないか）
- カ 衛生管理のポイント（手洗い、エプロン交換、温度確認など）
- キ リスクが高い食品（肉・魚・卵等）については、担当者と扱う時間、衛生管理点（手洗い、エプロンの交換など）を明確にする。

<作成のポイント>

- ア 調理室（非汚染作業区域）における作業について、二次汚染を防ぐために担当者の作業内容を時間を追って示すこと。
- イ 汚染度の高い食品（肉、魚、卵等）を扱う作業と汚染させたくない食品を扱う作業（非加熱調理用食品や和えもの）を明確に区分して、掛け持ち作業を行わせないこと。
- ウ 調理終了から喫食までの時間を短縮するために、作業工程表はできあがり時間から逆算して作成すること。
- エ 衛生管理のポイントを明記すること。

<活用のポイント>

- ア 事前に作成し、調理開始前の綿密な打合せを行い、調理のシミュレーションや調理員の共通理解を図ること。
- イ 調理作業中に担当者や時間の変更等が生じた場合は、赤字等で修正するなど正確に記録をしておき、次回の参考にすること。

○作業工程表 参考（例）

施設名・記入者・確認者

		汚染作業		非汚染作業		作業工程表（例）						
						月 日						
献立名	担当者名	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00		
白菜の クリーム 煮	A	<下処理>		ルウ作り	→	ハム手切り	→	煮込み・調味	→	配食・配送	清掃作業	
	B			人參、玉葱、じゃがいも	→	手洗い	→	煮込み・調味	→	配食・配送		
野菜サラダ	C	ブロッコリー カリフラワー		ブロッコリー切り	→	茹・冷却	→	調味 和え	→	配食・配送		
	D			カリフラワー切り	→	茹・冷却	→	使い捨て手袋	→	配食・配送		
その他	(D)	調理衣交換 手洗い (つゆまがえ)		在切り・ドレッシングあけ	→	食器用熱	→	配送準備・積み込み				
ムニエル	E	鮭下駄 冷蔵庫		天板準備	→	前掛け 手袋	→	鮭を焼く	→	使い捨て 手袋 鮭配食		
	F			バターを溶かす 小麦粉まぶす	→	中心温度	→	配食・配送				

作業工程表を作成するに当たっては、献立名、担当者名、タイムスケジュール、衛生管理点が記載されていること。

※衛生管理ポイントを明記すること。

例) 手洗い・靴の履き替え・エプロンの交換・使い捨て手袋等

※衛生管理ポイントを記号等で省略して記載する場合は、凡例を明記すること。

(2) 作業動線図

汚染度の高い食品（肉・魚・卵など）と汚染させたくない食品（非加熱食品や和え物など）の交差を防ぐために明確な動線を示すことで、二次汚染を防止することができます。

<作成に当たって次の事項を明確にする>

- ア 食品の搬入口
- イ 食品の保管部分
- ウ 汚染作業区域・非汚染作業区域の区分及び機械器具等
- エ 汚染作業区域から非汚染作業区域に食品を受け渡す場所又は台等
- オ 調理後の食品の保管場所（配膳棚や配膳室）
- カ 献立名及び使用されている食品名
- キ 汚染度の高い食品（肉、魚、卵等）と汚染させたくない食品（非加熱調理用食品や和え物など）

<作成のポイント>

- ア 作業をする人の動きではなく、食品の動線を示すこと。
- イ 汚染度の高い食品と汚染させたくない食品の交差を防ぐために明確な動線を示すこと。
※ 作業動線は固定されているものではなく、交差を防ぐために献立によって変更します。
- ウ 汚染度の高い食品（肉、魚、卵等）の動線は赤色系、汚染させたくない食品（非加熱調理用食品や和えもの等）は青色系と決めておくことにより、交差が生じた場合は、「注意する」などの意識づけにつながる。

●学校給食の衛生管理

※ 汚染度の高い食品と汚染させたくない食品の動線が交差する場合は、作業工程表で時間差をつけてタイムスケジュールを組みます。

※ 時間差をつけて作業が出来ない場合は献立を変更します。

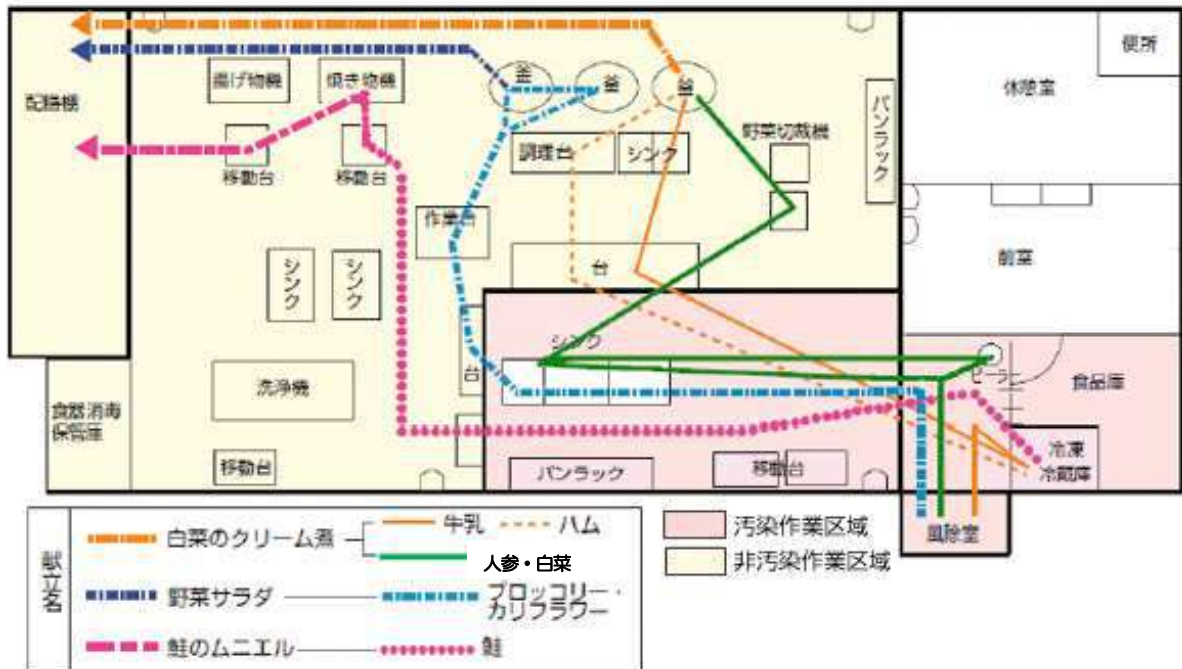
エ 本来は個々の食品の動線を示すものであるが、見やすさを考慮し、同一料理に使用する同じ動線の食品（野菜等）は一本の線にまとめてもよい。しかし、同一食品であっても別の料理に使用する食品をまとめて示すことは適切ではない。

<活用のポイント>

- ア 事前に作成し、調理開始前に綿密な打合せを行い、調理員の共通理解を図ること。
- イ 調理作業中に動線に変更等が生じた場合には赤字等で修正し、次回の参考にする事。

施設名・記入者・確認者

作業動線図 <単独校>



※作業区域の色分けを明確にすること。

コラム ◆「何故この書類を作るのか」考えましょう！

作業工程表・作業動線図は二次汚染を防止するためにあります。学校給食調理従事者研修マニュアル等を確認し、必要なことが記載されているのか確認しましょう。

(3) 手指の洗浄と消毒【基準 第3(4)②、5(3)】【解説P87～94】

人の手指には、細菌やウイルスが付着しやすいため、手指を介して食中毒の原因微生物を運ぶ可能性がある。よって、適切な方法とタイミングで手指に付着した病原性微生物を洗い落とし、常に清潔な手指を保つ必要がある。

次の①～④の場合には、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。また、手洗いの方法はその場面に応じた適切な手洗いをを行うこと。

① 作業開始前、用便後	標準的な手洗い
② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合	
③ 食品に直接触れる作業に当たる直前	作業中の手洗い
④ 生の食肉類、魚介類、調理前の野菜等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合	

「学校給食調理場における手洗いマニュアル」平成20年3月 文部科学省

(4) 調理機械、器具の消毒【学校給食調理従事者研修マニュアルP98～106】【洗浄・消毒マニュアルパートP19～20】

調理機械や器具は、前日に洗浄、消毒を確実にし、衛生的に保管、管理をしていれば、原則として始業前にあらためて洗浄、消毒する必要はありません。

○学校給食で使用する消毒液と消毒方法**<次亜塩素酸ナトリウム>**

次亜塩素酸ナトリウムは食品添加物として食品への使用が許可されています。細菌からウイルスまで殺菌等に効果がありますが、有機物が存在すると殺菌力が低下するので、洗浄して有機物を除いた後に使用します。

使用の際は、塩素ガスが発生するので十分に換気を行います。

<消毒用アルコール>

食品にも使用でき、濃度50～80%のものが消毒剤として広く用いられます。多くの細菌に消毒効果がありますが、芽胞を持つ菌（セレウス菌等）や、ノロウイルスには効果が十分ではありません。

手指、調理器具等に使用する時には水分をよく拭き取ってから使用します。また、噴霧では全ての面に作用しないので、効果を高めるためにはアルコールを十分に含ませたペーパータオルで拭き延ばします。

<亜塩素酸水>

2013年に食品添加物に認められた殺菌料であり、食材の殺菌に浸漬あるいは対象物へのスプレーの方法で利用できます。また、調理器具、壁、床などの対物用途にも利用可能なため、各種微生物に対する有機物存在下での効果が確認されており、あらかじめ洗浄できない物や場所への利用に適しています。

ステンレスやメラミン容器などにも利用可能ですが、ステンレス以外の金属製品に付着するとサビや変色を起こすこともありますので注意が必要です。

食材の殺菌に用いる場合は、食品添加物の認可を受けているものを使用します。

R4. 2. 10付け文部科学省通知「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart I、Part IIの一部修正について」

○次亜塩素酸ナトリウムの濃度と使用方法

濃度	用途	水溶液のつくりかた
100ppm	<ul style="list-style-type: none"> ・生野菜（10分） ・設備、機械、機器、調理器具、容器（10分） 	溶液10ml＋水5L （次亜塩素酸ナトリウム溶液（5%）使用）
200ppm	<ul style="list-style-type: none"> ・生野菜（5分） ・設備、機械、機器、調理器具、容器（5分） ・ふきん、スポンジ、手袋（5分） ・嘔吐物処理後の床、周囲の消毒（ドアノブ、手すり、机等）（10分） ・嘔吐物のため汚れた食器（10分） 	溶液10ml＋水2.5L（同上） ※設備・機械・機器に使用する場合は、劣化させることがあるのですすぎ等を充分行う。
1,000ppm	<ul style="list-style-type: none"> ・嘔吐物の処理：直接（10分） 	溶液10ml＋水500ml（同上）

・希釈倍数算出式 有効塩素A%溶液で、Bppmの水溶液を作る場合

$$A \times 10,000 \div B = \text{希釈倍数}$$

（例）5%溶液で200ppm溶液を作る場合→ $5 \times 10,000 \div 200 = 250$ 倍

・C(ppm)の消毒薬、D(リットル)を作る時の次亜塩素酸ナトリウム溶液(E%溶液)の必要量X(mL)を求める式

$$X(\text{m l}) = C(\text{p p m}) \times D(\text{リットル}) \div E(\%) \div 10$$

コラム ◆ヒスタミン食中毒を防ぐには？【調理場における衛生管理&調理技術マニュアル P67】

ヒスタミン食中毒は、赤身の魚に含まれるヒスチジンが、ヒスタミン産生菌によって分解・蓄積されたヒスタミンによるアレルギー様の食中毒です。

一度産生されたヒスタミンは、加熱しても分解されないことから、次の点に注意して予防に努めます。

- ① 漁獲、加工、流通全ての過程での取扱い状況（温度管理など）を確認します。
- ② カジキマグロ、サバなどの赤身の魚は納入業者にヒスタミン検査を求めます。
- ③ 検収時には、品質・鮮度・保管温度等を詳細に確認します。
- ④ 保管中は低温管理を徹底し、冷蔵庫保存であっても、長期間の保存は避けます。
- ⑤ 調理時も小分けして冷凍庫（冷蔵庫）から出し、常温放置を避けます。
- ⑥ 検食の際、唇や舌先にピリピリとした刺激を感じた場合は、速やかに給食を中止します。

コラム ◆食器類は、定期的に残留物の検査を！【学校給食における食中毒防止Q&AP46～48】

食器類は、十分洗浄されているかを確認するため、定期的に残留検査を行います。検査方法は、残留でん粉の検査では、でん粉とヨウ素の反応を見る「ヨードでん粉反応」があります。

また、残留脂肪の検査では、クルクミンのアルコール溶液を用いた方法があります。クルクミンは暗所で紫外線を照射すると黄緑色の蛍光を発するので、色物の食器にも使用できます。

<参考> ATP測定による清浄度検査【洗浄・消毒マニュアルP41、42】

ATP（アデノシン三リン酸）とは、地球上すべての生物の生命活動を司るエネルギー物質であり、食品（動物・植物）はもちろん、細菌にもATPは存在します。逆に、生物以外のもの（金属など）には存在しません。そのため、ATPが存在するという事は、そこに生物あるいは生物由来の生産物が存在する証拠となります。「細菌」も生物ですのでATPとして検出されます。なお、現在のATP法では「汚れ」と「細菌」を区別することはできません。しかし、「汚れ」が残っていると、細菌増殖の原因となったり、消毒効果が損なわれたりすることがあります。ATP法は、洗浄後にATP測定による清浄度検査を行い、一定以上の値が出た場合には、再度、洗浄した後で「消毒」することが必要です。

ATP拭取り検査は、サンプリングから測定まで数十秒から数分で結果が得られ、迅速性があります。ATP測定機器と試薬が必要ですが、操作は極めて簡便であり、誰でも実施できます。

<検査方法>

- ① 検査キットの拭き取り棒を用いて、綿球全体でムラなく拭取り※ます。
- ② 検査キットの拭き取り棒と試薬を混合して、よく振ります。
- ③ ②をATP測定器にセットし、判定（発光量が数値化される）します。

○細菌拭取り検査及びATP拭取り検査における主な検査対象と拭取り方法

検査箇所		拭取り方法 常に一定した圧力で縦×横×左右斜め、各5～10回
調理器具	まな板、バット、ボウル、食器、スパテラ	10cm×10cm
	包丁、はさみ、スライサー（刃）	全体または部位ごとに分ける
調理機器	野菜切裁機など	接合部などの隙間や隅部分
施設設備	調理台、冷蔵庫（庫内）、シンク	10cm×10cm
	床	10cm×10cm（部位により変動が大）
	取っ手（冷蔵庫など）	全体
	ドアノブ	全体
	スプレー容器	トリガー部位、にぎり部位
調理作業員	手指	利き手全体（手のひら、甲、指と指の間など）
	エプロン	食品や器具等に接触する部分 10cm×10cm

<評価>

発光量から清浄度を判定します。「ATPふき取り及び迅速検査研究会」が示している判定基準は次ページの表のとおりです。ただし、ATP測定機器によって発光量の表現が異なるため、各メーカーと相談して評価しましょう。

○表 ATP拭取り検査における参考値（例）

検査箇所	管理基準値	
	合格	不合格
まな板	500 以下	1,000 以上
ボウル	200 以下	400 以上
バット	200 以下	400 以上
シンク	200 以下	400 以上
調理台	200 以下	400 以上
冷蔵庫取っ手	200 以下	400 以上
手指	1,500 以下	4,000 以上

※合格と不合格の間は要注意と考えます。

注意事項：消毒薬が残存すると測定値が変動するため、消毒液をよくすすぎ落してから検査する必要があります。

5 配食・配膳時の衛生管理

5-1 配食時の衛生管理

釜別、ロット別の配送先の記録【解説P114】

食中毒が発生した場合に原因を究明するためには、配送先を記録しておくことが重要です。

共同調理場ばかりでなく、単独調理場でも、各校で各学級にどの釜で調理した料理が配送されたか、またどのロットの食品が配送されたかを記録しておきます。

例えば、下表のような記録票を作成し、配送先等を明らかにします。

配送記録票（例）

年 月 日	○月○日（○曜日）			
受配校名	食 品 名	釜又はロット番号	食 品 名	釜又はロット番号
〇〇小学校	スープ	釜 1	冷凍プリン	△△社 A1200
〇〇中学校	サラダ	釜 2	ゼリー	◇◇社 A1500

5-2 検食時の留意点【基準P9.第3.1(6)】【解説P119】

給食に提供する全ての食品について、児童生徒の摂食開始時間の30分前までに検食し、異常がないことを確認します。また、異常があった場合には給食を中止するとともに、共同調理場の受配校においては、速やかに共同調理場に連絡します。

- ア 学校給食調理場及び共同調理場の受配校では、あらかじめ責任者を決めて検食を行うこと。
- イ 検食責任者が所用等で不在、または体調不良等の場合は、代替りの者が実施すること。
- ウ 検食責任者は次のことに注意して検食を実施し、実施時間、意見等検食の結果を記録・保存すること。

<検食時の留意点>

- ① 食品中に人体に有害と思われる異物の混入がないか。
- ② 調理過程において加熱・冷却処理が適切に行われているか。
- ③ 食品の「異味」や「異臭」、その他の異常がないか。
- ④ 一食分として、それぞれの食品の量が適切か。
- ⑤ 味付けや、香り、色彩、形態などは適切か。また、児童生徒の嗜好との関係はどのように配慮されているか。

※検食責任者は、検食であることを理解し、給食を全て食べることを優先するのではなく、各献立について上記の留意点を確認し検食をすること。

5-3 各学校での配膳時の衛生管理

(1) 配膳室や牛乳保管庫の管理

配膳室や牛乳保冷库は調理済み食品等を清潔かつ安全に管理しておく場所であり、管理に当たっては、次のことに留意します。

- ア 配膳室は常に清潔に保つこと。
- イ 配膳室は外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区別されていること。また、出入口には、施錠設備を設けること。
- ウ 牛乳保冷库は次のことに留意して、常に衛生的に保つこと。
 - (ア) 棚、つゆ受皿を取り出して、温湯と洗剤で洗浄し、乾燥させること。
 - (イ) 庫内は、温湯と洗剤で拭いた後、よく水拭きして乾燥させること。
 - (ウ) アルコール等で消毒し、拭き取った後、乾燥させること。

(2) 直送品の検収、記録 【解説 P 116】

共同調理場の受配校では、納入業者からの直送品について、各受配校で検収担当者が必ず立ち合い、検収表（簿）に基づき検収し、記録を保存します。

検収に当たっては、次のことに留意します。

- ア 品名、数量、期限表示に異常がないか。
- イ 包装が破損していないか。汚れ、ほこり等が付着していないか。
- ウ 品温は適切か。（別表 6 「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」参照）
- エ 異物が混入していないか。
- オ 異味、異臭、変色等がないか。

(3) 配送された食品の保管 【解説 P 116】

- ア 牛乳は必ず専用の保冷库に収納し、保管すること。
- イ パン等の直送品は箱を直接床に置かずに、所定の場所に正しく保管すること。
- ウ コンテナが搬入された際に、庫内に異常がないことを確認すること。
- エ 配膳室の出入口は施錠すること。

(4) 配膳時の留意点 【基準 第 3 の 1 (5) ②】 【解説 P 115～118】 【食に関する指導の手引—第二次改訂版 P 229】

- ア 給食当番等配食を行う児童生徒、教職員の健康状態をチェックし、記録すること。
（給食当番チェックリスト（例） P 72 参照）
- イ 飲食物を運搬する場合は、必ず容器にふたをすること。
- ウ 配食前、用便後に必ず手洗いを行わせ、清潔な手指で食器、食品を扱うようにすること。

○別表6 学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

食 品 名		保存温度
牛乳		10℃ 以下
固形油脂		10℃ 以下
種実類		15℃ 以下
豆腐		冷 蔵
魚 介 類	鮮魚介	5℃ 以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃ 以下
	冷凍魚肉ねり製品	-15℃ 以下
食 肉 類	食肉	10℃ 以下
	冷凍食品（細切りした食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの）	-15℃ 以下
	食肉製品	10℃ 以下
	冷凍食肉製品	-15℃ 以下
卵 類	殻付卵	10℃ 以下
	液卵	8℃ 以下
	凍結卵	-15℃ 以下
乳 製 品 類	バター	10℃ 以下
	チーズ	15℃ 以下
	クリーム	10℃ 以下
生鮮果実・野菜類		10℃ 前後
冷凍食品		-15℃ 以下

給食当番チェックリスト（例）

学校名		年 組				
日	曜日	下痢をしている者 はいない	発熱・腹痛・嘔吐 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	備考
	月					
	火					
	水					
	木					
	金					
	土					
	日					
	月					
	火					
	水					
	木					
	金					

○未然防止のポイント

学校保健安全法に基づいた健康観察を適切に行い、児童生徒の体調不良を早期発見するよう努めます。

- ・「学校給食衛生管理基準」（平成 21 年文部科学省告示第 64 号）に基づき、給食当番の健康状況を記録します。
- ・児童生徒に胃腸炎の症状（腹痛・下痢・嘔吐等）がある場合は、給食当番を交代させます。
- ・給食当番はもとより、児童生徒全員が食事の前、用便後の手洗いを励行します。
- ・校内で嘔吐があった場合の嘔吐物の処理については、全職員が共通理解を図った上で適切に対応します。
- ・食器具に嘔吐物が付着した場合、流水ですすいただけでは食器にウイルスが付着したまま給食調理施設へ返却され、給食を介した食中毒の発生につながる恐れがあります。嘔吐物が付着した食器具は、次亜塩素酸ナトリウム溶液（塩素濃度 1,000ppm に 10 分）に浸して一次消毒を行った後、消毒済みであることがわかるように給食調理施設に返却します。

コラム ◆給食当番の健康チェックについて

朝、体調に異変がなくとも、時間の経過とともに変化することがありますので、給食当番の健康管理は重要です。

設置者（市町村教育委員会）は、校長会等を通じて「給食当番の健康チェック」が実施できるように対応することが大切です。

<嘔吐物の処理方法>

近くにいる人を別室などに移動させ、換気をした上で、吐物は、ゴム手袋、マスク、ビニールエプロンをして、できればゴーグル、靴カバーを着用し、ペーパータオルや使い捨ての雑巾で拭き取る。吐物は広範囲に飛散するため、中心部から半径2mの範囲を外側から内側に向かって、周囲に拡げないようにして静かに拭き取る。拭き取ったものはビニール袋に二重に入れて密封して破棄する。

吐物の付着した箇所は、0.1% (1,000ppm) 次亜塩素酸ナトリウム消毒液で消毒する。次亜塩素酸ナトリウムは、木や紙などの有機物に触れると消毒効果が下がるため、ペーパータオルを使ったり木の床を消毒したりする場合には、0.2% (2,000ppm) 以上の濃度の次亜塩素酸ナトリウム消毒液を使用する。消毒液をスプレーで吹きかけると、逆に病原体が舞い上がり、感染の機会を増やしてしまうために、噴霧はしないようにする。

処理後、スタッフは石鹸、流水で必ず手を洗う。

「学校において予防すべき感染症の解説」公益財団法人 日本学校保健会

6 学校給食における事故防止

6-1 事故防止体制の整備と対応

教育委員会等及び校長等は日ごろから、児童生徒の保健教育、衛生指導の充実や、健康状態の把握に努めます。また、関係者と連携して、異常発生時の連絡体制や、調査を実施する危機管理体制を整備するとともに、万一の際にその体制が機能するか確認しておく必要があります。

(1) 児童生徒の日常の保健教育・衛生指導の実施

- ア 児童生徒に対して、感染症や食中毒の予防に関する保健教育を充実するとともに、日常生活において感染症・食中毒の予防のために必要な生活の実践（用便後や食事前の手洗いの励行等）が身につくよう十分に指導すること。
- イ 児童生徒には、給食前に流水を使用し、石けん等で十分に手を洗うよう指導すること。
- ウ 給食当番の児童生徒の健康状態には特に注意し、衛生的な服装や配食前・用便後の手洗いとともに、常に清潔な手指で食器や食品を扱うよう指導すること。

(2) 児童生徒の健康状態の把握、患者の早期発見

- ア 児童生徒の欠席状態の動向に注意し、異常の早期発見に努めること。
- イ 健康観察等により異常の発見に努め、疑わしい症状がある場合は、すみやかに医師の診察を受けさせ、異常があった場合はその指導により必要な措置を講じること。
- ウ 児童生徒には、体調に異常のある場合は、速やかに教職員や保護者に申し出るように指導し、保護者に対しては、児童生徒が感染症や食中毒にかかったり、その疑いがある場合は、学校にその旨を連絡するよう周知すること。
- エ 保健福祉事務所等から情報提供を受け、地域内の感染症や食中毒の発生・流行状況に注意し、早期にその症状等を把握すること。

(3) 食品衛生に関する最新情報の収集

食中毒防止のためには、原因物質の性質や原因となりやすい食材等を知り、発生事例から防止策を研究し、確実な対策を講じる必要があります。

食中毒事故は年々事例や原因が変化するので、細菌等や防止対策について最新の情報を収集し、速やかに関係者への周知・徹底を図ります。

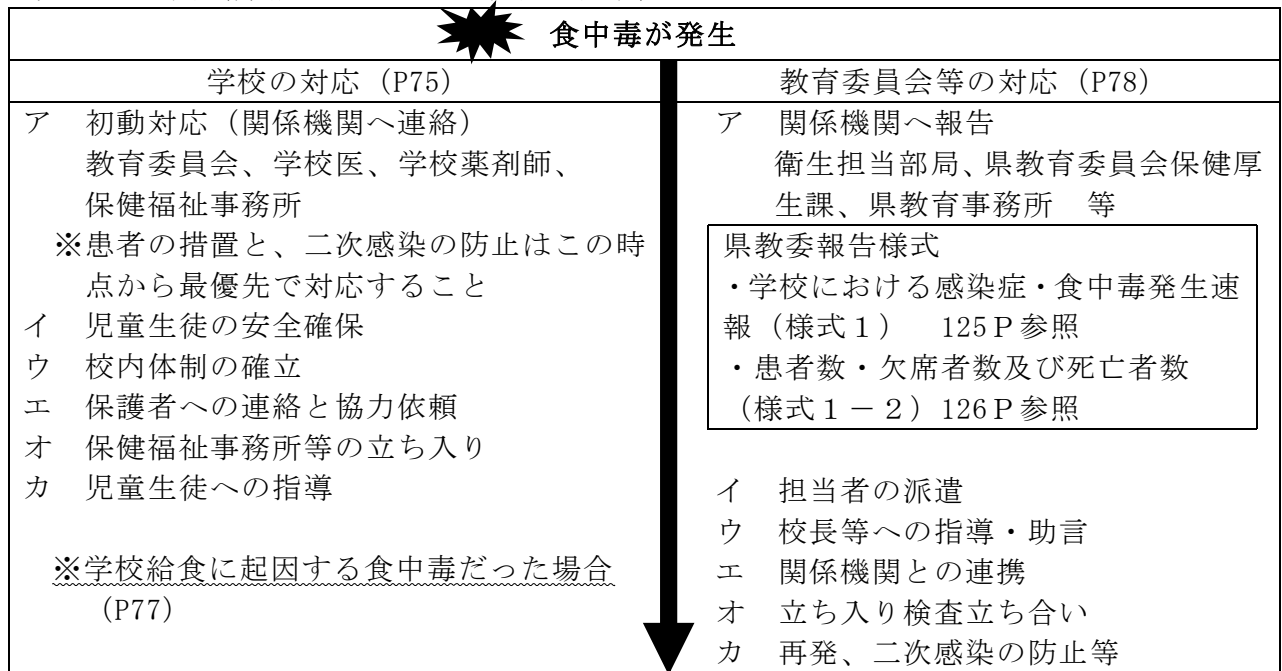
6-2 食中毒発生時の対応

児童生徒に、食中毒や食中毒と疑われる事故が発生した場合は、速やかに学校医や保健福祉事務所に指示を仰ぎ、保護者との協力のもと、対応に万全を期することが重要です。

また、教育委員会等、保健福祉事務所との連絡責任者、保護者や報道機関対応の責任者を明らかにしておきます。

学校及び教育委員会等の対応の要点は次のとおりです。

◆要点フロー図（詳細はそれぞれの項目を参照）



（1）学校の対応

ア 初動対応（関係機関への連絡）

児童生徒、もしくは児童生徒の保護者から食中毒（疑いを含む。）の申し出があった場合は、ただちに学校医、学校薬剤師、教育委員会等及び保健福祉事務所に電話により第一報をいれ、患者の措置に万全を期すとともに、二次感染の防止に努めます。

<ポイント>

- 探知から終焉までの間は、状況を教育委員会等に定期的に報告することになるので、時系列に沿った経過、対応の記録をとっておく。
- 食中毒（疑いを含む。）発生の場合は、学校給食に起因するものか否かを問わず必ず学校医、保健福祉事務所、県教育委員会への報告が必要となるので注意すること。

● 学校給食における事故防止

イ 児童生徒の安全確保

学校医、保健福祉事務所等と相談し、申し出のあった児童生徒を含め、罹患の疑いのある児童生徒に医療機関を受診するよう促すとともに、学校給食の中止、児童生徒の出席停止、臨時休業、消毒その他の事後措置の計画を立て、これに基づいて拡大防止の措置を講じます。

<食中毒発生時の保健福祉事務所に通報する場合の要点>

- ① 学校名、校長名、連絡者氏名、連絡先
- ② 事故発生の日時、施設名及び住所
- ③ 患者数、学級別・職員等の発生状況、分かれば他の学校の状況
- ④ 主要症状、発症日時
- ⑤ 受診した医療機関名、診断医師名、人数、容体（治療内容や入院の有無）、診断名
- ⑥ 患者の共通食（発症前の2週間分の献立内容や行事食等：FAX等）、提供食数、保存食の有無等

ウ 校内体制の確立

校長の指導のもとに、養護教諭等が児童生徒の症状の把握に努めるなど、関係職員の役割を明確にし、あらかじめ整備しておいた体制に基づいて学校内外の取組体制を整備します。

<ポイント>

- 教育委員会等、保健福祉事務所への報告・連絡や、報道機関、保護者からの質問への対応については、校長、教頭等に窓口を一本化することが重要です。

エ 保護者への連絡と協力の依頼

保護者その他関係者に対し、できるだけ速やかに発生状況等を周知し、健康調査、検便など各種調査への協力を求めます。その際には、プライバシーなどの人権の侵害が生じないように個人情報の取扱いに配慮します。

終焉までの間、食中毒発生状況、食中毒についての正しい知識、児童生徒の健康管理上の注意事項等を随時保護者に連絡し、協力を求めます。

オ 保健福祉事務所等の立ち入り

保健福祉事務所等の立ち入り検査がある場合は、担当責任者を決め、聞き取り調査や検査等に協力します。

カ 児童生徒への指導

児童生徒に対し、緊急全校集会などで、次のような事項について必要な指導を行います。

- ・食中毒の発生状況や食中毒についての正しい知識
- ・手洗いの励行など健康管理上の注意事項
- ・罹患している児童生徒、その家族に対する差別偏見等による不当な扱いをしない等

<学校給食に起因する食中毒だった場合>

食中毒が学校給食に起因するもの（疑いを含む。）だった場合、校長はただちにその旨を保健福祉事務所、教育委員会等、県教育委員会に報告するとともに、共同調理場長、栄養教諭等に一報をいれます。

児童生徒が喫食する前に判明した場合は、ただちに配食を停止する。
共同調理場の場合は、最優先で他の配送校に通報し配食を停止させる。

共同調理場で調理された給食が原因の場合、共同調理場長は他の配送校の児童生徒、教職員にも同様の症状がないか等の情報を収集し、速やかに学校、教育委員会等へ報告します。

共同調理場長、栄養教諭等は、保健福祉事務所の指示に従い給食の停止、変更等に対応するとともに、原因究明に努めます。

共同調理場長、栄養教諭等は文部科学省への報告に必要となる下記の書類を準備します。

<準備書類>

- ①献立表（使用食品を記載したもの）2週間分
- ②学年ごとの児童生徒数と教職員の患者数の状況（毎日）※
- ③調理作業工程表
- ④作業動線図
- ⑤加熱温度記録簿
- ⑥給食用物資検収簿
- ⑦検食簿
- ⑧学校給食従事者の検便検査結果
- ⑨学校給食従事者の個人ごとの健康記録簿
- ⑩学校給食日常点検票
- ⑪発生の経過を時系列にまとめたもの※
- ⑫保健所の指示事項
- ⑬学校医等の指示事項
- ⑭調理室の平面図
- ⑮保存食記録簿
- ⑯その他

※必要に応じて学校と連携して作成すること。

(2) 教育委員会等の対応

ア 関係機関への報告

校長等から食中毒の発生又は疑いがある旨の通報を受けたときは、衛生担当部局、県教育委員会保健厚生課及び所管の県教育事務所に電話で一報を入れます。

その後、情報がまとまり次第指定の様式により速やかに報告します。

<県教育委員会への報告様式>

- ・ 学校における感染症・食中毒発生速報（様式1） 125 P 参照
- ・ 患者数・欠席者数及び死亡者数（様式1-2） 126 P 参照

※この報告は終焉まで継続して随時行う。

イ 担当者の派遣

必要に応じ、担当者を学校に派遣し、患者の発生状況など事態の早急な把握に努めます。報告は終焉まで継続的に行います。

ウ 校長等への指導・助言

校長等に対して、学校給食の中止など当面の措置について必要な指導助言を速やかに行います。

エ 関係部局との連携、調整

患者等の受入医療機関についての情報提供、原因究明への協力、二次感染の防止等に備え、衛生担当部局との連携を密にして、保健福祉事務所、医師・医療機関、学校、所管教育事務所、県教育委員会等関係機関との連携体制を整えます。

<感染症・食中毒発生時の連絡体制>

食中毒発生時の緊急連絡体制については、連絡体制図（例）（P80参照）のように事前に整備し、夜間休日であっても確実に連絡が取れる体制としておきます。

オ 立ち入り検査立ち会い

保健福祉事務所等の立ち入り検査が行われる際には立ち会います。

カ 再発、二次感染の防止等

食中毒の再発や二次感染を防ぎ、感染者が不当な扱いを受けないよう、必要な指導を行います。

(3) 児童生徒の出席停止

校長は、学校保健安全法第19条に基づき、感染症にかかっており、かかっている疑いがあり、又はかかるおそれのある児童生徒等があるときは、その理由及び期間を明らかにして出席を停止させることができます。（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参照）

○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

区分	感染症の種類	出席停止の基準
第一種	「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」に規定する一類感染症及び二類感染症（結核を除く）	
	<ul style="list-style-type: none"> ・エボラ出血熱 ・痘そう ・ペスト ・ラッサ熱 ・ジフテリア ・クリミア・コンゴ出血熱 ・重症急性呼吸器症候群^{※1} ・中東呼吸器症候群^{※2} ・特定鳥インフルエンザ^{※3} ・新型コロナウイルス感染症^{※4} 	治癒するまで
第二種	飛沫感染する感染症で、児童生徒の罹患が多く、学校において流行を広げる可能性が高いもの。	
	次の期間とする。ただし、病状により学校医その他の医師において感染のおそれがないと認めたときは、この限りではない。	
	・インフルエンザ（特定鳥インフルエンザ（H5N1・H7N9）及び新型インフルエンザ等感染症を除く。）	発症した後5日を経過し、かつ解熱後2日を経過するまで
	・百日咳	特有の咳が消失するまで又は5日間の適正な抗菌性物質製剤による治療が終了するまで
	・麻疹	解熱後3日を経過するまで
	・流行性耳下腺炎	耳下腺顎下腺又は舌下腺の腫脹が発現した後5日を経過しかつ全身状態が良好になるまで
	・風しん	発疹が消失するまで
	・水痘	すべての発疹が痂皮化するまで
	・咽頭結膜熱	主要病状消退後2日を経過するまで
	・結核及び髄膜炎菌性髄膜炎	病状により学校医その他の医師において伝染のおそれがないと認めるまで
第三種	学校教育活動を通じ、学校において流行を広げる可能性のあるもの。	
	<ul style="list-style-type: none"> ・コレラ ・細菌性赤痢 ・腸チフス ・パラチフス ・腸管出血性大腸菌感染症 ・流行性角結膜炎 ・急性出血性結膜炎 ・その他の感染症 	病状により学校医その他の医師において伝染のおそれがないと認めるまで

※1 病原体がコロナウイルス属SARSコロナウイルスであるものに限る。

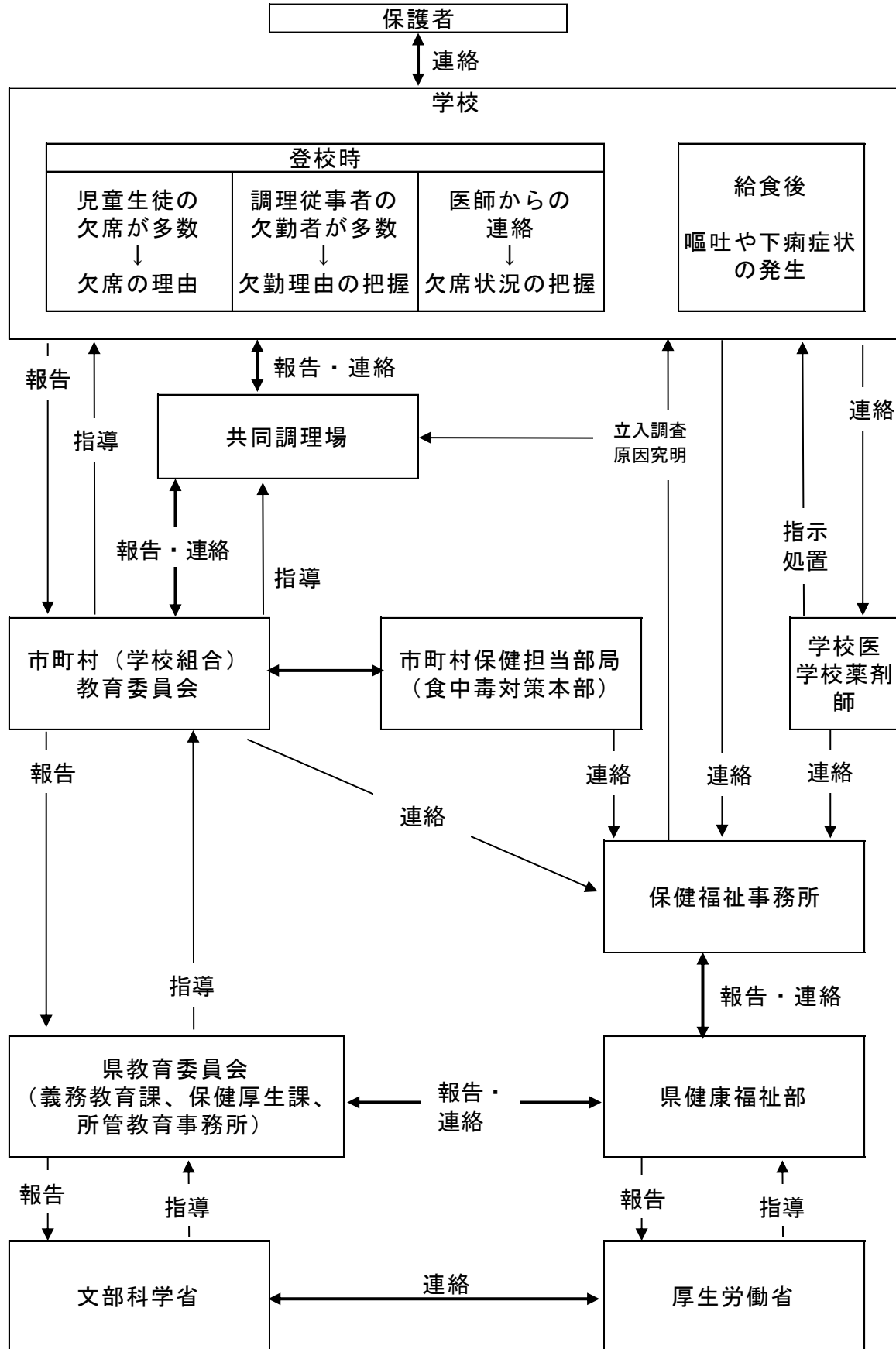
※2 病原体がベータコロナウイルス属MARSコロナウイルスであるものに限る。

※3 病原体がインフルエンザウイルスA属インフルエンザAウイルスであってその血清型がH5N1・H7N9であるものに限る。

※4 感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律114号）第6条第7項から第9項までに規定する新型インフルエンザ等感染症、指定感染症及び新感染症は、第一種の感染症とみなす（令和3年11月22日付け文部科学省事務連絡「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～『学校の新しい生活様式』～」の改訂について）別添資料より）。

● 学校給食における事故防止

連絡体制図（例）



6-3 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

栄養教諭、学校栄養職員、調理従事者、配膳員、配送員等学校給食従事者（以下「学校給食従事者」という。）、又はその家族が感染性胃腸炎等（疑いを含む。）を発症した場合は、学校給食衛生管理基準に基づき、速やかに情報収集に努めるとともに、必要に応じて関係機関に報告を行い、適切な措置を取ります。

<学校給食衛生管理基準>（抜粋）

四 ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された学校給食従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。

また、ノロウイルスにより発症した学校給食従事者と一緒に食事を喫食する、又は、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者について速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じるよう努めること。

(1) 校長、共同調理場長の対応

○学校給食従事者、もしくはその家族が感染性胃腸炎等に罹患していることが判明した場合は、ただちに作業工程ラインからその者を外させ、調理に直接従事させないよう措置します。

○すでに調理に従事していた場合は、献立を変更します。

○学校給食従事者には病院への受診を促し、検便検査を受けるよう指示します。

○陰性が確認されるまでの間は、当該者の健康管理に十分配慮します。

○危機管理マニュアルに従い、必要に応じて、教育委員会等（共同調理場の場合は所属校）、保健所等に連絡をします。

(2) 県教育委員会への報告

教育委員会等は、次の場合は、県教育委員会保健厚生課へ電話で一報を入れます。

その後、「学校給食 事故等・ヒヤリハット情報提供書（様式3）」（P127参照）により詳細を報告します。

<県教育委員会へ報告する場合>

- 児童生徒に健康被害が心配される場合
- 保護者への家庭通知を発出する場合
- マスコミ報道を予定する場合
- その他、広範囲にわたり給食に影響が出るような場合

6-4 異物混入等への対応

異物混入等の事故が発生した時は、状況に応じて医師の診察を受けさせるなどの必要な措置をとるとともに、教育委員会等、県教育委員会及び保健福祉事務所等に通報し、その指示を受けます。

また、速やかに異物の特定を行い、混入原因や経路などを究明して再発防止策を講じるとともに、混入物の材質等が不明な場合は検査機関に依頼し、化学的な解析・評価を行うことも重要です。

(1) 異物の定義及び分類

公益社団法人日本食品衛生協会が発行する食品衛生検査指針理化学編2015第10章において、異物とは、「人に悪影響を及ぼしうるガラス及び金属等（中略）である。ここでは、一般に異物として扱われる生産、貯蔵、流通、販売に至る不適切な取り扱いに伴って、食品中に混入、侵入あるいは迷入した有形外来物」と定義されています。

食品の異物の主なものは、下記の3つに分類されています。

動物性異物	節足動物（昆虫、クモ、ダニなど）の成虫、さなぎ、幼虫、卵およびこれらの破片、排泄物、虫つづり、ミミズ、人毛及び哺乳動物の体毛（動物毛加工品の断片を含む）、鳥類の羽毛、哺乳動物及び鳥類の排泄物、寄生虫及びその卵など
植物性異物	異种植物種（雑草の種子など）、不可食性植物及びその破片（木片、わらくず、もみ殻など）、植物繊維加工品の断片（紙類を含む）、ゴム片、カビなど
鉱物性異物	天然鉱物片（小石、土砂など）、動物由来鉱物（貝殻片など）、鉱物性加工品（ガラス、陶磁器、セメント、金属及びその錆、プラスチック、合成ゴム、合成繊維など）の破片など

上記の内、児童生徒に健康被害をもたらす可能性のあるものは「危険異物」、健康への影響が大きいと思われるものを「準危険異物」、健康被害をもたらす可能性が低いものは「非危険異物」に分類することができます。

【例示】

危険異物	喫食することにより生命に深刻な影響を与える異物	金属類、ガラス類、鋭利なプラスチック類、薬物・薬品類、毒性のある虫など
準危険異物	喫食することにより健康への影響が大きいと思われる異物	衛生害虫（ハエ、クモ等）、異臭、異常な変色等
非危険異物	健康被害をもたらす可能性が低いもの	野菜につく虫（上記に該当するものを除く。）、体毛、ビニール、繊維、スポンジ片など、単体で入っており毒性がないもの

(2) 異物混入時の対応

異物混入は、調理中か、もしくは学校に配送したあとに発見されるかで、対応が変わってきます。

また、混入された異物が危険異物か、非危険異物かによっても対応が異なります。

異物混入が発生	
調理中に異物混入が発生	異物の除去が可能 → P83
	異物の除去が不可能 → P83
学校で異物混入が発生	
学校で異物混入が発生	異物は危険異物か → P84
	異物是非危険異物か → P85

ア 調理中に異物混入が発見（発覚）した場合

(ア) 異物の除去が可能な場合

○異物を除去して使用します。

ただし、混入した異物が危険異物（準危険異物）であり、児童生徒への健康被害をもたらす可能性がある場合は、当該食材を使用した料理（献立）を中止し、代替食品の購入等により対応します。

○除去した異物は現状のまま保持し、共同調理場内での混入の可能性を確認します。

ただし、危険異物・非危険異物の複数混入等の場合は、該当食材の作業を中断し、調理場内事故発生時の連絡体制に基づき連絡報告を行います。

(イ) 異物の除去が不可能な場合（発見した異物の他にも混入の可能性が疑われる場合も含む。）

○食材の交換が可能な場合は、交換した食材を使用して調理を行います。

○食材の交換が不可能で、調理の続行ができない場合は、当該食材を使用した料理（献立）を中止し、代替食品の購入等により対応します。

(ア) (イ) 共通

○異物は現状のまま保持し、調理場内での混入の可能性を確認します。

○調理場内で考えられる混入の要因に応じて、再発防止対策を講じます。

○食材納入業者、調理委託業者等に原因があると推測され、調査を指示した場合は、調査結果や再発防止策について速やかに報告させます。

○原因が解明できず効果的な改善策を講じることができない場合であっても、混入の可能性について調査し、異物混入リスクの軽減に努めます。

● 学校給食における事故防止

《調理従事者の対応》

- ・異物を発見または混入の発生を栄養教諭等（衛生管理責任者）へ報告します。
- ・指示があるまで、該当料理の作業を中止します。
- ・指示に従い作業を行います。

《栄養教諭等（衛生管理責任者）の対応》

- ・調理従事者からの異物発見または混入発生の報告を受け校長（場長）へ報告します。
- ・調理続行の可否、交換食材の調理の可否等、校長（場長）の指示に応じ対応します。
- ・校長（場長）の指示やその後の対応を調理従事者へ指示し、必要な措置を講じます。（交換食材による調理、料理の一部変更、代替品の調達等）

《校長（場長）の対応》

- ・栄養教諭等（衛生管理責任者）からの異物発見または混入発生の報告を受け、当該食材の交換の可否を確認します。
- ・当該料理の一部変更または、交換品による調理が可能な場合は栄養教諭等に指示し、そのことを速やかに関係機関へ連絡します。（献立変更や配送の遅れなど）
- ・調理が不可能な場合は、当該食材を使用した料理を即時中止し、速やかに関係機関へ連絡します。（当該献立の中止や配送の遅れなど）
- ・異物混入があったことを教育委員会等へ報告します。

イ 学校で異物混入が発見された場合

（ア）危険異物の混入を発見した場合

《学校の対応》 ※各校の事故発生時の連絡体制に基づき対応します。

- 危険異物の混入の場合、校長は当該学級を含む学校全体の給食を即時中止し、児童生徒の安全確保を最優先に行います。
- 被害があった児童生徒がいた場合は、速やかに医療機関へ連絡し、万全の措置を講じます。
- 速やかに教育委員会等へ第一報を入れます。
- 危険異物が入っていた食缶、食器はできるだけ現状のまま保持します。
- 児童生徒の安全確認を行うとともに、他に同様の事案がないか、また、学校での混入の可能性についても確認します。
- 学校に原因があった場合は、共同調理場と話し合い必要な再発防止対策について協議します。

《調理場の対応》

- 中止した献立の代替食については、予備のおかず（※対応可能な場合）や代替食品の購入等により対応します。
- 危険異物について、共同調理場内での混入の可能性を確認します。
- 共同調理場で考えられる混入の要因に応じて、再発防止対策を講じます。調理委託業者、食材納入業者、既製品の製造業者に調査を指示した場合は、検査結果や再発防止策について報告させます。その後、教育委員会等関係部局に報告します。

（イ）非危険異物の混入を発見した場合**《学校の対応》** ※各校の事故発生時の連絡体制に基づき対応する。

- 毛髪や食材の包装材料の切れ端などの非危険異物については、不快であり衛生的ではないが体への影響も少ないと考えられることから、非危険異物を除去するか他の食器に盛り替え、安全を確認のうえ給食を提供します。
ただし、大量混入など、児童生徒の身体・生命への影響がある場合または影響の恐れがあると判断される場合は、危険異物の場合と同様に対応します。
※食材由来のもの（魚の骨、鶏の骨、野菜の皮、若干の変色など）は「異物」に含めない。
- 非危険異物は、可能な限り現状のまま保持します。また、非危険異物の内容によっては、共同調理場から代わりのおかずを配送してもらうことも検討します。
- 学校に原因があった場合は、必要な再発防止対策を講じます。

《共同調理場の対応》

- 中止した献立の代替食については、予備のおかず（※対応可能な場合）や代替食品の購入等により対応します。
- 非危険異物について、共同調理場内での混入の可能性を確認します。
- 共同調理場で考えられる混入の要因に応じて、再発防止対策を講じます。調理委託業者、食材納入業者、既製品の製造業者に調査を指示した場合は、検査結果や再発防止策について報告させます。

ウ 県教育委員会への報告（ア、イ共通）

教育委員会等は、次の場合は、県教育委員会保健厚生課へ電話で一報を入れます。

その後、「学校給食 事故等・ヒヤリハット情報提供書（様式3）」（P127参照）により詳細を報告します。

<県教育委員会へ報告する場合>

- 児童生徒に健康被害が心配される異物の場合
- 保護者への家庭通知を発出する場合
- マスコミ報道を予定する場合
- その他、広範囲にわたり給食に影響が出るような場合

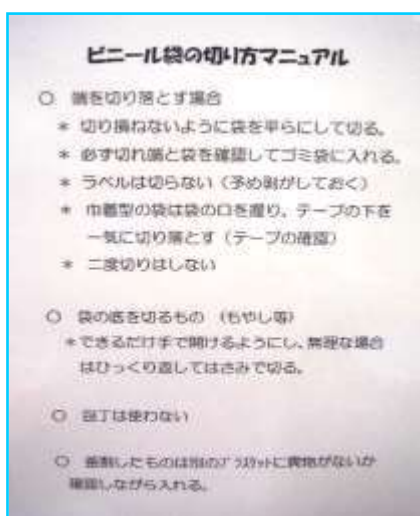
（3）異物混入対策

混入の要因は原材料、調理作業工程、配食、配膳過程など様々な原因が考えられます。想定される異物と、混入経路などを想定し、効果的な防止策をとります。

【防止対策の具体例】

- ・調理室、配膳室は、隔壁等により不潔な場所や廊下等から完全に区画する。
- ・はえ、昆虫などの侵入を防止するため、網戸や排水溝の網などを整備する。
- ・袋の中身は直接、釜やミキサーにあけずに、一度ボウルにあけ、異物がないか確認してから使用する。
- ・調理室、配膳室の使用後は、出入り口や窓等を施錠する。
- ・常に整理整頓を心がけ、清潔を保ち、不要な物は置かない。
- ・受配校では、業者から直接納入される食品は、給食担当者が必ず立ち合い、異常の有無を確認する。
- ・配送された食缶の蓋が外れていないか等の点検を行い、配膳時まで蓋を開けない。
- ・クラス分け時に食品包装の破れ等の異常の有無を確認する。
- ・食品、配食用食缶、食器類は直接床に置かない。（床面より60cm以上を確保）
- ・給食当番の児童生徒への受け渡し時は、学校給食担当者が立ち会う。
- ・マニュアルを掲示し、意識の共有を図る。

マニュアルの掲示（例）



6-5 食物アレルギー

(1) 食物アレルギーへの対応

学校給食におけるアレルギー対応の基本的な考え方は、全ての児童生徒が給食時間に安全にかつ、楽しく過ごせるようにすることです。そのためにも安全性を最優先し、組織的に対応することが不可欠です。学級担任をはじめ、全教職員は食物アレルギーを有する児童生徒の視点に立って対応するとともに、食物アレルギーやアナフィラキシーについて正しく理解し、リスク管理や緊急管理対応などを行うことが求められます。

児童生徒の症状や給食施設の状況等により対応方法を検討します。

なお、食物アレルギー対応の際には、

■学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン

(令和元年度改定 財団法人日本学校保健会)

■学校給食における食物アレルギー対応指針(平成27年3月文部科学省)

■学校給食における食物アレルギー対応のための手引き(平成27年2月長野県教育委員会)を参考にします。



3冊とも発行元のホームページからダウンロードできます

<学校給食における食物アレルギー対応の大原則>

- ・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。
- ・食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- ・「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「学校給食管理指導表」の提出を必須とする。
- ・安全性確保のため、原因物質の完全除去対応(提供するかしないか)を原則とする。
- ・学校および調理場の施設設備、人員等を鑑み無理な(過度に複雑な)対応は行わない。
- ・教育委員会等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、各学校の取り組みを支援する。

(2) 県教育委員会への報告

食物アレルギーに関する事故が起こった場合は、県教育委員会保健厚生課へ電話で一報を入れます。(保健・安全係：026-235-7444 学校給食係：026-235-7470)

その後、「学校給食事故等・ヒヤリハット情報提供書(様式3)」(P127参照)により詳細を報告します。

コラム ◆情報共有をして対策していこう!

小さなヒヤリハットの積み重ねが大きな事故につながります。作業内容を見直す機会として、ヒヤリハットについてもご報告ください。

7 学校給食における災害対応

7-1 災害時対応の体制整備の必要性

学校給食は、適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図るとともに学校生活を豊かにし、被災した児童生徒が日常の学校生活を取り戻す一助になることから学校給食の早期再開は大切です。災害発生時の混乱を回避し、いち早く学校給食を再開させるためにも、災害時対応の体制整備は必須です。

災害対応は、大きくは「平常時」と「災害時」に分かれます。

学校ごと、市町村ごとに定められた地域防災計画、危機管理マニュアル等に沿って対応することが大原則ですが、ここでは学校給食に着目した対応例を示します。

7-2 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

- ①連絡、指示体制
- ②初動に関すること
- ③備蓄品の確保
- ④連携体制

①連絡、指示体制

チェック項目	ポイント
<input type="checkbox"/> 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ず。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。
<input type="checkbox"/> 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。
<input type="checkbox"/> 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。

②初動に関すること

チェック項目	ポイント
<input type="checkbox"/> 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。災害時には臨機応変な対応も求められます。
<input type="checkbox"/> 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P94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。
<input type="checkbox"/> 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。

③備蓄品の確保

チェック項目	ポイント
<input type="checkbox"/> 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。
<input type="checkbox"/> 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。
<input type="checkbox"/> 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。
<input type="checkbox"/> 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。

● 学校給食における災害対応

④連携体制

チェック項目	ポイント
<input type="checkbox"/> 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。
<input type="checkbox"/> 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。
<input type="checkbox"/> 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。
<input type="checkbox"/> 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	

コラム◆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す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、事前にしておくと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。

○マニュアルに記載する項目例

項目	検討項目、ポイント
<input type="checkbox"/> 施設内緊急連絡網	①連絡、指示体制
<input type="checkbox"/> 災害時の職員参集基準	②初動に関すること
<input type="checkbox"/> 災害発生時のフローチャート	②初動に関すること
<input type="checkbox"/> 業者連絡先一覧	④連携体制
<input type="checkbox"/> 被災状況チェック表	②初動に関すること
<input type="checkbox"/> 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・消毒方法等について記載。
<input type="checkbox"/> 備蓄品一覧表	③備蓄品の確保
<input type="checkbox"/> 非常時用献立	③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 と、栄養教諭等が不在時にも食事の提供ができます。

7-3 災害時の対応

災害が発生したときは、ライフラインが寸断され、施設が被害を受けるなど、給食の提供ができない状況となることも想定されます。

しかし、学校給食に携わる者は、児童生徒の栄養管理、健康管理をはじめ、「給食が食べられる」という日常に触れることで児童生徒の心の安定を促せるよう、関係機関と連携して一日も早い給食の提供ができるよう努める必要があります。

また、地域の被災住民を受け入れ、炊き出しの拠点として活用されることも想定されるほか、前述したとおり、当日中に保護者に児童生徒を引き渡せないという事態も考えられます。この場合、時間帯によっては食事の提供が必要となることも考えられます。

まずは自身の安全、家族の安全を確保したうえで、災害のフェーズに応じ、災害対策本部、所属長等の指示に従いましょう。

(1) 災害時の給食提供に係る留意点

ア 提供する給食

(ア) 給食調理施設、ライフライン、納入業者等の被災状況によっては、通常の完全給食が提供できないことも想定されます。備蓄食を活用する場合でも、食物アレルギーや食に対する個別的な対応が必要な児童生徒について、対応する教職員間で情報共有を図る必要があります。

(イ) 普段から食べ慣れた献立を選定し、新規注文する食材の場合は原料配合、食物アレルギー表示等を確認します。

(ウ) 給食の記録（調理日時、献立や材料名、調理実施者名等）を残しておきます。

イ 調理従事者の体調管理

調理に従事する者は、下痢、嘔吐等の症状がないことを確認したうえで業務に従事させます。

(2) 給食施設再開時の留意点

ア 衛生状態の確認

学校環境衛生基準及び学校給食衛生管理基準に基づき、日常の衛生管理に努めるほか、災害時には給食提供前に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します。

イ 使用水の安全確認

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を行います。

また、必要に応じ、水質検査を実施します。

ウ 調理設備等の安全・動作確認

浸水した場合、床や調理器具等は洗浄、消毒を行い、調理設備等は動作に異常がないか十分確認します。

停電等で冷蔵庫が止まっていた場合は、食材品質や消費期限について十分確認します。

＜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。 皮膚については大量の水と石けんでよく洗い流す。 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。 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。
	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1Lとする。）	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。	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。 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。
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	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。	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。	
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。）		

● 学校給食における災害対応

参考様式例 被災状況報告書

※メール等が使えず、マジックで大きく記入しFAXすることなども想定して枠を大きく作成。

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			
<input type="checkbox"/> 電話	可・不可	要・否	
<input type="checkbox"/> FAX	可・不可	要・否	
<input type="checkbox"/> インターネット	可・不可	要・否	
<input type="checkbox"/> 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			
市町村教育委員会			
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

8 学校給食の物資管理

8-1 物資の購入・管理

(1) 食品の選定

おいしく、安全な給食を提供するためには使用する食品の選定も重要です。衛生面等に配慮しながら、物資選定委員会などにおいて購入する物資を選定します。

(2) 物資の購入

物資の購入に当たっては、納入業者と契約を締結しておくことが望ましいです。

決められた給食費の範囲で、より充実した食事内容とするためには、物資の発注・購入方法等が適切であるか否かが大きく影響してきます。

給食物資の購入は規格を明確にし、廃棄率を考慮して算出した量を発注します。また、できるだけ、市町村内産や県内産の農産物を指定して購入します。

<購入量の算出>

決定された献立に基づいた食材料の購入量を適切に算出します。

まず、1人1回当たりの純使用量を決定し、それに、その食品の廃棄量を加えて算出。

$$\frac{\text{一人当たり正味重量}}{100 - \text{廃棄率}} \times 100 = \text{1人1回あたりの購入量}$$

《例》廃棄率10%のじゃがいもを正味45g摂取するために、皮付きのじゃがいもをどれくらい購入したらよいか？

$$\frac{45}{100 - 10} \times 100 = 50 \quad \dots 50\text{g購入する}$$

廃棄率は「日本食品標準成分表」に示された各食品の廃棄量に基づくことが原則です。

なお、下処理や調理によって、目減りや膨張する食品もみられるので、その性質を十分知っておくことが大切です。特に、野菜は季節によって廃棄率に差がある場合が多く、価格・産地・調理技術によっても差が生じる場合があるので、過去のデータなどを参考にし、算出する必要があります。

また、食品破損数なども考慮して、過不足の生じないように注意します。

(3) 物資の検収

物資の検収は、食品の安全衛生と数量・規格の確認等の面から行います。納品時には注文書と納品書の照合を必ず行い、適正に食材料が納品されているかを確認します。

(4) 購入した物資の管理

ア 在庫管理

在庫管理を適正に行うため、食品ごと（調味料を含む）に「受入れ、払出し」を物資受払い台帳等に記録することで、在庫量を把握することができます。

また、食品別に記載しておくことで1ヶ月当たりの使用量が把握でき、これを1ヶ月の総延人員で除すと1人1日当たりの平均摂取量が算出できて、栄養評価に役立ちます。

イ 品質管理

購入した食品は衛生的に保管して品質を管理するとともに、調理に使用する前には異常の有無を必ず確認します。

8-2 米穀等の物資管理

学校給食で使用している米穀、小麦粉は、過去に国の財政的援助を受けて供給されていましたが、現在は国の関与が廃止され、教育委員会等が個別に購入先を決定しており、最近では、地産地消の観点から地元産の米や小麦粉を使用する場合も増えてきています。

なお、(公財)長野県学校給食会から米穀、小麦粉、脱脂粉乳の供給を受けている場合は、以下の事務処理が必要になります。

牛乳については、ほとんどの学校が、長野県学校給食用牛乳供給事業に基づき供給を受けています。

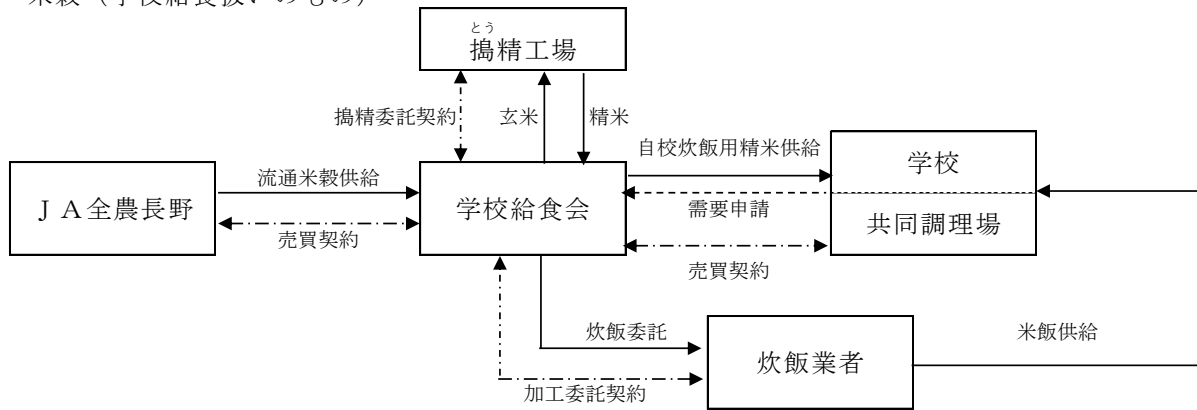
区分	米	小麦粉製品	脱脂粉乳	牛乳
	(公財)長野県学校給食会扱いのもの			学校給食用牛乳供給事業
事務処理	①学校給食会へ需要申請 ②学校給食会と売買契約 ③委託炊飯の場合は、炊飯業者から米飯を供給 (自校炊飯は直接精米が供給される)	①学校給食会へ需要申請 ②学校給食会と小麦粉製品及び脱脂粉乳を合わせて売買契約 ③加工委託工場からパン、めん(原料に脱脂粉乳含む)を供給 ④調理用の脱脂粉乳は、学校給食会から直接供給		①県教育委員会へ市町村(組合)経由で、牛乳需要見込量を報告※ ②県教育委員会から牛乳価格、業者等が通知される ③各学校長は、供給業者と学校給食用牛乳供給契約を締結 ④供給業者から牛乳を供給 ※前年度10月頃、県教育委員会保健厚生課の通知による。 価格に反映されるため、なるべく正確に報告すること。
需要申請	区分	需要期間	提出期限	
	年間計画分	年間	前年度1月16日	
	第1期分	4~7月分	1月16日	
	第2期分	8~11月分	5月16日	
	第3期分	12~3月分	9月16日	

● 学校給食の物資管理

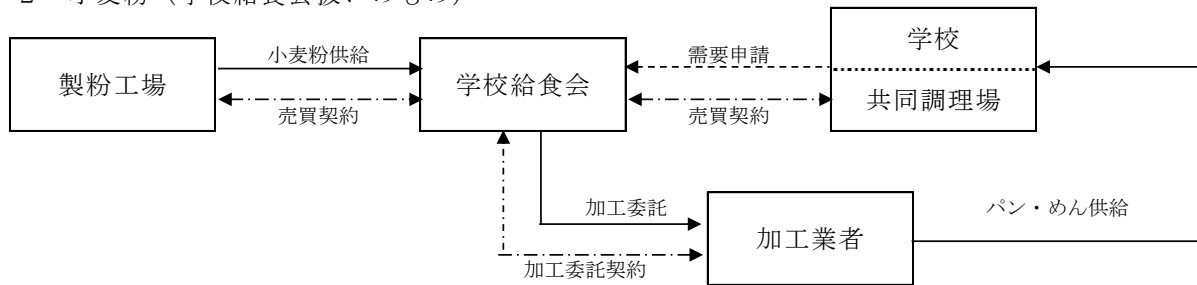
留意事項			<p>契約の際、牛乳の取り消し 変更可能日・方法・費用負担 等について、必ず納入業者と 確認をすること。</p> <p>【参考法令】</p> <ul style="list-style-type: none">・長野県学校給食用牛乳供給 事業実施要綱・長野県学校給食用牛乳供給 実施方針・長野県学校給食用牛乳供給 事業に係る供給価格等決定 要領
------	--	--	--

<学校給食用物資の流れ>

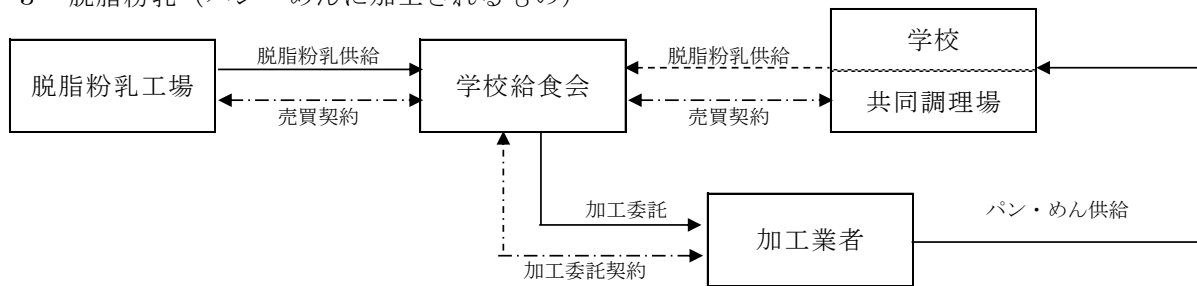
1 米穀（学校給食扱いのもの）



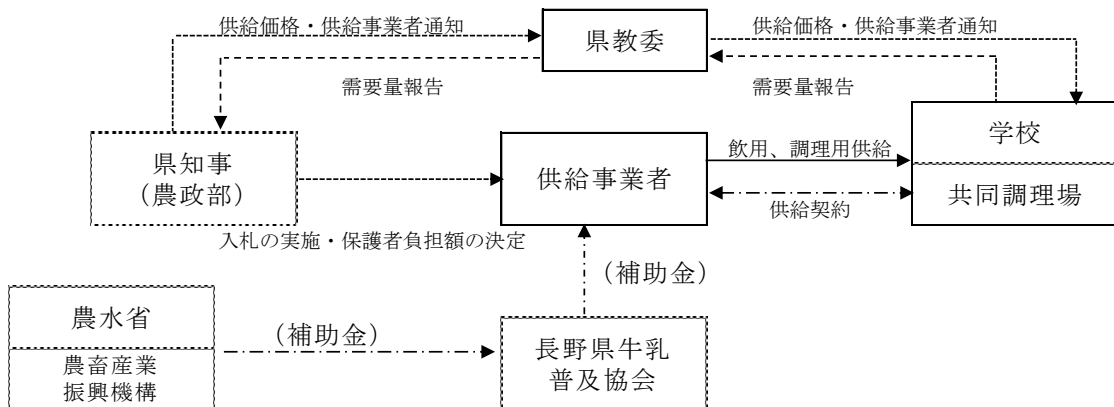
2 小麦粉（学校給食会扱いのもの）



3 脱脂粉乳（パン・めん加工されるもの）



4 牛乳（長野県学校給食用牛乳供給事業扱いのもの）



9 学校給食の地産地消

9-1 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。

9-2 地産地消の取り組みに向けて

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、調理場の取り組み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り組み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、調理場の取り組み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、信頼関係をつくります。

- 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。

コラム ◆ 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。

コラム◆ 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を期待されています。



コラム ◆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

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。長野県では、有機農業推進計画（2018～22）に基づき推進中です。

コラム ◆「信州の伝統野菜」って何？

伝統野菜は、自然環境に依りて昔の姿や形のまま栽培が続けられている野菜のことです。県では、伝統野菜や食文化を次代につなげるため、県内で栽培されている野菜のうち一定の基準を満たすものを「信州の伝統野菜」として選定しています。

【選定の基準】

来歴：地域の気候風土に育まれ、昭和30年代以前から栽培されている品種

食文化：当該品種に関する信州の食文化を支える行事食・郷土食が伝承されている




品種特性：当該野菜固有の品種特性が明確になっている

各地域の「信州の伝統野菜」の詳細は「信州の伝統野菜」特設サイトで紹介しています。

URL <https://www.oishii-shinshu.net/vegetables>



<参考>環境に配慮した農産物の認証制度

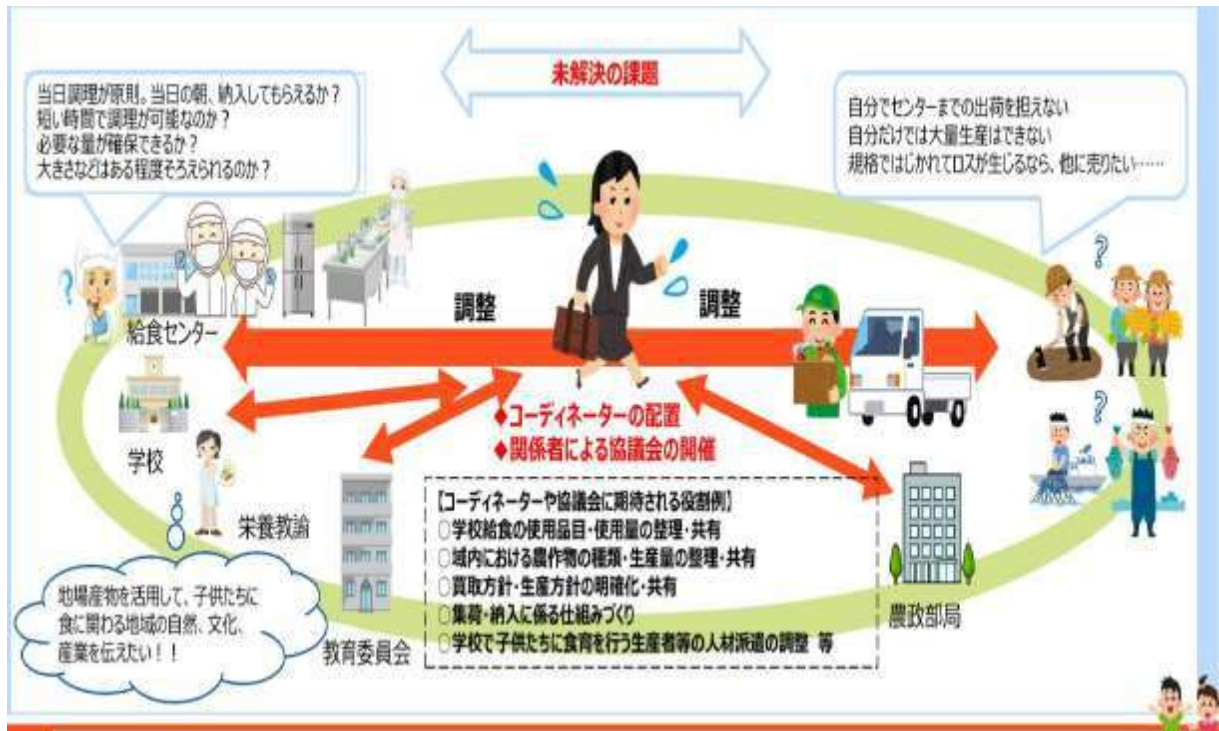
<p>有機農産物</p>	<p>科学的に合成された肥料及び農薬を使用しないこと、遺伝子組み換え技術を利用しないことを基本として、環境への負荷を出来る限り低減した栽培方法で生産された農産物です。</p>	
<p>信州の環境にやさしい農産物認証</p>	<p>土壌診断に基づく適正な土づくりを行ったほ場（農地）で、化学肥料及び化学合成農薬を県で定める「地域慣行基準」の原則 50%以上削減した方法で生産されたものです。</p>	
<p>エコファーマー</p>	<p>土づくり及び化学肥料・化学合成農薬の使用を低減する技術を用いる計画を策定している農家により生産されたものです。</p>	

9-3 活用できる事業

県内の市町村では、すでに地場産物の利用に向けた様々な取り組みが行われていますが、今後さらに取り組みを推進するため、活用できる国の事業をご紹介します。

(1) 学校給食地場産物使用促進事業（令和4年度文部科学省補助事業）

事業概要	学校給食における地場産物の使用に当たっての課題解決支援として、学校側や生産・流通側の調整役として仕組みづくりを担うコーディネーターの配置に必要となる経費や、行政や学校関係者、コーディネーター、生産者等により協議会等の開催に必要となる経費、学校で地場産物に係る指導を行うために必要となる生産者側の人材派遣等の経費等を支援。
対象校種	公立義務教育諸学校
実施主体	地方公共団体
補助率	3分の1



出典：文部科学省

(2) 地域での食育の推進（令和4年度農林水産省補助事業 消費・安全対策交付金）

事業概要	<p>【学校給食における地場産物の活用の促進、和食給食の普及】 学校給食に地場産物を使用するための生産者とのマッチング、献立の開発・試食、食育授業を支援。</p> <p>（ 多世代交流、共食の場の提供等に関する取組、オンラインやデジタル媒体の活用した食育を優先的に支援。 ）</p>
実施主体	都道府県、市町村、民間団体等
補助率	2分の1以内

< 事業イメージ >

目標（食育推進基本計画の目標のうち農林漁業体験機会の提供等当省関連）

- ・食育の推進に関わるボランティアの数を増やす
- ・農林漁業体験を経験した国民を増やす
- ・地域で共食したいと思う人が共食する割合を増やす
- ・学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす
- ・栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす
- ・産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす
- ・環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす
- ・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
- ・地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民を増やす

目標の達成に資する
地域の取組を支援

支援事業(例)

農林漁業体験機会の提供



地域における共食の場の提供



地域食文化の継承



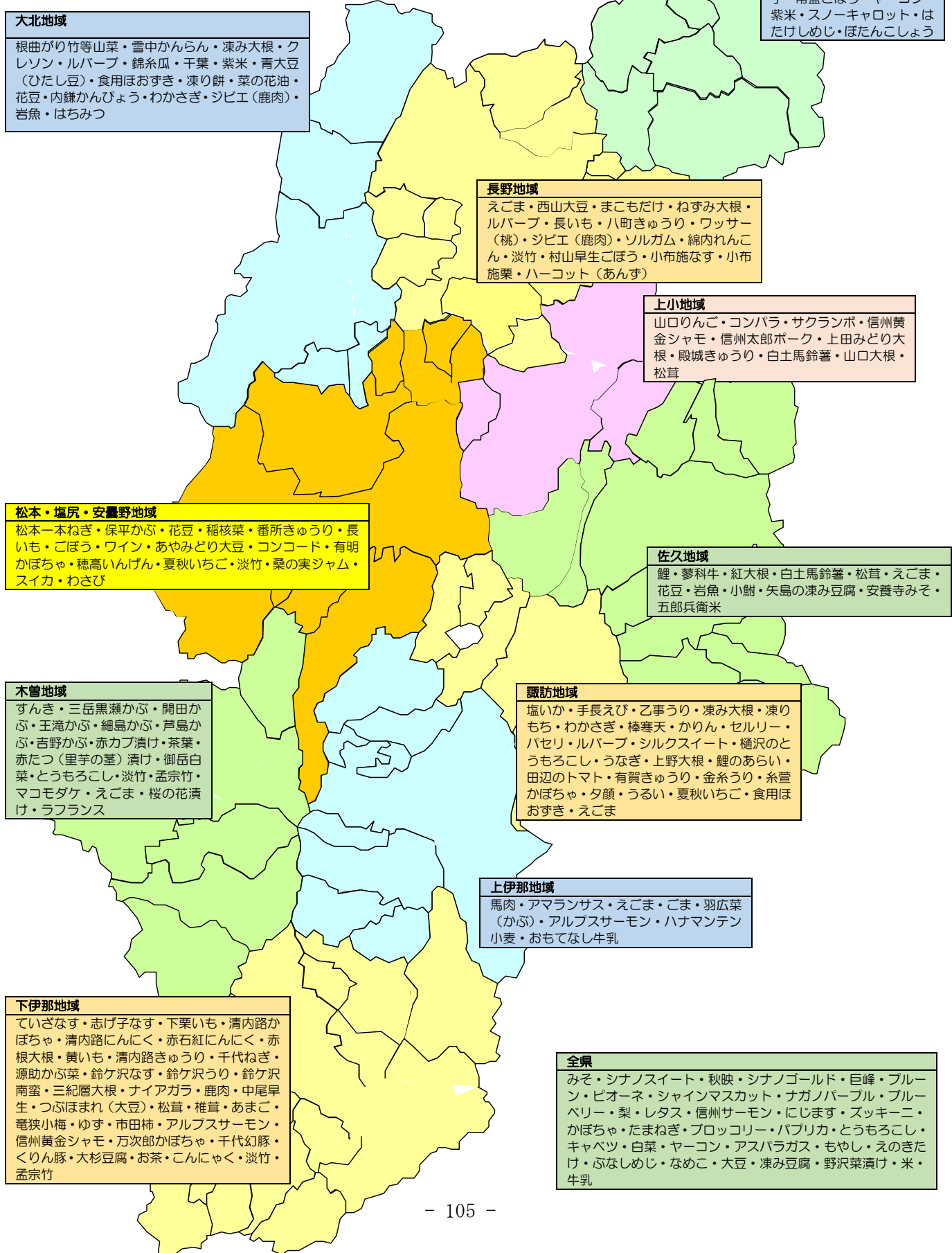
- ・食生活の改善や食文化等に対する意識の向上、
- ・地場産食材の活用割合の増加等

食育推進基本計画の目標達成(令和7年度)を目指す

出典：農林水産省

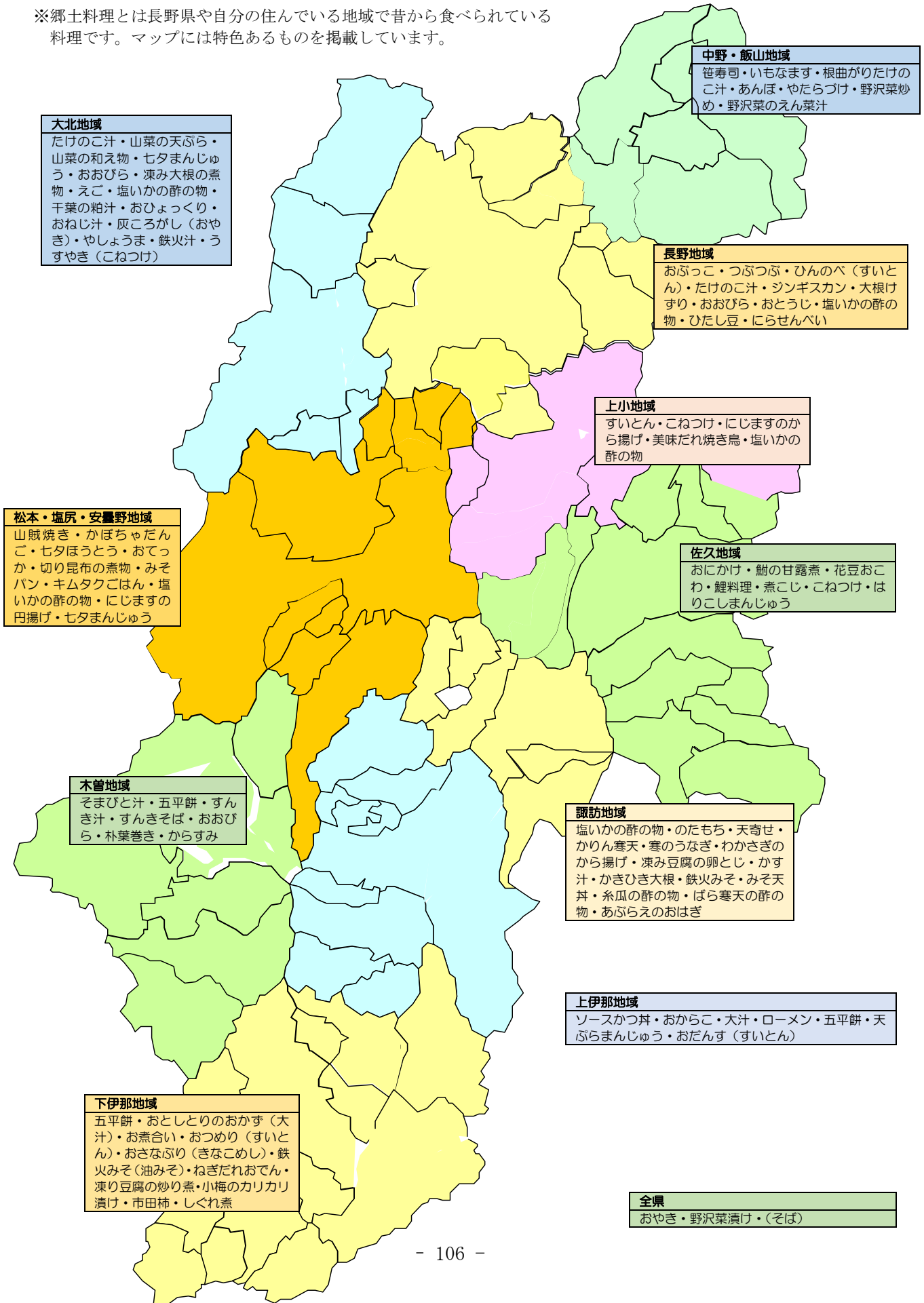
給食で使える地場産物マップ

※地場産物とは長野県や自分の住んでいる地域の食材のことです。
マップには特色あるものを掲載しています。



給食で使える郷土料理マップ

※郷土料理とは長野県や自分の住んでいる地域で昔から食べられている料理です。マップには特色あるものを掲載しています。



10 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ますが、文部科学省では「学校給食費等の徴収に関する公会計化等の推進について」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。

※「学校給食費等の徴収に関する公会計化等の推進について（通知）」（令和元年7月31日 元文科初第561号）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（https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1419091.htm）（市町村（学校組合）教育委員会及び市町村長へは令和元年8月1日情報提供済）

学校給食費会計は、P T A会費会計、教材費会計その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、給食費は全て児童生徒に学校給食として還元する必要があるため、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。

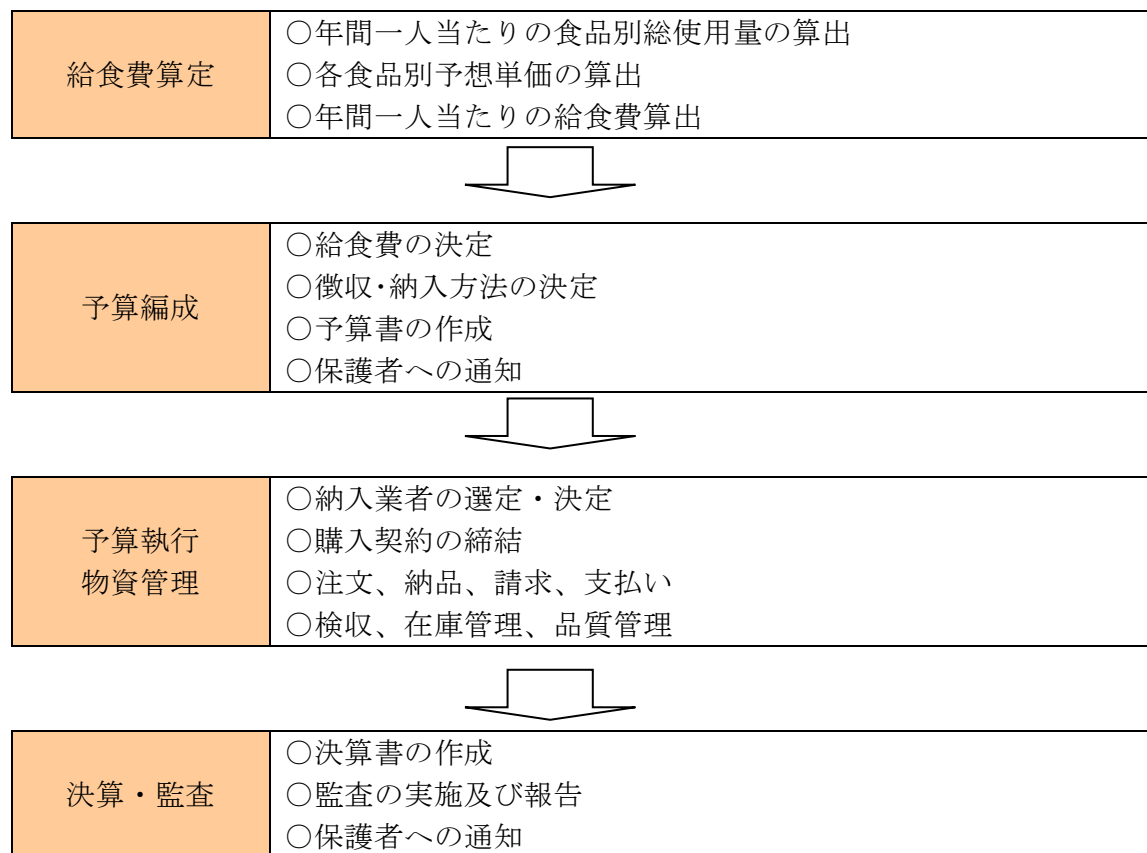
10-1 会計処理上の留意点

- (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。

<自己検査の実施>

別紙「学校給食の適正な運営における留意事項」（平成18年7月28日長野県教育委員会教育長通知）「給食費会計処理の自己点検表」に基づき、適正な処理がされているか定期的に確認を行います。

10-2 給食会計事務の流れ



10-3 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>

- ・前年度の使用食品の種類及び使用頻度
- ・前年度の使用食品の食品別年間平均購入単価
- ・過去数年間の食品価格の動向
- ・統計機関による食品等の物価指数
- ・年間給食実施予定(学校行事予定)
- ・主食・牛乳等の価格の動向
- ・使用食品の廃棄量

(1) 年間1人当たり食品分類別使用量及び金額の算出

ア 実施献立から、食品の購入量・購入金額を日計表に集計して月間計を算出する。

(日計表)

食品	購入日 食品名		4月○日	○日	30日	月計	月平均単価	備考
			穀類	米	購入量 Kg	90	110	
金額 円	31,500	38,500			45,500	115,500	□□円	

イ 購入量及び金額の1年間分を集計し、年間購入金額を購入量で除して、各食品分類別のkg(100g)当たり平均購入単価を算出する。

(年計表)

食品	購入月 食品名		4月計	○月計	3月計	年間計	年平均単価	備考
			穀類	米	購入量 Kg	330	500	
金額 円	115,500	175,000			14,000	1,680,000	□□円	

ウ 使用食品の年間平均単価を算出し、食品の使用頻度、学校給食の年間計画等を勘案して、食品分類別に集計する。

(2) 児童生徒1人1食当たりの学校給食費算出の例

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

$$\text{食品構入量} \times \text{食品分類別平均単価} = \text{給食費 1食当たり単価}$$

(3) 物価動向等の反映

1食当たり単価の算出後、統計機関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。

$$\text{給食費 1食当たり単価} \times \text{物価上昇率(予想)} = \text{物価動向反映後の単価}$$

(4) 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

●学校給食費の会計処理

○児童生徒1人1食当たり給食費算出例（小学校中学年）

食品分類区分		食品構成量(g)	購入量(g)	平均単価(円)	価格(円)
主食	パン(小麦粉)	20	20	【主食価格 の算出例】 111P参照	15.87
	ご飯(米)	48	48		30.15
	ソフト麺(小麦粉)	6	6		3.67
牛乳		206	206		44.29
副食	小麦粉及びその製品	5	5	0.52	2.60
	芋及び澱粉	38	41	0.30	12.30
	砂糖類	3	3	0.38	1.14
	豆類	6	6	0.54	3.24
	豆製品類	20	20	0.54	10.80
	種実類	3.5	3.5	0.93	3.26
	緑黄色野菜	23	27	0.51	13.77
	その他の野菜	70	78	0.26	20.28
	果物類	32	38	0.57	21.66
	きのこ類	4	5	0.43	2.15
	藻類	2	2	3.52	7.04
	魚介類	16	16	1.26	20.16
	小魚類	3	3	1.11	3.33
	肉類	15	15	1.38	20.70
	卵類	6	7	0.52	3.64
	乳類	4	4	0.79	3.16
	油脂類	3	3	0.24	0.72
	調味料類	15	15	0.49	7.35
	消費税				
合計				1食当たり 単価	263.72

○主食価格の算出例

年間 216 日（パン 68 日、米飯 130 日、ソフト麺 18 日）の場合

小学校（中学年）	中学校
<p style="text-align: center;">パン代 (a + b) 15 円 87 銭</p> <p>内訳</p> <p>○パン（小麦粉 65 g） 45 円 88 銭 $45.88 \times 68 \text{ 日} \div 216 \text{ 日} \doteq 14 \text{ 円 } 44 \text{ 銭 (a)}$</p> <p>○特殊加工賃</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食パン 年 6 回 \times 4 円 = 24 円 ・混ぜ込み 年 18 回 \times 8 円 = 144 円 ・変型 年 20 回 \times 7 円 = 140 円 <hr/> <p style="text-align: right;">計 308 円</p> <p>$\Rightarrow 308 \text{ 円} \div 216 \text{ 日} \doteq 1 \text{ 円 } 43 \text{ 銭 (b)}$</p>	<p style="text-align: center;">パン代 (a + b) 17 円 23 銭</p> <p>内訳</p> <p>○パン（小麦粉 85 g） 50 円 20 銭 $50.2 \times 68 \text{ 日} \div 216 \text{ 日} \doteq 15 \text{ 円 } 80 \text{ 銭 (a)}$</p> <p>○特殊加工賃</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食パン 年 6 回 \times 4 円 = 24 円 ・混ぜ込み 年 18 回 \times 8 円 = 144 円 ・変型 年 20 回 \times 7 円 = 140 円 <hr/> <p style="text-align: right;">計 308 円</p> <p>$\Rightarrow 308 \text{ 円} \div 216 \text{ 日} \doteq 1 \text{ 円 } 43 \text{ 銭 (b)}$</p>
<p style="text-align: center;">米飯代 (a + b) 30 円 15 銭</p> <p>内訳</p> <p>○米飯（米 70 g） 48 円 62 銭 $48.62 \times 130 \text{ 日} \div 216 \text{ 日} \doteq 29 \text{ 円 } 26 \text{ 銭 (a)}$</p> <p>○特殊加工賃</p> <ul style="list-style-type: none"> ・炊き込み 年 24 回 \times 8 円 = 192 円 <p>$\Rightarrow 192 \text{ 円} \div 216 \text{ 日} \doteq 89 \text{ 銭 (b)}$</p>	<p style="text-align: center;">米飯代 (a + b) 34 円 46 銭</p> <p>内訳</p> <p>○米飯（米 100 g） 55 円 77 銭 $55.77 \times 130 \text{ 日} \div 216 \text{ 日} \doteq 33 \text{ 円 } 57 \text{ 銭 (a)}$</p> <p>○特殊加工賃</p> <ul style="list-style-type: none"> ・炊き込み 年 24 回 \times 8 円 = 192 円 <p>$\Rightarrow 192 \text{ 円} \div 216 \text{ 日} \doteq 89 \text{ 銭 (b)}$</p>
<p style="text-align: center;">ソフト麺 (a) 3 円 67 銭</p> <p>内訳</p> <p>○ソフト麺（小麦粉 75 g） 44 円 06 銭 $44.06 \times 18 \text{ 日} \div 216 \text{ 日} \doteq 3 \text{ 円 } 67 \text{ 銭 (a)}$</p>	<p style="text-align: center;">ソフト麺 (a) 4 円 12 銭</p> <p>内訳</p> <p>○ソフト麺（小麦粉 95 g） 49 円 46 銭 $49.46 \times 18 \text{ 日} \div 216 \text{ 日} \doteq 4 \text{ 円 } 12 \text{ 銭 (a)}$</p>

10-4 特別支援学校の食費算定

特別支援学校の給食・寄宿舎食にかかる費用は、就学奨励費にかかわる食費として、県立の特別支援学校は県内一律になっています。

消費税の改定など必要性が生じた際には、次年度の給食費及び寄宿舎食費の食費単価決定の基礎資料とするために、一人 1 日分の実際にかかった費用を調査し、特別支援教育課へ報告することとしています。

10-5 予算編成・執行

(1) 予算編成

学校給食を計画的に実施するためには、給食費の年間収入や支出見積りを的確に行い、予算を編成することが基本です。

また、予算の年間執行計画や月別収支計算書等を作成し、計画的な予算の執行に努めます。その際には、物価変動等に注意し、適正な執行ができるよう配慮することが必要です。

(2) 執行

年間予算を元に、月ごとの支出状況書、科目毎の予算執行状況表等を作成し、執行管理を行います。また、予算の執行状況等は定期的に学校長（所長）の決裁を受け、学校長（所長）が給食に係る予算の執行状況を把握できるようにします。

10-6 物資の購入・支払い

物資の購入は、購入伺い、発注票等によって正確かつ速やかに行うとともに、契約内容は事前に十分確認し、スムーズな調達が行われるようにしておきます。

また、支払いは、支出伺いに基づき、原則として口座振替とし、担当者が直接現金を取り扱うのは必要最少限度とします。

(1) 購入伺い

使用する物資等の金額の多少に関わらず、担当者が独断で業者と折衝して発注することは事故防止の観点からも避けなければなりません。

発注前に購入伺い等の文書により、上司の決裁を受けます。また、急な変更等があった場合など事前に決裁が受けられない場合も、必ず上司に報告し、決裁を受けておく必要があります。

(2) 発注・検収

業者への発注は口頭による発注でなく、原則として発注票で行い、検収時には発注内容と納品された食材の規格や数量が合致しているか、検収票等により十分確認します。

(3) 支払い

購入伺いと同様、必ず支出伺いによって決裁を受けた後に支出を行います。支出伺いには請求書及び検収票、納品書を添付し決裁を受けます。

決裁後は購入伺い、支出伺い及び業者からの領収書等とともに支出証拠書として保管します。

10-7 決算・監査

(1) 決算

各会計年度末には、会計年度中の全ての収入・支出の内容について、速やかに決算報告書を作成し、監査を受けます。

(2) 監査

監査の際には各会計年度における経理の執行状況等について調査し、健全な給食会計運営が維持されるようにすることが必要です。

また、監査はPTA役員等のみで行わず、会計処理知識のある者を加えたり、期間を前期後期に分け少なくとも年2回以上実施するなど、監査体制の充実を図ります。

監査終了後は速やかに保護者等に報告します。

< 監査の範囲 (例) >

- ①学校給食会計に関する帳簿、その証拠書類（徴収・物資購入・支払い関係）
- ②現金・預金の管理
- ③物資の管理（翌年度に繰越す食材一覧等）
- ④未収金及び未払い金の有無とその処理
- ⑤物資購入の発注書類、納品書 等

平成 18 年(2006 年) 7 月 28 日

18 教保 206 号教育長通知

[市町村(学校組合)教育委員会]

学校給食の適正な運営における留意事項

- 1 学校給食の運営組織、関係者の職務内容、給食費、物資の取扱い、施設設備の管理、その他学校給食運営の基本的な事項について必要な規程を市町村教育委員会において定めるとともに、学校に対して適切な指導を行うこと
 - ① 同一市町村内の同じ給食提供方式の学校間で、学校給食の運営組織や給食費会計の事務処理方法、監査方法が大きく異なることがないよう、市町村教育委員会の規則等で統一した方法を策定することが望ましいこと
 - ② 統一した規則等を策定する等の対応ができない場合には、それぞれの学校で内規を定めるよう、適切な指導を行うこと
 - ③ 学校給食の運営組織の規程、会計事務処理方法、監査方法について学校独自で既に策定している場合には、内部チェック機能が働く内容となっているか、市町村教育委員会と学校で連携の上再度見直すこと

- 2 給食費会計については特に次の事項に留意の上、校務分掌、会計事務処理方法、監査方法を明確に規定すること
 - ① 校務分掌を決めるときには、同一人が単独で、学校給食費会計の収入・支出・食材の発注・検収等全ての事務を担当することがないように、複数の職員が職務を分担するよう努めること
 - ② 学校栄養職員の本来の専門性が充分発揮されるよう、学校給食費会計の支出、物資の発注、管理等において、他の関係職員との役割分担を明確にすること
 - ③ 年間の予算額を元に、月ごとの支出状況書、科目毎の予算の執行状況表等を作成し学校長の決裁を受ける等により、学校長が定期的に給食に係る予算と執行状況を把握すること
 - ④ 監査は、PTAの役員のみで行わず、市町村教育委員会職員等会計処理と給食業務に見識のある第三者からも選任して実施すること
 - ⑤ 監査は、決算作成時だけでなく、年度中途にも実施すること

※「給食費会計処理の自己点検表」参照

給食費会計処理の自己点検表

学 校

点検日 年 月 日

点検者

項 目	内 容	はい	いいえ	着 眼 点
管理体制	給食費会計の収入・支出、物資の発注・検収は、複数の職員が分担していますか？			内部牽制・事故防止のため複数担当とすること
	給食費会計の取扱い規程等が整備されていますか？			誰が担当になってもわかるように規程を整備すること (市町村単位で作成されるとより好ましい)
	給食費会計の通帳保管者と印鑑保持者は別の人ですか？			通帳保管者と印鑑保管者は別人とすること
	給食費の支出にあたっては、納品書・請求書を添付し、決裁を受けていますか？			支払いについては内部チェックをきちんと行うこと
	給食費会計についても、給食委員会や職員会等で報告・検討していますか？			担当者1人の責任とならないよう、常に相談できる体制をとること
会計処理方法等	年度当初に科目別に予算をたてていますか？			前年度実績を参考に、支出額の適否を把握しやすい予算とすること
	定期的に支出状況を仮決算し、予算の見直しをしていますか？			給食費の支出状況を常に把握すること
	仮決算や見直しの状況を管理者に報告していますか？			担当者だけでなく管理者も給食費の支出状況を常に把握すること
	献立作成にあたっては、食材の値段、予算を常に念頭においていますか？			食材の値段の動きは常に把握すること
	食材の発注・検収の状況から、未払いがないか定期的に確認していますか？			複数職員で分担する等して内部チェックを行うこと
監査体制	監査者はPTAだけではなく、会計知識のある人が監査にあたっていますか？			会計知識のある人を一人は監査者とすること
	監査は年2回以上実施していますか？			金額が多額にのぼるため、前期後期に分けて監査することが望ましいこと
	監査書類は、支出証拠書だけでなく、発注の書類や納品書等も確認していますか？			納品等の状況から未払いがないかについても確認すること

11 提出書類・文書管理

11-1 提出書類

毎年提出する主な書類には次のものがあります。各機関からの通知を参照して作成・提出します。

月	内容	提出・照会先
6月	学校給食栄養報告書（週報） 6月期	長野県教育委員会
	学校給食における県内産・市町村内産食材利用状況調査 6月期	県農政部
7月	学校給食実施状況調査	長野県教育委員会
10月	学校給食用食材の定期点検	
10～11月	学校給食用牛乳需要見込量調査	
11月	学校給食における県内産・市町村内産食材利用状況調査 11月期	県農政部
	特定給食施設等栄養管理報告書	県保健福祉事務所・長野市保健所・松本市保健所
	学校給食栄養報告書（週報） 11月期	長野県教育委員会
年4回	基本物資需要申請書 （年間分、第1三半期分～第3三半期分）	（公財）長野県学校給食会

11-2 文書管理

業務上作成した文書は文書管理規程等により定められた期間保存します。

特に、衛生管理に関わる書類は、万が一事故が発生した場合などに原因を明らかにする際に必要な書類です。学校給食衛生管理基準等に基づき適正に作成し、保存します。

また、異動等で担当者が替わっても、円滑に業務が引き継がれるよう書類を整備し、確実に後任に引き継ぐ必要があります。

○作成・保存する文書と、保存年限（例）

分類	諸帳簿名	保存年数
栄養管理	給食日誌	5
	予定及び実施献立表	1
	家庭配布献立表	5
	給与栄養量の記録	5
	献立作成委員会等の記録	3
	食に関する指導記録	3
	アレルギー対応食に関する記録	3
	栄養報告書（週報）	3
	食育年間計画	3

● 提出書類・文書管理

分類	諸帳簿名	保存年数
物資管理	物資受入帳票	5
	検収票（簿）	5
	基本物資需要申請書	3
施設・設備管理	学校給食施設設備台帳	永年
管理・運営等	開設届、変更届、廃止届	永年
	報告書綴（控）	1
	調査統計書綴	3
衛生管理	学校給食衛生管理基準に基づく定期日常点検票（第1～8票）	1
	検収票（簿）（再掲）	5
	調理作業工程表・作業動線図	1
	実施献立表（再掲）	1
	加熱温度記録簿	1
	学校給食従事者検便検査結果	1
	学校給食従事者健康観察記録	1
	検食簿	1
	給食日誌（再掲）	5
	食品衛生監視指導票（保健所実施）	1
会計関係	給食収入・支出証拠書	5
	入札・契約関係書類	5
	発注書、納品書	1
	給食関係決算書（収支予算、収支決算）	5
	金銭出納簿（預貯金通帳、小切手帳）	5
	パン受払台帳（もしくは脱脂粉乳使用量が確認できるもの）	3
その他	関係例規	永年
	衛生管理関係通知 等	3
	給食関係通知 等	3

※諸帳簿の名称は異なる場合もあること。

※「保存年数」は、文書発生年度の翌年からの起算となるため、文書発生年度中に廃棄する文書の保存年数は「0年（もしくは1年未満）」等の表記となる。保存年数1年の文書は、その翌年度の間は保存しておく必要があるため廃棄しないよう注意すること。

コラム ◆新年度へ向けて何を引き継ぐ？

春は別れと出会いの季節です。異動内示を受け、卒業式を終え、児童生徒から惜別の言葉をもらい感慨もひとしおの時期ですが、この後に待っているのは引き継ぎ作業です。

異動となる栄養教諭等の皆様向けに、引継ぎ書類（例）を参考にお示しします。

引継書には、気が付いたこと、申し送り事項、ワンポイントアドバイスなどを入れる等、後任の方が困らないよう伝えることが大切です。

なお、献立表をはじめとした文書のすべては公文書です。異動に際し廃棄等する場合は、文書規程（保存年限等）を十分に確認してください。

《引継ぎ書類（例）》

- 前年度の献立綴り
- 給食物資業者、担当者の連絡先一覧
- 前年度の給食会計関係書類
- 給食室の備品・設備一覧
- 校内組織と給食関係部署一覧
- 食育年間計画
- 年度初めの仕事（作業）のリスト 等々…

参考資料

1 様式集

- (1) 学校給食 開設・変更・廃止届 (様式1～3) 121
- (2) 学校給食 開設・変更添付様式 (様式4) 124
- (3) 感染症・食中毒感染速報 (様式1) 125
- (4) 患者数等報告 (様式1-2) 126
- (5) 学校給食 ヒヤリハット報告書 (様式3) 127

2 関係法令等

- (1) 学校給食法 128
- (2) 学校給食法施行細則 131
- (3) 食育基本法 132
- (4) 学校給食衛生管理基準 139
- (5) 学校給食事業における労働災害の防止について 163

3 学校給食の沿革

- (1) 学校給食年表 171
- (2) 学校給食優良学校等表彰一覧 183

年 月 日	教育事務所長経由	印
-------	----------	---

学 校 給 食 廃 止 届

年 月 日

長野県教育委員会 様

教育委員会 印

学校（分校）

このたび _____ 共同調理場 において、学校給食
を下記のとおり廃止しました。

記

- 1 学校給食廃止の時期 年 月 日
- 2 学校給食廃止の事由

3 学校給食廃止の際における学校給食施設設備及び物資の処分方法

（1）施設

（2）設備

（3）物資

(様式1)

この報告様式は、①食中毒発生時 ②感染性胃腸炎の集団発生時 ③感染症情報収集システム(学校欠席者情報収集システム)を導入していない学校の報告時に使用する。

学校における感染症・食中毒発生速報(年 月 日:第 報)

学校(施設)名						
学校(施設)住所						
学校(施設)長名		電話番号				
病名 ※1						
発生年月日		年 月 日				
症状						
当該疾患患者等発生状況	学年 ()内クラス数	児童生徒数	登校している者のうち、当該疾患患者数(疑含) a	当該疾患患者の欠席者数(疑含) b	当該疾患患者数(疑含) a+b	前日の当該疾患患者数(前日のa+b)
	1()					
	2()					
	3()					
	4()					
	5()					
	6()					
	職員					
計						
置校※2 (施設)が行った措置	学級閉鎖	年 組			月 日~ 月 日	
		年 組			月 日~ 月 日	
		年 組			月 日~ 月 日	
	学年閉鎖 ※3	年			月 日~ 月 日	
	休校(園)				月 日~ 月 日	
	その他の処置					
主な緊急予防措置						
予防接種の状況						
喫食状況		<input type="checkbox"/> 給食 (<input type="checkbox"/> 自校 <input type="checkbox"/> センター)				
備考 (行事等)						

注意事項

- ※1 麻しん・結核・新型インフルエンザの発生の場合は、患者あるいは感染の疑いがある者が1名でも発生した時点で保健厚生課に報告すること。
 - 第二・三種感染症発生時(麻しん・感染性胃腸炎を除く)インフルエンザ様疾患の場合は学級閉鎖・学年閉鎖・休校の措置を行った場合に報告すること。
 - 感染性胃腸炎及び、その他の疾患については集団発生時とするが、判断に困る場合は保健厚生課に連絡すること。
- ※2 学級閉鎖等の措置を行った場合の患者数等は、当該措置がとられた直前の人数であること。
- ※3 1学年に1クラスしかないところが閉鎖した場合は学年閉鎖とする。
- ※4 保健福祉事務所(長野市にあっては長野市保健所)へもこの様式により併せて報告すること。(様式1のみ)
- ※5 「当該疾患患者等発生状況」の欄は変更してもよい。(例:特別支援学校が幼児部の欄を作成)
- ※6 新型インフルエンザの発生時(疑いを含む)、出席停止をした場合、「出席停止の児童生徒の学年別人数」及び「措置を講じた年月日」を「その他の処置」の欄に記入すること。

(様式1-2)

患者数・欠席者数及び死亡者数 (様式1に添付)

年 月 日 現在

区 分		児童生徒数	登校している者のうち、当該疾患患者数(疑含) a	当該疾患患者の欠席者数(疑含) b	当該疾患患者数(疑含) a+b	bのうち入院者数	死亡者数	備考(その他の欠席者)
学 年	学 級							
第1学年	1組							
	2組							
	3組							
	4組							
	5組							
小 計								
第2学年	1組							
	2組							
	3組							
	4組							
	5組							
小 計								
第3学年	1組							
	2組							
	3組							
	4組							
	5組							
小 計								
第4学年	1組							
	2組							
	3組							
	4組							
	5組							
小 計								
第5学年	1組							
	2組							
	3組							
	4組							
	5組							
小 計								
第6学年	1組							
	2組							
	3組							
	4組							
	5組							
小 計								
職 員								
総 計								

- (注) 1 本表は必ず別紙様式1と併せて提出すること。(保健福祉事務所へは様式1のみでよい。)
- 2 児童生徒数欄は、学校基本調査による5月1日現在の人数ではなく、記入日現在の児童生徒数を正確に把握し記入すること。
- 3 b欠席者数欄には、「別紙様式1」の病名に係る欠席者数を記入し、関係のない欠席者は除くこと。なお、関係のない欠席者数は原因別に備考欄へ記入すること。
- 4 学級欄が不足の場合(6組以上等)は、欄を追加するか、本様式を2枚作成し2枚目に学年の小計及び総計を記入すること。
- 5 学級欄は変更してもよい。(例:数字以外の学級名 特別支援学校が幼児部の欄を作成等)
- 6 学級閉鎖及び学年閉鎖の措置をとった場合は、措置を講じた学年欄及びクラス欄に○印を記入すること。

(様式3)

年 月 日

長野県教育委員会事務局
保健厚生課長 様

教育委員会名
学校名
(共同調理場名)
校長名
(所長名)

学校給食 事故等・ヒヤリハット情報提供書

報告者職・氏名	
発生日時	年 月 日 () 午前・午後 時 分頃
当該児童・生徒	小学生 ・ 中学生 ・ 高校生 ・ 特別支援 学年
発生場所	
事例の概要 (発生状況及び原因)	(行数を増やして、できるだけ詳しくご記入ください)
対応及び措置	
再発防止対策	
市町村教育委員会の対応	

○学校給食法

〔昭和二十九年六月三日法律第百六十号〕

目次

- 第一章 総則（第一条—第五条）
- 第二章 学校給食の実施に関する基本的な事項（第六条—第九条）
- 第三章 学校給食を活用した食に関する指導（第十条）
- 第四章 雑則（第十一条—第十四条）
- 附則

第一章 総則

（この法律の目的）

第一条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び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ことにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

（学校給食の目標）

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

（定義）

第三条 この法律で「学校給食」とは、前条各号に掲げる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をいう。

2 この法律で「義務教育諸学校」とは、学校教育法（昭和二十二年法律第二十六号）に規定する小学校、中学校、義務教育学校、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。

（義務教育諸学校の設置者の任務）

第四条 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。

（国及び地方公共団体の任務）

第五条 国及び地方公共団体は、学校給食の普及と健全な発達を図るよう努めなければならない。

第二章 学校給食の実施に関する基本的な事項

（二以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設）

第六条 義務教育諸学校の設置者は、その設置する義務教育諸学校の学校給食を実施するための施設として、二以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設（以下「共同調理場」という。）を設けることができる。

（学校給食栄養管理者）

第七条 義務教育諸学校又は共同調理場において学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員（第十条第三項において「学校給食栄養管理者」という。）は、教育職員免許法（昭和二十四年法律第百四十七号）第四条第二項に規定する栄養教諭の免許状を有する者又は栄養士法（昭和二十二年法律第二百四十五号）第二条第一項の規定による栄養士の免許を有する者で学校給食の実施に必要な知識若しくは経験を有するものでなければならない。

（学校給食実施基準）

第八条 文部科学大臣は、児童又は生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項（次条第一項に規定する事項を除く。）について維持されることが望ましい基準（次項において「学校給食実施基準」という。）を定めるものとする。

2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食実施基準 に照らして適切な学校給食の実施に努めるものとする。

（学校給食衛生管理基準）

第九条 文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準（以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。）を定めるものとする。

2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理 基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。

3 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基 準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講ずることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。

第三章 学校給食を活用した食に関する指導

第十条 栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。

2 栄養教諭が前項前段の指導を行うに当たっては、当該義務教育諸学 校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。

3 栄養教諭以外の学校給食栄養管理者は、栄養教諭に準じて、第一項 前段の指導を行うよう努めるものとする。この場合においては、同項後段及び前項の規定を準用する。

第四章 雑則

（経費の負担）

第十一条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運

○参考資料（関係法令等）

営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。
2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費（以下「学校給食費」という。）は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条に規定する保護者の負担とする。

（国の補助）

第十二条 国は、私立の義務教育諸学校の設置者に対し、政令で定めるところにより、予算の範囲内において、学校給食の開設に必要な施設又は設備に要する経費の一部を補助することができる。

2 国は、公立の小学校、中学校、義務教育学校又は中等教育学校の設置者が、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条に規定する保護者（以下この項において「保護者」という。）で生活保護法（昭和二十五年法律第百四十四号）第六条第二項に規定する要保護者（その児童又は生徒について、同法第十三条の規定による教育扶助で学校給食費に関するものが行われている場合の保護者である者を除く。）であるものに対して、学校給食費の全部又は一部を補助する場合には、当該設置者に対し、当分の間、政令で定めるところにより、予算の範囲内において、これに要する経費の一部を補助することができる。

（補助金の返還等）

第十三条 文部科学大臣は、前条の規定による補助金の交付の決定を受けた者が次の各号のいずれかに該当するときは、補助金の交付をやめ、又は既に交付した補助金を返還させるものとする。

- 一 補助金を補助の目的以外の目的に使用したとき。
- 二 正当な理由がなくて補助金の交付の決定を受けた年度内に補助に係る施設又は設備を設けないこととなつたとき。
- 三 補助に係る施設又は設備を、正当な理由がなくて補助の目的以外の目的に使用し、又は文部科学大臣の許可を受けないで処分したとき。
- 四 補助金の交付の条件に違反したとき。
- 五 虚偽の方法によつて補助金の交付を受け、又は受けようとしたとき。

（政令への委任）

第十四条 この法律に規定するもののほか、この法律の実施のため必要な手続その他の事項は、政令で定める。

附 則

この法律は、公布の日から施行する。

（以下、省略）

昭和 30 年 8 月 15 日
教育委員会規則第 8 号

○学校給食法施行細則

最終改正 平成 12 年 3 月 30 日教育委員会規則第 2 号

学校給食法施行規則（昭和 29 年文部省令第 24 号）第 1 条第 1 項に規定する学校給食開設の届出書には、同項各号に定めるもののほか次の各号に掲げる事項を記載するとともに、学校給食の実施に必要な施設の図面を添えなければならない。

- (1) 学校給食の実施に必要な施設の面積
- (2) 学校給食の実施に必要な設備の品目、規格及び数量

附 則

この規則は、公布の日から施行する。

附 則（昭和 35 年 4 月 1 日教育委員会規則第 3 号）

- 1 この規則は、昭和 35 年 4 月 1 日から施行する。
- 2 この規則施行の際、現にこの規則による改正前の規則の規定に基づいて提出されている申請書その他の書類は、この規則による改正後の規則の規定に基づいて提出された申請書その他の書類とみなす。
- 3 この規則施行前に、この規則による改正前の規則に基づいて調製した用紙は、この規則施行後においても当分の間、使用することができる。

附 則（平成 12 年 3 月 30 日教育委員会規則第 2 号抄）

（施行期日）

- 1 この規則は、平成 12 年 4 月 1 日から施行する。

○食育基本法

〔平成十七年六月十七日号外法律第六十三号〕

目次

前文

第一章 総則（第一条—第十五条）

第二章 食育推進基本計画等（第十六条—第十八条）

第三章 基本的施策（第十九条—第二十五条）

第四章 食育推進会議等（第二十六条—第三十三条）

附則

二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようにするとともに、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である。

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、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、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。

一方、社会経済情勢がめまぐるしく変化し、日々忙しい生活を送る中で、人々は、毎日の「食」の大切さを忘れがちである。国民の食生活においては、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩そう身志向などの問題に加え、新たな「食」の安全上の問題や、「食」の海外への依存の問題が生じており、「食」に関する情報が社会に氾はん濫する中で、人々は、食生活の改善の面からも、「食」の安全の確保の面からも、自ら「食」のあり方を学ぶことが求められている。また、豊かな緑と水に恵まれた自然の下で先人からはぐくまれてきた、地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の「食」が失われる危機にある。

こうした「食」をめぐる環境の変化の中で、国民の「食」に関する考え方を育て、健全な食生活を実現することが求められるとともに、都市と農山漁村の共生・対流を進め、「食」に関する消費者と生産者との信頼関係を構築して、地域社会の活性化、豊かな食文化の継承及び発展、環境と調和のとれた食料の生産及び消費の推進並びに食料自給率の向上に寄与することが期待されている。

国民一人一人が「食」について改めて意識を高め、自然の恩恵や「食」に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めつつ、「食」に関して信頼できる情報に基づく適切な判断を行う能力を身に付けることによって、心身の健康を増進する健全な食生活を実践するために、今こそ、家庭、学校、保育所、地域等を中心に、国民運動として、食育の推進に取り組んでいくことが、我々に課せられている課題である。さらに、食育の推進に関する我が国の取組が、海外との交流等を通じて食育に関して国際的に貢献することにつながることも期待される。

ここに、食育について、基本理念を明らかにしてその方向性を示し、国、地方公共団体及び国民の食育の推進に関する取組を総合的かつ計画的に推進するため、この法律を制定する。

第一章 総則

（目的）

第一条 この法律は、近年における国民の食生活をめぐる環境の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが緊要な課題となっていることにかんがみ、食育に関し、基本理念を定め、及び国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的とする。

（国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成）

第二条 食育は、食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資することを旨として、行われなければならない。

（食に関する感謝の念と理解）

第三条 食育の推進に当たっては、国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立っており、また、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解が深まるよう配慮されなければならない。

（食育推進運動の展開）

第四条 食育を推進するための活動は、国民、民間団体等の自発的意思を尊重し、地域の特性に配慮し、地域住民その他の社会を構成する多様な主体の参加と協力を得るものとするとともに、その連携を図りつつ、あまねく全国において展開されなければならない。

（子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割）

第五条 食育は、父母その他の保護者にあつては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあつては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。

（食に関する体験活動と食育推進活動の実践）

第六条 食育は、広く国民が家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会とあらゆる場所を利用して、食料の生産から消費等に至るまでの食に関する様々な体験活動を行うとともに、自ら食育の推進のための活動を実践することにより、食に関する理解を深めることを旨として、行われなければならない。

（伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献）

第七条 食育は、我が国の伝統のある優れた食文化、地域の特性を生かした食生活、環境と調和のとれた食料の生産とその消費等に配慮し、我が国の食料の需要及び供給の状況についての国民の理解を深めるとともに、食料の生産者と消費者との交流等を図ることにより、農山漁村の活性化と我が国の食料自給率の向上に資するよう、推進されなければならない。

（食品の安全性の確保等における食育の役割）

第八条 食育は、食品の安全性が確保され安心して消費できることが健全な食生活の基礎であることにかんがみ、食品の安全性をはじめとする食に関する幅広い情報の提供及びこれについての意見交換が、食に関する知識と理解を深め、国民の適切な食生活の実践に資することを旨として、国際的な連携を図りつつ積極的に行われなければならない。

○参考資料（関係法令等）

（国の責務）

第九条 国は、第二条から前条までに定める食育に関する基本理念（以下「基本理念」という。）にのっとり、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に策定し、及び実施する責務を有する。

（地方公共団体の責務）

第十条 地方公共団体は、基本理念にのっとり、食育の推進に関し、国との連携を図りつつ、その地方公共団体の区域の特性を生かした自主的な施策を策定し、及び実施する責務を有する。

（教育関係者等及び農林漁業者等の責務）

第十一条 教育並びに保育、介護その他の社会福祉、医療及び保健（以下「教育等」という。）に関する職務に従事する者並びに教育等に関する関係機関及び関係団体（以下「教育関係者等」という。）は、食に関する関心及び理解の増進に果たすべき重要な役割にかんがみ、基本理念にのっとり、あらゆる機会とあらゆる場所を利用して、積極的に食育を推進するよう努めるとともに、他の者の行う食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

2 農林漁業者及び農林漁業に関する団体（以下「農林漁業者等」という。）は、農林漁業に関する体験活動等が食に関する国民の関心及び理解を増進する上で重要な意義を有することにかんがみ、基本理念にのっとり、農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供し、自然の恩恵と食に関わる人々の活動の重要性について、国民の理解が深まるよう努めるとともに、教育関係者等と相互に連携して食育の推進に関する活動を行うよう努めるものとする。

（食品関連事業者等の責務）

第十二条 食品の製造、加工、流通、販売又は食事の提供を行う事業者及びその組織する団体（以下「食品関連事業者等」という。）は、基本理念にのっとり、その事業活動に関し、自主的かつ積極的に食育の推進に自ら努めるとともに、国又は地方公共団体が実施する食育の推進に関する施策その他の食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

（国民の責務）

第十三条 国民は、家庭、学校、保育所、地域その他の社会のあらゆる分野において、基本理念にのっとり、生涯にわたり健全な食生活の実現に自ら努めるとともに、食育の推進に寄与するよう努めるものとする。

（法制上の措置等）

第十四条 政府は、食育の推進に関する施策を実施するため必要な法制上又は財政上の措置その他の措置を講じなければならない。

（年次報告）

第十五条 政府は、毎年、国会に、政府が食育の推進に関して講じた施策に関する報告書を提出しなければならない。

第二章 食育推進基本計画等

（食育推進基本計画）

第十六条 食育推進会議は、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、食育推進基本計画を作成するものとする。

2 食育推進基本計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

- 一 食育の推進に関する施策についての基本的な方針
- 二 食育の推進の目標に関する事項
- 三 国民等の行う自発的な食育推進活動等の総合的な促進に関する事項
- 四 前三号に掲げるもののほか、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項

- 3 食育推進会議は、第一項の規定により食育推進基本計画を作成したときは、速やかにこれを農林水産大臣に報告し、及び関係行政機関の長に通知するとともに、その要旨を公表しなければならない。
- 4 前項の規定は、食育推進基本計画の変更について準用する。

（都道府県食育推進計画）

第十七条 都道府県は、食育推進基本計画を基本として、当該都道府県の区域内における食育の推進に関する施策についての計画（以下「都道府県食育推進計画」という。）を作成するよう努めなければならない。

- 2 都道府県（都道府県食育推進会議が置かれている都道府県にあっては、都道府県食育推進会議）は、都道府県食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

（市町村食育推進計画）

第十八条 市町村は、食育推進基本計画（都道府県食育推進計画が作成されているときは、食育推進基本計画及び都道府県食育推進計画）を基本として、当該市町村の区域内における食育の推進に関する施策についての計画（以下「市町村食育推進計画」という。）を作成するよう努めなければならない。

- 2 市町村（市町村食育推進会議が置かれている市町村にあっては、市町村食育推進会議）は、市町村食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

第三章 基本的施策

（家庭における食育の推進）

第十九条 国及び地方公共団体は、父母その他の保護者及び子どもの食に対する関心及び理解を深め、健全な食習慣の確立に資するよう、親子で参加する料理教室その他の食事についての望ましい習慣を学びながら食を楽しむ機会の提供、健康美に関する知識の啓発その他の適切な栄養管理に関する知識の普及及び情報の提供、妊産婦に対する栄養指導又は乳幼児をはじめとする子どもを対象とする発達段階に応じた栄養指導その他の家庭における食育の推進を支援するために必要な施策を講ずるものとする。

（学校、保育所等における食育の推進）

第二十条 国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩そう身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

（地域における食生活の改善のための取組の推進）

第二十一条 国及び地方公共団体は、地域において、栄養、食習慣、食料の消費等に関する食生活の改善を推進し、生活習慣病を予防して健康を増進するため、健全な食生活に関する指針の策定及び普及啓発、地域における食育の推進に関する専門的知識を有する者の養成及び資質の向上並びにその活用、保健所、市町村保健センター、医療機関等における食育に関する普及及び啓発活動の推進、医学教育等における食育に関する指導の充実、食品関連事業者等が行う食育の推進のための活動への支援等必要な施策を講ずるものとする。

○参考資料（関係法令等）

（食育推進運動の展開）

第二十二条 国及び地方公共団体は、国民、教育関係者等、農林漁業者等、食品関連事業者等その他の事業者若しくはその組織する団体又は消費生活の安定及び向上等のための活動を行う民間の団体が自発的に行う食育の推進に関する活動が、地域の特性を生かしつつ、相互に緊密な連携協力を図りながらあまねく全国において展開されるようにするとともに、関係者相互間の情報及び意見の交換が促進されるよう、食育の推進に関する普及啓発を図るための行事の実施、重点的かつ効果的に食育の推進に関する活動を推進するための期間の指定その他必要な施策を講ずるものとする。

2 国及び地方公共団体は、食育の推進に当たっては、食生活の改善のための活動その他の食育の推進に関する活動に携わるボランティアが果たしている役割の重要性にかんがみ、これらのボランティアとの連携協力を図りながら、その活動の充実が図られるよう必要な施策を講ずるものとする。

（生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等）

第二十三条 国及び地方公共団体は、生産者と消費者との間の交流の促進等により、生産者と消費者との信頼関係を構築し、食品の安全性の確保、食料資源の有効な利用の促進及び国民の食に対する理解と関心の増進を図るとともに、環境と調和のとれた農林漁業の活性化に資するため、農林水産物の生産、食品の製造、流通等における体験活動の促進、農林水産物の生産された地域内の学校給食等における利用その他のその地域内における消費の促進、創意工夫を生かした食品廃棄物の発生の抑制及び再生利用等必要な施策を講ずるものとする。

（食文化の継承のための活動への支援等）

第二十四条 国及び地方公共団体は、伝統的な行事や作法と結びついた食文化、地域の特色ある食文化等我が国の伝統のある優れた食文化の継承を推進するため、これらに関する啓発及び知識の普及その他の必要な施策を講ずるものとする。

（食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進）

第二十五条 国及び地方公共団体は、すべての世代の国民の適切な食生活の選択に資するよう、国民の食生活に関し、食品の安全性、栄養、食習慣、食料の生産、流通及び消費並びに食品廃棄物の発生及びその再生利用の状況等について調査及び研究を行うとともに、必要な各種の情報の収集、整理及び提供、データベースの整備その他食に関する正確な情報を迅速に提供するために必要な施策を講ずるものとする。

2 国及び地方公共団体は、食育の推進に資するため、海外における食品の安全性、栄養、食習慣等の食生活に関する情報の収集、食育に関する研究者等の国際的交流、食育の推進に関する活動についての情報交換その他国際交流の推進のために必要な施策を講ずるものとする。

第四章 食育推進会議等

（食育推進会議の設置及び所掌事務）

第二十六条 農林水産省に、食育推進会議を置く。

2 食育推進会議は、次に掲げる事務をつかさどる。

- 一 食育推進基本計画を作成し、及びその実施を推進すること。
- 二 前号に掲げるもののほか、食育の推進に関する重要事項について審議し、及び食育の推進に関する施策の実施を推進すること。

（組織）

第二十七条 食育推進会議は、会長及び委員二十五人以内をもって組織する。

（会長）

第二十八条 会長は、農林水産大臣をもって充てる。

- 2 会長は、会務を総理する。
- 3 会長に事故があるときは、あらかじめその指名する委員がその職務を代理する。

（委員）

第二十九条 委員は、次に掲げる者をもって充てる。

- 一 農林水産大臣以外の国务大臣のうちから、農林水産大臣の申出により、内閣総理大臣が指定する者
 - 二 食育に関して十分な知識と経験を有する者のうちから、農林水産大臣が任命する者
- 2 前項第二号の委員は、非常勤とする。

（委員の任期）

第三十条 前条第一項第二号の委員の任期は、二年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

- 2 前条第一項第二号の委員は、再任されることができる。

（政令への委任）

第三十一条 この章に定めるもののほか、食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、政令で定める。

（都道府県食育推進会議）

第三十二条 都道府県は、その都道府県の区域における食育の推進に関して、都道府県食育推進計画の作成及びその実施の推進のため、条例で定めるところにより、都道府県食育推進会議を置くことができる。

- 2 都道府県食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、都道府県の条例で定める。

（市町村食育推進会議）

第三十三条 市町村は、その市町村の区域における食育の推進に関して、市町村食育推進計画の作成及びその実施の推進のため、条例で定めるところにより、市町村食育推進会議を置くことができる。

- 2 市町村食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、市町村の条例で定める。

附 則

（施行期日）

第一条 この法律は、公布の日から起算して一月を超えない範囲内において政令で定める日から施行する。

〔平成一七年七月政令二三五号により、平成一七・七・一五から施行〕

（内閣府設置法の一部改正）

第二条 内閣府設置法の一部を次のように改正する。

〔次のよう略〕

附 則〔平成二一年六月五日法律第四九号抄〕

（施行期日）

第一条 この法律は、消費者庁及び消費者委員会設置法（平成二十一年法律第四十八号）の施行の日〔平成二一年九月一日〕から施行する。〔後略〕

附 則〔平成二七年九月一日法律第六六号抄〕

（施行期日）

第一条 この法律は、平成二十八年四月一日から施行する。ただし、次の各号に掲げ

○参考資料（関係法令等）

る規定は、当該各号に定める日から施行する。

- 一 附則第七条の規定 公布の日
- 二 〔略〕

（食育基本法の一部改正に伴う経過措置）

第四条 この法律の施行の際現に第二十五条の規定による改正前の食育基本法第二十六条第一項の規定により置かれている食育推進会議は、第二十五条の規定による改正後の食育基本法第二十六条第一項の規定により置かれる食育推進会議となり、同一性をもって存続するものとする。

（政令への委任）

第七条 附則第二条から前条までに定めるもののほか、この法律の施行に関し必要な経過措置は、政令で定める。

○学校給食衛生管理基準

〔平成二十一年三月三十一日号外文部科学省告示第六十四号〕

学校給食法（昭和二十九年法律第百六十号）第九条第一項の規定に基づき、学校給食衛生管理基準を次のように定め、平成二十一年四月一日から施行する。

第1 総則

- 1 学校給食を実施する都道府県教育委員会及び市区町村教育委員会（以下「教育委員会」という。）、附属学校を設置する国立大学法人及び私立学校の設置者（以下「教育委員会等」という。）は、自らの責任において、必要に応じて、保健所の協力、助言及び援助（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）に定める食品衛生監視員による監視指導を含む。）を受けつつ、HACCP（コーデックス委員会（国連食糧農業機関／世界保健機関合同食品規格委員会）総会において採択された「危害分析・重要管理点方式とその適用に関するガイドライン」に規定されたHACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）をいう。）の考え方に基づき単独調理場、共同調理場（調理等の委託を行う場合を含む。以下「学校給食調理場」という。）並びに共同調理場の受配校の施設及び設備、食品の取扱い、調理作業、衛生管理体制等について実態把握に努め、衛生管理上の問題がある場合には、学校医又は学校薬剤師の協力を得て速やかに改善措置を図ること。

第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

- 1 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。
 - (1) 学校給食施設
 - ① 共通事項
 - 一 学校給食施設は、衛生的な場所に設置し、食数に適した広さとする。また、随時施設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、施設の新增築、改築、修理その他の必要な措置を講じること。
 - 二 学校給食施設は、別添の「学校給食施設の区分」に従い区分することとし、調理場（学校給食調理員が調理又は休憩等を行う場所であって、別添中区分の欄に示す「調理場」をいう。以下同じ。）は、二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域（それぞれ別添中区分の欄に示す「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域（事務室等を除く。）」をいう。以下同じ。）に部屋単位で区分すること。ただし、洗浄室は、使用状況に応じて汚染作業区域又は非汚染作業区域に区分することが適当であることから、別途区分すること。また、検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域並びに更衣休憩にあてる区域及び前室に区分するよう努めること。
 - 三 ドライシステムを導入するよう努めること。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。
 - 四 作業区域（別添中区分の欄に示す「作業区域」をいう。以下同じ。）の外部に開放される箇所にはエアカーテンを備えるよう努めること。
 - 五 学校給食施設は、設計段階において保健所及び学校薬剤師等の助言を受けるとともに、栄養教諭又は学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）その他の関係者の意見を取り入れ整備すること。

○参考資料（関係法令等）

②作業区域内の施設

- 一 食品を取り扱う場所（作業区域のうち洗浄室を除く部分をいう。以下同じ。）は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするよう努めること。
- 二 食品の保管室は、専用であること。また、衛生面に配慮した構造とし、食品の搬入及び搬出に当たって、調理室を経由しない構造及び配置とすること。
- 三 外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けること。
- 四 排水溝は、詰まり又は逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造及び配置とすること。
- 五 釜周りの排水が床面に流れない構造とすること。
- 六 配膳室は、外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分すること。また、その出入口には、原則として施錠設備を設けること。

③その他の区域の施設

- 一 廃棄物（調理場内で生じた廃棄物及び返却された残菜をいう。以下同じ。）の保管場所は、調理場外の適切な場所に設けること。
- 二 学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とすること。また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3m以上離れた場所に設けるよう努めること。さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること。

(2) 学校給食設備

①共通事項

- 一 機械及び機器については、可動式にするなど、調理過程に合った作業動線となるよう配慮した配置であること。
- 二 全ての移動性の器具及び容器は、衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。
- 三 給水給湯設備は、必要な数を使用に便利な位置に設置し、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式等であること。
- 四 共同調理場においては、調理した食品を調理後2時間以内に給食できるようにするための配送車を必要台数確保すること。

②調理用の機械、機器、器具及び容器

- 一 食肉類、魚介類、卵、野菜類、果実類等食品の種類ごとに、それぞれ専用に調理用の器具及び容器を備えること。また、それぞれの調理用の器具及び容器は、下処理用、調理用、加熱調理済食品用等調理の過程ごとに区別すること。
- 二 調理用の機械、機器、器具及び容器は、洗浄及び消毒ができる材質、構造であり、衛生的に保管できるものであること。また、食数に適した大きさと数量を備えること。
- 三 献立及び調理内容に応じて、調理作業の合理化により衛生管理を充実するため、焼き物機、揚げ物機、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理機等の調理用の機械及び機器を備えるよう努めること。

③シンク

- 一 シンクは、食数に応じてゆとりのある大きさ、深さであること。また、下処理室における加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び器具の洗浄に用いるシンクは別々に設置するとともに、三槽式構造とすること。さらに、調理室においては、食品用及び器具等の洗浄用のシンクを共用しないこと。あわせて、その他の用途用のシンクについても相互汚染しないよう努めること。

④冷蔵及び冷凍設備

- 一 冷蔵及び冷凍設備は、食数に応じた広さがあるものを原材料用及び調理用等に整備し、共用を避けること。

⑤温度計及び湿度計

- 一 調理場内の適切な温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計及び湿度計を備えること。また、冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒庫その他のために、適切な場所に正確な温度計を備えること。

⑥廃棄物容器等

- 一 ふた付きの廃棄物専用の容器を廃棄物の保管場所に備えること。
- 二 調理場には、ふた付きの残菜入れを備えること。

⑦学校給食従事者専用手洗い設備等

- 一 学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、便所の個室に設置するとともに、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。
- 二 肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式、足踏み式又は自動式等の温水に対応した方式であること。
- 三 学校食堂等に、児童生徒等の手洗い設備を設けること。

(3) 学校給食施設及び設備の衛生管理

- 一 学校給食施設及び設備は、清潔で衛生的であること。
- 二 冷蔵庫、冷凍庫及び食品の保管室は、整理整頓すること。また、調理室には、調理作業に不必要な物品等を置かないこと。
- 三 調理場は、換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つよう努めること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度並びに冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度は毎日記録すること。
- 四 調理場内の温度計及び湿度計は、定期的に検査を行うこと。
- 五 調理場の給水、排水、採光、換気等の状態を適正に保つこと。また、夏期の直射日光を避ける設備を整備すること。
- 六 学校給食施設及び設備は、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の侵入及び発生を防止するため、侵入防止措置を講じること。また、ねずみ及び衛生害虫の発生状況を1ヶ月に1回以上点検し、発生を確認したときには、その都度駆除をすることとし、必要な場合には、補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等を行い、その結果を記録すること。なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。さらに、学校給食従事者専用の便所については、特に衛生害虫に注意すること。
- 七 学校給食従事者専用の便所には、専用の履物を備えること。また、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
- 八 学校給食従事者専用手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等衛生器具を常備すること。また、布タオルの使用は避けること。さらに、前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備すること。
- 九 食器具、容器及び調理用の器具は、使用后、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管すること。また、フードカッター、野菜切り機等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥させること。さらに、下処理室

○参考資料（関係法令等）

及び調理室内における機械、容器等の使用後の洗浄及び消毒は、全ての食品が下処理室及び調理室から搬出された後に行うよう努めること。

十 天井の水滴を防ぐとともに、かびの発生の防止に努めること。

十一 床は破損箇所がないよう管理すること。

十二 清掃用具は、整理整頓し、所定の場所に保管すること。また、汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避けること。

- 2 学校薬剤師等の協力を得て（1）の各号に掲げる事項について、毎学年1回定期的に、（2）及び（3）の各号に掲げる事項については、毎学年3回定期的に、検査を行い、その実施記録を保管すること。

第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

- 1 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

（1）献立作成

一 献立作成は、学校給食施設及び設備並びに人員等の能力に応じたものとともに、衛生的な作業工程及び作業動線となるよう配慮すること。

二 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等については、細菌の増殖等が起こらないように配慮すること。

三 保健所等から情報を収集し、地域における感染症、食中毒の発生状況に配慮すること。

四 献立作成委員会を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。

五 統一献立（複数の学校で共通して使用する献立をいう。）を作成するに当たっては、食品の品質管理又は確実な検収を行う上で支障を来すことがないように、一定の地域別又は学校種別等の単位に分けること等により適正な規模での作成に努めること。

（2）学校給食用食品の購入

①共通事項

一 学校給食用食品（以下「食品」という。）の購入に当たっては、食品選定のための委員会等を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。また、必要に応じて衛生管理に関する専門家の助言及び協力を受けられるような仕組みを整えること。

二 食品の製造を委託する場合には、衛生上信用のおける製造業者を選定すること。また、製造業者の有する設備、人員等から見た能力に応じた委託とすることとし、委託者において、随時点検を行い、記録を残し、事故発生の防止に努めること。

②食品納入業者

一 保健所等の協力を得て、施設の衛生面及び食品の取扱いが良好で衛生上信用のおける食品納入業者を選定すること。

二 食品納入業者又は納入業者の団体等との間に連絡会を設け、学校給食の意義、役割及び衛生管理の在り方について定期的な意見交換を行う等により、食品納入業者の衛生管理の啓発に努めること。

三 売買契約に当たって、衛生管理に関する事項を取り決める等により、業者の検便、衛生環境の整備等について、食品納入業者に自主的な取組を促すこと。

四 必要に応じて、食品納入業者の衛生管理の状況を確認すること。

五 原材料及び加工食品について、製造業者若しくは食品納入業者等が定期的
に実施する微生物及び理化学検査の結果、又は生産履歴等を提出させること。ま
た、検査等の結果については、保健所等への相談等により、原材料として不適
と判断した場合には、食品納入業者の変更等適切な措置を講じること。さらに、
検査結果を保管すること。

③食品の選定

- 一 食品は、過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選定するよ
う配慮すること。また、有害なもの又はその疑いのあるものは避けること。
- 二 有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物
が添加された食品、又は内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販
売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品につ
いては使用しないこと。また、可能な限り、使用原材料の原産国についての記
述がある食品を選定すること。
- 三 保健所等から情報提供を受け、地域における感染症、食中毒の発生状況に応
じて、食品の購入を考慮すること。

(3) 食品の検収・保管等

- 一 検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立会い、品名、数量、
納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋
の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限
又は賞味期限、製造年月日、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行
っていたかどうかを含む。）、年月日表示、ロット（一の製造期間内に一連の製
造工程により均質性を有するように製造された製品の一群をいう。以下同じ。）
番号その他のロットに関する情報について、毎日、点検を行い、記録すること。
また、納入業者から直接納入する食品の検収は、共同調理場及び受配校におい
て適切に分担し実施するとともに、その結果を記録すること。
- 二 検収のために必要な場合には、検収責任者の勤務時間を納入時間に合わせて
割り振ること。
- 三 食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として、当日搬入するとともに、一回で
使い切る量を購入すること。また、当日搬入できない場合には、冷蔵庫等で適
切に温度管理するなど衛生管理に留意すること。
- 四 納入業者から食品を納入させるに当たっては、検収室において食品の受け渡
しを行い、下処理室及び調理室に立ち入らせないこと。
- 五 食品は、検収室において、専用の容器に移し替え、下処理室及び食品の保管
室にダンボール等を持ち込まないこと。また、検収室内に食品が直接床面に接
触しないよう床面から 60 cm 以上の高さの置台を設けること。
- 六 食品を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類
ごとに区分して専用の容器で保管する等により、原材料の相互汚染を防ぎ、衛
生的な管理を行うこと。また、別紙「学校給食用食品の原材料、製品等の保存
基準」に従い、棚又は冷蔵冷凍設備に保管すること。
- 七 牛乳については、専用の保冷库等により適切な温度管理を行い、新鮮かつ良
好なものが飲用に供されるよう品質の保持に努めること。
- 八 泥つきの根菜類等の処理は、検収室で行い、下処理室を清潔に保つこと。

(4) 調理過程

①共通事項

- 一 給食の食品は、原則として、前日調理を行わず、全てその日に学校給食調理
場で調理し、生で食用する野菜類、果実類等を除き、加熱処理したものを給食

○参考資料（関係法令等）

すること。また、加熱処理する食品については、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分間以上）又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録すること。さらに、中心温度計については、定期的に検査を行い、正確な機器を使用すること。

二 野菜類の使用については、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理すること。また、教育委員会等において、生野菜の使用に当たっては、食中毒の発生状況、施設及び設備の状況、調理過程における二次汚染防止のための措置、学校給食調理員の研修の実施、管理運営体制の整備等の衛生管理体制の実態、並びに生野菜の食生活に果たす役割等を踏まえ、安全性を確認しつつ、加熱調理の有無を判断すること。さらに、生野菜の使用に当たっては、流水で十分洗浄し、必要に応じて、消毒するとともに、消毒剤が完全に洗い落とされるまで流水で水洗いすること。

三 和えもの、サラダ等の料理の混ぜ合わせ、料理の配食及び盛りつけに際しては、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、料理に直接手を触れないよう調理すること。

四 和えもの、サラダ等については、各食品を調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に注意し、冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行うこと。また、やむを得ず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1 mg/L以上であることを確認し、確認した数値及び時間を記録すること。さらに、和える時間を配食の直前にするなど給食までの時間の短縮を図り、調理終了時に温度及び時間を記録すること。

五 マヨネーズは、つぐらないこと。

六 缶詰は、缶の状態、内壁塗装の状態等を注意すること。

②使用水の安全確保

一 使用水は、学校環境衛生基準（平成二十一年文部科学省告示第六十号）に定める基準を満たす飲料水を使用すること。また、毎日、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1 mg/L以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査を実施し、その結果を記録すること。

二 使用水について使用に不適な場合は、給食を中止し速やかに改善措置を講じること。また、再検査の結果使用した場合は、使用した水1 Lを保存食用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。

三 貯水槽を設けている場合は、専門の業者に委託する等により、年1回以上清掃すること。また、清掃した証明書等の記録は1年間保管すること。

③二次汚染の防止

一 献立ごとに調理作業の手順、時間及び担当者を示した調理作業工程表並びに食品の動線を示した作業動線図を作成すること。また、調理作業工程表及び作業動線図を作業前に確認し、作業に当たること。

二 調理場における食品及び調理用の器具及び容器は、床面から60 cm以上の高さの置台の上に置くこと。

三 食肉、魚介類及び卵は、専用の容器、調理用の機器及び器具を使用し、他の食品への二次汚染を防止すること。

四 調理作業中の食品並びに調理用の機械、機器、器具及び容器の汚染の防止の徹底を図ること。また、包丁及びまな板類については食品別及び処理別の使い分けの徹底を図ること。

- 五 下処理後の加熱を行わない食品及び加熱調理後冷却する必要のある食品の保管には、原材料用冷蔵庫は使用しないこと。
 - 六 加熱調理した食品を一時保存する場合又は調理終了後の食品については、衛生的な容器にふたをして保存するなど、衛生的な取扱いを行い、他からの二次汚染を防止すること。
 - 七 調理終了後の食品は、素手でさわらないこと。
 - 八 調理作業時には、ふきんは使用しないこと。
 - 九 エプロン、履物等は、色分けする等により明確に作業区分ごとに使い分けること。また、保管の際は、作業区分ごとに洗浄及び消毒し、翌日までに乾燥させ、区分して保管するなど、衛生管理に配慮すること。
- ④食品の適切な温度管理等
- 一 調理作業時においては、調理室内の温度及び湿度を確認し、その記録を行うこと。また、換気を行うこと。
 - 二 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。また、冷蔵保管及び冷凍保管する必要のある食品は常温放置しないこと。
 - 三 加熱調理後冷却する必要のある食品については、冷却機等を用いて温度を下げ、調理用冷蔵庫で保管し、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くすること。また、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度及び時間を記録すること。
 - 四 配送及び配食に当たっては、必要に応じて保温食缶及び保冷食缶若しくは蓄冷材等を使用し、温度管理を行うこと。
 - 五 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること。また、配食の時間を毎日記録すること。さらに、共同調理場においては、調理場搬出時及び受配校搬入時の時間を毎日記録するとともに、温度を定期的に記録すること。
 - 六 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、トッピングする時期は給食までの時間が極力短くなるようにすること。
- ⑤廃棄物処理
- 一 廃棄物は、分別し、衛生的に処理すること。
 - 二 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないように管理すること。また、廃棄物のための容器は、作業終了後速やかに清掃し、衛生上支障がないように保持すること。
 - 三 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。
 - 四 廃棄物は、作業区域内に放置しないこと。
 - 五 廃棄物の保管場所は、廃棄物の搬出後清掃するなど、環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。
- (5) 配送及び配食
- ①配送
- 一 共同調理場においては、容器、運搬車の設備の整備に努め、運搬途中の塵埃等による調理済食品等の汚染を防止すること。また、調理済食品等が給食されるまでの温度の管理及び時間の短縮に努めること。
- ②配食等
- 一 配膳室の衛生管理に努めること。
 - 二 食品を運搬する場合は、容器にふたをすること。
 - 三 パンの容器、牛乳等の瓶その他の容器等の汚染に注意すること。
 - 四 はし等を児童生徒の家庭から持参させる場合は、不衛生にならないよう指導すること。

○参考資料（関係法令等）

五 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員については、毎日、下痢、発熱、腹痛等の有無その他の健康状態及び衛生的な服装であることを確認すること。また、配食前、用便後の手洗いを励行させ、清潔な手指で食器及び食品を扱うようにすること。

六 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、その食器具を返却すること。また、嘔吐物は、調理室には返却しないこと。

（6）検食及び保存食等

①検食

一 検食は、学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行うこと。また、異常があった場合には、給食を中止するとともに、共同調理場の受配校においては、速やかに共同調理場に連絡すること。

二 検食に当たっては、食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか、調理過程において加熱及び冷却処理が適切に行われているか、食品の異味、異臭その他の異常がないか、一食分としてそれぞれの食品の量が適当か、味付け、香り、色彩並びに形態等が適切か、及び、児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか確認すること。

三 検食を行った時間、検食者の意見等検食の結果を記録すること。

②保存食

一 保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に -20°C 以下で2週間以上保存すること。また、納入された食品の製造年月日若しくはロットが違う場合又は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。

二 原材料は、洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。ただし、卵については、全て割卵し、混合したものから50g程度採取し保存すること。

三 保存食については、原材料、加工食品及び調理済食品が全て保管されているか並びに廃棄した日時を記録すること。

四 共同調理場の受配校に直接搬入される食品についても共同調理場で保存すること。また、複数の業者から搬入される食品については、各業者ごとに保存すること。

五 児童生徒の栄養指導及び盛りつけの目安とする展示食を保存食と兼用しないこと。

③残食及び残品

一 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。

二 パン、牛乳、おかず等の残品は、全てその日のうちに処分し、翌日に繰り越して使用しないこと。

2 学校薬剤師等の協力を得て1の各号に掲げる事項について、毎学年1回（（3）、（4）②及び（6）①、②にあつては毎学年3回）、定期的に検査を行い、その実施記録を保管すること。

第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

1 衛生管理体制に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

(1) 衛生管理体制

- 一 学校給食調理場においては、栄養教諭等を衛生管理責任者として定めること。ただし、栄養教諭等が現にいない場合は、調理師資格を有する学校給食調理員等を衛生管理責任者として定めること。
- 二 衛生管理責任者は、施設及び設備の衛生、食品の衛生及び学校給食調理員の衛生の日常管理等に当たること。また、調理過程における下処理、調理、配送等の作業工程を分析し、各工程において清潔かつ迅速に加熱及び冷却調理が適切に行われているかを確認し、その結果を記録すること。
- 三 校長又は共同調理場の長（以下「校長等」という。）は、学校給食の衛生管理について注意を払い、学校給食関係者に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮すること。
- 四 校長等は、学校保健委員会等を活用するなどにより、栄養教諭等、保健主事、養護教諭等の教職員、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長等の専門家及び保護者が連携した学校給食の衛生管理を徹底するための体制を整備し、その適切な運用を図ること。
- 五 校長等は、食品の検収等の日常点検の結果、異常の発生が認められる場合、食品の返品、献立の一部又は全部の削除、調理済食品の回収等必要な措置を講じること。
- 六 校長等は、施設及び設備等の日常点検の結果、改善が必要と認められる場合、必要な応急措置を講じること。また、改善に時間を要する場合、計画的な改善を行うこと。
- 七 校長等は、栄養教諭等の指導及び助言が円滑に実施されるよう、関係職員の意味疎通等に配慮すること。
- 八 教育委員会等は、栄養教諭等の衛生管理に関する専門性の向上を図るため、新規採用時及び経験年数に応じた研修その他の研修の機会が確保されるよう努めること。
- 九 教育委員会等は、学校給食調理員を対象とした研修の機会が確保されるよう努めること。また、非常勤職員等も含め可能な限り全員が等しく研修を受講できるよう配慮すること。
- 十 教育委員会等は、設置する学校について、計画を立て、登録検査機関（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第四条第九項に規定する「登録検査機関」をいう。）等に委託するなどにより、定期的に原材料及び加工食品について、微生物検査、理化学検査を行うこと。
- 十一 調理に直接関係のない者を調理室に入れないこと。調理及び点検に従事しない者が、やむを得ず、調理室内に立ち入る場合には、食品及び器具等には触らせず、(3)三に規定する学校給食従事者の健康状態等を点検し、その状態を記録すること。また、専用の清潔な調理衣、マスク、帽子及び履物を着用させること。さらに、調理作業後の調理室等は施錠するなど適切な管理を行うこと。

(2) 学校給食従事者の衛生管理

- 一 学校給食従事者は、身体、衣服を清潔に保つこと。
- 二 調理及び配食に当たっては、せき、くしゃみ、髪の毛等が食器、食品等につかないよう専用で清潔な調理衣、エプロン、マスク、帽子、履物等を着用すること。
- 三 作業区域用の調理衣等及び履物を着用したまま便所に入らないこと。

○参考資料（関係法令等）

- 四 作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- (3) 学校給食従事者の健康管理
- 一 学校給食従事者については、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回健康診断を行うこと。また、当該健康診断を含め年3回定期的に健康状態を把握することが望ましい。
 - 二 検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型O157 その他必要な細菌等について、毎月2回以上実施すること。
 - 三 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に、感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成十年法律百十四号。以下「感染症予防法」という。）に規定する感染症又はその疑いがあるかどうか毎日点検し、これらを記録すること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関を受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示を励行させること。さらに、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止すること。
 - 四 ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された学校給食従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。また、ノロウイルスにより発症した学校給食従事者と一緒に食事を喫食する、又は、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者について速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じるよう努めること。
- (4) 食中毒の集団発生の際の措置
- 一 教育委員会等、学校医、保健所等に連絡するとともに、患者の措置に万全を期すこと。また、二次感染の防止に努めること。
 - 二 学校医及び保健所等と相談の上、医療機関を受診させるとともに、給食の停止、当該児童生徒の出席停止及び必要に応じて臨時休業、消毒その他の事後措置の計画を立て、これに基づいて食中毒の拡大防止の措置を講じること。
 - 三 校長の指導のもと養護教諭等が児童生徒の症状の把握に努める等関係職員の役割を明確にし、校内組織等に基づいて学校内外の取組体制を整備すること。
 - 四 保護者に対しては、できるだけ速やかに患者の集団発生の状況を周知させ、協力を求めること。その際、プライバシー等人権の侵害がないよう配慮すること。
 - 五 食中毒の発生原因については、保健所等に協力し、速やかに明らかとなるように努め、その原因の除去、予防に努めること。
- 2 1の(1)に掲げる事項については、毎学年1回、(2)及び(3)に掲げる事項については、毎学年3回定期的に検査を行い、その実施記録を保管すること。

第5 日常及び臨時の衛生検査

- 1 学校給食衛生管理の維持改善を図るため、次に掲げる項目について、毎日点検を行うものとする。

- (1) 学校給食の施設及び設備は、清潔で衛生的であること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度、冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度が記録されていること。
 - (2) 食器具、容器及び調理用器具は、使用后、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管されていること。また、フードカッター、ミキサー等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥されていること。
 - (3) 使用水に関しては、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1 mg/L以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査が実施され、記録されていること。
 - (4) 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないこと。
 - (5) 食品については、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限、賞味期限の異常の有無等を点検するための検収が適切に行われていること。また、それらが記録されていること。
 - (6) 食品等は、清潔な場所に食品の分類ごとに区分され衛生的な状態で保管されていること。
 - (7) 下処理、調理、配食は、作業区分ごとに衛生的に行われていること。
 - (8) 生食する野菜類及び果実類等は流水で十分洗浄されていること。また、必要に応じて消毒されていること。
 - (9) 加熱、冷却が適切に行われていること。また、加熱すべき食品は加熱されていること。さらに、その温度と時間が記録されていること。
 - (10) 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されていること。
 - (11) 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員の健康状態は良好であり、服装は衛生的であること。
 - (12) 調理終了後速やかに給食されるよう配送及び配食され、その時刻が記録されていること。さらに、給食前に責任者を定めて検食が行われていること。
 - (13) 保存食は、適切な方法で、2週間以上保存され、かつ記録されていること。
 - (14) 学校給食従事者の服装及び身体が清潔であること。また、作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒が行われていること。
 - (15) 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に感染症予防法に規定する感染症又は、その疑いがあるかどうか毎日点検し、これらが記録されていること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示が励行されていること。さらに、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事が禁止されていること。
- 2 学校給食衛生管理の維持改善を図るため、次のような場合、必要があるときは臨時衛生検査を行うものとする。
- ①感染症・食中毒の発生のおそれがあり、また、発生したとき。
 - ②風水害等により環境が不潔になり、又は汚染され、感染症の発生のおそれがあるとき。
 - ③その他必要なとき。

○参考資料（関係法令等）

また、臨時衛生検査は、その目的に即して必要な検査項目を設定し、その検査項目の実施に当たっては、定期的に行う衛生検査に準じて行うこと。

第6 雑則

- 1 本基準に基づく記録は、1年間保存すること。
- 2 クックチル方式により学校給食を提供する場合には、教育委員会等の責任において、クックチル専用の施設設備の整備、二次汚染防止のための措置、学校給食従事者の研修の実施、衛生管理体制の整備等衛生管理のための必要な措置を講じ、たうえで実施すること。

別紙 2

学校給食調理員の標準研修プログラム

学校給食調理員として、食中毒防止のための基礎的知識と日常業務に直結した衛生管理の実際を研修する。

区分	内容	ねらい
1 開講にあたって	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食の意義と学校給食調理員の役割 ・学校教育における学校給食の位置付け ・学校給食法 ・学校給食調理員の果たす役割 	<p>学校教育の一環として実施する給食の意義と学校給食調理員の職務と責任について理解する。</p> <p>学校給食の法的根拠である学校給食法について理解する。</p>
2 食中毒の基礎知識	<p>主な食中毒</p> <ul style="list-style-type: none"> ①食中毒菌の種類と特徴 ②食中毒を起こす感染症の種類と特徴 ③食中毒の発生状況 ④学校給食における食中毒発生事例 ⑤学校給食衛生管理基準 ⑥食品衛生法 	<p>主な食中毒と感染症の特徴、学校給食における食中毒の発生状況、衛生管理の徹底を図るための学校給食、学校給食衛生管理基準及び食品衛生法の規定について理解する。</p> <p>(指導者例) 都道府県衛生部局担当者 都道府県教育委員会学校給食担当者</p>
3 学校給食調理員及び施設設備の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ①学校給食調理員の衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> ・健康状態の把握 ・検便 ・服装 ・手洗いの重要性 ②施設・設備の衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> ・ドライ及びドライ運用 ・機械器具の衛生的取扱い方法 ・機械器具点検保守の方法 ・専用容器の使い分け ・洗浄・消毒の方法 	<p>学校給食調理員の健康管理、手洗いの方法、その他調理員の衛生管理の基本的事項について理解する。</p> <p>施設・設備の衛生管理（洗浄・消毒、保管）について、基本的事項を理解する。</p> <p>(指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等</p>
4 作業工程上の衛生管理と衛生検査	<ul style="list-style-type: none"> ①作業工程と作業動線 <ul style="list-style-type: none"> ・汚染作業区域・非汚染作業区域の区分け ・二次感染を防ぐ作業動線 ・下処理の方法 ・加熱調理の方法 ・使い捨て手袋の取扱い方法 ②調理室における自主衛生検査 <ul style="list-style-type: none"> ・水質検査の方法 ・簡易検査キット等により簡易検査法 ・食器類の防錆残留物・でんぶん性残留物の検査方法 	<p>二次汚染防止のために必要な知識及び作業工程表や作業動線の作成方法を理解する。</p> <p>水質検査・残留でんぷんと残留検査、簡易検査キットによる簡易検査など各種の検査方法を実習し、日常業務における異性検査の高揚、衛生管理の徹底に役立てる。</p> <p>(指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等</p>

○参考資料（関係法令等）

区分	内容	ねらい
5 衛生管理体制	学校給食の衛生管理体制 ①学校保健委員会等の役割 ②栄養教諭等の職務 ④給食主任、保健主事、養護教諭等他の教職員との連携 ⑤調理室（場）における衛生管理体制	学校における衛生管理体制や養護教諭等他の教職員と連携を理解し、学校給食調理員の役割と職務の重要性を認識する。併せて、栄養教諭等の職務を理解する。 調理室（場）における衛生管理体制の中における学校給食調理員の役割を理解する。 （指導者例） 都道府県教育委員会学校給食担当者及び校長・保健主事等
6 学校給食衛生管理基準と日常点検・定期点検	学校給食衛生管理基準 ①日常点検票 ・日常点検票の記入方法 ②食品の衛生 ・食品の選定と検収方法 ・検収表（簿）の記入方法 ・食品の保存方法 ・冷蔵庫・冷凍庫における食品の保管方法 ・冷凍食品の解凍方法と取扱い ・中心温度計の使い方 ・配食の方法と留意点 ・調理済食品の保管と配送 ③保存食と検食 ・保存食の取り方 ・保存食の保管方法 ・検食の実施方法	学校給食衛生管理基準を理解し、基準に沿って日常業務の中で果たす調理員の役割を理解する。 （指導者例） 学校薬剤師、栄養教諭等
7 食中毒防止の 実際の	食中毒の防止の実践事例紹介	先進的に行われている調理施設における食中毒防止のための工夫かい全頭区具体的事例を紹介する。 （指導者例） 校長、場長、栄養教諭等、学校給食調理員等

別紙3

定期及び日常の衛生検査の点検票

- ①「学校給食施設等定期検査票」（第1票）
- ②「学校給食設備等の衛生管理定期検査票」（第2票）
- ③「学校給食用食品の検収・保管等定期検査票」（第3票）
- ④「調理過程の定期検査票」（第4票）
- ⑤「学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票」（第5票）
- ⑥「定期検便結果処置票」（第6票）
- ⑦「学校給食における衛生管理体制定期検査票」（第7票）
- ⑧「学校給食日常点検票」（第8票）

○参考資料（関係法令等）

第 1 票 学校給食施設等定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()
 学校（調理場）名
 給食従事者：栄養教諭等 名、調理員 名
 定期検査票作成者（職・氏名）
 給食対象人員 人
 給食調理室 面積 ㎡

校長印

建物の位置・使用区分	1 位置	ア 便所、ごみ集積場等からの位置は適切であるか。 イ 校庭、道路等からはこりをかぶるおそれはないか。	A・B・C A・B・C
	2 広さ 3 使用区分	食数に適した十分な広さか。 検収、保管、下処理、調理、配膳、洗浄等は、適切に区分されているか。	A・B・C A・B・C
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>□調理場内は、別添「学校給食施設の区分」により汚染作業区域、非汚染作業区域、その他に部屋単位で区分し、作業動線が明確となっている。 □食品の保管室は専用であり、食品の搬入に当たって、調理室を経由しない構造・配置である。 □検収室は、外部からの汚染を受けないような構造である。 □配膳室は、宙下と明確に区分されている。また、施錠設備がある。</p> </div>			
建物の構造	4 床（ドライシステム）	床をぬらさないで使用しているか。	A・B・C
	5 排水溝	ア 位置、大きさは適当で、水はけは良好か。 イ 詰まりや逆流がなく、日常的に洗浄が行える構造となっているか。 ウ 釜まわりの排水が床面に流れることはないか。	A・B・C A・B・C
	6 便所	ア 給食従事者の専用便所はあるか。 イ 食品を取り扱う場所から直接出入りできないなど位置、構造はよいか。	A・B・C
建物の周囲の状況	7 排水	ア 周囲の排水はよいか。 イ 給食施設内に外部の水は流入するおそれはないか。	A・B・C A・B・C
	8 清潔	周囲は清掃しやすいか。	A・B・C
	9 廃棄物処理	調理場外に保管場所はあるか。	A・B・C
日常点検	10 日常点検	日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：不良、改造、修理を要するものに指導した事項
 直ちに改造、修理を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第2票 学校給食設備等の衛生管理定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()
 学校（調理場）名
 給食従事者：栄養教諭等 名、調理員 名
 定期検査票作成者（職・氏名） 人
 給食対象人員 人

校長印

調理室の整理整頓等	1 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないか。 2 調理室の温度と湿度が適切に保たれ、毎日記録・保存されているか。	A・B・C A・B・C
調理機器・器具とその保管状況	3 調理作業に合った動線となるよう機械・機器の配置は配慮されているか。 4 移動性の器具・容器のために保管設備が設けられているか。 5 食肉類、魚介類、野菜類等の調理のため、それぞれ専用の器具等を備えているか。また、下処理用、調理用等調理の過程ごとに区別されているか。 6 釜、焼き物機、揚げもの機、球根皮むき機、野菜切断機、冷却機や包丁等の調理機器・器具は、保守に容易な材質と構造で、常に清潔に保たれているか。また、食数に適した大きさと数量を備えているか。 7 食器具、容器や調理用器具の洗浄は、適切な方法で行われ、洗浄後の食器から残留物は検出されていないか。 8 食器具、容器や調理用器具の損傷は確認され、乾燥状態で保管されているか。 9 分解できる調理機械・機器は使用後に分解し洗浄・消毒、乾燥されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
給水設備	10 給水給湯設備は、必要な数が便利な位置にあるか。 11 給水栓は、肘等で操作できる構造となっているか。	A・B・C A・B・C
共同調理場	12 共同調理場には、調理後2時間以内に給食できるよう配送車が必要台数確保されているか。	A・B・C
シンク	13 シンクは食数に応じて、ゆとりのある大きさ、深さであるか。 14 下処理室におけるシンクは、用途別に設置され、三槽式であるか。 15 シンクは食品用と器具等の洗浄用を共用していないか。 16 排水口は飛散しない構造か。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室	17 冷蔵庫や冷凍庫は、食数に応じた広さがあるか。また、原材料用と調理用が別に整備されているか。 18 冷蔵庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。 19 冷凍庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。 20 食品の保管室の内部は常に清潔で整頓されており、温度、湿度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
温度計・湿度計	21 調理場内の温度管理のため、適切な場所に温度計・湿度計を備えているか。 22 冷蔵庫、冷凍庫の内部、食器消毒庫に温度計を備えているか。 23 温度計・湿度計は、正確か。	A・B・C A・B・C A・B・C
廃棄物容器等	24 ふた付きの廃棄物専用の容器が廃棄物保管場所に備えられているか。 25 調理場にふた付きの残菜入れが備えられているか。	A・B・C A・B・C
給食従事者の手洗い・消毒施設	26 位置（前室、便所の個室、作業区分毎、食堂等）や構造は良いか。 27 肘まで洗える広さと深さがあり、指を使わず給水できるか。 28 給水栓は温水に対応した方式か。 29 衛生的に管理され、石けん液、アルコールやペーパータオル等は常備されているか。また、布タオルの使用はなされていないか。さらに、前室には個人用爪ブラシが常備されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
便所	30 防そ、防虫の設備は良いか。 31 専用の履物を備えているか。 32 定期的に清掃、消毒は行われているか。	A・B・C A・B・C A・B・C
採光・照明・通気・照明	33 作業上適当な明るさはあるか。 34 自然換気の場合、側窓、天窓等による通風は良好であり、虫が入らないか。 35 人工換気の場合、換気扇の位置、数量、容量は適当で十分に換気されており、破損はないか。 36 夏季には直接日光がささないか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
防そ・防虫	37 防そ、防虫の設備は設けられているか。破損はないか。 38 月1回の点検や駆除を定期的に行い、その結果が記録・保存されているか。	A・B・C A・B・C
天井・床	39 天井に水滴や黒かびの発生が見られないか。 40 床に破損箇所はないか。	A・B・C A・B・C
清掃用具	41 整理整頓され、保管の状況は良いか。 42 汚染作業区域と非汚染作業区域の共用がされていないか。	A・B・C A・B・C
日常点検	43 日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第3票 学校給食用食品の検収・保管等定期検査票

検査年月日 年 月 日（ ）
 学校（調理場）名 _____
 給食従事者：栄養教諭等 名、調理員 名
 定期検査原作成者（職・氏名） _____
 給食対象人員 _____人

校長印

検収・保管等	1 検収に検収責任者が立ち会っているか。 2 食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。 3 食肉類、魚介類等生鮮食品は、一回で使いきる量を購入しているか。 4 納入業者を下処理室や調理室に立ち入らせていないか。 5 食品は検収室で専用の容器に移し替え、衛生的に保管しているか。 6 検収室では60cm以上の置台を使用しているか。 7 「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、保管されているか。 8 牛乳は、専用の保冷庫等により温度管理が行われているか。 9 託付きの根菜類等の処理は、検収室で行っているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
使用水	10 色、濁り、臭い、味に問題はないか。 11 遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。 12 使用不適水があった場合には、保存食用の冷凍庫に保存がなされているか。 13 貯水槽がある場合には、年1回以上清掃されているか。また、その記録が保存されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
検食・保存食	14 検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確実に終わっており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。 15 保存食の採取は食品ごと（製造年月日、ロット等が異なる場合には、それぞれ）に確実に終わっており、保存状態は良いか。また、廃棄日時が記録・保存されているか。 16 共同調理場の受配校に直接搬入された食品は、業者毎（ロット等が異なる場合には、それぞれ）に共同調理場で保存されているか。 17 展示食を保存食と兼用していないか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	18 日常点検は確実に終わっており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第4票 調理過程の定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()
 学校(調理場)名 _____
 給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名
 定期検査票作成者(職・氏名) _____
 給食対象人員 _____ 人

献立作成	1 献立は、施設・人員の能力に対応し、作業工程や作業動線に配慮したものであるか。 2 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等について配慮したものは、 3 地域の感染症、食中毒の発生状況に配慮したものは、 4 献立作成委員会を設ける等により栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重したものは、	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食品の購入	5 食品選定委員会を設ける等により栄養教諭等、保護者その他の意見を尊重したものは、 6 食品の製造を委託する業者は、衛生上信用のおける業者を選定しているか。 7 衛生上信用のおける食品納入業者を選定しているか。 8 食品納入業者の衛生管理の取組を促し、必要に応じて衛生管理状況を確認しているか。 9 原材料、加工食品について、微生物検査や理化学検査の結果、生産履歴等を提出させているか。また、その記録は保存しているか。さらに、検査の結果、原材料として不適と判断した場合には適切な措置を講じているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食品の選定	10 食品は、鮮度の良い衛生的なものを選定しているか。 11 有害な食品添加物を使用している食品や使用原材料が不明な食品等を使用していないか。 12 地域の感染症、食中毒の発生状況を考慮しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C
調理過程	13 前日調理を行っていないか。 14 加熱処理を適切に行い、その温度と時間が記録・保存されているか。 15 中心温度計は、正確か。 16 生野菜の使用については、設置者が適切に判断しているか。また、使用の際は、流水で十分洗浄するなど衛生的な取扱いを行っているか。 17 料理の混ぜ合わせ、配食、盛りつけは、清潔な場所で清潔な器具を使用し、直接手を触れないで調理しているか。 18 和えもの、サラダ等は、調理後速やかに冷却するなど適切な温度管理を行っているか。また、水で冷却する場合は、遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを確認し、その結果と時間が記録・保存されているか。 19 和えもの、サラダ等は、調理終了時に温度と時間を確認し、その記録が保存されているか。 20 マヨネーズは作成していないか。 21 缶詰を使用する際には、缶の状態に注意しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
二次汚染の防止	22 調理作業工程表、作業動線図を作成するとともに、作業前に確認しているか。 23 器具や容器は、60cm以上の置台の上に置いているか。 24 食肉、魚介類や卵は、それぞれ専用の容器等を使用しているか。 25 調理員に対して、包丁やまな板の食品や処理別の使い分け等の汚染防止の指導を行っているか。 26 下処理後の加熱を行わない食品や加熱後冷却する必要がある食品の保管に、原材料用冷蔵庫を使用していないか。 27 加熱調理後食品の一時保存はふたをするなど適切に行っているか。 28 調理終了後の食品を素手でさわっていないか。 29 調理作業中にふきんは使用していないか。 30 エプロン、履物等は、作業区分毎に使い分けしているか。また、保管や洗浄等も区分して実施しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食品の温度管理	31 調理作業時の室内の温度、湿度を確認し、その記録が保存されているか。 32 冷蔵保管・冷凍保管する必要がある食品が常温放置されていないか。 33 加熱処理後冷却する必要がある食品は、適切な温度管理を行い、加熱終了時、冷却開始時、冷却終了時の温度と時間が、記録・保存されているか。 34 配食や配達時の温度管理は適切に行われているか。 35 調理後の食品は適切に温度管理されているか。また、配食の時間は記録・保存されているか。 36 共同調理場においては、調理場搬出時、受配校搬入時の時間を毎日、温度を定期的に記録し、その記録が保存されているか。 37 加熱食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、給食までの時間を可能な限り短縮しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
廃棄物処理	38 廃棄物は、分別し、衛生的に処理されているか。 39 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないよう管理されているか。また、廃棄物用の容器は、清掃されているか。 40 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでないか。 41 廃棄物は、作業区域に放置されていないか。 42 廃棄物の保管場所は、清掃されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
配送・配食	43 共同調理場においては、運搬途中の塵埃等による汚染を防止しているか。 44 食品の運搬に当たっては、ふたをしているか。 45 パンや牛乳の容器の汚染に注意しているか。 46 給食当番等について、毎日、健康状態と服装を確認しているか。また、手洗いがされているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
残品	47 残品は、翌日等に繰り越して使用していないか。	A・B・C
日常点検	48 日常点検は確実に実施されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの

特に指導した事項 _____

直ちに改善を要する事項 _____

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項 _____

第5票 学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票

検査年月日 年 月 日（ ）
 学校（調理場）名
 給食従事者：栄養教諭等 名、調理員 名
 定期検査票作成者（職・氏名）
 給食対象人員 人

校長印

衛生状態	1 調理員は、髪の毛等が食品等に付着しないよう衣服等を清潔に保っているか。 2 作業前、作業区分ごと、用便後等の手洗い・消毒は確実に行われているか。 3 調理衣や調理用履物を着用したまま便所に入っていないか。	A・B・C A・B・C A・B・C
健康状態	4 定期的に健康診断が行われているか。 5 検便が毎月2回以上行われており、その結果等は保存されているか。 6 下痢、発熱等の健康状態を、毎日把握しているか。 7 感染症に罹患した疑いのある調理員等は、医療機関を受診させ、感染症疾患の有無を確認させているか。 8 化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止しているか。 9 ノロウイルスに罹患した調理員等に対して、食品に直接触れる作業をさせないなど適切な処理を行っているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	10 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第6票 定期検便結果処置票

平成 年 月 日記入

給食従事者名：	性別：男・女	年齢：	歳
---------	--------	-----	---

下痢をした日：平成 年 月 日
 検便の結果及び処置
 平成 年 月 日検便実施

検査機関名：

【結果】	【処置（具体的に記載すること）】
赤痢菌 : + -	
サルモネラ : + -	
腸管出血性大腸菌： 血清型O157 その他（具体的に記載すること）	

第7票 学校給食における衛生管理体制定期検査票

検査年月日 年 月 日（ ）
 学校（調理場）名
 給食従事者：栄養教諭等 名、調理員 名
 定期検査票作成者（職・氏名）
 給食対象人員 人

校長印

衛生管理体制	1 衛生管理責任者等は適切に定められているか。	A・B・C
	2 衛生管理責任者は適切に衛生管理の点検を行っているか。また、その結果を記録・保存しているか。	A・B・C
	3 校長等は、学校給食の衛生管理に注意を払い、学校給食関係者に衛生管理の徹底を促しているか。	A・B・C
	4 校長、部長、栄養教諭等、保健主事、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長、保護者等などが連携した学校給食の衛生管理を徹底するための学校保健委員会等の組織は設けられ、適切に運用されているか。	A・B・C
	5 校長等は、食品に異常の発生が認められた場合には、必要な措置を講じているか。	A・B・C
	6 校長等は、施設設備に改善が必要と認めた場合に応急措置や計画的な改善を講じているか。	A・B・C
	7 校長等は、栄養教諭等の指導等が円滑に実施されるよう関係職員の意思疎通に配慮しているか。	A・B・C
	8 調理に関係のない者を調理室に入れていないか。	A・B・C
	9 調理室に学校給食関係者以外の者が立ち入る場合には、健康状況等を点検しているか。	A・B・C
	10 調理作業後の調理室は施設しているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第8票 学校給食日常点検票

学校（調理場）名	検査日	平成	年	月	日
校長（所長）検印	天気	気温			
作成者		調理前	調理中		
	調理室の温度	℃	℃		
	湿度	%	%		

※栄養教諭等の衛生管理責任者が毎日点検し、校長（所長）の検印を受け、記録を保存すること。

衛生管理チェックリスト		
作 備	施設・設備	<input type="checkbox"/> 調理場の清掃・清潔状態はよい。
		<input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。
		<input type="checkbox"/> 主食置場、容器は清潔である。
		<input type="checkbox"/> 床、排水溝は清潔である。
		<input type="checkbox"/> 調理用機械・機器・器具は清潔である。
		<input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。
		<input type="checkbox"/> 機械、機器の故障の有無を確認した。
		<input type="checkbox"/> 食品の保管室の温度・湿度は適切である。
		<input type="checkbox"/> 冷蔵庫・冷凍庫（ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については-20℃以下）の温度は適切である。
		<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。
業	使用水	<input type="checkbox"/> 作業前に十分（5分間程度）流水した。
		<input type="checkbox"/> 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし、異常あり）
		<input type="checkbox"/> 遊離残留塩素について確認し、記録した。（0.1mg/L以上あった）（ mg/L）
前	検 収	<input type="checkbox"/> 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。
		<input type="checkbox"/> 品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。
		<input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である。
		<input type="checkbox"/> 納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。
学 校 給 食 従 事 者	服 装 等	<input type="checkbox"/> 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。
		<input type="checkbox"/> 履物は清潔である。
	手 洗 い	<input type="checkbox"/> 適切な服装をしている。
		<input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。
健 康 状 態	手 洗 い	<input type="checkbox"/> 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。
		<input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
		<input type="checkbox"/> 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。
手 洗 い	手 洗 い	<input type="checkbox"/> 感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。
		<input type="checkbox"/> 手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。

衛 生 管 理 チェックタリスト			
作 業	下 処 理	<input type="checkbox"/> エプロン・履物等は下処理専用を使用している。	
		<input type="checkbox"/> 加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。	
		<input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った。	
		<input type="checkbox"/> 野菜類等は流水で十分洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。	
	調 理	<input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。	
		<input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手洗は洗浄・消毒した。	
		<input type="checkbox"/> 食介類・食内類、卵等を取り扱った手洗は洗浄・消毒した。	
		<input type="checkbox"/> 調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。	
	貯	<input type="checkbox"/> 加熱調理においては、十分に加熱し（75℃、1分間以上）、その温度と時間を記録した。	
		<input type="checkbox"/> 加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。	
		<input type="checkbox"/> 和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、調理終了時の温度と時間を記録した。	
		<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。	
	<input type="checkbox"/> 床に水を落とさないで調理した。		
中	使 用 水	<input type="checkbox"/> 食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。	
		<input type="checkbox"/> 調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認して記録した。（0.1mg/L以上あった）（ mg/L）	
	保 存 食	<input type="checkbox"/> 原材料、調理済み食品をすべて5.0g程度採取した。	
		<input type="checkbox"/> 釜別・ロット別に採取した。	
		<input type="checkbox"/> 保存食容器（ビニール袋等）に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。	
		<input type="checkbox"/> 採取、廃棄日時を記録した。	
	配 食	<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品を素手で扱っていない。	
		<input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。	
		<input type="checkbox"/> 配食時間は記録した。	
		<input type="checkbox"/> 食缶を床より60cm以上の置台等に置いた。	
	使 用		<input type="checkbox"/> 便所にせっけん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。
			<input type="checkbox"/> 調理衣（上下）、履物等は脱いだ。
		<input type="checkbox"/> 用便後の手洗は確実に洗浄・消毒した。	
調理室の 立ち入り		<input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。	
		<input type="checkbox"/> 部外者の健康状態を点検、記録した。	
		<input type="checkbox"/> 部外者は衛生的な服装であった。	
共同調理場 受配校		<input type="checkbox"/> 主食・牛乳や調理場を越えない直送品は、検収票に基づき十分に点検し記録した。	
		<input type="checkbox"/> 牛乳等温度管理が必要な食品は冷凍庫等により適切に保管した。	
		<input type="checkbox"/> 受配校搬入時の時刻を記録した。	

○参考資料（関係法令等）

衛 生 管 理 チェ ッ ク リ ス ト		
作	配 送 ・ 配 膳	<input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送や配膳にかかる時間は適切である。（2時間以内） <input type="checkbox"/> 盗難、ロット別に配送先を記録し、搬出時刻と搬入時刻を記録した。 <input type="checkbox"/> 配送記録をつけている。
	検 査	<input type="checkbox"/> 検査は、児童生徒の摂食30分前に実施している。 <input type="checkbox"/> 加熱調理や冷却は、適切に行っている。 <input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。 <input type="checkbox"/> 検査結果については、時間等も含め記録した。
	給 食 当 番	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 衛生的な服装をしている。 <input type="checkbox"/> 手指は確実に洗浄した。
後	食 器 具 ・ 容 器 ・ 器 具 の 洗 浄 ・ 消 毒	<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。 <input type="checkbox"/> 分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。
	廃 棄 物 の 処 理	<input type="checkbox"/> 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。 <input type="checkbox"/> 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。 <input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 廃棄物の保管場所は清潔である。
	食 品 保 管 室	<input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れてない。 <input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。 <input type="checkbox"/> ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。

○学校給食事業における労働災害の防止について

基発第 257 号
平成 6 年 4 月 21 日

標記については、昭和 48 年 3 月 6 日付け基発第 107 号「学校給食事業における労働災害の防止について」に示す「学校給食事業における安全衛生管理要綱」により、その推進を図ってきたところであるが、労働安全衛生関係法令の改正、学校給食共同調理場の普及、大型調理機器の導入に伴う作業方法の変化等にかんがみ、同要綱を見直し、今般、別添 1 のとおり「学校給食事業における安全衛生管理要綱」を定めたので、地方公共団体の教育委員会、共同調理場等の関係事業者に対する周知徹底を図り、学校給食事業における安全衛生対策の一層の推進に努められたい。

なお、昭和 48 年 3 月 6 日付け基発第 107 号は廃止する。

おって、この件に関しては、文部省及び自治省に対して、別添 2 のとおり、それぞれ要請したので申し添える。

別添 1

学校給食事業における安全衛生管理要綱

第 1 目的等

1 目的

本要綱は、労働安全衛生関係法令と相まって、安全衛生管理体制の整備、安全衛生関係施設の整備、作業環境管理、作業管理及び健康管理の推進、安全衛生教育の徹底等により学校給食事業における労働者の安全と健康を確保することを目的とする。

2 事業者の責務

事業者は、単にこの要綱に定める基準を守るだけでなく、快適な職場環境の形成に努めるものとする。

第 2 安全衛生管理体制の整備

1 総括安全衛生管理者の選任等

常時使用する労働者が 300 人以上の事業場（公立学校の学校給食事業の事業場の単位は、一の教育委員会の管轄下の学校給食調理場を一括して一の事業場とする。ただし、労務管理が一体として行われている共同調理場については、これを一の事業場とする。以下同じ。）にあっては、総括安全衛生管理者を選任し、その者に安全管理者及び衛生管理者を指揮させるとともに、次の業務を統括管理させること（労働安全衛生法（以下「安衛法」という。）第 10 条第 1 項）。

- [1] 労働者の危険又は健康障害を防止するための措置に関すること。
- [2] 労働者の安全又は衛生のための教育の実施に関すること。
- [3] 健康診断の実施その他健康の保持増進のための措置に関すること。
- [4] 労働災害の原因の調査及び再発防止対策に関すること。
- [5] その他労働災害を防止するために必要な措置に関すること。

なお、常時使用する労働者が 300 人未満の事業場にあっても、これに準ずる管理者を選任することが望ましいものであること。

2 安全管理者及び衛生管理者の選任等

○参考資料（関係法令等）

常時使用する労働者が50人以上の事業場にあつては、法定の資格を有する者のうちから安全管理者及び衛生管理者を選任し、1の[1]から[5]までに掲げる業務のうち、安全管理者については安全に係る技術的事項を、衛生管理者については衛生に係る技術的事項を管理させるとともに次の事項を行わせること（安衛法第11条第1項及び第12条第1項）。

- (1) 安全管理者は、調理場を巡視し、設備、作業方法等に危険のおそれのあるときは、直ちに、その危険を防止するために必要な措置を講ずること。
- (2) 衛生管理者は、少なくとも毎週1回調理場を巡視し、設備、作業方法又は衛生状態に有害のおそれのあるときは、直ちに、健康障害を防止するために必要な措置を講ずること。

3 安全衛生推進者の選任等

常時使用する労働者が10人以上50人未満の事業場においては、安全衛生推進者を選任し、次に掲げる職務を担当させること（安衛法第12条の2）。

- [1] 施設、設備等（安全装置、労働衛生関係設備、保護具等を含む。）の点検及び使用状況の確認並びにこれらの結果に基づく必要な措置に関すること。
- [2] 作業環境の点検（作業環境測定を含む。）及び作業方法の点検並びにこれらの結果に基づく必要な措置に関すること。
- [3] 健康診断及び健康の保持増進のための措置に関すること。
- [4] 安全衛生教育に関すること。
- [5] 異常な事態における応急措置に関すること。
- [6] 労働災害の原因の調査及び再発防止対策に関すること。
- [7] 安全衛生情報の収集及び労働災害、疾病・休業等の統計の作成に関すること。
- [8] 関係行政機関に対する安全衛生に係る各種報告、届出等に関すること。

4 産業医の選任等

常時使用する労働者が50人以上の事業場にあつては、産業医を選任し、次の事項で医学に関する専門的知識を必要とする職務を行わせること（安衛法第13条）。

- [1] 健康診断の実施及びその結果に基づく労働者の健康を保持するための措置に関すること。
- [2] 作業環境の維持管理に関すること。
- [3] 作業の管理に関すること。
- [4] [1]から[3]に掲げるもののほか、労働者の健康管理に関すること。
- [5] 健康教育、健康相談その他労働者の健康の保持増進を図るための措置に関すること。
- [6] 衛生教育に関すること。
- [7] 労働者の健康障害の原因の調査及び再発防止のための措置に関すること。
- [8] 少なくとも毎月1回調理場を巡視し、作業方法又は衛生状態に有害のおそれのあるときは、直ちに、健康障害を防止するため必要な措置を講ずること。

5 安全衛生担当者の指名等

調理場ごとに安全衛生担当者を指名し、安全管理者、衛生管理者等から連絡のあった事項の関係者への連絡等の職務を行わせること。

6 作業主任者の選任等

- (1) 作業主任者の選任

次の作業を行う場合には、法定の資格を有する者のうちから作業主任者を選任し、その者に当該作業に従事する労働者の指揮その他の所定の事項を行わせること（安衛法第14条）。

- [1] 労働安全衛生法施行令（以下「安衛令」という。）第6条第4号の作業

（ボイラー（小型ボイラーを除く。）の取扱いの作業）

- [2] 安衛令第6条第8号の作業（乾燥設備による物の加熱乾燥の作業）
- [3] 安衛令第6条第12号の作業（高さが2メートル以上のはいはい付け又ははいくずしの作業）
- [4] 安衛令第6条第17号の作業（第1種圧力容器の取扱いの作業）
- [5] 安衛令第6条第21号の作業（汚水槽の内部等の酸素欠乏危険場所における作業）

(2) 就業制限

ボイラー（小型ボイラーを除く。）の取扱いの作業については、法定の資格を有する者以外の者を従事させないこと（安衛法第61条第1項）。

7 安全衛生委員会の設置等

(1) 安全委員会の設置等

常時使用する労働者が100人以上の事業場にあつては、安全委員会を設置し、次の事項を調査審議させるとともに、その活動の促進を図ること（安衛法第17条第1項）。

- [1] 労働者の危険を防止するための基本となるべき対策に関すること。
- [2] 労働災害の原因及び再発防止対策で、安全に係るものに関すること。
- [3] その他労働安全衛生規則（以下「安衛則」という。）第21条各号に掲げる事項

(2) 衛生委員会の設置等

常時使用する労働者が50人以上の事業場にあつては、衛生委員会を設置し、次の事項を調査審議させるとともに、その活動の促進を図ること（安衛法第18条第1項）。

- [1] 労働者の健康障害を防止するための基本となるべき対策に関すること。
- [2] 労働者の健康の保持増進を図るための基本となるべき対策に関すること。
- [3] 労働災害の原因及び再発防止対策で、衛生に係るものに関すること。
- [4] その他安衛則第22条各号に掲げる事項

(3) 安全衛生委員会の設置等

常時使用する労働者が100人以上の事業場にあつては、安全委員会及び衛生委員会の設置に代えて安全衛生委員会を設置することができる（安衛法第19条第1項）。

(4) その他の委員会の設置等

安全委員会又は衛生委員会の設置を要しない事業場にあつても、委員会の設置等安全又は衛生に関する事項について関係労働者の意見を聴くための機会を設けることにより、労働災害防止上有効な措置を講ずること。

第3 安全衛生関係施設の整備、健康管理等

1 安全衛生関係施設の整備等

(1) 機械設備等に関する措置

イ フードカッター、フードスライサー、さいの目切り機等労働者が刃部に接触することによって危険を生ずるおそれのある機械器具については、安全装置の設置等適切な防護措置を講ずること。

ロ 食品の脱水等に使用する遠心機械等については、ふたの付いたものを使用すること。

ハ コンベヤーについては、非常停止装置を備えたものを使用すること。

○参考資料（関係法令等）

- ニ 簡易リフト等については、ドアスイッチ等の安全装置が有効に作動するようにしておくこと。
 - ホ 冷凍室等については、内部から開けられる構造等とするとともに、関係者以外の立入りを禁止し、見やすい箇所にその旨を表示すること。
 - ヘ 調理室内において使用する移動電線、接続器具等については、安衛則に定める安全基準に適合したものとすること。また、電気機械器具については、感電防止用漏電しゃ断装置を接続し、接地して使用する等漏電による感電の危険を防止するための措置を講ずること。
 - ト 洗剤等は、皮膚障害を防止するため、適当な濃度で使用させること。
- (2) 機械設備の維持管理
- 次の機械設備等については、当該機械設備等を点検する者を定め、定期的に検査を行わせ、その結果を記録させるとともに、作業開始前にも必ず点検を行い、異常を認めたときは直ちに補修等の措置を講ずること。
- [1] かくはん機
 - [2] 野菜等裁断機・球根皮むき機
 - [3] 炊飯器・回転釜・平釜
 - [4] 揚物機・焼物機
 - [5] 洗浄機
 - [6] 煮沸消毒機・熱風消毒保管庫
 - [7] 遠心機械
 - [8] ボイラー・瞬間湯沸器
 - [9] 簡易リフト等
 - [10] コンベヤー
 - [11] 照明器具・換気装置等
 - [12] 冷凍室等
- (3) 調理室の整備等
- イ 調理室における機械、設備等の選定や配置については、労働災害を防止するため、設計の段階から、物資搬入経路、作業動線、作業のしやすさなどに留意し、これを適切なものとするとともに、既設のものについても改善に努めること。
 - ロ 適切な全体換気装置を設けること。なお、水蒸気、熱気、ばい煙、臭気等の発生源の近くには、用途に応じた局所排気装置を設置すること。
 - ハ 調理室はできるだけ南向きに設置し、採光のために十分な広さの窓を設け、採光が十分でない場合及び夜間に作業を行う場合には、照明設備を設置すること。
 - ニ 照明は、作業内容に応じ適切な照度であって、明暗の対照が著しくなく、かつ、まぶしさを生じさせないものであること。
 - ホ 床面は耐水性、耐摩耗性で亀裂を生じにくく、滑りにくい材料で造り、平坦で清掃が容易に行える構造とすること。
特に、水を使用する部分にあっては、不浸透性の材料で造り、かつ、適当な勾配、排水溝を設ける等排水が容易に行える構造とすること。
 - ヘ 身長等に応じた適切な作業姿勢を保つための足台等を必要に応じて使えるようにしておくこと。
 - ト 汚水槽等の酸素欠乏危険場所等については、当該場所で作業を行う者以外の者が立ち入らないよう見やすい箇所に表示をすること。
 - チ 調理作業員専用の休憩室、便所、洗面所、作業衣の洗濯設備、被服を乾

かす設備、洗身設備等を設けること。また、必要に応じ、手指等の加温のための設備等を設けること。

リ 救急用具を常に使える状態で備え付けておくこと。

ヌ 温度、湿度、騒音、照度等の測定は、定期的に、又は必要に応じ行い、その結果に基づき必要な措置を講ずること。

(4) 保護具等の整備

イ 洗剤等による皮膚障害を防止するため、保護手袋、保護衣等適切な保護具を備え付け、使用させること。

ロ 火傷を生ずるおそれのある作業、寒冷な場所における作業等に従事させる場合には、保護衣、保護手袋、長靴等適切な保護具を備え付けること。

ハ 包丁、カッター等を使用する作業に従事させる場合には、必要に応じ保護手袋等を備え付けること。

ニ 騒音レベルの高い場所における作業に従事させる場合には、耳栓その他の保護具等を備え付けること。

(5) 重量物取扱い作業等に関する措置

イ 食器、食品等を運搬する作業については、腰痛等を防止するため、適切な自動運搬装置の導入、レイアウトの改善、食品材料等の小分け等により、できる限り作業の軽減化等に努めること。なお、重量物を取り扱う作業については、作業密度等を考慮してその重量を定めること。

ロ 中腰や腕・肩の挙上姿勢が継続しないように、機器や設備の配置に工夫すること。

ハ 食器かご、なべ、バット等を持ち運ぶ作業については、これらの取っ手の形状等を工夫して作業者の手指や上肢の負担を軽減させるようにすること。

ニ 包丁を使用する作業、しゃもじによるかくはん作業等の反復作業を継続して行わせる場合には、長時間にわたり、手指、上肢、腰部等に継続した負担がかからないようにするため、他の作業を組み込むこと。他の作業とのローテーションを実施すること等に努めること。

ホ 作業を連続して行わせる場合には、作業時間内に、適宜、小休止を設けること。

2 健康管理

(1) 健康診断の実施

給食の業務に従事する労働者に対する健康診断については、安衛則に定める健康診断項目に加え、その者の従事する業務の内容に応じ、次の検査を行うこと。

イ 洗剤等の使用による皮膚炎等の皮膚所見の有無の検査

ロ 重量物の取扱い、運搬に伴う腰痛症に関する姿勢異常、圧痛点の有無、運動機能の検査

ハ 手指、上肢の機能障害に関する手指、上肢の機能の検査

(2) 健康診断の事後措置等

イ 健康診断の結果に基づく事後措置の徹底を図るとともに、健康管理に関する書類を整備する等継続した健康管理が図れるよう努めること。

ロ 労働者が気軽に健康について相談し、適切なアドバイスを受けられるように、健康相談の機会を設けるよう努めること。

3 安全衛生教育の実施

(1) 雇入時及び作業内容変更時の安全衛生教育

○参考資料（関係法令等）

労働者を雇い入れた時又はその作業内容を変更するときは、次の事項について安全衛生教育を行うこと。なお、定期的な再教育の実施にも配慮すること。

- [1] 機械等、原材料等の危険性又は有害性及びこれらの取扱い方法に関すること。
- [2] 安全装置、局所排気装置、保護具の性能及びこれらの取扱い方法に関すること。
- [3] 作業手順に関すること。
- [4] 作業開始時の点検に関すること。
- [5] 当該業務に関して発生するおそれのある疾病の原因及び予防に関すること。
- [6] 整理、整頓及び清潔の保持に関すること。
- [7] 事故時等における応急措置及び退避に関すること。
- [8] その他当該業務に関する安全又は衛生のために必要な事項

(2) その他特別教育等の実施

- イ 危険又は有害な業務（小型ボイラーの取扱いの業務、汚水槽の内部等の酸素欠乏危険場所における作業に係る業務等）に従事する者については、所定の科目及び時間数の特別教育を実施すること。
- ロ 安全管理者、衛生管理者、安全衛生推進者、作業主任者及び安全衛生担当者には、必要に応じて能力向上教育等を行うこと。
- ハ 新たに機器を導入し、又は作業方法を改善したときには、当該機器の構造、安全な使用方法、取扱物質の有害性等について安全衛生教育を行うこと。

4 作業標準の作成

労働者の作業行動による労働災害を防止するため、次の事項に留意して、各種作業の実態に応じた作業標準を作成すること。また、作業標準の作成については、安全衛生委員会等に付議すること。

(1) 燃焼装置の取扱いの作業

燃焼装置を取り扱う作業を行うときは、次の事項を守ること。

- [1] 点火に先立って、燃焼室内を点検し、燃料ガス等の流出を認めたときは、換気すること。
- [2] 点火の際は、あらかじめ、燃焼室内の換気を十分に行うこと。
- [3] 点火の際は、逆火に備える体勢をとり、かつ、服装を整えること。
- [4] 1回で着火しないときは、ガス弁又は油弁を閉じ、いったん点火を止めて、炉内の換気を十分に行った後に点火すること。
- [5] 突然火が消えたときは、直ちに燃料ガス等の供給を止めて、その原因を調べ、その原因を取り除いた後でなければ再点火しないこと。

(2) 重量物の取扱いの作業

重量物の取扱い及び運搬の作業については、作業ごとに扱う重量の上限、作業姿勢、複数人で扱う物品、主な物品の重量の目安等を決め、作業者に過度の負担がかからないようにすること。

(3) ワゴン等の運転の作業

ワゴン等によって荷を運搬するときは、ワゴン等の転倒、衝突、荷崩れ等を防止する措置を講ずること。

(4) 裁断の作業

裁断の作業を行うときは、手指の切創を防止するための措置を講ずること。

- (5) かくはん等の作業
かくはん等の作業を行うときは、手指、上肢等に過大な負担がかからないような措置を講ずること。
- (6) 冷凍室等における作業
冷凍室等において作業を行うときは、必要に応じ防寒具を着用して作業を行うこと。また、冷凍室等における作業が終了したときは、全員が外に出たことを確認した後にドアを閉めること。
- (7) 高温物の取扱いの作業
高温の物を取り扱い、又は運搬するときは、火傷を防止するための措置を講ずること。
- (8) コンベヤーを使用する作業
コンベヤーを使用する作業を行うときは、適切な作業速度等で行うこと。
- (9) 簡易リフト等を使用する作業
簡易リフト等を使用するときは、積載荷重を超える荷を積まないこと。また、完全に停止してから荷の出し入れを行うこと。さらに、人の搭乗の禁止の徹底を図ること。
- (10) 機器・食器等の洗浄作業
機器・食器等の洗浄作業を行う場合には、流れ作業による洗浄作業において、その速度が著しく速くならないようにし、また、無理な姿勢を伴うものについては踏み台等の用具の使用等を図ること。
- (11) 遠心機械等の取扱いの作業
遠心機械等を用いて食品の脱水等を行う場合には、機械が確実に停止したことを確認した後に食品を取り出すこと。
- (12) 保管収納作業
食品、食缶等の保管、収納の作業を行う場合には、荷の崩壊等が起こらないような措置並びに肩、腕及び手指に過大な負担がかからないような措置を講ずること。
- (13) 清掃作業
清掃作業を行う場合には、不自然な姿勢を避けるため、用具等を使用すること。

第4 快適な職場環境の形成等

快適な職場環境を形成するため、ドライ方式（調理室床面に水をまかないで済むように工夫された方式）の導入の検討、冷暖房設備の導入等による温熱環境の改善、防音措置の施されている機器の導入、身体に過度の負担のかからない作業方法への転換、疲労回復のための適切な施設の整備等に努めること。
また、労働者の健康保持増進を図るため必要な措置を講ずるよう努めること。

○参考資料（関係法令等）

別添 2

○学校給食事業における労働災害の防止について

基発第 257 号の 2
平成 6 年 4 月 21 日

文部省体育局長 殿
自治省行政局長 殿

労働省労働基準局長

学校給食事業における労働災害の防止については、昭和 48 年 3 月 6 日付け基発第 107 号「学校給食事業における労働災害の防止について」に示す「学校給食事業における安全衛生管理要綱」により、その推進を図ってきたところでありますが、その後の労働安全衛生関係法令の改正、学校給食共同調理場の普及、大型調理機器の導入に伴う作業方法の変化等にかんがみ、同要綱を見直し、今般、別添のとおり「学校給食事業における安全衛生管理要綱」を定めたところであります。

つきましては、貴職におかれましても地方公共団体の教育委員会の関係者に対して、同要綱の周知徹底を図られますようお願いいたします。

年次	国の事項	県内の事項
昭 21	<ul style="list-style-type: none"> ○1月30日 文部省体育局長通達「学校衛生刷新に関する件」で学校農園等による給食施設の普及を奨励。 ○12月11日 文部、厚生、農林、三省次官通達「学校給食の普及奨励について」が発せられ、戦後の新しい学校給食開始の方針が定められる。 ○12月24日 東京、神奈川、千葉、三都県で試験給食を開始。以来この日を「学校給食記念の日」と定める。27年からは1月の24日をはじめとする1週間が「学校給食週間」と定められる。 	
22	<ul style="list-style-type: none"> ○1月 全国都市の児童約300万人に対し学校給食を開始。 ○4月 財団法人日本学校衛生会学校給食事業部発足、学校給食用物資を文部省に代わり取り扱う。 ○六・三制新学制発足 	<ul style="list-style-type: none"> ○連合軍の援助により政府を通じ食糧配給を受け戦時中より食糧に比較的恵まれなかった地域がまずその恩恵を受けた。 市部 学校数41校 児童数43,665人 都部 // 46校 // 36,000人 計 // 87校 // 79,665人
23	<ul style="list-style-type: none"> ○12月 文部省体育局長通達「学校給食物資の取扱いについて」により各都道府県教育委員会における物資受入体制を指示。これが現在の都道府県学校給食会の起源につながる。 ○教育委員会法制定。 	<ul style="list-style-type: none"> ○学校給食の向上のためモデル校4校を指定して施設費の補助及び指導の強化をはかる。 長野市山王小、上田市城下小 東筑摩本城小、上伊那小野小
24	<ul style="list-style-type: none"> ○7月 保健体育審議会令制定、学校給食分科審議会設置。 ○10月 ユニセフからミルクの寄贈を受けてユニセフ給食開始。 	<ul style="list-style-type: none"> ○12月 全国ユニセフ給食指定校として上田市城下小学校が全国55校の1つとして指定を受け完全給食実施（1カ年で終了）。 ○物資受入体制として長野県学校給食校団が設立。 ○学校給食の諸問題を審議する目的で長野県学校給食委員会を設置。
25	<ul style="list-style-type: none"> ○5月 文部省の組織令が改正され、新たに学校給食課が設けられる。 ○8大都市の小学校児童に対し、米国寄贈の小麦粉により初めて完全給食を開始。 ○第一回全国学校給食研究協議大会が東京都において開催。 	<ul style="list-style-type: none"> ○長野県学校給食校団の名称を長野県学校給食会と改める。
26	<ul style="list-style-type: none"> ○2月から完全給食が全国市制地にも拡大実施され、27年4月に至り全国すべての小学校を対象に実施。 ○学校給食物資の財源であったガリオア資金が打切られ、国庫補助による学校給食の継続を要望する運動が全国的に展開。 ○12月6日 法律第301号公布され学校給食は昭和26年度末まで継続が決定 	<ul style="list-style-type: none"> ○2月 本県6市において完全給食実施。 対象校42校 児童教員47,191名 ミルク給食実施校157校 ○6月 学校給食モデル校6校を追加指定。 南佐久中込小、小県小、長野市古牧小、松本市田町小、飯田市追手町小、飯田市大久保小
昭 26	<ul style="list-style-type: none"> ○1月に開催された全国学校給食主管課長会議で財団法人日本学校給食会の設立が決定され、4月から日本学校衛生会学校給食事業部の業務がすべて移管。8月に財団法人の認可を受ける。 	<ul style="list-style-type: none"> ○長野県学校給食推進協議会が9月に発足し、ガリオア資金打切りによる学校給食廃止に対し継続運動を強力に行う。 ○8月 長野県教育委員会事務局の機構改革により保健厚生課が設けられ学校給食の主管課となる。
27	<ul style="list-style-type: none"> ○小麦粉に対する半額国庫補助が行われる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○長野県学校給食実施規則（教委規則2号昭27年1月17日）長野県学校給食実施要領を定め12月6日から適用。この規則、要領は学校給食実施上の必要事項を定めたもの。 ○長野県公立小学校学校給食実施要領（7月14日付告示第20号）を制定。

年次	国の事項	県内の事項
28	○6月1日から学校給食用小麦粉に対してビタミンB1、B2の強化を実施。	○4月2日 長野県学校保健審議会条例公布。 ○東日本を襲った風水害、冷害による凶作を機に本県の学校給食は飛躍的に上昇し完全給食実施率は49.2%に及んだ。
29	○6月3日 第19国会において「学校給食法」が成立公布。 ○7月3日 政令第217号をもって「学校給食法施行令」が施行。 ○9月28日 省令第24号をもって「学校給食法施行規則」が制定され同日付文部省告示第90号をもって「学校給食実施基準」が定められ、学校給食の実施体制が法的に整い、学校給食は恒久性と安定性が得られる。	○1月 「冷害対策給食施設補助金交付規則」を制定し県単独事業として学校給食調理施設の充実をはかる。対象学校数187校 ○2月から12月末まで冷害の甚だしい地域の小中学校児童生徒189校84,900人に対しユニセフ給食を実施。 ○学校給食実施校313校(453校中)で実施率69%に及ぶ。
30	○8月8日 法律第148号をもって「日本学校給食会法」が成立し10月1日より同会発足。 ○3月30日 「学校給食法」一部改正同法が中学校にも適用され、準要保護児童に対する給食費補助について規定。	○学校給食実施校352校(453校中)で実施率77.7%になる。 ○「学校給食施行細則」制定。
31	○6月20日 「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」が公布施行。 ○学校給食用小麦粉取扱実施要領を制定。 ○学校給食用小麦粉およびパンの品質調査要綱が示され小麦粉、パンの品質審査はこの要綱により実施。 ○小麦粉に対する半額国庫補助が100g当り1円補助。	○準要保護児童に対する給食費補助金交付制度が設けられ本県においては278校、1,073名に対し1,502千円が配分。 ○茅野市北山小学校、上田市北小学校、真田町長小学校が全国学校給食優良学校として文部大臣表彰を受賞。
32	○5月20日 「盲学校、聾学校及び養護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」が公布施行。 ○学校給食用牛乳供給事業実施要綱が定められ学校給食用牛乳取扱要領により学校に牛乳が供給。 ○学校給食に従事する職員の身分について自治庁次長から通知。	○上田松尾高校において夜間給食を開始。 ○県内学校にも牛乳が供給される。
33	○5月 「学校給食施設及び設備費国庫補助金の取扱について」が定められ、33年以降の補助金の取扱について定められる。(41年度全部改正) ○10月1日 文部省告示をもって新学習指導要領が定められ、学校給食ははじめて学校行事等の領域に位置づけられる。	○例年1月24日から30日まで全国一斉に行っている「学校給食週間」を本県の実情が寒中休み等のため実施できない向もあるため今年より9月の第2週に実施。(第12回より) ○第9回全国学校給食研究協議大会が長野市において開催。 ○財団法人長野県学校給食会が設立。 ○学校給食用牛乳殺菌設備補助要綱を制定(県単)
34	○11月 山形県鶴岡市で学校給食70周年記念行事が行われる。 ○計量法改正(尺貫法がメートル法となる)にともない学校給食実施基準を一部改正。	
36	○へき地学校におけるミルク給食施設設備費及び夜間定時制高等学校夜食費に対する補助制度を制定。 ○8月31日 学校給食制度調査会が「学校給食制度の改善について」文部大臣に答申。 ○12月 学校給食15周年記念式典大会が開催。 ○学校給食に従事する職員の定数確保及び身分の	○赤尾隆憲氏が学校給食功労者として(学校給食15周年記念)文部大臣表彰を受賞。

年次	国の事項	県内の事項
	安定について、文部省体育局長通知が出され公費負担による調理従事員の確保について指導がされる。また、学校給食調理従事員の基準が示される。	
37	○学校給食用牛乳に補助金が公布。（3円70銭） ○4月1日 学校給食所要栄養量の基準が改訂。 ○4月 夜間定時制高等学校夜食費補助金交付要綱を制定。 ○学校給食用パンに脱脂粉乳の混入使用を認める。 ○給食用小麦粉にビタミンAの強化。	○長野県学校給食用パン加工委託工場施設設備基準を制定。 ○東日本学校給食研究協議大会が長野市において開催。
38	○脱脂粉乳に対する国庫補助が実現し、ミルク給食の全面実施が推進される。 ○学校給食用小麦粉の取扱い改正により38年以降は学校給食用小麦粉取扱い要領により実施。	○小麦粉取扱要領改正により、小麦粉需用申請先は県学校給食会理事長あてに改正。
39	○国庫補助によって共同調理場が各地に設立され、また学校栄養職員設置費に対する補助制度を制定。 ○学校給食法施行規則の一部改正により学校給食法上の学校給食は、完全給食・補食給食・ミルク給食の三つに区分されること及びその定義を明示。 ○8月 「学校給食用牛乳供給事業の実施について」文部、農林両次官から通達。 ○学校給食用牛乳補助金 4円50銭に増額	○共同調理場施設設備費補助金交付要綱が定められ本県で豊野町、戸倉上山田、池田松川の3施設が補助を受ける。 ○学校給食用牛乳供給事業補助金交付要綱が定められ、補助金 国4円50銭、県50銭が交付。 ○学校栄養職員設置費補助金交付要綱が定められ本県では12名が補助対象とされる。当分は共同調理場勤務学校栄養職員が対象。 ○長野県学校給食用小麦粉およびパン品質調査要綱を制定。
40	○特別措置によってへき地学校給食の推進が図られる。 ○学校給食用小麦粉の標準成分表改訂（栄養価の計算、小麦粉検収規格、小麦粉強化実施等）。 ○生乳殺菌設備補助金交付要綱を制定。 ○学校給食用牛乳補助金 5円に増額。	○普及率 小学校99.2%（児童数） 中学校81.6%（生徒数） ○学校給食用牛乳補助金（県費分）40銭。
41	○学校給食の食事内容の一部改正により新たにスパゲッティ、乾パン、めん類が加えられる。 ○学校栄養職員設置費補助金交付要綱が改定され小・中学校栄養職員も補助対象となる。 ○学校給食施設整備費補助金及び学校給食設備整備費補助金交付要綱が定められ従前の関係要綱はすべて廃止。 ○高度へき地学校児童生徒パン・ミルク給食費補助金交付要綱を定め3級、4級、5級のへき地校に対し全額国庫補助を実施。 ○要保護及準要保護児童生徒援助費補助金（学校給食費）交付要綱が定められ従前の取扱通知はすべて廃止。	○小・中学校勤務の学校栄養職員5名が初めて補助対象とされた。 ○高度へき地学校に対するパン・ミルク補助制度の対象として臼田町ほか5町村の該当校、小学校9校、中学校2校計11校、児童生徒271名に対し補助金580,573円が交付。 ○普及率 小学校99.5%（児童数） 中学校91.6%（生徒数） ○学校給食用ソフトスパゲッティ式めん委託加工工場施設設備基準を制定。 ○学校給食用牛乳補助金（県費分）35銭。
42	○学校給食用物資の低温流通化促進費補助がはじめて計上され、栃木県で43年からコールドチェーンによる物資が供給。	○普及率 小学校99.9%（児童数） 中学校97.5%（生徒数）
43	○4月から学校給食用小麦粉の漂白廃止。 ○7月11日 「小学校学習指導要領」の改正について告示。学校給食は「特別活動」の中の「学級指導」においてとりあげられることになる。	

年次	国の事項	県内の事項
44	<ul style="list-style-type: none"> ○4月14日 「中学校学習指導要領」の改正について告示。学校給食は「特別活動」の中の「学級指導」においてとりあげられることになる。 ○学校給食共同調理場に栄養指導センター併設のため補助金が計上。 	<ul style="list-style-type: none"> ○長野県学校給食用牛乳供給事業実施要綱を制定。
45	<ul style="list-style-type: none"> ○2月28日 保健体育審議会から学校給食の改善充実方策について文部大臣に答申。 ○米利用実験指定校、米粉混入パン実験実施校、米加工利用校により学校給食による米飯給食の実験を開始。 ○学校給食指導の手びき（小学校編）を発行。 ○学校給食用牛乳補助金が供給単位量200ccの切替に伴ない補助金が5円80銭に引き上げ。 	<ul style="list-style-type: none"> ○米利用の実験校として南安曇郡堀金小学校が指定を受け2カ年継続実験を開始。 ○学校給食用牛乳が180ccより200ccとなり県費補助金 41銭。 供給価格 15円30銭（うち補助6円21銭） 保護費負担 9円09銭。
46	<ul style="list-style-type: none"> ○従来食糧管理特別会計へ繰入れとして予算計上されていた小麦粉購入費補助金が文部省の一般会計に移管され学校給食用小麦粉の取り扱いを日本学校給食会が行うことになる。 小麦粉補助金 100g当り 80銭。 ○学校給食実施基準、夜間高校給食実施基準が一部改正され所要栄養量の基準改訂。これに伴い「学校給食の食事内容について」の体育局長通知により標準食品構成表が示された。 ○学校給食指導の手引（中学校編）が発行。 ○学校給食用物資の需給体制、品質管理体制等の改善強化を図るため学校給食総合センター設備費を含む学校給食用物資の流通合理化に必要な経費が予算計上。 ○2月 学校給食の運営に関する行政監察結果に基づく勧告がなされる。（行政管理庁） 	<ul style="list-style-type: none"> ○学校保健・給食・安全事務手引書発行 ○学校給食用牛乳取り扱いは二学期より契約書のとりまとめ、代金回収事務、需要見込量調査等の提出が学校給食会に委託。（49.6月解除）
47	<ul style="list-style-type: none"> ○沖縄本土復帰に伴い学校給食関係予算に沖縄県分が計上。 ○学校給食用小麦粉補助金 100gに対し60銭。 	<ul style="list-style-type: none"> ○県教委事務局保健厚生課の組織が改革され新たに学校給食係が設けられ学校給食の主管係となる。 ○8月 東日本学校給食栄養管理講習会が山ノ内町で開催。
48	<ul style="list-style-type: none"> ○学校給食用小麦粉に対する補助制度を廃止し新たに学校給食用小麦粉供給事業費補助となる。 （1袋当たり流通経費125円） 21,500t 860万袋 ○学校給食の改善充実のための研究指定校が指定。 	
49	<ul style="list-style-type: none"> ○第72通常国会において学校栄養職員の適正配置の確保を図るための関係法律の改正。（学校栄養職員が県費負担教職員制度に位置づけられる。） 	<ul style="list-style-type: none"> ○法律改正により12月1日付をもって学校栄養職員の県費負担切替が行われ113名が県費負担職員となる。 ○へき地2級地の児童生徒に対するパン・ミルク給食費補助（国の高度へき地児童生徒パン・ミルク給食費補助の1/2）を県単で実施（対象市町村7町村10校234名） ○学校給食用牛乳補助金が20銭引上げられ61銭。 （国5円80銭、県費61銭 計6円41銭） ○完全給食普及率 小学校 99.96%（児童数） 中学校 98.18%（生徒数）

年次	国の事項	県内の事項						
50	<p>○2月 保健体育審議会学校給食分科会において学校給食用小麦粉にレーリジンを強化することを内容とする「学校給食用小麦粉品質規格規程」改正についての検討を行いこれを了承。</p> <p>○4月18日 文部省は日本学校給食会の申請に基づき「学校給食用小麦粉品質規格規程」の一郎改正を承認、東京都を除く全道府県にレーリジンを強化した小麦粉の供給を開始。</p> <p>○9月11日 学校給食用小麦粉品質規格規程の一部改正を承認、当分の間レーリジン強化の小麦粉を使用することが困難である旨申し出があった都道府県給食会への供給する小麦粉については強化レーリジンを規格から除くこととされる。</p> <p>○12月 学校給食分科審議会は、米飯の導入について教育上有意義であるとの結論をまとめる。</p>	<p>○学校給食の手引（運営管理・指導編）発行。</p> <p>○長野県学校給食優良学校表彰要項を制定。</p> <p>○学校給食用小麦粉へのレーリジン強化を一時中止することに決定（10月教育委員会定例会）</p> <p>○長野県学校給食用小麦粉製品の優良委託加工工場表彰要項を制定。</p> <p>○下記13工場が学校給食用小麦粉製品の優良委託加工工場として表彰。</p> <p>田村屋食品(株) 協業組合ミンキーパン (有)えびす屋食品 中島製パンベルボン(株) 辰野屋製パン工場 篠ノ井製菓(有) 長谷村パン工場 天竜糧食工業(株) 小宮山製パン 亀屋製菓(株) 高松製パン 信濃食産工業(株) 小林製菓舗</p>						
51	<p>○2月10日 文部省令第5号をもって「学校給食法施行規則等の一部を改正する省令」が公布され米飯が学校給食制度上に明確に位置づけられる。</p> <p>○12月7日 学校給食30周年記念行事が東京都国立教育会館で開催。</p>	<p>○「学校給食事務の手引」発行。</p> <p>○長野県学校給食米飯実施要項を制定。</p> <p>○小林猛 和田嘉夫 花里吉美 吉田久子 金木歌子 土屋伏子 池上隆祐の7氏が学校給食功学者として（学校給食30周年記念）文部大臣表彰を受賞。</p>						
52	<p>○7月23日 「小学校学習指導要領」並びに「中学校学習指導要領」の全部改正について告示。</p>	<p>○学校給食優良校表彰。</p> <p>○米飯給食普及率</p> <table border="1"> <tr> <td>小学校</td> <td>（児童数）</td> <td>26.0%</td> </tr> <tr> <td>中学校</td> <td>（生徒数）</td> <td>22.6%</td> </tr> </table>	小学校	（児童数）	26.0%	中学校	（生徒数）	22.6%
小学校	（児童数）	26.0%						
中学校	（生徒数）	22.6%						
53	<p>○6月 「女子教育職員の出産に際しての補助教育職員の確保に関する法律」の一部が改正され、学校栄養職員が適用対象に含まれる。</p> <p>○8月 高等学校学習指導要領の改正</p>	<p>○米飯給食普及率</p> <table border="1"> <tr> <td>小学校</td> <td>（児童数）</td> <td>52.9%</td> </tr> <tr> <td>中学校</td> <td>（生徒数）</td> <td>44.7%</td> </tr> </table>	小学校	（児童数）	52.9%	中学校	（生徒数）	44.7%
小学校	（児童数）	52.9%						
中学校	（生徒数）	44.7%						
54	<p>○昭和53年度まで35%であった学校給食用米穀の値引率を60%とし、特に新たに週1回以上の米飯給食を実施する学校に対しては70%とされる。</p> <p>○12月 日本学校給食会と日本学校安全会の統合が閣議決定。</p>	<p>○8月 坂本収弘、堀内房子、細田照代の3氏が学校栄養職員功労者として（第20回全国学校栄養職員研究記念大会）文部大臣表彰を受賞。</p> <p>○米飯給食普及率</p> <table border="1"> <tr> <td>小学校</td> <td>（児童数）</td> <td>74.5%</td> </tr> <tr> <td>中学校</td> <td>（生徒数）</td> <td>71.3%</td> </tr> </table> <p>○第30回全国学校給食研究協議大会並びに昭和54年度東日本学校給食研究協議会が11月1日、2日松本市にて開催。参加者1,495名。席上、堀金村堀金小が文部大臣の特別表彰を受賞。</p> <p>○石けん使用の促進について（通知）（昭和55年1月7日付け54県第340号）水を浄化しようとする立場から石けん又は無りんの合成洗剤とする。</p>	小学校	（児童数）	74.5%	中学校	（生徒数）	71.3%
小学校	（児童数）	74.5%						
中学校	（生徒数）	71.3%						

年次	国の事項	県内の事項
55	○5月 学校栄養職員の定数改善に関する12年計画開始。	○米飯給食普及率 小学校（児童数） 86.0% 中学校（生徒数） 85.6% ○学校給食用パン製造に使用されているイーストフード（臭素酸カリウム入り）の取扱いについて（通知）（昭和56年3月10日付け55教保第419号）学校給食用パンの製造にあたっては臭素酸カリウムを含むイーストフードは使用しないこととした。
56	○日本学校健康会法案は5月13日衆議院文教委員会、15日、本会議において可決され、参議院においては継続審議。	○8月 長野県学校給食用牛乳供給事業推進協議会設立。 ○学校給食の手引（運営管理編、指導編）改訂版発行 ○米飯給食普及率 小学校（児童数） 93.3% 中学校（生徒数） 93.6%
57	○1月 学校給食に全国統一献立「カレーライスの日」が実施。 ○2月 学校給食用牛乳供給事業実施要綱が改正され、57年度から競争原理が導入。 ○7月 日本学校健康会法が施行され日本学校安全会と日本学校給食会が統合し、日本学校健康会となる。 ○10月 「四訂日本食品標準成分表」を公表。	○学校給食事務の手引改訂版を発行。 ○米飯給食普及率 小学校 94.1%（児童数） 中学校 94.7%（生徒数） 週平均 1.73回
58	○3月 臨時行政調査会が行政改革に関する最終答申を出し、学校給食についても見直しが求められる。	○学校給食栄養価早見表改訂版を発行。 ○米飯給食普及率 小学校 95.9%（児童数） 中学校 96.8%（生徒数） 週平均 1.98回
59	○3月 学校給食指導の手びき改訂。 ○4月 学校給食用米穀の値引き率が一般主食用政府売渡価格の60%となる。 ○4月 学校給食用牛乳の畜産振興事業団からの補助単価が供給日数に応じて3段階となる。 ○9月 学校給食法制定30周年記念大会が東京都九段会館で開催される。席上学校給食優良学校等・学校給食功労者の顕彰。	○小林 縫、小口延子、望月照子、望月孝代、百瀬喜し、上田洋子、茅野市教育委員会教育長小島与四男の7氏が学校給食功労者として文部大臣表彰を受賞。 ○2月 学校給食調理従事員指曲がり症状実態調査実施。

年次	国の事項	県内の事項
60	<p>○1月 「学校給食業務の運営の合理化について（通知）」(文体給第57号 昭和60年1月21日付け、体育局最から都道府県教育委員会教育長あて)が出される。</p> <p>○4月 学校給食用米穀の値引率が、60%又は55%となる。</p> <p>1 60%値引き (1) 新たに平均週1回以上の米飯給食を実施する学校 (2) 平均週2.5回以上の米飯給食を実施する学校</p> <p>2 55%値引き 上記(1)、(2)以外の学校</p> <p>○7月 「学校給食における食中毒防止強化月間」の実施(7/1~7/31)</p> <p>○12月 日本体育・学校健康センター法(昭和60年法律第92号)が公布。(12/6) 日本学校健康会(昭和57年7月26日設立)と国立競技場(昭和33年4月1日設立)とが統合。</p>	<p>○米飯給食普及率 小学校 95.95% (児童数) 中学校 96.8% (生徒数) 週平均 2.03回</p> <p>○4月 学校給食における学校・家庭の連携推進地域事業に係る推進地域として茅野市・原村地域が指定。(60年度~61年度) 学校給食改善研究指定校として、上田市第二学校給食センターが指定。(60年度~61年度)</p> <p>○8月 長野県学校給食研究大会を長野市において開催。</p>
61	<p>○1月 臨時教育審議会が審議経過の概要(その3)をまとめ、学校給食については、家庭と学校が連携協力することの重要性を踏まえ、地域の事情等に応じて給食とその教育的意義のあり方について検討することを提言。</p> <p>○2月 学校給食実施基準(昭和29年文部省告示第90号)の一部改正について告示(昭和61年2月19日文部省告示第16号)、夜間学校給食実施基準(昭和32年文部省告示第28号)の一部改正について告示(昭和61年2月19日文部省告示第17号) 改正の内容は、所要栄養量の基準の改定。</p> <p>○3月 特殊法人日本体育・学校健康センターが設立。日本学校健康会が解散。</p> <p>○3月 「学校給食の食事内容について」(昭和61年3月3日付け文体給第76号文部省体育局長)を通知。 「学校栄養職員の職務内容について」(昭和61年3月13日付け文体給第88号文部省体育局長)を通知。</p> <p>○4月 臨時教育審議会が「教育改革に関する二次答申(61.4.23)」(学校給食を通じて家庭の教育力の活性化を図る等の内容)</p> <p>○6月 臨時行政改革推進審議会が最終答申(61.6.10)。臨時行政調査会の答申の方向に添い更に学校給食の合理化等を推進すべきことについて指摘。</p>	<p>○9月~12月 児童生徒の食事状況調査実施</p>
62	<p>○4月 学校給食米飯導入促進事業において米飯成型機(おにぎり機械)への助成が開始。</p>	<p>○4月 学校給食における学校・家庭・地域の連携推進事業の推進地域として塩尻市が委嘱。(62年度~63年度)</p>

年次	国の事項	県内の事項
63	<ul style="list-style-type: none"> ○児童生徒数の減少により生ずる余剰教室等をランチルームに改修する事業への補助金が予算化。 ○7月 文部省の機構改革により学校給食課と学校保健課が統合され、学校健康教育課が発足。「健康教育の推進と学校健康教育課の設置について」(昭和63年7月1日付け文休学第118号文部省体育局長)を通知。 ○9月 日本体育・学校健康センターに望ましい食事環境づくり研究委員会、発足。 	
平元	<ul style="list-style-type: none"> ○3月 小学校学習指導要領及び中学校指導要領改定。学校給食は「特別活動」の「学級活動」に位置付けされる。 ○11月 「学校給食100周年記念大会」が千葉県で開催。 ○日本体育・学校健康センターの補助として学校給食流通近代化事業に要する経費が計上。 ○学校給食用自主流通米助成金導入（助成率は政府米値引相当額の75%） 	<ul style="list-style-type: none"> ○4月 学校給食における学校・家庭・地域の連携推進事業の推進地域として小諸市が委嘱。（元年度～2年度） 学校給食改善研究指定校として、茅野市永明小学校が指定。（元年度～2年度） ○6月 パン抜き取り調査、パン品質批判会を廃止して、パン品質審査を実施。
2	<ul style="list-style-type: none"> ○3月 望ましい食事環境づくり研究委員会の報告書「望ましい食事環境を目指して」を提出。 	<ul style="list-style-type: none"> ○8月 第31回全国学校栄養職員研究大会が8月2日、3日長野市において開催。 参加者1,519名
3	<ul style="list-style-type: none"> ○4月 新規採用学校栄養職員研修を実施 ○4月 平成元年12月臨時行政改革推進審議会の「国と地方の関係等に関する答申」に基づき、「高度へき地学校児童生徒パン・ミルク給食費補助」を日本体育・学校健康センター「学校給食流通近代化事業」の一部として整理合理化。 	<ul style="list-style-type: none"> ○4月 学校給食における学校・家庭・地域の連携推進事業の推進地域として松本市が委嘱。（3年度～4年度） 学校給食改善研究指定校として、松本市芳川小学校が指定。（3年度～4年度） ○9月 平成3年度学校給食用食品検査技術講習会（中日本地区）が長野市において開催。
4	<ul style="list-style-type: none"> ○4月 中堅学校栄養職員研修を実施。 ○米飯学校給食推進特別対策事業の開始。 ○7月 「学校給食指導の手引」改訂。 ○9月 総務庁から「学校給食業務の運営の合理化」及び「学校給食用物資安定供給基金の有効利用」について勧告。 	<ul style="list-style-type: none"> ○3月 「学校給食事務の手引」を改訂。 ○5月 食物アレルギーを持つ児童生徒に対する学校給食実態調査を実施。
5	<ul style="list-style-type: none"> ○第六次公立義務教育諸学校教職員配置改善計画開始。（平成5年～平成10年までの六年計画） ○10月 第3次臨時行政改革推進審議会最終答申。 	<ul style="list-style-type: none"> ○米飯給食週当たりの平均実施回数 2.9回
6	<ul style="list-style-type: none"> ○「栄養教育推進モデル事業」が開始。 ○学校給食用牛乳供給事業費交付金に「学校給食用牛乳供給合理化事業」が新たに追加。 ○4月 「学校給食事業における安全衛生管理の徹底について」(平成6年4月22日付け国体第26号文部省体育局長)を通知。 	<ul style="list-style-type: none"> ○米飯給食週当たりの平均実施回数 2.9回 ○9月 第18回東日本学校給食講演並びにめん料理講習会が長野市において開催。

年次	国の事項	県内の事項
7	<p>○3月 「学校給食の食事内容について」（平成7年3月29日付け文休学第131号文部省体育局長）、「学校給食栄養報告（週報）について」（平成7年3月29日付け文休学第184号文部省体育局長）を通知。</p> <p>○学校給食用脱脂粉乳の輸入について、脱脂粉乳の輸入自由化に伴い、関税暫定措置法等関係法令が改正され、従来の輸入割当制度から関税割当制度に移行。</p>	<p>○米飯給食週当たりの平均実施回数 2.9回</p>
8	<p>○6月 病原性大腸菌O157による食中毒事故により、児童が死亡するなど各地で大きな被害が発生。</p> <p>○7月 文部省が「学校給食における衛生管理に関する調査研究協力者会議」を設置し、夏期緊急点検、抽出による食材の点検等を実施。</p> <p>○8月 「学校環境衛生の基準」の一部改正（学校給食関係）。</p> <p>○学校給食用米穀取扱要領の一部改正。</p>	<p>○3月 「学校給食の手引」運営管理編・指導編を改訂。</p> <p>○米飯給食週当たりの平均実施回数 2.9回</p>
9	<p>○4月 「学校給食衛生管理の基準」が制定。</p>	<p>○米飯給食週当たりの平均実施回数 2.9回</p>
10	<p>○12月 「小学校学習指導要領」「中学校学習指導要領」（平成14年度から実施）が改訂。</p>	<p>○米飯給食週当たりの平均実施回数 3.0回</p>
11		<p>○米飯給食週当たりの平均実施回数 3.0回</p>
12	<p>○4月 学校給食米穀値引き措置が廃止。</p> <p>○4月 学校給食用牛乳供給事業に入札制度を導入。</p> <p>○12月 新食糧法の告示改正により、都道府県学校給食会は米の直接購入が可能となる。</p>	<p>○米飯給食週当たりの平均実施回数 3.0回</p>
13	<p>○平成13年度限りで、日本体育・学校健康センターの学校給食用米加工品、小麦粉、小麦加工品の取扱を廃止。</p>	<p>○米飯給食週当たりの平均実施回数 3.0回</p> <p>○日本体育・学校健康センターでの米加工品並びに小麦粉及び小麦加工品の取扱廃止により、当県では、(財)長野県学校給食会が取り扱いを行うようになる。</p> <p>○7月 食物アレルギーを持つ児童生徒に対する学校給食実態調査を実施。</p>
14	<p>○1月 国産牛肉偽装、鶏肉等の食品表示偽装事件がおこる。</p> <p>○12月 独立行政法人日本スポーツ振興センター法が公布。</p>	<p>○米飯給食週当たりの平均実施回数 3.0回</p> <p>○7月 「学校給食における地場産物使用状況等調査」を実施。</p>
15	<p>○3月 「学校給食衛生管理の基準」が一部改訂。</p> <p>○5月 「学校給食における食事内容について」（平成15年5月30日付け文科ス第121号文部科学省スポーツ・青少年局長）を通知。</p>	<p>○3月 「学校給食における食物アレルギー対応のための手引き」を作成。</p> <p>○4月 地産地消推進の取組として「農産物の旬を味わう信州モデル推進事業」「地域食材の日」を実施。（平成17年度まで）</p>

年次	国の事項	県内の事項
16	<ul style="list-style-type: none"> ○1月 中央教育審議会答申「食に関する指導体制の整備について」が出され、栄養教諭制度の創設について提言。 ○5月 「学校教育法等の一部を改正する法律」が公布され、栄養教諭制度が創設。 	<ul style="list-style-type: none"> ○米飯給食当たりの平均実施回数 3.0回 ○「学校を中心とした食育推進事業」大町市が委嘱。（16年度～17年度） ○米飯給食当たりの平均実施回数 3.0回 ○4月 食糧法改正により、政府米ではなく自主流通米を購入、提供する体制に移行。
17	<ul style="list-style-type: none"> ○3月 「学校給食衛生管理の基準」が一部改訂。 ○4月 栄養教諭制度が施行。 ○7月 「食育基本法」制定。 	<ul style="list-style-type: none"> ○4月 「長野県教育職員免許法認定講習（栄養教諭）」を実施。（19年度まで） ○4月 「学校を中心とした食育推進事業」を上田市、駒ヶ根市が委嘱。 ○4月 「学校・家庭・地域が協働した食育推進事業」として学校給食交流会、学校給食応援隊、親子料理教室を実施（18年度まで） ○10月 「食育フォーラム in 小布施」を小布施町にて開催 ○米飯給食当たりの平均実施回数 3.0回 ○平成17年度地産地消率 32.7%
18	<ul style="list-style-type: none"> ○3月 「食育推進基本計画」が政府の食育推進会議において決定。 ○3月 文部科学省スポーツ・青少年局長通知により、独立行政法人日本スポーツ振興センターが行う学校給食用物資の供給業務が廃止。 	<ul style="list-style-type: none"> ○4月 「栄養教諭を中核とした学校・家庭・地域の連携による食育推進事業」上田市、駒ヶ根市、大町市が委嘱。 ○「地域に根ざした学校給食推進事業」飯山市が委嘱。 ○米粉普及促進事業奨励金（学校給食米粉パン導入促進事業）を実施（19年度まで） ○米飯給食当たりの平均実施回数 3.0回 ○平成18年度地産地消率 32.4%
19	<ul style="list-style-type: none"> ○4月 文部科学省が「食に関する指導の手引」を発行。 	<ul style="list-style-type: none"> ○3月 「小中学校における食育推進ガイド」を作成。 ○4月 栄養教諭5名を初めて配置。 ○4月 「栄養教諭を中核とした学校・家庭・地域の連携による食育推進事業」御代田町、伊那市、木曾町が実施。 「地域に根ざした学校給食推進事業」大町市が実施。 「児童生徒の生活習慣と健康等に関する実践調査研究事業」上田市が実施 ○米飯給食当たりの平均実施回数 3.0回 ○10月 平成19年度学校給食衛生管理講習会（中日本）が長野市において開催。 ○平成19年度地産地消率 30.5%

年次	国の事項	県内の事項
20	<ul style="list-style-type: none"> ○1月 中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事件が発生。学校給食にも影響。 ○3月 小学校、中学校の新学習指導要領が公示され、総則に「食育の推進」に関する規定が盛り込まれる。 ○6月 「学校保健法等の一部を改正する法律」が公布され、学校給食法も一部改正。 ○7月 「学校給食衛生管理の基準」一部改訂。 ○9月 事故米の流通、中国での牛乳へのメラミン混入事案により、学校給食の食品の安全確保について注意喚起がされる。 ○10月 「学校給食における食事内容について」(平成20年10月23日付20文科ス第754号スポーツ・青少年局長)を通知。 	<ul style="list-style-type: none"> ○3月 「栄養教諭食育実践集」を作成。 長野県食育推進計画（計画期間：平成20～24年度）策定。 ○4月 栄養教諭を20名に増員。 「子どもの健康を育む総合食育推進事業」を佐久市、木曽町が実施。 「長野県地産地消推進計画」策定。 ○米飯給食週当たりの平均実施回数 3.1回 ○平成20年度地産地消率 35.1%
21	<ul style="list-style-type: none"> ○4月 改正学校給食法が施行されるとともに、「学校給食実施基準」(平成21年文部科学省告示第61号)及び「学校給食衛生管理基準」(平成文部科学省告示第64号)が施行。 	<ul style="list-style-type: none"> ○4月 栄養教諭を特別支援学校に3名配置。(総数23名) ○「栄養教諭を中核とした食育推進事業」駒ヶ根市が実施。 ○米飯給食週当たりの平均実施回数 3.2回 ○平成21年度地産地消率 38.7% ○学校給食の手引(運営管理編)改訂
22	<ul style="list-style-type: none"> ○3月 「食に関する指導の手引—第一次改訂版—」発行。 	<ul style="list-style-type: none"> ○4月 栄養教諭を20名増員。(総数43名) ○平成22年度地産地消率 38.8%
23	<ul style="list-style-type: none"> ○3月 東日本大震災に際し、文部科学省より学校給食施設設備を活用した炊き出しへの協力要請。 ○4月 小学校学習指導要領全面实施。 ○第2次食育推進基本計画決定。 	<ul style="list-style-type: none"> ○平成23年度地産地消率 42.3%
24	<ul style="list-style-type: none"> ○4月 中学校学習指導要領全面实施。 ○受給資格者からの申し出により、児童手当から学校給食費等の徴収が可能となる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○平成24年度地産地消率 42.8%
25	<ul style="list-style-type: none"> ○1月 「学校給食実施基準」、「夜間学校給食実施基準」及び「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」の一部が改訂される。 	<ul style="list-style-type: none"> ○3月 長野県食育推進計画(第2次)策定(計画年度H25～29)。計画中、平成29年までの目標として栄養教諭の配置を120名以上と設定。 ○塩尻市が学校給食費を公会計化。
26		<ul style="list-style-type: none"> ○平成26年度地産地消率 43.8%
27	<ul style="list-style-type: none"> ○3月 「学校給食における食物アレルギー対応指針」発行。 	<ul style="list-style-type: none"> ○平成27年度地産地消率 44.3% ○長野県食育推進計画(第2次)に掲げていた「栄養教諭120名以上」配置目標達成。
28	<ul style="list-style-type: none"> ○第3次食育推進基本計画策定。 	<ul style="list-style-type: none"> ○竹内佳代子栄養教諭を指導主事として県教委保健厚生課に配置。 ○平成28年4月1日付採用より一般の教員採用選考に「栄養教諭選考」を追加し、人事委員会で進んでいた学校栄養職員の募集を廃止。 ○平成28年度地産地消率 45.7%

年次	国の事項	県内の事項
29	○文部科学省委託事業「つながる食育推進事業」開始（以降毎年度実施）。	○平成29年度地産地消率 45.9%
30	○7月 「学校給食実施基準」、「夜間学校給食実施基準」及び「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」の一部が改正される。	○平成30年度地産地消率 46.8% ○3月 長野県食育推進計画（第3次）（計画年度H30～34）策定。 ○10月 栄養教諭任用替え特別選考実施
平31 令元	○3月 「食に関する指導の手引—第二次改定版—」発行。 ○7月 令和元年7月31日付元文科初第561号「学校給食費等の徴収に関する公会計化等の推進について（通知）」発出。	○高橋和子栄養教諭を指導主事として県教委保健厚生課に配置。 ○文部科学省「つながる食育推進事業」に須坂市立東中学校、須坂市立仁礼小学校が事業委託。 ○令和元年度地産地消率 45.8%
2	○2月 新型コロナウイルス感染症の拡大により、2月下旬から5月連休明けを目途に全国一斉休校の措置が取られる。	○全国一斉休校の措置により、県内の学校も休校となる。 ○令和2年度地産地消率 49.6% ※新型コロナウイルス感染症のため、6月期の調査は未実施。
3	○学校給食用牛乳安定需要確保対策事業が変更され、学乳供給に係る掛増経費の一部補助から地域振興8法指定地域への供給に対して一律0.5円/本に変更される。 ○2月 「学校給食実施基準」、「夜間学校給食実施基準」及び「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」の一部が改訂される。 ○3月 第4次食育推進基本計画策定。 ○7月 新潟県で児童が給食中にパンを詰まらせ窒息死した事故をうけ、令和3年7月13日付事務連絡「学校給食における窒息事故の防止について（通知）」発出。	○10月 栄養教諭任用替え特別選考実施 ○令和3年度地産地消率 47.5%
4		○3月 「学校給食の手引き」改訂。

学校給食優良学校等一覧【文部科学大臣表彰】

N O . 1

年度	学 校 名 (調 理 場 名)
S 3 1	茅野市北山小学校 長村長小学校 上田市北小学校
3 2	駒ヶ根市赤穂小学校 豊科町豊科小学校 豊殿村豊殿小学校
3 3	南箕輪村南箕輪小学校 長野市城山小学校 小諸市坂ノ上小学校
3 4	臼田町青沼小学校 浅科村御牧小学校 川中島町昭和小学校
3 5	長野市大豆島小学校 福島新開中学校組合福島中学校
3 6	飯田市浜井場小学校 松代町松代中学校 望月町協和小学校
3 7	諏訪市城南小学校 塩田町塩田中学校 長野市浅川小学校
3 8	堀金村堀金小学校 飯田市緑ヶ丘中学校 木島平村中部小学校
3 9	下諏訪町下諏訪小学校
4 0	小諸市千曲小学校 富士見町富士見高原中学校
4 1	長谷村長谷中学校
4 2	三郷村三郷中学校
4 3	青木村青木小学校 中野市平野小学校
4 4	飯田市浜井場小学校 諏訪市城北小学校
4 5	小諸市野岸小学校 上郷町飯田市中学校組合高陵中学校
4 6	麻績村麻績小学校 上松町上松中学校
4 7	真田町傍陽小学校 高山村高山中学校
4 8	壳木村壳木小・中学校 茅野市永明小学校
4 9	長野市豊栄小学校 宮田村宮田中学校
5 0	上郷町上郷小学校 四賀村五常小学校
5 1	木島平村北部小学校 飯島町飯島小学校
5 2	小諸市水明小学校 小川村小川中学校
5 3	松川町松川北小学校 駒ヶ根市東伊那小学校
5 4	飯島町七久保小学校 塩尻市辰野町中学校組合両小野中学校 (特別表彰) 堀金村堀金小学校
5 5	美麻村美麻小・中学校 立科町立科小学校
5 6	富士見町落合小学校 飯田市飯田西中学校
5 7	下條村下條小学校 茅野市永明中学校
5 8	長野市山王小学校 日義村日義中学校 日義村日義小学校
5 9	臼田町臼田小学校 池田町松川村学校給食共同調理施設組合池田町松川村学校給食センター

○参考資料（学校給食の沿革）

学校給食優良学校等一覧【文部科学大臣表彰】

N O . 2

年度	学 校 名（調 理 場 名）
6 0	小諸市美南が丘小学校 松本市松本市第一学校給食センター 泰阜村泰阜南小学校
6 1	辰野町川島小学校 麻績村坂井村学校組合筑北中学校
6 2	浅科村浅科小学校 上田市上田市第二学校給食センター
6 3	原村原小学校 飯田市飯田市学校給食鼎共同調理場
H元	塩尻市塩尻東小学校 八坂村八坂村学校給食共同調理場
2	武石村武石小学校 南箕輪村南箕輪村学校給食センター
3	茅野市湖東小学校 四賀村会田小学校
4	信州新町信州新町中央小学校 大鹿村大鹿中学校
5	八千穂村八千穂小学校 真田町真田中学校
6	岡谷市岡谷東部中学校 三郷村三郷村学校給食センター
7	浪合村浪合小・中学校 栄村栄中学校
8	御代田町御代田南小学校 上田市神科小学校
9	伊那市東春近小学校 上村上村中学校
1 0	丸子町丸子町学校給食センター
1 1	根羽村根羽小学校
1 2	三水村三水第二小学校
1 3	飯山市木島小学校 富士見町南中学校
1 4	阿南町阿南町学校給食共同調理場 大岡村大岡中学校
1 5	伊那市美篁小学校 栄村北信小学校
1 6	野沢温泉村野沢温泉村学校給食センター
1 7	中条村中条小中学校給食共同調理場
1 8	大町市大町南小学校
1 9	木曾町開田小学校
2 0	山ノ内町山ノ内町学校給食センター
2 1	喬木村学校共同調理場
2 1	喬木村学校共同調理場
2 2	御代田町立御代田南小学校
2 3	中川村学校給食センター

学校給食優良学校等一覧【文部科学大臣表彰】

N O . 3

年度	学 校 名（調 理 場 名）
24	
25	伊那市東部中学校
26	
27	池田松川学校給食センター
28	東御市東部中学校
29	駒ヶ根市赤穂学校給食センター
30	豊丘村学校給食センター

○参考資料（学校給食の沿革）

学校給食功労者【文部科学大臣表彰】

No. 1

年度	学校給食関係者	学校給食関係団体
H 5	—	—
6	中 林 久 子 (箕輪町立箕輪北小学校学校栄養職員)	(財)長野県学校給食会
7	高 本 洋 子 (南木曾町教育委員会主査(栄養士))	長野県学校給食共同調理場連絡協議会
8	花 岡 和 子(高校調理員) (長野県立松本筑摩高等学校前給食調理員)	長野県学校保健会学校栄養職員部会
9	六 川 千 恵 子(給食調理員) (佐久市立佐久城山小学校業務職員)	—
1 0	—	—
1 1	坪 内 浩 美 (伊那市立春富中学校主幹(学校栄養職員))	—
1 2	下 総 省 吾 (組合立池田町松川村学校給食センター(所長))	—
1 3	—	—
1 4	嶋 崎 祐 子 (前・佐久町立佐久中央小学校主幹(学校栄養職員))	—
1 5	有 賀 洋 子 (高遠町学校給食センター主幹〔学校栄養職員〕)	—
1 6	中 山 千 嘉 代 (小諸市教育委員会元主査管理栄養士「学校栄養職員」) 羽 田 正 子 (鬼無里村小中学校給食共同調理場主幹「学校栄養職員」)	—
1 7	—	—
1 8	—	—
1 9	横 澤 は ま (大町市立大町西小学校 栄養教諭)	—
2 0	清 水 千 重 子 (元 上田市立真田中学校主任調理員)	—
2 1	岩 根 美 忍 子 (伊那市東部中学校栄養教諭)	—
2 2	—	—
2 3	—	—

学校給食功労者【文部科学大臣表彰】

No. 2

年度	学校給食関係者	学校給食関係団体
24	—	—
25		
26		
27	林 登代美 (宮田村立宮田小学校 栄養教諭)	
28	柳沢 幸子 (軽井沢町立軽井沢中学校 栄養教諭)	
29		
30		
R1		
2		
3	高橋 和子 (長野県教育委員会事務局 指導主事)	

○参考資料（学校給食の沿革）

長野県学校給食優良学校等一覧【長野県教育委員会表彰】

No. 1

年度	学 校 名 (調 理 場 名)
S 5 0	北相木村北相木小学校 東部町祢津小学校 飯島町飯島小学校 木島平村北部小学校
5 1	小諸市水明小学校 東部町東部中学校 駒ヶ根市東伊那小学校 小川村小川中学校 松川町松川北小学校
5 2	飯田市千代小学校 茅野市永明中学校 長野市南部小学校 飯田市飯田東中学校 中条村御山里小学校
5 3	飯島町七久保小学校 塩尻市辰野町中学校組合両小野中学校 長野市山王小学校
5 4	立科町立科小学校 中川村中川中学校 飯田市松尾小学校 飯田市竜峡中学校 下條村下條小学校 美麻村美麻中学校 美麻村美麻小学校
5 5	北御牧村北御牧小学校 飯田市飯田西中学校 上田市西塩田小学校 山口村山口中学校 富士見町落合小学校 戸隠村戸隠中学校 山口村山口小学校
5 6	八千穂村八千穂小学校 穂高町穂高中学校 飯田市下久堅小学校 栄村栄中学校
5 7	箕輪町箕輪西小学校 日義村日義中学校 飯田市伊賀良小学校 日義村日義小学校
5 8	臼田町臼田小学校 辰野町川島小学校 平谷村平谷小学校 三水村三水第一小学校
5 9	小諸市美南ガ丘小学校 伊那市美篤小学校 松本市本郷小学校 栄村秋山小学校
6 0	箕輪町箕輪東小学校 上田市第一中学校 須坂市井上小学校 大鹿村大鹿中学校 麻績村坂井村学校組合筑北中学校
6 1	浅科村浅科小学校 長野県松本ろう学校 武石村武石小学校 原村原小学校 泰阜村泰阜南小学校 大町市大町東小学校 信州新町信州新町中央小学校
6 2	上田市小泉小学校 長野県伊那養護学校 辰野町辰野南小学校 阿智村阿智第一小学校 塩尻市塩尻東小学校 高山村高山小学校
6 3	南相木村南相木小学校 泰阜村泰阜北中学校 上田市上田西小学校 長野県諏訪養護学校 奈川村奈川小学校 茅野市湖東小学校 飯山市飯山小学校
H 元	望月町春日小学校 和田村和田中学校 岡谷市岡谷小学校 南信濃村遠山中学校 木祖村木祖小学校 長野県長野養護学校 大岡村大岡小学校
2	川上村川上第一小学校 真田町真田中学校 南箕輪村南箕輪小学校 長野県上田養護学校 四賀村会田小学校 栄村北信小学校 浪合村浪合小・中学校
3	南牧村南牧北小学校 武石村長門町中学校組合依田窪南部中学校 根羽村根羽小学校 朝日村朝日小学校 長野県長野ろう学校 更埴市東小学校 駒ヶ根市竜東学校給食センター
4	川上村川上第二小学校 長野県松本養護学校 上田市中塩田小学校 長野市第一学校給食センター 辰野町塩尻市学校組合両小野小学校 高森町高森南小学校
5	長門町長門小学校 軽井沢町軽井沢中学校 岡谷市岡谷東部中学校 上村上村中学校 豊野町豊野中学校 長野県小諸養護学校 檜川村学校給食センター
6	南牧村南牧南小学校 丸子町丸子中学校 大町市大町西小学校 飯田市高陵中学校 小布施町小布施中学校 長野県稲荷山養護学校 高遠町高遠町学校給食センター
7	御代田町御代田南小学校 堀金村堀金中学校 上田市神科小学校 長野県松本盲学校 諏訪市湖南小学校 木島平村木島平村学校給食センター 豊丘村豊丘南小学校
8	小海町北牧小学校 塩尻市丘中学校 伊那市東春近小学校 長野県長野盲学校 上山田町上山田小学校 丸子町丸子町学校給食センター 阿南町阿南町学校給食共同調理場
9	佐久市佐久城山小学校 茅野市東部中学校 青木村青木小学校 長野県飯田養護学校 松川町松川中央小学校 飯山市東小学校 王滝村王滝小・中学校
1 0	北相木村北相木小学校 伊那市東部中学校 東部町和小学校 信濃町信濃中学校 坂北村坂北小学校 長野県安曇養護学校 飯田市学校給食丸山共同調理場

長野県学校給食優良学校等一覧【長野県教育委員会表彰】

No. 2

年度	学 校 名 (調 理 場 名)
1 1	真田町本原小学校 富士見町南中学校 売木村売木小中学校 長野県飯山養護学校 三水村三水第二小学校 白田町白田町学校給食センター 豊科町豊科町学校給食センター
1 2	東部町田中小学校 小諸市芦原中学校 辰野町辰野西小学校 長野県木曽養護学校 平谷村平谷小中学校 大町市大町南小学校 飯山市木島小学校
1 3	八千穂村八千穂小学校 原村原中学校 塩尻市広丘小学校 大岡村大岡中学校 上田市第一学校給食センター
1 4	真田町傍陽小学校 南牧村南牧中学校 本城村本城小学校 駒ヶ根市東中学校 栄村北信小学校 天龍村天龍村学校給食共同調理場
1 5	浅科村浅科小学校 東部町滋野小学校 茅野市米沢小学校 明科町川手筑北学校給食センター 野沢温泉村野沢温泉村学校給食センター
1 6	佐久市泉小学校 飯島町飯島町学校給食センター 和田村和田小学校 白馬村白馬村学校給食共同調理場 松川町松川中学校 中条村中条小中学校給食共同調理場
1 7	小諸市野岸小学校 上田市浦里小学校 岡谷市上の原小学校 下條村下條村学校給食センター 山ノ内町山ノ内学校給食センター
1 8	小海町北相木村南相木村中学校組合小海中学校 上田市菅平中学校 木曽町開田小学校 箕輪町箕輪中学校 信州新町信州新町小学校 喬木村喬木村学校共同調理場
1 9	小諸市水明小学校 飯田市川路小学校 飯田市龍江小学校
2 0	御代田町御代田南小学校 中川村中川村学校給食センター
2 1	茅野市宮川小学校 小諸市千曲小学校
2 2	佐久市立望月小学校 伊那市立東部中学校
2 3	塩尻市立広陵中学校 松本市西部学校給食センター
2 4	川上村川上村学校給食共同調理場 生坂村生坂村学校給食共同調理場 高山村高山村学校給食センター
2 5	上田市長小学校 小諸市東小学校 豊丘村豊丘村学校給食共同調理場 池田松川学校給食センター
2 6	南相木村南相木小学校 駒ヶ根市赤穂小学校
2 7	小諸市坂の上小学校 東御市東部中学校 上田市真田中学校
2 8	佐久市浅科小学校 東御市田中小学校 上田市武石小学校
2 9	小布施町小布施町学校給食センター
3 0	北相木村北相木小学校 山形村山形小学校
R 1	立科町立科小学校
2	白馬村白馬村学校給食センター 高山村高山村学校給食センター
3	佐久穂町小中共同調理場

○参考資料（学校給食の沿革）

長野県学校給食優良学校等一覧（個人）【長野県教育委員会表彰】

No. 1

年度	氏 名 （ 所 属 校 ）
R 3	北原 直美 （元飯田市立高陵中学校 栄養教諭） ※ R 2 年度末退職時所属

○参考、引用文献

編集にあたり、本文に記載のあるもののほか、次の文献等を参考又は引用させていただきました。(順不同、敬称略)

- ・文部科学省「食に関する指導の手引き―第二次改訂版―」
- ・文部科学省「学校環境衛生管理マニュアル（平成30年改訂版）」
- ・農林水産省「第4次食育推進基本計画」
- ・ぎょうせい「学校給食必携（第8次改訂版）」
- ・熊本県学校給食の手引き
- ・岡山県学校給食の手引き
- ・福岡県学校給食の手引き
- ・京都府「災害時等の給食提供に関するガイドライン」
- ・諫早市教育委員会「学校給食における異物混入対応ガイドライン」
- ・遠軽町教育委員会「遠軽町学校給食食中毒対応マニュアル」
- ・滋賀県教育委員会「学校給食における食中毒発生対応マニュアル」
- ・長野県特別支援学校栄養教諭・管理栄養士研究委員会
「学校給食における異物混入対応マニュアル」
- ・「知的障害特別支援学校での摂食指導と言語指導」坂口しおり著

○学校給食の手引き検討委員会（順不同、敬称略。所属は令和4年3月末現在）

伊那市西箕輪共同調理場	埋橋 恵美
中野市南部学校給食センター	江澤 香
高山村学校給食センター	北山 智恵
小諸市立小諸東中学校	神林 典子
飯田市矢高共同調理場	原 悦子
松本市波田学校給食センター	荻上 裕子
長野県小諸養護学校	山崎 さゆり

学校給食の手引き

令和4年（2022年）3月発行

編集・発行 長野県教育委員会保健厚生課

TEL 026-235-7470 FAX026-234-5169

E-mail hokenko@pref.nagano.lg.jp