

5 学校給食の充実に向けて

(1) 学校における食育の生きた教材として期待される学校給食

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図るとともに、食に関する指導を効果的にすすめるための重要な教材として活用することができます。

給食の時間には、学級の仲間と楽しく会食することや、衛生面に注意しながら準備や後片づけの活動を通して、児童生徒に望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけさせることができます。

また、学校給食に地場産物を活用したり、地域の郷土食や行事食を提供したりすることを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めることもできるなど高い教育的効果が期待できます。

学校給食法に規定する学校給食の目標

学校給食法は平成20年6月に改正され、「学校における食育の推進」が新たに規定されました。また、第2条（学校給食の目標）では、食育の視点を踏まえ、新たな目標を加え、以下の7つに整理されました。

学 校 給 食 の 目 標

- ① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ② 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。
- ③ 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。
- ④ 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。
- ⑤ 食生活が食にかかわる人々のさまざま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。
- ⑥ 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。
- ⑦ 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。

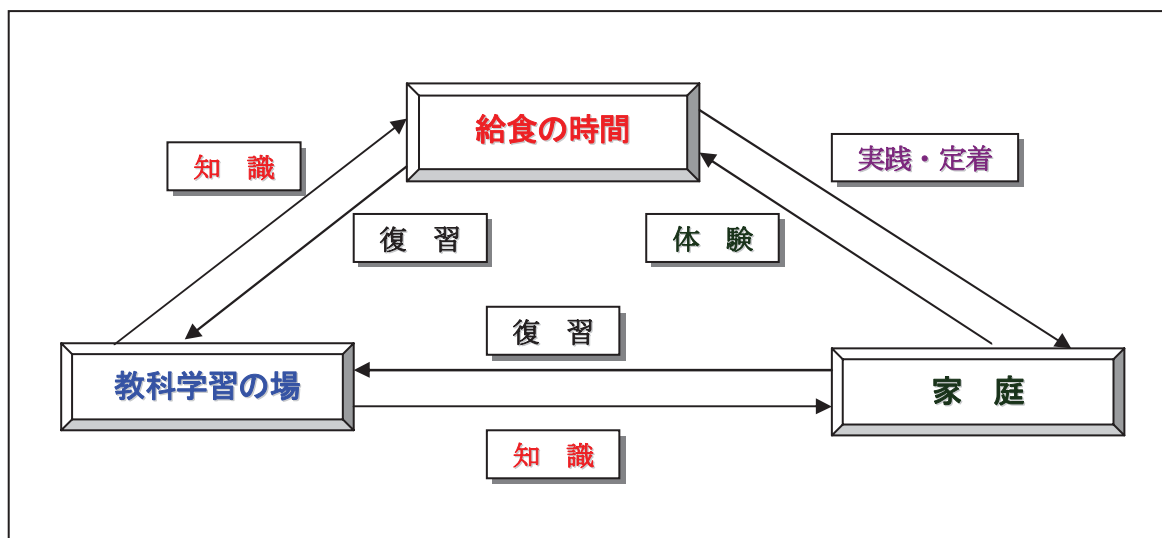
〈学校給食を生きた教材として活用するための工夫〉

学校給食を食に関する指導の教材として活用するためには、次の事項に留意することが必要です。

- ① 栄養バランスのとれた食事のモデルとなる魅力ある美味しい給食であること。
- ② 「学校給食衛生管理基準」に基づいた安全・安心な給食であること。
- ③ 教科等で学習する内容や時期を把握した計画的な献立作成となること。
- ④ 選択できる献立や希望献立など献立の工夫を行うこと。
- ⑤ 肥満や痩身傾向、食物アレルギーなど個に応じた献立の工夫をすること。
- ⑥ 地場産物や郷土食等を活用した献立の工夫を行うこと。
- ⑦ 国際理解のための献立の工夫を行うこと

〈食に関する指導の流れ〉

教科等で学んだ食に関する知識等は、給食の時間や家庭で体験したり、復習したりすることができます。また、学習の場で学んだことや家庭での体験を学校給食に活用することができます。このように、教科学習の場、給食の時間、家庭で活用することで食に関する学びを定着させることができます。



(2) 安心・安全な学校給食

学校給食において、安全・安心な給食の提供は不可欠であることは言うまでもありません。献立作成に当たっては、施設・設備や作業能力に配慮し、作業工程表や作業動線図に沿って、正確かつ安全に調理が行われる献立となるよう留意することが必要です。

学校給食の衛生管理については、「学校給食衛生管理基準」が平成21年4月1日から施行されました。

「学校給食衛生管理基準」の概要

- 学校給食法の趣旨を踏まえた学校給食を実施する教育委員会等の責務を定めた。
- 学校給食施設、学校給食設備、並びに学校給食施設及び設備の衛生管理に関する基準を定めた。また、当該基準について定期的に検査を行うこととした。
- 献立作成、学校給食用食品の購入、食品の検収・保管等、調理過程、配送及び配食並びに検食及び保存食等に関する基準を定めたこと。また、当該基準について定期的に検査を行うこととした。
- 衛生管理体制、学校給食従事者の衛生管理、学校給食従事者の健康管理及び食中毒の集団発生の際の措置に関する基準を定めたこと。また、食中毒の集団発生の際の措置を除き当該基準について定期的に検査を行うこととした。
- 日常及び臨時の衛生検査を行うべき項目等を定めた。
- 記録の保存期限等を定めた。

なお、学校給食の衛生管理については、留意すべき事項があります。おもな点を以下に示しました。

- 汚染作業区域と非汚染区域の境には、カウンター等を設けるなど、食品のみが移動するように工夫すること。
- 栄養教諭等を検収責任者とし不在の場合には、学校給食調理員等を検収責任者として定めること。
- 調理時においても食品中の異物混入及び調理中の異物混入に注意すること。
- 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員について、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。

「二次汚染の防止」

調理をするに当たっては、二次汚染について常に意識して作業を行うことが大切です。

学校給食衛生管理基準では、「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。」としています。

作業工程表作成のポイント

作業工程表の作成に当たっては、二次汚染防止の観点から、掛け持ち作業をさせないことに留意して、何時、何処で、誰が、何に気をつけて作業するかが、明確にされていなければなりません。

		汚染作業		非汚染作業		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
	B	白菜、人参、玉葱、じゃがいも		人参、玉葱、じゃがいも切り	→	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、カリフラワー切り	→	茹・冷却	→	調味	→	配食・配送
	D	調理衣交換、手洗い、くつのはきかえ		缶切り・ドレッシングあけ	→	茹・冷却	→	和える	→	配食・配送
その他	(D)			食器用意	→	→	→	→	→	配送準備・積み込み
ムニエル	E	鮭下味		天板準備	→	前掛け手袋	→	鮭を焼く	→	鮭配食・配送
	F	バターを溶かす、小麦粉まぶす		→	→	中心温度	→	使い捨て手袋	→	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。

作業動線図のポイント

作業動線図の作成は、二次汚染を起こす可能性が高い食品（肉、魚、卵など）と汚染させたくない食品（非加熱調理食品や和え物など）と交差を防ぐことを目的に作成するものです。したがって、食品の動きを示すものであることを理解する必要があります。

