

4 給食指導の留意点

給食の時間は準備、会食、後片付けに区分され、小学校は50分、中学校は45分以上を設定することが望ましい。給食の時間確保のために、4時間目の授業が延長することがないようにし、給食の時間後は15分程度の休憩がとれるような配慮が必要である。食事時間は、生活のリズムを整える役割としても重要であるため、行事等で大幅に開始時刻が変わることがないようにする。

区分	小学校	中学校	指導の重点
準備	15分	15分	手洗い、配膳の合理的な運営を図り、時間内で準備する。また、清潔で明るい環境を整える。
会食	25分	20分	会食にゆとりをもたせ、楽しい雰囲気の中で食事ができるようにする。また、和やかな雰囲気の中で評価等を行う。
後片付け	10分	10分	後片付けが確実にできるようにする。

(1) 準備

- ア ワゴン車の有無や配膳の方法、学級の人数等に応じて適切な方法により、協力して効率よく行わせること。
- イ 給食当番の児童生徒には、学級の仲間のことを思い衛生的でおいしそうな盛り付け等を考えさせること。
- ウ 給食当番以外の児童生徒には、手洗い場を当番に優先して使わせたり、グループ作りを行ったりするなど、当番がスムーズに配膳できるように協力することの重要性を考えさせること。
- エ 児童生徒一人一人が自主的に責任をもって活動できることを重視しつつ、一人分の分量を的確に配膳しているか、盛り残しなく配膳できているか、衛生的に配膳しているか、協力して配膳しているかなどについて支援すること。

(2) 会食

- ア 健康な体づくりのためにはよく噛んで味わって食べることが重要であり、また、会食は仲間と楽しい時間を過ごし緊張から解放され気分転換を図る時間でもあるため、ゆとりある時間を確保すること。
- イ 食事に関わりのないテレビ放送や授業の補習を行わないなどの配慮をすること。
- ウ 学級担任は、各グループを1日ずつ回って、明るい雰囲気の中で会食ができるように積極的に話しかけ、児童生徒との会話を楽しみコミュニケーションを図る等、積極的に関わること。
- エ きたない話や気持ちの悪くなる話など会食の場にふさわしくない会話をしていないかに配慮すること。
- オ 給食にマイナスのイメージを与えるような言葉は避け、気持ちよく会食できるような言葉がけをすること。

(3) 後片付け

- ア みんなで協力して安全かつ効率的に行うこと。
- イ 食べ終わって自分だけすぐに片付けてしまうということがないように、片付け始める時間

を決めておくこと。

- ウ 食器を返却する際は音をたてないように丁寧に扱うこと。
- エ 食器にご飯粒の食べ残しがないか、ごみはきちんとまとめられているかなど、マナー面にも配慮し、感謝の気持ちをもって片付けができるようにすること。

5 学校給食を活用した食に関する指導の留意点

(1) 食品の産地や栄養的な特徴等の学習

- ア 児童生徒の発達段階や実態に合わせて、献立や料理、食品についての情報を効果的に指導に活用すること。
- イ 献立一口メモのように、食に関する指導の情報をまとめたものを各学級に配布し、委員会活動として委員から伝えたり、学級の係活動にしたり、担任が伝えたりするほか、給食の時間の放送で知らせたり、掲示物にするなど活用すること。
- ウ 料理する前の食品を見せたり、生産者や生産している様子を写真やビデオなどで知らせたり、生産者等から直接話を聞くなどの工夫をすること。

【献立を活用した食に関する指導の例】



献立

ごはん
めひかりのから揚げ
れんこんサラダ
冬野菜たっぷりのみそ汁
みかんゼリー
牛乳

料理・食品	料理や食品についての情報
ごはん	愛知県でとれた米で、「あいちのかおり」という品種である。 米つぶが大きくよくすきとおりに、味がよい米である。 愛知県で開発された米で、病気に強く農薬の使用を減らすように改良された。 愛知県で最も多く作られている。 10月の始めから終わりにかけて収穫される。 今日のごはんは今年とれた新米である。 ごはんは、おもにエネルギーのもとになる食品で、炭水化物を多く含む。
めひかり	愛知県の三河湾でとれた魚である。 冬から春にかけてとれる。 骨まで食べられるからカルシウムがたくさんとれる。
れんこん	愛知県の愛西市でとれたものである。 蓮の花の地下にある茎で、土の中で育つ野菜である。 寒い季節に収穫するので、農家の人は大変である。 穴があいているので見通しがきくといって縁起がよいとされておせち料理にも使われる。 食物繊維が多く含まれているので、腸の調子を整えてくれる。
豆みそ	みそ汁に使われているみそは、豆みそといって大豆だけで作られているみそである。 豆みそは、日本の中で愛知県・岐阜県・三重県だけで作られている。
みかんゼリー	たくさんとれたみかんをむだにしないようにおいしいゼリーに加工した。 ゼリーに加工すると、年間を通してみかんが味わえる。