

## II 学校給食の管理運営

学校給食は、教育活動の中に位置付けられるものであり、その管理運営に当たっては、関係者がそれぞれの責務をよく理解し、関係法令や通知等をもとに、学校や調理場及び市町村（以下「学校等」という。）の実情に応じて適切な運営組織をつくり、学校給食の目標達成に努める。

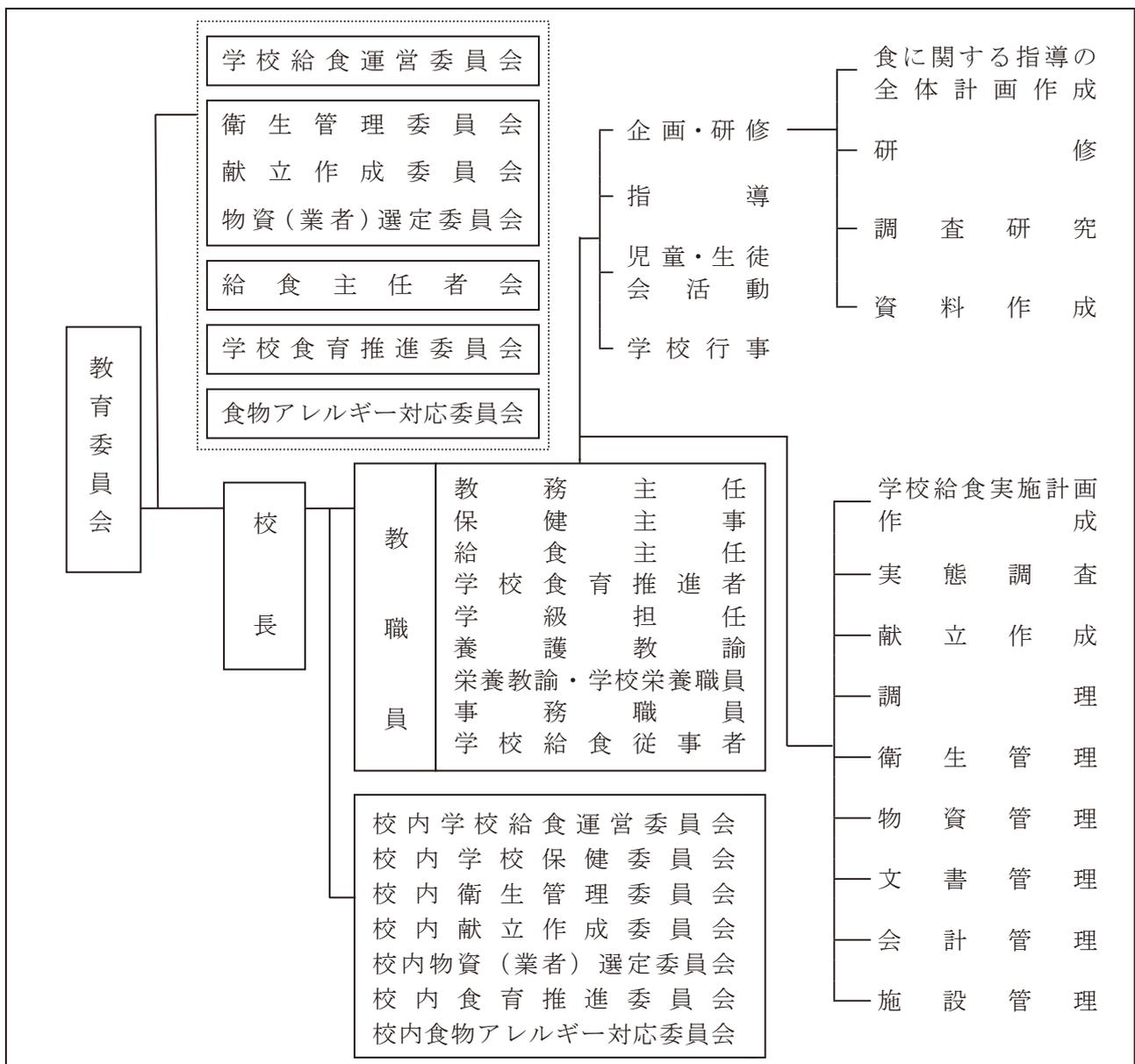
### 1 学校給食の運営

#### (1) 運営組織

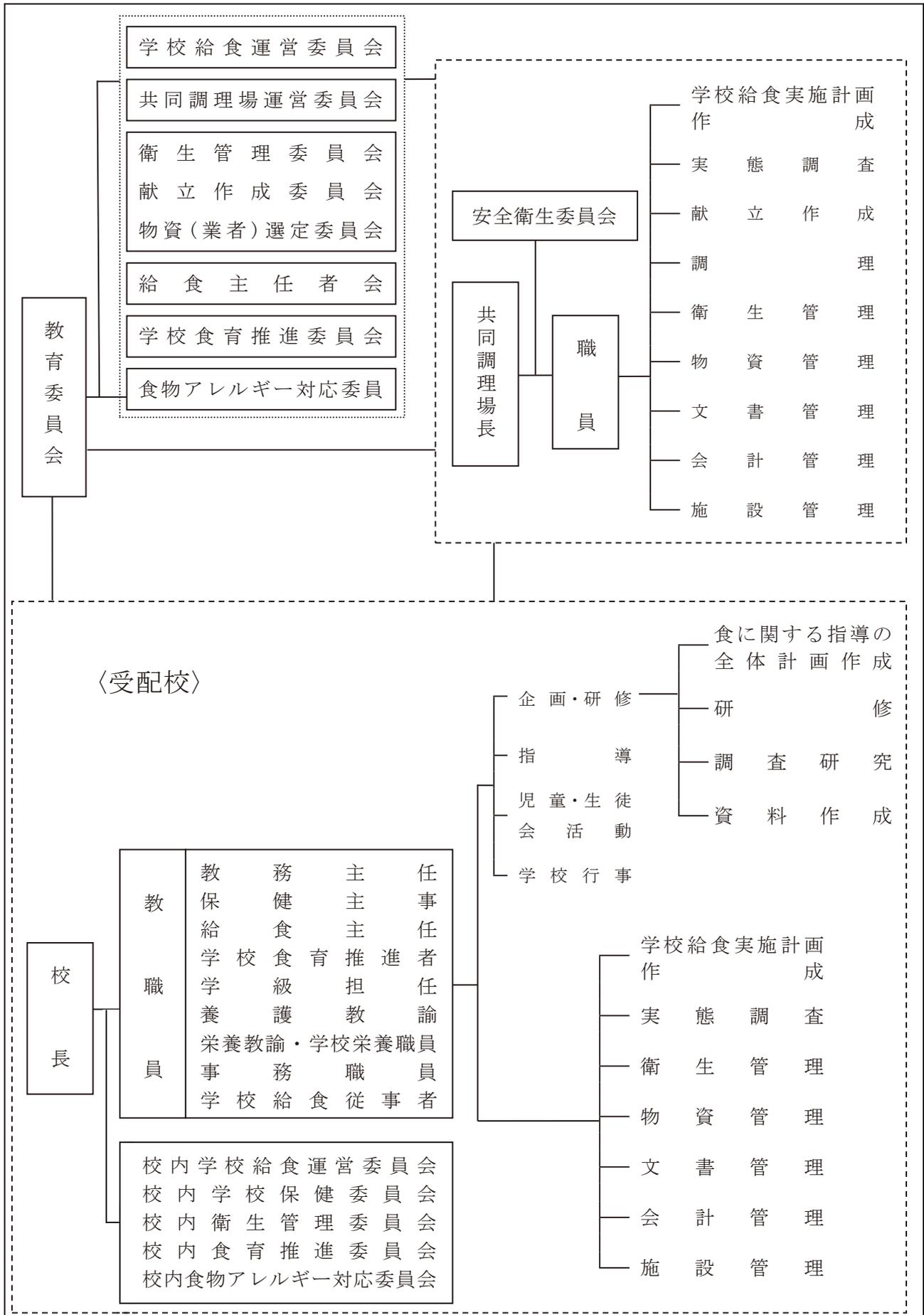
学校給食の運営は、調理場の規模や調理方式（単独調理場方式・共同調理場方式）等によって異なるが、いずれにおいても学校給食の意義と役割を踏まえた適切な組織をつくり、それぞれの長所を最大限に生かして運営する。

#### ア 運営組織例

##### (ア) 単独調理場方式の運営組織（例）



(イ) 共同調理場方式の運営組織（例）



## イ 各種委員会

学校給食の運営に当たっては、各種委員会を定期的開催し、学校給食の目標達成に努めるとともに、課題について、適切な対応等を行うことが必要となる。特に学校においては、校長を中心に、給食主任、学級担任、栄養教諭・学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）が協力し、調理場、家庭、地域と連携した組織とすることが大切である。

各種委員会について、活動内容と構成員の例を次に示すが、学校等の実態に即した運営組織を確立して、効果的な機能が必要である。複数の委員会を統合する場合は、活動内容や構成員において、委員会の目的が達成できるよう考慮することが重要である。

### 【各種委員会】（例）

委員会	目的	活動内容	構成員
学校給食運営委員会（学校・共同調理場）	学校給食の適切かつ円滑な運営のための協議	学校給食の実施に関する諸管理規定作成 学校給食の実施に関する基本計画作成 学校給食費に関する調査・検討	【市町村】教育長、校長、共同調理場長、給食主任、栄養教諭等、養護教諭、保護者、保健所職員、学識経験者等 【共同調理場】共同調理場長、栄養教諭等、保護者、保健所職員、学識経験者、学校薬剤師等 【校内】校長、教頭、保健主事、給食主任、栄養教諭等、養護教諭、学校給食従事者、保護者、学校薬剤師等
衛生管理委員会	学校給食の衛生管理を徹底するための協議	衛生管理の実態把握 定期点検・検査等の計画作成 施設設備の改善 衛生管理に関する研究・研修企画	学校給食運営委員会構成員
献立作成委員会	学校給食の適切な献立の協議	献立作成の基本方針の策定 学校給食実施基準に基づいて作成された献立原案の検討	学校給食運営委員会構成員
物資（業者）選定委員会	学校給食の実施において適切な納入業者及び食品の選定	食品を適切に納入できる業者の選定 食品の安全性と学校給食の目的達成に適切な食品の選定	学校給食運営委員会構成員
学校食育推進委員会	食育を学校全体で組織的、計画的に取り組み推進するための協議	【市町村】 学校食育推進に関する重要事項の審議 諸施策の実施推進 取組の評価と分析・検討 【校内】 食に関する指導の全体計画等の作成 指導資料や教材等の研究 保護者や地域への啓発や連携方法等の検討 個別指導等が必要な児童生徒の把握と対応等の検討	【市町村】教育長、校長、共同調理場長、教務主任、給食主任、家庭科（技術・家庭科）主任、栄養教諭等、養護教諭、教育委員会担当、行政食育担当、保護者、学校医、地域食育支援者、学識経験者等 【校内】校長、教頭、教務主任、保健主事、給食主任、家庭科（技術・家庭科）主任、学年主任、栄養教諭等、養護教諭、保護者、学校医等
食物アレルギー対応委員会	学校生活において、食物アレルギーを有する幼児児童生徒が安全に過ごすための対応を協議	【市町村】 市町村における基本方針の策定 マニュアルの作成 食物アレルギー対応の審査 事故・ヒヤリハット事例の収集、対策の検討 研修企画 【校内】 学校における基本方針の策定 校内の実態把握 個別の取組プラン等の検討・決定 緊急時対応体制の整備 事故・ヒヤリハット事例の収集、対策の検討 研修・訓練の企画	【市町村】教育委員会（学校保健担当、学校給食担当、学校教育担当等） 医療関係者（学校医、アレルギー専門医、学校薬剤師等） 学校関係者（校長、養護教諭、栄養教諭等） 学校給食関係者（共同調理場長等） 消防機関、保護者等 【校内】校長、教頭、教務主任、保健主事、養護教諭、給食主任、栄養教諭等、学年主任、学級担任、学校給食従事者、学校医等

(2) 学校給食関係者

ア 職務内容（例）

関係者	職務内容
市町村教育委員会	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 学校給食の実施について、管理運営に当たる。</li> <li>2 学校給食の開設、変更、廃止、一時中止の決定、届出を行う。</li> <li>3 学校給食調理場の設置、運営管理を行う。</li> <li>4 学校給食の実施に必要な施設設備を整備し、維持管理する。</li> <li>5 学校給食実施基準に基づき、学校給食を適切に実施する。</li> <li>6 学校給食衛生管理基準に基づき、衛生管理を適切に行う。</li> <li>7 学校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。</li> <li>8 学校給食に関する研修会、講習会等を実施する。</li> <li>9 学校給食の充実及び学校給食を活用した学校における食育の推進を図る。</li> <li>10 学校給食用食品の申請、並びに諸報告等に関する事務を行う。</li> <li>11 学校給食運営委員会等を設置し、基本方針・計画を策定する。</li> <li>12 食物アレルギー対応委員会を設置し、基本方針を策定する。</li> </ol>
校長	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 学校給食運営委員会等を組織し、学校給食について方針・計画を策定する。             <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 学校教育活動の中に、学校給食を位置付ける。 (給食の時間は、小学校は 50 分、中学校は 45 分が望ましい。)</li> <li>(2) 全ての幼児児童生徒が学校給食に参加できるように配慮する。 食に関する指導の全体計画を策定する。</li> <li>(3) 給食主任、学校食育推進者等を校務分掌に位置付ける。 給食指導、食に関する指導が適切に行われるように体制を整える。 学校給食に関わる各種委員会を組織し、学校給食の目標達成や課題解決に向けて適切な対応を行う。</li> </ol> </li> <li>2 日常の学校給食について、異常の有無の確認や食中毒防止に当たる。             <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 学校給食の衛生管理体制を整える。</li> <li>(2) 学校給食従事者（配膳員等を含む）の健康管理体制を整える。</li> <li>(3) 検食を行い、検食簿に記録する。</li> <li>(4) 異常があった場合は、ただちに関係機関に連絡し、適切な対応策を講じる。</li> </ol> </li> <li>3 教育委員会との連絡を密にする。             <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 施設設備の修繕・補修について報告し、その維持管理を行う。</li> <li>(2) 教育委員会の承認や届出を要する事項は、遅滞なく行う。                 <ul style="list-style-type: none"> <li>ア 学校給食を中止する場合の届出</li> <li>イ 学校給食関係予算及び決算</li> <li>ウ 学校給食実施計画の決定</li> <li>エ 学校給食運営組織や食に関する指導の全体計画など学校経営案の編成</li> <li>オ 施設設備を消失、または破損した場合の報告</li> <li>カ 要保護、準要保護児童生徒の内申</li> <li>キ 学校給食用食品加工委託の契約</li> <li>ク 学校給食用食品に事故があった場合の報告</li> </ul> </li> </ol> </li> <li>4 家庭、地域との連携を深める。             <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 保護者が負担すべき給食費について理解と協力を求める。</li> <li>(2) 学校給食と関連付け、食生活の改善を啓発し、学校給食への理解と協力を求める。</li> <li>(3) 保健所等に連絡を要する事項は、遅滞なく行う。</li> </ol> </li> <li>5 共同調理場の受配校においては、共同調理場との連携を密に行う。</li> <li>6 食物アレルギー対応委員会を設置し、全教職員に指導する。</li> </ol>

<p>共同調理場長及び単独調理場の校長</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 学校給食運営組織を確立し、組織相互の管理をする。 各種委員会との連携調整をする。</li> <li>2 学校給食運営委員会において、学校給食について基本的な方針や計画を策定する。 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 学校給食運営に必要な各種委員会を運営する。</li> <li>(2) 給食経費の予算を立て、その執行をする。</li> </ol> </li> <li>3 教職員に指導助言をする。 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 学校給食の衛生管理体制を整える。</li> <li>(2) 学校給食従事者の健康管理体制を整える。</li> <li>(3) 学校給食用食品の取り扱いが適正にされるよう体制を整える。</li> <li>(4) 給食関係予算の執行が正確かつ効果的に行われるようにする。</li> <li>(5) 経理に関する諸帳簿・関係文書等を検閲し、その扱い方について指導する。</li> </ol> </li> <li>4 教育委員会との連絡を密にする。 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 施設設備の修繕・補修について報告し、その維持管理に当たる。</li> <li>(2) 教育委員会の承認・届出を要する事項は、遅滞なく行う。 <ol style="list-style-type: none"> <li>ア 給食を中止する場合の届出</li> <li>イ 給食関係予算及び決算</li> <li>ウ 学校給食実施計画の策定</li> <li>エ 学校給食運営組織の編成</li> <li>オ 施設設備を消失または、破損した場合の報告</li> <li>カ 要保護、準要保護幼児児童生徒の内申</li> <li>キ 学校給食用食品加工委託の契約</li> <li>ク 学校給食用食品に事故があった場合の報告</li> </ol> </li> </ol> </li> <li>5 共同調理場の受配校においては、共同調理場と連携する。</li> <li>6 家庭及び地域と連携する。 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 保護者が負担すべき給食費について理解と協力を求める。</li> <li>(2) 学校給食と関連付け、食生活の改善を啓発し、学校給食への理解と協力を求める。</li> <li>(3) 保健所等に連絡を要する事項は、遅滞なく行う。</li> </ol> </li> <li>7 毎日の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、食中毒防止等のリスク管理に当たる。 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 学校給食衛生管理基準を遵守する。</li> <li>(2) 検食を行い、検食簿に記録する。</li> </ol> </li> <li>8 異常があった場合は、ただちに関係機関に連絡し、適切な対応策を講じる。</li> </ol>
<p>教務主任</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 食に関する指導の全体計画作成について、指導助言する。</li> <li>2 望ましい給食指導が実施できるように、学校内でさまざまな連絡・調整の円滑化を図る。</li> <li>3 学校食育推進者、保健主事、給食主任、栄養教諭、養護教諭等の協力を得て、食に関する指導の推進に関わる現職教育の研修計画を立てる。</li> </ol>
<p>保健主事</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 学校保健委員会に児童生徒の健康課題として学校給食や食に関する課題を提案し、給食指導や学校給食を活用した食に関する指導に努める。</li> <li>2 食に関する指導の全体計画立案に参画する。</li> <li>3 衛生面での実態の把握、健康管理、安全衛生面での役割を担う。</li> <li>4 食物アレルギーなど、学校給食に特別な配慮を必要とする幼児児童生徒の実態把握に努め、指導体制を確立する。</li> </ol>

給食主任	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 教務主任、栄養教諭等と協議し、給食指導計画（適切な時間設定と配分（123ページ参照）、年間指導計画（126～131ページ参照）を立案する。</li> <li>2 給食指導資料の作成・収集、各学年や学級間の調整に努め、教育効果の向上を図る。</li> <li>3 学級担任、養護教諭、栄養教諭等と協力し、給食指導に関する事項の徹底を図る。</li> <li>4 児童給食委員会の運営に当たる。</li> <li>5 食に関する指導の全体計画作成に参画する。</li> <li>6 献立や料理についての意見の聞き取りや調査を行い、内容を給食主任者会等で伝える。</li> <li>7 学校薬剤師、保健主事、養護教諭、栄養教諭等、学校給食従事者等と協議して、衛生管理・栄養管理の計画と策定を実践する。</li> <li>8 給食施設設備や食事環境の衛生管理の維持・改善をする。</li> </ol>
学校食育推進者	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 栄養教諭等と連携し、食に関する指導の全体計画を作成する。</li> <li>2 食育の推進に必要な教職員や外部機関等との連絡・調整を行う。共同調理場の受配校においては、共同調理場と連携する。</li> <li>3 食育の評価を実施し、その結果について整理・分析し、成果と課題を明確にし、以後の改善につなげる。</li> <li>4 校内で活用できる食に関する指導の人材等のリストを栄養教諭と連携して作成する。</li> </ol>
学級担任	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 給食主任、学校食育推進者、養護教諭、栄養教諭等の協力を得て、児童生徒に対し、給食指導計画に基づいた計画的な指導を行う。</li> <li>2 児童生徒の様子を細かく観察し、必要な事項について、全体または個別に指導する。児童生徒の発達段階に即した指導を行うとともに、主体的な活動を重視する。</li> <li>3 児童生徒の日常生活において、感染症・食中毒予防のための用便後、食事前の手洗い等の衛生及び安全について指導する。</li> <li>4 児童生徒の毎日の健康状態を把握する。また、身の周りの清潔や、食事の準備・片付けを安全で衛生的に行うように指導する。</li> <li>5 食事の場所としてふさわしい環境の整備と、楽しい雰囲気づくりを工夫する。</li> <li>6 学校給食において特別な配慮を必要とする児童生徒については、保護者、主治医からの情報を基に、その実態をよく把握し、栄養教諭等や養護教諭、学校医等と連携を密にし、児童生徒に適切な指導を行う。なお、食物アレルギーを有する児童生徒については、食物アレルギー対応委員会での決定事項や個別の取組プランに基づいて、適切な対応を行う。</li> </ol>
養護教諭	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 日々の健康観察から、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感染症・食中毒の早期発見と二次感染防止に努める。</li> <li>2 児童生徒の日常生活において、感染症・食中毒予防のための用便後、食事前の手洗い等の衛生及び安全について、必要に応じてそれらの資料を提供する。</li> <li>3 食に関する指導の全体計画作成に参画して専門的立場から助言するとともに、学級担任を補佐して、児童生徒に対し、集団または個別の指導を行う。</li> <li>4 食物アレルギーを有する児童生徒については、保護者、主治医から情報を得て、学校医等との連携のもと、各学級担任に適切に指導助言を行う。</li> </ol>

<p>栄養教諭・学校栄養職員</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 学校給食に関する各種計画に参画する。</li> <li>2 学校給食の実施に関する各組織に参画する。</li> <li>3 学校給食栄養管理者として、学校給食摂取基準及び食品構成に配慮した献立の計画、作成、検証を行うとともに、献立原案を作成し献立作成委員会に提案する。</li> <li>4 学校給食の栄養に関する専門的事項の処理に当たり、指導・助言又は協力する。</li> <li>5 学校給食の食物アレルギー食対応献立については、食物アレルギー対応委員会の基本指針を基に作成する。</li> <li>6 学校給食の衛生管理責任者として学校給食衛生管理基準に基づき、管理、分析、確認、指導、助言を行う。</li> <li>7 学校給食用食品の納入業者及び食品の選定に参画及び指導・助言をする。</li> <li>8 食事内容及び児童生徒の食生活の改善のため、必要な調査・研究等を行う。</li> </ol>
<p>栄養教諭</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 児童生徒が健全な食生活を自ら営むことができるように指導する。 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 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、専門的立場から学級担任や教科担任等と連携した指導を行う。</li> <li>(2) 学校給食に地域の産物を活用し、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理解を深める指導を行う。</li> <li>(3) 学校給食を活用し、学級担任や教科担任等と連携して関連教科や特別活動等において食に関する指導を行う。</li> </ol> </li> <li>2 食に関する健康課題を有する児童生徒に対する個別的な相談指導を行う。 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 食物アレルギーを有する児童生徒及び保護者を対象とする。</li> <li>(2) 偏食、肥満傾向や痩身傾向等がある児童生徒及び保護者を対象とする。</li> <li>(3) 運動部活動等でスポーツをする児童生徒を対象とする。</li> </ol> </li> <li>3 食に関する指導を効果的に推進するため、以下の役割を担う。 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 食に関する指導の全体計画作成の検討、原案作成、決定等の進行管理を行う。</li> <li>(2) 教職員間の連携・調整を行う。</li> <li>(3) 家庭、地域との連携・調整を行う。</li> <li>(4) 年間献立計画、給食の時間における食に関する指導の計画、各教科等における食に関する指導の計画の関連付けを行う。</li> <li>(5) 校長その他の教職員に対して食の観点から把握した児童生徒の生活実態等を積極的に提示する。</li> <li>(6) 校長やその他の教職員に対して食に関する指導の取組事例、研究成果等を積極的に提供する。</li> <li>(7) 校長やその他の教職員に対して自校や他校における学校給食の現状や課題等についての情報を提供し、方策を明確にする。</li> </ol> </li> <li>4 学校、家庭、地域が連携した食育の推進において、以下の役割を担う。 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 家庭における食生活や生活習慣等の実態を把握する。</li> <li>(2) 地域における食育の取組情報を収集する。</li> <li>(3) 家庭への啓発活動等の連携を推進する。</li> <li>(4) 地域の関係機関や各種団体との連携・調整を行う。</li> <li>(5) 校内で活用できる食に関する指導の人材等のリストを学校食育推進者と連携して作成する。</li> </ol> </li> </ol>
<p>調理従事者</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 作業指示書等に基づき、作業工程表・作業動線図を作成し、調理し提供する。</li> <li>2 学校給食衛生管理基準を理解し、業務に当たる。</li> <li>3 栄養教諭等の指示に基づき、食物アレルギー対応に当たる。</li> <li>4 業務中に異常のあった場合は、直ちに衛生管理責任者等に報告し、指示を受ける。</li> <li>5 衛生管理、調理、食物アレルギー対応等の知識や技術の向上のため、積極的に研修を受ける。</li> </ol>

【資料〈栄養教諭と学校栄養職員〉】

	栄 養 教 諭	学 校 栄 養 職 員
法的な位置付け	<p>《学校教育法》 第37条 ② 小学校には、前項に規定する者のほか…… 栄養教諭その他必要な職員を置くことができる。 ⑬ 栄養教諭は、児童の栄養の指導及び管理をつかさどる。 ※ 中学校は第49条、特別支援学校は第82条に準用規定あり</p> <p>《学校給食法》 第7条 ……学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員は、教育職員免許法第四条第二項に規定する<b>栄養教諭の免許状を有するもの</b>又は、栄養士法第二条第一項の規定による栄養士の免許を有するもので……</p> <p>第10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……学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。 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。</p>	<p>《学校教育法》 第37条 ② 小学校には、前項に規定する者のほか…… 栄養教諭その他必要な職員を置くことができる。 ※ 学校栄養職員の記述はなく、その他必要な職員として位置付けられている</p> <p>《学校給食法》 第7条 ……学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員は、教育職員免許法第四条第二項に規定する<b>栄養教諭の免許状を有するもの</b>又は、<b>栄養士法第二条第一項の規定による栄養士の免許を有するもので……</b></p> <p>第10条 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。</p>
免許	<p>栄養教諭専修免許（文部科学省） （管理栄養士免許を有する者） 栄養教諭一種免許（文部科学省） （管理栄養士免許を有する者、又は管理栄養士課程を修了し栄養士免許を有する者） 栄養教諭二種免許（文部科学省） （栄養士免許を有する者）</p>	<p>栄養士免許（厚生労働省）</p>
職務に関する事項	<p>1 食育・学校の教育活動 ① 食に関する指導の全体計画の作成 ② 給食の時間における児童生徒への給食指導及び食に関する指導の実施 ※ 単独での指導が可能 ③ 各教科等における食に関する指導その他の学校の教育活動へ教材作成やティーム・ティーチングで参画 ④ 食に関する健康課題を有する児童生徒への個別的な相談指導、保護者からの相談への対応</p> <p>2 学校給食の管理 ① 学校給食実施基準に基づく栄養管理 ② 学校給食衛生管理基準に基づく衛生管理</p> <p>3 学校の管理運営 ① 学校経営及び運営方針の策定への参画 ② 各種委員会の企画及び運営 ③ 学年・学級運営への参画 ④ 学校業務改善の推進 ⑤ 研修の企画、実施及び受講 ⑥ 関係機関や外部人材、地域、保護者との連絡及び調整 ⑦ 学校の安全計画等に基づく安全点検</p> <p>—「栄養教諭等による食に関する指導等の充実について」（令和7年4月30日文部科学省初等中等教育局通知）—</p>	<p>1 食育・学校の教育活動 ① 食に関する指導の全体計画への参画 ② 給食の時間における児童生徒への給食指導及び食に関する指導の実施 ※ 学級活動として位置付けられている給食の時間における指導を行う場合は、学級担任等とのティーム・ティーチングにより実施可能 ③ 担任教諭等を補佐して、児童生徒に対して集団又は個別の指導を実施 ④ 食に関する健康課題を有する児童生徒への個別的な相談指導、保護者からの相談への対応</p> <p>2 学校給食の管理 ① 学校給食実施基準に基づく栄養管理 ② 学校給食衛生管理基準に基づく衛生管理</p> <p>—「栄養教諭等による食に関する指導等の充実について」（令和7年4月30日文部科学省初等中等教育局通知）—</p>



## 2 学校給食施設における災害対策

学校給食施設における災害対策として、日常の防火対策や、地震・台風等の自然災害に備える対策がある。いずれにおいても、平常時から準備をし、被害を抑えたり、被災後の早期復旧を行ったりするために、体制を整えておく必要がある。

### (1) 防火対策

#### ア 日常的な点検・整備

- ・ 出火原因となる火気使用設備器具の点検は毎日行う。
- ・ 排気口や排気ダクトの煤や油塵の清掃、管理を行う。

#### イ 定期的な点検・整備

- ・ 消火器は調理場内の適切な場所に使用しやすい状態で設置する。
- ・ 消火器は赤い標識をつけ、設置場所や使用方法が誰もが分かるようにしておく。
- ・ 消火器の薬剤入れ替えや点検は適切に行い、記録する。
- ・ 消火栓の位置や、警報装置等の操作は、誰もが分かるよう掲示などしておく。

#### ウ 避難経路の確保

- ・ 区域ごとに避難経路を策定する。
- ・ 避難経路は2方向に設定する。
- ・ 避難経路が物品等で塞がれないようにする。
- ・ 避難口は、安易に解錠、開放できることを確認しておく。

#### エ 防火計画の見直し及び防火訓練

- ・ 防火管理者は防火計画を立て、定期的に防火訓練を行い、防火意識の高揚に努める。

### (2) 地震対策

#### ア 出火防止

地震に伴う火災発生を防ぐことは、被害を軽減する上で特に重要である。

##### (7) 教育、訓練の徹底

ガスの火を消す、ガスの元栓を閉める、電源・ブレーカーを落とす等の出火防止のための初動措置について周知し、日頃から訓練を行う。

##### (1) 消火器等の準備と管理

万一の出火に備え、初期消火対策を講じておく。地震動を感じたら、出火防止対策の確認を行い、早期に消火する。

#### イ 設備（ボイラー、棚等）の点検・整備

- (7) ボイラー等の設備の総合的な点検は、専門業者に依頼する。
- (1) 火気使用設備器具や棚等の落下防止措置については、地震動に十分耐えられる強度をもった施工をする。

#### ウ 重量物の転落、落下、浸水、混合の防止

- (7) 地震動により、ボイラーの重油等が漏れたり、飛散したりしないようにする。
- (1) 高架タンク等の転倒、落下防止措置の安全を確認する。
- (5) 自動消火装置及び燃料の自動停止装置を設置し、正しく作動するか確認する。

- (エ) 火気使用設備器具の周囲は整理整頓をする(危険な薬物が混入しないように留意する。)
- (オ) ガラスが飛散しないよう対策を講じる。

#### エ 燃料等の管理

- (ア) 燃料配管やコック類は、機能や材質の点でより安全な機器を設置する。
- (イ) 送油管等の緩衝装置の機能を確認する。

#### オ 初期消火が困難な場合

初期消火が困難な場合は、人命を最優先に行動する。

### (3) 災害時における学校給食の実施

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。災害時は、学校給食の実施が困難となる事態も想定されるが、早期再開は重要である。

地震、火災、台風等の災害に伴う、学校給食の再開実施については、さまざまな観点から予測し対応する。「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」(令和3年3月文部科学省)において、「被災を経験した自治体が事前にしておくとよかったと思う取組」として、「ガイドライン・マニュアルの策定」「備蓄品・消耗品の確保」「施設設備の整備」等が挙げられている。

#### ア マニュアルに記載する内容(例)

- (ア) 施設内の連絡指示体制
- (イ) 災害発生時のフローチャート
- (ウ) 被災状況の確認項目
- (エ) ライフラインの連絡先一覧
- (オ) 業者の連絡先一覧
- (カ) 定期及び日常の衛生検査の点検票による衛生管理に関する確認事項
- (キ) 備蓄品(食品・衛生管理用品・消耗品等)の選定条件と管理の方法
- (ク) 非常時用の献立(食物アレルギー対応等含む)
- (ケ) 災害についての研修や災害時を想定した訓練
- (コ) 自治体が災害連携協定を結んでいる近隣自治体や業者との連携体制
- (サ) 委託の場合は非常時の契約内容

#### 【備蓄品の留意事項と選定条件及び管理方法】(例)

チェック項目
<input type="checkbox"/> 食品は諸条件(長期保存可能・調理の手間・エネルギー量や栄養素の確保・食べ慣れた味・持ち運びが便利・アレルギーフリー等)を考慮し、適切に選定している。
<input type="checkbox"/> 食品、衛生管理用品(マスク、消毒液、使い捨て手袋等)、消耗品(紙皿、紙コップ、割りばし、ラップ、アルミホイル等)は適切な場所に保管し、情報共有している。
<input type="checkbox"/> 各学校や学校給食施設での備蓄品の量・内容・賞味期限等の情報について集約し、情報共有している。
<input type="checkbox"/> ローリングストック法で、計画的な備蓄を行っている。

#### (4) 災害時における学校給食の再開に関する留意点

##### ア 施設設備の安全確認

###### (ア) ライフラインの点検

電気・水道・ガス等は、専門業者による点検と破損や故障箇所等の確認を行う。

###### (イ) 衛生状態の安全確認

「学校環境衛生基準」及び「学校給食衛生管理基準」に基づき、衛生管理を行う。併せて、状況に応じて臨時の衛生検査を行うなどして、被災した学校給食施設や各学校の適切な衛生状態を確保する。

###### (ウ) 調理施設設備等の安全・動作確認

施設設備の洗浄・消毒を行い、調理設備等は専門業者による点検と動作を確認する。

##### イ 学校給食の再開

###### (ア) 納入業者の被災状況の確認

食品等の納入が可能か確認し、難しい場合は教育委員会等と調整・選定する。

###### (イ) 学校給食従事者の健康状態の確認

食中毒や感染症を防止するために、健康状態の確認をし、作業に従事する。

###### (ウ) 給食の形態の検討

通常の給食が開始できない場合は、簡易給食、民間業者等からのデリバリー方式、近隣施設からの提供等、状況に応じた段階的な実施も検討する。

###### (エ) 食事の配慮が必要な幼児児童生徒（食物アレルギー、形態調整食等）への対応

誤食・誤嚥等の事故防止のため、使用食品の確認と緊急時の対応や連絡先の確認を行う。

###### (オ) 喫食者の食中毒・感染症予防

手洗いや食品等の保管、ごみの処理等の確認を行う。

#### 【学校給食再開時の確認事項】（例）

チェック項目
<input type="checkbox"/> ライフラインと施設設備の点検をして安全を確認し、使用水の水質検査を行う。
<input type="checkbox"/> 施設設備の洗浄、消毒を行い、状況に応じて衛生検査を行う。
<input type="checkbox"/> 備蓄品の状態や納入可能な業者・物資を確認する。
<input type="checkbox"/> 学校給食従事者の健康状態について、「学校給食衛生管理基準」に基づいて確認し、業務に従事できる人員を把握する。
<input type="checkbox"/> 安全な配送方法、ルート、時間等を確認する。
<input type="checkbox"/> 学校や幼児児童生徒の被災状況等を確認し、学校での配膳方法を検討する。
<input type="checkbox"/> 使用可能な食品や施設設備の状況等に応じて、給食内容を決定する。また、状況に応じて、段階的に簡易給食等から再開することも考える。
<input type="checkbox"/> 食物アレルギー等の対応について、学校と調理場で連携を徹底し、安全に実施する。
<input type="checkbox"/> ごみの回収や処理について、衛生的に行う方法を確認する。
<input type="checkbox"/> 教育委員会、学校、調理場で、給食再開についての情報を共有し、家庭への連絡や説明を行う。

### (5) 避難所における学校給食施設等の活用

災害が発生した場合における避難所の良好な生活環境の確保に向けては、食事の提供も重要な事項の一つである。適温食の提供、栄養バランスの確保、食物アレルギー対応、メニューの多様化等、質の確保が求められる。その際、学校給食施設等の活用も有効な手段の一つとなることから、積極的な活用が期待され、「避難所における適切な食事の確保のための学校給食施設等の活用の留意事項」（令和7年1月16日内閣府・文部科学省）において、学校給食施設等の活用を含めた災害時の対応や協力体制等について、関係機関で事前に協議し、災害時の体制づくりを進めるよう示されている。

## 3 熱中症対策に関わる労働安全対策

「労働安全衛生規則」により、熱中症を生ずるおそれのある作業を行う際、熱中症の重篤化を防止するため、体制整備、手順作成、関係者への周知が事業者には義務付けられている。

学校給食施設は、調理に伴い熱や蒸気が発生し、高温多湿な環境となりやすいことから、熱中症対策を実施する。

### ア 施設設備等の整備

- (ア) 「学校給食衛生管理基準」に示されているドライシステムの導入に努めるとともに、空調（冷房）設備の設置についても進める。
- (イ) 整備に時間を要する場合は、「学校給食衛生管理基準」の内容を踏まえつつ、洗浄・清掃作業時において軽装（半袖白衣等）を導入するなど、柔軟に熱中症対策を行う。
- (ウ) 調理等の業務を外部委託して実施する場合には、当該業務の受託者に対して労働安全衛生規則に基づく義務が課せられ、給食業務従事者の労務管理は受託者において行われる。その場合、施設設備等、受託者が変更する余地のない作業環境については、学校設置者において対応を検討する。実情等を踏まえ、受託者の行う対策に協力する。
- (エ) 施設設備や作業工程・方法等について定期的に点検を実施し、必要な措置を行う。

### イ 重症化の防止

- (ア) 自覚症状の有無にかかわらず、作業前後及び作業中に水分及び塩分を定期的に摂取する。
- (イ) 熱中症及び熱中症の恐れがある者、又は発見した者は、ただちに管理者に報告する。
- (ウ) 熱中症、又は熱中症の恐れがある者は、作業離脱をして身体冷却、水分補給を行う。
- (エ) 返事ができない、もうろうしている等の意識の異常がみられる場合は、医療機関へ搬送する。
- (オ) 医療機関までの搬送時や経過観察、回復後は、体調が急変により症状が悪化する恐れがあるため、一人にしない。

## 4 学校給食費

### (1) 学校給食費の法的根拠

学校給食の実施に必要な経費の負担については、学校給食法第11条及び同法施行令第2条に規定されており、その内訳については、下表のとおりである。

なお、学校給食法第11条の規定は、経費の負担関係を明らかにしたものであるが、保護者の負担を軽減するために、設置者が学校給食費を予算に計上し、保護者に補助することを禁止した趣旨のものではない。

区分	経費区分	負担区分	法的根拠	内訳	備考
学校給食に要する経費	食材料費	保護者※1	学校給食法※3 第11条第2項	パン・米飯・牛乳・おかず等の代金	通常「学校給食費」という 設置者負担が望ましい
	光熱水費	保護者又は設置者※2		調理、手洗い等に要する費用	
	施設設備費	設置者	学校給食法 第11条第1項	学校給食実施のための施設設備費	管理運営に要する経費
	修繕費		学校給食法 第11条第1項 同法施行令 第2条2号	学校給食施設設備の修繕費	
人件費	学校給食法 第11条第1項 同法施行令 第2条1号		学校給食に従事する職員に要する給与、その他の人件費等		

※1 学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第16条に規定する保護者  
夜間課程を置く高等学校における学校給食の場合は、生徒

※2 「学校給食の実施に関する事務処理及び指導の指針について」(昭和48年6月文部省体育局)において、光熱水費については学校の設置者が負担することが望ましいとされている。

※3 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においては第5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においては第5条

### (2) 学校給食費の算定

#### ア 学校給食費の設定に当たっての要素

適正な学校給食費の設定に当たっては、年間、あるいは、年度間を見通して一定の額を定めることが、学校給食の計画並びに保護者の経費支出の面などから最も望ましいが、社会情勢の変動などにより物価が大きく左右されることもあるので、学期単位による学校給食費の決定、あるいは物価の変動によるスライド制を採用することもある。

#### イ 適正な学校給食費の算出に必要な内容

- (ア) 幼児児童生徒1人1回当たりの市町村・学校の学校給食摂取基準(25、26ページ参照)
- (イ) 幼児児童生徒1人1回当たりの市町村・学校の食品構成表(30ページ参照)
- (ウ) 食品の廃棄率
- (エ) 前年度に使用した食品の品目、数量及び使用頻度の実態
- (オ) 前年度に使用した各食品別又は食品群別の年間平均購入価格及び過去数年間における食

料費上昇率の推移

- (カ) 食事内容の充実、特に質及び分量の向上の配慮
- (キ) 行事食等の考慮
- (ク) 地場産物・有機農産物等の考慮
- (ケ) 年間学校給食実施予定回数
- (コ) 学校給食用食品購入の方法、地域の食生活の実態等

#### ウ 学校給食費算出の手順

##### (ア) 1人1回当たりの食品群別の予定使用量の算出

前年度1年間の実施献立について、年間に使用した食品群別の正味使用量を、年間給食回数で割ったものに廃棄率を勘案し、1人1回当たりの食品群別の予定使用量を算出する。ただし、市町村・学校における学校給食摂取基準及び食品構成表に基づき、栄養管理や食事内容において問題があった場合は補正する。

廃棄率については、大量調理においては「日本食品標準成分表」（文部科学省）に記載されている数値と異なるものもあることから、調理場での実態を把握する。

##### (イ) 当該年度における年間必要額の算出

次の主食・牛乳・おかずの価格を合計して1食分の予想価格を算出する。これに年間給食日数をかけ、年間必要額を算出する。

###### a 主食

年間の米飯・パン・めん回数と供給金額から、主食としての1人1回当たりの平均金額を算出する。

###### b 牛乳

愛知県教育委員会から通知される愛知県農林水産局長決定の保護者負担額とする。

###### c おかず

(ア)で算出した1人1回当たりの食品群別の予定使用量に、1g単価（前年度の実績）を乗じ、消費者物価指数（総務省）、食品価格動向調査（農林水産省）を勘案して予想価格を算出する。

##### (ウ) 食事内容の向上、地場産物の活用等の実施に係る金額の算出

行事食や選択給食、食物アレルギー対応など食事内容の向上、地場産物や有機農産物の活用等を前年度と比較して、実施する際に必要となる金額を算出する。

##### (エ) 月額又は1人1回当たりの学校給食費の算出

(イ)で得た年間必要額に(ウ)の金額を加えて年間の学校給食費を算出する。これを月又は給食実施回数で割ると、平均月額給食費又は1人1回当たりの学校給食費が算出される。

### (3) 学校給食費の会計管理

学校給食費は、私会計（校長又は共同調理場長の責任で管理し、徴収・支払いをする方法）と公会計（自治体が学校給食費の歳入予算・歳出予算計上し、議会の承認を得たうえで、自治体が徴収・管理する方法）がある。どちらの方法をとるかは、自治体の実情に応じて自治体の判断に任されているが、文部科学省では「学校給食費徴収・管理に関するガイドライン」（令和元年7月31日文部科学省）及び「学校給食費の徴収・管理に係る公会計化等の推進について」（令和5年8月31日5文科初1043号）により学校給食費公会計化の推進を図っている。

私会計の場合は、学校給食費会計については、PTA会費会計、教材費会計等の私会計部門とは明確に区別して、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。

いずれの方法でも学校給食費は全て幼児児童生徒に学校給食として還元する必要があるため、予算の執行に当たっては、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したりすることがないように、十分注意する。

なお、学校給食費の無償化については、「こども未来戦略方針」（令和5年6月13日閣議決定）で、学校給食費を自治体が独自に負担することは法令に抵触するものでないとされ、学校給食費の無償化の実現に向けて実態調査を行い、課題の整理と具体的方策を検討するとの方向性が示された。その後、「三党合意に基づくいわゆる教育無償化に向けた対応について」（令和7年12月19日文科科学省・総務省・財務省）等に基づき、学校給食費の抜本的な負担軽減に向けて検討されている。

#### (4) 学校給食費の徴収・未納等対応

学校給食は、学校教育活動の一環として実施され、児童生徒が食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付ける上で重要な役割を担っており、また、学校における食育を推進していくためには、学校給食の充実を図る必要がある。学校給食が適切に実施されるためには、保護者が負担すべき食材費等について適切に負担していただくことが不可欠である。学校給食費を無償化するなど、学校給食費を公費で負担したり、補助を講じたりしている自治体もあるが学校給食費の徴収業務を行う場合は、学校給食の各実施者において、納入義務者である保護者の理解と協力を得ながら行う。

##### ア 徴収方法の検討

公会計では、学校給食費は自治体の歳入として取り扱われ、その徴収に係る法令に基づいて適切に実施する必要がある。徴収の方法としては、大きく①口座振替による徴収、②納付書による徴収、③私人への徴収委託、④指定代理納付者による納付、⑤児童手当からの申出徴収（天引き）、⑥生活保護や就学援助の現物給付の六つの方法がある。

私会計では、学校給食費は各学校が幼児児童生徒の保護者から徴収し、校長（共同調理場長）が管理し、必要に応じて業者等に支払う。この場合、学校及び共同調理場においては、金融機関に口座を設けて、収入・支出が行われることが一般的である。

##### イ 未納等対応の検討

学校給食の未納は、納付した保護者と未納の保護者との間で負担の公平性を欠くこととなる。未納等対応を行う際には、債権管理に関する知見を要するため、あらかじめ未納等対応の方法を検討し、整理しておく。

公会計化した自治体では、学校給食費の債権は、地方自治法の債権として取り扱われ、未納があった場合には、地方自治法及び地方自治法施行令における債権の取り扱いの規定に従って、適切に対応する。

私会計では、各学校が学校給食費の徴収・管理業務を行う。校長は、未納等対応について、学級担任等に過度の負担がかからないよう、学校全体としての取組体制を整えるとともに、学校給食実施者は、各学校の未納状況を随時把握し、当該学校の教職員と連携して未納問題の解消に努める。

## ウ 留意事項

(7) 「学校給食費の徴収状況に関する調査について」（平成19年1月24日文科科学省スポーツ・青少年局長通知）より抜粋

① 学校給食の意義・役割及び学校給食費の重要性についての保護者への周知について

学校等は、児童生徒に食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けさせるなど、学校給食の意義や果たす役割を保護者に十分に認識していただくとともに、学校給食は保護者が負担する学校給食費によって成り立っているため、一部の保護者が学校給食費を未納にすることによって、他者に負担が発生することなどを保護者に周知し、理解と協力を求める。

② 生活保護による教育扶助及び就学援助制度の活用について

学校給食実施者等は、経済的な問題により学校給食費を未納している保護者に対しては、生活保護による教育扶助や就学援助制度の活用を奨励するとともに、これらの給付による学校給食費相当額については、必要に応じて校長に交付することも一つの有効な方法と考えられることを踏まえて対応する。

また、各地方公共団体は、就学援助事業の充実に努める。

(4) 「学校給食費の徴収・管理に係る公会計化等の推進について」（平成5年8月31日文科科学省初等中等教育局長通知）より抜粋

① 学校給食費の徴収・管理に係る公会計化等の実施に当たっての留意事項について

学校給食費の無償化を実施している自治体においては、学校給食費の徴収は行われな一方、業者に対する食材費の支払いが必要となるが、その際にも、管理の効率化や透明性の確保の観点から、自治体から業者に対して直接支払うなど、適切な方法で行う。

## エ 児童手当からの徴収

児童手当法における、保護者等の同意を得て児童手当から給食費等について納付できる、いわゆる天引きの仕組みを導入するに当たっては、学校給食担当課と児童手当担当課との連携を十分に図りながら、事務を進めていく必要がある。

## オ 法的措置例

法的手続	支払督促（民事訴訟法第382条）	少額訴訟（民事訴訟法第368条）
制度の特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・簡易裁判所に申し立てすれば、書面審査だけで裁判所から債務者に支払督促が送達される。</li> <li>・金額、回数に制限はない。</li> <li>・審理のため裁判所に出頭する必要はない。</li> <li>・債務者の異議申立てがなければ、仮執行宣言の申立てをし、その支払督促に異議申立てがなければ、支払督促が確定（判決と同一）し強制執行が可能となる。</li> <li>・異議申立てがあれば、通常訴訟に移行する。</li> <li>・住所不明者への申立てはできない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・簡易裁判所に訴状を提出することにより訴えを提起する。</li> <li>・60万円以下の金銭の支払を求める訴えに限られる。</li> <li>・同一の簡易裁判所は年10回までしかできない。</li> <li>・原則として1回（1日）で審理を終えるため、その日までに十分な事前準備をする必要がある。</li> <li>・判決に対しては、控訴できない。</li> </ul>