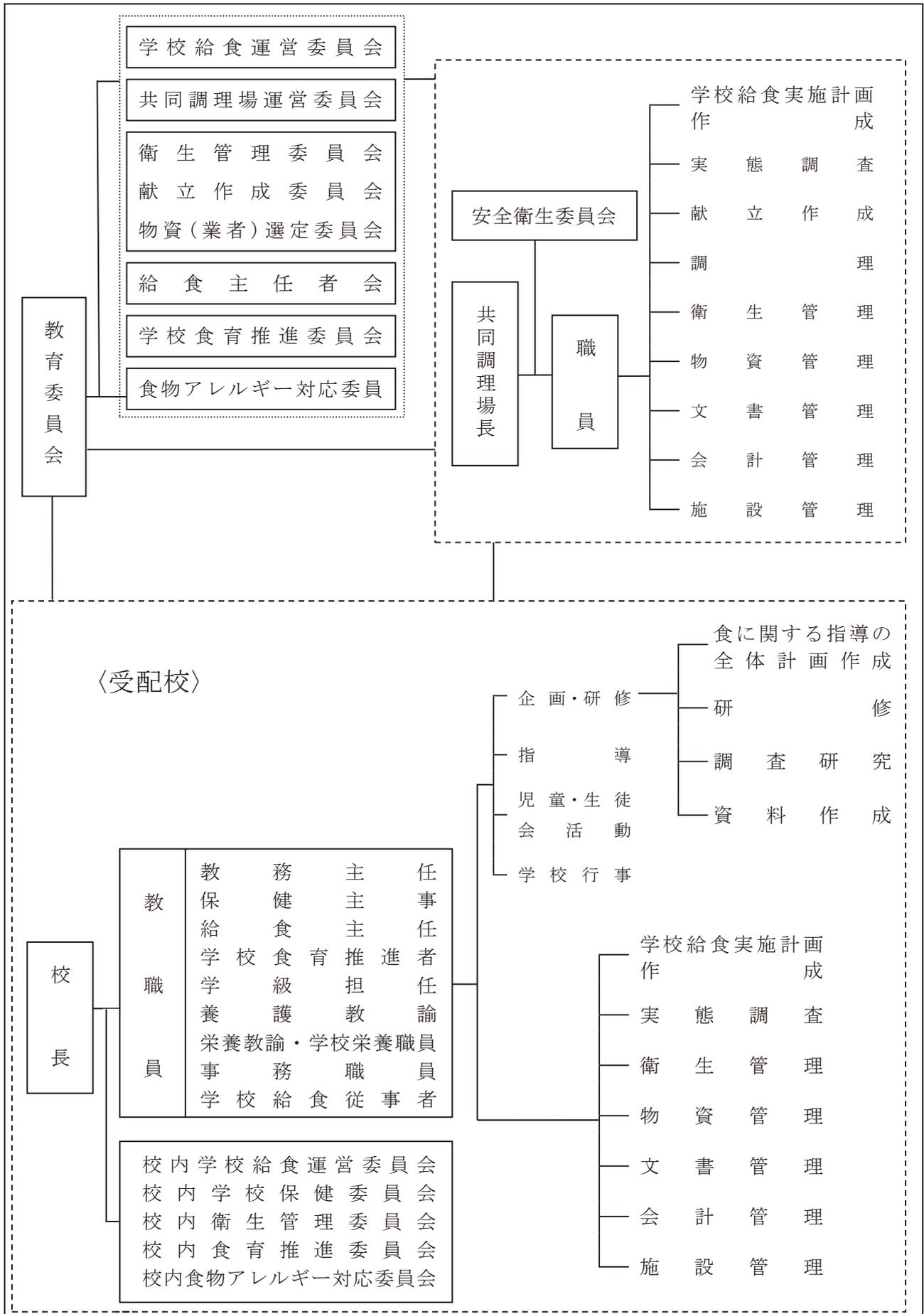




(イ) 共同調理場方式の運営組織（例）



## 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。 <ol 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> </ol> </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 style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">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 style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">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 style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">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。</p> <p>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。</p> <p>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>

## イ 栄養教諭等の配置人数

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等の配置数は、「公立義務教育諸学校の学級編制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)に基づいて算定されている。

単独実施校 (小中)	共同調理場 (小中)	特別支援学校
学校給食実施校の児童生徒数 ・ 550人以上 <u>1校に1人</u> ・ 550人未満 <u>4校に1人</u> ・ 550人未満で3校以下の市町村 <u>1市町村1人</u>	学校給食受配校の児童生徒数 ・ 6,001人以上 <u>3人</u> ・ 1,501～6,000人 <u>2人</u> ・ 1,500人以下 <u>1人</u>	学校給食を実施する学校 <u>1校に1人</u>