

蒸し物	<ul style="list-style-type: none"> ・水蒸気が上がってから蒸し始める。 ・食品に応じた蒸し温度、時間を設定する。 ・食品が重ならないように並べて蒸し、蒸しむらがないように注意する。
煮物	<ul style="list-style-type: none"> ・煮崩れを防ぐために切り方を工夫する。 ・調味料は一度に入れず、分けて入れる。 ・かき混ぜる場合は、煮崩れに注意して行う。 ・余熱による食品や味の変化を考慮して調理する。
茹で物	<ul style="list-style-type: none"> ・十分に沸騰した湯で茹でる。 ・冷却が必要な食品は速やかに冷却機等で冷却し、水分をよく切る。 ・野菜は完全に熱が通る量を釜に入れる（釜からあふれるほど一度に入れない）。 ・湯温ではなく食品の温度を確認し、測定した時刻とともに記録する。
和え物	<ul style="list-style-type: none"> ・食品を加熱後、速やかに冷却機等で冷却し、冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行う。 ・水冷する場合、直前に遊離残留塩素が 0.1mg/L 以上あることを確認し、遊離残留塩素量と測定した時刻を記録する。 ・配食直前に和える。 ・調理終了時に温度を確認し、測定した時刻とともに記録する。
炒め物	<ul style="list-style-type: none"> ・釜を熱してから油を入れる。 ・食品は確実に加熱できる量に分けて炒める。 ・肉類・魚介類を使用する場合は加熱されていることを確認してから他の食品を加える。 ・火の通りにくい食品は茹でる等下処理しておく。 ・短時間で仕上げるができる量にする。

エ 配食

幼児児童生徒が、最良の状態で食べるため、安全・衛生面に配慮しながら適量を配食することが大切である。配食に際しては、次のことに配慮する。

- (7) 調理したものは、料理別の総量を把握し、学級ごとに適正に配食する。
- (イ) 頻度の高い料理は、学級ごとの配食表を作成しておく。
- (ウ) 温かい料理は温かく、冷たい料理は冷たい状態で食べられるよう調理や配食に要する時間を考慮し、調理手順や開始時間を適切にして調理後 2 時間以内に喫食できるよう努める。
- (エ) 保温・保冷性のある食缶や容器等を使用し、学級での配膳までの温度管理を行う。

オ 特別支援学校での配慮

幼児児童生徒が無理なく食べられるよう調理についても十分配慮する。

幼児児童生徒の摂食機能に合わせた調理（「食形態段階表」41 ページ参照）については「特別食マニュアル（第1報）」（平成21年1月27日付け愛知県教育委員会通知）を参考にし、する。

3 事後の評価

(1) 摂取状況及び摂取栄養価の把握

栄養管理においては、幼児児童生徒が実際に摂取した栄養価を把握することが大切である。予定献立による栄養価の算出はあくまでも計画であるので、食品の変更や残食が出た場合にはそれらを加減した正しい栄養価を把握し、学校給食摂取基準に照らして適当なものであったかどうかを確認することが必要である。残食となった給食の量を把握するとともに、幼児児童生徒の喫食状況を確認し、献立作成のねらいが達成されているか、魅力ある給食となっているかなどを確認する。

(2) 学校給食栄養報告

学校給食における児童生徒の栄養摂取等の状況を把握するため、文部科学省では、学校給食栄養報告（週報）として調査している。本県では、「学校給食栄養報告書について」（平成25年2月28日付け愛知県教育委員会通知）において年2回（6月、11月）の提出を求めている。

4 評価に基づく改善

栄養管理においては、幼児児童生徒が実際に摂取した栄養価を把握するとともに、食事内容の改善、充実を図ることが大切である。実態把握（アセスメント）や評価、改善は、養護教諭、学級担任等と連携して行い、必要に応じて保護者と情報共有を行う。

5 特定給食施設における栄養管理

特定給食施設とは、健康増進法（平成14年法律第103号）第20条第1項の厚生労働省令で定める、特定かつ多数の者に対して継続的に食事を供給する施設のうち栄養管理が必要なものとして、継続的に1回100食以上又は1日250食以上の食事を供給する施設をいう。したがって、学校給食施設のうち、1回100食以上の食事を供給している施設は特定給食施設となる。

特定給食施設の指導等に係る事務は、都道府県、保健所設置市及び特別区の自治事務（地方自治法第2条第8項）であり、厚生労働省は、「特定給食施設における栄養管理に関する指導・支援等について」（令和2年3月31日付け通知）で、都道府県、保健所設置市、特別区宛てに技術的助言を行っている。なお、学校への指導については、教育委員会と連携して行うとしている。

この技術的助言の中で示された留意事項は次のとおりである。

(1) 身体の状態、栄養状態等の把握、食事の提供、品質管理及び評価

- ア 利用者の性、年齢、身体の状態、食事の摂取状況及び生活状況等を定期的に把握する。
- イ アで把握した情報に基づき給与栄養量の目標を設定し、食事の提供に関する計画を作成する。
- ウ イで作成した計画に基づき、食品の調達、調理及び提供を行う。
- エ ウで提供した食事の摂取状況を定期的に把握するとともに、身体状況の変化を把握するなどし、これらの総合的な評価を行い、その結果に基づき、食事計画の改善を図る。
- オ 提供エネルギー量の評価には、個々人の体重、体格の変化並びに肥満及びやせに該当する者の割合の変化を参考にする。ただし、より適切にエネルギー量の過不足を評価できる指標が他にある場合はこの限りではない。

(2) 提供する給食の献立

- ア 給食の献立は、利用者の身体の状態、日常の食事の摂取量に占める給食の割合、嗜好等に配慮するとともに、料理の組み合わせや食品の組み合わせにも配慮して作成するよう努める。
- イ 複数献立や選択食（カフェテリア方式）のように、利用者の自主性により料理の選択が行わ