

学校給食の 管理と指導

八訂版



令和8年3月

愛知県教育委員会
公益財団法人愛知県学校給食会



ま え が き

学校給食等を通じて行われている食育は、子供たちの生きる力を育むうえで、かけがえのない役割を担っています。現在、農林水産省の推奨する「大人の食育」が注目を集めておりますが、「食」は子供の頃からの知識や経験の積み上げが不可欠であることから、学校現場では、栄養教諭・学校栄養職員の専門性を生かし、学校給食を教育課程と効果的に結び付ける取組が進んでいます。学校関係者はじめ多くの方々の力をお借りし、「子供の食育」もこれまで以上に充実させていきたいと考えています。

一方で、食をとりまく環境が大きく変化する中、健康や環境、多様性、持続可能な社会づくりなど、向き合うべきテーマはますます広がっています。学校給食を通して食を選ぶ力を育み、食を通じて人や地域、食文化とつながる喜びを感じる取組を、いっそう進めていただきたいと思います。

今回11年ぶりに「学校給食の管理と指導」を改訂するにあたり、給食を提供するうえで最も重要視すべき衛生管理と食物アレルギー対応について、ノロウイルスの定期検査の推奨を明示し、食物アレルギー事故防止につなげるためのヒヤリハット事例の集約・共有のあり方を改めて示しました。また、給食の時間に行う食に関する指導の実施にあたり、より分かりやすく示せるよう「学校給食の指導」の項を大幅に再編しました。

本冊子が、安心・安全で、おいしい給食作りの指針となり、愛知の子供たちの食の学びが未来の力へとつながることを心より願っています。

令和8年3月

愛知県教育委員会教育長 川原 馨

目 次

I 学校給食の概要

1	学校給食とは	1
2	学校給食の役割	2
3	学校給食の位置付け	6

II 学校給食の管理運営

1	学校給食の運営	7
2	学校給食施設における災害対策	16
3	熱中症対策に関わる労働安全対策	19
4	学校給食費	20

III 学校給食の栄養管理

1	献立作成	24
2	給食の提供	35
3	事後の評価	38
4	評価に基づく改善	39
5	特定給食施設における栄養管理	39

IV 学校給食の衛生管理

1	衛生管理体制	42
2	学校給食施設及び設備	44
3	調理の過程等	49
4	学校給食従事者	56
5	検査・点検	59
6	学校での留意点	73
7	食中毒・感染症等	75
8	学校給食調理場における衛生管理のためのマニュアル等	87

V 学校給食の事故等の対応

1	食中毒等（疑いを含む）の対応	88
2	異物混入等の対応	98
3	学校給食従事者のノロウイルスによる感染性胃腸炎への対応	104

4	食物アレルギー対応	110
5	食中毒（疑いを含む）等事故報告・連絡の体制図	121

VI 学校給食の指導

1	給食指導	123
2	給食の時間に行う食に関する指導の実際	135
3	個に応じた指導	140
4	学級担任として必要な給食指導の基本事項	142
5	特別支援学校	150
6	高等学校	154

VII 学校給食関係事務

1	国庫補助金等関係	156
2	学校給食に伴う事務	165

公益財団法人愛知県学校給食会の概要

I	財団のあらまし	176
II	経営戦略ビジョン	177
III	施設と組織	178
IV	学校給食用食品の安定供給	179
V	学校給食用食品の安全確保と衛生管理	184
VI	学校給食等の普及啓発と食育の推進	185

学校給食の歴史

187

関係法令等

学校給食法	195
学校給食法施行令	197
学校給食法施行規則	199
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	200
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	201
学校給食実施基準	202
夜間学校給食実施基準	203
特別支援学校の幼稚部及び高等部における学校給食実施基準	204
学校給食衛生管理基準	205

食品衛生法<抄>	214
大量調理施設衛生管理マニュアル<抄>	219
ノロウイルスに関するQ&A	225
労働安全衛生法<抄>	235
労働安全衛生規則<抄>	235
学校給食事業における労働災害の防止について	236
学校給食の安定的な運営に向けた取組の推進について	242

【参考】

1 参照記号

詳細について記載されている手引等及びページ数を
で示しています。

手引名 ページ数

省略	参考となる手引、マニュアル名
食手引第二次	食に関する指導の手引 第二次改訂版
栄養教諭中核	栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育
県食アレ	学校における食物アレルギー対応の手引（県）
県食育推進	愛知県学校食育推進の手引 第一次改訂版

2 本書における統一事項

語句	説明
児童生徒	原則、特別支援学校の幼稚部を含まない
児童生徒等	教職員も含む
栄養教諭等	栄養教諭、学校栄養職員
学校給食従事者	学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、調理、配膳、調理指導等を行う者
無症状病原体保有者	七訂版の「不顕性感染者」を変更
★（VI学校給食の指導内）	学級担任が特に押さえておきたい具体的な指導

I 学校給食の概要

1 学校給食とは

(1) 学校給食のはじまり

わが国の学校給食は、明治22年（1889年）、山形県鶴岡市の私立忠愛小学校で、仏教慈善団体が貧困児童に対する就学奨励のために実施したのが初めてであるとされているが、国が学校給食に初めて関与したのは、昭和7年経済不況による就学困難児童救済のため、「学校給食実施の趣旨徹底方並びに学校給食臨時施設方法」に関する訓令により、国庫からの支出により学校給食を奨励したのを発端とする。その後、学校給食は、貧困児救済から、栄養不良児、身体虚弱児を対象とする保健施策的性格を強めたが、第2次世界大戦の深刻化とともに中止された。

(2) 学校給食法の制定

昭和21年12月には学童の体位向上と栄養教育の見地から、広く学校において適切な栄養給食を行うことは望ましいとして、貧困児童、虚弱児童等だけではなく、全児童を対象とし、その健全な育成を図ることを目的とした通達が出され、翌年1月からアジア救済連盟（LARA）の救援物資等により学校給食が再開された。この日を記念して学校給食週間（1月24日から30日まで）が設けられている。

ところが、昭和26年サンフランシスコ講和条約の調印により、アメリカからの贈与小麦粉が打ち切られたことに伴い、学校給食費が値上がりし、学校給食は中止の危機にさらされた。これに伴い、国庫補助による学校給食の継続を要望する運動が全国的に展開され、学校給食を法制化し、制度の安定を図る気運が急速に高まり、昭和29年に学校給食法が制定された。

この法律の目的は、学校給食が児童生徒の心身の健全な発達に資し、かつ、国民の食生活の改善に寄与することであり、義務教育諸学校における教育の目的を実現するための学校給食の目標を規定しており、学校給食が学校教育活動の一環であるという基本理念を明らかにした。

なお、勤労青年教育の重要性にかんがみ、働きながら高等学校の夜間課程において学ぶ青年の身体の健全な発達に資することを目的に、昭和31年に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が制定された。

また、特別支援学校における教育の特殊性にかんがみ、特別支援学校の幼稚部及び高等部において学ぶ幼児及び生徒の心身の健全な発達に資することを目的に、昭和32年に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が制定された。

(3) 教育課程への位置付け

昭和33年の小学校及び中学校学習指導要領の改訂において、学校給食の教育課程における位置付けが明確にされた。平成元年の改訂では、特別活動の「学級活動」に位置付けられ、今日に至っている。

学校給食はこれらの規定に制度的に支えられ、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、児童生徒の健康の増進、体位の向上を図ってきた。

2 学校給食の役割

(1) 栄養教諭制度の創設

中央教育審議会答申「子どもの体力向上のための総合的な方策について」（平成14年9月）では、社会環境の変化などに伴う食に関する健康問題に対応するため、望ましい食習慣や栄養バランスのとれた食生活を形成する観点から、学校における食に関する指導の重要性が指摘され、「栄養教諭（仮称）」制度など学校栄養職員に係る新たな制度の創設を検討すべきことが提言された。また、中央教育審議会答申「食に関する指導体制の整備について」（平成16年1月20日）では、栄養教諭制度の創設を柱とする食に関する指導体制の整備方策について提言され、平成17年4月から栄養教諭制度が施行された。

栄養教諭の職務は、地場産物を活用した給食の献立作成とその給食を活用した食に関する指導の実施など、食に関する指導と給食管理を一体のものとして行い、教育上の高い相乗効果をもたらすものとされている。

(2) 食育基本法の制定

食育基本法は、国民の食生活をめぐる環境の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが緊要な課題となっていることから、食育に関しての基本理念を定め、国等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定める必要があるとして、平成17年7月に施行された。

食育基本法の前文では、「子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。」とし、特に子どもに対する食育を重視している。また、子どもの食育における教育関係者の役割として、「子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割」、「食に関する体験活動と食育推進活動の実践」、「教育関係者等の責務」を規定している。

食育基本法に基づいて策定される食育推進基本計画（第1次平成18～22年度：第2次平成23～27年度：第3次平成28～令和2年度：第4次令和3～7年度）は、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るために必要な基本事項を定めるとともに、都道府県及び市町村の食育推進計画の基本となるものである。

【第4次食育推進基本計画】

2. 学校、保育所等における食育の推進

(2) 取り組むべき施策

（学校給食の充実）

児童生徒が食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付け、適切な栄養の摂取による健康の保持増進が図られるよう、引き続き、十分な給食の時間の確保及び指導内容の充実を図る。

また、各教科等の農林水産業や環境、健康等を含む食に関する指導と関連付けた活用がされるよう献立内容の充実を図るなど、学校給食を「生きた教材」として活用することで、食育を効果的に推進する。

さらに、食生活が自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動の上に成り立っていることについて、児童生徒の理解を深め、感謝の心を育むよう、学校給食への地場産物活用に向けて、市町村が中心となり、食材需要に対応できる生産供給体制の構築などの供給者側の取組並びに地場産物の生産供給体制や地域の実情を踏まえた学校設置者及び学校等の取組の双方が重要であり、密接に連携・協働することが必要である。そのため、給食現場と生産現場の互いのニーズ

を調整する「地産地消コーディネーター」の養成や各地域への派遣など、生産側と学校側の連携・協働を推進するための取組を引き続き行い、多様な優良事例の普及の横展開を図る。

加えて、引き続き米飯給食を着実に実施するとともに、児童生徒が多様な食に触れる機会にも配慮する。また、地場産物や国産食材の活用及び我が国の伝統的な食文化についての理解を深める給食の普及・定着等の取組を推進するとともに、児童生徒が世界の食文化等についても理解を深めることができるよう配慮する。

地場産物の活用は、生産地と消費地との距離が縮減されることにより、その輸送に係る二酸化炭素の排出量も抑制される等、環境負荷の低減にも寄与するものであり、SDGsの観点からも推進する。

加えて、学校給食の一層の充実を図るため、関係各省と連携しながら、全国学校給食週間に係る取組の充実を図る。

(3) 愛知県食育推進計画の策定

本県では、平成18年に「愛知県食育推進計画～あいち食育いきいきプラン～」(平成19～22年度)、平成23年に「第2次食育推進計画～あいち食育いきいきプラン2015～」(平成23～27年度)、平成28年に「第3次食育推進計画～あいち食育いきいきプラン2020～」(平成28年～令和2年度)、令和3年に「第4次食育推進計画～あいち食育いきいきプラン2025～」(令和3～7年度)を策定した。

「あいち食育いきいきプラン2025」では、これまでの取組を「継承」とともに、多様な主体同士の連携や新しい生活様式の実践、SDGs達成への貢献などを踏まえ、取組を「SHIN化」(新化・進化・深化・伸化)させ、食育の実践力を高めるとされている。具体的な目標は、「体」、「心」、「環境」、「支える」の食育の4本柱ごとに掲げられている。

「新化」…時代に合わせた変化

「S」…Sustainable(持続可能な)

「進化」…多様な発展

「H」…Healthy(健康な)

「深化」…質の向上

「I」…Interesting(興味深い)

「伸化」…横展開のつながり

「N」…Network(連携)

(4) 学習指導要領の改訂

中央教育審議会答申「幼稚園、小学校、中学校、高等学校及び特別支援学校の学習指導要領等の改善及び必要な方策等について」(平成28年12月)の中で、「現代的な諸課題に対応して求められる資質・能力」の中の「健康・安全・食に関する資質・能力」として食に関する資質・能力の考え方が示された。

この中央教育審議会の提言を踏まえ、小学校及び中学校は平成29年7月、特別支援学校小学部・中学部は平成30年3月、高等学校は平成30年7月、特別支援学校高等部は平成31年2月に告示された学習指導要領総則に、「学校における食育の推進」がこれまで以上に明確に位置付けられ、小学校及び中学校では、各教科、道徳科、外国語活動及び総合的な学習の時間等が加えられた。

小学校及び中学校の学習指導要領解説総則編において、食に関する指導に当たっては、給食の時間を中心とした指導などを教科における指導と相互に関連させながら、学校教育活動全体として効果的に取り組むことが重要であり、栄養教諭等の専門性を生かすなど教師間の連携に努めるとともに、地域の産物を学校給食に使用するなどの創意工夫を行いつつ、学校給食の教育的効果を引き出すよう取り組むことが重要であるとされている。

(5) 学校給食法

ア 法律の目的

学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図る。(第1条関係)

イ 学校給食の目標

学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 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様々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。(第2条関係)

ウ 学校給食実施基準

文部科学大臣は、学校給食の適切な実施のために必要な事項について維持されることが望ましい基準を定めるものとし、学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、当該基準に照らして適切な学校給食の実施に努めるものとする。(第8条関係)

エ 学校給食衛生管理基準

- ① 文部科学大臣は、学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準を定めるものとし、学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、当該基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。
- ② 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、①の基準に照らし、適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、改善に必要な措置を講じ、又は当該措置を講ずることができないときは、当該義務教育諸学校の設置者若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。(第9条関係)

オ 学校給食を活用した食に関する指導

- ① 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の指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の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。この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。
- ② 栄養教諭が①の指導を行うに当たっては、地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を行い、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。

- 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、学校給食を活用した食に関する指導を行うよう努めるものとする。(第10条関係)

(6) 夜間課程を置く高等学校・特別支援学校の幼稚部及び高等部

夜間課程を置く高等学校における学校給食及び特別支援学校の幼稚部及び高等部における学校給食の実施については、学校給食法に規定する学校給食実施基準及び学校給食衛生管理基準を準用することとする。

現在、学校給食は、「学校給食法」「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」及び「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」に基づき実施されており、幼児児童生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容については学校給食実施基準（学校給食法第8条）、衛生管理については学校給食衛生管理基準（学校給食法第9条）に照らして適切に行うこととなっている。

3 学校給食の位置付け

第1条（教育の目的） 教育は、人格の完成を目指し、平和で民主的な国家及び社会の形成者として必要な資質を備えた心身ともに健康な国民の育成を期して行われなければならない。

第1章 総則

第1款 教育課程編成の原則

3 学校における体育・健康に関する指導を、児童^{※1}の発達の段階を考慮して、学校の教育活動全体を通じて適切に行うことにより、健康で安全な生活と豊かなスポーツライフの実現を目指した教育の充実に努めること。特に、学校における食育の推進並びに体力の向上に関する指導、安全に関する指導及び心身の健康の保持増進に関する指導については、体育科、家庭科及び特別活動の時間はもとより、各教科、道徳科、外国語活動及び総合的な学習の時間^{※2}などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めること。また、それらの指導を通して、家庭や地域社会との連携を図りながら、日常生活において適切な体育・健康に関する活動の実践を促し、生涯を通じて健康・安全で活力のある生活を送るための基礎が培われるよう配慮すること。

注：上記【※1】【※2】の部分を、以下により読み替える。

<中学校学習指導要領>

※1 生徒

※2 保健体育科、技術・家庭科及び特別活動の時間はもとより、各教科、道徳科及び総合的な学習の時間

<特別支援学校小学部、中学部、高等部学習指導要領>

※1 児童又は生徒

※2 小学部の体育科や家庭科（知的障害者である児童に対する教育を行う特別支援学校においては生活科）、中学部の保健体育科や技術・家庭科（知的障害者である生徒に対する教育を行う特別支援学校においては職業・家庭科）及び特別活動の時間はもとより、各教科、道徳科、外国語活動、総合的な学習の時間及び自立活動

<高等学校学習指導要領>

※1 生徒

※2 保健体育科、家庭科及び特別活動の時間はもとより、各教科・科目及び総合的な探究の時間

学級活動（小学校）

1 目標

学級や学校での生活をよりよくするための課題を見だし、解決するために話し合い、合意形成し、役割を分担して協力して実践したり、学級での話し合いを生かして自己の課題の解決及び将来の生き方を描くために意思決定して実践したりすることに、自主的、実践的に取り組むことを通して、第1の目標に掲げる資質・能力を育成することを目指す。

2 内容

- (2) 日常の生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全
- ウ 心身ともに健康で安全な生活態度の形成
- エ 食育の観点から踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成

学級活動（中学校）(2)エ オ

教育基本法

学校教育法

学校給食法

学習指導要領

教科

特別の教科
道徳

外国語活動（小学校）

総合的な学習の時間

特別活動

学級活動

児童会・生徒会活動

クラブ活動（小学校）

学校行事

第二十一条

一 学校内外における社会的活動を促進し、自主、自律及び協同の精神、規範意識、公正な判断力並びに公共の精神に基づき主体的に社会の形成に参画し、その発展に寄与する態度を養うこと。

二 学校内外における自然体験活動を促進し、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。

三 我が国と郷土の現状と歴史について、正しい理解に導き、伝統と文化を尊重し、それらをはぐくんできた我が国と郷土を愛する態度を養うとともに、進んで外国の文化の理解を通じて、他国を尊重し、国際社会の平和と発展に寄与する態度を養うこと。

四 家族と家庭の役割、生活に必要な衣、食、住、情報、産業その他の事項について基礎的な理解と技能を養うこと。

八 健康、安全で幸福な生活のために必要な習慣を養うとともに、運動を通じて体力を養い、心身の調和的発達を図ること。

第二十九条 小学校は、心身の発達に応じて、義務教育として行われる普通教育のうち基礎的なものを施すことを目的とする。

第三十条 小学校における教育は、前条に規定する目的を実現するために必要な程度において第二十一条に掲げる目標を達成するよう行われるものとする。

第四十五条 中学校は、小学校における教育の基礎の上に、心身の発達に応じて、義務教育として行われる普通教育を施すことを目的とする。

第七十二条 特別支援学校は、視覚障害者、聴覚障害者、知的障害者、肢体不自由者又は病弱者に対して、幼稚園、小学校、中学校又は高等学校に準ずる教育を施すとともに、障害による学習上又は生活上の困難を克服し自立を図るために必要な知識技能を授けることを目的とする。

第6章 特別活動（小学校）第1目標

集団や社会の形成者としての見方・考え方を働かせ様々な集団活動に自主的、実践的に取り組み、互いのよさや可能性を発揮しながら集団や自己の生活上の課題を解決することを通して、次のとおり資質・能力を育成することを目指す。

- (1) 多様な他者と協働する様々な集団活動の意義や活動を行う上で必要となることについて理解し、行動の仕方を身に付けるようにする。
- (2) 集団や自己の生活、人間関係の課題を見だし、解決するために話し合い、合意形成を図ったり、意思決定したりすることができるようにする。
- (3) 自主的、実践的な集団活動を通して身に付けたことを生かして、集団や社会における生活及び人間関係をよりよく形成するとともに、自己の生き方についての考えを深め、自己実現を図ろうとする態度を養う。

第5章 特別活動（中学校）第1目標

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。

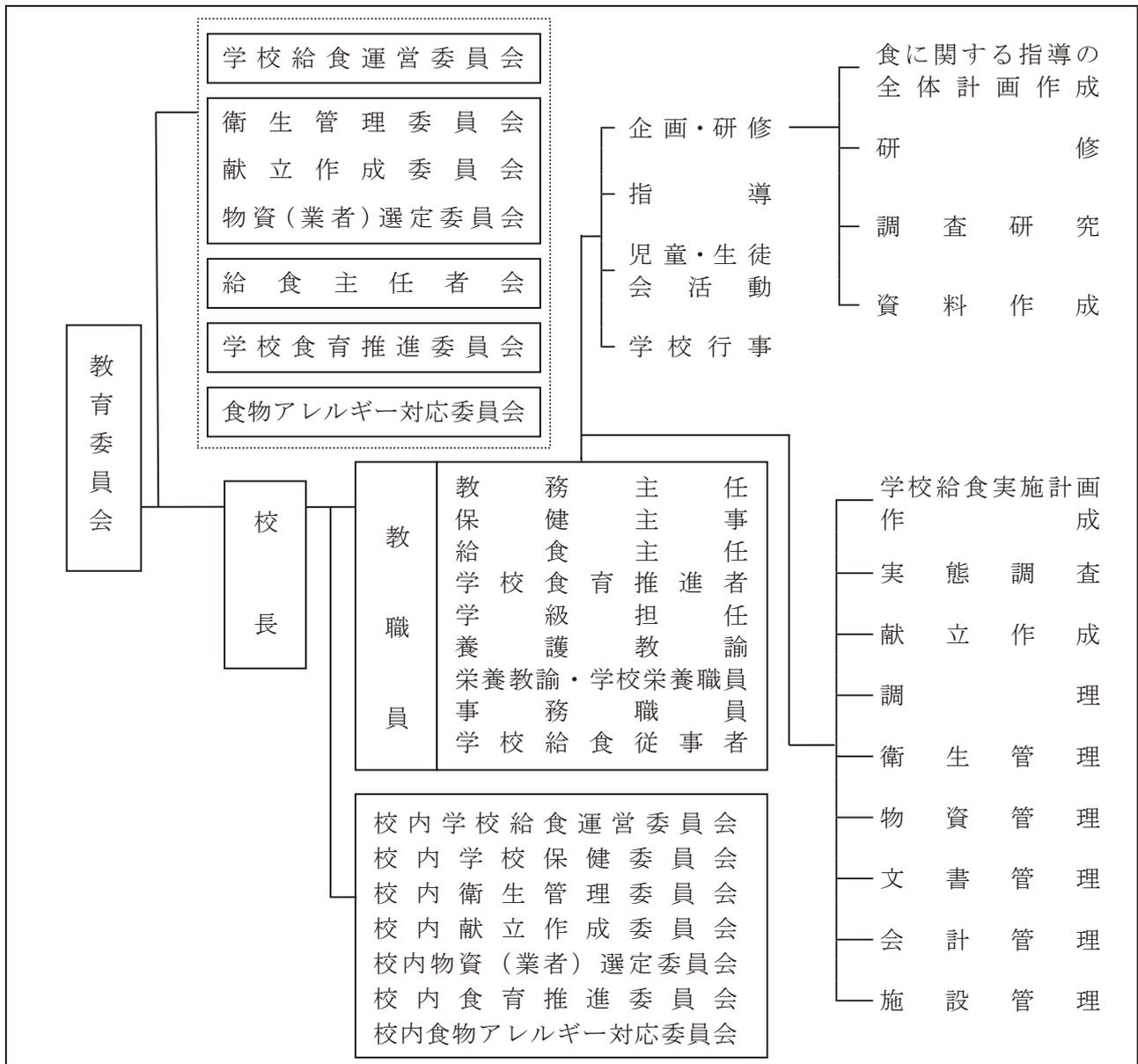
1 学校給食の運営

(1) 運営組織

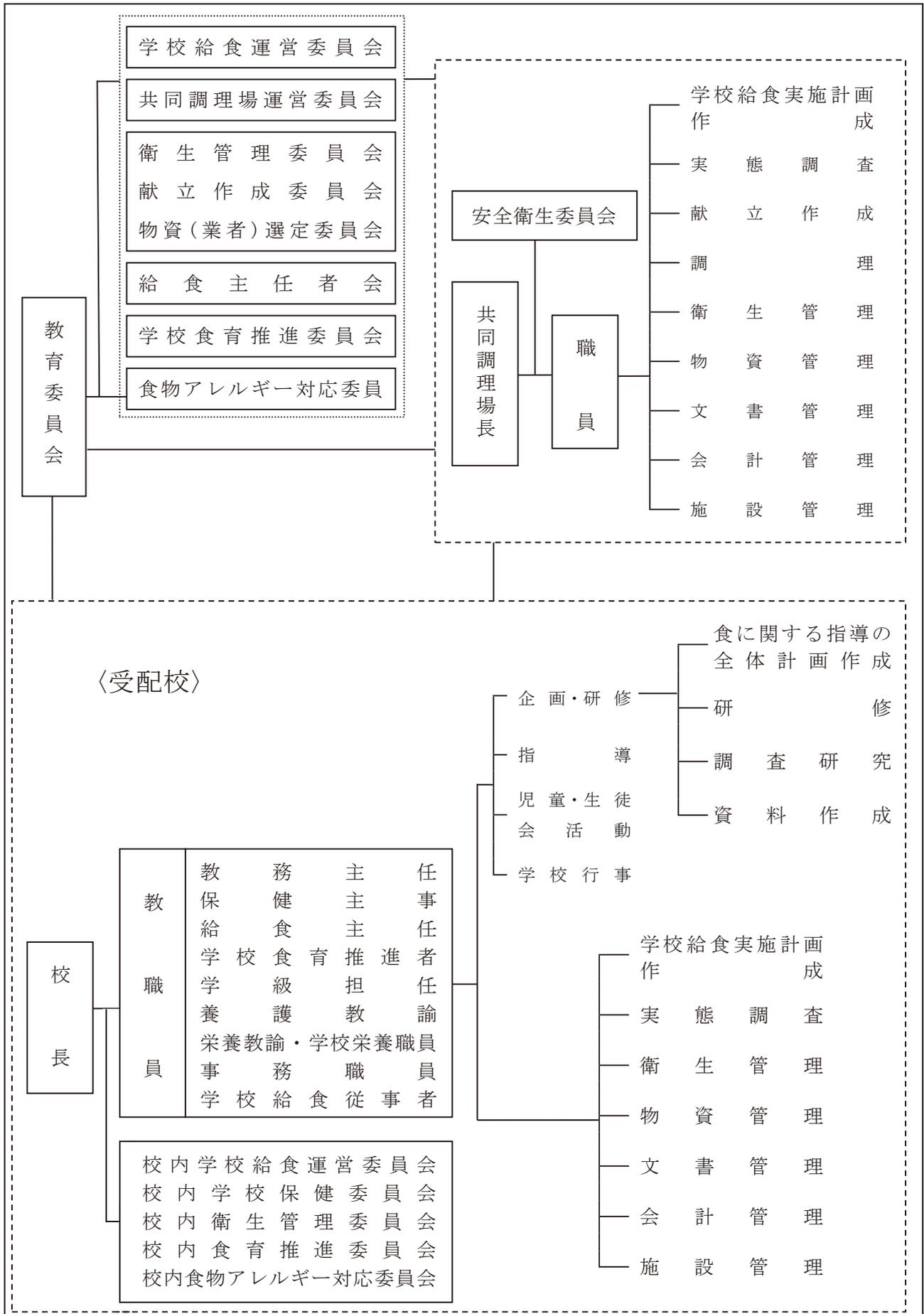
学校給食の運営は、調理場の規模や調理方式（単独調理場方式・共同調理場方式）等によって異なるが、いずれにおいても学校給食の意義と役割を踏まえた適切な組織をつくり、それぞれの長所を最大限に生かして運営する。

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"> 1 学校給食の実施について、管理運営に当たる。 2 学校給食の開設、変更、廃止、一時中止の決定、届出を行う。 3 学校給食調理場の設置、運営管理を行う。 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。 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。 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。 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。 8 学校給食に関する研修会、講習会等を実施する。 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。 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。 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。 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。
校長	<ol style="list-style-type: none"> 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"> (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。) (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。 (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。 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"> (1) 学校給食の衛生管理体制を整える。 (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。 (3) 検食を行い、検食簿に記録する。 (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。 3 教育委員会との連絡を密にする。 <ol style="list-style-type: none"> (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。 (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"> ア 学校給食を中止する場合の届出 イ 学校給食関係予算及び決算 ウ 学校給食実施計画の決定 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 オ 施設設備を消失、または破損した場合の報告 カ 要保護、準要保護児童生徒の内申 キ 学校給食用食品加工委託の契約 ク 学校給食用食品に事故があった場合の報告 4 家庭、地域との連携を深める。 <ol style="list-style-type: none"> (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。 (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。 (3) 保健所等に連絡を要する事項は、遅滞なく行う。 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。 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。

<p>共同調理場長及び単独調理場の校長</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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。 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"> (1) 学校給食運営に必要な各種委員会を運営する。 (2) 給食経費の予算を立て、その執行をする。 3 教職員に指導助言をする。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 学校給食の衛生管理体制を整える。 (2) 学校給食従事者の健康管理体制を整える。 (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。 (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。 (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。 4 教育委員会との連絡を密にする。 <ol style="list-style-type: none"> (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。 (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"> ア 給食を中止する場合の届出 イ 給食関係予算及び決算 ウ 学校給食実施計画の策定 エ 学校給食運営組織の編成 オ 施設設備を消失または、破損した場合の報告 カ 要保護、準要保護幼児児童生徒の内申 キ 学校給食用食品加工委託の契約 ク 学校給食用食品に事故があった場合の報告 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。 6 家庭及び地域と連携する。 <ol style="list-style-type: none"> (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。 (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。 (3) 保健所等に連絡を要する事項は、遅滞なく行う。 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"> (1) 学校給食衛生管理基準を遵守する。 (2) 検食を行い、検食簿に記録する。 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。
<p>教務主任</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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。 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。 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。
<p>保健主事</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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。 2 食に関する指導の全体計画立案に参画する。 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。 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。

給食主任	<ol style="list-style-type: none"> 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（1 2 3 ページ参照）、年間指導計画（1 2 6～1 3 1 ページ参照）を立案する。 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。 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。 4 児童給食委員会の運営に当たる。 5 食に関する指導の全体計画作成に参画する。 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。 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实践する。 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。
学校食育推進者	<ol style="list-style-type: none"> 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。 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。 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。 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。
学級担任	<ol style="list-style-type: none"> 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。 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。 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。 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。 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。 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。
養護教諭	<ol style="list-style-type: none"> 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。 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。 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。 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。

<p>栄養教諭・学校栄養職員</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 学校給食に関する各種計画に参画する。 2 学校給食の実施に関する各組織に参画する。 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。 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。 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。 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。 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。 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。
<p>栄養教諭</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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"> (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。 (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。 (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。 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"> (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。 (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。 (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。 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"> (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。 (2) 教職員間の連携・調整を行う。 (3) 家庭、地域との連携・調整を行う。 (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。 (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。 (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。 (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。 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"> (1) 家庭における食生活や生活習慣等の実態を把握する。 (2) 地域における食育の取組情報を収集する。 (3) 家庭への啓発活動等の連携を推進する。 (4) 地域の関係機関や各種団体との連携・調整を行う。 (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。
<p>調理従事者</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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。 2 学校給食衛生管理基準を理解し、業務に当たる。 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。 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。 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。

【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栄養教諭の免許状を有するもの又は、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栄養教諭の免許状を有するもの又は、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 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・めんの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"> ・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。 ・金額、回数に制限はない。 ・審理のため裁判所に出頭する必要はない。 ・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。 ・異議申立てがあれば、通常訴訟に移行する。 ・住所不明者への申立てはできない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・60万円以下の金銭の支払を求める訴えに限られる。 ・同一の簡易裁判所は年10回までしかできない。 ・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。 ・判決に対しては、控訴できない。

Ⅲ 学校給食の栄養管理

栄養教諭中核 p18～19

学校給食法第2条では学校給食の目標について、「適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること」「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」としており、目標達成には栄養管理が重要である。学校給食の栄養管理は、学校給食実施基準（学校給食法第8条）に基づいて行われており、一般的には、①献立作成、②給食の提供、③事後評価、④評価に基づく改善の流れで実施するが、献立作成の前には、対象者の実態把握（アセスメント）を行うことが望ましい。

1 献立作成

(1) 年間献立計画の作成

学校給食を教材として活用できるよう、各教科等で学習する内容や時期を的確に把握し、食に関する指導の全体計画と関連付けた献立作成が大切である。

年間献立計画に掲げる項目としては次のようなものがある。

- ① 月目標
- ② 献立作成のねらい
- ③ 行事食・郷土料理・季節の料理
- ④ 旬の食品・地場産物等の取り入れたい食品
- ⑤ 選択給食
- ⑥ 関連する学習内容・学校行事

【年間献立計画】(例)

食手引第二次 p44～45

月	月目標	献立作成のねらい	行事食等	取り入れたい食品	教科等との関連
4	食品を知らう	<ul style="list-style-type: none"> 1年生が給食に慣れるように食べやすい料理を取り入れる。 配膳しやすい献立にする。 	入学・進級祝い (赤飯) 給食試食会	キャベツ たけのこ みつば ふき	1年生活：がっこうたんけん 3年理科：植物を育てよう 5年家庭：ゆでる調理でおいしさ発見 6年家庭：朝食から健康な1日の生活を
5	地場産物を知らう	<ul style="list-style-type: none"> 行事食に込められた思いを知らせる。 地域でとれる食品を通して、自分たちの住む町、市、県のよさを知らせる。 	八十八夜 端午の節句 (かしわもち) 姉妹・友好都市(トリノ市) ふるさと給食	新じゃがいも 新たまねぎ にぎす キャベツ アスパラガス	2年生活：野さいをそだてよう 4年社会：わたしたちの県のようす 5年社会：食生活を支える食料の産地 5年理科：植物の発芽や成長
6	よくかんで食べよう	<ul style="list-style-type: none"> 歯を丈夫にしたり、咀嚼力や嚥下力を高めたりする食品や料理を多く取り入れる。 	歯と口の健康週間 かみかみ献立 セレクト献立 愛知を食べる学校給食の日	たまねぎ トマト メロン 小魚 あじ	3年体育：健康な生活 4年体育：体の発育・発達 5年体育：心の健康 6年体育：病気の予防

(2) 学校給食摂取基準の検討

「学校給食摂取基準」(令和3年4月1日施行)については、令和3年2月12日付けの文部科学省初等中等教育局長通知「学校給食実施基準の一部改正について」で、以下のように示されている。

厚生労働省が策定した「日本人の食事摂取基準(2020年版)」を参考とし、その考え方を踏まえるとともに、「食事摂取基準を用いた食生活改善に資するエビデンスの構築に関する研究」(以下「食事状況調査」という。)の調査結果より算出した、小学3年生、5年生及び中学2年生が昼食である学校給食において摂取することが期待される栄養量等を勘案し、児童又は生徒の健康の増進及び食育の推進を図るために望ましい栄養量を算出したものである。「学校給食摂取基準」についての基本的な考え方は、本基準の一部改正に先立ち、文部科学省に設置した、学校給食における児童生徒の食事摂取基準策定に関する調査研究協力者会議がとりまとめた「学校給食摂取基準の策定について(報告)」(令和2年12月)を参照する。

本基準は、児童生徒1人1回当たりの全国的な平均値を示すものであるから、適用に当たっては、個々の児童生徒の健康状態及び生活活動等の実態並びに地域の実情に十分配慮し、弾力的に適用することが必要である。なお、本基準は男女の人数比を1:1で算定しているため、各学校においては実態に合わせてその比率に配慮する。

ア 小中学校及び特別支援学校の小中学部の児童生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準

区 分	基 準 値			
	児童(6～7歳)	児童(8～9歳)	児童(10～11歳)	生徒(12～14歳)
エネルギー (kcal)	530	650	780	830
たんぱく質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13～20%			
脂質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20～30%			
ナトリウム (食塩相当量) (g)	1.5未満	2未満	2未満	2.5未満
カルシウム (mg)	290	350	360	450
マグネシウム (mg)	40	50	70	120
鉄 (mg)	2	3	3.5	4.5
ビタミンA (μ gRAE)	160	200	240	300
ビタミンB ₁ (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB ₂ (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC (mg)	20	25	30	35
食物繊維 (g)	4以上	4.5以上	5以上	7以上

(注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取について配慮する。

亜 鉛……児童(6～7歳) 2mg、 児童(8～9歳) 2mg
児童(10～11歳) 2mg、 生徒(12～14歳) 3mg

2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用する。

3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮する。

イ 夜間課程を置く高等学校の生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準

区 分	基 準 値
エネルギー (kcal)	860
たんぱく質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13～20%

脂質	(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20～30%
ナトリウム（食塩相当量）	(g)	2.5未満
カルシウム	(mg)	360
マグネシウム	(mg)	130
鉄	(mg)	4
ビタミンA	(μ gRAE)	310
ビタミンB ₁	(mg)	0.5
ビタミンB ₂	(mg)	0.6
ビタミンC	(mg)	35
食物繊維	(g)	7.5以上

(注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取について配慮する。

亜鉛……生徒 3mg

2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用する。

3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮する。

ウ 特別支援学校の幼稚部・高等部の幼児・生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準

区 分	基 準 値		
	幼 児	生 徒	
エネルギー	(kcal)	490	860
たんぱく質	(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13～20%	
脂質	(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20～30%	
ナトリウム（食塩相当量）	(g)	1.5未満	2.5未満
カルシウム	(mg)	290	360
マグネシウム	(mg)	30	130
鉄	(mg)	2	4
ビタミンA	(μ gRAE)	190	310
ビタミンB ₁	(mg)	0.3	0.5
ビタミンB ₂	(mg)	0.3	0.6
ビタミンC	(mg)	15	35
食物繊維	(g)	3以上	7.5以上

(注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取について配慮する。

亜鉛……幼児 1mg、生徒 3mg

2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用する。

3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮する。

エ 特別支援学校の幼児児童生徒への適用

障害の種類と程度が多様であり、身体活動レベルもさまざまであることから、「学校給食摂取基準」の適用に当たっては、個々の幼児児童生徒の健康状態や生活活動の実態、地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用する。

オ 学校給食摂取基準における推定エネルギー必要量及び各栄養素の基準値設定の考え方

項目	考 え 方
エネルギー	学校保健統計調査の平均身長から求めた標準体重と身体活動レベルのレベルⅡ（ふつう）を用いた1日の推定エネルギー必要量の33% 身体活動レベルは、児童（6～7歳）1.55、児童（8～9歳）1.6、児童（10～11歳）1.65及び生徒（12～14歳）1.7
たんぱく質	「食事摂取基準」の目標量、学校給食による摂取エネルギー全体の13～20%
脂質	「食事摂取基準」の目標量、学校給食による摂取エネルギー全体の20～30%
ナトリウム （食塩相当量）	「食事摂取基準」の目標量の33%未満
カルシウム	「食事摂取基準」の推奨量の50%
マグネシウム	小学生以下は「食事摂取基準」の推奨量の33%程度、中学生以上は摂取量が不足していることから推奨量の40%
鉄	「食事摂取基準」の推奨量の40%
ビタミンA ビタミンB ₁ ビタミンB ₂	「食事摂取基準」の推奨量の40%
ビタミンC	「食事摂取基準」の推奨量の33%
食物繊維	「食事摂取基準」の目標量の40%以上
亜鉛	望ましい数値として「食事摂取基準」の推奨量の33%

※ 各学校等において基準値の策定を行う場合は、推定平均必要量以下の割合を評価し、家庭における不足分を学校給食でどの程度補えるか判断する。

カ 市町村・学校における学校給食摂取基準設定の手順

(ア) 実態把握（アセスメント）

a 幼児児童生徒の体格や健康状態等（養護教諭・学級担任と連携）

- ・年齢・性別、身長・体重、身体活動状況、発育の状況等について把握する。
- ・幼児児童生徒は成長期であり、1年間で大きく変化するので、年1回以上身長・体重、発育の状況を把握することが望ましい。

b 幼児児童生徒の食事内容（栄養素等摂取状況）

- ・学校給食の摂取状況を把握する。
- ・学校給食以外の3日間（学校給食がある日2日、ない日1日）の食事・間食の摂取状況を調査する。

c 実態把握のための調査が難しい場合

- ・集団の一部で実施したり、他の類似集団のデータを参考にしたりするが、少しずつ実態把握ができるように進める。

(イ) 推定エネルギー必要量の算出

a 算定式

$$\begin{aligned} & \text{推定エネルギー必要量 (kcal/日)} \\ & = \text{基礎代謝量基準値 (kcal/kg 体重/日)} \times \text{体重 (kg)} \times \text{身体活動レベル} \\ & \quad + \text{エネルギー蓄積量 (kcal/日)} \end{aligned}$$

項目 年齢	基礎代謝量基準値 (kcal/kg 体重/日)		身体活動レベル	エネルギー蓄積量 (kcal/日)	
	男子	女子	男女共通	男子	女子
3～5歳	54.8	52.2	1.45	10	10
6～7歳	44.3	41.9	1.55	15	20
8～9歳	40.8	38.3	1.60	25	30
10～11歳	37.4	34.8	1.65	40	30
12～14歳	31.0	29.6	1.70	20	25
15～17歳	27.0	25.3	1.75	10	10

※ 基礎代謝量基準値とエネルギー蓄積量は、「食事摂取基準 2025」（厚生労働省）に基づく。

※ 身体活動レベルは、「学校給食摂取基準の一部改正について」（令和3年2月12日文科科学省通知）に基づく。

※ 推定エネルギー必要量は、個人の評価には用いない。

b 体重

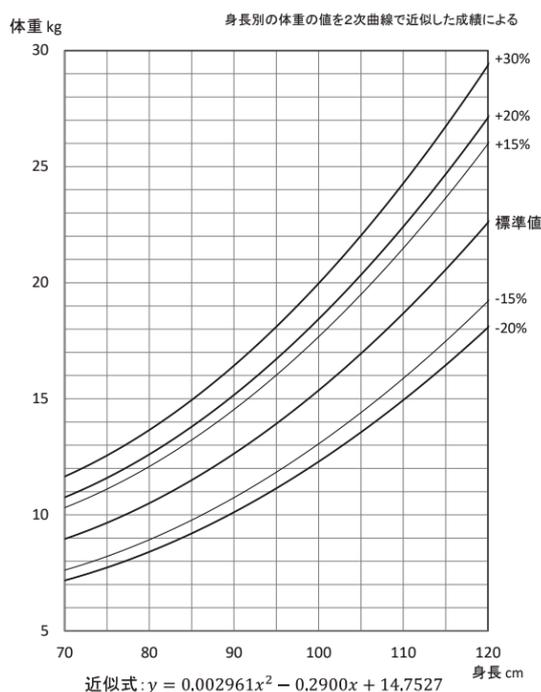
個々の幼児児童生徒の推定エネルギー必要量を求める場合は、個々の実測値であるが、集団における望ましい推定エネルギー必要量の算出においては、標準体重を使用する。

① 幼児

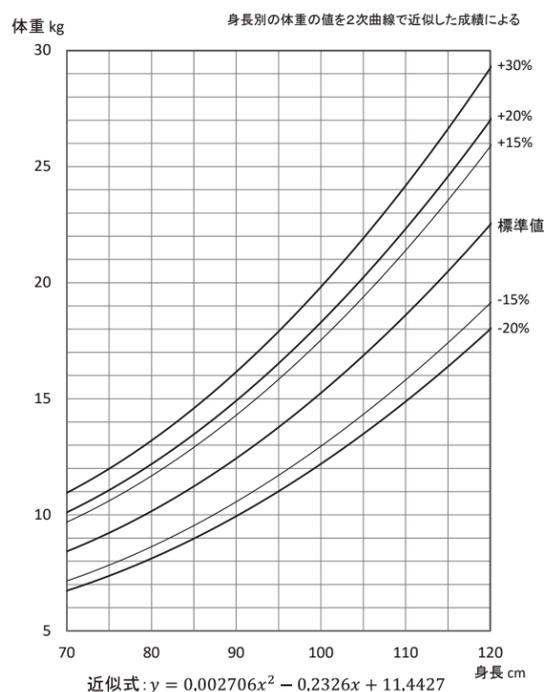
身長体重曲線又は近似式を用いて、個々の身長から体重標準値を算出する。

【身長体重曲線】

幼児（男子）の身長体重曲線



幼児（女子）の身長体重曲線



【近似式】※令和5年乳幼児身体発育調査報告書（こども家庭庁）

男児：体重標準値 = $0.002961 \times \text{身長 (cm)} \times \text{身長 (cm)} - 0.2900 \times \text{身長 (cm)} + 14.7527$

女児：体重標準値 = $0.002706 \times \text{身長 (cm)} \times \text{身長 (cm)} - 0.2326 \times \text{身長 (cm)} + 11.4427$

② 児童生徒

学校保健統計の身長別標準体重を求める計算式と係数を使用して算出する。

身長別標準体重 (kg) = 係数 a × 実測身長 (cm) - 係数 b

年齢 \ 係数	男 子		女 子	
	a	b	a	b
5	0.386	23.699	0.377	22.750
6	0.461	32.382	0.458	32.079
7	0.513	38.878	0.508	38.367
8	0.592	48.804	0.561	45.006
9	0.687	61.390	0.652	56.992
10	0.752	70.461	0.730	68.091
11	0.782	75.106	0.803	78.846
12	0.783	75.642	0.796	76.934
13	0.815	81.348	0.655	54.234
14	0.832	83.695	0.594	43.264
15	0.766	70.989	0.560	37.002
16	0.656	51.822	0.578	39.057
17	0.672	53.642	0.598	42.339

(ウ) たんぱく質・脂質・炭水化物の給与量の算出

推定エネルギー必要量からエネルギー比率でたんぱく質、脂質の順に給与量を算出し、残りを炭水化物からのエネルギーとなるように給与量を算出する。

【例】小学校中学年において推定エネルギー必要量が650kcalで、推定平均必要量において不足者がほとんどいないと評価された場合及び不足者の程度の評価がされていない場合は以下のように算出する。

①たんぱく質

たんぱく質の基準値を推定エネルギー必要量の13～20%からで算出する。

650kcalの13%は85kcal、20%は130kcalである。たんぱく質1gは4kcalの熱量を出すので21.3～32.5gとなる。

②脂質

脂質の基準値を推定エネルギー必要量の20～30%から算出する。650kcalの20%は130kcal、30%は195kcalである。脂質1gは9kcalの熱量を出すので14.4～21.7gとなる。

③炭水化物

650kcalのうちたんぱく質、脂質分を除いた残りのエネルギーを、炭水化物1gは4kcalの熱量を出すことから給与量を算出する。

(イ) 各栄養素の給与量の設定

- a 推定平均必要量から各栄養素の不足者の程度の評価を行い、不足者が相当いると評価された場合は、家庭で不足しがちな栄養素を、学校給食で補うことを検討し、給与量を定めることとなる。

家庭で不足しがちな栄養素として、カルシウム、鉄、食物繊維等が考えられる。著しく不足者の多い栄養素であっても不足分を全て学校給食で補うことには限界があるため、施設設備、人的配置、学校給食費、1食の食事としての内容等を勘案し、でき

る範囲で補うことを検討するが、カルシウム、鉄であれば推奨量（1日）、食物繊維であれば目標量（1日）の1/3を下回らないことを原則とする。

- b 推定平均必要量の各栄養素の不足者の程度の評価を行った結果、不足者がほとんどいないと評価された場合及び推定平均必要量の各栄養素の不足者の程度の評価を行っていない場合は、国の示した学校給食摂取基準を参考とする。

(3) 食品構成の検討

食品構成とは、栄養素と食品の組み合わせのバランスがよい献立を作成するために、一定期間において、1人1食当たりの必要な給与栄養目標量を満たすことができるよう、使用する食品の目安量を食品群別に示したものである。

食品構成表を作成する目的は、2つある。1つ目は、献立作成時に食品構成表を活用することで、特定の食品や食品群への偏りを防ぐことができる点である。2つ目は、食品構成表は給与栄養目標量を満たす形で作成されているため、これに基づいて献立を作成すると給与栄養目標量を満たしやすくなる点である。

また、各地域や学校の実態に合わせた食品構成表を作成することで、一定期間の献立において給与栄養目標量の過不足が生じた場合に、どの食品や食品群の使用量を調整すべきかを検討するための指標として活用できる。

なお、学校給食の食品構成については、「学校給食実施基準の一部改正について」（令和3年2月12日文部科学省初等中等教育局長通知）において、以下の内容が示されている。

食品構成においては、学校給食摂取基準を踏まえ、多様な食品を適切に組み合わせ、児童生徒が各栄養素をバランスよく摂取しつつ、さまざまな食品に触れることができるようにする。また、これらを活用した食に関する指導や食事内容の充実を図る。なお、多様な食品とは、食品群であれば、例えば、穀類、野菜類、豆類、果実類、きのこ類、藻類、魚介類、肉類、卵類及び乳類等であり、また、食品名であれば、例えば穀類については、精白米、食パン、コッペパン、うどん、中華麺等である。また、各地域の実情や家庭における食生活の実態把握の上、日本型食生活の実践、我が国の伝統的な食文化の継承について十分配慮する。さらに、食事状況調査の結果によれば、学校給食のない日はカルシウム不足が顕著であり、カルシウム摂取に効果的である牛乳等についての使用に配慮する。なお、家庭の食事においてカルシウムの摂取が不足している地域にあっては、積極的に牛乳、調理用牛乳、乳製品、小魚等についての使用に配慮する。

(4) 献立原案の作成

年間献立計画に基づいて次の手順で献立を作成する。

- ① 主食（米飯、パン、麺）を決定する。
- ② おかずを決定する。

・主菜

食品：魚介類、肉類、卵類、豆類、豆製品等
調理法：煮物、揚げ物、焼き物、蒸し物等

・副菜

食品：野菜、芋類、藻類、きのこ類、小魚類、種実類等

調理法：煮物、汁物、炒め物、和え物等

・その他

食品：果物類、デザート類等

③ 栄養価を算出する。

それぞれの食品の正味重量に、「日本食品標準成分表」（文部科学省）の数値を乗じて栄養価を算出する。

④ 給食費との調整を行う。

それぞれの食品の直近の価格等を参考に、正味重量に廃棄率を加味した購入量で価格を算出し、実施可能な献立であるか検討し調整する。

(5) 献立作成上の留意点

ア 栄養面の配慮

学校給食摂取基準に基づき、幼児児童生徒に必要な栄養量を確保する。

イ 食に関する指導の教材としての配慮

(ア) 各教科等の食に関する指導と意図的に関連させる。

(イ) 季節の食品や行事食等、使用する食品や献立のねらいを明確にする。

(ウ) 地場産物や郷土に伝わる料理を積極的に取り入れ、児童生徒が郷土に関心を寄せる心を育むとともに、地域の食文化の継承につなげる。

(エ) 地場産物を活用し、産業、生産、流通、消費など食料事情等について、環境保全や食品ロスの視点も含め、理解を深められるようにする。

(オ) 日常又は将来の食事づくりにつなげることができるよう、献立名や食品名を明確にする。

(カ) 学校行事や国際理解に関わる献立を取り入れる。

(キ) セレクト方式、バイキング方式等を取り入れ、食品や料理を選択する力を付けられるようにする。

【選択給食の特徴と留意点】

	セレクト方式	バイキング方式	カフェテリア方式
方法	2種類以上の料理から各自が選択できる方式	各自が一度に多種類の料理を種類・量とともに自由に選択できる方式	定量で多種類の料理の組み合わせを自由に選択できる方式
効果	<ul style="list-style-type: none"> 自分で料理を選ぶため、残食が少ない。 給食に対する関心が一段と高まる。 	<ul style="list-style-type: none"> 多種多様な料理を楽しむことができる。 栄養のバランスを考えながら、食事を楽しむことができる。 自分で盛りつけることにより、配食と配膳のマナー等を身に付けることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 自分で食べ物をバランスよく選ぶことができる。 料理の組み合わせの楽しさを味わうことができる。 自分の食べる量を知ることができる。
献立作成の留意点	<ul style="list-style-type: none"> 料理の内容が栄養面、価格面についてあまり差が出ないようにする。 幼児児童生徒の嗜好、要望を反映させる。 幼児児童生徒が内容を把握できる料理名とする。 	<ul style="list-style-type: none"> 栄養のバランスを考え、選択できる組み合わせにする。 学校給食摂取基準を大きく上回らないようにする。 素材の分かる調理方法とする。 	<ul style="list-style-type: none"> 1食単価が高価にならないよう食品の選択に配慮する。 調理作業に無理のないようにする。 幼児児童生徒の嗜好、要望を反映させる。
実施上の留意点	<ul style="list-style-type: none"> 嗜好面だけに偏ることがないように、栄養面の指導を事前に行うことが大切である。 食物アレルギー等に配慮する。 	<ul style="list-style-type: none"> 取組は受ける側と供給する側の両方から、段階を経て行うことが望ましい。 全教職員の理解と協力が必要となるため、協力体制を確立する必要がある。 食物アレルギー等に配慮する。 	<ul style="list-style-type: none"> 個々の料理の栄養価が分かるよう助言する。 選択方法、食品の知識やテーブルマナー等、事前の栄養指導が必要となる。 栄養価を踏まえた選択の仕方を指導する必要がある。 食物アレルギー等に配慮する。

ウ 嗜好面の配慮

幼児児童生徒に喜ばれる献立を作成することは大切である。ただし、嗜好のみに左右されず、栄養面の配慮することが必要となる。

- (7) 日々の喫食状況の把握や残食調査、嗜好調査を行い、献立作成に生かす。
- (イ) 食品の組み合わせや調理方法の工夫を図り、幼児児童生徒の嗜好の偏りをなくす。
- (ウ) リクエスト献立や児童生徒が考えた料理や献立を取り入れる等、児童生徒が主体的に学校給食に関わることができるようにする。

エ 安全面の配慮

(7) 食物アレルギーを有する幼児児童生徒の実態と、施設設備や人員を考慮した無理のない食物アレルギー対応をする。

(イ) 摂食嚥下障害のある幼児児童生徒の実態を把握し、窒息事故を防止する。

オ 衛生面の配慮

(7) 学校給食衛生管理基準の献立作成の項目に基づいて、安全な調理が実施できる献立とする。

- a 施設設備や人員等の調理能力に応じたものとともに、衛生的な作業工程及び作業動線とする。
- b 細菌の増殖等が起こりやすい高温多湿の時期は、生もの、和え物等について配慮する。
- c 保健所等から情報を収集し、地域における感染症や食中毒の発生状況に配慮する。
- d 献立作成委員会を設ける等により、構成委員である給食主任、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を考慮する。
- e 統一献立(複数の学校で共通して使用する献立をいう。)を作成するにあたっては、

食品の品質管理や確実な検収を行う上で支障を来すことがないように、地域別・学校別の単位に分ける等適正な規模で作成する。

- (イ) 施設設備、調理員数、調理時間、配送、容器等の実態を踏まえ、調理後できる限り短時間に適温で提供する。
- (ウ) 野菜類は、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理とする。生野菜を提供する場合は、市町村教育委員会等において食中毒の発生状況を確認する。

カ 特別支援学校での配慮

- (ア) 幼児児童生徒が無理なく食べられるような献立及び調理にする。
- (イ) 幼児児童生徒の食品の偏りやこだわりに対し、少しずつ食の幅を広げられるように献立の工夫をする。
- (ウ) 障害に応じた食に関する指導の効果的な教材となるよう創意工夫する。
- (エ) 関係者と連携し共通理解を図りながら、幼児児童生徒の生活習慣全体を視野に入れた食事管理をする。

キ その他の配慮

学校給食が家庭における日常の食生活のモデルとなるようにする。

(6) 献立の決定

ア 献立作成委員会の役割

栄養教諭等が作成した献立原案について、献立作成の基本方針や幼児児童生徒の実態、学校の現状等を踏まえて協議する。

学校給食衛生管理基準では、栄養教諭等、保護者その他の関係者で構成された献立作成委員会を設ける等により、それぞれの意見を尊重することが求められる。

献立作成委員会は、市町村教育委員会単位で設置するほか、単独調理場が独自で献立を作成している場合には学校にも設置する。単独の委員会の設置が難しい場合は、学校食育推進委員会等既存の委員会を活用することも考えられるが、協議内容に献立作成の基本方針の決定や献立の検討を明記し、協議記録を保存する。

イ 各種委員会との連携

学校給食を食に関する指導の生きた教材として活用するとともに、安全な学校給食を提供するため、学校給食運営委員会、学校食育推進委員会、食物アレルギー対応委員会等、各種委員会が連携し、協議結果などを共有する。

(7) 献立表等の作成

ア 家庭配付・配信用

学校給食や食育推進への理解や啓発を図る手段として、料理の内容や献立のねらいが分かりやすく、家庭においても取り入れてみようという意欲が高まるような紙面づくりをする。また、教科等や給食の時間における食に関する指導の教材として活用できるよう、小学校と中学校それぞれの学習内容や発達段階に応じた「献立表」にする。

併せて、アレルゲンを料理名に入れる（例：うずら卵入り八宝菜）など、食物アレルギーを有する幼児児童生徒やその保護者にとって分かりやすくする。

イ 食物アレルギー対応

食物アレルギー対応を行うために、料理毎に特定原材料及び特定原材料に準ずる食品の使用状況の有無や、食物アレルギー対応方法が確認できる資料を用意する。「詳細な献立

表」、「学校給食食物アレルギー対応確認表」等がこれに当たる。

ウ 調理場用

学校給食従事者が作業工程表、作業動線図を適切に作成し、安全においしく調理するための情報として、年月日、献立名、料理名、食品名、調理方法、食物アレルギー情報等の事項を記載する。「作業指示書」や「手配表」等がこれに当たる。

2 給食の提供

(1) 食品の購入

ア 食品購入量の算出

決定した献立の1人1回当たりの使用量に廃棄量を加え、給食対象人員を乗じて全体の購入量を算出する。

廃棄率については、最新の「日本食品標準成分表」（文部科学省）に示された数値を参考にしますが、調理場の実態や季節・産地等によっても差が生じる場合があるので注意する。

イ 食品の決定

(7) 物資（業者）選定委員会の設置

よりよい食品を入手するためには食品の品質と安全性を十分調査して購入することはもちろんのこと、納入業者の選定に当たって経営規模、搬入能力、製造工場の衛生状態、学校給食への理解度、適正な価格等を十分考慮する必要があることから、物資（業者）選定委員会を設置する。

学校給食衛生管理基準では、学校給食用食品の購入に当たっては、食品選定のための委員会を設けるなどにより、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重することや、必要に応じて衛生管理に関する専門家の助言及び協力を受けられるような仕組みを整えることが求められている。

物資（業者）選定委員会は、市町村教育委員会単位で設置するほか、単独調理場が独自で食品を購入している場合には学校にも設置が必要である。物資（業者）選定委員会として単独の委員会の設置が難しい場合は、学校給食運営委員会等既存の委員会を活用することも考えられるが、委員会の協議内容に業者の選定や食品の購入基準、購入方針を明記し、協議記録を保存する必要がある。

(イ) 食品決定の留意点

- a 献立作成委員会、食物アレルギー対応委員会等と連携する。
- b 品質や、鮮度を考慮する。

なお、青果物等では、同じ名称の品であっても、収穫後の日数や保存状態によって鮮度は著しく異なることが考えられ、当然、栄養価にも差が生ずる。学校給食における栄養価の算定の基礎としている「日本食品標準成分表」（文部科学省）では、原則として中央卸売市場で荷開きされた直後のものを試料としており、この成分値は新鮮な青果物等のものとして捉える。

- c 加工食品や調味料は、信頼できるメーカーの製品で、消費期限又は賞味期限、製造年月日やロット番号、原材料名、食物アレルギー表示等が明確なものを選ぶ。
- d 食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として、当日搬入するとともに、1回で使い切る量を購入する。また、当日搬入できない場合には、冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に留意する。
- e 有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品は使用しない。
- f 食品衛生法（昭和22年法律第233号）第11条第1項に基づく食品中の放射性物質の規格基準に適合している食品を使用する。

ウ 食品の発注と検収

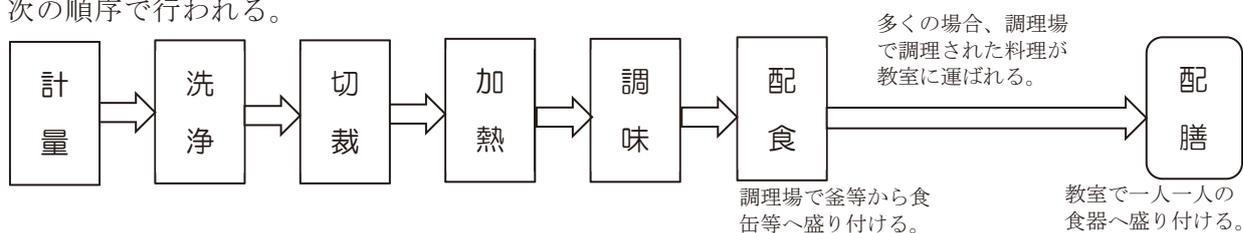
食品の発注は、市町村や調理場の実情に応じて1週間分、1か月分等適切な方法で行う。

検収は、学校給食衛生管理基準に基づいて実施する。また、納品された食品と発注した食品とで、含まれるアレルギー物質に相違がないか、複数で確認し記録する。食品の選定者、発注者、検収者が異なる場合にも確実な検収が実施できる体制をつくる。

検収責任者は、栄養教諭以外で行うことが望ましい。

(2) 調理

調理とは、食品に一連の操作を加えて料理に作り変えることをいう。見た目のおいしさや栄養を考慮した料理も、調理方法が適切でないと、食品の色彩や形状、味を壊したり、ビタミン類の過度の損失を招いたりすることになる。また、場合によっては、感染症や食中毒を引き起こす要因ともなるので、調理の知識の習得と技術の向上を図る。学校給食の調理は、おおむね次の順序で行われる。



ア 学校給食（大量）調理の基本的な考え方

調理場における衛生管理&調理技術マニュアルp1

調理場の規模、食数、施設設備の状況、機械化の程度、調理担当者の人数などが異なることにより、1回の処理量、調理工程、加熱速度などに違いが生じる。いつでも一定の品質のものを、安全でおいしく調理するためには、各々の調理場の施設設備、調理機器の性能、調理時間などの諸条件を効率よく使って、調理手順、調理操作、調理時間等の標準化が必要である。

(7) 前提条件

- 食に関する指導の教材として活用できる。
- おいしくて、栄養バランスに優れ、幼児児童生徒が満足できる。
- 衛生的で、安心して食べられる。
- 学校給食衛生管理基準に基づいて、調理が行われる。

(イ) 基本的事項

- 前日までにミーティングを行い、作業工程表、作業動線図に基づき調理作業の流れをシミュレーションする。
- 当日の調理作業を効率的に行うため、前日に作業工程表に基づき、各自が使用する機器や器具等の点検及び準備をする。
- 調味料は事前に準備し、作業中は食品庫への出入りをできるだけしない。前日から用意する場合は、汚染されないよう専用の容器に入れ、安全に保管する。

(ウ) 衛生管理

- 前日調理は行わず、生で食用する野菜類、果実類等を除き、加熱処理したものを提供する。
- 加熱調理する食品は、中心温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以

上、二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分間以上（学校給食衛生管理基準）、あるいは85～90℃で90秒間以上（大量調理施設衛生管理マニュアル）、又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時刻を記録する。

- c 生の魚介類・食肉類・未殺菌の卵等は、専用の容器及び調理用器具を使用し、二次汚染を防止する。
- d 加熱後の食品は、素手で触らず消毒済の器具で取り扱う。
- e 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に喫食できるよう努める。

(I) 調理技術

- a 大量調理においては、日によって廃棄率や味にばらつきが生じないように、調理機器への投入量、処理時間、だし汁や調味料の分量等を一定にし、標準化する。
- b 野菜等については調理作業の標準化を図り、過剰な廃棄を削減し、廃棄率を一定にする。
- c 調理方法や給食を提供する幼児児童生徒の実態を把握し、味付けを工夫する。
- d 配食時間及び調理に必要な時間を決め、加熱開始や和え始めの時刻を決める。
- e 調理終了から喫食までの時間の経過による味等の変化を考慮し、加熱や調味を行う。
- f 「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」（文部科学省）等を有効活用し大量調理の特長を踏まえて、衛生管理と調理技術の向上に努める。

イ 加熱調理の特徴

- (ア) 食中毒を防止する。ただし、加熱だけでは防止できない食中毒菌もあるので注意する。
- (イ) 食品の組織や成分に変化を起こす。結合組織や脂肪組織の軟化、澱粉の糊化、たんぱく質の熱変性、脂肪の溶解、水分の減少または増加、無機質の減少、ビタミンの減少などがある。
- (ウ) 消化吸収率を高める。
- (エ) 風味に変化を起こす。灰汁の除去、食品の感触の変化、調味料・香辛料・うま味成分の浸透等がある。

ウ 調理のポイント

調理形態	ポイント
汁物	<ul style="list-style-type: none"> ・灰汁や油脂等を取り除く。 ・熱い汁物は配食の直前に出来上がるように配慮する。
揚げ物	<ul style="list-style-type: none"> ・食品に応じた揚げ温度、時間を設定する。 ・油の温度はよくかき混ぜてから計る。 ・冷凍食品を揚げるときは、中心部の温度に特に注意する。 ・食品は油の表面積の2/3（フライヤーの場合は1/3）程度入れるのが適当である。 ・揚げた食品は、油切りのできる容器に移し、重ねない。 ・油の使用回数は酸化度（酸価値）を目安に交換する（揚げた食品の種類・量・頻度・加熱時間、油の保存状態等によって判断する）。 ・使用後の油は、フライヤーに入れたままにせず、濾過して別容器に移し、冷暗所で保管する。
焼き物	<ul style="list-style-type: none"> ・食品に応じた焼き温度、時間を設定する。 ・食品が重ならないように並べて焼き、焼きむらがないように注意する。

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）を参考ににする。

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) 身体の状況、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、身体の状況、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、利用者の身体の状況、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

れる場合には、モデル的な料理の組み合わせを提示するよう努める。

(3) 栄養に関する情報の提供

- ア 利用者に対し献立表の提示や熱量、たんぱく質、脂質及び塩分等の主要栄養成分の表示を行うなど、健康や栄養に関する情報の提供を行う。
- イ 給食は、利用者が正しい食習慣を身に付け、より健康的な生活を送るために必要な知識を習得するよい機会であり、各々の施設に応じ利用者等に各種の媒体を活用するなどにより知識の普及に努める。

(4) 書類の整備

- ア 献立表など食事計画に関する書類とともに、利用者の身体状況など栄養管理の評価に必要な情報について適正に管理する。
- イ 委託契約を交わしている場合は、委託契約の内容が確認できるよう委託契約書等を備える。

(5) 衛生管理

給食の運営は、衛生的かつ安全に行われること。具体的には、食品衛生法（昭和22年法律第233号）、「大規模食中毒対策等について」（平成9年3月24日付け衛食第85号生活衛生局長通知）の別添「大量調理施設衛生管理マニュアル」その他関係法令等の定めるところによる。

(6) 幼児児童生徒における健康・栄養状態の課題が見られる場合

エネルギー量の過不足については、肥満及びやせに該当する割合の変化を参考にする。

なお、提供栄養量の評価に当たっては、身体状況等の変化から給与栄養目標量の設定が適切であるかを確認する。設定した目標量と提供量だけで不足又は過剰と判断することは適切ではない。

食 形 態 段 階 表

区分	摂食機能の発達段階	食物形態 ①硬さ ②大きさ ③まとまり	調理における留意点	備考
初期食Ⅰ	弱↑飲み込む力↓強	<p>＜フレーンヨーグルト状（餅状）＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ①口に入ったらそのまま飲み込む状態で、粒や繊維が残っていない、滑らかな形状 ②絹ごし目：50メッシュ ③寒天などのとろみ、牛乳、スープが必要 <p>＜カスタードクリーム状（ペースト状）＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ①水分量が多く、適度な粘性があり、平らなスプーンにのせても流れ落ちない、形状 ②真ごし目：30メッシュ ③寒天などのとろみ、牛乳、スープが必要 	<ul style="list-style-type: none"> ・スプーンからぽつぽつと落ちるくらいのパワらかさ、もしくはスプーンで混ぜたときじか残る程度のパワらかさ（あまりゆるくなりすぎないよう配慮） ・粒がない、なめらかな形状でとろみも配慮 ・適宜水分（分離しないこと） ・主食はかゆ・パン・麺類の裏ごし ○辛いもの、すっぱいもの、えぐみのあるもの等はプリンカーにかけ過ぎない ○魚のすりつきは練り食材、肉の硬さはペースト食材など、対応できる素材を使用したり、加熱時間を長めにしたりする 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理法の原則として、ミキサー後に裏ごし器に通すことが基本 ・いろいろな食品の味を体験するために、素材別・料理別に仕上げる工夫が必要 ・主食：おかゆ・パン・麺類の裏ごし ・主菜、副菜：肉・魚・卵・野菜類のペースト、コンポート、ヨーグルトなど
	初期食Ⅱ	<ul style="list-style-type: none"> ・口唇は半閉鎖で、捕食の力が弱い ・口角はほとんど動かない ・舌は前後運動 ・顎（あご）は単純上下運動 ・処理、咀嚼時間 ・えん下呼吸器熱えん下が見られる 	<p>＜マッシュポテト状＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ①絹ごし豆腐の硬さで、舌で押しつぶせる ②真ごし目：12メッシュ ③口の中でバラけやすいようことろみ、牛乳、スープなどで調整する <p>＜マッシュポテト状＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ①絹ごし豆腐の硬さで、舌で押しつぶせる ②真ごし目：9メッシュ ③口の中でバラけやすいようことろみ、牛乳、スープなどで調整する 	<ul style="list-style-type: none"> ・舌で押しつぶせるくらいのパワらかさ、煮た野菜、形がある ・とろみも配慮 ・ミキサーを使って形態を調整する場合は、かたい粒（ペーコン、ひき肉、かための野菜など）がない、なめらかな状態で、角が立つくらいに軟らかさ（初期食よりかため） ・主食は舌で押しつぶせるパワらかさのかゆ状（併用例：6分粥、全粥）（形状例：プリン、卵豆腐、絹ごし豆腐、かまぼこの煮物、熟したバナナなど） ○全体が軟らかく調理するために、長時間蒸る、蒸す、圧力鍋を使用するなどの調理方法を用いる ○軟らかさ、まとまりに適した食材を用いる
中期食Ⅰ	弱↑つぶす力↓強	<p>＜かぼちゃの煮物状＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ①糊指と中指で軽くつぶせるくらいに軟らかさで、舌ではつぶせない、形のあるもの ②一口以下での均一した大きさ ③口の中でバラけやすいことろみなどで調整する <p>＜茹込みハンバーグ状＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ①箸で取れる程度の硬さ ②一口の大きさ ③のりやパン粉をまぶしたものは、牛乳、スープ、たれなどで調整する 	<ul style="list-style-type: none"> ・舌で移動できるようなまとまり・大きさ ・歯茎で押しつぶせるくらいのパワらかさ（併用例：大根の煮物、柔らかい果物類など） ・この硬さにできないものは、前段階の調理方法を用いる 	<ul style="list-style-type: none"> ・食材をみじん切りにしない（食・物の硬さ、大きさ、形が癖からならぬので丸呑みよりやりやすい） ・捕食がほとんど練習（前歯や奥歯を使用する練習に、茹でた野菜類をスティック形で提供） ・主食：全粥、軟飯、牛乳に浸したパン、軟らか煮の麺類 ・主菜、副菜：軟らかハンバーグ、ほぐし魚のあんかけ、野菜類のシチュー、コンポート
	中期食Ⅱ	<ul style="list-style-type: none"> ・口唇は突出、牽引、変位などの複雑動作に移行 ・処理時口角が偏位、活発化 ・舌は上下運動から側方運動に移行 ・顎は側方運動が増え、そしゃくの動きができる ・舌による移動処理ができる ・えん下呼吸器熱えん下 	<p>＜茹込みハンバーグ状＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ①箸で取れる程度の硬さ ②一口の大きさ ③のりやパン粉をまぶしたものは、牛乳、スープ、たれなどで調整する 	<ul style="list-style-type: none"> ・舌で移動できるようなまとまり・大きさ ・歯茎で押しつぶせるくらいのパワらかさ ・この硬さにできないものは、前段階の調理方法を用いる
後期食Ⅰ	下手↑かむ力↓上手	<ul style="list-style-type: none"> ・口唇は後閉鎖動作ができ、さらにしっかりと捕食できる ・舌は側方運動ができる ・顎は咀嚼の動きができ、さらには咀嚼をかけたしっかりと呼吸器熱えん下 ・えん下よりしっかりと呼吸器熱えん下 	<ul style="list-style-type: none"> ・舌で移動できるようなまとまり・大きさ ・歯茎で押しつぶせるくらいのパワらかさ ・この硬さにできないものは、前段階の調理方法を用いる 	<ul style="list-style-type: none"> ・主食：全粥、軟飯、牛乳に浸したパン、軟らか煮の麺類 ・主菜、副菜：軟らかハンバーグ、ほぐし魚のあんかけ、野菜類のシチュー、コンポート
後期食Ⅱ	そしゃく力	<ul style="list-style-type: none"> ・歯で咬み砕き、すりつぶせる大きさを配慮 ・硬い肉や繊維の多い食材は噛めず丸呑みとなるため、調理方法の工夫が必要（一定程度の物は噛み砕かなくても硬いものを除けば、ほぼ普通に食べられる） ・できるだけ一般的な食事（普通の食事）に近い形状とする 	<ul style="list-style-type: none"> ・主食：全粥、軟飯、牛乳に浸したパン、軟らか煮の麺類 ・主菜、副菜：軟らかハンバーグ、ほぐし魚のあんかけ、野菜類のシチュー、コンポート 	<ul style="list-style-type: none"> ・弾力があつつぶしにくい食品 ⇒ かまぼこ、ちくね、ハンム ・食塊がしっかりとつくりにくく飲み込みにくい食品 ⇒ りんご、梨 ・主食：ごはん、パン、麺類 ・主菜、副菜：照焼、玉子焼、野菜類の煮物、果物

IV 学校給食の衛生管理

学校給食の衛生管理は、学校給食衛生管理基準（学校給食法第9条）に基づいて行われている。学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者が基準に照らして適切な衛生管理に努めることとされており、学校給食関係者は、学校給食の衛生管理の充実に努めることが求められている。

学校給食衛生管理基準は、HACCP（コーデックス委員会（国連食糧農業機関／世界保健機関合同食品規格委員会）総会において採択された「危害分析・重要管理点方式とその適用に関するガイドライン」に規定されたHACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）をいう。）の考え方にに基づき、原材料の生産から調理されて喫食者の口に入るまでの各段階で起こりうる危害を極力少なくするための衛生管理の基準である。

令和3年6月1日から、原則として、全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組むこととなった。

1 衛生管理体制

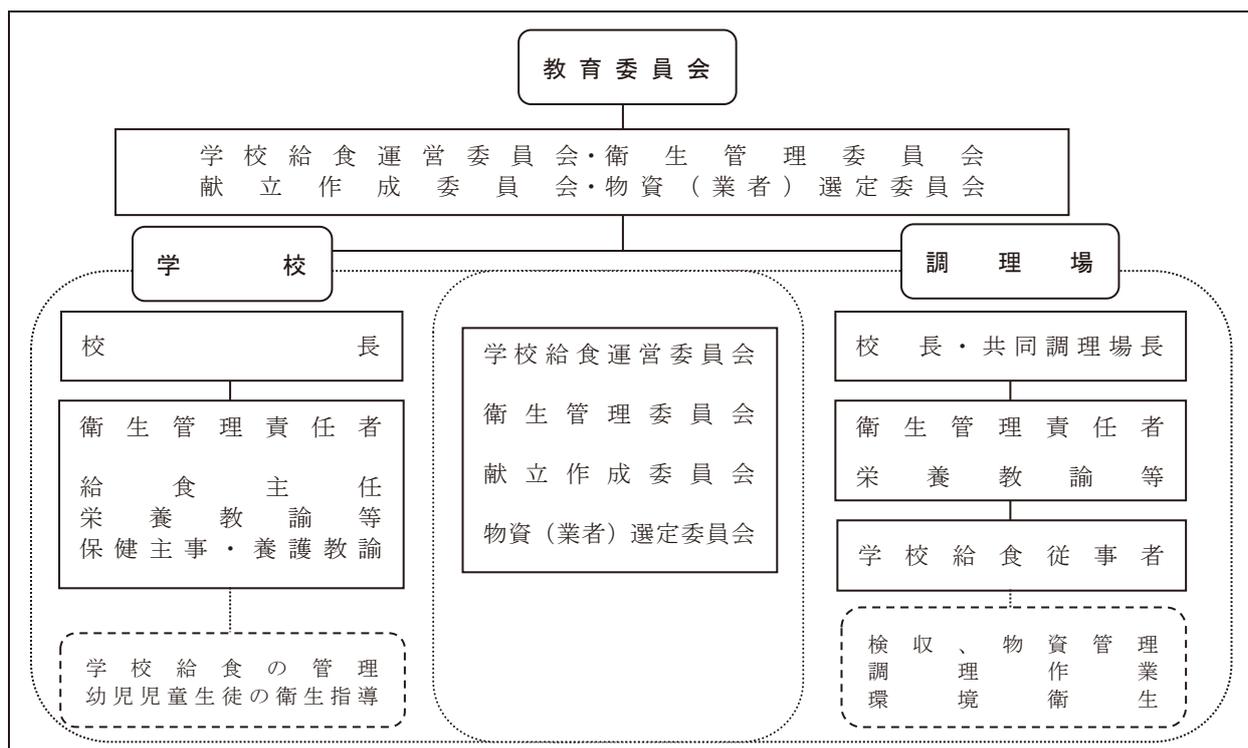
(1) 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者の責務

必要に応じて、保健所の協力、助言及び援助を受けつつ、学校給食調理場並びに共同調理場の受配校の施設及び設備、食品の取り扱い、調理作業、衛生管理体制等について実態把握に努め、衛生管理上問題がある場合には、学校医又は学校薬剤師の協力を得て速やかに改善措置を図る。

学校給食衛生管理基準においては、学校給食を実施する各学校設置者は、調理等の委託を行う場合も含め、自らの責任において学校給食調理場の衛生管理等に関する実態把握に努め、衛生管理上の問題がある場合には速やかに改善措置を図ることとされている。このため、調理等の委託を行う場合には、「学校給食の衛生管理の徹底等について」（令和2年7月30日付け文部科学省通知）により以下の点に留意する必要がある。

- ア あらかじめ委託契約書において、受託者が基づくべき法令や基準等（学校給食法や学校給食衛生管理基準、学校設置者が独自に策定したマニュアル等）を具体的に明記すること等により、衛生管理の徹底を図る必要がある。
- イ 学校給食調理場における衛生管理体制の在り方等についても検討し、委託契約書において明記すること等により、日常的な衛生管理や必要な改善等を担保する。
- ウ 学校設置者において運営改善のために必要な措置がとれるよう、あらかじめ委託契約書において、学校設置者が必要と認めた場合、資料の提出を求めることや立入検査ができること等、必要な事項を規定しておく。
- エ 契約締結後においても、学校設置者において、定期的に、学校給食調理場が契約に基づく管理運営がなされているかの実態把握や必要な改善措置を図るなど、学校設置者自らの責任において衛生管理の徹底を図る必要がある。

【衛生管理体制（例）】



(2) 校長又は必要に応じて共同調理場の長の責務

- ア 学校給食の衛生管理について注意を払い、学校給食関係者に対し、衛生管理の徹底を図るように注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮する。
- イ 栄養教諭等、保健主事、養護教諭等の教職員、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長等の専門家及び保護者が連携した学校給食の衛生管理を徹底するための体制を整備し、その適切な運用を図る。
- ウ 栄養教諭等の指導助言が円滑に実施されるよう、関係職員の意味疎通等に配慮する。

(3) 衛生管理責任者

- ア 学校給食調理場においては、栄養教諭等を衛生管理責任者として定める。
ただし、栄養教諭等が在職又は巡回していない場合は、調理師資格をもつ学校給食従事者等（委託先の職員は除く）を衛生管理責任者として定める。
- イ 施設及び設備の衛生、食品の衛生及び学校給食従事者の日常管理等に当たる。
- ウ 調理過程における下処理、調理、配送等の作業工程を分析し、各工程において清潔かつ迅速に加熱及び冷却調理が適切に行われているかを確認し、その結果を記録する。

2 学校給食施設及び設備

(1) 学校給食施設の区分

調理場は、二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他に区分する。
以下の「学校給食施設の区分」に従い部屋単位で区分し、作業動線が明確な施設にする。

【学校給食施設の区分】

学校給食従事者研修マニュアル p27

区 分			内 容	区 分 ご と の 留 意 点	
学 校 給 食 施 設	調 理 場	汚 染 作 業 区 域	検 収 室	原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所	<ul style="list-style-type: none"> 専用容器への移し替え、学校給食日常点検票（70ページ参照）の定める項目の点検を行う。 泥付きの根菜類の泥落とし、葉物野菜の根切り等を行う。 球根皮剥機は、検収室に置く。 保存食（原材料）を採取する。
			食 品 の 保 管 室	食品の保管場所	<ul style="list-style-type: none"> 調理室を経由しない構造及び配置とする。 換気、除湿に注意し、湿度、温度を記録する。 段ボール等は持ち込まない。 洗剤、消毒薬、工具等は保管しない。
			下 処 理 室	食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所	<ul style="list-style-type: none"> 器具・容器類は専用のものを使用する。 シンクは3槽式構造とし、加熱調理用、非加熱調理用及び器具の洗浄用を別にする。 段ボール等は持ち込まない。
			返 却 さ れ た 食 器 、 食 缶 等 の 搬 入 場		<ul style="list-style-type: none"> 床を汚染しないようにする。
			洗 浄 室	機械、食器具類の洗浄・消毒前	<ul style="list-style-type: none"> 幼児児童生徒が使用した食器具類の返却から、洗浄作業が終了し清掃が終わるまでは汚染作業区域となる。洗浄機の出口側は、非汚染作業区域と考える。
	非 汚 染 作 業 区 域	調 理 室	食 品 の 切 裁 等 を 行 う 場 所		<ul style="list-style-type: none"> 包丁及びまな板については食品別に使い分ける。
			煮 る 、 揚 げ る 、 焼 く 等 の 加 熱 調 理 を 行 う 場 所		<ul style="list-style-type: none"> 加熱調理を適正に行い、中心部の温度を確認し記録する。
			加 熱 調 理 し た 食 品 の 冷 却 等 を 行 う 場 所		<ul style="list-style-type: none"> 冷却及び加熱済み・生食用食品に使用する施設設備、調理機器・器具は確実に洗浄・消毒した専用のものを使用する。 一時保管する際は、専用の蓋付き容器に入れて、冷蔵庫等に保管する。
			食 品 を 食 缶 に 配 食 す る 場 所		<ul style="list-style-type: none"> 配食の際の食缶等は、床から60cm以上の場所に置く。
		配 膳 室		<ul style="list-style-type: none"> 外部からの異物混入を防ぐため、廊下等と明確に区別する。 出入り口には、原則として施錠設備を設ける。 	
		食 品 、 食 缶 等 の 搬 出 場		<ul style="list-style-type: none"> 食品、食缶等を衛生的に管理する。 	
		洗 浄 室	機械、食器具類の洗浄・消毒後	<ul style="list-style-type: none"> 前日の清掃終了後から、幼児児童生徒が使用した食器具類が返却されるまでの間は非汚染作業区域となる。 	
	そ の 他	更 衣 室 、 休 憩 室 、 学 校 給 食 従 事 者 専 用 ト イ レ 、 前 室 等			
		事 務 室 等 (学 校 給 食 従 事 者 が 通 常 、 出 入 り し な い 区 域)			

(2) 学校給食施設設備

ア 留意事項

- (ア) 学校給食施設は、衛生的な場所に設置し、食数に適した広さとする。
- (イ) 学校給食施設及び設備は、清潔で衛生的であるようにする。
- (ウ) ドライシステムを導入するよう努める。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図る。
- (エ) 汚染作業区域と非汚染作業区域の境には、カウンター等を設けるなど、食品のみ移動するよう工夫する。
- (オ) 外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設ける。外部に開放される箇所にはエアカーテンを備えるよう努める。
- (カ) 排水溝は、詰まりや逆流が起きにくく、かつ排水が飛散しない構造及び配置とする。
- (キ) 排水は床に流れない構造とする。
- (ク) 給水給湯設備は、必要な数を使用に便利な位置に設置し、給水栓は、直接手指を触れない構造とする。
- (ケ) 調理場の給水、排水、採光、換気等の状態を適正に保ち、夏期の直射日光を避ける設備を整備する。
- (コ) 移動できる全ての器具及び容器は、衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設ける。
- (サ) 機械及び機器については、可動式にするなど、調理過程に合った作業動線となるよう配慮した配置とする。
- (シ) 食品及び食品を入れた容器や調理器具が床からの跳ね返り水で汚染されないよう床から60 cm以上の高さの置台を設ける。
- (ス) 冷蔵庫・冷凍庫の内部及び熱風保管庫その他のために、適切な場所に正確な温度計を備える。
- (セ) 天井の水滴を防ぐとともに、かびの発生を防止するためにも高温多湿の環境にならないように努める。
- (ソ) 床は破損箇所がないよう管理する。
- (タ) 調理室には、調理作業や衛生管理に支障をきたす物や、異物混入や汚染の原因となる不必要な物品等を置かない。
- (チ) 共同調理場においては、調理した食品を調理後2時間以内に喫食できるようにするために、配送車を必要台数確保する。
- (ツ) 設計段階において保健所及び学校薬剤師の助言を受けるとともに、栄養教諭等の意見を取り入れ整備する。
- (テ) 随時施設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、施設の新増築、改築、修理その他の必要な措置を講じる。
- (ト) 受配校の配膳室は、学校給食衛生管理基準（学校給食法第9条）に基づいて整備し、次の事項に留意し、衛生管理に努める。

学校給食調理場における手洗いマニュアル p6～15

- a 手洗い設備を設置し、作業開始前及び用便後は、「学校給食における標準的な手洗いマニュアル」に従って手洗いをし、食品や食器具等に触れる作業に当たる直前は、「学校給

食における作業中の手洗いマニュアル」に従って手洗いする。また、手洗い設備には、次のような設備及び備品を整える。

- ・温水に対応した手洗い設備
- ・直接手指で触れない給水栓
- ・肘まで洗える大きさの手洗いシンク
- ・手洗い用石けん液
- ・消毒、乾燥済みの爪ブラシ（必要数）
- ・ペーパータオル
- ・消毒薬
- ・ペダル開閉式の蓋付きごみ箱
- ・手洗いの手順を示した掲示物

b 温度計、湿度計を整え、空調等により、室内を温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つよう努める。

c 直射日光を遮る設備を設ける。

d 衛生害虫等の侵入を防止する設備を設ける。

e 天井、内壁、扉、床、棚は、清掃が容易に行える素材を使用し、棚、扉の取っ手は、必要に応じてアルコール等で消毒するなど衛生的に保つ。

f 外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分する。また、その出入口には、原則として施錠設備を設ける。

g 非接触式温度計を備える。

h 冷蔵庫等の備品は、当該校の幼児児童生徒等の給食が可能な仕様とする。

(f) 食品を取り扱う場所（作業区域のうち洗浄室を除く部分をいう。）は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするよう努める。

(c) 校長及び共同調理場の長等は、施設及び設備等の日常点検の結果、改善が必要と認められる場合、必要な応急措置を講じる。また、改善に時間を要する場合、計画的な改善を行う。

イ 調理用の機械、機器、器具及び容器

(7) 食肉類、魚介類、卵、野菜類、果実類等食品の種類ごとに、それぞれ専用に調理用の器具及び容器を備える。

(i) 種類ごとに専用の調理用の器具及び容器は、下処理用、調理用、加熱調理済食品用等、調理の過程ごとに区別する。

(u) 調理用の機械、機器、器具及び容器は、洗浄・消毒ができる材質、構造であり、衛生的に保管できるものとする。また、食数に適した大きさと数量を備える。

(I) 献立及び調理内容に応じて、調理作業の合理化により衛生管理を充実するため、焼き物機、揚げ物機、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理機等の調理用の機械及び機器を備えるよう努める。

(o) 食器具、容器及び調理用の器具は、使用后、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないか確認し、熱風保管庫等により適切に保管する。

(k) フードカッター、野菜切り機等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄・消毒した後、乾燥させる。

- (キ) 下処理室及び調理室内における機械、容器等の使用後の洗浄・消毒は、全ての食品が下処理室及び調理室から搬出された後に行うよう努める。

ウ シンク

- (ア) シンクは、食数に応じたゆとりのある大きさ、深さとする。
- (イ) 下処理室においては、加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び器具の洗浄に用いるシンクは別々に設置するとともに、三槽式構造とする。
- (ウ) 調理室においては、食品用及び器具等の洗浄用シンクを共用しない。あわせて、その他の用途用シンクについても相互汚染しないよう努める。
- (エ) 泥付きの根菜類の処理については、球根皮剥機とあわせ、球根以外に対応した泥落としシンクの整備に努めることが望ましい。

エ 冷蔵庫・冷凍庫及び食品の保管室

- (ア) 冷蔵及び冷凍設備は、食数に応じた容量（広さ）があるものを原材料用及び調理用等に整備し、共用を避ける。
- (イ) 食品の保管室は専用とする。また、衛生面に配慮した構造とし、食品の搬入及び搬出に当たって、調理室を経由しない構造及び配置とする。
- (ウ) 温度管理が必要な設備である冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食品の保管室には、適切な場所に正確な温度計を備える。
- (エ) 食品の保管室の温度及び湿度並びに冷蔵庫・冷凍庫内部の温度は適切に保ち、これらの温度及び湿度は毎日記録する。
- (オ) 冷蔵庫・冷凍庫及び食品の保管室は、整理整頓する。
- (カ) 食品の保管室には段ボール等を持ち込まない。

オ 調理場等の温度及び湿度の管理

- (ア) 調理場内の適切な温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計及び湿度計を備える。
- (イ) 調理場は、換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つよう努める。
- (ウ) 調理作業時には、調理室内の温度及び湿度を確認し、その記録を行う。また、換気を行う。
- (エ) 調理場内の温度計及び湿度計は、長期休業ごと等時期を決めて定期的に検査を行う。

カ 廃棄物（調理場内で生じた廃棄物及び返却された残菜。以下「廃棄物」という。）容器、清掃用具

- (ア) 蓋付きの廃棄物専用の容器を廃棄物の保管場所に備える。
- (イ) 調理場には、蓋付きのごみ箱を備える。
- (ウ) 清掃用具は、整理整頓し、所定の場所に保管する。また、汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避ける。
- (エ) 廃棄物の保管場所は、調理場外の適切な場所に設ける。

キ 学校給食従事者専用手洗い設備

- (ア) 学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、トイレの個室に設置するとともに、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置する。
- (イ) 肘まで洗える大きさの手洗いシンクを設置する。
- (ウ) 給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式、足踏み式又

は自動式等とする。

(I) 温水に対応した方式とする。

(O) 学校給食従事者専用の手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等衛生器具を常備する。

(カ) 布タオルの使用は避ける。

(キ) 前室の手洗い設備には、毎回消毒、乾燥済みの爪ブラシを使用できるよう必要数を常備する。

(ク) ごみ箱は手指の触れないペダル開閉式で蓋付きのものとする。

ク 学校給食従事者専用トイレ

(ア) 食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とする。

(イ) 食品を取り扱う場所及び洗浄室から3 m以上離れた場所に設けるよう努める。

(ウ) 個室の前に調理衣等を着脱できる場所を設けるよう努める。

(エ) 個室には、手洗い施設を設置する。

(オ) 専用の履物を備える。

(カ) 和式トイレは、ふん便の撥ね水による汚染、下痢時には下痢便が便器、床に飛び散る可能性が高いので、洋式トイレの蓋付きが望ましい。

(キ) 定期的に清掃・消毒を行う。

a 清掃・消毒は、調理終了後に行うことが望ましい。

b ノロウイルス、腸管出血性大腸菌O157など病原体による食中毒や感染症の発症者及び病原体保有者が確認（疑いも含む）されたときは、直ちに清掃・消毒する。

c 消毒薬は、ノロウイルスに効果のある次亜塩素酸ナトリウム溶液を使用する。

(ク) 特にねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫に注意する。

ケ 衛生害虫への対応

(ア) ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の侵入及び発生を防止する措置を講じる。

(イ) ねずみ及び衛生害虫の発生状況を1か月に1回以上点検、記録する。

(ウ) 点検において発生を確認したときには、その都度駆除をし、必要な場合には、補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等を行い、その結果を記録する。

(エ) 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取り扱いに十分注意する。

3 調理の過程等

食中毒を防ぐには、細菌性食中毒予防の3原則「つけない」「増やさない」「やっつける」、ウイルス性食中毒予防の4原則「持ち込まない」「ひろげない」「つけない」「やっつける」を全ての学校給食従事者が徹底することが重要である。また、常に食中毒菌等の病原体を保有していても症状の無い者（以下「無症状病原体保有者」という。）がいることを前提として、衛生管理の徹底に努めることが求められている。

(1) 献立作成

- ア 献立作成は、学校給食施設及び設備並びに人員等の能力に応じたものとするとともに、衛生的な作業工程及び作業動線となるよう配慮する。
- イ 高温多湿の時期は、生もの、和え物・サラダ等については、細菌の増殖等が起こらないように配慮する。
- ウ 保健所や愛知県衛生研究所の感染症情報等から感染症や食中毒の情報を収集し、地域における感染症、食中毒の発生状況に配慮する。
- エ 献立作成委員会を設置し、栄養教諭等や保護者その他関係者の意見を尊重する。
- オ 統一献立（複数の学校で共通して使用する献立をいう。）を作成するにあたっては、食品の品質管理及び確実な検収を行う上で支障を来すことがないように、一定の地域別又は学校種別等の単位に分ける等適正な規模での作成に努める。

(2) 学校給食用食品の購入

学校給食用食品は、衛生的に生産・流通されているものでなければならず、食品を購入するにあたり、施設の衛生面及び食品の取り扱いが良好で衛生上信用のおける食品納入業者からより安全な食品を購入するために物資選定委員会を設置する。

- ア 適正な食品納入業者を選定する。
 - (ア) 納入される食品の品質や取り扱いについて十分な知識及び経験がある。
 - (イ) 保健所の衛生監視結果（食品衛生監視票等で確認）が良好である。
 - (ウ) 食品衛生の知識が十分にあり、食品を清潔に取り扱っている。
 - (エ) 輸送中の温度管理を確実にしている。
- イ 食品納入業者の衛生管理の確認、啓発に努める。
 - (ア) 売買契約に当たっては衛生管理に関する事項を取り決めるなどにより、検便、衛生環境の整備等について、自主的な取組を促す。
 - (イ) 必要に応じて、衛生管理の状況を確認する。
 - (ウ) 原材料及び加工食品について、製造業者若しくは食品納入業者等が定期的実施する微生物及び理化学検査の結果又は、生産履歴等を提出させる。
 - (エ) 検査等の結果については、原材料として不適と判断した場合には、保健所等への相談等により、食品納入業者の変更等適切な措置を講じるとともに検査結果は保存する。
 - (オ) 食品納入業者又は納入業者の団体等との間に連絡会を設け、学校給食の意義、役割及び衛生管理の在り方について定期的な意見交換を行う。
- ウ 食品の製造を委託する場合には次の点に配慮する。

- (7) 衛生上、信用における製造業者を選定する。
- (イ) 製造業者が有する設備、人員等から見た能力に応じた委託とする。
- (ウ) 食品の製造を委託する場合においても、学校給食衛生管理基準に基づいて、随時点検を行い、記録を残し、事故発生の防止に努める。

エ 食品の選定には十分配慮する。

- (7) 食品は、過度に加工したものは避け、鮮度のよい衛生的なものを選定するよう配慮する。また、有害なもの又はその疑いのあるものは避ける。
- (イ) 有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤等その他食品添加物が添加された食品、又は内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品については使用しない。また、可能な限り、使用原材料の原産国についての記述がある食品を選定する。
- (ウ) 保健所等から情報提供を受け、地域における感染症、食中毒の発生状況に応じて、食品の購入を考慮する。

(3) 食品の検収

- ア** 検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立ち会い、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱・袋の汚れ・破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、年月日表示、ロット番号その他のロットに関する情報について、毎回、点検を行い、記録する。
- イ** 検収の際には、納品された食品が発注した食品と同じであるか、食物アレルギー物資等表示の確認を複数で行い、記録する。
- ウ** 共同調理場の受配校に、納入業者から直接納入する食品は、発注した食品の情報を基に共同調理場及び受配校において適切に検収を実施するとともに、その結果を記録する。
- エ** 検収のために必要な場合には、検収責任者の勤務時間を納入時間に合わせて割り振る。
- オ** 食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として、当日搬入するとともに、1回で使い切る量を購入する。また、当日搬入できない場合には、冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に留意する。
- カ** 納入業者からの食品の納入にあたっては、検収室において食品の受け渡しを行い、下処理室及び調理室に立ち入らせない。
- キ** 食品は、検収室において、専用の容器に移し替え、下処理室及び食品の保管室に段ボール等を持ち込まない。また、検収室内では食品が直接床に触れないよう床から60cm以上の高さの置台を設ける。
- ク** 校長又は共同調理場の長は、食品の検収の結果、異常の発生が認められる場合、食品の返品、献立の一部又は全部の中止、調理済食品の回収等必要な措置を講じる。

(4) 食品の保管

- ア** 食品を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、卵、野菜類、果実类等食品の分類ごとに区分して専用の容器で保管するなどにより、原材料の相互汚染を防ぎ、衛生的な管理を行う。また、「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、棚又は冷蔵冷凍設

備に保管する。

イ 冷蔵及び冷凍保管する必要がある食品は常温放置しない。

ウ 牛乳については、専用の保冷庫等により適切な温度管理を行い、新鮮かつ良好なものが飲用に供されるよう品質の保持に努める。

(5) 使用水の安全確保

学校給食に使用する水は、学校給食施設における適正な管理と検査を行い、汚染防止に努め、衛生的な水を使用する。

ア 使用水は、学校環境衛生基準に定める基準を満たす飲料水を使用する。また、毎日、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1 mg/L以上であることや、外観、臭気、味等について水質検査を実施し、その結果を記録する。

検査場所は、原則として、滞留等で水質が最も悪化すると予想される末端の給水栓（1か所）で実施する。

学校環境衛生管理マニュアル（平成30年度改訂版）p78

遊離残留塩素の確認は次のように行う。

- ① 調理作業前：十分（5分間程度）流水した後に計測する。
- ② 調理作業中：ゆで野菜等を水冷する場合は、冷却する直前に計測する。
- ③ 調理作業後：調理作業終了時（配食終了後）に計測する。

イ 使用水が使用に不適な場合は、給食を中止し速やかに改善措置を講じる。また、再検査の結果使用した場合は、使用した水1Lを保存食用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存する。

ウ 貯水槽を設けている場合は、専門の業者に委託するなどにより、年1回以上清掃する。また、清掃した証明書等の記録は1年間保存する。

エ 使用水の水道の区分を図面等で確認し、必要に応じて検査を行う。

オ 風水害や食中毒の発生等で使用水が汚染された疑いのある場合には、その状況に応じて必要な検査を行う。

(6) 作業工程表・作業動線図の作成

調理作業を衛生的、効率的に行うために作業工程表と作業動線図を作成する。作業工程表と作業動線図は給食実施日より前に作成し、校長又は共同調理場の長、衛生管理責任者等が確認したものを使用して作業前の打ち合わせを行い、調理作業前に確認し、作業できるようにする。変更が生じた場合には、赤字等で修正するなど正確に記録する。

ア 作業工程表

作業工程表は、出来上がり時刻から逆算してタイムスケジュールを設定することで、調理終了から喫食までの時間を短縮することができ、また、調理担当者の作業を、時間を追って示すことで、掛け持ち作業による二次汚染を防止することができる。学校給食従事者全員の作業工程表を一枚に示したものを作成し、調理全体の作業内容の確認を行う。時間差によって二次汚染を防止している場合には、作業動線図との確認が重要である。

作業工程表の作成については、次の点を明確にする。

- ① 汚染作業と非汚染作業の区分（下処理と調理）
- ② 献立名

- ③ 時間（タイムスケジュール）
- ④ 担当者
- ⑤ 調理作業の内容（時間帯によって仕事内容が空欄になっているところはないか確認）
- ⑥ 衛生管理点（手洗い、エプロン交換、温度確認等）
- ⑦ 汚染度が高い食品（生の魚介類・食肉類・未殺菌の卵等）における担当者と扱う時間、衛生管理点（手洗い、エプロンの交換等）
- ⑧ 食物アレルギー対応

イ 作業動線図

作業動線図の作成においては、二次汚染を防止するため、生の魚介類・食肉類・未殺菌の卵等の汚染度の高い食品と非加熱食品や和え物等の調理後の料理の明確な動線を示し交差汚染を防ぐことが大切である。

作業動線図の作成については、次の点を明確にする。

- ① 食品の搬入口
- ② 食品の保管場所
- ③ 汚染作業区域・非汚染作業区域の区分及び機械器具等
- ④ 汚染作業区域から非汚染作業区域に食品を受け渡す場所又は台等
- ⑤ 調理後の食品の保管場所（配膳棚や配膳室等）
- ⑥ 献立名及び使用されている食品名
- ⑦ 生の魚介類・食肉類・未殺菌の卵等の汚染度の高い食品と非加熱調理用食品や和え物等汚染させたくない食品や料理等
- ⑧ 食物アレルギー対応

(7) 調理過程

ア 野菜類については、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理することとし、生野菜等の使用に当たっては次の点に留意する。

(7) 教育委員会等において、食中毒の発生状況、施設及び設備の状況、調理過程における二次汚染防止のための措置、学校給食従事者の研修の実施、管理運営体制の整備等の衛生管理体制の実態、並びに生野菜の食生活に果たす役割等を踏まえ、安全性を確認しつつ、加熱調理の有無を判断する。

(イ) 流水で十分洗浄し、必要に応じて消毒するとともに、消毒薬が完全に洗い落とされるまで流水で水洗いする。

(ウ) スライサー、包丁、まな板等は、消毒した生食専用のものを使用する。

(エ) 容器は消毒した生食専用のものを用いる。

(オ) 下処理後に加熱を行わない食品の保管には、原材料用冷蔵庫を使用しない。

イ 原則として、給食には加熱したものを提供することとし、加熱調理については次の点に留意する。

(7) 中心温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品は85℃で1分間以上（学校給食衛生管理基準）、あるいは85～90℃で90秒間以上（大量調理施設衛生管理マニュアル））又は、これと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時刻を記録する。釜、焼き物機等で加熱す

- る料理は、加熱のむらが出来るため、温度が上がりにくい部位 3 点以上の温度を測る。
- (イ) 中心温度計は定期的に検査を行い、正確な機器を使用する。
 - (ウ) 加熱調理後冷却する必要がある食品については、冷却機等を用いて温度を下げ、調理用冷蔵庫で保管し、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を短くする。
 - (エ) 加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度及び時刻を記録する。
 - (オ) 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、トッピングする時期は給食までの時間が極力短くなるようにする。
- ウ 和え物、サラダ等の調理に当たっては次の点に留意する。
- (ア) 料理の混ぜ合わせ、配食及び配膳に際しては、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、料理に直接手を触れないように調理する。
 - (イ) 各食品を調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に注意し、冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行う。
 - (ウ) 加熱調理後冷却する必要がある食品の保管には、原材料用冷蔵庫を使用しない。
 - (エ) 調理後の食品をやむをえず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が 0.1 mg/L 以上であることを確認し、確認した数値及び時刻を記録する。
 - (オ) 和える時刻を配食の直前にするなど給食までの時間の短縮を図り、調理終了時に温度及び時刻を記録する。
- エ マヨネーズは作らない。
 - オ 缶詰は、缶の状態、内壁塗装の状態等に注意する。
 - カ 泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行い、下処理室を清潔に保つ。
 - キ 前日調理を行わず、全てその日に学校給食調理場で調理する。
 - ク 食品中及び調理中の異物混入に注意する。

(8) 二次汚染の防止

- ア 作業工程表及び作業動線図を作業前に確認する。
- イ 食品、食品を入れた容器及び調理器具は、床からの跳ね返り水を避けるため、床から 60 cm 以上の高さの置台に置く。
- ウ 生の魚介類・食肉類・未殺菌の卵は、専用の容器、調理用の機器及び器具を使用し、他の食品への二次汚染を防止する。
- エ 調理作業中の食品及び調理用の機械、機器、器具並びに容器の汚染防止の徹底を図る。
- オ 包丁及びまな板類については、食品別（魚介類、食肉類、野菜類、果物類等）及び処理別（加熱前、加熱後等）の使い分けの徹底を図る。
- カ 加熱調理した食品を一時保存する場合又は調理終了後の食品については、衛生的な容器に蓋をして保存するなど、他からの二次汚染を防止する。
- キ 調理済みの食品は、素手で触らない。
- ク 調理作業の際には、ふきんを使用しない。
- ケ エプロン、履物等は、色分けするなどにより作業区分ごとに用途別、食品別に区分し、明確に使い分ける。
- コ エプロン、履物等は、作業区分ごとに洗浄・消毒し、翌日まで乾燥させ、区分して保管する。

(9) 食品の温度管理

- ア 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つ。
- イ 冷蔵及び冷凍保管する必要のある食品は常温放置しない。
- ウ 加熱調理後冷却する必要のある食品については、冷却機等を用いて温度を下げ、調理用冷蔵庫で保管し、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を短くする。
- エ 加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時、和え作業終了時の温度及び時刻を記録する。
- オ 配送に当たっては、必要に応じて保温食缶又は保冷食缶若しくは蓄冷材等を使用し、温度管理を行う。
- カ 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に喫食できるよう努める。
- キ 共同調理場方式においては、調理場からの搬出及び受配校での搬入の時刻を毎日、温度を定期的に記録する。

(10) 配食

- ア 食品を食缶等に移し替える際は、床から60cm以上で行う。
- イ 配食の時刻を毎日記録する。
- ウ 配食後、容器に蓋をする。

(11) 保存食

- ア 保存食専用の冷凍庫に -20°C 以下で2週間以上保存する。
- イ 毎日、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れる。
- ウ 採取後は、直ちに保存食用の冷凍庫に保存する。
- エ 同じ食品であっても規格の異なる場合は、規格ごとに保存する。
- オ 同じ食品であっても複数の業者から搬入される食品については、業者ごとに保存する。
- カ 共同調理場の受配校に直接搬入される食品についても共同調理場で保存する。
- キ 一食分の保存食は、採取日、廃棄日時を記入した専用の容器やビニール袋にまとめて保存する。
- ク 原材料は、洗浄・消毒等を行わず、購入した状態とする。ただし、卵は、全てを割卵してから冷蔵保管し、調理直前に混合したものから採取する。
- ケ 飲用牛乳及び調理用牛乳は別々に採取する。
- コ 野菜等で生産地が異なる場合は、生産地ごとに採取する。
- サ 納入された食品の消費期限又は賞味期限、製造年月日若しくはロットが違う場合はそれぞれから採取する。
- シ 調理済食品は、使用している食品全てが含まれるように、釜別、ロット別に採取する。
- ス 調理済食品の保存食は、配食の最後に採取する。
- セ 一定期間分を一括購入している食品は、納入時に採取する。
- ソ 常温で保存できる乾物（わかめ・干し椎茸・削り節・昆布・春雨・ごま・のり等）、缶詰等は保存する必要はないが、幼児児童生徒の教育活動の一環で加工した食品を活用する場合は、常温保存できる食品であっても採取する。
- タ 米（アルファ化米）、麦、調味料（塩・砂糖・酢・みりん・しょうゆ・酒・ソース・みそ・

こしょう等)は保存の必要はない。

チ 幼児児童生徒の栄養指導及び配膳の目安とする展示食を保存食と兼用しない。

ツ 原材料、加工食品及び調理済食品が全て保管されているかを記録する。

テ 保存食を廃棄した日時を記録する。

(12) 配送

ア 容器、配送車の整備に努め、配送途中の塵埃等による調理済食品等の汚染を防止する。

イ 調理済食品等が喫食されるまでの温度管理及び時間の短縮に努める。

ウ 調理済食品等が調理後2時間以内に喫食できるよう、配送車を必要台数確保する。

(13) 検食

ア 検食は、学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて幼児児童生徒の喫食開始時刻の30分前までに行う。また、異常があった場合には、給食を中止するとともに、共同調理場の受配校においては、速やかに共同調理場に連絡する。

イ 検食に当たっては、食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか、調理過程において加熱及び冷却処理が適切に行われているか、食品の異味、異臭その他の異常がないか、一食分としてそれぞれの食品の量が適切か、味付け、香り、色彩並びに形態等が適切か、及び、幼児児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか確認する。

ウ 検食を行った時刻、検食者の意見等検食の結果を記録する。

(14) 廃棄物処理

ア 分別し、衛生的に処理する。

イ 汚臭、汚液がもれないように管理する。

ウ 廃棄物を入れる容器は、作業終了後速やかに清掃し、衛生上支障がないように保持する。

エ 汚染作業区域及び非汚染作業区域内に放置しない。

オ 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まない。

カ 廃棄物の搬出後に保管場所を清掃するなど、環境に悪影響を及ぼさないよう管理する。

4 学校給食従事者

学校給食の調理や配食等を行う者の他に、食品の配送及び配膳に携わる者についても、食品や食器具等を汚染する可能性がある作業に従事する場合は、毎日の健康調査、月2回以上の検便検査、定期的な健康診断を必ず実施し、十分な注意をする。

大量調理施設衛生管理マニュアルでは、食中毒が発生した時の原因究明を確実にを行うため、原則として、学校給食従事者は当該施設で調理された食品を喫食しないとされている。ただし、原因究明の処置が講じられている場合はこの限りではない。また、学校給食衛生管理基準では、学校給食従事者が、施設内で調理された給食を喫食することは、自ら調理した給食を幼児児童生徒とともに食べることによって、学校給食従事者としての責任を自覚し、給食内容の向上改善に資するものであることから、健康調査及び検便検査の措置を講じた上で、当該施設内で喫食しても差し支えないとされている。

(1) 健康管理

ア 毎日の健康調査

- (7) 健康状態を毎日（休日、長期休業日も含む。）個人ごとに記録する。
- (イ) 健康状態に異常がある場合は、衛生管理責任者等に速やかに報告する。なお、感染性胃腸炎の疑いがある場合は、出勤せずに報告をするとともに、医療機関を受診する。加えて、下痢、嘔吐を発症している場合は、医療機関の受診と併せて、高感度の検便検査（リアルタイムPCR法、RT-PCR法等。以下「高感度の検便検査」という。）を積極的に実施するよう努める。校長等は、報告を受け適切な対応をとる（107ページ参照）。
- (ウ) 健康状態については、次の事項を確認する。
 - a 下痢をしていない。
 - b 発熱、腹痛、嘔吐をしていない。
 - c 本人や同居人（一緒に食事を喫食するなど同一の感染機会がある者。以下「同居人」という。）に感染症又はその疑いはない。
 - d 感染症又はその疑いがある場合は医療機関を受診している。
 - e 手指・顔面に化膿性疾患及び外傷等がない。

イ 検便検査の実施

- (7) 定期の検便検査は、長期休業中も含め毎月2回以上実施する。
- (イ) 定期の検便検査は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型O157その他必要な細菌等について実施する。
- (ウ) 学校給食従事者及び同居人が赤痢、コレラ等の常在国（外務省海外安全ホームページの感染症危険情報に該当する地域）に渡航した場合は、それらに感染する危険性があるため、帰国後は検便検査を実施する。検便検査の際には、渡航した国名を伝える。
- (エ) 食品の配送及び配膳に携わる場合は、食品や食器具等を汚染する可能性があるため検便検査を行う。
- (オ) 地域の感染症に関する情報等を常に収集し、現在の流行状況を知り、それらの病原体の検査を積極的に行う。ノロウイルスは、感染力が高いウイルスであり、特に学校給食では、ノロウイルスの無症状病原体保有者による感染拡大が懸念される。検便によって病原体

保有者を早期に発見し、調理業務からの離脱や消毒等の対策を講じることで、集団感染を予防できる。大量調理施設衛生管理マニュアルでは、学校給食従事者は臨時職員も含め、必要に応じ10月から3月にはノロウイルスの検査を含めることとしている。実際に、本県においても、高感度の検便検査による無症状病原体保有者が数多く確認されていることから、原則10月から3月には月1回のノロウイルス検査を含める。

(カ) 検便検査で陽性の結果が出た場合は、次の対応をする。

- a 細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌感染症等三類感染症の場合は、感染症の患者及び無症状病原体保有者がその病原体を保有しなくなるまでの期間、飲食物に直接触れる業務について就業制限がある。
- b サルモネラ属菌陽性の場合は、aに準じた扱いとする。
- c 学校給食衛生管理基準の別紙3の別添第6票を作成し保存する。

(キ) ノロウイルスの高感度の検便検査で陽性の結果が出た場合は、次の対応をする。

- a ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された学校給食従事者は、高感度の検便検査結果においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、学校給食施設区分の作業区域内への立ち入りを控えさせ、他の学校給食従事者と一緒に食事を喫食する、トイレを共用するなど同一の感染機会をもたないよう適切な措置をとる。
- b ノロウイルスにより発症した学校給食従事者と一緒に食事を喫食する又はノロウイルスによる発症者が同居人にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある学校給食従事者について速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じるよう努める。
- c 高感度の検便検査結果が陽性であった場合も、学校給食衛生管理基準の別紙3の別添第6票を作成し保存する。

ウ 健康診断の実施

健康診断は、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回行う。これを含め年3回定期に健康状態を把握することが望ましい。

(2) 衛生管理

ア 身支度・服装

学校給食調理従事者研修マニュアル p19~20

- (ア) 専用の清潔な調理衣、エプロン、マスク、帽子、履物等を着用する。
- (イ) 作業区域用の調理衣等及び履物を着用したままトイレに入らない。
- (ウ) 毛髪は帽子からはみ出さないようにする。
- (エ) 爪は短く切り、マニキュアや香水はつけない。
- (オ) 調理場内では指輪、ネックレス、イヤリング、ヘアピン、時計等は必ず外す。
- (カ) ポケットの中には何も入れない。
- (キ) 調理作業中、顔や毛髪等にむやみに触れない。触れたら必ず手を洗う。

イ 手洗い

学校給食調理場における手洗いマニュアル p5

学校給食調理場における手洗いマニュアルを参考にし、次の区分により流水・石けん液を用いて、必ず手指の洗浄・消毒を行う。

- (7) 作業開始前及び用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合は、学校給食調理場における手洗いマニュアルの標準的な手洗い（2回洗い）を行う。
- (4) 食品に直接触れる作業に当たる直前、生の魚介類・食肉類、未殺菌の卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合は、学校給食調理場における手洗いマニュアルの作業中の手洗いを行う。

(3) 研修

- ア 教育委員会等は、栄養教諭等の衛生管理に関する専門性の向上を図るため、新規採用時及び経験年数に応じた研修その他の研修の機会が確保されるよう努める。
- イ 教育委員会等は、学校給食従事者を対象とした研修の機会が確保されるよう努める。また、非常勤職員も含め可能な限り全員が等しく研修を受講できるよう配慮する。

5 検査・点検

(1) 食品の検査

【食品の微生物検査、理化学検査の検査項目（例）】

食 品		微 生 物 検 査	理 化 学 検 査
野菜 果物		大腸菌 腸管出血性大腸菌	残留農薬 (使用履歴により選択)
食肉（鶏、牛、豚）		サルモネラ、カンピロバクター 腸管出血性大腸菌	残留抗生物質 (使用履歴により選択)
食肉加工製品 (加熱食肉製品)	包装後加熱殺菌	大腸菌群 クロストリジウム属菌	食品添加物（発色剤、保 存料）
	加熱殺菌後包装 (ハム、ソーセージ 等)	E.coli、サルモネラ 黄色ブドウ球菌	
赤身の魚			ヒスタミン
魚肉練り製品（すり身除く）		大腸菌群	食品添加物（保存料）
冷凍食品 (加熱後摂取冷凍食品)	凍結直前加熱	細菌数、大腸菌群	残留農薬
	凍結直前加熱以外	細菌数、E.coli	
食鳥卵	殻付き卵（割卵後）	細菌数	
	殺菌液卵	細菌数、サルモネラ	
豆腐等加工品		大腸菌群	残留農薬 (使用履歴により選択)

ア 学校給食の実施者である教育委員会等は、設置する学校について、計画を立て、登録検査機関等に委託するなどにより、定期的に原材料及び加工食品について、微生物検査、理化学検査を行う。なお、登録検査機関とは、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第4条第9項に規定する登録検査機関をいう。

イ 検査の結果、不適格食品が確認された場合は、速やかに県教育委員会保健体育課に連絡するとともに、必要に応じて所管の保健所へ連絡する。

ウ 県教育委員会保健体育課は市町村教育委員会と連携を図り、食品の検査結果を県内に周知するなど適切な情報共有を図る。

調理場における洗浄・消毒マニュアルPart II p37~44

(2) 調理器具、機材、施設及び食器具等の検査（種類と特徴）

種 類	特 徴	留 意 点
細 菌 検 査	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄・消毒後の調理器具や機材の表面の菌数を定量的に把握できる。 ・ピペット等の検査用器具が必要だが、高度な専門的技術がなくても検査できる。 ・算出した菌数によって洗浄や消毒の効果を評価する。（管理基準値は食品衛生法で決められていないため、各施設で設定する必要がある。日本スポーツ振興センターがこれまで実施した調理室の検査データ等を利用する方法もある。要注意の目安例は、調理場における洗浄・消毒マニュアルPart II 39ページ参照） 	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄前と洗浄後あるいは消毒後に同一箇所を拭き取って、洗浄・消毒効果を見ることもできる。 ・寒天培地で1～2日間培養するために、迅速性に欠ける。

	スタンプ培養法	<ul style="list-style-type: none"> 小型のシャーレに寒天培地が分注されたスタンプ培地は、一般細菌用、大腸菌・大腸菌群用等目的に応じた培地を選択する。 寒天培地に発育した集落数を観察して評価するが、清浄度が高いかあるいは低いかを判別する定性試験である。 	<ul style="list-style-type: none"> 表面に凹凸があるものや、まな板等の包丁傷の中の細菌までは検出できない。 寒天培地で1～2日間培養するために、迅速性に欠ける。
	A T P測定による清浄度検査	<ul style="list-style-type: none"> A T P拭き取り検査は、サンプリングから測定まで数十秒から数分で結果が得られ迅速性がある。 A T P測定機器と試薬が必要だが、操作は極めて簡便であり、誰でも実施できる。 	<ul style="list-style-type: none"> 発光量から清浄度を判定するが、A T P測定機器によって発光量の表現が異なるので、使用しているメーカーを確認する。 消毒薬が残存すると測定値が変動するため、消毒液をよくすすぎ落としてから検査する必要がある。
呈色反応試薬による食器等の検査	概要	<ul style="list-style-type: none"> 食器に残ったでんぷん、脂肪、たんぱく質の汚れを検査することができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 食器等に試薬を直接ふりかけるため、検査後は食器から試薬を完全に除去するために再洗浄する必要がある。 食器清浄度検査用として、試薬が調整済の検査セットも市販されている。
	要件		
	でんぷんの検査	<ul style="list-style-type: none"> 食器にヨウ素水溶液（市販のヨウ素－ヨウ化カリウム溶液、ポピドンヨード配合のうがい薬、複方ヨード・グリセリン配合の外用消毒薬等）を約10ml入れ、食器全体に試薬を行き渡らせる。流水で軽く水洗いする。 でんぷんが付着している箇所が青紫色になる。 	
	脂肪の検査	<ul style="list-style-type: none"> 食器に0.1% クルクミン溶液（市販のクルクミン0.1gを99% エタノールで溶解し、100mlとする）を約10ml入れ、食器全体に試薬を行き渡らせる。流水で軽く水洗いする。 紫外線を当てると、脂肪が付着している箇所が蛍光黄色を発する。 	<ul style="list-style-type: none"> 他にもオイルレッドを用いた検査方法もある。 ターメリック法やパブリカ法でも簡単に検査をすることができる。
	簡易検査キットを使用した食器等の検査	<ul style="list-style-type: none"> でんぷん、たんぱく質の残留検査用として、綿棒等の拭き取り器具と試薬がセット化された簡易検査キットが開発されている。 価格も比較的安価で、拭き取って10秒程度で呈色の有無や色調の度合いを目視で判定ができ、操作や判定に専門的な知識や技術が不要である。 	

食器等の洗剤残留確認検査	中性洗剤	・中性洗剤は食品由来の汚れと違って被洗浄物にこびり付くものではないため、見た目に「泡が残っておらず、触れてみてヌルヌルしていない」状態ですすぎ完了となる。	・界面活性剤測定を目的として市販されている測定セットを活用することもできる。
	用 自動 アル 食器 カリ 洗 洗 浄機 剤	・自動食器洗浄機用洗剤は、アルカリ性（pH9～11程度）である。pH試験紙を用いて検査をすると、アルカリ洗剤が残留しているかが分かる。	
	石けん	・石けんはアルカリ性（pH9～11程度）のため、pH試験紙で確認することができる。	・pH試験紙で緑～青色を呈したら、すすぎが不十分である。

(3) 学校給食衛生管理基準に基づく検査・点検

学校給食衛生管理の徹底及び改善を図るため、日常点検、定期及び臨時衛生検査を実施する。なお、学校給食衛生管理基準別紙3の別添第1～8票を参考とし、各学校及び調理場で適切な加熱等温度記録簿等を作成し、記録は1年間保存する。

ア 日常点検

(ア) 第8票を参考に毎日点検する。

(イ) 校長又は共同調理場の長は、食品の検収等の日常点検の結果、異常の発生が認められる場合、食品の返品、献立の一部又は全部の中止、調理済食品の回収等必要な措置を講じる。

(ウ) 校長又は共同調理場の長は、施設及び設備等の日常点検の結果、改善が必要と認められる場合、必要な応急措置を講じる。また、改善に時間を要する場合、計画的な改善を行う。

イ 定期衛生検査

【定期及び日常の衛生検査の点検票】を参考に実施する。

ウ 臨時衛生検査

次のような場合、必要があるときは臨時衛生検査を行うものとする。

(ア) 感染症・食中毒のおそれがあり、また、発生したとき。

(イ) 風水害等により環境が不潔になり、又は汚染され、感染症の発生のおそれがあるとき。

(ウ) その他必要なとき。

臨時衛生検査は、その目的に即して必要な検査項目を設定し、点検を実施する。その検査項目の実施に当たっては、定期的に行う衛生検査に準じて行う。

【定期及び日常の衛生検査の点検票】

点 検 票 名		必 要 な 諸 帳 簿 (例)	回 数	備 考	掲 載 ページ
第 1 票	学校給食施設等 定期検査票	・学校給食日常点検票	年 1 回 定期	学校薬剤師等の協力を得て実施	63ページ
第 2 票	学校給食設備等の衛生管理定期 検査票	・防そ・防虫の点検・駆除記録 ・トイレの清掃・消毒記録	年 3 回 定期	学校薬剤師等の協力を得て実施	64ページ
第 3 票	学校給食用食品の検収・保管等 定期検査票	・貯水槽の定期点検記録 ・学校給食日常点検票 (⑥、⑦、⑫、⑬)	年 3 回 定期	学校薬剤師等の協力を得て実施	65ページ
第 4 票	調理過程の定期 検査票	・献立作成委員会記録 ・物資選定委員会記録 ・食品納入業者衛生状況記録 ・食品検査記録 ・学校給食日常点検票 (①、⑥、⑩、⑪、 ⑭、⑮、⑯、⑰、⑱)	年 1 回 定期	学校薬剤師等の協力を得て実施	66ページ
第 5 票	学校給食従事者の衛生・健康状態 定期検査票	・学校給食従事者検便検査結果記録 ・定期健康診断等記録 ・学校給食日常点検票 (⑧、⑨)	年 3 回 定期		67ページ
第 6 票	定期検便結果処 置票	・学校給食従事者検便検査結果記録	月 2 回 以上		68ページ
第 7 票	学校給食における衛生管理体制 定期検査票	・定期点検表 (第 1 票～第 6 票) ・学校給食運営委員会記録 ・学校給食衛生管理委員会記録 ・学校給食日常点検票 (①、⑲)	年 1 回 定期		69ページ
第 8 票	学校給食日常点 検票	①調理場等清掃・管理記録 ②機械・設備等清掃・管理記録 ③食品保管室温湿度記録 ④冷蔵庫・冷凍庫温度記録 ⑤衛生害虫点検記録 ⑥使用水点検記録 ⑦検収表 (学校分・調理場分) ⑧学校給食従事者服装等記録 ⑨学校給食従事者健康記録 ⑩調理作業記録 ⑪加熱等温度記録簿 ⑫保存食記録簿 (採取・廃棄) ⑬検食簿 (学校分・調理場分) ⑭配送記録票 ⑮給食当番等の健康記録票 ⑯献立表 ⑰作業工程表 ⑱作業動線図 ⑲調理室立入者記録	毎日	衛生管理者が毎日点検	70ページ から 72ページ

(注) 令和 2 年度発出「学校給食の管理と指導について (2 教保第 1 0 8—2 号)」の通知を受け、校長印を廃止とする。ただし、必ず校長 (所長) の決裁を受け、1 年間保存する。

第1票

学校給食施設等定期検査票

平成21年4月1日付け21
文科ス第6010号「学校給
食衛生管理基準の施行につい
て（通知）」による

検査年月日 令和 年 月 日 ()

学校（調理場）名

給食従事者：栄養教諭等 名、調理員 名

定期検査票作成者（職・氏名）

給食対象人員 人

給食調理室 面積 m²

校長

建物の位置・使用区分	1 位置	ア 便所、ごみ集積場等からの位置は適切であるか。 イ 校庭、道路等からほこりをかぶるおそれはないか。	A・B・C A・B・C
	2 広さ 3 使用区分	食数に適した十分な広さか。 検収、保管、下処理、調理、配膳、洗浄等は、適切に区分されているか。	A・B・C A・B・C
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <input type="checkbox"/>調理場内は、別添「学校給食施設の区分」により汚染作業区域、非汚染作業区域、その他に部屋単位で区分し、作業動線が明確となっている。 <input type="checkbox"/>食品の保管室は専用であり、食品の搬入に当たって、調理室を経由しない構造・配置である。 <input type="checkbox"/>検収室は、外部からの汚染を受けないような構造である。 <input type="checkbox"/>配膳室は、廊下と明確に区分されている。また、施設設備がある。 </div>			
建物の構造	4 床 (ドライシステム)	床をぬらさないで使用しているか。	A・B・C
	5 排水溝	ア 位置、大きさは適当で、水はけは良好か。 イ 詰まりや逆流がなく、日常的に洗浄が行える構造となっているか。 ウ 釜まわりの排水が床面に流れることはないか。	A・B・C A・B・C A・B・C
	6 便所	ア 給食従事者の専用便所はあるか。	A・B・C
		イ 食品を取り扱う場所から直接出入りできないなど位置、構造はよいか。	A・B・C
建物の周囲の状況	7 排水	ア 周囲の排水はよいか。 イ 給食施設内に外部の水は流入するおそれはないか。	A・B・C A・B・C
	8 清潔	周囲は清掃しやすいか。	A・B・C
	9 廃棄物処理	調理場外に保管場所はあるか。	A・B・C
日常点検	10 日常点検	日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：不良、改造、修理を要するもの
特に指導した事項
直ちに改造、修理を要する事項
その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第2票

学校給食設備等の衛生管理定期検査票

平成21年4月1日付け21
文科第6010号「学校給
食衛生管理基準の施行につ
いて(通知)」による

検査年月日 令和 年 月 日 ()

学校(調理場)名

給食従事者: 栄養教諭等 名、調理員 名

定期検査票作成者(職・氏名)

給食対象人員 人

校長

調理室の整理整頓等	1 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないか。 2 調理室の温度と湿度が適切に保たれ、毎日記録・保存されているか。	A・B・C A・B・C
調理機器・器具とその保管状況	3 調理作業に合った動線となるよう機械・機器の配置は配慮されているか。 4 移動性の器具・容器のために保管設備が設けられているか。 5 食肉類、魚介類、野菜類等の調理のため、それぞれ専用の器具等を備えているか。また、下処理用、調理用等調理の過程ごとに区別されているか。 6 釜、焼き物機、揚げもの機、球根皮むき機、野菜裁断機、冷却機や包丁等の調理機器・器具は、保守に容易な材質と構造で、常に清潔に保たれているか。また、食数に適した大きさと数量を備えているか。 7 食器具、容器や調理用器具の洗浄は、適切な方法で行われ、洗浄後の食器から残留物は検出されていないか。 8 食器具、容器や調理用器具の損傷は確認され、乾燥状態で保管されているか。 9 分解できる調理機械・機器は使用後に分解し洗浄・消毒、乾燥されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
給水設備	10 給水給湯設備は、必要な数が便利な位置にあるか。 11 給水栓は、肘等で操作できる構造となっているか。	A・B・C A・B・C
共同調理場	12 共同調理場には、調理後2時間以内に給食できるよう配送車が必要台数確保されているか。	A・B・C
シンク	13 シンクは食数に応じて、ゆとりのある大きさ、深さであるか。 14 下処理室におけるシンクは、用途別に設置され、三槽式であるか。 15 シンクは食品用と器具等の洗浄用を共用していないか。 16 排水口は飛散しない構造か。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室	17 冷蔵庫や冷凍庫は、食数に応じた広さがあるか。また、原材料用と調理用が別に整備されているか。 18 冷蔵庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。 19 冷凍庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。 20 食品の保管室の内部は常に清潔で整頓されており、温度、湿度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
温度計・湿度計	21 調理場内の温度管理のため、適切な場所に温度計・湿度計を備えているか。 22 冷蔵庫、冷凍庫の内部、食器消毒庫に温度計を備えているか。 23 温度計・湿度計は、正確か。	A・B・C A・B・C A・B・C
廃棄物容器等	24 ふた付きの廃棄物専用の容器が廃棄物保管場所に備えられているか。 25 調理場にふた付きの残菜入れが備えられているか。	A・B・C A・B・C
給食従事者の手洗い・消毒	26 位置(前室、便所の個室、作業区分毎、食堂等)や構造は良いか。 27 肘まで洗える広さと深さがあり、指を使わず給水できるか。 28 給水栓は温水に対応した方式か。 29 衛生的に管理され、石けん液、アルコールやペーパータオル等は常備されているか。また、布タオルの使用はなされていないか。さらに、前室には個人用爪ブラシが常備されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
便所	30 防そ、防虫の設備は良いか。 31 専用の履物を備えているか。 32 定期的に清掃、消毒は行われているか。	A・B・C A・B・C A・B・C
採光・照明・通気・照明	33 作業上適当な明るさはあるか。 34 自然換気の場合、側窓、天窗等による通風は良好であり、虫が入らないか。 35 人工換気の場合、換気扇の位置、数量、容量は適当で十分に換気されており、破損はないか。 36 夏季には直接日光がささないか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
防そ・防虫	37 防そ、防虫の設備は設けられているか。破損はないか。 38 月1回の点検や駆除を定期的に行い、その結果が記録・保存されているか。	A・B・C A・B・C
天井・床	39 天井に水滴や黒かびの発生が見られないか。 40 床に破損箇所はないか。	A・B・C A・B・C
清掃用具	41 整理整頓され、保管の状況は良いか。 42 汚染作業区域と非汚染作業区域の共用がされていないか。	A・B・C A・B・C
日常点検	43 日常点検は確実にされており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A:良好なもの、B:普通、C:改善を要するもの
特に指導した事項
直ちに改善を要する事項
その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第3票

学校給食用食品の検収・保管等定期検査票

平成21年4月1日付け21
文科ス第6010号「学校給
食衛生管理基準の施行につい
て（通知）」による

検査年月日 令和 年 月 日 ()

学校（調理場）名

給食従事者：栄養教諭等 名、調理員 名

定期検査票作成者（職・氏名）

給食対象人員 人

校長

検収・保管等	1 検収に検収責任者が立ち会っているか。 2 食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。 3 食肉類、魚介類等生鮮食品は、一回で使いきる量を購入しているか。 4 納入業者を下処理室や調理室に立ち入らせていないか。 5 食品は検収室で専用の容器に移し替え、衛生的に保管しているか。 6 検収室では60cm以上の置台を使用しているか。 7 「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、保管されているか。 8 牛乳は、専用の保冷庫等により温度管理が行われているか。 9 泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行っているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
使用水	10 色、濁り、臭い、味に問題はないか。 11 遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。 12 使用不適水があった場合には、保存食用の冷凍庫に保存がなされているか。 13 貯水槽がある場合には、年1回以上清掃されているか。また、その記録が保存されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
検食・保存食	14 検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確実に行われており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。 15 保存食の採取は食品ごと（製造年月日、ロット等が異なる場合には、それぞれ）に確実に行われており、保存状態は良いか。また、廃棄日時が記録・保存されているか。 16 共同調理場の受配校に直接搬入された食品は、業者毎（ロット等が異なる場合には、それぞれ）に共同調理場で保存されているか。 17 展示食を保存食と兼用していないか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	18 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第4票

調理過程の定期検査票

平成21年4月1日付け21
文科第6010号「学校給
食衛生管理基準の施行につ
いて（通知）」による

検査年月日 令和 年 月 日 ()

学校（調理場）名

給食従事者：栄養教諭等 名、調理員 名

定期検査票作成者（職・氏名）

給食対象人員 人

校長

献立作成	1 献立は、施設・人員の能力に対応し、作業工程や作業動線に配慮したものであるか。 2 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等について配慮したもののか。 3 地域の感染症、食中毒の発生状況に配慮したもののか。 4 献立作成委員会を設ける等により栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重したもののか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食品の購入	5 食品選定委員会を設ける等により栄養教諭等、保護者その他の意見を尊重したもののか。 6 食品の製造を委託する業者は、衛生上信用のおける業者を選定しているか。 7 衛生上信用のおける食品納入業者を選定しているか。 8 食品納入業者の衛生管理の取組を促し、必要に応じて衛生管理状況を確認しているか。 9 原材料、加工食品について、微生物検査や理化学検査の結果、生産履歴等を提出させているか。また、その記録は保存しているか。さらに、検査の結果、原材料として不適と判断した場合には適切な措置を講じているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食品の選定	10 食品は、鮮度の良い衛生的なものを選定しているか。 11 有害な食品添加物を使用している食品や使用原材料が不明な食品等を使用していないか。 12 地域の感染症、食中毒の発生状況を考慮しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C
調理過程	13 前日調理を行っていないか。 14 加熱処理を適切に行い、その温度と時間が記録・保存されているか。 15 中心温度計は、正確か。 16 生野菜の使用については、設置者が適切に判断しているか。また、使用の際は、流水で十分洗浄するなど衛生的な取扱いを行っているか。 17 料理の混ぜ合わせ、配食、盛りつけは、清潔な場所で清潔な器具を使用し、直接手を触れないで調理しているか。 18 和えもの、サラダ等は、調理後速やかに冷却するなど適切な温度管理を行っているか。また、水で冷却する場合は、遊離残留塩素が0.1mg/L以上であるかを確認し、その結果と時間が記録・保存されているか。 19 和えもの、サラダ等は、調理終了時に温度と時間を確認し、その記録が保存されているか。 20 マヨネーズは作成していないか。 21 缶詰を使用する際には、缶の状態に注意しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
二次汚染の防止	22 調理作業工程表、作業動線図を作成するとともに、作業前に確認しているか。 23 器具や容器は、60cm以上の置台の上に置いているか。 24 食肉、魚介類や卵は、それぞれ専用の容器等を使用しているか。 25 調理員に対して、包丁やまな板の食品や処理別の使い分け等の汚染防止の指導を行っているか。 26 下処理後の加熱を行わない食品や加熱後冷却する必要のある食品の保管に、原材料用冷蔵庫を使用していないか。 27 加熱調理後食品の一時保存はふたをするなど適切に行っているか。 28 調理終了後の食品を素手でさわっていないか。 29 調理作業中にふきんは使用していないか。 30 エプロン、履物等は、作業区分毎に使い分けしているか。また、保管や洗浄等も区分して実施しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食品の温度管理	31 調理作業時の室内の温度、湿度を確認し、その記録が保存されているか。 32 冷蔵保管・冷凍保管する必要のある食品が常温放置されていないか。 33 加熱処理後冷却する必要のある食品は、適切な温度管理を行い、加熱終了時、冷却開始時、冷却終了時の温度と時間が、記録・保存されているか。 34 配食や配送時の温度管理は適切に行われているか。 35 調理後の食品は適切に温度管理されているか。また、配食の時間は記録・保存されているか。 36 共同調理場においては、調理場搬出時、受配校搬入時の時間を毎日、温度を定期的に記録し、その記録が保存されているか。 37 加熱食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、給食までの時間を可能な限り短縮しているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
廃棄物処理	38 廃棄物は、分別し、衛生的に処理されているか。 39 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないよう管理されているか。また、廃棄物用の容器は、清掃されているか。 40 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでないか。 41 廃棄物は、作業区域に放置されていないか。 42 廃棄物の保管場所は、清掃されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
配送・配食	43 共同調理場においては、運搬途中の塵埃等による汚染を防止しているか。 44 食品の運搬に当たっては、ふたをしているか。 45 パンや牛乳の容器の汚染に注意しているか。 46 給食当番等について、毎日、健康状態と服装を確認しているか。また、手洗いがされているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
残品	47 残品は、翌日等に繰り越して使用していないか。	A・B・C
日常点検	48 日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの
特に指導した事項
直ちに改善を要する事項
その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第 5 票 学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票

平成 21 年 4 月 1 日付け 21
文科ス第 6010 号「学校給
食衛生管理基準の施行につ
いて（通知）」による

検査年月日 令和 年 月 日 ()

学校（調理場）名

給食従事者：栄養教諭等 名、調理員 名

定期検査票作成者（職・氏名）

給食対象人員 人

校長

衛生状態	1 調理員は、髪の毛等が食品等に付着しないよう衣服等を清潔に保っているか。 2 作業前、作業区分ごと、用便後等の手洗い・消毒は確実に行われているか。 3 調理衣や調理用履物を着用したまま便所に入っていないか。	A・B・C A・B・C A・B・C
健康状態	4 定期的に健康診断が行われているか。 5 検便が毎月 2 回以上行われており、その結果等は保存されているか。 6 下痢、発熱等の健康状態を、毎日把握しているか。 7 感染症に罹患した疑いのある調理員等は、医療機関を受診させ、感染症疾患の有無を確認させているか。 8 化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止しているか。 9 ノロウイルスに罹患した調理員等に対して、食品に直接触れる作業をさせないなど適切な処理を行っているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	10 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第6票

定期検便結果処置票

平成21年4月1日付け21文科ス第6010号「学校給食衛生管理基準の施行について（通知）」による

令和 年 月 日記入

給食従事者名：

性別：男・女

年齢：

歳

下痢をした日：令和 年 月 日

検便の結果及び処置

令和 年 月 日検便実施

検査機関名：

【結果】	【処置（具体的に記載すること）】
赤痢菌 : + -	
サルモネラ : + -	
腸管出血性大腸菌: + -	
血清型O157	
その他（具体的に記載すること）	

第7票

学校給食における衛生管理体制定期検査票

検査年月日 令和 年 月 日 ()

学校(調理場)名

給食従事者: 栄養教諭等

名、調理員 名

定期検査票作成者(職・氏名)

給食対象人員

人

校長

平成21年4月1日付け21
文科ス第6010号「学校給
食衛生管理基準の施行につ
いて(通知)」による

衛生管理 体制	1 衛生管理責任者等は適切に定められているか。	A・B・C
	2 衛生管理責任者は適切に衛生管理の点検を行っているか。また、その結果を記録・保存しているか。	A・B・C
	3 校長等は、学校給食の衛生管理に注意を払い、学校給食関係者に衛生管理の徹底を促しているか。	A・B・C
	4 校長、場長、栄養教諭等、保健主事、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長、保護者等などが連携した学校給食の衛生管理を徹底するための学校保健委員会等の組織は設けられ、適切に運用されているか。	A・B・C
	5 校長等は、食品に異常の発生が認められた場合には、必要な措置を講じているか。	A・B・C
	6 校長等は、施設設備に改善が必要と認めた場合に応急措置や計画的な改善を講じているか。	A・B・C
	7 校長等は、栄養教諭等の指導等が円滑に実施されるよう関係職員の意思疎通に配慮しているか。	A・B・C
	8 調理に関係のない者を調理室に入れていないか。	A・B・C
	9 調理室に学校給食関係者以外の者が立ち入る場合には、健康状況等を点検しているか。	A・B・C
	10 調理作業後の調理室は施錠しているか。	A・B・C

評価の基準 A:良好なもの、B:普通、C:改善を要するもの

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第8票

学校給食日常点検票

平成21年4月1日付け21文科ス第6010号「学校給食衛生管理基準の施行について（通知）」による

学校（調理場）名 _____

検査日 令和 年 月 日

校長（所長） _____

天気 _____

気温 _____

作成者 _____

	調理前	調理中
調理室の温度	℃	℃
湿度	%	%

※栄養教諭等の衛生管理責任者が毎日点検し、校長（所長）の決裁を受け、記録を保存すること。

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト			
作 業	施 設 ・ 設 備	<input type="checkbox"/> 調理場の清掃・清潔状態はよい。	
		<input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。	
		<input type="checkbox"/> 主食置場、容器は清潔である。	
		<input type="checkbox"/> 床、排水溝は清潔である。	
		<input type="checkbox"/> 調理用機械・機器・器具は清潔である。	
		<input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。	
		<input type="checkbox"/> 機械、機器の故障の有無を確認した。	
		<input type="checkbox"/> 食品の保管室の温度・湿度は適切である。	
		<input type="checkbox"/> 冷蔵庫・冷凍庫（ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については-20℃以下）の温度は適切である。	
		<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。	
<input type="checkbox"/> 手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。			
<input type="checkbox"/> ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。			
業	使 用 水	<input type="checkbox"/> 作業前に十分（5分間程度）流水した。	
		<input type="checkbox"/> 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし、異常あり）	
		<input type="checkbox"/> 遊離残留塩素について確認し、記録した。（0.1mg/L以上あった）（ mg/L）	
前	検 収	<input type="checkbox"/> 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。	
		<input type="checkbox"/> 品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。	
		<input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である。	
		<input type="checkbox"/> 納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。	
		<input type="checkbox"/> 食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。	
給 食	学 校 給 食	<input type="checkbox"/> 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。	
		<input type="checkbox"/> 履物は清潔である。	
		<input type="checkbox"/> 適切な服装をしている。	
		<input type="checkbox"/> 爪は短く切っている。	
従 事 者	手 洗 い	<input type="checkbox"/> 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。	
		健 康 状 態	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。
			<input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
			<input type="checkbox"/> 本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。
			<input type="checkbox"/> 感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。
<input type="checkbox"/> 手指・顔面に化膿性疾患がある者はいない。			

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト		
作 業	下 処 理	<input type="checkbox"/> エプロン・履物等は下処理専用を使用している。
		<input type="checkbox"/> 加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。
		<input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。
		<input type="checkbox"/> 野菜類等は流水で十分洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。
	調 理 時	<input type="checkbox"/> 原材料は適切に温度管理した。
		<input type="checkbox"/> 作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 魚介類・食肉類、卵類を取り扱った手指は洗浄・消毒した。
		<input type="checkbox"/> 調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。
		<input type="checkbox"/> 加熱調理においては、十分に加熱し（75℃で1分以上、ただし二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒以上）、その温度と時間を記録した。
		<input type="checkbox"/> 加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。
		<input type="checkbox"/> 和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、調理終了時の温度と時間を記録した。
		<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品は二次汚染を防止するために適切に保管した。
使 用 水	<input type="checkbox"/> 食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。	
	<input type="checkbox"/> 調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認して記録した。（0.1mg/L以上あった）（ mg/L）	
中 保 存 食	<input type="checkbox"/> 原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。	
	<input type="checkbox"/> 釜別・ロット別に採取した。	
	<input type="checkbox"/> 保存食容器（ビニール袋等）に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。	
	<input type="checkbox"/> 採取、廃棄日時を記録した。	
配 食	<input type="checkbox"/> 調理終了後の食品を素手で扱っていない。	
	<input type="checkbox"/> 飲食物の運搬には、ふたを使用した。	
	<input type="checkbox"/> 配食時間は記録した。	
	<input type="checkbox"/> 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。	

便 所	<input type="checkbox"/> 便所にせっけん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。
	<input type="checkbox"/> 調理衣（上下）、履物等は脱いだ。
	<input type="checkbox"/> 用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。
調理室の 立ち入り	<input type="checkbox"/> 部外者が立ち入った。
	<input type="checkbox"/> 部外者の健康状態を点検・記録した。
	<input type="checkbox"/> 部外者は衛生的な服装であった。
共同調理場 受配校	<input type="checkbox"/> 主食・牛乳や調理場を経由しない直送品は、検収票に基づき十分に点検し記録した。
	<input type="checkbox"/> 牛乳等温度管理が必要な食品は保冷庫等により適切に保管した。
	<input type="checkbox"/> 受配校搬入時の時刻を記録した。

業	作	配送	<input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配送や配膳にかかる時間は適切である。（2時間以内）
		配膳	<input type="checkbox"/> 釜別、ロット別に配送先を記録し、搬出時刻と搬入時刻を記録した。
			<input type="checkbox"/> 配送記録をつけている。
	検食	<input type="checkbox"/> 検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。	
		<input type="checkbox"/> 加熱調理や冷却は、適切に行っている。	
		<input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。	
		<input type="checkbox"/> 検食結果については、時間等も含め記録した。	
	給食当番	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。	
		<input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。	
		<input type="checkbox"/> 衛生的な服装をしている。	
		<input type="checkbox"/> 手指は確実に洗浄した。	
	食器具・容器・器具の洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。	
<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。			
<input type="checkbox"/> 分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。			
廃棄物の処理	<input type="checkbox"/> 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。		
	<input type="checkbox"/> 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。		
	<input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。		
	<input type="checkbox"/> 廃棄物の保管場所は清潔である。		
後	食品保管室	<input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れていない。	
	<input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。		
	<input type="checkbox"/> ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。		

6 学校での留意点

(1) 施設設備等

- ア ランチルーム等に、幼児児童生徒の手洗い設備を設ける。
- イ 配膳室は外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分する（45、46ページ参照）。
- ウ 配膳室の出入り口には、原則として施錠設備を設け、給食保管している時間帯は施錠する。
- エ 配膳室や配膳台の清掃・消毒を行い、衛生管理に努める。
- オ 教室へ給食を運搬する際は、食品が入っている容器には蓋をする。

(2) 検食

- ア 検食は最終的に喫食の判断をする役割をもつことを理解し、あらかじめ検食責任者を定める。
- イ 幼児児童生徒の喫食開始時刻の30分前までに行う。
- ウ 異常があった場合には給食の中止等について判断するとともに、受配校においては、速やかに共同調理場に連絡する。
- エ 検食に当たっては次の点を確認する。
 - ① 食品中に人体に有害と思われる異物の混入がない。
 - ② 調理過程において加熱及び冷却処理が適切に行われている。
 - ③ 食品の異味、異臭その他の異常がない。
 - ④ 一食分としてそれぞれの食品の量が適当である。
 - ⑤ 味付け、香り、色彩及び形態等が適切である。
 - ⑥ 幼児児童生徒の嗜好に配慮されている。
- オ エの確認結果及び検食を行った時刻、意見等を記録し保存する。

(3) 配膳を行う給食当番の児童生徒及び教職員

- ア 毎日、下痢、発熱、腹痛、嘔吐等の健康状態、衛生的服装、及び手指の確実な洗浄状況を確認し、記録する。
- イ 下痢や腹痛、嘔吐等の症状がある場合は、給食当番等を交代させる。
- ウ 給食準備前や用便後の手洗いを励行し、清潔な手指で食器及び食品を扱う。

(4) 感染症・食中毒の防止

- ア 幼児児童生徒に対しては、感染症・食中毒の予防についての保健教育を強化するとともに、日常生活において、感染症・食中毒の予防のために必要な生活の実践、特に用便後、食事前等の手洗いを励行する。
- イ 幼児児童生徒に対して、給食前に石けん液で十分手を洗わせる。手洗いは必ず流水式とする。
- ウ 箸等を幼児児童生徒の家庭から持参させる場合は、不衛生にならないように、毎日洗浄し清潔なものを持参する。
- エ パンの容器、牛乳等の瓶その他の容器等の汚染に注意する。
- オ 教職員は、幼児児童生徒の嘔吐物で汚れた食器具については、洗浄後消毒を行うなど衛生

的に処理し、調理場に返却するに当たっては、その旨を明示する。

カ 嘔吐物は、調理場に持ち込まない。

キ 食品が入っていた容器に嘔吐物は絶対に入れない。

ク 給食の時間に、幼児児童生徒が嘔吐した場合は、周囲の幼児児童生徒を可能な限り嘔吐物から遠ざけ、当該幼児児童生徒を保健室等に連れて行く。

ケ パン等残食の持ち帰りは、禁止する。

コ パン、牛乳、おかず等の残品は、全てその日のうちに処分し、翌日に繰り越して使用しない。

(5) 患者の早期発見

ア 幼児児童生徒の欠席率に注意し、感染症・食中毒等の早期発見に努める。

イ 幼児児童生徒に対して、健康観察その他によって健康の異常の発見に努め、感染症・食中毒が疑われる症状があるときは、関係機関の協力を得て、速やかに学校医等の診断に基づき、その指導により必要な措置を講じる。

ウ 健康に異常のある幼児児童生徒は、保護者、教員等に申し出るように指導し、保護者に対しては、幼児児童生徒が感染症・食中毒にかかったり、その疑いがあったりする場合には、学校にその旨を報告するよう指導する。

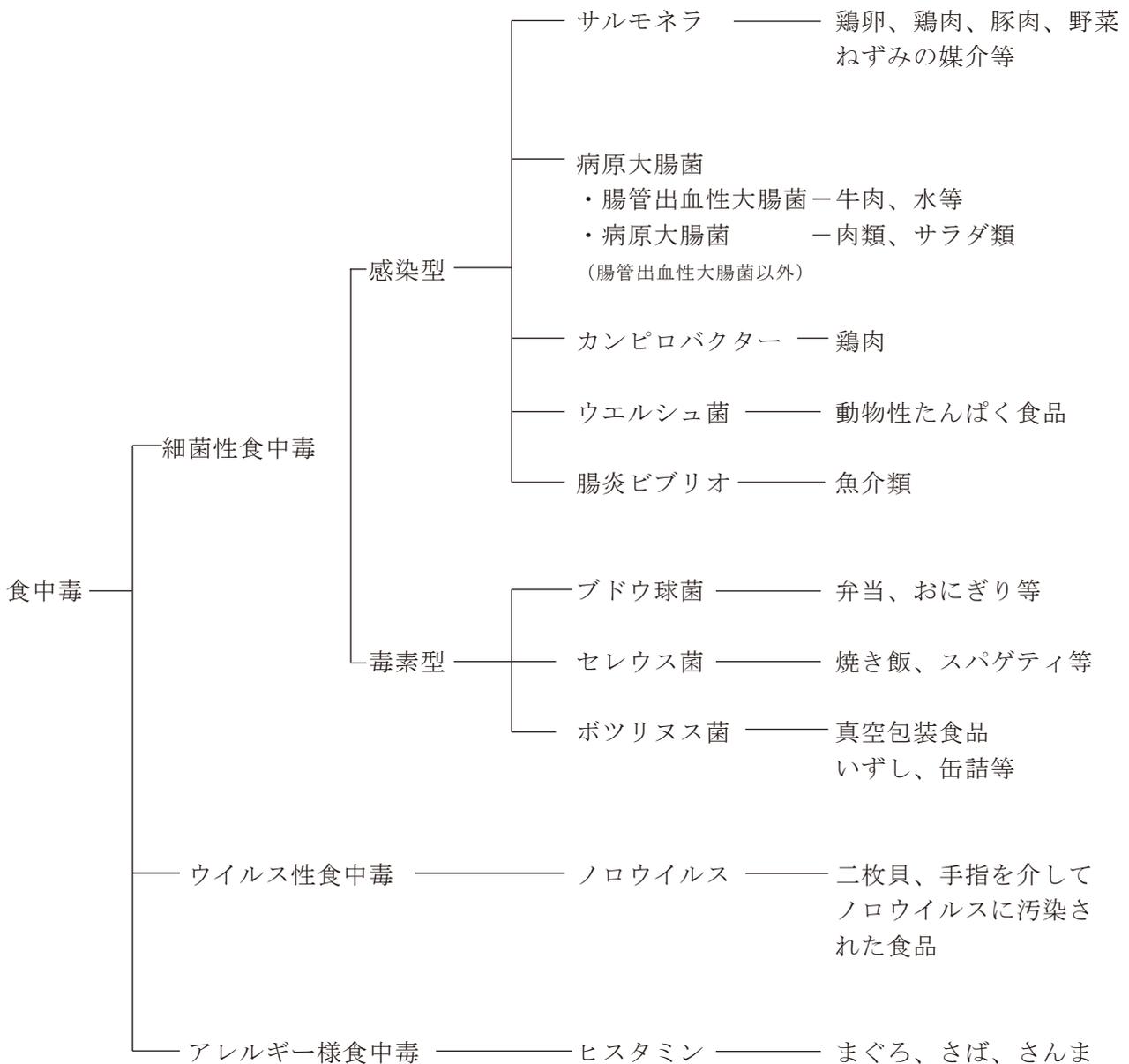
エ 保健所等から情報提供を受け、地域における感染症・食中毒患者の発生及び流行状況に注意し、早期にその症状の把握に努める。

7 食中毒・感染症等

食中毒の発生を防止するためには、その原因物質の特徴について正しく理解することが重要である。また、汚染しやすい食品の取り扱いについて注意する。

(1) 食中毒原因物質の特徴と事故例

学校給食で発生する食中毒にはいろいろな種類があるが、その原因によって次のように分類される。



ア サルモネラ

主な分布場所	人や動物の腸管内、河川水等広く環境中に分布している。鶏卵が汚染されていることもあるので注意が必要である。
特徴	熱に対して比較的弱く、63℃30分の加熱で死滅する。 乾燥に対して抵抗力が強い。
原因食品	生や加熱不良の食肉、卵料理等が多い。 二次的に汚染された食品。
主な症状	激しい腹痛と下痢（1日に数回、多いときは10回程度）が起こり、吐き気、嘔吐、発熱（38～40℃以上）。長期にわたり保菌者となることもある。
潜伏期間	6～72時間（通常12～24時間）
予防方法	①卵はきれいでひび割れのない、賞味期限内のものを使用する。 ②食肉類、卵等を扱う器具等は専用とする。 ③食肉類、卵等は低温管理する。 （食肉・食肉製品10℃以下、殻付卵10℃以下、液卵8℃以下） ④食品の中心温度を75℃で1分間以上確実に加熱する。 ⑤食肉類、卵等を取り扱った手指や調理器具は、その都度洗浄・消毒する。 ⑥ねずみ・昆虫等の駆除を徹底する。 ⑦健康な人でも保菌している可能性があるため、学校給食従事者が無症状病原体保有者でないかを、月2回以上の検便でチェックする。

【学校給食での事例】サルモネラ・エンテリティディス（SE）食中毒

① 概要

平成23年2月、A市内の共同調理場で調理された食品を原因として、喫食した2,758名のうち、1,522名が下痢、腹痛、発熱等の食中毒症状を呈した。

② 原因食品

ブロッコリーサラダ

③ 汚染源の特定

保存食のブロッコリーサラダ及びサラダを攪拌した調理器具からサルモネラ・エンテリティディス（SE）が検出され、患者から検出された菌と血清型が一致し、原因食品と特定された。汚染原因としては、調理器具の洗浄・消毒不足、及び床からの跳ね返り水による汚染（高さ60cm以下で保管）が推察された。さらに調理品の室温放置があり、サルモネラ・エンテリティディス（SE）の増殖を助長したものと考えられた。

④ 再発防止策

一部の学校給食従事者の衛生意識が低いこと、施設の老朽化と構造上の問題により施設の衛生管理が不十分だったこと等が指摘され、衛生管理マニュアル等の見直しを行い、学校給食従事者に対する衛生教育の徹底が図られ、施設や調理機材の衛生管理体制が整備された。

イ 病原大腸菌

主な分布場所	動物の腸管内等に広く常在しているが、その中の一部が人に病原性を有する。
特徴	人に病原性のある大腸菌は次の5型に分類される。 ①腸管病原性（EPEC）：下痢、腹痛等を症状とし、サルモネラ属菌とよく似た急性胃腸炎を起こす。 ②腸管侵入性（EIEC）：腸の細胞内に入り、赤痢様の症状（血便、腹痛、発熱）を起こす。 ③毒素原性（ETEC）：増殖する際に毒素（エンテロトキシン）を産生し、激しい水様性下痢を起こす。 ④腸管出血性（EHEC）：ベロ毒素を産生し、血便、腹痛等の出血性腸炎を起こす。 ⑤腸管凝集接着性（EAggEC）：腸の細胞に付着し、エンテロトキシンを産生することにより、散発的に下痢症を起こす。
原因食品	ふん便等により、二次的に汚染された食品、飲料水等 生や加熱不良の食肉等
主な症状	下痢、腹痛を主徴とする胃腸炎型、赤痢様症状を起こす赤痢型、出血を起こす出血性大腸炎型の三つの病型に分けられる。
潜伏期間	6～72時間（通常12～24時間） ①腸管侵入性大腸菌は1～5日 ②腸管出血性大腸菌は2～7日
予防方法	①手洗いは十分に行う。 ②調理器具は食品ごとに使い分けし、洗浄・消毒を徹底する。 ③食品の中心温度を75℃で1分間以上確実に加熱する。 ④食肉・食肉製品は、10℃以下の低温管理を徹底する。 ⑤井戸水等、水道水以外の水を使用する場合は、必ず消毒する。

【学校給食での事例】病原大腸菌O7：H4食中毒

① 概要

令和2年6月、B市内複数小中学校の小学生1,846名、中学生949名、教職員163名が下痢（水様便・軟便）、腹痛等の症状を呈した。

② 原因食品

海藻サラダ

③ 汚染源の特定

病因物質が付着した原料を最終加熱工程のないメニューに使用したことと、温度管理が不十分な状況下で前日調理したことが推測される。

④ 再発防止策

乾燥わかめ・海藻ミックスは、前日調理を廃止し、75℃で1分間以上又はこれと同等以上の温度での湯戻しをすることとした。また、市は、業務委託先の衛生管理状況の把握と、学校給食衛生管理基準等の確認をし、県は、類似業態に対する事例共有及び衛生講習会の実施と管理指導体制の見直しを行った。

ウ カンピロバクター（カンピロバクター・ジェジュニ/カンピロバクター・コリ）

主な分布場所	鶏や家畜、犬、猫等が高率に保菌しているため、食品への汚染の機会が多い細菌である。
特徴	少量の菌で発症する。 10℃以下の低温でも長時間生存する。 微好気（少量の酸素がある状態）という特殊な条件で増殖する。 潜伏期間が比較的長い。
原因食品	生や加熱不十分の牛肉、豚肉、鶏肉等（特に鶏肉では20～50%の汚染報告がある。） 二次汚染を受けた食品（サラダ等）
主な症状	発熱（38～39℃）、倦怠感、頭痛、下痢
潜伏期間	2～7日（通常2～3日）
予防方法	①食肉類は購入後早めに調理し十分加熱する。 ②手洗いは十分に行う。 ③調理器具の洗浄・消毒を徹底する。 ④包丁、まな板、箸等の調理器具は食品によって使い分ける。 ⑤生の食肉類と調理済み食品は別々に保管する。 ⑥井戸水等、水道水以外の水を使用する場合は必ず消毒する。

【学校給食での事例】カンピロバクター食中毒

① 概要

平成17年11月、C市内の小学校単独調理場で調理された給食を食べた児童及び教員440名のうち、95名が発熱、腹痛、下痢の症状を呈した。

② 原因食品

エッグサンド

③ 汚染源の特定

保存食の鶏肉及び患者の検便からカンピロバクターが検出され、カンピロバクターに汚染された鶏肉から二次汚染されたエッグサンドが原因食品と特定された。

扇風機で放冷されているエッグサンドの茹でポテトのすぐ横を、廃棄する鶏肉の包装資材や使用後の使い捨て手袋、鶏肉の容器が通過することから、ドリップによる二次汚染が原因であると推察された。

また、一人の調理員が鶏肉を扱った後、茹で卵の調理や和え物の作業をするなど、二次汚染の危険性がある掛け持ち作業を行っていた。

④ 再発防止策

老朽化が進んでいた施設を全面改修し、調理員の衛生教育を行った。

また、作業動線の整理等、衛生管理について見直しを行った。

エ ウエルシュ菌

主な分布場所	人や動物のふん便、土壌、下水等の自然環境に広く分布している。
特徴	耐熱性の細菌で、芽胞は100℃ 4時間の加熱でも死滅しない。 嫌気性菌（空気がない状態で生育可能な菌）で、43～47℃でよく増殖する。 「加熱済みの食品は絶対安心」という誤った常識により引き起こされる食中毒である。
原因食品	カレーライス、シチュー、スープ、煮物等、同一容器内で大量に加熱調理される食品が多い。
主な症状	下痢（数回～10回以上。水溶性、時には粘血便。多くの場合3日くらいで回復する。）、腹痛で、嘔吐や発熱はまれである。
潜伏期間	6～18時間（平均10時間）
予防方法	①前日調理をしない。 ②食品中での菌の増殖を阻止するため、加熱調理食品の冷却は小分けするなど速やかに行う。 ③食品を保存する場合は、10℃以下か55℃以上を保つ。 ④再加熱する場合は、十分に加熱して増殖している菌を殺菌するが、加熱しても芽胞は死滅しないことがあるので、加熱を過信しない。

【学校給食での事例】 ウエルシュ菌食中毒

① 概要

平成13年11月、D夜間定時制高校の給食を食べた生徒及び教職員59名のうち、31名が腹痛、下痢、嘔吐の食中毒症状を呈した。

② 原因食品

五目ごはん

③ 汚染源の特定

患者便及び保存食の五目ごはんからウエルシュ菌が検出された。

④ 再発防止策

学校側は非常勤の調理員に業務を任せており、調理員は衛生管理に対する意識が低く、前日調理や温度管理の不備等学校給食衛生管理基準を遵守できていなかった。学校の衛生管理組織を活性化させるとともに調理員への衛生教育が行われた。

オ 腸炎ビブリオ

主な分布場所	海水由来の細菌であることから、特に夏季の沿岸海水や、海泥中に広く分布している。
特徴	他の細菌に比べて、増殖速度が速い。 塩分濃度が2～7%で増殖が盛んになる。 真水や加熱に対する抵抗性が弱い。 海水温が20℃を超えると増殖が盛んになり、食中毒が増加する。
原因食品	生の魚介類及びその加工品 二次的に汚染された食品（漬物等塩分のあるもの）
主な症状	激しい腹痛（特に上腹部痛）、下痢、発熱（37～40℃）、嘔吐
潜伏期間	4～28時間（通常10～24時間）
予防方法	①生の魚介類は調理前に真水の流水でよく洗う。 ②生の魚介類の調理器具は専用とし、使用後は十分に洗浄・消毒して二次汚染を防ぐ。 ③生の魚介類の冷蔵保存（5℃以下）を徹底する。 ④生の魚介類等加熱が必要な食品は、中心まで十分に加熱する。 （中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品は、85℃で1分間以上（学校給食衛生管理基準）、あるいは85～90℃で90秒間以上（大量調理施設衛生管理マニュアル）） ⑤夏に生の魚介類を食べるときは、食べる直前まで冷蔵庫で保存する。 （生の魚介類5℃以下）

【学校給食での事例】煮カニによる腸炎ビブリオ食中毒

① 概要

平成11年8月、道内数か所及び道外5県において煮カニを摂食した509名が下痢、腹痛、嘔吐等の食中毒症状を呈した。

② 原因食品

煮カニ

③ 汚染源の特定

道内のそうざい製造業者が製造した煮カニ及び患者便から腸炎ビブリオが検出され、原因食品と特定された。

原材料のカニの捕獲時の海水温度は、5～7℃であったことなどから、原材料が腸炎ビブリオに汚染されていた可能性は低いと判断された。

活カニは、道内の漁港に陸揚げされた後、通関手続きのために水槽に保管されるが、港内から取水した海水から同菌が検出されたことから、保管段階で同菌に汚染され、製造施設に持ち込まれたものと推察された。

製造施設の加熱工程後の各工程において、汚染された器具機材や床からの跳ね返り水等により二次汚染を受け、また保管及び流通過程における温度管理が不適切であったことから同菌が増殖したと考えられた。

④ 再発防止策

原材料の運搬機材等による製造施設内への菌の持ち込み防止、作業動線の区分、施設や器具機材の清掃・消毒、流通過程に至る適切な温度管理等について改善された。

カ 黄色ブドウ球菌

主な分布場所	人の生活環境に広く分布している。 化膿巣や健康者の咽頭、鼻、頭髮、腸管内等にも存在する。
特徴	増殖するときに食中毒の原因となる毒素（エンテロトキシン）を生成する。 菌は熱に対して弱いが、エンテロトキシンは耐熱性である。 5℃以下ではほとんど増殖しない。
原因食品	調理に手指が関係する「おにぎり」が多い。 仕出し弁当、生菓子（特にシュークリーム）等
主な症状	悪心、吐き気、激しい嘔吐、腹痛、下痢
潜伏期間	1～3時間（通常3時間）
予防方法	①化膿性疾患がある場合、食品を扱わない。 ②手指は常に清潔にし、十分に洗う。 ③清潔な衣服、帽子、マスクを着用する。鼻腔内にも存在するので、マスクは鼻まで覆う。 ④食品の中で菌を増殖させないように調理後は低温保存を徹底する。 ⑤調理後2時間以内に喫食する。

【学校給食での事例】黄色ブドウ球菌食中毒

① 概要

平成30年12月、E共同調理場で調理された食品を原因として、喫食した821名のうち、157名が吐き気、嘔吐、腹痛等の食中毒症状を呈した。

② 原因食品

不明

③ 汚染源の特定

同一日に同一の食材を提供した他の給食調理施設では患者の報告がなく、共通食が給食のみであることからE共同調理場を原因施設と判断した。また、検査材料は、施設拭き取り84件、食品17件、患者便9件、学校給食従事者便12件で、そのうち患者便7件、学校給食従事者便5件から黄色ブドウ球菌が検出された。

④ 再発防止策

原因食品や感染経路の特定ができなかったため、学校給食施設の老朽化による不具合も含め衛生管理の指導がなされ、対策検討会議を立ち上げて、施設設備の改善及び改修が行われた。調理委託業者に対しては、衛生管理及び衛生教育の徹底が行われた。

キ セレウス菌

主な分布場所	土壌、塵埃、河川等の自然環境に広く分布する。
特徴	耐熱性の芽胞を形成し、適度な水分、栄養、温度等の環境が整えば発芽し増殖する。 症状から2つに大別される。 ①嘔吐型：食品中で産生された嘔吐を引き起こす毒素の摂取によって起こる。 ②下痢型：人の小腸で増殖し、産生される下痢を引き起こす毒素によって起こる。
原因食品	①嘔吐型：チャーハン、スパゲティ等 ②下痢型：食肉製品、プリン等
主な症状	①嘔吐型：吐き気、嘔吐 ②下痢型：腹痛、下痢
潜伏期間	①嘔吐型：30分～3時間 ②下痢型：12～24時間
予防方法	①焼き飯、ピラフは当日炊飯した米飯で、スパゲティやそばも当日茹でた麺類で調理する。 ②調理加工後はすばやく冷却し、低温保存（8℃以下）する。 ③調理後常温放置は避け、2時間以内に喫食する。

【学校給食での事例】セレウス菌食中毒

① 概要

平成16年6月、F共同調理場の給食を喫食した児童生徒885名のうち、72名が腹痛、下痢の症状を呈した。さらに翌日、隣村のG共同調理場の給食を喫食した439名のうち、36名も同様の症状を呈した。

② 原因食品

中華麺

③ 汚染源の特定

両共同調理場へ中華麺を納入した委託麺製造業者製造の中華麺からセレウス菌が検出され、原因食品と特定されたが、有症者便、製造者の便、調理場の拭き取り検査からは同菌は検出されなかった。

しかし、発症が単一ピークであり、中華麺に異臭、変質があったこと、2か所の共同調理場での調理は衛生的であったことから、中華麺による食中毒と推察された。

委託麺製造所は清掃不良でカビが発生しており、製造量が能力オーバーであったため、蒸気殺菌が十分でなかったことや殺菌後に十分に冷却されて保管されなかった可能性があった。

また、包装後1時間以上常温放置されたことにより菌が増殖したと考えられた。

④ 再発防止策

県の学校給食会は委託業者の選定において、書類審査のみではなく、施設の衛生状態や能力を継続把握することとし、受配校での直送品の検収方法が見直された。製造業者は能力以上の注文を受けないこと、施設の衛生管理を徹底し、食品の殺菌、冷却を確実にを行うことが指導された。

ク ボツリヌス菌

主な分布場所	海水、湖、川等の泥砂及びそこに生息する魚介類、動物の腸管等自然界に広く生息する。
特徴	嫌気性菌（空気がない状態で生育可能な菌）で、熱にきわめて強い芽胞をつくる。毒性の強い神経毒を作る。毒素の無害化には、80℃で30分間の加熱を要する。
原因食品	いづし等の保存発酵食品に多く、真空パック品、びん詰、缶詰食品等でも発生がある。
主な症状	特徴的な神経症状が現れる前に、胃腸炎症状（吐き気、嘔吐）を示すことがある。神経症状としては、複視、瞳孔散大の眼症状や、呼吸困難、言語障害を呈し、重傷では死亡することもある。
潜伏期間	8～36時間（短い場合は5時間前後、長い場合は2～3日）
予防方法	①いづし等には新鮮な材料を使用する。 ②原料とする生の魚介類や野菜は十分に洗浄する。 ③魚の調理には、腸内容物が魚肉を汚染しないように注意する。 ④容器が膨張している缶詰や真空パック食品は食べない。 ⑤1歳未満の乳児に蜂蜜を与えない（乳児ボツリヌス症）。

ケ ノロウイルス

主な分布場所	感染した人の腸管内で増殖する。 海水、河川水等に分布し、カキ等の二枚貝に蓄積される。
特徴	少量のウイルスでも発症する。 人から人に感染し、食品中では増殖しない。 ウイルスを失活化する方法は、加熱や次亜塩素酸ナトリウム溶液があり、消毒用エタノールや逆性石けんはあまり効果がない。
原因食品	二枚貝、手指を介してノロウイルスに汚染された食品
主な症状	吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱、頭痛 症状は一般的に軽症で推移する。
潜伏期間	24～48時間
予防方法	①手指の洗浄・消毒を十分に行う。 ②中心部が85℃で1分間以上（学校給食衛生管理基準）、あるいは85～90℃で90秒間以上（大量調理施設衛生管理マニュアル）又は、これと同等以上の温度まで加熱されていることを確認する。 ③調理器具や手指を介した二次汚染を予防する。 ④体調が悪いときは調理を行わない。 ⑤従事者は無症状病原体保有者である可能性を前提として調理を行う。

【学校給食での事例】 ノロウイルス食中毒

① 概要

平成29年2月、H市のI小学校の給食の親子丼にきざみのりが使用されており、仕入れ先に保管されていた同じ賞味期限の未開封製品15検体のうち、4検体からノロウイルスを検出した。ノロウイルスの遺伝子検査結果、当該きざみのり及び患者7人の便ならびに1人の吐物から検出したノロウイルスの遺伝子配列が一致した。患者は児童、教職員の総数1,084名となった。その他、J市で平成29年1月に提供された「ハウレンソウとモヤシの磯和え」のきざみのりで、幼稚園や小学校、中学校等15施設で763名が発症した。また、平成29年2月の学校給食を食べた2校の児童、教職員107名が発症した事例でも、「炊き込みご飯」や「きんぴらご飯」に同じきざみのりが使用されていた。

② 原因食品

きざみのり

③ 汚染源の特定

K市の調査で、販売者からきざみのりを下請けしていた加工業者の、のりの裁断機やトイレの便器等8カ所から、ノロウイルスが検出され、ノロウイルスの遺伝子型がI小学校等の給食に使われたきざみのりの型と一致した。

④ 再発防止策

食材や取り扱いにはどんな危害が存在するのかを明確にすること（危害要因分析）と、その対応が重要になる。農場や漁場で、食肉処理場や食品加工場で、あるいは保管業や運搬業でどのような危害があるかを明確にして、対応を徹底することである。ノロウイルスは乾燥状態では長期間感染力を持続すること、きざみのりはそのままトッピングされることを想定し、加工業者が手洗いを徹底して衛生手袋を使用する。

コ ヒスタミン

主な分布場所	不適切な温度管理や長期保存により食品中で増えた「ヒスタミン産生菌」が、赤身の魚に多く含まれるアミノ酸「ヒスチジン」からヒスタミンを作り出す。 この「ヒスタミン」が蓄積された食品を食べることで食中毒となる。
特徴	食品の調理、加工時や保管中の温度管理が悪いと、ヒスチジンの分解が進み、食品中にヒスタミンが蓄積される。 ヒスタミンは、通常の加熱では分解されない。
原因食品	まぐろ、かつお、さば等の赤身魚介類やその加工品
主な症状	顔面紅潮、かゆみ、じんましん等 まれに気管支炎や血圧下降を起こし重篤となる。
潜伏期間	喫食後30分～1時間
予防方法	①生の魚介類は新鮮なものを使用する。 ②生の魚介類やその加工品の低温保存を徹底する。 (生の魚介類5℃以下、加工品10℃以下) ③冷凍食品は冷蔵庫内で解凍する。 ④古くなったものや室温放置したものは、加熱しても食べない。

【学校給食での事例】ヒスタミンアレルギー様食中毒

① 概要

令和6年12月、L市の学校給食センターで調理した給食を提供した小中学校の給食喫食者29名が発赤、発疹、頭痛等のアレルギー様症状を呈した。

② 原因食品

フウライカジキ

③ 汚染源の特定

納品から1時間経過後に鉄板に並べる作業をしているが、この時の段階においては、材料のフウライカジキは完全解凍された状態に至っていなかったことを確認しており、ヒスタミンが多く生成された理由は、解凍や粉付け等の作業における温度管理ばかりが原因ではなく、元々のフウライカジキの汚染度が高かったものも混じっていた可能性もあり、それらの副次的要因によって食中毒に至ったのではないかと考えられる。

④ 再発防止策

魚の使用を停止することは難しいため、ヒスタミン中毒事例のある魚を使用する場合は業者に安全確認としてヒスタミン検査の実施と結果について添付させる。調理までに時間が空きすぎないように、業者との間で定めた納品時間よりも前に受け取らない。また、納入された魚の常温解凍はせず、速やかに冷蔵庫へ入れる。この際、冷蔵庫内の温度上昇防止のため詰め込み過ぎに注意する。さらに、常温下に置いてある時間を減らす工夫をする。献立作成時は調理時間や工程に無理のない献立内容であるよう注意する。

(2) 感染症の種類

感染症は、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号）において、下表のとおり定義されている。

類 型	定 義	学校保健安全法による区分
一類 感染症	感染力、罹患した場合の重篤性に基づく総合的な観点から見た危険性が極めて高い感染症 エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、痘そう、南米出血熱、ペスト、マールブルグ病、ラッサ熱	第一種感染症 罹患した場合には、感染症法の規定に基づいた措置がとられることになる。 (結核は第二種感染症)
二類 感染症	感染力、罹患した場合の重篤性に基づく総合的な観点から見た危険性が高い感染症 急性灰白髄炎、結核、ジフテリア、重症急性呼吸器症候群（SARS）、鳥インフルエンザ（H5N1・H7N9）、中東呼吸器症候群（MERS）	
三類 感染症	感染力、罹患した場合の重篤性に基づく総合的な観点から見た危険性は高くないが、特定の職業への就業によって感染症の集団発生を起しうる感染症 コレラ、細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌感染症、腸チフス、パラチフス	第三種感染症 三類感染症のほか、五類感染症の流行性角膜炎、急性出血性結膜炎等その他の感染症が該当し、学校教育活動を通じ、学校において流行を拡げる可能性がある感染症とされている。
四類 感染症	動物、飲食物等の物件を介して人に感染し、国民の健康に影響を与えるおそれのある感染症（人から人への伝染はない。） E型肝炎、A型肝炎、黄熱、Q熱、狂犬病、炭疽（そ）、鳥インフルエンザ（鳥インフルエンザ（H5N1・H7N9を除く。）、ボツリヌス症、マラリア、野兔（と）病等	
五類 感染症	国が感染症の発生動向の調査を行い、その結果等に基づいて必要な情報を国民一般や医療関係者に情報提供・公開していくことによって、発生・まん延を防止すべき感染症 インフルエンザ、ウイルス性肝炎、クリプトスポリジウム症、後天性免疫不全症候群、性器クラミジア感染症、梅毒、麻しん、メチシリン耐性黄色ブドウ球菌感染症、感染性胃腸炎（ノロウイルス等）、新型コロナウイルス感染症等	第二種感染症 インフルエンザ、百日咳、麻しん、流行性耳下腺炎、風しん、水痘、咽頭結膜熱、結核等、飛沫感染するもので、幼児児童生徒の罹患が多く、学校において流行を拡げる可能性が高い感染症がここにまとめられている。
新型インフルエンザ等感染症		第一種感染症 罹患した場合には、感染症法の規定に基づいた措置がとられることになる。
指定感染症		
新感染症		

(3) 学校給食における就業制限

感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号）において、次のような就業制限が定められている。

類 型	種 類	就 業 制 限	
		期 間	内 容
一類 感染症	エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、南米出血熱、ペスト、マールブルグ病、ラッサ熱	その病原体を保有しなくなるまでの期間	飲食物の製造、販売、調整又は取り扱いの際に飲食物に直接接触する業務
	ジフテリア		
二類 感染症	重症急性呼吸器症候群（SARS）、鳥インフルエンザ（H5N1・H7N9）、中東呼吸器症候群（MERS）	その病原体を保有しなくなるまでの期間又はその症状が消失するまでの期間	
三類 感染症	コレラ、細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌感染症、腸チフス、パラチフス	その病原体を保有しなくなるまでの期間	

8 学校給食調理場における衛生管理のためのマニュアル等

学校給食衛生管理基準を遵守した安全で衛生的な学校給食の実施のために、学校給食衛生管理基準を理解することが重要である。次のマニュアル等を効果的に活用して適切な作業や研修等の実施を図り安全の確保に努めることが大切である。

次のマニュアル等はそれぞれ文部科学省ホームページ等からダウンロードできる。

(1) 文部科学省発行

- ・学校給食調理場における手洗いマニュアル（平成20年3月）
- ・調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I（平成21年3月）
- ・調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II（平成22年3月）
- ・調理場における衛生管理&調理技術マニュアル（平成23年3月）
- ・学校給食調理従事者研修マニュアル（平成24年3月）
- ・学校給食施設・設備の改善事例集（平成25年3月）

(2) 独立行政法人日本スポーツ振興センター発行

- ・学校給食衛生管理基準の解説―学校給食における食中毒防止の手引―（平成23年3月）

V 学校給食の事故等の対応

日頃から危機管理を踏まえた衛生管理体制を構築しておく。食中毒等（疑いを含む）の際の、教育委員会との連絡責任者、マスコミ等対応責任者、学校医及び保健所等の対応者等を決めておく。

1 食中毒等（疑いを含む）の対応

(1) 学校の対応

ア 検食で異常を認めた場合

ヒスタミン食中毒では、食べた時に舌のしびれがあったり、喫食後30分から1時間程度で顔面紅潮、かゆみ、じんましん等の症状を発症したりする場合がある。市町村教育委員会（県立学校は県教育委員会保健体育課）等と連絡をとり、ヒスタミン食中毒の疑いのある場合は給食を中止する。その他、異味・異臭等の異常を感じた際も給食を中止する。

共同調理場の受配校の場合は、共同調理場へも速やかに連絡する。

異常を感じた給食については、全て保管しておく。

イ 給食後に異常を認めた場合

食中毒の原因となる細菌等によっては、下校前に校内で発症するものもある。

異常を訴える幼児児童生徒や教職員が多い場合は、症状の軽重に関わらず、次の措置をとる。

(7) 学年別・学級別の異常者数、主な症状、欠席者数を把握し、校長に報告するとともに、学校医・学校薬剤師へ連絡し指示を受ける。共同調理場の受配校の場合は、共同調理場へも連絡する。

(4) 市町村教育委員会（県立学校は県教育委員会保健体育課）、保健所等へ連絡し指示を受ける。

教育委員会へは、電話連絡するとともに、様式2(1)「学校給食における感染症・食中毒等発生報告（速報）」により電子メールで速やかに行う。

(7) 給食の残り等がある場合は、そのままの状態でも保管しておき、その取り扱いは保健所等の指示に従う。

(1) 状況によっては、学校医や関係機関等の指導助言により、さらに詳細な調査や多くの措置が必要となるので、迅速に対処する。

ウ 登校後の健康観察で異常を認めた場合

日常における健康観察の結果、欠席が急増し、登校者の中にも発熱、下痢等の異常が多く発見された場合は、症状の軽重に関わらず、次の措置をとる。この際、感染症発生時の措置と両面から初期対応を実施する。

(7) 学年別・学級別の異常者数、主な症状、欠席者数を把握し、校長に報告するとともに学校医・学校薬剤師へ連絡し指示を受ける。共同調理場の受配校の場合は、共同調理場へも連絡する。

(4) 市町村教育委員会（県立学校は県教育委員会保健体育課）、保健所等へ連絡する。

教育委員会へは、電話連絡するとともに、様式2(1)「学校給食における感染症・食中毒等発生報告（速報）」により電子メールで速やかに行う。

(7) 状況によっては、学校医や関係機関等の指導助言により、さらに詳細な調査や多くの措置が必要となるので、校長以下迅速に対処する。

(1) 二次感染予防に当たっては、差別や偏見が生じることのないように十分配慮する。

エ 時間外や休日に異常が発生した場合

時間外や休日に多くの幼児児童生徒が医療機関を受診した場合には、学校医、医療機関、保健所等と学校が連絡を取り合い、食中毒及び感染症の情報を共有し適切に対応できるようにする。食中毒（疑いを含む）の場合は、ウの場合と同様の措置をとる。

(7) 保護者から連絡があった場合

- a 氏名、学年、学級、症状、最初に異常を感じた日時と状況、場所、発症前2週間の特に思い当たる食べ物、家庭と学校給食以外の食事の状況、同居人の健康状態、医療機関の受診の有（医療機関名）・無、医師の所見を確認し、記録する。
- b 医療機関で診察を受けている場合は問い合わせ、症状や原因、他の事例等を医療機関に確認する。
- c 登校の是非等、本人への対応を保護者と相談する。
- d 本人の苦痛や不安を和らげるとともに、本人及び保護者を心配させないように対応する。

(4) 医療機関から連絡があった場合

- a 幼児児童生徒の氏名、症状や診断結果、保健所への届け出、他の事例を医療機関に確認する。
- b 保護者に問い合わせ、症状や原因等を確認する。
- c 本人の苦痛や不安を和らげるとともに、本人及び保護者を心配させないように対応する。

オ 詳細な調査や措置

校長は、次のような対応を想定し衛生管理に関する校内組織に基づき、教頭、保健主事、学級担任、給食主任、養護教諭、栄養教諭等の役割を確認し、指示する。なお、危機管理体制を構築する際は、担当者が発症した場合のことも想定しておく。

(7) 校長は、学校給食の中止について教育委員会、保健所等と相談の上、速やかに判断する。

(4) 校長又は教頭が保健所、報道関係の対応に当たる。

保健所の立入調査の際は、担当者を定めて適切に対応する。

- a 学校においては次の書類等を準備する。
 - ① 食中毒（疑いも含む）の発症状況（全校の幼児児童生徒の学級ごとの欠席状況、症状、兄弟姉妹関係）の記録→様式2(1)学校給食における感染症・食中毒等発生報告（速報）
 - ② 校内での嘔吐、下痢等の対応状況の記録、学校給食以外の共通食の有無（授業等での飲食、学校行事・地域行事等の参加者の把握と発症状況）の記録
 - ③ 検収表
 - ④ 配送記録票（受配校）
 - ⑤ 学校給食従事者健康記録
 - ⑥ 給食当番等の健康記録票
 - ⑦ 検食簿
 - ⑧ 貯水槽の定期点検記録
 - ⑨ 配膳室の平面図
 - ⑩ その他
- * ③から⑦は発生前2週間分

b 調理場においては次の書類を準備する。

- ① 献立表（使用食品を記載したもの）
- ② 作業工程表
- ③ 作業動線図
- ④ 検収表
- ⑤ 検食簿
- ⑥ 保存食記録簿（採取・廃棄）
- ⑦ 学校給食従事者健康記録
- ⑧ 学校給食日常点検票
- ⑨ 加熱等温度記録簿
- ⑩ 学校給食従事者検便検査結果記録
- ⑪ 調理場の平面図
- ⑫ その他

ノロウイルスによる食中毒（疑いを含む）の場合は、【様式1】学校給食従事者のノロウイルス等による感染性胃腸炎発生報告書（速報）・【様式2】学校給食従事者のノロウイルス等による感染性胃腸炎発生状況報告書（終えん）に相当する状況が1か月以内にあれば提出する。

* ①から⑨は発生前2週間分

(ウ) 校長は、保健主事に学校、家庭、地域及び関係機関が一体となって取り組むための学校保健委員会等の開催を指示する。

(エ) 家庭への伝達を、緊急連絡網等により、速やかに行う。その際、個人のプライバシーや人権を侵害することがないように十分注意する。電子メールにより連絡を行う場合は、確実に受信されたかどうかを確認する。

保護者への迅速な連絡は、家庭内の二次感染防止につながる。また、正確な情報の提供は不安感の払拭につながる。このため、保護者への情報提供は随時行い、協力を求める。

(オ) 保健所や学校医の指示の下、原因究明のための調査に協力する。

全校の幼児児童生徒の健康状態及び喫食状況を把握するとともに、欠席者については必要に応じて家庭訪問による調査や相談を行う。

(カ) 幼児児童生徒に対して緊急の全校集会などで、食中毒の発生状況、食中毒に関する知識、手洗いの励行などの健康管理面の注意事項、食中毒に罹患した幼児児童生徒やその家族に対して差別や偏見をもった対応をしないことなどについて必要な説明及び指導を行う。

(キ) 教育委員会、保健所、その他の関係機関に対して、症状のある幼児児童生徒・教職員の状況等について終えんまで定期的に報告し、指示を求める。

(2) 共同調理場の対応

以下の事案が発生した際には、次のような対応を行う。

- ・ 検食（調理場・学校）で異常を認めたとき
- ・ 学校より、幼児児童生徒の健康状態や欠席状況等に関する異常の連絡があったとき
- ・ 学校給食従事者から、体調不良の報告が多発するなど、通常とは異なる状況が認められるとき
- ・ 時間外又は休日に、異常発生の連絡を受けたとき など

- ア 教育委員会と、保健所(必要に応じて)、各受配校との連絡体制についての確認を速やかに行う。
- イ 給食や残っている食品等については、全て保管しておく。
- ウ 学校給食従事者の健康状態を確認する。
- エ 食中毒(疑いを含む)の際に必要な次の書類を準備する。

- ① 献立表(使用食品を記載したもの)
- ② 作業工程表
- ③ 作業動線図
- ④ 検収表
- ⑤ 検食簿
- ⑥ 保存食記録簿(採取・廃棄)
- ⑦ 学校給食従事者健康記録
- ⑧ 学校給食日常点検票
- ⑨ 加熱等温度記録簿
- ⑩ 学校給食従事者検便検査結果記録
- ⑪ 調理場の平面図
- ⑫ その他

ノロウイルスによる食中毒(疑いを含む)の場合は、【様式1】学校給食従事者のノロウイルス等による感染性胃腸炎発生報告書(速報)・【様式2】学校給食従事者のノロウイルス等による感染性胃腸炎発生状況報告書(終えん)に相当する状況が1か月以内であれば提出する。

* ①から⑨は発生前2週間分

(3) 市町村教育委員会の対応

校長及び共同調理場の長から食中毒(疑いを含む)の集団発生の連絡を受けたときは次のような対応を行う。

ア 速やかに県教育委員会(教育事務所→保健体育課)に、以下のことを連絡(電話及び電子メール)するとともに、担当者を学校に派遣し、患者等の発生状況など実態の早急な把握に努める。

- ① 県教育委員会保健体育課との連絡担当者の職・氏名
- ② マスコミ対応者の職・氏名
- ③ 様式2(1)学校給食における感染症・食中毒等発生報告(速報)
- ④ 市内統一献立や共通使用食品がある場合及び共同調理場の受配校、共同調理場の場合は、市内各学校の状況

イ 校長に対して学校給食の中止など当面の措置について必要な助言を速やかに行う。

ウ 保健所の学校への立入検査に立ち会う。

エ 患者等の受け入れ医療機関への情報提供を行う。

オ 食中毒の再発や二次感染防止の措置を行う。

カ いじめなどの不当な取り扱いが行われないよう学校に必要な指導を行う。

キ 次の書類を速やかに準備する。

- ① 別紙4-1学校(共同調理場)における食中毒等発生状況報告
- ② 学年ごとの児童生徒数と教職員の患者数の状況(毎日)

* 様式2(1)学校給食における感染症・食中毒等発生報告(速報)

- ③ 献立表（使用食品を記載したもの）
- ④ 作業工程表
- ⑤ 作業動線図
- ⑥ 加熱等温度記録簿（調理場分）
- ⑦ 検収表（学校分・調理場分）
- ⑧ 検食簿（学校分・調理場分）
- ⑨ 保存食記録簿（採取・廃棄）
- ⑩ 学校給食従事者健康記録（学校分・調理場分）
- ⑪ 給食当番等の健康記録票
- ⑫ 学校給食日常点検票
- ⑬ 学校給食従事者検便検査結果記録
- ⑭ 発生の経過を時系列にまとめたもの
- ⑮ 保健所の指示事項
- ⑯ 学校医等の指示事項
- ⑰ 配膳室・調理場の平面図
- ⑱ その他

ノロウイルスによる食中毒（疑いを含む）の場合は、【様式1】学校給食従事者のノロウイルス等による感染性胃腸炎発生報告書(速報)・【様式2】学校給食従事者のノロウイルス等による感染性胃腸炎発生状況報告書（終えん）に相当する状況が1か月以内であれば提出する。

* ③から⑫は発生前2週間分

* 共同調理場の受配校の場合は、各受配校の児童生徒数と教職員の人数等

ク 衛生部局の報道発表・記事等を随時、県教育委員会保健体育課へ連絡

ケ 終えんしたら、報告書を作成し県教育委員会保健体育課へ報告
様式2(2)学校給食における感染症・食中毒等発生報告（終えん）

(4) 学校給食が原因又は原因と疑われる食中毒等が発生した場合の報告

学校において給食による感染症・食中毒等健康被害の集団的発生又はそのおそれがある場合は、以下により報告するものとする。

ア 報告・連絡経路

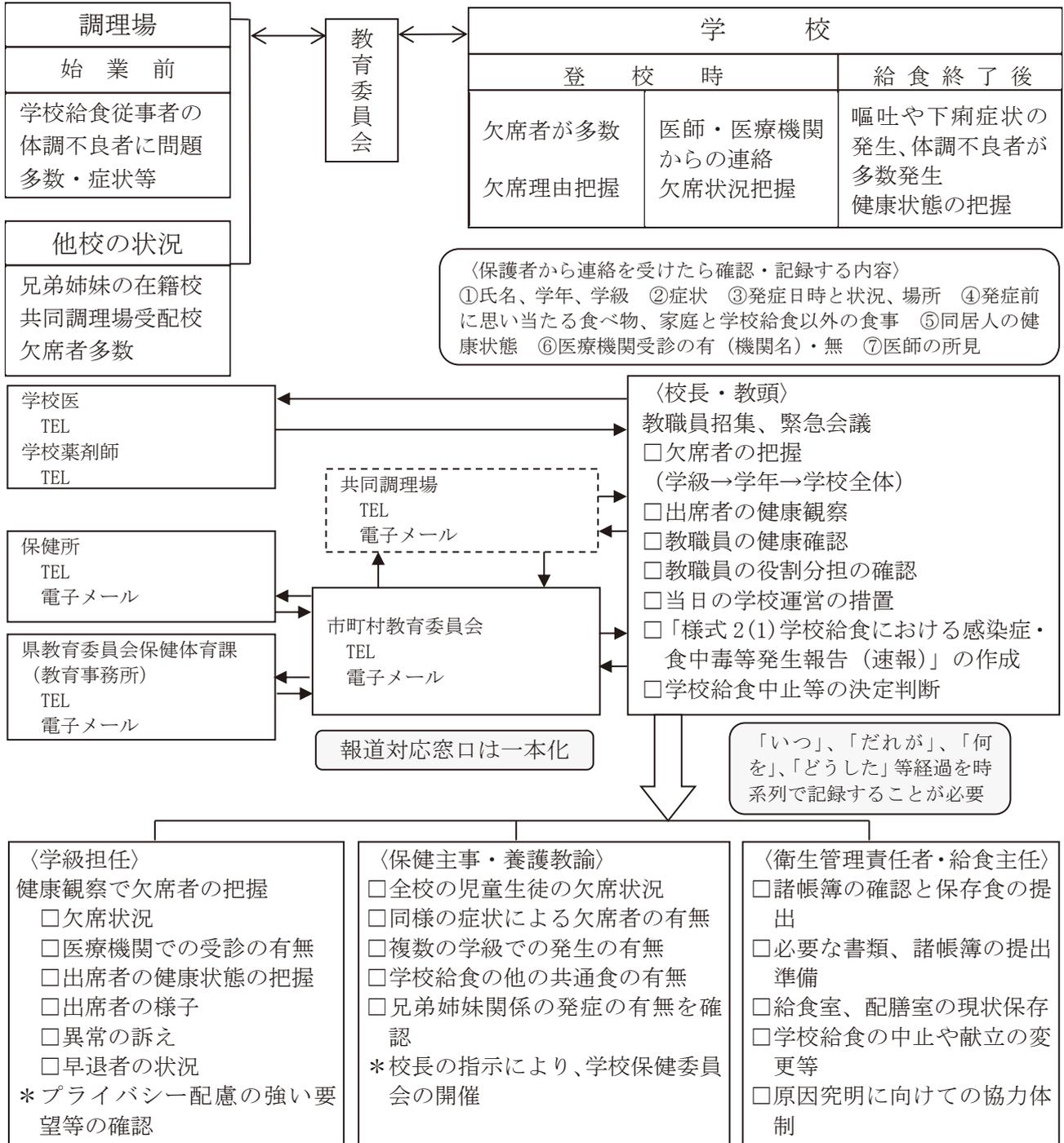
「食中毒（疑いを含む）等事故報告・連絡の体制図」により行う。

区 分	掲 載 ペ ー ジ
市町村立学校（名古屋市を除く）	121 ページ
県立学校	122 ページ

イ 報告書の様式

区 分	報 告 書 の 名 称	様式番号	掲載ページ	備考
発 生	学校給食における感染症・食中毒等発生報告（速報）	2(1)	94 ページ	
	学校（共同調理場）における食中毒等発生状況報告	別紙4-1	96 ページ	市町村教委作成
終えん	学校給食における感染症・食中毒等発生報告（終えん）	2(2)	95 ページ	
	学校における感染症・食中毒等発生状況報告	別紙4-2	97 ページ	県教育委員会 保健体育課作成

(5) 食中毒等（疑いを含む）発生時の学校における初動対応例



資料 1

第1報

市町村教育委員会は、教育事務所（県教育委員会）へ連絡（電話及び電子メール）
①県教育委員会保健体育課との連絡担当者の職・氏名 ②マスコミ対応者の職・氏名 ③様式2(1)学校給食における感染症・食中毒等発生報告（速報）
④市内統一献立や共通使用食品がある場合及び共同調理場の受配校、共同調理場の場合は、市内各学校の状況

資料 2

市町村教育委員会が備えておくべき関係書類

- ①別紙4-1 学校（共同調理場）における食中毒等発生状況報告 ②学年ごとの児童生徒数と教職員の患者数の状況（毎日） 様式2(1)学校給食における感染症・食中毒等発生報告（速報） ③献立表（使用食品を記載したもの） ④作業工程表 ⑤作業動線図 ⑥加熱等温度記録簿（調理場分） ⑦検収表（学校分・調理場分） ⑧検食簿（学校分・調理場分） ⑨保存食記録簿（採取・廃棄） ⑩学校給食従事者健康記録（学校分・調理場分） ⑪給食当番等の健康記録票 ⑫学校給食日常点検票 ⑬学校給食従事者検便検査結果記録 ⑭発生の経過を時系列にまとめたもの ⑮保健所の指示事項 ⑯学校医等の指示事項 ⑰配膳室・調理場の平面図 ⑱その他（学校給食従事者のノロウイルス等による感染性胃腸炎発生報告書（速報）等）
*③～⑫は発生前2週間分
*共同調理場の受配校の場合は、各受配校の児童生徒数と教職員数等

学校給食における感染症・食中毒等発生報告 (速報)

報告日：令和 年 月 日 ()

1	ふりがな											
	学 校 名											
2	ふりがな											
	校 長 氏 名											
3	ふりがな											
	学校 の 所 在 地											
4	報 告 者 職 ・ 氏 名						電 話 番 号					
5	病 名	(不明の場合には疑われる病名)										
6 感 染 症 ・ 食 中 毒 等 の 発 生 状 況	(1) 発 生 年 月 日	令 和 年 月 日 ()					(不明の場合には診断年月日)					
	(2) 患 者 数 及 び 欠 席 者 数	学 年	児 童 生 徒 数			患 者 数 ※			欠 席 者 数			備 考
			男	女	計	男	女	計	男	女	計	
		1	()	()	()							
		2	()	()	()							
		3	()	()	()							
		4	()	()	()							
		5	()	()	()							
		6	()	()	()							
		特 別 支 援	()	()	()							
計	()	()	()									
7	臨 床 症 状 の 内 容	腹 痛 名、発 熱 名、下 痢 名、嘔 吐 名、嘔 気 名										
		悪 寒 名										
8	通 報 先	(1) 学 校 医 (2) 教 育 委 員 会 (3) 保 健 所 (4) そ の 他 ()										
9	そ の 他 参 考 と なる 事 項	発 生 の 経 過 等										

注 1 6-(2)児童生徒数の欄の () については、給食を食べた人数を記入すること。
 注 2 教職員については、6-(2)の備考欄に該当人数を記入すること。
 注 3 共同調理場の受配校の場合は、「9 その他参考となる事項」欄に、共同調理場の名称、所在地及び電話番号を記載すること。
 注 4 その他参考となる事項は、必要に応じて別紙とすること。

学校給食における感染症・食中毒等発生報告 (終えん)

報告日: 令和 年 月 日 ()

1	ふりがな															
	学 校 名															
2	ふりがな															
	校 長 氏 名															
3	ふりがな															
	学校 の 所 在 地															
4	報告者職・氏名										電話番号					
	(1) 病 名	(不明の場合には疑われる病名)														
5	(2) 発 生 年 月 日	令和 年 月 日 ()			(不明の場合には診断年月日)											
	(3) 終えん年月日	令和 年 月 日 ()														
	(4) 発 生 の 場 所															
	(5) 患者数・欠席者数及び入院者数	※患者数は有症登校者数と欠席者数を合わせた人数を記載すること。	学年	児童生徒数			患者数※			欠席者数			入院者数			備 考
				男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計	
			1	()	()	()										
2			()	()	()											
3			()	()	()											
4			()	()	()											
5			()	()	()											
6			()	()	()											
	特別支援	()	()	()												
	計	()	()	()												
6	(6) 発 生 の 経 過															
	患者及び死亡者発見の動機															
7	感染症・食中毒の発生原因															
8	感染症・食中毒の感染経路															
9	臨床症状の概要															
10	(1) 学校 の 処 置															
	(2) 学校 の 管 理 機 関 の 処 置															
	(3) 保健所その他の関係機関の処置															
11	その他参考となる事項															

注 1 5-(5)児童生徒数の欄の () については、給食を食べた人数を記入すること。

注 2 教職員については、5-(5)の備考欄に該当人数を記入すること。

注 3 必要に応じて別紙とすること。

学校（共同調理場）における食中毒等発生状況報告

		都道府県名				
学 校 名 (共同調理場名)		校 長 名 (所長名)				
学校・共同調理場の所在地		電 話 番 号				
受 配 校 数 (共同調理場方式のみ記入)						
食 中 毒 等 の 発 生 状 況	発 生 日 時	令和 年 月 日 (曜日) (時 分)				
	発 生 場 所					
	児 童 生 徒 数		男	女	計	備 考
	患 者 等 数 令和 年 月 日 現在	区 分	男	女	計	備 考
		患 者 数				
		う ち 欠 席 者 数				
		う ち 入 院 者 数				
		う ち 死 亡 者 数				
	主 な 症 状					
発 生 原 因 (判明している場合記入)						
献 立 表	(食中毒等発生前 2 週間分の食品の判る献立表を添付)					

注 1 食中毒等発生後直ちに電子メールにて報告するとともに、患者等数に変動があったときは速やかに本様式にて随時報告すること。

注 2 職員について該当者があったときは、備考欄に当該人員を記入すること。

注 3 共同調理場における患者等数は、食中毒等の発生した受配校の総計を記入し、受配校毎は別様にして添付すること。

学校における感染症・食中毒等発生状況報告

1 学 校 名※																		
2 学校の所在地※																		
感 染 症 ・ 食 中 毒 等 の 発 生 状 況	(1)病 名※																	
	(2)発生年月日※																	
	(3)終焉年月日																	
	(4)発生の場所※																	
	(5)患者数・欠席者数及び死亡者数	区 分	児童生徒等数			患 者 数			欠 席 者 数			入 院 者 数			死 亡 者 数			備 考
		学 年	男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計	
		第1学年																
第2学年																		
第3学年																		
第4学年																		
第5学年																		
第6学年																		
計																		
(6)発生の経緯																		
4 患者及び死亡者発見の動機																		
5 感染症・食中毒の発生原因																		
6 感染症・食中毒の感染経路																		
7 臨床症状の概要																		
8	(1)学校の措置																	
	(2)学校の管理機関の措置																	
	(3)保健所その他の関係機関の処置																	
9 都道府県教育委員会 都道府県知事の処置																		
10 その他参考となる事項																		

注1 感染症・食中毒等が発生した場合、直ちに「様式2」により電子メールで報告すること。

注2 職員について該当者があったときは、(5)の備考欄に当該人員を記入すること。

注3 共同調理場の場合は、(5)に感染症・食中毒等の発生した受配校の総計を記入し、各受配校については別様にして添付すること。

2 異物混入等の対応

異物混入等には異物混入、異味・異臭等があるが、健康被害の可能性もあることから、さまざまな角度から混入の可能性を検討し、適切な防止対策を推進するとともに、ヒヤリハット事例発生時は、学校及び調理場でその事例を共有し、事故につながらないようにする必要がある。また、異物混入等が発見された場合には、迅速に対応し、再発防止のための検討を行い、その結果を必要に応じ学校及び調理場に周知する。

(1) 食品衛生法上の危害要因

食品衛生法第6条では、人の健康を損なうおそれがある危害要因として次の4つを挙げている。

- ① 腐敗・変敗
- ② 有毒又は有害な物資の混入、付着
- ③ 病原微生物の汚染
- ④ 不潔、異物の混入、添加

これらの食品衛生上の危害要因は、生物的、化学的、物理的なものの3つに大別される。

(2) 危害要因と注意点

ア 生物的危害要因

健康被害に直接関係する食中毒細菌、ウイルス等の病原微生物および原虫や寄生虫が含まれる。食中毒防止の対応が必要である。また、腐敗微生物は異味・異臭に関わるものがあるので、検収や調理過程及び検食での確認が重要である。

- (7) 病原微生物：食中毒細菌（芽胞非形成菌、芽胞形成菌）、ウイルス、その他
- (4) 腐敗微生物：腐敗細菌、カビ、酵母
- (5) 寄生虫、原虫

イ 化学的危険要因

カビが産生するカビ毒や赤身魚肉中でヒスチジンから生成されるヒスタミン、発育不良等のじゃがいもに含まれるソラニン等は、有害な物質が通常の加熱調理では減少しない。また、食物アレルギーには加熱調理では減少しない物質もあるので、検収等で原材料の確認を確実にすることで、食物アレルギーが含まれる食品を使用しないことが最も有効な危害防止策である。原材料への偶発的な異物の混入については、愛知県のウェブサイト「食の安全・安心情報サービス」の「食品等の回収情報」で確認する等の情報収集を行い未然に防ぐように努める。施設での混入については、洗剤や薬品等の保管や使用、容器、表示等において、食品への混入が起きないようにする。

- (7) 自然に存在する化学物質：微生物による産生物質（カビ毒、ヒスタミン）、自然毒（貝毒、フグ毒、植物毒）、食物アレルギー
- (4) 偶発的に存在、混入する化学物質：原材料由来（農薬、食品添加物、殺虫剤）、施設で混入

ウ 物理的危険要因

硬質異物は、食品とともに喫食すると、歯牙の破損や口唇の創傷等の健康被害につながるおそれがある。また、軟質異物には、健康被害のおそれがある不衛生なものや、健康被害が生じるお

それはなくとも不快な気持ちにさせるものがある。これら物理的危険要因の混入の防止においては、食品納入業者の選定、検収、始業前点検、作業終了時の分解・洗浄・点検等において、確認内容や担当者を明確にしておく。

(3) 異物混入防止の留意点

- ア 調理機械・機器等の衛生管理に当たっては、分解や組み立てを適切に行うとともに、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるよう整備しておく。
- イ 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な衛生状態を保ち、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ、排水溝の蓋等の設置により、ねずみ及び昆虫の施設への侵入を防止する。
- ウ 学校給食従事者は、衛生的な作業着、帽子、マスクを着用し、学校給食施設区分の作業区域内では専用の履物を用いるとともに、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン等、調理作業に不要なものを調理場内に持ち込まない。
- エ 洗浄剤、消毒薬その他化学物質については、使用、保管等の取り扱いに十分注意するとともに、必要に応じ容器に内容物の名称を表示する等食品への混入を防止する。
- オ 調理作業に当たっては、異物混入の可能性について点検を行い、原材料及び調理済み食品への異物の混入防止のための必要な措置を講じる。

<異物混入等防止確認表（例）>

工 程	管 理 ポ イ ン ト	措 置 ・ 対 策
施 設 管 理	施設	部外者はみだりに立ち入らせない 施錠設備を設ける 適切な明るさの確保
	調理機械・機器	故障・破損の有無の点検・記録
作 業 準 備	調理衣、帽子	鏡及び学校給食従事者相互で確認
	毛髪、ほこり、ごみ等	粘着ローラー、エアシャワー等の使用
	調理に不必要な物品	持ち込まない
	絆創膏	使用時の記録と終了後の点検
	業者の選定	衛生上信用のおける業者の選定
検 収	段ボール	持ち込まない
	食品の点検・記録	検収表に基づき点検・記録
	食品の保管	分類ごと区分して衛生的に管理
調 理 過 程	野菜等の洗浄	目視できる量にして洗浄
	スライサー等の刃物	破損等の有無の点検・記録
	はさみ、缶切機での作業	2度切り禁止、切り方の統一
	使い捨て手袋	使用前後に破損の有無を確認
	配食前の確認	料理の目視
	配食時の確認	食缶等容器・配食器具の確認
	配食後の保管	配食後速やかに蓋をする
洗 浄	スポンジ、ブラシ等	使用前後の確認、定期的な交換
	調理機械・機器の洗浄	分解できる部分は全て分解して洗浄
	器具の保管	保管庫等適切な場所で保管

(4) 異物混入等による学校給食の事故報告・連絡

学校給食用の食品に、異物混入、異臭等の異常を発見した場合は、以下により報告する。

ア 報告・連絡経路

「食中毒（疑いを含む）等事故報告・連絡の体制図」により行う。

区 分	掲 載 ペ ー ジ
市町村立学校（名古屋市を除く）	121 ページ
県立学校	122 ページ

イ 報告書の様式

区 分	報 告 書 の 名 称	様 式 番 号	掲 載 ペ ー ジ
発 生	学校給食の事故報告書（速報）	1(1)	102 ページ
終 え ん	学校給食の事故報告書（終えん）	1(2)	103 ページ

共同調理場は、学校名を調理場名、校長氏名を責任者職・氏名、在籍数を受配校等の種別と学校数及び調理食数とし、幼児児童生徒等への提供の有無について明確に記載する。

ウ 報告書の提出

健 康 被 害 の 有 無 ・ 状 況		県立学校	市町村立学校
健 康 被 害	あり	提出	提出
	生じるおそれあり(危険物の混入)	提出	提出
	生じるおそれなし(非危険物の混入)	提出	

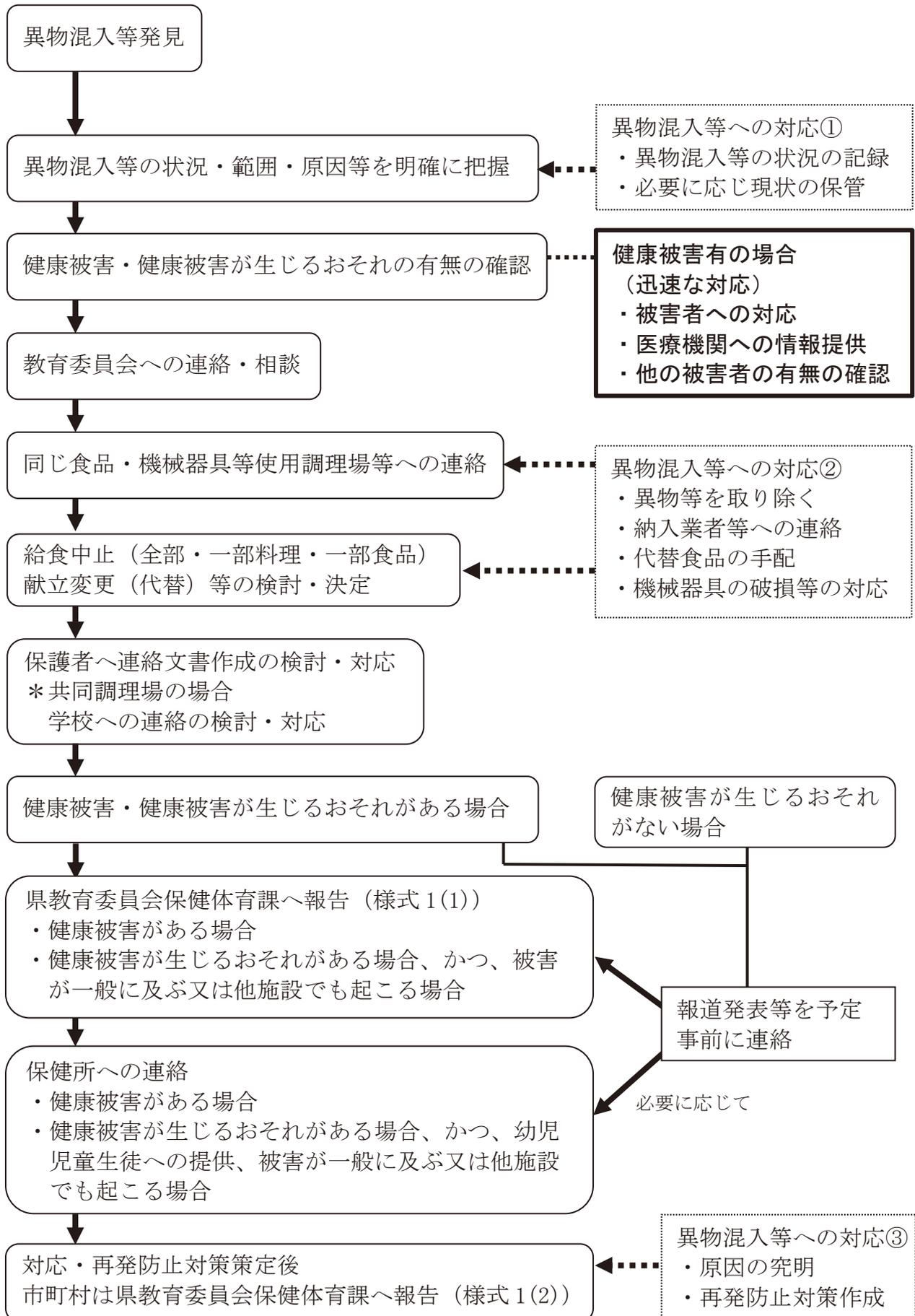
- (7) 保健所へは、健康被害がある場合及び健康被害が生じるおそれがある場合でかつ学校、幼児児童生徒等に提供されたり、被害が一般に及んだり、他施設でも起こる可能性がある場合に連絡する。
- (4) 報道機関に報道発表等による情報提供を行う場合は、健康被害の有無にかかわらず県教育委員会保健体育課へ事前に連絡する（必要に応じて、保健所にも連絡する）。
- (5) 提出に該当しない場合であっても、記録は作成する。

エ 危険物・非危険物の目安

危 険 物	ガラス、金属類、プラスチック、衛生害虫（ゴキブリ・ハエ・クモ等）、ねずみのふん、変色、カビ、異臭等健康被害が生じるおそれがあるもの
非危険物	毛髪、繊維片、食品包材の切れ端（ビニール等）、スポンジ片、食物の皮・殻・食肉や魚の骨、海産物に付着した貝殻等、食材に付着していた衛生害虫以外の虫等健康被害が生じるおそれがないもの、食品中に発注したものと異なるアレルギーの混入

混入物の例示は、目安であり、実際の対応は、種類や大きさ、量、頻度等により異なるため、連絡・提出を求めている場合においても必要に応じて、連絡・提出を行う。

(5) 学校給食で異物混入等が発見された場合の対応



学校給食の事故報告書（速報）

報告日：令和 年 月 日（ ）

ふりがな 学校（調理場）名		ふりがな 校長（所長）氏名	
ふりがな 報告者職・氏名		電話番号	
在籍数 (受配校の食数、学校数)			
事故の種類	異物混入 異味・異臭 その他（ ）		
幼児児童生徒等の 被害状況			
品名	(1) 主食（ ） (2) 牛乳 (3) おかず等（ ）		
製造者の住所 及び氏名			
期限表示 該当するものに○	賞味期限・消費期限	製造年月日	
事故の概要等 ※時系列で記入 ※発見者・対応者等 の職・氏名を記入 ※異物混入の場合は、 異物の大きさ等が 分かる写真等を添 付			

注1 幼児児童生徒等に健康被害がある場合及び健康被害が生じるおそれがある場合は、県教育委員会保健体育課・保健所へ速やかに連絡する。

注2 報道発表等する場合は、県教育委員会保健体育課へ事前に連絡する。

注3 保護者宛ての文書がある場合は添付する。

学校給食の事故報告書（終えん）

報告日：令和 年 月 日（ ）

ふりがな 学校（調理場）名		ふりがな 校長（所長）氏名	
ふりがな 報告者職・氏名		電話番号	
在籍数 (受配校の食数、学校数)			
事故の種類	異物混入 異味・異臭 その他（ ）		
幼児児童生徒等の 被害状況			
品名	(1) 主食（ ）(2) 牛乳 (3) おかず等（ ）		
製造者の住所 及び氏名			
期限表示 該当するものに○	賞味期限・消費期限		製造年月日
事故の内容			
発生後の 対応 ※時系列で記入 ※対応者も記入			
再発防止 対策			

注1 調査報告書・改善報告書等がある場合は添付する。

3 学校給食従事者のノロウイルスによる感染性胃腸炎への対応

例年、冬季を中心にノロウイルスを原因とする感染症及び食中毒が増加する傾向がみられる。特にノロウイルスによる食中毒の発生原因としては、学校給食従事者を介した発生が主要なものとなっていることから、ノロウイルスによる食中毒の予防においては、調理員、配送員、配膳員、栄養教諭等給食を取り扱う学校給食従事者の健康管理が重要である。

(1) 健康管理における留意点

- ア 自らがノロウイルスの無症状病原体保有者である可能性を自覚して行動する。
- イ 下痢、発熱、腹痛、嘔吐の症状がある際には、すぐに責任者に報告し、原則として高感度の検便検査を実施するとともに医療機関を受診する。
- ウ ノロウイルスは下痢等の症状が無くなっても、通常では1週間程度長いときには1か月程度ウイルスの排出が続く場合があることから、学校給食衛生管理基準で定められている学校給食従事者の健康調査については、長期休業中も含め毎日の健康状態の確認、記録を行う。
- エ 普段から感染しないように食べ物や同居人の健康状態に注意する。
- オ 家庭の中に小児や介護を要する高齢者等がおり、下痢や嘔吐等の症状を呈している場合には、その汚物処理を含め、トイレ・風呂等を衛生的に保つ工夫をする。

(2) 学校給食従事者に感染性疾患の疑いのある場合の対応

下痢、発熱、腹痛、嘔吐の症状がある際には、出勤せずに責任者に報告するとともに、医療機関を受診して感染性疾患の有無を確認し、医師の指示に従う。加えて、下痢や嘔吐を発症している場合は、ノロウイルスの感染リスクが高いことから、医療機関の受診と併せて、高感度の検便検査を積極的に実施するよう努める。

※ 学校給食従事者に感染性疾患の疑いがある場合の対応フローチャート（107ページ参照）

ア 学校

(7) 幼児児童生徒、教職員（学校給食従事者含む）の健康状況確認

- a 異常有：速やかに教育委員会、学校医、保健所に連絡
様式2(1)学校給食における感染症・食中毒等発生報告（速報）（94ページ参照）を県教育委員会保健体育課へ提出
- b 異常無：健康観察での確認継続

(4) 献立変更の検討・・・衛生管理責任者が中心となり対応

- a 変更有：保護者への連絡（文書作成等）
- b 変更無：地域等の状況等を勘案し、随時検討

イ 調理場

(7) 調理場の洗浄・消毒

トイレ、吐物	1000ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液で10分間消毒
その他	200ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液で5分間消毒

※ 次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒後、水拭きを行う（特に金属は次亜塩素酸ナトリウムにより腐食するおそれがあるため、入念に水拭きを行う必要がある）。

(イ) 学校給食従事者から感染性疾患有（疑いも含む）の診断報告有

- a 学校給食従事者が、ノロウイルスによる感染性胃腸炎と診断された場合、原則として発症連絡当日中に【様式1】学校給食従事者のノロウイルスによる感染性胃腸炎発生報告書（速報）（108ページ参照）を県教育委員会保健体育課へ提出する。
- b ノロウイルスを発症した学校給食従事者と同一の感染機会があった可能性がある学校給食従事者は、原則として速やかに高感度の検便検査を実施する。
- c 発症者は、高感度の検便検査の結果、陰性が確認されるまでの間、学校給食施設区分の作業区域内への立ち入りを控える。かつ、他の学校給食従事者と同一の感染機会をもたないようにする。

ウ 学校給食従事者

(7) 発症者

a 原則として高感度の検便検査実施

検査結果で陰性が確認されるまでは、学校給食施設区分の作業区域内への立ち入りを控える。かつ、他の学校給食従事者と同一の感染機会をもたないようにする。

- ① 高感度の検便検査結果陽性：症状が無くなってから1週間程度後、高感度の検便検査実施
- ② 高感度の検便検査結果陰性：症状の快復後勤務（常に無症状病原体保有者の可能性を考えて従事）

b 医療機関の受診

① 感染性疾患有の診断

症状が無くなってから1週間程度後、高感度の検便検査実施

② 感染性疾患無の診断

高感度の検便検査結果が陰性かつ症状の快復後勤務（常に無症状病原体保有者の可能性を考えて従事）

(イ) 発症者以外の者

a 健康状態を確認：体調不良を感じた場合はすぐに学校（調理場等）に報告するとともに医療機関を受診

b 発症者が高感度の検便検査で陽性だった場合：発症者と同一の感染機会があった可能性がある学校給食従事者は、原則として高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控える。

エ 同居人にノロウイルスによる発症者がいる学校給食従事者

同一の感染機会があった可能性がある学校給食従事者は、原則として高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控える。

オ ノロウイルス無症状病原体保有者であることが判明した学校給食従事者

ノロウイルスを保有している場合と同じ対応とする。

(3) 検便検査方法についての留意点

ノロウイルスは10～100個のウイルス量で感染が成立することから、高感度の検便検査によって、陰性を確認する。

ノロウイルスの抗原・抗体反応（ELISA法、イムノクロマト法）によるノロウイルス検査では、ふん便1g当たり100万個以上のノロウイルスが存在した時に陽性判定されることから、高感度の検便検査には該当しないので注意する。

(4) 学校給食従事者のノロウイルスによる感染性胃腸炎の発生報告

学校給食従事者のノロウイルスによる感染性胃腸炎の発生については、以下により報告する。

ア 様式

区分	報告書の名称	様式番号	掲載ページ
発生	学校給食従事者のノロウイルスによる感染性胃腸炎発生報告書（速報）	【様式1】	108 ページ
終えん	学校給食従事者のノロウイルスによる感染性胃腸炎発生状況報告書（終えん）	【様式2】	109 ページ

※ 様式1、2の項目が記載されていれば市町村の様式で提出も可。

イ 添付書類

(7) 学校給食従事者のノロウイルスによる感染性胃腸炎発生報告書（速報）

学校給食従事者の感染性疾患の診断結果（高感度の検便検査結果）陽性の場合の提出物 ※ 無症状病原体保有者を含む		
感染性疾患の診断（高感度の検便検査）結果		学校給食衛生管理基準に基づく定期及び日常の衛生検査の点検票の第6票「定期検便結果処置票」（検査結果を含む）の写
幼児児童生徒等の健康状況確認 ※ 感染性胃腸炎（疑いを含む）の幼児児童生徒等	異常有	様式2(1)学校給食における感染症・食中毒発生報告(速報)別紙4-1学校(共同調理場)における食中毒等発生状況報告
	異常無	
保護者への連絡文書や報道機関への情報提供文書等 ・ 当月の献立表 ・ 献立を変更した場合は変更後の献立内容 ・ 献立変更等の連絡した保護者宛ての文書等 ・ 報道機関への情報提供文書等		

※ 保健所への連絡は、次の場合とする。

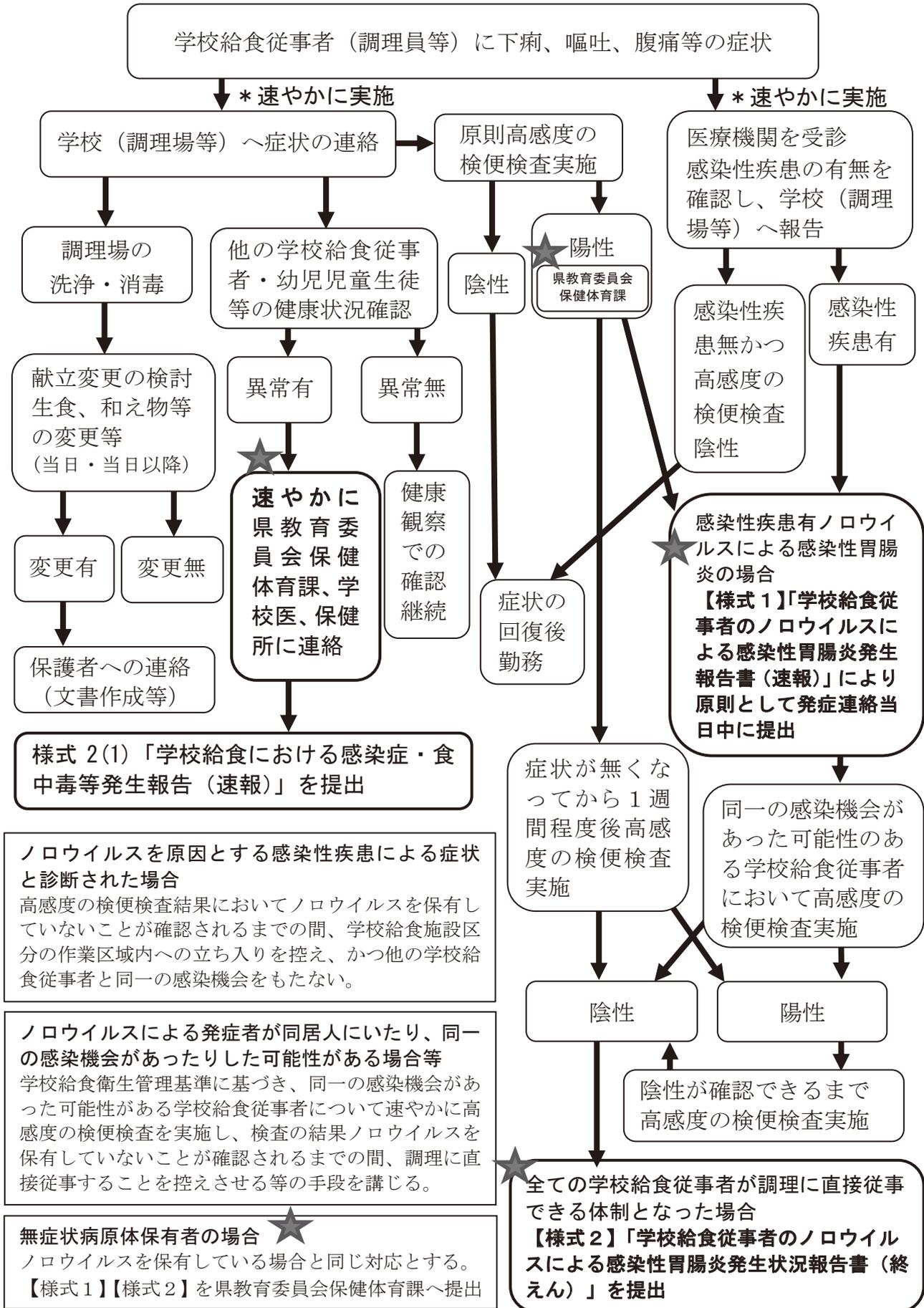
- ・ 幼児児童生徒等の健康状態に異常がある（学校給食における感染症・食中毒（疑いを含む））。
- ・ 報道機関に情報提供を行った場合、必要に応じて連絡する。

なお、連絡・相談をする場合は様式にある必要事項を明確にし、連絡・相談する。

(1) 学校給食従事者のノロウイルスによる感染性胃腸炎発生状況報告書（終えん）

学校給食従事者の感染性疾患の診断結果（高感度の検便検査結果）陰性の場合の提出物 ※ 無症状病原体保有者を含む		
感染性疾患の診断（高感度の検便検査）結果		学校給食衛生管理基準に基づく定期及び日常の衛生検査の点検票の第6票「定期検便結果処置票」（検査結果を含む）の写
保護者への連絡文書や報道機関への情報提供文書等（発生時以降に変更や情報提供した場合） ・ 当月の献立表 ・ 献立を変更した場合は変更後の献立内容 ・ 献立変更等の連絡した保護者宛ての文書等 ・ 報道機関への情報提供文書等		

(5) 学校給食従事者に感染性疾患の疑いがある場合の対応



様式 2(1)「学校給食における感染症・食中毒等発生報告（速報）」を提出

ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された場合
高感度の検便検査結果においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、学校給食施設区分の作業区域内への立ち入りを控え、かつ他の学校給食従事者と同一の感染機会をもたない。

ノロウイルスによる発症者が同居人にいたり、同一の感染機会があったりした可能性がある場合等
学校給食衛生管理基準に基づき、同一の感染機会があった可能性がある学校給食従事者について速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じる。

無症状病原体保有者の場合 ★
ノロウイルスを保有している場合と同じ対応とする。
【様式1】【様式2】を県教育委員会保健体育課へ提出

【様式1】

学校給食従事者のノロウイルスによる感染性胃腸炎発生報告書（速報）

ふりがな 学校（調理場）名		ふりがな 校長（所長）氏名	
ふりがな 報告者職・氏名		電 話 番 号	
ふりがな 該当従事者職・氏名			
高感度検便検査の 検 査 方 法		検 査 実 施 日	
該 当 従 事 者 の 発 症 状 況 (同居人等の状況も含む)			
該 当 従 事 者 からの 発 症 連 絡 日 時			
発症連絡後の 調 理 場 内 の 洗 浄 ・ 消 毒	日 時		
	場 所		
	実 施 者 名		
該 当 従 事 者 発 症 前 の 作 業 状 況	日		
	内 容		
当日及び当日以降の 給食献立の変更等	有 ・ 無	保 護 者 へ の 連 絡 文 書 等 の 有 無	有 ・ 無
幼 児 児 童 生 徒 等 の 健 康 状 況			
調 理 委 託 会 社 名 (委託の場合)			
そ の 他			

【様式2】

学校給食従事者のノロウイルスによる感染性胃腸炎発生状況報告書（終えん）

報告日：令和 年 月 日（ ）

ふりがな 学校（調理場）名		ふりがな 校長（所長）氏名	
ふりがな 報告者職・氏名		電話番号	
初発者発症日時			
発症連絡後の 学校給食従事者の 対応状況 〔 初発から終結まで 時系列で記入 〕			
発症連絡後の 調理場内の 洗浄・消毒の 実施状況			
当日及び当日以降の 給食献立の変更等の 実施状況			
保護者への 連絡文書等の有無	有 ・ 無		
幼児児童生徒等の 健康状況			
高感度検便検査の 実施状況	検査方法		検査 件数 延 件
	検査機関名		
調理委託会社名 (委託の場合)			
その他			

4 食物アレルギー対応

平成27年3月文部科学省が作成した「学校給食における食物アレルギー対応指針」は、学校における食物アレルギー事故防止の徹底を図るため、各学校設置者、学校及び調理場において、食物アレルギー対応に関する具体的な方針やマニュアル等を作成する際の参考とするために示された指針である。愛知県は平成28年2月に「学校における食物アレルギー対応の手引」、平成31年1月に「学校における食物アレルギー対応の手引～特別支援学校版～」を示している。

(1) 学校における食物アレルギー対応の基本方針

県食アレ p9

- ア 学校における食物アレルギー対応は、市町村教育委員会及び学校において組織的に行う。
- イ 幼児児童生徒の食物アレルギーに対して、学校において管理を行う場合は「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」等の提出を必須とする。
- ウ 緊急時対応の体制づくり、研修及び医療・消防機関との連携を図る。
- エ 教職員、幼児児童生徒及び保護者に対し、食物アレルギーに関する知識の普及・啓発を図る。
- オ 食物アレルギーを有する幼児児童生徒にも学校給食を提供する。そのためにも安全性を最優先とする。

(2) 市町村教育委員会における対応

県食アレ p17

市町村教育委員会は、学校における食物アレルギー対応についての方針を示し、学校関係者、学校給食関係者、医療関係者、市町村を管轄する消防機関、保護者、市町村教育委員会等が共通認識をもって食物アレルギー対応に当たる。

そのために、市町村教育委員会に食物アレルギー対応に関する委員会（名称は適宜）を設置し、定期的に協議の場を設ける。

委員会においては、食物アレルギー対応に関して文部科学省の指針や県の手引を基に、市町村の基本方針を策定するとともに、食物アレルギー対応マニュアル等の作成や食物アレルギー対応に関する研修会を企画するなど学校への指導・支援を行うほか、市町村教育委員会や学校の管理下にならない場所（保育所や学童保育等）との連携も図る。

市町村における食物アレルギー対応の基本方針は、文部科学省の学校におけるアレルギー疾患対応の基本的な考え方や学校給食における食物アレルギー対応指針、県教育委員会の基本方針を基に策定する。また、具体的な取組を進めていくにあたっては、幼児児童生徒、学校・調理場の実態を踏まえるとともに、県教育委員会とも連携することが重要である。

(3) 食物アレルギーを有する幼児児童生徒への対応

県食アレ p27～33

食物アレルギーを有する幼児児童生徒が学校生活を安全・安心に過ごすことができるよう、学校で「個別の取組プラン」及び「緊急時個別対応マニュアル」を作成しこれに基づいて、学級担任をはじめとした全ての教職員で対応する。

(4) 学校給食における食物アレルギー対応の基本方針

県食アレ p34～38

ア 学校給食において食物アレルギー対応を行う場合は、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を必須とする。

イ 調味料・だし・添加物等に含まれる微量のアレルゲンや、注意喚起表記（食品表示法）程度の量のアレルゲンの混入では、アレルギー症状を発症しない幼児児童生徒を対象とする。

調味料・だし・添加物等に含まれる微量のアレルゲンとは、みそ（大豆・小麦）、しょうゆ（大豆・小麦）、酢（小麦）、大豆油（大豆）、ごま油（ごま）、かつおだし（かつお）、いりこだし（いわし）、魚しょう（魚介類）、肉類のエキス（牛肉・豚肉・鶏肉）、卵殻カルシウム（卵）、乳糖（乳）、乳清焼成カルシウム（乳）などである。これ以外は、基本的に除去が必要なアレルゲンとなる。

ウ 食物アレルギー対応を行う幼児児童生徒に対しては、量の多少にかかわらず、アレルゲンを含む食品・料理は、一切提供しないこととする。

（ただし、調味料等による微量のアレルゲンは含まれる。）

エ 除去食・代替食対応については、卵と乳を引き続き目標とするとともに小麦についても目標とする。

オ 食物アレルギーを有する幼児児童生徒にも学校給食を提供するために、安全性の確保の観点から、学校及び調理場等の施設、人員等の環境整備を進める。

(5) 学校給食における食物アレルギー対応等の内容

県食アレ p39

ア 詳細な献立表配付：学校給食における食物アレルギー対応を行う場合（無配膳対応・除去食提供対応・代替食対応・一部弁当持参・完全弁当持参）には全て配付する対応

イ 無配膳対応：主食、飲用牛乳、副食においてアレルゲンを含むものについては配膳しない対応（除去食提供、代替食対応がない場合は無配膳対応となる）

ウ 除去食対応：アレルゲンを含む食品を使用しない料理を提供する対応

エ 代替食対応（調理代替食・単品代替食）：調理代替食は、アレルゲンを含む食品の代わりにアレルゲンを含まない食品を使用して調理した料理を提供する対応

単品代替食は、主食、飲用牛乳、副食の単品において、アレルゲンを含む食品の代わりにアレルゲンを含まない食品を提供する対応

オ 一部弁当持参：除去食・代替食による食物アレルギー対応ができないことにより、提供されない（無配膳となる）主食、飲用牛乳、副食の代わりに一部弁当を持参する対応

カ 完全弁当持参：学校給食の提供が困難である対象者※において、毎日弁当を持参する対応

※ 調味料・だし・添加物等に含まれる微量のアレルゲンや注意喚起表記（食品表示法）程度の量のアレルゲンの混入でアレルギー症状を発症、原因食品が多品目等の幼児児童生徒が対象

(6) 緊急性が高い食物アレルギー症状への対応

県食アレ p57～64

アナフィラキシーは、非常に短時間のうちに重篤な状態に陥ることがあるため、緊急時に適切な対応ができるよう、あらかじめ決められた救急及び緊急連絡体制に沿って、管理職のリーダーシップの下、全教職員が適切な役割を分担し、一丸となって対応できる体制を整備しておく必要がある。

<緊急時に適切な対応をするために>

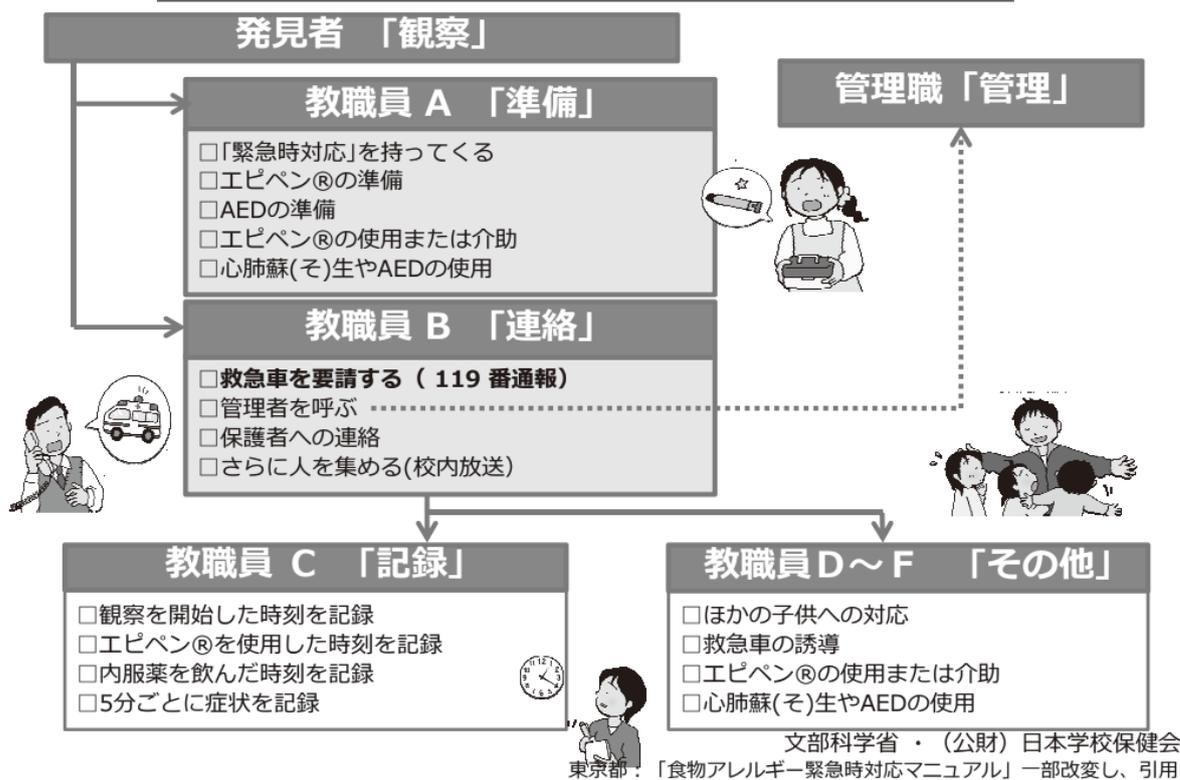
○危機管理マニュアル(食物アレルギー)と緊急時個別対応マニュアルを作成する

○全ての教職員がマニュアルを理解し、役割分担ができるようにする

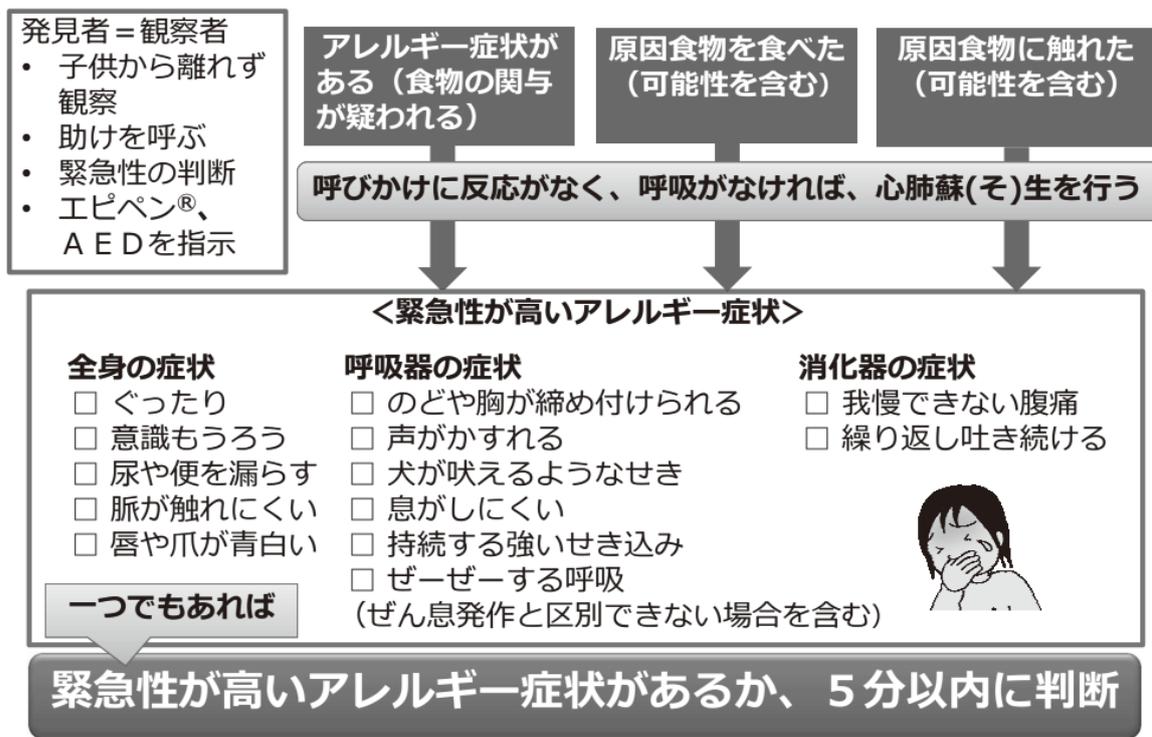
○定期的に緊急時対応の訓練(シミュレーション)をする

「学校における食物アレルギー対応の手引」（平成28年2月愛知県）を参考に対応をする。

学校内での役割分担



緊急時の対応



緊急性が高いアレルギー症状への対応

チームワークが大切

- ・ 救急車を要請（119番通報）
- ・ ただちにエピペン®を使用
- ・ 反応がなく呼吸がなければ、心肺蘇(そ)生を行う ➡ AEDの使用
- ・ その場で安静にする 立たせたり、歩かせたりしない！

<安静を保つ体位>

ぐったり、
意識もうろうの場合



血圧が低下している可能性
があるため、あお向けで足
を15~30cm高くする

吐き気、おう吐がある場合



おう吐物による窒息を防
ぐため、体と顔を横に向
ける

呼吸が苦しく
あお向けになれない場合



呼吸を楽にするため、
上半身を起こし後によ
りかからせる

- ・ その場で救急隊を待つ

文部科学省・(公財)日本学校保健会

東京都：「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」一部改変し、引用

エピペン®の使い方

① ケースから取り出す



ケースのカバーキャップを
開けエピペン®を取り出す

② しっかり握る



オレンジ色のニードルカ
バーを下に向け、利き手で
持つ

“グー”で握る！

③ 安全キャップを外す



青い安全キャップをはずす

④ 太ももの外側に注射する



太ももの外側に、エピペン®
の先端(オレンジ色の部分)
を軽くあて、“カチッ”と音
がするまで強く押しあて、
そのまま五つ数える
注射した後すぐに抜かない！
押しつけたまま五つ数える！

⑤ 確認する



エピペン®を太ももから離
しオレンジ色のニードルカ
バーが伸びているか確認す
る

伸びていない場合は
「④に戻る」

オレンジ色のニードルカバーの
先端は、注射針が出てくる
ところ
です。絶対に指や手等で触れたり、
押しついたりしないでください。

文部科学省・(公財)日本学校保健会

東京都：「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」一部改変し、引用

エピペン®の使い方

介助者がいる場合



介助者は、子供の太ももの付け根と膝を **しっかり押さえ**、動かないように固定する

服の上からも注射できますが、注射部位を触って、縫い目がないこと、ポケットの中に何もいないことを確認しましょう。

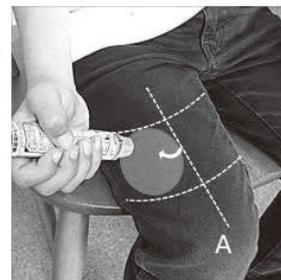
注射する部位

- ・衣類の上から、打つことができる
- ・太ももを三等分したかつ真ん中(A)よりやや外側に注射する

あお向けの場合



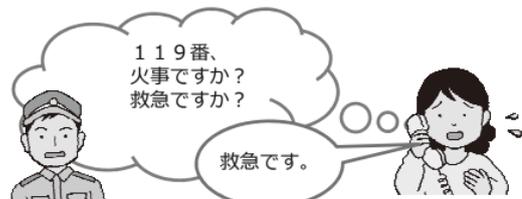
座位の場合



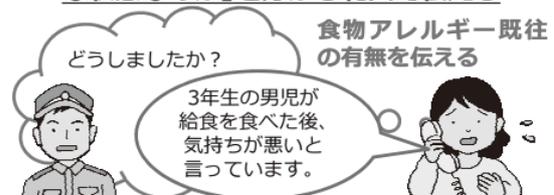
東京都：「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」一部改変し、引用 文部科学省・（公財）日本学校保健会

救急要請（119番通報）のポイント

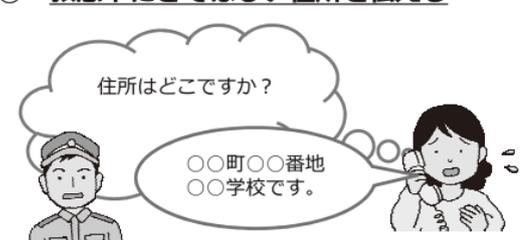
① 救急であることを伝える



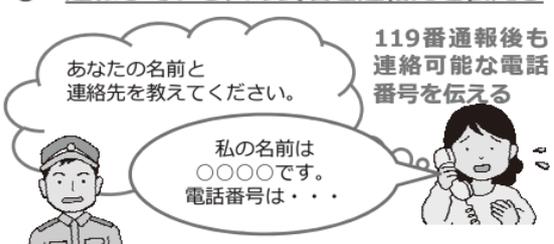
③ 「いつ、だれが、どうして、現在どのような状態なのか」を分かる範囲で伝える



② 救急車にきてほしい住所を伝える



④ 通報している人の氏名と連絡先を伝える



※ 救急隊から、その後の状態確認などのため、電話がかかってくることもある

- ・通報時に伝えた連絡先の電話は、常につながるようにしておく
- ・必要に応じて、救急隊が到着するまでの応急手当の方法を聞く

文部科学省・（公財）日本学校保健会

東京都：「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」一部改変し、引用

(7) 食物アレルギー事故の発生防止

食物アレルギーを有する幼児児童生徒が学校生活を安全・安心に過ごせるようにするためには、全ての教職員が食物アレルギーの特徴をよく知ることや、個々の幼児児童生徒の症状等の特徴を把握して対応することが基本となる。

令和5年6月5日付け5教保第341号「食物アレルギー事故の発生防止について（通知）」では食物アレルギー事故防止のための確認内容が示されている。

ア 食物アレルギーがあり、学校での対応を希望する幼児児童生徒の保護者に対して「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を依頼する。

イ 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」に基づく対応を保護者と協議し、個別対応マニュアル等の作成により、保護者や教職員と対応の共通理解を図る。

ウ 献立表や食物アレルギー対応確認表は、校内の複数の教職員で確認する。その際は、保護者のチェックにもれや誤り等がないかも含めて確認する。

エ 給食の時間は、学級担任が決められた確認作業（指さし声出し等）を確実にを行い、誤配膳や誤食を予防する。教室を離れる場合は、事前に他の職員に十分な引き継ぎを行う。

オ アナフィラキシーショックは、非常に短時間のうちに重篤な状態に至ることがあるため、幼児児童生徒が異常を訴えたら、すぐに対応する。

※ 食物アレルギーを疑った場合、救急車を要請する目安の一つは、のどの症状である。息苦しいとの訴えや咳の症状は、のどの粘膜が腫れて気道が狭くなっているサインであり急を要するため、即座に要請する。

カ その場で安静にし、立たせたり、歩かせたりしない。

キ 薬やアドレナリン自己注射薬（エピペン[®]）の保管場所を全ての教職員に周知し、日頃から確認しておく。

ク アドレナリン自己注射薬（エピペン[®]）の使用後、速やかに救急車で病院に移送する。

ケ 突然発症することがあるため、今までに発症したことがない幼児児童生徒にも注意する。

コ 校外学習や実験・実習においても事故防止に努める。

サ 学校で起こった事故やヒヤリハット事例について、校内の食物アレルギー対応委員会で対策を検討する。

(8) アドレナリン自己注射薬（エピペン[®]）使用時の報告

平成26年4月1日付け26教健第10号「エピペン使用時の報告について（通知）」に基づき、学校管理下においてアドレナリン自己注射薬（エピペン[®]）を使用するに至った場合について、県教育委員会保健体育課へ報告する。

報告書の様式は、平成22年3月30日付け21教健第953号「児童生徒の事故発生報告について（通知）」による。

区分	報告書の名称	様式番号	掲載ページ
事故速報	児童・生徒の事故発生速報	別紙様式8	117ページ
事故報告	児童生徒の事故発生状況報告書	別紙様式10	118ページ

(9) 全ての事故・ヒヤリハット事例の収集・周知

「学校における食物アレルギー対応の手引」（平成28年2月愛知県）では、学校及び調理場は、全ての食物アレルギー事故については（様式1（1））学校給食の事故報告書（速報）（102ページ参照）で、全てのヒヤリハット事例については（様式10）食物アレルギー対応におけるヒヤリハット報告書（119ページ参照）で市町村教育委員会へ報告するとともに、校内の食物アレルギー対応に関する検討委員会等で対策について検討することとしている。

市町村教育委員会は、食物アレルギーに関する全ての事故情報及びヒヤリハット事例を収集し、市町村内に周知する。さらに、事故及びヒヤリハットの件数及び重大な事故事例は、県教育委員会保健体育課に報告し、情報の共有を図る。

特別支援学校で、事故及びヒヤリハット事例が発生した場合は、「学校における食物アレルギー対応の手引～特別支援学校版～」（平成31年1月愛知県）の（特様式10）食物アレルギー対応におけるヒヤリハット事例報告（120ページ参照）で、愛知県特別支援学校給食研究会へ報告する。愛知県特別支援学校給食研究会は、防止策について検討し、県教育委員会保健体育課に報告するとともに、各特別支援学校へ周知する。

県立中学校及び夜間過程を置く高等学校は、（様式1（1））学校給食の事故報告書（速報）、（様式10）食物アレルギー対応におけるヒヤリハット報告書を県教育委員会保健体育課に報告する。

なお、アドレナリン自己注射薬（エピペン[®]）使用時の報告については、(8) アドレナリン自己注射薬（エピペン[®]）使用時の報告（115ページ参照）を参照する。

別紙様式8

児童・生徒の事故発生速報

保健体育課長 殿

令和 年 月 日 時 分現在

学校名	
校長名	

作成者 職・氏名			連絡先	— —	
児童生徒	ふりがな 氏名		性別	課程 学年	
事故の種類			* 「交通事故」「〇〇からの転落事故」等把握している状況を具体的に記載。		
傷害等の程度			* 「〇〇による死亡」「〇〇による重傷」等把握している状況を具体的に記載。 * 「重傷」は1ヶ月以上の治療見込み。		
発生日時			学校管理下・ 管理外の別		
発生場所					
事故の内容					
発生後の対応					
その他 参考事項					

【報告を要する事故の内容】

- | | |
|----------------------|------------------------|
| ① 本人が死亡またはそのおそれがある場合 | ② 相手に傷害を与えた場合 |
| ③ 本人が治療のため入院した場合 | ④ 本人の完治までおよそ1ヶ月以上要する場合 |
| ⑤ 本人が自殺または自殺を企図した場合 | ⑥ 事故が報道対象またはそのおそれがある場合 |
| ⑦ その他校長が報告を必要と判断した場合 | |

平成26年4月1日付け26教健第10号「エビペン使用時の報告について（通知）」により、平成22年3月30日付け21教健第953号「児童生徒の事故発生報告について（通知）」の様式を使用

別紙様式10

児童生徒の事故発生状況報告書

保健体育課長 殿

令和 年 月 日

学校名	
校長名	
連絡先	— —

児童生徒	ふりがな 氏名		性別		課程 学年
	生年月日	年 月 日生 (歳)			
事故の種類					
傷害等の程度					
発生日時			時間帯*		
発生場所					
事故の内容	<p>（原因・状況等について記載し、必要に応じて、図面を別に添付する。）</p> <p>※交通事故の場合は、本人及び相手の交通手段・過失状況についても具体的に記載する。</p>				
発生後の対応					
その他 参考事項					

*「時間帯」…（教科名）授業中・放課中・部活動中・学校行事中・登下校中・登校前・下校後・休日等を記入する。

食物アレルギー対応におけるヒヤリハット報告書

殿

令和 年 月 日 時 分現在

学校名 (調理場名)	
校長名 (場長名)	

作成者 職・氏名		連絡先 電話番号	— —
ヒヤリハット 事例報告者	職名	氏名	
発生日時			
発生場所			
内 容 ※必要に応じて 別紙提出			
再発防止 対応策 ※必要に応じて 別紙提出			
そ の 他 参 考 事 項			

注1 報告を要するヒヤリハットの内容

- ① 児童生徒の健康に被害があるおそれがあった場合
- ② 類似事例が多く発生することが考えられる場合
- ③ 事故防止を受けた今後の対応が、他校・他施設と共有したいものである場合

食物アレルギー対応におけるヒヤリハット事例報告

年 月 日

学校名 ()

報告者	職名		氏名			
部・学年 性別	部	年(歳)	男・女	発生日時	年 月 日 () 時 分	
発生場所						
発生内容						
発生原因 *該当するものに☑してください。	家庭(保護者)	<input type="checkbox"/> 記載漏れ <input type="checkbox"/> 連絡の不備 <input type="checkbox"/> その他 ()				
	学校給食	献立表示	<input type="checkbox"/> 記載漏れ <input type="checkbox"/> 記載誤り			
		物資	<input type="checkbox"/> 選定時の誤り <input type="checkbox"/> 発注時 <input type="checkbox"/> 選定と異なる物資の納品 <input type="checkbox"/> 検収			
		確認体制	<input type="checkbox"/> 確認漏れ <input type="checkbox"/> 連絡の不備 <input type="checkbox"/> その他 ()			
		給食室	<input type="checkbox"/> 調理作業時 <input type="checkbox"/> 配缶(食)時 <input type="checkbox"/> 配膳時			
			<input type="checkbox"/> 食札の取り違え <input type="checkbox"/> 配送時			
	教室	<input type="checkbox"/> 準備時 <input type="checkbox"/> 配食時 <input type="checkbox"/> 会食時 <input type="checkbox"/> 片付け時				
<input type="checkbox"/> 食後の時間 <input type="checkbox"/> その他 ()						
その他の学校生活	<input type="checkbox"/> 食物・食材を扱う授業・活動時 <input type="checkbox"/> 宿泊等の校外活動時 <input type="checkbox"/> 運動時 <input type="checkbox"/> その他 ()					
考えられる原因						
学校で実施した対策 (具体的に記入)						

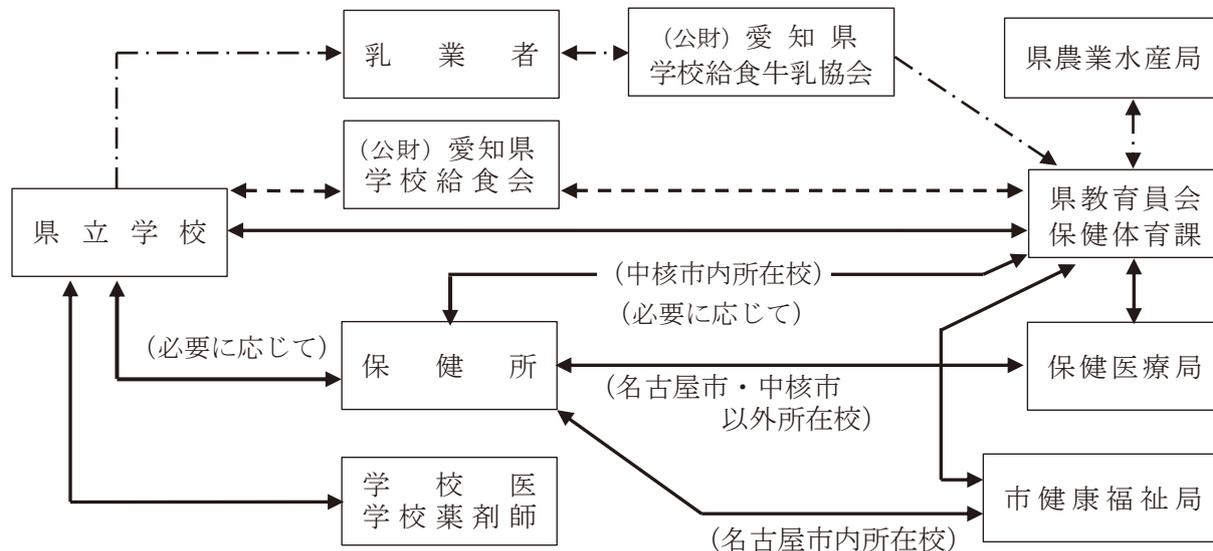
注1 報告を要するヒヤリハットの内容

幼児児童生徒の健康被害が生じるおそれがあった場合

- ① 類似事例が多く発生することが考えられる場合
- ② 事故防止対策のためになると考えられ、他校と共有すべき場合

(2) 県立学校の場合

食中毒（疑いを含む）等事故報告・連絡の体制図
（県立学校の場合）



報告・連絡※は \longleftrightarrow を基本とし、以下の場合、基本とともに連絡する。

パン・米飯（委託加工）・麺類 \dashrightarrow
牛乳 \dashrightarrow

※ 保健所（必要に応じて）への連絡

- (1) 食中毒（疑いを含む）
- (2) 異物混入等の場合は以下の場合
 - ① 健康被害があった場合
 - ② 健康被害が生じるおそれがある場合で、かつ、幼児児童生徒に提供されたり、被害が一般に及んだり、他施設でも起こる可能性がある場合
- (3) 報道機関へ情報提供する場合

VI 学校給食の指導

★：学級担任が特に押さえておきたい具体的な指導

学校給食は、学習指導要領において特別活動の学級活動に位置付けられている。1年間にわたり、日々1単位時間程度を充てて行われる給食の時間は特別活動の標準授業時数には含まないものの、教育課程上の学級活動と関連付けて行うことのできる重要な学校教育活動であることに変わりない。

学習指導要領（平成29年告示）では、児童生徒が、知・徳・体の調和のとれた「生きる力」を育むため、学校教育全体並びに各教科等の指導を通して、どのような資質・能力の育成を目指すのかを明確にしながら教育活動の充実を図る必要があるとされており、「知識及び技能の習得」、「思考力、判断力、表現力等の育成」、「学びに向かう力、人間性等の涵養」の三つの柱が示された。学級活動である学校給食の指導においても、この三つの資質・能力の育成を目指して指導することになる。

学校給食の指導の成果は一度の実践で得られるものではない。少しずつ時間をかけながら繰り返し行うことで指導内容の理解が深まり習慣化されるものであり、義務教育の9年間を通して年間約190回の給食の時間に、計画的、継続的な指導を行うことで、極めて大きな教育効果が得られる。

なお、給食の時間に行われる指導は「給食指導」と「食に関する指導」に分けられる。

1 給食指導

食手引第二次 p223

給食指導は、給食の準備から片付けまでの一連の指導の中で、正しい手洗い、配膳方法、食器の並べ方、はしの使い方、食事のマナー等を体得させるもので、実際の活動を通して毎日繰り返し行う教育活動である。給食の時間における協同作業を通して、責任感や連帯感を養うとともに、学校給食に携わる人々への感謝の気持ちなど豊かな心と好ましい人間関係を育む時間になる。

日々の指導は学級担任等が主に担うが、運営や指導方法については、栄養教諭との連携を密にし、学校全体で統一した指導方針の基で行うことが重要である。

(1) 適切な時間設定と配分 ★

区分	小学校	中学校	指導の重点
準備	15分	15分	正しい手洗い（143ページ参照）を行い、安全衛生に留意して準備する。また、清潔で明るい環境を整える。
会食	25分	20分	落ち着いて食べることができるよう、食べる時間を確保する。食事のあいさつやマナーを身に付け、楽しい雰囲気の中で食事ができるようにする。
片付け	10分	10分	環境や資源に配慮して学校や地域のごみの分別の決まりを守り、協力して手順よく片付けられるようにする。

給食の時間は準備、会食、片付けに区分されている。給食の時間の設定にあたっては、指導の時間も含め、ゆとりをもって当番活動や食事ができるように時間の確保に努める必要があり、小学校は50分、中学校は45分以上が望ましい。

4時間目の授業が延長することがないようにすること、給食後は15分程度の休憩がとれる

ようにすること、また、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こと等に配慮すること。

学校給食は学校教育活動であるとともに、給食を食べる時間は、1日の生活のリズムを整える役割を果たしていることは言うまでもない。

(2) 給食指導の内容と留意点 ★

区分	指導項目	指導の留意点
準備	教室の環境	<ul style="list-style-type: none"> ・食事にふさわしい環境を整え、落ち着いた雰囲気ですぐに食事ができるようにする。 ・気候上可能な限り、二方向の窓を開けて教室の換気を行う。
	当番の児童生徒	<ul style="list-style-type: none"> ・給食当番の体調（下痢、発熱、腹痛、嘔吐）や身支度、手洗いの状況を給食当番等の健康調査票（134ページ参照）で確認し、清潔に食事の準備ができるようにする。 ・当番や係の仕事に責任をもち、自主的に活動できるようにする。
	当番以外の児童生徒	<ul style="list-style-type: none"> ・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、グループづくりを行ったりする等、当番のスムーズな配膳に協力できるようにする。 ・クラス全員が協力し、食事の準備ができるようにする。
	運び方	<ul style="list-style-type: none"> ・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、協力して効率よく安全に準備できるようにする。 ・当番や係の仕事に責任をもち、自主的に活動できるようにする。
	配膳	<ul style="list-style-type: none"> ・一人分の盛り付け量を盛りきれないようにする。 ・衛生的に協力して配膳できるようにする。 ・献立にふさわしい正しい食器の並べ方ができるようにする。
会食	食事環境	<ul style="list-style-type: none"> ・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等の配慮をする。
	マナー	<ul style="list-style-type: none"> ・食器やはしの持ち方、並べ方、食事の姿勢等、基本的なマナーを習得し、楽しい雰囲気の中で食事ができるようにする。 ・給食にマイナスのイメージを与えるような言葉は避け、気持ちよく食事ができるようにする。
	あいさつ	<ul style="list-style-type: none"> ・「いただきます」「ごちそうさまでした」の意味を知り、感謝の気持ちをこめてあいさつができるようにする。 ・自然の恵みや食事ができるまでの過程を知り、感謝できるようにする。
	食事のとり方	<ul style="list-style-type: none"> ・偏った食べ方をせず、バランスよく食べることやよくかんで食べる等、望ましい食習慣や生活習慣を身に付けることができるようにする。 ・食品の種類や働き、献立（主食・主菜・副菜）の確認をする等、栄養バランスのよい食事のとり方が分かるようにする。
	食文化・地場産物	<ul style="list-style-type: none"> ・当日の給食の郷土食、行事食を確認し、食文化について関心を高められるようにする。 ・当日の給食の地場産物を確認し、地域の食料生産、流通、消費について理解を深められるようにする。
	社会性	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食の場は、社会の一員としての自覚を高めるための社交の場であり、児童生徒相互、児童生徒と教職員、親子、地域の人々等との楽しい会食を通して相手を思いやる等、豊かな人間関係を育むことができるようにする。

区分	指導項目	指導の留意点
片付け	片付け方	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・食器を返却する際は音を立てないように丁寧に扱うことができるようにする。 ・みんなで協力して安全かつ効率的に行うことができるようにする。
	環境への配慮	<ul style="list-style-type: none"> ・食器にご飯粒の食べ残しがないか、ごみは分別してきちんとまとめられているか等、マナー面や環境、資源にも配慮し、感謝の気持ちをもって片付けることができるようにする。

よりよい給食の時間を過ごすために、児童生徒自身が給食の意味や意義を理解して行動に移し、楽しい給食の時間を過ごすための工夫を考え、学級や学校全体でよい給食の時間となるために貢献しようとする態度を養うことができるように指導する(126～131ページ参照)。

(3) 年間指導計画の作成

ア 作成の考え方

- (ア) 学校の教育目標との関連を図りながら、給食の時間に行う指導のねらいを明確にする。
この年間指導計画は、食に関する指導を推進する上で重要な「食に関する指導の全体計画」に位置付ける。
- (イ) 学校給食の年間献立計画と連携させて作成する。栄養教諭等が在籍しない学校においても年間献立計画と連携を図るために、各市町村・関係県立学校で実施される献立作成委員会や給食主任者会等の利用を考えた体制を確立しておく。
- (ウ) 児童生徒の発達段階、学校の規模や施設設備、地域社会の実情等を考慮して、きめ細かく作成する。
- (エ) 委員会活動の計画とも関連させ、児童生徒が主体的に活動できるように配慮する。
- (オ) 異学年との交流給食、校内の教職員や地域の方を招待した招待給食等、食事環境に変化と潤いをもたせ、幅広く児童生徒の交流を図るように配慮する。
- (カ) 食と健康に関わる全ての活動の関連性を明確にする。
- (キ) 計画、内容、成果等、指導の結果を評価し、改善する。

イ 年間指導目標設定と指導上の留意点 ★

(7) 小学校(例)

月	月目標	学年	指導項目	指導の留意点
4	準備や後片付けをきちんとしてしよう	低学年	①給食当番・係の仕事や役割を覚える。 ②安全に運搬する。 ③配膳・後片付けの手順を覚える。	<ul style="list-style-type: none"> ・新1年生には、給食開始日までの間に準備から片付けまでの流れや気を付けることを知らせるための特別な時間を設ける。 ・重い物、熱い物は教職員も一緒に運ぶ。 ・食べ残しは決まった容器に入れ、食器は種類別にまとめる。
		中学年	①給食当番・係の仕事や役割を行う。 ②安全に運搬する。 ③配膳・後片付けの手順を身に付ける。	<ul style="list-style-type: none"> ・給食当番、係の仕事や分担をはっきりする。 ・配膳の順序を工夫する。 ・熱い物は特に気を付ける。 ・こぼした物の後片付けがきちんとできるようにする。
		高学年	①給食当番・係の仕事に主体的に取り組む。 ②準備・後片付けを協力して行う。	<ul style="list-style-type: none"> ・安全に配慮した能率的な配膳の仕方を工夫する。 ・グループごとにごみ入れを作る等、効率的な後片付けができるようにする。 ・食器等は、丁寧に扱うようにする。
5	食事の決まりを知ろう	低学年	①食器の置き方を覚える。 ②正しいはしやスプーンの持ち方を覚える。 ③よい姿勢で食事をする。	<ul style="list-style-type: none"> ・食器の置き方を確認する。 ・はしやスプーンの持ち方を確認する。 ・机といすの間を適度に空けるようにする。
		中学年	①食器の持ち方を身に付ける。 ②正しいはしやスプーンの持ち方を身に付ける。 ③よい姿勢で食事をする。	<ul style="list-style-type: none"> ・食器に手を添えて食べるようにする。 ・はしやスプーンの持ち方を確認する。 ・背筋を伸ばして座るようにする。
		高学年	①正しい配膳を身に付ける。 ②正しいはしやスプーンの持ち方を身に付ける。 ③よい姿勢で食事をする。	<ul style="list-style-type: none"> ・正しいはしの持ち方を確認する。 ・飯わんや汁わんは、ふちに親指を添え、他の指はそろえて底にあてるようにする。 ・ひじをつかず、足は床にそろえてつけるようにする。
6	よくかんで食べよう	低学年	①手早い準備の方法を知る。 ②よくかんで食べる。	<ul style="list-style-type: none"> ・手早い準備を心がけるようにする。 ・よくかむことを意識するように声をかける。
		中学年	①手早い準備ができる。 ②かむことの効能を知る。 ③食べる速さを考える。	<ul style="list-style-type: none"> ・手早い準備を心がけ、会食時間を確保する。 ・口に入れる量を加減し、よくかむように声をかける。 ・時間内に食べられる速度で食べられるようにする。
		高学年	①協力して手早く準備をする。 ②よくかむ習慣を身に付ける。 ③適度な速さで食べることが出来る。	<ul style="list-style-type: none"> ・協力して手早い準備をし、会食時間を確保する。 ・よくかむことを意識し、味わって食べられるようにする。 ・会食時間を十分使って、味わって食べられるようにする。

月	月目標	学年	指導項目	指導の留意点
7	身の回りをきれいにしておいて食べよう	低学年	①手洗いの方法を覚える。 ②机の整頓を行う。	<ul style="list-style-type: none"> ・はなかみ、用便等は手洗い前に済ますようにする。 ・手洗いの方法を確認する。 ・机の上を整頓し、筆箱等学習用具は片付けるように声をかける。
		中学年	①手洗いの方法を身に付ける。 ②清潔な身支度ができる。 ③食卓の整理整頓ができる。	<ul style="list-style-type: none"> ・身の回りの片付け、手洗いを習慣化できるようにする。 ・机の上を整頓し、筆箱等学習用具は片付けるようにする。 ・給食用具（エプロン、ナフキン等）の整理ができるようにする。
		高学年	①衛生的な手洗いの方法を身に付ける。 ②清潔な身支度ができる。 ③食卓の整理整頓ができる。	<ul style="list-style-type: none"> ・食前の衛生的な手洗い習慣が身に付けられるようにする。 ・机の上を整頓し、筆箱等学習用具は片付けるようにする。 ・給食用具（エプロン、ナフキン等）を進んで整理できるようにする。
9	みんなで協力して楽しく食べよう	低学年	①準備の係分担を行う。 ②楽しい食卓づくりを行う。	<ul style="list-style-type: none"> ・給食当番、係活動の仕事や役割分担を確認する。 ・グループ内で仕事を分担し、協力できるようにする。
		中学年	①準備・後片付けを協力して行う。 ②食事中の話題について考える。	<ul style="list-style-type: none"> ・準備や後片付けを手際よく行う方法を考えるように声をかける。 ・食事にふさわしい話題を選ぶようにする。 ・他のグループの様子も参考にするように声をかける。
		高学年	①気持ちよく食事ができるような工夫を考える。 ②能率のよい準備・後片付けの仕方を身に付ける。	<ul style="list-style-type: none"> ・食卓づくりの報告会等を開き、他のグループの工夫を知らせる。 ・食事にふさわしいマナーを身に付けられるようにする。
10	好き嫌いをなく食べよう	低学年	①偏食しないように心がける。 ②自分に合った量を知る。	<ul style="list-style-type: none"> ・苦手な食べ物も少しずつ食べるようにする。 ・個に応じて量を加減し、自分の適正量を覚えられるようにする。
		中学年	①決められた時間内で食事ができるようにする。 ②偏食と健康の関わりを知る。	<ul style="list-style-type: none"> ・時間を考えながら食べるようにする。 ・苦手な食べ物でも少しは食べるようにする。 ・体のことを考えて、好き嫌いせず、何でも食べられるようにする。
		高学年	①自分に必要な栄養と食事量をとることができる。	<ul style="list-style-type: none"> ・自分の目標を立てて食べられるように言葉がけをする。 ・栄養を考えて残さず食べられるようにする。 ・調和のとれた食事をする事の大切さを理解できるようにする。

月	月目標	学年	指導項目	指導の留意点
11	働く人に感謝して食べよう	低学年	①働く人へ感謝の気持ちをこめて食事をする。 ②残さずきれいに片付ける。	<ul style="list-style-type: none"> 感謝の気持ちをこめてあいさつができるようにする。 給食を作ってくれた人に感謝しながら食べられるようにする。 食器に食べ物を残しておかないように、後片付けに配慮する。
		中学年	①働く人へ感謝の気持ちをこめて食事をする。 ②配慮のある後片付けができる。	<ul style="list-style-type: none"> 食べ物を粗末にしない食べ方を身に付けられるようにする。 給食を作ってくれた人に感謝しながら食べられるようにする。 食べ残しがないようにマナーを守って片付けるように声をかける。
		高学年	①働く人へ感謝の気持ちをこめて食事をする。 ②働く人へ感謝の気持ちを表す。 ③配慮のある後片付けができる。	<ul style="list-style-type: none"> 食べ物を作る人の苦労や努力に感謝できるようにする。 調理員さんたちに感謝の気持ちを伝えられるようにする。 食べ残しがないようにマナーを守って片付けるように声をかける。
12	きれいに手を洗おう	低学年	①手洗いの方法を覚える。 ②給食当番の健康観察を行う。 ③教室の換気をする。	<ul style="list-style-type: none"> 正しく手洗いをし、給食用のハンカチでふくように声をかける。 給食当番の健康観察を徹底し、体調不良の際は交代する等の配慮をする。 給食の前に、教室の換気をする。
		中学年	①丁寧な手洗いの方法を身に付ける。 ②給食当番の健康観察を行う。 ③教室の換気をする。	<ul style="list-style-type: none"> 丁寧に手洗いをし、給食用のハンカチでふくように声をかける。 給食当番の健康観察を徹底し、体調不良の際は交代する等の配慮をする。 給食の前に、教室の換気をする。
		高学年	①衛生的な手洗いの方法を身に付ける。 ②給食当番の健康観察を行う。 ③環境整備と換気をする。	<ul style="list-style-type: none"> 衛生面を理解して手洗いをし、給食用のハンカチでふくように声をかける。 給食当番の健康観察を徹底し、体調不良の際は交代する等の配慮をする。 給食の前に手際よく教室の整理整頓を行い、換気をする。
1	食べ物に感謝して食べよう	低学年	①食べ物へ感謝して食べることができる。 ②食事のあいさつをする。	<ul style="list-style-type: none"> 食べ物には命があることに気付き、感謝して食べられるようにする。 心をこめて「いただきます」「ごちそうさまでした」のあいさつができるようにする。
		中学年	①食べ物や自然の恵みに感謝して食べることができる。 ②感謝の気持ちをこめて食事のあいさつができる。 ③学校給食の歴史を知る。	<ul style="list-style-type: none"> 食べ物は自然の恵みである植物や動物の命であることに気付き、残さず食べられるようにする。 感謝の気持ちをこめて食事のあいさつができるようにする。 学校給食の始まりから現在の給食までの変化に触れ、学校給食の歴史について考えられるようにする。
		高学年	①食べ物や自然の恵みに感謝し、偏食せずに食べることができる。 ②学校給食の歴史を知る。 ③食料事情について考える。	<ul style="list-style-type: none"> 自然の恵みに感謝し、残さず食べられるようにする。 学校給食の歴史や食料自給率、世界の食料事情に触れ、感謝して食べることができるようにする。

月	月目標	学年	指導項目	指導の留意点
2	マナーを守って楽しく食べよう	低学年	①食事の姿勢を整える。 ②食事のマナーを知る。	<ul style="list-style-type: none"> 後ろを向いたり、ひじをついたり、いすの片足に重心をかけたりしないで、よい姿勢で食べられるように声をかける。 食事の場にあった声の大きさと話そうにする。
		中学年	①姿勢や食べ方を考え、落ち着いて食事ができる。 ②食事のマナーを身に付ける。	<ul style="list-style-type: none"> 姿勢を正して口を閉じ、よくかむようにする。 食器や牛乳びん（紙容器）の取り扱いに注意し、食べ物をこぼさないようにする。 時には学級担任等が話題を提供して和やかに話し食べられるようにする。
		高学年	①正しい姿勢や食べ方を考え、落ち着いて食事ができる。 ②気持ちのよい食事マナーを心がける。	<ul style="list-style-type: none"> 早食にならないように、落ち着いて食べるように声をかける。 食事にあつた話題で声の大きさに気を付けて話そうにする。 校内放送を静かに聞くようにする。
3	一年間の給食を振り返ろう	低学年	楽しく食事できたか振り返る。	<ul style="list-style-type: none"> 楽しい食事にするために、自分がかんばったことやこれから気を付けること等を振り返るようにする。 一人一人の着目点に沿った振り返りができるように支援する。
		中学年	給食の時間の係活動や楽しい食事できたか振り返る。	<ul style="list-style-type: none"> 給食の決まりや係の仕事について、自主的にできたか話し合うようにする。 学級全体として係活動や楽しく食事できたかを振り返るようにする。
		高学年	楽しい食事に向けて、自主的、協力的に活動できたか振り返る。	<ul style="list-style-type: none"> 食事マナーを身に付け、自主的に楽しい給食ができたかを振り返るようにする。 学級活動の時間を利用して、一年間の振り返りをまとめるようにする。

(イ) 中学校（例）

月	月目標	指導項目	指導の留意点
4	楽しい給食の場をつくらう	<ol style="list-style-type: none"> ①みんなで組織をつくる。 ②楽しい食事の場をつくる。 ③協力して準備する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食の意義を理解し、それぞれの生徒が責任を果たすことのできる組織をつくる。 ・楽しい会食の場づくりをする。（環境、グループづくり、仕事の分担、協力） ・能率的な給食の準備について話し合い、実践できるようにする。 ・会食の望ましい雰囲気について理解し、実践の方法を工夫できるようにする。
5	会食の決まりを身に付けよう	<ol style="list-style-type: none"> ①衛生的な食事の準備について点検する。 ②食事の基本的習慣を身に付ける。 ③落ち着いた給食の時間にする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・手洗い方法、配膳、給食当番の服装等を確認する。 ・食事の基本的習慣を身に付けられるようにする。（あいさつ、姿勢、はしの持ち方、食べ方、後片付け） ・みんなで和やかに会食ができるような話題を選ぶようにする。 ・学級で協力し、落ち着いて食べる時間になるようにする。
6	よくかんで食べよう	<ol style="list-style-type: none"> ①う歯やその予防について知る。 ②かむことの効用について考える。 ③よくかんで食べる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・歯の大切さやう歯の原因を理解し、その予防に取り組むことができるようにする。 ・かむことの効用を理解し、意識してよくかんで食べるように声をかける。 ・自分の健康管理のためによくかんで食べることを習慣化できるようにする。
7	環境を整えて食べよう	<ol style="list-style-type: none"> ①衛生を意識した身支度をやる。 ②食事にふさわしい環境の整備をする。 ③衛生的な環境で楽しく会食をする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生的な身支度や手洗い方法を身に付け、進んで実践できるようにする。 ・教室内の整理整頓を常に心がけ、適切な換気を行うことで気持ちのよい環境を整えられるようにする。 ・楽しい雰囲気では会食をすることが、自分たちの心を豊かにすることを自覚できるようにする。
9	ふれあいを深め和やかな給食の時間にしよう	<ol style="list-style-type: none"> ①会食中の話題に気を付ける。 ②給食中の校内放送を静かに聞く。 ③共に食事をする事で親睦を図る。 	<ul style="list-style-type: none"> ・会食中にふさわしい話題を選び、楽しい雰囲気では食事できるようにする。 ・静かに放送を聞く習慣を身に付けるようにする。 ・グループづくりを工夫して和やかな会食にする。 ・自主的な行事計画を立て、学級内の親睦を深めるようにする。
10	偏食をなくしバランスよく食べよう	<ol style="list-style-type: none"> ①偏食の原因をつかむ。 ②栄養面に配慮し偏食をなくす努力をする。 ③食べ残しをなくす。 	<ul style="list-style-type: none"> ・自分の食べ方が偏っていないかを考え、偏食の原因をつかみ、偏食がなくなるようにする。 ・偏食があると成長期に必要な食事摂取基準が満たされないことを確認する。 ・残すと栄養が偏ることを理解して、自己の適量を知り、配膳を工夫できるようにする。 ・栄養の自己管理ができるようにする。
11	働く人に感謝し態度や行動に表そう	<ol style="list-style-type: none"> ①給食ができるまでを知る。 ②食前、食後のあいさつをする。 ③係に協力する。 ④食事ができることに感謝する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・給食に従事する人々の仕事を理解し、その人たちの苦労を考えて、常に感謝の気持ちをもつようにする。 ・感謝の気持ちをこめて食事のあいさつができるようにする。 ・感謝と奉仕の気持ちを給食の場で行動に表すにはどうしたらよいかを考え、実践できるようにする。

月	月目標	指 導 項 目	指 導 の 留 意 点
12	衛生に配慮した準備をしよう	<ul style="list-style-type: none"> ①衛生的な給食準備の習慣を身に付ける。 ②食中毒について知る。 ③健康観察の重要性を理解し協力する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生面に配慮した給食前の手洗いや身支度等を手際よく実施できる習慣を身に付けるようにする。 ・冬に多い食中毒の特徴を理解し、係や当番活動を衛生的に行うため、積極的に協力できるようにする。 ・給食当番の健康観察の重要性を理解し、健康観察の徹底とその対策について話し合う。
1	食に関わる人や自然の恩恵に感謝して食べよう	<ul style="list-style-type: none"> ①学校給食の歴史や学校給食週間について知る。 ②食品の生産、流通、調理についての知識を深める。 ③国内外の食料事情について考える。 	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食週間に、学校給食の意義や歴史を伝える。 ・食物が自然の恵みであることを再確認し、食事が多くの人々の苦勞に支えられていることを理解できるようにする。 ・日本人の食生活について考えることができるようにする。 ・世界の食料事情から、食べられることに感謝したり、持続可能な社会について考えたりするように働きかける。
2	望ましい食事のマナーを身に付けよう	<ul style="list-style-type: none"> ①正しい姿勢で食べる。 ②食事のマナーを身に付ける。 ③食器の取り扱いを正しくする。 ④食後の休養の意義を考える。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食事時の姿勢と食物の消化について理解し、よい姿勢で食べられるようにする。 ・食事のマナーを意識し、和やかで楽しい会食ができるようにする。 ・はし、スプーンの上手な使い方を理解し、音を立てないで食事ができるようにする。 ・器を持って食事をする和食のマナーを知り、食文化について理解を深められるようにする。 ・消化を助けるために、食後に十分な休養がとれるよう食事時間をゆとりあるものにする。
3	健康的な食事のとり方ができたか一年間を振り返ろう	<ul style="list-style-type: none"> ①自分の食生活について振り返る。 ②食生活と健康の関わりについて考える。 ③健康的な生活を送るために必要な食習慣を身に付ける。 	<ul style="list-style-type: none"> ・望ましい食生活は健康の源であることについて理解を深める。 ・成長期に必要な栄養について理解できるようにする。 ・食事摂取基準は年齢、性別、運動量によって異なることを伝える。 ・自分の食生活について振り返り、生涯にわたって健康な生活を送るために必要な食習慣を身に付ける努力ができるようにする。

(4) 給食の時間の危機管理 ★

食手引第二次 p229～233

幼児児童生徒が給食を食べる際に想定されるリスク要因としては、さまざまなものが考えられる。衛生的な環境の下、幼児児童生徒が楽しく安全に食事ができるように、学級担任等は事故防止に十分配慮する必要がある。学校給食を原因とするリスクについては、校内マニュアル等を整備し、全教職員で共通理解を図った上で組織的に運用することが、事故の未然防止や適切で迅速な対応につながる。

ア 食物アレルギー対応

校内食物アレルギー対応委員会において、校内の統一した対応の仕方、事故発生時の対応等について十分協議し、全教職員への周知、共通理解を図っておくことが重要である。

(7) 対応決定まで

- a 学級担任をはじめ、全教職員は、食物アレルギーを有する幼児児童生徒の視点に立って対応するとともに、食物アレルギーやアナフィラキシーについて正しく理解する。
- b 食物アレルギーがあり、学校での対応を希望する幼児児童生徒の保護者に対して「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を依頼する。
- c 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」に基づく対応を保護者と協議し、個別対応マニュアル等の作成により、保護者や教職員と対応の共通理解を図る。
- d 献立表や食物アレルギー対応確認表は、校内の複数の教職員で確認する。その際は、保護者のチェックにもれや誤り等がないかも含めて確認する。
- e 薬やアドレナリン自己注射（エピペン[®]）の保管場所を日頃から確認しておく。

(4) 給食の時間

- a 給食の時間は、学級担任等が校内で決められた確認作業を確実にを行い、誤配膳や誤食を予防する。
- b 学級担任が教室を離れる場合は、事前に他の教職員に十分な引き継ぎを行う。

(5) 発生時対応の留意点

- a 緊急時対応マニュアルに基づき、救急措置をとる。
 - b アナフィラキシーショックは、非常に短時間のうちに重篤な状態に至ることがあるため、幼児児童生徒が異常を訴えたら、すぐに対応する。
- ※ 食物アレルギーを疑った場合、救急車を要請する目安の一つは、のどの症状である。息苦しいとの訴えや咳の症状は、のどの粘膜が腫れて気道が狭くなっているサインであり急を要するため、即座に要請する。
- c その場で安静にさせ、絶対に立たせたり、歩かせたりしない。
 - d アドレナリン自己注射（エピペン[®]）の使用後、速やかに救急車で病院へ移送する。

イ 窒息事故の防止

(7) 指導の重点

- a 食べ物は食べやすい大きさにして、よくかんで食べるよう指導する。
- b 早食いは危険であることを指導する。
- c 給食の際は、学級担任等が注意深く幼児児童生徒の様子を観察する。
- d 咀嚼^{そしゃく}及び嚥下^{えんげ}の能力には個人差があるので、個別の対応が必要な幼児児童生徒については、全教職員の間で共通理解を図る。
- e 嚥下^{えんげ}障害がある等、特別な支援を要する幼児児童生徒については、食事中に必ず教職

員が付き添い、目を離さないようにする。

(イ) 発生時対応の留意点

- a すぐに他の教職員を呼び、119番通報を依頼する。救急隊が到着するまでの間は、直ちに以下の方法で詰まった物の除去を試みる。

【背部叩打法】

体の小さい幼児児童では、立て膝で太ももがうつぶせにした幼児児童のみぞおちを圧迫するようにし、頭を低くして、背中の中を平手で何度も連続して叩く（図1）。

なお、腹部臓器を傷つけないよう力を加減する。



図1

【腹部突き上げ法】

体の大きい児童生徒や大人では、後ろから両腕を回し、みぞおちの下で片方の手を握り拳にして、腹部を上の方に圧迫する（図2）。

この方法が行えない場合、横向きに寝かせて、又は、座って前かがみにして、背部叩打法を試みる。



図2

ウ 異物混入の防止

(ア) 指導の重点

- a 教室内のほこりが食品に混入することを防ぐため、配膳前及び配膳中は、給食当番以外の幼児児童生徒は静かに着席して待つように指導する。
- b 教室内の不要物は処分し、画鋲や釘等の金属製品は適切に収納する。
- c 正しい身支度を指導する。特に毛髪が配膳中の食缶や配膳後の料理に入ることがないように、給食当番だけでなく個々に注意をする必要がある。
- d ヘアピン、安全ピン、体操着のファスナー等、幼児児童生徒が普段から身に付けている金属類や衣服についても十分な注意が必要である。
- e 学習用品の中で異物となりやすいクリップ、鉛筆及びシャープペンシルの芯、裁縫道具、実験器具類等は、給食前に適切に収納するよう指導する。
- f けがの手当に使用する絆創膏等は、水分を含むことで取れやすくなり、異物混入の原因となることがある。給食当番を行う児童生徒が手指のけがにより絆創膏等をしている場合は、食品の盛り付けを行わない等、給食当番の担当する仕事を変更する。
- g 必ず学級担任等が配膳に立ち会い、給食当番の活動を指導する。

(イ) 発生時対応の留意点

- a 異物を発見した場合、健康被害の有無を確認し、速やかに管理職に報告する。管理職は、混入した異物が幼児児童生徒に健康被害が生じるおそれがある危険物（ガラス、金属類、プラスチック、衛生害虫等）であるか、他施設でも生じる可能性があるかを確認し、市町村教育委員会への連絡・相談の上、給食停止の措置を講ずる等の判断する。その後、場合によっては管轄する保健所への連絡、県教育委員会保健体育課へ報告する。（121、122ページ参照）。
- b 混入経路の特定に努め、再発防止策を検討し、全教職員で共通理解を図る。
- c 異物混入による被害を受けた幼児児童生徒への精神的ケアに努める。

エ 食中毒の防止

近年、食中毒が一年を通して発生している。特に、ノロウイルスに代表される「人を介して感染が拡大するおそれのあるウイルス」に感染することも多いことから、教室等での給食当番の体調確認、会食時の隊形への配慮等、衛生管理について注意が必要である。また、教職員も体調や手洗いに注意が必要である。

(7) 給食当番等（配食を行う児童生徒及び教職員）の健康状態の把握

- a 「学校給食衛生管理基準」（平成21年告示）に基づいて、以下の項目について確認記録する。

給食当番等の健康調査票（例）

- | | |
|--|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。 | <input type="checkbox"/> 衛生的な服装をしている。 |
| <input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 | <input type="checkbox"/> 手指は確実に洗浄した。 |

- b 給食当番に下痢や腹痛、嘔吐等の感染症の症状のある場合は、給食当番を代える等の対応を行う。
- c 給食当番はもとより、全員が食事の前、用便後の手洗いを励行する。

(イ) 二次感染の予防対策

- a 校内で嘔吐があった場合の嘔吐物の処理については、全教職員が共通理解を図った上で適切に対応する。
- b 給食の時間中に幼児児童生徒が嘔吐した場合は、当該幼児児童生徒を保健室へ連れて行くとともに、周囲の幼児児童生徒を可能な限り嘔吐物から遠ざけ、換気する。その後、適切に嘔吐物の処理を行う。

【嘔吐物の処理方法】

※ 嘔吐物の処理は、教職員が行う。ただし、学校給食従事者は行わない。

最初に嘔吐物を覆う。覆うのは白い布が望ましい。新聞紙・ペーパータオル等のパルプ製品は、パルプによって塩素が消費されるので、次亜塩素酸ナトリウム溶液はたっぷりかける。

- ①使い捨てエプロンや手袋、マスクを身に付ける。



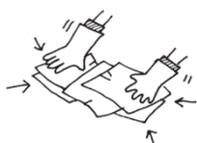
- ②消毒液を作る。
次亜塩素酸ナトリウム溶液
(1000ppm)



- ③嘔吐物に②をかけて放置する。



- ④静かにふき取る。



- ⑤床を清掃し、消毒する。



- ⑥終了後、片付けした人はうがい、手洗いをしっかり行う。



- ⑦窓を開けて換気をし、浮遊しているノロウイルスを外に出す。

※ 嘔吐物処理後 48 時間程度は、感染の有無に注意する。

【食器具に嘔吐物が付着した場合】

教職員は幼児児童生徒の嘔吐物のため汚れた食器具の消毒を行うなど衛生的に処理する。給食調理施設に返却する場合は、消毒済みであることが分かるようにする。食器具の消毒は、次亜塩素酸ナトリウム溶液（1000ppm）に10分間浸す。

「食に関する指導の手引—第二次改訂版—」には、学校教育全体を通じた食育の推進において身に付ける三つの資質・能力に加え、これまで「食に関する指導の目標」としてきたものを再整理した六つの「食育の視点」を示している。

給食の時間に行う指導の内容として、「小学校学習指導要領解説—特別活動編」では、楽しく食事をする事、健康によい食事のとり方、給食時の清潔、食事環境の整備、自然への恩恵への感謝、食文化、食料事情等を、「中学校学習指導要領解説—特別活動編」では、楽しく食事をする事、栄養の偏りのない健康によい食事のとり方、食中毒の予防に関わる衛生管理の在り方、準備や後片付け等の作業を通して奉仕や協力・協調の精神を養うこと、自然への恩恵等への感謝、食文化、食糧事情等を例示している。

これら、給食の時間に行う指導の内容と六つの「食育の視点」との関連を整理すると次の表になる。

【給食の時間の指導内容と食育の視点との関連】

給食の時間に行う指導の内容 食育の視点	楽しく食事 すること	健康によい 食事のとり 方	食事と安 全・衛生	食事環境の 整備、環境・ 自然に配慮	食文化、地場 産物への理解	食事と文 化	勤労・協 力と感謝
（食事の重要性）子どもたちが豊かな人間性を育み、生きる力を身に付けていくためには何よりも食が大切である。	○	○		○			
（心身の健康）生涯にわたって健全な食生活を実現することが、心身の健康の増進と豊かな人間形成に資する。		○	○				
（食品を選択する能力）正しい知識・情報に基づいて食品の品質及び安全等について自ら判断し、食品に含まれる栄養素や衛生に気を付けていくことが重要である。		○	○				
（感謝の心）人の食生活が自然の恩恵の上に成り立っていること、また、食に関わる人々のさまざまな活動に支えられていることに対して感謝する心が大切である。	○				○		○
（社会性）協力して食事の準備から後片付けをしたり食事のマナーを身に付けたりすることで、人間関係形成能力を身に付けることが大切である。	○		○	○			○
（食文化）日本の伝統ある優れた食文化や食に関わる歴史、地域の特性を生かした食生活（地場産物の活用）、食料自給率等を理解し尊重しようとする。	○			○	○		

○：食育の視点と関連し、給食の時間に行う指導を通して学習する項目

給食の時間に行う食に関する指導は、学校で行う食育の中心的な役割を担うものである。

献立を通して食品の産地や栄養的特徴、郷土食や行事食等の食文化について学んだり、教科等で学習したことを、給食の時間に確認したり振り返ったりすることができる等、食べる活動を通じた学びの時間として重要である。

給食の時間に行う食に関する指導は計画的、継続的に行うことが必要である。そのためには、

学級担任は学校給食の管理と食に関する指導を一体して行うことを職務としている栄養教諭と連携して実施することが重要になる。

栄養教諭と常に密な連携を図る中で、学級担任が指導計画等を作成し、それに基づいて実施することで給食の時間に行う食に関する指導の効果を一層上げることが期待できる。

(1) 献立を教材として行う指導

給食に使用している食品を活用して、食料の生産、流通、消費について理解させたり、献立を活用して食品の種類や特徴、栄養バランスのとれた食事等を知らせたりする。他にも、季節や行事にちなんだ行事食や郷土食、地場産物を提供する等、食べる体験を通して食に関する知識を深めることができる。

ア 留意点

- (7) 幼児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。
- (4) 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付し、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、学級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、掲示物にしたりして活用する。
- (5) 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動画等で知らせたり、生産者等から直接話を聞いたりする。

イ 献立を活用した食に関する指導（例） ★

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

【みかんゼリー】

・形が不揃いで廃棄されてしまうみかんを無駄にしないように、おいしいゼリーにしました。加工することで年間を通してみかんが味わえます。

【れんこん】

・れんこんは茎を食べる野菜です。土の中で育つ野菜で、寒い季節に収穫するため農家の人は大変です。
・愛知県の愛西市で採れたものです。
・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、おせち料理にも使われています。
・食物繊維が多く含まれ、腸の調子を整えてくれます。

【ごはん】

・愛知県でとれた「あいちのかおり」という米で、粒が大きいという特徴があります。
・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ました。愛知県で最も多く作られています。
・10月の始めから終わりにかけて収穫され、今日のごはんは今年とれた新米です。
・ごはんは、おもにエネルギーのもとになる食品で、炭水化物を多く含みます。



【めひかり】

・愛知県の三河湾で水揚げされた魚です。冬から春にかけてとれます。
・骨まで食べられるのでカルシウムがたくさんとれます。

【豆みそ】

・みそ汁に使われているみそは、大豆、こうじ、塩が材料の「豆みそ」です。豆みそは、東海地方（愛知県・岐阜県・三重県）で造られています。

(2) 教科等の学習内容と関連させて行う指導

給食の時間に行う食に関する指導と教科等での学習内容を関連させることで、給食の時間に行う指導の効果を高めることができる。

食べる体験を通して学ぶ「給食の時間」と「教科等で学習した内容」をつなげる。さらには、学習の内容を家庭に知らせ、家庭において実践し、その定着化を図ることが望まれる。



ア 小学校での指導（例） ★

学年	活用する献立	【めあて】〈三つの資質・能力〉○教師の支援	教科等での学習	家庭との連携
1	毎日の給食	【みんなで、じゅんぴやあとかたづけをしよう】 〈思考力、判断力、表現力等〉 ○楽しい給食につなげるために、給食の準備から後片付けまでをみんなで協力して実践できるようにする。(授業→給食)	きゅうしよくとうばん (道徳)	食事の準備や後片付けを手伝う習慣を身に付ける。
2	夏野菜カレー	【夏野菜のよいところを知り、おいしくあじわう】 〈思考力、判断力、表現力等〉 ○栽培している夏野菜の栄養的特徴を振り返り、元気に生活するために食べてみようという行動につなげる。(授業→給食)	おいしい野菜をそだてたい (生活)	栽培した野菜を家庭に持ち帰り、調理して食べる。
3	豆腐、油揚げしょうゆ、みそ、きなこ等を使用した献立	【大豆からできる食品を見つける】 〈思考力、判断力、表現力等〉 ○今日の給食の中に、大豆からできている食品があるかを見つけ出し、毎日、口にしていて食品の中にも大豆からできている物があることを確認できるようにする。(給食→授業)	すがたをかえる大豆 (国語)	家庭にある大豆製品を調べ、学習を振り返る。
4	毎日の給食	【栄養バランスのよい食事の仕方を確認する】 〈知識及び技能〉 ○よりよい成長と健康のための食事の在り方についての学習内容を、給食の献立を例に振り返ることができるようにする。(授業→給食)	よりよい成長のために (体育保健領域)	家庭の食生活を振り返り、栄養バランスを確認する。

学年	活用する献立	【めあて】〈三つの資質・能力〉○教師の支援	教科等での学習	家庭との連携
5	地場産物や外国産の食品を使っている献立	【身近な食料についての生産や流通を知る】 〈知識及び技能〉 ○給食に使われている食材の産地や生産の状況を知らせる。(給食→授業)	わたしたちの生活と食料生産(社会)	食品の産地を確認しながら買い物をする。
6	ごはん、魚(肉)、野菜の和え物等の献立	【栄養バランスのよい食事の形について考える】 〈思考力、判断力、表現力等〉 ○給食に使われている食べ物の組み合わせや栄養素、食事の形(主食・主菜・副菜・汁物)等に目し、一食分の献立の形をイメージできるようにする。(授業→給食)	献立を工夫して(家庭)	休みの日に家族と一緒に食事を作る。

(給食→授業)：給食の時間の指導を教科等の学習に生かす。

(授業→給食)：教科等での学習内容を給食の時間の指導で生かす。

イ 中学校での指導(例) ★

学年	活用する献立	【めあて】〈三つの資質・能力〉○教師の支援	教科等での学習	家庭との連携
1	毎日の給食	【望ましい栄養のとり方を確認する】 〈知識及び技能〉 ○給食を食べながら、栄養バランスのよい食事の組み合わせや成長期に必要な食事の量について確認できるようにする。(授業→給食)	中学生に必要な食事(技術・家庭 家庭分野)	家庭での食生活を振り返り、毎日規則正しく食事をとることができる。
2	レトルト防災食品や乾物等を使用した防災献立	【備蓄食品の重要性や種類について知る】 〈知識及び技能〉 ○防災給食を食べた後、自然災害による傷害の防止や災害の備えとして、普段の食生活に備蓄食品を取り入れることの大切さを理解できるようにする。(給食→授業)	傷害の防止(保健体育 保健分野)	家庭の備蓄品を確認し、災害に備える。
3	いわしの梅煮を使用した献立	【おいしく食べるための調理の工夫を見つける】 〈思考力、判断力、表現力等〉 ○酸とアルカリの中和の仕組みを調理に生かした料理を見つけるように促す。(授業→給食)	化学変化とイオン(理科)	他にもある酸やアルカリの特性をもつ食品を確認する。

ウ 特別支援学校での指導（例） ★

学年	活用する 献立	【めあて】〈三つの資質・能力〉○教師の支援	教科等での学習	家庭との連携
	毎日の給食	<p>【人間関係の形成やコミュニケーションの基礎を身に付ける】</p> <p>○給食の時間でのやりとりで、言葉や身振り、絵カード等を活用して、自分の気持ちを周囲に伝えることができるように促す。</p>	コミュニケーション (自立活動)	家族とやりとりをしながら、楽しく食事をする。
小学部	野菜を使った献立	<p>【栽培している野菜を見つけて食べる】</p> <p>〈思考力、判断力、表現力等〉</p> <p>○自分たちが栽培している野菜を給食に使われている野菜から見つけて、同じものであると確認できるようにする。(授業→給食)</p>	栽培活動: 自然に親しもう (生活)	収穫した野菜を持ち帰り、家庭で調理して食べる。
中学部	毎日の給食	<p>【感謝の気持ちをもって食べる】</p> <p>〈学びに向かう力、人間性等〉</p> <p>○給食ができるまでに多くの人に関わっていることを学習し、感謝して食べようとする行動につなげるようにする。(授業→給食)</p>	いろいろな仕事 (社会)	食事を作ってくれた人に感謝し、準備や後片付け等の手伝いをしようとする。
高等部	毎日の給食	<p>【食事の大切さを確認する】</p> <p>〈知識及び技能〉</p> <p>○健康な生活を送り、病気を予防するためには、栄養バランスのよい食事を食べるのが大切であることを振り返るようにする。(授業→給食)</p>	健康な生活と病気の予防 (保健体育 保健分野)	食事の栄養バランスや毎日3回の食事を規則正しくとることを意識する。

3 個に応じた指導

(1) 個に応じた指導の基本

食手引第二次 p242～248

- ア 集団を基本としながら、一人一人の幼児児童生徒の特性を考慮し、その指導が画一的なものとならないよう配慮する。
- イ 食事の量、食べる速さ、嗜好等について個別に把握し、少しずつ根気強く改善に向けた指導を行う。少食や好き嫌が多い場合は、食べ始める前に食べられるだけの量にする。その量が食べられるようになったら、少しずつ増量していくような配慮をする。
- ウ 学級担任と栄養教諭等が連携・協力を図る必要がある。
- エ 対象幼児児童生徒の過大な重荷になったり、他の児童生徒からのいじめのきっかけになったりしないよう、周囲の幼児児童生徒の実態を踏まえた指導を行う。

(2) 食生活の状況と問題点の把握

幼児児童生徒の食生活状況について、家庭の理解と協力を得て問題点を把握するとともに、保護者の願いや幼児児童生徒の思いを考慮する。

(3) 家庭との連携

- ア 特に指導の必要な児童生徒については、積極的に保護者に働きかける。
- イ 給食参観、親子給食、試食会等を通し、児童生徒の給食の様子、偏食等の実態について知らせ、改善に理解や協力を呼びかける。

(4) 個別な配慮が必要となる幼児児童生徒 ★

※ 具体的な指導方法については、「4 学級担任として必要な給食指導の基本事項 (5) 個に応じた指導の留意点」を参考にする (148、149ページ参照)。

ア 食物アレルギー

食手引第二次 p231～232

県食アレ p21、p27

安全性を最優先し、組織的に対応することが不可欠である。そのためには、校内食物アレルギー対応委員会を活用し、日々の給食の受け取り、内容確認、配膳、おかわり等の周知を徹底する。

食物アレルギー対応食について、原材料が分かる統一した献立表で確認する方法や、対応食と普通食との違いを学級担任と本人とで確認するための具体的な方法等について取り決める。学級担任が不在の場合でも、学級担任同様に食物アレルギーを有する幼児児童生徒の状態や対応内容を代替の教員が把握し、学級担任と同じ対応ができるようにする。

また、日々の繰り返しの中で、確認作業が形骸化しないように注意し、誤食事故等が起きないようにルールを決める等の配慮をする。

- ・ 献立内容の確認方法
- ・ 給食当番の役割確認
- ・ おかわり等を含む喫食時の注意点
- ・ 配膳時の注意点
- ・ 片付け時の注意点
- ・ その他交流給食等の注意点 等

イ 偏食

該当幼児児童生徒の達成感や自信につながるよう、まずは苦手な食品の匂いをかぐだけ、ごく少量を食べてみる等、偏食の原因を軽減するための取組を段階的に行う。学級担任や栄

養教諭等は、幼児児童生徒の努力を認め偏食改善への意欲をもてるよう留意する。

日々の給食指導においては、本人が苦手な食品についてその日食べる量を決定し、完食することを目標とした個に応じた指導を継続的に行う。学校給食を教材とした集団指導では、食品の種類やそれぞれの食品の働きについて正しい知識や感謝の気持ちを持ち、残さず食べようとする意欲を高める。そのほか、給食の時間を十分に確保すること、楽しく食事をすることも大切である。

ウ 肥満傾向

肥満度が20%以上の幼児児童生徒が対象となる。よくかんで食べる、早食いしない、好き嫌いせずバランスよく食べる等に配慮する。また、成長期であることから、エネルギー摂取量を抑えながら、各栄養素が不足しないよう留意する。

エ やせ傾向

肥満度が-20%以下の幼児児童生徒が対象となる。思春期には、やせ願望から食事量を減らす、食べない等の傾向が見られる。やせ願望による少食の児童生徒には、無理に減食した場合の弊害について理解させるとともに、家庭とも十分連携をとりながら指導することが大切である。

オ スポーツ

スポーツによる身体活動量の増加により、エネルギーや各栄養素の必要量が増加するため、運動量に見合った食事の量と質を確保することが基本となる。成長期であるので、成長のために必要な分も考慮する。

身体活動量増加分のエネルギーが不足すると、さまざまな健康問題を引き起こす原因になるので、エネルギーが不足しないよう注意する。他の児童生徒と同様に好き嫌いせずバランスよく食べるよう配慮する。

カ 食行動の問題

(7) 食行動の問題の原因

体重に対する過度なこだわりによる不食や過食、極端な偏食、食べ物や食べ方に対するこだわり等、日常の食事や健康に支障を来す食行動は、摂食障害や発達障害、またはその疑いが原因として考えられる。

<行動の問題例>

- ・ 太ることを極端に恐れ、給食や食事をほとんど食べない。
- ・ 和え物、煮物等の複数の食品が混ざった料理は食べることができない。
- ・ 空腹や満腹を感じにくく、適切な食事の量が分からない。
- ・ 大人数での食事は音や匂い等の情報が多く、食事に集中できない。
- ・ 食事のマナーが覚えられない。

(4) 特別な支援が必要な児童生徒に対する指導の留意点

特別支援学級の児童生徒だけでなく、普通学級の児童生徒で特別な支援が必要な場合は個に応じた指導を行う。個々の児童生徒の障害による食行動の問題については、個別の支援計画や指導計画に基づき、個に応じて必要な支援や指導を行うことが望ましい。学校給食での対応としては、本人の思いや希望を聞く、食器具を変える、食事の場所を検討する、絵カードを用いて食事のマナーを伝える等、該当児童生徒が安心して楽しく、集中して給食の時間を過ごすことができるよう環境の整備も重要である。

4 学級担任として必要な給食指導の基本事項 ★

(1) 学級担任の役割

食手引第二次 p220

ア 心構え

給食の時間に行う指導は、教育課程上の学級活動と関連付けて行うことのできる重要な学校教育活動である。年間を通じて行われる当番活動や、学校給食を教材として活用した食に関する指導により、児童生徒が望ましい食習慣を身に付けていけるよう計画的かつ効果的な指導を行うことが大切である。

- (ア) 衛生的な配膳や異物混入防止等、衛生管理に配慮した給食指導の充実を図る。
- (イ) 児童生徒が友達や学級担任等と和やかで楽しく食事をする時間であるため、食事にふさわしい環境を整え、ゆとりある落ち着いた雰囲気ですら食事ができるよう、日頃から児童生徒が安心して食べられる食事環境づくりに心がける。
- (ウ) 食物アレルギーを有する児童生徒への誤配食等が起こらないよう、マニュアル等に沿って適切に対応する。
- (エ) 児童生徒と一緒に活動し、食事をする。
- (オ) 児童生徒の当番活動が円滑にかつ主体的に行われるよう配慮する。
- (カ) 学級担任自ら正しい食事のマナーを心がけて児童生徒に接する。
- (キ) 個に応じた指導を行い、児童生徒の健康管理に努める。
- (ク) 自然の恵みや勤労に感謝する心を育てる。
- (ケ) 食べ残しを減らすことやごみを正しく分別する等環境に配慮する。
- (コ) 給食を生きた教材として活用するように努める。
- (ク) 食物アレルギーの発症、窒息事故等にいち早く気付けるよう児童生徒の様子を観察する。

イ 教職員間の連携

学級担任による指導計画に基づいて、栄養教諭等の専門性を生かした関わりは重要である。養護教諭や栄養教諭等が、連携・協力して指導にあたることで、より一層効果を上げることができる。

(2) 具体的な指導内容

ア 給食当番

- (ア) 健康状態（下痢、嘔吐、服装等）を給食当番等の健康記録票に基づき確認するとともに、体調が悪い場合は交代させる。
- (イ) 身支度の前にトイレを済ませるようにする。
- (ウ) 洗濯された清潔な白衣（エプロン）を使用し、白衣（エプロン）を床に置いて着替えたり、たたんだりしないよう注意する。
- (エ) 髪の毛は帽子（三角巾）の中にきちんと入れ、髪の毛が混入しないよう注意する。

帽子から髪の毛が出ないようにする

手をきれいに洗う

爪は短く切る

清潔な白衣を身に付ける

白衣は床に置かない



- (オ) マスクは鼻と口をきちんとおおい、飛沫が飛ばないように注意する。
- (カ) 爪は事前に短く切り、衛生的に準備できるようにする。
- (キ) ハンカチは2枚用意させ、清潔なハンカチでふくようにする。
- (ク) 配膳台や机は、専用の布きんやバケツを用意し、使用前、使用後にきれいにふくようにする。
- (ケ) 給食が入っている容器（食器かご、食缶、バット等）は、床に直接置かせず、配膳台や机に置くようにする。
- (コ) 給食当番が気を付けることが分かるように、掲示したり、発達段階に合わせて指導する時間を作ったりする。

イ 給食当番以外の幼児児童生徒

- (ア) グループづくり、清潔な台ふきでの机ふき、窓を開けての換気といった役割を分担する等、給食の時間のルールをつくり、みんなでルールを守ることができるようにする。
- (イ) 教室内のほこりが食品に混入することを防ぐため、配膳前及び配膳中は、静かに着席して待つよう声をかける。
- (ウ) 教室内の不要物は処分し、画鋲や釘等の金属製品は適切に収納する。
- (エ) 手洗いの前にトイレに行くよう声をかける。
- (オ) 正しい手洗いができるようにする。

- ①水でぬらす ②石けん液をつけて ③手のひらを洗う ④手のこうを洗う ⑤指の間を洗う
泡立てる



- ⑥指先を洗う



- ⑦手首を洗う



- ⑧水で洗い流す



- ⑨清潔なハンカチでふく



- (カ) 役割が終わったら、席に座って静かに待つよう声をかける。
- (キ) 自分の机の食器を正しい位置に置くように声をかける。

ウ 手際よい準備

- (ア) 手洗いは、給食当番の児童生徒を優先する。
- (イ) 給食当番の役割は、必ず事前に決めておき、発達段階に合わせて役割の内容が具体的に分かるようにしておく。
- (ウ) 小学校低学年では、給食当番の身支度の順序や、身支度に必要なものイラストや写真を使う等分かるようにしておく。
- (エ) 準備の目標時間を、発達段階に合わせて時計やタイマー等を使って示す。
- (オ) 給食の前の授業が特別教室からの移動、実験実習で後片付けや着替えが必要等、準備の時間が短くなりそうな場合は、次のような工夫により、給食の時間の確保に努める。

【例】

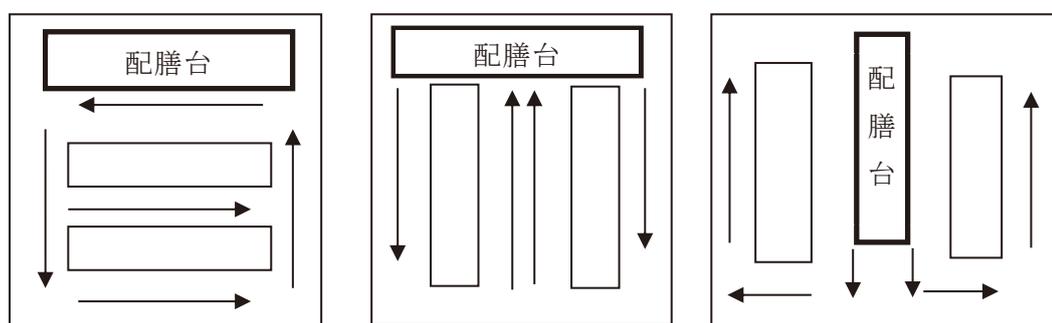
- ・ 給食当番の児童生徒を先に教室に帰し、授業の片付けを当番以外の児童生徒で行う等留意する。
- ・ 教室を移動する前に、戻ったら給食の準備が出来るように配膳台等を用意しておくようにする。

(カ) 食べる時間を十分に確保するために、準備の仕方等を見直す。

(キ) 配膳台の使い方

- 手際よく配膳するために、配膳台の使い方を工夫する。
- 配膳台の上に、食器、食缶類を置く場所を決めておき、順序よく置く。
- 配膳したものを各人が取りに来る方法と、個々のテーブルに配る方法があるが、どちらの場合も教室内での動線を考え、一方通行とする等ルートを決めておく。

<配膳台の使い方の例>



エ 適切な配膳の仕方

- 一人分の目安量を学級担任が示し、それを見ながら給食当番が配膳できるようにする。
- 一人分の量を考えて、盛り残しがなくおいしそうに配膳できるようにする。
- しゃもじの裏表を意識し、しゃもじや玉じゃくしを正しく持って配膳できるようにする。
- 食器は手で正しく持って、きれいに配膳できるようにする。
- 食物アレルギーによる配慮が必要な場合は、配膳のルールを明確にし、間違いのないようにする。
- 原則、給食はその学級に必要な量が届けられている。休んだ人がいる等、おかわりがある場合の対応についてはルールを決めておく。
- 体格や運動量等により、個々に必要な栄養量に違いがある場合は主食で調整する。
- 個々の体格や嗜好、特性等を考慮して、食べる量を養護教諭や栄養教諭等と連携して調整する。

盛り残しがないように
食器を手で持って丁寧に



汁物は底をかきまぜながら



一人分の量を把握し盛り付ける



(3) 食事環境の工夫

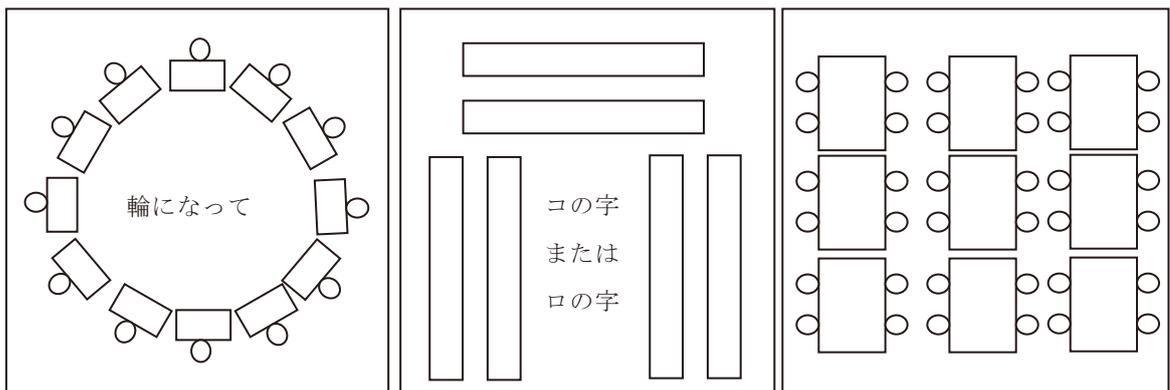
ア 教室環境

- (ア) 教室を学習の場から、楽しい会食の場にするために、食事環境づくりをする。
- (イ) 机の上の学習用具を片付け、食事にふさわしい環境を整える。
- (ウ) 教室の備品や授業で使用した教材を整理整頓する。
- (エ) トレーがない場合は、個人用のナフキンを清潔に保つようにする。
- (オ) チョークを使用する黒板の場合、4時間目の板書は消さないようにする。
- (カ) 黒板カーテンやテーブルクロスの使用、花を飾る等、明るく清潔な雰囲気づくりに配慮する。

イ 会食の隊形

- (ア) 食卓づくりは人間関係づくりにつながるため、児童生徒の主体性を大切にしながら、学級担任が配慮する。
- (イ) 学級会等を活用して、それぞれ楽しいグループづくりができるようにする。
- (ウ) どのグループにも入れず、一人で食事をする児童生徒がいないように配慮する。
- (エ) 感染症が流行している時は、向かい合わせにせず、前向きで食べるようにする。

<グループの例>



(4) 会食中の指導

ア 雰囲気づくり

(ア) コミュニケーションのとり方

- a 誰とでも仲良く楽しい雰囲気で食べることができるようにする。
- b グループ編成を工夫して、いろいろな友達と会食できるようにする。
- c 友達の話を楽しんで聞くようにする。
- d 児童生徒自身で楽しく過ごすことを考えられるようにする。

(イ) 給食の時間が楽しみになる工夫

- a なぞなぞやクイズ、簡単なゲーム、読み聞かせ、誕生日の児童生徒へお祝い等をする。
- b その日の献立から簡単に行うことができる栄養バランスや食べ物のお話等の「ひとこと指導」をする。

(ウ) グループ内での会話の留意点

- a 他の人に迷惑をかけないように声の大きさに気を付けて話すようにする。
- b 誰とでも仲良く話せるようにする。
- c 感じのよい言葉遣いができるようにする。

- d 特定の友達とだけ内緒話のような話をしないようにする。
- e 楽しい話題で話し合い、人が嫌がる話をしないようにする。

<会話の内容と約束の例>

会話の内容	会話時の約束
<ul style="list-style-type: none"> ・ スポーツのこと ・ 何をして遊ぶか ・ 友だちとのこと ・ 家でのできごと ・ 夢中になること 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 自分たちのグループに聞こえる程度の声で話す。 ・ 口の中に食べ物が入っているときは、聞き手になる。 ・ 人の話をきちんと聞く。 ・ 時間内に食べ終わるように気を付けて話す。 ・ 人の悪口や食事を批判する話題はしない。



イ 食事のマナー

(7) 食べ方の指導

- a 主食とおかずを交互に食べると、どの料理も同じように食べることができて、バランスよく食べられることを伝える。
- b 早食いや大食い競争等はさせない。
- c 食べ物をよくかんで味わって食べるようにする。
- d 窒息事故が起きないように、丸くてつるつとした食材は、特によくかんで食べるように声をかける。
- e 口に食べ物が入ったまま、立ち歩かないよう声をかける。
- f 果物やデザートは最後に食べるよう声をかける。
- g よい姿勢で食器を正しく持って食べる等の食事のマナーが身に付くようにする。
- h 食べ終わったとき、食器の中にご飯粒やおかずが残っていないようきれいにして返却できるようにする。
- i 極端な少食、過食、偏食や食事の仕方が急に変わった場合等、必要に応じて保護者と相談をする。
- j 決められた時間で食べられるよう、食べ始めの10分間または給食の時間終了前の5分間、食べることに集中できる時間を作る等の工夫をする。



(イ) 食べ物への感謝

- a 「いただきます」「ごちそうさまでした」という食事のあいさつの意味を知らせ、心をこめてあいさつできるようにする。

- b 食べ物を大切にすることを育て、感謝の気持ちをもって食事をするようにする。
- c 食べ物に対して「まずい」「気持ち悪い」等、批判的なことを言わないようにする。
- d 調理員等、身近なところで働いている人の姿や思いを知り、感謝の気持ちをもって残さず食べようとする心を育てる。
- e 給食に使われている地域の産物や、郷土料理、行事食を知らせ、自然の恵みに感謝したり、食文化を考えたりすることで、地域のよさや食べ物の大切さに気付けるようにする。
- f 世界で飢餓に苦しむ人々や、食べ物が十分になかった昔の日本に目を向けさせることで、食べ物を大切にしようとする気持ちを育てる。

(ウ) バランスのよい食べ方

栄養教諭等と連携し、栄養のバランスのとれた食事の大切さが分かるようにする。

(I) 正しい姿勢

- a 椅子に正しく座り、背筋を伸ばして食べることができるようにする。
- b 食器を正しい位置に置くことができるようにする。(ご飯は左、汁物は右)
- c ひじをついたり、足を組んだり、後ろを向いたりしないで食べることができるようにする。

(オ) 迷惑になる行動

- a 食べている途中で立ち歩かないように声をかける。
- b 食べ物を口に入れたままで話をしないように声をかける。
- c 食器をガチャガチャと音を立てたり、大きな音を立てて汁を飲んだりしないように声をかける。
- d ストローを使って飲むときは音を立てないように声をかける。
- e こぼさないできれいに食べることができるようにする。
- f くしゃみやせきは、ハンカチで口をおおい飛沫が飛ばないようにする。
- g 麺が入っていた袋やおかずが包まれていたアルミホイル等のごみは、できるだけ小さくまとめておくとよいことを伝える。
- h 食べ終わったら静かに座って待つようにする。

(カ) 正しいはしの使い方

<p>①上のはしは、正しい鉛筆の持ち方で持つ。</p> 	<p>②上のはしを「1の字」を書くように、縦に動かす。</p> 	<p>③下のはしは、もとの方を親指のつけ根にはさみ、先の方は薬指の爪の下の横腹で固定する。</p> 	<p>④下のはしは動かさず、上のはしだけを動かすように練習する。</p> 
---	---	--	--

<きらいばしの例>

- a 迷いばし どれを取ろうか迷う。
- b なみだばし 汁を垂らしながらはしを動かす。
- c 刺しばし はしで食べ物を突き刺す。
- d 持ちばし はしを持ったまま食器を同じ手で持つ。
- e 寄せばし はしで食器を引き寄せる。
- f ねぶりばし はしをなめる。
- g さぐりばし ぐるぐるかき混ぜて中身を探る。

(5) 個に応じた指導の留意点

ア 食物アレルギー

食手引第二次 p234~238

- (ア) 学級では、食物アレルギーを有する児童生徒への配慮等を含む食物アレルギーについて基本的な理解を促す指導を行う。
- (イ) 誤食事故が起きないように決められた確認方法で、献立内容や除去食等の確認を確実に行う。
- (ウ) 食物アレルギーを有する幼児児童生徒が誤食したときや食物アレルギー症状と思われる症状が現れたときの緊急時の対応について、教職員間で共通理解のもとに、具体的かつ確実に対応できる体制を整えておく。
- (エ) 学級担任が不在になる場合でも、対応ができるように校内体制を整え、引き継ぎを確実にを行う。

イ 偏食

- (ア) 指導に当たっては、食物アレルギー調査等の結果を十分に踏まえて、偏食を的確に把握する。
- (イ) 一人一人の幼児児童生徒の喫食状況を観察し、偏食の原因を把握していくことが大切である。
- (ウ) 給食の時間に腹痛等を訴えるような幼児児童生徒には、配慮が必要となる。
- (エ) 嫌いなものは少し盛り付け、食べられたという達成感をもてるようにする。そして、その努力を褒めて意欲を高める。
- (オ) よく食べる子と同席させたり、仲良しグループで楽しく会食させたりする等工夫する。
- (カ) 偏食は日常の食生活と深い関係があるので、家庭と連携を図る。

ウ 肥満傾向

- (ア) よくかんで食べ、早食いしないようにする。
- (イ) 好き嫌いしないでバランスよく食べるようにする。
- (ウ) 一人分の給食をバランスよく食べる、特に体をつくるたんぱく質や野菜類を適量とるようにする。
- (エ) 主食や揚げ物等を食べ過ぎないように注意する。

エ やせ傾向

- (ア) 思春期には、やせ願望から食事の量を減らす、食べない等の傾向を示す児童生徒が見られる。やせたい願望による少食の児童生徒に対しては、無理に減食した場合の弊害について理解させるとともに、家庭とも十分に連携を図る。

- (イ) よくかんで食べるようにする。
- (ウ) 好き嫌いしないでバランスよく食べるようにする。
- (エ) 適量をバランスよく食べるようにする。特に体をつくるたんぱく質が不足しないことが重要なことを知らせる。

オ スポーツ

- (ア) エネルギー不足にならないよう、活動量に見合った食事の量になるようにする。特に、エネルギーのもとになる主食は多めに食べ、バランスよくなるべく残さず食べるようにする。
- (イ) 体をつくるたんぱく質が不足しないよう注意する。
- (ウ) 牛乳やおかずをなるべく残さず食べ、ビタミンや無機質が不足しないよう注意する。

カ 教育活動において特別な配慮や支援を必要とする幼児児童生徒

- (ア) 嗅覚や味覚、視覚、食感の感性のために、特定の食材が食べにくかったり、特定の場所や状況で食べたりすることが難しい場合がある。感覚過敏で食べられるものが限られる場合には、無理に食べさせず、好きな感覚や受けられる感覚を把握して、そこから食べられるものを増やしていくようにする。
- (イ) こだわりが強い場合は、何にこだわりがあるのか、何が苦手なのかを理解して対応する必要がある。食べられなくても大丈夫という安心感を与えることを優先した上で、食べられる物を完食させたり、少しずつ食べられる物を増やしたりする等、個の実態に配慮した対応や支援をすることにより、食べられるものを広げていくようにする。
- (ウ) 経験のないものが受け入れられない等、不安が大きい場合は、何が入っているか説明したり見せたりして、不安を取り除き、安心して食べられるようにする。

5 特別支援学校

(1) 特別支援学校の教育の特性

特別支援学校での教育は、視覚障害者、聴覚障害者、知的障害者、肢体不自由者又は病弱者（身体虚弱者を含む。）に対して、幼稚園、小学校、中学校又は高等学校に準ずる教育を施すとともに、障害による学習上又は生活上の困難を克服し自立を図るために必要な知識技能を授けることを目的としている。

特別支援学校の教育課程においては、自立活動が指導領域として特別に設けられている。

個々の幼児児童生徒が自立を目指し、障害による学習上又は生活上の困難を主体的に改善・克服するために必要な知識、技能、態度及び習慣を養う自立活動を中心とした指導は、障害のある幼児児童生徒の教育において、教育課程上重要な位置付けとなっている。

なお、食育の重要性については、特別支援学校学習指導要領総則（平成29年告示）にも示されており、給食指導、食に関する指導も義務教育諸学校と同様に行われるものである。

(2) 学校給食の位置付け

学校給食法における「学校給食」とは、学校給食の目標を達成するために、義務教育諸学校において、その児童又は生徒に対し実施される給食であり、特別支援学校小学部及び中学部において実施される学校給食も、義務教育諸学校と同じである。

幼稚部と高等部については、「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」（平成21年施行）に基づいて実施されている。この法律で学校給食は、特別支援学校における教育の特殊性にかんがみ、特別支援学校の幼稚部及び高等部において学ぶ幼児及び生徒の心身の健全な発達に資し、あわせて国民の食生活の改善に寄与することを目的としている。

また、この法律において、学校給食法で規定する学校給食実施基準及び学校給食衛生管理基準を準用するとしている。

(3) 食事の指導

障害のある幼児児童生徒が、将来自立し、社会参加するための基盤として、望ましい食習慣や食事に関する正しい知識を身に付けることは極めて重要なことである。

また、障害のある幼児児童生徒にとって「食べること」とは、咀嚼^{そしやく}や嚥下^{えん}等の食べる機能を促すだけではなく、食事に関する基本動作やコミュニケーション能力、情緒面等の人間として調和的発達を促す重要な行為で、自立活動の一部と位置付けることができる。特別支援学校では、医療的ケアが必要な幼児児童生徒に対して、学校看護師が学校給食を調整した経管栄養での給食提供等も実施している。医療的ケアを通じた学校給食についても、健康の保持や情緒面等の心身の調和的発達を促すものである。

なお、特別支援学校において食事の指導を自立活動の時間として設定することについては、幼児児童生徒一人一人の詳細な実態把握を行い、適切な指導計画を作成して指導を展開する必要がある。

(4) 自立活動の視点からの給食の時間に行う食に関する指導 ★

自立活動の視点から食に関する指導を進めるに当たっては、自立活動の内容と食に関する指導の内容との関連を明確にしておくことが必要である。実際の指導に当たっては、幼児児童生徒の障害の状態、発達や経験の程度、興味・関心、学習や生活の中で見られる長所やよき、課題等について情報収集を行い、以下の項目の中から必要なものを選定し、それらを相互に関連付けて具体的な指導内容を設定し、指導を展開することが大切である。

【自立活動の内容と食に関する指導の留意点（例）】

区 分	項 目	指 導 の 留 意 点
1 健康の保持	(1) 生活リズムや生活習慣の形成に関する事	<ul style="list-style-type: none"> 規則正しい食事時間の習慣化や、食事内容（種類・量）等の改善を図る。 偏食や異食、過食、多飲、^{はんすう}反芻、嘔吐等の食行動・食習慣に関する課題の改善に取り組む。
	(2) 病気の状態の理解と生活管理に関する事	<ul style="list-style-type: none"> 自分の病気の状態及び病状の改善や進行の防止に必要な食事の内容について理解を促し、バランスのとれた食事の仕方ができるようにする。 自分の体によい食べ方をしようとする気持ちや態度を養う。
	(5) 健康状態の維持・改善に関する事	<ul style="list-style-type: none"> 食に関する指導を通じて、食生活と健康について理解する等、日常生活における適切な健康の自己管理ができるようにする。
2 心理的な安定	(1) 情緒の安定に関する事	<ul style="list-style-type: none"> 食欲や食量は、その時々^の気分や感情等心理面の要因が関与する場合もあることに留意し、食事中の情緒の安定を図る。 必要に応じて給食をとる環境を工夫する。
	(3) 障害による学習上又は生活上の困難を改善・克服する意欲に関する事	<ul style="list-style-type: none"> はしやスプーンの使い方、食器の扱い等の食事動作を身に付け、向上させることで、生活上の困難を幼児児童生徒が自ら改善することができたという成就感をもてるようにする。
3 人間関係の形成	(1) 他者との関わりの基礎に関する事	<ul style="list-style-type: none"> 摂食指導をする教職員の働きかけを受け止めたり、呼びかけに応えたりする等、対人関係を広げるための基礎を身に付けられるようにする。
	(4) 集団への参加の基礎に関する事	<ul style="list-style-type: none"> 教職員や仲間を意識して視線を合わせたり、話をしたりできるようにする。 配膳や下膳等の活動を通して、自分の役割を果たせるように基本的な行動の仕方がわかるようにする。
4 環境の把握	(1) 保有する感覚の活用に関する事	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食を通して、さまざまな食べ物を食すことで味覚や嗅覚等を刺激し、感覚機能の発達を促す。

区 分	項 目	指 導 の 留 意 点
4 環境の把握	(5) 認知や行動の手掛かりとなる概念の形成に関すること	・ 食材の属性や色、形、大きさ、固さ、量、味等、日常生活に必要な認知や行動の手がかりとなる概念の形成を図る。
5 身体の動き	(1) 姿勢と運動・動作の基本的技能に関すること	・ 咀嚼・嚥下等の食べる機能を高める。 ・ 食事をする際の姿勢保持を図る。 ・ 食べ物や食具に手を伸ばす、物をつかむ、つかんだ物を口に運ぶ等の上肢（手指）の運動・動作の改善及び習得を図る。
	(2) 姿勢保持と運動・動作の補助的手段の活用に関すること	・ 幼児児童生徒個々の実態に応じて、様々な補助用具や自助具を活用し、食事動作の改善を図る。
	(3) 日常生活に必要な基本動作に関すること	・ 安定した座位を確保しながら、上肢を十分に動かせるようにし、食事動作の改善、習得を図る。
6 コミュニケーション	(1) コミュニケーションの基本的能力に関すること	・ 個々の幼児児童生徒の実態に即して表情や身振り、絵や写真、言葉等を通して、教師や仲間と意思のやりとりができるようにする。

(5) 障害のある幼児児童生徒の摂食に伴う事故の防止

給食の時間中に、幼児児童生徒が誤嚥し喉に詰まらせる事故や窒息事故が起きている。

事故を受けて「障害のある幼児児童生徒の給食その他の摂食を伴う指導に当たっての安全確保の徹底について」（平成24年文部科学省通知）、「学校給食における窒息事故の防止について」（令和6年文部科学省通知）が出されている。これらの通知文を基に安全確保の徹底に努める。

ア 摂食に伴う事故防止の留意点

(7) 特に嚥下障害等、食べる機能に障害のある幼児児童生徒の指導に当たっては、食物の誤嚥は重大事故につながる可能性があることを認識し、医師その他の専門家の診断や助言に基づき、食事の調理形態や摂食指導の方法について、保護者と学校の関係者間で十分な検討を行う。調理及び指導はこれに基づくとともに、食べる機能に障害のある幼児児童生徒は、摂食指導の経験が豊富な教職員を含む複数で指導する等により安全確保を徹底する。

さらに、万一の事故への対応については、あらかじめ医師その他の専門家の指導・助言を受け、教職員間で確認し共有することが望まれる。

(イ) 幼児児童生徒が安全に食べることができるよう、特に以下の点に留意する。

a 個々の幼児児童生徒が安全に食べることができるよう食べやすく誤嚥しにくい大きさ、固さ、とろみ、食材の選定等に留意した献立を作成し、調理方法を工夫する。また、個々の幼児児童生徒の食べる機能に応じて、一口の量や摂食指導の仕方を工夫する。

- b 個々の幼児児童生徒の障害の状態に応じて、食べやすい（誤嚥^{えん}しにくい）姿勢が保持されるようにする。
 - c 食事前、食事中及び食事後の幼児児童生徒の様子を観察し、適切かつ安全な指導を行うようにする。
- (ウ) 「学校給食実施基準の一部改訂について」（令和3年文部科学省通知）、「食に関する指導の手引—第二次改訂版—」（平成31年文部科学省）、「愛知の特別食マニュアル」（平成21年愛知県教育委員会）を参考にする等、給食の指導に限らず、寄宿舍における食事等についても、誤嚥^{えん}の防止その他の安全確保を徹底する。

6 高等学校

(1) 学校給食の位置付け

高等学校については、「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」（平成21年施行）に基づいて実施されている。この法律で夜間学校給食とは、夜間において授業を行う課程を置く高等学校において、授業日の夕食時に、当該夜間課程において行う教育を受ける生徒に対して実施される給食をいい、勤労青年教育の重要性にかんがみ、働きながら高等学校の夜間課程において学ぶ青年の身体の健全な発達に資し、併せて国民の食生活の改善に寄与することを目的としている。

また、この法律において、学校給食法で規定する学校給食実施基準及び学校給食衛生管理基準を準用するとしている。

(2) 教育課程における位置付け

高等学校における学校給食について、現在主として定時制の課程において行われており、その教育課程上の位置付けとしては、学校の指導の方針、施設設備、生徒の実態等に応じて異なっているので、それぞれの学校の実態に即した教育活動として行われている。生徒の自発的な活動を醸成する機会として役立てることを含めて、ホームルーム活動、学校行事等の特別活動の一環として、そのいずれかの指導計画の中で実施されている場合もある。いずれの場合であっても、食事に対する理解や望ましい食習慣を育成することに役立つばかりでなく、健康についての指導や、食事に対する自己管理の能力を育成するための重要な機会であるため、高等学校学習指導要領においては、特に、特別活動の一環として学校給食を実施する場合には、食育の観点を踏まえた適切な指導を行うこととしている。生徒たちが心を開き、明るい雰囲気の中で、望ましい食習慣と豊かな人間関係を育成するように配慮することが大切である。

なお、学校給食を実施していない学校においては、ホームルーム活動の健康・安全に関する指導の中で、食に関する望ましい習慣の形成について、指導の充実を図ることが大切であることは言うまでもない。

(3) 食に関する指導

規則正しく調和のとれた食生活は、健康の保持増進の基本であり、近年の生徒等の食生活の乱れが、生活習慣病はもとより心の健康問題にも発展する等、食に起因する新たな健康課題を引き起こしていることから、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることは極めて重要な課題となっている。

高等学校の時期は、男女ともに心身の発育・発達が著しいことから、食育の観点を踏まえ、自己の健康を管理し改善していく資質や能力の基礎を育成するため、自分の食生活を見直し、自ら改善して、生涯を通じた望ましい食習慣の形成と食事を通して望ましい人間関係や明るい社交性が育まれるよう指導する必要がある。

高等学校学習指導要領総則（平成30年告示）においても、小・中学校、特別支援学校と同様に学校における食育の推進が次のように明記されている。

学校における体育・健康に関する指導を、生徒の発達の段階を考慮して、学校の教育活動全体を通じて適切に行うことにより、健康で安全な生活と豊かなスポーツライフの実現を目指した教育の充実に努めること。特に、学校における食育の推進並びに体力の向上に関する指導、安全に関する指導及び心身の健康の保持増進に関する指導については、保健体育科、家庭科及び特別活動の時間はもとより、各教科・科目及び総合的な探究の時間などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めること。また、それらの指導を通して、家庭や地域社会との連携を図りながら、日常生活において適切な体育・健康に関する活動の実践を促し、生涯を通じて健康・安全で活力ある生活を送るための基礎が培われるよう配慮すること。

なお、高等学校学習指導要領解説総則編では、学校における食育の推進においては、栄養摂取の偏りや朝食欠食といった食習慣の乱れ等に起因する肥満や生活習慣病、やせ、食物アレルギー等の健康課題が見られるほか、食品の安全性の確保等の食に関わる課題が顕在化している。こうした課題に適切に対応するため、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ことにより、生涯にわたって健やかな心身と豊かな人間性を育てていくための基礎が培われるよう、栄養のバランスや規則正しい食生活、食品の安全性等の指導が一層重視されなければならない。また、これら心身の健康に関する内容に加えて、自然の恩恵・勤労などへの感謝や食文化などについても教科等の内容と関連させた指導を行うことが効果的である。食に関する指導にあたっては、保健体育科、家庭科、特別活動などの指導を相互に関連させながら、学校の教育活動全体として効果的に取り組むことが重要である。その際、教職員間の連携に努めるとともに、地域や学校の実情に応じて栄養教諭等の専門性を有する教職員や地域の有識者等との連携に努めることにも配慮することが大切であるとしている。また、特別活動の一環として学校給食を実施する場合には、食育の観点を踏まえた適切な指導を行うことが重要である。

Ⅶ 学校給食関係事務

1 国庫補助金等関係

(1) 学校施設環境改善交付金

学校給食施設設備の整備にかかる国の補助は、学校施設環境改善交付金交付要綱（平成23年4月1日付け23文科施第3号文部科学大臣裁定）に定められている。

地方公共団体が作成した義務教育諸学校等の施設費の国庫負担等に関する法律（昭和33年法律第81号）第12条第2項に規定する施設整備計画に基づく事業の実施に要する経費に充てるため、同条第1項の規定により国が交付する交付金である。

ア 学校給食施設整備事業の概要等

(7) 趣旨

学校給食の普及充実及び安全な学校給食の実施を図るため、公立の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な設備の整備に要する経費の一部を国庫補助し、その促進を図る。

(4) 国庫補助事業者

地方公共団体（都道府県・市町村（組合を含む））

(7) 事業の概要、交付金の算定割合

国庫補助事業細目	算定割合	概 要	附 帯 施 設	
公立の義務教育諸学校	学校給食施設の 新增改築	新增築： 1／2 改築： 1／3	学校給食を開設するため給食施設をドライシステムにより新增築する事業 老朽化等により給食施設をドライシステムにより改築する事業	かま、上流し、下流し、調理台、食器洗浄機、食器消毒保管機、ボイラー、かくはん機、野菜裁断機、球根皮剥機、揚物機、焼物機、蒸物機、冷蔵庫、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理機、エアカーテン、エアシャワー、手指殺菌機（共同調理場の場合、厨芥処理機、自家発電機、廃水処理施設を含む。）
	炊飯給食施設の 新增築	1／2	炊飯給食を実施するため炊飯給食施設をドライシステムにより新增築する事業	炊飯器、洗米機、納米庫（米びつ）、食器浸漬槽
	アレルギー対策 室の新增改築	新增築： 1／2 改築： 1／3	学校給食におけるアレルギー対応のためアレルギー対策室をドライシステムにより新增築する事業	

(I) 交付金の算定方法

[配分基礎額^{※1}×算定割合] と [事業に要する経費の額^{※2}×算定割合] を比較^{※3}して
少ない方の額 + 事務費 = 交付金

※1 配分基礎額 = [基準面積 (児童生徒数による) × 建築単価 (国が定める額)]

※2 事業に要する経費の額 = [実工事費 (対象外経費を除いた対象工事分)]

全工事費のうち交付金の算定対象となる工事費
(学校給食施設整備事業に係る工事費の対象経費について〈参考〉)
* 基準面積以上に実施する単独分の面積は対象外であるため、基準面積を超える部分に係る経費は
対象外経費

※3 地方公共団体ごとに交付するものであるため、施設整備計画に記載された交付対象事業
全体で比較する。

イ 交付金に係る手続

(7) 次年度の事業量の提出

文部科学省においては、交付金を受ける年度の前年度において、各地方公共団体の次年度の事業量の状況把握を行っている。

この次年度の事業量を基礎として、交付金の予算に係る概算要求等を行っているところであり、申請を予定している地方公共団体においては、内容を十分検討し必要な財源の見通しをもった上で、当該次年度事業量を提出することが重要である。

(4) 施設整備計画の作成・提出

地方公共団体は、交付金の交付を受けようとするときは、施設整備基本計画に即して、計画を作成しなければならない。

計画を作成し、又はこれを変更したときは、遅滞なくこれを公表するとともに、文部科学大臣 (市町村 (特別区を含む。以下同じ。) にあつては、都道府県教育委員会を經由して文部科学大臣) に提出しなければならない。

(7) 申請等の手続

a 交付申請・交付決定

地方公共団体は、内定を受けたものについて「学校施設環境改善交付金交付申請書」を提出し、文部科学大臣は、この提出された交付申請書を審査して交付対象事業の目的及び内容等が適正なものと認めるときは交付決定を行う。

b 交付対象事業の実施

地方公共団体は、交付対象事業の遂行の状況に関し、「状況報告書」を文部科学大臣 (交付対象事業者が市町村の場合には、都道府県教育委員会) に提出しなければならない。

c 交付対象事業の廃止及び内容変更

・ 事業廃止

交付対象事業者が、交付決定の内容を廃止しようとする場合には、「学校施設環境改善交付金交付事業廃止承認申請書」を文部科学大臣に提出しなければならない。

・ 内容変更

交付対象事業者が、交付決定の内容を変更しようとする場合には、文部科学大臣の承認を受けなければならないものと、承認を要せずに変更しうるものがある。

承認を要する事項を変更する場合、交付決定の内容の変更にあつては、「学校施設環境改善交付金交付決定内容変更承認申請書」を提出する。

また、工事の期間を延長する場合は「交付金交付事業工期延長報告書」、危険建物等の取壊しを延期する場合は「危険建物等の取壊し延期承認申請書」、危険建物等を保存する場合は「危険建物等の取壊し免除承認申請書」をそれぞれ提出する。

d 実績報告

交付対象事業者は、交付対象事業が完了したとき又は国の会計年度が終了したときは、「実績報告書」を文部科学大臣（交付対象事業者が市町村の場合には、都道府県教育委員会）に提出する。

e 額の確定

額の確定とは、交付すべき交付金の額を確認することをいい、これによって交付金の精算ができることとなっている。この額の確定は、文部科学大臣（交付対象事業者が市町村の場合には、都道府県教育委員会）が行う。

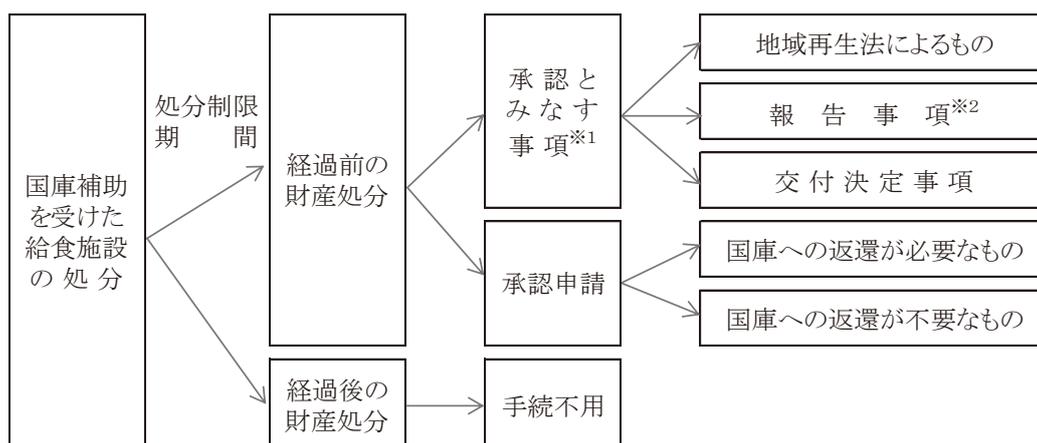
(I) 事後評価

地方公共団体は、施設整備計画の計画期間の終了時に施設整備計画の目標の達成状況等について評価を行い、これを公表するとともに文部科学大臣（市町村にあつては、都道府県教育委員会を経由して文部科学大臣）に報告しなければならない。

ウ 財産処分

(7) 概要等

補助金等に係る予算の執行の適正化に関する法律（昭和30年法律第179号）第22条に基づき、公立学校施設整備費補助金等の交付を受けて取得した財産（建物、用地等）を交付金等の交付の目的に反して使用（転用）、譲渡、貸付け又は取壊しなどを行う場合は、交付金等の全部に相当する金額を国に納付した場合及び文部科学大臣が定める期間（処分制限期間）を経過した場合を除き、文部科学大臣の承認が必要となる。



※1承認とみなす事項（包括承認事項）は、国庫納付を必要とせずに承認するもの

※2報告事項

次に掲げる財産処分、財産処分報告書を文部科学大臣に提出した場合については、文部科学大臣の承認があったものとして取り扱われる。

- ・ 国庫補助事業完了後10年以上経過した、建物並びにこれに付随する建物以外の工作物及び設備（以下「建物等」という。）の無償による財産処分

- ・ 国庫補助事業完了後10年未満の、建物等の無償による財産処分で、市町村の合併の特例に関する法律（平成16年法律第59号）に規定する合併市町村基本計画に基づくもの
- ・ 下表に掲げる財産処分

<p>1 災害等により全壊した建物の取壊し等</p> <p>(1) 災害又は火災により全壊、半壊、流失、全焼又は半焼した建物等の取壊し及び廃棄</p> <p>(2) 危険建物及び危険建物に準ずる建物（事前に都道府県教育委員会の確認を受けたものに限る。）のうち当該年度の補助申請に関連のない建物の取壊し</p> <p>(3) 保健衛生、機能又は学校管理運営において不適当な建物（事前に都道府県教育委員会の確認を受けたものに限る。）のうち当該年度の補助申請に関連のない建物の取壊し</p> <p>(4) 取壊しを条件として他の国庫補助事業の対象となった建物の取壊し</p> <p>(5) 単独で改築する建物の取壊し（当該取壊し面積以上の建物を単独で復旧する場合に限る。）</p> <p>(6) (1)から(5)までの建物の取壊しに際して、やむを得ずに行う建物以外の工作物の取壊し及び設備の廃棄</p> <p>(7) 処分制限期間内において、やむを得ない事情による破損・故障等のため修復不可能となった設備の廃棄</p> <p>2 公共用又は公用に供する施設への転用（営利を目的とし又は利益をあげる場合を除く。）のうち、次の事項に該当するもの</p> <p>(1) 統合又は別敷地移転等により廃校となる学校の調理場等に係る建物等で、当該統合等について国庫補助を受けたものの転用</p> <p>(2) 学校給食の円滑な実施には著しく不適当で、その改築等が国庫補助の対象となった建物等の転用</p> <p>3 事情変更に伴う建物区分の変更</p>

(イ) 承認等の手続

令和6年5月31日付け6文科施第169号「公立学校施設整備費補助金等に係る財産処分の承認等について」（文部科学省大臣官房文教施設企画・防災部長通知）による。

<補助事業等により取得した財産の処分制限期間例示表>

a 施設

補助事業等名	処分制限財産の名称等				処分制限期間（年）	
	施設整備等名	財産名	構造規格等	構造区分	①	②
公立学校施設整備補助金（学校給食施設整備費）	学校食堂施設	建物	鉄骨鉄筋コンクリート造 又は鉄筋コンクリート造	R	60	47
			ブロック造	その他	45	38
			金属造（骨格材の肉厚が 4mmを超えるもの）	S	40	34
			金属造（骨格材の肉厚が 3mmを超え4mm以下のもの）	S	30	27
			金属造（骨格材の肉厚が 3mm以下のもの）	S	20	19
			木造	W	24	22
			木骨モルタル造	その他	22	20
安全・安心な学校づくり交付金	学校給食施設	建物	鉄骨鉄筋コンクリート造 又は鉄筋コンクリート造	R	35	31
			ブロック造	その他	32	28
			金属造（骨格材の肉厚が 4mmを超えるもの）	S	28	25
			金属造（骨格材の肉厚が 3mmを超え4mm以下のもの）	S	20	19
			金属造（骨格材の肉厚が 3mm以下のもの）	S	15	14
			木造	W	12	11
			木骨モルタル造	その他	10	10
学校施設環境改善交付金	学校給食施設	建物	鉄骨鉄筋コンクリート造 又は鉄筋コンクリート造	R	35	31
			ブロック造	その他	32	28
			金属造（骨格材の肉厚が 4mmを超えるもの）	S	28	25
			金属造（骨格材の肉厚が 3mmを超え4mm以下のもの）	S	20	19
			金属造（骨格材の肉厚が 3mm以下のもの）	S	15	14
			木造	W	12	11
			木骨モルタル造	その他	10	10
等						

① 平成12年度以前の予算に係る補助事業等により取得し、又は効用の増加した財産について適用する。

※参考「補助事業者等が補助事業等により取得した財産のうち処分を制限する財産及び補助事業等により取得した財産の処分制限期間」（昭和60年3月5日 文部省告示第28号）

② 平成13年度予算に係る補助事業等により取得し、又は効用の増加した財産から適用する。

※参考「補助事業者等が補助事業等により取得し、又は効用の増加した財産のうち処分を制限する財産及び補助事業等により取得し、又は効用の増加した財産の処分制限期間」（平成14年3月25日 文部科学省告示第53号）

b 設備

補助事業等名	処分制限財産の名称等		処分制限 期間（年）	根拠
	区分	学校給食設備名		
公立学校施設整備 費補助金（学校給 食施設整備費） 安全・安心な学校 づくり交付金 学校施設環境改善 交付金	附帯A	かま	5	器具及び備品／食事又は厨房用品／ その他のもの
		上流し	5	
		下流し	5	
		調理台	5	
		食器洗浄機	9	機械及び装置／給食用設備
		食器消毒保管機	9	
		ポイラー	9	
		かくはん機（ミキサー）	9	
		野菜裁断機	9	
		球根皮むき機	9	
		揚物機	9	
		焼物機	9	
		蒸物機	9	
		冷蔵庫	9	
		真空冷却機	9	
中心温度管理機能付調理機	9			
エアカーテン	12	建物附属設備／エアカーテン		
エアシャワー	12			
手指殺菌機	8	器具及び備品／その他のもの／その 他のもの		
等	附帯B	厨芥処理機	9	機械及び装置／給食用設備
	附帯C	自家発電機	15	機械及び装置／内燃力又はガスター ビン発電設備
	附帯D	廃水処理施設【R造】	30	構築物／汚水処理用のもの／R造の もの
		廃水処理施設【S造】	15	構築物／汚水処理用のもの／S造の もの
	炊飯設備	炊飯機 洗米機 納米庫（米びつ） 食器浸湿槽	9 9 9 9	機械及び装置／給食用設備

※参考「補助事業者が補助事業等により取得し、又は効用の増加した財産のうち処分を制限する財産及び補助事業等により取得し、又は効用の増加した財産の処分制限期間」（平成14年3月25日 文部科学省告示第53号）

(2) 要保護児童生徒援助費補助金

市町村が経済的理由によって、就学困難と認められる児童又は生徒の保護者に対して必要な援助を与えた場合、国がその経費の一部を補助する。

ア 対象となる市町村

- ① 小学校又は中学校を設置する市町村
- ② 学校給食法施行令（昭和29年政令第212号）第1条の規定に基づく開設の届け出を完了している市町村で、現に学校給食を実施している市町村
- ③ 補助対象保護者に対して、学校給食費の2分の1以上の補助を行う市町村
- ④ 補助金の申請時において、③の補助に要する予算を議決していること又は議決確実である市

町村

イ 対象となる学校給食費

保護者から学校給食費として徴収される実費（学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは含まない。）

ウ 対象となる保護者

生活保護法（昭和25年法律第144号）第6条第2項に規定する要保護者

ただし、同法第13条の規定による教育扶助で学校給食費に関するものが行われている場合である保護者を除く。

エ 認定の事務手続

(7) 世帯票の作成

市町村の教育委員会（以下「教育委員会」という。）は、学校長又は民生委員等が就学援助を必要とすると認める者について、教育的立場からの学校長の意見に基づき世帯票を作成する。

(4) 要保護者の認定

教育委員会は、世帯票に基づき、3月末日（ただし、新たに小学校に入学する者については4月末日）までに要保護の認定を終了する。また、要保護の認定終了後はすみやかに当該世帯票の一部を学校長に送付してその結果を知らせ、一部を認定台帳として教育委員会に保管する。

なお、転入学者若しくは災害等により年度の中途において要保護児童生徒の認定を必要とする者については、その都度すみやかに追加認定を行う。

また、前年度において要保護児童生徒として認定された者が、新年度においても引き続き援助を必要とする場合は前年度における世帯票の継続報告欄及び継続認定欄を使用して行う。この場合において家庭状況等に変動がある場合は、家庭状況変動欄へ変動の事由を記入する。

(7) 進学又は転学の場合の取扱

小学校6学年の要保護児童が、同一市町村内の中学校へ入学する場合は、教育委員会は当該児童に係る世帯票を回収し、その者が入学する中学校の学校長に世帯票を送付する。同一市町村内における転学についても同様とする。

(1) 年度の中途における認定の取り消しについて

要保護児童生徒として認定された者が、年度の中途において世帯の経済状況の好転又は設置者が異なる学校への転学、死亡等により援助を必要としなくなった場合において、その者の認定を取り消すときは世帯票の認定取消しの場合欄にその理由を記入し、また継続報告欄および継続認定欄に「 年 月 日取り消し」と朱書し、当該世帯票を一定期間保存する。

オ 補助金の支給

(7) 就学援助費支給計画通知書の作成

教育委員会は要保護児童生徒の個人ごとの支給予定額を決定したのち「就学援助費支給計画通知書」を作成し、これを4月末日までに学校長に通知するとともに、学校長を通じて保護者に対し、当該保護者に係る児童生徒が就学援助費を受けることとなったことをすみやかに連絡する。

(4) 要保護者への補助の支給

要保護者への補助の支給は年度の当初から開始し、3月末日までに完了させる。補助の支給に関しては、要保護者の児童生徒に劣等感や卑屈感を抱かせることのないように、細心の注意

を払わなければならない。なお、学校給食費の補助については、学校長が要保護者から委任を受け、その代理人として一括受理し、保管・処理をすることが望ましい。その際は、必ず委任状を作成・保存するとともに、補助支給事務完了後はすみやかに委任事務が終了したことを保護者に連絡する。また教育委員会は、校長が要保護者から委任を受けている場合は、その学校に対し定時及び随時に、適切な方法により経理事務の監査を行う。

(f) 就学援助費個人支給明細書の作成

教育委員会が直接給与事務を行う場合は教育委員会が、学校長が教育委員会の補助機関として就学援助費を取り扱う場合は当該学校長が、それぞれ「就学援助費個人支給明細書」を備え付ける。

(g) 支給に伴う証拠書類等の整理保存

補助金支給の証拠として、保護者の請求書及び受領書、個人支給明細書、世帯票、支給計画通知書等を整理保存しておかなければならない。

カ 国庫補助金申請事務

(ア) 事業計画の概要の提出	国の補助を受けようとする市町村は、事業計画の概要を別に通知する日までに県教育委員会へ提出する。補助金の内定の資料となるため、十分留意し正確を期さなければならない。
↓	
(イ) 補助金の内定	市町村は、文部科学省からの通知に伴い、県教育委員会から市町村教育委員会へ内定額の通知が行われる。
↓	
(ウ) 補助金の交付申請	補助金交付申請書に事業計画書及び収支予算書を添えて、県教育委員会を經由して文部科学大臣に提出する。
↓	
(エ) 補助金の交付決定	文部科学大臣は、交付申請書を審査の上、交付決定を行い、県教育委員会を通じて該当市町村に通知する。
↓	
(オ) 状況報告書の提出	市町村は、補助事業の遂行状況について、文部科学大臣の要求があった場合、県教育委員会に状況報告書を提出する。
↓	
(カ) 実績報告書の提出	市町村は、補助事業を完了したときは、その日から30日を経過した日又は翌年度の4月10日のいずれか早い日までに、実績報告書を県教育委員会に提出する。
↓	
(キ) 補助金の額の確定	県教育委員会は(カ)により提出された実績報告書の内容を審査して、適正であると認めるときは、当該市町村に対して補助金の額を確定・通知する。
↓	
(ク) 補助金の請求・精算払	県教育委員会から、額の確定通知を受けた市町村は、県会計管理者に対し、請求書に精算払内訳書、事業精算調書、交付決定通知書の写し、実績報告書の写し、額の確定通知書の写し等を添付して補助金の支払いを受ける。

キ 準要保護者に係る就学援助費について

平成17年度から、三位一体改革により、準要保護者に係る国庫補助金は廃止され、対象が要

保護者に限定された。準要保護者に係る就学援助費については、所要の事業費が地方財政計画に計上され地方交付税を算定する際の基準財政需要額に算入されている。各市町村は、準要保護者に係る就学援助についても適切に実施するとともに、関係書類を整理保存しておくこと。

ク 就学援助の趣旨及び申請手続について

平成26年1月に施行された「子どもの貧困対策の推進に関する法律」（平成25年法律第64号）の趣旨に則り、市町村教育委員会はできるだけ多くの広報手段等を通じて、保護者に対して就学援助の趣旨及び申請手続について引き続き周知徹底を図ること。

(3) 特別支援教育就学奨励費（学校給食費）

特別支援教育就学奨励費は、教育の機会均等の趣旨にのっとり、障害のある児童生徒の保護者等の経済的負担を軽減するため、その負担能力の程度に応じ、特別支援学校及び小・中学校への就学に要する経費の一部を支弁する制度である。

なお、本制度における学校給食費とは、学校給食法第11条第2項または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第5条第2項に定める学校給食費をいう。

ア 特別支援学校

小学部・中学部・高等部（専攻科を除く）の保護者等に対して特別支援学校への就学奨励に関する法律に基づき、幼稚部及び高等部専攻科の保護者等に対して交付要綱に基づいて補助する。

(7) 学校給食費の支弁の基準

文部科学省局長通知に基づき算定した保護者等の属する世帯の収入額及び需要額の状況により支弁区分を決定する。

- ・ I区分（収入額が需要費の1.5倍未満） … 全額
- ・ II区分（収入額が需要額の1.5倍以上2.5倍未満） … 2分の1
- ・ III区分（収入額が需要額の2.5倍以上） … 支給なし

(4) 費用の負担

県が校長を通して保護者等に支給する。

県の支給額の2分の1を国が補助する。

イ 小・中学校

特別支援学級及び通常の学級（学校教育法施行令第22条の3に該当する児童生徒に限る）の保護者等に対して交付要綱に基づいて補助する。

(7) 学校給食費の支弁の基準

文部科学省局長通知に基づき算定した保護者等の属する世帯の収入額及び需要額の状況により支弁区分を決定する。

- ・ I区分（収入額が需要費の1.5倍未満） … 2分の1
- ・ II区分（収入額が需要額の1.5倍以上2.5倍未満） … 2分の1
- ・ III区分（収入額が需要額の2.5倍以上） … 支給なし

(4) 費用の負担

市町村が校長を通して保護者等に支給する。（市町村が直接支給しても良い）

市町村の支給額の2分の1を国が補助する。

2 学校給食に伴う事務

(1) 学校給食の開設・変更・中止・廃止に伴う届出

設置者は、学校給食法（昭和29年法律第160号）第3条第1項に規定する学校給食を開設し、又は廃止しようとするときは、学校給食施行令（昭和29年政令第212号）第1条の定めるところにより、県教育委員会に届け出なければならない。

本県では学校給食法施行規則（昭和29年省令第24号）に規定する届出書の様式については、学校給食の開設等の届出に関する規則（昭和42年教育委員会規則第11号）により下表のように定めている。

様式	掲載ページ	提出期限	経由機関
開設届（様式第1）	166ページ	開設しようとする日の15日前	市町村立学校 （名古屋市除く） …所管する教育事務所 私立学校 … 知事
変更届（様式第2）	168ページ	変更しようとする日の10日前	
廃止届（様式第3）	170ページ	廃止しようとする日の20日前	
一時中止届（様式第4）	171ページ	一時中止しようとする日の20日前	

※ 一時中止が感染症、災害等不測の原因によるものであるときは、一時中止した後速やかに届け出なければならない。

なお、継続的に1回100食以上又は1日250食以上の食事を提供する施設については、健康増進法（平成14年8月2日法律第103号）に定める特定給食施設の届出が必要となる。

(2) 学校給食用諸帳簿の取扱い

昭和31年6月5日付け文管学第219号文部省管理局長通知「学校給食の実施について」において、学校給食を実施する学校では、その適正を期するため、学校給食の実施に関し常備すべき必要な諸帳簿、表等を備えつけておくこととされている。

（例：給食費徴収簿、物品受払簿、金銭出納簿等の帳簿類、その他献立表綴、給食日誌、提出報告書等の控、綴等の整備）

これを受け、平成25年2月28日付け24教健第921号教育長通知「学校給食用諸帳簿の取扱いについて」において、次の参考様式を示している。

帳簿名	様式	掲載ページ
給食日誌	様式第1号	172ページ
学校給食実施簿	様式第2号	
検収表	様式第3号	173ページ
検食簿	様式第4号	

様式第1（第2条関係）

(表)

年 月 日

愛知県教育委員会 殿

設置者名

学 校 給 食 開 設 届

学校給食を開設したいので、学校給食法施行令第1条に基づきお届けします。

1 学校名等									
(1) 学校名		(2) 公立 私	(3) 所在地		(4) 校長氏名				
2 学校給食の実施人員、区分及び毎週の実施回数									
(5) 学級数		(6) 在籍人員	児童・生徒 教職員	人 人	(7) 給食の区分	完 全 補 食 ミ ル ク	(8) 毎 週 の 実 施 回 数	回	(9) 備考
3 学校給食の運営のための職員組織									
区 分	(10) 給 食 主 任	(11) 栄 養 士	(12) 調 理 員	(13) そ の 他	(14) 備 考				
身 分									
氏 名 又 は 人 員			人	人					
4 学校給食の運営に要する経費及び維持の方法									
経 費 区 分 (月 額)	(15) 負 担 区 分				(16) 維 持 の 方 法				
	設置者	保護者	その他	計					
給 食 費	円	円	円	円					
光 熱 水 費									
人 件 費									
そ の 他									
計									
(17) 5 学校給食の開設の時期 年 月 日									

備考 1 用紙の大きさは、日本工業規格A4とする。

2 共同調理場の場合は、学校及び共同調理場ごとに別紙とすること。

(裏)

記 入 上 の 注 意

- 1 (2) ^公立及び(7)給食の区分の各欄は、それぞれ該当の文字を○で囲むこと。
- 2 補食給食又はミルク給食の場合は、(9)備考欄に完全給食への移行見込み又は移行困難の理由を記入すること。
- 3 (10)給食主任欄から(12)調理員欄までの身分は、教諭、栄養士等職名を記入し、非常勤職員を置く場合は(13)その他欄に身分及び人員を、調理業務等を外部委託する場合は(14)備考欄に委託業者名をそれぞれ記入すること。
- 4 (15)負担区分欄に記載されたもののほか、特に運営をするための維持の方法がある場合は、(16)維持の方法欄に具体的に記入すること。
- 5 学校給食を再開する場合は、(17)学校給食の開設の時期欄に再開の時期を記入し、併せてその旨付記すること。
- 6 共同調理場の場合は、(1)学校名欄に共同調理場名を、(4)校長氏名欄に所長氏名を、(9)備考欄に対象学校名をそれぞれ記入すること。
- 7 共同調理場の対象学校については、(9)備考欄に共同調理場名を記入し、(11)栄養士欄から(13)その他欄までの各欄は記入を要しないこと。

様式第2（第3条関係）

年 月 日

愛知県教育委員会 殿

設置者名

学 校 給 食 変 更 届

年 月 日付けで届出をした学校給食開設届の内容を別紙のとおり変更したいので、学校給食法施行規則第1条第5項に基づきお届けします。

備考 用紙の大きさは、日本工業規格A4とする。

別紙

変更の事由及び時期

区 分	内 容
学校名又は 共同調理場名	
所在地	
変更の事項	
変更の事由	
変更の時期	年 月 日

- 備考 1 用紙の大きさは、日本工業規格A4とする。
- 2 補食給食又はミルク給食から完全給食に移行する場合は、移行に伴い変更する事項を学校給食開設届（様式第1）の該当欄に記入した書面を添付すること。

様式第3（第4条関係）

年 月 日

愛知県教育委員会 殿

設置者名

学 校 給 食 廃 止 届

学校給食を次のとおり廃止したいので、学校給食法施行令第1条に基づきお届けします。

区 分	内 容
学校名又は共同調理場名	
所 在 地	
廃 止 の 時 期	年 月 日
廃 止 の 事 由	
廃止の際における給食施設及び設備の処分方法	
廃止の際における学校給食物資の処分方法	

備考 用紙の大きさは、日本工業規格A4とする。

様式第4（第5条関係）

年 月 日

愛知県教育委員会 殿

設置者名

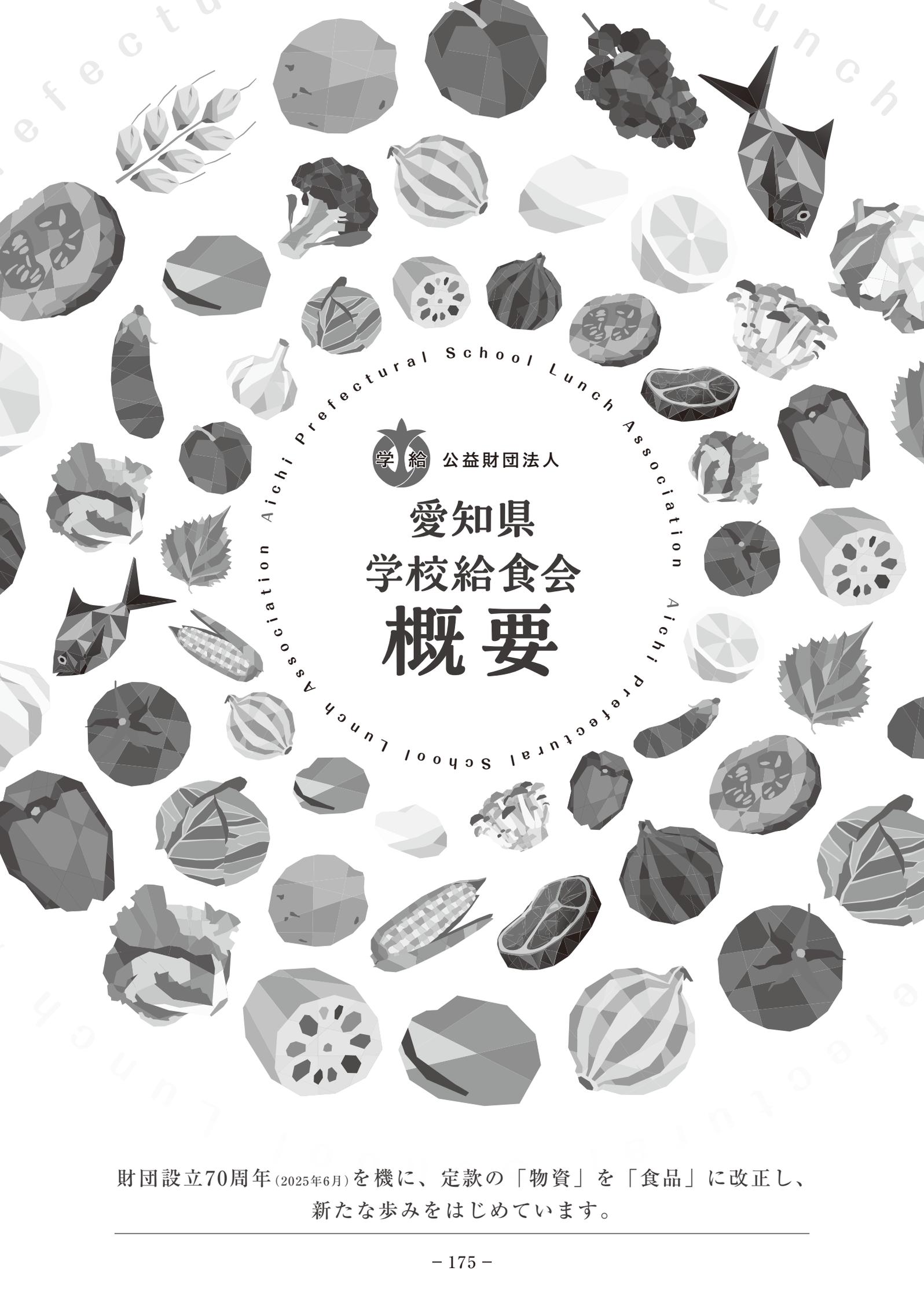
学 校 給 食 一 時 中 止 届

学校給食を次のとおり一時中止したいので、学校給食の開設等の届出に関する規則第4条に基づきお届けします。

区 分	内 容
学校名又は共同調理場名	
所 在 地	
一時中止の時期	年 月 日
一時中止の事由	
一時中止の際における学校給食物資の処分方法	
再開の時期又は見込み	

備考 用紙の大きさは、日本工業規格A4とする。

公益財団法人愛知県学校給食会の概要



Aichi Prefectural School Lunch Association



学給 公益財団法人

愛知県 学校給食会 概要

財団設立70周年(2025年6月)を機に、定款の「物資」を「食品」に改正し、
新たな歩みをはじめています。

あゆみ

昭和25年愛知県学校給食会設立
 昭和30年財団法人愛知県学校給食会設立
 平成24年公益財団法人愛知県学校給食会設立 現在に至る

目的

学校教育の一環として行われている学校給食の円滑な実施並びにその充実発展に努め、学校給食を通して食育の推進を支援することにより、広く児童及び生徒の心身の健全な発達に寄与する。
(公益財団法人愛知県学校給食会定款第3条)

学校給食用食品の※安定供給

※保育所等の社会福祉施設及び幼稚園で実施される給食用食品を含む。以下同じ。

- 主食（パン・米飯・めん）の供給
- 副食（冷凍食品・乳製品・缶詰類・食用油・砂糖・調味料・デザート類・その他）の供給
- 牛乳供給事業受託業務（代金請求徴収業務の受託）
- 学校給食用食品の開発

▶▶ 地場産物の活用促進、食物アレルギー対応、共同購入食品取扱

学校給食用食品の安全確保と衛生管理

- 学校給食用食品の検査

▶▶ 自主検査、依頼検査、米飯・めん品質検査、パン品質調査会

- 食品衛生管理支援

▶▶ 食品検査技術講習会、食品衛生に関する相談と助言

- 委託加工工場（パン工場・炊飯工場・めん工場）等の衛生管理指導

学校給食等の普及啓発と食育の推進

- 普及啓発事業

▶▶ 愛知県学校給食研究大会の開催（愛知県教育委員会と共催）など

- 食育推進支援事業

▶▶ 朝ごはんコンテストの実施（愛知県教育委員会等と共催）など

- 各種助成事業

▶▶ 栄養管理ソフトウェアの無償貸与、学校給食関係団体助成金の交付

事業

令和7年度
 事業規模
 96.7億円

① 計画期間

5 年（令和 7 年度～令和 11 年度）

② 策定の背景・理由

現 状

全地域（市町村）へ主食食品を供給できない都道府県学校給食会が存在

今 後

児童・生徒数の減に伴い学校給食食数が減少
 主食の委託加工工場の経営環境が厳しさを増す
 供給できない地域が一層拡大することが危惧される

対 策

持続可能で強靱なサプライチェーンを構築
 課題に対する中長期的視点に立ち戦略的に取組

③ 内容

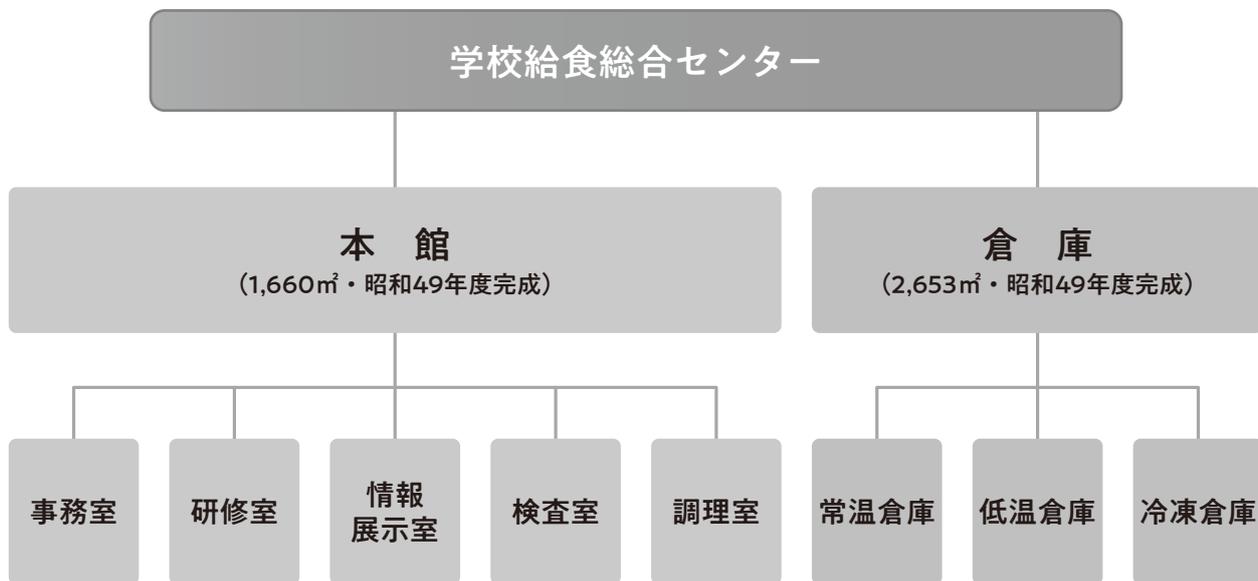
重点課題

- ① 学校給食用食品の安定供給
- ② 学校給食用食品の安全確保と衛生管理
- ③ 学校給食等の普及啓発と食育の推進
- ④ 経営基盤の強化
- ⑤ 組織力の強化等

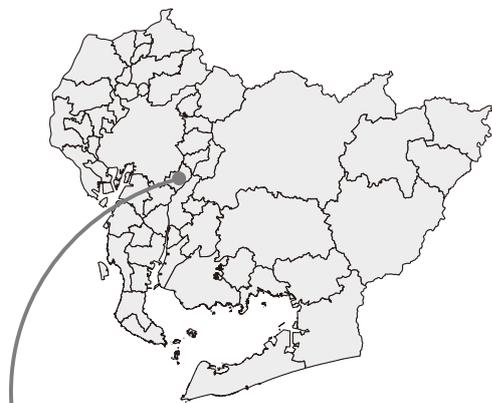
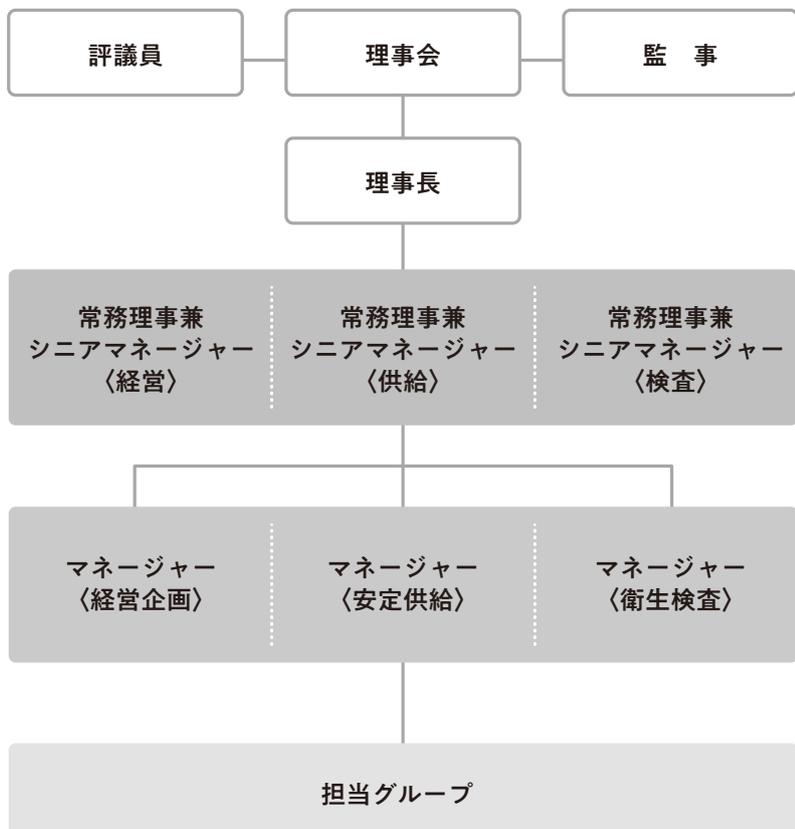
経営の
方向性

- ① 安定供給を維持するためのサプライチェーンを強化 など
- ② 食品販売者としての責務を果たすため、適切な検査を実施 など
- ③ 学校給食及び食育を取り巻く社会的なニーズを踏まえた主体的事業を展開 など
- ④ 現行の経営資源を活かした新たな事業展開を模索 など
- ⑤ 人材育成及び組織マネジメントを充実 など

① 施設



② 組織



(所在地)
愛知県豊明市阿野町惣作87番地の1

① 完全給食を支える供給

完全給食

令和6年度実績

① 主食食品

分類	数量	主な品名
米飯	79,326千食 (75.7%)	白飯 (62,282千食)
		麦ごはん (11,629千食)
		わかめごはん (2,282千食)
パン	16,364千食 (15.6%)	ミルクロールパン (1,948千食)
		ロールパン (1,874千食)
		サンドイッチロールパン (1,409千食)
めん	9,077千食 (8.7%)	ソフトスパゲティ式めん (3,209千食)
		中華めん (ラーメン) (2,737千食)
		白玉うどん (2,156千食)

② 副食食品

分類	数量	主な品名
冷凍食品	1,465トン (60.5%)	愛学給春巻 (92トン)
		いわし梅煮 (64トン)
		いわし生姜煮 (57トン)
砂糖・調味料	226トン (9.3%)	三温 (48トン)
乳製品	172トン (7.1%)	アシドミルク (172トン)
食用油	142トン (5.9%)	菜種白絞油 (63トン)
デザート類	75トン (3.1%)	蒲郡みかんゼリー (27トン)
缶詰	40トン (1.6%)	みかん缶 (12トン)
その他食品	302トン (12.5%)	ホールコーン (レトルト) (39トン)

③ 牛乳

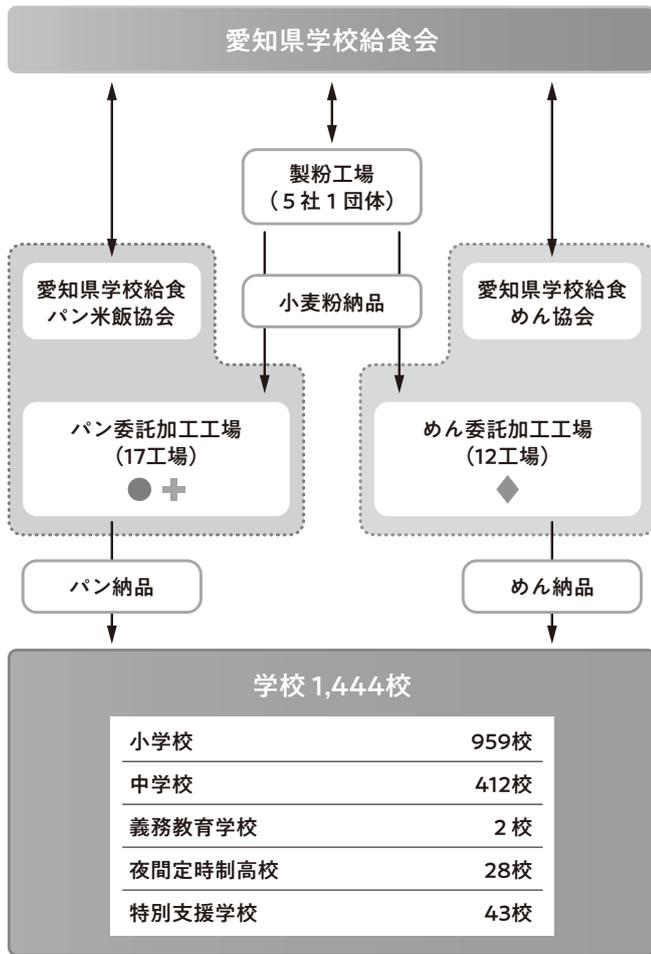
愛知県学校給食牛乳協会が主体となって供給。

当財団は学校給食用牛乳供給事業の円滑な実施を支援するため学校給食実施者（市町村等）からの牛乳代金徴収事務を受託。

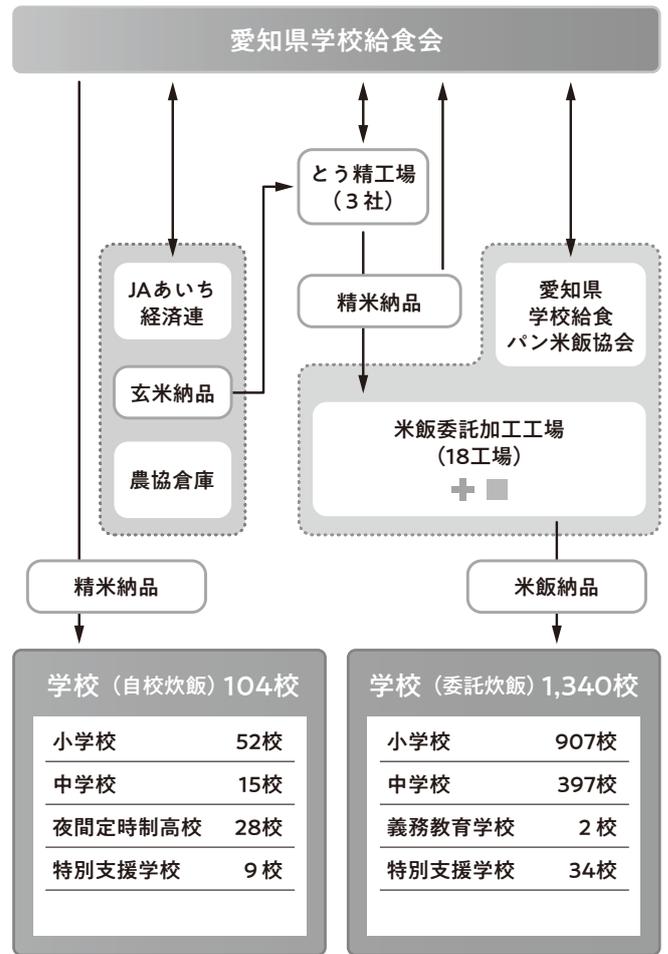
② 供給体制

※54全市町村へ供給

○パン・めん



○米飯 (精米)



委託加工工場数及び所在地 (令和7年度)

- パン工場 (10工場)
- ⊕ パン・炊飯工場 (7工場)
- 炊飯工場 (11工場)
- ◆ めん工場 (12工場)



③【主食食品】 県内産米・小麦の使用 (令和8年4月現在)

分類	品名	愛知県産にこだわる主食食品		愛知県産原料	
		割合	産地	産地	産地
米飯	白飯 始め8種類	100%	県内産	あいちのかおり／あいちのころ ※「あいちのころ」は令和5年度から	全県 (下記の4市1町を除く。)
		100%	市内産	大地の風	豊田市／みよし市
		100%	北設楽郡産	チヨニシキ／ミネアサヒ ※豊川用水の水源地支援活動の一環として北設楽郡産米を使用 ※「ミネアサヒ」は令和5年度から	蒲郡市／設楽町
		100%	市内産	コシヒカリ	田原市
	特別栽培米※	100%		名古屋市、岡崎市、豊田市、稲沢市、 大府市、みよし市、東郷町、阿久比町 (令和7年度) ※生産される各地域で慣行的に行われる節減対策農業の使用回数 ^が 50%以下かつ化学肥料の窒素成分量が50%以下で栽培された米	
パン	愛知のツイストパン	100%	県内産	ゆめあかり	
	あいちの米粉パン50 配合割合 (小麦粉50%/米粉40%/グルテン10%)	小麦粉50%の内訳		ゆめあかり50% ※令和8年度3学期中に県内産「ゆめあかり」60%、 北海道産「ゆめちから」40%へ変更	
		50%	県内産 50% 外国産 50%	県内産米	
	米粉パン (小麦入り) 配合割合 (米粉80%/グルテン20%)	米粉40%の内訳		県内産米	
その他 (11種類)	100%		県内産米		
めん	ソフトスパゲティ式めん	70%	県内産70% 北海道産30%	ゆめあかり50%/きぬあかり20%	
	白玉うどん・きしめん	100%	県内産	きぬあかり	
	中華めん (ラーメン)	100%	県内産	ゆめあかり50%/きぬあかり50%	



〈愛知のツイストパン〉



〈米粉パン (小麦入り)〉



〈ロールパン〉



〈クロワッサン〉



〈ソフトスパゲティ式めん〉



〈白玉うどん〉



〈きしめん〉



〈中華めん (ラーメン)〉

④【副食食品】 県内産農業水産物の使用 (令和8年4月現在)

年度	番号	品名	使用原材料 (主産地)	県産原材料配合率
S 55	1	味付けのり	のり (三河湾)	86.00%
60	2	手巻きのり	のり (三河湾)	100%
63	3	★愛学給厚焼き卵	鶏卵 (東三河)	75.70%
H 6	4	和風コロッケ	れんこん (愛西市)	20.70%
12	5	冷凍豆腐 (ダイスカット)	大豆 (西三河)	14.30%
14	6	★れんこんサンドフライ	れんこん (愛西市)	37.00%
15	7	★味付乾燥豆腐 (ごま抜き)	大豆 (西三河)	36.67%
16	8	とうふだんご	大豆 (西三河)、鶏肉 (奥三河)、青のり (三河湾)	34.16%
17	9	★キャベツ入りメンチカツ	キャベツ (田原市)	25.40%
21	10	いわし八丁みそ煮	大豆 (西三河) (八丁みそ: 岡崎市)	9.15%
	11	うずら卵 (ラミコンカップ)	うずら卵 (豊川市・豊橋市・田原市)	100%
22	12	★蒲郡みかんゼリー	蒲郡みかん果汁 (5倍濃縮) (蒲郡市)	16.00%
24	13	★米粉のカレールウ	米粉 (西三河)	37.40%
	14	ミックスビーンズ	大豆 (西三河)	50.00%
	15	米粉のホキフライ	米粉 (西三河)	10.00%
25	16	いちごゼリー (ダイスカット)	濃縮いちご果汁 (西三河)	2.30%
	17	愛知県産ほうれん草 (カット)	ほうれん草 (飛島村)	100%
	18	愛知県産大豆油揚げ (カット)	大豆 (西三河)	74.95%
	19	まぐろ角切 (打粉付き)	米粉 (西三河)	5.00%
	20	ホキ角切 (打粉付き)	米粉 (西三河)	1.00%
	21	愛知県産乾燥大根葉	大根葉 (愛西市)	66.70%
26	22	米粉のカレールウ (甘口)	米粉 (西三河)	15.20%
	23	福神漬 (愛知県産)	大根 (田原市)	51.60%
	24	★米粉のホワイトルウ (小麦・乳抜き)	米粉 (西三河)	16.90%
	25	蒲郡みかんゼリー (ダイスカット)	蒲郡みかん果汁 (5倍濃縮) (蒲郡市)	10.00%
	26	さば味噌煮 (八丁みそ)	大豆 (三河産)	8.15%



愛学給厚焼き卵



れんこん
サンドフライ



味付乾燥豆腐
(ごま抜き)



キャベツ入り
メンチカツ



蒲郡みかんゼリー



米粉のカレールウ



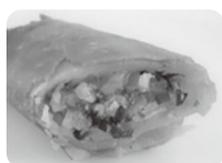
米粉のホワイトルウ
(小麦・乳抜き)

年度	番号	品名	使用原材料（主産地）	県産原材料配合率
27	27	愛知県産冷凍トマト（カット）	トマト（県内全域）	100%
	28	三河赤鶏のチキンカツ	三河赤鶏（新城市）	83.20%
28	29	ミニブロッコリー（愛知県産）	ブロッコリー（東三河）	100%
29	30	冷凍厚揚げ（愛知県産大豆使用）	大豆（愛知県）	14.50%
	31	★愛知の大豆入りナゲット（小麦抜き）	大豆（愛知県）	19.50%
	32	★愛知しそ入り鶏春巻	青しそ、青しそピューレ（愛知県）	0.87%
R 1	33	大豆ミート（愛知県産）	大豆（愛知県）	100%
	34	なすみそメンチカツ	なす（愛知県）	8.90%
	35	愛知県産さくらげ	あらげさくらげ（愛知県）	100%
2	36	愛知県産ひきわり大豆	大豆（愛知県）	100%
	37	★愛知のしらす入りつみれ団子	しらす（愛知県）	8.11%
3	38	愛知県産赤しそふりかけ	赤しそ（愛知県）	60.00%
4	39	ちくわ磯辺揚げ	あおさ（愛知県）	0.29%
	40	★米粉チキンカツ（薄型）	鶏肉（愛知県）	67.34%
5	41	県産五目入り根菜コロッケ	れんこん（愛知県）、にんじん（愛知県）、切干大根（愛知県）、ごぼう（愛知県）、米粉パン粉（愛知県）	28.15%
	42	れんこん入りハンバーグ	れんこん（愛知県）	36.00%
6	43	★県産しそ入り米粉ぎょうざ	大豆（愛知県）、大葉ペースト（愛知県）	8.66%
	44	豆乳まろやかコロッケ	わかめ（愛知県）、おから（愛知県）	3.37%
7	45	県産おから入り米粉コロッケ	おから（愛知県）	22.75%
	46	県産おから入りハンバーグ	おから（愛知県）	20.00%
	47	県産おからと大豆の焼売（トレー）	おから（愛知県）、ひきわり大豆（愛知県）	15.00%
	48	メロンゼリー（ダイスカット）	メロンピューレ（東三河）	3.57%
	49	米粉のハヤシルウ	米粉（愛知県）	11.50%
8	50	★あいちの大根葉入り米粉チヂミ	大根葉（愛西市）	1.60%
	51	愛知県産水煮大豆	大豆（愛知県）	100%

計53品目 「 」は、その構成原材料中、愛知県産の原材料の割合（配合率）が最も多い食品。（水、調味料、添加物を除く。）
「★印、赤字」は、当財団の「食品供給事業委員会」（栄養教諭、校長、給食センター長等）の開発食品（13品目）



愛知の大豆入りナゲット
（小麦抜き）



愛知しそ入り
鶏春巻



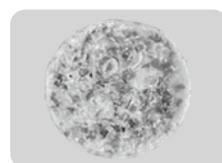
愛知のしらす入り
つみれ団子



米粉チキンカツ



県産しそ入り
米粉ぎょうざ



あいちの大根葉入り
米粉チヂミ

① 食品衛生登録検査機関

都道府県学校給食会で唯一の厚生労働大臣の登録を受けた「登録検査機関」。
適切に内部点検や精度管理を実施することにより、
検査の信頼性の確保を図っている。

厚生労働
大臣

登録

愛知県学校給食会

食品衛生法に基づく
登録検査機関

② 検査事業

- ・自主検査：当財団が取扱う食品の検査
- ・依頼検査：市町村等からの依頼に基づく検査

検査区分

細菌学的検査：微生物の汚染状況、食中毒菌の有無等の確認

理化学的検査：残留農薬や重金属、食品添加物、異物等の検査

- ・衛生管理検査：学校給食調理場における衛生管理状況を確認するための検査

③ 検査実績（令和6年度）

自主検査		依頼検査		衛生管理検査 513件 (75施設)
細菌学的検査	理化学的検査	細菌学的検査	理化学的検査	
3,605件	1,352件	2,091件	726件	



細菌学的検査



高速液体クロマトグラフ（食品添加物検査）



走査電子顕微鏡（異物検査）



原子吸光光度計（重金属検査）

① あいち給食だより「わぁーい給食だ」の発行

発行

年4回（1月・5月・7月・10月）

※令和7年度は臨時に財団設立70周年特集号を1月に発行

配布先

県内の公立小中学校、特別支援学校、
夜間定時制高校、市町村教育委員会、
学校給食センター 等

内容

- ①特集（文部科学大臣表彰など）
- ②シリーズ食育（栄養教諭による食育実践紹介）
- ③献立紹介（栄養教諭による献立解説）



② あいちの味覚たっぷりわが家の愛で朝ごはんコンテストの実施【愛知県教育委員会との共催】

対象

県内の小学5・6年生

趣旨

地元の食材や郷土料理を取り入れ
家族で朝ごはんの献立づくりや調理を通して
望ましい食生活について話し合い
家族の絆を深める

実施方法

予選：応募献立から10作品を選定 本選：10名の児童が朝ごはんを調理



③ おコメ実らせ隊の実施【JA西三河、JAあいち経済連との共催】

対象

小学生までの子どもと保護者

趣旨

親子で楽しく！を第一に
食文化の継承や食に関する知識の習得、
農産物の生産に携わる人々への感謝の気持ちを育み、
あいち産米への関心を高めてもらう

実施方法

5月：田植え体験／10月：稲刈り体験





Association Aichi Prefecture



公益財団法人愛知県学校給食会

〒470-1141 愛知県豊明市阿野町惣作87番地の1

TEL 0562 (92) 3161

FAX 0562 (92) 8781

Email agk@aigaku.org

Web <http://aigaku.org>

公益財団法人愛知県学校給食会ホームページ



令和8年3月版

この表紙のデザインは、彩り豊かな食材と円の広がりモチーフに、多くの人々が協力し、工夫を重ねながら学校給食を支えている姿を表現しています。

学校給食の歴史

学 校 給 食 の 歴 史

年	国 の 動 向	愛 知 の 学 校 給 食			
昭和 7	9月 「学校給食実施ノ趣旨徹底方並ニ学校給食臨時施設方法」を定め、はじめて国庫補助による学校給食を実施	年度	校数	児童数	備 考
		7	36	8,819	主に米とみそ汁
		10	51	12,341	1人1食6銭4厘
		15	75	21,074	
		18	122	40,876	夜間学校の給食奨励
		19	239	219,141	
		20	234	55,361	疎開により減少
22	4月 財団法人日本学校衛生会学校給食事業部発足し、文部省体育局保健課にかわって物資の取り扱い開始	2月	9市制地区で、ララ物資による捕食給食（おかず、ミルク）を実施		
		4月	県学校衛生会学校給食事業部が発足し、県教育部体育課にかわって物資を取り扱い開始		
		9月	放出缶詰・脱脂粉乳を愛知軍政部・東海北陸軍政部の承認を得て、全国に先がけて県下全小学校に配給。全校捕食給食を実施		
23	3月 学校給食を教育の一環として実施の通達 7月 教育委員会法を制定	11月	県教育委員会が発足し、体育保健部保健課で学校給食を所管 学校給食優良校の県教育委員会表彰制度を開始		
24	7月 保健体育審議会発足し、学校給食分科審議会を設置 10月 ユニセフから脱脂粉乳の寄贈をうけてミルク給食を実施	4月	愛知県学校給食連盟設立		
		10月	ミルク給食モデル校を選定		
25	5月 生活保護法に教育扶助を新設し、学校給食費補助明確化 7月 8大都市でパンによる完全給食を実施 8月 財団法人日本学校給食会認可 10月 第1回全国学校給食研究協議会を開催し、法制化を要望	3月	24パン委託加工工場を指定		
		4月	愛知県学校給食会設立		
		7月	名古屋市の小学校でパン・ミルクを主体として完全給食を実施		
		10月	第1回愛知県学校給食研究協議大会を開催		
26	2月 完全給食を全国市制地域に拡大 6月 ガリオア資金による小麦粉寄贈打ち切り	2月	市制地域で完全給食を実施		
27	4月 完全給食を全国市町村地域に拡大 脱脂粉乳に対する国庫補助中止 小麦粉半額国庫補助	1月	町村地域の完全給食を実施		
28	6月 小麦粉にビタミンB ₁ ・B ₂ を強化 9月 災害給食・ユニセフ給食の実施	9月	13号台風被災地にユニセフ給食を実施		
29	6月 学校給食法を制定し、法的に実施体制の整備 12月 災害ユニセフ給食打ち切り	4月	研修委嘱校制度を開始 衛生管理要領を制定		
30	8月 日本学校給食会法を制定 10月 特殊法人日本学校給食会設立	6月	財団法人愛知県学校給食会設立 小学校給食普及率全国一位		
31	3月 学校給食法を一部改正し、適用範囲を中学校に拡大 小学校準要保護児童の給食費補助を規定 4月 米国贈与小麦粉打ち切り 小麦粉100g当たり1円補助 6月 「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」を制定	11月	第7回全国学校給食研究協議会を愛知県で開催		
32	1月 学校給食優良学校の文部大臣表彰制度開始 3月 学校給食法を一部改正し、準要保護給食費補助の適用範囲を中学校に拡大 4月 小学校の調理従事員給与費を地方交付税に措置 5月 「盲学校、聾学校及び養護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」を制定				

年	国の動向	愛知の学校給食
昭和33	1月 牛乳 180mL 当たり 4 円の国庫補助 10月 小学校及び中学校の学習指導要領を改訂 11月 学校給食を特別活動の学校行事等に位置付け アジア極東学校給食セミナー開催	4月 盲・聾・養護学校の完全給食実施率 100%
34	3月 法人税法を一部改正 県学校給食会が取り扱う物資は免税措置 5月 給食栄養所要量の基準改訂	9月 パンに脱脂粉乳 3% を強化 伊勢湾台風被災地に脱脂粉乳の無償配給等の措置
35	12月 「学校給食に従事する職員の定数確保及び身分の安定について」を通達	4月 「学校保健・給食・安全会執務の手引」を発行 中学校給食推進協議会を開催 10月 「学校給食衛生管理要領」を改訂
36	4月 夜間定時制高等学校夜食費補助制度開始 6月 幼稚部用脱脂粉乳の関税免除 8月 学校給食制度調査会から「学校給食制度の改善について」文部大臣に答申 12月 学校給食 15 周年記念式典大会開催	4月 夜間定時制高等学校夜食費補助 脱脂粉乳 1 人当たり 30 g 1 円 95 銭 マカロニ、クラッカーの委託加工開始
37	4月 給食栄養所要量の基準を改訂 5月 小麦粉にビタミン A を強化	2月 愛知県学校給食完全実施推進委員会発足 11月 15 周年第 12 回愛知県学校給食研究協議大会開催
38	4月 義務教育諸学校におけるミルク給食一斉実施のため 40 億円計上 脱脂粉乳 100 g 当たり 4 円を国庫補助 7月 ミルク給食論争	3月 「学校給食の管理と指導」を創刊 4月 びん詰加工委託乳開始 県下中学校ミルク給食を実施 2 共同調理場開設
39	6月 共同調理場施設設備整備費補助金交付要綱を制定 7月 学校栄養職員設置費補助金交付要綱を制定 8月 文部・農林次官通達「学校給食用牛乳供給事業の実施について」により、牛乳の飲用本格化	8月 中日本学校給食栄養管理講習会を愛知県で開催 9月 実施形態の A・B・C・D 分類を、完全・補助・ミルク分類に改正
40	6月 へき地学校給食特別対策要綱を制定し、へき地学校給食を推進	4月 パンの小学校基準量目を 75 g に改正
41	4月 高度へき地学校にパン・ミルク給食費補助制度開始	4月 ソフトスパゲティ式めんを採用
42	4月 給食用物資低温流通化促進費補助の開始	11月 20 周年記念第 17 回愛知県学校給食研究協議大会を開催
43	7月 小学校学習指導要領を改訂し、学校給食を特別活動の学級指導に位置付け	4月 無漂白パンの供給を開始 11月 第 9 回全国学校栄養士研究大会を愛知県で開催
44	4月 中学校学習指導要領を改訂 学校給食を特別活動の学級指導に位置付け	2月 「学校給食の管理と指導」改訂版を発行
45	2月 保健体育審議会から、学校給食に改善充実方策について文部大臣に答申 4月 牛乳 200mL 当たり 5 円 80 銭補助に引き上げ 米利用実験指定校制度を設置	4月 従来の混合乳を全乳に切り替え、牛乳保冷車設置費を県費補助 リジンとカルシウムを強化した特別規格パンを設定し、標準パンとの選択制 米利用実験校を指定 8月 全国に先がけて牛乳中の β -BHC の残留許容量を 0.2ppm 以下にする指導方針を発表
46	4月 所要栄養量の基準を改訂 小麦粉 100 g 当たり 80 銭補助 8月 物資流通合理化促進事業の実施三要項を制定	4月 小麦粉は従来の食糧庁・食糧事務所扱いから日本学校給食会・県学校給食会扱い 6月 第 1 回学校給食合理化研究調査会議の開催 9月 県学校給食会「あいち給食だより」創刊
47	4月 小麦粉 100 g 当たり 60 銭の補助	4月 県学校給食総合センター建設研究調査費計上 12月 25 周年記念第 22 回県学校給食研究協議大会を開催

年	国の動向	愛知の学校給食
昭和48	4月 従来の小麦粉購入費補助金制度を改め、流通経費に対する小麦粉供給事業費補助金制度に変更	4月 多様化パンを新設 学校給食改善研究校を指定 6月 中性洗剤の使用について指導方針を通知
49	6月 関係法を改正し、学校栄養職員を教育的専門職員として制度上明確化 9月 合成殺菌料A F-2の使用を禁止	4月 牛乳供給事業費県費補助金制度を創設 L-リジン強化パンに統一 9月 県学校給食総合センター完成 11月 97名の学校栄養職員を県費負担教職員に切り替え。50年4月までに計107名を切り替え 12月 第1回学校給食調理コンクールを開催
50	5月 国において小麦粉にL-リジン源泉強化リジン論争継続 12月 保健体育審議会から51年度からの米飯の導入を文部大臣に答申	9月 小麦粉へのL-リジン強化一時中止決定(11月から無強化小麦粉に切り替え) 11月 全国学校給食総合センター運営協議会及び第2回中日本学校給食研究協議会を愛知県で開催
51	2月 米飯を学校給食制度上に位置付け 12月 学校給食30周年記念式典を開催 米飯弁当論争継続	3月 米飯の導入方針・方法を決定、通知 5月 炊飯委託2工場を指定。以後順次指定 5月中の米飯給食実施状況 ・実施校数1,236校中544校(44%) ・実施回数月2回(46%) ・月1回(32%) 12月 学校給食30周年・県学校給食会25周年を記念し「愛知の学校給食」を刊行 学校給食30周年記念第26回県学校給食研究協議大会を開催
52		4月 米飯給食に多様化を採用 12月 学校給食啓発パンフレット「あいちの学校給食」～昭和53年版～を創刊
53		1月 「米飯給食献立集」を作成し、学校給食実施校全校に配付 3月 「学校給食の管理と指導」三訂版を発行(4,000部)
54		7月 第1回学校給食教室を開催 11月 児童生徒の家庭における栄養調査、食事状況調査及び体位、体力調査の実施
55	5月 「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等の一部を改正する法律」を制定	3月 「学校給食の栄養指導」を発行 4月 「愛知県生活排水対策推進要綱」に基づき石けん又は無リンの合成洗剤に切り替え指導、11月切り替え完了 7月 小中完全給食実施校100%米飯給食実施
56		4月 「学校給食栄養基準量」を改訂 7月 第16回全国高等学校給食研究協議会を愛知県で開催 9月 学校給食「栄養基準量改訂と解説」を発行
57	1月 昭和60年代初期において、米飯給食週3回程度の目標を設定 6月 日本学校健康会法を制定 7月 特殊法人日本学校健康会を設立(日本学校給食会と日本学校安全会を統合)	2月 学校給食用パンの臭素酸カリウムが、L-アスコルビン酸に切り替え
58	3月 行政改革に関する第5次答申(臨時行政調査会)	6月 58年度学校給食用牛乳土曜飲用推進校を指定
59	9月 学校給食法制定30周年記念大会を開催 総務省から学校給食関係業務の簡素合理化についての勧告	3月 「学校給食の栄養価早見表」改訂版を発行 学校給食法制定30周年、愛知県学校給食総合センター設立10周年記念、第34回愛知県学校給食研究大会を開催

年	国の動向	愛知の学校給食
昭和 60	1月 体育局長から「学校給食業務の運営の合理化について」を通知	3月 「学校給食の管理と指導」四訂版を発行
	12月 日本体育・学校健康センター法を公布(学校給食の普及充実)	
61	3月 日本体育・学校健康センター設立 体育局長から「学校給食の食事内容について」「学校栄養職員の職務内容について」を通知	3月 「愛知県学校給食栄養基準量」を改訂
62	5月 完全給食実施校の97.6%が米飯給食実施 箸の使用率90.3%	4月 小中学校米飯給食実施校の回数が週2回以上
63	7月 文部省の学校給食課と学校保健課が統合され、学校健康教育課が発足	3月 「学校給食指導の推進を含めた学校栄養職員の職務内容について」の報告書を公表
平成 元	3月 小学校及び中学校の学習指導要領を改訂 学校給食を特別活動の学級活動に位置付け	3月 「特殊教育諸学校における所要栄養量の基準」を算出
	11月 学校給食100周年記念大会を開催	
2		3月 「健康教育の一環として学校給食の在り方について」の報告書を公表 4月 新規採用学校栄養職員研修を開始
3		3月 「望ましい食事環境づくりを目指して」の報告書を公表
4	3月 学校栄養職員定数の配置基準となる新標準法第5次12年計画完結	3月 「学校給食の管理と指導」五訂版を発行
6	4月 栄養教育推進モデル事業が3か年事業として開始	
7	3月 体育局長「学校給食の食事内容について」を通知 学校給食の所要栄養量の基準を改訂	3月 「選択給食の在り方について」の報告書を公表
8	5月 腸管出血性大腸菌O157による食中毒が多発	4月 教育長「学校給食の食事内容(標準食品構成表の改訂)について」を通知
	8月 体育局長「学校環境衛生の基準の一部改訂」を通知	
9	4月 体育局長通知「学校給食における衛生管理の改善充実及び食中毒発生の防止について」で、「学校給食衛生管理の基準」を制定	3月 「安全で衛生的な学校給食をめざして」とした食中毒防止のための報告書を公表
	6月 都道府県衛生管理推進事業を開始	4月 「学校給食等における生野菜の取り扱いについて」を通知 新規採用後6年目及び11年目の学校栄養職員研修を開始
10	4月 健康教育総合推進モデル事業を開始	12月 「特別非常勤講師としての学校栄養職員の活用について」を通知
	6月 「『食』に関する指導の充実について」を通知	
11	5月 「学校給食における食事内容について」を改訂	3月 「学校給食の管理と指導」六訂版を発行
	8月 「『食』に関する指導」全国研究会を開催	4月 給食用米穀を政府米から愛知県産自主流通米(愛知県産米)に切り替え
12		9月 学校給食用牛乳供給事業の新制度に移行
13		4月 「楽しい子ども食育推進事業」を実施 (28小学校) 白玉うどんを採用 パンの種類を従来の8種類から新たに4種類加え、12種類に変更
		10月 第52回全国学校給食研究協議大会を愛知県で開催
14		4月 「楽しい子ども食育推進事業」を実施 (新たに28小学校) パン2種類に愛知県産小麦粉を10%配合

年	国の動向	愛知の学校給食
平成 15	3月 「学校給食衛生管理の基準」を一部改訂 5月 学校給食の食事内容に関する栄養所要量を改訂 9月 「学校給食用牛乳供給対策要領」を通知 10月 日本体育・学校健康センターが独立行政法人日本スポーツ振興センターに移行	1月 「子どもの食を考えるフォーラム」を県内2会場で開催 4月 パン12種類にクロワッサンを加え、13種類 8月 食に関する指導者養成講座を開催 9月 中華めん(ラーメン)を採用 10月 県学校給食会が文部科学大臣から学校給食功労者として表彰 11月 「集まれみんなの食フェスタ」を開催し、「こども食サミット」と「児童生徒料理コンテスト本選」を実施
16	5月 「学校教育法等の一部を改正する法律」を制定(栄養教諭制度の創設)	2月 県学校給食会が法令改正により厚生労働大臣の指定検査機関から登録検査機関に変更 4月 「学校を中心とした食育推進事業」を実施(一宮市) 全てのパンに愛知県産小麦粉を20%配合 ソフトスパゲティ式めんに愛知県産小麦粉を20%配合に変更 学校栄養職員10年経験者研修を開始
17	4月 「学校給食衛生管理の基準」を一部改訂 栄養教諭制度の創設 6月 食育基本法を公布、7月施行	8月 第46回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会を愛知県で開催
18	3月 食育推進基本計画を策定	4月 任用替えにより初めて栄養教諭を配置(10名) 「学校を中核とした学校・家庭・地域の連携による食育推進事業」を実施(一宮市、豊田市) 11月 愛知県食育推進計画「あいち食育いきいきプラン」を作成 第1回朝ごはんコンテストを開催
19	3月 「食に関する指導の手引」を発行	4月 「学校を中核とした学校・家庭・地域の連携による食育推進事業」を実施(瀬戸市、豊田市) 6月 「愛知を食べる学校給食の日」を開始
20	3月 小学校及び中学校の学習指導要領を改訂し、総則の中で「食育の推進」記述 「学校給食調理場における手洗いマニュアル」を発行 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」を発行 6月 「学校保健法等の一部を改正する法律」を制定(学校給食法の改正) 7月 「学校給食衛生管理の基準」を一部改訂 10月 「学校給食実施基準」を一部改正	4月 全市町村に栄養教諭を配置(67名) 県教育委員会健康学習課指導主事として栄養教諭を任用開始 「地域子どもの健康を育む総合食育推進事業」を実施(瀬戸市、豊田市) 10月 「早寝・早起き・朝ごはん」キャンペーンを開始
21	3月 「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart1」を発行 「学校における米飯給食の推進について」を通知 4月 「学校給食法」等を改正(食育推進と学校給食の活用)「学校給食衛生管理基準」の施行	4月 新規栄養教諭を採用開始 新規採用栄養教諭研修を開始 「栄養教諭を中核とした食育推進事業」を実施(瀬戸市、田原市)
22	3月 「食に関する指導の手引(第一次改訂版)」を発行 「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart2」を発行	3月 「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」を作成 4月 「栄養教諭を中核とした食育推進事業」を実施(大治町) 「食育推進モデル地域事業」を実施(10小学校) パン13種類に米粉パンを加え、14種類

年	国の動向	愛知の学校給食
平成23	3月 第2次食育推進基本計画を策定 「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」を発行 「学校給食衛生管理基準の解説 - 学校における食中毒防止の手引き -」を発行	4月 「栄養教諭を中核とした食育推進事業」を実施（安城市） 5月 第2次愛知県食育推進計画「あいち食育いきいきプラン2015」を作成 6月 「愛知を食べる学校給食の日」を年3回に拡大 8月 学校食育推進者養成講座を開催
24	3月 「学校給食調理従事者研修マニュアル」を発行	2月 「愛知県学校食育推進の手引」を発行 4月 「栄養教諭を中核とした食育推進事業」を実施（知多市） 新公益法人制度の施行により、公益財団法人愛知県学校給食会に変更 きしめんを採用
25	1月 「学校給食実施基準」を一部改正 3月 「学校給食施設・設備の改善事例集」を発行	2月 「愛知県学校食育推進の手引（実践編）」を発行 4月 「栄養教諭を中核とした食育推進事業」を実施（豊田市） 11月 学校食育資料（高校生向け資料）を作成
26		4月 栄養教諭5年経験者研修を開始 「スーパー食育スクール事業」を実施（北名古屋市） パン14種類にナン（県産麦入り）を加え、15種類 8月 第1回学校給食献立コンクールを開催
27	3月 「学校給食における食物アレルギー対応指針」を発行	3月 「学校給食における食物アレルギーヒヤリハット事例集」を発行 「学校給食の管理と指導」七訂版を発行 4月 「スーパー食育スクール事業」を実施（西尾市） あいちの大根葉ごはんを採用
28	2月 小学生用食育教材「たのしい食事つながる食育」を発行 3月 第3次食育推進基本計画を策定	2月 「学校における食物アレルギー対応の手引」を作成 3月 第3次愛知県食育計画「あいち食育いきいきプラン2020」を作成 5月 県学校給食会「わぁーい給食だ」を創刊
29	3月 「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育～チーム学校で取り組む食育推進のPDCA～」を発行 3月 小学校及び中学校の学習指導要領を改訂、「学校における食育の推進」が明確な位置付け 4月 教育公務員特例法を一部改正	1月 「学校における食物アレルギー対応保護者向けリーフレット」を発行 4月 「つながる食育推進事業」を実施（瀬戸市） 金芽ロウカット玄米ごはん、三河赤鶏五目ごはんを採用 9月 新入学児童保護者向け「1日のはじまりは朝ごはんから」のリーフレットを作成 11月 「愛知県教員育成指標」を公表
30	3月 「つながる食育推進事業」に関する調査研究報告書を公表 4月 文部科学省健康教育課が健康教育・食育課に改称 7月 「学校給食実施基準」を一部改正	4月 「中堅栄養教諭等資質向上研修」を開始 「栄養教諭実践力向上研修」を開始
31	3月 「食に関する指導の手引（第二次改訂版）」を発行	1月 「学校における食物アレルギー対応の手引～特別支援学校～」を発行 4月 パン（特殊パンを除く）の減塩を段階的に実施
令和元	7月 「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」を通知 「学校給食費徴収・管理に関するガイドライン」を発行	

年	国の動向	愛知の学校給食
令和2	3月 「学校のアレルギー疾患に関する取り組みガイドライン」を改定 5月 「学校における新型コロナウイルス感染症に関する衛生管理マニュアル～『学校の新しい生活様式』～」を通知	
3	2月 「学校給食実施基準」、「夜間学校給食実施基準」及び「特別支援学校の幼稚部及び高等部における学校給食実施基準」の一部改正 3月 「中学生用食育教材」を発行 「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」を公表 第4次食育推進基本計画を策定 「栄養教諭の配置効果」に関する調査研究報告書」を公表 「栄養教諭の配置効果を御存知ですか？ - 様々な課題に対する相談指導 -」を公表	3月 第4次食育推進計画「あいち食育いきいきプラン2025」を作成 4月 「栄養教諭少経験者研修」を開始 「中堅栄養教諭資質向上研修（前・後期）」を開始 白玉うどん、中華めん、きしめん用の小麦粉の県産割合を100%に引き上げ
4	4月 「令和4年度における新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金の取扱いについて」を通知	3月 「愛知県学校食育推進の手引（第一次改訂版）」を発行 4月 パン、ソフトめん用小麦粉の県産割合を50%に引き上げ 6月 ナン（県産麦入り）の減塩を実施 第17回食育推進全国大会を愛知県で開催
5	1月 「養護教諭及び栄養教諭の資質能力の向上に関する調査研究協力者会議 議論の取りまとめ」を公表 4月 「新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金における「電力・ガス・食料品等価格高騰重点支援地方交付金」の活用について」を通知 5月 「学校における新型コロナウイルス感染症に関する衛生管理マニュアル」を通知 7月 「養護教諭及び栄養教諭の標準的な職務の明確化に係る学校管理規則の参考例等の送付について」を通知 8月 「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」を通知 11月 「物価高騰等に対応した学校給食費等の保護者負担軽減及び学校給食を含む学校における食事提供等の安定的な運営に向けた取組の推進について」を通知	
6	3月 食に関する健康課題対策支援事業「栄養教諭が行う個別的な相談指導実践事例集」を発行 12月 「物価高騰等に対応した学校給食費の保護者負担軽減及び学校給食における安定的な運営に向けた取組の推進について」を通知	9月 「食に関する健康課題対策支援事業」を実施（東海市、東浦町）
7	3月 食に関する健康課題対策支援事業「栄養教諭が行う個別的な相談指導実践事例集」を発行 4月 「栄養教諭等による食に関する指導等の充実について」を通知 9月 「学校給食の安定的な運営に向けた取組の推進について」を通知 10月 文部科学省健康教育・食育課が初等中等教育局から総合教育政策局に移行	3月 ソフトめん用小麦粉の国産割合を100%に引き上げ うち県産割合を70%に引き上げ 4月 県立附属中学校、夜間中学校開校に伴い学校給食を開始 北設楽三町に麺類の供給を開始（県内すべての市町村への提供） 赤飯の小豆の割合を15%に引き下げ
8		3月 「学校給食の管理と指導」八訂版を発行

關係法令等

○学校給食法（昭和二十九年六月三日法律第百六十号）

第一章 総則

（この法律の目的）

第一条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

（学校給食の目標）

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 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。
- 三 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。
- 四 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。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々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。
- 六 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。
- 七 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。

（定義）

第三条 この法律で「学校給食」とは、前条各号に掲げる目標を達成するために、義務教育諸学校において、その児童又は生徒に対し実施される給食をいう。

2 この法律で「義務教育諸学校」とは、学校教育法（昭和二十二年法律第二十六号）に規定する小学校、中学校、中等教育学校の前期課程又は特別支援学校の小学部若しくは中学部をいう。

（義務教育諸学校の設置者の任務）

第四条 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。

（国及び地方公共団体の任務）

第五条 国及び地方公共団体は、学校給食の普及と健全な発達を図るように努めなければならない。

第二章 学校給食の実施に関する基本的な事項

（二以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設）

第六条 義務教育諸学校の設置者は、その設置する義務教育諸学校の学校給食を実施するための施設として、二以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設（以下「共同調理場」という。）を設けることができる。

（学校給食栄養管理者）

第七条 義務教育諸学校又は共同調理場において学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員（第十条第三項において「学校給食栄養管理者」という。）は、教育職員免許法（昭和二十四年法律第四百四十七号）第四条第二項に規定する栄養教諭の免許状を有する者又は栄養士法（昭和二十二年法律第二百四十五号）第二条第一項の規定による栄養士の免許を有する者で学校給食の実施に必要な知識若しくは経験を有するものでなければならない。

（学校給食実施基準）

第八条 文部科学大臣は、児童又は生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項（次条第一項に規定する事項を除く。）について維持されることが望ましい基準（次項において「学校給食実施基準」という。）を定めるものとする。

2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食実施基準に照らして適切な学校給食の実施に努めるものとする。

(学校給食衛生管理基準)

第九条 文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準（以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。）を定めるものとする。

- 2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。
- 3 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講じることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。

第三章 学校給食を活用した食に関する指導

第十条 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の指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の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。この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。

- 2 栄養教諭が前項前段の指導を行うに当たっては、当該義務教育諸学校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、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。
- 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。この場合においては、同項後段及び前項の規定を準用する。

第四章 雑則

(経費の負担)

第十一条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。

- 2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費（以下「学校給食費」という。）は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条に規定する保護者の負担とする。

(国の補助)

第十二条 国は、私立の義務教育諸学校の設置者に対し、政令で定めるところにより、予算の範囲内において、学校給食の開設に必要な施設又は設備に要する経費の一部を補助することができる。

- 2 国は、公立の小学校、中学校又は中等教育学校の設置者が、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条に規定する保護者（以下この項において「保護者」という。）で生活保護法（昭和二十五年法律第百四十四号）第六条第二項に規定する要保護者（その児童又は生徒について、同法第十三条の規定による教育扶助で学校給食費に関するものが行われている場合の保護者である者を除く。）であるものに対して、学校給食費の全部又は一部を補助する場合には、当該設置者に対し、当分の間、政令で定めるところにより、予算の範囲内において、これに要する経費の一部を補助することができる。

(補助金の返還等)

第十三条 文部科学大臣は、前条の規定による補助金の交付の決定を受けた者が次の各号のいずれかに該当するときは、補助金の交付をやめ、又は既に交付した補助金を返還させるものとする。

- 一 補助金を補助の目的以外の目的に使用したとき。
- 二 正当な理由がなくて補助金の交付の決定を受けた年度内に補助に係る施設又は設備を設けないこととなつたとき。
- 三 補助に係る施設又は設備を、正当な理由がなくて補助の目的以外の目的に使用し、又は文部科学大臣の許可を受けないで処分したとき。
- 四 補助金の交付の条件に違反したとき。
- 五 虚偽の方法によつて補助金の交付を受け、又は受けようとしたとき。

(政令への委任)

第十四条 この法律に規定するもののほか、この法律の実施のため必要な手続その他の事項は、政令で定める。

○学校給食法施行令（昭和二十九年七月二十三日政令第二百十二号）

内閣は、学校給食法（昭和二十九年法律第六十号）第六条第一項、第七条〔現行＝一一条一項、一二条＝平成二〇年六月法律七三号により改正〕、第八条〔平成一一年一二月法律一六〇号により削除〕第一項及び第十三条〔現行＝一四条＝平成三年五月法律七九号・二〇年六月七三号により改正〕の規定に基き、この政令を制定する。

（学校給食の開設及び廃止の届出）

第一条 学校給食法（以下「法」という。）第三条第二項に規定する義務教育諸学校（以下「義務教育諸学校」という。）の設置者（国立大学法人法（平成十五年法律第一百十二号）第二条第一項に規定する国立大学法人及び都道府県を除く。）は、法第三条第一項に規定する学校給食（以下「学校給食」という。）を開設し、又は廃止しようとするときは、文部科学省令で定めるところにより、市町村立の学校にあつては直接に、私立学校にあつては都道府県知事を経由して、都道府県の教育委員会にその旨を届け出なければならない。

（設置者の負担すべき学校給食の運営に要する経費）

第二条 学校給食の運営に要する経費のうち、法第十一条第一項の規定に基づき義務教育諸学校の設置者が負担する経費は、次に掲げる経費とする。

一 義務教育諸学校において学校給食に従事する職員（学校教育法（昭和二十二年法律第二十六号）第三十七条（同法第四十九条及び第八十二条において準用する場合を含む。）又は第六十九条の規定により義務教育諸学校に置かれる職員をいう。）に要する給与その他の人件費。ただし、市町村立の学校にあつては、市町村立学校職員給与負担法（昭和二十三年法律第三十五号）第一条の規定により都道府県の負担とされる経費を除く。

二 学校給食の実施に必要な施設及び設備の修繕費

（学校給食の開設に必要な施設又は設備に要する経費に係る国の補助）

第三条 国が、法第十二条第一項の規定に基き、学校給食の開設に必要な施設又は設備に要する経費について補助する場合には、次条又は第五条の規定により算定した額の二分の一を補助するものとする。

（学校給食の開設に必要な施設に要する経費の範囲及び算定基準）

第四条 学校給食の開設に必要な施設に要する経費は、当該施設の建築に要する経費とし、当該建築を行おうとする時における建築費を勘案して文部科学大臣が財務大臣と協議して定める一平方メートル当たりの建築単価に、単独校調理場（一の義務教育諸学校の学校給食の開設に必要な施設をいう。以下同じ。）又は共同調理場（法第六条に規定する施設で私立学校法（昭和二十四年法律第二百七十号）第三条に規定する学校法人が設置するものをいう。以下同じ。）のそれぞれについて、次の各号に掲げる学校に応ずる当該各号に掲げる数（すべての学年の児童又は生徒を収容するに至っていない義務教育諸学校にあつては、そのすべての学年の児童又は生徒を収容することとなつたときの数を基準として文部科学大臣が定める数（共同調理場にあつては、それらを合計した数）とし、別表において「児童等の数」という。）に応じ別表の下欄に掲げる面積を乗じて算定するものとする。

一 当該建築を行う年度の五月一日以前に設置された義務教育諸学校 当該建築を行う年度の五月一日現在において当該学校に在学する児童又は生徒の数

二 当該建築を行う年度の五月二日以降当該年度の末日までの間に設置される義務教育諸学校 その設置の日において当該学校に在学する児童又は生徒の数

三 当該建築を行う年度の翌年度中に設置される義務教育諸学校 文部科学省令で定めるところにより算定したその設置の日において当該学校に在学することとなる者の数

2 前項の場合において、学校給食の施設として使用することができると認められる既設の施設があるときは、同項の規定により一平方メートル当たりの建築単価に乗ずべき面積から当該施設の面積を控除するものとする。

（学校給食の開設に必要な設備に要する経費の範囲及び算定基準）

第五条 学校給食の開設に必要な設備に要する経費は、当該設備の整備に要する経費とし、単独校調理場又は共同調理場のそれぞれについて、前条第一項の規定に準じて文部科学省令で定めるところにより算定した児童又は生徒の数並びに学校給食を実施するため必要な規格及び数量の設備の整備に要する経費を基礎として文部科学大臣が財務大臣と協議して定めるところにより算定するものとする。

（分校等についての適用）

第六条 前二条の規定の適用については、本校及び分校はそれぞれ一の学校と、同一の又は隣接する敷地内にある同一の設置者が設置する二以上の学校は一の学校とみなす。

（学校給食費に係る国の補助）

第七条 法第十二条第二項の規定による国の補助は、公立の小学校、中学校又は中等教育学校の設置者が、同項に規定する保護者（以下この条において「補助対象保護者」という。）に対して、その児童又は生徒（中等教育学校の生徒にあつては前期課程に在学する生徒に限る。以下同じ。）に係る法第十一条第二項に規定する学校給食費（以下この条において「学校給食費」という。）を補助する場合（その補助割合が二分の一未満の場合を除く。）において、その補助する額の二分の一について行うものとする。ただし、児童一人当たりの年間学校給食費又は生徒一人当たりの年間学校給食費についてそれぞれ文部科学大臣が毎年度定める補助標準額に、当該設置者が学校給食費の補助を行う補助対象保護者の児童又は生徒の数をそれぞれ乗じて得た額の合計額の二分の一の範囲内で文部科学大臣が定める額を限度とする。

（文部科学省令への委任）

第八条 この政令に定めるもののほか、補助金の交付申請書の様式その他この政令の実施のため必要な事項は、文部科学省令で定める。

○学校給食法施行規則（昭和二十九年九月二十八日文部省令第二十四号）

学校給食法施行令（昭和二十九年政令第二百十二号）第一条及び第十三条〔現行＝八条＝平成一二年二月政令四二号・六月三〇八号・二一年三月五三号により改正〕の規定に基き、学校給食法施行規則を次のように定める。

（学校給食の開設等の届出）

第一条 学校給食法施行令（以下「令」という。）第一条に規定する学校給食の開設の届出は、学校ごとに次の各号に掲げる事項を記載した届出書をもつてしなければならない。

- 一 学校給食の実施人員
 - 二 完全給食、補食給食又はミルク給食の別（以下「学校給食の区分」という。）及び毎週の実施回数
 - 三 学校給食の運営のための職員組織
 - 四 学校給食の運営に要する経費及び維持の方法
 - 五 学校給食の開設の時期
- 2 完全給食とは、給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。）、ミルク及びおかずである給食をいう。
- 3 補食給食とは、完全給食以外の給食で、給食内容がミルク及びおかず等である給食をいう。
- 4 ミルク給食とは、給食内容がミルクのみである給食をいう。
- 5 第一項各号に掲げる事項を変更しようとするときは、当該変更が軽微なものである場合を除き、変更の事由及び時期を記載した書類を添えて、その旨を都道府県の教育委員会に届け出なければならない。
- 6 都道府県の教育委員会は、第一項及び第五項に規定する届出に関し、届出書の様式その他必要な事項を定めることができる。

（学校給食の廃止の届出）

第二条 令第一条に規定する学校給食の廃止の届出は、学校ごとに次の各号に掲げる事項を記載した届出書をもつてしなければならない。

- 一 学校給食の廃止の事由
 - 二 学校給食の廃止の際における学校給食の施設、設備及び物資の処分の方法
 - 三 学校給食の廃止の時期
- 2 前条第六項の規定は、学校給食の廃止の届出について準用する。

（令第四条第一項第三号に規定する者の数）

第二条の二 令第四条第一項第三号に規定する学校給食の開設に必要な施設の建築を行う年度の翌年度中に設置される令第一条に規定する義務教育諸学校にその設置の日において在学することとなる者の数は、当該日において当該学校に在学する予定の者の数を基準として文部科学大臣が定める数とする。

（令第四条第二項に規定する既設の施設の基準）

第二条の三 令第四条第二項に規定する学校給食の施設として使用することができる認められる既設の施設の位置、構造等の技術上の基準は、別に文部科学大臣が定める。

（令第五条に規定する児童又は生徒の数等）

第二条の四 令第五条の規定により同条に規定する経費の算定の基礎となる児童又は生徒の数を令第四条第一項の規定に準じて算定する場合には、同条第一項各号「当該建築」とあるのは、「学校給食の開設に必要な設備の整備」と読み替えるものとする。

- 2 第二条の二の規定は、令第五条の規定により同条に規定する経費の算定の基礎となる児童又は生徒の数を令第四条第一項の規定に準じて算定する場合について準用する。この場合において、第二条の二中「令第四条第一項第三号」とあるのは「令第五条の規定において準用する令第四条第一項第三号」と、「施設の建築」とあるのは「設備の整備」と読み替えるものとする。

（補助に係る書類等の様式）

第三条 法第十二条に規定する補助に係る書類の様式は、別に文部科学大臣が定める。

○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
(昭和三十一年六月二十日法律第百五十七号)

(目的)

第一条 この法律は、勤労青年教育の重要性にかんがみ、働きながら高等学校（中等教育学校の後期課程を含む。以下同じ。）の夜間課程において学ぶ青年の身体の健全な発達に資し、あわせて国民の食生活の改善に寄与するため、夜間学校給食の実施に関し必要な事項を定め、かつ、その普及充実を図ることを目的とする。

(定義)

第二条 この法律で「夜間学校給食」とは、夜間において授業を行う課程（以下「夜間課程」という。）を置く高等学校において、授業日の夕食時に、当該夜間課程において行う教育を受ける生徒に対し実施される給食をいう。

(設置者の任務)

第三条 夜間課程を置く高等学校の設置者は、当該高等学校において夜間学校給食が実施されるように努めなければならない。

(国及び地方公共団体の任務)

第四条 国及び地方公共団体は、夜間学校給食の普及と健全な発達を図るよう努めなければならない。

(経費の負担)

第五条 夜間学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに夜間学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、夜間課程を置く高等学校の設置者の負担とする。

2 前項に規定する経費以外の夜間学校給食に要する経費は、夜間学校給食を受ける生徒の負担とする。

(国の補助)

第六条 国は、夜間課程を置く私立の高等学校の設置者に対し、政令で定めるところにより、予算の範囲内において、夜間学校給食の開設に必要な施設又は設備に要する経費の一部を補助することができる。

(学校給食法の準用)

第七条 学校給食法（昭和二十九年法律第百六十号）第八条及び第九条の規定は、夜間学校給食の実施について準用する。

(政令への委任)

第八条 この法律に規定するもののほか、この法律の実施のため必要な手続その他の事項は、政令で定める。

○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
(昭和三十二年五月二十日法律第百十八号)

(目的)

第一条 この法律は、特別支援学校における教育の特殊性にかんがみ、特別支援学校の幼稚部及び高等部において学ぶ幼児及び生徒の心身の健全な発達に資し、あわせて国民の食生活の改善に寄与するため、学校給食の実施に関し必要な事項を定め、かつ、その普及充実に努めることを目的とする。

(定義)

第二条 この法律で「学校給食」とは、特別支援学校の幼稚部又は高等部において、その幼児又は生徒に対して実施される給食をいう。

(設置者の任務)

第三条 特別支援学校の設置者は、当該学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。

(国及び地方公共団体の任務)

第四条 国及び地方公共団体は、学校給食の普及と健全な発達を図るように努めなければならない。

(経費の負担)

第五条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、特別支援学校の設置者の負担とする。

2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費は、学校給食を受ける幼児又は生徒の保護者等（幼児又は未成年の生徒については学校教育法（昭和二十二年法律第二十六号）第十六条に規定する保護者、成年に達した生徒についてはその者の就学に要する経費を負担する者をいう。）の負担とする。

(学校給食法の準用)

第六条 学校給食法（昭和二十九年法律第百六十号）第八条及び第九条の規定は、学校給食の実施について準用する。

(政令への委任)

第七条 この法律に規定するもののほか、この法律の実施のため必要な手続その他の事項は、政令で定める。

○学校給食実施基準（文部科学省告示第六十一号）

（学校給食の実施の対象）

第一条 学校給食（学校給食法第三条第一項に規定する「学校給食」をいう。以下同じ。）は、これを実施する学校においては、当該学校に在学するすべての児童又は生徒に対し実施されるものとする。

（学校給食の実施回数等）

第二条 学校給食は、年間を通じ、原則として毎週五回、授業日の昼食時に実施されるものとする。

（児童生徒の個別の健康状態への配慮）

第三条 学校給食の実施に当たっては、児童又は生徒の個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に配慮するものとする。

（学校給食に供する食物の栄養内容）

第四条 学校給食に供する食物の栄養内容の基準は、別表に掲げる児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準とする。

別表（第四条関係）

児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

区 分	基 準 値			
	児童（6歳～7歳）の場合	児童（8歳～9歳）の場合	児童（10歳～11歳）の場合	生徒（12歳～14歳）の場合
エネルギー (kcal)	530	650	780	830
たんぱく質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13～20%			
脂質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20～30%			
ナトリウム （食塩相当量） (g)	1.5未満	2未満	2未満	2.5未満
カルシウム (mg)	290	350	360	450
マグネシウム (mg)	40	50	70	120
鉄 (mg)	2	3	3.5	4.5
ビタミンA (μgRE)	160	200	240	300
ビタミンB ₁ (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB ₂ (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC (mg)	20	25	30	35
食物繊維 (g)	4以上	4.5以上	5以上	7以上

（注）1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについてもそれぞれ示した摂取について配慮すること。

皿 鉛・・・児童（6歳～7歳）2mg、児童（8歳～9歳）2mg、
児童（10歳～11歳）2mg、生徒（12歳～14歳）3mg

2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。

○夜間学校給食実施基準（文部科学省告示第六十二号）

（夜間学校給食の実施回数等）

第一条 夜間学校給食（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第二条に規定する「夜間学校給食」をいう。以下同じ。）は、年間を通じ、原則として毎週五回、授業日の夕食時に実施されるものとする。

2 前項の夕食時は、生徒の健康及び教育に支障がないよう定められなければならない。

（生徒の個別の健康状態への配慮）

第二条 夜間学校給食の実施に当たっては、生徒の個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に配慮するものとする。

（夜間学校給食に供する食物の栄養内容）

第三条 夜間学校給食に供する食物の栄養内容の基準は、別表に掲げる生徒一人一回当たりの夜間学校給食摂取基準とする。

別表（第三条関係）

生徒一人一回当たりの夜間学校給食摂取基準

区 分	基 準 値
エネルギー (kcal)	860
たんぱく質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13～20%
脂質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20～30%
ナトリウム（食塩相当量）(g)	2.5未満
カルシウム (mg)	360
マグネシウム (mg)	130
鉄 (mg)	4
ビタミンA (μgRE)	310
ビタミンB ₁ (mg)	0.5
ビタミンB ₂ (mg)	0.6
ビタミンC (mg)	35
食物繊維 (g)	7.5以上

（注）1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについてもそれぞれ示した摂取について配慮すること。
亜鉛・・・3mg

2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。

○特別支援学校の幼稚部及び高等部における学校給食実施基準
(文部科学省告示第六十三号)

(学校給食の実施の対象)

第一条 学校給食(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第二条に規定する「学校給食」をいう。以下同じ。)は、これを実施する学校においては、当該学校の幼稚部又は高等部のすべての幼児又は生徒に対し実施されるものとする。

(学校給食の実施回数等)

第二条 学校給食は、年間を通じ、原則として毎週五回、授業日の昼食時に実施されるものとする。

(幼児又は生徒の個別の健康状態への配慮)

第三条 学校給食の実施に当たっては、幼児又は生徒の個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に配慮するものとする。

(学校給食に供する食物の栄養内容)

第四条 学校給食に供する食物の栄養内容の基準は、別表に掲げる幼児又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準とする。

別表(第四条関係)

幼児又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

区 分	基 準 値	
	幼 児	生 徒
エネルギー (kcal)	490	860
たんぱく質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13～20%	
脂質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20～30%	
ナトリウム(食塩相当量)(g)	1.5未満	2.5未満
カルシウム (mg)	290	360
マグネシウム (mg)	30	130
鉄 (mg)	2	4
ビタミンA (μgRE)	180	310
ビタミンB ₁ (mg)	0.3	0.5
ビタミンB ₂ (mg)	0.3	0.6
ビタミンC (mg)	15	35
食物繊維 (g)	4以上	7以上

- (注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについてもそれぞれ示した摂取について配慮すること。
 亜 鉛・・・幼児1mg、生徒3mg
 2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。
 3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。

○学校給食衛生管理基準（平成二十一年三月三十一日文科科学省告示六十四号）

第1 総則

- 1 学校給食を実施する都道府県教育委員会及び市区町村教育委員会（以下「教育委員会」という。）、附属学校を設置する国立大学法人及び私立学校の設置者（以下「教育委員会等」という。）は、自らの責任において、必要に応じて、保健所の協力、助言及び援助（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）に定める食品衛生監視員による監視指導を含む。）を受けつつ、HACCP（コーデックス委員会（国連食糧農業機関／世界保健機関合同食品規格委員会）総会において採択された「危害分析・重要管理点方式とその適用に関するガイドライン」に規定されたHACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）をいう。）の考え方に基づき単独調理場、共同調理場（調理等の委託を行う場合を含む。以下「学校給食調理場」という。）並びに共同調理場の受配校の施設及び設備、食品の取扱い、調理作業、衛生管理体制等について実態把握に努め、衛生管理上の問題がある場合には、学校医又は学校薬剤師の協力を得て速やかに改善措置を図ること。

第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

- 1 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

（1）学校給食施設

① 共通事項

- 一 学校給食施設は、衛生的な場所に設置し、食数に適した広さとする。また、随時施設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、施設の新増築、改築、修理その他の必要な措置を講じること。
- 二 学校給食施設は、別添の「学校給食施設の区分」に従い区分することとし、調理場（学校給食調理員が調理又は休憩等を行う場所であって、別添中区分の欄に示す「調理場」をいう。以下同じ。）は、二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域（それぞれ別添中区分の欄に示す「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域（事務室等を除く。）」をいう。以下同じ。）に部屋単位で区分すること。ただし、洗浄室は、使用状況に応じて汚染作業区域又は非汚染作業区域に区分することが適当であることから、別途区分すること。また、検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域並びに更衣休憩にあてる区域及び前室に区分するよう努めること。
- 三 ドライシステムを導入するよう努めること。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。
- 四 作業区域（別添中区分の欄に示す「作業区域」をいう。以下同じ。）の外部に開放される箇所にはエアカーテンを備えるよう努めること。
- 五 学校給食施設は、設計段階において保健所及び学校薬剤師等の助言を受けるとともに、栄養教諭又は学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）その他の関係者の意見を取り入れ整備すること。

② 作業区域内の施設

- 一 食品を取り扱う場所（作業区域のうち洗浄室を除く部分をいう。以下同じ。）は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするよう努めること。
- 二 食品の保管室は、専用であること。また、衛生面に配慮した構造とし、食品の搬入及び搬出に当たって、調理室を経由しない構造及び配置とすること。
- 三 外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けること。
- 四 排水溝は、詰まり又は逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造及び配置とすること。
- 五 釜周りの排水が床面に流れない構造とすること。
- 六 配膳室は、外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分すること。また、その出入口には、原則として施錠設備を設けること。

③ その他の区域の施設

- 一 廃棄物（調理場内で生じた廃棄物及び返却された残菜をいう。以下同じ。）の保管場所は、調理場外の適切な場所に設けること。
- 二 学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とすること。また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3 m以上離れた場所に設けるよう努めること。さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること。

(2) 学校給食設備

① 共通事項

- 一 機械及び機器については、可動式にするなど、調理過程に合った作業動線となるよう配慮した配置であること。
- 二 全ての移動性の器具及び容器は、衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。
- 三 給水給湯設備は、必要な数を使用に便利な位置に設置し、給水栓は、直接手指に触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式等であること。
- 四 共同調理場においては、調理した食品を調理後2時間以内に給食できるようにするための配送車を必要台数確保すること。

② 調理用の機械、機器、器具及び容器

- 一 食肉類、魚介類、卵、野菜類、果実類等食品の種類ごとに、それぞれ専用に調理用の器具及び容器を備えること。また、それぞれの調理用の器具及び容器は、下処理用、調理用、加熱調理済食品用等調理の過程ごとに区別すること。
- 二 調理用の機械、機器、器具及び容器は、洗浄及び消毒ができる材質、構造であり、衛生的に保管できるものであること。また、食数に適した大きさと数量を備えること。
- 三 献立及び調理内容に応じて、調理作業の合理化により衛生管理を充実するため、焼き物機、揚げ物機、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理機等の調理用の機械及び機器を備えるよう努めること。

③ シンク

- 一 シンクは、食数に応じてゆとりのある大きさ、深さであること。また、下処理室における加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び器具の洗浄に用いるシンクは別々に設置するとともに、三槽式構造とすること。さらに、調理室においては、食品用及び器具等の洗浄用のシンクを共用しないこと。あわせて、その他の用途用のシンクについても相互汚染しないよう努めること。

④ 冷蔵及び冷凍設備

- 一 冷蔵及び冷凍設備は、食数に応じた広さがあるものを原材料用及び調理用等に整備し、共用を避けること。

⑤ 温度計及び湿度計

- 一 調理場内の適切な温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計及び湿度計を備えること。また、冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒庫その他のために、適切な場所に正確な温度計を備えること。

⑥ 廃棄物容器等

- 一 ふた付きの廃棄物専用の容器を廃棄物の保管場所に備えること。
- 二 調理場には、ふた付きの残菜入れを備えること。

⑦ 学校給食従事者専用手洗い設備等

- 一 学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、便所の個室に設置するとともに、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。
- 二 肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、給水栓は、直接手指に触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式、足踏み式又は自動式等の温水に対応した方式であること。
- 三 学校食堂等に、児童生徒等の手洗い設備を設けること。

(3) 学校給食施設及び設備の衛生管理

- 一 学校給食施設及び設備は、清潔で衛生的であること。
- 二 冷蔵庫、冷凍庫及び食品の保管室は、整理整頓すること。また、調理室には、調理作業に不必要な物品等を置かないこと。
- 三 調理場は、換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つよう努めること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度並びに冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度は毎日記録すること。
- 四 調理場内の温度計及び湿度計は、定期的に検査を行うこと。
- 五 調理場の給水、排水、採光、換気等の状態を適正に保つこと。また、夏期の直射日光を避ける設備を整備すること。
- 六 学校給食施設及び設備は、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の侵入及び発生を防止するため、侵入

- 防止措置を講じること。また、ねずみ及び衛生害虫の発生状況を1ヶ月に1回以上点検し、発生を確認したときには、その都度駆除をすることとし、必要な場合には、補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等を行い、その結果を記録すること。なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。さらに、学校給食従事者専用の便所については、特に衛生害虫に注意すること。
- 七 学校給食従事者専用の便所には、専用の履物を備えること。また、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
- 八 学校給食従事者専用の手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等衛生器具を常備すること。また、布タオルの使用は避けること。さらに、前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備すること。
- 九 食器具、容器及び調理用の器具は、使用后、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管すること。また、フードカッター、野菜切り機等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥させること。さらに、下処理室及び調理室内における機械、容器等の使用後の洗浄及び消毒は、全ての食品が下処理室及び調理室から搬出された後に行うよう努めること。
- 十 天井の水滴を防ぐとともに、かびの発生の防止に努めること。
- 十一 床は破損箇所がないよう管理すること。
- 十二 清掃用具は、整理整頓し、所定の場所に保管すること。また、汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避けること。
- 2 学校薬剤師等の協力を得て（1）の各号に掲げる事項について、毎学年1回定期に、（2）及び（3）の各号に掲げる事項については、毎学年3回定期に、検査を行い、その実施記録を保管すること。

第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

- 1 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

（1）献立作成

- 一 献立作成は、学校給食施設及び設備並びに人員等の能力に応じたものとするとともに、衛生的な作業工程及び作業動線となるよう配慮すること。
- 二 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等については、細菌の増殖等が起こらないように配慮すること。
- 三 保健所等から情報を収集し、地域における感染症、食中毒の発生状況に配慮すること。
- 四 献立作成委員会を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。
- 五 統一献立（複数の学校で共通して使用する献立をいう。）を作成するに当たっては、食品の品質管理又は確実な検収を行う上で支障を来すことがないよう、一定の地域別又は学校種別等の単位に分けること等により適正な規模での作成に努めること。

（2）学校給食用食品の購入

① 共通事項

- 一 学校給食用食品（以下「食品」という。）の購入に当たっては、食品選定のための委員会等を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。また、必要に応じて衛生管理に関する専門家の助言及び協力を受けられるような仕組みを整えること。
- 二 食品の製造を委託する場合には、衛生上信用のおける製造業者を選定すること。また、製造業者の有する設備、人員等から見た能力に応じた委託とすることとし、委託者において、随時点検を行い、記録を残し、事故発生の防止に努めること。

② 食品納入業者

- 一 保健所等の協力を得て、施設の衛生面及び食品の取扱いが良好で衛生上信用のおける食品納入業者を選定すること。
- 二 食品納入業者又は納入業者の団体等との間に連絡会を設け、学校給食の意義、役割及び衛生管理の在り方について定期的な意見交換を行う等により、食品納入業者の衛生管理の啓発に努めること。
- 三 売買契約に当たって、衛生管理に関する事項を取り決める等により、業者の検便、衛生環境の整備等について、食品納入業者に自主的な取組を促すこと。
- 四 必要に応じて、食品納入業者の衛生管理の状況を確認すること。
- 五 原材料及び加工食品について、製造業者若しくは食品納入業者等が定期的実施する微生物及び理化学検査の結果、又は生産履歴等を提出させること。また、検査等の結果については、保健所等への相談等により、原材料として不適と判断した場合には、食品納入業者の変更等適切な措置を講じること。さらに、検査結果を保管すること。

③ 食品の選定

- 一 食品は、過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選定するよう配慮すること。また、有害なもの又はその疑いのあるものは避けること。
- 二 有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品、又は内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品については使用しないこと。また、可能な限り、使用原材料の原産国についての記述がある食品を選定すること。
- 三 保健所等から情報提供を受け、地域における感染症、食中毒の発生状況に応じて、食品の購入を考慮すること。

(3) 食品の検収・保管等

- 一 検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立会し、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、年月日表示、ロット（一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように製造された製品の一群をいう。以下同じ。）、番号その他のロットに関する情報について、毎日、点検を行い、記録すること。また、納入業者から直接納入する食品の検収は、共同調理場及び受配校において適切に分担し実施するとともに、その結果を記録すること。
- 二 検収のために必要な場合には、検収責任者の勤務時間を納入時間に合わせて割り振ること。
- 三 食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として、当日搬入するとともに、一回で使い切る量を購入すること。また、当日搬入できない場合には、冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に留意すること。
- 四 納入業者から食品を納入させるに当たっては、検収室において食品の受け渡しを行い、下処理室及び調理室に立ち入らせないこと。
- 五 食品は、検収室において、専用の容器に移し替え、下処理室及び食品の保管室にダンボール等を持ち込まないこと。また、検収室内に食品が直接床面に接触しないよう床面から60cm以上の高さの置台を設けること。
- 六 食品を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類ごとに区分して専用の容器で保管する等により、原材料の相互汚染を防ぎ、衛生的な管理を行うこと。また、別紙「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、棚又は冷蔵冷凍設備に保管すること。
- 七 牛乳については、専用の保冷库等により適切な温度管理を行い、新鮮かつ良好なものが飲用に供されるよう品質の保持に努めること。
- 八 泥つきの根菜類等の処理は、検収室で行い、下処理室を清潔に保つこと。

(4) 調理過程

① 共通事項

- 一 給食の食品は、原則として、前日調理を行わず、全てその日に学校給食調理場で調理し、生で食用する野菜類、果実類等を除き、加熱処理したものを給食すること。また、加熱処理する食品については、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分以上）又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録すること。さらに、中心温度計については、定期的に検査を行い、正確な機器を使用すること。
- 二 野菜類の使用については、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理すること。また、教育委員会等において、生野菜の使用に当たっては、食中毒の発生状況、施設及び設備の状況、調理過程における二次汚染防止のための措置、学校給食調理員の研修の実施、管理運営体制の整備等の衛生管理体制の実態、並びに生野菜の食生活に果たす役割等を踏まえ、安全性を確認しつつ、加熱調理の有無を判断すること。さらに、生野菜の使用に当たっては、流水で十分洗浄し、必要に応じて、消毒するとともに、消毒剤が完全に洗い落とされるまで流水で水洗いすること。
- 三 和えもの、サラダ等の料理の混ぜ合わせ、料理の配食及び盛りつけに際しては、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、料理に直接手を触れないよう調理すること。
- 四 和えもの、サラダ等については、各食品調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に注意し、冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行うこと。また、やむを得ず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを確認し、確認した数値及

び時間を記録すること。さらに、和える時間を配食の直前にするなど給食までの時間の短縮を図り、調理終了時に温度及び時間を記録すること。

五 マヨネーズは、つぐらないこと。

六 缶詰は、缶の状態、内壁塗装の状態等を注意すること。

② 使用水の安全確保

一 使用水は、学校環境衛生基準（平成二十一年文部科学省告示第六十号）に定める基準を満たす飲料水を使用すること。また、毎日、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査を実施し、その結果を記録すること。

二 使用水について使用に不適な場合は、給食を中止し速やかに改善措置を講じること。また、再検査の結果使用した場合は、使用した水1Lを保存食用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。

三 貯水槽を設けている場合は、専門の業者に委託する等により、年1回以上清掃すること。また、清掃した証明書等の記録は1年間保管すること。

③ 二次汚染の防止

一 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。

二 調理場における食品及び調理用の器具及び容器は、床面から60cm以上の高さの置台の上に置くこと。

三 食肉、魚介類及び卵は、専用の容器、調理用の機器及び器具を使用し、他の食品への二次汚染を防止すること。

四 調理作業中の食品並びに調理用の機械、機器、器具及び容器の汚染の防止の徹底を図ること。また、包丁及びまな板類については食品別及び処理別の使い分けの徹底を図ること。

五 下処理後の加熱を行わない食品及び加熱調理後冷却する必要がある食品の保管には、原材料用冷蔵庫は使用しないこと。

六 加熱調理した食品を一時保存する場合又は調理終了後の食品については、衛生的な容器にふたをして保存するなど、衛生的な取扱いを行い、他からの二次汚染を防止すること。

七 調理終了後の食品は、素手でさわらないこと。

八 調理作業時には、ふきんは使用しないこと。

九 エプロン、履物等は、色分けする等により明確に作業区分ごとに使い分けること。また、保管の際は、作業区分ごとに洗浄及び消毒し、翌日までに乾燥させ、区分して保管するなど、衛生管理に配慮すること。

④ 食品の適切な温度管理等

一 調理作業時には、調理室内の温度及び湿度を確認し、その記録を行うこと。また、換気を行うこと。

二 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。また、冷蔵保管及び冷凍保管する必要がある食品は常温放置しないこと。

三 加熱調理後冷却する必要がある食品については、冷却機等を用いて温度を下げ、調理用冷蔵庫で保管し、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くすること。また、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度及び時間を記録すること。

四 配送及び配食に当たっては、必要に応じて保温食缶及び保冷食缶若しくは蓄冷材等を使用し、温度管理を行うこと。

五 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること。また、配食の時間を毎日記録すること。さらに、共同調理場においては、調理場搬出時及び受配校搬入時の時間を毎日記録するとともに、温度を定期的に記録すること。

六 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、トッピングする時期は給食までの時間が極力短くなるようにすること。

⑤ 廃棄物処理

- 一 廃棄物は、分別し、衛生的に処理すること。
- 二 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないように管理すること。また、廃棄物のための容器は、作業終了後速やかに清掃し、衛生上支障がないように保持すること。
- 三 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- 四 廃棄物は、作業区域内に放置しないこと。
- 五 廃棄物の保管場所は、廃棄物の搬出後清掃するなど、環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

(5) 配送及び配食

① 配送

- 一 共同調理場においては、容器、運搬車の設備の整備に努め、運搬途中の塵埃等による調理済食品等の汚染を防止すること。また、調理済食品等が給食されるまでの温度の管理及び時間の短縮に努めること。

② 配食等

- 一 配膳室の衛生管理に努めること。
- 二 食品を運搬する場合は、容器にふたをすること。
- 三 パンの容器、牛乳等の瓶その他の容器等の汚染に注意すること。
- 四 はし等を見守る児童生徒の家庭から持参させる場合は、不衛生にならないよう指導すること。
- 五 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員については、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。また、配食前、用便後の手洗いを励行させ、清潔な手指で食器及び食品を扱うようにすること。
- 六 教職員は、児童生徒の嘔吐物のため汚れた食器具の消毒を行うなど衛生的に処理し、調理室に返却するに当たっては、その旨を明示し、その食器具を返却すること。また、嘔吐物は、調理室には返却しないこと。

(6) 検食及び保存食等

① 検食

- 一 検食は、学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行うこと。また、異常があった場合には、給食を中止するとともに、共同調理場の受配校においては、速やかに共同調理場に連絡すること。
- 二 検食に当たっては、食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか、調理過程において加熱及び冷却処理が適切に行われているか、食品の異味、異臭その他の異常がないか、一食分としてそれぞれの食品の量が適当か、味付け、香り、色彩並びに形態等が適切か、及び、児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか確認すること。
- 三 検食を行った時間、検食者の意見等検食の結果を記録すること。

② 保存食

- 一 保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。また、納入された食品の製造年月日若しくはロットが違う場合又は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。
- 二 原材料は、洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。ただし、卵については、全て割卵し、混合したものから50g程度採取し保存すること。
- 三 保存食については、原材料、加工食品及び調理済食品が全て保管されているか並びに廃棄した日時を記録すること。
- 四 共同調理場の受配校に直接搬入される食品についても共同調理場で保存すること。また、複数の業者から搬入される食品については、各業者ごとに保存すること。
- 五 児童生徒の栄養指導及び盛りつけの目安とする展示食を保存食と兼用しないこと。

③ 残食及び残品

- 一 パン等残食の児童生徒の持ち帰りは、衛生上の見地から、禁止することが望ましい。
- 二 パン、牛乳、おかず等の残品は、全てその日のうちに処分し、翌日に繰り越して使用しないこと。

- 2 学校薬剤師等の協力を得て1の各号に掲げる事項について、毎学年1回((3)、(4)②及び(6)①、②にあつては毎学年3回)、定期的に検査を行い、その実施記録を保管すること。

第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

- 1 衛生管理体制に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

(1) 衛生管理体制

- 一 学校給食調理場においては、栄養教諭等を衛生管理責任者として定めること。ただし、栄養教諭等が現にいない場合は、調理師資格を有する学校給食調理員等を衛生管理責任者として定めること。
- 二 衛生管理責任者は、施設及び設備の衛生、食品の衛生及び学校給食調理員の衛生の日常管理等に当たること。また、調理過程における下処理、調理、配送等の作業工程を分析し、各工程において清潔かつ迅速に加熱及び冷却調理が適切に行われているかを確認し、その結果を記録すること。
- 三 校長又は共同調理場の長（以下「校長等」という。）は、学校給食の衛生管理について注意を払い、学校給食関係者に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮すること。
- 四 校長等は、学校保健委員会等を活用するなどにより、栄養教諭等、保健主事、養護教諭等の教職員、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長等の専門家及び保護者が連携した学校給食の衛生管理を徹底するための体制を整備し、その適切な運用を図ること。
- 五 校長等は、食品の検収等の日常点検の結果、異常の発生が認められる場合、食品の返品、献立の一部又は全部の削除、調理済食品の回収等必要な措置を講じること。
- 六 校長等は、施設及び設備等の日常点検の結果、改善が必要と認められる場合、必要な応急措置を講じること。また、改善に時間を要する場合、計画的な改善を行うこと。
- 七 校長等は、栄養教諭等の指導及び助言が円滑に実施されるよう、関係職員の意思疎通等に配慮すること。
- 八 教育委員会等は、栄養教諭等の衛生管理に関する専門性の向上を図るため、新規採用時及び経年数に応じた研修その他の研修の機会が確保されるよう努めること。
- 九 教育委員会等は、学校給食調理員を対象とした研修の機会が確保されるよう努めること。また、非常勤職員等も含め可能な限り全員が等しく研修を受講できるよう配慮すること。
- 十 教育委員会等は、設置する学校について、計画を立て、登録検査機関（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第四条第九項に規定する「登録検査機関」をいう。）等に委託するなどにより、定期的に原材料及び加工食品について、微生物検査、理化学検査を行うこと。
- 十一 調理に直接関係のない者を調理室に入れないこと。調理及び点検に従事しない者が、やむを得ず、調理室内に立ち入る場合には、食品及び器具等には触れせず、(3) 三に規定する学校給食従事者の健康状態等を点検し、その状態を記録すること。また、専用の清潔な調理衣、マスク、帽子及び履物を着用させること。さらに、調理作業後の調理室等は施錠するなど適切な管理を行うこと。

(2) 学校給食従事者の衛生管理

- 一 学校給食従事者は、身体、衣服を清潔に保つこと。
- 二 調理及び配食に当たっては、せき、くしゃみ、髪の毛等が食器、食品等につかないよう専用で清潔な調理衣、エプロン、マスク、帽子、履物等を着用すること。
- 三 作業区域用の調理衣等及び履物を着用したまま便所に入らないこと。
- 四 作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒を行うこと。

(3) 学校給食従事者の健康管理

- 一 学校給食従事者については、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回健康診断を行うこと。また、当該健康診断を含め年3回定期的に健康状態を把握することが望ましい。
- 二 検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型O157その他必要な細菌等について、毎月2回以上実施すること。
- 三 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に、感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成十年法律百十四号。以下「感染症予防法」という。）に規定する感染症又はその疑いがあるかどうか毎日点検し、これらを記録すること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示を励行させること。さらに、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止すること。
- 四 ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された学校給食従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。また、ノロウイルスにより発症した学校給食従事者と一緒に食事を喫食する、又は、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事

者について速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じるよう努めること。

(4) 食中毒の集団発生の際の措置

- 一 教育委員会等、学校医、保健所等に連絡するとともに、患者の措置に万全を期すこと。また、二次感染の防止に努めること。
 - 二 学校医及び保健所等と相談の上、医療機関を受診させるとともに、給食の停止、当該児童生徒の出席停止及び必要に応じて臨時休業、消毒その他の事後措置の計画を立て、これに基づいて食中毒の拡大防止の措置を講じること。
 - 三 校長の指導のもと養護教諭等が児童生徒の症状の把握に努める等関係職員の役割を明確にし、校内組織等に基づいて学校内外の取組体制を整備すること。
 - 四 保護者に対しては、できるだけ速やかに患者の集団発生の状況を周知させ、協力を求めること。その際、プライバシー等人権の侵害がないよう配慮すること。
 - 五 食中毒の発生原因については、保健所等に協力し、速やかに明らかとなるように努め、その原因の除去、予防に努めること。
- 2 1の(1)に掲げる事項については、毎学年1回、(2)及び(3)に掲げる事項については、毎学年3回定期的に検査を行い、その実施記録を保管すること。

第5 日常及び臨時の衛生検査

1 学校給食衛生管理の維持改善を図るため、次に掲げる項目について、毎日点検を行うものとする。

- (1) 学校給食の施設及び設備は、清潔で衛生的であること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度、冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度が記録されていること。
- (2) 食器具、容器及び調理用器具は、使用后、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管されていること。また、フードカッター、ミキサー等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥されていること。
- (3) 使用水に関しては、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査が実施され、記録されていること。
- (4) 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないこと。
- (5) 食品については、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限、賞味期限の異常の有無等を点検するための検収が適切に行われていること。また、それらが記録されていること。
- (6) 食品等は、清潔な場所に食品の分類ごとに区分され衛生的な状態で保管されていること。
- (7) 下処理、調理、配食は、作業区分ごとに衛生的に行われていること。
- (8) 生食する野菜類及び果実類等は流水で十分洗浄されていること。また、必要に応じて消毒されていること。
- (9) 加熱、冷却が適切に行われていること。また、加熱すべき食品は加熱されていること。さらに、その温度と時間が記録されていること。
- (10) 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されていること。
- (11) 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員の健康状態は良好であり、服装は衛生的であること。
- (12) 調理終了後速やかに給食されるよう配送及び配食され、その時刻が記録されていること。さらに、給食前に責任者を定めて検食が行われていること。
- (13) 保存食は、適切な方法で、2週間以上保存され、かつ記録されていること。
- (14) 学校給食従事者の服装及び身体が清潔であること。また、作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接接触する作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒が行われていること。
- (15) 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に感染症予防法に規定する感染症又は、その疑いがあるかどうか毎日点検し、これらが記録されていること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関を受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示が励行されていること。さらに、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事が禁止されていること。

2 学校給食衛生管理の維持改善を図るため、次のような場合、必要があるときは臨時衛生検査を行うものとする。

- ① 感染症・食中毒の発生のおそれがあり、また、発生したとき。
- ② 風水害等により環境が不潔になり、又は汚染され、感染症の発生のおそれがあるとき。
- ③ その他必要なとき。

また、臨時衛生検査は、その目的に即して必要な検査項目を設定し、その検査項目の実施に当たっては、定期的に行う衛生検査に準じて行うこと。

第6 雑則

- 1 本基準に基づく記録は、1年間保存すること。
- 2 クックチル方式により学校給食を提供する場合には、教育委員会等の責任において、クックチル専用の施設設備の整備、二次汚染防止のための措置、学校給食従事者の研修の実施、衛生管理体制の整備等衛生管理のための必要な措置を講じたうえで実施すること。

別添

学校給食施設の区分

区 分			内 容	
学 校 給 食 施 設	調 作	業 区	汚染作業区域	検収室—原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所 食品の保管室—食品の保管場所 下処理室—食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所 返却された食器・食缶等の搬入場
			非汚染作業区域	洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前） 調理室 —食品の切替等を行う場所 —煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所 —加熱調理した食品の冷却等を行う場所 —食品を食缶に配食する場所 配膳室 食品・食缶の搬出場
		域	その他	洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後） 更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等 事務室等（学校給食調理員が通常、出入りしない区域）

別紙

学校給食用食品の原材料、製品等の保存場所

食 品 名		保存温度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷蔵
魚 介 類	鮮魚介	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下
食 肉 類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉（細切した食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの）	-15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵 類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	-15℃以下
乳 製 品 類	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		-15℃以下

○食品衛生法〈抄〉（昭和二十二年十二月二十四日法律第二百三十三号）

第一章 総則

〔法律の目的〕

第一条 この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

〔国、都道府県、保健所を設置する市及び特別区の責務〕

第二条 国、都道府県、地域保健法（昭和二十二年法律第一百号）第五条第一項の規定に基づく政令で定める市（以下「保健所を設置する市」という。）及び特別区は、教育活動及び広報活動を通じた食品衛生に関する正しい知識の普及、食品衛生に関する情報の収集、整理、分析及び提供、食品衛生に関する研究の推進、食品衛生に関する検査の能力の向上並びに食品衛生の向上にかかわる人材の養成及び資質の向上を図るために必要な措置を講じなければならない。

② 国、都道府県、保健所を設置する市及び特別区は、食品衛生に関する施策が総合的かつ迅速に実施されるよう、相互に連携を図らなければならない。

③ 国は、食品衛生に関する情報の収集、整理、分析及び提供並びに研究並びに輸入される食品、添加物、器具及び容器包装についての食品衛生に関する検査の実施を図るための体制を整備し、国際的な連携を確保するために必要な措置を講ずるとともに、都道府県、保健所を設置する市及び特別区（以下「都道府県等」という。）に対し前二項の責務が十分に果たされるように必要な技術的援助を与えるものとする。

〔食品等事業者の責務〕

第三条 食品等事業者（食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人をいう。以下同じ。）は、その採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、販売し、不特定若しくは多数の者に授与し、又は営業上使用する食品、添加物、器具又は容器包装（以下「販売食品等」という。）について、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずよう努めなければならない。

② 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行った者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。

③ 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため、前項に規定する記録の国、都道府県等への提供、食品衛生上の危害の原因となつた販売食品等の廃棄その他の必要な措置を適確かつ迅速に講ずよう努めなければならない。

〔用語の定義〕

第四条 この法律で食品とは、全ての飲食物をいう。ただし、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（昭和三十五年法律第一百四十五号）に規定する医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品は、これを含まない。

② この法律で添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によつて使用する物をいう。

③ この法律で天然香料とは、動植物から得られた物又はその混合物で、食品の着香の目的で使用される添加物をいう。

④ この法律で器具とは、飲食器、割ぼう具その他食品又は添加物の採取、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、陳列、授受又は摂取の用に供され、かつ、食品又は添加物に直接接触する機械、器具その他の物をいう。ただし、農業及び水産業における食品の採取の用に供される機械、器具その他の物は、これを含まない。

⑤ この法律で容器包装とは、食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品又は添加物を授受する場合そのまま引き渡すものをいう。

⑥ この法律で食品衛生とは、食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいう。

⑦ この法律で営業とは、業として、食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること又は器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することをいう。ただし、農業及び水産業における食品の採取業は、これを含まない。

- ⑧ この法律で営業者とは、営業を営む人又は法人をいう。
- ⑨ この法律で登録検査機関とは、第三十三条第一項の規定により厚生労働大臣の登録を受けた法人をいう。

第二章 食品及び添加物

〔販売用の食品及び添加物の取扱原則〕

第五条 販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。以下同じ。）の用に供する食品又は添加物の採取、製造、加工、使用、調理、貯蔵、運搬、陳列及び授受は、清潔で衛生的に行われなければならない。

〔販売等を禁止される食品及び添加物〕

第六条 次に掲げる食品又は添加物は、これを販売し（不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。）、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

- 一 腐敗し、若しくは変敗したもの又は未熟であるもの。ただし、一般に人の健康を損なうおそれがなく飲食に適すると認められているものは、この限りでない。
- 二 有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いがあるもの。ただし、人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が定める場合においては、この限りでない。
- 三 病原微生物により汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがあるもの。
- 四 不潔、異物の混入又は添加その他の事由により、人の健康を損なうおそれがあるもの。

〔無害の確証がない食品等の販売の禁止〕

第七条 厚生労働大臣は、一般に飲食に供されることがなかつた物であつて人の健康を損なうおそれがない旨の確証がないもの又はこれを含む物が新たに食品として販売され、又は販売されることとなつた場合において、食品衛生上の危害の発生を防止するため必要があると認めるときは、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、それらの物を食品として販売することを禁止することができる。

- ② 厚生労働大臣は、一般に食品として飲食に供されている物であつて当該物の通常の方法と著しく異なる方法により飲食に供されているものについて、人の健康を損なうおそれがない旨の確証がなく、食品衛生上の危害の発生を防止するため必要があると認めるときは、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、その物を食品として販売することを禁止することができる。
- ③ 厚生労働大臣は、食品によるものと疑われる人の健康に係る重大な被害が生じた場合において、当該被害の態様からみて当該食品に当該被害を生ずるおそれのある一般に飲食に供されることがなかつた物が含まれていることが疑われる場合において、食品衛生上の危害の発生を防止するため必要があると認めるときは、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、その食品を販売することを禁止することができる。
- ④ 厚生労働大臣は、前三項の規定による販売の禁止をした場合において、厚生労働省令で定めるところにより、当該禁止に関し利害関係を有する者の申請に基づき、又は必要に応じ、当該禁止に係る物又は食品に起因する食品衛生上の危害が発生するおそれがないと認めるときは、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、当該禁止の全部又は一部を解除するものとする。
- ⑤ 厚生労働大臣は、第一項から第三項までの規定による販売の禁止をしたとき、又は前項の規定による禁止の全部若しくは一部の解除をしたときは、官報で告示するものとする。

〔食品及び添加物の販売、製造、輸入等の禁止〕

第八条 厚生労働大臣は、特定の国若しくは地域において採取され、製造され、加工され、調理され、若しくは貯蔵され、又は特定の者により採取され、製造され、加工され、調理され、若しくは貯蔵される特定の食品又は添加物について、第二十六条第一項から第三項まで又は第二十八条第一項の規定による検査の結果次に掲げる食品又は添加物に該当するものが相当数発見されたこと、生産地における食品衛生上の管理の状況その他の厚生労働省令で定める事由からみて次に掲げる食品又は添加物に該当するものが相当程度含まれるおそれがあると認められる場合において、人の健康を損なうおそれの程度その他の厚生労働省令で定める事項を勘案して、当該特定の食品又は添加物に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため特に必要があると認めるときは、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、当該特定の食品又は添加物を販売し、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、若しくは調理することを禁止することができる。

- 一 第六条各号に掲げる食品又は添加物
- 二 第十条に規定する食品
- 三 第十一条第一項の規定により定められた規格に合わない食品又は添加物
- 四 第十一条第一項の規定により定められた基準に合わない方法により添加物を使用した食品
- 五 第十一条第三項に規定する食品

- ② 厚生労働大臣は、前項の規定による禁止をしようとするときは、あらかじめ、関係行政機関の長に協議しなければならない。
- ③ 厚生労働大臣は、第一項の規定による禁止をした場合において、当該禁止に関し利害関係を有する者の申請に基づき、又は必要に応じ、厚生労働省令で定めるところにより、当該禁止に係る特定の食品又は添加物に起因する食品衛生上の危害が発生するおそれがないと認めるときは、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、当該禁止の全部又は一部を解除するものとする。
- ④ 厚生労働大臣は、第一項の規定による禁止をしたとき、又は前項の規定による禁止の全部若しくは一部の解除をしたときは、官報で告示するものとする。

第六章 監視指導指針及び計画

〔都道府県等食品衛生監視指導計画〕

第二十四条 都道府県知事等は、指針に基づき、毎年度、翌年度の当該都道府県等が行う監視指導の実施に関する計画（以下「都道府県等食品衛生監視指導計画」という。）を定めなければならない。

- ② 都道府県等食品衛生監視指導計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。
- 一 重点的に監視指導を実施すべき項目に関する事項
 - 二 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に係る指導に関する事項
 - 三 当該都道府県等と隣接する都道府県等その他関係行政機関との連携の確保に関する事項
 - 四 その他監視指導の実施のために必要な事項
- ③ 都道府県等食品衛生監視指導計画は、当該都道府県等の区域における食品等事業者の施設の設置の状況、食品衛生上の危害の発生の状況その他の地域の実情を勘案して定められなければならない。
- ④ 都道府県知事等は、都道府県等食品衛生監視指導計画を定め、又はこれを変更したときは、遅滞なく、これを公表するとともに、厚生労働省令・内閣府令で定めるところにより、厚生労働大臣及び内閣総理大臣に報告しなければならない。
- ⑤ 都道府県知事等は、都道府県等食品衛生監視指導計画の実施の状況について、厚生労働省令・内閣府令で定めるところにより、公表しなければならない。

第七章 検査

〔報告徴収、臨検検査、収去〕

第二十八条 厚生労働大臣、内閣総理大臣又は都道府県知事等は、必要があると認めるときは、業者その他の関係者から必要な報告を求め、当該職員に営業の場所、事務所、倉庫その他の場所に臨検し、販売の用に供し、若しくは営業上使用する食品、添加物、器具若しくは容器包装、営業の施設、帳簿書類その他の物件を検査させ、又は試験の用に供するのに必要な限度において、販売の用に供し、若しくは営業上使用する食品、添加物、器具若しくは容器包装を無償で収去させることができる。

- ② 前項の規定により当該職員に臨検検査又は収去をさせる場合においては、これにその身分を示す証票を携帯させ、かつ、関係者の請求があるときは、これを提示させなければならない。
- ③ 第一項の規定による権限は、犯罪捜査のために認められたものと解釈してはならない。
- ④ 厚生労働大臣、内閣総理大臣又は都道府県知事等は、第一項の規定により収去した食品、添加物、器具又は容器包装の試験に関する事務を登録検査機関に委託することができる。

〔食品衛生検査施設〕

第二十九条 国及び都道府県は、第二十五条第一項又は第二十六条第一項から第三項までの検査（以下「製品検査」という。）及び前条第一項の規定により収去した食品、添加物、器具又は容器包装の試験に関する事務を行わせるために、必要な検査施設を設けなければならない。

- ② 保健所を設置する市及び特別区は、前条第一項の規定により収去した食品、添加物、器具又は容器包装の試験に関する事務を行わせるために、必要な検査施設を設けなければならない。
- ③ 都道府県等の食品衛生検査施設に関し必要な事項は、政令で定める。

〔食品衛生監視員〕

第三十条 第二十八条第一項に規定する当該職員の職権及び食品衛生に関する指導の職務を行わせるために、厚生労働大臣、内閣総理大臣又は都道府県知事等は、その職員のうちから食品衛生監視員を命ずるものとする。

- ② 都道府県知事等は、都道府県等食品衛生監視指導計画の定めるところにより、その命じた食品衛生監視員に監視指導を行わせなければならない。
- ③ 内閣総理大臣は、指針に従い、その命じた食品衛生監視員に食品、添加物、器具及び容器包装の表示又は広告に係る監視指導を行わせるものとする。

- ④ 厚生労働大臣は、輸入食品監視指導計画の定めるところにより、その命じた食品衛生監視員に食品、添加物、器具及び容器包装の輸入に係る監視指導を行わせるものとする。
- ⑤ 前各項に定めるもののほか、食品衛生監視員の資格その他食品衛生監視員に関し必要な事項は、政令で定める。

第八章 登録検査機関

〔登録の申請〕

第三十一条 登録検査機関の登録を受けようとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、実費を勘案して政令で定める額の手数料を納付して、厚生労働大臣に登録の申請をしなければならない。

〔登録の基準〕

第三十三条 厚生労働大臣は、第三十一条の規定により登録を申請した者（以下この項において「登録申請者」という。）が次に掲げる要件のすべてに適合しているときは、その登録をしなければならない。この場合において、登録に関して必要な手続は、厚生労働省令で定める。

- 一 別表の第一欄に掲げる製品検査の種類ごとに、それぞれ同表の第二欄に掲げる機械器具その他の設備を有し、かつ、製品検査は同表の第三欄に掲げる条件に適合する知識経験を有する者が実施し、その人数が同表の第四欄に掲げる数以上であること。
- 二 次に掲げる製品検査の信頼性の確保のための措置が執られていること。
 - イ 検査を行う部門に製品検査の種類ごとにそれぞれ専任の管理者を置くこと。
 - ロ 製品検査の業務の管理及び精度の確保に関する文書が作成されていること。
 - ハ ロに掲げる文書に記載されたところに従い製品検査の業務の管理及び精度の確保を行う専任の部門を置くこと。
- 三 登録申請者が、第二十五条第一項又は第二十六条第一項から第三項までの規定により製品検査を受けなければならないこととされる食品、添加物、器具又は容器包装を販売し、販売の用に供するために製造し、輸入し、加工し、若しくは陳列し、又は営業上使用する営業者（以下この号及び第三十九条第二項において「受検営業者」という。）に支配されているものとして次のいずれかに該当するものでないこと。
 - イ 登録申請者が株式会社である場合にあつては、受検営業者がその親法人（会社法（平成十七年法律第八十六号）第八百七十九条第一項に規定する親法人をいう。）であること。
 - ロ 登録申請者の役員（持分会社（会社法第五百七十五条第一項に規定する持分会社をいう。）にあつては、業務を執行する社員）に占める受検営業者の役員又は職員（過去二年間に当該受検営業者の役員又は職員であつた者を含む。）の割合が二分の一を超えていること。
 - ハ 登録申請者の代表権を有する役員が、受検営業者の役員又は職員（過去二年間に当該受検営業者の役員又は職員であつた者を含む。）であること。

② 登録は、次に掲げる事項を登録台帳に記帳して行う。

- 一 登録年月日及び登録番号
- 二 登録検査機関の名称、代表者の氏名及び主たる事務所の所在地
- 三 登録検査機関が行う製品検査の種類
- 四 登録検査機関が製品検査を行う事業所の名称及び所在地

〔製品検査の義務〕

第三十五条 登録検査機関は、製品検査を行うべきことを求められたときは、正当な理由がある場合を除き、遅滞なく、製品検査を行わなければならない。

② 登録検査機関は、公正に、かつ、厚生労働省令で定める技術上の基準に適合する方法により製品検査を行わなければならない。

〔業務規程〕

第三十七条 登録検査機関は、製品検査の業務に関する規程（以下「業務規程」という。）を定め、製品検査の業務の開始前に、厚生労働大臣の認可を受けなければならない。これを変更しようとするときも、同様とする。

② 業務規程には、製品検査の実施方法、製品検査に関する手数料その他の厚生労働省令で定める事項を定めておかななければならない。

③ 厚生労働大臣は、第一項の認可をした業務規程が製品検査の公正な実施上不相当となつたと認めるときは、その業務規程を変更すべきことを命ずることができる。

第十章 雑則

〔食中毒の発生時等における厚生労働大臣による調査の要請等〕

第六十条 厚生労働大臣は、食中毒患者等が厚生労働省令で定める数以上発生し、若しくは発生するおそれがある

場合又は食中毒患者等が広域にわたり発生し、若しくは発生するおそれがある場合であつて、食品衛生上の危害の発生を防止するため緊急を要するときは、都道府県知事等に対し、期限を定めて、食中毒の原因を調査し、調査の結果を報告するように求めることができる。

〔大都市等の特例〕

第六十七条 前条本文に規定するもののほか、この法律中都道府県が処理することとされている事務で政令で定めるものは、地方自治法（昭和二十二年法律第六十七号）第二百五十二条の十九第一項の指定都市（以下「指定都市」という。）及び同法第二百五十二条の二十二第一項の中核市（以下「中核市」という。）においては、政令の定めるところにより、指定都市又は中核市（以下「指定都市等」という。）が処理するものとする。この場合においては、この法律中都道府県に関する規定は、指定都市等に関する規定として指定都市等に適用があるものとする。

大量調理施設衛生管理マニュアル〈抄〉

(平成9年3月24日付け衛食第85号別添)

(最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号)

I 趣旨

本マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

- ① 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウイルスを含む。以下同じ。）を死滅させること。
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

等を示したものである。集団給食施設等においては、衛生管理体制を確立し、これらの重要管理事項について点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講じる必要がある。また、これを遵守するため、更なる衛生知識の普及啓発に努める必要がある。なお、本マニュアルは同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用する。

II 重要管理事項

1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理

- (1) 原材料については、品名、仕入元の名称及び所在地、生産者（製造又は加工者を含む。）の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報（年月日表示又はロット番号）並びに仕入れ年月日を記録し、1年間保管すること。
- (2) 原材料について納入業者が定期的実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。その結果については、保健所に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、納入業者の変更等適切な措置を講じること。検査結果については、1年間保管すること。
- (3) 加熱せずに喫食する食品（牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を除く。）については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理の体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票（別添）等により確認するとともに、製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているかを確認すること。
- (4) 原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立ち合い、検収場で品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際、別添1に従い、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。
- (5) 原材料の納入に際しては、缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については1回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにすること。
- (6) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添2に従い、流水（食品製造用水^{注1}として用いるもの。以下同じ。）で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌^{注2}した後、流水で十分すすぎ洗いをすること。特に高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設で、加熱せずに供する場合（表皮を除去する場合を除く。）には、殺菌を行うこと。

注1：従前の「飲用適の水」に同じ。（「食品、添加物等の規格基準」（昭和34年厚生省告示第370号）の改正により用語のみ読み替えたもの。定義については同告示の「第1食品B食品一般の製造、加工及び調理基準」を参照のこと。）

注2：次亜塩素酸ナトリウム溶液又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水（きのこ類を除く。）、亜塩素酸ナトリウム溶液（生食用野菜に限る。）、過酢酸製剤、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。これらを使用する場合、食品衛生法で規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守すること。

2. 加熱調理食品の加熱温度管理

加熱調理食品は、別添2に従い、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。

3. 二次汚染の防止

- (1) 調理従事者等（食品の盛付け・配膳等、食品に接触する可能性のある者及び臨時職員を含む。以下同じ。）

は、次に定める場合には、別添2に従い、必ず流水・石けんによる手洗いによりしっかりと2回（その他の時には丁寧に1回）手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として次に定める場合に交換を行うこと。

- ① 作業開始前及び用便後
 - ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
 - ③ 食品に直接触れる作業にあたる直前
 - ④ 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
 - ⑤ 配膳の前
- (2) 原材料は、隔壁等で他の場所から区分された専用の保管場に保管設備を設け、食肉類、魚介類、野菜類等、食材の分類ごとに区分して保管すること。この場合、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替えるなどにより、原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにするとともに、原材料の相互汚染を防ぐこと。
- (3) 下処理は汚染作業区域で確実にいき、非汚染作業区域を汚染しないようにすること。
- (4) 包丁、まな板などの器具、容器等は用途別及び食品別（下処理用にあつては、魚介類用、食肉類用、野菜類用の別、調理用にあつては、加熱調理済み食品用、生食野菜用、生食魚介類用の別）にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないようにして使用すること。
- (5) 器具、容器等の使用後は、別添2に従い、全面を流水で洗浄し、さらに80℃、5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法^{注3}で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。なお、調理場内における器具、容器等の使用後の洗浄・殺菌は、原則として全ての食品が調理場から搬出された後に行うこと。また、器具、容器等の使用中も必要に応じ、同様の方法で熱湯殺菌を行うなど、衛生的に使用すること。この場合、洗浄水等が飛散しないように行うこと。なお、原材料用に使用した器具、容器等をそのまま調理後の食品用に使用するようなことは、けっして行わないこと。
- (6) まな板、ざる、木製の器具は汚染が残存する可能性が高いので、特に十分な殺菌^{注4}に留意すること。なお、木製の器具は極力使用を控えることが望ましい。
- (7) フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・殺菌^{注5}した後、乾燥させること。
- (8) シンクは原則として用途別に相互汚染しないように設置すること。特に、加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等に用いるシンクを必ず別に設置すること。また、二次汚染を防止するため、洗浄・殺菌^{注5}し、清潔に保つこと。
- (9) 食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から60cm以上の場所で行うこと。ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。
- (10) 加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所で行うこと。
- (11) 調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存し、他からの二次汚染を防止すること。
- (12) 使用水は食品製造用水を用いること。また、使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には、遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録すること。
- 注3：塩素系消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水、次亜塩素酸水等）やエタノール系消毒剤には、ノロウイルスに対する不活化効果を期待できるものがある。使用する場合、濃度・方法等、製品の指示を守って使用すること。浸漬により使用することが望ましいが、浸漬が困難な場合にあつては、不織布等に十分浸み込ませて清拭すること。
- 注4：大型のまな板やざる等、十分な洗浄が困難な器具については、亜塩素酸水又は次亜塩素酸ナトリウム等の塩素系消毒剤に浸漬するなどして消毒を行うこと。
- 注5：80℃で5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法（注3参照）。

4. 原材料及び調理済み食品の温度管理

- (1) 原材料は、別添1に従い、戸棚、冷凍又は冷蔵設備に適切な温度で保存すること。また、原材料搬入時の時刻、室温及び冷凍又は冷蔵設備内温度を記録すること。
- (2) 冷凍又は冷蔵設備から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行うこと。非加熱で供される食品につ

- いては、下処理後速やかに調理に移行すること。
- (3) 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要である。(別添3参照)
- ① 加熱調理後、食品を冷却する場合には、食中毒菌の発育至適温度帯(約20℃～50℃)の時間を可能な限り短くするため、冷却機を用いたり、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして、30分以内に中心温度を20℃付近(又は60分以内に中心温度を10℃付近)まで下げるよう工夫すること。この場合、冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録すること。
- ② 調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫すること。調理終了後30分以内に提供できるものについては、調理終了時刻を記録すること。また、調理終了後提供まで30分以上を要する場合は次のア及びイによること。
- ア 温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに保温食缶等に移し保存すること。この場合、食缶等へ移し替えた時刻を記録すること。
- イ その他の食品については、調理終了後提供まで10℃以下で保存すること。この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。
- ③ 配送過程においては保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなど、10℃以下又は65℃以上の適切な温度管理を行い配送し、配送時刻の記録を行うこと。また、65℃以上で提供される食品以外の食品については、保冷設備への搬入時刻及び保冷設備内温度の記録を行うこと。
- ④ 共同調理施設等で調理された食品を受け入れ、提供する施設においても、温かい状態で提供される食品以外の食品であって、提供まで30分以上を要する場合は提供まで10℃以下で保存すること。この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。
- (4) 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。

5. その他

(1) 施設設備の構造

- ① 隔壁等により、汚水溜、動物飼育場、廃棄物集積場等不潔な場所から完全に区別されていること。
- ② 施設の出入口及び窓は極力閉めておくとともに、外部に開放される部分には網戸、エアカーテン、自動ドア等を設置し、ねずみや昆虫の侵入を防止すること。
- ③ 食品の各調理過程ごとに、汚染作業区域(検収場、原材料の保管場、下処理場)、非汚染作業区域(さらに準清潔作業区域(調理場)と清潔作業区域(放冷・調製場、製品の保管場)に区分される。)を明確に区別すること。なお、各区域を固定し、それぞれを壁で区画する、床面を色別する、境界にテープをはる等により明確に区画することが望ましい。
- ④ 手洗い設備、履き物の消毒設備(履き物の交換が困難な場合に限る。)は、各作業区域の入り口手前に設置すること。なお、手洗い設備は、感知式の設備等で、コック、ハンドル等を直接手で操作しない構造のものが望ましい。
- ⑤ 器具、容器等は、作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数を配置しておくこと。
- ⑥ 床面に水を使用する部分にあつては、適当な勾配(100分の2程度)及び排水溝(100分の2から4程度の勾配を有するもの)を設けるなど排水が容易に行える構造であること。
- ⑦ シンク等の排水口は排水が飛散しない構造であること。
- ⑧ 全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。
- ⑨ 便所等
- ア 便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と必ず区分されていること。なお、調理場等から3m以上離れた場所に設けられていることが望ましい。
- イ 便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていること。また、便所は、調理従事者等専用のものが設けられていることが望ましい。
- ⑩ その他施設は、ドライシステム化を積極的に図ることが望ましい。

(2) 施設設備の管理

- ① 施設・設備は必要に応じて補修を行い、施設の床面(排水溝を含む。)、内壁のうち床面から1mまでの部分及び手指の触れる場所は1日に1回以上、施設の天井及び内壁のうち床面から1m以上の部分は1月に1回以上清掃し、必要に応じて、洗浄・消毒を行うこと。施設の清掃は全ての食品が調理場内から完全に搬出された後に行うこと。

- ② 施設におけるねずみ、昆虫等の発生状況を1月に1回以上巡回点検するとともに、ねずみ、昆虫の駆除を半年に1回以上（発生を確認した時にはその都度）実施し、その実施記録を1年間保管すること。また、施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみや昆虫の繁殖場所の排除に努めること。なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。
- ③ 施設は、衛生的な管理に努め、みだりに部外者を立ち入らせたり、調理作業に不必要な物品等を置いたりしないこと。
- ④ 原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- ⑤ 施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理場は湿度80%以下、温度は25℃以下に保つことが望ましい。
- ⑥ 手洗い設備には、手洗いに適当な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしておくこと。
- ⑦ 水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用する場合には、公的検査機関、厚生労働大臣の登録検査機関等に依頼して、年2回以上水質検査を行うこと。検査の結果、飲用不適とされた場合は、直ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講じること。なお、検査結果は1年間保管すること。
- ⑧ 貯水槽は清潔を保持するため、専門の業者に委託して、年1回以上清掃すること。なお、清掃した証明書は1年間保管すること。
- ⑨ 便所については、業務開始前、業務中及び業務終了後等定期的に清掃及び消毒剤による消毒を行って衛生的に保つこと^{注6}。
- ⑩ 施設（客席等の飲食施設、ロビー等の共用施設を含む。）において利用者等が嘔吐した場合には、消毒剤を用いて迅速かつ適切に嘔吐物の処理を行うこと注6により、利用者及び調理従事者等へのノロウイルス感染及び施設の汚染防止に努めること。

注6：「ノロウイルスに関するQ&A」（厚生労働省）を参照のこと。

- (3) 検食の保存検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、-20℃以下で2週間以上保存すること。なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。
- (4) 調理従事者等の衛生管理
 - ① 調理従事者等は、便所及び風呂等における衛生的な生活環境を確保すること。また、ノロウイルスの流行期には十分に加熱された食品を摂取する等により感染防止に努め、徹底した手洗いの励行を行うなど自らが施設や食品の汚染の原因とならないように措置するとともに、体調に留意し、健康な状態を保つように努めること。
 - ② 調理従事者等は、毎日作業開始前に、自らの健康状態を衛生管理者に報告し、衛生管理者はその結果を記録すること。
 - ③ 調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けること。検便検査^{注7}には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じて^{注8}ノロウイルスの検便検査に努めること。
 - ④ ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接接触する調理作業を控えるなど適切な措置をとることが望ましいこと。
 - ⑤ 調理従事者等は下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事しないこと。
 - ⑥ 下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等については、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接接触する調理作業を控えるなど適切な処置をとることが望ましいこと。
 - ⑦ 調理従事者等が着用する帽子、外衣は毎日専用で清潔なものに交換すること。
 - ⑧ 下処理場から調理場への移動の際には、外衣、履き物の交換等を行うこと。（履き物の交換が困難な場合には履き物の消毒を必ず行うこと。）
 - ⑨ 便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないこと。
 - ⑩ 調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及

び履き物を着用させ、手洗い及び手指の消毒を行わせること。

- ⑩ 食中毒が発生した時の原因究明を確実にを行うため、原則として、調理従事者等は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。ただし、原因究明に支障を来さないための措置が講じられている場合はこの限りでない。(試食担当者を限定すること等)

注7：ノロウイルスの検査に当たっては、遺伝子型によらず、概ね便1g当たり105オーダーのノロウイルスを検出できる検査法を用いることが望ましい。ただし、検査結果が陰性であっても検査感度によりノロウイルスを保有している可能性を踏まえた衛生管理が必要である。

注8：ノロウイルスの検便検査の実施に当たっては、調理従事者の健康確認の補完手段とする場合、家族等に感染性胃腸炎が疑われる有症者がいる場合、病原微生物検出情報においてノロウイルスの検出状況が増加している場合などの各食品等事業者の事情に応じ判断すること。

(5) その他

- ① 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにすること。
- ② 廃棄物（調理施設内で生じた廃棄物及び返却された残渣をいう。）の管理は、次のように行うこと。
- ア 廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持すること。
- イ 返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- ウ 廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置しないこと。
- エ 廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

Ⅲ 衛生管理体制

1. 衛生管理体制の確立

- (1) 調理施設の経営者又は学校長等施設の運営管理責任者（以下「責任者」という。）は、施設の衛生管理に関する責任者（以下「衛生管理者」という。）を指名すること。なお、共同調理施設等で調理された食品を受け入れ、提供する施設においても、衛生管理者を指名すること。
- (2) 責任者は、日頃から食材の納入業者についての情報の収集に努め、品質管理の確かな業者から食材を購入すること。また、継続的に購入する場合は、配送中の保存温度の徹底を指示するほか、納入業者が定期的に行う原材料の微生物検査等の結果の提出を求めること。
- (3) 責任者は、衛生管理者に別紙点検表に基づく点検作業を行わせるとともに、そのつど点検結果を報告させ、適切に点検が行われたことを確認すること。点検結果については、1年間保管すること。
- (4) 責任者は、点検の結果、衛生管理者から改善不能な異常の発生の報告を受けた場合、食材の返品、メニューの一部削除、調理済み食品の回収等必要な措置を講ずること。
- (5) 責任者は、点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急処置を講じるとともに、計画的に改善を行うこと。
- (6) 責任者は、衛生管理者及び調理従事者等に対して衛生管理及び食中毒防止に関する研修に参加させるなど必要な知識・技術の周知徹底を図ること。
- (7) 責任者は、調理従事者等を含め職員の健康管理及び健康状態の確認を組織的・継続的に行い、調理従事者等の感染及び調理従事者等からの施設汚染の防止に努めること。
- (8) 責任者は、衛生管理者に毎日作業開始前に、各調理従事者等の健康状態を確認させ、その結果を記録させること。
- (9) 責任者は、調理従事者等に定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けさせること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、10月から3月の間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査を受けさせるよう努めること。
- (10) 責任者は、ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した調理従事者等を、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な措置をとることが望ましいこと。
- (11) 責任者は、調理従事者等が下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事させないこと。
- (12) 責任者は、下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等について、直ちに医療機関を受診させ、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理

- 作業を控えさせるなど適切な処置をとることが望ましいこと。
- (13) 責任者は、調理従事者等について、ノロウイルスにより発症した調理従事者等と一緒に感染の原因と考えられる食事を喫食するなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者等について速やかにノロウイルスの検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じることが望ましいこと。
- (14) 献立の作成に当たっては、施設の人員等の能力に余裕を持った献立作成を行うこと。
- (15) 献立ごとの調理工程表の作成に当たっては、次の事項に留意すること。
- ア 調理従事者等の汚染作業区域から非汚染作業区域への移動を極力行わないようにすること。
 - イ 調理従事者等の一日ごとの作業の分業化を図ることが望ましいこと。
 - ウ 調理終了後速やかに喫食されるよう工夫すること。また、衛生管理者は調理工程表に基づき、調理従事者等と作業分担等について事前に十分な打合せを行うこと。
- (16) 施設の衛生管理全般について、専門的な知識を有する者から定期的な指導、助言を受けることが望ましい。また、従事者の健康管理については、労働安全衛生法等関係法令に基づき産業医等から定期的な指導、助言を受けること。
- (17) 高齢者や乳幼児が利用する施設等においては、平常時から施設長を責任者とする危機管理体制を整備し、感染拡大防止のための組織対応を文書化するとともに、具体的な対応訓練を行っておくことが望ましいこと。また、従業員あるいは利用者において下痢・嘔吐等の発生を迅速に把握するために、定常的に有症状者数を調査・監視することが望ましいこと。

○ノロウイルスに関するQ&A

事務連絡

平成26年11月19日

都道府県
各 保健所設置市 衛生主管（部）局 御中
特別区

厚生労働省 健康局結核感染症課
医薬食品局食品安全部監視安全課

「ノロウイルスに関するQ&A」の改訂等について

標記の「ノロウイルスに関するQ&A」（作成：平成16年2月4日）について、今シーズンにおけるノロウイルスによる食中毒及び感染症の流行・発生を前にデータの更新等を行いましたので、予防対策の周知・指導の徹底に資するよう送付します。

また、食品取扱者向けのリーフレットについても更新しましたので、併せて送付します。ノロウイルスによる食中毒の発生予防に関する周知・指導の徹底をお願いします。

※ 「ノロウイルスに関するQ&A」

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html

「ノロウイルスによる食中毒」リーフレット

http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/norovirus_pamphlet.pdf

ノロウイルスに関するQ&A

（作成：平成16年2月4日）

（最終改訂：令和3年11月19日）

ノロウイルスによる食中毒及び感染症の発生を防止するため、ノロウイルスに関する正しい知識と予防対策等について理解を深めていただきたく、厚生労働省において、次のとおりノロウイルスに関するQ&Aを作成しました。今後、ノロウイルスに関する知見の進展等に対応して、逐次、本Q&Aを更新していくこととしています。

- Q1 ノロウイルスによる胃腸炎はどのようなものですか？
- Q2 「ノロウイルス」ってどんなウイルスですか？
- Q3 ノロウイルスはどうやって感染するのですか？
- Q4 ノロウイルスによる食中毒は、日本でどのくらい発生していますか？
- Q5 ノロウイルスによる感染症は、日本でどのくらい発生していますか？
- Q6 ヒトへのノロウイルスの感染は、海外でも発生していますか？
- Q7 ノロウイルスの流行型は？
- Q8 どんな時期にノロウイルス食中毒は発生しやすいのですか？
- Q9 ノロウイルスに感染するとどんな症状になるのですか？
- Q10 国内でノロウイルスの感染による死者はいますか？
- Q11 発症した場合の治療法はありますか？
- Q12 診断のためにどんな検査をするのですか？
- Q13 どのような食品がノロウイルス食中毒の原因となっているのですか？
- Q14 ノロウイルス食中毒の予防方法は？
- Q15 食品中のウイルスの活性を失わせるには、加熱処理が有効ときましたがどのようにすればよいのですか？
- Q16 手洗いはどのようにすればいいのですか？
- Q17 ノロウイルスに汚染された可能性のある調理台や調理器具はどのように殺菌したらいいのですか？

- Q 1 8 食品取扱者の衛生管理で注意すべき点はどこでしょうか？
- Q 1 9 ノロウイルスによる感染性胃腸炎のまん延を防止する方法は？
- Q 2 0 患者のふん便や吐ぶつを処理する際に注意することはありますか？
- Q 2 1 吐ぶつやふん便が布団などのリネン類に付着した場合はどのように処理をすればよいですか。
- Q 2 2 感染者が使用した食器類の消毒はどのようにしたらよいですか？
- Q 2 3 感染者が発生した場合、環境の消毒はどのようにしたらよいですか？
- Q 2 4 感染が疑われた場合、どこに相談すればいいのですか？

Q 1 ノロウイルスによる胃腸炎はどのようなものですか？

ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は、一年を通して発生していますが、特に冬季に流行します。

ノロウイルスは手指や食品などを介して、経口で感染し、ヒトの腸管で増殖し、おう吐、下痢、腹痛などを起こします。健康な方は軽症で回復しますが、子どもやお年寄りなどでは重症化したり、吐ぶつを誤って気道に詰まらせて死亡することがあります。

ノロウイルスについてはワクチンがなく、また、治療は輸液などの対症療法に限られます。

従って、皆様の周りの方々と一緒に、次の予防対策を徹底しましょう。

- 患者のふん便や吐ぶつには大量のウイルスが排出されるので、
 - (1) 食事の前やトイレの後などには、必ず手を洗いましょう。 (詳しくはQ 1 6 をご覧下さい)
 - (2) 下痢やおう吐等の症状がある方は、食品を直接取り扱う作業をしないようにしましょう。 (詳しくはQ 1 8 をご覧下さい)
 - (3) 胃腸炎患者に接する方は、患者のふん便や吐ぶつを適切に処理し、感染を広げないようにしましょう。 (詳しくはQ 2 0 をご覧下さい)
- 特に、子どもやお年寄りなど抵抗力の弱い方は、加熱が必要な食品は中心部までしっかり加熱して食べましょう。また、調理器具等は使用後に洗浄、殺菌しましょう。 (詳しくはQ 1 5, 1 7 をご覧下さい)

Q 2 「ノロウイルス」ってどんなウイルスですか？

昭和43年(1968年)に米国のオハイオ州ノーウォークという町の小学校で集団発生した急性胃腸炎の患者のふん便からウイルスが検出され、発見された土地の名前を冠してノーウォークウイルスと呼ばれました。

昭和47年(1972年)に電子顕微鏡下でその形態が明らかにされ、このウイルスがウイルスの中でも小さく、球形をしていたことから「小型球形ウイルス」の一種と考えられました。その後、非細菌性急性胃腸炎の患者からノーウォークウイルスに似た小型球形ウイルスが次々と発見されたため、一時的にノーウォークウイルスあるいはノーウォーク様ウイルス、あるいはこれらを総称して「小型球形ウイルス」と呼称していました。

ウイルスの遺伝子が詳しく調べられると、非細菌性急性胃腸炎をおこす「小型球形ウイルス」には2種類あり、そのほとんどは、いままでノーウォーク様ウイルスと呼ばれていたウイルスであることが判明し、平成14年(2002年)8月、国際ウイルス学会で正式に「ノロウイルス」と命名されました。もうひとつは「サポウイルス」と呼ぶことになりました。

ノロウイルスは、表面をカップ状の窪みをもつ構造蛋白で覆われ、内部にプラス1本鎖RNAを遺伝子として持っています。ノロウイルスには多くの遺伝子の型があること、また、培養した細胞及び実験動物でウイルスを増やすことができないことから、ウイルスを分離して特定する事が困難です。特に食品中に含まれるウイルスを検出することが難しく、食中毒の原因究明や感染経路の特定を難しいものとしています。

Q 3 ノロウイルスはどうやって感染するのですか？

このウイルスの感染経路はほとんどが経口感染で、次のような感染様式があると考えられています。

- (1) 患者のノロウイルスが大量に含まれるふん便や吐ぶつから人の手などを介して二次感染した場合

- (2) 家庭や共同生活施設などヒト同士の接触する機会が多いところでヒトからヒトへ飛沫感染等直接感染する場合
- (3) 食品取扱者（食品の製造等に従事する者、飲食店における調理従事者、家庭で調理を行う者などが含まれます。）が感染しており、その者を介して汚染した食品を食べた場合
- (4) 汚染されていた二枚貝を、生あるいは十分に加熱調理しないで食べた場合
- (5) ノロウイルスに汚染された井戸水や簡易水道を消毒不十分で摂取した場合

特に、食中毒では（3）のように食品取扱者を介してウイルスに汚染された食品を原因とする事例が、近年増加傾向にあります。

また、ノロウイルスは（3）、（4）、（5）のように食品や水を介したウイルス性食中毒の原因になるばかりでなく、（1）、（2）のようにウイルス性急性胃腸炎（感染症）の原因にもなります。この多彩な感染経路がノロウイルスの制御を困難なものにしています。

（参考）感染経路別ノロウイルス感染集団発生 の推移（病原微生物検出情報（IASR））

<http://www.niid.go.jp/niid/ja/iasr-noro.html>

Q4 ノロウイルスによる食中毒は、日本でどのくらい発生していますか？

厚生労働省では平成9年からノロウイルスによる食中毒については、小型球形ウイルス食中毒として集計してきましたが、最近の学会等の動向を踏まえ、平成15年8月29日に食品衛生法施行規則を改正し、現在はノロウイルス食中毒として統一し、集計しています。

令和6年の食中毒発生状況によると、ノロウイルスによる食中毒は、事件数では、総事件数1,037件のうち276件（26.6%）、患者数では総患者数14,229名のうち8,656名（60.8%）となっています。

過去の発生状況は次のとおりです。

	平成27年	平成28年	平成29年	平成30年	令和元年	令和2年	令和3年	令和4年	令和5年	令和6年
事件数 (件)	481	354	214	256	212	99	72	63	163	276
患者数 (人)	14,876	11,397	8,496	8,475	6,889	3,660	4,733	2,175	5,502	8,656
死者数 (人)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

※ 数値については令和7年5月2日更新

（参考）ノロウイルスによる食中毒発生状況

<http://www.mhlw.go.jp/content/11130500/001480009.xlsx>

Q5 ノロウイルスによる感染症は、日本でどのくらい発生していますか？

ノロウイルスによる感染症は、「感染性胃腸炎」の一つで、多くは軽症に経過する疾患（注参照）です。

感染症法では、疾患の感染力や重症度に基づき感染症を5段階に分類し、対応することとしています。このノロウイルス感染症は、5類感染症に位置づけられた「感染性胃腸炎」の一部として、全国の定点（約3,000カ所の小児科の病院または診療所）から報告が求められており、その発生の状況について情報提供がされています。

ここでは、感染症発生動向調査に基づき調査が実施されている『ノロウイルスが原因の一つである「感染性胃腸炎」』の過去の定点からの報告数等についてご説明します。

注：「ノロウイルスと感染性胃腸炎」について

ノロウイルスは、冬季の「感染性胃腸炎」の原因となるウイルスですが、感染性胃腸炎は、多種多様な原因によるものを含む症候群であり、主な病原体は、細菌、ウイルス、寄生虫が原因の病原体となりえます。原因となる病原体のうち、ウイルスは、ロタウイルス、腸管アデノウイルス、そしてノロウイルスがあるため、ノロウイルスの感染者は、「感染性胃腸炎」の一部として報告されています。

○ 感染性胃腸炎の過去の定点からの報告数等

	平成 21 年	平成 22 年	平成 23 年	平成 24 年	平成 25 年	平成 26 年	平成 27 年	平成 28 年	平成 29 年	平成 30 年
定点報告数	814,793	1,238,681	983,634	1,231,061	1,071,415	1,005,079	987,912	1,116,800	871,927	850,138
定点当たり報告数 (感染症発生動向調査事業)	269.62	409.08	313.96	391.68	341.00	319.68	314.02	353.87	276.19	269.63
死亡数(人口動態統計)	2,088	2,293	2,295	2,698	2,569	2,405	2,332	2,502	2,358	2,363

資料：報告数は「感染症発生動向調査事業」に基づく全国約 3,000 の小児科医療機関からの報告によるもので、すべての患者数を把握するものではない。

一方、死亡数は厚生労働省統計情報部「人口動態統計」によるもので、死亡数は定点報告数の内数でないことに留意が必要。(例えば、平成 21 年で、死亡数 2,088 人÷定点報告数 814,793 のような死亡率の計算はできないことに注意)

参考：人口動態統計とは出生、死亡、婚姻等に関する統計であり、死亡については、死亡診断書に基づく死因の分類がなされている。

○ 過去 10 年の定点当たり報告数の週別推移 (感染症発生動向調査 (IDWR))

<http://www.niid.go.jp/niid/ja/10/2096-weeklygraph/1647-04gastro.html>

Q6 ヒトへのノロウイルスの感染は、海外でも発生していますか？

ノロウイルスは世界中に広く分布しているとされ、アメリカ、イギリス、ニュージーランド、オーストラリア、フランス、スペイン、オランダ、アイルランド、スイスなどでヒトへのノロウイルスの感染が報告されています。

Q7 ノロウイルスの流行型は？

ヒトに感染する主要なノロウイルスは、現在 2 つの遺伝子群 (GI と GII)、さらに GI は 9 種類 (GI.1 ~ GI.9)、GII は 2 種類 (GII.1 ~ GII.2.2) の遺伝子型に分類されています。また、進化学的解析から GI のノロウイルスはウシノロウイルス、GII のノロウイルスはブタノロウイルスに同一の起源を有することが推定されています。

この中で、急性胃腸炎あるいは食中毒患者から、検出頻度が高いのは、GI.2、GI.3、GI.4、GI.6、GII.2、GII.3、GII.4、GII.6、GII.1.4、GII.1.7 などです。特に、GII.4 は、2006 年以降、ノロウイルスによる胃腸炎患者の大半から検出されています。

さらに、GII.1.7 が、2014 年頃から、わが国のみならず台湾や中国に出現し、流行しています。この遺伝子型ウイルスは、今までのウイルスと抗原性が異なり、このウイルスに対する免疫を持たない人が多いことが推定されるため、今後も流行する可能性があります。

Q8 どんな時期にノロウイルス食中毒は発生しやすいのですか？

我が国における月別の発生状況を見ると、一年を通して発生はみられますが 1 月くらいから発生件数は増加しはじめ、12 ~ 翌年 1 月が発生のピークになる傾向があります。

○月別事件数、患者数の年次推移（上段：事件数（件）、下段：患者数（人））

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
平成27年	124	114	94	24	13	13	9	10	2	11	29	38
	3,787	2,524	3,792	790	333	345	178	472	45	349	1,057	1,204
平成28年	72	54	57	22	10	12	3	2	4	12	30	76
	1,923	1,298	1,819	774	449	214	135	50	59	192	1,339	3,145
平成29年	50	45	29	8	14	10	7	3	3	7	15	23
	2,148	2,412	730	265	444	393	125	119	80	264	570	946
平成30年	28	36	50	33	31	7	2	5	5	2	16	41
	923	851	1,594	950	862	258	69	151	227	15	653	1,922
令和元年	33	40	41	27	17	13	2	2	2	3	4	28
	1,054	1,245	1,089	948	607	335	25	17	15	49	52	1,453
令和2年	35	32	18	1	2	0	0	0	2	2	2	5
	1,205	1,119	371	6	156	0	0	0	58	19	28	698
令和3年	6	12	12	10	4	5	1	1	1	0	4	16
	282	294	328	2,891	87	159	31	165	7	0	102	387
令和4年	18	9	12	5	3	1	3	0	0	2	3	7
	868	162	367	140	63	3	193	0	0	127	54	198
令和5年	24	28	34	13	9	4	2	1	5	2	11	30
	884	1,344	1,111	512	301	38	20	13	130	17	190	942
令和6年	58	70	59	27	11	7	4	4	2	2	7	25
	2,393	1,929	1,447	727	267	182	114	715	35	76	210	561

※ 数値については令和7年5月2日更新

(参考) ノロウイルスによる食中毒発生状況

<http://www.mhlw.go.jp/content/11130500/001480009.xlsx>

Q9 ノロウイルスに感染するとどんな症状になるのですか？

潜伏期間（感染から発症までの時間）は24～48時間で、主症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛であり、発熱は軽度です。通常、これら症状が1～2日続いた後、治癒し、後遺症也没有ありません。また、感染しても発症しない場合や軽い風邪のような症状の場合もあります。

Q10 国内でノロウイルスの感染による死者はいますか？

病院や社会福祉施設でノロウイルスの集団感染が発生している時期に、当該施設で死者が出たことがあります。しかし、もともとの疾患や体力の低下などにより介護を必要としていた方などが亡くなった場合、ノロウイルスの感染がどの程度影響したのか見極めることは困難です。

なお、吐いた物を誤嚥することによる誤嚥性肺炎や吐いた物を喉に詰まらせて窒息する場合など、ノロウイルスが関係したと思われる場合であっても直接の原因とはならない場合もあります。

Q11 発症した場合の治療法はありますか？

現在、このウイルスに効果のある抗ウイルス剤はありません。このため、通常、対症療法が行われます。特に、体力の弱い乳幼児、高齢者は、脱水症状を起こしたり、体力を消耗したりしないように、水分と栄養の補給を充分に行いましょう。脱水症状がひどい場合には病院で輸液を行うなどの治療が必要になります。

止しゃ薬（いわゆる下痢止め薬）は、病気の回復を遅らせることがあるので使用しないことが望ましいでしょう。

Q 1 2 診断のためにどんな検査をするのですか？

通常の場合、臨床症状や周囲の感染状況等から、総合的にノロウイルスを原因と推定して診療がなされていることが多いと考えられますが、このウイルスによる病気かどうかは、臨床症状からだけでは特定できません。

「ノロウイルス抗原検査」は、ふん便中のノロウイルスを検査キットで検出するもので、3歳未満、65歳以上の方等を対象に健康保険が適用されています。医療機関で、医師が医学的に必要と認めた場合に行われ、診断の補助に用いられます。なお、この検査は、結果が早く出るメリットがありますが、ノロウイルスに感染していても陽性とならない場合もあり、ノロウイルスに感染していないことを確かめることはできません。

より確実な検査方法は、ウイルス学的な診断です。患者のふん便や吐ぶつを用いて、電子顕微鏡法、RT-PCR法、リアルタイムPCR法などの遺伝子を検出する方法でウイルスの検出を行い、診断します（リアルタイムPCR法ではウイルスの定量も行うことができます）。ふん便には通常大量のウイルスが排泄されるので、比較的容易にウイルスを検出することができます。こうした方法による検査は、通常、医療機関で行うことはできず、食中毒や集団感染の原因究明などの目的で、行政機関や研究機関等で行われています。

Q 1 3 どのような食品がノロウイルス食中毒の原因となっているのですか？

過去のノロウイルス食中毒の調査結果を見ると、食品から直接ウイルスを検出することは難しく、食中毒事例のうちでも約7割では原因食品が特定できていません。ウイルスに感染した食品取扱者を介して食品が汚染されたことが原因となっているケースが多いことが、原因食品が特定できない要因となっています。

そのほかの原因としては、ノロウイルスに汚染された二枚貝があります。二枚貝は大量の海水を取り込み、プランクトンなどのエサを体内に残し、出水管から排水していますが、海水中のウイルスも同様のメカニズムで取り込まれ、体内で濃縮されるためと考えられています。なお、ノロウイルスに汚染された二枚貝による食中毒は生や加熱不足のもので発生しており、十分に加熱すれば、食べても問題ありません（加熱条件はQ 1 4 参照）。

○ ノロウイルス食中毒の原因食品別発生件数の年次推移（件）

	平成27年	平成28年	平成29年	平成30年	令和元年	令和2年	令和3年	令和4年	令和5年	令和6年
総件数	481	354	214	256	212	99	72	63	163	276
魚介類	71	32	4	19	16	8	4	2	4	17
うち二枚貝	68	30	3	19	13	7	1	2	4	16
魚介類加工品	0	0	0	1	0	0	0	0	1	2
肉類及びその加工品	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
卵類及びその加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
乳類及びその加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
穀類及びその加工品	1	3	1	1	0	0	0	0	1	0
野菜及びその加工品	2	1	1	2	1	0	1	1	1	1
菓子類	4	1	2	2	4	1	2	0	6	1
複合調理食品	35	31	15	32	19	14	9	9	4	19
その他	333	262	180	172	168	76	52	51	146	236
うち食品特定	8	5	9	5	4	0	1	1	7	10
うち食事特定	325	257	171	167	164	76	51	50	139	226
不明	35	23	11	27	4	0	4	0	0	0

※ 数値については令和7年5月2日更新

(参考) 感染経路別ノロウイルス感染集団発生の推移（病原微生物検出情報（IASR））

<http://www.niid.go.jp/niid/ja/iasr-noro.html>

Q 1 4 ノロウイルス食中毒の予防方法は？

ノロウイルス食中毒を防ぐためには、(1) 食品取扱者や調理器具などからの二次汚染を防止する(2) 特に子どもやお年寄りなどの抵抗力の弱い方は、加熱が必要な食品は中心部までしっかり加熱することが重要です。特に、ノロウイルスに感染した人のふん便や吐ぶつには大量のウイルスが排出されるため、大量調理施設の食品取扱者がノロウイルスに感染していると、大規模な食中毒となる可能性があります。具体的な方法はQ 1 5からQ 1 8のとおりです。

Q 1 5 食品中のウイルスの活性を失わせるには、加熱処理が有効とききましたけどどのようにすればよいですか？

一般にウイルスは熱に弱く、加熱処理はウイルスの活性を失わせる（失活化といいます。）有効な手段です。ノロウイルスの汚染のおそれのある二枚貝などの食品の場合は、中心部が85℃～90℃で90秒以上の加熱が望まれます。

ノロウイルスの失活化に必要な加熱条件については、現時点においてこのウイルスを培養細胞で増やす手法が確立していないため、正確な数値はありません。同じようなウイルス（A型肝炎ウイルス）では、85℃以上で1分以上の加熱を行えば、感染性は失活するとされています。ただし、加熱によるウイルスの失活化には加熱温度と時間以外に、存在するウイルス粒子の数及びウイルスが存在する環境（乾燥状態か液体の中か、有機物が多いか少ないか、pHなど）によっても影響を受けます。食品中に存在するウイルスはタンパク質で保護されているため、失活化を確実なものとするには、より厳しい加熱条件が必要とされています。

（参考）二枚貝におけるノロウイルスの管理

国際連合食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）が設立した、食品の国際基準を作る国際機関であるコーデックス委員会が2012年に定めた「食品中のウイルスの制御のための食品衛生一般原則の適用に関するガイドライン（CXG 79-2012）」において、二枚貝の加熱調理でウイルスを失活させるには中心部が85～90℃で少なくとも90秒間の加熱が必要とされています。

Q 1 6 手洗いはどのようにすればいいのですか？

手洗いは、手指に付着しているノロウイルスを減らす最も有効な方法です。調理を行う前（特に飲食業を行っている場合は食事を提供する前も）、食事の前、トイレに行った後、下痢等の患者の汚物処理やオムツ交換等を行った後（手袋をして直接触れないようにしていても）には必ず行いましょう。常に爪を短く切って、指輪等はずし、石けんを十分泡立て、ブラシなどを使用して手指を洗浄します。すすぎは温水による流水で十分に行い、清潔なタオル又はペーパータオルで拭きます。石けん自体にはノロウイルスを直接失活化する効果はありませんが、手の脂肪等の汚れを落とすことにより、ウイルスを手指から剥がれやすくする効果があります。

なお、消毒用エタノールによる手指消毒は、石けんと流水を用いた手洗いの代用にはなりません、すぐに石けんによる手洗いが出来ないような場合、あくまで一般的な感染症対策の観点から手洗いの補助としてください。

Q 1 7 ノロウイルスに汚染された可能性のある調理台や調理器具はどのように殺菌したらいいのですか？

一般的な感染症対策として、消毒用エタノールや逆性石けん（塩化ベンザルコニウム）が用いられることがありますが、ノロウイルスを完全に失活化する方法には、次亜塩素酸ナトリウム※や亜塩素酸水、加熱による処理があります。

調理器具等は洗剤などを使用し十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム※（塩素濃度約200ppm）や亜塩素酸水（遊離塩素濃度25ppm（含量 亜塩素酸として0.05%≒500ppm以上））で浸すように拭くことでウイルスを失活化できます。

また、まな板、包丁、へら、食器、ふきん、タオル等は亜塩素酸水（遊離塩素濃度25ppm（含量 亜塩素酸として0.05%≒500ppm以上））による浸漬や、熱湯（85℃以上）で1分以上の加熱が有効です。

なお、二枚貝などを取り扱うときは、専用の調理器具（まな板、包丁等）を使用するか、調理器具を使用の度に洗浄する、消毒する等の対策により、他の食材への二次汚染を防止するよう、特に注意するよう気をつけましょう。

※家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。（使用に当たっては「使用上の注意」を確認しましょう。）

Q 1 8 食品取扱者の衛生管理で注意すべき点はどこでしょうか？

ノロウイルスによる食中毒では、患者のふん便や吐ぶつがヒトを介して食品を汚染したために発生したという事例も多く発生しています。ノロウイルスは少ないウイルス量で感染するので、ごくわずかなふん便や吐ぶつが付着した食品でも多くのヒトを発症させるとされています。食品への二次汚染を防止するため、食品取扱者は日頃から自分自身の健康状態を把握し、下痢やおう吐、風邪のような症状がある場合には、調理施設等の責任者（営業者、食品衛生責任者等）にその旨をきちんと伝えましょう。

そして調理施設等の責任者は、下痢やおう吐等の症状がある方を、食品を直接取り扱う作業に従事させないようにすべきです。

また、このウイルスは下痢等の症状がなくなっても、通常では1週間程度長いときには1ヶ月程度ウイルスの排泄が続くことがあるので、症状が改善した後も、しばらくの間は直接食品を取り扱う作業をさせないようにすべきです。

さらに、このウイルスは感染していても症状を示さない不顕性感染も認められていることから、食品取扱者は、その生活環境においてノロウイルスに感染しないような自覚を持つことが重要です。たとえば、家庭の中に小児や介護を要する高齢者がおり、下痢・嘔吐等の症状を呈している場合は、その汚物処理を含め、トイレ・風呂等を衛生的に保つ工夫が求められます。また、常日頃から手洗いを徹底するとともに食品に直接触れる際には「使い捨ての手袋」を着用するなどの注意が必要です。

調理施設等の責任者は、外部からの汚染を防ぐために客用とは別に従事者専用のトイレを設置したり、調理従事者間の相互汚染を防止するためにまかない食の衛生的な調理、ドアのノブ等の手指の触れる場所等の洗浄・消毒等の対策を取ることが大切です。

消毒液を保管しなければならない場合は、消毒液の入った容器は、誤って飲むことがないように、消毒液であることをはっきりと明記して保管しましょう。

Q 1 9 ノロウイルスによる感染性胃腸炎のまん延を防止する方法は？

家庭内や集団で生活している施設においてノロウイルスが発生した場合、そのまん延を防ぐためには、ノロウイルスに感染した人のふん便や吐ぶつからの二次感染、ヒトからヒトへの直接感染、飛沫感染を予防する必要があります。

毎年、1月1月頃から2月の間に、乳幼児や高齢者の間でノロウイルスによる急性胃腸炎が流行しますが、この時期の乳幼児や高齢者の下痢便および吐ぶつには、ノロウイルスが大量に含まれていることがありますので、おむつ等の取扱いには十分注意しましょう。具体的な方法はQ 2 0～2 3の通りです。

Q 2 0 患者のふん便や吐ぶつを処理する際に注意することはありますか？

ノロウイルスが感染・増殖する部位は小腸と考えられています。したがって、嘔吐症状が強いときには、小腸の内容物とともにウイルスが逆流して、吐ぶつとともに排泄されます。このため、ふん便と同様に吐ぶつ中にも大量のウイルスが存在し感染源となりうるので、その処理には十分注意する必要があります。

1 2日以上前にノロウイルスに汚染されたカーペットを通じて、感染が起きた事例も知られており、時間が経っても、患者の吐ぶつ、ふん便やそれらにより汚染された床や手袋などには、感染力のあるウイルスが残っている可能性があります。このため、これら感染源となるものは必ず処理をしましょう。

床等に飛び散った患者の吐ぶつやふん便を処理するときには、使い捨てのガウン（エプロン）、マスクと手袋を着用し汚物中のウイルスが飛び散らないように、ふん便、吐ぶつをペーパータオル等で静かに拭き取ります。拭き取った後は、次亜塩素酸ナトリウム※（塩素濃度約200ppm）や亜塩素酸水（遊離塩素濃度25ppm（含量 亜塩

素酸として0.05%≒500ppm以上))で浸すように床を拭き取り、その後水拭きをします。おむつ等は、速やかに閉じてふん便等を包み込みます。

おむつや拭き取りに使用したペーパータオル等は、ビニール袋に密閉して廃棄します。(この際、ビニール袋に廃棄物が十分に浸る量の次亜塩素酸ナトリウム※(塩素濃度約1,000ppm)や亜塩素酸水(遊離塩素濃度100ppm(含量 亜塩素酸として0.2%≒2,000ppm以上))を入れることが望ましい。)

また、ノロウイルスは乾燥すると容易に空中に漂い、これが口に入って感染することがあるので、吐ぶつやふん便は乾燥しないうちに床等に残らないよう速やかに処理し、処理した後はウイルスが屋外に出て行くよう空気の流れに注意しながら十分に換気を行うことが感染防止に重要です。

11月頃から2月の間に、乳幼児や高齢者の間でノロウイルスによる急性胃腸炎が流行します。この時期の乳幼児や高齢者の下痢便および吐ぶつには、ノロウイルスが大量に含まれていることがありますので、おむつ等の取扱いには十分注意しましょう。

※家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。(使用に当たっては「使用上の注意」を確認しましょう。)

Q21 吐ぶつやふん便が布団などのリネン類に付着した場合はどのように処理をすればよいですか。

リネン等は、付着した汚物中のウイルスが飛び散らないように処理した後、洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗います。その際にしぶきを吸い込まないよう注意してください。下洗いしたリネン類の消毒は85℃・1分間以上の熱水洗濯が適しています。ただし、熱水洗濯が行える洗濯機がない場合には、次亜塩素酸ナトリウム※や亜塩素酸水の消毒が有効です。その際も十分すぎ、高温の乾燥機などを使用すると殺菌効果は高まります。布団などすぐに洗濯できない場合は、よく乾燥させ、スチームアイロンや布団乾燥機を使うと効果的です。また、下洗い場所を次亜塩素酸ナトリウム※(塩素濃度約200ppmや亜塩素酸水(遊離塩素濃度25ppm(含量 亜塩素酸として0.05%≒500ppm以上)))で消毒後、洗剤を使って掃除をする必要があります。次亜塩素酸ナトリウム※には漂白作用があります。薬剤の「使用上の注意」を確認してください。

※家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。(使用に当たっては「使用上の注意」を確認しましょう。)

Q22 感染者が使用した食器類の消毒はどのようにしたらよいですか？

施設の厨房等多人数の食事の調理、配食等をする部署へ感染者の使用した食器類や吐ぶつが付着した食器類を下膳する場合、注意が必要です。可能であれば食器等は、厨房に戻す前、食後すぐに次亜塩素酸ナトリウム液に十分浸し、消毒します。

また、食器等の下洗いや嘔吐後にうがいをした場所等も次亜塩素酸ナトリウム※(塩素濃度約200ppm)や亜塩素酸水(遊離塩素濃度25ppm(含量 亜塩素酸として0.05%≒500ppm以上))で消毒後、洗剤を使って掃除をするようにしてください。

※家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。(使用に当たっては「使用上の注意」を確認しましょう。)

Q23 感染者が発生した場合、環境の消毒はどのようにしたらよいですか？

ノロウイルスは感染力が強く、環境(ドアノブ、カーテン、リネン類、日用品など)からもウイルスが検出されます。感染者が発生した場合、消毒が必要な場合次亜塩素酸ナトリウム※や亜塩素酸水などの使用が有効です。ただし、次亜塩素酸ナトリウム※は金属腐食性がありますので、消毒後の薬剤の拭き取りを十分に注意してください。また、亜塩素酸水もステンレス以外の金属製品に付着するとサビや変色を起こすこともありますので、薬剤の「使用上の注意」を確認してください。

※家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。(使用に当たっては「使用上の注意」を確認しましょう。)

Q 2 4 感染が疑われた場合、どこに相談すればいいのですか？

最寄りの保健所やかかりつけの医師にご相談下さい。

また、保育園、学校や高齢者の施設等で発生したときは早く診断を確定し、適切な対症療法を行うとともに、感染経路を調べ、感染の拡大を防ぐことが重要ですので、速やかに最寄りの保健所にご相談下さい。

社会福祉施設等においては、「社会福祉施設等における感染症発生時に係る報告について」（平成17年2月22日付厚生労働省健康局長、医薬食品局長、雇用均等・児童家庭局長、社会・援護局長、老健局長連名通知）により、必要な場合は市町村及び保健所への報告等を行うようにして下さい。

なお、介護保険施設等に関しては、厚生労働大臣が定める手順（平成18年厚労告268「厚生労働大臣が定める感染症又は食中毒の発生が疑われる際の対処等に関する手順」）に沿って、必要な場合は市町村及び保健所への報告等を行うようにして下さい。

<参考文献及びリンク>

○国立感染症研究所感染症疫学センター

病原微生物検出情報：IASR <http://www.niid.go.jp/niid/ja/iasr.html>

感染症発生動向調査週報：IDWR <http://www.niid.go.jp/niid/ja/idwr.html>

○国立医薬品食品衛生研究所

安全情報部 <http://www.nihs.go.jp/kanren/shokuhin.html>

ノロウイルス関連情報 <http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/microbial/noroindex.html>

○米国 CDC <http://www.cdc.gov/norovirus.htm.index.html>

○保育所における感染症対策ガイドライン（2018年改訂版）

https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic_page/field_ref_resources/e4b817c9-5282-4ccc-b0d5-ce15d7b5018c/cd6e454e/20231010_policies_hoiku_25.pdf

○高齢者介護施設における感染対策マニュアル

<http://www.mhlw.go.jp/topics/kaigo/osirase/tp0628-1/index.html>

○ノロウイルスの不活化条件に関する調査（国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部）

・平成27年度報告書 ・平成21年度報告書 ・平成20年度報告書 ・平成19年度報告書

<Q & A を作成するにあたって御協力を頂いた専門家>

50音順：肩書きは作成・追記当時のもの。

*平成16年作成時

**平成25年改定時追記

***平成27年改定時追記

****平成28年改定時追記

*****令和3年改定時追記

上間 匡 先生（国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部第四室長*****）

大石 和徳 先生（国立感染症研究所感染症疫学センター長***）

大久保 憲 先生（東京医療保健大学医療保健学部/大学院教授**）

片山 和彦 先生（国立感染症研究所ウイルス第二部第一室長***）

木村 博一 先生（国立感染症研究所感染症疫学センター***）

品川 邦汎 先生（岩手大学農学部教授*）

武田 直和 先生（国立感染症研究所ウイルス第二部第一室長*）

西尾 治 先生（前国立感染症研究所感染症情報センター第六室長*）

宮村 達男 先生（国立感染症研究所長*）

野田 衛 先生（国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部第四室長***）

宮村 達男 先生（国立感染研究所長*）

山本 茂貴 先生（国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部長*）

（作成協力）厚生労働省 健康局、老健局、雇用均等・児童家庭局、社会・援護局、障害保健福祉部、医政局

○労働安全衛生法<抄>（昭和四十七年六月八日法律第五十七号）

第一章 総則

（目的）

第一条 この法律は、労働基準法（昭和二十二年法律第四十九号）と相まって、労働災害の防止のための危害防止基準の確立、責任体制の明確化及び自主的活動の促進の措置を講ずる等その防止に関する総合的計画的な対策を推進することにより職場における労働者の安全と健康を確保するとともに、快適な職場環境の形成を促進することを目的とする。

（定義）

第二条 この法律において、次の各号に掲げる用語の意義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。

- 一 労働災害 労働者の就業に係る建設物、設備、原材料、ガス、蒸気、粉じん等により、又は作業行動その他業務に起因して、労働者が負傷し、疾病にかかり、又は死亡することをいう。
- 二 労働者 労働基準法第九条に規定する労働者（同居の親族のみを使用する事業又は事務所に使用される者及び家事使用人を除く。）をいう。
- 三 事業者 事業を行う者で、労働者を使用するものをいう。
- 三の二 化学物質 元素及び化合物をいう。
- 四 作業環境測定 作業環境の実態をは握するため空気環境その他の作業環境について行うデザイン、サンプリング及び分析（解析を含む。）をいう。

○労働安全衛生規則<抄>（昭和四十七年九月三十日号外労働省令第三十二号）

第三節の二 食品加工用機械

（切断機等の覆い等）

第三十条の二 事業者は、食品加工用切断機又は食品加工用切削機の刃の切断又は切削に必要な部分以外の部分には、覆い、囲い等を設けなければならない。

（切断機等に原材料を送給する場合における危険の防止）

第三十条の三 事業者は、前条の機械（原材料の送給が自動的に行われる構造のものを除く。）に原材料を送給する場合において、労働者に危険を及ぼすおそれのあるときは、当該機械の運転を停止し、又は労働者に用具等を使用させなければならない。

2 労働者は、前項の用具等の使用を命じられたときは、これを使用しなければならない。

（切断機等から原材料を取り出す場合における危険の防止）

第三十条の四 事業者は、第三十条の二の機械（原材料の取出しが自動的に行われる構造のものを除く。）から原材料を取り出す場合において、労働者に危険を及ぼすおそれのあるときは、当該機械の運転を停止し、又は労働者に用具等を使用させなければならない。

2 労働者は、前項の用具等の使用を命じられたときは、これを使用しなければならない。

○学校給食事業における労働災害の防止について

基発第257号
平成6年4月21日

標記については、昭和48年3月6日付け基発第107号「学校給食事業における労働災害の防止について」に示す「学校給食事業における安全衛生管理要綱」により、その推進を図ってきたところであるが、労働安全衛生関係法令の改正、学校給食共同調理場の普及、大型調理機器の導入に伴う作業方法の変化等にかんがみ、同要綱を見直し、今般、別添1のとおり「学校給食事業における安全衛生管理要綱」を定めたので、地方公共団体の教育委員会、共同調理場等の関係事業者に対する周知徹底を図り、学校給食事業における安全衛生対策の一層の推進に努められたい。

なお、昭和48年3月6日付け基発第107号は廃止する。

おって、この件に関しては、文部省及び自治省に対して、別添2のとおり、それぞれ要請したので申し添える。

別添1

学校給食事業における安全衛生管理要綱

第1 目的等

1 目的

本要綱は、労働安全衛生関係法令と相まって、安全衛生管理体制の整備、安全衛生関係施設の整備、作業環境管理、作業管理及び健康管理の推進、安全衛生教育の徹底等により学校給食事業における労働者の安全と健康を確保することを目的とする。

2 事業者の責務

事業者は、単にこの要綱に定める基準を守るだけでなく、快適な職場環境の形成に努めるものとする。

第2 安全衛生管理体制の整備

1 総括安全衛生管理者の選任等

常時使用する労働者が300人以上の事業場（公立学校の学校給食事業の事業場の単位は、一の教育委員会の管轄下の学校給食調理場を一括して一の事業場とする。ただし、労務管理が一体として行われている共同調理場については、これを一の事業場とする。以下同じ。）にあつては、総括安全衛生管理者を選任し、その者に安全管理者及び衛生管理者を指揮させるとともに、次の業務を統括管理させること（労働安全衛生法（以下「安衛法」という。）第10条第1項）。

- [1] 労働者の危険又は健康障害を防止するための措置に関すること。
- [2] 労働者の安全又は衛生のための教育の実施に関すること。
- [3] 健康診断の実施その他健康の保持増進のための措置に関すること。
- [4] 労働災害の原因の調査及び再発防止対策に関すること。
- [5] その他労働災害を防止するために必要な措置に関すること。

なお、常時使用する労働者が300人未満の事業場にあつても、これに準ずる管理者を選任することが望ましいものであること。

2 安全管理者及び衛生管理者の選任等

常時使用する労働者が50人以上の事業場にあつては、法定の資格を有する者のうちから安全管理者及び衛生管理者を選任し、1の[1]から[5]までに掲げる業務のうち、安全管理者については安全に係る技術的事項を、衛生管理者については衛生に係る技術的事項を管理させるとともに次の事項を行わせること（安衛法第11条第1項及び第12条第1項）。

- (1) 安全管理者は、調理場を巡視し、設備、作業方法等に危険のおそれのあるときは、直ちに、その危険を防止するために必要な措置を講ずること。
- (2) 衛生管理者は、少なくとも毎週1回調理場を巡視し、設備、作業方法又は衛生状態に有害のおそれのあるときは、直ちに、健康障害を防止するために必要な措置を講ずること。

3 安全衛生推進者の選任等

常時使用する労働者が10人以上50人未満の事業場においては、安全衛生推進者を選任し、次に掲げる職

務を担当させること（安衛法第12条の2）。

- [1] 施設、設備等（安全装置、労働衛生関係設備、保護具等を含む。）の点検及び使用状況の確認並びにこれらの結果に基づく必要な措置に関する事。
- [2] 作業環境の点検（作業環境測定を含む。）及び作業方法の点検並びにこれらの結果に基づく必要な措置に関する事。
- [3] 健康診断及び健康の保持増進のための措置に関する事。
- [4] 安全衛生教育に関する事。
- [5] 異常な事態における応急措置に関する事。
- [6] 労働災害の原因の調査及び再発防止対策に関する事。
- [7] 安全衛生情報の収集及び労働災害、疾病・休業等の統計の作成に関する事。
- [8] 関係行政機関に対する安全衛生に係る各種報告、届出等に関する事。

4 産業医の選任等

常時使用する労働者が50人以上の事業場にあつては、産業医を選任し、次の事項で医学に関する専門的知識を必要とする職務を行わせること（安衛法第13条）。

- [1] 健康診断の実施及びその結果に基づく労働者の健康を保持するための措置に関する事。
- [2] 作業環境の維持管理に関する事。
- [3] 作業の管理に関する事。
- [4] [1]から[3]に掲げるもののほか、労働者の健康管理に関する事。
- [5] 健康教育、健康相談その他労働者の健康の保持増進を図るための措置に関する事。
- [6] 衛生教育に関する事。
- [7] 労働者の健康障害の原因の調査及び再発防止のための措置に関する事。
- [8] 少なくとも毎月1回調理場を巡視し、作業方法又は衛生状態に有害のおそれのあるときは、直ちに、健康障害を防止するため必要な措置を講ずること。

5 安全衛生担当者の指名等

調理場ごとに安全衛生担当者を指名し、安全管理者、衛生管理者等から連絡のあつた事項の関係者への連絡等の職務を行わせること。

6 作業主任者の選任等

(1) 作業主任者の選任

次の作業を行う場合には、法定の資格を有する者のうちから作業主任者を選任し、その者に当該作業に従事する労働者の指揮その他の所定の事項を行わせること（安衛法第14条）。

- [1] 労働安全衛生法施行令（以下「安衛令」という。）第6条第4号の作業（ボイラー（小型ボイラーを除く。）の取扱いの作業）
- [2] 安衛令第6条第8号の作業（乾燥設備による物の加熱乾燥の作業）
- [3] 安衛令第6条第12号の作業（高さが2メートル以上のはいはい付け又ははいくずしの作業）
- [4] 安衛令第6条第17号の作業（第1種圧力容器の取扱いの作業）
- [5] 安衛令第6条第21号の作業（汚水槽の内部等の酸素欠乏危険場所における作業）

(2) 就業制限

ボイラー（小型ボイラーを除く。）の取扱いの作業については、法定の資格を有する者以外の者を従事させないこと（安衛法第61条第1項）。

7 安全衛生委員会の設置等

(1) 安全委員会の設置等

常時使用する労働者が100人以上の事業場にあつては、安全委員会を設置し、次の事項を調査審議させるとともに、その活動の促進を図ること（安衛法第17条第1項）。

- [1] 労働者の危険を防止するための基本となるべき対策に関する事。
- [2] 労働災害の原因及び再発防止対策で、安全に係るものに関する事。
- [3] その他労働安全衛生規則（以下「安衛則」という。）第21条各号に掲げる事項

(2) 衛生委員会の設置等

常時使用する労働者が50人以上の事業場にあつては、衛生委員会を設置し、次の事項を調査審議させるとともに、その活動の促進を図ること（安衛法第18条第1項）。

- [1] 労働者の健康障害を防止するための基本となるべき対策に関する事。

[2] 労働者の健康の保持増進を図るための基本となるべき対策に関すること。

[3] 労働災害の原因及び再発防止対策で、衛生に係るものに関すること。

[4] その他安衛則第22条各号に掲げる事項

(3) 安全衛生委員会の設置等

常時使用する労働者が100人以上の事業場にあつては、安全委員会及び衛生委員会の設置に代えて安全衛生委員会を設置することができる（安衛法第19条第1項）。

(4) その他の委員会の設置等

安全委員会又は衛生委員会の設置を要しない事業場にあつても、委員会の設置等安全又は衛生に関する事項について関係労働者の意見を聴くための機会を設けることにより、労働災害防止上有効な措置を講ずること。

第3 安全衛生関係施設の整備、健康管理等

1 安全衛生関係施設の整備等

(1) 機械設備等に関する措置

イ フードカッター、フードスライサー、さいの目切り機等労働者が刃部に接触することによって危険を生ずるおそれのある機械器具については、安全装置の設置等適切な防護措置を講ずること。

ロ 食品の脱水等に使用する遠心機械等については、ふたの付いたものを使用すること。

ハ コンベヤーについては、非常停止装置を備えたものを使用すること。

ニ 簡易リフト等については、ドアスイッチ等の安全装置が有効に作動するようにしておくこと。

ホ 冷凍室等については、内部から開けられる構造等とするとともに、関係者以外の立入りを禁止し、見やすい箇所にその旨を表示すること。

ヘ 調理室内において使用する移動電線、接続器具等については、安衛則に定める安全基準に適合したものとすること。また、電気機械器具については、感電防止用漏電しゃ断装置を接続し、接地して使用する等漏電による感電の危険を防止するための措置を講ずること。

ト 洗剤等は、皮膚障害を防止するため、適当な濃度で使用させること。

(2) 機械設備の維持管理

次の機械設備等については、当該機械設備等を点検する者を定め、定期に検査を行わせ、その結果を記録させるとともに、作業開始前にも必ず点検を行い、異常を認めたときは直ちに補修等の措置を講ずること。

[1] かくはん機

[2] 野菜等裁断機・球根皮むき機

[3] 炊飯器・回転釜・平釜

[4] 揚物機・焼物機

[5] 洗浄機

[6] 煮沸消毒機・熱風消毒保管庫

[7] 遠心機械

[8] ボイラー・瞬間湯沸器

[9] 簡易リフト等

[10] コンベヤー

[11] 照明器具・換気装置等

[12] 冷凍室等

(3) 調理室の整備等

イ 調理室における機械、設備等の選定や配置については、労働災害を防止するため、設計の段階から、物資搬入経路、作業動線、作業のしやすさなどに留意し、これを適切なものとするとともに、既設のものについても改善に努めること。

ロ 適切な全体換気装置を設けること。なお、水蒸気、熱気、ばい煙、臭気等の発生源の近くには、用途に応じた局所排気装置を設置すること。

ハ 調理室はできるだけ南向きに設置し、採光のために十分な広さの窓を設け、採光が十分でない場合及び夜間に作業を行う場合には、照明設備を設置すること。

ニ 照明は、作業内容に応じ適切な照度であつて、明暗の対照が著しくなく、かつ、まぶしさを生じさせないものであること。

ホ 床面は耐水性、耐摩耗性で亀裂を生じにくく、滑りにくい材料で造り、平坦で清掃が容易に行える構造とすること。

特に、水を使用する部分にあつては、不透水性の材料で造り、かつ、適当な勾配、排水溝を設ける等排水が容易に行える構造とすること。

ヘ 身長等に応じた適切な作業姿勢を保つための足台等を必要に応じて使えるようにしておくこと。

ト 汚水槽等の酸素欠乏危険場所等については、当該場所で作業を行う者以外の者が立ち入らないよう見やすい箇所に表示をすること。

チ 調理作業員専用の休憩室、便所、洗面所、作業衣の洗濯設備、被服を乾かす設備、洗身設備等を設けること。また、必要に応じ、手指等の加温のための設備等を設けること。

リ 救急用具を常に使える状態で備え付けておくこと。

ヌ 温度、湿度、騒音、照度等の測定は、定期に、又は必要に応じ行い、その結果に基づき必要な措置を講ずること。

(4) 保護具等の整備

イ 洗剤等による皮膚障害を防止するため、保護手袋、保護衣等適切な保護具を備え付け、使用させること。

ロ 火傷を生ずるおそれのある作業、寒冷な場所における作業等に従事させる場合には、保護衣、保護手袋、長靴等適切な保護具を備え付けること。

ハ 包丁、カッター等を使用する作業に従事させる場合には、必要に応じ保護手袋等を備え付けること。

ニ 騒音レベルの高い場所における作業に従事させる場合には、耳栓その他の保護具等を備え付けること。

(5) 重量物取扱い作業等に関する措置

イ 食器、食品等を運搬する作業については、腰痛等を防止するため、適切な自動運搬装置の導入、レイアウトの改善、食品材料等の小分け等により、できる限り作業の軽減化等に努めること。なお、重量物を取り扱う作業については、作業密度等を考慮してその重量を定めること。

ロ 中腰や腕・肩の挙上姿勢が継続しないように、機器や設備の配置に工夫すること。

ハ 食器かご、なべ、バット等を持ち運ぶ作業については、これらの取っ手の形状等を工夫して作業者の手指や上肢の負担を軽減させるようにすること。

ニ 包丁を使用する作業、しゃもじによるかくはん作業等の反復作業を継続して行わせる場合には、長時間にわたり、手指、上肢、腰部等に継続した負担がかからないようにするため、他の作業を組み込むこと。他の作業とのローテーションを実施すること等に努めること。

ホ 作業を連続して行わせる場合には、作業時間内に、適宜、小休止を設けること。

2 健康管理

(1) 健康診断の実施

給食の業務に従事する労働者に対する健康診断については、安衛則に定める健康診断項目に加え、その者の従事する業務の内容に応じ、次の検査を行うこと。

イ 洗剤等の使用による皮膚炎等の皮膚所見の有無の検査

ロ 重量物の取扱い、運搬に伴う腰痛症に関する姿勢異常、圧痛点の有無、運動機能の検査

ハ 手指、上肢の機能障害に関する手指、上肢の機能の検査

(2) 健康診断の事後措置等

イ 健康診断の結果に基づく事後措置の徹底を図るとともに、健康管理に関する書類を整備する等継続した健康管理が図れるよう努めること。

ロ 労働者が気軽に健康について相談し、適切なアドバイスを受けられるように、健康相談の機会を設けるよう努めること。

3 安全衛生教育の実施

(1) 雇入時及び作業内容変更時の安全衛生教育

労働者を雇い入れた時又はその作業内容を変更するときは、次の事項について安全衛生教育を行うこと。なお、定期的な再教育の実施にも配慮すること。

[1] 機械等、原材料等の危険性又は有害性及びこれらの取扱い方法に関すること。

[2] 安全装置、局所排気装置、保護具の性能及びこれらの取扱い方法に関すること。

[3] 作業手順に関すること。

[4] 作業開始時の点検に関すること。

- [5] 当該業務に関して発生するおそれのある疾病の原因及び予防に関すること。
- [6] 整理、整頓及び清潔の保持に関すること。
- [7] 事故時等における応急措置及び退避に関すること。
- [8] その他当該業務に関する安全又は衛生のために必要な事項

(2) その他特別教育等の実施

- イ 危険又は有害な業務（小型ボイラーの取扱いの業務、汚水槽の内部等の酸素欠乏危険場所における作業に係る業務等）に従事する者については、所定の科目及び時間数の特別教育を実施すること。
- ロ 安全管理者、衛生管理者、安全衛生推進者、作業主任者及び安全衛生担当者には、必要に応じて能力向上教育等を行うこと。
- ハ 新たに機器を導入し、又は作業方法を改善したときには、当該機器の構造、安全な使用方法、取扱物質の有害性等について安全衛生教育を行うこと。

4 作業標準の作成

労働者の作業行動による労働災害を防止するため、次の事項に留意して、各種作業の実態に応じた作業標準を作成すること。また、作業標準の作成については、安全衛生委員会等に付議すること。

(1) 燃焼装置の取扱いの作業

燃焼装置を取り扱う作業を行うときは、次の事項を守ること。

- [1] 点火に先立って、燃焼室内を点検し、燃料ガス等の流出を認めたときは、換気すること。
- [2] 点火の際は、あらかじめ、燃焼室内の換気を十分に行うこと。
- [3] 点火の際は、逆火に備える体勢をとり、かつ、服装を整えること。
- [4] 1回で着火しないときは、ガス弁又は油弁を閉じ、いったん点火を止めて、炉内の換気を十分に行った後に点火すること。
- [5] 突然火が消えたときは、直ちに燃料ガス等の供給を止めて、その原因を調べ、その原因を取り除いた後でなければ再点火しないこと。

(2) 重量物の取扱いの作業

重量物の取扱い及び運搬の作業については、作業ごとに取り扱う重量の上限、作業姿勢、複数人で取り扱う物品、主な物品の重量の目安等を決め、作業者に過度の負担がかからないようにすること。

(3) ワゴン等の運転の作業

ワゴン等によって荷を運搬するときは、ワゴン等の転倒、衝突、荷崩れ等を防止する措置を講ずること。

(4) 裁断の作業

裁断の作業を行うときは、手指の切創を防止するための措置を講ずること。

(5) かくはん等の作業

かくはん等の作業を行うときは、手指、上肢等に過大な負担がかからないような措置を講ずること。

(6) 冷凍室等における作業

冷凍室等において作業を行うときは、必要に応じ防寒具を着用して作業を行うこと。また、冷凍室等における作業が終了したときは、全員が外に出たことを確認した後にドアを閉めること。

(7) 高温物の取扱いの作業

高温の物を取り扱い、又は運搬するときは、火傷を防止するための措置を講ずること。

(8) コンベヤーを使用する作業

コンベヤーを使用する作業を行うときは、適切な作業速度等で行うこと。

(9) 簡易リフト等を使用する作業

簡易リフト等を使用するときは、積載荷重を超える荷を積まないこと。また、完全に停止してから荷の出し入れを行うこと。さらに、人の搭乗の禁止の徹底を図ること。

(10) 機器・食器等の洗浄作業

機器・食器等の洗浄作業を行う場合には、流れ作業による洗浄作業において、その速度が著しく速くならないようにし、また、無理な姿勢を伴うものについては踏み台等の用具の使用等を図ること。

(11) 遠心機械等の取扱いの作業

遠心機械等を用いて食品の脱水等を行う場合には、機械が確実に停止したことを確認した後に食品を取り出すこと。

(12) 保管収納作業

食品、食缶等の保管、収納の作業を行う場合には、荷の崩壊等が起こらないような措置並びに肩、腕及

び手指に過大な負担がかからないような措置を講ずること。

(13) 清掃作業

清掃作業を行う場合には、不自然な姿勢を避けるため、用具等を使用すること。

第4 快適な職場環境の形成等

快適な職場環境を形成するため、ドライ方式（調理室床面に水をまかないで済むように工夫された方式）の導入の検討、冷暖房設備の導入等による温熱環境の改善、防音措置の施されている機器の導入、身体に過度の負担のかからない作業方法への転換、疲労回復のための適切な施設の整備等に努めること。

また、労働者の健康保持増進を図るため必要な措置を講ずるよう努めること。

別添2

基発第257号の2
平成6年4月21日

文部省体育局長 殿
自治省行政局長 殿

労働省労働基準局長

学校給食事業における労働災害の防止について

学校給食事業における労働災害の防止については、昭和48年3月6日付け基発第107号「学校給食事業における労働災害の防止について」に示す「学校給食事業における安全衛生管理要綱」により、その推進を図ってきたところでありますが、その後の労働安全衛生関係法令の改正、学校給食共同調理場の普及、大型調理機器の導入に伴う作業方法の変化等にかんがみ、同要綱を見直し、今般、別添のとおり「学校給食事業における安全衛生管理要綱」を定めたところであります。

つきましては、貴職におかれましても地方公共団体の教育委員会の関係者に対して、同要綱の周知徹底を図られますようお願いいたします。

○学校給食の安定的な運営に向けた取組の推進について

7 初健食第 8 号
令和 7 年 9 月 1 6 日

各都道府県教育委員会教育長
各指定都市教育委員会教育長
各都道府県知事

附属学校を置く各国公立大学法人長
小中学校を設置する学校設置会社を所轄する構造改革特別区域法
第 1 2 条第 1 項の認定を受けた各地方公共団体の長

殿

文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課長
檜原 哲哉

学校給食の安定的な運営に向けた取組の推進について（通知）

学校給食は、栄養バランスの取れた食事の提供により、子供たちの健康の保持増進を図るとともに、食に関する指導を効果的に進める上で大きな教育的意義を有するものです。

学校給食が物価高騰等に左右されることなく、安定的に運営されることは重要であり、これまでも、「物価高騰等に対応した学校給食費等の保護者負担軽減及び学校給食を含む学校における食事提供等の安定的な運営に向けた取組の推進について」（令和 5 年 1 月 1 0 日付け 5 文科初第 1 4 5 8 号文部科学省初等中等教育局長通知）を发出し、エネルギー・食料品価格等の上昇等を踏まえた適切な契約変更等の在り方や安定的に実施可能な事業者の選定方法について周知したところです。これらに加えて、とりわけ学校給食に係る業務委託等を実施する場合には、事業者との契約等の在り方について、十分に検討し、安定的な運営が可能となるよう体制を整備しておく必要があります。

また、文部科学省が令和 6 年度に実施した事業（「効率的で安定的な学校給食用食材の調達に関する調査研究」。以下「文部科学省委託事業」という。）では、教育委員会及び給食事業者団体への調査を通じて、学校給食用食材の調達に関する契約書類や発注・納品・検収の在り方などにおいて、学校給食の安定的な運営に向けて複数の課題が明らかとなりました。（詳細は別添 1 参照）

加えて、「流通業務の総合化及び効率化の促進に関する法律及び貨物自動車運送事業法の一部を改正する法律」（令和 6 年法律第 2 3 号。以下「物流効率化法」という。）が第 2 1 3 回通常国会で成立し、令和 7 年 4 月 1 日から施行されました（一部内容は、令和 8 年 4 月 1 日施行）。物流効率化法では、荷主と物流事業者双方に対して、物流効率化のために取り組むべき措置について努力義務が課されることとなっており、学校設置者や給食事業者についてもその対象とされているところです。（詳細は参考資料参照）

さらに、「労働安全衛生規則の一部を改正する省令の施行について（周知）」（別添 2）において周知しており、令和 7 年 6 月 1 日には、労働安全衛生規則が改正され、熱中症の重篤化を防止するための措置が事業者に対して義務付けられたところです。

学校給食に係る業務については、事業者からの食材調達はもとより、令和 5 年度「学校給食実施状況等調査」の結果によれば、調理業務や食器洗浄業務、運搬業務を外部委託している学校が 5 割を超える状況にあるなど、事業者との連携が重要な要素となっており、今後も学校給食を安定的・継続的に運営していくためには、各学校設置者等において、こうした関係法令の改正や社会的な変化等を的確に捉え、適切に対応していくことが重要です。

なお、物価高騰等への対応については、これまでも重点支援地方交付金の積極的な活用について依頼してきたほか、令和 7 年度地方財政計画において、学校など自治体施設の光熱費の高騰や、学校給食など自治体のサービス・施設管理等の委託料の増加への対応として、一般行政経費（単独）に 1, 0 0 0 億円が計上（前年度比 3 0 0 億円増）されているところですので、引き続き、適切に対応いただくようお願いいたします。

これらのことを踏まえ、学校給食の安定的な運営に向けて、今一度、御留意いただきたい事項について、下記のとおり整理しましたので、学校給食の実施に当たっては、各学校設置者及び学校において適切に対応いただくようお願いいたします。

以上のことを、各都道府県教育委員会におかれては所管の学校及び域内の市区町村教育委員会に対し、各指定都市教育委員会におかれては所管の学校に対し、各都道府県知事及び小中学校を設置する学校設置会社を所轄する構

造改革特別区域法第12条第1項の認定を受けた各地方公共団体の長におかれては所轄の学校及び学校法人等に対し、附属学校を置く各国公立大学長におかれてはその管下の学校に対し、周知くださるようお願いします。

記

学校給食法（昭和29年法律第160号）において、学校給食の実施者は、学校の設置者とされていることを踏まえ、学校設置者が主導して下記の事項について適切に対応すること。

1. 安定的に実施可能な事業者の選定について

- 学校給食に係る業務委託等における事業者の選定に関しては、安定的・持続的な食事提供等の観点から、価格に加え、事業の安定性等価格以外の要素も考慮するなど適切に対処すること。
- 特に、公立学校における学校給食の業務委託等に係る事業者の選定に際して、一般競争入札や指名競争入札の方法により契約を締結する場合には、ダンピング受注（その契約代金の額によっては学校給食業務の適正な実施が見込まれない契約の締結をいう。）を防止し、安定的・持続的に学校給食を実施する観点から、需給の状況、材料及び人件費（最低賃金についても反映した額）等の最新の実勢価格等を踏まえた適切な予定価格を作成すること。また、低入札価格調査制度（地方自治法施行令（昭和22年政令第16号）第167条の10第1項）や最低制限価格制度（同令第167条の10第2項）、総合評価落札方式（同令第167条の10の2）を活用するなど、適切に対処すること。
- 事業の安定性等価格以外の要素を考慮した調達方法である総合評価落札方式を導入し、落札者決定基準を定めるときは、例えば、学校給食衛生管理基準等の理解度、調理経験、企業の経営状態、従事者の業務実施体制、報告体制、人材育成・労務管理等の基準を設定するなど、適切に対処すること。

2. 事業者との適切な契約の締結及び運用について

- 学校給食の食材調達や業務委託等における事業者との契約の締結に当たっては、契約金額や業務内容、責任の所在等に対する委託者と受託者の認識の齟齬等に起因するトラブルを防止する観点等から、基本的には契約書又は契約内容を記録した電磁的記録を作成すること。その際、文部科学省委託事業において、現状の契約実態において以下のような課題が見られたことを踏まえ、対応を検討いただきたいこと。

（別添1：54～59P）

【主な課題】

- ① 取引に用いる書式が不統一で、それぞれの書式に対応する手間が複数回発生
 - ② やり取りが電話・FAX中心であり、DXが進んでいない
 - ③ そもそも契約書が作成されていない、又は、契約書に発注条件、キャンセル条項、支払期日、協議手続等の記載がない
 - ④ 納品時刻指定の幅が非常に狭い
- 特に、①は上記課題を踏まえ作成した契約書の記載例とその解説（別添資料1：60P以降）を参考にしながら改善に努めるとともに、②については、「学校とのFAXでのやり取りの慣行・学校現場に関連する押印ルールの見直しについて（依頼）」（別添3）を踏まえ、やむを得ない事情がある場合を除き、学校と事業者とのFAXでのやり取りの原則廃止に向けて慣行を見直すこと。
- 一般的に、学校給食の業務委託については、契約期間が複数年にわたることが多いことから、その間の光熱水費の上昇、最低賃金額の改定等を踏まえた適切な契約金額の変更に対応するため、あらかじめ、契約の中にいわゆるスライド条項（賃金又は物価の変動に基づく契約金額の協議及び変更について定めるもの）を設け、契約の途中でエネルギー価格や食料品価格、労務費等の価格変動や最低賃金額の改定が生じた場合には、学校における安定的・持続的な食事提供等の観点から、契約金額の変更や受託事業者への支援など適切に対処すること。
 - なお、契約金額の変更等について事業者側から申し出しやすい環境となるよう、契約書において、具体的な協議事項を例示したり、発注者、受注者の双方が誠実に協議することを定めたりするなど、迅速かつ適切に協議を行えるようにすること。
 - 令和7年4月1日より物流効率化法が施行され、荷主・物流事業者に対し、物流効率化のために取り組むべき措置について努力義務が課せられることになったことを踏まえ、荷主となる各学校設置者・学校においては、特に、学校給食用食材の受渡しにあたり、荷待ち時間（ドライバーの到着から荷役等開始までの待ち時間）や荷役（荷積み・荷卸し）等時間の短縮に資するよう、納入時刻や検収の在り方等の見直し（納入までに受入準備を終える、資材回収や庫入れ作業の分担を協議するなど）に努めること。

- 事業者側から積載効率の向上等に資する措置を円滑に実施するため、学校給食用食材の受渡しを行う日及び時刻又は時間帯について協議したい旨の申し出があった場合には、必要な協力（巡回・共同配送しやすいよう受入時間枠を広げるなど）に努めること。

3. 学校給食施設における熱中症対策等について

- 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こと。
- 特に、令和7年6月1日より労働安全衛生規則が改正され、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の体制整備、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ことから、これらについて遺漏なく対応すること。
- 学校給食施設における熱中症対策に当たっては、「学校給食衛生管理基準」（平成21年3月31日文科科学省告示第64号）において示しているとおり、ドライシステムの導入に努めていただくとともに、空調（冷房）設備の設置についても進めていただくこと。
- なお、上記の施設・設備の整備には時間を要することもあることから、「学校給食衛生管理基準」の内容も踏まえつつ、例えば、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講じること。
- 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るほか、給食業務従事者の労務管理は受託者において行われることになるが、そのような場合においても、施設・設備など受託者が変更する余地のない作業環境については、上記内容も参考としつつ、学校設置者において対応を検討する必要があることに留意するとともに、各学校 給食施設の実情等を踏まえ、受託者の行う熱中症対策に協力すること。
- その他、学校給食施設・設備や作業工程・方法等について、定期的に点検を実施し、その結果に基づいて、安全装置の設置や機械設備の補修、保護具等の整備を行う等、給食業務従事者の安全と健康の確保のために必要な措置を講じること。

【添付資料】

- 別添1 文科科学省令和6年度委託事業「効率的で安定的な学校給食用食材の調達に関する調査研究」報告書
https://www.mext.go.jp/content/20251125-mxt_kenshoku-000045000_2.pdf
- 別添2 「労働安全衛生規則の一部を改正する省令の施行について（周知）」
（令和7年5月28日付け文科科学省初等中等教育局健康教育・食育課事務連絡）
https://www.mext.go.jp/content/20251125-mxt_kenshoku-000045000_3.pdf
- 別添3 「学校とのFAXでのやり取りの慣行・学校現場に関連する押印ルールの見直しについて（依頼）」
（令和6年8月9日付け内閣官房デジタル行財政改革会議事務局・文科科学省初等中等教育局学校情報基盤・教材課事務連絡）
https://www.mext.go.jp/content/20251125-mxt_kenshoku-000045000_4.pdf

【参考資料】

- 国土交通省HP「物流効率化法」理解促進ポータルサイト
<https://www.revised-logistics-act-portal.mlit.go.jp/>

参 考 文 献

- ・「食に関する指導の手引―第二次改訂版―」 文部科学省
- ・「小学校学習指導要領（平成29年告示）」 文部科学省
- ・「中学校学習指導要領（平成29年告示）」 文部科学省
- ・「高等学校学習指導要領（平成30年告示）」 文部科学省
- ・「特別支援学校学習指導要領（平成31年告示）」 文部科学省
- ・「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育」 文部科学省
- ・「保健主事のための実務ハンドブック」 文部科学省
- ・「学校給食における食物アレルギー対応指針」 文部科学省
- ・「学校給食調理場における手洗いマニュアル」 文部科学省
- ・「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I、Part II」 文部科学省
- ・「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」 文部科学省
- ・「学校給食調理従事者研修マニュアル」 文部科学省
- ・「学校給食施設・設備の改善事例集」 文部科学省
- ・「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」 文部科学省
- ・「アレルギー疾患対応資料（DVD）映像資料及び研修資料 緊急時の対応」 文部科学省
- ・「大量調理施設衛生管理マニュアル」 厚生労働省
- ・「日本人の食事摂取基準 2020年版、2025年版」 厚生労働省
- ・「令和5年乳幼児身体発育調査報告書」 こども家庭庁
- ・「児童生徒の健康診断マニュアル（平成27年度改訂版）」
文部科学省監修・財団法人日本学校保健会
- ・「食に関する指導・学校給食の手引き 令和4年3月改訂」 宮城県教育委員会
- ・「学校給食の手引き 令和4年3月」 長野県教育委員会
- ・「学校給食ハンドブック―管理運営編―（令和2年度改訂版）」
福岡県教育委員会・（財）福岡県学校給食会
- ・「学校給食衛生管理基準の解説」 独立行政法人日本スポーツ振興センター
- ・「学校給食必携 第8次改訂版」 ぎょうせい
- ・「学校保健の管理と指導 改訂版 ―2026―」 愛知県学校保健会・愛知県教育委員会
- ・「学校給食の管理と指導 七訂版」 愛知県教育委員会
- ・「愛知県学校食育推進の手引―第一次改訂版―」 愛知県教育委員会
- ・「学校における食物アレルギー対応の手引」 愛知県教育委員会
- ・「学校における食物アレルギー対応の手引 特別支援版」 愛知県教育委員会
- ・「愛知の特別食マニュアル」 愛知県教育委員会

表 紙 写 真

東郷町立諸輪小学校

刈谷市立小垣江東小学校

愛知県立豊川特別支援学校

八訂版委員

稲留 雄一	愛知県小中学校長会給食委員会前委員長（安城市立安城中部小学校長）
浅田 文代	愛知県小中学校長会給食委員会委員長（東郷町立諸輪小学校長）
成瀬 通彦	愛知県特別支援学校長会前給食担当校長（愛知県立豊川特別支援学校長）
竹下 暁	愛知県学校給食センター連絡協議会会長（蒲郡市教育委員会学校給食課長）
山本 友舞	愛知県保健医療局健康医務部健康対策課主任
安達 啓一	愛知県保健医療局生活衛生部生活衛生課主査
酒井 達哉	愛知県教育委員会尾張教育事務所指導主事
中山 直子	愛知県教育委員会東三河教育事務所指導主事
杉野 由起子	元愛知県教育委員会指導主事（瀬戸市立にじの丘小学校栄養教諭）
丸山 真奈美	元愛知県教育委員会指導主事（西尾市立鶴城小学校栄養教諭）
小田 敦子	前愛知県教育委員会指導主事（東浦町立北部中学校栄養教諭）

編集委員

池添 梨紗子	春日井市立不二小学校栄養教諭
栗木 公美	日進市立北小学校栄養教諭
河合 あずさ	一宮市立木曾川東小学校栄養教諭
小林 亜衣	大口町立大口中学校栄養教諭
小川 幸子	大治町立大治中学校栄養教諭
小川 晴香	弥富市立日の出小学校栄養教諭
下郷 加奈子	阿久比町立英比小学校栄養教諭
中岡 友恵	大府市立大府北中学校栄養教諭
大矢 美代子	岡崎市立大門小学校栄養教諭
小澤 南都子	刈谷市立刈谷南中学校栄養教諭
山本 敦子	田原市立赤羽根小学校栄養教諭
神谷 真奈	豊橋市立東部中学校栄養教諭
都築 朋代	愛知県立三好特別支援学校栄養教諭

事務局

祖父江 達夫	愛知県教育委員会保健体育課長
中村 修一	愛知県教育委員会保健体育課担当課長
浅野 博史	愛知県教育委員会保健体育課課長補佐
天野 万喜男	愛知県教育委員会保健体育課主査
平林 加奈	愛知県教育委員会保健体育課指導主事
山崎 なつみ	愛知県教育委員会保健体育課主事
高橋 伸至	公益財団法人愛知県学校給食会理事長
上野 賢司	公益財団法人愛知県学校給食会マネージャー（経営企画）
杉江 章雄	公益財団法人愛知県学校給食会マネージャー（安定供給）
高柳 浩二	公益財団法人愛知県学校給食会マネージャー（衛生検査）
大久保 智恵美	公益財団法人愛知県学校給食会

学校給食の管理と指導

令和8年3月 改訂

監修 愛知県教育委員会
発行 公益財団法人愛知県学校給食会
印刷 駒田印刷株式会社
