

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、自分がかんばつ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つ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	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	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	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	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。 ・楽しい雰囲気での会食をすることが、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	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、楽しい雰囲気での食事ができるようにする。 ・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	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	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。



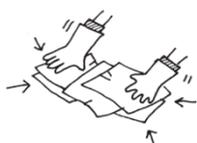
- ②消毒液を作る。
次亜塩素酸ナトリウム溶液
(1000ppm)



- 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	全食 事と安 衛生	自然に 配慮 整備、環境 の	物化、食 事と文 化、地場 産物への 理解	と感謝 勤労・協 力
（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。

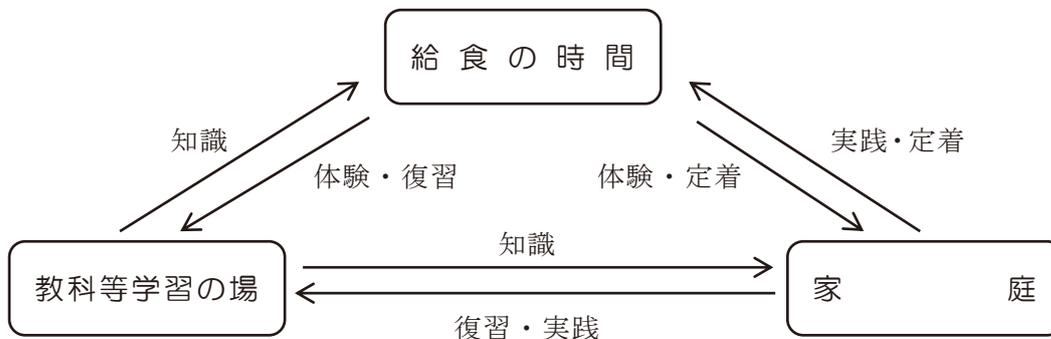
【豆みそ】

・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、じゅんび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	【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】 ○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。	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	【栽培している野菜を見つけて食べる】 〈思考力、判断力、表現力等〉 ○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)	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	【感謝の気持ちをもって食べる】 〈学びに向かう力、人間性等〉 ○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)	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	【食事の大切さを確認する】 〈知識及び技能〉 ○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れるようにする。(授業→給食)	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】

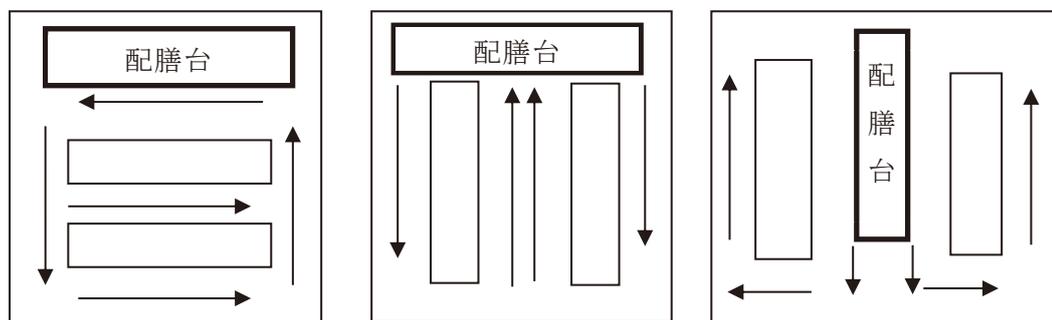
- ・ 給食当番の児童生徒を先に教室に帰し、授業の片付けを当番以外の児童生徒で行う等留意する。
- ・ 教室を移動する前に、戻ったら給食の準備が出来るように配膳台等を用意しておくようにする。

(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。

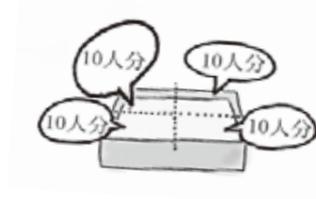
盛り残しがないように
食器を手で持って丁寧に



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

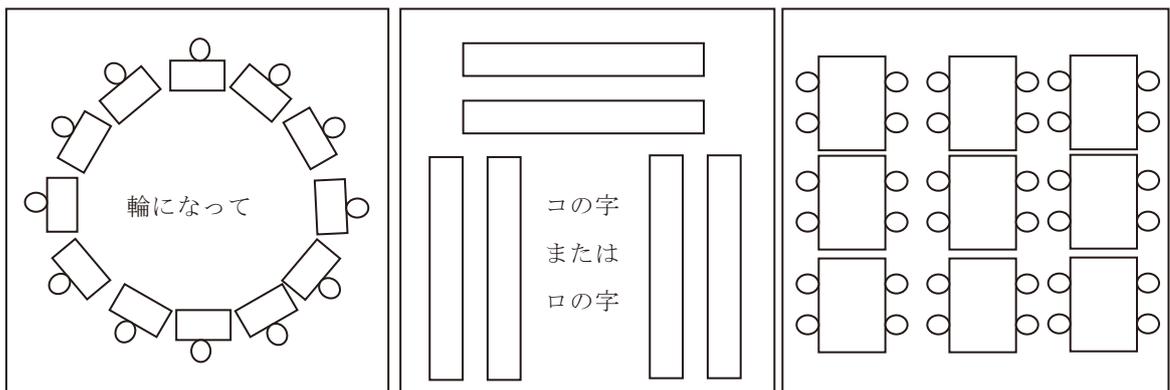
ア 教室環境

- (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こと	<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こと	<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・改善に関すること	<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こと	<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こと	<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こと	<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こと	<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こと	<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。