

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、丁寧に扱えるようにする。
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	<ul 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	<ul 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	<ul 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	<ul 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	和やかな給食の時間にしよう	<ul 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	<ul 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	<ul 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。



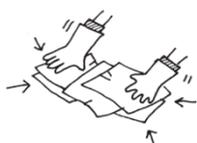
- ②消毒液を作る。
次亜塩素酸ナトリウム溶液
(1000ppm)



- 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。