

第6章 学校給食を生きた教材として活用した指導

1 学校教育活動と給食

(1) 学校給食の目的と役割

学校給食は、学校給食法に基づき実施され、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童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す。

学校給食は、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、健康の増進、体位の向上を図ることに加え、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材として、給食の時間はもとより各教科や総合的な学習の時間、特別活動等において活用することができます。

特に給食の時間では、準備から片付けの実践活動を通して、計画的・継続的な指導を行うことにより、児童生徒に望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせることができます。また、学校給食に地場産物を活用したり、郷土食や行事食を提供したりすることを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めるなど高い教育効果が期待できます。

(2) 学校給食の栄養管理

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）の中で示されている「学校給食摂取基準」に基づいて行われています。学校給食摂取基準は、厚生労働省が策定した「日本人の食事摂取基準」を参考とし、その考え方を踏まえるとともに、児童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す。具体的には、家庭での食事での摂取量が不足していると推測される栄養素を、可能な範囲で学校給食において補うなどの工夫が行われています。札幌市ではさらに、児童生徒の体格等を考慮し、対象に合った札幌市学校給食摂取基準を設定しています。

栄養教諭には、札幌市学校給食摂取基準に基づいた献立作成や、食事状況調査や残食調査などによる状況把握の実施により適切な栄養管理を行い、栄養管理の内容を指導に生かすことができるよう配慮します。また、学級担任と栄養教諭が連携しながら、献立のねらい、栄養管理の状況を理解した上で給食の配食を行い、全体及び個別の指導を行います。

(3) 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ます。給食室はもとより、学級での衛生管理が極めて重要です。札幌市は、「学校給食衛生管理基準」を踏まえた「札幌市学校給食衛生管理マニュアル」を作成し、これに基づき衛生管理を徹底しています。

施設設備の衛生管理の他、調理においては、衛生管理の観点も網羅した「料理レシピ」に基づき実施しています。提供する給食については必ず検食を実施し、調理過程において加熱及び冷却が適切に行われているか、食品の異味、異臭その他異常がないか、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、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について確認します。

学級においては、栄養教諭の助言をもとに、衛生的な配食や異物混入防止など衛生管理に努めます。給食前後の手洗いの他、給食の配食を行う児童生徒及び教職員について、下痢、発熱、腹痛、嘔吐等の症状の有無、衛生的な服装をしているか、手指は

確実に洗浄したか等当番活動が可能であるかを毎日点検し記録に努めます。

2 給食の時間における指導

(1) 児童生徒が目指す資質・能力

小学校では、例えば、望ましい食習慣の形成を図ることの大切さや、食事を通して人間関係をより良くすることのよさや意義などを理解すること、給食の時間の楽しい食事の在り方や健康に良い食事のとり方などについて考え、改善を図って望ましい食習慣を形成するために判断し行動することができるようにすることが考えられます。

そのような過程を通して、主体的に望ましい食習慣や食生活を実現しようとする態度を養います。

中学校では、例えば、健康や食習慣の正しい知識が大切であることを理解し、給食の時間の衛生的で共同的な楽しい食事の在り方等を工夫するとともに、自らの生活や今後の成長、将来の生活と食生活の関係について考え、望ましい食習慣を形成するために判断し行動ができるようにすることが考えられます。そのような過程を通して、健康な心身や充実した生活を意識して、主体的に適切な食習慣を形成する態度を育てます。

(2) 給食の時間における指導の特質

「給食指導」は毎日の給食の時間に学級担任が行う食に関する指導です。

給食時間は児童生徒にとって学校生活の中で1日の節目となる時間であり、気分転換を図ることや午後に向けての活力を生み出すことのできる時間です。

さらに、準備から後片付けまで児童生徒が自ら仕事を進める活動であり、このような共同作業や会食を通して、奉仕や協力、協調の精神、社会性を養うことができる場があります。

「給食時間における食に関する指導」については、栄養教諭が学校給食を生きた教材として活用し、子どもの目指す資質・能力をつけるため、年間計画を作成して食に関する実践的な指導を行います。繰り返し行うことで理解を深め、習慣化させるものであることから、食育を推進する上で大変重要です。児童生徒の発達段階に即して義務教育9年間を通し、計画的、継続的に根気よく指導します。

給食の時間における指導の特質

- ・ 実践活動を通して行われる
- ・ 習慣化を図ることができる
- ・ 個に応じた指導が求められる
- ・ 教科等の学習と関連が図られる

(3) 給食の時間における指導の留意点

児童生徒の体格や活動量、健康状態はさまざまであり、給食の時間の指導は、集団を基本としながらも、一人一人の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必要があります。例えば、食事の量、食べる速度、嗜好等について個別に把握し、指導の必要がある場合は、少しずつ根気強く改善に向けた対応や指導を行います。

(4) 特別活動の標準授業時数の考え方

小学校の特別活動の標準授業時数については、学校教育法施行規則別表第1（第51条関係）で、35単位時間（第1学年では34単位時間）と規定されており（1単位時間は45分）、中学校の特別活動についても、学校教育法施行規則別表第2（第73条関係）において同様に規定されています（1単位時間は50分）。

給食の時間における指導は標準授業時数に含まれないものの、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す。給食の時間の設定にあたっては、指導の時間を含め、ゆとりをもって当番活動や会食ができるよう時間の確保に努める必要があります。また、学校給食に関する学級活動の授業時間を特別活動の標準授業時数の内でも設定するなど、計画的に給食の時間と関連付けながら食に関する指導の充実を図ることが大切です。

(5) 給食の時間における指導の内容

<給食指導>

給食指導は、準備から後片付けを通して行われる食に関する指導であり、全ての学級担任が、指導計画に合わせて継続して指導することによって、児童生徒が食に関する基本的な実践力を身に付けることができます。また喫食時間の確保のために、調理員、配膳員が教室まで給食を届けていますので、各学級においても給食の時間を適切に確保するよう努めることが大切です。

具体的な指導の方法

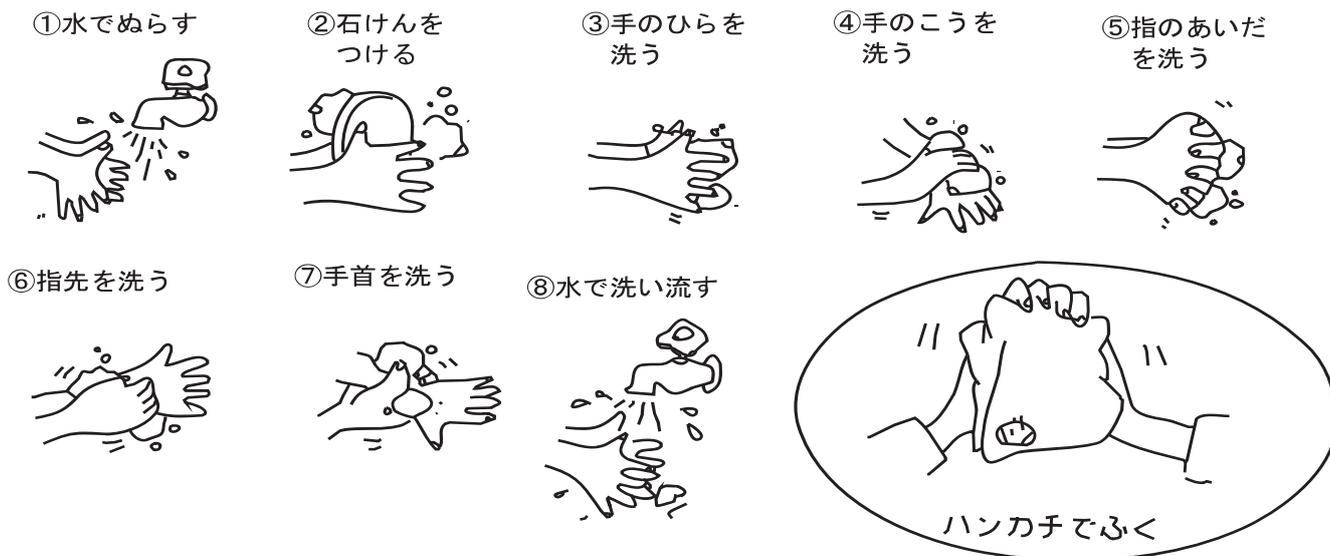
ア 準備

<給食当番以外の児童生徒>

空気の入れ換えや教室のゴミ拾いなど環境を整えてから、手を洗い、静かに待ちます。



<正しい手洗い>

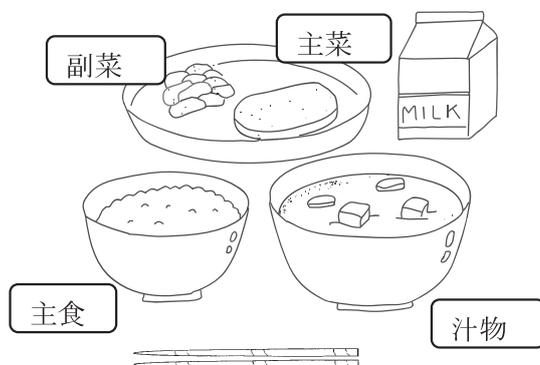


<給食当番・手伝い等で給食配膳に関わる児童生徒>

- ・下痢、発熱、腹痛、嘔吐等の症状の有無、衛生的な服装をしているか、手は確実に洗浄したか等当番活動が可能であるかを確認します。
- ・帽子（三角巾）、マスク、エプロンを付けます。
- ・手洗いをきちんとします。
- ・床に直接、食器や食缶、パン箱などを置きません。（予備の机等を活用する。）
- ・料理は安全・衛生に気を付けて盛り付けます。
- ・料理は1人分の量を把握して盛り付けます。
- ・盛り残しに気を付けます。（盛り残しがそのまま残菜になることがある。）

<正しい食器の並べ方>

食器は主食、主菜、副菜などを正しく並べ食事をします。



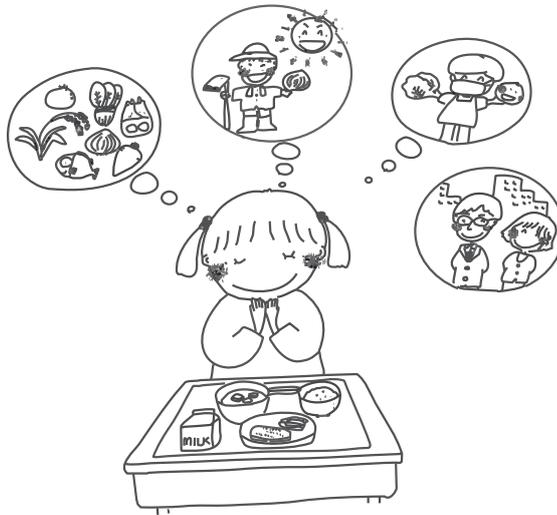
イ 食事

- ・食事をするときには帽子（三角巾）、マスク、エプロンをはずします。
- ・「いただきます」をする前に、献立の説明をします。（献立名や献立のねらいなど）
- ・一食分の給食がそろっていることを確認します。

(ア) 食事への感謝

- ・あいさつの意味を知り、感謝の気持ちを込めてあいさつをします。

いただきます
私たちは他の生き物の命をいただき、自分の命を養っています。食べ物を粗末にすることは、他の命を粗末にすることになります。いつも感謝の気持ちをこめて食事の前に「いただきます」とあいさつをします。



ごちそうさま
(ご馳走様)
「食事を作るために食材を育てたり、集めたり、料理したり駆け回っていただきありがとうございました。」という意味が込められています。食事の後には感謝の気持ちを込めて「ごちそうさま」とあいさつをします。

(イ) 正しい食べ方



よい姿勢で食べる
・背筋をまっすぐに伸ばして食べることで、胃（お腹）が圧迫されず、食べ物の消化が良くなる。

主食とおかずは交互に食べる
・主食、おかずは交互に食べることで、どちらもおいしく食べられます。また、同時に食べ終わることができ、栄養素をバランス良くとることができる。



よくかんで食べる
・消化吸収が良くなる。
・あごの筋肉が発達して、歯並びが良くなる。
・脳に刺激が伝わり、脳の働きが良くなる。
・食べすぎを防ぐ効果がある。

(ウ) 食事のマナー



食器を正しく持って食べる

- ・ 茶碗や汁わんは手に持って食べる。
- ・ 食器に指を入れたり、わしづかみにしたりしない。

好き嫌いをしないで食べる

- ・ 健康な体を作るために、一口でも食べてみる。
- ・ 嫌いなものを始めから取り除かずに、食べてみようとする。



口に食べ物を入れたまま話さない

- ・ 食べ物が飛び散るなどして、周りの人に不快感を与える。
- ・ よく噛まないことで、のどを詰まらせることがある。

食べている途中で立ち歩かない

- ・ 食事の途中で席を立って遊んだり、友達とふざけたりしない。
- ・ 自分が終わっても、静かに自分の席で待つ。
- ・ ふざけたりして食べている友達にぶつかった拍子に、のどを詰まらせることがある。

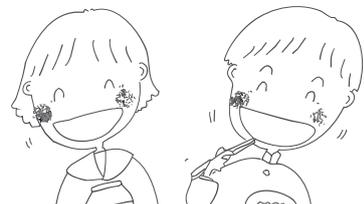


会話に留意する

- ・ 会話は食べ終わってから、適切な対応(マスク着用など)をとって行う。
- ・ きたない話や気持ちの悪くなる話などは避ける。
- ・ きたない話で気持ちが悪くなり、嘔吐物でのどを詰まらせることがある。
- ・ 大声を出すなど、人の迷惑にならないように気を付ける。

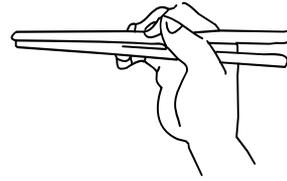
楽しい雰囲気の中で食事する

- ・ 楽しい気分で食事することで、食べ物の消化吸収が良くなる。



<正しいはしの使い方>

- 1 はしを鉛筆のように1本持つ。
- 2 もう1本のはしを、親指のつけ根と薬指の先ではさむ。
- 3 食べ物をはさむときは、上のはしを、動かす。
下のはしは 動かさない。



ウ 後片付け

- ・ごちそうさまのあいさつをしてから、みんなで協力して安全に能率的に行う。
- ・食べ残したものは、給食のきまりを守って、食缶等に戻す。
- ・食器の中に、食べ物の残りがついていないように、気を付ける。
- ・こぼしたものを片付け、汚れた時はふき取る。

※ 感染症が流行した場合は、ガイドラインに沿った対応を基本とし、感染症対策に努めます。

※ランチルーム給食について

食事環境を整えることは、衛生面はもとより楽しく食事をすることで豊かな心を育むことにもつながり、マナーの習得や望ましい人間関係を作る上でも効果的です。

これらのことから、ランチルームは単に食事をする場所としてではなく、楽しく食べながら食について学ぶ場として重要です。「指導計画」等に基づき、年度の初めに行事等を配慮し調整の上、感染症拡大防止対策をとってランチルームを計画的に使用します。また、ランチルームの準備等について学校体制をとって行うことや、食品を扱うことから、ランチルーム用備品の衛生管理について留意します。

※配膳車の片付けについて

学校はあらかじめ給食後、下膳までの間配膳車を置いておく所定の場所を決めます。所定の場所は、下記が考えられます。

- ・教室前 ・配膳車置き場 ・水飲み場の空きスペース ・昇降機（エレベータ）前 等

- 1 教室から所定の場所への運搬は調理員または配膳員が行うことを原則としています。なお、学校の事情より、児童生徒が教室から所定の場所へ運搬する場合は、教職員により運搬経路幅が確保されており、障害物が置かれていないか確認し、児童生徒が下記の点に注意して運搬するよう指導します。
 - ・配膳車の取っ手を押してゆっくり運び、後ろ向きに引かないこと。
 - ・できるだけ、複数人で運搬すること。
 - ・配膳車が通る場合、廊下をあけるなど配慮をすること。
 - ・配膳車の破損や不具合を見つけた場合など、通常と異なる状況に気付いた場合は、運搬をやめ、担任などの教職員に連絡すること。

※配膳車の下膳について

- 1 調理員または配膳員は、所定の場所から、児童生徒の活動（清掃等）や往来に気を付け、声掛けをしながら配膳車を給食室へ運搬します。

- 配膳車の片付け ⇒教室又はランチルームなどで食べ終わった学校給食の食器、食具及び食缶（食べ残しを含む）を積んだ配膳車を、教室又はランチルームなどから学校内で決められた所定の場所へ運ぶこと
- 配膳車の下膳 ⇒ 調理員又は配膳員が所定の場所から、給食室まで食器、食具及び食缶などを運び、洗浄・消毒を行うこと。
- 所定の場所 ⇒ 給食後、下膳までの間配膳車を置いておく、学校が決めた場所
配膳車置き場、水飲み場の空きスペース、昇降機（エレベータ）前、教室前など
※所定の場所等については、毎年教育委員会に報告する。

給食指導の内容と食育の視点

		食育の視点					
		食事の重要性	心身の健康	食品を選択する能力	感謝の心	社会性	食文化
給食指導の内容	①楽しく会食すること (ア) 食事のマナーを身に付け楽しく会食することができる。	○			○	○	○
	(イ) さまざまな人々との会食を通して人間関係を深める。					○	
	②健康によい食事のとり方 (ア) 食品の種類や働きが分かり、栄養のバランスのとれた食事のとり方が分かる。	○	○	○			
	(イ) 日常の食事の大切さが分かり、健康によい食事のとり方を身に付ける。	○	○	○			
	③食事と安全・衛生 (ア) 安全・衛生(手洗いなど)に留意した食事の準備や後片付けをする。		○	○			
	(イ) 運搬や配膳を協力して安全にできる。					○	
	④食事環境の準備 (ア) 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ることができる。					○	
	(イ) 適切な食器具を利用して、献立にふさわしい盛り付けができる。					○	○
	⑤食事と文化 (ア) 食文化や郷土食、行事食についての関心を深める。						○
	(イ) 食料の生産、流通、消費について理解する。			○	○		○
	⑥勤労と感謝 (ア) みんなで協力して自主的に活動する。					○	
	(イ) 感謝の気持ちをもって食事をする。				○		

＜給食時間における食に関する指導＞

学校給食は年間 190 回ほど実施されており、毎日の給食時間を食育の時間ととらえて活用すると、食育を年間 190 回行なうことができます。

そこで、食育の観点を踏まえ、生きた教材となる献立を作成し、それを活用した食に関する指導を計画的、継続的に実施することが重要です。

ア 学校給食の献立の充実

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ためには、次の事項に留意し児童生徒がおいしく、安心して食べることができるとともに、教育的な配慮がなされた献立とすることが必要です。

(ア) 栄養バランスのとれた魅力ある美味しい給食であること

学校給食の食事内容については、「児童又は生徒 1 人 1 回当たりの学校給食摂取基準」（「学校給食実施基準」平成 21 年文部科学省告示第 61 号）の一部改正（令和 3 年 2 月 12 日告示）に基づき、「札幌市学校給食の食事内容」（令和 3 年 12 月）で示しています。この中で、児童生徒が生涯にわたり健康な生活を送ることができるよう、栄養バランスのとれた食事のモデルとして、また生活習慣病を予防する観点から、食品の適正な摂取に留意して示されています。

(イ) 十分な衛生管理のもと安全・安心な給食であること

学校給食において、安全・安心な給食の提供は不可欠です。

献立作成は、施設・設備や作業能力に配慮し、調理作業工程表、作業動線図に沿って、正確かつ安全に調理が行われる献立となるよう留意します。

学校給食用物資は、良質な食品の確保に努め、購入の際の検収や保管には万全を期します。

また、食中毒の予防について理解を深め、徹底した衛生管理のもとで調理に当たります。そのため「学校給食衛生管理基準」を遵守し、日常の点検や管理・記録を徹底することが大切です。なお、児童生徒に配食する前に一食分を検食として提出し、担当職員が異物の混入、加熱処理状況、異味異臭、一食分の量、味付け、形態などについて確認し、記録します。

また、パンやめん、白飯のように学校給食の調理場以外で作られる食品についても、業者等への指導・助言が必要です。

教室では、日頃から環境衛生に配慮し、児童生徒が安心して食べられる食事環境作りが大切です。

(ウ) 教科等と関連した献立作成であること

栄養教諭は、献立の作成に当たり、教科等で学習する内容や時期を的確に把握して、年間献立計画に反映させておくことが重要です。

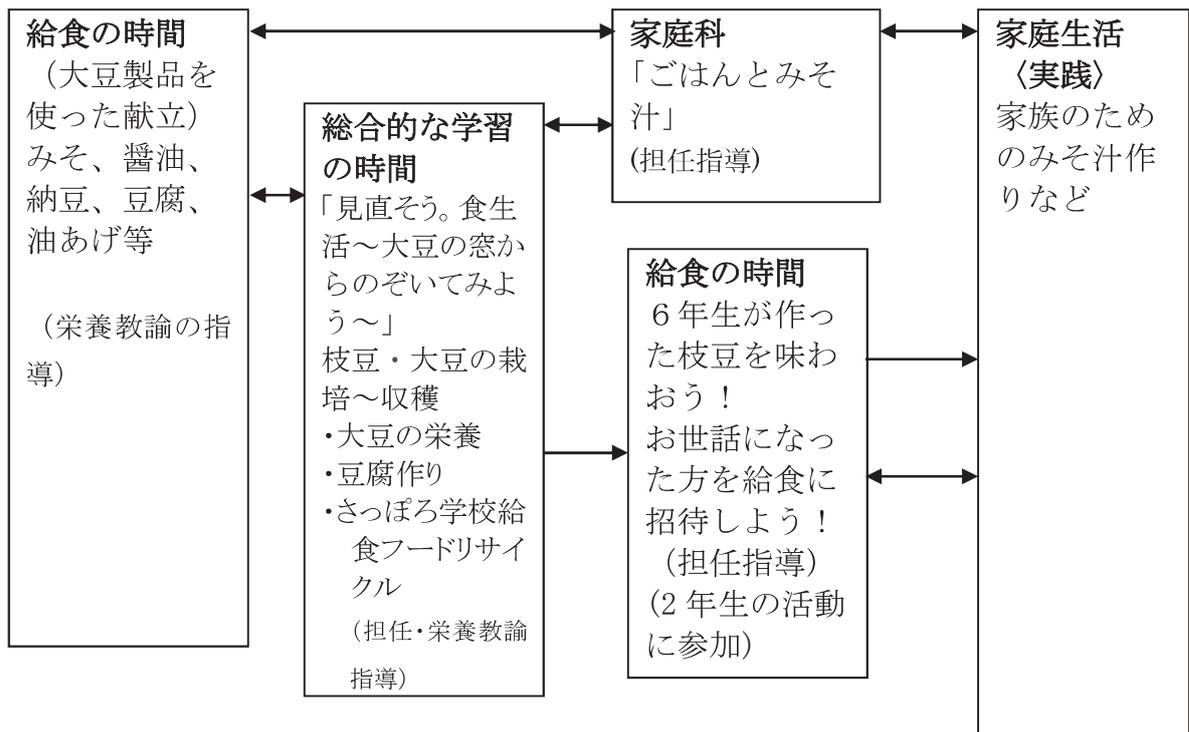
例えば、大豆製品を使った献立を意図的に計画し、総合的な学習の時間での学

習の導入とします。児童は、給食の時間で大豆製品の種類の多さに気付き、総合的な学習の時間の「見直そう。食生活～大豆の窓からのぞいてみよう～」という学習への興味関心をもち、さっぽろ学校給食フードリサイクルの堆肥を使用した大豆の栽培活動や調べ学習への意欲を高めることができます。枝豆・大豆を収穫し、大豆は豆腐作りを行い、家庭科の「ごはんのみそ汁」につなげるなど、横断的な学習も可能になります。

また、枝豆・大豆の栽培活動や豆腐作りでお世話になった方を招いて、6年生が作った枝豆を招待給食等で味わうなど、学校給食と関連付けることにより、他の学年の児童の食に関する興味・関心を高めることができます。さらに、家庭生活につなげることで、より実践力が身に付きます。

このように一連の学習計画に合わせて、学校給食を核として活用するための献立計画を栄養教諭が作成することで、より教育的効果を高めることにつながります。そのためには、学級担任の学習計画作成段階から、栄養教諭がかかわることが重要になります。

〈例1 小学校6年 総合的な学習の時間、家庭科及び給食の時間における指導〉



(エ) 選択できる給食の工夫を行うこと

リザーブ、バイキング形式などの選択給食は、児童生徒にとって自分に適した栄養量やバランスのよい食べ方を体験する学習の機会であり、この体験活動を通して自己管理能力を身に付けることができます。

<実施にあたって留意すること>

- ・ 目的を明確にする。

- ・事前事後の指導を大切にする。(事前には、栄養のバランスのとれた食事の大切さ、食品の働き、栄養素の働き等について指導する。事後には目的が達成されたかの評価につなげる。)
- ・年間指導計画の中に位置付け、教職員の共通理解を図る。
- ・学んだことを継続していくことができるように、家庭との連携を図る。

① リザーブ給食

2～3種類の料理又は献立を事前に知らせ、予約をとって実施します。

リザーブ給食の意義を食に関する指導の6つの食育の視点からとらえると、次のとおりです。

- 食事の重要性～食事は人間が生きていく上で欠かすことができないものであることを理解する。
- 心身の健康～栄養のバランスをよくするために、好き嫌いなく食べることが必要であることを理解する。
食品にはそれぞれ栄養的な特徴があることを理解する。
- 食品を選択する能力～日常食べている食品や料理の名前を知る。
- 感謝の心～感謝の気持ちの表れとして、選択した献立や食品を残さず食べる。
- 社会性～マナーを考え、会話を楽しみながら気持ちよく会食する。
- 食文化～日常の食事は、地域の農林水産物と関係していることを知る。

② バイキング形式の給食

通常の給食は、給食当番が配膳を行うが、バイキング形式による給食は児童生徒が自分で料理や食べる量を考えて取り分けて食べます。

バイキング形式の給食の意義を6つの食育の視点からとらえると、次のとおりです。

- 食事の重要性～食事は人間が生きていく上で欠かすことができないものであることを理解する。
- 心身の健康～栄養のバランスをよくするために、好き嫌いなく食べることが必要であることを理解する。
さまざまな食品にはそれぞれ栄養的な特徴があることを理解する。
自分で選んで食べることにより、「満足感」「楽しみ」をより充実させることができる。
- 食品を選択する能力～日常食べている食品や料理の名前を知る。
- 感謝の心～感謝の気持ちの表れとして、選択した献立や食品を残さず食べる。
- 社会性～マナーを考え、会話を楽しみながら気持ちよく会食する。
- 食文化～日常の食事は、地域の農林水産物と関係していることを知る。

(オ) 個に応じた献立の工夫を行うこと

給食の時間は、健康状態を十分把握した上で、個に応じた食べ方や、自分の健康のためにどのような食品をどれだけ食べる必要があるのかを学習できることから、献立は指導の展開にふさわしいバランスの良い献立でなければなりません。

(カ) 国際理解のための献立の工夫を行うこと

諸外国の料理や食文化も、それぞれの国特有の気候、風土、歴史などを背景に育まれてきました。

例えば、札幌市が結んでいる外国の姉妹都市、友好都市の料理を学校給食に取り入れ、食べるという体験を通して、その国の食文化や暮らしに触れることができます。さらに、それらの国の代表的な料理や食材、食文化と自分の住む地域の

食文化などを比べてみることによって地域に対する関心が一層高まることが期待できます。また、諸外国の料理を盛り込んだ給食の献立を、社会などの教科学習にも関連付けて発展させることも可能です。

このように献立を教材として、学級担任や栄養教諭が働きかけることにより、児童生徒が諸外国に対する関心を高めるきっかけとなります。

イ 地産地消・郷土食・行事食

地産地消とは地域で生産された農産物や水産物をその地域で消費することです。学校給食で地産地消を推進することにより、次のようなさまざまな効果が期待できます。

ア 児童生徒が、より身近に、実感をもって地域の自然、食文化、産業等についての理解を深めることができる。

イ 食料の生産、流通等に当たる人々の努力をより身近に理解することができる。

ウ 地場産物の生産者や生産過程等を理解することにより、食べ物への感謝の気持ちを抱くことができる。

エ 「顔が見え、話ができる」生産者等により生産された新鮮で安全な食材を確保することができる。

オ 流通に要するエネルギーや経費の節減等により環境保護に貢献することができる。

カ 生産者等の側で学校給食をはじめとする学校教育に理解が深まり、学校と地域との連携・協力関係を構築することができる。

郷土食については、その地域の気候、風土、産業、文化の中で生まれ、祖先より受け継がれてきた郷土の料理を学校給食で食べることによって、郷土に対する関心を深め、郷土のよさを知ることができます。さらに、児童生徒や地域の人々が忘れかけている伝統的な料理を伝承する役割も果たします。また、郷土

食をお年寄りにたずねたり、家庭に伝わる料理について聞いたりするなどを通して、昔からその料理が作られてきた由来を知ることができ、地域に関する学習の面でも効果的です。行事食についても、同じ視点で考えられます。

このように、学校給食の献立に地場産物や郷土食、行事食を取り入れることは、さまざまな教育的意義があり、食に関する指導の生きた教材としてより効果的に活用できます。そのために郷土食や地場産物を使った料理、地域の食生活、地域の産業等について日頃から理解を深め、工夫された魅力ある献立による学校給食となるよう努める必要があります。

3 栄養教諭の役割

(1) 給食指導

栄養教諭は日頃から、給食準備の様子、配食での衛生的な取り扱い、食事マナーの定着の様子、残食の状況などの実態把握に努め、教職員と共通理解の上、計画的・継続的な指導を行います。例えば、給食での衛生管理については、「なぜ衛生管理が大切なのか」を児童生徒に分かりやすく説明する役割を栄養教諭が担うことで衛生管理の必要性を理解させることができます。また、残食の減量や正しい食事マナーの定着のための継続した指導には栄養教諭から学級担任等への指導資料等の情報提供が有効です。このほかにも、食事の量、食べる速度、嗜好等について個別に把握し、指導の必要がある場合は、少しずつ根気よく改善に向けた対応や指導を学級担任等と連携して行います。

(2) 給食の時間における食に関する指導

給食の時間では、実際に食事をするという活動を通して具体的な指導が可能になります。指導の場面では、学級担任等が栄養教諭からの資料提供に基づいて行う、栄養教諭が直接行う、学級担任の求めに応じて栄養教諭が学級担任と連携して行う等が考えられます。いずれの場合も、栄養教諭は、献立に使用している食品に含まれる栄養素等について資料を作成し、学級担任等に提供します。その上で、学級担任等及び栄養教諭は、教材である学校給食をどのように活用するか検討し、綿密な打合せを行い、指導内容を共有します。

例えば、教科等における食に関する指導と連携し、給食を授業の導入場面として、給食の時間に献立を教材として振り返りを行うなど、給食の献立や食品などを教材として教科等で活用したりすることが考えられます。

4 学校給食におけるリスクマネジメント

学校給食は児童生徒を対象に実施されることから、安全性を担保した上で実施することが重要となります。リスク要因として、食中毒、異物混入、食物アレルギー、窒息等が考えられます。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ります。

(1) 食中毒防止

ア 未然防止のポイント

学級担任は学校給食を介した感染症や食中毒の予防のために、「学校給食衛生管理基準」(平成21年文部科学省告示第64号)給食当番の児童生徒の健康状態に配慮し適切な指導を行います。

その上で、下痢や腹痛、嘔吐などの感染症の症状のある場合は給食当番を代えるなどの対応が必要です。また、給食当番はもとより、食事の前、用便後などの手洗いなどの励行が感染予防に大変有効です。

(ノロウイルスなどに感染した児童生徒が配膳をした学校給食が原因となり、感染が拡大することがあります。)

校内で嘔吐があった場合の嘔吐物の処理については、全職員が共通理解を図った上で適切に対応します。(資料1参照)

イ 発生時対応の留意点

胃腸炎による欠席者や体調不良者が多数見られた場合、食中毒を疑います。疑いが発生した時点で、「園・学校における感染症・食中毒対応マニュアル」(平成26年(2014年)4月札幌市教育委員会発行)に沿って、学校医や管轄する保健所、教育委員会等と連携し、迅速な対応を行います。また、家庭への情報提供を行い、家庭内での二次感染防止に努めます。

(2) 異物混入の防止

毛髪、昆虫、プラスチック片、金属片などの異物混入事案が発生しています。調理工程での混入だけでなく教室等での混入の可能性も想定し、未然に異物の混入を防止する手立てを講じます。

ア 未然防止のポイント

- ・納入業者が学校に直接届ける食品については、検収責任者を決め、納品時の温度や賞味期限等を確認し、その記録を適切に保管します。
- ・教室配膳等、無人の状態では給食が置かれていないよう施設管理を徹底します。
- ・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、児童生徒は静かに着席して待つように指導します。
- ・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します。
- ・児童生徒に対して正しい身支度を指導します。特に児童生徒の毛髪が配食中の食缶や配食後の食品中に入ることがないように注意します。
- ・ヘアピン、安全ピン、体操着のファスナーなど、児童生徒が普段から身につけている金属類についても十分な注意が必要です。
- ・学習用品の中で異物となりやすいものには、クリップ、鉛筆及びシャープペンシルの芯、裁縫道具、実験器具類などがあります。給食前に適切に収納するよう指導します。
- ・給食当番を行う児童生徒が手指のケガにより絆創膏等をしている場合は、食品の盛りつけを行わないなど給食当番の分担を配慮します。
- ・必ず学級担任等が配食に立ち会い、給食当番の活動を指導します。

イ 発生時対応の留意点

- ・混入した異物が児童生徒に健康被害を及ぼす危険があるもの(金属片、ガラス片、硬質プラスチック片等)と判断した場合、すみやかに管理職に報告し、給食停止の措置を講ずる等の判断を行います。教育委員会、納入業者等との連携が必要となるため、組織で対応します。

- ・混入経路の特定に努め、再発防止策を検討します。再発防止策は、全教職員で共通理解を図ります。
- ・異物混入による被害を受けた児童生徒への精神的ケアに努めます。
- ・教育委員会へは、まず電話で異物混入の内容、学校対応、当該児童生徒及び保護者への対応について報告し、事故報告書を教育委員会へ送付します。(資料 2-1 資料 2-2)

(3) 食物アレルギー対応

学校給食における食物アレルギー対応においては、「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」に基づき実施しますが、事故を未然に防ぐためには、校内における全教職員間での情報共有や、給食提供までの確認体制を整えることが大切です。(資料 3 参照)

ア 未然防止のポイント

- ・全教職員が食物アレルギーを有する児童生徒の実態や個別の対応、緊急時の対応について共通理解を図ります。
- ・当日の給食対応について、決められた確認作業（給食室内での指さし声出し確認、教室での対象者の確認及び対象献立の受け渡し確認、職員室内での対象者の確認）を決められたタイミングで行い、誤食を予防します。
- ・学級担任等が不在となる場合には、事前に他の教職員に十分な引き継ぎを行います。

イ 発生時対応の留意点

「学校給食における食物アレルギー対応の手引き（P28～31）」に基づき、救急措置をとります。(資料 4 参照)

(4) 誤嚥事故防止等

学校給食の提供にあたり、児童生徒が食品についての性質等を理解し、安全面に配慮した適切な食べ方ができること、また、事故防止の観点を踏まえた食事のマナーを身につける指導をすることが大切です。

ア 未然防止のポイント

資料 5 学校給食の事故防止等に係る指導資料参照

イ 発生時対応の留意点

すぐに他の教職員を呼び、119 番通報を依頼します。救急隊が到着するまでの間は、詰まったものの除去を試みます。

(5) 感染症対策等

何らかの感染症等が流行した場合は、ガイドラインに沿った対応を基本とし、感染症対策に努めながら給食提供を行います。

(資料1)

嘔吐物等の処理手順について

※ 二次感染を防ぐため・・・

■児童生徒を他の教室等に移動させます。 ■窓を開けて換気します。

《準備するもの》…すぐに使えるようセットしておきましょう

- 手袋・マスク・エプロン等（使い捨てが望ましい）
- 拭取りの布（またはペーパータオル、新聞紙等）・ティッシュペーパー
- ビニール袋・ナイロン袋・専用バケツ ○ 塩素系消毒剤

① 防護具の着用

使い捨て手袋を2枚重ねで装着する

② 消毒液の調整

5～6%次亜塩素酸
ナトリウム水溶液
50 mL
+
水 3L
||
次亜塩素酸ナトリウム水溶液
(塩素濃度 1,000ppm)

③ 嘔吐物、排泄物の消毒

次亜塩素酸ナトリウム水溶液（汚物の量と同量）を汚物が飛び散らないように静かに注ぐ。

④ 嘔吐物、排泄物の回収

使い捨てのペーパータオルなどで外側から内側に向けて静かに拭き取る。

⑤ 手袋を外す

一次回収袋

1枚目の手袋を裏返ししながら外し、一次回収袋に回収する。

⑥ 床の清掃と消毒

1000ppm
でもよい。を

汚物が付着した床は、できるだけ広い範囲を次亜塩素酸ナトリウム水溶液（200 ppm）で浸すように拭き取る。

嘔吐物に汚染された可能性のあるもの（給食配膳車など）も必ず消毒します。

参考：独立行政法人日本スポーツ振興センター発行「学校給食における食中毒防止 Q&A」

教室等で嘔吐した場合の、給食用食器の取扱いについて

● 嘔吐物は給食室に持ち込まない!

- ※ 嘔吐物を残食と一緒に食缶にあけないこと。
- ※ 嘔吐物のために汚れた食器等は、消毒後に給食室に返却すること。
(消毒済であることがわかるように返却する)

《食器等の消毒方法》



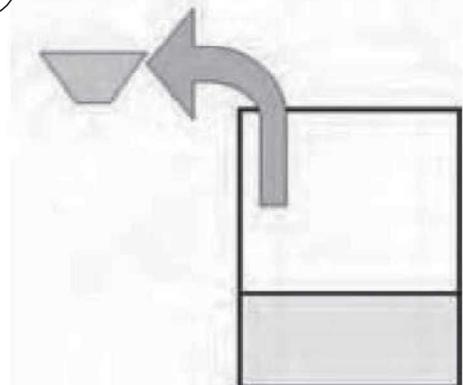
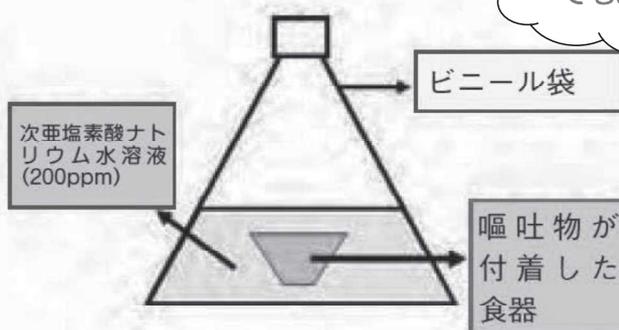
《準備するもの》…すぐに使えるようセットしておきましょう

- 手袋・マスク・エプロン等（使い捨てが望ましい）
- 拭取りの布（またはペーパータオル、新聞紙等）・ティッシュペーパー
- ビニール袋・ナイロン袋・専用バケツ
- 塩素系消毒剤

次亜塩素酸ナトリウム水溶液（200ppm）に食器を漬け置き、5～10分放置

1000ppmでもよい。

食器を取り出し、洗浄し調理場にもどす



次亜塩素酸ナトリウム水溶液（1,000ppm）の作り方
(次亜塩素酸ナトリウム水溶液5%のものを使用した場合)

水	500mL	1 L	10L
5%次亜塩素酸ナトリウムの量	10mL	20mL	200mL

参考：独立行政法人日本スポーツ振興センター発行「学校給食における食中毒防止 Q&A」

FAX 送信票

教) 栄養指導担当課長 あて

学校

校長名

(親・子・単独校)(直営・委託)

学校給食事故等報告書

1 事故発生日時	令和 年 月 日 () 時 分頃
2 発生場所	
3 事故の内容	
4 経過及び対応	
5 今後の対応	
6 当日の献立	
7 備考	

教) 栄養指導担当課長 あて

札幌市立〇〇小 学校

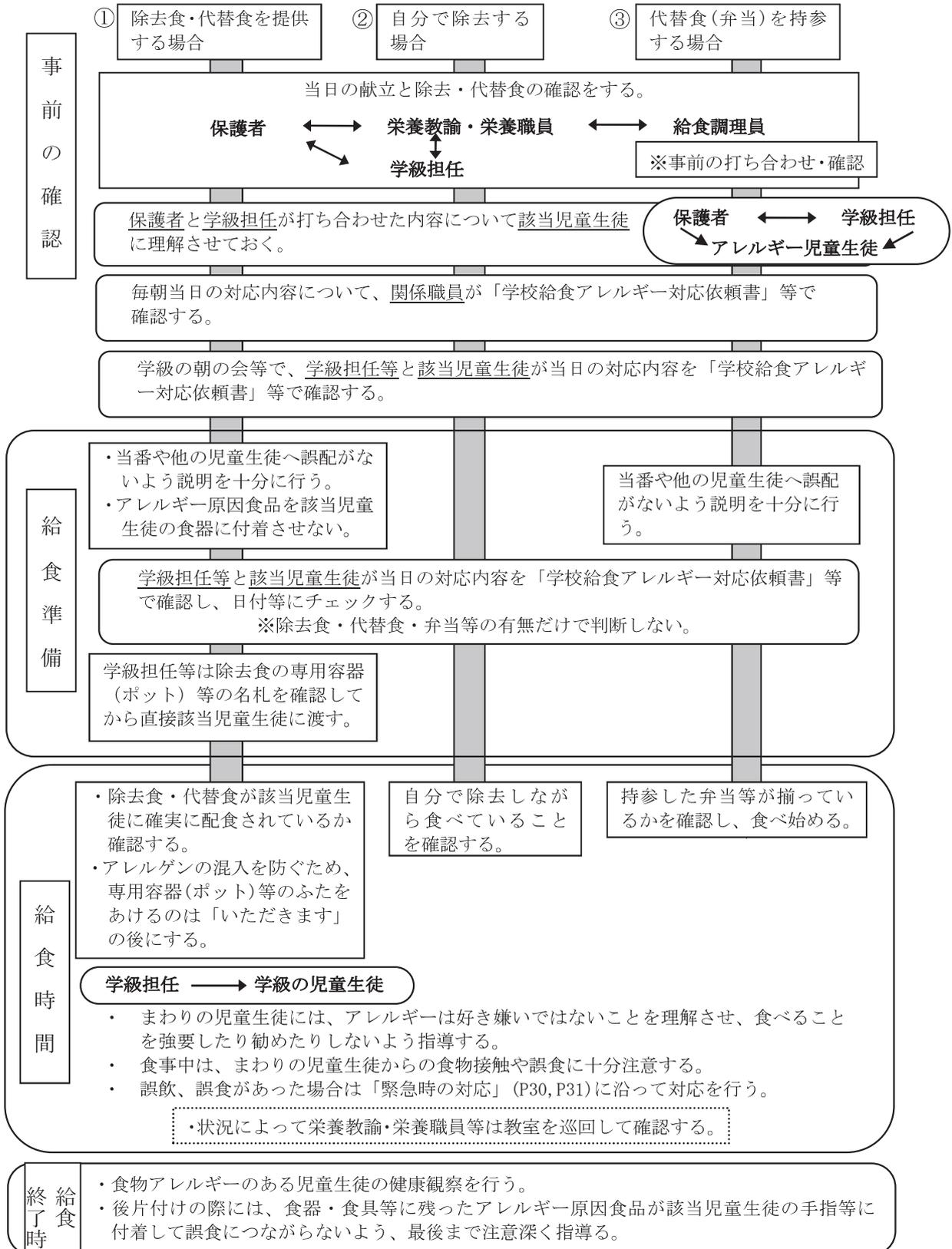
校長名

(親・子・単独校)(直営・委託)

学校給食事故等報告書

1 事故発生日時	令和 年 月 日 () 時 分頃
2 発生場所	「〇〇学校 〇年〇組」「職員室」「調理室」等
3 事故の内容	<ul style="list-style-type: none"> ・異物の詳細（異物が何か、大きさ、色、材質等） ・どのような状況で発見されたのか。 ・調理室、教室、製造時などの時点で混入したと思われるのか ・子どもの口に入ったのか、健康被害はあるのか等 ・発見時の教室、子どもたちの様子等
4 経過及び対応	<ul style="list-style-type: none"> ・発見後の対応について（当該献立の喫食を中断したのか、問題がないことを確認して喫食を継続したのか、教職員間の連絡、児童生徒への説明、保護者への連絡、（製造業者と思われる場合）製造業者への連絡等）※時間の経過が分かればなお良い ・児童生徒の健康状態の経過、保護者とのやり取り等
5 今後の対応	<ul style="list-style-type: none"> ・児童生徒の健康状態の観察、保護者対応等どのようになっているか等 ・製造業者からの報告書等
6 当日の献立	<ul style="list-style-type: none"> ・当日の献立聞き取り
7 備考	<ul style="list-style-type: none"> ・その他、写真及び保護者宛て文書の添付、市道給食会への連絡、製造業者への連絡等

6. 各学級における対応



※ 給食終了後にアナフィラキシーを引き起こす場合もあるため、十分注意する。

2. 発症時の対応

食物アレルギー反応は、以下のように発見されます。

- ・本人からの申し出による場合
- ・周囲の児童生徒または教諭からの異変等の連絡による場合

また、食物アレルギーにより引き起こされる症状は、第1章 表1-2で述べていますが、食物アレルギー発症時は「症状チェックシート」(P30)を活用して、児童生徒の状態を観察しつつ、「学校での役割分担」(P31)に沿って迅速に対応する必要があります。

①食物アレルギー反応の基本的な対応

<初期対応>

- ・食べたものを口から出して口をすすぐ。
- ・皮膚についた場合は、洗い流す。
- ・大量摂取の場合は、誤嚥に注意して吐ける場合は吐かせる。
- ・アナフィラキシーの経験があり、エピペン[®]を携帯している場合は、投与を考慮
- ・脈があっても呼吸が止まっていたら、人工呼吸
- ・目を離さず経過観察(急変に注意)
- ・保護者へ連絡・状況説明・来校依頼(緊急常備薬の使用も考慮しながら、対応)

<医療機関の受診>

- ・学校医や主治医と連絡
- ・医療機関へ移送（救急車要請）

<医療機関での迅速で適切な救命処置>

- ・救急車への同乗と、状況説明

②アナフィラキシーを起こした児童生徒への対応の留意点

動かさない	
食品の除去	摂取した食べ物が口の中に残っている場合は、自分で吐き出させるか、背中を強くたたき吐き出させるなどしてアレルゲンとなる食品を除去させる。（意識がある場合のみ）
口をすすぐ・安静	
安静を保つ体位 気道の確保	<ul style="list-style-type: none"> ・仰向けに寝かせるか、血圧の低下が疑われる場合は足側を15～30センチほど高くする姿勢で横にする。 ・同時に気道の確保に努める。 ・移動させる場合は、担架等のからだを横たえさせることができるものを使用し、背負ったり座らせることは避ける。
救急車の要請	並行して、救急車の手配を行う。
連絡	緊急連絡先リストの相手に連絡を取る。
医療機関へ移送	<p>症状が回復したように見えても、数時間後に再び症状が現れることがある。（二相性のアナフィラキシー）</p> <p>※ひとりで下校させない。</p>
受診	必ず医療機関を受診する。

③緊急時の対応

<症状チェックシート>

札幌市立幼稚園・学校におけるアレルギー疾患
対応マニュアルより抜粋

◆症状は急激に変化することがあるため、5分ごとに、注意深く症状を観察する。

◆ の症状が一つでもあてはまる場合、エピペン®を使用する。

(内服薬を飲んだ後にエピペン®を使用しても問題ない。)

観察を開始した時刻 (時 分) 内服した時刻 (時 分) エピペン®を使用した時刻 (時 分)

全身の
症状

- ぐったり
- 意識もうろう
- 尿や便をもらす。
- 脈が触れにくいまたは不規則
- 唇や爪が青白い・紫色

呼吸器
の症状

- のどや胸が締め付けられる。
- 声がかすれる。
- 犬が吠えるような咳
- 息がしにくい。
- 持続する強い咳き込み
- ゼーゼーする呼吸

数回の軽い咳

消化器
の症状

- 持続する強い。(がまんできな
い) お腹の痛み
- 繰り返し吐き続ける。

- 中等度のお腹の痛み
- 1~2回のおう吐
- 1~2回の下痢

- 軽いお腹の痛み(がまんでき
る。)
- 吐き気

目・口・
鼻・顔面
の症状

上記の症状が
一つでもあてはまる場合

- 顔全体の腫れ
- まぶたの腫れ

- 目のかゆみ、充血
- 口の中の違和感、唇の腫れ
- くしゃみ、鼻水、鼻づまり

皮膚の
症状

- 強いかゆみ
- 全身に広がるじんましん
- 全身が真っ赤

- 軽度のお腹の痛み
- 数個のじんましん
- 部分的な赤み

一つでもあてはまる場合

一つでもあてはまる場合

- ①ただちにエピペン®を使用する！
- ②救急車を要請する。
(119番通報)
- ③その場で安静を保つ。
(立たせたり、歩かせたりしない。)
- ④その場で救急隊を待つ。
- ⑤可能なら内服薬を飲ませる。

ただちに救急車で
医療機関へ搬送

- ①内服薬を飲ませ、エピペン®を準備する。
(症状が明らかに進行性であり、
エピペン®を携帯していない
場合は救急車を要請する。)
- ②速やかに医療機関を受診する。
(救急車を要請も考慮)
- ③医療機関に到着するまで、5
分ごとに症状の変化を観察し、
 の症状が一つでもあ
てはまる場合、エピペン®を
使用する。

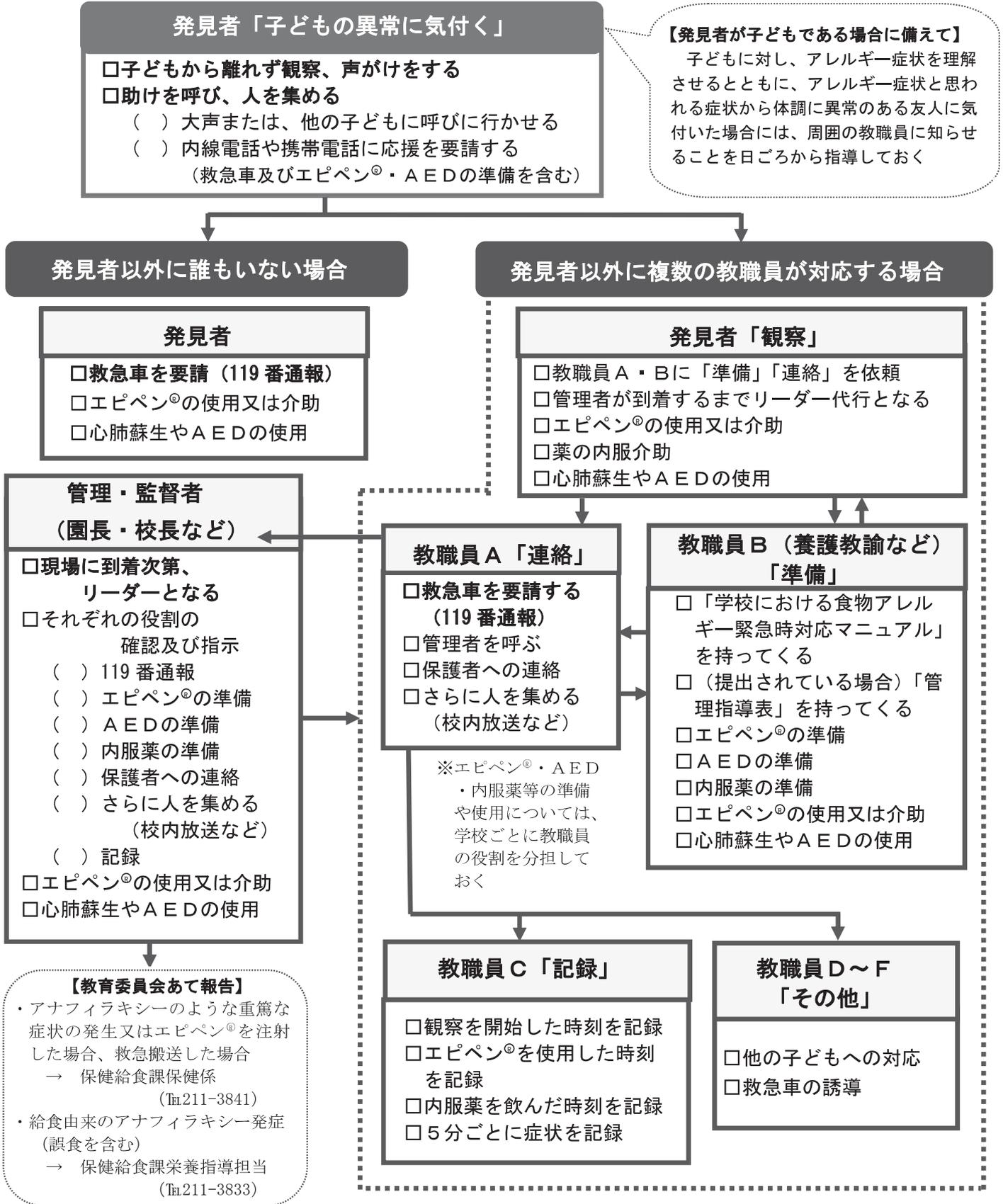
速やかに
医療機関を受診

- ①内服薬を飲ませる。
- ②少なくとも1時間は
5分ごとに症状の変化を
観察し、症状の改善がみ
られない場合は医療機関
を受診する。

安静にし、
注意深く経過観察

<学校での役割分担>

◆各々の役割分担を確認し、事前にシミュレーションを行う



学校給食の事故防止等に係る指導資料

平成 25 年 11 月

札幌市教育委員会

1 目的

学校給食の提供にあたり、児童生徒が食品についての性質等を理解し、安全面に配慮した適切な食べ方ができること、また、事故防止の観点を踏まえた食事のマナーを身につける指導に活用する。

2 内容

(1) 【食品の性質と食べ方の指導】

食品の性質や形状から、誤嚥を起こしやすい特徴を理解し、給食で提供される食品や料理に応じた指導や資料提供を行っていく必要があります。

食品の性質・形状	留意事項	指導内容	食品名
弾力がある	噛み切りづらい 形状が変化しやすい	<ul style="list-style-type: none"> ・一口ずつちぎって食べる ・つぶしたり、丸めたりして食べない ・一口ずつ噛み切って、よく噛んで食べる ・飲み込んでから、あらたに食べる 	パン 白玉もち こんにゃく
滑らかなもの	噛まずに飲み込める	<ul style="list-style-type: none"> ・口に詰め込まない ・一口ずつ食べる 	バナナ ゼリー類
丸いもの	丸飲みしやすい	<ul style="list-style-type: none"> ・そのまま飲み込まない ・よく噛んで食べる 	ミニトマト ぶどう うずらの卵 (白玉もち) (さくらんぼ)
粘着性が高い	口中や喉の周りに張り付きやすい	<ul style="list-style-type: none"> ・一口ずつ、よく噛んで食べる 	ごはん (白玉もち)
硬いもの	小さいものは噛まずに飲み込める	<ul style="list-style-type: none"> ・よく噛んで食べる 	カシューナッツ りんご・柿
種があるもの	種の周りの果肉がとれづらい	<ul style="list-style-type: none"> ・まるごと口に入れない ・少しずつかじって食べる ・種に果肉がついていても口に入れてしゃぶらない 	プラム プルーン (さくらんぼ)
骨があるもの	骨は身の間にあるので表面から見えづらいのどに刺さりやすい	<ul style="list-style-type: none"> ・丸かじりしないで、小分けにして口に入れる ・よく噛んで食べる 	たら・鮭・さば さんま・ほっけ ししゃも いわし

(2) 【給食時間における指導】

給食指導は、準備から後片付けを通して行われる食に関する指導です。事故防止の観点からは、教師が不在になる時間がないよう、児童生徒の食事の様子に注意することが必要です。また、喫食時間を十分に確保し、ゆとりをもって食事ができるための配慮が必要です。

食事のマナー指導

給食時間における会食に係る指導は、正しい食べ方や食事のマナーを身に付けることです。

食事のマナーは、楽しく会食をするための留意点と、誤嚥事故等を防止するための留意点もあわせて指導することが大切です。

1 食事中は、途中で立ち歩かない。

- ・席を立てて遊んだり、ふざけたりして食べている友達にぶつかった拍子に、のどを詰まらせることがある。

2 口に食べ物を入れたまま話さない。

- ・よく噛まないことで、のどを詰まらせることがある。

3 食事にふさわしい会話をする。

- ・大声を出したり、びっくりさせたりすることで、のどを詰まらせることがある。
- ・汚い話で気持ちが悪くなり、嘔吐物でのどを詰まらせることがある。

4 ふざけたり、競争しながら食べたりしない。

- ・食べ物を口に詰め込みすぎること、のどを詰まらせることがある。
- ・早食いは、よくかまないで飲み込むので、のどを詰まらせることがある。

(3) 【指導例文】

毎日の給食メモや給食カレンダー等を通して、児童生徒に食品や料理の特徴と事故を防止する食べ方や食事のマナーを指導することが大切です。

例文① 《プラム等、種のある果物》

- ◆プラムには、硬くて大きめの種があります。種のまわりの果肉(み)は、きれいにとれにくいです。種ごと口の中に入れてないようにしましょう。

例文② 《白玉もち：あべかわだんご》

- ◆あべかわは、きな粉です。白玉もちはのどに詰まりやすいので、少しずつ、よくかんでゆっくり食べるようにしてください。

例文③ 《魚：鮭ザンギ》

- ◆さけザンギは、「さかな」なので、ほねがあるかもしれません。ひと口ずつ、よくかんで、気をつけて食べてください。

例文④ 《食事のマナー》

- ◆給食を食べる時は、競争しない、ふざけない、よくかんで食べましょう。

< 詰まった際の対処方法 >

他教職員に119番通報を依頼し、ただちに以下の方法で詰まった物の除去を試みます。



図1 背部叩打法^{こうだ}

[背部叩打法^{こうだ}]

体の小さい児童では、立て膝の太ももがうつぶせにした子どものみぞおちを圧迫するようにし（図1）、子どもの頭を低くして、背中の中の真ん中を平手で何度も連続して叩きます。

なお、腹部臓器を傷つけないよう力を加減します。



図2 ハイムリッヒ法

[ハイムリッヒ法（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します（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、背部叩打法を試みます。

参考 文部科学省発行：食に関する指導の手引・第1次改訂版