

## 学校給食について

岡山県教育庁保健体育課 健康・安全教育班  
指導主事（主任） 小原 万利枝

### 【内容】

- 1 安全安心な学校給食の提供
  - (1) 衛生管理の徹底
  - (2) 異物混入事故の防止
- 2 食物アレルギー対応
- 3 第4次食育推進基本計画
- 4 食に関する指導
  - (1) 第3次岡山県教育振興基本計画
  - (2) 学校における食育の推進と栄養教諭の役割
- 5 その他

### 【資料】

- ・学校給食における衛生管理の徹底について(資料1)
- ・学校給食に関わる事故防止及び非常時の対応について(資料2)
- ・学校給食における安全・安心の確保について(資料3)
- ・栄養教諭配置効果リーフレット(資料4)

令和6年度

健康安全教育部担当者会議

# 学校給食について



岡山県マスコット「ももっち」

令和6年4月30日(火)

岡山県教育庁保健体育課

指導主事(主任) 小原万利枝

## 本日の内容

- 1 安全安心な学校給食の提供
  - (1) 衛生管理の徹底
  - (2) 異物混入事故の防止
- 2 食物アレルギー対応
- 3 第4次食育推進基本計画
- 4 食に関する指導
  - (1) 第3次岡山県教育振興基本計画
  - (2) 学校における食育の推進と栄養教諭の役割
- 5 その他



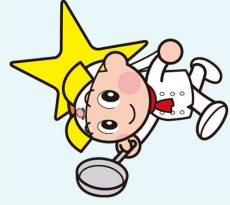
岡山県マスコット「ももっち」と仲間たち」

## 【資料1】学校給食における衛生管理の徹底等について (平成30年3月9日付け 岡山県教育委員会教育長)

- (1) 学校給食調理場
- ア 学校給食従事者(家族を含む)の健康状態は、適切に管理し、記録すること。下痢やおう吐のような症状がある場合には、速やかに衛生管理責任者へ報告し、調理に直接従事することを控えること。
- イ 学校給食従事者の検便については、大量調理施設衛生管理マニュアルⅡの5.(4)③も参考に、ノロウイルスの検便検査に努めること。
- ウ 作業開始前及び用便後等、「学校給食調理場における手洗いマニュアル(平成20年文部科学省)に従い、十分な手洗いを行うこと。
- エ 加熱調理を基本とし、85℃で90秒以上加熱されていることの確認・記録を厳守すること。
- オ 学校給食従事者専用トイレは前室を備えた洋式とし、個室内に手洗い設備を設置すること。また、定期的に清掃し、次亜塩素酸ナトリウム溶液を用いて消毒すること。
- カ 食中毒が疑われる場合は、速やかに県教育庁保健体育課に報告すること。
- (2) 校内(教室・ランチルーム等)
- ア 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・記録すること。
- イ 児童生徒に配食前、使用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指導すること。
- ウ おう吐物の安全な処理方法を校内全教職員で共通理解すること。特に、児童生徒のおう吐物のため汚れた食器具については、学校給食従事者以外で消毒を行うなど衛生的に処理をした後、調理場に返却し、その旨を明示すること。
- エ トイレに専用の履物を整備するなどし、ウイルス等による二次感染を防ぐこと。

## 1 安全安心な学校給食の提供

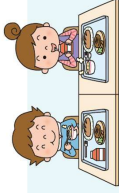
### (1) 衛生管理の徹底



岡山県マスコット「ももっち」

## 食中毒防止のためにお願いしたいこと

- ①調理員が体調不良時に休んだ場合の調理人員を確保する。
- ②ノロウイルス流行期である10～3月に、調理従事者へのノロウイルスの検便検査(月1回)を実施する。
- ③調理場の手洗い施設及びトイレを整備する。
  - ・手洗い施設は、肘まで洗える大きさ、温水対応
  - ・トイレは洋式便器、個室内に手洗い設備を整えること 等
- ④各学校における児童生徒等の給食前の健康観察等の適切な確認・記録を指導する。



## 学校給食衛生管理基準 (第1 総則)

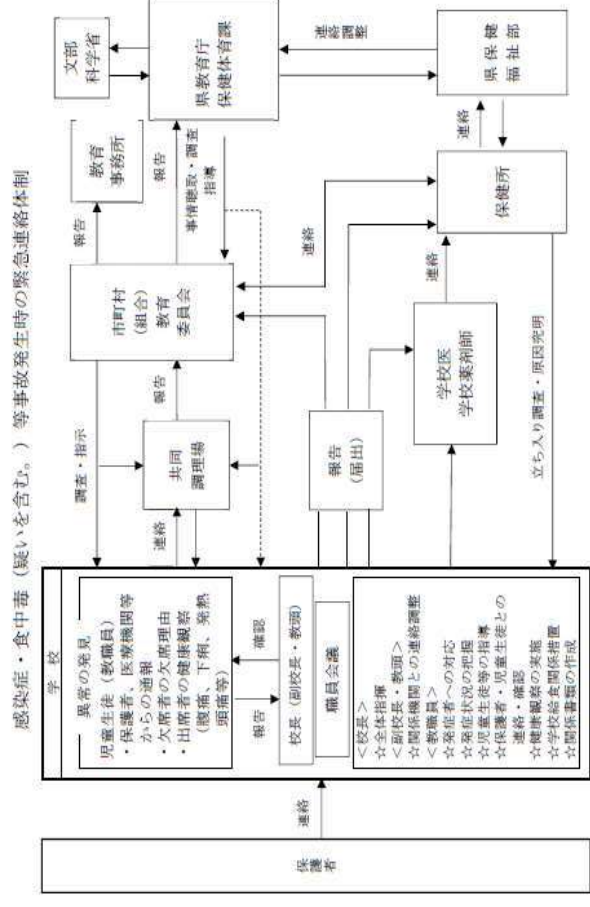
### 第1 総則

- 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、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専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。

## 学校給食における衛生管理の徹底等について (令和2年8月4日付け、保健第157号)

- 学校給食衛生管理基準に基づき、調理作業における食材の適切な取扱い等、衛生管理の徹底を図ること。
- 設置者は、調理等の委託を行う場合を含め、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。
- 学校給食の調理等を委託する場合には、衛生管理の徹底に必要な事項を委託契約書に組み入れておく等、設置者が学校給食調理場の管理運営についての実態把握や、日常的な衛生管理や必要な改善措置を担保すること。

## 食中毒等事故発生時の連絡体制について





## 学校給食施設の計画・設計時の留意点

学校給食施設の新築・改築の計画に当たっては、**学校給食衛生管理基準が遵守**できるよう御留意ください。また、**関係者の意見を取り入れ、衛生面に配慮した調理場となるよう**お願いします。

### 【学校給食衛生管理基準】

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

① 共通事項

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その他の関係者の意見を取り入れ整備**すること。

## 学校給食施設の計画・設計時の留意点

### 【学校給食衛生管理基準】

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

(2) 学校給食設備

① 共通事項

四 共同調理場においては、**調理した食品を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。

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

(4) 調理過程

④ 食品の適切な温度管理

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**できるような努めること。(以下、省略)

## HACCPに沿った衛生管理

HACCPによる衛生管理方法は、事業者の規模や形態に応じて、次のいずれかの取組みが求められます。

学校給食はこちらに該当

2 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

各業団体が作成した「業種別手引書」を参考に、一般の衛生管理を基本として**計画を作成し、簡単な記録**を行う。

小規模事業者、提供する食品の種類が多く変更が頻繁な飲食店などの業種

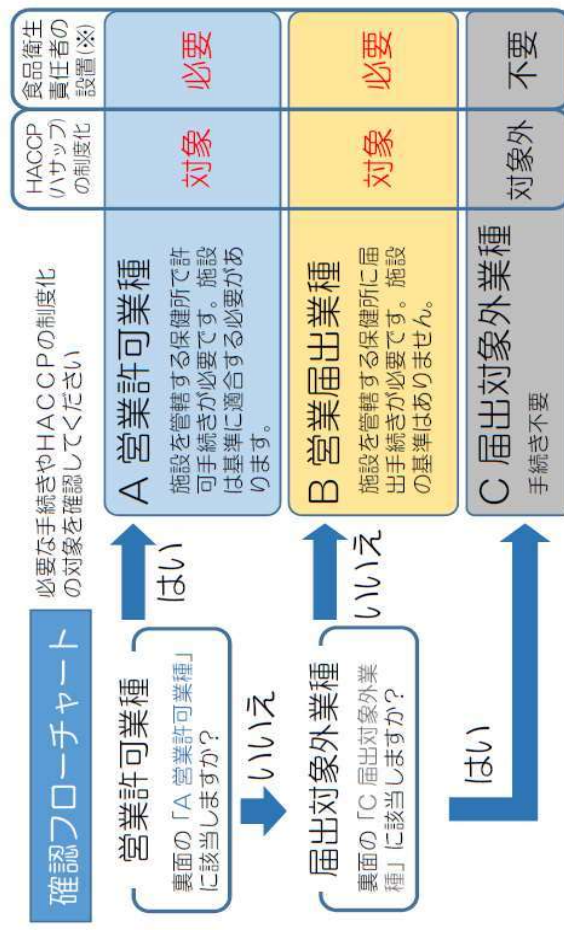
1 HACCPに基づいた衛生管理

HACCPの7原則に基づき、個々の施設で使用する原材料や製造方法等に応じた**計画を作成し、記録**を行う。

一定の従業員や組織を持つ大規模事業者、七層場など



## 営業許可・営業届出について



## 営業許可・営業届出について

衛生管理責任者の変更は、管轄の保健所までお願いします。

保健所名	担当課	所在地	電話	管轄区域
県の保健所	備前	岡山市中区古京町1-1-17	086-272-3947	玉野市 備前市 備前市 和気町
	備中	倉敷市羽島1083	086-434-7026	総社市 早島町 笠岡市 浅口市 里庄町 矢掛町
	備北	高梁市落合町近似286-1	0866-21-2837	高梁市
	真庭	真庭市勝山591	0867-44-2918	真庭市 新庄村
	美作	津山市清高下114	0868-23-0115	津山市 綾野町 美咲町 美作市 勝央町 宗義町 西粟倉村
市の保健所	岡山市	岡山市北区鹿田町1-1-1 岡山市保健福祉会館2階	086-803-1257	岡山市
	倉敷市	倉敷市並沖170	086-434-9826	倉敷市

○食品衛生申請等システム システム利用マニュアル

[https://www.mhlw.go.jp/content/manual02\\_ifas.pdf](https://www.mhlw.go.jp/content/manual02_ifas.pdf)

○食品衛生申請等システム

<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>

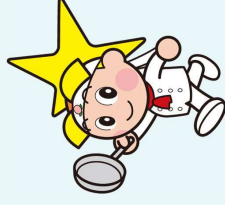
## 令和5年度 学校給食に係る異物混入についての 報道発表の状況(県内)

発生日時	市町村	内容	分類※	事故発生後の対応
R5.4.25	津山市	学校から返却された食洗洗浄後に洗浄機のごみ受けから縫い針が見つかった。	●◇	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理場での検品を徹底する。</li> <li>施設内・器具類の日常点検を行い、ポルト等の紛失・緩みがないか、機器の調子等を確認する。</li> </ul>
R5.7.3	西粟倉村	炊きあがったご飯に金属製のピンのような物が混入。	○●	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理場内の機器、器具類の点検を行う。</li> <li>米は色彩選別機を通した物を使用する。</li> </ul>
R5.11.29	美作市	みそおでんの中に錆びた金属片が混入。	●	<ul style="list-style-type: none"> <li>水道の錆びの可能性が高いことから、水道の蛇口にフィルターを取り付け、定期的にフィルターの洗浄・点検を行う。</li> <li>作業ごとに目視点検を行う。</li> </ul>

※分類 (混入の可能性のある場所) ○…業者 ●…調理場 ◇…学校

## 1 安全安心な学校給食の提供

### (2) 異物混入事故の防止



岡山県マスコット「ももっる」

## 異物混入事故発生時の学校における対応

### (1) 状況の把握とその対応

- ・他学級における異物混入の有無の確認
- ・児童生徒の健康状態を把握
- ・現場保存
- ・学校全体の状況の取りまとめ
- ・救急車の必要がある場合は出動を要請
- ・救急車には、教職員が同乗
- ・児童生徒の不安の取り除き

### (2) 危機管理体制の確立

- ・保健所等に報告し、その指導・助言を受ける
- ・管理職は、当日及び翌日からの対応を決定する
- ・管理職は、関係教職員に対応を指示し、経過を記録
- ・関係機関との対応は管理職が当たり、窓口を一本化

参考：「危機管理マニュアル(平成26年3月 岡山県教育委員会)

## 異物混入事故発生時の学校における対応

### (3) 保護者への対応

- ・保護者に、状況の報告と今後の対応、再発防止について説明

### (4) 関係機関等への連絡

- ・管理職は教育委員会に直ちに第一報
- ・混入した物によっては、学校医、学校薬剤師に連絡し、対処の方法もついて指示を受け、対応

参考：「危機管理マニュアル（平成26年3月 岡山県教育委員会）」

## 県教育委員会に報告を求める事案

- ①健康被害が発生した場合及び、想定される場合（口に入ると傷になる、食することで中毒や治療が必要になる。）
- ②報道発表する場合
- ③広域に被害が及ぶ恐れがある場合

★第1報は電話で速やかに県教委へ連絡する。

★県教委に報告が必要な事例は、所管の保健所、教育事務所へも連絡する。

※県教委へ報告に至らない事例については、各市町村教育委員会に対応。  
※報告があったものについては、事後対応を確認し、再発防止については、各市町村教委で対応する。

## 異物混入事案発生時の報告内容

### 【第1報】

- ・発生場所
- ・発生日時
- ・発見者
- ・健康被害の有無（可能性を含む）
- ・発生から報告までの経緯（時系列）
- ・今後の対応予定

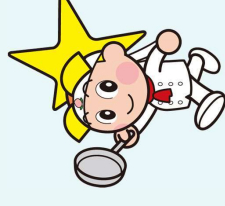
### 【報道発表前】

- ・報道発表資料
- ・異物の写真
- ・保護者あて文書

### 【発生原因等調査、改善検討後】

- ・事故発生報告書

## 2 食物アレルギー対応



岡山県マスコット「ももっち」

## 学校給食における食物アレルギー対応指針



### 学校給食における食物アレルギーの大原則

「学校給食における食物アレルギー対応指針」  
平成27年3月 文部科学省

## 学校給食における食物アレルギー対応の大原則

- 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、**安全性を最優先とする**。
- 食物アレルギー対応委員会等により**組織的に行う**。
- 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき医師の診断による「**学校生活管理指導表**」の**提出を必須**とする。
- 安全性確保のため、原因食物の**完全除去対応**（提供するかないか）を原則とする。
- 学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み**無理な（過度に複雑な）対応は行わない**。
- 教育委員会等は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成27年3月 文部科学省）

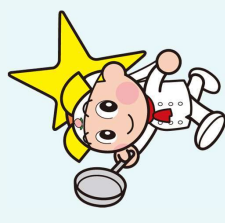
## 岡山県食物アレルギー対応委員会

岡山県の学校における食物アレルギー対応の充実を図るため設置。委員会は、次の事項を協議し、市町村教育委員会、学校及び共同調理場へ支援を行う。

- (1) 岡山県における食物アレルギー対応方針に関すること
- (2) 関係機関(医師会、消防機関等)との連携に関すること
- (3) 市町村の食物アレルギー対応状況に関すること
- (4) 事故及びヒヤリハット事例に関すること

○ 令和6年3月15日付け保健第348号「令和5年度学校における「食物アレルギー・アナフィラキシー事例報告のまとめ」の送付について」  
・ 昨年度2回開催した対応委員会における県内で発生した食物アレルギー・アナフィラキシー事例の検討結果や委員からの助言等について通知。事例からの学びを生かし、学校等におけるアレルギー対応の参考や事故の未然防止や緊急時の対応に役立てていただきたい。

## 3 第4次食育推進基本計画



岡山県マスコット「ももっち」



# 学校給食における地場産物・国産食材の使用状況調査

## 1 調査目的

第4次食育推進基本計画の目標に掲げられている「学校給食における地場産物・国産食材を使用する割合」における適切な数値の把握に資する。

## 2 調理場の抽出方法

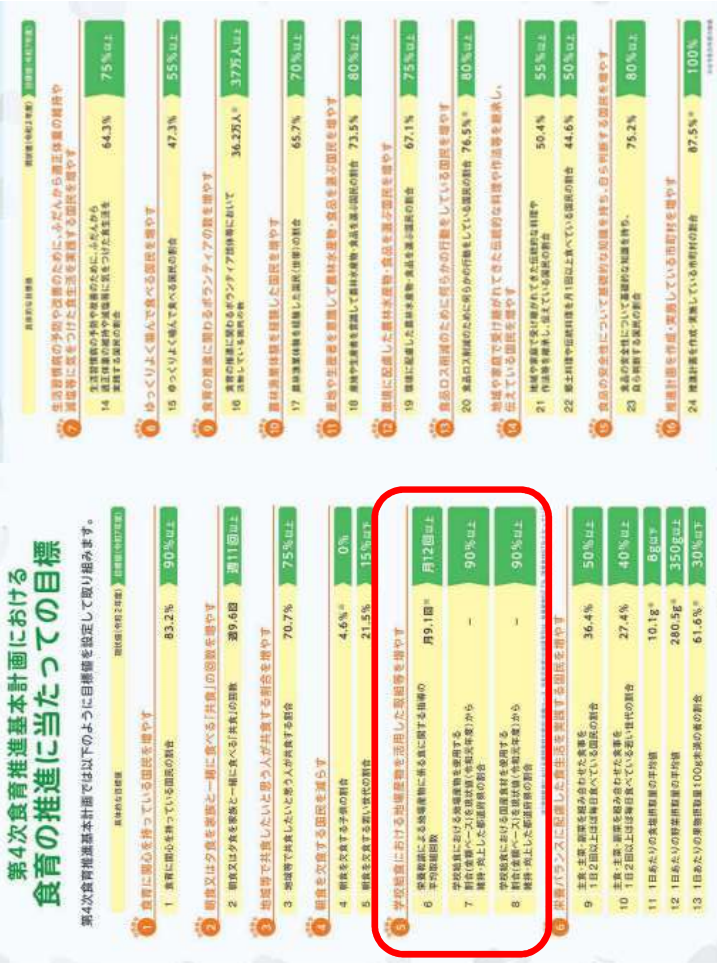
原則として、昨年度の本調査において対象となった都道府県内の単独調理場もしくは共同調理場7場(校)選択し、調理場ごとの調査票の提出をすること。

## 3 令和6年度の調査時点

令和6年6月及び11月の第3週の5日間

## 4 調査項目

- (1) 料理名
- (2) 産地
- (3) 金額



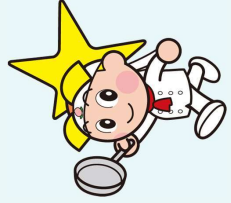
# 第3次岡山県教育振興基本計画

## IV 規範意識と思いやりの心、健やかな体の育成

施策	主な取組
(7) 子どもたちの健康の保持増進 子どもたちが健康な生活を送るために必要な力を身に付けることができるよう、がん教育、薬物乱用防止教育など健康教育を進めるとともに、学校・家庭・地域の連携による食育を推進し、学校の教育活動全体を通じて、子どもたちが望ましい生活習慣を身につけ、生涯にわたったりくましく生きるための健康づくりを進めます。	○食育の推進 子どもたち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ができるよう、学習指導要領に基づき、学校の教育活動全体を通じて食育を組織的・計画的に推進するとともに、各学校において校長のリーダーシップの下、栄養教諭を中核とした学校、家庭、地域、関係団体等の連携・協働による食育の充実を図ります。

## 4 食に関する指導

### (1) 第3次岡山県教育振興基本計画



岡山県マスコット「ももちゃん」



## 第3次岡山県教育振興基本計画

### 《目標指標》

指標の内容		現況値	R3	R4	R5	R6
「朝ごはんを食べることは大切だ」と回答した児童生徒の割合	小学校	85.1%	87.6%	90.1%	92.6%	95.0%
	中学校	86.2%	88.4%	90.6%	92.8%	95.0%

R5結果 小学校88.1%、中学校86.6%

## 「運動部活動方針」実践推進事業 部活動を通じた食育の実践



### 実践研究の内容

- 実態把握
- 栄養指導（部活動、給食、教科等）
- 岡山県栄養士会との連携
- 企業との連携
- 栄養教諭等の資質向上
- 教員、保護者への啓発など



R5年度実践報告書

<https://www.pref.okayama.jp/page/768816.html>

## 学校における食育と栄養教諭の役割について

### ① 学校における食育は、食に関する指導によって推進

### ② 食育の推進について

「体育科（保健体育科）、家庭科（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、外国語活動及び総合的な学習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。」  
(小学校、中学校学習指導要領（平成29年告示））

### ③ 教科等での指導

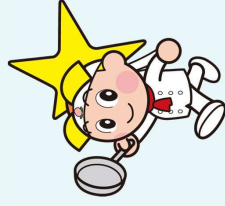
児童生徒の当該教科等の目標や内容を身に付けることを第一義的に考え、その実現の過程に「食育の視点」を位置付け、意図的に指導することが重要

### ④ 栄養教諭の役割

栄養教諭は、「児童生徒の栄養の指導及び管理をつかさどる」教師として、校長のリーダーシップのもと食に関する指導における全体計画の作成や実践等で中心的な役割を果たすとともに、学校内の教職員はもとより、家庭・地域・関係機関等との連携・調整の要として、地域学校協働活動推進員等と連携し、子供たちの健康の保持増進に向けた健全な食生活の実現に取り組んでいくことが求められる。

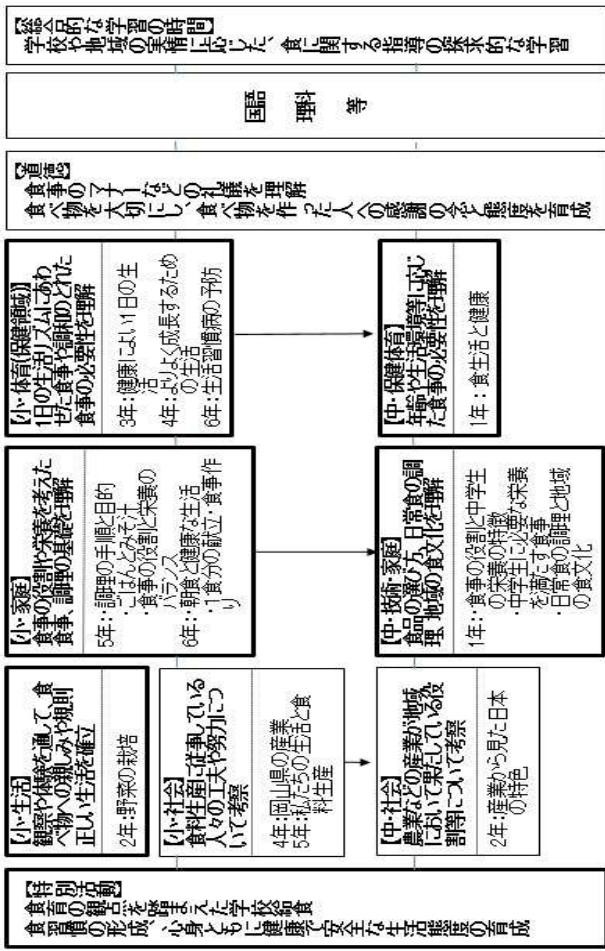
## 4 食に関する指導

### (2) 学校における食育の推進と 栄養教諭の役割



岡山県マスコット「ももっち」

# 基本的な食に関する指導のキャリアラム



# 食に関する指導の充実のための教科等、給食時の指導

県教育委員会が示す  
「栄養教諭による食に関する指導回数（目安）」

◇教科等の指導  
小学校 15回 中学校 7回

◇給食時の指導 週1回（年間35回）

## 令和5年度 栄養教諭による食に関する指導回数

【教科等】

校種	直接指導			(参考) 資料提供 平均
	平均	最多	最小	
小学校	17.0回 (15.9回)	88回 (87回)	0回 (0回)	3.8回 (5.7回)
中学校	17.9回 (10.5回)	32回 (18回)	6回 (0回)	7.0回 (0回)

※岡山市を除く。  
※下段( )は令和4年度の実績値

## 令和5年度 栄養教諭による食に関する指導回数

【給食時間】

校種	直接指導			(参考) 資料提供 平均
	平均	最多	最小	
小学校	31.8回 (23.1回)	228回 (185回)	0回 (0回)	28.2回 (34.2回)
中学校	22.1回 (10.3回)	54回 (18回)	15回 (0回)	30.8回 (42.3回)

※岡山市を除く。  
※下段( )は令和4年度の実績値

養護教諭及び栄養教諭の専門性を生かした職務としては、以下が挙げられる。一方で、これらの職務も必ずしも単独で実施するものではなく、業務の効率化や最適化、効果・成果の最大化に向けて、他の教職員との役割分担や連携、外部人材の活用やICTの活用等を図ることが重要。

このための具体的な業務に着目し、業務の適性化についての考え方や留意事項等を整理された。各教育委員会等においても職務内容を定め、その実行のための責任意識の明確化や研修の充実等を図ることを期待している。

養護教諭に担うことが求められる職務	栄養教諭に担うことが求められる職務
<b>緊急事態への対応</b> ・校長の管理・監督のもと、様々なケースを想定した組織的な対応体制を整備 ・業務計画による、在校の児童のやめ病や感染症の発生に備え、適切な事後措置	<b>食に関する指導</b> ・専門性を生かし、指導計画や指導内容・方法への助言や資料の作成・提供等 ・効果的なポイント・タイムニングで直接指導することが不可欠
<b>健康診断</b> ・養護教諭は、学校医との連携など、事前準備から事後措置まで中心的な役割 ・具体的な事務は、担任との分担やスクール・サポート・スタッフ等を活用	<b>各教科等における指導への参画</b> ・教諭が行う職務を補完するものとして、専門性を生かし、指導に参画 ・関係の教科等を併用し、食に関する指導について、学校教育活動全体におけるマッピングを行い、可視化していく
<b>健康観察</b> ・教育活動全体を通じて、全ての教職員により行われるべき ・業務計画による、ポイント・留意事項等を明示、観察結果の把握に加え、担任と異なる視点から把握	<b>食に関する指導</b> ・他の教職員と連携しながら、児童生徒の状況把握し、校内で中心的な役割 ・専門性を生かし、担任と連携するとともに、担任だけでは十分な対応が困難なケース等に対応
<b>疾病の管理・予防</b> ・業務連絡が、全般的な感染対策と、特定の児童生徒への個別対応を担う	<b>食に関する指導</b> ・業務連絡が、全般的な感染対策と、特定の児童生徒への個別対応を担う
<b>学校環境衛生管理</b> ・点検・検査は、養護教諭が、他の教職員への助言や専門性が必要な指導等を担当	<b>食に関する指導</b> ・業務連絡が、全般的な感染対策と、特定の児童生徒への個別対応を担う
<b>各教科等における指導への参画</b> ・業務連絡が、全般的な感染対策と、特定の児童生徒への個別対応を担う	<b>食に関する指導</b> ・業務連絡が、全般的な感染対策と、特定の児童生徒への個別対応を担う
<b>心身の健康課題に関する児童生徒への健康相談</b> ・相談先が複数あることが想定され、各々の専門性を生かし、相談への対応体制を構築 ・業務連絡は、担任と異なる視点で相談対応、学校医につなぐ等の中心的な役割	<b>食に関する指導</b> ・業務連絡が、全般的な感染対策と、特定の児童生徒への個別対応を担う
<b>健康相談等を踏まえた保健指導</b> ・業務連絡は、校長のもとで実施し、保健指導について中心的な役割 ・心身の健康課題、事や事別の発生状況において、性質や内容に応じ、適切な対応	<b>食に関する指導</b> ・業務連絡が、全般的な感染対策と、特定の児童生徒への個別対応を担う
<b>保健室経営</b> ・業務連絡が、保健室としての機能を果たすために必要な準備を整備 ・保健室経営計画を通じ、教職員との共通理解を得、計画的な保健室経営	<b>食に関する指導</b> ・業務連絡が、全般的な感染対策と、特定の児童生徒への個別対応を担う
<b>保健給食活動</b> ・業務連絡が、学校保健活動の全体像を描き、各教職員の役割を明確化、保健主事として学校保健委員会における協力を生導するとともに、各教職員に助言	<b>食に関する指導</b> ・業務連絡が、全般的な感染対策と、特定の児童生徒への個別対応を担う

## 栄養教諭の配置効果と活用について

### 栄養教諭の配置効果に関する調査研究（文部科学省）

**〇目的**


- ① 栄養教諭が中心となって行う個別的な相談指導に関する客観的な成果を明らかにする。
- ② 配置効果を分かりやすくまとめたリーフレット等を作成する。

→ 栄養教諭の活用及び配置促進につなげる。

**〇内容**

- ① 偏食のある児童生徒
- ② 肥満・やせ傾向にある児童生徒
- ③ 食物アレルギーを有する
- ④ スポーツをしている児童生徒

を対象とした個別的な相談指導について、栄養教諭ならではの指導の成果を整理。



URL: <https://www.youtube.com/watch?v=m8fUpP5ChBE>

## 食に関する指導の手引きと小学生用・中学生用食育教材

**食に関する指導の手引き**

- 〇学習指導要領の改訂や社会の大きな変化に伴う子供の食を取り巻く状況の変化などを踏まえ、食に関する指導を行うための教職員向けの指導書である「食に関する指導の手引き」を改訂。

**〇改訂のポイント**

- 食に関する資質・能力を踏まえた指導の目標の明示
- 食に関する指導の内容の三体系と栄養教諭の役割
- 食育の評価の充実

**小学生用食育教材**

- 〇様々な教材等に散在している食育に関する内容を集約し、体系的に整理。
- 〇低学年・中学年・高学年児童用、指導者用を作成。

**中学生用食育教材**

- 〇人生を通じた食生活の基盤を形成するとともに、社会の一員として必要に食育に関する相点を育むため、学が必要となる内容を掲載。生使用、指導者用を作成。
- ・身近な題材から発展的な資料まで
- ・グループで協働的に学べるワーク形式も

URL: [https://www.mext.go.jp/a\\_menu/shokou/eyou](https://www.mext.go.jp/a_menu/shokou/eyou)

1288146.htm

## 栄養教諭の職務について

現在地: top > 動画教材 > 校内研修シリーズ > 栄養教諭の職務: 校内研修シリーズ No.151

掲載日: 令和6年3月22日

**栄養教諭の職務: 校内研修シリーズ No.151**

※ポイント > シェアする



**校内研修シリーズ**

**栄養教諭の職務**

文部科学省初等中等教育局 健康教育・食育課  
学校給食調査官  
齋藤 るみ

NITS(独立行政法人教職員支援機構)HP  
<https://www.nits.go.jp/materials/intramural/151.html>



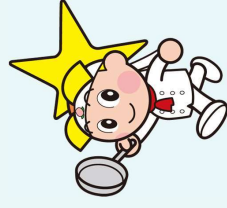
学校給食費を地方公共団体の会計に組み入れる「公会計制度」を採用すること。国は、教員の業務負担の軽減等に向け、学校給食費の公会計化を促進すると共に、保護者からの学校給食費の徴収・管理業務を地方公共団体が自らの業務として行うことを促進している。

## 見込まれる効果

- ① 教員の業務負担の軽減
- ② 保護者の利便性の向上
- ③ 徴収・管理業務の効率
- ④ 透明性の向上、不正の防止
- ⑤ 公平性
- ⑥ 給食の安定的な実施・充実



岡山県マスコット「ももっち」



## 5 その他

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 文部科学省)を参考に学校給食費の公会計化の取組を推進していただきますようお願いいたします。

ご清聴ありがとうございました。



©岡山県「ももっち」

保健第382号  
平成30年3月9日

県立学校給食実施校長  
市町村(組合)教育委員会教育長  
(指定都市を除く。)

岡山県教育委員会教育長  
(公印省略)

学校給食における衛生管理の徹底について(通知)

平素から、学校給食、学校保健の充実に御尽力いただいておりますことに感謝申し上げます。さて、新聞等で御承知のとおり、この度、本県におきまして、学校給食を原因とする食中毒が発生しました。  
つきましては、再発防止を図るため、学校給食調理施設におきましては、「学校給食衛生管理基準」(平成21年文部科学省告示第64号)に照らし、特に次の留意事項に注意しながら、衛生管理の徹底をお願いします。  
また、学校給食の実施に関しては、学校給食調理場のみならず、教室やランチルーム等においても、二次感染の予防対策を実施するとともに、児童生徒への正しい手洗いの指導等、衛生管理を徹底するようお願いいたします。

記

1 留意事項

- (1) 学校給食調理場  
ア 学校給食従事者(家族を含む)の健康状態は、適切に管理し、記録すること。下痢やおう吐のような症状がある場合には、速やかに衛生管理責任者へ報告し、調理に直接従事することを控えること。
- イ 学校給食従事者の検便については、大量調理施設衛生管理マニュアルIIの5.(4)③も参考に、ノロウイルスの検便検査に努めること。
- ウ 作業開始前及び用便後等、「学校給食調理場における手洗いマニュアル」(平成20年文部科学省)に従い、十分な手洗いを行うこと。
- エ 加熱調理を基本とし、8.5℃で90秒以上加熱されていることの確認・記録を厳守すること。
- オ 学校給食従事者専用トイレは前室を備えた洋式とし、個室に手洗い設備を設置すること。また、定期的な清掃し、次亜塩素酸ナトリウム溶液を用いて消毒すること。
- カ 食中毒が疑われる場合は、速やかに県教育庁保健体育課に報告すること。

- (2) 校内(教室・ランチルーム等)  
ア 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・記録すること。  
イ 児童生徒に配食前、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指導すること。  
ウ おう吐物の安全な処理方法を校内全教職員で共通理解すること。特に、児童生徒のおう吐物のため汚れた食器員については、学校給食従事者以外で消毒を行うなど衛生的に処理をした後、調理場に返却し、その旨を明示すること。  
エ トイレに専用の履物を整備するなどし、ウイルス等による二次感染を防ぐこと。

2 参考資料

「ノロウイルスによる食中毒に要注意!!」(岡山県・保健所)

【本件担当】  
岡山県教育庁保健体育課  
健康・安全教育班  
指導主事(主任) 金子 幸江  
Tel (086) 226 - 7591

学校給食に関わる事故防止及び非常時の対応について

(「学校保健・安全・給食管理の手引」岡山県教育庁保健体育課 令和3年3月改訂から抜粋)

2 感染症・食中毒(疑いを含む。)及び健康被害が予測される事故発生時の対応

感染症・食中毒(疑いを含む。)が発生した場合及び健康被害が予測される場合は、次により迅速な対応が必要である。

(1) 事故発生時の対応における注意事項

<学校の対応>

- ① 事故発生と状況の把握、必要に応じて緊急処置する。
- ② 保護者への連絡とかかりつけの病院を確認する。
- ③ 必要に応じて救急車の手配又は病院へ搬送する。
- ④ 必要に応じて所管の教育委員会へ報告する。(健康被害の拡大等重大事案が予測される場合は、緊急連絡体制組織図に基づき、速やかに対処にあたる。)
- ⑤ 食中毒等緊急対策が必要なものについては、校長、副校長、教頭、教務主任、学級担任、養護教諭、栄養教諭等の教職員、学校医、市町村(組合)教育委員会、管轄の保健所、共同調理場等関係機関へ連絡する。
- ⑥ 校長は、校内対策会議を招集し、対策にあたる。
- ⑦ 「学校における感染症・食中毒(疑い)発生状況報告書」(別紙4-1(P.110))により、市町村(組合)教育委員会は、直ちに県教育委員会へFAXで報告する。
- ⑧ 状況により、学校医等と相談の上、臨時休業の措置を速やかにとる。
- ⑨ 校長は、発生状況等を時系列で把握し、設置者である教育委員会、管轄の保健所、その他関係機関に対して、随時報告し指示を仰ぐ。また、教育委員会への報告は、終了するまで継続して行う。
- ⑩ 腸管出血性大腸菌およびノロウイルス等二次汚染が考えられる場合、校内の消毒等の対策を早急を実施する。
- ⑪ 児童生徒の安全の確保と保護者への連絡と説明を行う。

<単独調理場及び共同調理場において>

- ① 共同調理場の長は、報告があった事故が他の受配校にも関係が予見される場合は、速やかに連絡をとり、適切な処置にあたる。
- ② 市町村(組合)教育委員会の指示を仰ぎ、関係書類を速やかに市町村(組合)教育委員会に提出する。(提出書類はP.109参照)
- ③ 共同調理場の長は、食中毒(疑いを含む。)の場合、速やかに給食を停止し、各学校の状況を随時把握し、教育委員会とともにその対応にあたる。
- ④ 給食施設の長は、管轄の保健所および設置者である教育委員会の指示を仰ぎ、拭き取り検査等の実施を受けた後、清掃や消毒等適切な処置にあたる。
- ⑤ 給食関係職員は、管轄の保健所および設置者である教育委員会からの指示を仰ぎ、換便の実施、拭き取り検査等により原因究明のための処置にあたる。
- ⑥ 給食再開に際しては、施設の安全や調理従事者の健康を確認の後、管轄の保健所および設置者である教育委員会の指示を仰ぐ。

県立学校給食実施校長  
市町村(組合)教育委員会教育長  
(指定都市を除く) 殿

岡山県教育庁保健体育課長  
(公印省略)

学校給食における安全・安心の確保について

※ 学校から教育委員会までの連絡体制と状況の把握等は、各学校と協議し適切に対処できるようにしておく。

(2) 学校及び共同調理場に関係資料の提出を求める。(①～⑯)を県保健体育課に速やかに提出する。) ①～⑯の書類をもって、保健所等と対応にあたる。

- ① 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」
- ② 献立表(使用食品を記載したもの) 2週間分
- ③ 学年ごとの児童生徒数と教職員の患者数の状況(毎日)
- ④ 調理作業工程表
- ⑤ 作業動線図
- ⑥ 温度記録簿
- ⑦ 給食物資検収票
- ⑧ 検査簿
- ⑨ 学校給食従事者の検便検査結果
- ⑩ 学校給食従事者の個人ごとの健康観察記録
- ⑪ 学校給食日常点検票
- ⑫ 衆生の経過を時系列にまとめたもの
- ⑬ 保健所の指示事項
- ⑭ 学校医等の指示事項
- ⑮ 調理室の平面図
- ⑯ 保存食記録簿
- ⑰ その他(指示によるもの)

※ いつでも提出ができるよう整備されているか確認をしておく。

(3) 感染が終えんするまで毎日、学校における感染症・食中毒等の発生状況報告「別紙4-2」にて報告を求める。

(1) 学校及び共同調理場からの報告受理後の対応  
【連絡体制の整備】 詳細把握後速やかに連絡(第1報は、できるだけ早い段階で)



平素から、安全・安心な学校給食の提供に御尽力いただき感謝申し上げます。  
さて、学校給食への異物混入防止については、日頃から細心の注意を払い対応いただ  
いているところですが、2月に入り県内において異物混入に関する事案が連続して発生  
し、報道発表されたことにより、県民からの学校給食への信頼性が損なわれることを大  
変危惧しているところであります。改めて異物混入防止対策のポイントを申し上げますので、防止対策  
について再度確認いただき、安全・安心な学校給食の提供に万全を期すようよろしくお願い  
いたします。

記

- 1 給食調理場では、異物が混入しないように、特に、次の点に細心の注意を払うこと。
  - ・ 学校給食従事者は、身体、衣服を清潔に保ち、指輪等は必ずはずす、ポケットの中には何も入れないなど、異物が調理室内に持ち込まれることのないよう留意する。
  - ・ 調理従事者の服装等の目視確認を複数で行うとともに、使い捨て手袋等破損しや  
すいものについて、使用後には必ず破損がないか確認する。
  - ・ 食品の検収時には、納入業者の立ち会いのもと、検収責任者による品質や異物混  
入についての確認を徹底し、不備がある場合には、納入業者への指導を徹底する。
  - ・ 調理機器や洗浄用の用具等について、使用前、使用後に必ず点検し、破損や欠落  
等による混入を防ぐとともに、点検ポイント等を場内に掲示し注意喚起を図る。
  - ・ 防虫対策のため、扉の開閉等を速やかに行う。
  - ・ 調理作業中には、下処理及び全ての調理工程で複数の調理従事者による目視点検  
を徹底するとともに、配缶時には再度異常がないか確認し、すぐに蓋をする。
- 2 外部の者等による異物混入事故を防止するため、喫食時まで保管場所の施設等によ  
り適切に管理すること。
- 3 日頃から、異物混入等発生時の対応や給食調理場と学校との連絡体制等について確  
認するとともに、事案発生時には、必要に応じて、保健所等の指示や調査に従うこと。
- 4 児童生徒に健康被害が発生あるいは想定される場合は、速やかに必要な措置を講じ  
るとともに、市町村教育委員会を通じて岡山県教育庁保健体育課に報告すること。  
また、報道発表する場合、関係資料等により報告すること。

【本件担当】  
岡山県教育庁保健体育課  
健康・安全教育班 鈴木 美穂  
TEL (086) 226-7591  
FAX (086) 226-3684



# 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—

### 肥満・やせ傾向にある児童生徒に対する相談指導による効果

成長曲線から身長伸びを推定し、肥満を改善。

食事調査から課題を抽出し、間食を1日50kcal減らすことや、朝食は主菜や副菜、果物、乳製品を組み合わせて食べさせることを計画。またお菓子や飲み物のエネルギーを確認して飲食することや、自転車登校と部活の筋トレを行うことで、肥満度が半年間で36.2%から30.0%に改善。

栃木県芳賀町立  
芳賀中学校  
栄養教諭

肥満改善におやつのカロリーマップが効果的、  
家庭との連携で肥満改善。

戸田市で4年生対象に「小児生活習慣病予防検診」を実施、「要生活指導」「要経過観察」の中から対象者を抽出。「カロリーマップ」を提示し、おやつが200kcal以内になるよう指導。家庭での食事改善により7か月で肥満度が23.6%から17.1%に改善。

埼玉県戸田市立  
芦原小学校  
栄養教諭

特別支援学校での肥満改善は、食べ過ぎの認知にあり。

学級担任、保護者からの聞き取りにより、1回の食事量を見直し、生徒本人に改善方法を考えさせる指導を実施。食べ過ぎの認知と修正を行い、ご飯のおかわりをしないこと、部活動で運動量を増やすことにより、肥満度が改善。

香川県立聾学校  
栄養教諭

### 食物アレルギーを有する児童生徒に対する相談指導による効果

食物アレルギーに対する相談指導により給食の喫食量が適正化。

鶏卵がどこかに使われているのではないかと不安から、ほとんど給食に箸をつけることができなかつた児童に、配合表を活用した確認や鶏卵以外の栄養摂取方法の指導、医師の指示のもと段階的な鶏卵摂取を実施。給食が食べられるようになり、身長・体重ともにほぼ平均に。

岐阜県岐阜市立  
長良小学校  
栄養教諭

発達段階に合わせた食物アレルギーの計画的相談・指導により、卵アレルギーを解消・克服。

6年間かけて食べることができるよう計画。低学年時はアレルギーについて理解してもらい、中学年時は給食を介して指導する、高学年時は食べられる食品を増やす指導を実施。

岐阜県岐阜市立  
加納小学校  
栄養教諭

令和3年3月

文部科学省



## スポーツをしている児童生徒に対する相談指導による効果

運動量の増加に伴う食べ方指導によりパフォーマンスの向上と体形維持を獲得、優秀選手に選出。

新潟県新潟市立  
光晴中学校  
栄養教諭

パフォーマンスを維持するために、食事のバランス、内容、量、食べ方を指導。目標達成評価シートを生徒が記入し、面談による振り返りと栄養教育を実施。増量及び増量後の体重を維持し、1年通して試合に出場、クラブチームの中で選ばれたカテゴリーで優秀選手に選ばれた。

香川県高松市立  
香川第一中学校  
栄養教諭

アセスメントによりエネルギー不足を発見、しっかりと食べたパフォーマンス向上。

アセスメントより、エネルギーとカルシウムの摂取量が不足。朝食や補食で補給するよう計画し、家庭でも牛乳を飲むことや、ご飯の量を増やすことを実施。摂取エネルギーを増やすことができ、顧問からはスタミナがついたと評価。

愛知県豊田市立  
加納小学校  
栄養教諭

サッカー部の男子生徒、食事バランスの調整により貧血の改善。

持久力や集中力が持続しないという状況から、練習をこなすことや、試合時間を走りきることができるように、食事内容を充実。貧血が改善し、競り合いに負けなくなるなど持久力が上がったことを実感。

## 偏食のある児童生徒に対する相談指導による効果

偏食の個別的な相談指導には、観察によるアセスメントが必須。

福岡県大野城市立  
大野北小学校  
栄養教諭

給食の喫食の様子から児童の様子から、ストレス状況（味、匂い、食感などの何が苦手なのか）をしっかりと分析。児童自ら、前向きな気持ちで、食べる食品や量を自己決定。児童が「食べる」という自己改善を図るための指導を行い、スモールステップ→自己決定→賞賛の繰り返しにより、完食できるようになった。

愛知学泉大学家政学部  
管理栄養学科 講師  
元栄養教諭

個別的な相談指導の児童のスクリーニングには子供たち自身が給食で食べているご飯の計量にあり。

社会科で米作りについて学習する5年生を対象に、ご飯の量に絞った指導を実施。給食で食べているご飯の量を個々に計量、児童自身が自覚することで効果を上げる。

## 学校関係者から見た栄養教諭の配置効果

### ◆校長◆

- 学校長、養護教諭、保護者、学校医をコーディネートしてもらえらる。
- 栄養教諭は、肥満・やせ、食物アレルギーなどの専門知識を持っているため、専門的な指導が可能であり、保護者に理解してもらい、効果を上げている。
- 本校は全国大会に出場する部活動もあり、生徒は、栄養教諭よりスポーツ栄養の面からアドバイスをもらうことができる。
- 教育効果として、児童の意識が向上し、実際に食べる量についても変化が見られるなどの行動変容までつながった。
- 多数のクラスから「苦みな食べ物食べられるようになった」「家庭でも頑張るって食べるようにしている」という声を聞いている。
- これまで勤務してきた学校に比べ給食の残食が少ない。

### ◆養護教諭◆

- 栄養教諭は、成長曲線や肥満度曲線に応じた指導ができる。
- 肥満傾向にある生徒への指導を行う際、成長曲線から半年後の身長伸びを推定し、望ましい体重の増え方、現状と目標値からの程度摂取エネルギーを減らしたらいいか、どのような食品を食べたらよいかなどを、具体的に示す指導が可能になり、効果を上げている。
- 体重が急激に増えてきた児童生徒に、今後の食事・運動・生活習慣の計画を立て、食事指導することが可能になり、効果を上げている。
- 部活動において、試合の際に食事の仕方も指導してもらえらる。
- 発達の段階に合わせて、また年間通じて、食や栄養等に関する指導ができる。
- 栄養教諭の指導により児童や保護者の不安が払拭され、実際にいろいろな食品を食べることができるようになっている。



文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課

〒100-8959

東京都千代田区霞が関3-2-2

TEL: 03-5253-4111 (代)

文部科学省