

第5章 給食の時間における食に関する指導

第1節 学校給食とは

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。

1 目的と役割

我が国の学校給食は、明治22年（1889年）に山形県鶴岡町の私立忠愛小学校において始まったとされています。この給食は、貧困児を対象に宗教的な救済事業として無償で給与されており、今日の学校給食の目的とは異なっていますが、教育の中に給食を取り入れた先駆けとして記録されています。

昭和21年12月に発せられた「学校給食実施の普及奨励について」の文部、厚生、農林三省次官通達により、学校給食は教育活動の一環として位置付けられました。昭和29年には「学校給食法」が制定され、学校給食の法的根拠が明確になり、教育活動として実施されることになりました。平成20年6月に学校給食法が大幅に改正され、従来からの目標である学校給食の普及充実に加えて、「学校における食育の推進」が新たに規定されました。食育の観点を踏まえ、学校給食の教育的効果を引き出し、学校給食を通じて学校における食育を推進するという趣旨が明確になりました。

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。

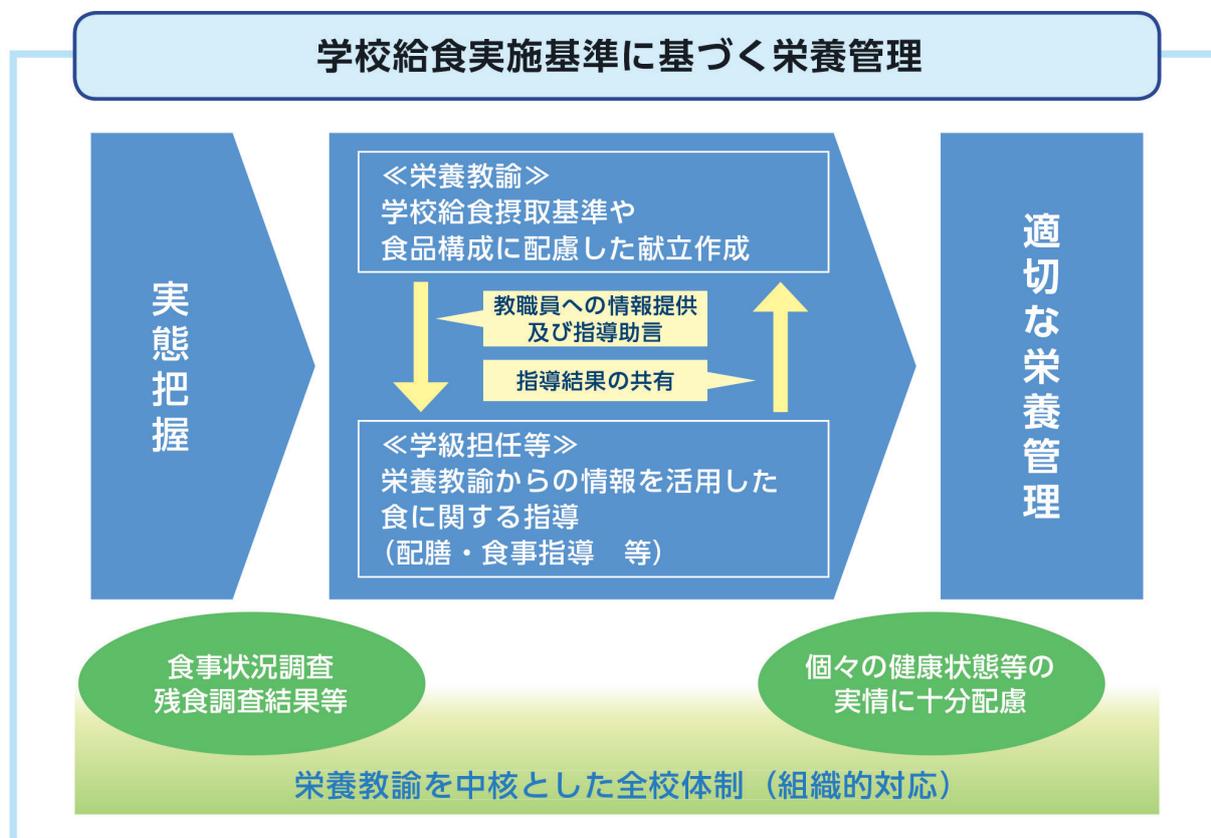
2 学校給食の栄養管理

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で補うなどの工夫が行われています。

栄養教諭には、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することが求められます。また、学級担任には、栄養教諭と連携しながら、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

導を行うことが求められます（図1）。

図1 学校給食実施基準に基づく栄養管理



出典「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育」（文部科学省、平成29年3月）

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。給食調理施設での調理工程はもとより、給食を受け入れてからの学校における衛生管理が極めて重要です。ここでは、学校給食衛生管理基準に沿った学校における衛生管理の在り方について説明します。

(1) 施設設備の衛生管理

配膳室は常に清潔に保ち、温度管理や容器等の汚染に配慮します。

外部業者から直接納入される食品（パン・牛乳等）の適切な検収、水道水の安全確保、各教室やランチルームなどの食事環境の整備、廃棄物の処理など、校内の衛生管理については、校長を中心とした衛生管理委員会（学校保健委員会）等において組織的に取り組みます。

(2) 検食

検食はあらかじめ学校における責任者を定め、児童生徒が給食を食べる時間の30分前までに行います。検食に際しては、食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか、調理過程において加熱及び冷却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、及び、児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているかについて確認します。また、検食を行った時間、検食者の意見等を記録します。

異常があった場合は給食の中止を検討するとともに、速やかに給食調理施設に連絡します。

(3) 給食当番活動

学級担任等は、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（229 ページ「給食当番チェックリスト」参照）します。感染症の可能性がある場合は給食当番を代えるなど、食中毒防止のための対応が必要になります。また、配食前、用便後の手洗いを励行させ、清潔な白衣やマスクの着用など衛生的な服装で食器及び食品を扱うように指導します。

(4) 学級担任等の役割

学級担任等は、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配慮した給食指導の充実を図ります。

給食時間は児童生徒が友達や担任等と和やかで楽しく会食する時間です。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。日頃から児童生徒が安心して食べられる食事環境作りに心がけることが大切です。また、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、校内において作成したマニュアル等に沿って適切に対応します。

(5) 給食時に発生した嘔吐物の処理

給食時間中、児童生徒が嘔吐した場合は、当該児童生徒を保健室に連れて行くとともに、周囲の児童生徒を可能な限り嘔吐物から遠ざけます。その後、適切に嘔吐物の処理を行います。嘔吐物が食器具に付着した場合は学校給食衛生管理基準に基づき、衛生的に処理します。（230 ページ参照）

4 特別活動における学校給食の位置付け

学習指導要領においては、特別活動の「学級活動」に「食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」について示されています。特別活動は、集団や社会の形成者としての見方・考え方を働かせながら、「様々な集団活動に自主的、実践的に取り組み、互いのよさや可能性を発揮しながら集団や自己の生活上の課題を解決する」ことを通して、資質・能力を育むことを目指す教育活動です。

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。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す。

(1) 活動内容

特別活動では、「食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」について、自分の食生活を見直し、自ら改善して、生涯にわたって望ましい食習慣が形成され、食事を通してよりよい人間関係や社交性が育まれるようにするものであることが求められています。

給食の時間は、楽しく食事をする事、健康に良い食事のとり方、給食時の清潔、食事環境の整備などに関する指導により、望ましい食習慣の形成を図るとともに、食事を通してよりよい人間関係の形成を図ります。そして、適切な給食時間を確保した上で、給食の準備から後片付けを通して、計画的・継続的に指導する必要があります。

また、食を取り巻く社会環境の変化により、栄養摂取の偏りや欠食といった食習慣の乱れに起因する肥満などの生活習慣病、食物アレルギー等の問題が指摘される現在、家庭との連携が今後更に重要になります。心身の健康に関する内容にとどまらず、自然の恩恵への感謝、食文化、食糧事情などについても各教科との関連を図りつつ指導を行うことが重要です。

(2) 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。

(3) 指導における留意点

食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成は、食に関する資質・能力等を、児童生徒が発達の段階に応じて総合的に身に付けることができるように、学校教育全体で指導することです。したがって、学校の教育計画等と関連付けながら食に関する指導の全体計画を作成し、給食の時間を中心としながら、各教科等における食に関する指導を相互に関連付け、総合的かつ効果的な指導が行われるように留意する必要があります。これらの指導は、学級担任による指導にあわせ、栄養教諭の専門性を生かしつつ、養護教諭等が、連携・協力して指導に当たることで、より一層効果をあげることができます。

なお、学校給食を実施していない学校においても、児童生徒が健康の大切さを実感し、生涯にわたって自己の健康に配慮した食生活が営めるよう、食育の観点も踏まえて望ましい食習慣の形成の指導を行う必要があります。

(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）、「小学校学習指導要領で定める学級活動（学校給食に係るものを除く。）に充てるものとする」ことが示されています。なお、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。

第2節 給食の時間に行われる食に関する指導

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」に分けることができます。

「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、箸の使い方、食事のマナーなどを体得させる場面です。日々の指導は学級担任等が主に担いますが、運営や指導方法については栄養教諭と連携し、学校全体で統一した取組を行うことが必要です。

また、「食に関する指導」は、学校給食の献立を通じて、食品の産地や栄養的な特徴を学習させたり、教科等で取り上げられた食品や学習内容を確認したりするなど、献立を教材として用いた指導を行う場面となります。この指導は、栄養教諭による直接的な指導や資料提供を行う等、連携をとって進めることが大切です。

1 給食指導

給食指導とは、給食の準備、会食、片付けなどの一連の指導を、実際の活動を通して、毎日繰り返し行う教育活動です。給食の時間の児童生徒の活動や指導方法については、市区町村や学校でマニュアルなどを作成し、学校全体で系統立てた指導ができるよう取り組むことが必要です。

給食の時間における共同作業を通して、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を育み、好ましい人間関係を育てる時間となります。また、給食の時間は学級担任等と児童生徒が共に食事をする時間ですが、献立を通じた具体的な指導場面も多いことから、献立を作成する栄養教諭と適切に連携を取って指導することは効果的であり、望ましい食事のとり方の習慣化を図ることができます。

食物アレルギー、肥満、やせなど児童生徒の健康状態はさまざまであり、また、偏食傾向や食事マナーの状況、食べる速度や噛む力などについても個別に指導する必要があります。指導にあたっては学級担任、栄養教諭、養護教諭等が協力して指導に当たることで効果を上げることができます。

ここでは、給食の時間を準備、会食、片付けに分けて、流れに沿った指導内容について表1に例を示します。

表1 給食指導における主な指導項目とその内容（例）

給食指導	指導項目	指 導 内 容
準 備	食事環境	<ul style="list-style-type: none"> ・みんなで楽しく気持ちの良い食事の工夫ができるようにする。 ・正しい手洗いを行い、安全衛生に留意した食事の準備をし、静かに待つ。 ・食事にふさわしい環境を整える。
	当番児童生徒	<ul style="list-style-type: none"> ・給食当番健康チェック表（学校給食衛生管理基準に基づく）を用意し、体調を把握する。 ・身支度や手洗いなど食事の準備がきちんと清潔にできるようにする。

準備	運び方	<ul style="list-style-type: none"> ・重いもの、熱いものへ配慮して、教室まで安全に運ぶようにする。その際、担任は付き添って、思いやりや責任を持った活動ができるようにする。
	配食	<ul style="list-style-type: none"> ・一人分の盛り付け量を盛りきる。 ・担任の確認のもと相談し、配食調整する。 ・献立にふさわしい衛生的な盛り付けや、正しい食器の並べ方ができるようにする。
会食	あいさつ	<ul style="list-style-type: none"> ・献立（主食・主菜・副菜）の確認をし、献立名を知らせる。 ・「いただきます」のあいさつをする。
	会食中	<ul style="list-style-type: none"> ・食器や箸の持ち方、並べ方、食事の姿勢など基本的なマナーを身に付け、楽しい雰囲気の中で会食できるようにする。 ・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。
片付け	片付け方	<ul style="list-style-type: none"> ・みんなで協力して、手順良く片付けられるようにする。 ・環境や資源に配慮して、学校や地域の分別の決まり事を守り、片付けるようにする。

2 給食の時間における食に関する指導

給食の時間における食に関する指導は、「食に関する指導」の中心的役割を担うものです。献立を通して食品の産地や栄養的な特徴を学ぶことができるほか、郷土食や行事食などの食文化を学校給食で学ぶことにもつながります。さらに、学校給食を活用して教科等で学習したことを確認させたりすることもできます。

ここでは、学校給食を活用した指導の在り方について示します。

(1) 献立を教材とした給食の時間における指導

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、栄養のバランスのとれた食事などを知らせたりします。ほかにも、季節や地域の行事にちなんだ行事食を提供するなど、食事という実体験を通して食に関する知識理解、関心を深めることができます。

〈指導事例〉

ア 食料の生産、流通、消費

食材に着目しながら実際に給食を味わうことで、各食材の生産に適した気候風土や季節による生産の特徴、流通の仕組み等を学ぶことができます。

特に、地場産物を積極的に学校給食で活用することにより、自分の住んでいる地域への愛着を育むとともに、生産者の工夫や努力について考え、地域の産業等の理解を深めるほか、食料輸送にかかる環境問題、食糧自給率などについて考える機会とします。

イ 食品の種類や特徴

当日の給食で使用する食材を取り上げ、原産地や栄養的な特徴、栄養素の体内での働き等を学びます。具体的には、様々な品種名がある食材をクイズ形式で紹介する、その食材を食べることにより体内でどのような効果が期待できるのかを分かりやすくイラストで示すなどの工夫により興味・関心をもたせ、残さず食べる意欲を高めます。

ウ 栄養のバランスのとれた食事

主食、主菜、副菜がそろったバランスの良い食事のモデルとして学校給食を取り上げます。望ましい献立の組み合わせ方、学年による主食量の差、副菜となる献立に使用する食品にはどのようなものがあるか等、実際に目で確認しながら味わいます。

(2) 教科等と連携した給食の時間における指導

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たり、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できます。

栄養教諭は食に関する指導の全体計画を献立計画に反映させ、学級担任や教科担任は、学校給食を教材として活用できるよう、栄養教諭と連携することが大切です。

〈指導事例〉**ア 導入としての活用（給食 → 授業）**

【小学校】第3学年 理科

植物のからだのつくりを学習する際、野菜を例に、根や茎、葉、花（つぼみ）、実のどの部分を食べている野菜なのかを給食を食べながら予想させます。実際に食べることで、イメージが付きやすくなります。

【中学校】社会〔地理的分野〕

学校給食で食べながら食品の生産国を確認し、食生活が自然環境だけではなく、日本と世界との結び付きといった社会環境の変化によっても大きな影響を受けていることに気付かせます。私たちの日常生活が他地域との結び付きによって成り立っていることを、学校給食の献立を通じて学びます。

イ 学習の確認の場面としての活用（授業 → 給食）

【小学校】第1学年学級活動

正しい箸の持ち方や使い方、箸のマナーを学習した後、給食時間に箸を正しく使用して食事ができるよう、実践的に練習させる場面とします。

【小学校】第5学年家庭科

栄養バランスのとれた献立について給食を食べながら、献立を構成する要素としての主食・主菜・副菜についての学習を振り返り、理解を深めます。

【中学校】保健体育科

生活習慣の乱れが要因となって発生する生活習慣病について学習する際、運動、食事、休養及び睡眠の調和のとれた生活を実践することで予防できることを学びます。給食時間には、給食をバランスのとれた食事の教材として年齢に応じた質と量を再確認させ、偏りが無い食事続けることの大切さを学びます。

3 給食を教材とした教科等における食に関する指導

教科や総合的な学習の時間等での指導に食育の視点を入れることにより、授業の導入をスムーズに行ったり、学習で得た知識を食事という体験を通して具体的に確認したり、振り返ったりすることができます。

献立のねらいを授業と関連づけ、学校給食を教材として活用しやすくするため、栄養教諭は、献立のねらいを明確にした献立計画を学級担任等に提示します。

(1) 教科等の導入場面での活用（給食 → 授業）

〈指導事例〉

【小学校】第2学年生活科

自分たちが食べている給食には、季節ごとに多種類の野菜が使われていることを学習し、野菜には成長や健康の維持増進のために大切な働きがあることに気付かせます。野菜を身近に感じさせ、野菜の栽培活動に対する関心・意欲を高めます。

【小学校】第5学年社会科

給食の献立の食品や種類ごとの産地を調べ、「なぜその地域で盛んにつくられているのか」「食料の輸入はどのようにかわってきたのか」など問いを設けて追究していきます。給食を導入に使う自分たちの食生活との関わりを意識させながら、日本の食料生産の特徴をつかませるようにします。

【中学校】技術・家庭科（家庭分野）

和食の基本となる「だし」を用いた地域の伝統的な行事食や料理を給食の献立で確認します。その後、「だし」を用いた煮物や汁物の調理実習の計画を立てます。実習で用いる食品や味付けは実際に給食で体験していることから、スムーズに学習を進めることができます。

(2) 教科等の振り返り場面での活用（授業 → 給食）

〈指導事例〉

【小学校】第4学年体育（保健領域）

体をよりよく成長させるために「調和のとれた食事」「適切な運動・休養」「睡眠」が必要なことを学習したあと、バランスの良い食事の例として給食献立を手本とし、学習を振り返ります。

【中学校】理科〔第2分野〕

食べ物の消化吸収について学習する際、食品に含まれる栄養素は体内でどのような

働きを行うのかを給食献立で振り返りを行います。食べた物が体内の器官でどのように消化吸収されて、どのような働きを行うのかを具体的に振り返ることができます。

(3) 教科等での学習を深める場面での活用（授業 → 給食）

〈指導事例〉

【中学校】技術・家庭科（家庭分野）

1日分の献立を考える際、3食のうち1食に給食の献立を活用し、残りの献立を立案する学習が考えられます。主食・主菜・副菜を組み合わせたバランスのよい学校給食は、全員が等しく体験していることから、給食を参考にして献立を工夫することができます。

4 栄養教諭の役割

給食の時間における食に関する指導は主として学級担任が行いますが、栄養教諭が各教室に出向いて直接指導したり、資料提供したりすることで、具体的かつ実践的な指導になり、教育効果を上げることができます。給食の時間における給食指導及び食に関する指導に分け、栄養教諭の役割を示します。

(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・継続的な指導を行うことが必要です。例えば、食事環境を整えること、正しい手洗い、配食での注意点など、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」を専門的知見に立って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には継続した指導が必要なため、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。

栄養教諭は、給食の時間の指導において一人一人の児童生徒の特性を考慮し、その指導が画一的にならないよう配慮する必要があります。特に食物アレルギー、肥満傾向、やせ願望等、個別的な指導を必要とする場合は、学級担任等、養護教諭、学校医、保護者等と連携の上、食生活の実態把握や個別的な相談指導を行うことが大切です。

(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。栄養教諭の関わりによって、食に関する指導内容が深まり、児童生徒への知識の定着や行動変容に効果的です。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。そのため、栄養教諭は、食に関する正しい知識をもち、地域の食文化や特産物等について情報を収集しデータとして整理しておくなど、学級担任等と連携した教材研究が日常的にできるよう努めます。

給食の時間における指導の後は、学級担任等と栄養教諭は児童生徒の行動変容を観察し、結果を共有してその後の指導に反映させます。

第3節 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。

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、食中毒、異物混入、食物アレルギー、窒息等が考えられます。衛生的な環境のもと、児童生徒が楽しく安全に食事ができるよう、学級担任等は事故防止に十分配慮する必要があります。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ります。また、幼稚園における給食の実施についても、同様に取り組むことが重要です。

1 食中毒の防止

近年は、少ない量の菌数で発症するウイルス性の食中毒が季節を問わず発生しています。ほかにも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」に感染する危険があることから、教室等での給食当番活動等における衛生管理について注意が必要です。食中毒及び感染症の拡大防止策はどちらも共通です。

ア 未然防止のポイント

- ・学校保健安全法に基づいた健康観察を適切に行い、児童生徒の体調不良を早期発見するよう努めます。
- ・「学校給食衛生管理基準」（平成21年文部科学省告示第64号）に基づき、給食当番の健康状況を記録します。

給食当番チェックリスト

- 下痢をしている者はいない。
- 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
- 衛生的な服装をしている。
- 手指は確実に洗浄した。

- ・児童生徒に胃腸炎の症状（腹痛・下痢・嘔吐等）がある場合は、給食当番を交代させます。
- ・給食当番はもとより、児童生徒全員が食事の前、用便後の手洗いを励行します。
- ・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。
- ・食器具に嘔吐物が付着した場合、流水ですすいただけでは食器にウイルスが付着したまま給食調理施設へ返却され、給食を介した食中毒の発生につながる恐れがあります。嘔吐物が付着した食器具は、次亜塩素酸ナトリウム溶液（塩素濃度1000ppmに10分）に浸して一次消毒を行った後、消毒済みであることがわかるように給食調理施設に返却します。

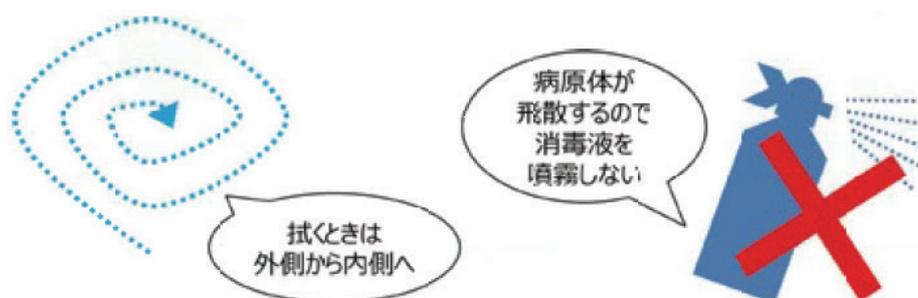
吐物の清掃

近くにいる人を別室などに移動させ、換気をした上で、吐物は、ゴム手袋、マスク、ビニールエプロンをして、できればゴーグル、靴カバーを着用し、ペーパータオルや使い捨ての雑巾で拭き取る。

吐物は広範囲に飛散するため、中心部から半径2mの範囲を外側から内側に向かって、周囲に拡げないようにして静かに拭き取る。拭き取ったものはビニール袋に二重に入れて密封して破棄する。

吐物の付着した箇所は、0.1% (1,000ppm) 次亜塩素酸ナトリウム消毒液で消毒する。次亜塩素酸ナトリウムは、木や紙などの有機物に触れると消毒効果が下がるため、ペーパータオルを使ったり木の床を消毒したりする場合には、0.2% (2,000ppm) 以上の濃度の次亜塩素酸ナトリウム消毒液を使用する。消毒液をスプレーで吹きかけると、逆に病原体が舞い上がり、感染の機会を増やしてしまうために、噴霧はしないようにする。

処理後、スタッフは石鹸、流水で必ず手を洗う。



出典「学校において予防すべき感染症の解説」公益財団法人 日本学校保健会 平成30年3月

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、対応マニュアルに沿って、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。
- ・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

- ・配膳室は施錠するなど、児童生徒や部外者が立ち入ることのないよう施設管理を徹底します。
- ・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。納入された食品は、給食

開始まで適切に保管します。(例：米飯やパンなどの主食・牛乳・デザート等)

- ・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、給食当番だけでなく個々に注意が必要であることを指導します。
- ・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。
- ・ケガ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ります。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。場合によっては管轄する保健所や教育委員会、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。

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の基本的な考え方は、全ての児童生徒が給食時間を安全に、かつ、楽しんで過ごせるようにすることです。そのためにも安全性を最優先し、組織的に対応することが不可欠です。

学級担任を始め、全教職員は、食物アレルギーを有する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し、リスク管理や緊急対応などを行うことが求められます。

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取組プラン、緊急時の対応について共通理解を図ります。
- ・給食の受け取りに際しては、決められた確認作業（指さし声出し）を決められたタイミングで行い、誤食を予防します。

- ・主に対応を行っている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。
- ・校内アレルギー対応委員会を開催し、全教職員の共通理解のもと組織で対応します。
- ・文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき、事故発生時を想定した校内研修を実施します。緊急時の対応については、文部科学省作成のDVD等を活用し、全教職員で共通理解を図ります。

イ 発生時対応の留意点

- ・緊急時対応マニュアルに基づき、救急措置をとります。

4 窒息事故防止

過去には、パンの早食いや、白玉団子やプラムを咀嚼^{そしゃく}せず誤って飲み込んだことによる児童生徒の窒息事故が発生しています。特に、水分が少ないものや思いがけず飲み込んでしまう可能性がある丸い形状のものは、咽頭部に詰まる危険性が高いため十分な注意が必要です。

ア 未然防止のポイント

- ・食べ物は食べやすい大きさにして、よく噛んで食べるよう指導します。
- ・早食いは危険であることを指導します。
- ・給食の際は、学級担任等が注意深く児童生徒の様子を観察します。
- ・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児童生徒については、全教職員の間で共通理解を図ります。
- ・特別な支援を要する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します。

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。



図1 背部叩打法^{こうだ}

立て膝で太ももがうつぶせにした子供のみぞおちを圧迫するようにして、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、腹部臓器を傷付けないよう力を加減します。



図2 腹部突き上げ法

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、腹部を上方へ圧迫します。