

令和6年度

新規採用学校栄養職員研修

研修テキスト

福島県教育センター

目 次

領 域		指 導 項 目	ページ
専門 A ① 法規等	1	教育法規と学校給食	1
	2	教育課程における給食指導の位置付け	2
	3	学校給食の運営と関係職員の役割、連携	3
	4	給食指導計画の作成	4
専門 B ① 栄養管理	5	学校給食摂取基準及び食品構成表の作成	5
	6	献立作成	6
	7	献立表の作成（教室用・家庭用）	7
	8	調理作業工程表（調理作業指示書・調理マニュアル）の作成	8
	9	発注・検収	9
	10	調理・配食指導	10
	11	食事内容の多様化・選択食の実際	11
	12	栄養報告書（週報・月報・年報）の作成、報告、評価	12
	13	I C T の活用	13
② 衛生管理・安全管理	14	学校給食衛生管理基準の徹底（日常・定期点検・他）	14
	15	食中毒予防と発生時の対応	15
	16	標準作業書の作成	16
	17	調理作業工程表・作業動線図作成の実際	17
	18	調理室等施設・設備の衛生管理	18
	19	納入業者・学校給食従事員・児童生徒への衛生指導	19
	20	食品・調理の衛生管理	20
	21	献立別衛生管理のポイント	21
	22	給食関係者の労働安全衛生	22
	23	調理室等施設・設備の安全管理	23
	24	学校給食における食物アレルギー対応	24
③ 給食に関する指導・食に	25	給食指導・食に関する指導の諸計画の作成	25
	26	献立に基づく指導計画の作成	26
	27	児童生徒の健康問題の把握・実態調査	27
	28	配付指導資料の作成（教師・児童生徒・家庭）	28
	29	掲示指導資料の作成	29

領域		指導項目	ページ
③ 給食に関する指導・食に	30	集団指導の実際と個別指導(偏食・肥満・食物アレルギー等)の実際	30
	31	食に関する指導の推進	31
	32	給食時間の教室訪問と指導	32
	33	指導教材・教具の作成	33
	34	家庭・地域に対する指導と連携	34
④ 物資管理	35	関係諸帳簿の記録・作成	35
	36	物資・見積り・契約・検収・保管・在庫管理の在り方	36
	37	学校給食会の業務と需要量申請等	37
⑤ 研究・環境整備	38	給食事務処理	38
	39	給食費の算定(実施回数・単価)	39
	40	給食費の調整(私費会計の場合)	40
	41	各種調査(嗜好・残食・食習慣・他)	41
	42	望ましい食事環境の整備	42
⑥ 調理場の概要	43	共同調理場の運営全般	43
	44	関係職員の役割と連携	44

[参考文献]

- 学校給食の手引：公益財団法人福島県学校給食会(令和2年3月)
- 食に関する指導の手引ー第二次改訂版ー：文部科学省(平成31年3月)
- 調理場における洗浄・消毒マニュアルⅠ：文部科学省(平成21年3月)
- 調理場における洗浄・消毒マニュアルⅡ：文部科学省(平成22年3月)
- 学校給食施設・設備の改善事例集：文部科学省(平成25年3月)
- 学校給食調理従事者研修マニュアル：文部科学省(平成24年3月)
- 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル：文部科学省(平成23年3月)
- 学校給食調理場における手洗いマニュアル：文部科学省(平成20年3月)
- 学校給食における食中毒防止Q&A
：独立行政法人日本スポーツ振興センター(平成21年3月)
- 学校給食衛生管理基準の解説ー学校給食における食中毒防止の手引ー
：独立行政法人日本スポーツ振興センター(平成23年3月)
- 平成25年度食中毒防止に関する実態報告書
：独立行政法人日本スポーツ振興センター
- 学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン 令和元年度改訂
：財団法人日本学校保健会(令和2年度3月)
- 学校給食における食物アレルギー対応指針：文部科学省(平成27年3月)
- 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)

No. 1

教育法規と学校給食

○ 学校教育の概要を確認した上で、学校給食法に基づく学校給食の目的、位置付け等を理解する。

1 学校教育法（昭和 22 年）※平成 28 年一部改正

幼稚園・小学校・中学校・高等学校・特別支援教育、それぞれの目的・目標

2 基本法令

(1) 学校給食法（昭和 29 年） 義務教育諸学校

※平成 21 年の改正で、食育の観点から法律の目的・目標が改正されると共に学校給食実施基準及び衛生管理基準が法制化された。

- ・法の目的・目標
- ・設置者の任務・国及び地方公共団体の任務
- ・学校給食栄養管理者の位置付け
- ・学校給食実施基準
- ・栄養教諭の指導内容・地場産物の活用
- ・学校給食の経費負担
- ・学校給食の定義
- ・学校給食の経費負担
- ・学校給食衛生管理基準
- ・国の補助

(参考解説) 学校給食法並びに同法施行令等の施行について（昭和 29 年）

(2) 学校給食法の一部を改正する法律等の施行について（昭和 31 年）

- ・中学校等における学校給食の実施について

(3) 学校給食実施基準（昭和 29 年）※R 3. 2. 12 一部改正

- ・給食の実施の対象
- ・給食の実施回数等
- ・児童生徒の個別の健康状態への配慮
- ・給食の栄養内容の基準（学校給食摂取基準）

(4) 学校給食衛生管理基準（平成 21 年法制化）

- ・総則
- ・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
- ・調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準
- ・衛生管理体制に係る衛生管理基準
- ・日常及び臨時の衛生検査
- ・雑則

(5) 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（昭和 31 年）

(6) 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

（昭和 32 年）

(7) 幼稚園における給食の実施について（昭和 36 年）

※（5）～（7）において平成 21 年の改正で、学校給食実施基準及び学校給食衛生管理基準に関する規定が準用されることとなった。

(8) 食育基本法（平成 17 年）※平成 21 年一部改正

No. 2

教育課程における給食指導の位置付け

○ 給食指導は学校栄養職員の重要な職務であり、教育課程における位置付けを正しく理解することにより、適切な指導を行えるようにする。

1 学校給食の目標

- (1) 適切な栄養の摂取におけるよる健康の保持増進を図ること。
- (2) 日常生活における食事についての正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- (3) 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- (4) 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについて理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- (5) 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- (6) 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- (7) 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

2 学校の教育活動における給食指導の位置付け

(1) 教育課程の各領域と内容

- ・ 各教科
- ・ 特別の教科 道徳
- ・ 特別活動
- ・ 総合的な学習の時間

(2) 各授業時数

(3) 特別活動の意義

(4) 給食指導のねらい

(5) 給食指導の内容

(6) 給食指導の場

- ・ 給食の時間における給食指導
- ・ 時間割りの学級活動の時間における給食指導
- ・ 健康安全・体育的行事における給食指導
- ・ その他の教育活動における給食指導

(7) その他

- ・ 「食」に関する指導の充実について
(文部省体育局長通知 平成 10 年 6 月 12 日)
- ・ 学校栄養職員による特別非常勤講師制度の活用
(福島県教育委員会教育長通知 平成 11 年 8 月 31 日)
- ・ 学習指導要領一食に関する指導を学校教育全体を通じて充実一
- ・ 食生活指針等の策定及びその推進について
(文部省体育局長通知 平成 12 年 3 月 31 日)
- ・ 栄養教諭制度「学校教育法の一部を改正する法律」(平成 16 年)
- ・ 食育基本法(平成 17 年)
- ・ 学校給食法(文部科学省 平成 27 年 6 月 24 日法律第 46 号)

No. 3

学校給食の運営と関係職員の役割、連携

○ 学校給食運営の組織とそれぞれの教職員の職務内容を理解し、円滑な職務の推進を図ることができるようにする。

1 運営組織

(1) 単独調理場方式

(2) 共同調理場方式

2 学校給食関係者の職務内容

(1) 市町村教育委員会

(2) 校長・所長

(3) 副校長・教頭

(4) 事務職員

(5) 教務主任

(6) 保健主事

(7) 給食主任

(8) 学級担任

(9) 養護教諭

(10) 栄養教諭

(11) 学校栄養職員

(12) 学校給食調理員

(13) 学校医

(14) 学校歯科医

(15) 学校薬剤師

(16) その他

3 学校と共同調理場の連携

○ 給食指導を効果的に進めるためには、どんな内容を、いつ、どこで、どんな方法で行うかを見通した食に関する指導に係る全体計画が必要であることを理解する。

1 食に関する指導に係る全体計画作成の基本的な考え方

- (1) 教育目標との関わり
- (2) 教科や他の教育活動との関わり
- (3) 児童生徒の発達段階や実態との関わり
- (4) 食事環境との関わり
- (5) 家庭や地域の実態や特性との関わり

2 食に関する指導に係る全体計画作成の具体的な手順と留意すべき点

3 食に関する指導に係る全体計画の形式や内容

〈例〉

- (1) 月別の給食指導のねらい
- (2) 献立を通じた指導の内容
- (3) 給食時間における指導の重点
- (4) 学級活動における指導の対象学年
- (5) 学級別の題材
- (6) 主な内容及び時間数
- (7) 学校行事や児童会・生徒会活動で取り上げる内容
- (8) 学校栄養職員の協力の内容、対象、時期
- (9) その他

4 給食指導の改善へ向けての評価

- (1) 指導計画の作成に対する評価
- (2) 指導に対する評価
- (3) 指導の成果に対する評価

5 その他

食に関する指導に係る全体計画の作成にあたっては、食育に関する諸計画との関連付けを図る。

○ 学校給食摂取基準及び食品構成表の作成を行う時には、常に児童・生徒の健康状態、食生活状況、身体活動状況等を総合的に把握し、地域の実情に配慮しながら調整することが望ましいということを理解し、作成することができるようにする。

1 日本人の食事摂取基準と食生活指針

(1) 日本人の食事摂取基準 (2020年版)

(2) 健康づくりのための食生活指針

(3) 成長期のための食生活指針

- ・ 幼児期
- ・ 学童期
- ・ 思春期

2 学校給食摂取基準と標準食品構成表

(1) 学校給食実施基準の一部改正について

(令和3年2月12日付け2文科初第643号文部科学省初等中等教育局長通知)

(2) 児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

(3) 標準食品構成表

※参照

「学校給食摂取基準の策定について(報告)」

(令和2年12月学校給食摂取基準策定に関する調査研究協力者会議)

「食事状況の調査」

厚生労働科学研究費補助金「循環器疾患・糖尿病等生活習慣病対策総合研究事業」

「食事摂取基準を用いた食生活改善に資するエビデンスの構築に関する研究」

3 自校の学校給食摂取基準と標準食品構成表

○ 献立は、給食実施の基盤をなすものであり、「学校給食摂取基準」や「標準食品構成表」を参考にしながら、十分な研究のもとに、栄養や食品構成のバランスのとれた献立作成を行うべきであることを理解する。

1 献立作成の留意点

(1) 教育計画との関連

給食は生きた教材

(2) 栄養面での配慮

〈例〉

- ・ 児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準、標準食品構成表
- ・ 学年差に応じた配分量
- ・ 食品の廃棄
- ・ 薄味の習慣付け

(3) 経済面での配慮

(4) 衛生面での配慮

(5) 食教育面での配慮

(6) 地域的な配慮

(7) 嗜好面での配慮

(8) 調理面での配慮

(9) 作業面での配慮

2 一食分の献立作成の手順

3 一か月分の献立作成の手順

4 献立の特性

(1) 米飯に適した献立

(2) パンに適した献立

(3) めんに適した献立

(4) 郷土食や地場産物を生かした献立

※学校給食における地場産物の活用状況調査（6月・11月）

5 献立検討委員会の設置について

○ 学校給食の予定献立表は、児童・生徒に対しては“学習上の教材”となり、家庭に対しては“食生活改善の資料”等になることを理解し、見やすく活用しやすいものを作成できるようにする。

1 学校給食の予定献立表

（1）教室用について

- ・学習上の教材としての活用
- ・必要な内容

（2）家庭用について

- ・食生活改善の資料としての活用
- ・必要な内容

2 食物アレルギー等への対応

（1） 使用食品を事前に周知させるという役割の理解

（2） 食物アレルギー対応マニュアルに基づいた対応

※「学校給食における食物アレルギー対応指針」文部科学省（平成23年3月）

3 作成の実際

○ 献立に応じた調理方法を明確にしておき、毎日の調理作業工程表づくりに生かして各調理過程における栄養管理、衛生管理の充実を図ることができるようにする。

1 調理マニュアルの作成

(1) 各献立の調理方法のマニュアル化

(2) 献立別の衛生ポイント

〈例〉

- ・カレー、シチューの場合
- ・焼きそばの場合
- ・魚の照り焼きの場合
- ・温野菜サラダの場合

2 調理作業工程表の作成

(1) 調理作業指示書

(2) 作成の実際（詳細はNo.17による）

- ・作業工程
- ・タイムスケジュール
- ・担当者の割り振り
- ・衛生管理ポイント（重要管理点）

(3) 調理作業工程表に基づくための打合せの重要性

○ 給食管理業務における食材の発注・検収業務の大切さを理解し、合理的に処理できるようにする。

1 発注の留意事項

(1) 適切な食品の選定と購入量の算出

(2) 納入業者の選定

・ 選定基準

・ 契約方法

入札、見積り

(3) 物資選定委員会等による検討

(4) 共同購入による合理化と留意点

(5) 具体的な発注方法と留意点

2 検収の留意事項

(1) 食品の品質の見分け方

(2) 検収表の作成と検収確認

(3) 適切な保存方法

○ 安全・衛生に配慮したおいしい給食を提供するためには、調理時の指導が重要であること、また、適切な配食の必要性について理解できるようにする。

1 調理

(1) HACCP作業工程表との関連（作業工程表に沿っているか）

(2) 衛生面の安全性の確保

(3) 調理準備の方法

計量の仕方、洗浄の仕方、浸漬の仕方、冷凍食品の戻し方、切り方

(4) 各調理方法等の特徴と実際

茹で方、和え方、煮方、蒸し方、焼き方、炒め方、揚げ方、汁物、よせ物

(5) 食品の栄養効率

(6) 各調味料の特徴、使用方法

(7) 風味、見た目、嗜好の満足

2 配食

(1) 調理室における配慮

- ・配分早見表

- ・学年差

- 主食、副食

- ・適温配食

- 調理順序

- 運搬時間

- 食器、食缶

(2) 教室における配慮

- ・個に適した食事量への配慮

- ・偏食、少食児への配慮

(3) 食物アレルギーをもつ児童生徒への配慮

○ 児童生徒が楽しく満足して給食を食べることができるようにするためには、食事内容を多様化し、食事に対する関心を高める工夫が大切であることを理解するとともに、選択献立についても状況をみながら実践できるようにする。

1 豊かで多様な給食の取組

- (1) 各種行事食
- (2) 郷土食
- (3) 地域の食材を活用した給食
- (4) リクエスト給食
- (5) 外国の給食（国際理解に基づく給食）
- (6) 各種お祝い給食（誕生日、入学、卒業）
- (7) お弁当給食（野外給食）
- (8) テーブルマナー給食 他

2 選択給食

- (1) 選択給食の意義
- (2) 選択給食の方法
 - ・リザーブ方式
 - ・セレクト方式
 - ・カフェテリア方式
 - ・バイキング方式 ミニバイキング テーブルバイキング
- (3) 選択給食実施の留意点 （※導入においては、段階を踏むこと）
 - ・共通理解の必要性
 - ・献立計画作成上の留意点
 - 栄養価
 - 調理作業
 - 経費
 - 労力
 - 時間
 - 食器
 - ・指導の在り方
 - 事前指導
 - 給食時の指導
 - 事後指導
 - ・環境づくり、雰囲気づくり

○ 栄養報告書（週報・月報・年報）の作成、報告、評価を確実にし、反省、課題を踏まえて次回の献立計画を立案できるようにする。

1 「学校給食栄養報告（週報）について」

（平成7年3月29日付け文体学第184号文部省体育局長通知）

（1）週報

- ・ 作成
学校給食摂取基準と平均摂取栄養量
調理形態の頻度
使用材料の分類別平均摂取量
- ・ 報告
- ・ 評価及びその後の計画

（2）月報

- ・ 作成
- ・ 報告
- ・ 評価及びその後の計画

（3）年報

- ・ 作成
- ・ 報告
- ・ 評価及びその後の計画

○ コンピュータを活用し、事務処理を効率よく行うことができるようにする。

1 コンピュータの活用

(1) 給食管理業務

- ・ マスター入力
 - 食品マスター
 - 料理マスター
 - 在籍人員マスター
 - 基本マスター 他
- ・ 献立管理
- ・ 栄養管理
 - 日報、週報、月報、年報
- ・ 栄養分析
- ・ 在庫管理、食材の使用台帳
- ・ 見積り、発注管理
- ・ 経費管理

(2) その他

- ・ 指導資料
- ・ 各種調査研究データ処理
- ・ インターネットによる情報の収集

○ 学校給食衛生管理基準及び学校環境衛生基準を理解し、確実な日常・定期点検等を行うことができるようにする。

1 「学校給食衛生管理基準」及び「学校環境衛生基準」^{*}について

※(平成21年4月1日付け文科ス第6013号文部科学省スポーツ・青少年局長通知)

(1) 日常・臨時・定期点検

- ・実施計画の作成

点検内容、点検時期、点検者

(2) 点検表の作成

- ・「学校給食施設等定期検査票」(第1票)
- ・「学校給食設備等の衛生管理定期検査票」(第2票)
- ・「学校給食用食品の検収・保管等定期検査票」(第3票)
- ・「調理過程の定期検査票」(第4票)
- ・「学校給食従事者の衛生管理・健康状態定期検査票」(第5票)
- ・「定期検便結果処置票」(第6票)
- ・「学校給食における衛生管理体制定期検査票」(第7票)
- ・「学校給食日常点検票」(第8票)

(3) 点検結果後の対応

2 学校給食の衛生管理に対する指導体制

(1) 衛生管理体制の整備

- ・学校における体制
- ・共同調理場における体制

(2) 関係職員の役割

- ・衛生管理責任者

3 保健所の学校給食施設立ち入り調査について

(1) 調査内容の確認

(2) 調査結果後の対応

※参照「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成9年3月24日付け衛食第85号別添)(最終改正:平成29年6月16日付け衛食発0616第1号)

○ 食中毒予防に万全を期すとともに、万一、食中毒が発生した場合に迅速かつ的確に対処することができるようにする。

1 食中毒の概要

(1) 主な食中毒の原因菌

- ・細菌性食中毒
- ・化学物質による食中毒
- ・ウイルス性食中毒

(2) 学校給食における食中毒発生状況とその原因及び対策

- ・「学校給食施設・設備の改善事例集」等の理解

(3) HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) の考え方

(4) 微生物と温度の関係

2 児童生徒及び家庭に対する日常の保健教育・衛生指導

3 食中毒発生時の対応

(1) 対応経路図の整備・確認

(2) 共通理解と役割分担

(3) 患者の早期発見

(4) 児童生徒及び家庭に対する措置及び保健教育・衛生指導

(5) 関係機関への連絡と連携

(6) 給食実施関係書類の準備

○ 調理機器や調理器具の正しい取扱い方を明確にしておくことが、安全で、衛生的かつ能率のよい作業には不可欠であることを理解する。

1 調理機器・調理器具・食品の標準取扱い方法

(1) 下処理用、調理用、加熱調理済食品用等調理過程ごとに使用区分を明確化する。

(2) 調理機器・調理器具の使用方法を明確化する。

(3) 食品の取扱い方法を明確化する。

2 調理機器・調理器具・食品等の標準洗浄、消毒方法

(1) 調理機器・調理器具の標準洗浄、消毒方法を明確化する。

(2) 野菜・果物の標準洗浄、消毒方法を明確化する。

(3) 手洗いの標準洗浄、消毒方法を明確化する。

○ 調理作業工程表・作業動線図を実際に効率よく作成できるようにする。

1 調理作業工程表の作成

(1) 作成の手順・様式

(2) 作成の実際

- ・ 作業工程
- ・ タイムスケジュール
- ・ 担当者の割り振り
- ・ 衛生管理ポイント（重要管理点）

2 作業動線図の作成

(1) 作成の手順・様式

(2) 作成の実際

- ・ 食品の流れ
- ・ 調理室等及び調理機器等のレイアウト
- ・ 食品の交差箇所の確認 等

3 調理作業工程表・作業動線図に基づく事前打合せ

4 実際の調理における確認

5 終了後の反省に基づく手直し

○ 調理室等施設・設備の衛生管理を理解し、衛生・清潔の保持に努めることができるようにする。

1 学校給食施設

- (1) 作業区域の区分
- (2) 調理室の温度・湿度管理
- (3) 食品の保管場所
- (4) 専用手洗い施設
- (5) 給水栓（蛇口）
- (6) 床面・排水溝

2 学校給食設備

- (1) 調理機器・器具類及び保管状況
- (2) 食器洗浄・消毒・保管
- (3) 冷蔵庫・冷凍庫・食品保管庫・食品保管場所
- (4) 温度計・湿度計

3 ドライシステム・ウェットシステムの特徴と留意点

○ 納入業者・学校給食従事員・児童生徒に対し、効果的な衛生指導を行うことができるようにする。

1 食材納入業者

食材納入業者の選定と指導内容

- ・ 営業店の衛生管理
- ・ 検便
- ・ 清潔な服装
- ・ 納入物資の品質管理と責任
- ・ 食材の理化学検査結果等の報告
- ・ 納入物資の運搬容器と輸送車の衛生管理
- ・ 納入時間の厳守
- ・ 仕入先、生産地の表示

2 学校給食従事員

学校給食従事員の義務と指導内容

- ・ 健康診断・検便
- ・ 毎日の健康状態のチェックと記録
- ・ 清潔な服装（汚染作業区域用・非汚染作業区域用）
- ・ 手洗いの意義、正しい手洗い及び消毒の実践
- ・ 食品の取扱い方と衛生的な調理
- ・ 正しい機械器具の取扱い方法
- ・ 清潔な施設環境の維持
- ・ 薬品・洗剤についての正しい知識と使用方法

3 児童生徒

（1）児童生徒への衛生指導

- ・ 正しい手洗いの実施
- ・ 給食時の環境づくり
- ・ 給食の持ち帰りの禁止

（2）給食当番への衛生指導

- ・ 健康観察と身支度
- ・ 給食運搬時の注意
- ・ 衛生的な配膳と後片付け

○ 食品（食材）の検収・保管、調理過程における衛生管理について理解し、適切な指導助言を行うことができるようにする。

1 食品の検収・保管

- (1) 食品の正しい選別
- (2) 検収の方法
 - ・ 検収表に基づくチェック
 - ・ 適正でない場合の対処方法
- (3) 食材保管の方法

2 調理過程

- (1) 調理の原則
 - ・ 下処理時の注意
 - ・ 床に対する注意
 - ・ 加熱調理の徹底
 - ・ 調理後の冷却
- (2) 使用水の安全確保
 - ・ 使用水の確認方法
- (3) 二次汚染の防止
- (4) 食品の温度管理
 - ・ 冷凍食品の加熱と中心温度
 - ・ 調理済食品の管理
- (5) 検食
 - ・ 検食の意義と方法
- (6) 保存食
 - ・ 保存食採取の留意点
- (7) 残食、廃棄物の処理

3 配膳、配送過程

- (1) 食缶等への分配、保管
- (2) 配送時の確認
 - ・ 時間、温度

○ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) の概念に基づき各献立ごとの材料受入れから下処理、調理、配送までの各工程における衛生管理のポイントを明確にすることが、食中毒を防ぐ上で大切であることを理解する。

1 献立別衛生管理のポイント

(1) 各献立の各工程に沿って考えられる危害を分析する。

- ① 炊飯
- ② 揚げ物
- ③ 煮物
- ④ 炒め物
- ⑤ 焼き物
- ⑥ 蒸し物
- ⑦ あえ物
- ⑧ サラダ
- ⑨ その他

(2) 危害を防ぐための衛生管理のポイントを明確にする。

- ・特に厳重に注意しなければならないポイント

(3) 毎日の献立の調理作業工程表を作成する際に重要管理ポイントを入れる。

(4) 実際の作業を通して調理後の見直し、修正をする。

○ 給食関係者の労働安全衛生について理解し、適切な指導助言ができるとともに快適な職場環境づくりに努めることができるようにする。

1 安全衛生管理体制と役割分担

2 学校給食従事者の健康管理

(1) 健康診断

腰痛、皮膚疾患、下痢、腹痛、悪心、伝染性疾患、生活習慣病

(2) 検便

3 作業方法

(1) 作業のしやすさ

(2) 軽量化、運搬方法の改善

(3) 作業姿勢の改善

(4) 作業分担

(5) 皮膚疾患、火傷、切り傷、転倒等の防止

(6) 作業の標準化

4 労働における安全衛生教育

○ 調理室等施設・設備の安全管理について理解し、安全な方法による作業遂行によって労働災害を防止できるようにする。

1 「学校給食事業における安全衛生管理の徹底について」
(平成6年4月22日付国体第26号文部省体育局長通知)

2 施設・設備・器具関係の取扱い方法

(1) 環境整備

・採光・照明

・床・排水溝

・全体換気

・局所排気

・冷暖房

・騒音対策

・ドライシステム

(2) 機械設備の正しい取扱い方法

(3) 機械設備の保守点検

○ 各学校や調理場では、「学校給食における食物アレルギー対応指針」（文部科学省）や学校設置者が定める方針を踏まえ、学校内や調理場における対応マニュアルを整備する。なお、方針を作成するに当たっては、管理職を含めた全教職員、関係者が主体的に関わって作成すること、またその学校等の置かれている諸条件に応じて最も適切と考えられる方法を取り入れることを留意して作成する。

1 食物アレルギー対応委員会

- (1) 設置の趣旨・委員構成及び対応の基本方針の決定
- (2) 面談における確認事項を踏まえた対応の決定と周知
- (3) 事故等の情報共有と改善策の検討
- (4) 委員会の年間計画

2 対応申請の確認から対応開始まで

- (1) 対応申請の確認
- (2) 対応開始前の面談の実施
- (3) 面談調書・個別の取組プラン案の作成と決定内容の情報共有
- (4) 教育委員会等における対応内容の把握
- (5) 評価・見直し・個別指導

3 献立の作成と検討

- (1) 献立作成における食物アレルギー対応の基本方針作成
- (2) 安全性の確保を目的とした学校給食提供の考え方
- (3) 食品選定のための委員会との連携
- (4) 実施献立の共有
- (5) 問題への対応を報告する体制の整備

4 給食提供

- (1) 体制づくり
 - ① 食物アレルギー対応を行う児童生徒の情報共有
 - ② 調理器具、食材の管理
 - ③ 調理担当者、調理作業の区別化と確認作業の方法、タイミング
 - ④ 調理場における対応の評価
- (2) 調理作業
 - ① 実施献立・調理手順等の確認と対応食の調理手順
 - ② 調理済みの食品管理や適時チェック作業
 - ③ 実施における問題の報告
 - ④ 児童生徒や保護者との連携

5 教室での対応

- (1) 給食の時間における配慮
- (2) 食材・食物を扱う活動等
- (3) 食物アレルギーを有する児童生徒及び学級での指導
- (4) 実施における問題の報告及び緊急事対応の確認

○ 各学校における食に関する指導の全体計画・年間指導計画等の作成においては、専門性を発揮し、食育推進コーディネーター、学校給食委員会、給食主任、学級担任等と連携、協力し積極的に計画づくりに参画することが大切であることを理解できるようにする。

1 食に関する指導に係る全体計画①の内容

(1) 実態把握

(2) 学校における食育の推進状況に関する評価指標の設定

① 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

② ふくしまっ子食育指針「学校における食育の目標」

- ・食べる力
- ・感謝の心
- ・郷土愛

(3) 食に関する指導の目標の設定

① 学校全体の食に関する指導の目標

② 各学年の食に関する指導の目標

(4) 幼稚園・保育所・認定こども園等と小学校、小学校と中学校間での連携

(5) 食育推進組織

(6) 食に関する指導

① 教科等における食に関する指導

② 給食の時間における食に関する指導

③ 個別的な相談指導

(7) 地場産物の活用

(8) 家庭・地域との連携

(9) 食育推進の評価

2 食に関する指導に係る全体計画②の内容

(1) 関連教科等の指導内容

(2) 特別活動の指導内容

(3) 学校給食の関連事項

(4) 個別的な相談指導

(5) 家庭・地域との連携

○ 給食指導を効果的に進めるためには、学校栄養職員が作成した献立を「生きた教材」として活用するとともに、計画的に指導することが大切であることを理解し、指導計画を作成することができるようにする。

1 献立内容と給食指導の内容の計画的な関連

(1) 学校の教育目標

(2) 児童生徒の課題と給食指導のねらい

(3) 学校行事や各種行事食

(4) 年間の献立計画とそのねらい

2 魅力ある献立内容の工夫

(1) 教材となりうる価値のある献立

(2) ねらい・意図を明確にした献立

3 指導者と指導の場

(1) 学校栄養職員

- ・資料を作成し、学級担任に提供する。
- ・自ら指導する（特別非常勤講師制度の活用）。
- ・学級担任と一緒に指導する（T Tによる指導）。

(2) 学級担任

- ・資料を基に指導する。

○ 児童生徒の健康問題について把握するために、実態調査をし、改善していかなければならないことを理解する。

1 観察の留意点

(1) 観察場面と観察時間

(2) 観点を明確にした課題の把握

- ・ 食欲の有無
- ・ 偏食
- ・ 少食
- ・ 過食
- ・ 拒食
- ・ 疾病（糖尿病、腎臓病、高血圧、胃腸病、アレルギー等）
- ・ 残食、食事量、バランス
- ・ 好き嫌い、嗜好

(3) 指導の場面

2 個別指導の留意点

(1) 原因

(2) 指導

(3) 学級担任等と児童生徒の信頼関係

3 家庭との協力

4 質問用紙の作成

5 相互評価の方法

○ 教師・児童生徒・家庭に対する指導を円滑に行うための配付指導資料を作成することができるようにする。

1 教師に対する配付指導資料の作成

- (1) 学級活動における給食指導資料
- (2) 教科との連携を図った指導資料

2 児童生徒に対する配付指導資料の作成

- (1) 個別指導の指導資料の作成
- (2) 栄養指導資料の作成

3 家庭に対する配付指導資料の作成

- (1) 家庭への給食だより等の作成
- (2) 地域との連携を図った配付指導資料の作成

給食だより作成の留意点

（給食だよりは、学校や共同調理場から家庭に発信する大切な情報）

*考える記事

- ・学校給食の在り方
- ・家庭のしつけと給食マナー 等

*お知らせする記事

- ・給食費の金額、納入日、納入方法
- ・年間給食計画（給食の休みの日等） 等

*知識に関する記事

- ・牛乳のカルシウムについて
- ・夏の衛生についての注意 等

*実践を勧める記事

- ・給食献立の調理方法
- ・家庭の食生活改善のために 等

*年間指導計画に基づき、献立表とは別に年 10 回以上作成する。

○ 掲示指導資料を作成し、給食指導に関する情報を提供することができるようにする。

1 掲示指導資料の掲示場所（給食コーナー）

- (1) 給食室・ランチルーム
- (2) 廊下
- (3) 教室

2 掲示指導資料の掲示内容

〈例〉

- (1) 献立表
- (2) その日の給食材料の実物
- (3) 月の目標
- (4) 給食カレンダー
- (5) 栄養黒板
- (6) 給食ニュース・給食だより
- (7) 給食当番表
- (8) 給食委員会等からのお知らせ
- (9) 季節を感じさせる給食の飾り付け
- (10) 手洗い方法、箸の正しい使い方等の指導資料
- (11) 給食時計

3 掲示指導資料作成上の留意点

- (1) 各学年の発達段階に応じた工夫
- (2) 見やすい、わかりやすい、興味関心を高めるための工夫

○ 集団指導、個別指導の留意点を理解し、効果的な指導をすることができるようにする。

1 集団指導の実際

学校給食指導の内容

- ・ 食事の自己管理能力を育てる指導
- ・ 一人一人の児童生徒を理解し、個人差に配慮した指導
- ・ 望ましい食事マナーの指導
- ・ 児童生徒が自主的に活動できる指導
- ・ 好ましい人間関係を育てる指導
- ・ 清潔や安全に努める指導

2 個別指導の実際

個人差に応じた進め方

- ・ 実態の把握
個人カルテの作成
- ・ 指導の時間
給食の時間
栄養相談・健康相談・健康教室
- ・ 雰囲気づくり
グループづくり
教師のグループ訪問給食
- ・ 家庭との連携
連絡帳による連絡
給食参観日の活用

3 給食指導の評価

- (1) 評価の内容
- (2) 評価の方法
- (3) 評価の実際

○ 食に関する指導のねらいや内容を理解し、推進していくことができるようにする。

1 学校給食を通じた、「なすことによって学ぶ」という体験による食に関する指導の推進

(1) 指導のねらい

① 小学校

- ・正しい食事の在り方の体得
- ・食事を通しての好ましい人間関係の育成

② 中学校

- ・望ましい食習慣の形成
- ・食事を通しての好ましい人間関係の育成

(2) ねらいを達成するための指導内容

- ・楽しい会食
- ・健康によい食事のとり方
- ・食事と安全・衛生
- ・食事と文化
- ・食事環境の整備
- ・勤労と感謝

2 食に関する指導を進めるに際しての学校栄養職員の役割

(1) 全体計画の内容の検討、原案作成、決定等の進行管理

(2) 教職員や家庭、地域社会との連携調整の要としての役割

(3) 給食献立計画、給食の時間における食に関する指導、教科等における食に関する指導の関連付け

(4) 食の観点から把握した児童生徒及び家庭・地域の実態や特性についての情報提供

(5) 食育に関する取組事例、研究成果等の情報提供

(6) 自校や他校における学校給食の現状や課題等の情報提供

3 食育推進の配慮事項

(1) 児童生徒の発達段階に即して指導するとともに、児童生徒の自主的活動を重視する。

(2) 児童生徒の実態に即し、個に応じた指導を工夫する。

(3) 生きた教材としての献立を通じた指導を重視する。

(4) 多様な体験ができる学習の場にする。

(5) 望ましい食事環境を工夫し、好ましい人間関係を深める。

(6) 家庭・地域との連携を密にする。

(7) 全校的な指導体制を確立して指導を進める。

○ 教室訪問による給食の時間における給食指導の展開の仕方を理解し、指導することができるようにする。

1 給食の時間における指導上の留意点

- (1) 食事にふさわしい環境づくりに努めること
- (2) その日の食事内容に即して効果的な指導を行うこと
- (3) 安全・衛生に留意すること
- (4) 個に応じた指導をすること
- (5) 児童生徒の自主的な活動を大切にしたい指導に努めること

2 給食の時間の活動の流れに沿った指導

- (1) 給食の時間の準備、会食、後片付けなど活動の工夫
- (2) 給食当番の係の工夫
- (3) 給食の時間におけるグループ作りの工夫
- (4) 食堂・ランチルームにおける指導の工夫
- (5) 食べ方やマナーについての指導

3 給食の時間における指導の改善

指導の時間とタイミング

○ 指導教材・教具の作成を行い、効果的な指導を行うことができるようにする。

1 指導教材・教具の作成

(1) 紙芝居

(2) パネルシアター

(3) ペープサート

(4) パワーポイント

(5) ICTの活用

2 指導教材・教具の活用

(1) 学級活動

(2) 給食の時間

(3) 教科・総合的な学習の時間

(4) 学校行事

○ 学校給食は、生涯にわたって健康に生きるために、子どもの頃から食事を大切にする態度・能力を育てることをねらいとしているが、このことは、学校だけでなく家庭とその地域社会の人々の深い理解と協力があつて初めて児童・生徒に定着するものであることを理解し、家庭・地域に対する指導を行い、連携を図るようにする。

1 連携の基本的な考え方

(1) 連携を図るための留意点

- ・ 学校や家庭・地域の実態把握
- ・ 食事に関する課題に応じた連携の方法
- ・ 校内や校外での組織づくりの推進
- ・ 関係機関、関係諸団体との相互の連携や交流を図るための手だて
- ・ 実践活動の重視

2 連携の進め方

(1) 家庭や地域における食生活等の実態把握

(2) 献立表・給食だより等の活用

(3) 文化祭・産業展等の活用

(4) 学校給食の参観・試食会等の開催

(5) 健康・栄養などについての講演会の開催

(6) 食文化の伝承

(7) 地域の産物を取り入れた学校給食

(8) 地場産業・伝統文化との関連を考えた食器具の利用

○ 関係諸帳簿については、実態に合わせて正確かつ具体的、合理的に記録できるよう工夫し、関係者が役割分担をし、責任をもって記録、保存すべきことを理解できるようにする。

1 必要事項例

- (1) 献立表
- (2) 献立表に基づく栄養管理状況表
- (3) 献立表に基づく食品構成の状況表
- (4) 掲示献立表、配付献立表
- (5) 献立表に基づく作業工程表
- (6) 献立表に基づく作業動線図
- (7) 入札、随意売買契約書
- (8) 発注表
- (9) 需要量申請書
- (10) 検収簿
- (11) 物資受払簿
- (12) 給食日誌
- (13) 保存食記録簿
- (14) 日常点検記録簿（個別の学校給食従事者日常健康記録を含む）第8票
- (15) 施設・設備等の温度確認
- (16) 使用水の確認
- (17) 食品の加熱加工等の確認
- (18) 釜別・製造ロット別配膳記録、配送記録
- (19) 検食表
- (20) 検便検査表・健康診断結果表
※健康診断結果表（写）の保管までは必要としない
- (21) 害虫駆除定期点検
- (22) 業者からの原材料にかかる微生物及び理化学検査結果確認
- (23) 食品の自主検査結果
- (24) 金銭出納簿
- (25) 納品書、請求書、領収書
- (26) 会計報告書、収支明細書
- (27) 児童生徒健康観察記録、給食当番日常点検表
- (28) 給食だより等
- (29) 栄養指導関係資料
- (30) 定期の衛生検査の点検票（第1～第8票） 他

○ 物資・見積り・契約・検収・保管・在庫管理の在り方を理解し、学校給食を円滑に実施することができるようにする。

1 学校給食用食材の見積り

2 学校給食用食材の契約
売買契約書

3 食材の点検

(1) 定期の食材点検

(2) 日常の食材点検

4 食材検収の方法
検収簿

5 食材保管の方法

6 在庫管理の在り方

- ・ 物資受け払い簿
- ・ 先入れ先出しの原則

7 物価動向と価格調査

(1) 情報収集と予想価格の把握

- ・ 消費者物価指数
- ・ 家計調査報告

(2) 価格調査

- ・ 生産者
- ・ 加工業者
- ・ 卸売業者・小売業者
- ・ 学校給食会の活用

- 学校給食会の業務を理解し活用するとともに、基本物資の需要量申請書・確認書等を作成することができるようにする。

1 公益財団法人福島県学校給食会の概要

(1) 沿革・組織・運営

(2) 事業内容

- ・食品の取扱い
 - 基本物資（主食関係）
 - 一般物資（副食関係）
- ・各種食育指導教材貸出（フードモデル・DVD・パネル・専門書等）
- ・取扱食品の品質調査の実施
- ・取扱食品の細菌検査の実施
- ・各種衛生検査機器類の貸出
 - （簡易ふらん器・ATP検査器・手洗いチェッカー等）
- ・栄養教諭・学校栄養職員、給食調理員等の研修
- ・栄養教諭・学校栄養職員、校長、所長等の研修派遣
- ・学校給食にかかる情報提供（学校給食会広報紙の発行、ホームページ等）
- ・学校給食優良団体・功労者の表彰
- ・バイキング・テーブルマナー食器等、行事食用食器の貸出
- ・給食用食品委員会における物資食品選定
- ・食育に関する調査研究会の実施（研究報告書の作成・配付）
- ・食品の放射性物質検査の実施
- ・学校給食管理システムの貸出し

(3) 事務手続き

- ・基本物資の需要量申請書・確認書等の作成
- ・給食用食品の事故発生時における連絡系統図による迅速な対応
- ・食品代金の請求・振込み

○ 学校給食に関する各種事務処理について理解する。

1 学校給食費

(1) 学校給食費の法的性格

(2) 経費の負担区分

- ・保護者
- ・設置者

2 学校給食費会計

(1) 学校給食費の会計

- ・公会計
- ・私会計

(2) 学校給食費の経理

(3) (2) に対する監査

3 国庫補助金関係事務

(1) 福島特定原子力施設地域振興交付金（学校給食設備）

(2) 要保護及び準要保護児童生徒援助費補助金

4 学校給食に伴う事務

(1) 学校給食の開設・変更・中止・廃止に伴う届出書類

○ 年間の給食実施回数と1食単価を算定し、給食費を算出することができるようにする。

1 1年間の給食実施回数

- (1) 給食始業日と終業日及び予備日を設定する。
- (2) 行事日における給食実施の有無の確認をする。
- (3) 学年別の行事とその給食実施の有無を確認をする。
- (4) バイキング・セレクト・誕生日会給食等の特別食の日数を確認する。
- (5) 行事予定表に(1)～(4)の項目を記入して、給食実施日を決定する。

2 給食費の算定と徴収金

- (1) 一人一回あたりの食品別分類別使用予定数量を算出する。
- (2) 当該年度の各使用食品別又は食品分類ごとの想定単価を算出する。
 - ・算定する年度の想定単価は、過去3～5年間の購入単価を基に上昇率を考慮して決定する。
- (3) 一人あたり一食分の給食費を算出する。
 - ・食品分量＋廃棄量×(2)の想定単価
- (4) 一人あたり一年間の給食費を算出する。
 - ・(3)×年間給食予定回数
- (5) 食事内容向上のための行事食・特別食等を加算する。
 - ・(4)＋加算額
- (6) 1人あたり一か月給食費（徴収金）を算出する。
 - ・(5)÷徴収月数

○ 給食費の調整を行い、年度ごとに会計報告を行うことができるようにする。

1 給食費の徴収

(1) 徴収方法

(2) 要保護準要保護児童生徒の給食費

2 給食費の清算

(1) 転出、病休等に伴う返金

(2) 転入、復帰等に伴う納入

3 給食費の決算

(1) 収入・支出・残金及び収入・支出の概略、出納簿の残金と金融機関預金残高との照合について

(2) 決算報告について

給食終了後は速やかに決算し、会計監査を受け書面で報告をする。

○ 学校給食の実施にあつては、児童生徒の食生活の実態を把握し、食事内容の充実、改善を図るようにする。

1 各種調査（嗜好・残菜・食習慣・他）の目的

2 全教職員の共通理解と協力

3 調査の流れ

目的→調査項目の検討→調査→集計→分析・考察→対策→実践・指導→評価

4 調査方法

（1）面接による質問方法

（2）質問用紙による方法

5 調査内容

〈例〉

（1）給食に対する意識調査

（2）学校給食の実態調査

- ・給食時間について
- ・手洗いについて
- ・残食について
- ・嗜好について
- ・栄養や給食に関する関心度について
- ・マナーについて
- ・食欲について
- ・食事状況について
- ・瘦身傾向・肥満傾向の実態について
- ・満足度

（3）家庭の意識・実態調査

- ・給食献立表、給食だよりについて
- ・家族の嗜好について
- ・家庭でのマナーやしつけについて
- ・アレルギーについて
- ・給食試食会について
- ・家庭での生活習慣について

- 食事環境を整えることの大切さを理解し、食事の場にふさわしい清潔で楽しく和やかな食事環境を整備することができるようにする。

1 施設、設備の環境づくり

(1) 教室における環境づくり

- ・ 給食準備と後片付け
- ・ 黒板カーテンやランチマット
- ・ 食卓づくり、テーブルクロス
- ・ 食卓飾り、卓上花
- ・ 給食コーナーの設置
- ・ 校内放送、BGM

(2) 学校食堂・ランチルームにおける環境づくり

(3) 多目的ルームや特別室を利用した環境づくり

- ・ 利用上の工夫や留意点
- ・ 野外給食

(4) 食器具の改善

- ・ 検討委員会の設置
- ・ 食器具選定の留意点

(5) 多様化した食事内容

- ・ 各種行事食
- ・ 選択食

(6) 好ましい人間関係の育成

- ・ グループづくり
- ・ 心のふれあう楽しい給食の工夫

○ 共同調理場の運営全般について理解する。

1 共同調理場の運営

(1) 共同調理場の設置条例

(2) 共同調理場の概要

- ・ 組織
- ・ 給食対象校、給食数、給食回数、給食費
- ・ 施設設備

(3) 企画・研修

- ・ 年間給食実施計画
- ・ 年間給食指導計画
- ・ 年間給食献立計画
- ・ 研修
- ・ 調査研究
- ・ 資料作成

(4) 献立作成

(5) 調理

(6) 物資管理

(7) 衛生管理

(8) 施設管理

(9) 文書管理

2 共同調理場の実務分担

(1) 物資購入担当

(2) 物資管理担当

(3) 事務担当

(4) 会計担当

○ 共同調理場の関係職員の役割と連携について理解する。

1 学校給食関係者の職務内容

- (1) 市町村教育委員会
- (2) 所長
- (3) 事務職員
- (4) 栄養教諭
- (5) 学校栄養職員（衛生管理責任者）
- (6) 学校給食調理員
- (7) 校長
- (8) 副校長・教頭
- (9) 保健主事
- (10) 給食主任
- (11) 学級担任
- (12) 養護教諭
- (13) 学校医
- (14) 学校薬剤師
- (15) 学校歯科医

2 学校給食関係者の連携

- (1) 学校給食運営委員会
- (2) 学校給食物資購入委員会
- (3) 学校給食主任会
- (4) 献立検討委員会
- (5) 会計監査委員会

3 学校と共同調理場との連携

- (1) 学校の役割
- (2) 共同調理場の役割
- (3) 教育委員会の役割