

## 第2章 学校給食の指導

### 第1節 学校給食の指導の基本的な考え方

#### 学校の教育活動における学校給食の位置付け

##### 1 教育課程における学校給食

学校給食が教育活動の一環として考えられるようになったのは、戦後のことです。昭和21年12月の文部、厚生、農林三省次官の通達の冒頭では、「学童の体位向上並びに栄養教育の見地からひろく学校において適切な栄養給食を行うことは、まことに望ましいことである」と示され、学校給食は新しい歩みをはじめました。

そして、昭和29年に、教育は「心身ともに、健康な国民の育成を期して行われなければならない」とした教育基本法を体し、学校給食法が制定されました。学校給食法は、その時々状況に応じ必要な改正が行われてきましたが、平成17年に食育基本法が制定され、学校教育における食に関する指導の一層の充実を図る観点から、平成20年6月に法の根本をなす第1条（法律の目的）や第2条（学校給食の目標）を含め、大幅な改正が行われました。

##### （1）学校給食法（平成21年4月施行）

###### ア 学校給食の目的（学校給食法 第1条）

この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養ううえで重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

###### イ 学校給食の目標（学校給食法 第2条）

- 1 適切な栄養の摂取に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、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、生命及び自然を敬重する精神並びに環境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 食糧の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

## (2) 教育課程における位置付けの変遷

学校給食の指導は、その意義を認め、昭和33年の小学校及び中学校学習指導要領の改訂において、初めて教育課程の中に位置付けられるようになりました。教育課程の位置付けにかかる移り変わりを見てみると、次のようになります。

### 昭和33年の小学校及び中学校学習指導要領の改訂

教育課程は各教科・道徳・特別活動及び学校行事等の4つの領域で編成され、学校給食は学校行事等の中に位置付けられる。



### 昭和43年の小学校の学習指導要領の改訂及び昭和44年の中学校の学習指導要領の改訂

特別教育活動と学校行事等の内容を精選し、特別活動として統合され、学校給食は特別活動の中の「学級指導」に位置付けられ、その性格や指導のねらいがより明確にされた。



### 昭和52年の小学校及び中学校の学習指導要領の改訂

特別活動の「学級指導」に位置付けられ、ゆとりあるしかも充実した学校生活の実現を趣旨とする学習指導要領のねらいを具現化する観点から見ても、学校給食の指導の充実が望まれた。



### 平成元年の小学校及び中学校の学習指導要領の改訂

これまでの「学級活動」と「学級指導」を統合して新たに設けられた「学級活動」に、健康教育の一環として位置づけられる。

また、学校行事の「健康安全・体育的行事」の内容として、指導書特別活動編では、「健康・安全や給食に関する意識や実践意欲を高める行事」(中学校)が示されるなど、「学校行事」において取り上げることも可能になった。



### 平成10年の小学校及び中学校の学習指導要領の改訂

特別活動の「学級活動」の(2)日常の生活や学習への適応及び健康や安全に関することの中で「学校給食と望ましい食習慣の形成」と明記され、学校給食を活用し、望ましい食習慣の形成を図ることを求められた。



### 平成20年小学校及び中学校の学習指導要領の改訂

特別活動の「学級活動」の(2)適応と成長及び健康安全で「食育の観点で踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」と明記され、学校給食における食育の重要性が明確になった。

このように、学校給食は教育の一環として位置づけられ、児童生徒に望ましい食習慣を身につけさせるほか、明るい社交性を養ったり、学校生活を豊かにするなど心身の健全な育成に大きな役割を果たしてきました。

### (3) 学校給食を活用した食に関する指導

給食時間は特別活動として、昼の給食時間、時間割の中に位置付けられている学級活動の時間(以下「時間割の学級活動時間」という。)や学校行事の時間だけでなく、関連の教科や領域など、学校の教育活動全体を通じて行うことによりその一層の充実を図ることが期待されています。

なお、特別活動の授業時数について、学習指導要領で「学級活動(学校給食に係るものを除く)……」と示されていることから、給食の時間は標準授業時数に含まれないので、ともすれば教育課程に位置付けられた教育活動ではないかのように受け取り、単に食事を提供すればよいと誤解されるおそれがあります。しかし、給食の時間における指導は、教育課程上の学級活動として極めて重要な学校教育活動であるので、そのような誤解がないよう共通理解を図ることが大切です。

また、給食の時間における食に関する指導は、下記のとおり大きく2つに分けることができます。

給食に時間における食に関する指導
教科等で取り上げられた食品や学習したことを学校給食を通して確認させる。 献立を通して、食品の産地や栄養的な特徴等を学習させる。
給食指導
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、配膳の方法、食器の並べ方、はしの使い方、食事のマナーなどを習得させる。

「給食指導」は、食に関する指導の目標を達成するために、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。学級担任は、食育における「給食指導」の重要性の認識の下に、日々の指導を行う必要があります。

## 2 健康教育の一環としての学校給食

学習指導要領の総則には、小学校、中学校とも「生涯を通じて健康・安全で活力ある生活を送るための基礎が培われるよう配慮することが大切である」と示されており、児童生徒が長い人生を健康に過ごす能力と態度を身に付けるためには、学校教育の中で健康と生活に関する事項について十分な取組をする必要があります。

学校給食は、栄養のバランスを配慮された食事を一緒に食べることで、望ましい食習慣の形成を図ることができ、健康教育として大きな役割を果たすものであることから、給食指導について学校全体にかかわる問題として積極的に取り組むことが大切です。

## 給食の時間における食に関する指導のねらいと内容

### 1 学校給食のねらい

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に、バランスのとれた栄養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はもちろんのこと、正しい食事の在り方や望ましい食習慣を身につけ、好ましい人間関係を育てるなど多様で豊かな教育的ねらいを持っています。また、学校給食法の目標を受けて、食に関する指導の手引き - 第一次改訂版 - では、給食の時間における食に関する指導の内容を次のように示しています。

- (1) 楽しく会食すること
- (2) 健康によい食事のとり方
- (3) 食事と安全・衛生
- (4) 食事環境の整備
- (5) 食事と文化
- (6) 勤労と感謝

給食活動は、食事という生きた教材を基にして、食にかかわる内容はもちろんのこと、活動体験を通して出てくる様々な問題（係活動、人間関係、基本的な生活習慣等）の解決に自主的・実践的に取り組める場であります。

また、これらのねらいを達成するためには、ただ与えられたものを食べるというのではなく、児童生徒自らが学校給食の活動を自分自身のこととして考え、働きかけていく活動となるように各学校や児童生徒、家庭や地域の実態に応じて実施することが大切です。

### 2 学校給食の指導内容

児童生徒の実態を踏まえて設定することになりますが、小学校学習指導要領解説 - 特別活動編では、「楽しく食事をすること、健康によい食事のとり方、給食時の清潔、食事環境の整備、自然の恩恵などへの感謝、食文化、食糧事情など」を、中学校学習指導要領解説 - 特別活動編では、「楽しく食事をすること、栄養の偏りのない食事のとり方、食中毒の予防にかかわる衛生管理の在り方、共同作業を通して奉仕や協力・協調の精神を養うこと、自然の恩恵などへの感謝、食文化、食糧事情など」を例示しています。

これらは、指導のねらいを達成するための基本的かつ不可欠な内容を示したものであり、その内容を整理すると主として次のように考えられます。

基本的指導内容	具体的指導内容
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。 食器やはしの持ち方、並べ方、食事時の姿勢や基本的マナーの習得。 楽しい雰囲気の中で会食できること。

基本的指導内容	具体的指導内容
1 楽しく会食すること	<p>イ 様々な人々との会食を通して人間関係を深める。  児童生徒相互、児童生徒と教職員、親子、地域の人々などとの楽しい会食を通して、相手を思いやるなど豊かな人間関係を育てることができるようにすること。  食事の場にふさわしい会話を通して、楽しい会食を工夫すること。</p>
2 健康によい食事のとり方	<p>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仕方が分かる。  給食に出る食品の名前が分かり、食べ物に興味関心をもつこと。(低学年)  料理の名前が分かり、健康のためには食事が大切であることが分かること。(中学年)  食品に含まれる栄養素で3つのグループに分けられることや五大栄養素と食品の体内での働きが分かり、バランスを考えた食事ができること。(高学年)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 体の成長に必要なカルシウムの摂取(中学校)</li> <li>・ 貧血の予防に役立つ鉄などの摂取(中学校)</li> </ul> <p>イ 日常の食事の大切さが分かり、健康によい食事の仕方を身に付ける。  偏った食べ方をせずバランス良く食べることやよくかんで食べることの大切さの理解すること。  食事と運動・休養などとの関連を考え、自分の健康を考えた食事をとること。  自分の将来の健康を考え望ましい食習慣や生活習慣を身に付けること。(高学年・中学校)</p>
3 食事と安全・衛生	<p>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ができる。  身支度や手洗いなど食事の準備や後片付けがきちんと清潔にできること。  安全で衛生的な食品の選び方や食中毒の予防にも目を向け、常に自分の健康に気をつけること。</p> <p>イ 協力した運搬や配膳が安全にできる。  低学年は高学年の協力を得ながら、高学年や中学校では委員会活動等を通して、互いに協力し合うこと。  クラス全員が協力し、食事の準備や後片付けができること。  当番や係の仕事に責任をもち、自主的に活動することができること。</p>

基本的指導内容	具体的指導内容
4 食事環境の整備	<p>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。  明るく和やかな食事の場づくりや、楽しくゆったりとした食事ができるよう工夫することができる。</p> <p>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。  献立にふさわしい衛生的な盛り付けができること。  適切な食器具を利用し、食文化の理解やよりよい食習慣を身に付けること。</p> <p>ウ 環境や資源に配慮することができる。</p>
5 食事と文化	<p>ア 郷土食、行事食を通して食文化について関心を深める。  伝統的な日本の食文化である稲作、米食について理解するとともに和食の食べ方を身に付けること。  季節や行事にちなんだ料理があることを知ること。  (低学年)  特産物を理解し、日常の食事と関連付けて考えることや、食文化について理解を深めることができること。  (高学年)</p> <p>イ 地場産物を通して、地域の食料の生産、流通、消費について理解を深める。  自分の住んでいる地域で収穫できる食べ物に関心をもち、(低学年)  地域の産物に関心をもち、日常の食事と関連付けて考えることができる。(中学年)  地域の食文化や食料の生産、流通、消費などについて理解を深めることができる。(高学年)</p>
6 勤労と感謝	<p>ア みんなで協力して自主的に活動する。  一人一人が自主的な態度で食事の準備や後片付けがきちんとできること。  当番や係活動を責任をもって活動することができること。</p> <p>イ 感謝の気持ちをもって食べることができる。  食事ができるまでの過程を知り、感謝することができること。  自然の恵みや勤労の大切さを知り、感謝することができること。  「いただきます」「ごちそうさま」などの食事の意味を知り、感謝の気持ちを込めてあいさつができること。</p>

## 第2節 学校給食を活用した食に関する指導の進め方

### 給食時間における食に関する指導の進め方

給食時間における食に関する指導に当たっては、学校給食の特性を考慮するとともに、「なすことによって学ぶ」「集団による活動」という特別活動の基本的性格を十分に理解して進めていく必要があります。

給食時間における食に関する指導の進め方は次のように考えられます。

基本的な考え方	指導上の留意事項
(1) 学校の教育目標との関連を図りながら指導する。	<p>ア 学校の規模や施設状況を考慮する。</p> <p>イ 児童生徒の実態を考慮する。</p> <p>ウ 学校の教育目標と給食指導のねらいとの関連を図る。</p> <p>エ 教育活動全体を通じて指導する。</p> <p>オ 健康教育の一環として年間指導計画への明確な位置付けをする。</p> <p>カ 教職員全体の共通理解を図る。</p>
(2) 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。	<p>小学校低学年</p> <p>「食べる」という体験を新鮮に受入れることができるように活動の具体的な目当ての設定や指導の方法を工夫する。</p> <p>小学校中学年</p> <p>食事の場において個々の考えをもちながらの活動や、児童相互の話合いなどを通して、見通しをもって健康な生活を送るための食事の仕方を身に付けるようにする。</p> <p>小学校高学年</p> <p>これまでの体験を日々の生活の中に生かして、自分が健康に生きるための食生活の在り方について、意欲をもって取り組むことができるようにする。</p> <p>中学校</p> <p>日々の食事が将来の体づくりの基本となることを理解し、個々の実態に合わせた食事の選択方法やマナー等、生涯において健康に生きるための見通しをもった食生活ができるようにする。</p>
(3) 児童生徒の実態に即し、個に応じた指導を工夫する。	<p>ア 個々の児童生徒の食事の在り方や健康状態を考慮して、個に応じた学習の場になるように工夫する。</p> <p>イ アレルギーなどの特に個別指導の必要な児童生徒に対しての指導については、学級担任は、栄養教諭等、養護教諭、学校医、保護者との連絡を密にし、協力して指導する。</p>

<p>(4) 生きた教材としての献立を通した指導を重視する。</p>	<p>具体的（郷土食、行事食なども含め）な献立に着目し、食に関する指導計画と関連づけながら、指導計画を作成して指導する。</p> <p>指導例</p> <p>食品その物を教材・・・食文化や生産、流通、消費等 栄養素・食品群・・・バランスのとれた食生活の重要性</p>
<p>(5) 多様な体験ができる学習の場にする。</p>	<p>ア 児童生徒が様々な体験ができるように配慮した指導計画を作成する。</p> <p>イ 指導計画に基づいて次のようなことを、発達段階に応じて指導する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 当番活動や係の体験の場</li> <li>・ 様々な人々との交流給食の設定</li> <li>・ 学習の中で調理員や生産等かかわる人々に触れさせる取組</li> <li>・ 学校農園で栽培した作物を給食に使用する活動の位置付け</li> </ul>
<p>(6) 望ましい食事環境を工夫し、好ましい人間関係を深める。</p>	<p>ア 食堂やランチルームを活用した望ましい食事の場づくりを工夫する。</p> <p>イ 他学級・他学年等との交流給食を進める。</p> <p>ウ 食事の中の楽しい会話ができる様々な会食形態を工夫する。</p>
<p>(7) 家庭・地域との連携を密にする。</p>	<p>ア 給食だより発行や、学級懇談会・PTAの会合の折に食生活に関することを取り上げ、家庭や地域の理解、協力を得る。</p> <p>イ 基本的な生活習慣の一環として、規則正しい食習慣の育成を家庭との連携指導で取り組む。</p> <p>ウ 保護者の試食会等を定期的実施する。</p>
<p>(8) 全校的な指導体制を確立して指導を進める。</p>	<p>ア 教職員の共通理解に基づいた指導体制を確立する。</p> <p>イ 健康教育に学校給食を明確に位置付け、組織的に実践する。</p>

## 指導計画の作成

### 1 給食指導計画の作成と考え方

給食指導計画の作成に当たっては、児童生徒の実態を踏まえながら指導のねらいや内容を明確にし、その中で生きた教材としての献立を活用できるような指導方針や重点目標を設定することが大切です。

給食指導計画の形式や内容については、月別の給食指導のねらい、献立を通した指導内容、給食時間における指導の重点、時間割の学級活動時間における指導の学年・学級別の題材、主な内容及び時間数、学校行事や児童会・生徒会活動で取り上げる内容、栄養教諭等の協力の内容、対象、時期などを明らかにしておくことが必要です。また、献立を生きた教材として活用するために、給食指導のねらいと献立計画との関連を明らかにして、指導計画に盛り込むことが必要です。

## 2 指導計画の作成

学校給食の年間指導計画の作成に当たっては、学校の教育目標に基づいた給食指導のねらいや児童生徒の実態に即した指導内容とし、教育計画全体の中で教科や他の教育活動との関連と調和を図り、発展的・系統的に指導がなされるよう配慮することが必要です。

基本的には、学校や地域の実態、児童生徒の発達段階などを考慮し、自主的、実践的な活動が助長されるように配慮するとともに、学校の創意工夫を生かすことが大切です。特に学校給食では、児童生徒の実態と合わせた献立計画や施設・設備等の状況も十分に考慮する必要があり、能率的・効率的に指導できるよう弾力性をもった指導計画にするとともに、指導計画の作成後に実践を通して見直し、常に改善に努めることが必要です。指導計画の作成に当たっては、基本的には次の点に配慮することが大切です。

- ( 1 ) 児童生徒や学校・地域の実態に即する。
  - 心身の発達段階を考慮
  - 食生活の実態把握
  
- ( 2 ) 全教職員の参加・協力によって作成する。
  - 給食主任や栄養教諭・学校栄養職員（以下栄養教諭等）は、学年、学級と連携し、学年や学級の具体的な計画を作成する。
  - 全職員が共通理解を図り、役割分担をしながら必要な項目を掲げ、実態に沿った計画となるように作成する。
  
- ( 3 ) ゆとりのある給食時間（小学校 50 分程度・中学校 45 分程度）を設定する。
  - 落ち着いた雰囲気人間関係を深める時間帯として設定。
  - 日頃からの学級担任の指導工夫
  - 児童生徒が心開く楽しい活動の場の設定
  
- ( 4 ) 児童生徒の自主的活動を促すとともに、個に応じた指導計画とする。
  - 児童会活動・生徒会活動・学級の係活動などとの関連
  - 個人の嗜好や食べる時間・量などの配慮
  - 肥満傾向やアレルギー等、個に応じた配慮
  
- ( 5 ) 教科や他の教育活動との関連を図った総合的な指導計画とする。
  - 各教科や道徳、特別活動等との関連への配慮
  - 健康に良い食事や、好ましい人間関係の在り方を身に付けさせるための一貫性のある給食指導内容

【平成 22 年 3 月文部科学省 食に関する指導の手引 - 第一次改訂版 -

P 2 2 6 ~ P 2 2 7 給食の時間における食に関する年間指導計画 参照】

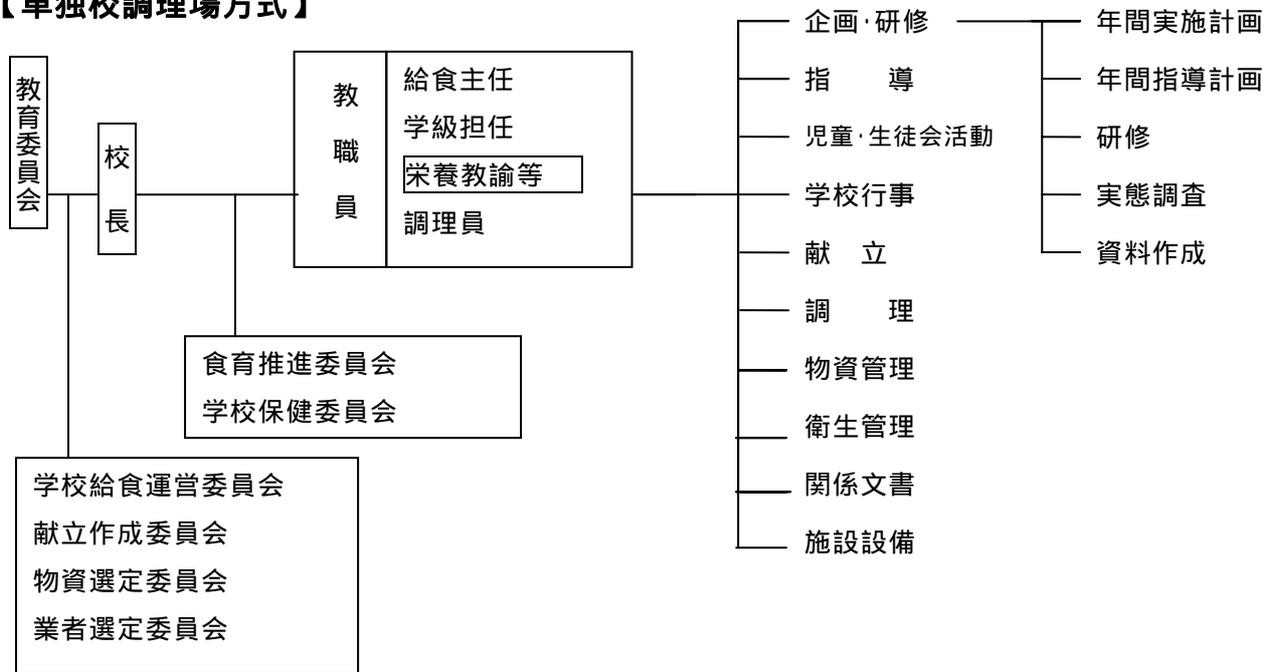
# 給食指導の推進体制

## 1 校内指導体制と教職員の役割

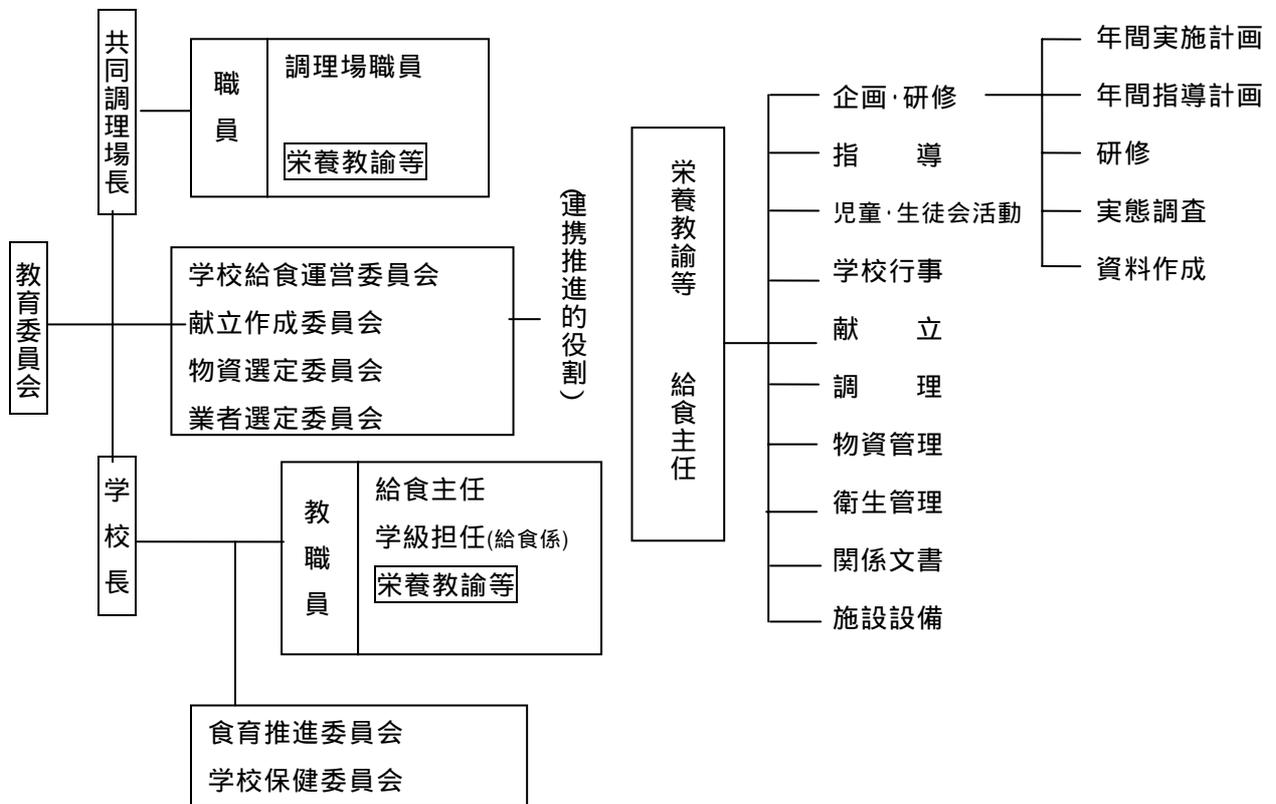
### (1) 校内運営組織

学校給食の運営組織例（栄養教諭等の運営組織への位置付け）

#### 【単独校調理場方式】



#### 【共同調理場方式】



( 2 ) 学校給食関係者の役割

関係者	役割及び留意事項
市町教育委員会	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 学校給食の開設、停止、廃止を決定する。</li> <li>2 学校給食の形態(完全、捕食、ミルク)、調理法(単独、共同調理場)、業務委託、学校給食費等を決定する。</li> <li>3 給食関係補助金等に関する事務を処理する。</li> <li>4 給食施設・設備の整備、維持のための諸業務を行う。</li> <li>5 給食関係職員を管理する。(業務委託方式を除く)</li> <li>6 給食予算の計画、執行、決算を行う。</li> <li>7 要保護及び準要保護児童生徒の認定業務を行う。</li> <li>8 学校給食の衛生管理等について、保健所との連携を図る。</li> <li>9 学校給食の充実、強化のための諸施策を行う。</li> <li>10 共同調理場を管理する。</li> <li>11 共同調理場方式の場合は、職務に漏れのないよう、学校と調理場の任務について調整と指導を行う。</li> </ol>
校長または共同調理場長	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 学校給食実施について基本的な方針、計画を立てる。               <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 学校給食の運営、指導、全般に関する企画管理の指導と監督に当たる。</li> <li>(2) 学校教育計画の中に、学校給食を正しく位置付ける。</li> <li>(3) 給食時間を日課表の中に正しく位置付ける。</li> <li>(4) すべての児童生徒が学校給食に参加できるよう配慮する。</li> <li>(5) 給食関係経費の予算を立て、その執行に責任をもつ。</li> <li>(6) 給食用物資納入業者を決定し、売買契約を結ぶ。(市町教育委員会)</li> </ol> </li> <li>2 学校給食運営組織を確立し、組織相互の統制を図る。               <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 給食主任を選び、給食関係事項を処理させる。</li> <li>(2) 学校の実情に即して、給食運営委員会・衛生管理委員会及び学校給食専門部会(係)を設けて、職員にそれぞれの職務を分担させる。</li> </ol> </li> <li>3 すべての職員を指揮監督する。               <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 単独校調理場方式では校長が、共同調理場方式では場長が、すべての職員の服務監督、指導命令の全責任者である。</li> <li>(2) 学校給食関係予算の執行が正確、かつ効果的に行われるようにする。</li> <li>(3) 職員の勤務時間を割り振る。</li> <li>(4) 調理従事員の健康管理について監督する。</li> <li>(5) 給食用物資の取扱いが適正になされるように指導する。</li> <li>(6) 経理に関する諸帳簿、物資の受払簿その他の諸帳簿並びに文書類等を校閲し、その取扱いについて指導する。</li> <li>(7) 学校給食の衛生管理について監督する。</li> </ol> </li> <li>4 教育委員会との連絡を密にする。               <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 施設設備の修理、改善、その維持管理に努める。</li> <li>(2) 要保護及び準要保護児童生徒の給食費等に関する予算が円滑に支出されるようにする。</li> </ol> </li> </ol>

関係者	役割及び留意事項
校長 または 共同調理場長	<p>(3) 調理従事員の人事管理が適切に行われるようにする。</p> <p>(4) 教育委員会の承認、届け出を要する事項は遅滞なく行う。</p> <p>ア 給食を中止する場合又は供給区分を変更する。</p> <p>イ 給食関係予算及び決算</p> <p>ウ 学校給食実施計画</p> <p>エ 学校給食運営組織</p> <p>オ 給食施設設備が亡失又は棄損した場合</p> <p>カ 要保護及び準要保護児童生徒の内申</p> <p>キ 給食用物資加工委託の契約</p> <p>ク 給食用物資に事故があった場合</p> <p>(5) 保護者をはじめ地域社会との連携を深める。</p> <p>ア 保護者の負担すべき給食費について協力を求める。</p> <p>イ 学校給食及び食生活の改善について保護者及び地域社会の人々を啓発し、給食の理解と協力を求めるように努める。</p> <p>ウ 保健所、学校給食会、民生児童委員などに連絡を要する事項は、遅滞なく行うようにする。</p> <p>エ 学校給食委員会を積極的、かつ効果的に活用する。</p> <p>(6) 毎月の学校給食について安全を図り、食中毒の防止に努める。</p> <p>ア 衛生管理委員会を組織し、円滑な運営に努める。</p> <p>イ 検食を行い、検食簿に記録する。</p> <p>(7) 共同調理場と学校の連携を密にし、学校給食の円滑な運営を図る。</p>
教務主任	<p>1 教育活動の一環として、給食指導計画立案に協力する。</p> <p>2 望ましい給食指導が実施できるよう、栄養教諭等や給食主任、保健主事の協力を得て研修の計画を立てる。</p> <p>3 特別活動を通じて児童生徒を給食活動に参加させ、望ましい人間関係を培うとともに、自主性を高めるよう配慮する。</p>
保健主事	<p>1 健康上の広い視野に立って学校給食に参画し、給食主任、学級担任、栄養教諭、関係職員と連携をとり助言を与える。</p> <p>2 学校保健委員会に学校給食に関する問題を提出し、学校給食のよりよい実施と成果が上がるように努める。</p> <p>3 教職員の健康管理計画を立案し実施する。</p> <p>4 給食指導計画の立案に協力する。</p>
給食主任	<p>1 教務主任や栄養教諭等と協議し給食指導の全体計画を立案して、研修、指導についての推進者となる。原案作成のため、給食委員会の組織・運営にあたる。</p> <p>2 学校給食や食生活の実態調査を実施し、指導目標の設定、指導計画の立案、指導方法の改善を図る。</p> <p>3 給食担当者の資質を向上させるため、研修計画を立て実施する。</p> <p>4 学校給食指導のため資料作成、収集に努める。</p>

関係者	役割及び留意事項
給食主任	5 学級担任・栄養教諭等と連携をとり、給食指導に関する事項の徹底を図り、教育効果の向上に努める。 6 日常の指導について連絡調整に当たり、実践指導の問題点等について各係・担当等に助言を行う。
栄養教諭等	1 学校給食の実施に関する組織に参画する。 2 児童生徒の実情を考慮した所要栄養量、食品構成表及び献立を作成する。 3 学校給食の調理、配食及び施設設備について指導、助言を行う。 4 望ましい食生活に関して、専門的立場から担任教諭等と連携して、児童生徒に対して集団又は個別の指導を行う。 5 望ましい食生活に関して、近隣学校の児童生徒に対して、専門的立場から担任教諭等と連携し、集団又は個別の指導を行う。 6 学校給食を通じて家庭及び地域との連携を推進するための各種事業の策定及び実施に参画する。 7 調理従事員の衛生、施設設備の衛生及び食品衛生の適正を期すため、日常の点検及び指導、助言を行う。 8 学校給食の安全と食事内容の向上を期するため、検食の実施及び保存食の管理を行う。 9 学校給食用物資の選定、購入、検収及び保管に参画する。 10 学校給食の食事内容及び児童生徒の食生活改善に資するため、必要な調査研究を行う。 11 その他の学校給食の栄養に関する専門的事項の処理に当たり、指導、助言又は協力する。
学級担任	1 給食指導計画に参画する。 2 児童生徒と食事をともにし、日々の給食指導に当たる。 3 特別活動を通じて児童生徒を給食活動に参加させ、望ましい人間関係を培うとともに、自主性を高めるように配慮する。 4 食事の衛生、安全について指導を行うとともに、給食当番の指導を行う。 5 給食当番や児童生徒の健康状態を把握し、記録する。 6 給食主任と連携を密にして楽しい食事のできる雰囲気醸成に当たり、実践上の問題点について改善に努める。 7 転入、転出、欠席等による児童生徒の増減を給食主任に連絡する。 8 家庭との連携を密にする。
養護教諭	1 学校医の指導の基に、児童生徒、教職員・調理従事員の健康管理をする。特に、日々の健康状態及び欠席状況を把握し、学校給食に起因する食中毒又は、感染症の予防と早期発見に努める。 2 学校薬剤師の指導の基に、給食施設設備、器具等の衛生管理とその維持並びに食品の衛生に関し指導助言を行う。

関係者	役割及び留意事項
養 護 教 諭	3 手洗、運搬、配食、後片付け等の衛生及び安全について指導する。また、必要に応じて資料を提供する。 4 学校給食の計画立案に参画して、専門的立場から助言するとともに、学級担任を補佐して、児童生徒に対し集団又は個別の指導をする。
学 校 給 食 調 理 員	1 栄養教諭等の指導助言を受けて、調理業務に従事する。 2 施設設備及び食品等を衛生的に取り扱い食中毒を起こさないよう細心の注意を払う。 3 納入される食品は、確実に検収する。また、食品の残量の確認を行う。 4 調理器具や食品類は、業務の能率を考慮して整理整頓し、かつ紛失破損等の事故を起こさないように注意する。 5 調理室及び倉庫等の戸締り、火気に注意して事故防止に努める。 6 調理中に異常があったときは、栄養教諭・学校栄養職員、給食主任等に通報し、その指示を受ける。 7 衛生的、合理的な調理をするため、職員間の共通理解を図り、研修を重ねるとともに、学校教育関係者であるという自覚をもって日々の勤務に当たる。 8 検便を定期的に確実に履行するとともに、身体に異常があるとき、またはその家庭に下痢や嘔吐患者がいるときは、衛生管理責任者等に申し出てその指示に従う。
会 計 係	1 給食費徴収、保管、支払いを的確に行う。(徴収係と支払い係は別の人) 2 会計簿の記録、証拠書類の整理を遅滞なく的確に行う。 3 校長、または、場長に会計関係諸帳簿の検閲を受ける。
学 校 医	1 学校給食について校長等の諮問に答える。 2 学校保健安全計画の一環として学校給食の諸計画、実施、評価に参画する。 3 学校において発生する感染症、食中毒などの予防措置に助言を行う。 4 学校給食の衛生管理、栄養管理について必要に応じ助言を行う。 5 調理従事員の健康管理に関する助言を行う。
歯 学 科 医 校	1 学校保健安全計画の一環として学校給食の諸計画、実施、評価に参画する。 2 学校給食の衛生、栄養管理のうち、特に歯科衛生について専門的な助言を行う。
学 校 薬 剤 師	1 学校保健安全計画の一環として学校給食の諸計画、実施、評価に参画する。 2 学校給食の衛生管理について専門的な指導と助言を行う。 3 学校給食で使用する洗剤、消毒薬品の選定及び使用方法等について助言を行う。 4 学校の飲料水及び用水の水質検査を行う。 5 給食関係諸室の換気、採光及び照明等の検査を行う。 6 学校給食用の食品及び器具の衛生検査を行う。 7 そ族、昆虫等の駆除について助言する。

( 3 ) 給食指導推進のための教職員の連携

給食指導を効果的に推進していくためには、これまで述べてきた教職員の他に、教頭・学年主任・生徒指導主事・事務職員・調理員等がそれぞれの職務に応じて、給食指導の充実に積極的に連携・協力をしていくことが大切です。そのためにも健康教育における学校給食の重要性について、日頃の校内の共通理解を図っておく必要があります。

## 2 学校と共同調理場との連携

給食指導を充実するためには、学校と共同調理場の連携が重要です。学校給食の献立計画と食に関する指導の年間指導計画とが別々に行われることがないよう、積極的に連携を図り、計画的に食の指導を行うことが大切です。

( 1 ) 学校の役割

共同調理場方式の学校では、校長をはじめ給食主任等が、常に共同調理場との連携を積極的に図っていく努力をすることが重要です。特に、校長は、共同調理場に対して学校の教育の実態等について共通理解を深める働きかけを行うとともに、共同調理場兼務の栄養教諭等に、学校における給食指導の基本的な計画作成への積極的な参画を促し、必要に応じて各学級や全校集会などの給食指導等への協力を得ることができるようにするなどの方途を講ずることが必要です。また、学校、共同調理場、教育委員会等が参加する会議等を設けて、積極的に給食指導についての学校側の考え方等を提起するなどして共通理解を深めることも大切です。

教育活動の中で児童生徒に共同調理場の調理作業を見学させ、共同調理場内の一室で会食することなども、児童生徒に学校給食ができるまでの過程について関心や理解を深めさせるとともに、食生活や食材料等について積極的に関心を高める効果があります。

( 2 ) 共同調理場の役割

共同調理場においては学校給食の特質を踏まえ、各学校と十分な共通理解のもとに献立と料理づくりに努めるようにすることが大切です。

そのためには、栄養教諭等を中心に各学校との意見交換を行うなど連携を深めることが大切です。

また、日頃の給食指導や関連する教科の指導に必要な資料の提供などはもとより、積極的に学校を訪問し、児童生徒と給食を一緒に食したり、作る側の様子や献立について児童生徒に伝え、児童生徒の様子を知り、嗜好、残菜の状況などをきめ細かに把握したり、共同調理場から配送された料理について、温度、色彩、味等がどのように変化するかを把握することや、児童からの素直な意見、要望等を聞くなどの努力が求められています。

また、栄養教諭等が学校からの協力依頼を受け、給食時間や時間割の学級活動時間等において給食指導に積極的にかかわることも必要です。さらに、児童

生徒が共同調理場を見学して、一生懸命働いている調理員等の姿を見る機会を作り、調理員等とともに会食することによって、身近で親しみのある共同調理場になるよう工夫することも大切です。

### (3) 教育委員会の役割

教育委員会は、学校と共同調理場とが組織的に密な連携が保たれるように努める必要があります。

そのためには、教育委員会が積極的に共同調理場と学校に対して助言し、学校と共同調理場との意見交換等の場を設けることが考えられます。

例えば、校長、給食主任、栄養教諭等を中心とした給食指導委員会等の組織を設け、年間指導計画と献立計画との調整、学校訪問計画の作成、給食だよりの編集等について検討することが考えられます。

給食指導にかかわるこうした組織がその機能を発揮し、各学校に即した給食指導ができるように努めることが大切です。

## 3 幼稚園・小学校・中学校・高等学校・特別支援学校間の連携

生涯を通じて健康で安全な生活を送るための基礎を培うという観点から、学習指導要領（幼稚園教育要領）において、幼稚園・小・中・高等学校を通して健康教育の重要性が強調されています。特に、食生活は生涯にわたり心身の健康の保持増進の基盤となる生活行動の形成に大きなかかわりをもっていることから、食生活に関する一貫した指導を重視することが大切です。

そのためには、各学校種別に応じた食生活に関する教育の指導内容や指導方法、指導資料、指導実践事例等についての相互研究や、給食参観、一日入学等を通じて相互の連携を図ることが必要です。地域単位で健康や食事に関する種々の研修会等ももたれていますが、そのような機会に幼・小・中・高等学校の情報交換や話し合いを行ったりすることが望まれます。

## 4 給食指導に関する研修

研修は、教育の一環として行う学校給食の重要性を認識し、給食指導の充実と教職員の共通理解を図るために必要であり、次のようなものが考えられます。

対象者	研修のねらい	研修の内容	研修の方法
1 校長・教頭・共同調理場等の管理職や市町教育委員会の関係者	学校給食全般についての基本的な考え方・給食指導の指導方針等の理解を深める。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 学校給食の意義</li> <li>・ 教育課程における給食指導の位置付け</li> <li>・ 年間指導計画の必要性</li> <li>・ 食事内容や食事環境の改善の重要性</li> <li>・ 衛生管理及び衛生管理体制</li> <li>・ 指導体制の在り方</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 教育委員会が主催する管理職研修会</li> </ul>

対象者	研修のねらい	研修の内容	研修の方法
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 栄養教諭等の給食指導に関する役割</li> <li>・ その他学校給食運営管理に関すること</li> </ul>	
2 給食主任	<p>教育の一環として行う学校給食の重要性を認識すると同時に、給食指導の推進役として、指導計画・指導内容について理解を深める。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 学校給食の意義</li> <li>・ 教育課程における給食指導の位置付け</li> <li>・ 給食指導のねらいと内容</li> <li>・ 年間指導計画と献立計画との関連</li> <li>・ 教科との関連</li> <li>・ 給食指導の進め方の実際</li> <li>・ 指導のための組織づくり</li> <li>・ その他給食指導に関すること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 教育委員会が主催する講習会及び研修会</li> <li>・ 教育委員会等が主催する研究協議会</li> <li>・ 給食主任相互の連携による研修</li> </ul>
3 学級担任	<p>学級活動や給食時の指導を直接担当する上で、学校給食全般について理解を深める。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 学校給食の意義</li> <li>・ 給食指導の進め方の基本</li> <li>・ 給食時間における指導の実際</li> <li>・ 学級活動における指導の進め方</li> <li>・ 教科担任との連携による給食指導の進め方</li> <li>・ 献立や食事環境の意義</li> <li>・ 栄養教諭等との連携方法等</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 校内研修会及び研究会</li> <li>・ 教育委員会主催の講習会及び研修会</li> </ul>
4 栄養教諭等	<p>教育の一環として行う学校給食の重要性を認識し、栄養知識・調理技術等、指導上の専門的見識を高める。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 学校給食の意義</li> <li>・ 教育課程における位置付け</li> <li>・ 年間指導計画の意義と献立計画との関連</li> <li>・ 献立の教材化</li> <li>・ 献立の改善と多様化</li> <li>・ 衛生管理の方法</li> <li>・ 学級活動の進め方の実際</li> <li>・ 食生活と健康</li> <li>・ 食文化について</li> <li>・ 家庭・地域との連携の在り方</li> <li>・ 学校と共同調理場との連携方法</li> <li>・ 栄養指導法</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 教育委員会が主催する講習会及び研修会</li> <li>・ 教育委員会等が主催する研究協議会</li> <li>・ 栄養教諭・学校栄養職員相互の研修</li> </ul>

対象者	研修のねらい	研修の内容	研修の方法
5 調理員	<p>衛生管理の徹底や教育の一環として行う学校給食の重要性を認識し、栄養・食品等についての知識を高め、調理技術の向上を図る。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生管理の徹底</li> <li>・学校給食の意義</li> <li>・栄養・食品に関する事項</li> <li>・調理器具の取扱い</li> <li>・調理技術</li> <li>・物資の取扱い</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・教育委員会等が行う講習会及び研修会</li> <li>・調理員相互の研修</li> </ul>

## 第3節 給食指導の実際

### 給食指導の特質

#### 1 実践活動・体験活動の場

- (1) 食事の準備から後片付けに至るまでの一連の過程は、児童生徒の生活体験にもかかわる総合的な学習の場となり、実際の献立を前にしているので訴える力も強くなります。
- (2) 児童生徒に具体的に正しい食事の在り方や望ましい食習慣を身に付け、好ましい人間関係を育てるといふねらいを達成する上で貴重な実践の場です。

#### 2 望ましい食事のとり方の習慣化

- (1) 毎日繰り返し指導することにより、僅かずつでも蓄積しながら、児童生徒へ望ましい食事のとり方の習慣化を図ることができます。
- (2) 校内の共通理解のもとに、計画的に栄養教諭及び学校栄養職員による協力や指導の機会を持つことが大切です。

#### 3 個に応じた指導

- (1) 体格や活動する量、健康状態等の違いにより、食べる時間、食事の量、嗜好などについては個人差があるので、集団としての指導を基本としながらも、個に応じた指導に留意する必要があります。
- (2) 偏食が多い児童生徒に対しては、学級担任が家庭や栄養教諭等と連携を図りながら、指導することが大切です。

### 給食の時間における給食指導の展開の仕方

#### 1 給食の時間における指導上の留意点

給食の時間における給食指導は、食事という実践活動を通して行われるものであり、具体的な指導の手だてが必要です。

- (1) 食事にふさわしい環境づくりに努めること。

教室で食事をする学校では、明るく清潔な室内の整備を児童生徒の自主的な参加のもとに進めることが大切です。

食堂・ランチルームでの給食についても、常に清潔な室内作りに努めることはもとより、好ましい人間関係の育成を図る上から、時には、複数の学級の交流を図るなど幅広い活動が望まれます。

- (2) その日の食事内容に即して指導を行うことが効果的であること。

健康によい食事のとり方や食事のマナー等の指導は、具体的なその日の献立や食品を取り上げて行うような工夫が、児童生徒の関心を深めることができる上からも大切です。

食べるという本来の楽しさを阻害することのないように留意する必要があります。

あります。

( 3 ) 安全・衛生に留意すること。

給食の時間の活動は、食べ物を扱う活動であることから、手洗いや衣服の清潔、準備や後片付けの安全、衛生に注意することが大切です。

指導にあたっては、実践を通して習慣化が図られるようにすることが大切です。

( 4 ) 個に応じた指導をすること。

給食の時間は、教師も児童生徒も共に心が開かれる場であり、教師は児童生徒の中に入って食事を共にしながら、児童生徒の心や体の健康状態を観察します。

欠けている面の指導ばかりでなく、よい面を伸ばすなど個に応じた指導をすることが大切です。

食事の量や嗜好は個々の児童生徒によって異なることから、個々の実態に即して、温かく、また根気よく指導に当たることが大切です。

( 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。

給食当番や係の活動は、給食の運営の要となるので、活動を進めるにあたっては、常に児童生徒が積極的に、責任をもって参加できるよう配慮が必要です。

小学校高学年や中学生では、給食活動の円滑な運営について、時間割の学級活動時間などで取り上げ、児童生徒の自主的な活動を重視することが大切です。

( 6 ) 好ましい人間関係を育てるよう配慮すること。

給食の時間は、みんなで楽しく、仲良く食べる時間であり、好ましい人間関係を育てる上で大切な時間です。

給食の時間の席の配慮やグループづくり、話題の提供、明るい食事環境の整備などについて、きめ細かな配慮が必要です。

## 2 給食時間の指導の流れ

( 小学校の例 )

	給食当番の仕事	その他の児童
12:10 準 備 (5分)	<p>トイレに行く。 手洗いをする。(せっけん、消毒液でいねに洗う) 身じたくをする。(白衣、帽子、マスクの着用) 給食当番の衛生チェックをし記録する。 給食を取りに行く。</p>	<p>環境作りをする。(窓あけ、ゴミ拾い) トイレに行く。手洗いをする。 配膳台を出して拭く。 食卓づくりをする。 机やイスをならべる。机を拭く。 ランチョンマットを用意する。</p>
12:15 配 膳 (10分)	<p>安全に気をつけて運搬。 手順良く、適量につぎ分ける。 食缶やかごを片付けがしやすい位置におく。 白衣、帽子は、番号をそろえきちんとたたんで袋に入れる。</p>	<p>静かに席について待つ。 静かに並んでおぼんを持って、配膳する。</p>
12:25 食 事 (25分)	<p>「いただきます」のあいさつをする。 食事をする。 ・ 楽しい雰囲気では話をしながら食べる ・ よくかんで、こぼさないように食べる ・ マナーを守って食べる ・ 好き嫌いなく、残さず食べる 「ごちそうさま」のあいさつをする。</p>	
12:50 後 片 付 け (10分)	<p>食器や残菜を種類ごとに、入れ物に返す。 テーブルの後片付けをする。 ・ 机をふく ・ ランチョンマットを袋になおす 食器や食缶を配膳室のコンテナへ運ぶ。 ・ 配膳台を片付ける ・ 教室に食器や食缶、はしやソースの容器など運び残しがないか確かめる 歯みがきをする。</p>	

13:00

### 食器の返却

- ・ 1時10分までに配膳室へ返す。
- ・ 食器は種類別にきちんとそろえる。
- ・ はしばこは、向きをそろえて、立てないで水平におく。

### 残 菜

- ・ 食べ残し、魚の骨、卵のカラ、アルミはく、竹串梅干しの種、くだもの皮、デザートなどの容器など入っていた入れ物に入れて、給食センターに返す。
- ・ パンの食べ残しは、一つの袋にまとめ、パンのかごに入れて返す。
- ・ パンや牛乳、デザートなどの持ち帰りは禁止。

( 中学校の例 )

	当 番 生 徒	当 番 以 外 の 生 徒
12:35 準 備 15 分	手を洗い身じたくをする。 給食当番の衛生チェックをし記録する。 ワゴン・ご飯(パン)・牛乳を運ぶ。 食缶等を配膳台の上に、セルフサービスの時 取りやすい順番に並べる。 食缶等の整理。	机や配膳台を並べふきんで拭く。 (給食部) 手を洗い、席で静かに待つ。 当番の合図で班ごとに順番に並んで取り に行く。 (体調次第では食前に減らしておく。)
12:50 食 事 15 分	お昼の校内放送開始 全員が席についたら「いただきます」 マナーを守り楽しく食べる。 ・ 背筋を伸ばして食べる。 ・ よくかんで食べる。 ・ 大き過ぎる声でしゃべらない。 ・ 食べ残さない。(食前に減らしておくなどの工夫をする) ・ 時間内に食べ終わる。	
13:05 後 片 づ け 5 分	「ごちそうさまをしましょう」の放送の合図で、あいさつをし後片付けをする。 ・ ストローとその袋を牛乳パックの中に入れ、折りたたんで、ビニール袋に入れる。 ・ ジャムやふりかけの袋などはビニール袋に入れる。	
	当 番 生 徒	当 番 以 外 の 生 徒
	ワゴンはリフトまで、ご飯(パン)の容器と牛 乳ケースは1階まで運ぶ。(ご飯の容器は水を入 れて)	机をもとに戻し、ゴミを拾う。 配膳台を拭いてなおす。(給食部)
13:10	歯 磨 き	昼 休 み

( 留意点 )

準備時間中に配膳が終わるように、4校時の授業の終了を守ることを確認する。

4校時の授業が教室以外の時は、事前に班編制をし、机を並べかえておく。

配膳方法を生徒自身によるセルフサービス方式とする。

全職員が学級での会食と日々の指導に当たる。

給食部での役割の細分化と日直及び班員の役割を明確にして、自主性を発揮できるようにする。

教師が班の中で生徒と一緒に食べることにより、マナーや日常の話題を語らいながら、よりよいマナーと望ましい食習慣の形成ができるように努力する。

### 3 給食当番や係の活動の工夫

#### 係の活動

児童生徒が自分達の学級をよりよくしようとの意欲をもって話し合い、仕事を分担処理する活動であり、能力・個性に合った活動を自発的に興味をもってできるので、活発な活動が期待できる。

学級活動の時間などで話し合い、工夫しながら進めていくことが大切である。

## (係活動内容例)

献立の掲示、紹介  
台ふきん用のバケツや水の用意  
配膳台の用意  
給食開始・終了の合図  
食後の反省やお楽しみ会の司会進行  
黒板カーテンの開閉  
服装の点検・給食当番の手洗い点検  
給食後の後片付け点検

## 当番の活動

学級の児童生徒が交代で活動に参加するという実践を通して、学校・学級生活における協力・責任など、よい習慣や態度を身につける効果がある。

小学校においては、衛生・安全・時間的能率等を考えて、低学年は仕事を細分化して、多くの児童が分担し、活動できるように配慮することも大切である。

当番は、一定の日数の中で全員が参加して行うことが望ましいので、適宜交代して実施できるようにし、作業の流れや負担等を考慮して、交代の時期を決めることが大切である。

給食当番は、清潔な身支度や手洗いなどに十分な注意を払うとともに、運搬や配膳を手順よく行うことができるように指導することが大切である。

体調不良の児童生徒は給食当番をしないように配慮する。

**(給食当番の仕事)**

(小学校の例)

1 **取りに行くとき**

- ・手を洗って、自分の番号の白衣を着る。
- ・先生を先頭に、一列に並んで取りに行く。
- ・自分の学級のものか、確かめてから運ぶ。

2 **配膳**

係	はじめ	おわり
おぼん	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おぼんをみんなにくばる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おぼんをかごにそろえて入れる。おぼんがよごれていたら、ティッシュやふきんで拭いてからかごに入れる。</li> </ul>
食器	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食器を落としたり割れるので、ていねいに運ぶ。</li> <li>・盛り付けしやすいように配膳台に出す。</li> <li>・配膳がすんだ後、食器かごを後片付けがしやすいように置く。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・最初入っていたように、きちんと並べて返す。</li> <li>・はしを忘れないように返す。</li> </ul>
おかず	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おかずを食器に盛り付ける。</li> <li>・盛り付けたおかずを配る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・つぎ分けた道具を中に入れてふたをして返す。</li> </ul>
ごはん	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはんを食器につぎ分けて配る。</li> <li>・パンのときはパンを配る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食缶の中に水を1～2cmほど入れる。</li> <li>・パンの食べ残しは、袋1つにまとめ、パンの箱に入れて返す。</li> </ul>
汁物食等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・温食を食器につぎ分けて配る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おたまを中に入れてふたをして返す。</li> </ul>
牛乳	<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳をおぼんの右上にのせて配る。</li> <li>・ストローを1つずつ配る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳パックはビニールに入れて口をしぼり、配膳室に持って行く。</li> </ul>

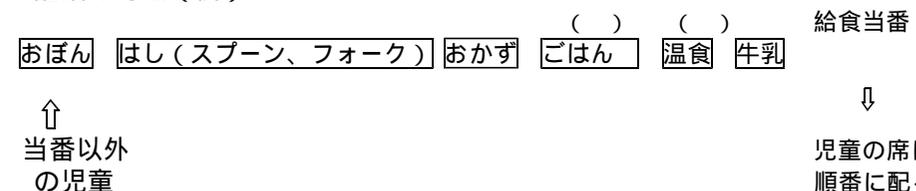
3 **盛り付け・配膳が終わったら**

- ・食べた後の片付けがしやすいように、食器やおぼんのかごをならべておく。
- ・白衣はきちんと折りたたみ、袋に入れ、保管場所に下げる。

4 **食器などを返すとき**

- ・はじめと同じように、先生を先頭に一列に並んで返しに行く。

\* 配膳の方法(例)



給食当番の人数は、1・2年(12名)、3年(10名)、4・5・6年(8名)というように学年に応じて設定している。

\* 給食に関するものの洗濯

1 白衣の洗濯

- ・当番の児童は、金曜日に家に持ち帰り、洗濯して次の当番の人に渡す。
- ・学年の終わりにクリーニングに出し保管する。

2 給食用ハンカチ・マスク・ランチョンマットの洗濯

- ・金曜日に家に持ち帰り、洗濯して月曜日に持ってくる。
- ・給食用ハンカチは毎日もって帰り、洗濯したものを毎日持ってくる。

3 台ふきの洗濯

- ・金曜日の給食の時間が終わってから、洗濯をする。

#### 4 給食の時間におけるグループづくりの工夫

学校給食は、会食を通して好ましい人間関係を育成することをねらいの一つとしています。一人で食べるより仲間と共に食べることは、楽しさを増します。

児童生徒同士、また教師と同じテーブルで、気楽に話せる雰囲気の中で食事することは、精神的によいばかりでなく、食欲を増し健康上からも大切なことです。

- ( 1 ) グループづくりでは、児童生徒の発達段階やグループの目的などを考慮します。
- ( 2 ) グループを編成するということは、一人一人の児童生徒を学級集団の中で生かすことであるので、一部の児童生徒だけが楽しく、一部他の者が不快な心を抱くことがないようにします。
- ( 3 ) グループ編成の例として、座席順、列交換、地域別、誕生月別、全校縦割り等があります。
- ( 4 ) グループ訪問は、担任が、進んでグループの中に入り、児童生徒と楽しく食事することで親近感も深まり、楽しい雰囲気を盛り上げる効果があります。また、個人差に応じた指導もでき、児童生徒理解も深まります。

## 給食の時間における食に関する指導

### 1 放送やビデオ活用について

- (1) 給食時間の放送は、一斉に献立について指導を行う最もよい場です。しかし、長時間にならないように留意し、その時期も内容によって食事前・食事中・食後の適切な時間を選ぶことが大切です。特にビデオ放映については食後の適切な時間を配慮することが大切です。
- (2) 放送用の文章は、正しく、美しい話し言葉で、分かりやすい表現にします。1分間に300字程度を目安にします。
- (3) 指導の内容は、食事中であることを十分に配慮し、食欲を減退させるような内容はさしひかえます。また細かい数字をあげての理解を必要とするのもさけたほうがよいでしょう。その日の献立に関するものを中心とし、衛生指導・食べ方指導なども随時取り入れていくと効果的です。

#### < 具体的事例 >

給食を楽しくするためのムード作りに音楽を活用する。

- ・ 人の心を和ませる適切な曲を選ぶ
- ・ 給食時間のテーマ音楽を作る
- ・ 自然の音を生かし、給食に季節感を盛り込む

栄養や食事のエチケットなどの放送を行う。

- ・ 今日の献立名や食品名を知らせる
- ・ 栄養クイズ(食品や栄養素をクイズ形式で行う)
- ・ 紙芝居
- ・ 給食委員会からのお知らせ
- ・ 栄養、食品についてのワンポイント情報

ビデオ録画を活用する。

- ・ 食事マナー、給食当番活動、給食時間、給食調理場の様子など

### 2 資料等を活用した指導について

食について、児童、生徒が興味関心を持ち、楽しみながら技能や知識を身につけるために、効果的な資料を工夫します。それを給食時間の食前・食中・食後、または、集会活動、掲示資料などいろいろな場面を活用し、担任及び栄養教諭等が指導を行います。

#### < 具体的事例 >

#### (1) 一口メモの活用

一口メモは、栄養教諭等が毎日の給食のメニューについての説明を、簡潔に記しているものです。

低学年では担任、高学年では日直の児童が「いただきます」を言う前に読み上げたりして活用します。

材料やメニューの名の由来、食品の原産地や栄養面での特徴などを聞くことにより、食物に対する興味も自然に高まります。難しい言葉について

は、担任がわかりやすく説明します。

(2) ゲーム

箸の指導

箸の指導は、指導したからすぐできるようになるとは限りません。給食の時間や家庭と連携し、継続的な指導が大切です。

ア 高学年

- ・ コップからコップへ 20 個の大豆を移動させ、その時間を計る

イ 中学年

- ・ 20 個の豆を箸を使ってコップへ 1 分間で移す
- ・ 米粒に色をつけ、それを選んで箸ではさみあげる

ウ 低学年

- ・ 10 個の碁石を使って皿から皿に移す

栄養指導のためにカルタを使って

栄養に関する指導は、給食の時間に献立を発表する際に行うと、目の前の食材について関連づけながら学ぶことができます。日頃からゲームの中に取り込むと、自然に意識が高まっていくと考えられます。

## その他の特別活動における給食指導

学級活動における給食指導のねらいを達成するためには、指導の内容を工夫するとともに、特別活動の内容である学校行事及び児童会・生徒会活動との関連を図り、それぞれの特質ある内容を生かしながら、指導の効果を高めていくよう配慮することも大切です。

さらに、その他学校生活のいろいろな機会をとらえて指導することが必要です。

### 1 学校行事における給食指導

小学校及び中学校の学習指導要領解説特別活動編では、学校行事の中の「健康安全・体育的行事」の内容の例示として、小学校では「健康診断や給食に関する意識を高めるなどの健康に関する行事」、中学校では「健康・安全や学校給食に関する意識や実践意欲を高める行事」を示しています。現在、各学校における学校給食の実施状況を見ると、日常の会食のほか、全校または学年で食事をする等の学校給食の形態、例えば、新入生歓迎給食、勤労感謝給食、給食週間の給食、卒業おめでとう給食等が取り入れられるようになっていきます。これは、全校または学年単位で、学校生活に秩序と変化を与え、集団への所属感を深め、学校生活の充実と発展に資する体験的な活動であり、学校行事としての活動と考えることができます。

この場合、これらの活動を学校行事として年間指導計画に明確に位置付け、教職員間の共通理解を図っておくことが大切です。

#### (1) 健康安全・体育的行事における給食指導

健康・安全や給食に関する意識を高める行事は、児童生徒自らが自己の発達や健康状態について関心をもち、心身ともに健全な生活の実践に必要な習慣や態度を育成するというねらいを達成するために行われるものであり、例えば、上記の新入生歓迎給食などのほか、親子給食、お年寄り招待給食、異学年交流給食なども考えられます。

#### (2) その他の行事における活用

いろいろな学校行事を活用することによって、学校給食に関する意識を高めることができる場合には、それらの行事の中に学校給食を取り入れることも大きな効果があります。

<例>

儀式的行事・・・開校記念日を祝して行う全校給食

文化的行事・・・文化祭等で給食委員会の研究や調査の発表

遠足・集団宿泊的行事・・・炊飯活動などの体験活動を通し、食事に関する意識を高める

勤労生産・奉仕的行事・・・学校農園等で児童生徒が育てた作物を学校給食に使用することで、生産の喜びや勤労の尊さ、感謝の心の育成につながる。

## 2 児童会・生徒会活動における給食指導

児童会・生徒会活動は、自分たちの学校生活の充実と向上を目指して、全児童生徒が協力して諸問題を解決する集団活動です。

学校給食に関する活動は、通常、委員会活動の中の給食委員会などが中心となって行われています。給食委員会の活動としては

### (1) 給食の時間における活動

- ・ 安全で清潔な運搬や配膳、後片付けなどが能率的に、しかも自主的にできるような活動を行う。
- ・ 食品や栄養に関する内容や郷土食、行事食等の放送原稿を献立に沿って作成し、給食の時間に放送する。または、放送委員会に資料を提供する。
- ・ 献立（栄養）黑板や給食日誌の記入をする。
- ・ ランチルーム等の運営に協力する。

### (2) 児童会・生徒会における活動

- ・ 給食に関する諸問題を解決するために、食事の嗜好などの必要な調査研究を行う。
- ・ 給食の仕事を分担処理する活動ができるように話し合う。
- ・ 給食新聞の発行や給食コーナー等へ資料の展示や掲示をする。

特に中学校においての給食委員会活動は、より自主的に行われることから、給食実施上大きな効果を期待できる活動となります。

### (3) 食事に関する学校行事や地域の行事に参加する活動

- ・ 健康安全・体育的行事等の学校行事に協力する。
- ・ 給食や食事に関する調査を行い、文化祭等で発表する。
- ・ 地域の食文化に関する行事に給食委員会として積極的に参加する。

なお、給食に対する関心や意識を高めるためには、他の各種委員会と連携を図りながら活動することも大切です。例えば、保健委員会での手洗いや歯磨き、給食前の換気、放送委員会での給食の時間の校内放送の計画、給食の時間の音楽放送、献立放送、栄養メモの放送などが考えられます。

また、美化委員会での教室及びランチルームの美化や環境づくり、新聞委員会での新聞発行、掲示活動など連携を図ることも大切です。

## 3 随時に行う給食指導

心身の健康と深い関係がある食事に関する指導は、給食の時間だけでなく、学校生活のあらゆる機会をとらえて実施する必要があります。

例えば、朝や帰りの会、集会の場等が考えられますが、この場を活用して、学級担任等が「食生活と健康づくり」「栄養と健康」「食料の生産、流通」等について、その日の食事内容に即して指導したり、また、招待給食の計画を立てることなども考えられます。

また、給食だよりや献立表をそのまま家庭に持ち帰らせるだけでなく、その内容の重点について説明する時間として活用することも大切です。



## 2 指導の場

個別指導を行う場としては、給食の時間や、栄養相談の機会などが考えられます。

### (1) 給食の時間での指導

学級担任等がグループに入り、一人一人の様子を観察しながら指導します。少食や好き嫌いの多い場合は、始めに食べられるだけの量を盛りつけて順次増量していくような配慮をしたり、グループの仲間が一人一人のよい点を認め、温かく励まし合うことによって効果を上げる場合もあります。

### (2) 栄養相談

貧血、肥満指導、アレルギーなどについては専門的な知識を要するので学級担任や栄養教諭等及び学校医、主治医、養護教諭、保護者等の中で連携をとり共通理解を図りながら無理なく指導することが大切です。

## 3 指導の方法

### (1) 肥満傾向にある児童生徒の指導

肥満が継続した場合、将来高血圧症や糖尿病、心疾患など生活習慣病発生の原因となりやすいといわれていることから、学校と家庭が協力して指導を進めることが大切です。

肥満の原因としては、運動量が少なく食べる量が多いなど、運動量と食事量の調和がとれていないこと等や精神的な不満により起こることもあります。

肥満の体重減量のための食事指導は非常に困難を伴い、継続させるためには本人が自主的に取り組む姿勢が何よりも大切であり、学級担任は家庭を始め栄養教諭等及び養護教諭とも十分連携をとり全体の協力体制で進める必要があります。また、単に食物摂取の量や質のコントロールばかりでなく、肥満の裏付けとなっている生活の変化や食事を取り巻く環境の変化などにも注意しながら進めることが大切です。

#### 給食の時間の指導

ア よくかんで食べ、早食いをしない。

イ 好き嫌いをしないでバランスよく食べる。

#### 運動量を増やすための指導

ア 放課後、休み時間はできるだけ戸外へ出て体を動かして遊ぶ。

イ 個人的に目標を立てて継続して行う。

#### 肥満と健康についての啓発を図り指導

ア 肥満が引き起こす病気、太り過ぎはなぜいけないか等について理解する。

イ 食事は適量をバランスよく、特に、主に体をつくる食品をしっかりとるようにする。

ウ 糖分が多い食品をとり過ぎない。

エ 運動量を増やし、規則正しい生活習慣の確立を図る。

家庭との共通理解、協力を得る指導

ア 肥満と健康について啓発する。

イ バランスのとれた適量の食事を三食しっかり食べるようにする。

ウ 特に成長期であるから、主に体をつくる食品はしっかりとるよにする。

エ 家庭で団らんを大切にし、楽しく食事をする。

オ 戸外での遊びを工夫して運動量を増やす。

カ 規則正しい生活を継続する。

(2) やせたい願望による少食の児童生徒の指導

思春期には、ややもするとやせたい願望から、食事の量を減らしたり食べない傾向も見られます。朝食を食べないことから授業中に気持ちが悪くなったり、貧血で倒れたり、空腹のためイライラすることもあります。やせたい願望による少食の児童生徒に対しては、無理に減食した場合の弊害について理解させるとともに、家庭とも十分連携をとりながら指導することが大切です。

給食の時間の指導

ア よくかんで食べる。

イ 好き嫌いをしないでバランスよく食べる。

少食と健康について啓発を図る指導

ア 健康な体をつくるために、運動、休養、食事の調和のとれた生活をする。

イ 無理に減食すると、体調に変化をきたし、無月経、貧血、集中力がなくなるなどの弊害が起こることもある。

ウ 食事は適量をバランスよく、特に、主に体をつくる栄養素をしっかりとるようにする。

家庭との共通理解、協力を得る指導

ア 少食と健康について啓発する。

イ バランスのとれた適量の食事を三食しっかり食べるようにする。

ウ 家庭では団らんを大切にし、楽しく食事をする。

(3) 偏食傾向のある児童生徒の指導

偏食とは、「ある成分の食品を全く食べない」といった栄養的な偏りのある状態のことをいいますが、一般的には「食べ物の好き嫌いが激しいこと」を意味します。偏食が著しい場合には、成長や生活に必要な栄養が確保できないので、貧血を起こしたり、精神が不安定になったりするなど健康や人間形成にも影響を与えます。

偏食原因を理解する

偏食にはいくつかの分類があります。その分類を利用して、原因を理解します。

ア 絶対的偏食（原発性偏食）

食物アレルギーなどのように体質により食べられない食品がある場合で、担当医の指示に従って対応する。

イ 相対的偏食（心因性偏食）

（ア）嗜好性偏食・・・ 離乳期から起こるもので母親の嗜好が子どもの嗜好を決定する原因となる。

（イ）模倣性偏食・・・ 心理的要因で、父母、教師や友人の嗜好をまねて偏食するようになる。

（ウ）要求的偏食・・・ 特定の食品を継続的にとると、その食品に対する要求が強くなる。

（エ）連想性偏食・・・ マカロニを見てミミズを連想して食べられないなど、神経過敏の児童生徒に見られる。

偏食原因の把握

指導に当たっては、まず食物アレルギー調査等の結果を十分に踏まえて、絶対的偏食を的確に把握します。そして、健康観察をする場合は一人一人の児童生徒に気配りし、つぶやきや小さな行為を受け止め、その原因を把握していくことが大切です。特に、給食の時間に腹痛を訴えるような児童生徒には配慮が必要となります。また、偏食は日常の食生活と深い関係があるので、家庭との連携を図りながら徐々に時間をかけて指導します。

指導の方法

ア 配食方法の工夫

嫌いなものは少し盛りつけ、食べられたという満足感を与える。そして、その努力をほめて意欲を高める。

イ グループの変更

よく食べる子と同席させて食べさせたり、仲良しグループで楽しく会食する。また、時には同様な児童を組ませてお互いに励まし合う。

ウ 食事環境の整備

花やテーブルクロスなどで会食に変化を持たせる。

エ 適切な栄養指導

栄養教諭等による栄養指導を通して食事の大切さを知らせる。

（４） 会食の時間を適切に使えない児童の指導

小学校の低学年や中学年の児童には、会食の時間が適切に使えないことがあります。会食の時間が極端に早い場合や遅い場合には、本人の気持ちを大切にしながら個別指導も必要になります。

ア 原因を把握する。

（ア） 早すぎる児童についての原因の把握

a よくかまずに飲み込んでしまう。

b 食事のマナーに課題を持つ。

（イ） 遅すぎる児童についての原因の把握

a 会話と食べる時間が調整できない。

- b 偏食がある。
- c もともと食べる量が少ない。
- d 基本的な食習慣が身に付いていない。
- e 腹が空いていない。
- f むし歯や抜去歯があって咀嚼に時間がかかる。

イ 個の課題に応じた指導の工夫

- (ア) 学級活動の時間等に、会食の時間を適切に使い、和やかに食事をする事の大切さを発達段階に即して理解させる。
- (イ) グループの仲間や担任等と一緒に食べながら、望ましい時間の使い方を習慣化させる。
- (ウ) 給食時計や音楽放送などで食べる時間を自然に意識させる。
- (エ) 会話と食べる時間を調整できない児童には、聞くことを重視するよう指導する。
- (オ) 盛り付け量を調整し、一緒に食べ終わるような経験を重ねる。
- (カ) 給食時間を十分に確保する。
- (キ) 早すぎる児童には、ごはん(パン)、おかず等を交互に食べることや、よくかんで食べることを習慣化する。おかわりをする場合、食べる前に希望を聞いて分配し、ゆとりを持って食べられるようにする。
- (ク) 「給食カード」などを活用して、よい点を見つけていく。
- (ケ) 栄養教諭等や担任が、咀嚼と栄養の関係を教えたり、食事のマナーを指導する。