

# 目 次

第1章 総 説	
第1節 学校給食の意義と役割	1
学校給食の法的な位置付け	1
学校給食の意義と役割	2
1 意義	2
2 役割	2
学校給食の課題	5
1 「給食の時間」における食に関する指導のあり方について	5
2 「食事環境」について	5
第2章 学校給食の指導	6
第1節 学校給食の指導の基本的な考え方	6
学校の教育活動における学校給食の位置付け	6
1 教育課程における学校給食	6
2 健康教育の一環としての学校給食	8
給食の時間における食に関する指導のねらいと内容	9
1 学校給食のねらい	9
2 学校給食の指導の内容	9
第2節 学校給食を活用した食に関する指導の進め方	12
給食時間における食に関する指導の進め方	12
指導計画の作成	13
1 給食指導計画の作成と考え方	13
2 指導計画の作成	14
給食指導の推進体制	15
1 校内指導体制と教職員の役割	15
2 学校と共同調理場との連携	20
3 幼稚園・小学校・中学校・高等学校・特別支援学校間の連携	21
4 給食指導に関する研修	21
第3節 給食指導の実際	24
給食指導の特質	24
1 実践活動・体験活動の場	24
2 望ましい食事のとり方の習慣化	24
3 個に応じた指導	24
給食の時間における給食指導の展開の仕方	24
1 給食の時間における指導上の留意点	24
2 給食時間の指導の流れ	26
3 給食当番や係の活動の工夫	27
4 給食の時間におけるグループづくりの工夫	30

給食の時間における食に関する指導	3 1
1 放送やビデオ活用について	3 1
2 資料等を活用した指導について	3 1
その他の特別活動における給食指導	3 3
1 学校行事における給食指導	3 3
2 児童会・生徒会活動における給食指導	3 4
3 随時に行う給食指導	3 4
第4節 個別に行う給食指導	3 5
個別指導の意義と内容	3 5
個別指導の進め方	3 5
1 実態の把握	3 5
2 指導の場	3 6
3 指導の方法	3 6
食物アレルギーを有する児童生徒への対応	4 0
1 対応の具体的な流れ	4 0
2 実施の際の留意事項	4 1
第5節 特別支援学校における給食指導の在り方	4 7
給食指導の特性	4 7
実態に即した給食指導の推進	4 7
1 給食指導の基本方針の確立	4 7
2 実態に応じた給食指導	4 7
豊かな給食活動の工夫	4 8
1 魅力ある献立の工夫	4 8
2 食事環境の整備	4 8
3 自立を目指した給食指導	4 8
4 多彩な給食活動	4 9
食事内容の改善・充実	4 9
個に応じた指導の工夫	5 0
1 視覚に障害のある幼児児童生徒への指導	5 0
2 聴覚に障害のある幼児児童生徒への指導	5 0
3 食にこだわりのある幼児児童生徒への指導	5 0
保護者との連携	5 1
給食活動における事故防止	5 1
1 事故防止に関する研修会の実施	5 1
2 緊急体制の確立	5 2
第6節 夜間定時制高等学校における学校給食	5 3
第7節 学校と家庭・地域の連携	5 4
連携の基本的な考え方	5 4
連携の進め方	5 4
1 家庭や地域における食生活・基本的な生活習慣の把握	5 4

2	献立表や給食だより、文化祭・産業展などの活用	5 4
3	学校給食の参観、試食会、親子給食、招待給食等の開催	5 5
4	学校給食の献立を基にした料理教室や講習会の開催	5 5
5	地域の協力を得た作物の学校給食への導入	5 5
6	地場産業、伝統文化との関連を考えた食器具の利用	5 5
第8節	給食指導の評価	5 6
	指導計画の作成、指導、指導の成果の評価	5 6
1	指導計画の作成について	5 6
2	指導の内容や方法について	5 6
3	指導の成果について	5 7
	給食指導の評価	5 7
1	児童生徒の評価	5 8
2	教師に対する評価	5 9
	評価の活用による給食指導の改善	5 9
1	改善の条件	5 9
2	改善の方法	6 0
第3章	学校給食の教材化	6 1
第1節	学校給食を生きた教材として活用した食育の推進	6 1
	学校給食を生きた教材として活用するための工夫	6 1
1	基本的な考え方	6 1
2	学校給食の献立の充実	6 1
	年間指導計画に基づいた献立の作成	6 2
第2節	郷土料理・地場産物を活用した給食	6 3
	意義	6 3
	留意点	6 3
	献立活用例	6 3
第3節	行事や季節にちなんだ給食	6 6
	意義	6 6
	留意点	6 7
	献立活用例	6 7
第4節	国際食	6 8
	意義	6 8
	留意点	6 8
第5節	選択できる給食	6 9
	選択給食のねらい	6 9
	選択できる献立の工夫	6 9
	選択給食の種類と方法	7 0
1	バイキング給食	7 0
2	リザーブ給食（予約献立）	7 4
3	セレクト給食	7 4

4	リクエスト献立	74
第4章	食事環境	77
第1節	食事環境の改善	77
	教室における食事環境の整備	77
	食堂・ランチルームの環境整備	77
	野外給食場の整備	78
	食器具の改善	78
第2節	食事形態の工夫	79
第5章	学校給食の運営管理	80
第1節	学校給食の運営	80
	学校給食の運営組織	80
1	単独校調理方式における運営組織	80
2	共同調理場方式における運営組織	81
	学校給食費	84
1	学校給食費の算定	84
2	学校給食費の取扱い方	88
	施設・設備	88
1	調理場施設	88
2	ドライシステム	89
3	設備・器具	91
第2節	学校給食の栄養管理	92
	栄養管理の指針	92
1	学校給食摂取基準の基本的な考え方	92
2	学校給食における食品構成について	93
3	学校給食の食事内容の充実等について	93
4	特別支援学校における食事内容の改善について	93
	学校給食食事摂取基準と標準食品構成表	94
	献立作成	96
1	基本的条件	96
2	献立作成上の留意点	96
3	献立作成（栄養管理）・物資管理のポイント	97
	摂取栄養量の把握	99
1	学校給食栄養報告書（週報）の作成	99
2	残食量の調査	106
第3節	作業管理	106
	調理	106
1	調理の基本	106
2	調味	107
3	調理作業の管理（作業工程表・作業動線図の作成）	108
	配食	109

1	調理室における配食の留意点	・・・	109
2	教室内における配膳（展示食、サンプルケースの活用）	・・・	109
第4節	学校給食の衛生管理	・・・	110
	衛生管理体制の整備	・・・	110
1	衛生管理体制の組織化	・・・	110
2	受配校における衛生管理	・・・	110
3	調理場における衛生管理	・・・	110
4	定期及び日常の衛生検査	・・・	110
	児童生徒の健康管理	・・・	112
1	手洗い	・・・	112
2	給食当番の身じたく	・・・	112
3	食事環境整備と安全な運搬配膳	・・・	112
4	後かたづけ	・・・	112
5	その他	・・・	112
	検食	・・・	113
1	実施について	・・・	113
2	検食のポイント	・・・	113
	保存食	・・・	113
	食中毒等発生時の措置	・・・	114
1	感染症・食中毒発生時における学校及び教育委員会の対応について	・・・	114
2	児童生徒の出席停止及び学校の臨時休業について	・・・	115
3	事故発生時の連絡方法	・・・	116
第5節	学校給食に関わる事故防止及び非常時の対応について	・・・	119
	事故の未然防止と発生した場合の対応について	・・・	119
1	学校給食に係る事故の種類や原因	・・・	119
2	学校給食に係る事故防止対策	・・・	120
	異物混入等の防止について	・・・	122
1	異物や事故食品について	・・・	122
2	調理場内での防止対策	・・・	122
3	教室内での防止対策	・・・	122
4	異常の発生時の対応について	・・・	122
	防火・防災等の非常時の対応について	・・・	123
第6章	学校給食に関する資料	・・・	127
第1節	学校給食と牛乳	・・・	127
	牛乳給食のあゆみ	・・・	127
	経済的な学校給食の牛乳	・・・	127
	牛乳についての豆知識	・・・	127
第2節	学校給食共同調理場の概要	・・・	128
	共同調理場の特色	・・・	128
	共同調理場の歴史	・・・	128

共同調理場方式の運営	・・・ 1 2 8
学校給食法	・・・ 1 2 9
学校給食衛生管理基準の施行について	・・・ 1 3 3
学校給食年表	・・・ 1 5 8
学校給食研究大会開催状況	・・・ 1 6 5
学校給食研究指定校一覧	・・・ 1 6 7
学校給食推進（優良）学校等被表彰一覧	・・・ 1 6 9