

【別紙6】

学校給食の手引

運営管理編

長野県教育委員会

「学校給食の手引」運営管理編 改訂にあたって

「学校給食の手引」は平成8年3月に改訂されて以来、10数年が経過をしました。この間、腸管出血性大腸菌O157による大規模な食中毒の発生を契機に、「学校給食衛生管理の基準」が制定され、学校給食における衛生管理の徹底が図られてきましたが、一方で、食品の偽装や輸入食品に関する事案など、食の安全を脅かす事件が多発し、学校給食にも影響を及ぼしました。

また、平成17年6月の食育基本法の制定以降、学校における食育の取り組みが広がる中で、学習指導要領の総則に食育の推進が盛り込まれるとともに、平成21年4月には、食育推進の観点から大幅に改正が行われた学校給食法が施行され、同時に、新しい学校給食実施基準及び学校給食衛生管理基準が施行されました。

このように、学校給食を取り巻く環境が大きく変化をする中で、今回、新しい諸基準に基づき、「学校給食の手引」運営管理編を全面的に改訂することとしました。

学校における食育の推進に果たす学校給食の役割をはじめ、学校給食には様々な期待が寄せられています。そうした中で、学校給食を生きた教材として活用していくためには、まず、おいしく、安全な給食を児童生徒に提供することが大前提となります。

本手引が、学校給食の運営に必要な知識と対応方法の参考として活用され、本県の学校給食の充実、質の向上が図られることを願っております。

最後になりますが、本手引の編集にあたり、多大なご協力をいただきました関係者の皆さんに厚く御礼を申し上げます。

平成22年（2010年）3月

長野県教育委員会保健厚生課長 駒村 明美

目 次

I 学校給食の運営と組織

1	学校給食の運営組織	1
2	献立作成委員会等	2
3	学校給食関係者の職務内容等	3

II 学校給食の栄養管理

1	栄養管理業務の流れ	5
2	学校給食摂取基準と食品構成	6
3	献立の作成	11
4	調理	17
5	配食	21
6	栄養摂取状況等の実態把握	22

III 学校給食の衛生管理

1	衛生管理の業務の流れ	25
2	学校給食実施者の責務	27
3	衛生管理体制の整備	27
4	衛生検査の実施	28
5	定期的な食材の検査	28
6	学校給食従事者の研修体制	30
7	学校給食施設の衛生管理	31
8	学校給食設備の衛生管理	36
9	学校給食従事者の衛生管理	38
10	献立作成時の衛生管理	41
11	食品の選定・購入時の衛生管理	41
12	使用水の安全確保	42

IV 作業時の衛生管理

1	始業前の確認	45
2	食品の検収・保管	50
3	下処理時の衛生管理	54
4	調理時の衛生管理	57
5	配食時の衛生管理	62

6	配送時の衛生管理	63
7	検食時の留意点	64
8	保存食の採取と記録	64
9	各学校での配膳時の衛生管理	66
10	食器具の洗浄・保管	69
11	調理機器、施設の洗浄	70

V 学校給食の事故防止

1	事故防止体制の整備と対応	71
2	事故発生時の対応	72
3	異物混入等への対応	76

VI 学校給食物資管理

1	物資の購入・管理	77
2	米穀等の物資管理	78

VII 学校給食の地産地消

1	地産地消の意義	81
2	地産地消の取り組みに向けて	81
3	具体的な取り組み事例	83
	給食で使える地場産物、郷土食マップ	88

VIII 学校給食の会計処理

1	会計処理上の留意点	89
2	給食会計事務の流れ	89
3	学校給食費の算定	90
4	予算編成・執行	92
5	物資の購入・支払い	93
6	決算・監査	93

IX 提出書類・文書管理

1	提出書類	97
2	文書管理	97

X 学校給食の安全衛生管理

[参考資料]

1	関係法令等	
(1)	学校給食法	111
(2)	学校給食法施行細則	114
(3)	「学校給食実施基準」及び「学校給食衛生管理基準」の施行について	115
(4)	学校給食実施基準	124
(5)	学校給食衛生管理基準	125
(6)	学校における感染症及び食中毒発生時の速報について	147
2	学校給食の沿革	
(1)	学校給食年表	151
(2)	学校給食優良学校等表彰一覧	165

I 学校給食の運営と組織

学校給食の目標を達成するためには、学校規模、職員構成、施設・設備、地域の状況に応じた運営組織を確立するとともに、児童生徒の食生活の実態等をもとに、具体的な計画を立て能率的、効果的な運営をしていく必要があります。

また、運営に当たっては、関係教職員のみならず、保護者や地域の方々の協力を得ることが必要であり、これらの人々も加えた運営組織を設けることも重要です。

さらに、児童生徒の積極的な参加も重要な要件であり、学校給食の運営と児童会・生徒会活動を関連づけ、児童生徒の自発的な活動となるようにします。

1 学校給食の運営組織

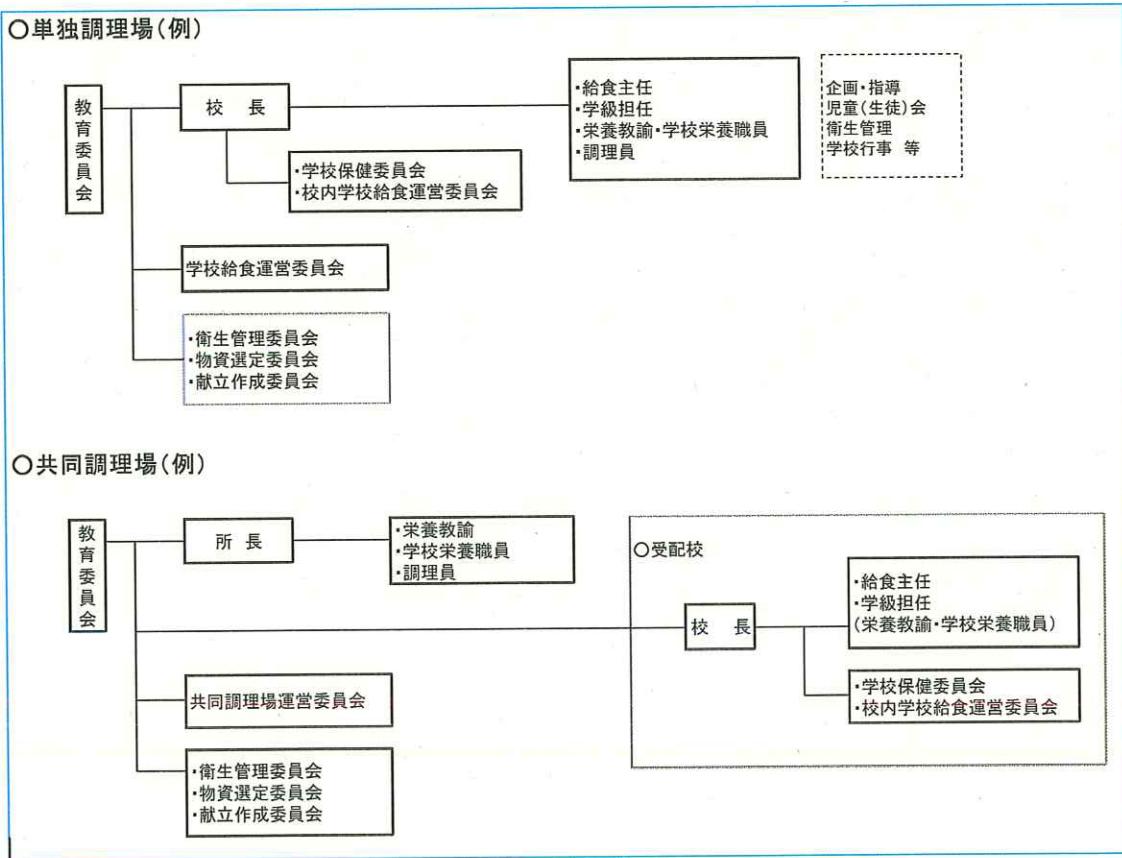
(1) 教育委員会等の組織

学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者（以下「教育委員会等」）は、所管の学校、共同調理場等と連携を取りながら、学校給食の運営に必要な組織を置き、衛生管理や学校における食に関する指導、関係教職員に対する研修、献立作成や食品の購入などについて適切な指導を行います。

(2) 校內運營組織

学校給食の運営方法は、学校規模や調理方式（単独・共同）によって異なりますが、その中心となるのは、当該学校の教職員による校内運営組織です。校長を中心に、関係教職員の共通理解のもとに、それぞれの役割を明確にして連携を図った組織体制とする必要があります。

また、共同調理場方式の学校でも、調理場と連携しながら運営組織が不十分にならないように留意します。



○学校給食運営委員会

教育委員会等は、学校給食の円滑な運営のため、学校関係者や保護者及び地域の協力者等を含めた運営組織（学校給食委員会等）を設けます。

【構成例】

学校長、給食主任、保健主事、栄養教諭・学校栄養職員、学校医、学校薬剤師、保護者代表、民生委員、保健福祉事務所長、教育委員会 等

【協議事項】

年間事業計画、予算決算、物資契約、学校給食費、その他必要と認める事項

2 献立作成委員会等

教育委員会等は、学校給食を生きた教材として活用するため、献立内容の充実を図るとともに、安全な物資の購入に努める必要があります。

そのため、献立作成委員会や物資選定委員会を設け、学校関係者や保護者代表などの意見を聞きながら、栄養バランスや衛生管理に配慮した適切な献立の作成や、食の安全が確保されるような食品の購入体制の整備に努めます。

○献立作成委員会

児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養量の確保や家庭で不足しがちな栄養素の摂取を考慮しながら、各校の食に関する指導の全体計画、地域の食材や伝統食等の活用、子どもたちの嗜好、関係者の意見などを反映させた献立を作成します。

【構成例】

学校長（所長）、給食主任、栄養教諭・学校栄養職員、調理員、保護者代表、教育委員会 等

○物資選定委員会

安全性が確保され栄養的なバランスも配慮された給食を提供するために、衛生管理、調理体制、児童生徒の嗜好、価格等を考慮しながら、購入する食品等を検討します。

【構成例】

学校長（所長）、給食主任、栄養教諭・学校栄養職員、調理員、保護者代表、教育委員会、納入業者代表 等

★献立作成委員会や、物資選定委員会等を設け、栄養教諭等、保護者、その他関係者の意見を尊重することは、学校給食衛生管理基準に明記されています。

★組織体制の整備が重要です！

日本スポーツ振興センターが、食中毒が発生した学校給食調理場を対象に行った実態調査では、調理場を所管する教育委員会が、献立作成委員会、物資選定委員会を設置せずに、献立作成や物資選定、衛生管理を調理場に任せきりにしていた事例が報告されています。

調理場の実情に応じて、組織体制を整備することが事故防止につながります。

3 学校給食関係者の職務内容等

区分	主な職務内容等
教育委員会	<p>1 学校給食の開設、変更、廃止の決定・届出をする。</p> <p>2 給食の実施方法(調理方式、業務委託等)、給食費を決定する。</p> <p>3 給食関係予算の編成・執行、決算及び補助金等に関する事務を行う。</p> <p>4 学校給食衛生管理基準に照らし、調理場の適切な衛生管理に努める。</p> <p>5 施設設備等に衛生管理上、適正を欠く事態を把握した場合は、速やかに、必要な改善措置をとる。</p> <p>6 学校給食実施基準に基づき、適切な学校給食の実施に努める。</p> <p>7 学校給食の運営に必要な組織の設置、運営を行う。</p>
学校長	<p>1 学校給食の実施について基本的な方針・計画を策定する。</p> <p>2 学校給食の運営に必要な組織の円滑な運営と、関係者の連携を図る。</p> <p>3 職員に衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に努める。</p> <p>4 教育委員会と連絡を密にし、施設設備の維持管理、改善に当たる。</p> <p>5 家庭・地域との連携を深める。</p> <p>6 学校給食について異常の有無の確認や調理内容について点検し、食中毒防止に努める。</p> <p>7 異常があった場合は直ちに関係機関に連絡し、適切な対応策を講じる。</p> <p>8 食に関する指導が円滑に行われるよう、食に関する指導の全体計画を作成する。</p>
共同調理場長	<p>1 配送校との意見交換をもとに学校給食の実施について基本的な方針・計画を策定する。</p> <p>2 学校給食の運営に必要な組織の円滑な運営と、関係者の連携を図る。</p> <p>3 職員に衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に努める。</p> <p>4 教育委員会と連絡を密にし、施設設備の維持管理、改善に当たる。</p> <p>5 学校給食について異常の有無の確認や調理内容について点検し、食中毒防止に努める。</p> <p>6 異常があった場合は直ちに関係機関に連絡し、適切な対応策を講じる。</p>
保健主事	<p>1 給食指導計画、食に関する指導の全体計画等の立案に協力する。</p> <p>2 学校保健委員会での食に関する取り組みの企画・運営を行う。</p>
給食主任	<p>1 教務主任と協議して給食指導計画や食に関する指導の全体計画等を立案し、研修・指導を推進する。</p> <p>2 給食指導者の資質を向上するため、研修計画を立て実施する。</p> <p>3 食生活実態調査を行い、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>4 指導資料の作成・収集に努める。</p> <p>5 学級担任等と連携し、給食指導に関する事項の徹底を図る。</p> <p>6 学校薬剤師、保健主事、養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員と協議して、衛生管理、栄養管理の計画立案と実践に努める。</p> <p>7 献立、調理について意見を聴取、または調査し、その改善に努める。</p> <p>8 給食施設・設備の衛生管理と維持、改善に努める。</p>
養護教諭	<p>1 学校医の指導のもと、児童生徒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等の防止と早期発見に努める。</p> <p>2 学校薬剤師の指導のもと、給食施設設備・器具、食品の衛生管理に関し指導・助言を行う。</p> <p>3 児童生徒の手洗い、運搬、配膳、後片づけ等の衛生・安全管理、児童生徒の発達段階に応じた指導及び資料の提供と評価を行う。</p> <p>4 給食指導計画、食に関する指導の全体計画等の立案に心身の健康の保持増進の観点から協力する。</p> <p>5 個別指導対応のための各種データや資料、教材の整理と提示を行う。</p>

●学校給食の運営と組織

区分	主な職務内容等
栄養教諭	<ol style="list-style-type: none"> 1 児童生徒に対する栄養に関する個別的な相談指導を行う。 <ul style="list-style-type: none"> ・偏食傾向、瘦身・肥満傾向、食物アレルギー等の児童生徒・保護者に対する個別指導・相談 ・アレルギーやその他の疾病を持つ児童生徒用の献立作成及び料理教室の実施 2 児童生徒への教科・特別活動等における食に関する指導を行う。 <ul style="list-style-type: none"> ・教科及び総合的な学習の時間における学級担任や教科担任と連携した指導 ・学級活動及び給食時間、児童生徒集会、委員会活動、クラブ活動における指導 3 食に関する指導の連携・調整を行う。 <ul style="list-style-type: none"> ・児童生徒の食生活の実態把握 ・食に関する指導(給食指導を含む)全体計画・年間指導計画策定への参画 ・関係教職員、保護者や地域住民等との連携・調整
学校栄養職員	<ol style="list-style-type: none"> 1 学校給食の基本計画の策定、学校給食の実施に関する組織に参画する。 2 栄養摂取基準、食品構成に配慮した献立の作成、献立検討委員会に参画・運営する。 3 望ましい食生活に関し、学級担任等を補佐して児童生徒に対し集団又は個別の指導を行う。 4 家庭・地域との連携を推進するための各種事業の企画・実施に参画する。 5 調理・配食及び施設整備等に関して指導・助言を行う。 6 調理従事員の健康管理、施設・設備、食品の適切な衛生管理のため、日常点検・記録を行う。 7 安全確保と内容向上のため、検食の実施及び検査用保存食の管理を行う。 8 物資の選定、購入、検収及び保管に参画するとともに、諸帳簿等の整理を行う。 9 食事内容や児童生徒の食生活の改善のため、食事状況調査、嗜好調査、残食調査等を行う。
調理員	<ol style="list-style-type: none"> 1 栄養教諭・学校栄養職員又は給食主任(以下、栄養教諭等)の指導の下、業務に従事する。 2 学校給食衛生管理基準の内容を十分理解し、責任を持って業務に当たる。 3 調理中に異常があった時は、栄養教諭等に通報し、その指示を受ける。 4 衛生管理知識や調理技術の習得・向上のため、積極的に研修に参加する。
学校医	<ol style="list-style-type: none"> 1 学校給食の衛生管理、栄養管理について専門的な指導と助言を行う。 2 学校における感染症、食中毒などの予防措置に従事する。 3 学校保健計画の一環として学校給食の諸計画、実施、評価に参与する。
学校歯科医	<ol style="list-style-type: none"> 1 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指導と助言を行う。 2 学校保健計画の一環として学校給食の諸計画、実施、評価に参与する。
学校薬剤師	<ol style="list-style-type: none"> 1 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。 2 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指導と助言を行う。 3 学校給食衛生管理基準に基づき、施設設備等の定期的な検査を行う。

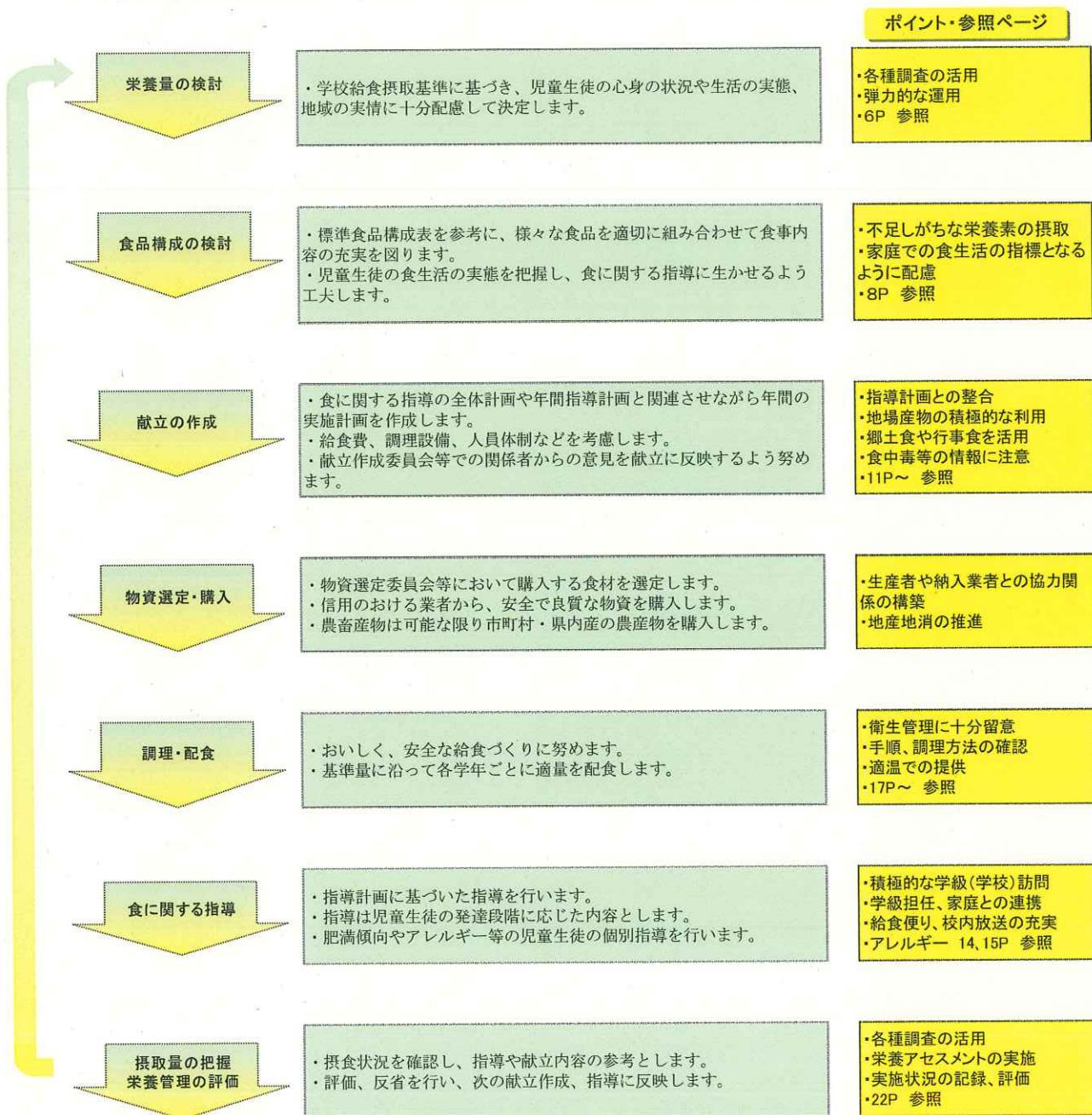
II 学校給食の栄養管理

学校給食の食事内容は、学校給食の目標を踏まえたうえで、栄養的にバランスがとれ、衛生的、魅力的であるとともに、児童生徒に受け入れられるものでなければなりません。

そのためには、献立の作成、食材の購入、調理、配分などが適正に行われるよう管理する必要があります。

1 栄養管理業務の流れ

栄養管理を適切に行うためには、各段階で以下の項目に配慮しながら進めていく必要があります。また、諸帳簿や各種記録など、日常の事務処理の状況を確実に記録し、整理・保存しておきます。



●学校給食の栄養管理

2 学校給食摂取基準と食品構成

(1) 学校給食摂取基準

学校給食のエネルギー及び各栄養素の摂取量の基準は、厚生労働省が定める「日本人の食事摂取基準（2005年版）」の考え方を踏まえるとともに、文部科学省が平成19年度に行った「児童生徒の食生活等の実態調査」結果を勘案し、児童生徒等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。（「学校給食実施基準」及び「学校給食衛生管理基準」の施行について（通知）（平成21年4月14日付教保第30号） 115P参照）

学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食実施基準に照らして適切な学校給食の実施に努める必要があります。

○児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準

区分	基 準 値				1日の食事摂取基準に対する学校給食の割合
	児童(6~7歳)	児童(8~9歳)	児童(10~11歳)	生徒(12~14歳)	
エネルギー(Kcal)	560	660	770	850	33
たんぱく質(g) 範 囲※1	16 10~25	20 13~28	25 17~30	28 19~35	50
脂 質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の25%~30%				-
ナトリウム (食塩相当量)(g)	2未満	2.5未満	3未満	3未満	33
カルシウム(mg) 目標値※2	300 320	350 380	400 480	420 470	50
鉄 (mg)	3	3	4	4	33
ビタミンA(μgRE) 範 囲※1	130 130~390	140 140~420	170 170~510	210 210~630	33
ビタミンB1(mg)	0.4	0.4	0.5	0.6	40
ビタミンB2(mg)	0.4	0.5	0.5	0.6	40
ビタミンC(mg)	20	23	26	33	33
食物繊維(g)	5.5	6.0	6.5	7.5	-

※1 範囲…示した値のうちに収めることができ望ましい範囲

※2 目標値…摂取することがより望ましい値

※3 食塩相当量 (g) = ナトリウム (mg) / 1,000 × 2.54

(注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても、それぞれ示した摂取について配慮すること。

マグネシウム・児童(6~7歳)70mg (8~9歳)80mg (10~11歳)110mg 生徒(12~14歳) 140mg

亜鉛・児童(6~7歳)2mg (8~9歳)2mg (10~11歳)3mg 生徒(12~14歳) 3mg

2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用にあたっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

- 特別支援学校の幼児又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準
- 夜間課程を置く高等学校の生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準

区分	特別支援学校(幼児) 基 準 値	特別支援学校(高等部生徒) 夜間課程を置く高等学校(生徒) 基 準 値
エネルギー(Kcal)	540	810
たんぱく質(g) 範 囲※1	13 8~23	28 19~35
脂 質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の25%~30%	
ナトリウム (食塩相当量)(g)	2未満	3未満
カルシウム(mg) 目標値※2	280 280	380 490
鉄 (mg)	2	4
ビタミンA(μgRE) 範 囲※1	100 100~300	210 210~630
ビタミンB1(mg)	0.3	0.5
ビタミンB2(mg)	0.3	0.6
ビタミンC(mg)	15	33
食物繊維(g)	5	7.5

※1 範囲…示した値のうちに収めることが望ましい範囲

※2 目標値…摂取することがより望ましい値

- (注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても、それぞれ示した摂取について配慮すること。
- マグネシウム…幼児 40mg 生徒 160mg
- 亜鉛…幼児 2mg 生徒 3mg
- 2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用にあたっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

(2) 学校給食の食品構成の基準

学校給食の標準食品構成表には、学校給食摂取基準を満たすための目安として、標準的な食品構成が示されています。献立作成の際には、食に関する指導の「生きた教材」となるように、必要なエネルギーや栄養素を満たすことに留意しながら、地域の産物の理解や食文化の継承につながるよう、幅広く食品を使用し、多様な調理法を組み合わせた食事内容とする必要があります。

学校給食の標準食品構成表（幼児、児童、生徒1人1回当たり）（単位：g）

区分	幼児	児童 (6~7歳)	児童 (8~9歳)	児童 (10~11歳)	生徒 (12~14歳)	夜間定時制高等学校・特別支援学校の生徒
精白米	39	42	48	60	66	66
強化米	0.12	0.13	0.14	0.18	0.2	0.2
小麦粉	20	20	23	26	30	30
イースト	0.5	0.5	0.57	0.65	0.75	0.75
食 塩	0.4	0.4	0.46	0.52	0.6	0.6
ショートニング	0.7	0.7	0.8	0.91	1.1	1.1
砂糖類	0.7	0.7	0.8	0.91	1.1	1.1
脱脂粉乳	0.7	0.7	0.8	0.91	1.1	1.1
牛 乳	155	206	206	206	206	206
小麦粉及びその製品	4	4	5	7	9	9
いも及びでん粉	25	32	38	42	44	46
砂糖類	3	3	3	3	4	4
豆類	5	5	6	6	6	6.0
豆製品類	15	15	20	21	22	18
種実類	2	2.5	3.5	3.5	3.5	4
緑黄色野菜類	18	19	23	27	35	35
その他の野菜類	50	60	70	75	82	82
果実類	30	30	32	35	40	40
きのこ類	3	3	4	4	4	4
藻類	2	2	2	2	4	4
魚介類	13	13	16	16	21	17
小魚類	3	3	3	3	4	4
肉 類	12	12	15	17	19	19
卵 類	6	6	6	8	14	8
乳 類	3	3	4	5	6	4
油脂類	3	3	3	3	4	4

※1 1か月間の摂取目標量を1回当たりの数値に換算したものである。

2 適用に当たっては、個々の児童生徒等の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

標準食品構成表では、主食の割合は米飯を週3回（月12回）、小麦粉製品週2回（パン月7回、麺1回）として計算されています。

(3) 学校給食用主食の配合比率及び使用基準

主食の量の増減については、児童生徒の実態や炭水化物エネルギー比(50~70%)等を考慮して行います。(日本人の食事摂取基準)

ア 学校給食用パン

(ア) 配合比率の基準

小麦粉を100とした場合の各原材料配合比率の基準は、次のとおり。

原 料	配合比率基準	配合比率の適用範囲	
		基本パン	多様化パン
小 麦 粉	100	100	100
脱 脂 粉 乳	3.5	3~4	2~6
砂 糖 類	3.5	2~5	10以下
ショートニング	3.5	6以下	8以下
イ ー ス ト	2.5	2~3	2.5~3.5
食 塩	2	2以下	2以下

※ 学校給食用パンの栄養価については、各施設の配合割合に応じて計算する。

- ・多様化パン：基本パン(コッペパン、食パン)以外のパンで、地域において学校給食の食事内容の多様化を図るため特別に加工されたパンをいう。
- ・良品質のパンを製造する上で必要がある場合には、酸化剤(ビタミンC等)及びイーストフードを選択し使用することができる。
- ・小麦粉は強力粉(2等)使用

(イ) 小麦粉使用量(学校給食の標準食品構成表から算出)

区 分	小 麦 粉
幼児の場合	55g
児童(6~7才)の場合	55g
児童(8~9才)の場合	65g
児童(10~11才)の場合	75g
生徒(12~14才)の場合	85g
夜間定時制高等学校の場合	85g

(ウ) 学校給食用パンの焼上標準と重量、含水率との関係

区 分	焼 上 げ		製 品	
	温 度	時 間	重 量	含 水 率
天板焼 (コッペパン)	30g	195°C	14分	430g/10個
	40	200	14	573
	50	205	14	717
	60	210	14	860
	75	210	17	1,076
	85	210	19	1,219
	105	210	22	1,506
	110	210	23	1,577
型 烧 (食パン)	300g:1斤棒	200	36	437
	900g:3斤棒	180	70	1,311

●学校給食の栄養管理

イ ソフトスパゲッティ式めん

- ・配合比率 小麦粉100gに対して食塩3.4g
- ・製品重量 小麦粉100gに対して約220g（含水率約56%）

※塩分量を算出する場合は、茹でる際の流出量を勘案すること。

ウ 米飯

食物繊維の摂取の観点から、米飯には発芽玄米や胚芽米、大麦などを一定割合使用することが望ましい。

米飯の精米使用量

区分	精白米
幼児の場合	65g
児童（6～7才）の場合	70g
児童（8～9才）の場合	80g
児童（10～11才）の場合	100g
生徒（12～14才）の場合	110g
夜間定時制高等学校の場合	110g

3 献立の作成

学校給食は、実際の食事という「生きた教材」を通して、正しい食事のあり方や好ましい人間関係を身に付けることなどをねらいとして行われる教育活動です。

毎日の献立も学校給食摂取基準を踏まえながら、変化をつけて楽しいものにするだけでなく、生涯にわたる健康を考え、望ましい食習慣を身に付けるためのものでなければなりません。

献立作成委員会において、学校関係者や保護者代表などの意見を聞きながら、栄養バランスや衛生管理に配慮した献立の作成に努めるとともに、献立が生きた教材として活用できるよう、常に改善・工夫に努め、魅力的な食事内容となるようにすることが大切です。

(1) 献立作成上の留意点

ア 栄養上の考慮

- (ア) 学校給食摂取基準に基づき、学校給食の標準食品構成表を参考とした献立とすること。
- (イ) 児童生徒の栄養状態を把握し、家庭の食事に不足しがちな栄養素（カルシウム、鉄、ビタミン類、食物繊維など）の摂取を考慮すること。
- (ウ) 栄養摂取量は、週間または旬間の平均で実態に即した摂取量を確保できるように努めるとともに、日々の栄養量の変動の許容範囲は、栄養素等によって異なるため、「日本人の食事摂取基準」の考え方を踏まえること。

イ 生きた教材としての献立

- (ア) 各学校における食に関する指導の全体計画や、給食指導の計画・内容をよく把握・検討し、教科や特別活動での指導や、学校行事と意図的に関連させた給食献立年間計画（別表1 13P）を作成するとともに、日々の献立についても、その「ねらい」を明確にすること。
- (イ) 学校が所在する地域の状況を考慮しながら、地域で生産される農産物や、特色のある気候や風土の中で受け継がれた郷土食などを積極的に取り入れ、児童生徒が、地域の産業や食文化への理解を深める、また、生産者への感謝の心を育むことができるように努めること。

ウ 嗜好上の考慮

栄養バランスがとれた献立でも児童生徒に受け入れられなければ、残食になってしまいます。児童生徒の嗜好の傾向を調査した上で、献立に反映させることや、児童生徒が楽しく、満足して食べることができるよう、食事内容を多様化し、食事に対する関心を高める工夫が必要です。

- (ア) 嗜好調査、残食調査を定期的に実施し、献立に反映させること。
- (イ) 児童生徒の希望献立などの特別献立を盛り込むことに配慮すること。

エ 経済上の考慮

給食費を決定する際には、学校給食摂取基準を踏まえ、物価の変動、地域にあった食事内容の充実等を考慮しながら適正な金額となるよう努めます。

また、新鮮で安価な旬の食材を上手に利用するとともに、食品についての知識の習得や情報の収集、地域の生産者や納入業者との良好な関係づくりも大切です。

オ 衛生上の考慮

食材の利用にあたっては物資選定委員会において検討を行うとともに、「疑わしきは使用せず」の意識を持ち、原材料や加工食品については、製造者もしくは納入業者が行う微生物及び理化学検査の結果や、生産履歴等を提出させ、安全を確認します。

また、日ごろから加工食品の組成や原材料の原産国、食品添加物などを確認しておきます。

(ア) 施設設備や人員体制を考慮し、能力以上の献立を作成しないこと。

(イ) 作業工程表や作業動線等に注意し、二次汚染の危険がない献立の作成に努めること。

カ 選択できる献立の工夫

児童生徒が生涯にわたり望ましい食生活を営むことができるよう、食に関する自己管理能力を身に付けさせるという学校給食の意義から考えると、子どもたちが自らに適した食事を自分で選択できる献立の実践も大切です。

選択給食の実施に当たっては、児童生徒に対する事前事後の指導、献立内容の研究、関係者の理解・協力などが不可欠であり、児童生徒の実態に応じて内容を検討する必要があります。

(別表2 「選択給食の特徴と留意事項」 14P参照)

キ 関係者の意見の反映

(ア) 献立作成委員会での意見や、実施献立の評価、反省を献立に反映させます。

(イ) 献立は、栄養管理や衛生管理、食に関する指導の基本となるものであることから、作成、実施に当たっては、必ず校長、共同調理場長等の決裁を受けます。

別表1

年 度 給 食 献 立 年 間 計 画 (例)

月	月目標	献立作成のポイント	行事食等	食品	指導内容	その他
4月	・給食の決まりを守って楽しく食べよう	・新入生に期待感を持たせ春が感じられる工夫。 ・全体量を少なめにし消化のよい料理を取り入れる。	入学進級祝い お花見	旬 春キャベツ 鰯 笠 行事 赤飯 花見団子	・学校給食の目標、きまりの確認 (食事の大切さ、正しい食事、食事のマナー)	
5月	・丈夫な体を作ろう ・食事の大切さを理解し、バランスの良い食事をしよう	・栄養基準量に沿い6群の食品をバランスよく取り入れる。	子どもの日	旬 笛 新じゃが メロン 鰯 美生柑 山菜 行事 笛ごはん チキン(柏餅)	・食生活の重要性 ・バランスのとれた食事(6群の食べ物と働き)	
6月	・よくかんで食べよう ・歯・骨を丈夫にしよう ・清潔な食事の場を作ろう	・骨や歯を丈夫にし、あごの発達を促す食品をとり入れる。 ・食中毒防止上、食品の選択と調理の工夫。	虫歯予防デー	旬 キュウリ インゲン びわ サクランボ 鮎 鰯 アスパラ 新じゃが 歯や骨を丈夫にする食品 小魚 大豆 海藻 乳製品	・骨や歯に良い食べ物 (かじりぬくの働き) ・噛むことの大切さ ・梅雨期の衛生 (手洗い、身支度、食事環境、食中毒)	○○小希望献立 食育月間
7月	・暑さに負けない食事をしよう。	・暑さに向け体力をつける料理の工夫。 ・食欲をそそり涼しさを感じさせる工夫。	七夕 土用の丑	旬 トマト レタス キュウリ 杏 鮎 加賀チャビーマン インゲン 行事 そうめん	・夏の食事のポイント (ビタミンB1) ・夏休みの過ごし方(食事と生活のリズム)	
8月	・規則正しい食事をしよう	・消化吸收のよいものを取り入れる。 ・食欲をそそる工夫。(味付け、口あたり) ・食中毒防止上、食品の選択と調理の工夫をする。		旬 カボチャ ナス ピーマン トマト レタス キュウリ モロヘイヤ 梨 ブドウ	・一日三食の役割 ・給食のきまりの再確認 ・朝食の大切さ	
9月				旬 サツマイモ 鯖 ジャガイモ 里芋 ナス 巨峰 梨 ブルーベリー	・夏バテ回復の食事 ・休養と食事	○○小希望献立
10月	・好き嫌いせず何でも食べよう ・偏食を治そう ・食事と運動の関係を理解しよう	・秋を感じさせる工夫。 ・偏食矯正のための工夫。 ・質、量ともに充実した食事の工夫。	お月見	旬 サツマイモ 鯖 柿 リンゴ 里芋 栗 行事 里芋 枝豆 団子	・偏食について ・魚(栄養、食べ方、はしの使い方) ・食事と運動	○○小希望献立
11月	・感謝して食べよう	・秋を感じさせる工夫。 ・感謝の気持ちを育てる食事の工夫。	勤労感謝の日 (収穫祝い)	旬 ゴボウ 長ねぎ 白菜 大根 ブロッコリー 鮭 ホタテソウ 鯖 茸 リンゴ ラフラン 行事 栗おこわ	・生産と感謝	○○中希望献立
12月	・寒さに負けない食事をしよう	・かぜを予防する食事の工夫をする(ビタミンA、C) ・体を温める食事の工夫(煮込み、さめににくい料理) ・冬野菜を多く取り入れる	冬至	旬 ゴボウ 白菜 里芋 大根 レンコン ブロッコリー 鮭 わけしづく シウメイ 鯖 茄子 リンゴ ミカン 公魚 行事 カボチャ ユズ コンニャク	・寒さに負けない体を作る食べ物 ・冬野菜の効用 ・牛乳の栄養	○○小希望献立
1月	・郷土の食べ物を知ろう (給食記念日)	・地元の食べ物や郷土食などを取り入れる。 ・消化吸收のよい物を取り入れる。 ・体を温める食事の工夫。	鏡開き 郷土食	旬 里芋 大根 ブロッコリー カブ わけしづく ミカン サツマイモ 公魚 行事 雑煮 おやき	・給食の歴史 ・郷土の食事と文化(行事食等)	
2月	・病気を予防する食事をしよう ・食事と健康の関係を理解しよう	・野菜、海草、芋類、豆類など食物繊維が多く摂取できる工夫。 (日本型食生活)	節分	旬 大根 ゴボウ 茄子 凍豆腐(食物繊維) ピジキ うの花 行事 いわし 大豆	・生活習慣病予防の食事(食物繊維、脂肪)	
3月	・給食の反省をしよう ・給食や食生活について反省しよう	・春らしく彩り等考慮する。 ・楽しい思い出に残るような食事の工夫。	ひなまつり 卒業祝い	旬 鰯 茄子 伊予柑 菜の花 行事 ちらし寿司 赤飯	・一年間のまとめ ・望ましい食習慣	

別表2 選択給食の特徴と留意事項

区分	セレクト給食	カフェテリア給食	バイキング給食
方法	2種類以上の献立から各自が選択できる方式	定量で多種類の料理の組み合わせを自主的に選択できる方式	各自が一度に多種類の料理を量とともに自由に選択できる方式
効果	<ul style="list-style-type: none"> ・自分で選ぶため残菜が少ない。 ・給食に関する関心が一段と高まる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・自分で食べ物をバランスよく選ぶことができる。 ・自分の食べる量を知ることができる。 ・料理の組み合わせの楽しさを味わうことができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・多種多様な食品を楽しむことができる。 ・栄養のバランスを考えながら食事を楽しむことができる。 ・自分で盛りつけることにより、配食、配膳のマナー等を身に付けることができる。
献立作成上の留意点	<ul style="list-style-type: none"> ・献立内容が栄養面、価格面についてあまり差がないようにする。 ・児童・生徒の嗜好、要望を反映させる。 ・内容を把握できる献立とする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・1食単価が高価にならないよう、食品の選択に配慮する。 ・調理作業量に無理のないようにする。 ・児童生徒の嗜好、要望を反映させる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養のバランスを考え、選択できる組み合わせにする。 ・摂取基準をあまり上回らないようする。 ・盛り付け方にも配慮した献立内容を工夫する。 ・素材のわかる調理法とする。
実施上の留意点	<ul style="list-style-type: none"> ・低学年で行う場合は、デザートなどの単品のみが望ましい。 ・栄養指導がある程度行われ、給食を一つの教材として捉えることができるようになってからか、あるいは、並行して1食の献立に取り組んで行く方がより効果的である。 	<ul style="list-style-type: none"> ・個々の献立の栄養価がわかるよう助言する。 ・選択方法など事前の栄養指導が必要となる。例えば、赤・黄・緑の知識やテーブルマナー等。 ・栄養価を踏まえた選択のきまりを定める必要がある。 	<ul style="list-style-type: none"> ・取り組みは、受ける側と供給する側の両方から段階を経て行うことが望ましい。 ・全教職員の理解と協力がなくては、その目的の達成はあり得ないため、協力体制を確立する必要がある。

(2) 個別対応

食物アレルギー等のある児童・生徒等に対しては、校内で校長、学級担任、養護教諭、栄養教諭等、学校医等による指導体制を整備し、保護者や主治医との連携を図りながら可能な限り個々の児童・生徒等の状況に応じた対応に努める必要があります。

ア 食物アレルギー

学校給食におけるアレルギー対応にはいくつかの方法が考えられますが、児童生徒の症状や給食施設の状況等により対応方法を検討します。

なお、食物アレルギー対応の際には、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」(平成20年3月 財団法人日本学校保健会)、「学校給食における食物アレルギー対応のための手引き」(平成15年3月 長野県教育委員会)を参考にしてください。

★対応の方法

①本人が除いて食べるよう指導する

アレルゲンが含まれる食品が入っているかどうか、献立表で児童・生徒に確認させ、入っている場合は食べない。あるいは、その食品を除いて食べるよう指導します。

ただし、低学年では担任が補佐するなどの配慮が必要です。

②除去食を提供する

アレルゲンが含まれる食品を調理の際に除いた料理を提供します。

③代替食を提供する

除去のみの対応ではなく、特別に調理した代替食を提供し、その場合もできるだけ通常の給食に近いものとするよう配慮します。

また、代替食の調理は、素材からの調理を基本とし、食器具・鍋などを区別するなどアレルゲンの混入等の事故がないよう十分に注意します。特に、加工食品を使用する時は必ず原材料表示をチェックするなどの配慮が必要です。

④家庭から持参する

アレルゲンが多種類にわたる場合や症状が重い場合は、弁当や代替食品の持参を認めます。その場合、他の児童・生徒と同じ給食食器に盛り付けるなどの配慮や、持参した弁当等を衛生的に保管することに注意が必要です。

いずれの方法を選択する場合にも、献立予定表を事前に家庭に配布して献立内容を確認してもらいます。その際には、加工食品や調理加工食品についても、原材料名の記載が必要です。

イ 対応の決定等

極端な偏食、肥満・痩身傾向、嚥下機能障害、その他様々な個別対応を求められる場合がありますが、施設設備や調理体制、作業時間等を十分考慮したうえで、対応の可否等の情報を校内委員会組織等に提供し、対応方法等を決定する必要があります。

また、献立や調理での対応が難しい場合も、個別相談指導や給食時間の個別対応等を工夫します。

アレルギー対応食のための手順 <基本的な流れ>

学校におけるアレルギー状況調査の実施

個々の原因食品、症状や状態を把握する

手順	共同調理場の場合	単独校の場合
1	学校からの依頼 アレルギー対応食希望児童、生徒名簿、及び医師の証明又は指示の写しをもらう。	アレルギー対応食希望調査の実施 調査票と一緒に、医師の証明又は指示をもらう。
2	関係者間の話し合い 学校医、保護者、校長、学級担任、給食担当教諭、養護教諭、共同調理場長、栄養教諭等で行う。	関係者間の話し合い 学校医、保護者、校長、学級担任、保健主事、養護教諭、栄養教諭等で行う。
3	保護者からの申し込み 開始前に保護者と十分話し合い、理解を深めておく。	
4	対応の決定 教育委員会、共同調理場長が行う。 継続についても毎年対応決定を行う。	対応の決定 教育委員会、校長が行う。 継続についても毎年対応決定を行う。
5	保護者にアレルギー対応食献立表を配布 献立は、他の児童生徒の献立を基本とし、調理方法もなるべく変えず、原因食物の除去、または一部代替食品で実施する。	
6	調理 調理員の事前学習、必要に応じて調理施設の整備を行った上で実施する。	
7	配食、配送 他の児童生徒の給食と混同しないように注意する。	配食 他の児童生徒とは別に配食する。
8	指導 対象児童生徒への栄養指導及び対象児以外の児童生徒への指導を行う。	
9	評価 対象児童生徒の症状の変化を確認する。 保護者の要望・意見等を聞く。 学校からの要望・意見等を聞く。	評価 対象児童生徒の症状の変化を確認する。 保護者の要望、意見等を聞く。

「学校給食における食物アレルギー対応のための手引き」(H15.3 長野県教育委員会)

※1 手順1から3については、教育委員会や調理場の状況に応じ順番が異なってくる。

※2 調理場では、医師の指示、個々の児童・生徒の原因食品及び家庭での除去食状況等について整備しておくことが大切である。

※3 年齢とともに耐性ができ、少しづつ食べられるようになることが多いので、対応の継続についても毎年1回は、医師の診断・指示を仰ぐようにする。

4 調 理

栄養的にバランスがとれた献立も、調理の方法によっては食品の味をそこねたり、ビタミン類などの損失を招いたりします。また、食品の扱い方によっては食中毒などを引き起こし、児童生徒の生命をおびやかすこともあります。

食品の衛生管理には十分注意することはもちろん、調理の知識、技術について、たえず研究、精通する努力が必要です。

調理の際には、使用する食材や調理方法、出来上がりの状態などをよく把握し、事前に準備しておく内容等を調理担当者と話し合ったり、日ごろから調理方法の研究をしておく必要があります。

また、料理をおいしく作るために、調理の手順、切り方、調味料や水の量、加熱温度、時間を記録し、次に生かしていくことが大切です。

(1) 調理上の留意点

- ア 衛生管理に十分注意する。
- イ 栄養素の損失をできるだけ少なくする。
- ウ 調理に要する時間を十分検討し、適温で提供できるように工夫する。
- エ 作業能率を向上し衛生的に調理するため、分担を決め、計画的、合理的な作業によって無駄を省く。(作業工程表、作業動線図の作成)
- オ 味付け、調理方法については、児童生徒の嗜好も考慮する。

(2) 調理の基本

ア 計量

食品をおいしく調理するには、材料を正確に計量することが大切です。特に、学校給食のような大量調理では、目分量で使用量を決めるることは避け、正確で計量単位に合った「はかり」を正しく使用するとともに、常に計量する習慣を身に付けます。

イ 洗浄及び水浸

汚れや有害物を除去するとともに、食品の内部に水分を浸透させ、調理をしやすくします。アクの強いものは、調理前後に水に浸けてアク抜きをする際に、食品中の栄養素が流出するものも多いため、長時間の洗浄、水浸を避ける必要があります。

ウ 切裁

食品の廃棄部分を取り除き、形を整え、熱の通りや調味料の浸透を十分にし、食べやすく消化吸収をよくします。料理に合った切り方をし、乱雑になったり、必要以上に廃棄部分を出さないように注意します。

エ 冷凍食品の解凍

- (ア) ビニール袋ごと冷蔵庫内で前日から解凍するか、当日調理室でビニール袋ごと流水解凍すること。
- (イ) グリンピース、ホールコーンなどの冷凍野菜は、ゴミや汚れなどの異物が混入している場合があり、包装を取り除いてから流水で洗浄すること。
- (ウ) ヒスタミン食中毒を防ぐため、赤身の魚類（カジキ、カジキマグロなど）は調理中でも小分けにして冷蔵庫（冷凍庫）から出して調理し、長時間の常温放置をしないこと。

才 加熱調理

食品を加熱することにより、組織をやわらかくし、消化吸収をよくするとともに、食品に香味を与えます。

加熱の際には、煮くずれや栄養素の損失を少なくするように注意し、加熱順序、方法、時間を研究することが大切です。

また、加熱不足にならないように、中心温度計等を使って加熱後の食品温度を計測、記録しておきます。

力 調味

調味の際には、食品の持ち味にふさわしい味付けをする必要があります。

- (ア) 食品本来の味や、うまみを生かせるよう薄味を心がけること。
- (イ) 調理の種類に応じて、調味料の使用量や使い方を使いわけ、変更した場合は内容を記録すること。
- (ウ) 調味料は献立表に示された分量を一度に入れずに、味を見ながら調整すること。

○計量スプーン・カップによる調味料の重量及び塩分・糖分換算表

	種類	小さじ(5mL)	大さじ(15mL)	カップ(200mL)
重量換算 塩分・糖分	天然塩(特殊製法塩)	5g = 塩分 5g	15g = 塩分 15g	180g = 塩分 180g
	食塩	6g = 塩分 6g	18g = 塩分 18g	240g = 塩分 240g
	精製塩	6g = 塩分 6g	18g = 塩分 18g	240g = 塩分 240g
	濃い口しょう油(塩分15%)	6g → 塩分 1g	18g → 塩分 3g	230g → 塩分 35g
	うす口しょう油(塩分16%)	6g → 塩分 1g	18g → 塩分 3g	230g → 塩分 37g
	減塩しょう油(塩分8%)	6g → 塩分 0.5g	18g → 塩分 1.4g	230g → 塩分 18g
	淡色辛みそ(塩分12%)	6g → 塩分 0.7g	18g → 塩分 2.2g	230g → 塩分 28g
	減塩みそ(塩分6%)	6g → 塩分 0.4g	18g → 塩分 1.1g	230g → 塩分 14g
	ウスターソース(塩分8%)	6g → 塩分 0.5g	18g → 塩分 1.4g	240g → 塩分 19g
	トマトケチャップ(塩分3%)	5g → 塩分 0.2g	15g → 塩分 0.5g	230g → 塩分 7g
	マヨネーズ(塩分2%)	4g → 塩分 0.1g	12g → 塩分 0.2g	190g → 塩分 4g
	有塩バター(塩分2%)	4g → 塩分 0.1g	12g → 塩分 0.2g	180g → 塩分 4g
	上白糖	3g = 糖分 3g	9g = 糖分 9g	130g = 糖分 130g
	ざらめ糖	5g = 糖分 5g	15g = 糖分 15g	200g = 糖分 200g
	グラニュー糖	4g = 糖分 4g	12g = 糖分 12g	180g = 糖分 180g
	本みりん(糖分33%)	6g → 糖分 2g	18g → 糖分 6g	230g → 糖分 76g

* 天然塩(特殊製法塩)には、小さじ1が6gのものがあります。

(出典 女子栄養大出版部 「栄養と料理」)

○標準計量カップ・スプーンによる重量表 (g)

食品名	小さじ (5mL)	大さじ (15mL)	カップ (200mL)	食品名	小さじ (5mL)	大さじ (15mL)	カップ (200mL)
水	5	15	200	バター	4	12	180
酒	5	15	200	薄力粉	3	9	110
酢	5	15	200	かたくり粉	3	9	130
しょう油	6	18	230	ペーリング パウダー	4	12	150
みりん	6	18	230	パン粉	1	3	40
みそ	6	18	230	ごま	3	9	120
食塩	6	18	240	マヨネーズ	4	12	190
上白糖	3	9	130	牛乳	5	15	210
グラニュー糖	4	12	180	生クリーム	5	15	200
ざらめ	5	15	200	ケチャップ	5	15	230
水あめ	7	21	280	ウスター・ソース	6	18	240
はちみつ	7	21	280	カレー粉	2	6	80
油	4	12	180	精白米	—	—	170

(※精白米 1合 (180mL) = 150g (5訂増補食品成分表 2009 女子栄養大学出版部) 参照

(※味噌、しょう油等については、使用しているものの塩分量を確認して使うこと。)

○乾物のもどし方と重量の変化

食品	もどし方	重量変化
大豆	大豆の容量の4倍の水に一晩つける	2倍
はるさめ	かぶるくらいの熱湯に3~4分つける	3倍
干ししいたけ	ひたひたの水に2時間浸す	5倍
凍り豆腐	60℃の湯に25分つける	6倍
切り干し大根	水に約15分つける	4.5倍
かんぴょう	水洗いしてから爪で切れるくらいまでゆでる	7倍
ひじき	水に約30分つける	5倍
干しわかめ	水に約10分つける	10倍
糸寒天	たっぷりの水に約30分つける	9倍

(新ビジュアル食品成分表 大修館書店:調理のためのベーシックデータ 女子栄養大出版部) 参照

○揚げ物の吸油率

種類	材料に対する油の量 (%)
素揚げ	3~8
から揚げ	6~8
てんぷら	15~25
フリッター・フライ	10~20
はるさめ揚げ	35

(5訂増補食品成分表 2009 女子栄養大学出版部)

○だしのとり方

食品	だしのとり方
煮干し	①素朴な野菜のだしに向く。 ②あまり大きい物は避け、色つやのよい、腹の割れていないものを選ぶ。 ③さっと洗い、1時間くらい水につけておく。 ④強火で火にかけ、煮立ったら中火で30分煮立て、目の細かい網ですくう。
厚削り節	①たっぷりのお湯を沸かし、沸騰したら弱火にする。 ②厚削り節を入れ、弱火で30~40分煮出し火を止める。 ③削り節が沈むまで置く。 ④静かに濾す。
昆布	①さっと洗い、切れ目を入れて水につけてしばらく置く（1時間） ②弱火で30分くらい火にかけ、沸騰直前に取り出す。弱火～中火 ③長く煮出すると、マグネシウム、カルシウム、硫酸などの味を悪くする成分が溶け出るので注意する。
だしパック	①水に1時間くらいつけておく ②火にかけ煮立ったら中火にして1時間煮出す。 *メーカーによって使用方法が違うのでそれぞれ確認する。
鶏ガラ	①ガラを一度ゆでてこぼす。（血合いを取り除き、ほぐれるまでゆでる） ②きれいに洗った後、ねぎ、生姜等を入れて水から火にかける。 ③煮立ったら弱火にして、時間が許す限りコトコト煮る。 ④アクや油を丁寧にすくう。 *中華風は生姜や長ねぎ、洋風はセロリ、パセリ、キャベツの芯などを入れる。 （ガラがパックに入っているものもある）

※だしを取るときは、においがこもらないように釜のふたを開けておく

(小諸市教育委員会 平成20年度学校給食における調理の基本)

(学校栄養職員マニュアル 子どもたちの笑顔のために)

5 配 食

調理後の食品は、基準量に従って配食します。小学校の場合は、学年に応じた計量が大切であり、目分量による配食は避けるようにします。

また、衛生的、能率的な取扱いを工夫し、適温で、給食されるように努めます。

(1) 学年差に応じた配食

ア 主食

副食の内容や、栄養価、献立全体のボリューム、栄養的なバランスを考慮して主食の量を決めます。小学校では、低学年・中学年・高学年の差をつけるなど、学年差や個人差に配慮することが大切です。

イ 副食

学校給食摂取基準を踏まえて学年毎に配食量を決定します。配食に当たっては、目分量による配食を避けるために、各学級の分配表などを作成して実施します。特に小学校1学年の入学期には、分量に十分配慮することが大切です。

(例 低学年：0.9 中学年：1 高学年：1.1 中学校 1.2～1.3 等)

(2) 適温での給食

調理場の運営方法によって異なりますが、次の点に配慮し、適温での給食に努めます。

ア 調理順序

個々の食品や献立別の調理時間、配食時間を十分把握し、配食間際に仕上げるとともに、牛乳などは、配食直前に保冷庫から出すように心がけます。

イ 運搬時間の短縮

学校給食の運営方法や学校規模、校舎の構造等により、所要時間は異なりますが、短時間で終了するよう工夫します。また、共同調理場の場合は、配送車の確保や短時間で配送できる配送計画を立てます。

ウ 教室内での配膳時

児童生徒の配膳時間の長短により、食品の温度に差が生じることから、短時間に効率的な配膳が行われるよう、学級担任による適切な指導が大切です。

エ 食器・食缶等

保温性、保冷性のある食缶を使用するとともに、調理済食品用の冷蔵庫や温蔵庫の整備や使用に努めます。

6 栄養摂取状況等の実態把握

栄養面が完全な献立であっても、児童生徒が摂取しなければ、必要な栄養量を確保することはできません。そのために、残食の原因分析や献立の改善を進めるため、定期的に残食量調査、嗜好調査、偏食調査等を実施することが必要です。

また、児童生徒の食生活全般の傾向をつかむためには、日常生活の状況や食歴を知ることが重要であり、家庭を対象に食生活実態調査を実施することも必要です。

いずれの調査の際にも、調査の目的を明らかにし、関係教職員の共通の理解のもとで実施します。

(1) 残食量調査

給食の残量を献立種類別に計量し、学校全体、学年別、学級別等の傾向を把握します。

(2) 嗜好調査、偏食調査

嗜好、偏食は、個人の主觀によるところが大きいので、具体的に選択して回答できるよう、調査用紙を工夫します。

また、家庭の食事環境も影響しているので、家庭の食生活実態調査と併せて実施すると傾向が明らかになります。

まとめ方としては、個人差があるので、単に平均で処理せず、個々の指導に生かせるように総合的な分析を行います。

(3) 家庭での食生活実態調査

家庭の食事の実態を把握することは、その地域、家庭、児童生徒の食生活の傾向をとらえ、実情に応じた指導方法を講じるうえで有効な手段です。

方法としては、個人書き込み調査と聞き取り調査がありますが、いずれの場合にも、調査の目的を明確にし、保護者の理解と協力のもとに実施します。

(4) 「学校給食栄養報告（週報）」

児童生徒に提供される給食の内容が、学校給食摂取基準に照らして適切であるかどうか、実態を把握することは、学校給食の食事内容、献立の改善を進めるうえで極めて重要です。

毎年度2回「学校給食栄養報告（週報）」調査を実施し実態を把握します。

ア 実施時期

毎年6月及び11月の第3週の給食実施日。5日分

イ 調査対象校等

完全給食実施校で栄養教諭等（市町村費を含む）が配置されている学校（単独調理場）及び共同調理場。

ウ 提出方法

各年度の長野県教育委員会教育長通知「学校給食栄養報告について（通知）」に基づき、調査を行い、市町村教育委員会等もしくは県教育委員会保健厚生課に提出する。

(5) 栄養摂取量評価（アセスメント）

— 栄養アセスメントとは？ —

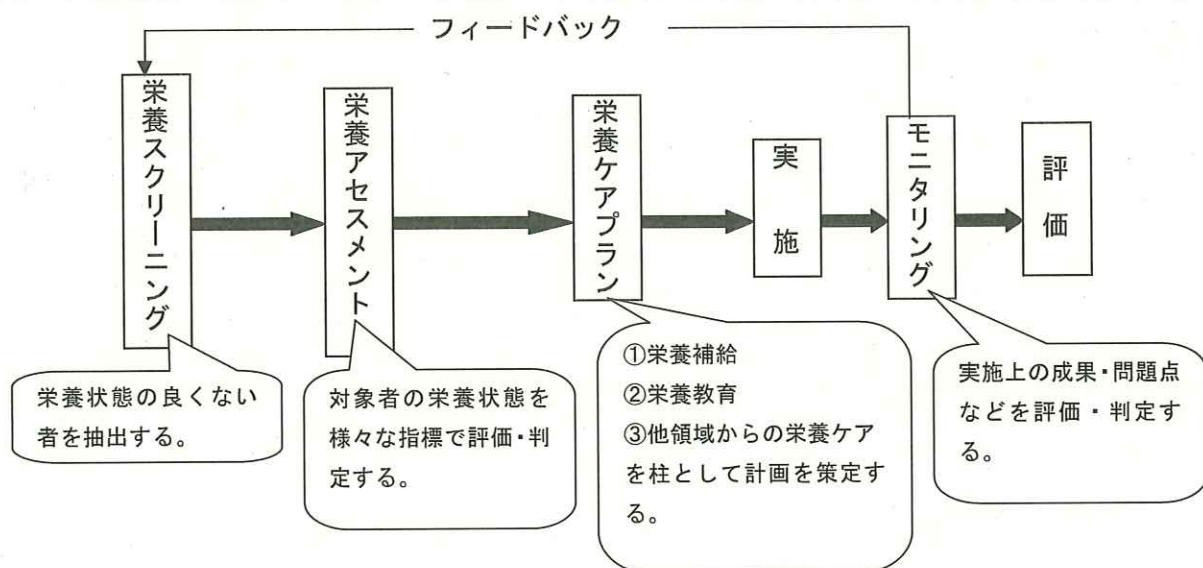
身体計測・臨床検査・生化学検査・食事摂取状況などから得たデータを基に、その人の栄養状態を評価すること。

日本人の食事摂取基準の概念は「目の前の個々人に対してどのような食事を提供すればよいか」といった“個人対応”をできるだけ正しく行うために生まれたものです。

そのため、「集団給食」における栄養及び食事計画を立てる際には、その施設の多数の人々に対して“個人対応”を行っていると考えます。

学校給食においては、養護教諭等と連携をとり、児童・生徒の生活活動・食生活・身体状況・運動状況等様々なデータから、実態に合わせて食事計画を立てることが必要です。

各学校やセンターにおいては、所属校の学校保健統計等の情報を収集し、児童生徒の実態を把握します。



「児童生徒の食生活実態調査」国立法人御茶の水女子大学 H20.3 参照)

III 学校給食の衛生管理

1 衛生管理業務の流れ

日々の衛生管理を適切に行うためには、各過程で以下の項目に注意しながら進めていく必要があります。また、日常点検票等での点検結果は確実に記録し、整理・保存しておきます。

ポイント・参照ページ

作業工程・動線確認

- ・作業工程表や作業動線図を作成し、調理前に全員で確認します。
- ・動線の交差点を確認し、二次汚染の防止に努めます。

- ・工程表、動線図作成の注意点 45P
- ・参考例 49P

従事者の健康観察 身支度の確認

- ・健康観察項目に従って健康状態を把握し個人別に記録します。
- ・異常がある場合は調理作業に従事しないようにします。
- ・異物混入の原因となるような服装・装飾品等に十分注意します。

- ・従事者の衛生管理 38P
- ・個人健康観察記録票 40P
- ・服装チェック項目 46P

手洗い・手指の消毒

- ・人の手は食中毒を起こす病原微生物の「運び屋」の役割をすることを認識し、作業前に十分行います。
- ・十分な手洗いを行うため、温水が出る手洗い設備を整備します。

- ・手洗い設備 37P
- ・手洗い・消毒の手順 47P

調理室・機器等点検

- ・機器、器具類は衛生的に保たれているか確認し、必要に応じて消毒を行います。
- ・調理前に使用水の状態（色、濁り、遊離残留塩素等）を確認します。

- ・使用水の検査 42P
- ・消毒液と消毒方法 48P

検収・保管

- ・検収責任者が必ず立ち会い、衛生状態や数量、品温を確認し、検収簿に記録します。
- ・専用容器で衛生的に保管し、使用前にも状態を確認します。

- ・検収のポイント 51P
- ・保存基準 53P

保存食(原材料)採取

- ・検収時に採取し、食品毎に50gずつ清潔な容器に密封保管し、専用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存します。

- ・可食部分を採取
- ・ロットが異なる時はそれぞれ採取
- ・保存食の採取と記録 64P

下処理・洗浄

- ・下処理室で、種別・用途別に行います。
- ・流水で十分洗浄してゴミ、汚れ、虫等を取り除き、必要に応じて消毒を行います。

- ・泥付き野菜は検収室で下処理
- ・専用の器具・容器を使用
- ・汚れを調理室に持ち込まない

汚染

●学校給食の衛生管理

非汚染

調理

保存食
(調理済食品)採取

配食

非汚染

運搬

給食指導

汚染

食器洗浄消毒
調理機器等洗浄

器具類点検
翌日準備

ポイント・参照ページ

- ・加熱不足にならないよう、適正な加熱を行います。
- ・調理後、冷却が必要なものは速やかに冷却を行います。
- ・調理後の食品についても確実に温度管理を行います。

- ・加熱は中心温度を確認、記録
- ・加熱処理の留意点 60P
- ・冷却食品の温度管理、記録

- ・使用した食品全てが含まれるよう、釜別、ロット別に採取します。
- ・原材料と同様に50gずつ清潔な容器に入れ、専用の冷凍庫に-20°C以下で2週間以上保存します。

- ・展示食と兼用しない
- ・採取、廃棄の記録
- ・保存食の採取と記録 64P

- ・衛生的な場所で清潔な専用の器具を使用して行います。
- ・配食後はふたをして二次汚染を防ぎます。

- ・配分は素手で行わない
- ・食缶は床面から60cm以上を確保

- ・温度管理、二次汚染の防止に注意します。
- ・コンテナや配送車を清潔に保ち、配送時間を確認・記録します。
- ・業者からの直送品も検収し、状態を記録します。

- ・2時間以内の給食
- ・必要な配送車の確保
- ・配送記録票 62P

- ・衛生的な食事環境が整えられているか確認します。
- ・給食当番や担当の先生の身支度や健康観察を行います。

- ・健康衛生点検表 67P

- ・食器は正しく洗浄し、正常に機能している保管庫に保管します。
- ・機器等は使用後、分解洗浄し、消毒・乾燥を行います。
- ・「調理場における消毒・洗浄マニュアル」を参考にします。

- ・洗剤の使用濃度の確認
- ・定期的な残留物検査の実施
- ・消毒用機械の動作確認

- ・器具の数を確認し、翌日の作業に支障が出ないようにします。
- ・調理室の洗浄・清掃を丁寧に行い、清掃用具は衛生的に保管します。

- ・施設の施錠確認

★作業終了時は、翌日の作業に支障が出ないように、調理器具等の点検を確実に行います。また、翌日使用する食材等の在庫状況を確認しておくことが必要です。

★調理や、衛生管理で分からないことや悩んでいることがあつたら、積極的に他の調理場の職員と情報交換をしましょう。その中から、問題の解決に役立つ情報やヒントが得られることがあります。

★衛生管理に関しては、保健福祉事務所等からの情報に注意すると共に、新聞やテレビ放送などから情報を収集し、日常の業務に生かすように心がけます。

2 学校給食実施者の責務

「学校給食衛生管理基準」の総則において、学校給食の実施者（県立学校にあっては県教育委員会、市町村（組合）立学校等にあっては市町村（学校組合）教育委員会（以下「教育委員会」）、付属学校を設置する国立大学法人及び私立学校の設置者（以下「教育委員会等」））は、自らの責任において必要に応じて保健福祉事務所の協力、助言及び援助を受けながら、HACCPの考え方に基づき（調理等を委託する場合を含む）、学校給食調理場及び受配校の施設設備、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、学校薬剤師の協力を得て、速やかに改善措置を図ることとされています。

○義務教育諸学校の設置者の責務（学校給食法第9条第2項及び第3項）

学校給食法において、学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に基づいて適切な衛生管理に努める。また、校長又は共同調理場の長は、衛生管理基準に照らして、衛生管理上適正を欠く事項を把握した場合には、すみやかに改善のために必要な措置を講じ、対応することができない場合は、設置者に対して申し出る。

3 衛生管理体制の整備

教育委員会等は、安全な学校給食を実施するため、衛生管理責任者を定め、関係する組織を活用しながら、衛生管理体制を整備する必要があります。

（1）衛生管理責任者の選定

衛生管理を徹底させるためには、衛生管理に関する専門知識を持つ者が、日常的に調理現場で衛生管理や、衛生管理に関する指導を行う必要があります。

ア　学校給食調理場では、栄養教諭、学校栄養職員（以下「栄養教諭等」）を衛生管理責任者として、定める必要があります。

ただし、栄養教諭等がいない調理場は、調理師資格を持つ学校給食調理員等を衛生管理責任者として定めます。

イ　衛生管理責任者は、次のことを行います。なお、衛生管理責任者を変更した場合は、所管の保健福祉事務所に届け出が必要です。

（ア）施設・設備の衛生、食品の衛生及び学校給食調理員の衛生の日常管理。

（イ）調理過程での、下処理、調理、配送などの作業工程を分析し、それぞれの工程で清潔かつ迅速に加熱・冷却調理が行われているかを確認し、その結果を記録する。

（2）衛生管理に係る組織体制

ア　校長又は共同調理場の長（以下「校長等」）は、学校給食の衛生管理に注意を払い、学校給食関係者に対して、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮します。

イ　校長等は、学校保健委員会等を活用するなどにより、栄養教諭等、保健主事、養護教諭等の教職員、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健福祉事務所長等の専門家および保護者が連携した学校給食の衛生管理を徹底するための体制を整備し、適切な運用を図ります。

また、栄養教諭等の指導及び助言が円滑に実施されるように関係職員の意思疎通等に配慮します。

（ア）学校や調理場の実情に応じて最も適した体制となるよう工夫すること。

（イ）組織内の部門や係は相互の情報交換に務めること。

（ウ）共同調理場の場合は、受配校の間で情報交換を行うこと。

4 衛生検査の実施

(1) 点検の実施

「学校給食衛生管理基準」には、衛生検査の点検項目が定められています。点検項目には、毎日必ず行う日常点検と、毎学期等定期に行う定期検査があります。（別表1 定期及び日常の衛生検査の点検票 29P 参照）

点検は、学校薬剤師等の協力を得て次のことに留意し実施します。

ア 点検票（第1～8票）に従って実施・記録し、責任者が確認すること。

（参考資料 137P）

イ 点検票は1年間保存すること。

(2) 点検結果に基づく改善、対応

ア 校長等は、施設や設備等の点検の結果、異常や不適切な状態を把握した場合は、必要な応急措置をとるとともに、計画的な改善を行うこと。

イ 校長等は、食品の検収等の日常点検の結果、異常の発生が認められる場合は、食品の返品、献立の一部又は全部の削除、調理済食品の回収等必要な対応をとること。

5 定期的な食材の検査

教育委員会等は、設置する学校について、計画を立て、登録検査機関等に委託するなどの方法で、定期的に原材料及び加工食品について微生物検査、理化学検査を行います。

なお、所管のいざれかの学校で1年間に少なくとも1校は実施し、結果を長野県教育委員会に報告します。

別表1 定期及び日常の衛生検査の点検票

【定期点検】

区分	定期検査項目	検査回数	検査票
学校給食施設	建物の位置・使用区分等、建物の構造、建物の周囲の状況日常点検の記録の有無	年1回	第1票
学校給食設備	調理室の整理整頓等、調理機器・器具とその保管状況、給水設備、共同調理場、シンク、冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室、温度計・湿度計、廃棄物容器等、給食従事者の手洗い・消毒施設、便所、採光・照明・通気、防そ・防虫、天井・床、清掃用具、日常点検の記録の有無	年3回	第2票
学校給食用食品の検収・保管等	検収・保管等、使用水、検食・保存食、日常点検の記録の有無	年3回	第3票
調理過程	献立作成、食品の購入、食品の選定、調理課程、二次汚染の防止、食品の温度管理、廃棄物処理、配達・配食、残品、日常点検の有無	年1回	第4票
学校給食従事者の衛生・健康状態	衛生状態、健康状態、日常点検の有無	年3回	第5票
定期検便結果	赤痢菌、サルモネラ、腸管出血性大腸菌、その他	月2回以上	第6票
衛生管理体制	衛生管理体制	年1回	第7票

【日常点検】

区分	日常点検項目	点検回数	点検票
作業前	施設・設備、使用水、検収、学校給食従事者（健康状態、服装等、手洗い）	毎日	第8票
作業中	下処理、調理時、使用水、保存食、配食		
作業後	配達・配膳、検食、給食当番、食器具・容器・器具の洗浄・消毒、廃棄物の処理、食品保管室		
便所 調理室の立ち入り 共同調理場受配校			

6 学校給食従事者の研修体制

教育委員会等は、栄養教諭等や学校給食調理員をはじめとする給食関係者に対する研修を実施し、衛生管理に関する意識や資質の向上に努める必要があります。

(1) 栄養教諭等の専門性の向上

栄養教諭等は学校給食施設における衛生管理や指導の中心的な役割を担う必要があり、常にその専門性の向上を図るため、新規採用時及び経験年数に応じた研修の機会を確保します。

ア 国や県教育委員会、保健福祉事務所、地域等で開催される衛生管理に関する研修会に積極的に参加できるよう配慮すること。

イ 栄養教諭等は、食中毒や感染症の動向、衛生管理上の留意点などについて、研修等を通じて最新の情報を入手し、学校給食従事者に周知すること。

(2) 学校給食調理員等の研修機会の確保

食中毒を防止し、衛生管理の改善を図るため、調理員が衛生管理の基本を理解して業務を行えるよう、研修の機会を確保します。

ア 学校給食衛生管理基準の「学校給食調理員の標準的研修プログラム」(135P参照)を参考に、衛生管理の基礎的知識や日常業務に直結した実践的な研修を実施すること。

イ 研修は年に複数回開催し、非常勤職員も含め全員が受講できるよう配慮すること。また、年度当初や食中毒の発生しやすい時期等を選び効果的な開催を工夫すること。

ウ 国や県教育委員会、保健福祉事務所、地域等で開催される衛生管理に関する研修会に積極的に参加させるとともに、研修内容を全ての調理員に伝達する機会を設けること。

エ 衛生管理に関する通知やリーフレット等は回覧、配布し、全ての調理員に周知すること。

オ 委託業者や納入業者、配送従事者等に対しても衛生に関する指導や情報提供等を行うこと。

7 学校給食施設の衛生管理

学校給食施設は衛生的な場所に設置し、食数に適した広さとともに、常に清潔で衛生的に保ち、給水、排水、採光、換気等の状態を適切に保ちます。

また、定期的な点検・保守とともに、必要に応じて整備・改修等を行います。その際には、衛生管理基準に照らして問題点を把握し、給食数、作業工程、動線、献立内容や人員体制を踏まえながら、保健福祉事務所又は学校薬剤師等の助言や、栄養教諭等及び学校給食調理員の意見を取り入れ、計画的に実施する必要があります。

(1) 作業区域の区分

調理場は二次汚染防止の観点から、別表2「学校給食施設の区分」(32P) 参照に従い、汚染作業区域（検収室、食品の保管室、下処理室）と非汚染作業区域（調理室）を部屋単位に区分した構造とします。

なお、床面の色分けや、テープを貼ったりする区分方法だけでは、汚染を広げるおそれがあります。

また、汚染作業区域、非汚染作業区域を行き来することによって、汚染が非汚染区域に持ち込まれると食中毒の原因になります。汚染作業区域と非汚染作業区域の境にはカウンター等を設け、食品のみが移動するようにし、カウンターを設ける時は、移動台の高さを合わせたり、排水設備を設けるなどの工夫をします。



カウンターによる区分

別表2 学校給食施設の区分

区分			内 容	
学 校 給 食 施 設	調 理 場	作 業 区 域	汚染作業区域	檢 収 室 — 原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所 食品の保管室 — 食品の保管場所 下 処 理 室 — 食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所 返却された食器・食缶等の搬入場 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）
			非汚染作業区域	調 理 室 — 食品の切断等を行う場所 — 煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所 — 加熱調理した食品の冷却等を行う場所 — 食品を食缶に配食する場所 配膳室 食品・食缶の搬出場 洗浄室（機械、器具類の洗浄・消毒後）
			その他	更衣、休憩室、調理員専用便所、前室等
				事務室等（学校給食調理員が通常、出入りしない区域）

(2) ドライシステムの導入、ドライ運用

学校給食でより高度な衛生管理を実施するためには「ドライシステム」の導入、あるいは「ドライ運用」を図ることが重要です。ウェット仕様の調理場ではシンク、ホース、ザルなどから水が落下し、床面が常に濡れている状態となり、床からの跳ね水による二次汚染の危険があります。

また、床面が濡れている状態では細菌やカビが発生しやすくなり、湿度が高い環境ではカビの増殖が盛んになります。

調理場はドライシステムとするか、ウェットシステムであってもドライ運用を図ることが重要です。



移動式の水受け台



ドライ用回転釜での水抜



ゆで物用水きり台

○ドライ運用のポイント

【調理機器等の改善】

- ・ピーラーに蓋を使用する。
- ・水受けを移動式にする。
- ・シンク及び調理台には、水返し（L字アングル）をつける。
- ・シンクや水受けに排水ホースを付け、排水溝へ直接排水する。
- ・裁断機や調理台などを洗浄場所まで運べるように移動式にする。

【作業方法の工夫】

- ・ザル等で水を切るときは水受け（タライ等）を使う。
- ・調理機器類の洗浄水が床を濡らさないように、ボウル、バット等を利用して水を受ける。
- ・シンクには野菜を入れすぎないようにする。
- ・野菜の洗浄は、水が跳ねないように丁寧に行う。
- ・野菜を切る際、シンクの端にまな板を載せて作業を行わない。

◆ドライ運用は必須です！◆

ドライ運用では水の落下を防止し、床を乾燥した状態に保つことができます。細菌やカビは乾燥状態では増殖することができず、仮に増殖していても乾燥により死滅が速くなります。

学校給食衛生管理基準には「ドライシステムを導入するよう努めること、また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること」が明記されています。

(3) 作業区域の温度・湿度管理

高温多湿の環境下では、カビや細菌が増殖し、食中毒の危険性が高くなります。また、調理従事者の疲労増大による衛生意識の低下や、運動能力低下に伴うケガの発生の危険性が高くなります。

食品を取り扱う場所（作業区域のうち洗浄室を除く部分）は、十分な換気を行い、温度は25°C以下、湿度は80%以下に保つような構造、空調施設の整備に努めます。

(4) 食品保管室の管理

食品の保管室は衛生面に配慮した構造とし、食品の搬入や搬出の際に、調理室を経由しない構造及び配置とします。また、食品以外のものを一緒に保管しないようにします。

ア 常に整理整頓し、消毒薬や工具等と一緒に保管しないこと。

イ 空調設備や換気装置を整備し、温度や湿度の管理を適切に行い、その記録を残すこと。

ウ 部外者や動物、鳥等の侵入を防ぐために戸締りに注意すること。

エ 冷蔵・冷凍庫には、正確な隔測式温度計を設置すること。



専用の食品保管庫

(5) 検収室の整備

食品の納入の際には、食品や容器からの二次汚染を防止するため、検収室で受け渡しを行います。

また、検収室は外部からの汚染を受けないような構造とし、確実な検収と容器への移し替えができるスペースを確保します。

○検収室に整える設備

- ・床面から60cm以上の高さの検収台（食品が直接床に接触するのを避ける）
- ・食品を移し替えた専用容器を置く多段ラック（最下部は、床面からの60cm以上高さ）
- ・検収用のエプロン（肉、魚、卵用はそれぞれ専用とする）
- ・食品温度を測る非接触式温度計
- ・保存食採取用のまな板、包丁
- ・泥つき根菜類などの処理を行なう泥落としシンク、球根皮むき機
- ・皮むき後の根菜類を洗浄する移動シンク など

(6) 排水溝の管理

排水溝は衛生的には最も不潔になりがちな場所です。以下に留意し、常に清潔に保ちます。

- ア 詰まりや逆流が起きにくく、かつ排水が飛散しない構造、配置とすること。
- イ 室内部分は、1日の作業が終わったら清掃すること。
- ウ 室外トラップ部分は常に清掃し、堆積した泥、ごみ等を取り除くこと。
- エ 開口部に取り付けられている網等が破損していないか注意すること。
- オ 釜周りの排水が床面に流れない構造とすること。

(7) 配膳室（コンテナ室）の管理

受配校では共同調理場や業者から搬入された食品等を、また、単独調理場方式校では各学級別に配膳された食品等を給食時まで安全に保管するため、次のことに注意します。

- ア 配膳室や保冷庫は常に清潔に保ち、衛生的に使用すること。
- イ 外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分すること。また出入口には施錠設備を設けること。

(8) 学校給食従事者専用トイレの整備

トイレは、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とするとともに、これらの場所から3m以上離れた場所に設けるよう努めます。

また、定期的に清掃、消毒を行います。

- ア トイレの個室の前に調理衣を着脱できる場所を設け、白衣（調理衣）や帽子を掛けるフックとハンガーを設置する。
- イ トイレの個室に専用の手洗い設備を備える。
- ウ トイレには、自動給水栓、石鹼、爪ブラシ、消毒液、ペーパータオル、ふた付きのごみ入れ、専用の履き物を整備する。



トイレ前の着替えスペース

(9) その他施設の管理

- ア 天井の水滴を防ぐとともに、かびの発生の防止に努めること。
- イ 床は、破損箇所がないように管理すること。

8 学校給食設備の衛生管理

学校給食設備は、常に清潔で衛生的に保ち、定期的に点検、保守を行います。

(1) 給水給湯設備

給水給湯設備は、必要な数を簡単に操作できる位置に取り付け、直接手指で触ることのないよう、肘などで操作できるレバー式、又は足踏み式とします。



肘押し式給水栓

(2) 調理用機械、器具、容器

ア 食肉類、魚介類、卵、野菜類、果物類等の食品の種類ごとに、専用の調理用器具及び容器を備えるとともに、それぞれの器具・容器は、下処理用、調理用、加熱調理済み食品用、非加熱食品用等、調理過程ごとに区別すること。

イ 調理用の機械・器具類、容器等は洗浄・消毒しやすい材質、構造であり、衛生的に保管できるものであること。また、食数に適した大きさと数量を備えること。

ウ 全ての移動式の器具及び容器は衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。

エ 調理作業を合理化し衛生管理を充実するため、焼き物機、揚げ物機、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理機等の調理用機械及び機器を備えるよう努めること。

(3) シンク

ア シンクは、食数に応じてゆとりのある大きさ、深さとすること。また、下処理室における加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び器具の洗浄に使用するシンクは別々に設置するとともに、三槽式構造とすること。

イ 調理室では、食品用と器具等洗浄用のシンクを共用しないこと。また、その他の用途用のシンクについても相互汚染しないように注意すること。

(4) 冷蔵及び冷凍設備

ア 冷蔵及び冷凍設備は、食数に応じた広さ、大きさのあるものを原材料用及び調理用等別に整備し、共用しないこと。

イ 冷蔵庫内及び冷凍庫内は常に整理整頓するとともに、庫内温度を適切に保ち、温度については毎日記録すること。

(5) 温度計及び湿度計

調理場内や冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒保管庫等のために、適切な場所に正確な温度計、湿度計を備えます。また、温度計、湿度計は定期的に検査を行い、結果を記録します。

(6) 学校給食従事者専用手洗い設備等

- ア 学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、トイレの個室に設置するとともに、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。
- イ 肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、給水栓は温水に対応した方式とし、直接手指を触れることのないように、肘等で操作できるレバー式、足踏み式又は自動式とすること。
- ウ 衛生的に管理するとともに、石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等の衛生器具を常備すること。また、布タオルの使用は避け、前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備すること。



手洗い設備



個人用爪ブラシの管理

(7) 衛生害虫対策

施設、設備については、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の侵入や発生を防止するため、侵入防止措置を講じるとともに、発生状況を1ヶ月に1回以上点検し、侵入や発生を確認したときにはその都度駆除し、必要に応じて補修、清掃、消毒等を行いその結果を記録します。

また、駆除の際に、殺そ剤や殺虫剤を使用するときは食品を汚染しないように十分注意します。

9 学校給食従事者の衛生管理

学校給食従事者は日頃から身体や衣服の清潔や、健康管理に心がける必要があります。特に、手指の洗浄・消毒や、清潔な身支度での作業、自分や家族の体調不良の申告等について、常に意識を持つよう、徹底します。

(1) 定期的な健康診断、検便の実施

健康診断は、学校給食従事者の一般的な健康状態を知るために、検便是食中毒菌の保菌の有無を知るために実施します。

- ア 健康診断は年1回の定期健康診断を含め、学期毎等年3回実施すること。
- イ 検便是、赤痢菌、腸管出血性大腸菌O157、サルモネラ属菌その他必要な細菌等について長期休業中も含め毎月2回以上実施すること。
- ウ 検便是、地域の感染症の状況等を勘案し、ノロウイルス等についても必要に応じて行うこと。
- エ 本人や家族が、食中毒菌汚染地域を旅行したとき、及び、家族に保菌者、発症者等が出た場合には、臨時に検便を受けること。

◆なぜ検便を月2回実施するのか？◆

サルモネラや赤痢菌、ノロウイルスなどは症状がなくても、長期に菌を排菌する健康保菌者となることがあります。夏休みなどにこれらの病原菌に感染し、保菌者となることもあるので、必ず、月2回以上の検便を行います。

また、海外旅行等で保菌することもあるので、旅行後は必ず保菌の有無を確認します。

(2) 日常的な健康状態の把握

栄養教諭等は毎日、個人毎に、下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患、手指の外傷等の有無などを、個人別健康チェック票等により確認するとともに、同居人の健康状態（感染症やその疑いの有無）も含め記録します。（別紙 学校給食従事者個人別健康記録票 40P 参照）

なお、状態の変化を把握するためには、日ごろからよく個人個人を観察し、それぞれの正常な状態を把握しておくことが必要です。

また、校長等は給食従事者に異常を認めた場合、次のような処置をとります。

- ア 感染症またはその疑いがある場合は、医療機関を受診させ、感染性疾患の有無を確認し、その指示に従わせる。
- イ 化膿性疾患が手指にある場合は調理作業に従事させない。なお、やむを得ず調理以外の作業に従事させる場合は、手袋を着用させること。
- ウ 配送や配膳に従事する者についても、作業の内容に応じて健康管理等を行う。

◆化膿した傷、発疹などに注意！◆

化膿した傷や発疹には黄色ブドウ球菌が多数存在しています。こうした傷などが直接食品に触れたり、手で傷などに触ることで手指から食品が汚染されます。

手指については、傷や手荒れなどの部分が、化膿していなくても黄色ブドウ球菌の巣になっているものもあるので、必ず手当をしておきます。

(3) 学校給食従事者等から病原菌が検出された場合

検便の結果、本人に症状がない場合でも、病原菌が検出されることがあります、この場合、検出された菌によって対応が異なります。

病原菌が検出されても、調理中の手洗い、消毒の励行や、調理作業の分担を変更するなど、日常的な予防対策で対応が可能な場合もあるので、速やかに対応を医師や保健福祉事務所に相談します。

(4) ノロウイルスへの対応

ア ノロウイルスを原因とする感染性疾患と診断された場合は、高感度の検便検査でウイルスを保有していないことが確認されるまで、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な措置をとること。

イ ノロウイルスにより発症した学校給食従事者と一緒に食事をする、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある場合も、速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせること。

◆ノロウイルスによる二次感染に注意！◆

ノロウイルスは感染力が非常に強く、少量のウイルスで感染・発症し、感染者のふん便や、嘔吐物には大量のウイルスが存在しています。

また、ウイルスの排泄期間は1週間から1ヶ月続くことがあり、12日以上前にノロウイルスに汚染されたカーペットを通じて感染が起きた例も知られています。

流行時期の健康管理や、嘔吐物等の処理には十分な注意が必要です。

※嘔吐物の処理方法 68P参照

●学校給食の衛生管理

別紙 学校給食従事者個人別健康記録票

		年 月 氏名()																														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
		月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水
本人 健康状態	①下痢をしていない																															
	②発熱していない																															
	③腹痛がない																															
	④嘔吐をしている																															
	⑤手指、顔面に傷はない。(注1)																															
	⑥手指、顔面でさきものはない。(注1)																															
	⑦感染症の感染、またはその疑いはない。																															
家族 健康状態	①下痢をしている者はいない																															
	②発熱をしている者はいない																															
	③腹痛の者はいない																															
	④嘔吐をしている者はいない																															
	⑤感染症の感染、またはその疑いのある者はいない																															
	異常があった場合の対応																															
	確認者印(サイン)																															

* (注1) 化膿性疾患者が手指にある場合は、調理作業に從事することを禁止し、直ちに医師の精密検査を受けさせ、その指示を聽取し、指示に従事し、指示しておおくこと

※項目に異常があつた場合は、速やかに衛生管理責任者に報告し、対応を記録しておくこと
※勤務日以外に異常があつても、勤務日には症状が消失している場合もあることから、士官、日曜の健診状態を把握することもよい。

10 献立作成時の衛生管理

教育委員会等は、衛生管理に十分配慮しながら、栄養バランスのとれた献立を作成できるように、献立作成委員会等で検討を行い、その際には栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重します。

【構成例】

学校長（所長）、給食主任、栄養教諭・学校栄養職員、調理員、保護者代表、教育委員会 等

ア 学校給食施設・設備の状況や人員体制等を考慮し、配食や配送までを含め、無理のない余裕を持った献立を作成すること。

イ 調理作業工程表や作業動線図を作成し、二次汚染の危険がないよう、十分配慮した献立とすること。

ウ 高温多湿の時期は食品中の細菌の増殖が活発なため、温度管理が十分できない調理場では、生もの、和えもの等は献立に加えないなどの配慮をすること。

エ 保健福祉事務所等から情報を収集し、地域内の感染症や食中毒の発生状況を考慮した献立とすること。

◆こんな時には献立の変更！◆

学校（共同調理場）が所在する地域で、ノロウイルスによる感染症の流行や、食中毒の発生が見られる時、サラダや和えものなどの非加熱食品が献立に含まれている場合は、迷わず加熱調理の献立に切り替えます。

11 食品の選定・購入時の衛生管理

おいしく、安全な給食を提供するためには、良質な食品や地域の新鮮な食材を購入することが大切です。教育委員会等は物資選定組織を設け、食材の選定や業者の選定を適切に行います。

（1）物資選定委員会の設置

教育委員会等は、学校給食用食品等を選定する物資選定委員会を設け、栄養教諭等、保護者、その他の関係者の意見が十分尊重されるよう適切な運用を図ります。

【物資選定委員会構成例】

校長等、栄養教諭等、給食主任代表、学校給食調理員代表、PTA代表、教育委員会 等
※必要に応じて衛生管理に関する専門家の助言、協力を得られる仕組みとします。

（2）食品納入業者の選定

保健福祉事務所等の協力を得て、施設の衛生管理や食品の取扱いが良好で、衛生上十分信用のおける業者を選定します。

【納入業者の選定に当たって留意する点】

- ア 納入する食品の品質や取扱いについて、十分な知識・経験がある。
- イ 保健福祉事務所の食品衛生監視結果が、良好な成績である。
- ウ 食品衛生の知識が十分あり、食品が清潔に取り扱われている。
- エ 輸送中の温度管理が適切に行われている。

(3) 食品の選定

- ア 食品は、過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選定し、有害なもの又はその疑いのあるものは避けること。
- イ 有害若しくは不必要的な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品、又は内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品については使用しないこと。
- ウ 可能な限り、使用原材料の原産国についての記述がある食品を選定すること。
- エ 保健福祉事務所等から情報提供を受け、地域における感染症、食中毒の発生状況に応じて、食品の購入を考慮すること。

(4) 食品の製造委託

衛生管理上、十分に信用のおける製造業者を選定し、業者の設備、人員等から見てその能力に応じた委託内容とともに、委託者として隨時点検を行い、記録を残し、事故発生の防止に努めます。

(5) 納入業者等に対する衛生管理の啓発

- ア 納入業者や業者団体との定期的な意見交換や、衛生管理に関する研修を実施し、学校給食の意義や役割、食品の衛生管理などに関する納入業者等の意識の向上を図ること。
- イ 納入業者の検便や衛生環境の整備などについて自主的な取り組みを促し、必要に応じて衛生管理状況を確認すること。

(6) 食品の検査結果の確認

原材料、加工食品については、製造業者や納入業者が定期的に行う微生物検査や理化学検査の結果、または生産履歴を提出させ、保管します。
検査結果については保健福祉事務所等への相談等により、不適と判断した場合は、業者に対する指導や取引の変更など、適切な改善措置をとります。

1.2 使用水の安全確保

学校給食で使用する水は、「学校環境衛生基準」（平成21年文科省告示第60号）に定める飲料水を使用することとされています。定期的に検査を実施し安全管理に努めます。

(1) 日常検査

- ア 調理開始前に十分（5分以上）流水した後、及び調理終了後（原則として午前中）に、遊離残留塩素（0.1mg/L以上）、色度、濁度、臭い、味等について検査を行い、記録、保存すること。
- イ ゆで野菜等を水で冷却する場合には、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを確認し、その時間を記録、保存すること。
- ウ 日常検査で異常があったり、遊離残留塩素が0.1mg/Lに満たない場合は再検査を行い、検査の結果、使用に適となった場合には、使用した水1Lを-20°C以下で2週間以上、保存食用の冷凍庫で保存すること。
- エ 再検査を行い、使用に不適な場合には、給食を中止し改善策を講ずること。
- オ 水質検査の記録については、1年間保管すること。

(2) 定期検査

日常検査とは別に、「学校環境衛生基準」では、飲料水の検査項目、検査回数が定められています。水道水を水源とする飲料水（専用水道を除く）は、毎学年1回、給水栓から採取し、下記の検査を行います。

○検査項目

- (ア) 遊離残留塩素 (イ) 色度・濁度・臭気・味 (ウ) 水素イオン濃度 (PH値)
- (エ) 一般細菌 (オ) 大腸菌又は大腸菌群 (カ) 塩化物イオン
- (キ) 有機物等 (過マンガン酸カリウム消費量又は全有機炭素量)

(3) 臨時検査

風水害や食中毒の発生等で使用水が汚染された疑いのある場合には、その状況に応じて臨時の検査を行います。

(4) 貯水槽の点検及び清掃

貯水槽に亀裂などがあると、有害物や汚水等が混入して事故につながるおそれがあるので、貯水槽を設けている場合は、専門の業者に委託するなどによって、年1回以上定期点検と清掃を行い、その記録を保管します。

◆水道の種類◆

使用水の種類によって検査する内容や項目も異なるので、まず、調理場に給水されている水についてよく知っておくことが大切です。

○「直結式水道水」

水道水を配水管から蛇口まで切れ目なくつながったパイプで給水している方式
→上水道、簡易水道

○「受水槽式給水」

水道の水を一旦、受水槽に受けて給水する方式。
→簡易専用水道、専用水道

※受水槽の有効容積が10立米を超えるものを「簡易専用水道」、10立米以下のものを「小規模受水槽水道」という。

IV 作業時の衛生管理

1 始業前の確認

(1) 二次汚染の防止

作業に当たっては、特に二次汚染防止について常に意識して行なうことが大切です。

献立ごとに調理作業の手順・時間・担当者を示した「作業工程表」や、食品の調理室内の動きを示す「作業動線図」を作成して、作業前に全員で確認します。

また、調理員は、「作業工程表」「作業動線図」等で作業中の手順や、作業中どこで動線の交差が生じているかを確認し、全員で二次汚染の防止に努める必要があります。

○作業工程表、作業動線図作成の注意点（参考例 49P 参照）

【作業工程表の作成方法】

作業工程表を作成することで「だれが」「いつ」「どこで」「何に気をつけて」「どんな作業をするのか」が明確になり、二次汚染の防止とともに、作業を安全かつスムーズに行なうことができます。作成に当たっては次のことに留意します。

- ① 献立ごとに作業工程とタイムスケジュールをわかりやすく示すこと。
- ② 調理後から喫食までの時間をできるだけ短くするよう、出来上がり時間を定めてから、調理開始に向かって逆算する方法で作成すること。
- ③ 人員配置、時間配分などを考慮し、作業にかかる時間を把握した上で作成すること。
- ④ 担当者ごとの役割分担が明確になるようにすること。
- ⑤ 掛け持ち作業を行わないように留意し、掛け持ちをする場合は、汚染している可能性が高い食品を扱う作業と、汚染させたくない食品を扱う作業の掛け持ちを行わないようにすること。
- ⑥ 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分（下処理と調理）を明示すること。
- ⑦ 調理及び衛生管理上、特に注意が必要な点を列記すること。
- ⑧ 実際の作業時間や担当者を確認、記録し、適宜赤字で作成し直すこと。

【作業動線図の作成方法】

作業動線図を作成することで、「どこで作業動線の交差が生じるか」が明確になり、二次汚染を防止できます。作成に当たっては次のことに留意します。

- ① 作業進行の指標となるよう、食品別にわかりやすく示すこと。その際、その日に調理する全ての料理の作業動線がひと目でわかるように作成すること。
- ② 加熱調理の野菜等については1本の動線でまとめるなど、複雑化を避けること。
- ③ 「二次汚染を起こす危険のある食品（肉、魚、卵）」の動線は赤や黄など、「二次汚染させたくない食品や料理」の動線は青などと決め、赤と青の交差時は注意するなどの意識付けを図ること。
- ④ 作業動線の交差が生じる場合は、作業工程表で時間差をつけて交差を避け、どうしても同時刻に交差する場合は献立の変更を検討すること。
- ⑤ 実際の作業動線を確認、記録し、次の作業動線作りに役立てること。

(2) 給食従事者の健康状態の確認

学校給食従事者の健康状態に常に注意をはらい、休日も含め、毎日、個人別に記録を残します。(別紙 学校給食従事者個人別健康観察記録票 40P 参照)

また、体調に異常がある場合や、家族や同居人の体調に異常がある場合には、必ず申し出て指示に従うよう徹底します。

校長等は、健康観察チェック項目で異常があった場合、その程度により調理作業に従事させないなどの措置をとります。



健康状態の自己確認

○健康観察チェック項目（例）

- ①下痢、発熱、腹痛、嘔吐の症状がある者はいないか
 - ②咳をしている、または、呼吸が苦しそうでないか
 - ③顔色や目つきに異常はないか
 - ④鼻汁が出ていないか
 - ⑤声に異常はないか
 - ⑥唇が荒れていないか
 - ⑦皮膚に発疹や化膿、むくみ、腫れや傷がないか
- など

(3) 正しい服装での作業

二次汚染や異物混入を防ぐため、毎日、服装等について次のような事項をチェックします。

○服装チェック項目（例）

- ①毎日、専用の清潔な調理衣、マスク、帽子、履き物等を着用する。
- ②爪はいつも短く切っておく。
- ③指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、ヘアピン、時計等をはずす。
- ④マニキュア、香水はつけない。
- ⑤ポケットの中には何も入れない。
- ⑥毛髪は帽子からはみ出さないようにする。
- ⑦調理室内では専用の履き物を履き、調理室から出る時は必ず外履き用のものに履き替える。
- ⑧調理衣（ズボンを含む）のままで外出しない。
- ⑨学校給食従事者専用トイレを使用する時には、必ず調理衣（ズボンを含む）や履き物を替える。



身支度の確認



正しい服装（正面）



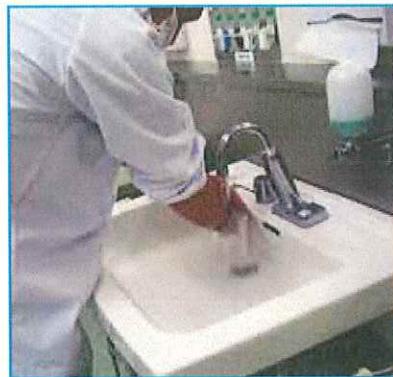
正しい服装（横）

(4) 手指の洗浄と消毒

手指は、細菌やウイルスが付着しやすく、食中毒原因物質を食品に付着させる原因になるため、正しく洗浄、消毒することが大切です。

◆次の場合には、必ず手指の洗浄と消毒を行います。◆

- 作業開始前及び用便後
- 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前
- 食品に直接触れる作業の開始直前
- 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後に、他の食品や器具等に触れる場合



肘までの手洗い



爪ブラシの使用

○手洗い・消毒の手順

- ①流水で手を濡らし、石けん液をつけ、十分に泡立てる。
- ②手の平と甲を洗い、指の間や親指の付け根まで洗う。
- ③指先を手のひらでこすり洗いし、手首、肘まで洗う。
- ④爪の間を爪ブラシで洗う。
- ⑤流水で石けん液を十分洗い流す。
- ⑥ペーパータオルで拭き、アルコールで消毒する

※学校給食調理場における手洗いマニュアル（文部科学省）
参照

(5) 使用水の確認

調理作業開始前に、使用水の遊離残留塩素を検査とともに、色度、濁度、臭い、味について異常のないことを確認し、記録します。

なお、野菜を水で冷却する場合は、直前に使用水の検査を行い、記録を保存します。



使用水の検査

(6) 調理機械、器具の消毒

調理機械や器具は、前日に洗浄、消毒を確実に行い、衛生的に保管、管理をしていれば、原則として始業前にあらためて洗浄、消毒する必要はありません。

◆学校給食で使用する消毒液と消毒方法◆

○次亜塩素酸ナトリウム

次亜塩素酸ナトリウムは食品添加物として食品への使用が許可されています。細菌からウイルスまで殺菌等に効果がありますが、有機物が存在すると殺菌力が低下するので、洗浄して有機物を除いた後に使用します。

使用的際は、塩素ガスが発生するので十分に換気を行います。

○消毒用アルコール

食品にも使用でき、濃度50~80%のものが消毒剤として広く用いられます。多くの細菌に消毒効果がありますが、芽胞を持つ菌（セレウス菌等）や、ノロウイルスには効果が十分ではありません。

手指、調理器具等に使用する時には水分をよく拭き取ってから使用します。また、噴霧では全ての面に作用しないので、効果を高めるためにはアルコールを十分に含ませたペーパータオルで拭き延ばします。

○次亜塩素酸ナトリウムの濃度と使用方法

濃度	用途	水溶液のつくりかた
100ppm	・生野菜（10分） ・設備、機械、機器、調理器具、容器（10分）	溶液10mL+水5L (次亜塩素酸ナトリウム溶液(5%)使用)
200ppm	・生野菜（5分） ・設備、機械、機器、調理器具、容器（5分） ・ふきん、スポンジ、手袋（5分） ・嘔吐物処理後の床、周囲の消毒（ドアノブ、手すり、机等）（10分） ・嘔吐物のため汚れた食器（10分）	溶液10mL+水2.5L（同上） ※設備・機械・機器に使用する場合は、劣化させることがあるのですすぎ等を充分行う。
1,000ppm	・嘔吐物の処理：直接（10分）	溶液10mL+水500mL（同上）

※希釈倍数算出式 有効塩素A%溶液で、B ppmの水溶液を作る場合 $A \times 10,000 \div B = \text{希釈倍数}$

(例) 5%溶液で200ppm溶液を作る場合 $\rightarrow 5 \times 10,000 \div 200 = 250\text{倍}$

※ A (ppm) の消毒薬、B (%) を作る時の次亜塩素酸ナトリウム溶液 (C%溶液) の必要量 X (mL) を求める式

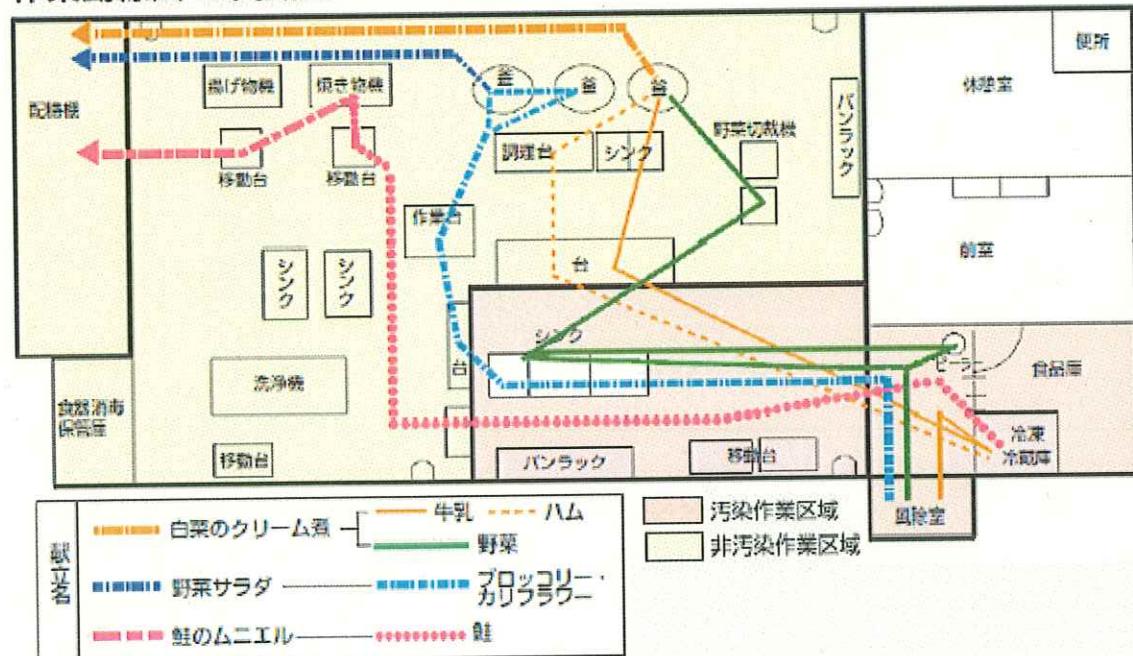
$$X (\text{mL}) = A (\text{ppm}) \times B (\text{リットル}) \div C (\%) \div 10$$

○作業工程表、作業動線図 参考例

		作業工程表(例)										月 日			
		汚染作業		非汚染作業											
献立名	担当者名	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00					
白菜の クリーム 煮	A	<下処理>		ルウ作り	→ ハム手切り 手洗い	煮込み・調味	→ 配食・配達	清掃作業							
	B	白菜、人参、玉葱、 じゃがいも		人參、玉葱、じゃがいも切り	煮込み・調味	→ 配食・配達	中心温度								
野菜サラダ	C	ブロッコリー カリフラワー		ブロッコリー切り カリフラワー切り	茹・冷却	→ 和える	→ 配食・配達	調味	茹・冷却	使い捨て手袋					
その他	D	調理衣交換 手洗い くつのほかえ		生切り・ドレッシングあけ	残留塩素 温度計測	食器用意	→ 配送準備・積み込み								
	E	ムニエル		天板準備	前掛け 手袋	使い捨て 手袋	鮭配食								
冷蔵庫		鮭下味 → バターを溶かす 小麦粉まぎす		鮭を焼く		中心温度	→ 配食・配達								

作業工程表を作成するに当たっては、献立名、担当者名、タイムスケジュール、衛生管理点が記載されていること。

作業動線図 <単独校>



2 食品の検収・保管

検収は、納入された食品の数量や重量だけでなく、安全性や衛生状態を確認する作業であり、食品の特性や汚染の状態を理解した上で、適切な受け入れ、確認を行います。

その際には、あらかじめ定めた検収責任者が立ち会いのうえ、検収を確實に実施し、その結果を記録、保存します。また、検収後の食品は衛生的な保管に努めます。

(1) 検収の確実な実施

納入された食品の安全性を確認するため、検収に当たっては、次の点に留意します。

ア 検収責任者を定めること。なお、栄養教諭等を責任者としない場合は調理員等を検収責任者として定めること。

イ 検収は責任者と補助者で行うことが望ましいため、必要な場合は勤務時間を納入時間に応じて割り振るようにすること。

ウ 検収表（簿）に基づき、品名、数量、納入時間、納入業者名、製造業者名および所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器などの状況、異物混入および異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、年月日表示、ロット番号、その他のロットに関する情報等について毎日、点検を行い、記録、保存すること。

（検収のポイント、食品検収の留意点 51P 参照）

エ 納入業者から直接納入する食品の検収は、共同調理場及び受配校において適切に分担し、実施するとともに、その結果を記録すること。

オ 食肉類、魚介類等の生鮮食品は、原則当日納入とし、一回で使い切る量を購入すること。
また、当日搬入できない場合には、冷蔵庫等で適切に温度管理すること。

カ 納入業者からの食品の受渡しは検収室で行い、下処理室、調理室に立ち入らせないこと。

キ 検収室には、確実な検収と容器への移し替えができるスペースを確保すること。

ク 食品は検収室でそれぞれ専用の清潔な容器等に移し替え、ダンボールや搬送容器は、下処理室及び食品保管室に持ち込まないこと。

ケ 泥つきの根菜類等の処理は、球根皮むき機を使用して検収室で行い、下処理室を清潔に保つこと。また、球根以外に対応した泥落としシンクの整備に努めること。

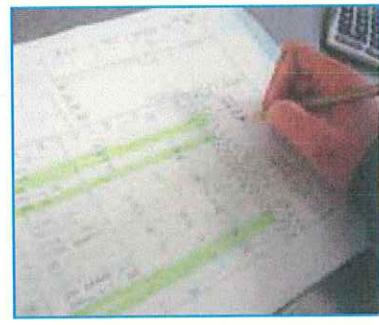
コ 原材料の保存食は検収時に採取すること。



複数での検収



照射温度計による計測



結果の記録

○検収のポイント

区分	ポイント
納入時間	・指定した日時に納入されているか。
数量	・個数、重量は合っているか。個々の大きさにバラつきはないか。 ・ロットは統一されているか
品質・異物	・カビ、病害虫はないか。変質、変色、異臭はないか。 ・異物が混入していないか
鮮度	・生鮮品や卵の鮮度は良いか。 ・肉などの色はくすんでいないか。 ・冷凍食品に霜が付いていたり、再凍結はされていないか。 ・異臭はないか。 ・生鮮品は冷蔵、冷凍品は冷凍の状態で搬送されているか。
品温	・運搬時を含め「保存基準」から逸脱していないか。
賞味(消費)期限	・期限切れや、使用中又は保管中に期限切れになるものはないか。
包装容器等	・外装の汚れや破損はないか。当該食品以外の容器を使用していないか。
表示	・加工食品の包装に、食品衛生法で定められた、製造者の住所氏名、生産地、添加物、保存方法等適正な表示があるか。
产地	・食品の产地は記載されているか
納入業者	・服装などは清潔か

○食品ごとの検収の留意点（主なもの）

区分	食肉 魚介類	野菜 果物類	乾物類	加工品	冷蔵品 冷凍品
鮮度はよいか	○	○			
品温は適切か	○				○
変色はないか（解凍後含む）	○	○		○	○
異臭（異味）はないか（解凍後含む）	○	○	○	○	○
異物混入はないか	○	○	○	○	○
原産地は間違いないか（表示確認）	○	○			
病害痕やくされはないか		○			
よく乾燥しているか			○		
カビ、害虫の発生はないか			○		
包装の破損はないか			○	○	○
大きさや重さ、形は揃っているか	○	○	○	○	○
包装内部や箱に霜の付着がないか					○

○検収時には次のものを用意します。

- ① 床面から60cm 以上の高さの検収台、台秤
- ② 検収表（簿）
- ③ 温度計（非接触式温度計等）
- ④ 食品ごとの専用容器、容器を置く多段ラック（最下部は床面から60cm以上）
- ⑤ 清潔な保存食容器（ビニール袋等）
- ⑥ 清潔な保存食採取器具（包丁、まな板など：食品ごとに交換するか、洗浄消毒したものを使用）
- ⑦ 検収用エプロン（肉、魚、卵別。検収室に衛生的な保管場所を設ける。）
- ⑧ 検収・保管等に使用する履き物

（2）食品の衛生的な保管

検収後に食品を保管する必要がある場合には、別表3「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」（53P参照）に基づき、食品の分類ごとに専用の容器に入れ、棚又は冷蔵・冷凍設備に保管します。

- ア 食品保管庫等は適切に温度・湿度管理がされ、衛生的であることを確認し記録すること。
また、物品庫と併用しないこと。
- イ 冷蔵庫・冷凍庫が完全に機能し、清潔が保たれているかを毎日確認、記録すること。
- ウ 保管場所に、ねずみ、はえ、あり、ごきぶり等の衛生害虫等がいないこと。
- エ 食品は床面から 60 cm 以上の高さに保管し、直接床におかないこと。
- オ 食品の分類ごと（食肉類、魚介類、野菜類等）に区分し、専用容器で保管し、食品の相互汚染を防ぐため、容器には必ずふたをすること。
- カ 冷蔵品や冷凍品等は、使用する時間まで適切に温度管理し、常温放置をしないこと。
- キ 牛乳は専用の保冷庫等で適切な温度管理を行い、新鮮かつ良好な状態で提供されるよう品質の保持に努めること。
- ク 調味料、乾物などの保存食品は先入れ・先出しの管理をすること。
- ケ 食品は常に整理、整頓し、開封したものは開封日を記録して必ず口を閉めておくか、密閉容器に移し替えること。

（3）使用前の安全確認

食品は、保管中に変質したり、ねずみ等の衛生害虫に汚染されることがあるため、使用前には異常がないか必ず確認を行います。

- ア 異味、異臭、変色、ネットやかびの発生がないか。
- イ ねずみのふん等の異物が混入していないか。また、容器にかじり穴があいていないか。
- ウ 乾燥、吸湿していないか。
- エ 消費期限（または賞味期限）が過ぎていないか。

別表3 学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

食 品 名		保存温度
牛乳		10°C 以下
固体油脂		10°C 以下
種実類		15°C 以下
豆腐		冷 藏
魚 介 類	鮮魚介	5°C 以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10°C 以下
	冷凍魚肉ねり製品	-15°C 以下
食 肉 類	食肉	10°C 以下
	冷凍食品（細切りした食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの）	-15°C 以下
	食肉製品	10°C 以下
	冷凍食肉製品	-15°C 以下
卵 類	殻付卵	10°C 以下
	液卵	8°C 以下
	凍結卵	-15°C 以下
乳 製 品 類	バター	10°C 以下
	チーズ	15°C 以下
	クリーム	10°C 以下
生鮮果実・野菜類		10°C 前後
冷凍食品		-15°C 以下

●作業時の衛生管理

3 下処理時の衛生管理

二次汚染防止の観点から、下処理時には、下処理専用の器具、容器類を使用し、調理用器具類を使用しないことが重要です。

特に、検収用及び下処理用の容器と下処理済み用の容器を混用しない、また、食肉用、魚介類用、及び生食する野菜・果物用の専用容器、器具を他の調理用具と混用しないようにします。

(1) 専用の器具・容器類の使用

ア 容器の使い分けは次のようにすること。

区分	注意点
検収用	検収室で納入された野菜等を入れ、下処理室に持ち込む。
下処理用	下処理室で皮を剥いた野菜、1回または2回洗浄した野菜を入れる。
下処理済用	3回洗浄が終了した野菜等を入れ、調理室に持ち込む。
肉又は魚用	検収室で業者搬入容器から入れ替え、冷蔵庫で保管した後、使用時にその容器のまま調理室に持ち込む。ふた付きの専用容器を使用すること。

- イ 包丁、まな板、容器等は下処理専用のものを使用し、形や色を変えるなど、他の用途と明確に区別すること。
- ウ 包丁、まな板などは、使用中も必要に応じて洗浄、消毒すること。
- エ 洗浄用のスポンジ、ブラシ等も下処理専用のものを使用し、野菜や果物の洗浄の場合は、加熱野菜、非加熱野菜、果物用に使い分けること。



専用器具、容器を使用した下処理

(2) 調理室の汚染防止

下処理室は食品等によって汚れます。この汚れが調理室に持ち込まれると、食中毒の原因にもなりかねないため、以下の点に注意します。

- ア 食品を下処理室から移動させるときには、カウンター等（調理台）を介して行うなど、食品のみが移動するように工夫すること。
- イ 食品を移動させるときには、水受けを使い床に水が落ちるのを防ぐこと。
- ウ 下処理作業から調理作業に移る際には、手指の洗浄消毒をした上、調理作業用のエプロン、履き物に取り替えること。
- エ 下処理用の器具を調理室内に持ち込まないこと。
- オ 下処理用の器具の洗浄・消毒は他の用途のものと一緒に行わないこと。



パススルー冷蔵庫



下処理室からの移動

(3) 食品の二次汚染の防止

- ア 野菜等は、三槽シンクを使用して流水で最低3回は洗浄すること。（根菜類は皮をむいた後3回洗浄）
- イ 汚染度の高い野菜類（もやし、ゴボウ等）を洗浄する場合は、汚染度の低い野菜よりも後に洗浄できるように作業工程を工夫すること。
- ウ 下処理用のシンクは加熱調理用、非加熱調理用、器具洗浄用に別々に設置すること。
- エ 泥つきの根菜類などの処理は検収室で行い、下処理室を清潔に保つこと。
- オ 肉や魚類は他の食品を汚染しないように専用の容器や器具で下処理を行うこと。



三槽シンクでの洗浄

◆冷凍野菜の処理◆

冷凍野菜には生鮮野菜と同等レベルの細菌が付着していることもあります。解凍すると細菌の増殖がはじまります。このことから、冷凍野菜は、生鮮野菜と同じ意識で取り扱うことが必要です。

(4) 廃棄物（残菜など）の処理

廃棄物保管場所は調理場外の適切な場所に設け、専用のふた付きの容器を備えます。また、処理の際には次のことに注意します。

- ア 調理場内には、ふた付きの残菜入れを備えること。
- イ 廃棄物は分別し衛生的に処理するとともに、汚臭、汚液が漏れないように管理する。また、廃棄物の容器は作業終了後速やかに清掃し、衛生上支障がないように管理すること。
- ウ 収却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- エ 廃棄物は適宜保管場所に搬出し、作業区域内に放置しないこと。
- オ 保管場所は、廃棄物搬出後清掃するなど、環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

4 調理時の衛生管理

調理の際には、二次汚染を防ぐため、加熱、冷却を適切に行うとともに、調理済食品の温度管理にも十分な注意を払います。また、使用する機械・器具類は用途別に使い分けることが必要です。

なお、前日調理は保管時の二次汚染や、細菌の増殖による食中毒の発生につながるおそれがあるため行ってはなりません。

(1) 食品等の衛生的な取扱い

調理時には、食品の二次汚染や付着している細菌の増殖を防ぐことが大切です。以下の点に注意して衛生的に作業を行います。

ア 調理作業時の調理場内温度、湿度の確認を行うとともに、換気を十分行う。また、確認した温度、湿度は記録すること。

イ 作業が変わることごとに手指を洗浄・消毒すること。

ウ 和えものや、サラダ等の料理の混ぜ合わせ、配食、盛りつけの際は、清潔な場所（和えものコーナー等）で清潔な器具を使用して行うとともに、必要に応じて使い捨て手袋を着用し、料理に直接素手で触れないようにすること。

エ 和えものやサラダ等については、調理後速やかに冷却機等で冷却後、ふた付き容器に入れて専用の冷蔵庫等に保管するなど適切な温度管理を行うこと。

また、配食直前に和えるなど、給食までの時間短縮を図り、調理終了時に温度及び時間を記録すること。

オ 加熱調理した食品を一時保存する場合、または、調理終了後の食品は、衛生的な容器にふたをして保存し、二次汚染を防止すること。

カ 床面からの跳ね水による二次汚染を防ぐために、食品を入れた容器や調理用器具等は常に床面から60cm以上上の高さに置くこと。

キ 加熱調理食品にトッピングする非加熱食品は衛生的に保管するとともに、配食間際にトッピングをすること。

(2) 適切な加熱処理

加熱処理する食品は、中心部温度計などを使用して、中心部が75°Cで1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85°Cで1分間以上）又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録します。

ア ざるに食品を入れたまま釜で加熱すると、確実に加熱されない場合があるため、ざるからあけて直接加熱すること。

イ 炒め物は、1回に調理する量が多くなると十分加熱されない場合があるので、1度に調理する量を少なくするよう注意すること。

ウ ゆでものの温度は、お湯の温度を測るのではなく、食品自体の中心温度を測ること。

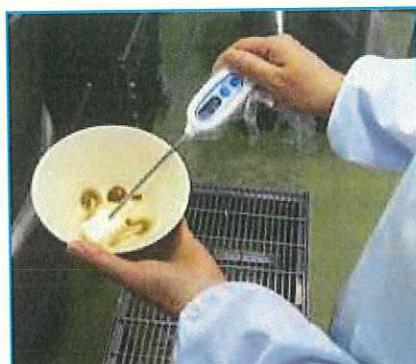
エ 釜の仕上がり温度は、釜内の温度にむらがあるため、よくかき混ぜてから3箇所以上の温度を測ること。

オ 焼き物機などを使用する場合、機器内温度のむらを把握し、温度が上がりにくい部分の食品の中心温度を測って確認すること。

(別表4 食品別加熱処理の留意点 60P参照)



温度計測（焼き物）



温度計測（汁物の具材）

(3) 適切な冷却処理

加熱調理後、冷却する必要がある食品は、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間をできるだけ短くするために、真空冷却機等を使用して素早く温度を下げ、調理済食品専用の冷蔵庫で保管します。

また、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度と時間を記録します。



温度計測（ゆで物の冷却）

◆調理済食品を水で冷却する場合の注意点◆

○水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1mg/Lであることや、色、濁り、臭いに異常がないかを確認し、数値と時間、食品の温度を記録する。

○直接素手でさわらないように水冷する。

○氷を使って水冷する場合は、食材が直接氷に触れないように、清潔なビニール袋に氷を入れて間接的に冷却するなどの工夫をする。

(4) 食品などの温度管理

原材料は適切な温度管理を行い、冷蔵・冷凍保管する必要のある食品は常温放置しないようになります。

- ア 原材料や調理済み食品の保存食は採取後、速やかに保存食用の冷凍庫に保管すること。
- イ 冷凍食品は、調理に使用する分のみを冷凍庫から小分けにして出すようにすること。
- ウ 加熱調理後に冷却した食品を常温放置せず、ふたをして冷蔵庫等で保管すること。

◆ヒスタミン食中毒を防ぐには?◆

ヒスタミン食中毒は、赤身の魚に含まれるヒスチジンが、ヒスタミン産生菌によって分解・蓄積されたヒスタミンによるアレルギー様の食中毒です。

一度産生されたヒスタミンは、加熱しても分解されないことから、次の点に注意して予防に努めます。

- ①漁獲、加工、流通全ての過程での取扱い状況（温度管理など）を確認します。
- ②カジキマグロ、サバなどの赤身の魚は納入業者にヒスタミン検査を求めます。
- ③検収時には、品質・鮮度・保管温度等を詳細に確認します。
- ④保管中は低温管理を徹底し、冷蔵庫保存であっても、長期間の保存は避けます。
- ⑤調理時も小分けして冷凍庫（冷蔵庫）から出し、常温放置を避けます。
- ⑥検食の際、唇や舌先にピリピリとした刺激を感じた場合は、速やかに給食を中止します。

(5) 生食する食品の取扱い

野菜類は二次汚染防止の観点から原則として加熱調理を行います。

なお、生野菜の使用に当たっては、教育委員会等において、食中毒の発生状況、施設・整備の状況、調理過程における二次汚染防止の措置、学校給食調理員の研修の実施、管理運営体制の整備など衛生管理体制の実態、生野菜の食生活に果たす役割などを踏まえて、安全を確認しつつ、加熱調理の有無を判断します。

また、生食する野菜、果物等は、調理時に二次汚染されないよう、十分注意して取り扱う必要があります。その際、以下の点に注意します。

- ア 洗浄用シンクは専用とするか、他の野菜等より先に洗浄できるよう工程を工夫すること。
- イ スライサー、包丁、まな板などは、消毒した専用のものを使用し、汚れに応じて作業途中の交換、消毒をこまめに行うこと。
- ウ 容器は消毒した専用のものを使用すること。

◆生食する野菜の消毒◆

生食する野菜は流水で十分洗浄し、必要に応じて消毒することが必要です。

消毒方法は、次亜塩素酸ナトリウムによる方法が一般的に行われています。次亜塩素酸ナトリウムを使用する場合は、100ppm の溶液であれば 10 分間以上、200ppm なら 5 分間以上浸漬します。

ただし、希釀後時間が経過したり、有機物が混ざると効果が低下するので注意が必要です。使用前には有効塩素濃度を確認し、使用後には、完全に洗い落とされるまで十分に流水で水洗いした後、残留塩素濃度を確認します。

別表4 食品別加熱処理の留意点

食品の種類	食 品 名	留 意 点
魚介類	しらす干し・生桜えび等	・茹でてから素早く冷却し、調理する。
	かにかまぼこ・かまぼこ等の魚肉加工食品	・パックのまま茹でるか、蒸してから素早く冷却し、調理過程で使用する直前まで冷蔵する。 ・他の食材と和えるときや、そのまま喫食するときは、素手で取り扱わず、殺菌した器具を使用する。
	いか・えび・あさり等	・揚げる、焼く、煮る、茹でる又は蒸すなど、加熱してから調理する。加熱後の食材は衛生的な専用容器を使用し、できるだけ短時間で調理する。
	その他の魚介類	・煮物、揚げ物、焼き物等に調理するときには、中心部まで十分に加熱できたか確認する。
食肉類	ハム・ウィンナー・焼き豚等	・揚げる、焼く、蒸す、茹でる等の加熱を行ってから素早く調理する。他の食材と和えるときには冷却を確実に行い、素手で取り扱わず、殺菌した器具を使用する。
	その他の食肉類	・揚げる、焼く、煮る、蒸す等の加熱調理をするときには、中心部まで確実に加熱できたかを確認する。
卵類	錦糸卵等の卵加工食品	・パックのまま茹でるか、蒸してから、素早く冷却し、喫食直前まで冷蔵する。 ・配食は素手で行わず、温かいまま喫食するときは、速やかに喫食されるように調理時間に配慮する。
豆類	豆腐等	・必ず加熱したものを使う。
野菜類	冷凍のコーン、さやえんどう、枝豆等	・蒸す、茹でる等の加熱調理を行ってから素早く冷却する。
	その他の野菜類	・サラダ等に使用するときには、茹でるか、蒸す等の調理法とする。
冷凍食品	フライ・コロッケ・カツ等	・再凍結したものではないかを確認してから、加熱調理をする。 ・一度にたくさんの量を揚げずに、油の温度を調節して中心部まで加熱できたかを確認しながら揚げる。
	その他の冷凍食品	・再凍結したものではないかを確認してから、加熱調理をする。

◆中心温度計の誤差確認◆

中心温度計は使用を繰り返すうちに、誤差を生じるため、定期的に誤差を測定し、調整を行います。低温については氷水を0℃、高温については沸騰水を98℃として、中心温度計の誤差を確認し、記録します。

(6) 調理用器具・容器等の用途別使用

調理用器具及び容器は、食肉類、魚介類、卵、野菜類、果物類など食品の種類ごとに専用のものを備えるとともに、調理過程(調理用、加熱調理済食品用等)ごとの区別を徹底します。

- ア 下処理用の容器と調理済食品用の容器を混用しないこと。
- イ 調理機器(合成調理機・野菜切り機)については可動式のものを設置し、専用の洗浄場所で洗浄・消毒すること。
- ウ スポンジ等の洗浄用具は、調理専用のものを使用すること。
- エ エプロン、履物等は、色分けする等により作業区分ごとに使い分けること。
- オ 「ふきん」は、細菌が付着・増殖しやすく、二次汚染の原因となるため、調理の際は使用しないこと。なお、調理台等の水を取る場合は、清潔な水切りワイパーやペーパータオルを使用すること。
- カ 下処理後の加熱を行わない食品及び加熱調理後冷却する必要のある食品の保管には、原材料用冷蔵庫は使用しないこと。
- キ 調理室内には調理作業に必要なない物品は置かないこと。



可動式のスライサー

◆調理中には「ふきん」を使用してはいけないのは?◆

ガーゼやタオルなど、繊維や糸の間に隙間がある構造の布は、吸水性は高いものの、汚れや細菌が付きやすく、洗濯しても汚れや細菌が残ります。

「ふきん」を使って「きれいにしている」つもりが、反対に「汚染を塗り広げている」ことになるので、調理作業中には「ふきん」は使用せず、ペーパータオルや水切りワイパーを使用します。

5 配食時の衛生管理

(1) 衛生的な場所での配食

食缶等は、跳ね水等による汚染防止のため、床面から60cm以上の場所に置きます。



(2) 清潔な配食用器具の使用

調理済みの食品を入れる容器や配食器具が汚染されていては、衛生的に調理した食品が二次汚染されてしまうため、食缶や配食用器具、エプロンは専用とし、調理用と区別します。

専用器具を使用した配食

(3) 食品の取扱い

調理後の食品を素手で扱うことは、食中毒菌、ウイルスを付着させる原因となるため、次のことに留意します。

- ア 必ず清潔な器具を使用するとともに、使い捨て手袋を着用して料理に直接手を触れないこと。
- イ 配食用の使い捨て手袋をしたまま他の作業をしないこと。
- ウ 料理を運搬する場合は、容器にふたをすること。

(4) 釜別、ロット別の配送先の記録

食中毒が発生した場合に原因を究明するためには、配送先を記録しておくことが重要です。共同調理場ばかりでなく、単独調理場でも、各校で各学級にどの釜で調理した料理が配送されたか、またどのロットの食品が配送されたかを記録しておきます。例えば、下表のような記録票を作成し、配送先等を明らかにします。

配送記録票（例）

年月日	○月○日（○曜日）			
受配校名	食品名	釜又はロット番号	食品名	釜又はロット番号
○○小学校	スープ	釜1	冷凍プリン	△△社A1200
○○中学校	サラダ	釜2	ゼリー	◇◇社A1500

(5) 適切な温度管理

調理後の食品は、必要に応じて保温・保冷食缶、蓄冷材等を使用し、適切に温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるようにすること。

また、配食の時間を毎日記録すること。

6 配送時の衛生管理

共同調理場では、運搬用容器、配送車の整備に努め、運搬途中の調理済食品等の汚染を防止するとともに、給食されるまでの温度管理及び時間の短縮に努めます。

(1) コンテナ、配送車の管理

- コンテナや配送車の内部は常に洗浄し清潔な状態に保ちます。
- ア 水又は温湯でブラシを使って洗浄する。
- イ 洗剤溶液等でよく洗浄する。
- ウ 温湯でよく洗剤を洗い流し、清潔な場所で乾燥させる。

(2) コンテナ積み込み時の留意点

- ア 温食と冷食を混載しないようにし、やむを得ず混載するときは、十分断熱性のある容器に入れること。
- イ 積込みの際に食缶等の内容物がこぼれないように丁寧に扱うこと。
- ウ コンテナ内には、食缶等のみを入れ、調理に関係ない書類等は思いがけない汚染源になる可能性があるため入れないこと。



積み込み状況の確認



食器・食缶の積み込み

(3) 配送時の留意点

- ア 共同調理場で調理した食品を調理終了後2時間以内に給食することを徹底するために、配送車を必要台数確保すること。
- イ 適温で提供できるように、調理作業、配送のタイムスケジュールを正確に立てること。
- ウ 調理場搬出時及び受配校搬入時の時間を毎日記録すること。また、調理済み食品ごとの温度は、定期的（月ごとなど）に測定、記録すること。
- エ 受配校で納入業者からの直送品（牛乳、デザート類、低温で搬入されるべき食品）を受け入れる際は、表面温度計を使って温度を確認し、記録を残しておくこと。

7 検食時の留意点

給食に提供する全ての食品について、児童生徒の摂食開始時間の30分前までに検食し、異常がないことを確認します。また、異常があった場合には給食を中止するとともに、共同調理場の受配校においては、速やかに共同調理場に連絡します。

ア 学校給食調理場及び共同調理場の受配校では、あらかじめ責任者を決めて検食を行うこと。

イ 検食責任者が所用等で不在、または体調不良等の場合は、代わりの者が実施すること。

ウ 検食責任者は次のことに注意して検食を実施し、実施時間、意見等検食の結果を記録・保存すること。

① 食品中に人体に有害と思われる異物の混入がないか。

② 調理過程において加熱・冷却処理が適切に行われているか。

③ 食品の「異味」や「異臭」、その他の異常がないか。

④ 一食分として、それぞれの食品の量が適当か。

⑤ 味付けや、香り、色彩、形態などは適切か。また、児童生徒の嗜好との関係はどのように配慮されているか。

※検食責任者は、検食であることを理解し、給食を全て食べることを優先するのではなく、各献立について上記の注意点を確認し検食をすること。

8 保存食の採取と記録

万が一、食中毒やその疑いが発生した場合に原因を調査するため、細菌検査、ウイルス検査等を行う際には、50g程度の可食部の試料が必要となります。また、採取時に他からの二次汚染があると、正確な検査が実施できないため、必ず清潔な専用の器具を使用して採取します。保存食の採取、保存は次のことに留意して行います。

ア 保存食は、原材料、加工食品及び調理済食品を、食品ごとに50g程度採取し、清潔な容器（ビニール袋等）に完全密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。

イ 原材料については、洗浄・消毒等は行わず購入した状態で保存すること。但し、卵は、全てを割卵し、調理前に混合したものから50g程度採取し保存すること。

ウ 野菜等で生産地が異なる場合は、生産地ごとに採取し保存すること。

エ 一定期間分を一括購入している食品は、購入時に採取し保存すること。

オ 食品の製造月日又はロットが違う場合、または複数の釜で調理した場合は、それぞれ採取し保存すること。

カ 米（アルファ化米）、麦、塩、砂糖、酢、みりん、しょうゆ、酒、ソース、みそ、こしょう等の調味料は保存食から除く。

キ わかめ、干し椎茸、削り節、昆布、春雨、ごま、のり等の常温で保存できる乾物、缶詰等は、保存食から除く。

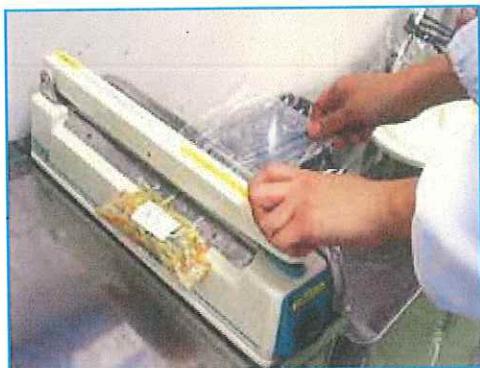
ク 飲用牛乳及び調理用牛乳は別々に保存食を採取すること。

ケ 調理済み食品は、使用している食品全てが含まれるように、釜別、ロット別に50g程度採取し保存すること。



保存食の採取

- コ 共同調理場の受配校で、主食、牛乳、デザート等が直接、複数の学校に配送される場合は、学校単位ではなく、業者ごと、ロットごとに共同調理場でまとめて採取保存すること。
- サ 同種の加工品等で小・中学生の量が異なるものは、それぞれ別々に採取し保存すること。
- シ 採取後は常温放置せずに直ちに保存食用の冷凍庫に保存すること。
- ス 保存食は、採取日を記入したビニール袋等にまとめて保存し、その際、原材料、加工食品及び調理済食品が全て保管されているか確認する。また、記録簿に採取日と廃棄した日時を記録すること。
- セ 児童生徒の栄養指導や盛りつけの目安とする「展示食」を保存食として兼用しないこと。
- ソ 使用水について、日常検査で異常を認めて再検査を行い、その上で適と判定した水を使用した場合は、使用水 1 L を -20°C 以下、2週間以上保存食用の冷凍庫で保存すること。



シーラーによる密封



保存食用冷凍庫内の様子

9 各学校での配膳時の衛生管理

(1) 配膳室や牛乳保管庫の管理

配膳室や牛乳保管庫は調理済み食品等を清潔かつ安全に管理しておく場所であり、管理に当たっては、次のことに留意します。

- ア 配膳室は常に清潔に保つこと。
- イ 配膳室は外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区別されていること。また、出入口には、施錠設備を設けること。
- ウ 牛乳保管庫は次のことに留意して、常に衛生的に保つこと。
 - (ア) 棚、つゆ受皿を取り出して、温湯と洗剤で洗浄し、乾燥させること。
 - (イ) 庫内は、温湯と洗剤で拭いた後、よく水拭きして乾燥させること。
 - (ウ) アルコール等で消毒し、拭き取った後、乾燥させること。

(2) 直送品の検収、記録

共同調理場の受配校では、納入業者からの直送品について、各受配校で検収担当者が必ず立ち合い、検収表（簿）に基づき検収し、記録を保存します。

検収に当たっては、次のことに留意します。

- ア 品名、数量、期限表示に異常がないか。
- イ 包装が破損していないか。汚れ、ほこり等が付着していないか。
- ウ 品温は適切か。
- エ 異物が混入していないか。
- オ 異味、異臭、変色等がないか。

(3) 配送された食品の保管

- ア 牛乳は必ず専用の保冷庫に収納し、保管すること。
- イ パン等の直送品は箱を直接床に置かずに、所定の場所に正しく保管すること。
- ウ コンテナが搬入された際に、庫内に異常がないことを確認すること。
- エ 配膳室の出入口は施錠すること。

(4) 配膳時の留意点

- ア 給食当番等配食を行う児童生徒、教職員の健康状態、身支度（清潔なエプロン、マスク、帽子を着けているか。爪は短く切っているか）、手洗いをチェックし、記録すること。
(給食当番健康衛生点検表（例）67P 参照)
- イ 飲食物を運搬する場合は、必ず容器にふたをすること。
- ウ 配食前、用便後に必ず手洗いを行わせ、清潔な手指で食器、食品を扱うようにすること。
- エ アレルギー代替食品等については、不衛生にならないよう管理し、個人ネームを付けるなど取り違えのないようにすること。
- オ 児童生徒の嘔吐物のために汚れた食器具がある場合は、教職員は、消毒を行うなど衛生的な処理を行い、調理室に返却する際には、その旨を明示して食器具を返却すること。
また、嘔吐物は、調理室には返却しないこと。（嘔吐物の処理方法 68P 参照）

給食当番健康衛生点検表（例）

○ 年 月分
○ 年 組

日	曜日	1. 下痢をしている者はいない		2. 発熱、腹痛、おう吐の症状はない		3. 衛生的な身仕度をしている		4. 手指は確実に洗浄されている	
		確認	処置等	確認	処置等	確認	処置等	確認	処置等
	月								
	火								
	水								
	木								
	金								
	月								
	火								
	水								
	木								
	金								

記入上の注意点

- 1 給食実施日に、各項目を確認し、異常がない場合は「確認」欄に「〇」をしてください。
- 2 各項目の内容に該当がある場合は、「×」をし、「処置等」欄に給食当番の班名及び対応内容を記入してください。
- 3 「衛生的な身支度」とは、清潔なエプロン、マスク、帽子を着けているか。爪は短く切ってあるか。)

◆嘔吐物で汚染された食器具の取扱いに注意！◆

【教室では】

- ・嘔吐物のため汚れた食器具は調理場に返却する前に次亜塩素酸ナトリウム水溶液（塩素濃度 200ppm）に 5～10 分間浸け置きして消毒します。
- ・食器具の洗浄に使用した場所や、児童生徒が嘔吐後に「うがい」をした場所も十分水洗いした後、次亜塩素酸ナトリウム水溶液（塩素濃度 200ppm）で 5 分間浸け置きして消毒後、洗剤で洗浄します。
- ・嘔吐物のために汚れた食器具を返却する際には、嘔吐で汚染されたとわかるように、他の食器具と区別して調理場に返却します。
- ・嘔吐物は、調理室には返却しません。

【調理場では】

- ・嘔吐物のため汚れた食器具は、他の食器具と区別して洗浄作業前に次亜塩素酸ナトリウム水溶液（塩素濃度 200ppm）に 5 分間浸け置きして消毒した後、洗浄します。
- ・メラミン、アルマイド等の食器は塩素消毒に適さないので、酸素系漂白剤を使用するなど、食器具に適した方法で消毒します。

○嘔吐物の処理方法

嘔吐物には大量のノロウイルスが存在し、速やかに処理しないと二次感染を起こします。また、放置すると乾燥してウイルスが舞い上がり、周囲を汚染します。嘔吐物を見ついたときには窓を開け、浮遊しているウイルスを屋外に出します。

①処理時に用意するもの

- ・ビニール袋2～3枚、ビニール手袋2組、マスク、ナイロン製の靴カバー、使い捨ての帽子、エプロン、ペーパータオルまたは新聞紙、回収用の袋2枚、次亜塩素酸ナトリウム水溶液、専用バケツ。

②処理方法

- ア 窓を開け、帽子、マスク、エプロン、靴カバーを着用する。手袋は2枚重ねて着用する。
- イ 市販の塩素系漂白剤は5～6%の濃度で、それを水道水で50倍に希釀・攪拌し、専用バケツに次亜塩素酸ナトリウム水溶液(1,000ppm)を作る。
- ウ ペーパータオル等で嘔吐物の上を広い範囲で覆い、その上から次亜塩素酸ナトリウム水溶液(1,000ppm)を静かに注ぎ、そのまま10分間おき、ペーパータオルと嘔吐物を外側から中央部に集め、一次回収袋に入れる。
- エ 内側の手袋を汚染しないように外側の手袋を裏返しながら外し、一次回収袋に入れる。
- オ さらに次亜塩素酸ナトリウム水溶液(200ppm)で床全体を拭き、ペーパータオルに次亜塩素酸ナトリウム水溶液(200ppm)を注ぎ、その上で、4～5回足踏みをして靴カバーに付いたウイルスを消毒する。
その後、靴カバー、ペーパータオルを一次回収袋に入れ、残りの次亜塩素酸ナトリウム水溶液(1,000ppm)を一次回収袋の中身全体が浸るように入れ、口をしっかりと結び、二次回収袋に入れる。
- 内側にはめていた手袋を外し、二次回収袋へ入れる。次いで、帽子、エプロンとマスクも入れ、口をしっかりと結んで廃棄する。作業後、手洗いと、うがいを行う。

10 食器具の洗浄・保管

食器の使用後は、でん粉、脂肪などが残留しないように確実に洗浄し、正しく機能している消毒保管庫に保管します。また、定期的に残留物の検査を行います。

(1) 適正濃度での洗剤の使用

洗剤は必要以上の濃度で使用しても効果が上がるものではなく、また、濃度が高いと食器への残存量も高くなるため、洗剤の容器に記載されている使用濃度を守ります。

(2) 食器具の洗浄

自動食器洗浄機の場合	手洗浄の場合
<p>1 残菜を除去し予洗した後、洗浄機にかける。 破損の恐れがある食器は、洗浄時、食器受け作業等で目視を行い、破損の有無を確認する。</p> <p>2 洗浄後、次のいずれかの方法で消毒し保管する。</p> <p>①消毒保管庫 食器具が乾燥するまで、庫内温度を80℃以上に保つように留意する。</p> <p>②塩素（次亜塩素酸ナトリウム）消毒 200ppm溶液なら5分間、100ppm溶液なら10分間浸漬した後、流水で充分水洗いする。</p> <p>③アルコール消毒 水分を拭き取った後、スプレーもしくはペーパータオル等に浸して拭き延ばす。</p> <p>※②、③の場合、十分に乾燥させた後、専用の保管庫で保管する。</p>	<p>1 残菜を除去する。</p> <p>2 温湯に洗剤を入れ、スポンジ等でよく洗浄する。洗剤溶液は適宜追加し、必要に応じて取り替えること。</p> <p>3 蛇口から直接の流水で5秒以上すすぐ。</p> <p>4 洗浄後、自動食器洗浄機と同様の方法で消毒し保管する。</p>

(3) 消毒保管庫の機能確認

食器具が乾燥するまで、庫内温度を80℃以上に保つように、庫内温度計で確認、調整します。また、作動中は危険なのでドアを開けないようにします。

◆食器類は、定期的に残留物の検査を！◆

食器類は、十分洗浄されているかを確認するため、定期的に残留検査を行います。検査方法は、残留でん粉の検査では、でん粉とヨウ素の反応を見る「ヨードでん粉反応」があります。

また、残留脂肪の検査では、クルクミンのアルコール溶液を用いた方法があります。クルクミンは暗所で紫外線を照射すると黄緑色の蛍光を発するので、色物の食器にも使用できます。

詳しい方法は、「学校給食における食中毒防止Q&A」「四訂食中毒防止の手引き」（日本スポーツ振興センター）を参照してください。

1.1 調理機器、施設の洗浄

(1) 調理機器の洗浄・消毒

フードカッター、野菜切り機等の調理用機械及び機器は、使用後に洗浄スペースに移動し、分解・洗浄及び消毒した後、乾燥・保管します。

なお、下処理室及び調理室内での機械、容器等の使用後の洗浄及び消毒は、全ての食品が下処理室及び調理室から搬出された後に行なうように努めます。

(2) 調理用機器等の保管

ア 食器具類で加熱消毒できないものは、密封した保管庫内に収納すること。

イ まな板、包丁など用途を区分してあるものは混同しないように保管すること。

ウ 器具はできるだけ早く乾燥させ保管すること。また、殺菌灯の付いた保管庫に保管する場合は、紫外線が直接当たるよう注意すること。

エ 消毒保管庫は食器類が完全に乾燥するまで庫内温度を80°C以上に保つこと。



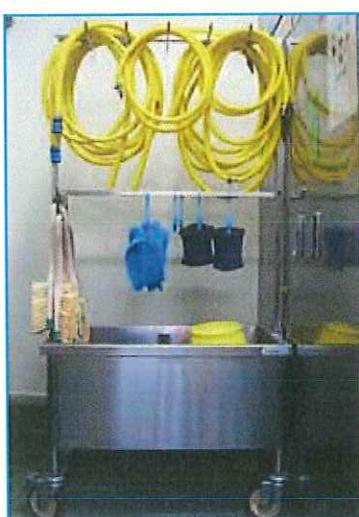
食器具の保管

(3) 調理室内の清掃及び用具の管理

ア 排水溝の室内部分や、冷蔵庫の取っ手など手がよく触れるところは、丁寧に洗浄すること。

イ エプロン、履き物等は、作業区分毎に洗浄・消毒、乾燥させて区分して保管すること。

ウ 清掃用具は、整理整頓し、所定の場所に保管し、汚染作業区域用と非汚染作業区域用の共用は避けること。



清掃用具の保管



員数が確認できる保管

※設備、機器類の詳しい洗浄、消毒方法は、「調理場における洗浄・消毒マニュアル」（文部科学省）を参照してください。

V 学校給食における事故防止

1 事故防止体制の整備と対応

教育委員会等及び校長等は日ごろから、児童生徒の保健教育、衛生指導の充実や、健康状態の把握に努めます。また、関係者と連携して、異常発生時の連絡体制や、調査を実施する危機管理体制を整備するとともに、万一の際にその体制が機能するか確認しておく必要があります。

(1) 児童生徒の日常の保健教育・衛生指導の実施

- ア 児童生徒に対して、感染症や食中毒の予防に関する保健教育を充実するとともに、日常生活において感染症・食中毒の予防のために必要な生活の実践（用便後や食事前の手洗いの励行等）が身につくよう十分に指導すること。
- イ 児童生徒には、給食前に流水を使用し、石けん等で十分に手を洗うよう指導すること。
- ウ 給食当番の児童生徒の健康状態には特に注意し、衛生的な服装や配食前・用便後の手洗いとともに、常に清潔な手指で食器や食品を扱うよう指導すること。

(2) 児童生徒の健康状態の把握、患者の早期発見

- ア 児童生徒の欠席状態の動向に注意し、異常の早期発見に努めること。
- イ 健康観察等により異常の発見に努め、疑わしい症状がある場合は、すみやかに医師の診察を受けさせ、異常があった場合はその指導により必要な措置を講じること。
- ウ 児童生徒には、体調に異常のある場合は、速やかに教職員や保護者に申し出るように指導し、保護者に対しては、児童生徒が感染症や食中毒にかかったり、その疑いがある場合は、学校にその旨を連絡するよう周知すること。
- エ 保健福祉事務所等から情報提供を受け、地域内の感染症や食中毒の発生・流行状況に注意し、早期にその症状等を把握すること。

(3) 食品衛生に関する最新情報の収集

食中毒防止のためには、原因物質の性質や原因となりやすい食材等を知り、発生事例から防止策を研究し、確実な対策を講じる必要があります。

食中毒事故は年々事例や原因が変化するので、細菌等や防止対策について最新の情報を収集し、速やかに関係者への周知・徹底を図ります。

2 事故発生時の対応

食中毒や食中毒と疑われる事故が発生した場合は、速やかに学校医や保健福祉事務所に指示を仰ぎ、保護者との協力のもと、対応に万全を期すことが重要です。

また、所管教育委員会、保健福祉事務所との連絡責任者、保護者や報道機関対応の責任者を明らかにしておきます。

学校及び教育委員会等の対応の要点は次のとおりです。

(1) 学校の対応

- ア 食中毒の疑いのある場合はただちに、学校医、学校薬剤師、教育委員会及び保健福祉事務所に連絡し、患者の措置に万全を期すとともに、二次感染の防止に努める。
- イ 学校医、保健福祉事務所等と相談し、医療機関を受診させるとともに、学校給食の中止、児童生徒の出席停止、臨時休業、消毒その他の事後措置の計画を立て、これに基づいて拡大防止の措置を講じる。
- ウ 校長の指導のもとに、養護教諭等が児童生徒の症状の把握に努めるなど、関係職員の役割を明確にし、あらかじめ整備しておいた体制に基づいて学校内外の取組体制を整備する。
- エ 保護者その他関係者に対し、できるだけ速やかに発生状況等を周知し、健康調査、検便など各種調査への協力を求める。その際には、プライバシーなどの人権の侵害が生じないように配慮する。
- オ 保健福祉事務所等の立入検査がある場合は、担当責任者を決め、拭取検査等に協力する。
- カ 探知から終焉までの経過、対応を記録し、発生状況を教育委員会等に定期的に報告する。
また、「学校における感染症・食中毒発生速報」により県教育委員会に発生報告を行い、報告は、終焉まで継続して行う。
- キ 食中毒発生状況、食中毒についての正しい知識、児童生徒の健康管理上の注意事項等を隨時保護者に連絡し、協力を求める。
- ク 児童生徒に対し、緊急全校集会などで、次のような事項について必要な指導を行う。
 - ・食中毒の発生状況や食中毒についての正しい知識
 - ・手洗いの励行など健康管理上の注意事項
 - ・罹患している児童生徒、その家族に対する差別偏見等による不当な扱いをしない 等

(2) 市町村（学校組合）教育委員会の対応

- ア 校長等から食中毒の発生又は疑いがある旨の通報を受けたときは、教育事務所及び県教育委員会に報告する。また、担当者を学校に派遣し、患者の発生状況など事態の早急な把握に努める。報告は終焉まで継続的に行う。
- イ 校長等に対して、学校給食の中止など当面の措置について必要な指導助言を速やかに行う。
- ウ 患者等の受入医療機関についての情報提供、原因究明への協力、二次感染の防止等に備え、衛生担当部局との連携を密にして、保健福祉事務所、医師・医療機関、学校、所管教育事務所、県教育委員会等関係機関との連携体制を整える。
- エ 保健福祉事務所等の立入検査が行われる際には立ち会う。
- オ 食中毒の再発や二次感染を防ぎ、感染者が不当な扱いを受けないよう、必要な指導を行う。

○感染症・食中毒発生時の連絡体制

食中毒発生時の緊急連絡体制については、連絡体制図（例）（74P参照）のように事前に整備し、夜間休日であっても確実に連絡が取れる体制としておきます。

○発生報告

食中毒の発生または、発生の疑いがある場合は、「学校における感染症・食中毒発生速報」を使用して学校から県教育委員会に報告を行います。（145P参照）

（3）児童生徒の出席停止

校長は、学校保健安全法第19条に基づき、感染症にかかっており、かかっている疑いがあり、又はかかるおそれのある児童、生徒等があるときは、その理由及び期間を明らかにして出席を停止させることができます。

（別表5 学校において予防すべき感染症の種類 75P参照）

（4）関係書類の整備

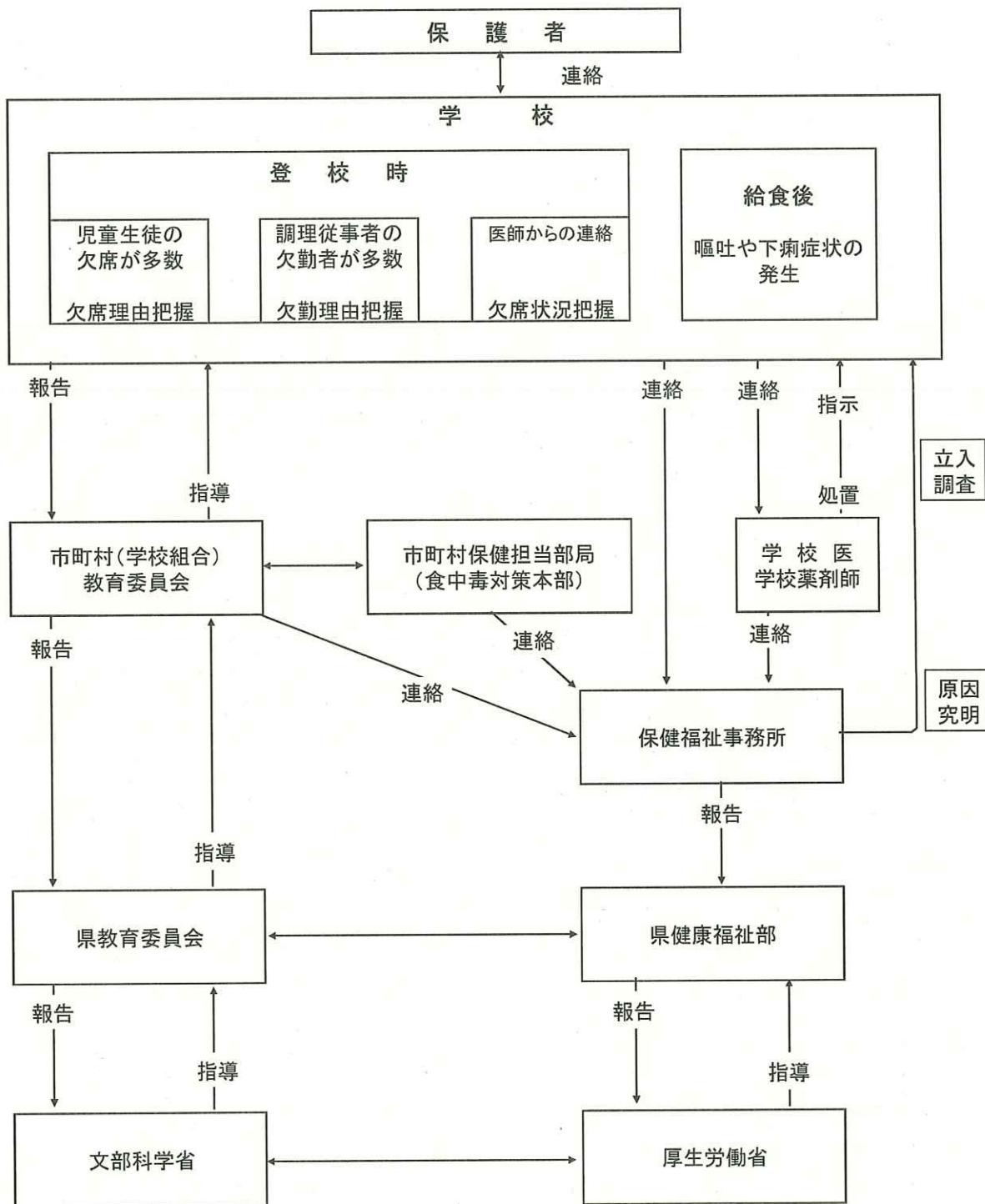
食中毒が発生した場合、原因究明や発生予防策の検討には、給食実施の際に作成した関係書類が重要な役割を果たします。日ごろから関係書類の適切な作成と保存に努めます。

○整えておくべき関係書類の例

学 校	調 理 場
学校日誌	実施献立表（発症前2週間分の食品のわかるもの）
児童生徒出席簿	調理作業工程表、作業動線図、加熱温度記録簿
健康観察記録表	物資発注表、検収票（簿）
職員健康診断票	学校給食従事者の検便検査結果、個人別健康観察記録簿
児童生徒緊急連絡網	学校給食日常点検票、給食日誌、学校給食設備点検表、 使用水点検記録簿、保存食記録簿、検食簿（受配校用） 納入業者一覧表、配送記録簿

●学校給食における事故防止

連絡体制図（例）



別表5 学校において予防すべき感染症の種類

区分	感染症の種類	出席停止の基準
第一種 平成18年改正感染症法に規定する一類感染症及び二類感染症（結核を除く）	エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、痘そう、南米出血熱、ペスト、マールブルグ病、ラッサ熱、急性灰白髄炎、重症急性呼吸器症候群※1 鳥インフルエンザ※2	治癒するまで ※感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（H10年法律114号）第6条第7項から第9項までに規定する新型インフルエンザ等感染症、指定感染症は、前項の規定にかかわらず、第一種の感染症とみなす。
第二種 飛沫感染する感染症で、児童生徒の罹患が多く、学校において流行を広げる可能性が高いもの。	インフルエンザ（鳥インフルエンザ（H5N1）を除く。）、百日咳、麻しん、流行性耳下腺炎、風しん、水痘、咽頭結膜熱及び結核	次の期間とする。ただし、病状により学校医その他の医師において感染のおそれがないと認めたときは、この限りではない。 ○インフルエンザ（鳥インフルエンザ（H5N1）及び新型インフルエンザ等感染症を除く）：解熱した後2日を経過するまで ○百日咳：特有の咳が消失するまで ○麻しん：解熱した後3日を経過するまで ○流行性耳下腺炎：耳下腺の腫脹が消失するまで ○風しん：発しんが消失するまで ○水痘：すべての発しんが、か皮化するまで ○咽頭結膜熱：主要症状が消退した後2日を経過するまで ○結核：病状により学校医その他の医師において伝染のおそれないと認めるまで
第三種 学校教育活動を通じ、学校において流行を広げる可能性のあるもの。	コレラ、細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌感染症、腸チフス、パラチフス、流行性角結膜炎、急性出血性結膜炎、その他の感染症	病状により学校医その他の医師において伝染のおそれないと認めるまで

※1 病原体がコロナウイルス属SARSコロナウイルスであるものに限る。

※2 病原体がインフルエンザウイルスA属インフルエンザAウイルスであってその血清亜型がH5N1であるものに限る。

3 異物混入等への対応

異物混入等の事故が発生した時は、状況に応じて医師の診察を受けさせるなどの必要な措置をとるとともに、県及び市町村教育委員会、保健福祉事務所等に通報し、その指示を受けます。

また、速やかに異物の特定を行い、混入原因や経路などを究明して再発防止策を講じるとともに、混入物の材質等が不明な場合は検査機関に依頼し、化学的な解析・評価を行うことも重要です。

◆異物混入対策◆

混入の要因は原材料、調理作業工程、配食、配膳過程など様々な原因が考えられます。想定される異物と、混入経路などを想定し、効果的な防止策をとります。

【防止対策の具体例】

- ・ 調理室、配膳室は、隔壁等により不潔な場所や廊下等から完全に区画する。
- ・ はえ、昆虫などの侵入を防止するため、網戸や排水溝の網などを整備する。
- ・ 袋の中身は直接、釜やミキサーにあけずに、一度ボウルにあけ、異物がないか確認してから使用する。
- ・ 調理室、配膳室の使用後は、出入り口や窓等を施錠する。
- ・ 常に整理整頓を心がけ、清潔を保ち、不要な物は置かない。
- ・ 受配校では、業者から直接納入される食品は、給食担当者が必ず立ち合い、異常の有無を確認する。
- ・ 配送された食缶の蓋が外れていないか等の点検を行い、配膳時まで蓋を開けない。
- ・ クラス分け時に食品包装の破れ等の異常の有無を確認する。
- ・ 食品、配食用食缶、食器類は直接床に置かない。（床面より 60 cm 以上を確保）
- ・ 給食当番の児童生徒への受け渡し時は、学校給食担当者が立ち会う。
- ・ マニュアルを掲示し、意識の共有を図る。

ビニール袋の切り方マニュアル

- 諸を切り落とす場合
 - * 切り損ねないように袋を平らにして切る。
 - * 必ず切れ端と袋を確認してゴミ袋に入れる。
 - * ラベルは切らない（手ぬ刺がしておく）
 - * 中着型の袋は袋の口を握り、テープの下を一気に切り落とす（テープの背離）
 - * 二度のりはしない
- 袋の底を切るもの（もやし等）
 - * できるだけ手で開けるようにし、無理な場合はひっくり返してはさみで切る。
- 銛丁は使わない
- 薄割したものは別のアリカトに異物がないか確認しながら入れる。



マニュアルの掲示（例）

VII 学校給食物資管理

1 物資の購入・管理

(1) 食品の選定

おいしく、安全な給食を提供するためには使用する食品の選定も重要です。衛生面等に配慮しながら、物資選定委員会などにおいて購入する物資を選定します。

(III 学校給食の衛生管理 11 食品の選定・購入時の衛生管理 41P 参照)

(2) 物資の購入

決められた給食費の範囲で、より充実した食事内容とするためには、物資の発注・購入方法等が適切であるか否かが大きく影響してきます。

給食物資の購入は規格を明確にし、廃棄率を考慮して算出した量を発注します。また、できるだけ、市町村内産や県内産の農産物を指定して購入します。

【購入量の算出】

決定された献立に基づいた食材料の購入量を適切に算出します。

まず、1人1回当たりの純使用量を決定し、それに、その食品の廃棄量を加えて算出。

$$\frac{\text{一人当たり正味重量}}{100 - \text{廃棄率}} \times 100 = \text{1人1回あたりの購入量}$$

《例》廃棄率10%のじゃがいもを正味45g摂取するために、皮付きのじゃがいもをどれくらい購入したらよいか？

$$\frac{45}{100 - 10} \times 100 = 50 \quad \cdots 50\text{ g 購入する}$$

廃棄率は「日本食品標準成分表」に示された各食品の廃棄量に基づくことが原則です。

なお、下処理や調理によって、目減りや膨張する食品もみられるので、その性質を十分知っておくことが大切です。特に、野菜は季節によって廃棄率に差がある場合が多く、価格・産地・調理技術によっても差が生じる場合があるので、過去のデータなどを参考にして算出する必要があります。

また、食品破損数なども考慮して、過不足の生じないように注意します。

(3) 物資の検収

物資の検収は、食品の安全衛生と数量・規格の確認等の面から行います。納品時には注文書と納品書の照合を必ず行い、適正に食材料が納品されているかを確認します。

(留意点 IV作業時の衛生管理 2 食品の検収・保管 50P 参照)

(4) 購入した物資の管理

ア 在庫管理

在庫管理を適正に行うため、食品ごと（調味料を含む）に「受入れ、払出し」を物資受払い台帳等に記録することで、在庫量を把握することができます。

また、食品別に記載しておくと1ヶ月当たりの使用量が把握でき、これを1ヶ月の総延人員で除すと1人1日当たりの平均摂取量が算出できて、栄養管理にも役立ちます。

イ 品質管理

購入した食品は衛生的に保管して品質を管理するとともに、調理に使用する前には異常の有無を必ず確認します。（留意点 IV作業時の衛生管理 2 食品の検収・保管 50P 参照）

2 米穀等の物資管理

学校給食で使用している米穀、小麦粉は、過去に国の財政的援助を受けて供給されていましたが、現在は国の関与が廃止され、教育委員会等が個別に購入先を決定しており、最近は、地産地消の観点から地元産の米や小麦粉を使用する場合も増えてきています。

なお、(財)長野県学校給食会から米穀、小麦粉、脱脂粉乳の供給を受けている場合は、以下の事務処理が必要になります。また、輸入脱脂粉乳（関税免除のため用途外使用禁止）が使用されている小麦粉製品の場合、給食に提供せずに廃棄処分等を行うときは注意が必要です。

牛乳については、ほとんどの学校が、長野県学校給食用牛乳供給事業に基づき供給をうけています。

区分	米	小麦粉製品	脱脂粉乳	牛乳
	(財)長野県学校給食会扱いのもの			学校給食用牛乳供給事業
事務処理	①学校給食会へ需要申請 ②学校給食会と売買契約 ③委託炊飯の場合は、炊飯業者から米飯を供給 (自校炊飯は直接精米が供給される)	①学校給食会へ需要申請 ②学校給食会と小麦粉製品及び脱脂粉乳を合わせて売買契約 ③加工委託工場からパン、めん(原料に脱脂粉乳含む)を供給 ④調理用の脱脂粉乳は、学校給食会から直接供給	①県教育委員会へ市町村(組合)経由で、牛乳需要見込量を報告 ②県教育委員会から牛乳価格、業者等が通知される ③各学校長は、供給業者と学校給食用牛乳供給契約を締結 ④供給業者から牛乳を供給	
需要申請	区分	需要期間	提出期限	前年度10月頃、県教育委員会保健厚生課の通知により指定した日までに申請を行う。
	年間計画分	年間	前年度1月16日	
	第1期分	4~7月分	1月16日	
	第2期分	8~11月分	5月16日	
	第3期分	12~3月分	9月16日	
留意事項	<p>【輸入脱脂粉乳が使用されている小麦粉製品の場合】</p> <p>風水害、インフルエンザ等による臨時休校(学級閉鎖)等により小麦粉製品を処分する場合、又は、事故品が発生した場合には、学校給食会へ電話で一報し、その指示を受ける。</p> <p>事務処理については、【別記】79Pを参照。</p>			<p>契約の際、牛乳の取り消し変更可能日・方法・費用負担等について、必ず納入業者と確認すること。</p> <p>【参考法令】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・長野県学校給食用牛乳供給事業実施要綱 ・長野県学校給食用牛乳供給実施方針 ・長野県学校給食用牛乳供給事業に係る供給価格等決定要領

【別記】

(財)長野県学校給食会扱いの小麦粉製品(パン・めん)に使用されている脱脂粉乳が輸入品の場合、この脱脂粉乳は関税暫定措置法により関税が免除され、用途外使用が禁止されているため、廃棄等の際には、以下の事務処理が必要になる。

用途外使用の禁止等に係る事務処理**1 帳簿の整備について**

関税暫定措置法施行令第35条第5項により当該物品及びこれを使用して製造した給食用の加工食品に関する帳簿を備え、次に掲げる事項を記載しなければならない。

なお、記載されている納品書等の保管をもって帳簿の備付けに代えることができるものとする。

【帳簿に記載する事項】

受け入れた当該物品又は給食用加工食品の受入年月日及び受入、種類、数量、価格並びに蔵置場

2 用途外使用・処分等の報告について

(1) 次に掲げる場合において使用する際は、その数量が適正であれば、用途外使用の報告は必要ない。

①学校等給食用小麦粉(パン)の品質批判会及び抜取検査のための試料用

②学校等給食用パンの試験焼用

③学校等給食用乾燥脱脂ミルクの衛生検査のための試料用

④学校等給食のための講習会用(栄養管理講習会・調理講習会等)

⑤学校等給食普及のための試食会用

⑥学校等給食実施校における調理従事員用

(2) 用途外使用の承認を必要とするので、事前に学校給食会へ連絡をするもの。

学校等給食用加工食品(パン等)を災害救助用に使用する場合

(3) 次の場合には、税関へ報告の必要があるため、学校給食会へ連絡をする。

【注意】減却処分する場合は、処分したことがわかる証明書(写)が必要となる

①天災地変又は火災等による亡失

②風水害等により給食用に使用できなくなったため処分するもの(減却)

③インフルエンザ・その他の理由による休校(学級閉鎖)等により給食用に使用できなくなつたため処分するもの(減却)

3 パン・麺等を処分する場合の手続きについて

(1) 学校等は、処分が必要となった場合には、学校給食会に連絡をする。

(2) 学校給食会は名古屋税關に連絡し、指導を受ける。

(3) 学校給食会は学校等へ名古屋税關からの指導を連絡すると共に、関係必要書類を送付する。

(4) 学校等はパン・麺等を減却処分する。(焼却場等から減却の証明書が必要となる)

(5) 学校等は、関係書類に上記(4)で処分したことがわかる焼却場等からの証明書(写)を添付して、学校給食会へ提出する。

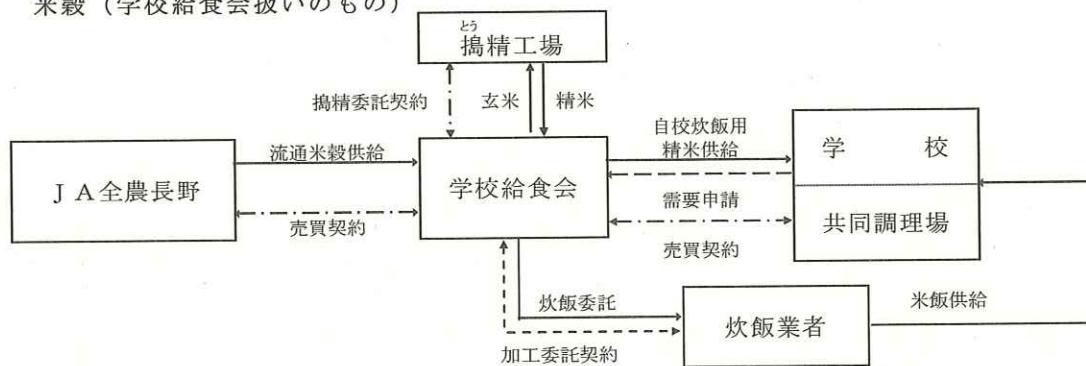
(6) 学校給食会は名古屋税關へ関係書類を提出する。(名古屋税關からは、確認書が送付される。)

(7) 学校等は関係書類を保管のうえ、帳簿の備考欄へ記入・整備する。

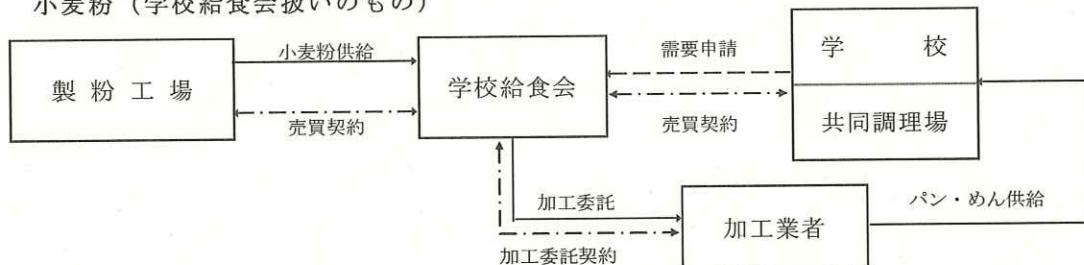
※学校給食会の窓口は物資課長とする。

学校給食用物資の流れ

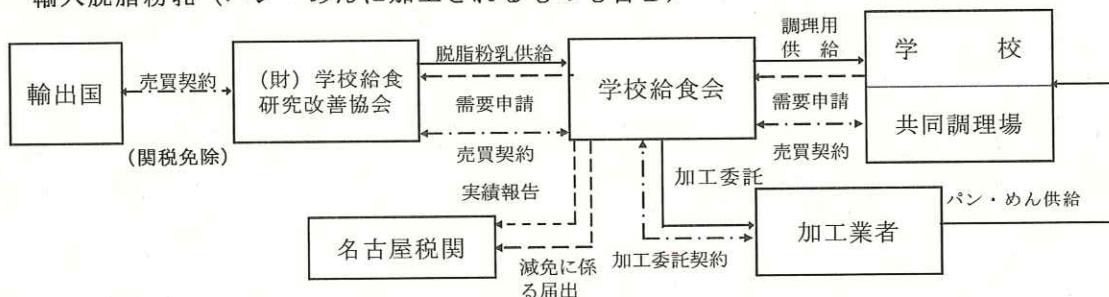
1 米穀（学校給食会扱いのもの）



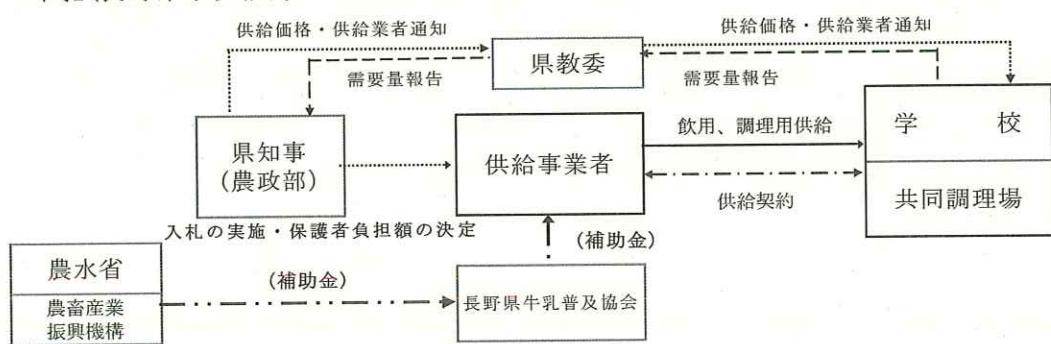
2 小麦粉（学校給食会扱いのもの）



3 輸入脱脂粉乳（パン・めんに加工されるものも含む）



4 牛乳(長野県学校給食用牛乳供給事業扱いのもの)



VII 学校給食の地産地消

1 地産地消の意義

学校給食に学校が所在する地域の産物を活用することは、児童生徒が給食を通して、特有の風土の中で培われた食文化や、農業をはじめとする地域の産業の状況を理解したり、農作物を作ってくれる人たちへの感謝の心を育むなどの教育上の効果があります。

こうしたことから、学校給食法にも、「学校給食を活用して食に関する指導を行う際には、地域の産物を活用するなどの創意工夫を通じて、地域の食文化や産業、自然の恩恵に対する理解を深めること」が規定されています。

2 地産地消の取り組みに向けて

実際に市町村内産や県内産の農産物(以下「地場産物」)を学校給食に活用していくためには、地域の生産者や生産者組合、納入業者(以下「生産者等」)の協力が不可欠です。

また、市町村の農政担当部署や、教育委員会の理解・協力がなければ、継続した取り組みとすることは難しくなります。

調理場が所在する地域の農産物の生産状況や物流の状況、調理場の規模等によって、対応の方法や手順は違いますが、生産者等との積極的な情報交換や交流、調理場の取り組みを家庭や地域に発信することを通じて、地域の状況に応じた地産地消に取り組むことができます。

【地産地消の取り組みのポイント（例）】

①学校給食関係者との連携強化

- 教育委員会や農政担当部署に協力を求め、学校給食での地産地消の取り組みを、市町村等の行政全体での取り組みとして位置づけるようにします。
- 農政担当部署には、生産者の紹介や生産者との打ち合わせ会議の設定などの協力を依頼します。
- 個々の調理場で取り組むのではなく、近隣の学校と連携した取り組みも検討します。
- 調理員には、地場産物を給食に使うことの意義や、子どもたちに与える効果を伝え、積極的な関わりを指導します。

②相互理解の促進

- 生産者等を招いての給食交流会や意見交換の場を持ち、地場産物を給食に使用することによる子どもたちの変化や、給食を通して子どもたちに教えていることなどを伝え、積極的に協力が得られるようにします。
- 協力者を増やすために、調理場の取り組みを家庭や地域に発信し、農業に携わっている保護者や地域の方々の協力を掘り起こします。

●学校給食の地産地消

③積極的な情報交換

生産者等との積極的な情報交換を通じて、意思疎通を図り、信頼関係をつくります。

○前年度の献立等を参考に、必要な食材の種類、量、必要な時期等を把握し、生産者組合等を通じて情報を提供します。

○同時に、調理場としてのルールや要望事項を具体的に整理して伝えます。

- ・規格や衛生管理上のルール（大きさ、品質、不要部分（葉など）の処理、泥等の洗浄、納入時刻など）

- ・献立の決定時期、必要量を連絡できる時期

- ・発注・契約方法や発注時期

- ・価格や代金の支払い方法

- ・やむを得ず農産物が供給できない場合の対応など

○調理場では、地場産物の生育状況や収穫時期、流通の状況、新たな食材に関する情報等を積極的に集めます。

④その他、検討できること、取り組めること

○農産物の収穫期（旬）に合わせて献立を作成します。

○行事食や郷土食を献立に取り入れ、食材に地場産物を積極的に活用します。

○規格は、調理体制を考慮しながら、可能な範囲で簡素化するようにします。

（規格や納入方法は、調理員を交えて対応の可否を検討します）

○生産者には、品目毎の規格書を作成してわかりやすく説明します。

○発注の際にも、市町村内産もしくは県内産と指定をします。

○取引業者にもできるだけ地場産物を扱ってもらうように依頼します。

いずれにしても、調理場側と生産者等がお互いの事情を良く理解し、まず、できることから取り組んでみることが大切です。また、生産者との交流の中で、児童生徒の農業体験につなげたり、学校と地域の関係を、今まで以上に深めることができます。

3 具体的な取り組み事例

県内の市町村では、すでに地場産物の利用に向けた様々な取り組みが行われています。いくつかの事例を取り上げましたので、参考にしてみましょう。

宮田学校給食を育てる会（宮田村）

【経過等】

○平成 14 年：小中学校栄養士、農村生活マイスター会員の声かけで、「宮田村地元農産物の学校給食への利用検討会」が開かれる。

○平成 16 年：村農業農業委員会長、女性農業委員、PTA 役員が発起人となり「宮田学校給食を育てる会」を設立。（参加農業者 10 名）

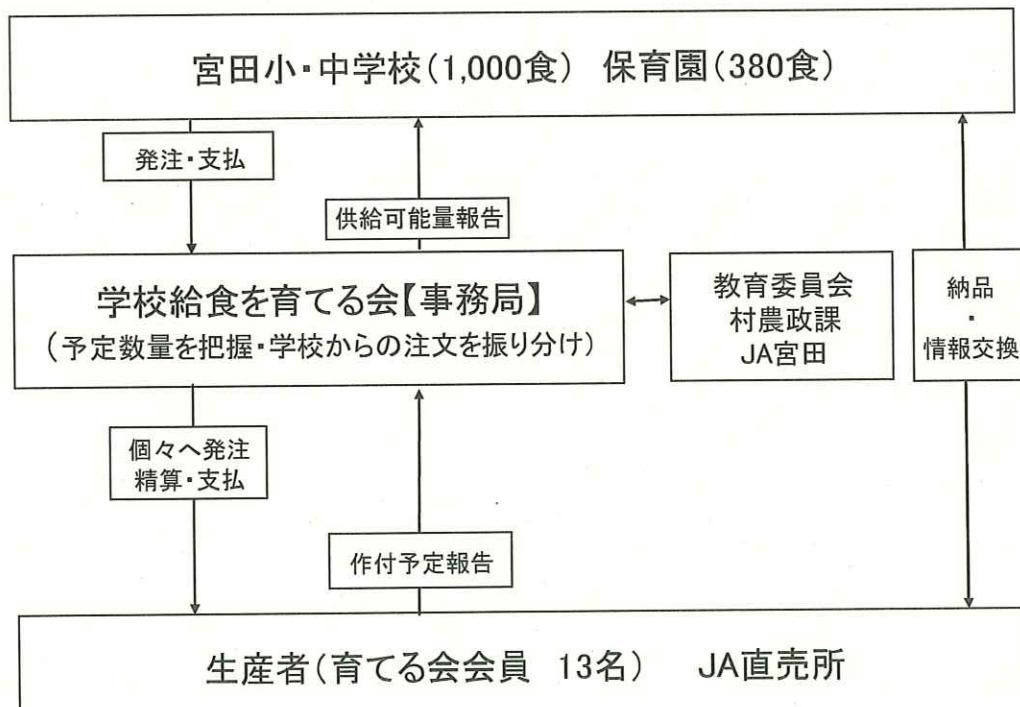
【食材提供の方法】

○学校給食を育てる会（事務局）では、生産者の作付け予定と、収穫時期・量、学校給食での必要品目・量等をあらかじめ把握し、生産者と学校給食との調整を行っている。

○食材の提供は、毎月提供可能な品目、数量を事務局から各学校に連絡し、それを基に発注されたものを各生産者に振り分けて納入している。

○地元農産物供給数 16 年度（36 品）→ 21 年度（64 品目）

【学校給食を育てる会】

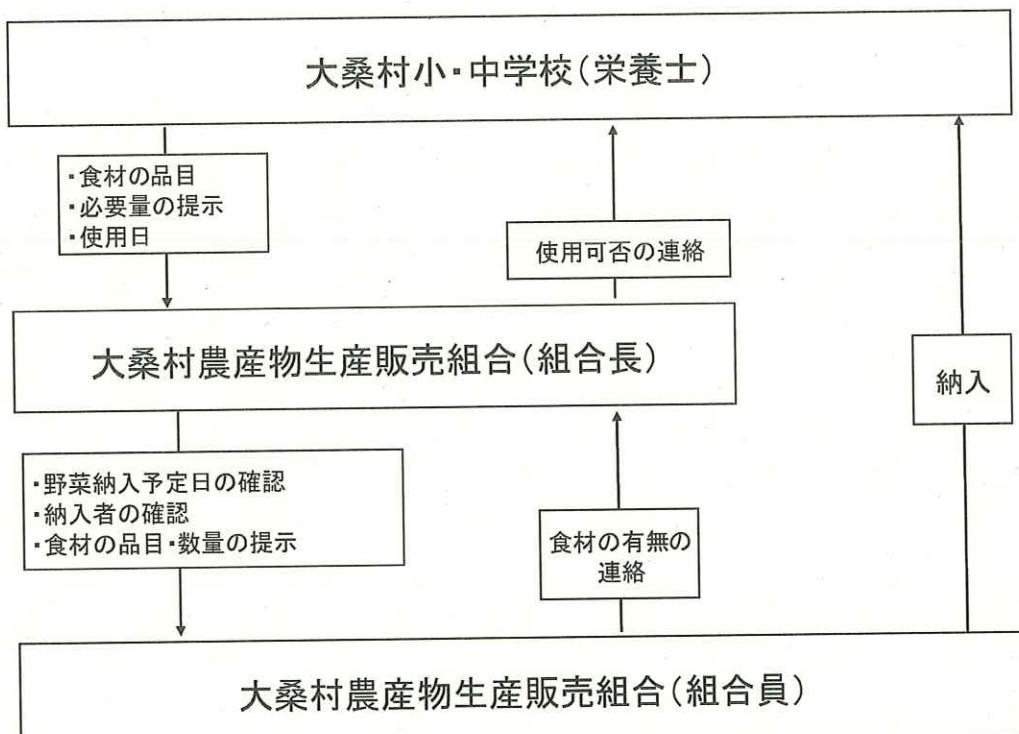


大桑村

【経過等】

大桑村、大桑村農産物生産販売組合（昭和63年設立 組合員約110名）、村立小中学校の2者で構成し、学校給食に村内で生産された旬の野菜を提供している。

生産販売組合が地元でとれた野菜を中学校の給食に提供しようと提案し、学校側もこれに賛同し、平成14年にトウモロコシ、ジャガイモの納入から取り組みが始まり、15年度からは小学校にも食材を提供している。



【御代田町】**【経過等】**

○農産物直売所や、町内生産者組織と学校が連携して「御代田町学校給食地場産物活用推進協議会」を設立し、地場産物の提供を開始。

○協議会解散後、協議会メンバーが学校に直接、地場産物の提供を行い、提供先も町内全ての小中学校に拡大している。

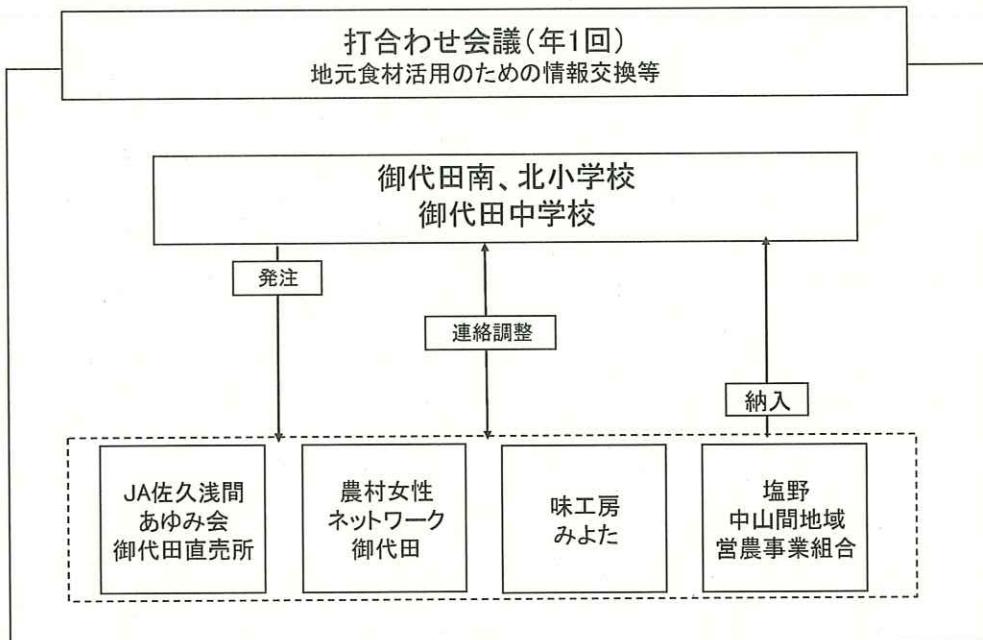
【生産者との連携】

○協議会解散後は、関係者が集まり地場産物の活用を更に促進するため情報交換を行っている。

○関係団体が学校の授業に参加して郷土食の調理実習を行い、一緒に食べたり収穫交流体験として、たまねぎ、ブルーベリー、タケノコ、小麦等の収穫体験を行っている。

○21年度は地産地消と食育の推進をテーマとした打ち合わせ会議を生産者側からの要望で実施。

(構成：町教委、農政課、地方事務所、生産者、町内3校給食担当、栄養教諭)



●学校給食の地産地消

【岡谷市】

【経過】

○岡谷市は農地も少なく、地元農産物の導入は難しかったが、生産者の顔が見える安心・安全な地元野菜を子どもたちに提供できるように、市内12校の栄養士が連携し、市教育委員会や市農林水産課の協力を得て、市内から出荷希望者を募り、平成21年度から本格的な取り組みが始まった。

○生産者と児童・生徒の交流や食育の効果も期待し、納入はできるだけ学校が所在する地元の生産者に担当してもらっている。

第1段階

- ・各校の地場産物利用の実態や希望を調査。
- ・希望食材、使用したい時期、数量など。



第2段階

- ・市内の学校栄養士会として、学校が希望する食材等を集計し、提供側へ提出する。
(提供側で、提供可能な食材を選出する資料となる。)



第3段階

- ・市農林水産課の中の農業委員会の事務局を通して、提供してくれる人(個人や団体)を募る。
- ・個人農家も含め、農業に関わる人、全てが加入。



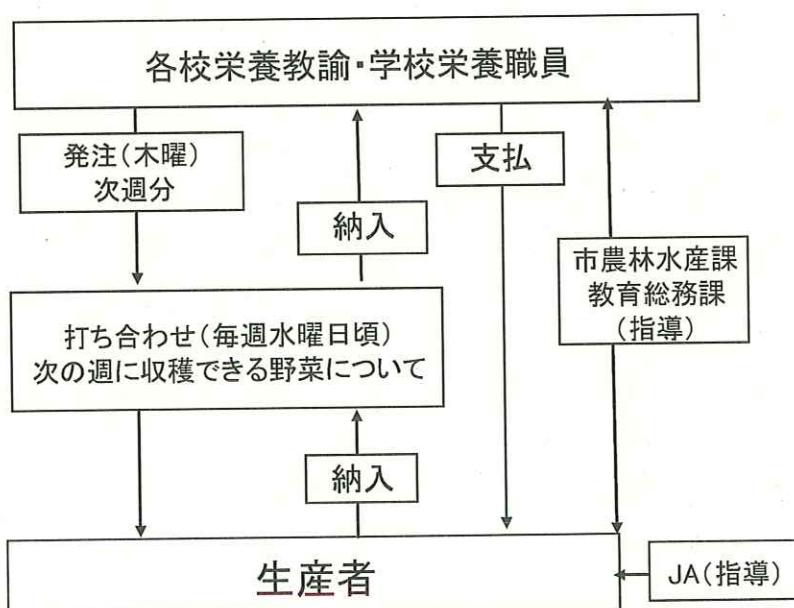
第4段階

- ・(提供者が決定したら)学校と提供者で直接連絡を取り合い、詳細の打ち合わせをする。
- ・市担当者、生産者、学校栄養職員打ち合わせ会議
- ・出荷のルール(規格、納入方法、支払、農薬の利用 等)



第5段階

- ・地場産物の取り入れ、実施。給食で使用する。
※圃場の視察(年2回以上)、栽培日誌の提出



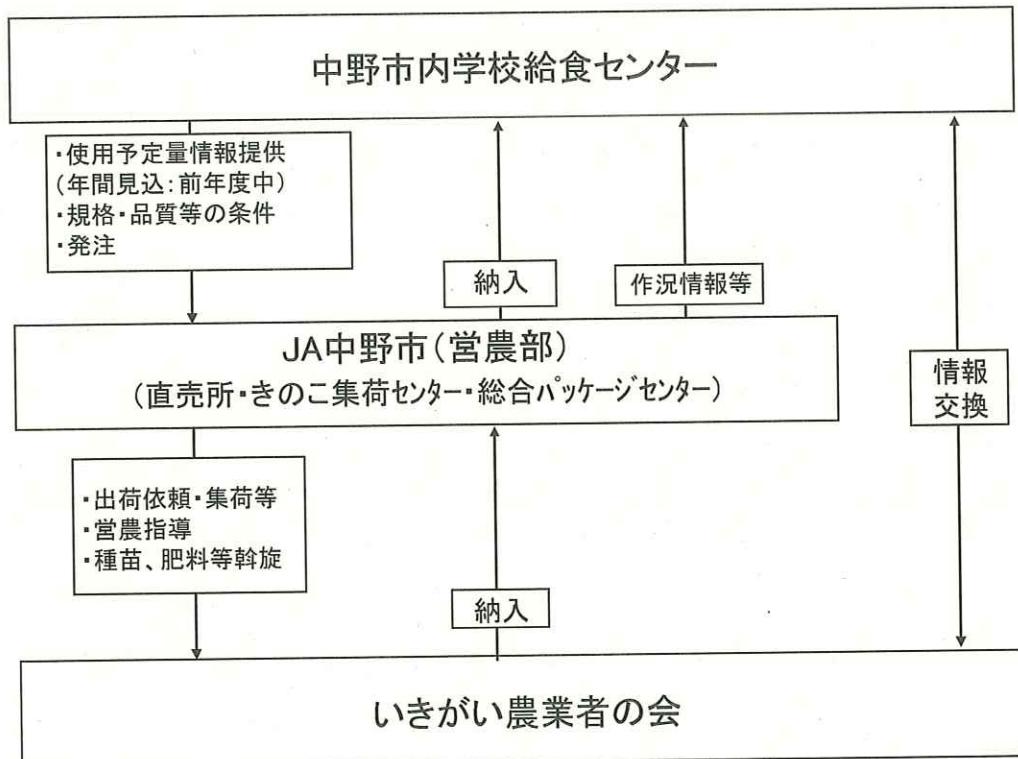
※学校からの注文に応じられない場合は、生産者が学校に連絡する。

【中野市】**【経過】**

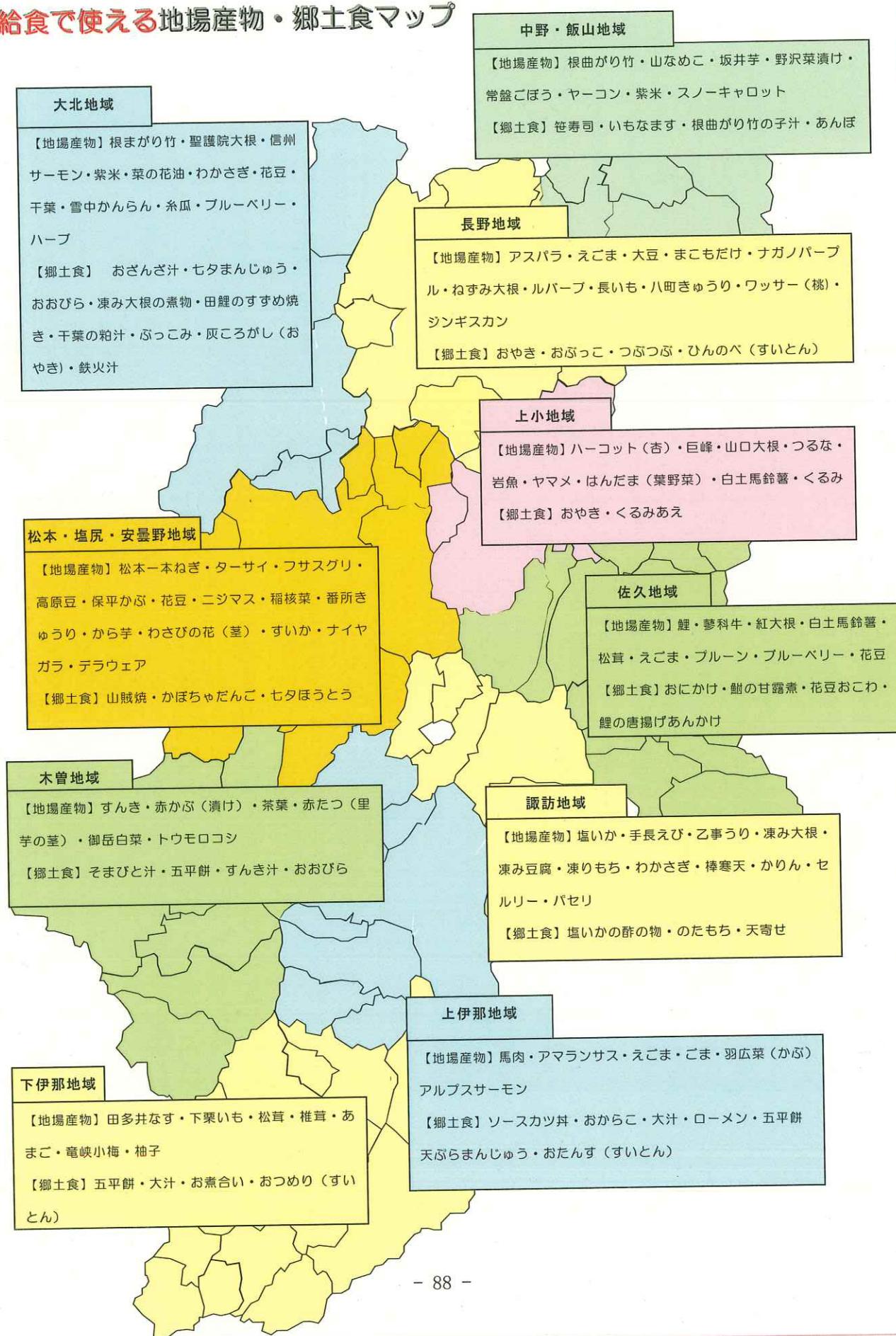
- 平成12年にJA中野市が「いきがい農業者の会」を立ち上げ。
- 平成13年に中野市とJA中野市が連携して給食センターに試験的納品を開始し、平成14年から事業本格化。

【食材提供の方法】

- 納入価格は、市況と連動せず、年間一定価格で納入（センターとJA中野市で協議）
- タマネギ、じゃがいもはJA中野市が倉庫で保管し、必要に応じて品質を確認しながら納入。それ以外の野菜・果物は生産状況を見ながら注文している。
- トラブル（納入量等）があった場合は、JA中野市が対応。



給食で使える地場産物・郷土食マップ



VIII 学校給食費の会計処理

学校給食費会計は、PTA会費会計、教材費会計等他の会計部門とは明確に区別して、一個の独立した会計として処理し、毎年度計画的に事業運営が行われるように適切な予算編成、執行に留意する必要があります。

また、給食費は全て児童生徒に学校給食として還元する必要があるので、予算の執行にあたっては、年度末に多額の余剰金が生じたり、不足によって学校給食の運営に支障をきたすことのないように、十分注意します。

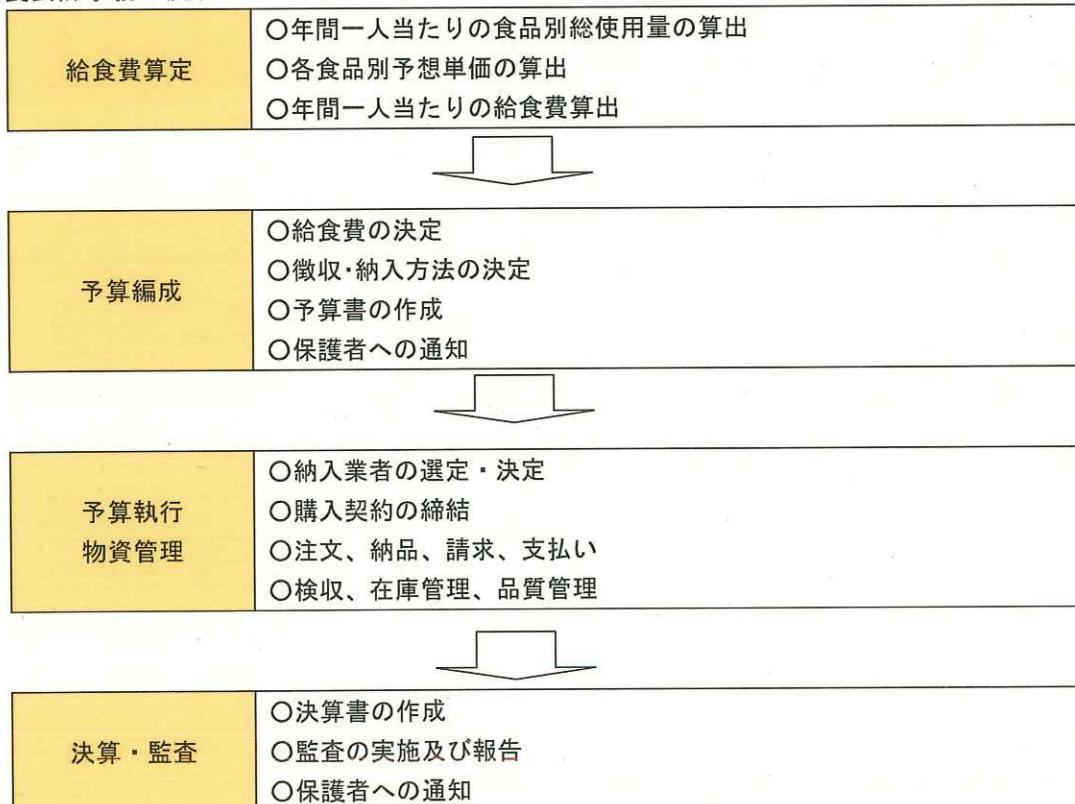
1 会計処理上の留意点

- (1) 同一人が会計事務、発注・検収等すべての事務を担当しないよう校務分掌を定めます。
- (2) 金銭出納はすべて帳簿を通し、支払いは原則として口座振替払いとします。
- (3) 通帳・届出印は別々に施錠できる場所等で保管するなど厳重に保管します。
- (4) 現金の取扱いには充分注意し、速やかに銀行口座等に入金します。
- (5) 個人別徴収台帳を備えるなど、個人毎の給食費の徴収状況を明らかにします。
- (6) 多額の繰越金や不足金が発生しないよう、適正な執行に努めます。

○自己検査の実施

別紙「学校給食の適正な運営における留意事項」(平成18年7月28日長野県教育委員会教育長通知)「給食費会計処理の自己点検表」に基づき、適正な処理がされているか定期的に確認を行います。

2 給食会計事務の流れ



3 学校給食費の算定

学校給食費は、児童生徒に必要な栄養量を満たすことや、食事内容の充実等に配慮しながら、前年度の実績や食品の価格動向などの要素を考慮して、適正に算定する必要があります。

また、決定にあたっては、学校給食運営委員会等において協議するほか、保護者の理解が得られるように十分配慮することが大切です。

【給食費算定の際に考慮する要素】

- ・前年度の使用食品の種類及び使用頻度
- ・前年度の使用食品の食品別年間平均購入単価
- ・過去数年間の食品価格の動向
- ・統計機関による食品等の物価指数
- ・年間給食実施予定(学校行事予定)
- ・主食・牛乳等の価格の動向
- ・使用食品の廃棄量

(1) 年間1人当たり食品分類別使用量及び金額の算出

ア 実施献立から、食品の購入量・購入金額を日計表に集計して月間計を算出する。

(日計表)

食品	購入日 食品名		4月○日	○日	30日	月計	月平均単価	備考
	穀類	米	購入量 Kg	90	110	130	330	—
		金額 円	31,500	38,500	45,500	115,500	□□円	

イ 購入量及び金額の1年間分を集計し、年間購入金額を購入量で除して、各食品分類別の
kg (100 g) 当たり平均購入単価を算出する。

(年計表)

食品	購入月 食品名		4月計	○月計	3月計	年間計	年平均単価	備考
	穀類	米	購入量 Kg	330	500	40.0	4,800	—
		金額 円	115,500	175,000	14,000	1,680,000	□□円	

ウ 使用食品の年間平均単価を算出し、食品の使用頻度、学校給食の年間計画等を勘案して、
食品分類別に集計する。

(2) 児童生徒1人1食当たりの学校給食費算出の例

食品構成を基にした1人1食当たり学校給食算出方法

$$\text{食品構入量} \times \text{食品分類別平均単価} = \text{給食費1食当たり単価}$$

(3) 物価動向等の反映

1 食当たり単価の算出後、統計機関が公表している消費者物価指数（食料指数）等の資料を参考に、物価上昇率（予想）を加味した単価を算出する。

$$\text{給食費 } 1 \text{ 食当たり単価} \times \text{物価上昇率（予想）} = \text{物価動向反映後の単価}$$

(4) 年間給食費及び月額給食費の算出

(年額) 物価動向反映後単価×年間給食実施回数=年間給食費

(月額) 年間給食費÷徴収月数=月額給食費

○児童生徒1人1食当たり給食費算出例（小学校中学年）

食品分類区分		食品構成量(g)	購入量(g)	平均単価(円)	価格(円)
主食	パン（小麦粉）	20	20	【主食価格の算出例】 92P参照	14.04
	ご飯（米）	48	48		30.15
	ソフト麺（小麦粉）	6	6		3.11
牛乳		206	206		44.29
副食	小麦粉及びその製品	5	5	0.52	2.60
	芋及び澱粉	38	41	0.30	12.30
	砂糖類	3	3	0.38	1.14
	豆類	6	6	0.54	3.24
	豆製品類	20	20	0.54	10.80
	種実類	3.5	3.5	0.93	3.26
	緑黄色野菜	23	27	0.51	13.77
	その他の野菜	70	78	0.26	20.28
	果物類	32	38	0.57	21.66
	きのこ類	4	5	0.43	2.15
	藻類	2	2	3.52	7.04
	魚介類	16	16	1.26	20.16
	小魚類	3	3	1.11	3.33
	肉類	15	15	1.38	20.70
	卵類	6	7	0.52	3.64
	乳類	4	4	0.79	3.16
	油脂類	3	3	0.24	0.72
	調味料類	15	15	0.49	7.35
消費税					12.44
合計				1食当たり単価	261.33

【主食価格の算出例】

年間 216日 (パン68日・米飯130日・ソフト麺18日)

小学校(中学年)	中学校
パン代 14円4銭	パン代 15円19銭
内訳 ★ パン(小麦粉65g) 40円06銭 $40.06 \text{ 円} \times 68 \text{ 日} \div 216 \text{ 日} \approx 12 \text{ 円}61 \text{ 銭}$	内訳 ★ パン(小麦粉85g) 43円72銭 $43.72 \text{ 円} \times 68 \text{ 日} \div 216 \text{ 日} \approx 13 \text{ 円}76 \text{ 銭}$
★ 特殊加工費 ・食パン 年6回×4円= 24円 ・混ぜ込み 年18回×8円= 144円 ・変型 年20回×7円= 140円 計 308円 $308 \text{ 円} \div 216 \text{ 日} \approx 1 \text{ 円}43 \text{ 銭}$	★ 特殊加工費 ・食パン 年6回×4円= 24円 ・混ぜ込み 年18回×8円= 144円 ・変型 年20回×7円= 140円 計 308円 $308 \text{ 円} \div 216 \text{ 日} \approx 1 \text{ 円}43 \text{ 銭}$
米飯代 30円15銭	米飯代 34円46銭
内訳 ★ 米飯(米75g) 48円62銭 $48.62 \text{ 円} \times 130 \text{ 日} \div 216 \text{ 日} \approx 29 \text{ 円}26 \text{ 銭}$	内訳 ★ 米飯(米100g) 55円77銭 $55.77 \text{ 円} \times 130 \text{ 日} \div 216 \text{ 日} \approx 33 \text{ 円}57 \text{ 銭}$
★ 特殊加工費 ・炊き込み 年24回×8円= 192円 $192 \text{ 円} \div 216 \text{ 日} \approx 89 \text{ 銭}$	★ 特殊加工費 ・炊き込み 年24回×8円= 192円 $192 \text{ 円} \div 216 \text{ 日} \approx 89 \text{ 銭}$
ソフト麺代 3円11銭	ソフト麺代 3円57銭
内訳 ★ ソフト麺(小麦粉75g) 37円30銭 $37.30 \text{ 円} \times 18 \text{ 日} \div 216 \text{ 日} \approx 3 \text{ 円}11 \text{ 銭}$	内訳 ★ ソフト麺(小麦粉95g) 42円80銭 $42.8 \text{ 円} \times 18 \text{ 日} \div 216 \text{ 日} \approx 3 \text{ 円}57 \text{ 銭}$

4 予算編成・執行

学校給食を計画的に実施するためには、給食費の年間収入や支出見積りを的確に行い、予算を編成することが基本です。

また、予算の年間執行計画や月別収支計算書等を作成し、計画的な予算の執行に努めます。その際には、物価変動等に注意し、適正な執行ができるよう配慮することが必要です。

◆執行状況の把握◆

年間予算を元に、月ごとの支出状況書、科目毎の予算執行状況表等を作成し、執行管理を行います。また、予算の執行状況等は定期的に校長(所長)の決裁を受け、校長(所長)が給食に係る予算の執行状況を把握できるようにします。

5 物資の購入・支払い

物資の購入は、購入伺い、発注票等によって正確かつ速やかに行うとともに、契約内容は事前に十分確認し、スムーズな調達が行われるようにしておきます。

また、支払いは、支出伺いに基づき、原則として口座振替とし、担当者が直接現金を取り扱うのは必要最少限度とします。

(1) 購入伺い

使用する物資等の金額の多少に関わらず、担当者が独断で業者と折衝して発注することは事故防止の観点からも避けなければなりません。

発注前に購入伺い等の文書により、上司の決裁を受けます。また、急な変更等があった場合など事前に決裁が受けられない場合も、必ず上司に報告し、決裁を受けておく必要があります。

(2) 発注・検収

業者への発注は口頭による発注ではなく、原則として発注票で行い、検収時には発注内容と納品された食材の規格や数量が合致しているか、検収票等により十分確認します。

(3) 支払い

購入伺いと同様、必ず支出伺いによって決裁を受けた後に支出を行います。支出伺いには請求書及び検収票、納品書を添付し決裁を受けます。

決裁後は購入伺い、支出伺い及び業者からの領収書等とともに支出証拠書として保管します。

6 決算・監査

(1) 決算

各会計年度末には、会計年度中の全ての収入・支出の内容について、速やかに決算報告書を作成し、監査を受けます。

(2) 監査

監査の際には各会計年度における経理の執行状況等について調査し、健全な給食会計運営が維持されるようにすることが必要です。

また、監査はPTA役員等のみで行わず、会計処理知識のある者を加えたり、期間を前期後期に分け少なくとも年2回以上実施するなど、監査体制の充実を図ります。

監査終了後は速やかに保護者等に報告します。

○監査の範囲（例）

- ①学校給食会計に関する帳簿、その証拠書類（徴収・物資購入・支払い関係）
- ②現金・預金の管理
- ③物資の管理（翌年度に繰越す食材一覧等）
- ④未収金及び未払い金の有無とその処理
- ⑤物資購入の発注書類、納品書 等

(別紙)

平成 18 年(2006 年)7 月 28 日

18 教保 206 号教育長通知

[市町村(学校組合)教育委員会]

学校給食の適正な運営における留意事項

1 学校給食の運営組織、関係者の職務内容、給食費、物資の取扱い、施設設備の管理、その他学校給食運営の基本的な事項について必要な規程を市町村教育委員会において定めるとともに、学校に対して適切な指導を行うこと

- ① 同一市町村内の同じ給食提供方式の学校間で、学校給食の運営組織や給食費会計の事務処理方法、監査方法が大きく異なることがないよう、市町村教育委員会の規則等で統一した方法を策定することが望ましいこと
- ② 統一した規則等を策定する等の対応ができない場合には、それぞれの学校で内規を定めるよう、適切な指導を行うこと
- ③ 学校給食の運営組織の規程、会計事務処理方法、監査方法について学校独自で既に策定している場合には、内部チェック機能が働く内容となっているか、市町村教育委員会と学校で連携の上再度見直すこと

2 給食費会計については特に次の事項に留意の上、校務分掌、会計事務処理方法、監査方法を明確に規定すること

- ① 校務分掌を決めるときには、同一人が単独で、学校給食費会計の収入・支出・食材の発注・検収等全ての事務を担当するがないよう、複数の職員が職務を分担するよう努めること
- ② 学校栄養職員の本来の専門性が充分發揮されるよう、学校給食費会計の支出、物資の発注、管理等において、他の関係職員との役割分担を明確にすること
- ③ 年間の予算額を元に、月ごとの支出状況書、科目毎の予算の執行状況表等を作成し学校長の決裁を受ける等により、学校長が定期的に給食に係る予算と執行状況を把握すること
- ④ 監査は、PTA の役員のみで行わず、市町村教育委員会職員等会計処理と給食業務に見識のある第三者からも選任して実施すること
- ⑤ 監査は、決算作成時だけではなく、年度中途にも実施すること

※「給食費会計処理の自己点検表」参照

給食費会計処理の自己点検表

学 校

点検日 年 月 日

点検者

項目	内 容	はい	いいえ	着 眼 点
管理体制	給食費会計の収入・支出、物資の発注・検収は、複数の職員が分担していますか？			内部牽制・事故防止のため複数担当とすること
	給食費会計の取扱い規程等が整備されていますか？			誰が担当になんでもわかるように規程を整備すること（市町村単位で作成されるとより好ましい）
	給食費会計の通帳保管者と印鑑保持者は別の人ですか？			通帳保管者と印鑑保管者は別人とすること
	給食費の支出にあたっては、納品書・請求書を添付し、決裁を受けていますか？			支払いについては内部チェックをきちんと行うこと
	給食費会計についても、給食委員会や職員会等で報告・検討していますか？			担当者1人の責任とならないよう、常に相談できる体制をとること
会計処理方法等	年度当初に科目別に予算をたてていますか？			前年度実績を参考に、支出額の適否を把握しやすい予算とすること
	定期的に支出状況を仮決算し、予算の見直しをしていますか？			給食費の支出状況を常に把握すること
	仮決算や見直しの状況を管理者に報告していますか？			担当者だけでなく管理者も給食費の支出状況を常に把握すること
	献立作成に当たっては、食材の値段、予算を常に念頭においていますか？			食材の値段の動きは常に把握すること
	食材の発注・検収の状況から、未払いがないか定期的に確認していますか？			複数職員で分担する等して内部チェックを行うこと
監査体制	監査者はPTAだけではなく、会計知識のある人が監査にあたっていますか？			会計知識のある人を一人は監査者とすること
	監査は年2回以上実施していますか？			金額が多額にのぼるため、前期後期に分けて監査することが望ましいこと
	監査書類は、支出証拠書だけでなく、発注の書類や納品書等も確認していますか？			納品等の状況から未払いがないかについても確認すること

IX 提出書類・文書管理

1 提出書類

毎年提出する主な書類には次のものがあります。各機関からの通知を参照して作成・提出します。

- 学校給食実施状況調査（7月頃）<長野県教育委員会>
- 学校給食用牛乳需要見込量調査（10～11月）<長野県教育委員会>
- 学校給食栄養報告書（週報）（6月・11月）<長野県教育委員会>
- 学校給食用食材の定期点検（10月頃）<長野県教育委員会>
- 学校給食における県内産・市町村内産食材利用状況調査（6月・11月）<長野県農政部>
- 特定給食施設等栄養管理報告書（11月）<県保健福祉事務所・長野市保健所>
- 基本物資需要申請書（年間分、第1三半期分～第3三半期分）<（財）長野県学校給食会>

2 文書管理

業務上作成した文書は市町村（学校組合）の文書管理規定により定められた期間保存します。また、異動等で担当者が替わっても、円滑に業務が引き継がれるよう書類を整備しておきます。特に、衛生管理に関わる書類は、万が一事故が発生した場合などに原因を明らかにする際に必要な書類です。学校給食衛生管理基準等に基づき適正に作成し、保存します。

○作成・保存する文書の例

会計関係	栄養管理	衛生管理
給食収入証拠書	給食日誌	実施献立表
給食支出証拠書	予定及び実施献立表	調理作業工程表・作業動線図
入札関係書類	家庭配布献立表	加熱温度記録簿
契約書類	給与栄養量の記録	検収表(簿)
発注書	献立作成委員会等の記録	学校給食従事者検便検査結果
給食会計決算書	食に関する指導記録	学校給食従事者健康観察記録
	アレルギー対応食に関する記録	学校給食日常点検表
	栄養報告書(週報)	検食簿、給食日誌
		食品衛生監視指導票（保健所実施）
その他 基本物資需要申請書、給食通知・報告、給食関係例規		

X 学校給食の安全衛生管理

学校給食は、限られた時間、施設設備、人員体制等の中で調理作業を行うため、より能率的で効果的な作業管理が必要になります。また、作業の際には、火気や刃物の使用、高温物や重量物の取扱い、床面が水で濡れて滑りやすいなど、事故の発生要因を多く抱えています。

教育委員会等は、安全衛生管理要綱に沿って安全衛生に関する体制を整えるとともに、別添「安全衛生点検表」を参考に、定期的な点検、関係施設の整備や健康診断の実施、安全衛生に関する研修などを通じて、従事者の安全確保と健康の保持に努めます。

○学校給食事業における安全衛生管理要綱(平成6年4月21日基発第257号 労働省労働基準局長通知)

第1 目的等

1 目的

本要綱は、労働安全衛生関係法令と相まって、安全衛生管理体制の整備、安全衛生関係施設の整備、作業環境管理、作業管理及び健康管理の推進、安全衛生教育の徹底等により学校給食事業における労働者の安全と健康を確保することを目的とする。

2 事業者の責務

事業者は、単にこの要綱に定める基準を守るだけでなく、快適な職場環境の形成に努めるものとする。

第2 安全衛生管理体制の整備

1 総括安全衛生管理者の選任等

常時使用する労働者が300人以上の事業場（公立学校の学校給食事業の事業場の単位は、一の教育委員会の管轄下の学校給食調理場を一括して一の事業場とする。ただし、労務管理が一体として行われている共同調理場については、これを一の事業場とする。以下同じ。）にあっては、総括安全衛生管理者を選任し、その者に安全管理者及び衛生管理者を指揮させるとともに、次の業務を統括管理させること（労働安全衛生法（以下「安衛法」という。）第10条第1項）。

- ① 労働者の危険又は健康障害を防止するための措置に関すること。
- ② 労働者の安全又は衛生のための教育の実施に関すること。
- ③ 健康診断の実施その他健康の保持増進のための措置に関すること。
- ④ 労働災害の原因の調査及び再発防止対策に関すること。
- ⑤ その他労働災害を防止するために必要な措置に関すること。

なお、常時使用する労働者が300人未満の事業場にあっても、これに準ずる管理者を選任することが望ましいものであること。

2 安全管理者及び衛生管理者の選任等

常時使用する労働者が50人以上の事業場にあっては、法定の資格を有する者のうちから安全管理者及び衛生管理者を選任し、①から⑤までに掲げる業務のうち、安全管理者については安全に係る技術的事項を、衛生管理者については衛生に係る技術的事項を管理させるとともに次の事項を行わせること（安衛法第11条第1項及び第12条第1項）。

- (1) 安全管理者は、調理場を巡視し、設備、作業方法等に危険のおそれのあるときは、直ちに、その危険を防止するために必要な措置を講ずること。
- (2) 衛生管理者は、少なくとも毎週1回調理場を巡視し、設備、作業方法又は衛生状態に有害のおそれのあるときは、直ちに、健康障害を防止するために必要な措置を講ずること。

3 安全衛生推進者の選任等

常時使用する労働者が10人以上50人未満の事業場においては、安全衛生推進者を選任し、次に掲げる職務を担当させること（安衛法第12条の2）。

●学校給食の安全衛生管理

- ① 施設、設備等（安全装置、労働衛生関係設備、保護具等を含む。）の点検及び使用状況の確認並びにこれらの結果に基づく必要な措置に関すること。
- ② 作業環境の点検（作業環境測定を含む。）及び作業方法の点検並びにこれらの結果に基づく必要な措置に関すること。
- ③ 健康診断及び健康の保持増進のための措置に関すること。
- ④ 安全衛生教育に関すること。
- ⑤ 異常な事態における応急措置に関すること。
- ⑥ 労働災害の原因の調査及び再発防止対策に関すること。
- ⑦ 安全衛生情報の収集及び労働災害、疾病・休業等の統計の作成に関すること。
- ⑧ 関係行政機関に対する安全衛生に係る各種報告、届出等に関すること。

4 産業医の選任等

常時使用する労働者が50人以上の事業場にあっては、産業医を選任し、次の事項で医学に関する専門的知識を必要とする職務を行わせること（安衛法第13条）。

- ① 健康診断の実施及びその結果に基づく労働者の健康を保持するための措置に関すること。
- ② 作業環境の維持管理に関すること。
- ③ 作業の管理に関すること。
- ④ ①から③に掲げるもののほか、労働者の健康管理に関すること。
- ⑤ 健康教育、健康相談その他労働者の健康の保持増進を図るための措置に関すること。
- ⑥ 衛生教育に関すること。
- ⑦ 労働者の健康障害の原因の調査及び再発防止のための措置に関すること。
- ⑧ 少なくとも毎月1回調理場を巡回し、作業方法又は衛生状態に有害のおそれのあるときは、直ちに、健康障害を防止するため必要な措置を講ずること。

5 安全衛生担当者の指名等

調理場ごとに安全衛生担当者を指名し、安全管理者、衛生管理者等から連絡のあった事項の関係者への連絡等の職務を行わせること。

6 作業主任者の選任等

(1) 作業主任者の選任

次の作業を行う場合には、法定の資格を有する者のうちから作業主任者を選任し、その者に当該作業に従事する労働者の指揮その他の所定の事項を行わせること（安衛法第14条）。

- ① 労働安全衛生法施行令（以下「安衛令」という。）第6条第4号の作業（ボイラー（小型ボイラーを除く。）の取扱いの作業）
- ② 安衛令第6条第8号の作業（乾燥設備による物の加熱乾燥の作業）
- ③ 安衛令第6条第12号の作業（高さが2メートル以上のはいのはい付け又ははいくずしの作業）
- ④ 安衛令第6条第17号の作業（第1種圧力容器の取扱いの作業）
- ⑤ 安衛令第6条第21号の作業（汚水槽の内部等の酸素欠乏危険場所における作業）

(2) 就業制限

ボイラー（小型ボイラーを除く。）の取扱いの作業については、法定の資格を有する者以外の者を従事させないこと（安衛法第61条第1項）。

7 安全衛生委員会の設置等

(1) 安全委員会の設置等

常時使用する労働者が100人以上の事業場にあっては、安全委員会を設置し、次の事項を調査審議させるとともに、その活動の促進を図ること（安衛法第17条第1項）。

- ① 労働者の危険を防止するための基本となるべき対策に関すること。

- ② 労働災害の原因及び再発防止対策で、安全に係るものに関すること。
- ③ その他労働安全衛生規則（以下「安衛則」という。）第21条各号に掲げる事項

(2) 衛生委員会の設置等

常時使用する労働者が50人以上の事業場にあっては、衛生委員会を設置し、次の事項を調査審議させるとともに、その活動の促進を図ること（安衛法第18条第1項）。

- ① 労働者の健康障害を防止するための基本となるべき対策に関すること。
- ② 労働者の健康の保持増進を図るための基本となるべき対策に関すること。
- ③ 労働災害の原因及び再発防止対策で、衛生に係るものに関すること。
- ④ その他安衛則第22条各号に掲げる事項

(3) 安全衛生委員会の設置等

常時使用する労働者が100人以上の事業場にあっては、安全委員会及び衛生委員会の設置に代えて安全衛生委員会を設置することができる（安衛法第19条第1項）。

(4) その他の委員会の設置等

安全委員会又は衛生委員会の設置を要しない事業場にあっても、委員会の設置等安全又は衛生に関する事項について関係労働者の意見を聴くための機会を設けることにより、労働災害防止上有効な措置を講ずること。

第3 安全衛生関係施設の整備、健康管理等

1 安全衛生関係施設の整備等

(1) 機械設備等に関する措置

- イ フードカッター、フードスライサー、さいの目切り機等労働者が刃部に接触することによって危険を生ずるおそれのある機械器具については、安全装置の設置等適切な防護措置を講ずること。
- ロ 食品の脱水等に使用する遠心機械等については、ふたの付いたものを使用すること。
- ハ コンベヤーについては、非常停止装置を備えたものを使用すること。
- ニ 簡易リフト等については、ドアスイッチ等の安全装置が有効に作動するようにしておくこと。
- ホ 冷凍室等については、内部から開けられる構造等とするとともに、関係者以外の立入りを禁止し、見やすい箇所にその旨を表示すること。
- ヘ 調理室内において使用する移動電線、接続器具等については、安衛則に定める安全基準に適合したものとすること。また、電気機械器具については、感電防止用漏電しゃ断装置を接続し、接地して使用する等漏電による感電の危険を防止するための措置を講ずること。
- ト 洗剤等は、皮膚障害を防止するため、適当な濃度で使用されること。

(2) 機械設備の維持管理

次の機械設備等については、当該機械設備等を点検する者を定め、定期に検査を行わせ、その結果を記録させるとともに、作業開始前にも必ず点検を行い、異常を認めたときは直ちに補修等の措置を講ずること。

- | | |
|-----------------|--------------|
| ① かくはん機 | ⑦ 遠心機械 |
| ② 野菜等裁断機・球根皮むき機 | ⑧ ポイラー・瞬間湯沸器 |
| ③ 炊飯器・回転釜・平釜 | ⑨ 簡易リフト等 |
| ④ 揚物機・焼物機 | ⑩ コンベヤー |
| ⑤ 洗浄機 | ⑪ 照明器具・換気装置等 |
| ⑥ 煮沸消毒機・熱風消毒保管庫 | ⑫ 冷凍室等 |

(3) 調理室の整備等

- イ 調理室における機械、設備等の選定や配置については、労働災害を防止するため、設計の

●学校給食の安全衛生管理

段階から、物資搬入経路、作業動線、作業のしやすさなどに留意し、これを適切なものとするとともに、既設のものについても改善に努めること。

ロ 適切な全体換気装置を設けること。なお、水蒸気、熱気、ばい煙、臭気等の発生源の近くには、用途に応じた局所排気装置を設置すること。

ハ 調理室はできるだけ南向きに設置し、採光のために十分な広さの窓を設け、採光が十分でない場合及び夜間に作業を行う場合には、照明設備を設置すること。

ニ 照明は、作業内容に応じ適切な照度であって、明暗の対照が著しくなく、かつ、まぶしさを感じさせないものであること。

ホ 床面は耐水性、耐摩耗性で亀裂を生じにくく、滑りにくい材料で造り、平坦で清掃が容易に行える構造とすること。

特に、水を使用する部分にあっては、不浸透性の材料で造り、かつ、適当な勾配、排水溝を設ける等排水が容易に行える構造とすること。

ヘ 身長等に応じた適切な作業姿勢を保つための足台等を必要に応じて使えるようにしておくこと。

ト 汚水槽等の酸素欠乏危険場所等については、当該場所で作業を行う者以外の者が立ち入らないよう見やすい箇所に表示をすること。

チ 調理作業員専用の休憩室、便所、洗面所、作業衣の洗濯設備、被服を乾かす設備、洗身設備等を設けること。また、必要に応じ、手指等の加温のための設備等を設けること。

リ 救急用具を常に使える状態で備え付けておくこと。

ヌ 温度、湿度、騒音、照度等の測定は、定期に、又は必要に応じ行い、その結果に基づき必要な措置を講ずること。

(4) 保護具等の整備

イ 洗剤等による皮膚障害を防止するため、保護手袋、保護衣等適切な保護具を備え付け、使用されること。

ロ 火傷を生ずるおそれのある作業、寒冷な場所における作業等に従事させる場合には、保護衣、保護手袋、長靴等適切な保護具を備え付けること。

ハ 包丁、カッター等を使用する作業に従事させる場合には、必要に応じ保護手袋等を備え付けること。

ニ 騒音レベルの高い場所における作業に従事させる場合には、耳栓その他の保護具等を備え付けること。

(5) 重量物取扱い作業等に関する措置

イ 食器、食品等を運搬する作業については、腰痛等を防止するため、適切な自動運搬装置の導入、レイアウトの改善、食品材料等の小分け等により、できる限り作業の軽減化等に努めること。なお、重量物を取り扱う作業については、作業密度等を考慮してその重量を定めること。

ロ 中腰や腕・肩の挙上姿勢が継続しないように、機器や設備の配置に工夫すること。

ハ 食器かご、なべ、バット等を持ち運ぶ作業については、これらの取っ手の形状等を工夫して作業者の手指や上肢の負担を軽減させるようにすること。

ニ 包丁を使用する作業、しゃもじによるかくはん作業等の反復作業を継続して行わせる場合には、長時間にわたり、手指、上肢、腰部等に継続した負担がかからないようにするために、他の作業を組み込むこと。他の作業とのローテーションを実施すること等に努めること。

ホ 作業を連続して行わせる場合には、作業時間内に、適宜、小休止を設けること。

(1) 健康診断の実施

給食の業務に従事する労働者に対する健康診断については、安衛則に定める健康診断項目に加え、その者の従事する業務の内容に応じ、次の検査を行うこと。

- イ 洗剤等の使用による皮膚炎等の皮膚所見の有無の検査
- ロ 重量物の取扱い、運搬に伴う腰痛症に関する姿勢異常、圧痛点の有無、運動機能の検査
- ハ 手指、上肢の機能障害に関する手指、上肢の機能の検査

(2) 健康診断の事後措置等

- イ 健康診断の結果に基づく事後措置の徹底を図るとともに、健康管理に関する書類を整備する等継続した健康管理が図れるよう努めること。
- ロ 労働者が気軽に健康について相談し、適切なアドバイスを受けられるように、健康相談の機会を設けるよう努めること。

3 安全衛生教育の実施

(1) 雇入時及び作業内容変更時の安全衛生教育

労働者を雇い入れた時又はその作業内容を変更するときは、次の事項について安全衛生教育を行うこと。なお、定期的な再教育の実施にも配慮すること。

- ① 機械等、原材料等の危険性又は有害性及びこれらの取扱い方法に関すること。
- ② 安全装置、局所排気装置、保護具の性能及びこれらの取扱い方法に関すること。
- ③ 作業手順に関すること。
- ④ 作業開始時の点検に関すること。
- ⑤ 当該業務に関して発生するおそれのある疾病の原因及び予防に関すること。
- ⑥ 整理、整頓及び清潔の保持に関すること。
- ⑦ 事故時等における応急措置及び退避に関すること。
- ⑧ その他当該業務に関する安全又は衛生のために必要な事項

(2) その他特別教育等の実施

- イ 危険又は有害な業務（小型ボイラーの取扱いの業務、汚水槽の内部等の酸素欠乏危険場所における作業に係る業務等）に従事する者については、所定の科目及び時間数の特別教育を実施すること。
- ロ 安全管理者、衛生管理者、安全衛生推進者、作業主任者及び安全衛生担当者には、必要に応じて能力向上教育等を行うこと。
- ハ 新たに機器を導入し、又は作業方法を改善したときには、当該機器の構造、安全な使用方法、取扱物質の有害性等について安全衛生教育を行うこと。

4 作業標準の作成

労働者の作業行動による労働災害を防止するため、次の事項に留意して、各種作業の実態に応じた作業標準を作成すること。また、作業標準の作成については、安全衛生委員会等に付議すること。

(1) 燃焼装置の取扱いの作業

燃焼装置を取り扱う作業を行うときは、次の事項を守ること。

- ① 点火に先立って、燃焼室内を点検し、燃料ガス等の流出を認めたときは、換気すること。
- ② 点火の際は、あらかじめ、燃焼室内の換気を十分に行うこと。
- ③ 点火の際は、逆火に備える体勢をとり、かつ、服装を整えること。
- ④ 1回で着火しないときは、ガス弁又は油弁を閉じ、いったん点火を止めて、炉内の換気を十分に行った後に点火すること。
- ⑤ 突然火が消えたときは、直ちに燃料ガス等の供給を止めて、その原因を調べ、その原因を取り除いた後でなければ再点火しないこと。

(2) 重量物の取扱いの作業

●学校給食の安全衛生管理

重量物の取扱い及び運搬の作業については、作業ごとに取り扱う重量の上限、作業姿勢、複数人で取り扱う物品、主な物品の重量の目安等を決め、作業者に過度の負担がかからないようすること。

(3) ワゴン等の運転の作業

ワゴン等によって荷を運搬するときは、ワゴン等の転倒、衝突、荷崩れ等を防止する措置を講ずること。

(4) 裁断の作業

裁断の作業を行うときは、手指の切創を防止するための措置を講ずること。

(5) かくはん等の作業

かくはん等の作業を行うときは、手指、上肢等に過大な負担がかからないような措置を講ずること。

(6) 冷凍室等における作業

冷凍室等において作業を行うときは、必要に応じ防寒具を着用して作業を行うこと。また、冷凍室等における作業が終了したときは、全員が外に出たことを確認した後にドアを閉めること。

(7) 高温物の取扱いの作業

高温の物を取り扱い、又は運搬するときは、火傷を防止するための措置を講ずること。

(8) コンベヤーを使用する作業

コンベヤーを使用する作業を行うときは、適切な作業速度等で行うこと。

(9) 簡易リフト等を使用する作業

簡易リフト等を使用するときは、積載荷重を超える荷を積まないこと。また、完全に停止してから荷の出し入れを行うこと。さらに、人の搭乗の禁止の徹底を図ること。

(10) 機器・食器等の洗浄作業

機器・食器等の洗浄作業を行う場合には、流れ作業による洗浄作業において、その速度が著しく速くならないようにし、また、無理な姿勢を伴うものについては踏み台等の用具の使用等を図ること。

(11) 遠心機械等の取扱いの作業

遠心機械等を用いて食品の脱水等を行う場合には、機械が確実に停止したことを確認した後に食品を取り出すこと。

(12) 保管収納作業

食品、食缶等の保管、収納の作業を行う場合には、荷の崩壊等が起こらないような措置並びに肩、腕及び手指に過大な負担がかからないような措置を講ずること。

(13) 清掃作業

清掃作業を行う場合には、不自然な姿勢を避けるため、用具等を使用すること。

第4 快適な職場環境の形成等

快適な職場環境を形成するため、ドライ方式（調理室床面に水をまかないで済むように工夫された方式）の導入の検討、冷暖房設備の導入等による温熱環境の改善、防音措置の施されている機器の導入、身体に過度の負担のかからない作業方法への転換、疲労回復のための適切な施設の整備等に努めること。

また、労働者の健康保持増進を図るため必要な措置を講ずるよう努めること。

中央労働災害防止協会関東安全衛生サービスセンター作成

安全衛生点検表

(整理整頓 4月・7月・10月・1月用)

○○市立○○学校給食安全衛生委員会

平成 年 月 日 実施
学校名
安全衛生担当者氏名
点検者氏名

校長	教頭	給食主任	栄養士

NO	点検項目	適	不適
1	食品庫と物品庫の戸棚は整理されているか。		
2	調理室、保管庫及び休憩室内に不要な物を置いていないか。		
3	配電盤、分電盤の上や前に物を置いていないか。		
4	ロッカーの上に物を置いていないか。		
5	ボイラー室内に物を置いていないか。		
6	オーブン、炊飯器等の上に物を置いていないか。		
7	食品庫に大量の油を保管していないか。		
8	石けんを箱ごと調理室内に置いていないか。		
9	石けんの箱を直に床に置いていないか。		
10	不要な段ボール箱、油缶、物品等を放置していないか。		
11	ボイラー・リフト等の鍵をきちんと管理しているか。		
12	野菜裁断機の刃は、指定場所に保管されているか。		

(職場の意見)

(改善内容)

安全衛生点検表

(整理整頓 5月・8月・11月・2月用)

○○市立○○学校給食安全衛生委員会

平成 年 月 日 実施
学校名
安全衛生担当者氏名
点検者氏名

校長	教頭	給食主任	栄養士

N O	点 検 項 目	適	不適
1	網戸、扉の開閉はスムーズか。		
2	ガスのゴムホースに外れ止めクリップはついているか。		
3	洗濯機、冷蔵庫等電気機械器具は正しくアースを設置しているか。		
4	リフトに「危険」の表示はあるか、文字は薄れていないか。		
5	消火器の表示は見やすいか。また、点検漏れになっていないか。		
6	消火器は決められた場所に収納箱、若しくは掛けられて設置されているか。		
7	ボイラー室前に「危険」の表示はあるか、文字は薄れていないか。		
8	運搬車等のキャスターの注油は定期的に行っているか。		
9	調理機器や備品等は調理過程に適した安全な場所に置いてあるか。		

(職場の意見)

(改善内容)

安全衛生点検表

(整理整頓 6月・9月・12月・3月用)

○○市立○○学校給食安全衛生委員会

平成 年 月 日 実施
学校名
安全衛生担当者氏名
点検者氏名

校長	教頭	給食主任	栄養士

NO	点検項目	適	不適
1	作業前の点検や打ち合わせを十分に行っているか。		
2	打ち合わせ中は、油釜の火を止めているか。		
3	喫食時間を考えて調理を進めているか。		
4	調理室と食品庫の間のドアは常に閉めているか。		
5	回転釜のストッパーは掛けているか。		
6	台車等での作業時はストッパーは掛けているか。		
7	食器洗浄機で食器カゴを洗っていないか。		
8	食器、食器類は全て石けんで洗っているか。		
9	ゴムホースは調理用と清掃用に区別しているか。		
10	調理用のゴムホースは長すぎないか(床以上 60cm 以上)。		
11	食器洗浄機での取り出し作業はコンベヤー上ではなく、カーテンを通過してから行っているか。		
12	野菜裁断機での作業は、手押し板や傾斜板を使用して行っているか。		

(職場の意見)

(改善内容)

参考資料

1 関係法令等	
(1) 学校給食法	111
(2) 学校給食法施行細則	114
(3)「学校給食実施基準」及び「学校給食衛生管理基準」の施行について	115
(4) 学校給食実施基準	124
(5) 学校給食衛生管理基準	125
(6) 学校における感染症及び食中毒発生時の速報について	147
2 学校給食の沿革	
(1) 学校給食年表	151
(2) 学校給食優良学校等表彰一覧	165

学校給食法

目次

- 第1章 総則（第1条—第5条）
- 第2章 学校給食の実施に関する基本的な事項（第6条—第9条）
- 第3章 学校給食を活用した食に関する指導（第10条）
- 第4章 雜則（第11条—第14条）

第1章 総則

（この法律の目的）

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上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。

（学校給食の目標）

第2条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- (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の理解を深め、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。

（定義）

第3条 この法律で「学校給食」とは、前条各号に掲げる目標を達成するために、義務教育諸学校において、その児童又は生徒に対し実施される給食をいう。

2 この法律で「義務教育諸学校」とは、学校教育法（昭和22年法律第26号）に規定する小学校、中学校、中等教育学校の前期課程又は特別支援学校の小学部若しくは中学部をいう。

（義務教育諸学校の設置者の任務）

第4条 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。

（国及び地方公共団体の任務）

第5条 国及び地方公共団体は、学校給食の普及と健全な発達を図るために努めなければならない。

○参考資料（関係法令等）

第2章 学校給食の実施に関する基本的な事項

（2以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設）

第6条 義務教育諸学校の設置者は、その設置する義務教育諸学校の学校給食を実施するための施設として、2以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設（以下「共同調理場」という。）を設けることができる。

（学校給食栄養管理者）

第7条 義務教育諸学校又は共同調理場において学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員（第10条第3項において「学校給食栄養管理者」という。）は、教育職員免許法（昭和24年法律第147号）第4条第2項に規定する栄養教諭の免許状を有する者又は栄養士法（昭和22年法律第245号）第2条第1項の規定による栄養士の免許を有する者で学校給食の実施に必要な知識若しくは経験を有するものでなければならない。

（学校給食実施基準）

第8条 文部科学大臣は、児童又は生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項（次条第1項に規定する事項を除く。）について維持されることが望ましい基準（次項において「学校給食実施基準」という。）を定めるものとする。

2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食実施基準に照らして適切な学校給食の実施に努めるものとする。

（学校給食衛生管理基準）

第9条 文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準（以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。）を定めるものとする。

2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。

3 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講ずるものとする。ただし、当該措置であって当該義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長が講ずることができないものがあるときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨申し出るものとする。

第3章 学校給食を活用した食に関する指導

第10条 栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。

2 栄養教諭が前項前段の指導を行うに当たっては、当該義務教育諸学校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。

3 栄養教諭以外の学校給食栄養管理者は、栄養教諭に準じて、第1項前段の指導を行うよう努め

るものとする。この場合においては、同項後段及び前項の規定を準用する。

第4章 雜則

(経費の負担)

第11条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。

2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費（以下「学校給食費」という。）は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第16条に規定する保護者の負担とする。

(国の補助)

第12条 国は、私立の義務教育諸学校の設置者に対し、政令で定めるところにより、予算の範囲内において、学校給食の開設に必要な施設又は設備に要する経費の一部を補助することができる。

2 国は、公立の小学校、中学校又は中等教育学校の設置者が、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第16条に規定する保護者（以下この項において「保護者」という。）で生活保護法（昭和25年法律第144号）第6条第2項に規定する要保護者（その児童又は生徒について、同法第13条の規定による教育扶助で学校給食費に関するものが行われている場合の保護者である者を除く。）であるものに対して、学校給食費の全部又は一部を補助する場合には、当該設置者に対し、当分の間、政令で定めるところにより、予算の範囲内において、これに要する経費の一部を補助することができる。

(補助金の返還等)

第13条 文部科学大臣は、前条の規定による補助金の交付の決定を受けた者が次の各号のいずれかに該当するときは、補助金の交付をやめ、又は既に交付した補助金を返還させるものとする。

- (1) 補助金を補助の目的以外の目的に使用したとき。
- (2) 正当な理由がなくて補助金の交付の決定を受けた年度内に補助に係る施設又は設備を設けないこととなったとき。
- (3) 補助に係る施設又は設備を、正当な理由がなくて補助の目的以外の目的に使用し、又は文部科学大臣の許可を受けないで処分したとき。
- (4) 補助金の交付の条件に違反したとき。
- (5) 虚偽の方法によって補助金の交付を受け、又は受けようとしたとき。

(政令への委任)

第14条 この法律に規定するもののほか、この法律の実施のため必要な手続その他の事項は、政令で定める。

附 則

(施行期日)

第1条 この法律は、平成21年4月1日から施行する。

(検討)

第2条 政府は、この法律の施行後5年を経過した場合において、この法律による改正後の規定の施行の状況について検討を加え、必要があると認めるときは、その結果に基づいて所要の措置を講ずるものとする。

(以下略)

○参考資料（関係法令等）

学校給食法施行細則

〔 昭和 30 年 8 月 15 日
教育委員会規則第 8 号 〕

最終改正 平成 12 年 3 月 30 日教育委員会規則第 2 号

学校給食法施行規則（昭和 29 年文部省令第 24 号）第 1 条第 1 項に規定する学校給食開設の届出書には、同項各号に定めるものほか次の各号に掲げる事項を記載するとともに、学校給食の実施に必要な施設の図面を添えなければならない。

- (1) 学校給食の実施に必要な施設の面積
- (2) 学校給食の実施に必要な設備の品目、規格及び数量

附 則

この規則は、公布の日から施行する。

附 則（昭和 35 年 4 月 1 日教育委員会規則第 3 号）

- 1 この規則は、昭和 35 年 4 月 1 日から施行する。
- 2 この規則施行の際、現にこの規則による改正前の規則の規定に基づいて提出されている申請書その他の書類は、この規則による改正後の規則の規定に基づいて提出された申請書その他の書類とみなす。
- 3 この規則施行前に、この規則による改正前の規則に基づいて調製した用紙は、この規則施行後においても当分の間、使用することができる。

附 則（平成 12 年 3 月 30 日教育委員会規則第 2 号抄）

（施行期日）

- 1 この規則は、平成 12 年 4 月 1 日から施行する。

「学校給食実施基準」及び「学校給食衛生管理基準」の施行について

〔昭和 21 年 4 月 14 日
21 教保第 30 号教育長通知〕

市町村（学校組合）教育委員会教育長
特別支援学校長 夜間定時制課程を置く高等学校長

このことについて、学校保健法等の一部を改正する法律（平成 20 年法律第 73 号）により改正された学校給食法第 8 条第 1 項の規定に基づく「学校給食実施基準」及び第 9 条第 1 項の規定に基づく「学校給食衛生管理基準」が平成 21 年 3 月 31 日に公布され、平成 21 年 4 月 1 日から施行された旨文部科学省スポーツ・青少年局長から別添写しのとおり通知がありました。

つきましては、下記に留意いただくとともに貴管下小・中学校、共同調理場に周知願います。

なお、標記「学校給食実施基準」及び「学校給食衛生管理基準」の施行に伴い「学校給食における食事内容について」（平成 20 年 11 月 4 日付け 20 教保第 264 号教育長通知）及び「学校給食衛生管理の基準」（平成 9 年 4 月 9 日付け 9 教保第 20 号教育長通知の別紙）は廃止します。

記

＜留意事項＞

1 関係政令等の改正について

平成 21 年 4 月 6 日付け 21 教保第 15 号教育長通知「学校保健法等の一部を改正する法律の施行に伴う関係政令の整備に関する政令等の施行について」で通知しましたので確認願います。

2 学校給食実施基準について

別添局長通知中の「I 本基準の概要」及び「II 留意事項」を確認の上、標記基準に基づく適切な学校給食の実施をお願いします。（別添 1）

3 学校給食衛生管理の基準について

（1）学校給食の実施に当たっては、別添局長通知中の「I 本基準の概要」及び「II 留意事項」を確認の上、標記基準に基づく学校給食衛生管理の改善充実及び食中毒の防止に努めるようお願いします。（別添 2）

（2）感染症・食中毒やその他学校給食による健康被害の集団発生又はそのおそれがある場合には被害の拡大を防ぐため「義務教育諸学校等に係る報告事項等について」（昭和 59 年 3 月 2 日付け 58 教義第 417 号教育委員会通知）により報告いただくとともに、標記基準中の別紙 4-1 により保健厚生課長あてにも報告願います。

○参考資料（関係法令等）

(別添1)

学校給食実施基準の施行について（文部科学省スポーツ・青少年局長通知）

I 本基準の概要

- 一 学校給食は、在学するすべての児童生徒に対して実施されるものとすること（第1条関係）
- 二 学校給食は、年間を通じ、原則として毎週5回、授業日の昼食時に実施されるものとすること（第2条関係）
- 三 学校給食の実施に当たって、児童生徒の個々の健康及び生活活動等並びに地域の実情等に配慮すべきものとすること（第3条関係）
- 四 学校給食に供する食物の栄養内容の基準（「学校給食摂取基準」について定めたこと（第4条関係））

II 留意事項

一 総則的事項

1 法の趣旨の徹底について

法の第8条2項において、学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、本基準に照らして適切な学校給食の実施に努めることとされており、法の規定に基づき、学校給食の適切な実施に努められたいこと。（法第8条第2項）

2 本基準の策定について

本基準は、学校給食法の改正に伴い、学校給食実施基準（昭和29年文部省告示第90号。以下「旧基準」という。）の内容を踏まえ、改正されたこと。

二 個別的事項

1 主な変更点について

旧基準からの主な変更点は、以下のとおりである。

- (1) 旧基準第三条では、学校給食の実施回数が「原則として毎週5回以上」を、本基準では、「原則として毎週5回」としたこと。（第2条関係）
- (2) 「学校給食の実施に当たっては、児童又は生徒の個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に配慮するものとする。」を追加したこと。（第3条関係）

2 学校給食摂取基準について

- (1) 学校給食における摂取基準（以下「学校給食摂取基準」という。）については、別表にそれぞれ掲げる基準によること。
- (2) これらの学校給食摂取基準については厚生労働省が定める「日本人の食事摂取基準（2005年版）」（以下「食事摂取基準」という。）を参考とし、その考え方を踏まえるとともに、文部科学省が平成19年度に行った「児童生徒の食生活等の実態調査」（以下「食生活等実態調査」という。）結果を勘案し、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ある。したがって、本基準は児童生徒の1人1回当たりの全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の児童生徒の健康状態及び生活活動の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に適用すること。
- (3) 学校給食摂取基準についての基本的な考え方は次のとおりである。

① エネルギー

エネルギーについては、学校保健統計調査から児童生徒の標準体重を求め、食生活等実態調査結果を参考として、身体活動レベル1.75を用いて算出した1日の必要量の33%とした。

② たんぱく質

食事摂取基準においては、成長期のたんぱく質の算定方法が変更になったことから、たんぱく質の推奨量が「第6次改定日本人の栄養所要量」より低い値となっている。しかし、主菜の量、児童生徒の嗜好及び学校給食においてカルシウムの供給源としての牛乳が通常毎日提供されていること及び食生活等実態調査結果などを勘案すると、基準値は現行程度

が適切と考えられる。よって、食事摂取基準の推奨量（1日）の50%を基準値とした。また、高たんぱく質・高脂質の食事嗜好を助長しないよう食事摂取基準の推奨量（1日）の33%から食生活等実態調査結果の摂取量1日分の40%を範囲とした。

③ 脂質

脂質の過剰摂取は、肥満並びに血中コレステロール値などの問題も指摘されることから、将来の生活習慣病予防の観点から、脂質の基準値は、現行同様に脂肪エネルギー比率で示し、総エネルギー摂取量の25～30%とした。

④ ナトリウム(食塩相当量)

ナトリウムについては食事摂取基準において、生活習慣病予防の目的から過剰摂取対策として、成人女性8g/日、男性は10g/日未満を目標量としている。1～11歳については、推定エネルギー必要量に応じて目標量を設定していることから、学校給食においては、その33%未満を基準値とした。

⑤ カルシウム

カルシウムについては、食生活等実態調査結果や平成14年に独立行政法人日本スポーツ振興センターが実施した「児童生徒の食事状況調査」の結果から、家庭において不足している実態を踏まえ、食事摂取基準の目標量（1日）の50%を基準値とした。

また、食事摂取基準においてはさらに摂取することが望まれるカルシウム量として目安量を示していることから、学校給食においては摂取することが望まれるカルシウム量を目標値として示したので、可能な限り目標値の摂取に努めること。

⑥ 鉄

鉄については、食事摂取基準の推奨量（1日）の33%とした。鉄の摂取は、家庭はもとより学校給食においても容易でないことから、学校給食においては献立の創意工夫を行い、摂取の確保に努めること。

⑦ ビタミン類

ビタミンについては、基本的には食事摂取基準の推奨量（1日）の33%とした。ただし、日本人が欠乏しやすいビタミンB1は食事摂取基準（1日）の40%とし、ビタミンB2についても牛乳1本（200ml）をつけると1日の推奨量の40%程度となることから、食事摂取基準（1日）の40%とした。なお、ビタミンAについては食品の選択の幅を確保するという観点から、1日の推奨量の33%を基準値とし、その3倍までを摂取範囲とした。

⑧ 食物繊維

食物繊維については、食事摂取基準において、成長期の必要量は示されていないが、成人の場合、1,000kcal当たり10gが望ましいと規定されており、食生活等実態調査における排便に関する調査結果を踏まえ、現行より若干減じて基準値とした。

⑨ マグネシウム及び亜鉛

マグネシウムは食事摂取基準の推奨量（1日）の50%、亜鉛については、33%を望ましい数値とした。

3 学校給食における食品構成について

食品構成については、学校給食摂取基準を踏まえつつ、多様な食品を適切に組み合わせて、食に関する指導や食事内容の充実を図ること。また、各地域の実情や家庭における食生活の実態把握の上、日本型食生活の実践、我が国の伝統的な食文化の継承について十分配慮すること。

さらに、独立行政法人日本スポーツ振興センターが実施した「児童生徒の食事状況調査」によれば、学校給食のない日はカルシウム不足が顕著であり、カルシウム摂取に効果的である牛乳等についての使用に配慮すること。なお、家庭の食事においてカルシウムの摂取が不足している地域にあっては、積極的に牛乳、調理用牛乳、乳製品、小魚等についての使用に配慮すること。

4 学校給食の食事内容の充実等について

○参考資料（関係法令等）

- (1) 学校給食の食事内容については、学校における食育の推進を図る観点から、学級担任、栄養教諭等が給食時間はもとより各教科等における食に関する指導に学校給食を活用した指導が行えるよう配慮すること。
 - ① 献立に使用する食品や献立のねらいを明確にした献立計画を示すこと。
 - ② 各教科等の食に関する指導と意図的に関連させた献立作成とすること。
 - ③ 地場産物や郷土に伝わる料理を積極的に取り入れ、児童生徒が郷土に関心を寄せる心を育むとともに、地域の食文化の継承につながるよう配慮すること。
 - ④ 児童生徒が学校給食を通して、日常又は将来の食事作りにつなげることができるように、献立名や食品名が明確な献立作成に努めること。
 - ⑤ 食物アレルギー等のある児童生徒に対しては、校内において校長、学級担任、養護教諭、栄養教諭、学校医等による指導体制を整備し、保護者や主治医との連携を図りつつ、可能な限り、個々の児童生徒の状況に応じた対応に努めること。なお、実施に当たっては財団法人日本学校保健会で取りまとめられた「アレルギー疾患対応の学校生活管理指導表」及び「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」を参考とすること。
 - (2) 献立作成に当たっては、常に食品の組み合わせ、調理方法等の改善を図るとともに、児童生徒の嗜好の偏りをなくすよう配慮すること。
 - ① 魅力あるおいしい給食となるよう、調理技術の向上に努めること。
 - ② 食事は調理後できるだけ短時間に適温で提供すること。調理に当たっては、衛生・安全に十分配慮すること。
 - ③ 家庭における日常の食生活の指標になるように配慮すること。
 - (3) 食器具については、安全性が確保されたものであること。また、児童生徒の望ましい食習慣の形成に資するため、料理形態に即した食器具の使用に配慮するとともに、食文化の継承や地元で生産される食器具の使用に配慮すること。
 - (4) 喫食の場所については、食事にふさわしいものとなるよう改善工夫を行うこと。
 - (5) 望ましい生活習慣を形成するため、適度な運動、調和のとれた食事、十分な休養・睡眠という生活習慣全体を視野に入れた指導に配慮すること。
- 5 特別支援学校における食事内容の改善について
- (1) 特別支援学校の児童及び生徒については、障害の種類と程度が多様であり、身体活動レベルも様々であることから、学校給食摂取基準の適用に当たっては、個々の児童生徒の健康状態や生活活動の実態、地域の実情等に十分配慮し、弹力的に運用するとともに次の点に留意すること。
 - ① 障害のある児童生徒が無理なく食べられるような献立及び調理について十分配慮すること。
 - ② 食に関する指導の教材として、障害に応じた効果的な教材となるよう創意工夫に努めること。
 - (2) 特別支援学校における児童生徒に対する食事の管理については、家庭や寄宿舎における食生活や病院における食事と密接に関連していることから、学級担任、栄養教諭、学校栄養職員、養護教諭、学校医、主治医及び保護者等の関係者が連携し、共通理解を図りながら、児童生徒の生活習慣全体を視野に入れた食事管理に努めること。
- 6 その他
- 文部科学省に調査研究協力者会議を設置し、検討を行ったので、「学校給食における食事摂取基準等について（報告）」及び改訂に際し基礎資料として実施した「児童生徒の食生活等実態調査結果」を参考とされたいこと。
- 7 従前の通知の廃止
- 「学校給食における食事内容について」（文部科学省スポーツ・青少年局長通知 20 文科第 754 号）

(別添2)

学校給食衛生管理基準の施行について

I 本基準の概要

第1 総則

法の趣旨を踏まえた学校給食を実施する教育委員会等の責務を定めたこと。

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

学校給食施設、学校給食設備並びに学校給食施設及び設備の衛生管理に関する基準を定めたこと。また、当該基準について定期的に検査を行うこととしたこと。

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

献立作成、学校給食用食品の購入、食品の検収・保管等、調理過程、配送及び配食並びに検食及び保存食等に関する基準を定めたこと。また、当該基準について定期的に検査を行うこととしたこと。

第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

衛生管理体制、学校給食従事者の衛生管理、学校給食従事者の健康管理及び食中毒の集団発生の際の措置に関する基準を定めたこと。また、食中毒の集団発生の際の措置を除き当該基準について定期的に検査を行うこととしたこと。

第5 日常及び臨時の衛生検査

日常及び臨時の衛生検査を行うべき項目等を定めたこと。

第6 雜則

記録の保存期限等を定めたこと。

II 留意事項

一 総則的事項

(1) 法の趣旨の徹底について

法の第9条2項及び第3項において、学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、本基準に照らして適切な衛生管理に努めるとともに、義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、本基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講ずることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出ることとされており、法の規定に基づき、学校給食の衛生管理の充実に努められたいこと。(法第9条第2項及び第3項)

(2) 本基準の策定について

本基準は、「学校給食衛生管理の基準」(平成9年文部省体育局長通知。以下「旧基準」という。)の内容を踏まえ、策定されたこと。

二 個別的事項

旧基準からの主な変更点及び個別的に留意すべき点は、以下のとおりである。

第1 総則

(主な変更点)

- ① 学校給食の衛生管理は、「HACCPの考え方」に基づくとともに、「調理等の委託を行う場合」も本基準の対象となることを明記したこと。

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 (1) 学校給食施設

(主な変更点)

○参考資料（関係法令等）

- ① 別添の「学校給食施設の区分」について、「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域」等区域の整理をし、その他に「前室」を加えることとしたこと。
- ② ドライシステムについて、「導入するよう努めること」、またウェットシステムについては「ドライ運用を図ること」を明記したこと。
- ③ 学校給食従事者専用の便所について、「調理衣の着脱場所」を「便所の個室の前」に設けるよう努めることとしたこと。

（留意事項）

- ① 本基準において、「洗浄室」については、午前中は非汚染作業区域、午後の洗浄開始時から清掃終了時までを汚染作業区域として整理するとともに、「食品を取り扱う場所」については、作業区域より洗浄室を除いた施設として整理していること。
- ② 汚染作業区域と非汚染作業区域の境には、カウンター等を設けるなど、食品のみが移動するよう工夫すること。

（2）学校給食設備

（主な変更点）

- ① シンクについて、「下処理室」においては、加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び器具の洗浄に用いるシンクを別々に設置し三槽式構造とすること、また、「調理室」においては、食品及び器具等の洗浄用シンクを設置し、共用しないことを明記したこと。
- ② 冷蔵及び冷凍設備について、「原材料用及び調理用等」に整備することとしたこと。
- ③ 学校給食従事者の専用手洗い設備について、「前室、便所の個室に」設置することとしたこと。
- ④ 学校給食従事者の専用手洗い設備の給水栓について、「温水に対応した方式」としたこと。

（3）学校給食施設及び設備の衛生管理

（主な変更点）

- ① ねずみ及び衛生害虫について、発生状況を1ヶ月に1回以上点検するとともに、「発生を確認したときには、その都度駆除をすることとし、必要な場合には、補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等」を行うこととしたこと。また、「殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること」としたこと。
- ② 学校給食従事者専用の便所について、「定期的に清掃及び消毒を行うこと」としたこと。
- ③ 学校給食従事者専用の手洗い設備について、「石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等」衛生器具を常備すること、また、「前室の手洗い設備には個人用爪ブラシ」を常備することと整理したこと。
- ④ 清掃用具について、「汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避けること」としたこと。

（留意事項）

- ① 学校給食従事者専用の便所については、他の大量調理施設と異なり学校給食従事者のみが使用することから、ノロウイルス等の感染が拡大する恐れがある場合等を除き、調理終了後に清掃及び消毒を行うことが望ましい。

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

1 (3) 食品の検収・保管等

（主な変更点）

- ① ダンボールについて、「食品の保管室」に持ち込まないことを明記したこと。

（留意事項）

- ① 栄養教諭等を検収責任者としない場合には、学校給食調理員等を検収責任者として定めること。

- ② 泥つきの根菜類の処理については、球根皮むき機とあわせ、球根以外に対応した泥落としシンクの整備に努めることが望ましい。

(4) 調理過程

(主な変更点)

- ① 加熱処理する食品について、「中心部が 75°C で 1 分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85°C で 1 分間以上加熱すること）」としたこと。
- ② 和えもの、サラダ等について、和え終わるなど「調理終了時」にも温度と時間を記録することを明記したこと。
- ③ エプロン、履物等について「作業区分ごとに洗浄及び消毒」することを明記したこと。
- ④ 食品の配送時の温度の変化を把握するため、共同調理場において、調理場搬出時及び受配校搬入時の時間の記録について、引き続き毎日記録することとするが、温度については、月毎に行うなど「定期的」に記録することとしたこと。

(留意事項)

- ① 調理時においても食品中の異物混入及び調理中の異物混入に注意すること。
- ② 使用水の安全確保について、調理終了後に遊離残留塩素の状態を確認することとしているが、原則として、調理作業が終了した午前中の時間に確認すること。

(5) 配送及び配食

(主な変更点)

- ① 家庭から持参させる食器具について、食育の観点からはし等を持参することが想定されることから、その観点から整理したこと。
- ② ノロウイルス等における嘔吐物について適切に対処するため、「児童生徒の嘔吐物のため汚れた食器具の消毒を行うなど衛生的に処理」することとしたこと。また、嘔吐物が付着した食器具の返却については、次亜塩素酸ナトリウム液（塩素濃度、200ppm）に十分浸すなどの消毒を行うことなどにより「調理室に返却するに当たっては、その旨を明示し、その食器具を返却すること。また、嘔吐物は、調理室には返却しないこと」としたこと。

第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

1 (1) 衛生管理体制

(主な変更点)

- ① 研修について、教育委員会等は「新規採用時及び経験年数に応じた研修その他の研修の機会が確保されるよう努めること。」及び「学校給食調理員を対象とした研修の機会が確保されるよう努めること。」としたこと。
- ② 食品の点検については、旧基準では、都道府県教育委員会と市町村教育委員会との役割が明確でなかったことから、本基準においては、市町村教育委員会が、「定期的に原材料及び加工食品について、微生物検査、理化学検査を行うこと。」と整理したこと。また、定期的な点検の実施に当たっては、市町村教育委員会においては、いずれかの学校で 1 年間に少なくとも 1 校は実施すること。なお、都道府県教育委員会においては、市町村教育委員会と連携を図り、その点検結果を県内に周知するなど適切な情報共有を図ることが望ましい。
- ③ 調理室の施錠について「調理作業後の調理室等は施錠するなど適切な管理を行うこと」としたこと。

(留意事項)

- ① 学校給食調理員の研修プログラムについては、別紙 2 「学校給食調理員の標準的研修プログラム」（下記参照）を参考とし、各教育委員会等で研修計画を作成し、実施すること。

○参考資料（関係法令等）

- (3) 学校給食従事者の健康管理
(主な変更点)
- ① 学校給食従事者の健康診断について、年1回健康診断を行うとともに、その他2回定期に健康状態を把握することが望ましいとしたこと。
 - ② 検便については、長期休業中も含め「毎月2回以上」行うことを明記したこと。
 - ③ ノロウイルスについて、「ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された学校給食従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること」としたこと。また、「ノロウイルスにより発症した学校給食従事者と一緒に食事を喫食する、又は、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者について速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じるよう努めること。」としたこと。
- (留意事項)
- ① 地域の感染症の状況等を勘案し、ノロウイルス等についても、必要に応じて検便を行うこと。
 - ② 配送及び配膳に携わる者についても、その作業内容に応じて、健康管理等を行うべきこと。
- (4) 食中毒の集団発生の際の措置
- ① 食中毒の集団発生の際の対応として「二次感染の防止に努めること」と明記したこと。
 - ② 食中毒の集団発生時の措置として「学校医及び保健所等と相談の上、医療機関を受診させるとともに、給食の停止、当該児童生徒の出席停止及び必要に応じて臨時休業、消毒その他の事後措置の計画を立て、これに基づいて食中毒の拡大防止の措置を講じること」と明記したこと。
 - ③ 食中毒の集団発生時の関係職員の役割について、「校長の指導のもと養護教諭等が児童生徒の症状の把握に努める等」を明記したこと。
 - ④ 食中毒の発生原因の解明に当たって、「保健所等に協力」することを明記したこと。

第6 雜則

- 1 本基準に基づく記録は、全て「1年間保存する」ことを明記したこと。

三 その他

- 1 定期及び日常の衛生検査の点検票
別紙3（下記参照）の別添1～8票（新たに定めた、「調理過程の定期検査票」（別添第4票）を含む。）を参考とし、各学校等で適切な点検票を作成し、実施すること。
- 2 児童生徒に対する保健教育・衛生指導
ア 児童生徒に対しては、感染症・食中毒の予防についての保健教育を強化するとともに、日常生活において、感染症・食中毒の予防のために必要な生活の実践、特に用便後、食事前等の手洗いを励行させるよう指導すること。
イ 児童生徒に対して、給食前に十分手を洗わせること。手洗いは、必ず流水式とすること。
- 3 患者の早期発見
ア 児童生徒等の欠席率に注意し、感染症・食中毒等の早期発見に努めること。
イ 児童生徒等に対して、健康観察その他によって健康の異常の発見に努め、感染症・食中毒のような疑わしい症状のある児童生徒等があるときは、関係機関の協力を得るとともに、速やかに学校医又は医師の診断を受けさせ、その指導により必要な措置を講じること。
ウ 健康に異常のある児童生徒等は、自主的に保護者、教員等に申し出るように指導し、ま

た、保護者に対しては、児童生徒等が感染症・食中毒にかかったり、その疑いがある場合には、学校にその旨を報告するよう指導すること。

エ 保健所等から情報提供を受け、地域における感染症・食中毒患者の発生及び流行状況に注意し、早期にその症状を把握するよう努めること。

4 文部科学省への報告

ア 都道府県教育委員会及び都道府県知事は、域内の学校に感染症・食中毒やその他学校給食による健康被害の集団的発生又はそのおそれがある場合には、別紙4-1「学校（共同調理場）における食中毒等発生状況報告」（下記参照）を、終えんした場合には、別紙4-2「学校における感染症・食中毒等発生状況報告」（下記参照）により、速やかに文部科学省スポーツ・青少年局長に報告すること。

なお、感染症・食中毒等の発生後、その状況の軽重により、適宜中間報告をすること。

イ 国立大学の附属学校に感染症・食中毒やその他学校給食による健康被害の集団的発生又はそのおそれがある場合には、様式4-1「学校（共同調理場）における食中毒等発生状況報告」（下記参照）を、終えんした場合には、別紙4-2「学校における感染症・食中毒等発生状況報告」（下記参照）により、速やかに文部科学省スポーツ・青少年局長に報告すること。

なお、感染症・食中毒等の発生後、その状況の軽重により、適宜中間報告をすること。

ウ ア及びイの報告に際しては、参考となる献立表等の資料を添付すること。

5 文部科学省資料等の活用

学校給食関係者は、次の資料を活用すること。

ア 「学校給食調理場における手洗いマニュアル」（文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課、平成20年3月）

イ 「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart1」（文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課、平成21年3月）

ウ 「食に関する指導の手引」（文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課、平成19年3月）

エ 「学校給食における食中毒防止の手引」（独立行政法人日本スポーツ振興センター）

オ 「学校給食 食中毒防止ビデオシリーズ」（独立行政法人日本スポーツ振興センター）

6 学校給食従事者の喫食について

学校給食従事者が、施設内で調理された給食を喫食することは、自ら調理した給食を児童生徒とともに食べることによって、調理者としての責任を自覚し、給食内容の向上改善に資するものであることから、毎日の健康調査及び月2回以上の検便検査の措置を講じた上で、当該施設内で喫食しても差し支えない。

7 従前の基準の廃止

「学校給食衛生管理の基準」（平成9年4月1日付け文部省体育局長通知文体字第266号の別紙）

○参考資料（関係法令等）

学校給食実施基準

（学校給食の実施の対象）

第一条 学校給食（学校給食法第三条第一項に規定する「学校給食」をいう。以下同じ。）は、これを実施する学校においては、当該学校に在学するすべての児童又は生徒に対し実施されるものとする。

（学校給食の実施回数等）

第二条 学校給食は、年間を通じ、原則として毎週五回、授業日の昼食時に実施されるものとする。

（児童生徒の個別の健康状態への配慮）

第三条 学校給食の実施に当たっては、児童又は生徒の個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に配慮するものとする。

（学校給食に供する食物の栄養内容）

第四条 学校給食に供する食物の栄養内容の基準は、別表に掲げる児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準とする。

別表（第四条関係） 児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

区分	基 準 値			
	児童(6~7歳) の場合	児童(8~9歳) の場合	児童(10~11歳)の 場合	生徒(12~14歳)の 場合
エネルギー(Kcal)	560	660	770	850
たんぱく質(g) 範囲※1	16 10~25	20 13~28	25 17~30	28 19~35
脂 質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の25%~30%			
ナトリウム (食塩相当量)(g)	2未満	2.5未満	3未満	3未満
カルシウム(mg) 目標値※2	300 320	350 380	400 480	420 470
鉄(mg)	3	3	4	4
ビタミンA(μgRE) 範囲※1	130 130~390	140 140~420	170 170~510	210 210~630
ビタミンB1(mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンB2(mg)	0.4	0.5	0.5	0.6
ビタミンC(mg)	20	23	26	33
食物繊維(g)	5.5	6.0	6.5	7.5

（注）1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについてもそれぞれ示した摂取について配慮すること。

マグネシウム・児童(6歳~7歳)70mg、児童(8歳~9歳)80mg、児童(10歳~11歳)110mg、生徒(12歳~14歳)140mg

亜鉛・児童(6歳~7歳)2mg、児童(8歳~9歳)2mg、児童(10歳~11歳)3mg、生徒(12歳~14歳)3mg

2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

範囲・・・示した値の内に納めることが望ましい範囲※1

目標値・・・摂取することがより望ましい値※2

学校給食衛生管理基準

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（以下「教育委員会」という。）、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（以下「教育委員会等」という。）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（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）に定める食品衛生監視員による監視指導を含む。）を受けつつ、H A C C P（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H A C C P（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）をいう。）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受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。

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 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

（1）学校給食施設

①共通事項

一 学校給食施設は、衛生的な場所に設置し、食数に適した広さとすること。また、隨時施設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、施設の新增築、改築、修理その他の必要な措置を講じること。

二 学校給食施設は、別添の「学校給食施設の区分」に従い区分することとし、調理場（学校給食調理員が調理又は休憩等を行う場所であって、別添中区分の欄に示す「調理場」をいう。以下同じ。）は、二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域（それぞれ別添中区分の欄に示す「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域（事務室等を除く。）」をいう。以下同じ。）に部屋単位で区分すること。ただし、洗浄室は、使用状況に応じて汚染作業区域又は非汚染作業区域に区分することが適当であることから、別途区分すること。また、検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域並びに更衣休憩にあてる区域及び前室に区分するよう努めること。

三 ドライシステムを導入するよう努めること。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。

四 作業区域（別添中区分の欄に示す「作業区域」をいう。以下同じ。）の外部に開放される箇所にはエアカーテンを備えるよう努めること。

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（以下「栄養教諭等」という。）その他の関係者の意見を取り入れ整備すること。

②作業区域内の施設

一 食品を取り扱う場所（作業区域のうち洗浄室を除く部分をいう。以下同じ。）は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするよう努めること。

二 食品の保管室は、専用であること。また、衛生面に配慮した構造とし、食品の搬入及び搬出に当たって、調理室を経由しない構造及び配置とすること。

三 外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けること。

四 排水溝は、詰まり又は逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造及び配置とすること。

五 釜周りの排水が床面に流れない構造とすること。

六 配膳室は、外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分すること。また、その出入口には、原則として施錠設備を設けること。

○参考資料（関係法令等）

③その他の区域の施設

- 一 廃棄物（調理場内で生じた廃棄物及び返却された残菜をいう。以下同じ。）の保管場所は、調理場外の適切な場所に設けること。
- 二 学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とすること。また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3m以上離れた場所に設けるよう努めること。さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること。

（2）学校給食設備

①共通事項

- 一 機械及び機器については、可動式にするなど、調理過程に合った作業動線となるよう配慮した配置であること。
- 二 全ての移動性の器具及び容器は、衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。
- 三 給水給湯設備は、必要な数を使用に便利な位置に設置し、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式であること。等
- 四 共同調理場においては、調理した食品を調理後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。

②調理用の機械、機器、器具及び容器

- 一 食肉類、魚介類、卵、野菜類、果実類等食品の種類ごとに、それぞれ専用に調理用の器具及び容器を備えること。また、それぞれの調理用の器具及び容器は、下処理用、調理用、加熱調理済食品用等調理の過程ごとに区別すること。
- 二 調理用の機械、機器、器具及び容器は、洗浄及び消毒ができる材質、構造であり、衛生的に保管できるものであること。また、食数に適した大きさと数量を備えること。
- 三 献立及び調理内容に応じて、調理作業の合理化により衛生管理を充実するため、焼き物機、揚げ物機、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理機等の調理用の機械及び機器を備えるよう努めること。

③シンク

- 一 シンクは、食数に応じてゆとりのある大きさ、深さであること。また、下処理室における加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び器具の洗浄に用いるシンクは別々に設置するとともに、三槽式構造とすること。さらに、調理室においては、食品用及び器具等の洗浄用のシンクを共用しないこと。あわせて、他の用途用のシンクについても相互汚染しないよう努めること。

④冷蔵及び冷凍設備

- 一 冷蔵及び冷凍設備は、食数に応じた広さがあるものを原材料用及び調理用等に整備し、共用を避けること。

⑤温度計及び湿度計

- 一 調理場内の適切な温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計及び湿度計を備えること。また、冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒庫そのために、適切な場所に正確な温度計を備えること。

⑥廃棄物容器等

- 一 ふた付きの廃棄物専用の容器を廃棄物の保管場所に備えること。
- 二 調理場には、ふた付きの残菜入れを備えること。

⑦学校給食従事者専用手洗い設備等

- 一 学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、便所の個室に設置するとともに、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。
- 二 肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式、足踏み式又は自動式等の温水に対応した方式であること。

三 学校食堂等に、児童生徒等の手洗い設備を設けること。

(3) 学校給食施設及び設備の衛生管理

一 学校給食施設及び設備は、清潔で衛生的であること。

二 冷蔵庫、冷凍庫及び食品の保管室は、整理整頓すること。また、調理室には、調理作業に不要な物品等を置かないこと。

三 調理場は、換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つよう努めること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度並びに冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度は毎日記録すること。

四 調理場内の温度計及び湿度計は、定期的に検査を行うこと。

五 調理場の給水、排水、採光、換気等の状態を適正に保つこと。また、夏期の直射日光を避ける設備を整備すること。

六 学校給食施設及び設備は、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の侵入及び発生を防止するため、侵入防止措置を講じること。また、ねずみ及び衛生害虫の発生状況を1ヶ月に1回以上点検し、発生を確認したときには、その都度駆除することとし、必要な場合には、補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等を行い、その結果を記録すること。なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。さらに、学校給食従事者専用の便所については、特に衛生害虫に注意すること。

七 学校給食従事者専用の便所には、専用の履物を備えること。また、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

八 学校給食従事者専用の手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等衛生器具を常備すること。また、布タオルの使用は避けること。さらに、前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備すること。

九 食器具、容器及び調理用の器具は、使用後、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管すること。また、フードカッター、野菜切り機等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥させること。さらに、下処理室及び調理室内における機械、容器等の使用後の洗浄及び消毒は、全ての食品が下処理室及び調理室から搬出された後に行うよう努めること。

十 天井の水滴を防ぐとともに、かびの発生の防止に努めること。

十一 床は破損箇所がないよう管理すること。

十二 清掃用具は、整理整頓し、所定の場所に保管すること。また、汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避けること。

2 学校薬剤師等の協力を得て(1)の各号に掲げる事項について、毎学年1回定期に、(2)及び(3)の各号に掲げる事項については、毎学年3回定期に、検査を行い、その実施記録を保管すること。

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

1 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

(1) 献立作成

一 献立作成は、学校給食施設及び設備並びに人員等の能力に応じたものとするとともに、衛生的な作業工程及び作業動線となるよう配慮すること。

二 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等については、細菌の増殖等が起こらないように配慮すること。

三 保健所等から情報を収集し、地域における感染症、食中毒の発生状況に配慮すること。

四 献立作成委員会を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。

五 統一献立(複数の学校で共通して使用する献立をいう。)を作成するに当たっては、食品の品質管理又は確実な検査を行う上で支障を来すことがないよう、一定の地域別又は学校種別等の単

○参考資料（関係法令等）

位に分けること等により適正な規模での作成に努めること。

（2）学校給食用食品の購入

①共通事項

- 一 学校給食用食品（以下「食品」という。）の購入に当たっては、食品選定のための委員会等を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。また、必要に応じて衛生管理に関する専門家の助言及び協力を受けられるような仕組みを整えること。
- 二 食品の製造を委託する場合には、衛生上信用のおける製造業者を選定すること。また、製造業者の有する設備、人員等から見た能力に応じた委託とすることとし、委託者において、隨時点検を行い、記録を残し、事故発生の防止に努めること。

②食品納入業者

- 一 保健所等の協力を得て、施設の衛生面及び食品の取扱いが良好で衛生上信用のおける食品納入業者を選定すること。
- 二 食品納入業者又は納入業者の団体等との間に連絡会を設け、学校給食の意義、役割及び衛生管理の在り方について定期的な意見交換を行う等により、食品納入業者の衛生管理の啓発に努めること。
- 三 売買契約に当たって、衛生管理に関する事項を取り決める等により、業者の検便、衛生環境の整備等について、食品納入業者に自主的な取組を促すこと。
- 四 必要に応じて、食品納入業者の衛生管理の状況を確認すること。
- 五 原材料及び加工食品について、製造業者若しくは食品納入業者等が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果、又は生産履歴等を提出させること。また、検査等の結果については、保健所等への相談等により、原材料として不適と判断した場合には、食品納入業者の変更等適切な措置を講じること。さらに、検査結果を保管すること。

③食品の選定

- 一 食品は、過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選定するよう配慮すること。
また、有害なもの又はその疑いのあるものは避けること。
- 二 有害若しくは不必要的着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品、又は内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品については使用しないこと。
また、可能な限り、使用原材料の原産国についての記述がある食品を選定すること。
- 三 保健所等から情報提供を受け、地域における感染症、食中毒の発生状況に応じて、食品の購入を考慮すること。

（3）食品の検収・保管等

- 一 検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立会し、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、年月日表示、ロット（一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように製造された製品の一群をいう。以下同じ。）番号その他のロットに関する情報について、毎日、点検を行い、記録すること。また、納入業者から直接納入する食品の検収は、共同調理場及び受配校において適切に分担し実施するとともに、その結果を記録すること。
- 二 検収のために必要な場合には、検収責任者の勤務時間を納入時間に合わせて割り振ること。
- 三 食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として、当日搬入するとともに、一回で使い切る量を購入すること。また、当日搬入できない場合には、冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に留意すること。
- 四 納入業者から食品を納入させるに当たっては、検収室において食品の受け渡しを行い、下処理室及び調理室に立ち入らせないこと。

- 五 食品は、検収室において、専用の容器に移し替え、下処理室及び食品の保管室にダンボール等を持ち込まないこと。また、検収室内に食品が直接床面に接触しないよう床面から60cm以上の高さの置台を設けること。
- 六 食品を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類ごとに区分して専用の容器で保管する等により、原材料の相互汚染を防ぎ、衛生的な管理を行うこと。また、別紙「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、棚又は冷蔵冷凍設備に保管すること。
- 七 牛乳については、専用の保冷庫等により適切な温度管理を行い、新鮮かつ良好なものが飲用に供されるよう品質の保持に努めること。
- 八 泥つきの根菜類等の処理は、検収室で行い、下処理室を清潔に保つこと。

（4）調理過程

①共通事項

- 一 納入の食品は、原則として、前日調理を行わず、全てその日に学校給食調理場で調理し、生で食用する野菜類、果実類等を除き、加熱処理したものを給食すること。また、加熱処理する食品については、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75°Cで1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85°Cで1分間以上）又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録すること。さらに、中心温度計については、定期的に検査を行い、正確な機器を使用すること。
- 二 野菜類の使用については、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理すること。また、教育委員会等において、生野菜の使用に当たっては、食中毒の発生状況、施設及び設備の状況、調理過程における二次汚染防止のための措置、学校給食調理員の研修の実施、管理運営体制の整備等の衛生管理体制の実態、並びに生野菜の食生活に果たす役割等を踏まえ、安全性を確認しつつ、加熱調理の有無を判断すること。さらに、生野菜の使用に当たっては、流水で十分洗浄し、必要に応じて、消毒するとともに、消毒剤が完全に洗い落とされるまで流水で水洗いすること。
- 三 和えもの、サラダ等の料理の混ぜ合わせ、料理の配食及び盛りつけに際しては、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、料理に直接手を触れないよう調理すること。
- 四 和えもの、サラダ等については、各食品を調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に注意し、冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行うこと。また、やむを得ず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを確認し、確認した数値及び時間を記録すること。さらに、和える時間を配食の直前にするなど給食までの時間の短縮を図り、調理終了時に温度及び時間を記録すること。
- 五 マヨネーズは、つくらないこと。
- 六 缶詰は、缶の状態、内壁塗装の状態等を注意すること。

②使用水の安全確保

- 一 使用水は、学校環境衛生基準（平成二十一年文部科学省告示第六十号）に定める基準を満たす飲料水を使用すること。また、毎日、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査を実施し、その結果を記録すること。
- 二 使用水について使用に不適な場合は、給食を中止し速やかに改善措置を講じること。また、再検査の結果使用した場合は、使用した水1Lを保存食用の冷凍庫に-20°C以下で2週間以上保存すること。
- 三 貯水槽を設けている場合は、専門の業者に委託する等により、年1回以上清掃すること。また、清掃した証明書等の記録は1年間保管すること。

③二次汚染の防止

- 一 献立ごとに調理作業の手順、時間及び担当者を示した調理作業工程表並びに食品の動線を示した作業動線図を作成すること。また、調理作業工程表及び作業動線図を作業前に確認し、作業に当たること。
- 二 調理場における食品及び調理用の器具及び容器は、床面から60cm以上の高さの置台の上に

○参考資料（関係法令等）

置くこと。

三 食肉、魚介類及び卵は、専用の容器、調理用の機器及び器具を使用し、他の食品への二次汚染を防止すること。

四 調理作業中の食品並びに調理用の機械、機器、器具及び容器の汚染の防止の徹底を図ること。また、包丁及びまな板類については食品別及び処理別の使い分けの徹底を図ること。

五 下処理後の加熱を行わない食品及び加熱調理後冷却する必要のある食品の保管には、原材料用冷蔵庫は使用しないこと。

六 加熱調理した食品を一時保存する場合又は調理終了後の食品については、衛生的な容器にふたをして保存するなど、衛生的な取扱いを行い、他からの二次汚染を防止すること。

七 調理終了後の食品は、素手でさわらないこと。

八 調理作業時には、ふきんは使用しないこと。

九 エプロン、履物等は、色分けする等により明確に作業区分ごとに使い分けること。また、保管の際は、作業区分ごとに洗浄及び消毒し、翌日までに乾燥させ、区分して保管するなど、衛生管理に配慮すること。

④食品の適切な温度管理等

一 調理作業時においては、調理室内の温度及び湿度を確認し、その記録を行うこと。また、換気を行うこと。

二 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。また、冷蔵保管及び冷凍保管する必要のある食品は常温放置しないこと。

三 加熱調理後冷却する必要のある食品については、冷却機等を用いて温度を下げ、調理用冷蔵庫で保管し、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くすること。また、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度及び時間を記録すること。

四 配送及び配食に当たっては、必要に応じて保温食缶及び保冷食缶若しくは蓄冷材等を使用し、温度管理を行うこと。

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努めること。また、配食の時間を毎日記録すること。さらに、共同調理場においては、調理場搬出時及び受配校搬入時の時間を毎日記録するとともに、温度を定期的に記録すること。

六 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、トッピングする時期は給食までの時間が極力短くなるようにすること。

⑤廃棄物処理

一 廃棄物は、分別し、衛生的に処理すること。

二 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないように管理すること。また、廃棄物のための容器は、作業終了後速やかに清掃し、衛生上支障がないように保持すること。

三 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。

四 廃棄物は、作業区域内に放置しないこと。

五 廃棄物の保管場所は、廃棄物の搬出後清掃するなど、環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

（5）配送及び配食

①配送

一 共同調理場においては、容器、運搬車の設備の整備に努め、運搬途中の塵埃等による調理済食品等の汚染を防止すること。また、調理済食品等が給食されるまでの温度の管理及び時間の短縮に努めること。

②配食等

一 配膳室の衛生管理に努めること。

二 食品を運搬する場合は、容器にふたをすること。

三 パンの容器、牛乳等の瓶その他の容器等の汚染に注意すること。

- 四 はし等を児童生徒の家庭から持参させる場合は、不衛生にならないよう指導すること。
- 五 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すること。また、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すること。
- 六 教職員は、児童生徒の嘔吐物のため汚れた食器具の消毒を行うなど衛生的に処理し、調理室に返却するに当たっては、その旨を明示し、その食器具を返却すること。また、嘔吐物は、調理室には返却しないこと。

(6) 検食及び保存食等

①検食

- 一 検食は、学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行うこと。また、異常があった場合には、給食を中止するとともに、共同調理場の受配校においては、速やかに共同調理場に連絡すること。
- 二 検食に当たっては、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処理が適切に行われているか、食品の異味、異臭その他の異常がないか、一食分としてそれぞれの食品の量が適當か、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確認すること。
- 三 検食を行った時間、検食者の意見等検食の結果を記録すること。

②保存食

- 一 保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。また、納入された食品の製造年月日若しくはロットが違う場合又は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。
- 二 原材料は、洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。ただし、卵については、全て割卵し、混合したものから50g程度採取し保存すること。
- 三 保存食については、原材料、加工食品及び調理済食品が全て保管されているか並びに廃棄した日時を記録すること。
- 四 共同調理場の受配校に直接搬入される食品についても共同調理場で保存すること。また、複数の業者から搬入される食品については、各業者ごとに保存すること。
- 五 児童生徒の栄養指導及び盛りつけの目安とする展示食を保存食と兼用しないこと。

③残食及び残品

- 一 パン等残食の児童生徒の持ち帰りは、衛生上の見地から、禁止することが望ましい。
- 二 パン、牛乳、おかず等の残品は、全てその日のうちに処分し、翌日に繰り越して使用しないこと。
- 2 学校薬剤師等の協力を得て1の各号に掲げる事項について、毎学年1回((3)、(4)②及び(6)①、②にあっては毎学年3回)、定期に検査を行い、その実施記録を保管すること。

第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

- 1 衛生管理体制に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。
- (1) 衛生管理体制
- 一 学校給食調理場においては、栄養教諭等を衛生管理責任者として定めること。ただし、栄養教諭等が現にいない場合は、調理師資格を有する学校給食調理員等を衛生管理責任者として定めること。
- 二 衛生管理責任者は、施設及び設備の衛生、食品の衛生及び学校給食調理員の衛生の日常管理等に当たること。また、調理過程における下処理、調理、配送等の作業工程を分析し、各工程において清潔かつ迅速に加熱及び冷却調理が適切に行われているかを確認し、その結果を記録すること。
- 三 校長又は共同調理場の長（以下「校長等」という。）は、学校給食の衛生管理について注意を

○参考資料（関係法令等）

払い、学校給食関係者に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮すること。

四 校長等は、学校保健委員会等を活用するなどにより、栄養教諭等、保健主事、養護教諭等の教職員、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長等の専門家及び保護者が連携した学校給食の衛生管理を徹底するための体制を整備し、その適切な運用を図ること。

五 校長等は、食品の検収等の日常点検の結果、異常の発生が認められる場合、食品の返品、献立の一部又は全部の削除、調理済食品の回収等必要な措置を講じること。

六 校長等は、施設及び設備等の日常点検の結果、改善が必要と認められる場合、必要な応急措置を講じること。また、改善に時間を要する場合、計画的な改善を行うこと。

七 校長等は、栄養教諭等の指導及び助言が円滑に実施されるよう、関係職員の意思疎通等に配慮すること。

八 教育委員会等は、栄養教諭等の衛生管理に関する専門性の向上を図るために、新規採用時及び経験年数に応じた研修その他の研修の機会が確保されるよう努めること。

九 教育委員会等は、学校給食調理員を対象とした研修の機会が確保されるよう努めること。また、非常勤職員等も含め可能な限り全員が等しく研修を受講できるよう配慮すること。

十 教育委員会等は、設置する学校について、計画を立て、登録検査機関（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第四条第九項に規定する「登録検査機関」をいう。）等に委託するなどにより、定期的に原材料及び加工食品について、微生物検査、理化学検査を行うこと。

十一 調理に直接関係のない者を調理室に入れないこと。調理及び点検に従事しない者が、やむを得ず、調理室内に立ち入る場合には、食品及び器具等には触らせず、（3）三に規定する学校給食従事者の健康状態等を点検し、その状態を記録すること。また、専用の清潔な調理衣、マスク、帽子及び履物を着用させること。さらに、調理作業後の調理室等は施錠するなど適切な管理を行うこと。

（2）学校給食従事者の衛生管理

一 学校給食従事者は、身体、衣服を清潔に保つこと。

二 調理及び配食に当たっては、せき、くしゃみ、髪の毛等が食器、食品等につかないよう専用で清潔な調理衣、エプロン、マスク、帽子、履物等を着用すること。

三 作業区域用の調理衣等及び履物を着用したまま便所に入らないこと。

四 作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒を行うこと。

（3）学校給食従事者の健康管理

一 学校給食従事者については、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回健康診断を行うこと。また、当該健康診断を含め年3回定期に健康状態を把握することが望ましい。

二 検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型O157その他必要な細菌等について、毎月2回以上実施すること。

三 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に、感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成十年法律百十四号。以下「感染症予防法」という。）に規定する感染症又はその疑いがあるかどうか毎日点検し、これらを記録すること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示を励行させること。さらに、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止すること。

四 ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された学校給食従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。また、ノロウイルスにより発症した学校給食従

事者と一緒に食事を喫食する、又は、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者について速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じるよう努めること。

(4) 食中毒の集団発生の際の措置

- 一 教育委員会等、学校医、保健所等に連絡するとともに、患者の措置に万全を期すこと。また、二次感染の防止に努めること。
 - 二 学校医及び保健所等と相談の上、医療機関を受診させるとともに、給食の停止、当該児童生徒の出席停止及び必要に応じて臨時休業、消毒その他の事後措置の計画を立て、これに基づいて食中毒の拡大防止の措置を講じること。
 - 三 校長の指導のもと養護教諭等が児童生徒の症状の把握に努める等関係職員の役割を明確にし、校内組織等に基づいて学校内外の取組体制を整備すること。
 - 四 保護者に対しては、できるだけ速やかに患者の集団発生の状況を周知させ、協力を求めること。その際、プライバシー等人権の侵害がないよう配慮すること。
 - 五 食中毒の発生原因については、保健所等に協力し、速やかに明らかとなるように努め、その原因の除去、予防に努めること。
- 2 1の(1)に掲げる事項については、毎学年1回、(2)及び(3)に掲げる事項については、毎学年3回定期に検査を行い、その実施記録を保管すること。

第5 日常及び臨時の衛生検査

- 1 学校給食衛生管理の維持改善を図るため、次に掲げる項目について、毎日点検を行うものとする。
 - (1) 学校給食の施設及び設備は、清潔で衛生的であること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度、冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度が記録されていること。
 - (2) 食器具、容器及び調理用器具は、使用後、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確實に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管されていること。また、フードカッター、ミキサー等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥されていること。
 - (3) 使用水に関しては、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査が実施され、記録されていること。
 - (4) 調理室には、調理作業に不必要的な物品等を置いていないこと。
 - (5) 食品については、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限、賞味期限の異常の有無等を点検するための検査が適切に行われていること。また、それらが記録されていること。
 - (6) 食品等は、清潔な場所に食品の分類ごとに区分され衛生的な状態で保管されていること。
 - (7) 下処理、調理、配食は、作業区分ごとに衛生的に行われていること。
 - (8) 生食する野菜類及び果実類等は流水で十分洗浄されていること。また、必要に応じて消毒されていること。
 - (9) 加熱、冷却が適切に行われていること。また、加熱すべき食品は加熱されていること。さらに、その温度と時間が記録されていること。
 - (10) 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されていること。
 - (11) 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員の健康状態は良好であり、服装は衛生的であること。
 - (12) 調理終了後速やかに給食されるよう配達及び配食され、その時刻が記録されていること。さらに、給食前に責任者を定めて検食が行われていること。

○参考資料（関係法令等）

- (13) 保存食は、適切な方法で、2週間以上保存され、かつ記録されていること。
- (14) 学校給食従事者の服装及び身体が清潔であること。また、作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒を行われていること。
- (15) 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に感染症予防法に規定する感染症又は、その疑いがあるかどうか毎日点検し、これらが記録されていること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示が励行されていること。さらに、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事が禁止されていること。

2 学校給食衛生管理の維持改善を図るため、次のような場合、必要があるときは臨時衛生検査を行うものとする。

- ①感染症・食中毒の発生のおそれがあり、また、発生したとき。
- ②風水害等により環境が不潔になり、又は汚染され、感染症の発生のおそれがあるとき。
- ③その他必要なとき。また、臨時衛生検査は、その目的に即して必要な検査項目を設定し、その検査項目の実施に当たっては、定期的に行う衛生検査に準じて行うこと。

第6 雜則

- 1 本基準に基づく記録は、1年間保存すること。
- 2 クックチル方式により学校給食を提供する場合には、教育委員会等の責任において、クックチル専用の施設設備の整備、二次汚染防止のための措置、学校給食従事者の研修の実施、衛生管理体制の整備等衛生管理のための必要な措置を講じたうえで実施すること。

別紙2

学校給食調理員の標準的研修プログラム

学校給食調理員として、食中毒防止のための基礎的知識と日常業務に直結した衛生管理の実際を研修する。

区分	内 容	ね ら い
1 開講にあたつて	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食の意義と学校給食調理員の役割 ・学校教育における学校給食の位置付け ・学校給食法 ・学校給食調理員の果たす役割 	<p>学校教育の一環として実施する給食の意義と学校給食調理員の職務と責任について理解する。</p> <p>学校給食の法的根拠である学校給食法について理解する。</p>
2 食中毒の基礎知識	<p>主な食中毒</p> <ul style="list-style-type: none"> ①食中毒菌の種類と特徴 ②食中毒を起こす感染症の種類と特徴 ③食中毒の発生状況 ④学校給食における食中毒発生事例 ⑤学校給食衛生管理基準 ⑥食品衛生法 	<p>主な食中毒と感染症の特徴、学校給食における食中毒の発生状況、衛生管理の徹底を図るための学校給食、学校給食衛生管理基準及び食品衛生法の規定について理解する。</p> <p>(指導者例) 都道府県衛生部局担当者等 都道府県教育委員会学校給食担当者</p>
3 学校給食調理設備の員衛及び管施設	<ul style="list-style-type: none"> ①学校給食調理員の衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> ・健康状態の把握 ・検便 ・服装 ・手洗いの重要性 ②施設・設備の衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> ・ドライ及びドライ運用 ・機械器具の衛生的取扱い方法 ・機械器具点検保守の方法 ・専用容器の使い分け ・洗浄・消毒の方法 	<p>学校給食調理員の健康管理、手洗いの方法、その他調理員の衛生管理の基本的事項について理解する。</p> <p>施設・設備の衛生管理（洗浄・消毒・保管）について、基本的事項を理解する</p> <p>(指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等</p>
4 作業工程上の衛生管理と生検査	<ul style="list-style-type: none"> ①作業工程と作業動線 <ul style="list-style-type: none"> ・汚染作業区域・非汚染作業区域の区分け ・二次汚染を防ぐ作業動線 ・下処理の方法 ・加熱調理の方法 ・使い捨て手袋の取扱い方法 ②調理室における自主衛生検査 <ul style="list-style-type: none"> ・水質検査の方法 ・簡易検査キット等による簡易検査法 ・食器類の脂肪性残留物・でんぶん性残留物の検査方法 	<p>二次汚染防止のために必要な知識及び作業工程表や作業動線の作成方法を理解する。</p> <p>水質検査・残留でんぶんと残留脂肪検査、簡易検査キットによる簡易検査など各種の検査方法を実習し、日常業務における衛生意識の高揚、衛生管理の徹底に役立てる。</p> <p>(指導者例) 学校薬剤師、栄養教諭等</p>

○参考資料（関係法令等）

区分	内 容	ね ら い
5 衛 生 管理体制	学校給食の衛生管理体制 ①学校保健委員会等の役割 ②栄養教諭等の職務 ④給食主任、保健主事、養護教諭等他の教職員との連携 ⑤調理室（場）における衛生管理体制	学校における衛生管理体制や養護教諭等他の教職員との連携を理解し、学校給食調理員の役割と職務の重要性を認識する。併せて、栄養教諭等の職務を理解する。 調理室（場）における衛生管理体制の中における学校給食調理員の役割を理解する。 （指導者例） 都道府県教育委員会学校給食担当者及び校長・保健主事等
6 学校給食衛生管理基準と日常点検・定期点検	学校給食衛生管理基準 ①日常点検票 • 日常点検票の記入方法 ②食品の衛生 • 食品の選定と検収方法 • 検収表（簿）の記入方法 • 食品の保存方法 • 冷蔵庫・冷凍庫における食品の保管方法 • 冷凍食品の解凍方法と取扱い • 中心温度計の使い方 • 配食の方法と留意点 • 調理済食品の保管と配達 ③保存食と検食 • 保存食の取り方 • 保存食の保管方法 • 検食の実施方法	学校給食衛生管理基準を理解し、基準に沿って日常業務の中で果たす調理員の役割を理解する。 （指導者例） 学校薬剤師、栄養教諭等
7 食中毒防止の実際	食中毒の防止の実践例紹介	先進的に行われている調理施設における食中毒防止のための工夫改善等具体的な事例を紹介する。 （指導者例） 校長、場長、栄養教諭等、学校給食調理員等

別紙3

定期及び日常の衛生検査の点検票

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

○参考資料（関係法令等）

第1票

学校給食施設等定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()

学校（調理場）名

給食従事者：栄養教諭等

定期検査票作成者（職・氏名）

給食対象人員

給食調理室

年 月 日 ()

名、調理員 名

人

面積

校長印

建物の位置 ・使用区分	1 位置	ア 便所、ごみ集積場等からの位置は適切であるか。 イ 校庭、道路等からほこりをかぶるおそれはないか。	A・B・C
	2 広さ	食数に適した十分な広さか。	A・B・C
	3 使用区分	検収、保管、下処理、調理、配膳、洗浄等は、適切に区分されているか。	A・B・C
	<p>□調理場内は、別添「学校給食施設の区分」により汚染作業区域、非汚染作業区域、その他に部屋単位で区分し、作業動線が明確となっている。</p> <p>□食品の保管室は専用であり、食品の搬入に当たって、調理室を経由しない構造・配置である。</p> <p>□検収室は、外部からの汚染を受けないような構造である。</p> <p>□配膳室は、廊下と明確に区分されている。また、施錠設備がある。</p>		
建物の構造	4 床（ドライシステム）	床をぬらさないで使用しているか。	A・B・C
	5 排水溝	ア 位置、大きさは適当で、水はけは良好か。 イ 錆まりや逆流がなく、日常的に洗浄が行える構造となっているか。 ウ 盆まわりの排水が床面に流れることはないか。	A・B・C
	6 便所	ア 給食従事者の専用便所はあるか。 イ 食品を取り扱う場所から直接出入りできないなど位置、構造はよいか。	A・B・C
建物の周囲 の状況	7 排水	ア 周囲の排水はまいか。 イ 給食施設内に外側の水は流入するおそれはないか。	A・B・C
	8 清潔	周囲は清掃しやすいか。	A・B・C
	9 廃棄物処理	調理場外に保管場所はあるか。	A・B・C
日常点検	10 日常点検	日常点検は確實に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：不良、改造、修理を要するもの

特に指導した事項

直ちに改造、修理を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第2票 学校給食設備等の衛生管理定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()
 学校（調理場）名
 給食従事者：栄養教諭等 名、調理員 名
 定期検査票作成者（職・氏名）
 給食対象人員 人

校長印

調理室の整理整頓等	1 調理室には、調理作業に不必要的物品等を置いていないか。	A・B・C
	2 調理室の温度と湿度が適切に保たれ、毎日記録・保存されているか。	A・B・C
調理機器・器具とその保管状況	3 調理作業に合った動線となるよう機械・機器の配置は配慮されているか。	A・B・C
	4 移動性の器具・容器のために保管設備が設けかれているか。	A・B・C
	5 食肉類、魚介類、野菜類等の調理のため、それぞれ専用の器具等を備えているか。また、下処理用、調理用等調理の過程ごとに区別かれているか。	A・B・C
	6 瓢、焼き物機、揚げもの機、球根皮むき機、野菜剥離機、冷却機や包丁等の調理機器・器具は、保守しやすい材質と構造で、常に清潔に保たれているか。また、食数に適した大きさと数量を備えているか。	A・B・C
	7 食器具、容器や調理用器具の洗浄は、適切な方法で行われ、洗浄後の食器から残留物は検出されていないか。	A・B・C
	8 食器具、容器や調理用器具の損傷は確認され、乾燥状態で保管されているか。	A・B・C
	9 分解できる調理機械・機器は使用後に分解し洗浄・消毒・乾燥されているか。	A・B・C
	10 給水給湯設備は、必要な数が便利な位置にあるか。	A・B・C
	11 給水栓は、肘等で操作できる構造となっているか。	A・B・C
共同調理場	12 共同調理場には、調理後2時間以内に給食できるよう配送車が必要台数確保されているか。	A・B・C
シンク	13 シンクは食数に応じて、ゆとりのある大きさ、深さであるか。	A・B・C
	14 下処理室におけるシンクは、用途別に設置され、三槽式であるか。	A・B・C
	15 シンクは食品用と器具等の洗浄用を共用していないか。	A・B・C
	16 排水口は飛散しない構造か。	A・B・C
冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室	17 冷蔵庫や冷凍庫は、食数に応じた広さがあるか。また、原材料用と調理用が別に整備されているか。	A・B・C
	18 冷蔵庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C
	19 冷凍庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C
	20 食品の保管室の内部は常に清潔で整頓されており、温度、湿度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C
	21 調理場内の温度管理のため、適切な場所に温度計・湿度計を備えているか。	A・B・C
温度計・湿度計	22 冷蔵庫、冷凍庫の内部、食器消毒庫に温度計を備えているか。	A・B・C
	23 温度計・湿度計は、正確か。	A・B・C
	24 ふた付きの廃棄物専用の容器が廃棄物保管場所に備えられているか。	A・B・C
廃棄物容器等	25 調理場にふた付きの残菜入れが備えられているか。	A・B・C
	26 位置（前室、便所の個室、作業区分毎、食堂等）や構造は良いか。	A・B・C
給食従事者の手洗い・消毒施設	27 肘まで洗える広さと深さがあり、指を使わず給水できるか。	A・B・C
	28 給水栓は温水に対応した方式か。	A・B・C
	29 衛生的に管理され、石けん液、アルコールやペーパータオル等は常備されているか。また、布タオルの使用はなされていないか。さらに、前室には個人用爪ブラシが常備されているか。	A・B・C
	30 防そ、防虫の設備は良いか。	A・B・C
便所	31 専用の観物を備えているか。	A・B・C
	32 定期的に清掃、消毒は行われているか。	A・B・C
	33 作業上適當な明るさはあるか。	A・B・C
採光・照明・通気・照 明	34 自然換気の場合、側窓、天窓等による通風は良好であり、虫が入らないか。	A・B・C
	35 人工換気の場合、換気扇の位置、数量、容量は適當で十分に換気されており、破損はないか。	A・B・C
	36 夏季には直接日光がささないか。	A・B・C
	37 防そ、防虫の設備は設けられているか。破損はないか。	A・B・C
天井・床	38 月1回の点検や駆除を定期的に行い、その結果が記録・保存されているか。	A・B・C
	39 天井に水滴や黒かびの発生が見られないか。	A・B・C
清掃用具	40 床に破損箇所はないか。	A・B・C
	41 整理整頓され、保管の状況は良いか。	A・B・C
日常点検	42 汚染作業区域と非汚染作業区域の共用がされていないか。	A・B・C
	43 日常点検は確實に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

○参考資料（関係法令等）

第3票 学校給食用食品の検収・保管等定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()

学校（調理場）名
給食従事者：栄養教諭等
定期検査票作成者（職・氏名）
給食対象人員

名、調理員 名
人

校長印

検収・保管等	1 検収に検収責任者が立ち会っているか。	A・B・C
	2 食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。	A・B・C
	3 食肉類、魚介類等生鮮食品は、一回で使いきる量を購入しているか。	A・B・C
	4 納入業者を下処理室や調理室に立ち入りさせていないか。	A・B・C
	5 食品は検収室で専用の容器に移し替え、衛生的に保管しているか。	A・B・C
	6 検収室では60cm以上の置台を使用しているか。	A・B・C
	7 「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、保管されているか。	A・B・C
	8 牛乳は、専用の保冷庫等により温度管理が行われているか。	A・B・C
	9 泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行っているか。	A・B・C
使用水	10 色、濁り、臭い、味に問題はないか。	A・B・C
	11 遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。	A・B・C
	12 使用不適水があった場合には、保存食用の冷凍庫に保存がなされているか。	A・B・C
検食・保存食	13 貯水槽がある場合には、年1回以上清掃されているか。また、その記録が保存されているか。	A・B・C
	14 検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確実に行われており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。	A・B・C
	15 保存食の採取は食品ごと（製造年月日、ロット等が異なる場合には、それぞれ）に確実に行われており、保存状態は良いか。また、廃棄日時が記録・保存されているか。	A・B・C
	16 共同調理場の受配校に直接搬入された食品は、業者毎（ロット等が異なる場合には、それぞれ）に共同調理場で保存されているか。	A・B・C
日常点検	17 展示食を保存食と兼用していないか。	A・B・C
	18 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第4票 調理過程の定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()
 学校（調理場）名
 給食従事者：栄養教諭等 名、調理員 名
 定期検査票作成者（職・氏名）
 給食対象人員 人

献立作成	1 献立は、施設・人員の能力に対応し、作業工程や作業動線に配慮したものであるか。	A・B・C
	2 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等について配慮したものか。	A・B・C
	3 地域の感染症、食中毒の発生状況に配慮したものか。	A・B・C
	4 献立作成委員会を設ける等により栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重したものか。	A・B・C
食品の購入	5 食品選定委員会を設ける等により栄養教諭等、保護者その他の意見を尊重したものか。	A・B・C
	6 食品の製造を委託する業者は、衛生上信用のおける業者を選定しているか。	A・B・C
	7 衛生上信用のおける食品納入業者を選定しているか。	A・B・C
	8 食品納入業者の衛生管理の取組を促し、必要に応じて衛生管理状況を確認しているか。	A・B・C
	9 原材料、加工食品について、微生物検査や理化検査の結果、生育履歴等を提出させているか。また、その記録は保存しているか。さらに、検査の結果、原材料として不適と判断した場合には適切な措置を講じているか。	A・B・C
食品の選定	10 食品は、鮮度の良い衛生的なものを選定しているか。	A・B・C
	11 有害な食品添加物を使用している食品や使用原材料が不明な食品等を使用していないか。	A・B・C
	12 地域の感染症、食中毒の発生状況を考慮しているか。	A・B・C
調理過程	13 前日調理を行っていないか。	A・B・C
	14 加熱処理を適切に行い、その温度と時間が記録・保存されているか。	A・B・C
	15 中心温度計は、正確か。	A・B・C
	16 生野菜の使用については、設置者が適切に判断しているか。また、使用の際は、流水で十分洗浄するなど衛生的な取扱いを行っているか。	A・B・C
	17 料理の混ぜ合わせ、配食、盛りつけは、清潔な場所で清潔な器具を使用し、直接手を触れないで調理しているか。	A・B・C
	18 和えもの、サラダ等は、調理後速やかに冷却するなど適切な温度管理を行っているか。また、水で冷却する場合は、遊離残留塩素が0.1mg/L以上であるかを確認し、その結果と時間が記録・保存されているか。	A・B・C
	19 和えもの、サラダ等は、調理終了時に温度と時間を確認し、その記録が保存されているか。	A・B・C
	20 マヨネーズは作成していないか。	A・B・C
	21 缶詰を使用する際には、缶の状態に注意しているか。	A・B・C
	22 調理作業工程表、作業動線図を作成するとともに、作業前に確認しているか。	A・B・C
	23 器具や容器は、60cm以上の置台上の上に置いているか。	A・B・C
二次汚染の防止	24 食肉、魚介類や卵は、それぞれ専用の容器等を使用しているか。	A・B・C
	25 調理員に対して、包丁やまな板の食品や処理別の使い分け等の汚染防止の指導を行っているか。	A・B・C
	26 下処理後の加熱を行わない食品や加熱後冷却する必要のある食品の保管に、原材料用冷蔵庫を使用していないか。	A・B・C
	27 加熱調理後食品の一時保存はふたをするなど適切に行っているか。	A・B・C
	28 調理終了後の食品を素手でさわっていないか。	A・B・C
	29 調理作業中にふきんは使用していないか。	A・B・C
	30 エプロン、履物等は、作業区分毎に使い分けているか。また、保管や洗浄等も区分して実施しているか。	A・B・C
	31 調理作業時の室内的温度、湿度を確認し、その記録が保存されているか。	A・B・C
	32 冷蔵保管・冷凍保管する必要のある食品が常温放置されていないか。	A・B・C
	33 加熱調理後冷却する必要のある食品は、適切な温度管理を行い、加熱終了時、冷却開始時、冷却終了時の温度と時間が、記録・保存されているか。	A・B・C
食品の温度管理	34 配食や配送時の温度管理は適切に行われているか。	A・B・C
	35 調理後の食品は適切に温度管理されているか。また、配食の時間は記録・保存されているか。	A・B・C
	36 共同調理場においては、調理場搬出時、受配校搬入時の時間を毎日、温度を定期的に記録し、その記録が保存されているか。	A・B・C
	37 加熱食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、給食までの時間を可能な限り短縮しているか。	A・B・C
	38 廃棄物は、分別し、衛生的に処理されているか。	A・B・C
	39 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないよう管理されているか。また、廃棄物用の容器は、清掃されているか。	A・B・C
	40 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでないか。	A・B・C
配達・配食	41 廃棄物は、作業区域に放置されていないか。	A・B・C
	42 廃棄物の保管場所は、清掃されているか。	A・B・C
	43 共同調理場においては、運搬途中の塵埃等による汚染を防止しているか。	A・B・C
	44 食品の運搬に当たっては、ふたをしているか。	A・B・C
残品	45 パンや牛乳の容器の汚染に注意しているか。	A・B・C
	46 給食当番等について、毎日、健康状態と服装を確認しているか。また、手洗いがされているか。	A・B・C
日常点検	47 残品は、翌日等に繰り越して使用していないか。	A・B・C
	48 日常点検は確實に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

○参考資料（関係法令等）

第5票 学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()

学校（調理場）名
給食従事者：栄養教諭等 名、調理員 名
定期検査票作成者（職・氏名）
給食対象人員 人

校長印

衛生状態	1 調理員は、髪の毛等が食品等に付着しないよう衣服等を清潔に保っているか。 2 作業前、作業区分ごと、用便後等の手洗い・消毒は確実に行われているか。 3 調理衣や調理用履物を着用したまま便所に入っていないか。	A・B・C A・B・C A・B・C
健康状態	4 定期的に健康診断が行われているか。 5 検便が毎月2回以上行われており、その結果等は保存されているか。 6 下痢、発熱等の健康状態を、毎日把握しているか。 7 感染症に罹患した疑いのある調理員等は、医療機関を受診させ、感染症疾患の有無を確認させているか。 8 化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止しているか。 9 ノロウイルスに罹患した調理員等に対して、食品に直接触れる作業をさせないなど適切な処理を行っているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	10 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第6票 定期検便結果処置票

平成 年 月 日記入

給食従事者名：	性別：男・女	年齢：
---------	--------	-----

下痢をした日：平成 年 月 日
検便の結果及び処置

平成 年 月 日 検便実施

検査機関名：

【結果】	【処置（具体的に記載すること）】
赤痢菌 : + -	
サルモネラ : + -	
腸管出血性大腸菌 : + -	
血清型O157	
その他（具体的に記載すること）	

第7票 学校給食における衛生管理体制定期検査票

検査年月日 年 月 日 ()
 学校（調理場）名
 給食従事者：栄養教諭等 名、調理員 名
 定期検査票作成者（職・氏名）
 給食対象人員 人

校長印

衛生管理体制			A・B・C
	1	2	
	衛生管理責任者等は適切に定められているか。	A・B・C	A・B・C
	衛生管理責任者は適切に衛生管理の点検を行っているか。また、その結果を記録・保存しているか。	A・B・C	A・B・C
	校長等は、学校給食の衛生管理に注意を払い、学校給食関係者に衛生管理の徹底を促しているか。	A・B・C	A・B・C
	校長、場長、栄養教諭等、保健主事、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長、保護者等などが連携した学校給食の衛生管理を徹底するための学校保健委員会等の組織は設けられ、適切に運用されているか。	A・B・C	A・B・C
	校長等は、食品に異常の発生が認められた場合には、必要な措置を講じているか。	A・B・C	A・B・C
	校長等は、施設設備に改善が必要と認めた場合に応急措置や計画的な改善を講じているか。	A・B・C	A・B・C
	校長等は、栄養教諭等の指導等が円滑に実施されるよう関係職員の意識疎通に配慮しているか。	A・B・C	A・B・C
	調理に関係のない者を調理室に入れていないか。	A・B・C	A・B・C
	調理室に学校給食関係者以外の者が立ち入る場合には、健康状況等を点検しているか。	A・B・C	A・B・C
	調理作業後の調理室は施錠しているか。	A・B・C	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの、B：普通、C：改善を要するもの

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

○参考資料（関係法令等）

第8票

学校給食日常点検票

学校（調理場）名 _____

検査日 平成 年 月 日

校長（所長）捺印 _____

天気 _____ 気温 _____

作成者 _____

	調理前	調理中
調理室の温度	℃	℃
湿度	%	%

栄養教諭等の衛生管理責任者が毎日点検し、校長（所長）の捺印を受け、記録を保存すること。

衛 生 管 理 チ エ ッ ク リ ス ト				
作業前	施設・設備	<input type="checkbox"/> 調理場の清掃・清潔状態はよい。 <input type="checkbox"/> 調理室には、調理作業に不必要的物品等を置いていない。 <input type="checkbox"/> 主食置場、容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 座、排水溝は清潔である。 <input type="checkbox"/> 調理用機械・機器・器具は清潔である。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。 <input type="checkbox"/> 機械、機器の故障の有無を確認した。 <input type="checkbox"/> 食品の保管室の温度・湿度は適切である。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫・冷冻庫（ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については-20℃以下）の温度は適切である。 <input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。 <input type="checkbox"/> 手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。 <input type="checkbox"/> ねずみやえ、ごきぶり等衛生害虫は出でていない。		
		使用水	<input type="checkbox"/> 作業前に十分（5分間程度）流水した。 <input type="checkbox"/> 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし、異常あり） <input type="checkbox"/> 遊離残留塩素について確認し、記録した。（0.1mg/L以上あった）（ mg/L）	
			検取	<input type="checkbox"/> 食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。 <input type="checkbox"/> 品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、記録した。 <input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である。 <input type="checkbox"/> 納入業者は検取時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。 <input type="checkbox"/> 食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。
				学校給食従事者
		手洗い		
			健康状態	

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト	
作業	□エプロン・履物等は下処理専用を使用している。 □加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。 □下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確實に行った。 □野菜類等は流水で十分洗浄した。また、生食する場合、必要に応じて消毒した。
	□原材料は適切に温度管理した。 □作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。
	□魚介類・食肉類、卵等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。 □調理機器・容器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。
	□加熱調理においては、十分に加熱し（75℃、1分間以上）、その温度と時間を記録した。 □加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。
	□和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、調理終了時の温度と時間を記録した。 □調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。
	□床に水を落とさないで調理した。
	□食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。 □調理作業終了時に、遊離残留塩素は確認して記録した。（0.1mg/L以上あった）（ mg/L）
	□原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。 □釜別・ロット別に採取した。
	□保存食容器（ビニール袋等）に採取し、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。 □採取、廃棄日時を記録した。
	□調理終了後の食品を素手で扱っていない。 □飲食物の運搬には、ふたを使用した。 □配食時間は記録した。 □食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。

便所	□便所にせっけん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。 □調理衣（上下）、履物等は脱いだ。 □用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。
調理室の立ち入り	□部外者が立ち入った。 □部外者の健康状態を点検・記録した。 □部外者は衛生的な服装であった。
共同調理場受配校	□主食・牛乳や調理場を経由しない直送品は、検収票に基づき十分に点検し記録した。 □牛乳等温度管理が必要な食品は保冷庫等により適切に保管した。 □受配校搬入時の時刻を記録した。

○参考資料（関係法令等）

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト		
作業	配送・配膳	<input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配達や配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内) <input type="checkbox"/> 登録別、ロット別に配達先を記録し、搬出時刻と搬入時刻を記録した。 <input type="checkbox"/> 配達記録をついている。
	検食	<input type="checkbox"/> 検食は、児童生徒の摂食30分前に実施している。 <input type="checkbox"/> 加熱調理や冷却は、適切に行っている。 <input type="checkbox"/> 異味、異臭、異物等の異常はない。 <input type="checkbox"/> 検食結果については、時間等も含め記録した。
	給食当番	<input type="checkbox"/> 下痢をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 <input type="checkbox"/> 衛生的な服装をしている。 <input type="checkbox"/> 手指は確実に洗浄した。
後	食器具・容器・器具の洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄・消毒した。 <input type="checkbox"/> 食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。 <input type="checkbox"/> 分解できる調理機械・機器は、使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥した。
	廃棄物の処理	<input type="checkbox"/> 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。 <input type="checkbox"/> 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいない。 <input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 廃棄物の保管場所は清潔である。
	食品保管室	<input type="checkbox"/> 給食物資以外のものは入れてない。 <input type="checkbox"/> 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。 <input type="checkbox"/> ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はない。

学校における感染症及び食中毒発生時の速報について

平成 21 年 7 月 7 日
21 教保第 152 号 21 情私第 203 号 教育長、総務部長通知

市町村（学校組合）教育委員会教育長 県立学校長 長野県短期大学長（附属幼稚園を含む）私立学校長 私立専修学校長私立各種学校長 国立大学法人信州大学長信州大学教育学部附属幼・小・中・特別支援学校長 長野工業高等専門学校長

感染症及び食中毒の予防並びに発生時の対応については、それぞれ特別の配慮を願っているところですが、学校保健法等の一部を改正する法律が施行され（平成 21 年 4 月）、伝染病が感染症に変更された等の理由により、報告様式を別添のとおりとします。学校における感染症及び食中毒発生時の早期の実態把握並びに指導の迅速を期するため、感染症及び食中毒が発生した場合は下記により県教育委員会事務局保健厚生課及び所管保健福祉事務所（長野市にあっては保健所）に報告してください。

また、昭和 56 年 2 月 16 日付け 55 教保第 392 号「伝染病及び食中毒発生時の速報について（通知）」は廃止します。

なお、市町村（学校組合）教育委員会においては、貴管下幼・小・中・高等学校に対して周知されますようご配意願います。

記

1 感染症及び食中毒が発生した時

別紙様式 1 「学校における感染症・食中毒発生速報」により報告すること。なお、電話で速報する場合も別紙様式 1 の内容により報告すること。

麻しん・新型インフルエンザ（疑い含む）の発生の場合は 1 名から報告すること。

また、インフルエンザ様疾患の場合は学級閉鎖・学年閉鎖・休校の措置を行った場合に報告すること。なお、当分の間、平成 21 年 7 月 3 日付け 21 教保号外保健厚生課長通知「伝染病及び食中毒発生時の速報について」に基づき、児童生徒の出席停止等が行われた場合も同様に報告すること。

その他の疾患については集団発生時とするが、判断に迷う場合は保健厚生課に連絡すること。

2 感染症及び食中毒が終えんした時

別紙様式 2 「学校における感染症・食中毒発生状況報告（終えん報告等）」により報告すること。

3 報告を要する感染症

学校保健安全法施行規則第 18 条に規定されているものとする。なお、第 3 種「他の感染症の取扱いについては校医又は主治医が感染のおそれがあると認めたものをいう。

○参考資料（関係法令等）

(様式1)
学校における感染症・食中毒発生速報(年 月 日:第 報)

学校(施設)名						
学校(施設)住所						
学校(施設)長名				電話番号		
病名 ※1						
発生年月日	年 月 日					
症状						
当該疾患患者等 発生状況	学年 ()内クラス数	児童生徒数	登校している 者のうち、当 該疾患患者 数(疑含) a	当該疾患患者 の欠席者数(疑 含) b	当該疾患患者 数(疑含) a+b	前日の当該 疾患患者数 (前日のa+b)
	1()					
	2()					
	3()					
	4()					
	5()					
	6()					
	職員					
計						
学校 (施設) が行 つた 措 置 ※ 2	学級閉鎖	年組			月 日～月 日	
		年組			月 日～月 日	
		年組			月 日～月 日	
	学年閉鎖 ※3	年			月 日～月 日	
休校(園)				月 日～月 日		
その他の処 置						
主な緊急予 防措置						
予防接種の状況						
喫食状況	<input type="checkbox"/> 給食 (<input type="checkbox"/> 自校 <input type="checkbox"/> センター)					
備考 (行事等)						

注意事項

※1 麻しん・新型インフルエンザの発生の場合は、患者あるいは感染の疑いがある者が1名でも発生した時点で報告すること。

○ インフルエンザ様疾患の場合は学級閉鎖・学年閉鎖・休校の措置を行った場合に報告すること。
また、児童生徒の出席停止が行われた場合にも報告すること(1名から報告。ただしB型は不要)。

○ その他の疾患については集団発生時とするが、判断に困る場合は保健厚生課に連絡すること。

※2 学級閉鎖等の措置を行った場合の患者数等は、当該措置がとられた直前の人数であること。

※3 1学年に1クラスしかないところが閉鎖した場合は学年閉鎖とする。

※4 保健福祉事務所(長野市にあっては長野市保健所)へもこの様式により併せて報告すること。

(様式1のみ)

※5 「当該疾患患者等発生状況」の欄は変更してもよい。(例:特別支援学校が幼稚部の欄を作成)

※6 新型インフルエンザの発生時(疑いを含む)、出席停止をした場合、「出席停止の児童生徒の学年別
人数」及び「措置を講じた年月日」を「その他の処置」の欄に記入すること。

(様式1-2)

患者数・欠席者数及び死亡者数（様式1に添付）

年 月 日 現在

区分		児童生徒数	登校している者のうち、当該疾患り患者数（疑含）a	当該疾患り患者の欠席者数（疑含）b	当該疾患り患者数（疑含）a+b	bのうち入院者数	死亡者数	備考（その他の欠席者）
学年	学級							
第1学年	1組							
	2組							
	3組							
	4組							
	5組							
小計								
第2学年	1組							
	2組							
	3組							
	4組							
	5組							
小計								
第3学年	1組							
	2組							
	3組							
	4組							
	5組							
小計								
第4学年	1組							
	2組							
	3組							
	4組							
	5組							
小計								
第5学年	1組							
	2組							
	3組							
	4組							
	5組							
小計								
第6学年	1組							
	2組							
	3組							
	4組							
	5組							
小計								
職員								
総計								

- (注) 1 本表は必ず別紙様式1と併せて提出すること。（保健福祉事務所へは様式1のみでよい。）
 2 児童生徒数欄は、学校基本調査による5月1日現在の人数ではなく、記入日現在の児童生徒数を正確に把握し記入すること。
 3 b欠席者数欄には、「別紙様式1」の病名に係る欠席者数を記入し、関係のない欠席者は除くこと。
 　なお、関係のない欠席者数は原因別に備考欄へ記入すること。
 4 学級欄が不足の場合(6組以上等)は、欄を追加するか、本様式を2枚作成し2枚目に学年の小計及び総計を記入すること。
 5 学級欄は変更してもよい。(例:数字以外の学級名 特別支援学校が幼稚部の欄を作成等)
 6 学級閉鎖及び学年閉鎖の措置をとった場合は、措置を講じた学年欄及びクラス欄に○印を記入すること。

○参考資料（関係法令等）

(様式2)

学校における感染症・食中毒発生状況報告（終えん報告等）

年 月 日現在

1 学校名																								
2 学校の所在地																								
感染症・食中毒の発生状況	(1)病名																							
	(2)発生年月日																							
	(3)終えん年月日																							
	(4)発生の場所																							
	(5)当該疾患のり患者数欠席者数及び死亡者数	区分	児童生徒等数			患者数			※4			欠席数			※5			入院者数			死亡者数			備考
		学年	男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計				
		第1学年																						
		第2学年																						
		第3学年																						
第4学年																								
第5学年																								
第6学年																								
職員																								
計																								
(6)発生の経緯																								
4 患者及び死者発見の動機																								
5 感染症・食中毒の発生原因																								
6 感染症・食中毒の感染経路																								
7 臨床症状の概要																								
8 (1)学校の処置 ※6																								
(2)学校の管理機関の処置																								
(3)保健福祉事務所(保健所) その他の関係機関の処置																								
9 都道府県教育委員会都道府県知事の処置																								
10 その他の参考となる事項																								

(注)※1 終えん年月日欄には、学校長が学校医、保健福祉事務所(長野市にあっては保健所)及び市町村教育委員会と協議し、終えんしたと判断した日を記入すること。

※2 患者及び死者発見の動機欄には、どのようなことがきっかけで発見したかを具体的に記入すること。

※3 各項目において、記入日現在に記入することができない場合は「不明」もしくは「調査中」と記入すること。

※4 患者数は集団感染期間に当該疾患に罹患した者の合計人数

※5 ※4のうち欠席した人数(出席停止者を含む) 4>5または4=5

※6 新型インフルエンザの場合は出席停止に係る事項(人数・措置開始及び終了の年月日。記載しきれない場合は、適宜記載し別紙を添付すること)を記載すること。

年次	国 の 事 項	県 内 の 事 項									
昭 21	<ul style="list-style-type: none"> ○1月 30日 文部省体育局長通達 「学校衛生刷新に関する件」で学校農園等による給食施設の普及を奨励。 ○12月 11日 文部、厚生、農林、三省次官通達「学校給食の普及奨励について」が発せられ、戦後の新しい学校給食開始の方針が定められる。 ○12月 24日 東京、神奈川、千葉、三都県で試験給食を開始。 以来この日を「学校給食記念の日」と定める。27年からは1月の24日をはじめとする1週間が「学校給食週間」と定められる。 										
22	<ul style="list-style-type: none"> ○1月 全国都市の児童約300万人に対し学校給食を開始。 ○4月 財団法人日本学校衛生会学校給食事業部発足、学校給食用物資を文部省に代わり取り扱う。 ○六・三制新学制発足 	<p>○連合軍の援助により政府を通じ食糧配給を受け戦時中より食糧に比較的恵まれなかつた地域がまずその恩恵を受けた。</p> <table> <tbody> <tr> <td>市部</td> <td>学校数 41校</td> <td>児童数 43,665人</td> </tr> <tr> <td>都部</td> <td>〃 46校</td> <td>〃 36,000人</td> </tr> <tr> <td>計</td> <td>〃 87校</td> <td>〃 79,665人</td> </tr> </tbody> </table>	市部	学校数 41校	児童数 43,665人	都部	〃 46校	〃 36,000人	計	〃 87校	〃 79,665人
市部	学校数 41校	児童数 43,665人									
都部	〃 46校	〃 36,000人									
計	〃 87校	〃 79,665人									
23	<ul style="list-style-type: none"> ○12月 文部省体育局長通達「学校給食物資の取扱いについて」により各都道府県教育委員会における物資受入体制を指示。これが現在の都道府県学校給食会の起源につながる。 ○教育委員会法制定。 	<p>○学校給食の向上のためモデル校4校を指定して施設費の補助及び指導の強化をはかる。</p> <p>長野市山王小、上田市城下小 東筑摩本城小、上伊那小野小</p>									
24	<ul style="list-style-type: none"> ○7月 保健体育審議会令制定、学校給食分科審議会設置。 ○10月 ユニセフからミルクの寄贈を受けてユニセフ給食開始。 	<p>○12月 全国ユニセフ給食指定校として上田市城下小学校が全国55校の1つとして指定を受け完全給食実施(1ヵ年で終了)。</p> <p>○物資受入体制として長野県学校給食校団が設立。</p> <p>○学校給食の諸問題を審議する目的で長野県学校給食委員会を設置。</p>									
25	<ul style="list-style-type: none"> ○8大都市の小学校児童に対し、米国寄贈の小麦粉により初めて完全給食を開始。 ○5月 文部省の組織令が改正され、新たに学校給食課が設けられる。 ○第一回全国学校給食研究協議大会が東京都において開催。 	<p>○長野県学校給食校団の名称を長野県学校給食会と改める。</p>									
26	<ul style="list-style-type: none"> ○2月から完全給食が全国市制地にも拡大実施され、27年4月に至り全国すべての小学校を対象に実施。 ○学校給食物資の財源であったガリオア資金が打ち切られ、国庫補助による学校給食の継続を要望する運動が全国的に展開。 ○12月 6日 法律第301号公布され学校給食 	<p>○2月 本県6市において完全給食実施。 対象校42校 児童教員47,191名 ミルク給食実施校 157校</p> <p>○6月 学校給食モデル校6校を追加指定。 南佐久中込小、小県県小、長野市古牧小、松本市田町小、飯田市追手町小、飯田市大久保小</p>									

年次	国の事項	県内の事項
昭 26	は昭和 26 年度末まで継続が決定。 ○ 1 月に開催された全国学校給食主管課長会議で財団法人日本学校給食会の設立が決定され、4 月から日本学校衛生会学校給食事業部の業務がすべて移管。 8 月に財団法人の認可を受ける。	○長野県学校給食推進協議会が 9 月に発足し、ガリオア資金打切りによる学校給食廃止に對し継続運動を強力に行う。 ○ 8 月 長野県教育委員会事務局の機構改革により保健厚生課が設けられ学校給食の主管課となる。
27	○小麦粉に対する半額国庫補助が行われる。	○長野県学校給食実施規則（教委規則 2 号昭 27 年 1 月 17 日）長野県学校給食実施要領を定め 12 月 6 日から適用。この規則、要領は学校給食実施上の必要事項を定めたもの。 ○長野県公立小学校学校給食実施要領（7 月 14 日付告示第 20 号）を制定。
28	○ 6 月 1 日から学校給食用小麦粉に対してビタミン B1、B2 の強化を実施。	○4 月 2 日 長野県学校保健審議会条例公布。 ○東日本を襲った風水害、冷害による凶作を機に本県の学校給食は飛躍的に上昇し完全給食実施率は 49.2% に及んだ。
29	○6 月 3 日 第 19 国会において「学校給食法」が成立公布。 ○7 月 3 日 政令第 217 号をもって「学校給食法施行令」が施行。 ○9 月 28 日 省令第 24 号をもって「学校給食法施行規則」が制定され同日付文部省告示第 90 号をもって「学校給食実施基準」が定められ、学校給食の実施体制が法的に整い、学校給食は恒久性と安定性が得られる。	○1 月「冷害対策給食施設補助金交付規則」を制定し県単独事業として学校給食調理施設の充実をはかる。 対象学校数 187 校 ○2 月から 12 月末まで冷害の甚だしい地域の小中学校児童生徒 189 校 84,900 人に対しユニセフ給食を実施。
30	○8 月 8 日 法律第 148 号をもって「日本学校給食会法」が成立し 10 月 1 日より同会発足。	○学校給食実施校 313 校（453 校中）で実施率 69% に及ぶ。
31	○3 月 30 日 「学校給食法」一部改正同法が中学校にも適用され、準要保護児童に対する給食費補助について規定。 ○6 月 20 日 「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」が公布施行。 ○学校給食用小麦粉取扱実施要領を制定。 ○学校給食用小麦粉およびパンの品質調査要綱が示され小麦粉、パンの品質審査はこの要綱により実施。 ○小麦粉に対する半額国庫補助が 100g 当り 1 円補助。	○学校給食施行細則」制定。 ○準要保護児童に対する給食費補助金交付制度が設けられ本県においては 278 校 1,073 名に対し 1,502 千円が配分。 ○茅野市北山小学校、上田市北小学校、真田町長小学校が全国学校給食優良学校として文部大臣表彰を受賞。
32	○5 月 20 日 「盲学校、聾学校及び養護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」が公布施行。 ○学校給食用牛乳供給事業実施要綱が定められ学校給食用牛乳取扱要領により学校に牛	○上田松尾高校において夜間給食を開始。 ○県内学校にも牛乳が供給される。

年次	国の事項	県の事項
昭 32	乳が供給。 ○学校給食に従事する職員の身分について自治庁次長から通知。	
33	○5月 「学校給食施設及び設備費国庫補助金の取扱について」が定められ、33年以降の補助金の取扱について定められる。(41年度全部改正) ○10月1日 文部省告示をもって新学習指導要領が定められ、学校給食ははじめて学校行事等の領域に位置づけられる。	○例年1月24日から30日まで全国一斉に行っている「学校給食週間」を本県の実情が寒中休み等のため実施できない向もあるため今年より9月の第2週に実施。(第12回より) ○第9回全国学校給食研究協議大会が長野市において開催。 ○財団法人長野県学校給食会が設立。 ○学校給食用牛乳殺菌設備補助要綱を制定(県単)
34	○11月 山形県鶴岡市で学校給食70周年記念行事が行われる。 ○計量法改正(尺貫法がメートル法となる)にともない学校給食実施基準を一部改正。	
36	○へき地学校におけるミルク給食施設設備費及び夜間定時制高等学校夜食費に対する補助制度を制定。 ○8月31日 学校給食制度調査会が「学校給食制度の改善について」文部大臣に答申。 ○12月 学校給食15周年記念式典大会が開催。 ○学校給食に従事する職員の定数確保及び身分の安定について、文部省体育局長通知が出され公費負担による調理従事員の確保について指導がされる。また、学校給食調理従事員の基準が示される。 ○学校給食用牛乳に補助金が公布。(3円70銭)	○赤尾隆憲氏が学校給食功労者として(学校給食15周年記念)文部大臣表彰を受賞。
37	○4月1日 学校給食所要栄養量の基準が改訂。 ○4月 夜間定時制高等学校夜食費補助金交付要綱を制定。 ○学校給食用パンに脱脂粉乳の混入使用を認める。 ○給食用小麦粉にビタミンAの強化。	○長野県学校給食用パン加工委託工場施設設備基準を制定。 ○東日本学校給食研究協議大会が長野市において開催。
38	○脱脂粉乳に対する国庫補助が実現し、ミルク給食の全面実施が推進される。 ○学校給食用小麦粉の取扱い改正により38年以降は学校給食用小麦粉取扱要領により実施。	○小麦粉取扱要領改正により、小麦粉需用申請先は県学校給食会理事長あてに改正。
39	○国庫補助によって共同調理場が各地に設立され、また学校栄養職員設置費に対する補助制度を制定。	○共同調理場施設設備費補助金交付要綱が定められ本県で豊野町、戸倉上山田、池田松川の3施設が補助を受ける。

年次	国の事項	県の事項
昭 39	<ul style="list-style-type: none"> ○学校給食法施行規則の一部改正により学校給食法上の学校給食は、完全給食・補食給食・ミルク給食の三つに区分されること及びその定義を明示。 ○8月 「学校給食用牛乳供給事業の実施について」文部、農林両次官から通達。 ○学校給食用牛乳補助金 4円50銭に増額。 	<ul style="list-style-type: none"> ○学校給食用牛乳供給事業補助金交付要綱が定められ、補助金 国4円50銭、県50銭が交付。 ○学校栄養職員設置費補助金交付要綱が定められ本県では12名が補助対象とされる。当分は共同調理場勤務学校栄養職員が対象。 ○長野県学校給食用小麦粉およびパン品質調査要綱を制定。 ○普及率 小学校 99.2% (児童数) 中学校 81.6% (生徒数)
40	<ul style="list-style-type: none"> ○特別措置によってへき地学校給食の推進が図られる。 ○学校給食用小麦粉の標準成分表改訂(栄養価の計算、小麦粉検収規格、小麦粉強化実施等)。 ○生乳殺菌設備補助金交付要綱を制定。 ○学校給食用牛乳補助金 5円に増額。 	<ul style="list-style-type: none"> ○学校給食用牛乳補助金 (県費分) 40銭。
41	<ul style="list-style-type: none"> ○学校給食の食事内容の一部改正により新たにスパゲッティ、乾パン、めん類が加えられる。 ○学校栄養職員設置費補助金交付要綱が改定され小・中学校栄養職員も補助対象となる。 ○学校給食施設整備費補助金及び学校給食設備整備費補助金交付要綱が定められ従前の関係要綱はすべて廃止。 ○高度へき地学校児童生徒パン・ミルク給食費補助金交付要綱を定め3級、4級、5級のへき地校に対し全額国庫補助を実施。 ○要保護及準要保護児童生徒援助費補助金(学校給食費)交付要綱が定められ従前の取扱通知はすべて廃止。 	<ul style="list-style-type: none"> ○小・中学校勤務の学校栄養職員 5名が初めて補助対象とされた。 ○高度へき地学校に対するパン・ミルク補助制度の対象として臼田町ほか5町村の該当校、小学校9校、中学校2校計11校、児童生徒271名に対し補助金 580,573円が交付。 ○普及率 小学校 99.5% (児童数) 中学校 91.6% (生徒数) ○学校給食用ソフトスパゲッティ式めん委託加工工場施設設備基準を制定。 ○学校給食用牛乳補助金 (県費分) 35銭。
42	<ul style="list-style-type: none"> ○学校給食用物資の低温流通化促進費補助がはじめて計上され、栃木県で43年からコールドチェーンによる物資が供給。 	<ul style="list-style-type: none"> ○普及率 小学校 99.9% (児童数) 中学校 97.5% (生徒数)
43	<ul style="list-style-type: none"> ○4月から学校給食用小麦粉の漂白廃止。 ○7月11日 「小学校学習指導要領」の改正について告示。 学校給食は「特別活動」の中の「学級指導」においてとりあげられることになる。 	
44	<ul style="list-style-type: none"> ○4月14日 「中学校学習指導要領」の改正について告示。 学校給食は「特別活動」の中の「学級指導」においてとりあげられることになる。 ○学校給食共同調理場に栄養指導センター併設のため補助金が計上。 	<ul style="list-style-type: none"> ○長野県学校給食用牛乳供給事業実施要綱を制定。

年次	国の事項	県の事項
昭 45	<ul style="list-style-type: none"> ○2月 28日 保健体育審議会から学校給食の改善充実方策について文部大臣に答申。 ○米利用実験指定校、米粉混入パン実験実施校、米加工利用校により学校給食による米飯給食の実験を開始。 ○学校給食指導の手びき（小学校編）を発行。 ○学校給食用牛乳補助金が供給単位量 200cc の切替に伴ない補助金が5円 80銭に引き上げ。 	<ul style="list-style-type: none"> ○米利用の実験校として南安曇郡堀金小学校が指定を受け 2カ年継続実験を開始。
46	<ul style="list-style-type: none"> ○従来食糧管理特別会計へ繰入れとして予算計上されていた小麦粉購入費補助金が文部省の一般会計に移管され学校給食用小麦粉の取り扱いを日本学校給食会が行うことになる。 小麦粉補助金 100g 当り 80銭。 ○学校給食実施基準、夜間高校給食実施基準が一部改正され所要栄養量の基準改訂。これに伴い「学校給食の食事内容について」の体育局長通知により標準食品構成表が示された。 ○学校給食指導の手引（中学校編）が発行。 ○学校給食用物資の需給体制、品質管理体制等の改善強化を図るため学校給食総合センター設備費を含む学校給食用物資の流通合理化に必要な経費が予算計上。 ○2月 学校給食の運営に関する行政監察結果に基づく勧告がなされる。（行政管理庁） 	<ul style="list-style-type: none"> ○学校給食用牛乳が 180cc より 200cc となり 県費補助金 41銭。 供給価格 15円 30銭（うち補助 6円 21銭） 保護費負担 9円 09銭。 ○学校保健・給食・安全事務手引書発行 ○学校給食用牛乳取り扱いについては二学期より契約書のとりまとめ、代金回収車務、需要見込量調査等の提出が学校給食会に委託。 (49. 6月解除)
47	<ul style="list-style-type: none"> ○沖縄本土復帰に伴い学校給食関係予算に沖縄県分が計上。 ○学校給食用小麦粉補助金 100g に対し 60銭。 	<ul style="list-style-type: none"> ○県教委事務局保健厚生課の組織が改革され新たに学校給食係が設けられ学校給食の主管係となる。 ○8月 東日本学校給食栄養管理講習会が山ノ内町で開催。
48	<ul style="list-style-type: none"> ○学校給食用小麦粉に対する補助制度を廃止し新たに学校給食用小麦粉供給事業費補助となる。（1袋当たり流通経費 125円） 21, 500t 860万袋 ○学校給食の改善充実のための研究指定校が指定。 	
49	<ul style="list-style-type: none"> ○第72通常国会において学校栄養職員の適正配置の確保を図るために関係法律の改正。（学校栄養職員が県費負担教職員制度に位置づけられる。） 	<ul style="list-style-type: none"> ○法律改正により 12月 1日付をもって学校栄養職員の県費負担切替が行われ 113名が県費負担職員となる。 ○へき地 2級地の児童生徒に対するパン・ミルク給食費補助（国の高度へき地児童生徒バ

年次	国の事項	県の事項
昭 49		<p>ン・ミルク給食費補助の 1/2) を県単で実施 (対象市町村 7 町村 10 校 234 名)</p> <p>○学校給食用牛乳補助金が 20 錢引上げられ 61 錢。 (国 5 円 80 錢、県費 61 錢 計 6 円 41 錢)</p> <p>○完全給食普及率 小学校 99.96% (児童数) 中学校 98.18% (生徒数)</p>
50	<p>○2 月 保健体育審議会学校給食分科会において学校給食用小麦粉に L-リジンを強化することを内容とする「学校給食用小麦粉品質規格規程」改正についての検討を行いこれを了承。</p> <p>○4 月 18 日 文部省は日本学校給食会の申請に基づき「学校給食用小麦粉品質規格規程」の一郎改正を承認、東京都を除く全道府県に L-リジンを強化した小麦粉の供給を開始。</p> <p>○9 月 11 日 学校給食用小麦粉品質規格規程の一部改正を承認、当分の間 L-リジン強化の小麦粉を使用することが困難である旨申し出があった都道府県給食会への供給する小麦粉については強化 L-リジンを規格から除くこととされる。</p> <p>○12 月 学校給食分科審議会は、米飯の導入について教育上有意義であるとの結論をまとめる。</p>	<p>○学校給食の手引（運営管理・指導編）発行。</p> <p>○長野県学校給食優良学校表彰要項を制定。</p> <p>○学校給食用小麦粉への L-リジン強化を一時中止することに決定（10 月教育委員会定例会）</p> <p>○長野県学校給食用小麦粉製品の優良委託加工工場表彰要項を制定。</p> <p>○下記 13 工場が学校給食用小麦粉製品の優良委託加工工場として表彰。</p> <p style="text-align: center;">田村屋食品㈱ 協業組合ミニキーパン ㈲えびす屋食品 中島製パンベルボン㈱ 辰野屋製パン工場 篠ノ井製菓㈲ 長谷村パン工場 天竜糧食工業㈱ 小宮山製パン 亀屋製菓㈱ 高松製パン 信濃食産工業㈱ 小林製菓㈱</p>
51	<p>○2 月 10 日 文部省令第 5 号をもって「学校給食法施行規則等の一部を改正する省令」が公布され米飯が学校給食制度上に明確に位置づけられる。</p> <p>○12 月 7 日 学校給食 30 周年記念行事が東京都国立教育会館で開催。</p>	<p>○「学校給食事務の手引」発行。</p> <p>○長野県学校給食米飯実施要項を制定。</p> <p>○小林猛 和田嘉夫 花里吉美 吉田久子金木歌子 土屋伏子 池上隆祐の 7 氏が学校給食功学者として（学校給食 30 周年記念）文部大臣表彰を受賞。</p>
52	○7 月 23 日 「小学校学習指導要領」並びに「中学校学習指導要領」の全部改正について告示。	<p>○学校給食優良校表彰。</p> <p>○米飯給食普及率 小学校 (児童数) 26.0% 中学校 (生徒数) 22.6%</p>
53	<p>○6 月 「女子教育職員の出産に際しての補助教育職員の確保に関する法律」の一部が改正され、学校栄養職員が適用対象に含まれる。</p> <p>○8 月 高等学校学習指導要領の改正</p>	<p>○米飯給食普及率 小学校 (児童数) 52.9% 中学校 (生徒数) 44.7%</p>

年次	国の事項	県の事項
昭 54	<p>○昭和 53 年度まで 35% であった学校給食用米穀の値引率を 60% とし、特に新たに週 1 回以上の米飯給食を実施する学校に対しては 70% とされる。</p> <p>○12 月 日本学校給食会と日本学校安全会の統合が閣議決定。</p>	<p>○8 月 坂本収弘 堀内房子 細田照代の 3 氏が学校栄養職員功労者として（第 20 回全国学校栄養職員研究記念大会）文部大臣表彰を受賞。</p> <p>○米飯給食普及率 小学校（児童数） 74.5% 中学校（生徒数） 71.3%</p> <p>○第 30 回全国学校給食研究協議大会並びに昭和 54 年度東日本学校給食研究協議会が 11 月 1 日、2 日松本市にて開催。 参加者 1,495 名 席上 堀金村堀金小が文部大臣の特別表彰を受賞。</p> <p>○石けん使用の促進について（通知） （昭和 55 年 1 月 7 日付け 54 県第 340 号） 水を浄化しようとする立場から石けん又は無りんの合成洗剤とする。</p>
55	○5 月 学校栄養職員の定数改善に関する 12 年計画開始。	<p>○米飯給食普及率 小学校（児童数） 86.0% 中学校（生徒数） 85.6%</p> <p>○学校給食用パン製造に使用されているイーストフード（臭素酸カリウム入り）の取扱いについて（通知）（昭和 56 年 3 月 10 日付け 55 教保第 419 号）学校給食用パンの製造にあたっては臭素酸カリウムを含むイーストフードは使用しないこととした。</p>
56	○日本学校健康会法案は 5 月 13 日衆議院文教委員会、15 日、本会議において可決され、参議院においては継続審議。	<p>○8 月 長野県学校給食用牛乳供給事業推進協議会設立。</p> <p>○学校給食の手引（運営管理編、指導編）改訂版発行</p> <p>○米飯給食普及率 小学校（児童数） 93.3% 中学校（生徒数） 93.6%</p>
57	<p>○1 月 学校給食に全国統一献立「カレーライスの日」が実施。</p> <p>○2 月 学校給食用牛乳供給事業実施要綱が改正され、57 年度から競争原理が導入。</p> <p>○7 月 日本学校健康会法が施行され日本学校安全会と日本学校給食会が統合し、日本学校健康会となる。</p> <p>○10 月 「四訂日本食品標準成分表」を公表。</p>	<p>○学校給食事務の手引改訂版を発行。</p> <p>○米飯給食普及率 小学校 94.1%（児童数） 中学校 94.7%（生徒数） 週平均 1.73 回</p>
58	○3 月 臨時行政調査会が行政改革に関する最終答申を出し、学校給食についても見直しが求められる。	<p>○学校給食栄養価早見表改訂版を発行。</p> <p>○米飯給食普及率 小学校 95.9%（児童数）</p>

年次	国の事項	県の事項
昭 59	<p>○3月 学校給食指導の手びき改訂。</p> <p>○4月 学校給食用米穀の値引き率が一般主食用政府壳渡価格の 60%となる。</p> <p>○4月 学校給食用牛乳の畜産振興事業団からの補助単価が供給日数に応じて 3段階となる。</p> <p>○9月 学校給食法制定 30周年記念大会が東京都九段会館で開催される。席上学校給食優良学校等・学校給食功労者の顕彰。</p>	<p>中学校 96.8% (生徒数) 週平均 1.98 回</p>
60	<p>○1月 「学校給食業務の運営の合理化について(通知)」(文体給第 57号 昭和 60 年 1 月 21 日付け、体育局最から都道府県教育委員会教育長あて)が出される。</p> <p>○4月 学校給食用米穀の値引き率が、60%又は 55%となる。</p> <p>1 60%値引き (1) 新たに平均週 1回以上の米飯給食を実施する学校 (2) 平均週 2.5回以上の米飯給食を実施する学校</p> <p>2 55%値引き 上記(1)、(2)以外の学校</p> <p>○7月 「学校給食における食中毒防止強化月間」の実施 (7/1~7/31)</p> <p>○12月 日本体育・学校健康センター法 (昭和 60 年法律第 92 号) が公布。(12/6) 日本学校健康会(昭和 57 年 7 月 26 日設立)と国立競技場(昭和 33 年 4 月 1 日設立)とが統合。</p>	<p>○小林 縫 小口延子 望月照子 望月孝代 百瀬喜し 上田洋子 茅野市教育委員会教育長小島与四男 の 7 氏が学校給食功労者として文部大臣表彰を受賞。</p> <p>○2月 学校給食調理従事員指曲がり症状実態調査実施。</p> <p>○米飯給食普及率 小学校 95.95% (児童数) 中学校 96.8% (生徒数) 週平均 2.03 回</p> <p>○4月 学校給食における学校・家庭の連携推進地域事業に係る推進地域として茅野市・原村地域が指定。(60年度~61年度) 学校給食改善研究指定校として、上田市第二学校給食センターが指定。 (60年度~61年度)</p> <p>○8月 長野県学校給食研究大会を長野市において開催。</p>
61	<p>○1月 臨時教育審議会が審議経過の概要(その 3)をまとめ、学校給食については、家庭と学校が連携協力することの重要性を踏まえ、地域の事情等に応じて給食とその教育的意義のあり方について検討することを提言。</p> <p>○2月 学校給食実施基準(昭和 29 年文部省告示第 90 号)の一部改正について告示(昭和 61 年 2 月 19 日文部省告示第 16 号)</p>	

年次	国の事項	県の事項
昭 61	<p>夜間学校給食実施基準(昭和32年文部省告示第28号)の一部改正について告示(昭和61年2月19日文部省告示第17号) 改正の内容は、所要栄養量の基準の改定。</p> <p>○3月 特殊法人 日本体育・学校健康センターが設立。日本学校健康会が解散。</p> <p>○3月 「学校給食の食事内容について」(昭和61年3月3日付け文体給第76号文部省体育局長)を通知。</p> <p>「学校栄養職員の職務内容について」(昭和61年3月13日付け文体給第88号文部省体育局長)を通知。</p> <p>○4月 臨時教育審議会が「教育改革に関する二次答申(61.4.23)」(学校給食を通じて家庭の教育力の活性化を図る等の内容)</p> <p>○6月 臨時行政改革推進審議会が最終答申。(61.6.10) 臨時行政調査会の答申の方向に添い更に学校給食の合理化等を推進すべきことについて指摘。</p>	<p>○9月～12月 児童生徒の食事状況調査実施</p>
62	○4月 学校給食米飯導入促進事業において米飯成型機(おにぎり機械)への助成が開始。	○4月 学校給食における学校・家庭・地域の連携推進事業の推進地域として塩尻市が委嘱。(62年度～63年度)
63	<p>○児童生徒数の減少により生ずる余剰教室等をランチルームに改修する事業への補助金が予算化。</p> <p>○7月 文部省の機構改革により学校給食課と学校保健課が統合され、学校健康教育課が発足。 「健康教育の推進と学校健康教育課の設置について」(昭和63年7月1日付け文休学第118号文部省体育局長)を通知。</p> <p>○9月 日本体育・学校健康センターに望ましい食事環境づくり研究委員会、発足。</p>	
平元	<p>○3月 小学校学習指導要領及び中学校指導要領改定。学校給食は「特別活動」の「学級活動」に位置付けされる。</p> <p>○11月 「学校給食100周年記念大会」が千葉県で開催。</p> <p>日本体育・学校健康センターの補助として学校給食流通近代化事業に要する経費が計上。</p> <p>学校給食用自主流通米助成金導入 (助成率は政府米値引相当額の75%)</p>	<p>○4月 学校給食における学校・家庭・地域の連携推進事業の推進地域として小諸市が委嘱。(元年度～2年度) 学校給食改善研究指定校として、茅野市永明小学校が指定。(元年度～2年度)</p> <p>○6月 パン抜き取り調査、パン品質批判会を廃止して、パン品質審査を実施。</p>

年次	国の事項	県の事項
平2	○3月 望ましい食事環境づくり研究委員会の報告書「望ましい食事環境を目指して」を提出。	○8月 第31回全国学校栄養職員研究大会が8月2日、3日長野市において開催。 参加者1,519名
3	○4月 新規採用学校栄養職員研修を実施 ○4月 平成元年12月臨時行政改革推進審議会の「国と地方の関係等に関する答申」に基づき、「高度へき地学校児童生徒パン・ミルク給食費補助」を日本体育・学校健康センター「学校給食流通近代化事業」の一部として整理合理化。	○4月 学校給食における学校・家庭・地域の連携推進事業の推進地域として松本市が委嘱。(3年度~4年度) 学校給食改善研究指定校として、松本市芳川小学校が指定。(3年度~4年度) ○9月 平成3年度学校給食用食品検査技術講習会(中日本地区)が長野市において開催。 ○3月 「学校給食事務の手引」を改訂。
4	○4月 中堅学校栄養職員研修を実施。 ○米飯学校給食推進特別対策事業の開始。 ○7月 「学校給食指導の手引」改訂。 ○9月 総務庁から「学校給食業務の運営の合理化」及び「学校給食用物資安定供給基金の有効利用」について勧告。	○5月 食物アレルギーを持つ児童生徒に対する学校給食実態調査を実施。
5	○第六次公立義務教育諸学校教職員配置改善計画開始。(平成5年~平成10年までの六年計画) ○10月 第三次臨時行政改革推進審議会最終答申。	○米飯給食週当たりの平均実施回数 2.9回
6	○「栄養教育推進モデル事業」が開始。 ○学校給食用牛乳供給事業費交付金に「学校給食用牛乳供給合理化事業」が新たに追加。 ○4月 「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日付け国体第26号文部省体育局長)を通知。	○米飯給食週当たりの平均実施回数 2.9回 ○9月 第18回東日本学校給食講演並びにめん料理講習会が長野市において開催。
7	○3月 「学校給食の食事内容について」(平成7年3月29日付け文休字第131号文部省体育局長)を通知。 「学校給食栄養報告(週報)について」(平成7年3月29日付け文休字第184号文部省体育局長)を通知。 ○学校給食用脱脂粉乳の輸入について、脱脂粉乳の輸入自由化に伴い、関税暫定措置法等関係法令が改正され、従来の輸入割当制度から関税割当制度に移行。	○米飯給食週当たりの平均実施回数 2.9回
8	○6月 病原性大腸菌O157による食中毒事故により、児童が死亡するなど各地で大きな被害が発生。	○3月 「学校給食の手引」運営管理編・指導編を改訂。

年次	国の事項	県の事項
平8	<ul style="list-style-type: none"> ○7月 文部省が「学校給食における衛生管理に関する調査研究協力者会議」を設置し、夏期緊急点検、抽出による食材の点検等を実施。 ○8月 「学校環境衛生の基準」の一部改正（学校給食関係）。 ○学校給食用米穀取扱要領の一部改正。 	○米飯給食週当たりの平均実施回数 2.9回
9	○4月 「学校給食衛生管理の基準」が制定。	○米飯給食週当たりの平均実施回数 2.9回
10	○12月 「小学校学習指導要領」「中学校学習指導要領」（平成14年度から実施）が改訂。	○米飯給食週当たりの平均実施回数 3.0回
11		○米飯給食週当たりの平均実施回数 3.0回
12	<ul style="list-style-type: none"> ○4月 学校給食米穀値引き措置が廃止。 ○4月 学校給食用牛乳供給事業に入札制度を導入。 ○12月 新食糧法の告示改正により、都道府県学校給食会は米の直接購入が可能となる。 	○米飯給食週当たりの平均実施回数 3.0回
13		<ul style="list-style-type: none"> ○平成13年度限りで、日本体育・学校健康センターの学校給食用米加工品、小麦粉、小麦加工品の取扱を廃止。
14	<ul style="list-style-type: none"> ○1月 国産牛肉偽装、鶏肉等の食品表示偽装事件がおこる。 ○12月 独立行政法人日本スポーツ振興センター法が公布。 	<ul style="list-style-type: none"> ○米飯給食週当たりの平均実施回数 3.0回 ○7月 食物アレルギーを持つ児童生徒に対する学校給食実態調査を実施。
15	<ul style="list-style-type: none"> ○3月「学校給食衛生管理の基準」が一部改訂。 ○5月 「学校給食における食事内容について」（平成15年5月30日付け文科省第121号文部科学省スポーツ・青少年局長）を通知。 	<ul style="list-style-type: none"> ○日本体育・学校健康センターでの米加工品並びに小麦粉及び小麦加工品の取扱廃止により、当県では、（財）長野県学校給食会が取り扱いを行うようになる。 ○米飯給食週当たりの平均実施回数 3.0回 ○7月 「学校給食における地場産物使用状況等調査」を実施。
16	<ul style="list-style-type: none"> ○1月 中央教育審議会答申「食に関する指導体制の整備について」が出され、栄養教諭制度の創設について提言。 ○5月 「学校教育法等の一部を改正する法律」が公布され、栄養教諭制度が創設。 	<ul style="list-style-type: none"> ○3月 「学校給食における食物アレルギー対応のための手引き」を作成。 ○4月 地産地消推進の取組として「農産物の旬を味わう信州モデル推進事業」「地域食材の日」を実施。（平成17年度まで） ○米飯給食週当たりの平均実施回数 3.0回 ○4月 食糧法改正により、政府米ではなく自主流通米を購入、提供する体制に移行。「学校を中心とした食育推進事業」大町市が委嘱。（16年度～17年度）
17	<ul style="list-style-type: none"> ○3月 「学校給食衛生管理の基準」が一部改訂。 ○4月 栄養教諭制度が施行。 ○7月 「食育基本法」制定。 	<ul style="list-style-type: none"> ○米飯給食週当たりの平均実施回数 3.0回 ○4月 「長野県教育職員免許法認定講習（栄養教諭）」を実施。（19年度まで）「学校を中心とした食育推進事業」上田市、駒ヶ根市が委嘱。

年次	国の事項	県の事項
平 17		<p>○4月 「学校・家庭・地域が協働した食育推進事業」として学校給食交流会、学校給食応援隊、親子料理教室を実施（18年度まで）</p> <p>○10月 「食育フォーラム in 小布施」を小布施町にて開催</p> <p>○米飯給食週当たりの平均実施回数 3.0回</p> <p>○平成 17 年度地産地消率 32.7%</p>
18	<p>○3月 「食育推進基本計画」が政府の食育推進会議において決定。</p> <p>○3月 文部科学省スポーツ・青少年局長通知により、独立行政法人日本スポーツ振興センターが行う学校給食用物資の供給業務が廃止。</p>	<p>○4月 「栄養教諭を中心とした学校・家庭・地域の連携による食育推進事業」上田市、駒ヶ根市、大町市が委嘱。 「地域に根ざした学校給食推進事業」飯山市が委嘱。</p> <p>○米粉普及促進事業奨励金(学校給食米粉パン導入促進事業)を実施（19年度まで）</p> <p>○米飯給食週当たりの平均実施回数 3.0回</p> <p>○平成 18 年度地産地消率 32.4%</p>
19	<p>○4月 文部科学省が「食に関する指導の手引」を発行。</p>	<p>○3月 「小中学校における食育推進ガイド」を作成。</p> <p>○4月 栄養教諭 5名を初めて配置。</p> <p>○4月 「栄養教諭を中心とした学校・家庭・地域の連携による食育推進事業」御代田町、伊那市、木曽町が実施。 「地域に根ざした学校給食推進事業」大町市が実施。 「児童生徒の生活習慣と健康等に関する実践調査研究事業」上田市が実施</p> <p>○米飯給食週当たりの平均実施回数 3.0回</p> <p>○10月 平成 19 年度学校給食衛生管理講習会（中日本）が長野市において開催。</p> <p>○平成 19 年度地産地消率 30.5%</p>
20	<p>○1月 中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事件が発生。学校給食にも影響。</p> <p>○3月 小学校、中学校の新学習指導要領が公示され、総則に「食育の推進」に関する規定が盛り込まれる。</p> <p>○6月 「学校保健法等の一部を改正する法律」が公布され、学校給食法も一部改正。</p> <p>○7月 「学校給食衛生管理の基準」一部改訂。</p> <p>○9月 事故米の流通、中国での牛乳へのメラミン混入事案により、学校給食の食品の安全確保について注意喚起がされる。</p>	<p>○3月 「栄養教諭食育実践集」を作成。 「長野県食育推進計画」（計画期間：平成 20~24 年度）策定。</p> <p>○4月 栄養教諭を 20 名に増員。 「子どもの健康を育む総合食育推進事業」を佐久市、木曽町が実施。 「長野県地産地消推進計画」策定。</p> <p>○米飯給食週当たりの平均実施回数 3.1回</p> <p>○平成 20 年度地産地消率 35.1%</p>

学校給食年表

○参考資料（学校給食の沿革）

年次	国の事項	県の事項
平 20	○10月 「学校給食における食事内容について」(平成20年10月23日付20文科省第754号スポーツ・青少年局長)を通知。	
21	○4月 改正学校給食法が施行されるとともに、「学校給食実施基準」(平成21年文部科学省告示第61号)及び「学校給食衛生管理基準」(平成文部科学省告示第64号)が施行。	○4月 栄養教諭を特別支援学校に3名配置。 (総数23名) 「栄養教諭を中心とした食育推進事業」 駒ヶ根市が実施。 ○米飯給食週当たりの平均実施回数 3.2回 ○平成21年度地産地消率 38.7% ○学校給食の手引(運営管理編)改訂
22		○4月 栄養教諭を20名増員。(総数43名)

学校給食優良学校等一覧【文部科学大臣表彰】

N.O. 1

年度	学 校 名 (調 理 場 名)		
S 3 1	茅野市北山小学校	長村長小学校	上田市北小学校
3 2	駒ヶ根市赤穂小学校	豊科町豊科小学校	豊殿村豊殿小学校
3 3	南箕輪村南箕輪小学校	長野市城山小学校	小諸市坂ノ上小学校
3 4	臼田町青沼小学校	浅科村御牧小学校	川中島町昭和小学校
3 5	長野市大豆島小学校	福島新開中学校組合福島中学校	
3 6	飯田市浜井場小学校	松代町松代中学校	望月町協和小学校
3 7	諏訪市城南小学校	塩田町塩田中学校	長野市浅川小学校
3 8	堀金村堀金小学校	飯田市緑ヶ丘中学校	木島平村中部小学校
3 9	下諏訪町下諏訪小学校		
4 0	小諸市千曲小学校	富士見町富士見高原中学校	
4 1	長谷村長谷中学校		
4 2	三郷村三郷中学校		
4 3	青木村青木小学校	中野市平野小学校	
4 4	飯田市浜井場小学校	諏訪市城北小学校	
4 5	小諸市野岸小学校	上郷町飯田市中学校組合高陵中学校	
4 6	麻績村麻績小学校	上松町上松中学校	
4 7	真田町傍陽小学校	高山村高山中学校	
4 8	壳木村壳木小・中学校	茅野市永明小学校	
4 9	長野市豊栄小学校	宮田村宮田中学校	
5 0	上郷町上郷小学校	四賀村五常小学校	
5 1	木島平村北部小学校	飯島町飯島小学校	
5 2	小諸市水明小学校	小川村小川中学校	
5 3	松川町松川北小学校	駒ヶ根市東伊那小学校	
5 4	飯島町七久保小学校 (特別表彰)	塩尻市辰野町中学校組合両小野中学校 堀金村堀金小学校	
5 5	美麻村美麻小・中学校	立科町立科小学校	
5 6	富士見町落合小学校	飯田市飯田西中学校	
5 7	下條村下條小学校	茅野市永明中学校	
5 8	長野市山王小学校	日義村日義中学校	日義村日義小学校
5 9	臼田町臼田小学校 池田町松川村学校給食共同調理施設組合	池田町松川村学校給食センター	

○参考資料（学校給食の沿革）

学校給食優良学校等一覧【文部科学大臣表彰】

N O . 2

年度	学 校 名 (調 理 場 名)	
6 0	小諸市美南が丘小学校	松本市松本市第一学校給食センター 泰阜村泰阜南小学校
6 1	辰野町川島小学校	麻績村坂井村学校組合筑北中学校
6 2	浅科村浅科小学校	上田市上田市第二学校給食センター
6 3	原村原小学校	飯田市飯田市学校給食鼎共同調理場
H元	塩尻市塩尻東小学校	八坂村八坂村学校給食共同調理場
2	武石村武石小学校	南箕輪村南箕輪村学校給食センター
3	茅野市湖東小学校	四賀村会田小学校
4	信州新町信州新町中央小学校	大鹿村大鹿中学校
5	八千穂村八千穂小学校	真田町真田中学校
6	岡谷市岡谷東部中学校	三郷村三郷村学校給食センター
7	浪合村浪合小・中学校	栄村栄中学校
8	御代田町御代田南小学校	上田市神科小学校
9	伊那市東春近小学校	上村上村中学校
1 0	丸子町丸子町学校給食センター	
1 1	根羽村根羽小学校	
1 2	三水村三水第二小学校	
1 3	飯山市木島小学校	富士見町南中学校
1 4	阿南町阿南町学校給食共同調理場	大岡村大岡中学校
1 5	伊那市美篌小学校	栄村北信小学校
1 6	野沢温泉村野沢温泉村学校給食センター	
1 7	中条村中条小中学校給食共同調理場	
1 8	大町市大町南小学校	
1 9	木曽町開田小学校	
2 0	山ノ内町山ノ内町学校給食センター	
2 1	喬木村学校共同調理場	

学校給食功労者【文部科学大臣表彰】

年度	学校給食関係者	学校給食関係団体
H 5	—	—
6	中林久子 (箕輪町立箕輪北小学校学校栄養職員)	(財)長野県学校給食会
7	高本洋子 (南木曽町教育委員会主査(栄養士))	長野県学校給食共同調理場連絡協議会
8	花岡和子(高校調理員) (長野県立松本筑摩高等学校前給食調理員)	長野県学校保健会学校栄養職員部会
9	六川千恵子(給食調理員) (佐久市立佐久城山小学校業務職員)	—
10	—	—
11	坪内浩美 (伊那市立春富中学校主幹(学校栄養職員))	—
12	下總省吾 (組合立池田町松川村学校給食センター(所長))	—
13	—	—
14	嶋崎祐子 (前・佐久町立佐久中央小学校主幹(学校栄養職員))	—
15	有賀洋子 (高遠町学校給食センター主幹〔学校栄養職員〕)	—
16	中山千嘉代 (小諸市教育委員会元主査管理栄養士「学校栄養職員」) 羽田正子 (鬼無里村小中学校給食共同調理場主幹「学校栄養職員」)	—
17	—	—
18	—	—
19	横澤はま (大町市立大町西小学校 栄養教諭)	—
20	清水千重子 (元 上田市立真田中学校主任調理員)	—
21	岩根美恵子 (伊那市東部中学校栄養教諭)	—

○参考資料（学校給食の沿革）

長野県学校給食優良学校等一覧【長野県教育委員会表彰】

N O . 1

年度	学 校 名 (調 理 場 名)		
S 5 0	北相木村北相木小学校 東部町祢津小学校 飯島町飯島小学校 木島平村北部小学校		
5 1	小諸市水明小学校 東部町東部中学校 駒ヶ根市東伊那小学校 小川村小川中学校 松川町松川北小学校		
5 2	飯田市千代小学校 茅野市永明中学校 長野市南部小学校 飯田市飯田東中学校 中条村御山里小学校		
5 3	飯島町七久保小学校 塩尻市辰野町中学校組合両小野中学校 長野市山王小学校		
5 4	立科町立科小学校 中川村中川中学校 飯田市松尾小学校 飯田市竜峡中学校 下條村下條小学校 美麻村美麻中学校 美麻村美麻小学校		
5 5	北御牧村北御牧小学校 飯田市飯田西中学校 上田市西塩田小学校 山口村山口中学校 富士見町落合小学校 戸隠村戸隠中学校 山口村山口小学校		
5 6	八千穂村八千穂小学校 穂高町穗高中学校 飯田市下久堅小学校 栄村栄中学校		
5 7	箕輪町箕輪西小学校 日義村日義中学校 飯田市伊賀良小学校 日義村日義小学校		
5 8	白田町白田小学校 辰野町川島小学校 平谷村平谷小学校 三水村三水第一小学校		
5 9	小諸市美南ガ丘小学校 伊那市美篤小学校 松本市本郷小学校 栄村秋山小学校		
6 0	箕輪町箕輪東小学校 上田市第一中学校 須坂市井上小学校 大鹿村大鹿中学校 麻績村坂井村学校組合筑北中学校		
6 1	浅科村浅科小学校 長野県松本ろう学校 武石村武石小学校 原村原小学校 泰阜村泰阜南小学校 大町市大町東小学校 信州新町信州新町中央小学校		
6 2	上田市小泉小学校 長野県伊那養護学校 辰野町辰野南小学校 阿智村阿智第一小学校 塩尻市塩尻東小学校 高山村高山小学校		
6 3	南相木村南相木小学校 泰阜村泰阜北中学校 上田市上田西小学校 長野県諏訪養護学校 奈川村奈川小学校 茅野市湖東小学校 飯山市飯山小学校		
H 元	望月町春日小学校 和田村和田中学校 岡谷市岡谷小学校 南信濃村遠山中学校 木祖村木祖小学校 長野県長野養護学校 大岡村大岡小学校		
2	川上村川上第一小学校 真田町真田中学校 南箕輪村南箕輪小学校 長野県上田養護学校 四賀村会田小学校 栄村北信小学校 浪合村浪合小・中学校		
3	南牧村南牧北小学校 武石村長門町中学校組合依田窪南部中学校 根羽村根羽小学校 朝日村朝日小学校 長野県長野ろう学校 更埴市東小学校 駒ヶ根市竜東学校給食センター		
4	川上村川上第二小学校 長野県松本養護学校 上田市中塩田小学校 長野市第一学校給食センター 辰野町塩尻市学校組合両小野小学校 高森町高森南小学校		
5	長門町長門小学校 軽井沢町軽井沢中学校 岡谷市岡谷東部中学校 上村上村中学校 豊野町豊野中学校 長野県小諸養護学校 檜川村学校給食センター		
6	南牧村南牧南小学校 丸子町丸子中学校 大町市大町西小学校 飯田市高陵中学校 小布施町小布施中学校 長野県稻荷山養護学校 高遠町高遠町学校給食センター		
7	御代田町御代田南小学校 堀金村堀金中学校 上田市神科小学校 長野県松本盲学校 諏訪市湖南小学校 木島平村木島平村学校給食センター 豊丘村豊丘南小学校		
8	小海町北牧小学校 塩尻市丘中学校 伊那市東春近小学校 長野県長野盲学校 上山田町上山田小学校 丸子町丸子町学校給食センター 阿南町阿南町学校給食共同調理場		
9	佐久市佐久城山小学校 茅野市東部中学校 青木村青木小学校 長野県飯田養護学校 松川町松川中央小学校 飯山市東小学校 王滝村王滝小・中学校		
1 0	北相木村北相木小学校 伊那市東部中学校 東部町和小学校 信濃町信濃中学校 坂北村坂北小学校 長野県安曇養護学校 飯田市学校給食丸山共同調理場		

長野県学校給食優良学校等一覧【長野県教育委員会表彰】

N O . 2

年度	学 校 名 (調理場名)
1 1	真田町本原小学校 富士見町南中学校 壱木村壹木小中学校 長野県飯山養護学校 三水村三水第二小学校 白田町白田町学校給食センター 豊科町豊科町学校給食センター
1 2	東部町田中小学校 小諸市芦原中学校 辰野町辰野西小学校 長野県木曾養護学校 平谷村平谷小中学校 大町市大町南小学校 飯山市木島小学校
1 3	八千穂村八千穂小学校 原村原中学校 塩尻市広丘小学校 大岡村大岡中学校 上田市第一学校給食センター
1 4	真田町傍陽小学校 南牧村南牧中学校 本城村本城小学校 駒ヶ根市東中学校 栄村北信小学校 天龍村天龍村学校給食共同調理場
1 5	浅科村浅科小学校 東部町滋野小学校 茅野市米沢小学校 明科町川手筑北学校給食センター 野沢温泉村野沢温泉村学校給食センター
1 6	佐久市泉小学校 飯島町飯島町学校給食センター 和田村和田小学校 白馬村白馬村学校給食共同調理場 松川町松川中学校 中条村中条小中学校給食共同調理場
1 7	小諸市野岸小学校 上田市浦里小学校 岡谷市上の原小学校 下條村下條村学校給食センター 山ノ内町山ノ内学校給食センター
1 8	小海町北相木村南相木村中学校組合小海中学校 上田市菅平中学校 木曾町開田小学校 箕輪町箕輪中学校 信州新町信州新町小学校 喬木村喬木村学校共同調理場
1 9	小諸市水明小学校 飯田市川路小学校 飯田市龍江小学校
2 0	御代田町御代田南小学校 中川村中川村学校給食センター
2 1	茅野市宮川小学校 小諸市千曲小学校