



学校給食の管理と指導

初等中等教育局 健康教育・食育課

齊藤学校給食調査官

学校給食の管理と指導

●
初等中等教育局健康教育・食育課
学校給食調査官 齊藤るみ



学校給食法

昭和29年6月3日法律第160号
最終改正：平成27年6月24日法律第46号

(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、もつ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

(学校給食法 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。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 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。
- 三 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。
- 四 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。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六 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。
- 七 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。



学校給食衛生管理基準

(学校給食法 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。



学校給食衛生管理基準

(学校給食法 第9条)

- 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られた場合には、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、その旨を申し出るものとする。

学校給食衛生管理基準

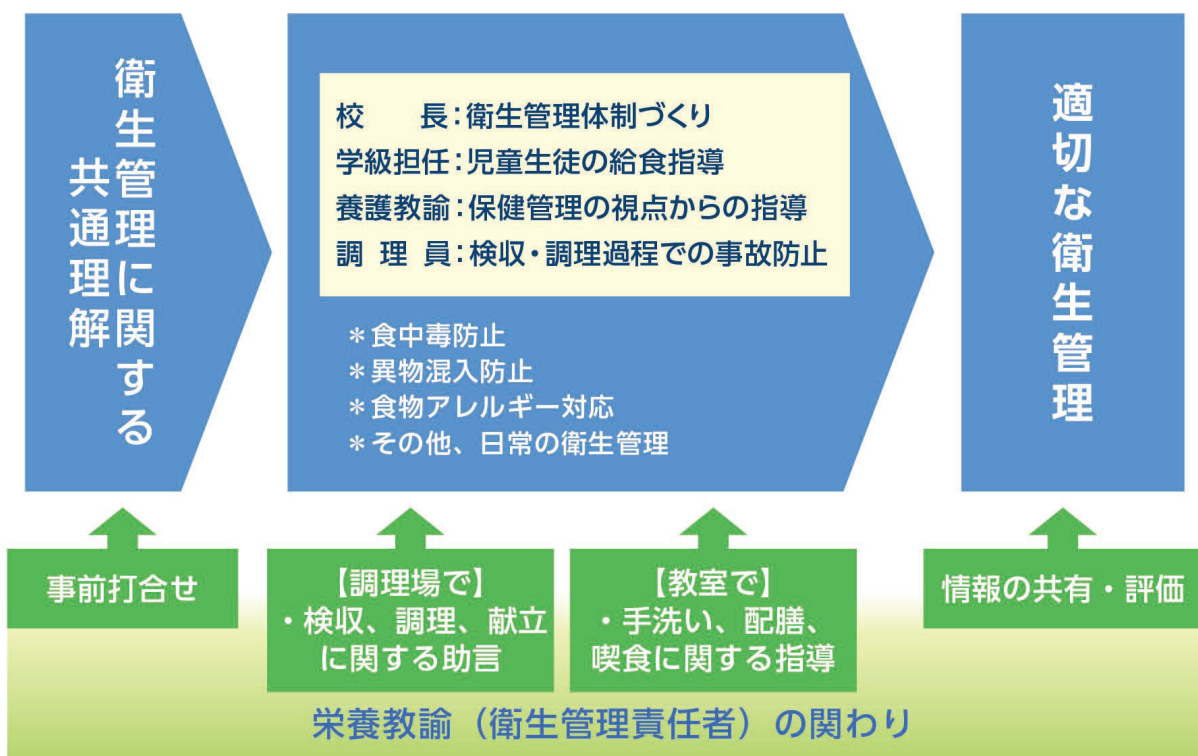
- 第1 総則
- 第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準
- 第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準
- 第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準
- 第5 日常及び臨時の衛生検査
- 第6 雑則

学校給食衛生管理基準（第1 総則）

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、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、助言及び援助を受けつつ、HACCP（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HACCP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。

学校給食衛生管理基準に基づく衛生管理



栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育 より

学校における衛生管理

学校給食衛生管理基準に沿った学校における衛生管理

(1) 施設設備の衛生管理

配膳室、外部業者から直接納入される食品の検収、水道水、教室やランチルームなどの食事環境、廃棄物の処理など

(2) 検食

責任者を定め、確認、記録

(3) 給食当番活動

学校給食衛生管理基準に基づき、給食当番の健康状況を記録

(4) 学級担任等の役割

衛生管理に配慮した給食指導の充実、マニュアル等に沿って適切に対応

(5) 給食時に発生した嘔吐物の処理

当該・周囲の児童生徒への対応、嘔吐物や食器具の処理

食に関する指導の手引 ー第二次改訂版ー より



文部科学省 MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

9

学校給食におけるリスクマネジメント

〈児童生徒が給食を食べる際に想定されるリスク要因〉

- 1 食中毒の防止
- 2 異物混入の防止
- 3 食物アレルギー対応
- 4 窒息事故防止

未然防止
発生時対応の留意点

食に関する指導の手引 ー第二次改訂版ー より



文部科学省 MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

10

学校給食におけるリスクマネジメント

1 食中毒の防止

教室等での給食当番活動等における衛生管理に注意

「学校給食衛生管理基準」に基づき、給食当番の健康状況を記録

給食当番チェックリスト

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

- ・児童生徒に胃腸炎の症状(腹痛・下痢・嘔吐等)がある場合は、給食当番を交代
- ・給食当番はもとより、児童生徒全員が食事の前、用便後の手洗いを励行
- ・校内で嘔吐があった場合の嘔吐物の処理については、全職員が共通理解を図った上で適切に対応
- ・食器具に嘔吐物が付着した場合、次亜塩素酸ナトリウム溶液(塩素濃度1000ppmに10分)に浸して一次消毒を行った後、消毒済みであることがわかるように給食調理施設に返却

食に関する指導の手引 -第二次改訂版- より



文部科学省 MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

11

学校給食におけるリスクマネジメント

2 異物混入の防止

教室等での混入の可能性も想定し、未然に異物の混入を防止する手立て

- ・配膳室は施錠するなど、児童生徒や部外者が立ち入ることのないよう施設管理を徹底
- ・納入業者が学校に直接届ける食品については、検収責任者を決め、納品時の温度や賞味期限等を確認し、その記録を適切に保管
 - ・納入された食品は、給食開始まで適切に保管(例:米飯やパンなどの主食・牛乳・デザート等)
- ・教室内のほこりが食品に混入することを防ぐため、配膳前及び配膳中は、児童生徒は静かに着席して待つように指導
- ・教室内の不要物は処分し、画鋏や釘等の金属製品は適切に収納
- ・児童生徒に対して正しい身支度を指導

特に児童生徒の毛髪が配食中の食缶や配食後の食品中に入ることがないように、給食当番だけでなく個々に注意が必要

食に関する指導の手引 -第二次改訂版- より



文部科学省 MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

12

学校給食におけるリスクマネジメント

2 異物混入の防止

- ・ヘアピン、安全ピン、体操着のファスナーなど、児童生徒が普段から身につけている金属類についても十分な注意が必要

- ・学習用品の中で異物となりやすいものには、クリップ、鉛筆及びシャープペンシルの芯、裁縫道具、実験器具類など

給食前に適切に収納するよう指導

- ・ケガの処置に使用する絆創膏等は、水分を含むことで取れやすくなり、異物混入の原因となることがある

給食当番を行う児童生徒が手指のケガにより絆創膏等をしている場合は、食品の盛りつけを行わないなど給食当番の分担を配慮

- ・必ず学級担任等が配食に立ち会い、給食当番の活動を指導

食に関する指導の手引 -第二次改訂版- より



文部科学省 MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

13

学校給食におけるリスクマネジメント

3 食物アレルギー対応

- ・全教職員が食物アレルギーを有する児童生徒の実態や個別の取組プラン、緊急時の対応について共通理解

- ・給食の受け取りに際しては、決められた確認作業(指さし声出し)を決められたタイミングで行い、誤食を予防

- ・主に対処を行っている学級担任等が不在となる場合には、事前に他の教職員に十分な引き継ぎ

- ・校内アレルギー対応委員会を開催し、全教職員の共通理解のもと組織で対応

- ・文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき、事故発生時を想定した校内研修を実施

緊急時の対応については、文部科学省作成のDVD等を活用し、全教職員で共通理解

食に関する指導の手引 -第二次改訂版- より



文部科学省 MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

14

4 窒息事故防止

- ・食べ物は食べやすい大きさにして、よく噛んで食べるよう指導
- ・早食いは危険であることを指導
- ・給食の際は、学級担任等が注意深く児童生徒の様子を観察
- ・咀嚼及び嚥下の能力には個人差があるので、個別の対応が必要な児童生徒については、全教職員の間で共通理解
- ・特別な支援を要する児童生徒については、食事中に必ず教職員が付き添い、目を離さない

食に関する指導の手引—第二次改訂版— より

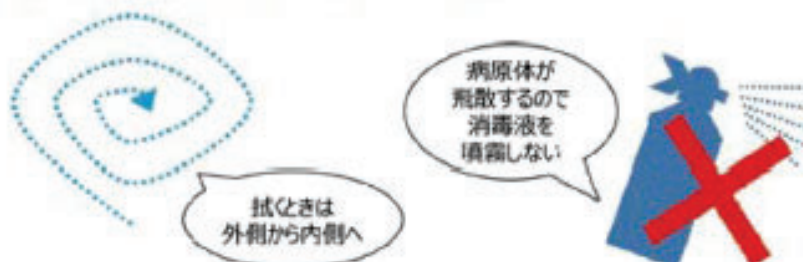
吐物の清掃

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

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

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

処理後、スタッフは石鹸、流水で必ず手を洗う。



食に関する指導の手引—第二次改訂版—より



図1 背部叩打法^{こうだ}

立て膝で太ももがうつぶせにした子供のみぞおちを圧迫するようにして、頭を低くして、背中の中を平手で何度も連続して叩きます。なお、腹部臓器を傷付けないよう力を加減します。



図2 腹部突き上げ法

後ろから両腕を回し、みぞおちの下で片方の手を握り拳にして、腹部を上方へ圧迫します。

食に関する指導の手引—第二次改訂版—より

学校給食における食中毒発生状況

令和4年度の食中毒発生報告状況

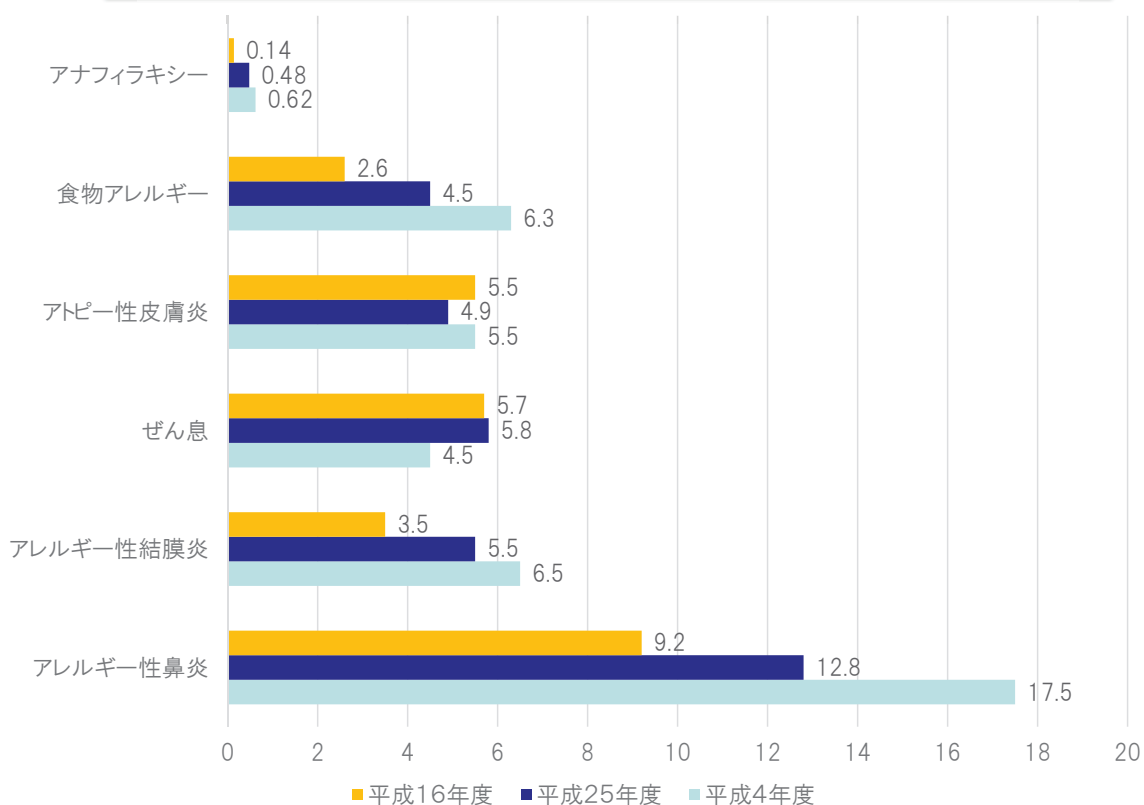
番号	都道府県	設置者	原因菌等	発生日	有症者等	発生原因	備考
1	神奈川県	座間市	ウェルシュ菌	R4. 5. 20	201名	5月19日に提供された給食	教職員 50名

異物混入事例

○金属片、ねじ、石、安全ピン、ガラス片 等



児童生徒のアレルギー疾患有病率



学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン



学校での取組プランや緊急時対応マニュアルの作成、日常の対応についての参考資料

第1章 総論

1. すべての児童生徒が安心して生活を送ることのできる環境作り
2. アレルギー疾患とその取組
3. 学校生活で求められる配慮・管理
4. 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」に基づく取組
5. アレルギー疾患の対応推進体制
6. 緊急時の対応
7. 研修

第2章 疾患各論

1. 食物アレルギー・アナフィラキシー
2. 気管支ぜん息
3. アトピー性皮膚炎
4. アレルギー性結膜炎
5. アレルギー性鼻炎



各学校設置者（教育委員会等）、学校及び調理場が地域や学校の状況に応じた食物アレルギー対応方針やマニュアル等を策定する際の参考となる資料

基本的な考え方や留意すべき事項等を具体的に示し、学校や調理場における食物アレルギー事故防止の取組を促進することを目的として作成

・各学校設置者（教育委員会等）は所管する学校や調理場等における食物アレルギー対応の方針を定める
・各学校及び共同調理場は学校内や調理場における対応マニュアル等を整備

平成27年3月

学校給食における 食物アレルギー対応の大原則

- 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。
そのためにも、安全性を最優先とする。
- 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供する
かないか）を原則とする。
- 学校及び調理場^{*1}の施設設備、人員等を鑑み無理な（過
度に複雑な）対応は行わない。
- 教育委員会等^{*2}は食物アレルギー対応について一定の方
針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

※1 本指針において「調理場」とは、特段の区分がない限り、単独校調理場・共同調理場等を含む、学校給食調理施設全体を指す。

※2 本指針において「教育委員会等」とは、公立学校における教育委員会のほか、国立大学附属学校における国立大学法人、私立学校における学校法人等、学校の設置者を指す。

OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
ND TECHNOLOGY-JAPAN

23

【都道府県教育委員会】

問3 学校給食における食物アレルギー対応に関するマニュアルや指針の状況について、最も近いものを1つ選んでください。

	該当数	%
a 日本学校保健会発行のものを提示している	10	21.3
b 教育委員会が独自に発行したものを提示している	36	76.6
c 教育委員会としては提示していない	1	2.1
合計	47	100.0

【市区町村教育委員会】

問3 学校給食における食物アレルギー対応に関するマニュアルや指針の状況について、最も近いものを1つ選んでください。

	該当数	%
a 日本学校保健会発行のものを提示している	332	25.4
b 教育委員会が独自に発行したものを提示している	851	65.2
c 教育委員会としては提示していない	123	9.4
合計	1,306	100.0

アレルギー疾患に関する調査報告書（日本学校保健会）より

保険医療機関が交付するアレルギー疾患に係る 学校生活管理指導表の保険適用について

1. 管理指導表の学校等への提出について

今回の診療報酬改定において保険適用となったアナフィラキシー及び食物アレルギーに係る管理指導表の発行については、本人・保護者が医療機関から管理指導表の発行を受け、学校等に提出する従来の方法で差し支えないこと。

その際、主治医と学校医が同一の場合は診療情報の提供の対象とならないため、当該児童生徒等が通学する学校名を管理指導表等により医療機関に伝える必要があること。

2. 学校医への情報共有について

診療を行う医療機関の主治医から保護者等を介して学校等に交付される管理指導表は、当該学校の学校医に対する診療情報の提供である趣旨に鑑み、学校医へ適切に情報共有する必要があること。

学校給食実施基準

(学校給食法 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(次条第一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。

児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準 (令和3年2月改訂)

区 分	基 準 値			
	児童(6歳~7歳)の場合	児童(8歳~9歳)の場合	児童(10歳~11歳)の場合	生徒(12歳~14歳)の場合
エネルギー (kcal)	530	650	780	830
たんぱく質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13%~20%			
脂 質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20%~30%			
ナトリウム(食塩相当量) (g)	1.5未満	2未満	2未満	2.5未満
カルシウム (mg)	290	350	360	450
マグネシウム (mg)	40	50	70	120
鉄 (mg)	2	3	3.5	4.5
ビタミンA (μ gRAE)	160	200	240	300
ビタミンB ₁ (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB ₂ (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC (mg)	20	25	30	35
食物繊維 (g)	4以上	4.5以上	5以上	7以上

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

亜鉛……児童(6歳~7歳) 2mg、児童(8歳~9歳) 2mg、
児童(10歳~11歳) 2mg、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。

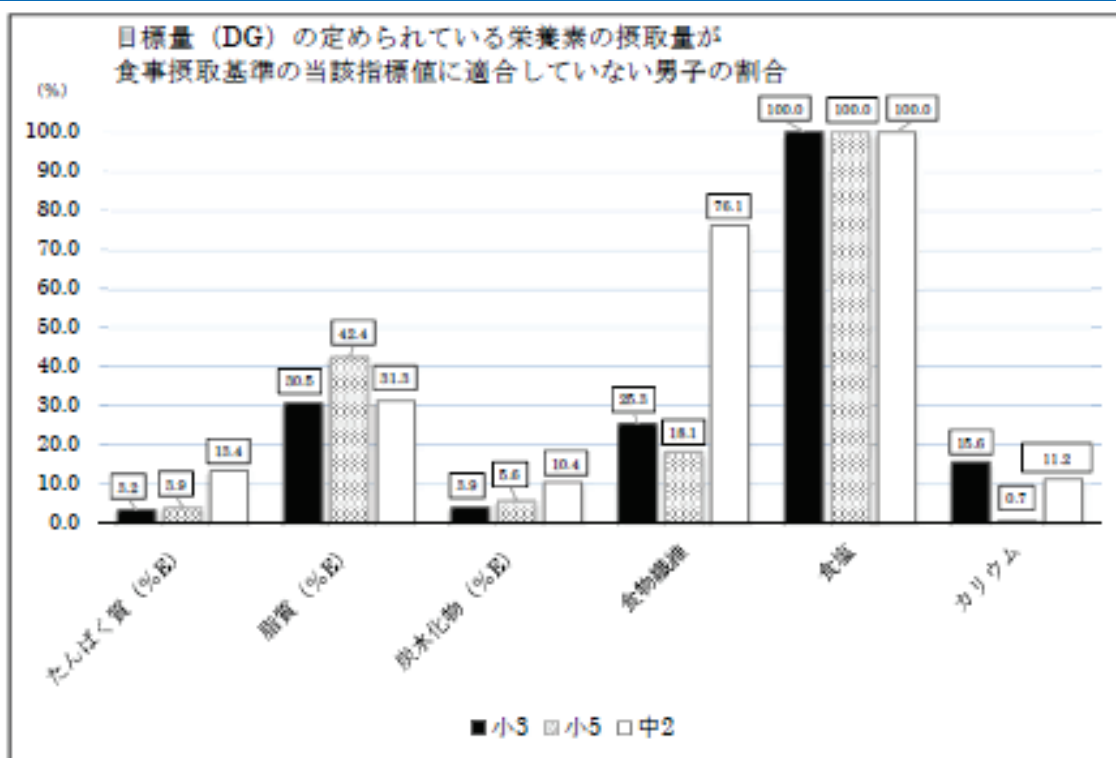
3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。

学校給食摂取基準の策定について(報告)

学校給食における児童生徒の食事摂取基準策定に関する調査研究協力者会議(令和2年12月)

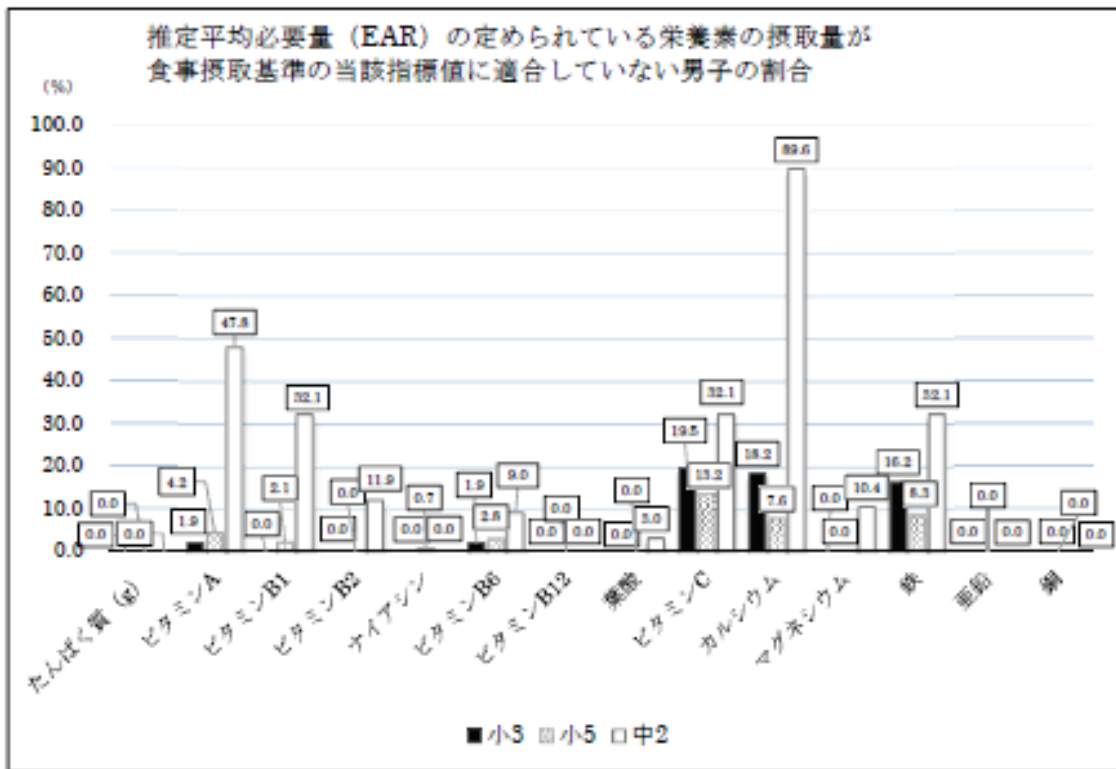
(本報告書は、令和2年1月21日に厚生労働省より「日本人の食事摂取基準(2020年版)」が告示されたことを受け、学校給食摂取基準の策定について検討し、取りまとめたもの)

習慣的栄養摂取量の状況



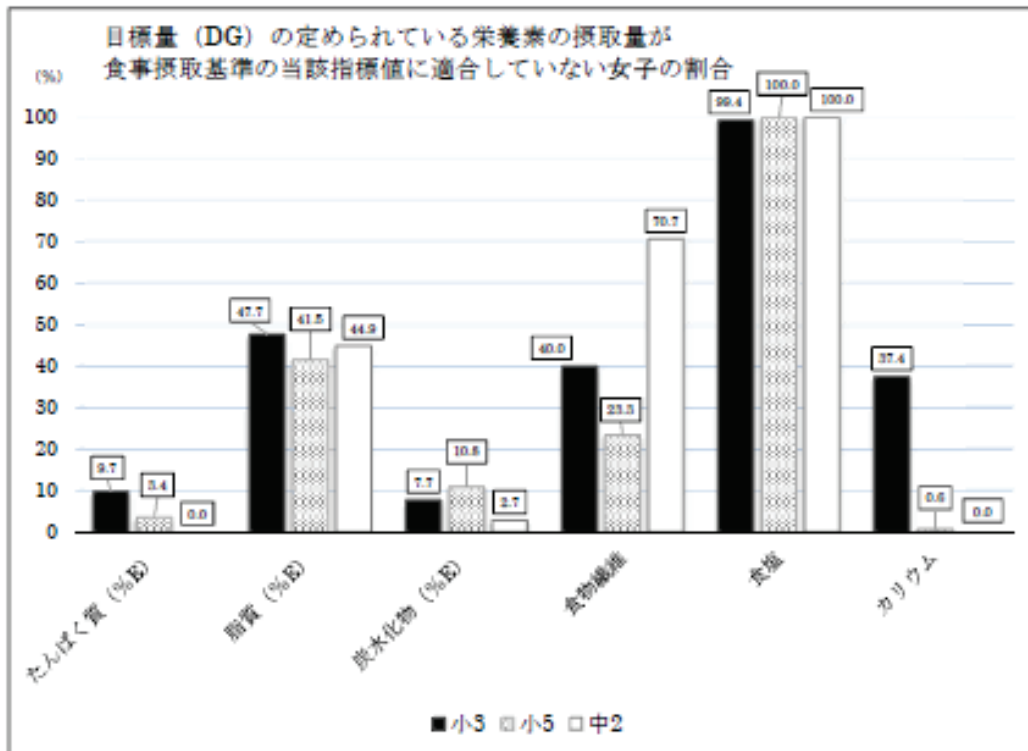
学校給食摂取基準の策定について(報告)より

習慣的栄養摂取量の状況



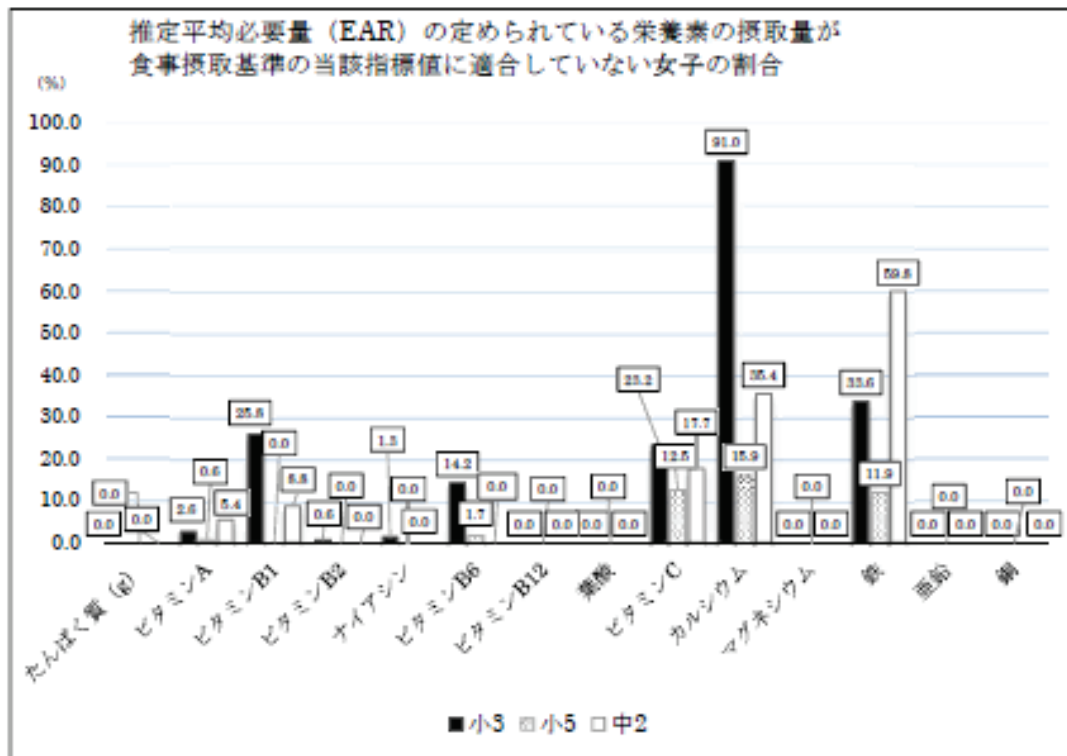
学校給食摂取基準の策定について (報告) より

習慣的栄養摂取量の状況



学校給食摂取基準の策定について (報告) より

習慣的栄養摂取量の状況



学校給食摂取基準の策定について（報告）より

昼食において摂取が期待される栄養量

栄養素	小3(309人)				小5(320人)				中2(281人)			
	平均値	SD	中央値	四分位範囲	平均値	SD	中央値	四分位範囲	平均値	SD	中央値	四分位範囲
エネルギー (kcal)	626	111	613	557 - 685	770	140	755	685 - 861	886	193	863	749 - 1000
ナトリウム (食塩相当量) (g)	-0.8	1.8	-0.7	-1.8 - 0.5	-0.9	2.0	-0.7	-2.1 - 0.6	-0.8	2.4	-0.5	-2.1 - 0.8
食物繊維 (g)	3.6	2.6	3.9	2.2 - 5.3	4.3	2.7	4.4	2.6 - 6.2	7.4	3.7	7.8	5.6 - 9.7
カルシウム (mg)	396	131	418	314 - 491	379	157	403	308 - 491	452	192	476	325 - 584
鉄 (mg)	2.9	1.2	3.1	2.2 - 3.8	3.6	1.3	3.7	2.9 - 4.4	4.9	1.9	5.1	3.9 - 6.3
ビタミンA (μgRAE)	227	138	247	154 - 326	262	162	283	186 - 377	344	365	420	240 - 529
ビタミンB1 (mg)	0.38	0.19	0.40	0.27 - 0.51	0.43	0.23	0.46	0.29 - 0.60	0.52	0.30	0.55	0.36 - 0.73
ビタミンB2 (mg)	0.36	0.20	0.37	0.25 - 0.48	0.49	0.25	0.52	0.33 - 0.68	0.55	0.31	0.56	0.34 - 0.77
ビタミンC (mg)	14.0	32.7	17.5	-5.9 - 39.2	15.3	39.6	23.2	-2.4 - 44.1	22.8	48.4	32.5	0.4 - 55.6
マグネシウム (mg)	34	34	38	14 - 57	58	41	62	37 - 84	117	52	122	92 - 151
亜鉛 (mg)	0.6	1.1	0.6	0.0 - 1.3	0.5	1.4	0.6	-0.1 - 1.4	2.2	1.8	2.2	1.1 - 3.3

学校給食摂取基準の策定について（報告）より

学校給食摂取基準の基準値設定の基本的な考え方

- 食事摂取基準が定めた目標量又は推奨量の3分の1とすることを基本。
- 不足又は摂取過剰が考えられる栄養素については、昼食において摂取が期待される「昼食必要摂取量」の中央値程度を学校給食で摂取することとして、食事摂取基準の推奨量又は目標量に対する割合を定め、基準値を設定。
- 献立作成の実情に鑑み、中央値程度を基準値とすることが困難な場合には、昼食必要摂取量の四分位範囲の中で基準値を設定。
- 四分位範囲の中での基準値設定が困難な栄養素については、献立作成上支障を来さない範囲内で基準値を設定。
- 望ましい献立としての栄養バランスの観点から、食事摂取基準の目標量又は推奨量の3分の1を下限値。

学校給食摂取基準の策定について（報告）より



文部科学省 MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

35

「学校給食摂取基準」の基準値設定の考え方（概要）

「食事摂取基準」(厚生労働省策定)が定めた目標量又は推奨量の3分の1を基本としつつ、「食事状況調査」(※)により算出した摂取が期待される「昼食必要摂取量」の中央値程度を学校給食で摂取することとして、「食事摂取基準」の目標量又は推奨量に対する割合を定めて基準値を設定

※厚労科研費「食事摂取基準を用いた食生活改善に資するエビデンスの構築に関する研究」

エネルギー、たんぱく質、脂質、マグネシウム、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンC、食物繊維(小学生)、亜鉛、鉄(小学生)

献立作成の実情に鑑み
基準値を設定した栄養素

①昼食必要摂取量の中央値
程度を基準値とすることが
困難な栄養素

昼食必要摂取量の四分位範囲
の中で基準値を設定

カルシウム、ビタミンA、食物繊維(中学生)、鉄(中学生)

②昼食必要摂取量が四分位
範囲の中で基準値設定が
困難な栄養素

献立作成上支障を来さない
範囲内で基準値を設定

ナトリウム(食塩相当量)



文部科学省 MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

36

エネルギー

- 学校保健統計調査の平均身長から求めた標準体重と身体活動レベルのレベルⅡ（ふつう）を用いて、推定エネルギー必要量の3分の1を算出。

（昼食必要摂取量の中央値との差も少なく四分位範囲内であるため、学校保健統計調査により算出したエネルギーを基準値とした。）

- 性別、年齢、体重、身長、身体活動レベルなど、必要なエネルギーには個人差があることから、成長曲線に照らして成長の程度を考慮するなど、個々に応じて弾力的に運用することが求められる。

学校給食摂取基準の策定について（報告）より

学校給食のエネルギー算出

年齢	身体活動レベル	身長(平均値)(R1 学校保健統計調査) ※4月1日現在の満年齢	標準体重		基礎代謝量	推定エネルギー必要量	推定エネルギー必要量男女平均	学校給食のエネルギー
			男子	女子				
5歳	1.45	5歳 (幼稚園)	男子	110.3	18.9	1034	1460	490
			女子	109.4	18.5	965		
6～7歳	1.55	7歳 (小2)	男子	122.6	24.0	1064	1599	530
			女子	121.4	23.3	976		
8～9歳	1.6	9歳 (小4)	男子	133.5	30.3	1237	1936	650
			女子	133.4	30.0	1148		
10～11歳	1.65	11歳 (小6)	男子	145.2	38.4	1438	2337	780
			女子	146.6	38.9	1353		
12～14歳	1.7	13歳 (中2)	男子	160.0	49.1	1521	2502	830
			女子	154.8	47.2	1396		
15～17歳	1.75	16歳 (高2)	男子	169.9	59.6	1610	2572	860
			女子	157.7	52.1	1318		

学校給食摂取基準の策定について（報告）より

(参考) 日本人の食事摂取基準 (2020 年版) 「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書より抜粋

身体活動レベル	レベルⅠ (低い)	レベルⅡ (ふつう)	レベルⅢ (高い)
3～5 (歳)	-	1.45	-
6～7 (歳)	1.35	1.55	1.75
8～9 (歳)	1.40	1.60	1.80
10～11 (歳)	1.45	1.65	1.85
12～14 (歳)	1.50	1.70	1.90
15～17 (歳)	1.55	1.75	1.95

学校給食摂取基準の策定について (報告) より

- 本基準は児童生徒1人1回当たりの全国的な平均値を示すものであるため、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等の実態並びに地域の実情等に十分に配慮し、弾力的に適用することが必要。
- 本基準は、男女比1:1で算定したため、各学校においては、実態に合わせてその比率に配慮することも必要。

学校給食摂取基準の策定について (報告) より

学校給食を活用した食に関する指導 及び家庭への情報発信

- 栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、成長期にある児童生徒の健康の増進、体位の向上を図ることはもちろんのこと、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材となるもの。
- 栄養バランスのとれた望ましい食事として、家庭における日常の食生活の改善を図る上で参考となるもの。
- 学級担任や教科担任等が、栄養教諭等と連携しつつ、各教科等において、学校給食を活用した食に関する指導を効果的に行えるよう、食事内容を検討する必要がある。

学校給食摂取基準の策定について（報告）より



文部科学省 MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

41

学校給食を活用した食に関する指導 及び家庭への情報発信

- 不足又は摂取過剰が考えられる栄養素については、本基準の基準値設定において必要な配慮を行ったが、食塩の摂取抑制など、学校給食における対応のみでは限界がある栄養素もあり、望ましい栄養バランスについて、児童生徒への食に関する指導のみならず、家庭への情報発信を行うことにより、児童生徒の食生活全体の改善を促すことが必要。

学校給食摂取基準の策定について（報告）より



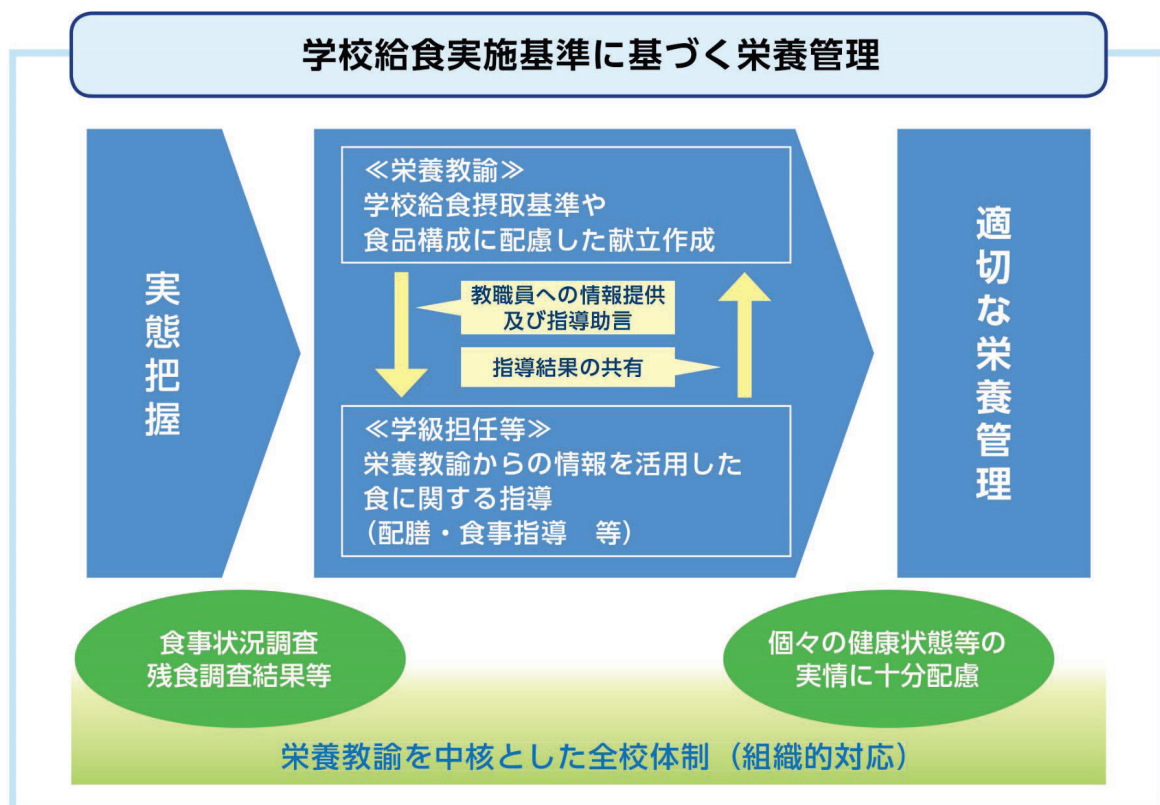
文部科学省 MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

42

学校給食を活用した食に関する指導 及び家庭への情報発信

- 多様な食品を摂取することは、栄養素をバランス良く摂取するために重要。
- 児童生徒の嗜好の偏りをなくすとともに、児童生徒が様々な食に触れることができるよう、学校給食においては多様な食品を使用することが大切。
- 幅広い献立による食事を提供し、これらを活用した食に関する指導を行うことが重要。

学校給食摂取基準の策定について（報告）より



栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育（文部科学省）

学校給食を活用した食に関する指導

(学校給食法 第10条)

1 **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。

学校給食を活用した食に関する指導

(学校給食法 第10条)

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。

給食の時間における食に関する指導

〈給食指導〉

給食の準備から片付けまでの一連の指導の中で、正しい手洗い、配膳方法、食器の並べ方、箸の使い方、食事のマナーなどを体得

〈給食に時間における食に関する指導〉

献立を教材として用いた指導

学校給食の献立を通じて、食品の産地や栄養的な特徴を学習
教科等で取り上げられた食品や学習内容を確認 等

食に関する指導の手引 ー第二次改訂版ー より



文部科学省 MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

47

給食の時間における食に関する指導

〈給食指導〉

実際の活動を通して、毎日繰り返し行う教育活動

市区町村や学校でマニュアルなどを作成し、学校全体で系統立てた指導ができるよう取り組むことが必要

食物アレルギー、肥満、やせなど児童生徒の健康状態はさまざまであり、偏食傾向や食事マナーの状況、食べる速度や噛む力などについても個別に指導する必要がある

食に関する指導の手引 ー第二次改訂版ー より



文部科学省 MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

48

給食指導における主な指導項目とその内容(例)

	指導項目	指導内容
準備	食事環境	<ul style="list-style-type: none"> ・みんなで楽しく気持ちの良い食事の工夫ができるようにする。 ・正しい手洗いをを行い、安全衛生に留意した食事の準備をし、静かに待つ。 ・食事にふさわしい環境を整える。
	当番 (児童生徒)	<ul style="list-style-type: none"> ・給食当番健康チェック表(学校給食衛生管理基準に基づく)を用意し、体調を把握する。 ・身支度や手洗い等食事の準備がきちんと清潔にできるようにする。
	運び方	<ul style="list-style-type: none"> ・重いもの、熱いものへ配慮して、教室まで安全に運ぶようにする。その際担任は付き添って、思いやりや責任を持った活動ができるようにする。
	配食	<ul style="list-style-type: none"> ・一人分の盛り付け量を盛る。 ・担任の確認のもと相談し、配食量を調整する。 ・献立にふさわしい衛生的な盛り付けや、正しい食器の並べ方ができるようにする。
会食	あいさつ	<ul style="list-style-type: none"> ・献立(主食・主菜・副菜)の確認をし、献立名を知らせる。 ・「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをする。
	会食中	<ul style="list-style-type: none"> ・食器や箸の持ち方、並べ方、食事時の姿勢など、基本的なマナーを身に付け、楽しい雰囲気での会食できるようにする。 ・落ち着いて食べることができるよう、食べる時間を確保する。
片付け	片付け方	<ul style="list-style-type: none"> ・みんなで協力して、手順良く片付けられるようにする。 ・環境や資源に配慮して、学校や地域の分別の決まり事を守り、片付けるようにする。

給食の時間における食に関する指導

〈給食の時間における食に関する指導〉

(1) 献立を教材とした給食の時間における指導

- ・食料の生産、流通、消費
- ・食品の種類や特徴
- ・栄養のバランスのとれた食事

(2) 教科等と連携した給食の時間における指導

- ・導入としての活用(給食→授業)
- ・学習の確認の場面としての活用(授業→給食)

給食の時間における食に関する指導

〈給食の時間における食に関する指導〉

(1) 献立を教材とした給食の時間における指導

・食料の生産、流通、消費

食材に着目しながら実際に給食を味わう

各食材の生産に適した気候風土や季節による生産の特徴、
流通の仕組み 等

・食品の種類や特徴

当日の給食で使用する食材を取り上げる

原産地や栄養的な特徴、栄養素の体内での働き 等

・栄養のバランスのとれた食事

主食、主菜、副菜がそろったバランスの良い食事のモデルとして学
校給食を取り上げる

望ましい献立の組み合わせ方、学年による主食量の差、
副菜となる献立に使用する食品にはどのようなものがあるか 等



給食の時間における食に関する指導

〈給食の時間における食に関する指導〉

(2) 教科等と連携した給食の時間における指導

・導入としての活用(給食→授業)

例:【小学校】第3学年 理科

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

・学習の確認の場面としての活用(授業→給食)

例:【小学校】第5学年 家庭科

栄養バランスのとれた献立

給食を食べながら、献立を構成する要素としての主食、主菜、副菜
についての学習を振り返り、理解を深める



給食の時間における食に関する指導

〈栄養教諭の役割〉

- ・給食の時間における食に関する指導は主として**学級担任**が行う
- ・**栄養教諭**は各教室に向いて**直接指導**したり、**資料提供**したりすることで、具体的かつ実践的な指導になり、教育効果を上げることができる

(1) 給食指導

- ・給食準備の様子、配食での衛生的な取り扱い、食事マナーの定着の様子、残食の状況などの**実態把握**
- ・教職員と共通理解、計画的・継続的な指導

(2) 給食の時間における食に関する指導

- ・献立に使用している食品に含まれる栄養素等について**資料を作成**
- ・教材である学校給食をどのように活用するか検討、打合せ、指導内容を共有
- ・指導の後は、児童生徒の行動変容を**観察**、結果を**共有**、その後の指導に反映

食に関する指導の手引 -第二次改訂版- より

養護教諭及び栄養教諭の資質能力の向上に関する 調査研究協力者会議 議論のとりまとめ

【会議の趣旨】

「令和の日本型学校教育」を担う教師の在り方に係る議論の動向並びに当面する学校保健及び食育に関する課題等を踏まえ、**養護教諭及び栄養教諭の資質能力の向上及び関連する課題**についても検討を行う。(令和4年3月設置)

【課題及び解決に向けた方向性】

- ① 求められる役割（職務の範囲）の明確化
- ② 「資質の向上に関する指標」を基軸とした養成と採用・研修の接続、連携
- ③ 新たな教員研修制度下における実効性のある研修機会の確保
- ④ 業務遂行のインフラとしてのICTの積極的な活用

【課題及び解決に向けた方向性】

- ① 求められる役割（職務の範囲）の明確化

養護教諭	栄養教諭
<p>◇<u>保健管理</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・救急処置、健康診断、健康観察、疾病の管理・予防、学校環境衛生管理 <p>◇<u>保健教育</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・各教科等における指導への参画 <p>◇<u>健康相談及び保健指導（※1）</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・心身の健康課題に関する児童生徒等への健康相談 ・健康相談等を踏まえた保健指導 <p>◇<u>保健室経営</u></p> <p>◇<u>保健組織活動</u></p>	<p>◇<u>食に関する指導</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食の時間における食に関する指導（教室での指導のほか、他の教師への資料提供、喫食状況の確認） ・各教科等における指導への参画 ・食に関する健康課題のある児童生徒等への個別的な相談・指導 <p>◇<u>学校給食の管理</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・学校給食実施基準に基づく栄養管理（献立作成） ・学校給食衛生管理基準に基づく衛生管理（管理、分析、確認、指導・助言）

【課題及び解決に向けた方向性】

- ① 求められる役割（職務の範囲）の明確化
- 栄養教諭について、学校栄養職員が主として学校給食の管理を担うのに対し、**食に関する指導と学校給食の管理を一体のものとして行うことを本来の役割としているものの、現状、学校給食の管理に関する業務に比重が置かれ、栄養教諭としての本来の役割を果たせていないのではないか**といった指摘のほか、学校給食の単独調理方式と共同調理方式の別でその状況に更に大きな格差があるのではないかといった指摘があった。

【課題及び解決に向けた方向性】

- ① 求められる役割（職務の範囲）の明確化

また、特に栄養教諭が実施すべき業務、**食に関する健康課題のある児童生徒等への個別的な相談・指導**といった**栄養教諭でなければ実施できない業務**について、関係者のほか、**栄養教諭本人の自覚も十分に進んでいるとは言い難い**のではないか、その結果として、**校内において児童生徒等からの認知度も必ずしも高くなく**、**栄養教諭が、その専門性を発揮できる分野においても、児童生徒等から頼られる存在となっていないケースがあるのではないか**といった指摘があった。

【課題及び解決に向けた方向性】

① 求められる役割（職務の範囲）の明確化

- **栄養教諭**については、平成17年の制度導入以降、各地域において**任用・配置**が進んでいるが、近年、その**増加傾向が鈍化**しつつあるとともに、**顕著な地域間格差**が見られるようになっている。今後、任用・配置が進んでいない地域における状況を改善していくためには、少なくとも**栄養教諭の職務の重要性や任用・配置による効果等が認知**されることが不可欠であると考えられる。

【課題及び解決に向けた方向性】

① 求められる役割（職務の範囲）の明確化

〈考えられる検討の方向性〉

- ◇ **栄養教諭**については、各自治体における任用・配置を促進するためにも、学校給食の調理方式の別にも留意しつつ、他の教職員ではなく、**栄養教諭でなければ果たすことができない役割として、現代社会における食に関する健康課題のある児童生徒等に対する個別的な相談・指導への対応等の重要性**について、教育委員会や学校関係者の間で認識を再共有することが必要である。

【課題及び解決に向けた方向性】

- ① 求められる役割（職務の範囲）の明確化
〈考えられる検討の方向性〉

◇その上で、教育委員会や学校等において、栄養教諭の任用・配置による効果等が目に見えて実感できる取組やそのための環境整備を具現化し、早急に進めていくとともに、栄養教諭自身も、食に関する指導と学校給食の管理を一体とて担い、児童生徒等の食に関する健康課題に責任を有する立場にあることを自覚し、児童生徒等に寄り添い、児童生徒等や保護者から頼られる存在へと自らを高めていくべきである。

【課題及び解決に向けた方向性】

- ④ 職務遂行のインフラとしてのICTの積極的な活用

○ 養護教諭や栄養教諭の業務におけるICTの活用が進んでいないのではないかと点については本協力者会議における検討の中でも強く懸念が示されているところである。これは、多くの養護教諭や栄養教諭が一人配置であり、仕事のやり方を見直す機会が相対的に少ないことも一つの要因ではあるものの、それは、養護教諭や栄養教諭の業務においてICTを活用できる余地が少ないということの意味するものではなく、例えば、養護教諭による保健管理や健康相談等、共同調理場に配置されている栄養教諭による給食管理や給食の時間における食に関する指導等をはじめ、幅広い分野での活用を進めるべきといった指摘もあった。

【課題及び解決に向けた方向性】

④ 職務遂行のインフラとしてのICT の積極的な活用

〈考えられる検討の方向性〉

- ◇ 仮に他の教諭等と比して、養護教諭や栄養教諭について、ICT 環境の整備が遅れている現状があるのであれば、教育委員会等の責任において早急に整備を進めるべきである。
- ◇ また、現在、養護教諭や栄養教諭の業務においてICT を活用している事例を見ると、必ずしも高度なICT 環境や活用能力が求められるものばかりではなく、別添 2「ICT 活用に関する事例について」に掲げた事例をはじめ、通常的环境においても十分に実施可能なものも少なくない。

養護教諭及び栄養教諭に求められる役割（職務の範囲） の明確化に向けて

【栄養教諭に担うことが求められる職務について】

〈食に関する指導〉

③ 食に関する健康課題のある児童生徒等への個別的な相談・指導

○ 偏食や肥満・痩身、食物アレルギーなど、食に関する健康課題のある児童生徒等は増加傾向にあると指摘されており、栄養教諭は、議論の取りまとめで述べたように、各学校において、**児童生徒等の食に関する課題に責任を有する立場**として、これらの課題の改善に向けて、その**専門性**を生かして、学級担任等や養護教諭、場合によっては、学校医等とも連携した上で、**きめ細かな指導・助言**を行っていくことが求められる。

養護教諭及び栄養教諭に求められる役割（職務の範囲） の明確化に向けて

【栄養教諭に担うことが求められる職務について】

＜食に関する指導＞

③食に関する健康課題のある児童生徒等への個別的な相談・指導

- 個別的な相談・指導は、栄養学等の専門的な知識に基づいた対応が必要であり、栄養教諭は、その専門性を生かして、児童生徒等への日常的な相談・指導に対応する学級担任等を支援するとともに、特に高い専門性が求められ、学級担任等だけでは十分な対応が困難なケースに対応するなど、栄養教諭が、他の教職員と連携しながら、個々の児童生徒等の状況を把握し、必要に応じて学校医等の協力を得るなど、校内体制の中で中心的な役割を果たす必要がある。

養護教諭及び栄養教諭に求められる役割（職務の範囲） の明確化に向けて

【栄養教諭に担うことが求められる職務について】

＜学校給食の管理＞

学校給食の管理は、食に関する指導と並ぶ、栄養教諭の職務の柱の一つとなる。また、学校給食の管理に、栄養教諭及び学校栄養職員以外の他の教職員が関与することは想定されないものの、逆に、本来、学校給食の管理に含まれない業務まで、栄養教諭に委ねられているのではないかという指摘もあるため、他の教職員との役割分担を明確にした上で対応することが必要である。

具体的には、学校給食の栄養管理は、栄養教諭の職務であることは当然であるが、献立作成を越えて、食材の調達に係る契約手続きや、学校給食の調理そのものまで栄養教諭が担っているケースが散見される。これらの業務は、栄養「教諭」の本務としては必ずしも適切ではないため、見直しを行うことが望ましい。

養護教諭及び栄養教諭に求められる役割（職務の範囲） の明確化に向けて

【栄養教諭に担うことが求められる職務について】

＜学校給食の管理＞

④ 栄養管理（献立作成）

- 学校給食摂取基準や食品構成に配慮した献立の作成、食事状況調査や残食調査等を通じて適切な栄養管理を行うことは、栄養教諭の重要な業務となる。
- このうち、献立の作成に当たっては、栄養教諭の専門性を生かし、学級担任等による給食指導をはじめとする食に関する指導も見据えた上で、多様な食品を適切に組み合わせることが必要となる。
- 一方で、摂取エネルギーや栄養バランス、アレルゲンの有無など、様々な要素を踏まえる必要があることから、ソフトウェアやアプリを活用して、事務の効率化を図るべきである。

養護教諭及び栄養教諭に求められる役割（職務の範囲） の明確化に向けて

【栄養教諭に担うことが求められる職務について】

＜学校給食の管理＞

④ 栄養管理（献立作成）

- また、栄養教諭が配置され、自校調理方式の学校においても、必ずしも学校ごとに独自の献立を作成する必要性はないものと考えられるため、地域や学校の実情に応じ、複数校による共通献立の作成等も検討すべきである。これにより、栄養教諭の物理的な時間的余裕が確保され、食に関する指導の充実にもつながり得るものと考えられる。

養護教諭及び栄養教諭に求められる役割（職務の範囲） の明確化に向けて

【栄養教諭に担うことが求められる職務について】

＜学校給食の管理＞

- ⑤ 学校給食衛生管理基準に基づく衛生管理（管理、分析、確認、指導・助言）
 - 栄養教諭は、学校薬剤師等の協力を得て、日常的に又は定期的に点検・検査を行い、学校給食施設・設備について、衛生管理上問題のある場合に、校長等に報告し、必要な措置が講じられるようにすることが求められ。
 - 具体的には、栄養教諭は、学校給食衛生管理基準に基づき、学校給食調理場における衛生管理責任者として、その施設・設備や食品、学校給食調理員の衛生管理を担当することが必要となるが、その際には、実際の調理を担う学校給食調理員との業務内容の整理・分担やICTの活用等により、業務の効率化を図ることが重要である。

養護教諭及び栄養教諭に求められる役割（職務の範囲） の明確化に向けて

【栄養教諭に担うことが求められる職務について】

＜学校給食の管理＞

- ⑤ 学校給食衛生管理基準に基づく衛生管理（管理、分析、確認、指導・助言）
 - また、学級担任等が児童生徒等に対して、衛生的な配食や異物混入防止の衛生管理に関する指導を行う際には、栄養教諭が、専門性を生かして、指導・助言を行うことも必要である。

教育公務員特例法（昭和24年法律第1号）

（校長及び教員としての資質の向上に関する指標）

第二十二條の三 公立の小学校等の校長及び教員の任命権者は、指針を参酌し、その地域の実情に応じ、当該校長及び教員の職責、経験及び適性に応じて向上を図るべき**校長及び『教員』としての資質に関する指標**（以下「指標」という。）を定めるものとする。
2～4 （略）

『教員』には養護教諭・栄養教諭も含む。

公立の小学校等の校長及び教員としての資質の向上に関する指標の策定に関する指針
（令和4年文部科学省告示第115号）

3 指標の内容を定める際の観点

(2) 教員の指標

次に掲げる事項に係る資質について、2の成長段階ごとに更に向上させる観点を持ちつつ、指標の内容を定めることとする。（以下略）

- ①教職に必要な素養 / ②学習指導 / ③生徒指導
- ④特別な配慮や支援を必要とする子供への対応
- ⑤ICTや情報・教育データの利活用

なお、・・・養護教諭にあつては保健管理、健康相談や保健室経営に関する事項等、栄養教諭にあつては食に関する指導と学校給食の管理に関する事項等を適宜加えるなど、上記に掲げる事項を中心としつつも、各職の特性を踏まえ、必要な事項を加えたり、不必要な事項を除いたりすることが可能である。

養護教諭及び栄養教諭の資質能力の向上に関する
調査研究協力者会議 議論の取りまとめ

・・・「資質の向上に関する指標」について、養護教諭や栄養教諭の職務の専門性に鑑みれば、他の教諭等と共通ではなく、個別に策定するに
しは指標を定める事項を追加することが望ましい
と考えられるものの、現在、任命権者において策定されている「資質の向上に関する指標」を見ると、地域の実情に応じた養護教諭や栄養教諭の職務の専門性が必ずしも適切に反映されたものとなっていないものも見受けられる。

見直しに向けて確認が必要なポイント

1. 養護教諭・栄養教諭を対象とした指標が策定されていない。

➡ **法律上、指標の策定が必要です。**

2. 他の教諭等と共通の指標が策定されているものの、他の教諭等の職務を前提としている。

3. 養護教諭・栄養教諭を対象とした指標が個別に策定されているものの、その内容が他の教諭等と同一となっている。

➡ **特に②学習指導／③生徒指導の観点について、養護教諭・栄養教諭に適用できない場合には、観点を追加又は個別の指標の策定等を御検討ください（3.の場合は観点を追加）。**

令和4年度 公立の小学校等の校長及び教員としての資質の向上に関する
指標策定に関するアンケート調査

掲載日：令和5年2月22日

教職員支援機構において標記アンケートを実施しましたので、調査結果を掲載します。

調査の概要

調査名称：令和4年度 公立の小学校等の校長及び教員としての資質の向上に関する
指標策定に関するアンケート

実施主体：独立行政法人教職員支援機構

調査対象：67自治体（47都道府県教育委員会、20指定都市教育委員会）

調査期間：令和4年11月（基準日：令和4年11月1日）

調査方法：メールによる質問紙調査

回収率：100%

調査結果の概要

*以下、「自治体」とは、都道府県・指定都市を指す。

独立行政法人教職員支援機構HPより

問4-2 【「指標」の作成】

令和3年度までにどの教職員等の指標を作成しましたか。令和3年度までに作成した「指標」のうち、令和4年度に修正を行う「指標」（予定も含む）はありますか。また、令和4年度に作成を行う「指標」（予定も含む）はありますか。該当するものを全て選択してください。

(回答数：件)

職種	令和3年度までに作成	令和4年度に修正予定	令和4年度に作成予定
1. 校長	60	43	5
2. 副校長	38	32	2
3. 教頭	48	39	2
4. 主幹教諭	38	30	1
5. 指導教諭	19	16	1
6. 教諭	59	49	0
7. 助教諭	8	9	0
8. 養護教諭	56	42	1
9. 養護助教諭	8	10	0
10. 栄養教諭	53	42	1

独立行政法人教職員支援機構HPより

