

# 学校給食の手引き

令和4年(2022年)3月  
長野県教育委員会



## 「学校給食の手引き」改訂にあたって

平成 17 年に食育基本法が制定されて 15 年以上が経過するなか、「食育」という言葉が広く世の中に普及するようになりました。

食育は、生きる上での基本であって、知育・徳育・体育の基礎となるものであり、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実現することができる人間を育てること、と定義されています。

新学習指導要領（平成 29 年 3 月 31 日改正）では、食育の推進に関する指導について関連の各教科の特質に応じて適切に行うよう努めることとされ、学校給食は学校教育の一環として位置づけられるなど、学校給食は「生きた教材」として重要な役割を担っています。

当県の「学校給食の手引き」は指導編、運営管理編の二部構成で昭和 50 年 3 月に刊行されて以来、学校給食に携わる多くの方に活御用いただいています。また、刊行以降も数度の改訂を重ねており、前回の平成 22 年 3 月の改訂から 10 年以上が経過しました。

その間、文部科学省より「食に関する指導の手引―第二次改訂版―」が発行されるなど、食育の「指導」に関する情報は国が主導することでますます充実してきている状況です。

こうしたことから、今回の改訂では、食育等の指導に関する部分として制作された「指導編」を廃止し、現行の「運営管理編」を見直し、時点修正を施すことで、より現場に寄り添うものとなるよう改訂しました。

栄養教諭、学校栄養職員をはじめ、教育委員会関係者、校長、教頭、共同調理場長（センター長）、調理員、学校事務職員、給食委員会委員など、学校給食に携わる多くの方に様々な場面で御活用いただければと思います。

本手引が、日常の些細な疑問点から有事の際まで、学校給食の運営に必要な知識と対応方法の一助となり、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、多大な御協力をいただきました関係者の皆様に厚く御礼を申し上げます。

令和 4 年（2022 年）3 月

長野県教育委員会事務局保健厚生課長 宇都宮 純

## よくある疑問・質問

Q 校長から給食主任に任命されました。何をやるの？

A 学校給食運営の中核を担う職務です。  
8ページへ。

Q 献立の作成に迷ってしまいました。

A 季節ごとのポイントがあります。  
19ページへ。

Q 給食調理で一番気を付けないといけないことは何？

A 基本は「衛生管理」です。  
49ページへ。

Q 食中毒・異物混入・食物アレルギー事故が発生！  
まずやることは？

A 児童生徒の安全確保最優先で、保健所、救急へ連絡を。緊急連絡網を活用しましょう。  
食中毒⇒75ページへ  
異物混入⇒82ページへ  
食物アレルギー⇒87ページへ

Q 災害に備えて何をすればいいの？ 実際に起こってしまったら？

A 事前の備蓄、確認、災害発生時の連絡体制の確立など、自治体、市町村教育委員会など学校設置者との連携が必要です。  
88ページへ。

Q 給食費って、どうやって設定するの？

A 食事内容、前年度実績、流通価格などを考慮しつつ、最終的には学校給食運営委員会に諮るのが一般的です。  
107ページへ。

番外 食育の指導に悩んでいます。

今回の改訂により長野県の手引きから「指導編」は廃止されました。  
文部科学省から「食に関する指導の手引-第二次改定版-」が出ています。一読してみましよう。

# 目 次

## 1 学校給食に係る基本法令

1-1	学校給食の法的な位置づけ	1
1-2	学校給食の実施者	1
1-3	学校給食の区分	2
1-4	学校給食の目標	2
1-5	学校給食の開設、廃止、変更	3
1-6	学校給食関係職員の定数	3
1-7	学校給食とSDGs	4
	・コラム「ジャパン・ニュートリションを世界へ」	4

## 2 学校給食の運営と組織

2-1	学校給食の運営組織	5
	・コラム「事故、災害等に備えて、組織体制の整備が重要です」	6
2-2	学校給食関係者の職務内容等	8
2-3	給食調理作業等業務委託	11

## 3 学校給食の栄養管理

3-1	栄養管理業務の流れ	12
3-2	学校給食摂取基準と食品構成	13
	・別表1 児童生徒又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準	14
	・別表2 夜間学校における生徒一人1回当たりの夜間学校給食 摂取基準	15
	・別表3 特別支援学校の幼稚部及び高等部における幼児又は生徒一人 1回当たりの学校給食摂取基準	15
3-3	学校給食の食事内容の充実等	17
3-4	特別支援学校における食事内容の留意点	18
3-5	献立作成	19
	・コラム「給食をとおして学ぶ「六つの食育の視点」を確認しましょう」	19
	・コラム「食物アレルギーに対応した料理や料理名を！」	19
	・別表4 ○年度 給食献立年間計画（例）	20
	・コラム「食育の「生きた教材」とは」	29
3-6	学校給食用主食の考え方	30
	・コラム「配合に合わせた栄養計算を」	31

・<参考>各種多様化パンの配合割合（例）	33
・コラム「パン業者と相談していますか？」	33
3-7 個別的な相談指導	34
3-8 調理	39
・コラム「中心温度計の誤差確認」	40
・<参考>だしのとり方、乾物のもどし方と重量の変化、揚げ物の吸油率、 糖分・塩分の調味パーセント	42
3-9 配食	45
・コラム「学年差に応じた配食割合算出の手順」	45
・コラム「個人への対応の工夫」	46
3-10 評価	47
・コラム「第4次食育推進計画：学校給食における 地場産物を活用した取組等を増やす」	47

#### 4 学校給食の衛生管理

4-1 衛生管理の法的な位置づけ	49
4-2 衛生管理における学校給食の実施者及び管理者の役割	51
4-3 衛生管理責任者	52
4-4 衛生検査の実施	53
・別表5 定期及び日常の衛生検査の点検票	53
・コラム「1～7票の定期点検は誰が行う？」	54
・コラム「学校薬剤師の役割等を解説したDVDが出ています」	54
4-5 定期的な食材の検査	55
4-6 学校給食従事者の研修体制	55
4-7 学校給食施設の区分	56
・コラム「1日中ドライ運用です」	56
・コラム「爪ブラシを1人複数個用意しましょう」	57
4-8 学校給食従事者の衛生管理	58
・コラム「傷、やけど、手荒れなどに注意！」	58
・コラム「なぜ検便を月2回実施するのか？」	60
・コラム「ノロウイルスによる二次感染に注意！」	60
4-9 使用水の安全確保	61
・コラム「水道の種類」	61
4-10 二次汚染の防止	62
・コラム「何故この書類を作るのか」考えましょう！」	64
・コラム「ヒスタミン中毒を防ぐには？」	66

- ・コラム「食器類は、定期的に残留物の検査を！」…………… 66
- ・＜参考＞ATP測定による清浄度検査…………… 67

## 5 配食・配膳時の衛生管理

- 5-1 配食時の衛生管理…………… 69
- 5-2 検食時の留意点…………… 69
- 5-3 各学校での配膳時の衛生管理…………… 70
  - ・別表6 学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準…………… 71
  - ・コラム「給食当番の健康チェックについて」…………… 72

## 6 学校給食における事故防止

- 6-1 事故防止体制の整備と対応…………… 74
- 6-2 食中毒発生時の対応…………… 75
  - ・別表7 学校において予防すべき感染症の種類と出席停止基準…………… 79
- 6-3 学校給食従事者等が感染性胃腸炎等（疑いを含む。）を発症した場合…………… 81
- 6-4 異物混入等への対応…………… 82
- 6-5 食物アレルギー…………… 87
  - ・コラム「情報共有をして対策していこう！」…………… 87

## 7 学校給食における災害対応

- 7-1 災害時対応の体制整備の必要性…………… 88
- 7-2 平常時の備え…………… 88
  - ・コラム「どれだけ備蓄できる？」…………… 90
- 7-3 災害時の対応…………… 92
  - ・＜参考＞水害時の消毒について…………… 93

## 8 学校給食の物資管理

- 8-1 物資の購入・管理…………… 96
- 8-2 米穀等の物資管理…………… 97

## 9 学校給食の地産地消

- 9-1 地産地消の意義…………… 100
- 9-2 地産地消の取り組みについて…………… 100
  - ・コラム「栄養教諭等として地産地消に取り組むには？」…………… 101
  - ・コラム「学校給食の地産地消とSDGs」…………… 101
  - ・コラム「有機農業って何？」…………… 102

・コラム「信州の伝統野菜」って何？」	102
・＜参考＞環境に配慮した農産物の認証制度	102
9-3 活用できる事業	103
・給食で使える地場産物マップ	105
・給食で使える郷土料理マップ	106
<b>10 学校給食の会計処理</b>	
10-1 会計処理上の留意点	107
10-2 給食会計事務の流れ	108
10-3 学校給食費の算定	108
10-4 特別支援学校の食費算定	111
10-5 予算編成・執行	112
10-6 物資の購入・支払い	112
10-7 決算・監査	113
<b>11 提出書類・文書管理</b>	
11-1 提出書類	116
11-2 文書管理	116
・コラム「新年度に向けて何を引き継ぐ？」	118

※本文中、参考、引用文献を表示しているもので、下記のとおり省略標記している箇所があります。

○基準…「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）

○解説…「学校給食衛生管理基準の解説」（独立行政法人日本スポーツ振興センター）



## [参考資料]

### 1 様式集

- (1) 学校給食 開設・変更・廃止届 (様式1～3) ..... 121
- (2) 学校給食 開設・変更添付様式 (様式4) ..... 124
- (3) 感染症・食中毒感染速報 (様式1) ..... 125
- (4) 患者数等報告 (様式1-2) ..... 126
- (5) 学校給食 ヒヤリハット報告書 (様式3) ..... 127

### 2 関係法令等

- (1) 学校給食法..... 128
- (2) 学校給食法施行細則..... 131
- (3) 食育基本法..... 132
- (4) 学校給食衛生管理基準..... 139
- (5) 学校給食事業における労働災害の防止について ..... 163

### 3 学校給食の沿革

- (1) 学校給食年表..... 171
- (2) 学校給食優良学校等表彰一覧 ..... 183

