

## 2 学校給食の運営と組織

学校給食は、その目標を達成するため、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。

### 2-1 学校給食の運営組織

#### (1) 教育委員会等の役割

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」という。）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) 教育委員会等が設置する運営組織

教育委員会等は、条例や規則などに基づき、学校給食の円滑な運営のため学校関係者、保護者、地域の協力者等を含めた運営組織（学校給食運営委員会等）を設けます。

また、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るとともに、食物アレルギーをもつ児童生徒へ安心安全な給食を提供するため、食物アレルギー対応委員会を設置し、学校とともに、連携して取り組む必要があります。

なお、献立作成委員会や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。

#### (3) 校内運営組織

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。学校長を中心に、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十分に機能するよう努める必要があります。

●学校給食の運営と組織

○教育委員会等が設置する主な運営組織（例）

委員会名	協議事項例	構成員例
学校給食運営委員会	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食運営に係る事項全般</li> <li>・学校での対応困難事項</li> <li>・その他必要と認められる事項</li> </ul>	学識経験者、学校長、栄養教諭等、PTA関係者、保健福祉事務所（保健所）長、学校医、学校薬剤師等
物資選定委員会	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の研究及び調達に関すること。</li> <li>・食品の納入業者の選定及び指導に関すること。</li> <li>・その他必要と認める事項</li> </ul>	学校長、栄養教諭等、PTA関係者、保健福祉事務所（保健所）関係者、学校給食課長、教育委員会が必要と認める者
献立作成委員会	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養、衛生管理等に配慮し、児童生徒の実態に応じた魅力ある献立の検討</li> <li>・地域の食材の活用や伝統食等を含めた年間献立計画立案</li> </ul>	学校長、栄養教諭等、PTA関係者、保健福祉事務所（保健所）関係者、教育委員会が必要と認める者
食物アレルギー対応委員会	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校における給食対応の決定</li> <li>・緊急時対応に備えた関係機関、保護者との連携</li> <li>・専門的に相談できる体制の構築</li> <li>・ヒヤリハット事例の情報収集とフィードバック</li> <li>・ルール、マニュアルの整備</li> </ul>	学校長、医療関係者、学識経験者、保健主事、学校医、養護教諭、栄養教諭等、PTA関係者、

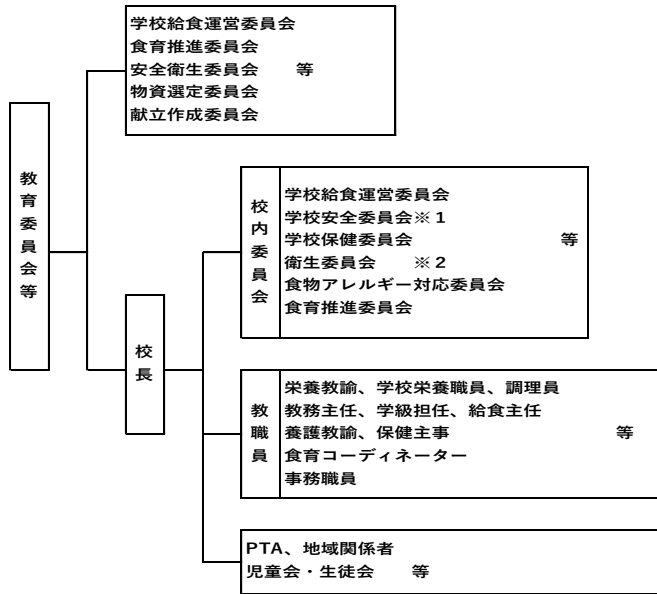
**コラム ◆事故、災害等に備えて、組織体制の整備が重要です！**

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。

また、近年頻発している大規模災害に備え、学校給食運営委員会や学校安全委員会などで、緊急時の連絡体制の確認、防災研修、ライフラインが止まった時のシミュレーション、学校が避難所となった場合の備蓄食の整備、協定を結んでいる企業等の把握等、平時にこそ行っておくべきことがあります。

### (4) 教育委員会等と校内運営組織図 (例)

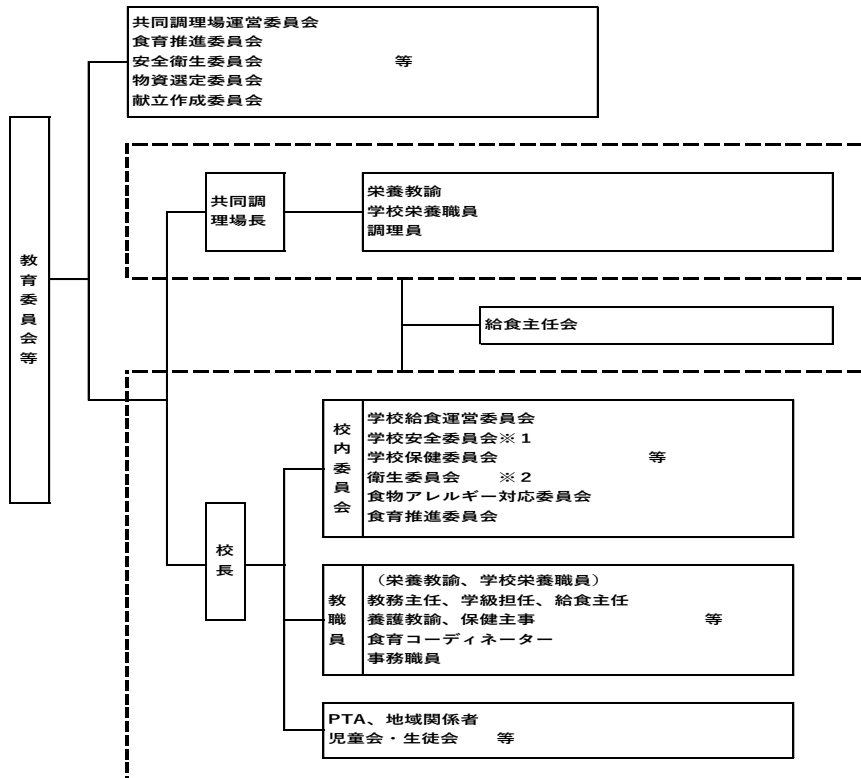
○単独調理場 (例)



※1 防災委員会等を含む。

※2 教職員50人以上の学校に設置義務付け。

○共同調理場 (例)



※1 防災委員会等を含む。

※2 教職員50人以上の学校に設置義務付け。

## 2-2 学校給食関係者の職務内容等

区分	主な職務内容等
教育委員会等	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 学校給食の開設、変更、廃止の決定・届出をする。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>7 学校給食の運営に必要な組織の設置、運営を行う。</li> <li>8 学校給食を効果的に活用した食育の推進に努める。</li> </ol>
学校長	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>5 家庭・地域との連携を深める。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>
共同調理場長	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>
保健主事	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 食に関する指導の全体計画等の立案に協力する。</li> <li>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。</li> </ol>
給食主任	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 教務主任、栄養教諭等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。</li> <li>2 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。</li> <li>3 指導資料の作成・収集に努める。</li> <li>4 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。</li> <li>5 学校薬剤師、保健主事、養護教諭、栄養教諭等と協議して、衛生管理、栄養管理の計画立案と実践に努める。</li> <li>6 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。</li> <li>7 給食施設・設備の衛生管理と維持、改善に努める。</li> </ol>

区分	主な職務内容等
<p>養護教諭</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>4 心身の健康の保持増進の観点から、学校保健計画と連携した食に関する指導の全体計画の立案に協力する。</li> <li>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。</li> </ol>
<p>栄養教諭</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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"> <li>・ 偏食、痩身、肥満、食物アレルギー、スポーツ実施、食行動に問題のある子の児童生徒及び保護者に対する個別指導、相談</li> <li>・ 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</li> </ul> </li> <li>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"> <li>・ 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</li> <li>・ 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</li> </ul> </li> <li>3 食に関する指導の連携・調整を行う。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 児童生徒の食生活の実態把握</li> <li>・ 食に関する指導（給食指導を含む）全体計画①②策定への参画</li> <li>・ 教職員、保護者や地域住民等との連携・調整</li> </ul> </li> </ol>
<p>学校栄養職員等</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>2 食事摂取基準、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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>5 調理・配食及び施設整備等に関して指導・助言を行う。</li> <li>6 調理従事者の健康管理、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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>
<p>調理従事者</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>3 調理中に異常があった時は、栄養教諭等に報告し、その指示を受ける。</li> <li>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。</li> </ol>

● 学校給食の運営と組織

区分	主な職務内容等
学校医	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>3 学校保健計画の一環として学校給食の諸計画、実施、評価に参加する。</li> </ol>
学校歯科医	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>2 学校保健計画の一環として学校給食の諸計画、実施、評価に参加する。</li> </ol>
学校薬剤師	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>
摂食コーディネーター	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 摂食指導に係る教職員への研修の実施</li> <li>2 「安全・安心な経口摂取の開始・実施のためのチェックリスト」等の活用による日常の摂食指導に係る教職員への助言</li> <li>3 チェックリスト等を基に、医師や言語聴覚士（ST）との連携・窓口としての役割</li> <li>4 児童生徒の給食の形態について、担任・保護者・栄養教諭等との検討をコーディネートする。</li> </ol>
調理受託者	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 受託管理責任者の指導の下、業務責任者・副業務責任者の指示により、業務に従事する。</li> <li>2 業務中に問題が生じた際は、業務責任者に伝え、その指示を待つ。業務責任者は、栄養教諭等に連絡して、その指示を待つ。（以下、「調理従事者」に準ずる。）</li> </ol>

## 2-3 給食調理作業等業務委託

給食業務の民間委託を行う場合は、委託者である学校と請負労働者の関係が、直接指示を行う関係（指揮命令関係）にならないように次のことに留意する必要があります。

これらの要件が満たされない場合、偽装請負として判断されることがあります。

また、請負労働者の業務について改善要望等がある場合は、委託者の担当職員から受託者の業務責任者へ伝えるようにあらかじめ連絡系統を定めておく必要があります。

### <適正な委託（請負）として判断されるために>

- (1) 受託者が、受託者の労働者（以下「請負労働者」という。）に対する業務の遂行方法に関する指示その他の管理を自ら行うこと。
- (2) 受託者が、請負労働者の労働時間に関する指示その他の管理を自ら行うこと。
- (3) 受託者が、請負労働者のサービス上の規律に関する事項についての指示その他の管理を自ら行うこと。
- (4) 受託者が、請負労働者の配置等の決定及び変更を自ら行うこと。
- (5) 受託者が請け負った業務を自己の業務として委託者から独立して処理すること。

### 【関係法令等】

\* 労働者派遣事業の適正な運営の確保及び派遣労働者の保護等に関する法律（昭和 60 年法律第 88 号）

\* 労働者派遣事業と請負により行われる事業との区分に関する基準（昭和 61 年 4 月 17 日労働省告示第 37 号）

\* 労働者派遣・請負を適正に行うためのガイド（労働者派遣事業と請負により行われる事業との区分に関する Q & A）・・・「ガイド」

（参考：「労働者派遣・請負を適正に行うためのガイド」厚生労働省・都道府県労働局）