

## 給食・清掃指導の実際

毎日の学校生活を営む上で、給食と清掃は欠かすことのできない教育活動です。給食も清掃も、児童生徒自らの学校生活を快適に充実したものにするために、主に担任教師の指導の下、学級を単位として活動を行うものです。また、人として日常の家庭生活を営む上でも、「食事」と「清掃」は最も大切な行為・行動と言えます。学校でこの2つの行動を身につけるための指導は、人格形成の点からも大変重要な意味をもつものになります。

### 給食指導

#### 学校給食の目標

学校給食法 第2条

- 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。
- ⑥ 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化について理解を深めること。
- 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。

#### 給食の時間のねらい

給食の時間のねらいと指導については、小・中学校学習指導要領において、特別活動の小学校学級活動の内容（2）エ、中学校学級活動の内容（2）オの「食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」に位置付けられている。

#### 給食の時間に行われる指導

「給食指導」と「食に関する指導」に分けることができる。

- 給食指導：給食の準備から片付けまでの一連の中で、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させる場面。
- 食に関する指導：学校給食の献立を通じて、食品の産地や栄養的特徴を学習させたり、教科等で取り上げられた食品や学習内容を確認したりするなど、献立を教材として用いた指導を行う場面。

教育計画 P

#### 学校給食におけるリスクマネジメント

食に関する指導の手引き 第2次改訂版 P229～

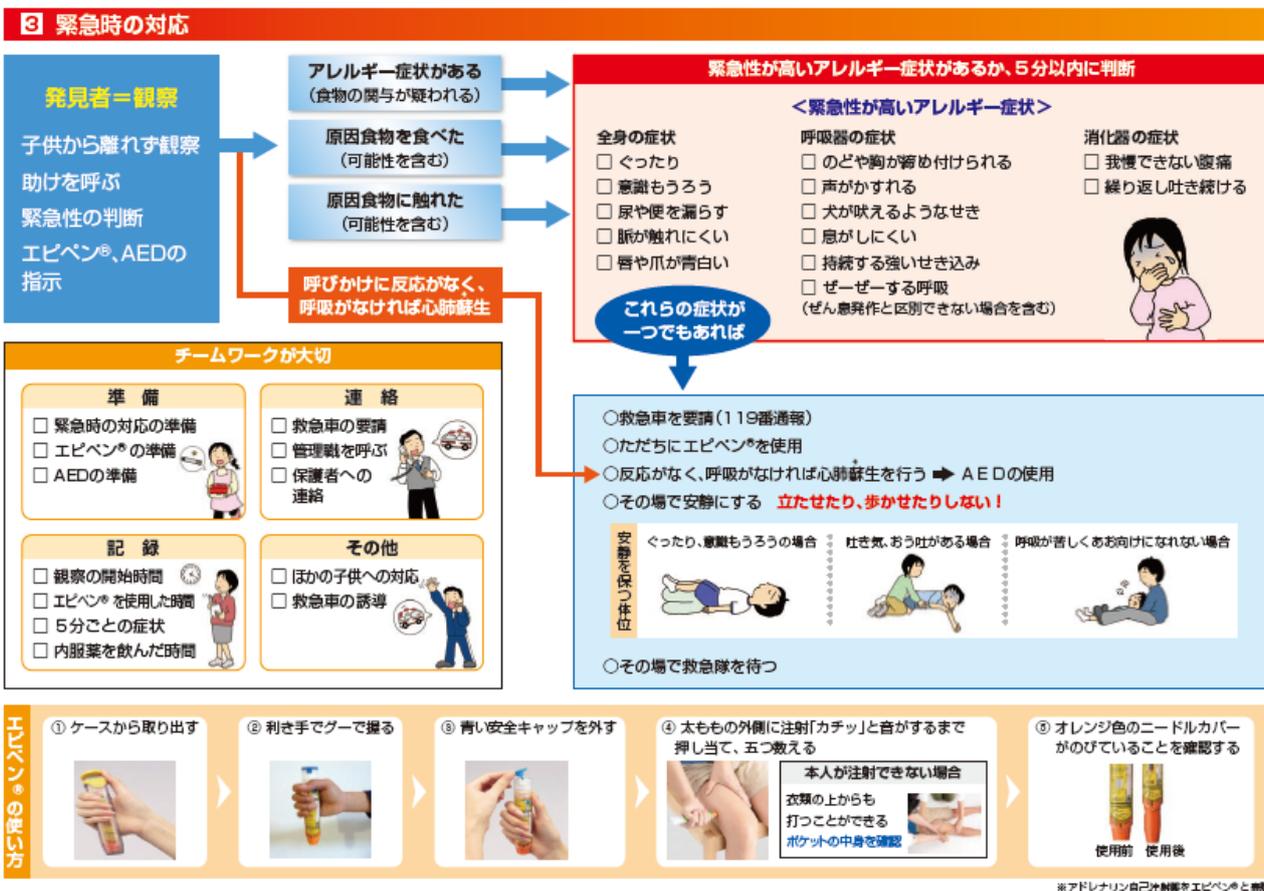
衛生的な環境のもと、児童生徒が楽しく安全に食事ができるよう、学級担任は事故防止に十分配慮する必要がある。

##### 【想定されるリスク因子と未然防止のポイント】

- 食中毒：胃腸炎症状がある給食当番の交代。嘔吐物の処理。
- 異物混入：教室等での混入の可能性も想定。（毛髪、学習用品、画鋸やヘアピン、絆創膏、埃等）
- 食物アレルギー：誤配・誤食の防止（専用容器の名前確認、アレルギー献立表での指さし確認、おかわり時の注意、担任不在時の対応等）。緊急時の対応。 ※参考資料：次ページ
- 窒息事故：パン等の早食いは危険。また、白玉団子やウズラの卵等、丸い形状のものに注意し、よく噛んで食べる。

## 【食物アレルギー 参考資料】

### ◆ 日本学校保健会「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」要約版



### ◆ 文部科学省ホームページ 「食物アレルギーの基本的な考え方」

- ・学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン・要約版・研修資料PDF

#### 映像資料 (YouTube のページへリンク)

- ・学校におけるアレルギー疾患対応資料
- ・<研修資料>学校におけるアレルギー疾患対応の基本的な考え方
- ・<研修資料>食物アレルギーに関する基礎知識
- ・<研修資料>学校生活上の留意点
- ・<研修資料>緊急時の対応

#### 研修資料PDF

- ・アレルギー疾患対応資料 (DVD) 映像資料及び研修資料

## 【参考文献】

- ・文部科学省 「食に関する指導の手引第二次改訂版」 平成31年3月
- ・宮城県教育委員会 「食に関する指導・学校給食の手引」 令和4年3月改訂
- ・埼玉県教育局東部教育事務所 「若い先生のための学級経営講座」