



食に関する指導・ 学校給食の手引

宮城県教育委員会
令和4年3月改訂



まえがき

新型コロナウイルス感染症の影響により、人々の生活は大きく変わりました。食生活や食習慣も例外ではなく、コロナ対策を踏まえた「新しい生活様式」への対応が求められ、高い衛生意識の涵養や、ICT等も活用した新しい食育活動が大切になっていることを実感しております。

さて、今日、偏った栄養摂取や、朝食欠食等不規則な食事などの食生活の乱れ、肥満・痩身傾向、アレルギー疾患等の疾病など、児童生徒の健康を取り巻く問題が深刻化しています。そのような状況の中、学校では、食を通じて地域等を理解することや、食文化の継承を図ること、自然の恵みや勤労の大切さなどを理解することを目指し、食に関する指導の更なる充実が求められております。

こうした現状を踏まえて、平成17年に施行された「食育基本法」に基づいて「食育推進基本計画」が策定され、児童生徒が食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけることができるよう、学校においても積極的に食育を推進することとなりました。

本県でも、食育推進の取組をより充実させ、県民が生涯にわたり健康で心豊かな生活を送れるよう、令和3年に「第4期宮城県食育推進プラン」を策定し、学校における食育推進体制の強化・充実に取り組んでいるところです。

県教育委員会では、夢と志を持ち、その実現に向けて努力する心身ともに健やかな子どもの育成のための土台となるのが食育であると考え、食に関する指導を学校全体で実践するために「食に関する指導・学校給食の手引」を発行していましたが、今回、8年ぶりに改訂作業を行い、新学習指導要領に沿った食に関する指導や、食物アレルギー対応等、個別的な対応について、内容を充実させることといたしました。加えて、別冊「特別支援学校における食形態対応へのガイドライン」を作成いたしました。

この手引きが、平成31年3月に文部科学省から発刊された「食に関する指導の手引―第二次改訂版―」と併せて幅広く活用され、各学校における食育の推進の一助となる実践参考書として活用されることを期待しております。

結びに、本書の改訂にあたり、御多忙の中、熱心に作成に取り組んでいただきました、食に関する指導・学校給食の手引改訂委員会の皆様をはじめ、関係各位に対し、心より御礼申し上げます。

令和4年3月

宮城県教育委員会

教育長 伊東 昭代

目 次

第 1 編 総 説

第 1 章 学校給食の役割と食育の位置付け	1
1 学校給食の役割	1
2 食育に関する施策等	1
(1) 栄養教諭制度の創設	1
(2) 食育基本法の施行	2
(3) 食育推進基本計画の策定	2
(4) 学校給食法について	3
(5) 学習指導要領の改訂	4
第 2 章 宮城県の食に関する指導・学校給食の基本的考え方	7
1 宮城県教育振興基本計画	7
2 第 4 期宮城県食育推進プラン	7
3 学校教育の方針と重点（令和 4 年度版）	8

第 2 編 食に関する指導 ※ホームページ掲載のみ

第 1 章 食に関する指導の目標	10
★ 食育の視点と資質・能力の三つの柱	11
第 2 章 食に関する指導の進め方	13
1 食に関する指導を進めるに当たっての基本的な考え方	13
2 食に関する指導の進め方	13
(1) 計画 (Plan)	14
(2) 実践 (Do)	15
(3) 評価 (Check)	18
(4) 指導目標・指導計画の改善 (Action)	18
第 3 章 食に関する指導の実際	19
1 食に関する指導に係る全体計画作成の必要性	19
(1) 食に関する指導の組織的・計画的な実施	19
(2) 教職員の共通理解	19
(3) 学校と家庭・地域等の連携	19
2 全体計画作成の手順及び内容	20
(1) 実態把握	20
(2) 学校における食育の推進状況に関する評価指標の設定	20
(3) 食に関する指導の目標の設定	20
(4) 食に関する指導の全体計画①の内容について	21
(5) 食に関する指導の全体計画②の内容について	21
3 栄養教諭の役割	24

4	食に関する指導の全体計画（例）	26
(1)	食に関する指導の全体計画① 小学校（例）	26
(2)	食に関する指導の全体計画② 小学校（例）	27
(3)	食に関する指導の全体計画① 中学校（例）	28
(4)	食に関する指導の全体計画② 中学校（例）	29
(5)	食に関する指導の全体計画① 高等学校（例）	30
(6)	食に関する指導の全体計画② 高等学校（例）	31
(7)	食に関する指導の全体計画① 特別支援学校高等部（例）	32
(8)	食に関する指導の全体計画② 特別支援学校高等部（例）	33
5	給食の時間における食に関する指導の実践	34
(1)	給食指導	34
(2)	給食の時間における食に関する指導	35
(3)	給食を教材とした教科等における食に関する指導	37
(4)	栄養教諭の役割	39
(5)	給食時間の指導の流れ（展開例）	41
	★給食時間指導事例	43
6	各教科等における食に関する指導の実践	47
(1)	教科等の特質に応じた食に関する指導と「食育の視点」	47
(2)	「主体的・対話的で深い学び」の視点からの授業改善	48
(3)	食に関する指導の評価の考え方	48
(4)	食育の視点と食育推進の評価	48
7	教科等における食に関する指導の実践例（指導案）	49
8	個別的な相談指導の実践	117
(1)	偏食のある児童生徒への対応	119
(2)	肥満傾向のある児童生徒への対応とその事例	119
(3)	やせ傾向の児童生徒への対応	122
(4)	食物アレルギーを有する児童生徒への対応	123
(5)	スポーツをする児童生徒への対応	123
(6)	食行動に問題を抱える児童生徒の対応	124
9	家庭、地域、学校相互間との連携	127
第4章	学校における食育の推進の評価	130
1	評価の基本的な考え方	130
2	評価の実施方法	131
(1)	成果指標（アウトカム）の評価	131
(2)	活動指標（アウトプット）の評価	134
(3)	評価の進め方	136
3	学校評価との関連	136
4	評価（Check）から改善（Act）へ	136

第 3 編 学校給食管理

第 1 章 学校給食の目標	140
第 2 章 学校給食の組織と運営	141
1 学校給食の運営	141
(1) 学校給食の組織体制	141
(2) 学校給食関係者の職務内容	143
(3) 給食管理のポイント	150
第 3 章 学校給食の栄養管理	155
1 栄養管理の指針	155
2 学校給食摂取基準	155
(1) 学校給食摂取基準	155
(2) 学校給食の標準食品構成表	157
(3) 特別支援学校における栄養管理	159
(4) 夜間学校給食における栄養管理	161
(5) 学校給食の食事内容の充実等について	162
(6) 日本人の食事摂取基準（2020 年版 厚生労働省策定）の考え方	163
3 献立作成	167
(1) 献立作成上の留意点	167
(2) 和食や郷土食，地場産物の活用	168
(3) 個別対応	169
(4) 摂取栄養量の把握	169
第 4 章 学校給食の衛生管理	172
1 衛生管理体制	172
(1) 衛生管理体制	172
(2) 「学校給食衛生管理基準」に基づく定期，臨時及び日常の衛生検査	175
2 施設・設備の衛生管理	177
(1) 学校給食施設	177
(2) 学校給食設備	178
(3) 学校給食施設及び設備の衛生管理	179
(4) ドライシステムとドライ運用の重要性	180
★定期及び日常の衛生検査の点検票	184
3 学校給食従事者の衛生管理	195
(1) 学校給食従事者の健康管理	195
(2) 学校給食従事者の衛生管理	197
4 物資管理	202
(1) 定期の食品点検	202
(2) 食品の購入	202
(3) 食品の検収・保管	204

5	作業管理	206
(1)	作業工程表, 作業動線図の作成	206
(2)	始業前の準備	207
(3)	調理過程	209
(4)	配送・配食等	211
(5)	検食・保存食	212
(6)	調理機械・器具類等の洗浄・消毒	213
(7)	残菜, 廃棄物の処理	214
6	受配校における衛生管理	217
(1)	検収と検食の必要性	217
(2)	温度管理対策	218
(3)	衛生管理対策	218
第5章	学校給食における食物アレルギー対応	219
1	原則的な考え方	219
(1)	食物アレルギーを有する児童生徒にも給食を提供する	219
(2)	組織で対応し, 学校全体で取り組む	219
(3)	学校生活管理指導表とガイドラインに基づいた対応	219
(4)	連携(保護者, 学校間, 主治医, 医師会, 消防機関)	219
(5)	完全除去対応が基本	220
2	対応内容	221
3	対応手順	222
4	教職員の役割例	223
5	献立作成から提供まで	224
(1)	献立の作成と検討	224
(2)	体制づくり	226
(3)	調理作業	228
6	事故防止対策	230
第6章	学校給食における事故防止と危機管理	233
1	事故防止と危機管理(総論)	233
(1)	一般的な事前対策	233
(2)	一般的な事故発生時の対応	233
(3)	一般的な事故後の対応	233
2	事件事例別対応例	234
(1)	異物混入時の対応	234
(2)	感染症・食中毒等の対応	239
3	平成24年度県立特別支援学校給食事故の教訓から	259
(1)	学校給食における誤嚥窒息事故防止の対応	259

4	災害時における調理場の対応について	261
(1)	初動時の学校給食における災害危機管理マニュアル例	265
(2)	地震発生の場合の対応	267

第 4 編 関係資料

第1章	関係法令等	269
1	関係法令	269
2	その他の基準等	282
3	食中毒菌の分類	283
第2章	届出及び報告書	284
1	開設・変更・廃止等の届出	284
(1)	根拠法令等	284
(2)	学校給食法施行令に基づく届出の留意事項	284
(3)	健康増進法等に基づく届出の留意事項	284
(4)	食品衛生法等に基づく営業の届出や許可の留意事項	284
2	様式集	286
(1)	学校給食法施行令に基づく届	286
(2)	健康増進法等に基づく届	291
(3)	食品衛生法等に基づく営業許可申請・届	295
(4)	学校給食用食品点検実施要領	301
3	学校給食に係る報告書一覧	304
(1)	定期報告	304
(2)	その他の報告	305
(3)	経由機関	305
★	参考様式	306