

栄養教諭を中核とした これからの学校の食育

～チーム学校で取り組む食育推進のPDCA～

Action

Check

Do

Plan

平成29年3月



文部科学省

はじめに

国民を取り巻く社会環境・生活環境の急激な変化は、子供たちの心身の健康にも大きな影響を与えており、生活習慣の乱れ、家庭の貧困などの課題、アレルギー疾患等の様々な疾病等への対応、偏った栄養摂取など食生活の乱れ、肥満・痩身傾向など、様々な課題が顕在化しています。特に食に関することは、人間が生きていく上での基本的な営みの一つであり、生涯にわたって健康な生活を送るため子供たちに健全な食習慣を身に付けることが重要となっています。

また、社会のグローバル化や情報化が急速に進展し、社会が大きく変化し続ける中で、これからの学校においては、子供を取り巻く状況の変化や複雑化・困難化した課題に向き合うため、教職員に加え、多様な人材が各々の専門性に応じて、学校運営に参画することにより、学校の教育力・組織力を、より効果的に高めていくことが不可欠です。

そのため、文部科学省において、教員が指導力を発揮できる環境を整備し、チームとしての学校の力を向上させるための方策について検討がなされ、「チームとしての学校の在り方と今後の改善方策について（平成27年12月21日 中央教育審議会答申）」（以下、「チーム学校（中教審答申）」という。）が提言されました。その後、平成28年7月には「これからの養護教諭・栄養教諭の在り方に関する検討会議」を設置し、その中の「栄養教諭ワーキンググループ」において、これから求められる栄養教諭の役割等について検討してきました。

その中において、栄養教諭には、教育に関する資質と栄養に関する専門性を生かして、教職員はもとより、関係機関・専門家、家庭・地域との密接な連携を図りつつ、子供たちの健康の保持増進に向け健全な食生活の実現に取り組んでいくことが求められました。

本冊子は、これらの検討結果を踏まえ、栄養教諭自身がこれからの学校において栄養教諭に求められる役割を自覚するとともに、管理職者、学級担任をはじめとする全教職員が栄養教諭を中心とした食育推進体制について認識を深めることにより、それぞれの学校における食育をより推進させることを目的に作成したものです。

本冊子が、各学校や各教育委員会などにおいて、栄養教諭を中核とした食育の推進に関する理解促進に寄与し、学校における食に関する指導及び学校給食の管理などの充実が図られることを期待しています。

目次

～本冊子の活用について～

栄養教諭を中核とした食育推進の **P D C A**

I 計画 《PLAN》	6
1 推進体制の整備	
2 実態把握と指標の設定	
3 各種計画の作成	
4 連携・調整	
II 実践 《DO》	10
1 食に関する指導	
(1) 給食の時間における食に関する指導	
(2) 教科等における食に関する指導	
(3) 個別的な相談指導	
2 学校給食の管理	
(1) 栄養管理	
(2) 衛生管理	
III 評価 《CHECK》	23
1 評価の考え方	
2 評価の実施	
IV 改善 《ACTION》	31
1 食育推進体制について	
2 食育推進の取組内容について	
3 学校における食育の取組・成果の可視化	

《参考資料》

- 1 学校教育法
- 2 学校給食法
- 3 学習指導要領
- 4 中央教育審議会答申
 - (1)「子どもの心身の健康を守り、安全・安心を確保するために学校全体としての取組を進めるための方策について」(H20.1.17 抜粋)
 - (2)「チームとしての学校の在り方と今後の改善方策について」(H27.12.21 抜粋)
 - (3)「幼稚園、小学校、中学校、高等学校及び特別支援学校の学習指導要領等の改善及び必要な方策等について」(H28.12.21 抜粋)
- 5 学校給食実施基準
- 6 学校給食衛生管理基準

本冊子の活用について

この冊子は、栄養教諭の配置状況が各自治体により異なる中、各学校が食育を推進するために活用できるよう、栄養教諭をはじめ管理職、学級担任など**全教職員を対象**に作成したものです。

本冊子では、これからの学校の中で栄養教諭を中核にして食育を推進する際の一連の取組を「計画」「実践」「評価」「改善」のPDCAサイクルに基づき明確に示しました。

また、参考資料として、栄養教諭や食育・学校給食等に関する各種法律や中央教育審議会答申などを示しました。

なお、本冊子では、**栄養教諭が配置されている学校の状況を想定して作成**しましたので、栄養教諭が配置されていない学校においては、それぞれの学校の状況に応じて本冊子の内容を目指した取組をお願いします。

栄養教諭の職務

教育に関する資質と栄養に関する専門性を生かして、教職員や家庭・地域との連携を図りながら、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により、教育上の高い相乗効果をもたらします。

(1) 食に関する指導

- ①給食の時間の指導
給食の時間における食に関する指導
- ②教科等の指導
教科等における食に関する指導
- ③個別的な相談指導
食に関する健康課題を有する児童生徒に対する個別的な指導

一体として推進

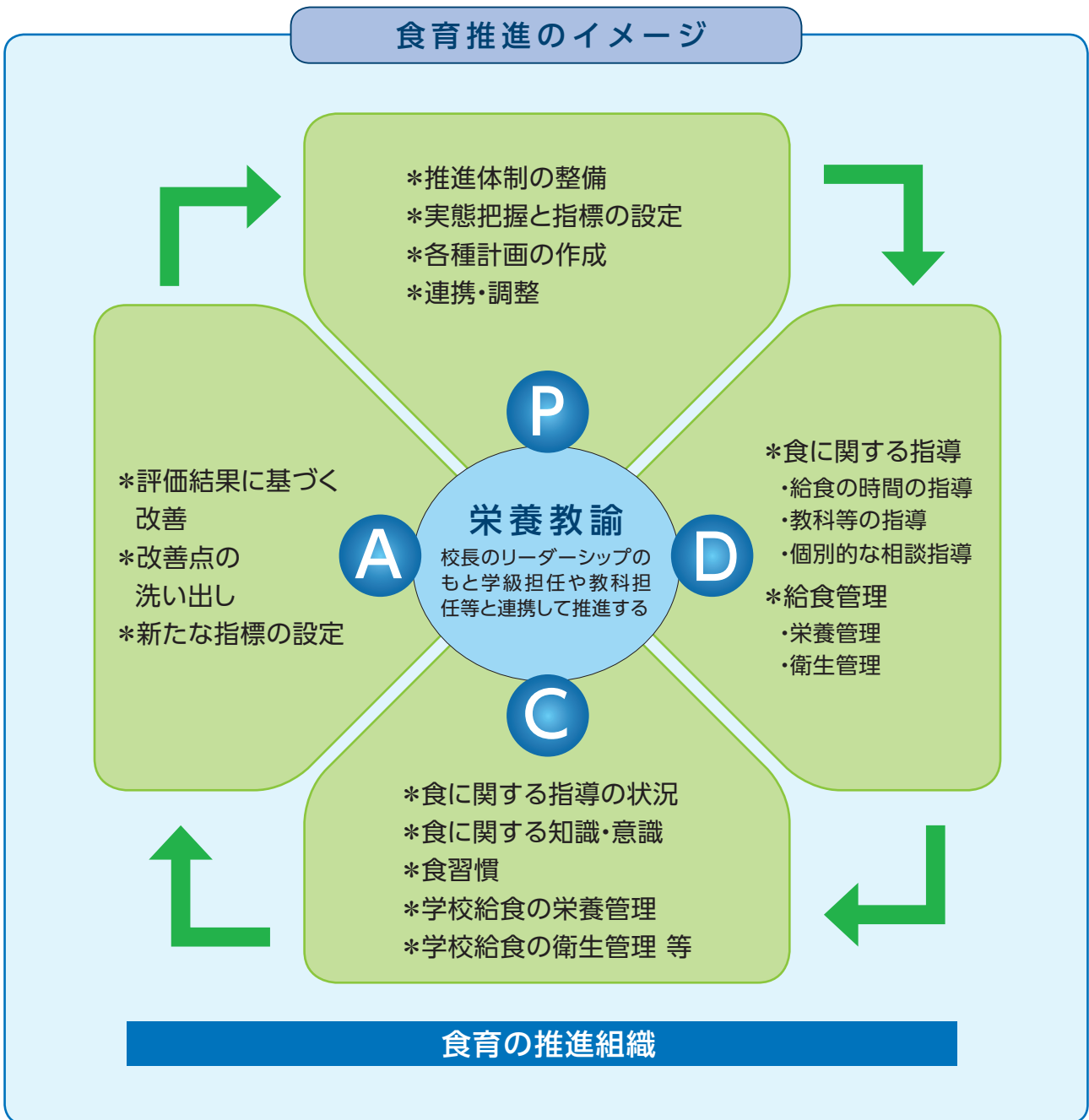
(2) 学校給食の管理

- ①栄養管理（献立作成）
学校給食実施基準に基づく、適切な栄養管理
- ②衛生管理
学校給食衛生管理基準に基づく危機管理、検食、保存食、調理指導 調理・配食 等

教職員、家庭や地域との連携・調整

栄養教諭を中核とした食育推進のPDCA

栄養教諭は、「児童生徒の栄養の指導及び管理をつかさどる」教員として、その専門性を生かし、食に関する指導における全体計画作成や実践等で中心的な役割を果たすとともに、学校給食の管理において、栄養管理や衛生管理等に取り組み、学校内における教職員間及び家庭や地域との連携・調整で要としての役割を果たすことが求められています。本冊子では、PDCAサイクルに基づく、一連の業務を明確に示します。



I

計画《PLAN》

各学校においては学校全体で食育を推進する体制を整備します。食に関する指導に関する計画等は、栄養教諭が学級担任や教科担任等と連携を図り原案を作成します。一方、学校給食の管理に関する計画等については栄養教諭が自身の専門性を生かして原案を作成します。校長は食育推進組織の検討を経て、職員会議などで全教職員の共通理解を図り計画などを決定します。

1 推進体制の整備(*手引 P28)

*「食に関する指導の手引」第一次改訂版 平成22年3月(文部科学省)

全校体制で組織的に食育が推進できるよう、校長を責任者として、食育・学校給食に関する各種計画の策定及び進行管理をする委員会を設置します。委員会等の設置が難しい場合は、既存の委員会等を活用します。(食育推進委員会、学校給食委員会、学校保健委員会等)

【委員構成(例)】

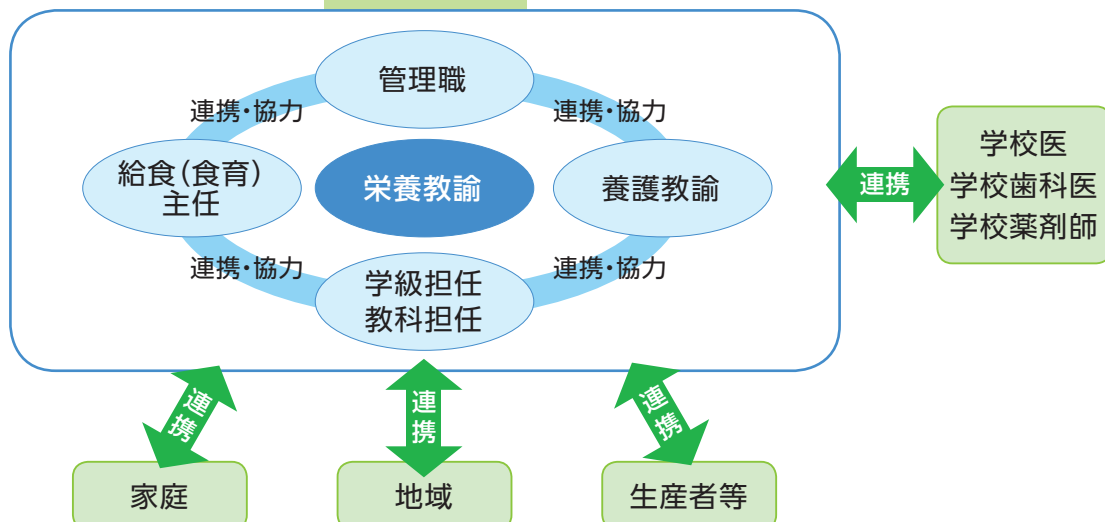
- 委員長 校長 (副委員長 副校長・教頭)
- 委員 栄養教諭(推進組織の中心となって運営に関わる)
主幹教諭、教務主任、保健主事、養護教諭
学年主任、給食(食育)主任、体育主任、学級担任 等
※必要に応じて、共同調理場長(給食調理員)、学校医・学校歯科医・学校薬剤師、保護者代表等の参加も検討する。

【検討内容(例)】

- 各種計画の策定及び進行管理に関すること
- 児童生徒の実態に関すること
- 食に関する指導に関すること
- 学校給食の栄養管理・衛生管理に関すること
(食物アレルギー対応、食中毒防止、異物混入防止 他)

校内食育推進組織(例)

【役割】学校における食育に関連する計画等の策定・進行管理 等



2 実態把握と指標の設定

各種調査等の結果に基づき、食育推進組織において児童生徒の実態を把握した上で、課題を整理し指標を設定します。

・実態把握（調査時期、回数、継続性等）

- *各学校や自治体独自の調査（食生活実態調査等）
- *全国体力・運動能力・運動習慣等調査（小5、中2 悉皆）
- *体力・運動能力調査（全学年 抽出）
- *学校保健統計調査（健康診断結果等）
- *学校給食栄養報告 等



前年度の評価結果を反映

・指標の設定

国の食育推進基本計画、各自治体の食育推進計画等で示された指標に加え、地域や学校の実態を踏まえた指標を設定する。（本冊子P23ページ「Ⅲ 評価」参照）

指標の設定例

《食に関する指導の目標との関連》

食に関する知識 栄養、健康、食文化 等

食に関する意識 食に対する価値観 等

食習慣 朝食欠食、共食、食事マナー 等

生活習慣 運動・睡眠時間 等

肥満・痩身 肥満度 等

児童生徒の栄養管理 栄養摂取状況 等

疾病発生状況 不定愁訴、生活習慣病の状況 等

地場産物・国産食材活用 給食での活用割合 等

衛生管理 給食時の手洗い、身支度 等

給食事故等 異物混入、食物アレルギー対応 等

(参考)児童生徒の体力 体力調査結果

(参考)児童生徒の学力 学力調査結果

食事の重要性

心身の健康

食品を選択する能力

感謝の心

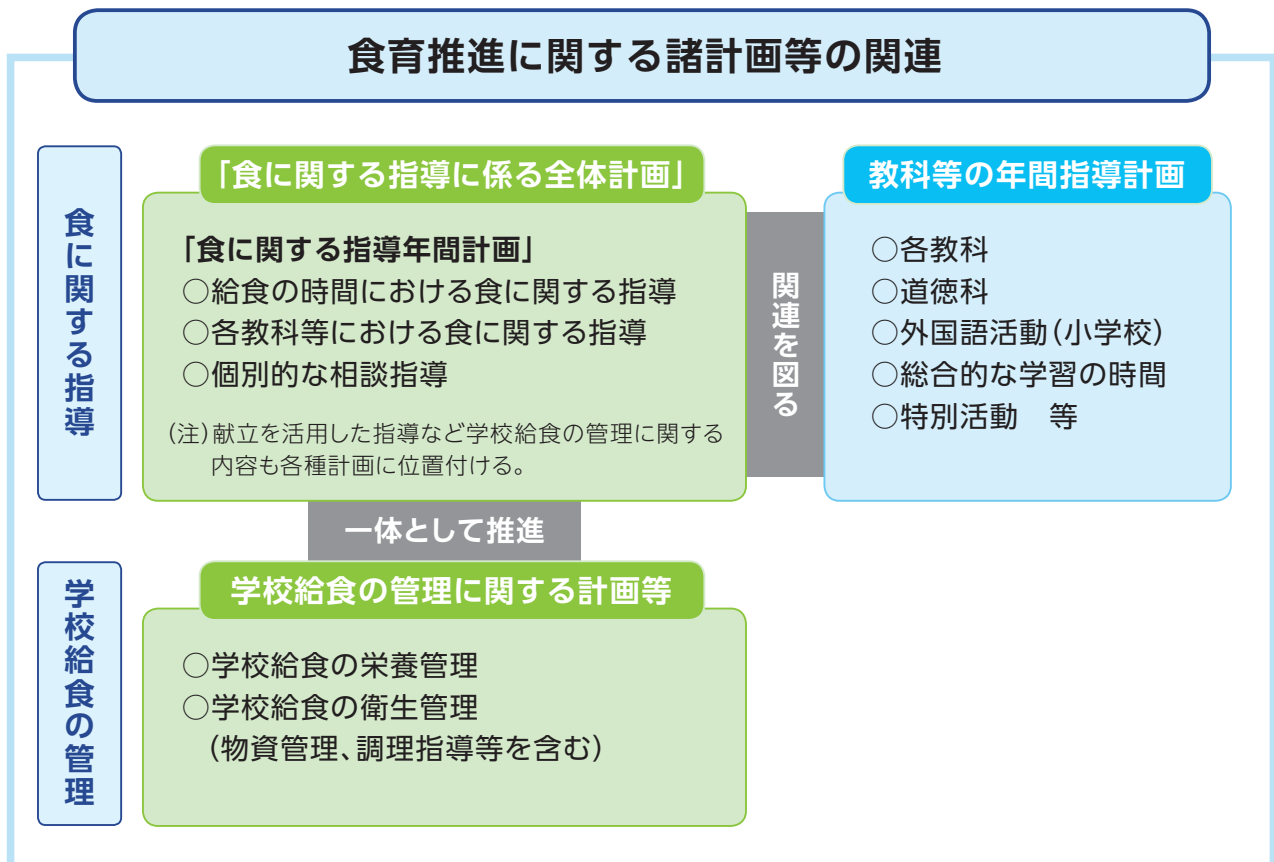
社会性

食文化

3 各種計画の作成(手引 P14~P38)

食に関する指導に関する各計画については、栄養教諭が各教科等の年間指導計画と食に関する指導に係る全体計画や年間指導計画等に関連付け計画案を作成します。また、個別的な相談指導に関する計画については、栄養教諭が学級担任や養護教諭、部活動担当教員等と情報を共有・調整した上で計画案を作成します。

一方、学校給食の管理に関する計画等については、栄養教諭が自身の専門性を生かして計画案を作成します。実際に計画を推進する際には、学級担任や給食調理員等の協力や取組が不可欠であるので、役割分担を明確に示すようにします。



*食に関する指導と学校給食の管理を一体として推進する観点から、「食に関する指導に係る全体計画」に給食管理の内容を位置付けます。

*「食に関する指導に係る全体計画と年間指導計画」と「各教科等の年間指導計画」を関連付けます。

4 連携・調整(手引 P228～P236)

基本的な考え方

食育については第一義的な役割は家庭にあります。学校においても食育を一層推進していくことが求められており、そのためには、学校において食育推進体制を整備し、全教職員が連携・協力して取り組むことが大切です。児童生徒が食に関する理解を深め、日常生活で実践していくことができるようになるためには、学校と家庭との連携を密にし、学校で学んだことを家庭の食事で実践するなど家庭において食に関する取組を充実する必要があります。

学校において食育を進めるに当たっては、広く家庭や地域との連携を図りつつ食に関する指導を行うことが必要であるとともに、家庭や地域においても食育に対する理解が進み、食育の取組が推進されるよう、学校から積極的に啓発等の働きかけを行っていくことが大切です。

栄養教諭の役割

栄養教諭は、学校における食育推進の要として、校内の教職員はもとより、家庭や地域との連携を図る役割を果たしていくことが期待されています。

■教職員の連携・調整の要としての役割

- ・管理職や養護教諭、学級担任等との連絡・調整に基づく各種計画案の作成
- ・管理職や養護教諭、学級担任、給食調理員等と役割分担を明確にした計画推進

■家庭や地域との連携・調整の要としての役割

- ・家庭における食生活や生活習慣等の実態把握
- ・家庭と連携した取組を推進するための企画・提案
- ・地域の食育の取組の情報収集
- ・地域の関係機関・団体と連携した取組を推進するための企画及び連絡調整

Ⅱ

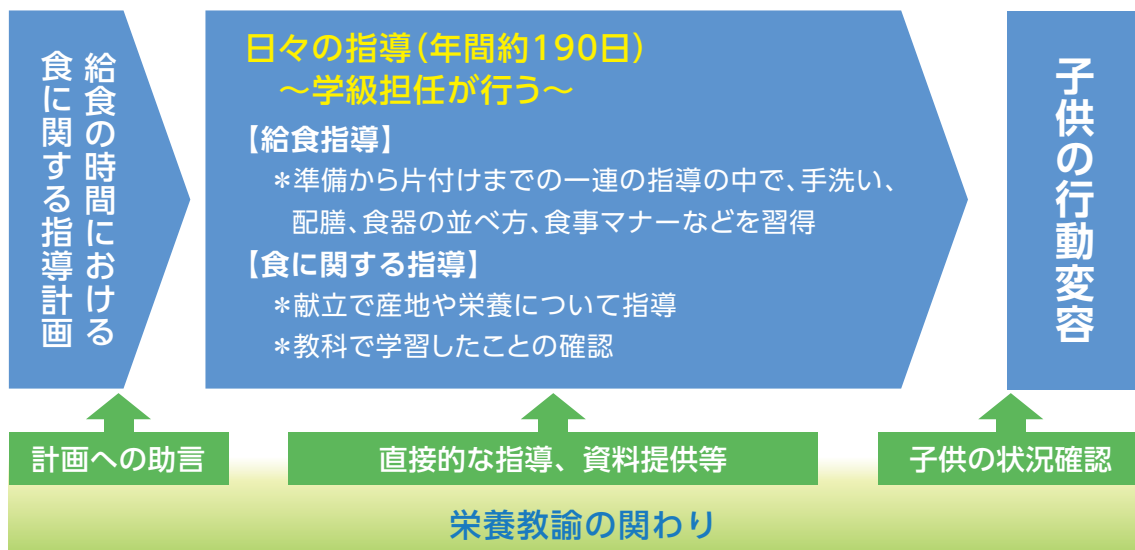
実践 《DO》

栄養教諭を中核として取り組む「食に関する指導」と「学校給食の管理」について示します。「食に関する指導」については、給食の時間を活用した食に関する指導や教科等の指導などの全体に対する集団的な指導と、個々の児童生徒の健康課題等に応じた個別的な相談指導を行います。その際、学級担任や教科担任、養護教諭等と一緒に組織として取り組むとともに、状況に応じて家庭や地域とも連携を図ることにより、効果的な指導を目指します。また、「学校給食の管理」については、栄養教諭がリーダーシップを発揮し、「学校給食実施基準」や「学校給食衛生管理基準」などに基つき栄養管理、衛生管理などを徹底します。

1 食に関する指導

(1) 給食の時間における食に関する指導(手引 P196～P227)

給食の時間における食に関する指導への栄養教諭の関わり



基本的な考え方

学校給食は、学習指導要領において特別活動の「学級活動」に位置付けられていますが、特別活動の授業時数に関しては「学校給食に係るものを除く」との記載があり、給食の時間における指導は特別活動の標準授業時数には含まれていません。しかしながら、学習指導要領では、いずれの学年においても取り扱う内容として「(1)学級や学校における生活づくりへの参画」と「(2)日常生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全」、「(3)一人一人のキャリア形成と自己実現」の三つを示しており、学校給食は、その中で(2)エ「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」(中学校では(2)オ)として示されていることから、学級担任などにより、全ての学校において指導しなければなりません。

給食の時間における指導は、教科等の指導の時間と異なり、給食の準備、会食、後片付けなどの

一連の指導を、実際の活動を通して、繰り返し行うことができるという大きな特長があります。また、栄養バランスの良い食事の基本を学ぶとともに、献立等の工夫により教科等と関連付けた指導が可能であり、「食事」という体験を通して、教科等で得た知識を具体的に確認したり、深めたりできます。

なお、これらの指導時間が確保できるよう、ゆとりのある給食時間を設定する必要があります。

栄養教諭の役割

給食の時間における食に関する指導は、毎日の給食の時間に学級担任が行います。栄養教諭は、給食の時間における食に関する指導を年間指導計画に位置付けるとともに、適宜、指導計画を踏まえた打合せを行った上で、直接教室に向いて指導したり、学級担任が指導できるような資料提供したりします。また、その結果、子供の行動がどのように変容したか観察しその後の指導に生かします。

教職員の関わり

学級担任等が給食の時間における食に関する指導を行う際は、事前に栄養教諭と連携を図り、各教室等での指導や資料提供を依頼したりすることにより、指導の充実を図ります。

指導の分類

給食の時間における食に関する指導の中の「給食指導」は、毎日の給食の時間に、学級担任が行う食に関する指導です。また「食に関する指導」では献立を用いて指導したり、教科等で学習したことを給食を通して再確認させたりします。

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、はしの使い方、食事のマナーなどを習得させる。

(食に関する指導)

- 献立を通して、食品の産地や栄養的な特徴を学習させる。
- 教科等で取り上げられた食品や学習したことを学校給食を通して確認させる。

想定される指導機会

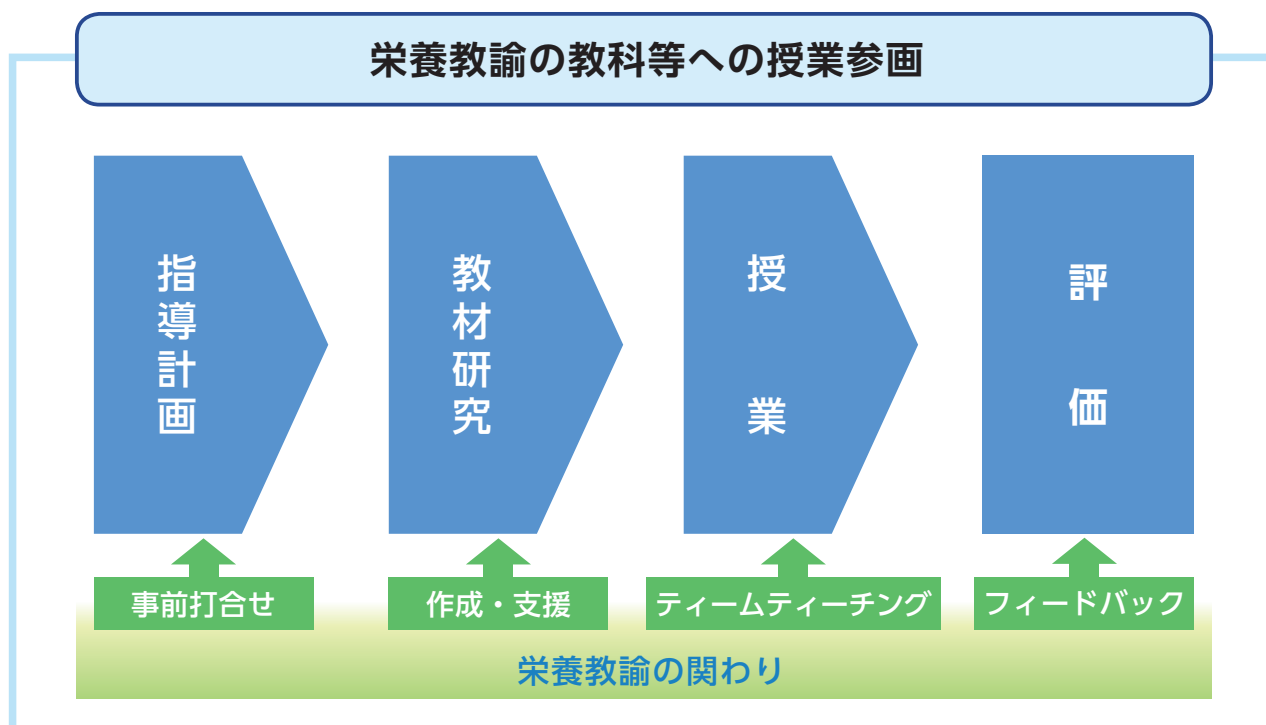
年間約190回の給食指導の時間に、ゆとりをもって指導できる給食の時間を確保し、計画的、継続的な指導を行うことで、多くの指導機会を確保することができ、極めて大きな教育効果を見込むことができます。給食の時間における指導は「食に関する指導」の中核を担う重要なものです。

給食の時間における食に関する指導の内容

学習指導要領解説特別活動編では、給食の時間の指導内容として、小学校においては楽しく食事をする、健康によい食事のとり方、給食時の清潔、食事環境の整備、自然への恩恵などへの感謝、食文化、食料事情などを、中学校においては楽しく食事をする、栄養の偏りのない食事のとり方、食中毒の予防にかかわる衛生管理の在り方、共同作業を通して奉仕や協力・協調の精神を養うこと、自然の恩恵などへの感謝、食文化、食料事情などを例示しています。

① 楽しく会食すること
(ア) 食事のマナーを身に付け、楽しく会食することができる。
(イ) 様々な人々との会食を通して人間関係を深める。
② 健康によい食事のとり方
(ア) 食品の種類や働きが分かり、栄養のバランスのとれた食事のとり方が分かる。
(イ) 日常の食事の大切さが分かり、健康によい食事のとり方を身に付ける。
③ 食事と安全・衛生
(ア) 安全・衛生(手洗いなど)に留意した食事の準備や後片付けができる。
(イ) 協力した運搬や配膳が安全にできる。
④ 食事環境の整備
(ア) 食事にふさわしい環境を整え、ゆとりある落ち着いた雰囲気での食事ができる。
(イ) 適切な食器具を利用して、献立にふさわしい盛り付けができる。
(ウ) 環境や資源に配慮することができる。
⑤ 食事と文化
(ア) 郷土食、行事食を通して食文化についての関心を深める。
(イ) 地場産物を通して、地域の食料の生産、流通、消費について理解を深める。
⑥ 勤労と感謝
(ア) みんなで協力して自主的に活動する。
(イ) 感謝の気持ちをもって食べることができる。

(2) 教科等における食に関する指導(手引 P46~P195)



基本的な考え方

教科等における食に関する指導では、専門性を有する栄養教諭が授業に参画することにより、目標や内容、教材や題材、学習活動など様々な面で食に関する指導と関連付けて指導することができます。その際教科等にはそれぞれ固有の目標や内容があるため、食に関する指導の目標と教科等の内容が一致しない場合もあります。教科等の授業において食に関する指導を行う場合、児童生徒に当該の教科等の目標や内容を身に付けさせることを第一義的に考え、その過程に「**食育の視点**」を位置付け指導することが大切です。

栄養教諭の役割

栄養教諭の具体的な授業参画の方法としては、①**チーム・ティーチング**、②**教材研究**、③**指導計画に基づく打合せ**等が想定されますが、担任（教科担任）等との連携のもと、計画に基づき実施します。栄養教諭がチーム・ティーチングで授業に参画した場合は、食に関する学習の状況等について、学級担任（教科担任）に情報を提供するとともに、児童生徒に対しても学習成果をフィードバックします。

なお、食に関する指導と直接関連がある教科等だけでなく、教材を使用することなどにより、食に関する指導に関連付けることができる教科等については年間指導計画作成段階から積極的に参画し、食に関する指導の拡充に努めます。

教職員の関わり

教科等において食に関する指導を実施する主体は、学級担任や教科担任であるので、指導計画から教材研究、授業、評価まで一貫して行う必要があります。その過程において、学級担任や教科担任は栄養教諭と連携を図り、必要な場面で授業参画できるようにします。

食に関する指導に関連付けることができる教科等

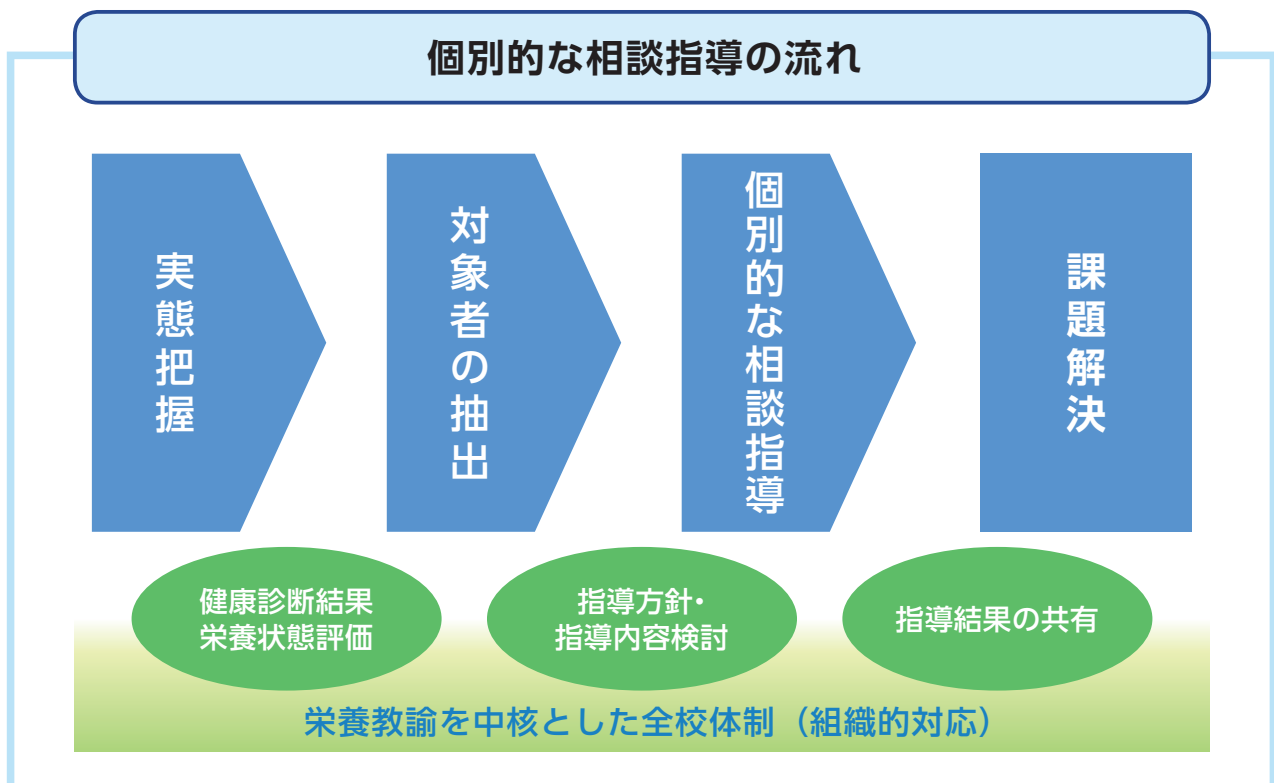
(関係資料P34～P48参照)

社会科、理科、生活科、家庭科（技術・家庭科）、体育科（保健体育科）、道徳科、外国語活動、総合的な学習の時間、特別活動の時間など

学校における食に関する指導は、関係教科等において、それぞれの特質に応じて適切に行うようにします。その際、目標や内容、学習活動など様々な面で食に関する指導と関連付けて指導することが可能です。

また、例示した教科等以外にも、その特質に応じて食に関係する教材や題材を用いたり、作品を作成したりするなど、食に関する指導の機会を拡充することにより、学校における食育の充実につなげます。

(3) 個別的な相談指導(手引 P237~P263)



基本的な考え方

学級や学年全体における児童生徒の理解促進を目指して全体指導を行います。集団での対応では適切な指導が困難なケースが生じることも想定されます。栄養教諭は、食に関する健康課題を有する児童生徒に対して、関係する教職員が共通理解を図り、保護者と連携して個別的な相談指導を行います。その際、対象となる個人の身体状況、栄養状態や食生活などを総合的に評価・判定し、家庭や地域の背景、児童生徒の食に関する知識・理解度等を考慮して指導に当たるようにするとともに、教育相談室や余裕教室を利用するなど、個別相談にふさわしい環境で行います。

栄養教諭の役割

栄養教諭は、生活習慣病の予防や食物アレルギーへの対応、スポーツ実施時の栄養補給・水分補給など、その専門性を生かしたきめ細かな指導・助言を行います。

食に関する問題への対応では、児童生徒に対して直接指導する場合がありますが、食の大部分を担う家庭での実践が不可欠であることから、保護者に対する助言など、家庭への支援や働き掛けを行うことも重要です。これらの相談指導には、栄養学等の専門知識に基づいた対応が不可欠であり、学級担任だけでは十分な対応が困難な場合も多いと考えられるため、栄養教諭が中心となって取り組む必要があります。また、生活習慣や心の健康に関する問題も想定されるので、必要に応じて、養護教諭や学校医等と連携を図り対応することが重要です。特に、食物アレルギーや摂食障害など医学的な対応を要するものについては、主治医や専門医とも密接に連携を取りながら対応することが求められます。

教職員の関わり

(手引P240～P241)

全教職員が個別指導の方針について理解した上で、学級担任、養護教諭、スクールカウンセラー、学校医、保護者等が連携を図り、指導に当たることが重要です。

校長、教頭 (副校長)	指導体制の整備と指導方針の決定、指導状況の把握 該当児童生徒及び保護者への対応
学級担任	毎日の学校生活の中での一人一人の児童生徒の健康状態や個性の把握 給食時における児童生徒の実態把握と指導 保護者との連絡調整
養護教諭	健康診断結果や健康カードから健康問題のある児童生徒の把握 児童生徒に対する生活や健康相談に関する指導 保護者に対する生活や健康相談に関する指導
体育主任	児童生徒に対する運動に関する指導
* SC、SSW	児童生徒に対する生活全般に関する相談や指導 保護者に対する生活全般に関する相談や指導
給食調理員	個別に対応した学校給食の実施における協力

※SC：スクールカウンセラー、SSW：スクールソーシャルワーカー

想定される個別的な相談指導の例

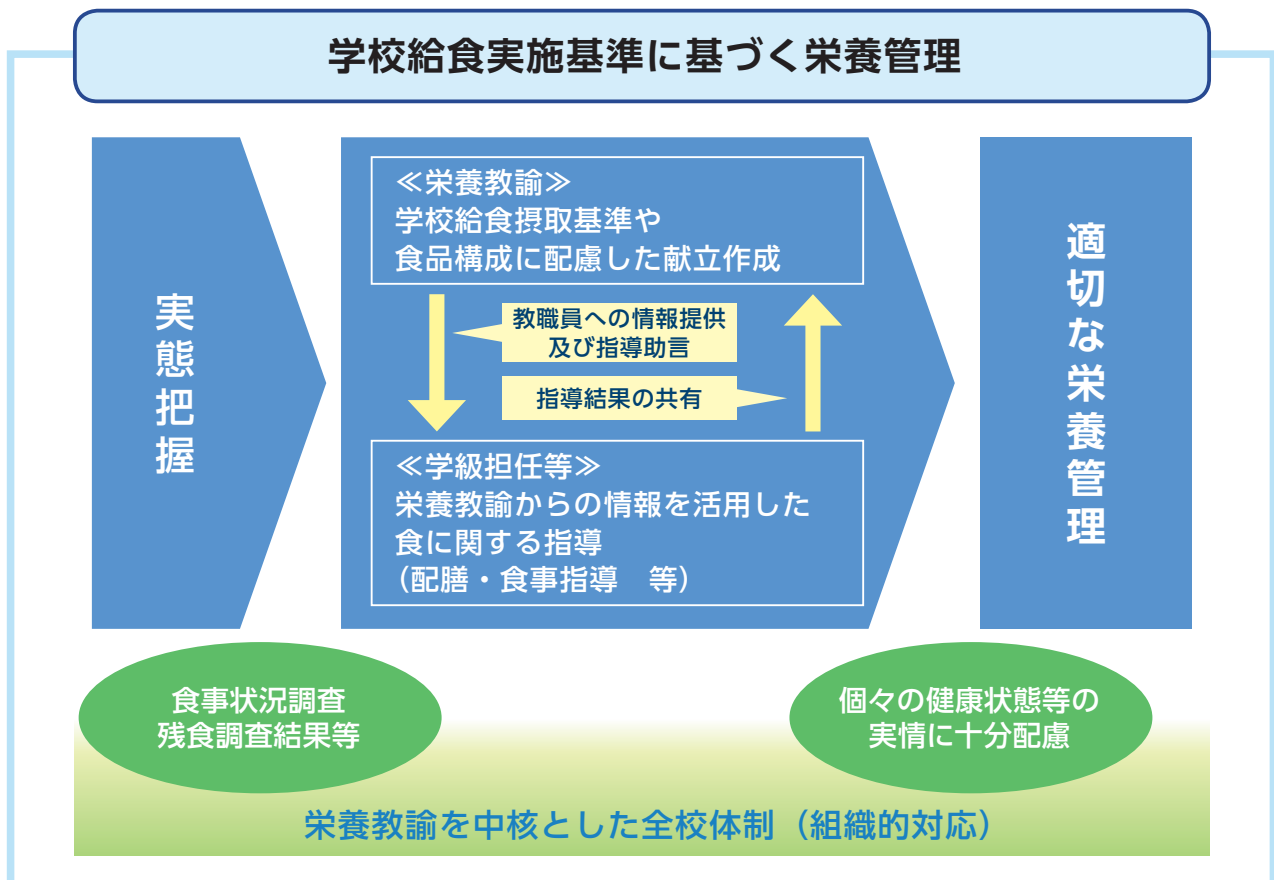
偏食傾向	偏食が及ぼす健康への影響について指導・助言
肥満傾向	適度の運動とバランスのとれた栄養摂取の 必要性について指導助言
痩身傾向	ダイエットの健康への影響について指導・助言
食物アレルギー	原因物質を除いた学校給食の提供や不足する栄養素を 補給する食品等について助言
スポーツ実施	必要なエネルギーや栄養素の摂取等について指導

指導上の留意点

- 特定の児童生徒に対する個別的な相談指導の際、児童生徒の心に過大な重荷になったり、他の児童生徒からのいじめにつながったりしないよう配慮します。
- 食物アレルギーの個別対応などの場合には、あらかじめ学級全体の理解を促すための全体指導も必要です。
- 児童生徒の心（人格）を傷つけないように無理のない指導をします。
- 保護者の十分な理解や協力を得て、児童生徒が抱えている問題を把握し、プライバシーの保護にも十分配慮して指導・助言します。
- 改善すべき問題点がたくさんあっても、当面の目標を1つにしぼり具体的な指導方法を考えて進めます。
- 改善目標は対象の児童生徒との合意により決定していくことが大切であり、改善への意欲を高めるために、児童生徒が自ら決めた目標を設定します。
- 個に応じた指導計画を作成し、指導内容等を詳細に記録するとともに、必ず評価を行い改善を図ります。
- 個別の相談指導の対象になった児童生徒及びその保護者が満足する成果を上げられるよう努めます。
- 個別相談の結果は、適宜、関係する教職員又は全教職員で共有し、組織的な対応を行います。

2 学校給食の管理

(1) 栄養管理【学校給食実施基準(学校給食法第8条)】(参考資料P48)



基本的な考え方

学校給食の栄養管理は、学校給食実施基準に基づき適切に行います。その際、「学校給食摂取基準」は、厚生労働省が定める「日本人の食事摂取基準」等を参考としており、本基準は児童生徒の1人1回当たりの全国的な平均値を示したものであることから、その適用に当たっては、個々の児童生徒の健康状態及び生活活動の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用します。

栄養教諭の役割

栄養教諭は、自身の専門性を最大限発揮し、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などによる状況把握などの実施により適切な栄養管理を行います。その際、栄養管理の内容を指導に生かせるよう、教職員への情報提供や指導・助言を行うなど連携を図ります。

教職員の関わり

学級担任等は、栄養教諭の専門的視点からの栄養管理に関する情報などを活用し、教科等における指導や給食の時間における指導、個別的な相談指導等における栄養指導の充実を図ります。指導した結果等については、栄養教諭にフィードバックし、計画改善に生かします。

2 学校給食における食品構成

食品構成については、「学校給食摂取基準」を踏まえつつ、多様な食品を適切に組み合わせ、食に関する指導や食事内容の充実を図ること。また、各地域の実情や家庭における食生活の実態把握の上、日本型食生活の実践、我が国の伝統的な食文化の継承について十分配慮すること。

さらに、カルシウム摂取に効果的である牛乳等についての使用に配慮すること。

(*家庭の食事においてカルシウムの摂取が不足している地域にあっては、積極的に牛乳、調理用牛乳、乳製品、小魚等についての使用に配慮すること。)

3 学校給食の食事内容の充実等について

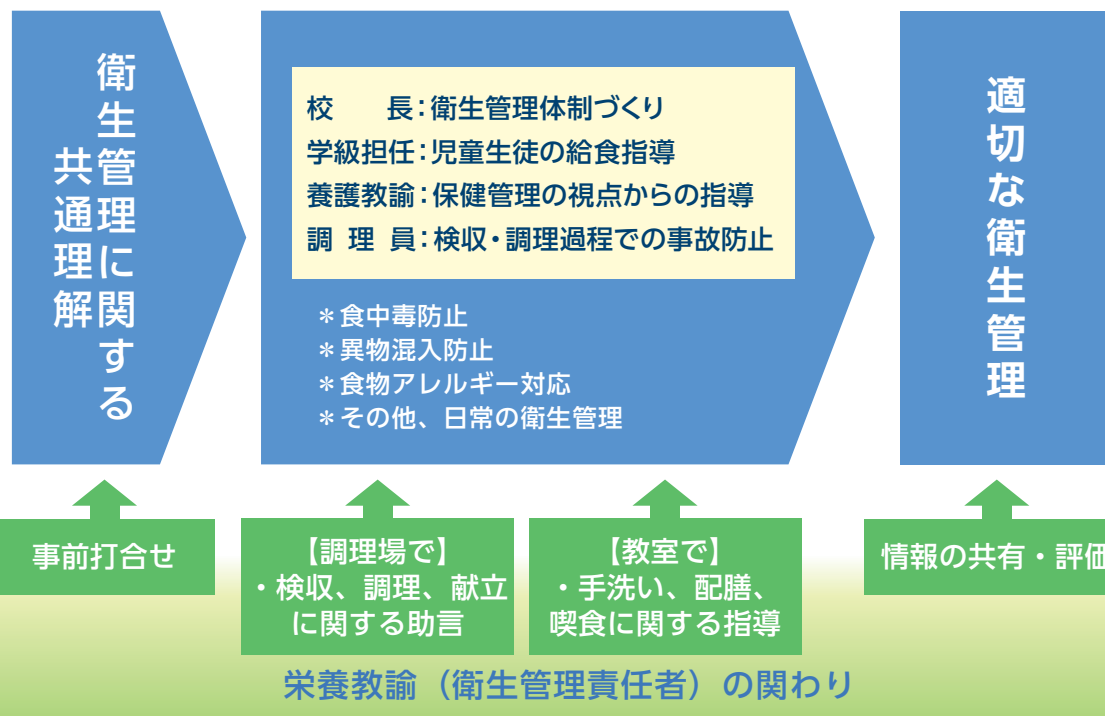
- (1) 学校給食の食事内容については、学校における食育の推進を図る観点から、学級担任、栄養教諭等が給食時間はもとより各教科等における食に関する指導に学校給食を活用した指導が行えるよう配慮すること。
- (2) 献立作成に当たっては、常に食品の組合せ、調理方法等の改善を図るとともに、児童生徒の好みの偏りをなくすよう配慮すること。
- (3) 学校給食に使用する食品については、食品衛生法(昭和22年法律第233号)第11条第1項に基づく食品中の放射性物質の規格基準に適合していること。
- (4) 食器具については、安全性が確保されたものであること。また、児童生徒の望ましい食習慣の形成に資するため、料理形態に即した食器具の使用に配慮するとともに、食文化の継承や地元で生産される食器具の使用に配慮すること。
- (5) 喫食の場所については、食事にふさわしいものとなるよう改善工夫を行うこと。
- (6) 望ましい生活習慣を形成するため、適度な運動、調和のとれた食事、十分な休養・睡眠という生活習慣全体を視野に入れた指導に配慮すること。

4 特別支援学校における食事内容の改善

- (1) 特別支援学校の児童生徒については、障害の種類と程度が多様であり、身体活動レベルも様々であることから、「学校給食摂取基準」の適用に当たっては、個々の児童生徒の健康状態や生活活動の実態、地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用するとともに次の点に留意すること。
- (2) 特別支援学校における児童生徒に対する食事の管理については、家庭や寄宿舎における食生活や病院における食事と密接に関連していることから、学級担任、栄養教諭、学校栄養職員、養護教諭、学校医、主治医及び保護者等の関係者が連携し、共通理解を図りながら、児童生徒の生活習慣全体を視野に入れた食事管理に努めること。

(2) 衛生管理【学校給食衛生管理基準(学校給食法第9条)】(参考資料P57～P63)

学校給食衛生管理基準に基づく衛生管理



基本的な考え方

学校給食を実施する教育委員会は、必要に応じて、保健所の協力、助言及び援助を受けつつ、HACCPの考え方に基づき、単独調理場、共同調理場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ります。また、校長及び共同調理場の長は基準に照らし衛生管理上適正を欠く場合には、遅延なくその改善のために必要な措置を講じます。

栄養教諭の役割

栄養教諭は、学校給食衛生管理基準に定める衛生管理責任者として、学校給食衛生管理基準に基づき、学校給食施設・設備等について衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、校長又は共同調理場の長に申し出て、遅滞なく必要な措置を講じ、学級担任等が行う衛生管理に係る指導についても、専門的な立場から指導・助言を行うなど連携を図ります。

また、検食や保存食の実施方法などに関する助言や検食結果の記録、保存状況の確認など、検食、保存食、調理、配食、使用水の安全確保、廃棄物の処理などの衛生管理が適切に実施されるよう調理員等と連携を図り指導・管理します。

教職員の関わり

学級担任等は、栄養教諭の専門的視点からの衛生管理に関する情報などを活用し、衛生的な配膳や異物混入防止など給食指導における衛生管理に係る指導の充実を図ります。また、食物アレルギーを有する児童生徒への対応についても栄養教諭・養護教諭等と連携を図り組織的に対応します。

学級担任等が直接検食や保存食に携わる可能性は低いですが、学校給食の衛生管理を徹底する上で、検食や保存食の意義を理解することは大切なことです。

【資料】学校給食衛生管理基準(抜粋)

学校給食施設及び設備の整備及び管理

学校薬剤師等の協力を得て、定期的に検査を行い、その実施記録を保管します。

(1) 学校給食施設

- ① 共通事項(調理場の区分、ドライシステム導入、保健所・栄養教諭等の助言)
- ② 作業区域内の施設 ③ その他の区域の施設

(2) 学校給食設備

- ① 共通事項(可動式の機械機器、保管設備、給水給湯設備、配送車の確保)
- ② 調理用の機械、機器、器具及び容器 ③ シンク ④ 冷蔵及び冷凍設備
- ⑤ 温度計及び湿度計 ⑥ 廃棄物容器等 ⑦ 学校給食従事者専用手洗い設備等

調理の過程等における衛生管理

学校薬剤師等の協力を得て、毎学年定期的に検査を行い、実施記録を保管します。

(1) 献立作成

(2) 学校給食用食品の購入

- ① 共通事項
(学校給食用食品選定のための委員会設置、食品の製造を委託する場合の業者選定)
- ② 食品納入業者 ③ 食品の選定

(3) 食品の検収・保管等

(4) 調理過程

- ① 共通事項(原則加熱処理、研修の実施、管理運営体制の整備等)
- ② 使用水の安全確保 ③ 二次汚染の防止
- ④ 食品の適切な温度管理等 ⑤ 廃棄物処理

(5) 配送及び配食

- ① 配送 ② 配食等

(6) 検食及び保存食等

- ① 検食 ② 保存食 ③ 残食及び残品

衛生管理体制に係る衛生管理基準

毎学年定期に検査を行い、実施記録を保管します。

- (1) 衛生管理体制
- (2) 学校給食従事者の衛生管理
- (3) 学校給食従事者の健康管理
- (4) 食中毒の集団発生の際の措置

日常及び臨時の衛生検査

次の事項について、毎日点検を行います。

- (1) 学校給食の施設及び設備、また、調理室及び食品の保管室、冷蔵庫及び冷凍庫
- (2) 食器具、容器、調理用器具、フードカッター、ミキサー等調理用の機械及び機器
- (3) 使用水の遊離残留塩素、外観、臭気、味等
- (4) 調理室における調理作業に不必要な物品等
- (5) 食品について、品質、鮮度、包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限、賞味期限の異常の有無等を点検するための検収
- (6) 食品等の分類ごとに区分され衛生的な保管
- (7) 下処理、調理、配食の衛生的な実施
- (8) 生食する野菜類及び果実類等の洗浄、消毒
- (9) 適切な加熱、冷却、また、加熱すべき食品の加熱
- (10) 調理に伴う廃棄物の分別と衛生的な処理
- (11) 配食を行う児童生徒及び教職員の健康状態と衛生的な服装
- (12) 調理終了後の配送及び配食と給食前の検食
- (13) 保存食の適切な保存と記録
- (14) 学校給食従事者の服装及び身体の清潔。また、作業開始前等、他の食品及び器具等に触れる前の手指の洗浄及び消毒
- (15) 学校給食従事者の健康状態の把握と感染症の有無の点検と記録。感染症の疑いがある場合の医療機関受診及び調理作業への従事の禁止

必要があるときは臨時衛生検査を行います。

- (1) 感染症・食中毒の発生、または発生のおそれがあるとき
- (2) 風水害等により環境が不潔になり、又は汚染され、感染症の発生のおそれがあるとき
- (3) その他必要なとき。また、臨時衛生検査は、その目的に即して必要な検査項目を設定し、その検査項目の実施に当たっては、定期的に行う衛生検査に準じて行うこと

記録の保存

学校給食衛生管理基準に基づく記録は1年間保存します。

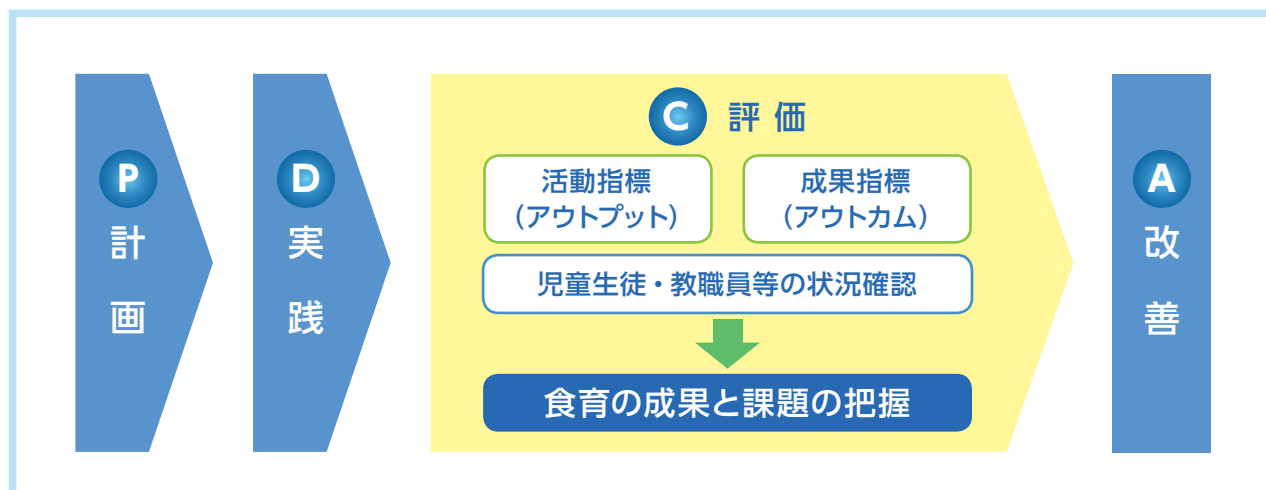
Ⅲ

評価 《CHECK》

学校における食育は、学校教育活動全体を通じて総合的に推進することにより、成果が期待できるものであるため、その成果を検証するためには、食育の推進体制や計画の推進状況、計画推進の結果得られた効果等について評価を行うことが大切です。評価に当たっては、校長のリーダーシップのもと推進組織における検討を踏まえて実施することが望まれます。その際、栄養教諭は専門的な立場から、評価項目や評価内容、評価方法等について中核として参画していくことが求められています。

(手引 P264～P266)

1 評価の考え方



基本的な考え方

食育推進の成果や栄養教諭の配置効果などを明確にすることが大切であるため、計画策定時に設定した指標に基づき、取組状況や取組の成果などについて、**活動指標(アウトプット)**や、**成果指標(アウトカム)**を用いて、振り返りを行います。そして、取組状況の評価と取組の成果の関連等について検討し、**食育の成果と課題を把握**します。

その際、栄養教諭は、学級担任や養護教諭などと連携を図るとともに、食育推進組織により、組織的な対応を行います。また、評価項目によっては、必要に応じて保護者や学校関係者に評価に関する協力を依頼することも考えられます。

なお、取組に対してすぐに成果が得られないものもあるので、長期的な視点での成果を検討する必要があるものについては、継続的な取組と評価を行うことが大切です。

栄養教諭の役割

栄養教諭は専門的な立場から、評価項目や評価内容、評価方法等について参画することが求められています。その際、評価を実施するための資料の取りまとめや評価結果の活用などについても中心となって取り組みます。

給食の時間における食に関する指導の評価

給食の時間における食に関する指導の評価については、教科等で学習した内容や献立等で取り上げられた食材についての学習、食事マナーなどの日常的な給食指導を計画的・継続的に実施したかどうかなどについて評価します。

教科等における食に関する指導の評価

食に関する指導に関する年間指導計画に基づき、教科等の目標に準拠した評価を適切に実施できたかどうか評価します。

個別的な相談指導に関する評価

個別的な相談指導については、毎年、食に関する指導の年間指導計画に位置付けた上で、個々の状況に応じて、対象の児童生徒や保護者との合意により目標を設定することが望ましい。個に応じた指導計画を作成し、指導内容等を詳細に記録するとともに、目標に対する評価を行います。

給食管理の評価

学校給食の管理については、食に関する指導と一体的に進めているものの、関係の教職員以外に見えにくいことから、評価項目を明確にした上で、全教職員が評価結果を理解し、共通理解のもとで食育を進められるようにします。

2 評価の実施

(1) 評価の進め方

評価を実施するに当たっては、栄養教諭が中心となり、活動指標(アウトプット)により取組の状況等を評価し、成果指標(アウトカム)により取組の成果についても評価します。

活動指標については、後述の「活動指標(アウトプット)の評価項目例」等を適宜活用して、教職員を対象にして、取組状況等を把握します。

また、成果指標については、既存のものを含む各種テスト、調査、健康診断等の結果などにより、後述の「成果指標(アウトカム)の評価項目例」等を適宜活用して、栄養教諭が関係の教職員と連携を図り状況を把握します。

さらに、食育推進組織において、これらの結果について検討し、食育の成果と課題を明確にし、全教職員が共有します。



(2) 評価指標の設定(本冊子P1「I 計画」参照)

評価指標は、数値による定量的な指標から数値に表すのが難しい定性的な指標まで様々なものが想定されますが、学校の実情等に応じて適切に設定する必要があります。また、活動指標(アウトプット)だけでなく、成果指標(アウトカム)についても設定し、総合的な評価につなげます。

*活動指標(アウトプット)

目的・目標の達成のために行われる事業の結果に対する評価で、評価指標としては、食育指導実施率、食育指導の継続率、食育研修の回数などがある。

*成果指標(アウトカム)

事業の目的・目標の達成度、また、成果の数値目標に対する評価である。具体的な評価指標としては、肥満度などの健康診断結果の変化、生活習慣病の有病者予備群等の変化、子供や保護者の意識変化や行動変容などがある。また、体力向上や生活習慣の改善などがある。

食育に関する評価指標の例

	活動指標(アウトプット)	成果指標(アウトカム)
食に関する指導	<ul style="list-style-type: none"> ・教育課程への位置付け ・推進体制の整備状況 ・全体計画、年間指導計画等の作成・改善の状況 ・学校給食を活用した指導状況 ・個別的な相談指導の実施状況 	<ul style="list-style-type: none"> ・食に関する知識の定着状況 ・食に関する意識の改善状況 ・食習慣の状況 (朝食摂取、食事内容等) ・生活習慣の状況 (睡眠時間、排便習慣等) ・肥満・痩身の状況 ・児童生徒の栄養摂取状況 ・疾病(不定愁訴)等の状況 ・地場産物、国産食材の活用状況 ・学校給食の衛生管理の状況 ・学校給食関連事故の発生状況 <p>(参考)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・児童生徒の体力の状況 ・児童生徒の学力の状況
給食管理	<ul style="list-style-type: none"> ・地場産物、国産食材を活用した献立作成 ・栄養管理に配慮した献立作成 ・適切な給食時間の設定等の環境整備の状況 ・検食、保存食の実施状況 ・給食管理に関する研修会の開催状況 	
連携・調整	<ul style="list-style-type: none"> ・給食の時間、教科等における教職員間の連携状況 ・個別的な相談指導における教職員間の連携状況 ・学校間や家庭・地域との連携状況 ・給食管理における教職員間の連携状況 	

《活動指標（アウトプット）の評価項目例》

各学校等の実情に合わせて、以下の指標の中から必要な項目を選択、加除修正、又は各学校独自の指標を設定します。

また、評価の実施者や様式、方法等についても、各学校が、設定します。

※教職員用

区分		評価指標	評価（特記事項）			
食に関する指導	給食の時間における食に関する指導	給食の時間を活用した食に関する指導が推進され、機能しているか。	1	2	3	4
		<input type="checkbox"/> 栄養教諭と学級担任が連携した指導を計画的に実施できたか。	1	2	3	4
		<input type="checkbox"/> 学級担任による給食の時間における食に関する指導を計画どおり実施できたか。	1	2	3	4
		<input type="checkbox"/> 手洗い、配膳、食事マナーなど日常的な給食指導を継続的に実施できたか。	1	2	3	4
		<input type="checkbox"/> 教科等で取り上げられた食品や学習したことを学校給食を通して確認できたか。	1	2	3	4
		<input type="checkbox"/> 献立を通して、伝統的な食文化や、行事食、食品の産地や栄養的な特徴等を計画的に指導できたか。	1	2	3	4
	教科等における食に関する指導	教科・特別活動等における食に関する指導が推進され、機能しているか。	1	2	3	4
		<input type="checkbox"/> 栄養教諭が計画どおりに授業参画できたか。	1	2	3	4
		<input type="checkbox"/> 教科等の目標に準じ授業を行い、評価規準により評価できたか。	1	2	3	4
		<input type="checkbox"/> 教科等の学習内容に「食育の視点」を位置付けることができたか。	1	2	3	4
	個別的な相談指導	偏食、肥満・痩身、食物アレルギー等に関する個別的な相談指導が行われ、機能しているか。	1	2	3	4
		<input type="checkbox"/> 偏食傾向、肥満傾向、過度の痩身等の児童生徒に適切な指導ができたか。	1	2	3	4
		<input type="checkbox"/> 食物アレルギーを持つ児童生徒に適切な指導ができたか。	1	2	3	4
		<input type="checkbox"/> 運動部活動などでスポーツをする児童生徒に適切な指導ができたか。	1	2	3	4
		<input type="checkbox"/> 栄養教諭、学級担任、養護教諭、学校医などが連携を図り、指導ができたか。	1	2	3	4

区分		評価指標	評価 (特記事項)				
給食管理	栄養管理	「学校給食実施基準」を踏まえた給食が提供されているか。	1	2	3	4	
		<input type="checkbox"/> 「学校給食摂取基準」及び食品構成等に配慮した献立を作成できたか。	1	2	3	4	
		<input type="checkbox"/> 献立作成の趣旨を踏まえた配食ができたか。	1	2	3	4	
		<input type="checkbox"/> 食事状況調査、嗜好調査、残食量調査等が実施できたか。	1	2	3	4	
	衛生管理 (職種に応じて評価可能な項目を評価します。)	「学校給食衛生管理基準」を踏まえた衛生管理がなされているか。	1	2	3	4	
		<input type="checkbox"/> 衛生管理を徹底し、食中毒の予防に取り組めたか。	1	2	3	4	
		<input type="checkbox"/> 調理過程から配膳までの手順や衛生管理を徹底し異物混入を予防できたか。	1	2	3	4	
		<input type="checkbox"/> 国や学校等の対応方針に基づき、適切な食物アレルギー対応ができたか。	1	2	3	4	
		<input type="checkbox"/> 検食を適切に実施し、記録を残しているか。	1	2	3	4	
		<input type="checkbox"/> 保存食を適切に採取・保存し、記録を残しているか。	1	2	3	4	
		<input type="checkbox"/> 調理及び配食に関する指導は適切に行うことができたか。	1	2	3	4	
		<input type="checkbox"/> 物資選定委員会等出席や食品購入に関する事務を適切に行うことができたか。	1	2	3	4	
		<input type="checkbox"/> 産地別使用量の記録や諸帳簿の記入、作成を適切に行うことができたか。	1	2	3	4	
連携・調整	食に関する指導	教員同士の連携体制が構築され、食に関する指導が行われているか。	1	2	3	4	
		<input type="checkbox"/> 栄養教諭は学級担任、養護教諭等と連携して指導ができたか。	1	2	3	4	
		<input type="checkbox"/> 栄養教諭を中心として、家庭や地域、生産者等と連携を図った指導ができたか。	1	2	3	4	
	給食管理	栄養教諭と教職員の連携のもと給食管理が行われているか。	1	2	3	4	
		<input type="checkbox"/> 栄養教諭は学級担任・養護教諭等と連携して栄養管理、衛生管理ができたか。	1	2	3	4	
		<input type="checkbox"/> 栄養教諭は、調理員等と連携して給食管理ができたか。	1	2	3	4	
		<input type="checkbox"/> 栄養教諭を中心として、納入業者や生産者等と連携を図った給食管理ができたか。	1	2	3	4	

【評価】 1：できた 2：おおむねできた 3：あまりできなかった 4：できなかった

《成果指標（アウトカム）の評価項目例》

各学校等の実情に合わせて、以下の指標の中から必要な項目を選択、加除修正、又は各学校独自の指標を設定します。

また、評価の実施者や様式、方法等についても、各学校が、設定します。

成果指標（アウトカム）の例		H28 目標値	H28 実績値	評 価	備考（取組状況や 参考となる事項等）
食に関する知識 の習得状況	知識テストや授業等による 知識の習得状況など	—	—	1 2 3 4	
食に関する意識 の改善状況	食育に「関心がある」と回答 した割合	●%	●%	1 2 3 4	学校の実情に応じて 段階別評価を行うか 否かを検討します。
	「朝食をとることは大切で ある」と回答した割合	●%	●%	1 2 3 4	
食習慣の状況 （朝食摂取、食事 内容等）	朝食を「毎日食べる」と回 答した割合	●%	●%	1 2 3 4	
	「栄養バランスを考えた食事 をとっている」と回答した割合	●%	●%	1 2 3 4	
	「朝食又は夕食を家族と 一緒に食べる「共食」の回数	週●回	週●回	1 2 3 4	
生活習慣の状況 （睡眠時間、 排便習慣等）	睡眠時間を●時間以上確保 できている割合	●%	●%	1 2 3 4	
肥満・痩身の 状況	肥満度20%以上の出現率	●%	●%	1 2 3 4	計画に基づく 取組の成果や 課題など次年 度の取組の参 考になること を記載します。
	肥満度-20%以上の出現率	●%	●%	1 2 3 4	
学校給食での 栄養摂取状況	配膳されたものを残さず食べ られた子供の割合	●%	●%	1 2 3 4	
疾病（不定愁訴） 等の発生状況	病欠者の人数（割合）	●%	●%	1 2 3 4	
地場産物、国産 食材の活用状況	地場産物・国産食材の 活用割合	●%	●%	1 2 3 4	
給食時の衛生管 理の状況	給食前に手洗いをしている 児童生徒の割合	●%	●%	1 2 3 4	
学校給食関連事 故の発生状況	学校給食関連事故の 発生件数	0件	0件	1 2 3 4	
*（参考）児童生徒 の体力の状況	新体力テストのD・E段階の 割合	●%	●%	1 2 3 4	
*（参考）児童生徒 の学力の状況	全国学力調査の結果が●% 以上の割合	●%	●%	1 2 3 4	

*参考：間接的ではあるが関連が想定される指標

【評価】 1：できた 2：おおむねできた 3：あまりできなかった 4：できなかった

《食育の評価と*「学校評価」の関連》

食育の評価を実施する中で把握した成果や課題は、「学校評価」を行う際の基礎資料として活用することが可能です。

また、「学校評価」の中に「食育」を位置付けることは、食育に対する教職員の認識を高め、保護者や地域との連携を促進するなど、学校における食育の推進につながります。

「学校評価」は学校教育法に基づくもので、教職員が行う「自己評価」、保護者・地域住民などが行う「学校関係者評価」、外部の専門家等が行う「第三者評価」がありますが、まずは、「自己評価」（教職員による評価）を基本とし、必要に応じて、「学校関係者評価」や「第三者評価」など保護者、地域の方々、外部の専門家等にも協力を得ながら評価を行います。

なお、学校評価における「自己評価」の結果については、その結果を公表することとなり、食育の成果等と合わせて、周知・啓発を図ることにより、学校・家庭・地域が連携した取組が推進されます。

*学校評価について（「学校評価ガイドライン」（平成28年改訂版）より抜粋）

○学校教育法における規定

第42条 小学校は、文部科学大臣の定めるところにより当該小学校の教育活動その他の学校運営の状況について評価を行い、その結果に基づき学校運営の改善を図るため必要な措置を講ずることにより、その教育水準の向上に努めなければならない。

※幼稚園、中学校、義務教育学校、高等学校、中等教育学校、特別支援学校等にもそれぞれ準用。

○学校評価の定義

- (1) 各学校の教職員が行う評価 **【自己評価】**
- (2) 保護者、地域住民等の学校関係者などにより構成された評価委員会等が、自己評価の結果について評価することを基本として行う評価 **【学校関係者評価】**
- (3) 学校とその設置者が実施者となり、学校運営に関する外部の専門家を中心とした評価者により、自己評価や学校関係者評価の実施状況も踏まえつつ、教育活動その他の学校運営の状況について専門的視点から行う評価 **【第三者評価】**

○学校教育法施行規則

第66条 小学校は、当該小学校の教育活動その他の学校運営の状況について、自ら評価を行い、その結果を公表するものとする。

- 2 前項の評価を行うに当たっては、小学校は、その実情に応じ、適切な項目を設定して行うものとする。

第67条 小学校は、前条第一項の規定による評価の結果を踏まえた当該小学校の児童の保護者その他の当該小学校の関係者（当該小学校の職員を除く。）による評価を行い、その結果を公表するよう努めるものとする。

第68条 小学校は、第六十六条第一項の規定による評価の結果及び前条の規定により評価を行った場合はその結果を、当該小学校の設置者に報告するものとする。

※幼稚園、中学校、義務教育学校、高等学校、中等教育学校、特別支援学校等にもそれぞれ準用。

Ⅳ 改善 《ACTION》

評価結果を踏まえて、食育推進組織において次年度に向けての改善点を検討します。その際、栄養教諭は、校長（推進組織の委員長）に客観的な評価資料を示し、具体的な改善点を相談した上で、全教職員で共通理解を図ります。また、保護者や地域住民などにも適宜評価結果を公表し、相互理解を深め連携体制を改善・強化するとともに、次年度の計画策定に生かします。

計画改善の流れ

評価結果の分析・検討

改善点の洗い出し

指標の見直し

計画の改善

1 食育推進体制について

評価結果を踏まえ、より食育の推進が図れるよう推進体制を見直します。

校長のリーダーシップのもと、栄養教諭を中核とした連携・調整体制を構築しますが、その際、推進組織のメンバー、会議の回数、会議の検討内容等について検討し改善を図ります。

2 食育推進の取組内容について

評価結果について十分検討した上で、「食に関する指導に係る全体計画」、「食に関する指導に係る年間指導計画」、「学校給食の管理に関する計画等」の加除修正を行います。

「食に関する指導」では、各教科等における食育の視点の見直しや、学習内容、教材、指導方法などについて、また、「学校給食の管理」では、栄養管理や衛生管理、物資管理などについて教職員や子供の状況等に照らして改善が図られるよう計画を見直します。

3 学校における食育の取組・成果の可視化

学校評価における「自己評価」の結果は、保護者等に公表することが原則です。学校における食育についても、学校のホームページへの掲載や保護者との意見交換、地域住民へ周知など、様々な機会を活用して取組の成果等を周知することにより、学校、家庭、地域の相互理解を深め、連携体制の改善・強化していくことが重要です。

参 考 资 料

1 学校教育法（昭和22年3月31日法律第26号）

第三十七条

2 小学校には、前項に規定するもののほか、副校長、主幹教諭、指導教諭、栄養教諭その他必要な職員を置くことができる。

13 栄養教諭は、児童の栄養の指導及び管理をつかさどる。

（中学校は第四十九条に、特別支援学校は第八十二条に準用規定）

2 学校給食法（昭和29年6月3日法律第160号）

（義務教育諸学校の設置者の任務）

第四条 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。

（学校給食栄養管理者）

第七条 義務教育諸学校又は共同調理場において学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員（第十条第三項において「学校給食栄養管理者」という。）は、教育職員免許法（昭和二十四年法律第百四十七号）第四条第二項に規定する栄養教諭の免許状を有する者又は栄養士法（昭和二十二年法律第百四十五号）第二条第一項の規定による栄養士の免許を有する者で学校給食の実施に必要な知識若しくは経験を有するものでなければならない。

第十条 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。

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意匠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。

3 栄養教諭以外の学校給食栄養管理者は、栄養教諭に準じて、第一項前段の指導を行うよう努めるものとする。この場合においては、同項後段及び前項の規定を準用する。

3 学習指導要領

小学校学習指導要領（平成29年3月告示） * 「内容」の中で食育に關係する箇所を抜粋

第2章 各教科

第2節 社会

〔第3学年〕

(1) 身近な地域や市区町村の様子について、学習の問題を追究・解決する活動を通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。

ア 次のような知識及び技能を身に付けること。

(7) 身近な地域や自分たちの市の様子を大まかに理解すること。

(4) 観察・調査したり地図などの資料で調べたりして、白地図などにまとめること。

イ 次のような思考力、判断力、表現力等を身に付けること。

(7) 都道府県内における市の位置、市の地形や土地利用、交通の広がり、市役所など主な公共施設の場所と働き、古くから残る建造物の分布などに着目して、身近な地域や市の様子を捉え、場所による違いを考え、表現すること。

(2) 地域に見られる生産や販売の仕事について、学習の問題を追究・解決する活動を通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。

ア 次のような知識及び技能を身に付けること。

(7) 生産の仕事は、地域の人々の生活と密接な関わりをもって行われていることを理解すること。

(4) 販売の仕事は、消費者の多様な願いを踏まえ売り上げを高めるよう、工夫して行われていることを理解すること。

(6) 見学・調査したり地図などの資料で調べたりして、白地図などにまとめること。

イ 次のような思考力、判断力、表現力等を身に付けること。

(7) 仕事の種類や産地の分布、仕事の工程などに着目して、生産に携わっている人々の仕事の様子を捉え、地域の人々の生活との関連を考え、表現すること。

(4) 消費者の願い、販売の仕方、他地域や外国との関わりなどに着目して、販売に携わっている人々の仕事の様子を捉え、それらの仕事に見られる工夫を考え、表現すること。

〔第4学年〕

(1) 都道府県の様子について、学習の問題を追究・解決する活動を通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。

ア 次のような知識及び技能を身に付けること。

(7) 自分たちの県の地理的環境の概要を理解すること。また、47都道府県の名称と位置を理解すること。

〔第6学年〕

(2) 我が国の歴史上の主な事象について、学習の問題を追究・解決する活動を通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。

ア 次のような知識及び技能を身に付けること。その際、我が国の歴史上の主な事象を手掛かりに、おおまかな歴史を理解するとともに、関連する先人の業績、優れた文化遺産を理解すること。

(7) 狩猟・採集や農耕の生活、古墳、大和政権（大和朝廷）による統一の様子を手掛かりに、むらからくへへと変化したことを理解すること。その際、神話・伝承を手掛かりに、国の形成に関する考え方などに関心をもつこと。

(4) 大陸文化の摂取、大化の改新、大仏造営の様子を手掛かりに、天皇を中心とした政治が確立されたことを理解すること。

(7) 貴族の生活や文化を手掛かりに、日本風の文化が生まれたことを理解すること

(1) 源平の戦い、鎌（かま）倉（くら）幕府の始まり、元との戦いを手掛かりに、武士による政治が始まったことを理解すること。

(4) 京都の室町に幕府が置かれた頃の代表的な建造物や絵画を手掛かりに、今日の生活文化につながる室町文化が生まれたことを理解すること。

(4) キリスト教の伝来、織（お）田（だ）・豊（とよ）臣（とみ）の天下統一を手掛かりに、戦国の世が統一されたことを理解すること。

(4) 江戸幕府の始まり、参勤交代や鎖国などの幕府の対外政策、身分制を手掛かりに、武士による政治が安定したことを理解すること。

(7) 歌（か）舞（ぶ）伎（ぎ）や浮世絵、国学や蘭（らん）学（がく）を手掛かりに、町人の文化が栄え新しい学問がおこったことを理解すること。

(7) 黒船の来航、廃藩置県や四民平等などの改革、文明開化などを手掛かりに、我が国が明治維新を機に欧米の文化を取り入れつつ近代化を進めたことを理解すること。

(3) 大日本帝国憲法の発布、日（に）清（しん）・日露の戦争、条約改正、科学の発展などを手掛かりに、我が国の国力が充実し国際的地位が向上したことを理解すること。

(4) 日中戦争や我が国に関わる第二次世界大戦、日本国憲法の制定、オリンピック・パラリンピックの開催などを手掛かりに、戦後我が国は民主的な国家として出発し、国民生活が向上し、国際社会の中で重要な役割を果たしてきたことを理解すること。

(3) 遺跡や文化財、地図や年表などの資料で調べ、まとめること。

イ 次のような思考力、判断力、表現力等を身に付けること。

(7) 世の中の様子、人物の動きや代表的な文化遺産などに着目して、我が国の歴史上の主な事象を捉え、我が国の歴史の展開を考えるとともに、歴史を学ぶ意味を考え、表現すること。

(3) グローバル化する世界と日本の役割について、学習の問題を追究・解決する活動を通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。

(4) 地図帳や各種の資料で調べ、白地図などにまとめること。

イ 次のような思考力、判断力、表現力等を身に付けること。

(7) 我が国における自分たちの県の位置、県全体の地形や主な産業の分布、交通網や主な都市の位置などに着目して、県の様子を捉え、地理的環境の特色を考え、表現すること。

(2) 人々の健康や生活環境を支える事業について、学習の問題を追究・解決する活動を通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。

ア 次のような知識及び技能を身に付けること。

(7) 飲料水、電気、ガスを供給する事業は、安全で安定的に供給できるよう進められていることや、地域の人々の健康な生活の維持と向上に役立っていることを理解すること。

(4) 廃棄物を処理する事業は、衛生的な処理や資源の有効利用ができるよう進められていることや、生活環境の維持と向上に役立っていることを理解すること。

(7) 見学・調査したり地図などの資料で調べたりして、まとめること。

イ 次のような思考力、判断力、表現力等を身に付けること。

(7) 供給の仕組みや経路、県内外の人々の協力などに着目して、飲料水、電気、ガスの供給のための事業の様子を捉え、それらの事業が果たす役割を考え、表現すること。

(4) 処理の仕組みや再利用、県内外の人々の協力などに着目して、廃棄物の処理のための事業の様子を捉え、その事業が果たす役割を考え、表現すること。

〔第5学年〕

(2) 我が国の農業や水産業における食料生産について、学習の問題を追究・解決する活動を通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。

ア 次のような知識及び技能を身に付けること。

(7) 我が国の食料生産は、自然条件を生かして営まれていることや、国民の食料を確保する重要な役割を果たしていることを理解すること。

(4) 食料生産に関わる人々は、生産性や品質を高めるよう努力したり輸送方法や販売方法を工夫したりして、良質な食料を消費地に届けるなど、食料生産を支えていることを理解すること。

(7) 地図帳や地球儀、各種の資料で調べ、まとめること。

イ 次のような思考力、判断力、表現力等を身に付けること。

(7) 生産物の種類や分布、生産量の変化、輸入など外国との関わりなどに着目して、食料生産の概要を捉え、食料生産が国民生活に果たす役割を考え、表現すること。

(4) 生産の工程、人々の協力関係、技術の向上、輸送、価格や費用などに着目して、食料生産に関わる人々の工夫や努力を捉え、その動きを考え、表現すること。

ア 次のような知識及び技能を身に付けること。

(7) 我が国と経済や文化などの面でつながりが深い国の人々の生活は、多様であることを理解するとともに、スポーツや文化などを通して他国と交流し、異なる文化や習慣を尊重し合うことが大切であることを理解すること。

(4) 我が国は、平和な世界の実現のために国際連合の一員として重要な役割を果たしたり、諸外国の発展のために援助や協力を行ったりしていることを理解すること。

(7) 地図帳や地球儀、各種の資料で調べ、まとめること。

イ 次のような思考力、判断力、表現力等を身に付けること。

(7) 外国の人々の生活の様子などに着目して、日本の文化や習慣との違いを捉え、国際交流の果たす役割を考え、表現すること。

(4) 地球規模で発生している課題の解決に向けた連携・協力などに着目して、国際連合の働きや我が国の国際協力の様子を捉え、国際社会において我が国が果たしている役割を考え、表現すること。

第4節 理科

【第3学年】

B 生命・地球

(1) 身の回りの生物

身の回りの生物について、探したり育てたりする中で、それらの様子や周辺環境、成長の過程や体のつくりに着目して、それらを比較しながら調べる活動を通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。

ア 次のことを理解するとともに、観察、実験などに関する技能を身に付けること。

(7) 生物は、色、形、大きさなど、姿に違いがあること。また、周辺環境と関わって生きていること。

(4) 昆虫の育ち方には一定の順序があること。また、成虫の体は頭、胸及び腹からできていること。

(7) 植物の育ち方には一定の順序があること。また、その体は根、茎及び葉からできていること。

イ 身の回りの生物の様子について追究する中で、差異点や共通点を基に、身の回りの生物と環境との関わり、昆虫や植物の成長のきまりや体のつくりについての問題を見いだし、表現すること。

【第4学年】

B 生命・地球

(2) 季節と生物

身近な動物や植物について、探したり育てたりする中で、動物の活動や植物の成長と

季節の変化に着目して、それらに関係付けて調べる活動を通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。

ア 次のことを理解するとともに、観察、実験などに関する技能を身に付けること。

(7) 動物の活動は、暖かい季節、寒い季節などによって違いがあること。

(4) 植物の成長は、暖かい季節、寒い季節などによって違いがあること。

イ 身近な動物や植物について追究する中で、既習の内容や生活経験を基に、季節ごとの動物の活動や植物の成長の変化について、根拠のある予想や仮説を発想し、表現すること。

【第5学年】

B 生命・地球

(1) 植物の発芽、成長、結実

植物の育ち方について、発芽、成長及び結実の様子に着目して、それらに関する条件を制御しながら調べる活動を通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。

ア 次のことを理解するとともに、観察、実験などに関する技能を身に付けること。

(7) 植物は、種子中の養分を基にして発芽すること。

(4) 植物の発芽には、水、空気及び温度が関係していること。

(7) 植物の成長には、日光や肥料などが関係していること。

(4) 花にはおしべやめしべなどがあり、花粉がめしべの先に付くとめしべのもとが実になり、実の中に種子ができること。

イ 植物の育ち方について追究する中で、植物の発芽、成長及び結実とそれらに関する条件についての予想や仮説を基に、解決の方法を発想し、表現すること。

(2) 動物の誕生

動物の発生や成長について、魚を育てたり人の発生についての資料を活用したりする中で、卵や胎児の様子に着目して、時間の経過と関係付けて調べる活動を通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。

ア 次のことを理解するとともに、観察、実験などに関する技能を身に付けること。

(7) 魚には雌雄があり、生まれた卵は日がつたつて中の子が変化してかえること。

(4) 人は、母体内で成長して生まれること。

イ 動物の発生や成長について追究する中で、動物の発生や成長の様子と経過についての予想や仮説を基に、解決の方法を発想し、表現すること。

【第6学年】

B 生命・地球

(1) 人の体のつくりと働き

人や他の動物)について、体のつくりと呼吸、消化、排出及び循環の動きに着目して、生命を維持する動きを多面的に調べる活動を通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。

ア 次のことを理解するとともに、観察、実験などに関する技能を身に付けること。

- (7) 体内に酸素が取り入れられ、体外に二酸化炭素などが出されていること。
- (4) 食べ物は、口、胃、腸などを通る間に消化、吸収され、吸収されなかった物は排出されること。
- (7) 血液は、心臓の動きで体内を巡り、養分、酸素及び二酸化炭素などを運んでいること。
- (1) 体内には、生命活動を維持するための様々な臓器があること。

イ 人や他の動物の体のつくりと動きについて追究する中で、体のつくりと呼吸、消化、排出及び循環の動きについて、より妥当な考えをつくりだし、表現すること。

- (2) 植物の養分と水の通り道
植物について、その体のつくり、体内の水などの行方及び葉で養分をつくる動きに着目して、生命を維持する動きを多面的に調べる活動を通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。

ア 次のことを理解するとともに、観察、実験などに関する技能を身に付けること。

- (7) 植物の葉に日光が当たるとでんぷんができること。

(4) 根、茎及び葉には、水の通り道があり、根から吸い上げられた水は主に葉から蒸散により排出されること。

イ 植物の体のつくりと動きについて追究する中で、体のつくり、体内の水などの行方及び葉で養分をつくる動きについて、より妥当な考えをつくりだし、表現すること。

- (3) 生物と環境

生物と環境について、動物や植物の生活を観察したり資料を活用したりする中で、生物と環境との関わりに着目して、それらを多面的に調べる活動を通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。

ア 次のことを理解するとともに、観察、実験などに関する技能を身に付けること。

- (7) 生物は、水及び空気を通して周囲の環境と関わって生きていること。
- (4) 生物の間には、食う食われるという関係があること。
- (7) 人は、環境と関わり、工夫して生活していること。
- イ 生物と環境について追究する中で、生物と環境との関わりについて、より妥当な考えをつくりだし、表現すること。

第5節 生活

【第1学年及び第2学年】

〔学校、家庭及び地域の生活に関する内容〕

- (1) 学校生活に関わる活動を通して、学校の施設の様子や学校生活を支えている人々や友達、通学路の様子やその安全を守っている人々などについて考えることができ、学校での生活は様々な人や施設と関わっていることが分かり、楽しく安心して遊びや生活をしたり、安全な登下校をしたりしようとする。

- (2) 家庭生活に関わる活動を通して、家庭における家族のことや自分でできることなどについて考えることができ、家庭での生活は互いに支え合っていることが分かり、自分の役割を積極的に果たしたり、規則正しく健康に気を付けて生活したりしようとする。
- (3) 地域に関わる活動を通して、地域の場所やそこで生活したり働いたりしている人々について考えることができ、自分たちの生活は様々な人や場所と関わっていることが分かり、それらに親しみや愛着をもち、適切に接したり安全に生活したりしようとする。

〔身近な人々、社会及び自然と関わる活動に関する内容〕

- (5) 身近な自然を観察したり、季節や地域の行事に関わったりするなどの活動を通して、それらの違いや特徴を見付けることができ、自然の様子や四季の変化、季節によって生活の様子が変わることにも気付くとともに、それらを取り入れ自分の生活を楽しくしようとする。

- (7) 動物を飼ったり植物を育てたりする活動を通して、それらの育つ場所、変化や成長の様子に関心をもって働きかけることができ、それらは生命をもっていることや成長していることに気付くとともに、生き物への親しみをもち、大切にしようとする。

〔自分自身の生活や成長に関する内容〕

- (9) 自分自身の生活や成長を振り返る活動を通して、自分のことや支えてくれた人々について考えることができ、自分が大きくなったこと、自分でできるようになったこと、役割が増えたことなどが分かるとともに、これまでの生活や成長を支えてくれた人々に感謝の気持ちをもち、これからの成長への願いをもって、意欲的に生活しようとする。

第8節 家庭

【第5学年及び第6学年】

B 衣食住の生活

次の(1)から(6)までの項目について、課題をもって、健康・快適・安全で豊かな食生活、衣生活、住生活に向けて考え、工夫する活動を通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。

- (1) 食事の役割

ア 食事の役割が分かり、日常の食事の大切さと食事の仕方について理解すること。

イ 楽しく食べるために日常の食事の仕方を考え、工夫すること。

- (2) 調理の基礎

ア 次のような知識及び技能を身に付けること。

- (7) 調理に必要な材料の分量や手順が分かり、調理計画について理解すること。
- (4) 調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取扱い及び加熱調理器具の安全な取扱いについて理解し、適切に使用できること。
- (5) 材料に応じた洗い方、調理に適した切り方、味の付け方、盛り付け、配膳及び後片付けを理解し、適切にできること。
- (4) 材料に適したゆで方、いため方を理解し、適切にできること。
- (4) 伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方を理解し、適切にできること。
- イ おいしく食べるために調理計画を考え、調理の仕方を工夫すること。

(3) 栄養を考えたい食事

ア 次のような知識を身に付けること。

- (7) 体に必要な栄養素の種類と主な働きについて理解すること。
- (4) 食品の栄養的な特徴が分かり、料理や食品を組み合わせてとる必要があることを理解すること。
- (4) 献立を構成する要素が分かり、1食分の献立作成の方法について理解すること。
- イ 1食分の献立について栄養のバランスを考え、工夫すること。

C 消費生活・環境

次の(1)及び(2)の項目について、課題をもって、持続可能な社会の構築に向けて身近な消費生活と環境を考え、工夫する活動を通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。

- (1) 物や金銭の使い方と買物
 - ア 次のような知識及び技能を身に付けること。
 - (7) 買物の仕組みや消費者の役割が分かり、物や金銭の大切さと計画的な使い方について理解すること。
 - (4) 身近な物の選び方、買い方を理解し、購入するために必要な情報の収集・整理が適切にできること。
 - イ 購入に必要な情報を活用し、身近な物の選び方、買い方を考え、工夫すること。
- (2) 環境に配慮した生活
 - ア 自分の生活と身近な環境との関わりや環境に配慮した物の使い方などについて理解すること。
 - イ 環境に配慮した生活について物の使い方などを考え、工夫すること。

第9節 体育

【第3学年及び第4学年】

G 保健

- (1) 健康な生活について、課題を見付け、その解決を目指した活動を通して、次の事項

を身に付けることができるよう指導する。

ア 健康な生活について理解すること。

- (4) 毎日を健康に過ごすには、運動、食事、休養及び睡眠の調和のとれた生活を続けること、また、体の清潔を保つことなどが必要であること。
 - イ 健康な生活について課題を見付け、その解決に向けて考え、それを表現すること。
- (2) 体の発育・発達について、課題を見付け、その解決を目指した活動を通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。
- ア 体の発育・発達について理解すること。
 - (4) 体をよりよく発育・発達させるには、適切な運動、食事、休養及び睡眠が必要であること。
 - イ 体がよりよく発育・発達するために、課題を見付け、その解決に向けて考え、それを表現すること。

【第5学年及び第6学年】

G 保健

(3) 病気の予防について、課題を見付け、その解決を目指した活動を通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。

- ア 病気の予防について理解すること。
- (7) 病気は、病原体、体の抵抗力、生活行動、環境が関わりあって起こること。
- (4) 病原体が主な要因となって起こる病気の予防には、病原体が体に入るのを防ぐことや病原体に対する体の抵抗力を高めることが必要であること。
- (4) 生活習慣病など生活行動が主な要因となって起こる病気の予防には、適切な運動、栄養の偏りのない食事をとること、口腔の衛生を保つことなど、望ましい生活習慣を身に付ける必要があること。
- イ 病気を予防するために、課題を見付け、その解決に向けて思考し判断するとともに、それらを表現すること。

第3章 特別の教科 道徳

B 主として人との関わりに関すること

【感謝】

〔第1学年及び第2学年〕

家族など日頃世話になっている人々に感謝すること。

〔第3学年及び第4学年〕

家族など生活を支えてくれていてくれる人々や現在の生活を築いてくれた高齢者に、尊敬と感謝の気持ちをもって接すること。

〔第5学年及び第6学年〕

日々の生活が家族や過去からの多くの人々の支え合いや助け合いで成り立っていることに感謝し、それに応えること。

C 主として集団や社会との関わりに関すること

【勤労、公共の精神】

〔第1学年及び第2学年〕

働くことよさを知り、みんなのために働くこと。

〔第3学年及び第4学年〕

働くことの大切さを知り、進んでみんなのために働くこと。

〔第5学年及び第6学年〕

働くことや社会に奉仕することの充実感を味わうとともに、その意義を理解し、公共のために役に立つことをすること。

【伝統と文化の尊重、国や郷土を愛する態度】

〔第1学年及び第2学年〕

我が国や郷土の文化と生活に親しみ、愛着をもつこと。

〔第3学年及び第4学年〕

我が国や郷土の伝統と文化を大切にし、国や郷土を愛する心をもつこと。

〔第5学年及び第6学年〕

我が国や郷土の伝統と文化を大切にし、先人の努力を知り、国や郷土を愛する心をもつこと。

【国際理解、国際親善】

〔第1学年及び第2学年〕

他国の人々や文化に親しむこと。

〔第3学年及び第4学年〕

他国の人々や文化に親しみ、関心をもつこと。

〔第5学年及び第6学年〕

他国の人々や文化について理解し、日本人としての自覚をもって国際親善に努めること。

D 主として生命や自然、崇高なものとの関わりに関すること

【生命の尊さ】

〔第1学年及び第2学年〕

生きることのすばらしさを知り、生命を大切にすること。

〔第3学年及び第4学年〕

生命の尊さを知り、生命あるものを大切にすること。

〔第5学年及び第6学年〕

生命が多くの生命のつながりの中にあるかけがえのないものであることを理解し、生命を尊重すること。

第4章 外国語活動

〔第3学年及び第4学年〕

【知識及び技能】

(1) 英語の特徴等に関する事項

実際に英語を用いた言語活動を通して、次の事項を体験的に身に付けることができるよう指導する。

A 言語を用いて主体的にコミュニケーションを図ることの楽しさや大切さを知ること。

イ 日本と外国の言語や文化について理解すること。

(7) 英語の音声やリズムなどに慣れ親しむとともに、日本語との違いを知り、言葉の面白さや豊かさに気付くこと。

(4) 日本と外国との生活や習慣、行事などの違いを知り、多様な考え方があることに気付くこと。

(4) 異なる文化をもつ人々との交流などを体験し、文化等に対する理解を深めること。

〔思考力、判断力、表現力等〕

(3) 言語活動及び言語の働きに関する事項

① 言語活動に関する事項

(2)に示す事項については、(1)に示す事項を活用して、例えば次のような言語活動を通して指導する。

A 聞くこと

(7) 挨拶や簡単な指示を聞いて、それらに応じたり、身近な事柄に関する短い話を聞いておおよその内容を理解したりする活動。

(4) 身近な人や身の回りの物に関する簡単な語句や基本的な表現を聞いて、それらを表すイラストや写真などと結び付ける活動。

(4) 文字の読み方が発音されるのを聞いて、活字体で書かれた文字と結び付ける活動。

イ 話すこと〔やり取り〕

(7) 知り合いと簡単な挨拶を交わしたり、感謝や簡単な指示、依頼をして、それらに応じたりする活動。

(4) 自分のことや身の回りの物について、動作を交えながら、好みや要求などの自分の気持ちや考えなどを伝え合う活動。

(4) 自分や相手の好み及び欲しい物などについて、簡単な質問をしたり質問に答えたりする活動。

ウ 話すこと〔発表〕

(7) 身の回りの物の数や形状などについて、人前で実物やイラスト、写真などを見せながら話す活動。

(4) 自分の好き嫌い、欲しい物などについて、人前で実物やイラスト、写真などを見せながら話す活動。

(7) 時刻や曜日、場所など、日常生活に関する身近で簡単な事柄について、人前で実物やイラスト、写真などを見せながら、自分の考えや気持ちなどを話す活動。

② 言語の働きに関する事項

言語活動を行うに当たり、主として次に示すような言語の使用場面や言語の働きを取り上げるようにする。

ア 言語の使用場面の例

- (7) 児童の身近な暮らしに関わる場面
- ・ 家庭での生活
 - ・ 学校での学習や活動
 - ・ 地域の行事
 - ・ 子供の遊び など

(4) 特有の表現がよく使われる場面

- ・ 挨拶
- ・ 自己紹介
- ・ 買物
- ・ 食事
- ・ 道案内 など

第5章 総合的な学習の時間

第2 各学校において定める目標及び内容

1 目標

各学校においては、第1の目標を踏まえ、各学校の総合的な学習の時間の目標を定める。

2 内容

各学校においては、第1の目標を踏まえ、各学校の総合的な学習の時間の内容を定める。

3 各学校において定める目標及び内容の取扱い

各学校において定める目標及び内容の設定に当たっては、次の事項に配慮するものとする。

(1) 各学校において定める目標については、各学校における教育目標を踏まえ、総合的な学習の時間を通して育成を目指す資質・能力を示すこと。

(2) 各学校において定める目標及び内容については、他教科等の目標及び内容との違いに留意しつつ、他教科等で育成を目指す資質・能力との関連を重視すること。

(3) 各学校において定める目標及び内容については、日常生活や社会との関わりを重視すること。

(4) 各学校において定める内容については、目標を実現するにふさわしい探究課題、探究課題の解決を通して育成を目指す具体的な資質・能力を示すこと。

(5) 目標を実現するにふさわしい探究課題については、学校の実態に応じて、例えば、国際理解、情報、環境、福祉・健康などの現代的な諸課題に対応する横断的・総合的な

課題、地域の人々の暮らし、伝統と文化など地域や学校の特色に応じた課題、児童の興味・関心に基づく課題などを踏まえて設定すること。

(6) 探究課題の解決を通して育成を目指す具体的な資質・能力については、次の事項に配慮すること。

ア 知識及び技能については、他教科等及び総合的な学習の時間で習得する知識及び技能が相互に関連付けられ、社会の中で生きて働くものとして形成されるようにすること。

イ 思考力、判断力、表現力等については、課題の設定、情報の収集、整理・分析、まとめ・表現などの探究的な学習の過程において発揮され、未知の状況において活用できるものとして身に付けられるようにすること。

ウ 学びに向かう力、人間性等については、自分自身に関すること及び他者や社会との関わりに関することの両方の視点を踏まえること。

(7) 目標を実現するにふさわしい探究課題及び探究課題の解決を通して育成を目指す具体的な資質・能力については、教科等を越えた全ての学習の基盤となる資質・能力が育まれ、活用されるものとなるよう配慮すること。

第6章 特別活動

〔学級活動〕

2 内容

(2) 日常生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全

ア 基本的な生活習慣の形成

身の回りの整理や挨拶などの基本的な生活習慣を身に付け、節度ある生活にすること。

イ よりよい人間関係の形成

学級や学校の生活において互いのよさを見付け、違いを尊重し合い、仲よくしたり信頼し合ったりして生活すること。

ウ 心身ともに健康で安全な生活態度の形成

現在及び生涯にわたって心身の健康を保持増進することや、事件や事故、災害等から身を守り安全に行動すること。

エ 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

給食の時間を中心としながら、健康によい食事のとり方など、望ましい食習慣の形成を図るとともに、食事を通して人間関係をよりよくすること。

〔児童会活動〕

2 内容

1の資質・能力を育成するため、学校の全児童をもって組織する児童会において、次の各活動を通して、それぞれの活動の意義及び活動を行う上で必要となることについて

第2章 各教科

第2節 社会

〔地理的分野〕

A 世界と日本の地域構成

(1) 地域構成

次の①と②の地域構成を取り上げ、位置や分布などに着目して、課題を追究したり解決したりする活動を通して、以下のア及びイの事項を身に付けることができるよう指導する。

① 世界の地域構成 ② 日本の地域構成

ア 次のような知識を身に付けること。

(7) 緯度と経度、大陸と海洋の分布、主な国々の名称と位置などを基に、世界の地域構成を大観し理解すること。

(4) 我が国の国土の位置、世界各地との時差、領域の範囲や変化とその特色などを基に、日本の地域構成を大観し理解すること。

イ 次のような思考力、判断力、表現力等を身に付けること。

(7) 世界の地域構成の特色を、大陸と海洋の分布や主な国の位置、緯度や経度などに着目して多面的・多角的に考察し、表現すること。

(4) 日本の地域構成の特色を、周辺の海洋の広がりや国土を構成する島々の位置などに着目して多面的・多角的に考察し、表現すること。

B 世界の様々な地域

(2) 世界の諸地域

次の①から⑥までの各州を取り上げ、空間的相互依存作用や地域などに着目して、主題を設けて課題を追究したり解決したりする活動を通して、以下のア及びイの事項を身に付けることができるよう指導する。

① アジア ② ヨーロッパ ③ アフリカ ④ 北アメリカ ⑤ 南アメリカ ⑥ オセアニア

ア 次のような知識を身に付けること。

(7) 世界各地で顕在化している地球的課題は、それが見られる地域の地域的特色の影

響を受けて、現れ方が異なることを理解すること。

(4) ①から⑥までの世界の各州に暮らす人々の生活を基に、各州の地域的特色を大観し理解すること。

イ 次のような思考力、判断力、表現力等を身に付けること。

(7) ①から⑥までの世界の各州において、地域で見られる地球的課題の要因や影響を、州という地域の広がりや地域内の結び付きなどに着目して、それらの地域的特色と関連付けて多面的・多角的に考察し、表現すること。

理解し、主体的に考えて実践できるよう指導する。

(1) 児童会の組織づくりと児童会活動の計画や運営

児童が主体的に組織をつくり、役割を分担し、計画を立て、学校生活の課題を見いだし解決するために話し合い、合意形成を図り実践すること。

(2) 異年齢集団による交流

児童会が計画や運営を行う集会等の活動において、学年や学級が異なる児童と共に楽しく触れ合い、交流を図ること。

(2) 学校行事への協力

学校行事の特質に応じて、児童会の組織を活用して、計画の一部を担当したり、運営に協力したりすること。

【クラブ活動】

2 内容

1の資質・能力を育成するため、主として第4学年以上の同好の児童をもって組織するクラブにおいて、次の各活動を通して、それぞれの活動の意義及び活動を行う上で必要となることについて理解し、主体的に考えて実践できるよう指導する。

(1) クラブの組織づくりとクラブ活動の計画や運営

児童が活動計画を立て、役割を分担し、協力して運営に当たること。

(2) クラブを楽しむ活動

異なる学年の児童と協力し、創意工夫を生かしながら共通の興味・関心を追求すること。

(3) クラブの成果の発表

活動の成果について、クラブのメンバーの発意・発想を生かし、協力して全校の児童や地域の人々に発表すること。

【学校行事】

2 内容

1の資質・能力を育成するため、全ての学年において、全校又は学年を単位として、次の各行事において、学校生活に秩序と変化を与え、学校生活の充実と発展に資する体験的な活動を行うことを通して、それぞれの学校行事の意義及び活動を行う上で必要となることについて理解し、主体的に考えて実践できるよう指導する。

(1) 儀式的行事

(2) 文化的行事

(3) 健康安全・体育的行事

(4) 遠足・集団宿泊的行事

(5) 勤労生産・奉仕的行事

C 日本の様々な地域

- (2) 日本の地域的特色と地域区分
次の①から④までの項目を取り上げ、分布や地域などに着目して、課題を追究したり解決したりする活動を通して、以下のア及びイの事項を身に付けることができるよう指導する。
- ① 自然環境 ② 人口 ③ 資源・エネルギーと産業 ④ 交通・通信
- ア 次のような知識及び技能を身に付けること。
- (7) 日本の地形や気候的特色、海洋に囲まれた日本の国土の特色、自然災害と防災への取組などを基に、日本の自然環境に関する特色を理解すること。
- (4) 少子高齢化の課題、国内の人口分布や過疎・過密問題などを基に、日本の人口に関する特色を理解すること。
- (4) 日本の資源・エネルギー利用の現状、国内の産業の動向、環境やエネルギーに関する課題などを基に、日本の資源・エネルギーと産業に関する特色を理解すること。
- (4) 国内や日本と世界との交通・通信網の整備状況、これを活用した陸上、海上輸送などの物流や人の往来などを基に、国内各地の結び付きや日本と世界との結び付きの特色を理解すること。
- (4) ①から④までの項目に基づき地域区分を踏まえ、我が国の国土の特色を大観し理解すること。
- (4) 日本や国内地域に関する各種の主題図や資料を基に、地域区分をする技能を身に付けること。
- イ 次のような思考力、判断力、表現力等を身に付けること。(7)①から④までの項目について、それぞれの地域区分を、地域の共通点や差異、分布などに着目して、多面的・多角的に考察し、表現すること。
- (4) 日本の地域的特色を、①から④までの項目に基づく地域区分などに着目して、それらに関連付けて多面的・多角的に考察し、表現すること。
- (3) 日本の諸地域
次の①から⑤までの考察の仕方等を基にして、空間的相互依存作用や地域などに着目して、主題を設けて課題を追究したり解決したりする活動を通して、以下のア及びイの事項を身に付けることができるよう指導する。
- ① 自然環境を中核とした考察の仕方
② 人口や都市・村落を中核とした考察の仕方
③ 産業を中核とした考察の仕方
④ 交通や通信を中核とした考察の仕方
⑤ その他の事象を中核とした考察の仕方
- ア 次のような知識を身に付けること。
- (7) 幾つかに区分した日本のそれぞれの地域について、その地域的特色や地域の課題

を理解すること。

- (4) ①から⑤までの考察の仕方を取り上げた特色ある事象と、それに関連する他の事象や、そこで生ずる課題を理解すること。

イ 次のような思考力、判断力、表現力等を身に付けること。

- (7) 日本の諸地域において、それぞれ①から⑤までで扱う中核となる事象の成立条件を、地域の広がりや地域内の結び付き、人々の対応などに着目して、他の事象やそこで生ずる課題と有機的に関連付けて多面的・多角的に考察し、表現すること。

【歴史的分野】

2 内容

A 歴史との対話

(2) 身近な地域の歴史

ア 次のような知識及び技能を身に付けること。

- (7) 自らが生活する地域や受け継がれてきた伝統や文化への関心をもって、具体的な事柄との関わりの中で、地域の歴史について調べたり、収集した情報を年表などにまとめたりするなどの技能を身に付けること。

イ 次のような思考力、判断力、表現力等を身に付けること。

- (7) 比較や関連、時代的な背景や地域的な環境、歴史と私たちとのつながりなどに着目して、地域に残る文化財や諸資料を活用して、身近な地域の歴史的な特徴を多面的・多角的に考察し、表現すること。

B 近世までの日本とアジア

(1) 古代までの日本

ア 次のような知識を身に付けること。

(4) 日本列島における国家形成

日本列島における農耕の広まりと生活の変化や当時の人々の信仰、大和政権（大和朝廷）による統一の様子と東アジアとの関わりなどを基に、東アジアの文明の影響を受けながら我が国で国家が形成されていったことを理解すること。

(4) 古代の文化と東アジアとの関わり

仏教の伝来とその影響、仮名文字の成立などを基に、国際的な要素をもった文化が栄え、それらを基礎としながら文化の国風化が進んだことを理解すること。

イ 次のような思考力、判断力、表現力等を身に付けること。

- (7) 古代文明や宗教が起こった場所や環境、農耕の広まりや生産技術の発展、東アジアとの接触や交流と政治や文化の変化などに着目して、事象を相互に関連付けるなどして、アの(7)から(4)までについて古代の社会の変化の様子を多面的・多角的に考察し、表現すること。

- (4) 古代までの日本を大観して、時代の特色を多面的・多角的に考察し、表現すること。

(2) 中世の日本

ア 次のような知識を身に付けること。

(ウ) 民衆の成長と新たな文化の形成

農業など諸産業の発達、畿内を中心とした都市や農村における自治的な仕組みの成立、武士や民衆などの多様な文化の形成、応仁の乱後の社会的な変動などを基に、民衆の成長を背景とした社会や文化が生まれたことを理解すること。

イ 次のような思考力、判断力、表現力等を身に付けること。

(7) 武士の政治への進出と展開、東アジアにおける交流、農業や商工業の発達などに着目して、対象を相互に関連付けるなどして、アの(7)から(ウ)までについて中世の社会の変化の様子を多面的・多角的に考察し、表現すること。

(4) 中世の日本を大観して、時代の特色を多面的・多角的に考察し、表現すること。

(3) 近世の日本

ア 次のような知識を身に付けること。

(7) 世界の動きと統一事業

ヨーロッパ人來航の背景とその影響、織田・豊臣による統一事業とその当時の対外関係、武将や豪商などの生活文化の展開などを基に、近世社会の基礎がつくられたことを理解すること。

(4) 江戸幕府の成立と対外関係

江戸幕府の成立と大名統制、身分制と農村の様子、鎖国などの江戸幕府の対外政策と対外関係などを基に、幕府と藩による支配が確立したことを理解すること。

(ウ) 産業の発達と町人文化

産業や交通の発達、教育の普及と文化の広がりを基に、町人文化が都市を中心に形成されたことや、各地方の生活文化が生まれたことを理解すること。

イ 次のような思考力、判断力、表現力等を身に付けること。

(7) 交易の広がりとその影響、統一政権の諸政策の目的、産業の発達と文化の担い手の変化、社会の変化と幕府の政策の変化などに着目して、対象を相互に関連付けるなどして、アの(7)から(ウ)までについて近世の社会の変化の様子を多面的・多角的に考察し、表現すること。

(4) 近世の日本を大観して、時代の特色を多面的・多角的に考察し、表現すること。

C 近現代の日本と世界

(1) 近代の日本と世界

ア 次のような知識を身に付けること。

(4) 明治維新と近代国家の形成

開国とその影響、富国強兵・殖産興業政策、文明開化の風潮などを基に、明治維新によって近代国家の基礎が整えられて、人々の生活が大きく変化したことを理解す

ること。

(1) 近代産業の発展と近代文化の形成

我が国の産業革命、この時期の国民生活の変化、学問・教育・科学・芸術の発展などを基に、我が国で近代産業が発展し、近代文化が形成されたことを理解すること。

(ウ) 第二次世界大戦と人類への惨禍

経済的世界的な混乱と社会問題の発生、昭和初期から第二次世界大戦の終結までの我が国の政治・外交の動き、中国などアジア諸国との関係、欧米諸国の動き、戦下の国民の生活などを基に、軍部の台頭から戦争までの経過と、大戦が人類全体に惨禍を及ぼしたことを理解すること。

イ 次のような思考力、判断力、表現力等を身に付けること。

(7) 工業化の進展と政治や社会の変化、明治政府の諸改革の目的、議会政治や外交の展開、近代化がもたらした文化への影響、経済の変化の政治への影響、戦争に向かう時期の社会や生活の変化、世界の動きと我が国との関連などに着目して、対象を相互に関連付けるなどして、アの(7)から(ウ)までについて近代の社会の変化の様子を多面的・多角的に考察し、表現すること。

(4) 近代の日本と世界を大観して、時代の特色を多面的・多角的に考察し、表現すること。

(2) 現代の日本と世界

ア 次のような知識を身に付けること。

(7) 日本の民主化と冷戦下の国際社会

冷戦、我が国の民主化と再建の過程、国際社会への復帰などを基に、第二次世界大戦後の諸改革の特色や世界の中の新しい日本の建設が進められたことを理解すること。

(4) 日本の経済の発展とグローバル化する世界高度経済成長、国際社会との関わり、冷戦の終結などを基に、我が国の経済や科学技術の発展によって国民の生活が向上し、国際社会において我が国の役割が大きくなってきたことを理解すること。

イ 次のような思考力、判断力、表現力等を身に付けること。

(7) 諸改革の展開と国際社会の変化、政治の展開と国民生活の変化などに着目して、対象を相互に関連付けるなどして、アの(7)及び(ウ)について現代の社会の変化の様子を多面的・多角的に考察し、表現すること。

(4) 現代の日本と世界を大観して、時代の特色を多面的・多角的に考察し、表現すること。

(ウ) これまでの学習を踏まえ、歴史と私たちとのつながり、現在と未来の日本や世界の在り方について、課題意識をもって多面的・多角的に考察、構想し、表現すること。

[公民的分野]

2 内容

B 私たちと経済

(1) 市場の働きと経済

ア 次のような知識を身に付けること。

(7) 身近な消費生活を中心に経済活動の意義について理解すること。

(4) 市場経済の基本的な考え方について理解すること。その際、市場における価格の決まり方や資源の配分について理解すること。

(7) 現代の生産や金融などの仕組みや働きを理解すること。

(4) 勤労の権利と義務、労働組合の意義及び労働基準法の内容について理解すること。

イ 次のような思考力、判断力、表現力等を身に付けること。

(7) 個人や企業の経済活動における役割と責任について多面的・多角的に考察し、表現すること。

(4) 社会生活における職業の意義と役割及び雇用と労働条件の改善について多面的・多角的に考察し、表現すること。

第4節 理科

〔第2分野〕

(1) いろいろな生物とその共通点

身近な生物についての観察、実験などを通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。

ア いろいろな生物の共通点と相違点に着目しながら、次のことを理解するとともに、それらの観察、実験などに関する技能を身に付けること。

(7) 生物の観察と分類の仕方

⑦ 生物の観察

家庭や学校周辺の生物の観察を行い、いろいろな生物が様々な場所で生活していることを見いだして理解するとともに、観察器具の操作、観察記録の仕方などの技能を身に付けること。

④ 生物の特徴と分類の仕方

いろいろな生物を比較して見いだした共通点や相違点を基にして分類できることを理解するとともに、分類の仕方の基礎を身に付けること。

(4) 生物の体の共通点と相違点

⑦ 植物の体の共通点と相違点

身近な植物の外部形態の観察を行い、その観察記録などに基づいて、共通点や相違点があることを見いだして、植物の体の基本的なつくりを理解すること。また、その共通点や相違点に基づいて植物が分類できることを見いだして理解すること。

④ 動物の体の共通点と相違点

身近な動物の外部形態の観察を行い、その観察記録などに基づいて、共通点や相違点があることを見いだして、動物の体の基本的なつくりを理解すること。また、その共通点や相違点に基づいて動物が分類できることを見いだして理解すること。

イ 身近な生物についての観察、実験などを通して、いろいろな生物の共通点や相違点を見いだすとともに、生物を分類するための観点を基盤として表現すること。

(3) 生物の体のつくりと働き

生物の体のつくりと働きについての観察、実験などを通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。

ア 生物の体のつくりと働きとの関係に着目しながら、次のことを理解するとともに、それらの観察、実験などに関する技能を身に付けること。

(7) 生物と細胞

⑦ 生物と細胞

生物の組織などの観察を行い、生物の体が細胞からできていること及び植物と動物の細胞のつくりの特徴を見いだして理解するとともに、観察器具の操作、観察記録の仕方などの技能を身に付けること。

(4) 植物の体のつくりと働き

⑦ 葉・茎・根のつくりと働き

植物の葉、茎、根のつくりについての観察を行い、それらのつくりと、光合成、呼吸、蒸散の働きに関する実験の結果とを関連付けて理解すること。

(4) 動物の体のつくりと働き

⑦ 生命を維持する働き

消化や呼吸についての観察、実験などを行い、動物の体が必要な物質を取り入れ運搬している仕組みを観察、実験の結果などと関連付けて理解すること。また、不要となった物質を排出する仕組みがあることについて理解すること。

④ 刺激と反応

動物が外界の刺激に適切に反応している様子の観察を行い、その仕組みを感覚器官、神経系及び運動器官のつくりと関連付けて理解すること。

イ 身近な植物や動物の体のつくりと働きについて、見通しをもって解決する方法を立案して観察、実験などを行い、その結果を分析して解釈し、生物の体のつくりと働きについての規則性や関係性を見いだして表現すること。

(5) 生命の連続性

生命の連続性についての観察、実験などを通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。

ア 生命の連続性に関する事象・現象の特徴に着目しながら、次のことを理解するとともに、それらの観察、実験などに関する技能を身に付けること。

- (7) 生物の成長と殖え方
 - ㊦ 細胞分裂と生物の成長

体細胞分裂の観察を行い、その順序性を見いだして理解するとともに、細胞の分裂と生物の成長とを関連付けて理解すること。
 - ㊧ 生物の殖え方

生物の殖え方を観察し、有性生殖と無性生殖の特徴を見いだして理解するとともに、生物が殖えていくときに親の形質が子に伝わることを見いだして理解すること。
 - (4) 遺伝の規則性と遺伝子
 - ㊦ 遺伝の規則性と遺伝子

交配実験の結果などに基づいて、親の形質が子に伝わるときの規則性を見いだして理解すること。
 - ㊧ 生物の種類の多様性と進化

生物の種類の多様性と進化

現在の生物及び化石の比較などを通して、現在の多様な生物は過去の生物が長い時間の経過の中で変化して生じてきたものであることを体のつくりと関連付けて理解すること。
 - イ 生命の連続性について、観察、実験などを行い、その結果や資料を分析して解釈し、生物の成長と殖え方、遺伝現象、生物の種類の多様性と進化についての特徴や規則性を見いだして表現すること。また、探究の過程を振り返ること。
 - (7) 自然と人間

自然環境を調べる観察、実験などを通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。

 - ア 日常生活や社会と関連付けながら、次のことを理解するとともに、自然環境を調べる観察、実験などに関する技能を身に付けること。
 - (7) 生物と環境
 - ㊦ 自然界のつり合い

微生物の働きを調べ、植物、動物及び微生物を栄養の面から相互に関連付けて理解するとともに、自然界では、これらの生物がつり合いを保って生活していることを見いだして理解すること。
 - ㊧ 自然環境の調査と環境保全

身近な自然環境について調べ、様々な要因が自然界のつり合いに影響していることを理解するとともに、自然環境を保全することの重要性を認識すること。
 - ㊨ 地域の自然災害

地域の自然災害について、総合的に調べ、自然と人間との関わり方について認識すること。

- (4) 自然環境の保全と科学技術の利用
 - ㊦ 自然環境の保全と科学技術の利用

自然環境の保全と科学技術の利用の在り方について科学的に考察することを通して、持続可能な社会をつくることが重要であることを認識すること。
 - イ 身近な自然環境や地域の自然災害などを調べる観察、実験などを行い、自然環境の保全と科学技術の利用の在り方について、科学的に考察して判断すること。

第7節 保健体育

【保健分野】

- 2 内容
 - (1) 健康な生活と疾病の予防について、課題を発見し、その解決を目指した活動を通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。
 - ア 健康な生活と疾病の予防について理解を深めること。
 - (4) 健康の保持増進には、年齢、生活環境等に応じた運動、食事、休養及び睡眠の調和のとれた生活を続ける必要があること。
 - (㊧) 生活習慣病などは、運動不足、食事の量や質の偏り、休養や睡眠の不足などの生活習慣の乱れが主な要因となっており、また、生活習慣病などの多くは、適切な運動、食事、休養及び睡眠の調和のとれた生活を実践することによって予防できること。
 - イ 健康な生活と疾病の予防について、課題を発見し、その解決に向けて思考し判断するとともに、それらを表現すること。

第8節 技術・家庭

【家庭分野】

B 衣食住の生活

- 次の(1)から(7)までの項目について、課題をもって、健康・快適・安全で豊かな食生活、衣生活、住生活に向けて考え、工夫する活動を通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。
 - (1) 食事の役割と中学生の栄養の特徴
 - ア 次のような知識を身に付けること。
 - (7) 生活の中で食事が果たす役割について理解すること。
 - (4) 中学生に必要な栄養の特徴が分かり、健康により食習慣について理解すること。
 - イ 健康により食習慣について考え、工夫すること。
 - (2) 中学生に必要な栄養を満たす食事
 - ア 次のような知識を身に付けること。
 - (7) 栄養素の種類と働きが分かり、食品の栄養的な特質について理解すること。

(4) 中学生の1日に必要な食品の種類と概量が分かり、1日分の献立作成の方法について理解すること。

イ 中学生の1日分の献立について考え、工夫すること。

(3) 日常食の調理と地域の食文化

ア 次のような知識及び技能を身に付けること。

(7) 日常生活と関連付け、用途に応じた食品の選択について理解し、適切にできると。

(4) 食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理について理解し、適切にできると。

(6) 材料に適した加熱調理の仕方について理解し、基礎的な日常食の調理が適切にできること。

(1) 地域の食文化について理解し、地域の食材を用いた和食の調理が適切にできると。

イ 日常の1食分の調理について、食品の選択や調理の仕方、調理計画を考え、工夫すること。

(7) 衣食住の生活についての課題と実践

ア 食生活、衣生活、住生活の中から問題を見いだして課題を設定し、その解決に向けてよりよい生活を考え、計画を立てて実践できること。

C 消費生活・環境

次の(1)から(3)までの項目について、課題をもって、持続可能な社会の構築に向けて考え、工夫する活動を通して、次の事項を身に付けることができるよう指導する。

(1) 金銭の管理と購入

ア 次のような知識及び技能を身に付けること。

(7) 購入方法や支払い方法の特徴が分かり、計画的な金銭管理の必要性について理解すること。

(4) 売買契約の仕組み、消費者被害の背景とその対応について理解し、物資・サービスの選択に必要な情報の収集・整理が適切にできること。

イ 物資・サービスの選択に必要な情報を活用して購入について考え、工夫すること。(2) 消費者の権利と責任

ア 消費者の基本的な権利と責任、自分や家族の消費生活が環境や社会に及ぼす影響について理解すること。

イ 身近な消費生活について、自立した消費者としての責任ある消費行動を考え、工夫すること。

(3) 消費生活・環境についての課題と実践

ア 自分や家族の消費生活の中から問題を見いだして課題を設定し、その解決に向けて環境に配慮した消費生活を考え、計画を立てて実践できること。

第3章 特別の教科 道徳

A 主として自分自身に関すること

[自主、自律、自由と責任]

自律の精神を重んじ、自主的に考え、判断し、誠実に実行してその結果に責任をもつこと。

[節度、節制]

望ましい生活習慣を身に付け、心身の健康の増進を図り、節度を守り節制に心掛け、安全で調和のある生活をすること。

B 主として人との関わりに関すること

[思いやり、感謝]

思いやりの心をもって人と接するとともに、家族などの支えや多くの人々の善意により日々の生活や現在の自分があることに感謝し、進んでそれに応え、人間愛の精神を深めること。

[礼儀]

礼儀の意義を理解し、時と場に応じた適切な言動をとること。

C 主として集団や社会との関わりに関すること

[勤労]

勤労の尊さや意義を理解し、将来の生き方について考えを深め、勤労を通じて社会に貢献すること。

[家族愛、家庭生活の充実]

父母、祖父母を敬愛し、家族の一員としての自覚をもって充実した家庭生活を築くこと。

[郷土の伝統と文化の尊重、郷土を愛する態度]

郷土の伝統と文化を大切にし、社会に尽くした先人や高齢者に尊敬の念を深め、地域社会の一員としての自覚をもって郷土を愛し、進んで郷土の発展に努めること。

[我が国の伝統と文化の尊重、国を愛する態度]

優れた伝統の継承と新しい文化の創造に貢献するとともに、日本人としての自覚をもって国を愛し、国家及び社会の形成者として、その発展に努めること。

[国際理解、国際貢献]

世界の中の日本人としての自覚をもち、他国を尊重し、国際的視野に立って、世界の平和と人類の発展に寄与すること。

D 主として生命や自然、崇高なものとの関わりに関すること

〔生命の尊さ〕

生命の尊さについて、その連続性や有限性なども含めて理解し、かけがえのない生命を尊重すること。

第4章 総合的な学習の時間

2 内容

各学校においては、第1の目標を踏まえ、各学校の総合的な学習の時間の内容を定める。

3 各学校において定める目標及び内容の取扱い

各学校において定める目標及び内容の設定に当たっては、次の事項に配慮するものとする。

(1) 各学校において定める目標については、各学校における教育目標を踏まえ、総合的な学習の時間を通して育成を目指す資質・能力を示すこと。

(2) 各学校において定める目標及び内容については、他教科等の目標及び内容との違いに留意しつつ、他教科等で育成を目指す資質・能力との関連を重視すること。

(3) 各学校において定める目標及び内容については、日常生活や社会との関わりを重視すること。

(4) 各学校において定める内容については、目標を実現するにふさわしい探究課題、探究課題の解決を通して育成を目指す具体的な資質・能力を示すこと。

(5) 目標を実現するにふさわしい探究課題については、学校の実態に応じて、例えば、国際理解、情報、環境、福祉・健康などの現代的な諸課題に対応する横断的・総合的な課題、地域や学校の特色に応じた課題、生徒の興味・関心に基づく課題、職業や自己の将来に関する課題などを踏まえて設定すること。

(6) 探究課題の解決を通して育成を目指す具体的な資質・能力については、次の事項に配慮すること。

ア 知識及び技能については、他教科等及び総合的な学習の時間で習得する知識及び技能が相互に関連付けられ、社会の中で生きて働くものとして形成されるようにすること。

イ 思考力、判断力、表現力等については、課題の設定、情報の収集、整理・分析、まとめ・表現などの探究的な学習の過程において発揮され、未知の状況において活用できるものとして身に付けられるようにすること。

ウ 学びに向かう力、人間性等については、自分自身に関すること及び他者や社会との関わりに関するものの両方の視点を踏まえること。

(7) 目標を実現するにふさわしい探究課題及び探究課題の解決を通して育成を目指す具体的な資質・能力については、教科等を越えた全ての学習の基盤となる資質・能力が育まれ、活用されるものとなるよう配慮すること。

第5章 特別活動

【学級活動】

2 内容

1 の資質・能力を育成するため、全ての学年において、次の各活動を通して、それぞれの活動の意義及び活動を行う上で必要となることについて理解し、主体的に考えて実践できるよう指導する。

(2) 日常生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全

ア 自他の個性の理解と尊重、よりよい人間関係の形成

自他の個性を理解して尊重し、互いのよさや可能性を発揮しながらよりよい集団生活をつくること。

イ 男女相互の理解と協力

男女相互について理解するとともに、共に協力し尊重し合い、充実した生活づくりに参画すること。

ウ 思春期の不安や悩みへの解決、性的な発達への対応

心や体に関する正しい理解を基に、適切な行動をとり、悩みや不安に向き合い乗り越えようとすること。

エ 心身ともに健康で安全な生活態度や習慣の形成

節度ある生活を送るなど現在及び生涯にわたって心身の健康を保持増進することや、事件や事故、災害等から身を守り安全に行動すること。

オ 食育の観点から踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成

給食の時間を中心としながら、成長や健康管理を意識するなど、望ましい食習慣の形成を図るとともに、食事を通して人間関係をよりよくすること。

【生徒会活動】

2 内容

1 の資質・能力を育成するため、学校の全生徒をもって組織する生徒会において、次の各活動を通して、それぞれの活動の意義及び活動を行う上で必要となることについて理解し、主体的に考えて実践できるよう指導する。

(1) 生徒会の組織づくりと生徒会活動の計画や運営

生徒が主体的に組織をつくり、役割を分担し、計画を立て、学校生活の課題を見だし解決するために話し合い、合意形成を図り実践すること。

(3) 学校行事への協力

学校行事の特質に応じて、生徒会の組織を活用して、計画の一部を担当したり、運営に主体的に協力したりすること。

(4) ボランティア活動などの社会参画

地域や社会の課題を見だし、具体的な対策を考え、実践し、地域や社会に参画できるようにすること。

〔学校行事〕

2 内容

1の資質・能力を育成するため、全ての学年において、全校又は学年を単位として、次の各行事において、学校生活に秩序と変化を与え、学校生活の充実と発展に資する体験的な活動を行うことを通して、それぞれの学校行事の意義及び活動を行う上で必要となることについて理解し、主体的に考えて実践できるよう指導する。

- (1) 儀式的行事
- (2) 文化的行事
- (3) 健康安全・体育的行事
- (4) 旅行・集団宿泊的行事
- (5) 勤労生産・奉仕的行事

4 中央教育審議会答申

(1)「子どもの心身の健康を守り、安全・安心を確保するために学校全体としての取組を進めるための方策について(抜粋)」(H20.1.17)

III 学校における食育の推進を図るための方策について

1. 子どもの食を取り巻く状況とその対応（子どもの食を取り巻く状況）
 - 1 食は人間が生きていく上での基本的な営みの一つであり、健康な生活を送るためには健全な食生活は欠かせないものである。しかしながら、近年、食生活を取り巻く社会環境の変化に伴い、偏った栄養摂取、朝食欠食などの子どもの食生活の乱れや肥満傾向の増加、過度の痩身などが見られるところであり、また、増大しつつある生活習慣病と食生活の関係も指摘されている。
 - 2 朝食については、「食べないことがある」とする小・中学生の割合は、小学校5年生で14.6%、中学校2年生で19.5%に達し、「ほとんど食べない」とする割合は、小学校5年生で3.5%、中学校2年生で5.2%となっている(平成17年度「児童生徒の食生活等実態調査」)。肥満傾向児(性別・年齢別に身長別標準体重を求め、その平均体重120%以上の体重の者)については、小学校5年生男子で11.6%に達している状況である(平成19年度学校保健統計調査速報)。
 - 3 食習慣は、子どものころの習慣が成長してからの習慣に与える影響が大きく、大人になって改めることは困難を伴うものであり、子どもが将来にわたって健康に生活していくことができるようにするために、子どもに対する食に関する指導を充実し、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けさせることが重要な課題となっている。
 - 4 また、食品の安全性や信頼性を揺るがす事案が生じ、国民の関心が高まる中で、食品の品質や安全性について正しい知識・情報に基づいて自ら判断できる能力(食に関する自己管理能力)を身に付けさせることが求められている。
 - 5 昭和29年に、学校給食法が制定され、学校給食の法的根拠が明確になると

もに、「義務教育諸学校における教育の目的を実現するため」（同法第2条）とあり、学校給食が教育の一環であることが法的に位置付けられた。その後、学習指導要領においても学校給食が特別活動に位置付けられ、今日に至っている。

6 さらに、食に関する指導は、給食の時間以外にも、家庭科、技術・家庭科や体育科、保健体育科をはじめとした各教科や特別活動、総合的な学習の時間など、学校の教育活動全体を通じて広く行われてきており、学校においては、従来より、いわゆる「食育」に関する取組が推進されてきたといえる。現在では、食育を、食を通して健やかな心身と豊かな人間性をはぐむことをめとしたり、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものとしてとらえ、学校における食育の一層の推進が求められている。

(子どもの食をめぐる現代的な課題への対応)

1 近年、子どもの食生活の乱れが深刻化する中で、学校における食に関する指導を充実し、子どもが望ましい食習慣を身に付けることができるよう、平成16年に栄養教諭制度が創設され、平成17年4月から栄養教諭の配置が開始されているが、食に関する指導体制を整備し、学校における食育をさらに推進するために、その配置拡大が不可欠である。

2 また、学校における食育の推進のためには、校長のリーダーシップの下に、学級担任はもとより、家庭科、技術・家庭科や保健体育をはじめとする関係する教科の担任や、児童生徒の健康の保持増進にあたる養護教諭など関係教職員が連携・協力しながら、栄養教諭が中心となって組織的に取り組む体制を充実し、学校教育活動全体において、各教科等の指導内容・方法を生かしつつ教科横断的な指導として食に関する指導を充実するとともに、地場産物の活用や推進や米飯給食の一層の普及・定着など学校給食の充実を図ることが重要である。さらに、食に関する指導の効果を高めるためには、学校内の取組にとどまらず、学校、家庭、地域の連携・協力体制をつくることが求められている。

3 平成17年6月には、食育を生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育

の基礎となるべきものと位置付け、国民の食を取り巻く様々な課題等に対して、国が取組を行うに際しての理念、関係者の責務、施策の基本的な方向を明らかにした「食育基本法」が制定されている。同法に基づき、平成18年3月に政府の「食育推進基本計画」が策定され、内閣府をはじめ、文部科学省、厚生労働省、農林水産省等の関係各府省庁が実施する食育に関する施策について連携を図り、政府として一体的に取り組む体制が整えられるとともに、地域や社会を挙げて子どもに対する食育を積極的に推進することが求められている。

(1) 「生きた教材」としての学校給食の充実

1 学校給食は、成長期にある子どもの心身の健全な発達のため、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、健康の増進、体位の向上を図ることとはもちろんのこと、食に関する効果的な指導に資するものである。特に給食の時間では、準備から後片付けを通して、計画的・継続的に指導を行うことにより、子どもに望ましい食習慣や食に関する実践力、豊かな人間関係を構築する力を身に付けさせることが可能であるとともに、地場産物を活用したり、地域の郷土食や行事食を提供することを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深め、食に関する感謝の念をはぐむことができるなど「心の教育」を含め高い教育効果が期待されている。

また、学校における食育を推進する上で、給食の時間のほか、各教科や道徳、特別活動、総合的な学習の時間等における食に関連する学習内容相互の緊密な連携を図り、横断的・総合的な指導を行うとともに、その指導に際し、学校給食を教材として積極的に活用することが求められている。例えば、家庭科、技術・家庭科において栄養バランスを学ぶ場合、当日の学校給食の献立を教材として学習し、授業後の給食の時間に、実際に見て食べることを通して学習内容の復習や確認を行うことにより理解を深める取組や、理科で栽培した植物や社会科で学習した地場産物など、教科等で使用する教材を食材として意図的に学校給食の献立に活用することで、学習内容をより身近にとらえさせる取組などが考えられる。

2 このように、学校給食は、子どもの成長発達や活動の源泉となるものであると同時に、極めて有効な教材として多面的な活用を図ることができるものであり、また、子どもが毎日の学校生活の中で特に楽しみとしているものの一つで

あって、生活の営みの一部であることから、自ずと子どもの興味・関心を引き出し得る特性を有している。このような特性にかんがみ、従前、各学校において、いわゆる「生きた教材」として活用が図られてきたところであるが、今後とも、食育を推進する上で、学校の教育活動全体を通じて、学校給食の有する教育的機能を最大限に発揮させることができるような取組が求められる。

3 給食の時間における指導は、教育課程上の特別活動として極めて重要な学校教育活動であることから、ゆとりを持って食事や指導ができるよう、地域や学校の実態に応じ、十分な給食の時間の確保に努める必要がある。

また、学習活動の場である教室を食事の場としてもふさわしいものに整える工夫や、食堂やランチルームを有効に活用して異学年や複数学級による会食を実施する取組など、子どもたちが明るく和やかな雰囲気の中で学校給食を楽しみ、豊かな人間関係を醸成することができるような食事環境の整備が求められる。

4 学校給食の法的根拠である学校給食法は、昭和 29 年に制定され、当初より学校給食が持つ教育的意義が盛り込まれているが、今日、食育の推進が重視されている中で、食への感謝の念や学校給食を通して地域文化の理解、郷土への愛着など、学校給食が持つ食育推進上の教育的意義をさらに明確にすることを検討することが求められる。

○学校給食法（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し、かつ、国民の食生活の改善に寄与するものであることにかんがみ、学校給食の実施に關し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実を図ることを目的とする。（学校給食の目標）

第 2 条 学校給食については、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次の各号に掲げる目標の達成に努めなければならない。

- 一 日常生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養うこと。
- 二 学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと。
- 三 食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること。
- 四 食糧の生産、配分及び消費について、正しい理解に導くこと。

5 また、文部科学省では、学校給食法の趣旨に則り、学校給食を適正に実施するため、学校給食の実施の対象や実施回数、児童生徒 1 人当たりの平均栄養所要量等について定めた「学校給食実施基準」（昭和 29 年文部省告示）を告示している。国の責任として、全国において一定水準以上の学校給食が実施されるよう基準を示すという観点から、「学校給食実施基準」をより明確に法体系に位置付けることを検討することが求められる。

6 なお、現在、小学校については全国の約 99%が完全給食を実施しているが、中学校については実施率が約 70 %となっている。今後、中学校における学校給食の実施を含め、学校給食の更なる普及・充実を図り、学校給食が持つ食に関する指導の「生きた教材」としての意義を家庭だけでなく、広く国民に発信することが重要である。

(2) 学校給食における地場産物の活用や郷土食・行事食の活用

1 地場産物を学校給食に活用することにより、子どもが、より身近に実感を持って地域の自然や環境、食文化、産業等について理解を深めることができて、生産者や生産過程等を理解し、食べ物への感謝の気持ちを抱くことなどができるため、その活用が積極的に進められている。

2 政府の食育推進基本計画において、学校給食における地場産物の活用を促進するため、当該都道府県産の地場産物を使用する割合を平成 22 年度までに 30 %以上とすることを目指すこととしており、文部科学省では、各地域の地場産物の調達・納入方法や、地場産物を活用した食に関する指導の実践を集めた事例集を作成・配布（平成 18 年 2 月）し、地場産物の活用を促進している。

3 食育推進基本計画に記載のとおり、学校給食における地場産物の活用は、子どもが食材を通じて地域の自然や文化、産業等に関する理解を深め、関係者の努力や食への感謝の念をばぐむとともに、郷土への愛着を深めるといふ教育的意義を有するものであり、その意義を踏まえ、学校給食を活用して食に関する指導を行う際には、地場産物を積極的に活用し、地域の食文化への理解を図ることに配慮するよう法的に位置付けることを検討することが求められる。

4 地場産物の種類・量が少ない都府県での活用の促進方策も含め、各地域での

地場産物の活用を推進するため、地域の生産者や関係機関と連携し、計画的、安定的に供給できる体制の確立や地場産物を使用した加工食品の開発のための支援を図ることが望まれる。

5 また、伝統的な日本文化である稲作、米食について理解するとともに和食の食べ方を身につけることは、食文化を継承する上で非常に重要であることから、今後とも、米飯給食の普及啓発を図ることが求められる。

6 さらに、学校給食を通して、伝統的な日本文化である稲作・米食や郷土食、行事食について理解を深めることは、教育的意義を持つものであり、全国各地の郷土料理や伝統料理を取り入れた学校給食の献立を広く周知するための取組が望まれる。

2. 食育・学校給食に関する学校内の体制の充実 (1) 学校の教育活動全体を通じた取組

1 学校における食育は、給食の時間を中心に、特別活動、各教科等の学校教育活動全体において、各教科等の指導内容・方法を生かしつつ、教科横断的な指導として関連付け、体系的に行うことが重要である。

2 このため、各学校において、食に関する指導の全体計画を作成し、校長のリーダーシップの下に関係教職員が連携・協力しながら、継続的、体系的な食育を行っていくとともに、関係教職員の食育に対する意識の向上を図ることが必要である。

3 文部科学省では、各学校における食に関する指導内容を充実させるため、教職員用の指導参考資料「食に関する指導の手引」を作成し、各学校の取組を支援している。その中で、食に関する指導に係る全体計画に掲げることが望まれる内容や全体計画の作成、全体計画を踏まえた指導を進めるに際しての留意点等を示すとともに、学校における食育の推進に中核的な役割を担う栄養教諭の果たす役割を提示している。今後、学校における食に関する指導の全体計画の策定率を向上させ、継続的、体系的な食に関する指導を充実させるためには、学校給食を「生きた教材」として活用した食に関する指導の全体計画の作成に關し、法制度の整備を検討することが望まれる。

(2) 栄養教諭等

1 食に関する子ども健康問題の深刻化に伴い、学校給食の栄養管理や衛生管理などの職務を行う学校栄養職員による担任教諭等を行う教科指導や給食指導への専門的立場からの協力が行われてきた。しかしながら、学校栄養職員が食に関する指導を行うために必要な専門性は制度的に担保されていなかったため、児童生徒の栄養の指導及び管理をつかさどる職員として、平成 16 年度に栄養教諭制度が創設された。栄養教諭は、学校における食育の推進の要として重要な役割を担っており、各都道府県において配置が進んでいる。栄養教諭は、学校給食の管理のほか、i) 他の教職員と連携・調整し、食に関する指導の全体計画の策定など学校全体での取組に企画立案段階から中心的に携わるとともに、啓発活動や保護者への助言等、家庭や地域との連携を図るなど、学校の内外を通じ、食に関する指導のコーディネーターとしての役割を果たすこと ii) 給食の時間をはじめとする特別活動、関連する各教科などにおいて、学級担任や教科担任と連携しながら、食に関する指導を行うこと iii) 学級担任、養護教諭、学校医などと連携しつつ、肥満傾向、過度の痩身、偏食傾向の子どもや食物アレルギーを持つ子どもへの個別的な指導を行うことなど学校における食育推進の中核的な役割を担っている。

2 栄養教諭の職務は、学校教育法で「児童生徒の栄養の指導及び管理をつかさどる」と定められている。学校における食育の推進において、他の教職員や地域社会と連携しつつ、その要としての役割を果たせるよう、栄養教諭の役割・職務の明確化を図るための法制度の整備を検討するとともに、各種研修会をはじめ様々な機会を通じ、その周知を図る必要がある。

3 学校における食育を推進する上で、栄養教諭の果たす役割は極めて重要であるが、その配置は義務的なものではなく学校の設置者の判断にゆだねられており、未だ配置がなされていないかったり、配置数が十分とはいえない都道府県が見られる。

○栄養教諭の配置状況

平成 17 年度：34 名（4 道府県）

平成 18 年度：359 名（26 道府県）

平成 19 年度：986 名（45 道府県）〔平成 19 年 9 月 30 日現在〕

4 各都道府県における栄養教諭の配置を促進するためには、国は栄養教諭制度の意義や具体的な成果を積極的に発信し、自治体や国民の栄養教諭制度に対する更なる理解の促進を図ることが求められる。

5 また、食に関する指導を充実するためには、多くの子どもが栄養教諭による指導を受けられるようにすることが重要であり、栄養教諭の定数改善を図ることが必要である。なお、将来的には、栄養教諭制度創設の趣旨に照らし、免許法認定講習の適切な実施を通じ、希望するすべての学校栄養職員が円滑に栄養教諭免許状を取得し、計画的に栄養教諭に移行することが望まれる。

6 栄養教諭が学校における食育の中核的な役割を担っていくためには、常に食に関する新しい情報を収集し、子どもに適切に指導を行うことができる指導力を身に付けることが重要である。現在、栄養教諭に対する国レベルでの研修については、全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会や各地域で実施する研修等における指導者の養成研修などを実施している。また、各都道府県においては、地方交付税措置により栄養教諭・学校栄養職員新規採用研修や経験者研修等が行われているが、教諭と比較して研修日数が少なく、不十分な状況といえる。このため、国が研修プログラムのモデルを示し、研修内容と研修体制の充実を図る必要がある。また、教育公務員特例法上の初任者研修を栄養教諭も対象とすることについては、学校内において直ちに指導にあたる人材を確保することが困難であるなど課題があるが、外部人材などの活用状況を勘案し、適宜、新たに採用された栄養教諭に対する研修の充実について検討することが求められる。

7 学校栄養職員については、各学校の求めに応じてティーム・ティーチングや特別非常勤講師制度を活用し、子どもの食に関する指導に取り組んできている。学校栄養職員の職務には栄養教諭のように食に関する指導は位置付けられておらず、学校における食育の推進に果たす役割は異なるが、学校栄養職員は、栄養教諭への移行が想定される職員であり、今後とも食に関する専門性の向上を図り、学校の求めに応じて、食に関する指導に専門性を発揮することが望まれる。

(3) 学級担任や教科担任等

1 食に関する指導が栄養教諭の職務として位置付けられているが、このことは、栄養教諭自身が、食育に関して、その学校における子どもに対する指導のすべてを自ら行うことを想定しているものではなく、校長のリーダーシップの下に、学級担任や教科担任等すべての教職員が連携・協力し、担当する教科等において積極的に食に関する指導を行うなど、学校全体で食育を推進することが求められている。そのためには、教職員の意識啓発のための校内研修や、食に関する指導の全体計画に係る一連の取組等を行うとともに、学校内の食育を組織的に推進する役割を担う「食育推進委員会」などの校内委員会を組織し、校務分掌に明確に位置付けるなど、校内組織を充実させる必要がある。その際、栄養教諭は、学校における食育の推進のための中核的な役割を担っていることから、食育責任者として校内委員会の取組を積極的に推進する役割が求められる。

2 一方、栄養教諭が配置されていない学校や学校給食を実施していない学校においても、校長を中心とした食育に関する取組が行われている学校も見られるが、全体としては、食に関する指導の全体計画を作成し、継続的、体系的な指導を行うことに関して課題があるといえる。栄養教諭が配置されていない学校や共同調理場の受配校においては、教諭等が食育責任者となり、校内委員会の運営を行う必要があるが、このような場合、本務校や共同調理場の栄養教諭や学校栄養職員と連携しつつ、自校の食育の推進に努めることが重要である。

3 食育の推進は、学校教育活動全体を通じて取り組むべき事項であるとともに、現在の栄養教諭の配置状況にかんがみると、学校における効果的な食育の推進には、栄養教諭以外の教職員の食に関する指導への関心を高め、その指導力を向上させることが大変重要であり、各大学や教育委員会の取組により、教員養成の段階や初任者研修をはじめとすると各種現職研修の段階において食育についての知識や指導方法について修得する機会を確保・充実することが望まれる。

4 学校給食調理員にも学校における食育の取組に協力することが期待されていることから、学校給食調理員の研修においても、調理方法や衛生管理に関する内容に加え、食育の推進に関する内容を充実するとともに、学校における食育

の推進には、すべての教職員の理解と連携・協力が必要であることにかんがみ、職種横断的な研修の取組など新たな研修なども有効である。

5 また、肥満傾向や偏食、食物アレルギー、咀嚼不足など、食に関する健康課題を有し、個別的な対応や相談指導が必要な子どもに対しては、学級担任等や養護教諭、栄養教諭、関係教職員、学校医、学校歯科医、学校薬剤師等が共通理解に立ち、連携して取り組むことが大切であり、学校内においては関係教職員からなる指導体制を整備することが望まれる。

6 高等学校においては、生徒が健全な食生活を主体的に実践し得る発達段階にあることを考慮し、学校の教育活動全体を通じて食育に取り組むことによりその充実を図ることが望まれる。その際、家庭科、保健体育科等関係する教科、ホームルーム活動や生徒会活動等の特別活動、総合的な学習の時間を中心とし、地域の有識者等も活用しながら、それぞれの特質に応じた食に関する指導を適切に行うことが重要である。

(4)校長・教頭等

1 学校における食育の推進に当たり、校長は、栄養教諭を中心とする食に関する指導の全体計画の作成を指揮し、校内体制を整備して学校教育活動全体で積極的な取組が行われるよう全校的な視点から関係教職員を指導することなどが求められる。

2 食に関する指導や衛生管理を含む学校給食の管理において、責任者である校長のリーダーシップが学校全体の意識向上と取組の活性化に与える影響が極めて大きいことにかんがみ、校長が適切なリーダーシップを発揮できるようにするため、各都道府県等における管理職研修をはじめ食育や食に関する指導の重要性について周知を図る取組を推進することが必要である。なお、管理職である副校長、教頭についても同様な取組が求められる。

(5)学校給食における衛生管理の徹底

1 学校給食において、安全・安心な食事の提供は大前提であり、学校給食調理場の衛生管理責任者である栄養教諭等の指導の下、食品、調理作業、施設設備や

調理員の衛生管理の徹底を図り、食中毒等の発生を防止することが不可欠である。

2 食中毒を防止し、安全な学校給食を提供するため、文部科学省では「学校給食衛生管理の基準」（平成9年文部省体育局長裁定）を作成し、局長通知により各学校に学校給食の衛生管理の徹底を要請している。

3 しかしながら、これらの基準を遵守した学校給食を実施することは市町村や各学校の判断にゆだねられており、関係者の食中毒に対する意識や衛生管理が不十分なため、食中毒が発生している事例も見られることから、より安全で安心な学校給食の実施のためには、学校給食における衛生管理を今後さらに強化していくことが必要である。

4 このため、国の責任として、一定水準以上の衛生管理がすべての学校で行われるよう基準を示すという観点から、「学校給食衛生管理の基準」を法体系に位置付けることを検討することが必要である。

5 食中毒が発生した場合の迅速な状況確認、対応のための分析や留意事項等の全国への情報提供の体制を構築することが求められる。

3. 学校、家庭、地域社会の連携の推進

○ 学校において食育をより効果的に推進するためには、栄養教諭が中核となり家庭や地域との連携を図りつつ食に関する指導を行うことが重要である。

○ 家庭や地域と連携した取組を進めるためには、食育の目標や具体的な指導内容・方法、学校で指導を行う時期等について、あらかじめ保護者や地域の関係者等に説明し、理解を得ることが有効であり、その意味でも食に関する指導の全体計画の策定は重要である。

(1)学校と家庭との連携の強化

1 食に関する問題は、本来、家庭が中心となって担うものである。子どもたちにも健全な食生活を実践する力を身に付け、習慣化させるためには、教育活動として様々な配慮の下に実施されている学校給食を活用した学校における取組

のみならず、家庭において、楽しく食卓を囲み、家族のコミュニケーションを大切にしながら、基本的な食事のマナーや望ましい食習慣の確立に向けた適切な取組がなされる必要がある。しかしながら、社会環境の変化や食生活をめぐる状況の変化により、保護者が子どもの食生活を十分に把握し、管理していくことが困難になってきているため、子どもが望ましい食習慣の形成については、家庭を中心としつつ、学校や地域社会においても積極的に取り組んでいくことが重要である。

2 このため、給食だよりなどにおいて学校の取組を紹介したり、給食の試食会や親子料理教室などを開催したりして、食育について学校から家庭への啓発が行われているが、食に関する指導の効果を上げるためには、やはり家庭の理解と協力や家庭における子どもへの食に関する指導が不可欠であり、今後とも家庭への情報提供や啓発活動を促進する必要がある。

3 また、食に関する対応については、家庭からの情報収集を積極的に進め、食の大部分を担う家庭に対し、栄養や食事に関する助言を行ったりするなど密接に連携を図るとともに、医学的な対応を要する場合には、主治医や専門医との連携を図りつつ対応することが必要である。

4 さらに、現在、「早寝早起き朝ごはん」国民運動など子どもの基本的な生活習慣を育成し、生活リズムを向上させるための取組が実施されているが、学校・家庭・地域社会が連携した子どもに対する食育を推進するためには、このような活動と連携することも効果的である。

(2) 学校と地域社会との連携の強化

1 学校における食育を推進するためには、食に関する指導の全体計画に基づき、地域の生産者や食に関する知識・経験を有する地域の人材を積極的に活用したり、食生活の改善のために活動しているNPO等の協力を得るなど、地域社会との連携・協力を進めていくことが効果的である。その際、学校に設置されている「食育推進委員会」や、共同調理場に設置されている運営委員会等、既存の組織を活用することも考えられる。

2 総合的な学習の時間などにおいて、農作業等の体験活動を実施するに当た

り、地域の生産者や生産者団体の担当者に指導を受けながら栽培し、収穫した農作物などを学校給食に活用したり、地域の方を交流給食会等に招待したりするなど地域と連携した取組が行われている。今後とも、地域社会と連携しつつ、子どもたちが食料の生産から消費等に至るまでの食に関する体験活動に参加し、自然の恩恵の上に貴重な食料生産が成り立っていること、食という行為は動植物の命を受け継ぐことであること、食生活は生産者をはじめ多くの人々の苦労や努力に支えられていることを実感する機会が確保されることが望まれる。また、地域の有識者等を特別非常勤講師やゲストティーチャーとして活用し、食に関する指導への協力を得ることも有効である。

3 学校における食育を推進するため、市町村教育委員会等が中心となり、保育所、幼稚園、小中学校、栄養教諭(学校栄養職員)、地域の関係機関、農林漁業者、保護者等をメンバーとする「地域食育推進委員会(仮称)」などを設置し、一貫した指導に取り組むことが望まれる。

4 なお、各地域において、子どもに対する食育を推進するためには、市町村教育委員会のみならず、保健部局や農政部局等の関係行政部局が緊密な連携を図り取組を推進する必要がある。

(2)「チームとしての学校の在り方と今後の改善方策について」(H27.12.21)

3.「チームとしての学校」を実現するための具体的な改善方策

(1) 専門性に基づくチーム体制の構築

学校が複雑化・多様化した課題を解決し、新しい時代に求められる資質・能力を子供に育んでいくためには、校長のリーダーシップの下、教員がチームとして取り組むことができるようになることが第一に求められる。それに加えて多様な職種の専門性を有するスタッフを学校に置き、それらの教職員や専門スタッフが自らの専門性を十分に発揮し、「チームとしての学校」の総合力、教育力を最大化できるような体制を構築していくことが大切である。本答申では、こうした観点から、教職員と専門スタッフ（心理、福祉、部活動、特別支援教育、地域連携等）について検討を加える。

また、学校には、学校教育法等に基づき、学校や地域の実態等を踏まえ、実習助手、技術職員、寄宿舎指導員、学校用務員、給食調理員等の職員が配置され、職務を担っている。それぞれの職員が力を十分に発揮できるよう、連携・分担の仕組みを整えることが大切である。

今後、学校や児童生徒等の状況の変化等に伴い、本答申で示した専門スタッフの役割が見直されたり、本答申に記載されていない新たな専門スタッフが求められることがあり得る。

① 教職員の指導体制の充実

(略)

Ⅱ 栄養教諭・学校栄養職員

(現状)

近年、偏った栄養摂取など食生活の乱れや肥満・痩身傾向などが児童生徒等に見られる。こうしたことから、児童生徒等が食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校において食育を推進することは喫緊の課題となっている。栄養教諭は、児童生徒等の「栄養の指導及び管理をつかさどる」教員(学校教育法第37条第13項等)として、その専門性を生かし、食に関する指導の全体計画の作成等での中心的役割を果たすとともに、食に関する指導について、学校内における教職員間の連携・調整や、家庭や地域との連携・調整で要としての役割を果たすことが求められている。

(成果と課題)

栄養教諭が配置されている学校においては、食に関する指導は充実したものの、食育について学校の教育活動全体で組織的に取り組むという点では、改善の余地がある。また、栄養教諭の配置が進んでいない都道府県も見られるところである。

(改善方策)

- ・国は、各学校で教育活動全体を通じて、食育に組織的に取り組むことができるよう、先進的な取組事例の収集及び情報提供を行う。
- ・国、教育委員会は、食育を推進するため、学校において栄養教諭の専門性を最大限に生かすことができるよう、配置を促進する。

(3)「幼稚園、小学校、中学校、高等学校及び特別支援学校の学習指導要領等の改善及び必要な方策等について」(H28.12.21) (健康・安全・食に関連する部分の抜粋[P41-P42])

5. 現代的な諸課題に対応して求められる資質・能力

(健康・安全・食に関する資質・能力)

○ 子供たちが心身ともに健やかに育つことは、時代を超えて全ての人々の願いである。子供たちは、学習の場であり生活の場である学校において、他者との関わりを深めつつ、多様な経験を積み重ね、視野を広げ、人生や社会の在り方等について考えながら、心身ともに成長していく。こうした場である学校において、健康で安全な生活を送ることができるようになるように、生涯にわたって健康で安全な生活や**健全な食生活**を送るために必要な資質・能力を育み、安全で安心な社会づくりに貢献することができるようになることが重要である。

○ 1. でも述べたように、とりわけ近年では、情報化社会の進展により、様々な健康情報や性・薬物等に関する情報の入手が容易になるなど、子供たちを取り巻く環境が大きく変化している。このため、子供たちが、健康情報や性に関する情報等を正しく選択して適切に行動できるようにするとともに、薬物乱用防止等を徹底することが課題となっている。

○ また、**食を取り巻く社会環境が変化し、栄養摂取の偏りや朝食欠食といった食習慣の乱れ等に起因する肥満や生活習慣病、食物アレルギー等の健康課題が見られるほか、食品の安全性の確保や食糧自給率向上、食品ロス削減等の食に関わる課題が顕在化している。**

○ さらに、東日本大震災をはじめとする様々な自然災害の発生や、情報化やグローバル化等の社会の変化に伴い子供を取り巻く安全に関する環境も変化していることを踏まえ、子供たちが起こりうる危険を理解し、いかなる状況下でも自らの生命を守り抜く自助とともに、自分自身が社会の中で何ができるかを考える共助・公助の視点からの教育の充実も課題となっている。

○ こうした課題を乗り越え、生涯にわたって健康で安全な生活や**健全な食生活**を送ることができるよう、必要な情報を自ら収集し、適切な意思決定や行動選択を行うことができる力を子供たち一人一人に育むことが強く求められている。

○ こうした健康・安全・食に関する資質・能力の具体的な内容は、別紙4のとおり整理できる。これらを**教科等横断的な視点で育むことができるよう、教科等間相互の連携を図っていくことが重要**である。学校保健計画や学校安全計画、**食に関する指導の全体計画**についても、**資質・能力に関する整理を踏まえて作成・評価・改善し、地域や家庭とも連携・協働した実施体制を確保していく**ことが重要である。

○ また、第8章において述べるように、子供たちの発達を支えるためには、主に集団の場面で、あらかじめ適切な時期・場面に必要な指導・援助を行うガイダンスに加えて、主に個別指導により、個々の子供が抱える課題の解決に向けて指導・援助するカウンセリングを、それぞれ充実させていくという視点が必要であり、こうした視点に立って、一人一人の発達の特性等に応じた個別指導を充実させていくことも重要になる。

5 学校給食実施基準

別紙4

健康・安全・食に関わる資質・能力

- 健康・安全・食に関する資質・能力を、「知識・技能」、「思考力・判断力・表現力等」、「学びに向かう力・人間性等」の三つの柱に沿って整理すると、以下のようになると考えられる。

(知識・技能)

様々な健康課題、自然災害や事件・事故等の危険性、健康・安全で安心な社会づくりの意義を理解し、健康で安全な生活や健全な食生活を実現するために必要な知識や技能を身に付けていること。

(思考力・判断力・表現力等)

自らの健康や食、安全の状況を適切に評価するとともに、必要な情報を収集し、健康で安全な生活や健全な食生活を実現するために何が必要かを考え、適切に意思決定し、行動するために必要な力を身に付けていること。

(学びに向かう力・人間性等)

健康や食、安全に関する様々な課題に関心を持ち、主体的に、他の健康で安全な生活や健全な食生活を実現しようとしていたり、健康・安全で安心な社会づくりに貢献しようとしていたりする態度を身に付けていること。

○ 文部科学省告示第六十一号

学校給食法 (昭和二十九年法律第六十号) 第八条第一項の規定に基づき、学校給食実施基準 (昭和二十九年文部省告示第九十号) の全部を改正し、平成二十一年四月一日から施行する。

平成二十一年三月三十一日

文部科学大臣 塩谷立

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。

学校給食摂取基準

○文部科学省告示第十号

学校給食法（昭和二十九年法律第六十号）第八十条第一項の規定に基づき、学校給食実施基準（平成二十一年文部科学省告示第六十一号）の一部を次のように改正し、平成二十五年四月一日から施行する。

平成二十五年一月三十日

文部科学大臣 下村 博文

別表を次のように改める。

別表（第四条関係）

児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

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	
エネルギー（kcal）	530	640	750	820
たんぱく質（g）	20	24	28	30
脂 質（g）	18～26	18～32	22～38	25～40
脂 質（%）	2未満	学校給食による摂取エネルギー全体の25%～30%	2.5未満	3未満
ナトリウム（塩相当量）（g）	300	350	400	450
鉄（mg）	2	3	4	4
ビタミンA（μg RE）	150	170	200	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	20	25	35
食物繊維（g）	4	5	6	6.5

（注）1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについてもそれぞれ示した摂取について配量すること。
マグネシウム・・・児童（6歳～7歳）70mg、児童（8歳～9歳）80mg、児童（10歳～11歳）110mg、
生徒（12歳～14歳）140mg

重 鉛・・・児童（6歳～7歳）2mg、児童（8歳～9歳）2mg、児童（10歳～11歳）3mg、
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事情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

※1 範囲・・・示した値の内に納めることが望ましい範囲

6 学校給食衛生管理基準

○文部科学省告示第六十四号

学校給食法（昭和二十九年法律第六十号）第九条第一項の規定に基づき、学校給食衛生管理基準を次のように定め、平成二十一年四月一日から施行する。

平成二十一年三月三十一日

文部科学大臣 塩谷 立

学校給食衛生管理基準

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（以下「教育委員会」という。）、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（以下「教育委員会等」という。）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（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）に定める食品衛生監視員による監視指導を含む。）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（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）をいう。）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。

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

1 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は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

（1）学校給食施設

①共通事項

一 学校給食施設は、衛生的な場所に設置し、食数に適した広さとすること。また、随時施設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、施設の新増築、改築、修理その他の必要な措置を講ずること。

二 学校給食施設は、別添の「学校給食施設の区分」に従い区分することとし、調理場（学校給食調理員が調理又は休憩等を行う場所であって、別添中区分の欄に示す「調理場」をいう。以下同じ。）は、二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域（それぞれ別添中区分の欄に示す「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域（事務室等を除く。）」をいう。以下同じ。）に部屋単位で区分すること。ただし、洗浄室は、使用状況に応じて汚染作業区域又は非汚染作業区域に区分することが適当であることから、別添区分すること。また、検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域並びに更衣休憩にあてる区域及び前室に区分するよう努めること。

三 ドライシステムを導入するよう努めること。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。

四 作業区域（別添中区分の欄に示す「作業区域」をいう。以下同じ。）の外に開

- 放される箇所にはエアカーテンを備えるよう努めること。
- 五 学校給食施設は、設計段階において保健所及び学校薬剤師等の助言を受けるとともに、栄養教諭又は学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）その他の関係者の意見を取り入れ整備すること。
- ②作業区域内の施設
- 一 食品を取り扱う場所（作業区域のうち洗浄室を除く部分）をいう。以下同じ。）は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするよう努めること。
- 二 食品の保管室は、専用であること。また、衛生面に配慮した構造とし、食品の搬入及び搬出に当たって、調理室を経由しない構造及び配置とすること。
- 三 外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けること。
- 四 排水溝は、詰まり又は逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造及び配置とすること。
- 五 釜周りの排水が床面に流れない構造とすること。
- 六 配膳室は、外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分すること。また、その出入口には、原則として施設設備を設けること。
- ③その他の区域の施設
- 一 廃棄物（調理場内で生じた廃棄物及び返却された残菜をいう。以下同じ。）の保管場所は、調理場外の適切な場所に設けること。
- 二 学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とすること。また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3 m以上離れた場所に設けるよう努めること。さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること。
- (2) 学校給食設備
- ①共通事項
- 一 機械及び機器については、可動式にするなど、調理過程に合った作業動線となるよう配慮した配置であること。
- 二 全ての移動性の器具及び容器は、衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。
- 三 給水給湯設備は、必要な数を使用に便利な位置に設置し、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式等であること。
- 四 共同調理場においては、調理した食品を調理後2時間以内に給食できるようにするための配送車を必要台数確保すること。
- ②調理用の機械、機器、器具及び容器
- 一 食肉類、魚介類、卵、野菜類、果実類等食品の種類ごとに、それぞれ専用に調理用の器具及び容器を備えること。また、それぞれの調理用の器具及び容器は、下処理用、調理用、加熱調理済食品用等調理の過程ごとに区別すること。
- 二 調理用の機械、機器、器具及び容器は、洗浄及び消毒ができて材質、構造であり、衛生的に保管できるものであること。また、食数に適した大きさと数量を備えること。
- 三 撤立及び調理内容に応じて、調理作業の合理化により衛生管理を充実するため、焼き物機、揚げ物機、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理機等の調理用の機械及び機器を備えるよう努めること。
- ③シンク

- 一 シンクは、食数に応じてゆとりのある大きさ、深さであること。また、下処理室における加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び器具の洗浄に用いるシンクは別々に設置するとともに、三槽式構造とすること。さらに、調理室においては、食品用及び器具等の洗浄用のシンクを共用しないこと。あわせて、その他の用途用のシンクについても相互汚染しないよう努めること。
- ④冷蔵及び冷凍設備
- 一 冷蔵及び冷凍設備は、食数に応じた広さがあるものを原材料用及び調理用等に整備し、共用を避けること。
- ⑤温度計及び湿度計
- 一 調理場内の適切な温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計及び湿度計を備えること。また、冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒庫その他のために、適切な場所に正確な温度計を備えること。
- ⑥廃棄物容器等
- 一 ふた付きの廃棄物専用の容器を廃棄物の保管場所に備えること。
- 二 調理場には、ふた付きの残菜入れを備えること。
- ⑦学校給食従事者専用手洗い設備等
- 一 学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、便所の個室に設置するとともに、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。
- 二 肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式、足踏み式又は自動式等の温水に対応した方式であること。
- 三 学校食堂等に、児童生徒等の手洗い設備を設けること。
- (3) 学校給食施設及び設備の衛生管理
- 一 学校給食施設及び設備は、清潔で衛生的であること。
- 二 冷蔵庫、冷凍庫及び食品の保管室は、整理整頓すること。また、調理室には、調理作業に不必要な物品等を置かないこと。
- 三 調理場は、換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つよう努めること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度並びに冷蔵庫及び冷凍庫内の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度は毎日記録すること。
- 四 調理場内の温度計及び湿度計は、定期的に検査を行うこと。
- 五 調理場の給水、排水、採光、換気等の状態を適正に保つこと。また、夏期の直射日光を避ける設備を整備すること。
- 六 学校給食施設及び設備は、ねずみ及びびはえ、ごきぶみ等衛生害虫の侵入及び発生を防止するため、侵入防止措置を講じること。また、ねずみ及び衛生害虫の発生状況を1ヶ月に1回以上点検し、発生を確認したときには、その都度駆除をすることとし、必要な場合には、補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等を行い、その結果を記録すること。なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。さらに、学校給食従事者専用の便所については、特に衛生害虫に注意すること。
- 七 学校給食従事者専用の便所には、専用の履物を備えること。また、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
- 八 学校給食従事者専用の手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、石けん液、消毒用アルコール及びびバスターオル等衛生器具を常備すること。また、布タオルの使用は避けること。さらに、前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備すること。

と。

九 食器、容器及び調理用の器具は、使用後、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管すること。また、フードカッター、野菜切り機等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥させること。さらに、下処理室及び調理室内における機械、容器等の使用後の洗浄及び消毒は、全ての食品が下処理室及び調理室から搬出された後に行うよう努めること。

十 天井の水滴を防ぐとともに、かびの発生の防止に努めること。

十一 床は破損箇所がないよう管理すること。

十二 清掃用具は、整理整頓し、所定の場所に保管すること。また、汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避けること。

2 学校薬剤師等の協力を得て(1)の各号に掲げる事項について、毎学年1回定期に、(2)及び(3)の各号に掲げる事項については、毎学年3回定期に、検査を行い、その実施記録を保管すること。

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

1 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

(1) 献立作成

一 献立作成は、学校給食施設及び設備並びに人員等の能力に応じたものとするとともに、衛生的な作業工程及び作業動線となるよう配慮すること。

二 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等については、細菌の増殖等が起こらないように配慮すること。

三 保健所等から情報を収集し、地域における感染症、食中毒の発生状況に配慮すること。

四 献立作成委員会を設ける等により、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。

五 統一献立(複数の学校で共通して使用する献立をいう。)を作成するに当たっては、食品の品質管理又は確実な検収を行う上で支障を来すことがないよう、一定の地域別又は学校種別等の単位に分けること等により適正な規模での作成に努めること。

(2) 学校給食用食品の購入

① 共通事項

一 学校給食用食品(以下「食品」という。)の購入に当たっては、食品選定のための委員会等を設ける等により、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。また、必要に応じて衛生管理に関する専門家の助言及び協力を受けられるような仕組みを整えること。

二 食品の製造を委託する場合には、衛生上信用のおける製造業者を選定すること。また、製造業者の有する設備、人員等から見た能力に応じた委託とすることとし、委託者において、随時点検を行い、記録を残し、事故発生の防止に努めること。

② 食品納入業者

一 保健所等の協力を得て、施設の衛生面及び食品の取扱いが良好で衛生上信用のおける食品納入業者を選定すること。

二 食品納入業者又は納入業者の団体等との間に連絡会を設け、学校給食の意義、

役割及び衛生管理の在り方について定期的な意見交換を行う等により、食品納入業者の衛生管理の啓発に努めること。

三 売買契約に当たって、衛生管理に関する事項を取り決める等により、業者の検便、衛生環境の整備等について、食品納入業者に自主的な取組を促すこと。

四 必要に応じて、食品納入業者の衛生管理の状況を確認すること。

五 原材料及び加工食品について、製造業者若しくは食品納入業者等が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果、又は生産履歴等を提出させること。また、検査等の結果については、保健所等への相談等により、原材料として不適と判断した場合には、食品納入業者の変更等適切な措置を講じること。さらに、検査結果を保管すること。

③ 食品の選定

一 食品は、過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選定するよう配慮すること。また、有害なもの又はその疑いのあるものは避けること。

二 有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品、又は内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品については使用しないこと。また、可能な限り、使用原材料の原産国についての記述がある食品を選定すること。

三 保健所等から情報提供を受け、地域における感染症、食中毒の発生状況に応じた、食品の購入を考慮すること。

(3) 食品の検収・保管等

一 検収は、あらかじめ定められた検収責任者が、食品の納入に立会い、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温(納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。)、年月日表示、ロット(一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するよう製造された製品の一団をいう。以下同じ。)番号その他のロットに関する情報について、毎日、点検を行い、記録すること。また、納入業者から直接納入する食品の検収は、共同調理場及び受配校において適切に分担し実施するとともに、その結果を記録すること。

二 検収のために必要な場合には、検収責任者の勤務時間を納入時間に合わせて割り振ること。

三 食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として、当日搬入するとともに、一回で使い切る量を購入すること。また、当日搬入できない場合には、冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に留意すること。

四 納入業者から食品を納入させるに当たっては、検収室において食品の受け渡しを行い、下処理室及び調理室に立ち入らせないこと。

五 食品は、検収室において、専用の容器に移し替え、下処理室及び食品の保管室にダンボール等を持ち込まないこと。また、検収室内に食品が直接床面に接触しないよう床面から60cm以上の高さの置台を設けること。

六 食品を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類ごとに区分して専用の容器で保管する等により、原材料の相互汚染を防ぎ、衛生的な管理を行うこと。また、別紙「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、棚又は冷蔵冷凍設備に保管すること。

七 牛乳については、専用の保冷庫等により適切な温度管理を行い、新鮮かつ良好なものが飲用に供されるよう品質の保持に努めること。

八 泥つきの根菜類等の処理は、検収室で行い、下処理室を清潔に保つこと。

(4) 調理過程

①共通事項

一 給食の食品は、原則として、前日調理を行わず、全てその日に学校給食調理場で調理し、生で食用する野菜類、果実類を除き、加熱処理したものを給食すること。また、加熱処理する食品については、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分間以上）又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録すること。さらに、中心温度計については、定期的に検査を行い、正確な機器を使用すること。

二 野菜類の使用については、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理すること。また、教育委員会等において、生野菜の使用に当たっては、食中毒の発生状況、施設及び設備の状況、調理過程における二次汚染防止のための措置、学校給食調理員の研修の実施、管理運営体制の整備等の衛生管理体制の実態、並びに生野菜の食生活に果たす役割等を踏まえ、安全性を確認しつつ、加熱調理の有無を判断すること。さらに、生野菜の使用に当たっては、流水で十分洗浄し、必要に応じて、消毒するとともに、消毒剤が完全に洗い落とされるまで流水で水洗いすること。

三 和えもの、サラダ等の料理の混ぜ合わせ、料理の配食及び盛りつけに際しては、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、料理に直接手を触れないよう調理すること。四 和えもの、サラダ等については、各食品を調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に注意し、冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行うこと。また、やむを得ず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを確認し、確認した数値及び時間を記録すること。

五 さらに、和える時間を配食の直前にするなど給食までの時間の短縮を図り、調理終了時に温度及び時間を記録すること。

六 マヨネーズは、缶の状態で、内壁塗装の状態等を確認すること。

②使用水の安全確保

一 使用水は、学校環境衛生基準（平成二十一年文部科学省告示第六十号）に定める基準を満たす飲料水を使用すること。また、毎日、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査を実施し、その結果を記録すること。

二 使用水について使用に不適な場合は、給食を中止し速やかに改善措置を講じること。また、再検査の結果使用した場合は、使用した水1Lを保存食用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。

三 貯水槽を設けている場合は、専門の業者に委託する等により、年1回以上清掃すること。また、清掃した証明書等の記録は1年間保管すること。

③二次汚染の防止

一 献立ごとに調理作業の手順、時間及び担当者を示した調理作業工程表並びに食品の動線を示した作業動線図を作成すること。また、調理作業工程表及び作業動線図を作業前に確認し、作業に当たること。

二 調理場における食品及び調理用の器具及び容器は、床面から60cm以上の高

さの置台の上に置くこと。

三 食肉、魚介類及び卵は、専用の容器、調理用の機器及び器具を使用し、他の食品への二次汚染を防止すること。

四 調理作業中の食品並びに調理用の機械、機器、器具及び容器の汚染の防止の徹底を図ること。また、包丁及びまな板類については食品別及び処理別の使い分けの徹底を図ること。

五 下処理後の加熱を行わない食品及び加熱調理後冷却する必要がある食品の保管には、原材料用冷蔵庫は使用しないこと。

六 加熱調理した食品を一時保存する場合又は調理終了後の食品については、衛生的な容器にふたをして保存するなど、衛生的な取扱いを行い、他からの二次汚染を防止すること。

七 調理終了後の食品は、素手でさわらないこと。

八 調理作業時には、ふきんは使用しないこと。

九 エプロン、履物等は、色分けする等により明確に作業区分ごとに使い分けると。また、保管の際は、作業区分ごとに洗浄及び消毒し、翌日までに乾燥させ、区分して保管するなど、衛生管理に配慮すること。

④食品の適切な温度管理等

一 調理作業時においては、調理室内の温度及び湿度を確認し、その記録を行うこと。また、換気を行うこと。

二 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。また、冷蔵保管及び冷凍保管する必要がある食品は常温放置しないこと。

三 加熱調理後冷却する必要がある食品については、冷却機等を用いて温度を下げ、調理用冷蔵庫で保管し、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くすること。また、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度及び時間を記録すること。

四 配送及び配食に当たっては、必要に応じて保温食缶及び保冷食缶若しくは蓄冷材等を使用し、温度管理を行うこと。

五 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できよう努めること。また、配食の時間を毎日記録すること。さらに、共同調理場においては、調理場搬出時及び受配校搬入時の時間を毎日記録するとともに、温度を定期的に記録すること。

六 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、トッピングする時期は給食までの時間が極力短くなるようにすること。

⑤廃棄物処理

一 廃棄物は、分別し、衛生的に処理すること。

二 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないように管理すること。また、廃棄物のための容器は、作業終了後速やかに清掃し、衛生上支障がないように保持すること。

三 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。

四 廃棄物は、作業区域内に放置しないこと。

五 廃棄物の保管場所は、廃棄物の搬出後清掃するなど、環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

(5) 配送及び配食

①配食

一 共同調理場においては、容器、運搬車の設備の整備の整備に努め、運搬途中の塵埃等

による調理済食品等の汚染を防止すること。また、調理済食品等が給食されるまでの温度の管理及び時間の短縮に努めること。

②配食等

- 一 配膳室の衛生管理に努めること。
- 二 食品を運搬する場合は、容器等の汚染に注意すること。
- 三 パンの容器、牛乳等の瓶その他の容器等の健康状態及び衛生的な服装であることを確認すること。また、配食前、用便後の手洗いを励行させ、清潔な手指で食器及び食品を扱うようにすること。
- 四 はし等を見童生徒の家庭から持参させる場合は、不衛生にならないよう指導すること。
- 五 給食当番等配食を行う見童生徒及び教職員については、毎日、下痢、発熱、腹痛等の有無その他の健康状態及び衛生的な服装であることを確認すること。また、配食前、用便後の手洗いを励行させ、清潔な手指で食器及び食品を扱うようにすること。
- 六 教職員は、見童生徒の嘔吐物のため汚れた食器具の消毒を行うなど衛生的に処理し、調理室に返却するに当たっては、その旨を明示し、その食器具を返却すること。また、嘔吐物は、調理室には返却しないこと。

(6) 検査及び保存食等

①検査

- 一 検査は、学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて見童生徒の摂食開始時間の30分前までに行うこと。また、異常があった場合には、給食を中止するとともに、共同調理場の受配校においては、速やかに共同調理場に連絡すること。
- 二 検査に当たっては、食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか、調理過程において加熱及び冷却処理が適切に行われているか、食品の異味、異臭その他の異常がないか、一食分としてそれぞれの食品の量が適当か、味付け、香り、色彩並びに形態等が適切か、及び、見童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているかを確認すること。

三 検査を行った時間、検査者の意見等検査の結果を記録すること。

②保存食

- 一 保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。また、納入された食品の製造年月日若しくはロットが違う場合は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。
- 二 原材料は、洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。ただし、卵については、全て割卵し、混合したものから50g程度採取し保存すること。
- 三 保存食については、原材料、加工食品及び調理済食品が全て保管されているか並びに廃棄した日時を記録すること。
- 四 共同調理場の受配校に直接搬入される食品についても共同調理場で保存すること。また、複数の業者から搬入される食品については、各業者ごとに保存すること。
- 五 見童生徒の栄養指導及び盛りつけの目安とする展示食を保存食と兼用しないこと。

③残食及び残品

- 一 パン等残食の見童生徒の持ち帰りは、衛生上の見地から、禁止することが望ましい。
- 二 パン、牛乳、おかず等の残品は、全てその日のうちに処分し、翌日に繰り返し

て使用しないこと。

- 2 学校薬剤師等の協力を得て1の各号に掲げる事項について、毎学年1回(3)、(4)②及び(6)①、②にあっては毎学年3回)、定期に検査を行い、その実施記録を保管すること。

第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

1 衛生管理体制に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

(1) 衛生管理体制

- 一 学校給食調理場においては、栄養教諭等を衛生管理責任者として定めること。ただし、栄養教諭等が現にいない場合は、調理師資格を有する学校給食調理員等を衛生管理責任者として定めること。
- 二 衛生管理責任者は、施設及び設備の衛生、食品の衛生及び学校給食調理員の衛生の日常管理等に当たること。また、調理過程における下処理、調理、配送等の作業工程を分析し、各工程において清潔かつ迅速に加熱及び冷却調理が適切に行われているかを確認し、その結果を記録すること。
- 三 校長又は共同調理場の長(以下「校長等」という。)は、学校給食の衛生管理について注意を払い、学校給食関係者に対し、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配慮すること。
- 四 校長等は、学校保健委員会等を活用するなどにより、栄養教諭等、保健主事、養護教諭等の教職員、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長等の専門家及び保護者が連携した学校給食の衛生管理を徹底するための体制を整備し、その適切な運用を図ること。
- 五 校長等は、食品の検収等の日常点検の結果、異常の発生が認められる場合、食品の返品、献立の一部又は全部の削除、調理済食品の回収等必要な措置を講じること。
- 六 校長等は、施設及び設備等の日常点検の結果、改善が必要と認められる場合、必要な応急措置を講じること。また、改善に時間を要する場合、計画的な改善を行うこと。
- 七 校長等は、栄養教諭等の指導及び助言が円滑に実施されるよう、関係職員の意識通等に配慮すること。
- 八 教育委員会等は、栄養教諭等の衛生管理に関する専門性の向上を図るため、新規採用時及び経験年数に応じた研修その他の研修の機会が確保されるよう努めること。
- 九 教育委員会等は、学校給食調理員を対象とした研修の機会が確保されるよう努めること。また、非常勤職員等も含め可能な限り全員が等しく研修を受講できるように配慮すること。
- 十 教育委員会等は、設置する学校について、計画を立て、登録検査機関(食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号)第四条第九項に規定する「登録検査機関」をいう。)等に委託するなどにより、定期的に原材料及び加工食品について、微生物検査、理化学検査を行うこと。
- 十一 調理に直接関係のない者を調理室に入れないこと。調理及び点検に従事しない者が、やむを得ず、調理室内に立ち入る場合には、食品及び器具等には触らせず、(3)三に規定する学校給食従事者の健康状態等を点検し、その状態を記録すること。

と。また、専用の清潔な調理衣、マスク、帽子及び履物を着用させること。さらに、調理作業後の調理室等は施設するなど適切な管理を行うこと。

(2) 学校給食従事者の衛生管理

- 一 学校給食従事者は、身体、衣服を清潔に保つこと。
- 二 調理及び配食に当たっては、せき、くしゃみ、髪の毛等が食器、食品等につかないよう専用で清潔な調理衣、エプロン、マスク、帽子、履物等を着用すること。
- 三 作業区域用の調理衣等及び履物を着用したまま便所に入らないこと。
- 四 作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒を行うこと。

(3) 学校給食従事者の健康管理

- 一 学校給食従事者については、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回健康診断を行うこと。また、当該健康診断を含め年3回定期に健康状態を把握することが望ましい。

二 検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型O157その他必要細菌等について、毎月2回以上実施すること。

- 三 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に、感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成十年法律百十四号。以下「感染症予防法」という。）に規定する感染症又はその疑いがあるかどうか毎日点検し、これらを記録すること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示を励行させること。さらに、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止すること。四 ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された学校給食従事者は、高感度の検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。また、ノロウイルスにより発症した学校給食従事者と一緒に食事を喫食する、又は、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者について速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じるよう努めること。

(4) 食中毒の集団発生の際の措置

- 一 教育委員会等、学校医、保健所等に連絡するとともに、患者の措置に万全を期すこと。また、二次感染の防止に努めること。
- 二 学校医及び保健所等と相談の上、医療機関を受診させるとともに、給食の停止、当該児童生徒の出席停止及び必要に応じて臨時休業、消毒その他の事後措置の計画を立て、これに基づいて食中毒の拡大防止の措置を講ずること。
- 三 校長の指導のもと養護教諭等が児童生徒の症状の把握に努める等関係職員役割を明確にし、校内組織等に基づいて学校内外の取組体制を整備すること。
- 四 保護者に対しては、できるだけ速やかに患者の集団発生の状況を周知させ、協力を求めること。その際、プライバシー等人権の侵害がないよう配慮すること。
- 五 食中毒の発生原因については、保健所等に協力し、速やかに明らかとなるよう努め、その原因の除去、予防に努めること。

- 2 1の(1)に掲げる事項については、毎学年1回、(2)及び(3)に掲げる事項については、毎学年3回定期に検査を行い、その実施記録を保管すること。

第5 日常及び臨時の衛生検査

- 1 学校給食衛生管理の維持改善を図るため、次に掲げる項目について、毎日点検を行うものとする。

(1) 学校給食の施設及び設備は、清潔で衛生的であること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度、冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度が記録されていること。

(2) 食器具、容器及び調理器具は、使用后、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管されていること。また、フードカッター、ミキサー等調理用の機械及び機器は、使用后に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥されていること。

(3) 使用水に関しては、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査が実施され、記録されていること。

(4) 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないこと。

(5) 食品については、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限、賞味期限の異常の有無等を点検するための検収が適切に行われていること。また、それらが記録されていること。

(6) 食品等は、清潔な場所に食品の分類ごとに区分され衛生的な状態で保管されていること。

(7) 下処理、調理、配食は、作業区分ごとに衛生的に行われていること。

(8) 生食する野菜類及び果実類等は流水で十分洗浄されていること。また、必要に応じて消毒されていること。

(9) 加熱、冷却が適切に行われていること。また、加熱すべき食品は加熱されていること。さらに、その温度と時間が記録されていること。

(10) 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されていること。

(11) 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員の健康状態は良好であり、服装は衛生的であること。

(12) 調理終了後速やかに給食されるよう配送及び配食され、その時刻が記録されていること。さらに、給食前に責任者を定めて検査が行われていること。

(13) 保存食は、適切な方法で、2週間以上保存され、かつ記録されていること。

(14) 学校給食従事者の服装及び身体が清潔であること。また、作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒が行われていること。

(15) 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に感染症予防法に規定する感染症又は、その疑いがあるかどうか毎日点検し、これらが記録されていること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示が励行されていること。さらに、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事が禁止されていること。

2 学校給食衛生管理の維持改善を図るため、次のような場合、必要があるときは臨時衛生検査を行うものとする。

- ① 感染症・食中毒の発生のおそれがあり、また、発生したとき。
- ② 風水害等により環境が不潔になり、又は汚染され、感染症の発生のおそれがあるとき。
- ③ その他必要なとき。また、臨時衛生検査は、その目的に即して必要な検査項目を設定し、その検査項目の実施に当たっては、定期的に行う衛生検査に準じて行うこと。

第6 雑則

- 1 本基準に基づく記録は、1年間保存すること。
- 2 クックチアル方式により学校給食を提供する場合には、教育委員会等の責任において、クックチアル専用の施設設備の整備、二次汚染防止のための措置、学校給食従事者の研修の実施、衛生管理体制の整備等衛生管理のための必要な措置を講じたうえで実施すること。

作成協力者

これからの養護教諭・栄養教諭の在り方に関する検討会議 栄養教諭ワーキンググループ

○：座長

(職名は平成29年3月現在)

北村 和子	高知県香美市立大宮小学校栄養教諭
清久 利和	兵庫県たつの市教育委員会学校教育課課長補佐
鈴木 志保子	神奈川県立保健福祉大学保健福祉学部栄養学科教授
樽井 圭子	栃木県宇都宮市立豊郷北小学校校長
長島 美保子	全国学校栄養士協議会会長
濱田 由起夫	川崎市教育委員会健康教育課課長
○森泉 哲也	新潟医療福祉大学健康科学部健康スポーツ学科教授

文部科学省においては、次の者が本書の編成に当たった。

和田 勝行	文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課長
八田 和嗣	文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課企画官
服部 樹理	文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課課長補佐
横嶋 剛	文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課食育調査官
齊藤 るみ	文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課学校給食調査官
蜂谷 浩志	文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課係長

