# 西東京市立中学校給食開始準備検討委員会

中間報告書

平成 22年 3月

西東京市立中学校給食開始準備検討委員会

# 目 次

Id	tじ	め	に	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	1
	検	討	の	基之	本プ	方	針	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	2
	各		į	論	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•		•	•	•	•	•	3
1		実	施	回	数	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	3
2		小	学	校	(∄	視	)	لح	中	学	校	. (	子	)	ح	の	給	食	提	供	の	調	整	•	•	•	•	•	•	3
(	1	)	١学	校校	側	] 7	<u> </u>	りす	食言	寸:	課	題	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	3
(	2	) 中	7学	校	側	] 7	<u> </u>	D柞	<b>食</b> 言	寸:	课	題	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	4
		)																												
3		給	食	のロ	申j	λ	み	方	法	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	5
4		家	庭:	弁:	当者	希	望	者	^	$\sigma$	文	応	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	5
5		給	食	費(	の	額	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	6
6		徴	収	方》	去。	ط	還	付	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	6
7		現	行	の!	] [ ]	食	時	間	ع	給	食	〔移	行	時	の	昼	食	時	間	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	7
8		栄																												
9		ア	レ	ル:	۲.	_	^	の	対	応		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	7
10	)	給·																												
11		 <del>건</del> (																												
(		- )	-																											
_		, - )																												
		, ) 計																												
•		, )																												
`		, .	-		,		•			_						_														
	#	ع	め		•		•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•				•		•	•	•	,	11
			-																											
添有	資	料																												
楶	料	. 1	·	西頭	東京	京	市	立	中	学	! 核	泛給	食	開	始	準	備	検	討	委	員	会	嗀	置	星星	巨令	頁			
資	料	. 2	i	西耳	東京	京	市	<u>立</u>	中	学	! 核	泛給	食	開	始	準	備	検	討	委	員	会	委	真	巨名	乙須	争			
資	料	. 3	i	西頭	東京	京	市	<u>寸</u>	中	学	: 核	泛給	食	開	始	準	備	検	討	委	員	会		楨	言	寸糸	- 圣 近	马		
資	料	4		食物	勿	ア	レ	ル	ギ	` <b>_</b>	奺	巾応	の	段	階	的	目	標	•	作	業	整	備	į						
資	料	. 5		学相	交約	給	食	に	係	る	関	建	法	規	ļ (	抜	粋	)												

# はじめに

本市における中学校給食については、現在、学校給食法に基づかない「弁当外注方式」による給食を実施しているところであるが、喫食率は2~4%と低迷している一方、保護者及び生徒へのアンケートや教育長と児童生徒の保護者懇談会では中学校給食を望む要望が多く寄せられている。こうした状況から、西東京市教育委員会では、平成18年2月に学校給食運営審議会に対し「西東京市立中学校における学校給食のあり方」について諮問し、平成19年7月に「学校給食法に基づく中学校給食を実施すべきである。」との答申を得た。答申では学校給食法に則った完全給食を基本に、親子調理方式、家庭弁当との選択制及び小学校との同一メニューを柱として実施することが望ましいとされた。

学校給食運営審議会の答申を受け、教育委員会での議決後、実施の方向に向けて庁内の横断的組織である中学校給食検討委員会を平成19年10月に設置した。中学校給食検討委員会では、様々な視点からの検討がなされ、平成20年7月に中間報告書が、平成20年11月に最終報告書がまとめられ、中学校給食を実施する場合の方向性と今後の計画が示された。

また、中学校給食を開始するに当たり、現状に即した細部への調査研究を行うことを目的とする西東京市立中学校給食開始準備検討委員会(以下「委員会」という。)が平成20年7月に設置された。委員会では現在まで6回にわたり会合を開き、中学校給食を開始するための検討を行ってきたが、これまでの検討事項を中間報告書としてまとめたので、ここに報告する。

# 検討の基本方針

中学校給食検討委員会の最終報告書に記された以下のことを前提に、事業が着実かつ円滑に実施できるよう検討を重ねた。

- (1) 学校給食法に基づく完全給食の実施
- (2)親子給食方式の採用
- (3)家庭弁当との選択制
- (4) 小学校給食との同一献立

検討内容は、西東京市立中学校給食開始準備検討委員会設置要綱第2に定められた以下の項目とした。

- (1) 実施回数
- (2) 小学校(親)と中学校(子)との給食提供の調整
- (3) 給食の申込み方法
- (4) 家庭弁当希望者への対応
- (5) 給食費の額
- (6) 徴収方法と還付
- (7) 現行の昼食時間と給食移行時の昼食時間
- (8) 栄養士の配置
- (9) アレルギーへの対応
- (10)給食配膳方法
- (11)その他

# 各 論

#### 1 実施回数

小学校(親校)と中学校(子校)の授業日数の違いによる給食提供の調整をする必要がある。

小学校、中学校でそれぞれの給食希望日に対応することが望ましいが、小学校休校日に中学校給食を調理することが可能であるかが課題となる。また、休校日に中学校給食のために小学校を開かなければならないとすると学校管理上の問題も生じる。一方、献立作成の観点からは、小学校と中学校が同じ実施日でないと食料構成が崩れてしまう恐れがあることを考慮しなければならない。小学校栄養士の週休日確保も課題である。

中学校に配置する栄養士が小学校の給食のない日に中学校給食のために小学校において栄養士の仕事を担うことは厳しいと考えられる。休日等の調理自体は委託業者に対応させることが可能であるものの、施設管理上の問題、栄養士の勤務上の問題がクリアできるかが課題である。

以上のことから、小学校の休校日に中学校給食を作ることは難しいと考えざるを得ない。ただし、小学校が開校している日は、小学校給食が無い日でも中学校給食作りは可能と判断できる。また、土曜日及び日曜日に小学校給食を実施する場合は、中学校で希望すれば対応可能であると判断できる。実際の運用は、中学校給食が始まってから改善、見直しを図っていくことが望まれる。

#### 2 小学校(親)と中学校(子)との給食提供の調整

#### (1) 小学校側での検討課題

親子給食方式を実施する場合の一日の給食調理の流れ

原則としては、中学校給食分を先に調理し、その後小学校分を調理することが望ましい。タイムスケジュールの決定に当たっては、小学校からの配送時間だけでなく、中学校の教室前までの配食に要する時間を考慮する必要がある。

#### 調理の組立て

西東京市における小中学校のおかれている状況、例えば中学校への配送時間や小学校給食室の現状、調理機器の容量等を考えると、小学校分と中学校分を同時に調理することは不可能であり、小学校分と中学校分の調理

を分けて作業せざるを得ない。一緒に調理可能なものは一緒に調理するが、中学校分を先に調理、搬出し、その後に小学校分を調理するなどの工夫が必要である。この際、給食が調理されてから2時間以内に喫食するよう調理時間の組立てを行う、いわゆる2時間喫食の原則が守られるよう考慮しなければならない。

## 調理室等の整備

調理室等の整備に当たっては、増築ではなく、基本的には調理機器の入れ替えや増設による処理能力をアップすることで対応することとしている。このことから学校によっては、中学校給食配送コンテナ(以下「給食コンテナ」と言う。)の置場が確保できないことや、あるいは狭隘となることが想定される。この場合、2・3階の配膳用リフト前スペースを小学校用配膳台置場として使用したり、あるいは空き教室を調理員休憩室として転用するなど、調理室内のスペースを確保、拡大するための工夫が必要であり、あらかじめ学校側と十分な調整が必要である。

なお、調理室の整備に当たっては、教育活動に支障のないように、あるいは、衛生上問題が起こることのないよう、十分に配慮することが必要である。

#### その他

小学校の調理に加えて中学校の調理が加わることから、現状の人員対応では難しく、新たな人的配慮が必要であると思われる。それについては委託業者と調理業務委託契約内容を見直すことで対応する必要がある。

#### (2)中学校側での検討課題

#### 給食コンテナ置場の設置について

今回の改修工事に当たっては、給食コンテナを昇降機で配送することとし、コンテナ置場や給食配膳室は設計に盛り込んでいない。このため、配送トラック到着後速やかに給食コンテナを直接教室前まで配送する必要がある。また、配送要員のコストを見込んだ予算確保の必要がある。

#### 牛乳給食との関係

牛乳については、牛乳用配膳室がほとんどの中学校に既にあり、引続き活用可能なため、従来どおり中学校に直接配送し、牛乳配膳室において配膳員が各教室向けに仕分けを行うこととする。牛乳用配膳室がない学校にあっては、牛乳用配膳室を整備する。

#### 配食の時間

中学校の各教室前に給食コンテナを配置する時の留意点として、原則として授業時間中とし、生徒の教室移動との動線が重複しないよう休み時間を避けることが必要である。休み時間に掛かる場合、休み時間終了まで業者を待機させる工夫が求められる。

予備の食器の確保及びその保管場所

配送時等に食器が破損した場合に備えて予備食器を確保しておく必要がある。予備食器は主に中学校側で保管しておくことが望ましい。

## (3)共通課題

#### 配送時の安全確保

特に注意を要する箇所等は、各学校のみならず配送委託業者にも徹底しておく必要がある。

#### 給食の配送体制

小学校の調理場から中学校の教室前までの配送は、給食コンテナの重量を勘案し、安全を確保するための人員体制としては、運転手を含めて 2 人体制とすることが必要である。

#### 給食コンテナの施錠

異物混入防止等安全確保のため、給食コンテナは鍵付仕様とする。適正な鍵の管理が必要とされる。

#### 3 給食の申込み方法

事前申込み制とし、希望者に対して給食を提供するものとする。

申込みの時期や間隔は、前月の申込みではメニュー作りや食材発注が厳しいと考えられることから、2ヶ月前には食数を把握し、それに合わせた申込み時期を設定し、学期ごと(二学期制の学校にあっては、三学期制に相当する各期ごと)の申込みとするのが適当である。

### 4 家庭弁当希望者への対応

家庭弁当を持参させることを希望する保護者がいることや、食物アレルギー児への対応が求められていることから、中学校では、全員に給食を提供するのではなく「家庭弁当選択制」を採用した。そのため、給食を希望する生徒の保護者からの事前の申込み制とし、外注弁当の斡旋やパンの販

売は行わないこととする。

その日のメニューにより給食を喫食しない場合があっても、一食ごとに申込み、精算する対応はしない。ただし、学級閉鎖や事前の届出による長期欠席の場合等においては、小学校給食で実施されている精算ルールに準じたルールを定め、精算するものとする。

給食喫食者は交代で給食当番をすることが考えられるが、弁当持参者も 給食当番をすることが教育的見地から必要なのかについては、各中学校で の課題となる。

#### 5 給食費の額

西東京市の小学校給食費は、現状、低学年月額 4,180 円、中学年 4,400 円、高学年 4,620 円となっている。一食当たりに換算すると低学年約 243 円、中学年約 256 円、高学年約 268 円となるが、この中には牛乳代が約 47 円含まれている。中学校給食は小学校と同一のメニューを予定していること、一食の分量は小学校中学年の 1.3 倍程度であることや近隣自治体の例などを勘案すると、中学校給食費は、以下の計算で求めた一食当たり 320 円程度(月額換算で 5,720 円程度)が妥当な水準であると考えられる。

(小学校中学年の給食費 - 牛乳代) ×1.3 倍 + 牛乳代 320 円

#### 6 徴収方法と還付

給食費の徴収方法は、保護者が学校指定の金融機関口座に振り込む方式とし、各期ごとの希望申込み制をとることが望ましい。希望者が事前に金融機関振り込みの領収書添付をして申込書を提出する方法とすることが適当である。

給食費の還付方法については、小学校給食では給食費の精算及び返金の規定がすでにできており、その規定を中学校給食にも適用することが望ましい。中学校給食について、学級閉鎖の場合は、返金をしていない他市の例もあるが、本市においては、小学校と中学校で異なる対応をすることは難しいと思われる。

返金については、一食単価から振込手数料を差し引いた金額を返金する等、返金ルールをあらかじめ保護者に示しておく必要がある。一般の金融機関振込手数料は、一食単価を上回る金額であるので、還付金額が小額の場合、返還方法について検討が必要とされる。

なお、食材の発注変更は時間の制約があり、中学校の学級閉鎖等の連絡 をいつまでにするのかなど、学校間でルールを明確にしておく必要がある。

### 7 現行の昼食時間と給食移行時の昼食時間

中学校の昼食時間は現状 20 分(昼食時間 20 分、休憩時間 25 分~30 分) である。小学校では 45 分程度確保しており、大きな隔たりがある。

中学生の場合、配膳が終われば比較的短時間で食事を終えているが、カリキュラムとの関係で小学校並みの時間を確保することは難しい。また、給食実施により新たに配膳時間及び後片付けの時間が必要となる。それらのことを考慮すると、25分から30分程度の昼食時間を確保することが望ましい。また、小中学校の組合せにより学校間の時間調整も必要と思われる。

### 8 栄養士の配置

完全給食の実施に合わせ、中学校にも栄養士を配置するが、業務量は小学校栄養士に比べ少ないと考えられ、正規職員でなく嘱託員で対応可能と考えられる。

中学校栄養士の職務内容は、給食申込み状況の確認、調理校との連絡、 調理校栄養士との連携による食材の調達や献立メニューの調整、給食だよ りの作成、試食会の企画及び立案、中学校における食育や給食提供時のア レルギーへの対応指導等とする。

新規に給食を開始することから、準備作業や小中学校間の栄養士同士で 手順の綿密な打合せが必要であり、そのことを考慮すると、給食開始前の 然るべき時期に栄養士を配置する必要がある。

#### 9 アレルギーへの対応

給食提供時のアレルギー対応については、『学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン』(財団法人日本学校保健会発行)において「食物アレルギー対応の段階的目標・作業整備」が示されており、これを参考に各施設設備の実状に応じた最良の対応をするよう求められている。このことから「食物アレルギー対応の段階的目標・作業整備」(資料4参照)に示されるレベル1からレベル4までの段階でどのレベル対応が可能か検討を行った。

小学校の現状においては、レベル3(除去食対応)で対応している。しかし中学校の場合、親子給食方式を採用することから個別に除去食提供をする対応は困難である。対応を行うための学校及び調理場の状況(人員や設備の充実度、作業ゾーンなど)や調理する場と給食を受け取る側が離れていること等を考慮すると、当面はレベル1(詳細な献立表対応)で対応することが適当である。この場合、中学校栄養士は、保護者、学級担任及び生徒等への情報提供、助言指導等の役割を担う。

小学校の対応とは異なる対応となるため、給食申込みの際の判断材料として、保護者に事前の周知を徹底することが望ましい。

『学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン』(抜粋)

食物アレルギー対応の段階的目標・作業整備

レベル1

詳細な献立表対応

目 標

献立の詳細な内容を保護者と学級担任に提示し、児童生徒が各 自で除去対応を行う

作業整備

- 1.業者に原材料配合表やアレルギー食品に関する資料の提供を依頼する
- 2. 資料をもとに、児童生徒毎に詳細な献立表(食材・食品ごとに除去すべき原因食品がわかるようにする)を毎月作成し保護者と学級担任に配布する
- 3. 最も誤食事故が起きやすい対応なので、特に学級担任は除去食物と給食内容を日々確認する

#### 10 給食配膳方法

給食を中学校まで配送する際には、2 クラス分の給食をコンテナに詰めて、リフター付トラックで配送する。コンテナは教室前まで配送する。

実際の運用に当たっては、衛生面の配慮もした上で、配膳台の置場をど こにするのか、各中学校の実状に応じて決める必要がある。

#### 11 その他

# (1) 小学校の給食室改修工事が夏休みに終わらない場合の対応

今回、小学校給食室の調理機器の充実及び施設改修工事は、原則として夏休み期間中に実施するとしているが、上向台小学校給食室改修工事等の例を見ると、工期は約2ヶ月を要しており、一定期間は通常の給食を提供できず、ランチボックスによる給食を提供している。

今回の工事に当たって、工事完了が夏休み明け以降にずれ込むことも 考えられる。その場合、工事完了までの間、小学校で給食を提供できな いことから家庭弁当を持ってきてもらう、あるいは、ランチボックスを 提供する等の対応を考えるべきである。小学校の立場で考えれば、自校 給食のための工事ではないので、保護者に負担を求めるのは難しいこと から、工事で通常の給食が提供できない間はランチボックスを提供し、 通常の給食費との差額は、市で負担することが適当である。

## (2)中学校給食に使用する食器、食缶等

食器や食缶については、その材質、使用点数及び大きさにより小学校 給食室の改修設計の際、保管庫等の性能及び必要容量やレイアウト等に 大きな影響を及ぼすことを考慮して検討を行った。

まず、食器については、小学校で現状使用しているものと同様の材質である強化磁器製のものを中学校においても採用すべきである。そろえる食器としては、4点(深皿、飯椀、汁椀、小皿)を用意し、その日のメニューによりその中から3点を使用すると想定される。サイズは中学生の喫食量に見合ったものとする。

トレイについては、実用性を考慮した樹脂製のもの、食器かごについては、トラック輸送時の破損防止を考慮して樹脂製のものを主体とし、食缶、バット等については、保温性のあるものを使用することとすべきである。また、パン箱等については十分な収納容量を考慮したものとすることが望ましい。

全体に収納性にも配慮するものとし、箸、フォーク、スプーン等については、中学生が扱いやすい形状、サイズ、材質を考慮し選定すべきである。

# (3)市民への広報

市民への周知については、内容や方針が固まった段階で、適時市報等で周知することが望まれる。

また、中学校給食開始にあたり、学校が行う説明会には、必要に応じ教育委員会の職員が出席する。

# (4)中学校給食の開始時期について

中学校に給食を提供するための調理校となる小学校は、いずれも調理業務を委託している学校である。調理業務委託は、その開始に当たって、必要人員の手配及び調理機器操作の習熟等に一定の期間が必要となる。これらの課題解決に要する時間を委託業者に確保させるため、通常、調理業務の委託化については、年度当初の4月ではなく、夏休み明けの9月を開始時期として契約を締結している。このことは、親子方式による中学校給食の開始時期についても言えるものである。

また、新規に給食を開始する中学校における生徒の需要を把握するためにも、一定の期間が必要とされるものである。

これらのことを考慮した結果、中学校給食の開始時期は、9月開始とすることが適当である。

# まとめ

西東京市立中学校給食開始準備検討委員会では、設置要領第2に定められた検討事項について検討を進める中、課題や問題点等を明らかにし、現実に即した解決策を模索し、現時点での結論をこの中間報告書にまとめたところである。

引続き、中学校給食を開始するまでの間、事業の円滑な実施に向けて、当委員会では検討を行い、後日その成果を改めて最終報告書としてまとめる予定である。

#### 西東京市立中学校給食開始準備検討委員会設置要領

# 第1目的

本委員会は、中学校給食を開始するに当たり、事業が着実かつ円滑に実施 できるようにするため、現状に即した細部への調査・研究を行うことを目的 とする。

# 第2 検討内容

- (1) 実施回数
- (2) 小学校(親)と中学校(子)との給食提供の調整
- (3) 給食の申し込み方法
- (4) 家庭弁当希望者への対応
- (5) 給食費の額
- (6) 徴収方法と還付
- (7) 現行の昼食時間と給食移行時の昼食時間
- (8) 栄養士の配置
- (9) アレルギーへの対応
- (10)給食配膳方法
- (11)その他

## 第3 構成委員

- (1) 小学校校長会の代表 1人
- (2) 小学校副校長会の代表 1人
- (3) 栄養士会の代表 3人以内
- (4) 中学校校長会の代表 1人
- (5) 中学校副校長会の代表 1人
- (6) 指導主事 1人

#### 第4 任期

委員の任期は、依頼した日から中学校給食を開始する日までとする。

## 第5 委員長及び副委員長

検討委員会に委員長及び副委員長を置く。

- 2 委員長は、中学校校長会の代表をもって充てる。
- 3 副委員長は、中学校副校長会の代表をもって充てる。
- 4 委員長に事故があるときは、副委員長がその職務を代理する。

# 第6 召集

検討委員会は、必要に応じ委員長が召集するものとする。

2 委員長は、必要があると認めたときは、委員以外の出席を求めることができる。

# 第7 部会

検討委員会は、検討内容の研究、検証及び協議のために部会を設置することができる。

# 第8 庶務

検討委員会の庶務は、教育部学校運営課において処理する。

# 第9 雑則

この要領に定めるもののほか必要な事項は、別に定める。 附 則

この要領は、平成 20 年 7 月 22 日から施行する。 附 則

この要領は、平成21年6月1日から施行する。

# 西東京市立中学校給食開始準備検討委員会委員名簿

	職名 氏名		摘要
委員長	市立青嵐中学校長	稲津 明	平成 20 年 8 月 ~
<b>X</b>		11117— -73	平成 21 年 3 月
委員長	市立青嵐中学校長	河合 雅彦	平成 21 年 4 月 ~
副委員長	   市立ひばりが丘中学校副校長	矢島 保男	平成 20 年 8 月 ~
田文共区		<u> </u>	平成 21 年 3 月
副委員長	市立田無第三中学校副校長	丹羽 信介	平成 21 年 4 月 ~
委 員	市立けやき小学校長	金子 雅彦	
委 員	市立谷戸第二小学校副校長	米田 典子	
委 員	教育指導課指導主事	宮城 洋之	
委 員	市立けやき小学校栄養士	小谷野 寿江	
委員	市立保谷第一小学校栄養士	長沢 智子	平成 20 年 8 月 ~
<b>女</b> 只		K// HJ	平成 21 年 5 月
委 員	市立碧山小学校栄養士	古市 真寿美	平成 21 年 6 月 ~
委 員	市立柳沢小学校栄養士	佐藤 栄子	平成 21 年 6 月 ~

# 西東京市中学校給食開始準備検討委員会 検討経過

会 議	開催日	検 討 内 容
第1回	平成20年8月20日(水)	・ 本検討委員会設置の経過及び委員長等の承認
		について
		・ 中学校給食検討委員会中間報告について
		・ 今後の予定等について
第2回	平成21年7月16日(水)	・ 中学校給食(完全給食)施設等整備について
		・ 中学校給食開始準備検討課題について
		・ 今後の会議日程等について
第3回	平成21年9月10日(木)	・ 小学校(親)中学校(子)との給食提供の調
		整
		・ 給食配膳方法
		・ 小学校給食室の工事が夏休みに終わらない
		場合の対応について
		・ 食器、食缶等の選定について
		・ 市民への広報について
		・ 今後の検討課題
第4回	平成21年11月5日(木)	・実施回数
		・ 給食の申込み方法
		・ 家庭弁当希望者への対応
		・ アレルギーへの対応
第5回	平成22年1月28日(木)	・ 給食費の額
		・ 徴収方法と還付
		<ul><li>現行の給食時間と給食移行時の昼食時間</li></ul>
		・栄養士の配置
第6回	平成22年2月16日(火)	・ 中学校給食の開始時期について
		・ 中学校給食の配送業務について
		・中間報告書について

# 食物アレルギー対応の段階的目標・作業整備

対応は最適な対応レベルの組み合わせを考えて、実施してください。

	W 3 . C C 03	対的の季本であ	6り、レベル2以上でも詳細な献立表は提供してください							
	目標	献立の詳細な	内容を保護者と学級担任に提示し、児童生徒が各自て除去対応を行う							
詳細な		1. 業者に原	材料配合表やアレルギー食品に関する資料の提供を依頼する							
献立表 対応	作業整備		・とに、児童生徒毎に詳細な献立表(食材・食品ごとに除去すべき原因食品が分かるように 毎月作成し保護者と学級担任に配布する							
was the same		3. 無も調査	事故が起きやすい対応なので、特に学綴担任は除去食物と給食内容を日々確認する							
[LKU2]	来レベル3	及び4であって	も、場合によってはレベル2対応をすることがあります							
	日標	1. 弁当を給	食時間まで安全で衛生的に管理する							
	# 2		を除いた適切な給食を提供する							
			状に応じて、持参した弁当の安全で衝生的な管理方法を決める							
一部分当 対応		2. 詳細な献立表をもとに保護者と連携し、事前に弁当で代用するものを決める  2. 対抗されるいっとのでは、								
10.75	作業整備		献立について講理関係者や学級担任などへ食物アレルギー用献立表、作業工程表などの]  し配布する							
		4. 担当者	(栄養教諭/学校栄養職員、学校給食講理員、学級担任など) は給食内容を把握し、誤食れないよう注意する							
[レベル3]	目標	原因食品を育	いた給食を提供する							
		1. 体制確立 ①普通食を基本に除去献立を作成し、作業分担限額、調理指示書や作業工程表・動線図を作成し危機管理体制の充実を図る ②的確に除去ができ、混入がないように、学校給食調理員と締留な打合せを行い危機管理と衛生管理体制の充実を図る ②配食、配膳、配送についての高検や管理等、各部署との連携調整を確認する ②対応する献立について、食物アレルギー用献立表などの食料を作成し、保護者や学級担任などへ配布する ①最終的に学級担任が給食内容を確認し、源食事故がないように注意する								
		に努める	<ul><li>学校栄養委員や構理従事員は食物アレルギー対応に取り組む為に研修を積み、賃賃の向。</li></ul>							
原去食材店	作業整備		いて、担当する栄養機能/学校栄養戦員や調理従事員を明確にする 対応食品が多い場合には、【レベル4】 に準ずる整備が必要である 機							
服去食材店	作業整備	(3)对応人数や	対応食品が多い場合には、【レベル4】 に準ずる整備が必要である 調							
服去食材店	作業整備	(3)对応人数や	対応食品が多い場合には、【レベル4】 に準ずる整備が必要である 適 区面された調理場所が望ましいが、調理室の一角を専用スペースとしても良い (対応)							
能去食材店	作業整備	①对応人数节 3. 物理的推	対応食品が多い場合には、【レベル4】 に準ずる整備が必要である 適 区面された調理場所が望ましいが、調理室の一角を専用スペースとしても良い (対応)							
服去食材店	作要整備	①对応人数节 3. 物理的推	対応負品が多い場合には、【レベル4】 に準ずる整備が必要である  (語    区面された講座場所が望ましいが、講理室の一角を専用スペースとしても良い (対応すが多くなければ90×180cm程度のスペースでも十分対応が可能である)  「移動講座台に旧講座器などを設置して対応する  「多次の・冷遊館・電子レンジ・服整機器 (川、ガスコンロなど)・講理会・配端会など							
能去食材的	作要整備	<ul><li>②対応人数や</li><li>3. 物理的器</li><li>作業ゾーン</li><li>機</li><li>器</li></ul>	対応負品が多い場合には、【レベル4】 に準ずる整備が必要である  (語    区面された講座場所が望ましいが、講理室の一角を専用スペースとしても良い (対応) が多くなければ90×180cm程度のスペースでも十分対応が可能である) 移動講座台に旧講座器などを設置して対応する    シンク・冷説庫・電子レンジ・加熱機器 (IH、ガスコンロなど)・講理台・配膳台なども必要に応じて用意する    鍋・フライバン・ボール・菜箸・汁杓子などが必要である							
除去食料店	作要整備	②対応人数や 3. 物理的部 作業ゾーン 機 器 調理器 具	対応負品が多い場合には、【レベル4】 に準ずる整備が必要である 適  区面された講座場所が望ましいが、講理室の一角を専用スペースとしても良い (対応を)が多くなければ50×180cm程度のスペースでも十分対応が可能である)  移動講理台に目講理器などを設置して対応する シンク・冷鏡庫・電子レンジ・加熱機器 (IH、ガスコンロなど)・調理台・配膳台などを必要に応じて用意する  (編、フライバン・ボール・業者・汁杓子などが必要である  個人用容器は、学年組名前を明記した料理別の耐熱密閉容器が必要で、一般の食器具具と区別して保管する							
		①対応人数や 3. 物理的部 作業ゾーン 機 器 調理器 そ の 他	対応負品が多い場合には、【レベル4】 に準ずる整備が必要である 適  区面された講座場所が望ましいが、講理室の一角を専用スペースとしても良い (対応) が多くなければ50×180cm程度のスペースでも十分対応が可能である) 移動講理合に旧講理器などを設置して対応する シンク・冷蔵庫・電子レンジ・加熱機器 (IH、ガスコンロなど)・調理台・振糖台などの要に応じて用意する  (編・フライバン・ボール・業者・汁約千などが必要である 個人用容器は、学年報名前を明記した料理別の耐熱密辨容器が必要で、一般の食器具3 上四調理場では、学校別に配送用の偏別容器を用意し、学校ではそれを置く専用のスペースを確保する							
原去食材店	辛学校勤食	①対応人数や 3. 物理的部 作業ゾーン 機 器 調理器 具 そ の 他	対応食品が多い場合には、【レベル4】 に準ずる整備が必要である  (語    区面された講座場所が望ましいが、講理室の一角を専用スペースとしても良い (対応) が多くなければ50×180cm程度のスペースでも十分対応が可能である) 移動講理台に旧講座器などを設置して対応する   シンク・冷蔵庫・電子レンジ・加熱機器 (IH、ガスコンロなど)・講理台・配膳台などで必要に応じて用意する   舗・フライバン・ボール・菜着・汁杓子などが必要である   個人用容器は、学年組名前を明記した料理別の耐熱密閉容器が必要で、一般の食器具まと区別して経管する   共四講座場では、学校別に配送用の個別容器を用意し、学校ではそれを置く専用のスペースを課解する   しては最も望ましい対応							
		①対応人数や 3. 物理的部 作業ゾーン 機 器 調理器 具 そ の 他 における対応と 原因負品を解	対応食品が多い場合には、【レベル4】 に準ずる整備が必要である  (語    区面された講座場所が望ましいが、講理室の一角を専用スペースとしても良い (対応すが多くなければ50×180cm程度のスペースでも十分対応が可能である)   「お多くなければ50×180cm程度のスペースでも十分対応が可能である)   「お参議庫・電子レンジ・加熱機器 (IH、ガスコンロなど)・講理台・配膳台などな必要に応じて用意する  「編・フライバン・ボール・菜名・汁杓子などが必要である  「個人用容器は、学年組名前を明記した料理別の耐熱密閉容器が必要で、一般の食器具具と区別して保管する  共物講座では、学校別に配送用の個別容器を用意し、学校ではそれを置く専用のスペースを確保する  しては最も望ましい対応  「き、ぞれに代わる食材を補い、栄養値を確保した学校給食を提供する							
	辛学校勤食	①対応人数や 3. 物理的部 作業ゾーン 機 器 調理器 男 そ の 他 における対応を 取因食品を終 1. 体制確立 【レベル3	対応食品が多い場合には、【レベル4】 に準ずる整備が必要である  (語  医査された講座場所が望ましいが、講理室の一角を専用スペースとしても良い (対応すが多くなければ50×180cm程度のスペースでも十分対応が可能である)  移動講理台に旧講理器などを設置して対応する  シンク・冷哉味・電ナンジ・層熱機器 (IH、ガスコンロなど)・調理台・配膳台なども必要に応じて用意する  (編・フライバン・ボール・菜箸・汁杓子などが必要である  個人用容器は、学年組名前を明記した料理別の耐熱密閉容器が必要で、一般の食器具まと区別して保管する  共同講理場では、学校別に配送用の個別容器を用意し、学校ではそれを置く専用のスペースを確保する  こては離も望ましい対応  き、それに代わる食材を補い、栄養値を確保した学校給食を提供する							
[UNII4]	辛学校勤食	①対応人数や3、物理的部 作業 ゾーン機 器 要 を の 他 における対応を育立した。 原因 体制が必要である。 「と、動きを確立。」 では、動きをできる。 できる。 できる。 できる。 できる。 できる。 できる。 できる。	対応負品が多い場合には、【レベル4】 に準ずる整備が必要である  (国産された講座場所が望ましいが、講理室の一角を専用スペースとしても良い (対応すが多くなければ50×180cm程度のスペースでも十分対応が可能である)   (お教講座台に旧講座器などを設置して対応する  シンク・冷滅庫・電ナンジ・屋熱機器 (IH、ガスコンロなど)・講理台・配膳台などの要に応じて用意する  (国・フライバン・ボール・菜箸・汁杓子などが必要である  (個人用容器は、学年組名前を明記した料理別の耐熱照開容器が必要で、一般の食器具と区別して保管する  共同講理場では、学校別に配送用の個別容器を用意し、学校ではそれを置く専用のスペースを確保する  こては離も望ましい対応  き、それに代わる食材を補い、栄養値を確保した学校給食を提供する  (1) に加え、通常給食とは全く別に講理作業ができるよう、作業分担、講座指示書や作業  (2) を作成し、危険管理と衛生管理体制を建立する  (2) 食品が多い場合には、食物アレルギーに対応する栄養教諭/学校栄養動員や講理従事員をが必要となる							
	※学校勤食目 標	①対応人数・ 3. 物理的語 作業 ゾーン 機 調理 器 男 そ の 他 原因 体制べぬ医 1. 体制・動・動・動・動・動・型 2. 対応する理 2. 対応する理 3. 物理の記述	対応負品が多い場合には、【レベル4】 に準ずる整備が必要である  園    区面された講座場所が望ましいが、講理室の一角を専用スペースとしても良い (対応性が多くなければ50×180cm程度のスペースでも十分対応が可能である)    移動講理台に日講理器などを設置して対応する   シンク・冷凝摩・電子レンジ・加熱機器 (IH、ガスコンロなど)・講理台・配膳台などで必要に応じて用意する   編・フライバン・ボール・業者・汁杓子などが必要である   個人用容器は、学年組名館を明記した料理別の耐熱筋閉容器が必要で、一般の食器則と区別して経管する   共四講理場では、学校別に配送用の個別容器を用意し、学校ではそれを置く専用のスペースを確保する   しては最も望ましい対応   き、それに代わる食材を補い、栄養値を確保した学校飲食を提供する   1 に加え、通常給食とは全く別に調理作業ができるよう、作業分担、講座指示書や作業を作成し、危険管理と衛生管理体制を確立する   2 に加え、通常給食とは全く別に調理作業ができるよう、作業分担、講座指示書や作業を作成し、危険管理と衛生管理体制を確立する   2 に加え、通常給食とは全く別に調理作業ができるよう、作業分担、講座指示書や作業を作成し、危険管理と衛生管理体制を確立する							
[UNII4]	辛学校勤食	(3)対応人数や 3. 物理的部 作業 ゾーン 機 調理 器 長 そ の が の 対応を 原因 体制である (表・人のようを では、人のようを では、人のような の が で が で が で で で で で で で で で で で で で で	対応食品が多い場合には、【レベル4】 に準ずる整備が必要である  (語    区面された講座場所が望ましいが、講理室の一角を専用スペースとしても良い (対応)が多くなければ50×180cm程度のスペースでも十分対応が可能である)  (お多くなければ50×180cm程度のスペースでも十分対応が可能である)  (お物講座・台に旧講理器などを設置して対応する  (シンク・冷説庫・電子レンジ・加熱機器 (IH、ガスコンロなど)・講理台・配膳台などな必要に応じて用意する  (個人用容器は、学年組名前を明記した料理別の耐熱照開容器が必要で、一般の食器見まと区別して保管する  共同課理場では、学校別に配送用の個別容器を用意し、学校ではそれを置く専用のスペースを課除する  (上では最も望ましい対応  (ま、ぞれに代わる食材を補い、栄養値を確保した学校給食を提供する  (ま) とは、食物が追りに関連作業ができるよう、作業分担、講理指示書や作業に作用し、危機管理と衛生管理体制を確立する  (本) とは、食物アレルギーに対応する栄養教諭/学校栄養教員や講理従事員が必要となる  (日ベル3】に加え、食材が絶対に選入しないように区面する  (日ベル3】に加え、食材が絶対に選入しないように区面する  (日ベル3】に加え、食材が絶対に選入しないように区面する							
[UNII4]	※学校勤食目 標	(加対応人数・ (加対応人数・ (加対応人数・ (加速を発生) (加速を発生) (	対応負品が多い場合には、【レベル4】 に準ずる整備が必要である  (国際された講座場所が望ましいが、講理室の一角を専用スペースとしても良い (対応)が多くなければ50×180cm程度のスペースでも十分対応が可能である)  を物講座台に旧講座器などを設置して対応する シンク・冷凝摩・電子レンジ・層熱機器 (IH、ガスコンロなど)・講座台・配膳台などの要生応して用意する  (個人用容器は、学年組名前を明記した料理別の耐熱密閉容器が必要で、一般の食器型とと区別して経管する 共同調理場では、学校別に配送用の個別容器を用意し、学校ではそれを置く専用のスペースを確保する  こては最も望ましい対応  さ、ぞれに代わる食材を補い、栄養値を確保した学校飲食を提供する  (上に加え、通常給食とは全く別に課理作業ができるよう、作業分担、講座指示書や作業を作成し、危機管理と衛生管理体制を確立する  (国人の表) に加え、食材が絶対に混入しないように区画する  (ロベル3】 に加え、食材が絶対に混入しないように区画する  (レベル3】 に加え、食材が絶対に混入しないように区画する							
[UNII4]	※学校勤食目 標	(3)対応人数や 3. 物理的部 作業 ゾーン 機 調理 器 長 そ の が の 対応を 原因 体制である (表・人のようを では、人のようを では、人のような の が で が で が で で で で で で で で で で で で で で	対応負品が多い場合には、【レベル4】 に撃する整備が必要である 適  区面された講座場所が望ましいが、講理室の一角を専用スペースとしても良い (対応を が多くなければ50×180cm程度のスペースでも十分対応が可能である)  移動講理台に目講理器などを設置して対応する シンク・冷蔵庫・電子レンジ・加熱機器 (JH、ガスコンロなど)・調理台・配膳台などを必要に応じて用意する  (編・フライバン・ボール・業者・汁約子などが必要である 個人用容器は、学年組名前を明記した料理別の耐熱密閉容器が必要で、一般の食器具具と関して保管する  共四調理場では、学校別に配送用の個別容器を用意し、学校ではそれを置く専用のスペースを確保する  しては最も望ましい対応 き、ぞれに代わる食材を補い、栄養値を確保した学校給食を提供する  しては最も望ましい対応 き、ぞれに代わる食材を補い、栄養値を確保した学校給食を提供する  しに加え、通常給食とは全く別に調理作業ができるよう、作業分担、調理指示書や作業10を作成し、危険管理と衛生管理体制を確立する  (基本のより、10年の表別に関係を表別に関係を表別を表別を表別を表別を表別を表別を表別を表別を表別を表別を表別を表別を表別を							

出典: 『学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン』(財団法人日本学校保健会発行、文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課監修)

# 学校給食に係る関連法規(抜粋)

学校給食法(昭和二十九年六月三日法律第百六十号)

(この法律の目的)

第一条 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するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

(学校給食の目標)

- 第二条 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、次号に掲げる目標の発達に努めなければならない。
  - 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
  - 二 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養い、及び望ましい食習慣を養うこと。
  - 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び共同の精神を養うこと。
  - 四 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。
  - 五 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。
  - 六 我が国や地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
  - 七 食料の生産、配分及び消費について、正しい理解に導くこと。

(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。

(国及び地方公共団体の任務)

第五条 国及び地方公共団体は、学校給食の普及と健全な発達を図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は、教育職員免許法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。

(経費の負担)

- 第十一条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の 運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担 とする。
- 2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費は、学校給食を受ける児童 又は生徒の学校教育法第十六条に規定する保護者の負担とする。

### 学校給食法施行令(昭和二十九年七月二十三日文部省政令第二百十二号)

(設置者の負担すべき学校給食の運営に要する経費)

- 第二条 学校給食の運営に要する経費のうち、法第十一条第一項の規定に基づき 義務教育諸学校の設置者が負担する経費は、次に掲げる経費とする。
  - 一義務教育諸学校において学校給食に従事する職員に要する給与その他の人件費。ただし、市町村立の学校にあっては、市町村立学校職員給与負担法第一条の規定により都道府県の負担とされる経費を除く。
  - 二 学校給食の実施に必要な施設及び設備の修繕費

# **学校給食法施行規則**(昭和二十九年九月二十八日文部省令第二十四号)

(学校給食の開始等の届出)

- 第一条 学校給食法施行令第一条に規定する学校給食の開設の届出は、学校ごと に次の各号に掲げる事項を記載した届出書をもってしなければならない。
  - 一 学校給食の実施人員
  - 二 完全給食、補食給食又はミルク給食の別(以下「学校給食の区分」という。) 及び毎週の実施回数
  - 三 学校給食のための職員組織
  - 四 学校給食の運営に要する経費及び維持の方法

- 五 学校給食の開設の時期
- 2 完全給食とは、給食内容がパン又は米飯(これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。)、ミルク及びおかずである給食をいう。
- 3 補食給食とは、完全給食以外の給食で、給食内容がミルク及びおかず等である給食をいう。
- 4 ミルク給食とは給食内容がミルクのみである給食をいう。
- 5 第一項各号に掲げる事項を変更しようとするときは、当該変更が軽微なものである場合を除き、変更の事由及び時期を記載した書類を添えて、その旨を都道府県の教育委員会に届け出なければならない。
- 6 都道府県の教育委員会は、第一項及び第五項に規定する届出に関し、届出書の様式その他必要な事項を定めることができる。

#### 食育基本法(平成十七年六月十七日法律第六十三号)

(子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割)

第五条 食育は、父母その他の保護者にあっては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等をおこなう者にあっては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行わなければならない。

(地方公共団体の責務)

第十条 地方公共団体は、基本理念にのっとり、食育の推進に関し、国との連携を図りつつ、その地方公共団体の区域の特性を生かした自主的な施策を策定し、 及び実施する責務を有する。