

食に関する指導について

～給食指導の手引～



令和6年4月

二戸市学校給食センター

1 食に関する指導の目標

(知識・技能)

食事の重要性や栄養バランス、食文化等についての理解を図り、健康で健全な食生活に関する知識や技能を身に付けるようにする。

(思考力・判断力・表現力)

食生活や食の選択について、正しい知識・情報に基づき、自ら管理したり判断したりできる能力を養う。

(学びに向かう力・人間性等)

主体的に、自他の健康な食生活を実現しようとし、食や食文化、食料の生産等に関わる人々に対して感謝する心を育み、食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を養う。

【食育の視点】

○食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。【食事の重要性】

○心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。【心身の健康】

○正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。【食品を選択する力】

○食べ物を大事にし、食物の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。【感謝の心】

○食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。【社会性】

○各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。【食文化】

○食事の重要性（食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。）

子供たちが豊かな人間性を育み、生きる力を身に付けていくためには何よりも食が大切であるという視点である。

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、健全な食生活や食環境が欠かせないものであり、その営みを大切にすることが重要である。

(知識・技能)

・食事は人間が生きていく上で欠かすことのできないものであること、食事には空腹感を満たしたり気持ちを鎮めたりする働きがあること、仲間との食事や食味のよさは心を豊かにすること、朝食をとるなど食事は規則正しくとることが大切であり、心と体を活動できる状態にし、持てる力を十分に発揮できるようになることなど、食事の重要性や食事の喜び、楽しさを理解できるようにする。

(思考力・判断力・表現力等)

・食環境と自分の食生活との関わりなどを見つめ、必要な情報を収集し、健康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、適切に意思決定して行動できるようにする。

(学びに向かう力・人間性等)

- ・食事に興味・関心をもち、健全な日常生活の基盤を支えるために、自ら調理して食事の準備をしたり栄養バランスに配慮した食生活を実践したりしようとする態度を養う。

○心身の健康（心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。）

生涯にわたって健全な食生活を実現することが、心身の健康の増進と豊かな人間形成に資するという視点である。そのために、望ましい栄養や食事のとり方を理解する必要がある。

また、食事を規則正しく3食とるなど望ましい生活習慣を形成し、食の自己管理能力を身に付けることが、心身の健康にとって重要である。

(知識・技能)

- ・望ましい栄養や食事のとり方とともに、手洗いやよく噛むこと、よい姿勢や和やかな雰囲気づくりは、食事の基本であることを理解し、健全な食生活に必要な技能を身に付ける。
- ・心身の成長や健康の保持増進には、朝食を含む1日3度の栄養バランスのよい食事摂取、適切な運動、休養及び睡眠が必要であることや、様々な食品にはそれぞれ栄養的な特徴があることを理解できるようにする。

(思考力・判断力・表現力等)

- ・1日分の献立をふまえ、栄養のバランスをよくするために、簡単な日常食の調理を考えることができるようする。
- ・栄養や食事のとり方などについて、正しい知識・情報に基づいて自ら判断できるようにする。

(学びに向かう力・人間性等)

- ・自分の食生活を見つめ直して、主体的によりよい食習慣を形成しようとする態度を養う。

○食品を選択する能力（正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。）

正しい知識・情報に基づいて食品の品質及び安全等について自ら判断し、食品に含まれる栄養素や衛生に気を付けていくことが重要であるという視点である。

正しい知識・情報とは、食品や料理の名前、形、品質や栄養素及び安全面、衛生面等に関する事項である。それらの情報について関心をもち、得た情報を整理・分析した上で、食品の適切な選択ができる能力が求められている。

(知識・技能)

- ・学校給食にはいろいろな食品が使われていること、日常食べている食品、料理の名前、形、品質や栄養素及び安全面、衛生面等について理解し、これらを踏まえて簡単な調理を行うために必要な技術を身に付ける。

(思考力・判断力・表現力等)

- ・食事の準備や調理、後片付けを行う際に、安全や衛生についてどういった点に気を付けることが必要かを考えることができるようにする。
- ・食品の品質の良否を見分け、食品に含まれる栄養素やその働きを考え、適切な選択ができるようにする。

(学びに向かう力・人間性等)

- ・食品表示など食品の品質や安全性等の情報を進んで得ようとする態度を養う。

○感謝の心（食物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。）

人の食生活が自然の恩恵の上に成り立っていること、また、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることに対して感謝する心が大切であるという視点である。

人々の生活は昔から動植物などの自然の恩恵に支えられて成り立っていることや生産・流通・消費など食に関わる人々の様々な活動に支えられていることに気づき、環境保全や食品ロスの視点も含めて、感謝の気持ちや食べ物を大事にする心を育むことが求められている。

(知識・技能)

- ・食料の生産は、すべて自然の恩恵の上に成り立っていることを理解できるようにする。
- ・食生活は、生産者を始め多くの人々の苦労や努力に支えられていることや食という行為は、動植物の命を受け継ぐことであることを理解し、食品を無駄なく使って調理するために必要な技能を身に付ける。

(思考力・判断力・表現力等)

- ・自然界の中で動植物と共に生きている自分の存在について考え、食品ロスの視点も含めて環境や資源に配慮した食生活を実践するために何が必要かを考えることができるようにする。

(学びに向かう力・人間性等)

- ・食事のあいさつで、食に関しての感謝の気持ちを表現しようとする態度を養う。

○社会性（食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。）

協力して食事の準備から後片付けをしたり食事のマナーを身に付けたりすることで、人間関係形成能力を身に付けることが大切であるという視点である。

食器の使い方や食事の時の話題選びなどの食事のマナーを身に付けることが、楽しい共食につながることや、一緒に調理したり食事をしたりすることを通してコミュニケーションを図り、心を豊かにすることが大切である。

(知識・技能)

- ・はしの使い方、食器の並べ方、話題の選び方などの食事のマナーを身に付け、協力して食事の準備や後片付けをするために必要な技能を身に付ける。

(思考力・判断力・表現力等)

- ・相手を思いやることや、楽しい食事につながるために何が必要かを考えることができるようにする。

(学びに向かう力・人間性等)

- ・食事が大切なコミュニケーションの場であるということを理解し、コミュニケーションを図ろうとする態度を養う。
- ・健康で安心な社会づくりに貢献しようとする態度を養う。

○食文化（各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。）

日本の伝統ある優れた食文化や食に関わる歴史、地域の特性を生かした食生活（地場産物の活用）、食料自給率等を理解し尊重しようとする視点である。

地域の特性を生かした食生活や食料自給率を考えることは、地域や日本を知り、大切にすることを育むとともに、他の国々の食文化を理解することにもつながっていく。また、食料の生産はそれぞれの国や地域の気候風土と深く結びついており、それらの特質を理解し継承・発展させていくことが求められている。

(知識・技能)

- ・自分たちの住む地域には、昔から伝わる料理や季節、行事にちなんだ料理があることや、日常の食事は、地域の農林水産物と関連していることを理解できるようにする。
- ・自分たちの食生活は、他の地域や諸外国とも深い関わりがあることを理解できるようにする。

(思考力・判断力・表現力等)

- ・日本の食文化や食に関わる歴史にふれたり、諸外国の食事の様子を知ったりすることで、日本や諸外国の伝統や食文化を大切にするためには、何が必要かを考えることができるようにする。

(学びに向かう力・人間性等)

- ・各地域の伝統や気候風土と深く結び付き、先人によって培われてきた多様な食文化を尊重しようとする態度を養う。

2 二戸市学校給食センターにおける食に関する指導

(1) 食に関する指導の連携・調整

【学校との連携・調整】

- 給食指導年間計画及び給食献立年間計画の作成
- 各校の食に関する指導に係わる全体計画策定等への参画
- 学校給食予定献立表・学級指導資料・食に関する指導資料等の配布
- 給食（食育）担当者、養護教諭、学級担任との連携・調整
- 児童生徒の食生活の実態把握等
- 給食センター見学・試食の受け入れ

【家庭・地域との連携】

- 給食だよりの発行
- 地域の生産物や郷土料理等の給食献立への積極的活用
- 給食センター見学・試食の受け入れ
- 学校保健委員会への参画

(2) 児童生徒への特別活動及び教科等における指導

【学校訪問の実施】

- 特別活動及び教科等における指導 ※別紙「食に関する指導について」参照

(3) 個別的な相談指導

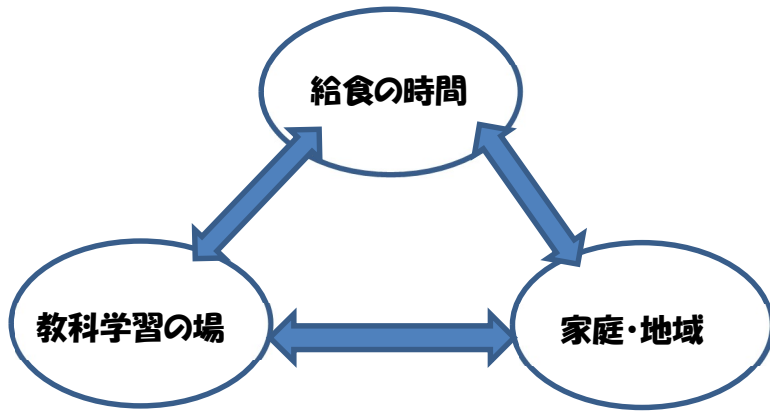
食に関する問題を有する児童生徒や保護者に対し、その必要性や要望等により、食育担当者や給食担当者、養護教諭、学級担任等と密接な連携のもとに、相談指導にあたりたいと考えています。

- 例)：○食物アレルギーのある児童生徒や保護者に対し、原因物質を除いた給食実施の検討や不足する栄養素を補給する食品などについて指導する。
- 偏食傾向、肥満傾向、強い痩身願望、運動部活動などでスポーツをする児童生徒等に対する個別の指導・助言
 - 保護者に対する個別相談

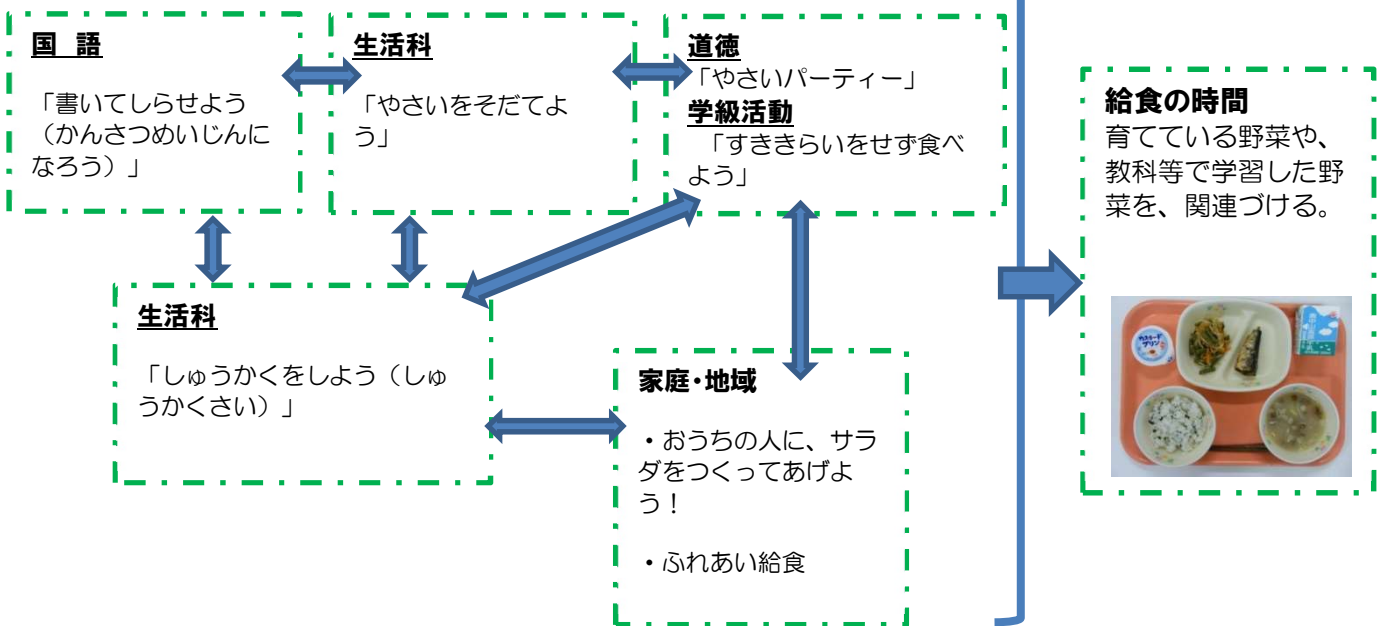
食に関する指導のつながり

【給食の活用】

生きた教材である「給食」をもとに、様々な教科等で取り上げられた食品や、学習した内容の関連づけを図ることができます。また、食育の基本は家庭であることから、家庭・地域との連携も密にしながら、食育の推進に努めることが重要です。

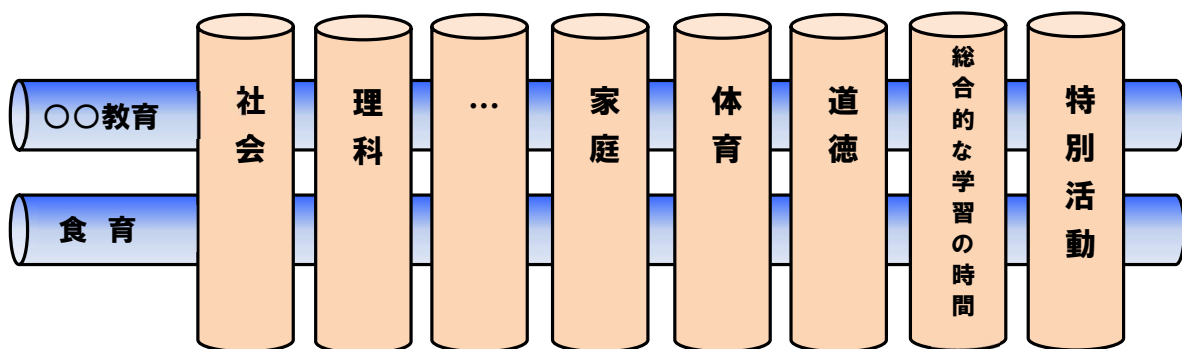


例) : 小学校 2 年生



【教科及び特別活動等において】

「食育」は、教科と教科の学習を関連づける横断的な内容の取り組みが可能であり、学校教育においても、児童生徒の生活や学習の基盤となるものです。



(教科横断的な指導のイメージ図)

3 給食時間における食に関する指導

【学校給食の目標】

| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p>  | <p>②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。</p>  | <p>③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。</p>  | <p>④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。</p> |
| <p>⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。</p>  | <p>⑥我が国や各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。</p>  | <p>⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。</p>  |  |

【給食時間における食に関する指導】

給食の時間に行われる指導は「給食指導」と「食に関する指導」に分けることができます。「給食指導」は、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、箸の使い方、食事のマナーなどを体得させる場面です。日々の指導は学級担任等が主に担いますが、運営や指導方法については栄養教諭と連携し、学校全体で統一した取組を行うことが必要です。

また、「食に関する指導」では、学校給食の献立を通じて、食品の産地や栄養的な特徴を学習させたり、教科等で取り上げられた食品や学習内容を確認したりするなど、献立を教材として用いた指導を行う場面となります。この指導は、栄養教諭による直接的な指導や資料提供を行う等、連携をとって進めることが大切です。

給食指導

給食指導とは、給食の準備、会食、片付けなどの一連の指導を、実際の活動を通して、毎日繰り返し行う教育活動です。給食の時間の児童生徒の活動や指導方法については、マニュアルなどを作成し、学校全体で系統立てた指導ができるように取り組むことが必要です。

給食の時間における共同作業を通して、責任感や連帯感を養うとともに、学校給食に携わる人々への感謝の気持ちなど豊かな心を育み、好ましい人間関係を育てる時間となります。また、給食の時間は学級担任等と児童生徒が共に食事をする時間ですが、献立を通じた具体的な指導場面も多いことから、献立を作成する栄養教諭と適切に連携をとって指導することは効果的であり、望ましい食事のとり方の習慣化を図ることができます。

食物アレルギー、肥満、やせなど児童生徒の健康状態はさまざまであり、また、偏食傾向や食事マナーの状況、食べる速度や噛む力などについても個別に指導する必要があります。指導にあたっては学級担任、栄養教諭、養護教諭等が協力して指導に当たることで効果を上げることができます。

ここでは、給食の時間を準備、会食、片付けに分けて、流れに沿った指導内容について表1に示します。

表1 給食時間における主な指導項目とその内容（例）

| 給食指導 | 指導項目 | 指導内容 |
|------|--------|---|
| 準備 | 食事環境 | <ul style="list-style-type: none"> ・みんなで楽しく気持ちの良い食事の工夫ができるようにする。 ・正しい手洗いを行い、安全衛生に留意した食事の準備をし、静かに待つ。 ・食事にふさわしい環境を整える。 |
| | 当番児童生徒 | <ul style="list-style-type: none"> ・給食当番健康チェック表（学校給食衛生管理基準に基づく）を用意し、体調を把握する。 ・身支度や手洗いなど食事の準備がきちんと清潔にできるようにする。 |
| | 運び方 | <ul style="list-style-type: none"> ・重いもの、熱いものへ配慮して、教室まで安全に運ぶようにする。その際、担任は付き添って、思いやりや責任を持った活動ができるようにする。 |
| | 配食 | <ul style="list-style-type: none"> ・一人分の盛り付け量を盛りきる。 ・担任の確認のもと相談し、配食調整する。 ・献立にふさわしい衛生的な盛り付けや、正しい食器の並べ方ができるようにする。 |
| 会食 | あいさつ | <ul style="list-style-type: none"> ・献立（主食・主菜・副菜）の確認をし、献立名を知らせる。 ・「いただきます」のあいさつをする。 |
| | 会食中 | <ul style="list-style-type: none"> ・食器や箸の持ち方、並べ方、食事時の姿勢など基本的なマナーを身に付け、楽しい雰囲気の中で会食できるようにする。 ・落ち着いて食べることができるよう、食べる時間を確保する。 |
| 片付け | 片付け方 | <ul style="list-style-type: none"> ・みんなで協力して、手順よく片付けられるようにする。 ・環境や資源に配慮して、学校や地域の分別のきまり事を守り、片付けるようにする。 |

○給食指導の具体的な指導方法

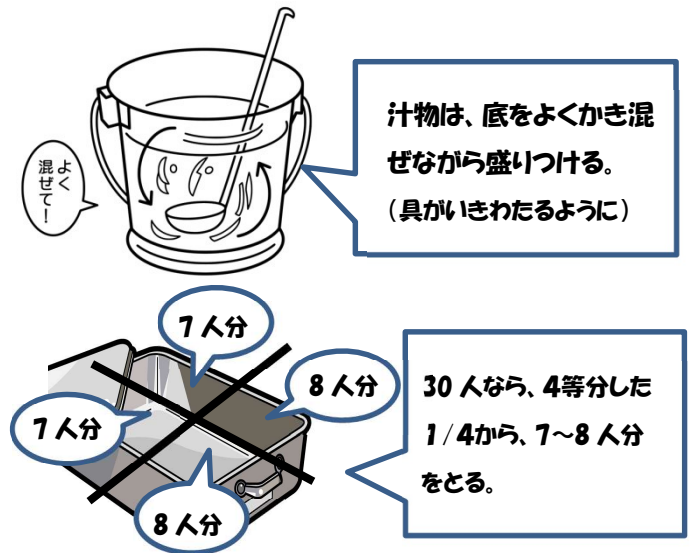
給食指導は、準備から後片付けを通して行われる食に関する指導です。すべての学級担任が、指導計画に合わせて継続して指導することによって、児童生徒が基本的な食に関する実践力を身に付けることができます。

給食の時間の確保のためには、授業が給食の時間に食い込むことがないように努めるとともに、児童生徒がゆとりをもって食事を味わうことができるよう配慮が必要です。

① 準備

(ア) 給食当番

- ・ 帽子・三角巾、エプロン、マスクなど、給食当番にふさわしい身支度を整える。
- ・ 手洗いをきちんとする。
- ・ 給食当番の児童生徒及び教職員の健康状態、服装の確認を行う。
(①下痢をしていないか ②発熱、腹痛、嘔吐はないか、
③清潔な白衣、マスク、帽子を身につけているか ④手をきれいに洗ったか)
- ・ 安全、衛生に気を付けて給食を運ぶ。
- ・ 床に直接、食器や食缶などを置かない。
- ・ 配膳については、衛生的に見た目もきれいに盛り付ける。
- ・ 配膳については、一人分の量を把握する。(学級担任は、一人一人の児童生徒の体格や活動量に合わせて量を加減することも大切である。) *別紙「給食の配膳量の目安」参照
- ・ 配膳の際は、盛り残しに気を付ける。(盛り残しがそのまま残食になることがある。)



(イ) 給食当番以外の児童生徒

空気の入換えや教室のゴミ拾い、グループづくりなど楽しく食べるための環境を整えてから、石けん液でよく手を洗い、静かに待ちます。



(ウ) 正しい手洗い



(エ) 正しい食器の並べ方

主食・主菜・副菜・汁物などを正しく並べ、食事をします。

(例)



* 献立内容により、米飯献立であっても、おはしとスプーンがつく場合があります。

* ごはんの上にかける献立の場合は椀ではなく丼になります。(例：カレーライス、牛丼等)

○主食・・・ごはん、パン、麺類など炭水化物が多いもので、おもにエネルギーのもとになる。

○主菜・・・肉、魚、卵、大豆製品など、たんぱく質の多いもので、おもに体をつくるもとになる。

○副菜・・・野菜を中心にしたおかずで、ビタミンやミネラルが多く、おもに体の調子を整える。

○汁物・・・水分補給のほか、ミネラルなど足りない栄養素を補う。

○牛乳・・・成長期に必要なカルシウムを摂取する。

② 食事

(例)



(ア) 食事への感謝

「いただきます」「ごちそうさま」など食事のあいさつの意味を知り、感謝の気持ちを込めてあいさつができるようにします。

感謝を込めて「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをする。

給食を作ってくれた
調理員さん

働いてくれる
家の人



米も野菜、肉、魚も、
みんな生きていたものです。

食べ物を育ててくれた
農家の人

食べ物がなくてたくさんの方が飢えている国もあります。食べ物を大切にする心と感謝する気持ちを育てましょう。

あいさつの意味

○「いただきます」




私たちは生き物の命をいただき、自分の命を養っています。食べ物を粗末にすることは、他の命を粗末にすることになります。いつも感謝の気持ちを込めて、食事の前に「いただきます」とあいさつをします。

○「ごちそうさま」

「食事を作るために食材を育てたり、集めたり、料理をしたり、駆け回っていただきありがとうございました。」という意味が含まれています。食事の後には、感謝の気持ちを込めて「ごちそうさま」とあいさつをします。

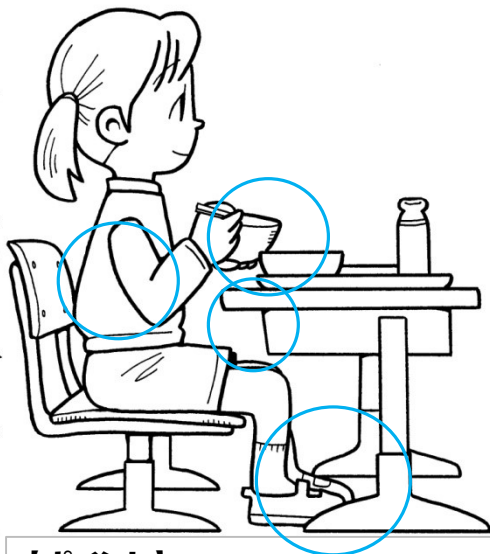


(イ) 正しい食べ方

| | | |
|--|---|---|
| <p>よい姿勢で食べる。</p>  <ul style="list-style-type: none"> ・背すじをまっすぐに伸ばして食べることで、胃（お腹）が圧迫されず、食べ物の消化がよくなる。 | <p>主食とおかずは交互に食べる。</p>  <ul style="list-style-type: none"> ・主食、おかずは交互に食べる。そうすることで、主食とおかずのどちらもおいしく食べられる。また、同時に食べ終わることができ、栄養素をバランスよくとることができる。マナーとしても、好ましい食べ方である。 ・デザートはなるべく最後に食べる。 | <p>よくかんで食べる。</p>  <ul style="list-style-type: none"> ・消化吸収がよくなる。 ・あごの筋肉が発達して、歯並びがよくなる。 ・脳に刺激が伝わり、脳の働きがよくなる。 ・食べ過ぎを防ぐ効果がある。 |
|--|---|---|

正しい姿勢

きちんと座って食べていますか？



【ポイント】

- ・背筋をのぼす
- ・食器をきちんと持つ
- ・足を床につける
- ・机とお腹は、こぶし1個分ほどあける。

正しい食べ方は？

- ・よい姿勢で食べる(ひじをついたり猫背にしない)
- ・三角食べをする(いちちょう食いをしない)
- ・よくかんで食べる
- ・はしを正しく持つ
- ・食器を持って食べる
- ・口に食べ物を入れたまましゃべらない

◎配膳の仕方についても、今日の主食は？（ごはんは左側）、汁物は？（味噌汁は右側）など、献立と照らし合わせながら確認していきましょう。

◎食育の日（毎月19日）に、給食だよりの内容についてお話するなど、給食だよりの活用も活用ください。

◎各クラスに配布の学級指導資料は、一口メモや食に関するクイズ、その他食の情報を掲載しています。掲示や放送資料、配膳の確認など様々な場面でご活用ください。

(ウ) 食事のマナー

| | | |
|--|--|---|
| <p>食器を正しく持って食べる。</p>  <ul style="list-style-type: none"> ・茶わんや汁わんは手に持って食べる。 ・食器に指を入れたり、わしづかみにしない。 | <p>好き嫌いをしないで食べる。</p>  <ul style="list-style-type: none"> ・健康な体をつくるために一口でも食べてみる。 ・嫌いなものをはじめから取り除かずに、食べてみようとする。 | <p>口に食べ物を入れたまま話さない。</p>  <ul style="list-style-type: none"> ・食べ物が飛び散るなどして、周りの人に不快感を与える。 |
| <p>食べている途中で立ち歩かない。</p>  <ul style="list-style-type: none"> ・食事の途中で、席を立って遊んだり、友達とふざけたりしない。 ・自分が食べ終わっても、静かに自分の席で待つ。 | <p>食事にふさわしい会話をする。</p>  <ul style="list-style-type: none"> ・食事の時に、きたない話や気持ちの悪くなる話は避ける。 ・大声を出すなど人の迷惑にならないように気を付ける。 | <p>楽しい雰囲気の中で食事をする。</p>  <ul style="list-style-type: none"> ・楽しい気分で食事することは、食べ物の消化・吸収をよくする。 |

◆「三口（みくち）運動」を始めませんか？




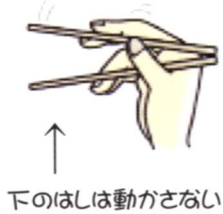
子どもたちが苦手な食品を、無理に食べさせる必要はありませんが、

- *一口目・・・食べ物への感謝
- *二口目・・・生産者の方々への感謝
- *三口目・・・料理を作ってくれた人々への感謝



の気持ちを込めて、苦手なものでも三口は食べようというものです。三口は食べるという習慣が身につく、好き嫌いを克服できるきっかけにもつながります。

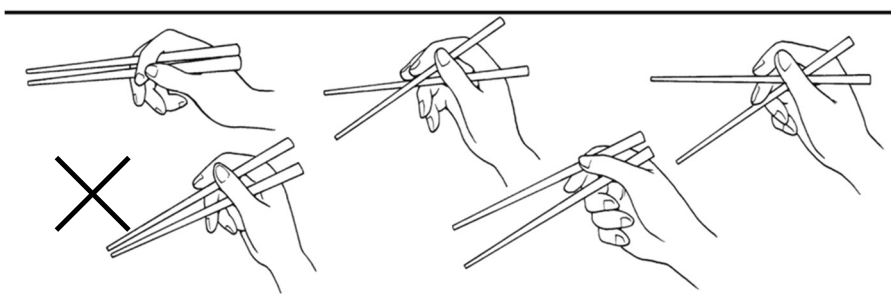
(エ) 正しいはしの使い方

| | |
|--|---|
| <p>①正しいえんぴつの持ち方ではしを1本持つ。</p>  | <p>②上のはしを「1の字」を書くようにたてに動かす。</p>  |
| <p>③もう1本のはしを親指のつけ根と薬指の先ではさむ。</p>  | <p>④上のはしだけを動かすように練習する。</p>  |

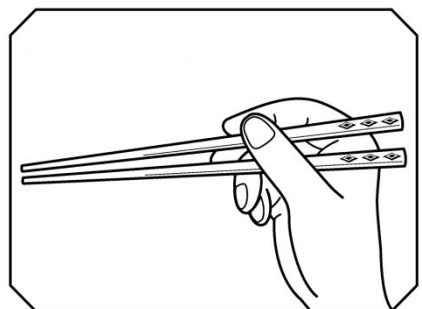
☆やめたいはしの使い方

| | | | | |
|---|--|--|--|---|
| <p>まよいはし</p>  <p>どれを食べようか、迷ってはしを動かすこと。</p> | <p>なみだばし</p>  <p>遠くからはさんで汁を垂らしながら、はしを動かすこと。</p> | <p>さしばし</p>  <p>はしで食べ物をさして、食べること。</p> | <p>もちばし</p>  <p>はしを持ったまま、食器を同じ手で持つこと。</p> | <p>よせばし</p>  <p>はしで食器をよせること。</p> |
|---|--|--|--|---|

◆こんな持ち方していませんか？



正しいはしの持ち方



このような持ち方では、食べ物をこぼしてしまったり、上手にはさめないため、見苦しい食べ方になってしまいます。注意しましょう！

(オ) 窒息事故防止について

◆ 窒息事故未然防止のポイント

- ・ 食べ物は食べやすい大きさにして、よく噛んで食べるよう指導します。
- ・ 早食いは危険であることを指導します。
- ・ 給食の際は、学級担任等が注意深く児童生徒の様子を観察します。
- ・ 咀嚼及び嚥下の能力には個人差があるので、個別の対応が必要な児童生徒については、全教職員の間で共通理解を図ります。
- ・ 特別な支援を要する児童生徒については、食事中に必ず教職員が付き添い、目を離さないようにします。

◆ 発生時対応の留意点

- ・ すぐに他の教職員を呼び、119番通報を依頼します。救急隊が到着するまでの間は、詰まったものの除去を試みます。



図1 背部叩打法

立て膝で太ももがうつぶせにした子供のみぞおちを圧迫するようにして、頭を低くして、背中の中を平手で何度も連続して叩きます。なお、腹部臓器を傷付けないよう力を加減します。






図2 腹部突き上げ法

後ろから両腕を回し、みぞおちの下で片方の手を握り拳にして、腹部を上方へ圧迫します。

③ 後片付け

後片付けは、「ごちそうさま」をしてから、みんなで協力して、安全に能率的に行います。

| | | |
|--|---|--|
|  <p>・ 食べ残したものは、給食のきまりを守って、食缶等に戻す。</p> |  <p>・ 食器の中に、食べ物の残りが付いていないように、気を付ける。</p> |  <p>・ こぼした物を片付け、よごれた時は拭き取る。 ・ 配膳台をきれいにする。</p> |
|--|---|--|

【後片付けのしかた】

- ① ご飯・おかず・汁物・果物の食べ残しは、入ってきた食缶やバットに入れて返す。
- ② 食器やおぼんはそろえてカゴに、はしは先端を下向きにしてはしカゴに、スプーンはスプーンカゴに方向をそろえて返す。
- ③ おたま・レードル・しゃもじ・パンばさみ等は、食器かごに入れて返す。
- ④ おぼんにストローの袋やその他のゴミがついたまま、重ねて返すことのないよう注意する。
- ⑤ お皿に魚の骨や皮がついたまま、重ねて返すことのないよう注意する。

*別紙「食後の食器類・残食等の取扱いについて」・「残菜の後始末について」参照

配膳室は、みだりに人が出入りしないように、出入り口に鍵をかけるのが望ましいです。

～連絡をお願いします～

ノロウイルスによる感染性胃腸炎のまん延を防止することからも、嘔吐物の処理には十分に注意する必要があります。嘔吐物の付着した食器類は消毒後、ビニール袋等に密閉しての返却と、給食センターへのご連絡をお願いいたします。

*別紙「嘔吐物が付着した食器の返却方法について」参照

参考文献 文部科学省「食に関する指導の手引 第一次改定版」 平成 22 年 3 月
文部科学省「食に関する指導の手引 第二次改定版」 平成 31 年 3 月