

給食指導

2021 年度（令和3年度）

【目標】

生涯にわたって健康で生き生きとした生活を送ることをめざし、児童一人一人が望ましい食生活の基礎基本と食習慣を身につけ、食事を通して自らの健康管理ができるようにすること。また、楽しい食事や給食活動を通じて豊かな心を育成し社会性を養う。

【食に関する指導の目標】

- ① 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」
- ② 心身の成長や健康の保持増進うえ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つける「心身の健康」
- ③ 正しい知識・情報に基づいて食品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つける。「食品を選択する能力」
- ④ 食物を大事にし、食物の生産等に関わる人々へ感謝する心を持つ「感謝の心」
- ⑤ 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身につける。「社会性」
- ⑥ 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持つ。「食文化」

低学年	<ul style="list-style-type: none">・食べ物に興味関心をもつ〈重〉・いろいろな食べ物の名前が分かる。〈選〉・給食の準備、後片付けができる〈社〉・自分の住んでいる身近な土地でとれた食べ物を知る。〈文〉・好き嫌いせずに食べようとする。〈健〉・心を込めて挨拶ができる。〈感〉
中学年	<ul style="list-style-type: none">・楽しく食事をするのが心身の健康に大切なことが分かる。〈重〉・健康に過ごすことを意識して、いろいろな食べ物を好き嫌いせずに食べようとする。〈健〉・食品の安全・衛生の大切さがわかり、衛生的に給食の準備や食事、後片付けができる。〈選〉・自然の恵みに感謝して食べることができる〈感〉・楽しく給食を食べるためにみんなで協力して工夫ができる。〈社〉・地域の産物に興味をもち、日常の食事と関連図付けて考えることができる。〈文〉
高学年	<ul style="list-style-type: none">・楽しく食事をするのが、人と人とのつながりを深め、豊かな食生活につながる事が分かる。〈重〉・食事が体に及ぼす影響や食品をバランスよく組み合わせて食べることの大切さを理解し、一食分の食事が考えられる。〈健〉・食品の衛生に気を付けて、簡単な調理をすることができる。〈選〉・食事に関わる多くの人々や自然の恵みに感謝し、残さず食べることができる。〈感〉・楽しい食事を通して、相手を思いやる気持ちをもつことができる。〈社〉・食文化や食品の生産・流通・消費について理解を深める。〈文〉

【指導の内容】

1. 給食時間（日常指導）

毎日の給食時間においては、基礎基本を身につけ、習慣化することを目的とする。

（1）給食時間の指導内容

①楽しい会食

食器やはしの持ち方、置き方、食事の姿勢など基本的なマナーを身につける

②健康に良い食事の取り方

食品の栄養素や働きを理解し、バランスのとれた食事ができるようにする。

③食事と安全・衛生

安全や衛生（手洗い）などに留意した、準備や後片付けができるようにする。

④食事環境の整備

食事環境を整備し、料理形態、食器具、食事の仕方を工夫して食事をするができるようにする。

⑤食事と文化

食料の生産、流通、消費について理解するとともに、地域や日本、世界の食文化に関心を持つようにする。

⑥勤労と感謝

自然の恵みと勤労の大切さを知り、感謝の気持ちを持って食事ができるようにすること。

（2）具体的な指導について

給食実施要領に基づき日常の給食指導を行う。

指導にあたっては給食だより、給食カレンダー、随時配布するプリント等を活用する。

（3）学級活動での指導

4月 給食開始前 1M

給食の準備・後片付けの確認やクラスの約束などをつくる。

（児童用プリント、教室掲示用プリントを配布）

2. ランチルーム使用計画（多目的ホールを使用）

（1）ねらい

①ランチルームの楽しい雰囲気の中で食事をする事で、豊かな人間関係を育てる。

②集団で食事をする時のマナーを身につける

③児童の自主性、協調性を育てる

（2）実施時期

未定

（3）ランチルーム（1階多目的ホール）の使い方

①用具類

使用時には丸テーブルと椅子は設置する。期間中、テーブル・椅子を設置したままにする。

②ランチルーム使用時の基本的な動き

準備

4校時終了後、トイレ、手洗いをすませて、多目的ホールに集まる。

座席を確認し、席につく。

給食当番は、身支度をととのえ配膳を行う。

ランチルームでは、トレイを使って各自が給食を受け取る。

全員が給食を受け取ったら、あいさつをして、食事をする。

後片付け

あいさつの後、テーブルごと片付けを行う。

身の回りにゴミや食べこぼしがないか確認する。

給食当番は、食器具、食缶等をワゴンに戻し、テーブルをふく。

3. 選択給食（リザーブ給食・バイキング給食）

（1）ねらい

- ①自分で選ぶことにより、楽しさや満足感を持つとともに、食べることへの意欲を高める
- ②食品の名前や栄養的な特徴を知るとともに、体と食事の関連について関心を持つ
- ③体験を通して自分の食生活を見つめ直し、よりよい食習慣を身につける

（2）実施時期（随時提案）

①リザーブ給食（選択予約給食）

9月実施予定。

②バイキング給食

学年に応じた形態で実施予定

4. その他

（1）玉ねぎを食べよう週間の実施（10月実施予定）

地域で生産された玉ねぎ（札幌黄など）を使用した給食を提供する。給食で地場産物を食べることを通して、地域の歴史や農業、食文化について理解を深める。また、生産者を身近に感じることで、食べ物を大切に作る心を育てる。

（2）郷土食、行事食等の取り組み

旬の食材や北海道の食材をいかして、北海道や日本各地、行事食、世界の料理などを献立に取り入れる。

（3）フードリサイクル

フードリサイクルを通して、食物の循環や環境についての理解を深める。

7月 レタス 9月 とうもろこし 12月 玉ねぎ

（4）地域・家庭との連携

- ・給食だよりの発行
- ・地場産物の利用
- ・給食試食会（未定）

【アレルギー対応について】 学校給食におけるアレルギー対応の手引きに準じる。

- ①全児童及び就学前の児童に対し、食物アレルギーの有無の確認を行う（毎年）
- ②面談、文書等により、給食でのアレルギー対応の希望の有無を確認
- ③食物アレルギー対応実施申請書、学校生活管理指導票、アレルギー個人票などの整理
- ④6年生については、中学校への申し送りを行う。
- ⑤アレルギー対応を行う場合は、毎月献立表で給食の内容を、家庭で確認して給食の形態を選択し学校に依頼する（学校給食アレルギー対応依頼書）。給食室で準備する除去食・代替食は、別容器等に入れて教室に届けられる。除去食・代替食についてはおかわり分の準備はありません。自己除去の場合は、配膳時に盛りつけない等の配慮をお願いします。弁当を持参する場合は、給食時間までの管理に注意する。

*食物アレルギー対応児童一覧表で必ずご確認ください。

【異物混入時の対応】

- ①体に重大な影響が懸念される異物が混入していた場合、直ちに全員の食事をいったん停止させ、教頭（校長）に速やかに連絡する。異物の種類や推測される混入状況によって対応が異なり、短時間で検討し、適切な対応にあたる。
- ②配食時に食器が破損した場合、状況によっては半径 2.5mほどに破片が飛び散ると考えられる。状況によっては、盛り付け済みの給食や食缶の中の食べ物は、児童に食べさせない。職員室、給食室に連絡し、替わりの食器および給食の手配をする。また、他の学年・クラスにおいては残っている給食の提供に協力する。
- ③児童に食べさせては危険が生じると判断した場合は、至急教頭（校長）に連絡する。

【嘔吐したときの対応】

- ・給食時間におう吐した場合、吐物がついた食器は密封して廃棄し、給食室には返却しない。
- ・食缶に吐物が付着、混入しないように十分注意する。
- ・感染性胃腸炎等の場合も考えられるので、感染を広げないための措置をする。

【食器が壊れたときの対応】

古紙などに包み廃棄する。細かく割れる場合があるので、周囲の片付けを入念に行う。

給食の量について

- ・中学年を基準に献立を作成していますが、配食比率を学年で変えています。
給食室では学年と各クラスの人数にあわせ、計量し配食しています。
基本的には、等分に配食することが望ましいですが、個人の状況を考慮して量の加減をすることも大切です。
- ・主食（白飯・パン・麺）は、低・中・高学年の3段階で量（大きさ）が異なります。
コロッケやハンバーグなどは種類によって高学年は大きいサイズのものになります。
- ・ししゃもなどは高学年は2個づけになります。

【給食実施要領】

	児童の活動	指導上の留意点
準備 15分	<ul style="list-style-type: none"> 教室の環境づくり 身の回りの整理整頓、ゴミ拾い、換気 トイレをすませる 石けんでしっかり手洗いをする ランチョンマットの準備 給食当番以外は、準備ができるまで席について待つ <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>給食用具について ランチョンマット、エプロン、ぼうし(三角巾)、マスクは各家庭で準備する。衛生的な保管や洗たくについて家庭へ周知し、毎日、持ち帰らせる。</p> </div> <p>給食当番の活動</p> <ul style="list-style-type: none"> 身支度を整える（エプロン、帽子・三角巾、マスク） 配膳を行う（給食カレンダーで食器を確認） 密にならないように一人が一種類を盛り付ける 人数に合わせてできるだけ盛りきる 長机などを使い、配膳しやすいように食缶、食具等を整える 衛生面、安全面に考慮しながら配膳を行う 汁物は具が沈んでいる場合があるのでかき混ぜながら盛りつける 量の目安をつけて配食する 足りないものがあつた場合は給食室まで取りに行く（食器具、数物、ストローなど） 	<p>健康状態の把握</p> <p>新型コロナウイルス感染症予防や給食を介した感染症や食中毒予防のために健康状態を確認し、毎日「給食当番健康観察表」に記録する。</p> <p>①下痢をしている者はいないか、 ②発熱、腹痛、おう吐などしている者はいないか ③衛生的な服装、手洗いをしているか</p> <p>*身支度は配食時の衛生面を考慮して行うものです。身支度を整えた後にトイレに行くなど、不衛生な状況がないように注意してください</p> <ul style="list-style-type: none"> 一度盛り付けたものは、個人の量の加減のために食缶に戻すことは絶対にしない おかわりの対応は「いただきます」 （口を付ける前）に教師が行う スプーン・フォーク・はし・ストローはお盆に並べ、自分で持って行かせる 給食の道具は、直接床に置かない（特に、パン、めん、牛乳の箱、残った牛乳を入れるグレーのバケツ・ふたなどを床に置かない） 盛り残しがそのまま残量にならないように気をつける
食事 25分	<ul style="list-style-type: none"> 給食がそろっていることを確認する 献立の紹介。 食前のあいさつをする「いただきます」 マスクをはずし衛生的に各自で管理する 正しい食べ方や食事のマナーを身につける。 前を向いて、よい姿勢で、よくかんで食べる 食べ終わったら、マスクを付けて静かに待つ 	<p>*給食カレンダーに、献立名、食器の置き方、一口メモなどが書いてあります。給食時間の指導に活用してください。</p> <p>*食事中に頻繁に立ち歩くことのないよう、片付けを始める時間など、クラスの約束を決め、落ち着いて食べることができるようにご指導ください。</p>

<p>後片付け5分</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 食後のあいさつをする「ごちそうさまでした」 • <u>自分が使用した物は自分で片付ける</u> • 残した物は自分で食缶にあける • 牛乳は専用のバケツ（蓋つき）にあける 牛乳パックは小さくたたむ • パンは、袋から出しパン箱に入れる • 麺は袋から出して、汁の食缶に入れる *手を付けていないパン・めんも同様に片付ける • 食器は汁などがこぼれないように、食器かごに種類ごとに上向きに重ねる • スプーン、フォークは種類ごとに向きをそろえて通し、フックを掛ける はしも向きをそろえて、はしかごに入れる • ワゴンの汚れを取り除く *牛乳パック、ストロー、めん・パン・ストローの袋は小さくしてポリ袋に入れ、口をしっかりと結ぶ • ワゴンをワゴン置き場に運ぶ。 *<u>後片付けの後も石けんでしっかり手を洗う</u> 	<ul style="list-style-type: none"> *給食の持ち帰りは禁止です。 *欠席者の牛乳、パン、麺も食べ残したものと同様に片付けてください。 • 食器は、種類により2～4列に上向きに重ね、ワゴンの中段に入れてください。 *感染症予防のため、ポリ袋には決められたゴミだけを入れ、できるだけコンパクトに密封してください。
---------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

※ゴミの行方

パン、麺、おかず

さっぽろ学校給食フードリサイクル：たい肥に加工されます。

たい肥は、札幌市内の農家で使用され、栽培された作物が学校給食に使用されています。

(レタス・とうもろこし・たまねぎ)

また、学校の教材園にも使用されています。

牛乳パック、パンや麺の袋、ストロー

一般ごみとして処理しています。

飲み残し牛乳

そのまま廃棄するので環境汚染にもつな갑니다。残さず飲むことが大切です。