

港区立箱根二コ二コ高原学園
業 務 基 準 書
別 紙 集

令和6年2月
港区教育委員会

目 次

- 【別紙1】 作業基準(別表 1～5 含む)
- 【別紙2】 安全・衛生管理基準(別表6～7含む)
- 【別紙3】 食物アレルギー対応マニュアル
- 【別紙4】 港区学校教育食育推進指針
- 【別紙5】 港区教育委員会が管理する施設における防犯カメラの設置及び運用に関する基準
- 【別紙6】 シックハウス対策に関する特記事項

作 業 基 準

基本事項

- 1 給食室は非汚染作業区域（以下「調理室」という。）と汚染作業区域（以下「下処理室」という。）に分かれており、作業はそれぞれ使用目的に応じて適切に分けて使用する。
- 2 給食は、給食時間に合わせ適切に配食し、適温で提供する。
- 3 給食開始時間から逆算した調理作業を行い、給食室や配膳場所に、出来上がった料理を長く置かない。（弁当を除き、調理後 2 時間以内に喫食が出来るようにする。）
- 4 調理は当日行い、前日に前処理を行ってはならない。
- 5 調理用の包丁・まな板は、下処理用・生食用・加熱用に分け、それぞれ専用のものを使用する。
- 6 給食に提供する食品は、基本的に「調理作業手順」（別表 1）に従う。
- 7 作業に当たっては、「安全・衛生管理基準」（別紙 13）並びに関係法令を遵守すること。

I 調理業務

◎ 調理は、次の基準により行う。

1 調理作業の基本手順

(1) 検収

① 納品時、「安全・衛生管理基準」に基づき、食材の検収を行い、「食品検収表」（調理－様式 2）に品温・納品時間等必要事項を記録すること。

(2) 計量

① 食材や調味料は、必ず計量して使用すること。

② 毎週末在庫品の量の確認をし、「物資在庫管理表」（調理－様式 14）に記入し、業務責任者の確認を得るものとする。また、不足が生じる前に業務責任者に申し出ること。

(3) 下処理・洗浄

① 下処理室での食材の洗浄は、基本的に「調理作業手順」に従う。

② 食材は、切る前に洗浄すること。

③ 野菜等は、あらかじめ下処理室（区画）で十分に洗っておくこと。特に、雨後の葉物類の泥・虫等について、十分に留意すること。

④ 野菜、果物の下処理、洗浄方法は、「調理作業手順」に記入のあるものはそれにより、ない場合は、その都度教育委員会の指示を受けること。また、食材料の状況によっては、栄養士の指示を受け、適切な扱いをすること。

⑤ その他の食材料の下処理等についても、上記④によること。

⑥ 洗浄後はすぐザルに取る。水に浸したままにしないこと。

⑦ 下処理の過程での生ごみは、速やかに処理し、調理室に持ち込まないこと。

(4) 裁断

- ①基本的には手切りとするが、みじん切り等については、調理機器を使用しても良い。
- ②それぞれの料理に合わせた適切な大きさ、形に切る。熱のまわりやすさ、味のしみこみやすさ等も考えて切ること。
- ③大ききや形等が不揃いなことが多い食材（野菜、果物等）は、特にできばえ等を考慮して切ること。
- ④果物、生食する野菜は裁断後、専用の容器に入れること。果物専用の調理器具、容器を使用し、素手で扱わないこと。

(5) 混合・加熱調理

- ①二次汚染防止のため、作業動線が交差しないように、調理作業を進めること。
また、汚染区域から非汚染区域等の場所に作業が変わる場合、手洗いと靴の履き替え、前掛けの交換を徹底すること。
- ②色、風味、舌触り等を損ねないように、加熱処理時間等に配慮すること。
- ③卵類、肉類、魚介類については、十分な加熱処理を行うこと。
- ④給食が適温で提供できるよう、放冷時間、加熱時間等の作業工程を事前に打ち合わせること。
- ⑤揚げたフライ等を入れる金網ザル等は、調理済み料理用のものを使用すること。
- ⑥揚げ物、焼き物等加熱調理食品は、内部まで十分に加熱されたことを確認するため、中心温度計で測定し、その温度を「作業工程表」に記録すること。規定の温度に達しなかった場合は、中心温度計を消毒した上で再計測すること。なお、中心温度計は正確な機器を使用し、衛生的に保管すること。

【 揚げ物 】

- ア 油温が設定した温度以上になったことを確認すること。
- イ 調理を開始した時間を記録すること。
- ウ 調理の途中で、1回に入れた食品のうち、3点以上の中心温度を測定し、全てにおいて75℃以上で1分間以上加熱されていることを確認し記録すること。
- エ 最終的な終了時間を記録すること。
- オ 複数回同一の作業を繰り返す場合には、油温が設定した温度以上であることを確認、記録し、上記ア～エで設定した条件に基づき、加熱処理を行うこと。

【 焼き物及び蒸し物 】

- ア 調理を開始した時間を記録すること。
- イ 焼き物調理の途中で、焼きむらをチェックし、一番焼きの浅い場所周辺の食材を3点以上測定し、全てにおいて75℃以上で1分間以上加熱

されていることを確認し記録すること。

ウ 最終的な加熱処理時間を記録すること。

エ 複数回同一の作業を繰り返す場合には、上記ア～ウで設定した条件に基づき、加熱処理を行う。

⑦調理の途中で最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を3点以上（煮物は1点以上）測定し、全ての点において75℃以上で1分間以上加熱されていることを確認し記録すること。なお、中心温度を測定できるような具材がない場合（ミートソース等）は、調理釜の中心付近の温度を3点以上（煮物の場合は1点以上）測定すること。ただし、二枚貝等のノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上又はこれと同等以上まで加熱し、食品の中心温度は、3点以上測定して記録すること。

⑧複数回同一の作業を繰り返す場合には、同様に確認すること。

(6) 調味

調理の過程において、施設長、栄養士又は施設長が指定する者から確認あるいは検査の申出があった場合、これを受けなければならない。調味等について必要な時は調整を行う。

(7) 出来上がり

出来上がりに再度施設長の確認を受け、完成した料理の中から1食分盛り付けをして学校長の検査（検食）を受ける。調味等については必要なときは調整を行う。

検食についてはVI付随的な業務-1による。

2 特別食（食物アレルギー・宗教上の禁忌食等）の児童・生徒については、各学校からの個別の指示に基づき、除去食等を実施する。なお、除去食等は他の給食とはっきり区別する。

3 揚げ油は、使用後冷まして必ず濾過し、空気に触れないよう冷暗所に保管する。

II 配食、運搬及び回収

1 配食

(1) 熱風消毒保管庫から食器を取り出す際、熱風消毒保管庫の設定（温度、時間）は正しいか、故障（エラー表示）がないか確認すること。

(2) 果物、生食する野菜の配食には、専用の容器（ボール等）を使用すること。

(3) 食器や食器具は、種類、数だけでなく、汚れや破損がないこと等をきちんと確認すること。

(4) 食器、食器具等を人数を確認し準備すること。

(5) 各料理の配食時間を「作業工程表」に記入すること。

(6) 出来上がった料理は、素手で触れず、必ず清潔な器具を使用すること。

- (7) 食器、食器具等の準備および配食時は、衛生用前掛けを使用し、マスクを着用すること。

Ⅲ 食器具等の洗浄・消毒・保管

洗浄作業は配食が終了したのを確認してから行う。

1 洗剤の使い方

- (1) 食器、食器具等の洗浄には、教育委員会が指定する石けんを使用すること。
- (2) 石けんの使用に当たっては、港区で作成した「石鹸洗いのポイント」(別表2)に従う。

2 洗浄作業

食器・食器具及び調理器具等の洗浄は「針状石けん(HKS)の使用方法」(別表3, 4)に従う。なお、「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part 1、2」に準じて作業すること。

(1) 食器

- ①食器は、破損しないように注意し、食器同士及びシンク等に当たることのないよう丁寧に扱うこと。万が一破損した場合は、種類、枚数を業務責任者へ正確に報告すること。
- ②種類の違う食器は一緒に洗わないこと。(水槽等に食器カゴごと入れない。)
- ③スポンジ等で1枚ずつこすり洗いをする。油分、澱粉などが残らないよう十分に洗う。クレンザーやスチールタワシは使わないこと。
- ④手洗い後、食器洗浄機ですすぎ、食器の種類(平皿・深皿・副菜皿・飯碗・お椀・湯呑み・トレイ)ごとに、指定された数ごとに食器カゴに入れる。この時に、石けんの残留や汚れの落ち具合等について1枚ずつ確認すると同時に、洗浄機が正常に作動しているかを確認すること。洗いが不完全な場合は、再度洗い直すこと。
- ⑤食器は適宜研磨、漂白等を行うこと。

【 食器洗浄機使用時の留意点 】

- ①点火する時は、内部水槽の水位を必ず確認すること。
- ②食器を流すコンベヤーが、適切な速度で使用されていることを確認すること。

※出口で食器が溜まって食器同士が当たることがないようにすること。

- ③コンベヤーに食器を乗せていく時には、先に置いた食器の場所からずらして置き、出口で食器どうしがぶつからないようにすること。
- ④食器洗浄機の出口から出てくる食器は直接清潔な手で受け取るようにすること。

(2) 包丁、まな板、大型へら、大型しゃくし等

- ①微温湯（40℃程度）でよく洗浄すること。
 - ②適切な濃度の石けん液を用い、タワシ等で洗浄・すすぎを行うこと。
 - ③器具を熱湯消毒する場合は、煮沸消毒槽で 80℃で 5 分以上（又は同等の効果を有する方法で）殺菌し、乾燥させる。消毒槽に一度に大量の器具を入れないこと。
 - ④熱湯消毒できない器具類は、5%次亜塩素酸ナトリウム 250 倍溶液又は 10%次亜塩素酸ナトリウム 500 倍溶液に 15 分程度浸漬し、よく水洗いすること。
 - ⑤所定の「包丁まな板殺菌庫」にペーパータオルで水気をふき取り清潔に保管すること。
- (3) 調理台（作業台）、流し、運搬車、ラック等
- ①水又は微温湯（40℃程度）でゴミを洗い流すこと。
 - ②石けん液に浸したスポンジ・ブラシ等でよく洗浄すること。
 - ③水又は微温湯（40℃程度）でよく石けんを洗い流すこと。
 - ④専用の水切りプレート等でよく水滴を取る。水切りプレートが使用できない細部等については、清潔な専用布巾又はペーパータオル等でよく水滴を取る。
 - ⑤よく乾燥させ、所定の位置にきちんと清潔に保管すること。
- (4) 冷蔵庫等
- ①冷凍庫、冷蔵庫の扉外側面と冷蔵庫の内側面を清掃作業終了時によく拭き上げてから 10%次亜塩素酸ナトリウム 500 倍溶液で消毒する。
- (5) 野菜裁断機、フードカッター、ミキサー等
- ①部品をできるだけ取り外す。この時、分解した部品は床に直置きしないようにすること。
 - ②流水又は微温湯（40℃程度）で食品の切りくずや汚れを洗浄すること。
 - ③石けん液を使い、スポンジ等でよく洗浄すること。
 - ④流水又は微温湯（40℃程度）で石けんをよく洗い流すこと。
 - ⑤殺菌は、熱湯殺菌（80℃で 5 分以上浸漬）又は熱湯殺菌のできない場合は、5%次亜塩素酸ナトリウム 250 倍溶液又は 10%次亜塩素酸ナトリウム 500 倍溶液に 15 分程度浸漬し、よく水洗いすること。
 - ⑥清潔な場所でよく乾燥させること。
 - ⑦機械本体は、微温湯で食品の切りくず等を取り除いた後、石けん液に浸したスポンジ等でよく洗い、その後よく水洗いすること。専用の清潔な布巾等で水気を拭き取る。
 - ⑧専用の清潔なふきん等でよく水気を取り、機械本体・部品を組み立てること。
 - ⑨水や石けん液が周辺に飛び散らないよう注意し、丁寧に洗浄すること。（二次汚染を防ぐ。）
 - ⑩分解する用具についても、常に清潔な状態で保管すること。

【 ドライシステムの場合 】

床に水を流さないように注意して洗うこと。(外側は布巾で拭き掃除する。)

(6) 前掛け(布製)・布巾・軍手

- ①石けん等を使用してよく洗浄すること。
- ②清潔な場所で十分に乾燥させ、保管すること。
- ③必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムで消毒し、清潔に保つこと。
- ④布巾は不織布を使用することが望ましい。

(7) ブラシ・タワシ・洗浄用ゴム手袋・前掛け(ビニール)等

- ①石けん液でよく洗浄する。食品や食器・食器具等のスポンジ、タワシ等とは別々に洗浄等を行うこと。
- ②よくすすいだ後、消毒液で殺菌、漂白すること。
- ③よく水気を切り、十分乾燥させること。
- ④所定の場所に保管すること。

3 食器具類の整理・保管

(1) 食器は熱風消毒保管庫に入れて保管すること。

【 熱風消毒保管庫使用時の留意点 】

- ①原則として、熱風消毒保管庫の設定温度は85～90℃とし、設定温度上昇後、30分～50分程度で乾燥保管する。また、熱のかけ過ぎによる食器の劣化を防ぐため、機器メーカーや食器メーカーの取扱説明書に従って温度や時間の設定を行うため、発注者及び発注者の確認に基づきメーカーが指定した設定を変更しないこと。
 - ②食器等は洗浄後、水切りを十分に行ってから熱風消毒保管庫に入れる。この時、食器具やお盆類は、上に食器を重ねず、乾燥しやすいように立ててかごに入れること。
 - ③熱風吹き出し口付近は高温になりやすいので、食器やトレイ等の配置に注意する。原則、トレイは最上段及び最下段以外に保管すること。
 - ④庫内温度が確保できるように、収納物を詰め込み過ぎないこと。
 - ⑤運転中または運転終了直後に扉を開けると、熱風が吹き出す恐れがあるので、注意すること。また、清潔を保つため、運転終了後には、むやみに扉の開閉を行わないこと。
- (2) 調理器具等は、熱風消毒保管庫、包丁まな板殺菌庫、調理用具格納庫、収納棚等に入れる。可能な限り、扉のある収納庫等に保管すること。
- (3) 熱風消毒保管庫や包丁まな板殺菌庫等の温度は、常に適正に管理すること。
- (4) 食器器具類は用途、目的別に一定の場所に整理して保管すること。
- (5) 包丁、まな板、器具類は、用途を区別し混同しないように保管すること。
- (6) 器具は洗浄後、速やかに乾燥させて保管すること。
- (7) 保管庫や収納棚は、常に清潔にしておくこと。

4 調理機器・器具類の取扱い

(1) 調理機器・器具類の取扱い

- ①清掃の際、モータースイッチ、電線等には水をかけないようにして、よく絞った清潔なふきん等で拭くこと。
- ②機器類にさす油は、必ず機械油等を使用する。(刃物等、直接食品が触れる部分は食用油をさすこと。)
- ③機器類を長期にわたり使用しない場合は、「主な設備・機器の手入れ基準」(別表5)(以下「手入れ基準」という。)に従い、十分な手入れの後に、刃物は錆付かないよう、できる限り乾燥状態にして保管すること。
- ④包丁等は、常に研いておき、用いること。

- (2) 調理機器・器具類について故障・破損等を発見した場合は、直ちに教育委員会に報告すると同時に異物混入の可能性がある場合は使用を中止すること。

IV 施設及び設備の清掃並びに日常点検

※ 安全・衛生管理基準IVのとおり。

V 残菜及びごみの処理

1 残菜の計量

- (1) 給食後に回収した残菜の量(重さ、個数)を料理別に量ること。可食部の残量を計測することとし、果物の皮は計量から除いて計算し、うどんの汁等は切って計量すること。
- (2) 計量した数値は「調理業務完了確認書」(調理-様式4)に記入すること。

2 残菜及びごみの処理方法

- (1) 使用済みの容器、包装紙は、室内に散乱しないよう分別し、直ちに所定の場所に運ぶこと。
- (2) 残菜、生ごみは、水を十分に切り、作業終了後直ちに専用容器に入れた炭酸カルシウム入りのごみ袋に入れ、蓋は必ず完全に閉め、所定の場所に置いておくこと。
- (3) ごみ容器は、蓋をきちんと閉め、汚物、異臭が漏れないように十分注意すること。
- (4) 調味料等のビン・缶等は、使用後に中を洗浄し乾燥させる。缶はつぶし、段ボールは折りたたみ、まとめてひもで束ねておくこと。それぞれ回収時まで所定の場所に保管し、調理室内には入れないこと。
- (5) 揚げかすは、十分に冷まし生ごみとして処理する。
- (6) 廃油は、定期的に業者に回収してもらう。
- (7) 廃棄物の回収後は、容器をよく洗浄し乾燥させ、保管場所もよく清掃し、

ハエ、ゴキブリの発生を予防すること。

3 残菜及びごみの分別、収集日時等

残菜及び厨芥等の廃棄物は、可燃ごみ・不燃ごみ・リサイクルごみの3分別とし、収集日時・集積場所等を確認して適切に処理する。

VI 付随的な業務

1 検食

仕上がった給食は、学校長、施設長の検食を受けた上で配膳すること。

2 保存食

保存方法は「安全・衛生管理基準」Ⅱ、調理 2、保存食（原材料及び料理）の管理による。

3 盛り付け写真の展示

業務責任者は、1食分を計量し、トレイ・食器・食器具は当日提供するものを使用して、美しく盛り付けた写真を展示する。

VII 定期点検・定期清掃

1 給食実施日に行うこと

(1) 安全・衛生管理基準に従って行う。

(2) 調理機器や器具類は、「手入れ基準」に従い、点検及び手入れを行うこと。

(3) 施設・設備等の破損や故障については、発見した時点で教育委員会に報告すること。

2 週1回程度行うこと

(1) 調理機器や器具、給食室の設備等を定期的に点検すること。

(2) グリストラップの油脂などの浮遊物等を取り除き、排水マスを手で洗浄すること。

(3) 可能なものは簡易な修理、補修をすること。

(4) 中心温度計は、沸騰した湯や氷の入った水に入れ、正常に作動するかを確認すること。

(5) 毎週末に在庫品を点検、整理し、「物資在庫管理表」（調理－様式 14）に記録し、施設長に在庫量の確認を受けること。

(6) 食堂のテーブル・床・流し等の清掃をすること。

3 月1回行うこと

(1) 調理機器や器具、給食室の設備等を点検、整備すること。

(2) 調理室等を清掃、消毒、点検すること。

①窓ガラス、網戸等をきれいに清掃すること。

②床に汚れがある場合はブラシ（ポリッシャー等）で清掃し、清潔なスクイザー等で水切りした後、清潔なモップで拭き取ること。

③排水溝、グリストラップに詰まりがないか点検し、沈殿物等ごみがあれば除くこと。

(3) 毎月末に在庫品を点検、整理し、「物資在庫管理表」(調理-様式14)の記録と違いがないか確認するとともに、施設長に在庫量の確認を受けること。

4 閑散期間に行うこと

週1回程度、清掃・点検・消毒や一般利用献立やその他準備等を行い、調理業務が円滑に行えるよう十分考慮し、施設・設備・器具の衛生・安全管理に努めること。

(1) 調理機器(器具)等は「手入れ基準」に従い、点検及び手入れを行うこと。また、電池等を使用している機器や中心温度計等の検査器具は、定期的に電池交換をする等して保守点検を行うこと。

(2) 食器、トレイ、スプーン、フォーク、箸、食器カゴ類、ボール類等を丁寧に洗浄し、黄ばみ、黒ずみ、曇り等を取り除く。また、破損、ふちの欠けやひび等がないか確認すること。

(3) 調理室、下処理室、洗浄室(ある場合のみ)、手洗い場、食品庫、レストルーム(打合せ室)、調理従事者用トイレ、休憩室、シャワー室、ごみ置場等を清掃、消毒、点検すること。清掃作業は作業着上下を着用すること。

①天井、壁、窓ガラス、網戸、床等を十分に清掃、乾燥させること。

②戸棚をすみずみまで清掃すること。

③排水溝はデッキブラシ、タワシ等で汚れを落とし、グレーチングの汚れも落とすこと。

④普段確認できない部分(排水設備等)を点検する。

⑤倉庫等を清掃し整理する。在庫品は全て点検し、不用品は施設長に連絡の上処分すること。

⑥施設、設備の破損や故障について点検し、修理が必要な場合は教育委員会に報告すること。

(4) 食品庫・休憩室等の換気扇を清掃すること。

(5) ダイニングルームについては床・流しを磨き、イス・テーブルを清掃すること。

(別表1)

調理作業手順

1. 野菜：加熱用

- ・下処理室で流水による洗浄、さらに給食室で流水による洗浄し切る。
- ・生食する野菜から洗浄を行う。

種類	下処理	給食室
じゃがいも	ピーラーにかけ、芽とりをして1～2槽で洗う。	3槽で洗い裁断後表面のでんぷんを洗い流す。
さといも	ピーラーにかけ、軍手を使用し残りの皮をむく。	カットし塩をまぶしぬめりを取り、3槽で洗う。
さつまいも	両端を切り、皮をむき1～2槽で洗う	3槽で洗う。裁断後、表面のでんぷんを洗い流す。
ごぼう	包丁の背で皮をむく。 (皮むきを使用しない。皮と身の間にかおりがある)	3槽で洗う。 裁断後は、水にさらす。 (水はかえない)
にんじん	頭・根を落とし皮をむき、1～2槽で洗う。	3槽で洗浄する。
大根	頭・根を落とし皮をむき、1～2槽で洗う。	3槽で洗浄する。
かぶ	頭・根を落とし皮をむき、1～2槽で洗う。	3槽で洗浄する。
たまねぎ	根と尾を落とし皮をむき、1～2槽で洗う。	3槽で洗浄する。
かぼちゃ	軍手で洗い、1～2槽で洗い切り種をとる。 ※カット済は購入しない。	3槽で洗浄する。
れんこん	頭・根を落とし皮をむき、1～2槽で洗う。	3槽で洗浄する。

小松菜 ほうれん草 江戸菜 水菜 チンゲン菜	根を取り、1~2 槽で振り洗いを する。	茎の部分をこすり洗い し、3 槽で洗浄する。
キャベツ	外側の汚い部分を除き、2~4つ 割にし、芯をとり、1~2 槽で洗 う。	バラバラにして、3 槽で 洗浄する。
白菜	外側の汚い部分を除き、2~4つ 割にし、1~2 槽で洗う。	バラバラにして、3 槽で 洗浄する。
レタス	外側の汚い部分を除き、2~4つ 割にし、芯をとり、1~2 槽で洗 う。	バラバラにして、3 槽で 洗浄する。
パセリ 生で使用しない。	1~2 槽で洗う。	3 槽で洗浄する。
しょうが 出汁に使用する ときも同じ	皮をむき、ボールに入れ洗う。	ボールに入れ洗浄する。
にんにく	皮をむき、ボールに入れ洗う。	ボールに入れ洗浄する。
きやいんげん	頭をとり 1~2 槽で洗う。	3 槽で洗浄する。
きやえんどう	へたとすじをとり 1~2 槽で洗 う。	3 槽で洗浄する。
ピーマン パプリカ	半分に切り種をとり、1~2 槽 で洗う。	3 槽で洗浄する。
カリフラワー	汚い部分を取り除き、1~2 槽 で洗う。	小房に分け切り、3 槽で 洗浄する。
ブロッコリー	つぼみと茎に分け、茎は皮をそ ぎ、1~2 槽で洗う。	小房に分け切り、3 槽で 洗浄する。 ★つぼみの中に虫が いるので、必ず熱湯で茹 でること。
アスパラガス	固い部分を切り除き、1~2 槽 で洗う。	3 槽で洗浄する。

セロリ	根と葉を切り落とし、株をはずし1~2槽で洗う。	3槽で洗浄する。
ながねぎ	葉の上部の汚れている所と根を切り落とす。青い部分は泥がついているので、1~2槽でよく洗う。	3槽で洗浄する。
にら みつば	根を切り落とし、1~2槽で洗う。	3槽で洗浄する。
なす	へたを落とし、1~2槽で洗う。	3槽で洗浄する。
ミニトマト トマト	へたをとり、ザルにあける。	3槽で洗浄する。
たけのこ	汚い部分を取り、2つ割にして洗う。	3槽で洗浄する。 裁断後、水で洗う。
もやし	汚い部分を取り除き、1~2槽で洗う。	3槽で洗う。 茹でて使用する。
冷凍ホールコーン 冷凍グリーンピース		ザルにあけ熱湯に通す。
ぜんまい わらび（水煮）		ザルにあけ水をかけ、熱湯に通す。
とうもろこし	皮をむき、1~2槽で洗う。	3槽で洗浄する。
枝豆	塩で板ずりし、1~2槽で洗う。	3槽で洗浄する。
ズッキーニ	へたを切り1~2槽で洗う。	3槽で洗浄する。
冬瓜	へたを切り皮をむき、縦半分に切り、種をとり1~2槽で洗う。	3槽で洗浄する。
しその葉 生で使用しない	ボールに入れ洗う。	ボールに入れ洗浄する。

野菜の茹で方

①沸騰したたっぷりの湯を使用する。（湯と野菜の量を考えて入れる）

②ふたをしないで茹でる。

③加熱後、水で冷却する場合は、直接素手で触らないようにし、流水にさらす、すばやく水を切る。

※直前に使用水の遊離残留塩素が 0.1 mg/L 以上あることを確認し、数値・時間を記録する。

※扇風機、スポットクーラーで加熱した食品を冷却しない。

2. 野菜（生食用） 加熱過程のない食品

・下処理室・調理室の水槽は、石けんで確実に洗浄してから使用する。

・ミニトマト、トマトは、熱湯を通さないので洗浄後の扱いに注意する。

種類	下処理	給食室
にんじん	頭・根を落とし皮をむき、1～2槽で洗う。	3槽で洗い、熱湯に通し、水にとり、冷やし水気をとり切る。
大根	頭・根を落とし皮をむき、1～2槽で洗う。	3槽で洗い、熱湯に通し、水にとり、冷やし水気をとり切る。
かぶ	頭・根を落とし皮をむき、1～2槽で洗う。	3槽で洗い、熱湯に通し、水にとり、冷やし水気をとり切る。
たまねぎ	頭・根を落とし皮をむき、1～2槽で洗う。	3槽で洗い、熱湯に通し、水にとる。
ミニトマト トマト	へたをとり、ザルにあける。	3槽で洗う。
きゅうり	両端を落とし、軍手を使用し、1～2槽で洗う。	3槽で洗い、熱湯に通し、水にとり、冷やし切る。
しょうが	皮をむき、ボールに入れ洗う。	ボールに入れ洗浄する。熱湯に通し、水にとり冷やし切る。

①生食の包丁・まな板・皮むき器を使用する。

②給食室で洗浄後は、使い捨て手袋・マスクを使用する。

※生食扱いをする野菜は、給食室で洗浄後、湯通しをする。

3. 果物

- ・流水洗浄を行う。
- ・果物は専用のスポンジを用いて丁寧に洗浄する。

種類	下処理	給食室
柑橘類	ダンボールからザルに移す。	軍手を使用し、1個ずつ、3槽で洗う。
りんご	//	軍手を使用し1個ずつ、3槽で洗う。皮をむき芯をとり、塩水に通す。 塩水はこまめに取り替える。
冷凍ミカン	//	3槽で洗う。
パイナップル	食用部分が出ないように上部を切り落とし、ザルにあける。	軍手を使用し、3槽で洗う。
かき	ヘタをとり、ダンボールからザルに移す。	軍手を使用し、3槽で洗う。皮をむきヘタをとる。
なし	ダンボールからザルに移す。	軍手を使用し、3槽で洗う。皮をむき芯をとり、塩水にとおす。塩水はこまめに取り替える。
ぶどう (デラ・巨峰)	ダンボールからザルに移す。	一房ずつ3槽で洗う。 小分けにする。
メロン	//	軍手を使用し、3槽で洗う。
すいか	//	軍手を使用し、3槽で洗う。
バナナ	//	ヘタをはずし、軍手を使用し3槽で洗う。
キウイフルーツ	//	軍手を使用し、3槽で洗う。
びわ	//	軍手を使用し、3槽で洗う。
いちご	パックからザルに移す	手でヘタをむしり、少量ずつ3層で洗う。最後にペティナイフでヘタを落とす。
さくらんぼ	//	小分けにして、3槽で洗う。
プラム プルーン	//	軍手を使用し、3槽で洗う。

①果物用の包丁・まな板を使用する。

②使い捨て手袋・マスクを使用する。

※3 槽流しで洗う時は、ボールを使用し流水洗浄をしても良い。

4. きのこ

種類	下処理	給食室
しめじ・えのき 生しいたけ まいたけ エリンギ	石づきを切り小分けにし、ザルにあける。	手早くていねいに洗う。
マッシュルーム	汚い部分を取り除く。 ザルにあける。	手早くていねいに洗う。
なめこ		ザルに取り洗う。

5. 豆腐、他

種類	下処理	給食室
豆腐	容器に移し替える。	流水にさらす。 ★豆腐は流水にさらした後の2次汚染に気を付ける。
しばり豆腐	容器に移し替える。	
油揚げ	ザルにあける。	油抜きをする。
生揚げ	ザルにあける。	切らずに下茹でし、油抜きをする。
わかめ		水洗いをして、ごみをとる。生食使用は、熱湯に通す。
こんにゃく	ザルにあける。	水で洗い、切ってから下茹でする。

6. 缶詰

種類	下処理	給食室
ホールコーン 果物他		缶の回りの紙をとり洗う。※加熱を行なわない果物等は、缶の水滴をペーパータオルでとり、アルコール消毒を行ってから、缶を開ける。
うずらの卵		缶の回りの紙をとり、洗ってから開ける。ザルに

		あけ、流水に通す。
たけのこ	汚い部分を切り、縦割りして1～2槽で洗う。	3槽で洗う。

7. 乾物

種類	下処理	給食室
ひじき・切干大根		水で汚れを落とす。 たっぷりの水で戻す。
干し椎茸		たっぷりの水で戻す。干し椎茸は、1枚ずつ丁寧に裏表を洗う。石づき、ヒダに虫がいるので良く確認を行うこと。石づき・戻し汁は使用しない。
干エビ		水で洗い汚れを落とした後、水で戻す。 戻し汁は使用可
結び昆布・角昆布 布・だし昆布		洗って汚れを落とす。
かんぴょう		塩もみして洗う。
高野豆腐		ぬるま湯で戻し、よく絞る。
大豆・ 白いんげん他		豆を洗い、汚れを取る。
あずき・ささげ		水から火にかけ、茹でこぼす。 新たに水を加え、火にかけ、あくを丁寧にとる。
ビーフン		水で戻す。 表示を確認する。
はるさめ		(生食用) 熱湯で戻し、 水で冷ます。 (加熱用) ぬるま湯で戻してもよい。

8. 魚肉類

種類	下処理	給食室
切身・すり身 じゃこ たこ	魚肉用の容器に移し、フタをして魚肉用冷蔵庫に入れる。	
いか えび	魚肉用の容器に移し、フタをして魚肉用冷蔵庫に入れる。	湯通しを行い、温度の確認を行う。(75℃、1分)
※ いか かき揚げに使用時	魚肉用の容器に移し、フタをして魚肉用冷蔵庫に入れる。	湯通しは行わず、揚げる。
ホタテ あさり剥き身	魚肉用の容器に移し、フタをして魚肉用冷蔵庫に入れる。	湯通しを行い、温度の確認を行う。(二枚貝は85～90℃、90秒以上)
練り製品		油揚げ等油で揚げた物は、油抜きを行う。その他のものは、そのまま使用する。

- ①専用の容器を使用する。
- ②専用前掛け、使い捨て手袋を使用すること。
- ③冷凍の場合は、冷水で解凍してから使用すること。

9. 肉類

種類	下処理	給食室
とりがら とんこつ	専用の容器に移し替える。 ※下処理済みを使用すること。	沸騰した釜に入れ、丁寧に灰汁をとる。 ※専用前掛け、使い捨て手袋を使用
切り身・ひき肉	魚肉用の容器に移し、フタをして魚肉用冷蔵庫に入れる。	

- ①専用の容器を使用する。
- ②専用前掛け、使い捨て手袋を使用すること。

10. 卵類

種類	下処理	給食室
卵	下処理室で割る。	使用する直前に攪拌する。

- ①卵は専用の容器と割卵用ボールを使用する。
- ②専用エプロン、使い捨て手袋を使用する。

11. めん

種類	下処理	給食室
蒸し中華めん	容器に移し替える。	2回加熱をする。
冷凍めん	容器に移し替える。	茹でて温度を確認する。 その後、流水でしめる。 (生食扱い)

12. パン

種類	下処理 (パン部屋)	給食室
パン	業者の容器は給食室へ持ち込まない。	

13. その他

種類	給食室
ドレッシング他 合わせ調味料	和え物やサラダに使用する場合は、加熱し、冷ましてから使用する。

(別表2)

石鹼洗いのポイント

- ①油・マヨネーズ・ドレッシング・ケチャップ・カレー・お酢等酸性の強い汚れは、石鹼のアルカリ性と中和して油になり固まってしまいます。必ず下洗いをしてください。
- ②適量の石鹼を（1 リットルに対してHKS 1~2g）直接 35~40℃のシンクまたはバケツなどに投入して、泡立て器などで溶かしてください。（若干の溶け残りは浮きますがだいたい4~5分で溶けます。）
- ③溶解に熱湯（80℃位）を使用すると石鹼がゼリー状に固まり溶けにくくなりますので、あまり高温では溶かさないでください。
- ④石鹼の付いた食器は重ねたまま置かないで、すぐすすぎ槽へ投入してください。（石鹼が付いたまま自然に乾燥させると汚れが再付着するので要注意！）
- ⑤石鹼の使用量は献立の内容により増減します。洗いのシンクの石鹼濃度が薄くなると汚れ落ちが悪くなるので石鹼液を追加してください。（バケツなどに濃縮液を用意しておくとう便利です。）
- ⑥すすぎのお湯（35~40℃）は、オーバーフローさせてください。浮いた汚れが流れ出ます。

(別表3)

針状石けん（HKS）の使用方法について

洗浄機使用の場合<<お皿・飯わん類>>

A 弱い 汚れの 洗浄	作業手順	下洗い・浸漬・本洗い⇒すすぎ⇒保管						
	作業器具	移動シンク（下洗い槽）		洗浄機（1槽目）	洗浄機（2槽目）	熱風保管庫		
	使用温度	35～40℃						
	作業内容	石けん水		お湯	お湯			
	作業状況	残飯類を洗い落としてから15分程度漬込み、一枚毎に手洗い ※0.1～0.2%（1～2g/盥）の石けん水		人肌程度の温水シャワーすすぎ				
強い 汚れの 洗浄	B	作業手順	下洗い・浸漬⇒本洗い⇒すすぎ⇒保管					
		作業器具	移動シンク1（下洗い槽）	移動シンク2	洗浄機（1槽目）	洗浄機（2槽目）	熱風保管庫	
		使用温度	35～40℃					
		作業内容	石けん水	石けん水	お湯	お湯		
		作業状況	残飯類を洗い落としてから15分程度漬込む※油物の場合0.1～0.2%（1～2g/盥）の石けん水	一枚毎に表裏手洗い ※0.1～0.2%（1～2g/盥）の石けん水	人肌程度の温水シャワーすすぎ			
	C	作業手順	下洗い・浸漬⇒本洗い⇒すすぎ⇒保管					
		作業器具	移動シンク1（下洗い槽）	移動シンク2	移動シンク3	洗浄機（1槽目）	洗浄機（2槽目）	熱風保管庫
		使用温度	35℃～40℃			60℃位		
		作業内容	石けん水	石けん水	お湯	熱湯	熱湯	
作業状況	残飯類を洗い落としてから、15分程度漬込む ※油物の場合0.1～0.2%（1～2g/盥）の石けん水	一枚毎に表裏手洗い。 ※0.1～0.2%（1～2g/盥）の石けん水	人肌程度の温水にオーバードローしながら沈めるか、揺する					

(別表4)

針状石けん（HKS）の使用方法について

洗浄シンク使用の場合《食缶・おたま等》

作業手順	下洗い⇒本洗い⇒すすぎ⇒保管				
作業器具	移動シンク1(下洗い槽)	第1槽(3槽流し)	第2槽(3槽流し)	第3槽(3槽流し)	熱風保管庫 または保管庫
使用温度	35~40℃				
作業内容	石けん水	石けん水	お湯	お湯	
作業状況	残飯類を取り除き下洗い ※0.1~0.2%(1~2g/盥)の石けん水	こすり洗い ※0.1~0.2%(1~2g/盥)の石けん水	人肌程度の温水にオーバーフローしながら沈める		

《スプーン・フォーク等》

作業手順	浸漬・下洗い⇒本洗い⇒すすぎ⇒保管				
作業器具	移動シンク1(下洗い槽)	第1槽(3槽流し)	第2槽(3槽流し)	第3槽(3槽流し)	熱風保管庫 または保管庫
使用温度	35~40℃				
作業内容	石けん水	石けん水	お湯	お湯	
作業状況	15分程度浸け込み、洗う ※油物の場合は0.1~0.2%(1~2g/盥)の石けん水	こすり洗い ※0.1~0.2%(1~2g/盥)の石けん水	人肌程度の温水にオーバーフローしながら沈める		

※弱い汚れは下洗い後、すぐにすすいでもよい

《箸》

作業手順	浸漬・下洗い⇒本洗い⇒すすぎ⇒保管				
作業器具	移動シンク1(下洗い槽)	第1槽(3槽流し)	第2槽(3槽流し)	第3槽(3槽流し)	熱風保管庫 または保管庫
使用温度	35℃~40℃				
作業内容	お湯	石けん水	お湯	お湯	
作業状況	浸け込んでから汚れをふやかし、洗う。	浸け込まずにこすり洗い ※0.1~0.2%(1~2g/盥)の石けん水	人肌程度の温水にオーバーフローしながら沈める		

(別表5)

主な設備・器具の手入れ基準

◎ 学園に、取扱説明書が備え付けられている機器類等については、手入れ、清掃時の際の注意事項等について、業務開始前までに必ず熟読し、取扱説明書にのっとりて手入れ、清掃等を行うこと。また、日常的に見ることができるようしておくこと。

◎ なお、特に手入れ日の指定のある項目についても必要が生じた場合は、指定された回数を超えて手入れ、点検を行うこと。

	手入れ清掃・点検の方法等 (注意) ★ 印は、作業時に誤りの無いよう特に注意すること。 スイッチ回りや、モーター部分の清掃、刃物等が付いている内部の清掃に当たっては、コンセントを必ず抜いて行うこと。	給食日		週	月	閑散期間
		使用前	使用后	一 回	一 回	
全ての設備器具	・回転部があるものは取扱説明書に従い注油する。			○		
	・電気機器は、機器に異常(モーターの回転低下、異音、異臭、コードの不良等)がないか確認する。				○	
	・バーナー部は、燃焼状態(着火、炎の色、ガス漏れ等)を確認する。			○		○
	・機器の運転状況や、機器の破損、故障がないかを確認する。					○
	・各設備・機器の隅々まで十分に洗浄、清掃する。					○
野菜裁断機	・刃物プレートは保管庫から出してよく洗う。	○				
	・刃物プレートは、本体から取り外し、石けん液をつけ、タワシ等を使って隅々まで洗った後、水又は微温湯(40℃程度)で石けんを洗い流し、熱湯消毒した後水気を切って、乾燥させて保管する。		○			○
	・食品の触れる野菜切りカバーを外し、押蓋と一緒に丸洗いする。	○	○			○
	・本体は、かたく絞った布で汚れを拭き取る。	○	○			○
	・長期間使用しない時は、固定ネジをゆるめた状態で保管、使用時以外は電源を抜く。					○
フードスライサー	・刃物プレートは、保管庫から出してよく洗う。	○				
	・刃物プレートは、本体から取り外し、石けん液をつけ、タワシ等を使って隅々まで洗った後、水又は微温湯(40℃程度)で石けんを洗い流し、熱湯消毒した後水気を切って、乾燥させて保管する。		○			○
	・出口受け・前蓋は、取り外して水洗いする。	○	○			○
	・コンベアベルトは取り外し、裏表とも石けん液をつけ、タワシ等を使って隅々まで洗った後、水又は微温湯(40℃程度)で石けんを洗い流し、水気を切って保管する。		○			○
	・ベルトを外したコンベアフレームのロールやフレームのすき間も洗う。		○			○
	・ロールカバーは、取り外して水洗いをする。			○		○
球根皮剥き機	・皮剥き円盤を外して、石けん液をつけ、タワシ等を使って洗い流した後、流水で石けんや汚れを十分に洗い水気を切る。 ★ 皮剥き円盤に熱湯をかける。(研磨部分が剥がれてしまうので熱湯消毒はしない。)		○			○
	・スイッチまわりとモーター部は必ずから拭き清掃をする。		○			○
	・回転板は次の使用時まで立てかけておく。		○			○
	・皮剥き円盤のヤニ状の汚れを針金ブラシで取り除く。					○

回転釜	・釜内外の清掃(ガスバーナー等には水をかけないようにする。)	○	○		○
	・蓋の清掃をする。		○		○
	・作業終了後の退校時までには、釜を180度回転させ更に水分を蒸発させる。		○		○
	・退校時には、回転させていた釜を元の水平にもどす。		○		○
	・ハンドル軸の軸受けと歯車、回転軸に注油する。			○	○
炊飯器	・器体内外の拭き掃除	○	○		○
	・内釜は洗浄後乾燥して保管する。		○		○
	・ローラー軸と扇蝶番軸に注油する。			○	○
高速ミキサー	・使用前に機体の付属部品の清掃。特に、攪拌容器内は石けん液でよく洗う。	○			○
	・使用后、攪拌容器内に石けん液を7分目程度入れ、30秒～1分程度運転した後、排出する。次に、清水で同様な方法で洗う。		○		
	・上記による攪拌後は、回転羽根を取り外し洗浄する。		○		○
	・スイッチ回りとモーター部は、必ずから拭き清掃する。		○		○
	・回転部に注油する。			○	○
フード カッター	・取り外しができる部分は外して洗浄し、消毒する。	○	○		○
	・刃物は、金具付きのまま洗浄し、熱湯で消毒する。	○			○
	・洗浄後は元どおりに組立てる。(ボール裏と回転台に注意)		○		
	・指定注油部に注油する。			○	○
オープン	・庫内の油污れは熱いうちに落とす。(火傷に注意する。扉のガラスは水かけ厳禁)		○		○
	・冷めてから機体内外及びのぞき窓の拭き掃除を行う。		○		○
	・天板、棚網、台車を水又は微温湯(40℃程度)で清掃を行う。		○		○
	・棚網枠に耐熱油を注油する。				○
食器 洗浄機	・タンクの洗浄及びポンプ内の排水。		○		○
	・機体内外の清掃。				
	★ 取り外せる付属品は、外して清掃する。		○		○
	★ 洗浄ノズルは吹き出し口に目詰まりがないか確かめる。				
	・コンベア駆動チェーンに注油する。				○
	・コンベアに破損がないか確認する。				○
熱風 消毒 保管庫	・食器の洗浄前又は庫内が空の時に、棚板を外し、底部をから拭き掃除する。		○		○
	・扉の内外面と外面の拭き掃除をする。※放水洗いは厳禁		○		○
	・すのこ棚板を全面外し、庫内側壁とすのこを消毒する。				○
	・庫内除湿のため、扉の開閉と空運転をする。(作業明け)				○
	・庫内温度が適切か確認する。		○		
冷蔵 庫・ 冷凍 庫	・扉の外面と(冷蔵部分は内側も)外周面を10%次亜塩素酸ナトリウム500倍溶液で消毒し、水拭き後から拭き清掃をする。		○		○
	・庫内为空の時、内部を確認し庫内を上記同様の清掃をする。		○	○	○
	・冷却機下の水受皿の清掃を行う。			○	○
	・同水受皿からの配水管内のほこりや汚れ等を取り除く。				○
	・エアフィルターの清掃を行う。			○	○
	・庫内温度が適切か確認する。	○			
包 殺丁	・殺菌灯及び機体外周面を拭き清掃する。		○		○
	★ 水洗いは厳禁 ・庫内を清掃する。		○		○

菌ま 庫な 板	・扉の内外面と機体外周面を、10%次亜塩素酸ナトリウム500倍溶液で消毒し、水拭き後から拭き清掃をする。		○			○
	・殺菌灯が切れていないか、温度が適切に維持されているか確認する。		○			○
ラボ ーイ	・保守点検後、必要な場合は、排水バブルを開け、器内の水を全部排出して水を入れ替え水垢を出す。					○
調 理 台 ※	※ラック・シンク・台車・運搬車等も同様	○				
	・本体を拭く		○			○
	・石けん液で洗い、流水で流す。		○			
	・キャスターがあるものはキャスターに付着したゴミを取り除く。		○			
	・キャスター軸受けに注油する。					○ ○
	・破損・故障がないか確認し、簡易なものは補修する。					○ ○

※注 消毒剤は5%次亜塩素酸ナトリウム250倍溶液又は10%次亜塩素酸ナトリウム500倍溶液を用いること。

安全・衛生管理基準

基本事項

衛生管理については、「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省）に従うとともに、この「安全・衛生管理基準」に従うこと。「学校給食衛生管理基準」と「大量調理施設衛生管理マニュアル」は、常に最新のものに従うこと。

I 調理従事者

1 食品衛生責任者（業務責任者）の職務

- (1) 調理従事者の健康・安全・衛生の管理に努めるとともに、衛生教育、必要な指導を行う。
- (2) 業務開始前、「従事者の衛生管理点検表」（調理－様式 15）（以下「衛生管理点検表」という。）に基づき調理従事者の健康状態をチェックし、異常の発見に努めること。また、調理作業中の遵守事項についても、同「衛生管理点検表」でチェックし、その励行に努めること。「衛生管理点検表」による点検作業は、正確に実施し、毎業務終了後、速やかに施設長に提出すること。
- (3) 健康診断、腸内細菌検査及びノロウイルス検査の結果は、速やかに「健康診断結果報告書」（調理－様式 10）、「腸内細菌検査成績報告書」（調理－様式 11, 12）により施設長経由で教育委員会に報告すること。
- (4) 上記 (2)、(3) により安全衛生上支障のある者は、業務に従事させないこと。また、必要がある場合は、医師の精密検査を受けさせ、その指示に従わせること。
- (5) 業務開始前、食材料検収表（調理－様式 2）に基づき食材料の安全確認を行い、施設長にその結果を報告し、再度確認を得ること。
- (6) 給食室に外部の者を入れる場合は、施設長の許可を得ること。

2 調理従事者の職務

- (1) 業務開始前に、本人及び同居している家族等の感染症に罹患している可能性の有無を含む健康状態や手指のけが、化膿創等がないかを「従事者の衛生管理点検表」（調理－様式 15）により、食品衛生責任者に申告し「衛生管理点検表」の点検を受けること。
- (2) 食品衛生責任者の指導、指示に従い、常に自らの健康・安全（作業などの安全）・衛生（身の清潔）に努めるとともに、体調が悪い場合は、食品衛生責任者に申し出、その指示に従うこと。
- (3) 健康診断、その他の健康管理
 - ① 健康診断を定期的（年 3 回）に受診すること。
 - ② 毎月 2 回、腸内細菌検査（赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌 0157 等、教育委員会が指定する項目）を行うものとする。また、10 月から 3

月にはノロウイルスの検査を月1回実施すること。

- ③ 新規の調理従事者及び臨時の調理従事者は、従事する日の前2週間以内に健康診断及び腸内細菌検査を受け、結果が陰性であることを食品衛生責任者へ報告のうえ、従事すること。(従事後の腸内細菌検査回数は②に定めるとおり)
- ④ 作業開始前に次の健康状態等にあることを確認すること。
 - ア 体調は良好であること。下痢、発熱、腹痛、嘔吐その他伝染性疾患が疑われる症状が本人及び同居している家族等がないこと。
 - イ 外傷、手指の傷(化膿)がないこと。手指に傷や手荒れがある場合、手袋や指サック、絆創膏等を適切に使用して患部を清潔に保ち、患部が食品や器具に直接触れないようにすること。作業中にむやみに患部を触らないこと。また、必ず使い捨て手袋を使用して作業をすること。これができない場合は調理作業に従事しないこと。
 - ウ 検温を行い37℃以下であること。
- ⑤ 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場合は、高感度の検便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に従事しないこと。また、ノロウイルスにより発症した調理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ること。

(4) 調理時の服装・身だしなみ

- ① 着衣は所定の調理用白衣上下(色は白)を着用し、常に清潔にしておくこと。調理室専用の前掛けをし、マスクを着用する。履物は調理室専用長靴(ドライシステムはドライ靴)を履くこと。
- ② 頭髮は、整え、常に清潔に保ち、長い髪は束ねること。
- ③ 頭部は所定の帽子等を着用し、頭髮が帽子等からはみ出さないこと。
- ④ 爪は短く切り、清潔に保つこと。マニキュアはしないこと。
- ⑤ 指輪・ネックレス・イヤリング・ピアス・時計等ははずしていること。
- ⑥ 香水等匂いのきついものはつけない。化粧・口紅は控えること。髭はきれいに剃ること。

(5) 調理業務中は、次のことを守ること。

- ① 顔や毛髪等にむやみに触らないこと。触った場合は、その都度手洗いをすること。
- ② 着衣・履物について次の点に気をつけること。
 - ア 下処理室は専用の前掛け、履物に替えること。
 - イ ごみ置き場に出るときは、着衣(上下)を脱ぎ、帽子等を外し、外用の履物に履き替えること。
 - ウ トイレを使用するとき、着衣(上下)を脱ぎ、帽子等を外し、履

物はトイレ専用の履物に履き替えること。専用の着衣がある場合は着替えること。

- ③ トイレを使用した後は、指定の場所で必ず手指を十分に洗い、調理従事前に手洗い・消毒をすること。
- ④ 作業の途中で体調が悪くなったり、ケガをしたときは、速やかに食品衛生責任者に報告し、その指示を受けること。
- ⑤ 次に示す作業の区切りには手洗いを徹底し、二次汚染を防ぐこと。

ア 作業開始前

イ 下処理から異なる作業に移るとき。

ウ 配食作業に従事する直前、調理済み食品（以下「料理」という。）の盛り付け配膳に従事する場合

エ 加熱前の食肉類、魚介類、卵等を取り扱った場合

オ トイレの使用後

カ ごみや残菜、段ボール、食品の入っていた容器等を扱った後

キ 機器やドアの取手や電話やペン等の食品以外のものに触った後

ク 洗浄作業の後

ケ その他、衛生を担保した作業上、必要な時

- ⑥ 使い捨て手袋は次の事項に注意すること。

ア 使い捨て手袋は衛生的に保管すること。

イ 手袋着用後は、最初に素手と同様に手指の洗浄・消毒を行い、常に清潔な状態で作業すること。

ウ 作業毎に使い捨てること。使い回しはしないこと。

エ 手袋をしたまま他の作業に移ったり、他の器具を触ったりしないこと。

オ 手袋を装着する際には、食材に直接触れる部分（指・手のひら等）に触れないように取り出し、装着すること。

カ 作業内容により、使用目的に合った使い捨て手袋を選ぶこと。

(6) 手洗いは、「学校給食調理場における手洗いマニュアル」（文部科学省）に基づき、次の手順で行うこと。

- ① 手を流水でぬらし、石けんをつけよく泡立たせ、専用爪ブラシを使って指先、特に爪の間を丹念に洗うこと。
- ② 手のひらをすりあわせるようによく洗い、手の甲も洗うこと。更に指を組み合わせて指の間を洗う。手指から肘までをよく洗うこと。（30秒程度）
- ③ 流水で石けんを完全に洗い落とし（20秒程度）、2度洗いをすること。
- ④ ペーパータオルでよく拭き、消毒用アルコールを用いて殺菌すること。

II 調理

1 食材料等の衛生管理

(1) 食材料納入時検収

食品衛生責任者は、他の調理従事者と複数人で食材の納入に立ち会い、食品検収表（調理－様式 2）に基づき、納入時に検収を行うこと。当該検収結果は、作業開始前に施設長に報告し確認を受けること。また、事前に施設長の指示があった食材については、下記事項の確認を行い、食品検収表（調理－様式 2）にその結果を記入し、施設長の検査を受けるまでの間所定の場所に適切に保管すること。ただし、食材料、食品に異常があるときは直ちに施設長に報告しその指示に従うこと。納入の確認、検収は原則として検収室又は下処理室で行うこと。

<検収項目>

- ① 容器包装状況（衛生的な容器に梱包されているか。容器にねずみ等のかじり穴はないか。）
- ② 食材料の品質及び鮮度（異臭、変色、ネット、カビ等品質に異常はないか。乾燥又は吸湿していないか。）
- ③ 消費期限、賞味期限、（品質保持期限）、法定表示事項（製造年月日の古いものはないか。定められている表示があるか。）並びにロット番号やその他のロットに関する情報の確認及び記録すること。
- ④ 品温は所定の品温測定器（非接触温度計）を使用し、「食材料の温度管理の基準」（別表 6）に基づき測定すること。
- ⑤ 異物の混入（虫のふん、その他異物が混入していないか。）
- ⑥ 食材料の数量（数量に誤りはないか。）
- ⑦ その他教育委員会が指示する事項

(2) 食材料の保管

- ① 肉類、魚介類は、消毒した専用の容器等に入れ替え、蓋（ラップ等）をし、冷蔵庫で保管すること。入れ替えが困難な場合は、清潔なビニール袋に容器ごと入れ保管すること。
- ② 鶏卵は、専用のざる等の容器に移し替え、保管すること。必要に応じ、冷蔵庫で保管すること。
- ③ 豆腐は、検収後、消毒した専用の容器に移し替え、流水に浸して置くこと。必要に応じ冷蔵庫に入れて保管すること。
- ③ 食材料を、床面から 60cm 以下の位置や床に直接置かないこと。
- ④ 食材料を冷蔵庫等で保管する際には、相互汚染が起こらないように、食品の入れ方等を注意すること。

(3) 食材料の管理

- ① 食品は「食材料の温度管理の基準」（別表 6）に基づき適切に保存するとともに、食品の相互汚染が生じないように注意すること。
- ② 食品の保管場所は常に清潔にし、ねずみやゴキブリ等がいないようにすること。
- ③ 冷蔵庫や冷凍庫の中は、冷気がよく循環するよう食品をつめ過ぎないこと。
- ⑤ 冷蔵庫、冷凍庫の温度は、常にチェックし、冷凍庫は、 -20°C 以下、

冷蔵庫は、5℃以下に保ち、不適切な場合は、直ちに調整すること。(冷凍庫、冷蔵庫の温度は、予め決めた時間に測定し、「学園給食日常点検票1(温度測定記録表)」(調理-様式9①)に記入する。)

- ⑥ 開封した調味料、乾物、米等は、その都度必ずきちんと口を閉めておくか、密閉容器に移し替え、開封年月日を記入し、早めに使い切ること。
- ⑦ 油は、容器に密閉して冷暗所に保管すること。

2 保存食(「原材料」及び「料理」)の管理

- (1) 別紙「保存食について」(別表7)に基づくこと。
- (2) 保存食は、-20℃以下の専用の冷凍庫で、2週間以上保存すること。
- (3) 保存に当たっては、出し入れ等を十分配慮した保存に心掛け、冷凍庫内は常に整理・整頓し、清潔にしておくこと。
- (4) 保存容器(以下「専用ポリ袋」という。)は使用ごとに新しいものを使用し、衛生的に取扱うこと。
- (5) 保存に当たっては、各々採取食品を食品ごとに専用ポリ袋に入れて密封し、それを更に大きなポリ袋に入れてまとめ、外袋に採取年月日を明記し、「保存食記録表」(調理-様式13)に記入すること。
- (6) 「原材料」の保存
 - ① 納入時検収後、原材料は洗浄・消毒等を行わず、できるだけ速やかに、食品ごとに50g程度ずつ採取すること。
 - ② 採取に当たっては、二次汚染を避けるため、素手で食品に触れないこと。専用の包丁、まな板等を使用し、食品ごとに器具等を洗浄すること。
 - ③ 下記の原材料等は保存食から除く。

調味料	塩・砂糖・酢・みりん・しょうゆ・酒・ソース・味噌・こしょう ・香辛料
常温保存の食材等	乾燥わかめ・干し椎茸・削り節・削りかつお・干し昆布・春雨 ・ごま・干しひじき・ビーフン・米・小麦粉・でんぷん・乾パン粉・乾麺類等常温で保存できるもの
その他	缶詰・油脂類

(7) 「料理」の保存

- ① 各料理全て50gずつ採取すること。
- ② 料理の採取に当たっては、使用している食材料が全て含まれるよう採取すること。
- ③ 料理ごとに専用ポリ袋に入れ密封し、日付を記入して保存すること。可能であれば当日分をビニールでまとめて保存すること。

3 食品の管理

(1) 食品の安全確認

- ① 異味、異臭、変色、ネトつきやカビの発生はないか。
- ② 虫のふん等の異物が混入していないか。

- ③ 虫等がついていないか。
 - ④ 乾燥、吸湿していないか。
 - ⑤ 賞味期限（品質保持期限等）が超過していないか（1回に少量しか使用しない小ビンや袋入りの調味料等）。
 - ⑥ 食品を保存している容器にねずみ等のかじり穴はないか。
 - ⑦ 缶詰の使用に際しては、缶の状態、内壁塗装の状態に異常はないか。
- (2) 食材料の適切な取扱い
- ① 食材料の相互汚染を防止する。特に次の事項の取扱いには注意すること。
 - ア 「肉・魚介・卵」、「肉・魚介・卵を取り扱ったボール・袋・手袋」、「肉・魚介のドリップ等」からの汚染
 - イ 「生食用の果物・野菜」、「加熱後の食品」、「調理済み料理等」への汚染
 - ② 肉・魚介・卵、生食用食品は使い捨て手袋等を使用して扱うこと。（素手で扱わない。）
 - ③ 野菜等は「調理作業手順」に従い、下処理室で処理し、洗ってから調理室に搬入すること。
 - ④ 調理室（区画）では食品は床面から 60 cm以上の高さの適切な場所に置き、水はね等による相互汚染を防ぐこと。困難な場合は、受台、容器に入れる等の方法で水はねを防ぐ。また、ウェットシステムはドライ運用をすること。
 - ⑤ 味をみる時は料理の一部を各々食器に少量とり、必ず調理従事者数人で箸又はスプーン等で確認すること。手のひらに載せたり、素手で摘まんで直接口に運んだりしないこと。
 - ⑥ 料理を配食する時は、マスクを着用し、清潔な器具又は使い捨て手袋を使用して扱い、専用容器に入れ必ず蓋をすること。
 - ⑦ 冷蔵・冷凍された食品は、使用する直前に冷蔵庫から取り出し、調理室内に室温で長時間放置しないこと。
 - ⑧ 鶏卵については「調理作業手順」により取り扱うこと。
 - ⑨ 放冷が必要な食品は小分けにするなどして短時間で十分に冷ますこと。必要により冷蔵庫で冷蔵する場合は、専用の容器に入れて冷蔵すること。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 0.1 mg/l以上であることや、色、濁り、臭いに異常がないことを確認し、冷却開始・終了時間と食品の温度を記録し保管すること。
 - ⑩ 熱いものと冷たいものを隣り合わせに置かないこと。
 - ⑪ 煮物、ゆで物、汁物や乾物のもどし用等調理の際に使う水や湯は、水道の蛇口に付けたホースから給水したり、ボイラーの湯を直接使ったりしないこと。湯は必ず水から沸かして使うこと。ゆで野菜を水にさらす、うどん等のぬめりをとる場合は、直結水を使用することを原則とすること。

- ⑫ 揚げ油は、使用後は十分に冷まし、必ずろ過した後、空気に触れないようにし、所定の冷暗所に搬出し保管すること。なお、使用年月日、使用した食品名を容器に明記すること。

Ⅲ 調理機器及び調理器具

1 調理機器、調理器具の衛生管理

- (1) 機械・器具等は、使用前後に必ず洗浄・消毒し、よく乾燥させること。使用前は、必要に応じて洗浄・消毒して使用すること。さらに、分解できるものは分解して洗浄・消毒する。主な機械・器具は「主な設備・器具の手入れ基準」に従うこと。
- ① 肉類・魚介類・卵を取り扱った器具等は必ず洗浄・消毒すること。
 - ② 生食する野菜・果物は、専用の消毒済みの機器や専用の器具で調理するとともに、調理中に二次汚染が起こらないように十分注意すること。
- (2) 器具等は、肉類、魚介類、野菜類、果物類等の食材の種類ごとに区別し、さらに、下処理用と直接に供する生食用、加熱調理用に色分け等により区別して使用すること。
- ① 包丁、まな板、洗浄たわし等の器具及び容器等は形や色分けを行い、誰にでも分かりやすくすること。
 - ② 洗浄・消毒は使用目的別に行うこと。
- (3) 包丁、まな板、スライサーの刃等、調理器具は、食材が変わるごとに洗浄・消毒すること。
- (4) 調理の際は、水道の蛇口にホースを取り付けて使用しないこと。なお、調理機器、調理器具洗浄のためホースを使用する場合は次の事項に注意すること。
- ① ホースは必要最小限の使用にし、長くして使用しないこと。
 - ② ホースは口が床に付くようなことがないようにし、衛生的に保管すること。
- (5) 器具や機器は、使う前に破損や故障等がないことを確認し、十分に洗浄して使用すること。
- (6) ガス機器（回転釜、消毒槽、オーブン等）は、次の事項に注意すること。
- ① 回転釜に点火するときは、点火したことを目で見て確実に確認すること。
 - ・ 点火時、消火時は、他の調理従事者に知らせること。
 - ・ 釜の当番は、持ち場を離れない。やむを得ず釜を離れるときは、他の調理従事者に知らせること。
 - ・ 空だきは、火災や故障の原因になるので絶対にしないこと。
 - ② 消毒槽の点火時も、回転釜と同様とすること。
 - ・ 点火をする前に、水槽に水が入っているか必ず確認すること。
 - ・ 空だきは火災や故障の原因になるので絶対にしないこと。
 - ③ オーブンの取扱いは、料理毎に適切に使用すること。

- (7) 調理作業工程中は原則として洗浄を行わないこと。ただし、やむを得ず器具等の洗浄を行う場合は、他の調理工程と分けて行い、汚水がかからないようにすること。
- (8) 使用済みのざるやボール等は、床に直接置かず、床上 60 cm以下に置かないこと。
- (9) 機器や器具の使用中に破損（刃、ざるの欠け等）や故障、及び使用後の洗浄中に破損（刃の欠け、部品の欠落等）を発見したときは、直ちに作業を中止し、食品に異物が入っていないか確認し、施設長に報告し、指示を受けること。

IV 施設の管理、清掃並びに日常点検

食品衛生責任者は、調理室における下記事項について確認し、点検後、施設長に報告するとともに、調理従事者に対しては指導及び指示を行うこと。

1 調理室の管理

(1) 使用水

調理室の使用水の種類を把握すること。また、給食実施日の始業前及び調理終了後には、下記による日常検査を実施すること。

- ① 調理室の水は、毎日作業前及び作業終了後に（作業前においては、各蛇口から一定の量を放水後）、無色透明な汚れのない容器に水を入れ、色、濁り、異物、匂い、味が無いことを確認すること。
- ② 給食室の水が受水槽を経由している場合は、上記①の確認後、1箇所の残留塩素量を計ること。遊離残留塩素量濃度が 0.1mg/ℓ以下の場合は、再度放水し検査すること。この場合の水は、保存食と同様に扱い保存すること。それでも 0.1mg/ℓ以下の場合は、施設長に連絡し指示を仰ぐこと。

(2) 換気

- ① 給食実施日における調理室の温度及び湿度は、調理前、調理中に測定し、「学校給食日常点検表 2」に記録すること。温度計等の設置場所は適切な場所とし、測定時間は毎日同じ時刻とすること。
- ② 温度・湿度を下げるため、室内は十分に換気し、湯気が籠らないようにし、湿度 80%以下及び温度 25℃以下を保つよう努めること。
また、必要以上に消毒用の湯を沸かしたり、蓋を開け放したりしないこと。床の撒き水をしないこと。
- ③ 換気のために窓や扉を開放するときは、網戸を閉めること。窓を開け放しにしないこと。

(3) 騒音防止

食器具や調理器具、機器等は丁寧に扱い、いたずらに騒音を立てないように配慮すること。また、必要以上に大きな声を上げないこと。

(4) 手洗い場

常に清潔にしておくこと。石けん、消毒液、ペーパータオル等常に点検

し補充を怠らないようにする。手洗い用爪ブラシは、各調理従事者専用として人数分を用意すること。

(5) 部外者の立入り

業務に関係のない者をむやみに立ち入らせないこと。調理作業中は避けること。やむを得ず立ち入らせる場合は、特に注意し、施設長の許可を得ること。また、立入りの際には衛生的で適切な服装であるかを確認すること。

(6) ごみの掃き取り

床等に落ちたごみは掃き取るようにし、排水溝へは極力流し込まないようにすること。

【ドライシステムの場合】

① 床に水を溢れさせたり、水滴を落とさないように注意すること。(水受け付きの置き台、ざる置き台等を使う。)

② 床が濡れたときは、踏まないようにし、すぐに清潔なモップ等で掃き取ること。

2 調理室等の清掃

(1) 業務を行う場所は、次のとおり毎日清掃し、整理整頓をして清潔に保つこと。

① 清掃場所

- ・調理室、下処理室、洗浄室（ある場合のみ）、食品保管庫、手洗い場、レストルーム（打合せ室）、等
- ・休憩室、調理員用トイレ、シャワー室等、
- ・調理室前廊下等

② 清掃は調理、洗浄作業が終了した後（最終時）に行うこと。

③ 室内に汚れやほこりがいないか常に確認し、必要に応じて清掃する。

ア 天井、壁、扉

イ 窓ガラス、網戸

ウ 戸棚

④ 排水溝及び排水マスは、一日の作業終了後に必ず清掃すること。

⑤ 清掃用具等は、用途別に区別して使用する。使用後は洗浄、乾燥させ必要に応じて消毒を行い、専用の場所に保管すること。

⑥ 清掃する場所に応じた洗浄剤、用具を使用し、薬剤の使い過ぎによる破損や不具合が生じないように留意すること。

(2) 調理室、下処理室などの清掃は次の方法で行う。なお、全ての食品が調理室から完全に搬出されたことを確認してから開始すること。

【ドライシステムの場合】

① 床及び床面から 1m 位までの内壁に石けん液を塗布し、ブラシ洗いをすること。

② 汚水を水切りプレートで排水溝に流すこと。

③ 固く絞った清潔なモップ等で水分をよく拭き取ること。

- ④ 清潔なモップ等で水分をよく拭き取ること。
- ⑤ その後、【共通事項】の清掃作業を行うこと。

【ウェットシステムの場合】

- ① ごみは、ほうき等で掃き取る。水を撒きながらの流し掃除をしないこと。
- ② 床及び床面から 1m 位までの内壁を石けん液又は温湯（40℃程度）でブラシ洗いすること。
- ③ 床の水は水切りプレート等で水気を切ること。
- ④ 床の水分を清潔なモップ等でよく拭き取り、乾燥させること。
- ⑤ その後、【共通事項】の清掃作業を行うこと。

【共通事項】

- ① 排水溝のグレーチングや排水マス等に付着したごみを取り除き、石けん液又は温湯（40℃程度）でブラシ洗浄すること。
 - ② ドアの取っ手、水道の蛇口コック等、手がよく触れる所は作業開始前にアルコールを浸したペーパータオルで拭き上げ、作業終了後は、水拭きをし、週に1度は洗浄・消毒すること。
- (3) 床清掃用のブラシ、モップ等は、用途別に区別して使用する。また、使用後は、次の方法により洗浄消毒し、専用の場所に保管すること。
- ① 石けんでよく洗浄すること。
 - ② よくすすいで十分乾燥させること。
 - ③ 必要に応じて 5%次亜塩素酸ナトリウム 250 倍溶液又は 10%次亜塩素酸ナトリウム 500 倍溶液で殺菌し、よく水洗いをし、十分に乾燥させること。
- (4) 排水の詰まりや逆流が起きた場合速やかに対処できるよう、施設の構造や配置を十分に把握しておくこと。
- (5) 必要に応じて、蛍光灯、殺菌灯の交換等を行うこと。
- (6) その他必要と思われる衛生管理に努めること。

(別表6)

食 材 料 の 温 度 管 理 の 基 準

区 分		品 温 測 定	保 存 方 法				品 温
			保 存 手 段		保 存 場 所		
			防 湿	空 気 遮 断	冷暗所	冷蔵庫	
米 ・ 米 製 品			○		○		室 温
牛 乳		○				○	10℃以下
小麦粉・小麦粉製品	乾		○				室 温
	生					○	10℃以下
いも類・いも製品 (でんぷん等)			○				室 温
砂 糖 類			○				室 温
油脂類	液状油脂			○	○		室 温
	固形油脂 (バター・マーガリン)					○	10℃以下
種 実 類 ・ 豆 類			○			○	15℃以下
大豆	大豆製品(生揚げ等)	○				○	10℃以下
	豆 腐	○				○	10℃以下
魚介類	生 鮮 魚 介	○				○	5℃以下
	魚肉ねり製品	○				○	10℃以下
食肉類	食 肉	○				○	10℃以下
	食 肉 製 品	○				○	10℃以下
卵 類		○				○	10℃以下
乳 製 品 (チーズ・ヨーグルト)		○				○	10℃以下
野 菜 類						○	10℃以下
果 実 類						○	10℃以下
藻 類 (生ワカメ・茎ワカメ)						○	10℃以下
冷 凍 品		○				○	-15℃以下

参考「学校給食衛生管理基準」

(別表 7)

保存食について

【不測の事故発生にそなえ当日提供した給食と原材料を採取し保存する】

1 原材料の採取

(1) 給食に使用する原材料は特に洗浄・消毒等行わず、すべて購入した状態で50g採取し、保存する。ただし、卵については、全てを割卵、混合したものから50g程度採取し保存する。(卵の採取は調理時でよい)

- ① 事前に一括購入する食品は、納入時に採取し使い終わるまで保存する。
- ② スープに使用する食品(鶏骨・豚骨・セロリ等)、レトルトパックの食品、調理用牛乳、生パン粉なども採取する。納入された食品の製造年月日又はロット(製造ライン番号)が違う場合は、それぞれ保存する。

(2) 保存食から除くもの

- ① 調味料…塩・砂糖・酢・みりん・しょうゆ・酒・ソース・味噌・こしょう・香辛料
- ② 常温保存の食品…乾燥わかめ・干し椎茸・削り節・削りかつお・干し昆布・春雨・ごま・干しひじき・ビーフン・米・小麦粉・でんぷん・乾パン粉・乾麺類等常温で保存できるもの
- ③ 缶詰 油脂類

(3) 採取時の注意

- ① 専用のポリ袋を用意し採取すること。
- ② 洗浄、消毒は行わず、納品された状態で採取する
- ③ 素手では扱わない(使い捨て手袋使用)
- ④ 裁断するときは専用の包丁、まな板を使用し、食品ごとに「作業基準」に従い洗浄・消毒を行う。

2 提供する給食(料理)の採取

- (1) 使用している食材がすべて含まれるように1料理につき50gを採取する。
- (2) 児童・生徒に提供するものは全て採取する。ただし、納品されたまま加工せず提供するパンは原材料として搬入時に採取しているので再度採取する必要はない。

3 保存方法

- (1) 保存期間 2週間以上 (一括購入した食品は使い終わるまで保存)
- (2) 保存温度 -20℃以下の冷凍保存
- (3) 保存容器 清潔な専用ポリ袋に密封する。

専用ポリ袋に油性のマジックで採取日を記入する。

4 保存の記録

食材料及び料理品が確実に保管されているか、保管・廃棄日時を記録する。

5 保存後の食品の廃棄

- (1) 期限の過ぎた食品については随時専用ポリ袋と分別し処分する。
- (2) 保存庫は常に分かりやすく、整理しておく。

区立幼稚園・小中学校における 食物アレルギー対応マニュアル

令和2（2020）年6月改定
港区教育委員会事務局

はじめに

教育委員会では、平成 24 年 12 月に東京都調布市で起こった、学校給食を原因とする児童の死亡事故を教訓に、平成 25 年 11 月に「幼稚園・小中学校における食物アレルギー対応について」を改定しました。

平成 27 年 3 月には、文部科学省が「学校給食における食物アレルギー対応指針」を策定し、学校給食における食物アレルギー対応の大原則や、給食提供に係る調理作業等での留意事項などを示しました。

国の指針を踏まえるとともに、港区における近年の幼児・児童・生徒数の急激な増加により、学校給食での食物アレルギー対応が複雑化している状況を受け、今後も安全・安心な学校給食を提供していくために、平成 31 年 1 月に「幼稚園・小中学校における食物アレルギー対応について」を見直し、「区立幼稚園・小中学校における食物アレルギー対応マニュアル」を策定しました。今回はさらに学校現場の実情に沿った使いやすいマニュアルにすべく改定を行いました。

本マニュアルでは、すべての児童・生徒にとって給食の時間が安全で楽しいものとなるよう、給食の提供に当たっては、食物アレルギー原因食物の完全除去を原則とすることや、そば、落花生など重篤度の高い食品を給食で使用しないこととするなど、安全性を最優先とした取組を打ち出しました。

また、調理実習や、園・校で栽培した食物を調理し喫食する場合など、幼稚園を含む、学校給食以外の教育活動等における食物アレルギー対応についても、幼稚園・学校の実情を踏まえた留意事項を記載しています。

さらに、今回の改定で学校での食物アレルギー対応は、保護者との連携が不可欠であることから、保護者に提出してもらう書類や保護者との面談に使用する書類などの書式を全面的に見直しました。

各幼稚園、小中学校においては、本マニュアルに基づき、これまで以上に安全・安心な学校給食の提供をはじめとした、確実な食物アレルギー対応を行ってまいります。教育委員会は、食物アレルギー事故の未然防止に向けて各幼稚園・小中学校を支援してまいります。

本マニュアルの改定に当たっては、アレルギー専門医にご意見をいただいたほか、学校長、幼稚園長、養護教諭、学校栄養職員等の代表者で構成する「食物アレルギー対応マニュアル検討会」で検討を重ねてまいりました。ご協力いただいた皆さんに、改めて御礼申し上げます。

令和元（2019）年 12 月

港区教育委員会事務局学校教育部学務課

【目 次】

I 学校生活における食物アレルギー対応	3
1. 食物アレルギーとは	3
2. 食物アレルギー対応の基本的な考え方	3
3. 食物アレルギー対応委員会	3
(1)委員構成(例)	
(2)委員会及び各委員の役割(例)	
4. 対応申請の確認から対応開始までのフロー	6
(1)小学校 新入学生・転入生	
(2)小学校 在校生(2～5年生)	
(3)中学校 新入学生・転入生、在校生	
(4)在校生(新規発症や対応内容を追加する場合)	
(5)解除(在校生で除去していたものを解除する場合)年度途中・年度当初	
<役割分担表(例)>	
5. 食物アレルギー対応の実施基準.....	12
6. 学校給食における対応食について.....	12
(1)除去食について	
(2)弁当対応について	
(3)短期就学児童・生徒について	
(4)食物アレルギー対応に係る給食費の取扱いについて	
(5)学校給食献立作成から給食の提供まで	
(6)学校給食での食物アレルギーのある児童・生徒への配慮	
(7)学校給食での食物アレルギー以外の対応について	
II 学校給食以外の学校生活における食物アレルギー対応	17
1. 食物・食材を扱う活動の例	17
2. 体育や部活動	18
3. 校外学習等の宿泊を伴う行事	18
III. 緊急時の対応	19
IV. 食物アレルギー対応研修について	28
通知・様式・参考資料	32

学校生活における食物アレルギー対応

1. 食物アレルギーとは

食べたり、触ったり、吸い込んだりした食物に対して、体を守るはずの免疫のシステムが、過剰に反応して起こる有害な症状をいいます。症状は「かゆみ等皮膚の症状」「まぶたの腫れなど目の症状」「イガイガ感等の口・のどの症状」「くしゃみ、鼻水、鼻づまり」「のどの締め付け感等呼吸器の症状」「嘔吐、腹痛などの消化器の症状」「血圧低下等の循環器の症状」「ぐったりする等神経の症状」があります。

※一つの臓器にとどまらず、複数の臓器に重い症状が現れる場合をアナフィラキシーと呼びます。

※アナフィラキシーに血圧低下や意識障害などのショック状態を伴う場合をアナフィラキシーショックと呼びます。生命を脅かす可能性がある、非常に危険な状態です。

2. 食物アレルギー対応の基本的な考え方

区立幼稚園・小中学校における食物アレルギー対応については、日本学校保健会が策定した「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（以下ガイドラインという）や、平成27年3月に文部科学省が策定した「学校給食における食物アレルギー対応指針」（以下「対応指針」という）に基づき、幼稚園・小中学校、教育委員会が連携して取り組むとともに、保護者と協力して事故の未然防止等に努めるものとします。

【港区の学校生活における食物アレルギー対応の基本的な考え方】

- 食物アレルギーを有する児童・生徒にも給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。
- 校内の食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- 医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- 学校給食は安全確保のため原因食物の完全除去を原則とする。

3. 食物アレルギー対応委員会

各学校において、児童・生徒の食物アレルギーに関する情報の集約及び対応を決定するほか、緊急時の対応方法・手順等の危機管理体制を構築するため、校長を責任者とする食物アレルギー対応委員会を校内に設置します。

(1) 委員構成（例）

◎委員長：校長（対応の総括責任者）

○副委員：副校長

○委員：教務主任、主幹教諭、学級担任、養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員・学校栄養指導員（以下、学校栄養職員等と表記）保健主任、給食主任、調理員 など

※必要に応じて学校医等も含めます。

(2) 委員会及び各委員の役割（例）

①保護者との面談による正確な実態把握

保護者から提出された学校生活管理指導表等の記載事項の確認、対応の説明 など

②対応の決定・周知

個々の児童・生徒への対応内容と取組の詳細の決定、決定した対応内容の校内共有

③食物アレルギー対応研修の実施

基本方針の徹底やヒヤリハット事例を踏まえた注意喚起、緊急時対応の確認 など

④給食運営に関する検証・改善、次年度の計画策定

⑤次年度に向けた児童・生徒のアレルギー調査、学校生活管理指導表の提出依頼

■各委員の役割の例（参考：「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成27年3月 文部科学省）

委員	役割の例
校長等	<ul style="list-style-type: none">・校内の食物アレルギー対応の最高責任者であり、教育委員会等の方針の主旨を理解し、教職員に指導する。・食物アレルギー対応委員会を設置する。・個別面談を実施（マニュアルに定められた者と一緒に行う）する。・関係教職員と協議し、対応を決定する。
教職員	<ul style="list-style-type: none">・食物アレルギーを有する児童・生徒の実態や個別の取組プランを情報共有する。・緊急措置方法等について共通理解を図る。・学級担任が不在のとき、サポートに入る教職員は、担任同様に食物アレルギーを有する児童・生徒のアレルギー内容等を把握し、同等の対応ができるようにする。
学級担任	<ul style="list-style-type: none">・食物アレルギーを有する児童・生徒の実態や個別の取組プラン、緊急措置方法等について把握する。・個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に行う。・給食時間は、決められた確認作業（指さし声だし）を確実に言い、誤食を予防する。また、楽しい給食時間を過ごせるように配慮する。・食物アレルギーを有する児童・生徒の給食の喫食や食べ残し状況等を確認し、実態把握に努める。・給食時間に教室を離れる場合には、事前に他の教職員に十分な引継を行う。・他の児童・生徒に対して、食物アレルギーを正しく理解させる。

養護教諭	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童・生徒の実態把握や個別の取組プラン、緊急措置方法等（応急措置方法等（応急処置の方法や連絡先の確認等）を立案する。 ・個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に行う。 ・食物アレルギーを有する児童・生徒の実態を把握し、全教職員間で連携を図る。 ・主治医、学校医、医療機関との連携を図り応急処置の方法や連絡先を事前に確認する。
学校栄養職員等	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童・生徒の実態把握や個別の取組プラン等を立案する。 ・個別面談をマニュアルに定められた者と一緒に行う。 ・安全な給食提供環境を構築する。 ・マニュアルや個別の取組プラン等に基づき、具体的な調理・配膳作業を管理する。
保健主任	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギー対応委員会を開催する。 ・食物アレルギーを有する児童・生徒の実態を把握し、全職員間で連携する。
給食主任	<ul style="list-style-type: none"> ・学校栄養職員等を補佐する。 ・各学級での給食時間の指導の共通化を図る。
調理員	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童・生徒の実態を理解し、対応の内容を確認する。 ・学校栄養職員等の調理指示のもとに、安全かつ確実に作業する。

4. 対応申請の確認から対応開始までのフロー

(1) 小学校 新入生・転入生

① 学校で配慮・管理の必要な児童の把握【全員提出】

配布書類 通知1
様式1

- ・食物アレルギー対応に関する調査の実施（全新入生・全転入生）
食物アレルギーを有し、学校での対応を希望する場合のみでなく全員調査票を必ず提出するよう指示。
- ※就学時健康診断で配布し、当日回収する。（様式1）入学する学校が確定したら学校間で情報提供を行う。

② 対応を「希望する」とした児童へ書類を配布し、医療機関を受診

配布書類 通知2・3
様式3・5・6

- ・入学先が確定後、入学前に行う個別面談の際に必要なことを説明する。
- ・食物アレルギーがあるが対応を「希望しない」と申し出のあった場合は、様式4「食物アレルギー対応不要確認書」を渡し、保護者に記入してもらい校内で確認をする。

③ 主治医による「学校生活管理指導表」の記載

提出書類 様式3・5・6
使用書類 様式9・10

④ 保護者との個別面談(対象:学校生活での食物アレルギー対応希望者)

- ・様式5「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」をもとに食物アレルギー対応委員会の委員（管理職・養護教諭・学校栄養職員等・学級担任）が出席して、様式9「食物アレルギー面談内容記入シート」を使用し保護者から聞き取りを行う。
- ※食器・献立表の見本を提示
- ・様式6「食物アレルギー個別対応表」を作成し、保護者に面談の内容を確認及び捺印をもらい、複写を保護者に渡す。

⑤ 食物アレルギー対応委員会 対応実施の決定・校内での取組の検討・具体的な準備

- ・提出された様式5「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」及び面談の記録をもとに、校長・副校長、学級担任、養護教諭、学校栄養職員等が中心となり、校内における取組プランを作成する。
- ・「食物アレルギー対応委員会」を設置し、組織として対応する。
- ・児童ごとに決定した対応内容を教職員全員が理解し、情報を共有する。
- ・給食での対応が必要な新入生に関しては給食開始前までに共有を済ませる。
- ※必要書類の提出・面談により対応内容を決定するまで給食は実施せず、弁当対応とする。

配布資料 様式8
使用書類 様式10

⑥ 対応の開始

- ・毎月、様式8「食物アレルギー対応献立表」を保護者に提示し、保護者の確認をとる。
- ・食物アレルギーに対応した給食の実施
- ※給食実施後の対応・相談などは、様式10「食物アレルギー職員間連絡票」を使用し、記録を保管しておく。保護者とは必要に応じて面談を行い、連携を密にして対応を充実させる。
- ・学校生活での対応は必要に応じて保護者と連絡をし、確認をとる。

⑦ 評価・見直し・個別指導

配布資料 様式5・7

- ・医師からの指示内容に変更が生じた場合、保護者からの連絡を受けて様式5「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の加除訂正や様式7「食物アレルギー対応解除依頼書」により解除申請

の提出を依頼する。

(2) 小学校 在校生 (2~5年生)

配布書類 通知1
様式2

① 学校で配慮・管理の必要な児童の把握【全員提出】

※時期や手順は学校の実情に応じて実施 12~1月頃

- ・食物アレルギー対応に関する調査の実施

食物アレルギーを有し、学校での対応を希望する場合のみでなく全員調査票を必ず提出するよう指示。

配布書類 通知2・3
様式3・5・6

② 対応を「希望する」とした児童へ書類を配布し、医療機関を受診

- ・様式2の提出があり、食物アレルギーについて学校での対応を「希望する」と申し出のあった場合は、様式5「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」等を渡し、医療機関で記載してもらう（毎年）。
- ・食物アレルギーがあるが対応を「希望しない」と申し出のあった場合は、様式4「食物アレルギー対応不要確認書」を渡し、保護者に記入してもらい校内で確認をする。

③ 主治医による「学校生活管理指導表」の記載

提出書類 様式3・5・6

④ 保護者との個別面談(対象:学校生活での食物アレルギー対応希望者)

使用書類 様式9・10

- ・様式5「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」をもとに食物アレルギー対応委員会の委員（管理職・学校栄養職員等・学級担任）が出席して様式9「食物アレルギー面談内容記入シート」を使用し保護者から聞き取りを行う。

※食器・献立表の見本を提示

- ・様式6「食物アレルギー個別対応表」を作成し、保護者に面談の内容を確認及び捺印をもらい、複写を保護者に渡す。

⑤ 食物アレルギー対応委員会 対応実施の決定・校内での取組の検討・具体的な準備

- ・提出された様式5「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」及び面談の記録をもとに、校長・副校長、学級担任、養護教諭、学校栄養職員等が中心となり、校内における取組プランを作成する。
- ・「食物アレルギー対応委員会」を設置し、組織として対応する。
- ・児童ごとに決定した対応内容を教職員全員が理解し、情報を共有する。
- ・給食での対応が必要な児童に関しては給食開始前までに共有を済ませる。

※必要書類の提出・面談により対応内容を決定するまで給食は実施せず、弁当対応とする。

⑥ 対応の開始

配布資料 様式8 使用書類 様式10

- ・毎月、様式8「食物アレルギー対応献立表」を保護者に提示し、保護者の確認をとる。
- ・食物アレルギーに対応した給食の実施

※給食実施後の対応・相談などは、様式10「食物アレルギー職員間連絡票」を使用し、記録を保管しておく。保護者とは必要に応じて面談を行い、連携を密にして対応を充実させる。

- ・学校生活での対応は必要に応じて保護者と連絡をし、確認をとる。

⑦ 評価・見直し・個別指導

配布資料 様式5・7

- ・医師からの指示内容に変更が生じた場合、保護者からの連絡を受けて様式5「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の加除訂正や様式7「食物アレルギー対応解除依頼書」により解除申請

の提出を依頼する。

(3) 中学校 新入生・転入生、在校生

① 学校で配慮・管理の必要な生徒の把握【全校生徒に配布・提出】

配布書類 通知1
様式2

- ・食物アレルギー対応に関する調査の実施
(新入生：入学説明会 在校生：1月頃 転入生：転入時)
様式2の提出があり、食物アレルギーについて学校での対応を「希望する」と申し出のあった場合は、様式5「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」等を渡し、医療機関で記載してもらう。
食物アレルギーがあるが対応を「希望しない」と申し出のあった場合は、様式4「食物アレルギー対応不要確認書」を渡し、保護者に記入してもらい校内で確認をする。

② 対応を「希望する」とした生徒へ書類を配布し、医療機関を受診

配布書類 通知2・3
様式3・5・6

③ 主治医による「学校生活管理指導表」の記載

④ 保護者との個別面談

提出書類 様式3・5・6
使用書類 様式9・10

- ・様式5「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」をもとに食物アレルギー対応委員会の委員(管理職・養護教諭・学校栄養職員等・学級担任・学年主任等)が出席して様式9「食物アレルギー面談内容記入シート」を使用し、保護者から聞き取りを行う。

※食器・献立表の見本を提示

- ・様式6「食物アレルギー個別対応表」を作成し、保護者に面談の内容を確認及び捺印をもらい、複写を保護者に渡す。

⑤ 食物アレルギー対応委員会 対応実施の決定・校内での取組の検討・具体的な準備

- ・提出された様式5「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」、面談の記録をもとに、校長・副校長、学級担任、養護教諭、学校栄養職員等が中心となり、校内における取組プランを作成する。
- ・「食物アレルギー対応委員会」を設置し、組織として対応する。
- ・生徒ごとに決定した対応内容を教職員全員が理解し、情報を共有する。
- ・給食での対応が必要な新入生については給食開始前までに共有を済ませる。

※必要書類の提出・面談により対応内容を決定するまで給食は実施せず、弁当対応とする。

⑥ 対応の開始

配布資料 様式8
使用書類 様式10

- ・毎月、様式8「食物アレルギー対応献立表」を保護者に提示し、保護者の確認をとる。
 - ・食物アレルギーに対応した給食の実施
- ※給食実施後の対応・相談などは、様式10「食物アレルギー職員間連絡票」を使用し、記録を保管しておく。保護者とは必要に応じて面談を行い、連携を密にして対応を充実させる。
- ・学校生活での対応は必要に応じて保護者と連絡をし、確認をとる。

⑦ 評価・見直し・個別指導

配布資料 様式5・7

- ・医師からの指示内容に変更が生じた場合、保護者からの連絡を受けて様式5「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」の加除訂正や様式7「食物アレルギー対応解除依頼書」により解除申請

の提出を依頼する。

(4) 在校生（新規発症や対応内容を追加する場合）

① 保護者による申し出

※必要書類の提出・面談により対応内容を決定するまで給食は実施せず、原則、弁当対応だが、内容に応じて保護者と学校で対応する。

配布書類 通知2・3
様式3・5・6

② 保護者による申し出があった児童・生徒へ書類を配布し、医療機関を受診

③ 主治医による「学校生活管理指導表」の記載

- ・医療機関を受診し、医師に様式5「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を渡し、医療機関で記載してもらう。

提出書類 様式3・5・6
使用書類 様式9・10

④ 保護者との個別面談

- ・様式5「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」をもとに食物アレルギー対応委員会の委員（管理職・養護教諭・学校栄養職員等・学級担任・学年主任等）が出席して様式9「食物アレルギー面談内容記入シート」を使用し、保護者から聞き取りを行う。
- ※食器・献立表の見本を提示
- ・様式6「食物アレルギー個別対応表」を作成し、保護者に面談の内容を確認及び捺印をもらい、複写を保護者に渡す。

⑤ 食物アレルギー対応委員会 対応実施の決定・校内での取組の検討・具体的な準備

- ・提出された様式5「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」及び面談の記録をもとに、校長・副校長、学級担任、養護教諭、学校栄養職員等が中心となり、校内における取組プランを作成する。
- ・「食物アレルギー対応委員会」を設置し、組織として対応する。
- ・児童・生徒ごとに決定した対応内容を教職員全員が理解し、情報を共有する。

⑥ 対応の開始

- ・毎月、様式8「食物アレルギー対応献立表」を事前に保護者に提示し、保護者の確認をとる。
- ・食物アレルギーに対応した給食の実施
- ※給食実施後の対応・相談などは、様式10「食物アレルギー職員間連絡票」を使用し、記録を保管しておく。保護者とは必要に応じて面談を行い、連携を密にして対応を充実させる。
- ・学校生活での対応は必要に応じて保護者と連絡をし、確認をとる。

⑦ 評価・見直し・個別指導

配布資料 様式5・7

- ・医師からの指示内容に変更が生じた場合、保護者からの連絡を受けて様式5「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の加除訂正や様式7「食物アレルギー対応解除依頼書」により解除申請の提出を依頼する。

(5) 解除（在校生で除去していたものを解除する場合）年度途中・年度当初

① 保護者から解除の申し出

配布書類 様式7

- 医師の指示に基づく解除であるか確認する。
- 様式5「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出は不要。
- 家庭で複数回（目安：学校給食で提供する量と同じ量）食べても症状が誘発されなかったことを確認の上、様式7「食物アレルギー対応解除依頼書」を保護者に渡し記入してもらう。

提出書類 様式7

使用書類 様式10

② 保護者との個別面談

- 提出された様式7「食物アレルギー対応解除依頼書」をもとに対応委員会メンバーが保護者から家庭での解除の状態を聞き取り確認する。
- 様式10「食物アレルギー職員間連絡票」に記入を行う。

③ 対応の決定

- 様式7「食物アレルギー対応解除申請書」、様式10「食物アレルギー職員間連絡票」をもとに、対応委員会で検討し、新たな対応内容を決定する。

④ 対応の解除

学校生活における食物アレルギー対応役割分担（例）

※役割分担は学校により異なる

◎：主に役割を担っている/チームのメンバーである ●：役割がある/参加が必要 ▲：体制によっては関与する

	児童	保護者	主治医	教育委員会	校長	副校長	学級担任(教科担任)	養護教諭	学校栄養職員等	保健主任	給食主任	調理員	学校医	
◆対応申請の確認 ：保護者に学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)の提出を依頼														
1 保護者への通知				▲	▲	▲	◎	◎	▲	▲	▲			
2 管理指導表・調査票の配付							◎	◎	▲					
3 管理指導表・調査票の提出		●	●				◎	◎	◎					
◆個別面談 ：書類が提出された対象児童・生徒について、保護者との個別面談を実施														
4 日程調整(保護者に確認)		●			●	●	◎	◎	●					
5 個別面談		●			◎	●	◎	◎	◎					
◆面談調書等の作成～対応実施の決定 ：面談結果を受け面談調書等を作成し、対応の実施を決定														
6 面談調書、取組プラン(案)の作成、対応実施の決定					◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎		▲	
◆対応委員会の設置・開催 ：「食物アレルギー対応委員会」を設置・開催し、対応方法を検討・決定 [主治医や学校医と連携]														
7 対応委員会の設置・開催			▲	▲	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	●	▲	
8 校内での体制構築					◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	●	▲	
◆最終調整・情報共有 ：「取組プラン」決定、全教職員への周知、保護者への対応内容の通知 など														
9 「取組プラン」決定					◎	◎	◎	◎	◎	●	●	▲		
10 情報共有		●			◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	●	
◆対応開始(11～17は学校給食対応)														
11 献立表の作成・確認					●	●	●	▲	◎	●	●	●		
12 献立表の配付、保護者確認		●					◎	▲	◎					
13 調理・盛り付け・確認									◎			◎		
14 受渡し・配膳	●				◎	●	◎		◎			◎		
15 喫食前の確認	●						◎		●			▲		
16 検食					◎									
17 給食・配膳指導	●						◎		▲		▲	▲		
18 調理実習対応・校外学習	●						◎		▲					
◆評価・見直し・個別指導														
18 評価・見直し・個別指導			▲	▲	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	●	▲

[参考]

- ・学校のアレルギー疾患に対する取組ガイドライン(平成 20 年3月 公益財団法人日本学校保健会)
- ・学校給食における食物アレルギー対応指針(平成 27 年 3 月 文部科学省)

5. 食物アレルギー対応の実施基準

食物アレルギー対応は、次の4つの項目をすべて満たす児童・生徒について実施します。

- 医師の診察、検査により「食物アレルギー」と診断され、学校生活管理指導表の提出がされている。
- 原因食物が明確であり、医師から除去食の指示が出ている。
- 家庭での食事についても除去等の配慮を行っている。
- 原則として年1回以上、医療機関を受診している。

6. 学校給食における対応食について

(1) 除去食について

- 「学校生活管理指導表」に基づく必要最小限の除去とします。

※過剰な除去を避ける。「念のため」「心配だから」という理由で、除去は行いません。

【例】鮭アレルギー：鮭以外の魚種は除去しません。

- 代替食の提供は行いません。

- 原因食物の完全除去とします。

※「完全除去」とは、アレルギーの原因となる食物を完全に除去し、提供しないことです。

【例】鶏卵アレルギーの場合：揚げ物の衣や、ハンバーグのつなぎに使用する鶏卵のほか、マヨネーズや、練り製品などの卵加工品も除去します。

- 学校の規模や対象人数、調理場や調理員の状況等を考慮し、無理な対応は行いません。

※ひとつの料理で、複数の原因食材があり調理作業が煩雑になる場合は、安全性を高めるため、調理を単純化し、複数原因食材をすべて除去します。

- 除去した食品が主食（パン等）の場合などは保護者に一部代替食持参の対応を求めます。

【一部代替食持参の場合の留意点】

- 家庭から持参した代替食は原則、本人保管となることを保護者に伝えます。

(2) 弁当対応について

【弁当対応を考慮すべき児童・生徒】

右表の食品については、食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても、症状誘発の原因となりにくいため、基本的に除去の必要はありません。

右表の食品について対応が必要な児童・生徒は、当該原因食物に対するアレルギー

原因食物	除去する必要がない調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖、乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ゴマ	ゴマ油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

[出展]
学校給食における食物アレルギー対応指針(平成27年3月 文部科学省)

ギーが重篤であることを意味するため、弁当対応を考慮します。

また、以下の場合には重篤なアレルギーであり、給食での対応が困難であるため、保護者に除去の必要性について医師に確認してもらい、弁当対応を考慮します。

○調味料、だし、添加物の除去が必要な場合（P.12 の表に無い食品にアレルギーがある場合は完全除去）

○揚げ油の共用や再利用ができない場合

【コンタミネーションについて】

○加工食品の原材料の欄外表示である「同一製造ラインを含む製品を製造している旨」等の加工食品の摂取を禁止している場合（学校給食の調理場における場合と同様のため）

○食器や調理器具の共用ができない場合

○コンタミネーション（微量混入）により発症の可能性がある場合

※コンタミネーション：例えば、パンや麺、うどんの製造工場で、原因となるアレルゲンが微量に混入すること。給食室で小麦粉やごまを使用する際も、コンタミネーションの可能性はある。

【弁当持参の場合の留意点】

○一部代替え食対応と同様に、家庭から持参した弁当は原則、本人保管となることを保護者に伝えます。

（3）短期就学児童・生徒について

短期就学の児童・生徒で、食物アレルギーや宗教上の理由により食べられないものがある場合、給食の提供は行わず、就学期間中の全日程において弁当を持参してもらうこととします。

○短期就学とは

港区在住のインターナショナルスクールに在籍する児童・生徒や、生活の拠点が外国にあり、日本に一時的に帰国している就学年齢の児童・生徒について、一定の条件のもと、一時的に港区立小・中学校への就学を認めるものです。

（4）食物アレルギー対応に係る給食費の取扱いについて

毎日、弁当を持参する場合	給食費を徴収しない
月のうち、数日のみ弁当を持参する場合	原則、弁当対応とした日数分の給食費は返金しない
「乳アレルギー」のため飲用牛乳を除去する場合	牛乳代を返金する
除去食を提供する場合・代替食を持参する場合	除去分、代替食分の給食費は返金しない
「食物アレルギー」のため給食を喫食できない日が多く、5日以上連続して欠食するときで、「給食辞退届」を学校へ提出した場合	「1食単価×食数」で算出し返還する

(5) 学校給食献立作成から給食の提供まで

●献立作成

- (1) 「学校生活管理指導表」に記載されている原因食物は、少量であっても除去対応とする。
- (2) 重篤度が高い「そば」「落花生」のほか、新規発症の原因となりやすいアーモンド、カシューナッツ、くるみ、マカダミア、ペカン、ピスタチオ、生卵、キウイフルーツは使用しない。

※給食で使用しない上記食材についてアレルギーがあり、学校生活での対応を希望する場合は、学校生活管理指導表を提出してもらう。

- (3) そば、落花生以外の特定原材料5品目（卵、乳、小麦、えび、かに）を提供する場合は、使用していることが分かる料理・料理名又は献立表とする。隠れ原因食物を「見える化」することで、保護者や児童・生徒が容易に確認・判断できるようにする。

※ひとつの料理で、複数の原因食材があり調理作業が煩雑になる場合は、安全性を高めるため、調理を単純化し、複数原因食材をすべて除去する。

【例】中華丼：卵だけ除去の児童とエビだけ除去の児童がいる場合→両方の児童に卵とエビを除去した中華丼を提供

- (4) 対応が必要な児童・生徒数、調理場の施設・設備、調理員の人数等を考慮し、調理工程が過度に複雑になるなどの無理な献立は作成しない。
- (5) 献立表の作成にあたっては、学校栄養職員等だけで作成することなく、誤表示や記入漏れがないよう、できる限り複数の関係者で確認する。
- (6) 決定した献立は、詳細な献立表を基に、学校、保護者（及び児童・生徒）、調理員と共有する。

●調理

- (1) 実施献立・調理作業工程の確認

○学校栄養職員等と調理員で、アレルギー対応作業を明記した調理指示書、作業工程表、作業動線図に基づき実施する。除去する食品が混入しないよう、作業手順について綿密な打合せを行う。
○対象児童・生徒が遅刻または欠席の場合でも除去食を作る。

- (2) 食材検収

○使用する食材や調味料を複数の検収担当者で確認し、記録する。
○調味料や加工食品の原材料名、アレルゲン、コンタミネーションの有無等について確認し、除去対象食品が含まれている場合は、速やかに学校栄養職員等に連絡する。

- (3) 調理作業

○調理員は必ず調理指示書、作業工程表や作業動線図に基づき作業する。
○調理作業中はコンタミネーションが起こらないよう、区別化を意識して作業を行う。
○普通食と一緒に調理し、原因食材を入れる前に途中で取り分ける場合は、対応食担当者が原因食材の混入がないことを声に出して確認してから取り出す。

- (4) 調理後の確認

○対応食はアレルギー対応専用食器に盛り付け、対応食を含めた一食分を専用トレーに配膳する。
○調理後にアレルギー原因食物の混入や取り違えが起きないように確認・管理を徹底する。
○調理指示書、対応内容を記載した献立表を基に、誤調理がないか複数の調理員等によるダブルチェックを行う。
○食札（学年、組、児童・生徒名、対応する特定原材料等を記載）を決められた箇所に貼付する。

●運搬・受け渡し

- (1) 対応食の受け渡しの都度、渡す人（調理員）、渡される人（学級担任等）が食札と料理を照合し、ダブルチェックを行う。
- (2) 対応が必要な児童・生徒について、対応がある日は、おかわりを禁止とする。
- (3) 学級担任（補教に入る教員を含む）は、対応食を児童・生徒に直接渡す。
- (4) 「いただきます」までラップを外さないよう指導する。



アレルギー対応食の例

(6) 学校給食時間における食物アレルギーのある児童・生徒への配慮

①給食当番の配慮

原因食物にふれた場合にアレルギー症状を発症する児童・生徒については、給食当番を交代するなど配慮します。保護者、児童・生徒本人にも、給食当番時の献立を確認の上、対応が必要な時は申し出るように伝えます。

②交流給食、セレクト給食における配慮

ア) 交流給食、セレクト給食の際は、通常の給食と同様に、担当者は食札、献立表などを確認し、対応が必要な児童・生徒に対応食を直接手渡しします。

異学級・異学年の交流給食を行う場合は、学級担任の目が対象児童・生徒に届くよう配慮します。

セレクト給食は、作業工程が複雑になるため、アレルギー対応が必要な児童・生徒が多い場合は、極力控えることとします。実施する場合は、アレルギーのある料理を選んでいないか学級担任や学校栄養職員等が確認し、アレルギー用食器に一食分配膳して誤食や誤配が無いよう、注意を払います。

イ) 幼稚園では小・中学校に準じた食物アレルギーの調査を行っています。幼稚園と小学校の交流給食の場合も、通常の学校給食と同様、あらかじめ園児の保護者に献立・食材を知らせ、食物アレルギーにより喫食できない園児は弁当対応とします。除去食対応は行いません。

※交流給食に向けて事前の打ち合わせを必ず行う。

- 食物アレルギーの幼児の有無を確認
- 当日献立の詳細案内
- 弁当持参者の有無の確認
- 配食方法

③学級等での指導

学級担任は、養護教諭や学校栄養職員等と連携し、食物アレルギーに関する知識や食物アレルギーを有する者への配慮等について、児童・生徒が基本的な理解を深めるよう指導します。

○食物アレルギーとは何かを理解できるよう指導します。

○食物アレルギーで食べられない食材があることはわがままではないことを理解できるよう指導します。

○他の児童生徒に対して、食物アレルギーのある児童・生徒を正しく理解できるように指導を行い、偏見やひやかし等が生じないように配慮します。

○命に関わる場合もあるので、みんなで気を付けていくこと等を指導します。

児童・生徒が誤食に気付いた時や食後の体調の変化を感じたときは、すぐに申し出るように

指導します。

(7) 学校給食での食物アレルギー以外の対応について

食物アレルギーの対応を最優先することが原則です。

①完全除去の原則により、飲用牛乳だけを除去することはしません。

②乳糖不耐症やその他疾病を理由とする除去は原則行わないこととします。

ただし、診断書等の提出があれば対応可能な場合もあります。

③Ig G抗体によるアレルギーについては対応しないこととします。

④その他、宗教や食文化・食習慣により喫食できない食物がある旨の申し出があった場合、保護者と協議のうえ、以下のとおり対応することとします。

○事前に原材料の情報を保護者に提供し、児童・生徒本人が該当の給食を食べない選択をすることができるよう配慮します。

○喫食できない食品については、原則除去食対応は行わないこととします。ただし、国際学級は、無理のない範囲で対応することも可能とします。

○喫食できない給食が多く、保護者から代替食の持参や給食を辞退したい旨の申し出があった場合は、弁当対応とします。

Ⅱ 学校給食以外の学校生活における食物アレルギー対応

食物アレルギーのある児童・生徒によっては、食べるだけでなく、触れたり吸い込んだりすることでアレルギー症状を起こすことがあるため、幼稚園・学校生活においては、学校給食以外にも注意が必要な場合があります。

学校生活管理指導表等の記載に基づき、食物アレルギー対応委員会等で様々な場合を想定し、対応を検討しておくことが必要です。

1. 食物・食材を扱う活動の例

- ①調理実習
- ②食材を使用する理科実験
- ③粘土や紙パックを使用する工作等（牛乳パックは使用しない）
- ④栽培した食物の収穫、調理、喫食
- ⑤豆まきや餅つきなどの季節行事、地域行事
- ⑥そば打ち体験などの活動
- ⑦クラブ活動等で食材を使用するもの
- ⑧非常食等の食品の配布
- ⑨スーパー見学や工場見学などの社会科見学・職業体験などの校外学習

※地域行事等で配布される食品について

地域で行われる防災訓練、PTA 主催の行事等、学校行事以外で配布される食品については、参加する児童・生徒及び保護者が自ら注意・対応するよう周知します。

※備蓄食品について

学校に備蓄する児童・生徒用の非常食は、アレルギー原因物質の特定原材料等 27 品目を使用していない製品を教育委員会で手配しています。

※幼稚園における注意点

食物アレルギーは3歳から6歳の間ではじめて発症する可能性があるため（魚卵、小麦粉、種実等）、幼稚園では、初発リスクが高い原因食物を喫食する又は取り扱う行事がある場合、特に注意が必要です。

幼稚園でも小・中学校の食物アレルギーの調査管理に準じた対応を行います。

2. 体育や部活動

運動と原因食物の組み合わせにより、「食物依存性運動誘発アナフィラキシー」が起こる場合があります。

症状が誘発される運動の強さには個人差があるため、保護者との面談時などに家庭での状況についてあらかじめ把握しておくとともに、対象児童・生徒が原因食物を食べたことが分かった場合は運動をしないよう指導するなど、学校での運動において安全管理に努めます。

※食物依存性運動誘発アナフィラキシー

○多くの場合、原因となる食物を摂取して2時間以内に一定量の運動（昼休みの遊び、体育や部活動など患者によってさまざま）をすることによりアナフィラキシー症状を起こします。

○原因食物としては小麦、甲殻類が多く、このような症状を経験する頻度は中学生で6000人に1人程度とまれです。しかし発症した場合には、じんましんからはじまり、高頻度で呼吸困難やショック症状のような重篤な症状に至るので注意が必要です。原因食物の摂取と運動の組み合わせで発症するため、食べただけ、運動しただけでは症状は起きません。

3. 校外学習や宿泊を伴う行事

校外学習の行先や移動教室などの宿泊先、昼食場所等での食事内容、体験学習の内容等について事前に情報を収集し、保護者と共有した上で、例えばエピペンを持参するなど、どこまでの対応をするか（可能か）を確認することが必要です。誤食を防ぐため、対象児童・生徒自身にも注意を促すとともに、行事に参加する教職員全員で情報を共有します。

校外学習等では、食物アレルギー児童・生徒に配慮しておやつ、お弁当の交換等を行わないように指導します。

また、宿泊先等で重篤な症状が出ることを想定して、緊急時の対応手順、救急搬送先などについて事前に検討、調査し、教職員全員で情報を共有することも重要です。

Ⅲ 緊急時の対応

アレルギー事故が発生した場合等、緊急時に迅速かつ適切な対応ができるよう、あらかじめ緊急時の連絡体制を整備し、日頃から校内で各自の役割等を確認しておくことが重要です。

児童・生徒がアレルギーの原因食物を食べたり、ふれたりした場合（疑いを含む）、アレルギー症状（じんましん、腹痛、嘔吐、まぶたや顔面の腫れ、意識障害など）がある場合は、ただちに発生しているアレルギー症状を把握し、緊急性が高いと判断したときは、児童・生徒への対応と救急車の要請、保護者への連絡を速やかに行います。


※アドレナリン自己注射薬（エピペン）の取扱等について

エピペンを処方されている児童・生徒については、校内でのエピペンの保管場所は教職員が把握する。ただし、主治医の指示のもと、注射方法等については保護者と十分に協議すること。幼稚園・学校での活動中、アナフィラキシーショックが疑われる症状がひとつでもあった場合は、学級担任、養護教諭など教職員が速やかにエピペンを打つとともに、救急車を要請する。

【緊急対応ホットライン】

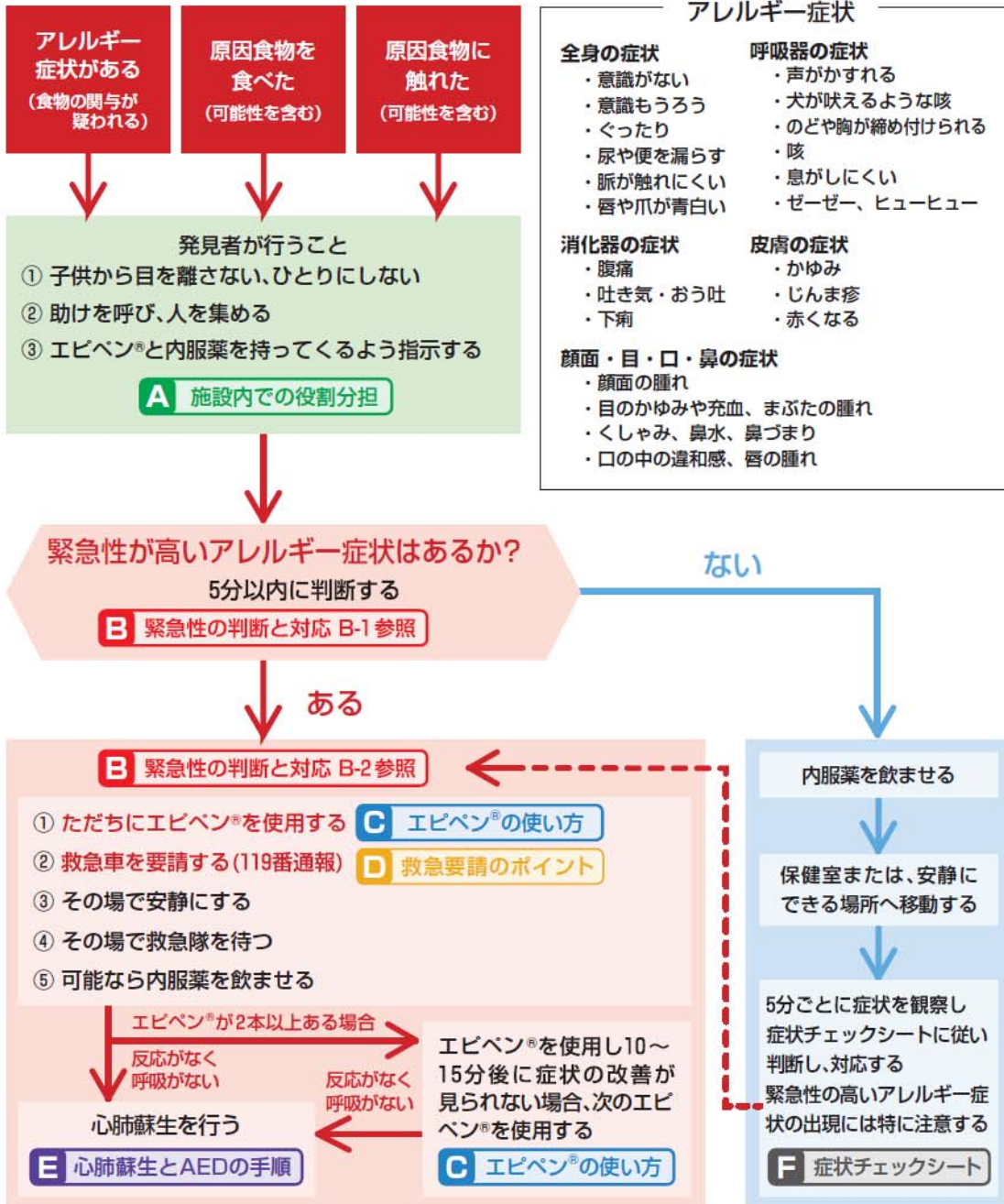
港区立小・中学校に通う児童・生徒のアレルギー症状に対応するため、東京慈恵会医科大学付属病院小児科が指定する専用電話回線により、緊急搬送の受け入れ及びアレルギー症状の判断等に係わる相談を行います。

【参考資料】

- 食物アレルギー緊急時対応マニュアル（東京都健康安全研究センター発行）
- 学校給食における事故が発生した場合の報告の流れ（港区）
- 学校給食における事故報告について（港区）

食物アレルギー緊急時対応マニュアル

アレルギー症状への対応の手順



2018年 3月版

A

施設内での役割分担

◆各々の役割分担を確認し事前にシミュレーションを行う



B

緊急性の判断と対応

◆アレルギー症状があったら5分以内に判断する！

◆迷ったらエピペン®を打つ！ ただちに119番通報をする！

B-1 緊急性が高いアレルギー症状

【全身の症状】

- ぐったり
- 意識もうろう
- 尿や便を漏らす
- 脈が触れにくいまたは不規則
- 唇や爪が青白い

【呼吸器の症状】

- のどや胸が締め付けられる
- 声がかすれる
- 犬が吠えるような咳
- 息がしにくい
- 持続する強い咳き込み
- ゼーゼーする呼吸
(ぜん息発作と区別できない場合を含む)

【消化器の症状】

- 持続する強い(がまんできない)お腹の痛み
- 繰り返し吐き続ける

1つでもあてはまる場合

ない場合

B-2 緊急性が高いアレルギー症状への対応

① ただちにエピペン®を使用する！

➔ **C** エピペン®の使い方

② 救急車を要請する(119番通報)

➔ **D** 救急要請のポイント

③ その場で安静にする(下記の体位を参照)

立たせたり、歩かせたりしない！

④ その場で救急隊を待つ

⑤ 可能なら内服薬を飲ませる

◆ エピペン®を使用し10～15分後に症状の改善が見られない場合は、次のエピペン®を使用する(2本以上ある場合)

◆ 反応がなく、呼吸がなければ心肺蘇生を行う ➔ **E** 心肺蘇生とAEDの手順

内服薬を飲ませる

保健室または、安静にできる場所へ移動する

5分ごとに症状を観察し症状チェックシートに従い判断し、対応する緊急性の高いアレルギー症状の出現には特に注意する

F 症状チェックシート

安静を保つ体位

ぐったり、意識もうろうの場合



血圧が低下している可能性があるため仰向けで足を15～30cm高くする

吐き気、おう吐がある場合



おう吐物による窒息を防ぐため、体と顔を横に向ける

呼吸が苦しく仰向けになれない場合



呼吸を楽にするため、上半身を起こし後ろに寄りかからせる

C

エピペン[®]の使い方

◆それぞれの動作を声に出し、確認しながら行う

① ケースから取り出す



ケースのカバーキャップを開け
エピペン[®]を取り出す

② しっかり握る



オレンジ色のニードルカバーを
下に向け、利き手で持つ

“グー”で握る!

③ 安全キャップを外す



青い安全キャップを外す

④ 太ももに注射する



太ももの外側に、エピペン[®]の先端
(オレンジ色の部分)を軽くあて、
“カチッ”と音がするまで強く押し
あてそのまま5つ数える

注射した後すぐに抜かない!
押しつけたまま5つ数える!

⑤ 確認する



使用前 使用後

エピペン[®]を太ももから離しオレンジ色のニードルカバーが伸びているか確認する

伸びていない場合は「④に戻る」

⑥ マッサージする



打った部位を10秒間、
マッサージする

介助者がいる場合



介助者は、子供の太ももの付け根と膝を
しっかり抑え、動かないように固定する

注射する部位

- 衣類の上から、打つことができる
- 太ももの付け根と膝の中央部で、かつ真ん中 (A) よりやや外側に注射する

仰向けの場合



座位の場合



D

救急要請（119番通報）のポイント

◆あわてず、ゆっくり、正確に情報を伝える



①救急であることを伝える

119番、火事ですか？ 救急ですか？

救急です。

②救急車に来てほしい住所を伝える

住所はどこですか？

○区(市町村)○町
○丁目○番○号
○〇保育園
(幼稚園、学校名)です。

住所、施設名をあらかじめ記載しておく

③「いつ、だれが、どうして、現在どのような状態なのか」をわかる範囲で伝える

どうしましたか？

5歳の園児が給食を食べたあと、呼吸が苦しいと言っています。

エビペン[®]の処方やエビペン[®]の使用の有無を伝える

④通報している人の氏名と連絡先を伝える

あなたの名前と連絡先を教えてください

私の名前は ○×□美です。
電話番号は…

119番通報後も連絡可能な電話番号を伝える

※向かっている救急隊から、その後の状態確認等のため電話がかかってくることもある

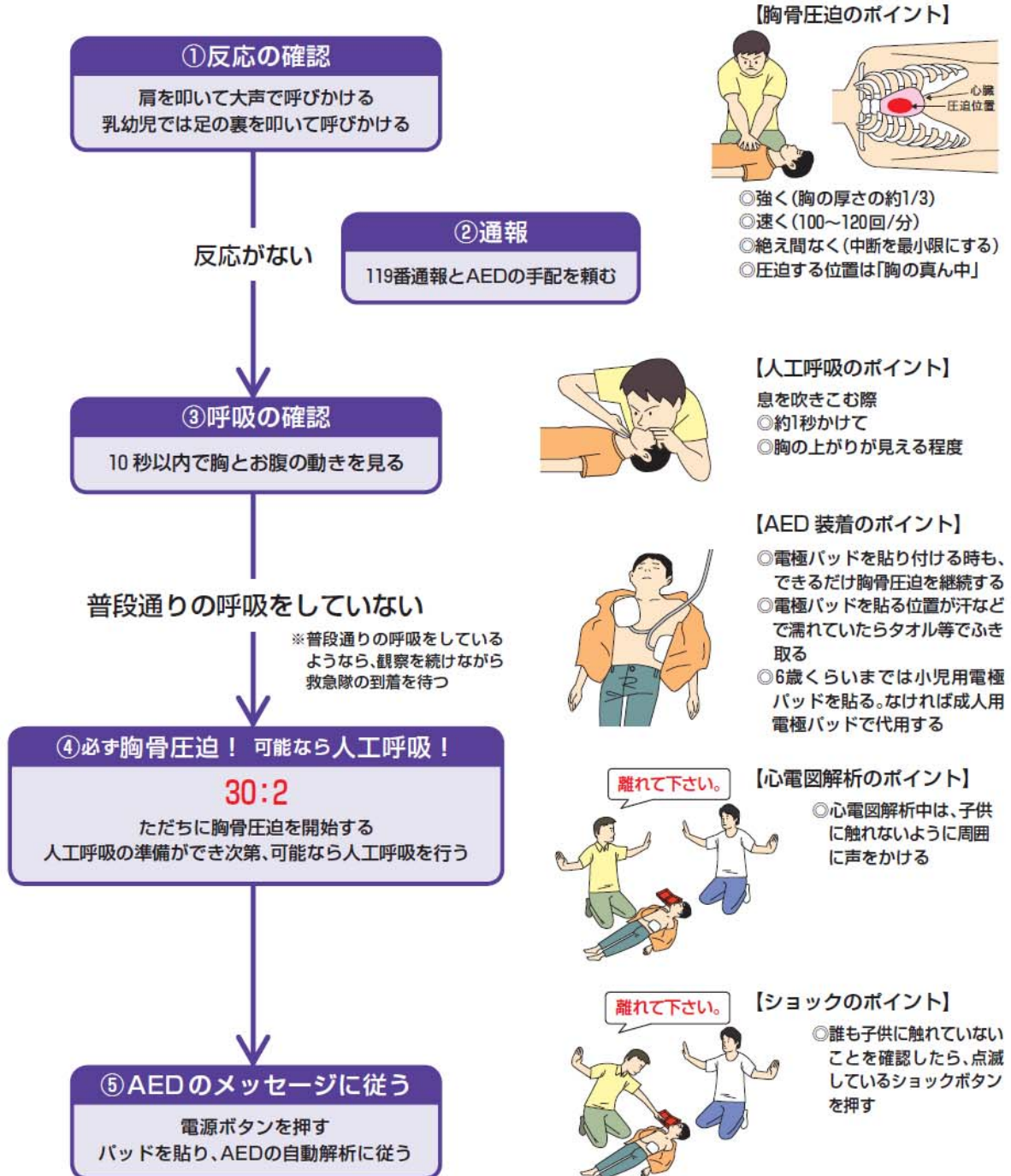
- 通報時に伝えた連絡先の電話は、常につながるようにしておく
- その際、救急隊が到着するまでの応急手当の方法などを必要に応じて聞く

E

心肺蘇生とAEDの手順

◆強く、速く、絶え間ない胸骨圧迫を！

◆救急隊に引き継ぐまで、または子供に普段通りの呼吸や目的のある仕草が認められるまで心肺蘇生を続ける



F

症状チェックシート

◆症状は急激に変化することがあるため、5分ごとに、注意深く症状を観察する

◆の症状が1つでもあてはまる場合、エピペン[®]を使用する
(内服薬を飲んだ後にエピペン[®]を使用しても問題ない)

観察を開始した時刻(___時 ___分) 内服した時刻(___時 ___分) エピペン[®]を使用した時刻(___時 ___分)

全身の
症状

- ぐったり
- 意識もうろう
- 尿や便を漏らす
- 脈が触れにくいまたは不規則
- 唇や爪が青白い

呼吸器
の症状

- のどや胸が締め付けられる
- 声がかすれる
- 犬が吠えるような咳
- 息がしにくい
- 持続する強い咳き込み
- ゼーゼーする呼吸
- 数回の軽い咳

消化器
の症状

- 持続する強い(がまんできない)お腹の痛み
- 繰り返し吐き続ける
- 中等度のお腹の痛み
- 1～2回のおう吐
- 1～2回の下痢
- 軽いお腹の痛み (がまんできる)
- 吐き気

目・口・
鼻・顔面
の症状

- 顔全体の腫れ
- まぶたの腫れ
- 目のかゆみ、充血
- 口の中の違和感、唇の腫れ
- くしゃみ、鼻水、鼻づまり

皮膚の
症状

- 強いかゆみ
- 全身に広がるじんま疹
- 全身が真っ赤
- 軽度のかゆみ
- 数個のじんま疹
- 部分的な赤み

上記の症状が
1つでもあてはまる場合

1つでもあてはまる場合

1つでもあてはまる場合

- ①ただちにエピペン[®]を使用する
- ②救急車を要請する(119番通報)
- ③その場で安静を保つ
(立たせたり、歩かせたりしない)
- ④その場で救急隊を待つ
- ⑤可能なら内服薬を飲ませる

B 緊急性の判断と対応 B-2参照

ただちに救急車で
医療機関へ搬送

- ①内服薬を飲ませ、エピペン[®]を準備する
- ②速やかに医療機関を受診する
(救急車の要請も考慮)
- ③医療機関に到着するまで、5分ごとに症状の変化を観察し、の症状が1つでもあてはまる場合、エピペン[®]を使用する

速やかに
医療機関を受診

- ①内服薬を飲ませる
- ②少なくとも1時間は5分ごとに症状の変化を観察し、症状の改善がみられない場合は医療機関を受診する

安静にし、
注意深く経過観察

緊急時に備えるために

本マニュアルの利用にあたっては、下記の点にご留意ください。

- ☆ 保育所・幼稚園・学校では、食物アレルギー対応委員会を設置してください。
- ☆ 教員・職員の研修計画を策定してください。東京都等が実施する研修を受講し、各種ガイドライン[※]を参考として校内・施設内での研修を実施してください。
- ☆ 緊急対応が必要になる可能性がある人を把握し、生活管理指導表や取組方針を確認するとともに、保護者や主治医からの情報等を職員全員で共有してください。
- ☆ 緊急時に適切に対応できるように、本マニュアルを活用して教員・職員の役割分担や運用方法を決めておいてください。
- ☆ 緊急時にエピペン[®]、内服薬が確実に使用できるように、管理方法を決めてください。
- ☆ 「症状チェックシート」は複数枚用意して、症状を観察する時の記録用紙として使用してください。
- ☆ エピペン[®]や内服薬を処方されていない（持参していない）人への対応が必要な場合も、基本的には「アレルギー症状への対応の手順」に従って判断してください。その場合、「エピペン[®]使用」や「内服薬を飲ませる」の項は飛ばして、次の項に進んで判断してください。

※ 各種ガイドライン

- ・「子供を預かる施設における食物アレルギー日常生活・緊急時対応ガイドブック」（平成30年 東京都福祉保健局発行）
- ・「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」（平成23年 厚生労働省発行）
- ・「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」（平成20年 財団法人日本学校保健会発行）

この食物アレルギー緊急時対応マニュアルは、東京アレルギー情報navi.

(http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/allergy/publications/print_allergy.html)よりダウンロードできます。



平成25年7月初版 登録番号(29) 38
平成30年3月改定版
【監 修】 東京都アレルギー疾患対策検討委員会
【編集・協力】 東京都立小児総合医療センター アレルギー科
東京消防庁・東京都教育委員会
【発 行】 東京都健康安全研究センター 企画調整部健康危機管理情報課
電話 03(3363)3487



Ⅳ 食物アレルギー対応研修について

全教職員が食物アレルギーやアナフィラキシーの正しい知識をもち、緊急時に適切な対応ができるよう、エピペン[®]の正しい扱い方を含めた実践的な研修を定期的を実施します。

【各種研修について】

東京都が実施する研修

○『アレルギー疾患対応研修会』（5月～8月）

対象：養護教諭、エピペンを携帯している児童・生徒の担任教諭 等

内容：学校におけるアレルギー疾患対応の基本的な考え方、食物アレルギーと学校での対応

○『アレルギー疾患対応研修会（管理職）』（9月～10月）

対象：都内の公立学校管理職

内容：食物アレルギーと学校における組織的な体制づくり、食物アレルギーと学校での対応

○『学校等におけるアレルギー疾患に対する普及啓発講習会』（11月～12月）

対象：校(園)長、副校(園)長、教職員等（特に学校の管理職及び教育委員会の指導主事等）

内容：学校におけるアレルギー疾患対応 等

各学校での校内研修

○教職員は入れ替わるので、年1回は必ず研修を行います。

次ページに、平成25年10月11日に開催された東京都教育庁によるアレルギー疾患対応研修にて示された対応例を紹介します。各校でアレルギー症状発症時の緊急時における教職員の役割分担とシミュレーションの実践にご活用ください。

※なお、このシナリオデータは以下の教務用ファイルサーバー内に保存されています。

【00教育委員会事務局→002学務課→01閲覧→保健給食係→◎食物アレルギー対応◎】

「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」に沿ったシミュレーション用シナリオ

校内研修・訓練における参考としてください。
アレルギー症状発症の状況により、エピペンを打つタイミングや救急車を呼ぶタイミングなどは異なりますので、状況に応じて判断、対応してください。
「施設内での役割分担」をもとに校内で役割を決めて、実際にシミュレーションを行ってください。

＜登場人物＞ ※マニュアルの役割分担に当てはめたものです。
このとおりに役割を指定するものではありません。
常に全教職員がいるとは限りませんので、緊急時には校内の誰でも対応できるようにしてください。





- ・管理者……………校長
- ・発見者「観察」……学級担任
- ・教職員A「準備」……養護教諭
- ・教職員B「連絡」……副校長
- ・教職員C「記録」……主幹教諭
- ・教職員D「その他」…学年主任
- ・児童……………牛乳アレルギーがある。
給食で牛乳除去のシチューを食べた後、除去されていない友達のシチューを食べてしまった。

状況	登場人物	セリフ
＜発見＞	給食後、教室で児童がお腹を押さえ、うずくまっている。	
	学級担任	「〇〇くん、どうしたの？」
	児童	「お腹が痛い。」
	学級担任	「いつから痛い？」
	児童	「給食を食べてから」
	学級担任	「〇〇くん、じんましんが出ているな・・、△△さん達、保健室の先生と校長先生を呼んできて。」
＜応援要請＞	学級担任は、他の児童に養護教諭や校長を呼ぶよう言う。 校長は、副校長に他の教職員に応援を頼むよう指示して、教室に来る。 副校長は、主幹教諭と学年主任を教室に連れてくる。	
＜観察＞	担任は児童のそばを離れないで様子を見る。	
	養護教諭	「〇〇くんの様子は？」
	学級担任	「給食を食べてからお腹が痛くなったそうで、じんましんも出ています。」
	養護教諭	「〇〇くんは確か牛乳アレルギーがありますね。」
	学級担任	「今日は牛乳除去のシチューを食べていますが…他の子のシチューも食べていたような…」
	養護教諭	「まだ症状は軽いから、保健室に移動させましょう。 担架を持ってきますので、様子を見ていてください。」
	校長	「学級担任は〇〇くんの様子を見ていてください。学年主任は他の子ども達を見ていてください。」
	養護教諭	「養護教諭たちは、担架に子どもを乗せて、保健室に運び、移動する。その他の教職員も移動する。」
＜観察＞	学級担任は、ベッドに寝かせる。主幹教諭は、時計を見て観察開始時間を確認する。	
＜準備＞	養護教諭は、生活管理指導表や緊急時対応マニュアル、緊急時対応カードを用意する。 校長は、教室の児童のかばんからエピペンを持ってくるように指示する。	
	校長	「急な悪化もありうるから、養護教諭は、〇〇くんのエピペンを持ってきてください。 主幹教諭は、記録用紙に記録してください。」
＜記録＞	主幹教諭は記録を始める。	
	校長	「副校長は保護者に連絡してください。」
＜連絡＞	保護者に連絡する。	
	副校長	「もしもし、〇〇くんのお母さんですか？給食を食べて、お腹の痛みとじんましんが出ています。 場合によってはエピペンを使用するかもしれません。」
	保護者	「わかりました。すぐに学校に向かいます。早めにエピペンの使用をお願いします。 救急搬送の場合には、搬送先が分かれば教えてください。」
	副校長	「搬送先の病院がわかり次第、携帯に御連絡します。」

状況	登場人物	セリフ
	児童 養護教諭	吐きそうに「気持ち悪い。」 「症状チェックシートを見ると、今の症状では黄色レベルだけど、すぐに緊急性の高い症状に移行するかもしれない。」
＜観察＞ 児童がおう吐を繰り返し、強い腹痛を訴えていることを確認する。		
	養護教諭	「〇〇くん、ぐったりしていて、強い腹痛に、繰り返しおう吐しています。緊急性の高い症状です。エピペンを打ちましょう。」
	学級担任	「まだ意識はあるし、保護者もこっちに向かっているんで、もう少し様子を見たほうがいいのでは？誰もエピペンを実際には打ったことがないし、もう少しだけ様子を見ましょう。」
	養護教諭	「先生、それは間違いです。症状の進行は想像以上に早く、急変することもあります。現状でも緊急性の高い状態です。エピペンを打つことのリスクより、打たないことのリスクのほうが絶対に高いです。エピペンを打ちましょう。」
	校長	「養護教諭は、エピペンを打ってください。副校長は、救急車を呼んでください。」
＜連絡＞ 副校長は、119番通報する。		
	救急司令室 副校長	「はい、こちら東京消防庁です。火事ですか？救急ですか？」 「救急です。〇〇学校ですが、食物アレルギーでエピペンを処方されている3年生の子どもにアナフィラキシーの症状が出ています。これからエピペンを使用するつもりです。」
	救急司令室 副校長	「わかりました。住所はどこですか？」 「〇〇区〇〇町1-2-1 〇〇学校です。」
	救急司令室 副校長	「どのような症状ですか？」 「給食のあと、全身のじんましん、強い腹痛、おう吐が数回続いています。」
	救急司令室 副校長	「わかりました。あなたの名前と連絡先を教えてください。」 「私は〇〇学校副校長の〇〇です。電話番号は、〇〇〇〇です。」
	救急司令室 副校長	「ではすぐにそちらに向かいます。」 「〇時〇分に119番通報しました。」
＜記録＞ 主幹教諭は、記録用紙に記録する。		
	校長 養護教諭	「副校長は救急隊の受入れのため、校門に向かってください。」 「〇〇くん、エピペン打つけど、動かないで我慢してね。」
＜観察＞ 校長や学級担任は、子どもに声をかけ、足を動かさないように押さえ、見守る。 養護教諭は、マニュアルの「エピペンの使い方」を見て、声を出して確認をしながら行う。		
	養護教諭	「①ケースから出す。②しっかり握る。③安全キャップをはずす。④太ももに注射する。⑤確認する。⑥マッサージする。」
	主幹教諭	「エピペン、〇時〇分使用。」
＜記録＞ 主幹教諭は、記録用紙にエピペンを使用した時間を記録する。		
・救急隊が到着する。		
	救急隊 副校長 養護教諭	「東京消防庁です。どちらですか？」 「こちらです。保健室へ。」救急隊を誘導する。 「〇〇くんは、牛乳アレルギーで、給食で牛乳入りのシチューを食べてからアナフィラキシーを発症しました。全身のじんましん、強い腹痛、繰り返しおう吐の症状が認められたため、〇時〇分にエピペンを使用しました。」
	救急隊	「わかりました。」
・救急隊は〇〇病院救命救急に連絡し、受入を確認、児童を救急車に運ぶ。 ・学級担任と養護教諭は記録用紙、使用済みエピペン、財布を持って救急車に同乗する。 ・副校長は保護者へ搬送先を連絡する。 ・校長や関係教職員は学校で連絡待機する。		

【研修資料（参考）】

文部科学省による資料です。映像資料については、文科省のホームページ（学校給食における食物アレルギー対応について）からダウンロードしてください。

- 学校におけるアレルギー疾患対応の基本的な考え方 
- 食物アレルギーに関する基礎知識 
- 学校生活上の留意点（食物アレルギー・アナフィラキシー） 
- 緊急時の対応 
- 学校におけるアレルギー疾患対応資料映像資料（YouTube）
- 学校におけるアレルギー疾患対応の基本的な考え方（YouTube）
- 食物アレルギーに関する基礎知識（YouTube）
- 学校生活上の留意点（食物アレルギー・アナフィラキシー）（YouTube）
- 緊急時の対応（YouTube）

通知・様式・参考資料

- （通知1）【保護者宛】学校生活での食物アレルギー対応を希望する保護者の皆様へ
- （通知2）【保護者宛】学校生活管理指導表等の提出について（依頼）
- （通知3）【医師宛】食物アレルギーを有する児童・生徒の主治医の皆様へ
- （様式1）新1年生・転入生食物アレルギー調査票（小学校）
- （様式2）学校での食物アレルギー対応に関する調査票（小・中学校）
- （様式3）食物アレルギー対応依頼書
- （様式4）食物アレルギー対応不要確認書
- （様式5）学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）
- （様式6）食物アレルギー個別対応表
- （様式7）食物アレルギー対応解除依頼書
- （様式8）食物アレルギー対応献立表（兼保護者確認用）
- （様式9）食物アレルギー面談内容記入シート
- （様式10）食物アレルギー職員間連絡票
- （様式11）アドレナリン自己注射薬（商品名：エピペン）の預かり依頼書
- （様式12）食物アレルギー事故対応報告書
- （様式13）給食辞退届
- （参考資料）食物アレルギー対応役割分担表（例）

参考文献

- 学校給食における食物アレルギー対応指針（平成27年3月 文部科学省）
- 学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（公益財団法人日本学校保健会）
- 食物アレルギー緊急時対応マニュアル（東京都健康安全研究センター）
- 保育園・幼稚園・学校における食物アレルギー対応ガイドブック（東京都福祉保健局）

食物アレルギー対応マニュアル検討会

【検討会委員】

- 山本 隆司 港区教育委員会事務局学校教育部学務課長
- 黒田 泰正 港区立麻布小学校長
- 高松 政則 港区立赤坂中学校長
- 柿沼 敦子 港区立高輪幼稚園長
- 西村 里香 港区立高輪台小学校養護教諭
- 白井 結希 港区立青山小学校養護教諭（作業部会メンバー）
- 加藤 千絵 港区立赤坂中学校養護教諭
- 島崎 聡子 港区立白金小学校栄養教諭
- 加藤 貴絵 港区立高陵中学校栄養職員
- 守屋 友紀 港区教育委員会事務局学校教育部教育指導課指導主事

【監修】

- 田知本 寛 東京慈恵会医科大学小児科学講座准教授 医学博士

【事務局】

- 佐川 好美 港区教育委員会事務局学校教育部学務課保健給食係長
- 松井 千穂 港区教育委員会事務局学校教育部学務課保健給食係

区立幼稚園・小中学校における食物アレルギー対応マニュアル

平成31（2019）年 1月 初版発行

令和2（2020）年 6月 改定版発行

編集発行 港区教育委員会事務局学校教育部学務課

〒105-0011 東京都港区芝公園 1-5-25

港区学校教育食育推進指針

平成 31 (2019) 年 3 月

港区教育委員会

港区平和都市宣言

かけがえのない美しい地球を守り、世界の恒久平和を願う人びとの心は一つであり、いつまでも変わることはありません。

私たちも真の平和を望みながら、文化や伝統を守り、生きがいに満ちたまちづくりに努めています。

このふれあいのある郷土、美しい大地をこれから生まれ育つ子どもたちに伝えることは私たちの務めです。

私たちは、我が国が『非核三原則』を堅持することを求めるとともに、ここに広く核兵器の廃絶を訴え、心から平和の願いをこめて港区が平和都市であることを宣言します。

昭和60年8月15日

港 区

《元号に関する表記上の注意点》

本指針発行時点（平成31年3月）では、新元号が定められていないため、元号については「平成」又は「H」を使用しています。

新元号が定められた際は、読替えをお願いします。

ご挨拶

近年、タブレット型パソコンやスマートフォンの普及など生活環境の変化による睡眠不足や朝食の欠食など子どもの生活習慣の乱れが、学習意欲の低下、体力の低下の要因となっていることが指摘されています。また、家庭の状況や個人のライフスタイルの多様化により、子どもの孤食や栄養が偏った食事なども社会的な問題となっています。

港区では、子どもたちの食生活や生活習慣について実態を把握するため、平成 30（2018）年 1 月、区立小・中学校の全児童・生徒約 1 万人を対象に、「港区立小・中学生の食育についてのアンケート調査」を実施しました。

その結果、中学生は小学生と比べ朝食を食べない割合が増えることや一人で食べている割合が高いこと、小学校低学年から中学生まで、年齢が上がっていくにしたがい体力に自信がある子どもの割合が小さくなっていくことなどが分かりました。また、「勉強が好き」と答える子どものほうが体力に自信があること、スマートフォンなどの使用時間が少ないことなど、生活習慣と学習意欲に相関関係があることも分かっています。

子どもたちの健全な食生活や生活習慣を確立し、「徳・知・体」を育むためには、学校教育の中で体系的・計画的に食育を推進していくことが重要です。

このたび策定した「港区学校教育食育指針」では、アンケート結果などから分析した区立小・中学校の現状と課題を踏まえ、子どもたちが生涯を通じて健康を維持する能力を獲得するよう、成長、体力、生活習慣、食生活、食文化の 5 つの分野において具体的な目標値と達成に向けた行動計画を掲げました。

食育は、学校給食はもちろんのこと、社会科、家庭科、保健体育など学校教育全体で、様々な取組を積み重ねていくことが重要です。一生涯の身体的基础をつくる大切な時期である小学校、中学校において、子どもたちを健やかに育てていくため、保護者や地域とも連携し、本指針に掲げた取組を着実に推進してまいります。

策定にあたっては、学識経験者や小・中学校の校長等で構成された港区学校教育における食育推進委員会でご意見をいただきました。ご協力をいただいた皆さんに、改めて御礼申し上げます。

平成 31（2019）年 3 月

港区教育委員会
教育長 青木 康平

目次

第1章 指針の策定に当たって.....	1
1 国や都の状況.....	1
2 港区の状況.....	3
3 指針の目的と方向性.....	4
4 指針の位置付け.....	5
5 指針の期間.....	6
第2章 現状と課題.....	9
第3章 食育の推進.....	19
1 学校教育における食育目標.....	19
2 行動計画.....	20
第4章 指針の推進.....	33
1 推進体制.....	33
2 各主体の役割.....	34
資料編.....	39
1 港区学校教育における食育推進委員会.....	39
2 港区立小・中学生の食育についてのアンケート調査.....	43
3 関連法令.....	46

※本指針はユニバーサルデザインに対応した「UD デジタル教科書体」
(株式会社モリサワ)を使用しています。

第1章

指針の策定に当たって

第1章 指針の策定に当たって

1 国や都の状況

(1) 国の状況

近年、子どもの食生活の乱れが深刻化する中、国は、平成17（2005）年6月、国民の食を取り巻く様々な課題等に対する取組の理念や関係者の責務、施策の基本的な方向を明らかにした「食育基本法」を制定しました。同法では、食育について、生きる上での基本であり、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けています。

平成18（2006）年3月には、政府による「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連携を図り、政府として一体的に食育に関する施策に取り組む体制を整えるとともに、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とされました。

学校における食に関する指導の充実については、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（2004）年に栄養教諭制度が創設され、平成17（2005）年4月から栄養教諭の配置が開始されました。

(2) 東京都の状況

東京都は、食の生産現場に対する理解促進や食を通じた健康づくり、食の安全確保など、健全な食生活に関する取組等を進めていくため、平成28(2016)年3月、平成28(2016)年度から平成32(2020)年度までの5年間を計画期間とする「東京都食育推進計画～健康的な心身と豊かな人間性を育むために～」を改定しました。

東京都食育推進計画の概要(図表・1)

1 東京の食をめぐる課題		
1 ライフスタイルの変化による食育機能の低下	2 消費と生産の乖離	3 食に対する理解の不足と食生活の乱れ
2 施策の体系		
(1) 生涯にわたり健全な食生活を実践するための食育の推進		
<ul style="list-style-type: none"> 食をめぐる様々な問題の解決に向けて、乳幼児、児童・生徒、青年・成人、高齢者という4つのライフステージに分け、それぞれのステージにおいて取り組むべき重要なテーマを明確にし、効果的に食育を推進 		
(2) 食育体験と地産地消の拡大に向けた環境整備		
<ul style="list-style-type: none"> 食を理解する交流や体験ができる仕組みを作るとともに、東京2020オリンピック・パラリンピックが開催されることから、食材の魅力について理解を深める取組を推進 		
(3) 食育の推進に必要な人材育成と情報発信		
<ul style="list-style-type: none"> 食育を推進する人材の育成と食育を実践するために必要な情報発信と環境整備 		
3 平成32年度までに達成すべき主な指標目標		
<ul style="list-style-type: none"> 食育の意義を理解する 毎日きちんとした朝食をとる 東京都産食材の理解と地産地消の推進 食育を推進する体制の整備 家族と一緒に食事をとる 健康を意識したバランスの良い食生活の実践 		

参考：「東京都食育推進計画(概要)」(東京都)

<http://www.metro.tokyo.jp/INET/KEIKAKU/2016/04/DATA/70q45100.pdf>

2 港区の状況

児童・生徒の体力調査結果によると、港区立小・中学校の子どもの体力は、小学生では全国平均に対して男子が低い傾向にあり、中学生では男子・女子ともに全国平均を下回っています。一方、近年、全国的に思春期のやせの増加が指摘されており、健康への影響が懸念されています。

平成 28 (2016) 年度の「学校保健統計調査」の結果によると、骨や組織を作る生涯で最も体重発育の著しい成長期の小・中学生において、港区の「やせ傾向」の出現率は、小学校・中学校いずれも男子・女子ともに全国平均より高めで、とりわけ中学生男子で高くなっています。

平成 29 (2017) 年度に港区立小学校 5 年生・中学校 2 年生を対象に実施した「学校生活などについてのアンケート調査」では、「自分の身体や生活について、問題を感じていることはありますか」という問いに対して、小学生では約 5 割、中学生では 6 割が「朝起きても疲れがとれていないことが多い」と答えており、次いで小学生で約 4 割、中学生で 4 割半が「すぐ疲れてしまう」と答えています。

また、平成 30 (2018) 年 1 月に港区立小・中学校の全児童 (8,551 人)・生徒 (1,957 人) を対象に実施した「港区立小・中学生の食育についてのアンケート調査」(以下「食育アンケート」という。)においては、自分の身体の成長について肯定的に受け止めていない子どもに肥満や痩せ傾向があることや、中学生にスマートフォンやパソコン等の使用時間が長い傾向、就寝前の遅い時間帯の使用が多い傾向があることが分かりました。このほか、朝食を誰かと一緒に食べている中学生が 6 割を下回り、小学生と比べて孤食の傾向が高いという結果が出ています。

3 指針の目的と方向性

食育アンケートの結果から、港区の小・中学生が心身ともに健やかに成長し、生涯を通じて健康を維持していく力を育むためには、栄養バランスを考えた食事を心掛けたり、1日あたり、1週間あたりの身体活動を増やしたりするほか、液晶タブレットやスマートフォンの使用を抑制するなど、食生活を含めた正しい生活習慣を確立するための「食育」が重要です。

子どもの食育の重要性について学校、保護者、地域等の関係者が共通認識を持ち、学校教育の中で児童・生徒への食育を体系的・計画的に推進していくため、「港区学校教育食育推進指針」を策定します。

本指針では、成長期に特有の課題の解決に向けて、成長、体力、生活習慣、食生活、食文化の5つの分野から目標値、行動計画を掲げます。

行動計画は、目標値を達成するための、学校及び家庭における具体的な取組を示します。また、その取組の成果を検証し、取組の更なる充実を図ります。

学校では、校長のリーダーシップのもと、学級担任はもとより、家庭科、保健体育、社会科、理科、道徳等の関係する教科の担任や栄養教諭、養護教諭など関係教職員が連携・協力しながら組織的に食育を推進します。

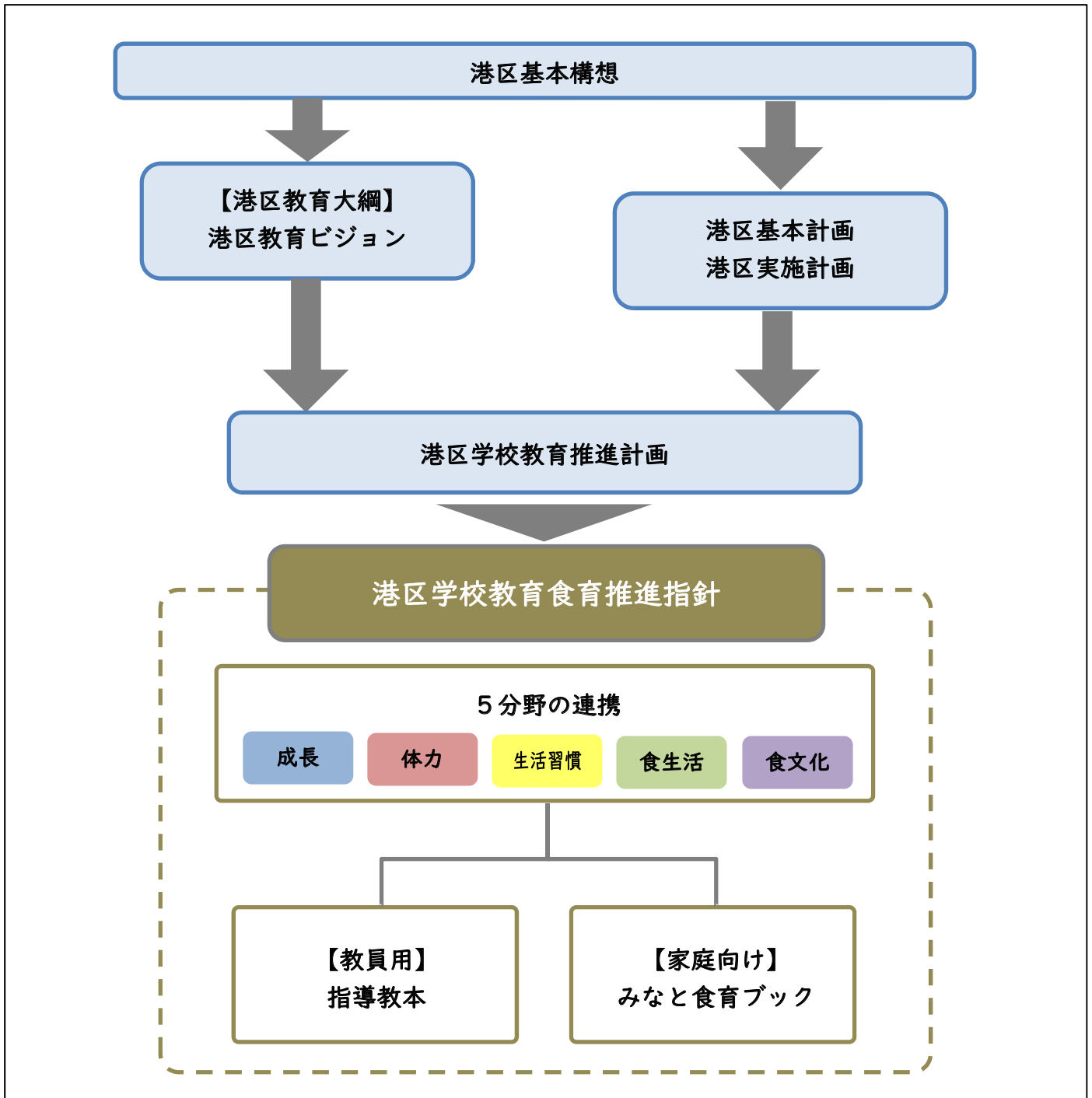
新学習指導要領を踏まえ、学校教育全体の中で、教科横断的に食に関する指導の充実を図り、児童・生徒が日本の食文化の継承や郷土料理、地産地消、米飯給食の定着等への理解を深めるため、給食を生きた教材として、教科に連携して活用します。

さらには、より効果的な指導を行うため、学校だけではなく、家庭、地域と連携・協力して食育に取り組みます。

4 指針の位置付け

「港区学校教育食育推進指針」は、「港区学校教育推進計画（平成30（2018）年度～平成32（2020）年度）」の重点事業である「食育の推進」について、計画的・具体的な取組を示すものです。

港区学校教育食育推進指針の位置付け（図表・2）



5 指針の期間

学校や家庭における食育は、一人ひとりの子どもの成長を踏まえながら、日常的な取組を積み重ねていくことが大切です。義務教育である小・中学校の9年間で、学習指導要領に沿って教科横断的に食育を推進していくため、本指針は、平成29（2017）年3月に改訂された学習指導要領の実施期間を踏まえ、平成31（2019）年度から平成41（2029）年度とします。

実施期間（図表・3）

（年度）

		H29 (2017)	H30 (2018)	H31 (2019)	H32 (2020)	H33 (2021)	H34 (2022)	H35 (2023)	H36 (2024)	H37 (2025)	H38 (2026)	H39 (2027)	H40 (2028)	H41 (2029)
国	第3次食育基本計画 (平成28年度～平成32年度)	→												
	先行実施				→ 学習指導要領改訂 小学校全面实施 (平成32年度～)									
	先行実施				→ 学習指導要領改訂 中学校全面实施 (平成33年度～)									
港区	港区基本計画 (平成30年度～平成32年度)	→												
	港区学校教育推進計画 (平成30年度～平成32年度)	→												
	実態調査					実態調査				実態調査				
	指針策定													
				→ 港区学校教育食育推進指針 (平成31年度～平成41年度)										

第2章

現状と課題

第2章 現状と課題

平成30年1月に実施した食育アンケートの結果から、成長、体力、生活習慣、食生活、食文化の5つの分野における現状と課題を次のとおり整理しました。

【分野ごとの把握が必要な内容】

分野	内容
1 成長	身長・体重、成長曲線、肥満・やせ傾向から、児童・生徒の成長
2 体力	食事の質と体力の関係性や生活リズムと体力との関連性
3 生活習慣	生活リズム、食事時間、朝型・夜型等が与える健康・学習・体力への影響
4 食生活	生涯を通じ健全な食生活を実践し健康を維持できる児童・生徒を育成するために解決すべき課題
5 食文化	日本の伝統的な食文化の次世代への継承、食事作法、感謝の気持ちを醸成するために解決すべき課題

【各分野のねらい】

1 成長

成長期に特有の身体特徴を踏まえ、成長曲線等から健やかな成長を把握します。栄養評価または栄養指導等につながる視点から、成長期の健やかな成長を把握する方法及び内容を指針に体系的に位置付けるとともに、評価指標により指導の効果を明らかにします。

【仮説】食生活、生活習慣を改善すると健やかな成長につながる。

2 体力

外で遊ぶ場所が少ない、体を動かし思いきり遊ぶ機会が少ない等、港区の小・中学生の特徴を踏まえ、体力と生活習慣、食との関係を把握します。成長期に獲得すべき体力レベルの向上の方法及び内容を指針に体系的に位置付け、評価指標により指導の効果を明らかにします。

【仮説】食生活、生活習慣を改善すると体力も向上する。

3 生活習慣

食事時間・生活リズム、社会的時差ボケ等による成長期の健康への影響を把握します。成長期に望ましい健全な生活習慣を身に付けるための方法及び内容を指針に体系的に位置付け、評価指標により指導の効果を明らかにします。

【仮説】食生活を含めた生活習慣を改善すると健康につながる。

4 食生活

成長期に必要な食事内容を知り、健全な食生活を送るための方法及び内容、生涯を通じて健康を維持できる能力を獲得するために必要な教育について、指針に体系的に位置付け、評価指標により指導の効果を明らかにします。

【仮説】小・中学生が健全な食生活を送ること、小・中学生にとって望ましい食環境づくりは、生涯を通じて健康を維持することにつながる。

5 食文化

学校で小・中学生に教えるべき食文化（作法等含む）の内容や、それについて学校で伝えるための教職員等の育成方法を指針に体系的に位置付け、評価指標により指導の効果を明らかにします。

【仮説】食文化に関する授業等を行うことは、食文化の次世代への継承につながる。

<各分野における現状と課題>

I 成長

<現状>

- 港区学校保健統計から、やせの出現率が高いことが明らかになっているが、自己申告の身長・体重から計算するとさらにやせの割合が高くなっており、やせ願望が小学校3年生あたりから強くなっている。
- 自分の身体の成長について肯定的に受け止めていない子どもは、肯定的に受け止めている子どもよりも肥満ややせ傾向があり、さまざまな健康に関する知識不足がみられる。
- 夏休みの生活時間が、学校のある時期に比べて大きくずれるのは、肥満傾向の子どもに多い。
- 中学生は男子、女子ともに、小学生と比べて1日の液晶タブレットやスマートフォン等の使用時間が長い傾向がある。
- 食育アンケートの結果では、健康に関する知識と生活習慣などに関連がみられる。

<課題>

- 自分の身体の成長について、今がとても大切な時期であることを認識し、成長を肯定的に受け止められるようになるため、①体の発育・発達、②思春期の体の変化、③体をよりよく発育・発達させるための生活についての学習機会を持つことが必要である。
- 夏休みに生活リズムを大きく乱さないよう、学校における指導や家庭への啓発が必要である。
- 液晶タブレットやスマートフォン等の長時間の使用や就寝前など遅い時間帯の使用は、ブルーライトによる脳への刺激が深い睡眠を阻害し、成長ホルモンの分泌が悪くなるなど、子どもの健やかな成長や心身の健康に悪影響を及ぼす懸念があることについて、児童・生徒や保護者への啓発が重要である。
- 健康に関する知識が豊富な子どもは、良い生活習慣をつくり、勉強や運動に前向きに取り組めるようになることを学校が認識し、そのような子どもを増やす取組が必要である。

2 体力

<現状>

- 小学校低学年・中学年、高学年の男子では、身体活動をするのが「とても好き」「好き」という回答が8割を超えているが、高学年の女子及び中学生は8割を下回っている。
- 身体活動を毎日60分間以上行っている割合は、小学生・中学生全体では9.7%で、そのうち男子は6割程度、女子は4割程度となっている。小学生では、週に2日または3日と回答した割合が多く、小学校高学年の女子及び中学生では、週に0日と回答した割合が最も多くなる。
- 体力について「自信がある」「自信がある方」と回答した割合は、男子・女子ともに小学校低学年が最も多く、中学年、高学年、中学生と年齢が上がるにともない少なくなっていく。中学生では男子・女子ともに、体力に「自信がない」「自信がないほう」との回答が5割を超えている。

<課題>

- 学校の体育の授業だけでなく、休み時間や放課後、家庭においても、身体活動の時間を増やすよう児童・生徒や保護者への働きかけが必要である。
- 身体活動は、運動やスポーツだけでなく、階段の昇り降りや自転車に乗るなど、日常生活の中で身体を動かす機会を増やすことが大切であることを、児童・生徒や保護者に伝える取組が必要である。
- 学校においては、体育の授業などで、子どもたちが「体育の授業が楽しい」「身体を動かすことが好き」と感じられるような工夫が求められる。
- 特に小学校高学年から中学校の時期は骨の成長期であり、縄跳びなど重力のかかる運動が骨の発育に効果が高いなど、スポーツ医学分野からの提言等も踏まえ、児童・生徒や教職員、保護者に健康に関する情報の提供や健康教育を推進することが必要である。

3 生活習慣

<現状>

- 「勉強が好き」と回答した児童・生徒は、液晶タブレットやスマートフォン等を長時間使用せず、また、寝る直前まで使用しない傾向がみられる。また、「勉強が嫌い」と回答した児童・生徒は、平日も休日も入眠時間が遅く、また平日と休日の起床時間が2時間以上ずれている割合が増える傾向がみられる。
- 朝食の摂取率は約9割であり、「勉強が好き」と回答した児童・生徒の朝食欠食率は低い傾向がみられる。また、「勉強が好き」、「体力に自信がある」と回答した児童・生徒は、朝食において肉製品、魚製品、卵製品、牛乳・ヨーグルト等のタンパク質を多く摂取している傾向がみられる。
- メガネ等の使用者が全国平均より高く、特に中学生の使用率は5割程度で全国平均の2倍程度である。また、メガネ等を使用している児童・生徒は、平日も休日も入眠時間が遅く、平日と休日の起床時間がずれる傾向がみられる。
- 甘いジュースや炭酸飲料を一週間当たり、3～4杯以上摂取する児童・生徒は、生活リズムの指標「休日の起床時間が遅い」、「平日と休日て起床が2時間以上ずれる」、「午前中眠い」、「寝る直前まで液晶タブレット等を視聴」と答える割合が高くなる傾向がみられる。

<課題>

- 液晶タブレットやスマートフォン等の長時間の使用や就寝前など遅い時間帯の使用が多いと睡眠不足による朝食の欠食など、生活リズムの乱れを引き起こし、学習意欲の低下につながるおそれがあることについて、児童・生徒、保護者への啓発が必要である。
- 生活リズムが整った生活習慣は、子どもの心身の健康に重要であり、これを維持できる生活環境を整えることが求められる。
- タンパク質の量など内容を含め朝食の重要性についての教育が必要である。
- 近視の原因の一つに、液晶タブレット等の使用による目への過度な負担が考えられるため、液晶タブレット等の使用時間の長さや使用する時刻についての指導が必要である。
- 甘いジュースや炭酸飲料は、週2回以内、1回2杯以内とし、水やお茶の摂取を勧める。特に、遅い時間帯での糖分摂取は体内時計の夜型化を引き起こし、脂肪へ変換されやすいことを説明するとともに、飲みたい場合は昼間に摂取するなどの指導が必要である。

4 食生活

<現状>

- 港区立小・中学校の児童・生徒の約7割が、「毎日給食を残さず食べる」と回答した。
- 給食を「いつも残す」と回答した児童・生徒は、肥満度が「普通」の児童・生徒の割合が84.2%と低く、「軽度やせ」の割合は7.9%と高い傾向がみられる。また、「給食をいつも残す」と回答した児童・生徒は、「疲れやすいことが多い」、「いつも疲れやすい」の回答の割合が高い。さらに、給食を「毎日残さず食べる」と回答した児童・生徒は、授業を「理解できる」と回答した割合が5割以上であり、授業を「理解できる」と回答した児童・生徒の割合は、給食の摂取量が多いほうが高い傾向がみられる。
- 9割近くの児童・生徒が「食事を楽しみと思う」と回答した。また、給食を「毎日残さず食べる」と回答した児童・生徒の6割近くが、食事は「いつも楽しい」と回答した。
- 給食を「毎日残さず食べる」と回答した児童・生徒は、食事に対する感謝の気持ちを「いつも考えて食べる」が約2割、「考えて食べているほうだ」が約4割で、高い傾向がみられる。
- 食事のバランスを「いつも考えている」と回答した児童・生徒は、「考えていない」と回答した児童・生徒に比べ、授業を「理解できる」と回答する割合が高い傾向がみられ、21.9%の差がある。また、食事のバランスを「いつも考えている」と回答した児童・生徒の6割以上が、身体活動が「とても好き」と回答している。
- 朝食については、小学生では83.8%が誰かと一緒に食べているが、中学生は58.6%となっている。夕食については、小学生は96.4%だが、中学生は84.7%に下がっており、中学生になると朝食・夕食ともに孤食の割合が高くなっている。
- 港区立小・中学校の児童・生徒は、一人で食事を作れる割合が全国調査に比べ低い。中学校になると調理スキルを持っている子どもの割合は増えるが、その割合は3割程度である。

<課題>

- 給食の食べ残しを減らし、健康状態の向上のため、子どもたちが給食の時間を楽しいと感じられるような環境づくりや、感謝の気持ちや食事のバランスについての知識を身につけることが求められる。
- 共食行動と栄養状態の良さとの関係とともに、共食することで会話が増え、精神的な健康にも良いことが報告されていることを踏まえ、中学生をはじめ、児童・生徒や保護者に「誰かと食事をする事」の大切さを伝えることが必要である。
- 自立した食生活を確立するため、調理スキルを身に付けることも必要である。

5 食文化

<現状>

- 家庭でお祝いしている節句として認知されているものは、「上巳の節句3月3日」、「端午の節句5月5日」、「七夕の節句7月7日」の割合が高く、「重陽の節句9月9日」などの割合は低い。
- 日本料理の種類の違いについては、全体では「聞いたことがない」の割合が38.3%と最も高い。また、昔から日本の料理に使われてきた調味料で知っているものは、「しお」、「みそ」、「しょうゆ」、「ごま」、「す」の割合が高い。
- 日本料理の種類の違いを知っている児童・生徒は、家庭内で「旬の食材」という言葉を使う割合が高い傾向がみられる。
- 食事が「いつも楽しい」と回答した児童・生徒の7割程度は、家庭で「旬の食材」という言葉が使われている。一方で「いつも楽しくない」と回答した児童・生徒の4割程度は「ない」と回答している。
- 一汁三菜の意味については、全体では「聞いたことがない」の割合が最も高く、半数近くの児童が一汁三菜の意味を「聞いたことがない」と回答した。
- はしの持ち方を注意されたことがあるかについては、「時々ある」の割合が29%と最も高く、次いで「あまりない」と「ない」が同程度である。
- わき役になるおらずに役割があることについては、「聞いたことがない」の割合が全体では29.7%と最も高い。

<課題>

- 給食をはじめ、学校において日本の伝統的な食文化に触れる機会を増やすとともに、食の生産に携わる人や自然環境の恵みに感謝する気持ちを育む取組が必要である。
- さまざまな食材の生産地や地方独特の食材に関する知識、伝統文化と日本料理が育んだ調理方法等について知る機会の創出が必要である。

第3章

食育の推進

第3章 食育の推進

1 学校教育における食育目標

港区の学校教育における食育目標を以下のとおり掲げます。

生涯を通じて健康を維持する能力の獲得

学校や家庭での食育を通じて、理解したことを自らの生活において実践する力を育成します。目標の達成のため、成長、体力、生活習慣、食生活、食文化の5分野を連携させた食育を推進します。

義務教育期は、成人する前の最後の成長スパートといわれ、血・肉・骨等が生涯を通じて最も急速に発達し、身体の基礎を作る時期です。そのため、この時期に応じた栄養や食事、体力向上、睡眠等の生活習慣や身体づくりが必要です。成長期における身体の発育、体力、生活習慣や食生活についての正しい知識と行動を身に付けることは、一生涯の健康の基礎となります。

【目標達成に向けた取組の方向性】

- 本指針を通じて子どもたちが「食」に関する理解を深め、健全な食生活を実現するための知識と技能を身に付けさせます。
- 成長期特有の身体の変化を理解し、気力・体力の基礎となる体づくりを行うとともに、規則正しい生活習慣を獲得し、栄養や食事のとり方に関する正しい知識と理解を深め、健全な心身の発達を促すための教育を推進します。
- 健全な心身の育成の基礎となる食育の知識や技能の習得のため、体系的・計画的に食育を推進し、全ての子どもたちが生涯を通じて健康を維持する能力を獲得するよう取り組みます。
- 子どもたちが教科等で身に付けた資質・能力をさまざまな場面で総合的に活用することができるよう、知識と生活との結び付きや教科等横断的な視点での食育の指導を充実します。
- 日本の伝統的な食文化を継承し、食の生産に携わる人や自然環境の恵みに感謝する気持ちを育みます。行事食や郷土料理などの和食給食と国産食材の利用推進、米飯給食の定着、食の生産から消費までの流通など、授業と連携した教材として学校給食を活用します。

【目標値の設定】

5分野を連携させた食育を推進するため、子どもたちの現状と課題を把握し、その課題を解決するための取組を進めます。

現状値をベースラインとし、経年変化を捉えるための目標値を設定します。PDCAサイクルで食育を実施し、3年後及び5年後に児童・生徒の知識、行動の変化等を計測します。平成29年度に実施した港区立小・中学生の食育についてのアンケート調査結果との比較から達成度を評価します。

2 行動計画

(1) 行動計画の考え方

食育目標を達成するための学校と家庭それぞれにおける具体的な取組を、行動計画として示します。

学校での取組については、学校の全体・年間指導計画にも示し、教科等横断的に、計画的・体系的に着実に実施します。家庭の取組については、生活の場としての家庭の役割を示しています。

港区立小・中学校における食育 ～成長段階に応じた分野ごとの目標を定めた体系的な食育～					
分野	対象	小学校			中学生
		低学年 (1・2年生)	中学年 (3・4年生)	高学年 (5・6年生)	
1 成長			成長を肯定的に捉える	成長スパート	生涯のからだの基礎
2 体力	体を動かす習慣づくり		基礎体力向上	成長を肯定的に捉える	生涯の体力の基礎
	夏休みのラジオ体操			体力と学力とメンタルヘルスの相乗効果	
3 生活習慣	早寝・早起き・朝ご飯		規則的な睡眠時間	甘い飲料の量と時間	生涯の生活習慣の基礎
	たんぱく質のあるバランス朝食				規則正しい食生活
4 食生活	よく噛んで食べる		給食を残さず食べる		食の社会性
			食事のバランス	調理技能向上	生涯の食生活の基礎
5 食文化	正しい箸の持ち方		日本古来の調味料	和食器の体験	日本料理の型
	節句の理解		風土と食文化	一汁三菜を理解する	食文化の基礎とマナー体験

I 成長

目標	行動計画
<p>1-1 「やせ」について、アンケート調査の数値を下げる。</p> <p>【現状値/目標値】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・(小学校高学年男子) 現状値：7.8% 目標値：4.5% ・(小学校中学年女子) 現状値：7.5% 目標値：4.5% 	<p>【学校での取組】 身長・体重計測値を用いて、成長曲線上に自分の発育グラフを描いてみる。</p> <p>【家庭での取組】 家庭で保護者と一緒に成長曲線を描いてみる。または、学校で描いた成長曲線を保護者と確認する。</p>
<p>1-2 「伸長や体重が増えること、成長することが楽しみ」な子どもを増やす。</p> <p>【現状値/目標値】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・(小学校高学年男子) 現状値：49.9% 目標値：70% ・(小学校高学年女子) 現状値：30.4% 目標値：70% ・(中学校女子) 現状値：10.6% 目標値：25% 	<p>【学校での取組】 思春期には筋肉や骨の発育の促進が重要であることを、養護教諭などが学校で伝える。</p> <p>【家庭での取組】 筋肉や骨の発育の促進について学校で伝えられたことを保護者と確認し、家庭で保護者と一緒に成長曲線を描いてみる。</p>
<p>1-3 「高度肥満と高度やせ」の子どもを減らす。</p> <p>【現状値/目標値】 (小・中学校全体)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・高度肥満の現状値：0.3% 目標値：0% ・高度やせの現状値：0.4% 目標値：0% 	<p>【学校での取組】 担任教諭をはじめ、学校全体で「早寝・早起き・朝ごはん」をしっかりと守り、生活リズムを確立するよう指導する。</p> <p>【家庭での取組】 健康的なからだづくりには規則正しい生活習慣が大切であることを教え、適切な食事、運動、睡眠など、家庭でも生活リズムを乱さないよう取り組む。</p>
<p>1-4 甘い飲み物を摂取する割合を週1~2回以下に減らす。</p> <p>【現状値/目標値】 甘い飲み物の摂取頻度 「週1~2回」「飲まない」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・現状値：73.2% 目標値：80% 	<p>【学校での取組】 担任教諭をはじめ学校全体で甘い飲み物の健康等への影響を伝え摂取を控えるよう啓発する。</p> <p>【家庭での取組】 甘い飲み物を控えるよう伝え、水やお茶を飲むことを家庭で実践する。</p>

目標	行動計画
<p>1-5 身長を伸ばすにはいろいろな食べ物をとらなければならないことを「よく知っている」子どもを増やす。</p> <p>【現状値/目標値】 ・現状値：61.8% 目標値：70%以上</p>	<p>【学校での取組】 担任教諭をはじめ、学校全体で、からだは毎日摂る食物からできていることを伝える。</p> <p>【家庭での取組】 からだは毎日摂る食物からできていることや食事の大切さを家庭でもあらためて話し合う。</p>
<p>1-6 運動は身長を伸ばし、太り過ぎを防ぐことを「よく知っている」子どもを増やす。</p> <p>【現状値/目標値】 ・現状値：58.6% 目標値：70%以上</p>	<p>【学校での取組】 担任教諭をはじめ、学校全体で、適度な運動の大切さを伝えるとともに、実践できる機会をつくる。</p> <p>【家庭での取組】 適度な運動の大切さを伝えるとともに、地域や家庭で実践できる機会をつくる。</p>
<p>1-7 夏休みなどの長期休業中の起床と就寝時間のずれが2時間未満の子どもを増やす。</p> <p>【現状値/目標値】 ・現状値：79.1% 目標値：80%以上</p>	<p>【学校での取組】 起床・就寝時刻や朝食摂取、運動時間、テレビの視聴時間、携帯電話の使用時間等の項目からなる夏休みの生活チェックリストを配布する。</p> <p>【家庭での取組】 規則正しい生活習慣が大切であることを教え、夏休みの生活チェックリストを活用し、家庭でも生活リズムを乱さないよう取り組む。</p>
<p>1-8 夜遅くまで液晶タブレットやスマートフォン等を使用するとよく眠れなくなることを知っている子どもを増やす。</p> <p>【現状値/目標値】 ・現状値：48.7% 目標値：70%以上</p>	<p>【学校での取組】 夜間に液晶タブレット等を使用していると眠りが浅くなり、成長ホルモンが出ない（足が伸びなくなる）ことを「保健だより」や学校保健委員会などで啓発する。</p> <p>【家庭での取組】 夜間に液晶タブレット等を使用していると眠りが浅くなり、成長ホルモンが出ない（足が伸びなくなる）ことを家庭でも伝え、就寝前の使用を控えるようはたらきかける。</p>

期待される成果

- 成長に必要な食生活や運動習慣、規則正しい生活が身に付き、高度肥満と高度やせが減少する。
- 成長期には身長や体重が増えることを理解した、成長が楽しみな子どもが増える。

2 体力

目標		行動計画	
<p>2-1 身体活動をすることが「とても好き」な子どもを増やす。</p> <p>【現状値/目標値】 ・現状値：48.4% 目標値：50%以上</p>	<p>【学校での取組】 体育と授業以外に休み時間に活発に動くなど、1日あたり60分以上の身体活動（少し汗ばむ程度の運動・スポーツなど）の実施を促す。</p>	<p>【家庭での取組】 自転車、外遊び、家事の手伝いなど日常生活の中で、1日あたり60分以上の身体活動（少し汗ばむ程度の運動・スポーツなど）をするようにはたらきかける。</p>	
<p>2-2 1日合わせて60分以上身体活動を毎日する子どもを増やす。</p> <p>【現状値/目標値】 ・現状値：9.7% 目標値：12%以上</p>			
<p>2-3 体力に自信のある子どもを増やす。</p> <p>【現状値/目標値】 ・現状値：30.2% 目標値：33%以上</p>			
<p>2-4 自分は粘り強いと考える子どもを増やす。</p> <p>【現状値/目標値】 ・現状値：28.5% 目標値：31%以上</p>			

期待される成果
<ul style="list-style-type: none"> ○ 身体活動が好きになり、学業、体力、生活習慣、心の健康が向上する。 ○ 1日あたり60分以上の身体活動を継続することにより、粘り強さや体力が向上する。

3 生活習慣

目標	行動計画	
<p>3-1 朝食を「毎日食べる」子どもを増やす。</p> <p>【現状値/目標値】 (中学校)</p> <p>・現状値：男子 77.2% 目標値：90% 女子 79.8% 目標値：90%</p>	<p>【学校での取組】 朝食をしっかりと摂るよう指導する。また、朝食を摂る時間の確保のため、早寝・早起きの重要性を伝える。</p> <p>【家庭での取組】 「早寝・早起き・朝ごはん」をはたらきかけ、保護者も一緒に取り組む。</p>	
<p>3-2 朝食に「タンパク質を普通量食べる」子どもを増やす。</p> <p>【現状値/目標値】</p> <p>・肉) 現状値：37.3% 目標値：50% ・魚) 現状値：15.0% 目標値：25% ・乳) 現状値：39.5% 目標値：50% ・卵) 現状値：38.9% 目標値：50% ・豆) 現状値：22.2% 目標値：30%</p>	<p>【学校での取組】 タンパク質のはたらきや朝食でタンパク質を摂ることの重要性を伝える。</p> <p>【家庭での取組】 朝食で不足気味の魚や大豆、牛乳、卵などタンパク質が摂取できるよう、また、加工食品等では食塩使用量を確認し塩分の取りすぎに注意しながら、食事の内容を工夫する。</p>	
<p>3-3 甘い飲料を飲む頻度が少ない子どもを増やす。</p> <p>【現状値/目標値】「週1～2回」「飲まない」 現状値：73.2% 目標値：80%</p> <p>3-4 甘い飲料の1回当たりの飲む量が少ない子どもを増やす。</p> <p>【現状値/目標値】 1回2杯未満 現状値：71.1% 目標値：80%</p>	<p>【学校での取組】 甘い飲料は週に1～2回とし、かつ1回あたり1杯とするなど、甘い飲料を飲む頻度・回数を減らすよう校内の壁新聞や給食だよりなどではたらしかける。</p>	<p>【家庭での取組】 水やお茶を飲むことを実践するとともに、甘い飲料は週に1～2回とし、かつ1回あたり1杯とするなど、甘い飲料を飲む頻度・回数を減らすよう取り組む。</p>
<p>3-5 液晶タブレットやスマートフォン等の使用時間が多い子どもを減らす。</p> <p>【現状値/目標値】 3時間以上 ・現状値：19.9% 目標値：10%</p>	<p>【学校での取組】 家庭での液晶タブレットやスマートフォンの使用は2時間以内とし、かつ寝る1時間前には使用を終えるよう啓発する。</p> <p>【家庭での取組】 家庭内でルールを決め、液晶タブレットの使用は2時間以内とし、かつ寝る1時間前には使用を終えるよう促す。</p>	

目標	行動計画
<p>3-6 平日の就寝時間が早い子どもを増やす。</p> <p>【現状値/目標値】 11時以前 現状値：80.0% 目標値：90%</p>	<p>【学校での取組】 十分な睡眠時間を確保するため、早く就寝することを指導する。</p> <p>【家庭での取組】 十分な睡眠時間を確保するため、就寝時間と起床時間を決め、早く就寝するよう促す。</p>
<p>3-7 休日の就寝時間が早い子どもを増やす。</p> <p>【現状値/目標値】 11時以前 現状値：71.5% 目標値：82%</p>	<p>【学校での取組】 休日も生活リズムを守るため、休日の就寝時間を平日より30分から1時間早めることを指導する。</p> <p>【家庭での取組】 休日も生活リズムを守るため、就寝時間を平日より30分から1時間早めるよう促す。</p>
<p>3-8 平日と休日で起床の差が2時間以内の子どもを増やす。</p> <p>【現状値/目標値】 ・(中学校女子) 現状値：29.0% 目標値：35%</p>	<p>【学校での取組】 就寝時間を平日より30分から1時間早めることや、平日と休日の起床時刻の差を1時間以内とするよう指導する。</p> <p>【家庭での取組】 休日も生活リズムを守るため、就寝時間を平日より30分から1時間早めることや、平日と休日の起床時刻の差を1時間以内とするよう促す。</p>

期待される成果
<ul style="list-style-type: none"> ○ 朝食時もタンパク質の摂取が増えるなど食生活、生活習慣が改善され、学業・体力・心の健康の向上につながる。 ○ 液晶タブレット等について、使用時間や就寝前の使用が減少し、生活リズムが整う。 ○ 甘い飲料の摂取量が減る。

4 食生活

目標	行動計画
<p>4-1 「給食を残さず食べる」子どもを増やす。</p> <p>【現状値/目標値】 ・現状値：69.4% 目標値：72%以上</p>	<p>【学校での取組】 ・苦手な食べ物を食べられた子どもから、どうやって食べられるようになったのか等を聞き、学級や学年、学校全体で共有する。 ・教員同士で食べ残し防止のために実施していることを共有し、効果的な取組を全体で推進する。 ・残菜が多い日の献立等、原因を分析し、以後の給食に活用する。</p> <p>【家庭での取組】 食べ残しをしない食べ方を家族で話し合い、家庭の食事の食べ残しを減らす工夫をする。</p>
<p>4-2 「バランスを考えて食べる」子どもを増やす。</p> <p>【現状値/目標値】 ・現状値：58.8% 目標値：60%以上</p>	<p>【学校での取組】 ・給食だけではなく、家庭科や保健体育など、関連教科を含め、発達段階に応じた栄養バランスに関する指導を行う。 ・給食の献立を教材として活用し、バランスのとれた食事の指導を行う。</p> <p>【家庭での取組】 主食、主菜、副菜をそろえた、バランスのとれた食事、食塩や砂糖の取りすぎに注意するなど、健康を考えた食事について家庭で話し合い、食事の改善を考える。</p>
<p>4-3 夕食を一人きりで食べない子どもを増やす。</p> <p>【現状値/目標値】 ・(中学校男子) 現状値：83.4% 目標値：85%以上 ・(中学校女子) 現状値：86.1% 目標値：90%以上</p>	<p>【学校での取組】 食育だよりなどで共食の大切さ、共食が難しい場合は他のコミュニケーション方法（一緒に食べないが食卓に座る、メモを置く等）を伝える。</p> <p>【家庭での取組】 食育だよりなどの情報を参考に、家族で子どもが一人での食事にならない工夫を考え、実践する。</p>

目標/評価指標	行動計画
<p>4-4 自分で食べる食事をほとんど一人で 作ることができる子どもを増やす。</p> <p>【現状値/目標値】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・(小学校高学年男子) 現状値：24.8% 目標値：25%以上 ・(小学校高学年女子) 現状値：34.0% 目標値：35%以上 ・(中学校男子) 現状値：43.5% 目標値：45%以上 ・(中学校女子) 現状値：50.8% 目標値：52%以上 	<p>【学校での取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家庭科の授業などで習ったことを、家庭で自分でやってみることを促す。 ・学校で学習したことを保護者にも伝え、家庭でも挑戦してやることを提案する。 <p>【家庭での取組】</p> <p>休日などに実際に料理をして、家庭で食材に触れる機会をつくる。</p>
<p>4-5 食事をする時、食物を作ってくれた農 家の人や料理を作ってくれた人等のことを考 える子どもを増やす。</p> <p>【現状値/目標値】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・現状値：54.0% 目標値：60%以上 	<p>【学校での取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食物を育てる段階から給食になって届くまでの過程を説明し、感謝の気持ちを育む。 ・農家や調理員の方などの協力を得て、ゲストスピーカーとして子どもたちに話をしてもらう機会をつくる。 <p>【家庭での取組】</p> <p>食物を育てる段階から食卓に料理が並ぶまでの過程を家族で話し、感謝の気持ちを育む。</p>

期待される成果
<ul style="list-style-type: none"> ○ 給食を残さず食べる子どもが増える。 ○ 栄養バランスを考えて食べる子どもが増える。 ○ 食事に関わる人や自然の恵みに感謝の気持ちをもつ子どもが増える。

5 食文化

目標	行動計画
<p>5-1 家庭で節句をお祝いしている子どもを増やし、重陽の節句を祝う事を慣習づける。</p> <p>【現状値/目標値】 ・現状値：4.6% 目標値：50%</p>	<p>【学校での取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・代表的な5節句を学校でもお祝いする。 ・重陽の節句を「菊の節句」として秋のお祝い行事に加え、給食で菊水・栗ご飯等を用意し、長寿を願い、豊作を感謝する日として周知する。 <p>【家庭での取組】 代表的な5節句を家庭でもお祝いし、節句にちなんだ料理を食べる。</p>
<p>5-2 「日本の料理」に種類や違いがあることを知っている子どもを増やす。</p> <p>【現状値/目標値】 ・現状値：33% 目標値：60%</p>	<p>【学校での取組】 日本料理の種類や違い、日本料理の基となる本膳料理、精進料理などについて具体的に言えるよう教える。</p> <p>【家庭での取組】 外食時も含め、献立がどのような種類の料理になるかを家族で話をするなど、興味を促す。</p>
<p>5-3 「一汁三菜」の意味を知っている子どもを増やす。</p> <p>【現状値/目標値】 ・現状値：26.3% 目標値：60%</p>	<p>【学校での取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・バランスの良い食事のとり方として、一汁三菜を教える。 ・給食で実際に和食器を用いるなど、食器の用途の違いから、食器にあわせた盛り付けや風情が日本の伝統的な食文化であることを教える。 <p>【家庭での取組】 和食器の種類について知ることができるよう、家庭で、献立に合った食器を使って食事をするよう工夫する。</p>
<p>5-4 だしをとる材料は、地域によってちがうことを知っている子どもを増やす。</p> <p>【現状値/目標値】 ・現状値：50.4% 目標値：80%</p>	<p>【学校での取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・だしをとる材料が地域によって違うことを教える。 ・日本の食文化は自然や風土、歴史的背景が大きく影響していることを教える。 ・季節や行事の折に触れ、食文化を話題にする。 <p>【家庭での取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地域ごとの材料（にぼし、かつおぶし、こんぶ、貝、しいたけなど）を使い、実際に「だし」をとってみて味の違いを知るよう促す。 ・季節や行事の折に触れ、食文化を話題にする。

目標/評価指標	行動計画
<p>5-5 「はしの持ち方を注意されたこと」がある子どもを減らし、正しく使うことができる子どもを増やす。</p> <p>【現状値/目標値】 ・現状値：51.6% 目標値：70%</p>	<p>【学校での取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・高学年ではしの使い方のおさらいをする。また、行儀作法の専門家から、正しい食べ方の所作を習う。 ・家庭科の授業などを通して、正しいマナーが日常化されるように指導する。 <p>【家庭での取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家族ではしの持ち方や使い方が正しいかどうかを確認し合う。 ・外食などの機会に、和食には和、洋食には洋のマナーがあることについて話し合える機会を作る。
<p>5-6 わき役になるおらずに役割があることを知っている子どもを増やす。</p> <p>【現状値/目標値】 ・現状値：45.8% 目標値：60%</p>	<p>【学校での取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・わき役の食材の意味や使い分け、必要性、代表的な薬味について教える。 ・主菜、副菜、薬味、ご飯(主食)と「和食」の観点から、食文化についての関連性を教える。 <p>【家庭での取組】 料理の盛り付けなどから家庭でも主菜、副菜、薬味、ご飯(主食)の話をし、興味を促す。</p>
<p>5-7 季節の食材、旬の食材という言葉が家ですることがある子どもを増やす。</p> <p>【現状値/目標値】 ・現状値：62.9% 目標値：90%</p>	<p>【学校での取組】 季節ごとの日本の旬の食材や、それらの食材の収穫時期や食べ方を教える。</p> <p>【家庭での取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家庭でも旬の食材をできるだけ取り入れた食事を工夫する。 ・食事の盛り付けを子どもと一緒にいき、季節に合った盛り付けについて、自分なりの工夫をさせてみる。

期待される成果

- 重陽の節句をお祝いしている家庭が増え、日本の食文化の根底にある伝統を知る子どもが増える。
- 正しい食事のマナーが身につけている子供が増える。
- 日本料理と和食の違いを明確に知り、日本の食文化は歴史背景と自然が大きくかかわっていることを知っている子どもが増える。

第4章

指針の推進

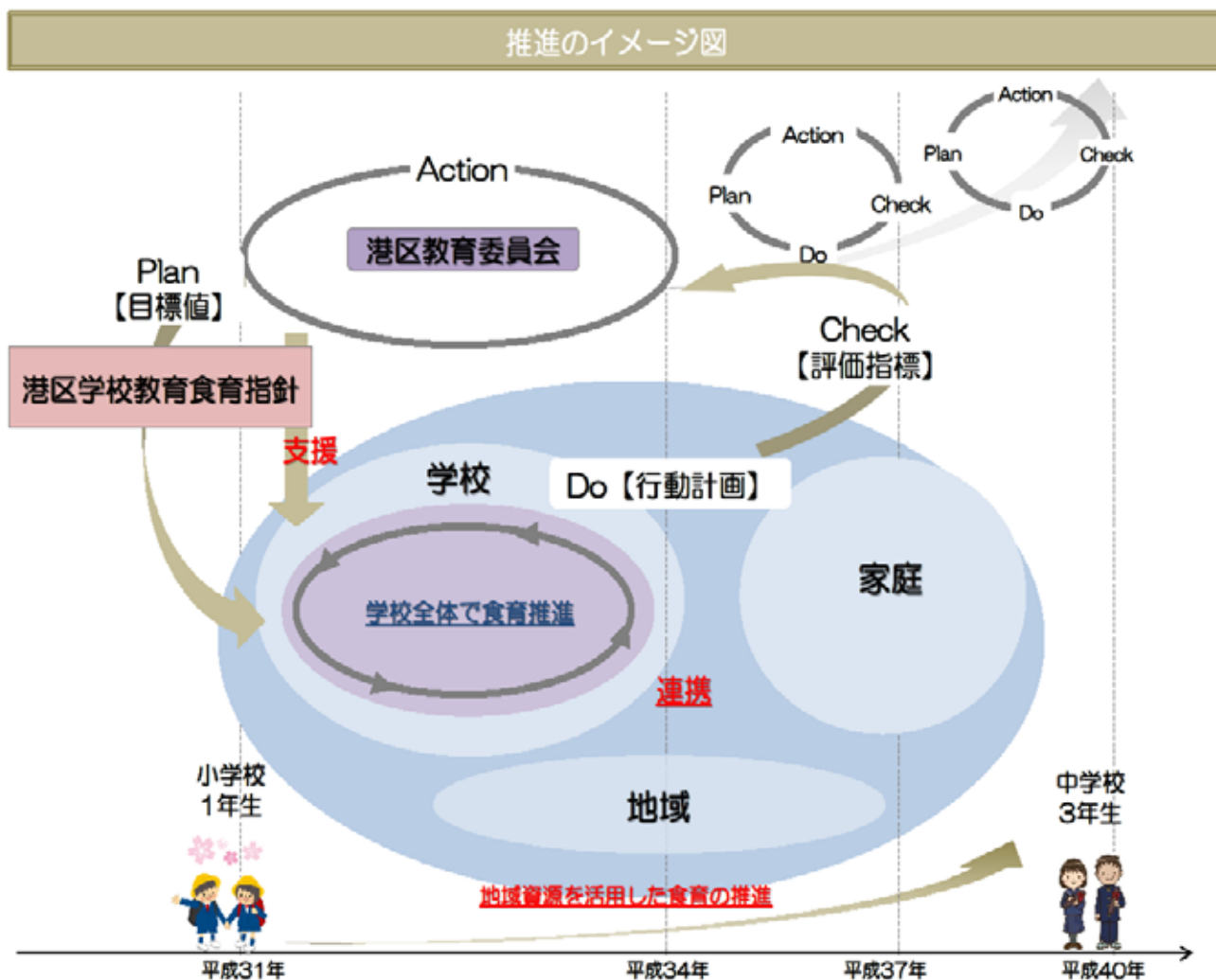
第4章 指針の推進

I 推進体制

成長期に特有な心身の特徴を踏まえ、成長、体力、生活習慣、食生活、食文化の5分野から、基礎体力の向上や健全な生活習慣づくり、食文化の継承などについて、次代を担う子どもたちが生涯にわたり健康を維持できる能力を獲得するための食育を、次のように推進します。

○子どもたちの健全な成長を支える食育を、学校と家庭との連携により、地域資源を活用しながら効果的に推進します。

○区及び学校は、保護者に対し、家庭が食育において重要な役割を担っていることへの理解を促します。『みなと食育ブック』を児童・生徒の全家庭に配布し、子どもと保護者が家庭で一緒に読み、正しい知識や健全な生活習慣を獲得するための取組を促します。



2 各主体の役割

学校における食育は、校長のリーダーシップのもと、学級担任や家庭科、保健体育など関係する教科の担任、栄養教諭、養護教諭など関係教職員の連携・協力により組織的に取り組みます。

また、家庭や地域においても、それぞれが食育の担い手として役割を果たすことで、子どもたちの基礎体力の向上や健全な生活習慣づくりを効果的に進めることができます。

主体	役割
教育委員会	<p><学校、家庭、地域をつなぐ区全体の食育環境の整備></p> <ul style="list-style-type: none"> ○学校、家庭、地域が連携して食育を着実に推進するために、3年後、5年後の児童の体格や健康度、知識・行動の変化などの成果を評価し、フィードバックするなど各主体を支援します。 ○学校、家庭、地域に対して、本指針の目標が達成されるよう技術的な支援を行います。 ○各地域において子どもたちへの食育を推進するため、関係部署との緊密な連携を図り、取組を推進します。
学校	<ul style="list-style-type: none"> ○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もと、関係教職員が連携・協力しながら体系的な食育を行うとともに、教職員の食育に対する意識及び指導力の向上を図ります。 ○給食を実践教材として活用するとともに、各教科や特別活動を含む学校教育全体において、教科横断的に指導を行います。 <p>■校長等学校管理職</p> <ul style="list-style-type: none"> ○食に関する指導の全体計画を作成し、学校の教育活動全体で積極的な取組が行われるよう、関係教職員を指導するとともに、校内に「食育推進委員会」を組織するなど、校内の体制を整備します。 <p>■学級担任や教科担任等</p> <ul style="list-style-type: none"> ○担当する教科等において積極的に食に関する指導を行います。 ○やせ・肥満傾向や偏食、咀嚼不足など個別的な対応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、連携して取り組みます。 <p>■栄養教諭</p> <ul style="list-style-type: none"> ○他の教職員と連携し、食に関する指導の全体計画の策定等に携わるとともに、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します。 ○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、食に関する指導を行います。 ○学級担任、養護教諭、学校医などと連携し、肥満傾向、過度のやせ、偏食

	<p>の子どもに個別的な指導を行います。</p> <p>■学校栄養職員等</p> <p>○食育の実践教材として給食を活用するよう献立のレベルアップを図り、子どもの食に関する指導に取り組みます。</p>
家庭	<p><望ましい生活習慣や食生活を定着させる日々の環境づくり></p> <p>○子どもたちに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、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を図ります。</p>
地域	<p><地域資源を活用した食育の推進></p> <p>○自然の恵みや食に携わる人への感謝の気持ちを育むため、農作物の栽培・収穫体験の機会を提供したり、ゲストティーチャーとして食育授業を行ったりするなど、学校における食育の推進に寄与する活動が求められます。</p>

資料編

資料編

Ⅰ 港区学校教育における食育推進委員会

(1) 港区学校教育における食育推進委員会設置要綱

平成 29 年 10 月 5 日

29 港教学第 4446 号

(設置)

第 1 条 食育推進に必要な成長・体力、生活習慣、食生活、食文化の各視点を踏まえ、港区学校教育における食育の推進に関する指針等を検討するため、港区学校教育における食育推進委員会(以下「委員会」という。)を設置する。

(所掌事項)

第 2 条 委員会は、次に掲げる事項を検討する。

- (1) 港区学校教育における食育推進の指針に関すること。
- (2) 港区立小・中学校児童生徒の食育推進に必要な成長・体力、生活習慣等の課題の解決に関すること。
- (3) 各学校で実施する食育推進の目標・行動計画に関すること。
- (4) 食育推進の進捗評価の項目設定と評価方法に関すること。
- (5) その他委員長が必要と認めたこと。

(構成)

第 3 条 委員会は、次に掲げる区分により、教育委員会が委嘱し、又は任命する委員をもって構成する。

- (1) 学識経験者 5 人
- (2) 港区立小学校長会 1 人
- (3) 港区立中学校長会 1 人
- (4) 教育委員会事務局学校教育部部長
- (5) 教育委員会事務局学校教育部学務課長
- (6) 教育委員会事務局学校教育部教育指導課長

2 委員会は、前項に掲げる委員のほかに、必要と認めるときは、臨時委員を置くことができる。

(任期)

第 4 条 委員の任期は、委嘱の日から当該委嘱の日の属する年度の末日までとし、再任を妨げない。ただし、委員に欠員が生じた場合における補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(組織)

第 5 条 委員会に委員長及び副委員長を置く。

2 委員長は、学識経験者の委員のうちから委員の互選により選出し、会務を統括する。

3 副委員長は、委員のうちから委員長が指名し、委員長を補佐し、委員長に事故があるときは、その職務を代理する。

(委員会)

第6条 委員会は、委員長が招集する。

2 委員会は、委員の半数以上の出席がなければ、会議を開くことができない。

3 委員会は、必要に応じ、委員以外の者の出席を求め、意見を聴くことができる。

(守秘義務)

第7条 委員は、委員会の審議において知り得た秘密を他に漏らしてはならない。その職を退いた後も、また、同様とする。

(庶務)

第8条 委員会の庶務は、教育委員会事務局学務課において処理する。

(委任)

第9条 この要綱に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、委員長が別に定める。

付 則

この要綱は、平成29年10月5日から施行する。

付 則

この要綱は、平成30年4月1日から施行する。

(2) 港区学校教育における食育推進委員会委員名簿

◎：委員長

氏名	所属等
◎ 柴田 重信	早稲田大学 先進理工学部電気・情報生命工学科 教授
小林 正子	女子栄養大学 発育健康学研究室 教授
宮下 政司 ※任期：平成30年12月28日まで	早稲田大学スポーツ科学学術院 准教授
赤松 利恵	お茶の水女子大学 基幹研究院自然科学系 教授
四條 隆彦	一般財団法人日本和食協会 理事長 四條中納言藤原朝臣山蔭嫡流 第四十一代当主
齋藤 幸之介	芝小学校 校長
熊木 崇	港陽中学校 校長
堀 二三雄	教育委員会事務局学校教育部長
山本 隆司	教育委員会事務局学校教育部学務課長
松田 芳明	教育委員会事務局学校教育部教育指導課長

※事務局：教育委員会事務局学校教育部学務課保健給食係 中林・勢能

(3) 港区学校教育における食育推進委員会開催経過

開催回	日時	議事
第1回	平成30年 5月30日 17:00~19:00	1 「現状値」の決定 課題と「現状値」(調査結果を資料として) 2 「目標値」の決定 あるべき姿と「目標値」 3 分野別項目と連携項目 4 行動計画の策定に向けて
第2回	平成30年 7月30日 17:00~19:00	1 「指針」の概要の確認(方向性の確認) 2 「行動計画」の決定 3 「評価指標」の決定 達成度の評価方法・指標、期間 4 分野別の連携の内容と方法の確認(相乗効果、関連する項目) 5 モデル校の選定の方法の検討(全校実施とモデル校選定)
第3回	平成30年 12月26日 18:30~21:00	1 指針について (1)「目標値」の決定 (2)「行動計画」の決定 (3)「評価指標」の決定 (4)アウトカムの決定 (5)アウトプットの決定 2 学校別について 3 学校指導教本 4 家庭読本
第4回	平成31年 3月19日 18:00~19:30	1 港区学校教育食育推進指針の確認 2 みなと食育ブックの確認 3 学校指導教本の確認 4 平成31年度の食育の進め方について

2 港区立小・中学生の食育についてのアンケート調査

(1) 調査の概要

1 調査の名称

食育についてのアンケート調査

2 調査の目的

港区教育委員会では、児童・生徒の望ましい姿として「生涯にわたり健康を維持する能力の獲得」を目標として、その実現に向け、平成30年度に「港区学校教育食育推進指針」を策定します。本調査は、指針を策定するにあたり、区内の小・中学校に通う児童・生徒の食育に係る実態を把握し、基礎資料として活用するために実施しました。

3 調査対象・発送数

平成30年1月時点で、区立小学校(18校)に通う全ての児童8,551人と、区立中学校(10校)に通う全ての生徒1,957人を対象としました。

4 調査時期

平成30年1月12日から平成30年1月23日まで

5 調査方法

各学校を通じて配布及び回収しました。

(2) 設問

問1	あなたの「年れい」を、教えてください。(数字記入)
問2	あなたの「性別」を、教えてください。(単一選択)
問3	あなたの「学年」を、教えてください。(単一選択)
問4	あなたは、どこに住んでいますか。(単一選択)
問5	あなたは、だれと住んでいますか。(複数選択)
問6	あなたは、習い事は何をしていますか。(複数選択)
問6-1-1	1週間に何回(運動やスポーツ)
問6-1-2	1回の時間(運動やスポーツ)
問6-2-1	1週間に何回(音楽やピアノ、絵 など)
問6-2-2	1回の時間(音楽やピアノ、絵 など)
問6-3-1	1週間に何回(学習じゅく・学習教室)
問6-3-2	1回の時間(学習じゅく・学習教室)
問6-4-1	1週間に何回(その他)
問6-4-2	1回の時間(その他)
問7	あなたは、学校がある日に、もっともよく飲む飲み物は何ですか。(単一選択)
問8	あなたは、学校がない日に、もっともよく飲む飲み物は何ですか。(単一選択)

問 9 あなたは、あまいジュースやあまい炭酸飲料を、週にどのくらい飲みますか。(単一選択)
問 9-1 あなたは、あまいジュースやあまい炭酸飲料を飲みたい時は、どのような時ですか。(単一選択)
問 9-2 あなたは、あまいジュースやあまい炭酸飲料を、1回に飲む量はどのくらいですか。(数字記入)
問 10 あなたは、勉強が好きですか。(単一選択)
問 11 あなたは、学校の授業が、よくわかりますか。(単一選択)
問 12 あなたの学校の成績(勉強した内容を答えたり、テストの結果など)について、教えてください。(単一選択)
問 13 自分には、よいところがあると思いますか。(単一選択)
問 14 あなたは、難しいことでも、失敗を恐れなくて挑戦していますか。(単一選択)
問 15 あなたは、ふだん、疲れやすいと思いますか。(単一選択)
問 16 あなたは、ふだん、不安な気持ちになったり、イライラしたり怒りを感じることがありますか。(単一選択)
問 17 あなたは、ふだん、ねばり強いほうだと思いますか。(単一選択)
問 18 あなたの「身長」を、教えてください。(数字記入)
問 19 あなたの「体重」を、教えてください。(数字記入)
問 20 あなたは、自分の身長がのびたり、体重が増えたりすることについて、どう思いますか。
問 21 夜しっかりねむらないと身長がのびないことは知っていますか。(単一選択)
問 22 夜おそくまで、テレビをみたり、ゲームをしたり、スマートフォンや 아이폰をしていると、よくねむれなくなることを知っていますか。(単一選択)
問 23 「身長をのばす」には、肉や魚、豆や野菜、果物など、いろいろな食べ物をとらなければならないことを知っていますか。(単一選択)
問 24 「運動」は身長をのばし、太り過ぎを防ぐことは知っていますか。(単一選択)
問 25 「朝食」をとらないと、頭がよく働かないことは知っていますか。(単一選択)
問 26 あなたは、夏休みのような長い休み中、朝起きる時間や、夜ねる時間が、学校がある日に比べて、早くなったり、おそくなったりしますか。(単一選択)
問 27 あなたは、「身体活動」をすることが好きですか。(単一選択)
問 28 最近の7日間に、1日にあわせて60分間より多く「身体活動」をした日が、何日ありましたか。(単一選択)
問 29 学校の体育や行事以外で、あなたはふだん、「身体活動」をどのくらいしていますか。
問 30 学校の体育や行事以外で、あなたはふだん、1週間のうち、それぞれ1日に何分くらい、「身体活動」をしていますか。(数字記入)
問 30-1 身体活動時間(月曜日)～問 30-7 身体活動時間(日曜日)
問 31 1日にどれくらいの時間、スマートフォンや 아이폰、ライン、スマホゲーム、テレビゲーム、パソコンをしたり、テレビ・ビデオをみたりしますか。(単一選択)
問 32 学校の授業の他に、1日にどれくらい、宿題や勉強をしますか(学校での時間はのぞきます)。(単一選択)
問 33 あなたは、体力に自信がありますか。(単一選択)
問 34 あなたは、朝食を食べますか。(単一選択)
問 34-1-1 朝食に、次のものをどのくらい食べていますか。(それぞれ単一選択)(肉、ハム・ウィンナー)
問 34-1-2 朝食に、次のものをどのくらい食べていますか。(それぞれ単一選択)(魚)
問 34-1-3 朝食に、次のものをどのくらい食べていますか。(それぞれ単一選択)(卵)
問 34-1-4 朝食に、次のものをどのくらい食べていますか。(それぞれ単一選択)(牛乳・ヨーグルト)
問 34-1-5 朝食に、次のものをどのくらい食べていますか。(それぞれ単一選択)(豆ふ、納豆)
問 35 あなたは、ねる前2時間以内に夕食を食べることはありますか。(単一選択)
問 36 学校がある日は、ふだん何時ごろに起きますか。(単一選択)
問 37 次の日に学校がある日は、ふだん何時ごろにねますか。(単一選択)
問 38 学校がない日は、何時ごろに起きることが多いですか。(単一選択)
問 39 次の日に学校がない日は、何時ごろにねることが多いですか。(単一選択)
問 40 学校がある日とない日で、起きる時刻が2時間以上ずれることはありますか。
問 41 学校がある日の午前中、授業中に、ねむくてしかたがないことがありますか。
問 42 あなたは、ねる、すぐ前まで、スマートフォンや 아이폰、ライン、スマホゲーム、テレビゲーム、パソコンをしたり、テレビ・ビデオをみたりしますか。(単一選択)
問 43 あなたは、目がかわきますか。(単一選択)
問 44 あなたは、遠くを良く見るための、メガネやコンタクトレンズをしていますか。
問 45 あなたは、給食を、残さず食べていますか。(単一選択)
問 46 あなたは、給食の時間は、よくかんで食べていますか。(単一選択)

問 47	あなたは、ふだんの食事の時は、よくかんで食べていますか。(単一選択)
問 48	あなたは、ふだん、野菜、果物、肉、魚、豆料理など、いろいろなものをバランスを考えて食べていますか。(単一選択)
問 49	あなたは、ふだん、食事を楽しんでいると思いますか。(単一選択)
問 50	学校がある日、朝食をだれかと食べていますか。(単一選択)
問 50-1	朝食をだれと食べていますか。(複数選択)
問 51	学校がある日、夕食をだれかと食べていますか。(単一選択)
問 51-1	夕食をだれと食べていますか。(複数選択)
問 52	あなたは、自分で食べる食事を、作ることができますか。(単一選択)
問 53	あなたは、食事をする時、食物を作ってくれた農家の人や、料理をしてくれた人のことを考えて食べていますか。(単一選択)
問 54	お正月に、どうして、おせち料理などの特別な料理を食べると思いますか。(単一選択)
問 55	次の節句を、家庭でお祝いしているものは何ですか。(複数選択)
問 56	「狩りや漁をしていた時(縄文時代)の人が、食べていたもの」について知っていますか。
問 57	「日本の料理」に種類やちがいがあることを、知っていますか。(単一選択)
問 58	「昔から日本の料理に使われてきた調味料」で知っているものは何ですか。
問 59	「一汁三菜」の意味を知っていますか。(単一選択)
問 60	「だし」をとる材料は、地域によってちがうことを知っていますか。(単一選択)
問 61	「はしの持ち方」を最初に教えてくれたのは、だれですか。(単一選択)
問 62	「はしの持ち方を注意されたこと」がありますか。(単一選択)
問 63	わき役になるおかずには、季節感を出したり、おいしそうな色を出すための役割があることを知っていますか。(単一選択)
問 64	季節の食材、しゅんの食材、という言葉、家で使うことがありますか。(単一選択)
問 67	肥満度
問 68	肥満傾向

3 関連法令

<食育基本法>

- **子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割（第5条）**

食育は、父母その他の保護者にあつては、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、保育等を行う者にあつては、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、行われなければならない。

- **地方公共団体の責務（第10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。

- **市町村食育推進計画（第18条）**

市町村は、食育推進基本計画を基本として、当該市町村の区域内における食育の推進に関する施策についての計画を作成するよう努めなければならない。

2 市町村は、市町村食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

- **学校、保育所等における食育の推進（第20条）**

国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に推進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一貫として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

区 の 木



ハナミズキ

ミズキ科
北米原産 外来種
落葉広葉樹

区 の 花



アジサイ

ユキノシタ科
日本（関東南部）原産
落葉広葉樹（1.5~2.0m）



バラ

バラ科
日本、中国、欧州原産
常緑落葉低木つる



港区のマークは、昭和24年7月30日に制定しました。旧芝・麻布・赤坂の3区を一丸とし、その象徴として港区の頭文字である「み」を力強く、図案化したものです。



これまで築き上げた“港区（MINATO CITY）”の魅力やブランドを更に磨きあげ、発信し、確固たるものとするとともに、区民や企業、団体等（以下「区民等」という。）の誇りや愛着、いわゆるシビックプライドの醸成に繋げる「シティプロモーション」の取組を進めています。

刊行物発行番号 30201-7521

港区学校教育食育推進指針

平成31（2019）年3月発行

発行：港区

編集：教育委員会事務局

〒105-8511 東京都港区芝公園1-5-25 電話：03-3578-2111（代表）



港区は、みどりの保全とごみの減量に努めています。
この「港区学校教育食育推進指針」は、古紙を活用した再生紙を使用しています。

本指針はユニバーサルデザインに対応した「UD デジタル教科書体」（株式会社モリサワ）を使用しています。

○港区教育委員会が管理する施設における防犯カメラの設置及び運用に関する基準

平成17年1月18日

16港教庶第588号

(目的)

第1条 この基準は、港区教育委員会がその管理する学校その他の教育機関の施設（指定管理者に管理を行わせ、又は契約により業務を委託するものを含む。以下「施設」という。）において防犯カメラを設置し及び運用するに当たり、必要な事項を定めることにより、施設を利用する者等の安全の確保及び権利の保護を図ることを目的とする。

(定義)

第2条 この基準において、「防犯カメラ」とは、犯罪の予防を目的として、特定の場所に固定して設置される撮影装置で、撮影した画像を表示し又は記録する機能を有するもの（施設の混雑状況等の把握を主目的とし、犯罪の予防を副次的目的とするものを含む。）をいう。

(防犯カメラ管理者等)

第3条 防犯カメラ管理者は、防犯カメラを設置する施設を所管する課の長（学校にあっては校長、幼稚園にあっては園長）をもって充てる。

- 2 防犯カメラ管理者は、この基準に従い、防犯カメラを適切に運用しなければならない。
- 3 防犯カメラ管理者は、防犯カメラの運用を委託により行う場合は、受託者にこの基準を遵守させなければならない。
- 4 防犯カメラ管理者は、施設において防犯カメラを運用する者（以下「防犯カメラ取扱者」という。）を指定し、指揮監督する。
- 5 防犯カメラ管理者及び防犯カメラ取扱者（以下「防犯カメラ管理者等」という。）は、防犯カメラにより撮影した画像（以下「画像」という。）から知ることのできた情報をみだりに他人に漏らしてはならない。その職を退いた後も同様とする。

(防犯カメラの設置)

第4条 防犯カメラ管理者は、防犯カメラを設置するに当たっては、次に掲げる事項を遵守しなければならない。

- (1) 施設を利用する者等に対する犯罪の予防のため、必要最小限の台数とすること。
 - (2) 撮影範囲がこの基準の目的に照らし適切になるよう調整すること。
- 2 防犯カメラ管理者は、防犯カメラを設置し、その台数若しくは運用方法等を変更し、又は廃止したときは、防犯カメラ設置（変更・廃止）届（第1号様式）により教育委員会に

届け出なければならない。

(防犯カメラの運用)

第5条 防犯カメラ管理者は、施設の出入口等の見やすい場所に、防犯カメラを設置している旨並びに防犯カメラ管理者の職名及び連絡先を掲示しなければならない。

- 2 防犯カメラの運用は、防犯カメラ管理者等以外の者が行ってはならない。
- 3 防犯カメラの運用は、事務室、職員室その他の防犯カメラ管理者等及び防犯カメラ管理者が許可した者以外の者が立ち入らない場所で行わなければならない。
- 4 防犯カメラの運用に当たっては、特定の個人、建物又は車両等を対象としてはならない。
- 5 防犯カメラ管理者等は、前各項に定めるもののほか、この基準の目的に照らし、不適切又は不必要な防犯カメラの運用をしてはならない。

(画像及び記録媒体の管理)

第6条 画像の保管期間は、原則として7日以内とし、保管期間を経過した画像は、速やかに消去しなければならない。ただし、運用上これにより難い特別な事情がある場合は、防犯カメラ管理者は、教育委員会と協議の上、別に保管期間を定めることができる。

- 2 防犯カメラ管理者は、次条第1項各号に規定する場合は、前項の保管期間を期間を定めて延長することができる。
- 3 画像は、撮影時の画像のまま保管するものとし、編集し又は加工してはならない。
- 4 画像は、防犯カメラ管理者の許可を得ないで、複製し又は印刷してはならない。
- 5 防犯カメラ管理者は、画像を記録した媒体（以下「記録媒体」という。）の保管に際しては、保管状況を記録するとともに、施錠することができる保管庫に保管する等、盗難及び紛失の防止を図らなければならない。
- 6 記録媒体は、防犯カメラ管理者の許可を得ないで、防犯カメラ管理者が指定した場所から持ち出してはならない。
- 7 記録媒体の廃棄は、破砕等の適切な方法により、記録媒体からの読み取りができない状態にして行わなければならない。
- 8 防犯カメラ管理者は、前各項に定めるもののほか、画像及び記録媒体の管理について、流出、漏えい、盗難、紛失等のないよう必要な措置を講じなければならない。

(利用及び提供の制限)

第7条 画像及び画像を複製し又は印刷したものその他画像に係る情報（以下「画像情報」という。）は、防犯カメラの設置目的以外の目的で利用し、又は提供してはならない。ただし、次に掲げる場合は、画像情報を提供することができる。

- (1) 施設内で発生した特定の犯罪に関して、刑事訴訟法(昭和23年法律第131号)第197条第2項の規定に基づき、捜査機関から公文書により提供を求められた場合
 - (2) 前号のほか、法令の規定に基づき、文書により提供を求められた場合
 - (3) 区民等の生命、身体又は財産に対する危険を避けるため、緊急かつやむを得ない場合
- 2 防犯カメラ管理者は、前項ただし書の規定により画像情報を提供する場合は、その必要性を審査し、相当と認めるときは、この基準及び提供の目的に照らして必要かつ適切な範囲で画像情報を提供するものとする。
- 3 防犯カメラ管理者は、第1項ただし書の規定により画像情報を提供する場合は、画像情報を提供する相手方に、次に掲げる事項及びこれらを遵守する旨を記載した文書を提出させるものとする。
- (1) この基準の目的に照らし、画像情報を適正に管理すること。
 - (2) 画像情報の提供を受けた目的以外の利用及び画像情報の第三者への無断提供をしないこと。
 - (3) 画像情報の提供を受けた目的を達した後は、速やかに記録媒体等を返却すること。
- 4 防犯カメラ管理者は、第1項ただし書の規定により画像情報を提供した場合は、防犯カメラ画像情報提供報告書(第2号様式)により、速やかに教育委員会に報告しなければならない。
- (苦情等への対応)
- 第8条 防犯カメラ管理者は、区民等から防犯カメラの設置及び運用に関する苦情等を受けたときは、迅速かつ適切に対応しなければならない。
- (運用状況の記録及び報告)
- 第9条 防犯カメラ管理者は、次に掲げる場合は、防犯カメラ運用状況記録簿(第3号様式)に記録し、年1回以上教育委員会に運用状況を報告するものとする。
- (1) 第6条第2項の規定により、画像の保管期間を延長したとき。
 - (2) 防犯カメラ管理者の許可を得て、画像を複製し又は印刷したとき。
 - (3) 防犯カメラ管理者の許可を得て、記録媒体を指定した場所から持ち出したとき。
 - (4) 第6条第7項の規定により、記録媒体を廃棄したとき。
 - (5) 防犯カメラの設置及び運用に関する苦情等を受けたとき。
- 2 防犯カメラ管理者は、画像の流出及び漏えい並びに記録媒体の盗難、紛失等があった場合には、速やかに教育委員会に報告しなければならない。

付 則

- 1 この基準は、平成17年4月1日から施行する。
- 2 この基準の施行の際、現に施設に設置されている防犯カメラに係る第4条第2項の規定の適用については、同項中、「防犯カメラ管理者は、防犯カメラを設置し、その台数若しくは運用方法等を変更し、又は廃止したときは」とあるのは、「この基準の施行の際、現に防犯カメラを管理している防犯カメラ管理者は、当該防犯カメラについて」とする。

付 則

この基準は、平成21年4月1日から施行する。

様式 (省略)

シックハウス対策に関する特記事項

1 工 事

- (1) 使用材料については、日本工業規格（JIS）、日本農林規格（JAS）の「F☆☆☆☆」等級等の化学物質放散量が少ないものを使用し、また、工事中及び養生期間においては、通風、換気（送風機利用等）を十分行い、室内に放散した化学物質を室外に排出する等、シックハウスの防止に努めること。
- (2) 本工事とは別に施設管理者が実施する、揮発性有機化合物（VOC）等の室内濃度測定結果を確認のこと。測定の結果、厚生労働省が定める指針値を上回った場合は、監督員及び施設管理者と協議のうえ、必要な措置を講じること。

2 物品の購入、賃借

- (1) グリーン購入法に基づく基本方針の特定調達物品等のうち、機器類の各品目で、材質が木質のもの購入、賃借
 - ① グリーン購入法の調達基準を満たすこと。
 - ② 養生期間をおき、化学物質放散量が少ないものを納入すること。
- (2) (1) 以外の什器等の購入、賃借
 - ① 納入する物品の材料、接着剤、塗料等が、日本工業規格（JIS）、日本農林規格（JAS）のホルムアルデヒド放散量基準F☆☆☆☆等級の規格に適合していること。また、トルエン等ホルムアルデヒド以外の化学物質についても、放散量の少ないものであること。
納入時に、ホルムアルデヒドの放散量の試験結果を添付すること。必要と認められる場合は製品安全データシートを提出すること。
 - ② 養生期間をおき、化学物質放散量が少ないものを納入すること。

3 建物管理（清掃、設備管理、害虫駆除等）

- (1) 衛生害虫対策（樹木の殺虫消毒もこれに準じる）
 - ① 殺虫剤の散布は最小限とすること。
 - ② 殺虫剤を散布する場合、利用者が施設内にいない時間に作業することとし、事前に作業計画書を提出し施設管理者の承認を得ること。
 - ③ 作業計画書には、使用する薬剤、使用量、使用場所、および化学物質の低減化対策を明記すること。
- (2) 清掃のワックスがけ
 - ① ワックスは樹脂ワックスのうち、塗布後の化学物質の放散が少ないものを使用する。製品安全データシートあるいは製造業者の情報提供書類等を提出すること。
 - ② 塗布する量は、最小限とすること。
 - ③ 塗布後は換気を十分に行なうこと。