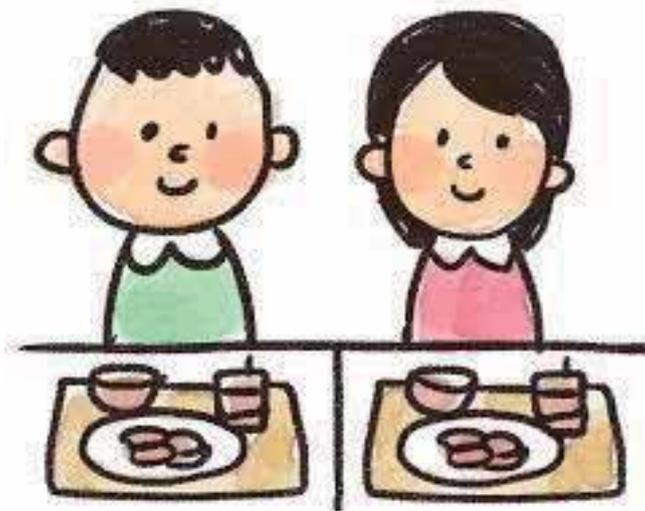


## 第2章

### 学校給食の運営



## 第2章 学校給食の運営

### 1 運営組織

学校給食の運営は、学校規模、職員構成、施設設備、地域の状況に応じた組織を定め、具体的な計画を立て効果的に行う必要がある。

運営に当たっては、学校給食の目標を達成するため、全教職員の共通認識のもとに行うとともに、関係機関等の協力を得ることが重要であり、それらの人々を含めた運営組織を設けることが望ましい。また、児童生徒の活動と学校給食の運営を関連付けることも重要であり、児童生徒の自発的な活動となるよう促す。

学校給食法では、義務教育諸学校の設置者（以下「教育委員会等」）は、学校給食実施基準に照らして適切な学校給食の実施に努めることと定めている。また同基準において、学校給食は、当該学校に在学する全ての児童生徒に対し、実施されるものとしている。

#### (1) 教育委員会等

教育委員会等は、献立作成や食品の購入など、学校給食の運営に必要な運営組織を設置し、所管の学校、共同調理場等と連携を図る。また、衛生管理や学校における食に関する指導等について、関係教職員等に対する研修を行い、随時、指導と支援を行う。

更に、施設及び設備等の管理については、単独調理場、共同調理場、並びに共同調理場の受配校も含めて適切に行う。

※教育委員会等が設置する主な運営組織（例）

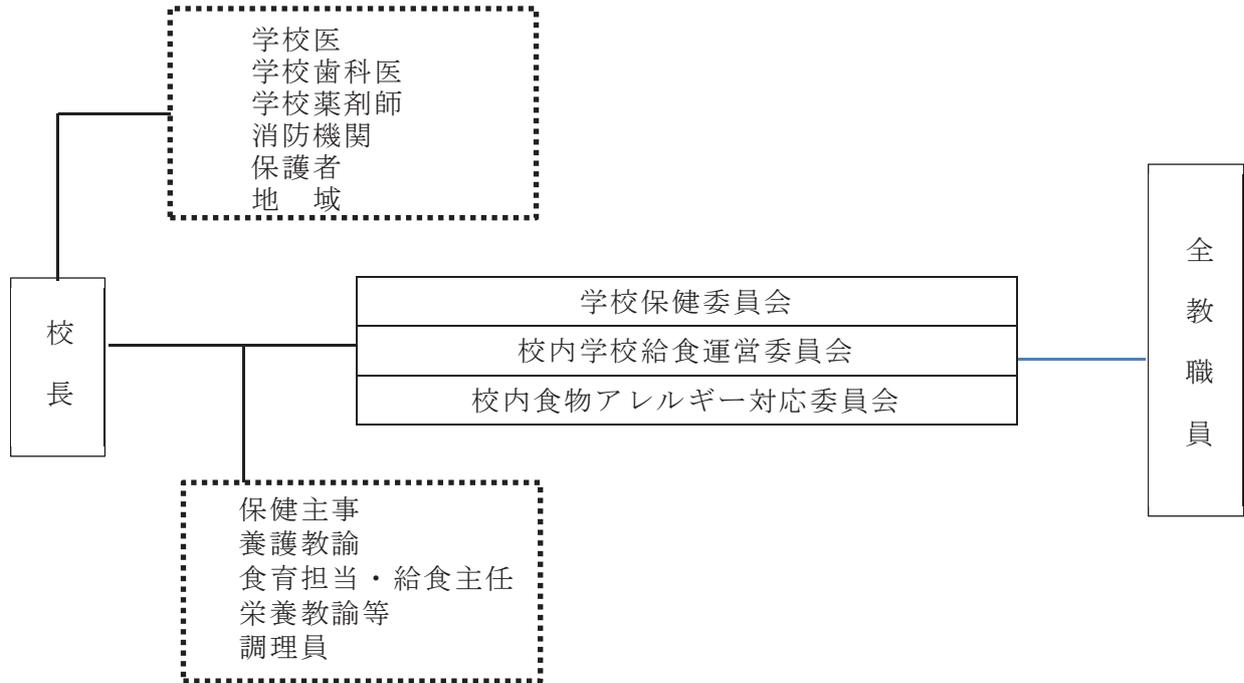
委員会名	協議事項例	構成員例
学校給食運営委員会	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食運営に係る事項全般</li> <li>・学校での対応困難事項</li> <li>・その他必要と認める事項</li> </ul>	教育委員会、校長、給食関係職員、保護者代表、必要に応じて医師 等
献立作成委員会	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養の確保、衛生管理に配慮した献立作成</li> <li>・地域の食材の活用や伝統食等を含めた年間献立計画立案</li> <li>・児童生徒の実態に応じた魅力ある献立作成</li> </ul>	教育委員会、校長、給食主任、栄養教諭等、調理員（栄養教諭等の未配置校）、保護者代表 等
物資選定委員会	<ul style="list-style-type: none"> <li>・安全、衛生面を考慮した食品の選定</li> <li>・教育的な配慮のある食品の選定</li> <li>・児童生徒の嗜好、価格等に考慮した食品の選定</li> </ul>	教育委員会、校長、給食主任、栄養教諭等、調理員（必要に応じて）、保護者代表、保健所担当者 等
食物アレルギー対応委員会	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校における給食対応の基本方針の策定</li> <li>・緊急時対応に備えた関係機関・保護者との連携</li> <li>・専門的に相談できる体制の構築</li> <li>・すべての事故及びヒヤリハット事例の情報収集とフィードバック</li> <li>・様々な取り決め、ルール、マニュアルの作成</li> </ul>	教育委員会、校長、医療関係者、学識経験者、保健主事、養護教諭、給食主任、栄養教諭等、消防機関担当者、保護者代表（必要に応じて） 等

(2) 学校

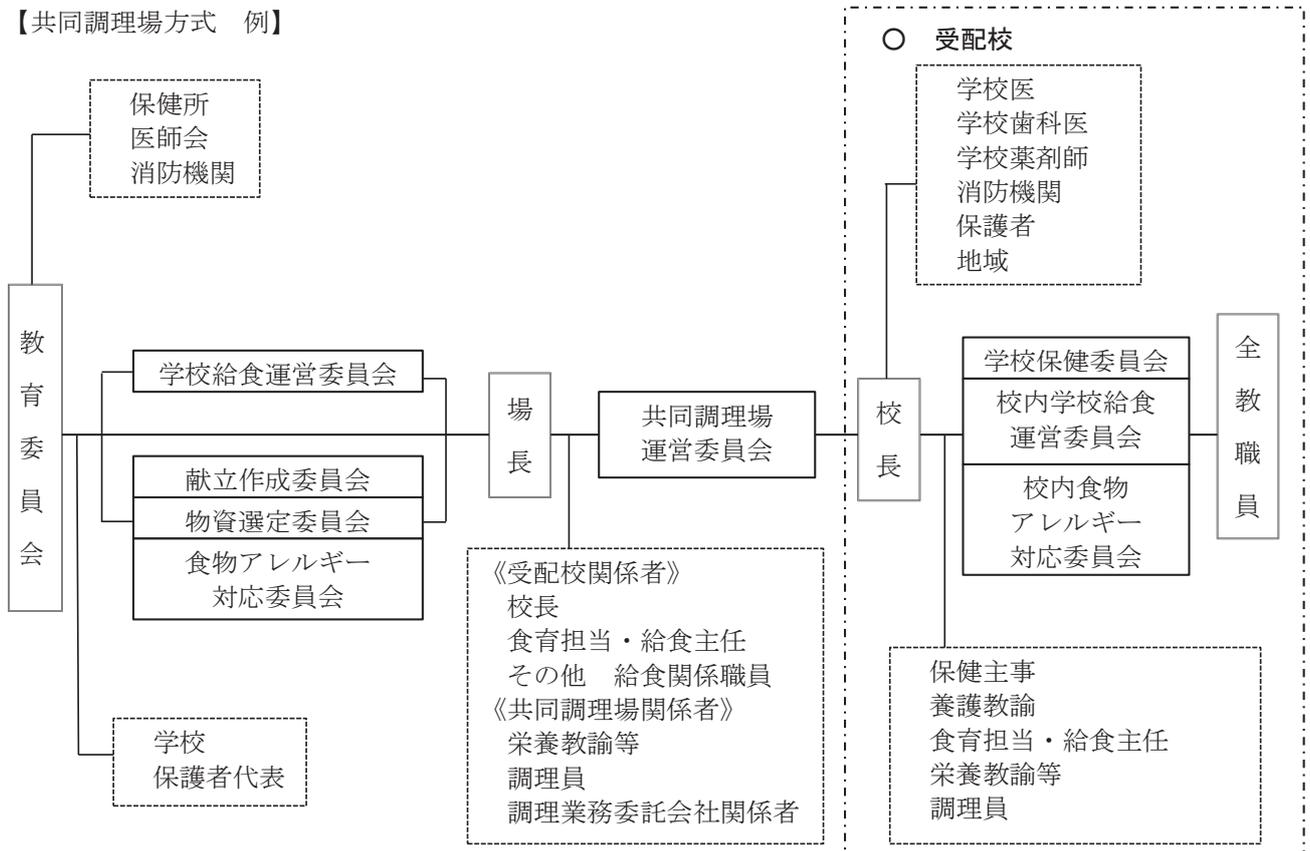
学校給食の運営は、学校規模や調理方式により異なるが、その中心となるのは、当該学校の教職員による校内運営組織である。校長を中心に、全教職員の共通認識のもと、それぞれの役割を明確にしなが、組織で取り組むことが重要である。

また、共同調理場の受配校においては、校内の組織体制を整え、調理場と連携を図りながら取り組む。

【単独校方式 例】



【共同調理場方式 例】



## 2 学校給食関係者の役割

	主 な 役 割	
	管 理	具体的な指導・助言
市町村教育委員会	①学校給食の開設、変更、廃止、停止の決定・届出を行う。	・必要に応じて、学校・共同調理場を支援する。
	②学校給食の実施形態（調理方式、調理業務委託等）の決定を行う。	
	③給食関係予算の編成・執行及び決算並びに補助金等に関する事務を行う。	・地場産物活用や学校給食摂取基準等の献立作成に係る方針を示し、指導助言を行う。 ・学校給食に必要な組織を設置し、取組を支援する。
	④給食施設・設備の整備、維持を行う。	
	⑤学校給食実施基準に基づき、適切な学校給食の実施に努める。	
⑥学校給食衛生管理基準に基づき、学校給食施設及び使用食材の適切な衛生管理に努める。	・保健所等に指導を依頼の上、適切な衛生管理を実施する。 ・学校給食用物資の選定や管理について指導助言を行う。	
⑦調理場を管理する。	・施設、設備の適切な使用法と管理について指導する。	
⑧学校給食の充実を図るための施策を行う。	・関係教職員等に対し、食に関する指導や衛生管理について研修を行う。 ・食物アレルギー対応について方針を示す。	
校長	①学校給食の実施について基本的な方針・計画を立てる。	・全教職員に対し、食育の観点から捉えた学校給食の実施について指導し、監督する。 ・教職員の職務を分担し、それぞれが連携して取組ができるよう支援する。 ・給食の時間を適切に確保する。 ・食物アレルギー対応の指揮監督をする。
	②学校給食に必要な組織の運営を円滑に行う。	・各教職員の業務が円滑に行われるよう指導し、監督する。 ・給食指導が適切に行われるよう監督する。
	③食に関する指導の全体計画を作成する。	・関係教職員の取組を支援する。
	④保健所、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、消防機関との連携のもと、緊急対応等発生時の連携体制を確立するとともに、日常の安全及び衛生管理に努める。	・日頃から食中毒防止対策が適切に行われているか点検し、関係教職員に助言する。 ・緊急対応等発生時は、直ちに関係機関と連携をとり、適切に対応する。 ・教職員、給食従事者の健康管理を行う。
	⑤保護者、家庭・地域との連携を深める。	・学校給食の運営が円滑に行われるよう支援する。
	⑥教育委員会との連携を密にする。	・学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項がある場合には、遅滞なく必要な措置を行い、改善措置ができない場合は設置者に申し出る。 ・事務手続き等を遅滞なく行うよう努める。 ・共同調理場との連携を密にし、学校給食運営を支援する。
副校長・教頭	①校長を補佐し、校長不在時には代行する。	・校長の指示を伝達する。 ・外部との窓口となり、適正な情報収集に努め、関係教職員等の取組が円滑に行われるよう支援する。

	主 な 役 割	
	管 理	具体的な指導・助言
共同調理場長	①受配校と連携し、学校給食の実施について基本的な方針・計画を立てる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・全職員に対し、食育の観点から捉えた学校給食の実施について、指揮監督する。</li> <li>・職員の職務を分担し、それぞれが連携して取り組みができるよう支援する。</li> <li>・職員の勤務時間を適切に管理する。</li> </ul>
	②教育委員会との連携を密にする。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項がある場合には、遅滞なく必要な措置を行い、改善措置ができない場合は設置者に申し出る。</li> <li>・事務手続き等を遅滞なく行うよう努める。</li> </ul>
保健主事	①学校保健に関する組織活動を推進する。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校保健委員会等を開催し、関係教職員の取組を支援する。</li> </ul>
	②学校における保健に関する活動を調整する。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・体育・健康に関する指導について、学校の教育活動全体で取り組むことができるよう計画する。</li> </ul>
	③学校保健計画を作成する。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食に関する指導の全体計画と整合性を図る。</li> </ul>
食育担当・給食主任	①栄養教諭等と共に、食に関する指導の全体計画を作成し、運営管理を行う。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食の時間の指導については、学級活動、教科等との関連を図り、学級担任には必要に応じて資料等を提供する。</li> </ul>
	②給食指導について、全職員に共通理解を図る。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日常の給食指導を含め、全教職員で共通認識の上行うようにする。</li> <li>・学級担任に対し、随時情報提供を行う。</li> </ul>
	③食生活実態調査等を行い、児童生徒の課題解決に向けた食に関する指導計画を作成するとともに、全職員に共通理解を図り、適切に実施する。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・児童生徒の健康課題について全職員に情報提供を行い、学校における給食の時間の食に関する指導に生かす。</li> </ul>
	④栄養教諭等や調理場と連携し、食育の推進を図る。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・必要に応じて連携調整を行う。</li> </ul>
学級担任	①食に関する指導の全体計画に基づいた計画的な指導を行う。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食の時間に、教科等で学習した食に関する内容の振り返りや、栄養教諭等から配付される資料を活用した食に関する指導を行う。</li> </ul>
	②学校給食の意義を理解し、栄養教諭等と連携し、給食指導の充実を図る。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・児童生徒の健康状態を把握し、給食当番活動について留意する。</li> <li>・給食指導について保護者との連携を図る。</li> </ul>
養護教諭	①学校医の指導のもと、児童生徒の健康管理を行う。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日常の欠席状況を把握し、学校給食に起因する食中毒や感染症の早期発見に努める。</li> </ul>
	②学校保健安全法に基づき、給食設備等の環境衛生検査を行う。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校薬剤師の意見を踏まえ、学校給食関係者に対し、給食設備等の衛生管理、食品管理等について助言を行う。</li> </ul>
	③危険等発生時の対応について、関係機関との連携を含めた連絡体制を整える。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・教職員に対し、給食の時間の事故発生時（窒息、アナフィラキシー等）の対応について、助言を行う。</li> </ul>
	④学級担任に対し、児童生徒の衛生管理について助言する。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・児童生徒が手洗いを行うための環境作りを行い、衛生面に配慮した運搬や後片付け等について、助言を行う。</li> <li>・嘔吐物の処理について資料を提供し、教室等に必要な用具を設置する。</li> </ul>

	主 な 役 割	
	管 理	具体的な指導・助言
養護教諭	⑤学級担任や栄養教諭等と連携し、集団又は個別的な相談指導を行う。	・児童生徒、保護者、学級担任に対し、専門的な立場から指導助言を行う。
栄養教諭等	①学校給食の管理を行う。	・児童生徒の健康状態や生活活動の実態、地域の実情等に配慮して給与栄養目標量（参照本誌P46）を設定し、多様な食品を組み合わせ献立を作成する。 ・学校給食衛生管理基準に基づき、安全安心な学校給食の実施に努める。 ・残食調査等から、適切な範囲で提供できたか検証し、児童生徒の身体状況を把握の上、給与栄養目標量の見直しを行う。
	②食に関する指導の全体計画を作成し、食育担当・給食主任と共に運営管理を行う。	・学校全体で食育に取り組むための基本的な考え方と方針を提示し、共通理解を図って行う。 ・学級担任に対し、各教科等において、学校給食が生きた教材として活用されるよう助言を行う。
	③児童生徒に対し、食に関する指導を行う。	・食に関する指導の年間計画に基づき、給食の時間・教科等・個別的な相談指導について、指導助言を行う。

	主 な 役 割	
調理員	①栄養教諭等の指導のもと、調理作業等の業務に従事する。 ②学校給食衛生管理基準の内容を十分理解し、責任を持って業務を行う。 ③事故等発生時は、衛生管理責任者及び所属長に報告し、適切な対応を行うとともに、改善策を検討する。 ④学校給食の意義を理解し、自己研鑽に努める。 ⑤体調に異常がある場合や家族・同居人の体調に異常がある場合には必ず申し出て、指示に従う。	
学校医等	①学校給食の栄養管理・衛生管理について専門的な指導助言を行う。 ②学校における感染症、食中毒などの予防措置に従事する。 ③学校保健計画及び学校安全計画の立案に参加する立場から、学校給食の諸計画及び実施等について助言する。	
学校薬剤師	①学校給食の衛生管理について専門的な指導助言を行う。 ②学校給食で使用する洗剤、消毒薬品の選定及び使用方法等について指導助言を行う。 ③学校給食衛生管理基準に基づき、施設設備等の定期的な検査を行う。	