

# 令和5年度学校給食 衛生管理等研修会

大阪府教育庁 教育振興室  
保健体育課 保健・給食グループ

1

## 本研修の内容

- (1) 学校給食のリスクマネジメントについて
  - ・ 衛生管理について
  - ・ 異物混入について
  - ・ 窒息事故について
  - ・ 食物アレルギー対応について
  
- (2) 食に関する指導について

2

## アンケートの提出

### • 市町村立学校の方

- 所定の様式により作成し、市町村ごとに決められた方法・期限により、市町村教育委員会に提出してください。

### • 市町村教育委員会の担当者

- 提出されたアンケート等を取りまとめの上、電子メールに添付し、以下の宛先まで提出してください。
- 宛先 [KajiharaR@mbox.pref.osaka.lg.jp](mailto:KajiharaR@mbox.pref.osaka.lg.jp) (大阪府教育庁 保健体育課 梶原)

### • 府立学校の方

- 所定の様式により作成し、【保健・給食G】文書提出システムにて提出してください。
- 提出期限 令和5年9月14日(木)

### • 私立学校、国立学校の方

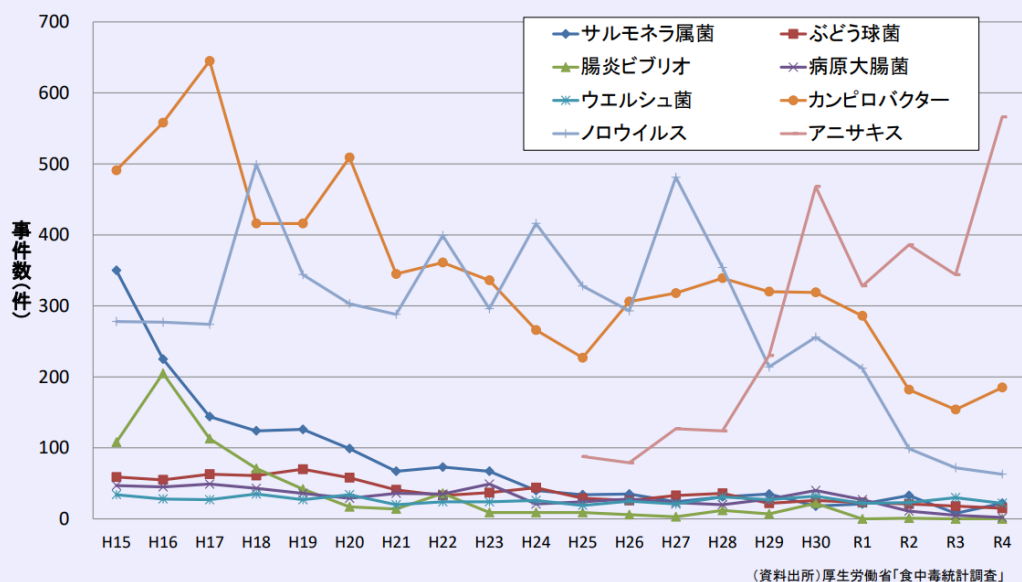
- 所定の様式により作成し、電子メールに添付し、以下の宛先まで提出してください。
- 宛先 [KajiharaR@mbox.pref.osaka.lg.jp](mailto:KajiharaR@mbox.pref.osaka.lg.jp) (大阪府教育庁 保健体育課 梶原)
- 提出期限 令和5年9月14日(木)

## 学校給食の衛生管理について

# 食中毒について

5

## 病因物質別事件数の推移

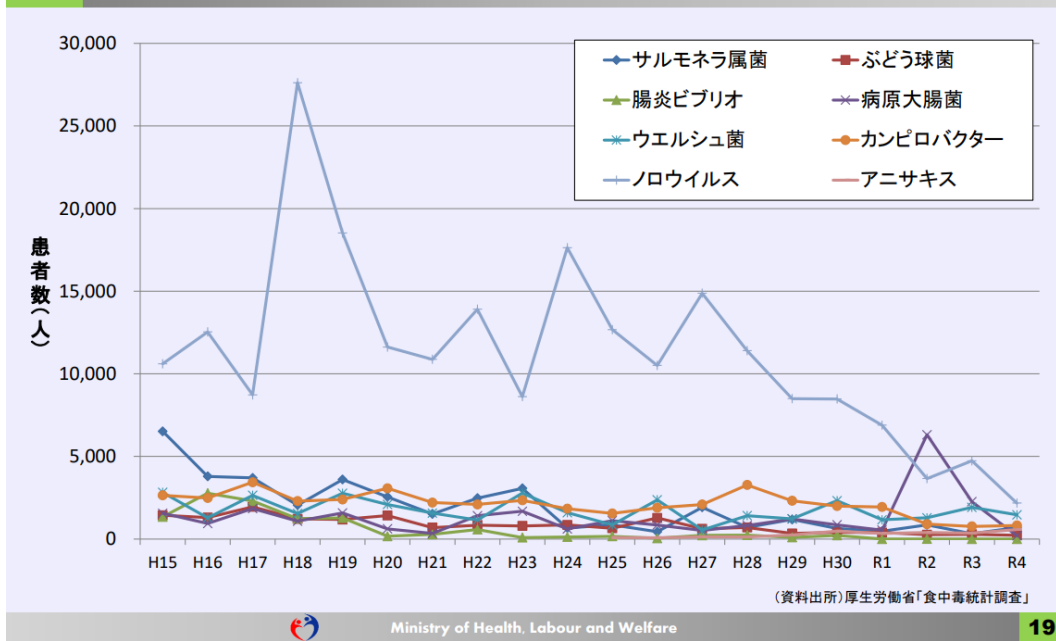


Ministry of Health, Labour and Welfare

18

6

## 病因物質別患者数の推移



7

## カンピロバクター

原因食品	食肉（特に鶏肉）・内臓・飲料水（井戸水などのし尿汚染） *ほとんどが加熱不十分か非加熱が原因
症状	下痢（血便）・発熱・倦怠感・頭痛（風邪様症状）
特徴	・まれにギラン・バレー症候群を発症 ・大阪府ではこの菌による食中毒の発生件数が最も多い
予防法	・十分に加熱する

8

## ウェルシュ菌

原因食品	食肉・カレー・シチュー・煮物など
症状	下痢・腹痛
特徴	<ul style="list-style-type: none"><li>・酸素のないところで増殖</li><li>・芽胞（熱などに強い殻）を作り、芽胞は100℃、1～6時間の加熱に耐える</li><li>・ウェルシュ菌の作る毒素によって食中毒が発生する</li></ul>
予防法	<ul style="list-style-type: none"><li>・調理後、すぐに食べる</li><li>・冷やす場合は急速冷蔵・急速冷凍</li></ul>

9

## サルモネラ

原因食品	鶏卵及び食肉・人、動物の糞便あるいは畜産物から直接あるいは間接的に汚染された加工畜産物、野菜、魚肉など
症状	軟便・水様便・強い腹痛・嘔吐・重症では粘血便
特徴	<ul style="list-style-type: none"><li>・乾燥に強く、環境中での生存率が高い →二次汚染の原因となる</li><li>・熱に弱い (70℃1分間の加熱で死滅)</li><li>・まれに血中に菌が入り、敗血症となり、死に至る</li></ul>
予防法	<ul style="list-style-type: none"><li>・十分に加熱する</li><li>・食肉類、卵などを扱う器具は専用とする</li></ul>

10

## 腸管出血性大腸菌 (O157、O111など)

原因食品	食肉・内臓およびその加工品・二次汚染された食品
症状・特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・腹痛・下痢（血便）</li> <li>・溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症などの重篤な症状を発症し、死に至ることも</li> <li>・1996年7月に発生した事例では4名死亡 うち1名はHUSを発症し、後遺症で19年後に死亡</li> <li>・感染症法三類感染症に分類され、就業制限を受ける</li> </ul>
予防法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・つけない 生で食べる食材や調理済み食品等に二次汚染しないように注意する 食肉・内臓には菌が付いている！（と意識する）</li> <li>・増やさない 低温保存 室温に長く放置しない</li> <li>・やっつける 十分に加熱する（中心部75℃以上1分間以上）</li> </ul>

11

## ノロウイルス

原因食品	カキ・二枚貝・二次汚染された食品
症状・特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・嘔気・嘔吐・腹痛・下痢・発熱（38℃以下）</li> <li>・アルコール消毒（エタノール）には比較的耐性がある 消毒には次亜塩素酸ナトリウムが推奨される</li> <li>・感染力が強い</li> <li>・感染しても症状が出ない人が30%程度いる</li> <li>・日本で最も発生が多い食中毒</li> </ul>
予防法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・つけない 手洗い・手袋着用</li> <li>・ひろげない 「つける」危険性を減らすために施設（特に、調理場）にひろげない</li> <li>・持ち込まない 「つける」危険性を減らすために施設（特に、調理場）に持ち込まない</li> <li>・やっつける 十分に加熱調理する（中心部85～90℃で90秒以上）</li> </ul>

12

# ノロウイルス

学校所在地域でノロウイルス等の感染症が発生している



和え物や非加熱調理食材は加熱調理に切り替える

13

# 自然毒による食中毒

- ふぐの毒（テトロドトキシン）
- じゃがいもの毒（ソラニン、チャコニン）

【じゃがいもの喫食によるソラニン類食中毒について】

小学校で栽培されたじゃがいもを喫食したことによるソラニン類食中毒事件が発生。防ぐためには

- 家庭菜園等で栽培された未成熟で小さいじゃがいもは、全体にソラニン類が多く含まれていることもあるため喫食しないこと。  
（栽培する際には、じゃがいもが地面から外に出ないように、土寄せをし、収穫する際には、十分に熟して大きくなったじゃがいもを収穫する。）
- じゃがいもの芽や日光に当たって緑化した部分は、ソラニン類が多く含まれるため、これらの部分を十分に取り除き、調理を行うこと。
- じゃがいもは、日光が当たる場所を避け、冷暗所に保管すること。

14

## ニラとスイセン



誤って食べると  
悪心、嘔吐、下痢、  
流涎、発汗、頭痛、  
昏睡、低体温等

## 令和4年度の食中毒発生報告状況

都道府県	原因菌等	発生日	有症者数	発生原因	備考
神奈川県	ウェルシュ菌	R4.5.20	201名	5月19日に 提供された給食	教職員 50名



## 令和5年度の食中毒発生報告状況

都道府県	原因菌等	発生日	有症者数	発生原因	備考
千葉県	ノロウイルス	R5.5.8 および R5.5.9	60名 (調査中)	5月8日と 5月9日に 提供された給食	

17

## O157学童集団下痢症

1996年7月 腸管出血性大腸菌O157による食中毒事故発生  
学校給食による大腸菌O157の罹患者 9,492名  
うち3名が死亡、HUSを発症した女性が19年後に死亡→計4名に

↓ この教訓をふまえ

平成20年6月 「学校給食衛生管理基準」が法律上明確に位置付け

18

# 学校給食衛生管理基準

- 第1 総則
- 第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準
- 第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準
- 第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準
- 第5 日常及び臨時の衛生検査
- 第6 雑則

19

# 給食当番

## 点検項目

1. 下痢をしている者はいない。
2. 発熱、腹痛、嘔吐をしていない。
3. 清潔なエプロン、マスク、帽子を付けている。
4. 爪は短く切っている。
5. 手指を洗浄し、消毒している。

記録を残す

20

## もし異常があった場合は？

児童生徒に胃腸炎の症状（腹痛・下痢・嘔吐等）がある場合



給食当番を交代

給食当番はもとより、児童生徒全員が食事の前、  
用便後の手洗いを励行

## 校内で嘔吐があった場合の対応

全教職員が共通理解を図った上で適切に対応

食器具に嘔吐物が付着した場合、  
次亜塩素酸ナトリウム溶液（塩素濃度1000ppmに10分）に  
浸して一次消毒を行った後、  
消毒済みであることがわかるように給食調理施設に返却

## 嘔吐物処理の方法



近くにいる人を別室などに移動させ、換気をした上で、吐物は、ゴム手袋、マスク、ビニールエプロンをして、できればゴーグル、靴カバーを着用し、ペーパータオルや使い捨ての雑巾で拭きとる。

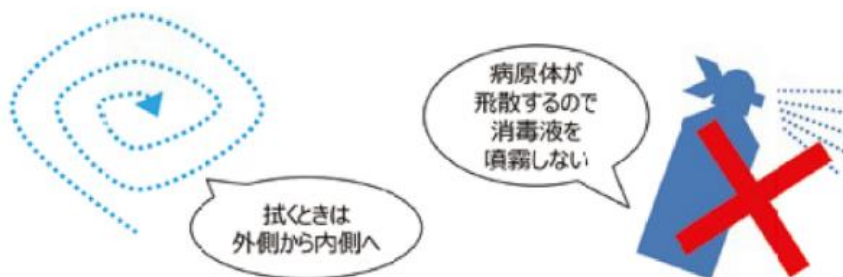
吐物は広範囲に飛散するため、中心部から半径2mの範囲を外側から内側に向かって、周囲に拡げないようにして静かに拭き取る。拭き取ったものはビニール袋に二重に入れて密封して破棄する。



「学校において予防すべき感染症の解説」公益財団法人 日本学校保健会

23

## 嘔吐物処理の方法



「学校において予防すべき感染症の解説」公益財団法人 日本学校保健会

24

## 嘔吐物処理の方法

吐物の付着した箇所は、0.1%（1,000ppm）次亜塩素酸ナトリウム消毒液で消毒する。

次亜塩素酸ナトリウムは、木や紙などの有機物に触れると消毒効果が下がるため、ペーパータオルを使ったり木の床を消毒したりする場合には、0.2%（2,000ppm）以上の濃度の次亜塩素酸ナトリウム消毒液を使用する。

## 学校薬剤師との連携

薬剤師さんと連携  
できていますか？



27

## 定期及び日常の衛生検査の点検票

検査票	名称	実施頻度	
薬剤師の 協力を得 た検査も あり得る	第1票	学校給食施設等定期検査票	年1回
	第2票	学校給食設備等の衛生管理定期検査票	年3回
	第3票	学校給食用食品の検収・保管等定期検査票	年3回
	第4票	調理過程の定期検査票	年1回
第5票	学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票	年3回	
第6票	定期検便結果処置票	月2回以上	
第7票	学校給食における衛生管理体制定期検査票	年1回	
第8票	学校給食日常点検票	毎日	

28

# 異物混入について

29

## 使い捨て手袋片



着用したら確認、外す前にも確認

30

## 異物混入の防止 1

教室等での混入の可能性も想定し、未然に異物の混入を防止する手立て

- 配膳室は施錠するなど、児童生徒や部外者が立ち入ることのないよう施設管理を徹底
- 納入業者が学校に直接届ける食品については、検収責任者を決め、納品時の温度や賞味期限等を確認し、その記録を適切に保管
- 教室内のほこりが食品に混入することを防ぐため、配膳前及び配膳中は、児童生徒は静かに着席して待つように指導
- 教室内の不要物は処分し、画鋲や釘等の金属製品は適切に収納
- 児童生徒に対して正しい身支度を指導

特に児童生徒の毛髪が配膳中の食缶や配膳後の食品中に入ることがないように、給食当番だけでなく個々に注意が必要

31

## 異物混入の防止 2

- ヘアピン、安全ピン、体操着のファスナーなど、児童生徒が普段から身につけている金属類についても十分な注意が必要
- 学習用品の中で異物となりやすいものには、クリップ、鉛筆及びシャーペン、ペンシルの芯、裁縫道具、実験器具類など  
⇒給食前に適切に収納するよう指導
- ケガの手当てに使用する絆創膏等は、水分を含むことで取れやすくなり、異物混入の原因となることがある  
⇒給食当番を行う児童生徒が手指のケガにより絆創膏等をしている場合は、食品の盛りつけを行わない等給食当番の分担を配慮
- 必ず学級担任等が配食に立ち合い、給食当番の活動を指導

32



# 窒息事故について

33

## 異物つまらせ園児死亡・重体

鹿児島県始良市の私立認可保育園で、のどに異物をつまらせ意識不明の重体になっていた生後7カ月の女児が亡くなったことがわかった。保護者の代理人を務める弁護士が明らかにした。

園の説明によると、4月18日午後、保育士がすり下ろしたリンゴを女児に食べさせた後、仰向けに寝かせていた。女児の着替えを取りにいき、戻ってきたところで異変に気づき、背中をたたくなどしたという。心肺停止状態で病院に運ばれて入院していたが、弁護士によると5月

### 鹿児島・愛媛の保育園

### リンゴ食べた後に事故

28日に亡くなったという。愛媛県新居浜市でも5月16日、保育園で給食を食べていた生後8カ月の男児が意識不明の重体になった。保育士がスプーンでリンゴ（縦アタ、横アタ、厚さ3センチ）を2片、男児の口に合ませたところ、息をしなくなったという。松山市内の病院で治療している。

内閣府が保育施設向けにまとめたガイドラインで、リンゴはつまりやすい食材の一つであるとして、離乳食の完了前の子どもに食べさせるときには加熱するといった配慮を求めている。

【6月1日付け朝日新聞】

34

## 窒息事故防止

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

食に関する指導の手引－第二次改訂版－

35

## 教育・保育施設等における事故防止及び 事故発生時の対応のためのガイドライン 【事故防止のための取組み】 ～施設・事業者向け～

平成28年 3月

[https://www8.cao.go.jp/shoushi/shinseido/meeting/kyouiku\\_hoiku/pdf/guideline1.pdf](https://www8.cao.go.jp/shoushi/shinseido/meeting/kyouiku_hoiku/pdf/guideline1.pdf)



令和 5 年 2 月 1 日教保第2815号でも通知

36

# 食物アレルギー対応について

37

- ★あなたの学校の食物アレルギーのある児童生徒等の名前を言えますか？
- ★その子のアレルゲンとなる原因食物は何ですか？
- ★その子の在籍する学年組は？
- ★あなたの本務校および兼務校に食物アレルギー対応委員会がありますか？



調布市立学校における  
食物アレルギー対策  
10年のあゆみ  
～事故が風化することのないよう、次の10年に向けて～



令和4年12月  
調布市教育委員会



※この「調布市立学校における食物アレルギー対策10年のあゆみ」は、調布市立学校におけるアレルギー対応委員会の活動の集大成として作成されました。



<https://www.city.chofu.tokyo.jp/www/contents/1670467789833/index.html>

38

## ご遺族から寄せられたメッセージ

娘が突然旅立っていったあの日から、早くも10年という時間を重ねました。悲しみというものは時を経ても減ることなく、今も私たち家族それぞれの心の中に、当時のままに満ちております。折々の季節に遺してくれた、彼女のさまざまな言葉や表情を想う日々を、変わらず過ごしています。

しかし一方で、年月を経るにつれ娘の存在が私たちだけのものではなく、社会のあちこちに痕跡を残し始めていることも感じています。食事の場でアレルギーについてあらかじめ尋ねられることも普通のことになりました。数多くの子どもたちやその家族が、暮らしの中で負担を感じながら生活をしていることも周知のことになってきたように思います。

食物アレルギーとは決して特殊な病や人間としての欠陥ではなく、誰にでも起こりえることであり、誰にも責任のない、突然のように身体に起きうる事態であること。だからこそ学校や社会全体で、不安に陥る子どもやその家族に対して理解ある支え合いを実現せねばならないこと。これらについて共通の理解が得られる素地が社会に醸成されつつあることも感じています。

海老澤元宏先生や勝沼俊雄先生を始め、長きにわたり医学面から啓蒙と具体的な施策の構築に尽力いただいた方々、また子どもたちを守る仕組みを教育や行政面から地道に作り上げていこうと努力いただいた方々に、この場で改めて御礼を申し上げたいと思います。

人間の意識もそれぞれの組織も変わってゆくなかで、常に娘のことを気に留めていただいた全ての方々に感謝いたします。皆さま方の手で、社会は変えられていくのであらうと思います。

生きていれば、娘はそろそろ社会に飛び出していく年頃です。科学者になって身体のことを研究したいなあと漏らすこともあった彼女の意思が、少しでも結実し、今を生きる子どもたちが負担なく輝かしい未来を迎えることができればと思います。どうぞ引き続きの御助力を、心よりお願い申し上げます。

令和4年12月20日 遺族一同

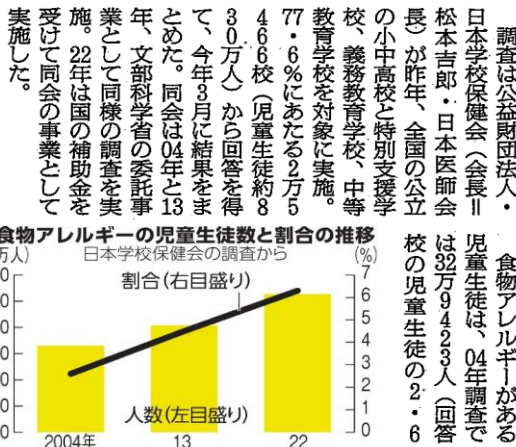
出典：調布市立学校における食物アレルギー対策10年のあゆみ  
～事故が風化することがないよう、次の10年に向けて～  
令和4年12月 調布市教育委員会

# 食物アレルギー

## 児童生徒52万人

食物アレルギーがある児童生徒が全国の公立小中高校に約52万7千人いることが、昨年度、9年ぶりに実施された大規模調査で判明した。2013年の前回調査より約12万人増えた。激しいアレルギー症状「アナフィラキシー」を起したことがある児童生徒の数も増加した。

▼25面▶現場は試行錯誤

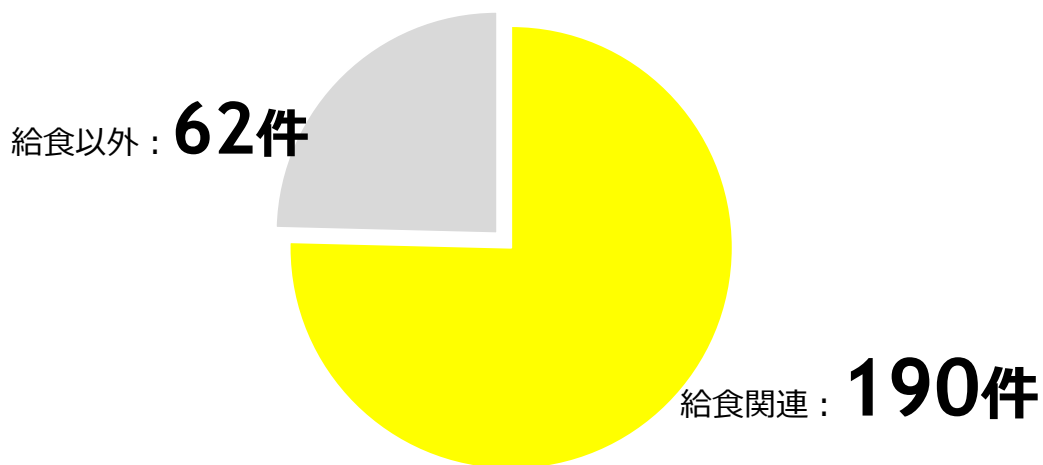


公立校調査 9年で12万人増

アナフィラキシー5万人

出典：令和5年6月30日朝日新聞

## 令和4年度大阪府事故件数 252件



75%は給食に関連した事故

41

## 令和4年度大阪府事故件数

- 救急搬送 37件
- エピペン使用 10件



42

## 食物アレルギー事故を減らすために

- ・ 栄養教諭等にすべて任せるのではなく、学校組織として全職員が「自分事」として対応できる体制を管理職が中心となって作ること
- ・ いかに全職員が「自分事」とするのか、そのための方法の確立
- ・ 「食物アレルギー対応マニュアル」があるにもかかわらず、全く機能していない現状の打開
- ・ 児童生徒等への食物アレルギーについての教育
- ・ 食物アレルギーに対する意識の差

【大阪府栄養教諭連絡協議会 令和5年6月7日開催「食物アレルギー事故防止対策について」事後アンケートより】

43

## 食物アレルギー事故を減らす工夫

### 組織的な対応

→ アレルギー対応委員会を組織・活用

- 
- 給食に関する具体的な手順を決める。
  - そのルールを周知・徹底する仕組みをつくる。

44

## 朝の確認

- 毎日職員朝礼で対象児童生徒のクラス・名前・具体的な対応を読み上げて共有する。
- 職員室の黒板に対象児童生徒が在籍するクラス名のかかれたカードを掲示し、担任が朝献立表を確認したら裏返す。  
すべてのカードが裏返っているかを担当者が確認する。

45

## 給食時間の確認

### ①チェック済み献立表

給食前に担任が「保護者記載の献立表（原本）」で確認する

### ②本人への言葉がけと 給食当番児童への言葉がけ

1. 除去食を取りに行く(除去食児童)
2. お弁当を出す(お弁当児童)
3. 当該献立を食べないように声かけ
4. 除去食がある日は校内放送を実施

※保護者記載の『献立表(原本)』は  
教室の見えるところに掲示しておく

	21日 (水)	22日 (木)	24日 (土)	27日 (月)	28日 (火)	29日
朝	...	...	...	...	...	...
中	...	...	...	...	...	...
夕	...	...	...	...	...	...
夜	...	...	...	...	...	...

46


### ③ 「いただきます」の挨拶

「いただきます」のあいさつの時に食物アレルギー対応児童への確認をする

- ※ 担任と該当児童で確認してから、「いただきます」をする
- ※ このカードをパウチして全クラスに配付

「いただきます」のまえに、かくにんしよう!

(こんだてカレンダーをみて、きょうのこんだてをよみあげましょう。)



「きょうのこんだては、〇〇・〇〇・〇〇・〇〇・〇〇です。」  
「じぶんのぶんのきゅうしょくはありますか？」  
「しょくもつアレルギーのある人は、じぶんがたべてもいいこんだてかどうか、もういちど、かくにんしてください。」  
(こころの中で3つかぞえて、みんながじぶんのぶんをかくにんするのをまちましよう。)

「それでは、手をあわせてください。いただきます。」

47

### 給食のきまり

食物アレルギー対応のきまり (教室掲示・児童用)

- ① 1番はじめにアレルギーのある人の分をはいぜんする。



配膳なし

または



除去食

- ② 先生と確認してから食べる。  
確認してもらい、先生が献立表にサインするまで食べてはいけません。



- ③ 増やしたり、減らしたりしてはいけません。  
量を調整したいときは、はいぜんのときにいましょう



48



令和 年 月 支援学校食物アレルギー個別対応献立表

保護者		担任①		担任②		給食係等		栄養教諭		管理職	
月	日(月)	月	日(火)	月	日(水)	月	日(木)	月	日(金)	月	日(土)

No.1  
保護者から提出のあった対応献立表を担任、給食担当、栄養教諭、管理職等の複数名で確認しサインをする

食物アレルギー対応のある日だけではなく、対応の無い日も毎日配膳前、喫食前の確認を複数名で行いサインをする

学級担任等で毎日の確認が行われていることを管理職が確認しサインをする

参考：府立支援学校食物アレルギー個別対応献立表

49

# 対応 セルフチェック の実施

全教職員、  
年2回の自己点検を実施

R4.00小学校アレルギー対応委員会  
食物アレルギー等対応 セルフチェック表

対 応	6月	12月
1 職員室に食物アレルギー等の表示はしているか		
2 朝礼で食物アレルギー等の確認はしているか		
3 除去食等食物アレルギー等の対応一覧表「様式3」の作成はしているか		
4 校内で対象児童についての情報共有はしているか		【全員】
5 職員室の食物アレルギー等の表示はチェックしているか		【全員】
6 教室に食物アレルギー等をチェックした保護者記載の献立表の掲示はしているか		【該当クラス】
7 教室に「いただきますの前に確認しよう！」の掲示はしているか		【全クラス】
8 牛乳ケースに「除去食表示/ワチ」があるかどうかを確認しているか		【該当クラス】
9 除去食のフードジャーを該当児童または担任が取りに行っているか		【除去食の日のみ、該当クラス】
10 校内放送はしているか		【除去食の日のみ】
11 毎日、その日の給食について、保護者から提出された献立表を確認しているか		【該当クラス】
12 担任等が該当児童に食物アレルギー等の対応について声掛けをしているか		【該当クラス】 <①朝（除去食対応・お弁当持参の有無）、②給食時間、③喫食前の最終確認>
13 「食物アレルギーのある人は自分が食べてもいい献立かどうか」をいただきますの前に確認しているか		【全クラス】
14 いただきますをした後に、フードジャーから食器に移し替えているか		【除去食の日のみ、該当クラス】
15 いただきますをした後に、お弁当（代替食）のふたをあげているか		【代替食の日のみ、該当クラス】

※ 上記は、「〇〇市学校給食食物アレルギー対応マニュアル」で決められている項目です。  
※ 該当児童のいないクラスは、該当しない項目に斜線を入れてください。

50

## チーム力を発揮して、子どもの命をつなぐ！

- めあて
- ① 対応を声に出しながら、命をつなぐ
  - ② 自分の役割を見つけて行動する
  - ③ 情報、状況を確実に共有する

### 研修の流れ

1. 食物アレルギー緊急時対応について：必要物品、役割分担の確認
2. 映像資料視聴（20分）
3. 緊急時対応訓練 1クール所要時間40分

#### ▶シミュレーション【15～20分】

想定された緊急事態にグループのチーム力を発揮し、めあての達成をめざして迅速に対応する

#### ▶検証【15分】

グループ交流（5分）→ 全体交流（10分）  
※よかった点、課題や修正可能な内容を共有

無告知型

×2クール

## 校内研修 (シミュレーション研修・無告知型)



## 参考資料

大阪府教育庁

【校内研修資料（令和4年度作成）】  
「学校における食物アレルギーについて」

<https://www.pref.osaka.lg.jp/hokentaiku/hoken/gaidorain.html>

学校における食物アレルギーガイドライン《令和3年度改定》

令和4年3月 大阪府教育委員会 大阪府医師会

※ガイドライン掲載ページの下の方のリンクよりパワーポイント資料をダウンロードできます



## 食に関する指導について

個別的な相談指導の充実に向けて

## 国の政策や方針等への対応

### 2 教科等横断的な視点に立った資質・能力の育成 (学習指導要領 総則 第2 教育課程の編成より)

#### **(1) 学習の基盤となる資質・能力**

#### **(2) 現代的な諸課題に対応して求められる資質・能力**

55

## 国の政策や方針等への対応

### 2 教科等横断的な視点に立った資質・能力の育成 (学習指導要領 総則より)

#### **(1) 学習の基盤となる資質・能力**

**ア 言語能力**

**イ 情報活用能力**

**ウ 問題発見・解決能力**

#### **(2) 現代的な諸課題に対応して求められる資質・能力**

56

## (2) 現代的な諸課題に対応して求められる資質・能力

### ➤ **健康・安全・食に関する力**

- 主権者として求められる力
- 新たな価値を生み出す豊かな創造性
- グローバル化の中で多様性を尊重するとともに、現在まで受け継がれてきた我が国固有の領土や歴史について理解し、伝統や文化を尊重しつつ、多様な他者と協働しながら目標に向かって挑戦する力
- 地域や社会における産業の役割を理解し地域創生等に生かす力
- 自然環境や資源の有限性等の中で持続可能な社会をつくる力
- 豊かなスポーツライフを実現する力

57

## 「令和の日本型学校教育」の構築を目指して

～全ての子供たちの可能性を引き出す、個別最適な学びと、協働的な学びの実現～（答申）

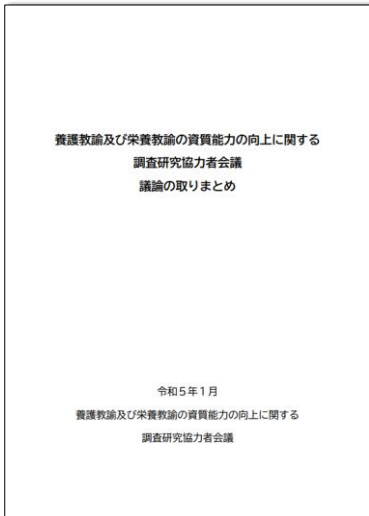
### 第Ⅱ部各論2. 9年間を見通した新時代の義務教育の在り方について (5) 生涯を通じて心身ともに健康な生活を送るための資質・能力を育成するための方策

今後、ますます多様化する社会の変化の中で、子供たちの置かれている生活環境も様々

- **食育においても今まで以上に個別に寄り添った支援**
- **現代的な諸課題に対応して求められる資質・能力の一つである、食に関する資質・能力を定着**
- **教科等横断的な視点での学び**
- **児童生徒が他者と協働した主体的な学習活動**
- **健康教育の基盤となる食育の推進を担う栄養教諭等の専門性に基づく指導の充実**
- **学校栄養職員の栄養教諭への速やかな移行を図るなど、栄養教諭の配置促進**

58

# 養護教諭及び栄養教諭の資質能力の向上に関する調査研究協力者会議



## 1. 養護教諭及び栄養教諭を取り巻く現状について

法的位置づけ、養成、採用、任用・配置 ← 状況把握（現状）

## 2. 課題及び解決に向けた方向性について

資質能力向上及び課題解決 ← 課題整理と解決への方向性

## 3. 今後に向けて



[https://www.mext.go.jp/b\\_menu/shingi/chousa/shotou/178/mext\\_00002.html](https://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chousa/shotou/178/mext_00002.html)

### 養護教諭及び栄養教諭の資質能力の向上に関する調査研究協力者会議

【議論の取りまとめ（令和5年1月）】

養護・栄養教諭の資質能力の向上を図る上での特有の課題に着目し、それらに対応するための方策等についての検討結果を取りまとめ、これを契機として、養護・栄養教諭本人も含め、学校・教育委員会・行政関係者等、幅広い関係者における活発な議論が喚起されることを期待。

#### 課題及び解決に向けた方向性

##### (1) 求められる役割（職務の範囲）の明確化

- 健康教育における個に応じた指導・支援の充実が重要
- 新型コロナウイルスや健康課題への対応による負担の増大
- 全学的な体制が必ずしも十分に機能していない
- 役割の重要性に対する理解が進んでいない、  
膨大な事務を個業により処理せざるを得ない

##### (2) 教員育成指標を基軸とした養成と採用・研修の接続、連携

指標に養護教諭や栄養教諭の職務の専門性が必ずしも適切に反映されていない（未作成、教諭等と共有等）

##### (3) 実効性のある研修機会の確保

- 業務の代替が困難で研修機会の確保が困難
- 初任者等に対する日常的な指導への対応が不十分
- 本人の主体的かつ積極的な研修受講の促進と、  
そのための環境整備が重要  
他の教諭等と学び合う場の構築が重要

##### (4) 職務遂行のインフラとしてのICTの積極的な活用

業務におけるICTの活用が進んでいない

#### 標準職務例の策定による職務の明確化と全学的な推進体制の構築、任用配置の促進

- 国・教委において、養護・栄養教諭の標準的な職務内容を策定し、職務の範囲を明確化
- 校長等の管理職のもと、学校保健や食育を推進する全学的な体制を機能させるとともに、養護・栄養教諭自身も専門性を生かし、学校経営や児童生徒の指導に積極的に参画
- 生活環境が多様化する中で、より個別的な支援が求められており、食に関する健康課題にも適切に対応していくことが重要。それを関係者が再認識するとともに、栄養教諭が食に関する健康課題に責任を有することを自覚し、児童生徒に寄り添い、頼られる存在へと自らを高めていくことを促す。併せて、任用・配置の促進のため、食に関する個別的な相談・指導の充実など、任用・配置の効果を実感できる取組を推進
- 新規採用と学校栄養職員員の任用替え等、指導体制構築に向け、採用の仕組みの検討促進

#### 教員育成指標の見直しとそれに伴う教員研修計画の充実

- 協議会での協議において、養護・栄養教諭の養成・採用・研修の観点にも十分留意
- 養成と採用・研修の結節点として、関係者が共通理解した上で、養護・栄養教諭の専門性を反映した指標を作成するとともに、それを教員研修計画に反映
- 大学と教委等が連携し、養成段階においても、指標を活用

#### 教員研修の質・量両面の改善・充実と、研修機会の確保

- 全ての教師が一体となった学び合いの場の構築による他職種との相互理解の促進
- 学校経営等の知見も修得させ、管理職への登用など、キャリアパスの多様化を促進
- 資質能力の向上を図るための継続的・組織的な体制の構築
- 複数校によるネットワークの構築や拠点校の形成
- 退職教員等の活用によるOJの推進及び研修機会の確保
- リアルとオンラインを組み合わせた実施形態を模索し、オンライン研修を積極的に導入
- 業務の連携・協働や配置の任り方を含め、効果的な業務推進のための新たな展開を検討

#### ICTの活用による職務の効果的・効率的な実施

- 効果的な業務の推進のためのツールとして捉えるよう、意識を改革
- ICTによる健康観察や対面・オンラインのハイブリッドの健康相談/食に関する指導等

## 養護教諭及び栄養教諭の資質能力の向上に関する調査研究協力者会議

議論のとりまとめ抜粋

養護教諭及び栄養教諭の資質能力の向上に関する調査研究協力者会議は、「令和の日本型学校教育」を担う教師の在り方に係る議論の動向並びに当面する学校保健及び食育に関する課題等を踏まえ、それらに対応するための方策等について検討を行うため、令和4年3月に開催が決定された。

**学校の中であって養護教諭及び栄養教諭は「教師」であると同時に、他の教諭等とは異なる専門性を有するとともに、その職務についても子供たちの健康課題に対する個別的な対応を担うなど、授業における教科等の指導を日常的に行う教諭等とは異なる性格を有している。**

このため、養護教諭及び栄養教諭を、**現在及び将来における子供たちの心身の健やかな成長に大きく貢献し得るもの**として捉えた上で、本協力者会議においては、中央教育審議会における審議の状況を踏まえつつも、養護教諭や栄養教諭に特有の課題に着目して検討を進めるとともに、資質能力の向上を念頭に置きつつ、関連する課題についても幅広く検討を行うこととし、令和4年5月以降、委員間で意見交換を行いながら、5回の会議を開催したところである。

61

## 養護教諭及び栄養教諭の資質能力の向上に関する調査研究協力者会議

議論のとりまとめ抜粋

### 2. 課題及び解決に向けた方向性について

本協力者会議における検討は、上述のように、養護教諭や栄養教諭に特有の課題に着目したものであり、この議論の取りまとめについても、教職一般を通じた課題を俯瞰するものではなく、養護教諭や栄養教諭の資質能力の向上に向けて、特に重要と考えられる点に要点を絞って指し示すことを旨とする。

その上で、1. 養護教諭及び栄養教諭を取り巻く現状で述べた内容を踏まえ、本協力者会議における検討においては、養護教諭及び栄養教諭の教職生涯を通じた資質能力の向上を見据えた際の課題となり得るものとして、大きく以下の4点について指摘があった。

- (1) 求められる役割（職務の範囲）の明確化
- (2) 「資質の向上に関する指標」を基軸とした養成と採用・研修の接続、連携
- (3) 新たな教員研修制度下における実効性のある研修機会の確保
- (4) 職務遂行のインフラとしてのICTの積極的な活用

62

## 養護教諭及び栄養教諭の資質能力の向上に関する調査研究協力者会議

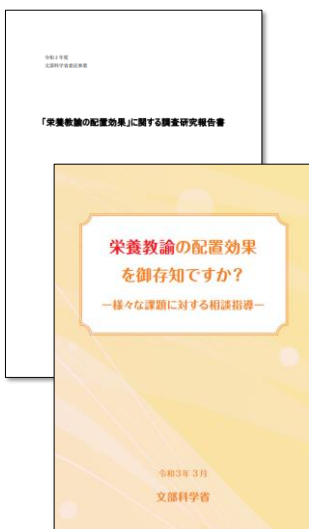
議論のとりまとめ抜粋

この議論の取りまとめは、それらの検討を経て、委員間において一定の共通認識が得られたことから、本協力者会議における最終的なまとめとして取りまとめたものであるが、養護教諭や栄養教諭を巡る様々な課題に対して、画一的な解を示す性質のものではなく、**これらを契機として、養護教諭や栄養教諭本人は勿論、それ以外の特に学校関係者や教育委員会関係者、行政関係者等を含め、幅広い関係者における活発な議論が喚起されることを期待するものである。**

**養護・栄養教諭が議論のとりまとめで示されている職務の実施ができずにいる状況である場合、本来やるべき業務が遂行できるように、それぞれの立場（養護・栄養教諭本人、学校関係者、教育委員会関係者、行政関係者等）で何をやるべきであるのかをあらためて検討し、必要であれば改善を図っていくことが期待される。**

63

## 個別的な相談指導の充実



### 目的

- ① 栄養教諭が中心となって行う個別的な相談指導に係る客観的な成果を明らかにする
- ② 配置効果を分かりやすくまとめたリーフレット等を作成することにより栄養教諭の活用及び配置促進につなげる

### 内容

- ① 肥満・やせ傾向にある児童生徒
- ② 食物アレルギーのある児童生徒
- ③ スポーツをしている児童生徒
- ④ 偏食のある児童生徒を対象とした個別的な相談指導について、栄養教諭ならではの指導の成果を整理



[https://www.mext.go.jp/a\\_menu/sports/syokuiku/mext\\_00002.html](https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/mext_00002.html)

64



## 食に関する健康課題対策支援事業

令和5年度予算額（案）

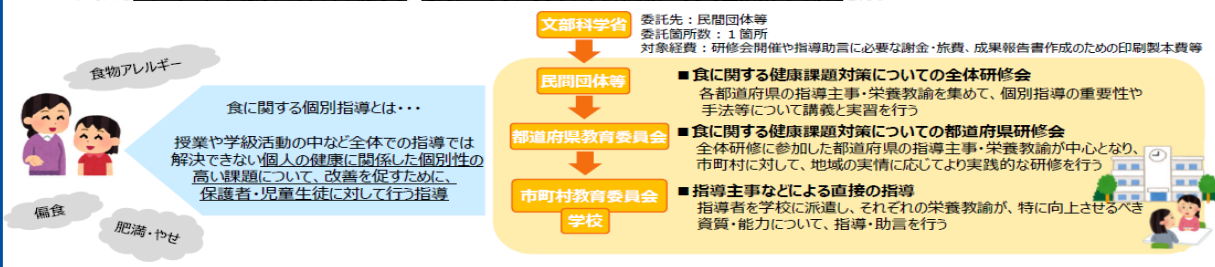
27百万円  
（新規）



- 背景**
- ・ 児童生徒に対し、食に関する正しい理解や適切な判断力、望ましい食習慣を身に付けさせることが非常に重要である。
  - ・ 一方で、社会環境が大きく変化した現代においては、**食物アレルギーや偏食等、児童生徒の食に関する健康上の諸課題が多様化**してきている。
- 課題**
- ・ これらの様々な健康課題を対処するには、学級担任だけでは困難な場合も多く、**栄養に関する専門的な知識を要する栄養教諭が中心となって個別指導に取り組んでいく必要があるもの**、その取組の実態は、**栄養教諭の資質・能力や個別指導の重要性に対する認識の違いによってまちまちである**。
  - ・ 食生活というプライベートな領域に学校が立ち入ることの困難さもある中で、**保護者に対する丁寧な説明や改善等に向けた提案を行い、保護者の理解や信頼を得られるような関係性を作っていく**しなければならない。

### 事業概要

栄養教諭の食に関する個別指導力を一層向上させるため、**個別指導の重要性や手法等についての研修会を実施**するほか、**指導主事等を学校に派遣し、個別指導に必要とされる資質・能力**（学年や発育段階に合わせた指導スキル、保護者・児童生徒や学級担任等との関係性構築に不可欠なコミュニケーション能力、マネジメント能力等）を身につけられるよう、**栄養教諭に対して直接指導・助言**を行う。



- 成果**
- ・ 様々な健康課題に柔軟に対応するための**栄養教諭の個別指導力の一層の向上**を図る。
  - ・ 各都道府県の成果報告書により**健康課題対策の好事例を収集し、横展開**することで、**栄養教諭による食に関する個別指導のさらなる充実**を図る。
  - ・ 食に関する健康課題を持つ児童生徒が**栄養教諭による適切で効果的な個別指導**を受けることによって、**保護者の不安払拭や、児童生徒が食の楽しみを得て、食に対する意識を向上させる**ことにもつながる。

65

## 個別的な相談指導

個別的な相談指導は、授業や学級活動の中など全体での指導では解決できない健康に関係した個別性の高い課題について改善を促すために実施します。

また、個別的な相談指導は、発育・発達期である児童生徒が健康に過ごすために必要であるとともに、将来に向けた望ましい食生活の形成を促すためにも重要であると言えます。

個別的な相談指導は、事前に想定される問題や課題に対して実施する場合と疾病の発症のような状況に応じて実施する場合があります。

### 【想定される指導内容】

- ① 偏食のある児童生徒
- ② 肥満・やせ傾向にある児童生徒
- ③ 食物アレルギーのある児童生徒
- ④ スポーツをしている児童生徒
- ⑤ 食行動に問題を抱える児童生徒

【出典：文部科学省食に関する指導の手引—第2次改訂版—より】

66

## 個別的な相談指導 <指導上の留意点>

- ①対象児童生徒の過大な重荷にならないようにする
- ②対象児童生徒以外からのいじめのきっかけにならないように、対象児童生徒の周囲の実態を踏まえた指導を行う
- ③指導者として高い倫理観とスキルをもって指導を行う
- ④指導上得られた個人情報の保護を徹底する
- ⑤指導者側のプライバシーや個人情報の提供についても、十分注意して指導を行う
- ⑥保護者をはじめ関係者の理解を得て密に連携を取りながら指導する
- ⑦成果にとらわれ、対象児童生徒に過度のプレッシャーをかけない
- ⑧確実に行動変容を促すことができるよう計画的に指導する
- ⑨安易な計画での指導は、心身の発育に支障をきたす重大な事案になる可能性があることを認識する

67

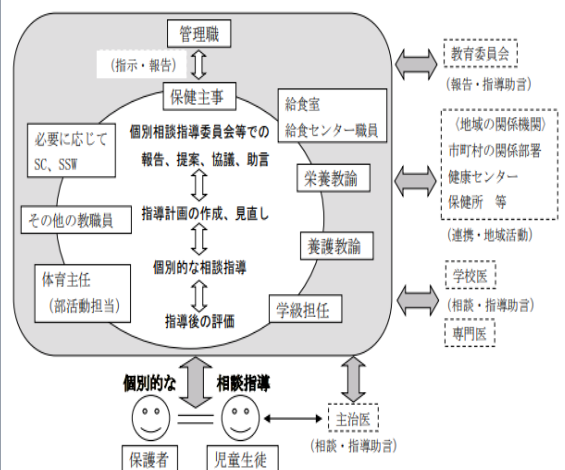
## 個別的な相談指導 <校内の指導体制>

全教職員が児童生徒の食に関する課題を理解し、学校として計画的、組織的に個別指導を行うよう、管理職のリーダーシップのもと校内の指導体制を整備することが重要。

取組に当たっては保健主事等が中心となり、定期的な協議の場を設定します。協議に際しては既存の組織を活用したり、校内組織として個別指導相談委員会等を立ち上げたりする。

栄養教諭が在籍しない学校についても、給食センター等に勤務する地域内の栄養教諭の協力を得て実施する。

図1 個別的な相談指導の体制(例)



※ SC：スクールカウンセラー、SSW：スクールソーシャルワーカー

68

## 個別的な相談指導 <教職員の役割>

個別的な相談指導については、学級担任、養護教諭、栄養教諭、保健主事、体育主任、SC、SSW、学校医、保護者等が連携を図り、適切に対応することが大切。

校長、教頭 (副校長)	<ul style="list-style-type: none"> <li>指導体制の整備と指導方針の決定、指導状況の把握</li> <li>該当児童生徒及び保護者への対応</li> </ul>
保健主事	<ul style="list-style-type: none"> <li>個別相談指導委員会等の企画・運営・総括</li> </ul>
学級担任	<ul style="list-style-type: none"> <li>日々の学校生活における児童生徒の実態把握</li> <li>給食の時間における児童生徒の実態把握と指導</li> <li>個別的な相談指導が必要だと思われる児童生徒の抽出、選定</li> <li>個別相談指導委員会等における報告、提案</li> <li>保護者との連絡調整</li> </ul>
栄養教諭	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食の時間や授業等における児童生徒の観察、実態把握、変化の確認</li> <li>学級担任や養護教諭と連携した食に関する課題を有する児童生徒の把握</li> <li>個別的な相談指導が必要な児童生徒の抽出、選定</li> <li>個別相談指導委員会等における報告、提案</li> <li>計画に沿った個別的な相談指導の実施（必要に応じて保護者を含む）</li> <li>個別に対応した学校給食のマネジメント</li> </ul>

69

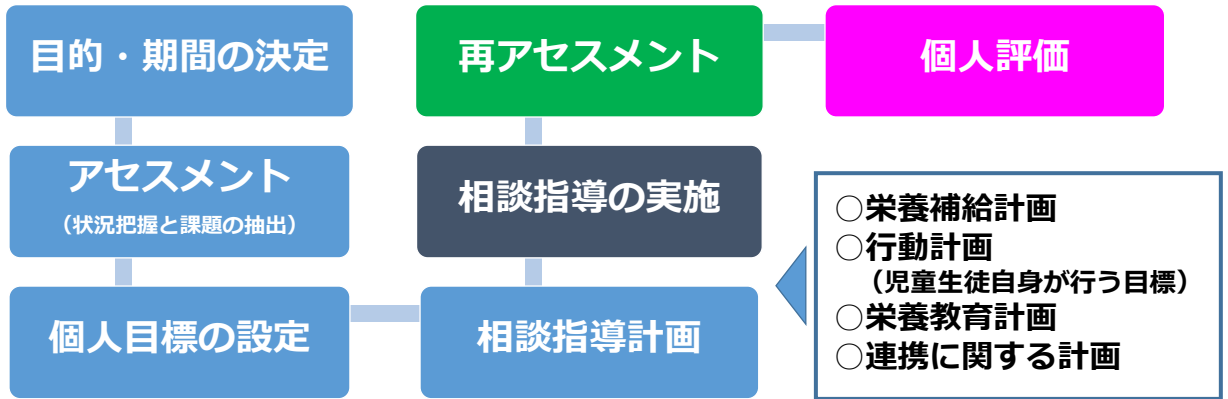
## 個別的な相談指導 <教職員の役割>

個別的な相談指導については、学級担任、養護教諭、栄養教諭、保健主事、体育主任、SC、SSW、学校医、保護者等が連携を図り、適切に対応することが大切。

養護教諭	<ul style="list-style-type: none"> <li>健康診断結果や健康カードから健康問題のある児童生徒の把握</li> <li>成長曲線を活用し、栄養教諭と連携して児童生徒の発育を評価</li> <li>保健室利用状況から児童生徒の生活習慣や運動状況を把握</li> <li>児童生徒の健康問題について学級担任や栄養教諭と情報共有</li> <li>個別指導相談委員会等における報告、提案</li> <li>栄養教諭が行う個別的な相談指導への協力・助言</li> </ul>
体育主任 (部活動担当)	<ul style="list-style-type: none"> <li>児童生徒への運動に関する指導</li> <li>運動に関して健康問題のある児童生徒について、栄養教諭や養護教諭と情報共有</li> </ul>
SC、SSW	<ul style="list-style-type: none"> <li>児童生徒に対する生活全般に関する相談や支援</li> <li>保護者に対する生活全般に関する相談や支援</li> </ul>
給食室、センター職員	<ul style="list-style-type: none"> <li>個別に対応した学校給食の実施における協力</li> </ul>

70

## 個別的な相談指導 <詳細な方法例、指導方法>



実際に児童生徒に個別的な相談指導を実施する際には、PDCAサイクルをさらに詳細にした方法を活用。この方法を取り入れることで、児童生徒への指導が明確化し、実施中に事故等の発生を予防して進めることができます。また、指導後の評価までを確実に実施することができる。

71

みなさんは、個別的な相談指導を実施できていますか？

「所属の学校において、食課題のある児童生徒の把握がまだ、できていない。」

「食課題のある児童生徒に言葉がけ等を行っているが、個別的な相談指導までは行えていない。」

「個別的な相談指導を行う自信がない。」

72

## 令和4年度の大阪府における 個別的な相談指導の実施回数

○個別的な相談指導	9.6回
○教科等における食に関する指導	29.3回
○給食の時間における食に関する指導	46.0回

【令和4年度食に関する指導の状況調査より】

73

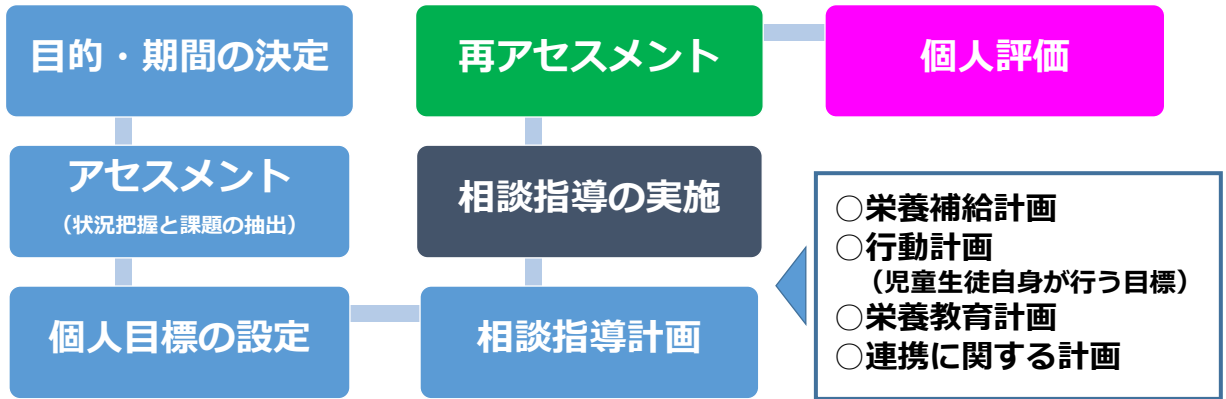
## 想定される個別的な相談指導の例

偏食傾向	偏食が及ぼす健康への影響について指導助言
肥満傾向	適度の運動とバランスのとれた栄養摂取の必要性について指導助言
痩身傾向	ダイエットの健康への影響について指導助言
食物アレルギー	原因物質を除いた学校給食の提供や不足する栄養素を補給する食品等について助言
スポーツ実施	必要なエネルギーや栄養素の摂取等について指導

【出典：文部科学省「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育」より】

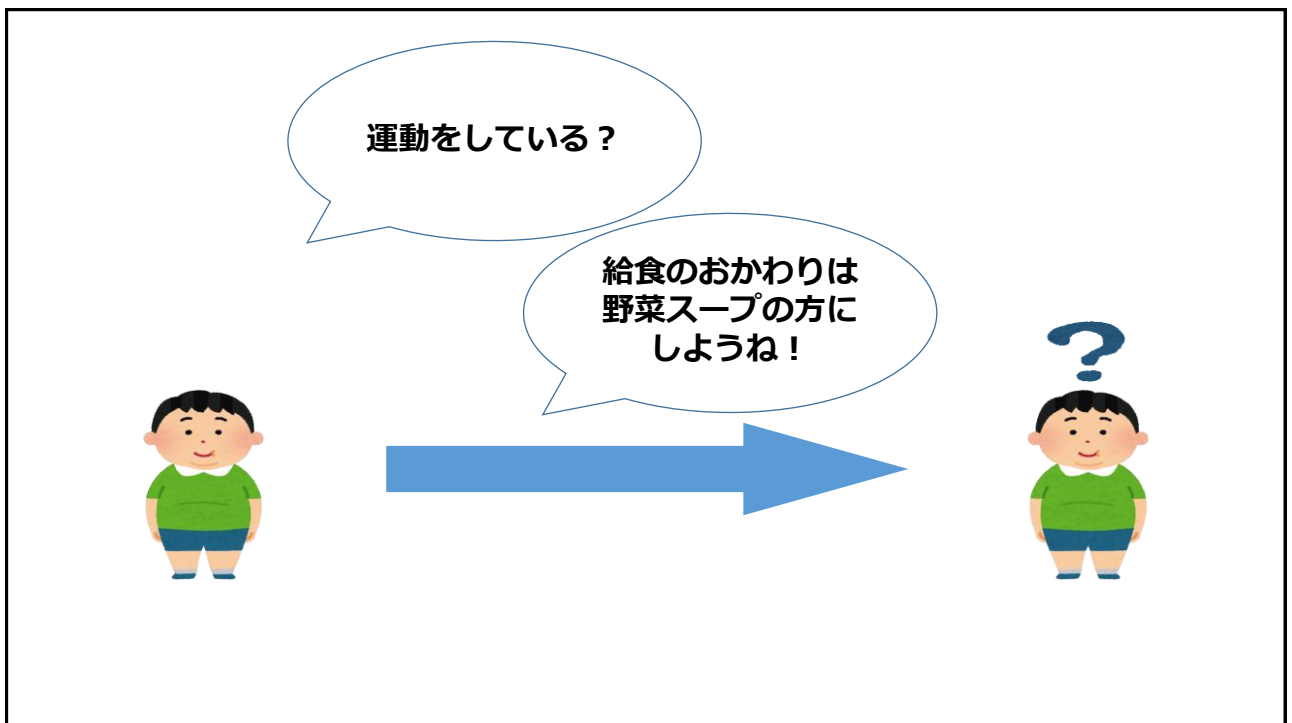
74

## 個別的な相談指導 <詳細な方法例、指導方法>



実際に児童生徒に個別的な相談指導を実施する際には、PDCAサイクルをさらに詳細にした方法を活用。この方法を取り入れることで、児童生徒への指導が明確化し、実施中に事故等の発生を予防して進めることができます。また、**指導後の評価までを確実に実施する**ことができる。

75



76

## Before



運動をしている？

給食のおかわりは野菜スープの方にしようね！



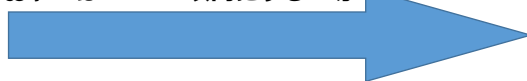
現状値から目標値が設定されていないため、どうなれば良いかが不明確

## After



(活動指標)

- 日々の食事記録と毎月の体重記録を実施
- 朝食は主菜や副菜、果物、乳製品を組み合わせる
- おやつは200kcal以内にする 等



現状値：肥満度35%

**記録を残すことで、成果を可視化**

目標値：肥満度30%  
(成果指標)

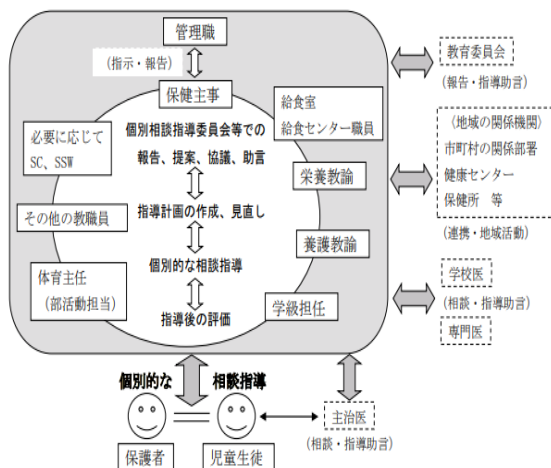
## 個別的な相談指導 <校内の指導体制>

全教職員が児童生徒の食に関する課題を理解し、学校として計画的、組織的に個別指導を行うよう、管理職のリーダーシップのもと校内の指導体制を整備することが重要。

取組に当たっては保健主事等が中心となり、定期的な協議の場を設定します。協議に際しては**既存の組織を活用したり、校内組織として個別指導相談委員会等**を立ち上げたりする。

栄養教諭が在籍しない学校についても、給食センター等に勤務する地域内の栄養教諭の協力を得て実施する。

図1 個別的な相談指導の体制(例)



※ SC：スクールカウンセラー、SSW：スクールソーシャルワーカー

## 栄養教諭の職務

	区分	職務の内容	職務の内容例
1	主として食育に関すること	各教科等における食に関する指導	食に関する指導の全体計画の作成 給食の時間における児童生徒への給食指導及び食に関する指導 上記のほか、各教科等における食に関する指導への参画（チーム・ティーチング、教材作成等）
		食に関する健康課題の相談指導に関すること	食に関する指導健康課題を有する児童生徒への個別的な相談指導（実態把握、相談指導計画の作成、実施、評価等）
2	主として学校給食の管理に関すること	栄養管理に関すること	学校給食実施基準に基づく栄養管理（献立作成、栄養摂取状況の把握）
		衛生管理に関すること	学校給食衛生管理基準に衛生管理（学校給食施設及び設備の衛生、食品の衛生並びに学校給食調理員の衛生の管理、学級担任等や学校給食調理員への指導・助言）

79

## 栄養教諭の職務

	区分	職務の内容	職務の内容例
1	主として食育に関すること	各教科等における食に関する指導	食に関する指導の全体計画の作成 給食の時間における児童生徒への給食指導及び食に関する指導 上記のほか、各教科等における食に関する指導への参画（チーム・ティーチング、教材作成等）
		食に関する健康課題の相談指導に関すること	食に関する指導健康課題を有する児童生徒への個別的な相談指導（実態把握、相談指導計画の作成、実施、評価等）
2	主として学校給食の管理に関すること	栄養管理に関すること	学校給食実施基準に基づく栄養管理（献立作成、栄養摂取状況の把握）
		衛生管理に関すること	学校給食衛生管理基準に衛生管理（学校給食施設及び設備の衛生、食品の衛生並びに学校給食調理員の衛生の管理、学級担任等や学校給食調理員への指導・助言）

**食に関する自己管理能力の育成  
心身ともに健康な国民の育成**

80