
栄養教諭を中核とした これからの学校の食育

～チーム学校で取り組む食育推進のPDCA～



平成29年3月



文部科学省

はじめに

国民を取り巻く社会環境・生活環境の急激な変化は、子供たちの心身の健康にも大きな影響を与えており、生活習慣の乱れ、家庭の貧困などの課題、アレルギー疾患等の様々な疾病等への対応、偏った栄養摂取など食生活の乱れ、肥満・痩身傾向など、様々な課題が顕在化しています。特に食に関することは、人間が生きていく上での基本的な営みの一つであり、生涯にわたって健康な生活を送るため子供たちに健全な食習慣を身に付けることが重要となっています。

また、社会のグローバル化や情報化が急速に進展し、社会が大きく変化し続ける中で、これからの学校においては、子供を取り巻く状況の変化や複雑化・困難化した課題に向き合うため、教職員に加え、多様な人材が各々の専門性に応じて、学校運営に参画することにより、学校の教育力・組織力を、より効果的に高めていくことが不可欠です。

そのため、文部科学省において、教員が指導力を発揮できる環境を整備し、チームとしての学校の力を向上させるための方策について検討がなされ、「チームとしての学校の在り方と今後の改善方策について（平成27年12月21日 中央教育審議会答申）」（以下、「チーム学校（中教審答申）」という。）が提言されました。その後、平成28年7月には「これからの養護教諭・栄養教諭の在り方に関する検討会議」を設置し、その中の「栄養教諭ワーキンググループ」において、これから求められる栄養教諭の役割等について検討してきました。

その中において、栄養教諭には、教育に関する資質と栄養に関する専門性を生かして、教職員はもとより、関係機関・専門家、家庭・地域との密接な連携を図りつつ、子供たちの健康の保持増進に向け健全な食生活の実現に取り組んでいくことが求められました。

本冊子は、これらの検討結果を踏まえ、栄養教諭自身がこれからの学校において栄養教諭に求められる役割を自覚するとともに、管理職者、学級担任をはじめとする全教職員が栄養教諭を中心とした食育推進体制について認識を深めることにより、それぞれの学校における食育をより推進させることを目的に作成したものです。

本冊子が、各学校や各教育委員会などにおいて、栄養教諭を中核とした食育の推進に関する理解促進に寄与し、学校における食に関する指導及び学校給食の管理などの充実が図られることを期待しています。

目 次

～本冊子の活用について～

栄養教諭を中核とした食育推進の **P D C A**

I 計画 《PLAN》	6
1 推進体制の整備	
2 実態把握と指標の設定	
3 各種計画の作成	
4 連携・調整	
II 実践 《DO》	10
1 食に関する指導	
(1) 給食の時間における食に関する指導	
(2) 教科等における食に関する指導	
(3) 個別的な相談指導	
2 学校給食の管理	
(1) 栄養管理	
(2) 衛生管理	
III 評価 《CHECK》	23
1 評価の考え方	
2 評価の実施	
IV 改善 《ACTION》	31
1 食育推進体制について	
2 食育推進の取組内容について	
3 学校における食育の取組・成果の可視化	
《参考資料》	
1 学校教育法	
2 学校給食法	
3 学習指導要領	
4 中央教育審議会答申	
(1) 「子どもの心身の健康を守り、安全・安心を確保するために学校全体としての取組を進めるための方策について」(H20.1.17 抜粋)	
(2) 「チームとしての学校の在り方と今後の改善方策について」(H27.12.21 抜粋)	
(3) 「幼稚園、小学校、中学校、高等学校及び特別支援学校の学習指導要領等の改善及び必要な方策等について」(H28.12.21 抜粋)	
5 学校給食実施基準	
6 学校給食衛生管理基準	

本冊子の活用について

この冊子は、栄養教諭の配置状況が各自治体により異なる中、各学校が食育を推進するために活用できるよう、栄養教諭をはじめ管理職、学級担任など**全教職員を対象**に作成したものです。

本冊子では、これからの学校の中で栄養教諭を中核にして食育を推進する際の一連の取組を「計画」「実践」「評価」「改善」のPDCAサイクルに基づき明確に示しました。

また、参考資料として、栄養教諭や食育・学校給食等に関する各種法律や中央教育審議会答申などを示しました。

なお、本冊子では、**栄養教諭が配置されている学校の状況を想定して作成**しましたので、栄養教諭が配置されていない学校においては、それぞれの学校の状況に応じて本冊子の内容を目指した取組をお願いします。

栄養教諭の職務

教育に関する資質と栄養に関する専門性を生かして、教職員や家庭・地域との連携を図りながら、食に関する指導と学校給食の管理を一体のものとして行うことにより、教育上の高い相乗効果をもたらします。

(1) 食に関する指導

- ①給食の時間の指導
給食の時間における食に関する指導
- ②教科等の指導
教科等における食に関する指導
- ③個別的な相談指導
食に関する健康課題を有する児童生徒に対する個別的な指導

一体として推進

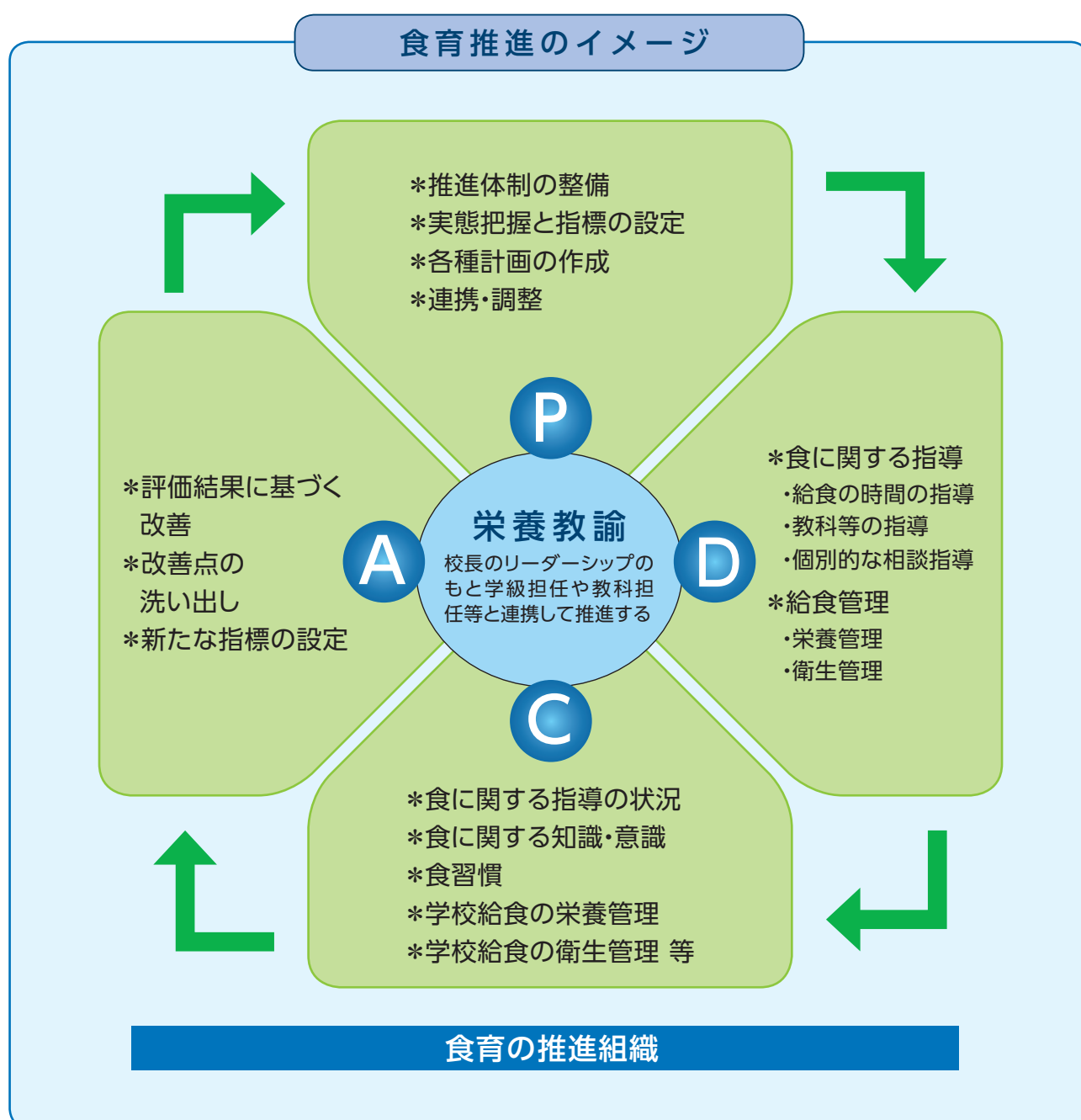
(2) 学校給食の管理

- ①栄養管理（献立作成）
学校給食実施基準に基づく、適切な栄養管理
- ②衛生管理
学校給食衛生管理基準に基づく危機管理、検食、保存食、調理指導 調理・配食 等

教職員、家庭や地域との連携・調整

栄養教諭を中核とした食育推進のPDCA

栄養教諭は、「児童生徒の栄養の指導及び管理をつかさどる」教員として、その専門性を生かし、食に関する指導における全体計画作成や実践等で中心的な役割を果たすとともに、学校給食の管理において、栄養管理や衛生管理等に取り組み、学校内における教職員間及び家庭や地域との連携・調整で要としての役割を果たすことが求められています。本冊子では、PDCAサイクルに基づく、一連の業務を明確に示します。



各学校においては学校全体で食育を推進する体制を整備します。食に関する指導に関する計画等は、栄養教諭が学級担任や教科担任等と連携を図り原案を作成します。一方、学校給食の管理に関する計画等については栄養教諭が自身の専門性を生かして原案を作成します。校長は食育推進組織の検討を経て、職員会議などで全教職員の共通理解を図り計画などを決定します。

1 推進体制の整備(*手引 P28)

*「食に関する指導の手引」第一次改訂版 平成22年3月(文部科学省)

全校体制で組織的に食育が推進できるよう、校長を責任者として、食育・学校給食に関する各種計画の策定及び進行管理をする委員会を設置します。委員会等の設置が難しい場合は、既存の委員会等を活用します。(食育推進委員会、学校給食委員会、学校保健委員会等)

【委員構成(例)】

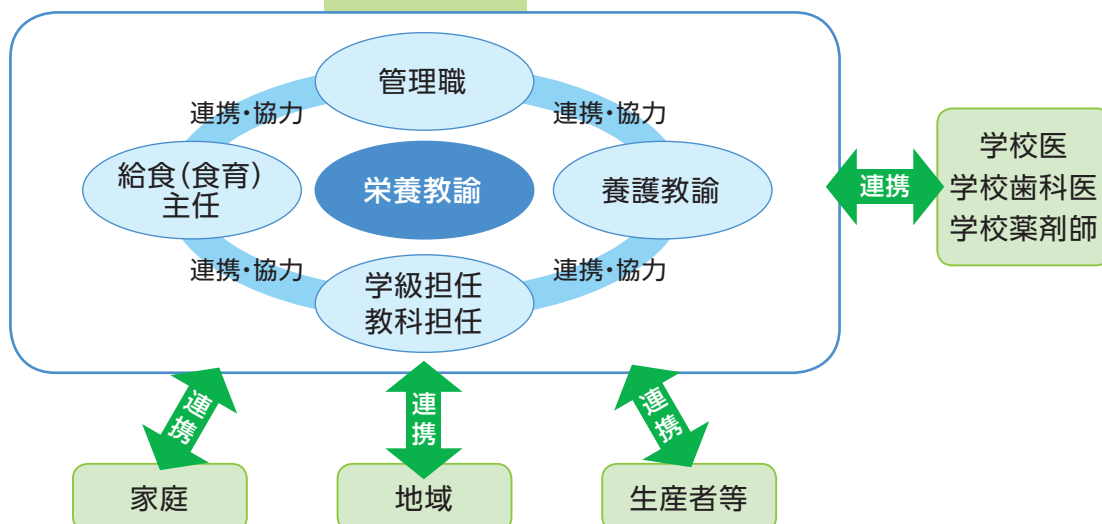
- ◎委員長 校長 (副委員長 副校長・教頭)
- 委員 栄養教諭(推進組織の中心となって運営に関わる)
主幹教諭、教務主任、保健主事、養護教諭
学年主任、給食(食育)主任、体育主任、学級担任 等
※必要に応じて、共同調理場長(給食調理員)、学校医・学校歯科医・学校薬剤師、保護者代表等の参加も検討する。

【検討内容(例)】

- 各種計画の策定及び進行管理に関すること
- 児童生徒の実態に関すること
- 食に関する指導に関すること
- 学校給食の栄養管理・衛生管理に関すること
(食物アレルギー対応、食中毒防止、異物混入防止 他)

校内食育推進組織(例)

【役割】学校における食育に関連する計画等の策定・進行管理 等



2 実態把握と指標の設定

各種調査等の結果に基づき、食育推進組織において児童生徒の実態を把握した上で、課題を整理し指標を設定します。

・実態把握（調査時期、回数、継続性等）

- *各学校や自治体独自の調査（食生活実態調査等）
- *全国体力・運動能力・運動習慣等調査（小5、中2 悉皆）
- *体力・運動能力調査（全学年 抽出）
- *学校保健統計調査（健康診断結果等）
- *学校給食栄養報告 等



前年度の評価結果を反映

・指標の設定

国の食育推進基本計画、各自治体の食育推進計画等で示された指標に加え、地域や学校の実態を踏まえた指標を設定する。（本冊子P23ページ「Ⅲ 評価」参照）

指標の設定例

《食に関する指導の目標との関連》

食に関する知識 栄養、健康、食文化 等

食に関する意識 食に対する価値観 等

食習慣 朝食欠食、共食、食事マナー 等

生活習慣 運動・睡眠時間 等

肥満・痩身 肥満度 等

児童生徒の栄養管理 栄養摂取状況 等

疾病発生状況 不定愁訴、生活習慣病の状況 等

地場産物・国産食材活用 給食での活用割合 等

衛生管理 給食時の手洗い、身支度 等

給食事故等 異物混入、食物アレルギー対応 等

(参考)児童生徒の体力 体力調査結果

(参考)児童生徒の学力 学力調査結果

食事の重要性

心身の健康

食品を選択する能力

感謝の心

社会性

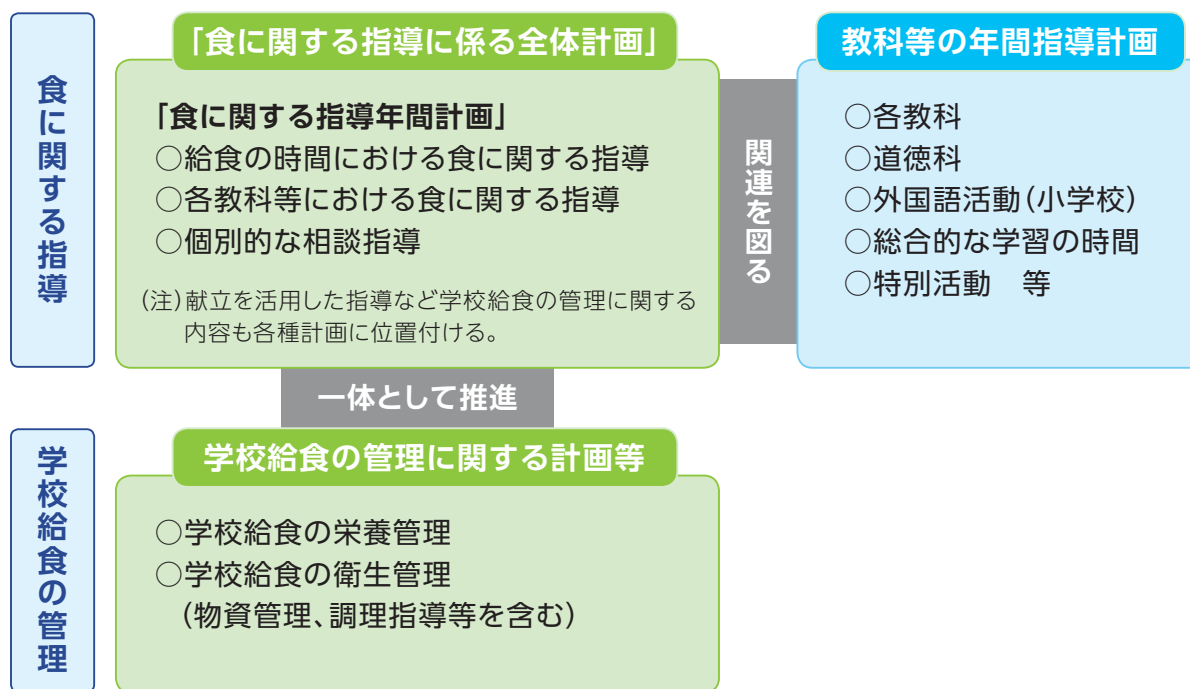
食文化

3 各種計画の作成(手引 P14～P38)

食に関する指導に関する各計画については、栄養教諭が各教科等の年間指導計画と食に関する指導に係る全体計画や年間指導計画等を関連付け計画案を作成します。また、個別的な相談指導に関する計画については、栄養教諭が学級担任や養護教諭、部活動担当教員等と情報を共有・調整した上で計画案を作成します。

一方、学校給食の管理に関する計画等については、栄養教諭が自身の専門性を生かして計画案を作成します。実際に計画を推進する際には、学級担任や給食調理員等の協力や取組が不可欠であるので、役割分担を明確に示すようにします。

食育推進に関する諸計画等の関連



*食に関する指導と学校給食の管理を一体として推進する観点から、「食に関する指導に係る全体計画」に給食管理の内容を位置付けます。

*「食に関する指導に係る全体計画と年間指導計画」と「各教科等の年間指導計画」を関連付けます。

4 連携・調整(手引 P228～P236)

基本的な考え方

食育については第一義的な役割は家庭にあります。学校においても食育を一層推進していくことが求められており、そのためには、学校において食育推進体制を整備し、全教職員が連携・協力して取り組むことが大切です。児童生徒が食に関する理解を深め、日常の生活で実践していくことができるようになるためには、学校と家庭との連携を密にし、学校で学んだことを家庭の食事で実践するなど家庭において食に関する取組を充実する必要があります。

学校において食育を進めるに当たっては、広く家庭や地域との連携を図りつつ食に関する指導を行うことが必要であるとともに、家庭や地域においても食育に対する理解が進み、食育の取組が推進されるよう、学校から積極的に啓発等の働きかけを行っていくことが大切です。

栄養教諭の役割

栄養教諭は、学校における食育推進の要として、校内の教職員はもとより、家庭や地域との連携を図る役割を果たしていくことが期待されています。

■教職員の連携・調整の要としての役割

- ・管理職や養護教諭、学級担任等との連絡・調整に基づく各種計画案の作成
- ・管理職や養護教諭、学級担任、給食調理員等と役割分担を明確にした計画推進

■家庭や地域との連携・調整の要としての役割

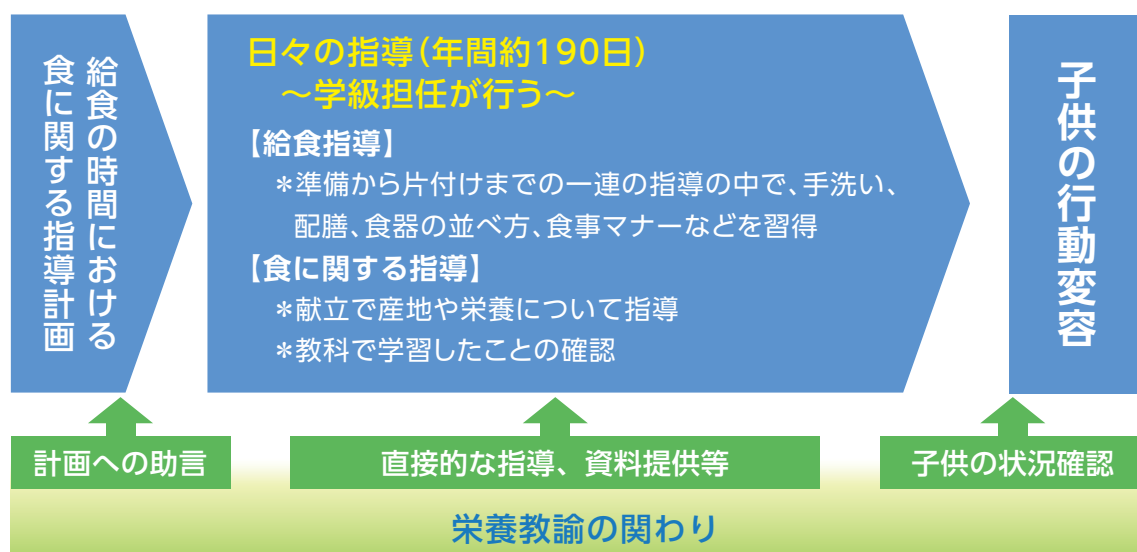
- ・家庭における食生活や生活習慣等の実態把握
- ・家庭と連携した取組を推進するための企画・提案
- ・地域の食育の取組の情報収集
- ・地域の関係機関・団体と連携した取組を推進するための企画及び連絡調整

栄養教諭を中核として取り組む「食に関する指導」と「学校給食の管理」について示します。「食に関する指導」については、給食の時間を活用した食に関する指導や教科等の指導などの全体に対する集団的な指導と、個々の児童生徒の健康課題等に応じた個別的な相談指導を行います。その際、学級担任や教科担任、養護教諭等と一緒に組織として取り組むとともに、状況に応じて家庭や地域とも連携を図ることにより、効果的な指導を目指します。また、「学校給食の管理」については、栄養教諭がリーダーシップを発揮し、「学校給食実施基準」や「学校給食衛生管理基準」などに基つき栄養管理、衛生管理などを徹底します。

1 食に関する指導

(1) 給食の時間における食に関する指導(手引 P196～P227)

給食の時間における食に関する指導への栄養教諭の関わり



基本的な考え方

学校給食は、学習指導要領において特別活動の「学級活動」に位置付けられていますが、特別活動の授業時数に関しては「学校給食に係るものを除く」との記載があり、給食の時間における指導は特別活動の標準授業時数には含まれていません。しかしながら、学習指導要領では、いずれの学年においても取り扱う内容として「(1) 学級や学校における生活づくりへの参画」と「(2) 日常生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全」、「(3) 一人一人のキャリア形成と自己実現」の三つを示しており、学校給食は、その中で(2)エ「食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」(中学校では(2)オ)として示されていることから、学級担任などにより、全ての学校において指導しなければなりません。

給食の時間における指導は、教科等の指導の時間と異なり、給食の準備、会食、後片付けなどの

一連の指導を、実際の活動を通して、繰り返し行うことができるという大きな特長があります。また、栄養バランスの良い食事の基本を学ぶとともに、献立等の工夫により教科等と関連付けた指導が可能であり、「食事」という体験を通して、教科等で得た知識を具体的に確認したり、深めたりできます。

なお、これらの指導時間が確保できるよう、ゆとりのある給食時間を設定する必要があります。

栄養教諭の役割

給食の時間における食に関する指導は、毎日の給食の時間に学級担任が行います。栄養教諭は、給食の時間における食に関する指導を年間指導計画に位置付けるとともに、適宜、指導計画を踏まえた打合せを行った上で、直接教室に出向いて指導したり、学級担任が指導できるような資料提供したりします。また、その結果、子供の行動がどのように変容したか観察しその後の指導に生かします。

教職員の関わり

学級担任等が給食の時間における食に関する指導を行う際は、事前に栄養教諭と連携を図り、各教室等での指導や資料提供を依頼したりすることにより、指導の充実を図ります。

指導の分類

給食の時間における食に関する指導の中の「給食指導」は、毎日の給食の時間に、学級担任が行う食に関する指導です。また「食に関する指導」では献立を用いて指導したり、教科等で学習したことを給食を通して再確認させたりします。

給食の時間における食に関する指導

(給食指導)

- 給食の準備から片付けまでの一連の指導の中で、正しい手洗い、配膳方法、食器の並べ方、はしの使い方、食事のマナーなどを習得させる。

(食に関する指導)

- 献立を通して、食品の産地や栄養的な特徴を学習させる。
- 教科等で取り上げられた食品や学習したことを学校給食を通して確認させる。

想定される指導機会

年間約190回の給食指導の時間に、ゆとりをもって指導できる給食の時間を確保し、計画的、継続的な指導を行うことで、多くの指導機会を確保することができ、極めて大きな教育効果を見込むことができます。給食の時間における指導は「食に関する指導」の中核を担う重要なものです。

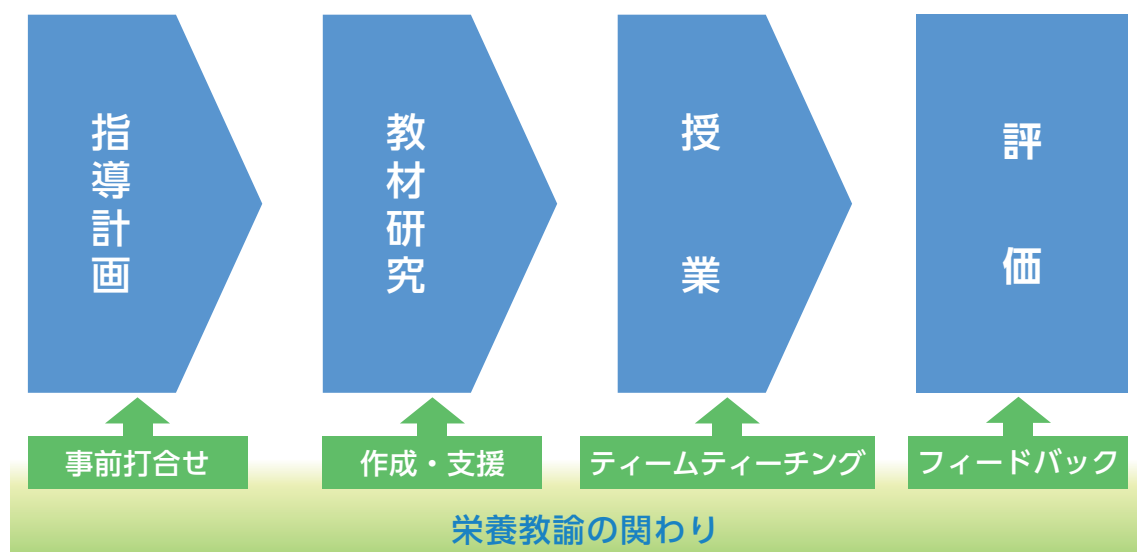
給食の時間における食に関する指導の内容

学習指導要領解説特別活動編では、給食の時間の指導内容として、小学校においては楽しく食事をする、健康によい食事のとり方、給食時の清潔、食事環境の整備、自然への恩恵などへの感謝、食文化、食料事情などを、中学校においては楽しく食事をする、栄養の偏りのない食事のとり方、食中毒の予防にかかわる衛生管理の在り方、共同作業を通して奉仕や協力・協調の精神を養うこと、自然の恩恵などへの感謝、食文化、食料事情などを例示しています。

① 楽しく会食すること	
	(ア) 食事のマナーを身に付け、楽しく会食することができる。
	(イ) 様々な人々との会食を通して人間関係を深める。
② 健康によい食事のとり方	
	(ア) 食品の種類や働きが分かり、栄養のバランスのとれた食事のとり方が分かる。
	(イ) 日常の食事の大切さが分かり、健康によい食事のとり方を身に付ける。
③ 食事と安全・衛生	
	(ア) 安全・衛生(手洗いなど)に留意した食事の準備や後片付けができる。
	(イ) 協力した運搬や配膳が安全にできる。
④ 食事環境の整備	
	(ア) 食事にふさわしい環境を整え、ゆとりある落ち着いた雰囲気での食事ができる。
	(イ) 適切な食器具を利用して、献立にふさわしい盛り付けができる。
	(ウ) 環境や資源に配慮することができる。
⑤ 食事と文化	
	(ア) 郷土食、行事食を通して食文化についての関心を深める。
	(イ) 地場産物を通して、地域の食料の生産、流通、消費について理解を深める。
⑥ 勤労と感謝	
	(ア) みんなで協力して自主的に活動する。
	(イ) 感謝の気持ちをもって食べることができる。

(2) 教科等における食に関する指導(手引 P46～P195)

栄養教諭の教科等への授業参画



基本的な考え方

教科等における食に関する指導では、専門性を有する栄養教諭が授業に参画することにより、目標や内容、教材や題材、学習活動など様々な面で食に関する指導と関連付けて指導することができます。その際教科等にはそれぞれ固有の目標や内容があるため、食に関する指導の目標と教科等の内容が一致しない場合もあります。教科等の授業において食に関する指導を行う場合、児童生徒に当該の教科等の目標や内容を身に付けさせることを第一義的に考え、その過程に「食育の視点」を位置付け指導することが大切です。

栄養教諭の役割

栄養教諭の具体的な授業参画の方法としては、①チーム・ティーチング、②教材研究、③指導計画に基づく打合せ等が想定されますが、担任（教科担任）等との連携のもと、計画に基づき実施します。栄養教諭がチーム・ティーチングで授業に参画した場合は、食に関する学習の状況等について、学級担任（教科担任）に情報を提供するとともに、児童生徒に対しても学習成果をフィードバックします。

なお、食に関する指導と直接関連がある教科等だけでなく、教材を使用することなどにより、食に関する指導に関連付けることができる教科等については年間指導計画作成段階から積極的に参画し、食に関する指導の拡充に努めます。

教職員の関わり

教科等において食に関する指導を実施する主体は、学級担任や教科担任であるので、指導計画から教材研究、授業、評価まで一貫して行う必要があります。その過程において、学級担任や教科担任は栄養教諭と連携を図り、必要な場面で授業参画できるようにします。

食に関する指導に関連付けることができる教科等

(関係資料P34～P48参照)

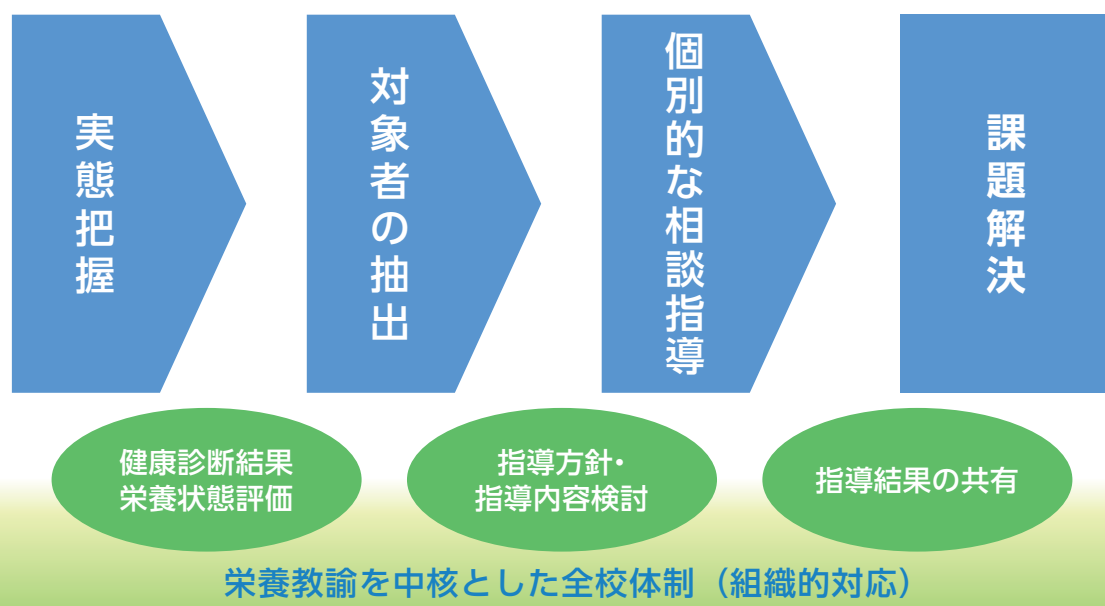
社会科、理科、生活科、家庭科（技術・家庭科）、体育科（保健体育科）、道徳科、外国語活動、総合的な学習の時間、特別活動の時間など

学校における食に関する指導は、関係教科等において、それぞれの特質に応じて適切に行うようにします。その際、目標や内容、学習活動など様々な面で食に関する指導と関連付けて指導することが可能です。

また、例示した教科等以外にも、その特質に応じて食に関係する教材や題材を用いたり、作品を作成したりするなど、食に関する指導の機会を拡充することにより、学校における食育の充実につなげます。

(3) 個別的な相談指導(手引 P237～P263)

個別的な相談指導の流れ



基本的な考え方

学級や学年全体における児童生徒の理解促進を目指して全体指導を行います。集団での対応では適切な指導が困難なケースが生じることも想定されます。栄養教諭は、食に関する健康課題を有する児童生徒に対して、関係する教職員が共通理解を図り、保護者と連携して個別的な相談指導を行います。その際、対象となる個人の身体状況、栄養状態や食生活などを総合的に評価・判定し、家庭や地域の背景、児童生徒の食に関する知識・理解度等を考慮して指導に当たるようにするとともに、教育相談室や余裕教室を利用するなど、個別相談にふさわしい環境で行います。

栄養教諭の役割

栄養教諭は、生活習慣病の予防や食物アレルギーへの対応、スポーツ実施時の栄養補給・水分補給など、その専門性を生かしたきめ細かな指導・助言を行います。

食に関する問題への対応では、児童生徒に対して直接指導する場合もありますが、食の大部分を担う家庭での実践が不可欠であることから、保護者に対する助言など、家庭への支援や働き掛けを行うことも重要です。これらの相談指導には、栄養学等の専門知識に基づいた対応が不可欠であり、学級担任だけでは十分な対応が困難な場合も多いと考えられるため、栄養教諭が中心となって取り組む必要があります。また、生活習慣や心の健康に関する問題も想定されるので、必要に応じて、養護教諭や学校医等と連携を図り対応することが重要です。特に、食物アレルギーや摂食障害など医学的な対応を要するものについては、主治医や専門医とも密接に連携を取りながら対応することが求められます。

教職員の関わり

(手引P240～P241)

全教職員が個別指導の方針について理解した上で、学級担任、養護教諭、スクールカウンセラー、学校医、保護者等が連携を図り、指導に当たることが重要です。

校長、教頭 (副校長)	指導体制の整備と指導方針の決定、指導状況の把握 該当児童生徒及び保護者への対応
学級担任	毎日の学校生活の中での一人一人の児童生徒の健康状態や個性の把握 給食時における児童生徒の実態把握と指導 保護者との連絡調整
養護教諭	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 児童生徒に対する生活や健康相談に関する指導 保護者に対する生活や健康相談に関する指導
体育主任	児童生徒に対する運動に関する指導
※ SC、SSW	児童生徒に対する生活全般に関する相談や指導 保護者に対する生活全般に関する相談や指導
給食調理員	個別に対応した学校給食の実施における協力

※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

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

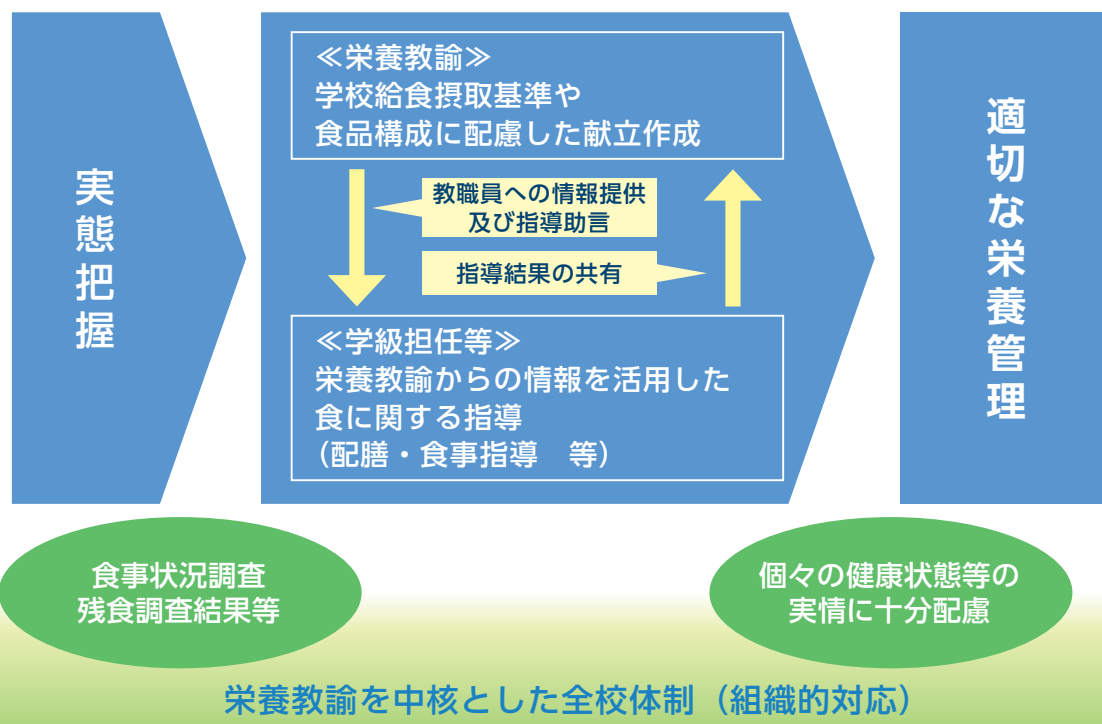
指導上の留意点

- 特定の児童生徒に対する個別的な相談指導の際、児童生徒の心に過大な重荷になったり、他の児童生徒からのいじめにつながったりしないよう配慮します。
- 食物アレルギーの個別対応などの場合には、あらかじめ学級全体の理解を促すための全体指導も必要です。
- 児童生徒の心（人格）を傷つけないように無理のない指導をします。
- 保護者の十分な理解や協力を得て、児童生徒が抱えている問題を把握し、プライバシーの保護にも十分配慮して指導・助言します。
- 改善すべき問題点がたくさんあっても、当面の目標を1つにしぼり具体的な指導方法を考えて進めます。
- 改善目標は対象の児童生徒との合意により決定していくことが大切であり、改善への意欲を高めるために、児童生徒が自ら決めた目標を設定します。
- 個に応じた指導計画を作成し、指導内容等を詳細に記録するとともに、必ず評価を行い改善を図ります。
- 個別の相談指導の対象になった児童生徒及びその保護者が満足する成果を上げられるよう努めます。
- 個別相談の結果は、適宜、関係する教職員又は全教職員で共有し、組織的な対応を行います。

2 学校給食の管理

(1) 栄養管理【学校給食実施基準(学校給食法第8条)】(参考資料P48)

学校給食実施基準に基づく栄養管理



基本的な考え方

学校給食の栄養管理は、学校給食実施基準に基づき適切に行います。その際、「学校給食摂取基準」は、厚生労働省が定める「日本人の食事摂取基準」等を参考としており、本基準は児童生徒の1人1回当たりの全国的な平均値を示したものであることから、その適用に当たっては、個々の児童生徒の健康状態及び生活活動の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用します。

栄養教諭の役割

栄養教諭は、自身の専門性を最大限発揮し、学校給食摂取基準や食品構成に配慮した献立の作成、食事状況調査や残食調査などによる状況把握などの実施により適切な栄養管理を行います。その際、栄養管理の内容を指導に生かせるよう、教職員への情報提供や指導・助言を行うなど連携を図ります。

教職員の関わり

学級担任等は、栄養教諭の専門的視点からの栄養管理に関する情報などを活用し、教科等における指導や給食の時間における指導、個別的な相談指導等における栄養指導の充実を図ります。指導した結果等については、栄養教諭にフィードバックし、計画改善に生かします。

【資料】文部科学省通知「学校給食実施基準の一部改正について（平成25年1月30日）」抜粋

2 学校給食における食品構成

食品構成については、「学校給食摂取基準」を踏まえつつ、多様な食品を適切に組み合わせて、食に関する指導や食事内容の充実を図ること。また、各地域の実情や家庭における食生活の実態把握の上、日本型食生活の実践、我が国の伝統的な食文化の継承について十分配慮すること。

さらに、カルシウム摂取に効果的である牛乳等についての使用に配慮すること。

（*家庭の食事においてカルシウムの摂取が不足している地域にあっては、積極的に牛乳、調理用牛乳、乳製品、小魚等についての使用に配慮すること。）

3 学校給食の食事内容の充実等について

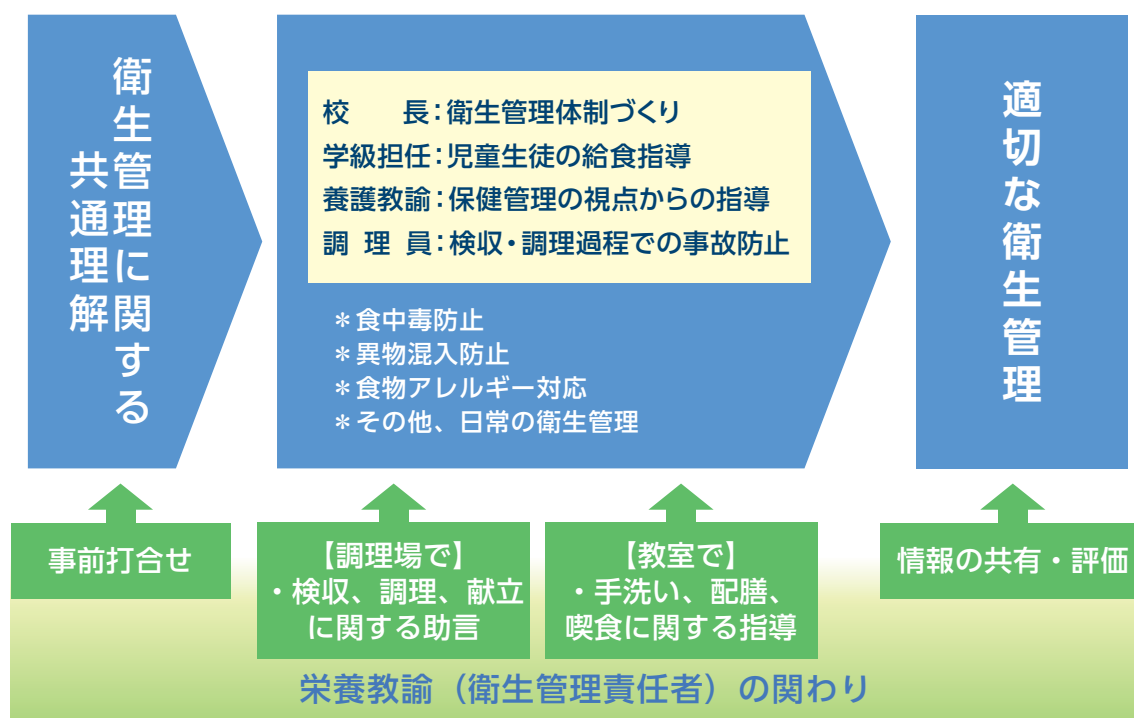
- (1) 学校給食の食事内容については、学校における食育の推進を図る観点から、学級担任、栄養教諭等が給食時間はもとより各教科等における食に関する指導に学校給食を活用した指導が行えるよう配慮すること。
- (2) 献立作成に当たっては、常に食品の組合せ、調理方法等の改善を図るとともに、児童生徒の好みの偏りをなくすよう配慮すること。
- (3) 学校給食に使用する食品については、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第11条第1項に基づく食品中の放射性物質の規格基準に適合していること。
- (4) 食器具については、安全性が確保されたものであること。また、児童生徒の望ましい食習慣の形成に資するため、料理形態に即した食器具の使用に配慮するとともに、食文化の継承や地元で生産される食器具の使用に配慮すること。
- (5) 喫食の場所については、食事にふさわしいものとなるよう改善工夫を行うこと。
- (6) 望ましい生活習慣を形成するため、適度な運動、調和のとれた食事、十分な休養・睡眠という生活習慣全体を視野に入れた指導に配慮すること。

4 特別支援学校における食事内容の改善

- (1) 特別支援学校の児童生徒については、障害の種類と程度が多様であり、身体活動レベルも様々であることから、「学校給食摂取基準」の適用に当たっては、個々の児童生徒の健康状態や生活活動の実態、地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用するとともに次の点に留意すること。
- (2) 特別支援学校における児童生徒に対する食事の管理については、家庭や寄宿舎における食生活や病院における食事と密接に関連していることから、学級担任、栄養教諭、学校栄養職員、養護教諭、学校医、主治医及び保護者等の関係者が連携し、共通理解を図りながら、児童生徒の生活習慣全体を視野に入れた食事管理に努めること。

(2) 衛生管理【学校給食衛生管理基準(学校給食法第9条)】(参考資料P57～P63)

学校給食衛生管理基準に基づく衛生管理



基本的な考え方

学校給食を実施する教育委員会は、必要に応じて、保健所の協力、助言及び援助を受けつつ、HACCPの考え方に基づき、単独調理場、共同調理場並びに共同調理場の受配校の施設及び設備、食品の取扱い、調理作業、衛生管理体制等について実態把握に努め、衛生管理上の問題がある場合には、学校医又は学校薬剤師の協力を得て速やかに改善措置を図ります。また、校長及び共同調理場の長は基準に照らし衛生管理上適正を欠く場合には、遅延なくその改善のために必要な措置を講じます。

栄養教諭の役割

栄養教諭は、学校給食衛生管理基準に定める衛生管理責任者として、学校給食衛生管理基準に基づき、学校給食施設・設備等について衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、校長又は共同調理場の長に申し出て、遅滞なく必要な措置を講じ、学級担任等が行う衛生管理に係る指導についても、専門的な立場から指導・助言を行うなど連携を図ります。

また、検食や保存食の実施方法などに関する助言や検食結果の記録、保存状況の確認など、検食、保存食、調理、配食、使用水の安全確保、廃棄物の処理などの衛生管理が適切に実施されるよう調理員等と連携を図り指導・管理します。

教職員の関わり

学級担任等は、栄養教諭の専門的視点からの衛生管理に関する情報などを活用し、衛生的な配膳や異物混入防止など給食指導における衛生管理に係る指導の充実を図ります。また、食物アレルギーを有する児童生徒への対応についても栄養教諭・養護教諭等と連携を図り組織的に対応します。

学級担任等が直接検食や保存食に携わる可能性は低いですが、学校給食の衛生管理を徹底する上で、検食や保存食の意義を理解することは大切なことです。

【資料】学校給食衛生管理基準(抜粋)

学校給食施設及び設備の整備及び管理

学校薬剤師等の協力を得て、定期に検査を行い、その実施記録を保管します。

(1) 学校給食施設

- ① 共通事項(調理場の区分、ドライシステム導入、保健所・栄養教諭等の助言)
- ② 作業区域内の施設 ③ その他の区域の施設

(2) 学校給食設備

- ① 共通事項(可動式の機械機器、保管設備、給水給湯設備、配送車の確保)
- ② 調理用の機械、機器、器具及び容器 ③ シンク ④ 冷蔵及び冷凍設備
- ⑤ 温度計及び湿度計 ⑥ 廃棄物容器等 ⑦ 学校給食従事者専用手洗い設備等

調理の過程等における衛生管理

学校薬剤師等の協力を得て、毎学年定期に検査を行い、実施記録を保管します。

(1) 献立作成

(2) 学校給食用食品の購入

- ① 共通事項
(学校給食用食品選定のための委員会設置、食品の製造を委託する場合の業者選定)
- ② 食品納入業者 ③ 食品の選定

(3) 食品の検収・保管等

(4) 調理過程

- ① 共通事項(原則加熱処理、研修の実施、管理運営体制の整備等)
- ② 使用水の安全確保 ③ 二次汚染の防止
- ④ 食品の適切な温度管理等 ⑤ 廃棄物処理

(5) 配送及び配食

- ① 配送 ② 配食等

(6) 検食及び保存食等

- ① 検食 ② 保存食 ③ 残食及び残品

衛生管理体制に係る衛生管理基準

毎学年定期に検査を行い、実施記録を保管します。

- (1) 衛生管理体制
- (2) 学校給食従事者の衛生管理
- (3) 学校給食従事者の健康管理
- (4) 食中毒の集団発生の際の措置

日常及び臨時の衛生検査

次の事項について、毎日点検を行います。

- (1) 学校給食の施設及び設備、また、調理室及び食品の保管室、冷蔵庫及び冷凍庫
- (2) 食器具、容器、調理用器具、フードカッター、ミキサー等調理用の機械及び機器
- (3) 使用水の遊離残留塩素、外観、臭気、味等
- (4) 調理室における調理作業に不必要な物品等
- (5) 食品について、品質、鮮度、包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限、賞味期限の異常の有無等を点検するための検収
- (6) 食品等の分類ごとに区分され衛生的な保管
- (7) 下処理、調理、配食の衛生的な実施
- (8) 生食する野菜類及び果実類等の洗浄、消毒
- (9) 適切な加熱、冷却、また、加熱すべき食品の加熱
- (10) 調理に伴う廃棄物の分別と衛生的な処理
- (11) 配食を行う児童生徒及び教職員の健康状態と衛生的な服装
- (12) 調理終了後の配送及び配食と給食前の検食
- (13) 保存食の適切な保存と記録
- (14) 学校給食従事者の服装及び身体の清潔。また、作業開始前等、他の食品及び器具等に触れる前の手指の洗浄及び消毒
- (15) 学校給食従事者の健康状態の把握と感染症の有無の点検と記録。感染症の疑いがある場合の医療機関受診及び調理作業への従事の禁止

必要があるときは臨時衛生検査を行います。

- (1) 感染症・食中毒の発生、または発生のおそれがあるとき
- (2) 風水害等により環境が不潔になり、又は汚染され、感染症の発生のおそれがあるとき
- (3) その他必要なとき。また、臨時衛生検査は、その目的に即して必要な検査項目を設定し、その検査項目の実施に当たっては、定期的に行う衛生検査に準じて行うこと

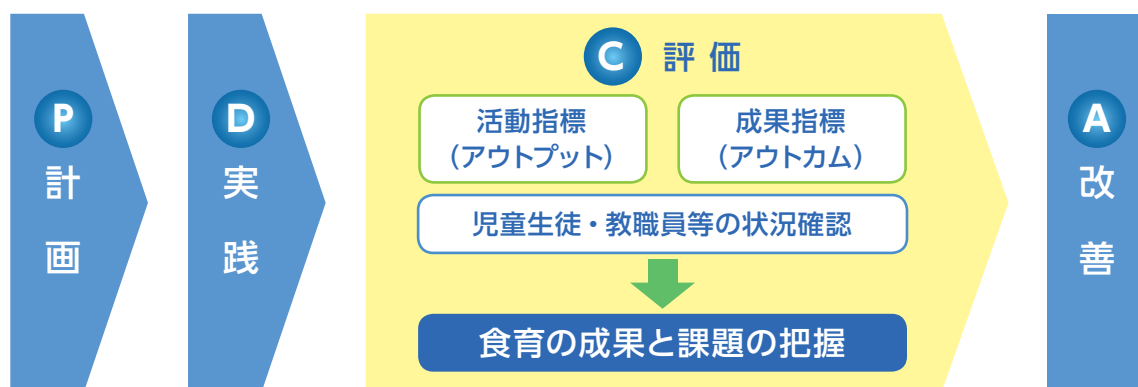
記録の保存

学校給食衛生管理基準に基づく記録は1年間保存します。

学校における食育は、学校教育活動全体を通じて総合的に推進することにより、成果が期待できるものであるため、その成果を検証するためには、食育の推進体制や計画の推進状況、計画推進の結果得られた効果等について評価を行うことが大切です。評価に当たっては、校長のリーダーシップのもと推進組織における検討を踏まえて実施することが望まれます。その際、栄養教諭は専門的な立場から、評価項目や評価内容、評価方法等について中核として参画していくことが求められています。

(手引 P264～P266)

1 評価の考え方



基本的な考え方

食育推進の成果や栄養教諭の配置効果などを明確にすることが大切であるため、計画策定時に設定した指標に基づき、取組状況や取組の成果などについて、**活動指標(アウトプット)**や、**成果指標(アウトカム)**を用いて、振り返りを行います。そして、取組状況の評価と取組の成果の関連等について検討し、**食育の成果と課題を把握**します。

その際、栄養教諭は、学級担任や養護教諭などと連携を図るとともに、食育推進組織により、組織的な対応を行います。また、評価項目によっては、必要に応じて保護者や学校関係者に評価に関する協力を依頼すること考えられます。

なお、取組に対してすぐに成果が得られないものもあるので、長期的な視点での成果を検討する必要があるものについては、継続的な取組と評価を行うことが大切です。

栄養教諭の役割

栄養教諭は専門的な立場から、評価項目や評価内容、評価方法等について参画することが求められています。その際、評価を実施するための資料の取りまとめや評価結果の活用などについても中心となって取り組みます。

給食の時間における食に関する指導の評価

給食の時間における食に関する指導の評価については、教科等で学習した内容や献立等で取り上げられた食材についての学習、食事マナーなどの日常的な給食指導を計画的・継続的に実施したかどうかなどについて評価します。

教科等における食に関する指導の評価

食に関する指導に関する年間指導計画に基づき、教科等の目標に準拠した評価を適切に実施できたかどうか評価します。

個別的な相談指導に関する評価

個別的な相談指導については、毎年、食に関する指導の年間指導計画に位置付けた上で、個々の状況に応じて、対象の児童生徒や保護者との合意により目標を設定することが望ましい。個に応じた指導計画を作成し、指導内容等を詳細に記録するとともに、目標に対する評価を行います。

給食管理の評価

学校給食の管理については、食に関する指導と一体的に進めているものの、関係の教職員以外に見えにくいことから、評価項目を明確にした上で、全教職員が評価結果を理解し、共通理解のもとで食育を進められるようにします。

2 評価の実施

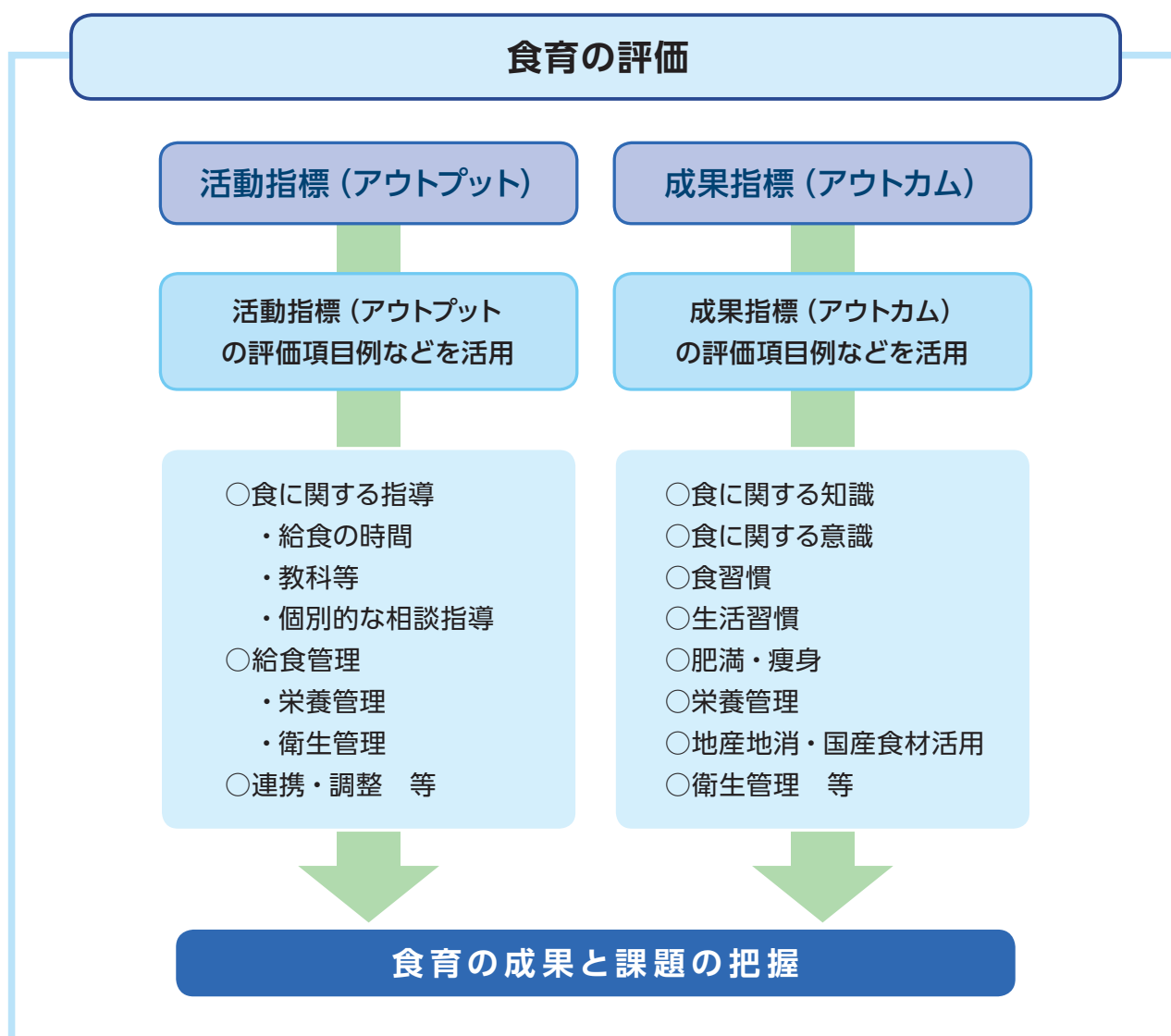
(1) 評価の進め方

評価を実施するに当たっては、栄養教諭が中心となり、活動指標(アウトプット)により取組の状況等を評価し、成果指標(アウトカム)により取組の成果についても評価します。

活動指標については、後述の「活動指標(アウトプット)の評価項目例」等を適宜活用して、教職員を対象にして、取組状況等を把握します。

また、成果指標については、既存のものを含む各種テスト、調査、健康診断等の結果などにより、後述の「成果指標(アウトカム)の評価項目例」等を適宜活用して、栄養教諭が関係の教職員と連携を図り状況を把握します。

さらに、食育推進組織において、これらの結果について検討し、食育の成果と課題を明確にし、全教職員が共有します。



(2) 評価指標の設定(本冊子P1「I 計画」参照)

評価指標は、数値による定量的な指標から数値に表すのが難しい定性的な指標まで様々なものが想定されますが、学校の実情等に応じて適切に設定する必要があります。また、活動指標(アウトプット)だけでなく、成果指標(アウトカム)についても設定し、総合的な評価につなげます。

*活動指標(アウトプット)

目的・目標の達成のために行われる事業の結果に対する評価で、評価指標としては、食育指導実施率、食育指導の継続率、食育研修の回数などがある。

*成果指標(アウトカム)

事業の目的・目標の達成度、また、成果の数値目標に対する評価である。具体的な評価指標としては、肥満度などの健康診断結果の変化、生活習慣病の有病者予備群等の変化、子供や保護者の意識変化や行動変容などがある。また、体力向上や生活習慣の改善などがある。

食育に関する評価指標の例

	活動指標(アウトプット)	成果指標(アウトカム)
食に関する指導	<ul style="list-style-type: none"> ・教育課程への位置付け ・推進体制の整備状況 ・全体計画、年間指導計画等の作成・改善の状況 ・学校給食を活用した指導状況 ・個別的な相談指導の実施状況 	<ul style="list-style-type: none"> ・食に関する知識の定着状況 ・食に関する意識の改善状況 ・食習慣の状況 (朝食摂取、食事内容等) ・生活習慣の状況 (睡眠時間、排便習慣等) ・肥満・痩身の状況 ・児童生徒の栄養摂取状況 ・疾病(不定愁訴)等の状況 ・地場産物、国産食材の活用状況 ・学校給食の衛生管理の状況 ・学校給食関連事故の発生状況
給食管理	<ul style="list-style-type: none"> ・地場産物、国産食材を活用した献立作成 ・栄養管理に配慮した献立作成 ・適切な給食時間の設定等の環境整備の状況 ・検食、保存食の実施状況 ・給食管理に関する研修会の開催状況 	
連携・調整	<ul style="list-style-type: none"> ・給食の時間、教科等における教職員間の連携状況 ・個別的な相談指導における教職員間の連携状況 ・学校間や家庭・地域との連携状況 ・給食管理における教職員間の連携状況 	<p>(参考)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・児童生徒の体力の状況 ・児童生徒の学力の状況

《活動指標（アウトプット）の評価項目例》

各学校等の実情に合わせて、以下の指標の中から必要な項目を選択、加除修正、又は各学校独自の指標を設定します。

また、評価の実施者や様式、方法等についても、各学校が、設定します。

※教職員用

区 分		評 価 指 標	評 価（特記事項）	
食に関する指導	給食の時間における食に関する指導	給食の時間を活用した食に関する指導が推進され、機能しているか。	1 2 3 4	
		<input type="checkbox"/> 栄養教諭と学級担任が連携した指導を計画的に実施できたか。	1 2 3 4	
		<input type="checkbox"/> 学級担任による給食の時間における食に関する指導を計画どおり実施できたか。	1 2 3 4	
		<input type="checkbox"/> 手洗い、配膳、食事マナーなど日常的な給食指導を継続的に実施できたか。	1 2 3 4	
		<input type="checkbox"/> 教科等で取り上げられた食品や学習したことを学校給食を通して確認できたか。	1 2 3 4	
		<input type="checkbox"/> 献立を通して、伝統的な食文化や、行事食、食品の産地や栄養的な特徴等を計画的に指導できたか。	1 2 3 4	
	教科等における食に関する指導	教科・特別活動等における食に関する指導が推進され、機能しているか。	1 2 3 4	
		<input type="checkbox"/> 栄養教諭が計画どおりに授業参画できたか。	1 2 3 4	
		<input type="checkbox"/> 教科等の目標に準じ授業を行い、評価規準により評価できたか。	1 2 3 4	
		<input type="checkbox"/> 教科等の学習内容に「食育の視点」を位置付けることができたか。	1 2 3 4	
	個別的な相談指導	偏食、肥満・痩身、食物アレルギー等に関する個別的な相談指導が行われ、機能しているか。	1 2 3 4	
		<input type="checkbox"/> 偏食傾向、肥満傾向、過度の痩身等の児童生徒に適切な指導ができたか。	1 2 3 4	
		<input type="checkbox"/> 食物アレルギーを持つ児童生徒に適切な指導ができたか。	1 2 3 4	
		<input type="checkbox"/> 運動部活動などでスポーツをする児童生徒に適切な指導ができたか。	1 2 3 4	
		<input type="checkbox"/> 栄養教諭、学級担任、養護教諭、学校医などが連携を図り、指導ができたか。	1 2 3 4	

区 分		評 価 指 標	評 価 (特記事項)	
給 食 管 理	栄養管理	「学校給食実施基準」を踏まえた給食が提供されているか。	1 2 3 4	
		<input type="checkbox"/> 「学校給食摂取基準」及び食品構成等に配慮した献立を作成できたか。	1 2 3 4	
		<input type="checkbox"/> 献立作成の趣旨を踏まえた配食ができたか。	1 2 3 4	
		<input type="checkbox"/> 食事状況調査、嗜好調査、残食量調査等が実施できたか。	1 2 3 4	
	衛生管理 (職種に応じて評価可能な項目を評価します。)	「学校給食衛生管理基準」を踏まえた衛生管理がなされているか。	1 2 3 4	
		<input type="checkbox"/> 衛生管理を徹底し、食中毒の予防に取り組めたか。	1 2 3 4	
		<input type="checkbox"/> 調理過程から配膳までの手順や衛生管理を徹底し異物混入を予防できたか。	1 2 3 4	
		<input type="checkbox"/> 国や学校等の対応方針に基づき、適切な食物アレルギー対応ができたか。	1 2 3 4	
		<input type="checkbox"/> 検食を適切に実施し、記録を残しているか。	1 2 3 4	
		<input type="checkbox"/> 保存食を適切に採取・保存し、記録を残しているか。	1 2 3 4	
		<input type="checkbox"/> 調理及び配食に関する指導は適切に行うことができたか。	1 2 3 4	
		<input type="checkbox"/> 物資選定委員会等出席や食品購入に関する事務を適切に行うことができたか。	1 2 3 4	
		<input type="checkbox"/> 産地別使用量の記録や諸帳簿の記入、作成を適切に行うことができたか。	1 2 3 4	
		<input type="checkbox"/> 施設・設備の維持管理を適切に行うことができたか。	1 2 3 4	
連携・調整	食に関する指導	教員同士の連携体制が構築され、食に関する指導が行われているか。	1 2 3 4	
		<input type="checkbox"/> 栄養教諭は学級担任・養護教諭等と連携して指導ができたか。	1 2 3 4	
		<input type="checkbox"/> 栄養教諭を中心として、家庭や地域、生産者等と連携を図った指導ができたか。	1 2 3 4	
	給食管理	栄養教諭と教職員の連携のもと給食管理が行われているか。	1 2 3 4	
		<input type="checkbox"/> 栄養教諭は学級担任・養護教諭等と連携して栄養管理、衛生管理ができたか。	1 2 3 4	
		<input type="checkbox"/> 栄養教諭は、調理員等と連携して給食管理ができたか。	1 2 3 4	
		<input type="checkbox"/> 栄養教諭を中心として、納入業者や生産者等と連携を図った給食管理ができたか。	1 2 3 4	

【評価】 1：できた 2：おおむねできた 3：あまりできなかった 4：できなかった

＜成果指標（アウトカム）の評価項目例＞

各学校等の実情に合わせて、以下の指標の中から必要な項目を選択、加除修正、又は各学校独自の指標を設定します。

また、評価の実施者や様式、方法等についても、各学校が、設定します。

成果指標（アウトカム）の例		H28 目標値	H28 実績値	評 価	備考（取組状況や 参考となる事項等）
食に関する知識 の習得状況	知識テストや授業等による 知識の習得状況など	—	—	1 2 3 4	
食に関する意識 の改善状況	食育に「関心がある」と回答 した割合	●%	●%	1 2 3 4	学校の実情に応じて 段階別評価を行うか 否かを検討します。
	「朝食をとることは大切で ある」と回答した割合	●%	●%	1 2 3 4	
食習慣の状況 （朝食摂取、食事 内容等）	朝食を「毎日を食べる」と回 答した割合	●%	●%	1 2 3 4	
	「栄養バランスを考えた食事 をとっている」と回答した割合	●%	●%	1 2 3 4	
	「朝食又は夕食を家族と 一緒に食べる「共食」の回数	週●回	週●回	1 2 3 4	
生活習慣の状況 （睡眠時間、 排便習慣等）	睡眠時間を●時間以上確保 できている割合	●%	●%	1 2 3 4	計画に基づく 取組の成果や 課題など次年 度の取組の参 考になること を記載します。
肥満・痩身の 状況	肥満度20%以上の出現率	●%	●%	1 2 3 4	
	肥満度－20%以上の出現率	●%	●%	1 2 3 4	
学校給食での 栄養摂取状況	配膳されたものを残さず食べ られた子供の割合	●%	●%	1 2 3 4	
疾病（不定愁訴） 等の発生状況	病欠者の人数（割合）	●%	●%	1 2 3 4	
地場産物、国産 食材の活用状況	地場産物・国産食材の 活用割合	●%	●%	1 2 3 4	
給食時の衛生管 理の状況	給食前に手洗いをしている 児童生徒の割合	●%	●%	1 2 3 4	
学校給食関連事 故の発生状況	学校給食関連事故の 発生件数	0件	0件	1 2 3 4	
*（参考）児童生徒 の体力の状況	新体力テストのD・E段階の 割合	●%	●%	1 2 3 4	
*（参考）児童生徒 の学力の状況	全国学力調査の結果が●% 以上の割合	●%	●%	1 2 3 4	

*参考：間接的ではあるが関連が想定される指標

【評価】 1：できた 2：おおむねできた 3：あまりできなかった 4：できなかった

《食育の評価と*「学校評価」の関連》

食育の評価を実施する中で把握した成果や課題は、「学校評価」を行う際の基礎資料として活用することが可能です。

また、「学校評価」の中に「食育」を位置付けることは、食育に対する教職員の認識を高め、保護者や地域との連携を促進するなど、学校における食育の推進につながります。

「学校評価」は学校教育法に基づくもので、教職員が行う「自己評価」、保護者・地域住民などが行う「学校関係者評価」、外部の専門家等が行う「第三者評価」がありますが、まずは、「自己評価」（教職員による評価）を基本とし、必要に応じて、「学校関係者評価」や「第三者評価」など保護者、地域の方々、外部の専門家等にも協力を得ながら評価を行います。

なお、学校評価における「自己評価」の結果については、その結果を公表することとなっており、食育の成果等と合わせて、周知・啓発を図ることにより、学校・家庭・地域が連携した取組が推進されます。

*学校評価について（「学校評価ガイドライン」（平成28年改訂版）より抜粋

○学校教育法における規定

第42条 小学校は、文部科学大臣の定めるところにより当該小学校の教育活動その他の学校運営の状況について評価を行い、その結果に基づき学校運営の改善を図るため必要な措置を講ずることにより、その教育水準の向上に努めなければならない。

※幼稚園、中学校、義務教育学校、高等学校、中等教育学校、特別支援学校等にもそれぞれ準用。

○学校評価の定義

- (1) 各学校の教職員が行う評価 **【自己評価】**
- (2) 保護者、地域住民等の学校関係者などにより構成された評価委員会等が、自己評価の結果について評価することを基本として行う評価 **【学校関係者評価】**
- (3) 学校とその設置者が実施者となり、学校運営に関する外部の専門家を中心とした評価者により、自己評価や学校関係者評価の実施状況も踏まえつつ、教育活動その他の学校運営の状況について専門的視点から行う評価 **【第三者評価】**

○学校教育法施行規則

第66条 小学校は、当該小学校の教育活動その他の学校運営の状況について、自ら評価を行い、その結果を公表するものとする。

- 2 前項の評価を行うに当たっては、小学校は、その実情に応じ、適切な項目を設定して行うものとする。

第67条 小学校は、前条第一項の規定による評価の結果を踏まえた当該小学校の児童の保護者その他の当該小学校の関係者（当該小学校の職員を除く。）による評価を行い、その結果を公表するよう努めるものとする。

第68条 小学校は、第六十六条第一項の規定による評価の結果及び前条の規定により評価を行った場合はその結果を、当該小学校の設置者に報告するものとする。

※幼稚園、中学校、義務教育学校、高等学校、中等教育学校、特別支援学校等にもそれぞれ準用。

評価結果を踏まえて、食育推進組織において次年度に向けての改善点を検討します。その際、栄養教諭は、校長（推進組織の委員長）に客観的な評価資料を示し、具体的な改善点を相談した上で、全教職員で共通理解を図ります。また、保護者や地域住民などにも適宜評価結果を公表し、相互理解を深め連携体制を改善・強化するとともに、次年度の計画策定に生かします。

計画改善の流れ

評価結果の分析・検討



改善点の洗い出し



指標の見直し



計画の改善

1 食育推進体制について

評価結果を踏まえ、より食育の推進が図れるよう推進体制を見直します。

校長のリーダーシップのもと、栄養教諭を中核とした連携・調整体制を構築しますが、その際、推進組織のメンバー、会議の回数、会議の検討内容等について検討し改善を図ります。

2 食育推進の取組内容について

評価結果について十分検討した上で、「食に関する指導に係る全体計画」、「食に関する指導に係る年間指導計画」、「学校給食の管理に関する計画等」の加除修正を行います。

「食に関する指導」では、各教科等における食育の視点の見直しや、学習内容、教材、指導方法などについて、また、「学校給食の管理」では、栄養管理や衛生管理、物資管理などについて教職員や子供の状況等に照らして改善が図られるよう計画を見直します。

3 学校における食育の取組・成果の可視化

学校評価における「自己評価」の結果は、保護者等に公表することが原則です。学校における食育についても、学校のホームページへの掲載や保護者との意見交換、地域住民へ周知など、様々な機会を活用して取組の成果等を周知することにより、学校、家庭、地域の相互理解を深め、連携体制の改善・強化していくことが重要です。

