

# 資 料

資料 1	食育基本法 (抄)	1
資料 2	食育推進基本計画 (抄)	4
資料 3	学校給食法 (抄)	9
資料 4	学校給食実施基準 (抄)	13
資料 5	学校給食衛生管理基準 (抄)	15
資料 6	学習指導要領 (抄)	30

## 食育基本法（抄）

平成 17 年 6 月 17 日法律第 63 号

## 1. 前文

…食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付ける（中略）…食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。（中略）…家庭、学校、保育所、地域等を中心に、国民運動として、食育推進に取り組んでいく（後略）

## 2. 目的（第一条）

食育に関し、基本理念を定め、国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与する。

## 3. 基本理念（第二条～第八条）

- 国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成
- 食に関する感謝の念と理解
- 食育推進運動の展開
- 子どもにおける保護者、教育関係者等の役割
- 食に関する体験活動と食育推進活動の実践
- 伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献
- 食品の安全性の確保等における幅広い食育の役割

## 4. 国、地方公共団体等の責務（第九条～第十五条）

- 国の責務 基本理念にのっとり、食育に関する施策を総合的かつ計画的な策定、実施
- 地方公共団体の責務 基本理念にのっとり、国と連携し、地域の特性を生かした自主的な施策の策定、実施
- 教育関係者等 あらゆる機会、あらゆる場所を利用した積極的な食育の推進に努める。

（その他、国民、農林漁業者、食品関連事業者等の責務を規定。）

## 5. 食育推進基本計画（第十六条～第十八条）

## (1) 食育推進会議が「食育推進基本計画」を策定

○計画に盛り込む事項

- 食育の推進に関する施策についての基本的な方針
- 食育の推進の目標に関する事項
- 国民等の行う自発的な食育推進活動等の総合的な推進に関する事項 等

(2) 都道府県は「都道府県食育推進計画」、市町村は「市町村食育推進計画」の作成に努めなければならない。

## 6. 基本的施策（第十九条～第二十五条）

（家庭における食育の推進）

第十九条 国及び地方公共団体は、父母その他の保護者及び子どもの食に対する関心及び理解を深め、健全な食習慣の確立に資するよう、親子で参加する料理教室その他の食事についての望ましい習慣を学びながら食を楽しむ機会を提供、健康美に関する知識の啓発その他の適切な栄養管理に関する知識の普及及び情報の提供、妊産婦に対する栄養指導又は乳幼児をはじめとする子どもを対象とする発達段階に応じた栄養指導その他の家庭における食育の推進を支援するために必要な施策を講ずるものとする。

（学校、保育所等における食育の推進）

第二十条 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促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、教育の一環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て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。

○ 地域における食生活の改善のための取組の推進

○ 食育推進運動の展開

○ 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等

○ 食文化の継承のための活動等への支援等

○ 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進

## 7. 食育推進会議等（第二十六条～第三十四条）

## (1) 食育推進会議

会長：内閣総理大臣

構成：会長及び委員二十五名以内

委員：①食育担当大臣

②国務大臣のうちから内閣総理大臣が指名する者

③食育に関して十分な知識と経験を有する者のうちから、内閣総理大臣が任命する者

任務：①食育推進基本計画を作成し、及びその実施を推進

②その他、食育の推進に関する重要事項を審議し、及び食育推進の施策の実施を推進

設置官庁：内閣府

(2) 都道府県食育推進会議等

都道府県・市町村は都道府県食育推進会議・市町村食育推進会議を置くことができる。

平成 18 年 3 月 31 日  
食育推進会議決定

## 食育推進基本計画（抄）

**第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針****4. 子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割**

健全な食生活は健康で豊かな人間性の基礎をなすものであり、特に、子どもの頃に身に付いた食習慣を大人になって改めることは困難であることを考え、子どもの食育が重要である。このため、家庭での健全な食習慣や学校での農林漁業体験をはじめ様々な機会や場所における適切な食生活の実践や食に関する体験活動の促進、適切な知識の啓発等に積極的に取り組むことにより、子どもの成長に合わせた切れ目のない食育を推進し、運動習慣等を含めた適切な生活習慣を形成させていくことが重要である。

また、大人と異なり子どもの時期は、食に対する考え方を形成する途上にあることから、適切な食育が行われることにより、日々の食生活に必要な知識や判断力を習得し、これを主体的に実践する意欲の向上を図ることはもとより、食を大切にし、これを楽しみむやみや広い社会的視野を育てていく上でも大きな効果が期待できる。

しかしながら、朝食の欠食や、「孤食」や「個食」等も見受けられることから、社会全体で働き方の見直しを進めることに加え、父母その他の保護者や教育、保育等に携わる関係者の意識の向上を図り、家庭や教育、保育等の場が果たすべき重要な役割についての自覚を促すとともに、相互の密接な連携の下、子どもが楽しく食について学ぶことができる取組が積極的に推進されるよう施策を講じるものとする。

**第2 食育の推進の目標に関する事項****2. 食育の推進に当たっての目標値****(2) 朝食を欠食する国民の割合の減少**

国民の食生活については、様々な問題が生じているが、その代表的なものの一つに朝食の欠食があり、若い世代を中心に年々その割合は増加傾向にある。

このため、朝食を欠食する国民の割合の減少を目標とする。

具体的には、生活習慣の形成途上にある子ども（小学生）については、平成12年度に4%となっている割合（小学校5年生のうちほとんど食べないと回答した者）について、平成22年度までに0%とすることを旨とする。

### (3) 学校給食における地場産物を使用する割合の増加

学校給食に「顔が見える、話ができる」生産者等の地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、子どもが食材を通じて地域の自然や文化、産業等に関する理解を深めるとともに、それらの生産等に携わる者の努力や食への感謝の念を育む上で重要であるほか、地産地消を推進する上でも有効な手段である。このため、学校給食において都道府県単位の地場産物を使用する割合の増加を目標とする。具体的には、平成16年度に全国平均で21%となっていた割合（食材数ベース）について、平成22年度までに30%以上とすることを目指す。

## 第3 食育の総合的な促進に関する事項

### 1. 家庭における食育の推進

#### (2) 取り組みべき施策

子どもの父母その他の保護者や子ども自身への食に対する関心と理解を深め、健全な食習慣を確立するため、国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

#### (生活リズムの向上)

朝食をとることや早寝早起きを実践することなど、子どもの基本的な生活習慣を育成し、生活リズムを向上させるため、全国的な普及啓発活動を行うとともに、地域ぐるみで生活リズムの向上に取り組む活動を推進する。

#### (子どもの肥満予防の推進)

生活習慣病につながるおそれのある肥満を防止するためには、子どもの時期から適切な食生活や運動習慣を身に付ける必要があることにかんがみ、子どもの栄養や運動に関する実態を把握するとともに、栄養と運動の両面からの肥満予防対策を推進する。

#### (望ましい食習慣や知識の習得)

家族が食を楽しみながら望ましい食習慣や知識を習得することができるよう、学校を通じて保護者に対し、食育の重要性や健康美を含めた適切な栄養管理に関する知識等の啓発に努める。また、家庭における食育の推進に役立てるため、食育に関する内容を含め家庭でのしつけや子育てのヒント集として作成した家庭教育手帳を乳幼児や小学生等を持つ保護者に配付し、その活用を図る。

#### (栄養教諭を中核とした取組)

子どもに望ましい食習慣等を身に付けさせるためには学校、家庭、地域社会の連携が重要であり、学校と家庭や地域社会との連携の要である栄養教諭による積極的な取組が望まれる。

このため、各地域の栄養教諭を中核として、学校、家庭、さらには地域住民や保育所、PTA、生産者団体、栄養士会等の関係機関・団体が連携・協力し、様々な食育推進のための事

業を実施するとともに、家庭に対する効果的な働きかけの方策等の実践的な調査研究や食育に関する情報発信等を行う。

また、栄養バランスのとれた食事や家族そろって楽しく食事をとることの重要性等への理解を深めることができるよう、保護者や教職員等を対象とした食育の普及啓発や栄養教諭による実践指導の紹介等を行うシンポジウムを全国各地で開催する。

### 2. 学校、保育所等における食育の推進

#### (2) 取り組みべき施策

学校、保育所等において、魅力ある食育推進活動を行い、子どもの健全な食生活の実現と豊かな人間形成を図るため、国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

#### (指導体制の充実)

平成17年度から制度化された栄養教諭は、学校全体の食に関する指導計画の策定、教職員間や家庭、地域との連携・調整等において中核的な役割を担う職である。また、各学校における指導体制の要として、食育を推進していく上で不可欠な教員であり、全都道府県における早期の配置が必要である。このため、その重要性についての普及啓発を進めるとともに、全ての現職の学校栄養職員が栄養教諭免許状を取得することができるよう必要な講習会等を開催すること等により、栄養教諭免許状を取得した学校栄養職員の栄養教諭への移行を促進する。また、給食の時間、家庭科や体育科をはじめとする各教科、総合的な学習の時間等における食に関する指導の充実を促進し、学校における食育を組織的・計画的に推進する。さらに、食に関する指導計画の作成や食に関する指導を行う上での手引を作成・配付し、各学校での指導の充実役に立てるとともに、学校長・教職員等が学校における食育の重要性等についての理解を深めるようシンポジウムを開催するなど意識啓発等を推進する。

#### (子どもへの指導内容の充実)

学校における食育の推進のためには、子どもが食について計画的に学ぶことができるよう、各学校において食に関する指導に係る全体的な計画が策定されることが必要であり、これを積極的に促進する。特に、その際には、校長のリーダーシップの下に関係教職員が連携・協力しながら、栄養教諭が中心となつて組織的な取組を進めることが必要である。

また、各教科、特別活動、総合的な学習の時間の学校教育活動全体を通じて、食に関する指導を行うために必要な時間が十分に確保されるよう学校における取組を促進するとともに、食に関する学習教材を作成・配付し、その活用を図る。

さらに、地域の生産者団体等と連携し、農林漁業体験、食品の流通や調理、食品廃棄物の再利用等に関する体験といった子どもの様々な体験活動等を推進するとともに、体験活動の円滑な実施を促進するための指導者の養成を目的とした研修を実施する。

なお、学習指導要領の見直しに当たり、学校教育活動全体を通じた食に関する指導の充実を図るなど、食育が推進されるよう取り組む。

学校教育外でも、食料の生産・流通・消費に対する子どもの関心と理解を深めるため、子

ども向けパンフレット等を作成・配布するとともに、行政関係者や関係団体等と連携し、これら関係者による子どもへの指導を推進する。

これらの取組を踏まえ、学校の関係者は、家庭や地域と連携しつつ、積極的に食育の推進に努める。

#### (学校給食の充実)

子どもの望ましい食習慣の形成や食に関する理解の促進のため、学校給食の一層の普及や献立内容の充実を促進するとともに、各教科等においても学校給食が「生きた教材」としてさらに活用されるよう取り組むほか、栄養教諭を中心として、食物アレルギー等への対応を推進する。

また、望ましい食生活や食料の生産等に対する子どもの関心と理解を深めるとともに、地産地消を進めていくため、生産者団体等と連携し、学校給食における地場産物の活用の推進や米飯給食の一層の普及・定着を図りつつ、地域の生産者や生産に関する情報を子どもにも伝達する取組を促進するほか、単独調理方式による教育上の効果等についての周知・普及を図る。

さらに、子どもの食習慣の改善等に資するため、生産者団体等による学校給食関係者を対象としたフォーラムの開催等を推進する。

#### (食育を通じて健康状態の改善等の推進)

食育の推進を通じて子どもの健康状態の改善や学習等に対する意欲の向上等を図るため、栄養教諭と養護教諭が連携し、子どもの食生活が健康や意欲に及ぼす影響等を調査研究するとともに、その成果を生かした効果的な指導プログラムの開発を推進する。また、子どもへの指導においては、過度の痩身や肥満が心身の健康に及ぼす影響等健康状態の改善等に必要な知識を普及し、その実践を図る。

### 4. 食育推進運動の展開

#### (2) 取り組むべき施策

食育推進運動の全国的な展開とボランティアを含めた関係者間の連携・協力を図り、国民運動として食育を推進するため、国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はそ  
の推進に努める。

#### (食育月間の設定・実施)

国、地方公共団体、関係団体等が協力して、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施し、食育の国民への浸透を図るため、毎年6月を「食育月間」と定め、各種広報媒体やイベント等を活用してその周知と国民への定着を図る。具体的には、全国規模の中核的なイベントを毎年開催地を移しながら開催するとともに、各地でも地域的なイベント等を行う。また、家庭、学校、保育所、職場等に対しては、これを食育実践の契機とするよう呼びかける。

#### (継続的な食育推進運動)

さらに、食育推進運動を継続的に展開し、食育の一層の定着を図るため、毎月19日を「食育の日」と定めるほか、食育の考え方が広く国民に認識されるようキャッチフレーズを活用するとともに、少なくとも週1日は家族そろって楽しく食卓を囲むことを呼びかけるなど、様々な機会をとらえて広報啓発活動を実施する。これに当たっては、子どもと保護者のみならず、食育への関心が薄い世代等に対する普及啓発にも十分配慮しつつ取り組むこととする。

### 6. 食文化の継承のための活動への支援等

#### (2) 取り組むべき施策

我が国の伝統ある優れた食文化の継承を推進するため、国は以下の施策に取り組むとともに、地方公共団体等はその推進に努める。

#### (学校給食での郷土料理等の積極的な導入やイベントの活用)

我が国の伝統的な食文化について子どもが早い段階から関心と理解を抱くことができるよう、学校給食において郷土料理や伝統料理等の伝統的な食文化を継承した献立を取り入れ、食に関する指導を行う上での教材として活用されるよう促進する。

## 学校給食法（抄）

昭和 29 年 6 月 3 日法律第 160 号

最終改正：平成 27 年 6 月 24 日法律第 46 号

### （この法律の目的）

第一条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

### （学校給食の目的）

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

### （定義）

第三条 この法律で「学校給食」とは、前条各号に掲げる目標を達成するために、義務教育諸学校において、その児童又は生徒に対し実施される給食をいう。

- 2 この法律で「義務教育諸学校」とは、学校教育法（昭和二十二年法律第二十六号）に規定する小学校、中学校、義務教育学校、中等教育学校の前期課程又は特別支援学校の小学部若しくは中学部をいう。

### （義務教育諸学校の設置者の任務）

第四条 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。

### （国及び地方公共団体の任務）

第五条 国及び地方公共団体は、学校給食の普及と健全な発達を図るよう努めなければならない。

### （二以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設）

第六条 義務教育諸学校の設置者は、その設置する義務教育諸学校の学校給食を実施するための施設として、二以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設（以下「共同調理場」という。）を設けることができる。

### （学校給食栄養管理者）

第七条 義務教育諸学校又は共同調理場において学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員（第十条第三項において「学校給食栄養管理者」という。）は、教育職員免許法（昭和二十四年法律百四十七号）第四条第二項に規定する栄養教諭の免許状を有する者又は栄養士法（昭和二十二年法律第二百四十五号）第二条第一項の規定による栄養士の免許を有する者で学校給食の実施に必要な知識若しくは経験を有するものでなければならない。

### （学校給食実施基準）

第八条 文部科学大臣は、児童又は生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項（次条第一項に規定する事項を除く。）について維持されることが望ましい基準（次項において「学校給食実施基準」という。）を定めるものとする。

- 2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、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ものとする。

### （学校給食衛生管理基準）

第九条 文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準（以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。）を定めるものとする。

- 2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。

3 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、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と認められた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講ずることができなるときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。

第十条 栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を

活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。

2 栄養教諭が前項前段の指導を行うに当たっては、当該義務教育諸学校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。

3 栄養教諭以外の学校給食栄養管理者は、栄養教諭に準じて、第一項前段の指導を行うよう努めるものとする。この場合においては、同項後段及び前項の規定を準用する。

#### (経費の負担)

第十一条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。

2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費（以下「学校給食費」という。）は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条に規定する保護者の負担とする。

#### (国の補助)

第十二条 国は、私立の義務教育諸学校の設置者に対し、政令で定めるところにより、予算の範囲内において、学校給食の開設に必要な施設又は設備に要する経費の一部を補助することができる。

2 国は、公立の小学校、中学校、義務教育学校又は中等教育学校の設置者が、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条に規定する保護者（以下この項において「保護者」という。）で生活保護法（昭和二十五年法律第四十四号）第六条第二項に規定する要保護者（その児童又は生徒について、同法第十三条の規定による教育扶助で学校給食費に関するものが行われている場合の保護者である者を除く。）であるものに対して、学校給食費の全部又は一部を補助する場合には、当該設置者に対し、当分の間、政令で定めるところにより、予算の範囲内において、これに要する経費の一部を補助することができる。

#### (補助金の返還等)

第十三条 文部科学大臣は、前条の規定による補助金の交付の決定を受けた者が次の各号のいずれかに該当するときは、補助金の交付をやめ、又は既に交付した補助金を返還させるものとする。

- 一 補助金を補助の目的以外の目的に使用したとき。
- 二 正当な理由がなく補助金の交付の決定を受けた年度内に補助に係る施設又は設備を設けないこととなつたとき。
- 三 補助に係る施設又は設備を、正当な理由がなく補助の目的以外の目的に使用し、又は文部科学大臣の許可を受けずに処分したとき。
- 四 補助金の交付の条件に違反したとき。
- 五 虚偽の方法によつて補助金の交付を受け、又は受けようとしたとき。

(政令への委任)

第十四条 この法律に規定するもののほか、この法律の実施のため必要な手続その他の事項は、政令で定める。

児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

区分	基準			値
	児童 (6歳～7歳) の場合	児童 (8歳～9歳) の場合	児童 (10歳～11歳) の場合	
エネルギー (kcal)	550	650	780	850
たんぱく質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13%～20%			生徒 (12歳～14歳) の場合
脂質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20%～30%			
ナトリウム(食塩当量) (g)	2未満	2未満	2.5未満	2.5未満
カルシウム (mg)	290	350	360	450
マグネシウム (mg)	40	50	70	120
鉄 (mg)	2.5	3	4	4
ビタミンA ( $\mu$ gRAE)	170	200	240	300
ビタミンB <sub>1</sub> (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB <sub>2</sub> (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC (mg)	20	20	25	30
食物繊維 (g)	4以上	5以上	5以上	6.5以上

- (注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取について配慮すること。  
 亜鉛……児童（6歳～7歳） 2mg、児童（8歳～9歳） 2mg、  
 児童（10歳～11歳） 2mg、生徒（12歳～14歳） 3mg
- 2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。
- 3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。

学校給食実施基準（抄）

平成21年3月31日文科科学省告示第61号  
 最終改正：平成30年7月31日文科科学省告示第162号

（学校給食の実施の対象）  
 第一条 学校給食（学校給食法第三条第一項に規定する「学校給食」をいう。以下同じ。）は、これを実施する学校においては、当該学校に在学するすべての児童又は生徒又は生徒にに対し実施されるものとする。

（学校給食の実施回数等）  
 第二条 学校給食は、年間を通じ、原則として毎週五回、授業日の昼食時に実施されるものとする。

（児童生徒の個別の健康状態への配慮）  
 第三条 学校給食の実施に当たっては、児童又は生徒の個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に配慮するものとする。

（学校給食に供する食物の栄養内容）  
 第四条 学校給食に供する食物の栄養内容の基準は、別表に掲げる児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準とする。

## 学校給食衛生管理基準（抄）

平成 21 年 3 月 31 日 文部科学省告示第 64 号

## 第 1 総則

- 1 学校給食を実施する都道府県教育委員会及び市区町村教育委員会（以下「教育委員会」という。）や、附属学校を設置する国立大学法人及び私立学校の設置者（以下「教育委員会等」という。）は、自らの責任において、必要に応じて、保健所の協力、助言及び援助（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）に定める食品衛生監視員による監視指導を含む。）を受けつつ、HACCP（コーデックス委員会（国連食糧農業機関／世界保健機関合同食品規格委員会）総会において採択された「危害分析・重要管理点方式とその適用に関するガイドライン」に規定されたHACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）をいう。）の考え方にに基づき単独調理場、共同調理場（調理等の委託を行う場合を含む。以下「学校給食調理場」という。）並びに共同調理場の受配校の施設及び設備、食品の取扱、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ること。

## 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

- 1 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は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

## (1) 学校給食施設

## ① 共通事項

- 一 学校給食施設は、衛生的な場所に設置し、食教に適した広さとすること。また、随時施設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、施設の新増築、改築、修理その他の必要な措置を講ずること。
- 二 学校給食施設は、別添の「学校給食施設の区分」に従い区分することとし、調理場（学校給食調理員が調理又は休憩等を行う場所であって、別添中区分の欄に示す「調理場」をいう。以下同じ。）は、二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域（それぞれ別添中区分の欄に示す「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域（事務室等を除く。）」をいう。以下同じ。）に部屋単位で区分すること。ただし、洗浄室は、使用状況に応じて汚染作業区域又は非汚染作業区域に区分することが適当であることから、別途区分すること。また、検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域並びに更衣休憩にあてる区域及び前室に区分するよう努めること。
- 三 ドライシステムを導入するよう努めること。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。
- 四 作業区域（別添中区分の欄に示す「作業区域」をいう。以下同じ。）の外部に開放

される箇所にはエアカーテンを備えるよう努めること。

- 五 学校給食施設は、設計段階において保健所及び学校薬剤師等の助言を受けるとともに、栄養教諭又は学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）その他の関係者の意見をとり入れ整備すること。

## ② 作業区域内の施設

- 一 食品を取り扱う場所（作業区域のうち洗浄室を除く部分をいう。以下同じ。）は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とすよう努めること。
- 二 食品の保管室は、専用であること。また、衛生面に配慮した構造とし、食品の搬入及び搬出に当たっては、調理室を経由しない構造及び配置とすること。
- 三 外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けること。
- 四 排水溝は、詰まり又は逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造及び配置とすること。
- 五 釜周りの排水が床面に流れない構造とすること。
- 六 配膳室は、外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分すること。また、その出入口には、原則として施錠設備を設けること。

## ③ その他の区域の施設

- 一 廃棄物（調理場内で生じた廃棄物及び返却された残菜をいう。以下同じ。）の保管場所は、調理場外の適切な場所に設けること。
- 二 学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とすること。また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から 3 m 以上離れた場所に設けるよう努めること。さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること。

## (2) 学校給食設備

## ① 共通事項

- 一 機械及び機器については、可動式にするなど、調理過程に合った作業動線となるよう配慮した配置であること。
- 二 全ての移動性の器具及び容器は、衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。
- 三 給水給湯設備は、必要な数を使用に便利な位置に設置し、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式等であること。
- 四 共同調理場においては、調理した食品を調理後 2 時間以内に給食できるようにするための配送車を必要台数確保すること。

## ② 調理用の機械、機器、器具及び容器

- 一 食肉類、魚介類、卵、野菜類、果実類等食品の種類ごとに、それぞれ専用に調理用の器具及び容器を備えること。また、それぞれの調理用の器具及び容器は、下処理用、調理用、加熱調理済食品用等調理の過程ごとに区別すること。
- 二 調理用の機械、機器、器具及び容器は、洗浄及び消毒ができる材質、構造であり、衛生的に保管できるものであること。また、食数に適した大きさと数量を備えること。

三 献立及び調理内容に応じて、調理作業の合理化により衛生管理を充実するため、焼き物機、揚げ物機、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理機等の調理用の機械及び機器を備えるよう努めること。

#### ③シンク

一 シンクは、食数に応じてゆとりのある大きさ、深さであること。また、下処理室における加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び器具の洗浄に用いるシンクは別々に設置するとともに、三槽式構造とすること。さらに、調理室においては、食品用及び器具等の洗浄用のシンクを共用しないこと。あわせて、その他の用途用のシンクについても相互汚染しないよう努めること。

#### ④冷蔵及び冷凍設備

一 冷蔵及び冷凍設備は、食数に応じた広さがあるものを原材料用及び調理用等に整備し、共用を避けること。

#### ⑤温度計及び湿度計

一 調理場内の適切な温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計及び湿度計を備えること。また、冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒庫その他のために、適切な場所に正確な温度計を備えること。

#### ⑥廃棄物容器等

一 ふた付きの廃棄物専用の容器を廃棄物の保管場所に備えること。

二 調理場には、ふた付きの残菜入れを備えること。

#### ⑦学校給食従事者専用手洗い設備等

一 学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、便所の個室に設置するとともに、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。

二 肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式、足踏み式又は自動式等の温水に対応した方式であること。

三 学校食堂等に、児童生徒等の手洗い設備を設けること。

#### (3) 学校給食施設及び設備の衛生管理

一 学校給食施設及び設備は、清潔で衛生的であること。

二 冷蔵庫、冷凍庫及び食品の保管室は、整理整頓すること。また、調理室には、調理作業に不必要な物品等を置かないこと。

三 調理場は、換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つよう努めること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度並びに冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度は毎日記録すること。

四 調理場内の温度計及び湿度計は、定期的に検査を行うこと。

五 調理場の給水、排水、採光、換気等の状態を適正に保つこと。また、夏期の直射日光を避ける設備を整備すること。

六 学校給食施設及び設備は、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の侵入及び発生を防止するため、侵入防止措置を講ずること。また、ねずみ及び衛生害虫の発生状況を

1ヶ月に1回以上点検し、発生を確認したときには、その都度駆除をすることとし、必要な場合には、補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等を行い、その結果を記録すること。なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。さらに、学校給食従事者専用の便所については、特に衛生害虫に注意すること。

七 学校給食従事者専用の便所には、専用の履物を備えること。また、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

八 学校給食従事者専用の手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等衛生器具を常備すること。また、布タオルの使用は避けること。さらに、前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備すること。

九 食器具、容器及び調理用の器具は、使用后、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管すること。また、フードカッター、野菜切り機等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥させること。さらに、下処理室及び調理室内における機械、容器等の使用後の洗浄及び消毒は、全ての食品が下処理室及び調理室から搬出された後に行うよう努めること。

十 天井の水滴を防ぐとともに、かびの発生の防止に努めること。

十一 床は破損箇所がないよう管理すること。

十二 清掃用具は、整理整頓し、所定の場所に保管すること。また、汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避けること。

2 学校薬剤師等の協力を得て(1)の各号に掲げる事項について、毎学年1回定期に、(2)及び(3)の各号に掲げる事項については、毎学年3回定期に、検査を行い、その実施記録を保管すること。

#### 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

1 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

##### (1) 献立作成

一 献立作成は、学校給食施設及び設備並びに人員等の能力に応じたものとするとともに、衛生的な作業工程及び作業動線となるよう配慮すること。

二 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等については、細菌の増殖等が起こらないように配慮すること。

三 保健所等から情報を収集し、地域における感染症、食中毒の発生状況に配慮すること。

四 献立作成委員会を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。

五 統一献立(複数の学校で共通して使用する献立をいう。)を作成するに当たっては、食品の品質管理又は確実な検収を行う上で支障を来すことがないよう、一定の地域別又は学校種別等の単位に分けること等により適正な規模での作成に努めること。

## (2) 学校給食用食品の購入

### ①共通事項

- 一 学校給食用食品（以下「食品」という。）の購入に当たっては、食品選定のための委員会等を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。また、必要に応じて衛生管理に関する専門家の助言及び協力を受けられるような仕組みを整えること。
- 二 食品の製造を委託する場合には、衛生上信用のおける製造業者を選定すること。また、製造業者の有する設備、人員等から見た能力に応じた委託とすることとし、委託者において、随時点検を行い、記録を残し、事故発生の防止に努めること。

### ②食品納入業者

- 一 保健所等の協力を得て、施設の衛生面及び食品の取扱いが良好で衛生上信用のおける食品納入業者を選定すること。
- 二 食品納入業者又は納入業者の団体等との間に連絡会を設け、学校給食の意義、役割及び衛生管理の在り方について定期的な意見交換を行う等により、食品納入業者の衛生管理の啓発に努めること。
- 三 売買契約に当たって、衛生管理に関する事項を取り決め、業者の検便、衛生環境の整備等について、食品納入業者に自主的な取組を促すこと。
- 四 必要に応じて、食品納入業者の衛生管理の状況を確認すること。
- 五 原材料及び加工食品について、製造業者若しくは食品納入業者等が定期的に実施する微生物及び物理化学検査の結果、又は生産履歴等を提出させること。また、検査等の結果については、保健所等への相談等により、原材料として不適と判断した場合には、食品納入業者の変更等適切な措置を講ずること。さらに、検査結果を保管すること。

### ③食品の選定

- 一 食品は、過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選定するよう配慮すること。また、有害なもの又はその疑いのあるものは避けること。
- 二 有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品、又は内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品については使用しないこと。また、可能な限り、使用原材料の原産国についての記述がある食品を選定すること。
- 三 保健所等から情報提供を受け、地域における感染症、食中毒の発生状況に応じて、食品の購入を考慮すること。

### (3) 食品の検収・保管等

- 一 検収は、あらかじめ定められた検収責任者が、食品の納入に立会い、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、年月日表示、ロット（一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように

製造された製品の一群をいう。以下同じ。）番号その他のロットに関する情報について、毎日、点検を行い、記録すること。また、納入業者から直接納入する食品の検収は、共同調理場及び受配校において適切に分担し実施するとともに、その結果を記録すること。

- 二 検収のために必要な場合には、検収責任者の勤務時間を納入時間に合わせて割り振ること。
- 三 食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として、当日搬入するとともに、一回で使い切る量を購入すること。また、当日搬入できない場合には、冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に留意すること。
- 四 納入業者から食品を納入させるに当たっては、検収室において食品の受け渡しを行い、下処理室及び調理室に立ち入らせないこと。
- 五 食品は、検収室において、専用の容器に移し替え、下処理室及び食品の保管室にダンボール等を持ち込まないこと。また、検収室内に食品が直接床面に接触しないよう床面から60cm以上の高さの置台を設けること。
- 六 食品を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類ごとに区分して専用の容器で保管する等により、原材料の相互汚染を防止、衛生的な管理を行うこと。また、別紙「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、棚又は冷蔵冷凍設備に保管すること。
- 七 牛乳については、専用の保冷庫等により適切な温度管理を行い、新鮮かつ良好なものが飲用に供されるよう品質の保持に努めること。
- 八 泥つきの根菜類等の処理は、検収室で行い、下処理室を清潔に保つこと。

### (4) 調理過程

#### ①共通事項

- 一 給食の食品は、原則として、前日調理を行わず、全てその日に学校給食調理場で調理し、生で食用する野菜類、果実類等を除き、加熱処理したものを給食すること。また、加熱処理する食品については、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分以上）又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録すること。さらに、中心部温度計については、定期的に検査を行い、正確な機器を使用すること。
- 二 野菜類の使用については、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理すること。また、教育委員会等において、生野菜の使用に当たっては、食中毒の発生状況、施設及び設備の状況、調理過程における二次汚染防止のための措置、学校給食調理員の研修の実施、管理運営体制の整備等の衛生管理体制の実態、並びに生野菜の食生活に果たす役割等を踏まえ、安全性を確認しつつ、加熱調理の有無を判断すること。さらに、生野菜の使用に当たっては、流水で十分洗浄し、必要に応じて、消毒するとともに、消毒剤が完全に洗い落とされるまで流水で水洗いすること。
- 三 和えもの、サラダ等の料理の混ぜ合わせ、料理の配食及び盛りつけに際しては、清

潔な場所で、清潔な器具を使用し、料理に直接手を触れないよう調理すること。

四 和えもの、サラダ等については、各食品を調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に注意し、冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行うこと。また、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0.1mg/L以上であることを確認し、確認した数値及び時間を記録すること。さらに、和える時間を配食の直前にするなど給食までの時間の短縮を図り、調理終了時に温度及び時間を記録すること。

五 マヨネーズは、つくならないこと。

六 缶詰は、缶の状態、内壁塗装の状態等を確認すること。

## ②使用水の安全確保

一 使用水は、学校環境衛生基準（平成二十一年文部科学省告示第六十号）に定める基準を満たす飲料水を使用すること。また、毎日、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査を実施し、その結果を記録すること。

二 使用水について使用に不適な場合は、給食を中止し速やかに改善措置を講じること。また、再検査の結果使用した場合は、使用した水1Lを保存食用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。

三 貯水槽を設けている場合は、専門の業者に委託する等により、年1回以上清掃すること。また、清掃した証明書等の記録は1年間保管すること。

## ③二次汚染の防止

一 献立ごとに調理作業の手順、時間及び担当者を示した調理作業工程表並びに食品の動線を示した作業動線図を作成すること。また、調理作業工程表及び作業動線図を作業前に確認し、作業に当たること。

二 調理場における食品及び調理用の器具及び容器は、床面から60cm以上の高さの置台の上に置くこと。

三 食肉、魚介類及び卵は、専用の容器、調理用の機器及び器具を使用し、他の食品への二次汚染を防止すること。

四 調理作業中の食品並びに調理用の機械、機器、器具及び容器の汚染の防止の徹底を図ること。また、包丁及びまな板類については食品別及び処理別の使い分けの徹底を図ること。

五 下処理後の加熱を行わない食品及び加熱調理後冷却する必要がある食品の保管には、原材料用冷蔵庫は使用しないこと。

六 加熱調理した食品を一時保存する場合は調理終了後の食品については、衛生的な容器にふたをして保存するなど、衛生的な取扱いを行い、他からの二次汚染を防止すること。

七 調理終了後の食品は、素手でさわらないこと。

八 調理作業時には、ふきは使用しないこと。

九 エプロン、履物等は、色分けする等により明確に作業区分ごとに使い分けること。

また、保管の際は、作業区分ごとに洗浄及び消毒し、翌日までに乾燥させ、区分して保管するなど、衛生管理に配慮すること。

## ④食品の適切な温度管理等

一 調理作業時においては、調理室内の温度及び湿度を確認し、その記録を行うこと。また、換気を行うこと。

二 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。また、冷蔵保管及び冷凍保管する必要がある食品は常温放置しないこと。

三 加熱調理後冷却する必要がある食品については、冷却機等を用いて温度を下げ、調理用冷蔵庫で保管し、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くすること。また、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度及び時間を記録すること。

四 配送及び配食に当たっては、必要に応じて保温食缶及び保冷食缶若しくは蓄冷材等を使用し、温度管理を行うこと。

五 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できよう努めること。また、配食の時間を毎日記録すること。さらに、共同調理場においては、調理場搬出時及び受配枝搬入時の時間を毎日記録するとともに、温度を定期的に記録すること。

六 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、トッピングする時期は給食までの時間が極力短くなるようにすること。

## ⑤廃棄物処理

一 廃棄物は、分別し、衛生的に処理すること。

二 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないように管理すること。また、廃棄物のための容器は、作業終了後速やかに清掃し、衛生上支障がないように保持すること。

三 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。

四 廃棄物は、作業区域内に放置しないこと。

五 廃棄物の保管場所は、廃棄物の搬出後清掃するなど、環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

## (5) 配送及び配食

### ①配送

一 共同調理場においては、容器、運搬車の設備の整備に努め、運搬途中の塵埃等による調理済食品等の汚染を防止すること。また、調理済食品等が給食されるまでの温度の管理及び時間の短縮に努めること。

### ②配食等

一 配膳室の衛生管理に努めること。

二 食品を運搬する場合は、容器にふたをすること。

三 パンの容器、牛乳等の瓶その他の容器等の汚染に注意すること。

四 はし等を児童生徒の家庭から持参させる場合は、不衛生にならないよう指導すること。

五 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員については、毎日、下痢、発熱、腹痛等

の有無その他の健康状態及び衛生的な服装であることを確認すること。また、配食前、用便後の手洗いを励行させ、清潔な手指で食器及び食品を扱うようにすること。

- 六 教職員は、児童生徒の嘔吐物のため汚れた食器具の消毒を行うなど衛生的に処理し、調理室に返却するに当たっては、その旨を明示し、その食器具を返却すること。また、嘔吐物は、調理室には返却しないこと。

#### (6) 検査及び保存食等

##### ①検査

- 一 検査は、学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の摂食開始時間の30分前までにを行うこと。また、異常があった場合には、給食を中止するとともに、共同調理場の受配校においては、速やかに共同調理場に連絡すること。

- 二 検査に当たっては、食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか、調理過程において加熱及び冷却処理が適切に行われているか、食品の異味、異臭その他の異常がないか、一食分としてそれぞれの食品の量が適当か、味付け、香り、色彩並びに形態等が適切か、及び、児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか確認すること。

- 三 検査を行った時間、検査者の意見等検査の結果を記録すること。

##### ②保存食

- 一 保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。また、納入された食品の製造年月日若しくはロットが違う場合又は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。

- 二 原材料は、洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。ただし、卵については、全て割卵し、混合したものから50g程度採取し保存すること。

- 三 保存食については、原材料、加工食品及び調理済食品が全て保管されているか並びに廃棄した日時を記録すること。

- 四 共同調理場の受配校に直接搬入される食品についても共同調理場で保存すること。

また、複数の業者から搬入される食品については、各業者ごとに保存すること。

- 五 児童生徒の栄養指導及び盛りつけの目安とする展示食を保存食と兼用しないこと。

##### ③残食及び残品

- 一 パン等残食の児童生徒の持ち帰りは、衛生上の見地から、禁止することが望ましい。

- 二 パン、牛乳、おかず等の残品は、全てその日のうちに処分し、翌日に繰り越して使わないこと。

- 2 学校薬剤師等の協力を得て1の各号に掲げる事項について、毎学年1回(3)、(4)

- ②及び(6)①、②にあつては毎学年3回)、定期に検査を行い、その実施記録を保管すること。

#### 第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

- 1 衛生管理体制に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

#### (1) 衛生管理体制

- 一 学校給食調理場においては、栄養教諭等を衛生管理責任者として定めること。ただし、栄養教諭等が現にいない場合は、調理師資格を有する学校給食調理員等を衛生管理責任者として定めること。

- 二 衛生管理責任者は、施設及び設備の衛生、食品の衛生及び学校給食調理員の衛生の日常管理等に当たること。また、調理過程における下処理、調理、配送等の作業工程を分析し、各工程において清潔かつ迅速に加熱及び冷却調理が適切に行われているかを確認し、その結果を記録すること。

- 三 校長又は共同調理場の長(以下「校長等」という。)は、学校給食の衛生管理について注意を払い、学校給食関係者に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮すること。

- 四 校長等は、学校保健委員会等を活用するなどにより、栄養教諭等、保健主事、養護教諭等の教職員、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長等の専門家及び保護者が連携した学校給食の衛生管理を徹底するための体制を整備し、その適切な運用を図ること。

- 五 校長等は、食品の検収等の日常点検の結果、異常の発生が認められる場合、食品の返品、献立の一部又は全部の削除、調理済食品の回収等必要な措置を講じること。

- 六 校長等は、施設及び設備等の日常点検の結果、改善が必要と認められる場合、必要な応急措置を講じること。また、改善に時間を要する場合、計画的な改善を行うこと。

- 七 校長等は、栄養教諭等の指導及び助言が円滑に実施されるよう、関係職員の意識疎通等に配慮すること。

- 八 教育委員会等は、栄養教諭等の衛生管理に関する専門性の向上を図るため、新規採用時及び経験年数に応じた研修その他の研修の機会が確保されるよう努めること。

- 九 教育委員会等は、学校給食調理員を対象とした研修の機会が確保されるよう努めること。また、非常勤職員等も含め可能な限り全員が等しく研修を受講できるように配慮すること。

- 十 教育委員会等は、設置する学校について、計画を立て、登録検査機関(食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号)第四条第九項に規定する「登録検査機関」をいう。)等に委託するなどにより、定期的に原材料及び加工食品について、微生物検査、理化検査を行うこと。

- 十一 調理に直接関係のない者を調理室に入れないこと。調理及び点検に従事しない者が、やむを得ず、調理室内に立ち入る場合には、食品及び器具等には触れせず、(3)三に規定する学校給食従事者の健康状態等を点検し、その状態を記録すること。また、専用の清潔な調理衣、マスク、帽子及び履物を着用させること。さらに、調理作業後の調理室等は施設するなど適切な管理を行うこと。

#### (2) 学校給食従事者の衛生管理

- 一 学校給食従事者は、身体、衣服を清潔に保つこと。

- 二 調理及び配食に当たっては、せき、くしゃみ、髪の毛等が食器、食品等につかない

より専用で清潔な調理衣、エプロン、マスク、帽子、履物等を着用すること。  
三 作業区域用の調理衣等及び履物を着用したまま便所に入らないこと。  
四 作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒を行うこと。

### (3) 学校給食従事者の健康管理

一 学校給食従事者については、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回健康診断を行うこと。また、当該健康診断を含め年3回定期に健康状態を把握することが望ましい。

二 検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型O157その他必要な細菌等について、毎月2回以上実施すること。

三 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に、感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成十年法律百十四号。以下「感染症予防法」という。）に規定する感染症又はその疑いがあるかどうか毎日点検し、これらを記録すること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関を受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示を励行させること。さらに、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止すること。

四 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学校給食従事者は、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を控えさせるなど適切な処置をとること。また、ノロウイルスにより発症した学校給食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させる等の手段を講じるよう努めること。

### (4) 食中毒の集団発生の際の措置

一 教育委員会等、学校医、保健所等に連絡するとともに、患者の措置に万全を期すこと。また、二次感染の防止に努めること。

二 学校医及び保健所等と相談の上、医療機関を受診させるとともに、給食の停止、当該児童生徒の出席停止及び必要に応じて臨時休業、消毒その他の事後措置の計画を立て、これに基づいて食中毒の拡大防止の措置を講じること。

三 校長の指導のもと養護教諭等が児童生徒の症状の把握に努める等関係職員の役割を明確にし、校内組織等に基づいて学校内外の取組体制を整備すること。

四 保護者に対しては、できるだけ速やかに患者の集団発生の状況を周知させ、協力を求めること。その際、プライバシー等個人情報の侵害がないよう配慮すること。

五 食中毒の発生原因については、保健所等に協力し、速やかに明らかとなるように努

め、その原因の除去、予防に努めること。

2 1の(1)に掲げる事項については、毎学年1回、(2)及び(3)に掲げる事項については、毎学年3回定期に検査を行い、その実施記録を保管すること。

### 第5 日常及び臨時の衛生検査

1 学校給食衛生管理の維持改善を図るため、次に掲げる項目について、毎日点検を行うものとする。

(1) 学校給食の施設及び設備は、清潔で衛生的であること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度、冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度が記録されていること。

(2) 食器具、容器及び調理器具は、使用後、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管されていること。また、フードカッター、ミキサー等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥されていること。

(3) 使用水に関しては、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査が実施され、記録されていること。

(4) 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないこと。

(5) 食品については、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、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が適切に行われていること。また、それらが記録されていること。

(6) 食品等は、清潔な場所に食品の分類ごとに区分され衛生的な状態で保管されていること。

(7) 下処理、調理、配食は、作業区分ごとに衛生的に行われていること。

(8) 生食する野菜類及び果実類等は流水で十分洗浄されていること。また、必要に応じて消毒されていること。

(9) 加熱、冷却が適切に行われていること。また、加熱すべき食品は加熱されていること。さらに、その温度と時間が記録されていること。

(10) 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されていること。

(11) 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員の健康状態は良好であり、服装は衛生的であること。

(12) 調理終了後速やかに給食されるよう配送及び配食され、その時刻が記録されていること。さらに、給食前に責任者を定めて検査が行われていること。

(13) 保存食は、適切な方法で、2週間以上保存され、かつ記録されていること。

(14) 学校給食従事者の服装及び身体が清潔であること。また、作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒が行われていること。

(15) 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に感染症予防法に

学校給食施設の区分

区分	内容
学 校 給 食 施 設	検 収 室—原材料の鮮度等の確認及び 根菜類等の処理を行う場所 食 品 の 保 管 室—食品の保管場所 下 処 理 室—食品の選別、剥皮、洗浄等 を行う場所 ----- 返却された食器・食缶等の搬入場 ----- 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）
	汚 染 作 業 区 域 作 業 区 域 非汚染作業区域
調 理 室	調理室 ー食品の切裁等を行う場所 ー煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う 場所 ー加熱調理した食品の冷却等を行う場所 ー食品を食缶に配食する場所 配膳室 ----- 食 品 ・ 食 缶 の 搬 出 場 ----- 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後）
そ の 他	更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等
	事務室等（学校給食調理員が通常、出入りしな い区域）

規定する感染症又は、その疑いがあるかどうか毎日点検し、これらが記録されていること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示が励行されていること。さらに、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事が禁止されていること。

2 学校給食衛生管理の維持改善を図るため、次のような場合、必要があるときは臨時衛生検査を行うものとする。

- ① 感染症・食中毒の発生のおそれがあり、また、発生したとき。
  - 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。

第6 雑則

- 1 本基準に基づく記録は、1年間保存すること。
- 2 クックチル方式により学校給食を提供する場合には、教育委員会等の責任において、クックチル専用の施設設備の整備、二次汚染防止のための措置、学校給食従事者の研修の実施、衛生管理体制の整備等衛生管理のための必要な措置を講じたうえで実施すること。

学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

食 品 名	保 存 温 度
牛 乳	1 0℃以下
固形油脂	1 0℃以下
種実類	1 5℃以下
豆 腐	冷 蔵
魚 介 類	5℃以下
魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	1 0℃以下
冷凍魚肉ねり製品	- 1 5℃以下
食 肉 類	1 0℃以下
冷凍食肉(細切した食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの)	- 1 5℃以下
食肉製品	1 0℃以下
冷凍食肉製品	- 1 5℃以下
穀付卵	1 0℃以下
液卵	8℃以下
凍結卵	- 1 5℃以下
乳 製 品 類	1 0℃以下
バター	1 0℃以下
チーズ	1 5℃以下
クリーム	1 0℃以下
生鮮果実・野菜類	1 0℃前後
冷凍食品	- 1 5℃以下

学習指導要領 (抄)

小学校 学習指導要領 (平成 29 年告示)

第 1 章 総則

第 1 小学校教育の基本と教育課程の役割

1 各学校においては、教育基本法及び学校教育法その他の法令並びにこの章以下に示すとくろに従い、児童の人間として調和のとれた育成を目指し、児童の心身の発達や発達段階や特性及び学校や地域の実態を十分考慮して、適切な教育課程を編成するものとし、これらに掲げる目標を達成するよう教育を行うものとする。

2 学校の教育活動を進めるに当たっては、各学校において、第 3 の 1 に示す主体的・対話的で深い学びの実現に向けた授業改善を通して、創意工夫を生かした特色ある教育活動を展開する中で、次の(1)から(3)までに掲げる事項の実現を図り、児童に生きる力を育むことを目指すものとする。

(1) 基礎的・基本的な知識及び技能を確実に習得させ、これらを活用して課題を解決するために必要な思考力、判断力、表現力等を育むとともに、主体的に学習に取り組む態度を養い、個性を生かし多様な人々との協働を促す教育の充実を図ること。その際、児童の発達の段階を考慮して、児童の言語活動など、学習の基盤をつくる活動を充実するとともに、家庭との連携を図りながら、児童の学習習慣が確立するよう配慮すること。

(2) 道徳教育や体験活動、多様な表現や鑑賞の活動等を通して、豊かな心や創造性の涵かん養を目指した教育の充実に努めること。

学校における道徳教育は、特別の教科である道徳(以下「道徳科」という。)を要として学校の教育活動全体を通じて行うものであり、道徳科はもとより、各教科、外国語活動、総合的な学習の時間及び特別活動のそれぞれの特質に応じ、児童の発達の段階を考慮して、適切な指導を行うこと。

道徳教育は、教育基本法及び学校教育法に定められた教育の根本精神に基づき、自己の生き方を考え、主体的な判断の下に行動し、自立した人間として他者と共によりよく生きるための基盤となる道徳性を養うことを目標とすること。

道徳教育を進めるに当たっては、人間尊重の精神と生命に対する畏敬の念を家庭、学校、その社会における具体的な生活の中に生かし、豊かな心をもち、伝統と文化を尊重し、それらを育んできた我が国と郷土を愛し、個性豊かな文化の創造を図るとともに、平和で民主的な国家及び社会の形成者として、公共の精神を尊び、社会及び国家の発展に努め、他国を尊重し、国際社会の平和と発展や環境の保全に貢献し未来を拓ひらく主体性のある日本人の育成に資することとなるよう特に留意すること。

(3) 学校における体育・健康に関する指導を、児童の発達の段階を考慮して、学校の教育活動全体を通じて適切に行うことにより、健康で安全な生活と豊かなスポーツライフの実現を目指した教育の充実に努めること。特に、学校における食育の推進並びに体力の向上に関する指導、安全に関する指導及び心身の健康の保持増進に関する指導については、体育

科、家庭科及び特別活動の時間はもとより、各教科、道徳科、外国語活動及び総合的な学習の時間などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めること。また、それらの指導を通して、家庭や地域社会との連携を図りながら、日常生活において適切な体育・健康に関する活動の実践を促し、生涯を通じて健康・安全で活力ある生活を送るための基礎が培われるよう配慮すること。

3 2の(1)から(3)までに掲げる事項の実現を図り、豊かな創造性を備え持続可能な社会の創り手となることが期待される児童に、生きる力を育むことを目指すに当たっては、学校教育全体並びに各教科、道徳科、外国語活動、総合的な学習の時間及び特別活動（以下「各教科等」という。ただし、第2の3の(2)のア及びウにおいて、特別活動については学級活動（学校給食に係るものを除く。）に限る。）の指導を通してどのような資質・能力の育成を目指すのかを明確にしながら、教育活動の充実を図るものとする。その際、児童の発達段階や特性等を踏まえつつ、次に掲げることが偏りなく実現できるようにすることとする。

(1) 知識及び技能が習得されるようにすること。

(2) 思考力、判断力、表現力等を育成すること。(3) 学びに向かう力、人間性等を涵かん養すること。

4 各学校においては、児童や学校、地域の実態を適切に把握し、教育の目的や目標の実現に必要な教育の内容等を教科等横断的な視点で組み立てていくこと、教育課程の実施状況を評価してその改善を図っていくこと、教育課程の実施に必要な人的又は物的な体制を確保するとともにその改善を図っていくことなどを通して、教育課程に基づき組織的かつ計画的に各学校の教育活動の質の向上を図っていくこと（以下「カリキュラム・マネジメント」という。）に努めるものとする。

## 第2 教育課程の編成

### 1 各学校の教育目標と教育課程の編成

教育課程の編成に当たっては、学校教育全体や各教科等における指導を通して育成を目指す資質・能力を踏まえつつ、各学校の教育目標を明確にするとともに、教育課程の編成についての基本的な方針が家庭や地域とも共有されるよう努めるものとする。その際、第5章総合的な学習の時間の第2の1に基づき定められる目標との関連を図るものとする。

### 2 教科等横断的な視点に立った資質・能力の育成

(1) 各学校においては、児童の発達の段階を考慮し、言語能力、情報活用能力（情報モラルを含む。）、問題発見・解決能力等の学習の基盤となる資質・能力を育成していくことができるよう、各教科等の特質を生かし、教科等横断的な視点から教育課程の編成を図るものとする。

(2) 各学校においては、児童や学校、地域の実態及び児童の発達の段階を考慮し、豊かな人生の実現や災害等乗り越えて次代の社会を形成することにに向けた現代的な諸課題に対応して求められる資質・能力を、教科等横断的な視点で育成していくことができるよう、各学校の特色を生かした教育課程の編成を図るものとする。

### 3 教育課程の編成における共通的事項

## (1) 内容等の取扱い

ア 第2章以下に示す各教科、道徳科、外国語活動及び特別活動の内容に関する事項は、特に示す場合を除き、いずれの学校においても取り扱わなければならない。

イ 学校において特に必要がある場合には、第2章以下に示していない内容を加えて指導することができる。また、第2章以下に示す内容の取扱いのうち内容の範囲や程度等を示す事項は、全ての児童に対して指導するものとする内容の範囲や程度等を示したものであり、学校において特に必要がある場合には、第2章以下に示す各教科、道徳科、外国語活動及び特別活動の目標や内容の趣旨を逸脱したり、児童の負担過重となったりすることのないようにしなければならない。

ウ 第2章以下に示す各教科、道徳科、外国語活動及び特別活動の内容に掲げる事項の順序は、特に示す場合を除き、指導の順序を示すものではないので、学校においては、その取扱いについて適切な工夫を加えるものとする。

エ 学年の内容を2学年まとめて示した教科及び外国語活動の内容は、2学年間かけて指導する事項を示したものである。各学校においては、これらの事項を児童や学校、地域の実態に応じ、2学年間を見通して計画的に指導することとし、特に示す場合を除き、いずれかの学年に分けて、又はいずれの学年においても指導するものとする。

オ 学校において2以上の学年の児童で編制する学級について特に必要がある場合には、各教科及び道徳科の目標の達成に支障のない範囲内で、各教科及び道徳科の目標及び内容について学年別の順序によらないことができる。

カ 道徳科を要として学校の教育活動全体を通じて行う道徳教育の内容は、第3章特別の教科道徳の第2に示す内容とし、その実施に当たっては、第6に示す道徳教育に関する配慮事項を踏まえるものとする。

## (2) 授業時数等の取扱い

ア 各教科等の授業は、年間35週（第1学年については34週）以上にわたって行うよう計画し、週当たりの授業時数が児童の負担過重にならないようにするものとする。ただし、各教科等や学習活動の特質に応じ効果的な場合には、夏季、冬季、学年末等の休業日の期間に授業日を設定する場合を含め、これらの授業を特定の期間に行うことができる。

イ 特別活動の授業のうち、児童会活動、クラブ活動及び学校行事については、それらの内容に応じ、年間、学期ごと、月ごとなどに適切な授業時数を充てるものとする。

ウ 各学校の時間割については、次の事項を踏まえ適切に編成するものとする。  
(ア) 各教科等のそれぞれの授業の1単位時間は、各学校において、各教科等の年間授業時数を確保しつつ、児童の発達の段階及び各教科等や学習活動の特質を考慮して適切に定めること。

(イ) 各教科等の特質に応じ、10分から15分程度の短い時間を活用して特定の教科等の指導を行う場合において、教師が、単元や題材など内容や時間のまとまりを見通した中で、その指導内容の決定や指導の成果の把握と活用等を責任をもって行う体制が整備されているときは、その時間を当該教科等の年間授業時数に含めることができる

こと。

- (ウ) 給食、休憩などの時間については、各学校において工夫を加え、適切に定めること。
- (エ) 各学校において、児童や学校、地域の実態、各教科等や学習活動の特質等に応じて、創意工夫を生かした時間割を弾力的に編成できること。

エ 総合的な学習の時間における学習活動により、特別活動の学校行事に掲げる各行事の実施と同様の成果が期待できる場合においては、総合的な学習の時間における学習活動をもって相当する特別活動の学校行事に掲げる各行事の実施に替えることができる。

- (3) 指導計画の作成等に当たった際の配慮事項

各学校においては、次の事項に配慮しながら、学校の創意工夫を生かし、全体として、調和のとれた具体的な指導計画を作成するものとする。

ア 各教科等の指導内容については、(1)のAを踏まえつつ、単元や題材など内容や時間のまとまりを見通しながら、そのまとめ方や重点の置き方に適切な工夫を加え、第3の1に示す主体的・対話的で深い学びの実現に向けた授業改善を通して資質・能力を育む効果的な指導ができるようにすること。

イ 各教科等及び各学年相互間の関連を図り、系統的、発展的な指導ができるようにすること。

ウ 学年の内容を2学年まとめて示した教科及び外国語活動については、当該学年間を見通して、児童や学校、地域の実態に応じ、児童の発達段階を考慮しつつ、効果的、段階的に指導するようにすること。

エ 児童の実態等を考慮し、指導の効果を高めるため、児童の発達段階や指導内容の関連性等を踏まえつつ、合科的・関連的な指導を進めること。

#### 4 学校段階等間の接続

教育課程の編成に当たっては、次の事項に配慮しながら、学校段階等間の接続を図るものとする。

(1) 幼児期の終わりまでに育ってほしい姿を踏まえた指導を工夫することにより、幼稚園教育要領等に基づく幼児期の教育を通して育まれた資質・能力を踏まえて教育活動を実施し、児童が主体的に自己を発揮しながら学びに向かうことが可能となるようにすること。

また、低学年における教育全体において、例えば生活科において育成する自立し生活を豊かにしていくための資質・能力が、他教科等の学習においても生かされるようにするなど、教科等間の関連を積極的に図り、幼児期の教育及び中学年以降の教育との円滑な接続が図られるよう工夫すること。特に、小学校入学当初においては、幼児期において自発的な活動としての遊びを通して育まれてきたことが、各教科等における学習に円滑に接続されるよう、生活科を中心に、合科的・関連的な指導や弾力的な時間割の設定など、指導の工夫や指導計画の作成を行うこと。

(2) 中学校学習指導要領及び高等学校学習指導要領を踏まえ、中学校教育及びその後の教育との円滑な接続が図られるよう工夫すること。特に、義務教育学校、中学校連携型小学校及び中学校併設型小学校においては、義務教育9年間を見通した計画的かつ継続的な教育課程を編成すること。

### 第3 教育課程の実施と学習評価

1 主体的・対話的で深い学びの実現に向けた授業改善  
各教科等の指導に当たっては、次の事項に配慮するものとする。

(1) 第1の3の(1)から(3)までに示すことが偏りなく実現されるよう、単元や題材など内容や時間のまとまりを見通しながら、児童の主体的・対話的で深い学びの実現に向けた授業改善を行うこと。

特に、各教科等において身に付けた知識及び技能を活用したり、思考力、判断力、表現力等や学びに向かう力、人間性等を発揮させたりして、学習の対象となる物事を捉え思考することにより、各教科等の特質に応じた物事を捉える視点や考え方（以下「見方・考え方」という。）が鍛えられていくことに留意し、児童が各教科等の特質に応じた見方・考え方を働かせながら、知識を相互に関連付けてより深く理解したり、情報を精査して考えを形成したり、問題を見いだして解決策を考えたり、思いや考えを基に創造したりすることに向かう過程を重視した学習の充実を図ること。

(2) 第2の2の(1)に示す言語能力の育成を図るため、各学校において必要な言語環境を整えるとともに、国語科を要としつつ各教科等の特質に応じて、児童の言語活動を充実すること。あわせて、(7)に示すとおり読書活動を充実すること。

(3) 第2の2の(1)に示す情報活用能力の育成を図るため、各学校において、コンピュータや情報通信ネットワークなどの情報手段を活用するために必要な環境を整え、これらを適切に活用した学習活動の充実を図ること。また、各種の統計資料や新聞、視聴覚教材や教育機器などの教材・教具の適切な活用を図ること。

あわせて、各教科等の特質に応じて、次の学習活動を計画的に実施すること。

- ア 児童がコンピュータで文字を入力するなどの学習の基盤として必要となる情報手段の基本的な操作を習得するための学習活動
- イ 児童がプログラミングを体験しながら、コンピュータに意図した処理を行わせるために必要な論理的思考力を身に付けるための学習活動
- (4) 児童が学習の見通しを立てたり学習したことを振り返ったりする活動を、計画的に取り入れるように工夫すること。
- (5) 児童が生命の有限性や自然の大切さ、主体的に挑戦してみることや多様な他者と協働することの重要性などを実感しながら理解することができるよう、各教科等の特質に応じた体験活動を重視し、家庭や地域社会と連携しつつ体系的・継続的に実施できるよう工夫すること。
- (6) 児童が自ら学習課題や学習活動を選択する機会を設けるなど、児童の興味・関心を生かした自主的、自発的な学習が促されるよう工夫すること。
- (7) 学校図書館を計画的に利用しその機能の活用を図り、児童の主体的・対話的で深い学びの実現に向けた授業改善に生かすとともに、児童の自主的、自発的な学習活動や読書活動を充実すること。また、地域の図書館や博物館、美術館、劇場、音楽堂等の施設の活用を積極的に図り、資料を活用した情報の収集や鑑賞等の学習活動を充実すること。

2 学習評価の充実

学習評価の実施に当たっては、次の事項に配慮するものとする。

- (1) 児童のよい点や進歩の状況などを積極的に評価し、学習したことの意義や価値を実感で  
きるようにすること。また、各教科等の目標の実現に向けた学習状況を把握する観点から、  
単元や題材など内容や時間のまとまりを見通しながら評価の場面や方法を工夫して、学習  
の過程や成果を評価し、指導の改善や学習意欲の向上を図り、資質・能力の育成に生かす  
ようにすること。
- (2) 創意工夫の中で学習評価の妥当性や信頼性が高められるよう、組織的かつ計画的な取組  
を推進するとともに、学年や学校段階を越えて児童の学習の成果が円滑に接続されるよう  
に工夫すること。

## 第5 学校運営上の留意事項

### 1 教育課程の改善と学校評価等

- ア 各学校においては、校長の方針の下に、校務分掌に基づき教職員が適切に役割を分担し  
つつ、相互に連携しながら、各学校の特色を生かしたカリキュラム・マネジメントを行う  
よう努めるものとする。また、各学校が行う学校評価については、教育課程の編成、実施、  
改善が教育活動や学校運営の中核となることを踏まえ、カリキュラム・マネジメントと関  
連付けながら実施するよう留意するものとする。
- イ 教育課程の編成及び実施に当たっては、学校保健計画、学校安全計画、食に関する 指  
導の全体計画、いじめの防止等のための対策に関する基本的な方針など、各分野における  
学校の全体計画等と関連付けながら、効果的な指導が行われるように留意するものとす  
る。
- 2 家庭や地域社会との連携及び協働と学校間の連携教育課程の編成及び実施に当たっては、  
次の事項に配慮するものとする。
  - ア 学校がその目的を達成するため、学校や地域の実態等に応じ、教育活動の実施に必要な  
人的又は物的な体制を家庭や地域の人々の協力を得ながら整えるなど、家庭や地域社会と  
の連携及び協働を深めること。また、高齢者や異年齢の子供など、地域における世代を越  
えた交流の機会を設けること。
  - イ 他の小学校や、幼稚園、認定こども園、保育所、中学校、高等学校、特別支援学校など  
との間の連携や交流を図るとともに、障害のある幼児児童生徒との交流及び共同学習の機  
会を設け、共に尊重し合いながら協働して生活していく態度を育むようにすること。