

学校給食の管理と指導

令和7年5月
初等中等教育局 健康教育・食育課
学校給食調査官 齊藤 るみ



学校給食法

昭和29年6月3日法律第160号
最終改正：令和6年6月19日法律第53号

(この法律の目的)

第1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。



学校給食の目標

(学校給食法 第2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。



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

3

学校給食における食中毒発生状況

令和6年度の食中毒発生報告状況

番号	都道府県	設置者	原因菌等	発生日	有症者等	発生原因	備考
1	大阪府	大阪市	ヒスタミン	R6.11.14	36名	なまりぶしのしょうが煮	教職員 7名
2	長野県	白馬村	ヒスタミン	R6.12.4	42名	フィッシュチリソース	教職員 4名



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

4

異物混入事例

金属片
くぎ
ビニール片
プラスチック片 等



学校給食衛生管理基準

(学校給食法 第9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。



学校給食衛生管理基準

(学校給食法 第9条)

- 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、又は当該措置を講じることができないときは、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。



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



学校給食衛生管理基準（第1 総則）

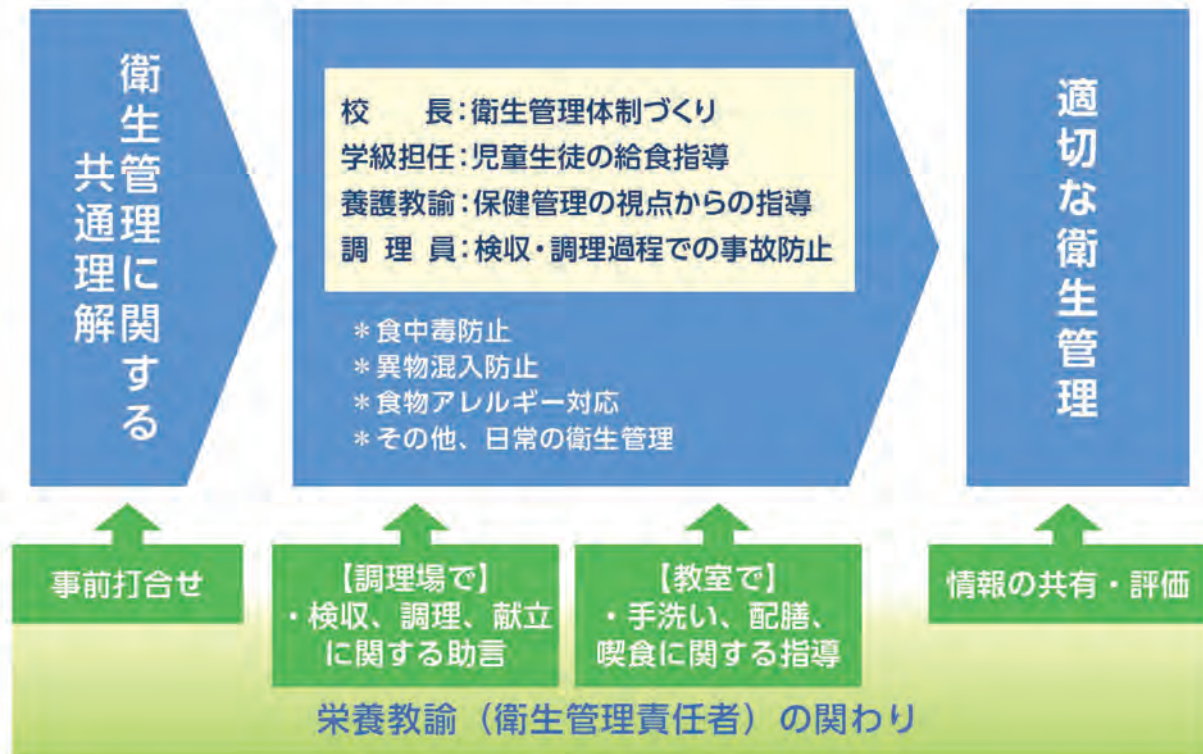
第1 総則

- 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、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、助言及び援助を受けつつ、H A C C P（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H A C C Pの考え方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ること。

マニュアル等



学校給食衛生管理基準に基づく衛生管理



栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育（文部科学省）



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

11

学校における衛生管理

学校給食衛生管理基準に沿った学校における衛生管理

(1) 施設設備の衛生管理

配膳室、外部業者から直接納入される食品の検収、水道水、教室やランチルームなどの食事環境、廃棄物の処理など

(2) 検食

責任者を定め、確認、記録

(3) 給食当番活動

学校給食衛生管理基準に基づき、給食当番の健康状況を記録

(4) 学級担任等の役割

衛生管理に配慮した給食指導の充実、マニュアル等に沿って適切に対応

(5) 給食時に発生した嘔吐物の処理

当該・周囲の児童生徒への対応、嘔吐物や食器具の処理

食に関する指導の手引—第二次改訂版—（文部科学省）



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

12

学校給食におけるリスクマネジメント

〈児童生徒が給食を食べる際に想定されるリスク要因〉

- 1 食中毒の防止
- 2 異物混入の防止
- 3 食物アレルギー対応
- 4 窒息事故防止

未然防止
発生時対応の留意点

食に関する指導の手引—第二次改訂版—（文部科学省）



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

13

学校給食におけるリスクマネジメント

1 食中毒の防止

教室等での給食当番活動等における衛生管理に注意

「学校給食衛生管理基準」に基づき、給食当番の健康状況を記録

給食当番チェックリスト

- ☐ 下痢をしている者はいない。
- ☐ 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
- ☐ 衛生的な服装をしている。
- ☐ 手指は確実に洗浄した。

〈未然防止のポイント〉

- ・児童生徒に胃腸炎の症状（腹痛・下痢・嘔吐等）がある場合は、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嘔吐物の処理については、全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

食に関する指導の手引—第二次改訂版—（文部科学省）



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

14

学校給食におけるリスクマネジメント

1 食中毒の防止

〈発生時対応の留意点〉

- ・胃腸炎による欠席者や体調不良者が多数見られた場合、食中毒を疑う疑いが発生した時点で、対応マニュアルに沿って、学校医や管轄する保健所、教育委員会等と連携、迅速な対応
- ・家庭への情報提供、家庭内での二次感染防止に努める

食に関する指導の手引—第二次改訂版—（文部科学省）

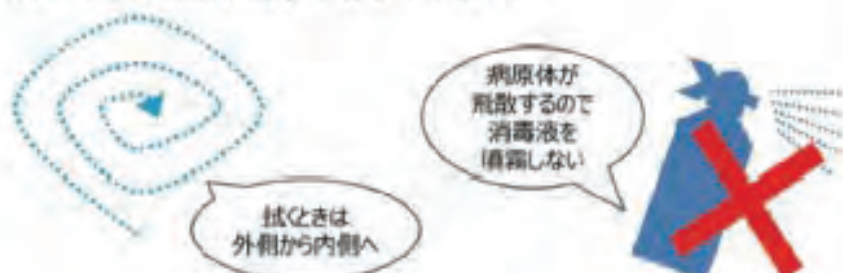
吐物の清掃

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取る。

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、周囲に飛ば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。

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。消毒液をスプレーで吹きかけると、逆に病原体が舞い上がり、感染の機会を増やしてしまうために、噴霧はしないようにする。

処理後、スタッフは石鹸、流水で必ず手を洗う。



食に関する指導の手引—第二次改訂版—（文部科学省）

学校給食におけるリスクマネジメント

2 異物混入の防止

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

〈未然防止のポイント〉

- ・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
納入された食品は、給食開始まで適切に保管（例：米飯やパンなどの主食・牛乳・デザート等）
- ・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、画鋏や釘等の金属製品は適切に収納

食に関する指導の手引—第二次改訂版—（文部科学省）



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

17

学校給食におけるリスクマネジメント

- ・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食中の食缶や配食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
- ・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は、クリップ、鉛筆及びシャープペンシルの芯、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、食品の盛り付けを行わないなど給食当番の分担を配慮
- ・必ず学級担任等が配食に立ち会い、給食当番の活動を指導

食に関する指導の手引—第二次改訂版—（文部科学省）



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

18

学校給食におけるリスクマネジメント

2 異物混入の防止

〈発生時対応の留意点〉

- ・混入した異物が児童生徒に健康被害を及ぼす危険があるもの（金属片、ガラス片、硬質プラスチック片等）と判断した場合、すみやかに管理職に報告、給食停止の措置を講ずる等の判断
場合によっては管轄する保健所や教育委員会、納入業者等との連携が必要となるため、組織で対応
- ・混入経路の特定に努め、再発防止策を検討
再発防止策は、全教職員で共通理解を図る
- ・異物混入による被害を受けた児童生徒への精神的ケアに努める

食に関する指導の手引—第二次改訂版—（文部科学省）



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

19

学校給食におけるリスクマネジメント

3 食物アレルギー対応

安全性を最優先し、組織的に対応することが不可欠

食物アレルギーやアナフィラキシーについて正しく理解、リスク管理や緊急対応等

〈未然防止のポイント〉

- ・全教職員が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、緊急時の対応について共通理解
- ・給食の受け取りに際しては、決められた確認作業（指さし声出し）を決められたタイミングで行い、誤食を予防
- ・主に対応を行っている学級担任等が不在となる場合には、事前に他の教職員に十分な引き継ぎ
- ・校内アレルギー対応委員会を開催し、全教職員の共通理解のもと組織で対応
- ・文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき、事故発生時を想定した校内研修を実施
緊急時の対応については、文部科学省作成のDVD等を活用し、全教職員で共通理解

食に関する指導の手引—第二次改訂版—（文部科学省）



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

20

学校給食におけるリスクマネジメント

3 食物アレルギー対応

〈発生時対応の留意点〉

- ・緊急時対応マニュアルに基づき、救急措置

食に関する指導の手引—第二次改訂版—（文部科学省）



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

21

学校給食におけるリスクマネジメント

4 窒息事故防止

特に、水分が少ないものや思いがけず飲み込んでしまう可能性がある丸い形状のものは、咽頭部に詰まる危険性が高いため十分な注意が必要

〈未然防止のポイント〉

- ・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—（文部科学省）



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

22

4 窒息事故防止

〈発生時対応の留意点〉

- ・すぐに他の教職員を呼び、119 番通報を依頼
救急隊が到着するまでの間は、詰まったものの除去を試みる

食に関する指導の手引—第二次改訂版—（文部科学省）



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

23



図1 背部叩打法

立て膝で太ももがうつぶせにした子供のみぞおちを圧迫するようにして、頭を低くして、背中の中ん中を平手で何度も連続して叩きます。なお、腹部臓器を傷付けないよう力を加減します。



図2 腹部突き上げ法

後ろから両腕を回し、みぞおちの下で片方の手を握り拳にして、腹部を上方へ圧迫します。

食に関する指導の手引—第二次改訂版—（文部科学省）

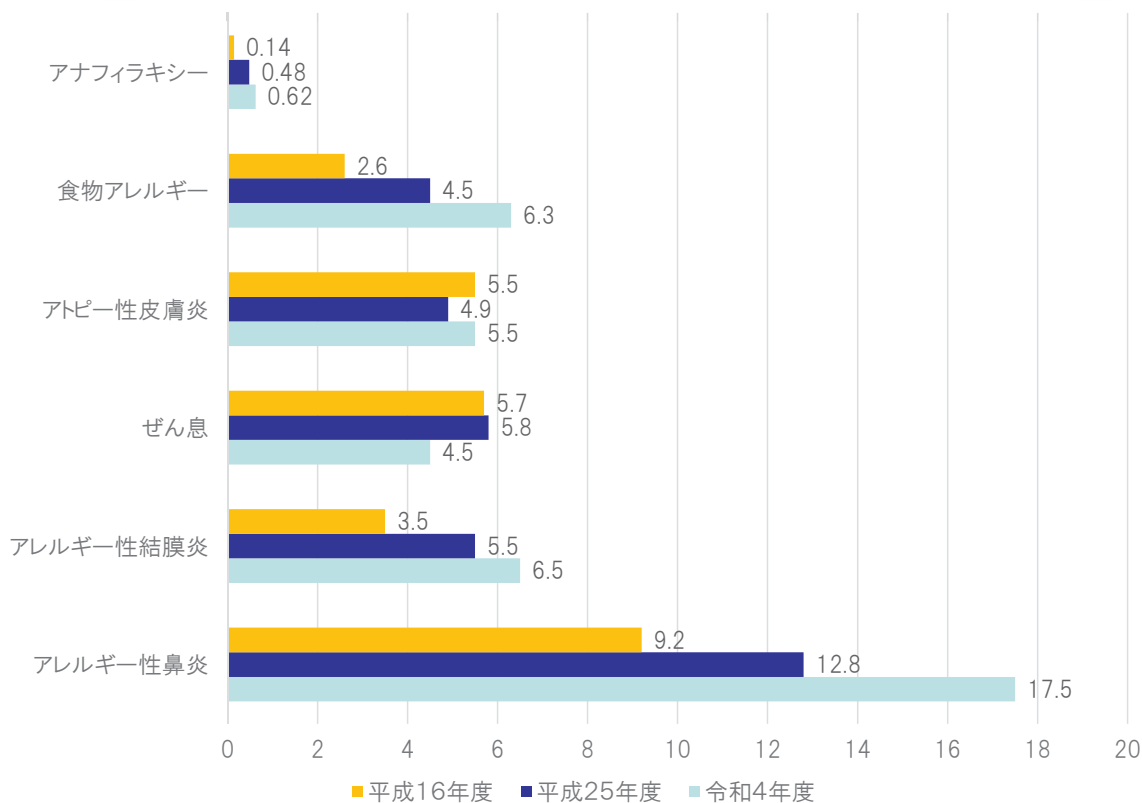


文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

24

児童生徒のアレルギー疾患有病率



アレルギー疾患に関する調査報告書（日本学校保健会）より



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

25

学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン



学校での取組プランや緊急時対応マニュアルの作成、日常の対応についての参考資料

第1章 総論

1. すべての児童生徒が安心して生活を送ることのできる環境作り
2. アレルギー疾患とその取組
3. 学校生活で求められる配慮・管理
4. 「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」に基づく取組
5. アレルギー疾患の対応推進体制
6. 緊急時の対応
7. 研修

第2章 疾患各論

1. 食物アレルギー・アナフィラキシー
2. 気管支ぜん息
3. アトピー性皮膚炎
4. アレルギー性結膜炎
5. アレルギー性鼻炎



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

26

学校給食における 食物アレルギー 対応指針

- 1 食物アレルギー対応委員会
- 2 対応申請の確認から対応開始まで
- 3 献立の作成と検討
- 4 給食提供 体制づくり・調理作業
- 5 教室での対応

平成27年3月



文部科学省

各学校設置者（教育委員会等）、学校及び調理場が地域や学校の状況に応じた**食物アレルギー対応方針**や**マニュアル**等を策定する際の参考となる資料として、基本的な考え方や留意すべき事項等を具体的に示し、学校や調理場における食物アレルギー事故防止の取組を促進することを目的として作成

・**各学校設置者（教育委員会等）**は所管する学校や調理場等における**食物アレルギー対応の方針**を定め、学校等を支援

・**各学校及び共同調理場**は学校内や調理場における**対応マニュアル**等を整備



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

27

学校給食における 食物アレルギー対応の大原則

- 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。
- 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、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。
- 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。
- 学校及び調理場^{*1}の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
- 教育委員会等^{*2}は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

※1 本指針において「調理場」とは、特段の区分がない限り、単独校調理場・共同調理場等を含む、学校給食調理施設全体を指す。

※2 本指針において「教育委員会等」とは、公立学校における教育委員会のほか、国立大学附属学校における国立大学法人、私立学校における学校法人等、学校の設置者を指す。

保険医療機関が交付するアレルギー疾患に係る 学校生活管理指導表の保険適用について

1. 管理指導表の学校等への提出について

今回の診療報酬改定において保険適用となったアナフィラキシー及び食物アレルギーに係る管理指導表の発行については、本人・保護者が医療機関から管理指導表の発行を受け、学校等に提出する従来の方法で差し支えないこと。

その際、主治医と学校医が同一の場合は診療情報の提供の対象とならないため、当該児童生徒等が通学する学校名を管理指導表等により医療機関に伝える必要があること。

2. 学校医への情報共有について

診療を行う医療機関の主治医から保護者等を介して学校等に交付される管理指導表は、当該学校の学校医に対する診療情報の提供である趣旨に鑑み、学校医へ適切に情報共有する必要があること。



学校給食実施基準

(学校給食法 第8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。



学校給食実施基準

（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。



児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準（令和3年2月改訂）

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	生徒（12歳～14歳）の 場合
エ ネ ル ギ ー （kcal）	530	650	780	830
たんぱく質（%）	学校給食による摂取エネルギー全体の13%～20%			
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（食塩相当量）（g）	1.5未満	2未満	2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	3	3.5	4.5
ビタミンA（μgRAE）	160	200	240	300
ビタミンB ₁ （mg）	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB ₂ （mg）	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC（mg）	20	25	30	35
食物繊維（g）	4以上	4.5以上	5以上	7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。

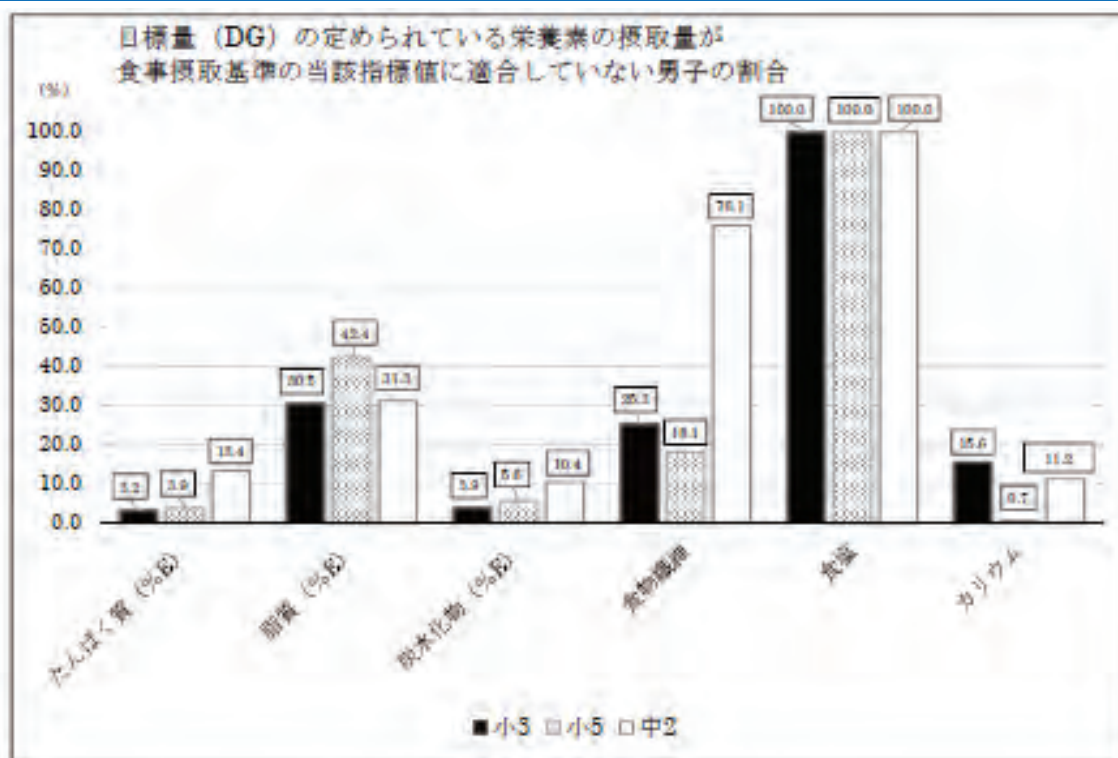


学校給食摂取基準の策定について（報告）

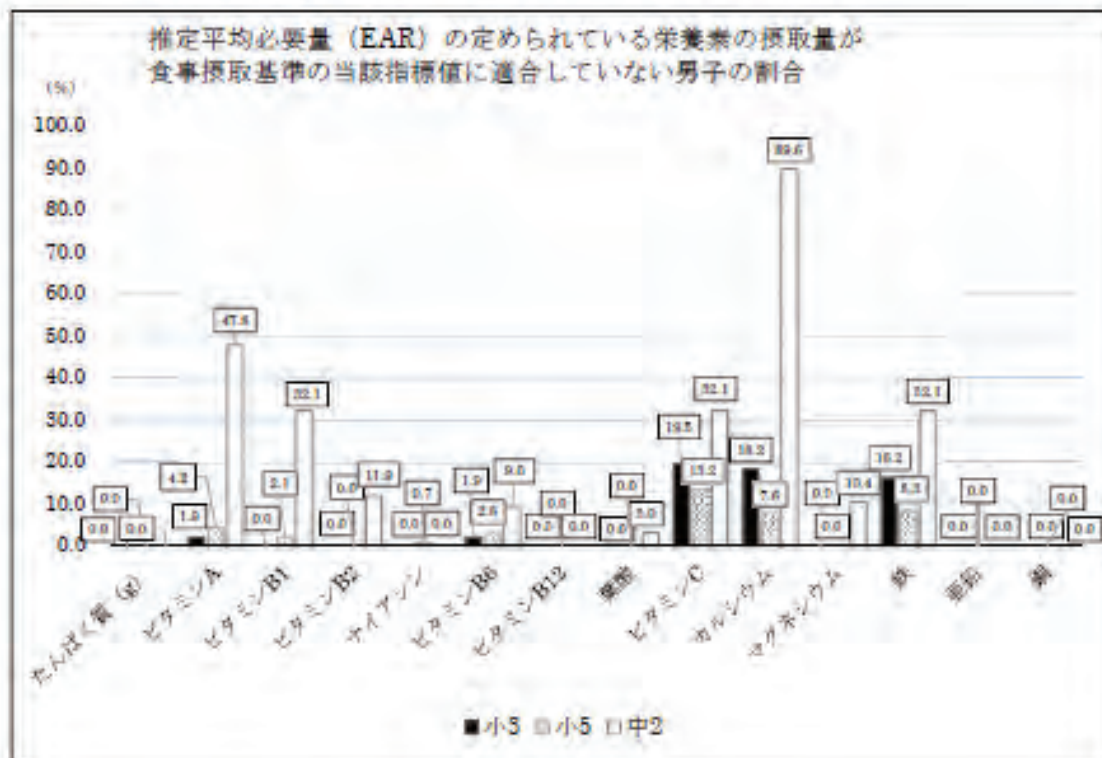
学校給食における児童生徒の食事摂取基準策定に関する調査研究協力者会議（令和2年12月）

（本報告書は、令和2年1月21日に厚生労働省より「日本人の食事摂取基準（2020年版）」が告示されたことを受け、学校給食摂取基準の策定について検討し、取りまとめたもの）

習慣的栄養摂取量の状況



習慣的栄養摂取量の状況



学校給食摂取基準の策定について（報告）

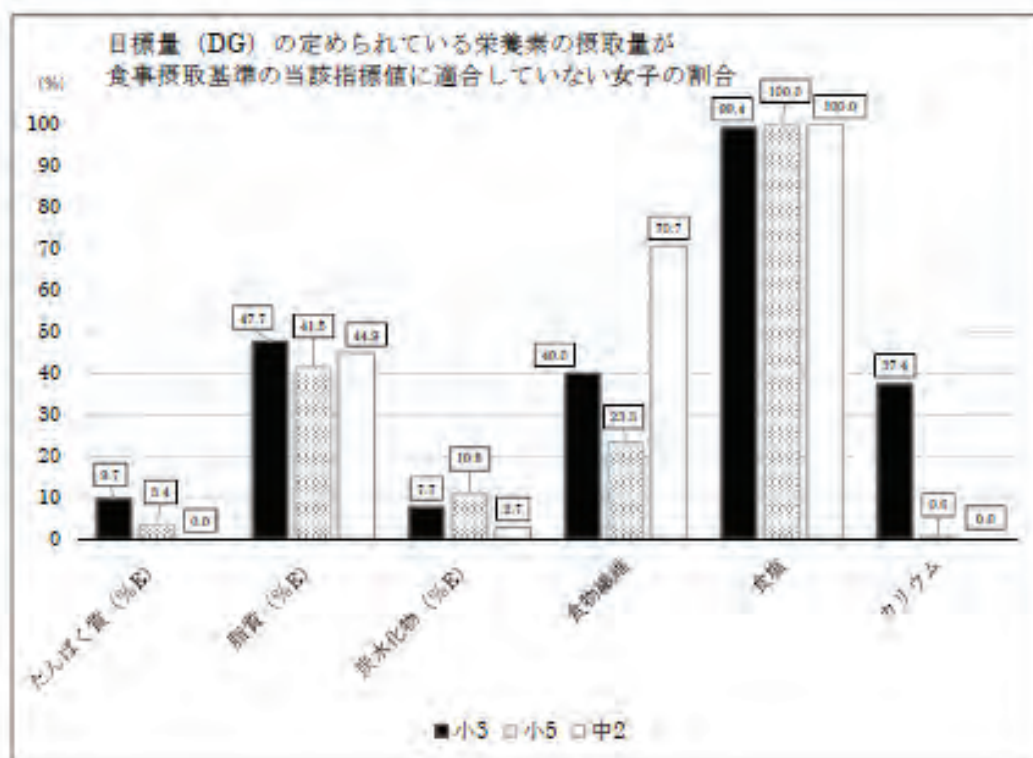


文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

35

習慣的栄養摂取量の状況



学校給食摂取基準の策定について（報告）

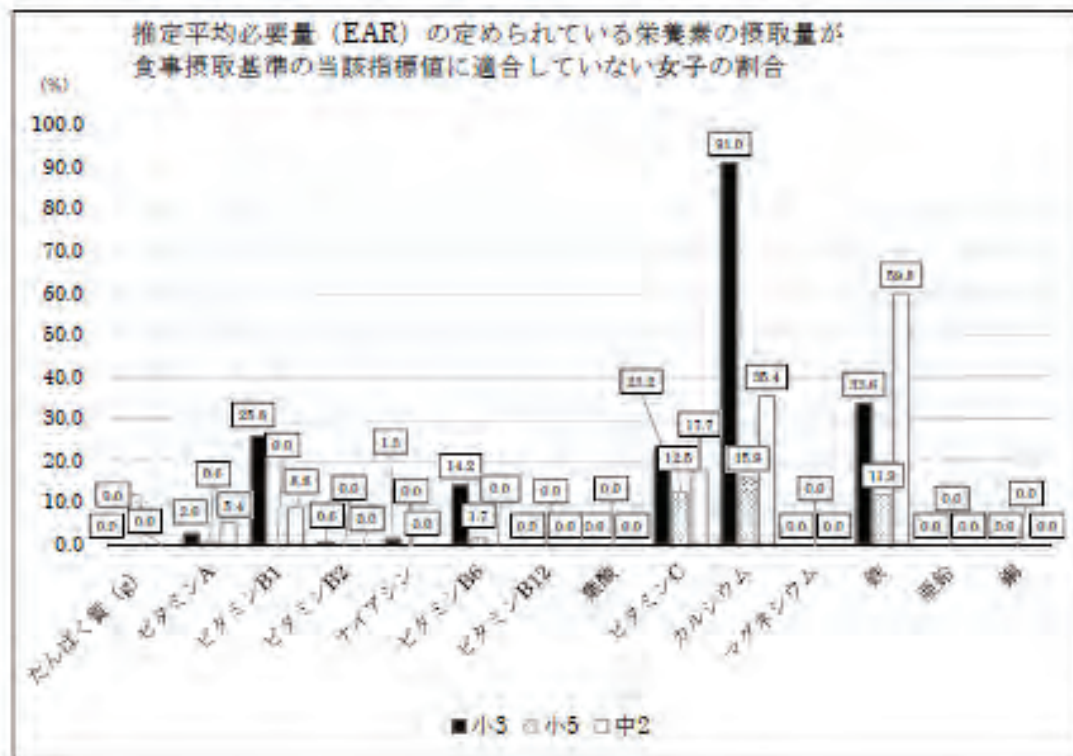


文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

36

習慣的栄養摂取量の状況



学校給食摂取基準の策定について（報告）

昼食において摂取が期待される栄養量

栄養素	小3(309人)				小5(320人)				中2(281人)			
	平均値	SD	中央値	四分位範囲	平均値	SD	中央値	四分位範囲	平均値	SD	中央値	四分位範囲
エネルギー (kcal)	626	111	613	557 - 685	770	140	755	685 - 861	886	193	863	749 - 1000
ナトリウム (食塩相当量) (g)	-0.8	1.8	-0.7	-1.8 - 0.5	-0.9	2.0	-0.7	-2.1 - 0.6	-0.8	2.4	-0.5	-2.1 - 0.8
食物繊維 (g)	3.6	2.6	3.9	2.2 - 5.3	4.3	2.7	4.4	2.6 - 6.2	7.4	3.7	7.8	5.6 - 9.7
カルシウム (mg)	396	131	418	314 - 491	379	157	403	308 - 491	452	192	476	325 - 584
鉄 (mg)	2.9	1.2	3.1	2.2 - 3.8	3.6	1.3	3.7	2.9 - 4.4	4.9	1.9	5.1	3.9 - 6.3
ビタミンA (μgRAE)	227	138	247	154 - 326	262	162	283	186 - 377	344	365	420	240 - 529
ビタミンB1 (mg)	0.38	0.19	0.40	0.27 - 0.51	0.43	0.23	0.46	0.29 - 0.60	0.52	0.30	0.55	0.36 - 0.73
ビタミンB2 (mg)	0.36	0.20	0.37	0.25 - 0.48	0.49	0.25	0.52	0.33 - 0.68	0.55	0.31	0.56	0.34 - 0.77
ビタミンC (mg)	14.0	32.7	17.5	-5.9 - 39.2	15.3	39.6	23.2	-2.4 - 44.1	22.8	48.4	32.5	0.4 - 55.6
マグネシウム (mg)	34	34	38	14 - 57	58	41	62	37 - 84	117	52	122	92 - 151
亜鉛 (mg)	0.6	1.1	0.6	0.0 - 1.3	0.5	1.4	0.6	-0.1 - 1.4	2.2	1.8	2.2	1.1 - 3.3

学校給食摂取基準の策定について（報告）

学校給食摂取基準の基準値設定の基本的な考え方

- 食事摂取基準が定めた目標量又は推奨量の**3分の1**とすることを基本。
- 不足又は摂取過剰が考えられる栄養素については、昼食において摂取が期待される「昼食必要摂取量」の**中央値**程度を学校給食で摂取することとして、食事摂取基準の推奨量又は目標量に対する割合を定め、基準値を設定。
- 献立作成の実情に鑑み、中央値程度を基準値とすることが困難な場合には、昼食必要摂取量の**四分位範囲**の中で基準値を設定。
- 四分位範囲の中での基準値設定が困難な栄養素については、献立作成上**支障を来さない範囲内**で基準値を設定。
- 望ましい献立としての栄養バランスの観点から、食事摂取基準の目標量又は推奨量の**3分の1**を**下限値**。

学校給食摂取基準の策定について（報告）



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

39

「学校給食摂取基準」の基準値設定の考え方（概要）

「食事摂取基準」（厚生労働省策定）が定めた目標量又は推奨量の3分の1を基本としつつ、「食事状況調査」(*)により算出した摂取が期待される「昼食必要摂取量」の中央値程度を学校給食で摂取することとして、「食事摂取基準」の目標量又は推奨量に対する割合を定めて基準値を設定

※厚労科研費「食事摂取基準を用いた食生活改善に資するエビデンスの構築に関する研究」

エネルギー、たんぱく質、脂質、マグネシウム、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンC、食物繊維（小学生）、亜鉛、鉄（小学生）

献立作成の実情に鑑み
基準値を設定した栄養素

①昼食必要摂取量の**中央値**
程度を基準値とすることが
困難な栄養素

昼食必要摂取量の四分位範囲
の中で基準値を設定

カルシウム、ビタミンA、食物繊維（中学生）、鉄（中学生）

②昼食必要摂取量が**四分位**
範囲の中で基準値設定が
困難な栄養素

献立作成上支障を来さない
範囲内で基準値を設定

ナトリウム（食塩相当量）



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

40

エネルギー

- 学校保健統計調査の平均身長から求めた標準体重と身体活動レベルのレベルⅡ（ふつう）を用いて、推定エネルギー必要量の3分の1を算出。
（昼食必要摂取量の中央値との差も少なく四分位範囲内であるため、学校保健統計調査により算出したエネルギーを基準値とした。）
- 性別、年齢、体重、身長、身体活動レベルなど、必要なエネルギーには個人差があることから、成長曲線に照らして成長の程度を考慮するなど、個々に応じて弾力的に運用することが求められる。

学校給食摂取基準の策定について（報告）



文部科学省 MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

41

学校給食のエネルギー算出

年齢	身体活動 レベル	身長（平均値）（R1 学校保健統計調 査）※4月1日現在の満年齢	標準 体重	基礎代 謝量	推定エネ ルギー必要量	推定エネルギー 必要量男女平均	学校給食の エネルギー
5歳	1.45	5歳 （幼稚園）	男子 110.3 女子 109.4	18.9 18.5	1034 965	1510 1410	1460 490
6～7歳	1.55	7歳 （小2）	男子 122.6 女子 121.4	24.0 23.3	1064 976	1664 1533	1599 530
8～9歳	1.6	9歳 （小4）	男子 133.5 女子 133.4	30.3 30.0	1237 1148	2005 1867	1936 650
10～11歳	1.65	11歳 （小6）	男子 145.2 女子 146.6	38.4 38.9	1438 1353	2412 2262	2337 780
12～14歳	1.7	13歳 （中2）	男子 160.0 女子 154.8	49.1 47.2	1521 1396	2605 2398	2502 830
15～17歳	1.75	16歳 （高2）	男子 169.9 女子 157.7	59.6 52.1	1610 1318	2828 2316	2572 860

学校給食摂取基準の策定について（報告）



文部科学省 MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

42

(参考) 日本人の食事摂取基準 (2020 年版)「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書より抜粋

身体活動レベル	レベルⅠ (低い)	レベルⅡ (ふつう)	レベルⅢ (高い)
3～5 (歳)	-	1.45	-
6～7 (歳)	1.35	1.55	1.75
8～9 (歳)	1.40	1.60	1.80
10～11 (歳)	1.45	1.65	1.85
12～14 (歳)	1.50	1.70	1.90
15～17 (歳)	1.55	1.75	1.95

学校給食摂取基準の策定について (報告)

- 本基準は児童生徒 1 人 1 回当たりの全国的な平均値を示すものであるから、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等の実態並びに地域の実情等に十分に配慮し、弾力的に適用することが必要。
- 本基準は、男女比 1 : 1 で算定したため、各学校においては、実態に合わせてその比率に配慮することも必要。

学校給食摂取基準の策定について (報告)

学校給食を活用した食に関する指導 及び家庭への情報発信

- 栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、成長期にある児童生徒の健康の増進、体位の向上を図ることはもちろんのこと、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材となるもの。
- 栄養バランスのとれた望ましい食事として、家庭における日常の食生活の改善を図る上で参考となるもの。
- 学級担任や教科担任等が、栄養教諭等と連携しつつ、各教科等において、学校給食を活用した食に関する指導を効果的に行えるよう、食事内容を検討する必要がある。

学校給食摂取基準の策定について（報告）



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

45

学校給食を活用した食に関する指導 及び家庭への情報発信

- 不足又は摂取過剰が考えられる栄養素については、本基準の基準値設定において必要な配慮を行ったが、食塩の摂取抑制など、学校給食における対応のみでは限界がある栄養素もあり、望ましい栄養バランスについて、児童生徒への食に関する指導のみならず、家庭への情報発信を行うことにより、児童生徒の食生活全体の改善を促すことが必要。

学校給食摂取基準の策定について（報告）



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

46

学校給食を活用した食に関する指導 及び家庭への情報発信

- 多様な食品を摂取することは、栄養素をバランス良く摂取するために重要。
- 児童生徒の嗜好の偏りをなくすとともに、児童生徒が様々な食に触れることができるよう、学校給食においては多様な食品を使用することが大切。
- 幅広い献立による食事を提供し、これらを活用した食に関する指導を行うことが重要。

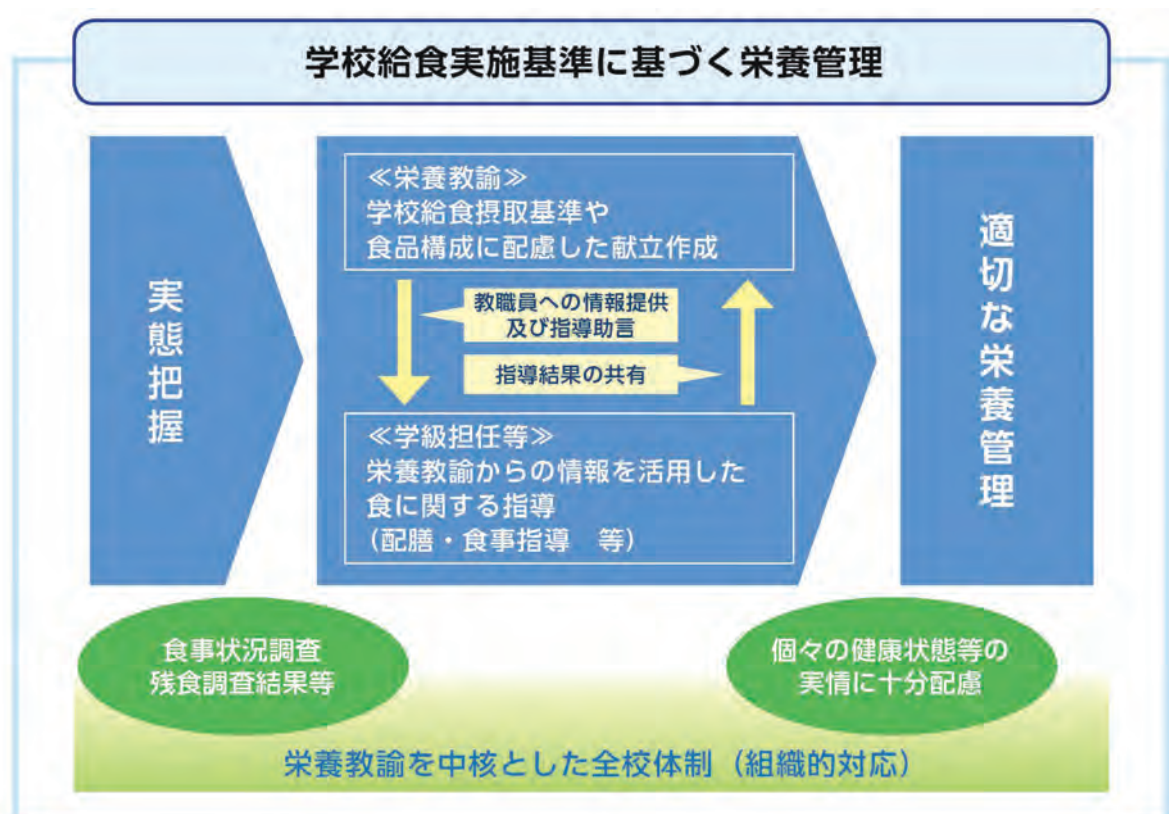
学校給食摂取基準の策定について（報告）



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

47



栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育（文部科学省）



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

48

学校給食を活用した食に関する指導

(学校給食法 第10条)

1 **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。



学校給食を活用した食に関する指導

(学校給食法 第10条)

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。



給食の時間における食に関する指導

日々の指導は学級担任、**栄養教諭**と連携

〈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、箸の使い方、食事のマナーなどを体得

〈給食の時間における食に関する指導〉

栄養教諭による直接的な指導や資料提供

献立を教材として用いた指導

学校給食の献立を通じて、食品の産地や栄養的な特徴を学習
教科等で取り上げられた食品や学習内容を確認 等

食に関する指導の手引—第二次改訂版—（文部科学省）



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

51

給食指導における主な指導項目とその内容（例）

	指導項目	指導内容
準備	食事環境	• みんなで楽しく気持ちの良い食事の工夫ができるようにする。 • 正しい手洗いをを行い、安全衛生に留意した食事の準備をし、静かに待つ。 • 食事にふさわしい環境を整える。
	当番（児童生徒）	• 給食当番健康チェック表（学校給食衛生管理基準に基づく）を用意し、体調を把握する。 • 身支度や手洗い等食事の準備がきちんと清潔にできるようにする。
	運び方	• 重いもの、熱いものへ配慮して、教室まで安全に運ぶようにする。その際担任は付き添って、思いやりや責任を持った活動ができるようにする。
	配食	• 一人分の盛り付け量を盛る。 • 担任の確認のもと相談し、配食量を調整する。 • 献立にふさわしい衛生的な盛り付けや、正しい食器の並べ方ができるようにする。
会食	あいさつ	• 献立（主食・主菜・副菜）の確認をし、献立名を知らせる。 • 「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをする。
	会食中	• 食器や箸の持ち方、並べ方、食事時の姿勢など、基本的なマナーを身に付け、楽しい雰囲気ではじめられるようにする。 • 落ち着いて食べることができるよう、食べる時間を確保する。
片付け	片付け方	• みんなで協力して、手順良く片付けられるようにする。 • 環境や資源に配慮して、学校や地域の分別の決まり事を守り、片付けるようにする。

食に関する指導の手引—第二次改訂版—（文部科学省）



MEXT

MINISTRY OF EDUCATION,
CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

52

給食の時間における食に関する指導

〈給食の時間の設定〉

指導の時間を含め、ゆとりをもって当番活動や会食ができるよう時間の確保に努めることが必要

〈給食の時間の指導〉

食事の量、食べる速度、嗜好等について個別に把握

一人一人の児童生徒の特性を考慮し、指導が画一的にならないよう配慮

食に関する指導の手引—第二次改訂版—（文部科学省）



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

53

給食の時間における食に関する指導

〈給食の時間における食に関する指導〉

栄養教諭による直接的な指導や資料提供

（１）献立を教材とした給食の時間における指導

- ・食料の生産、流通、消費
- ・食品の種類や特徴
- ・栄養のバランスのとれた食事

季節や地域の行事にちなんだ**行事食**の提供（食事という**実体験**を通して、食に関する知識理解、関心を深める）

（２）教科等と連携した給食の時間における指導

- ・導入としての活用（給食→授業）
- ・学習の確認の場面としての活用（授業→給食）

栄養教諭は食に関する指導の**全体計画**を献立計画に反映、学級担任等は**学校給食を教材**として活用

食に関する指導の手引—第二次改訂版—（文部科学省）



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

54

給食の時間における食に関する指導

〈給食の時間における食に関する指導〉

(2) 教科等と連携した給食の時間における指導

・導入としての活用（給食→授業）

例：【小学校】第3学年 理科

植物のからだを学習する際、野菜を例に、根や茎、葉、花（つぼみ）、実のどの部分を食べている野菜なのかを給食を食べながら予想、実際に食べることで、イメージが付きやすくなる

・学習の確認の場面としての活用（授業→給食）

例：【小学校】第5学年 家庭科

栄養バランスのとれた献立

給食を食べながら、献立を構成する要素としての主食、主菜、副菜についての学習を振り返り、理解を深める

食に関する指導の手引—第二次改訂版—（文部科学省）



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

55

栄養教諭等による食に関する指導等の充実について（通知）

栄養教諭等による食に関する指導等の充実を図るため、栄養教諭等が行う給食指導等の食に関する指導について整理（令和7年4月30日通知）

1. 給食指導及び給食を活用した食に関する指導について
 - (1) 栄養教諭又は学校栄養職員単独での給食指導について
 - (2) 栄養教諭による食の指導の充実について
2. 各教科等における食に関する指導について
3. 食に関する健康課題の相談指導について
4. 栄養教諭の校務分掌について



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

56

栄養教諭とは

管理栄養士又は**栄養士**の免許を有しており、栄養に関する専門性と教育に関する資質を併せ有する教師

(食に関する指導の手引－第二次改訂版－)

管理栄養士とは、厚生労働大臣の免許を受けて、**管理栄養士の名称を用いて**、傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導、個人の身体の状態、栄養状態等に応じた高度の専門的知識及び技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導並びに特定多数人に対して継続的に食事を供給する施設における利用者の身体の状態、栄養状態、利用の状況等に応じた特別の配慮を必要とする給食管理及びこれらの施設に対する栄養改善上必要な指導等を行うことを業とする者 (栄養士法)

栄養士とは、都道府県知事の免許を受けて、**栄養士の名称を用いて**栄養の指導に従事することを業とする者 (栄養士法)



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

57

栄養教諭とは

児童生徒の食生活の乱れが深刻化

学校における食に関する指導を充実、児童生徒が望ましい食習慣を身に付ける



平成17年4月から新たに**栄養教諭**制度が開始

※食に関する指導（学校における食育）の推進に**中核的な役割**

※給食管理のみを本務とする学校栄養職員とは、職務内容や職務上の責任、必要な資質が異なる新たな職



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

58

栄養教諭とは

栄養教諭を置くことができる（学校教育法）

※幼稚園、小学校、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

幼児児童生徒の栄養の指導及び管理をつかさどる
（学校教育法）



【職務】

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

教育上の高い相乗効果



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

59

栄養教諭の職務内容

・ 食に関する指導の全体計画の作成

校長のリーダーシップ

栄養教諭は、全体計画の作成や実践等で中心的な役割

- 1 全体計画の進行管理（原案作成、提示等）
- 2 教職員の連携・調整（担当教職員間での検討・協議等）
- 3 家庭や地域との連携・調整（当該学校・域内の食育コーディネーターとしての役割等）
- 4 各種計画との関連付け（給食献立計画等）
- 5 児童生徒の食生活の実態把握と活用（課題の提示等）
- 6 食育の取組事例等に関する情報提供（新しい動向、研究成果、各種情報の収集、把握）
- 7 学校給食の現状や課題等に関する情報提供（問題提起、解決方策の提案等）
- 8 複数の学校を兼務する栄養教諭の対応（本務校・兼務校の全体計画の作成に参画、中心的役割、指導日の調整）



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

60

栄養教諭の職務内容

・ 各教科等における食に関する指導

・児童生徒に当該教科等の目標や内容を身に付けさせ目標がよりよく達成されることを第一義的に考え、その実現の過程に「食育の視点」を位置づけ、意図的に指導することが重要

・評価は学習指導要領に基づき当該教科等の評価として行う

【食育の視点】

- ・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

栄養教諭の具体的な授業参画の方法

- 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

食に関する指導の手引—第二次改訂版—（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（文部科学省）



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

61

栄養教諭の職務内容

・ 各教科等における食に関する指導

「食育の視点」は、学校における食育の推進を評価するための指標として活用することから、「食育の視点」に示した姿に到達したかどうか、児童生徒の変容等を見取る

栄養教諭は、食育の推進の評価のための資料として、児童生徒の変容を「食育の視点」別に整理・蓄積しておくことが重要

食に関する指導の手引—第二次改訂版—（文部科学省）



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

62

栄養教諭の職務内容

- ▶ 食に関する健康課題を有する児童生徒への個別的な相談指導

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

〈想定される個別的な相談指導〉

偏食のある児童生徒
肥満・やせ傾向にある児童生徒
食物アレルギーを有する児童生徒
スポーツをする児童生徒
食行動に問題を抱える児童生徒

食物アレルギーは、「学校給食における対応」と「個別的な相談指導」の両立が重要

（**栄養**や**食**が関係する**疾患**を有する児童生徒について、本人や関係者から相談指導の依頼があった場合は対応）

食に関する指導の手引—第二次改訂版—（文部科学省）



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

63

栄養教諭の職務内容

- ▶ 食に関する健康課題を有する児童生徒への個別的な相談指導

【**栄養教諭**の役割】

- ・**管理栄養士・栄養士**の資格を有した唯一の教師、食に関する高い知識やスキルをもって個別的な相談指導を主体的かつ効果的にすすめる役割
- ・学校現場や児童生徒を対象とすることから、学年、年齢、発育段階に合わせた指導スキルが必要

食に関する指導の手引—第二次改訂版—（文部科学省）



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

64

栄養教諭の職務内容

主として学校給食の管理に関すること

(1) 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)

・ **学校給食実施基準** (学校給食法 第8条)

児童又は生徒一人一回当たりの**学校給食摂取基準**



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

65

栄養教諭の職務内容

主として学校給食の管理に関すること

(2) 衛生管理に関すること

・ 学校給食衛生管理基準に基づく衛生管理

(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)

・ **学校給食衛生管理基準** (学校給食法 第9条)



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

66

栄養教諭の職務内容（参考）

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の議論の取りまとめ

【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

- ・**栄養教諭**は、学校栄養職員が主として学校給食の管理を担うのに対し、**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を本来の役割**
- ・現状、**学校給食の管理に関する業務に比重が置かれ、栄養教諭としての本来の役割を果たせていない**
- ・単独調理方式と共同調理方式の別でその状況に更に大きな格差



文部科学省 MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

67

栄養教諭の職務内容（参考）

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の議論の取りまとめ

【**栄養教諭**に担うことが求められる職務について】

＜学校給食の管理＞

- ・食に関する指導と並ぶ、**栄養教諭の職務の柱の一つ**
- ・学校給食の管理に、栄養教諭及び学校栄養職員以外の他の教職員が関与することは想定されないものの、逆に、**本来、学校給食の管理に含まれない業務まで、栄養教諭に委ねられているのではないかと**いう指摘
- ・他の教職員との**役割分担**を明確にした上で対応することが必要
- ・献立作成を越えて、**食材の調達に係る契約手続きや、学校給食の調理そのものまで栄養教諭が担っているケースが散見**
これらの業務は、**栄養「教諭」の本務としては必ずしも適切ではないため、見直し**



文部科学省 MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

68

栄養教諭の職務内容（参考）

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の議論の取りまとめ

【栄養教諭に担うことが求められる職務について】

＜学校給食の管理＞

栄養教諭が実施すべき業務を行う
教育委員会、学校関係者の認識を再共有する

○栄養管理（献立作成）

摂取エネルギーや栄養バランス、アレルギーの有無など、様々な要素を踏まえる必要があることから、**ソフトウェアやアプリを活用して、事務の効率化を図るべき**

○学校給食衛生管理基準に基づく衛生管理

栄養教諭は、学校給食衛生管理基準に基づき、学校給食調理場における衛生管理責任者として、その施設・設備や食品、学校給食調理員の衛生管理を担当することが必要となるが、その際には、実際の調理を担う学校給食調理員との業務内容の整理・分担や**ICTの活用等により、業務の効率化を図ることが重要**



文部科学省

MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN