

令和8年度 健康教育・食育行政担当者連絡協議会

学校給食の管理と指導

文部科学省 総合教育政策局

健康教育・食育課 学校給食調査官 菅野 幸



本日の内容

第1部 学校給食のリスクマネジメント

(食中毒・異物混入・食物アレルギー・窒息事故)

第2部 学校給食の栄養管理

第3部 給食の時間における食に関する指導

第4部 栄養教諭の職務内容（最新の通知から）

ねらい 学校給食の「管理」と「指導」を一体的に捉える



- 学校給食の安全確保に必要な基本事項を理解する
 - ・食中毒防止
 - ・異物混入防止
 - ・食物アレルギー対応
 - ・窒息事故防止
- 学校給食が果たす教育的意義を再確認する
- 市区町村教育委員会や学校への適切な支援・助言の視点を共有する
- 管理と指導の両面から学校給食の充実を図る



子供たちの健やかな成長と学びを支えるための
学校給食

出典： 中野区立江古田小学校
(https://fa.fureai-cloud.jp/_view/nk-egota-e)

学校給食の法的枠組み

学校給食法

(昭和29年法律第160号)

- 第4条 義務教育諸学校の設置者による学校給食の実施(努力義務)
- 第8条 学校給食実施基準 → 栄養管理の根拠
- 第9条 学校給食衛生管理基準 → 衛生管理の根拠
- 第10条 栄養教諭による食に関する指導 → 食育の根拠

本研修の四つの主題は、
いずれもこの法律の条文に対応

安全な給食が土台、その上に栄養があり、
さらにその上に指導がある

資料 3	
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 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 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、明い社交性及び協同の精神を養うこと。	
四 食生活が自然の恵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、正しい理解を導くこと。	
(定義)	
第三 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 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 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。	

第五 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 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)

第七 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「学校給食栄養管理員」という。) は、教育職員免許法 (昭和二十四年法律第四十七号) 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 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 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向上させる必要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、衛生管理に違反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對し、その旨を申し出るものとする。

第十 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の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体系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 栄養教諭が前期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行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵恵に對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員は、栄養教諭に準じて、第一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 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 国は、私立の義務教育諸学校の設置者に對し、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、当該設置者に對し、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 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。

学校給食法（昭和29年法律第160号）第4条・第8条・第9条・第10条

第1部 学校給食のリスクマネジメント

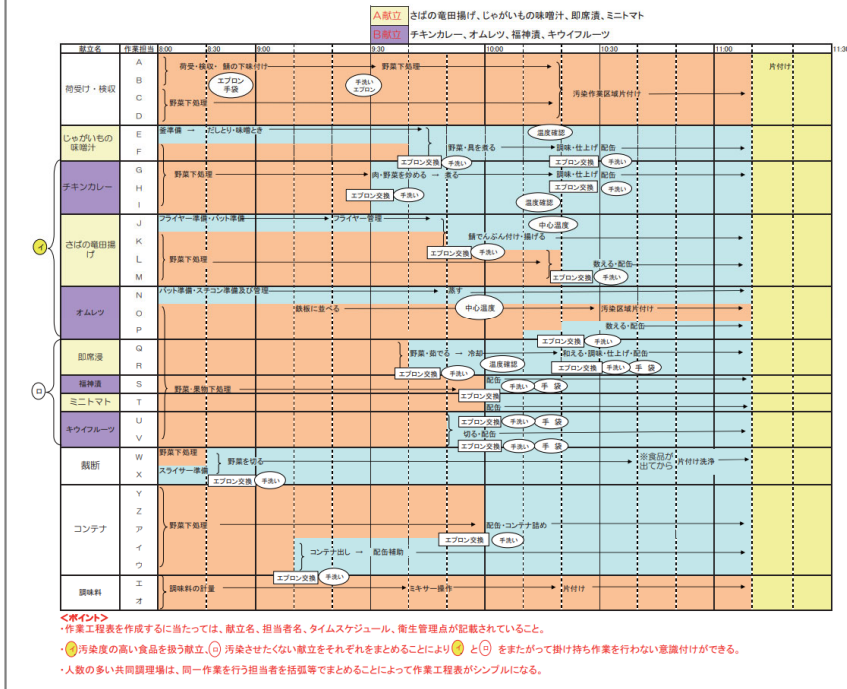
リスクマネジメントの全体像ー 4つのリスク領域ー

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

→ いずれも**児童生徒の生命・健康に直結**するリスク

リスクマネジメントの基本構造

共同調理場作業工程表 2 本献立（例）



すべてのリスク領域に共通する設計：

【第一段】未然防止＝平時の仕組み

基準・マニュアル・点検票等による工程管理、
研修による標準化

【第二段】発生時対応＝有事の体制

初動フロー、役割分担、
報告経路、有事に備えた訓練

→ 個人の注意力に依存せず、
「仕組み」として整える



誰が担当しても
同じ水準で回る仕組み

食中毒① 制度の原点と現状

別紙1

○文部科学省告示第六十四号
学校給食法（昭和二十九年法律第六十号）第九条第一項の規定に基づき、学校給食衛生管理基準を次のように定め、平成二十一年四月一日から施行する。
平成二十一年三月三十一日

文部科学大臣 塩谷 立

一頁

平成8年（1996年）

堺市 O157集団食中毒

→ 学校給食衛生管理の抜本強化の契機

平成9年

学校給食衛生管理の基準（通知）

大量調理施設衛生管理マニュアル（旧厚生省策定）

平成21年

学校給食衛生管理基準

学校給食法第9条に基づく告示へ格上げ

食中毒発生件数は大幅に減少したが、
ゼロにはなっていない（ノロウイルス・ヒスタミン等）

経験の有無に関わらず
適切に対応できるように

食中毒② 学校給食衛生管理基準の構造

学校給食衛生管理基準

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。）、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。

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、食数に適した広さとする。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じること。
- 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 ドライシシステムを導入するよう努めること。また、ドライシ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

第1 総則

（設置者の責任・HACCPの考え方）

第2 施設及び設備の整備・管理

（作業区域の区分、ドライシステム等）

第3 調理の過程等における衛生管理

（検収・加熱・二次汚染防止・保存食等）

第4 衛生管理体制

（栄養教諭等を衛生管理責任者に
／従事者の健康管理）

第5 日常及び臨時の衛生検査

第6 雑則

（記録の1年保存・クックチル）

食中毒③ 重要管理点：加熱温度

(4) 調理過程

① 共通事項

- 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分間以上（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分間以上）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。

学校給食衛生管理基準

2. 加熱調理食品の加熱温度管理

加熱調理食品は、別添2に従い、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上（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85～90℃で90秒間以上）又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。

大量調理施設衛生管理マニュアル

加熱調理食品

中心部75℃・1分間以上（又は同等以上）を中心温度計で確認・記録

二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品：

衛生管理基準：85℃・1分間以上

大量調理施設衛生管理マニュアル：85～90℃・90秒間以上

中心温度計は定期的に検査

より精密な数値

食中毒④ 二次汚染の防止

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又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、ふきんは使用しないこと。
- 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。

○調理作業工程表・作業動線図を作成し、
作業前に確認

○食肉・魚介・卵は
専用の容器・機器・器具を使用

○包丁・まな板は
食品別・処理別に使い分け

○食品・器具は床面から
60cm以上の置台に置く

○調理終了後の食品は素手でさわらない

○作業時にふきんを使用しない

○エプロン・履物等は作業区分
ごとに色分けして使い分け

★汚染区域から非汚染区域へ、モノと人を介して菌を持ち込まない

食中毒⑤ 検食・保存食

(6) 検食及び保存食等

①検食

- 一 検食は、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 検食に当たっては、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 検食を行った時間、検食者の意見等検食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。

検食：児童生徒の摂食開始30分前までに
責任者が実施
異物・加熱冷却の適否・
異味異臭等を確認し、
時間と意見を記録

事故の未然防止

保存食：原材料・加工食品・調理済食品を
食品ごとに50g程度ずつ
清潔な容器に密封し、
専用冷凍庫で
-20℃以下・2週間以上保存
★卵は全て割卵し混合したものから
50g採取

原因究明のための備え

食中毒⑥ 従事者の衛生管理・健康管理

(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回定期的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、医療機関に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。

検便：赤痢菌・サルモネラ属菌・

腸管出血性大腸菌O157等

について毎月**2回**以上

健康状態を毎日、個人ごとに把握

(本人・同居人の感染症の疑いも点検・記録)

★**手指に化膿性疾患**がある場合は
調理作業への従事を**禁止**

★**ノロウイルス**感染と診断された従事者：
高感度検便で陰性確認まで
直接調理を控える

人由来の汚染は、
施設設備が立派でも防げない！

食中毒⑦ 大量調理施設衛生管理マニュアルとの関係

参考資料2

大量調理施設衛生管理マニュアル

(平成9年3月24日付け衛食第85号別添)
(最終改正:平成29年6月16日付け生食発0616第1号)

I 趣 旨

本マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

- ① 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウイルスを含む。以下同じ。）を死滅させること。
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

等を示したものである。

集団給食施設等においては、衛生管理体制を確立し、これらの重要管理事項について、点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講じる必要がある。また、これを遵守するため、更なる衛生知識の普及啓発に努める必要がある。

なお、本マニュアルは同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用する。

II 重 要 管 理 事 項

1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理

- (1) 原材料については、品名、仕入元の名称及び所在地、生産者（製造又は加工者を含む。）の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報（年月日表示又はロット番号）並びに仕入れ年月日を記録し、1年間保管すること。
- (2) 原材料について納入業者が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。その結果については、保健所に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、納入業者の変更等適切な措置を講じること。検査結果については、1年間保管すること。
- (3) 加熱せずに喫食する食品（牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を除く。）については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票

厚生労働省所管。

同一メニュー1回300食以上又は1日750食以上の施設に適用

多くの学校給食施設は「基準」と「マニュアル」の二重適用

マニュアルが先行して精密化している事項：

○二枚貝の加熱（85～90℃・90秒 以上）

○手洗い（2回洗い）

○加熱後冷却

（30分以内に20℃付近

又は60分以内に10℃付近）

○非加熱提供の野菜・果物の殺菌

（若齢者対象施設）＝平成29年改正

食中毒⑧労働安全衛生規則の改正に伴う熱中症の重篤化予防

学校給食の安定的な運営のため、事業者の選定や契約の在り方等に関する留意事項を整理するとともに、物価上昇等を踏まえた適切な契約変更等に向けた取組をお願いするものです。

7 初健食第8号
令和7年9月16日

各都道府県教育委員会教育長
各指定都市教育委員会教育長
各都道府県知事
附属学校を置く各国立大学法人長
小中学校を設置する学校設置会社を所轄する
構造改革特別区域法第12条第1項の認定
を受けた各地方公共団体の長

文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課長
檉原 哲 哉

学校給食の安定的な運営に向けた取組の推進について（通知）

学校給食は、栄養バランスの取れた食事の提供により、子供たちの健康の保持増進を図るとともに、食に関する指導を効果的に進める上で大きな教育的意義を有するものです。

学校給食が物価高騰等に左右されることなく、安定的に運営されることは重要であり、これまでも、「物価高騰等に対応した学校給食費等の保護者負担軽減及び学校給食を含む学校における食事提供等の安定的な運営に向けた取組の推進について」（令和5年11月10日付け文科初第1458号文部科学省初等中等教育局長通知）を発出し、エネルギー・食料品価格等の上昇等を踏まえた適切な契約変更等の在り方や安定的に実施可能な事業者の選定方法について周知したところです。これらに加えて、とりわけ学校給食に係る業務委託等を実施する場合には、事業者との契約等の在り方について、十分に検討し、安定的な運営が可能となるよう体制を整備しておく必要があります。

また、文部科学省が令和6年度に実施した事業（「効率的で安定的な学校給食用食材の調達に関する調査研究」、以下「文部科学省委託事業」という。）では、教育委員会及び給食事業者団体への調査を通じて、学校給食用食材の調達に関する契約書類や発注・納品・検収の在り方などにおいて、学校給食の安定的な運営に向けて複数の課題が明らかとなりました。（詳細は別添1参照）

加えて、「流通業務の総合化及び効率化の促進に関する法律及び貨物自動車運送事業法の一部を改正する法律」（令和6年法律第23号。以下「物流効率化法」という。）が第213回通常国会で成立し、令和7年4月1日から施行されました（一部内容は、令和8年4月1日施行）。物流効率化法では、荷主と物流事業者双方に対して、物流効率化のために取り組むべき措置について努力義務が課されることとなっており、学校設置者や給食事業者についてもその対象とされているところです。（詳細は参考資料参照）

さらに、「労働安全衛生規則の一部を改正する省令の施行について（周知）」（別添2）において周知しているとおり、令和7年6月1日には、労働安全衛生規則が改

学校給食を取り巻く環境の変化

- ・猛暑の常態化による調理現場の熱中症リスクの増大
- ・法令改正に伴う事業主の義務の追加

「学校給食の安定的な運営に向けた取組の推進について」（令和7年9月7初健食第8号）

熱中症対策を含めた給食の安定的な運営を要請

設備整備に加え、現場の実情に応じた柔軟な対応が必要

現場に求められる対応

- ・設備整備だけでなく、献立や作業工程、衛生着衣、休憩時間等の柔軟な調整

「学校給食の安定的な運営に向けた取組の推進について（通知）」（令和7年9月16日）

食中毒⑨学校給食衛生管理基準の改正動向

資料 1 - 1

「学校給食衛生管理基準」の在り方に関する有識者会議の開催について

令和 8 年 3 月 10 日
総合教育政策局長決定

1 趣旨

学校給食衛生管理基準は、学校給食法第 9 条第 1 項に基づき、学校給食の適切な衛生管理を図る上で維持されることが望ましい基準として定められたものであり、本基準に基づき、食中毒等の発生防止に向けた衛生管理を徹底することは学校給食運営の前提である。

一方で、基準策定から 15 年以上が経過し、食品衛生管理に関する科学的知見が蓄積されるとともに、働き方改革の推進や物流の輸送力不足など、給食運営を取り巻く社会環境は大きく変容している。

将来にわたり安定的な運営体制を維持するためには、科学的根拠に基づき、必要な衛生管理を引き続き担保しつつ、現場の実態に即した運用の合理化を含め実現可能な仕組みの構築を図ることが不可欠となっている。

これらを踏まえ、学校給食の一層の安全確保と社会環境の変化に適応した効率的な運営を両立させるための基準の在り方を検討することを目的として、「学校給食衛生管理基準」の在り方に関する有識者会議（以下「会議」という。）を開催する。

2 構成（別添）

会議は、衛生管理に関する学識経験のある者によって構成し、必要に応じて、有識者への意見照会や構成員を追加することができるものとする。

3 検討事項

会議は、学校給食の一層の安全確保と社会環境の変化に適応した効率的な運営を両立させるための「学校給食衛生管理基準」の在り方について検討を行う。

4 期間

令和 8 年 3 月 10 日から令和 10 年 3 月 31 日までとする。

5 庶務

会議の庶務は、総合教育政策局健康教育・食育課において処理する。

「学校給食衛生管理基準の在り方に関する有識者会議」
令和8年3月25日初会合

- 現行基準は平成21年以来、**約17年ぶりの見直し**
検討の三本柱：

1. **大量調理施設衛生管理マニュアル**累次改正の反映
（記載の相違の整理・統合）
2. **科学的知見**を踏まえた改正
（食品添加物・二枚貝の加熱処理）
3. **社会環境の変化**への対応
（物流・検収の在り方、
熱中症対策等の職場環境、食品ロス）

衛生水準の維持と現場の実情への配慮

異物混入① 分類と発生要因

異物の分類：

○危険性の高いもの：

金属片・ガラス片・プラスチック片等

（身体被害に直結）

○動物性：

毛髪・昆虫等／植物性：繊維・木片等

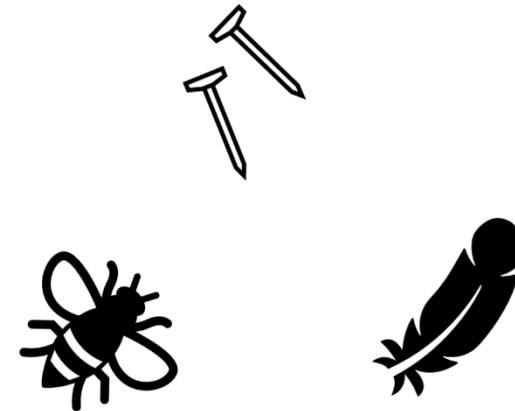
混入経路：

○食材由来（納入段階）

○調理場内由来（器具の破損・作業環境）

○配送・配食段階

発生要因の多くは「**工程管理の隙間**」



異物混入対策＝工程管理の質

異物混入② 未然防止と発生時対応

2 異物混入の防止

毛髪、昆虫、プラスチック片、金属片などの異物混入事故が発生しています。調理工程での混入だけでなく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を講じます。

ア 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します。
- ・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します。納入された食品は、給食

- 230 -

第5章 給食の時間における食に関する指導

開始まで適切に保管します。(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します。
- ・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します。
- ・児童生徒に対して正しい身支度を指導します。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であることを指導します。
- ・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です。
- ・学習用品の中で異物となりやすいものには、クリップ、鉛筆及びシャープペンシルの芯、裁縫道具、実験器具類などがあります。給食前に適切に収納するよう指導します。
- ・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ります。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など給食当番の分担を配慮します。
- ・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します。

イ 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し、給食停止の措置を講ずる等の判断を行います。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、組織で対応します。
- ・混入経路の特定に努め、再発防止策を検討します。再発防止策は、全教職員で共通理解を図ります。
- ・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ます。

未然防止：

- 検収の徹底

(品質・包装状況・異物の確認は検収項目に含まれる)

- 調理器具の使用前後点検

(欠け・破損・ねじの緩み)

- 作業環境の整備

(施設の破損箇所の把握・補修、防虫防そ)

発生時対応：

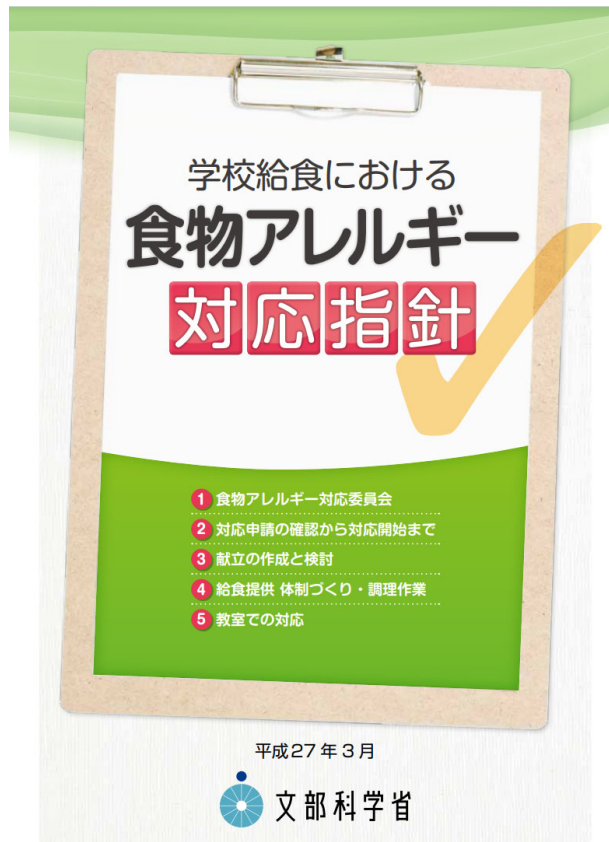
- 現物の保全 → 喫食中止の判断

→ 同一調理場の他校への連絡 → 原因究明・再発防止

- 危険性の高い異物は速やかに設置者・教育委員会へ報告

個々の学校で抱え込ませない

食物アレルギー① 対応の基本枠組み



契機：

平成24年 調布市立小学校における食物アレルギー死亡事故
「今後の学校給食における食物アレルギー対応について」
（平成26年3月26日通知）

「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成27年3月）

★ 大原則：安全性を最優先とし、組織で対応する

「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」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」対応を原則とする
（安易な部分対応をしない）

「できる限り対応」ではなく「事故を起こさないこと」が重要

食物アレルギー② 校内体制と多重チェック

1

食物アレルギー対応委員会

□ 設置の趣旨・委員構成

学校長を委員長として、年度ごとに委員を決定します。
委員は、学校給食に関連する職種（養護教諭、学級担任、栄養教諭・学校栄養職員、調理員など）を幅広く集めて構成します。[p.12]

□ 給食対応の基本方針の決定

学校給食における食物アレルギー対応の基本的な方針を決定します。[p.12]

□ 面談における確認事項

面談に関する具体的な方法（面談での確認項目、面談実務者と面談参加者、個別の取組プラン作成担当者など）を決定します。[p.13]

□ 対応の決定と周知

個別の取組プラン案をもとに学校給食における対応を決定します。
個別の取組プランを、教職員全員へ周知します。[p.13]

□ 事故等の情報共有と改善策の検討

事故及びヒヤリハット等が発生したときは、すべての事例等の情報共有と、改善策等を検証します。[p.14]

□ 委員会の年間計画

委員会におけるその他検討・確認事項（緊急時対応研修等）をまとめ、年間計画を作成します。[p.14]

学校給食における食物アレルギー対応指針 5

校内食物アレルギー対応委員会の設置

（校長を責任者とする組織対応）

対応の流れ：

管理指導表の提出 → 面談 →

校内委員会で対応決定 → 全教職員で共有

日々の多重チェック：

献立作成時 → 調理時（対応食の確認）

→ 配膳時 → 教室での提供時

複数の目・複数の段階で確認する設計

教職員全員がアレルギーの基礎知識と

緊急時対応を研修で共有

一人の注意力に頼らず、組織と仕組みで事故を防ぐこと

食物アレルギー③ 緊急時対応



「学校におけるアレルギー疾患対応資料」内の研修資料

アナフィラキシーへの備え：

エピペン®又はネフィー® が処方されている児童生徒の把握と保管場所

使用手順の全教職員共有

アナフィラキシーの疑いがあれば、ためらわずエピペン®又はネフィー®を使用し救急要請

アナフィラキシーショックにより生命が危険な状態で、本人が自ら投与できない場合は、一定の条件の下で教職員等によるエピペン®又はネフィー®の投与が認められている。

緊急時の対応を想定したシミュレーション訓練の実施

発生後：記録・検証・保護者への説明・再発防止

迷わず使える体制を平時から整えておく

アナフィラキシーショック時のアドレナリン点鼻薬（ネフィー®）の投与について

事務連絡
令和8年4月16日

各都道府県・指定都市・中核市・児童相談所設置市保育主管課
各都道府県・指定都市・中核市認定こども園主管課
各都道府県・指定都市・中核市地域子ども・子育て支援事業主管課
各都道府県・指定都市・中核市・児童相談所設置市認可外保育施設担当課
各都道府県・指定都市・中核市乳児等通園支援事業主管課
各都道府県・指定都市・中核市・児童相談所設置市児童福祉主管課
各都道府県・指定都市・中核市児童相談所設置市障害保健福祉主管課・児童福祉主管課
各都道府県・指定都市教育委員会学校保健担当課 御中
各都道府県・指定都市教育委員会幼稚園事務担当課
各都道府県私立学校主管部課
各都道府県・指定都市・中核市教育委員会地域学校協働活動担当課
附属学校を置く各国公立大学法人附属学校事務主管課
各文部科学大臣所轄学校法人担当課
構造改革特別区域法第12条第1項の認定を受けた各地方公共団体の学校設置会社担当課

こども家庭庁成育局保育政策課
こども家庭庁成育局保育政策課認可外保育施設担当室
こども家庭庁成育局成育基盤企画課
こども家庭庁成育局成育環境課
こども家庭庁支援局家庭福祉課
こども家庭庁支援局障害児支援課
文部科学省総合教育政策局健康教育・食育課
文部科学省総合教育政策局地域学習推進課
文部科学省初等中等教育局幼児教育課

学校等におけるアナフィラキシーショック時のアドレナリン点鼻薬（ネフィー®）
の投与について

平素より学校等の保健の推進に御尽力いただき御礼申し上げます。

今般、学校、保育所、認定こども園、家庭的保育事業等、放課後児童健全育成事業、子育て短期支援事業、児童育成支援拠点事業、放課後子供教室、認可外保育施設、児童自立生活援助事業、児童発達支援、放課後等デイサービス等において児童生徒等がアナフィラキシーショックを起こし、生命が危険な状態等である場合に、当該児童生徒等に代わって教職員等がアドレナリン点鼻薬（ネフィー®）の投与を行うことについて、こども家庭庁及び文部科学省から厚生労働省医政局医事課に対して別

背景

- ・食物アレルギーによるアナフィラキシーは学校給食における重要な健康課題
- ・緊急時のアドレナリン投与が救命のために重要

新たな動き

- ・アドレナリン点鼻液「ネフィー®」が導入
- ・注射ではなく鼻腔内に投与する医薬用医薬品
- ・学校等における投与に関する事務連絡が行われた

ネフィー®サイト <https://www.neffy.net/>



食物アレルギー④都道府県教育委員会に求められる役割

2 都道府県教育委員会が取るべき対応

1 食物アレルギー対応基本方針の策定

食物アレルギーを有する児童生徒が、他の児童生徒と同じように給食の時間を楽しく過ごせることを目指すことが重要です。

また、「学校給食が原因となるアレルギー症状を発症させないことを前提として、調理場の能力や環境に応じて、食物アレルギーを有する児童生徒の視点に立ったアレルギー対応給食の提供を推進する」という考え方をもち必要があります。

このため、市区町村教育委員会等のガイドラインの活用状況、各学校や各調理場の能力や環境についての状況を把握し、事故等防止の視点に立った食物アレルギー対応基本方針の策定及び運用を支援することが求められます。

2 学校における食物アレルギー対応に関する委員会の設置

適切な対応推進のために、都道府県教育委員会内に関連する委員会を設置し、以下の点などに活動します。

- (ア) 市区町村や学校単位で連携しにくい機関（医師会、消防機関等）との広域的な対応の取りまとめや支援を行います。
- (イ) 関係者の定期的な協議の場を設け、連携体制の構築等に努めます。
- (ウ) 学校等で行う各研修会等への支援を行います（下③参照）。
- (エ) 市区町村の食物アレルギー対応状況を把握し、必要に応じて指導及び支援を個別に行います。
- (オ) すべての事故及びヒヤリハット事例について情報を集約し、改善策とともに所管内に周知を図り、事故防止に努めることも重要です。

3 研修会の実施・支援

研修会等については、一定の質を確保しつつ、全教職員（管理職、教諭、養護教諭、栄養教諭、調理員、その他給食関係者など）が学ぶ機会をもつことが大事です。特にエビソンの扱いは、各機関ごとに取り組むことが重要です。

また研修会が定期的に行えるように、管理職研修、10年経験者研修、初任者研修や危機管理研修等に位置付けるなどの工夫や学校単位での研修が実施できるように、講師派遣等の窓口機能を担う等の支援も必要です。

食物アレルギー対応は学校任せにしない

- 市区町村の対応状況を把握し、**基本方針**の策定・運用を
- 支援医師会・消防機関等との**広域的な連携体制**を構築
- 研修会や訓練実施を支援し、全教職員の**対応力を向上**
- 事故・ヒヤリハット事例を集約し、**再発防止策**を横展開
- 学校や市区町村への**指導・助言**を継続的に実施

重要な視点

- ▶ マニュアルの整備だけでなく、
研修・訓練が機能しているかを確認する
- ▶ 学校給食によるアレルギー事故を防ぎながら、
児童生徒が安心して給食を楽しめる環境をつくる

窒息事故① 事故の実態と特性

事務連絡
令和6年2月27日

各都道府県教育委員会学校給食主管課
各指定都市教育委員会学校給食主管課
各都道府県私立学校主管課
附属学校を置く国立大学法人事務局 御中
構造改革特別区域法第12条第1項の認定
を受けた各地方公共団体の学校設置会社担当課

文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課

学校給食における窒息事故の防止について

学校給食における適切な指導については、従来から努めていただいているところですが、本年2月26日、小学校の学校給食において、1年生に在籍する児童がうずらの卵を喉に詰まらせて窒息する事故が発生しました。

文部科学省においては、「食に関する指導の手引-第二次改訂版-(平成31年3月)」において、給食時における安全に配慮した食事の指導の在り方や窒息への対処方法について示しているところです。

また、食品による窒息事故については、内閣府食品安全委員会ホームページに掲載の「食べ物による窒息事故を防ぐために」及び、厚生労働省ホームページに掲載の「救急蘇生法の指針(市民用)2020」も併せて御留意願います。

今回の事故の詳細については、調査中ではありますが、改めて上記等を参考に指導の徹底に努めていただくようお願いいたします。

については、都道府県教育委員会、指定都市教育委員会、都道府県知事、附属学校を置く国立大学法人の長及び構造改革特別区域法第12条第1項の認定を受けた地方公共団体の長におかれては、それぞれ域内の市町村教育委員会及び所轄の学校、学校法人及び学校設置会社等に対し周知をお願いします。

(参考)
「食に関する指導の手引-第二次改訂版-」平成31年3月改訂
https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1292952.htm
内閣府食品安全委員会「食べ物による窒息事故を防ぐために」
https://www.fsc.go.jp/sonota/yobou_svoku_iiko2005.pdf □
厚生労働省「救急蘇生法の指針(市民用)2020」
shishin2020_shimin_hq.pdf (qzaidan.jp) □

給食時間中の窒息事故は断続的に発生
(うずらの卵・白玉・パン等による死亡事例)
令和6年2月
福岡県みやま市・小学校での窒息死亡事故
→ 全国への注意喚起

特性：

- 発生から重篤化までの時間が極めて短い
(数分単位)
- 調理場ではなく「教室」で起きる
→ 対応の主体は学級担任等
- 低学年・特別支援を要する児童生徒はリスクが高い

窒息事故対策は給食管理の問題であると同時に、学校安全の課題でもある

窒息事故② 未然防止と発生時対応

4 窒息事故防止

過去には、パンの早食いや、白玉団子やプラムを咀嚼せず誤って飲み込んだことによる児童生徒の窒息事故が発生しています。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です。

ア 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します。
- ・早食いは危険であることを指導します。
- ・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します。
- ・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を図ります。
- ・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、目を離さないようにします。

イ 発生時対応の留意点

- ・すぐに他の教職員を呼び、119番通報を依頼します。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ます。



図1 背部叩打法

立て膝で太ももがうづむ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、背中の真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、腹部を上方向へ圧迫します。

未然防止：

- 献立・調理段階：

発達段階に応じた**食材の選定・大きさ・調理形態の工夫**

- 指導段階：

よく噛んで食べる、口に入れたまま話さない・立ち歩かない等の**給食指導**

- **喫食時間**の確保：

慌てて飲み込まなくてよい状況に

発生時対応：

- 気道異物除去（背部叩打法・腹部突き上げ法）の**全教職員研修**

- 救急要請・AED・応援体制の**初動フロー**を教室単位で確認

その場にいる教職員が動けるかが生死の分かれ目

令和8年度新規事業「学校給食におけるリスクマネジメント強化」

文部科学省 総合教育政策局健康教育・食育課
「食の指導改善充実事業」内の新規事業

令和8年度

事業内容の二本柱：

1. **調理から給食時間の指導**までを「段階別」に整理し、衛生面・安全面の両面から**研修動画教材**等を作成
2. 窒息事故等を想定した**モデル校での訓練**を実施し、**平時から備えるチェックリスト**を作成

食の指導改善充実事業

令和8年度予算額（案） 62百万円
（前年度予算額） 59百万円

背景

- 児童生徒が健全な食生活を実践することの困難な場面が増え、食物アレルギーや偏食等、食に関する健康上の課題が多様化
- 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ため、栄養教諭には食育の中核としての役割が求められる
- 学校給食の安全・安心を確保するためには、調理から給食の時間における指導に至るまで、栄養教諭をはじめとして関係者の正確な理解が必須

課題

- 栄養教諭について、各教育委員会や学校管理職の考え方の違いにより、その活用実態にはばらつきがあり、十分にその専門性を活かしていない
- 学校給食において、窒息事故や異物混入事故などが未だに発生
- 各学校において、当事者意識をもって未然防止の取組を実施するとともに、万が一の際にも迅速に対応できるようにするための平時からの備えを行うことが重要であるが、こうした意識の涵養に資するためのツールが不足

事業内容

事業実施期間：令和6年度～

事業①学校給食におけるリスクマネジメント強化 28百万円（新規）

【民間団体等】
学校給食の調理から給食の時間における指導に至るまで、段階別に留意すべき事項について、有識者会議を設置・開催の上、既存の類似のマニュアルや研修動画等も参考しつつ、学校給食の衛生面・安全面の両面から検討を行い、**研修動画教材**としてまとめる。さらに、その動画教材を実際に使用して**研修会を開催**するとともに、全国の学校・教育委員会においても使用できるよう、動画教材において特に重要なことなど、**要点をまとめた普及啓発資料**を作成。
また、学校給食において、窒息事故や食物アレルギー対応など、迅速かつ適切な対応が求められる事故が発生したことを想定し、モデル校において訓練を実施し、平時から備えておくべき事項のチェックリストを作成する。

委託先	民間団体等
件数・単価	1箇所・24百万円（民間団体等）
対象経費	有識者会議の開催や動画作成、事故対応訓練に必要な謝金、旅費、人件費等

事業スキーム

```

graph LR
    A[文部科学省] -- 委託・助費 --> B[民間団体等]
    B -- 研修動画教材の作成  
研修会の実施、普及啓発資料の作成  
モデル校での訓練の実施、チェックリスト作成 --> C[アウトプット（活動目標）  
・研修動画教材、普及啓発資料  
・学校給食における事故防止への意識の醸成  
・学校管理職や食育の専門家等への理解促進]
    
```

事業②栄養教諭による食の指導普及啓発 34百万円（20百万円）

【民間団体等】
栄養教諭がその専門性を十分に発揮し、食育の中核としての役割を果たすため、栄養教諭に期待される職務内容や、食に関する指導の重要性及び教育効果についての**研修動画教材を作成し、教育委員会や学校管理職を対象とした研修会を実施**。併せて、地方公共団体における**栄養教諭の効果的な活用に関する好事例**の紹介資料を作成し、全国へ普及する。

【地方公共団体】
栄養教諭が食育の中核としての役割を果たすために必要な栄養教諭の職務の見直し及び効果的な職務分担の定め等に関する検討を行うための調査研究を実施。

委託先	民間団体等、地方公共団体
件数・単価	<研修会実施等> 1箇所・18百万円（民間団体等） <調査研究> 7箇所・2百万円/箇所（地方公共団体）
対象経費	研修会開催や動画教材作成に必要な謝金、旅費、雑役務費等

事業スキーム

```

graph LR
    A[文部科学省] -- 委託・助費 --> B[民間団体等]
    A -- 委託・助費 --> C[地方公共団体]
    B -- 研修会実施、動画教材等作成、紹介 --> D[アウトプット（成果目標）  
・学校給食における事故件数の減少  
・栄養教諭が食育の中核として、専門性を発揮し、児童生徒への個別指導を実施]
    C -- 栄養教諭の効果的な活用モデルの創出 --> D
    
```

（担当：総合教育政策局健康教育・食育課）

給食の安全は調理場だけで守るものではなく、教室での指導や緊急時対応まで含めて守るもの

第2部 学校給食の栄養管理

栄養管理の法的根拠

別紙

○文部科学省告示第六十一号
 学校給食法（昭和二十九年法律第六十号）第八條第一項の規定に基づき、学校給食実施基準（昭和二十九年文部省告示第九十号）の全部を改正し、平成二十一年四月一日から施行する。
 平成二十一年三月三十一日

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。

（児童生徒の個々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）

文部科学大臣 塩谷 立

一頁

学校給食法第8条

→ 学校給食実施基準

（平成21年文部科学省告示第61号、
最終改正 令和3年2月12日）

実施基準の内容：

- 学校給食は在学するすべての児童生徒に対し実施
- 年間を通じ、原則として毎週5回、授業日の昼食時に実施
- 児童生徒の個々の健康・生活活動・地域の実情等に配慮
- 「学校給食摂取基準」（別表）による栄養量の確保

学校給食管理の両輪

安全 = 学校給食衛生管理基準

栄養 = 学校給食実施基準（学校給食摂取基準）

学校給食摂取基準の構造

「日本人の食事摂取基準」を参考に、

1日の栄養量に対する学校給食の割合を設定

●エネルギー：1日の必要量の約3分の1

(6-7歳530kcal／8-9歳650kcal
／10-11歳780kcal／12-14歳830kcal)

●たんぱく質：学校給食エネルギー全体の13～20%

●脂質：20～30%

●ナトリウム（食塩相当量）：1日の目標量の3分の1未満

●カルシウム：1日の推奨量の50%

(家庭で不足しがちな栄養素は割合を高く設定)

基準は「目安」であり、児童生徒の実態に応じ弾力的に運用

【参考】別表（第四条関係）

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 児童（6歳～7歳）の 場合	基準 児童（8歳～9歳）の 場合	基準 児童（10歳～11歳）の 場合	基準 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。

数値を合わせることが目的ではなく、子供の成長を支えることが目的

食品成分表との関係における留意点

日本食品標準成分表 2020年版（八訂）

STANDARD TABLES
OF
FOOD COMPOSITION IN JAPAN
- 2020 -
(Eighth Revised Edition)

令和2年12月

文部科学省 科学技術・学術審議会
資源調査分科会 報告

Report of the Subdivision on Resources
The Council for Science and Technology
Ministry of Education, Culture, Sports, Science and Technology, Japan

食品成分表との関係

- ・現行の学校給食実施基準は、**策定時**の日本食品標準成分表（**七訂**）を
に設定
- ・**現在**の栄養価計算は日本食品標準成分表2020年
版（**八訂**）を使用していることが多い
- ・同じ献立でも**算出される栄養価が異なる**場合がある

栄養教諭等に求められること

- ・「基準値を満たしていない＝不適切」
と判断しない
- ・成分表改訂による影響を考慮して結果を評価する
- ・児童生徒の**発育状況**や実態を踏まえて
献立改善につなげる

献立作成の視点



出典： 中野区立江古田小学校
https://fa.fureai-cloud.jp/_view/nk-egota-e

- 栄養面： 摂取基準を満たす
 多様な食品を適切に組み合わせる
- 衛生面： 施設設備・人員の能力に応じた献立とする
 高温多湿期のなまもの・和え物への配慮
- 教育面： 献立は「生きた教材」
 —教科・行事・季節と関連づける
- 実施面： 地場産物の活用、食文化の継承、
 児童生徒の嗜好とのバランス

良い献立とは、栄養価が高い献立ではなく、
 安全に、おいしく、学びにつながる献立

栄養管理のPDCA

Plan : 摂取基準・食品構成に基づく献立作成

Do : 適切な調理・配食（栄養価を損なわない）

Check : 残食量・喫食状況の把握

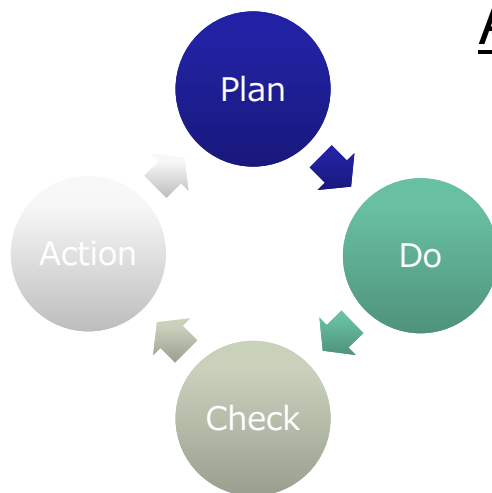
児童生徒の体位・健康診断結果等の活用

食に関する指導の実施状況・学習状況の把握

Action : 献立・分量・調理法の改善

食に関する指導内容・指導方法の改善

へ反映



→ 「基準を満たす献立を立てて終わり」ではなく、
喫食実態や食に関する指導の状況も踏まえて
改善につなげる

栄養管理の本質は、「献立を作ること」ではなく
「評価と改善を繰り返し、子供の健康と望ましい食習慣の形成につなげること」

栄養管理をめぐる行政動向

「学校給食費の抜本的な負担軽減」がスタートします
令和8年4月から

どんな取組？
子育て支援を目的として、公立小学校^{*}の児童の学校給食に必要な食材費について、国が地方自治体を支援する取組です。
※ 義務教育学校前期課程及び特別支援学校小学部を含みます。

どのくらい負担が軽くなるの？
学校給食の実施状況に応じて、児童一人・一月当たり次の額を基準として支援します。
※ 年間では、11か月分の支援となります。

	小学校・義務教育学校前期課程	特別支援学校小学部
完全給食（パン又は米飯等＋ミルク＋おかず）	5,200円 軽減	6,200円 軽減
補食給食（ミルク＋おかず）	4,800円 軽減	5,800円 軽減
ミルク給食（ミルクのみ）	1,200円 軽減	1,200円 軽減

なお、地方自治体によって学校給食の内容・回数などが異なり、学校給食に必要な食材費が基準額を超える場合があります。基準額を超える部分については、学校給食法に基づき、引き続き保護者から学校給食費を徴収することが可能です。
そのため、地方自治体によっては、保護者負担が生じる場合があります。

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

令和8年4月～「学校給食費の抜本的な負担軽減」開始

- 公立小学校等の**食材費を国が支援**
(児童一人・月額5,200円を基準・11か月分)
- 基準額超過分は保護者から徴収可能

→ **給食の質（栄養水準）の確保**が前提

「学校給食の安定的な運営に向けた取組の推進について」
(令和7年9月16日通知)

- **物価上昇**を踏まえた適切な契約・契約変更
- **食材費と栄養水準を両立した安定運営**

「給食費の負担軽減」と「給食の質の確保」はセット

第3部 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指導の整理

第2節 給食の時間に行われる食に関する指導

給食の時間に行われる指導は「給食指導」と「食に関する指導」に分けることができます。「給食指導」は、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させる場面です。日々の指導は学級担任等が主に担いますが、運営や指導方法については栄養教諭と連携し、学校全体で統一した取組を行う必要があります。

また、「食に関する指導」は、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させたり、教科等で取り上げられた食品や学習内容を確認したりするなど、献立を教材として用いた指導を行う場面となります。この指導は、栄養教諭による直接的な指導や資料提供を行う等、連携をとって進めることが大切です。

給食の時間の指導は2つ

給食指導

- 準備・会食・片付けの指導
- 手洗い、配膳、マナー等
- 習慣形成が目的

給食を活用した食に関する指導

- 献立や食材を教材として活用
- 栄養、地場産物、食文化等
- 学びの深化が目的



「どう食べるか」と「なぜ食べるのか」

教育課程上の位置付け

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

給食の時間を中心としながら、健康によい食事のとり方など、望ましい食習慣の形成を図るとともに、食事を通して人間関係をよりよくすること。

給食の時間は「特別活動」の学級活動
〔学級活動(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」等〕
に位置付く

(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。

学習指導要領総則：
学校における食育の推進を明記
食育は特別活動だけでなく、
各教科・道徳・総合的な学習の時間等、
教育活動全体で行う
給食の時間は年間指導計画に位置付けて計画的に指導

給食は「食事の時間」でもあるが、「学びの時間」でもある

誰が指導するのか ―従来の課題―

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を行うとともに、令和5年7月5日付「養護教諭及び栄養教諭の標準的な職務の明確化に係る学校管理規則の参考例等の送付について（通知）」で示した「栄養教諭の標準的な職務の内容及びその例」について、別表のとおり改めましたので、送付いたします。

7 初健食第2号
令和7年4月30日

各都道府県・指定都市教育委員会
人事主管課長
学校給食主管課長 殿
研修主管課長

文部科学省初等中等教育局初等中等教育企画課長
常盤木 祐一

文部科学省初等中等教育局財務課長
安井 順一郎

文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課長
郷家 康徳

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）

平成17年4月に栄養教諭制度が開始されてから20年が経過しました。栄養教諭は「児童の栄養の指導及び管理をつかさどる」職として、学校において学校給食等を活用した食に関する指導を行う中心的な役割を担っており、制度創設時の平成17年度時点の34人から年々増加し、令和6年度には6,945人の栄養教諭が配置されています。

栄養教諭については、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としています。が、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のではないか、また、栄養教諭が単独で食に関する指導を行う場合の取扱いについて、文部科学省が発行する文書等において様々な見解が示されているところであり、このことが、学校における食に関する指導において、栄養教諭等（栄養教諭及び学校栄養職員をいう。）の活用を阻んできたのではないかと、いった指摘があるところです。

このため、この度、栄養教諭等が行う食に関する指導について、以下のように整理しましたので、各都道府県教育委員会におかれては、域内の市（指定都市を除く。）区町

1

給食時間の指導の担い手：学級担任＋栄養教諭

従来の課題：

栄養教諭が単独で給食指導を行えるかについて、「学級活動に位置づく時間は学級担任とのチーム・ティーチングが必要」との解釈が、

栄養教諭の活用を制約

→ 令和7年4月30日通知で整理・明確化

「給食時間の指導＝必ずTT」
という理解は適切か？
栄養教諭は単独で給食時間の指導ができるのか？

令和7年通知による明確化 ―単独指導―

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

- 小学校学習指導要領及び中学校学習指導要領（特別支援学校学習指導要領において、小学校学習指導要領及び中学校学習指導要領に示すものに準ずるとされている場合を含む。）において、学校給食は、特別活動の第2の「学級活動」の2「内容」で、「(2) 日常生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全」の中に位置付けられています。この点について、小学校学習指導要領（平成29年告示）解説特別活動編及び中学校学習指導要領（平成29年告示）解説特別活動編第3章第1節「3学級活動の指導計画」では、「学校給食の特質は、例えば、よりよい食習慣や人間関係の在り方などについて、食事をすることを中心とする給食の時間における児童の実践活動を通して体得することにあるのである。したがって、給食の時間に、それらの内容を指導計画に基づいて指導する場合には、学級活動の時間とすることができるのである。ただし、その場合、別表第1に示された標準授業時数以外の時間と考へて計画し、実践することになる。」と示されています。
- また、同「2 学級活動の内容」では、「学級担任の教師による指導が原則であるが、活動の内容によっては、他の教師等の専門性を生かすと効果的である場合も予想される。例えば、健康や安全、給食の問題、読書などを取り上げる場合、養護教諭、栄養教諭、学校栄養職員、司書教諭などの協力を得て指導に当たるようにすることは望ましい配慮である。」と記載されています。
- 一方、文部科学省が発行する「食に関する指導の手引―第二次改訂版―（平成31年3月）」（以下、「手引」という。）においても、「学級担任には、栄養教諭と連携しながら、献立のねらい、栄養管理の状況を理解した上で給食の配食を行い、全体及び個別の指導を行うことが求められます」と示されています。
- **栄養教諭の本来の役割は、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であり、学校給食法においても、栄養教諭は「学校給食を活用した食に関する実践的な指導」を行うものと規定されています。また、栄養教諭制度創設に関する中央教育審議会の答申（食に関する指導体制の整備について）（答申）（平成16年1月20日）においても、「各学級における給食の時間や学級活動における指導は、一般的には学級担任が年間指導計画を作成して行うものであるが、食に関する指導の充実のため、その指導計画に基づいて栄養教諭が指導の一部を単独で行うなど、積極的に指導を担っていくことが大切である。」と示されています。**
- こうした栄養教諭制度創設の趣旨等を踏まえると、**栄養教諭の免許を有する者に**

ついては、給食の時間が学級活動に位置付けられているか否かにかかわらず、**単独で給食指導を実施できると解することができ、今後、学校において栄養教諭の校務分掌を定めた上で、栄養教諭は積極的に単独で児童生徒に対する給食指導を実施するようお願いします（必ずしも学級担任等とのチーム・ティーチングである必要はありません）。**

- なお、栄養教諭の免許を有しない学校栄養職員が、学級活動として位置付けられる給食の時間における指導を行う場合については、学級担任等とのチーム・ティーチングにより実施することになります。ただし、「食」に関する指導の充実について（通知）（平成10年6月12日 文部省体育局長通知）で示しているように、特別非常勤講師として学校栄養職員がこうした指導を単独で行うことは可能です。

「栄養教諭等による食に関する指導等の充実について」

（令和7年4月30日 7初健食第2号）

- 栄養教諭免許を有する者は、
給食の時間が学級活動に位置付けられているか否かにかかわらず、**単独で給食指導を実施できる**
（学級担任等とのTTである必要はない）
- 栄養教諭は**積極的に単独での給食指導の実施を**
- 頻度の目安：
各栄養教諭が週の大半（**おおむね週4回以上**）
給食を活用した食に関する指導に従事
- 学校栄養職員（免許なし）：
学級活動としての指導は学級担任等とのTT

**学級担任の役割を軽減・免除するものではない
それぞれの専門性を生かしながら、より柔軟に食育を推進**

「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）」（令和7年4月30日 7初健食第2号）

指導の充実に向けて ―都道府県行政担当者の役割―

- 通知の趣旨を教育委員会・学校管理職・学級担任まで浸透させる
「栄養教諭が教室で給食指導を単独で行うことは当然の職務」という
共通理解づくり
- 給食を活用した指導の質を高める支援：
 - 献立と指導内容の関連づけ（教材化）の好事例収集・横展開
 - 各教科等の食に関する指導との接続（指導計画への位置付け）
- 複数校兼務する栄養教諭への、巡回指導計画の工夫や実施体制についての助言

第4部 栄養教諭の職務内容 —最新の通知から—

栄養教諭制度の基本

栄養教諭の配置状況(平成28年度～)

(単位:人)

都道府県名	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度	令和7年度
1 北海道	457	465	469	479	477	477	473	471	476	481
2 青森県	42	48	48	48	46	45	46	46	48	46
3 岩手県	108	111	113	114	112	113	111	108	109	107
4 宮城県	91	102	116	120	117	121	127	130	128	134
5 秋田県	60	68	70	76	76	86	87	87	84	85
6 山形県	60	60	61	62	63	64	62	63	63	63
7 福島県	45	54	63	70	71	71	71	71	66	71
8 茨城県	153	155	161	161	163	165	161	161	159	159
9 栃木県	82	88	92	88	91	92	98	109	116	122
10 群馬県	67	73	74	75	76	75	74	75	73	71
11 埼玉県	224	236	249	266	273	278	298	315	331	342
12 千葉県	236	262	278	289	303	311	322	327	327	333
13 東京都	65	63	63	62	69	69	77	77	86	90
14 神奈川県	171	193	203	205	210	219	219	227	242	272
15 新潟県	177	181	180	185	190	189	196	200	201	203
16 富山県	32	32	37	42	46	54	59	61	63	66
17 石川県	66	69	74	75	78	76	78	80	82	83
18 福井県	42	53	60	57	60	61	62	62	60	61
19 山梨県	40	45	52	56	61	61	62	60	60	60
20 長野県	125	123	128	142	141	139	142	137	137	133
21 岐阜県	128	129	132	131	131	136	137	142	138	135
22 静岡県	146	159	176	177	184	184	198	200	199	198
23 愛知県	328	382	412	424	415	426	435	428	430	434
24 三重県	126	127	126	121	123	122	123	128	128	130
25 滋賀県	54	64	63	67	71	73	76	80	79	77
26 京都府	138	138	146	146	151	153	153	158	158	156
27 大阪府	436	439	445	451	457	450	434	449	445	451
28 兵庫県	297	300	299	293	302	298	296	300	305	301
29 奈良県	48	53	53	57	58	62	63	62	67	67
30 和歌山県	33	37	40	43	44	47	46	48	48	46
31 鳥取県	20	20	20	20	22	21	23	24	23	25
32 島根県	58	58	56	57	56	55	54	51	52	50
33 岡山県	156	158	155	159	163	172	166	158	154	153
34 広島県	112	136	151	163	188	193	199	208	210	204
35 山口県	111	118	122	125	126	133	142	141	137	135
36 徳島県	53	56	58	62	63	60	63	63	62	62
37 香川県	73	77	77	79	79	76	75	75	71	69
38 愛媛県	100	99	98	116	119	122	123	125	123	124
39 高知県	54	57	63	65	67	65	69	70	72	74
40 福岡県	331	368	390	402	439	448	447	450	439	440
41 佐賀県	62	63	66	67	68	67	68	68	64	63
42 長崎県	112	109	108	110	102	98	99	99	98	97
43 熊本県	115	119	126	130	137	144	149	152	162	168
44 大分県	30	40	42	44	52	63	70	75	75	74
45 宮崎県	87	90	94	96	99	102	98	96	95	95
46 鹿児島県	176	176	178	175	173	170	174	169	162	157
47 沖縄県	38	39	37	36	40	46	38	38	38	52
合 計	5,765	6,092	6,324	6,488	6,652	6,752	6,843	6,924	6,948	7,019

出典:文部科学省「学校基本調査」(各年度5月1日現在)

平成16年 学校教育法改正により創設
平成17年度から配置開始

職務:「児童の栄養の指導及び管理をつかさどる」
(学校教育法第37条第14項)

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

配置状況:平成17年度34人
→ 令和7年度7,019人

課題:給食管理業務に比重が偏り、
本来の「指導と管理の一体」が
果たされていないとの指摘

令和7年4月30日通知

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を行うとともに、令和5年7月5日付「養護教諭及び栄養教諭の標準的な職務の明確化に係る学校管理規則の参考例等の送付について（通知）」で示した「栄養教諭の標準的な職務の内容及びその例」について、別表のとおり改めましたので、送付いたします。

7 初健食第2号
令和7年4月30日

各都道府県・指定都市教育委員会
人事主管課長
学校給食主管課長 殿
研修主管課長

文部科学省初等中等教育局初等中等教育企画課長
常盤木 祐一

文部科学省初等中等教育局財務課長
安井 順一郎

文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課長
郷家 康徳

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）

平成17年4月に栄養教諭制度が開始されてから20年が経過しました。栄養教諭は「児童の栄養の指導及び管理をつかさどる」職として、学校において学校給食等を活用した食に関する指導を行う中心的な役割を担っており、制度創設時の平成17年度時点の34人から年々増加し、令和6年度には6,945人の栄養教諭が配置されています。

栄養教諭については、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としています。が、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のではないか、また、栄養教諭が単独で食に関する指導を行う場合の取扱いについて、文部科学省が発行する文書等において様々な見解が示されているところであり、このことが、学校における食に関する指導において、栄養教諭等（栄養教諭及び学校栄養職員をいう。）の活用を阻んできたのではないかと、いった指摘があるところです。

このため、この度、栄養教諭等が行う食に関する指導について、以下のように整理しましたので、各都道府県教育委員会におかれましては、域内の市（指定都市を除く。）区町

1

「栄養教諭等による食に関する指導等の充実について」（7初健食第2号）

発出：初等中等教育企画課長、財務課長、健康教育・食育課長の3課長連名

内容：

1. 給食指導及び給食を活用した食に関する指導
（単独指導の明確化・週4回以上）
2. 各教科等における食に関する指導
（教科・道徳・総合等への参画）
3. 食に関する健康課題の相談指導
（偏食・肥満・痩身・食物アレルギー等の個別対応）
4. 栄養教諭の校務分掌
（食に限らず学校運営に参画）

食育・個別的・学校運営
— 栄養教諭の役割の再定義

標準的な職務の3区分（別表）

別表 栄養教諭の標準的な職務の内容及びその例

番号	区分	職務の内容	職務の内容の例
1	主として食育その他の学校の教育活動に関すること	各教科等における指導に関すること	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その他の学校の教育活動への参画（ティーム・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） 食に関する健康課題に係る保護者からの相談への対応
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）
3	主として学校の管理運営に関すること	学校の組織運営に関すること	学校経営及び運営方針の策定への参画 各種委員会の企画及び運営 学年・学級運営への参画 学校業務改善の推進
		研修に関すること	校内研修の企画、実施及び受講 教育委員会が実施する研修その他の職務を遂行するために必要な研修の受講
		保護者及び地域住民等との連携及び協力の推進に関すること	関係機関や外部人材、地域、保護者との連絡及び調整
		その他学校の管理運営に関すること	学校の安全計画等に基づく安全点検

備考

（一）上記に具体的な職務として掲げていない職務であっても、学校規模、教職員の配置数や経験年数、各学校・地域等の実情に応じて栄養教諭が担うことが必要と校長が認める

標準的な職務の内容

（令和5年7月5日通知の別表を令和7年通知で改正）

- 主として**食育その他の学校の教育活動**に関すること
（各教科等における指導、健康課題の相談指導 等）
- 主として**学校給食の管理**に関すること
（栄養管理：献立作成・摂取状況把握
衛生管理：衛生管理基準に基づく管理と指導助言）
- 主として**学校の管理運営**に関すること
（学校経営・運営方針の策定への参画、
各種委員会の企画運営、業務改善の推進 等）

栄養教諭を「給食管理の専門職」から、
「学校教育と学校運営を担いうる専門職」として位置付け

「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）」（令和7年4月30日 7初健食第2号）別表
／「養護教諭及び栄養教諭の標準的な職務の明確化に係る学校管理規則の参考例等の送付について」（令和5年7月5日 5教教人第19号）

校務分掌 —「食」に限定しない—

3	主として 学校の管理運営に 関すること	学校の組織運営に関すること	学校経営及び運営方針の策定への参画 各種委員会の企画及び運営 学年・学級運営への参画 学校業務改善の推進
		研修に関すること	校内研修の企画、実施及び受講 教育委員会が実施する研修その他の職責 を遂行するために必要な研修の受講
		保護者及び地域住民等 との連携及び協力の推 進に関すること	関係機関や外部人材、地域、保護者との連 絡及び調整
		その他学校の管理運営 に関すること	学校の安全計画等に基づく安全点検

備考

- (一) 上記に具体的な職務として掲げていない職務であっても、学校規模、教職員の配置数や経験年数、各学校・地域等の実情に応じて栄養教諭が担うことが必要と校長が認める職務については、食に関するものに限らず、校務分掌に位置付けることが可能である。
- (二) 校長が具体的に校務分掌を定める際には、学級副担任等の役割や、各種校内委員会、学校行事、地域連携、保護者・PTA 対応、部活動指導など他の教師と同様に校務分掌を担うことが期待される。

令和7年通知が示した方向性

- 栄養教諭も、他の教諭と同様に校務分掌を担う
(学級副担任、校内委員会、学校行事、地域連携など)
- 校長が必要と認める職務は、
食に関する業務に限らず校務分掌に位置付け可能

通知のメッセージ

- 給食管理だけを担う職ではない
- 学校運営にも参画できる
- 学校全体の教育活動を支える
教職員として位置付ける

栄養教諭は、学校運営の一員である

校務分掌—共同調理場（センター）配置の場合—

前提：

共同調理場勤務の栄養教諭も、身分（籍）は受配校のうちの一校＝「本務校」に置かれる
→ 本務校は他の教諭と同様に校務分掌を担える。論点は「本務校以外」との関わり方

1. 本務校：正規の職員として校務分掌を担う
（食育推進委員会の中核、学校運営方針の策定への参画 等
—令和7年通知の趣旨をまず本務校で体现）
2. 共同調理場：勤務場所としての運営上の役割
（衛生管理責任者、献立委員会の運営、調理員研修の企画、受配校との連絡調整 等）
3. 本務校以外の受配校：兼務発令等を基盤に、食育推進委員会・学校保健委員会・
食物アレルギー対応委員会等への参画、食に関する指導の全体計画への助言

設計上の論点：本務校の分掌＋センター業務の量的両立
本務校偏重にならない受配校全体への関与

「校務分掌ができるか」ではなく、「複数の役割をどうバランスよく果たすか」

個別的な相談指導①—学校全体で組織的に行う—

3. 食に関する健康課題の相談指導について

- 偏食や肥満・痩身、食物アレルギーなど、食に関する健康課題のある児童生徒等への個別的な相談及び指導については、栄養教諭の重要な役割の一つです。学校給食法においても、「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」を行うと規定されています。栄養教諭は、その専門性を生かして、児童生徒等への日常的な相談・指導に対応する学級担任等を支援するとともに、特に高い専門性が求められ、学級担任等だけでは十分な対応が困難なケースに対応し、児童生徒や保護者と直接、相談・支援するなど、他の教職員と連携しながら、校内体制の中で中心的な役割を果たす必要があります。
- また、学校栄養職員についても、栄養教諭に準じてこうした指導を行うよう努めるものとする学校給食法に規定されています。学校栄養職員は管理栄養士又は栄養士の資格を有する職員であることから、栄養に関する専門性を生かし、食に関する特別の配慮を必要とする児童生徒への指導又は、学級担任等への支援が期待されます。
- なお、特別の配慮を必要とする児童生徒に対する個別的な指導については、学習指導要領に基づく一斉指導とは異なるものであり、栄養教諭及び学校栄養職員のいずれであっても、特別非常勤講師としての届出は不要になります。

個別的な相談指導

→ 栄養教諭「個人」の仕事ではなく、
「**学校全体**」の組織的な教育活動

組織的対応の構造：

- 校長のリーダーシップの下、校内体制に位置づけて対応を決定
 - 学級担任：日常の観察・一次的な相談の受け止め
 - 栄養教諭：専門性に基づく支援と、困難ケースでの直接相談
・・・体制の「中心」
 - 養護教諭・学校医・スクールカウンセラー等：健康・心理面からの連携
 - 保護者・主治医：家庭の食生活・医学的判断との接続
- 情報共有とプライバシー保護を両立させる**校内ルールの整備**

個別的な相談指導は「栄養教諭個人の仕事」ではなく「学校組織の仕事」

「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）」（令和7年4月30日 7初健食第2号）
／文部科学省「食に関する指導の手引－第二次改訂版－」（平成31年3月）第6章（個別的な相談指導）

個別的な相談指導② —共同調理場（センター）配置の場合—

共同調理場配置の栄養教諭は、複数の受配校の児童生徒を対象とする

→ 「日常的に校内にいない」前提で、受配校との関わりを設計する

受配校への関わり方：

- 本務校以外の受配校には、職員として指導に当たれる体制を整える
（教育委員会の役割）

受配校ごとの窓口（食育担当・給食主任・養護教諭等）を明確化し、

日常の情報が栄養教諭に届く経路をつくる

- 計画訪問：年間指導計画に受配校への訪問・個別相談日を位置づける
- 受配校の校内委員会への参画・助言

単独校配置と同水準の個別対応を「仕組み」で担保する

個別的な相談指導の位置付けー予防・早期対応・個別の三層ー



相談指導を要する子を「減らす」

予防的な指導こそが本筋

三層構造（生徒指導提要の重層的構造と同型）

第1層 予防的指導：集団への日常的な指導

第2層 早期発見・早期対応

（健康診断・残食・担任の気付き

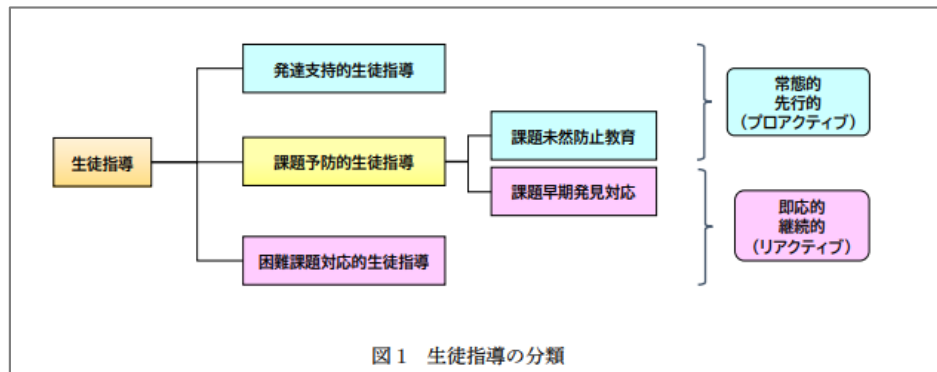
→健康課題が深まる前に軌道修正）

第3層 個別的な相談指導

評価軸の転換：

「相談件数の多いこと自体は成果ではない」

「対象児童が少ない＝予防的取組が機能」



個別的な相談指導の充実だけでなく、個別的な相談指導を必要としない状態を増やすことが重要

「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）」（令和7年4月30日 7初健食第2号）
 ／文部科学省「食に関する指導の手引－第二次改訂版－」（平成31年3月）第6章（個別的な相談指導）／生徒指導提要（令和4年12月）

食育基本法改正と第5次食育推進基本計画

食育基本法の一部を改正する法律（令和8年5月27日公布・施行）

学校等における食育の強化（第20条第1項及び新第2項関係）

- 1 教職員の例として食育の中核的な役割を果たす**栄養教諭を追加**
農林漁業教育（食を支える農林漁業及びその関連産業についての理解と関心を深めるための教育）を追加
- 2 国及び地方公共団体は、農林漁業者その他の**教職員以外の人材の活用**等を図る

第5次食育推進基本計画（令和8年6月24日決定）

【第1 食育推進に関する施策についての基本的な方針】

重点事項（1）学校等での食や農に関する学びの充実

子供たちの食の乱れが見られるほか、**生産現場の実態を知らない子供が増加**
栄養教諭等による食生活の重要性等に関する指導や地域等との連携・協働の下、**「農林漁業教育」を推進**

【第2 食育の推進の目標に関する事項】

・栄養教諭による地場産物等に係る食に関する指導の平均取組回数

現状（令和7年度）月14.1回 → **目標値（令和12年度）月15.0回**

・学校給食における地場産物/国産食材を使用する割合を現状値（令和7年度）から維持・向上した都道府県の割合
目標値（令和12年度）90%以上（地場産物・国産食材とも）（金額ベース）

※第4次計画期間では地場産物：70.2%、国産食材：83.0%

【第3 食育の総合的な促進に関する事項（具体的な施策）】

2. 学校、保育所等における食育の推進：

- ・栄養教諭の**配置促進**、栄養教諭の育成とその**資質能力の向上**
- ・学校給食における地場産物等の安定供給等に向けた**連携体制の構築**、食料安全保障等に関する指導の先進事例の創出
- ・農林漁業体験等の効果や課題等の整理・周知、**「農林漁業教育」に関する先進事例の創出**、地域人材の活用等の促進等

都道府県・指定都市行政担当者に期待すること (第4部まとめ)

某区の学校管理規則より

(栄養教諭)

第6条の4 小中学校に栄養教諭を置くことができる。

2 栄養教諭は、校長の監督を受け、児童又は生徒の食に関する指導及び学校給食の管理をつかさどる。

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。



出典： 中野区立江古田小学校
(https://fa.fureai-cloud.jp/_view/nk-egota-e)

- 1 通知の趣旨の浸透
→ 教育委員会・管理職の理解と支援
- 2 学校管理規則・服務規程等への
別表の趣旨反映の確認
- 3 栄養教諭の研修機会の確保
(新規採用時・経験年数に応じた学び)
- 4 配置・兼務発令の工夫と、
未配置地域への対応
→ 栄養教諭の専門性を発揮できる体制づくり
- 5 「指導と管理の一体」を体現する
好事例の収集・発信

栄養教諭等の専門性が
より一層発揮されるように

「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）」（令和7年4月30日 7初健食第2号）
／学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省告示第64号）第4（研修機会の確保）

全体まとめ

- ★リスクマネジメント：4つのリスク（食中毒・異物混入・食物アレルギー・窒息）を「平時の仕組み×有事の体制」の二段構えで。属人化させない
- ★栄養管理：摂取基準の充足だけでなく、喫食実態まで含めたPDCAを
- ★食に関する指導：
令和7年通知により栄養教諭の給食単独指導が明確化。
週4回以上の目安
- ★栄養教諭の職務：「指導と管理の一体」+ 学校運営への参画へ

安全な給食が土台、その上に栄養があり、
さらにその上に指導がある

御清聴
ありがとうございました



文部科学省

MEXT

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

