

# 給食指導に関する手引き(中学校)

## 【目次】

- 給食の準備について・給食時間の過ごし方について . . . . . 1
- 給食の食べ方 (窒息事故防止)・牛乳ストローレスパックについて . . . 2
- 給食の後片付けについて . . . . . 3
- 食缶・食器について . . . . . 4
- 食器かごの取り扱いについて . . . . . 5
- 配膳台について . . . . . 6
- 給食用ワゴンについて . . . . . 7
- おう吐の処理について . . . . . 8
- 食物アレルギー対応給食について(該当生徒が在籍している学級用) . . . . . 9

# 給食の準備・給食時間の過ごし方について

## 【給食当番】

- ・体調が悪い人(※)は給食当番を交代します。  
(※ お腹が痛い、気持ちが悪いなど)

### 身支度

- ・石けんで手をよく洗います。
- ・エプロン、三角巾、マスクをしっかりと着用します。
  - ・エプロンは後ろでひもをきちんと結びます。
  - ・長い髪の毛は結び、三角巾の中にまとめます。
  - ・マスクはきちんと鼻までおおいます。



### 配膳準備

- ・配膳台を組み立て、専用の台ふきんでふきます。
- ・廊下にあるコンテナから、自分のクラスの食缶や食器かごなどを取り出します。
- ・食器かごを取り出すときは、必ず2人で両側を持ちます。
- ・配膳台の上に食缶や食器かごなどをセットします。

### 配膳

- ・教室に貼られた「盛りつけ表」で、どのお皿に料理を盛るのか確認して、盛りつけます。

食缶の中を空にする「盛り切り」を徹底しましょう。



## 【当番以外の人】

- ・机の上をきれいにして、換気をします。



静かに待ちましょう



- ・石けんで手をよく洗い着席して静かに待ちます。



## 【給食時間の過ごし方】

- ・大声で話しながら食べるのはやめましょう。(小さな声で会話を楽しみましょう)

- ・机を向かい合わせにする場合は一定の距離(1m程度)を確保しましょう。



主食は左

汁物は右

【先生方へ】

感染症の疑いなど、別室で給食を食べる生徒には、通常の食器を使わず、使い捨ての紙皿(配膳室に用意)をご利用ください。

# 給食の食べ方（窒息事故防止）

- 食べ物は手や箸を使って食べやすい大きさにちぎるなどして、よく噛んで食べましょう。
- 集中して食べましょう。
- 早食いは危険ですので、絶対にやめましょう。



# 牛乳ストローレスパックについて

## 【ストローレスパックの開け方】★大事なところ



### 【先生方へ】

過去には、パンの早食いや、白玉団子やうずら卵を誤って飲み込んだことによる窒息事故が発生しています。給食の際は注意深く生徒の様子を観察します。また、事故発生時には、すぐに他の教職員を呼び、119番通報を依頼するとともに、救急隊到着まで詰まったものの除去を試みます。

#### ア. 背部叩打法

反応がある場合に、手の付け根（手掌基部）で左右の肩甲骨の間を強く、迅速に叩きます。



#### イ. 腹部突き上げ法

反応がある場合に、傷病者の上腹部を斜め上方に圧迫し、気道内の異物を除去する方法です。

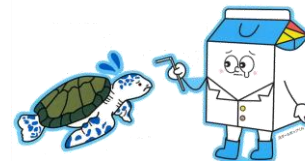
救助者は傷病者の後ろに回り、ウエスト付近に手を回します。一方の手でへその位置を確認し、もう一方の手で握りこぶしを作って親指側を傷病者のへそとみぞおちの中間部に当てます。へそを確認した手で握りこぶしを握り、すばやく手前上方に向かって圧迫するように突き上げます。



東京消防庁公式ホームページより(2024年3月1日引用)

### 【なぜストローレスパックを使うの？】

ストローはプラスチックでできているので、福生市の給食で毎日使われているストローを無くすことで、年間約400kgのプラスチックごみを削減できます。

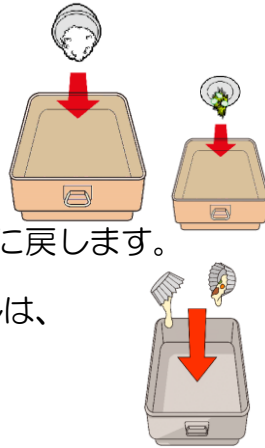


# 給食の後片付けについて

## 【食べ残しやごみの片付け方】

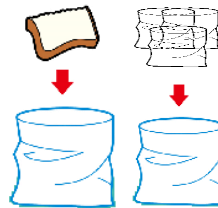
### ごはんやおかず

- 食べ残しは、それぞれ元の食缶に戻します。
- カレーライスやスパゲッティなど、料理が混ざってしまったところは主食の食缶(①番)に戻します。
- 卵焼きなど、カップに入った料理の食べ残しは、カップから取り出して元の食缶に戻します。カップは重ねて、ビニール袋に入れます。



### パン

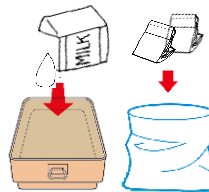
- 食べ残したパンは、パン箱に戻します。
- 揚げパンの紙ナプキンなど、食べ残し以外のごみは、別のビニール袋にまとめます。



### 牛乳

なるべく一口は飲みましょう！

- 飲み残しは、未開封のものも開封して中身だけを汁物の食缶(②番)に入れます。
- 牛乳パックはつぶしてビニール袋にまとめます。



### 食器が割れてしまったら…

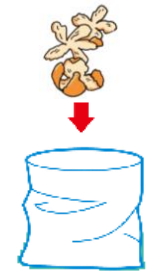
取り除けない場合、学校でゴミとして捨ててください

- できるだけ食べ物を取り除いてビニール袋に入れるなどして、気をつけて配膳室に持っていきましょう。  
(リサイクルします)



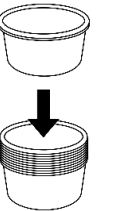
### 果物

- 食べ残し、皮や種は、ビニール袋に入れます。
- 手をつけていないものは、元の食缶に戻します。



### その他の飲み物・デザートなど

- 飲み残しや食べ残しは、汁物の食缶(②番)に入れます。
- カップは重ねて、スプーンはまとめてビニール袋に入れます。
- コーヒーミルクなど、ストローが本体についている飲み物は、ビニール袋を外さず、中のストローだけ押し出して使います。

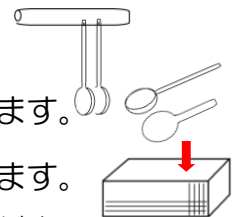


### かつお節や刻みのりなど

- 残りはその料理の食缶に入れて、袋はワゴンにのせます。

## 【食器具類の片付け方】

- 食器は食べ残しやごみを残さないようにきれいにします。(大きなものが残っていると洗浄機の故障につながります)
- 食器は種類ごとに重ねて専用のかごに入れます。
- はしやスプーン、フォークは向きをそろえて戻します。
- しゃもじやおたま、トングなどは小物かごに戻します。  
※食缶に入れたままにならないように注意してください。





# 食缶・食器について

- その日の献立によって、使う食缶や食器の種類が変わります。
- 食器は割れやすいので、丁寧に扱しましょう。

※ 割れた食器は、食器かごに戻さず、  
ビニール袋(配膳室にあります)に入れ、  
配膳室に戻してください。



(もともと割れていた食器があったら、それも配膳室に  
持ってきてください。)

## 【食缶など】



### 大食缶 (①、②番食缶)

- ①ご飯、スパゲッティなど
- ②汁物、カレー、スパゲッティソースなど



### 中食缶 (③、④番食缶)

- ③肉や魚のおかずなど
- ④サラダ、和え物、煮物、果物など



### 小食缶 (⑤番食缶)

- ⑤果物、ソース、たれなど



### パンケース

パン屋さんから直接届く場合



給食センターで調理したパン  
(揚げパンなど)の場合

## 【食器】



### ご飯茶わん

ご飯、ピラフなど  
(※ご飯茶わんと汁わんは同じものです。)



### 汁わん

汁物、煮物など



### 大皿

肉や魚のおかず、煮物など



### 小皿

サラダ、果物など



### カレー皿

カレーライス、スパゲッティなど



### 丼

親子丼、ビビンバなど

【先生方へ】

- ①給食はその日の給食時間までに食べきります。給食時間を過ぎての喫食や持ち帰りはできません。
- ②下膳中に床などにこぼした料理は、食缶に戻さず、汁を切ってビニール袋にまとめた状態で、配膳室にお持ちください。

# 食器かごの取り扱いについて（中学校）

## 使用時

- ① 食器かごは、コンテナ内で寝かされて収納されています。使用時は**食器かごを立てて上向き**で使用します。

コンテナ収納時



食器かごを立てる



- ② 食器使用時は、食器を食器かごの**手前に押し出し**取り出します。食べ終わった後、食器に残った**食べ残し（固形物）**や**ゴミ（ストローの袋等）**を取り除いて食器かごに収め、食器を**食器かごの奥へ押し戻す**。

食器を手前に押し出す

取り出す

奥へ押し戻す



## 注意点：食べ残しやゴミについて

食べ残し（固形物）やゴミ（ゼリーのスプーン等）が残っていると**洗浄不良の原因**となりますので注意してください。



× 食べ残し（固形物）



× ゼリーのスプーン等のゴミ

## 返却時

- ④ コンテナへ収納する際は、**食器かごは上向き**で運搬、収納します（**汁等が垂れるのを防ぐため**）。

食器かごを立てた状態で



上向きに収納



トレーかご



小物かご



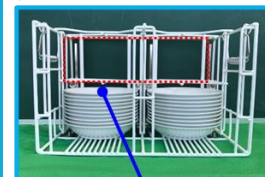
※トレー・小物かごは、コンテナから取り出す時と同じ向きで収納します。

## 注意点：食器の収納方法について

食器は、各クラスごと必要枚数を**スペーサー**で調整しています。それ以上の枚数を無理に収納したり、食器の向きを逆さまに収納した場合、**食器かごの変形や洗浄不良の原因**となります。

### ○ 正しい収納方法

例：大皿



※**（ ）**はスペーサーと食器間仕切りとの間で、収納してはいけない箇所

例：トレー



### × 間違った収納方法

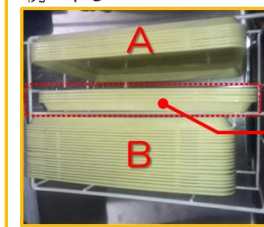
例：大皿



無理矢理スペーサーの上に食器を収納、収納向きも逆さま  
⇒**スペーサーの変形、洗浄不良の原因**に

スペーサー以上の枚数を収納  
⇒**食器かごの変形、洗浄不良の原因**に

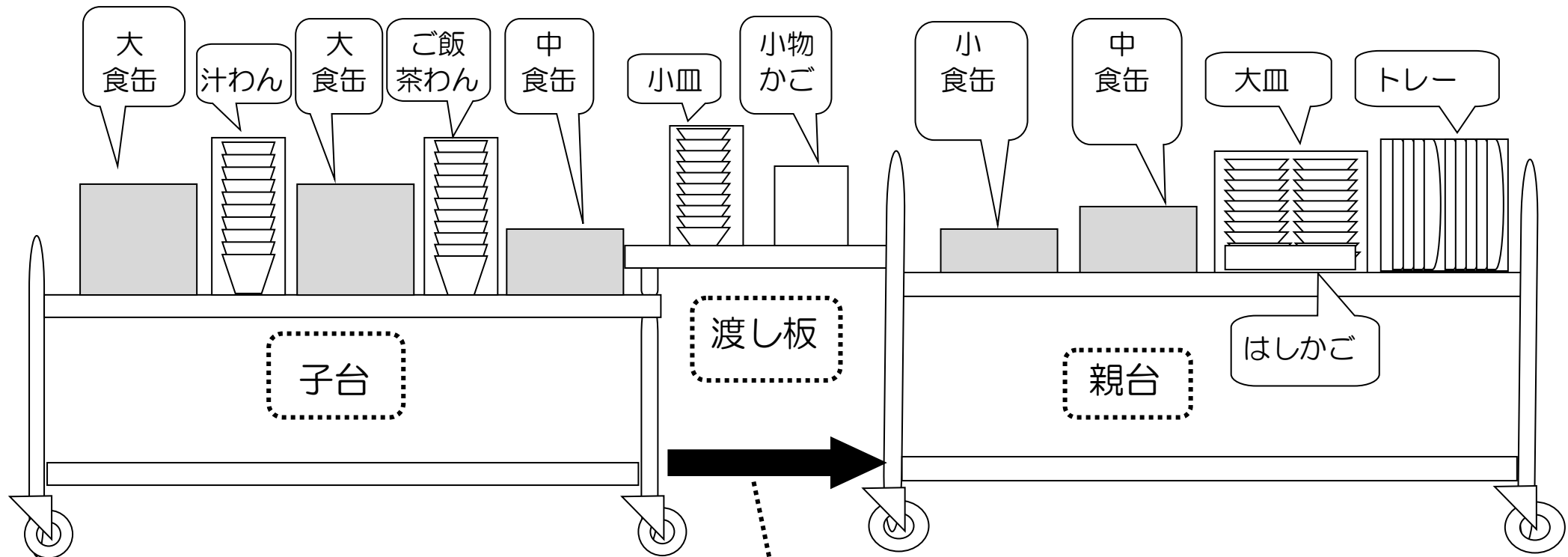
例：トレー



無理矢理スペーサーの上にトレーを収納、収納向きも逆さま  
⇒**スペーサーの変形、洗浄不良の原因**に

# 配膳台について

【食缶などの基本の配置(例)】 ※食器・食缶の配置は学級の実態に応じて変更してください



## 【注意点】

- 給食の前と後にふきんでふき、ふきんはふきんソーブで洗い、干しておきます。
- 片づけるときは、手をはさんだりしないように注意します。

給食の時以外は、渡し板をはずし、親台の下に子台をしまっておきます。

# 給食用コンテナについて

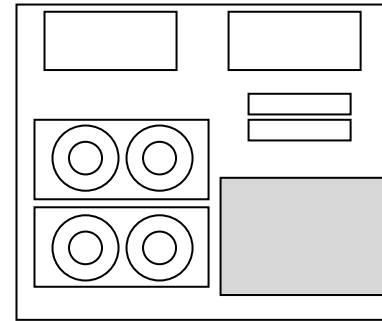
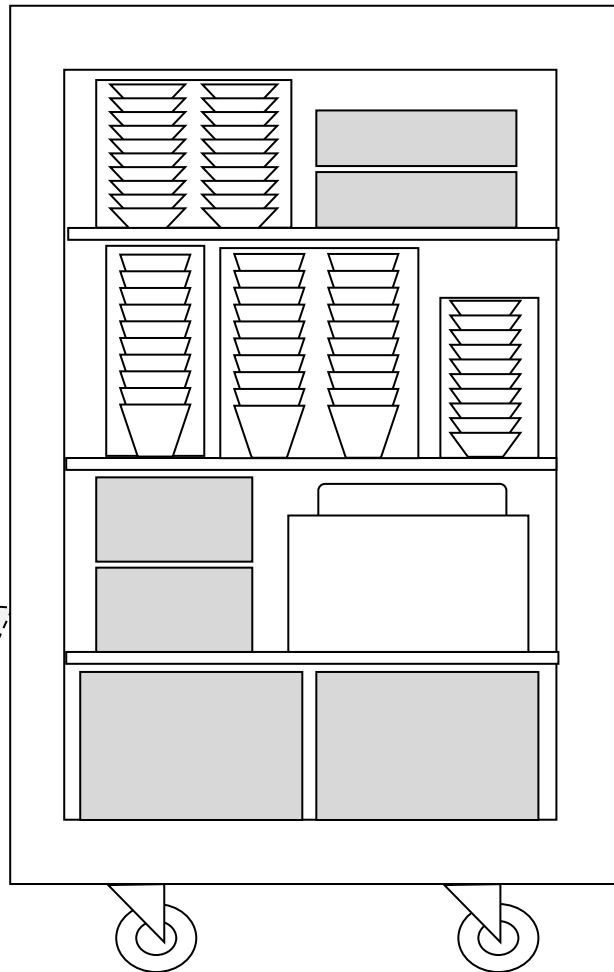
## 各段を上から見た図

### 【コンテナへの積み方】

#### 横から見た図

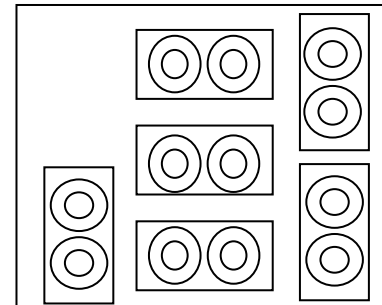
返却時は、  
食器を  
上向き  
にします。

コンテナ  
1台につき  
2クラス分  
を積みます。



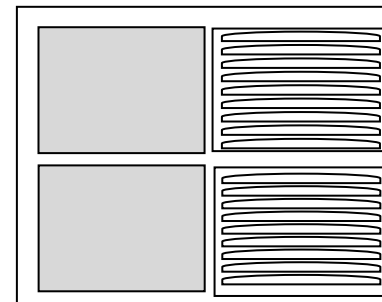
#### 【4段目】

- ・小物かご
- ・はしかご
- ・小食缶
- ・食器



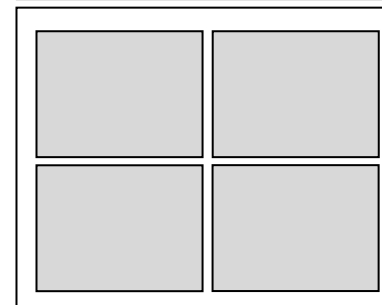
#### 【3段目】

- ・食器



#### 【2段目】

- ・中食缶
- ・トレー



#### 【1段目】

- ・大食缶



# おう吐の処理について

(教職員向け)

## おう吐した食器の消毒方法

- (1) 汚れた範囲をよく確認する。  
※半径 2m くらいは嘔吐の飛沫が付着している可能性が高い。
- (2) 現場の換気を十分行い、マスク、専用衣（使い捨てエプロンなど）、手袋を着用し、食器等が入る消毒用のビニール袋やバケツの他、消毒済みの食器等を入れる厚手のビニール袋を用意する。
- (3) 0.1%（1000ppm）に調整した塩素系消毒剤を多めにバケツなどに用意する。  
※薬剤の種類により、希釈濃度が違うので注意書きをよく見る



## 0.1%（1000ppm）消毒剤の調整方法

（例）よく使用される有効塩素6%の次亜塩素酸Na溶液使用の場合  
10リットル家庭用バケツに7分目（7リットル）まで調整するためには、バケツに約120cc（2/3カップ弱）の6%次亜塩素酸Na溶液を入れ、7分目（7リットル）の水を入れてよく攪拌する。

- (4) おう吐物が付着していると消毒効果が著しく低下するため、おう吐物はペーパータオル等でできるだけきれいにふき取る。  
ふき取ったペーパー等はビニール袋に入れ、後で消毒液を加え、密閉した後、可燃物として処理する。
- (5) ビニール袋に食器等を入れ、食器等が十分にひたるように消毒液を入れて、密閉して30分放置する。放置中は「消毒中」の張り紙をする。
- (6) 30分放置後、消毒液を切り、厚手のビニール袋に入れ、「消毒済」の表示をする。



おう吐が給食時間に起こった場合、汚れた食器を介し、他の学校にまで感染を広げる危険性があります。食器におう吐した場合は、左のように処理してください。

なお、学校給食センター関係者および配膳員等は、給食を介しての感染拡大防止のため、処理には一切携われません。御理解御協力をお願いいたします。

## 学校給食センターへのおう吐食器返却方法

- (1) 学校給食センター（042-551-8351）に回収要請の連絡をする。
- (2) 回収までの間、配膳室以外の場所で保管する。  
（汚染拡大を防ぐため、他の食器とは別便での回収となります）

## 注意事項

- (1) 食器かごやワゴン、食缶等についても、同様に消毒を行ってください。消毒液に漬け込むことが不可能な場合は、次のとおりに消毒してください。
  - ① おう吐物をできるだけきれいにふき取る
  - ② ペーパータオルをのせて0.1%（1000ppm）の消毒液をかけ、30分放置する。
- (2) 廊下や教室床等でおう吐した場合は、速やかにふき取って消毒し、消毒が済むまでは、給食ワゴンがその上を通ることのないよう御配慮ください。
- (3) その他判断が難しい場合、学校給食センターに御相談ください。ただし、感染防止のため、職員がその場に伺い判断することが難しい場合もありますので、その場合は現場の状況を詳しくお伝えください。





# 食物アレルギー対応給食について

(該当生徒が在籍している学級用)

## 【受け渡しについて】

先生方へ：

- 「福生市食物アレルギー対応マニュアル(改定版)令和4年2月」(福生市教育委員会)では、学校での対応は次のとおりとしています。
- (ア) 食物アレルギー対応給食がどのように生徒に届くか、全教職員が理解する。
- (イ) 事前に「対応給食提供者一覧表」を確認する。  
(一部割愛)
- (エ) 担任等の担当教員は、配膳員から食物アレルギー対応給食を受取り、対象児童・生徒の学級及び氏名を確認し、「食物アレルギー対応給食配送・受け渡しチェック表」(下表)に記入する。

令和3年 4月		学校		年 組 氏名		所長	副所長	栄養士
※必ずサインまたは印を記入してください。								
調理				配送			配膳	
日	曜	主	計	担	主	計	担	学校
例)	△	レ	レ	レ	レ	レ	レ	教職員等
				サインまたは印				サインまたは印
				印				印

- (オ) 学級担任等の担当教員は、対象の児童・生徒に食物アレルギー対応給食を手渡す。

また、次の事項を生徒への注意事項とし、食器類の見やすい位置に表示しています。

気をつけること

- ① おかわりは出来ません
- ② 他の人と交換は出来ません
- ③ 残したものはそのまま戻します

(箸箱には生徒のクラス・名前が記載されています。)

## 【片付けについて】

- 残した料理は、個別容器(銀色の容器)に入れたまま、お盆ごと牛乳のかごが載った台車にのせて返しましょう。



牛乳の台車

- カレーライスのように、大皿に入れて食べたものの残りは、ご飯と具を分けて、それぞれの容器に戻しましょう。

除去する料理以外は、なるべく残さず食べよう。

