

(2) 給食指導

給食指導とは、給食の準備、会食、片付けなどの一連の指導を、実際の活動を通して、毎日繰り返し行う教育活動です。また、共同作業を通して、責任感や連帯感を養うとともに、学校給食に携わる人々への感謝の気持ちなど豊かな心を育み、好ましい人間関係を育てる時間となります。


給食指導における主な指導項目とその内容（例）

給食指導	指導項目	指導内容
準備	食事環境	<ul style="list-style-type: none"> みんなで楽しく気持ちの良い食事ができるように工夫する。 正しく手洗いを行い、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	<ul style="list-style-type: none"> 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、当番である児童生徒の体調を把握する。 身支度や手洗いなど食事の準備がきちんと清潔にできるようにする。
	運び方	<ul style="list-style-type: none"> 児童生徒が教室まで安全に運ぶことができるように、重いもの、熱いものへ配慮する。その際、担任は付き添って、思いやりや責任をもった活動ができるようにする。
	配食	<ul style="list-style-type: none"> 一人分の盛りつけ量を盛りきる。 担任の確認のもと相談し、配食調整する。 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	<ul style="list-style-type: none"> 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」のあいさつをする。
	会食中	<ul style="list-style-type: none"> 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つけ、楽しい雰囲気の中で会食できるようにする。 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	<ul style="list-style-type: none"> 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。

★健康状態の把握★「学校給食衛生管理基準より」

学級担任等は給食を介した感染症や食中毒予防のために、給食当番の児童生徒について、下記の事項を調べて、記録してください。

年 組 衛生点検表

点検項目	1()	2()	3()	4()	5()
①下痢をしている者はいないか。					
②発熱・腹痛・嘔吐している者はいないか。					
③手指にけがをしていないか。					
④衛生的な服装をしているか。					
⑤手洗いは完全か（手指は確実に洗浄したか。）。 					

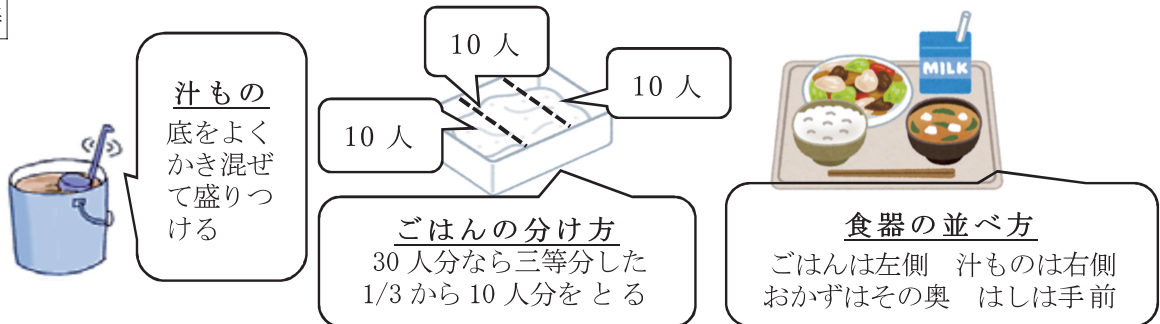
ノロウイルスの対策には、細心の注意をお願いします。

※ チェックリスト①、②、③に該当する児童生徒には、給食当番の仕事をさせない。

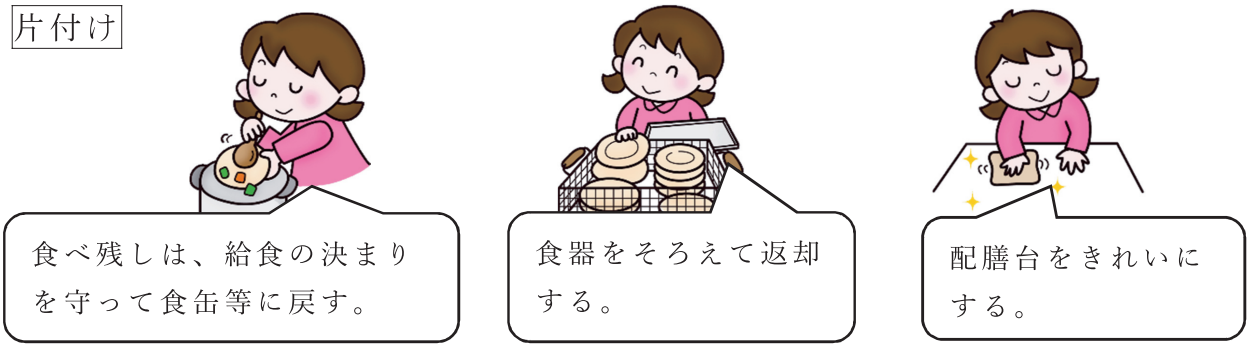
準備 ※体調が悪い時には交代



配膳



片付け



食事マナーのポイント

パンは一口大にちぎってよくかんで食べよう



いすに深く腰かけ、背筋を伸ばして足を床につけて食べます。



給食指導のコツ

- みんなそろって「いただきます」「ごちそうさま」
- 担任が「おいしいね」と感謝の気持ちを伝える。
- 給食時に放送で流れる内容を、指導に活用する。
- 4時間目は、時間通りに終わる。
(給食の時間を確保する)