

給食時間マニュアル

小学校版



令和4年（2022年）3月改訂版

横須賀市教育委員会

まえがき

平成20年3月に告知された小・中学校の学習指導要領では、その総則に「学校における食育の推進」が位置付けられ、関連する各教科でも食育に関する記述が充実されました。これにより、学校での食育は教育活動全体を通して行うことになりました。教科等における「食に関する指導」だけでなく、毎日の給食時間を「大切な食育の授業時間」として、また、給食を「生きた教材」「授業の一環」として位置付け、指導方法や指導内容を理解し、実践していくことがとても大切です。

さて、平成2年に本市小学校給食研究会が研究テーマの一環として、給食指導の充実や安全・安心な給食を提供していくために、「給食指導の手引き」を作成し、各学校へ配布しました。しかし、発行から20年以上が経過し、社会環境が変化し、ライフスタイルも多様化する中で児童の食事環境も様変わりし、また、食を背景とした健康課題や食文化の継承など、食に関する課題も大きく変わってきました。

学校給食は、成長期にある児童の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供することで、健康の増進、体力の向上を図ることができます。また、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材として、給食の時間はもとより各教科や総合的な学習の時間、特別活動等において活用することができます。

特に給食の時間では、準備から後片付けまでの実践活動を通して、計画的・継続的な指導を行うことにより、児童に望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせることができます。そこで、食教育研究会を中心に神奈川県立保健福祉大学 鈴木志保子教授からご指導ご助言をいただきながら、「給食時間マニュアル」をあらためて作成しました。

この「給食時間マニュアル」では、学級担任が給食時間に行う指導や支援の内容を明確に伝えています。「こうした理由で、こういう指導をする」という所まで、給食時間に指導すべき細やかな点が記載されています。日々の給食時間の指導は主に学級担任が行いますが、全教職員が共通に理解し、共通に行動し、そして共通に実践していくことが、各学校における「食に関する指導」を充実させることにつながっていきます。

児童が生涯を通じて健康で活力のある生活を送るための基礎を培い「生きる力」を育んでいくためにも、各学校で本マニュアルを有効に活用していただきたいと思っています。

結びになりますが、本マニュアルの作成にあたり多くの時間を費やし、その中心的な役割を担っていただいた食教育研究会の皆様、そして、細部にわたってご指導、ご助言をいただきました鈴木志保子教授に心から感謝申し上げます。

平成27年3月
横須賀市教育委員会

「給食時間マニュアル」発刊にあたって

食教育研究会では、昭和61年に「学校給食指導の手引き」を発刊、つづいて平成2年に改訂版を発刊し、各学校においては、この手引きが給食指導の指導書としての役割を果たしてきました。

発刊から20年以上が経過し、時代の流れと共に、食生活が大きく変わりました。特にファストフード、ジャンクフードと呼ばれる現代の若者が好む食べ物が氾濫して、日本古来の食文化はどこかに消えてしまいそうです。手軽さ、スピーディ食としては、忙しい現代人にはやはり魅力的な部分もあるのだと思います。しかし、このような食生活が生活習慣病の低年齢化等を助長しているのが現状といえます。学校における食育は、給食の時間、特別活動、各教科等の様々な教育活動と密接に関わり、その推進のためには、様々な取り組みが求められます。このため、学校教育活動全体の中で計画的に系統的な食に関する指導を行っていくことが必要です。このような様々な要請に応えていくために、校内で共通理解を図るため「食に関する指導の全体計画」を作成し、継続的かつ系統的な指導をしてきました。

私たちが生きていくためには「食」が欠かせません。私たちは長い歴史の中で、「食」について考え、経験し、そして文化を築き、健全な食生活を実践しながら生きる力を育んできました。しかしながら、今日、私たちは日々忙しい生活を送る中で、「食」の大切さに対する意識が希薄になり、健全な食生活が失われつつあります。このような状況の中、家庭も含め児童一人一人が、自ら「食」のあり方を見つめ直し、「食」について考える習慣を身につけ、生涯を通して、健全な食生活を送ることが出来るよう、自ら「食育」に取り組んでもらいたいと思います。

おいしいものを食べることはとても楽しいことです。育ち盛りの児童はなおさらのことです。それは、体が食べることを欲しているからです。給食の時間、児童がとても楽しそうに、笑顔いっぱいでおいしそうに食べている様子を見ると、幸せな気分になります。健康な体と心を育むために食べること、まさにそれが食育ではないでしょうか。児童の元気な「おいしい」笑顔のために、家庭、学校、地域が連携して食育に取り組んでいきたいと思えます。

今後も担任と栄養教諭・学校栄養職員、養護教諭による食育の授業が各学校で積極的に進められるよう、学校における食に関する指導をさらに充実させるため、本マニュアルを有効に活用し、児童生徒の健全な食生活の実現と豊かな人間形成を図るため、食育を進めていきたいと思えます。

おわりに、本マニュアル作成にあたり、ご指導・ご助言をいただいた神奈川県立保健福祉大学・鈴木志保子教授に心から感謝申し上げます。

平成27年3月

横須賀市食教育研究会会長 鎌原 徳宗

「給食時間マニュアル」の意義

神奈川県立保健福祉大学 鈴木志保子

平成 17 年に食育基本法が制定され、「食育」が重要であることが、明確になりました。平成 23 年に内閣府より出された第 2 次食育推進基本計画では、「学校給食の充実」として、「子どもが食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校給食の一層の普及を促進するとともに、十分な給食の時間の確保及び食事マナー等の指導内容の充実を図る。また、各教科等においても学校給食が「生きた教材」として活用されるよう献立内容の充実を図る。」と明記されています。

独立行政法人 日本スポーツ振興センターが実施した平成 22 年度児童生徒の食事状況等調査報告書【食事状況調査編】には、学校給食の児童生徒の一人一人の栄養素等の摂取量を調査した結果が記載されています。小学校 5 年生の男児において、給食でのエネルギー摂取量では、0～1,800kcal の幅がありました。この結果から、学校給食が児童一人一人に対して適切に配食されているわけではないことが明らかになり、給食時間における指導を見直す時期に来ていると感じています。

ここであらためて給食時間を食教育の場として有効に活用する意義をあげます。

- ・ 児童生徒一人一人の栄養状態を良好にする
- ・ 五感を使って、必要量、食材、調理法等を教育できる場とする（生きた教材）
- ・ 健康な状態で受ける食教育の時間となる（成人になってからは生活習慣病やメタボリックシンドロームにならなくては食教育を受ける機会が通常ない）
- ・ 偏食等の個別指導を必要としている児童生徒を抽出し、個別指導ができる

給食時間の指導でこれらの意義を十分に発揮させるために特にポイントとなる内容としては、主菜と副菜は一人一人に等分に、主食は活動量や体格などを考慮して配食することです。このことで、児童の健全な成長に本来必要とされる量を教育することができ、児童一人一人が配食された給食を食べることによって、真の残食 0 につながっていきます。

また、食べることができない食材や料理を残すことで、個別指導が必要となる偏食のある児童を抽出することができ、適切な指導につなげることができます。

横須賀市の子どもたち一人一人の栄養状態を良好にするために、また給食時間を子どもたちにとって効果的な食教育の場とするために、そして子どもたちが生涯にわたって健康の保持増進を図り、望ましい食習慣を養うことができるようになるためにも、この給食時間マニュアルを活用することが必要です。

目次

給食時間マニュアル

～子どもたちに身につけさせたい食に関する『基礎・基本』～

第1章

- 1 食育の法律上の位置づけ 1
- 2 「給食時間マニュアル」導入の目的 1
- 3 給食指導を進めるに際しての留意点 2
- 4 「給食時間マニュアル」の活用の仕方 2

第2章

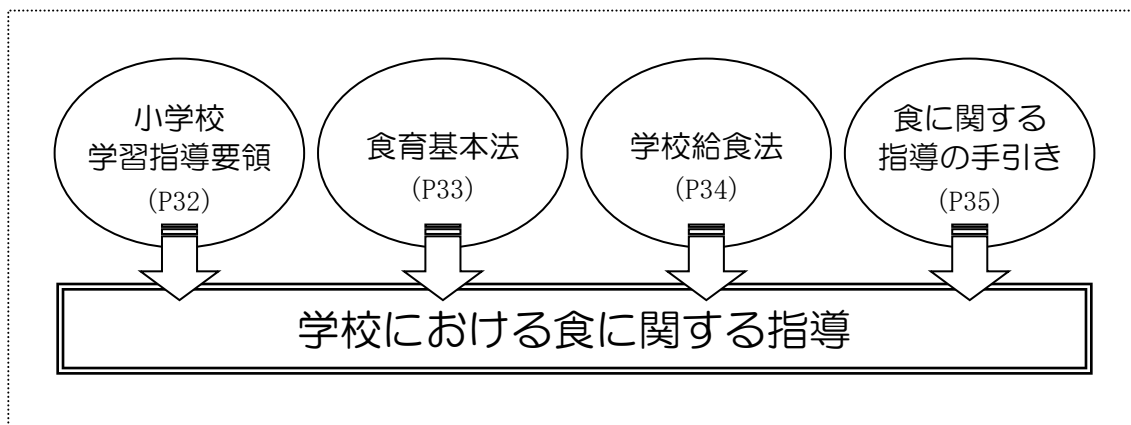
- 1 「給食時間マニュアル」の概要 3
- 2 「給食時間マニュアル」に基づく指導
 - (1) 準備
 - ア 食事の環境を整える 5
 - イ 手洗い 7
 - ウ 給食当番児童への指導 8
 - エ 運び方 10
 - オ 配食の仕方 12
 - カ 給食当番以外の児童の待ち方 18
 - (2) 食時時間
 - ア あいさつ 19
 - イ 楽しい会食 21
 - ウ 食べる時間 24
 - (3) 片付け
 - ア あいさつ 25
 - イ 片付け方 26
 - ウ 配膳室への返却 31

資料編

1	小学校学習指導要領（抄）	32
2	食育基本法（抄）	33
3	学校給食法（抄）	34
4	食に関する指導の目標（抄）	35
5	給食の時間における食に関する指導	36

第1章

1 食育の法律上の位置づけ



2 「給食時間マニュアル」導入の目的

- ◆ 児童一人一人の栄養状態を良好にする。
「真の残食0」を目指します。
- ◆ バランスよく食べることを学ぶ。
食品の名前や種類、働きを理解し、栄養バランスを考えて食事をとることを目指します。
- ◆ 必要量を学ぶ。
学年に応じた適正な食事量を理解し、食事をとることを目指します。
- ◆ 健全な発育発達のために、しっかり食べることが重要であることを学ぶ。
バランスよく食べることやよくかんで食べることの大切さ理解し、自分の健康を考えて食事ができることを目指します。
- ◆ マナーや食文化を学ぶ。
食器やはしの持ち方、並べ方、食事の姿勢など、基本的なマナーを習得し、楽しい雰囲気の中で会食できることを目指します。
郷土食、行事食をとおして食文化について関心を深め、日常の食事と関連付けて考えることや、食文化について理解を深めることを目指します。
- ◆ 摂食に課題がある場合や偏食、肥満痩身傾向がある場合は個別に指導する。
担任、栄養教諭、養護教諭を中心に保護者とも連携し解決します。

3 給食指導を進めるに際しての留意点

(1) 栄養摂取の観点から

- ・ 学校給食は、児童の健康の保持増進と食育の推進のために、「学校給食食事摂取基準」を基に提供されています。
- ・ 給食指導では、児童一人一人の栄養摂取状況の改善と、望ましい食習慣の形成を目指しています。

(2) 食品衛生の観点から

- ・ 学校給食の衛生管理は、「学校給食衛生管理基準」を基に実施されています。本市においても「横須賀市学校給食衛生管理マニュアル」の中で、給食の調理品は調理後2時間以内に喫食するとしていることから、日課表の給食時間を守り、指導することを基本とします。

(3) 食育の観点から

- ・ 学級担任による、一人一人を見据えたきめ細やかな指導をすることで、本市が掲げている知育・徳育・体育の基礎となる食育を毎回行っていくことを目指しています。

4 「給食時間マニュアル」の活用の仕方

各項目、表の下にある指導上の留意点は、表の指導内容の番号に合わせてあります。

2 「給食時間マニュアル」に基づく指導

(1) 準備 (15分位を目安とする)

ア 食事の環境を整える (教室を食事の場所に作り変える)

	指導内容	児童の活動内容	指導方法
(ア)	換気をする。	換気係(日直等)は窓を開ける。	空気の入れ替えをさせる。
(イ)	机の上を片付ける。	自分の机の上を片付ける。	机の上には、何も置かないように指導する。
(ウ)	グループを作る。	グループ作りをする。	安全に配膳ができるような机の配置を指導する。
(エ)	トイレに行く。	配膳前にトイレに行く。	配膳の途中や食事中にトイレに行かないように指導する。
(オ)	机の上を拭く。	日直等給食当番以外が行う。	専用の台ふきを学級で用意し短時間で拭かせる。
(カ)	机の上に敷物を敷く。	敷物を敷く。	清潔な敷物を用意させる。

<指導上の留意点>

- (ア) 食事時間の環境作りのきっかけとする。
- (イ) 机を食卓として整える。異物混入のおそれがあるため、学習道具は置かないようにさせる。
- (ウ) 楽しい給食時間にするために、グループ作りを工夫する。

第2章

1 「給食時間マニュアル」の概要

給食の時間における食に関する指導

4月の給食開始前に指導することが望ましい。(特別活動 資料編 P36～P39 参照)

(1) 準備 (15分位を目安とする)

ア 食事の環境を整える (P5～P6)

[食育] ・ 楽しい給食時間にするために、グループ作りをする。

[衛生] ・ 身支度、手洗いの前にトイレに行くよう指導する。

- ・ 異物混入がないよう、机上の学習道具等は片付け、机を拭くよう指導する。

イ 手洗い (P7)

[衛生] ・ 食中毒や感染症予防のため、正しい手洗いの方法を指導する。

- ・ 洗った手は汚れないよう、配られたもの以外は触らないよう指導する。

ウ 給食当番児童への指導 (P8～P9)

[衛生] ・ 食中毒や感染症予防のため、給食当番児童の体調を把握する。

- ・ 身支度を整えるよう指導する。
- ・ 白衣の清潔を保つよう指導する。

エ 運び方 (P10～P11)

[衛生] ・ 担任も身支度を整え、給食当番に付添う。

[安全] ・ 安全な運び方を指導する。

オ 配食の仕方 (P12～P17)

[食育] ・ 配る順番を考えて食器・食缶を置くよう指導する。

- ・ 一人分の必要量を知らせるため、主食・主菜・副菜は原則配りきるよう指導する。

カ 給食当番以外の児童の待ち方 (P18)

[食育] ・ 席について静かに待つよう指導する。

- ・ 主食は左側、主菜、副菜は右側に置くよう指導する。

[衛生] ・ 異物混入を防ぐため、配食を待っている間は、机には何も出さないよう指導する。

- ・ 手を汚さないために、本読み、折り紙、整理整頓等はしないよう指導する。

(2) 食事時間 (20 分位を目安とする)

ア あいさつ (P19～P20)

- [食育] ・ 主食、主菜、副菜に分けて、献立名を教える。
・ 感謝の気持ちを持って、あいさつできるように指導する。

イ 楽しい会食 (P21～P23)

- [食育] ・ 周囲の人に不快な思いをさせないことがマナーであり、楽しく食べることにつながることを指導する。

ウ 食べる時間 (P24)

- [衛生] ・ 食中毒予防の観点からも、日課表の給食時間を守る。
[食育] ・ 食べる時間は 20 分間位を確保する。
・ 決められた時間内で、食べる早さに気を付け、落ち着いて食べるように指導する。

(3) 片付け (10 分位を目安とする)

ア あいさつ (P25)

- [食育] ・ 感謝の気持ちを持って、あいさつができるように指導する。

イ 片付け方 (P26～P30)

- [食育] ・ 手順よく協力してできるよう、片付け方を工夫する。
・ 牛乳パックの片付け方、ごみの分別を通して、リサイクルの意味を指導する。
[衛生] ・ 牛乳パック用の水切りかごは、清潔に管理する。

ウ 配膳室への返却 (P31)

- [食育] ・ きれいに後片付けすることも、感謝の気持ちを表すことに繋がることを指導する。
[衛生] ・ 配膳車を拭き、ふきんは、清潔に管理する。

2 「給食時間マニュアル」に基づく指導

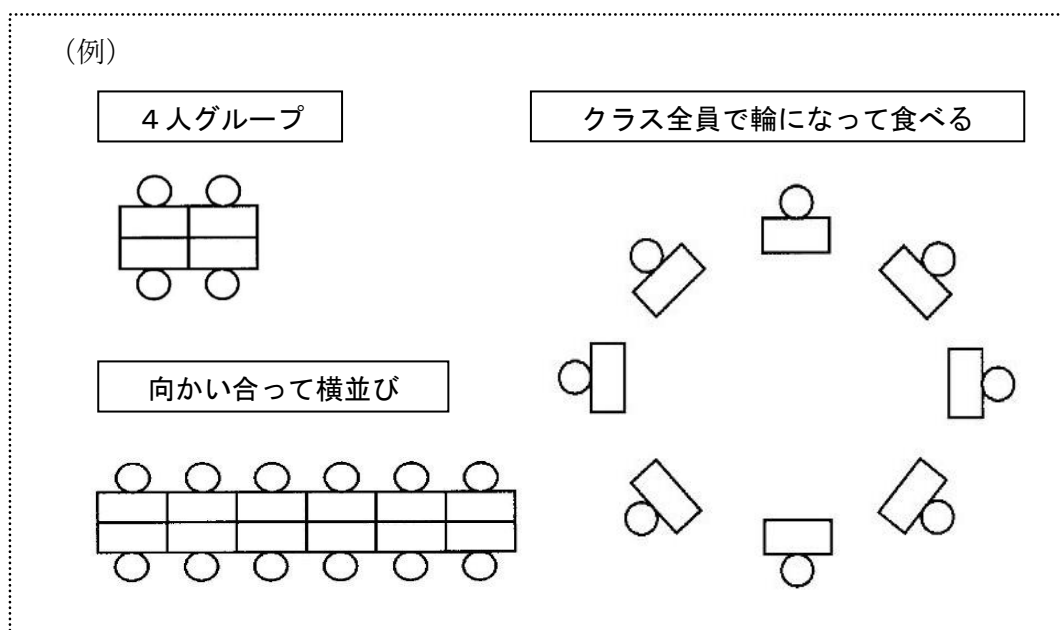
(1) 準備 (15分位を目安とする)

ア 食事の環境を整える (教室を食事の場所に作り変える)

	指導内容	児童の活動内容	指導方法
(ア)	換気をする。	換気係(日直等)は窓を開ける。	空気の入れ替えをさせる。
(イ)	机の上を片付ける。	自分の机の上を片付ける。	机の上には、何も置かないように指導する。
(ウ)	グループを作る。	グループ作りをする。	安全に配膳ができるような机の配置を指導する。
(エ)	トイレに行く。	配膳前にトイレに行く。	配膳の途中や食事中にトイレに行かないように指導する。
(オ)	机の上を拭く。	日直等給食当番以外が行う。	専用の台ふきを学級で用意し短時間で拭かせる。
(カ)	机の上に敷物を敷く。	敷物を敷く。	清潔な敷物を用意させる。

<指導上の留意点>

- (ア) 食事時間の環境作りのきっかけとする。
- (イ) 机を食卓として整える。異物混入のおそれがあるため、学習道具は置かないようにさせる。
- (ウ) 楽しい給食時間にするために、グループ作りを工夫する。



(エ) 衛生面を考え、身支度、手洗いの前にトイレを済ませる。また、マナーとして、食事中にはトイレに行くことのないようにさせる。

(オ) 専用の台ふきは衛生面を考慮し清潔に管理する。(毎日きれいに洗い乾燥させる。)

短時間で行えるよう、拭き方の工夫をする。

(例)

- ・グループごとに台ふきを用意して、グループごとに拭かせる。
- ・日直に全員の机を拭かせる。

(カ) 敷物を忘れたときは、担任に申し出るように指導し、配膳が終わってから、お盆を貸す。

イ 手洗い

	指導内容	児童の活動内容	指導方法
(ア)	石けんで手を洗う。	石けんで手をきれいに洗う。	正しい手洗いの方法を指導する。
(イ)	給食用のハンカチやハンドタオルを用意し拭く。	給食用のハンカチやハンドタオルを準備し拭く。	清潔なハンカチやハンドタオルを毎日持ってくるように指導する。
(ウ)	洗った手は汚さないようにする。	洗った手は汚れないようにする。	待っている間は、配られたもの以外は触らないように指導する。

<指導上の留意点>

- (ア) 食中毒や感染症の予防は手洗いやうがいであることを指導し、食事前には特に気を付けさせる。
- (イ) トイレ用、汗ふき用のものとは区別させ、給食袋に敷物と共に準備させる。
- (ウ) 手を洗った後に学習道具や他の物を触ると、手が汚れることを知らせる。

* 農林水産省 正しい手の洗い方

(ホームページ URL)

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/handwash.html>

正しい手洗い



ウ 給食当番児童への指導

	指導内容	児童の活動内容	指導方法
(ア)	体調が悪い時には、担任に申し出る。	自分の体調を把握する。	自分の体調を把握させる。
(イ)	身支度前にトイレを済ませる。	トイレに行ってから白衣を着る。	
(ウ)	正しく白衣を着て帽子、マスクをつける。	正しく白衣を着て帽子、マスクをつける。	帽子、マスクを忘れないようにさせる。 白衣を着る時は、コート類を脱ぎ、帽子は髪の毛が出ないようにかぶらせる。 マスクは、口と鼻がふさがるように、正しくつけさせる。 帽子、マスクを忘れた時は、給食室に入らないようにさせる。
(エ)	手を洗う。	(P3 手洗いの項参照)	
(オ)	当番が終わったら白衣、帽子、マスクを袋に入れ、専用の置き場所に置く。	帽子、マスクは、白衣のポケットに入れる。白衣をきれいにたたんで袋に入れ、専用の置き場所に置く。	白衣は、床でたたむことがないようにさせる。

<指導上の留意点>

(ア) 朝の健康観察で体調の悪い児童がいたら、給食当番をさせないようにする。

給食当番児童の衛生

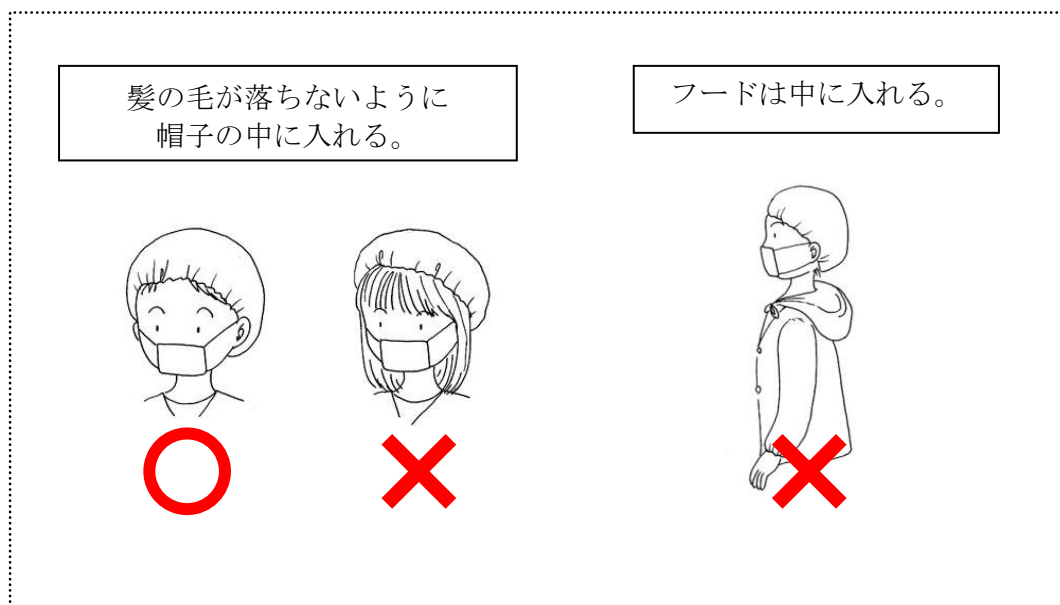
- ・ 下痢、発熱、腹痛、嘔吐の症状がない。
- ・ 衛生的な身支度をする。
- ・ 手指を確実に洗浄する。



(イ) 白衣を着てから、トイレに行かないようにさせる。(行く場合は白衣を脱がせ、手洗いの後、再度身支度をさせる)

(ウ) 髪の毛の長い児童は、ゴム等で縛るなど、髪の毛が落ちないように帽子の中に入れさせる。

フードは中に入れる。やむを得ず体操服の上に着る時には、汚れを落としてから着る。



(オ) 白衣の清潔が保てるように、たたみ方や保管場所を考える。

白衣のたたみ方



エ 運び方

	指導内容	児童の活動内容	指導方法
(ア)	担任が必ず付き添い、当番は並んで配膳室に行く。	配膳室には、担任と一緒に、並んで行く。	配膳室に行く時は、必ず担任が付き添い、児童だけでは行かせない。
(イ)	教室まで、配膳車を安全に運ぶ。	配膳車は、最低でも前2人後ろ1人でゆっくり運ぶ。 手で運ぶ時は、熱いものやこぼしやすいものなどに注意して運ぶ。	安全な運び方を指導する。 配膳車へ積みかえる、階段を上がるなど、重たいものや熱いもの（スープ類や麺類など）を手で運ぶ時には、担任が補助する。

<指導上の留意点>

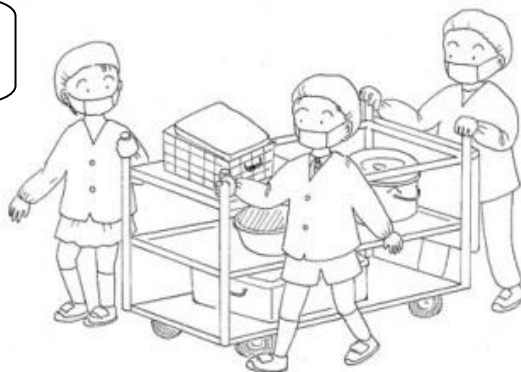
- (ア) 担任も、身支度を整え給食指導する。
- (イ) 食器、食缶等を配膳車に載せる時の注意事項
 - ・食器かごは、配膳車の下の段に置かない。
 - ・熱いものや重たいものは、担任が載せる。

(配膳車の載せ方の例)



(配膳車の運び方の例)

配膳車の前は
歩かないでね



- * 最低でも前2人後ろ1人
運搬する人数、持つ場所、持ち方等については、状況に応じて
危険のないように指導する。

配膳車を運ぶ時の注意事項

- ・ 配膳車の前後は足を挟む危険があるため横につく。
- ・ 配膳車に乗らない。
- ・ スピードを出さない。
- ・ 教室に入る時や出る時に、手を挟まないようにする。
- ・ 廊下を通る時は、学校で決められたルールに従う。



オ 配食の仕方

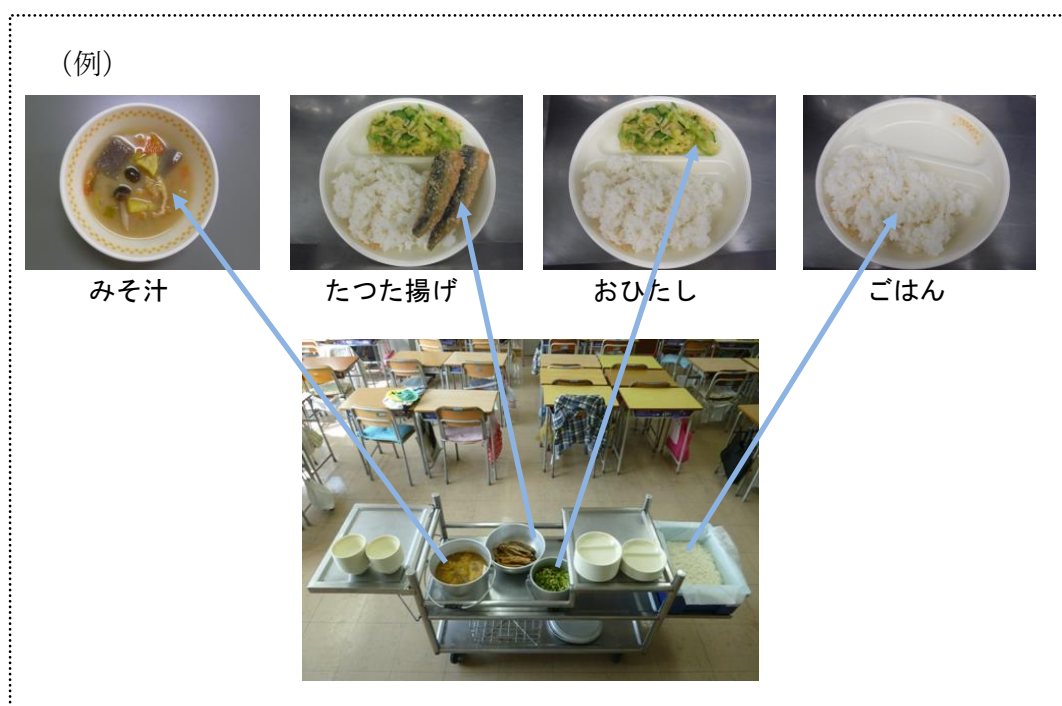
	指導内容	児童の活動内容	指導方法
(ア)	配りやすいように、食器や食缶を配置する。	担任の指示に従い配りやすいように食器や食缶を並べる。	掲示用献立表を見て、盛りつけの仕方を指示する。
(イ)	一人分の盛りつけ量を提示し、きれいに盛りつける。	一人分の盛りつけ量を確認し、丁寧に配る。	クラスの数で均等に配分し、原則配りきる。 配りきれなかった分は、均等になるように、再度、配分するよう指示する。 おたまやトング等の使い方を指導する。
(ウ)	順序よく配る。	グループごとに順番に配る。	
(エ)	敷物の上に食器を置く。	敷物の上に一人分ずつ食器を置く。	声かけをしながら丁寧に置かせる。
(オ)	落とさないように配る。	落とさないように注意して配る。	お盆を利用して、安全に留意し衛生的に配らせる。

<指導上の留意点>

配食時に配慮すること

- ・児童一人一人が必要量を理解し、食べることに意欲が持てるような言葉かけをする。
- ・基本は残りなく均等配食するが、小食・過食・偏食などで個別指導する場合、担任、栄養教諭、養護教諭が児童の実態を把握し、必要量を理解させた上で、児童と一しよに食べる量を決める。保護者と連携をとりながら進める。必要に応じて学年全体で連携する。
- ・個別指導が必要な児童については、食べようとする努力を認め合えるクラスづくりをする。
- ・体調不良の児童については、配食量等を配慮する。
- ・アレルギー児童がいるクラスは、対応表を必ず確認する。

(ア) 配る順番を考えて食器、食缶を置く。

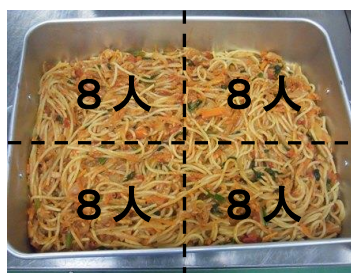


(イ) 主食、主菜、副菜は原則配りきる。(欠席者の分は残してよい。)
学年に応じた量を提供しているので、一人分の必要量を知らせることを指導のねらいとする。

(配り方の目安 32人学級の例)



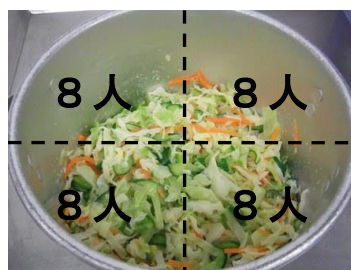
主食 (ごはん)



主食 (スパゲッティ)



主菜



副菜

(イ) 欠席者の分を配る時は、食べ過ぎることがないように、担任が量について配慮する。

(欠席者のパンを分ける時)



(イ) 汁もの等は、具をなるべく均等に配れるように指導する。

汁もの等は具をまぜながら配る。



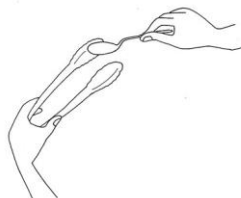
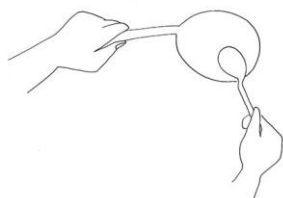
(イ) 見た目もおいしさの一つなので、きれいに盛り付ける。

(盛り付け)



(イ) トングなどに付いたものを取る時は、食缶にたたきつけないように扱い方を指導する。

おたまやトングに付いたものはスプーンやフォークで取る。



(エ) 敷物の上に一人分ずつ置くことで、配り忘れを防ぐ。

(置き方)

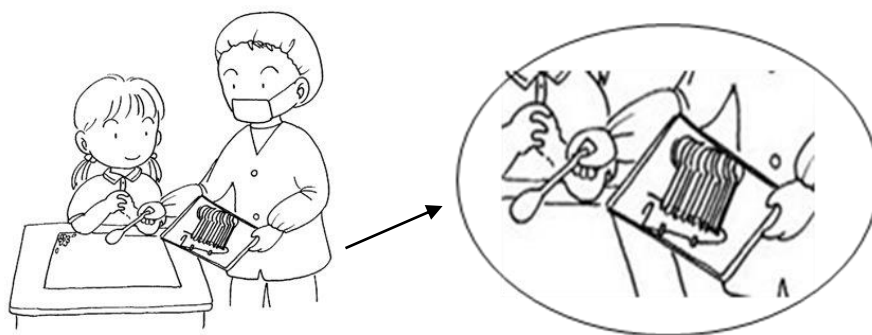


(配り方)



(オ) お盆に載せた食器やフォーク、スプーン等はすべりやすく、落としてしまうことが多いので、注意して配らせる。

(例1 お盆の上に乗せて配る)



(例2 上の方を持ち配る)



カ 給食当番以外の児童の待ち方

	指導内容	児童の活動内容	指導方法
(ア)	席に着き静かに待つ。	席に着いて静かに待つ。	立ち歩いたり、洗った手を汚したりしないようにさせる。
(イ)	静かに待つ工夫をする。	近くの人と小さな声で話をして待つ。 校内放送を静かに聞く。	食事の場にふさわしい話をさせる。 校内放送を静かに聞かせる。
(ウ)	配食図のように食器を並べる。	配食図のように置いたら、「いただきます」をするまで食器をさわらない。	食器、はしやスプーンを正しく置くように指導する。

<指導上の留意点>

- (ア) 安全に配れるように給食当番に協力し、静かに待たせる。
- (イ) 異物混入を防ぐため、配食を待っている間は、机には何も出させない。手を汚さないために本読み、折り紙、整理整頓等はさせない。
- (ウ) 主食は左側、主菜、副菜は右側に置くよう指導する。

(例)



(2) 食事時間 (20分位を目安とする)

ア あいさつ

	指導内容	児童の活動内容	指導方法
(ア)	献立の紹介をする。	献立の紹介をする。	主食、主菜、副菜に分けて、献立名を覚えさせる。
(イ)	全員そろって「いただきます」のあいさつをする。	心をこめて「いただきます」のあいさつをする。	全員そろって、「いただきます」のあいさつができるようにする。

<指導上の留意点>

(ア) 丼物や麺類など、主食、主菜、副菜が一緒になっている献立も、主食、主菜、副菜が分かるように指導する。

(献立例1 カレーライス)



主食



主食+主菜

(献立例2 ビビンバ)



主食



主食+主菜



主食+主菜+副菜

(献立例3 かた焼きそば)



主食



主食+主菜+副菜

(イ) 「いただきます」の意味を教え、感謝の気持ちを持って、あいさつができるようにする。

「いただきます」

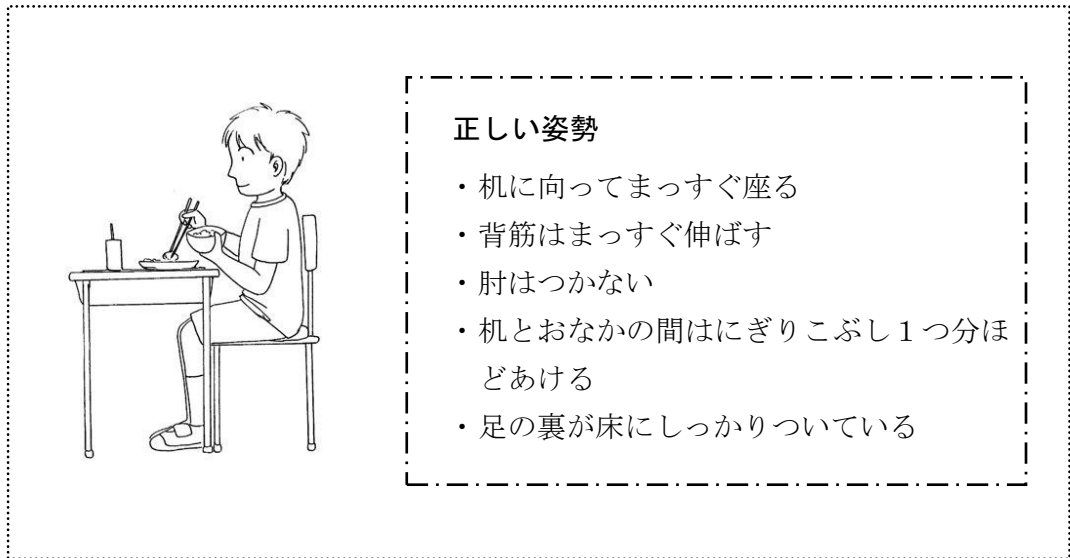
食事の前には、生き物の命をいただいていることに感謝の気持ちを込めて、「いただきます」のあいさつをする。

イ 楽しい会食

	指導内容	児童の活動内容	指導方法
(ア)	正しい姿勢で食べる。	正しい姿勢で食べる。	いすに深くかける、肘をつかない、足を組まない、膝を立てない等、正しい姿勢で、落ち着いて食べるように指導する。
(イ)	食事中は立ち歩かない。	立ち歩かないで楽しく食べる。	「ごちそうさま」のあいさつをするまでは、立ち歩かないように指導する。 騒がしくならないように工夫する。
(ウ)	会話を楽しみながら食べる。	会話を楽しみながら食べる。	食べながら大声で話したり、口の中に食べものが入ったままおしゃべりをしたりしないよう指導する。食事の場にふさわしい会話になるように指導する。
(エ)	よく噛んで食べる。	よく噛んで食べる。	よく噛んで食べることの効果を指導する。
(オ)	主食、おかずを順序良く食べる。	主食、おかずを順番に食べる。	主食、おかず、牛乳、どれも同じ位に食べ終わるように指導する。
(カ)	食器やはし等の正しい持ち方を指導する。	食器を持って、姿勢よく食べる。 はしを正しく使う。	食器を置いたまま口を近づけて食べるのではなく、食器を持って食べるように指導する。 正しいはしの持ち方を指導する。
(キ)	食べ散らかしのないようにする。	ごはん粒等を、食器に残さないように食べる。 食べ残したものは、食器の隅にまとめる。	ごはん粒等は、食器に残さないようきれいに食べることを指導する。 食べ残したものは、食器の隅にまとめることを指導する。

<指導上の留意点>

(ア) 正しい姿勢で食べると、消化にも良いことを教え、マナーとして身に付けさせる。

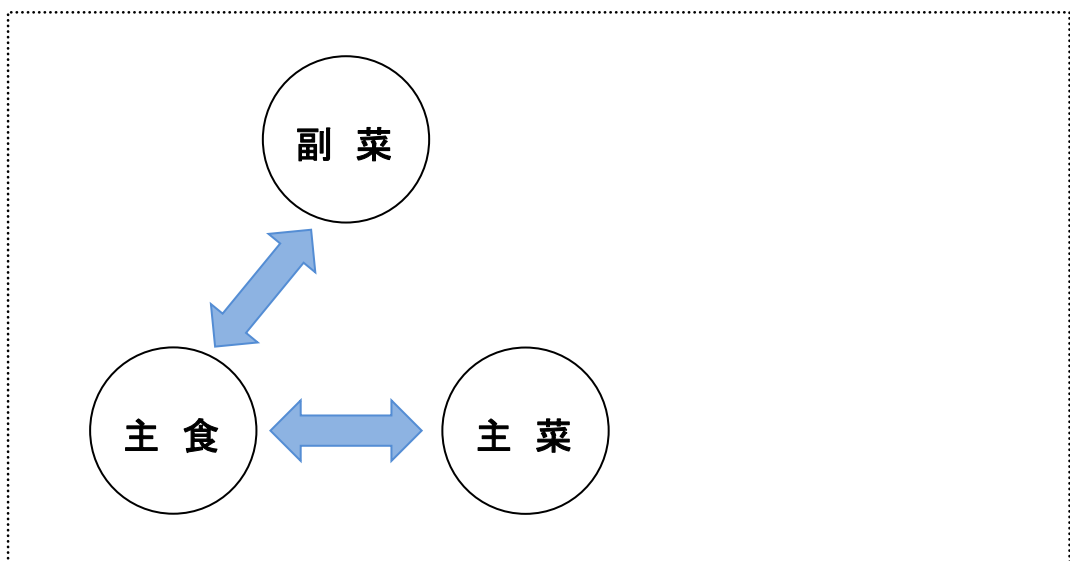


(イ)・(ウ) 周囲の人に不快な思いをさせないことがマナーであり、楽しく食べることにつながることを指導する。

教科での学習内容や献立等を基に食の話題を提供する。

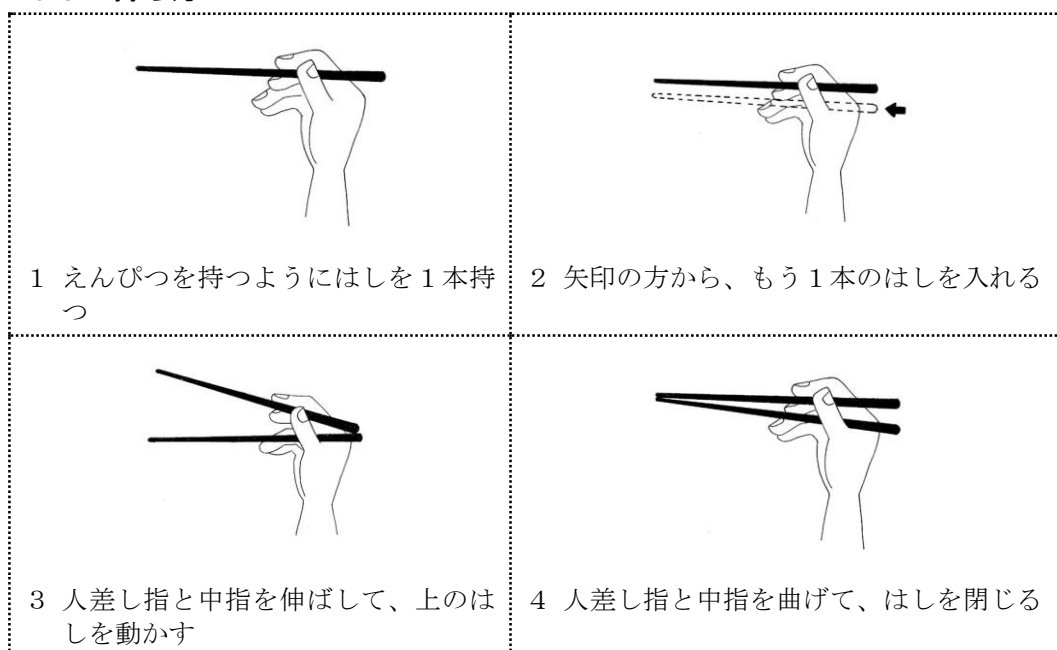
(エ) よく噛むことは、消化を良くする、味覚が発達する、食べ過ぎを防ぐ、脳の働きを良くするなどの効果があることを指導する。

(オ) ごはんやパンは、おかずと一緒に食べることを指導する。



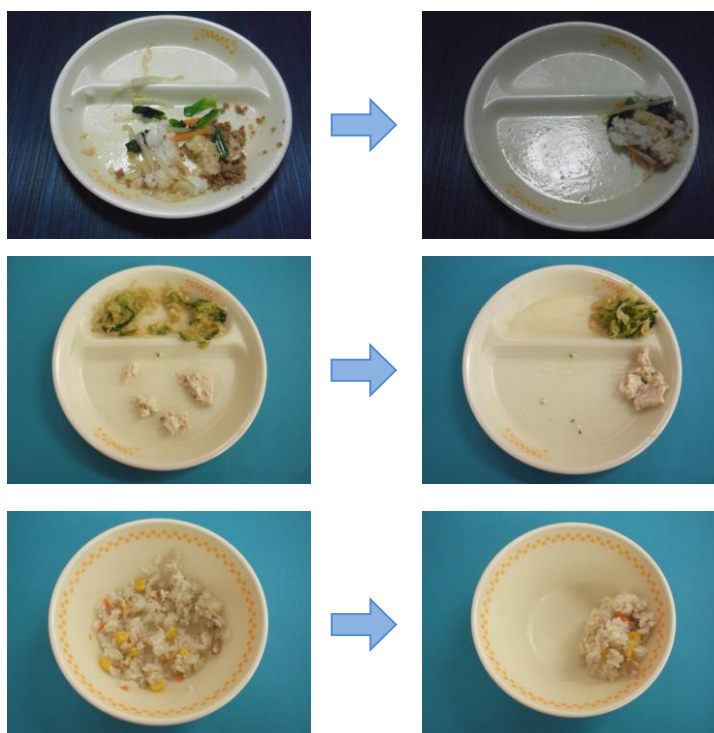
(カ) はしの正しい持ち方や使い方を指導する。

はしの持ち方



(キ) 食べ残したものは食器の隅にきれいにまとめ、最後まで食べものを大切にする気持ちを持たせる。

食べ残したものは食器の隅にきれいにまとめる。



ウ 食べる時間

	指導内容	児童の活動内容	指導方法
(ア)	20分位を目安に食べることを知る。	決められた時間内で、食べ終わるようにする。	食べる時間は、落ち着いて食べるように指導する。
(イ)	食べる早さに気を付けて食べる。	食べ終わりの時間を意識して食べる。	早すぎたり遅すぎたりしないよう、気を付けさせる。

<指導上の留意点>

- (ア) 食中毒予防の観点からも、日課表の給食時間を守る。
食べる時間は20分位を確保する。
- (イ) おしゃべりに夢中で、食べるのが遅くならないように習慣づける。

(例)

給食時間中に5分は食べることに集中する時間（もぐもぐタイム）を設ける。

(3) 片付け (10分位を目安とする)

ア あいさつ

	指導内容	児童の活動内容	指導方法
(ア)	全員そろって「ごちそうさま」のあいさつをする。	心をこめて「ごちそうさま」のあいさつをする。	全員そろって、「ごちそうさま」のあいさつができるようにする。



<指導上の留意点>

(ア) 「ごちそうさま」の意味を教え、感謝の気持ちを持って、あいさつできるようにする。

「ごちそうさま」

馳走には「走り回る」という意味があり、食事を用意するためにはかけ回ってくれたことに感謝の気持ちを込めて、「ごちそうさま」のあいさつをする。

イ 片付け方

	指導内容	児童の活動内容	指導方法
(ア)	手順よく、協力して片付ける。	片付けの仕方を覚える。	片付け方を教え、手順よく片付けられるよう指導する。
(イ)	食器に食べ残しがないようにする。 残したものは、元の食缶に戻す。	食器に食べ残しがないようにしておく。 残したものは、それぞれの食缶に、丁寧に返す。	食器に食べ残しがないよう、指導する。 残した時は、担任が把握した後、元の食缶に戻すよう、指導する。
(ウ)	食器具類は、向きを揃えて集める。	食器やはし、フォークなどは、向きを揃えて片付ける。 食器は、音をたてずに重ね、丁寧に片付ける。	二色ランチ皿は、向きを揃える。カップは、倒れないように分けて重ねさせる。 フォーク、スプーンは、向きを揃えてフォークさしに通し、閉じさせる。 はしは、向きを揃えてはしかごに入れる。
(エ)	牛乳パックは、開いて、洗って、乾かす。 飲み残した牛乳は、決められた方法で集める。 ストローとストローの袋は、分別して集める。	牛乳パックは、開いて、洗って、乾かす。 残した牛乳は、決められた場所に戻す。 ストローは不燃ごみ、ストローの袋は容器包装ごみに分けて集める。	牛乳パックに牛乳が残らないように、飲むように指導する。 リサイクルの意味を教え、牛乳パックの片付け方を指導する。 残した牛乳は、決められた方法できちんと片付けるよう、指導する。 ストローとストローの袋は、分別して集めるよう、指導する。
(オ)	パンの袋やデザート類の空き容器は分別して集め、決められた場所へ片付ける。	給食のごみは分別して集める。	ごみの分別は、 マーク   を確認し指導する。 決められた場所へ片付けるように指導する。

<指導上の留意点>

(ア) 手順よく協力してできるよう、片付け方を工夫する。

(例)

- ・グループごとに係を決めて食器具類やデザート空き容器をまとめる。
あいさつの後、グループごとに配膳車に返す。
- ・あいさつ5分前になったら、食べ終わった人から静かに片付け始める。
時間になったら、片付けの途中でも全員席についてあいさつをする。

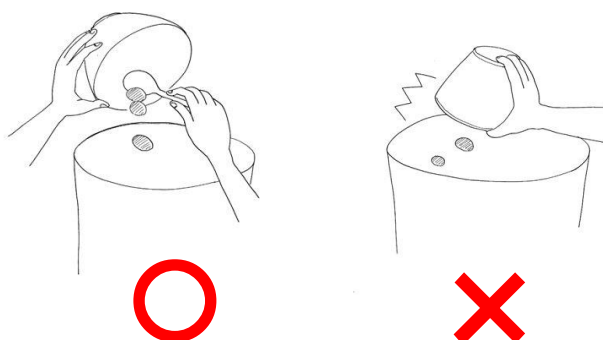
(イ) 担任は児童の体調や個別指導が必要か等把握するために、個々の児童の喫食状況を把握する。

(例)

- ・ごちそうさまをする前に各グループを回る等し、喫食状況を把握する。
- ・グループでまとめて返す場合は、残してしまった児童の分は、個別に返させ喫食状況を把握する。

(イ) 残したものを食缶に戻す時は、スプーン等を使って丁寧に戻すよう指導する。

スプーン等を使う。食器を食缶のふちにたたきつけないようにする。



(ウ) 食器具類はみんなで使うものなので、大切に扱うよう指導する。

食器が入っていたかごに、種類別に上向きに重ねて返却する。

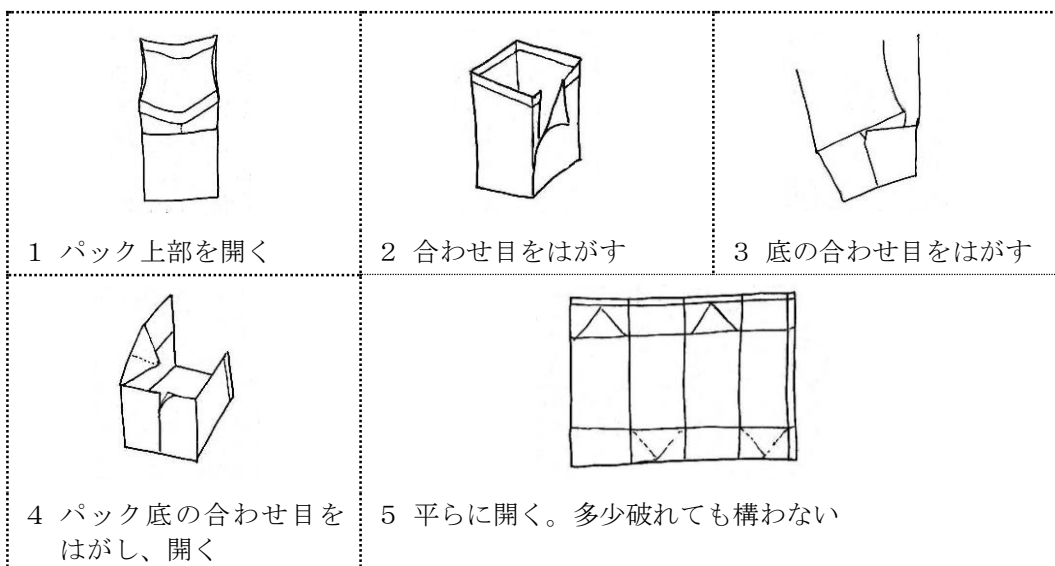


(エ) リサイクルの意味を指導する。

牛乳パックの片付け方は、施設設備面や児童の実態に合わせて、工夫して行う。

牛乳パック用の水切りかごは、不衛生になりやすいので、気をつける。

牛乳パックの開き方



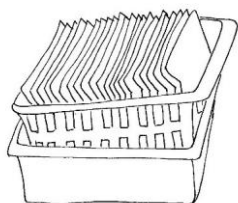
牛乳パックの片付け方

(例1 流しに水切りかごを置く場合)

- ① 牛乳パックを開き、班ごとに集める。
- ② 「ごちそうさま」の後、流しにセットしたザル受けの水でさっとすすぎ、となりのザルに移す。
- ③ 給食当番の牛乳係がザル受けの水を変えて、ザルごと水につけて洗う。
- ④ 水を捨てて、水気が切れるようにザルに広げ並べて乾かす。

(例2 配膳車近くに水切りかごを置く場合)

- ① 牛乳パックを開き班ごとに皿の上に集める。
- ② 「ごちそうさま」の後、水切りかごにきれいに並べる。
- ③ 掃除の時間に流し掃除がまとめて洗い、乾かす。



- * 牛乳パックは、トイレトペーパーやノートなどにリサイクルされるので、牛乳は良く洗い流しておく。
- * 水切りかごのザルとザル受けをずらして水を切り、良く乾かしておく。

(オ) ごみは、分別を確認し、できるだけかさばらないようにまとめる工夫をする。

(ゼリーなどの容器の分別にあわせた集め方の例)



(パンの袋の返し方の例 (袋は結ぶ))



ウ 配膳室への返却

	指導内容	児童の活動内容	指導方法
(ア)	担任が必ず付き添う。	配膳室には、担任と一緒に返しに行く。	配膳室に返却する時は、必ず担任が付き添う。
(イ)	食缶、食器具類は、配膳室の所定の場所に返す。	食缶、食器具類を、所定の場所に正しく返す。	
(ウ)	配膳車の清掃をする。	配膳車を、ふきんで拭く。	給食室で用意した配膳車専用のふきんを使用し、拭き方を指導する。

<指導上の留意点>

- (イ) 校内で決められた返却の仕方を守り、所定の場所に正しく返却するよう指導する。
きれいに後片付けをすることも、感謝の気持ちを表すことに繋がることを指導する。

(配膳室の棚へ返す場合)



(配膳車に載せたままの場合)



- (ウ) 配膳車にこぼした大きな食材などは、小さく切った古紙や布などで取り除いてから、配膳車の上をきれいに拭くように指導する。
(ウ) ふきんは、衛生面を考慮し、清潔に管理する。

資料編

1 小学校学習指導要領（平成 29 年告示）（抄）

第 1 章 総則

第 1 小学校教育の基本と教育課程の役割

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。

（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。

第 6 章 特別活動

第 2 各活動・学校行事の目標及び内容

〔学級活動〕

2 内容

1 の資質・能力を育成するため、全ての学年において、次の各活動を通して、それぞれの活動の意義及び活動を行う上で必要となることについて理解し、主体的に考えて実践できるよう指導する。

（2）日常の生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全

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。

2 食育基本法（抄）

前文

二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようにするとともに、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である。

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。

今、改めて、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とともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。

もとより、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。

一方、社会経済情勢がめまぐるしく変化し、日々忙しい生活を送る中で、人々は、毎日の「食」の大切さを忘れがちである。

国民の食生活においては、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩（そう）身志向などの問題に加え、新たな「食」の安全上の問題や、「食」の海外への依存の問題が生じており、「食」に関する情報が社会に氾（はん）濫する中で、人々は、食生活の改善の面からも、「食」の安全の確保の面からも、自ら「食」のあり方を学ぶことが求められている。

また、豊かな緑と水に恵まれた自然の下で先人からはぐくまれてきた、地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の「食」が失われる危機にある。

こうした「食」をめぐる環境の変化の中で、国民の「食」に関する考え方を育て、健全な食生活を実現することが求められるとともに、都市と農山漁村の共生・対流を進め、「食」に関する消費者と生産者との信頼関係を構築して、地域社会の活性化、豊かな食文化の継承及び発展、環境と調和のとれた食料の生産及び消費の推進並びに食料自給率の向上に寄与することが期待されている。

国民一人一人が「食」について改めて意識を高め、自然の恩恵や「食」に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めつつ、「食」に関して信頼できる情報に基づく適切な判断を行う能力を身に付けることによって、心身の健康を増進する健全な食生活を実践するために、今こそ、家庭、学校、保育所、地域等を中心に、国民運動として、食育の推進に取り組んでいくことが、我々に課せられている課題である。

さらに、食育の推進に関する我が国の取組が、海外との交流等を通じて食育に関して国際的に貢献することにつながることも期待される。

ここに、食育について、基本理念を明らかにしてその方向性を示し、国、地方公共団体及び国民の食育の推進に関する取組を総合的かつ計画的に推進するため、この法律を制定する。

3 学校給食法（抄）

第一章 総則

（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。

（学校給食の目標）

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。

第三章 学校給食を活用した食に関する指導

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。

4 食に関する指導の目標（抄）

『食に関する指導の手引 ー第二改訂版ー』（文部科学省 平成 31 年 3 月）

【食に関する指導の目標】

学校教育活動全体を通して、学校における食育の推進を図り、食に関わる資質・能力を次のとおり育成することを目指します。

（知識・技能）

食事の重要性や栄養バランス、食文化等についての理解を図り、健康で健全な食生活に関する知識や技能を身に付けるようにする。

（思考力・判断力・表現力等）

食生活や食の選択について、正しい知識・情報に基づき、自ら管理したり判断したりできる能力を養う。

（学びに向かう力・人間性等）

主体的に、自他の健康な食生活を実現しようとし、食や食文化、食料の生産等に関わる人々に対して感謝する心を育み、食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を養う。

【食育の視点】

下記の六つは、今まで「食に関する指導の目標」として示してきましたが、「教科等における指導の目標」が曖昧になることがありました。そこで、これらの六つを「食育の視点」とし、食に関する指導がさらに、実践しやすいように再整理します。

- ◇ 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。【食事の重要性】
- ◇ 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。【心身の健康】
- ◇ 正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。【食品を選択する能力】
- ◇ 食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。【感謝の心】
- ◇ 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。【社会性】
- ◇ 各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。【食文化】

5 給食の時間における食に関する指導

4月の給食開始前に、給食時間における食に関する指導を実施することが望ましい。
(特別活動)

◆ 低学年指導概要

食べ物と仲良しになる勉強時間であること	
めあて	①机の上をきれいにしよう ②手を洗おう ③身じたくを整えよう ④給食で食べる料理を覚えよう ⑤苦手な食べ物も食べてみよう ⑥食事の約束を覚えよう

◆ 中学年指導概要

健康な体を作るための「食事の仕方」を勉強する時間であること	
めあて	①教室を食事の場所に作り変えよう ②手を洗おう ③身じたくを整えよう ④1回に食べる食事の量を覚えよう ⑤いろいろな食べ物を組み合わせて食べよう ⑥食事のマナーを身につけよう

◆ 高学年指導概要


生涯健康で過ごすための「食事の仕方」を勉強する時間であること	
めあて	①食事の環境を整えよう ②手を洗おう ③身じたくを整えよう ④1回に食べる食事の量を覚えよう ⑤栄養のバランスを考えた食事の仕方を覚えよう ⑥食事のマナーを身につけよう

<低学年指導用教材>

給食の時間における食に関する指導用教材です。

(各学校の栄養教諭・学校栄養職員が貸し出します。ご活用ください。)

給食の時間における食に関する指導
(低学年用)




きゅうしょくは…
たべものとなかよしになる
べんきょうのじかんです



きゅうしょくの めあて ①


**つくえのうえを
きれいにしよう!**



- ★つくえのうえには、なにもおきません。
- ★きゅうしょくに、ほこりやごみが、はいらないようにするためです。
- ★きれいにしたら、しきものをしきましょう。

きゅうしょくの めあて ②

手をあらおう!




- ★手のあらいかたを、おぼえましょう。
- あったら、きれいなはんかちで、ふきましょう。
- ★あらった手は、よごさないようにして、まきましょう。

きゅうしょくの めあて ③


みじたくをととのえよう!

白衣・ぼうし・マスクをわすれない




みじたくをするわけ…

1. ほこりやかみのけが、たべものにはいらないようにするためです。
2. じぶんのぶくをよごさないためです。




きゅうしょくの めあて ④

**きゅうしょくでたべる
じょうぶなようをおぼえよう!**




きゅうしょくでは、げんきにおおきくなるために、ひつようなしょくじのじょうぶなようを、くばいます。じぶんのじょうぶなようを、おぼえてたべましょう。たべられないときは、せんせいにそうだんしてね。




きゅうしょくの めあて ⑤

**にがてなたべものも
たべてみよう!**




たべものは、からだをつくるざいじょうです。なんでもたべると、じょうぶなからだをつくることができます。

ひとくちでも、たべてみようね。




きゅうしょくの めあて ⑥

**しょくじのやくそくを
おぼえよう!**



やくそくをまもると…
おいしく、たのしく、たべることができます。

あいさつ、くしをかた、まじりかた、じょうずなたべかた、かたづけかた




< 中学年指導用教材 >

給食の時間における食に関する指導用教材です。

(各学校の栄養教諭・学校栄養職員が貸し出します。ご利用ください。)

給食の時間における食に関する指導
(中学年用)




給食は…
健康な体をつくるための
「食事のしかた」を勉強する
時間です




給食のめあて ①
教室を、食事の場所に
つくいかえよう!

机の上には、しきもの以外は、何もおきません。
給食に、ほごりやゴミが入らないように
するためです。
きれいにすると、気持ちがいいね。



給食のめあて ②
手を洗おう!


★洗い残がないように、しっかり洗きましょう。
★洗った手は、汚さないようにして待ちましょう。



給食のめあて ③
みじたくをととのえよう!


白衣・ぼうし・マスクをわすれない

みじたくをするわけ…
1. ほごりやかみの毛が、食べものに入らないようにする
ためです。
2. 自分の服を、よごさないためです。




給食のめあて ④
1回に食べる食事の
量をおぼえよう!

給食では、健康に育つための、食事の量が
決められています。少なくとも、多すぎても、
よくありません。自分の量を自分で食べます。




給食のめあて ⑤
いろいろな食べものを
組み合わせて食べよう!

いろいろな食べものを、組み合わせて食べると
栄養のバランスがよくなります。
給食は、栄養を考えて作っています。
苦手でも、食べるようにしましょう。



給食のめあて ⑥
食事のマナーを
身につけよう!

上手に楽しく食べるため、人に迷惑をかけない
ため、日本の食文化を守るために、マナーは大事
です。マナーを守って、楽しく食べましょう。




<高学年指導用教材>

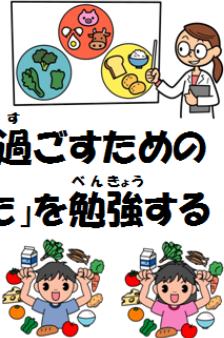
給食の時間における食に関する指導用教材です。

(各学校の栄養教諭・学校栄養職員が貸し出します。ご利用ください。)


給食の時間における食に関する指導
(高学年用)



給食は…
生涯、健康で過ごすための
「食事のしかた」を勉強する
時間です




給食のめあて ①
食事の環境を
ととのえよう!




空気を入れかえる、机の上をきれいにするなど、
教室を食事の場所にととのえます。
給食に異物が入らないようにするためにも、大事
なことです。

給食のめあて ②
手を洗おう!




★きれいに手を洗う習慣は、
食中毒予防に役立ちます。
★洗った手は、汚さないようにして待ちましょう。




給食のめあて ③
みじたくをととのえよう!

白衣・ぼうし・マスクをわすれない




みじたくをするわけ…


- ほこりやかみの毛が、食べものに入らないようにする
ためです。
- 自分の服を、よごさないためです。




給食のめあて ④
1回に食べる食事の
量を覚えよう!



給食では、年齢に合った食事の量が、考えられて
います。1回の食事で食べる量を覚えて、
しっかり食べましょう。



給食のめあて ⑤
栄養のバランスを考えた
食事のしかたを覚えよう!




バランスのよい食事は、主食・主菜・副菜がそろった食事です。

- 主食 (ごはん・パン・めんなど)
- 主菜 (肉・魚・卵・豆・とうもろこしなど)
- 副菜 (野菜・果物・海そうなど)



残さず
食べると
バランスが
とれるよ!

給食のめあて ⑥
食事のマナーを
身につけよう!



マナーは、人に迷惑をかけず、食事を楽しむため
に大事なものです。マナーを身につけることで、
日本の食文化をつないでいくこともできます。

平成 27 年度版

<神奈川県立保健福祉大学>

鈴木 志保子	保健福祉学部栄養学科	教授
中村 眞樹子	保健福祉学部栄養学科	非常勤助教

<横須賀市食教育研究会栄養指導研究部 カリキュラム班>

八幡 とも子	横須賀市立船越小学校	栄養教諭
黒田 真由美	横須賀市立諏訪小学校	栄養教諭
上野山 悦子	横須賀市立公郷小学校	栄養教諭
田川 るり子	横須賀市立池上小学校	栄養教諭
積田 綾子	横須賀市立久里浜小学校	栄養教諭
山口 眞由美	横須賀市立武山小学校	栄養教諭

<横須賀市食教育研究会>

鎌原 徳宗	横須賀市立大津小学校	教頭
齊藤 明子	横須賀市立武山小学校	教頭
上杉 孝之	横須賀市立荻野小学校	教頭
原 恵子	横須賀市立武山小学校	教諭
川上 倫世	横須賀市立公郷小学校	教諭
橋本 瑞恵	横須賀市立森崎小学校	教諭
遠山 悦子	横須賀市立浦賀小学校	教諭
櫻井 美香子	横須賀市立高坂小学校	教諭
寺岡 慶子	横須賀市立神明小学校	教諭
小林 知恵	横須賀市立神明小学校	教諭
大内 奈緒美	横須賀市立武山小学校	教諭
田中 信子	横須賀市立武山小学校	教諭
都甲 さゆり	横須賀市立神明小学校	栄養教諭
木村 生子	横須賀市立大塚台小学校	栄養主査
岡 智子	横須賀市立養護学校	栄養主任技師

<横須賀市教育委員会>

山崎 亨	学校教育部学校保健課	指導主事
望月 由美子	学校教育部学校保健課	管理栄養士

(敬称略 / 所属は平成 27 年 3 月現在)

平成 28 年度版

<神奈川県立保健福祉大学>

鈴木 志保子 保健福祉学部栄養学科 教授

<横須賀市食教育研究会栄養指導研究部 カリキュラム班>

八幡 とも子	横須賀市立船越小学校	栄養教諭
黒田 真由美	横須賀市立諏訪小学校	栄養教諭
金井 康子	横須賀市立鶴久保小学校	栄養教諭
上野山 悦子	横須賀市立公郷小学校	栄養教諭
加藤 勝大	横須賀市立池上小学校	栄養技師
積田 綾子	横須賀市立久里浜小学校	栄養教諭
都甲 さゆり	横須賀市立神明小学校	栄養教諭
山口 眞由美	横須賀市立武山小学校	栄養教諭

<横須賀市食教育研究会>

上杉 孝之	横須賀市立大矢部小学校	校長
齊藤 明子	横須賀市立桜小学校	教頭
鎌原 徳宗	横須賀市立荻野小学校	教頭
山崎 亨	横須賀市立長井小学校	教頭
川上 倫世	横須賀市立公郷小学校	教諭
遠山 悦子	横須賀市立浦賀小学校	教諭
櫻井 美香子	横須賀市立高坂小学校	教諭
寺岡 慶子	横須賀市立神明小学校	教諭
原 恵子	横須賀市立武山小学校	教諭
大内 奈緒美	横須賀市立武山小学校	教諭
田中 信子	横須賀市立武山小学校	教諭
柳下 順子	横須賀市立鷹取小学校	栄養教諭
岡 智子	横須賀市立養護学校	栄養主任技師

<横須賀市教育委員会>

小田 耕生	学校教育部学校保健課	指導主事
望月 由美子	学校教育部学校保健課	管理栄養士

(敬称略 / 所属は平成 28 年 3 月現在)

給食時間マニュアル 小学校版

発行日 平成 27 年 3 月
平成 28 年 3 月 改訂版
令和 4 年 3 月 改訂版

発行者 横須賀市教育委員会

〒238-8550 横須賀市小川町 11 番地
TEL : 046-822-8485 FAX : 046-822-6849

* 本マニュアルのファイルは、
平成 26 年度 神奈川県立保健福祉大学研究助成金で購入しました。