

## 「学校給食の手引き～運営・管理編～」を活用して 学校給食への組織的対応の徹底を！

体育保健課

子どもの頃の食習慣は、健康な心身を育む上で重要であり、将来の食生活にも大きな影響を与えます。子どもたちが望ましい食習慣を身に付け、食を通じて豊かな人間性を育むために、学校給食が果たす役割は、これまでに増して重要になりました。

安全で美味しく、栄養バランスのとれた学校給食を提供するとともに、正しい食事の在り方と望ましい食習慣の形成、地域の食文化を理解し、郷土を愛する心の育成など、学校給食を「生きた教材」として活用しながら、子どもたちの知的好奇心を高め、食に関する知識の習得と実践力を育成することが求められています。

また、学校においては、子どもたちの様々な課題解決に向けて、教育力・組織力をより効果的に高めた「チーム学校」での対応が不可欠となっています。

そのような中、県教育委員会では、平成30年3月に「学校給食の手引き～運営・管理編～」を発刊しました。本手引書のコンセプトは、以下の3点です。

- ① 根拠に基づく学校給食管理・運営の徹底
- ② 各給食関係者の役割への認識の深化と組織的対応の体制整備
- ③ 熊本地震の経験を生かした災害対策

各教育委員会、各学校、各共同調理場においては、関係者の日常業務及び校内研修、初任者研修、給食関係者研修等で、本手引書を積極的に活用し、更に安全・安心な学校給食の実施を目指していただきますようお願いいたします。



- 第1章 学校給食の意義と役割
- 第2章 学校給食の運営
- 第3章 給食の時間における担任等の食に関する指導上の基本事項
- 第4章 学校給食に関わる事故防止及び非常時の対応
- 第5章 学校給食の栄養管理
- 第6章 学校給食の衛生管理
- 第7章 災害対策について
- 付録 学校給食関係事務