



埼玉県マスコット「コバトン」「さいたまっち」

Health
Promotion

令和8年度
学校健康教育必携

埼玉県教育委員会

第 2 章 学校健康教育の推進方策

I 学校保健の充実

II 学校安全の推進

III 学校における食育の推進

IV 各分野の最新動向や現代的健康課題への対応、実践事例等

1 生命（いのち）の安全教育

2 実践事例：地域学校保健委員会の実践報告

3 学校安全の推進に関する計画に係る取組状況調査

4 学校事故対応に関する指針【改訂版】概要

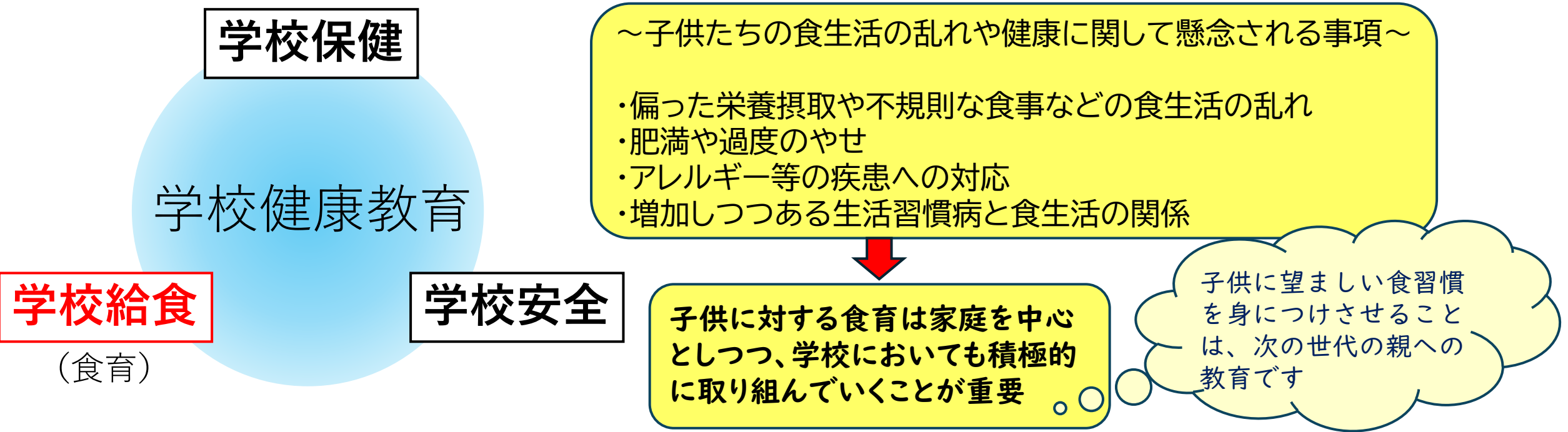
5 実践事例：ICTを活用した学校における食育の実践

Ⅲ 学校における食育の推進

近年、偏った栄養摂取、朝食欠食など食生活の乱れや肥満・痩身傾向など、児童生徒の健康を取り巻く問題が深刻化している。また、食を通じて地域等を理解することや、食文化の継承を図ること、自然の恵みや勤労の大切さなどを理解することも重要である。

成長期にある児童生徒にとって、健全な食生活は健康な心身を育むために欠かせないものであると同時に、将来の食習慣の形成に大きな影響を及ぼすものである。

こうした現状を踏まえ、児童生徒が**食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付ける**ことにより、生涯にわたって健やかな心身と豊かな人間性を育てていくための基礎を培うことができるよう、学校給食の教育的意義を改めて認識しつつ、学校においても積極的に食育に取り組んでいくことが重要となっている。



Ⅲ-1 食に関する指導 (1)学校における食育

学校においては、これまでも、給食の時間や関連の教科等の時間を通じて、食に関する指導が行われてきているが、現行の学習指導要領の総則では、小・中学校、高等学校、特別支援学校ともに「学校における食育の推進」がこれまで以上に明確に示されている。食に関する指導に当たっては、給食の時間を中心としながら、体育科(保健体育科)、家庭科(技術・家庭科)、特別活動の時間はもとより、各教科等での指導を相互に関連させながら学校教育活動全体として効果的に取り組むことが重要であるとしている。

学習指導要領

・平成29年に告示された小・中学校、特別支援学校小・中学部の学習指導要領の総則に、「**学校における食育の推進**」がこれまで以上に**明確に位置付けられた**。

・食育の推進については、体育科(保健体育科)、家庭科(技術・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等**が**加えられた**。

【学習の目標が食育と関連している教科等】
◎家庭科、体育・保健体育、特別活動など

【内容の一部や題材を食育と関連付けることができる教科等】
◎国語、数学、社会、理科、家庭科、体育・保健体育、道徳科、外国語(外国語活動)、特別活動、総合的な学習の時間など

世界の食糧問題 外国人に和食を紹介 食文化 カロリー計算 生活習慣

【食に関する指導】

(1) 給食の時間の指導

給食の時間における食に関する指導

(2) 教科等の指導

教科等における食に関する指導

(3) 個別的な相談指導

食に関する健康課題を有する児童生徒
に対する個別的な指導



食に関する指導の手引—第二次改訂版—(平成31年3月):

https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1292952.htm

食に関する指導の目標

(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

| | |
|-----------|--|
| 食事の重要性 | 食事の 重要性 、食事の 喜び 、 楽しさ を理解する。 |
| 心身の健康 | 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。 |
| 食品を選択する能力 | 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。 |
| 感謝の心 | 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。 |
| 社会性 | 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。 |
| 食文化 | 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。 |

Ⅲ-1 食に関する指導 (1)学校における食育

学校における食育を進めていく上での対策

ア 食に関する指導体制の整備・改善・充実

- 各学校における教育の方針や指導の重点などに**食に関する指導を位置付ける**。
- 校内の**組織・体制を見直し**、食育を推進する組織(委員会)を位置付ける。その際、既存の組織(学校保健委員会等)と兼ねて設置する、新しく専門委員会を立ち上げる等、各学校の実情に応じて、推進体制を整える。
- 食育を推進する組織・体制の中から、全体計画の作成や家庭・地域の連携を図る**コーディネーター役となるリーダーを選任**する。栄養教諭が中核となることが望ましい。
- 各学校において食育を推進する際には、「**計画(P)**」「**実践(D)**」「**評価(C)**」「**改善(A)**」のPDCAサイクルに基づいて行う。

Ⅲ-1 食に関する指導 (1)学校における食育

学校における食育を進めていく上での対策

- イ 学校や家庭・地域の実態に即した食に関する指導の全体計画の作成及び改善
 - 学校教育活動全体で継続的、組織的に食育を推進するため、校長のリーダーシップの下、食に関する指導の全体計画を作成するとともに、全教職員で共通理解を図る。
 - 学校や学年の実態に基づいた指導の目標を設定し、食育に関する取組を教育課程に位置付ける。
 - 各教科等で実施する食に関する指導内容を明確にし、教育課程に位置付けるとともに、教科等横断的に指導する。
 - 学校給食と各教科等を関連付けた指導を実践するため、その活用時期を明確にする。
 - 食に関する指導を家庭や地域にどのように働きかけるか明確にする。
 - 食に関する指導の全体計画は、毎年度、学年末に修正・改善を図る。

学校における食育を進めていく上での対策

ウ 食に関する指導の改善・充実

- 栄養教諭、学校栄養職員等の専門性を生かす場面を設定し、教職員の連携を図った指導を工夫する。
- 学校給食を通して食事の重要性や感謝の心、食文化等に触れる、学校給食を各教科等における指導と関連付ける等、学校給食を「生きた教材」として効果的に活用する。
- 児童生徒の発達の段階に応じて、食に関わる地域の方をゲストティーチャーとするなど、食に関する知識や能力等を身に付けるための体験活動を工夫する。また、体験活動を学びにつなげる工夫をする。

Ⅲ-1 食に関する指導 (1)学校における食育

学校における食育を進めていく上での対策

Ⅰ 家庭・地域との連携

- 献立表や給食だより等による情報発信、各種たよりや学校保健委員会、PTA活動など、あらゆる機会を通して、継続的に啓発を行う。
- 食に関する指導の授業公開や、地域の協力を得ながら進める親子体験活動等の工夫を図るなど、学校・家庭・地域が連携し合い、食への意識や関心を高める食育活動を一層推進する。

Ⅲ-1 食に関する指導 (1)学校における食育

学校における食育を進めていく上での対策

学校における食育推進のポイント

校長先生のリーダーシップ
全教職員の共通理解



食に関する指導の組織的・計画的な実施

推進体制の整備

- ・食育推進委員会の設置
- ・既存の組織を活用

全体計画の作成

- ・実態把握からか課題を明らかにする。
- ・食に関する指導の目標を設定する。

計画に沿った実践

評価・改善・次の計画へ

Ⅲ-1 食に関する指導 (1)学校における食育

学校における食育を進めていく上での対策

学校教育の中には「食育科」といった、食育を集中的、重点的に指導する時間はなく、食育のための特別な時間も設けられていないため、学校の教育活動全体を通して推進していくことになる。

教科横断的な食に関する指導のポイント

【学習の目標が食育と関連している教科等】

- ◎ 家庭科、体育・保健体育、特別活動など

【内容の一部や題材を食育と関連付けることができる教科等】

- ◎ 国語、数学、社会、理科、家庭科、体育・保健体育、道徳科、外国語(外国語活動)、特別活動、総合的な学習の時間など

世界の食糧
問題

外国人に
和食を紹介

生態系

生活習慣

食文化

カロリー計算

Ⅲ-1 食に関する指導 (1)学校における食育

学校における食育の評価

次の視点で活動状況を評価する。

食に関する指導を推進する組織・体制は機能していたか。

食に関する指導の全体計画は、実効性のあるものであったか。

全体計画に基づき、教科等における食に関する指導を実施することができたか。

教員と栄養教諭、学校栄養職員等とのチーム・ティーチングによる食に関する指導が行われたか。

家庭・地域との連携を昨年以上に実施することができたか。

Ⅲ-2 学校給食

学校給食は、児童生徒に栄養のバランスのとれた食事を提供することにより、心身の健全な発達、健康の増進、体位の向上に資するものである。また、食育を生きた教材として活用することにより、食事の重要性や食に関する正しい知識、食文化への理解と関心を深めるなど、高い教育効果が期待できる。こうしたことから、学校給食は、学校給食法の趣旨を踏まえ、教育活動としての様々なねらいに基づいた実施が必要である。



フラワーロールパン 牛乳
ひき肉とポテト・ボイルドエッグのモルネーソース
深谷産ブロッコリーとショートパスタのペペロンチーノ
秋の茸のクリームスープ
たっぷりみかんのオレンジゼリー

パレスホテル大宮総料理長の毛塚様監修の「シェフ給食」を実施。

併せて、マネージャーの平林様によるテーブルマナー教室を同時開催し、マナーを教えていただきながら、給食を食べました。

ホテルから、テーブルクロスやナプキン、食器類をお持ちいただき、本格的なマナー教室を実施していただきました。

(越谷西特別支援学校HPより抜粋)

【栄養管理】

学校給食の栄養管理は、文部科学省が定める学校給食実施基準に基づき適切に行う。ただし、適用にあたっては、個々の児童生徒の健康状態及び生活活動の実態並びに地域の実情等に配慮するものとする。

また、地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、児童生徒が地域の自然や文化、生産者等に対する関心と理解を深めることができることから、学校給食に積極的に地場産物を活用することが求められている。



Ⅲ-2 学校給食 (2)食物アレルギー

公立小・中・高(定時制)・特別支援学校に在籍する食物アレルギーがある児童生徒は、35,287名(※)で、ほぼすべての学校に食物アレルギーのある児童生徒が在籍している。(令和6年5月1日現在)食物アレルギーのある児童生徒数は年々増加している。

また、令和6年度、学校給食を起因として食物アレルギー症状等を発症した事例及び誤食をした事例は、97件(※)である。このうち、学校給食を食べて新規に食物アレルギー症状を発症した事例が11件、保護者の申出がない、以前から同様な症状があったが気にしていなかった、解除申請があったなどの理由により発症した事例があることから、どのような場合においても、適切な緊急時対応ができる体制を学校で整備することが重要である。

(※さいたま市を除く)

Ⅲ-2 学校給食 (2) 食物アレルギー



学校における 食物アレルギー対応マニュアル

【6訂】



埼玉県マスコット「コバタン」&「さいたまっちゃん」

令和5年2月

埼玉県教育委員会



学校のアレルギー疾患に対する 取り組みガイドライン (令和元年度改訂)

文部科学省 | 厚生労働省 | 農林水産省 | 国土交通省 | 環境省 | 消費者庁 | 経済産業省 | 法務省 | 警察庁 | 消防庁 | 国土交通省 | 環境省 | 消費者庁 | 経済産業省 | 法務省 | 警察庁 | 消防庁

◆「学校における食物アレルギー対応マニュアル」等を参考とした**対応の見直し**、**組織的な対応**の徹底

◆「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」の活用
→アレルギー状況の**正確な把握**、**全教職員への情報共有**、児童生徒に対する注意喚起等

◆家庭科での調理実習時の留意点
→**食材等の事前確認**
→**保護者や関係機関との情報共有**

学校における食物アレルギー対応マニュアル【6訂】：
<https://www.pref.saitama.lg.jp/documents/27132/saishuban-asshukuban-foodallergy6teiichibushusei.pdf>

学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン(令和元年度改訂)：
<https://www.gakkohoken.jp/books/archives/226>

安心・安全な学校給食

Ⅲ-2 学校給食 (2)食物アレルギー

食物アレルギー対応における対策(組織的な対応)

ア 食物アレルギー対応委員会の設置

校長を委員長として、**組織的に対応する体制**の整備を行う。

イ 対応申請の確認から対応開始までの手順の決定

食物アレルギー対応を希望する保護者には、「**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。また、対応開始前には、面談を実施し、委員会で個別の取組対応プランを決定する。これらの情報はすべての教職員に周知し共有する。

・学校は、管理指導表に基づき、**保護者と協議し取組を実施する。**

→ **丁寧な個別の対応を！**

・食物アレルギーの児童生徒等に対する給食での取組などが必要な場合には、保護者に対しさらに詳細な情報や面談を求め、総合して活用する。

・保護者との面談の前には、**学校関係者間の共通理解**が必要。

Ⅲ-2 学校給食 (2)食物アレルギー

食物アレルギー対応における対策(安全な提供に向けて)

ウ 献立の作成と検討

食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。安全性確保のため、原因食物の完全除去対応(提供するかしないか)を原則とする。

エ 給食提供のための体制づくり

オ 給食提供のための調理作業

カ 教室での対応

日々の給食の受け取り、内容確認、配膳、おかわり等のルールを決定する。

食物アレルギー対応における対策(緊急対応)

キ 緊急時の対応

児童生徒が誤食、症状出現時の緊急時対応について、具体的に確実に対応できる体制を整える。

新規発症もあることから全ての教職員が適切な対応がとれるよう情報を共有し準備をする。

なお、対応は「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」に沿って実施する。

学校における食物アレルギー対応マニュアル【6訂】(11ページ参照):
<https://www.pref.saitama.lg.jp/documents/27132/saishuban-asshukuban-foodallergy6teiichibushusei.pdf>

食物アレルギー緊急時対応マニュアル

異変に気がいたら子供から目を離さない

助けを呼び、人を集める

下の症状から重症度を判定し、速やかに行動する

迷ったらエビベン®を打つ！
ただちに119番通報

少なくとも5分ごとに、繰り返し症状を観察
経過・内服・エビベン®使用の時刻を記録

| | | |
|--|---|---|
| 全身の症状 <input type="checkbox"/> ぐったり <input type="checkbox"/> 意識もうろう <input type="checkbox"/> 尿や便をもらす <input type="checkbox"/> 脈が触れにくいまたは不規則 <input type="checkbox"/> 唇や爪が青白い | | |
| 呼吸器の症状 <input type="checkbox"/> のどや胸が締め付けられる <input type="checkbox"/> 声がかすれる <input type="checkbox"/> 犬が吠えるような咳 <input type="checkbox"/> 息がしにくい <input type="checkbox"/> 持続する強い咳き込み <input type="checkbox"/> ゼーゼーする呼吸 | <input type="checkbox"/> 数回の軽い咳 | |
| 消化器の症状 <input type="checkbox"/> 持続する強いお腹の痛み(がまんできない痛み) <input type="checkbox"/> 繰り返し吐き続ける | <input type="checkbox"/> 中等度のお腹の痛み <input type="checkbox"/> 1~2回のおう吐 <input type="checkbox"/> 1~2回の下痢 | <input type="checkbox"/> 軽いお腹の痛み(がまんできる) <input type="checkbox"/> 吐き気 |
| 目・口・鼻・顔面の症状 上記の症状が1つでもあてはまる場合 | <input type="checkbox"/> 顔全体の腫れ <input type="checkbox"/> まぶたの腫れ | <input type="checkbox"/> 目のかゆみ、充血 <input type="checkbox"/> 口の中の違和感、唇の腫れ <input type="checkbox"/> くしゃみ、鼻水、鼻づまり |
| 皮膚の症状 上記の症状が1つでもあてはまる場合 | <input type="checkbox"/> 強いかゆみ <input type="checkbox"/> 全身に広がるじんま疹 <input type="checkbox"/> 全身が真っ赤 | <input type="checkbox"/> 軽度のかゆみ <input type="checkbox"/> 数個のじんま疹 <input type="checkbox"/> 部分的な赤み |

緊急

受診

注意

①エビベン®を使用
 ②救急車を要請(119番通報)
 →緊急時連絡先医療機関に連絡
 →保護者に連絡
 ③その場で安静を保つ(*)
 →立たせたり、歩かせたりしない
 ④その場で救急隊を待つ
 ⑤可能なら内服薬を飲ませる

*安静を保つ体位
 ◇ぐったり、意識もうろうの場合、仰向けにして足を15~30cm高くする
 ◇吐き気・嘔吐がある場合、横向きに
 ◇呼吸が苦しく仰向けになれない場合、上半身を起こし後ろに寄りかからせる

①内服薬を飲ませ、エビベン®を準備
 ②速やかに医療機関を受診(救急車の要請も考慮)
 ③急速に進行する場合
 →「緊急」の対応
 ④座位にして会話をしながら観察すると、急変に対する判断・対応がしやすい

①内服薬を飲ませる
 ②「急速に進行する」又は「悪化が予想される」場合
 →「受診」「緊急」の対応
 ③少なくとも1時間は観察完全によくなるまで目を離さない

監修:さいたま市民医療センター小児科 西本 創
 作成:学校における食物アレルギー対応に関する課題検討委員会(埼玉県教育委員会)
 環境再生保全機構「よくわかる食物アレルギー対応ガイドブック」を加工して作成

Ⅲ-2 学校給食 (3) 衛生管理

児童生徒に衛生的で安全な食事を提供することは、学校給食の根本である。

よって、衛生管理の日常点検を励行し、学校給食関係者の衛生管理意識を高め、安全な給食を実施できる管理体制を整備し、「学校給食衛生管理基準」(平成21年文部科学省告示第64号)に基づいた衛生管理の徹底を図ることが重要である。

学校給食における衛生管理は、この「学校給食衛生管理基準」に基づいて実施することとされているが、基準の遵守が十分でない調理場も少なからず見受けられる。

学校給食に関する事故(埼玉県)

| | | 原因 | 食材 |
|---------|------|---------|-------|
| 令和2年6月 | 八潮市 | 病原大腸菌O7 | 海藻サラダ |
| 令和3年2月 | 上尾市 | ウエルシュ菌 | 不明 |
| 令和3年3月 | 朝霞市 | 検収ミス | ドーナツ |
| 令和3年3月 | 朝霞市 | 調理ミス | 皿うどん |
| 令和4年11月 | 県立学校 | 確認ミス | シチュー |

衛生管理に関する対策

ア 学校給食実施者の責務

- 学校給食関係者のみならず受配校も含め、教職員にも衛生管理の徹底を図る。
- 各種委員会において、栄養教諭や学校栄養職員、保護者等の意見が十分尊重され、学校として衛生管理の徹底が図れる仕組みを整える。

イ 衛生管理に配慮した学校給食施設・設備の整備及び管理

学校給食施設がウエットシステムである場合は、ドライ運用を徹底させる。

☆ ドライ運用のポイント

- ・調理機器・器具や床等に熱湯をかける作業をしないこと。
- ・ザル等に必ず水受けを使うこと。（水受け付き台車、ボウル、トレイ等）
- ・野菜の洗浄は、水が跳ねないように丁寧に行うこと。
- ・野菜を切る際、シンクの端にまな板を載せて作業を行わないこと。
- ・調理機器の洗浄水は、床に流さないように工夫すること。

衛生管理に関する対策

ウ 調理従事者への衛生管理指導の徹底

- 文部科学省「学校給食調理場における手洗いマニュアル」に基づいた正しい手洗いを遵守する。
- 文部科学省「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart I・II」に基づいた適切な食品及び調理器具等の洗浄・消毒を実践する。
- 加熱及び冷却温度を測定した場合は、速やかに記録しておく。

エ 作業工程表と作業動線図の作成

- 主として二次汚染防止のために作成するものである。
- 調理場の実態に応じた作業工程表及び作業動線図を作成し、作業前の打合せにおいて活用する。

調理場における洗浄・消毒マニュアル:

https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1266268.htm

学校給食調理場における手洗いマニュアル:

https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/08040316.htm



☆ 作業工程表

各調理員の主に午前中における作業について、作業内容を時間を追って示す。

☆ 作成に当たって明確にする事項

- ・ 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分（下処理と調理）
- ・ 献立名
- ・ 時間（タイムスケジュール）
- ・ 担当者
- ・ 調理作業の内容（時間帯によって仕事内容が空欄になっているところはないか）
- ・ 衛生管理のポイント（手洗い、エプロン交換、温度確認など）
- ・ リスクが高い食品については、担当者と扱う時間、衛生管理点を明確にする

☆ 作業動線図

食品の動線を示し、交差汚染を防ぐために作成する。

☆ 作成に当たって明確にすべき事項

- ・ 食品の搬入口
- ・ 食品の保管部分
- ・ 汚染作業区域・非汚染作業区域の区分及び機械器具等
- ・ 汚染作業区域から非汚染作業区域に食品を受け渡す場所又は台等
- ・ 調理後の食品の保管場所（配膳棚や配膳室等）
- ・ 献立名及び使用されている食品名
- ・ 汚染度の高い食品と汚染させたくない食品

衛生管理における評価

次の視点で衛生管理を評価する。

- 「学校給食衛生管理基準」や「学校給食調理場における手洗いマニュアル」、「学校給食における洗浄・消毒マニュアル Part I・II」を遵守しているか。
- 施設設備の問題点を把握、整理し、計画的に整備、改修等を実施しているか。
- ウエットシステム調理場においては、ドライ運用を徹底しているか。
- 汚染作業区域・非汚染作業区域の明確な区分ができているか。
- 作業工程表、作業動線図を作成し、作業前に確認しているか。
- 配食を行う児童生徒や教職員の健康状態を把握し、個人別に記録しているか。
- 検食を適切に実施し、記録を残しているか。
- 食品の選定等の委員会を実施し、保護者や衛生管理の専門家の意見等を取り入れるような仕組みを整えているか。