

平成28年度学校給食指導計画

1 給食目標 望ましい食習慣や豊かな人間関係を作り，心身ともに健康な子どもを育てる。

2 指導の重点

(1) 豊かな心を育てる	(2) 健康な体を育てる	(3) 健康な生活態度を育てる
<ul style="list-style-type: none"> ・お互いに協力して活動する喜び ・会食による心のふれあい ・自然の恵み・食物・作る人に対する感謝の気持ち 	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養のバランスのとれた食事 ・望ましい食習慣 	<ul style="list-style-type: none"> ・食生活における安全・衛生 ・食事環境の整備 ・食事のマナー ・食文化への興味・関心

3 給食指導計画の具体的方針

(1) 望ましい習慣形成安全・衛生に留意して食事をとり，食事の準備や後かたづけをさせ，日常生活における食事について，食事マナーや食べ方を身に付けさせる。

(2) 楽しく豊かな食生活を営む

健康な体を育てるために，好き嫌いせず残さず食べるなど望ましい食習慣を育てる。

(3) 給食週間の全校への呼びかけ

学校給食の意義，役割等について児童生徒や教職員，保護者，地域住民等の理解と関心を高め，学校給食のより一層の充実発展を図ることを目的とする。

- ・給食委員会の児童によるポスター制作，給食週間クイズによる啓発
- ・学校栄養士による給食指導

(4) 全国学校給食週間の取り組み

1月24日～30日の1週間を向島中央小学校の給食週間として取り組み，給食についての歴史と啓発に努める。

4 給食実施計画

(1) 給食実施方法〈学級での場合〉

①各学級の当番が配ぜんをする

- ・1年生には，6年生が補助に行く。(1クラス2～3名)

※3学期については，1年担任と相談の上次年度に向けての準備段階とする。

②配ぜんの方法

食 前 準 備	<p>①身じたく 白衣・帽子または三角巾・マスクを徹底させる。</p> <p>②手洗い</p> <p>③台や机をふく(配膳台は専用の布巾で拭き，風通しのよいところに干す。)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自教室と同じ階のコンテナ室にワゴンがある。 ・ワゴンは担任教師が運搬する。(安全と異物混入防止のため) <p>④教室内で配ぜんをする。※調理場からの連絡表を見て，配膳をおこなう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・順序よく，能率的に，衛生的に，こぼさないように配膳する。 ・1人分の分量を確認し，公平に配分する。
------------------	--

- ・食缶や、食器かごを整頓し、ゴミを入れる袋を用意する。
- ⑤当番以外の児童は、手洗いをすませて、本を読むなどして席で静かに待つ。

ノロウイルスの対応 は、出来るだけ塩素消毒する等、きれいにした後、他の食器と

別にして担任が直接、調理
 く。

<p>食 べ 方</p>	<p>①合図により、食前のあいさつをする。 ②よい食べ方を覚え、身につける。(正しい食事作法) ・よい姿勢で好き嫌いせず、こぼさないように、よくかんで食べる。 ・パン、牛乳、おかずを交互に食べる。・食器の音をたてないように食べる。 ・牛乳パックの中は牛乳を残さず完全に飲みほす。 ・決められた時間内に、残さないように食べる。 ③楽しく仲良く食べる。 ・学年、学級で楽しい食事の場を作る。 ・放送中は、静かに聞きながら食べる。 ④食後は静かに休む。 ・歯磨きをし、歯磨きカレンダーにチェックをする。 ⑤合図により、食後のあいさつをする。</p>
<p>(その他) ※白衣のみ学校で用意する。その他のマスク・帽子は各家庭</p>	<p>食 後 の か た づ け</p> <p>・食器は、ごみ、食べ残しをつけないで、色別種類別に<u>同じ高さになるように整頓</u>する。 ・箸、スプーンはかごへ入れる。向きを揃えて入れる。 ・残菜は、食缶の中に入れて返す。 残菜…入っていた食缶へ パン…パン箱へ サンドイッチ・バーガー…ナイロン袋にまとめてパン箱へ 牛乳など残ったもの…学級で処分する。 ・お玉・しゃもじ・はさみ・パンばさみ お玉・はさみ…それぞれの食缶へ しゃもじ…ご飯入れへ ・ごみの処理 (トレーの間に小袋やストロー袋が残らないようにする) ・牛乳パック・・・学校で、買い物袋などを用意し、毎日処分する。 ・ヨーグルトやプリンなどの容器・・・<u>燃えるゴミとして、学級から出す。</u> ・パンの袋やストローなどのビニール類・・・<u>燃えるゴミとして、学級から出す。</u> ・食器かごは、ワゴンの上段に置く。 ・ワゴンは、教師が運搬し13：20までに各階のコンテナ室へ運搬する。 ・食器を破損した場合は、ビニール袋に入れ、赤階段横の給食室へ持って行かせ、理由の説明をさせる。今後の指導を学級全体にも行う。湯沸し室の割れ食器入れへ。 ・配膳台を拭く。</p>

で準備する。週末ごとに洗濯をする。

※担任がいない時の給食指導については、専科の先生にお願いする。

※エプロンの修理については、各組でする。

※年度初めに担当が袋とエプロンの番号を確認する。年度末に数をそろえて給食担当に返す。

※食物アレルギーのある児童で、食物療法への対応が必要な時は養護教諭と連携をとり、管理栄養士の提出後、対応を行う。

※衛生面から、給食の持ち帰り、欠席児童へ届けることはしない。

※異物混入の場合は、現物をとっておき、調理場へ連絡する。

※数量の不足は、調理場へ連絡する。

※調理場からの連絡表を読むなどして，給食指導に活用する。

※職員も白衣を着用して配膳する。