

3 栄養管理

学校給食摂取基準は、学校給食実施基準の第4条(学校給食に供する食物の栄養内容)として定められている。

なお、学校給食実施基準は、学校給食法第8条第1項の規定に基づき定められており、夜間課程を置く高等学校と特別支援学校の幼稚部及び高等部における学校給食においてもその基準を準用することとなっている。

ポイント

・学校給食実施基準の概要

学校給食は、在学するすべての児童生徒に対して実施されるものとする(第1条関係)

学校給食は、年間を通じ、原則として毎週5回、授業日の昼食時に実施されるものとする(第2条関係)

学校給食の実施に当たって、児童生徒の個々の健康及び生活活動等並びに地域の実情等に配慮すべきものとする(第3条関係)

学校給食に供する食物の栄養内容の基準(「学校給食摂取基準」)について定めたこと(第4条関係)

- ・学校給食摂取基準は、厚生労働省が定める「日本人の食事摂取基準(2005年版)」(以下「食事摂取基準」という。)を参考とし、文部科学省が平成19年度に行った「児童生徒の食生活等の実態調査」(以下「食生活等実態調査」という。)結果を勘案し、児童生徒の健康の増進及び食育の推進を図るために望ましい栄養量を算出したものである。適用に当たっては、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十分配慮し、弾力的に適用すること。

- ・学校給食摂取基準について変更となったのは次のとおりである。

エネルギー・たんぱく質・カルシウム・食物繊維は、児童生徒の食生活等実態調査に即した基準値とした。

ナトリウム(食塩相当量)は、1～11歳については、推定エネルギー必要量に応じて目標量を設定し、学校給食ではその33%未満を基準値とした。

6～7歳は2g未満・8～9歳は2.5g未満・10～14歳は3g未満とした。

マグネシウムと亜鉛は、食事摂取基準の推奨量(1日)のそれぞれ50%と33%を望ましい数値とした。

- ・学校給食の食事内容の充実等について

学校給食の食事内容については、学校における食育の推進を図る観点から、学級担任、栄養教諭等が給食時間はもとより各教科等における食に関する指導に学校給食を活用した指導が行えるよう配慮すること。

献立作成に当たっては、常に食品の組み合わせ、調理方法等の改善を図るとともに、児童生徒の嗜好の偏りをなくすよう配慮すること。

食器具については、安全性が確保されたものであること。また、児童生徒の望ましい食習慣の形成に資するため、料理形態に即した食器具の使用に配慮するとともに食文化の継承や地元で生産される食器具の使用に配慮すること。

喫食の場所については、食事にふさわしいものとなるよう改善工夫を行うこと。

望ましい生活習慣を形成するため、適度な運動、調和のとれた食事、十分な休養

・睡眠という生活習慣全体を視野に入れた指導に配慮すること。

- ・特別支援学校の児童及び生徒については、障害の種類と程度が多様であり、身体活動レベルも様々であることから、学校給食摂取基準の適用に当たっては、個々の児童生徒の健康状態や生活活動の実態、地域の実情等に十分配慮し弾力的に運用すること。
- ・文部科学省が設置した調査研究協力者会議の「学校給食における食事摂取基準等について(報告)」及び改訂に際し基礎資料として実施した「児童生徒の食生活等実態調査結果」を参考とすること。
- ・学校給食実施基準の施行に伴い、「学校給食における食事内容について」(文部科学省スポーツ・青少年局長通知20文科ス第754号)は、廃止された。

関係法令・資料等

(国)

- ・学校給食法(平成 21 年 4 月 1 日施行)
- ・学校給食実施基準(平成 21 年 4 月 1 日施行)
- ・学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン
(財団法人日本学校保健会 平成 20 年 3 月)
- ・学校給食栄養報告(週報)について(通知) (平成 7 年 3 月 29 日)
- ・平成 22 年度学校給食栄養報告書(週報)

(県)

- ・平成 22 年度学校給食栄養報告書(週報)の集計結果について(通知)
(平成 23 年 1 月 13 日)

<関係法令等の内容>

各アドレス、本文、もしくは「法令データ提供システム/総務省行政管理局」を参照のこと

「法令データ提供システム」<http://law.e-gov.go.jp/cgi-bin/idxsearch.cgi>

(国)

学校給食法 公布：昭和 29 年 6 月 3 日法律第 160 号

最終改正：平成 20 年 6 月 18 日法律第 73 号

http://www.mext.go.jp/b_menu/houan/kakutei/08040703.htm

(学校保健法等の一部を改正する法律に記載)

学校給食実施基準 公布：平成 21 年 3 月 31 日文部科学省告示第 61 号

http://www.mext.go.jp/b_menu/houan/kakutei/08040703.htm

(学校保健法等の一部を改正する法律に記載)

学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン 平成 20 年 3 月

<http://www.gakkohoken.jp/book/>

(参考資料)

アレルギー疾患対応の学校生活管理指導表

<http://www.gakkohoken.jp/book/pdf/02sidou.pdf>

学校給食栄養報告(週報)について 平成 7 年 3 月 29 日文体学第 184 号

http://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/nc/t19950329003/t19950329003.html

平成 22 年度学校給食栄養報告書(週報)

「第 2 章データ編」の「8 栄養摂取状況」を参照のこと。

(県)

平成 22 年度学校給食栄養報告書(週報)の集計結果について(抄)

平成 23 年 1 月 13 日

市町村教育委員会学校給食主管課長 様

新潟県教育庁保健体育課長

平成 22 年度学校給食栄養報告書(週報)の集計結果

1 調査時期

平成 22 年 11 月第 3 週(11 月 15 日～11 月 19 日)

4 結果の概要

(1) 平均栄養摂取量について 資料 1-1、2-1、3-1、4-1

()内は文部科学省基準値

小学校は、文部科学省の学校給食摂取基準値(以下この項において「基準値」という。)を下回ったのは、エネルギー650kcal(660kcal)、食物繊維 5.2g(6.0g)であった。

中学校は、エネルギー807kcal(850kcal)、カルシウム 392mg(420mg)、3.8mg(4.0mg)食物繊維 6.3g(7.5g)が下回った。

脂肪エネルギー比は基準値では、摂取エネルギー全体の 25～30%としている。平成 22 年度は、小学校 26.5%、中学校 25.6%、特別支援学校 25.8%と基準値内であり、昨年度より 0.9～1.1 ポイント減少している。生活習慣病予防の観点からこの水準を維持していく必要がある。

食塩相当量は基準値では小学校は 2.5g 未満、中学校は 3g 未満としている。小学校では 2.7g、中学校では 3.4g とどちらも基準値を上回っている。昨年度と比較すると、小学校では、0.2 ポイント減少したが、中学校では、0.1 ポイント上昇した。味の濃い食事に慣れている児童生徒にとって、この基準値では薄すぎて残食の原因につながると考えられる。献立の中で味の強弱をつける、だしをしっかりとった料理にする、給食時間に塩分に関する指導を行う、保護者への啓発で家庭の食事でも薄味にするなどの工夫で、塩分摂取量を減らした薄味の食事を心がけることが大切である。

(2) 調理形態別の平均回数について 資料 1-2、2-2、3-2 []内は昨年度結果

主食の種別回数は、小学校では米飯 4.1 回[4 回]、パン 0.4 回[0.5 回]、麺 0.5 回[0.6 回]、中学校では米飯 4.1 回[3.9 回]、パン 0.4 回[0.8 回]、麺 0.5 回[0.5 回]であり、平成 21 年度と比較すると、米飯回数が増加し、パンの回数が減少した。

副食の調理形態別の回数とデザートの手数は、小学校では大きな変化は見られなかったが、中学校において、煮物の回数が 0.5 ポイント増加した反面、揚げ物が 0.8 ポイント減少した。

(3) 使用材料別の平均摂取量について 資料 1-3、2-3、3-3、4-2

()内は文部科学省基準値

基準値を上回った食品は、小学校では米等 62.7g(48.0g)、魚介類 16.8g(16.0g)、肉類 18.7g(15.0g)、乳製品類 6.0g(4.0g)、緑黄色野菜類 25.3g(23.0g)、きのこ類 5.5g(4.0g)、中学校ではパン、米等 80.8g(66.0g)、魚介類 22.0g(21.0g)、肉類 25.5g(19.0g)、その他の野菜類 83.8g(82.0g)、きのこ類 5.6g(4.0g)である。

基準値を下回った食品の中でも家庭で摂取しにくい食品は、小学校は豆類 3.9g (6.0g)、魚介類(小魚)2.3g(3.0g)、藻類 1.5g(2.0g)、中学校は、豆類 5.3g(6.0g)、魚介類(小魚)2.6g(4.0g)、藻類 1.4g(4.0g)があげられる。これらは、成長期の児童生徒にとって最も大切な栄養素である鉄、カルシウム、食物繊維の供給源として重要な食品であることから、献立内容の工夫が求められる。

(4) 調理形態別の平均残食率について 資料 1-4、2-4、4-1、4-2

米飯の残食率 []内は昨年度結果

小学校、単独校で 5.7% [4.2%] と 1.5 ポイント増加し、共同調理場で、6.1% [8.4%] と 2.3 ポイント減少した。中学校は、単独校で 9.7% [12.5%] と 2.8 ポイント減少し、共同調理場では、8.0% [7.6%] と 0.4 ポイント増加した。小学校、中学校別では、中学校が 9.0% [12.6%] と大幅に減少した。

パン・麺の残食率

パンは小学校、単独校で 1.4% [0.9%]、共同調理場で 0.6% [2.6%]、中学校では、単独校で 2.5% [8.5%]、共同調理場で 0 % [1.8%] と、どちらも単独校が高かったが、中学校では、大幅に残食が減少した。麺は、小学校、中学校とも 1 % 未満だった。

牛乳の残食率 []内は昨年度結果

小学校単独校で 1.3% [1.4%]、共同調理場で 1.5% [1.4%]、中学校単独校で 5.1% [3.1%]、共同調理場で 1.6% [3.1%] で、中学校単独校が高かった。

副食の残食率 []内は昨年度結果

副食全体では、小学校単独校で 2.3% [1.8%]、共同調理場で 4.2% [3.2%]、中学校単独校で 3.6% [4.7%]、共同調理場で 2.7% [3.9%] であり、中学校で減少傾向が見られた。

調理形態別では、小学校では汁物 5.6% [3.9%]、煮物 5.1% [2.9%]、炒め物 5.0% [0.6%]、あえ物 5.0% [3.3%] の順に残食率が高く、中学校では煮物 5.0% [4.1%]、炒め物 4.0% [4.3%]、汁物 3.8% [6.2%]、あえ物 3.5% [7.6%] の順に残食率が高く、焼き物や揚げ物と比較すると最大 4.6 ポイントから最小 2.1 ポイントの差が見られた。昨年度と比較すると、小学校では、全体的に残食率の上昇が見られたが、中学校では、汁物とあえ物の残食率が大幅に減少した。

これらの料理は児童生徒が苦手とする野菜を使用している場合が多い。調理方法や献立等の工夫で残食を減らしていく努力が必要である。

(5) その他

「学校給食実施基準」(平成 21 年 4 月施行)に明記されているように、今後も学校給食の食事内容の充実に向けた献立の作成に取り組むとともに、献立表、作業工程表、作業動線図については、昨年 6 月の給食運営研修会、11 月の栄養教諭・学校栄養職員研修会時の配布資料を参考に、正しい記載に努めていただきたい。

献立表について

地域の食文化の継承につながる献立作成が多く見られてよかったが、献立表に食品名が記載されていないケースが見られた。「学校給食実施基準」には、児童生徒が学校給食を通して、日常又は将来の食事作りにつなげることができるよう、献立名や食品名が明確な献立作成に努めることが明記されている。

作業工程表について

料理ごとに作成されていたり、衛生管理のポイントが記載されていない調理場が見られた。作業工程表は、料理の作り方ではなく、時系列による、人の動きを確認

するものである。1日を1枚で作成することによって、作業と衛生管理のポイントを確認してほしい。

作業動線図について

食品と、出来上がった料理の動きが明確でないケース、すべての食品の動線が記載されているため、解りにくい動線図になっているケースが見られた。調理の最後に加熱工程がない和え物やサラダ、果物等と、二次汚染の原因となりやすい肉、魚、卵、豆腐等を中心に同じ時刻に交差することがないように確認するための帳票としてほしい。

【学校給食の食事内容の充実等について】

「学校給食実施基準」より抜粋

- (1) 学校給食の食事内容については、学校における食育の推進を図る観点から、学級担任、栄養教諭等が給食時間はもとより各教科等における食に関する指導に学校給食を活用した指導が行えるよう配慮すること。
 - 献立に使用する食品や献立のねらいを明確にした献立計画を示すこと。
 - 各教科等の食に関する指導と意図的に関連させた献立作成とすること。
 - 地場産物や郷土に伝わる料理を積極的に取り入れ、児童生徒が郷土に関心を寄せる心を育むとともに、地域の食文化の継承につながるよう配慮すること。
 - 児童生徒が学校給食を通して、日常又は将来の食事作りにつなげることができるよう、献立名や食品名が明確な献立作成に努めること。
 - 食物アレルギー等のある児童生徒に対しては、校内において校長、学級担任、養護教諭、栄養教諭、学校医等による指導体制を整備し、保護者や主治医との連携を図りつつ、可能な限り、個々の児童生徒の状況に応じた対応に努めること。なお、実施に当たっては財団法人日本学校保健会で取りまとめられた「アレルギー疾患対応の学校生活管理指導表」及び「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」を参考すること。
- (2) 献立作成に当たっては、常に食品の組み合わせ、調理方法等の改善を図るとともに児童生徒の嗜好の偏りをなくすよう配慮すること。
 - 魅力あるおいしい給食となるよう、調理技術の向上に努めること。
 - 食事は調理後できるだけ短時間に適温で提供すること。調理に当たっては、衛生・安全に十分配慮すること。
 - 家庭における日常の食生活の指標になるように配慮すること。
- (3) 食器具については、安全性が確保されたものであること。また、児童生徒の望ましい食習慣の形成に資するため、料理形態に即した食器具の使用に配慮するとともに、食文化の継承や地元で生産される食器具の使用に配慮すること。
- (4) 喫食の場所については、食事にふさわしいものとなるよう改善工夫を行うこと。
- (5) 望ましい生活習慣を形成するため、適度な運動、調和のとれた食事、十分な休養・睡眠という生活習慣全体を視野に入れた指導に配慮すること。

4 衛生管理

(1) 学校給食衛生管理基準

学校給食衛生管理基準は、学校給食法第9条第1項の規定に基づき、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理、その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準として定められたものである。

なお、夜間学校給食衛生管理基準と特別支援学校の幼稚部及び高等部における学校給食衛生管理基準も学校給食法第9条第1項の規定に基づき、同様の基準が定められた。

ポイント

(学校給食衛生管理基準)

- ・保健所の協力、助言及び援助を受けつつ、H A C C Pの考えに基づく改善措置を図ること。なお、その際には学校医又は学校薬剤師の協力を得ること。
- ・学校給食施設及び設備の整備及び管理に係わる衛生管理について、学校給食従事者専用便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること。
- ・調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理について

食品の購入に当たっては、食品選定のための委員会等を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見も尊重すること。また、必要に応じて衛生管理に関する専門家の助言及び協力を受けられるような仕組みを整えること。

原材料及び加工食品について、製造業者若しくは食品納入業者等が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果、又は生産履歴等を提出させること。また、検査等の結果については、保健所等への相談等により、原材料として不適と判断した場合には、食品納入業者の変更等適切な措置を講じること。さらに、検査結果について1年間保管すること。

有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添付された食品、又は内容表示、賞味期限及び消費期限並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品については使用しないこと。また、可能な限り、使用原材料の原産国についての記述がある食品を選定する。

検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立会し、品名、数量、納入時間、納入業者、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れ破れその他包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、賞味期限又は消費期限製造年月日、品温、年月日表示、ロット番号その他ロットに関する情報について毎日、点検を行い、記録すること。

加熱処理する食品については、中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分間以上）又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録すること。

教職員は、児童生徒の嘔吐物のため汚れた食器具の消毒を行うなど衛生的に処理し、調理室に返却するに当たっては、その旨明示し、その食器具を返却すること。また、嘔吐物は、調理室には返却しないこと。

検食は、児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行うこと。また、異常があった場合には、給食を中止するとともに、共同調理場の受配校においては、速やかに共同調理場に連絡すること。

・衛生管理体制について

ノロウイルスを原因とする感染性疾患と診断された学校給食従事者は、高感度の検便検査において陰性の確認がされるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。また、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者について速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果陰性の確認がされるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じるよう努めること。

・食中毒の集団発生の際の措置

詳細は、(3)食中毒事故等の事故対応のポイント参照

・本基準に基づく記録は、1年間保存すること。

(関連通知等)

関連通知等から次のことを留意する。

・学校環境衛生基準は学校保健安全法第6条1項に基づき定められ、飲料水等の水質及び施設・設備について参照すること。

・ノロウイルスを主な原因とする感染性胃腸炎及び食中毒の防止

調理従事者に感染性胃腸炎が疑われる状況が発生した場合は、検便により速やかに確認するとともに、他の調理従事者においても感染がないか確認すること。

調理従事者に感染性胃腸炎が確認された場合にあっては、速やかに所管する保健所の指導・助言を受けて、衛生管理の徹底及び二次感染予防に努めること。

・腸管出血性大腸菌感染症及び食中毒の予防

手洗い・消毒の励行、二次汚染の防止、食肉の衛生的な取り扱いに努めること。

血便等の腸管出血性大腸菌感染症が疑われる症状を発生した場合には速やかに医療機関に受診し対応すること。

・牛肉の使用については牛海綿状脳症(BSE)の発生等を考慮して、保護者や児童生徒の不安と混乱を招くことのないように、学校給食の食材を選定すること。

・異物混入の防止や、施設設備等の日常及び定期点検等の管理の徹底を図ること。

・廃棄物処理については、関係法令や市町村のルールに基づいた適正処理すること。

関係法令等

(国)

- ・学校給食法(平成21年4月1日施行)
- ・学校給食衛生管理基準(平成21年4月1日施行)
- ・「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正について(通知)(平成20年6月18日)
- ・学校保健安全法(平成21年4月1日施行)
- ・学校環境衛生基準(平成21年4月1日施行)
- ・学校給食調理場における手洗いマニュアル(平成20年3月)
- ・調理場における洗浄・消毒マニュアル パート (平成21年3月)
- ・調理場における洗浄・消毒マニュアル パート (平成22年3月)
- ・調理場における調理技術&衛生管理マニュアル(平成23年3月)
- ・ノロウイルスに関するQ & A(平成21年12月)

- ・大規模腸管出血性大腸菌食中毒の防止について(通知)(平成 19 年 7 月 31 日)
- ・腸管出血性大腸菌感染症の予防対策について(通知)(平成 19 年 8 月 8 日)
- ・腸管出血性大腸菌 Q & A (平成 19 年 8 月)
- ・学校給食における食中毒防止 Q & A (平成 21 年 3 月)
- ・学校給食における食品の安全確保に関する通知等
- ・学校給食における衛生管理の徹底及び食中毒の発生防止について(通知)
(平成22年12月 7 日)
(平成23年 3 月 1 日)

(県)

- ・新潟県食品の指導基準(平成 18 年 5 月 2 日施行)
- ・にいがた食の安全・安心条例(平成 17 年 10 月 24 日施行)
- ・にいがた食の安全・安心基本計画(平成 19 年 3 月)
- ・学校給食の実施について(通知)(平成 18 年 1 月 20 日)
- ・食中毒防止のための学校給食における衛生管理の徹底について(通知)
(平成 18 年 1 月 11 日)
- ・学校給食における衛生管理の徹底について(通知)(平成 18 年 9 月 21 日)
- ・学校給食における衛生管理の徹底について(通知)(平成 19 年 10 月 23 日)
- ・学校給食における廃棄物の適正処理について(通知)(平成 19 年 7 月 4 日)
- ・学校給食における異物混入防止の徹底について(通知)(平成 22 年 3 月 2 日)
- ・いただきます！にいがた食の安全・安心通信(県福祉保健部生活衛生課)

< 関係法令等の内容 >

各アドレス、本文、もしくは「法令データ提供システム/総務省行政管理局」を参照のこと

「法令データ提供システム」<http://law.e-gov.go.jp/cgi-bin/idxsearch.cgi>

(国)

学校給食法

公布：昭和 29 年 6 月 3 日法律第 160 号

最終改正：平成 20 年 6 月 18 日法律第 73 号

http://www.mext.go.jp/b_menu/houan/kakutei/08040703.htm

(学校保健法等の一部を改正する法律に記載)

学校給食衛生管理基準

公布：平成 21 年 3 月 31 日文部科学省告示第 64 号

http://www.mext.go.jp/b_menu/houan/kakutei/08040703.htm

大量調理施設衛生管理マニュアル

最終改正：平成 20 年 6 月 18 日厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/dl/manual.pdf>

学校保健安全法

公布：昭和 29 年 6 月 3 日法律第 160 号

最終改正：平成 20 年 6 月 18 日法律第 73 号

http://www.mext.go.jp/b_menu/houan/kakutei/08040703.htm

学校環境衛生基準

公布：平成 21 年 3 月 31 日文部科学省告示第 60 号

http://www.mext.go.jp/b_menu/houan/kakutei/0804_0703.htm

学校給食調理場における手洗いマニュアル(平成 20 年 3 月)

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

調理場における洗浄・消毒マニュアル パート (平成 21 年 3 月)

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

調理場における洗浄・消毒マニュアル パート (平成 22 年 3 月)

http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1292023.htm

調理場における調理技術&衛生管理マニュアル(平成 23 年 3 月)

- 後日掲載予定 -

ノロウイルスに関する Q & A

最終改定:平成 21 年 12 月 8 日厚生労働省

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>

大規模腸管出血性大腸菌食中毒の防止について

平成 19 年 7 月 31 日厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長通知

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/kanshi/070731-1.html>

腸管出血性大腸菌感染症の予防対策について

平成 19 年 8 月 8 日

厚生労働省健康局結核感染症課長通知

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長通知

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/070808-1.html>

腸管出血性大腸菌 Q & A

平成 19 年 8 月 8 日厚生労働省

http://www1.mhlw.go.jp/o-157/o157q_a/index.html

学校給食における食中毒防止 Q & A (独立行政法人日本スポーツ振興センター) 平成 21 年 3 月

http://naash.go.jp/anzen/school_lunch///tabid/716/Default.aspx

学校給食における食品の安全確保に関する通知等

http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/08040315.htm

学校給食における衛生管理の徹底及び食中毒の発生防止について (通知)

事 務 連 絡
平成 22 年 12 月 7 日

各都道府県教育委員会学校給食主管課
各指定都市教育委員会学校給食主管課
各都道府県私立学校主管課 殿
附属学校を置く各国立大学法人事務局
小中学校を設置する各学校設置会社の学校担当事務局

文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課

学校給食における衛生管理の徹底及び食中毒の発生防止について

学校給食における衛生管理の改善充実については、かねてから格別の御配慮をお願いしているところです。

学校給食による食中毒は、近年減少傾向にあり、昨年度は 1 件の発生に止まっています。しかし、本年 11 月から全国的にノロウイルスを主な原因とした感染性胃腸炎が流行しており、学校給食における食中毒の発生が心配されるところです。

各学校給食施設における適切な衛生管理の実施については、「学校給食衛生管理基準」(平成 21 年文部科学省告示第 64 号) 及び「学校給食衛生管理基準の施行について」(平成 21 年 4 月 1 日付け 21 文科第 6010 号文部科学省スポーツ・青少年局長通知) により努めていただいているところですが、このような昨今の状況を踏まえ、ノロウイルスをはじめとした全ての食中毒の発生防止に向け、同基準等を踏まえた学校給食における衛生管理の徹底及び食中毒の発生防止に引き続き努めていただくようお願いします。

特に、ノロウイルスによる食中毒を防止するためには、学校給食従事者の手洗いが重要なことから、当省が作成した「学校給食調理場における手洗いマニュアル」等を参考にし、手洗いの徹底に努められるよう、各学校給食施設の職員に対する周知も併せてお願いします。

なお、同基準においては、地域における感染症や食中毒の発生状況に配慮する旨定めているところであり、保健所等との連携にもご留意願います。

各都道府県教育委員会学校給食主管課においては、域内の市町村教育委員会並びに所管の学校及び学校給食施設に対し、各都道府県私立学校主管課においては、所管の学校法人等に対し、それぞれ周知されるようお願いいたします。

(参考) 文部科学省ホームページアドレス

「学校給食衛生管理基準の施行について(通知)」

http://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/nc/1283821.htm

「学校給食調理場における手洗いマニュアル」など

http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/index.htm

事務連絡
平成23年2月24日

附属学校を置く各国立大学法人事務局
各都道府県私立学校主管課 殿
各都道府県・指定都市教育委員会学校給食主管課

文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課

学校給食における衛生管理の徹底及び食中毒の発生防止について

学校給食における衛生管理の改善充実については、これまで、「学校給食衛生管理基準」(平成21年文部科学省告示第64号)に基づき、「学校給食衛生管理基準の施行について」(平成21年4月1日付け21文科ス第6010号文部科学省スポーツ・青少年局長通知)などにより依頼してきたところです。

このたび、北海道岩見沢市の学校給食共同調理場において、有症者1,300人を超えるサルモネラ・エンテリティディスによる食中毒が発生しました。今回発生した食中毒の感染経路については判明しておりませんが、調理過程等での二次汚染が疑われるところです。二次汚染の防止を図るためには、確実な手洗い、汚染・非汚染作業区域の明確な区分、作業工程表及び作業動線図の作成などを徹底する必要があります。

については、学校給食による食中毒の発生防止に向け、改めて学校給食に関わる教職員に対する同基準及び関連の文部科学省資料等の周知徹底とともに、同基準に照らした適切な衛生管理の指導をお願いします。

また、各都道府県教育委員会学校給食主管課においては、域内の市町村教育委員会並びに所管の学校及び学校給食施設に対し、各都道府県私立学校主管課においては、所管の学校法人等に対し、国立大学法人においては、管下の学校に対して、それぞれ周知されるようお願いします。

(参考)

文部科学省ホームページアドレス

「学校給食衛生管理基準の施行について(通知)」

http://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/nc/1283821.htm

「学校給食調理場における手洗いマニュアル(平成20年3月)」

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

「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart I(平成21年3月)」

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

「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart II(平成22年3月)」

http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1292023.htm

(県)

新潟県食品の指導基準

最終改正：平成18年5月2日

http://www.fureaikan.net/syokuinfo/02terakoya/tera03/pdf/tera03_02_00a.pdf

にいがた食の安全・安心条例

公布：平成17年10月24日条例第81号

http://www1.g-reiki.net/niigataken/reiki_honbun/ae40114111.html

にいがた食の安全・安心基本計画

策定：平成19年3月30日

計画期間：平成19年度から24年度まで

一部改訂：平成22年1月20日

http://www.fureaikan.net/syokuinfo/03torikumi/tori04/tori04_04/tori04_04_h18.html#1

学校給食の実施について(通知)(抄)・・・BSE関係

平成 18 年 1 月 20 日

市町村教育委員会学校給食主管課長 様

新潟県教育庁保健体育課長

学校給食の実施について

このことについては、1月18日付けで貴職あて保護者等の理解を十分得ながら推進されるようお願いしておりますが、県立学校については、別紙のとおり通知したところです。

つきましては、県立学校における対応の趣旨を十分に勘案の上、学校給食の食材を選定されるようお願いいたします。

平成18年1月18日

県立特殊教育諸学校長 様

保健体育課長

学校給食の実施について

学校給食用食品の選定は、『学校給食衛生管理の基準（平成9年4月1日制定 平成15年3月31日一部改訂 平成17年3月31日一部改訂 文部科学省）』等に基づき、適切に対応していただいているところです。

さて、牛海綿状脳症(BSE)発生で輸入が禁止されていた米国・カナダ産の牛肉については、政府が昨年12月12日に輸入再開を決定したところです。しかしながら、国はこの決定手続きの一環として、リスクコミュニケーション(意見交換会)やパブリックコメント(意見公募)を実施したところ、前者では「輸入再開には未だ不安があるので反対」という意見が多数寄せられ、後者でも寄せられた意見8,846件のうち「輸入再開に反対」が5割を超えるという結果となりました。このように、当該輸入牛肉の安全性について不安感が高い状況にある中で、十分な理解や納得のないままに当該輸入牛肉が学校給食に使用される場合には、保護者や児童生徒の不安と混乱を招くことが強く懸念されるところです。

ついては、こうした状況を考慮し、当分の間、県立学校での学校給食には当該輸入牛肉の使用を自粛することとしましたので、適切に対応してください。

食中毒防止のための学校給食における衛生管理の徹底について(抄)

平成 18 年 1 月 11 日

市町村教育委員会学校給食主管課長 様

県立特殊教育諸学校長 様

新潟県教育庁保健体育課長

食中毒防止のための学校給食における衛生管理の徹底について

平成17年夏以降、ノロウイルスやカンピロバクターによる学校給食を原因とする食中毒が全国各地で発生しています。

ついては、学校給食における食中毒を未然に防止するため、別添資料(独立行政法人教員研修センター実施の研修会資料)を参考に衛生管理の徹底を図るようお願いいたします。

なお、市町村教育委員会においては、貴所管の学校給食実施校及び学校給食共同調理場に、この旨周知願います。

記

1 特に衛生管理の最近の課題として、緊急に整備を確認する事項

- (1) 汚染・非汚染作業区域を区分すること
- (2) ドライまたはドライ運用をすること
- (3) 作業工程表・作業動線図により二次汚染を防止すること
- (4) 調理従事者の健康管理を徹底すること
- (5) 加熱調理を徹底すること

2 前記を遵守するために必要な帳簿

- (1) 作業工程表
- (2) 作業動線図
- (3) 学校給食従事者の個人別健康記録簿
- (4) 学校給食日常点検表（温度記録を含む）

なお、作業工程表については、別紙のとおり献立名・担当者名・タイムスケジュール・衛生管理点が記載されていること。

学校給食における衛生管理の徹底について(通知)(抄)

教 保 第 466 号
平成 18 年 9 月 21 日

市町村教育委員会教育長 様

新潟県教育庁保健体育課長

学校給食における衛生管理の徹底について(通知)

学校給食における衛生管理については、日ごろから格別の御配慮と適切なご指導をお願いしていますが、今年度に入ってから異物混入をはじめとした学校給食事故が多数報告されています。（別紙参照）

については、下記の留意点に十分配慮し、円滑な学校給食運営に努めるとともに、所管する学校給食実施校及び学校給食共同調理場にこの旨を周知願います。また、周知徹底のための方策等について別紙報告書を 10 月 31 日（火）までに F A X で提出してください。

なお、学校給食業務を民間委託している場合も、物資の購入、調理業務等における衛生・安全確保等について、貴職の意向が十分反映できるような管理体制の整備に努めてください。

記

1 給食業務全般での留意点

- (1) 連絡体制を整備し、連携を図ること。
- (2) 配送に当たっての管理と検収の徹底を図ること。

2 調理場での留意点

- (1) 作業前の機器等の点検及び作業後の機器等の確認を励行すること。
- (2) 用具等の使用に際しては、形状や個数を把握しておくこと。
- (3) 調理場内には不必要な用具等を置かないこと。
- (4) 異物混入防止のために作業工程・作業動線の見直しをすること。
- (5) 貯水槽等の施設設備は、定期点検等により管理の徹底を図ること。

3 共同調理場の受配校での留意点

- (1) 検収は、必ず学校の職員が立ち会い、記録に残すこと。

4 民間委託に係る留意点

- (1) 「学校給食衛生管理の基準」の遵守について徹底すること。
- (2) 日々の連絡体制、指示体制の整備を図ること。

学校給食における衛生管理の徹底について(通知)(抄)

教 保 第 459 号
平成 19 年 10 月 23 日

市町村教育委員会教育長 様
関 係 県 立 学 校 長 様

新潟県教育庁保健体育課長

学校給食における衛生管理の徹底について(通知)

学校給食における衛生管理については、日ごろから格別の御配慮をいただいております。

しかしながら、ダニの食器等への付着や、原因が特定できない虫等の混入により、通常の給食の提供や、教育活動に影響を及ぼす報告がありました。

については、「学校給食衛生管理の基準」に基づき、下記の留意点を再確認し、円滑な学校給食運営に努めるとともに、所管する学校給食実施校及び学校給食共同調理場にこの旨を周知願います。

また、学校給食業務を民間委託している場合においても、調理業務等における衛生等について、貴職の意向が十分反映できるような管理体制の整備に努めてください。

記

1 調理場での留意点

(点検等に当たっては、見落とし箇所がないよう、改めて確認すること。)

- (1) 学校給食日常点検票で、はえ等の衛生害虫の発生有無について確認をすること。
- (2) 1か月に1回以上巡回点検を実施するとともに、はえ等の衛生害虫の駆除を半年に1回以上(発生を確認した時はその都度)実施し、記録に残すこと。
- (3) 学校給食施設・設備においては、はえ等の衛生害虫の侵入・発生を防止するため、侵入防止措置を講じること。
- (4) 学校給食施設・設備の補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等衛生保持に努めること。

2 配送・配食での留意点

- (1) 運搬車の設備を含め運搬途中の衛生に努めること。
- (2) 配膳室及び、教室(食堂)の衛生に努めること。

学校給食における廃棄物の適正処理について(通知)(抄)

教 保 第 268 号

平成 19 年 7 月 4 日

市町村教育委員会教育長 様

新潟県教育委員会教育長

学校給食における廃棄物の適正処理について(通知)

日頃、学校給食の充実のため、ご尽力を賜り感謝申し上げます。

標記につきましては、「学校給食の手引(平成 6 年 3 月新潟県教育委員会)」等により、関係法令や市町村のルールに基づいた適正処理をお願いしているところです。

しかしながら、一部の学校・共同調理場において、食材納入業者に廃棄物の回収を要請する実態があり、関係業者・団体から県に対し、是正のための指導を求められている状況にあります。

ご承知のとおり、廃棄物処理業の許可を受けていない者に処理を委託することは違法となるばかりか、例えば、納入業者が納入食材と廃棄物を同一の配送車で運搬するような状況にあれば衛生上の問題も発生します。

つきましては、下記の点を踏まえ、管下の学校・共同調理場における廃棄物の処理状況を再確認の上、指摘されるような実態がある場合は、設置者である市町村が主体となり、適正処理に向け早急に取り組まれますようお願いいたします。

記

1 学校給食の実施に伴い生じる廃棄物(食べ残し・空容器等)は、事業者が自らの責任で処理する必要があること。

根拠法 「廃棄物の処理及び清掃に関する法律(廃棄物処理法)」

(事業者の責務)

第 3 条 事業者は、その事業活動に伴って生じた廃棄物を自らの責任において適正に処理しなければならない。・・・ 自己処理責任

自ら処理できない場合に、その廃棄物を許可業者に委託して処理することとなるが、許可を受けていない者に委託することはできない。

- 2 廃棄物の処理に当たっては、資源ゴミとしてリサイクルの対象とされているものがあることや、調理場の設備状況や市町村の対応状況により排出方法が異なることから、各市町村の廃棄物担当課へ確認すること。
- 3 特に牛乳に係る廃棄物の処理については、関係団体からの強い是正要望があること。昨年度は、ある業者が返品された期限切れ・未開封の牛乳を配達分といっしょに運搬したために、変質した牛乳を児童が誤飲する事故が起こっていることから、特に適正処理に努める必要があること。

留意事項

- (1) 未開封の牛乳も廃棄物として、事業者が処理する必要があること。
- (2) 牛乳びん(容器のみ)については、主として再使用されることから、乳業者が回収すると考えられること。

学校給食における異物混入防止の徹底について（通知）

教 保 第 752 号

平成 22 年 3 月 2 日

市町村教育委員会教育長 様
関 係 県 立 学 校 長 様

新潟県教育委員会教育長

学校給食における異物混入防止の徹底について（通知）

学校給食における安全確保については、従来からその対策に努めていただいているところですが、このたび、県内の学校において給食にガラス片が混入するという事故が発生しました。人為的な事故であり、法令等に示された内容の遵守により防ぐことができたものと考えられます。

については、下記の事項を徹底するとともに、「学校給食衛生管理基準」(学校給食法)や「調理場における洗浄・消毒マニュアル」(文部科学省)に基づき円滑な学校給食運営に努めるよう、所管する学校給食実施校及び学校給食共同調理場に周知願います。

また、学校給食業務を民間委託している場合においても、貴職の意向が十分反映できるような管理体制の整備に努めてください。

記

1 調理作業

- (1) 保管している調味料を調理室等の非汚染作業区域に持ち込む時には、食品庫又は調味料庫内で専用の容器に移し替えること。
- (2) 作業前及び作業後の機器等の確認を励行すること。
- (3) 異物の混入を防止するため、作業工程・作業動線の見直しをすること。
- (4) 調理場内には、不必要な用具等を置かないこと。
- (5) 異常があった場合には、自己判断をせず、速やかに上司等に報告し指示を受けること。

2 給食業務全般

- (1) 校長又は共同調理場の長は、関係職員の意思疎通等に配慮すること。
- (2) 衛生管理責任者は、学校給食調理員の衛生に関する日常管理等に当たること。

いただきます！にいがた食の安全・安心通信

<http://www.fureaikan.net/syokuinfo/mm/mm01.html>

(2) 安全衛生管理

(1) の学校給食における衛生管理を踏まえた学校給食を実施するためには、給食施設設備及び学校給食従事者等の環境衛生及び安全管理の徹底を図らなければならない。

ポイント

- ・「学校給食事業における安全衛生管理要綱」に基づき、安全衛生管理体制の整備、安全衛生関係施設の整備、作業環境管理、作業管理及び健康管理の推進、安全衛生教育の徹底等により、学校給食事業における労働者の安全と健康の確保に努めること。

公立学校の学校給食事業の事業場の単位は、一の教育委員会の管轄下の学校給食調理場を一括して一の事業場とする。ただし、労務管理が一体として行われている共同調理場についてはこれを一の事業場とする。

関係法令等

(国)

- ・学校給食事業における安全衛生管理要綱(平成 6 年 4 月 21 日)
- ・食品加工用機械の労働災害防止対策ガイドライン(平成 7 年 4 月 7 日)

(県)

- ・学校給食の運搬作業における留意点について(通知)(平成20年12月 9 日)
(平成21年 7 月 3 日)

< 関係法令等の内容 >

各アドレスまたは、本文参照のこと

(国)

学校給食事業における安全衛生管理要綱 平成 6 年 4 月 21 日労働省労働基準局長
<http://www.jaish.gr.jp/anzen/hor/hombun/hor1-35/hor1-35-3-1-0.htm>

食品加工用機械の労働災害防止対策ガイドライン

平成 7 年 4 月 7 日労働省労働基準局長通知

<http://www.jaish.gr.jp/anzen/hor/hombun/hor1-36/hor1-36-8-1-0.htm>

(県)

学校給食の運搬作業における留意点について(通知)

平成 20 年 12 月 9 日

市町村教育委員会学校給食担当課長 様
関係 県 立 学 校 長 様

新潟県教育庁保健体育課 学校給食係長

学校給食の運搬作業における留意点について(通知)

学校給食における安全確保については、従来から努めていただいているところですが、このたび、県内の学校において給食コンテナを搬出中に、何らかの原因でコンテナが落下し、搬出者が死亡するという事故が発生しました。

については、「労働安全衛生法」や「学校給食事業における安全衛生管理要綱」に基づく円滑な学校給食運営に努めるとともに、下記の留意点を再確認し、所管する学校給食実施校及び学校給食共同調理場にこの旨を周知願います。

また、学校給食業務を民間委託している場合においても、貴職の意向が十分反映できるような管

理体制の整備に努めてください。

追って、このたび発生した事故の原因が判明し、周知が必要と判断された場合は、あらためて留意点を通知しますので、ご承知おきください。

記

- 1 学校給食共同調理場による搬出・搬入時の安全管理
 - ・ 配送車の点検
 - ・ コンテナのストッパー等固定機能の点検
 - ・ 配送車と校舎搬入口をつなぐ渡しの点検
 - ・ コンテナの搬出・搬入作業方法の点検
- 2 学校における給食準備と後片付け時の運搬作業の安全管理と児童・生徒への指導
 - ・ 配膳室と各教室までの廊下の環境点検
 - ・ 食器・食缶等の安定した積み込みの点検
 - ・ 運搬台車を安全に使用するための児童・生徒への指導
(運搬速度、廊下角地や教室出入り口での安全確認、握り手の安全等)
- 3 その他
教室用コンテナを使用している場合は、コンテナの転倒が危惧されますのでより一層の安全確保をお願いします。

学校給食の運搬作業における留意点について（通知）

教 保 第 319 号

平成 21 年 7 月 3 日

市町村教育委員会教育長 様
関係 県 立 学 校 長 様

新潟県教育庁保健体育課長

学校給食の運搬作業における留意点について（通知）

学校給食における安全確保については、従来から努めていただいているところですが、先般、県内の学校給食調理場において、配送車の後進中、人身事故が発生しました。

については、「労働安全衛生法」や「学校給食事業における安全衛生管理要綱」に基づく円滑な学校給食運営に努めるとともに、下記の留意点を再確認し、所管する学校給食実施校及び学校給食共同調理場にこの旨を周知願います。

また、学校給食業務を民間委託している場合においても、貴職の意向が十分反映できるような管理体制の整備に努めてください。

記

- 1 調理場において
 - (1) 配送車の搬入・搬出作業方法及び経路の再点検と安全確認の徹底
 - (2) コンテナ等の搬出・搬入作業方法及び経路の再点検と安全確認の徹底
- 2 学校において
 - (1) 給食配送及び食品納入業者との環境点検と安全確認
 - (2) 搬出入経路の車両に対する児童・生徒への安全指導
 - (3) 運搬台車を安全に使用するための児童・生徒への指導
(運搬台車の向きと速度、廊下角地や教室出入口の安全確認、握り手の安全等)

教室用コンテナの場合は、転倒が危惧されるため、運搬人数及び周囲確認に留意すること。

(3) 食中毒事故等の事故対応

(1) ・ (2) の学校給食における衛生管理を踏まえて学校給食を実施していても、万一学校給食に起因するとおもわれる食中毒等の事故が発生した際には、速やかに関係機関との連携を図り適切な措置を講じ、拡大防止に努めることが大切である。

ポイント

- ・ 「学校給食衛生管理基準」の第 4 の (4) 食中毒の集団発生の際の措置に基づき次のとおり実施すること。

教育委員会等、学校医、保健所等に連絡するとともに、患者の措置に万全を期すること。また、二次汚染の防止に努めること。

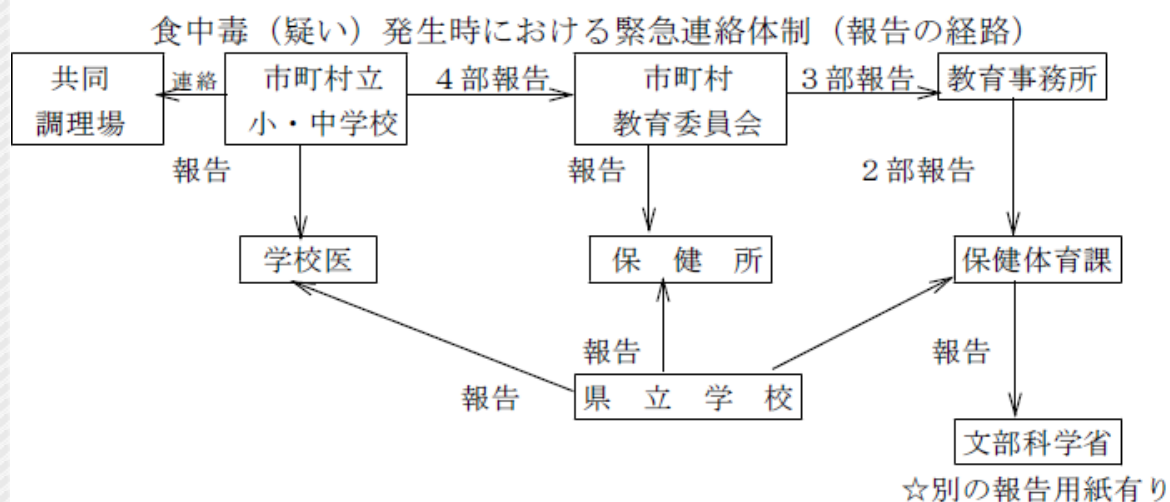
学校医及び保健所等と相談の上、医療機関を受診させるとともに、給食の停止、当該児童生徒の出席停止及び必要に応じて臨時休業、消毒その他の事後措置の計画を立て、これに基づいて食中毒の拡大防止の措置を講ずること。

校長の指導のもと養護教諭等が児童生徒の症状の把握に努める等関係職員の役割を明確にし、校内組織等に基づいて学校内外の取組体制を整備すること。

保護者に対しては、できるだけ速やかに患者の集団発生の状況を周知させ、協力を求めること。その際、プライバシー等人権の侵害がないよう配慮すること。

食中毒発生原因については、保健所等に協力し、速やかに明らかとなるように努め、その原因の除去、予防に努めること。

- ・ 発生時の速報を電話で下図のとおり報告し、その後は「学校（共同調理場）における食中毒発生状況報告」と必要書類を提出し、終えんした場合には、「学校における伝染病、食中毒終えん報告」をそれぞれの関係機関に報告すること。（「学校における災害事故報告の取扱いについて（通知）」参照）



市町村立学校は特別支援学校の場合、高等部も含む。

県立学校で市町村の給食施設から給食を供給されている場合は、該当給食施設に報告すること。

関係法令等

(国)

- ・学校給食法（平成 21 年 4 月 1 日施行）
- ・学校給食衛生管理基準（平成 21 年 4 月 1 日施行）
- ・学校給食のパンによる窒息事故の発生について（平成 20 年 10 月 21 日）

(県)

- ・学校における災害事故報告の取扱いについて（通知）（昭和 52 年 4 月 20 日）

< 関係法令等の内容 >

各アドレス、本文、もしくは「法令データ提供システム/総務省行政管理局」を参照のこと

「法令データ提供システム」<http://law.e-gov.go.jp/cgi-bin/idxsearch.cgi>

(国)

学校給食法

公布：昭和 29 年 6 月 3 日法律第 160 号

最終改正：平成 20 年 6 月 18 日法律第 73 号

http://www.mext.go.jp/b_menu/houan/kakutei/08040703.htm

（学校保健法等の一部を改正する法律に記載）

学校給食衛生管理基準

公布：平成 21 年 3 月 31 日文部科学省告示第 64 号

http://www.mext.go.jp/b_menu/houan/kakutei/08040703.htm

（学校保健法等の一部を改正する法律に記載）

学校給食のパンによる窒息事故の発生について

平成 20 年 10 月 21 日

http://www.mext.go.jp/b_menu/houdou/20/10/08102201.htm

(県)

学校における災害事故報告の取扱いについて（通知）（抄）

学校における災害事故報告の取扱いについて（通知）

昭和 52 年 4 月 20 日 教保第 339 号

新潟県教育長から市町村立（組合）教育委員会教育長・県立学校長あて

最終改正 平成 5 年 3 月 15 日 教高第 975 号

[文中の様式番号は平成 22 年 3 月 30 日の改正後に整理したものを掲載してある]

学校における災害事故防止並びに安全教育徹底のため、かねてより適切な指導強化と必要な報告の励行を願ってきましたが、このたび、新潟県立学校管理運営に関する規則による願、届、報告等の書式とその取扱いの一部改正(平成 5 年 3 月 15 日教高第 975 号)がなされたことにより、今後災害事故報告は左記により遅滞なく報告するよう願います。

なお、昭和 43 年 6 月 6 日付け教学第 519 号「学校における災害事故報告について」及び昭和 51 年 5 月 28 日付け教学第 417 号「学校における災害事故報告の取扱いについて」は廃止する。

市町村教育委員会教育長は管内学校に周知するとともに御指導を願います。また、市町村(組合)立学校は、本通知による様式のほかは、願、届、報告等の書式第 10 号様式、第 12 号から第 12 号の 8 までの様式を準用する。

記

1 学校災害事故報告の取扱い

- (1) 文書による報告を迅速に行うこと。その内容の重要度により電話又は電報によってあらかじめ報告のこと。

- (2) 報告部数は、改正後の願、届、報告等の書式一覧に定める部数とすること。

なお、市町村(組合)立学校にあっては次のとおりとする。

- | | |
|---------------------------|-----|
| ア 児童生徒の集団疾病、水難、交通事故等に係る事項 | 4 部 |
| イ 学校営造物災害事故に係る事項 | 4 部 |
| ウ 教職員(事務職員等も含む)に係る事項 | 3 部 |

集団疾病、水難、交通事故、学校営造物災害事故の場合

市町村(組合)立学校 4 部提出→地教委 3 部提出→教育事務所 2 部提出→本庁業務主管課長

教職員に係る事故の場合

市町村(組合)立学校 3 部提出→地教委 2 部提出→教育事務所 1 部提出→本庁業務主管課長

- (3) 報告の提出経路

- ア 県立学校(園) 本庁業務主管課長
イ 市町村(組合)立学校 地教委 教育事務所 本庁業務主管課長

2 報告の範囲

- (1) 法令規則等により、国又は県に報告することとなっている災害事故。
(2) 直接、間接たるを問わず、県教育委員会の行政措置に影響を及ぼすと思われる災害事故。
(3) 問題の処理もしくは解決について、県教育委員会のあっ旋又は指導を必要とする災害事故。

3 災害事故報告

- (1) 学校教育施設等の災害

- ア 学校火災盗難等によるもの(様式第 12 号の 8)
イ 公立学校施設災害復旧費国庫負担法第 2 条の災害
昭和 42 年 11 月 25 日付け教総第 1637 号「公立学校災害復旧費国庫負担事業の事務手続等について」(通知)により財務課に報告するとともに「学校の施設・設備等の災害報告」を提出する。(様式第 12 号の 8) 新潟県教育委員会発行の「新潟県教育関係職員必携」参照。

- (2) 職員、児童、生徒の災害報告

速報として電話で行い、後日文書により報告する。

- ア 職員の傷害、死亡、非行、交通事故、水難事故(様式第 12 号の 6)
イ 児童、生徒の傷害、死亡、非行、交通事故、食中毒(様式第 12 号の 2)、水難事故(様式第 12 号の 3)

4 伝染病、食中毒発生報告

次の要領により、それぞれ関係機関に報告する。

- (1) 発生時の速報(電話で行う。)

ア 報告事項

- (ア) 個人発生の場合

学校保健法施行規則第 19 条第 1 項の伝染病

- (イ) 集団発生の場合

発生した伝染病、食中毒のすべて

- (ウ) その他

その他の伝染性疾患又は原因不明の伝染性疾患

イ 報告内容

- (ア) 個人発生の場合

a 学校(園)名

b 病名

- c 発生年月日
- d 診断年月日
- e 症 状
- f 学校での措置状況

(イ) 集団発生の場合

- a 学校(園)名
- b 病名
- c 流行の初期 月 日ごろ
- d 在籍数 人
- e 患者数(全校及び該当学級)
- 欠席者数 人
- 登校り患者数 人
- f 主症状及び発生原因
- g 予防接種月日と接種率
- h 措置状況
- 全校休業 月 日～ 月 日
- 一部休業 月 日～ 月 日

ウ 報告の順序

(図はポイント参照)

- (ア) 市町村立学校は、学校医、市町村教育委員会に報告する。
- (イ) 市町村教育委員会は、教育事務所(学校支援課)、所轄保健所に報告する。
- (ウ) 県立学校は、学校医、所轄保健所、保健体育課に報告する。

(2) 発生後の報告(文書で行う)

ア 個人発生した場合

- (ア) 学校(園)は、別紙児童(生徒)伝染病発生報告を市町村教育委員会に提出する。
(様式第 12 号の 4 を準用する)
- (イ) 県立学校は、別紙児童(生徒)伝染病個人発生報告を県教育庁保健体育課に提出する。
(様式第 12 号の 4)
- (ウ) 市町村教育委員会は、別紙様式 2 により各月の個人発生分を翌月の 5 日までに所轄教育事務所に 1 部提出する。
- (エ) 教育事務所は、市町村教育委員会から報告のあったものについて、別紙様式 2 に準じてまとめ、年度末に県教育庁保健体育課に 1 部提出する。

イ 集団発生が終えんした場合(食中毒及び学校伝染病第 1 類に限る。)

- (ア) 学校(園)は、別紙集団発生終えん報告を市町村教育委員会に提出する。(様式第 10 号)
- (イ) 市町村教育委員会は、管内学校から提出されたものについてそのつど所轄教育事務所に提出する。
- (ウ) 教育事務所は、市町村教育委員会から提出されたものについて、そのつど県教育庁保健体育課に提出する。
- (エ) 県立学校(園)は、別紙集団発生終えん報告を県教育庁保健体育課に提出する。(様式第 10 号)