

学校給食を実施するにあたっては、「学校給食衛生管理基準※」に基づいた調理作業や配膳等を行うよう徹底すること。  
(※平成9年4月1日制定)

### (1) 給食の配食を行う児童生徒について

- ①下痢、発熱、腹痛、嘔吐等の症状の有無を確認し、該当する児童生徒には配食をさせない。  
(給食当番健康状態等点検表の確認)
- ②正しい手洗い、身支度（エプロン、帽子または三角巾、マスク着用）を整えて行うよう指導する。
- ③児童生徒の手指アルコール消毒は、手洗い後必ず教職員が行う。
- ④給食準備の際は、配膳台やテーブル、机の汚れを落とし乾燥させてから、アルコール消毒液を布等に含ませ、消毒対象を拭き、そのまま乾燥させる。

### (2) 喫食にあたって

- ①児童生徒等全員が、食事の前に正しい手洗い（アルコール消毒）、うがいを行うよう指導する。
- ②飛沫を飛ばさないよう、可能な限り席と席を離したり、大声での会話を控えたりするよう指導する。また、机を向かい合わせにすることは避ける。ランチルームの場合も可能な限り席を離し、十分な換気を行う。
- ③副食等のおかわりについては、担任が配食する。また、ごはんやパンなどを友だち同士で分け合わないよう、指導する。

### (3) 給食時指導時間の確保について

- ・(1)(2)の指導を徹底するため、現行の給食時間に20分程度加えた指導時間を確保する。

〔時間確保の例〕 小学校：業間や昼休みの時間を短縮し、指導の時間に充てる。

中学校：昼休みの時間を短縮し、指導の時間にあてる。

小中：授業時間を5分（4限分）短縮し、指導の時間に充てるとともに、その総時間分の授業を、土曜日や夏季休業時に実施する。

#### 問3 手指のアルコール消毒は必ず行わないといけないのか。

- 基本的には、流水と石けんで手洗いを行います。
- ただし、流水で手洗いができない場合には、アルコールを含んだ手指消毒薬を使用することが考えられます。
- なお、石けんやアルコールに過敏に反応したり、手荒れの心配があったりするような場合は、流水でしっかり洗うなどで配慮を行ってください。

【「新型コロナウイルス感染症に対応した小学校、中学校、高等学校及び特別支援学校等における教育活動の実施等に関するQ & A」(令和2年5月21日時点)より】