


【給食の準備】(更新)



<参考例>

【2年5月25日発行「学校における新型コロナウイルス感染症対策マニュアル - 松阪市教育委員会 -」P17】

手順	給食当番	当番以外の生徒	教職員
1	●健康チェック 4項目の確認	●正しい手洗い &アルコール消毒	●給食当番の 健康チェック
2	●正しい手洗い &アルコール消毒 ●身支度	●換気のため窓を開ける 	●手洗いの徹底指導
3	●配膳 直接手が触れない ように、おいしく 盛りつける	●配膳台及びテーブル* を拭く *教室の場合は机 ①汚れを拭きとる ②乾いた布巾を使って 拭き、乾かす ③ <u>アルコールを布巾に含ませ、拭く。</u>	●盛りつけ指導 ●当番以外の生徒の 対応

【喫食について】

☆おかわりは、教職員が行う

☆おかずやパンなどを、生徒同士で分け合わない

☆同じ方向を向いて座り、大声での会話は控える。



【給食終了後】

☆配膳台と使ったテーブル(教室の場合は机)の汚れを拭きとる。

☆テーブルと椅子を消毒する。(ランチルームの場合)

☆窓を閉める。