

第1回 京都市全員制中学校給食検討会議

日 時：令和5年6月26日（月） 午後3：00～

会 場：京都市総合教育センター地下1階 第3研修室

会議次第

- 1 開会あいさつ及び本会議の趣旨説明
- 2 委員紹介、座長の選出
- 3 会議の進め方について
- 4 学校給食の概要及び本市の現状について
- 5 意見交換

「全員制の中学校給食」に期待することなど
- 6 閉会

《資料》

- 資料1 京都市全員制中学校給食検討会議の開催について
- 資料2 京都市全員制中学校給食検討会議 開催要綱
- 資料3 京都市全員制中学校給食検討会議 委員名簿
- 資料4 京都市全員制中学校給食検討会議 傍聴要領
- 資料5 会議のスケジュールについて
- 資料6 学校給食の概要及び本市の現状について
- 資料7 関連法令等（学校給食法、学校給食実施基準、学校給食衛生管理基準、学校給食法施行令、同規則、食育基本法）

京都市全員制中学校給食検討会議の開催について

〔趣旨〕

本市では、平成12年度から、学校給食か家庭からの弁当持参かをすべての生徒・保護者が自由に選べる「完全自由選択制」による中学校給食を実施し、以来、成長期にある中学生の「食」の重要性を踏まえ、生徒の嗜好や栄養摂取状況等に配慮した献立の充実・改善、予約管理システムによる利便性の向上等、制度の充実に取り組んできました。

こうした中、令和5年1月、家庭環境や社会情勢の変化等を踏まえ、国において、次元の異なるレベルで子育て支援、少子化対策の取組を推進することが示されました。本市においても、少子化対策・子育て環境のさらなる充実は、目下、最大の課題の一つであり、本市議会からも、これまで取り組めなかったことを一歩前に進めるよう御指摘いただいたことを踏まえ、子どもたちの健やかな育ちと学びのため、また、子育て家庭の支援のため、全員制中学校給食の実施に向けて検討を開始することとしました。

検討に当たり、給食の提供方法や給食実施に係る学校運営上の課題、中学生への食育の推進等、本市にとって持続可能で最適な手法について、様々な角度から広く意見を聴取するため、検討会議を開催します。

京都市全員制中学校給食検討会議開催要綱

（趣旨）

第1条 この要綱は、全員制の中学校給食の実施及び食育の推進について広く意見を聴取するため、京都市全員制中学校給食検討会議（以下「検討会議」という。）を開催することとし、必要な事項を定めるものとする。

（委員）

第2条 委員は、学識経験のある者、保護者その他教育長が適当と認める者のうちから、教育長が就任を依頼する。

2 前項の規定により依頼する委員の人数は、10人程度とする。

（任期）

第3条 委員の任期は、1年以内とする。ただし、補欠の委員等の任期は、前任者の残任期間とする。

2 委員は、再任されることができる。

（座長）

第4条 検討会議に、座長を置く。

2 座長は委員の互選により定める。

3 座長は、検討会議の進行をつかさどる。

4 座長に事故があるときは、あらかじめ座長が指名する委員がその職務を代理する。

（招集）

第5条 検討会議は、教育長が招集する。

（会議の公開）

第6条 検討会議は、原則として公開するものとする。ただし、以下のいずれかに該当する場合は、会議の全部又は一部を公開しないことができるものとする。

(1) 会議を公開することにより、非公開情報（京都市情報公開条例第7条に規定する非公開情報をいう。）が公になるとき。

(2) 会議を公開することにより、公正かつ円滑な議事運営に著しい支障が生じると認められるとき。

（庶務）

第7条 検討会議の庶務は、教育委員会事務局体育健康教育室において行う。

（委任）

第8条 この要綱に定めるもののほか、検討会議の開催に必要な事項は、教育長が定める。

附 則

（施行期日）

1 この要綱は、令和5年6月12日から施行する。

京都市全員制中学校給食検討会議 委員名簿

分野等		氏名	所属・役職等
学識 経験者等	(食文化)	園部 晋吾	NPO 法人日本料理アカデミー理事 (山ばな平八茶屋主人)
	(栄養)	中山 玲子	京都女子大学 副学長 (名誉教授)
	(教育)	山下 和美	京都教育大学 教職キャリア高度化センター教授
保護者代表		塩見 葉子	京都市小学校 PTA 連絡協議会 副会長
		藤下 洋明	京都市立中学校 PTA 連絡協議会 会長
学校代表	(校長会)	國重 初美	京都市小学校長会 会長 (京都市立西院小学校長)
		山崎 良一	京都市立中学校長会 会長 (京都市立春日丘中学校長)
	〔給食管理・ 食育に 携わる 教諭等〕	今川 早紀	中学校教育研究会食教育部会 (京都市立桂川中学校 教諭)
		尾崎 利奈	小学校学校給食・食育研究会 (京都市立深草小学校 教諭)
		梶浦 祥代	小学校栄養教諭 (京都市立高倉小学校 栄養教諭)
市民公募		米田 未晴	—

(敬称略、分野等内 50 音順)

京都市全員制中学校給食検討会議傍聴要領

(趣旨)

第1条 この要領は、京都市全員制中学校給食検討会議（以下「会議」という。）の傍聴に関し必要な事項を定める。

(傍聴手続)

第2条 会議を傍聴しようとする者（以下「傍聴人」という。）は、会議開会予定時刻の30分前から15分前までの間に、自己の氏名及び住所、連絡先を記入した傍聴人受付名簿（別記様式）を提出しなければならない。

- 2 傍聴人の定員は、20人とする。ただし、会場の都合等により定員を制限することができる。
- 3 前項の規定にかかわらず、必要があると認めるときは、定員を増加させることができる。
- 4 前2項の定員を超える傍聴の申請があったときは、抽選により傍聴人を決定する。

(傍聴の不許可)

第3条 次の各号のいずれかに該当する者は、傍聴を許可しない。

- (1) 酒気を帯びていると認められる者
- (2) 会議の妨害となると認められる器具を携帯している者
- (3) 前各号のほか、座長において傍聴を不適当と認める者

(禁止行為)

第4条 傍聴人は、次に掲げる行為をしてはならない。

- (1) みだりに傍聴席を離れること。
- (2) 私語、談話、拍手等を行うこと。
- (3) 議事に批評を加え又は賛否を表明すること。
- (4) 飲食又は喫煙すること。
- (5) 画像の撮影、録音等を行うこと。ただし、報道関係者等で予め座長の許可を受けたときを除く。
- (6) 前各号のほか、会議の妨害となるような行為を行うこと。

(退場)

第5条 別に定める会議の座長（以下「座長」という。）は、傍聴人がこの要領に違反したときは、当該違反行為を制止し、その命令に従わないときは、当該者を退場させることができる。

(留意事項)

第6条 前各条に定めるもののほか、傍聴人は、座長の指示に従わなければならない。

(補則)

第7条 この要領に定めるもののほか、傍聴に関し必要な事項は、座長が定める。ただし、座長が選任されるまでは、出席委員の過半数の賛成をもって、体育健康教育室長が定める。

附 則

この要領は、令和5年6月12日から施行する。

No.

-----キリトリ-----

別記様式（第2条関係）

京都市全員制中学校給食検討会議傍聴人受付名簿

No.

京都市全員制中学校給食検討会議を傍聴します。

傍聴に当たっては、「京都市全員制中学校給食検討会議傍聴要領」に従い傍聴します。

氏 名	
住 所	
連 絡 先	

会議のスケジュールについて

今後、教育委員会の責任において全員制中学校給食の実施方式及び基本的な考え方（基本方針）を検討していくに当たり、本検討会議では、学識経験者等や保護者代表、学校代表、市民公募の各分野の多角的な視点から、議論を深めていただくことを目的として、以下のとおり開催を予定しています。

時期	内容
令和 5 年 6 月 26 日（月）	第 1 回会議（本日） ・ 開催趣旨について ・ 学校給食の概要及び本市の現状について ・ 全員制中学校給食に期待すること
令和 5 年 8 月頃（予定）	第 2 回（予定） ・ アンケートの実施について ・ 給食の各実施方式について ・ 他都市事例の共有 ・ 食育の充実及び食文化の視点について
令和 5 年 10 月頃（予定）	第 3 回会議
令和 6 年 2 月頃（予定）	第 4 回会議

学校給食の概要及び本市の現状について

1 学校給食について

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体格や運動機能等の発育を図るとともに、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材としての役割を担っています。

※学校給食の目標（学校給食法第2条）

義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 5 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 6 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 7 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

※学校給食の区分と内容（学校給食法施行規則第1条）

区分	内容
完全給食	パン又は米飯、ミルク及びおかず
補食給食	ミルク及びおかず等
ミルク給食	ミルクのみ

2 学校給食の実施方式

学校給食の実施方式として、主に以下の4つの方式があります。

方式	概要
自校調理方式	自校の給食室で調理したものを当該校の生徒が喫食
親子（兄弟）調理方式	近隣の小学校（中学校）の給食室で調理した給食を配送
給食センター方式	給食センターで調理した給食を各校に配送
民間調理場活用方式 （デリバリー方式）	民間事業者の調理施設で調理したものを各校に配送

3 他都市の状況（政令指定都市）令和5年5月時点

（以下、自校＝自校調理方式、親子＝親子調理方式、センター＝給食センター方式、民間＝民間調理場活用方式）

（1）選択制 2市

都市名	実施方式
新潟市	民間 27 校 ※別途、一部全員制あり（自校 8、親子 1、センター20）
名古屋市	民間 110 校 ※別途、一部全員制あり（自校 1）

（2）全員制に移行予定 5市

都市名	現行方式	全員制への移行予定	
横浜市	（選択制）民間 144	民間 144 校	R 8
相模原市	（選択制）民間 30 （全員制）センター5	センター35 校	R 8
堺市	（選択制）民間 43	センター43 校	R 7
神戸市	（選択制）民間 82	センター＋民間 計 82 校（内訳は今後検討）	R 6
広島市	（選択制）民間 28 （全員制）自校 5、親子 7、 センター14、民間 10	自校 5 校、親子 11 校、 センター25 校、民間 23 校	R 8
		センター64 校	R 13

（3）全員制 12市

都市名	実施方式	都市名	実施方式
札幌市	自校 58 校、親子 39 校	浜松市	自校 34 校、親子 2 校、 センター12 校
仙台市	自校 12 校、親子 1 校、 センター51 校	大阪市	自校 19 校、親子 106 校
千葉市	センター55 校	岡山市	自校 22 校、親子 1 校、 センター12 校
さいたま市	自校 58 校	北九州市	親子 62 校
川崎市	自校 4 校、センター48 校	福岡市	自校 5 校、センター64 校
静岡市	自校 2 校、センター41 校	熊本市	自校 1、親子 3 校、 センター38 校

4 本市の中学校給食の現状

(1) 中学校給食導入の経過

平成9年、学識経験者、保護者代表、校長会代表等で構成する検討委員会を設置し、中学生にとって望ましい昼食の在り方について提言をいただきました。その提言に基づき、家庭弁当の教育効果を生かしつつ、比較的早期の全校実施が可能である、民間調理場活用方式（デリバリー方式）による選択制中学校給食の導入を決定。平成12年度の試行実施を経て順次実施校を拡大し、平成15年度から全校展開しています。（一部の施設一体型義務教育学校を除く）

※参考：実施状況

実施方式	校数	対象人数	備考
選択制・民間	64校	約28,000人	
全員制・自校	7校	約1,000人	施設一体型義務教育学校
実施なし	1校	約400人	西京高校附属中（高校の食堂で調理した中学生弁当が利用可）
計	72校	約29,400人	

(2) 実施状況等

ア 実施形態

- ・家庭からの弁当持参か給食かを自由に選択できる完全自由選択制

イ 実施方式

- ・民間調理場を活用した校外調理委託方式（2社3工場）
- ・ランチボックス方式

ウ 利用状況

- ・23.5%（令和4年度）

エ 献立内容

- ・主食（米飯）、副食（おかず5品）、牛乳の完全給食
※主食は、大・中・小の3種類から選択可

オ 献立作成・栄養管理

- ・小学校給食に携わっていた教育委員会の栄養教諭が献立原案を作成し、学校現場の意見を取り入れて決定

カ アレルギー対応

- ・牛乳アレルギー等の場合、医師の診断に基づき飲用牛乳を除去
- ・副食の除去食、代替食は未対応

※毎月、保護者へ配布する献立表に、特定原材料（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、牛乳、落花生）に大豆を加えた使用状況を表示

キ 給食費

- ・ 1食当たり 310 円（食材料費として）
- ・ 生活保護及び就学援助を受けている家庭は公費負担

ク 衛生管理

- ・ 学校給食衛生管理基準（文科省）に加え、本市独自の衛生管理基準を遵守
- ・ 随時、施設の立ち入り検査等を実施

ケ 物資管理

- ・ 予め届出を受け、安全性、衛生面、栄養面、経済性等、教育委員会が定めた規格基準に合致した物資のみ使用するよう委託業者に指示し、確認

コ 予約管理システム

- ・ 令和元年度、保護者・生徒の利便性向上と学校の働き方改革の推進を目的に、インターネットによる給食申込みや給食費徴収等を一元化するシステムを構築
- ・ 令和2年1月から1・2年生での試行実施を経て、令和2年度から本格稼働
- ・ スマートフォン等から給食を申し込み、クレジットやLINE Pay や PayPay などの決済等にも対応
- ・ 従前の1か月単位の予約に加え、1週間単位や卒業までの一括予約も可能で、3種類からなるご飯量選択予約にも対応
- ・ システム稼働時間は原則 24 時間 365 日で、学校や保護者の問合せに対応するため、専用コールセンターも設置（受付時間 9 時～17 時，土日祝・年末年始除く）

昭和二十九年法律第百六十号

学校給食法

目次

- 第一章 総則（第一条—第五条）
- 第二章 学校給食の実施に関する基本的な事項（第六条—第九条）
- 第三章 学校給食を活用した食に関する指導（第十条）
- 第四章 雑則（第十一条—第十四条）

附則

第一章 総則

（この法律の目的）

第一条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

（学校給食の目標）

第二条 学校給食を実施するに当たつては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

（定義）

第三条 この法律で「学校給食」とは、前条各号に掲げる目標を達成するために、義務教育諸学校において、その児童又は生徒に対し実施される給食をいう。

- 2 この法律で「義務教育諸学校」とは、学校教育法（昭和二十二年法律第二十六号）に規定する小学校、中学校、義務教育学校、中等教育学校の前期課程又は特別支援学校の小学部若しくは中学部をいう。

（義務教育諸学校の設置者の任務）

第四条 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。

（国及び地方公共団体の任務）

第五条 国及び地方公共団体は、学校給食の普及と健全な発達を図るよう努めなければならない。

第二章 学校給食の実施に関する基本的な事項

（二以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設）

第六条 義務教育諸学校の設置者は、その設置する義務教育諸学校の学校給食を実施するための施設として、二以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設（以下「共同調理場」という。）を設けることができる。

（学校給食栄養管理者）

第七条 義務教育諸学校又は共同調理場において学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員（第十条第三項において「学校給食栄養管理者」という。）は、教育職員免許法（昭和二十四年法律第百四十七号）第四条第二項に規定する栄養教諭の免許状を有する者又は栄養士法（昭和二十二年法律第百四十五号）第二条第一項の規定による栄養士の免許を有する者で学校給食の実施に必要な知識若しくは経験を有するものでなければならない。

（学校給食実施基準）

第八条 文部科学大臣は、児童又は生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項（次条第一項に規定する事項を除く。）について維持されることが望ましい基準（次項において「学校給食実施基準」という。）を定めるものとする。

- 2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食実施基準に照らして適切な学校給食の実施に努めるものとする。

（学校給食衛生管理基準）

第九条 文部科学大臣は、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（以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。）を定めるものとする。

- 2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。
- 3 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講ずることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。

第三章 学校給食を活用した食に関する指導

第十条 栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と

関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。

2 栄養教諭が前項前段の指導を行うに当たっては、当該義務教育諸学校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。

3 栄養教諭以外の学校給食栄養管理者は、栄養教諭に準じて、第一項前段の指導を行うよう努めるものとする。この場合においては、同項後段及び前項の規定を準用する。

第四章 雑則

(経費の負担)

第十一条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。

2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費（以下「学校給食費」という。）は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条に規定する保護者の負担とする。

(国の補助)

第十二条 国は、私立の義務教育諸学校の設置者に対し、政令で定めるところにより、予算の範囲内において、学校給食の開設に必要な施設又は設備に要する経費の一部を補助することができる。

2 国は、公立の小学校、中学校、義務教育学校又は中等教育学校の設置者が、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条に規定する保護者（以下この項において「保護者」という。）で生活保護法（昭和二十五年法律第百四十四号）第六条第二項に規定する要保護者（その児童又は生徒について、同法第十三条の規定による教育扶助で学校給食費に関するものが行われている場合の保護者である者を除く。）であるものに対して、学校給食費の全部又は一部を補助する場合には、当該設置者に対し、当分の間、政令で定めるところにより、予算の範囲内において、これに要する経費の一部を補助することができる。

(補助金の返還等)

第十三条 文部科学大臣は、前条の規定による補助金の交付の決定を受けた者が次の各号のいずれかに該当するときは、補助金の交付をやめ、又は既に交付した補助金を返還させるものとする。

一 補助金を補助の目的以外の目的に使用したとき。

二 正当な理由がなく補助金の交付の決定を受けた年度内に補助に係る施設又は設備を設けないこととなつたとき。

三 補助に係る施設又は設備を、正当な理由がなく補助の目的以外の目的に使用し、又は文部科学大臣の許可を受けずに処分したとき。

四 補助金の交付の条件に違反したとき。

五 虚偽の方法によつて補助金の交付を受け、又は受けようとしたとき。

(政令への委任)

第十四条 この法律に規定するもののほか、この法律の実施のため必要な手続その他の事項は、政令で定める。

附 則

この法律は、公布の日から施行する。

附 則（昭和三十一年三月三〇日法律第四一〇号）

この法律は、昭和三十一年四月一日から施行する。

附 則（昭和三十三年三月三〇日法律第二〇号）

この法律は、昭和三十二年四月一日から施行する。

附 則（昭和四十九年六月二二日法律第九〇号）抄

(施行期日)

1 この法律は、公布の日から施行する。

附 則（昭和五三年七月五日法律第八七号）抄

(施行期日)

第一条 この法律は、公布の日から施行する。

附 則（平成三年五月二一日法律第七九号）抄

(施行期日)

第一条 この法律は、公布の日から施行する。

附 則（平成一〇年六月一二日法律第一〇一〇号）抄

(施行期日)

第一条 この法律は、平成十一年四月一日から施行する。

附 則（平成一一年一二月二二日法律第一六〇号）抄

(施行期日)

第一条 この法律（第二条及び第三条を除く。）は、平成十三年一月六日から施行する。ただし、次の各号に掲げる規定は、当該各号に定める日から施行する。

一 第九百九十五条（核燃料物質、核燃料物質及び原子炉の規制に関する法律の一部を改正する法律附則の改正規定に係る部分に限る。）、「第千三百五条、第千三百六条、第千三百二十四条第二項、第千三百二十六条第二項及び第千三百四十四条の規定 公布の日

附 則（平成一四年二月八日法律第一号）抄

(施行期日)

第一条 この法律は、公布の日から施行する。

附 則（平成一六年五月二一日法律第四九号） 抄

この法律は、平成十七年四月一日から施行する。

附 則（平成一七年三月三一日法律第二三三号） 抄

（施行期日）

- 1 この法律は、平成十七年四月一日から施行する。

附 則（平成一八年三月三一日法律第一八号） 抄

（施行期日）

- 第一条** この法律は、平成十八年四月一日から施行する。

（義務教育諸学校施設費国庫負担法等の一部改正等に伴う経過措置）

第三条 第三条から第十四条まで及び附則第五条から第七条までの規定による改正後の次に掲げる法律の規定は、平成十八年度以降の年度の予算に係る国の負担若しくは補助（平成十七年度以前の年度における事務又は事業の実施により平成十八年度以降の年度に支出される国の負担又は補助（第十五条第一号の規定による廃止前の公立義務学校整備特別措置法第二条第一項及び第三条第一項並びに附則第四項並びに第十五条第二号の規定による廃止前の公立高等学校危険建物改築促進臨時措置法第三条第一項の規定に基づく国の負担又は補助を含む。以下この条において同じ。）及び平成十七年度以前の年度の国庫債務負担行為に基づき平成十八年度以降の年度に支出すべきものとされた国の負担又は補助を除く。）又は交付金の交付について適用し、平成十七年度以前の年度における事務又は事業の実施により平成十八年度以降の年度に支出される国の負担又は補助、平成十七年度以前の年度の国庫債務負担行為に基づき平成十八年度以降の年度に支出すべきものとされた国の負担又は補助及び平成十七年度以前の年度の歳出予算に係る国の負担又は補助で平成十八年度以降の年度に繰り越されたものについては、なお従前の例による。

一及び二 略
三 学校給食法

附 則（平成一八年六月二一日法律第八〇号） 抄

（施行期日）

- 第一条** この法律は、平成十九年四月一日から施行する。

附 則（平成一九年六月二七日法律第九六号） 抄

（施行期日）

- 第一条** この法律は、公布の日から起算して六月を超えない範囲内において政令で定める日から施行する。

附 則（平成二〇年六月一八日法律第七三号） 抄

（施行期日）

- 第一条** この法律は、平成二十一年四月一日から施行する。

（検討）

第二条 政府は、この法律の施行後五年を経過した場合において、この法律による改正後の規定の施行の状況について検討を加え、必要があると認めるときは、その結果に基づいて所要の措置を講ずるものとする。

附 則（平成二七年六月二四日法律第四六号） 抄

（施行期日）

- 第一条** この法律は、平成二十八年四月一日から施行する。

学校給食実施基準（抄）

平成21年3月31日文科科学省告示第61号
最終改正：令和3年2月12日文科科学省告示第10号

(学校給食の実施の対象)

第一条 学校給食(学校給食法第三条第一項に規定する「学校給食」をいう。以下同じ。)は、これを実施する学校においては、当該学校に在学するすべての児童又は生徒に対し実施されるものとする。

(学校給食の実施回数等)

第二条 学校給食は、年間を通じ、原則として毎週五回、授業日の昼食時に実施されるものとする。

(児童生徒の個別の健康状態への配慮)

第三条 学校給食の実施に当たっては、児童又は生徒の個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に配慮するものとする。

(学校給食に供する食物の栄養内容)

第四条 学校給食に供する食物の栄養内容の基準は、別表に掲げる児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準とする。

児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

(学校給食実施基準 別表 (第四条関係) 令和3年2月12日改定)

区 分	小学生			中学生 (12～14 歳)
	(6～7 歳)	(8～9 歳)	(10～11 歳)	
エネルギー (kcal)	530	650	780	830
たんぱく質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の 13～20%			
脂質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の 20～30%			
ナトリウム (g) [食塩相当量]	1.5 未満	2.0 未満	2.0 未満	2.5 未満
カルシウム (mg)	290	350	360	450
マグネシウム (mg)	40	50	70	120
鉄 (mg)	2.0	3.0	3.5	4.5
ビタミンA (μgRAE)	160	200	240	300
ビタミンB1 (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB2 (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC (mg)	20	25	30	35
食物繊維 (g)	4.0 以上	4.5 以上	5.0 以上	7.0 以上

(注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取について配慮すること。

- 亜鉛……児童(6歳～7歳) 2mg、児童(8歳～9歳) 2mg、
児童(10歳～11歳) 2mg、生徒(12歳～14歳) 3mg
- 2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。
- 3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。

学校給食衛生管理基準

第1 総則

- 1 学校給食を実施する都道府県教育委員会及び市区町村教育委員会（以下「教育委員会」という。）、附属学校を設置する国立大学法人及び私立学校の設置者（以下「教育委員会等」という。）は、自らの責任において、必要に応じて、保健所の協力、助言及び援助（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）に定める食品衛生監視員による監視指導を含む。）を受けつつ、HACCP（コーデックス委員会（国連食糧農業機関／世界保健機関合同食品規格委員会）総会において採択された「危害分析・重要管理点方式とその適用に関するガイドライン」に規定されたHACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）をいう。）の考え方にに基づき単独調理場、共同調理場（調理等の委託を行う場合を含む。以下「学校給食調理場」という。）並びに共同調理場の受配校の施設及び設備、食品の取扱い、調理作業、衛生管理体制等について実態把握に努め、衛生管理上の問題がある場合には、学校医又は学校薬剤師の協力を得て速やかに改善措置を図ること。
- 第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

- 1 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

(1) 学校給食施設

① 共通事項

- 一 学校給食施設は、衛生的な場所に設置し、食数に適した広さとする。また、随時施設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、施設の新増築、改築、修理その他の必要な措置を講ずること。
- 二 学校給食施設は、別添の「学校給食施設の区分」に従い区分することとし、調理場（学校給食調理員が調理又は休憩等を行う場所であって、別添中区分の欄に示す「調理場」をいう。以下同じ。）は、二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域（それぞれ別添中区分の欄に示す「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域（事務室等を除く。）」をいう。以下同じ。）に部屋単位で区分すること。ただし、洗浄室は、使用状況に応じて汚染作業区域又は非汚染作業区域に区分することが適当であることから、別途区分すること。また、検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域並びに更衣休憩にあてての区域及び前室に区分するよう努めること。
- 三 ドライシステムを導入するよう努めること。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。
- 四 作業区域（別添中区分の欄に示す「作業区域」をいう。以下同

じ。）の外部に開放される箇所にはエアカーテンを備えるよう努めること。

- 五 学校給食施設は、設計段階において保健所及び学校薬剤師等の助言を受けるとともに、栄養教諭又は学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）その他の関係者の意見を取り入れ整備すること。

② 作業区域内の施設

- 一 食品を取り扱う場所（作業区域のうち洗浄室を除く部分）をいう。以下同じ。）は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするよう努めること。
- 二 食品の保管室は、専用であること。また、衛生面に配慮した構造とし、食品の搬入及び搬出に当たって、調理室を経由しない構造及び配置とすること。
- 三 外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けること。
- 四 排水溝は、詰まり又は逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造及び配置とすること。
- 五 釜周りの排水が床面に流れない構造とすること。
- 六 配膳室は、外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分すること。また、その出入口には、原則として施錠設備を設けること。

③ その他の区域の施設

- 一 廃棄物（調理場内で生じた廃棄物及び返却された残菜をいう。以下同じ。）の保管場所は、調理場外の適切な場所に設けること。
- 二 学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とすること。また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3 m以上離れた場所に設けるよう努めること。さらに、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。

(2) 学校給食設備

① 共通事項

- 一 機械及び機器については、可動式にするなど、調理過程に合った作業動線となるよう配慮した配置であること。
- 二 全ての移動性の器具及び容器は、衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。
- 三 給水給湯設備は、必要な数を使用に便利な位置に設置し、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバ一式等であること。
- 四 共同調理場においては、調理した食品を調理後2時間以内に給食できるようにするための配送車を必要台数確保すること。

- ②調理用の機械、機器、器具及び容器
- 一 食肉類、魚介類、卵、野菜類、果実類等食品の種類ごとに、それぞれ専用に調理用の器具及び容器を備えること。また、それぞれの調理用の器具及び容器は、下処理用、調理用、加熱調理済食品用等調理の過程ごとに区別すること。
 - 二 調理用の機械、機器、器具及び容器は、洗浄及び消毒ができる材質、構造であり、衛生的に保管できるものであること。また、食数に適した大きさや数量を備えること。
 - 三 献立及び調理内容に応じて、調理作業の合理化により衛生管理を充実するため、焼き物機、揚げ物機、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理機等の調理用の機械及び機器を備えるよう努めること。
- ③シンク
- 一 シンクは、食数に応じてゆとりのある大きさ、深さであること。また、下処理室における加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び器具の洗浄に用いるシンクは別々に設置するとともに、三槽式構造とすること。さらに、調理室においては、食品用及び器具等の洗浄用のシンクを共用しないこと。あわせて、その他の用途用のシンクについても相互汚染しないよう努めること。
- ④冷蔵及び冷凍設備
- 一 冷蔵及び冷凍設備は、食数に応じた広さがあるものを原材料用及び調理用等に整備し、共用を避けること。
- ⑤温度計及び湿度計
- 一 調理場内の適切な温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計及び湿度計を備えること。また、冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒庫その他のために、適切な場所に正確な温度計を備えること。
- ⑥廃棄物容器等
- 一 ふた付きの廃棄物専用の容器を廃棄物の保管場所に備えること。
- 二 調理場には、ふた付きの残菜入れを備えること。
- ⑦学校給食従事者専用手洗い設備等
- 一 学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、便所の個室に設置するとともに、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。
 - 二 肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式、足踏み式又は自動式等の温水に対応した方式であること。
 - 三 学校食堂等に、児童生徒等の手洗い設備を設けること。
- (3) 学校給食施設及び設備の衛生管理

- 一 学校給食施設及び設備は、清潔で衛生的であること。
- 二 冷蔵庫、冷凍庫及び食品の保管室は、整理整頓すること。また、調理室には、調理作業に不必要な物品等を置かないこと。
- 三 調理場は、換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つよう努めること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度並びに冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度は毎日記録すること。
- 四 調理場内の温度計及び湿度計は、定期的に検査を行うこと。
- 五 調理場の給水、排水、採光、換気等の状態を適正に保つこと。また、夏の直射日光を避ける設備を整備すること。
- 六 学校給食施設及び設備は、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の侵入及び発生を防止するため、侵入防止措置を講じること。また、ねずみ及び衛生害虫の発生状況を1ヶ月に1回以上点検し、発生を確認したときには、その都度駆除をすることとし、必要な場合には、補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等を行い、その結果を記録すること。なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。さらに、学校給食従事者専用の便所については、特に衛生害虫に注意すること。
- 七 学校給食従事者専用の便所には、専用の履物を備えること。また、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
- 八 学校給食従事者専用の手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等衛生器具を常備すること。また、布タオルの使用は避けること。さらに、前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備すること。
- 九 食器具、容器及び調理用の器具は、使用後、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないよう確認し、熱風保管庫等により適切に保管すること。また、フードカッター、野菜切り機等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥させること。さらに、下処理室及び調理室内における機械、容器等の使用後の洗浄及び消毒は、全ての食品が下処理室及び調理室から搬出された後に行うよう努めること。
- 十 天井の水滴を防ぐとともに、かびの発生の防止に努めること。
- 十一 床は破損箇所がないよう管理すること。
- 十二 清掃用具は、整理整頓し、所定の場所に保管すること。また、汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避けること。
- 2 学校薬剤師等の協力を得て(1)の各号に掲げる事項について、毎学年1回定期に、(2)及び(3)の各号に掲げる事項については、毎学年3回定期に、検査を行い、その実施記録を保管すること。

第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

1 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

(1) 献立作成

- 一 献立作成は、学校給食施設及び設備並びに人員等の能力に応じたものとするとともに、衛生的な作業工程及び作業動線となるよう配慮すること。
- 二 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等については、細菌の増殖等が起こらないように配慮すること。
- 三 保健所等から情報を収集し、地域における感染症、食中毒の発生状況に配慮すること。
- 四 献立作成委員会を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。
- 五 統一献立（複数の学校で共通して使用する献立をいう。）を作成するに当たっては、食品の品質管理又は確実な検収を行う上で支障を来すことがないよう、一定の地域別又は学校種別等の単位に分けること等により適正な規模での作成に努めること。

(2) 学校給食食用食品の購入

① 共通事項

- 一 学校給食食用食品（以下「食品」という。）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を尊重すること。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。

- 二 食品の製造を委託する場合には、衛生上信用のおける製造業者を選定すること。また、製造業者の有する設備、人員等から見た能力に応じた委託とすることとし、委託者において、随時点検を行い、記録を残し、事故発生の防止に努めること。

② 食品納入業者

- 一 保健所等の協力を得て、施設の衛生面及び食品の取扱いが良好で衛生上信用のおける食品納入業者を選定すること。
- 二 食品納入業者又は納入業者の団体等との間に連絡を設け、学校給食の意義、役割及び衛生管理の在り方について定期的な意見交換を行う等により、食品納入業者の衛生管理の啓発に努めること。
- 三 売買契約に当たって、衛生管理に関する事項を取り決める等により、業者の検便、衛生環境の整備等について、食品納入業者に自主的な取組を促すこと。
- 四 必要に応じて、食品納入業者の衛生管理の状況を確認すること。

- 五 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、検査結果を保管すること。

③ 食品の選定

- 一 食品は、過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選定するように配慮すること。また、有害なもの又はその疑いのあるものは避けること。
- 二 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加された食品、又は内容表示、消費期限及び賞味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こと。
- 三 保健所等から情報提供を受け、地域における感染症、食中毒の発生状況に応じて、食品の購入を考慮すること。

(3) 食品の検収・保管等

- 一 検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立会い、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、年月日表示、ロット（一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように製造された製品の一群をいう。以下同じ。）番号その他の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。また、納入業者から直接納入する食品の検収は、共同調理場及び受配校において適切に分担し実施するとともに、その結果を記録すること。
- 二 検収のために必要な場合には、検収責任者の勤務時間を納入時間に合わせて割り振ること。
- 三 食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として、当日搬入するとともに、一回で使い切る量を購入すること。また、当日搬入できない場合には、冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に留意すること。
- 四 納入業者から食品を納入させるに当たっては、検収室において食品の受け渡しを行い、下処理室及び調理室に立ち入らせないこと。
- 五 食品は、検収室において、専用の容器に移し替え、下処理室及

び食品の保管室にダンボール等を持ち込まないこと。また、検収室内に食品が直接床面に接触しないよう床面から60cm以上の高さの置台を設けること。

六 食品を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類ごとに区分して専用の容器で保管することにより、原材料の相互汚染を防ぎ、衛生的な管理を行うこと。また、別紙「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、棚又は冷蔵冷凍設備に保管すること。

七 牛乳については、専用の保冷庫等により適切な温度管理を行い、新鮮かつ良好なものが飲用に供されるよう品質の保持に努めること。

八 泥つきの根菜類等の処理は、検収室で行い、下処理室を清潔に保つこと。

(4) 調理過程

① 共通事項

一 給食の食品は、原則として、前日調理を行わず、全てその日に学校給食調理場で調理し、生で食用する野菜類、果実類等を除き、加熱処理したものを給食すること。また、加熱処理する食品については、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分以上（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。さらに、中心部温度計については、定期的に検査を行い、正確な機器を使用すること。

二 野菜類の使用については、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理すること。また、教育委員会等において、生野菜の使用に当たっては、食中毒の発生状況、施設及び設備の状況、調理過程における二次汚染防止のための措置、学校給食調理員の研修の実施、管理運営体制の整備等の衛生管理体制の実態、並びに生野菜の食生活に果たす役割等を踏まえ、安全性を確認しつつ、加熱調理の有無を判断すること。さらに、生野菜の使用に当たっては、流水で十分洗浄し、必要に応じて、消毒するとともに、消毒剤が完全に洗い落とされるまで流水で水洗いすること。

三 和えもの、サラダ等の料理の混ぜ合わせ、料理の配食及び盛りつけに際しては、清潔な場所、清潔な器具を使用し、料理に直接手を触れないよう調理すること。

四 和えもの、サラダ等については、各食品を調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に注意し、冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行うこと。また、やむを得ず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1mg/

L以上であることを確認し、確認した数値及び時間を記録すること。さらに、和える時間を配食の直前にするなど給食までの時間の短縮を図り、調理終了時に温度及び時間を記録すること。

五 マヨネーズは、つくらないこと。

六 缶詰は、缶の状態、内壁塗装の状態等を注意すること。

② 使用水の安全確保

一 使用水は、学校環境衛生基準（平成二十一年文部科学省告示第六十号）に定める基準を満たす飲料水を使用すること。また、毎日、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査を実施し、その結果を記録すること。

二 使用水について使用に不適な場合は、給食を中止し速やかに改善措置を講じること。また、再検査の結果使用した場合は、使用した水1Lを保存食用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。

三 貯水槽を設けている場合は、専門の業者に委託する等により、年1回以上清掃すること。また、清掃した証明書等の記録は1年間保管すること。

③ 二次汚染の防止

一 献立ごとに調理作業の手順、時間及び担当者を示した調理作業工程表並びに食品の動線を示した作業動線図を作成すること。また、調理作業工程表及び作業動線図を作業前に確認し、作業に当たること。

二 調理場における食品及び調理用の器具及び容器は、床面から60cm以上の高さの置台の上に置くこと。

三 食肉、魚介類及び卵は、専用の容器、調理用の機器及び器具を使用し、他の食品への二次汚染を防止すること。

四 調理作業中の食品並びに調理用の機械、機器、器具及び容器の汚染の防止の徹底を図ること。また、包丁及びまな板類については食品別及び処理別の使い分けの徹底を図ること。

五 下処理後の加熱を行わない食品及び加熱調理後冷却する必要がある食品の保管には、原材料用冷蔵庫は使用しないこと。

六 加熱調理した食品を一時保存する場合又は調理終了後の食品については、衛生的な容器にふたをして保存するなど、衛生的な取扱いを行い、他からの二次汚染を防止すること。

七 調理終了後の食品は、素手でさわらないこと。

八 調理作業時には、ふきんは使用しないこと。

九 エプロン、履物等は、色分けする等により明確に作業区分ごとに使い分けること。また、保管の際は、作業区分ごとに洗浄及び消毒し、翌日までに乾燥させ、区分して保管するなど、衛生管理

に配慮すること。

④食品の適切な温度管理等

- 一 調理作業時においては、調理室内の温度及び湿度を確認し、その記録を行うこと。また、換気を行うこと。
- 二 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。また、冷蔵保管及び冷凍保管する必要がある食品は常温放置しないこと。
- 三 加熱調理後冷却する必要がある食品については、冷却機等を用いて温度を下げ、調理用冷蔵庫で保管し、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くすること。また、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度及び時間を記録すること。
- 四 配送及び配食に当たっては、必要に応じて保温食缶及び保冷食缶若しくは蓄冷材等を使用し、温度管理を行うこと。
- 五 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後２時間以内に給食できるよう努めること。また、配食の時間を毎日記録すること。さらに、共同調理場においては、調理場搬出時及び受配校搬入時の時間を毎日記録するとともに、温度を定期的に記録すること。
- 六 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、トッピングする時期は給食までの時間が極力短くなるようにすること。

⑤廃棄物処理

- 一 廃棄物は、分別し、衛生的に処理すること。
- 二 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないように管理すること。また、廃棄物のための容器は、作業終了後速やかに清掃し、衛生上支障がないように保持すること。
- 三 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- 四 廃棄物は、作業区域内に放置しないこと。
- 五 廃棄物の保管場所は、廃棄物の搬出後清掃するなど、環境に影響を及ぼさないよう管理すること。

(5) 配送及び配食

①配送

- 一 共同調理場においては、容器、運搬車の設備の整備に努め、運搬途中の塵埃等による調理済食品等の汚染を防止すること。また、調理済食品等が給食されるまでの温度の管理及び時間の短縮に努めること。

②配食等

- 一 配膳室の衛生管理に努めること。
- 二 食品を運搬する場合は、容器にふたをすること。
- 三 パンの容器、牛乳等の瓶その他の容器等の汚染に注意すること。

- 四 はし等を児童生徒の家庭から持参させざる場合は、不衛生にならないよう指導すること。

- 五 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員については、毎日、下痢、発熱、腹痛等の有無その他の健康状態及び衛生的な服装であることを確認すること。また、配食前、使用後の手洗いを励ませ、清潔な手指で食器及び食品を扱うようにすること。

- 六 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、その旨を明示し、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。

(6) 検食及び保存食等

①検食

- 一 検食は、学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて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。
- 二 検食に当たっては、食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか、調理過程において加熱及び冷却処理が適切に行われているか、食品の異味、異臭その他の異常がないか、一食分としてそれぞれの食品の量が適当か、味付け、香り、色彩並びに形態等が適切か、及び、児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか確認すること。
- 三 検食を行った時間、検食者の意見等検食の結果を記録すること。

②保存食

- 一 保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに５０ｇ程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に－２０℃以下で２週間以上保存すること。また、納入された食品の製造年月日若しくはロットが違う場合又は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。
- 二 原材料は、洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。ただし、卵については、全て割卵し、混合したものから５０ｇ程度採取し保存すること。
- 三 保存食については、原材料、加工食品及び調理済食品が全て保管されているか並びに廃棄した日時を記録すること。
- 四 共同調理場の受配校に直接搬入される食品についても共同調理場で保存すること。また、複数の業者から搬入される食品については、各業者ごとに保存すること。
- 五 児童生徒の栄養指導及び盛りつけの目安とする展示食を保存食

と兼用しないこと。

③残食及び残品

- 一 パン等残食の児童生徒の持ち帰りは、衛生上の見地から、禁止することが望ましい。
- 二 パン、牛乳、おかず等の残品は、全てその日のうちに処分し、翌日に繰り越して使用しないこと。

- 2 学校薬剤師等の協力を得て1の各号に掲げる事項について、毎学年1回（（3）、（4）②及び（6）①、②にあっては毎学年3回）、定期的に検査を行い、その実施記録を保管すること。

第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

- 1 衛生管理体制に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

（1）衛生管理体制

- 一 学校給食調理場においては、栄養教諭等を衛生管理責任者として定めること。ただし、栄養教諭等が現にいない場合は、調理師資格を有する学校給食調理員等を衛生管理責任者として定めること。

- 二 衛生管理責任者は、施設及び設備の衛生、食品の衛生及び学校給食調理員の衛生の日常管理等に当たること。また、調理過程における下処理、調理、配送等の作業工程を分析し、各工程において清潔かつ迅速に加熱及び冷却調理が適切に行われているかを確認し、その結果を記録すること。

- 三 校長又は共同調理場の長（以下「校長等」という。）は、学校給食の衛生管理について注意を払い、学校給食関係者に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮すること。

- 四 校長等は、学校保健委員会等を活用するなどにより、栄養教諭等、保健主事、栄養教諭等の教職員、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長等の専門家及び保護者が連携した学校給食の衛生管理を徹底するための体制を整備し、その適切な運用を図ること。

- 五 校長等は、食品の検収等の日常点検の結果、異常の発生が認められる場合、食品の返品、献立の一部又は全部の削除、調理済食品の回収等必要な措置を講じること。

- 六 校長等は、施設及び設備等の日常点検の結果、改善が必要と認められる場合、必要な応急措置を講じること。また、改善に時間を要する場合、計画的な改善を行うこと。

- 七 校長等は、栄養教諭等の指導及び助言が円滑に実施されるよう、関係職員の意思疎通等に配慮すること。

- 八 教育委員会等は、栄養教諭等の衛生管理に関する専門性の向上

を図るため、新規採用時及び経験年数に応じた研修その他の研修の機会が確保されるよう努めること。

- 九 教育委員会等は、学校給食調理員を対象とした研修の機会が確保されるよう努めること。また、非常勤職員等も含め可能な限り全員が等しく研修を受講できるよう配慮すること。

- 十 教育委員会等は、設置する学校について、計画を立て、登録検査機関（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第四条第九項に規定する「登録検査機関」をいう。）等に委託するなどにより、定期的に原材料及び加工食品について、微生物検査、理化学検査を行うこと。

- 十一 調理に直接関係のない者を調理室に入れないこと。調理及び点検に従事しない者が、やむを得ず、調理室内に立ち入る場合は、食品及び器具等には触らせず、（3）三に規定する学校給食従事者の健康状態等を点検し、その状態を記録すること。また、専用の清潔な調理衣、マスク、帽子及び履物を着用させること。さらに、調理作業後の調理室等は施設するなど適切な管理を行うこと。

（2）学校給食従事者の衛生管理

- 一 学校給食従事者は、身体、衣服を清潔に保つこと。
- 二 調理及び配食に当たっては、せき、くしゃみ、髪の毛等が食品、食品等につかないよう専用に清潔な調理衣、エプロン、マスク、帽子、履物等を着用すること。
- 三 作業区域用の調理衣等及び履物を着用したまま便所に入らないこと。

- 四 作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒を行うこと。

（3）学校給食従事者の健康管理

- 一 学校給食従事者については、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回健康診断を行うこと。また、当該健康診断を含め年3回定期的に健康状態を把握することが望ましい。

- 二 検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型O157その他必要な細菌等について、毎月2回以上実施すること。

- 三 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に、感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成十年法律百十四号。以下「感染症予防法」という。）に規定する感染症又はその疑いがあるかどうかどう

か毎日点検し、これらを記録すること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示を励行させること。さらに、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止すること。

四 ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状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ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、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、ノロウイルスにより発症した学校給食従事者と一緒に食事を喫食する、又はノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、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査が実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、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。

(4) 食中毒の集団発生の際の措置

一 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こと。また、二次感染の防止に努めること。

二 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じること。

三 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。

四 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。

五 食中毒の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。

2 1の(1)に掲げる事項については、毎学年1回、(2)及び(3)に掲げる事項については、毎学年3回定期に検査を行い、その実施記録を保管すること。

第5 日常及び臨時の衛生検査

1 学校給食衛生管理の維持改善を図るため、次に掲げる項目について、毎日点検を行うものとする。

(1) 学校給食の施設及び設備は、清潔で衛生的であること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度、冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度が記録されていること。

(2) 食器具、容器及び調理用器具は、使用后、でん粉及び脂肪等が残

留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管されていること。また、フードカッター、ミキサー等調理用の機械及び機器は、使用后に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥されていること。

(3) 使用水に関しては、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査が実施され、記録されていること。

(4) 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないこと。

(5) 食品については、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限、賞味期限の異常の有無等を点検するための検収が適切に行われていること。また、それらが記録されていること。

(6) 食品等は、清潔な場所に食品の分類ごとに区分され衛生的な状態で保管されていること。

(7) 下処理、調理、配食は、作業区分ごとに衛生的に行われていること。

(8) 生食する野菜類及び果実類等は流水で十分洗浄されていること。また、必要に応じて消毒されていること。

(9) 加熱、冷却が適切に行われていること。また、加熱すべき食品は加熱されていること。さらに、その温度と時間が記録されていること。

(10) 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されていること。

(11) 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員の健康状態は良好であり、服装は衛生的であること。

(12) 調理終了後速やかに給食されるよう配送及び配食され、その時刻が記録されていること。さらに、給食前に責任者を定めて検査が行われていること。

(13) 保存食は、適切な方法で、2週間以上保存され、かつ記録されていること。

(14) 学校給食従事者の服装及び身体が清潔であること。また、作業開始前、使用後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒が行われていること。

(15) 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に感染症予防法に規定する感染症又は、その疑いがあるかどうか毎日点検し、これらが記録されていること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染性

別添

学校給食施設の区分

区 分		内 容
学 校 給 食 施 設	調 理 場	検 収 室－原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所
	作 業 区 域	食 品 の 保 管 室－食品の保管場所
	汚 染 作 業 区 域	下 処 理 室－食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所
		返却された食器・食缶等の搬入場 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）
そ の 他	非汚染作業区域	調 理 室
		－食品の切裁等を行う場所
		－煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所
		－加熱調理した食品の冷却等を行う場所
そ の 他	非汚染作業区域	－食品を食缶に配食する場所
		配膳室
		食品・食缶の搬出場
		洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後）
そ の 他	そ の 他	更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等
		事務室等（学校給食調理員が通常、出入りしない区域）

疾患の有無を確認し、その指示が励行されていること。さらに、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事が禁止されていること。

2 学校給食衛生管理の維持改善を図るため、次のような場合、必要があるときは臨時衛生検査を行うものとする。

①感染症・食中毒の発生のおそれがあり、また、発生したとき。

②風水害等により環境が不潔になり、又は汚染され、感染症の発生のおそれがあるとき。

③その他必要なとき。
また、臨時衛生検査は、その目的に即して必要な検査項目を設定し、その検査項目の実施に当たっては、定期的に行う衛生検査に準じて行うこと。

第6 雑則

- 1 本基準に基づく記録は、1年間保存すること。
- 2 クックチル方式により学校給食を提供する場合には、教育委員会等の責任において、クックチル専用の施設設備の整備、二次汚染防止のための措置、学校給食従事者の研修の実施、衛生管理体制の整備等衛生管理のための必要な措置を講じうえで実施すること。

学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

食 品 名		保存温度
牛乳		1 0℃以下
固形油脂		1 0℃以下
種実類		1 5℃以下
豆腐		冷 蔵
魚 介 類	鮮魚介	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	1 0℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	－1 5℃以下
食 肉 類	食肉	1 0℃以下
	冷凍食肉(細切した食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの)	－1 5℃以下
	食肉製品	1 0℃以下
	冷凍食肉製品	－1 5℃以下
卵 類	殻付卵	1 0℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	－1 5℃以下
乳 製 品 類	バター	1 0℃以下
	チーズ	1 5℃以下
	クリーム	1 0℃以下
生鮮果実・野菜類		1 0℃前後
冷凍食品		－1 5℃以下

昭和二十九年政令第二百十二号 学校給食法施行令

内閣は、学校給食法（昭和二十九年法律第百六十号）第六条第一項、第七条、第八条第一項及び第十三条の規定に基き、この政令を制定する。

（学校給食の開設及び廃止の届出）

第一条 学校給食法（以下「法」という。）第三条第二項に規定する義務教育諸学校（以下「義務教育諸学校」という。）の設置者（国立大学法人法（平成十五年法律第百十二号）第二条第一項に規定する国立大学法人並びに都道府県及び都道府県が単独で又は他の地方公共団体と共同して設立する公立大学法人（地方独立行政法人法（平成十五年法律第百十八号）第六十八条第一項に規定する公立大学法人をいう。以下この条において同じ。）を除く。）は、法第三条第一項に規定する学校給食（以下「学校給食」という。）を開設し、又は廃止しようとするときは、文部科学省令で定めるところにより、市町村立の学校（市町村が単独で又は他の市町村と共同して設立する公立大学法人が設置する学校を含む。）にあっては直接に、私立学校にあつては都道府県知事を経由して、都道府県の教育委員会にその旨を届けなければならない。

（設置者の負担すべき学校給食の運営に要する経費）

第二条 学校給食の運営に要する経費のうち、法第十一条第一項の規定に基づき義務教育諸学校の設置者が負担する経費は、次に掲げる経費とする。

- 一 義務教育諸学校において学校給食に従事する職員（学校教育法（昭和二十二年法律第二十六号）第三十七条（同法第四十九条、第四十九条の八及び第八十二条において準用する場合を含む。）又は第六十九条の規定により義務教育諸学校に置かれる職員をいう。）に要する給与その他の人件費。ただし、市町村立の学校にあつては、市町村立学校職員給与負担法（昭和二十三年法律第百三十五号）第一条の規定により都道府県の負担とされる経費を除く。
- 二 学校給食の実施に必要な施設及び設備の修繕費

（学校給食の開設に必要な施設又は設備に要する経費に係る国の補助）

第三条 国が、法第十二条第一項の規定に基き、学校給食の開設に必要な施設又は設備に要する経費について補助する場合には、次条又は第五条の規定により算定した額の二分の一を補助するものとする。

（学校給食の開設に必要な施設に要する経費の範囲及び算定基準）

第四条 学校給食の開設に必要な施設に要する経費は、当該施設の建築に要する経費とし、当該建築を行おうとする時における建築費を勘案して文部科学大臣が財務大臣と協議して定める一平方メートル当たりの建築単価に、単独校調理場（一の義務教育諸学校の学校給食の開設に必要な施設をいう。以下同じ。）又は共同調理場（法第六条に規定する施設で私立学校法（昭和二十四年法律第二百七十七号）第三条に規定する学校法人が設置するものをいう。以下同じ。）のそれぞれについて、次の各号に掲げる学校に应ずる当該各号に掲げる数（すべての学年の児童又は生徒を収容するに至つていない義務教育諸学校にあつては、そのすべての学年の児童又は生徒を収容することとなつたときの数を基準として文部科学大

臣が定める数（共同調理場にあつては、それらを合計した数）とし、別表において「児童等の数」という。）に应じ別表の下欄に掲げる面積を乗じて算定するものとする。

- 一 当該建築を行う年度の五月一日以前に設置された義務教育諸学校 当該建築を行う年度の五月一日現在において当該学校に在学する児童又は生徒の数
- 二 当該建築を行う年度の五月二日以降当該年度の末日までの間に設置される義務教育諸学校 その設置の日において当該学校に在学する児童又は生徒の数
- 三 当該建築を行う年度の翌年度中に設置される義務教育諸学校 文部科学省令で定めるところにより算定したその設置の日において当該学校に在学することとなる者の数
- 2 前項の場合において、学校給食の施設として使用することができると認められる既設の施設があるときは、同項の規定により一平方メートル当たりの建築単価に乘すべき面積から当該施設の面積を控除するものとする。

（学校給食の開設に必要な設備に要する経費の範囲及び算定基準）

第五条 学校給食の開設に必要な設備に要する経費は、当該設備の整備に要する経費とし、単独校調理場又は共同調理場のそれぞれについて、前条第一項の規定に準じて文部科学省令で定めるところにより算定した児童又は生徒の数並びに学校給食を実施するため必要な規格及び数量の設備の整備に要する経費を基礎として文部科学大臣が財務大臣と協議して定めるところにより算定するものとする。

（分校等についての適用）

第六条 前二条の規定の適用については、本校及び分校はそれぞれの学校と、同一の又は隣接する敷地内にある同一の設置者が設置する二以上の学校は一の学校とみなす。

（学校給食費に係る国の補助）

第七条 法第十二条第二項の規定による国の補助は、公立の小学校、中学校、義務教育学校又は中等教育学校の設置者が、同項に規定する保護者（以下この条において「補助対象保護者」という。）に対して、その児童又は生徒（中等教育学校一の生徒にあつては前期課程に在学する生徒に限る。以下同じ。）に係る法第十一条第二項に規定する学校給食費（以下この条において「学校給食費」という。）を補助する場合（その補助割合が二分の一未満の場合を除く。）において、その補助する額の二分の一について行うものとする。ただし、児童一人当たりの年間学校給食費又は生徒一人当たりの年間学校給食費についてそれぞれ文部科学大臣が毎年度定める補助標準額に、当該設置者が学校給食費の補助を行う補助対象保護者の児童又は生徒の数をそれぞれ乗じて得た額の合計額の二分の一の範囲内で文部科学大臣が定める額を限度とする。

（文部科学省令への委任）

第八条 この政令に定めるもののほか、補助金の交付申請書の様式その他この政令の実施のため必要な事項は、文部科学省令で定める。

附 則

この政令は、公布の日から施行する。

附 則（昭和三十一年四月二七政令第一一二号） この政令は、公布の日から施行し、昭和三十一年四月一日から適用する。	第一条 この政令は、都市基盤整備公団法（以下「公団法」という。）の一部の施行の日（平成十一年十月一日）から施行する。
附 則（昭和三十一年六月三〇日政令第二二二号）抄 （施行期日） 1 この政令は、昭和三十一年十月一日から施行する。	附 則（平成一二二年二月一六日政令第四二二号）抄 （施行期日） 1 この政令は、平成十二年四月一日から施行する。
附 則（昭和三十二年四月一一日政令第六四号） この政令は、公布の日から施行し、昭和三十二年四月一日から適用する。	附 則（平成一二二年六月七日政令第三〇八号）抄 （施行期日） 第一条 この政令は、内閣法の一部を改正する法律（平成十一年法律第八十八号）の施行の日（平成十三年一月六日）から施行する。
附 則（昭和四十一年三月三一日政令第九〇号）抄 1 この政令は、昭和四十一年四月一日から施行する。	附 則（平成一二二年六月七日政令第三三四号） この政令は、公布の日から施行する。
附 則（昭和四十八年八月一四日政令第二三七号） この政令は、公布の日から施行し、改正後の学校給食法施行令及び夜間課程を置く高等学校における学校給食に関する法律施行令の規定は、昭和四十八年度の国庫補助金から適用する。	附 則（平成一四四年二月八日政令第二七号）抄 （施行期日） 第一条 この政令は、公布の日から施行する。
附 則（昭和四十九年七月一六日政令第二七一号） この政令は、公布の日から施行し、改正後の学校給食法施行令別表及び夜間課程を置く高等学校における学校給食に関する法律施行令別表の規定は、昭和四十九年度の国庫補助金から適用する。	附 則（平成一五五年一一月三三日政令第四八三号）抄 （施行期日） 第一条 この政令は、平成十六年四月一日から施行する。
附 則（昭和五十六年八月三三日政令第二六八号）抄 （施行期日） 第一条 この政令は、昭和五十六年十月一日から施行する。	附 則（平成一六四年四月九日政令第一六〇号）抄 （施行期日） 第一条 この政令は、平成十六年七月一日から施行する。
附 則（昭和六一年四月五日政令第一〇八号） この政令は、公布の日から施行し、昭和六十一年四月一日から適用する。 附 則（平成九四年四月一日政令第一五二号） この政令は、公布の日から施行する。	附 則（平成一七三年三月三一日政令第一〇六号）抄 （施行期日） 1 この政令は、国の補助金等の整理及び合理化等に伴う義務教育費国庫負担法等の一部を改正する法律の施行の日（平成十七年四月一日）から施行する。
附 則（平成一〇年一〇月三〇日政令第三五一号）抄 （施行期日） 1 この政令は、平成十一年四月一日から施行する。	附 則（平成一八三年三月三一日政令第一五一号）抄 （施行期日） 1 この政令は、平成十八年四月一日から施行する。
附 則（平成一一一年八月一八日政令第二五六号）抄 （施行期日）	附 則（平成一九年一二月一二日政令第三六三号）抄 この政令は、学校教育法等の一部を改正する法律の施行の日（平成十九年十二月二十六日）から施行する。

(施行期日)

1 この政令は、平成二十一年四月一日から施行する。

附 則 (平成二七年二月一六日政令第四二一号)

この政令は、平成二十八年四月一日から施行する。

附 則 (平成二八年一月二四日政令第三五三号)

(施行期日)

第一条 この政令は、平成二十九年四月一日から施行する。

別表 (第四条関係)

	児童等の数	面積
単独 校調 理場	二〇〇人以下	九六平方メートル
	二〇一人から四 〇〇人まで	一二〇平方メートル
	四〇一人から六 〇〇人まで	一五〇平方メートル
	六〇一人から九 〇〇人まで	一八〇平方メートル
	九〇一人から 一、二〇〇人ま で	二〇四平方メートル
	一、二〇一人か ら一、五〇〇人 まで	二一六平方メートル
	一、五〇一人以 上	二二八平方メートルに、一、五〇一人を超える三 〇〇人ごとに二平方メートルを加えた面積
共同 調理 場	五〇〇人以下	二五三平方メートル
	五〇一人から 一、〇〇〇人ま で	三二二平方メートル
	一、〇〇一人か ら二、〇〇〇人 まで	四八三平方メートル
	二、〇〇一人か	六〇九平方メートル

ら三、〇〇〇人 まで		
三、〇〇一人か ら四、〇〇〇人 まで	七三六平方メートル	
四、〇〇一人か ら五、〇〇〇人 まで	八六二平方メートル	
五、〇〇一人か ら六、〇〇〇人 まで	九八九平方メートル	
六、〇〇一人か ら七、〇〇〇人 まで	一、一一五平方メートル	
七、〇〇一人以 上	一、二四二平方メートルに、七、〇〇一人を超え る一、〇〇〇人ごとに二六平方メートルを加え た面積	

昭和二十九年文部省令第二十四号 学校給食法施行規則

学校給食法施行令（昭和二十九年政令第二百十二号）第一条及び第十三条の規定に基づき、学校給食法施行規則を次のように定める。

（学校給食の開設等の届出）

第一条 学校給食法施行令（以下「令」という。）第一条に規定する学校給食の開設の届出は、学校ごとに次の各号に掲げる事項を記載した届出書をもつてしなければならない。

- 一 学校給食の実施人員
- 二 完全給食、補食給食又はミルク給食の別（以下「学校給食の区分」という。）及び毎週の実施回数
- 三 学校給食の運営のための職員組織
- 四 学校給食の運営に要する経費及び維持の方法
- 五 学校給食の開設の時期
- 六 完全給食とは、給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。）、ミルク及びおかずである給食をいう。
- 七 補食給食とは、完全給食以外の給食で、給食内容がミルク及びおかず等である給食をいう。
- 八 ミルク給食とは、給食内容がミルクのみである給食をいう。
- 九 第一項各号に掲げる事項を変更しようとするときは、当該変更が軽微なものである場合を除き、変更の事由及び時期を記載した書類を添えて、その旨を都道府県の教育委員会に届け出なければならない。
- 十 都道府県の教育委員会は、第一項及び第五項に規定する届出に関し、届出書の様式その他必要な事項を定めることができる。

（学校給食の廃止の届出）

第二条 令第一条に規定する学校給食の廃止の届出は、学校ごとに次の各号に掲げる事項を記載した届出書をもつてしなければならない。

- 一 学校給食の廃止の事由
- 二 学校給食の廃止の際における学校給食の施設、設備及び物資の処分の方法
- 三 学校給食の廃止の時期
- 四 前条第六項の規定は、学校給食の廃止の届出について準用する。

（令第四条第一項第三号に規定する者の数）

第二条の二 令第四条第一項第三号に規定する学校給食の開設に必要な施設の建築を行う年度の翌年度中に設置される令第一条に規定する義務教育諸学校にその設置の日において在学することとなる者の数は、当該日において当該学校に在学する予定の者の数を基準として文部科学大臣が定める数とする。

（令第四条第二項に規定する既設の施設の基準）

第二条の三 令第四条第二項に規定する学校給食の施設として使用することができると認められる既設の施設の位置、構造等の技術上の基準は、別に文部科学大臣が定める。

（令第五条に規定する児童又は生徒の数等）

第二条の四 令第五条の規定により同条に規定する経費の算定の基礎となる児童又は生徒の数を令第四条第一項の規定に準じて算定する場合には、同条第一項各号「当該建築」とあるのは、「学校給食の開設に必要な設備の整備」と読み替えるものとする。

2 第二条の二の規定は、令第五条の規定により同条に規定する経費の算定の基礎となる児童又は生徒の数を令第四条第一項の規定に準じて算定する場合について準用する。この場合において、第二条の二中「令第四条第一項第三号」とあるのは「令第五条の規定において準用する令第四条第一項第三号」と、「施設の建築」とあるのは「設備の整備」と読み替えるものとする。

（補助に係る書類等の様式）

第三条 法第十二条に規定する補助に係る書類の様式は、別に文部科学大臣が定める。

附 則

この省令は、公布の日から施行する。

附 則（昭和三十一年六月五日文部省令第一六号）

この省令は、公布の日から施行し、昭和三十一年四月一日から適用する。

附 則（昭和三十三年五月八日文部省令第一〇号）

この省令は、公布の日から施行し、昭和三十三年年度の学校給食に係る施設及び設備並びに学校給食費に関する補助金から適用する。

附 則（昭和三十四年五月二八日文部省令第一七号）

この省令は、公布の日から施行し、昭和三十四年度の学校給食費に関する補助金から適用する。

附 則（昭和三十六年九月七日文部省令第二五号）

この省令は、公布の日から施行し、昭和三十六年度の学校給食費に関する補助金から適用する。

附 則（昭和三十七年五月一日文部省令第二六号）抄

1 この省令は、公布の日から施行する。

附 則（昭和三十九年九月七日文部省令第二六号）

この省令は、公布の日から施行し、昭和三十九年四月一日から適用する。ただし、昭和三十八年度までの学校給食費の補助金に関しては、なお従前の例による。

附 則（昭和四十四年三月三十一日文部省令第一三号）

この省令は、昭和四十一年四月一日から施行する。

附 則（昭和四十八年八月二四日文部省令第一八号）

この省令は、公布の日から施行し、改正後の学校給食法施行規則及び夜間課程を置く高等学校における学校給食に関する法律施行規則の規定は、昭和四十八年度の国庫補助金から適用する。

附 則（昭和五〇年八月一日文部省令第二八号）

この省令は、公布の日から施行し、改正後の学校給食法施行規則の規定は、昭和五十年度の国庫補助金から適用する。

附 則（昭和五十二年二月一〇日文部省令第五号）

この省令は、昭和五十一年四月一日から施行する。

附 則（平成六年一月一七日文部省令第一号）

この省令は、平成六年四月一日から施行する。

附 則（平成一〇年一月一七日文部省令第三八号）抄

- 1 この省令は、平成十一年四月一日から施行する。

附 則（平成一二年一〇月三一日文部省令第五三号）抄

（施行期日）

第一条 この省令は、内閣法の一部を改正する法律（平成十一年法律第八十八号）の施行の日（平成十三年一月六日）から施行する。

附 則（平成一四年二月八日文部科学省令第二号）

この省令は、公布の日から施行する。

附 則（平成一七年三月三十一日文部科学省令第二三号）

この省令は、国の補助金等の整理及び合理化等に伴う義務教育費国庫負担法等の一部を改正する法律（平成十七年法律第二十三号）の施行の日（平成十七年四月一日）から施行する。

附 則（平成一八年三月三十一日文部科学省令第二三号）

この省令は、平成十八年四月一日から施行する。

附 則（平成二十一年三月三十一日文部科学省令第一〇号）

この省令は、平成二十一年四月一日から施行する。

食育基本法

目次

前文

- 第一章 総則（第一条―第十五条）
- 第二章 食育推進基本計画等（第十六条―第十八条）
- 第三章 基本的施策（第十九条―第二十五条）
- 第四章 食育推進会議等（第二十六条―第三十三条）

附則

二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようにするとともに、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である。

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができるとする食育を推進することが求められている。もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。

一方、社会経済情勢がめまぐるしく変化し、日々忙しい生活を送る中で、人々は、毎日の「食」の大切さを忘れがちである。国民の食生活においては、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向などの問題に加え、新たな「食」の安全上の問題や、「食」の海外への依存の問題が生じており、

「食」に関する情報が社会に氾濫する中で、人々は、食生活の改善の面からも、「食」の安全の確保の面からも、自ら「食」のあり方を学ぶことが求められている。また、豊かな緑と水に恵まれた自然の下で先人からはぐくまれてきた、地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の「食」が失われる危機にある。こうした「食」をめぐる環境の変化の中で、国民の「食」に関する考え方を育て、健全な食生活を実現することが求められるとともに、都市と農山漁村の共生・対流を進め、「食」に関する消費者と生産者との信頼関係を構築して、地域社会の活性化、豊かな食文化の継承及び発展、環境と調和のとれた食料の生産及び消費の推進並びに食料自給率の向上に寄与することが期待されている。

国民一人一人が「食」について改めて意識を高め、自然の恩恵や「食」に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めつつ、「食」に関して信頼できる情報に基づき適切な判断を行う能力を身に付けることによって、心身の健康を増進する健全な食生活を実践するために、今こそ、家庭、学校、保育所、地域等を中心に、国民運動として、食育の推進に取り組んでいくことが、我々に課せられている課題

である。さらに、食育の推進に関する我が国の取組が、海外との交流等を通じて食育に関して国際的に貢献することにつながることも期待される。

ここに、食育について、基本理念を明らかにしてその方向性を示し、国、地方公共団体及び国民の食育の推進に関する取組を総合的かつ計画的に推進するため、この法律を制定する。

第一章 総則

（目的）

第一条 この法律は、近年における国民の食生活をめぐる環境の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが緊要な課題となっていることにかんがみ、食育に関し、基本理念を定め、及び国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的とする。

（国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成）

第二条 食育は、食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資することを旨として、行われなければならない。

（食に関する感謝の念と理解）

第三条 食育の推進に当たっては、国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立っており、また、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解が深まるよう配慮されなければならない。

（食育推進運動の展開）

第四条 食育を推進するための活動は、国民、民間団体等の自発的意思を尊重し、地域の特性に配慮し、地域住民その他の社会を構成する多様な主体の参加と協力を得るものとするとともに、その連携を図りつつ、あまねく全国において展開されなければならない。

（子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割）

第五条 食育は、父母その他の保護者にあつては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者においては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。

（食に関する体験活動と食育推進活動の実践）

第六条 食育は、広く国民が家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会とあらゆる場所を利用して、食料の生産から消費等に至るまでの食に関する様々な体験活動を行うとともに、自ら食育の推進のための活動を実践することにより、食に関する理解を深めることを旨として、行われなければならない。

（伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献）

第七条 食育は、我が国の伝統のある優れた食文化、地域の特性を生かした食生活、環境と調和のとれた食料の生産とその消費等に配慮し、我が国の食料の需要及び供給の状況についての国民の理解を深めるとともに、食料の生産者と消費者との交流等を図ることにより、農山漁村の活性化と我が国の食料自給率の向上に資するよう、推進されなければならない。

(食品の安全性の確保等における食育の役割)

第八条 食育は、食品の安全性が確保され安心して消費できることが健全な食生活の基礎であることにかんがみ、食品の安全性をはじめとする食に関する幅広い情報の提供及びこれについての意見交換が、食に関する知識と理解を深め、国民の適切な食生活の実践に資することを旨として、国際的な連携を図りつつ積極的に行われなければならない。

(国の責務)

第九条 国は、第二条から前条までに定める食育に関する基本理念（以下「基本理念」という。）にのっとり、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に策定し、及び実施する責務を有する。

(地方公共団体の責務)

第十条 地方公共団体は、基本理念にのっとり、食育の推進に関し、国との連携を図りつつ、その地方公共団体の区域の特性を生かした自主的な施策を策定し、及び実施する責務を有する。

(教育関係者等及び農林漁業者等の責務)

第十一条 教育並びに保育、介護その他の社会福祉、医療及び保健（以下「教育等」という。）に関する職務に従事する者並びに教育等に関する関係機関及び関係団体（以下「教育関係者等」という。）は、食に関する関心及び理解の増進に果たすべき重要な役割にかんがみ、基本理念にのっとり、あらゆる機会とあらゆる場所を利用して、積極的に食育を推進するよう努めるとともに、他の者の行う食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

2 農林漁業者及び農林漁業に関する団体（以下「農林漁業者等」という。）は、農林漁業に関する体験活動等が食に関する国民の関心及び理解を増進する上で重要な意義を有することにかんがみ、基本理念にのっとり、農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供し、自然の恩恵と食に関わる人々の活動の重要性について、国民の理解が深まるよう努めるとともに、教育関係者等と相互に連携して食育の推進に関する活動を行うよう努めるものとする。

(食品関連事業者等の責務)

第十二条 食品の製造、加工、流通、販売又は食事の提供を行う事業者及びその組織する団体（以下「食品関連事業者等」という。）は、基本理念にのっとり、その事業活動に関し、自主的かつ積極的に食育の推進に自ら努めるとともに、国又は地方公共団体が実施する食育の推進に関する施策その他の食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

(国民の責務)

第十三条 国民は、家庭、学校、保育所、地域その他の社会のあらゆる分野において、基本理念にのっとり、生涯にわたり健全な食生活の実現に自ら努めるとともに、

に、食育の推進に寄与するよう努めるものとする。

(法制上の措置等)

第十四条 政府は、食育の推進に関する施策を実施するため必要な法制上又は財政上の措置その他の措置を講じなければならない。

(年次報告)

第十五条 政府は、毎年、国会に、政府が食育の推進に関して講じた施策に関する報告書を提出しなければならない。

第二章 食育推進基本計画等

(食育推進基本計画)

第十六条 食育推進会議は、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、食育推進基本計画を作成するものとする。

2 食育推進基本計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

- 一 食育の推進に関する施策についての基本的な方針
 - 二 食育の推進の目標に関する事項
 - 三 国民等の行う自発的な食育推進活動等の総合的な促進に関する事項
 - 四 前三号に掲げるもののほか、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項
- 3** 食育推進会議は、第一項の規定により食育推進基本計画を作成したときは、速やかにこれを農林水産大臣に報告し、及び関係行政機関の長に通知するとともに、その要旨を公表しなければならない。
- 4** 前項の規定は、食育推進基本計画の変更について準用する。

(都道府県食育推進計画)

第十七条 都道府県は、食育推進基本計画を基本として、当該都道府県の区域内における食育の推進に関する施策についての計画（以下「都道府県食育推進計画」という。）を作成するよう努めなければならない。

2 都道府県（都道府県食育推進会議が置かれている都道府県にあつては、都道府県食育推進会議）は、都道府県食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

(市町村食育推進計画)

第十八条 市町村は、食育推進基本計画（都道府県食育推進計画が作成されているときは、食育推進基本計画及び都道府県食育推進計画）を基本として、当該市町村の区域内における食育の推進に関する施策についての計画（以下「市町村食育推進計画」という。）を作成するよう努めなければならない。

2 市町村（市町村食育推進会議が置かれている市町村にあつては、市町村食育推進会議）は、市町村食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

第三章 基本的施策

(家庭における食育の推進)

第十九条 国及び地方公共団体は、父母その他の保護者及び子どもの食に対する関心及び理解を深め、健全な食習慣の確立に資するよう、親子で参加する料理教室その他の食事についての望ましい習慣を学びながら食を楽しむ機会の提供、健康美に関する知識の啓発その他の適切な栄養管理に関する知識の普及及び情報の提供、妊産婦に対する栄養指導又は乳幼児をはじめとする子どもを対象とする発達段階に応じた栄養指導その他の家庭における食育の推進を支援するために必要な施策を講ずるものとする。

(学校、保育所等における食育の推進)

第二十条 国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じて子どもの食に関する理解の促進、過度の^{そう}痩身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

(地域における食生活の改善のための取組の推進)

第二十一条 国及び地方公共団体は、地域において、栄養、食習慣、食料の消費等に関する食生活の改善を推進し、生活習慣病を予防して健康を増進するため、健全な食生活に関する指針の策定及び普及啓発、地域における食育の推進に関する専門的知識を有する者の養成及び資質の向上並びにその活用、保健所、市町村保健センター、医療機関等における食育に関する普及及び啓発活動の推進、医学教育等における食育に関する指導の充実、食品関連事業者等が行う食育の推進のための活動への支援等必要な施策を講ずるものとする。

(食育推進運動の展開)

第二十二条 国及び地方公共団体は、国民、教育関係者等、農林漁業者等、食品関連事業者等その他の事業者若しくはその組織する団体又は消費生活の安定及び向上等のための活動を行う民間の団体が自発的に行う食育の推進に関する活動が、地域の特性を生かしつつ、相互に緊密な連携協力を図りながらあまねく全国において展開されるようにするとともに、関係者相互間の情報及び意見の交換が促進されるよう、食育の推進に関する普及啓発を図るための行事の実施、重点的かつ効果的に食育の推進に関する活動を推進するための期間の指定その他必要な施策を講ずるものとする。

2 国及び地方公共団体は、食育の推進に当たっては、食生活の改善のための活動その他の食育の推進に関する活動に携わるボランティアが果たしている役割の重要性にかんがみ、これらのボランティアとの連携協力を図りながら、その活動の充実に必要となる施策を講ずるものとする。

(生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等)

第二十三条 国及び地方公共団体は、生産者と消費者との間の交流の促進等により、生産者と消費者との信頼関係を構築し、食品の安全性の確保、食料資源の有効な利用の促進及び国民の食に対する理解と関心の増進を図るとともに、環境と調和のとれた農林漁業の活性化に資するため、農林水産物の生産、食品の製造、流通等における体験活動の促進、農林水産物の生産された地域内の学校給食等における利用その他のその地域内における消費の促進、創意工夫を生かした食品廃棄物の発生抑制及び再生利用等必要な施策を講ずるものとする。

(食文化の継承のための活動への支援等)

第二十四条 国及び地方公共団体は、伝統的な行事や作法と結びついた食文化、地域の特色ある食文化等我が国の伝統のある優れた食文化の継承を推進するため、これらに関する啓発及び知識の普及その他の必要な施策を講ずるものとする。

(食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進)

第二十五条 国及び地方公共団体は、すべての世代の国民の適切な食生活の選択に資するよう、国民の食生活に関し、食品の安全性、栄養、食習慣、食料の生産、流通及び消費並びに食品廃棄物の発生及びその再生利用の状況等について調査及び研究を行うとともに、必要な各種の情報の収集、整理及び提供、データベースの整備その他食に関する正確な情報を迅速に提供するために必要な施策を講ずるものとする。

2 国及び地方公共団体は、食育の推進に資するため、海外における食品の安全性、栄養、食習慣等の食生活に関する情報の収集、食育に関する研究者等の国際的交流、食育の推進に関する活動についての情報交換その他国際交流の推進のために必要な施策を講ずるものとする。

第四章 食育推進会議等

(食育推進会議の設置及び所掌事務)

第二十六条 農林水産省に、食育推進会議を置く。

2 食育推進会議は、次に掲げる事務をつかさどる。

- 一 食育推進基本計画を作成し、及びその実施を推進すること。
- 二 前号に掲げるもののほか、食育の推進に関する重要事項について審議し、及び食育の推進に関する施策の実施を推進すること。

(組織)

第二十七条 食育推進会議は、会長及び委員二十五人以上をもって組織する。

(会長)

第二十八条 会長は、農林水産大臣をもって充てらる。

2 会長は、会務を総理する。

3 会長に事故があるときは、あらかじめその指名する委員がその職務を代理する。

(委員)

第二十九条 委員は、次に掲げる者をもって充てらる。

- 一 農林水産大臣以外の国務大臣のうちから、農林水産大臣の申出により、内閣総理大臣が指定する者
- 二 食育に関して十分な知識と経験を有する者のうちから、農林水産大臣が任命する者
- 2 前項第二号の委員は、非常勤とする。

(委員の任期)

- 第三十条** 前条第一項第二号の委員の任期は、二年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。
- 2 前条第一項第二号の委員は、再任されることができる。

(政令への委任)

- 第三十一条** この章に定めるもののほか、食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、政令で定める。

(都道府県食育推進会議)

- 第三十二条** 都道府県は、その都道府県の区域における食育の推進に関して、都道府県食育推進計画の作成及びその実施の推進のため、条例で定めるところにより、都道府県食育推進会議を置くことができる。

- 2 都道府県食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、都道府県の条例で定める。

(市町村食育推進会議)

- 第三十三条** 市町村は、その市町村の区域における食育の推進に関して、市町村食育推進計画の作成及びその実施の推進のため、条例で定めるところにより、市町村食育推進会議を置くことができる。

- 2 市町村食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、市町村の条例で定める。

附 則 抄

(施行期日)

- 第一条** この法律は、公布の日から起算して一月を超えない範囲内において政令で定める日から施行する。

附 則 (平成二十一年六月五日法律第四九号) 抄

(施行期日)

- 第一条** この法律は、消費者庁及び消費者委員会設置法（平成二十一年法律第四十八号）の施行の日から施行する。

附 則 (平成二十七年九月一日法律第六六号)

(施行期日)

- 第一条** この法律は、平成二十八年四月一日から施行する。ただし、次の各号に掲げる規定は、当該各号に定める日から施行する。

- 一 附則第七条の規定 公布の日

(食育基本法の一部改正に伴う経過措置)

- 第四条** この法律の施行の際現に第二十五条の規定による改正前の食育基本法第二十六条第一項の規定により置かれている食育推進会議は、第二十五条の規定による改正後の食育基本法第二十六条第一項の規定により置かれる食育推進会議となり、同一性をもって存続するものとする。

(政令への委任)

- 第七条** 附則第二条から前条までに定めるもののほか、この法律の施行に関し必要な経過措置は、政令で定める。