

# 令和2年度 流山市学校給食実施におけるガイドライン

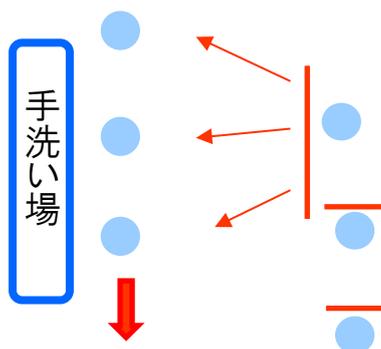
(改訂版／令和2年6月3日)

学校給食は、児童生徒の健やかな育ちを支える重要な機能である一方、感染のリスクが高い活動でもあります。

本ガイドラインを参考に、給食の時間における感染防止に向け、各学校の実情に応じた取組をお願いいたします。

## 1 事前準備

- ① 窓を開け、換気を行う。
- ② 消毒液（消毒用エタノールや次亜塩素酸ナトリウム等）と、使い捨て手袋、ペーパータオルを用意する。  
配膳台を台布巾で拭く。（※水気になるべく残らないようにする）  
担当（係）がマスクと使い捨て手袋を着用し、ペーパータオルに消毒液を吹きかけ染み込ませ、配膳台を拭き消毒をする。（※スプレーを直接噴霧すると、ウィルスや菌が舞い上がるため）
- ③ 給食の配膳を行う児童生徒及び教職員は、3～4名程度で行う。（※下痢、発熱、腹痛、嘔吐等の症状の有無をはじめ、健康観察を入念に行い適切でないと認められる場合は、給食当番を行わない）  
丁寧に手洗いを2回行う。基本的には、流水と石鹸での手洗いを指導する。  
給食着、三角巾または帽子、マスクを着用する。（※給食着は、同一の児童生徒が使用し、使い回しをしない。週末には、洗濯をする。また、担任または同行している職員も同様に、給食専用のエプロンまたはかっぽう着、三角巾、マスクを着用して配膳を行う）
- ④ 給食の配膳を行う児童生徒及び教職員以外は、マスクを着用し、手洗いの際は、密にならないように1 m間隔に並ぶ。流れが一方向になるようにする。  
丁寧に手洗いを2回行う。
- ⑤ 手洗い後は、マスクを着用し静かに待つ。



石けんやハンドソープを使った丁寧な手洗いを行ってください。



手洗い		残存ウイルス
手洗いなし		約100万個
石けんやハンドソープで10秒もみ洗い後流水で15秒すすぐ	1回	約0.01% (数百個)
	2回繰り返す	約0.0001% (数個)

手洗いを丁寧にすることで、十分にウイルスを除去できます。さらにアルコール消毒液を使用する必要はありません。

(原動次郎：感染症学雑誌、80:496-500,2006 から作成)

## 2 配膳

- ① 給食は、順番に各自が取りに行く。児童生徒は、マスクを着用し、1 m 間隔に 3 名程度並ぶ。床にテープなどを貼り、待機位置を明確にする。
- ② 給食を受け取った後、量を減らすことはしない。受け取る前に量を減らしてもらうか、どうしても食べられなければ残す。
- ③ 着用していた給食着は、衛生的にたたみ保管する。（※机や床に触れずにたたむ、たたみ方を指導する）
- ④ 児童生徒がおかわりをする場合は、1 m 間隔に並ぶ。配食は、使い捨て手袋を着用した担任または同行している職員が行う。（※使い捨て手袋は衛生的に取り扱うこと）

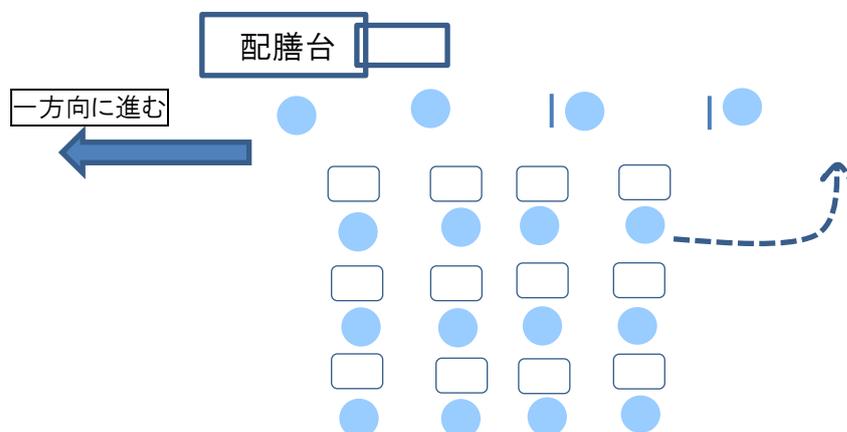
## 3 喫食

- ① 机は前向き。（※職員も児童生徒と対面にならないように注意する）
- ② 「いただきます」をしたら、マスクを外す。  
（※外したマスクは衛生面に注意して自己管理する）
- ③ 食事中は、飛沫防止のため、会話を控える。



## 4 後片付け

- ① 食べ終わったら、マスクを着用し静かに待つ。
- ② 牛乳パックを各自でリサイクルの処理をする。  
（※口を付けたストローの処理やアレルギー児童生徒に留意する）
- ③ 後片付けも 1 m 間隔に 3 名程度ずつ並び、一方向に進ませる。



- ④ 給食終了後も、手洗いをを行う。
- ⑤ 給食当番は、クラス用ワゴンに食缶、食器器具のかごなど、ゴミをのせて、ワゴンプール（配膳室）に運ぶ。  
後片付け終了後も、手洗いをを行う。
- ⑥ 担当（係）は、事前準備②と同様に配膳台を拭き、消毒液で消毒する。

