

6月～給食再開時の対応について

*感染拡大の予防に努め、「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い、安全な給食を提供するため、下記のように対応します。

献立	<ul style="list-style-type: none"> 配膳の過程を簡略化し、関わる人数や時間を減らす献立とする。盛り付けは2名で行えるようにする。 <p>【基本の献立】月曜日：ごはん（←盛り付け①）、煮物（←盛り付け②）、個包装、牛乳 火・金曜日：パン、主菜（←盛り付け①）、煮物（←盛り付け②）、牛乳 水・木曜日：おにぎり、主菜（←盛り付け①）、煮物（←盛り付け②）、牛乳</p>
準備	<ul style="list-style-type: none"> 担任が「給食当番（教職員含む）健康観察票」を記入する。給食当番を行う生徒及び教職員は、発熱、下痢、嘔吐、腹痛その他の症状の有無、マスク・エプロン・三角巾の着用、手指の洗浄・消毒等、給食当番活動に必要な内容を点検し、いずれかに該当する場合は、当番活動を控える。 活動の定着を図るため、給食当番は1週間を目処に固定する。 生徒、教職員全員が、給食前に石けんを用いた手洗いとアルコール消毒を徹底する。 給食当番（教職員含む）は、必ずマスク・三角巾・エプロンを着用し、手洗い後、給食室前でアルコール手指消毒し、給食室前から自教室へ給食を運ぶ。
配膳	<ul style="list-style-type: none"> 係の生徒は、配膳前に、使い捨てペーパータオルにアルコールを吹き付け、配膳台を拭く。→ペーパータオルは教室に1袋置いておく。 ご飯・おかず等を盛り付ける2名は、健康状態の良好な教員と給食当番の生徒（生徒2名の場合もあり）が行い、使い捨てビニール手袋を使用する。→ビニール手袋は教室に1箱置いておく。 セルフ形式で、順番に自分の分を取っていき、席に着く。 個別のもの（例えば、卵焼き）のおかわりは、密にならない状態で行う。その配食は、ビニール手袋を使用し、教職員が行う。 個別のもの以外は、盛り切るようにする。個々に机に持って行ったご飯や煮物は、食缶に戻さない（おかわりにしない）。
食事	<ul style="list-style-type: none"> 飛沫を飛ばさないよう、机を向かい合わせにせず、会話を控えて食事する。 外したマスクは、各自持参した袋等（ビニール袋やクリアファイルや手洗い用ではないハンカチ等）に入れて（はさんで）保管する。
片付け	<ul style="list-style-type: none"> 給食時間12:20～13:20（手洗い時間の確保のため、4時間目と5時間目の間を今までより10分長く設定）13:00のチャイムを目安にし、担任の先生の指示で片付ける。 使った箸は箸先を揃えて返す。使ったスプーンは向きを揃えて返す。 ゴミはビニール袋にコンパクトな形にして戻す。 教室外では飲食禁止。持ち出さない。持って帰らない。 食器カゴの整理は、教職員が行う。 食後のあいさつ後、次の授業までに各自手洗いを行う。 給食室前に食器カゴと牛乳箱を戻すときは、ビニール手袋を使用する。 下膳後、係の生徒は、給食配膳台・教卓・机を使い捨てペーパーで水拭きした後、アルコールで拭く。→担任は全ての物品の返却や給食配膳台等がきれいになったことを確認する。 給食室前に戻された牛乳ビン、教職員がケースに詰め替える。 片付けが完了したら、給食当番は次の授業までに手洗いを行う。