

## 学校給食における感染対策について

6月4日（木）より感染症対策のため、弁当パックに詰めた給食を、当番がランチルームから教室へ運び、喫食します。

学校給食は、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。そのため、以下の対策を講じます。

給食の提供方法	各自用意するもの
弁当パック	箸、ランチマット、ハンカチ

場面	対策	目的・根拠
給食当番	クラスで男女各4名とする	接触するリスクを低減し、当番の負担も考慮する。
	給食当番の体調確認を行う	感染源となる可能性があるため、体調のチェックを行う。
	マスクを着用する	飛沫感染を防ぐために着用する。
喫食前	石けんと流水による手洗いを徹底する	すべての生徒が手に付着した菌やウイルスを洗い流し、接触感染を防ぐ。
	食事場所の換気を行う	教室のドアと窓を開放し、密閉空間とならないようにする。
喫食時	食事場所の座席の間隔をあける	全員前を向き、隣と間隔をあける等、身体的距離を確保することで飛沫や接触による感染のリスクを低減する。
	外したマスクをきちんとしまう	外したマスクによる接触感染を防ぐ。
	会話は控える	飛沫感染のリスクを低減する。
	物の共用を最低限にする	机にランチマットを敷き、個人の箸を利用する。接触感染のリスクを低減する。
	量の調整やおかわりは実施しない	食材のやりとりや会話、移動等の接触を減らす。
喫食後	残菜等の隔離	残菜等をひとまとめにする。その際、生徒が触れないよう速やかに職員が行う。
	給食の配布場所の消毒	感染源となる可能性があるため、下校後に職員が行う。
	食事場所の消毒	感染源となる可能性があるため、下校後に職員が行う。