

※ 中学校のランチルーム使用は、感染状況および各校の実情に合わせて段階的に実施しても差し支えない。

学校給食における感染対策について

令和3年12月1日

タイミング	確認項目(留意点など)	具体的方策等
給食時間中は、マスクを外したら会話をしないことを徹底する		
給食前	給食当番や配膳者の体調確認を行う (配膳前に健康状態、身支度、手洗いの確認を職員が確実にを行う)	体調不良者は、すぐに早退させる。
	石けんと流水による手洗いを徹底する	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	常時換気を行い、密閉空間としないようにする。 ※窓は対角線上に開け、空気の通り道を作る。(吸気と排気を確認する。) ※換気のため、窓等に触れた者は、再度、手洗いをを行う。
当番の準備	配膳台を清掃する	※消毒の考え方に準ずる ※配膳台の清掃をした者は、再度、手洗いをを行う。 ・使用後に消毒を行うため、配膳前は通常の清掃でよいが、給食時間以外に児童が触れないようにする等、管理を徹底する。
	給食着を着た後に手洗いをする	最初に手を清潔にすることで、手が触れる器具等を清潔に保つ。
	マスクを着用する	当番は多くの児童生徒と接触すること、食器等を清潔に扱うため、飛沫(咳や会話等)・接触感染を防ぐために着用する。 ※当番以外の児童生徒もマスクを着用する。
	当番は最低限の人数とする	多くの人と接触するリスクを低減し、資材も最低限の使用とする。 ・配膳室へ給食を取りに行く際も、最低限の人数とする。
配膳前	食事場所の座席は同一方向を向かせる。	中学校ではランチルームの使用に際し、座席表を作成する。
	一度に多くの人が集まらないよう時間を分ける	多くの人が集まらなければならないときは、時間差をつけるなどにして一度に集まる人数を減らす。 中学校では、ランチルームの使用に際し、座席数の半分を定員とする。
配膳時	会話は控える 受け取り時、密にならないようにする	飛沫感染のリスクを低減する。
	器具の共用を最低限にする	配膳時などに器具に触れる人を固定し、最低限にすることで接触感染のリスクを低減する。 ※事前に十分な手洗いをすることで、給食室で準備した箸、スプーン等の食器を素手で児童生徒が触れても接触感染のリスクとはならない。
喫食時	喫食中のみマスクを外す	マスクを外したら会話をしない。
	おかわりについては、配膳者を固定する	器具の共有や会話、移動等の接触を減らす。
片づけ	密にならないようにする	※給食後に手洗いをすることで、食べ残しを自分で片付けたり、料理ごとに分けて食缶等に戻したりしても接触感染のリスクとはならない。 ※廃棄物进行处理する際は、内容物が周囲に飛び散らないように注意する。
	配膳台を清掃・消毒する	※消毒の考え方に準ずる ・使用後は消毒を行う。
ランチルーム使用後	テーブルの清掃・消毒をする	※消毒の考え方に準ずる ・使用後は消毒を行う。

※消毒の考え方

消毒及び清掃の定義

このチェックリストでは、「消毒」と「清掃」を次のように定義して使い分けています。

消毒

病原性微生物(今回の場合は新型コロナウイルス)を、害のない数にすること、感染力を失わせること。

そのため、消毒効果が確立されている製品(消毒薬)を使います。

清掃

ごみ、ほこり、汚れを取り除くこと。