

## 【給食指導】

衛生的に調理された給食が教室で汚染されないように、児童生徒全員がしっかり手洗いを行うとともに、給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員について、毎日、給食準備前に下痢、発熱、腹痛等の有無、その他の健康状態及び衛生的な服装を確認することが必要です。

### ★健康状態の把握★「学校給食衛生管理基準より」

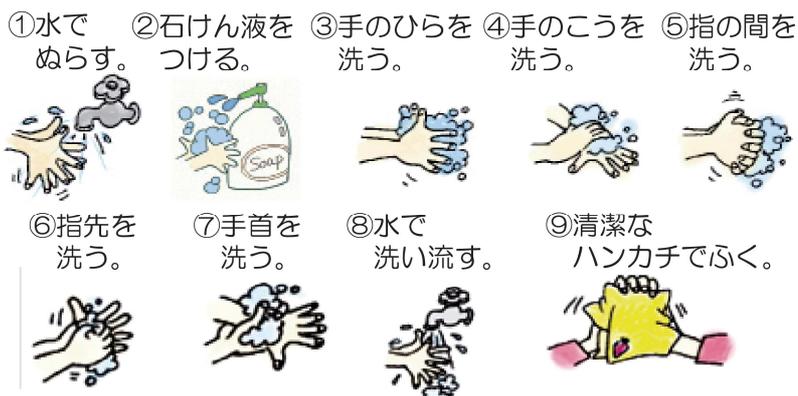
学級担任等は給食を介した感染症や食中毒予防のために、給食当番の児童生徒について、下記の事項を調べて、記録してください。

年 組	衛生点検表				
点検項目	/ ( )	/ ( )	/ ( )	/ ( )	/ ( )
①下痢をしている者はいないか。					
②発熱・腹痛・嘔吐している者はいないか。					
③手指にけがをしていないか。					
④衛生的な服装をしているか。					
⑤手洗いは完全か（手指は確実に洗浄したか）。					

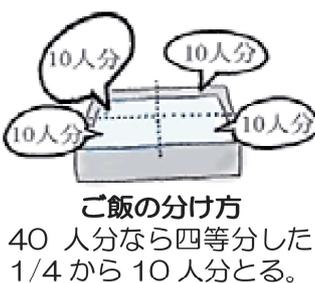
感染症の対策には、細心の注意をお願いします。

※ チェックリスト①、②、③に該当する児童生徒には、給食当番の仕事をさせない。

### ① 準備



### ② 配膳



### ③ 片付け

きれいな後片付けをして感謝の気持ちを表そう。

