

【給食時の対策】

	項目	内 容
1	健康管理チェック・換気	<ul style="list-style-type: none"> ・朝の健康チェックとは別と考え、給食準備前に必ずチェックする。 ・体調不良の児童生徒には当番活動をさせない。 ・窓を開けて換気をする。
2	手洗い・消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・石鹸でしっかり洗う。 ・毎日きれいなハンカチの準備をする。 ・各児童の机は拭く。 ・グループや対面にしない。・机の間隔をあける。 ・担任が配膳台をアルコール消毒をする。 ・担任は、エプロン・三角巾を必ず着ける。
3	配膳	<ul style="list-style-type: none"> ・おかず(基本的におかず大)は担任が配膳をする。 ・低学年では配膳が個人で取りに行くのが難しいので、配る係をつくるなどして対応していきたい。給食が苦手な児童にはあらかじめ量を少なくしてあげる。 ・おかわりは担任がよそう。その際は、マスクをつけて黙って取りに行く。
4	食事中	<ul style="list-style-type: none"> ・あいさつ後、マスクをはずして食べる。 ・黙って食べる。 ・食べ終わったら速やかにマスクをつける。 ・食べ終わった人から、順番に返却する。
5	食後	食べ終わった児童から食器を片付け(担任は食べ残しがないかどうか確認する)速やかに手洗い場で歯磨きをする。間を開け歯磨きを行うが少数の水で口をすすぐ。
6	残食	<ul style="list-style-type: none"> ・「感謝して食べるように」「好き嫌いしない」という等の基本的な給食指導をする。 ・時間内に食べきれなかったものについては、教室で返却して下さい。