

給食における感染症対策の再徹底について

給食担当

1. 献立について

可能な限り配膳作業を軽減できる献立とし、牛乳＋主食＋主菜＋副菜＋1品（牛乳＋4食缶程度）を基本とする。

2. 給食当番について

- ① 給食当番は、下痢、発熱、腹痛、嘔吐の症状の有無、衛生的な服装をしているか、手指は確実に洗浄したかなどを毎日点検する。適切でないと認められる場合は給食当番を変える。
- ② 給食当番は、手洗い後にアルコール消毒を実施する。
- ③ 給食当番は、フェイスシールドを着用する。（レベル3のみ）
- ④ ストロー、はし、スプーン、フォークを配布する給食当番は、使い捨て手袋を着用する。

3. 配膳について

- ① 全員、手洗いを徹底する。手を拭くハンカチは個人持ちとし、共用しない。
- ② 配膳台を使用する前に、アルコール消毒をする。※配膳台用の不織布は、月初めにクラスボックスに配付されるので、1週間で1枚を使い、捨てる。
- ③ 給食時間中とその前後に十分な換気を行う。
- ④ 飛沫飛散防止のため、机を向かい合わせにしない。
- ⑤ 自分の給食は自分で取りに行く。給食当番の給食を配膳する生徒は、アルコール消毒をする。
- ⑥ 配膳中、及び食事中は会話をしない。※黙食の徹底！
- ⑦ 配膳中及び食事が終わったら速やかにマスクを着用する。
- ⑧ 一度よそったものを食缶の中に戻さない。

4. おかわりについて

おかわりの配食は、教職員が行う。

5. 片付けについて

- ① 牛乳パックの片づけは、自分の分は自分でつぶし、ゴミ袋に入れること。他の人が飲んだパックに触るような作業はしない。
- ② 片付け時に密集しないよう工夫する。