

【中学校】新型コロナウイルス感染予防対策（給食）

給食の感染予防対策として以下の対応をしますので、ご理解をお願いします。

1 2部制の実施

○中学生は、1年生と2・3年生に分け、別々の時間に若葉食堂を利用する。

※1年生は4限目後、2・3年生は3限目後

○当面の間、高校生（希望者）は利用しないこととする。

2 座席配置等

○左右の間隔を1席ずつ空け、斜め向かいになるように着席する。（正対しないようにする。）

○飛沫による影響を防ぐため、各テーブルの中央に高さ約50cm衝立を設置する。

3 献立・配膳

○献立は、当面の間、主食・主菜・汁物または煮物・デザート・牛乳とする。

○生徒が配膳するものは主食・汁物または煮物・牛乳とし、食器・主菜・デザートは調理員が配膳する。

○「お代わり」は当面の間行わない。

4 生徒の衛生管理

○食事の前後に手洗いをする。

○食べ初めまでの時間、食べ終わった後の時間は、マスクを着用する。

○「いただきます」「ごちそうさまでした」は発声せずに行う。

○食事中の会話を控える。

○盛り付け当番の生徒について、その日の朝に健康チェックを行い、記録に残す。体調不良の生徒がいる場合、他の生徒と交代する。

○盛り付け当番には留意事項を指導し、的確に仕事を行ったかを記録に残す。

5 その他

○食事後、アルコール液の噴霧、汚れのふき取りなどにより、テーブルを清潔にする。

○その日の給食が終わった後、テーブル・椅子・衝立を消毒する。また、ドアノブや階段の手すり等も消毒する。

○清掃は、床拭き（モップ使用）および掃き掃除（ほうき使用）を行う。

○調理員に発熱が見られる場合などは、出勤しない。

○納品業者に毎朝の体温確認、納品時のマスク着用等を依頼する。