

全寮制特別支援学校における会食時の新型コロナウイルス感染防止対策と食育の取り組み ～新しい会食マナーの指導をととして～

沖縄県立沖縄高等特別支援学校

栄養教諭 伊集広子 教諭 土屋知子 寄宿舎指導員 比嘉 斉子

はじめに

本校は、軽度の知的障がいをもつ生徒のための県内唯一の全寮制特別支援学校である。高等部単独校であり在籍する127名（男子86名、女子41名）の生徒全員が社会参加・自立をめざして学校生活及び寄宿舎生活を送っている。

食事については、これまで寄宿舎にある厨房で3食調理された食事を、隣接する食堂で一斉に食べていたが、新型コロナウイルス感染拡大下での学校給食及び舎食に対応するため、これまでの会食スタイルを早急に改善する必要があった。

校内における新型コロナウイルス感染防止対策については、学校全体で取り組んでいるところだが、特に感染リスクの高い活動である会食時の感染防止対策について、新しい会食マナーを身に付けさせるための指導を徹底して取り組んだ。

1. 研究の概要

2020年から始まった新型コロナウイルス感染症は学校教育活動にも大きな影響があった。全寮制の本校にとって食事の場は不可欠であり安全な会食となるように、県の感染症対策ガイドラインに沿った会食時の感染防止対策とともに食育をどうすすめてきたか以下で示す。

2. 研究の方法及び実践

会食時の感染防止対策は、校務分掌健康安全部と寄宿舎務分掌環境係が連携し、学校全体で取り組んでいる。

(1) 手洗い指導の徹底

- ①手洗いの場所を食堂1ヶ所から、寄宿舎棟を開放して5ヶ所に増やし密を改善した。
- ②手洗い動画や資料を作成し、学級での指導に役立った。
- ③保健委員の係活動「お昼の校内放送」を活用して、「手洗いソング」や「会食時のマナー説明」などを実

施して定着を図った。

- ④給食時に職員が行っている手洗い後の手指アルコール消毒指導を、朝食・夕食時の生徒の係活動にも位置付けることにより、意識を高めた。

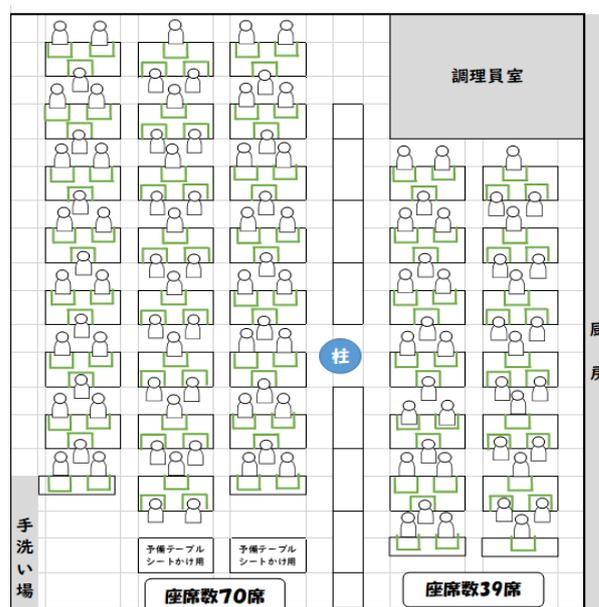
(2) 食堂利用における感染防止対策

- ①人の交差が少なくなるように配膳時の動線を一通りに統一した。

- ②密集を避けるために給食開始時間を曜日ごと、学年毎に10分ずらした。

- ③これまで1テーブル6名がけで190名余りが利用していた給食時間の食堂利用を、飛沫防止と距離を確保するために、1テーブル2名がけにした。その後、「飛沫防止ガード」を導入することができたことで、1テーブル3名がけにして座席を配置することができ、100名余りで利用することにした。

(図1) (写真1)



(図1) 飛沫防止ガードを使用した座席配置



(写真1) 飛沫防止ガード使用3名がけ

④給食時間の食堂利用は1週間交代でA・B・Cの3パターン。食堂に掲示し、清掃当番と合わせて生徒職員にわかりやすくした。食堂利用以外の学年は各自の部屋へ運び食べている。(写真2)



(写真2) シートをかけて給食を運ぶ様子

⑤朝食については、朝食時間を10分早くして時間を確保し、朝の日課である食事と清掃を、2つのグループに分けて、食事が先のグループと清掃が先のグループで、交代して食堂を利用している。

⑥夕食については、おかわりする男子が多いことから、男子全員と食事当番の女子が食堂、その他女子が各自の部屋で食べている。

(3) 会食時のマナーについて

給食時間のマナーチェックリスト(図2)を作成し、これを基にマナー違反について全職員で言葉かけを行い指導した。

マナー違反が続く場合は、生徒会主体でおかわり禁止などの罰則を設けている。

給食時間のマナーチェックリスト	
	手はきれいに洗い消毒した
	並ぶときは、前の人との間隔をあけている
	座席は向き合っていない
	飛沫防止ガードを使用している。
	食事中ふり向いて会話していない(マスクなし危険)
	立ち上がって大声で会話していない
	食後やおかわりなど席を離れる時はマスクをしている
	部屋で食べるときは、自分の机で食べている

(図2) 給食時間のマナー

(4) その他の感染防止対策

①配膳時間短縮のため献立内容を変更した。

②生徒職員の毎日の検温確認及び健康観察。

③手指消毒剤についての確認

アルコール製剤が入手困難な時期にスーパー次亜水を含めて3種類の消毒剤について手指検査を実施し、消毒効果について検証した。(図3)

結果を、養護教諭と共有し、校内における手指消毒にはアルコールを使用することを確認した。

手洗い消毒の結果(R2.4.14火)				
検体	菌数(コロニー数)	考察	写真	
1	手洗い後	169	洗い残し多い	
	ノロスター10秒	3	殺菌効果あり	
2	手洗い後	26	洗い残しが少しある	
	スーパー次亜水10秒	319	殺菌効果無し	
3	手洗い後	20	洗い残しが少しある	
	アルコール10秒	0	殺菌効果あり	

(図3) 3種類の消毒剤と手指検査の結果

④冷房中の食堂換気について

食堂の換気については、当初、引き戸を常時5cm程度開けていたが、冷気が抜け室温が高くなり、会食環境が良くなかった。そこで引き戸は閉め、天窗を全開にする方法に変更した。

二酸化炭素濃度計で計測したところ、会食時の二酸化炭素濃度は650ppmだった。必要換気量(室内の空気を衛生的に保つために最低限換気しなければいけない空気量=1000ppmCO₂濃度以下)を確認して実施することができ、会食環境を改善できた。

(5) コロナ禍における食育

2020年、新型コロナウイルス感染防止対策が急務となり、生徒にとってはこれまでの楽しい給食時間から、感染リスクの高い活動として、行動に制約のある厳しい給食時間になってしまった。

この生活も2年目に入り、未だに収束も気配も無く、下手すると本校での学校生活3年間すべてがこのような給食活動で終わってしまう学年も出てくる可能性がある。その中でも楽しい給食時間を提供しようと、これまで工夫を行ってきた。今年度は、さらに踏み込んだ食育を目指し、栄養教諭・寄宿舎指導員・家庭科教諭が連携し、本校だからこそこできる食育指導に取り組んだ。

①栄養教諭による「食事を楽しむ」食育

・リクエスト給食

学期毎に各学年のリクエストをもとにした献立を組み合わせ、リクエスト給食日を設定。

・テーブルマナー給食

コロナ禍において、県産和牛の提供事業があり、ナイフとフォークを使ってのステーキ献立を提供した。テーブルマナーの資料を作成し、学級で事前学習を

行い、給食で実践した。(写真3)



(写真3) テーブルマナー給食

・琉球漆器給食

3月に卒業前の祝い膳として、普段使用する機会の少ない伝統工芸品である琉球漆器を使った給食を提供。調理員が体長1メートル近いシイラの姿揚げにも初挑戦し、豪華なメインディッシュで3年生の門出を祝福した。琉球古典音楽が流れる厳かでゆったりとした食事環境をつくり郷土文化を堪能する貴重なひとときとなった。(写真4)



(写真4) 琉球漆器給食の様子

②寄宿舎での「健康的な体づくり」を目指す食育

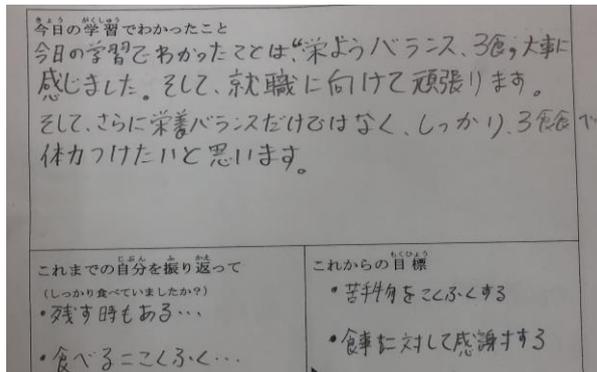
7月の就業体験実習を前に「体力をつける食事」と題して学習会を開き食事指導を行った。(写真5)

進路指導部からの資料をもとに、企業が求める人材や先輩からのアドバイスを寄宿舎指導員が説明し、そのための食事として栄養教諭が講話を行った。生徒の感想から、「体力をつけるためには栄養バランスを整えて食べるということがわかりました。野菜を食べていなかったけどひとくちでも食べることを目標にする。」



(写真5) 寄宿舎での学習会

「栄養の偏りが病気を作る。」「好き嫌いして食べていたけどちゃんと食べようと思った。」と食事の大切さを感じている様子だった。



学習会後の生徒の感想

③家庭科の授業における幅広い視点からの食育

本校は各学年週に2時間家庭科の授業が設定されている。「食物分野」の学習では、自立を目指すため、これまで多くの時間を調理実習に割いてきたが、「食」に対する正しい知識の定着のためにも、本校生徒に適した教材の模索、栄養教諭・寄宿舎指導員との連携を密にし、お互いの指導内容等を把握した上で、授業内容を精選していくなど、教材研究を行い以下に示すような授業実践につなげた。

・ICT教材を活用した授業

小学校高学年向けのデジタル教材を本校生徒の実態にあわせて活用し、「人はなぜ食べるのか」「何をどのように食べればよいのか」iPadも使用しながら、主体的・対話的な学びを目指した授業を実践した。(写真6) デジタル教材は、部分的に何度も繰り返すことができるため、知的障がいを抱える本校の生徒にとっては、非常に適したものだ実感した。



(写真6) iPadを使用した家庭科の授業

・SDGsを意識したグローバルな視点からの食育

本校は一般就労を目指す生徒がほとんどである。自立した生活を目指し、持続可能な社会の一員として暮らしを担っていくためには、環境や社会情勢を理解することも大切であると考え、本校の給食に関する問題点(偏食・残量等)と絡めながら、食品ロスをはじめとする食に関する諸問題を、SDGsを意識させながら授

業を実践した。(写真7) 授業後の給食では、完食を目指す生徒が増えたり、お互いに声をかけながら、食べ物を大切にする姿勢がみられるようになった。



(写真7) SDGsを意識させた授業実践

④地産地消を通じた食育

学校の農場で収穫した野菜(にんじん)を学校給食で使用し、地産地消の取り組みとして資料を掲示した。

(写真8) 学校で収穫した野菜が給食室で調理されて自分たちの給食として提供されるまでの写真に興味を持ち見ていた。特に、自分たちで収穫した農園芸コースの生徒はうれしそうだった。



(写真8) 「地産地消」農場の野菜が給食になるまで

⑤HPを活用した保護者との連携

本校は全寮制のため、保護者は日常的に学校の様子を子どもから直接聞くことができない。そのため、毎月配布する食育だより以外にもホームページで学校の様子を積極的に発信。週末に帰宅した際の親子の会話へとつなげている。(写真9)



(写真9) 学校HPで発信される学校の様子

3. 研究の成果と今後の課題

感染予防の3つの基本である「①身体的距離の確保 ②マスクの着用③手洗い」から考えて、会食は感染リスクの高い活動である。本校は全寮制であり、朝食・給食・夕食の三食を全校生徒が共にする。密集・密接・密閉だったこれまでの会食から「3密」を回避し安全な会食にするために、本校でできる感染防止対策を試行錯誤を繰り返しながら取り組んだ。

手洗い指導とマスク着用の徹底を基本に、食堂利用の方法については、密集しないように分散や時間差で会食、密接しないように準備・片付け時の進行方向の統一やテーブル人数制限、飛沫防止ガードの使用など、また、密閉しないように冷房使用中の換気の工夫などを全職員で協力して取り組むことができた。その結果、2021年8月現在、本校生徒からはまだ新型コロナウイルス感染者は一人も出ていない。人口あたりの感染者数が全国一多い本県、全県区から通い、毎週末帰省する本校の特徴を考えると、今回の研究における取り組みは一定の効果があると推測できる。しかし、変異型が次々と出現し、一向に収まる気配を見せない状況では、まだまだ予断を許さない。今後も気を引き締めて感染対策を行っていききたい。また、食育に関しても、コロナ禍だからこそこの気づきや収穫もあった。どんな状況であっても、生徒たちは日々成長していく。今後も、全職員で協力し合いながら、生徒たちが健康な体で自立した生活を営める社会人として、本校を巣立っていけるよう、教育活動に邁進していきたい。

【参考文献等】

・令和2年3月30日付け県立学校教育課事務連絡による「新型コロナウイルス感染症に対応した小学校、中学校、高等学校及び特別支援学校等における教育活動の再開等に関するQ&Aについて」、
 ・令和2年3月31日付け教保第2701号「新型コロナウイルス感染拡大防止に係る教育活動について」、
 ・令和3年5月20日付け教保第361号「学校における新型コロナウイルス感染症に関する衛生管理マニュアル～「学校の新しい様式」～(2021.4.28 Ver.6)」の一部追記について、
 令和3年6月2日付け教人第435号「沖縄県立学校職員のための新型コロナウイルス感染症対策ガイドラインの改訂について」、
 ・「次世代の健康づくり副読本」沖縄県医師会、
 ・デジタル教材：「食育の時間プラス」(NPO法人企業教育研究会)、SDGsCLUB(日本ユニセフ協会)、
 ・家庭総合～自立・共生・創造～(東京書籍)