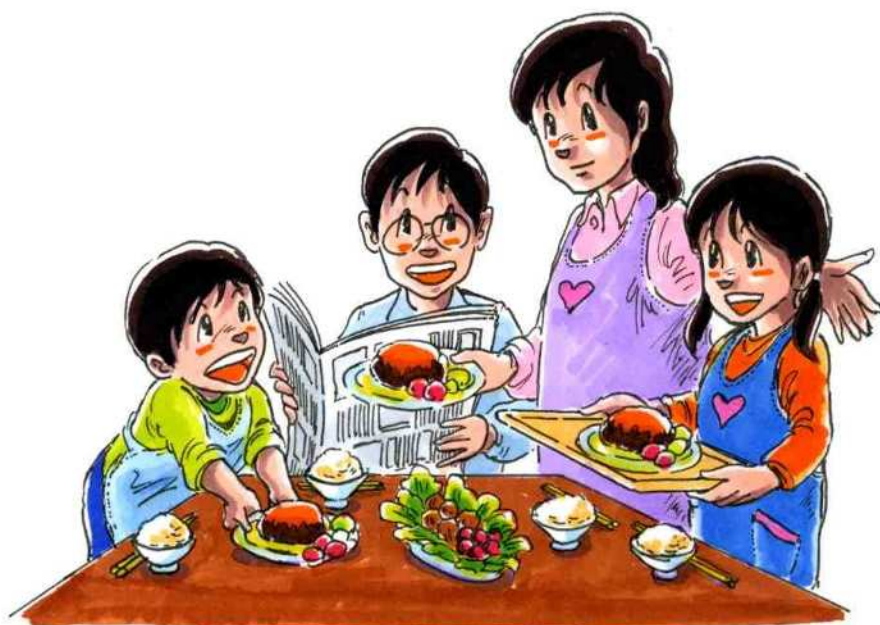


# 愛知県学校食育推進の手引

— 第一次改訂版 —



愛知県教育委員会



## はじめに

医食同源とは、日頃からバランスのとれた美味しい食事をとることで病気を予防し、治療しようとする考え方です。古くから中国にある、体によい食材を日常的に食べて健康を保てば、特に薬など必要としないという薬食同源の考えを基にした日本で作られた造語とも言われています。

しかし、近年子どもたちを取り巻く食事環境は、「孤食」「個食」「固食」「粉食」「小食」「濃食」などの六つの「こ食」で起こりがちな栄養バランスの崩れや不規則な食事により、肥満や生活習慣病の低年齢化を招き、食育の必要性が叫ばれるようになっていきます。

平成 31 年 3 月に文部科学省から出された食に関する指導の手引-第二次改訂版-でも食の自己管理能力の必要性が示されています。子どもたちには、栄養や食事のとり方などについて、正しい基礎知識に基づいて自ら判断し、食生活をコントロールする力が必要となっています。この他にも学校におけるアレルギー等の疾患への対応や食育における学校、家庭、地域の連携が求められています。そうした情勢を踏まえ、新しい学習指導要領の改訂の趣旨を取り入れて、この第二次改訂版が出されました。食に関する指導の目標・内容を再整理し、主体的・対話的で深い学びの視点やカリキュラム・マネジメントを重視した形で示されました。

そこで、愛知県版の手引では、愛知県における食育の取組を紹介するとともに、従前の手引を、この文部科学省から出された第二次改訂版の考え方に沿って再構成しました。さらに食に関する指導の全体計画①②を小・中・義務教育学校・特別支援学校の校種別に分けて例示するとともに、新学習指導要領における育成すべき資質・能力の三つの柱ごとに校種別指導事例を掲載しました。栄養教諭の先生方はじめ各学校の給食主任の先生方や食育推進のリーダーシップをとっておられる先生方を中心に、この手引が活用されますことを期待しています。

最後になりましたが、愛知県学校食育推進の手引第一次改訂版作成委員の皆様には、改訂版作成のために誠心誠意お取組いただきましたことにお礼を申し上げまして、私のあいさつとさせていただきます。

令和 4 年 3 月

愛知県教育委員会保健体育課長

岩田 政久

# 愛知県学校食育推進の手引 - 第一次改訂版 - 目次

はじめに

## 目次

### 1 愛知県における学校食育推進の基本的な考え方

(1) 学校における食育の必要性	1
(2) 学校における食育の現状と課題	2
(3) 第4次愛知県食育推進計画	3

### 2 愛知県の「子ども食育推進事業」

(1) 児童生徒や保護者を対象とした事業	4
(2) 教職員を対象とした主な研修等の実施	5
(3) 栄養教諭の力量向上を図る事業	5
(4) 学校給食と食育の充実を図るその他の取組	7

### 3 学校における食育の推進

(1) 食に関する指導	8
(2) 食育の推進体制	9
(3) 食育のPDCA	11
(4) 家庭・地域・関係団体との連携の在り方	12
(5) 家庭や地域との連携の進め方	13

### 4 食に関する指導

(1) 食に関する指導の目標	15
(2) 食に関する指導の内容	18
(3) 食に関する指導の全体計画作成の手順及び内容	18
(4) 食に関する指導の全体計画①②作成の留意点	20
(5) 校種別の全体計画①②例	
・小学校例	26
・中学校例	28
・義務教育学校例	30
・特別支援学校例	32

## 5 各教科等における実践例について

(1) 実践例を作成するにあたっての留意事項	40
(2) 学習指導案の作成ルール	40
(3) 各教科における実践例の概要	41
(4) 知識・技能を高める実践例	
・ 小学校 第2学年 生活科 「大きくそだてわたしの野さい」	43
・ 特別支援学校 高等部教育課程B 家庭科 「必要な栄養素を満たす食事」	49
・ 中学校 第2学年 技術・家庭科 「地域の食文化」	53
(5) 思考力・判断力・表現力等をもつ高める実践例	
・ 小学校 特別支援学級 第3学年 学級活動 「げんきにおおきくなるたべかたをかんがえよう」	57
・ 小学校 第6学年 体育科 「病気の予防について考えよう」	61
・ 中学校 第1学年 保健体育科 「健康な生活と病気の予防」	66
(6) 学びに向かう力・人間性等をもつ高める実践例	
・ 小学校 第5学年 学級活動 「食べ物を大切にしよう」	70
・ 中学校 第3学年 学級活動 「どうすれば、みんなに優しい食生活ができるだろう」	75

## 6 個別的な相談指導の進め方

(1) 個別的な相談指導の進め方	80
(2) 校内の体制及び教職員の役割	83
(3) 個別的な相談指導の具体的な方法と流れ	84

## 7 学校における食育の推進の評価

(1) 評価の基本的な考え方	86
(2) 評価の実施方法	86
(3) 学校評価との関連	87

あとがき	88
------	----

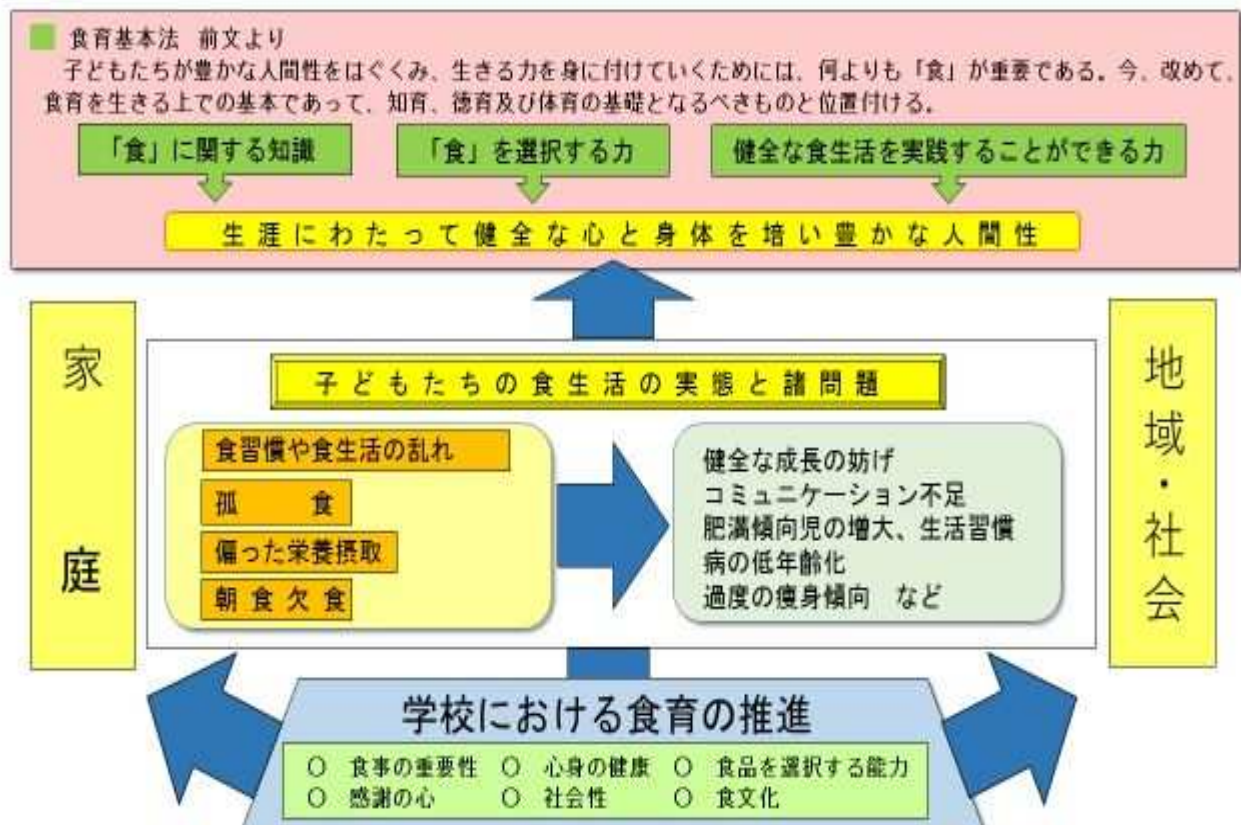
# 1 愛知県における学校食育推進の基本的な考え方

## (1) 学校における食育の必要性

食は人間が生きていく上での基本的な営みの一つであり、健康な生活を送るためには健全な食生活は欠かせないものです。しかしながら、近年、食生活を取り巻く社会環境の変化などに伴い、偏った栄養摂取や不規則な食事などに起因した肥満や生活習慣病の増加が見られます。また、過度の痩身などの問題も指摘されています。食に関する問題は、本来家庭が中心になって担うものですが、食生活の多様化が進む中、家庭において十分な知識に基づいて指導を行うことが困難になりつつあるばかりか、保護者自身が健全な食生活を実践できていない場合もあります。そうした状況を踏まえると、子どもたちの食生活については、学校、家庭、地域が連携して、望ましい食習慣の形成に努める必要があります。

子どもの頃に身に付いた食習慣を大人になって改めることは、困難なことです。特に、成長期にある子どもたちにとって、健全な食生活は健康な心身を育むために欠かせないものであり、同時に、将来の食習慣の形成に大きな影響を及ぼすものです。

図1 学校における食育の必要性



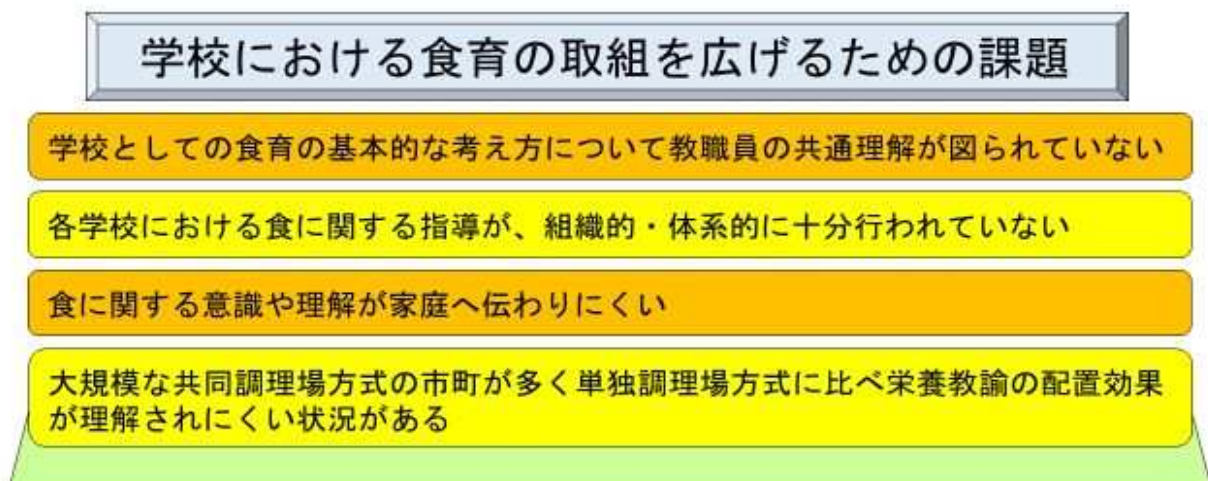
## (2) 学校における食育の現状と課題

食育基本法が施行され、食育の重要性が明記されたことから、各学校では、地域の実態に合わせて特色を生かした食育の取組や、栄養教諭の専門性を生かした食育の実践が行われてきました。例えば、「地域の方の協力を得ながら、子どもたちが栽培活動に取り組むことにより、育てた野菜を収穫する喜びを味わうことで、食べ物を大切にする気持ちが育ってきた」また、「栄養教諭が、収穫した食材を生かした学校給食を提供することで、野菜がおいしいと感じる子どもが増えてきた」「実物に触れる場面や食べ物を活用した実験を取り入れるなど食育の授業を工夫することで、子どもたちの食への興味関心を深めることができた」さらに、「子どもたちが食に関する学習で学んだことを家庭へ持ち帰ることで、家庭での食に関する関心が高まってきた」「学校の食育の取組を保護者も体験することで、保護者の食に関する意識が高まり、地域の人たちもこうした取組へ参加するまでに発展してきた」など、様々な実践が積み重ねられ、その成果も多く見えてきました。

しかしながら、こうした成果とともに学校における食育を広げるための問題点も見えてきました。積極的に食育の研究に取り組む学校がある一方で、栄養教諭や学校栄養職員が配置されていない学校もあり、栄養教諭等を活用する体制が整っていない状況が少なからずうかがえます。また、教科でない食育をどのように校内で進めていくとよいか、手だてが分かりにくいなど、戸惑いを感じている学校も少なくないようです。

学校における食育は、児童生徒が食に関する知識や能力等を発達段階に応じて総合的に身に付けることができるよう、校長のリーダーシップの下、さまざまな教科等の指導を関連させつつ、全教職員で組織的に取り組むことが必要です。学校における食育の推進について積極的な地域や学校が増えつつありますが、県全体で見るとまだまだ部分的であり、すべての学校に広げていくことが大きな課題となっています。

図2 学校における食育の取組を広げるための課題



### (3) 第4次愛知県食育推進計画

本県では、平成 18 年に「愛知県食育推進会議」を設置し、第1次愛知県食育推進計画である「あいち食育いきいきプラン」を作成し、平成 22 年度を目標に食育を県民運動として推進していきました。

第4次計画である「あいち食育いきいきプラン 2025」では、第3次計画による取組の実績と評価を踏まえて、令和7年度までに達成すべき数値目標を掲げ、これまでの取組を「継承」とともに、多様な主体同士の連携や新しい生活様式の実践、SDGs 達成への貢献などを踏まえ、取組を「SHIN化」(新化・進化・深化・伸化)させ、食育の実践力を高めていきます。

「新化」…時代に合わせた変化  
 「進化」…多様な発展  
 「深化」…質の向上  
 「伸化」…横展開のつながり

「S」…Sustainable (持続可能な)  
 「H」…Healthy (健康な)  
 「I」…Interesting (興味深い)  
 「N」…Network (連携)

具体的な目標は、「体」、「心」、「環境」、「支える」の食育の4本柱ごとに掲げています。表1は、児童生徒に関わる目標の例です。

表1 児童生徒に関わる目標の例

番号	変更事項	項 目	令和2年度	目標(7年度)
①	深化	朝食を毎日食べる習慣がある小中学生の割合	93.2%	98%以上
②	深化	朝食を毎日食べる習慣がある高校生の割合	86%	91%以上
③	継承	朝食に野菜を食べている小中学生の割合	55.9%	80%以上
④	継承	農林漁業体験に取り組む小学校の割合	※77.8%	80%以上
⑤	進化	学校給食において全食品数に占める県産食品数の割合	40.4%	45%以上
⑥	進化	学校給食において年間に使用した県産食品の種類	※55種類	60種類以上

※④については、新型コロナウイルス感染症の影響のため令和元年度を基準とする。

※⑥については、年間調査のため、令和元年度を基準とする。

- ・①②は、朝食欠食率から朝食摂取習慣調査に変更(深化)
- ・③④は、継続調査(継承)
- ・⑤⑥は、「心」の目標から「環境」の目標として調査(進化)



## 2 愛知県の「子ども食育推進事業」

本県では、学校における食育を拡充するために、「子ども食育推進事業」として令和3年度には次のような事業を実施しました。

### (1) 児童生徒や保護者を対象とした事業

#### ① 「早寝・早起き・朝ごはん」キャンペーン

就学前の子どもをもつ保護者を対象に、「早寝・早起き・朝ごはん」を基本とした生活習慣の大切さを啓発するパンフレットを作成し、各小学校の就学時健康診断や入学説明会などに配布して、保護者の意識を高める活動を行いました。

#### ② 小学校における「給食試食会」保護者向け食育資料の提供

各小学校・義務教育学校及び特別支援学校(小学部)における給食試食会において、食育についてプレゼンをする際に、朝ごはんの大切さや栄養バランスのよい食事について、担当者が説明する資料を提供しました。

#### ③ あいちの味覚たっぷり！わが家の愛であ朝ごはんコンテスト

小学校5・6年生児童を対象とし、地元の旬の食材を取り入れた「愛であ朝ごはん」の献立づくりや調理などを通して、親子で望ましい食生活について一緒に話し合ったり、家庭の絆を深めたりすることを目指して実施しました。

例年は、7月1日～9月上旬に親子で考えた朝ごはんの献立を募集し、予選審査で選ばれた10名の児童が、本選会場である東海学園大学名古屋キャンパスで実際に調理をして朝ごはんの出来栄を競い合います。審査委員長は「食育のすすめ」の著者で有名な服部幸應氏です。しかし、令和3年度は、新型コロナウイルス感染症感染拡大に伴い本選を中止しました。代わりに予選で選ばれた10点を優良賞とし、受賞作品紹介ポスターを、2021年11月24日(水)から2022年1月14日(金)まで愛知県東大手庁舎2階にて掲示しました。その後、2022年2月7日(月)から2022年3月31日(木)まで愛知県青年の家1階玄関ロビーにて掲示しました。令和3年度の応募数は、10,219点でした。

#### ④ 朝ごはん啓発リーフレット「再発見、朝ごはんの大切さ！」の配布

子どもたちの望ましい食習慣の定着を目指して、朝ごはん啓発リーフレットを作成し、3学期に小学校5・6年生児童対象に、学級、学校掲示用に配付しました。

県内の小学生が朝ごはんをとることの大切さを見直すことができるようにするため、「あいちの味覚たっぷり！わが家の愛であ朝ごはんコンテスト」予選優良賞受賞献立や、プロスポーツ選手の朝ごはん等を紹介し、親しみが感じられる内容で構成しました。



## (2) 教職員を対象とした主な研修等の実施

### ① 学校食育推進者養成講座

学校における食育について実践的に活用できる専門研修を実施し、教職員の指導力向上を図るとともに、学校食育推進の核となる指導者の育成を図ることを目的に、毎年8月に開催しています。(平成22年度までは、「食に関する指導者養成講座」として開催してきましたが、平成23年度から名称を変更しました。)

<対象者>

- ・県内小・中・義務教育学校、特別支援学校(名古屋市を除く)の管理職または各学校における食育推進者(栄養教諭・学校栄養職員以外)
- ・県立特別支援学校、県立高等学校の保健主事、養護教諭、保健体育・家庭科教員等
- ・栄養教諭・学校栄養職員の参加希望者
- ・新規採用(任用替)栄養教諭、少経験者研修受講者(隔年参加)

<講座の主な内容>

- ・文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課食育調査官の講義
- ・愛知県学校給食表彰校等による研究発表

### ② 新任給食主任研修会

学校給食と食育の意義と役割について認識を深め、その指導と運営や管理について研修し、指導力の向上を図る目的で、毎年5月に開催しています。

## (3) 栄養教諭の力量向上を図る事業

### ① 新規採用栄養教諭研修

表1のように、年間を通じて校内研修と校外研修を計画的に実施しています。校内研修の専門研修については、退職栄養教諭等による研修指導員が指導を担当しています。

表1 新規採用栄養教諭研修の概要

区 分		研修日数
校内研修	専門研修	15日(60時間)
	教職一般	30時間程度
校外研修	センター研修	7日
	宿泊研修	3日(2泊3日)

※ 研修指導員は、「校内専門研修 15日(1日4時間:計60時間)」を担当する。

## ② 少経験者研修(2年・3年目研修)

2年目、3年目の栄養教諭を対象に2年間で2日間実施しています。主な専門研修の内容です。

- ・個別的な相談指導の方法
- ・食育の推進と校内体制
- ・食に関する指導の授業づくり
- ・個に応じた栄養量の提供
- ・献立作成と食物アレルギー対応について
- ・学校給食の危機管理について

## ③ 中堅栄養教諭資質向上研修(前期)

6年目を対象に、4日間にわたり実施しています。主な専門研修の内容です。

- ・食の課題を通じた児童生徒・保護者との関わり方
- ・HACCPの考え方に基づいた衛生管理の実践
- ・担任等とのティームティーチングの方法と実際
- ・研究の進め方・まとめ方

## ④ 中堅栄養教諭資質向上研修(後期)

11年目を対象に、6日間にわたり実施しています。主な専門研修の内容です。

- ・食に関する指導の目標設定とその評価の仕方
- ・組織マネジメントとチームとしての学校における栄養教諭の役割分担
- ・食に関する指導のカリキュラムマネジメントと学校食育の評価
- ・「個別的な相談指導」の学校における組織的な取組と評価について
- ・学校給食関係法規、食育関係法規と教育法規の理解について
- ・食に関する指導の進め方とたゆまぬ教材研究

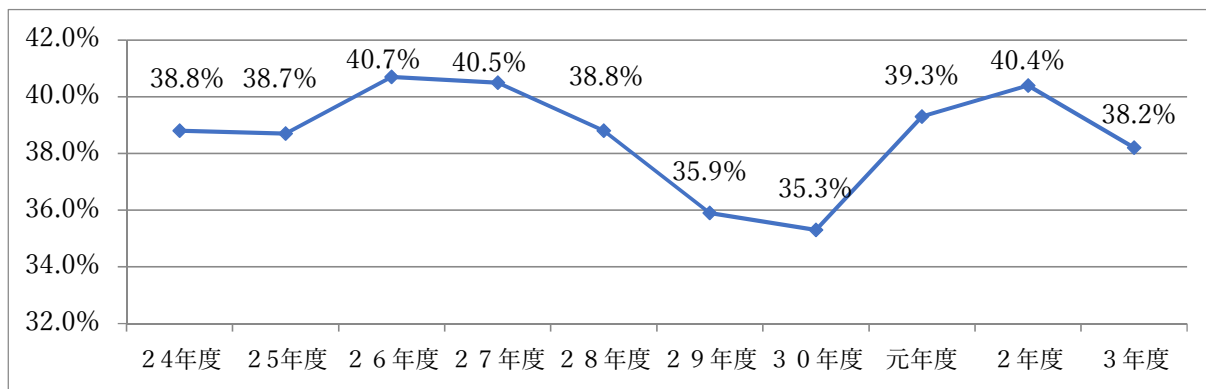


#### (4) 学校給食と食育の充実を図るその他の取組

##### ① 愛知を食べる学校給食の日

学校給食に地域の農産物を積極的に活用することにより、児童生徒や教職員、保護者等が地域や県産物の理解を深め、地域に伝わる食文化や食の加工技術にふれて、より豊かな食生活を営もうとする意欲を高める機会とすることを目的に実施しています。

グラフ1 学校給食における地場産物活用率の推移(%)



「愛知を食べる学校給食の日」は、6月19日の「食育の日」を中心に、平成19年度から市町村立小中学校で実施しています。平成23年度から年間3回実施となり、各学校、共同調理場の積極的な取組により、平成26年度には40%を越えました。しかし、平成28年度から天候不順による収穫量の不安定さや野菜価格の高騰等により40%を下回りました。令和元年度以降は調査期間に「愛知を食べる学校給食の日」を実施した学校が多く見られたこともあり、活用率は再び上昇し、令和2年度には40.4%と再び40%を超えました。しかし令和3年度は、再び天候不順による収穫量の不安定さにより、40%を下回りました。今後も引き続き、目標(あいち食育いきいきプラン2025)の45%を目指していきます。

##### ② 食に関する実態等の調査

児童生徒の食生活の実態や各学校の食に関する指導の実際、学校給食に関する実態などを計画的に調査することにより、県内のさまざまな状況を的確に把握して施策の検討などに反映させています。

特に、朝食の実態では、野菜をほとんど毎日食べている児童生徒が半数もいないことが明らかになっています。朝食の大切さと併せてあわせて、その内容についても考えさせていく必要があります。

### 3 学校における食育の推進

食育基本法(平成 17 年7月 15 日施行)において、「子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも『食』が重要である。今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものとして位置付けるとともに、様々な経験を通じて『食』に関する知識と『食』を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。」と述べられています。また、「子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。」とも述べられており、特に子どもに対する食育は重要視されています。

食は命の源であり、私たちが生活していく上で楽しみの一つでもあります。現在、私たちの周りには、多くの食べ物があふれ、豊かな食生活を送ることができるようになりました。しかし、その一方で、栄養の偏りや朝食欠食など食習慣の乱れを要因とする生活習慣病の増加や、若い女性のやせ傾向等の健康面での問題も指摘されています。また、農林水産物の生産や郷土料理などの伝統的な食文化に接する機会が少なくなったり、食を支える人々の活動や食文化への理解を深めることが難しくなったりもしています。加えて、食べ残しや賞味期限切れなどで廃棄される食べ物はわずかに減少傾向にあるものの依然として一定の割合で発生が見られるなど、食にかかる様々な問題が懸念されています。

食は単に空腹を満たせばよいというものではなく、健康のために栄養のバランスに配慮したり、食べ物がどのように生産され、どのような過程を経て食卓に届くのかについて理解を深めたり、食べることの楽しさや大切さに気付いたり、感謝の心を育んだりするなどについて様々な面から、子どもたちに考えさせることはとても重要です。

このような状況を踏まえると、児童生徒に対する食育については、家庭を中心としつつ学校においても積極的に取り組んでいくことが重要です。今後も、栄養教諭が中核となり、食育推進体制を確立し、学校・家庭・地域が連携して、次代を担う児童生徒の食環境の改善に努めることが重要です。

#### (1) 食に関する指導

食に関する指導は、学習指導要領の総則に位置付けられています。学習指導要領の第1章総則の中で、食育の推進は、「体育科※(保健体育科)、家庭科※(技術・家庭科)、及び特別活動の時間はもとより、各教科、道徳科、外国語活動及び総合的な学習の時間などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うように努めること。※( )は中学校」としています。今回の改訂で

は、各教科、道徳科、外国語活動及び総合的な学習の時間が書き加えられました。これにより学校の教育活動全体を通じて食育の推進を行うということがより強調されました。そして食育を推進することで、食に関する資質・能力の育成を図っていくことになります。食に関する資質・能力については、平成 28 年 12 月の中央教育審議会答申「幼稚園、小学校、中学校、高等学校及び特別支援学校の学習指導要領等の改善及び必要な方策について」の中の「現代的な諸問題に対して求められる資質・能力」の「健康・安全・食に関する資質・能力」として考え方が示されました。

#### 〈健康・安全・食に関わる資質・能力〉

○健康・安全・食に関する資質・能力を、「知識・技能」、「思考力・判断力・表現力等」、「学びに向かう力・人間性等」の三つの柱に沿って整理すると、以下のようになると考えられる。

(知識・技能)

様々な健康課題、自然災害や事件・事故等の危険性、健康・安全で安心な社会づくりの意義を理解し、健康で安全な生活や健全な食生活を実現するために必要な知識や技能を身に付けていること。

(思考力・判断力・表現力等)

自らの健康や食、安全の状況を適切に評価するとともに、必要な情報を収集し、健康で安全な生活や健全な食生活を実現するために何が必要かを考え、適切に意思決定し、行動するために必要な力を身に付けていること。

(学びに向かう力・人間性等)

健康や食、安全に関する様々な課題に関心を持ち、主体的に、自他の健康で安全な生活や健全な食生活を実現しようとしたり、健康・安全で安心な社会づくりに貢献しようとしたりする態度を身に付けていること。

## (2) 食育の推進体制

学校における食育は、各教科等の様々な場面において行います。全教職員が十分に連携・協力して、食の指導に関わることにより、児童生徒に対して、継続的かつ効果的な指導を行うことができるようになります。

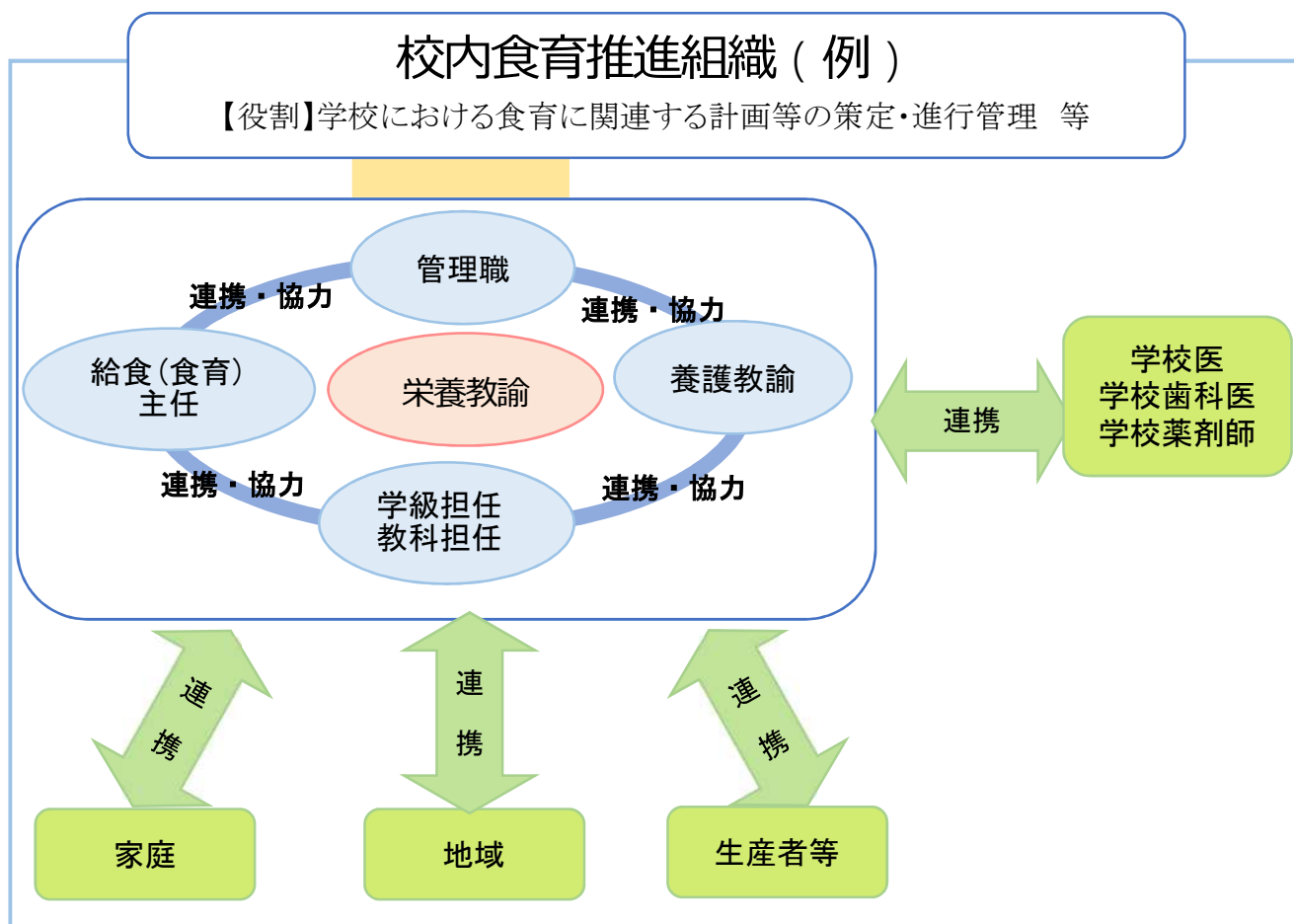
学校は一つの組織体であることから、指導を進めるためには体制づくりが必要です。体制づくりには、まず各学校における教育の方針や指導の重点などに、食に関する指導を位置付けます。その上で、学校における食育を担当する委員会を明確にするなど、校務分掌に位置付け、食に関する指導の推進体制を整えることが重要です。その際には、次の二つの方法が考えら

れます。

一つは、既存の組織を活用することです。各学校には既に学校保健委員会等が設置されています。これら既存の組織と兼ねて設置する方法です。ここには、校長、保健主事、給食(食育)主任、養護教諭、関係する教師のほかに、学校医等も参加しており、専門的な助言を受けることができます。

もう一つは、食に関する指導を重点的に考え、推進していく専門委員会を新しく立ち上げる方法です。例えば「食育推進委員会」といったような組織が考えられます。新しい組織は、健康教育に関わる教職員を中心としつつ、学校の状況に応じて構成メンバーを選びます。新しい組織においては、各教科等の指導計画や児童生徒の実態を踏まえつつ、栄養教諭が中心となって関係教職員と連携・協力しながら全体計画を作成し、全教職員の共通理解の下に、効果的な指導を推し進めることが求められます。

図1 校内食育推進組織(例)



出典「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育」(文部科学省、平成29年3月)

### (3) 食育のPDCA

各学校において食育を推進する際には、「計画(Plan)」「実践(Do)」「評価(Check)」「改善(Act)」のPDCAサイクルに基づいて行います。PDCAサイクルに基づいて行うことで、よりよい食育を推進することが可能となります。

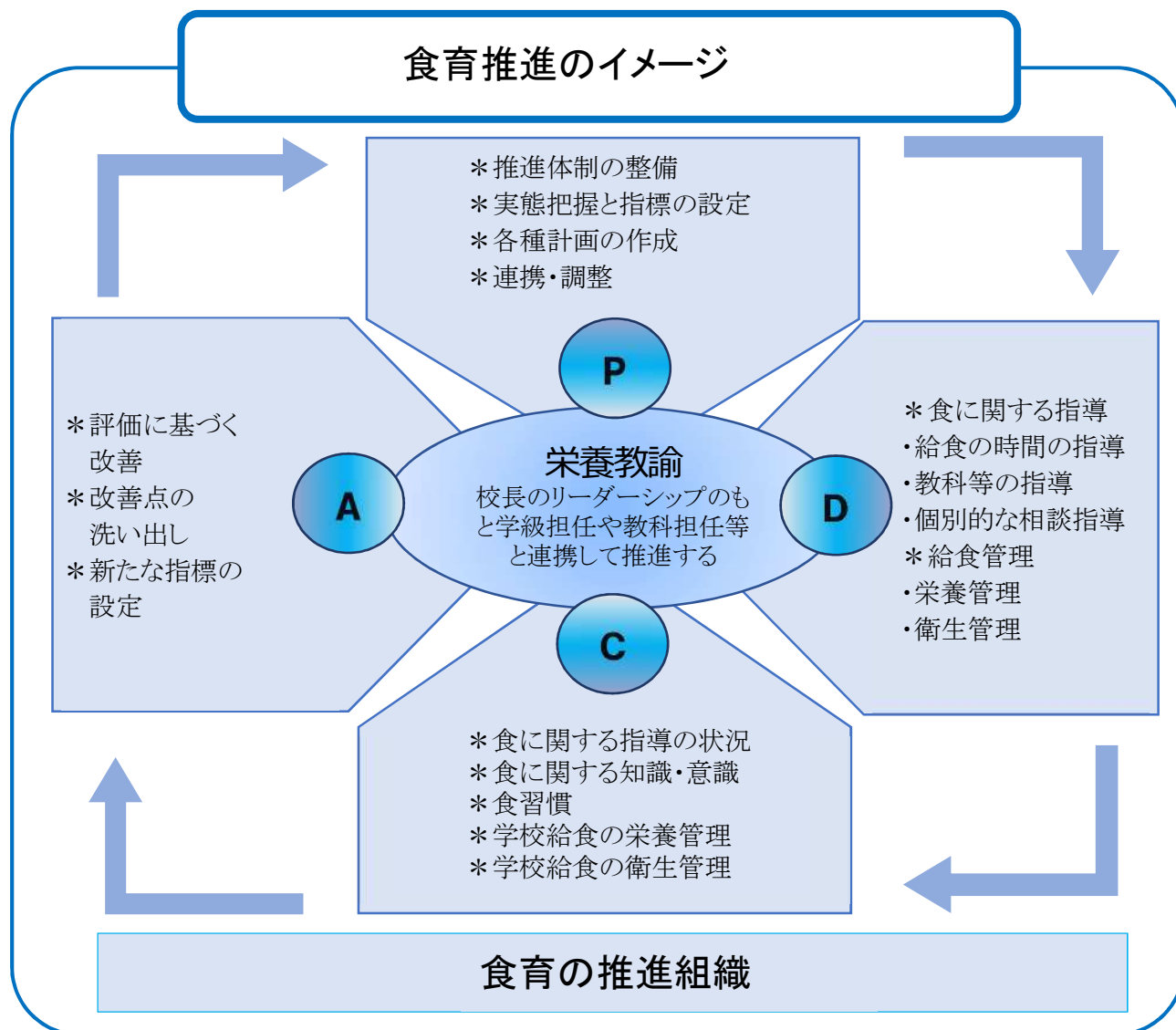
計画(Plan)とは、各学校や地域に適した食育を系統立てて実践(Do)するための準備の段階です。計画(Plan)がこの後に続く、実践(Do)や評価(Check)を決めます。学校における食育を実践(Do)し、その実践(Do)を振り返って改善(Act)していくためには、目に見える形での評価(Check)、すなわち、数値での評価(Check)も重要ですが、そのためには、計画(Plan)の段階で、実態把握を行い、食に関する指導の目標や評価指標を決め、実態把握の結果(現状値)から評価指標及び目標値を設定する必要があります。食に関する指導に関する計画等については、栄養教諭が学級担任や教科担任等と連携を図り、原案等を作成します。学校給食の管理に関する計画等については、栄養教諭がその専門性を生かして原案を作成します。作成された案は、食育推進組織の検討を経て、職員会議等で全教職員の共通理解を図り、計画(Plan)を決定します。

実践(Do)とは、計画(Plan)で立てた内容を実践(Do)する段階です。実践(Do)の途中でも、計画(Plan)で立てた目標の評価(Check)を行い、改善可能な課題を見つけた場合、年度途中であっても、計画(Plan)を見直し、改善(Act)します。実践(Do)では、教師がそれぞれの立場で子どもの変容をみとることも大切です。そして、そのみとりは評価(Check)に生かしていくことになります。

評価(Check)とは、計画(Plan)で立てた食に関する指導の目標が達成できたかを確認する段階です。評価(Check)の目的は、家庭や地域と連携しながら、実践(Do)した食育の内容を振り返り、計画(Plan)を改善(Act)し、子どもたちのためによりよい食育を実践(Do)することです。取組に対しては、すぐに成果が得られないものもあるので、継続的な取組と評価(Check)を行うことが大切です。

改善(Act)の目的は、評価(Check)の結果を踏まえて、計画(Plan)や実践(Do)を見直し、よりよい計画(Plan)を作成することです。評価(Check)が年度ごとと実践(Do)の取組ごとの評価があるように、改善(Act)も、それぞれの評価(Check)に伴い、年度ごとと実践(Do)ごとに実施します。また、保護者や地域等に評価(Check)の結果を公表し、相互理解を深め、連携体制を改善・強化し、次年度の計画(Plan)策定に生かします。

図2 食育推進のイメージ



出典「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育」(文部科学省、平成 29 年3月)

#### (4) 家庭・地域・関係団体との連携の在り方

食育を推進するに当たり、第一義的な役割が家庭にあることは変わりありませんが、学校においても、校内食育推進体制を整備するとともに、学校が家庭や地域社会と連携、協働し、食育を一層推進していくことが求められています。そして、児童生徒が食に関する理解を深め、日常生活で実践していくことができるようになるためには、学校と家庭との連携を密にし、学校で学んだことを家庭の食事で実践するなど家庭において食に関する取組を充実する必要があります。

また、児童生徒に地域のよさを理解させたり、愛着をもたせたりする上では、地域の生産物を学校給食に取り入れたり、食に関する知識や経験を有する人材や教材を有効に活用したりして食に関する指導を進めることが、大変有意義だと考えられます。



## (5) 家庭や地域との連携の進め方

### ① 児童生徒及び家庭の実態把握、課題や目標の共通理解

実態把握で明らかになった児童生徒の食に関する課題について、学校運営協議会等で情報を共有し、指導の目標を具体化するための協議を行います。食に関する指導の目標は、学校教育の重点目標として位置付けたり、学校評価の観点にしたりします。

### ② 学校の役割について

指導内容や活動の様子等について、家庭や地域に積極的に公開したり、情報を発信したりして、家庭や地域の理解や協力を得やすいようにします。

### ③ 家庭との連携の進め方

家庭で食に関する取組がなされることにより、児童生徒の食に関する理解が深まり、望ましい食習慣の形成が図られることから、学校から家庭への働きかけや啓発活動等を積極的に行うことが大切です。

家庭の協力を得る方法として、授業で学んだことをまとめた学習ノートやワークシートを活用し、学習内容を家庭に伝えるとともに、家庭で実践したことを学校で確認する方法があります。家庭では、食に関する指導に基づいて判断したり、振り返ったりすることにより、家庭の食生活をよりよくしようとする意識を高めることができます。

### ④ 地域との連携の進め方

学校における食に関する指導を充実するためには、校区や近隣の人材や機関にとどまらず、広く地域と連携していくことが必要です。連携先は、学校独自で人材や機関を開発するだけでなく、学校運営協議会や地域学校協働本部のネットワークとも関連させて充実していくことが大切です。

#### ア 医療関係者等専門家との連携

児童生徒一人一人が食生活の問題や課題を改善及び克服できるように指導したり、保護者が抱えている問題や不安を解消できるように支援したりするためには、学校での個別的な相談指導だけでなく、家庭や地域、関係機関や学校医、地域の保健機関等の専門家とネットワークを構築しておくことや連携体制を整備しておくことが望まれます。また、食物アレルギーを有する児童生徒への個別的な相談指導や学校給食における個別対応に関する情報、助言を得るための連携も重要です。

#### イ 生産者や関係機関との連携

学校給食における地場産物活用を進めるに当たっては、生産者や関係機関、関係団体等と推進体制を整備することが重要です。その際、連携先に対して学校給食の意義や児童

生徒の食に関する指導への理解を進め、体験活動等の支援や協力を得ることで、食育の効果を高めることが可能です。

#### ⑤ 校種間の連携の進め方

食育は、乳幼児期から青少年期までの発達段階に応じて適切に行われることや、地域全体の子どもの食に関する共通の課題の解決が重要であることから、地域にある幼稚園、保育所及び幼保連携型認定こども園や小学校、中学校の間で連携した指導が行われることが望まれます。

##### ア 小学校・中学校と幼稚園・保育園・幼保連携型認定こども園との連携

地域の健康課題や幼児児童生徒の実態、指導の在り方を把握し、関連付けることを通して、それぞれの学校段階の全体計画を充実させたり、小中一貫としての共通のカリキュラムを作成したりすることができます。また、食物アレルギーを有する幼児児童生徒の校種間の情報を共有することも重要です。

##### イ 小学校・中学校と特別支援学校との連携

学校間の連携として、交流給食や家庭科、技術・家庭科(家庭科)の調理実習等、協同的な学習が考えられます。交流を行う際には、事前に実施内容を検討し、児童生徒一人一人の実態に応じた様々な配慮を行うなど、交流及び共同学習が効果的に行われるようにします。事前に、食事に関する基本動作やコミュニケーションの持ち方等について、相互理解につながるよう指導を行うことが大切です。また、文通や作品の交換といった間接的な交流も含め、継続して行うことが大切です。

#### ⑥ 成果・取組後の課題について

食に関する指導における学習の成果や取組後の課題について家庭や地域と共通理解を図るとともに、必要な改善を行い、連携・協働の輪を広げていきます。

## 4 食に関する指導

今回行われた学習指導要領の改訂を踏まえ、食に関する指導においても、指導の目標・内容が三つの柱に基づいて再整理されたこと、また主体的・対話的で深い学び、すなわちアクティブラーニングの視点とカリキュラムマネジメントが重視されました。学習指導要領の改訂は、情報化の進展やグローバル化、AIの登場など、10年後、20年後の変化が読めない時代に生きていく子どもたちに、必要な資質・能力を身に付けさせることや、本来子どもたちがもっている能力をさらに高めるために行われました。そして、学習指導要領の改訂を受けて「食に関する指導の手引-第二次改訂版-」(平成31年3月文部科学省)が発行されました。

## (1) 食に関する指導の目標

食に関する指導の六つの目標は、食に関わる資質・能力を踏まえ、新たに三つの柱として例示されました。三つの柱とは、「知識・技能」、「思考力・判断力・表現力等」、「学びに向かう力、人間性等」です。そして、今までの六つの目標は「食育の視点」として再整理されています。食事の重要性から食文化までの六つについては、食育の視点として目標あるいは計画とし、さらに授業に位置付けるように考えます。

### 【食に関する指導の目標(食育の視点が含まれている)】

学校教育活動全体を通して、学校における食育の推進を図り、食に関わる資質・能力を次のとおり育成することを目指します。

#### (知識・技能)

食事の重要性や栄養バランス、食文化等についての理解を図り、健康で健全な食生活に関する知識や技能を身に付けるようにする。

#### (思考力・判断力・表現力等)

食生活や食の選択について、正しい知識・情報に基づき、自ら管理したり判断したりできる能力を養う。

#### (学びに向かう力)

主体的に、自他の健康な食生活を実現しようとし、食や食文化、食料の生産等に関わる人々に対して感謝する心を育み、食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を養う。

※\_\_は、食育の視点に該当する記述

### 【食育の視点】

食に関する指導が実践されやすいように整理されました。

- |   |             |
|---|-------------|
| ○ 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。                              | 【食事の重要性】    |
| ○ 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。 | 【心身の健康】     |
| ○ 正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。       | 【食品を選択する能力】 |
| ○ 食べ物を大事にし、食料の生産に関わる人々へ感謝する心をもつ。                      | 【感謝の心】      |
| ○ 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。                        | 【社会性】       |
| ○ 各地域の産物、食文化や食に関する歴史等を理解し、尊重する心をもつ。                   | 【食文化】       |

表1 学年段階別に整理した食育の視点 資質・能力(例)

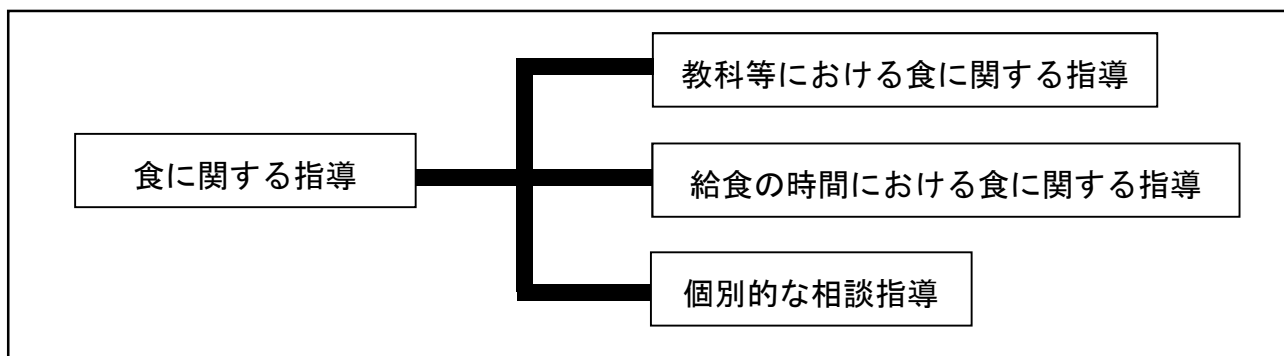
食育の視点		①食事の重要性 (食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。)	②心身の健康 (心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し自ら管理していく能力を身に付ける。)	③食品を選択する能力 (正しい知識情報に基づいて、食品の品質及び安全性について自ら判断できる能力を身に付ける。)	④感謝の心 (食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。)	⑤社会性 (食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。)	⑥食文化 (各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。)
学年							
小学校	低学年	○食べ物に興味・関心をもち、楽しく食事ができる。	○好き嫌いせずに食べることの大切さを考えることができる。  ○正しい手洗いや、良い姿勢でよく噛んで食べることができる。	○衛生面に気を付けて食事の準備や後片付けができる。  ○いろいろな食べ物や料理の名前が分かる。	○動物や植物を食べて生きていることが分かる。  ○食事のあいさつの大切さが分かる。	○正しいはしの使い方や食器の並べ方が分かる。  ○協力して食事の準備や後片付けができる。	○自分の住んでいる身近な土地でとれた食べ物や、季節や行事にちなんだ料理があることが分かる。
	中学年	○日常の食事に興味・関心をもち、楽しく食事をするのが心身の健康に大切なことが分かる。	○健康に過ごすことを意識して、様々な食べ物を好き嫌いせずに3食規則正しく食べようとする事ができる。	○食品の安全・衛生の大切さが分かる。  ○衛生的に食事の準備や後片付けができる。	○食事が多くの人々の苦勞や努力に支えられていることや自然の恩恵の上に成り立っていることが理解できる。  ○資源の有効利用について考える。	○協力したり、マナーを考えたりすることが相手への思いやり楽しい食事につながることを理解し、実践することができる。	○日常の食事が地域の農林水産物と関連していることが理解できる。  ○地域の伝統や気候風土と深く結び付き、先人によって培われてきた多様な食文化があることが分かる。
	高学年	○日常の食事に興味・関心をもち、朝食を含め3食規則正しく食事をとることの大切さが分かる。	○栄養バランスのとれた食事の大切さが理解できる。  ○食品をバランスよく組み合わせる簡単な献立をたてる事ができる。	○食品の安全に関心をもち、衛生面に気を付けて、簡単な調理をすることができる。  ○体に必要な栄養素の種類と働きが分かる。	○食事にかかわる多くの人々や自然の恵みに感謝し、残さず食べようとする事ができる。  ○残さず食べたり、無駄なく調理したりしようとする事ができる。	○マナーを考え、会話をしながら気持ちよく会話をすることができる。	○食料の生産、流通、消費について理解できる。  ○日本の伝統的な食文化や食に関わる歴史等に興味・関心をもつことができる。

<p>中 学 校</p>	<p>1 年 か ら 3 年</p>	<p>○日常の食事に興味・関心をもち、食環境と自分の食生活との関わりを理解できる。</p>	<p>○自らの健康を保持増進しようとし、自ら献立をたて調理することができる。</p> <p>○自分の食生活を見つめ直し、望ましい食事の仕方や生活習慣を理解できる。</p>	<p>○食品に含まれている栄養素や働きが分かり、品質を見分け、適切な選択ができる。</p>	<p>○生産者や自然の恵みに感謝し、食品を無駄なく使って調理することができる。</p> <p>○環境や資源に配慮した食生活を実践しようとすることができる。</p>	<p>○食事を通してより良い人間関係を構築できるよう工夫することができる。</p>	<p>○諸外国や日本の風土食文化を理解し、自分の食生活は他地域や諸外国とも深く結びついていることが分かる。</p>
----------------------	--	---	---	---	---	---	---

## (2) 食に関する指導の内容

食に関する指導の内容としては、「各教科等における食に関する指導」、「給食の時間における食に関する指導」、「個別的な相談指導」の三つに体系化されています。

図1 食に関する指導の三体系



出典「食に関する指導の手引—第二次改訂版—」(文部科学省、平成 31 年3月)

## (3) 食に関する指導の全体計画作成の手順及び内容

食に関する指導の全体計画(以下「全体計画」という。)の作成は、次の3ヶ所に位置付けられています。1ヶ所目は、国の第4次食育推進基本計画に「栄養教諭は、学校の食に関する指導に係る全体計画の策定、教職員間や家庭との連携・調整等において中核的な役割を担う職であり」と記載されています。2ヶ所目は、学校給食法第10条に「食に関する指導の全体的な計画を作成する」ことが記載されています。3ヶ所目は、学習指導要領の総則に食に関する指導の全体計画について「各分野における学校の全体計画等と関連付けながら、効果的な指導が行われるよう留意するものとする」と記載されています。

全体計画は、各学校における食に関する指導を推進する上でとても重要であり、全教職員が一つのチームとなって実施するための計画です。栄養教諭が在籍していない学校や共同調理場の受配校は、担当の栄養教諭と連携して作成します。栄養教諭は、各学校の食育担当職員など関係職員と協力して計画を策定したり、必要な支援を行ったりします。

全体計画は2種類作成します。一つ目は全体計画①です。学校として食に関する指導の基本的な在り方を示すものです。学校の教育目標や各学校で定める食に関する指導の目標、また、それらの内容や指導体制及び評価など基本的な事項を記載します。二つ目は全体計画②です。一年間の食に関する指導の内容を示し、年間を見通した計画を作成します。

### ① 全体計画①

全体計画①の作成手順として、最初に実態把握を行います。食に関する児童生徒の実態は、各学校で実施している様々な食に関する実態調査や観察に基づき、「体力や学力」「健康状態や体格」「食習慣」「態度や意識」などの観点で整理します。整理した実態から、児童

生徒の食に関する課題を明らかにします。また、児童生徒の実態だけでなく、保護者や地域の実態も「学校評価」や「保護者アンケート」などから明らかにする必要があります。

そして、把握した実態に基づいて評価指標及び目標値の設定を行います。その後食に関する指導の目標を設定します。この目標には、先ほどの実態把握の他にも、学校教育目標、学習指導要領、食育基本法の趣旨、食育推進基本計画、各自治体の食育推進計画等での指標、教育委員会の方針や目標等を踏まえます。

食に関する指導の目標では、児童生徒に身に付けさせたい力を明記します。この児童生徒に身に付けさせたい力は、三つの資質・能力に整理します。そして六つの食育の視点を考慮して目標の設定を行います。次に各学年の目標を作成します。その後は組織的な事柄や校種間の連携、地場産物の活用、家庭・地域との連携を記載します。評価についても全体計画①に記載します。最初に行った実態把握をもとに、十分検討して課題性、緊急性、方向性の観点から焦点化して評価指標を設定します。この評価指標には、取組状況の評価(活動指標)と取組の成果(成果指標)を、総合的な評価につなげるように設定します。

## ② 全体計画②

全体計画②は、月ごとに関連教科等の指導内容とともに給食の時間の指導や個別的な相談指導や家庭・地域との連携などを記載します。さらに全学年の指導内容を記載します(例えば小学校は6学年、中学校は3学年)。記載の際には、教科等横断的な視点とともに学年間の取組のつながりを意識することが大切です。

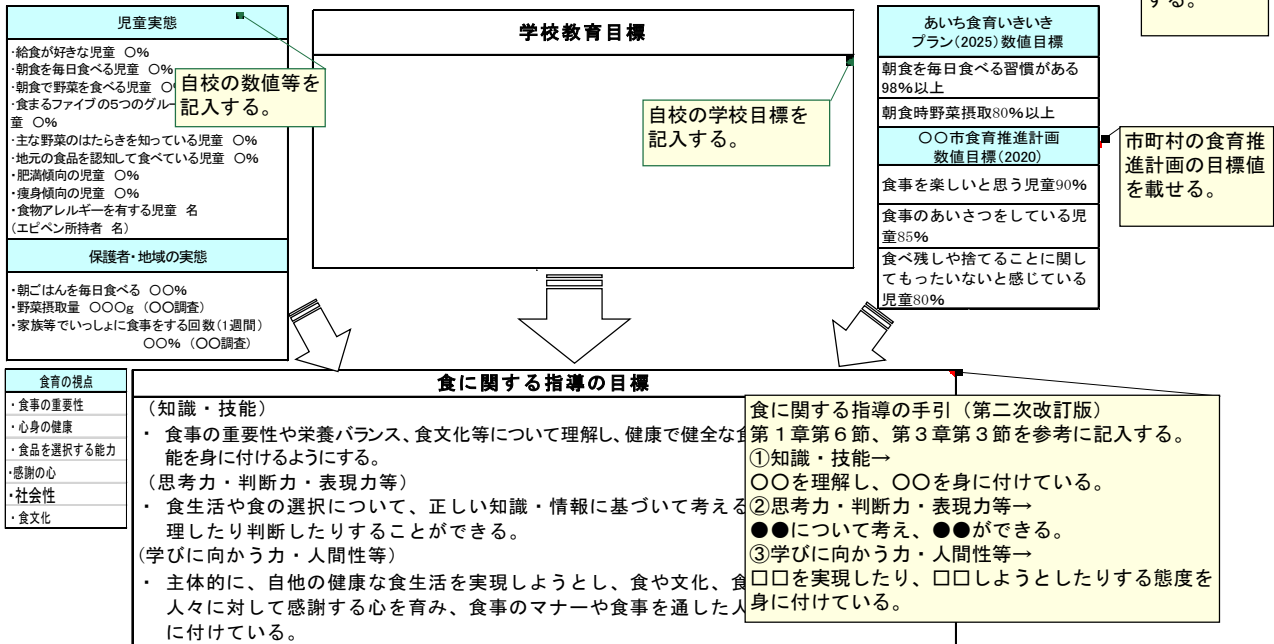
## ③ 特別支援学校における全体計画

特別支援学校における全体計画作成についても、幼児児童生徒の実態を把握します。特別支援学校については、小中学校に準ずるとともに、幼児児童生徒の障害や病気の状況、重複化、多様化等を考慮して作成します。また、障害の特性や食べることに関する発達状況及び経験の程度、知的発達や身体発育、身体機能の状態などを把握し、それらの実態に適した食に関する指導が実施できるよう計画します。そのためには、栄養教諭、学級担任等、養護教諭、特別支援コーディネーター、寄宿舎指導員等が連携し、必要であれば保護者や主治医などの協力を得ながら、取り組むべき課題を明確にすることが重要です。その後、校内の教師間で協議を繰り返し、共通理解を図りながら、全体計画を作っていきます。そして、年度末には、必ず見直しを行い、その時点における幼児児童生徒の実態に応じて再度教師間で検討し、次年度の全体計画に反映させていくようにします。

#### (4) 食に関する指導の全体計画①②作成の留意点

##### (例) 食に関する指導の全体計画① 小学校

###### (例) 食に関する指導の全体計画① 小学校



幼稚園・保育園・幼保連携型こども園	各学年の発達段階に応じた食に関する指導の目標			中学校
	低学年(1, 2年)	中学年(3, 4年)	高学年(5, 6年)	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・規則的な食事のリズムを身に付ける。</li> <li>・食体験を通じて、食に好き嫌いなく食べる。</li> </ul> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px;">幼稚園・保育園、中学校のねらいや連携に関する方針等を記載する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・基本的な食事マナーを身につけ、友だちと楽しく食べる。</li> <li>・食に関わる人たちに感謝し、物に関心をもち、好き嫌いなく食べる。</li> <li>・朝食を食べる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食事マナーを身につけ、楽しく食事をする。</li> <li>・地域の産物を理解する。</li> <li>・食べ物や栄養に関心をもち、食べ物を大切にします。</li> <li>・朝食の大切さを知り、主食、主菜、副菜の整った朝食を食べる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・楽しい食事の雰囲気を作ります。</li> <li>・日本や地域の食材や食にします。</li> <li>・食べ物の栄養や必要量し、自分に必要な食事をとる。</li> <li>・自分や家族の健康を考慮して食事準備できる。</li> </ul>	<p>指導の手引き 第1章第6節、第3章第3節を参考に記入する。</p> <p>学校教育目標を実現するために各学年の目標を設定する。</p> <p>高学年を最大とし、中学年、低学年と、児童生徒の発達段階を考慮する。系統的、具体的に考える。</p>

<b>食育推進組織</b> 食育推進委員会	<ul style="list-style-type: none"> <li>・委員長: 校長(副委員長: 教頭)</li> <li>・委員: 栄養教諭、教務主任、保健主事、養護教諭、学年主任、給食主任</li> <li>※必要に応じて、保護者代表、学校医、学校歯科医、学校薬剤師の参加</li> </ul>	<p style="border: 1px solid black; padding: 2px;">学校経営案、校務分掌からメンバー等を記入する。活動計画は全体計画②に記載する。</p>						
<b>食に関する指導</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 30%;">教科等に関する指導</th> <td>(1) 関連する教科等において食に関する指導の視点を位置付けて指導を行う 社会、理科、生活、家庭、体育、道徳、総合的な学習の時間、特別活動等</td> </tr> <tr> <th style="width: 30%;">給食の時間における食に関する指導</th> <td>(1) 食に関する指導: 献立を通して学習、教科等で学習したことを確認する (2) 給食指導: 準備から片付けまでの一連の指導の中で習得させる</td> </tr> <tr> <th style="width: 30%;">個別的な相談指導</th> <td>(1) 保護者からの申し出(食物アレルギー、偏食)や健康診断結果(肥満・やせ傾向、疾患等)から、必要に応じて個別に相談指導を行う (2) 管理職及び養護教諭、保健主事、学年主任との連携を図りながら相談指導を行う</td> </tr> </table>	教科等に関する指導	(1) 関連する教科等において食に関する指導の視点を位置付けて指導を行う 社会、理科、生活、家庭、体育、道徳、総合的な学習の時間、特別活動等	給食の時間における食に関する指導	(1) 食に関する指導: 献立を通して学習、教科等で学習したことを確認する (2) 給食指導: 準備から片付けまでの一連の指導の中で習得させる	個別的な相談指導	(1) 保護者からの申し出(食物アレルギー、偏食)や健康診断結果(肥満・やせ傾向、疾患等)から、必要に応じて個別に相談指導を行う (2) 管理職及び養護教諭、保健主事、学年主任との連携を図りながら相談指導を行う	<p style="border: 1px solid black; padding: 2px;">指導体制を具体的に記述する。活動計画は全体計画②に記載する。</p>
教科等に関する指導	(1) 関連する教科等において食に関する指導の視点を位置付けて指導を行う 社会、理科、生活、家庭、体育、道徳、総合的な学習の時間、特別活動等							
給食の時間における食に関する指導	(1) 食に関する指導: 献立を通して学習、教科等で学習したことを確認する (2) 給食指導: 準備から片付けまでの一連の指導の中で習得させる							
個別的な相談指導	(1) 保護者からの申し出(食物アレルギー、偏食)や健康診断結果(肥満・やせ傾向、疾患等)から、必要に応じて個別に相談指導を行う (2) 管理職及び養護教諭、保健主事、学年主任との連携を図りながら相談指導を行う							
<b>地場産物の活用</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市町村の物資選定委員会で検討する(年11回) 委員: 栄養教諭、給食主任 必要に応じて、保護者、調理員等</li> <li>・市町村の農政課との連携を図る(地元農産物を活用した学校給食提供時における生産者の学校訪問)</li> <li>・地場産物等の校内放送や給食時の指導の充実、教科等の学習や体験活動との連携を図る</li> </ul>	<p style="border: 1px solid black; padding: 2px;">推進組織を記載する。活動計画は全体計画②に記載する。</p>						
<b>家庭・地域との連携</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・積極的な情報発信、関係者評価の実施、地域ネットワーク等の活用</li> <li>学校だより、食育だより、保健だより、健康チェックカード、学校給食試食会、学校保健委員会、ホームページ 自治体広報誌、学校評議員会、公民館活動</li> </ul>	<p style="border: 1px solid black; padding: 2px;">媒体や会を記入する。活動計画は全体計画②に記載する。</p>						
<b>食育推進の評価</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・活動目標: 食に関する指導、学校給食の管理、連携・調整</li> <li>・成果目標: 児童の実態、保護者・地域の実態</li> </ul>	<p style="border: 1px solid black; padding: 2px;">媒体や会を記入する。活動計画は全体計画②に記載する。</p>						

学校教育目標や食に関する指導の目標と関連した評価指標とする。  
 評価結果は実態として、次年度の目標設定につなげる。  
 評価指標の設定は、課題を生み出している原因の中から焦点化する。  
 ・課題性(食育を推進するために改善しなければならないこと)  
 ・緊急性(すぐに改善しなければならないこと)  
 ・方向性(食育推進のために実践すること)



## (例) 食に関する指導の全体計画② 小学校

(例) ● 食に関する指導の全体計画②

教科等		4月	5月	6月	7月	8～9月
学校行事等		入学式・始業式 身体測定	運動会	授業参観 修学旅行	終業式 自然教室	始業式 身体測定
推進体制	進行管理	食育全体会	食育部会			食育部会
	計画策定	計画策定	学校行事： 健康や給食に関する意識を高める行事として「健康安全、体育的行事」を記載する。			
教科・道徳・総合的な学習	社会	古代【6年】 国土の学習【5年】 わたしたちの県【4年】 身近な地域・土地利用の様子【3年】			食料生産の学習【5年】	近代【6年】 貿易の学習【5年】 住みよいくらしをささえる【4年】 商店の学習・地域とのかかわり【3年】
	理科	体のつくりとはたらき【6年】 植物の発芽【5年】		植物の実や種子【5年】	季節と生き物【4年】	生物と地球の環境【6年】 植物をそだてよう【3年】
	生活科		しぜんのかん 「大きなあれ」	教科の学習： 教科のねらいと関連付けたり、教材として活用できるしりたりできるものを記載する。	旬について知ろう【2年】 1年】	「大きなあれ」マイだいをそだてよう【2年】 わたしの町はっけん【2年】 *旬の野菜や果物のパワーを知ろう【2年】
	家庭		できることを 【6年】 クッキングは			こんだてを工夫して【6年】 食べて元気に【5年】
	体育 【保健領域】			病気の予防【6年】		
	他教科等(国語・算数・音楽・図工)		さとうとしお【国1年】		おおきなふ【国1年】	おおきなあれ【国1年】ことばあそびうたをつくろう【国1年】
	道徳	マナーを大切に食事【6年】 ミカンのおか 白い葉(明るい心)【4年】 いのちをいただく【3年】				小さな国際親善大使【5年】
	総合的な学習の時間	きゅうしょくおいしいよ(明るい心) カレーを作ろう・米づくりを体験しよう【5年】	命をいた		と聞こう【3年】	
	生活単元学習 (特別支援学級)	★元気もりもり！そだてよう・つくろう・すききらいなくたべよう！ 夏野菜を育てよう ジャガイモ、タマネギを収穫しよう・ジャガイモやたまねぎを使った料理を調べよう ジャガイモやたまねぎを使った料理を調べよう		夏野菜を使った料理を調べよう・調理をしよう		
	特別活動	学級活動	朝食と健康—なぜ、何を食べるといいの—自分 朝食で野菜を食べよう—野菜を食べる量について 食まるファイブで元気もりもり朝ごはん【4年】 野菜のひみつを知ろう(関連:総合)【3年】 やさしい大さき(関連:生活科)【2年】 おはし名人になろう【2年】 ※食物アレルギー紙芝居(4月)たのしくたべるためのマナーをしよう(食に関する指導の手引)【1年】		「食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」を図る指導をどの学年も行う。給食指導を深化、補充する。	
児童会活動		放送活動	掲示活動	放送活動	掲示活動	放送活動
学校行事等				食まるクイズラリー		PTA試食会
給食指導 (日常指導)		・給食のきまりを覚えよう・上手に配膳しよう・食器の置き方を覚えよう・食器を持って食べよう				
食に関する指導	・給食や献立表を知ろう ・食べ物の名前を知ろう ・食まるファイブを知ろう ・朝ごはんの大切さを知ろう					
学校給食関連事項	月目標	給食の準備や片付けを覚えよう	食事のマナーを身に付けよう	よくかんで食べよう	味わって食べよう	行儀よく食べよう
	食文化の伝承	お花見献立	端午の節句 八十八夜		七夕献立 東京オリンピック献立	十五夜献立 敬老の日 秋分の日(彼岸)
	行事食	入学進級祝い献立		愛知を食べる学校給食の日 歯と口の健康週間	土用の丑	
	その他	我が家の自慢料理				
	旬の食材 地場産物の利用 ※下線は愛知県産 二重下線は 〇〇市産	しらす 新じゃが芋 新玉ねぎ たけのこ 春キャベツ ふき 三つ葉 青のり あかもく	かつお にぎす ぬい パラガス 春キャベツ 大根 たけのこ ふき ん茶 あおさ あかもく	個別な相談指導： 栄養教諭や養護教諭と連携して食物アレルギーだけでなく偏食傾向、肥満傾向、そう身傾向、スポーツ実施など児童の実態に応じて実施する。	わししらす たこ 太 きゅうり しょうが トナズ にながうり そうめん	さけ さんま にぎす じゃが芋 枝豆 冬瓜 なす なし
個別な相談指導				個別懇談会		
家庭・地域との連携	献立表・リーフレット(年3回)・ホームページ・食育だより「食まるともだち」・保健だより・学級通信					
		生活点検カード	学校保健委員会		生活点検カード	
		食生活アンケート(市)	食生活アンケート(全校)			
その他						

10月	11月	12月	1月	2月	3月
運動会	就学時健診 学芸会	終業式	始業式 身体測定	入学説明会 ありがとう集会	6年生を送る会 修了式 卒業式
		食育部会 評価実施		食育全体会 計画案作成	
食料生産の学習【5年】	現代【6年】 農業・工場の学習【3年】		環境の学習【5年】 昔のくらし・伝統的な食事【3年】	国際社会【6年】	
	わたしたちの体と運動【4年】				
★きゅうしょくとなかよし【1年】			生活時間をマネジメント【6年】 いっしょにほっとタイム・地域のおやつ【5年】		
育ちゆく体とわたし【4年】 毎日の生活とけんこう【3年】	病気の予防【6年】				
くらしの中の和と洋【国4年】サラダ でげんき【国1年】		おおきにありがとう【国5年】	かさこじぞう【国2年】		
お手つだい【2年】 ありがとうがいっぱい【1年】	ありがとうの手紙【2年】	きゅうしょくとうぼん【1年】	おせちのみみつ【2年】 日本のお米・世界のお米【2年】		
		地産地消－〇〇でとれるものを食べよう－【5年】 非常食を調べよう・作ろう【4年】	感謝の気持ちを伝えよう【1～6年】 昔の食事について調べ、考えよう！【3年】		
冬野菜を育てよう ★からだにいいこんな給食を食べたいな		★おうちごはん こんなよるごはんを食べたいな	冬野菜を使った料理を調べよう・調理をしよう		
病気の予防と日本型食生活（関連：体育科）【6年】 血液検査の見方（養護教諭による血液検査事後指導）【5年】 残さず食べよう（感謝して食べよう）【4年】 食まるファイブをそらえよう【3年】 食まるファイブのはたらきを知ろう【2年】 じょうずなたべかた【1年】			家庭や地域に伝わる料理を大切にしよう【3年】 食まるファイブを知ろう【1年】		
掲示活動	放送活動	掲示活動	放送活動	掲示活動	放送活動
				(校長先生との会食)	
・正しい姿勢で食べよう・残さず食べよう・食事のあいさつを心を込めて言おう ・上手な食べ方を知ろう			・日本の食文化を知ろう・正しい箸の持ち方を知ろう ・1年間を振り返り、よりよい給食時間を工夫しよう		
・食まるファイブのはたらきを知ろう ・給食を食まるファイブに分けよう ・給食を「主食」「主菜」「副菜」に分けよう ・朝ご飯の栄養バランスを整えよう			・地元の食材や郷土料理を知ろう ・食生活について考えよう ・食べ物と健康について知ろう		
好き嫌いをなく食べよう	感謝して食べよう	丁寧に手洗いをしよう	地元の食材や地域に伝わる料理を味わおう	食べ物を大切にしよう	仲間と共に食べよう
	地場産物活用献立 和食の日	冬至の献立	正月料理 七草 鏡開き	節分献立	ひなまつり献立
目の愛護デー	食べるぞ秋！あいちを食べる学校給食の日	クリスマス	郷土を愛する学校給食の日 全国学校給食週間		卒業祝い献立
リクエスト給食					
さんま さば 里芋 さつま芋 栗 ごぼう チンゲンサイ 大根 れんこん しいたけ りんご	新米 さば ししゃも 大豆 さつ ま芋 里芋 カリフラワー 大根 チンゲンサイ ほうれん草 れん こん きのこ きくらげ ししいたけ みかん りんご	めひかり にぎす 大豆 カリフ ラワー かぶ キャベツ 小松菜 大根 にんじん 根菜ねぎ プ ロッコリー ほうれん草 白菜 パセリ レタス れんこん みか ん ゆず のり	めひかり 里芋 カリフラワー キャベツ きゅうり 小松菜 セロ リ 大根 にんじん ねぎ 白菜 プロッコリー ほうれん草 れん こん 切り干し大根 みかん あ おさ 青のりのり	かぶ キャベツ 小松菜 にんじん ねぎ 白菜 プロッコリー ほうれん草 れんこん 切干し 大根 いよかん きんかん はる みオレンジ のり わかめ	キャベツ 葉花 にんじん ねぎ パセリ 春キャベツ ふき プ ロッコリー 三つ葉 れんこん いよかん 清見オレンジ ひじき わかめ
年間通して使用する愛知県産食材：米（〇〇市産） 牛乳 うずら卵 大豆 切り干し大根 みそ					
		個別懇談会		アレルギー面談	
献立表・リーフレット(年3回)・ホームページ・食育だより「食まるともだち」・保健だより・学級通信					
		学校保健委員会	生活点検カード		
アレルギー調査(市)			学校アンケート		

# (例) 食に関する指導の全体計画① 中学校

## (例) 食に関する指導の全体計画① 中学校

〇〇市町村立〇〇中学校

学校名を記入する。

生徒実態
<ul style="list-style-type: none"> <li>給食が好きな生徒 ○%</li> <li>朝食を毎日食べる生徒 ○%</li> <li>朝食で野菜を食べる生徒 ○%</li> <li>食まるファイブの5つのグループを知っている生徒 ○%</li> <li>主な野菜のはたらきを知っている生徒 ○%</li> <li>地元の食品を認知して食べている生徒 ○%</li> <li>肥満傾向の生徒 ○%</li> <li>痩身傾向の生徒 ○%</li> <li>食物アレルギーを有する生徒 名 (エビアレルギー者 名)</li> </ul>
保護者・地域の実態
<ul style="list-style-type: none"> <li>朝ごはんを毎日食べる ○○%</li> <li>野菜摂取量 ○○○g (〇〇調査)</li> <li>家族等であいさつに食事を有する回数(1週間) ○○% (〇〇調査)</li> </ul>

学校教育目標
<p>自校の数値等を記入する。</p> <p>自校の学校目標を記入する。</p>

あいち食育いきいきプラン(2025)数値目標
朝食を毎日食べる習慣がある98%以上
朝食時野菜摂取80%以上
〇〇市食育推進計画数値目標(2020)
食事を楽しいと思う児童90%
食事のあいさつをしている児童85%
食べ残しや捨てることに関してもっといいと感じている児童80%

市町村の食育推進計画の目標値を載せる。

食育の視点
<ul style="list-style-type: none"> <li>食の重要性</li> <li>心身の健康</li> <li>食品を選択する能力</li> <li>感謝の心</li> <li>社会性</li> <li>食文化</li> </ul>

食に関する指導の目標
<p>(知識・技能)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食の重要性や栄養バランス、食文化等について理解し、健康で健全な食生活を身に付けるようにする。</li> </ul> <p>(思考力・判断力・表現力等)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食生活や食の選択について、正しい知識・情報に基づいて考え、合理的に判断したりすることができる。</li> </ul> <p>(学びに向かう力・人間性等)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>主体的に、自他の健康な食生活を実現しようとし、食や文化、食料の人々に対して感謝する心を育み、食事のマナーや食事を通じた人間関係に付けている。</li> </ul>
<p>食に関する指導の手引(第二次改訂版)第1章第6節、第3章第3節を参考に記入する。</p> <p>①知識・技能→ 〇〇を理解し、〇〇を身に付けている。</p> <p>②思考力・判断力・表現力等→ ●●について考え、●●ができる。</p> <p>③学びに向かう力・人間性等→ □□を実現したり、□□しようとしていたりする態度を身に付けている。</p>

幼稚園・保育園・幼保連携型こども園・小学校
<ul style="list-style-type: none"> <li>規則的な食事のリズムを身に付ける。</li> <li>食体験を通じて、食に</li> </ul>

各学年の発達段階に応じた食に関する指導の目標		
1年	2年	3年
<ul style="list-style-type: none"> <li>毎日規則正しく食事をとることができる。</li> <li>健康な生活を送るために何か必要か、自分の食生活を振り返り、課題を見つけことができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>自分の健康を考え、成長期に必要な栄養がとれるようバランスよく組み合わせて食べることができる。</li> <li>朝食の大切さを理解し、栄養バランスのよい朝食を毎日食べることができる。</li> <li>1日分の献立をふまえて、簡単な日常食の調理ができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>生涯にわたって自己責任を持って自己の健康を管理し、自分の健康を維持することができる。</li> <li>身体発達の栄養素や役割を理解し、安全や調理をすることができる。</li> </ul>

指導の手引き
<p>第1章第6節、第3章第3節を参考に記入する。</p> <p>学校教育目標を実現するために各学年の目標を設定する。</p> <p>3年生を最大とし、2年年生、1年生と、生徒の発達段階を考慮する。系統的、具体的に考える。</p>

食育推進組織	<ul style="list-style-type: none"> <li>委員長:校長(副委員長:教頭)</li> <li>委員:栄養教諭、教務主任、保健主事、養護教諭、学年主任、給食主任</li> <li>※必要に応じて、保護者代表、学校医、学校歯科医、学校薬剤師の参加</li> </ul>
食に関する指導	<p>・教科等に関する指導</p> <p>(1) 関連する教科等において食に関する指導の視点を位置付けて指導を行う 社会、理科、生活、家庭、体育、道徳、総合的な学習の時間、特別活動等</p>
	<p>・給食の時間における食に関する指導</p> <p>(1) 食に関する指導:献立を通して学習、教科等で学習したことを確認する</p> <p>(2) 給食指導:準備から片付けまでの一連の指導の中で習得させる</p>
	<p>・個別の相談指導</p> <p>(1) 保護者からの申し出(食物アレルギー、偏食)や健康診断結果(肥満・やせ傾向、疾患等)から、必要に応じて個別に相談指導を行う</p> <p>(2) 管理職及び養護教諭、保健主事、学年主任との連携を図りながら相談指導を行う</p>
地場産物の活用	<ul style="list-style-type: none"> <li>市町村の物資選定委員会で検討する(年11回) 委員:栄養教諭、給食主任 必要に応じて、保護者、調理員等</li> <li>市町村の農政課との連携を図る(地元農産物を活用した学校給食提供時における生産者の学校訪問)</li> <li>地場産物等の校内放送や給食時の指導の充実、教科等の学習や体験活動との連携を図る</li> </ul>
家庭・地域との連携	<ul style="list-style-type: none"> <li>積極的な情報発信、関係者評価の実施、地域ネットワーク等の活用</li> <li>学校だより、食育だより、保健だより、健康チェックカード、学校給食試食会、学校保健委員会、ホームページ 自治体広報誌、学校評議員会、公民館活動</li> </ul>
食育推進の評価	<ul style="list-style-type: none"> <li>活動目標:食に関する指導、学校給食の管理、連携・調整</li> <li>成果目標:児童の実態、保護者・地域の実態</li> </ul>

学校経営案、校務分掌からメンバー等を記入する。活動計画は全体計画②に記載する。

指導体制を具体的に記述する。活動計画は全体計画②に記載する。

推進組織を記載する。活動計画は全体計画②に記載する。

媒体や会を記入する。活動計画は全体計画②に記載する。

学校教育目標や食に関する指導の目標と関連した評価指標とする。評価結果は実態として、次年度の目標設定につなげる。評価指標の設定は、課題を生み出している原因の中から焦点化する。

- 課題性(食育を推進するために改善しなければならないこと)
- 緊急性(すぐに改善しなければならないこと)
- 方向性(食育推進のために実践すること)

## (例) 食に関する指導の全体計画② 中学校

(例) ● 食に関する指導の全体計画②

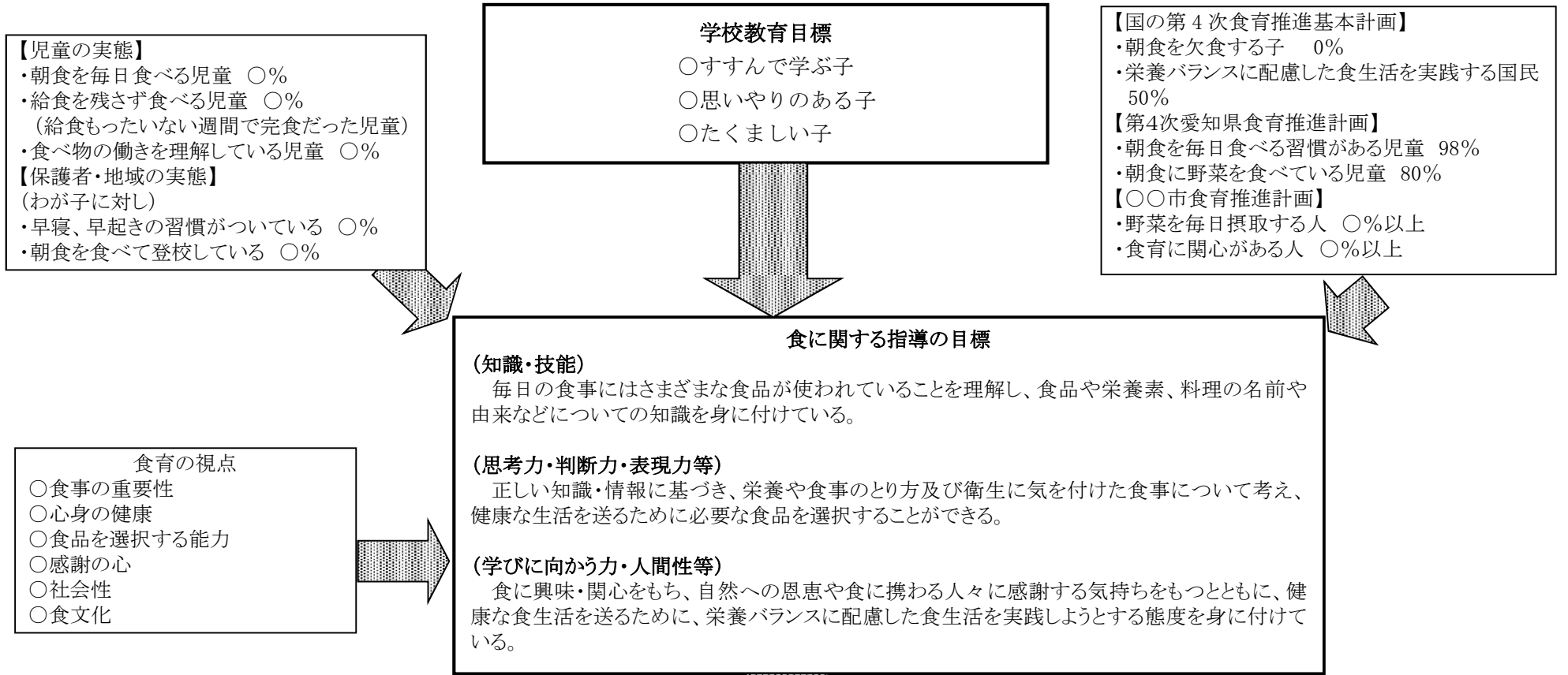
教科等		4月	5月	6月	7月	8～9月
学校行事等		入学式・始業式 身体測定	学校行事	授業参観 修学旅行	終業式 自然教室	始業式 身体測定
推進体制	進行管理	食育全体	健康や給食に関する意識を高める行事として「健康安全、体育的行事」を記載する。			食育部会
	計画策定	計画策定				
教科・道徳・総合的な学習	社会	世界から見た日本の【2年】		開国と近代 日本の歩み【2年】	世界各地の人々の生活環境【1年】	
	理科	植物の体のつくりと働き【1年】	植物の体のつくりと働き【1年】	植物の体のつくりと働き【1年】	植物の体のつくりと働き【1年】	生命を維持するはたらき【2年】 自然界のつくり【3年】
	技術・家庭			中学生に必要な栄養を満たす食事【1年】	食事の役割と中学生の栄養の特徴【1年】 より良い食生活を目指して【3年】	日常食の調理と地域の食文化【1年】 持続可能な食生活を目指して【3年】
	保健体育					体の発育・発達【1年】 環境への適応能力【2年】
	他教科等(国語・数学・音楽・美術)		「大根は大きな根」【1国】		「大根は大きな根」【1国】	
	道徳				まだ食べられるのに【2年】	
	総合的な学習の時間					
特別活動	学級活動	学級活動： 「食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」を図る指導をどの学年も行う。給食指導を深化、補充する。		健康な歯や骨を作ろう【1年】	みんなに優しい食生活について考えよう【3年】	弁当の日のメニューを考えよう【1,2,3年】
	生徒会活動	放送活動	掲示活動	放送活動	掲示活動	放送活動
	学校行事等			食まるクイズラリー 歯の衛生週間		PTA試食会
	給食指導(日常指導)	給食時間の過ごし方(コロナ対策の徹底) ・準備や後片付けの方法、協力体制 ・当番の身支度・手洗いの励行など				
食に関する指導	朝食の大切さを見直そう 伝統的食文化(行事食・節句料理・郷土料理)・朝食・生活リズム) 夏の食事(夏野菜・水分補給・夏バテ予防)					
学校給食関連事項	月目標	給食の準備や片付けを覚えよう	食事のマナーを身に付けよう	よくかんで食べよう	味わって食べよう	行儀よく食べよう
	食文化の伝承	お花見献立	端午の節句 八十八夜		七夕献立 東京オリンピック献立	十五夜献立 敬老の日 秋分の日(彼岸)
	行事食	入学進級祝い献立		愛知を食べる学校給食の日 歯と口の健康週間	土用の丑	
	その他	我が家の自慢料理				
	旬の食材 地産産物の利用 ※下線は愛知県産 二重下線は〇〇市産	個別の相談指導： 栄養教諭や養護教諭と連携して食物アレルギーだけでなく偏食傾向、肥満傾向、そう身傾向、スポーツ実施など児童の実態に応じて実施する。	アスパラガス きゅうり さやいんげん しょうが 新茶 てんとうめい 梅	あじい いわし しらす アスパラガス きゅうり さやいんげん しょうが 新ごぼう 玉ねぎ トマト なす ピーマン ミニトマト	あなご いわし しらす たこ 大葉 オクラ きゅうり しょうが 冬瓜 トマト なす にがうり ピーマン そうめん	さけ さんま にぎす じゃが芋 枝豆 冬瓜 なす なし
	個別の相談指導	年間通して使用する愛知県産食材：米(〇〇市産) 牛乳 うずら卵 大豆 切り干し大根 みそ				
家庭・地域との連携	献立表・リーフレット(年3回)・ホームページ・食育だより「食まるともたち」・保健だより・学級通信					
	生活点検カード		学校保健委員会		生活点検カード	
	食生活アンケート(市)		食生活アンケート(全校)			
その他						

10月	11月	12月	1月	2月	3月
運動会	就学時健診 学芸会	終業式	始業式 身体測定	入学説明会 ありがとう集会	6年生を送る会 修了式 卒業式
		食育部会		食育全体会	
		評価実施	評価結果の分析	計画案作成	
				地球社会と私たち【3年】	
生命を維持するはたらき 【2年】 自然界のつり合い【3年】	生命を維持するはたらき 【2年】 自然界のつり合い【3年】				
日常食の調理と地域の食文化 【1年】	日常食の調理と地域の食文化 【1年】 持続可能な食生活を目指して 【3年】	日常食の調理と地域の食文化 【1年】 持続可能な食生活を目指して 【3年】	日常食の調理と地域の食文化 【1年】	日本の食文化と和食の調理 【2年】	
	体の発育・発達【1年】 環境への適応能力【2年】	飲料水の衛生的管理 【2年】	食生活と健康【3年】		生活習慣病の予防【3年】
		もったいない【1年】 いのちを考える【1年】		伝えたい味【1年】	
掲示活動	放送活動	掲示活動	放送活動	掲示活動	放送活動
				(校長先生との会食)	
準備・後片付けの協力の仕方 ・給食当番と当番以外の効率的な動き ・衛生に配慮した給食時間の過ごし方			正しい食事マナー ・はし、食器の持ち方・会話の内容 ・食事のあいさつ		
日本食を見直し良さを知ろう(郷土の産物 郷土への関心) 食事のあいさつ ノロウイルス バランスのよい食事(3食のバランス、寒さに負けない食事(風邪予防・冬至とかぼちゃ))			楽しい給食時間の過ごし方を考えよう(1年間の振り返り) 学校給食週間(歴史・伝統食と世界の料理) 生活習慣病		
好き嫌いをなく食べよう	感謝して食べよう	丁寧に手洗いをしよう	地元の食材や地域に伝わる料理を味わおう	食べ物を大切にしよう	仲間と共に食べよう
	地場産物活用献立 和食の日	冬至の献立	正月料理 七草 鏡開き	節分献立	ひなまつり献立
目の愛護デー	食べるぞ秋! あいちを食べる学校給食の日	クリスマス	郷土を愛する学校給食の日 全国学校給食週間		卒業祝い献立
リクエスト給食					
さんま さば 里芋 さつま芋 栗 ごぼう モンゲンサイ 大根 れんこん しいたけ りんご	新米 さば ししゃも 大豆 さつ ま芋 里芋 カリフラワー 大根 モンゲンサイ ほうれん草 れん こん きのこ きくらげ しいたけ みかん りんご	めひかり にぎす 大豆 カリフ ラワー かぶ キヤベツ 小松菜 大根 にんじん 根菜ねぎ フ ロッコリー ほうれん草 白菜 パセリ レタス れんこん みか ん ゆず のり	めひかり 里芋 カリフラワー キャベツ きゅうり 小松菜 セロ リ 大根 にんじん ねぎ 白菜 フロッコリー ほうれん草 れん こん 切り干し大根 みかん あ おさ 青のりのり	かぶ キヤベツ 小松菜 にんじ ん ねぎ 白菜 フロッコリー ほうれん草 れんこん 切干し 大根 いよかん きんかん はる みオレンジ のり わかめ	キャベツ 菜花 にんじん ねぎ パセリ 春キャベツ ふき ブ ロッコリー 三つ葉 れんこん いよかん 清見オレンジ ひじき わかめ
年間通して使用する愛知県産食材: 米(〇〇市産) 牛乳 うずら卵 大豆 切り干し大根 みそ					
		個別懇談会		アレルギー面談	
献立表・リーフレット(年3回)・ホームページ・食育だより「食まるともたち」・保健だより・学級通信					
		学校保健委員会	生活点検カード		
アレルギー調査(市)					
			学校アンケート		

小学校例

令和〇年度 食に関する指導の全体計画①

(〇〇立〇〇小学校)



幼稚園・保育所 幼保連携型認定 こども園	各学年の食に関する指導の目標			中学校 食習慣の自立に向けて ・生涯にわたって健康な生活を送るため、栄養のバランスに配慮し、食を選択する能力を身に付ける。
	1、2年	3、4年	5、6年	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・食の喜びや楽しさを味わう</li> <li>・基本的な食事のマナーを身につける。</li> <li>・感謝して食べることができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ物の名前が分かる。</li> <li>・食器の正しい置き方やはしの持ち方ができる。</li> <li>・感謝の気持ちを持ち、苦手なものも一口は食べてみようとする事ができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食に使われているさまざまな食品の名前やはたらきが分かり、残さず食べようとする。</li> <li>・正しい食事のマナーで食事をとることができる。</li> <li>・健康のために、好き嫌いせず、残さずに食べることができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域で生産される食品や郷土料理について理解し、自分の食事に取り入れることができる。</li> <li>・自らの健康のため、必要な食品を選んで食事をとることができる。</li> <li>・感謝の気持ちを持ち、正しい食事のマナーで食べることができる。</li> </ul>	

**食育推進組織(学校保健委員会)**  
 委員長：校長  
 委員：教頭、教務主任、校務主任、保健主事、養護教諭、栄養教諭、学年主任、給食主任  
 ※必要に応じて、保護者代表、学校医、学校歯科医、学校薬剤師の参加

**食に関する指導**  
 教科等における食に関する指導：関連する教科等において食に関する指導の視点を位置付けて指導  
 社会、理科、生活、家庭、体育、道徳、総合的な学習の時間、特別活動等  
 給食の時間における食に関する指導：食に関する指導：給食を通して、食品や料理の知識を定着させるとともに、教科等で学習したことを確認  
 給食指導：準備から片付けまでの一連の指導の中で、衛生や安全、協力といった事項を確認、習得  
 個別的な相談指導：食物アレルギー、疾患等による対応、偏食指導など、必要に応じて行う

**地場産物の活用**  
 物資選定委員会：年11回 構成委員(栄養教諭、保護者代表、教頭代表、学校給食会)、活動内容(給食物資選定、アレルギーや産地等の確認)  
 地元JA〇〇〇との連携による給食物資の購入  
 年間推進計画：6月、11月、1月・・・愛知を食べる学校給食の日 5月、12月、1月・・・〇〇市を食べる学校給食の日  
 給食だより発行、給食の時間の放送による啓発、給食の時間の指導の充実

**家庭・地域との連携**  
 ・おたより：食育だより「〇〇〇〇」(保護者用、担任指導用)、給食だより「〇〇〇〇」の発行  
 ・学校給食試食会、学校保健委員会の開催  
 ・ホームページによる給食の紹介、給食の好評レシピ紹介  
 ・献立募集：あったらいいな！こんな給食

**食育推進の評価**  
 活動指標：食品や栄養的な特徴、行事食や伝統的な食文化等を計画的に指導できたか  
 (1 できた 2 おおむねできた 3 あまりできなかった 4 できなかった)  
 朝食の重要性や朝食に野菜を食べる指導ができたか  
 (1 できた 2 おおむねできた 3 あまりできなかった 4 できなかった)  
 成果指標：給食を残さず食べる児童(給食もったいない週間で完食だった児童) 〇% → 〇%  
 食べ物の働きを理解している児童 〇% → 〇%  
 朝食を毎日食べる習慣がある児童 〇% → 〇%

令和〇年度 食に関する指導の全体計画② 【〇〇立〇〇小学校】

教科等	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
学校行事等	入学式・春の校外学習		野外活動・修学旅行		秋の校外学習・運動会		〇っ字学習発表会				卒業式	
推進体制		児童委員会	児童委員会	児童委員会	児童委員会	児童委員会	児童委員会	児童委員会	児童委員会	児童委員会	児童委員会	
計画策定											計画案作成	
社会	緑のむらから古墳のくへへ [6年]	農家の仕事 [3年] ごみの処理と生産 [4年] くらしを交える食料生産 [5年]	米づくりがさかんな地域 [5年]	店ではたらく人 [3年] これからの食糧生産とわたしたち [5年] 農産物のくらし [6年] 今に伝わる農産物文化 [6年]	秋の文化と新しい空間 [6年]	長く続いた戦争と人々のくらし [6年]	くらしのうつりかわり [3年] 日本とつなげる深い国々 [6年] 世界の未来と日本の役割 [6年]	くらしのうつりかわり [3年] 日本とつなげる深い国々 [6年] 世界の未来と日本の役割 [6年]	くらしのうつりかわり [3年] 日本とつなげる深い国々 [6年] 世界の未来と日本の役割 [6年]		環境を守るわたしたち [5年]	
理科	春の生物のようす [4年] 植物の発芽と成長 [5年] 植物の成長と日光の関わり [6年]	春の生物のようす [4年] 植物の発芽と成長 [5年] 植物の成長と日光の関わり [6年]	植物の育ち方 [3年] 夏の生物の育ち方 [4年] 生物どうしの関わり [6年]	植物の育ち方 [3年] 夏の生物の育ち方 [4年] 生物どうしの関わり [6年]	秋の生物のようす [4年]	秋の生物のようす [4年]	秋の生物のようす [4年]	秋の生物のようす [4年]	秋の生物のようす [4年]	秋の生物のようす [4年]	生物と地球環境 [6年]	春のおとすれの生物のようす [4年] 生命のつながり [5年]
生活	かつこうたんけん [1年]	ぐんぐんそだてわたしの野菜 [2年] ときどき わくわくまなつが やって きた [1年]	きれいに さいね [1年]	もつと なかよし まちたんけん [2年]	たのしい あまき いっぱい [1年]	もつと なかよし まちたんけん [2年]	もつと なかよし まちたんけん [2年]	もつと なかよし まちたんけん [2年]	もつと なかよし まちたんけん [2年]	もつと なかよし まちたんけん [2年]	もつと なかよし まちたんけん [2年]	もつと なかよし まちたんけん [2年]
家庭	朝食から健康な1日の生活を [6年]	おいしい楽しい調理の力 [5年]	おいしい楽しい調理の力 [5年]	おいしい楽しい調理の力 [5年]	おいしい楽しい調理の力 [5年]	おいしい楽しい調理の力 [5年]	おいしい楽しい調理の力 [5年]	おいしい楽しい調理の力 [5年]	おいしい楽しい調理の力 [5年]	おいしい楽しい調理の力 [5年]	おいしい楽しい調理の力 [5年]	おいしい楽しい調理の力 [5年]
体育		病気の起こり方 [6年]	病気の起こり方 [6年]	病気の起こり方 [6年]	病気の起こり方 [6年]	病気の起こり方 [6年]	病気の起こり方 [6年]	病気の起こり方 [6年]	病気の起こり方 [6年]	病気の起こり方 [6年]	病気の起こり方 [6年]	病気の起こり方 [6年]
他教科等												
総合的な学習の時間		緑のカーテン (ローヤ) [4年] 米づくり (田植え) [5年] 国際理解 (07年) [6年]	緑のカーテン (ローヤ) [4年] 米づくり (田植え) [5年] 国際理解 (07年) [6年]	緑のカーテン (ローヤ) [4年] 米づくり (田植え) [5年] 国際理解 (07年) [6年]	緑のカーテン (ローヤ) [4年] 米づくり (田植え) [5年] 国際理解 (07年) [6年]	緑のカーテン (ローヤ) [4年] 米づくり (田植え) [5年] 国際理解 (07年) [6年]	緑のカーテン (ローヤ) [4年] 米づくり (田植え) [5年] 国際理解 (07年) [6年]	緑のカーテン (ローヤ) [4年] 米づくり (田植え) [5年] 国際理解 (07年) [6年]	緑のカーテン (ローヤ) [4年] 米づくり (田植え) [5年] 国際理解 (07年) [6年]	緑のカーテン (ローヤ) [4年] 米づくり (田植え) [5年] 国際理解 (07年) [6年]	緑のカーテン (ローヤ) [4年] 米づくり (田植え) [5年] 国際理解 (07年) [6年]	緑のカーテン (ローヤ) [4年] 米づくり (田植え) [5年] 国際理解 (07年) [6年]
道徳	きもちのよいはいかつ [1年]	生きていくしるし [4年]	生きていくしるし [4年]	生きていくしるし [4年]	生きていくしるし [4年]	生きていくしるし [4年]	生きていくしるし [4年]	生きていくしるし [4年]	生きていくしるし [4年]	生きていくしるし [4年]	生きていくしるし [4年]	生きていくしるし [4年]
特別活動	衛生検査・身支度チェック・片付け点検・残菓チェック											
給食指導	仲良く食べよう 給食の決まりを覚えよう 楽しい給食時間にしよう	楽しく食べよう 給食の決まりを覚えよう 楽しい給食時間にしよう	楽しく食べよう 給食の決まりを覚えよう 楽しい給食時間にしよう	楽しく食べよう 給食の決まりを覚えよう 楽しい給食時間にしよう	楽しく食べよう 給食の決まりを覚えよう 楽しい給食時間にしよう	楽しく食べよう 給食の決まりを覚えよう 楽しい給食時間にしよう	楽しく食べよう 給食の決まりを覚えよう 楽しい給食時間にしよう	楽しく食べよう 給食の決まりを覚えよう 楽しい給食時間にしよう	楽しく食べよう 給食の決まりを覚えよう 楽しい給食時間にしよう	楽しく食べよう 給食の決まりを覚えよう 楽しい給食時間にしよう	楽しく食べよう 給食の決まりを覚えよう 楽しい給食時間にしよう	楽しく食べよう 給食の決まりを覚えよう 楽しい給食時間にしよう
月目標	身の回りをきれいにし食事をする習慣を身に付けよう	よくかんで食べよう	よくかんで食べよう	よくかんで食べよう	よくかんで食べよう	よくかんで食べよう	よくかんで食べよう	よくかんで食べよう	よくかんで食べよう	よくかんで食べよう	よくかんで食べよう	よくかんで食べよう
食文化の伝承	入学遠征祝い	入学遠征祝い	入学遠征祝い	入学遠征祝い	入学遠征祝い	入学遠征祝い	入学遠征祝い	入学遠征祝い	入学遠征祝い	入学遠征祝い	入学遠征祝い	入学遠征祝い
行事食	花見献立	花見献立	花見献立	花見献立	花見献立	花見献立	花見献立	花見献立	花見献立	花見献立	花見献立	花見献立
その他	入学遠征祝い	入学遠征祝い	入学遠征祝い	入学遠征祝い	入学遠征祝い	入学遠征祝い	入学遠征祝い	入学遠征祝い	入学遠征祝い	入学遠征祝い	入学遠征祝い	入学遠征祝い
旬の食材	春キャベツ アスパラガス 新じゃがいも スズキニ たらこ ふき さわら	新じゃがいも アスパラガス たらこ ふき さわら スナップえんどう かつお	じゃがいも スズキニ たらこ ふき さわら トマト アスパラガス さくらんぼ	じゃがいも スズキニ たらこ ふき さわら トマト アスパラガス さくらんぼ	じゃがいも スズキニ たらこ ふき さわら トマト アスパラガス さくらんぼ	じゃがいも スズキニ たらこ ふき さわら トマト アスパラガス さくらんぼ	じゃがいも スズキニ たらこ ふき さわら トマト アスパラガス さくらんぼ	じゃがいも スズキニ たらこ ふき さわら トマト アスパラガス さくらんぼ	じゃがいも スズキニ たらこ ふき さわら トマト アスパラガス さくらんぼ	じゃがいも スズキニ たらこ ふき さわら トマト アスパラガス さくらんぼ	じゃがいも スズキニ たらこ ふき さわら トマト アスパラガス さくらんぼ	じゃがいも スズキニ たらこ ふき さわら トマト アスパラガス さくらんぼ
地場産物	キャベツ 春キャベツ	キャベツ 春キャベツ	キャベツ 春キャベツ	キャベツ 春キャベツ	キャベツ 春キャベツ	キャベツ 春キャベツ	キャベツ 春キャベツ	キャベツ 春キャベツ	キャベツ 春キャベツ	キャベツ 春キャベツ	キャベツ 春キャベツ	キャベツ 春キャベツ
個別指導	管理指導表提出・個別面談	管理指導表提出・個別面談	管理指導表提出・個別面談	管理指導表提出・個別面談	管理指導表提出・個別面談	管理指導表提出・個別面談	管理指導表提出・個別面談	管理指導表提出・個別面談	管理指導表提出・個別面談	管理指導表提出・個別面談	管理指導表提出・個別面談	管理指導表提出・個別面談
地域連携	給食たより：第1号 給食の紹介	給食たより：第2号 食育月間	給食たより：第3号 愛知、〇〇を食べる学校給食の日	給食たより：第4号 はしの待ち方、学校給食週間、郷土料理	給食たより：第5号 愛知、〇〇を食べる学校給食の日	給食たより：第6号 愛知、〇〇を食べる学校給食の日	給食たより：第7号 愛知、〇〇を食べる学校給食の日	給食たより：第8号 愛知、〇〇を食べる学校給食の日	給食たより：第9号 愛知、〇〇を食べる学校給食の日	給食たより：第10号 愛知、〇〇を食べる学校給食の日	給食たより：第11号 愛知、〇〇を食べる学校給食の日	給食たより：第12号 愛知、〇〇を食べる学校給食の日

**【生徒の実態】**  
 ・肥満傾向 〇%  
 ・痩身傾向 〇%  
 ・朝食を欠食する子 〇%  
 ・朝食に野菜を食べている生徒 〇%  
 ・給食を感謝して食べる生徒 〇%  
 ・残食率 〇%  
 ・栄養素の働きを理解している生徒 〇%

**【保護者・地域の実態】**  
 ・朝ごはんを毎日食べる 〇%

**学校教育目標**

〔思考〕 深く考え、自己表現のできる生徒を育成する  
 〔実行〕 行動し、やりぬく生徒を育成する  
 〔協力〕 礼儀をわきまえ、協調・協力する生徒を育成する

**【第4次食育推進基本計画】**  
 ・朝食を欠食する子 0%  
 ・栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民 50%以上

**【愛知県食育推進計画】**  
 ・朝食に野菜を食べている生徒 80%以上  
 ・肥満の割合(中学生) 7%以下

**【〇〇市食育推進計画】**  
 ・野菜を毎日摂取する人 〇%以上  
 ・食育に関心がある人 〇%以上

**食育の視点**

- 〇食事の重要性
- 〇心身の健康
- 〇食品を選択する能力
- 〇感謝の心
- 〇社会性
- 〇食文化

**食に関する指導の目標**

**(知識・技能)**  
 食事の重要性や食事の喜び、楽しさを理解し、健全な食生活に必要な技術を身に付けている。

**(思考力・判断力・表現力等)**  
 健康な生活や健全な食生活を実現するために何が必要かを考え、適切に意思決定ができる。

**(学びに向かう力・人間性等)**  
 食事に興味・関心をもち、健康な食生活の基盤を支えるために、自ら調理して食事の準備をしたり栄養バランスに配慮した食生活を実践したりしようとする態度を身に付けている。

幼稚園・保育所幼徳連携認定こども園 → 小学校

食べ物に興味・関心をもち、食の大切さや楽しさを感じて食べることができる。

各学年の食に関する指導の目標		
1年	2年	3年
<ul style="list-style-type: none"> <li>・毎日規則正しく食事をとることができる。</li> <li>・健康な生活を送るために何が必要か、自分の食生活を振り返り、課題を見つけることができる。</li> <li>・成長期に必要な栄養や食品に含まれる栄養素や働きを理解し、食事することができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自分の健康を考え、成長期に必要な栄養がとれるようバランスよく組み合わせて食べることができる。</li> <li>・朝食の大切さを理解し、栄養バランスのよい朝食を毎日食べることができる。</li> <li>・1日分の献立をふまえ、簡単な日常食の調理ができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生涯にわたり健康な生活を送るために必要な自己管理能力を食事を通して身に付けている。</li> <li>・身体の発達に伴う必要な栄養や食品に含まれる栄養素とその働きを考え、適切な食品を選択し、食事することができる。</li> <li>・安全や環境に配慮して、簡単な日常食の調理ができる。</li> </ul>

**食育推進組織(食育推進委員会)**

委員長：校長  
 委員：教頭 主幹 教務 校務 生徒指導主事 進路指導主事 保健主事 栄養教諭(兼給食主任) 食育担当者 各学年主任  
 ※必要に応じて、保護者代表、学校医、学校歯科医、学校薬剤師の参加

**食に関する指導**

教科等における食に関する指導：関連する教科等において食に関する指導の視点を位置付けて指導  
 社会、理科、技術・家庭科、保健体育、道徳、特別活動 等

給食の時間における食に関する指導：〔食に関する指導：献立を通して学習、教科等で学習したことを確認  
 給食指導：準備から片付けまでの一連の指導の中で習得〕

個別的な相談指導：食物アレルギー・疾患、肥満・やせ傾向、偏食 等

**地場産物の活用**

- ・「〇〇を食べる学校給食の日」-5月、12月、1月
- ・「愛知を食べる学校給食の日」-6月、11月、1月
- ・学校給食会、農業振興課、JA〇〇などと相談し、地元産の食材の使用について年間生産調整及び流通の確認
- ・地場産物等の給食放送や給食だより、掲示物を活用した指導の充実、教科等の学習と関連を図る

**家庭・地域との連携**

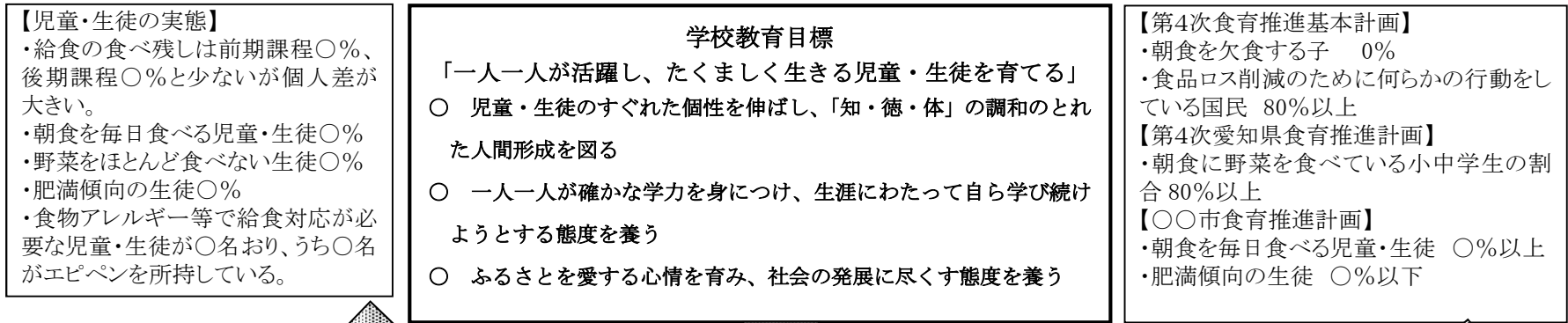
積極的な情報発信(食育だより、給食だより、学校ウェブサイト等)、学校保健委員会、学校運営協議会  
 PTA 保健部(学校給食試食会)、おやじの会との連携、保健所(センター)との連携、生産者団体との連携 等

**食育推進の評価**

活動指標：・手洗い、配膳、食事マナーなど日常的な給食指導を継続的に実施できたか  
 ・教科等において食に関する指導の視点を位置付けて指導できたか。  
 ・ホームページを活用して食に関する指導の取組を発信できたか。  
 ( 1 できた 2 おおむねできた 3 あまりできなかった 4 できなかった )  
 成果指標：給食の残食率(残食調査)： 〇 % → 〇 %







- 食育の視点
- 〇食事の重要性
  - 〇心身の健康
  - 〇食品を選択する能力
  - 〇感謝の心
  - 〇社会性
  - 〇食文化

食に関する指導の目標

(知識・技能)  
 食事の重要性や栄養バランス、食文化等について理解を図り、健康で健全な食生活に関する知識や技能を身に付けるようにする。  
 (思考力・判断力・表現力等)  
 食生活や食の選択について、正しい知識・情報に基づき、自ら管理したり判断したりできる能力を養う。  
 (学びに向かう力・人間性等)  
 主体的に、自他の健康な食生活を実践しようとし、食や食文化、食料の生産等に関わる人々に対して感謝する心を育み、食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を養う。

幼稚園・保育所 幼徳連携型認定こども園	各学年の食に関する指導の目標		
	初等部 (1～4年)	中等部 (5～7年)	高等部 (8, 9年)
食事のマナーを知る。	<ul style="list-style-type: none"> <li>食べ物に興味関心をもち、好き嫌いせずに食べようとする。</li> <li>食事のマナーについて考え、楽しく食事をしようとする。</li> <li>自然の恵みや働く人々に感謝し、食べることを大切にする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食べ物のはたらきについて理解し、バランスよく食べようとする。</li> <li>食事と健康の関わりを知り、自分や家族のために簡単な調理ができる。</li> <li>食に関わる人々に感謝し、食文化を大切にしようとする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>生活リズムや食習慣を見直し、健康な生活づくりが実施できる。</li> <li>主食・主菜・副菜を考慮した1日分の献立を考え、作ることができる。</li> <li>日本や外国の食文化に興味をもち、感謝の気持ちをもって食事をする。</li> </ul>

食育推進組織(食育推進・アレルギー対策委員会)

委員長 : 校長

委員 : 栄養教諭、主幹教諭、教務主任、保険主事、養護教諭、学年主任、給食主任、学級担任等

※必要に応じて、保護者代表、学校医、学校歯科医、学校薬剤師の参加

食に関する指導

- 教科等における食に関する指導 : 関連する教科等において食に関する指導の視点を位置付けて指導  
(別紙 全体計画②を参照)
- 給食の時間における食に関する指導 :
  - 食に関する指導 : 献立を通して学習、教科等で学習したことを確認
  - 給食指導 : 準備から片付けまでの一連の指導の中で習得  
(別紙 全体計画②を参照)
- 個別的な相談指導 : 食物アレルギー・疾患、肥満・過度な痩身、偏食の生徒等について、保護者と連携しながら個別に相談指導を行う。

地場産物の活用 (別紙 全体計画②を参照)

〇〇農業協同組合と連携し、市町村内および周辺市町村の地場産物の活用  
 地場産物等の校内放送や掲示、教科等の学習と関連を図る

家庭・地域との連携

献立表、食育通信の発行  
 学校給食試食会、ホームページからの積極的な情報発信

食育推進の評価

活動指標: 給食の時間を活用した食に関する指導が推進され機能しているか  
 成果指標: 配膳されたものを残さず食べられた児童・生徒の割合 〇%→〇%  
 朝食を毎日食べる児童・生徒の割合 〇%→〇%

令和〇年度 食に関する指導の全体計画② 【〇〇立〇〇学校 (学園)】

学校行事	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
学校行事	入学式・始業式・アレレギー対応訓練・健康診断・身体測定	健康診断・運動会・食を考える会	健康診断	保護者会	修学旅行(後3)・山の学習(前5・6)・農場福祉体験(後1・2)・交流学習(前1~4)	学校保健委員会・食を考える会	就学時健康診断・学芸会・耐寒駆け足	体験入学・校内マラソン大会・保護者会		アサリかき	卒業式・アサリかき
学校組織	進行管理	食事アンケート調査				中間評価				評価	次年度計画策定
給食管理	計画策定等(県調査含)	食育推進計画策定					(県)食に関する指導実態調査				
	衛生管理	施設整備・害虫駆除	施設整備	施設整備・清掃	施設整備・設備定期検査	施設整備・害虫駆除	施設整備	グリストラップ清掃・定期衛生検査			
給食管理	栄養管理	栄養月報・残さい調査									
	生活	前①②春はっけん	前①②はなやさいどなかよし			前①②さくしまのあきさがそう	前①②さくしまのあきたねをプレゼントしよう	前①ふゆとあそぼう			前①はるをさがそう
家庭科	生活	前⑤⑥わたしの生活時間	前⑤⑥炒めて作ろう朝食のおかず								
	家庭科	前⑤⑥はじめてみようクッキング									
体育(保健領域・保健分野)	生活	前③④毎日の生活と健康	前③④育ちゆく体とわたし	前③④植物の育ち方(花)	前③④植物の育ち方(花)	後③健康な生活と病気の予防		前⑤⑥病気の予防			
	理科	前③④植物の育ち方(花)	後③生命のつながり	前③④植物の育ち方(花)	前③④植物の育ち方(花)	後③健康な生活と病気の予防		前⑤⑥病気の予防			
社会	理科	前③④植物の育ち方(花)	後①生物の世界	前③④植物の育ち方(花)	前③④植物の育ち方(花)	後③健康な生活と病気の予防		前⑤⑥病気の予防			
	社会	後①持続可能な社会の実現に向けて【地理】		前⑤⑥くらしを支える食料	前⑤⑥水産業のさかなな地域	後③健康な生活と病気の予防		前③④漁師の仕事		前③④④飲食店で働く人	
他教科等	他教科等	前①②持続可能な社会の実現に向けて【地理】		前⑤⑥くらしを支える食料	前⑤⑥米づくりのさかなな地域	後③健康な生活と病気の予防		前③④④漁師の仕事			
	他教科等	【国語】前①②サツマイモのそだて方・前①②サラダでげんき・前①②「ありがとう」をつたえよう前①②「ダイコンは大きな根」【算数】②「かさ」③重さ		前⑤⑥くらしを支える食料	前⑤⑥米づくりのさかなな地域	後③健康な生活と病気の予防					
道徳	道徳	前①②みんないてる									
	総合的な学習の時間	〇〇〇〇学習(〇〇〇町に誇りを持ち、未来を切り拓く子どもの育成)									
学級活動	学級活動	前①給食の準備の仕方を知らう	前①②きゅうしよくだいすき(食育ノート)	前③④健康と食事	前①②自分の生活を見直そう	前③④④③つのパワーですくすく育て					
	学級活動	前①給食の準備の仕方を知らう	前①②きゅうしよくだいすき(食育ノート)	前③④健康と食事	前①②自分の生活を見直そう	前③④④③つのパワーですくすく育て					
特別活動	給食指導	準備からかたづけまでの給食目標に沿った指導	上手に準備やあとかたづけをしよう	よりよい食事について考えよう	夏の生活について考えよう	朝食をしっかりとろう	食べ物と丈夫な歯について知らう	食べ物と健康について知らう	感謝して食べよう	時間を守って楽しく食べよう	1年間の反省をしよう
	月目標	準備からかたづけまでの給食目標に沿った指導	上手に準備やあとかたづけをしよう	よりよい食事について考えよう	夏の生活について考えよう	朝食をしっかりとろう	食べ物と丈夫な歯について知らう	食べ物と健康について知らう	感謝して食べよう	時間を守って楽しく食べよう	1年間の反省をしよう
食に関する指導	食に関する指導	献立を教材として活用した指導(食品の種類や特徴、栄養バランス、食事の内容、食品の産地・流通など)	教科等と関連した指導								
	委員会活動	給食の決まり啓発資料、呼びかけ等									
個別的な相談指導	個別的な相談指導	管理指導表提出、個別面談(個人カルテ作成)									
	旬の食材	キャベツ、ごぼう、グリーンピース、さつまいも、ひじき、新玉ねぎ	新玉ねぎ、ごぼう、さつまいも、キャベツ、さやいんげん、アスパラガス	きゅうり、大根、さやいんげん、アスパラガス	きゅうり、ゴーヤ、冬瓜、トマト、なす、ピーマン	里芋、じゃがいも、しいたけ、しめじ、鮭、さんま、りんご、栗	人参、白蒸、プロッコリー、鮭、鱈、りんご	ごぼう、大根、ねぎ、白蒸、里芋、ほうれん草、みかん	かぶ、大根、小松菜、ねぎ、白菜、里芋、菜花、鱈	キャベツ、小松菜、白蒸、プロッコリー、菜花、鱈	キャベツ、みつば、いちご、プロッコリー
献立作成の配慮	献立作成の配慮	きゅうり、ミニトマト、たけのこ、米	抹茶、てん茶、きゅうり、ミニトマト、米	抹茶、てん茶、きゅうり、ミニトマト、米	なす、かぼちゃ、とうがん、うなぎ、米	なす、いちじく、米	ねぎ、みかん、米	きゅうり、みかん、米	だいこん、キャベツ、ごまつくし、きゅうり、ねぎ、みかん、米	だいこん、キャベツ、ねぎ、はぎゅうり、ミニトマト、米	きゅうり、ミニトマト、米
	食文化の伝承	端午の節句献立	かみかみ献立	かみかみ献立	七夕献立	お月見献立		冬至給食		節分献立	桃の節句献立
家庭・地域との連携	その他	入学進級お祝い献立	愛知を食べる学校給食の日	愛知を食べる学校給食の日	愛知を食べる学校給食の日	愛知を食べる学校給食の日	愛知を食べる学校給食の日	愛知を食べる学校給食の日	愛知を食べる学校給食の日	愛知を食べる学校給食の日	卒業お祝い献立
	家庭・地域との連携	食育だより、献立表	食を考える会	食を考える会	食を考える会	食を考える会	食を考える会	食を考える会	食を考える会	食を考える会	たべもの教室

【幼児児童生徒の実態】

- ・食事を楽しみにしている。
- ・幼稚部、小学部低学年では口腔内の感覚過敏による偏食傾向がみられる。
- ・食に興味をもち、食材や給食の作り方に興味をもつ幼児児童生徒がいる。
- ・そしゃく、えん下機能に問題のある幼児児童生徒〇〇名に6種類の調整食を提供している。
- ・食物アレルギーは、乳、乳製品、卵、エビ等の対応を行っている。
- ・給食注入を行っている(〇名)。
- ・肥満傾向：〇%  
(カウプ指数 16.6 以上)
- ・やせ傾向：〇%  
(カウプ指数 14.5 未満)

学校教育目標

たくましく ゆたかに すこやかに  
幼・小・中・高の各部の独自性と一貫性を柱とし、幼児児童生徒の一人一人の特性と能力に応じた教育をすすめ、家庭や社会の成員として、力強く生き抜く人間を形成する。

〈文部科学省〉

- ・教育基本法・学校教育法・食育基本法・学校給食法・学習指導要領・食に関する指導の手引
- 〈愛知県教育委員会〉
- ・愛知県の食育推進の手引
- ・学校における食物アレルギーの手引
- ・あいち食育いきいきプラン2025

食に関する指導の目標

- (知識・技能)  
・食事の重要性や栄養バランス、食文化等についての理解を図り、健康で健全な食生活に関する知識や技能を身に付ける。
- (思考力・判断力・表現力等)  
・食生活や食の選択について、正しい知識・情報に基づき、自ら管理したり判断したりできる能力を養う。
- (学びに向かう力・人間性等)  
・主体的に、自他の健康な食生活を実現しようとする。  
・食や食文化、食料の生産等に関わる人々に対して感謝する心を育む。  
・食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を養う。

食育の視点

- ◇食事の重要性
- ◇心身の健康
- ◇食品を選択する能力
- ◇感謝の心
- ◇社会性
- ◇食文化

各部の食に関する指導の目標

幼稚部	中学部	高等部
<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べることの楽しみを知る。</li> <li>・食経験を重ね、発達段階に応じた食事動作ができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自分の食生活を見つめ、健康な生活や健全な食生活に何が必要かを考える。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養バランスに配慮した食生活を実践しようとする態度を養う。</li> <li>・卒業後の生活を健康的に過ごせるように、栄養や食事のとり方などについて自ら判断できる。</li> </ul>
<p>小学部</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品について関心をもち、食事の重要性や食事の喜び、楽しさが理解できる。</li> <li>・心身の健康のためには、適切な食事と運動、休養及び睡眠の必要性が理解できる。</li> <li>・給食を通して好ましい人間関係を築く。</li> <li>・規則正しい食習慣を身に付ける。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・心身の健康のためには、望ましい栄養や食事のとり方を身に付ける。</li> <li>・給食を通して食器の並べ方や話題の選び方などの食事のマナーを身に付けることで、人間関係形成能力を養う。</li> <li>・規則正しい食習慣が心身の健康にとって重要であることを理解する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食を通して食事が大切なコミュニケーションの場であるということを理解し、コミュニケーションを図ろうとする態度を養う。</li> <li>・食べ物の流通に関心をもち、食に関わるさまざまな人たちに感謝する気持ちをもつことができる。</li> <li>・規則正しい食習慣を理解し、食の自己管理能力を身に付ける。</li> </ul>
<p>実態に合った食形態、食事量を身に付け健康の保持増進を図る。</p>		
<p>寄宿舎</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・仲間と毎日の食事を共にしながら、規則正しい食習慣を身に付け、食事の大切さや楽しさを理解する。</li> <li>・いろいろな食材や献立を知り、体験することで、食べることに興味をもち自分で選ぶことができる。</li> </ul>		

入学前

- ◆自宅
- ◆保育所
- ◆幼保連携型認定こども園
- ◆公立小学校
- ◆公立中学校

卒業後

- ◆進学
  - ◆就職
  - ◆福祉施設
  - ◆自宅等
- 個別の移行支援計画など卒業後の進路先へ提出する。

食育推進組織

食育推進委員会(全体会)：主に教育活動に関すること

委員 校長(委員長)、教頭、事務長、部主事、教務主任、保健部(給食担当者)、栄養教諭、自立活動主任、教育支援主任、進路指導主事、寄宿舎代表、養護教諭、体育科主任、家庭科主任、幼小・中・高代表者、給食調理委託業者代表(必要に応じて参加)

食育推進委員会(給食会)：主に給食に関すること

委員 校長、教頭、事務長、担当部主事、保健主事、給食担当主任、各部給食担当、栄養教諭、給食調理委託業者

食に関する指導

- 教科等における食に関する指導：関連する教科などにおいて食に関する指導の視点を位置付けて指導。  
社会・理科・生活・家庭・体育・道徳・総合的な学習の時間・自立活動・各教科等を合わせて行う指導。
- 給食の時間における食に関する指導：
  - ・食に関する指導：献立を通して学習、教科などで学習したことを確認。盛付図や、昼の放送の食に関する指導を活用。
  - ・給食指導：準備から片付けまでの一連の指導の中で習得。
- 個別的な相談指導：継続的に変化を観察して行う、肥満個別指導(偏食指導)。食物アレルギー対応食の実施。

地場産物の活用

- ・JA〇〇(〇〇市・〇〇市)の食材を月に1回給食に使用。
- ・給食食材は地域の業者で納入を行っており、できる限り愛知県産の野菜を使用。

寄宿舎との連携

寄宿舎掲示物の校内掲示、寄宿舎献立表の発行、高等部作業学習で作った野菜の使用、旬の野菜掲示、行事食献立、食事マナー、世界の料理献立

家庭・地域との連携

食育だより、保健だより、学校給食試食会(説明会)、食に関する実態表、学校保健委員会、医療的ケア会議、事業所等連絡会、指導医訪問、摂食相談会、連絡ノート、学校評価委員会、ホームページ

食育推進の評価

- 活動指標：給食献立調べなどの食に関する指導が継続的に実施できたか。
- 成果指標：幼児児童生徒の実態に変容があったか。給食時間における食に関する指導で興味・関心を示すことができたか。  
食に関する実態表の活用で、在校中に継続的な摂食指導を実施できたか。

食に関する指導の全体計画②(幼小学部)

【〇〇立〇〇特別支援学校】

	4月	5月	6月	7月	8月～9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
学校行事等	入学式・始業式 遠足・授業参観	運動会	宿泊学習 学校公開日	個別懇談会	社会見学・修学旅行	社会見学・遠足(幼)	文化祭	授業参観	冬を楽しくもう、もちつき、冬の食べ物<感>	授業参観 入学説明会	卒業式
推進体制	計画策定	委員会		委員会		委員会		委員会	病気の予防【4】	委員会	計画案作成

幼稚園	今日の給食は？ (しらべてみよう、嗅いでみよう)<選>
おはよう	
のびのび	カード遊び(野菜・果物・食べ物)<健>
わくわく	読み聞かせ「たなばたバス」<選> 読み聞かせ「カレーライス」<重> さかなつりをしよう<選>

教育課程		教育課程A(低学年) (小学校の当該学年、あるいは下学年の各教科等に加え、自立活動の指導を行う教育課程)										
小学部	生活	がっこうだいすき<選>	たねをまこう<感> やさいをそだてよう<感>	夏の食べ物<感> 夏野菜を知ろう。<感>	秋のくらし<感> さつまいもをしよう<感>	じぶんでできるよ(買い物の手伝い)	たのしいあきいっぱい	むかしのあそび<重>	冬を楽しくもう、もちつき、冬の食べ物<感>	もうすぐ2年生。学校紹介(給食の紹介)<選>		
	体育		毎日の生活と健康【3】			育ちゆく体とわたし【5】	病気の予防【4】					
	他教科		わくわくキッチン【1音】<選>	おおきなかぶ【1国】<選> おむすびころりん【1国】<選>	いきものどなかよし【1生】<選>	サラダで元気【1国】<重> たのしいあきいっぱい【1生】<健>	ごちそうパーティー【1図】<重>	おかゆのおなべ【1国】<重> おしょうがつ【1音】<文>	フルーツケーキ【1音】<選>	うれしいひなまつり【1音】<文> スタンプ遊び【1図】<選>		
	特別な教科である道徳		みんな生きてる【1】<選>		しぜんとなかよく【1】<重> がんばってはたらく【1】<感>	にほんのよいところ【1】<文>		いつもありがとう【1】<感> せかいはひろいね【1】<文>				

教育課程B (身体障害や知的な発達の遅れに応じて、日常生活や社会生活に必要な学習を取り入れて指導を行う教育課程)									
小学部	給食調べ<選>								
日常生活の指導									
生活単元学習	おいしい顔【1】 春の自然【1、2】<感> 野菜の植え付け・栽培【3】<感>	冷たい食べ物【1】<感> 花や野菜の観察【1、2】<感> 夏野菜の収穫と観察【3、4】<感>	食べすぎ飲みすぎ【1】<健> くらべてみよう【1、2】<選>	牛乳はどこから【1】<選>	さつまいも調理【1】<選> サツマイモの収穫【3、4】<感> 芋掘り【6】<感>	冬の変化ケーキ作り【1】<選> むかしのあそび【1、2】<文>	冬を食べ物、給食を作る人(給食週間)【1】<感>	豆まき(豆と栄養)【1】<選>	大きくなるといこと【1】<重>
体育		毎日の生活と健康【3】			育ちゆく体とわたし【5】	病気の予防【4】			
他教科	まほうのはこ【1国】<選> じぶんのマーク【1算】<選>	わくわくキッチン【1音】<選> ごちそうパーティー【1、2図】<選>	おむすびころりん【4B 2国語】<選>	おむすびころりん【4B 2国語】<選>	すがたをかえる大豆【6B1国】<選> 食べ物のひみつを教ええます【6B1国】<選>	おしょうがつ【1音】<文>	おおきなかぶ【1音】<選> うれしいひなまつり【1音】<文>		
特別な教科である道徳	みんな生きてる【1】<健>		しぜんとなかよく【1】<感> がんばってはたらく【1】<感>	にほんのよいところ【1】<文>		いつもありがとう【1】<感> せかいはひろいね【1】<文>			

教育課程C (重度の身体障害や知的な発達遅れに応じて、自立活動を主として行う教育課程)						
日常生活の指導	どんなやさしいかな？ 【2C】<選><社>			やさしいもグーチャーパー 【1】<選>	おしよがつ【1】<文>	まめまき【1】<文>
くらし	給食調べ<選>					
各教科等を合わせた指導	あさがおの種まき【1】<感> 野菜等の種まき苗植え、【1,2】<感> 給食に使われている食材に実際に触れる【2,5】<選>	野菜の苗植え【4】<感> 遠足【2】<社>	さかなつりあそび【1】<選> やさいのしゅうかく【1】<感> 夏野菜の収穫/夏野菜であそぼう【4】<感> スイカ割遊び【5】<選>	いもほり【1】<感> いもほり【4】<感>	おやつづくり【1】<選> 調理実習【2】<選>	まめまき【1】<文> 節分【2,5,6】<文> ハロウィンを楽しむ【文>
体育	毎日の生活と健康【3】			育ちゆく体とわたし【5】	病気の予防【4】	
音楽	わくわくキッチン【1】<選>			やさしいもグーチャーパー【1】<選>	フルーツケーキ【1】<選> おしよがつ【1】<文>	うれしいひなまつり【1】<文>

全教育課程	
自立活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>・【1】健康の保持】好き嫌いを克服する習慣を身に付ける。・手洗い、うがいなど衛生的に食事をしよう心がける。</li> <li>・【2】心理的な安定】食事をとりながら、情緒の安定を図る。</li> <li>・【3】人間関係の形成】集団の中で楽しく食事をしよう。・協力して食事をしたりできる。(「コミュニケーション」にも含む)</li> <li>・【4】環境の把握】食器の道具、食器をうまく使ってこぼさず上手に食事をしよう。(「身体の動き」にも含む)</li> <li>・【5】身体の動き】摂食時の姿勢に気を付け正しい姿勢で食事をしよう。・少しずつよく噛んで食べる習慣を身に付ける。(「健康の保持」にも含む)</li> <li>・【6】コミュニケーション】先生や友達と関わりながら楽しく食事をしよう。</li> <li>・【2】心理的な安定】【3】人間関係の形成【6】コミュニケーション】情緒を安定させる方法を知らたり、自分の感情や気持ちを周囲に伝える手段を身に付けたりすること、集団の中で食べる等、さまざまな活動に参加できるようにする。&lt;社&gt;</li> </ul>

学級活動		児童会		特別活動	
給食が始まるよ	・はし名人になろう	・おやつのお楽しみを考えよう	・食べ物の大変身	・生活リズムを調べてみよう	・食事マナー
日本の食文化を伝えよう	・よく噛んで食べよう	・朝食の大切さを知らよう	・食べ物から世界を見よう	・食べ物が届くまで	・昔の生活と今の生活を比べてみよう
給食指導	初期食	中期食	後期食	普通食	
給食に関する指導	<ul style="list-style-type: none"> <li>・口唇閉鎖ができる。</li> <li>・取り込みができる。</li> <li>・飲み込む機能を獲得する。</li> <li>・介助されてコップで飲む。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・舌と上あごでつぶす機能を獲得する。</li> <li>・スプーンやフォークを使って食べる。</li> <li>・コップで飲むことができる。</li> <li>・皿を支えて食べる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・舌の側方運動機能を獲得する。</li> <li>・奥歯ですりつぶす機能を獲得する。</li> <li>・スプーンや箸を使って一人で食べる。</li> <li>・皿を支えて食べる。</li> <li>・仲間と給食を食べる上での決まりを覚える。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・よく噛んで食べる。</li> <li>・仲間と会話しながら楽しく食べる。</li> <li>・ゆとりある落ち着いた雰囲気ですべてできるようにする。</li> <li>・準備や後片付けをする。</li> <li>・主食や副食を交互にバランスよく食べる。</li> </ul>	
給食の時間	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べることが好きになる。</li> <li>・多くの食感や味覚を味わう。</li> <li>・様々なにおいや味の食べ物を体験する。</li> <li>・正しい手洗いの仕方を身に付ける。</li> <li>・食前、食後の挨拶をきちんとする。</li> <li>・いろいろな食べ物を見たり匂いを嗅いだりする。</li> <li>・食材の名前を知る。</li> <li>・献立表の3つの主なたらきを見て給食のバランスを知る。</li> <li>・地場産物を知る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食物の大切さを知らるとともに、給食に携わる人に感謝できるようにする。</li> <li>・望ましい食生活を理解する。</li> <li>・郷土食、行事食を通して食文化についての関心を深める。</li> <li>・地場産物を知る。</li> <li>・給食の歴史や意義について理解を深める。(給食週間)</li> <li>・地場産物を通して地域の食料の生産、流通などについて理解を深める。</li> </ul>			

\* 1...<>内は、食育の視点の内容を示す。<重>食事の重要性 <健>心身の健康 <選>食品を選択する能力 <感>感謝する心 <社>社会性 <文>食文化  
\* 2...給食指導の形態食の段階は、愛知県学校給食の管理と指導の食形態段階表、摂食機能の発達段階に準ずる

		4月	5月	6月	7月	8～9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
月目標	食べ方の決まりを守る	食べ方の決まりを守る	仲間と楽しく食べる	身の回りの清潔について理解を深める	準備と片付けの仕方	正しい食べ方を知る	食べ物の働きを知る	感謝の気持ちをもって食べる	食事のマナーを守る	食文化について関心を深める	食べ物を大切に作る	食事にふさわしい環境を作る
	食文化の伝承	入学・進学祝い	端午の節句	歯の衛生週間	七夕 夏至	十五夜	目の愛護デー 敬老の日	勤労感謝の日	クリスマス 冬至(かぼちゃ)	正月・七草・鏡開き 給食週間(郷土料理)	節分	ひな祭り 卒業祝い
行事食	お祝いデザート 若竹汁	子どもの日デザート たけのこ料理	なす料理	なす料理	七ヶ汁・冬瓜料理 夏野菜カレー	十五夜ゼリー 里芋コロッケ	さんまのかば焼き ブルーベリーゼリー	さつまいもごはん 大学芋	クリスマス献立 石狩汁、煮味、関東煮	みそカツ、ひきずり 煮味、関東煮	煮味、関東煮、いわしの蒲焼、菜の花の和え物	赤飯 紅白まんじゅう
旬の食材	たけのこ、キャベツ、さわら、じゃがいも、わかめ	たまねぎ、じゃがいも、さやいんげん、アスパラガス	にら、あじ、たまねぎ、じゃがいも、さやいんげん	えだまめ、とうがら、ズッキーニ、トマト、きゅうり、ピーマン、かぼちゃ、なす、とうもろこし、大葉	トマト、なす、大葉、きのこ、さといも、かき、くり、さば、さんま	米、牛乳、三つ葉、なす、さつまいも、きくらげ	米、牛乳、三つ葉、なす、さつまいも、きくらげ	ほうれん草、さつまいも、蓮根、いわし、里芋、りんご	キャベツ、越津ねぎ、蓮根、白菜、ブロッコリー、かぶ、ほうれん草、カリフラワー、大根、みかん	キャベツ、越津ねぎ、大根、白菜、小松菜、ブロッコリー、みかん、ほうれん草	大根、しゅんぎく、なばな	なばな、さわら、わけぎ
地場産物	米、牛乳、三つ葉	米、牛乳、三つ葉	米、牛乳、なす	米、牛乳、なす	米、牛乳、なす、三つ葉	米、牛乳、三つ葉、なす、かぼちゃ	米、牛乳、三つ葉、なす、さつまいも、きくらげ	米、牛乳、三つ葉、桃がぶ、キャベツ	米、牛乳、三つ葉、さつまいも、ブロッコリー	米、牛乳、三つ葉、大根、人参	米、牛乳、三つ葉、切干大根	
個別の相談	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食に関する実態表を作成し、在籍中の指導を継続できるようにする。</li> <li>・学校給食で対応しない食物アレルギーについても、学校生活管理指導表の提出を必須とする。</li> <li>・学校生活管理指導表の提出により、食物アレルギー食の対応を検討する。</li> <li>・普通食の給食を食べることが困難な幼児児童生徒に対し、6形態の調整食・主食を実態に応じて提供し、個々に見合った形態の調整を実施する。</li> <li>・肥満個別指導(偏食指導)を実施して、継続的に変化を観察し指導を行う。</li> </ul>											
寄宿舎との連携	寄宿舎献立表、高等部農芸班が作った野菜の使用、旬の野菜、行事食、マナーなど。											
家庭・地域・事業所等との連携	表	給食の目標	食中毒について	愛知を食べる学校給食の日について	夏休みの過ごし方	十五夜	世界食糧デー 食品ロス月間	勤労感謝 和食の日	冬至 ノロウイルス	かぜの時の食事 給食週間	給食週間 川柳発表	1年間を振り返って
	裏	保健部	進路指導部	家庭科	教育支援部	図書部	自立活動部	養護教諭 医ケア	中学部「中学部の食育について」	寄宿舎 委託業者	幼小学部「幼小学部の食育について」	高等部「高等部の食育について」
行事等	入学式・卒業式 遠足・授業参観	運動会	宿泊学習 学校公開日	個別懇談会	社会見学・修学旅行	社会見学・遠足(幼)	文化祭	授業参観 入学説明会	卒業式			
年間	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食週間などで、食に携わる人たちの仕事の流通の仕方を学習。</li> <li>・地域の人々との交流や、食に携わる人たちの仕事を知るため、校外学習で地域の農業協同組合を見学。(小学部)</li> <li>・学級園で収穫した野菜を活用した調理実習。</li> <li>・地域(〇〇市や〇〇市)の旬の食材を活用した学校給食の実施。</li> <li>・形態食への理解を図るための学校給食の保護者試食会(説明会)の開催。</li> <li>・食に関する実態表の活用で、家庭と学校の連携。</li> <li>・指導医による医療的ケアに関する指導助言。</li> <li>・愛知医療療育センターの看護師による摂食相談会の実施。</li> </ul>											





教育課程C (重度の身体障害や知的な発達遅れに応じて、自立活動を主として行う教育課程)	
日常生活の指導	献立調べ(1・2・3年)
生活単元学習	野菜を育てよう(3年) → しょうがの植え付け(3年) → 畑の手入れ(3年) 畑の仕事(2年) → 野菜を育てよう(1年) 野菜の収穫(1年)
体育	健康な生活と疾病の予防 【1・2・3年】
音楽	「六段の調べ」【1音】 組曲「展覧会の絵」から【2音】
各教科等を含めた指導	しょうがの収穫(3年) → 給食週間に向けて(1・2年) → 畑の手入れ(3年) → 国際交流に向けて(1・2年)
中学部	帰れソレントへ【3音】

全教育課程									
自立活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>【1 健康の保持】好き嫌いをなく食事をする習慣を身に付ける。・手洗い、うがいなど衛生的に食事をしよう心がける。</li> <li>【2 心理的な安定】食事をとりながら、情緒の安定を図る。</li> <li>【3 人間関係の形成】集団の中で楽しく食事をしよう心がける。・協力して食事の準備をしたり食事をしたりできる。(「コミュニケーション」にも含む)</li> <li>【4 環境の把握】食事の道具、食器をうまく使ってこぼさず上手に食事をしよう心がける。(「身体の動き」にも含む)</li> <li>【5 身体の動き】摂食時の姿勢に気を付け正しい姿勢で食事をしよう心がける。(「健康の保持」にも含む)</li> <li>【6 コミュニケーション】先生や友達と関わりながら楽しく食事をしよう心がける。</li> <li>【2 心理的な安定】【3 人間関係の形成】【6 コミュニケーション】情緒を安定させる方法を知らたり、自分の感情や気持ちを周囲に伝える手段を身に付けたりすることで、集団の中で食べる等、さまざまな活動に参加できるようにする。</li> </ul>								
学級活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>望ましい食習慣を身に付けよう</li> <li>食の自己管理能力を身に付けよう</li> <li>日本の文化を知り、日本の食文化を大切にしよう</li> </ul>								
特別活動	片付け点検確認・呼びかけ・身支度チェック								
生徒会									
学校行事	入学式、身体測定、運動会、遠足、試食会、修学旅行、野外おおよび宿泊学習(前期) 文化祭、交流および共同学習、進路施設見学、給食週間、給食ありがどうの会、国際交流、卒業式、修了式(後期)								
給食指導	<table border="1"> <tr> <td>初期食</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>口唇閉鎖ができる。</li> <li>取り込みができる。</li> <li>飲み込む機能を獲得する。</li> <li>介助されてコップで飲む</li> </ul> </td> <td>中期食</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>舌と上あごでつぶす機能を獲得する。</li> <li>スプーンやフォークを使って食べる。</li> <li>コップで飲むことができる。</li> <li>皿を支えて食べる。</li> </ul> </td> <td>後期食</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>舌の側方運動機能を獲得する。</li> <li>奥歯ですりつぶす機能を獲得する。</li> <li>スプーンや箸を使って一人で食べる。</li> <li>皿を支えて食べる。</li> <li>仲間と給食を食べる上での決まりを覚える。</li> </ul> </td> <td>普通食</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>よく噛んで食べる。</li> <li>仲間と会話しながら楽しく食べる。</li> <li>ゆとりある落ち着いた雰囲気ですべての食事ができるようにする。</li> <li>準備や後片付けをする。</li> <li>主食や副食を交互にバランスよく食べる。</li> </ul> </td> </tr> </table>	初期食	<ul style="list-style-type: none"> <li>口唇閉鎖ができる。</li> <li>取り込みができる。</li> <li>飲み込む機能を獲得する。</li> <li>介助されてコップで飲む</li> </ul>	中期食	<ul style="list-style-type: none"> <li>舌と上あごでつぶす機能を獲得する。</li> <li>スプーンやフォークを使って食べる。</li> <li>コップで飲むことができる。</li> <li>皿を支えて食べる。</li> </ul>	後期食	<ul style="list-style-type: none"> <li>舌の側方運動機能を獲得する。</li> <li>奥歯ですりつぶす機能を獲得する。</li> <li>スプーンや箸を使って一人で食べる。</li> <li>皿を支えて食べる。</li> <li>仲間と給食を食べる上での決まりを覚える。</li> </ul>	普通食	<ul style="list-style-type: none"> <li>よく噛んで食べる。</li> <li>仲間と会話しながら楽しく食べる。</li> <li>ゆとりある落ち着いた雰囲気ですべての食事ができるようにする。</li> <li>準備や後片付けをする。</li> <li>主食や副食を交互にバランスよく食べる。</li> </ul>
初期食	<ul style="list-style-type: none"> <li>口唇閉鎖ができる。</li> <li>取り込みができる。</li> <li>飲み込む機能を獲得する。</li> <li>介助されてコップで飲む</li> </ul>	中期食	<ul style="list-style-type: none"> <li>舌と上あごでつぶす機能を獲得する。</li> <li>スプーンやフォークを使って食べる。</li> <li>コップで飲むことができる。</li> <li>皿を支えて食べる。</li> </ul>	後期食	<ul style="list-style-type: none"> <li>舌の側方運動機能を獲得する。</li> <li>奥歯ですりつぶす機能を獲得する。</li> <li>スプーンや箸を使って一人で食べる。</li> <li>皿を支えて食べる。</li> <li>仲間と給食を食べる上での決まりを覚える。</li> </ul>	普通食	<ul style="list-style-type: none"> <li>よく噛んで食べる。</li> <li>仲間と会話しながら楽しく食べる。</li> <li>ゆとりある落ち着いた雰囲気ですべての食事ができるようにする。</li> <li>準備や後片付けをする。</li> <li>主食や副食を交互にバランスよく食べる。</li> </ul>		
給食の時間	<ul style="list-style-type: none"> <li>食べることへの喜びを感じる。・多くの食感や味を味わう。・さまざまなにおいや味の食べ物を体験する。</li> <li>正しい手洗いの仕方を身に付ける。・食前、食後の挨拶をきちんとする。</li> <li>いろいろな食べ物を見たり触ったり匂いを嗅いだりする。</li> <li>食材の名前を知る。</li> <li>献立表の3つの主菜はたらきを見たり給食のバランスを知る。</li> <li>地場産物を知る。</li> </ul>								

\*1…給食指導の形態の段階は、愛知県学校給食の管理と指導の食形態段階表、摂食機能の発達段階に準ずる

食に関する指導の全体計画②(高等部)

【〇〇立〇〇特別支援学校】

	4月	5月	6月	7月	8月～9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
学校行事等	入学式・始業式 遠足・授業参観 個別懇談	運動会	宿泊学習 学校公開日	個別懇談会 (高2のみ)		社会見学・授業参観 個別懇談・修学旅行	文化祭	授業参観		授業参観・個別懇談 入学説明会	卒業式
進行管理		委員会		委員会		委員会		委員会		委員会	
計画策定	計画策定							評価実施	評価結果の分析	計画案作成	

教育課程		教育課程A (高等学校の当該学年、あるいは下学年の各教科などに加え自立活動の指導を行う教育課程)									
家庭科	教科・道徳・総合的な学習の時間	人と食物のかかわり (食文化) <文>	私たちの食生活 (ライフステージ、 食卓の課題) <重><健>	私たちの食生活 <健> 食事の計画と調理 (調理実習) <重><選>	ホームプロジェクト 栄養と食品のかかわり (栄養素)<選><健>	栄養と食品のかかわり 食品の選び方と安全 (表示と保存) <選><健>	食品の選び方と安全 (衛生と安全) <選><健>	食事の計画と調理 (食事摂取基準) (食品群別摂取量) <選>	食事の計画と調理 (献立、調理実習) <重><選>	食事の計画と調理 (食に関する調べ学習) <重><健><文>	食の安全と環境 <健><選><感><社>
体育	栄養(食事)と健康 (年間通じて)										
他教科						特別活動 レストランでの食事 (修学旅行)		総合 給食週間に向けて	総合 給食週間に向けて		

教育課程		教育課程B (身体障害や知的な発達の違いに応じて、日常生活や社会生活に必要な学習を取り入れて指導を行う教育課程)										
日常生活の指導	各教科等を含めた指導	朝の会 給食調べ 年間										
生活単元学習		お米を育てよう 季節の野菜を育てよう										
作業学習		農芸班 季節の野菜の収穫・販売										
保健体育		栄養(食事)と健康 (年間通じて)										
他教科	各教科	わたしたちの食生活 <重><健>	わたしたちの食生活 <健><文>	食事の計画と調理 (調理実習) <重><選>	食品の選択と調理 (栄養素) <健><選>	食品の選択と調理 (食品の性質) <健><選>	食品の選択と調理 (食品の保存)<選>	食事の計画と調理 (調理実習) <重><選>	食生活と栄養 <健><選>	食生活と栄養 <健><選>	食事の計画と調理 (調理実習) <重><選>	

教育課程C (重度の身体障害や知的な発達遅れに応じて、自立活動を主として行う教育課程)	
各教科等合わせた指導	朝の会 給食調べ
日常生活の指導	食事前指導(R3より開始) 手洗いなど衛生管理指導含む
他教科	季節の野菜を感じよう 自活 トマト、ナス、ピーマン、大根、カブの収穫
高等部	総合 給食週間に合わせて
	総合 給食週間に合わせて

全教育課程									
自立活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>【1 健康の保持】好き嫌いなく食事をする習慣を身に付ける。・手洗い、うがいなど衛生的に食事をするよう心がける。</li> <li>【2 心理的な安定】食事を取りながら、情緒の安定を図る。</li> <li>【3 人間関係の形成】集団の中で楽しく食事をする。・協力して食事の準備をしたりできる。(「コミュニケーション」にも含む)</li> <li>【4 環境の把握】食事の道具、食器をうまく使ってこぼさず上手に食事をする。(「身体の動き」にも含む)</li> <li>【5 身体の動き】摂食時の姿勢に気を付け正しい姿勢で食事をする。・少しずつよく噛んで食べる習慣を身に付ける。(「健康の保持」にも含む)</li> <li>【6 コミュニケーション】先生や友達と関わりながら楽しく食事をする。</li> <li>【2 心理的な安定】【3 人間関係の形成】【6 コミュニケーション】情緒を安定させる方法を知らたり、自分の感情や気持ちを周囲に伝える手段を身に付けたりすること、集団の中で食べる等、さまざまな活動に参加できるようになる。〈社〉</li> </ul>								
学級活動	・望ましい食習慣を身に付けよう ・食の自己管理能力を身に付けよう ・日本文化を知り、日本の食文化を大切にしよう。								
生徒会	・片付け点検確認								
学校行事	入学式、身体測定、運動会、遠足、試食会(4～7月) 修学旅行、野外および宿泊学習、文化祭、交流および共同学習、進路施設見学(9～12月) 給食週間、給食ありがとうの会、国際交流、卒業式・修了式(1～3月)								
給食指導	<table border="1"> <thead> <tr> <th>初期食</th> <th>中期食</th> <th>後期食</th> <th>普通食</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・口唇閉鎖ができる。</li> <li>・取り込みができる。</li> <li>・飲み込み機能を獲得する。</li> <li>・介助されてコップで飲む。</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・舌と上あごでつぶす機能を獲得する。</li> <li>・スプーンやフォークを使って食べる。</li> <li>・コップで飲むことができる。</li> <li>・皿を支えて食べる。</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・舌の側方運動機能を獲得する。</li> <li>・奥歯ですりつぶす機能を獲得する。</li> <li>・スプーンや箸を使って一人で食べる。</li> <li>・皿を支えて食べる。</li> <li>・仲間と給食を食べる上での決まりを覚える。</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・よく噛んで食べる</li> <li>・仲間と会話しながら楽しく食べる。</li> <li>・ゆとりある落ち着いた雰囲気できちんと食べる。</li> <li>・準備や後片付けをする。</li> <li>・主食や副食を交互にバランスよく食べる。</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>	初期食	中期食	後期食	普通食	<ul style="list-style-type: none"> <li>・口唇閉鎖ができる。</li> <li>・取り込みができる。</li> <li>・飲み込み機能を獲得する。</li> <li>・介助されてコップで飲む。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・舌と上あごでつぶす機能を獲得する。</li> <li>・スプーンやフォークを使って食べる。</li> <li>・コップで飲むことができる。</li> <li>・皿を支えて食べる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・舌の側方運動機能を獲得する。</li> <li>・奥歯ですりつぶす機能を獲得する。</li> <li>・スプーンや箸を使って一人で食べる。</li> <li>・皿を支えて食べる。</li> <li>・仲間と給食を食べる上での決まりを覚える。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・よく噛んで食べる</li> <li>・仲間と会話しながら楽しく食べる。</li> <li>・ゆとりある落ち着いた雰囲気できちんと食べる。</li> <li>・準備や後片付けをする。</li> <li>・主食や副食を交互にバランスよく食べる。</li> </ul>
初期食	中期食	後期食	普通食						
<ul style="list-style-type: none"> <li>・口唇閉鎖ができる。</li> <li>・取り込みができる。</li> <li>・飲み込み機能を獲得する。</li> <li>・介助されてコップで飲む。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・舌と上あごでつぶす機能を獲得する。</li> <li>・スプーンやフォークを使って食べる。</li> <li>・コップで飲むことができる。</li> <li>・皿を支えて食べる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・舌の側方運動機能を獲得する。</li> <li>・奥歯ですりつぶす機能を獲得する。</li> <li>・スプーンや箸を使って一人で食べる。</li> <li>・皿を支えて食べる。</li> <li>・仲間と給食を食べる上での決まりを覚える。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・よく噛んで食べる</li> <li>・仲間と会話しながら楽しく食べる。</li> <li>・ゆとりある落ち着いた雰囲気できちんと食べる。</li> <li>・準備や後片付けをする。</li> <li>・主食や副食を交互にバランスよく食べる。</li> </ul>						
給食の時間	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べることに喜びを感じる。・多くの食感や味覚を味わう。・さまざまななおいや味の食べ物を体験する。</li> <li>・正しい手洗いの仕方を身に付ける。・食前、食後の挨拶をきちんとする。</li> </ul>								
食に関する指導	<ul style="list-style-type: none"> <li>・いろいろな食べ物を見たり触ったり匂いを嗅いだりする。</li> <li>・食材の名前を知る。</li> <li>・献立表の3つの主なものはたらきを見て給食のバランスを知る。</li> <li>・地場産物を知る。</li> </ul>								

\*1…〈〉内は、食育の視点の内容を示す。〈重〉食事の重要性 〈健〉心身の健康 〈選〉食品を選択する能力 〈感〉感謝する心 〈社〉社会性 〈文〉食文化  
\*2…給食指導の形態食の段階は、愛知県学校給食の管理と指導の食形態段階表、摂食機能の発達段階に準ずる

## 5 各教科等における実践例について

### (1) 実践例を作成するにあたっての留意事項

- ・学習指導要領に対応して、三つの資質・能力のいずれかを育てる実践例としました。
- ・三つの資質・能力と食育の六つの視点との対応については、15 ページの【食に関する指導の目標（食育の視点が含まれている）】をもとに、実践例を示しました。
- ・小学校、中学校だけでなく、特別支援学級や特別支援学校の指導案も作成しました。

三つの資質・能力	食育の六つの視点	実践例
知識・技能	食事の重要性	小学校第2学年生活科 特別支援学校高等部教育課程B家庭科
	食文化	中学校第2学年技術・家庭科
思考力・判断力・表現力等	食品を選択する能力	小学校特別支援学級第3学年学級活動
	心身の健康	小学校第6学年体育科 中学校第1学年保健体育科
学びに向かう力・人間性等	感謝の心	小学校第5学年学級活動
	社会性	中学校第3学年学級活動

- ・望ましい食習慣を身に付けるため、できる限り食生活の改善を意識した指導案としました。
  - ・できる限りICTを取り入れた指導案となるようにしました。
  - ・給食の時間の指導と組み合わせた指導案としました。
  - ・略語として、「知識・技能」については、「知・技」、「思考力・判断力・表現力等」については、「思・判・表」、「学びに向かう力・人間性等」については、「学向・人間性」としました。
- また、「学びに向かう力・人間性等」の評価である「主体的に学習に取り組む態度」については、「主体的学習態度」としました。

### (2) 学習指導案の作成ルール

学習指導案は、以下のように「育てたい三つの資質・能力」や「本時に関連する食に関する指導の学習計画」「教科等との関連」を明記するなど、さまざまな工夫を加えました。

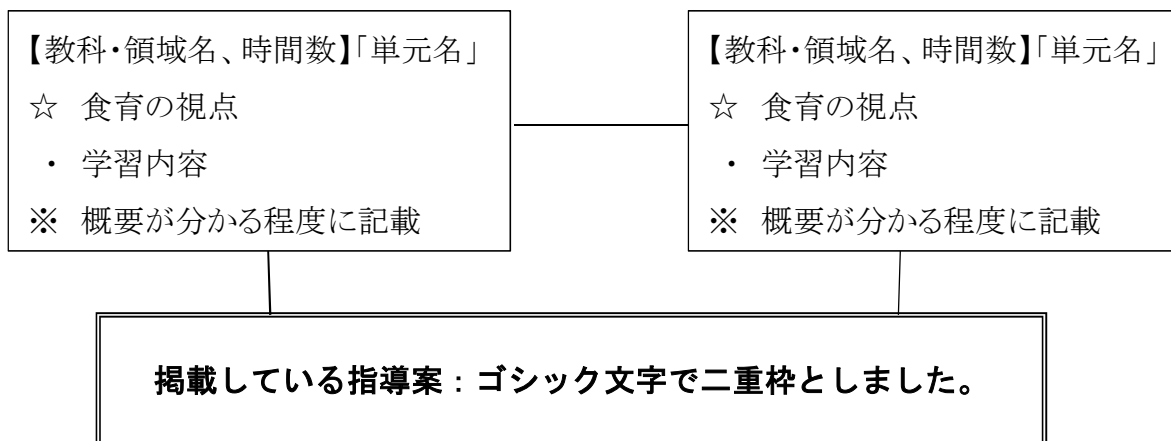
育てたい三つの資質・能力を高める実践例

校種 学年 教科・領域名

● 単元名 題材名

- 本時の目標
- 食育の視点
- 本時に関連する食に関する指導の学習計画(全時間数)

本時の指導と関連した教科の指導等を「本時に関連する食に関する指導の学習計画」の中で明記するようにしました。



- 教科等との関連：本時の指導と関連している他学年の学習内容を示しました。
- 本時の展開：授業は担任と栄養教諭等が連携して指導に当たることを前提に、T T形式で示しました。
- 資料：指導案で活用しているワークシートや資料等を添付しました。また、ワークシートには、答えがあれば赤で示しました。
- 給食の時間の指導：本時の展開と組み合わせて、より効果的な指導を行うために、事前か事後かに関連した指導を行うことにしました。

### (3) 各教科における実践例の概要

#### ① 知識・技能を高める実践例

ア 小学校 第2学年 生活科 (食事の重要性)

「大きくそだてわたしの野さい」

野菜の種類、よさを理解するために、給食で食べている野菜をクイズ形式で確認したり、夏野菜のよさを野菜の働きカードを使って学んだりします。そして、自分が育てる野菜を決めていきます。

イ 特別支援学校 高等部教育課程B 家庭科 (食事の重要性)

「必要な栄養素を満たす食事」

緑黄色野菜1日分の摂取量の目安100gを手ばかりで何度も確認する作業を通して、普段の生活の中で手ばかりが使えるように促します。

ウ 中学校 第2学年 技術・家庭科 (食文化)

「地域の食文化」

家庭で食べられる行事食や郷土料理を調べ、そのよさを理解します。そしてその知識を基に行事食や郷土料理を広め、伝える方法を考えます。

② 思考力・判断力・表現力等をも高める実践例

ア 小学校 特別支援学級 第3学年 学級活動 (食品を選択する能力)

「げんきにおおきくなるたべかたをかんがえよう」

絵本「はらぺこあおむし」(エリック・カール作)を使い、青虫が何でも食べて大きくなり美しい蝶になったように、人間も好き嫌いなく食べることが大切であることを学び、毎日の給食の食べ方に活かします。

イ 小学校 第6学年 体育科 (心身の健康)

「病気の予防について考えよう」

生活習慣病と関係が深いとされるS (salt) O (oil) S (sugar) について、普段の食生活でどんなことに気を付けるのかグループで考えます。それを基に自分の生活を見直します。

ウ 中学校 第1学年 保健体育科 (心身の健康)

「健康な生活と病気の予防」

食事バランスガイドを使い、自分の食事の栄養素と量のバランスを調べます。それを基に、健康を維持するため、自分の食生活の課題を見つけ、改善策を考えます。

③ 学びに向かう力・人間性等をも高める実践例

ア 小学校 第5学年 学級活動 (感謝の心)

「食べ物を大切にしよう」

食品ロスが発生している現状を把握し、食品ロスを減らすために家庭でできることや学校でできることを話し合います。そして自分が取り組めることを考え、今後の生活での実践につなげます。

イ 中学校 第3学年 学級活動 (社会性)

「どうすれば、みんなに優しい食生活ができるだろう」

世界の国々の食糧分配状況は、飽食と飢餓が混在している現状であることを知り、飽食の中で暮らす我々は、自分の生活の中で何ができるか考え、実践につなげます。

- 単元名 大きくそだてわたしの野さい
- 本時の目標
  - ・ 自分たちの身の回りにはいろいろな野菜があることを知り、育てたい野菜を選ぶことができる。(知・技)
- 食育の視点
  - ・ 野菜の名前や働きを知ること、野菜を食べることが大切であることを理解する。(食事の重要性)
- 本時に関連する食に関する指導の学習計画(全 13 時間)

【給食の時間】「野さいのパワーを知ろう」

☆ 野菜には病気に負けない体を作ったり、元気にしたりする働きがあることを知り、給食で野菜を食べることの大切さを理解する。(食事の重要性)

【家庭学習】「オリジナルベジタブルずかん」作り

・ 「オリジナルベジタブルずかん」作りを通して、さまざまな野菜があることを知る。

【道徳 1 時間】

「いただきます」

☆ 命を食べて生きていくことについて理解する。(感謝の心)

- ・ 生きているもの全てに命があることに気付く。
- ・ 感謝の気持ちをもって、食事をしようとする。

【生活科 12 時間】

「大きくそだてわたしの野さい」

「そだてたい野さいを選ぼう」(本時)

☆ 野菜の名前や働きを知ること、野菜を食べることが大切であることを理解する。(食事の重要性)

- ・ 「オリジナルベジタブルずかん」をもとに、育てたい野菜を見つける。

- ・ 自分が育てたい野菜の育て方について調べ、栽培への意欲を高める。(2時間)
- ・ 夏の水やりや、病害虫から野菜を守り、栽培することで、成長の様子に気付き、収穫の達成感を味わう。(6時間)
- ・ 育てた野さいの成長について振り返り、気付いたことをまとめる。(3時間)

- 教科等との関連 「ひとつぶのたねから」(生活科1年)  
「どれくらい育ったかな」(理科3年)

● 本時の展開

学 習 活 動	時 間	指導上の留意点 支援 (○)・評価 (☆)		資 料 等
		T 1	T 2	
1 これまでの栽培経験を思い出し、本時の学習のめあてをつかむ。	3分	○ 1年生の授業や家庭で育てたことのある花や野菜を思い出させる。		
そだてたい 野さいを えらぼう				
2 育てたい野菜を選ぶ。 (1) 給食で食べている野菜をクイズ形式で確認する。(個人) (2) 「オリジナルベジタブルずかん」をもとに育てたい野菜を見つける。(班活動)	25分	○ 事前に作成した「オリジナルベジタブルずかん」を見せ合い、育てたい野菜を見つけさせる。	○ 給食によく出る夏野菜の花と実の写真を使いクイズ形式で確認する。 ○ タブレットや紙面で夏野菜の一覧表を提示する。 ○ 収穫時期が夏のものを選ぶよう補足する。	ワークシート 【資料1】 給食の写真 野菜の写真 「オリジナルベジタブルずかん」 【資料2】 夏野菜の一覧表
3 自分が育てる野菜を一つ決める。 (1) 野菜を選んだ理由を書く。(個人) (2) 野菜を選んだ理由を友達に紹介する。(班活動)	15分	○ 栽培への意欲を高めるため、野菜を選んだ理由を書かせる。  ○ 好きか嫌いかということも理由として紹介できることを伝える。  ☆ 野菜の名前や働きを知り、育てたい野菜を選ぶことができたか。(ワークシート)	○ 給食の時間に紹介した、野菜のパワーに触れ、収穫した野菜を食べる姿を想像させる。 ○ 机間指導で困っている児童を支援する。	
4 今後の活動を知る。	2分	○ 班で発表した様子をタブレットで撮影し、給食の時間等に映し、クラス全員で共有することを伝える。		

● 本時の評価

- ・ 「オリジナルベジタブルずかん」を使い、野菜の名前や働きを知り、育てたい野菜を選ぶことができたか。(知・技)

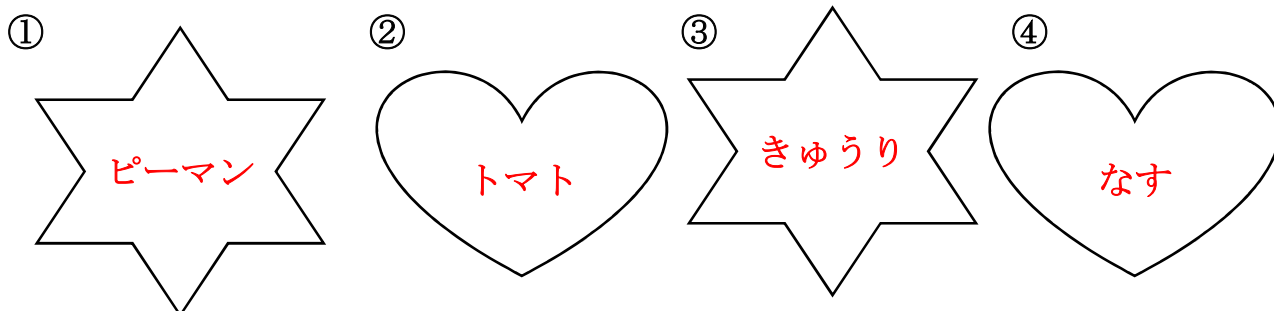




# そだてたい 野さいを えらぼう

2ねん くみ ばん なまえ

1. 野さいクイズにチャレンジしましょう。



2. これからそだてる野さいをえらんだりゆうを書きましょう。

◎わたしがそだてる野さいは、

トマト






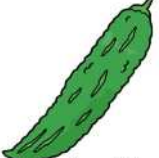
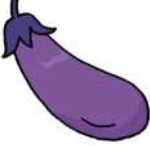

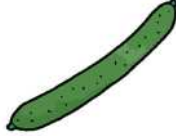


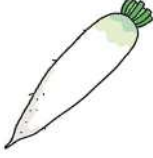



<えらんだ りゆう>

例

- ・トマトをたくさん食べて、びょうきにまけないつよい体をつくりたいから。
- ・トマトがにが手だけど、じぶんでそだてたら食べられるようになるかもしれないから。

## オリジナルベジタブルずかん

レベル① しらべた野さいのなまえと絵を書こう！ 2ねん〇くみ〇ばん ○○○○

 キャベツ	 にんじん	 アスパラガス	 たけのこ	 ごぼう
 ゴーヤ	 なす	 トマト	 きゅうり	 ピーマン
 ねぎ	 だいこん	 れんこん	 ほうれんそう	 ブロッコリー

レベル② ①でしらべた野さいについて気づいたことを書こう！

<ul style="list-style-type: none"> <li>・サラダでよく食べる。</li> <li>・おこのみやきでたくさんつかう。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・オレンジ色がきれい。</li> <li>・給食にまいにち入っている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ほそながい。</li> <li>・とげとげが、たくさんついている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・皮がついているのを、はじめて食べた。</li> <li>・ちゅうかりょうりにあう。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ほそながい。</li> <li>・土の中でそだてるからなのか、土のあじがする。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ゴツゴツしている。</li> <li>・食べるとにがい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・見た目は、むらさき色。でも中は、白い。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ちょっとすっぱかった。</li> <li>・赤、黄色とカラフルだった。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・そのままかじると、ポリポリ音がする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・にがいからにがいです。</li> <li>・オムライスに入っていた。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・みそしるによく入っている。</li> <li>・においをけすパワーがある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・だいこんおろしをつくったら、からかった。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・あながあいているから、めがねみたい。ふゆの野さい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ねっこがあかい。</li> <li>・よくおべんとうに入っている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・いつも食べているのは、花だとはじめてしまった。</li> </ul>

🌸おめでとう🌸 これできみも、野さいはかせだ！

野さいはかせ ～しゅぎょうのたびへん

レベル③ しらべた野さいのなまえと絵を書こう！


レベル④ ③でしらべた野さいについて書こう！


✿おめでとう✿ しゅぎょうのたびは、まだまだつづく！

● 事前指導として実施

小学校 第2学年 生活科と連携した給食の時間の指導

● 題材名 野さいのパワーを知ろう

● 本時の目標

- ・ 野菜の名前や働きを知り、野菜を食べると体が元気になることが分かる。(知・技)

● 食育の視点

- ・ 野菜には病気に負けない体を作ったり、元気にしたりする働きがあることを知り、給食で野菜を食べることの大切さを理解する。(食事の重要性)

● 本時の展開

学習活動	時間	指導上の留意点 支援(○)・評価(☆)	資料等
1 本時の学習のめあてをつかむ。	3分	○ 今日の給食に使われている野菜の花の写真クイズをし、どの料理に入っているか確認させる。  野さいのパワーを知ろう	野菜の花の写真 ・ トマト ・ ピーマン ・ きゅうり等
2 野菜の働きについて知る。	3分	○ 野菜がなぜ給食に出るのか考えさせる。 ○ 野菜のパワーについて、紹介する。 ・ びょう気をふせぐ ・ おなかのそうじをする ・ はだをきれいにする	パネル
3 給食で野菜を食べることの大切さを知る。	2分	○ 給食に野菜が入っているのは、元気な体を作るために大切なことだと確認させる。 ☆ 給食で野菜を食べることの大切さが分かったか。(観察)	
4 「オリジナルベジタブルずかん」について説明を聞く。	2分	○ 宿題として、給食や家庭の料理に入っている野菜や、インターネット等で調べた野菜を、「オリジナルベジタブルずかん」に記入すること、また後日、生活科の授業で使用することを説明する。	

● 本時の評価

- ・ 野菜の働きを知り、給食で野菜を食べることの大切さが分かったか。(知・技)

<オリジナルベジタブルずかん(白紙)>

<オリジナルベジタブルずかん(記入例)>

● 単元名 必要な栄養素を満たす食事

● 本時の目標

- ・ 1日に必要な緑黄色野菜の摂取量の目安を知り、手ばかり法を活用して量ることができる。(知・技)

● 食育の視点

- ・ 1日にとるとよいとされる量の緑黄色野菜を食べることが、健全な食生活を実現するためには必要であることを理解する。(食事の重要性)

● 本時に関連する食に関する指導の学習計画

【生活単元学習】

「季節の野菜を育てよう」

- ・ 稲づくり
- ・ 夏野菜 (トマト・なす・モロヘイヤ・オクラ)

【作業学習】

・ 農芸班 (農作物栽培活動)

- ・ トマト・大根・里芋・ねぎ・にんにく・ブロッコリー・かぶ

【家庭科 8時間】「必要な栄養素を満たす食事」

- ・ 6つの食品群を知る(2時間)
- ・ 食品群別摂取量の目安を知る(3時間)

「何をどのくらい食べればよいか」(本時)

☆ 1日にとるとよいとされる量の緑黄色野菜を食べることが、健全な食生活を実現するためには必要であることを理解する。(食事の重要性)

- ・ 緑黄色野菜の重さを知る。
- ・ 野菜を手に乗せて、自分の手ばかり量を知る。

- ・ 1日に必要な食品の種類と概量を知る(2時間)

【自立活動】

1 健康の保持

(4) 障害の特性の理解と生活環境の調整に関すること

(5) 健康状態の維持改善に関すること

4 環境把握

(1) 保有する感覚の活用に関すること

【給食】

「給食でどのくらいの緑黄色野菜がとれるか」

☆ 1日に必要な緑黄色野菜の1/3以上をとることができることを知り、給食を残さず食べることが望ましい食生活を送るためには大切であることを理解する。  
(食事の重要性)

・ 給食に使われている緑黄色野菜の全体量を予想する。

- ・ 全体量を知る。
- ・ 調理した野菜と調理前の野菜比較し、気付いたことを発表する。

● 教科等との関連

- ・ 「食事と健康」(保健体育:大修館書店 最新高等保健体育「現代社会と健康」)
- ・ 「物を量る」(生活単元学習)

## 本時の展開

学 習 活 動	時 間	指導上の留意点 支援(○)・評価(☆)		資料等
		T1	T2	
1 本時の学習のめあてを知る。	5分	○ 前時で学習した食品群別摂取量の目安を確認する。 ○ 緑黄色野菜の1日の摂取量について学ぶことを伝える。	○ 食事摂取基準を満たすためにとよい量であることを補足する。	ワークシート 【資料1】
1日に食べるとよい緑黄色野菜の量を知ろう				
2 緑黄色野菜の重さを知る。 (1) 野菜の重さを量り記入する。 (2) 他の野菜の重さを予想し、ワークシートに記入する。 (3) 各自が量った野菜の重さを発表する。 3 緑黄色野菜を組み合わせて約100gにする。	25分	○ 一つ選んで重さを量り、ワークシートに記入するように伝える。 ○ 自分の量った野菜の重さや持った時の感覚から、他の野菜の重さを予想し、記入するように伝える。 ○ 生徒の発表を板書する。  ○ いろいろな野菜を組み合わせるよう助言する。  ☆ いろいろな種類の緑黄色野菜の重さを知り、1日の摂取量の目安100gがどのくらいなのか理解できたか。(ワークシート・発言)	○ 必要な道具を生徒の活動しやすい位置に置く。 ○ 緑黄色野菜を提示する。 ○ 自分の量った野菜には★印をつけるように指示する。  ○ 野菜によって大きさと重さが比例しないことに着目させる。	緑黄色野菜の実物秤
4 手ばかり法を知る。 5 野菜を手に乗せて、自分の手ばかり量を知る。	15分	○ 両手または片手に野菜を乗せるように促す。 ○ 手に乗せた量を確認するよう促す。  ☆ 手ばかり法を理解し、1日の摂取量の目安を自分の手ばかりで量ることができたか。(ワークシート・発言)	○ 手ばかり法を説明する。 ○ 友達と協力をして乗せるように促す。 ○ 手に乗せやすいように介助する。	手ばかり法の写真
6 本時のまとめをする。	5分	○ ワークシートに記入がない生徒に声かけをする。	○ 手ばかり法のよさを確認する。	

### ● 本時の評価

- ・ いろいろな種類の緑黄色野菜の重さを知り、1日の摂取量の目安100gがどれくらいなのかを秤や手ばかり法で測り、その量をつかむことができたか。(知・技)

# 何をどのくらい食べればよいか【りよくおうしょくやさいへん緑黄色野菜編】

( ) 組 名前 ( )


ぐん りよくおうしょくやさい  
**3群 緑黄色野菜**



1 重さを量ってみよう。(★は自分の量った野菜)


食品名	重量 (g)
にんじん 1 / 5 本	25
ミニトマト 1 こ	20
ほうれんそう 1 かぶ	25
ブロッコリー 3 ふさ	25
ピーマン 1 / 2 こ	20
オクラ 2 本	20

2 自分の手ばかりで量ってみよう。



両手にのせると

g



片手にのせると

g

● 事後指導としての実施

特別支援学校 高等部教育課程 B 家庭科と連携した給食の時間の指導

● 題材名 給食でどのくらいの緑黄色野菜がとれるか

● 本時の目標

- ・ 1回の給食でどのくらいの緑黄色野菜がとれるかを知る。(知・技)

● 食育の視点

- ・ 給食で緑黄色野菜をきちんと食べることが望ましい食生活を送るためには大切であることを理解する。(食事の重要性)

● 本時の展開

学 習 活 動	時 間	指導上の留意点 支援(○)・評価(☆)		資 料 等
		T1	T2	
1 本日の献立を確認する。	3分	○ 献立を確認する。	○ 今日の給食を提示する。	献立表
給食でどのくらいの緑黄色野菜がとれるかを知ろう				
2 給食に使われている緑黄色野菜を確認する。 3 緑黄色野菜の全体量を予想する。 4 全体量を知る。 5 予想した量と実際の量を比較して思ったことを発表する。 6 調理した野菜と調理前の野菜を比較し、気付いたことを発表する。	10分	○ 給食に使われている緑黄色野菜を探すよう伝える。 ○ 数名に聞く。  ○ 加熱すると野菜のかさが減ることを押さえる。  ○ 調理した野菜でもかさが減るものと変わらないものの違いを考えさせる。	○ 給食に使われている緑黄色野菜を取り出し見せる。 ○ 机間指導で、予想するよう声掛けをする。 ○ 緑黄色野菜の全体量を知らせる。 ○ 加熱した後の野菜のかさに着目して考えるように促す ○ 使用した野菜の生の状態を提示し、葉野菜はかさが減り、根菜類はあまり変わらないことを押さえる。	今日の給食  給食で使用した野菜の生の状態
7 給食でとれる緑黄色野菜の量を確認する。	2分	○ ○gであったことを確認する。  ☆ 給食でどのくらいの緑黄色野菜がとれるか理解できたか。(観察)	○ 今日の給食では○gの緑黄色野菜がとれ、1日に必要な100gの1/3の量がとれることを知らせる。	

● 本時の評価

- ・ 加熱するとかさが減る野菜があることや、給食では、1日に必要な100gの1/3の量がとれることが分かったか。(知・技)

【補足】

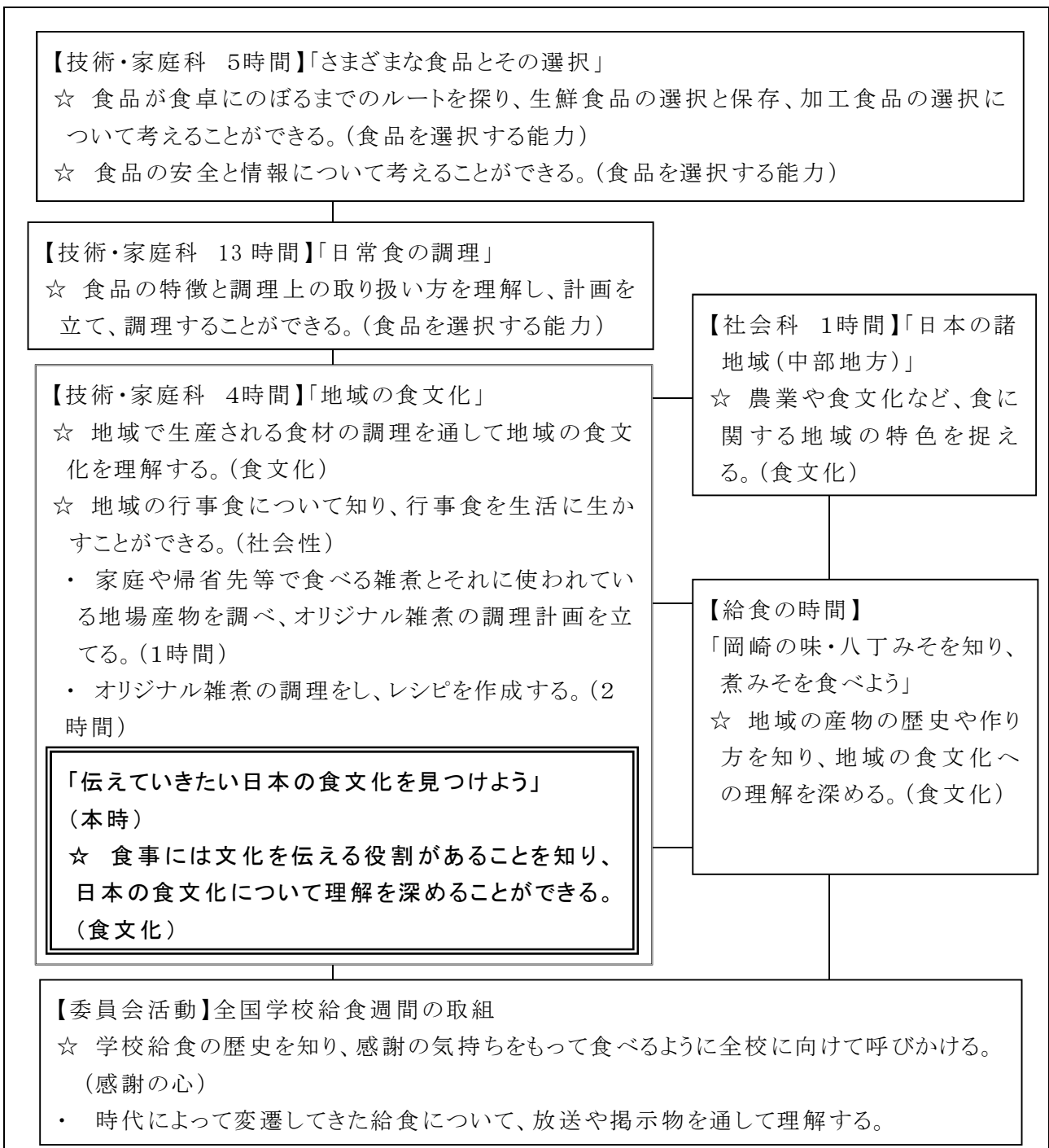
肢体不自由の特別支援学校高等部1～3年

本校の教育課程 B(身体障害や知的な発達の遅れに応じて、日常生活や社会生活に必要な学習を取り入れて指導を行う教育課程・教科等を合わせた指導)5名

家庭科は衣・食・住を3年でローテーションして各分野を1年かけて学習している。



- 単元名 地域の食文化
- 本時の目標
  - ・ 日本の伝統的な行事食を自分の食生活に取り入れることで、生活を豊かにすることにつながることを理解できる。(知・技)
- 食育の視点
  - ・ 食事には文化を伝える役割があることを知り、日本の食文化について理解を深める。(食文化)
- 本時に関連する食に関する指導の学習計画(全 23 時間)



- 教科との関連 「私たちの生活と文化」(社会3年生)

## 本時の展開

学 習 活 動	時 間	指導上の留意点 支援(○)・評価(☆)		資料等
		T1	T2	
1 事前に調べてきた地域・家庭で食べられている行事食を発表する。	10分	○ 行事食とそのいわれやそれに関わる年中行事を発表させる。 ○ 他の生徒が発表した行事食もワークシートに追記するよう指示する。	○ 行事食は月ごとに分けて板書する。 ○ 行事食が文化とつながりがあることを押さえる。	ワークシート 【資料1】
伝えていきたい日本の食文化を見つけよう				
2 給食の献立表から行事食を調べ、日本の食文化のよさを考える。	30分	○ 1年間の献立表をタブレットで確認するよう伝える。	○ 給食に取り入れられている行事食を探すよう指示する。 ○ 行事食に込められた願いをタブレットや教科書から探し、ワークシートに記入させる。また、和食の特色にも触れ、行事食のよさを押さえる。 ・ 行事食を食べない家庭が増えつつある現状を知らせる。	タブレット 教科書
3 行事食を食べる家庭が減っている理由と、日本の食文化を伝えていくための方策をグループで考え、全体で発表する。		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>【和食の特色】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 多様で新鮮な食材</li> <li>・ 優れた栄養バランス</li> <li>・ 季節感ある盛り付け</li> <li>・ 年中行事との関わり</li> </ul> </div>		
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>生徒から出ると予想される回答</b></p> <p><b>【行事食を食べない家庭が増えつつある理由】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 行事食に込められた願いを知らない人が増えてきているから。</li> <li>・ 伝統的な料理は食べ慣れておらず、苦手な人がいるから。</li> <li>・ 調理に手間がかかるイメージがあるから。</li> </ul> <p><b>【食文化を伝えていくためにできること】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 行事食のいわれや込められた願いをまとめて家族に知らせていく。</li> <li>・ 行事食の伝統を残しつつ、自分や家族の嗜好に合うようにアレンジしてレシピを作る。</li> <li>・ 一品からでもいいので、簡単なものから取り入れるように心がける。</li> </ul> </div>				
		☆ 行事食を食べない家庭が増えてきている理由を知り、食文化を伝えていくために自分にもできることがあることを理解できたか。(ワークシート・発表)		
4 本時の学習内容を振り返り、自分の食生活に取り入れてみたい行事食を発表する。	10分	○ 年末年始の行事食を始め、取り入れられそうな行事食をワークシートへ記入するよう指示する。	○ 人日の節句の七草など、給食では食べやすいように工夫して出している事例を紹介し、伝統を残しつつ取り入れやすい形にする方法もあることを伝える。	
		☆ 日本の食文化について理解を深め、普段の食生活に取り入れられそうな行事食を見つけることができたか。(ワークシート・発表)		

### ● 本時の評価

- ・ 行事食に込められた願いを知り、日本の食文化について理解を深め、自分の食生活と関連させることができたか。(知・技)

# 伝えていきたい日本の食文化を見つけよう

2年 組 番

- 1 地域や家庭、給食で食べられている行事食とそれに関連する行事、使われている食材や料理のいわれを調べて下の表へ書きましょう。

月	行事食	関連する行事	食材や料理のいわれ ※諸説あり
1月	おせち（黒豆、数の子、田作り、伊達巻、きんとん、えび、昆布巻きなど） 雑煮 七草がゆ おしるこ	正月  人日 鏡開き	黒豆（マメに働けるように）数の子（子孫繁栄）田作り（五穀豊穡）伊達巻（知識が増えるように）きんとん（金運を呼ぶ）えび（長寿を願う）昆布巻き（よろこぶに通じる） 無病息災、疲れた胃を休める 無病息災
2月	福豆 いわしの蒲焼き	節分	魔を滅する（マメ）という意味がある 魔除け
3月	ちらしずし いがまんじゅう	ひな祭り（桃の節句）	えび（長寿）やれんこん（見通しがきく）などの食材を使用しており縁起がよい 上のもち米の3色に魔除け、生命力、豊作祈願の意味がある
4月	花見団子	花見	ピンクは桜の蕾、白は満開の桜、緑は葉桜
5月	かしわもち	こどもの日（端午の節句）	家系が途絶えないように
6月			
7月	そうめん汁 うなぎ	七夕 土用の丑	無病息災 病気を防ぐ
8月	精進料理	お盆	心身を清める
9月	菊花和え のっぺい 月見団子 おはぎ	重陽の節句 十五夜  秋分の日（彼岸）	邪気を払う 五穀豊穡 収穫への感謝 小豆の赤色で厄を払う
10月			
11月	千歳飴	七五三	千歳あめのように細く長く、粘り強く健やかな成長を願う
12月	かぼちゃのそぼろ煮 年越しそば	冬至 大晦日	無病息災、運を盛り返す 一年の苦勞と厄災を断ち切る

- 2 食文化を伝えていくために私たちにできることを考えましょう。

- 3 取り入れてみたい行事食を書きましょう。

●事後指導として実施

中学校 第2学年 技術・家庭科と連携した給食の時間の指導

● 題材名 岡崎の味・八丁みそを知り、煮みそを食べよう

● 本時の目標

- ・ 八丁みその歴史や作り方を知り味わうことで、地域の伝統食品について理解を深める。(知・技)

● 食育の視点

- ・ 地域の産物の歴史や作り方を知り、地域の食文化への理解を深めることができる。(食文化)

本時の展開

学 習 活 動	時間	指導上の留意点 支援(○)・評価(☆)	資料等
1 今日の給食の煮みそに八丁みそが使われていることを確認する。	2分	○ 八丁みそは岡崎の伝統食品であることを伝える。	
岡崎の味・八丁みそを知り、煮みそを食べよう			
2 八丁みその歴史や作り方を知る。	10分	○ 資料1の写真を提示し、八丁みそが岡崎で作られるようになった背景や作り方の特徴を紹介する。	【写真1】
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 岡崎城より八丁(870m)離れた八帖町で作られたのが由来であること。</li> <li>● 東海道と矢作川が交わる土地で、矢作の大豆や吉良町の塩が入手しやすく、質のよい湧き水が豊富にあることから江戸初期よりこの地で作られ始めたこと。</li> <li>● 直径1.8mの桶や3tもの河石を重しに使い、2年以上熟成して作られること。</li> <li>● 郷土料理の煮みそだけでなく、現代風にアレンジした料理でも使えること。</li> </ul> ※ 下記資料の出典元である動画を使用して解説する手だてもあり。			
3 本時の学習内容を確認する。	3分	○ クイズ形式で学習内容を振り返る。 ☆ 八丁みそについて理解し、煮みそに注目して食べようとしていたか。(観察)	

● 本時の評価

- ・ 岡崎の伝統食品である八丁みそについて、作られるようになった背景や作り方の特徴を理解し、煮みそを食べようとしていたか。(知・技)

写真1 みそ蔵の様子



岡崎市 HP・映像ギャラリー・動画「八丁味噌と伝統の技 (チャンネル岡崎「街ぶらり～岡崎発見隊」平成27年9月11日～20日放送)より

(5) 思考力・判断力・表現力を高める実践

小学校 特別支援学級 第3学年 学級活動

- 題材名 げんきにおおきくなるたべかたをかんがえよう
- 本時の目標
  - ・ 健康に過ごしたり成長したりするためには、いろいろな食品をバランスよく食べることが大切であることを知り、今後の1日分の給食のよりよい食べ方を考えることができる。(思・判・表)
- 食育の視点
  - ・ 食品に含まれる栄養素やその働きを考え、適切な選択ができるようにする。(食品を選択する能力)
- 本時に関連する食に関する指導の学習計画(全7時間)

【体育(保健) 4時間】「1日の生活のしかた」

- ☆ 健康に過ごすには、生活のしかた(食事、運動、休養、睡眠)がかかわっていることを理解する。(心身の健康)
- ・ 運動、食事、睡眠などの学習したことと自分の生活とを比べたり、関連付けたりして、一日の生活の仕方を整えるための方法を考える。

【学級活動】

「げんきにおおきくなるたべかたをかんがえよう」(本時)

- ☆ 食品に含まれる栄養素やその働きを考え、適切な選択ができるようにする。(食品を選択する能力)
- ・ 「はらぺこあおむし」を聞き、元気に大きくなる食べ方を考える。

【給食の時間】

- ☆ 食品の名前や働きに関心を持ち、バランスよく食べることができるようにする。(食品を選択する能力)
- ・ 給食に使用されている食品の名前や働きを確認し、食べてみる。

【総合的な学習の時間 2時間】「心と体の健康チャレンジ」

- ☆ 前期・後期の健康目標を決める。(心身の健康)
- ・ 健康目標の設定と確認

- 教科との関連
  - 「大きくなあれ わたしの野さい」(生活2年)
  - 「育ちゆく体とわたし」(保健4年)

● 本時の展開

学 習 活 動	時 間	指導上の留意点 支援 (○)・評価 (☆)		資料等
		T 1	T 2	
1 本時の学習のめあてを知る。	3分	○ ふだんの給食の様子を振り返る。	○ 給食の食べ残しの写真を電子黒板に映す。	給食の食べ残しの写真
げんきにおおきくなるたべかたをかんがえよう				
2 読み聞かせ※「はらぺこあおむし」を聞き、話の内容を振り返る。  ※「はらぺこあおむし」 作：エリック・カール 訳：もりひさし 出版社：偕成社	15分	○ 書画カメラを使用して、読み聞かせをする。 ○ 小さな青虫が美しい蝶になるまでの間にどのようなことが起きたか、何を食べたか、覚えていることや気付いたことを発表させる。 ○ ワークシートの青虫が食べた食品に○を付けさせる。	○ 発表を板書する。 ・好きな物ばかりたくさん食べて病気になった。 ・緑の葉っぱを食べて元気になった。 ○ 青虫が赤緑黄の3つのグループの食品を食べたことに気付かせる。	絵本「はらぺこあおむし」 青虫、蝶、食品のイラスト  ワークシート【資料1】
3 元気に大きくなる食べ方を考える。 (1) 毎日食べている給食はどうなっているか調べる。 (2) 青虫のように元気に大きくなるには、給食をどのように食べるとよいか考える。	12分	○ ワークシートのイラストに○を付けさせる。 ○ 給食は赤緑黄の3つのグループの食品が揃っていることに気付かせる。  ☆ 青虫のように元気に大きくなるには、給食をどのように食べるとよいか考えることができたか。(発言・ワークシート)	○ 今日の給食に使われている食品を伝える。 ○ 青虫が病気を治すために自主的に緑の葉っぱを食べたことを押さえる。	人間の子ども、食品とその働きを示すイラスト 給食の写真 ワークシート【資料1】
4 給食の食べ方で自分が挑戦することをワークシートに記入し発表する。	8分	○ 全員に発表させ、励ます。	○ 一人一人に声掛けをする。	




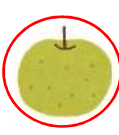




● 本時の評価

- ・ 好き嫌いせずに、いろいろな食品をバランスよく食べることの大切さに気付き、給食での食べ方を考えることができたか。(思・判・表)


# げんきにおおきくなるたべかたをかんがえよう

( )ねん( )くみ なまえ( )

1 あおむしがたべたものを○でかこみましよう。さいごにたべたものをかきましよう。

たべものの はたらき	あかのグループ からだをつくる もとなる	みどりのグループ からだのちょうしを ととのえる	きいろのグループ エネルギーの もとなる
あおむしが たべた たべもの たべたしゅ るい	チーズ  ソーセージ 	りんご なし いちご    オレンジ  <span style="border: 1px dashed black; padding: 5px;">みどりの はっぱ</span>	チョコケーキ  アイスクリーム 
↓ <div style="border: 2px solid black; padding: 10px; width: 60px; margin: 0 auto;">9</div>			

2 きょうのきゅうしょくにでるたべものを○でかこみましよう。

たべものの はたらき	あかのグループ からだをつくる もとなる	みどりのグループ からだのちょうしを ととのえる	きいろのグループ エネルギーの もとなる
きゅうしょくに でる たべもの たべたしゅ るい	にく   さかな   たまご  	やさい  くだもの  きのこ 	ごはん   めん  
↓ <div style="border: 2px solid black; width: 100px; height: 60px; margin: 0 auto;"></div>			

3 きゅうしょくで、じぶんがちょうせんすることをかきましよう。

- ・ にがてなものもたべる。
- ・ 3つのグループをたべる。

● 事後指導として実施

小学校 特別支援学級 第3学年 学級活動と連携した給食の時間の指導

● 題材名 げんきにおおきくなるたべかたをしよう

● 本時の目標

元気に大きくなるためには、給食でどのような食べ方をするとよいかを考え、実践できるようにする。(思・判・表)

● 食育の視点

食品の名前や働きに関心をもち、バランスよく食べることができるようにする。  
(食品を選択する能力)

● 本時の展開

学 習 活 動	時 間	指導上の留意点 支援 (○)・評価 (☆)		資料等
		T 1	T 2	
1 授業で学習した内容を振り、本時のめあてを知る。 ※「はらぺこあおむし」 作：エリック・カール 訳：もりひさし 出版社：偕成社	2分	○ ※「はらぺこあおむし」の内容を振り返る。 ○ 私たち人間の子どもは何をどのように食べるとよいか確認する。	○ 赤緑黄の3つのグループについて簡潔に押さえる。	絵本「はらぺこあおむし」青虫、蝶、食べ物、子どものイラスト
げんきにおおきくなるたべかたをしよう				
2 給食に使用されている食品の名前や働きを確認し、食べてみる。	8分	○ T 2が読み上げた食品を料理の中から探し、箸等でつまんで確認させる。 ○ 箸等でつまんだ食品を食べよう伝える。	○ 本日の給食に使用している主な食品を赤緑黄のグループごとに順に読み上げる。 ○ 食べるのが難しければ、食品の名前や形だけでも確認させる。	食品と働きを示すカード
3 (食後に) 本時のまとめ	2分	○ 児童とともに、授業で使用したワークシートを見て、食べられた食品の種類を数えて記入する。 ☆ 元気に大きくなるためには、何を食べるとよいかを考え、給食を食べようとすることができたか。(給食の様子・ワークシート)		授業で使用したワークシート

● 本時の評価

- 元気に大きくなるためには、いろいろな種類の食品を食べることがよいと考え、実践しようとしていたか。(思・判・表)



● 単元名 病気の予防について考えよう

● 本時の目標

- ・ 生活習慣病を予防するための自分の食生活の課題を見つけ、改善する方法を考  
えることができる。(思・判・表)

● 食育の視点

- ・ 栄養や食事のとり方などについて、正しい知識・情報に基づいて自ら判断  
できるようにする。(心身の健康)

● 本時に関連する食に関する指導の学習計画(全 25 時間)

【理科 9時間】「動物のからだのはたらき」

- ☆ 食生活と血管の流れに  
関係があることが理解でき  
る。(心身の健康)
- ・ 血液が体の中を、どのよう  
に流れて、養分や酸素を  
運んでいるかを調べる。

【給食の時間】

- ☆ 栄養のバランスを考えた  
食べ方をすることができる。  
(心身の健康)

【学級活動 1時間】「生活習慣病を  
予防する朝食を考えよう」

- ☆ 朝食の重要性を理解し、生活習  
慣病を予防する朝食献立を考  
えることができる。(心身の健康)
- ・ 料理カードを使用してグルー  
プで  
朝食献立を考える。

【体育科 4時間】「病気の予防について考えよう」

- ・ かぜの原因を病原体、生活のしかた、環境、体  
の抵抗力に分けて考える。(1時間)
- ・ 病原体がもとになって起こる病気と生活のしか  
たが関わって起こる病気を知る。(1時間)

「生活習慣病を予防する食事について考えよ  
う」(本時)

- ☆ 栄養や食事のとり方などについて、正しい  
知識・情報に基づいて自ら判断できるようにす  
る。(心身の健康)
- ・ 生活習慣病を予防するための自分の食生  
活の課題を見つける。
- ・ 食生活の課題の解決に向け、考えることが  
できる。
- ・ むし歯と視力の低下の起こり方を知り、予防す  
るための生活について考える。(1時間)

【家庭科 11 時間】「まかせてね今日の  
食事」

- ☆ 健康・快適・安全・環境を考慮して1  
食分の献立を考え調理する。  
(心身の健康)

● 教科等との関連

- 「毎日の生活とけんこう」(体育科3年生)
- 「育ちゆく体とわたし」(体育科4年生)
- 「食べて元気！ご飯とみそ汁」(家庭科5年生)
- 「日本の食文化のよさを考えよう」(学級活動5年生)

## 本時の展開

学習活動	時間	指導上の留意点 支援(○)・評価(☆)		資料等
		T1	T2	
1 S(塩分)O(脂肪分)S(糖分)のとり方と生活習慣病と関わりを聞き、本時のめあてを知る。	7分	○ 生活習慣病が、日本での主な死亡原因の一つであることを知らせる。	○ 生活習慣病と食生活の関係やSOSをとり過ぎると血管が詰まりやすくなり生活習慣病にかかるリスクが高くなることを説明する。	血管の図 ワークシート 【資料1】
生活習慣病を予防する食事について考えよう				
2 ラーメンを例に、自分たちの食生活の問題点を考える。  3 生活習慣病を予防しながら、ラーメンを食べる方法を考え、発表する。	30分	○ 好きな献立のアンケート結果を示し、ラーメンが上位であったことを知らせる。  ○ 即席めん食品表示と給食の献立の栄養価を見せて比較させる。 ○ 個人で考えさせる。 ○ グループで意見交換をさせる。 ○ 意見交換した内容を発表させる。 ○ 児童が発表した意見を即席めん以外にも自分の食事に生かすには、どうしたらいいかを考えさせる。	○ 即席めん単品と給食のラーメンの献立1食分の写真を見せて比較させ、具材や料理数の違いに気付かせる。 ○ 即席めんは塩分や脂肪分が多いことに気付かせる。 ○ 生活習慣病を予防しながら、即席めんを食べる方法について考えさせる。 ・ 即席めんには肉や野菜などの具を入れる。 ・ サラダなどの野菜料理と一緒に食べる。 ・ 即席めんはラーメンの汁を飲まない。	アンケート結果 即席めんと給食の写真 食品表示栄養価  ワークシート 【資料1】
		☆ 生活習慣病を予防するために、食生活でどのような工夫ができるかを考え、発表することができたか。(ワークシート・発言)		
4 自分の食生活を振り返り、今後、実行したいことを考える。	8分	○ 生活習慣病を予防するために自分が実行できることを考えて発表させる。 ○ 生活習慣病予防週間を設け、実行できたことを記録することを知らせる。	○ 生活習慣病を予防するためには自分の食生活をどうすべきか、SOSのとり過ぎや野菜の摂取不足などがなかったか振り返らせる。	ワークシート 【資料1】
		☆ 自分の食生活の課題に合った改善方法を考えることができたか。(ワークシート)		

### ● 本時の評価

- 生活習慣病を予防するために、自分の食生活の課題に合った改善方法を考えることができたか。(思・判・表)

## 生活習慣病を予防する食事について考えよう

6年（ ）組（ ）番 名前（ ）

- とりすぎると生活習慣病の原因となる SOS とは何でしょう。

**S** (salt) : ( 塩 分 )

**O** (oil) : ( しぼう分 )

**S** (sugar) : ( 糖 分 )

- 生活習慣病を予防する即席めんの作り方や食べ方を考えてみましょう。

- ・ ラーメンのスープを全部飲まない。
- ・ 食品表示を見てラーメンを選ぶ。
- ・ ラーメンの中に野菜をたくさん入れる。
- ・ サラダもいっしょに食べる。

- 今までの食生活を振り返り、生活習慣病を予防するために家や学校の食事で自分が実行できることを書きましょう。

- ・野菜のおかずを残さず食べる。
- ・給食を残さず食べる。
- ・ラーメンの汁は全部飲まない。
- ・食べ過ぎない。

## 生活習慣病予防週間 ○月○日(○)~○日(○)

- 家や学校の食事で実行できたことを書きましょう。

- ・野菜のおかずを減らさずに食べた。
- ・給食を残さずに食べた。
- ・味のこいものを食べ過ぎないようにした。

- 生活習慣病予防週間に取り組んでみて、思ったことを書きましょう。

- ・SOS について意識すると、食べるときにいろいろな工夫ができることが分かった。これからも続けて、生活習慣病にならないようにしたい。
- ・今までは、塩分のとりすぎについて考えたことがなかったけれど、考えて食べることができた。

- おうちの方から

家族全員で塩分をとりすぎないように意識することができました。

● 事前指導として実施

小学校 第6学年 体育科と連携した給食の時間の指導

● 題材名 給食をもとに栄養のバランスについて考えよう

● 本時の目標

- ・ 主食・主菜・副菜の違いを理解し、給食の献立で、栄養のバランスを考えた自分なりの組み合わせ方を考えることができる。(思・判・表)

● 食育の視点

- ・ 栄養のバランスを考えた食べ方をすることができる。(心身の健康)

● 本時の展開

学習活動	時間	指導上の留意点 支援(○)・評価(☆)	資料等
1 「今日の給食献立」を聞き、料理名と内容を知る。	2分	○ その日の給食について確認させるため、給食の献立を紹介する「今日の給食献立」を係の児童に読ませる。  給食の栄養のバランスについて考えよう	当日の給食を紹介する原稿
2 今日の給食を主食・主菜・副菜に分ける。	5分	○ 栄養のバランスについて考えさせるため、主食・主菜・副菜の違いを理解し、その日の給食の料理を3つに分けさせる。 ・ 主食には主にエネルギーのもとになる食品(黄)、主菜には主に体をつくるもとになる食品(赤)、副菜には主に体の調子を整えるもとになる食品(緑)が多く含まれることを確認させる。	給食 拡大投影機 テレビ 食品の3群分けの図
3 主食・主菜・副菜をどのように組み合わせると栄養のバランスがよい好きな献立になるか考える。	8分	・ 置き換えられるさまざまな給食の料理を示し、主食・主菜・副菜に分けさせる。 ・ 栄養のバランスを考えて、自分が食べたい給食献立を考えさせる。 ☆ どの料理が主食・主菜・副菜であるか理解し、交換する料理を選ぶことができたか。(挙手)	給食の料理の写真

● 本時の評価

- ・ 給食の料理の写真を見て、栄養バランスのよい自分の好きな献立を選択することができたか。(思・判・表)

● 単元名 健康な生活と病気の予防

● 本時の目標

- ・ 健康を維持するために、自分の食生活の課題を見つけ、改善策を考えることができる。(思・判・表)

● 食育の視点

- ・ 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を考え、自ら判断できるようにする。(心身の健康)

● 本時に関連する食に関する指導の学習計画(全 15 時間)

【保健体育科 5時間】「健康な生活と病気の予防」

☆ 健康の保持増進のため、望ましい生活や食事のとり方を理解し、自分の生活で、改善や工夫を考えることができる。(心身の健康)

- ・ 健康の成り立ちについて考える。(1時間)
- ・ 運動と健康について考える。(1時間)

「健康を維持する食生活について考えよう」(本時)

☆ 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を考え、自ら判断できるようにする。(心身の健康)

- ・ 食生活と健康について考える。
- ・ 休養・睡眠と健康について考える。(1時間)
- ・ 調和のとれた生活について考える。(1時間)

【技術・家庭科 9時間】

「私たちの食生活」

☆ 中学生に必要な栄養の特徴とその理由を知る。(食事の重要性)

- ・ 食事の役割と中学生の栄養の特徴

☆ 食品に含まれる栄養素と一日に必要な食品の種類や量が分かる。(食品を選択する能力)

☆ よりよい食生活の実現に向けて栄養を満たす食事を考えることができる。(心身の健康)

- ・ 中学生に必要な栄養を満たす食事

【学級活動 1時間】

「朝食の大切さを知ろう」

☆ 朝食の役割や健康を考えた食べ方を理解し、自分の朝食を見直す。(食事の重要性)

【給食の時間】

☆ 望ましい食事について栄養素や量のバランスを理解し、自らの健康を考えて食事をとることができる。(心身の健康)

- ・ 健康維持のために、栄養素と量のバランスを考えて食べる。

● 教科等との関連

「しっかりとろうカルシウム」(学級活動2年生)

「健康な生活と病気の予防」(保健体育科2年生)

「日常食の調理と地域の食文化」(技術・家庭科3年生)

## 本時の展開

学 習 活 動	時 間	指導上の留意点 支援(○)・評価(☆)		資料等
		T1	T2	
1 2枚の血管の図を見比べ、違いについて考える。	3分	○ 2枚の血管の図を提示し、健康な体づくりのためには、食生活が大きく関わっていることに気付かせる。	○ 2枚の血管の図を見比べさせ、気付いたことを発表させる。	健康な血管と動脈硬化の血管の図(中学校保健体育大日本図書)
2 本時のねらいを知る。		健康を維持する食生活について考えよう		
3 生涯健康な体を維持するために食生活で気を付けることを話し合い、発表する。	10分	○ 食事内容や習慣などあらゆる場面から考えるように助言する。 ○ 食事のバランスには栄養素と量の2つの視点があることを知らせる。	○ 班で話し合うように指示する。 ○ 食事をする時刻についても補説する。	ワークシート 【資料1】  食事バランスガイド(厚生労働省・農林水産省) 毎日の食生活チェックブック付録①②③料理のSV数
4 望ましい食事内容と量のバランスを考える。 (1)タブレットを活用して自分の食事の適量を調べる。 (2)タブレットを活用して自分の食事の栄養素と量のバランスを調べる。 (3)自分の食事から問題点をつかみ改善策を考える。 (4)改善策についてペアで意見交換する。	32分	○ 食事バランスガイドの使い方を説明する。  ・ 自分の1日の適量を調べさせる。  ・ 栄養素のバランスについて、主食・主菜・副菜等が揃っているか調べさせる。 ・ 量のバランスを料理SV数表より換算させる。 ○ 適量と1日の食事チェックしたものを比較するよう指示する。 ○ 参考にできるものを見つけ、取り入れさせる。	○ 机間指導し、タブレット操作等迷っている生徒を支援する。 ○ 毎日の食生活チェックブック付録①を中心に計算し、量について迷う場合には、付録②③を参考にしよう助言する。 ○ 主食・主菜・副菜の有無やSVの過不足に注目させる。	
5 本時の学習を振り返り、自分の食生活をよりよくするための手だてを発表する。	5分	○ よい意見はメモするよう促す。  ☆ 健康を維持するため、自分の食生活の課題を見つけ、実行できそうな改善策を考えることができたか。(発表・ワークシート)	○ 机間指導で、発言を促す。	

### ● 本時の評価

- 健康を維持するために、自分の食生活を振り返り、より望ましくするための工夫を考えたことができたか。(思・判・表)

## 健康を維持する食生活について考えよう

1年組番氏名

1. 健康な体を維持するために食生活で気をつけることを書きましょう。

- (例)・栄養のバランスを考える。 ・野菜を食べる。  
 ・脂っこい物を食べ過ぎない。 ・糖분을控える。

2. 自分の1日の適量について、料理S V一覧表を参考にして記入しましょう。

(単位S V)

エネルギー	主食	副菜	主菜	牛乳・乳製品	果物
(例) 2200Kcal	5~7	5~6	3~5	2	2

3. 1日に食べた料理を記入し、食事のバランスを調べましょう。

\* 給食の料理をあらかじめ記入しておく。

(単位S V)

	料理	主食	副菜	主菜	牛乳・乳製品	果物
朝	(例) トースト	1				
	ウインナー 2本			1		
	サラダ		1			
	ヨーグルト 1個				1	
昼	牛乳				2	
	ごはん	2				
	鶏肉の照り焼き			2		
	ほうれん草のごま和え		1			
	みそ汁		1			
夕	(例) ラーメン	2				
	ぎょうざ 8個		1	2		
	野菜炒め		2			
間食	(例) みかん 1個					1
計		5	6	5	3	1

4. 生涯健康に過ごすために取り組みたいことをまとめましょう。

- (例)・主食、主菜、副菜をそろえて食べる。  
 ・朝食、夕食もバランスよく食べる。  
 ・自分の適量(S V)に合うように食べる。  
 ・給食を残さず食べる。



● 事後指導として実施

中学校 第1学年 保健体育科と連携した給食の時間の指導

● 題材名 健康を考え、自分に必要な栄養素、量を整えた食事をしよう

● 本時の目標

- ・ 給食は、栄養バランスの整った食事であることを確認し、健康を意識した食事のとり方を考えることができる。(思・判・表)

● 食育の視点

- ・ 望ましい食事について栄養素や量のバランスを理解し、自らの健康を考えて食事をとることができる。(心身の健康)

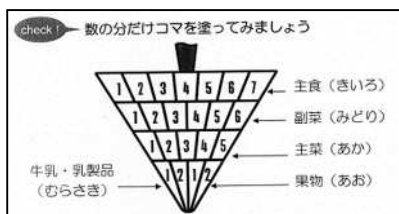
本時の展開

学習活動	時間	指導上の留意点 支援(○)・評価(☆)	資料等
1 今日の給食の献立を知る。	2分	○ 給食献立、内容を確認させる。 ○ 主食、主菜、副菜、牛乳があり、栄養バランスが整っていることを確認させる。	
健康を考え、自分に必要な栄養素、量を整えた食事をしよう			
2 健康を維持するための食事について考える。 3 栄養バランスと適量を確認しながら食べる。	8分	○ 保健で学習した食事バランスガイドによる各自の食事の適量を思い出させる。 ○ 1人分の実物の給食を見せ、どの料理が何SVに当たるのかを示し、自分に必要な量を具体的に把握させる。 ○ 食事バランスガイドのチェック表より、主食、主菜、副菜等の偏りがいないか、量は適量であるかを確認させる。	食事バランスガイド(厚生労働省・農林水産省) ・コマの図 ・料理SV数 ・チェック表 【資料2】 1食分の給食
4 本時の学習内容を確認する。	5分	○ 給食だけで充足できない分はどうしたらよいか考えさせる。 ○ 一日の栄養バランスについても見通しをもてるように助言する。 ☆ 食事バランスガイドによる栄養素と量の適量を把握し、各自に適した食事を考えることができたか。(観察)	

● 本時の評価

バランスの整った食事について考え、栄養素の種類、量ともに各自に適した食事を考えることができたか。(思・判・表)

【資料2】 食事バランスガイドチェック表



(6) 学びに向かう力・人間性等を高める実践

小学校 第5学年 学級活動

● 題材名 食べ物を大切にしよう

● 本時の目標

- ・ 食品ロスの現状を知り、食べ物を大切にしようとする気持ちを持ち、自分や家族の生活の中で、食品ロスを減らそうとする。(学向・人間性)

● 食育の視点

- ・ 食品ロスの少ない食生活を実践することで、食に関して感謝の気持ちを表現しようとする態度を養う。(感謝の心)

● 本時に関連する食に関する指導の学習計画(全30時間)

【給食の時間】「感謝して食べよう」

- ☆ 食べものを大切にし、食に関わる人々に感謝する気持ちを持ち、残さず食べようとする。(感謝の心)

【社会科 24時間】

「わたしたちの生活と食料生産」

- ☆ 食料の生産は日本各地の自然の恵の上に成り立っていることを知り、食料の生産等に関わる人々に対する感謝の心をもつ。(感謝の心)

- ・ 暮らしを支える食料生産(4時間)
- ・ 米づくりのさかんな地域(8時間)
- ・ 水産業のさかんな地域(7時間)
- ・ これからの食料生産とわたしたち(5時間)

【学級活動】

「食べ物を大切にしよう」(本時)

- ☆ 食品ロスの少ない食生活を実践することで、食に関して感謝の気持ちを表現しようとする態度を養う。(感謝の心)
- ・ 日本の食品ロスの現状を知る。
- ・ 捨ててしまう原因を探り、食品ロスを減らす工夫を話し合う。
- ・ 食品ロス削減に取り組む。



【国語 5時間】「資料を見て考えたことを話そう」

- ☆ 食品ロスに関する資料の読み取りを通して、日本や世界の食料問題に関心を持ち、食べ物を大切にすることを話そう。(感謝の心)

● 教科等との関連

「ごみのしよりと再利用」(社会3年生)

● 本時の展開

学習内容	時間	指導上の留意点 支援(○)・評価(☆)		資料等
		T1	T2	
<p>1 事前に調べてきた食べられるのに捨ててしまっている物の写真を見せ、紹介する。</p> <p>2 食品ロスの現状を紹介した動画を見る。</p>	10分	<p>○ 食品ロスに関心をもたせるため、事前に、食品ロスになっている物をタブレットで写真にとらせておく。</p> <p>○ 家庭から出る食品ロスが全体の約半分を占めていること、家庭のほかにも外食やスーパーなどでも食品ロスが出ていることを押さえる。</p>	<p>○ 食品ロスには、食べ残しや、賞味期限切れなどがあることを確認する。給食の残食にもふれ、泣いているろすのんを紹介する。</p> <p>○ 国民1人が1日にごはん茶碗1杯分130g(実物を見せる)1年間で47kgの食品ロスを出しており、これは全世界の食料援助量の約2倍であることを伝える。</p>	<p>泣いているろすのん</p>  <p>「食品ロスを考えよう」(東京都動画3分版)</p> <p>130gのごはん</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> <p>食べ物を大切にしよう</p> </div>				
<p>3 食品ロスが起きている原因を考える。</p> <p>4 食品ロスを減らす方法を話し合い、発表する。</p>	<p>5分</p> <p>20分</p>	<p>○ どうして捨ててしまうことになったのか、その原因を考えさせる。</p> <p>○ 学校、家庭、外食などの場面で考えるように促す。</p> <p>☆ 食品ロスを減らす工夫を考えることができたか。(話し合い・ワークシート)</p>	<p>○ 給食や家庭での様子を考え、好き嫌いなどの食べ方や買い物の仕方、外食した時の様子に着目し、ろすのんを笑顔にする具体的な方法について考えるよう助言する。</p>	<p>【資料1】</p> <p>笑っているろすのん</p> 
<p>5 家庭での食品ロスを減らすために、実際に自分や家族が取り組むことができることを考える。</p>	10分	<p>○ 家庭での食品ロスを減らすために、①自分に取り組むこと、②家族に伝え、家族で取り組むことを買い物や料理、食事の様子から、考えさせる。</p> <p>☆ 自分や家族が取り組むことを考えることができたか。(ワークシート)</p>	<p>○ 取り組みやすくなるため、自分や家族に限定して取組内容を考えさせる。</p> <p>○ 考えが思いつかない児童には、具体的に助言する。</p>	



● 本時の評価規準

- ・ 食品ロスを減らそうと生活を振り返り、自分や家族が取り組むことを考えようとしていたか。(主体的学習態度)

# 食べ物を大切にしよう

5年\_\_\_\_組\_\_\_\_番 名前 \_\_\_\_\_

- 1 食品ロスの原因を考え、ろすのんを笑顔にするにはどうしたらよいかをグループで考えましょう。

食品ロスになっているもの	原因 	どうすれば捨てずにすむか 
給食の食べ残し	苦手なものを残している。	苦手なものも食べるようにがんばる。
賞味期限が切れたおかし	食べられると思い、買い過ぎてしまった。	食べられる量を買うようにする。
食べ切れなかった夕食のおかず	たくさん作り過ぎている。 食べ残している。	作り過ぎないようにする 次の日も食べる。
傷んでしまった野菜	買い過ぎている。	使い切れる量の野菜を買うようにする。
にんじんやだいこんの皮、葉	食べられるのに、料理しないで捨てている。	料理方法を工夫して食べるようにする。
外出したときに食べ切れず、残してしまった料理	料理の量が多い。 注文し過ぎた。	小盛にするようお店に頼む。 注文し過ぎないようにする。

※「ろすのん」は、食品ロス削減国民運動のロゴマークです。

2 どうしたら食品ロスを減らすことができるでしょう。自分や家族ができることを考えましょう。

	取組内容	日付	○×
自分が取り組むこと	・おかしを買うときは、食べられる量を買う。		
	・給食は好き嫌いをせず、残さず食べる。		
	・家のごはんを残さずに食べる。		
家族に伝え、家族で取り組むこと	・余ったおかずは次の日に食べる。		
	・野菜の皮も料理に使ってもらう。		
	・食べきれなかった食材は冷凍して保存する。		
	・買い物する時は、冷蔵庫のなかをチェックして余分に買わないように気を付ける。		

3 取り組んだことを振り返ってみよう。

- ・給食をみんなが残さずに食べれば、残食がなくなり食品ロスを減らすことができるので、これからも残さずに食べていきたいと思った。
- ・残ったごはんやおかずは、冷凍保存したり次の日に食べたりするようにしたら、捨てずにすんだ。
- ・家の人にたくさん買わないようお願いしたら、賞味期限までに使い切ることができた。
- ・食べ残し、買い過ぎや作り過ぎないように気を付けると、捨てる食べものが減ることが分かったので、家族と協力して食品ロスを減らそうと思う。

● 事前指導として実施

小学校 第5学年 学級活動と連携した給食の時間の指導

● 題材名 感謝して食べよう

● 本時の目標

- ・ 給食の残食を減らす方法を工夫し、感謝の気持ちをもって食事をしようとしている。(学向・人間性)

● 食育の視点

- ・ 食べ物を大切にし、食に関わる人々に感謝する気持ちをもち、残さず食べようとする。(感謝の心)

● 本時の展開

学習内容	時間	指導上の留意点 支援(○)・評価(☆)	資料等
1 給食センターで残食を片付けている動画を見て、残った給食はどうなるのか考える。	3分	○ 給食センターで残食を片付けている動画を視聴させ、クラスでは少しでも、給食センター全体では、たくさんの残食になり、食品ロスになっていることに気付かせる。	給食センターの片付けの動画 残食量のグラフ
2 残してしまう原因を考える。	5分	○ 残してしまう原因(好き嫌い、量が多い、時間がないなど)を考えさせ、このままでよいのか問いかける。 ○ わがままや好き嫌いで残していないか振り返らせる。	
3 残食を減らす作戦を考える。	7分	○ 給食センターの調理の様子を見せ、給食が出来上がるまでには、多くの人の手がかかっていること、栄養バランス等が考えられて作られていることに触れ、具体的にどのような作戦を立てるとよいかを考えさせる。 ☆ 給食の残食を減らす方法を考え、取り組もうとしている。(発言) ☆ 食べものを大切にし、食に関わる人々に感謝の気持ちをもって残さず食べようとしている。(発言・観察)	調理の様子 の動画

● 本時の評価

- ・ 給食の残食を減らす作戦を具体的に考えようとし、残さず食べていたか。(主体的学習態度)

- **題材名** どうすれば、みんなに優しい食生活ができるだろう
- **本時の目標**
  - ・ 世界の食料事情と日本の食品ロスの問題点に気付き、自分の食生活を振り返って、毎日の食生活の中でできる対策を考え、それを実践しようとする態度を養う。  
(学向・人間性)
- **食育の視点**
  - ・ 健康で安心な社会づくりに貢献しようとする態度を養う。(社会性)
- **本時に関連する食に関する指導の学習計画(全8時間)**

【社会科・公民 2時間】

「持続可能な社会の実現に向けて」

「グローバル化—結び付きを深める世界」

- ☆ 食料や健康に関する目標が、SDGsに含まれていることを知る。(社会性)
- ・ 現代社会の課題や持続可能な社会について考え、地球規模の課題とその解決に向かう、17の領域の目標があることを理解する。(1時間)
- ・ グローバル化の進展で、生活の利便性が向上した点と、新たな課題をとらえ、日本の食料自給率の問題点に気付くことができる。(1時間)

【学級活動】

「どうすれば、みんなに優しい食生活ができるだろう」  
(本時)

- ☆ 健康で安心な社会づくりに貢献しようとする態度を養う。(社会性)
- ・ 世界と日本の食品廃棄量を知り、身近な食品ロスである、給食の食べ残しに着目する。
- ・ 毎日の食生活で取り組める食品ロス対策を考え、実践しようとする意欲をもつ。

【道徳 1時間】

「ハゲワシと少女」

- ☆ 世界で起きている飢餓問題に目を向ける。(食事の重要性)
- ・ 写真を撮影し泣き続けた写真家の思いを理解し、自分たちにできることを話し合う。(1時間)

【技術・家庭科 3時間】

『私たちの食生活』『持続可能な食生活を目指して』

- ☆ 食生活を取り巻く問題を把握し、持続可能な食生活実現のために、何が必要かを考えることができるようにする。(食品を選択する能力)
- ・ 食品の安全性や食料自給率、食品の廃棄の現状を知り、よりよい食生活を実践しようとする。(3時間)

【給食の時間】

- ☆ 毎日の給食を通して、健康で安心な社会づくりに貢献しようとする態度を養う。(社会性)
- ・ 給食での食品ロスを無くすため、出来ることを考える。

【社会科・公民 1時間】

「貧困問題—公正な世界を創る」

- ☆ 世界の貧困問題を食料供給の視点から理解し、自分事としてその原因を探る。(社会性)
- ・ ハンガーマップや、先進国の食品廃棄量と世界の食料援助量から、食料供給の偏りに気付くことができる。(1時間)

- **教科との関連**  
「まだ食べられるのに」(道徳 2年生)

● 本時の展開

学 習 活 動	時 間	指導上の留意点 支援(○)・評価(☆)		資料等
		T1	T2	
1 本時の学習内容を知る。 2 世界の食料事情について、気付いたことを発表する。	8分	○ 授業のキーワードとなる数字をいくつか示し、何かを予想させる。 ○ 世界人口の9人に1人が飢えに苦しんでいることを知らせる。	77億人(世界人口) 8億人以上(飢餓人口) 13億トン/年(世界食品廃棄量) 612万トン/年(国内食品廃棄量) *農林水産省「aff」2020年10月号	数字文字カード ハンガーマップ
どうすれば、みんなに優しい食生活ができるだろう				
3 世界と日本の食品ロスの現状を知る。 4 身近な給食の食品ロスを理解する。 5 給食のできる「食品ロス」対策を考え、ワークシートに自分でできる取組としてまとめる。 6 Chromebookから「食品ロス」を検索し、給食以外の食品ロス対策で、自分が実行できる取組を考え、ワークシートにまとめる。 7 グループ活動で意見交換する。	37分	○ 先進国における食品ロスの現状を知らせ、問題提起をする。 ○ 分かったことをワークシートにまとめていくよう、指示する。 ○ 給食の食べ残しは、つけ分け残しで、増える傾向であることにも気付かせる。 ☆ 食品ロスについて理解できたか。(ワークシート) ○ Chromebookで農林水産省「食品ロス」のWebページを生徒に送信し、検索するよう指示する。 ○ 本時で学習した、先進国の食品ロスの現状も例に、できるだけ多くの取組を見つけられるよう、助言する。 ○ ワークシートにまとめた意見をもとにグループ活動させ、考えを深めさせる。	・生産及び流通のロス ・生産量と消費量の差による食品廃棄 ○ 給食を例に、食品ロスを説明し、学校全体の給食の食べ残し量から1人分を示し、対策は難しくないことを確認する。 ○ すべてつけ分けて食べることで、必要な栄養を摂取できることも伝える。 ○ Chromebookの操作に困っている生徒がいたら支援する。 ○ 食べ残しの他、無計画な買い物で、賞味期限切れになったり、腐ったりする場面も想起させ、家庭でできる対策にも着目させる。	ワークシート【資料1】  Chromebook
8 本時のまとめを発表する。	5分	○ 自分は何を取り組むかについて発表させる。 ☆ 自分の食生活を振り返り、具体的にできることを考えて実践していこうとする意欲をもつことができたか。(発表・ワークシート)		

● 本時の評価

- ・ 食品ロスの原因を理解し、日常生活の中で、自分にできることを具体的に考えて、自分の生活に生かそうとすることができたか。(主体的学習態度)



700人の  
学校記入例

どうすれば、みんなに優しい食生活ができるだろう

3年 組 番 氏名

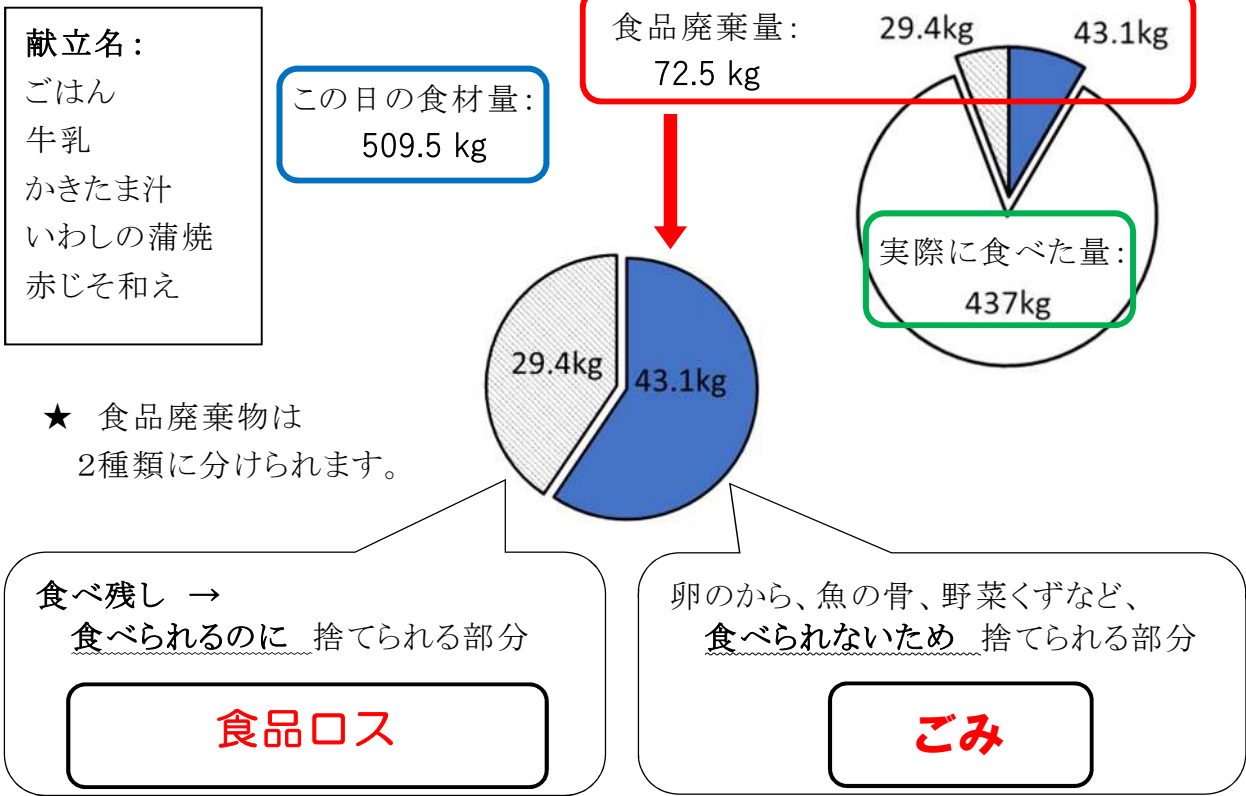
1 この数字は何を表しているでしょうか。

77億人(1 **世界人口** ) 8億人以上(2 **飢餓人口** )  
→ (1 **世界人口** ) の9人に1人が **栄養不足** に苦しんでいる  
13億トン/年 (3 **世界食品廃棄量** ) 612万トン/年 (4 **国内食品廃棄量** )

2 日本を含む、先進国における食品ロスの原因は何が考えられますか。

Blank box for student answer.

3 700人分の学校給食から、食品廃棄量について考えてみよう。



4 給食1人分の食品ロス(食べ残し量)について考えてみよう。

( g ) ÷ 人数 = 食べ残し量 ( 1人分/回 )

ごはん 13kg (13,000g)	→	<b>18.6</b> g	牛乳 6.2kg (6,200g)	→	<b>8.9</b> g	おかず 10.2kg (10,200g)	→	<b>14.6</b> g
--------------------------	---	------------------	-------------------------	---	-----------------	----------------------------	---	------------------

5 みんな(自分、世界の人々、環境など)に優しい食生活を送るために、できることを見つけて、実践してみよう。

①自分でできる取組、②家でできる取組、③社会全体で行う取組 に分けて、行動目標を設定しよう。

取組場面	取組内容	期待できる効果	行動目標	実践した日
例: ②	冷蔵庫の中を確認して、買い物に行く	賞味期限切れによる廃棄の削減	今週末から 買い物ごと	○/△(土) ○/□(日)
①	給食を残さず食べる	給食の食品ロス削減	今日から 毎日	○/○~ 毎日

6 今回の学習や取組について、振り返ってみよう。

- 買うものを確認して買い物をすると、余分なものを買わないので、食べきれずに捨てるものが減った。お金の無駄遣いも減って、おさいふにも優しい。
- 給食を残さず配ったら、食べ残しが減った。栄養バランスも整うし、意外と簡単だったので続けたい。

7 今回の取組をおうちの方にも知らせ、感想をインタビューしてみよう。

- 子どもの学習を通して、家庭での買い物について一緒に実践することができました。
- いつもは残しがちな、夕食の付け合わせの野菜も食べてくれました。

●事後指導として実施

中学校 第3学年 学級活動と連携した給食の時間の指導

● 題材名 食べ物を大切にし、残さず食べよう


● 本時の目標

- ・ 世界や日本の食糧事情を理解し、食べ物を無駄にせず、これからも給食を残さず食べようとする態度を養う。(学向・人間性)

● 食育の視点

- ・ 毎日の給食を通して、健康で安心な社会づくりに貢献しようとする態度を養う。(社会性)

本時の展開

学 習 活 動	時 間	指導上の留意点 支援(○)・評価(☆)	資料等
1 今日の給食に使われている食材の産地を確認する。	2 分	○ 今日の給食食材の産地を知らせ、国内外から運ばれていることを知らせる。	食材・産地を書いた資料
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">食べ物を大切にし、残さず食べよう</div>			
2 世界のハンガーマップから、誰もが恵まれた食事をしているわけではないことを理解する。	7 分	○ ハンガーマップを提示し、世界には飢餓に苦しむ人々がいることを再確認させる。	ハンガーマップ
3 給食での食品ロスの現状を振り返り、自分ができることを考える。		○ 学級活動で計算した、食べ残しの量を思い出させ、同じ量の給食写真を見せる。	学級活動時のワークシート拡大図
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 残さず食べる。</li> <li>・ 器に食べ物を残さず、きれいに返す。</li> </ul>			食べ残しの写真
		○ 給食の食品ロスの量は、意識すれば食べられる量であることを伝える。 ○ 一人一人ができることに取り組む姿勢が大切であることを思い出させる。	
4 食べ物を無駄にしないよう残さず食べ始める。	1 分	○ 味わって最後まで食べるよう伝える。 ☆ 食べ物を無駄にしないよう、栄養バランスの整った給食を、残さず食べようとしているか。(観察)	

● 本時の評価

- ・ 食べ物を無駄にせず、残さず食べようとする態度を養うことができたか。(主体的学習態度)

## 6 個別的な相談指導の進め方

食に関する指導の一つである個別的な相談指導は、授業や学級活動など全体での指導では解決できない健康に関係した個別性の高い課題について改善を促すために実施するものです。

近年、児童生徒を取り巻く生活環境や食環境の多様化・複雑化に伴い、肥満傾向や偏食などを原因とする生活習慣病の若年化、食物アレルギーをもつ児童生徒の増加などが見られ、家庭はもとより学校においてもその対応が求められています。また、スポーツをする児童生徒の抱える食事やトレーニングに関する課題に対して、食事や栄養に関する積極的な指導や助言を行うことによる競技力や体力の向上と健全な発育への期待が高まっています。

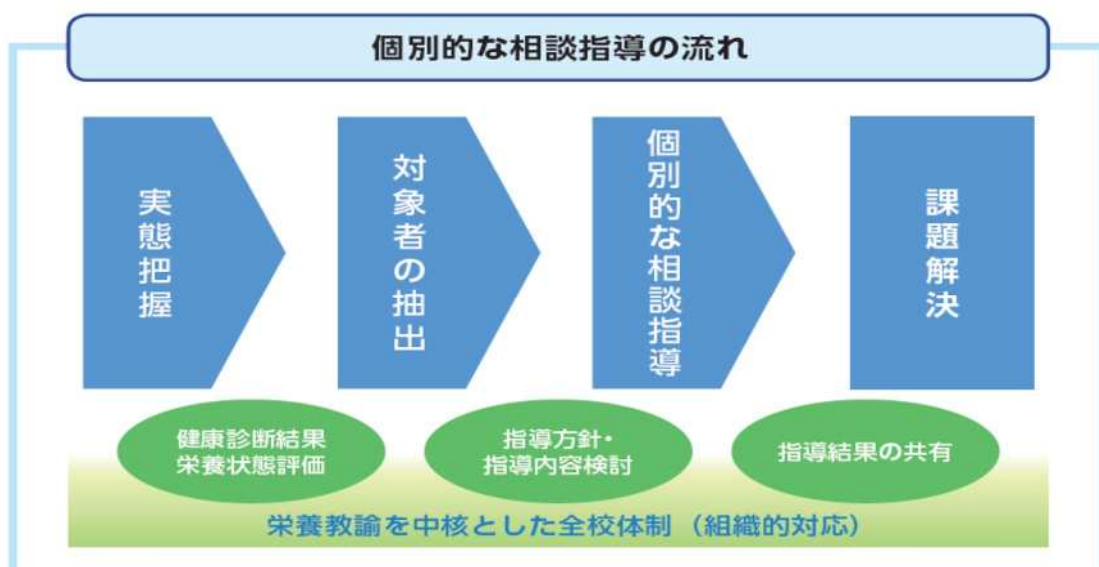
このように、食に関する健康課題のある児童生徒やその保護者に対する個別の対応や相談指導は、発育・発達期である児童生徒が健康に過ごすために必要であるとともに、将来に向けた望ましい食生活の形成を促すためにも重要であると言えます。

### (1) 個別的な相談指導の進め方

#### ① 個別的な相談指導の目的

個別的な相談指導は、対象となる児童生徒が自己の課題を改善し、将来に向けた望ましい食生活の形成を促すことや食の自己管理を行うための正しい知識やスキルを身に付けることなどを目的とした児童生徒に対して実施する直接指導です。

図1 個別的な相談指導の流れ



出典「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育」(文部科学省、平成29年3月)

想定される個別的な相談指導は、対象児童生徒の課題の改善について期間を決めて定期的、継続的に指導を進めることにより、対象児童生徒の行動の変容を促します。その結果、より良好で望ましい生活を送るための食習慣を獲得できるようにします。

## ② 想定される個別的な相談指導

学校においては、偏食のある児童生徒や肥満ややせ傾向の児童生徒、食物アレルギーのある児童生徒、スポーツをしている児童生徒、食行動に問題を抱える児童生徒などへの個別的な相談指導が想定されます。

表1 想定される個別的な相談指導(例)

想定される個別的な相談指導	
偏食傾向	・ 偏食が及ぼす健康への影響について指導・助言
肥満傾向	・ 適度の運動とバランスのとれた栄養摂取の必要性について指導助言
痩身傾向	・ ダイエットの健康への影響について指導・助言
食物アレルギー	・ 原因物質を除いた学校給食の提供や不足する栄養素を補給する食品等について助言
スポーツ実施	・ 必要なエネルギーや栄養素の摂取、水分補給等について指導

出典「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育」（文部科学省、平成 29 年 3 月）

例えば、偏食傾向に対する指導は、単に「好き嫌い」という嗜好的な問題にとどまらず、少食や拒食などの食行動の問題を伴う場合やこれまで食べた経験がないなど家庭での食経験の不足が背景にあることが考えられ、何が原因なのか、どこに課題があるのかを探る必要があります。また、食物アレルギーに対する指導は、学校給食で対応する内容や授業や行事など学校生活における配慮に加えて、対象児童生徒の成長と発達を正しく評価して適切な栄養摂取を促す指導が必要になります。

表1以外にも、朝食欠食などの生活習慣や栄養や食が関係する疾患など、食に関連する健康課題は多岐に渡っています。

個別的な相談指導を行う際には、対象児童生徒の身体状況や栄養状態や毎日の食生活の状況、家庭や地域の背景、児童生徒自身の食に関する知識や理解度などを含

めた実態の把握が重要になります。

実際の指導は、対象児童生徒一人一人に対して指導することになりますが、肥満傾向や食物アレルギーをもつ児童生徒、スポーツをする児童生徒など、対象によっては、個別的な相談指導と集団指導の双方を実施することで、個々の課題に取り組む意識の高まりが期待でき、指導効果が上がりやすくなります。個別的な相談指導と集団指導それぞれの利点を生かして実施するとよいでしょう。

また、食物アレルギーについては周りの児童生徒への指導も必要になります。食物アレルギーがあるために特定の食品が食べられないのは「好き嫌い」ではないこと、自分にとっては問題ない食品が食物アレルギーのある児童生徒にとっては生命にかかわるような反応が出ることもあるなど、食物アレルギーについて正しく理解させておくことが必要になります。

表2 個別的な相談指導と集団指導の特徴

	個別的な相談指導	集団指導
利 点	<ul style="list-style-type: none"> <li>指導者と児童生徒及び家族に親密な人間関係を構築することにより成果を得ることができる。</li> <li>個人の身体状態、栄養状態、食生活等の特性にあった指導ができる。</li> <li>個人の家庭や地域での背景、知識、理解度等、教育上の特性にあった指導ができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>一度に多くの人数を指導できる。</li> <li>同一の問題を抱えている対象者の場合、連帯感が生じたり不安が解消される。</li> <li>対象者間に競争意識が芽生え、指導効果が上がりやすい。</li> </ul>
限 界 点	<ul style="list-style-type: none"> <li>多くの時間を要する。</li> <li>差別感が生じやすい。</li> <li>指導者の態度、言動に影響を受けやすい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>指導者と児童生徒及び家族に親密な人間関係が得られにくい。</li> <li>個人の身体状態、栄養状態、食生活等の特性にあった指導が困難になる。</li> <li>個人の特性が理解できず、押し付けの指導になりやすい。</li> </ul>

出典「食に関する指導の手引－第一次改訂版－」(文部科学省、平成22年3月)

### ③ 指導における留意点

対象児童生徒との合意を図りながら具体的な指導方法を考えて進めることになります。指導計画を作成した上で、指導内容や児童生徒の生活環境、行動の変更などを記録し、課題改善の状況を適切に評価しながら対象児童生徒にとって適正な改善へ導くことが大切です。医学的な対応が必要な場合については、主治医や専門医とも密接に連携を取りながら適切に対応します。

実際に指導する際には、対象児童生徒の過大な重荷にならないことや家庭や関係者の理解を得ることなど、指導者として高い倫理観とスキルをもって指導を行うことは言うまでもありません。

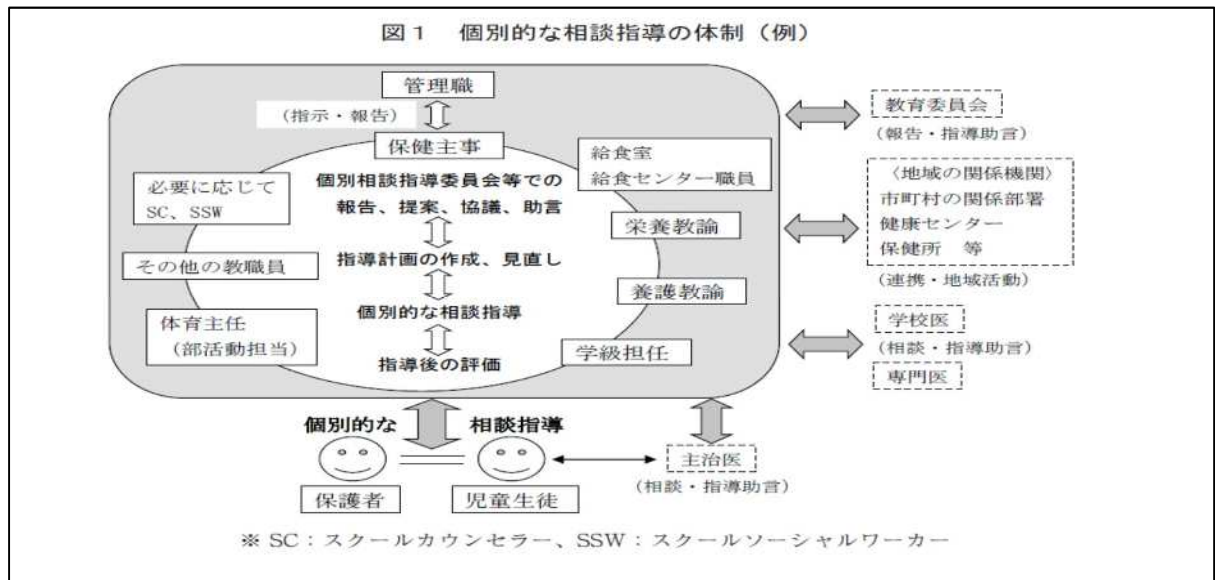
具体的な留意点は、「食に関する指導の手引－第二次改訂版－」P235を参照してください。

## (2) 校内の体制及び教職員の役割

### ① 校内体制

学校教育活動は様々な校内体制を軸に推進されます。第3章で触れたように、食育の推進においても校内の組織体制を整備して全教職員が十分に連携して関わることによって、体系的・継続的な指導が実現でき、教育的効果を高めることにつながります。個別的な相談指導においても「食に関する指導の全体計画」に位置付けて、全教職員が児童生徒の食に関する課題を理解し、学校として組織的・計画的に指導することが重要になります。

図2 個別的な相談指導の体制(例)



出典「食に関する指導の手引き－第二次改訂版－」(文部科学省、平成31年3月)

図2に示されている個別的な相談指導の体制(例)です。対象児童生徒やその保護者に指導する場合には、児童生徒や家庭の状況など実態を多面的に把握した上で様々な機会を捉えて継続的に指導することが必要になるため、学級担任や養護教諭、栄養教諭、関係教職員の緊密な連絡や協力が不可欠です。

また、必要に応じて医療や保健センターなどの専門機関とも十分に連携し、適切に対応することができるよう、指導体制を整えておくことが必要になります。

学校において食に関する問題を抱える児童生徒に気付くのは主に学級担任であろうと思われませんが、給食の時間の指導に関わる栄養教諭や児童生徒の健康に関わる養護教

論が気になる児童生徒をつかんでいることも少なくありません。栄養教諭や養護教諭からの情報は対象となる児童生徒の状況を把握するためにも重要です。

栄養教諭の在籍がない学校においては、共同調理場を兼務している栄養教諭や校区内の他校に勤務する栄養教諭の協力を得るなどして個別的な相談指導を実施します。

## ② 教職員の役割

個別的な相談指導においては、教職員及び関係機関などが連携協働の上でPDCAサイクルに沿って取り組みます。そのためには、教職員がそれぞれの役割を理解しておくことです。教職員の役割については、「食に関する指導の手引－第二次改訂版－」P237を参考に、各々が連携して適切に対応し、指導の必要性や具体的な方策を検討して個別的な相談指導を進めることとなります。

栄養状態や家庭の食生活の課題に関わる相談指導には、専門的な知識が不可欠です。「児童生徒の栄養の指導及び管理をつかさどる」栄養教諭は、管理栄養士、栄養士の免許を有しています。栄養教諭は、その専門性を十分に生かし、個別的な相談指導の要としての役割を果たすこととなります。

最近では、食に関する問題や課題の原因が生徒指導や家庭環境と関連している事例も見受けられます。そのような場合には、SCやSSWとも連携を図ります。SCやSSWを交えて指導の方向性を検討したり保護者への支援の方法や指導内容を評価したりする場を設けることも校内体制として重要です。

## (3) 個別的な相談指導の具体的な方法と流れ

個別的な相談指導は、食や健康に課題をもつ児童生徒に寄り添い、その課題の解決を図ることが目的です。対象児童生徒の身体状況、栄養状態や食生活などを総合的に評価・判定し、家庭や地域の背景、児童生徒の食に関する知識や理解度を考慮して児童生徒に適した指導に当たること、具体的な指導内容の記録や指導後の変容の状況などを教職員で共有し、評価、指導計画の見直しを繰り返しながら、継続的な指導を実施することが求められます。

個別的な相談指導の具体的な方法については、「食に関する指導の手引－第二次改訂版－」P242～P251を参考にしてください。

ここでは肥満傾向の児童生徒への指導例を紹介します。



## 肥満傾向 個別的な相談指導(例)

### 【実態把握】

<ul style="list-style-type: none"> <li>・定期健康診断の結果や保護者からの申し出により、肥満傾向のある児童生徒を把握する。(例:肥満度30%以上の児童生徒抽出、成長曲線を用いた評価)</li> <li>・生活習慣に関するアンケート調査などにより、生活習慣の改善が必要な児童生徒を把握する。</li> </ul>	養護教諭 栄養教諭
--	--------------

### 【指導計画の作成】

<ul style="list-style-type: none"> <li>○短期的な目標や中・長期的な目標を設定する。</li> <li>・見通しをもちながら無理なく継続して取り組める内容の提示する。</li> <li>・実態に応じて食事や運動に関する生活習慣の具体的な改善策の明示など</li> </ul>	学級担任 養護教諭 栄養教諭
--	----------------------

### 【実施】

・生活習慣調べの実施	養護教諭・学級担任
・推定エネルギー必要量の提示	栄養教諭
・給食の時間の指導での適量指導や食べ方の指導など	栄養教諭・学級担任
・運動指導(放課の過ごし方・軽度な運動・体重測定など)	体育主任・養護教諭
・長期休業前の生活指導 食事指導(食事内容や食事量・おやつのととり方など) 運動指導(運動の内容や時間、体重測定など)	学級担任・養護教諭 栄養教諭 体育主任
・すこやか教室や親子料理教室の開催(バランスのよい食事のととり方・規則正しい食習慣・食べすぎ予防・成長に必要な栄養など)	栄養教諭 保健センター

### 【評価・改善】

<ul style="list-style-type: none"> <li>○設定した目標(短期、中・長期)に応じた評価を行う。                      (本人の取組記録・保護者の感想や意見・成長曲線による肥満の状況)</li> <li>・取組への意欲が低下しないよう配慮しながら、体重記録など数値による評価も検討する。</li> <li>・新たな目標に基づく改善策を検討する。</li> </ul>	学級担任 養護教諭 栄養教諭
--	----------------------

### 【指導上の留意点】

- ・対象児童生徒のプライバシーの保護に努める。
- ・一人一人の個人記録を作成し、定期的に保護者に身長、体重、肥満度などを知らせるとともに、面談などを実施し、保護者との連携を密にする。
- ・対象児童生徒や保護者の意欲が低下しないよう、単に理想体重を目標に設定するようなことは避け、段階的な指導を心がける。
- ・長期休業中における生活や食事の乱れを予防するため、事前の相談指導を重視する。
- ・楽しみながら生活を改善できるよう配慮する。
- ・対象児童生徒や保護者に対して、努力したことを認め励ますなど努力したことが自分にとってプラスになったと実感できるようにする。
- ・専門医などからの指導が必要な場合には、定期的な専門医への受診を勧めて、専門的な指導助言を継続して受けられるようにする。

## 7 学校における食育の推進の評価

### (1) 評価の基本的な考え方

学校現場では評定と評価という言葉があります。評定というのは価値を定めます。一方、評価は価値付けをした上でその活動の改善のための情報収集をします。つまり改善するために評価を行います。食育も同様です。食育の評価は、食育の成果と課題を把握して、よりよい推進のための改善を図るために行うものです。

### (2) 評価の実施方法

食育の評価は食育の推進がうまく行われているかという評価になります。これには大きく分けて二つの評価を行います。一つ目は成果指標(アウトカム)の評価があります。これは数値的に事前事後で見比べてできたかどうかを判断します。二つ目が活動指標(アウトプット)

図1 食育の推進に関する評価

＜食育の推進に対する評価＞	
①	子供や子供を取り巻く環境の変化の評価 ＝成果指標（アウトカム）の評価
②	活動（実施）状況の評価 ＝活動指標（アウトプット）の評価 両方とも次の食育計画の改善に必要

出典「令和2年度 食育指導者養成研修」資料  
(文部科学省、令和2年12月)

の評価になります。これは目標に向けてどのくらい活動できたか、という評価になります。この成果指標と活動指標の両方を設定して、総合的な評価につなげることが重要となります。

まず、成果指標というのは、食に関する知識がどのくらい増えたかとか、あるいは食に関する意識がどのくらい変わったかということを見ます。それに対して活動指標は、給食の時間の食に関する指導や教科等の中での食に関する指導が何回ぐらいできたのかということの評価していきます。このように成果指標と活動指標の両方を行います。

表1 成果指標(例)

成果指標(例)	現状値	目標値	実績値	評価
配膳されたものを残さず食べられた子供の割合	60%	70%	75%	1(できた)
	1	2	3	4
実績値の評価基準	75%以上	70～75%	70～60%	60%以下

出典「令和2年度 食育指導者養成研修」資料 (文部科学省、令和2年12月)

成果指標においては、例えば表1のように、「配膳されたものを残さず食べられた子供の割合」とします。現状値が60%であったとすると学校で目標値を設定します。ここでは、目標値

を70%と決めます。そのあとに実績値の評価基準まで決めておきます。結果的にどうなったか、どの数値まで良しとし、逆にどの数値では良しとしないのかということを決めていくということです。そして実践を行います。実践を行った後に、実際に実績値が75%だったということであれば評価としては「できた」となります。

ただ食育の評価というものは、量的な評価とともに質的な評価も加味していくことがあります。

子どもの変化に関しては、数値で表すというのはなかなか難しいため、その質的な評価を加えとします。例えば、食育に「関心がある」と回答した子供の割合の目標値が70%で実績値が72%だったとします。数字だけを見ると「おおむねできた」となります。しかし子供たちが書いている内容を見ると、昨年度に比べて今年度は充実していた、大変食育に関係のある事柄が書かれてあったということであれば、評価は1の「できた」としてもよいとなります。つまりこれは量的な評価の中に質的な評価を入れるということになります。このような評価を学校評価等では行っていくこととなります。

もう一つの活動指標においては、具体的な活動指標例として、食育指導実施率や食育指導継続率などが挙げられています。

成果指標、活動指標の項目は、「食に関する指導の手引き―第二次改訂版―」P254、256、257に例示されています。

### (3) 学校評価との関連

評価について考える上で重要なことがあります。それが学校評価です。学校評価の中に食育を位置付けるということが、食育に対する教職員の意識を高め、保護者や地域との連携を促進することにつながります。まずはその取組に関わった実施者による自己評価、教職員による評価を基本とし、必要に応じて「学校関係者評価」や「第三者評価」など、保護者や地域の方々、外部の専門家等にも協力を得ながら評価を行うということが大切です。

評価に関してまとめると、まず評価は改善のために行うものであることを理解することです。そのうえで計画の段階から評価することを考えて、目標を設定します。指標を設定することは評価を考えることにつながります。目標を設定した上で目標を達成するために実践を行っていきます。実践を行った後に評価をしますが、最も重要なのは整理分析をした後に、それを成果と課題としてまとめ、次年度に向けての改善に生かしていくことです。

## あ と が き

「愛知県学校食育推進の手引(第一次改訂版)」をここに電子版として発行できることとなりました。本手引の編集にあたり、多大なご協力をいただきました編集委員の方々や関係の皆様方に、感謝申し上げます。

学校における食育は、特定の教科、領域だけで行うものではなく、学校全体を通して全ての教育活動で総合的に行っていくものです。また、学校だけでなく、家庭や地域、関係機関と連携を深め、多くの方々の協力の下で進めていくものです。

その際に、文部科学省から発行された「食に関する指導の手引―第二次改訂版―」とともに、本手引を有効に活用され、学校食育への理解を深めたり、推進体制強化の参考にしたりして、学校における食育の発展に役立てていただければ幸いです。

### ＜ 編集委員の皆さん ＞

所	属	職 名	委 員 名
一宮市立木曾川東小学校		栄養教諭	野田 亜紀子
瀬戸市立にじの丘小学校		栄養教諭	杉野 由起子
津島市立東小学校		栄養教諭	服部 理子
あま市立甚目寺南小学校		栄養教諭	増田 志津恵
半田市立亀崎小学校		栄養教諭	北村 史子
岡崎市立根石小学校		栄養教諭	大矢 美代子
西尾市立花ノ木小学校		栄養教諭	丸山 真奈美
田原市立清田小学校		栄養教諭	山本 敦子
愛知県立一宮特別支援学校		栄養教諭	鶴岡 歩未

### ＜ 事務局 ＞

愛知県教育委員会 学習教育部 保健体育課	課長	岩田 政久
	担当課長	小杉 正樹
	課長補佐	高濱 昭博
	主査	伊藤 正志
	指導主事	小田 敦子
	主事	平林 志野

※ 令和2年度から2年間かけて作成してまいりました。2年間の編集委員のメンバーに変更はありませんが、所属等は令和3年度のものであります。

## <参考文献>

- ◆ 文部科学省:食に関する指導の手引—第一次改訂版—(2010年)
- ◆ 文部科学省:食に関する指導の手引—第二次改訂版—(2020年)
- ◆ 文部科学省:栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育(2017年)
- ◆ 文部科学省:小学校学習指導要領(2008年)
- ◆ 文部科学省:小学校学習指導要領(2017年)
- ◆ 農林水産省:第4次食育推進基本計画(2021年)
- ◆ 愛知県食育推進会議:あいち食育いきいきプラン 2025(2021年)
- ◆ 独立行政法人教職員支援機構つくば中央研修センター:令和2年度食育指導者養成研修 文部科学省資料(2020年)
- ◆ 岡崎市 HP・映像ギャラリー:動画「八丁味噌と伝統の技(チャンネル岡崎「街ぶらり〜岡崎発見隊」平成27年9月11日~20日放送)
- ◆ 厚生労働省・農林水産省:食事バランスガイド(2005年)
- ◆ 偕成社、エリックカール著:はらぺこあおむし(1969年)
- ◆ 厚生労働省健康局総務課生活習慣病対策室・農林水産省消費・安全局消費者情報局:「食事バランスガイド」で実践 毎日の食生活チェックブック
- ◆ 東京都:食品ロスを考えよう【3分版】(2019年) <https://youtu.be/id4q70EtUC0>
- ◆ 農林水産省:広報誌「aff(あふ)」食品ロスの現状を知る(2020年10月号)
- ◆ 国連 WFP:ハンガーマップ 2020(2020年)
- ◆ 文部科学省 国立教育政策研究所 教育課程研究センター:「指導と評価の一体化」のための学習評価に関する参考資料 小学校体育(2020年)
- ◆ 農林水産省大臣官房新事業・食品産業部:「食品ロス量の推移」(2021年差し替え)

