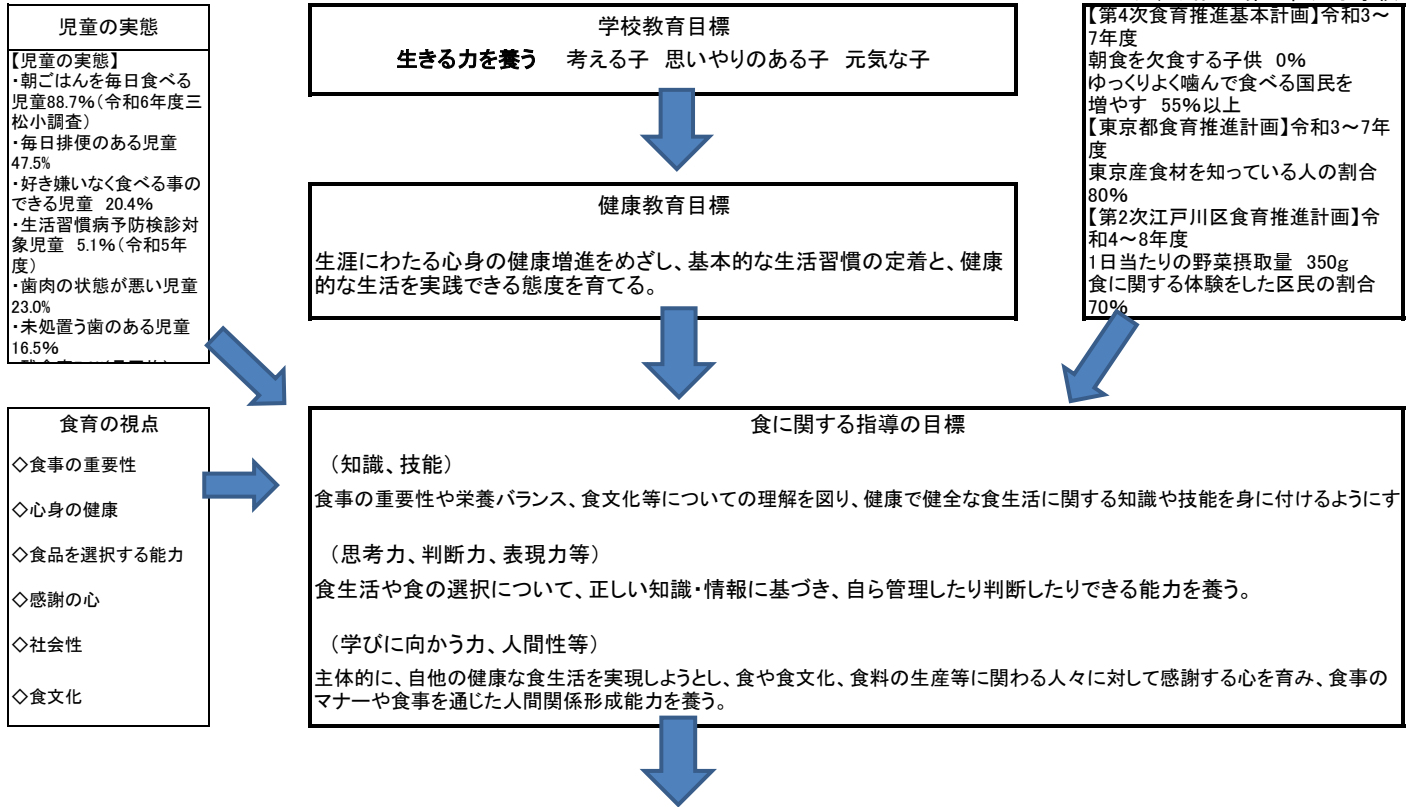


# 令和7年度 食に関する指導の全体計画

江戸川区立第三松江小学校



各学年の食に関する指導の目標	
1・2年	いろいろな食品や料理に触れ、食に対する興味をもつことができる。
3・4年	食材の栄養素や、食にかかわる人・もの等の環境について学び、感謝の気持ちをもって食事ができるようにする。
5・6年	栄養バランスの良い食事をする事の大切さを理解し、健康な食習慣を形成しようと、自ら行動できる。

**食育推進組織**

校長・副校長・学校栄養職員・生活指導主幹教諭・保健主任・養護教諭・各学年担任・専科教員・特別支援学級担当教員等  
※必要に応じて、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、CS、SC等の参加

**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(生活、社会、理科、家庭、体育、総合的な学習の時間 等)において、食育の視点を位置付けて指導する。

**【給食の時間における食に関する指導】**  
給食を食べる経験を積みながら、給食を教材として食品の旬や食文化や教科等で学習したことを確認する。  
給食指導として、準備から片付けまで要点を抑えた一連の指導を繰り返して行い、食事のマナーや人間関係形成能力を習得させる。

**【個別的な相談指導】**  
食物アレルギー、肥満・やせ傾向、偏食 等の個別的な相談指導を必要に応じて校内職員や家庭と連携して行う。

**地場産物の活用**

食育の視点に配慮した献立作成、可能な限り国産や旬の食材を選定、江戸川区産の小松菜や東京都産の食材を使用。  
これらの地場産物等の使用について献立表や「おぼんちず」で紹介をするなど給食時の指導に活用し、教科等の学習や体験活動と関連を図る。  
小松菜農家見学等の学習や体験活動と関連を図る。

**家庭・地域との連携**

江戸川区食育推進会議、学校・学年・学級だより、保健だより、給食だより、学校給食試食会、学校保健委員会、学校給食運営委員会、teturu、ホームページなどで積極的な情報発信、学校評価

**食育推進の評価**

食に関する指導や学校給食の管理等の活動、児童の実態