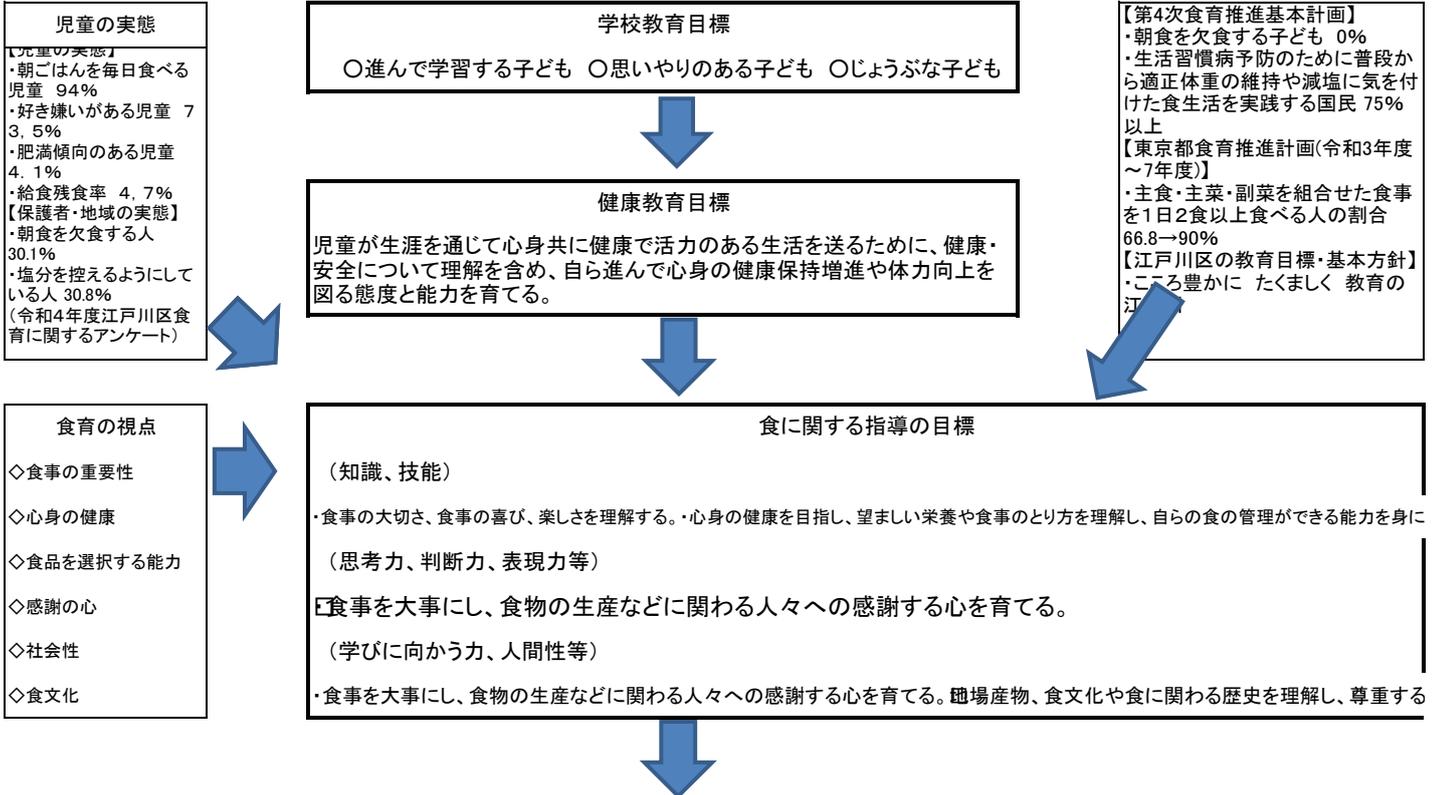


令和5年度 食に関する指導の全体計画①

江戸川区立 小学校



各学年の食に関する指導の目標	
1・2年	食に興味関心を持ち、好き嫌いなく楽しく食べることのできる子
3・4年	赤・黄・緑の栄養の大切さがわかり、バランスよく食べることのできる子
5・6年	バランスのとれた食事の大切さがわかり、簡単な調理ができる子

食育推進組織
校長・副校長・栄養教諭・保健主任・養護教諭・食育担当教諭

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、道徳、総合的な学習の時間、特別活動 等)において、食育の視点を位置づけて指導する。
【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・肥満傾向・偏食・小食・大食い・早食い・正しい箸の持ち方・正しいお皿の置き方・食事のマナーなど

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(トビウオ、ムロアジ、あしたば、糸寒天等)を使用、これらの地場産物等の使用について献立表や給食時間に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
学校だより・給食だより・保健だより・給食試食会・地場産物(小松菜)の活用と出前授業・HPの更新・学校保健委員会・学校給食運営委員会・ふれあい給食等

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(残菜等や生活リズム等)