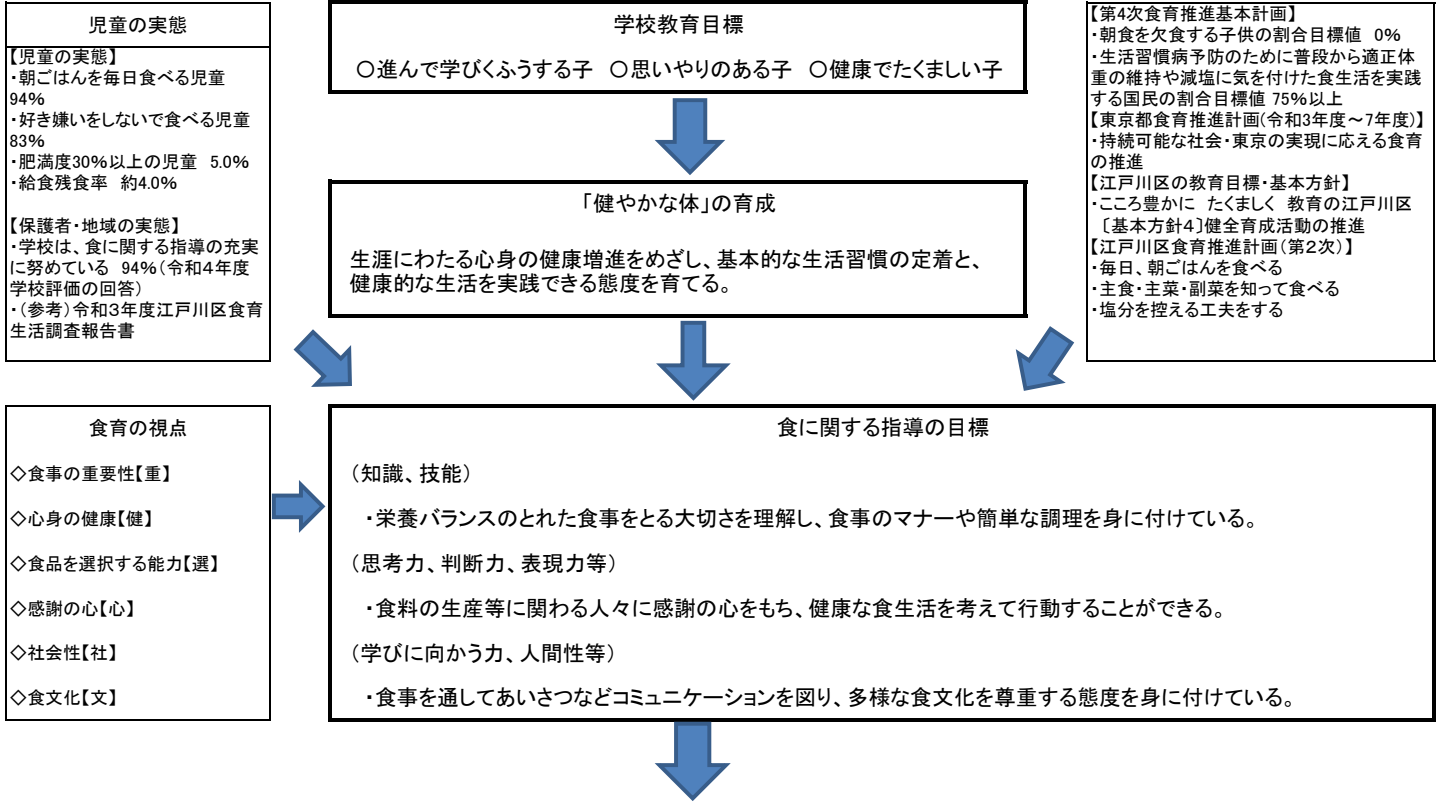


令和8年度 食に関する指導の全体計画①

江戸川区立南葛西小学校



各学年の食に関する指導の目標	
1・2年	あいさつやはしの使い方など食事のマナーを身に付け、いろいろな食品や料理に興味をもって楽しく食べることができる。
3・4年	朝食を含む規則正しい食生活が心身の健康に必要なことが分かり、様々な食品の栄養をとるように好き嫌いをなく食べることができる。
5・6年	栄養バランスのとれた食事の大切さを理解して健康な食習慣を形成しようと行動できる。、簡単な日常食を考え、調理をすることができる。

食育推進組織

校長・副校長・主幹教諭・給食主任(食育リーダー)・学校栄養職員・養護教諭・各学年担当教諭
 ※必要に応じて、学校給食運営委員会・学校保健委員会

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(生活・社会・理科・家庭・体育(保健)・道徳・総合的な学習の時間・特別活動)で、教科のねらいに沿った食に関する指導をする。

【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(行事食・郷土料理や伝統料理)や教科等で学習したことを理解する。
 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】
 必要に応じて、教職員や家庭と連携して食物アレルギー・肥満・やせ傾向・偏食等の個別的な相談指導を行う。

地場産物の活用

食育の視点を考慮した献立作成/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
 地場産物等の使用について、献立表や給食時間で紹介し、教科等の学習や小松菜農家見学等の体験活動と関連を図り、食育の一環とする。

家庭・地域との連携

「みんなの給食」の取組によるSDGsの行動推進/健康サポートセンターと連携した取組による生活習慣病の予防啓発/江戸川区食育推進会議/学校給食運営委員会/学校保健委員会/学校だより・保健だより・給食だより・ホームページ等で積極的な情報発信/学校評価

食育推進の評価

児童の実態(残菜・生活リズム等) / 学校評価