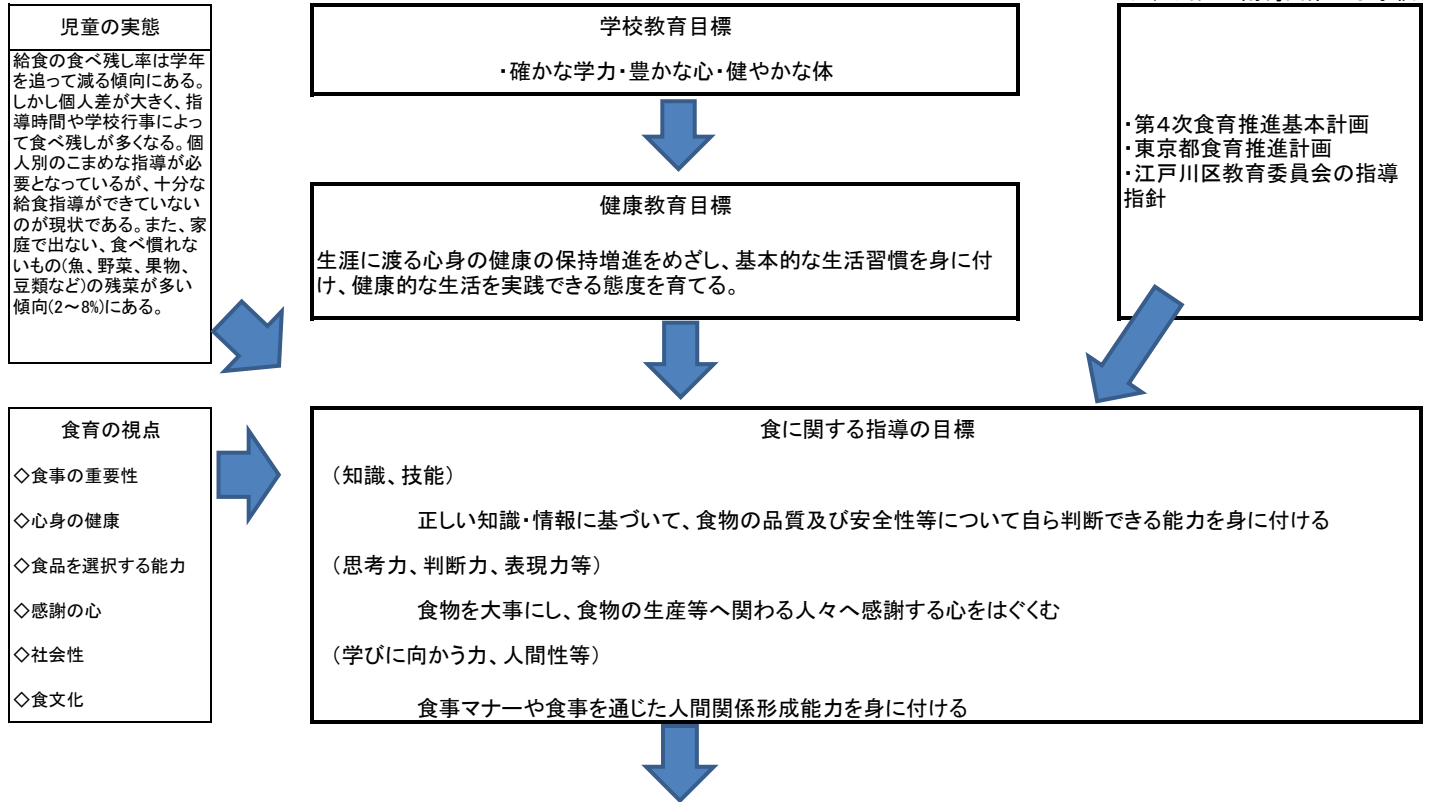


## 令和5年度 食に関する指導の全体計画①

江戸川区立南葛西第三小学校



| 各学年の食に関する指導の目標 |                                         |
|----------------|-----------------------------------------|
| 1・2年           | 苦手なものも一口はチャレンジを合言葉に、給食を食べる意欲が持てる        |
| 3・4年           | 朝食の重要性や生活リズムを整える大切さが分かり、規則正しい生活ができる     |
| 5・6年           | 自分の成長に必要な食事の量が分かり、三色食品群の偏りなく食事を摂ることができる |

### 食育推進組織

校長・副校長・栄養教諭・生活指導主任教諭・保健主任・養護教諭・食育リーダー・各学年担当教諭  
※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(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(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

養護教諭と栄養士は協力をして、定期健康診断の結果や日常の食生活の様子などから、保護者からの申し出があった場合、速やかに対応し、個別相談指導を実施する。

### 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)