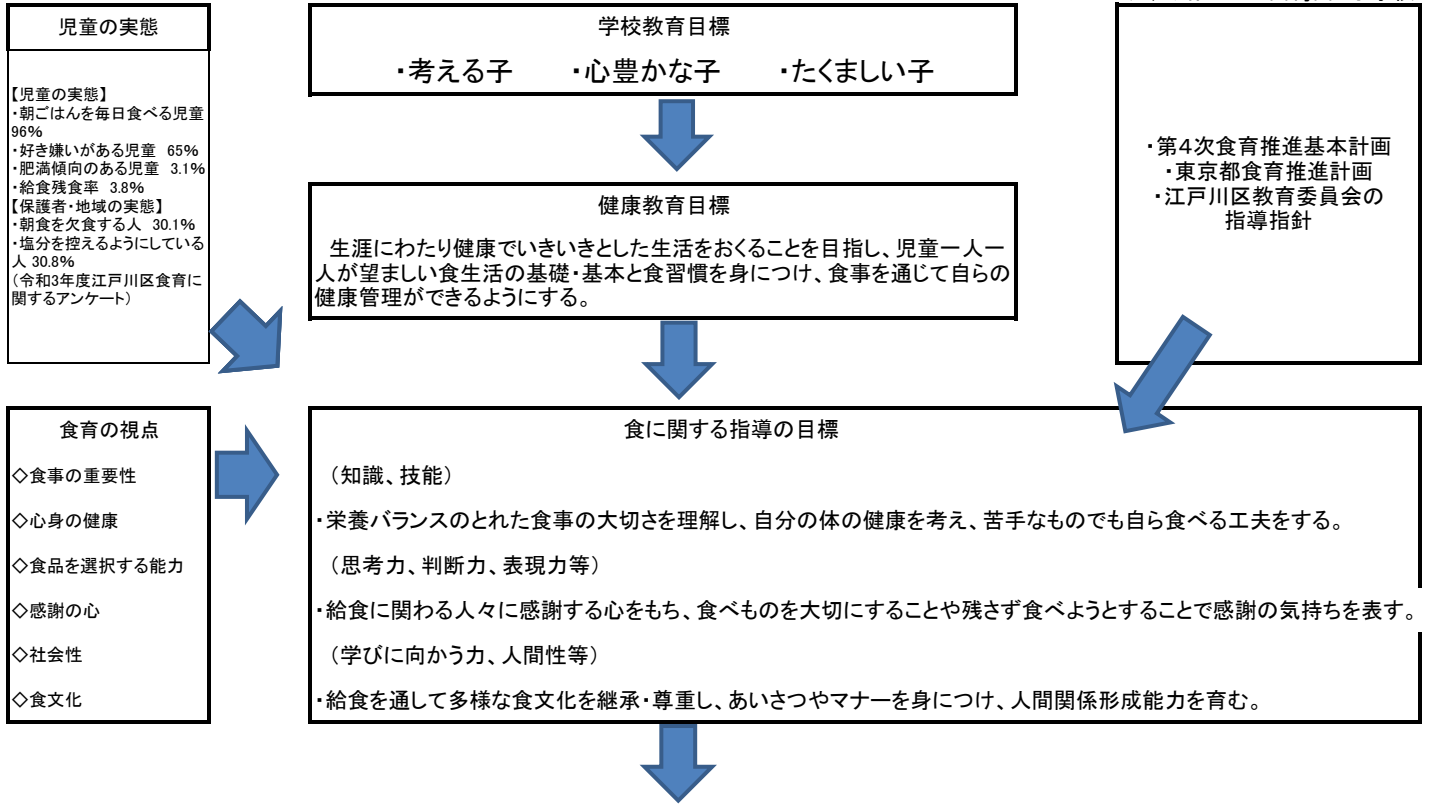


令和8年度 食に関する指導の全体計画①

江戸川区立 西葛西 小学校



各学年の食に関する指導の目標	
1・2年	食事の決まりを守って、好き嫌いなく楽しく食べることができる。食べものに興味・関心をもち、初めて食べるものもひと口は食べることができる。
3・4年	自分の食べられる量をわかり、残さず食べることができる。食べものの働きを知り、自分の健康のためにバランスよ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を理解し、健康的な食事のために、身近な食品で簡単な調理ができる。多様な食文化を継承・尊重し好ましい人間関係を形成できる。

食育推進組織
校長・副校長・生活指導主幹教諭・家庭科専科教諭・各学年生活指導担当教諭・養護教諭・学校栄養職員

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、家庭科、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】
給食を教材として、食品の栄養や旬、食文化や郷土料理を知り、教科等で学習したことを、給食を食べることで確認、理解する。
重点をおいた給食指導を一貫して行い、協同の精神を育み、食事のマナーや人間関係形成能力を身につける。

【個別的な相談指導】
食物アレルギー、宗教上の制限、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組織や家庭と連携して行う。

地場産物の活用
食育の視点到配慮した献立を作成し、旬を取り入れ、可能な限り国産食材や江戸川産の小松菜、東京都産の食材を使用する。使用にあたっては、学習の時期とあわせ、さらに献立表や給食時間に紹介するなどして、給食指導時に活用し、学習活動と連携を図る。

家庭・地域との連携
学校・学年・学級だより、ほけんだより、食育だより、ホームページ掲載、給食運営委員会などで、積極的に情報発信する。
また、地区の小中学校で共通献立を実施し、共通のたよりを発信し、連携を図る。

食育推進の評価
食に関する指導、学校給食管理の活動、児童の実態(残菜率)