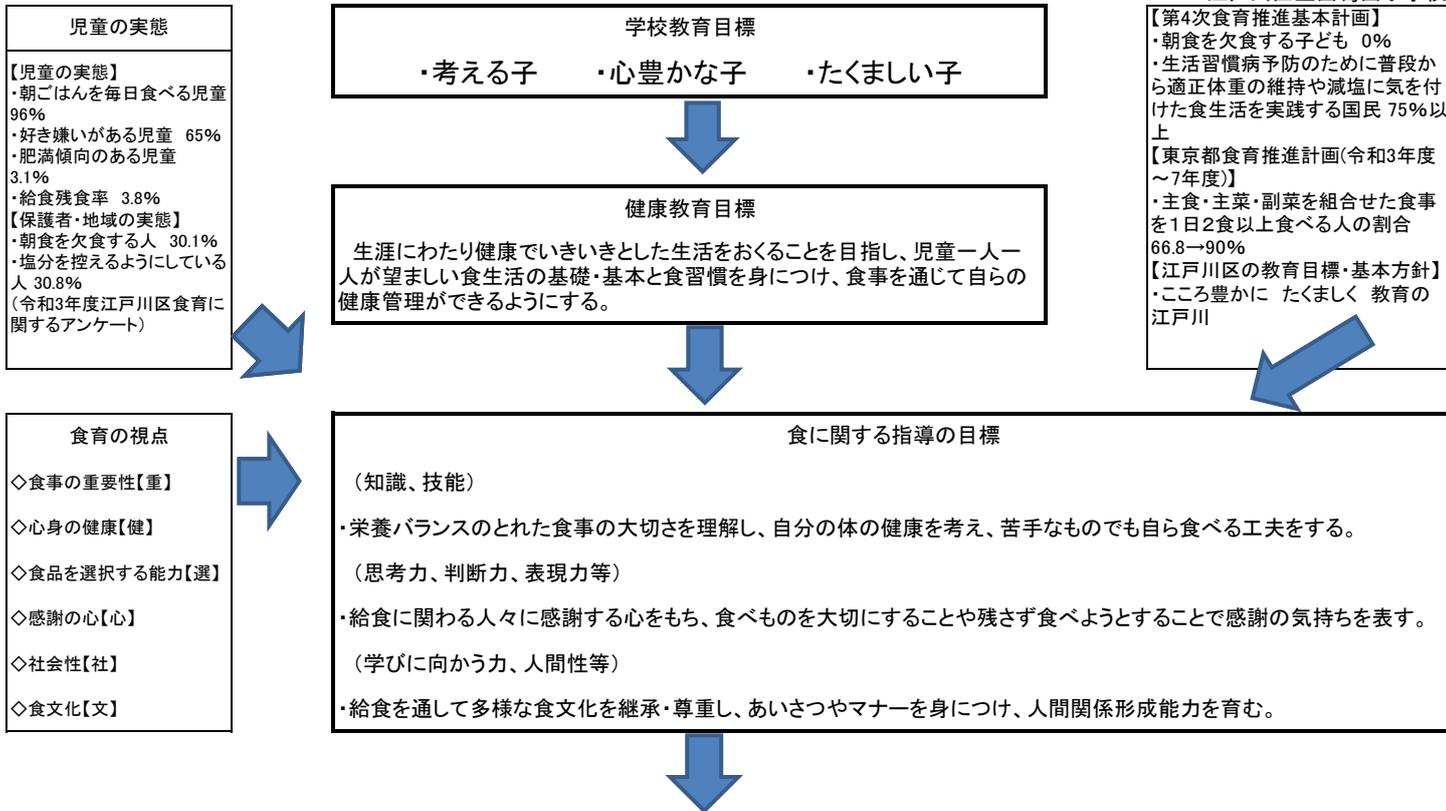


令和6年度 食に関する指導の全体計画①

江戸川区立西葛西小学校



児童の実態
【児童の実態】
・朝ごはんを毎日食べる児童 96%
・好き嫌いがある児童 65%
・肥満傾向のある児童 3.1%
・給食残食率 3.8%
【保護者・地域の実態】
・朝食を欠食する人 30.1%
・塩分を控えるようにしている人 30.8%
(令和3年度江戸川区食育に関するアンケート)

【第4次食育推進基本計画】
・朝食を欠食する子ども 0%
・生活習慣病予防のために普段から適正体重の維持や減塩に気を付けた食生活を実践する国民 75%以上
【東京都食育推進計画(令和3年度～7年度)】
・主食・主菜・副菜を組合せた食事を1日2食以上食べる人の割合 66.8→90%
【江戸川区の教育目標・基本方針】
・こころ豊かに たくましく 教育の江戸川

食育の視点
◇食事の重要性【重】
◇心身の健康【健】
◇食品を選択する能力【選】
◇感謝の心【心】
◇社会性【社】
◇食文化【文】

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、好き嫌いを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
食育の視点に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、給食試食会、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(残菜ゼロデーの結果や、残菜率)