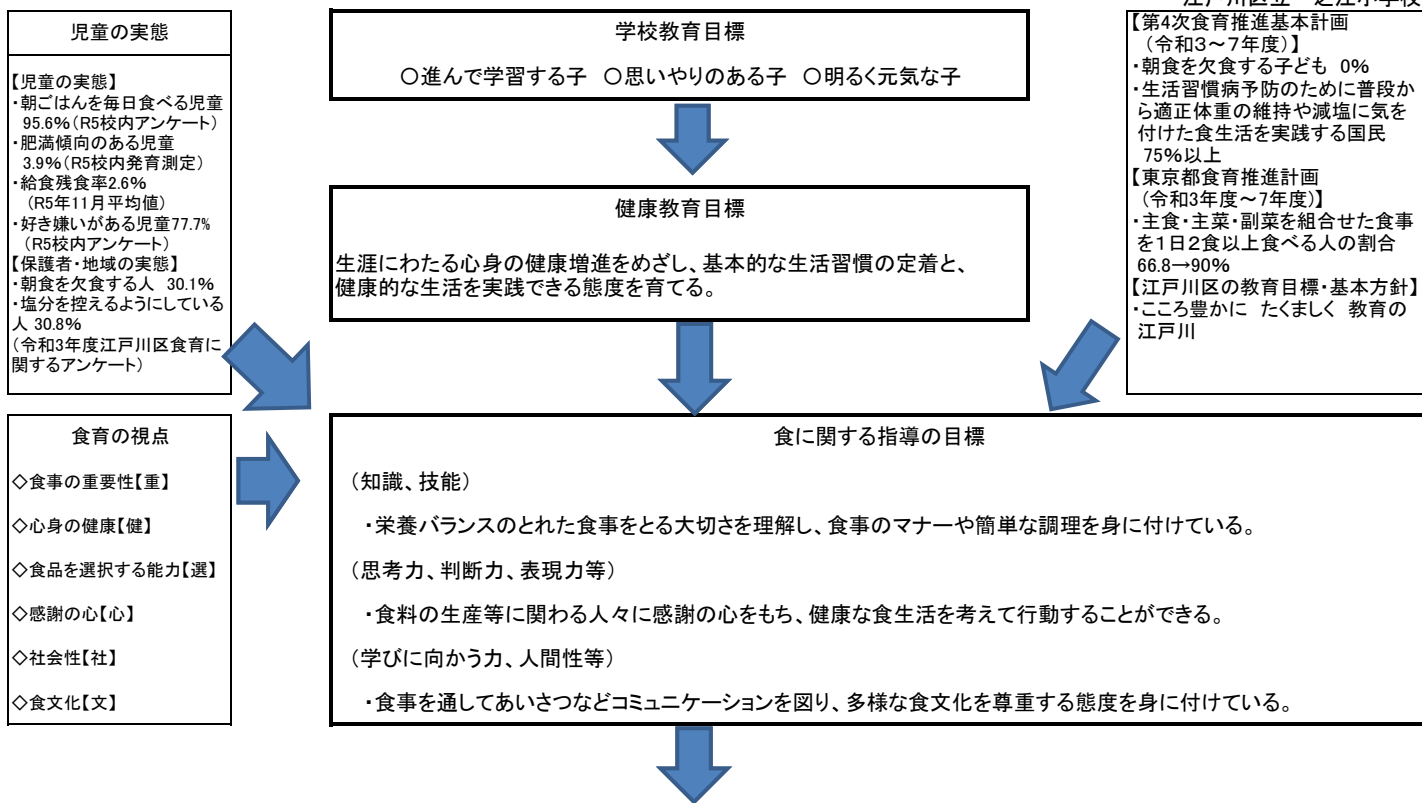


令和6年度 食に関する指導の全体計画①

令和6年4月1日
江戸川区立一之江小学校



【第4次食育推進基本計画
(令和3～7年度)】
・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

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、調理することができる。

食育推進組織
校長・副校長・栄養士・生活指導主幹教諭・給食主任・食育リーダー・養護教諭・各学年担当教諭・専科教諭・日本語学級教諭

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、SDGs、世界の文化等を学習し、教科等で学習したことと関連づけて指導する。
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給食室からの手紙で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・学年・学級だより、保健だより、給食だより、学校給食試食会、関連行事への参画、学校保健委員会、学校給食運営委員会、ホームページなどで積極的な情報発信(SDGs給食・行事食・郷土料理・世界の料理等)、学校評価

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)