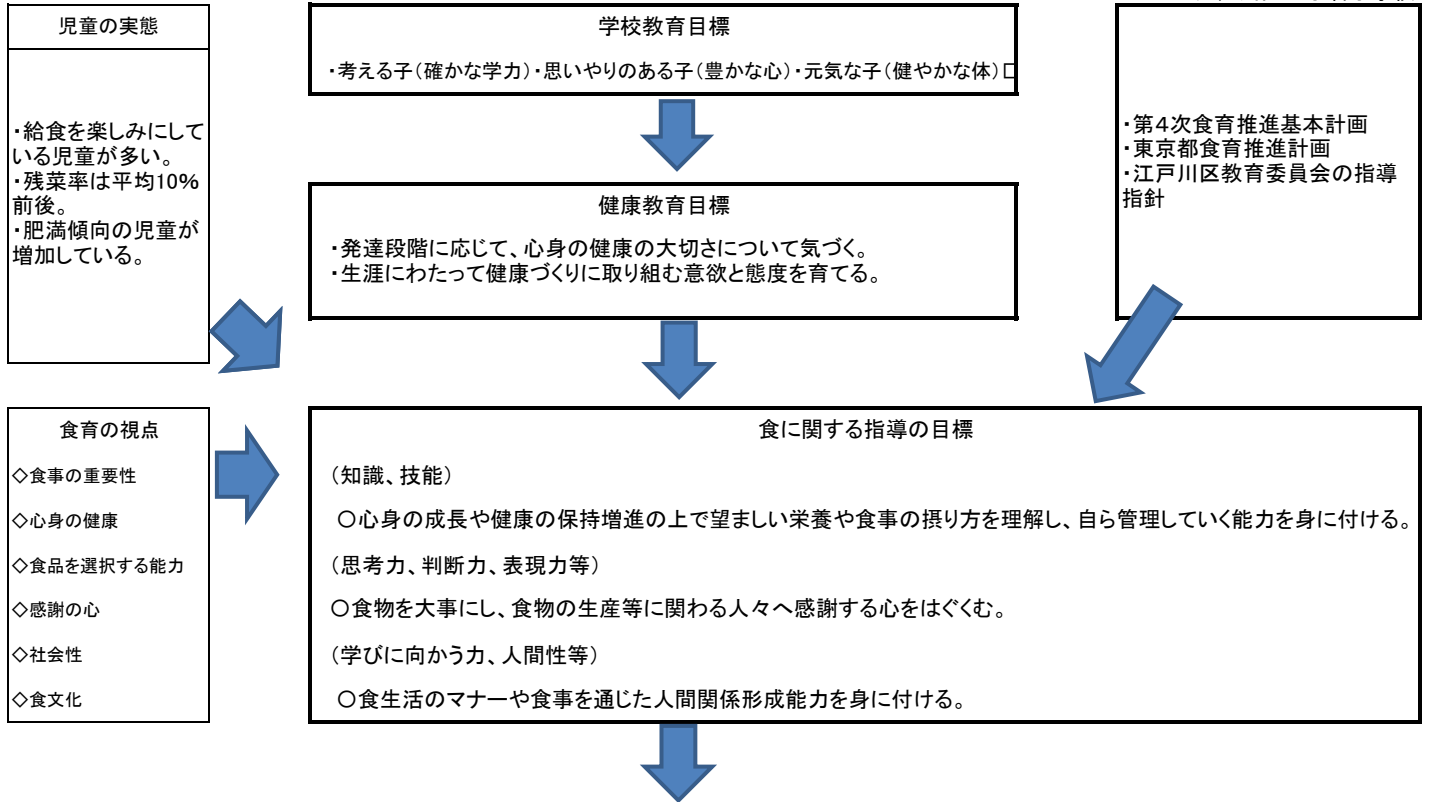


令和5年度 食に関する指導の全体計画①

江戸川区立小岩小学校



各学年の食に関する指導の目標	
1・2年	食器の並べ方やはしの使い方等の食事マナーを身に付け、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	食事が体にとって必要なものであることを理解し、赤・黄・緑の食材を意識して食べることができる。
5・6年	栄養素の種類や働きについて知り、主食・主菜・副菜をバランスよく食べることができる。

食育推進組織
校長・副校長・栄養教諭・生活指導主幹教諭・保健主任・養護教諭・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】 ○各教科、特別活動と関連づけた給食指導 ○専門家と連携した給食指導 ○献立や素材を生かした給食指導 ○掲示板や給食放送の活用 【個別的な相談指導】 ○食物アレルギー(個別対応) ○発育測定時の肥満度判定 ○肥満傾向児童への働きかけ(オレンジ計測)

地場産物の活用
○江戸川区産の小松菜や東京都産の食材(トビウオ、あしたば、フルーツレモン等)の使用 ○献立表や給食だより、給食時間を活用した情報の発信 ○小松菜一斉給食の実施

家庭・地域との連携
○献立表・給食だより・保健だよりの配布 ○給食運営委員会 ○給食試食会(年2回) ○読み聞かせコラボ給食 ○ホームページなどを活用した積極的な情報発信

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(残菜量や生活リズム等)