令和7年度　食に関する指導の全体計画①

江戸川区立東小岩小学校

児童の実態

・給食が好きな児童
95.5%(+0.8%)
・毎日朝食を食べる児童
89.8%(+0.9%)
・肥満傾向の児童
9.5%(−0.7%)
・給食残菜率(10月)
3.3%(−0.4%)

学校教育目標

◎よく考える子　〇思いやりのある子　〇たくましい子

健康教育目標

生涯にわたる心身の健康の保持増進を目指し、基本的な生活習慣を身につけ、健康な生活を実践できる態度を育てる。

・第4次食育推進基本計画
・東京都食育推進計画
・江戸川区教育委員会の指導指針

食育の視点

◇食事の重要性

◇心身の健康

◇食品を選択する能力

◇感謝の心

◇社会性

◇食文化

食に関する指導の目標

（知識、技能）

食事の重要性や栄養バランス、食文化等の理解を図り、健康で健全な食生活に関する知識や技能を身に付けることができる。

（思考力、判断力、表現力等）

食料の生産等に関わる人々に感謝の心をもち、健康な食生活を考えることができる。

（学びに向かう力、人間性等）

食事を通してあいさつやコミュニケーションを図り、多様な食文化を尊重する態度を身に付けている。

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、食べ物に興味、関心をもち、楽しく食べる事ができるようにする。
3・4年	食べ物は、働きによって3つのグループに分けられることを知り、好き嫌いなく食べる事ができるようにする。
5・6年	日常生活に関心をもち、バランスの取れた食事の大切さを理解して、簡単な日常食を考え、調理をすることができる。

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】

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

学校・学年・学級だより、食育・保健だより、給食試食会、学校保健委員会、地産地消（JA野菜）の取り組み

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）