令和7年度　食に関する指導の全体計画①

江戸川区立　上小岩小学校

児童の実態

・朝食を食べてくる児童が多い。
・偏食傾向のみられる児童がいる。
・食べ慣れていないものに抵抗がある。
・残食については抵抗がない。
・和食や牛乳の残食が多い。

学校教育目標

よく考える子　思いやりのある子　進んで働く子　体力のある子

健康教育目標

自ら進んで運動に親しむとともに、基本的な生活習慣を身に付け、心身の保持増進に努める子

・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）

・栄養バランスのとれた食事をとる大切さを理解し、食事のマナーを身に付けている。

（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て行動することができる。

（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	食べ物に興味・関心をもち、きまりを守って楽しく食べることができる。
3・4年	心身の健康と食事のつながりを知り、好き嫌いをしないでルールを守って食べることができる。
5・6年	バランスの取れた食事の大切さを理解し、食事のマナーや望ましい食事の習慣を身に付ける。

食育推進組織

校長・副校長・栄養士・生活指導主幹教諭・保健主任・養護教諭・給食担当教諭・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

江戸川区食育推進会議、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、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）