

# 令和8年度 食に関する指導の全体計画①

江戸川区立上一色南小学校

【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

児童の実態

【児童の実態】  
 ・朝ごはんを毎日食べる児童 94.2%  
 (令和8年2月7つの合言葉より)

・バランスを考えて食事をしている児童 83.0%  
 ・肥満傾向のある児童 6.7%  
 ・給食残食率 1.8%

学校教育目標

○明るくのびのびと、当たり前前が当たり前前ができる子  
 ○問題を解決するために、自ら学ぼうとする子  
 ○相手の気持ちを考え、力を合わせることができる子  
 ○健康な体と強い意志で、最後まで粘り強くやりぬく子

健康教育目標

生涯を通じて心身ともに明るく活力のある生活を送るための知識を身につけ、自ら進んで健康な生活が実践できる力を培う。

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】

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、食事のマナーや簡単な調理を身に付けている。  
 (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持ち、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など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、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を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、調理をすることができる。

**食育推進組織**

校長・副校長・栄養職員・生活指導主幹教諭・保健主任・養護教諭・給食主任・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**

(成果指標) 朝ごはんを毎日食べる児童の割合96% (令和8年1月7つの合言葉より)  
 (活動指標) 児童の実態調査(残食・生活リズム)を行うことができたか。 栄養士と教員が協力して、食に関する指導を行うことができたか。