

令和8年度 食に関する指導の全体計画①

江戸川区立大杉小学校

・学習指導要領
・食育基本法
・江戸川区教育委員会の基本方針

児童の実態

児童の実態
・残菜ゼロデーの取り組みにより、給食を残さず食べる傾向にあるが、食べる量に個人差がみられる。
・3色のバランスを考えて食べる児童が多いが、偏食傾向の児童もいる。
・朝食はほとんどの児童が食べているが、食べている物には偏りがある。

学校教育目標

・すすんでとりくむ子 ・けんこうな子 ・おもいやりのある子

健康教育目標

自分のからだところを見つめ、心身共に健康な生活を送る資質や能力の基礎を培う。

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)
・食べ物の働きを知り、望ましい食習慣の基礎を身に付ける。
(思考力、判断力、表現力等)
・食べ物に関心をもち、何でも食べられるようになる。
(学びに向かう力、人間性等)
・給食の準備、片付けなどを通じて協力し、互いを尊重し合う態度を育てる。

各学年の食に関する指導の目標	
1・2年	準備や片付けを協力し、友達と楽しく食事ができる。食べ物に興味関心をもち、食品の名前が分かるようにする。
3・4年	赤黄緑の3色のグループの働きが分かるようにする。好き嫌いをなく食べることができるようにする。自分の食べられる量を知り、残さずきれいに食べられるようにする。
5・6年	日常の食に関心をもち、バランスのとれた食事の大切さが分かるようにする。食事を通して豊かな心と好ましい人間関係を育てるようにする。

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・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、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

給食試食会、給食運営委員会の実施。
給食だより、ホームページ等を活用。

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)