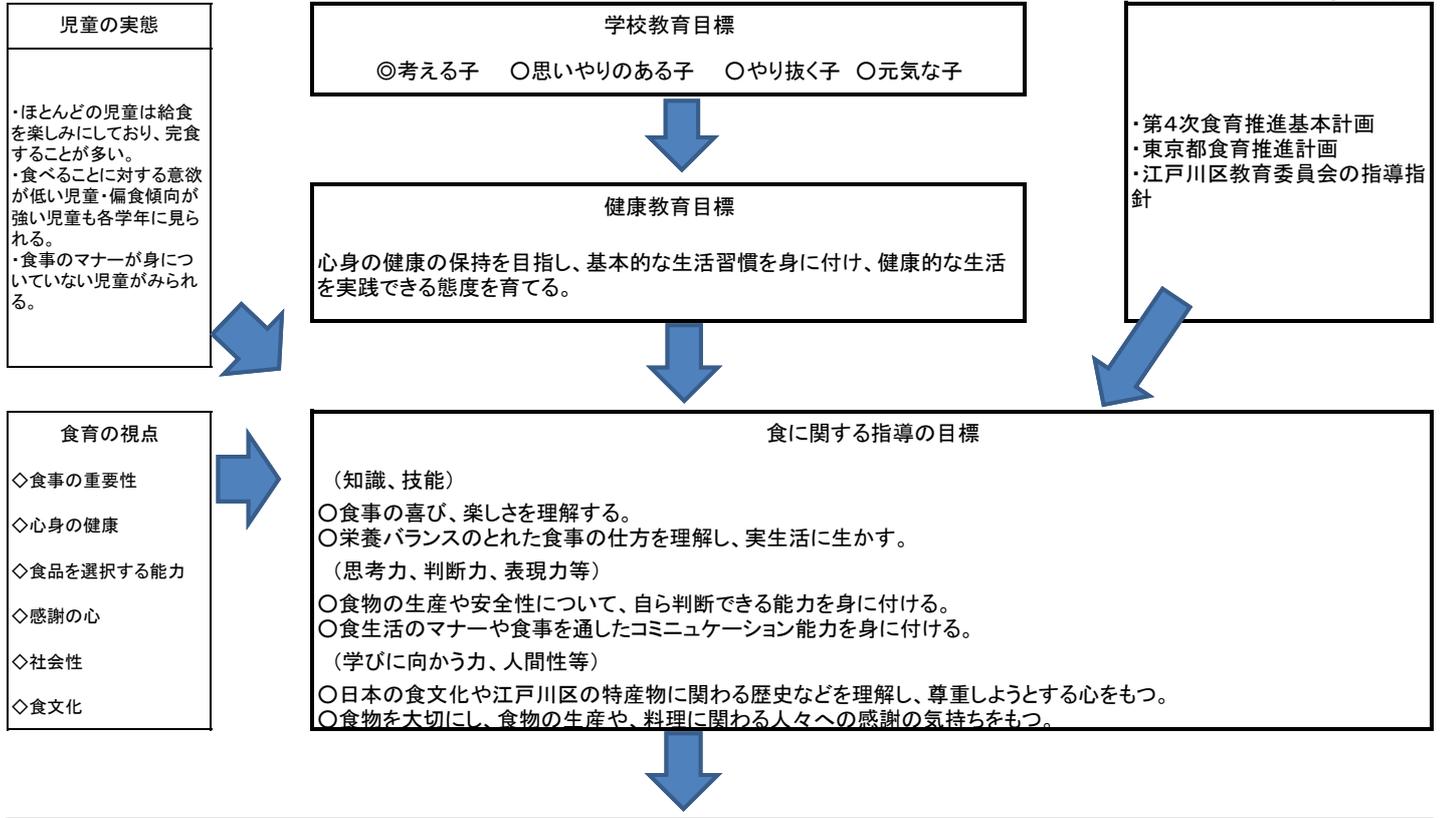


令和7年度 食に関する指導の全体計画

江戸川区立 第六葛西小学校



各学年の食に関する指導の目標	
1・2年	<ul style="list-style-type: none"> 食べ物に興味関心をもち、食品や料理の名前がわかる。 決まりを守ってみんなと楽しく食事ができる。
3・4年	<ul style="list-style-type: none"> 自分の健康を考えて、好き嫌いをなく食べることができる。 衛生や安全に気を付けて、給食の準備や後片づけができる。 感謝の気持ちをもって食事ができる。
5・6年	<ul style="list-style-type: none"> 望ましい食事の仕方や生活習慣を理解し、自分の生活に生かすことができる。 食文化や食品の生産・流通について理解を深め食べ物や周りの人への感謝の気持ちをもって食事ができる。

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、図工、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】
 準備や後片づけ、食事のマナー、衛生面、食品の働き、時間の遵守、感謝の気持ち、よくかんで好き嫌いせず食べること、会食の仕方等について指導する
 学年末には、1年間の給食を振り返る時間を設定する。

【個別の相談指導】
 食物アレルギー児童への個別対応を行い、生活習慣病検診対象児童の保護者へ相談及び指導を行う。給食時間に各学級への巡回指導を行う。

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

献立表・給食だより・保健だより等を通し、食に関する情報提供を行う。給食試食会を実施し、給食や食に関する保護者の意識の啓蒙を図る。学校保健委員会を設置する。

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)