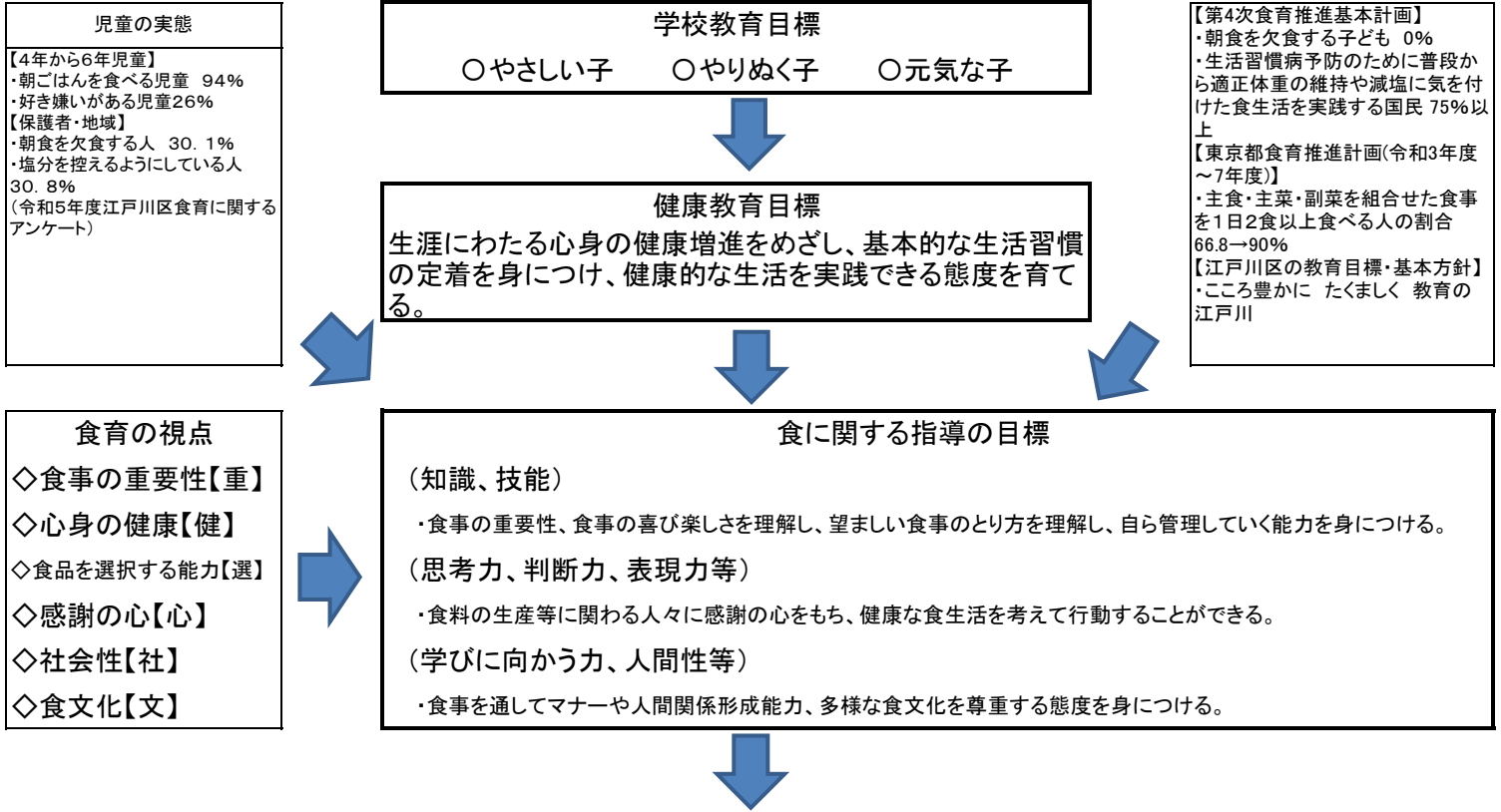


食に関する指導の全体計画①

江戸川区立東葛西小学校



各学年の食に関する指導の目標	
1・2年	食事のマナーを身に付け、いろいろな食材に興味をもって楽しく食べることができる。食事作りに関わるに感謝の心をもち、食べ物を大切に作る。
3・4年	食料の生産過程における人と人の関わりや多様な食文化を知り、感謝と尊重の心をもつ。規則正しい食生活が心身の健康に必要なことが分かり、望ましい食事をする。
5・6年	自然の恵みや食料の生産等に関わる人へ感謝し、地域の食文化や日本の食文化を大切にしようとする。健康的な食生活の大切さを理解して、食事づくりへの意欲を高める。

食育推進組織

校長・副校長・給食主任・養護教諭・栄養士・各学年担当教諭
 ※必要に応じて、保護者代表、学校医、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점에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、メダイ等)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、海苔すき体験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、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を行う。

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)