令和７年度　　食に関する指導の全体計画①

江戸川区立松江第一中学校

【生徒の実態】
・朝ごはんを毎日食べる生徒　78%
・栄養バランスを重視している生徒27%
・健康的に過ごしていると思っている生徒　67%
（令和6年度生活習慣に関するアンケートより）
・肥満傾向のある生徒　5%

学校教育目標

わたくしたちは松江一中の生徒です
・思いやりをもち協力し合い豊かな心をつちかおう
・進んで学習に励みがんばりぬく力を身につけよう
正しく、厳しく、美しく、生涯の基を築きます

【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

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】
（知識及び技能）
・食事の重要性や栄養バランス、食文化等についての理解を図り、健康で健全な食生活に関する知識や技術を身に付けるようにする。
（思考力、判断力、表現力等）
・食生活や食の選択について、正しい知識・情報に基づき、自ら管理したり判断できる能力を養う。
（学びに向かう力、人間性等）
・主体的に、自他の健康な食生活を実現しようとし、食や食文化、食料の生産等に関わる人々に対して感謝する心を育み、食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を養う。

幼稚園・保育園
幼保連携型
認定こども園
↓
小学校

江戸川区が目指す食育の３本柱の抜粋
（平成30年策定）
①若い世代から食育を進め、健康寿命の延伸につなげる
③食の循環や環境を意識した食育の推進

【各学年の食に関する指導の目標】
第１学年
・日常の食事に興味・関心をもち、食環境と自分の食生活との関わりを理解できる。【重】
・自らの健康を保持増進しようとし、自ら献立をたて調理することができる。【健】
・生産者や自然の恵みに感謝し、食品を無駄なく使って調理することができる。【心】
第２学年
・自分の食生活を見つめ直し、望ましい食事の仕方や生活習慣を理解できる。【健】
・食品に含まれている栄養素や働きが分かり、品質を見分け、適切な選択ができる。【選】
・環境や資源に配慮した食生活を実践しようとすることができる。【心】
第３学年
・食事を通してより良い人間関係を構築できるよう工夫することができる。【社】
・諸外国や日本の風土、食文化を理解し、自分の食生活は他の地域や諸外国とも深く結びついていることが分かる。【文】

食育推進組織
委員長：校長（副委員長：副校長）
委員：食育リーダー、学校栄養職員、主幹教諭、教務主任、保健主任、養護教諭、学年主任、給食（食育）主任、体育主任、学級担任
※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】：関連する教科等において食に関する指導の視点を位置付けて指導
社会・理科、技術・家庭、保健体育、道徳、総合的な学習の時間、特別活動　等
【給食の時間における食に関する指導】：
・食に関する指導・・・献立を通して学習、教科等で学習したことを確認
・給食指導・・・・・・準備から片付けまでの一連の指導の中で習得
【個別的な相談指導】：肥満・やせ傾向、食物アレルギー・疾患、偏食、スポーツ

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、メダイ、明日葉、糸寒天等）を使用。
これらの地場産物等の使用について校内放送や配布資料を使用した給食時の指導の充実。

家庭・地域との連携：学校だより、食育（給食）だより、保健だより、学校給食試食会、学校保健委員会、関連行事への参画、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、その他

食育推進の評価

活動指標：食に関する指導、学校給食の管理、連携・調整

成果指標：生徒の実態、保護者・地域の実態