

令和8年度 食に関する指導の全体計画①

江戸川区立松江第三中学校

【生徒の実態】
 ・朝食を毎日食べる生徒 75.9%
 ・自分で食事を選択する時に栄養バランスを一番重視している生徒 23.7%
【保護者・地域の実態】
 ・朝食を欠食する人 30.1%
 ・塩分を控えるようにしている人 30.8%
 (令和3年度江戸川区食育に関するアンケート)

学校教育目標
 ・素直で明るい、心豊かな生徒に育てる
 ・自ら進んで、よく学びよく働く生徒に育てる
 ・責任を重んじ、正義と規律を尊ぶ生徒に育てる

【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、食文化等について理解し、健康で健全な食生活に関する知識や技能を身に付けている。
 (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したりできる。
 (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、食料の生産等に係る人々に対して感謝する心をもち、食事のマナーや食事を通じた人間関係を形成することができる。

幼稚園・保育園
 幼保連携型
 認定こども園
 ↓
 小学校

【各学年の食に関する指導の目標】
 第1学年
 ・自分の生活や将来の課題を見つけ、朝食を必ず摂るなど、望ましい食習慣を理解して、実践する力を身に付ける。
 第2学年
 ・食文化や食品の生産・流通について理解を深め、食事を通して豊かな心と望ましい人間関係を構築できる。
 第3学年
 ・食物の働きや栄養について理解し、献立・調理にも関心をもち、日常生活に生かしていくことができる。

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
 ②食の循環や環境を意識した食育の推進

食育推進組織 (生活指導部)
 委員長：生活指導主任
 委員：各学年生活指導部員、養護教諭、栄養教諭

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 等

地場産物の活用：
 物資選定委員会：年1回、構成員（校長、副校長、栄養教諭、養護教諭、体育主任、保護者）学校給食運営協議会にて選定
 放送や一口メモを使用した地場産物等の給食時の指導の充実、教科等の学習や体験活動と関連を図る

家庭・地域との連携：積極的な情報発信、関係者評価の実施
 学校だより、給食だより、保健だより、学校給食試食会、学校保健委員会、ホームページ、学校運営協議会

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、生活習慣アンケート

令和8年度 食に関する指導の全体計画②（年間指導計画）

江戸川区立松江第三中学校

教科等		4月	5月	6月	7月	8～9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
学校行事等		入学式	体育祭				合唱コンクール					校内作品展、卒業式
推進体制	進行管理											学校給食運営協議会
	計画策定	計画策定							評価実施	評価結果の分析	計画案作成	
各教科 道徳 総合的な学習の時間	社会	現代社会とわたしたちの生活③	世界各地の人々の生活と環境① 日本の諸地域 九州地方②	日本の諸地域 中国・四国、近畿地方②	世界の諸地域 オセアニア州① 日本の諸地域 中部地方②	世界の諸地域 ヨーロッパ州、北アメリカ州① 日本の諸地域 関東、東北、北海道地方②	世界の諸地域 南アメリカ州、アジア州① 身近な地域の調査②		日本の自然環境の特色① 欧米の進出と開国②	よりよい社会を目指して③		
	理科		植物の分類① 物質どうしの科学変化②	動物の分類① 植物のからだのつくりとはたらき②	身のまわりの物質とその性質① 造伝の規則性と遺伝子③		物質の姿と状態変化①	動物のからだのつくりとはたらき②				持続可能な社会をつくるために③
	技術・家庭	食の技術と中学生の栄養の知識① 生物育成の技術と仕組み② 幼児の生活と家族③		中学生に必要な栄養を満たす食事①		調理のための食品の購入と選択①	日常食の調理と地域の食文化①					
	保健体育					飲料水の衛生的管理③		生活習慣病の予防②	飲酒の害と健康②	食生活と健康①		
	上記以外の教科			大根は大きな根？（国語）①	方程式（数学）① 飲食店での注文（英語）①	りんごかもしれない（美術）① Let's Enjoy Japanese Food(英語)① レストランでの会話（英語）② The Story of Chocolate(英語)③				温かいスープ（国語）③		
	特別の教科 道徳	お菓子、どうする？②				夜の果物屋② テーブルの卵焼き③			全ての人に安心、安全な水を①			
	総合的な学習の時間				移動教室②	修学旅行③	職業調べ① 職場体験②		校外学習①	校外学習②		
特別活動	学級活動・食育教材活用							歯科保健指導①				
	生徒会活動	準備・片付けの呼びかけ、給食メモの放送（毎日）		ベロン賞	えらんでランチ	校内作品展準備		リクエスト給食調査	えらんでランチ	ベロン賞 リクエスト給食	えらんでランチ リクエスト給食	校内作品展展示 リクエスト給食
	学校行事	健康診断	体育祭				合唱コンクール					校内作品展
	給食の時間	給食指導 食に関する指導	給食時間の過ごし方（準備、後片付けの仕方、協力体制、当番の身支度、手洗いの励行） / 準備・後片付けの協力の仕方（給食当番と当番以外の効率的な動き） / 正しい食事マナー（はし、食器の持ち方、会話の内容、食事の挨拶） 伝統的な食文化・行事食・食べ物の栄養・栄養バランス・夏バテ予防・感染症予防・感謝の心・生活習慣病予防・世界の料理や食文化・食事のマナー・手洗い									
学校給食の関連事項	月目標	給食のルールを確認しよう	給食の栄養を知ろう	衛生に気をつけよう	暑さに負けない体をつくろう	食生活を見直そう	食事のマナーを意識しよう	感謝の気持ちをもって食事をしよう	感染症を予防しよう	給食のねらいや歴史を理解しよう	寒さに負けない体をつくろう	一年間の給食活動を振り返ろう
	食文化の伝承		端午の節句（筍・鯉） 八十八夜（茶）	入梅（梅）	半夏生（鯖、たこ） 七夕（ちらし寿司、そうめん汁）	十五夜（月見） 彼岸（おはぎ） 重陽の節句（菊花）	十三夜（栗、芋）		冬至（かぼちゃ、ゆず）	お正月（おせち） 七草、鏡開き 小正月（あずき）	節分（豆、鰯）	ひな祭り（ちらしずし）
	行事食	入学進級お祝い献立		歯と口の健康週間（カミカミ献立）			開校記念日お祝い献立 ハロウィン献立（かぼちゃ）	いい歯の日（カミカミ献立） 小松菜一斉給食 和食の日献立	クリスマス献立（チキン）	学校給食週間献立（鯨）		卒業お祝い献立
	その他	郷土料理・世界の料理（学年活動・社会科・家庭科と連動させる）、SDG s みんなの給食										
	旬の食材	たけのこ、ふき、春キャベツ、清見オレンジ、あさり	桜えび、かぶ、新玉ねぎ、新じゃがいも	アスパラ、プラム、すいか、さくらんぼ、メロン、びわ	きびなご、なす、オクラ、トマト、とうもろこし、パイン	あじ、かぼちゃ、なし、冬瓜、さんま、栗、きつまいも、なし、ぶどう	さつまいも、栗、なし、柿、りんご	さば、ほっけ、鮭、さといも、かぶ、白菜、りんご	たら、さわら、ぶり、れんこん、ゆず、みかん	ぶり、白菜、ブロッコリー、小松菜、みかん	わかさぎ、春菊、ねぎ、白菜、みかん、いよかん	菜の花、ブロッコリー、いちご
地場産物	小松菜、とびうお	小松菜、明日葉、とびうお	小松菜	小松菜、とびうお、むろあじ	小松菜、むろあじ	小松菜	小松菜、むろあじ	小松菜	小松菜	小松菜、明日葉	小松菜	
個別的な相談指導	生徒理解(個別対応)の共有								管理指導表配布		管理指導表提出 個人面談	個人面談
家庭・地域との連携	学校だより・給食だより・保健だより・学校HPでの献立配信 学校公開 学校公開 学校公開、学校保健委員会、学校給食運営協議会、新入生説明会											