

【生徒の実態】
 ・朝ごはんを毎日食べる生徒 77.2%
 ・肥満傾向のある生徒 15.0%
【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持ち、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
 ③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、栄養士

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、栄養士、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

令和5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					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	【3年】現代社会と私たち	【2年】日本の地域的特色	【1年】人々の生活と環境		【1年】世界の諸地域 【3年】私たちの暮らしと経済	【1年】世界の諸地域	【1年】中世の日本【2年】開国と近代日本の歩み	【1年】中世の日本【2年】開国と近代日本の歩み	【3年】地球社会と私たち			
	理科	【2年】化学変化と原子・分子	【1年】いろいろな生物とその共通点		【1年】身のまわりの物質		【2年】生物のからだのつくりとはたらき	【2年】生物のからだのつくりとはたらき				【3年】地球と私たちの未来のために	
	技術・家庭					【2年】食事の役割と食習慣【3年】幼児の身体の発達（おやつ作り）	【2年】中学生に必要な栄養を満たす食事	【2年】さまざまな食品とその選択【3年】発達にとってのおとなの役割	【2年】日常食の調理【3年】持続可能な食生活	【2年】地域の食文化	【2年】献立づくり		
	保健体育			【2年】健康な生活と病気の予防（生活習慣病の予防）		【3年】健康と環境（飲料水の衛生的管理）		【1年】心身の機能の発達と心の健康（食生活と健康）					
	上記以外の教科			【2年英】Taste of Culture		【1年英】持続可能な未来を創るために【2年英】レストランで食事をしよう							
	特別の教科 道徳		【2年】まだ食べられるのに					【1年】もったいない	【1年】伝えたい味【3年】ふきのとう	【1年】全ての人に安心、安全な水を【3年】テーブルの卵焼き			
	総合的な学習の時間				【2年】林間学校	【3年】修学旅行	【1年】職業調べ	【2年】職場体験					
特別活動	学級活動・食育教材活用							【1年】歯科保健指導					
	生徒会活動			ベロン賞	えらんでランチ	校内作品展準備			えらんでランチ リクエスト給食調査	ベロン賞	リクエスト給食	リクエスト給食 校内作品展展示	
	学校行事	健康診断											
	給食の時間	給食指導 食に関する指導	準備・片付け・食事のマナー・手洗い 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・残さず食べる・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	決まりを守って楽しい給食にしよう	協力して早く準備を終わらせよう	衛生に気をつけよう	好き嫌いせず給食を残さず食べよう	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	学校給食について知ろう	寒さに負けないからだ作りをしよう	一年間の反省をしよう	
	食文化の伝承		八十八夜 端午の節句	入梅	七夕	十五夜	十三夜		冬至	お正月、七草 鏡開き	節分	ひな祭り	
	行事食	入学進級お祝い献立		歯と口の健康週間（かみかみ献立）			ハロウィン献立	いい歯の日（かみかみ献立） 小松菜一斉給食 和食の日献立	クリスマス献立	給食週間行事献立		卒業お祝い献立	
	その他		体育祭簡易配膳給食			修学旅行前京都奈良郷土料理							
	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	さびなご、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、さつまいも、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	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜、とびうお	小松菜	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												
							学校公開、給食試食会			学校保健委員会、学校給食運営協議会、新入生説明会			