

令和8年度 食に関する指導の全体計画①

江戸川区立南葛西第二中学校

【生徒の実態】

- ・朝ごはんを毎日食べる生徒 80.8%
- ・好き嫌いがある生徒 59.5%
- ・肥満傾向のある生徒 6%
- ・給食残食率 4.7%

【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

「国際社会に貢献できる人間の育成を目指して」

- ・人権を重んじ自他を敬愛する（礼儀）
- ・自主自律の習慣を身に付け将来を目指して自己実現を図る（自律）
- ・心身を鍛え、個性の発揚を図る（自律）
- ・所属社会の向上と環境改善を目指して着実に努力する（開拓）

【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

【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事ができる。【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】

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

校長、副校長、主幹教諭（教務主任）、保健給食主任（養護教諭）、学年主任、体育主任、学級担任、学校栄養職員
※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、給食で嫌いなものや食べ慣れないものを一口以上食べる指導
・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、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、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

令和8年度 食に関する指導の全体計画② (年間指導計画)

江戸川区立南葛西第二中学校

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	運動会				合唱コンクール					卒業式	
推進体制	進行管理												
	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	社会	世界の姿① 日本の地域的特色②	世界各地の人々の生活と環境① 近代世界の確立とアジア②	世界の諸地域【アジア】① 私たちの生活と文化③	世界の諸地域【ヨーロッパ】① 日本の諸地域 九州・中国四国地方②	世界の諸地域【アフリカ州】① 日本の諸地域 中国 四国・近畿地方②	世界の諸地域【北アメリカ州】① 日本の諸地域 近畿・中部地方② 消費生活と市場経済③	世界の諸地域【南アメリカ州】① 日本の諸地域 関東地方② これからの地球社会と日本③	世界の諸地域【オセアニア州】① 日本の諸地域 東北地方②	日本のさまざまな地域身近な地域の調査① 日本の諸地域 北海道地方②	世界の地形①	日本の人口の特色①	
	理科	植物の分類① 物質の成り立ち② 生物の成長と細胞の変化、生殖、染色体③	植物の分類① 生物の成長と細胞の変化、生殖、染色体③	生物と細胞②	植物のからだのつくりとはたらき②	動物のからだのつくりとはたらき② 生物の多様性と進化③	生物の多様性と進化③				自然環境の調査と保全③	地球環境と私たちの社会③	
	技術・家庭	食事の役割と食習慣②	栄養素の働き② 6つの食品群②	栄養のバランスと一日に取りたい食品と分量② 生鮮食品②	加工食品② 食品の安全と情報②	住まいの役割① 肉について② 肉の調理実習②	魚について② 魚の調理実習②	野菜について② 野菜の調理実習②	住まいの役割① 地域の食文化②	郷土料理② 献立の作り方②	献立② 持続可能な食生活②持続可能な社会を目指す③	持続可能な住生活① 食生活のまとめ②持続可能な社会を目指す③	
道徳	保健体育	健康な生活と病気の予防① 健康と環境③	健康な生活と病気の予防① 健康と環境③	健康な生活と病気の予防① 健康と環境③	健康な生活と病気の予防① 健康と環境③	健康と環境③	心身の発達と健康① 健康と環境③	心身の発達と健康① 健康な生活と病気の予防②③	心身の発達と健康① 健康な生活と病気の予防②③	心身の発達と健康① 健康な生活と病気の予防②③	心身の発達と健康① 健康な生活と病気の予防②③	心身の発達と健康① 健康な生活と病気の予防②③	
	総合的な学習の時間	上記以外の教科											
	特別の教科 道徳		まだ食べられるのに②						テーブルの崩壊③	伝えたい味①			
総合的な学習の時間					林間学校②郷土料理、伝統野菜、農業体験	修学旅行③郷土料理、伝統野菜			職場体験事前学習②	職場体験②			
学級活動・食育教材活用		・給食のマナーを確認しよう ・食に興味を持とう		・食事の環境を整えよう ・食の自己管理能力を身に付けよう				・和食の文化を知り、それを大切にしよう ・地域に伝わる食材や料理を知り、それを大切にしよう		・次年度に向け、食についてステップアップしよう			
生徒会活動		準備、片付け点検確認・呼びかけ 目標に対する取組等(セレクト給食集計、リクエスト給食集計)											
学校行事		健康診断	運動会						合唱コンクール				
給食の時間	給食指導	給食時間の過ごし方(準備、後片付けの仕方・協力的体制・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・食事のあいさつ)											
	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・協力的体制・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・食事のあいさつ)											
学校給食の関連事項	月目標	給食の決まりを守り、楽しい給食時間にしよう	行事にふさわしい環境を作り、食事のマナーを身につけよう	衛生に気をつけよう	暑さには負けない食生活をしよう	暑さには負けない食生活をしよう(8月)健康的な生活リズムをしよう(9月)	健康な体を作ろう	自然と食べ物の関わりを理解し、感謝の気持ちをしよう	暑さには負けない食生活をしよう	給食を通して日本の食文化や行事食を理解しよう	行事と健康について考えよう	1年間の給食活動振り返り、来年度に活かそう	
	食文化の伝承	入学祝い(お赤飯)	端午の節句(中華まき) 八十八夜(茶)	入梅(梅ごはん・あじさいゼリー)	七夕(そうめん)	感謝の節句(菊花料理) 十五夜(きぬかつぎ・月見汁・たらし餅子)・彼岸(おはき)	十三夜(栗ごはん)	文化の日(菊花ごはんと和食の日献立)	冬至(かぼちゃ、ゆず)	正月(雑煮・松風焼き) 鏡開き(汁粉)	部分(豆ごはん・餅料理)	終の節句(ちらし寿司) 彼岸(ぼた餅)	
	行事食	入学進祝い 献立		春と夏の衛生週間(カミカミ献立)	セレクト給食			いい歯の日(カミカミ献立)	クリスマス(チキン) セレクト給食	学校給食週間	部分の日	卒業祝い(赤飯) リクエスト給食	
	その他		郷土料理・世界の料理・弁当給食	郷土料理・世界の料理	郷土料理・世界の料理	郷土料理・世界の料理	郷土料理・世界の料理	郷土料理・世界の料理	郷土料理・世界の料理	郷土料理・世界の料理	郷土料理・世界の料理	郷土料理・世界の料理	
	旬の食材	菜花、ふぎ、春キャベツ、たけのこ、新玉葱、新ごぼう、清見オレンジ	あさり、桜えび、アスパラガス、グリーンピース、そらまめ、かぶ、新じゃがいも、新玉葱、いちご	アスパラガス、じゃがいも、にら、しそ、いちご、びわ、メロン、きくらげ	きびご、おくら、とうもろこし、なす、かぼちゃ、ピーマン、レタス、トマト、ずい、か、プラム	さんま、トマト、とうもろこし、かぼちゃ、枝豆、里芋、さつまいも、きのこ、なす、ぶどう、梨、栗	さんま、秋鮭、戻り鰯、きのこ、さつまいも、栗、柿、りんご、ぶどう、梨	新米、さんま、鮭、鯛、ほっけ、さつまいも、白栗、プロッコリー、ほうれん草、ごぼう、かぶ、りんご	生のり、鱈、鰯、鰻、はたはた、ごぼう、大根、蓮根、プロッコリー、ほうれん草、みかん、いもかん、キウイフルーツ、いちご	わかさぎ、春菊、プロッコリー、小松菜、ほうれん草、白菜、みかん、いもかん、キウイフルーツ、いちご	プロッコリー、ほうれん草、よもぎ、菜花、いよかん、いちご	小松菜	
地場産物	小松菜、糸寒天	小松菜	小松菜、とびうお、むらあじ	小松菜、明日葉	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜、糸寒天	小松菜	小松菜	
個別的な相談指導												管理指導員提出、個別面談	
家庭・地域との連携		学校だより、給食だより、食育だより、郷土料理、世界の料理、保健だよりの発行・食事の朝・朝食の大切さ・食中毒の予防・夏の食生活									小松菜一斉給食、郷土料理、世界の料理、野菜の栄養、運動と栄養、輪食の良さ、風邪予防		
		郷土料理、世界の料理、豆と食生活、バランスのとれた食生活											
		学校給食運営委員会											