



<p>幼稚園・保育所 幼保連携型 認定こども園</p> <p style="text-align: center;">→</p> <p>小学校</p>	<p><b>各学年の食に関する指導の目標</b></p>						
<p>江戸川区が目指す食育の3本柱の中で当てはまるもの(平成30年策定)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>①若い世代から食育を進め、健康寿命の延伸につなげる</li> <li>③食の循環や環境を意識した食育の推進</li> </ul>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">1年</th> <th style="width: 33%;">2年</th> <th style="width: 33%;">3年</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>○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】</li> <li>○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】</li> <li>○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】</li> </ul> </td> <td style="padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>○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】</li> <li>○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】</li> <li>○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】</li> </ul> </td> <td style="padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>○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】</li> <li>○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】</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>	1年	2年	3年	<ul style="list-style-type: none"> <li>○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】</li> <li>○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】</li> <li>○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】</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○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】</li> <li>○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】</li> <li>○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】</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○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】</li> <li>○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】</li> </ul>
1年	2年	3年					
<ul style="list-style-type: none"> <li>○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】</li> <li>○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】</li> <li>○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】</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○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】</li> <li>○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】</li> <li>○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】</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○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】</li> <li>○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】</li> </ul>					

**食育推進組織 (給食運営委員会)**

校長・副校長・栄養士・教務主幹教諭・養護教諭・各学年担当教諭

※必要に応じて、保護者代表、学校評議員、学校医、学校歯科医、学校薬剤師の参加 委員長:校長 (副委員長:副校長)

**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(江戸川区内小松菜農家から直接購入)や東京都産の食材(トビウオ、ムロアジ、あしたば、糸寒天等)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。

**家庭・地域との連携**

学校日より、食育日より、献立表、保健日より、学校保健委員会、ホームページ、学校給食運営委員会

**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