#### 【生徒の実態】

- ・朝ごはんを毎日食べる生徒 77%
- ・好き嫌いがある生徒 62%
- ・肥満傾向のある生徒 12.5%

#### 【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

#### 「自ら育つ」

- ものごとを正しく深く考え想像力の富んだ人になる(学習)
- 一、 健康なからだで豊かな心情の人になる(心身)
- 一、 思いやりの心をもち進んで協力する人になる(協調)

# 健康教育目標

健康を自己実現の基盤と認識し、 健全な生活ができる

#### 【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。

食に関する指導の目標

# (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。

各学年の食に関する指導の目標



幼稚園・保育所 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本柱の中で当てはまる もの(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

1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

- ○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】

2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】

3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 (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

きる。【重】

※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

学校だより、食育だより、献立表、保健だより、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

成果指導:生徒の実態、保護者・地域の実態