

【生徒の実態】

- ほとんどの割合の生徒が食事のマナーを身につけている
- 好き嫌い、偏食の生徒が多くいる
- 栄養バランスの良い食事の重要性を理解していない生徒が多くいる
- 給食残食率 6%

【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

- 自らすすんでよく学び、協力して働く生徒
- 規律を守り責任を重んずる生徒
- 心身ともに健康で思いやりのある生徒

【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を図り、健康で健全な食生活に関する知識や技術を身につけるようにする

(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の形成能力を養う

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・関心を持ち、食環境と自分の食生活との関りを理解できる【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、食品を無駄なく使用し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【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)

- 若い世代から食育を進め、健康寿命の延伸につなげる
- 食の循環や環境を意識した食育の推進

食育推進組織 (給食委員会)

委員長：校長 (副委員長：副校長)

委員：主幹教諭、教務主任、養護教諭、学年主任、給食主任、体育主任、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：

物資選定委員会：活動内容 (年間生産調整及び流通の確認、農場訪問 (体験) 計画)

地場産物等の構内放送や掲示物を使用した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：

学校だより、給食だより、保健だより、学校給食試食会、学校給食運営委員会、料理教室
自治体広報紙、ホームページ、学校運営協議会、地域学校協働本部

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7年度 食に関する指導の全体計画②

江戸川区立春江中学校

| | | 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 | | | | 学習発表会 | | | | | 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・道徳・総合的な学習の時間 | 社会 | いろいろな国と位置 ヨーロッパ人の大航海 グローバル化 | 人類の誕生と広がり 鉄砲とキリスト教の伝来 日本の気候 | 世界各地の衣食住とその変化 中国文明の発生と発展 経済の発展と都市の繁栄 都市の発展と大衆文化 | 稲作とクニの始まり 日本の農業・林業・漁業とその変化 伝統文化と新たな文化の創造 | 世界の諸地域 アジア州 日本の諸地域 九州地方 | 奈良の都と律令制下の人々の暮らし 日本の諸地域 中国・四国地方 | 世界の諸地域 ヨーロッパ州、アフリカ州 日本の諸地域 近畿地方 消費生活を支える流通 | 世界の諸地域 北アメリカ州 日本の諸地域 中部地方 | 世界の諸地域 南アメリカ州 日本の諸地域 関東地方 | 世界の諸地域 オセアニア州 日本の諸地域 東北地方、北海道地方 | | |
| | 理科 | 植物の分類 物質に成り立ち 生物の成長と生殖 | 遺伝の規則性と遺伝子 | | 酸とアルカリ | 動物のからだのつくりとはたらき | 水溶液の性質 | 自然の中の生物 | 環境の調査と保全 | 科学技術と人間 持続可能な社会をつくるために | | | |
| | 技術・家庭 | 食事の役割と食習慣 | 健康に良い食事 中学生の発達と必要な栄養 生物育成(技) | 栄養素の働きと6つの基礎食品群 生物育成(技) | 栄養素の働きと6つの基礎食品群 生物育成(技) | 栄養バランスを目で見て判断 生鮮食品の選択と保存 | 加工食品の選択 食品の安全と情報 | 調理の計画 肉の調理・調理実習 | 魚の調理・調理実習 野菜の調理・調理実習 | 地域の食文化 郷土料理 行事食 | 栄養バランスのとれた献立作成 持続可能な食生活をめざして | 持続可能な食生活をめざして | |
| | 保健体育 | 健康な生活と疾病の予防 | | 熱中症の予防と手当 飲料水の衛生的管理 | | | 心身の機能の発達と心の健康 | 健康な生活と疾病の予防 | 健康な生活と疾病の予防 健康を守る社会の取り組み | | | | |
| | 上記以外の教科 | | | | | | | | | | | | |
| | 特別の教科 道徳 | | 「もったいない」 | 「ニワトリ」 | 「まだ食べられるのに」 | | 「伝えたい味」 | 「テーブルの卵焼き」 | | | | | |
| | 総合的な学習の時間 | | | | | | | | | | | | |
| | 特別活動 | 学級活動・ 食育教材活用 | 給食のマナーを確認しよう 食事にふさわしい環境づくりをしましょう | | 暑い時期の生活・水分の摂り方について考える | | | 一口でも食べることを心掛け、残菜について考える | | | 1年間の振り返りをする | | |
| 生徒会活動 | | 準備・片付け、点検確認、身支度 目標に対する取り組み(白衣着用点検、持ち帰り点検、セレクト給食集計、残菜量チェック等) | | | | | | 生徒会本部と給食委員会合同 で「イートウィーク」 | | | | | |
| 学校行事 | | 入学式 | 運動会 | | | | 文化祭 | | | | | 卒業式 | |
| 給食の時間 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、食事のあいさつ) | | | | | | | | | | | |
| 学校給食の 関連事項 | 月目標 | 食事にふさわしい環境をつく りましょう | 食材に感謝しましょう | よく噛んで食べましょう | 食事に衛生に気を付けましょ う | 生活リズムを整えしっかり食 べましょう | 感謝して食事をしましょう | 食事マナーを身につけましょ う | 食事にふさわしい環境をつ くりましょう | 給食の意義について考えま しょう | 色々な食材に挑戦しましょう | 1年間の食生活を見直し、改善 しましょう | |
| | 食文化の伝承 | | 八十八夜(お茶) | 入梅(梅ごはん) | 七夕(ちらし寿司、そうめん 汁) | | 十五夜(月見汁) | 文化の日(菊花ごはん) 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(お汁粉) | 節分(豆ごはん、鰯料理) | 桃の節句(ちらし寿司) | |
| | 行事食 | 入学進学祝い献立 | セレクト給食 | 虫歯予防デー(カミカミ献 立) | セレクト給食 | セレクト給食 | 月見献立 | 開校記念日給食・小松菜一斉給食 みんなの給食～SDGsを考えると セレク ト給食 | 学校給食週間 セレクト給食 | みんなの給食～SDGsを考えると セレクト給食 | 卒業祝い給食 リクエスト給食 | | |
| | その他 | 愛媛県郷土料理 | 静岡県特産品献立 茨城県郷土料理 世界の料理 フィンランド | 世界の料理 韓国 | 沖縄県郷土料理 世界の料理 ブラジル | 鳥取県郷土料理 | 長野県郷土料理 世界の料理 台湾 | 長崎県郷土料理 世界の料理 アメリカ | 青森県郷土料理 世界の料理 スウェーデン | 東京都郷土料理 世界の料理 イタリア | 北海道郷土料理 世界の料理カナダ | 千葉県郷土料理 | |
| | 旬の食材 | たけのこ、ふき、春キャベ ツ、新ごぼう、新玉葱、消費 オレンジ | あさり、桜えび、グリーンピー ス、そら豆、かぶ、新じゃが いも、いちご | アスパラガス、じゃがいも、 ニラ、しそ、びわ、メロン、 さくらんぼ | きびなご、オクラ、とうもろ こし、なす、かぼちゃ、ピー マン、レタス、トマト、すい ご、梨、栗 | さんま、トマト、とうもろこ し、かぼちゃ、里芋、さつま いも、きのこ、なす、ぶどう う、梨、栗 | さんま、鮭、かつお、きの こ、さつまいも、栗、柿、り んご、ぶどう、梨 | 新米、さんま、鮭、鯖、白 菜、ブロッコリー、ほうれん 草、ごぼう、かぶ、りんご | 鰯、鯛、はたはた、ごぼう、 大根、れんこん、ブロッコ リー、みかん、ゆず | 鯛、かぶ、ねぎ、小松菜、ほ うれん草、キウイフルーツ、 ぼんかん、みかん、いちご | わかさぎ、春菊、ブロッコ リー、ほうれん草、菜花、白 菜、みかん、いよかん、いち ご | ブロッコリー、ほうれん草、 よもぎ、菜花、いよかん、い ちご | |
| | 地場産物 | 小松菜、うど、とびうお | 小松菜 | 小松菜 | 小松菜、とびうお | 小松菜 | 小松菜 | 小松菜 | 小松菜 | 小松菜 | 小松菜、千住葱、亀戸大根、 あめりかいかも | 小松菜 | 小松菜 |
| 個別的な相談指導 | | | | | | | 給食試食会 | | | | | 学校給食運営委員会 | |
| 家庭・地域との連携 | 学校だより・給食だより・保険だよりの発行・食事の量・朝食の大切さ・食中毒の予防・夏の食生活 | | | | | 小松菜一斉給食・野菜の栄養・運動と栄養・日本食の良さ・風邪予防 | | | 郷土料理・豆と食生活・バランスのとれた食生活 | | | | |