

令和5年度 食に関する指導の全体計画①

江戸川区立小岩第四中学校

【生徒の実態】
 ・朝ごはんを毎日食べる生徒 80%
 ・好き嫌いがある生徒 50%
 ・肥満傾向のある生徒 21名
 ・給食残食率 1.7%
【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

明るく心身ともに健やかで、ひとりだちのできる
心の豊かな人間を育てる

【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、食事の喜び、楽しさを理解する。心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身につける。
 (思考力、判断力、表現力等)
 ・正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性について自ら判断できる能力を身につける。食物を大切にし、食物の生産等にかかわる人々への感謝する心を育む。
 (学びに向かう力、人間性等)
 ・食生活のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身につける。各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

【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。【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】

幼稚園・保育園
 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（生活指導部会）

委員長：校長（副委員長：副校長）

委員：栄養教諭及び栄養職員、生活指導主任及び生活指導部教員、養護教諭（※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
 【食育指導】：各学年に一回、養護教諭と連携して生活習慣や健康の改善につながる講演を実施
 1・2年生は食育講話後に家庭での調理実習を課題として実施
 【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：年1回（給食運営委員会の中で行う）、江戸川区内の小松菜農家と契約し地場産の小松菜を納入、西東京の農園と契約し季節に合わせた旬の東京産野菜を納入、地場産物等の校内放送等で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、その他

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、学校保健給食運営委員会、講演会、自治体広報誌、ホームページ、学校運営協議会、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