

令和6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 83%
 ・好き嫌いがある生徒 50%
 ・肥満傾向のある生徒 23名
 ・給食残食率 1.1%
 【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。

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(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、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

令和6年度 食に関する指導の全体計画②（年間指導計画）

江戸川区立〇〇中学校

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		始業式 入学式 離任式	運動会	体力テスト 生徒総会 定期考査	三者面談 終業式	林間学校 始業式 中間考査 修学旅行	四中祭（舞台）	期末考査	1年遠足 三者面談 終業式	始業式 2年職場体験	四中祭（展示） 学年末考査	卒業遠足 球技大会 卒業式 修了式	
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	計画書作成		
各教科	社会	いろいろな国の国名と位置地① ヨーロッパ人の大航海歴② グローバル化公③	人類の誕生と広がり歴① 鉄砲とキリスト教の伝来歴② 日本の気候地②	世界各地の衣食住とその変化地① ①（世界の主食） 中国文明の発端と発展歴① 経済の発展と都市の繁栄歴② 都市の発展と大衆文化歴③	稲作とクニの始まり歴① 日本の農業・林業・漁業とその変化地② 伝統文化と新たな文化の創造公③	世界の諸地域 アジア州地① （日本の米とアジアの米） 日本の諸地域 九州地方地② 日本の畜産（牛・豚・鶏）	奈良の都と律令制下の人々の暮らし歴① 日本の諸地域 中国・四国地方地② ②（香川のうどん・愛媛のみかん・広島の特産）	世界の諸地域 ヨーロッパ州、 アフリカ州地①（フランス料理・イタリア料理） 日本の諸地域 近畿地方地② 消費生活を支える流通公③	世界の諸地域 北アメリカ州地①（アメリカのファーストフード） 世界の諸地域 関東地方地② （群馬のこんにゃく・茨城の納豆・栃木の干瓢）	世界の諸地域 南アメリカ州地①（アルゼンチンと牛肉） 日本の諸地域 北海道地方地② （群馬のこんにゃく・茨城の納豆・栃木の干瓢）	世界の諸地域 オセアニア州地① 日本の諸地域 東北地方、北海道地方地②（北海道の酪農・東北の米）		
	理科	植物の分類① 物質の成り立ち② 生物の成長と生殖③			植物の分類① 遺伝の規則性と遺伝子③	動物のからだのつくりとはたらき②	水溶液の性質①	酸・アルカリとイオン③	自然のなかの生物③	環境の調査と保全③	科学技術と人間 終章 持続可能な社会をつくるために③		
	技術・家庭	食事の役割と食習慣① 生物育成 技③	中学生に必要な栄養を満たす食事①生物育成 技③			献立づくり①②③		さまざまな食品とその選択①②③	地域の食文化①	日常の調理①②③	献立づくり①	持続可能な食生活①② 生物育成 技③	
	保健体育	《健康な生活と疾病の予防》①		《健康と環境》熱中症の予防と手洗、飲料水の衛生的管理③					《心身の機能の発達と心の健康》ストレスによる健康への被害①《健康な生活と疾病の予防》生活習慣病の起こり方、生活習慣病の予防、がんの予防②	《健康な生活と疾病の予防》健康を守る社会の取り組み③			
	上記以外の教科	Bentos Are Interesting! 英③		ハンバーガーショップへ行こう 英①	Taste of Culture 英②	持続可能な未来を創るために 国①	季節を楽しむ心 英②			The year-End Events 英①	相歌の調べ 国③日本各地の民謡 音① A Trip to Finland 英①	おしゃらく音②日本各地の民謡 音①	
	特別の教科	道徳		まだ食べられるのに②					もったいない①いのちを考える①	幸せな仕事って①	伝えたい味①	全ての人に安心、安全な食を①	
総合的な学習の時間	総合的な学習の時間				食育①睡眠・朝食	移動教室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、生活習慣病食①				職場体験事前学習② 食育②賞金・野菜		食育③目の健康・卒業後の食生活	
特別活動	学級活動・ 学育教材活用	【1学年】規則正しい生活と食事 【2学年】健康な生活 【3学年】健康な生活		【1学年】暑い時期の生活：より多くの食品を摂る 【2学年】暑い時期の生活：水分の摂り方 【3学年】暑い時期の生活：水分の摂り方		【1学年】生活リズムを整え、よりよい朝食を食べよう 【2学年】カルシウムを摂ろう 【3学年】受検期の栄養					【1学年】野菜を食べよう 【2学年】間食について 【3学年】卒業後の食事		
	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（身支度チェック） 給食掲示板作成								準備、片付け点検確認・呼びかけ・目標に対する取組等（身支度チェック） リクエスト給食			
	学校行事												
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	給食のきまりを守り、協力して楽しく食べる	残さず食べる習慣を身に付ける	食中毒を防ぐための工夫と実践	夏の食生活を考える	夏休みの食生活 朝食の大切さを知る	バランスのとれた食事ができるように努力する	感謝する気持ちを養う	郷土に伝わる食べ物を伝承の心を養う	かぜの予防のための食事を考える	変色の問題点を知りバランス良く食べようとする努力をする	正しい栄養と健康のあり方が身に付いたか考える	
学校給食の関連事項	月目標	給食時間を守ろう	朝ごはんをしっかりと食べよう	ごはんを残さず食べよう	夏バテに気をつけよう	バランス良く食べて生活リズムを整えよう	果物を食べてちゃんとビタミンを摂ろう	朝食をしっかり食べ冬に備えよう	スープを飲んで寒い冬を乗り切りよう	寒さに負けず牛乳を飲もう	主食を残さず体調を整えよう	1日3食食べ新学期に備えよう	
	食文化の伝承	入学進学祝い献立	端午の節句（中華おごわ） 八十八夜（茶）	入梅（ちぎり梅ごはん・あじさいゼリー）	七夕（ちらし寿司・そうめん汁）	重陽の節句（菊花料理）十五夜（月見汁）・みたらし団子・彼岸（おはぎ）	十三夜（栗ごはん）	文化の日（菊ごはん） 和食の日	冬至（かぼちゃ・ゆず）	正月（雑煮・松風焼き） 七草 親開き（汁粉）	節分（豆ごはん・糰子料理） 彼岸（ぼた餅）	桃の節句（ちらし寿司） 彼岸（ぼた餅）	
	行事食	入学進学祝い献立	開校記念日	歯と口の衛生週間（カミカミ献立）				ハロウィン	いい歯の日（かみかみ献立） SDGsみんなの給食	クリスマス			卒業祝い（赤飯） 卒業バイキング
	その他	山菜うどん、草団子		食育月間（郷土料理）					小松菜給食				
	旬の食材	菜花、ふき、春キャベツ、たけのこ、新玉葱、新ごぼう、清見オレンジ	あまぎ、桜えび、アスパラガス、クランピーズ、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、きりたんぽ、そらまめ、かぶ、新じゃがいも、新玉葱、いちご	きびなご、おくら、とうもろこし、かぼちゃ、枝豆、里芋、きつまいも、きのこ、なす、ぶどう、梨、栗	きんま、トマト、とうもろこし、かぼちゃ、枝豆、里芋、きつまいも、きのこ、なす、ぶどう、梨、栗	きんま、秋鮭、戻り鰯、きのこ、きつまいも、白菜、ブロッコリー、ほうれん草、ごぼう、かぶ、りんご	新米、きんま、鮭、鯛、ほっけ、さつまいも、白菜、ブロッコリー、ほうれん草、ごぼう、かぶ、りんご	生のり、鰯、鰻、はたはた、ごぼう、大根、蓮根、ブロッコリー、ほうれん草、みかん、ゆず	鯛、かぶ、葱、ブロッコリー、小松菜、ほうれん草、白菜、白菜、キウイフルーツ、ほうかん、みかん、いちご	わかさぎ、春菊、ブロッコリー、ほうかん、菜花、白菜、みかん、いよかん、キウイフルーツ、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	
地産地消	小松菜、うど、とびうお	小松菜、あしたば、キャベツ、とびうお	小松菜、キャベツ、きゅうり	小松菜、とびうお、むらあじ	小松菜、むらあじ	小松菜	小松菜、むらあじ	小松菜、むらあじ	小松菜、鱧馬大根	千住葱、小松菜、亀戸大根	小松菜		
個別的な相談指導									生活習慣病予防検診後の指導	管理指導表提出	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、保健だよりの発行・食事の手帳・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				