令和6年度 食に関する指導の全体計画

【生徒の実態】

肥満傾向のある生徒 3.9% (令和5年度)

【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

学校教育目標

- ・自ら学び、進んで働く生徒 ・心身ともに健康な生徒 ・自他を尊重して、協調性を発揮する生徒 ・社会に対する責任を自覚して実践する生徒

【第4次食育推進基本計画】

■第十次及月在地座本中日 回 ・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

江戸川区立清新第一中学校

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。 判断力、表現力等)

・健康の保持増進の上で望ましい食事の摂り方や、食物の品質及び安全性等について、正しい知識と 情報に基づき、自ら管理し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する力を養う。 ・食文化を尊重する心と、食物を大切にし食料の生産等に関わる人々に対して感謝する心を育む。 ・食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を養う。



幼稚園・保育園 幼保連携型 認定こども園 小学校

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
- ③食の循環や環境を意識した食育の推

【各学年の食に関する指導の目標】

第1学年

- 〇日常の食事に興味・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】 〇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】 〇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】

- 〇百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】 〇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】 〇 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】
- 第3学年
- の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】



委員長: 校長(副委員長:副校長) 委員長: 校長(副委員長:副校長) 委員:栄養士、生活指導主任、保健主任、養護教諭、各学年生活指導部教員 ※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

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:

江戸川区内の小松菜農家訪問、農業体験(小松菜の収穫)、小松菜の歴史・農家の一日・流通・小松菜料理などの講義

・地産地消の畜産物:東京都産の卵、しゃも肉など

・地産地消の農産品:江戸川区を含む東京都内の野菜、果物、東京都産の調味料(味噌、砂糖、しょうゆ、塩、はちみつなど)

家庭・地域との連携:

を受ける。 食育 (給食) だより、行事食・郷土料理・食文化について等の指導、学校給食試食会、給食運営委員会、学校保健委員会、地区統一献立(小松菜給食)、たんぽぽ(臨海・西晋地区栄養士会)通信発行、ホームページ、その他

食育推進の評価

活動指標・学校給食の管理、栄養士・養護教諭・給食委員会(生徒会活動)による食育実施

成果指標:食生活の実態調査(朝食の欠食率5%未満)、年度末意識調査