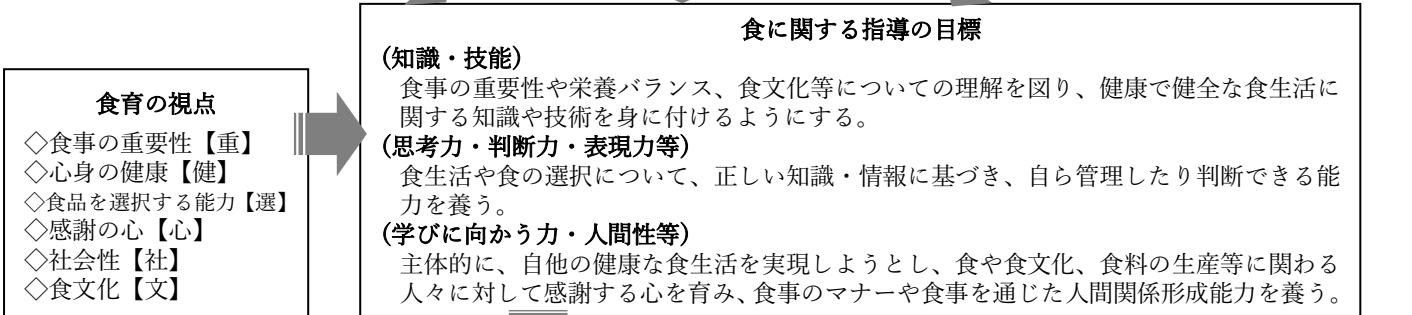
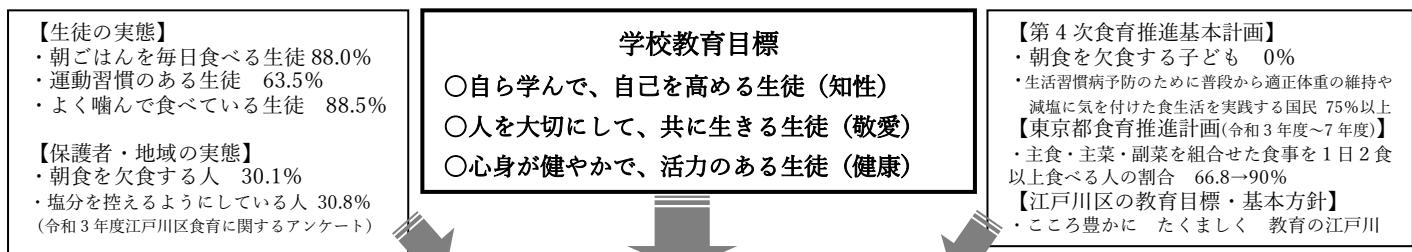


## 令和6年度 食に関する指導の全体計画①

江戸川区立瑞江第三中学校



各学年の食に関する指導の目標		
1年	2年	3年
<ul style="list-style-type: none"> <li>○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】</li> <li>○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】</li> <li>○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】</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○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】</li> <li>○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】</li> <li>○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】</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○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ます。【社】</li> <li>○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】</li> </ul>

### 食育推進組織【生活指導部（保健給食）】

保健主任、栄養士、生活指導主任、各学年教員等

※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の確認
  - 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

八丈島産のムロアジ、トビウオ、あしたば、糸寒天等の活用、

地場産物等の校内放送や指導カード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、その他

### 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、学校保健委員会、ホームページ、学校給食運営委員会、学校保健委員会、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