令和7年度　食に関する指導の全体計画①

江戸川区立小松川中学校

【生徒の実態】
・朝食で主食・主菜・副菜がそろっていない生徒の割合 32%
・規則正しい排便習慣がない生徒 80%
※上記2項目は関連あり
(令和5年度2月 生活習慣アンケート)

【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
・進んで学び、深く考え行動する生徒(知)
・心豊かで。地域社会に貢献する生徒(徳)
・心身ともに自ら鍛える、たくましい生徒(体)

【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。
(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
※夜間学級においては今までの食生活・食環境

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進

【各学年・組織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】

第2学年
〇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】
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
〇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】
〇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】

特別支援学級i組
〇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】
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】

夜間学級
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】

食育推進組織(校内分掌 保健給食部)
栄養教諭、養護教諭、各学年・i組の給食担当教員

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】タブレットを活用したオンライン栄養相談

地場産物の活用:
物資選定委員会:年1回、構成委員(給食運営委員会のメンバー)
活動内容:年間生産調整及び流通の確認
地場産物等の校内放送やプレゼンテーション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:
食育だより、保健だより、給食試食会、学校保健委員会
学校ホームページ、学校運営協議会、地域学校協働本部、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7年度　　食に関する指導の全体計画②（年間指導計画）

江戸川区立小松川中学校

教科等		４月	５月	６月	７月	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				文化祭					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	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 中国文明の発生と発展 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 日本の諸地域　九州地方地②	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	世界の諸地域　ヨーロッパ州、アフリカ州 地① 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 日本の諸地域　中部地方地②	世界の諸地域　南アメリカ州地① 日本の諸地域　関東地方地②	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	
	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	
道徳	技術・家庭	食事の役割と食習慣① 生物育成　技②	中学生に必要な栄養を満たす食事①生物育成 技②	生物育成 技②	生物育成 技②	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
	保健体育	《健康な生活と疾病の予防》①		《健康と環境》熱中症の予防と手当、飲料水の衛生的管理③			《心身の機能の発達と心の健康》①《健康な生活と疾病の予防》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			
総合的な学習の時間	上記以外の教科	Bentos Are Interesting! 英③	タオル 国②		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 美②	故郷 国③	オツベルと象 国③	和歌の調べ 国③日本各地の民謡　音①	豚 国②　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、安全な水を①	
	総合的な学習の時間				林間学校事前学習②郷土料理、伝統野菜、農業体験	修学旅行事前学習③郷土料理、伝統野菜		職場体験事前学習②				
特別支援学級ｉ組		(家)給食室について知る				(家)生活に活かせる体験活動（だしについて等）						
夜間学級		(家)五大栄養素とその働きについて				(家)地域・世界の食文化				(家)私の故郷の味		
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 ・食に興味を持とう		・食事の環境を整えよう ・食の自己管理能力を身に付けよう			・和食の文化を知り、それを大切にしよう ・地域に伝わる食材や料理を知り、それを大切にしよう			・次年度に向け、食についてステップアップしよう		
	委員会活動	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、セレクト給食の項目決め・集計、リクエスト給食の項目決め・集計） 毎日の食育メモの放送（これのみ放送員会）										
	学校行事	健康診断		運動会(弁当給食)								
	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）										
	給食の時間　食に関する指導	給食について理解しよう	食事と運動の効果を知ろう	衛生的な食事の環境を整えよう	暑さに負けない体をつくろう	バランスのよい食事をしよう	栄養と運動の関係を理解しよう	自然と食べ物の関わりを理解し、感謝の気持ちを持とう	自分の適正体重を維持しよう	給食を通して日本の食文化や行事食を理解しよう	食事と健康について考え、実践しよう	１年間の食生活について反省し、改善しよう
学校給食の関連事項	月目標	各クラスで給食のルールを確認しよう	給食の栄養を知ろう	衛生に気をつけよう	１日３度の食事をしっかりとろう	夏の食生活と健康について考えよう（８月）残さず食べよう（９月）	主食・主菜・副菜の役割を理解しよう	和食の良さを知ろう感謝して食事をしよう	寒さに負けない食生活を送ろう	給食のねらいや歴史を理解しよう	食事のマナーを身につけよう	１年間の給食活動を振り返ろう
	食文化の伝承	お花見（ちらし寿司）	端午の節句（筍・鰹料理） 八十八夜（茶）	入梅（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（きぬかつぎ・月見汁・月見団子）・彼岸(おはぎ)	十三夜（栗ごはん）	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（汁粉）	節分（豆ごはん・鰯料理）	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		歯と口の衛生週間 （カミカミ献立）	セレクト給食		セレクト給食	いい歯の日 （カミカミ献立）	セレクト給食	学校給食週間（深川飯）	セレクト給食	卒業バイキング給食 卒業リクエスト給食
	その他	世界（日本）の料理、郷土料理（学年活動・社会科・家庭科と連動させる）										
	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	あさり、桜えび、アスパラガス、グリーンピース、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、しそ、いちご、びわ、メロン、さくらんぼ	きびなご、おくら、とうもろこし、なす、かぼちゃ、ピーマン、レタス、トマト、すいか、プラム	さんま、トマト、とうもろこし、かぼちゃ、枝豆、里芋、さつまいも、きのこ、なす、ぶどう、梨、栗	さんま、秋鮭、戻り鰹、きのこ、さつまいも、栗、柿、りんご、ぶどう、梨	新米、さんま、鮭、鯖、 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、鱈、鰆、鰤、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	鰤、かぶ、葱、ブロッコリー、小松菜、ほうれん草、白菜、キウイフルーツ、ぽんかん、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、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
	地場産物	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、むろあじ	小松菜、むろあじ	小松菜	小松菜、むろあじ	小松菜、練馬大根	千住葱、小松菜、亀戸大根、あしたば	千住葱、小松菜、亀戸大根	小松菜
個別的な相談指導		食物アレルギー対応　・　食事に関わる疾患を持った生徒への対応									管理指導表提出	
家庭･地域との連携		アレルギー疾病対策委員会					給食試食会	給食運営委員会				
		食育だよりの発行（食事の量・朝食の大切さ・食中毒の予防・夏の食生活） 学校ＨＰでの献立配信（毎日）　　・SDGsみんなの給食				・小松菜一斉給食　・食育だよりの発行（野菜の栄養・運動と栄養・日本食の良さ・風邪予防） ・SDGsみんなの給食　・給食試食会（PTA共催）				食育だよりの発行（郷土料理・豆と食生活・バランスのとれた食生活）		