

食に関する指導の全体計画①（下田小学校）

【児童の実態】
 体格：平均的
 主食残食率：6%
 牛乳残食率：4%
 食べ方：主食の残食が多い。和食を好むが豆が苦手。牛乳の残りもやや多め。
【保護者・地域の実態】
 区内に梨園や梅林がある。食に関心の高い家庭が多い。

食育の視点
 ◇食事の重要性
 ◇心身の健康
 ◇食品を選択する能力
 ◇感謝の心
 ◇社会性
 ◇食文化

学校教育目標
生き生きと活動できる心やさしい子に育てほしい
 ◎思いやりをもって力を出し合う子 ◎明るく元気あふれる子 ◎めあてをもって自ら学ぶ子

【第3次食育推進基本計画】
 ・朝食を欠食する子 0%
 ・栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民 70%
【都道府県（市町村）食育推進計画】
 ・主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日が3回毎日の者の割合 80%
【教育委員会指導計画】
 ・自ら学び社会とつながりともに未来を創る人の育成

【食に関する指導の目標】
（知識・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を身につけている。
（思考力・判断力・表現力）
 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したりできる。
（学びに向かう力・人間性）
 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・地域社会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身につけている。

幼稚園・保育所・幼保連携型認定こども園
 「幼児教育推進協議会」を設置し、幼児教育と小学校以降の教育の充実及び連携の推進を図るための協議を実施している。

各学年の食に関する指導の目標		
1・2年	3・4年	5・6年
いろいろな食べ物の名前が分かる。 食べ物に興味関心をもつことができる。 好き嫌いをせずに食べようとするることができる。	楽しく食事することが心身の健康に大切なことが分かる。 健康に過ごすことを意識しているいろいろな食べ物を好き嫌いせずに食べようとするることができる。 衛生的に給食の準備や食事、後片付けができる。	楽しく食事することが、人と人とのつながりを深め、豊かな食生活につながる事が分かる。 食事が体に及ぼす影響や食品をバランスよく組み合わせることで食べることの大切さを理解し、一食分の食事が考えられる。 食品の衛生に気を付けて、簡単な調理をすることができる。

中学校
 小中学校の教職員が情報交換や連携を行い、義務教育9年間の連続性を図った小中一貫カリキュラムに基づく、「横浜型小中一貫教育」を推進している。

食育推進組織
 委員長：校長（副委員長：副校長）
 委員：栄養教諭、学校栄養職員、主幹教諭、教務主任、養護教諭、学年主任、食育主任、体育主任、学級担任
 ※必要に応じて、学校医、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づけて指導
 社会、理科、生活、家庭、体育、道徳、総合的な学習の時間、特別活動等
 ○給食時間における食に関する指導：給食を生きた教材として活用した指導内容、教科で学習したことと関連づけた指導、食事マナー等は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：定期健康診断、保健調査票の結果、日常の食生活の様子等から必要に応じて個別相談指導を行う。日常児童の様子を十分把握し、配慮が必要な児童については医療機関、保護者との連携を図る。保護者の申し出により、学校長、学級担任、栄養職員、養護教諭、調理員で食物アレルギー除去食等の対応を行う。

地場産物の活用
 港北区産こまつな、にんじん、市内産精米を使用
 港北区産こまつな、だいこん、梅を使用した区内統一献立(11月の地産地消月間)
 校内放送や映像、ぱくぱくだよりを使用した給食時の指導の充実、出前授業の実施による教科との関連を図る、給食だよりによる家庭への発信

家庭・地域との連携
 積極的な情報発信：給食だより、学年・学級だより、保健だより、給食試食会、学校保健委員会、栄養個別指導、ホームページ

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：児童の実態、保護者・地域の実態