第3章 食に関する指導に係る全体計画の作成

1 食育全体計画の必要性

学校全体で食育を組織的、計画的に推進するためには、各学校において食に関する指導に係る全体計画 (以下「全体計画」という)を作成することが必要である。

- •「食育全体計画」は、全職員がチームとなって実施するための計画
- 校長のリーダーシップのもとに作成

組織的・計画的な実施

- 校内で「食育推進組織」を設置する。
- •「食に関する指導目標」を達成するために「いつ」「誰が」「どのように」行うのかを明確にする。
- チーム学校として全職員の協働で取り組む。

教職員の共通理解

- 児童生徒や保護者、地域の実態を明らかにする。
- 全体計画を作成する必要性を全教職員で共通理解を図る。 ⇒法的根拠を明らかにしておく。

学校と家庭・地域等 の連携

• 家庭や地域との連携により、学校給食や食に関する授業が豊かなものになる。

〈法的根拠〉

国の第3次食育推進基本計画(平成28年3月)

食に関する指導の時間が十分確保されるよう、栄養教諭を中心とした教職員の連携・協働による学校 の食に関する指導に係る全体計画の作成を推進する。

学校給食法第10条

校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。

学習指導要領

- ・小学校学習指導要領及び中学校学習指導要領(平成29年告示)第1章総則第5の1のイ
- ・特別支援学校学習指導要領(平成29年告示)第1章総則第6の1(2)
- · 高等学校学習指導要領第1章総則第6款1款イ

教育課程の編成及び実施に当たっては、学校保健計画、学校安全計画、食に関する指導の全体計画、いじめの防止のための対策に関する基本的な方針など、各分野における学校の全体計画等と関連付けながら、効果的な指導が行われるように留意するものとする。

2 全体計画作成の手順及び内容

(1) 実態把握

ア 学校で実施している既存の「食に関する実態調査」や教師の観察などに基づいて「体力や学力」 「健康状態や体格」「食習慣」「態度や意識」などの観点を整理する。

児童生徒の課題を明らかにし、児童生徒に育成したい「食に関する指導の目標」を設定する。

- イ 学校評価や保護者アンケート、学校運営協議会等での食育取組状況の協議により、保護者や地域の実態を明らかにする。
- ウ 次のような取組状況を評価し課題を明らかにする。
 - ・食育全体計画等に基づいた授業の実施状況
 - ・地場産物を活用した献立や栄養管理に配慮した献立の作成状況
 - ・適切な給食の時間の設定等、環境整備に係る内容
 - ・給食の時間、教科等における指導及び個別的な相談指導における教職員間の連携状況等

(2) 学校における食育の推進状況に関する評価指標の設定

児童生徒の食に関する課題解決に向けて、食育推進の評価指標を設定する。

〈設定方法〉

- ア 学校の教育目標や児童生徒の実態調査の結果に照らして段階的に設定する。
- イ 六つの「食育の視点」を踏まえる。
- ウ 食に関する自校の教職員、組織、家庭・地域の実態に照らして、課題を生み出している原因の中から、課題性(自校の食育を推進するために改善しなければならないことは何か)、緊急性(すぐに改善しなければならないことは何か)、方向性(教職員が食育推進のために実践することは何か)の観点から焦点化して評価指標を設定する。

(3) 食に関する指導目標の設定

ア学校

学校の教育目標を受け、各学校は育成を目指す資質・能力を踏まえた食に関する指導目標を 設定する。六つの「食育の視点」を位置付けて設定することが重要である。

イ 各学年

各学年の児童生徒の実態や発達の段階などを考慮して、自校の食に関する指導の目標に基づいて設定する。

- ・低学年…基本的な生活習慣が定着するよう、適切な題材を設定する。
- ・中学年…問題を自分のものとして真剣に考えることができるようにし、具体的な解決方法や 目標を決めて、一定の期間継続して努力できるように設定する。
- ・高学年…食育などに関する悩みの解消などを重視したり、自己の問題について真剣に受け止め、 自己に合った実現可能な解決方法を決めたり、目標をもって粘り強く努力できるように設定する。
- ・中学校…小学校の段階で生徒が、どのような食育を経験してきているのかを小学校と十分に 連携を図り、情報を収集して、生徒のこれまでの学びの上に目標を設定する。

(4) 食に関する指導の全体計画①の内容について

- ア 幼稚園・保育所・幼保連携型認定こども園と小学校、小学校と中学校の間での連携に関する方 針等の記載に当たっては、食に関する指導について校種間等のつながりを意識することが大切で ある。
 - ・小学校…近隣の幼稚園、保育所、幼保連携型認定こども園での幼児の食生活の実態や、食に関する指導により幼児がどのように育ってきているのかを十分に把握してから、食に関する 指導の全体計画を作成する。
 - ・中学校…小学校までにどのような「食に関する指導」が行われてきたのか、その結果どのような資質・能力が育成されてきたのかを理解した上で、中学校における食に関する全体計画を作成する。

イ 地場産物等の活用

「地場産物の活用」については、学校給食に地域の産物を活用することによって地域の食文化や 産業、生産、流通、消費など食料事情等について理解することができるようにする。

- ・低学年…自分の住んでいる地域で収穫できる食べ物に関心をもつ。
- ・中学年…地域の産物に関心をもち、日常の食事と関連付けて考えることができる。
- ・高学年…地域の食文化や食料の生産、流通、消費などについて理解を深める。

ウ 家庭・地域等との連携

学校での指導内容や時期等と合わせて家庭や地域で関連した取組を行うと効果的である。

- ・家庭や地域の生産者等の理解や協力を得られるように事前に連絡し、了解を得ておく。
- ・学校と家庭や地域との双方向の情報交換ができるように工夫した給食だよりを発行する。
- ・栄養教諭と学級担任や教科担任とが情報を共有する。

エ 全体計画の評価

食育全体計画に基づいて、児童生徒への食に関する指導が計画通りに推進されたのか、学校給 食の管理、連携・調整がどの程度充実したのかなどについて評価を行い、その結果を次年度に生 かしていくことが求められる。

(5) 食に関する指導の全体計画②の内容について

ア 関連教科等の指導内容

「食に関する指導の全体計画②」に示された各教科、道徳科、外国語活動及び総合的な学習の時間の指導について、小学校学習指導要領及び中学校学習指導要領(平成29年告示)の総則に「学校における食育の推進」がこれまで以上明確に位置付けられた。各教科等において、食に関する指導を行うときには、関連する教科の内容を踏まえることが大切である。

- ・小学校家庭科…家庭科の特質に応じて、食育の充実に資するよう配慮すること。 第4学年までの食に関する学習との関連を図ること。
- ・中学校技術・家庭科…技術・家庭科の特質に応じて、食育の充実に資するよう配慮すること。
- ・小学校体育科…保健の内容のうち運動、食事、休養及び睡眠については、食育の観点も踏まえつつ、健康的な生活習慣の形成に結び付くよう配慮するとともに、保健を除く第3学年以上の各領域及び学校給食に関する指導においても関連した指導を行うようにすること。

・中学校保健体育科…内容の(1)のアの(イ)及び(ウ)については、食育の観点も踏まえつつ健康的な 生活習慣の形成に結び付くように配慮すること。

イ 特別活動の指導内容

全体計画②に示された特別活動では、食に関する指導は主として、小学校学習指導要領特別活動の学級活動(2)「日常の生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全」の「エ(中学校、高校はオ)食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」で学習する。

ウ 個別的な相談指導

近年、肥満ややせ傾向、食物アレルギー等食に関する問題を有する児童生徒が見られることから、健康実態を十分把握した上で、個に応じた献立の工夫や児童生徒及び保護者に対する適切な 指導や助言が必要になってきている。

〈個別的な相談指導を行う場合の留意点〉

- ・給食の時間は、自分の健康のためにどのような食品をどれだけ食べる必要があるのかを実際 に食べて学習できることから、献立は指導にふさわしいバランスのよい献立でなければなら ない。
- ・学級担任等はグループに入り給食を共に食べながら、児童生徒一人一人の健康状態や個性を 観察し、必要に応じて個別に適切な指導や助言を行うことが大切である。
- ・養護教諭等との連携や必要があれば学校医等、外部の専門機関とすぐに連絡が取れるような 校内システムを日頃から構築しておくことが肝要である。

〈全体計画作成手順(例)〉

- ① 関係教職員による作成委員会等の設置
- ② 全体計画の原案作成
- ③ 各学年会や教科部会に原案を提示、調整
- ④ 食に関する食育推進組織に原案を提示、調整
- ⑤ 校長の了承・決裁
- ⑥ 職員会議で校内教職員へ周知

3 具体的な全体計画のイメージ

(1) 食育全体計画①(小学校)例【CD13、14】

【児童の実態】

- ・朝食を欠食する子がいる。 2.3%
- ・朝食の野菜摂取者が少ない。 54.7%
- ・朝食の汁物摂取者が少ない。50.9%
- ・給食の残食が多い。 残食率 5.7%
- ・肥満傾向児が多い。 出現率 16.3%

【保護者・地域の実態】

・昼食以外の共食の割合が低い。79.7%

学校教育目標

自ら学び

心豊かで

たくましい子どもの育成

A小学校例

【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%
- 【第三次福島県食育推進計画】
- ・児童の肥満・やせ傾向の割合 3.5%
- 【教育委員会指導方針】

食育の視点

(文部科学省)

- ◇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

食に関する指導の目標

(知識·技能)

食事を楽しむことは、心を豊かにし、持てる力を十分に発揮するために重要であることを理解 し、望ましい栄養や食事のとり方とともに手洗いやよく噛むことなど健全な食生活に必要な技能 を身に付けている。

(思考力・判断力・表現力等)

栄養や食事のとり方について自分の食生活との関わりを見つめ、健康な生活を実現するために 何が必要か考え、正しい知識・情報に基づき適切に意思決定して行動できる。

(学びに向かう力・人間性等)

主体的に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コミュニケーションを図ろうとする態度を養う。

ふくしまっ子 食育指針 〈福島県教育委員会〉

- ◆食べる力
- ◆感謝の心
- ◆郷土愛

重点目標

給食、朝食で野菜を食べる子どもを増やす

幼稚園 保育所

連携を深め、 食に関する指 導内容、子ど もの実態につ いて共通理解 を図る。

各学年の食に関する指導の目標 1、2年 3、4年

- ・友だちとなかよく給食 を楽しみ、いろいろな食 べ物や料理の名前が分
- ・好き嫌いせずに食べることの大切さを考えることができる。
- ・協力して食事の準備や後片付けができる。
- 3、4年 ・楽しく、よく噛んで食事をす ることが心身の健康に大切なこ とがわかる。
- ・健康に過ごすことを意識して、 好き嫌いせずに3食規則正しく 食べようとすることができる。
- ・食事のマナーやあいさつで食 に関しての感謝の気持ちを表現 することができる。

5、6年

- ・心身の健康の保持増進には、1日 3食の栄養バランスのよい食事摂取 が大切であることが理解できる。
- ・食品をバランスよく組み合わせて 簡単な献立を立てることができる。
- ・自分の食生活を見つめ直し、より よい食生活を実践してみようとする。

中学校

小中連携事業等 を活用して、生 徒の生活習慣、 健康状態、食育 の内容等を把握 し、連携に努め る。

食育推進組織(校内保健委員会)

委員長 : 校長、副委員長 : 教頭 ※ 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 委 員 : 教務主任、保健主事、養護教諭、学年主任、給食主任(食育コーディネーター)、栄養教諭、体育主任、学級担任

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、生活、家庭、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 等

地場産物の活用

物資選定委員会(給食担当者会議): 年3回、構成委員(給食センター所長、校長、給食主任、養護教諭、栄養教諭) 地場産物を使用した給食の校内放送や指導資料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。

家庭・地域との連携

学校だより、食育だより、保健だより、ホームページ、自分手帳、学校給食試食会、家庭教育学級、学校保健委員会、 新入生保護者説明会、講演会、自治体広報誌、公民館活動、生産者団体、地域保健委員会

食育推進の評価

活動指標: 給食時間、教科等において計画的に食に関する指導ができたか。献立を通して3回の食事の重要性を指導できたか。 成果指標: 給食の残食を減らす(1)。 朝食を食べる(2)、朝食で野菜を食べる(3)、朝食で汁物を食べる(4)児童を増やす。

(1) $5.7\% \rightarrow 4.5\%$ (2) $97.7\% \rightarrow 98.8\%$ (3) $54.7\% \rightarrow 60.5\%$ (4) $50.9\% \rightarrow 56.6\%$

食育全体計画②(小学校)例 【CD15、18】

	A second contract to the second contract to t	TO CONTRACT OF STREET,										
		4.B	5月	6月	7月	8~9月	10月	11月	12A	1月	2.B	3月
4	8	入学式	運動会		衛治学館		就学時健康診断	高雑訓練	公安保存 部区		公安保存 第	卒業式
林村	場行言理	計画策定	及再推進安贝茨		政門提進安與宏		及再准進安贝宏		政府推進安員按辞価実施	辞価結果の分析	及再推進安良安計画案作成	
数:	社会	県の様子[4年], 世界の中の日本、日本の 地形と気候[5年]	私たちの生活を支える飲料水【4年】、高地に住む人々の暮らし【6年】	5個こかられる販売の仕事(34年) ごみのしよりと再利用(4年) 覧い土地のぐらし(5年) 対象・水の食糧生産の特色(5年) 対象・採集や農構の生活・ ち類・大和政権(6年)	5が国の農家における食 ≒生産[5年]	:地域にみられる生産の仕事(農業)【3年】、投が国の水産業における食料生産(5年)				9)(3) F	日本のつながりの深い 国々[6年]	
科・道徳	理科	1 8	動物のからだのつくりと 運動[4年]、植物の発芽 3 と成長[5年]、動物のか ただのはたらき[6年]	どれくらい育ったかな[3 年]、暑くなると[4年]、花 いら実へ[5年]、植物の 本のはたらき[6年]	Eき物のくらしと環境 6年】	実がたくさんできたよ [3年]			水溶液の性質とはららき [6年]	物のあたたまりかた 【4年】		
排	生活	がっこうだいすき[1年]	たねをまこう[1年]、 やさいをそだてよう[2年]			秋のくらし さつまいもを しゅうかくしよう[2年]						
総包	家庭		おいしいたのしい調理の カ[5年]	朝食から健康な1日の生 活を[6年]			食べて元気!ご飯とみそ 汁[5年]					
的な	体育			毎日の生活と健康[3年]				育ちゆく体とわたし【4年】		病気の予防[6年]		よりよく育つための生活 [4年]
学習の	他教科	たけのこぐん[2国:東書] 引 ふきのとう[2国:光村] カレーライス[6国:光村]	茶つみ[3音]	3むすびころりん[1国: と村]ゆうすげむらの小さ な旅館[3国:東書]	おおきなかぶ[1国:東 書・光村] 海のいのち[6国:東書]		サラダで元気[1国:東 書]、含薬の由来に関心 をもとう[6国:東書]	〈らしの中の和と洋【4国: 東書】、和の文化を受けつぐ【5国:東書】	ブロフェッショナルたち[6 国:東書]	おばあちゃんにきいたよう [2国: 東書]うなぎの謎を 追って[4国: 光村]	9らいへのつばさ(備帯 画)[6解] 変べ物・料理[5外]	うれしいひなまつり【1音】
佐 苣	撤担	自校の指導計画に照らし 項目記入 たな田が変身【4年】	うってみたいな[2年] 時さい村の子どもたち[2 年]温かいおまんじゅう[6 年]	かほちゃのつる[1年] 食べ残されたえびになみ [だ[6年]	いただきます[3年]	ビーマンマンとよふかし大 まおう[2年] いただきます[3年]	(国のちがいをこえて[4 年] みかん出し[4年] お茶の心[6年]		命のおにぎり[6年]	大みそかの朝に[6年]	むにふく胤[6年]	にんじんの飾り切り[3 年] までいの牛[5年]
	総合的な学習の時間	米作りの秘密をさぐろう [5年]	地域の伝統野薬をPRしよ う[6年]				-					
	学級活動 *食膏教材 活用	格食がはじまるよ。[1 年]	元気のもと朝こはル*[2] 年]、食べ物の栄養*[5]。 4年]	に活りズムを調べてみよ [3年]、よくかんで食べ :5[4年]、朝食の大切さ 知ろう[6年]	夏休みの朝ごはんメ ニューを考えよう[5・6 年]		食べ物のひみつ[1年]、 朝食と生活リズム[5年]	おやつの食べ方を考えて みよう* [2年]、マナーの もつ意味* [3年]、元気 な体に必要な食事* [4		食べ物の「句」*[2年]	レっかり食べよう3度の食 事[3年]	
特別生	児童会活動	総食時間の放送 手洗いのよびかけ みじたくチェック		無とロの健康週間免表・ 朝食調べ	残食調べ			生産者との交流給食会・ 朝食調べ		学校給食週間の取組「調理員へのインタビュー」	うがい手洗いのよびかけ	残食調べ
中	学校行事	お花見給食・健康診断		全校集会				交流給食会		給食感謝の会		
	名食 結指 食器			楽しく食べよう 食事の環境について考えよう		食べ物を大切にしよう 感謝して食べよう 地場産物を知ろう		望ましい朝ごはんの内容を知ろう		給食の反省をしよう 1年間の給食を振り返ろう		
	時食に関す 間る指導	給食を知るう 食事のマナーを身に付けよう 季節の食べ物について知るう	k3 83	望ましい朝にはんについて考えよう適切な水分補給の仕方を知ろうそしゃくの効果を知ろう	ŁЭ	食べ物の名前を知ろう食べ物の三つの働きを知ろう地場係物のよったを知ろっ	135	望ましい朝ごはんについて考えよう食生活について考えよう		食べ物に関心をもとう 食生活を見直そう 食べ物と健康について知ろう	53	
	月目標	準備や後片付けを上手に J しよう	楽しく食事をとろう	よくかんで食べよう	器さに負けない食事をし よう	いろいろな食べものを食べよう	規則正しい食事をしよう	地産地消のよさを知ろう	寒さに負けない食事をし よう	感謝して食べよう	食べ物と健康について考えよう	1年間の給食をふりかえ ろう
-	食文化の伝承	お花見献立	端午の節句		七夕献立・土用丑の日献立	お月見献立		地場產物活用献立	冬至献立	正月料理の献立		様の節句献立
	行事食	入学進級献立		歯と口の健康週間献立		バイキング結食	目の愛護デー献立		クリスマス献立 セレクト給食	給食週間行事献立		非常食体酸就立 卒業祝献立
Samuel Co.	数材となる 献立・料理	日本型食生活の日(三1回) たけのこ料理 山菜料理、カレーライス	/葉ソテー (地で食べられている料理	朝食モデル献立、カミカミ献立、寒冷地で食べられている 料理	いぶ料理、日本の農産物を 利した料理	・つまいも料理、ピーマン料 2、日本の消産物を活用し 料理	*モ汁(わが家のみモ汁) !っちゃんサラダ	食モデル献立、保存食(軟) を使用した料理、和食献	560ヶび献立	上活習慣病を予防する献 2、戦争時に食べられてい ま料理	3外国料理(アメリカ・韓国)	ひなまつり数立
食関連事項	るる 旬の食材	しまあじゃまだい・ニジマス・ さり・ひじき・キャベツ・爺・に さり・ひじ・か ぶ・しいだけ 様々・フば・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	レイ・いさき・あじ・あおりい ・かつお・山葉・グリンピー ・・キャベッ・たまねぎ・奇・フ パワガス・キやえんどう・窒 ・新じゃがいも・プリンスメ	リレイ・いさき・かつお・あじ。 パリンピース・キャベッ・たま コギ・アス・バラガス・キやえん ごう・オケアス・んどう・新じゃ パいち・にんにく・さくらんぼ・ だわ・メロン・アレ・・・養生	いわし、ぎんざけ・うなぎ・ が、あし、いんげん。枝豆・ なら、幸ゆうり・マヤ・なす・ ー・サ・「こんにく、ピー・マン・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	ずき はも・するめいか・か にない 思いも・さつまいも・ げっしめい まいたけ・なし ・ さどうピナーネ・マスカ・ ・ 巨峰・甲斐路)・リんご(つ (る)	*・きんま・しろさけ・たちう *・かんばち・さば・わかさ ・するのいか・かぶ・かば ・・するのいか・かぶ・かば ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	いたら・かれい・しろさけ・さ ・かんばち・いか・大豆・か ・かんばち・こばう・さつま ・・重じも・等等・大根 !こ じん・白菓・ブロッリー・ほう ん草・れんこん・精・早生 かん・ふじ	たら、はまち、ぶり・たい・さ まりらめ、大豆・カリフラ フー・水菓・ボードが菓・ 路等・木んこん・・セリ・セロリ つぎ・大根・白葉・ブロッコ フー・ほうれん草・みかん・ゆ ず・手し桔	がれ、たら、むろあじ・はま、・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	・らめ・にしん・あおあじ・は ち・水菓・春瀬・七り・ねぎ 「ロッコリー・キャベッ・葉の コッコリー・キャベッ・葉の こ・いちこ・ほんかん・伊予 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	さわらまだい。かくちいわ したます。50・キャベッセ リアませる。娘の体・にら ふきのとう。概=つ繋・わら じ・せとが・デコボン・深麗オ レンジ・いちこ
70.1994	郷土料理 概立 土 福島県の 農産物	雑工料理の日(月1回) 業の花・樹三つ葉・いちご	ナップえんど・アスパラが	キャベツ・ブロッコリー・たま わぎ・きゅうり・さやえんどう・ スナップえんどう・グリンピー ス・アスパラガス・ブルー・リー	ビーマン・トマト・ミニトマト・な す・きゅうり・しんがだん・じゃか いも・キャペッ・とうもろこし・ 女豆・フネー・リー・もも	ーマン・なす・トマト・枝豆・ キャラリ・どうもろこし・里いも ドコネル・ほうれん草・大 見・キャベツ・きのこ類・ぶど いなし	4・なす・ブロッリー・里いも・さ フまいも・ほうれん草・オータ ムポエム・水薬・大根・キャイ ハ・きのこ類・ぶどう・なし・リ	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	に豆・白菜・ねぎ・大根・ほう 込ん薬・春菊・水菜・にら・あ こつき・ヤーコン・長いも・リイ ・柿・いちご	白菜・ねぎ・大根・ほうれん 草・香菊・木菓・にら・あさつ き・ヤーコン・長いも・リんご・ 柿・いちご	ほうれん草・春菊・三つ葉・IC ら・水葉・大根・あさつき・ ヤーコン・いちご	
個別	個別的な相談指導	Contract of	すこやか教室		すこやか教室(面談)			すこやか教室 管理指導表提出	食物アレルギー調査集計		食物アレルギー個人面談	食物アレルギー個人カル テ作成
L		積極的な情報発信(自治体	*広報誌、ホームページ)、	積極的な情報発信(自治体広報誌、ホームページ)、関係者評価の実施、公民館活動、地 ※社会に、本会社に、関係者にいる会会	館活動、地域ネットワーク等の活用	の活用						
彩	家庭・地域との	平校たより、食育たより、な・朝食の大切さ・運動と栄養	字校だより、政育だより、保健だよりの終行 ・朝食の大切さ・運動と栄養・食中毒予防・夏休みの食生活・食事の量	食生活・食事の量		・地元の野菜の特色・地場	・地元の野菜の特色・地場産物のよさ・日本型食生活のよさ	50æት		・運動と栄養・バランスのとれた食生活・心の栄養	れた食生活・心の栄養	
	連済	自分手帳の活用		給食試食会 朝食について見直そう週 間運動	ごはんコンテスト 公民館親子料理教室	家庭教育学級	就学時健康診断	地域学校保健委員会 講演会、朝食について見 直そう週間運動				

食育全体計画の作成視点 <u>බ</u>

目標値を達成するための食に関する指導の目標・指導内容を決定する。 児童の課題から評価指標及び目標値を設定し、 _ 7 米人

・昼食以外の共食の割合が低い。79.7% ・朝食の汁物摂取者が少ない。50.9% ・給食の残食が多い。 残食率 ・朝食の野菜摂取者が少ない。 ・朝食を欠食する子がいる。 保護者・地域の実態 ・肥満傾向児が多い。 児童の実態 学校評価、地場産物調査等)か 各種調查(朝食摂取率調查、 ら把握し、課題を整理して具体 的な数値で記述 【児童の実態】

54.7% 5.7%

・栄養パランスに配慮した食生活を実践する 国民 70% [第三次福島県食育推進計画] ・児童の肥満・やせ傾向の割合 第3次食育推進基本計画 ·朝食を欠食する子 0% [教育委員会指導方針] たくましい子どもの育成 学校教育目標 自ら学び 心豊かで

推進計画等での指標を児童 の実態と照らし合わせて具 学習指導要領、食育推進 基本計画、各自治体の食育 体的な数値で記述

3.5%

A小学校例

A小学校の場合は、朝食にお あるため、下線の「健康な食 生活」に関する部分を朝食摂 ける栄養バランスに課題が 取へと関連付けている。

(福島県教育委員会)

し、望ましい栄養や食事のとり方とともに手洗いやよく噛むことなど健全な食生活に必要な技能

食事を楽しむことは、心を豊かにし、持てる力を十分に発揮するために重要であることを理解

食に関する指導の目標

ふくしまっ子 食育指針

各学年において、資質・能力 の三つの柱に分けて指導の

目標を設定している。

◆郷十愛

●馬躍の心 ◆食べる力

主体的に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コミュニケーションを図ろうとする態度を養う。

朝食で野菜を食べる子どもを増やす

重点目標紹介

年度内に育成を図る重点目標を設定するとより明確に

重点目標】

栄養や食事のとり方について自分の食生活との関わりを見つめ、健康な生活を実現するために

(思考力・判断力・表現力等)

を身に付けている

今食事の重要性

酹 싼

三つの柱(知識及び技能、

観点を踏まえ、資質・能力の

学校教育目標を実現する

【食に関する指導の目標】

◇こみの領展 ◇食品を選択

○別難のい する能力

◇食文化 世代

(知識・技能)

女部年92年

食育の視点

何が必要か考え、正しい知識・情報に基づき適切に意思決定して行動できる。

(学びに向かう力・人間性等)

小学校前後の幼稚園、 中学校

中驴校

と間で一貫性を持たせる

・心身の健康の保持増進には、1日 3食の栄養バランスのよい食事摂取

5.6年

各学年の食に関する指導の目標

が大切であることが理解できる

・楽しく、よく噛んで食事をすることが心身の健康に大切なことがわかる。 とがわかる。 ・健康に過ごすことを意識して、 好き嫌いせずに3食規則正しく 食べようとすることができる。

を楽しみ、いろいろな食

・友だちとなかよく給食 べ物や料理の名前が分

を活用して、生 小中連携事業等 健康状態、食育 の内容等を把握 徒の生活習慣、

し、連携に努める。

・食品をパランスよく組み合わせて 簡単な歴立を立てることができる。 ・自分の食生活を見つめ値し、より よい食生活を実践してみようとす る。

・食事のマナーやあいさった食 に関しての感謝の気持ちを表現 することができる。

・好き嫌いせずに食べる

244

導内容、子ど もの実施につ

食に関する指

点を踏まえ、各学年の発達段階 を考慮し、資質・能力の三つの 柱(知識及び技能、思考力・判 断力・表現力等、学びに向かう カ・人間性等)の視点が入るよ

連携を深め、

幼稚園 保育所

【各学年の食に関する指導の目標】 学校教育目標を実現する観 ことの大切さを考える

いて共通理解

を図る。

ことができる。 ・協力して食事の準備や

後片付けができる。

育目標、食に関する指導の目標、 重点目標と関連付けた評価指標 児童の実態、課題から学校教 【食育推進の評価】

回補

具体的な内容、

を設定し、 直も記述

食育推進の評価

う設定

活動指標 : 給食時間、教科等において計画的に食に関する指導ができたか。献立を通して3回の食事の重要性を指導できたか。 朝食を食べる(2)、朝食で野菜を食べる(3)、朝食で計物を食べる(4)児童を増やす。 (4) 50.9% → 56.6% (3) 54.7% → 60.5% $(2)97.7\% \rightarrow 98.8\%$ 成果指標: 給食の残食を減らす(1)。 (1) 5.7% \rightarrow 4.5%

P43参照》 平成31年3月 (「食に関する指導の手引ー第二次改訂版一」文部科学省

六つの食育の視点が入るよ

びに向かうカ・人間性等) 考力・判断力・表現力等、

児童の実能

- ・朝食を欠食する子がいる。
- 54.7% 朝食の野菜摂取者が少ない。
- 50.9% 5.7% 残食率 朝食の汁物摂取者が少ない。 ・給食の残食が多い。

児童の実態から指導内容を重点化

重点目標

朝食で野菜を食べる子どもを増やす 給食、

\bigcirc 〈らしの中の和と洋【4国: 東書】、和の文化を受けつぐ【6国:東書】 育ちゆく体とわたし[4年] まかせてね今日の食事[6年] <u>サラダで元気</u>[1国:東 書]、言葉の由来に関心 をもとう[6国:東書] 食べて元気!ご飯とみそ 汁[5年] おむすびころりん【1国: 光村】ゆうすげむらの小さ な旅館【3国:東書】 <u>朝食から健康な1日の生活を[6年]</u> 毎日の生活と健康【3年】 おいしいたのしい調理の 九[5年]

望ましい朝ごはんについて: 食生活について考えよう カよう*[2年]、マナーの もよう*[2年]、マナーの もつ意味*[3年]、<u>元気</u> <u>な体に必要な食事</u>*[4 米・たら・かれい・しろさけ・キリ 望ましい朝ごはんの内容を 朝食モデル献立、保存食(乾物)を使用した料理、和食献 力 生産者との交流給食会・ 朝食調べ 地産地消のよさを知ろう 地場產物活用献立 交流給食会 <u>食へ物のひみつ[1年]、 朝食と生活リズム[5年]</u> 国のちがいをこえて[4 年] みかん出し[4年] お茶の心[6年] 見則正しい食事をしよう みそ汁(わが家のみそ汁) りっちゃんサラダ 米・さんま・しろさけ・たちう 米を収穫しよう[5年] 目の愛護デー献立 4 望ましい朝ごはんについてす 通切な水分補給の仕方を欠 楽しく食べよう 食事の環境について考えよ 朝食モデル献立、カミカミ献立、寒冷地で食べられている 料理 2 生活リスムを調べてかよ 213年1、よくかんで食べ よう[4年1、朝食の大切さ を知ろう[6年] かぼちゃのつる[1年] 食べ残されたえびになみ だ[6年] カレイ・いさき・かつお・あじ・ 歯と口の健康週間発表・ 朝食調べ そしゃくの効果を知ろう よくかんで食べよう 植と口の健康週間献立 全校集会 トレード・ファイン (2年) カラング (2年) カラング (2年) カラン・オの子どもたち(2年) 年 (3世のいおまんじゅう(6年) 年) 元<u>気のもと朝こはん</u>*[2] 年]、食べ物の栄養*[6] 年] 地域の伝統野菜をPRLよ 3[6年] 野菜ソテー 高地で食べられている料理 準備や後片付けを上手に 楽しく食事をとろう たけのこぐん[2国:東書] 茶つみ[3音] ふきのとう[2国:光村] カレーライス[6国:光村] 端午の節句 食事のマナーを身に付けよう 季節の食べ物について知ろう 自校の指導計画に照らし 項目記入 たな田が変身[4年] しまあじ・まだい・ニジマス・お 日本型食生活の日(週1回) たけのこ料理 山菜料理、カレーライス 米作りの秘密をさぐろう [5年] 給食のきまりを覚えよう 楽しい給食時間にしよう お花見給食·健康診断 含度がはしまるよ*[部度時間の放送 手洗いのよびかけ みじたくチェック 中よく食べよう 入学進級献立 給食を知ろう お花見献立 教材となる 献立・料理 食に関する指導 総合的な 学習の時間 学級活動 *食畜教材 活用 食文化の伝承 児童会活動 学校行事 能描 月日標 他教科 行事食 家庭 体育 道德 給食時間 會 教科・道徳等 孙校结 特別活動 総合的な学習の時間

評価指標を達成するための 具体的な指導内容を決定 ო

- 教科(主に家庭科・体育)と特別 実施時期を関連付ける。(下線表記) 活動(学級活動)の題材・指導内容、 *食育教材については P167 参照
- 各教科・特別活動の指導内容と給 食の月目標を関連付ける (N)
- 各教科・特別活動の指導内容と給 使用食材を関連付ける 食献立、 (m)

評価指標·目標値を設定 S

S 北 _ の空間 評価を実施し、 の内容を見直 4

ო

食育推進の評価

給食時間、教科等において計画的に食に関する指導ができたか。 献立を通して3回の食事の重要性を指導できたか。 朝食で汁物を食べる(4)児童を増やす 朝食で野菜を食べる(3)、 朝食を食べる(2)、 給食の残食を減らす(1)。 活動指標 成果指標

3 98.8% 1 (2) 97.7% $\rightarrow 4.5\%$ %1 5

 Ξ

54.7%

60.5% 1

26.6%1 20.9% (4)

編

(3) 食育全体計画作成① (中学校) 例 【CD13、14】

B 中学校の例

【生徒の実態】

- •朝食摂取率 98.0%
- •肥満傾向児出現率 9.9%

【保護者・地域の実態】

・主食・主菜・副菜を1日2回以上、毎日摂取している割合 56.2%

学校教育目標

○○に暮らす生徒一人ひとりに、将来に対して喜びと生きがいのある人生を主体的に創造する力を育み、地域に信頼され、ひいては国際社会に貢献できる人材を育てる。

【第3次食育推進基本計画】

- •朝食欠食率 0%
- •地場産物使用割合30%
- 【第三次福島県食育推進計画】
- •朝食摂取率 97.2%
- 【〇〇町食育推進計画】
- ・食に感謝し、〇〇の食材を愛し、感動する町民

食育の視点

〈文部科学省〉

- ◇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

食に関する指導の目標

(知識・技能)

食事の重要性やバランスのよい食事のとり方、適切な運動の必要性について理解し、 生涯にわたる健康を考えた食生活に必要な知識や技能を身に付けている。

(思考力・判断力・表現力等)

栄養や食事のとり方について正しい知識・情報に基づき、自ら判断でき、健康な生活 や望ましい食習慣を実現するためには何が必要かを考え、適切に行動ができる。

(学びに向かう力・人間性等)

自分の食生活を見つめ直し、主体的によりよい食習慣を形成しようと努力する態度を 身に付けている。 ふくしまっ子 食育指針 〈福島県教育委員会〉

◆食べる力

◆感謝の心

◆郷土愛

重点目標 バランスのよい食事をする生徒を増やす

幼稚園 保育所	小学校
・楽しく食事を する子どもを育 成する。 ・いろいろな食 べものに慣れ る。	・食べものの働きについて理解している。 ・食事のマナーを身に付けている ・中学校区学校 保健委員会を活用して、連携に 努める。

1年
・充実した中学校生活を送る
ためには、生活リズムを整え ること、バランスのよい食事
摂取が大切であることを理
解している。
・食事内容を見直し、自分で

- ・食事内容を見直し、自分で 補い、栄養バランスを整える ことができる。
- ・中学生の生活リズムに合った食生活を送ることができ る。

各学年の食に関する指導の目標 2年

- ・成長期における食事の重要 性について理解している。
- 運動量に合わせた食事のとり方ができる。
- ・自分の身体の成長や活動に あった食事のとり方ができ る。

・摂取量と消費量のバランス が心身の健康の保持増進に 大切であることを理解して いる。

3年

- ・栄養バランスを考えて献立 を組み合わせたり、料理を作 ることができる。
- ・食事を通して自らの健康管理をしていくことができる。

食育推進組織(校内保健委員会)

委員長 : 校長、副委員長 : 教頭

委員:保健主事、養護教論、食育コーディネーター、栄養教論 ※必要に応じて、保護者代表(会長、厚生委員長)、学校医の参加

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、生活、家庭、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 等

地場産物の活用

物資選定委員会(給食担当者会議): 年3回、構成委員(校長、給食主任、養護教諭、栄養教諭) 地場産物を使用した給食の校内放送や指導資料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

家庭・地域との連携

学校だより、食育だより、保健だより、ホームページ、自分手帳、学校給食試食会、家庭教育学級、学校保健委員会、 新入生保護者説明会、講演会、自治体広報誌、公民館活動、生産者団体、中学校区学校保健委員会

食育推進の評価

活動指標: 望ましい栄養や食事のとり方についての食に関する指導が計画通り実施できたか。

成果指標 : バランスのよい食事を1日2回以上摂取している生徒56%→65% 肥満傾向児出現率の低下を目指す

D		 	日常食の原理(魚)・地域 日常食の原理(魚)・地域 の食材と食文化[2年] 総食は食みの原理(魚)・地域 の食材と食文化[2年] 理員へのインタビュー」 雑土を彫る[1年] 雑工を彫る[1年] 選出、放射の材も方・金語 ・食事のあたして 変し、終食時間の過ごフ 薬し、が食み間で、薬・心をあしてま を持ち、一によりた、水・小さ。 中のあた。 を持ち、一によります。 を持ち、一によります。 を持ち、一によります。 を持ち、一によります。 を持ち、一によります。 を持ち、一によります。 を持ち、一によります。 を持ち、一によります。 をは、大根・ほうれん。 をは、大根・ほうれん。 をは、大根・ほうれん。 をは、大根・ほうれん。 をは、大根・ほうれん。 をは、大根・ほうれん。 をは、大根・ほうれん。 をは、大根・ほうれん。 をは、大根・ほうれん。 をは、大根・ほうれん。 をは、大根・ほうれん。 をは、大根・ほうれん。 をは、大根・にも、かた。 イートスブリング・いちご。 を・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	12月	登録即載 11月 日本の 20 日本の	26.6条 資育推進委員会 世界の諸地域(アフリカ・ 南北ア カリカ)(1年) 日本の諸地域(周東・東 生物の第七域(2年) (200億は生きていた[1 国] (200億は生きていた[1年] (200億は生きていた[1年] (200億は生きていた[1年] (200億は生きでいた[1年] (200億は生きていた[1年] (200億は生きでいた[1年] (200億は生きでいた[1年] (200億は生きでいた[1年] (200億は生きでいた[1年] (200億は生きでいた[1年] (200億に移送しまたから (200億に移送しまたから (200億に移送しまたが (200億に対した)(200億・2000 (2000年)(2000年)(2000年) (2000年)(2000年)(2000年) (2000年)(2000年)(2000年) (2000年)(2000年)(2000年) (2000年)(2000年)(2000年) (2000年)(2000年)(2000年) (2000年)(2000年)(2000年)(2000年)(2000年)(2000年) (2000年)(2000	第人職大会 能人職大会 関人職大会 目本の諸地域(中国・四 国本の諸地域(中国・四 主」を、は、 を、 を、 を、 を、 を、 を、 を、 を、 を、 を	7月 7月 12 13 15 16 17 17 17 18 18 18 17 17 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18	2月 20 20 20 20 20 20 20			神
	美食物アレルギー テ作成	食物アレルギー個人面談		食物アレルギー調査集計	管理指導表提出			個別相談指導(面談)			r.	個別的な相談指導
	東京	政物アレルキー個人曲段		英物アレルキー調査集計	官埋指導表援口			個別相談指導(加談)		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	100	的な相談指導
	製子	食物アレルギー個人面影		食物アレルギー調査集計	管理指導表提出			個別相談指導(面談)			100	的な相談指導
	441	食物アレルギー個人面談		食物アレルギー調査集計	管理指導表提出			個別相談指導(面談)				的な相談指導
	13	(京)なん様・春瀬・三の葉・5 ひ・水類・大樹・杉木 かとりか イン・ころう イン・コン・ころう イーコン・コン・コン・コード 第一 第二	白葉・むぎ・大嶽・ほうれん 華・春着・大葉・にら・あさつ き・ヤーコン・長い毛・リんご・ 椿・いちご	大豆・白菜・ねぎ・大根・ほうれん草・春糖・米菜・にち・めさつき・ヤーコン・長いも・リバに・梅・したご・梅・したご・梅・した	米・大豆・白菜・ねぎ・大街・ ほうれん草・巻葉・キャペツ・ 木菓・にら・オータムポエム・ ブロッコリー・ヤーコン・長い も・リんご・柿 発電表演業者は	k・なす・ブロッコリー・量い ・さつまいも・ほうれん草・ アータムボエム・水菓・大根 ドャベツ・きのこ類・ぶどう・ パレ・リんご	ーマン・なす・トマト・枝豆・ ゆうり・とうもるこし・星い毛・ つまいも・ほうれん草・大 『・キャベツ・きのこ類・ぶど ・なし	ーマン・トマト・ミニトマト・5 ・きゅうり・いんげん・じゃか ・きゃうり・いんげん・じゃか も・キャベツ・とうもろこし・ 長夏・ブルーベリー・もも ***********************************	キャペツ・ブロッコリー・カリン ラワー・たまねぎ・きゅうり・さ ラ・スルどう・スナップえんど ラ・ダリンビース・アスパマガ ス・プルーパリー	きゃえんどう・スナックえんどう・グ・グ・グ・ビンビース・アス・バラガ ス・ブロッコリー	Control of the Contro	郷土料理 献立 在 福島県の 農産物
Figure 10 Figure 20 Figu	4			-+C48	いった。本本でいた。	XV-WITH			ルーペリー・米土台		- 100	1
1982 1982 1983 1984 1985 1984 1985	おしいパ実法ル	らめ・こしん・あおあと・ほち・水菜・春菊・セリ・ねぎ、ち・水菜・春菊・セリ・ねぎ・ロッコリー・キャベッ・頭のロッコリー・キャベッ・頭のこいコン・ロッコリー・オージー・ロッコー・デコイン・ロー・フェー・フェー・ロー・ロー・ロー・ロー・ロー・ロー・ロー・ロー・ロー・ロー・ロー・ロー・ロー	がLv・たら・むろあじ・ほま ・やりいか・水薬・小松薬・ ・溶剤・セリン・水銀・砂磨・白紫 ・溶り・ロッコー・ほうがん薬・み ・水・ほんかん・弾・神・・ ・トスプリング・いちご	ら・(‡若ち・ぶり・たい・さ にひらめ・大豆・カリフラ ロ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	・たら・かれい・しろさけ・さ ・かんばち・するかいか・ブ ・・かんが 特性もや・カリフラ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	k・さんま・しろさけ・たちう S・かんばち・さば・わかさ デ・するがいか・かぶ・かほ た・さつまいも・間しも・しに ヒけしめじ、舞茸・なめこ・じ しじん、柿・りんご(ふじ・干 ツ・野高	ずき・はも・するめいか・か ちゃ・里いも・さつまいも・ す・しめに、まいた・ド・なし・ ・ぶどうビナーキ・マスカ・ ・ぶどうビオーキ・マスカ・ こは・甲斐路)・リんご(つ る)	いわし、ぎんさけ・うなぎ・ がゆ。あじ・いんげん、枝豆・ なくら・きゅうリ・トマト・なす・ ・・こんにく、ピーマン・・ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	がん・いさき・かっお・あ。 がんざけ・ケリンピース・キ ぐか・たまがき・アス・バラガ く・セクえんどう・スナップ いどう・新じゃがいも・にん ・さくらんぼ・びわ・メロン レーベリー・美生相	レイ・いさき・あじ・あおり、 ・かつお・山菜・グリンピー・ ・キャベッ・たまねぎ・筒・ ・・オーベッ・ス・ス・ス・ス・パッガス・さやえんよう・翼 ・新じゃかい・も・ブリンスメン・美生柑	しまあい。まだい・エジマス・ さいのじき・キャベン・箱・ロ い・セロリー・かぶ・しいたけ 様々のは、いちに、八線・田 魔・甘夏・黄生稚	旬の食材
1982年 19					セアニア料理 海道の料理 1食モデル献立	7フリカ・南北アメリカ料理 葛東・東北地方の料理 主料理	ジア・ヨーロッパ料理、中・四国・近畿・中部地方の理・生活習慣を予防する理	い州地方の料理	际食モデル献立		日本整食生活の日(部1回)	枚材となる 献立・料理
	松		給食週間行事献立						備と口の健康週間献立		入学進級献立	行事食
	楼の	節分献立	正月料理の献立					七夕献立・土用丑の日献立	地場産物活用献立	端午の節句	_	食文化の伝承
	7年2分	感謝して食べよう	日本の食文化を知ろう			旬の食材を知ろう	規則正しい食事をしよう	暴さに負けない食事をし よう	よくかんで食べよう	好ききらいをなくそう	465	月目標
	/返り)	方を考えよう(1年間の振り 統食と世界の料理)	楽しい給食時間の過ごし7 楽しい給食週間(歴史・伝) 生活習慣病予防		/食事(風邪予防・冬至とか)	っう カバランス、寒さに負けなし	日本食を見面し良さを知っ 食事のあいさつ バランスのよい食事(3度		・生活リズム	節句料理·鄉土料理)·朝食 輔給·夏バテ予防)		
14		20内容	正しい食事マナー・はし、食器の持ち方・会覧・食事のあいさつ			エカ カ平的な動き	準備・後方付けの協力の1・給食当番と当番以外の3			·協力体制 D励行		怨架
	72	料理軟室	給食試食会					給食試食会	全校集会		お花見給食・健康診断	学校行事
	飛り買く		学校給食過間の取組「調理員へのインタビュー」		生産者との交流給食会・ 朝食調べ			発食調べ	部と口の健康 協会調え 整体調え		111111111111111111111111111111111111111	生徒会活動
新田原度 計画度 計画度 計画度				私たちの毎日と食生活[1年] 年]	私たちの毎日と食生活[3 年]						149200	华級活動 *食育教材 活用
計画策定 1	: 5		2 8		パランスのとれた食生活 [3年]		スポーツと食事[2年]		生活リズムは朝食から・ 歯の健康[1年]			総合的な 学習の時間
計画策定 計画策定 計画策度 計画策度度 計画策度度度 計画策度度度 計画策度度度度度度度度度度度度度度度度度度度度度度度度度度度度度度度度度度度度	古都の後、菓子の心 [1年] ごめんね、おばあちゃん [2年]	日本から来たおばさん [1年] 妹に[2年]その子の世界、私の世界[3年]		***	ごみ箱をもっと増やして [1年] 震災の中で[2年]	受けおしいれ【1年】 17年に感謝をこめて 2年】 5コーヒー【3年】	祭りの夜・「和食」のよさって何だろう[2年] あなたはすごい力で生ま れてきた[3年]		ぼ(のふるさと[1年]		0.000	票金
2	1					ロの魚は生きていた[1 国]		2国】	言葉を集めよう[1国]		花曇りの向こう[1国] 握手[3国]	他教科
A					健康な生活と病気の予防 [3年]	健康と環境[2年]	健康な生活と疾病予防 [1年]生活習慣病とその 予防[3年]	引と確保[2年]				保健体育
A			日常食の調理(魚)・地域 の食材と食文化[2年]			中学生に必要な栄養[2 年]	食事の役割と栄養[2年]					技術·家庭
社会性 (フェス・ルテエル) (アレス・ア・ルテエル) (アレス・ア・ルテエル) (アレス・ア・ルテエル) (アレス・ア・ルテル) (アレス・ア・ルテル) (アレス・ア・ルテル) (アレス・ア・ルテル) (アレス・ルテル) (アレス・ルアル) (アレス・ルアル) </td <td></td> <td></td> <td>自然の恵みと災害[3年]</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>水溶性の性質[1年]</td> <td>植物のなかま分け【1年】 動物のからだのつくりと はたらき【2年】 運動とエネルギー【3年】</td> <td>栄養分をつくるしくみ [1年] 遺伝子の規則性と遺伝 子[3年]</td> <td>根・薬・葉のつくりとはた らき[1年] 植物の成長とふえ方[3 年]</td> <td></td> <td>22</td>			自然の恵みと災害[3年]				水溶性の性質[1年]	植物のなかま分け【1年】 動物のからだのつくりと はたらき【2年】 運動とエネルギー【3年】	栄養分をつくるしくみ [1年] 遺伝子の規則性と遺伝 子[3年]	根・薬・葉のつくりとはた らき[1年] 植物の成長とふえ方[3 年]		22
XX1年					世界の諸地域(オセアニア)[14年] ア)[14年] 日本の諸地域(北海道) [2年] 私たちのくらしと経済[3	世界の諸地域(アフリカ・ 南北アメリカ)[1年] 日本の諸地域(関東・東 北地方)[2年]	世界の諸地域(アジア・ 3-ロッパ)[1年] 3本の諸地域(中国・四 国・近畿・中部地方)[2 年]	世界各地の人々の生活 と環境[1年] 日本の話地域(九州・南 西諸島)[2年] 私たちの生活と文化[3 年]		日本列島の誕生と大陸 の交流[1年] 世界から見た日本の変 [2年]		6670
XX1中等 人子孔、铲子部(1 体)下2、座上人安 総合が用人安 部人机人安 人工。		货育推進委員会 計画案作成	評価結果の分析			食育推進委員会		食育推進委員会		货育推進委員会		_
体でで 性しょう (かんたぎょう 女) かしかし かりかいな		小拉林米里女		夕甘墨来种草令		文化祭	新人戦大会	小田田井中町中	合体育大5	体FES、陸上大会	_	

4 栄養教諭の役割

(1) 全体計画の進行管理

- 各教科等の年間指導計画と関連付けを図りながら全体計画の原案の作成に参画する。
- 関連付けた各教科等における指導内容、学習過程における「食育の視点」について関係教職員 に積極的に提示する。
- 全体計画に給食管理の内容も位置付けていく。

(2) 教職員の連携・調整

- 学級担任や教科担任等から、各教科等での食に関する指導に係る単元等の提示を促し、担当する 教職員間での検討や協議、校長、教頭、教務主任、研究主任等との連絡・調整等を行う。
- 作成された全体計画の目標、指導内容等について、各教職員、調理員等が十分に理解し、それに 基づいて実際の取組や調理等を行う。
- 栄養教諭は、教職員の連携・調整の要としての役割を果たし、これらの取組が円滑に進むようにしていくことが求められる。このため、日ごろから、学校という組織の一員としての自覚をもち、校長の方針や学校の取組内容等について理解を深めるよう努める。

(3) 家庭や地域等との連携・調整

- 当該の学校や域内の食育のコーディネーターとして、地域学校協働活動推進員等と連携し、家庭や地域との連携・調整の要としての役割を果たし、これらの取組が円滑に推進されるように啓発等の働きかけを行う。
- 地域社会の一員としての活動を通して、家庭や地域の関係機関・団体、生産者等とのネットワーク を構築していく。

(4) 各種計画との関連付け

- 栄養教諭は、学校給食が各教科等と関連付けた指導が行えるように、給食献立計画、各教科等 における食に関する指導の計画の関連付けを行う。
- 学級担任や教科担任が各教科等における食に関する指導で、学校給食献立を活用できるよう、献立計画において当該献立の趣旨や地場産物の活用を明確に示したり、他の教職員に資料提供したりする。

(5) 児童生徒の食生活の実態把握と活用

- 児童生徒の食生活等の実態を把握し、課題を校長その他の教職員に提示する。
- 児童生徒の食生活等の実態の把握に当たっては、校長の指導の下に、学級担任、教科担任、養 護教諭等と連携を図るとともに、学校医からも助言等を得る。
- 把握した児童生徒の食生活等の実態についての情報は、全体計画の作成とともに日々の指導を 行う際にも活用する。
- 食に関する個別的な相談指導においては、学級担任や養護教諭、保健主事、体育主任(又は部活動担当)等と情報共有し、スクールカウンセラー、スクールソーシャルワーカー、学校医、保護者等と連携を図りながら対応していく。

(6) 食育の取組事例等に関する情報提供

- 日常から食育に関する新しい動向、地域等での取組事例、研究成果、各種情報の収集、把握に 努め、全体計画の作成及び全体計画を踏まえた指導を進める際、校長その他の教職員に対してそ れらの情報を積極的に提供する。
- 評価結果を踏まえて全体計画を改善する際にも、改善点を情報提供していく。

(7) 学校給食の現状や課題等に関する情報提供

- 学校給食の今日的な役割や学校給食を活用した食に関する指導の意義、教育的な効果等について、 学校内の教職員、保護者等に対して積極的に周知を図り、理解を得るようにする。
- 栄養教諭は、勤務している学校や共同調理場における学校給食の現状を把握し、問題点や課題について、校長その他の教職員に優先順位を付けて、分かりやすく情報提供したり、具体的な問題提起を行ったり、さらには解決方策等についての提案を行ったりする。

(8) 複数の学校や共同調理場を兼務する栄養教諭の対応

- 複数の学校や共同調理場を担当する栄養教諭は、本務校と兼務校のいずれにおいても、全体計画の作成に積極的に参画し、中心的な役割を果たすことが必要である。
- 普段から定期的に、担当する各学校の教育活動の状況等について把握するともに、校長その他の 教職員との連携・協力体制を築いておく。
- 複数の学校や共同調理場を担当している栄養教諭は、全体計画の作成と合わせて、各学校における指導日の調整を行う。

〈検討方法の例〉

- ア 栄養教諭が中心となって本務校及び兼務校の教職員と作成委員会を組織する。
- イ 作成委員会の場で栄養教諭が教職員に対して1年間の学校給食の運営、献立計画、食に関する 指導の方針を提示する。
- ウ 各学校における児童生徒の実態に応じた重点的な食に関する指導方針を協議し、どの時期に どの学年で何の教科等でどのような内容の指導を行うかなどについて検討、調整する。
- エ 各学校の全体計画の作成が終了した際、作成委員会で再度検討し、各学校において栄養教諭 を活用した指導をいつどの場面で行うか調整し、決定する。

5 特別支援学校における食育全体計画の作成及び指導上の留意点

特別支援学校の教育の目的は、「学校教育法第72条」に「幼稚園、小学校、中学校又は高等学校に準ずる教育を施すとともに、障がいによる学習上又は生活上の困難を克服し自立を図るために必要な知識技能を授けることを目的とする」と示されている。

特別支援学校における食に関する指導に係る全体計画については、本章1から4に準ずるとともに、以下の点について留意する必要がある。

(1) 実態把握

特別支援学校においては、幼児児童生徒(以下「児童生徒」という。)の障がいの重度・重複化、 多様化等が見られ、学部や学年、学級ごとに、食に関する指導の目標なども異なってくる場合が考 えられる。

全体計画を作成する際には、学級担任等や養護教諭、特別支援教育コーディネーター、寄宿舎指導員等と連携し、必要に応じて保護者や主治医等の協力を得ながら児童生徒の実態を的確に把握し、取り組むべき課題を明確にする。

〈実態把握の項目例〉

- ・障がいや病気の状態や程度 ・障がいの特性 ・知的発達や身体発育、身体機能の状態
- ・学習上の配慮事項 ・食べることに関する発達や経験の程度 ・本人の願い
- ・本人の嗜好 ・生活環境や生活習慣、生活リズム ・対人関係(マナー)の状況
- ・長所や得意分野 ・コミュニケーションの状態 ・家庭や地域の環境 ・進路 等

(2) 学校における食育の推進状況に関する評価指標の設定

評価指標の設定についての考え方は、小学校、中学校の児童生徒に対する考え方と基本的に同様である。評価指標の設定は、評価の際にその実現状況が見極められるように、できる限り具体的に設定する必要がある。

(3) 食に関する指導の目標の設定

特別支援学校の目的

幼稚園,小学校,中学校または, 高等学校に準ずる教育を施す



障がいによる学習上または生活上 の困難を克服し、自立を図るために 必要な知識技能を授けること

自立活動

ア学校

特別支援学校における食に関する指導の目標の設定に当たっては、幼稚園、小学校、中学校又は高等学校に準ずるとともに、児童生徒の実態を十分考慮しながら、健康状態の維持・改善に関することや食事をするために必要な動作に関することなど、自立活動の視点を加味して設定することが必要である。

また、保護者の要望や意向などを十分に考慮して設定するとともに、小学校、中学校同様、資質・能力の三つの柱及び六つの食育の視点が入るように設定することが重要である。

イ 各学部

学校としての食に関する指導の目標を実現させるために、児童生徒の障がいの状態や特性及び 心身の発達の段階等を考慮しつつ、部ごとの具体的な目標を設定する。

(4) 食に関する指導の全体計画の内容について

ア 幼稚園・保育所・幼保連携型認定こども園や小学校・中学校等との連携

入学前に作成された「個別の教育支援計画」等を活用し、個別の配慮事項や関係機関等で受けている支援内容などについて共通理解を図ることが重要である。

入学後は、「個別の指導計画」を活用し、学級担任や養護教諭等と当該児童生徒の障がいの状態等に応じて個別に必要な内容や配慮事項などについて共通理解の下、必要な指導や支援などを行っていくことが大切である。

イ 関連教科等における指導内容

〈特別活動〉(学級活動 児童会·生徒会活動 学校行事)

給食の時間における指導では、給食の準備から後片付けまで、日々繰り返しの給食指導を実施することで、指導の効果があがる。担任と栄養教諭等が協力し、同じ目的をもって実施できるようにすることが大切である。

教室訪問や食堂・ランチルームの活用による食に関する指導は、給食を前に実施できるため、非 常に高い効果が期待できる。

ウ 学校給食の関連事項

② 食文化の伝承や行事食、旬の食材

視覚支援・音声機器の使用等、様々な障がいに応じた対応を心がける。

○ 地場産物等の活用

児童生徒の自宅のある地域の産物などの活用・紹介、産業や農業に従事している方々との交流やお礼の手紙のやり取り、学級園や高等部の農耕園芸班等で育てている野菜の学校給食への活用などにより、地域の産業や食文化への関心をもたせたり、感謝の気持ちを抱かせたりする効果がある。

エ 個別的な相談指導

特別支援学校では、個に応じた適切な指導や支援が求められていることから、個別の指導計画に基づく指導が行われている。

児童生徒一人一人の食に関する指導の目標や内容についての栄養教諭としての視点も、個別の 指導計画に盛り込む。

個別指導には、学級担任・栄養教諭等・養護教諭・寄宿舎指導員、あるいは特別支援教育コーディネーターやスクールカウンセラー等との連携とともに、家庭での協力や実践が不可欠である。全体計画においては、個別指導に関する方針や項目を掲げておくことが必要である。

オ 寄宿舎との連携

寄宿舎指導員と連携を図ることにより、学校における食の指導と寄宿舎における食の指導に一 貫性をもたせることができる。

カ 家庭・地域・事業所等との連携

栄養教諭等が保護者懇談会や支援会議等に参加して食に関する指導について情報提供するなど、 関係者と連携することが大切である。

(5) 全体計画を踏まえた、食に関する指導を推進するに当たっての留意点

特別支援学校において、全体計画を踏まえた効果的な指導を進めるためには、児童生徒の実態に即して、 生活に結び付いた学習活動や、児童生徒が見通しをもって、意欲的・主体的に取り組むことができるよう な学習活動を行うことが大切である。

- ・個別の指導計画との関連を図った指導を行う。
- ・各教科等の指導や自立活動の指導を行う場合は、食に関する全体計画に示された食に関する指導 内容との関連を十分に図る。

ア 視覚障がいのある児童生徒についての指導上の留意点

視覚障がいによる食経験の少なさを補い、食べる喜びや楽しさを経験する機会を増やすことが必要である。給食に使用されている食材について話したり、触覚、臭覚、聴覚、保有する視覚を活用したり、観察や体験をしたりすることを多く取り入れるとよい。

イ 聴覚障がいのある児童生徒についての指導上の留意点

聴覚障がいのある児童生徒の場合、音や話し言葉が聞こえない・聞こえにくい状態にあるため、 絵や画像、動作など視覚的に分かりやすい教材の活用や他の感覚を活用しての指導等を取り入れ るとよい。

ウ 肢体不自由のある児童生徒についての指導上の留意点

自分に合った自助食器を使って食べることで、食べる機能や意欲が高まる。その児童生徒に合った食形態の工夫や事前の口腔のマッサージ、言語聴覚士など、専門家の診断や助言に基づき、食形態や指導方法についての検討を行うことが重要である。

エ 病弱者である児童生徒についての指導上の留意点

児童生徒の病気の状態によっては、学習時間や活動内容に制限や配慮が必要な場合があり、学 習活動を行うことで心身へ負担をかけないように、主治医の診断や保護者からの情報等も考慮し ながら、指導計画を作成する。

オ 知的障がいのある児童生徒についての指導上の留意点

机上の知識や技能は断片的になりやすく、実際の生活の場で応用されにくいので、学校や家庭 生活に直接結びついた具体的な活動を中心に学習できるように配慮する。また、「視覚的」「具体的」 「肯定的」に伝えるようにする。

(6) 食育全体計画①(特別支援学校)例【CD13、14】

(知識·技能)

【児童の実態】

・朝食摂取率 ○ % ・朝食での野菜摂取率 ○%

・朝食での汁物摂取率 ○%

・肥満傾向児出現率 ○% 【保護者・地域の実態】

.00

学校教育目標

児童生徒一人一人の自立と社会参加を目指した くましい生活力と心豊かな人間の育成を図る。

◎明るく元気な子ども

◎進んで学習する子ども

◎仲良くがんばる子ども

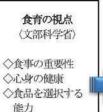
【第3次食育推進基本計画】

・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%

【第三次福島県食育推進計画】

児童の肥満・やせ傾向の割合 3.5%



◇感謝の心

◇社会性 ◇食文化

食に関する指導の目標

○を理解し、○○を身に付けている。

(思考力・判断力・表現力等) ○について考え、○○できる。

(学びに向かう力・人間性等)

○○を実現したり、○○したりしようとする態度を養う。

ふくしまっ子 食育指針

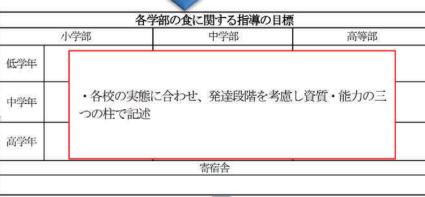
〈福島県教育委員会〉

◆食べる力

◆感謝の心

◆郷土愛







食育推進組織

委員長 : 校長、副委員長 : 教頭

委員 : 教務主任、保健主事、養護教諭、学年主任、給食主任(食育コーディネーター)、栄養教諭、体育主任、学級担任

※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、生活、家庭、体育、道徳、総合的な学習の時間、特別活動、自立活動

健康状態の維持改善に関するこ

とや、食事のするために必要な動

作に関することを取り入れて設定

・資質・能力の三つの柱、六つの

食育の視点が入るように設定

- 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 等

個別の指導計画、個別の教育支援計画、個別栄養相談(児童生徒、保護者)

対応食の実施 (アレルギー食・こだわり・形態食・再調理食等)

地場産物の活用

推進委員会 : 年〇回、構成委員(〇〇、〇〇)活動内容(年間生産調整及び流通の確認、農場訪問(体験)計画) 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、自立活動との関連、 納入業者との交流(給食試食会、お礼のお手紙等) 学級や作業班で育てた野菜の給食への活用と校内掲示

寄宿舎との連携

1日を通しての一貫した指導支援、寄宿舎献立の発行、栄養講座、日常生活の体験(おやつ作り、食事作り等)、行事献立

家庭・地域・事業所等との連携

学校だより、食育だより、保健だより、ホームページ、自分手帳、学校給食試食会、家庭教育学級、学校保健委員会、料理教室 ケア会議、支援会議、事業所等連絡会、連絡ノート、懇談会への参加、

積極的な情報発信、関係者評価の実施、地域ネットワーク(人材バンク)等の活用、自治体広報誌、学校運営協議会、 地域学校協働本部、公民館活動・生活推進委員、生産者団体、地域食育推進委員会

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 : 児童生徒の実態、保護者・地域の実態

1	1998年 19
中国	中国
中部	
1	1
### Page	1
1	1
	1
1	1
1	1
1	1
2	1
機能	製能 一
巻末・道御等 株合的な守御の開門 巻末・道徳等 株合的な背の開門	

〈参考「食に関する指導の手引 −第二次改訂版−」 文部科学省 平成31年3月 P35~P73〉

			Ŧ	1000			A C	5 HB			報金の	
			77.00	1子册			£2	2子别			3子别	
	低学年	NEW Z	給食がはじまるよ* ・ はし名人 食事をおいしくするまほうの言葉* ・ みんなて	・ はし名人になるう* ・ みんなで食べるとおいしいね*・・	食べ物の「旬」* 元気のもと朝ごはん*	おやつの食べ方を考えてみようきせつのごちそう	465*					
	华 中学年	+ 食べ物のひみつ* ・マナーの持つ意味*	4つ* ・食べ物大変身*2意味* ・好き嫌いしないで食べよう*	生活リズムを調べてみよう*ペよう*地域に伝わる行事食を調べ		元気な体に必要な食事* ・ 昔の生活と今の生活をくらべてみよう*	・食べ物が届くまで らべてみよう*	看くまで*				
	高学年	+ 食べ物の栄養 * 日本の食文化を伝えよう	2.400.4	(考えてみよう*・・	地域に伝わる食べ物を大切にしよう*	よう*・・バイキング給食にチャレンジ*		朝食の大切さを知ろう ・ 食	食べ物から世界を見よう*	・ 食べ物はどこから*		
	中学部		望ましい食習慣を身につけよう ・ 自己管理	自己管理能力を身につけよう ・ E	日本の文化を知り、これを大	知り、これを大切にしていこう						
	児童生徒会 活動	CONTROL	片付け点検確認・呼びかけ・身支度チェック 発表「よくかむことの大切さ」			生産者との交流給食会 リクエスト献立募集・集計				学校給食週間の取組「調理員へのインタビュー」	里員へのインタビュー」	
	学校行事	お花見給食・全社	お花見給食・全校集会・校外学習・修学旅行			交流給食会·学校祭·運動会	414			給食週間・給食感謝の会・学習発表会	学習発表会	
		中华	仲よく食べよう 楽しく食べよう・給食のきまりを覚えよう・薬しい給食時間にしよう			食べ物を大切にしよう 食事の環境について考えよう 感謝して食べよう	æ			給食の反省をしよう 1年間の給食を振り返ろう	20,000	
ONE WILL	抽	(京) 日 日 日 日 日	総食時間の過ごし方 ・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	土方 5率的な動き	THE COURT OF THE C		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	毛の内容	
ARR	事 三 本 三 本 三 本 三 本 三 本 三 本 三 本 三 本 三 本 三	中本小	給食を知ろう 食べ物の働きを知ろう 季節の食べ物について知ろ	そしゃくの効果を知ろう 適切な水分補給の仕方を知ろう	知ろう	食べ物の名前を知ろう 食べ物の三つの働きを知ろう 食生活について考えよう	55			食べ物に関心をもとう 食生活を見直そう 食べ物と健康について知ろう	53	
	素 標 の 意 の の の の の の の の の の の の の の の の の	命本命	朝食の大切さを見直そう 伝統的食文化(行事食)・節句料理・郷土料理)・朝食・生活リズム 夏の食事(夏野薬・水分補給・夏パテ予防)	·鄉土料理)·朝食·生活リズ、テ予防)	7	日本食を見直し良さを知ろう 食事のあいさつ パランスのよい食事(3食の)	うりバランス、寒さに負けない	日本食を見直し良さを知ろう 食事のあいさつ パランスのよい食事(急邪予防・冬至とか)ぼちや、	まちゃ)	楽し、給食時間の過ごし方を考えよう(1年間 楽し、給食週間(歴史・伝統食と世界の料理) 生活習慣病予防	楽し、給食時間の通ごし方を考えよう(1年間の振り返り) 楽し、給食過間(歴史・伝統食と世界の料理) 生活習慣病予防	屋り)
		4月	5月	6月	7月	8~9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
	田標	あいさつをきちんとしよう	いとしよう	清潔に気をつけよう		マナーを守って食べよう	好き嫌いなく食べよう		パランスよく食べよう		感謝して食べよう	F- 3
4 1963	食文化の伝承	お花見献立	端午の節句		七夕献立・土用丑の日献立	お月見献立		地場産物活用献立	冬至献立	正月料理の献立	節分獻立	株の節句献立
. //	行事食	入学進級献立		歯と口の健康週間献立					クリスマス献立 セレクト給食	給食週間行事献立		非常食体験献立 卒業祝献立
	数材となる 献立・料理		一十つが業績	斯林 姆	2	アジア・ヨーロッパ料理、中 国・四国・近畿・中部地方の 料理、生習慣を予防する料理	りを汁(わが家のみを汁) りっちゃんサラダ アフリカ・南北アメリカ料理 関東・東北地方の料理	s統的な保存食(乾物)を使 引た料理 ・セアニア料理 と海道の料理		生活習慣病を予防する献立	韓国料理、アメリカ料理	
べる力	旬の食材	しまめいまたい・ニッマス・あり とり・ひじゃ・キャイン・ボー ら・セロリー・かぶ・しいたけ・ 様みつば・いらご・ハ郷・日向 ス 置・甘夏・養生枯	ジマスネ カレイ・いたき・ちょうありソント (*)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	リレイ・いさき・かつお・あじ 「んざけ・グリンピース・キ ペツ・こまねぎ・アス・ペラガ ・さやえんとう・スナップ) ルピラ・新じゃがいも・にん! ・さぐらんぼ・びわ・メロン・	まいわし・ぎんざけ・うなぎ・ あゆ・あじ・いんげん・抹豆・ おくら・きゅうリ・マト・なす・ さんら・そっといく・ コーヤ・にんにく・ピーマン・ ロン・すしか・ブルーベリー・ すもも・もも・	ずき・はも・するめいか・か ちゃ・里・む・さつまいも・ チーとがこ・まいたけっなし、 ぶどうピオーネ・マスか・ ぶどうピオーネ・マスか・ こを・甲斐路・リんご(5)	そさんま・しろさけ・たちう らっかんぱち・さば・わかさ き・するがいか・かぶ・かりま らや・さつまいも・里しも・しい とけ・しめし・舞茸・なめこ・に じじん・棒・リんご(ふじ・千	・たら・かれい・しろおナ・さ ・かんばち・するめいか・大 ・かがいできゃってのいか・フ ・・・こぼう・さっまい・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	たら・はまち・ぶり・たい・さ ば、ひらの・大豆・カリフラ ワー・水桑・ごぼう・小松葉・ 春葉・れんごん・セリ・セロリ ねぎ・大傷・白葉・フロッコ リー・ほうれん草・みかん・ゆ ず・干し柿	かれい・たら・むろあじ・はま も・やいいか・米薬・・や数・・ ・を知いか・大薬・・な薬・・な薬・・ ・カー・にかれ、人類・なぎ・白薬 ・カー・にかれ、・車・カー・ かん・ほんか・・ イートスブリング・・いちに	ひらめ・にしん・あおあじ・は まち・水薬・春草・ホリ・カボ・・ プロッコリー・キャベッ・葉の 花・いたい・ボルカ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	さわら、まだい、むゃくちょうし、ます、ジリ・キャンシャリ・ケませき・葉の花・こら・イセン・ふきのとう・痛こう、まっち、び、せとか・デコボン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
第十億	福島県の 農産物	葉の花・概三つ葉・いちご	・いちご さやえんどう・スナップえんど う・グリンピース・アスパラガ ス・プロッコリー	キャペツ・ブロッコリー・カリ ラワー・たまねぎ・きゅうり・ やえんどう・スナップえんど ラ・グリンピース・アスパラナ ス・フルーペリー	ビーマン・トマト・ミニトマト・な す・きゅうり・いんげん・じゃか いも・キャベッ・とうもろこし・ 枝豆・ブルーベリー・もも	ーマン・なす・トマト・枝豆・ トラリ・とうもろこし・里いも りまいも・ほうれん草・大 キャベツ・きのこ類・ぶど なし	米・なす・プロッコリー・里い も・さつまいも・ほうれん草・ オータムボエム・水菓・大根・ キャベッ・きのこ類・ぶどう・ なし・リんご	*・大豆・白菜・ねぎ・大根・ まうれん草・春菊・キャペツ・ 休菜・にら・オータムポエム・ ブロッコリー・ヤーコン・長い も・りんご・柿	大豆・白菜・ねぎ・大根・ほう れん草・巻菊・水菜・にら・あ さつき・ヤーコン・長いも・りん ご・柿・いちご	白葉・ねぎ・大根・ほうれん 草・春菊・水葉・にら・あさつ ・き・ヤーコン・長いも・りんご・ 柿・いちご	ほうれん草・春菊・三つ葉・口 ら・水葉・大根・あさつき・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	ほうれん草・春樹・三つ葉・1こら・水葉・いちご
- 34	個別的な知察能達	- co	すこやか教室		すこやか教室(面談)			すこやか教室				8-5
	ゾル作成相		個別の指導計画・個別の教育支援計画・個別栄養指導(児童生徒・保護者)・対応食の実施	指導(児童生徒・保護者)・対		・こだわり食・形態食・再調型	聖食・病態食等)・各スタッフ	アレルギー食・ごだわり食・形態食・再調理食・病態食等)・各スタッフ(校内外)との連携(外:主治医・病院栄養科・言語聴覚士・作業療法士・理学療法士他	治医·病院栄養科·言語聽	覚士·作業療法士·理学療法	去土他)	
	寄宿舎との連携	58-2055	it l	-・生活練習への助言(おやこ	つ作り・食事作り)・栄養講座	·行事献立(行事・寄宿舎行	事~寄宿舎へようこそ献立	り)・栄養講座・行事献立(行事・寄宿舎行事~寄宿舎へようこそ献立・卒業おめでとう献立~・希望献立)	旨望献立)			3
	たより		·運動と栄養 ・食中毒予防	・夏休みの食生活		特色	・地場産物のよさ ・日本型食生活のよさ	生活のよさ		**	・バランスのとれた食生活・・心の栄養	養・かぜの予防
	地域· 事業所等	等 幼保小中連絡会	学校公開 学校給食試食会	懇談会	公民館親子料理教室	評議員会 交流給食会	PTA講演会 学校祭	惠談会		評議員会 給食週間	転入学保護者説明会	
Imti	その連携 年間		支援会議、ケア会議、事業所等連絡会、連絡ノート	X.		2	8	2 				1

〈参考「食に関する指導の手引 -第二次改訂版-」 文部科学省 平成31年3月 P35~P73〉