

(1) 食に関する指導の目標

食に関する指導の六つの目標は、食に関わる資質・能力を踏まえ、新たに三つの柱として例示されました。三つの柱とは、「知識・技能」、「思考力・判断力・表現力等」、「学びに向かう力、人間性等」です。そして、今までの六つの目標は「食育の視点」として再整理されています。食事の重要性から食文化までの六つについては、食育の視点として目標あるいは計画とし、さらに授業に位置付けるように考えます。

【食に関する指導の目標(食育の視点が含まれている)】

学校教育活動全体を通して、学校における食育の推進を図り、食に関わる資質・能力を次のとおり育成することを目指します。

(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能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したりできる能力を養う。

(学びに向かう力)

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。

※__は、食育の視点に該当する記述

【食育の視点】

食に関する指導が実践されやすいように整理されました。

- | | |
|---|-------------|
| ○ 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。 | 【食事の重要性】 |
| ○ 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。 | 【心身の健康】 |
| ○ 正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。 | 【食品を選択する能力】 |
| ○ 食べ物を大事にし、食料の生産に関わる人々へ感謝する心をもつ。 | 【感謝の心】 |
| ○ 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。 | 【社会性】 |
| ○ 各地域の産物、食文化や食に関する歴史等を理解し、尊重する心をもつ。 | 【食文化】 |

表1 学年段階別に整理した食育の視点 資質・能力(例)

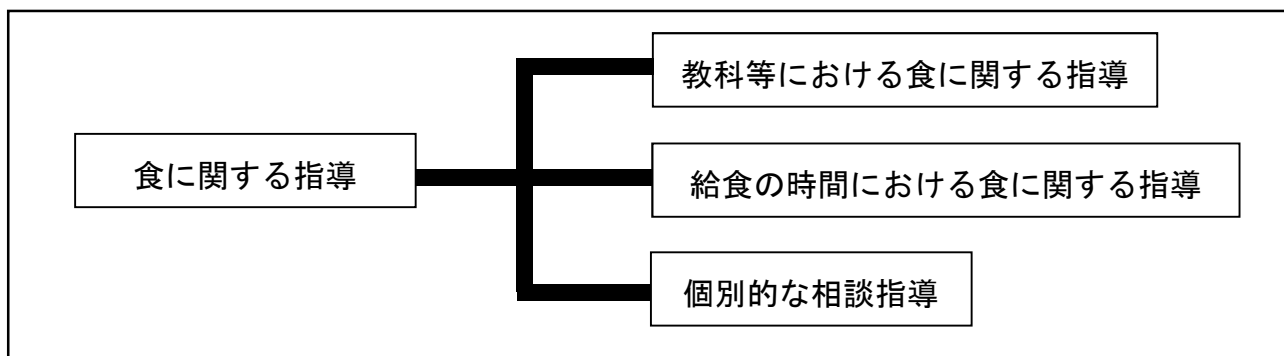
食育の視点		①食事の重要性 (食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。)	②心身の健康 (心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し自ら管理していく能力を身に付ける。)	③食品を選択する能力 (正しい知識情報に基づいて、食品の品質及び安全性について自ら判断できる能力を身に付ける。)	④感謝の心 (食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。)	⑤社会性 (食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。)	⑥食文化 (各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。)
学年							
小学校	低学年	○食べ物に興味・関心をもち、楽しく食事ができる。	○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。 ○正しい手洗いや、良い姿勢でよく噛んで食べることができる。	○衛生面に気を付けて食事の準備や後片付けができる。 ○いろいろな食べ物や料理の名前が分かる。	○動物や植物を食べて生きていることが分かる。 ○食事のあいさつの大切さが分かる。	○正しいはしの使い方や食器の並べ方が分かる。 ○協力して食事の準備や後片付けができる。	○自分の住んでいる身近な土地でとれた食べ物や、季節や行事にちなんだ料理があることが分かる。
	中学年	○日常の食事に興味・関心をもち、楽しく食事をするの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、様々な食べ物を好き嫌いせずに3食規則正しく食べようとする事ができる。	○食品の安全・衛生の大切さが分かる。 ○衛生的に食事の準備や後片付けができる。	○食事が多くの人々の苦勞や努力に支えられていることや自然の恩恵の上に成り立っていることが理解できる。 ○資源の有効利用について考える。	○協力したり、マナーを考えたりすることが相手への思いやり楽しい食事につながることを理解し、実践することができる。	○日常の食事が地域の農林水産物と関連していることが理解できる。 ○地域の伝統や気候風土と深く結び付き、先人によって培われてきた多様な食文化があることが分かる。
	高学年	○日常の食事に興味・関心をもち、朝食を含め3食規則正しく食事をとることの大切さが分かる。	○栄養バランスのとれた食事の大切さが理解できる。 ○食品をバランスよく組み合わせる簡単な献立をたてる事ができる。	○食品の安全に関心をもち、衛生面に気を付けて、簡単な調理をすることができる。 ○体に必要な栄養素の種類と働きが分かる。	○食事にかかわる多くの人々や自然の恵みに感謝し、残さず食べようとする事ができる。 ○残さず食べたり、無駄なく調理したりしようとする事ができる。	○マナーを考え、会話をしながら気持ちよく会話をすることができる。	○食料の生産、流通、消費について理解できる。 ○日本の伝統的な食文化や食に関わる歴史等に興味・関心をもつことができる。

<p>中 学 校</p>	<p>1 年 か ら 3 年</p>	<p>○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。</p>	<p>○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。</p> <p>○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。</p>	<p>○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。</p>	<p>○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。</p> <p>○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。</p>	<p>○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。</p>	<p>○諸外国や日本の風土食文化を理解し、自分の食生活は他地域や諸外国とも深く結びついていることが分かる。</p>
----------------------	--	---	---	---	---	---	---

(2) 食に関する指導の内容

食に関する指導の内容としては、「各教科等における食に関する指導」、「給食の時間における食に関する指導」、「個別的な相談指導」の三つに体系化されています。

図1 食に関する指導の三体系



出典「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)

(3) 食に関する指導の全体計画作成の手順及び内容

食に関する指導の全体計画(以下「全体計画」という。)の作成は、次の3ヶ所に位置付けられています。1ヶ所目は、国の第4次食育推進基本計画に「栄養教諭は、学校の食に関する指導に係る全体計画の策定、教職員間や家庭との連携・調整等において中核的な役割を担う職であり」と記載されています。2ヶ所目は、学校給食法第10条に「食に関する指導の全体的な計画を作成する」ことが記載されています。3ヶ所目は、学習指導要領の総則に食に関する指導の全体計画について「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留意するものとする」と記載されています。

全体計画は、各学校における食に関する指導を推進する上でとても重要であり、全教職員が一つのチームとなって実施するための計画です。栄養教諭が在籍していない学校や共同調理場の受配校は、担当の栄養教諭と連携して作成します。栄養教諭は、各学校の食育担当職員など関係職員と協力して計画を策定したり、必要な支援を行ったりします。

全体計画は2種類作成します。一つ目は全体計画①です。学校として食に関する指導の基本的な在り方を示すものです。学校の教育目標や各学校で定める食に関する指導の目標、また、それらの内容や指導体制及び評価など基本的な事項を記載します。二つ目は全体計画②です。一年間の食に関する指導の内容を示し、年間を見通した計画を作成します。

① 全体計画①

全体計画①の作成手順として、最初に実態把握を行います。食に関する児童生徒の実態は、各学校で実施している様々な食に関する実態調査や観察に基づき、「体力や学力」「健康状態や体格」「食習慣」「態度や意識」などの観点で整理します。整理した実態から、児童

生徒の食に関する課題を明らかにします。また、児童生徒の実態だけでなく、保護者や地域の実態も「学校評価」や「保護者アンケート」などから明らかにする必要があります。

そして、把握した実態に基づいて評価指標及び目標値の設定を行います。その後食に関する指導の目標を設定します。この目標には、先ほどの実態把握の他にも、学校教育目標、学習指導要領、食育基本法の趣旨、食育推進基本計画、各自治体の食育推進計画等での指標、教育委員会の方針や目標等を踏まえます。

食に関する指導の目標では、児童生徒に身に付けさせたい力を明記します。この児童生徒に身に付けさせたい力は、三つの資質・能力に整理します。そして六つの食育の視点を考慮して目標の設定を行います。次に各学年の目標を作成します。その後は組織的な事柄や校種間の連携、地場産物の活用、家庭・地域との連携を記載します。評価についても全体計画①に記載します。最初に行った実態把握をもとに、十分検討して課題性、緊急性、方向性の観点から焦点化して評価指標を設定します。この評価指標には、取組状況の評価(活動指標)と取組の成果(成果指標)を、総合的な評価につなげるように設定します。

② 全体計画②

全体計画②は、月ごとに関連教科等の指導内容とともに給食の時間の指導や個別的な相談指導や家庭・地域との連携などを記載します。さらに全学年の指導内容を記載します(例えば小学校は6学年、中学校は3学年)。記載の際には、教科等横断的な視点とともに学年間の取組のつながりを意識することが大切です。

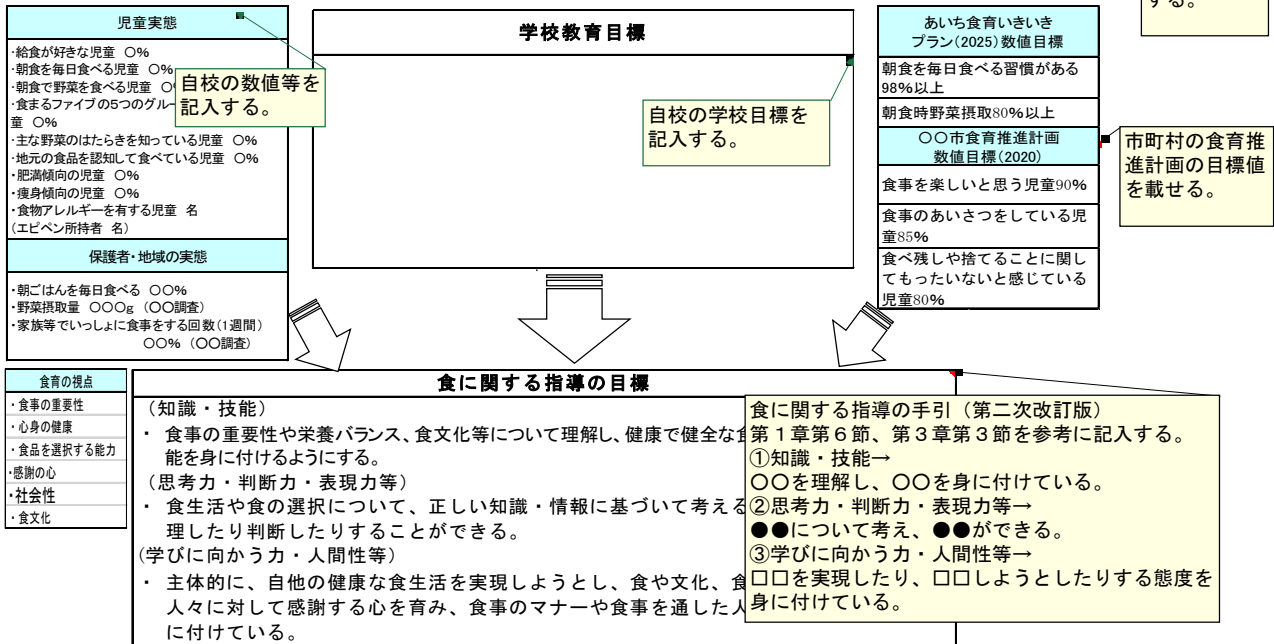
③ 特別支援学校における全体計画

特別支援学校における全体計画作成についても、幼児児童生徒の実態を把握します。特別支援学校については、小中学校に準ずるとともに、幼児児童生徒の障害や病気の状況、重複化、多様化等を考慮して作成します。また、障害の特性や食べることに関する発達状況及び経験の程度、知的発達や身体発育、身体機能の状態などを把握し、それらの実態に適した食に関する指導が実施できるよう計画します。そのためには、栄養教諭、学級担任等、養護教諭、特別支援コーディネーター、寄宿舎指導員等が連携し、必要であれば保護者や主治医などの協力を得ながら、取り組むべき課題を明確にすることが重要です。その後、校内の教師間で協議を繰り返し、共通理解を図りながら、全体計画を作っていきます。そして、年度末には、必ず見直しを行い、その時点における幼児児童生徒の実態に応じて再度教師間で検討し、次年度の全体計画に反映させていくようにします。

(4) 食に関する指導の全体計画①②作成の留意点

(例) 食に関する指導の全体計画① 小学校

(例) 食に関する指導の全体計画① 小学校



幼稚園・保育園・幼保連携型こども園	各学年の発達段階に応じた食に関する指導の目標			中学校
	低学年(1, 2年)	中学年(3, 4年)	高学年(5, 6年)	
<ul style="list-style-type: none"> ・規則的な食事のリズムを身に付ける。 ・食体験を通じて、食に好き嫌いをなく食べる。 <p>幼稚園・保育園、中学校のねらいや連携に関する方針等を記載する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・基本的な食事マナーを身につけ、友だちと楽しく食べる。 ・食に関わる人たちに感謝し、物に関心をもち、好き嫌いなく食べる。 ・朝食を食べる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食事マナーを身につけ、楽しく食事をする。 ・地域の産物を理解する。 ・食べ物や栄養に関心をもち、食べ物を大切にす。 ・朝食の大切さを知り、主食、主菜、副菜の整った朝食を食べる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・楽しい食事の雰囲気を作れる。 ・日本や地域の食材や食にする。 ・食べ物の栄養や必要量し、自分に必要な食事をとる。 ・自分や家族の健康を考慮して食事準備できる。 	<p>指導の手引き 第1章第6節、第3章第3節を参考に記入する。</p> <p>学校教育目標を実現するために各学年の目標を設定する。</p> <p>高学年を最大とし、中学年、低学年と、児童生徒の発達段階を考慮する。系統的、具体的に考える。</p>

<p>食育推進組織 食育推進委員会</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・委員長: 校長(副委員長: 教頭) ・委員: 栄養教諭、教務主任、保健主事、養護教諭、学年主任、給食主任 ※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 	<p>学校経営案、校務分掌からメンバー等を記入する。活動計画は全体計画②に記載する。</p>						
<p>食に関する指導</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="text-align: center;">教科等に関する指導</th> <td>(1) 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を行う 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</td> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">給食の時間における食に関する指導</th> <td>(1) 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する (2) 給食指導: 準備から片付けまでの一連の指導の中で習得させる</td> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">個別的な相談指導</th> <td>(1) 保護者からの申し出(食物アレルギー、偏食)や健康診断結果(肥満・やせ傾向、疾患等)から、必要に応じて個別に相談指導を行う (2) 管理職及び養護教諭、保健主事、学年主任との連携を図りながら相談指導を行う</td> </tr> </table>	教科等に関する指導	(1) 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を行う 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	(1) 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する (2) 給食指導: 準備から片付けまでの一連の指導の中で習得させる	個別的な相談指導	(1) 保護者からの申し出(食物アレルギー、偏食)や健康診断結果(肥満・やせ傾向、疾患等)から、必要に応じて個別に相談指導を行う (2) 管理職及び養護教諭、保健主事、学年主任との連携を図りながら相談指導を行う	<p>指導体制を具体的に記述する。活動計画は全体計画②に記載する。</p>
教科等に関する指導	(1) 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を行う 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	(1) 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する (2) 給食指導: 準備から片付けまでの一連の指導の中で習得させる							
個別的な相談指導	(1) 保護者からの申し出(食物アレルギー、偏食)や健康診断結果(肥満・やせ傾向、疾患等)から、必要に応じて個別に相談指導を行う (2) 管理職及び養護教諭、保健主事、学年主任との連携を図りながら相談指導を行う							
<p>地場産物の活用</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・市町村の物資選定委員会が検討する(年11回) 委員: 栄養教諭、給食主任 必要に応じて、保護者、調理員等 ・市町村の農政課との連携を図る(地元農産物を活用した学校給食提供時における生産者の学校訪問) ・地場産物等の校内放送や給食時の指導の充実、教科等の学習や体験活動との連携を図る 	<p>推進組織を記載する。活動計画は全体計画②に記載する。</p>						
<p>家庭・地域との連携</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・積極的な情報発信、関係者評価の実施、地域ネットワーク等の活用 学校だより、食育だより、保健だより、健康チェックカード、学校給食試食会、学校保健委員会、ホームページ 自治体広報誌、学校評議員会、公民館活動 	<p>媒体や会を記入する。活動計画は全体計画②に記載する。</p>						
<p>食育推進の評価</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・活動目標: 食に関する指導、学校給食の管理、連携・調整 ・成果目標: 児童の実態、保護者・地域の実態 	<p>媒体や会を記入する。活動計画は全体計画②に記載する。</p>						

学校教育目標や食に関する指導の目標と関連した評価指標とする。評価結果は実態として、次年度の目標設定につなげる。評価指標の設定は、課題を生み出している原因の中から焦点化する。

- ・課題性(食育を推進するために改善しなければならないこと)
- ・緊急性(すぐに改善しなければならないこと)
- ・方向性(食育推進のために実践すること)

(例) 食に関する指導の全体計画② 小学校

(例) ● 食に関する指導の全体計画②

教科等		4月	5月	6月	7月	8～9月
学校行事等		入学式・始業式 身体測定	運動会	授業参観 修学旅行	終業式 自然教室	始業式 身体測定
推進体制	進行管理	食育全体会	食育部会			食育部会
	計画策定	計画策定				
教科・道徳・総合的な学習	社会	古代【6年】 国土の学習【5年】 わたしたちの県【4年】 身近な地域・土地利用の様子【3年】		学校行事： 健康や給食に関する意識を高める行事として「健康安全、体育的行事」を記載する。		近代【6年】 貿易の学習【5年】 住みよいくらしをささえる【4年】 商店の学習・地域とのかかわり【3年】
	理科	体のつくりとはたらき【6年】 植物の発芽【5年】		植物の実や種子【5年】	季節と生き物【4年】	生物と地球の環境【6年】
	生活科		しぜんのかん 「大きなあれ」	教科の学習： 教科のねらいと関連付けたり、教材として活用できるしりたりできるものを記載する。	旬について知ろう【2年】 1年】	植物をそだてよう【3年】 「大きなあれ」マイだいをそだてよう【2年】 わたしの町はっけん【2年】 *旬の野菜や果物のパワーを知ろう【2年】
	家庭		できることを 【6年】 クッキングは			こんだてを工夫して【6年】 食べて元気に【5年】
	体育 【保健領域】			病気の予防【6年】		
	他教科等(国語・算数・音楽・図工)		さとうとしお【国1年】		おおきなふ【国1年】	おおきなあれ【国1年】ことばあそびうたをつくらう【国1年】
	道徳	マナーを大切に食事【6年】 ミカンのおか 白い葉(明るい心)【4年】 いのちをいただく【3年】				小さな国際親善大使【5年】
	総合的な学習の時間	きゅうしょくおいしいよ(明るい心) カレーを作ろう・米づくりを体験しよう【5年】	命をいた	総合的な学習の時間： 食や健康をテーマとして地域と一体となった学習を展開したい。	と聞こう【3年】	
	生活単元学習 (特別支援学級)	★元気もりもり！そだてよう・つくろう・すききらいなくたべよう！ 夏野菜を育てよう ジャガイモ、タマネギを収穫しよう・ジャガイモやたまねぎを使った料理を調べよう ジャガイモやたまねぎを使った料理を調べよう		夏野菜を使った料理を調べよう・調理をしよう 夏野菜を使った料理を調べよう		
	学級活動	朝食と健康—なぜ、何を食べるといいのか—自分 朝食で野菜を食べよう—野菜を食べる量について 食まるファイブで元気もりもり朝ごはん【4年】 野菜のひみつを知ろう(関連:総合)【3年】 やさしい大さき(関連:生活科)【2年】 おはし名人になろう【2年】 ※食物アレルギー紙芝居(4月)たのしくたべるためのマナーをしよう(食に関する指導の手引)【1年】		学級活動： 「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」を図る指導をどの学年も行う。給食指導を深化、補充する。		
児童会活動	放送活動	掲示活動	放送活動	掲示活動	放送活動	
学校行事等			食まるクイズラリー		PTA試食会	
給食指導 (日常指導)	給食のきまりを覚えよう・上手に配膳しよう・食器の置き方を覚えよう・食器を持って食べよう					
食に関する指導	給食や献立表を知ろう 食べ物の名前を知ろう 食まるファイブを知ろう 朝ごはんの大切さを知ろう					
月目標	給食の準備や片付けを覚えよう	食事のマナーを身に付けよう	よくかんで食べよう	味わって食べよう	行儀よく食べよう	
食文化の伝承	お花見献立	端午の節句 八十八夜		七夕献立 東京オリンピック献立	十五夜献立 敬老の日 秋分の日(彼岸)	
行事食	入学進級祝い献立		愛知を食べる学校給食の日 歯と口の健康週間			
その他	我が家の自慢料理					
旬の食材 地場産物の利用 ※下線は愛知県産 二重下線は 〇〇市産	しらす 新じゃが芋 新玉ねぎ たけのこ 春キャベツ ふき 三つ葉 青のり あかもく	かつお にぎす ぬい パラガス 春キャベツ 大根 たけのこ ふき ん茶 あおさ あかもく	個別な相談指導： 栄養教諭や養護教諭と連携して食物アレルギーだけでなく偏食傾向、肥満傾向、そう身傾向、スポーツ実施など児童の実態に応じて実施する。	わししらす たこ 太 きゅうり しょうが トナズ にながうり そうめん	さけ さんま にぎす じゃが芋 枝豆 冬瓜 なす なし	
個別な相談指導	年間通して使用する愛知県産食材：米(〇〇市産) 牛乳 うずら卵 大豆 切り干し大根 みそ					
家庭・地域との連携	献立表・リーフレット(年3回)・ホームページ・食育だより「食まるともだち」・保健だより・学級通信					
その他		生活点検カード	学校保健委員会		生活点検カード	
		食生活アンケート(市)	食生活アンケート(全校)			

10月	11月	12月	1月	2月	3月
運動会	就学時健診 学芸会	終業式	始業式 身体測定	入学説明会 ありがとう集会	6年生を送る会 修了式 卒業式
		食育部会 評価実施		食育全体会 計画作成	
食料生産の学習【5年】	現代【6年】 農業・工場の学習【3年】		環境の学習【5年】 昔のくらし・伝統的な食事【3年】	国際社会【6年】	
	わたしたちの体と運動【4年】				
★きゅうしょくとなかよし【1年】			生活時間をマネジメント【6年】 いっしょにほっとタイム・地域のおやつ【5年】		
育ちゆく体とわたし【4年】 毎日の生活とけんこう【3年】	病気の予防【6年】				
くらしの中の和と洋【国4年】サラダ でげんき【国1年】		おおきにありがとう【国5年】	かさこじぞう【国2年】		
お手つだい【2年】 ありがとうがいっぱい【1年】	ありがとうの手紙【2年】	きゅうしょくとうぼん【1年】	おせちのみみつ【2年】 日本のお米・世界のお米【2年】		
		地産地消－〇〇でとれるものを食べよう－【5年】 非常食を調べよう・作ろう【4年】	感謝の気持ちを伝えよう【1～6年】 昔の食事について調べ、考えよう！【3年】		
冬野菜を育てよう ★からだにいいこんな給食を食べたいな		★おうちごはん こんなよるごはんを食べたいな	冬野菜を使った料理を調べよう・調理をしよう		
病気の予防と日本型食生活（関連：体育科）【6年】 血液検査の見方（養護教諭による血液検査事後指導）【5年】 残さず食べよう（感謝して食べよう）【4年】 食まるファイブをそらえよう【3年】 食まるファイブのはたらきを知ろう【2年】 じょうずなたべかた【1年】			家庭や地域に伝わる料理を大切にしよう【3年】 食まるファイブを知ろう【1年】		
掲示活動	放送活動	掲示活動	放送活動	掲示活動	放送活動
				(校長先生との会食)	
・正しい姿勢で食べよう・残さず食べよう・食事のあいさつを心を込めて言おう ・上手な食べ方を知ろう			・日本の食文化を知ろう・正しい箸の持ち方を知ろう ・1年間を振り返り、よりよい給食時間を工夫しよう		
・食まるファイブのはたらきを知ろう ・給食を食まるファイブに分けよう ・給食を「主食」「主菜」「副菜」に分けよう ・朝ご飯の栄養バランスを整えよう			・地元の食材や郷土料理を知ろう ・食生活について考えよう ・食べ物と健康について知ろう		
好き嫌いをなく食べよう	感謝して食べよう	丁寧に手洗いをしよう	地元の食材や地域に伝わる料理を味わおう	食べ物を大切にしよう	仲間と共に食べよう
	地場産物活用献立 和食の日	冬至の献立	正月料理 七草 鏡開き	節分献立	ひなまつり献立
目の愛護デー	食べるぞ秋！あいちを食べる学校給食の日	クリスマス	郷土を愛する学校給食の日 全国学校給食週間		卒業祝い献立
リクエスト給食					
さんま さば 里芋 さつま芋 栗 ごぼう チンゲンサイ 大根 れんこん しいたけ りんご	新米 さば ししゃも 大豆 さつ ま芋 里芋 カリフラワー 大根 チンゲンサイ ほうれん草 れん こん きのこ きくらげ ししいたけ みかん りんご	めひかり にぎす 大豆 カリフ ラワー かぶ キャベツ 小松菜 大根 にんじん 根菜ねぎ プ ロッコリー ほうれん草 白菜 パセリ レタス れんこん みか ん ゆず のり	めひかり 里芋 カリフラワー キャベツ きゅうり 小松菜 セロ リ 大根 にんじん ねぎ 白菜 プロッコリー ほうれん草 れん こん 切り干し大根 みかん あ おさ 青のりのり	かぶ キャベツ 小松菜 にんじん ねぎ 白菜 プロッコリー ほうれん草 れんこん 切干し 大根 いよかん きんかん はる みオレンジ のり わかめ	キャベツ 葉花 にんじん ねぎ パセリ 春キャベツ ふき プ ロッコリー 三つ葉 れんこん いよかん 清見オレンジ ひじき わかめ
年間通して使用する愛知県産食材：米（〇〇市産） 牛乳 うずら卵 大豆 切り干し大根 みそ					
		個別懇談会		アレルギー面談	
献立表・リーフレット（年3回）・ホームページ・食育だより「食まるともだち」・保健だより・学級通信					
		学校保健委員会	生活点検カード		
アレルギー調査（市）			学校アンケート		

(例) 食に関する指導の全体計画① 中学校

(例) 食に関する指導の全体計画① 中学校

〇〇市町村立〇〇中学校

学校名を記入する。

生徒実態
<ul style="list-style-type: none"> 給食が好きな生徒 ○% 朝食を毎日食べる生徒 ○% 朝食で野菜を食べる生徒 ○% 食卓のファイブの5つのグループを知っている生徒 ○% 主な野菜のはたらきを知っている生徒 ○% 地元の食品を認知して食べている生徒 ○% 肥満傾向の生徒 ○% 痩身傾向の生徒 ○% 食物アレルギーを有する生徒 名 (エビアレルギー者 名)
保護者・地域の実態
<ul style="list-style-type: none"> 朝ごはんを毎日食べる ○○% 野菜摂取量 ○○○g (〇〇調査) 家族等であいさつに食事を有する回数(1週間) ○○% (〇〇調査)

学校教育目標
<p>自校の数値等を記入する。</p> <p>自校の学校目標を記入する。</p>

あいち食育いきいきプラン(2025)数値目標
<ul style="list-style-type: none"> 朝食を毎日食べる習慣がある98%以上 朝食時野菜摂取80%以上
〇〇市食育推進計画数値目標(2020)
<ul style="list-style-type: none"> 食事を楽しいと思う児童90% 食事のあいさつをしている児童85% 食べ残しや捨てることに関してもっといいと感じている児童80%

市町村の食育推進計画の目標値を載せる。

食育の視点
<ul style="list-style-type: none"> 食の重要性 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
<p>(知識・技能)</p> <ul style="list-style-type: none"> 食の重要性や栄養バランス、食文化等について理解し、健康で健全な食生活を身に付けるようにする。 <p>(思考力・判断力・表現力等)</p> <ul style="list-style-type: none"> 食生活や食の選択について、正しい知識・情報に基づいて考え、合理的に判断したりすることができる。 <p>(学びに向かう力・人間性等)</p> <ul style="list-style-type: none"> 主体的に、自他の健康な食生活を実現しようとし、食や文化、食料の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に付けている。
<p>食に関する指導の手引(第二次改訂版)第1章第6節、第3章第3節を参考に記入する。</p> <p>①知識・技能→ 〇〇を理解し、〇〇を身に付けている。</p> <p>②思考力・判断力・表現力等→ ●●について考え、●●ができる。</p> <p>③学びに向かう力・人間性等→ □□を実現したり、□□しようとしていたりする態度を身に付けている。</p>

幼稚園・保育園・幼保連携型こども園・小学校
<ul style="list-style-type: none"> 規則的な食事のリズムを身に付ける。 食体験を通じて、食に

各学年の発達段階に応じた食に関する指導の目標		
1年	2年	3年
<ul style="list-style-type: none"> 毎日規則正しく食事をとることができる。 健康な生活を送るために何か必要か、自分の食生活を振り返り、課題を見つけことができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 自分の健康を考え、成長期に必要な栄養がとれるようバランスよく組み合わせることができる。 朝食の大切さを理解し、栄養バランスのよい朝食を毎日食べることができる。 1日分の献立をふまえて、簡単な日常食の調理ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 生涯にわたって自己責任を持って自己の健康を管理することができる。 身体発達の栄養素や役割を理解し、安全や調理をすることができる。

指導の手引き
<p>第1章第6節、第3章第3節を参考に記入する。</p> <p>学校教育目標を実現するために各学年の目標を設定する。</p> <p>3年生を最大とし、2年年生、1年生と、生徒の発達段階を考慮する。系統的、具体的に考える。</p>

食育推進組織	<ul style="list-style-type: none"> 委員長:校長(副委員長:教頭) 委員:栄養教諭、教務主任、保健主事、養護教諭、学年主任、給食主任 ※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	<p>・教科等に関する指導</p> <p>(1) 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を行う 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</p>
	<p>・給食の時間における食に関する指導</p> <p>(1) 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する</p> <p>(2) 給食指導:準備から片付けまでの一連の指導の中で習得させる</p>
	<p>・個別の相談指導</p> <p>(1) 保護者からの申し出(食物アレルギー、偏食)や健康診断結果(肥満・やせ傾向、疾患等)から、必要に応じて個別に相談指導を行う</p> <p>(2) 管理職及び養護教諭、保健主事、学年主任との連携を図りながら相談指導を行う</p>
地場産物の活用	<ul style="list-style-type: none"> 市町村の物資選定委員会で検討する(年11回) 委員:栄養教諭、給食主任 必要に応じて、保護者、調理員等 市町村の農政課との連携を図る(地元農産物を活用した学校給食提供時における生産者の学校訪問) 地場産物等の校内放送や給食時の指導の充実、教科等の学習や体験活動との連携を図る
家庭・地域との連携	<ul style="list-style-type: none"> 積極的な情報発信、関係者評価の実施、地域ネットワーク等の活用 学校だより、食育だより、保健だより、健康チェックカード、学校給食試食会、学校保健委員会、ホームページ 自治体広報誌、学校評議員会、公民館活動
食育推進の評価	<ul style="list-style-type: none"> 活動目標:食に関する指導、学校給食の管理、連携・調整 成果目標:児童の実態、保護者・地域の実態

学校経営案、校務分掌からメンバー等を記入する。活動計画は全体計画②に記載する。

指導体制を具体的に記述する。活動計画は全体計画②に記載する。

推進組織を記載する。活動計画は全体計画②に記載する。

媒体や会を記入する。活動計画は全体計画②に記載する。

学校教育目標や食に関する指導の目標と関連した評価指標とする。評価結果は実態として、次年度の目標設定につなげる。評価指標の設定は、課題を生み出している原因の中から焦点化する。

- 課題性(食育を推進するために改善しなければならないこと)
- 緊急性(すぐに改善しなければならないこと)
- 方向性(食育推進のために実践すること)

(例) 食に関する指導の全体計画② 中学校

(例) ● 食に関する指導の全体計画②

教科等		4月	5月	6月	7月	8～9月	
学校行事等		入学式・始業式 身体測定	運動会	授業参観 修学旅行	終業式 自然教室	始業式 身体測定	
推進体制	進行管理	食育全体計画策定				食育部会	
	計画策定	健康や給食に関する意識を高める行事として「健康安全、体育的行事」を記載する。					
教科・道徳・総合的な学習	社会	世界から見た日本の食文化【2年】		開国と近代 日本の歩み【2年】	世界各地の人々の生活環境【1年】		
	理科	植物の体のつくりと働き【1年】	植物の体のつくりと働き【1年】	植物の体のつくりと働き【1年】	植物の体のつくりと働き【1年】	生命を維持するはたらき【2年】 自然界のつくり【3年】	
	技術・家庭			中学生に必要な栄養を満たす食事【1年】	食事の役割と中学生の栄養の特徴【1年】 より良い食生活を目指して【3年】	日常食の調理と地域の食文化【1年】 持続可能な食生活を目指して【3年】	
	保健体育					体の発育・発達【1年】 環境への適応能力【2年】	
	他教科等(国語・数学・音楽・美術)		「大根は大きな根」【1国】		「大根は大きな根」【1国】		
	道徳				まだ食べられるのに【2年】		
	総合的な学習の時間						
特別活動	学級活動	学級活動：「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」を図る指導をどの学年も行う。給食指導を深化、補充する。			健康な歯や骨を作ろう【1年】	みんなに優しい食生活について考えよう【3年】	弁当の日のメニューを考えよう【1,2,3年】
	生徒会活動	放送活動	掲示活動	放送活動	掲示活動	放送活動	
	学校行事等			食の衛生週間		PTA試食会	
	給食指導(日常指導)	給食時間の過ごし方(コロナ対策の徹底) ・準備や後片付けの方法、協力体制 ・当番の身支度・手洗いの励行など					
食に関する指導	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(夏野菜・水分補給・夏バテ予防)						
学校給食関連事項	月目標	給食の準備や片付けを覚えよう	食事のマナーを身に付けよう	よくかんで食べよう	味わって食べよう	行儀よく食べよう	
	食文化の伝承	お花見献立	端午の節句 八十八夜		七夕献立 東京オリンピック献立	十五夜献立 敬老の日 秋分の日(彼岸)	
	行事食	入学進級祝い献立		愛知を食べる学校給食の日 歯と口の健康週間	土用の丑		
	その他	我が家の自慢料理					
	旬の食材 地産産物の利用 ※下線は愛知県産 二重下線は〇〇市産	個別の相談指導： 栄養教諭や養護教諭と連携して食物アレルギーだけでなく偏食傾向、肥満傾向、そう身傾向、スポーツ実施など児童の実態に応じて実施する。	アスパラガス きゅうり さやいんげん しょうが 新ごぼう 玉ねぎ トマト なす ピーマン ミニトマト 梅	あじい わし しらす アスパラガス きゅうり さやいんげん しょうが 新ごぼう 玉ねぎ トマト なす ピーマン ミニトマト 梅	あなご いわし しらす たこ 大葉 オクラ きゅうり しょうが 冬瓜 トマト なす にがうり ピーマン そうめん	さけ さんま にぎす じゃが芋 枝豆 冬瓜 なす なし	
個別の相談指導	年間通して使用する愛知県産食材：米(〇〇市産) 牛乳 うずら卵 大豆 切り干し大根 みそ						
家庭・地域との連携	献立表・リーフレット(年3回)・ホームページ・食育だより「食まるともたち」・保健だより・学級通信						
	生活点検カード		学校保健委員会		生活点検カード		
	食生活アンケート(市)		食生活アンケート(全校)				
その他							

10月	11月	12月	1月	2月	3月
運動会	就学時健診 学芸会	終業式	始業式 身体測定	入学説明会 ありがとう集会	6年生を送る会 修了式 卒業式
		食育部会		食育全体会	
		評価実施	評価結果の分析	計画案作成	
				地球社会と私たち【3年】	
生命を維持するはたらき 【2年】 自然界のつり合い【3年】	生命を維持するはたらき 【2年】 自然界のつり合い【3年】				
日常食の調理と地域の食文化 【1年】	日常食の調理と地域の食文化 【1年】 持続可能な食生活を目指して 【3年】	日常食の調理と地域の食文化 【1年】 持続可能な食生活を目指して 【3年】	日常食の調理と地域の食文化 【1年】	日本の食文化と和食の調理 【2年】	
	体の発育・発達【1年】 環境への適応能力【2年】	飲料水の衛生的管理 【2年】	食生活と健康【3年】		生活習慣病の予防【3年】
		もったいない【1年】 いのちを考える【1年】		伝えたい味【1年】	
掲示活動	放送活動	掲示活動	放送活動	掲示活動	放送活動
				(校長先生との会食)	
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 ・衛生に配慮した給食時間の過ごし方			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		
日本食を見直し良さを知ろう(郷土の産物 郷土への関心) 食事のあいさつ ノロウイルス バランスのよい食事(3食のバランス、寒さに負けない食事(風邪予防・冬至とかぼちゃ))			楽しい給食時間の過ごし方を考えよう(1年間の振り返り) 学校給食週間(歴史・伝統食と世界の料理) 生活習慣病		
好き嫌いをなく食べよう	感謝して食べよう	丁寧に手洗いをしよう	地元の食材や地域に伝わる料理を味わおう	食べ物を大切にしよう	仲間と共に食べよう
	地場産物活用献立 和食の日	冬至の献立	正月料理 七草 鏡開き	節分献立	ひなまつり献立
目の愛護デー	食べるぞ秋! あいちを食べる学校給食の日	クリスマス	郷土を愛する学校給食の日 全国学校給食週間		卒業祝い献立
リクエスト給食					
さんま さば 里芋 さつまいも 栗 ごぼう モンゲンサイ 大根 れんこん しいたけ りんご	新米 さば ししゃも 大豆 さつ まいも 里芋 カリフラワー 大根 モンゲンサイ ほうれん草 れん こん きのこ きくらげ しいたけ みかん りんご	めひかり にぎす 大豆 カリフ ラワー かぶ キヤベツ 小松菜 大根 にんじん 根菜ねぎ フ ロッコリー ほうれん草 白菜 パセリ レタス れんこん みか ん ゆず のり	めひかり 里芋 カリフラワー キャベツ きゅうり 小松菜 セロ リ 大根 にんじん ねぎ 白菜 フロッコリー ほうれん草 れん こん 切り干し大根 みかん あ おさ 青のりのり	かぶ キヤベツ 小松菜 にんじ ん ねぎ 白菜 フロッコリー ほうれん草 れんこん 切干し 大根 いよかん きんかん はる みオレンジ のり わかめ	キャベツ 菜花 にんじん ねぎ パセリ 春キャベツ ふき ブ ロッコリー 三つ葉 れんこん いよかん 清見オレンジ ひじき わかめ
年間通して使用する愛知県産食材: 米(〇〇市産) 牛乳 うずら卵 大豆 切り干し大根 みそ					
		個別懇談会		アレルギー面談	
献立表・リーフレット(年3回)・ホームページ・食育だより「食まるともたち」・保健だより・学級通信					
		学校保健委員会	生活点検カード		
アレルギー調査(市)					
			学校アンケート		