

児童生徒の実態(R3年度)

朝ごはんを毎日食べる 94.45%
 肥満傾向 20%
 強い偏食(こだわり含) 3.2%
 給食残食率 3.4%

静岡県第三次食育推進計画

朝食を毎日食べる児童生徒 100%に近づける
 栄養バランスのとれた朝食をとっている 70%以上
 肥満傾向の児童生徒 割合減少

学校教育目標
ともにあゆみ、ともにかがやく
 ～児童生徒一人一人が夢を持って可能性を伸ばし、
 地域で自分らしく生きることをみんなで支援する～

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

(知識・技能)

食事の重要性や栄養のバランス、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・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。

食に関する指導の目標

各学部の食に関する指導の目標

	小学部	中学部	高等部	
療育施設・保育所 幼保連携型認定こども園 小学校 中学校 就学に関する情報共有	(食事の重要性) ○友達や教師と一緒に楽しく食べることができる。 (心身の健康) ○いろいろな食物に興味を持ち、好きな食物を増やすことができる。 (感謝の心) ○給食の調理者がいることを知り、感謝の気持ちを持つ。 (社会性) ○食事のマナーを身につけることができる。 ○食事の準備や片付けなど自分でできる。 (食品を選択する能力) ○いろいろな食材があることを知り、バランスの良い食事を心がけることができる。	(心身の健康) ○食事と健康のつながりを知り、バランスのとれた食事の大切さを理解する。 (感謝の心) ○食物を大事にし、調理者や生産者に感謝の気持ちを持つ。 (社会性) ○食事のマナーを守り、周りの人と関わりながら、楽しく食事をする。 (食文化) ○地域の産物を知り、興味関心を持つ。 (食品を選択する能力) ○地域の食材や、旬の食材に興味を持ち、選択することができる。	(心身の健康) ○バランスのとれた食事の大切さを理解し、自分の健康保持増進をしようとする。 (感謝の心) ○食物を大事にし、調理者や生産者に感謝の気持ちを持つ。 (社会性) ○食事のマナーを守り、周りの人と関わりながら、楽しく食事をする。 (食文化) ○地域の産物や日本の郷土料理から食文化を知る。 (食品を選択する能力) ○栄養や安全を考えた食材を選択することができる。	卒業後 企業 事業所 自宅等

食育推進委員会

栄養教諭、保健主事、給食主任、保健給食課給食担当

※必要に応じて校長、副校長、教頭、各学部主事、養護教諭と連携

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

家庭、保健体育、道徳、総合的な学習の時間、特別活動、自立活動、各教科等を合わせて行う指導等

給食の時間における指導： { 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

個別の指導計画、個別の教育支援計画

対応食の実施（アレルギー食、再調理食等）

地場産物の活用

物資選定委員会：年11回、構成委員（校長、副校長、教頭、事務長、◎給食主任、○栄養教諭、学部主事）、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給食資料を使用した給食時の指導充実、教科等の学習や体験活動と関連を図る、生産者との交流、学年で育てた野菜の給食への活用と校内掲示

家庭・地域・事業所との連携

学校だより、給食だより、連絡ノート、懇談会への参加、給食試食会、情報発信、情報収集、ホームページ

食育推進の評価

活動指標：栄養教諭と連携した授業実践（学年1回）、安心安全な給食の提供（事故0）、食中毒予防チェックリストの提出（100%）

成果指標：朝ご飯を毎日食べる児童生徒100%に近づける、肥満やせ傾向児童生徒割合減少、強い偏食0%に近づける、給食残食率2.5%

教科領域等における指導	日常生活の指導	給食時間	小学部	中学部	高等部		
			<ul style="list-style-type: none"> ○教室で教師や友達と一緒に楽しく食べることができる。 ○様々な食物や料理を知ったり食物を食べることに興味を持ったりすることができる。 ○好きな食べ物を増やすことができる。 ○栄養士、調理員さんが作ってくれることを知り、「いただきます。」「ごちそうさま。」を言ったり残さず食べたりすることができる。 ○箸やスプーン、フォークを使い、正しい姿勢で食べることができる。 ○給食袋やお盆、皿を準備、片付けすることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○手洗いなど衛生面に気をつけて準備や片付けをすることができる。 ○食事をよく噛み、バランス良く食べることができる。 ○調理者や生産者に感謝の気持ちを持ち、「いただきます。」「ごちそうさま。」と挨拶をすることができる。 ○配膳の準備や片付けを友達と協力しながら取り組むことができる。 ○地域の産物を知り、興味関心を持つことができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○衛生に気を付けて身支度することができる。 ○三色食品群を理解し摂ることができる。 ○自分が食べられる量を知り、調節することができる。 ○調理者や生産者に感謝の気持ちを持ち、「いただきます。」「ごちそうさま。」と挨拶をすることができる。 ○食事のマナーや決まりを身につけることができる。 ○配膳の準備や片付けを友達と協力したり分担したりしながら、取り組むことができる。 ○地域の産物や日本の郷土料理から食文化を知ることができる。 		
	朝帰りの会	<ul style="list-style-type: none"> ○今日の献立や使われている食材について知る。 	朝帰りの会	<ul style="list-style-type: none"> ○今日の献立を知る。 ○地域の産物について知る。 			
	生活単元学習	<ul style="list-style-type: none"> ○献立を選んだり相談したりして決め、必要な食材や用具を準備し見通しを持って自分から調理に取り組むことができる。 	生活単元学習	<ul style="list-style-type: none"> ○地域の産物を知り、親しみを持つことができる。 ○学習してきた産物や食べたい料理を考え、調理実習をすることができる。 	保健	<ul style="list-style-type: none"> ○バランスのとれた食事の大切さを知る。 	家庭
特別活動	<ul style="list-style-type: none"> ○季節の野菜を育て収穫し、自分たちが育てたものを食べる喜びを味わう。 		<ul style="list-style-type: none"> ○給食委員会として学校のために給食で使う場所の清掃をしたり、放送で献立を知らせたりすることができる。 				

<栄養教諭と連携した指導等>

小1	小2	小3	小4	小5	小6	中1	中2	中3	高1	高2	高3
だれが給食を作っているの？	なぜ野菜をたべるの？	食べ物は身体の中でどうなっているの？	さつまいもの栄養と献立	枝豆と大豆すがたを変える大豆	お茶って体にいいの？	清水の有名な食材は？	清水の食材で弁当を作ろう健康な食事	バランスの良い食事	食の栄養と安全を考えよう	お弁当をつくろう	健康に生活するための社会人としての食事
感謝の心	食事の重要性 心身の健康	食事の重要性 心身の健康	心身の健康	心身の健康	心身の健康	心身の健康 食文化	心身の健康 食文化	心身の健康	心身の健康 食品を選択する能力	食品を選択する能力 食の重要性	食事の重要性 社会性