

〈学校における食育の推進〉

〈三重県版 食に関する指導の手引き〉

# 食で育む、 元気なみえの子



みえびい

基礎編  
-改訂版-

平成28年 3月  
三重県教育委員会

## はじめに

子どもたちの健やかな成長には、健全で規則正しい食生活を送ることが大切です。しかしながら、近年、家庭におけるライフスタイルの多様化などに伴い、偏った栄養摂取、不規則な食事、とりわけ朝食の欠食など、子どもたちの食生活にもさまざまな課題がみられます。また、食を通じて地域等を理解することや、食文化の継承を図ること、自然の恵みや勤労の大切さなどを理解することも重要です。

このような背景から、国では食育基本法をもとに平成18年に食育推進基本計画が策定され、平成28年度からは第3次の改定計画が進められることになっています。子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校においても積極的に食育に取り組んでいくことが重要となり、現行学習指導要領においても、総則等に食育の推進が明記され、学校教育活動全体を通じて適切に行うこととしています。

学校においては、校長のリーダーシップのもと、全教職員が共通理解を図り、食に関する指導の計画を作成し、子どもたちが食について計画的・継続的に学ぶことができるよう、より効果的な指導の推進に努めなければなりません。

そこで、三重県教育委員会では、「食に関する指導の手引（文部科学省）」の手引書として、平成25年5月に、「食で育む、元気なみえの子ー基礎編ー」を作成いたしました。今回、三重県版食に関する指導の全体計画の様式を、より効果の得られるものとするため、内容を一部改訂し、本書を作成いたしました。

各学校では、本書を広く活用して「食に関する指導の全体計画」と「食に関する指導の年間指導計画」を作成し、日々の指導実践を効果的に推進して「食で育む、元気なみえの子」をめざしていただくことを願っています。

平成28年 3月  
三重県教育委員会

# もくじ

## 1 食育の推進

1	三重県の学校における食育推進の基本方針	1
2	基本的な考え方	2
3	現状と課題	3
4	今後の基本的な取組方向	4
5	おもな取組内容	4
6	数値目標	5

## 2 学校における食育推進体制

1	学校における食に関する指導の観点	6
2	学校教育活動における食に関する指導	7
3	食育担当者の役割	9
4	家庭・地域との連携	9

## 3 食に関する指導の全体計画

1	食に関する指導に係る全体計画の作成の必要性	10
2	全体計画の作成の内容と手順	12
3	全体計画の作成及び全体計画を踏まえた指導を進めるに際しての留意点	16
4	特別支援学校における食に関する指導に係る全体計画の作成の留意点	19
	・各学年の食に関する指導の目標（例）	21

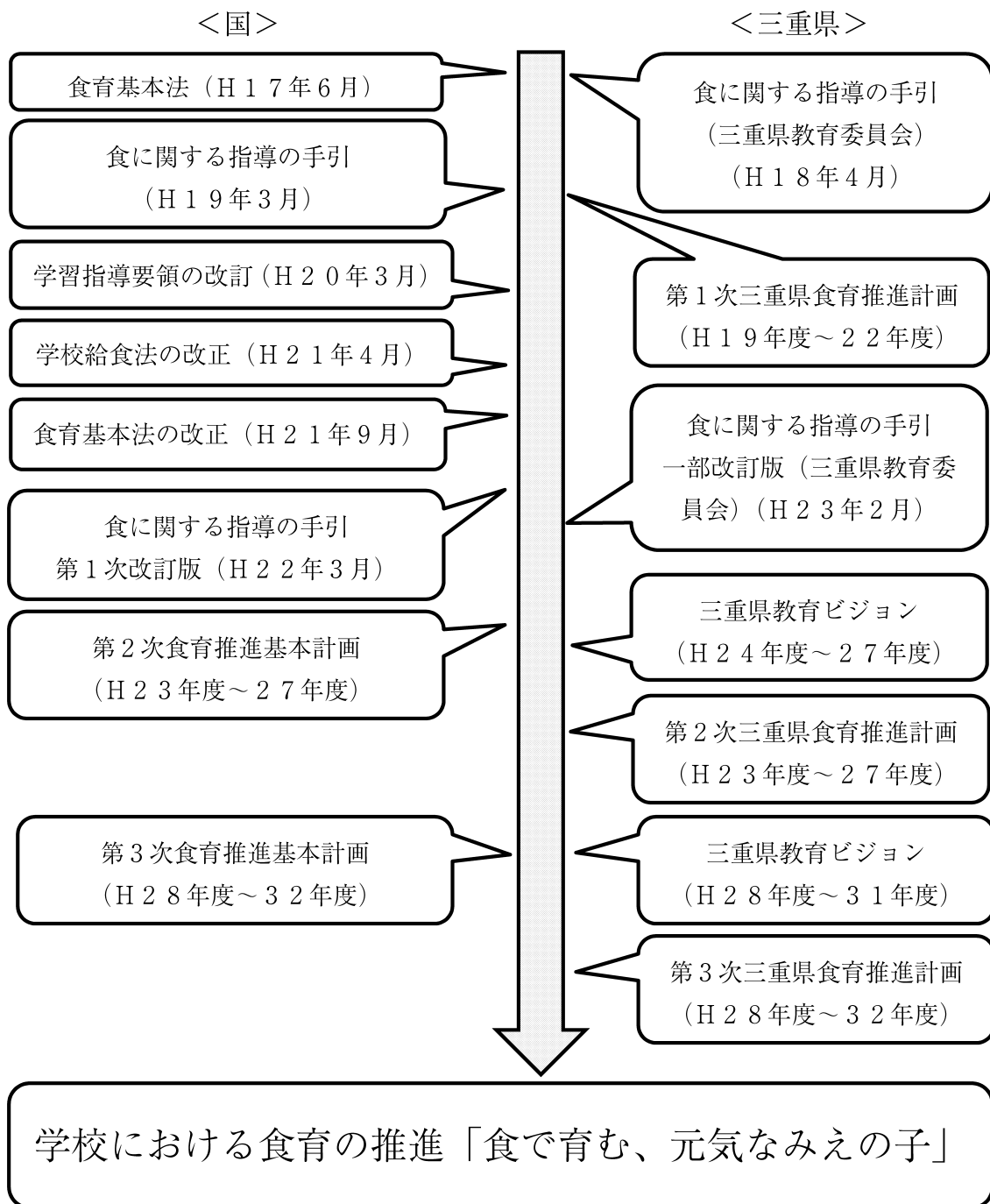
## 4 食に関する指導の全体計画・食に関する指導の年間指導計画（様式等）

1	小学校版	23
2	中学校版	27
3	特別支援学校版	31

# 1 食育の推進

## 1 三重県の学校における食育推進の基本方針

三重県教育委員会では、第3次三重県食育推進計画、三重県教育ビジョン（H28年度～31年度）との整合性を図りながら、子どもたちが健全な食生活を実践し、正しい知識に基づいて自ら判断し、実践していく能力などを身につけることができるよう、食育を推進します。



## 2 基本的な考え方

### (1) 食育の取組方向

成長期にある子どもたちにとって、食育は、生涯にわたって健やかな心と身体を培い豊かな人間性を育てていく基礎となる重要なものです。子どもたちが、食に関する正しい知識と健全な食生活を実践できる資質・能力を身につけることができるよう、学校・家庭・地域が一体となって、積極的に食育に取り組んでいきます。

子どもたちの健やかな成長には、健全で規則正しい食生活を送ることが大切です。しかしながら、近年、家庭におけるライフスタイルの多様化などに伴い、偏った栄養摂取、不規則な食事、とりわけ朝食の欠食など、子どもたちの食生活にもさまざまな課題がみられます。

子どもたちの食生活の乱れが顕在化している状況に鑑み、望ましい食習慣の形成、食に関する正しい知識の習得、さらにはその知識に基づいて自ら判断できる能力の育成を図ります。

### (2) 豊かな心の育成につながる食育の推進

東西の結節点に位置することから多様な食文化が育まれた本県の優位性を生かしながら、「郷土の食材の活用」、「生産者との連携」、「体験活動」といった要素を取り入れ、子どもたちの豊かな心の育成につながる食育を推進します。実際に農産物等を作っている現場を訪れ、作物や家畜に直接ふれるなど、さまざまな体験活動を通して、食材そのものを学習するだけでなく、食に関わる人々の思い、匠の技、仕事に対する情熱や誇り、食への感謝の心などを子どもたちに伝えていきます。

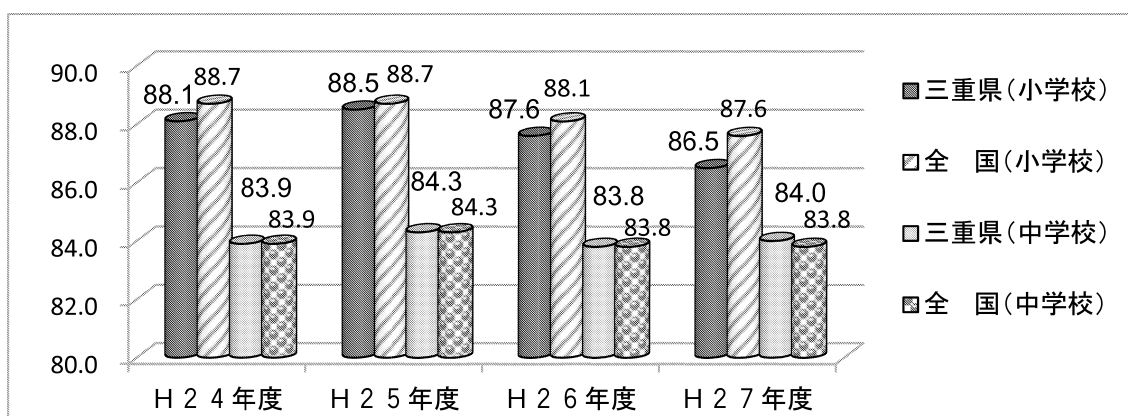
### (3) 学校教育活動全体で行う食に関する指導の充実

学校は、全教職員が主体的に関わり、各教科や特別活動等と関連させ、学校の教育活動全体で食の指導体制の充実を図ります。

学校給食を実施している学校においては、「地域の食材の活用により郷土を愛する心の醸成につなげる」、「教科等と関連した食材・献立の活用により、教科等の学習効果を高める」など、学校給食を食育の「生きた教材」として積極的に活用していきます。

### 3 現状と課題

- 「平成27年度全国学力・学習状況調査」において、「朝食を毎日食べていますか」という設問に「食べている」と回答した本県の子どもたちの割合は、小学校調査86.5%（全国87.6%）、中学校調査84.0%（全国83.8%）と、全国と同程度の数値であり、中学生になると食べない子どもたちの割合が増加する傾向があります。



〈朝食を毎日食べている割合 — 「全国学力・学習状況調査」から〉

- 朝食欠食、家族とは別に一人きりで食事をとる孤食、家族が別々のものを食べる個食、偏った栄養摂取等、食生活の乱れから、生活習慣病の低年齢化、過度の痩身などが見られます。
- 産業構造の変化や外食・中食などの食の外部化の進展等により、農林水産物の生産場面等に直接ふれる機会が減少し、自然の恩恵や食に関わる人々への感謝の心、食卓の季節感などが失われつつあります。
- 本来、箸の使い方、食事前の手洗いなどのマナーや食習慣等の食に関することについては、家庭が中心となって担うものですが、家族がそろって食事をとる機会が減少する中で、こうした家庭内の機能が十分果たされなくなっている傾向にあります。食生活のあり様も大きく変化しつつあり、大人自身が望ましい食習慣を実践し難くなっており、また、子どもの食生活を十分把握して管理していくことが困難になってきているといえます。

## 4 今後の基本的な取組方向

### (1) 食に関する指導の充実

子どもたちが生涯にわたって健やかな心身を培い豊かな人間性を育むための基礎として、食に関する正しい知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができるよう、学校・家庭・地域が連携した食育の充実を図ります。

### (2) 学校教育活動全体で取り組む体制の充実

食に関する指導は、校長のリーダーシップのもと、全教職員が共通の目標をもち、取り組む必要があります。また、個々の教職員がそれぞれの立場で指導を行う時、学校としての食育の基本的な考え方を踏まえるとともに、各教職員が相互に連携・協力を図りながら、学校としての指導力を総合的に発揮することが求められます。

学校全体で食育にどのように取り組むのかを教職員で検討し、基本的な考え方と方針を取りまとめ校内で共通理解を図り、組織的に食育の推進に取り組んでいくことが求められています。

## 5 おもな取組内容

### (1) 食に関する指導の充実

子どもたちが発達段階に応じて食生活に対する正しい理解と望ましい食習慣を身につけることができるよう、各教科や特別活動等と関連させ、学校教育活動全体で取り組む食育の指導体制の充実を図ります。

地域の自然や文化、食を担う農林水産業、食料の大切さなどに関する理解を深めることができるよう、郷土の食材を活用したり、地域の生産者等と連携したさまざまな体験活動を行ったりするなど、学校・家庭・地域が連携した食に関する指導の充実を図ります。

学校給食において、地場産物や郷土料理の導入を進め、食に関する指導の「生きた教材」として活用することで、子どもたちの地域の自然や文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産等に携わる人たちや食への感謝の気持ちを育みます。また、教科等と関連した食材・献立を導入することにより、学校給食と食に関する指導を関連づけ、教科等の学習効果を高めることにつながります。

## (2) 家庭への啓発

家庭における食習慣の定着が図られるよう、親子参加型体験活動や給食試食会等を開催したり、学校だよりやホームページ等を通じて、学校の取組を家庭に周知したりするなど、家庭に対して食育啓発活動や情報提供をより一層進めます。

## (3) 「食に関する指導の全体計画及び年間計画」の充実

学校全体で食育にどのように取り組むのかという各学校での基本的な考え方と方針を取りまとめた「食に関する指導の全体計画」と、各学年で実際に指導を推進していくための具体的な「食に関する指導の年間計画」の作成及び充実の支援を図ります。

## 6 数値目標

施策目標項目		現状値 (平成27年度)	目標値 (平成31年度)
朝食を毎日食べる 子どもの割合※1	小学生	86.5%	90.5%
	中学生	84.0%	88.0%
食育推進のための 校内委員会等を設置して いる学校の割合※2	小学校 (平成26年度)	64.0%	100%
	中学校 (平成26年度)	66.5%	100%

※1 「全国学力・学習状況調査」(文部科学省)による朝食を毎日食べる小学生(6年生)中学生(3年生)の割合。

生涯にわたって心身ともに健康な生活を送るためには、子どもたち自身が自らの食生活に関心を持ち、望ましい食習慣を身につけることが必要です。このことから、学校における食に関する指導体制を充実させるとともに、学校・家庭・地域および関係団体が連携・協力して食育を一層推進し、朝食を毎日食べる小学生(6年生)・中学生(3年生)の割合を、平成31年度までに目標値とすることをめざします。

※2 食育推進を図るための校内委員会等を設置している小中学校の割合。(三重県教育委員会調べ)

食育推進のための校内委員会等を設置している学校の割合を、平成31年度までに100%とすることをめざします。



## 2 学校における食育推進体制

### 1 学校における食に関する指導の観点

#### ○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。

#### ○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のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。

#### ○食品を選択する能力

正しい知識・情報に基づいて、食物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。

#### ○感謝の心

食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。

#### ○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。

#### ○食文化

各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

文部科学省「食に関する指導の手引 第1次改訂版」(平成22年3月)

三重県でも、この6つの観点をもとに、各学校において、各教科等において積極的に食に関する指導を進めていくものとします。

#### 〈学校給食法との関わり〉

学校給食法は、学校教育における食に関する指導の一層の充実を図る観点から、平成21年4月(施行)に大幅な改正が行われました。改正された第2条(学校給食の目標)と文部科学省から示された「食に関する指導の観点」(平成19年)のかかわりを次に示します。

学校給食法第2条	食に関する指導の観点
1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。	心身の健康
2 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。	食事の重要性 心身の健康 食品を選択する能力
3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。	食事の重要性 社会性
4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。	感謝の心 社会性
5 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。	感謝の心
6 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。	食文化
7 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。	感謝の心 食文化

## 2 学校教育活動における食に関する指導

### 1 食に関する指導の方針

- (1) 食に関する指導は、給食実施校、未実施校に関わらず、全ての学校（特別支援学校を含む）において行います。
- (2) 各学校に食育担当者を校務分掌に位置づけるなどにより、計画的に、効果的に食に関する指導を行います。
- (3) 各学校において、計画的、継続的に取組がなされるよう、「食に関する指導の全体計画」を策定し、全教職員が連携しながら、効果的に食に関する指導を行います。

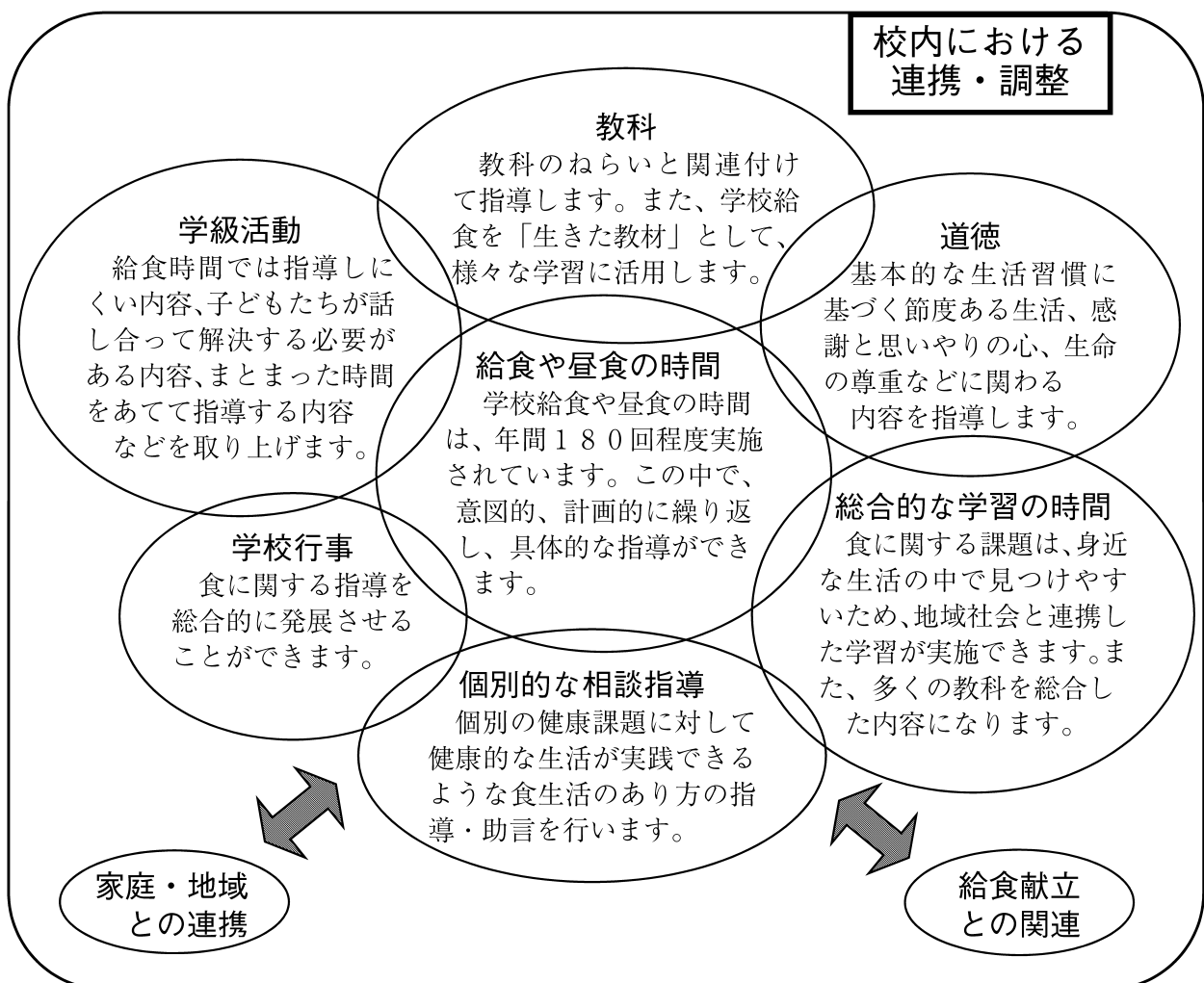
### 2 学校教育活動全体で行う食に関する指導

学校における食育を推進する上で、給食の時間の他、各教科や特別活動等における食に関連する学習内容などを、相互に関連付けながら、連携を図り、教科横断的・総合的な指導を行うことが大切です。

学校給食実施校においては、各教科等における指導内容と学校給食の食材

や献立を関連付けて指導することにより、より高い効果を期待することができます。

## 学校教育活動全体で取り組みます



### 3 食育担当者の役割

食育担当者は、学級担任、教科担任、栄養教諭・学校栄養職員、養護教諭等、全教職員と連携・協力して、次の3点について、中心的な役割を担います。

(1) 年度当初に、学校教育活動全体で取り組む「食に関する指導の全体計画」の作成

(2) 食に関する指導の内容や方法についての研修

(3) 食に関する指導の充実のための、家庭や地域との連携・調整

### 4 家庭・地域との連携

子どもたちの食生活については、家庭を中心としつつ学校や地域社会が積極的に支援していくことが重要です。そのため、学校で学習したことを家庭で実践したり、児童生徒からの食の情報を家庭の食卓で話題にするなど、望ましい食習慣や食生活のあり方を家庭に啓発し、家庭と地域との連携・協力体制を築くことが大切です。



### 3 食に関する指導の全体計画

#### 1 食に関する指導に係る全体計画の作成の必要性

学校における食育を推進するためには、まず、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」とする。）を作成することが必要です。

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。

学校給食法第10条より（平成21年4月1日施行）

小学校、中学校、高等学校、特別支援学校の学習指導要領の総則に「学校における食育の推進」が明記され、給食の時間、各教科、総合的な学習の時間など、学校教育活動全体を通じた食育の推進を図る必要があります。そのため学校は、子どもたちが食について計画的に学ぶことができるよう、校長がリーダーシップをとり、食育担当者や栄養教諭を核とし、全教職員共通理解のもと、食に関する指導の全体計画を作成し、より効果的な指導を推進します。

第3次三重県食育推進計画（平成28年度から32年度まで）

(1) 学校における食育は、給食の時間、特別活動、各教科等のさまざまな教育の内容に密接にかかわっており、学校教育活動全体の中で体系的な食に関する指導を計画的、組織的に行っていくことが必要であること。

全体計画→ ・食に関する指導にあたっての基本的な計画  
・校内で共通理解を図るための資料  
・学校として組織的かつ継続的、体系的な指導ができる

(2) 教職員全体で、食育の目標や具体的な取組についての共通理解を図ることが必要であること。

全体計画（共通の目標）→校長のリーダーシップ  
全教職員の共通理解

(3) 児童生徒が食について理解を深め、日常生活において実践していくためには、学校での指導と一体になった家庭や地域での取組が必要であること。

保護者や地域関係者における指導の充実が必要

↓  
全体計画→保護者等に学校の取組等を説明し、理解と協力を得るために必要な基本資料

児童生徒が、望ましい食習慣を身につけ、生涯にわたって健やかな心と身体を培い豊かな人間性を育てていくことができるようにするためには、小学校6年間、中学校3年間の全教育活動を通じた継続した指導が必要です。

また、限られた時間を有効に使いながら、教科等の指導や日々の給食指導、学校行事等と効果的に関連づけて食に関する指導の充実を図っていくことも重要です。

そのためには、各小中学校において策定されている「食に関する指導の全体計画」や「各学年の食に関する指導の年間指導計画」を有効活用し、その計画については、食育を担当する委員会等を中心として、毎年、活用結果の検証や内容の修正等を行うことも大切です。

食に関する指導の全体計画を作成するにあたり、原則として、小学校においては<様式1（23ページ）>、中学校においては<様式2（27ページ）>、特別支援学校においては<様式3（31ページ）>の三重県の様式を使用して作成します。

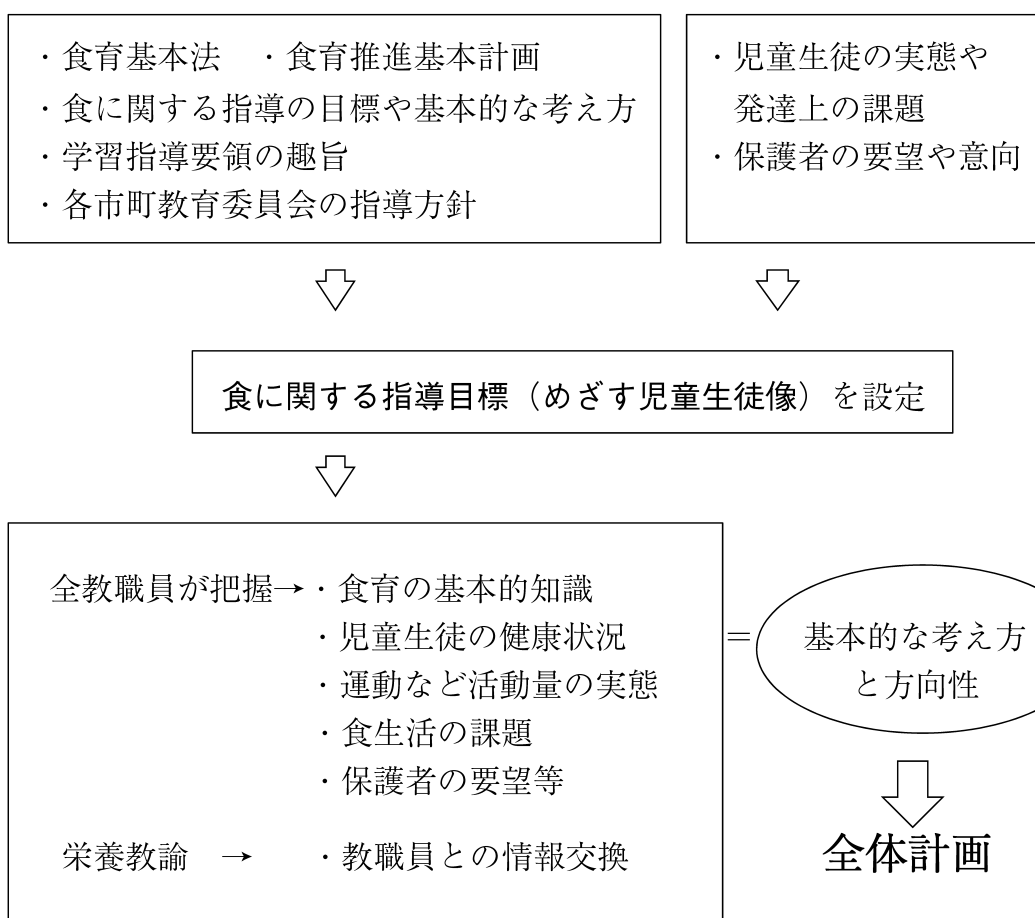
各学年の食に関する指導の年間計画を作成するにあたり、原則として、小学校においては<別表1（26ページ）>、中学校においては<別表2（30ページ）>、特別支援学校においては<別表3（33ページ）>の三重県の様式を参考に作成します。

## 2 全体計画の作成の内容と手順

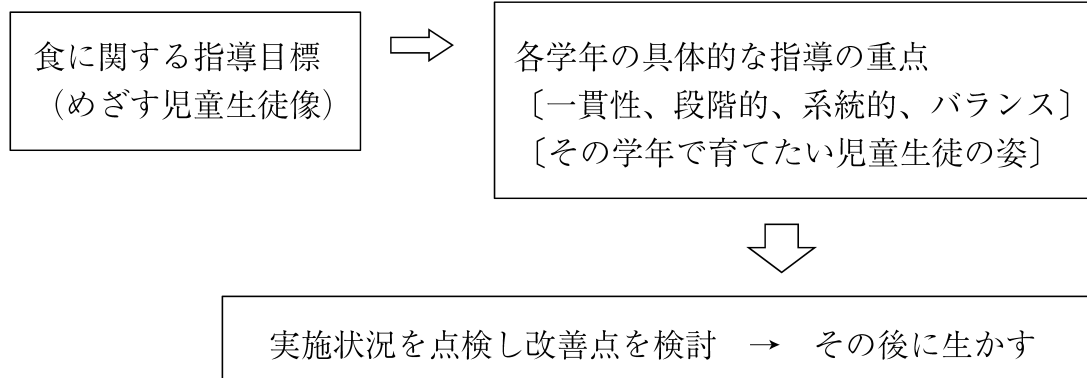
### (1) 全体計画に掲げることが望まれる内容

- ①学校全体の食に関する指導の目標
- ②学年ごとの発達段階に応じた食に関する指導の重点
- ③給食の時間における食に関する指導内容の整理
- ④教科等と関連した食に関する指導場面の抽出・整理
- ⑤個別的な相談指導の在り方について
- ⑥地場産物の活用の在り方について
- ⑦保護者・地域、隣接する学校（園）との連携について

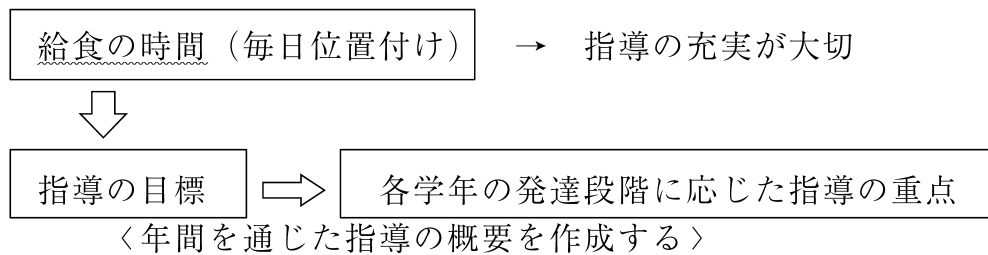
### ①学校全体の食に関する指導の目標



②学年ごとの発達段階に応じた食に関する指導の重点



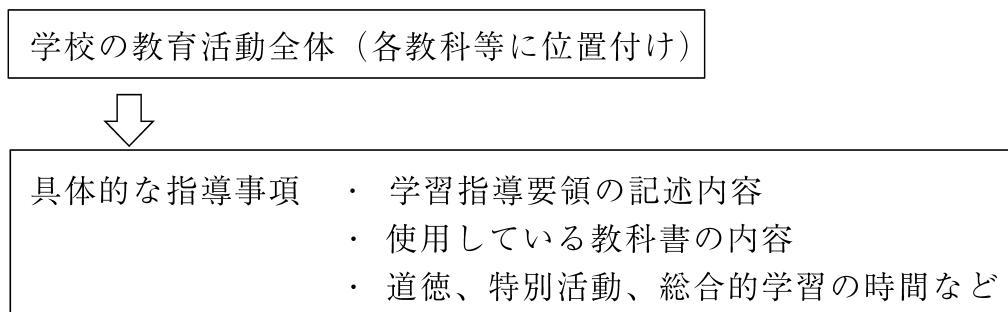
③給食の時間における食に関する指導内容の整理



例 献立計画の作成 ⇔ 各教科の指導内容等

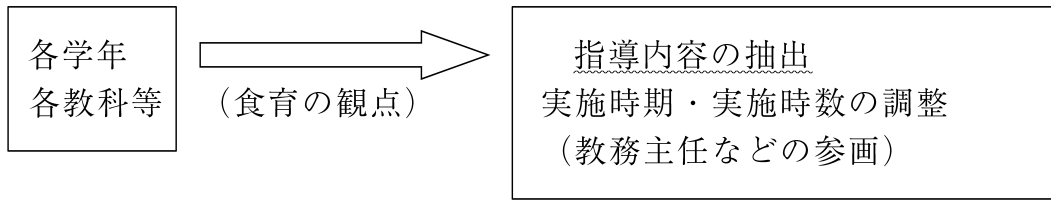
④教科等と関連した食に関する指導場面の抽出・整理

〈各教科等における指導内容を抽出する〉

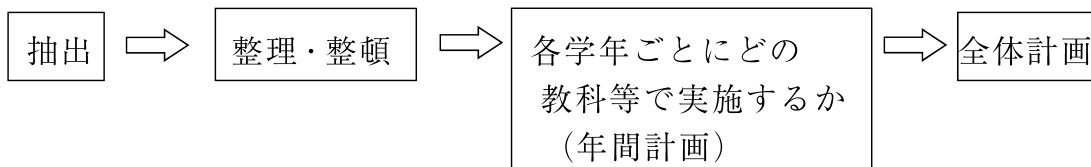




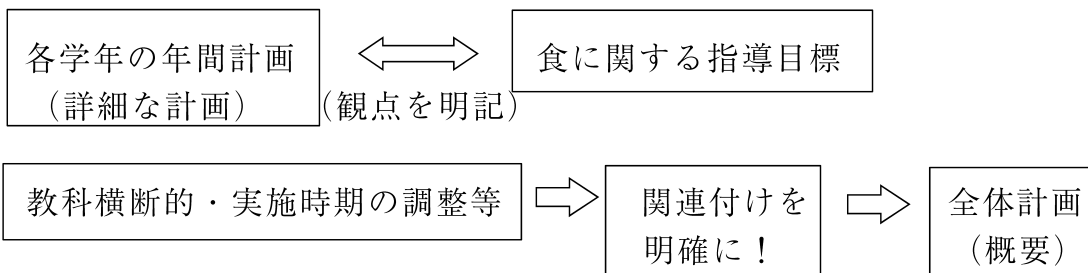
〈抽出した指導内容を整理・調整する〉



〈各教科等での指導内容を年間を通しての計画にまとめる〉

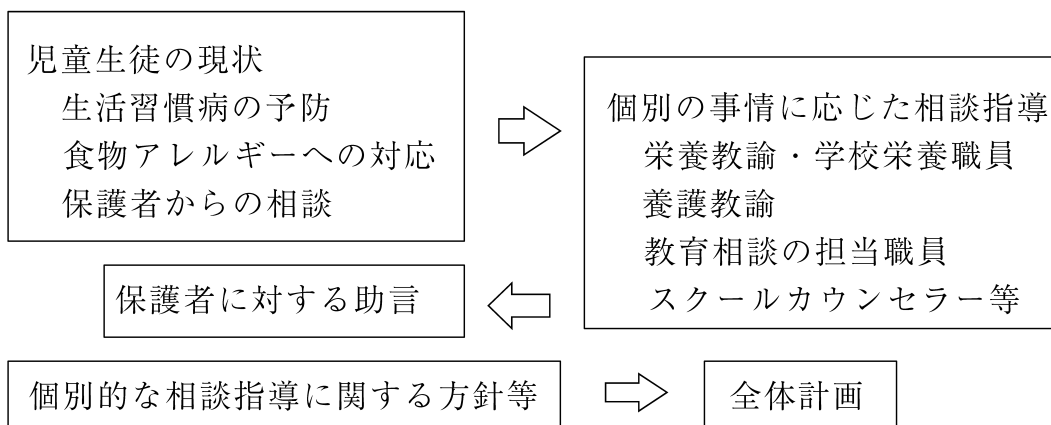


### 書き方

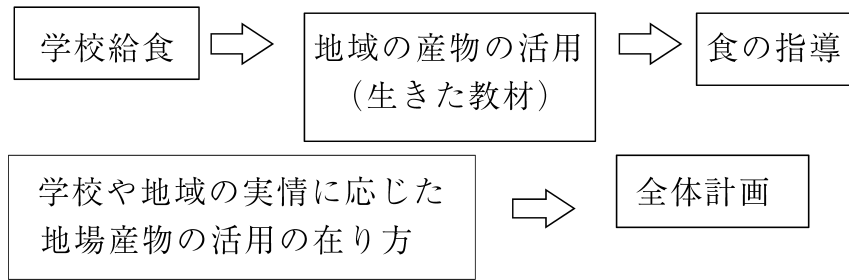


※観点〈重〉食事の重要性 〈感〉感謝の心 〈健〉心身の健康  
〈社〉社会性 〈選〉食品を選択する能力 〈文〉食文化

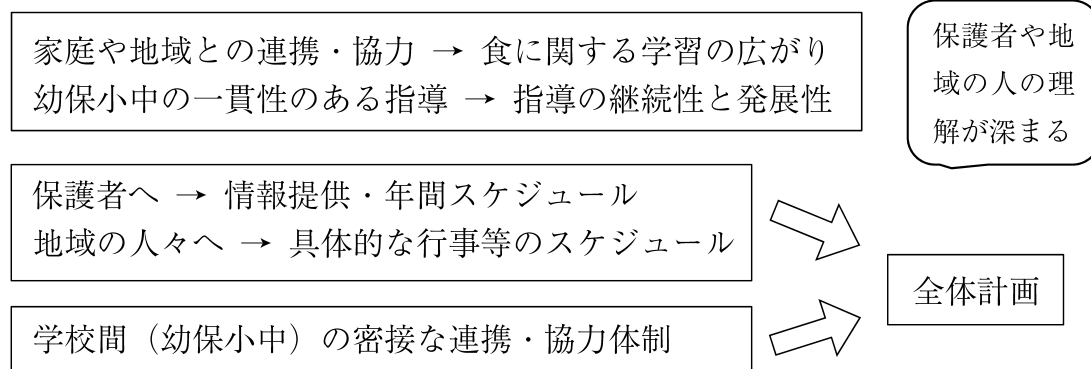
### ⑤個別的な相談指導の在り方について



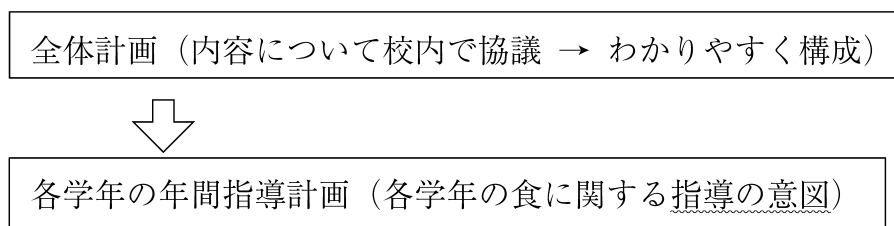
⑥地場産物の活用の在り方について



⑦保護者・地域、隣接する学校（園）との連携について



(2) 具体的な全体計画のイメージ



学年ごとの重点の設定

6つの観点—具体的な目標

- ・学習活動を観点ごとに整理
- ・取組全体のバランスを調整

### 3 全体計画の作成及び全体計画を踏まえた指導を進めるに際しての留意点

- (1) 全教職員が継続的かつ体系的な食に関する指導の必要性や考え方を理解すること
- (2) 関連する教科等において食に関する指導を充実すること
- (3) 校内に「食に関する指導」の推進体制を整備すること
- (4) 栄養教諭が高い専門性を生かして積極的に参画すること
- (5) 児童生徒の食生活の状況や実態について適切に把握すること
- (6) 隣接する学校（園）との連携を図ること
- (7) 給食献立計画との関連付けを積極的に図ること
- (8) 保護者や地域との連携・協力体制をつくること
- (9) 総合的な学習の時間を十分に活用すること

#### (1) 全教職員が継続的かつ体系的な食に関する指導の必要性や考え方を理解すること

- 全教職員** → 研修を深める  
〔食育についての正しい理解・認識を持つ〕  
〔各々の立場 ⇒ 食に関する指導を積極的に進める〕
- 栄養教諭** → コーディネーター  
情報収集 ⇒ 提供・アドバイス  
〔専門的知識の活用〕

#### (2) 関連する教科等において食に関する指導を充実すること

- 目標、内容、教材や題材  
学習活動等さまざまな面** → 関連付けて指導

しかし

- 第1** = 児童生徒に当該教科等の目標や内容を身につけさせること  
〔これを実現する過程に「食育の観点」を位置づけ、意図的に指導〕

総合的な学習の時間—各学校の判断

〔学校として創意工夫を生かし、特色ある取組として展開できる〕

### (3) 校内に「食に関する指導」の推進体制を整備すること

学校は1つの組織体 ⇒ 推進体制づくり（校内委員会等）

- ・教育の方針や指導の重点一食に関する指導を位置づけ
- ・食育を担当する校内委員会を明確にする、校務分掌に位置付ける

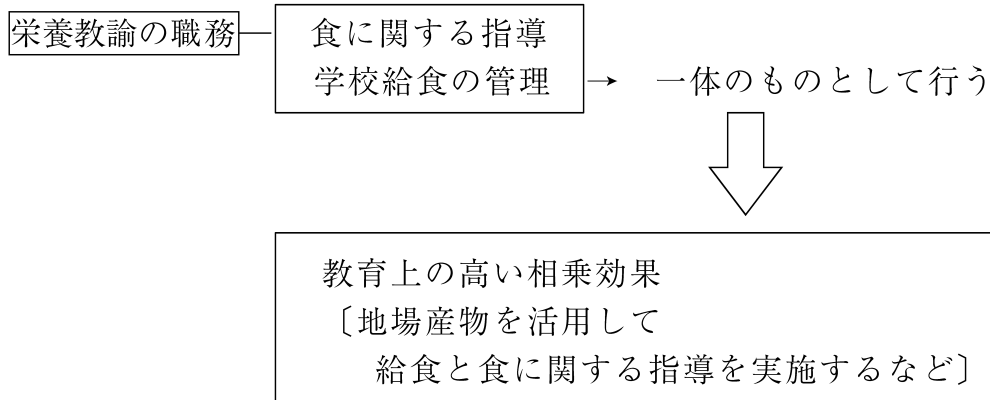
委員会 ア 既存の組織の活用



イ 新しく専門委員会を立ち上げる－「食育推進委員会」等

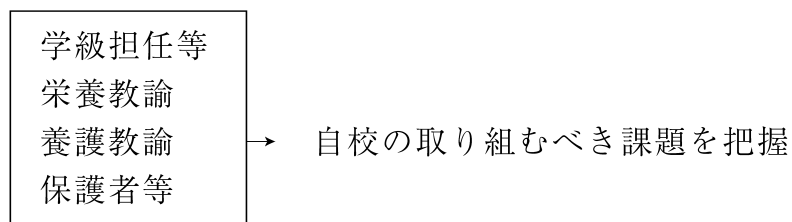
全体計画 全教職員の共通理解  
－効果的な指導を推進（組織的な取組）

### (4) 栄養教諭が高い専門性を生かして積極的に参画すること



### (5) 児童生徒の食生活の状況や実態について適切に把握すること

食生活の状況や実態等 → 食に関する課題解決



**(6) 隣接する学校（園）との連携を図ること**

全体計画・年間指導計画 → 隣接する学校（園）と相互提供



一貫した教育の充実

中学校区単位 — 食に関する指導の推進組織

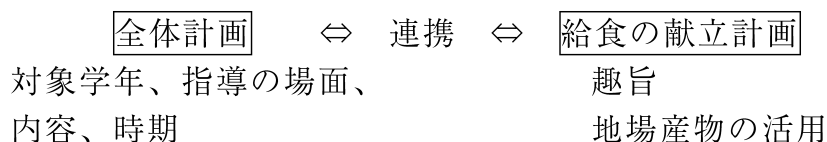
〔学校（園）の教職員、保護者、学校医、学校評議員等〕

**(7) 給食献立計画との関連付けを積極的に図ること**

学校給食（実践的・直接的）— 生きた教材

学校給食の献立や食材、実践活動

→ 各教科等における食に関する指導の教材



**(8) 保護者や地域との連携・協力体制をつくること**

学校 ←—（情報提供）—→ 保護者、地域

PTA、保護者会、学校評議員制度、  
既存の連携組織、地域の専門家、  
施設、団体等

**(9) 総合的な学習の時間を十分に活用すること**

総合的な学習の時間 — 学校の特色

〔横断的・総合的、探究的〕

健康、国際理解、環境、福祉、地域の人々の暮らし、伝統と文化等  
地域の郷土食、行事食等

- ・ 地域の特色や実態の理解
- ・ 地域の一員として自覚を育てる

#### 4 特別支援学校における食に関する指導に係る全体計画の作成の留意点

- (1) 特別支援学校における食に関する指導の目標を設定すること
- (2) 在籍する児童生徒の実態を十分に考慮して作成すること
- (3) 知的障害者である児童生徒又は複数の種類の障害を併せ有する児童生徒を教育する場合には、各教科等のそれぞれの時間を設けて行う指導と、各教科等の全部又は一部を合わせて行う指導を適切に組み合わせて指導が行われていることを踏まえること
- (4) 複数の障害を併せ有する児童生徒（以下「重複障害者」とする。）を対象にする場合は、「重複障害者等に関する教育課程の取扱い」に留意し、児童生徒の障害や発達の状況に即した全体計画を作成すること
- (5) 個別の指導計画を生かした食に関する指導を推進すること
- (6) 特別支援学校における給食指導の位置付けに留意すること

##### (1) 特別支援学校における食に関する指導の目標を設定すること

特別支援学校は、視覚障害者、聴覚障害者、知的障害者、肢体不自由者又は病弱者（身体虚弱者を含む。以下同じ。）に対して、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、障害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。

学校教育法第72条



自立活動の視点を加味して設定する

##### (2) 在籍する児童生徒の実態を十分に考慮して作成すること

在籍する児童生徒の実態を的確に把握すること

- (3) 知的障害者である児童生徒又は複数の種類の障害を併せ有する児童生徒を教育する場合には、各教科等のそれぞれの時間を設けて行う指導と、各教科等の全部又は一部を合わせて行う指導を適切に組み合わせて指導が行われていることを踏まえること

各教科等を合わせて指導を行う場合

各教科等に示されている目標、内容をもとに具体的な指導内容を設定するとともに、どの活動で取り扱っていくのか



全体計画等で明らかにしておくことが必要

- (4) 複数の障害を併せ有する児童生徒（以下「重複障害者」とする。）を対象にする場合は、「重複障害者等に関する教育課程の取扱い」に留意し、児童生徒の障害や発達の状況に即した全体計画を作成すること

教育課程で取り扱う各教科等の目標や内容を踏まえる



食に関する必要な指導内容を精選する必要

- (5) 個別の指導計画を生かした食に関する指導を推進すること

学校給食活動全体個別の指導計画



食に関する指導内容に関連する各教科  $\longleftrightarrow$  (関連) 自立活動

- (6) 特別支援学校における給食指導の位置付けに留意すること

- ・ 学校給食の目標  $\Rightarrow$  小中学校と同じ扱い  
(学校給食法第2条)
- ・ 給食指導の位置付け  $\Rightarrow$  小中学校と異なるため留意が必要

各学年の食に関する指導の目標 例

学年	①食事の重要性	②心身の健康	③食品を選択する能力	④感謝の心	⑤社会性	⑥食文化	
小学校	1年	◇食べ物に興味・関心をもつ。 ◇楽しく食事をすることができ ◇朝食の大切さが分かる。	◇嫌いな食べ物でも親しみをもつことができる。 ◇正しい手洗いができる。	◇食べ物の名前が分かる。	◇食事を作ってくれた人に感謝する。 ◇いただきますとごちそうさまの意味が分かり、あいさつができる。	◇友だちと仲良く食べる。 ◇正しいはしの使い方が分かる。 ◇正しい食器の並べ方が分かる。 ◇給食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を 知る。
	2年	◇食べ物に興味・関心をもつ。 ◇食べ物には命があることが分かる。	◇好き嫌いせずに食べようとする。 ◇よく噛んで食べる ◇よい姿勢で、落ち着いて食 ◇よ	◇いろいろな食べ物の名前が分かる。	◇食事を作ってくれた人の努力を知る。 ◇心を込めて、いただきますとごちそうさまのあいさつができる。	◇みんなと協力して給食の準備や後片付けができる。 ◇正しくはしを使うことができる。 ◇食器を正しく並べられ、正しく持 ◇	◇季節や行事にちなんだ料理があることを知る。
	3年	◇3食規則正しく食事をとり、生活リズムを整えることの大 ◇	◇好き嫌いせずに残さず食べようとする。 ◇よく噛んで食べることができ ◇健康に過ごすためには食事が大切 ◇	◇いろいろな料理の名前が分かる。 ◇食品を安全で衛生的に扱うことが大切だ ◇	◇食事は多くの人々の努力があつて作られることを知り、感謝の気持ちをもつて食 ◇	◇食事のマナーを考えて楽しく食事ができる。 ◇楽しく給食を食べるために、みんな ◇	◇季節や行事にちなんだ料理があることが分かる。
	4年	◇楽しく食事をすることが心身の健康に ◇	◇健康に過ごすことと意識して、食べ物 ◇	◇衛生的に給食の準備や食事、後片 ◇	◇自然の恵みに感謝して食 ◇	◇会話を工夫しながら楽しく食事が ◇協力して食事の準備をしたり分 ◇	◇地域の産物に興味をもち、日常の食 ◇
	5年	◇日常の食事に興味・関心をもつ。 ◇朝食をとることの大切さを理解し ◇	◇栄養のバランスのとれた食事の大 ◇五大栄養素と働きが分かり、好 ◇	◇食品の安全・衛生について考 ◇	◇生産者や自然の恵みに感謝し、残 ◇	◇協力して食事の準備や後片付けを ◇	◇特産物を理解し、日常の食事と ◇
	6年	◇楽しく食事をすることが、人と人が ◇	◇食事が体に及ぼす影響や食品を組 ◇食事を理解し、一食を分けて考 ◇	◇食品の衛生に気を付けて、簡単に ◇衛生的に食事の準備や後片付け ◇	◇食事にかかわる多くの人々や自然 ◇	◇楽しい食事を通して、相手を思 ◇食事の準備や後片付けをよりよ ◇	◇食文化や食品の生産・流通・消費 ◇外国の食文化を通して、外国 ◇
中学校	1年	◇毎日規則正しく食事をとることが ◇食環境と自分の食生活とのか ◇生活の中で食事や役割や自 ◇	◇自分の生活や将来の課題をみつ ◇食事を理解し、自分の健康を ◇身体発達の伴う必要栄養素を知 ◇自分の献立を日ごと、簡単に ◇	◇食品の安全・衛生について判断 ◇食品に含まれる栄養素や、品 ◇	◇生産者や自然の恵みに感謝し、食 ◇	◇食文化や歴史と自分の食生活と ◇食品の生産、流通、消費につ ◇	
	3年				◇会食について関心をもち、楽し ◇環境や資源に配慮した食生活を ◇		

「食に関する指導の手引—第1次改訂版—」(文部科学省)から



## 4 食に関する指導の全体計画・食に関する指導の年間指導計画（様式等）

様式1～3、別表1～3は、A3判で使用してください。

下記の様式等は、県教育委員会のホームページに掲載されています。

### 1 小学校版

- ・様式1（食に関する指導の全体計画）
- ・様式1の記入説明
- ・様式1の記入例
- ・別表1（食に関する指導の年間指導計画）

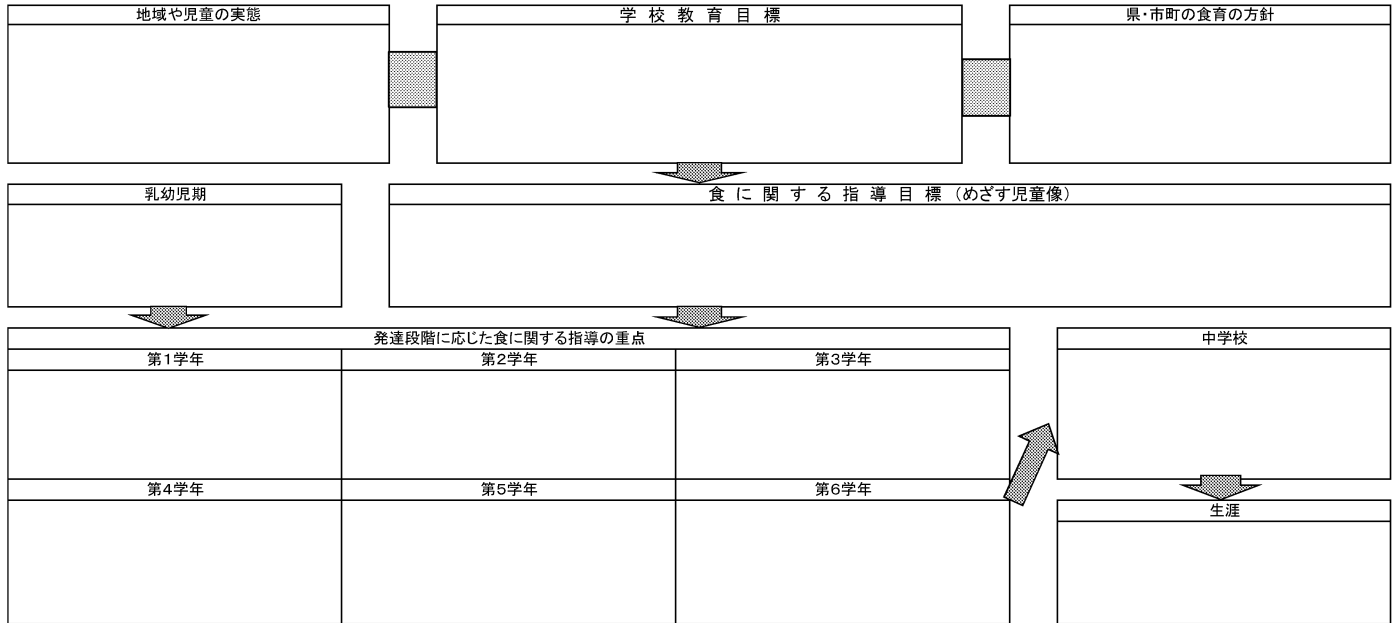
### 2 中学校版

- ・様式2（食に関する指導の全体計画）
- ・様式2の記入説明
- ・様式2の記入例
- ・別表2（食に関する指導の年間指導計画）



### 3 特別支援学校版

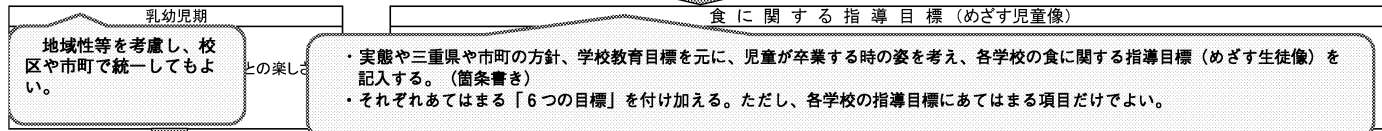
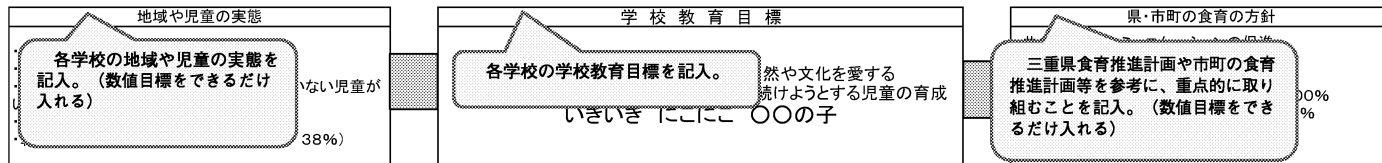
- ・様式3（食に関する指導の全体計画）
- ・様式3の記入説明
- ・別表3（食に関する指導の年間指導計画）



		学年	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
特別活動	給食の時間	低												
		中												
		高												
	給食献立との関連													
	学級活動													
	学校行事等													
	児童会活動													

		第1学年	第2学年	第3学年	第4学年	第5学年	第6学年
教科との関連							
	道徳						
	総合的な学習の時間						

地場産物活用方針	
個別的な相談指導の方針及び取組	
家庭・地域との連携の取組	



発達段階に応じた食に関する指導の重点	
第1学年・第2学年	小学校の食に関する指導目標を、学年に応じた指導の重点項目として記入。複数学年(低学年、中学年、高学年)等で、まとめるなど、実態に合わせて、枠を変更して、記入してもよい。
第3学年	校区の中学校の指導目標をまとめて記入。(小学校との連携に関わる項目に重点をおく。)
第6学年	小学校での指導の将来像を記入。地域性等を考慮し、校区や市町で統一してもよい。

学年	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	3月
給食の時間	給食でない場合、「給食との関連」の欄をなくし、給食の時間を充実させる等、各学校の状況に合わせて記入する。									感謝して食べよう
給食献立との関連	かみかみ給食、食育月間(6月)			暑さに負けるな給食			ふるさと給食			体あつたか給食
学校行事等	各学校に合わせた重点的な取組を記入。(詳細は、年間指導計画に記入する。)									生産者や給食を作ってくれる人へ感謝の気持ちを表そう
児童会活動	組織作り、年間活動計画作成(4月)			給食当番服装チェック、給食時の放送、献立見本の記入、残食調査						

生活科	「目指す児童像」を踏まえ、「身につけさせたい力」を考え、関連する教育活動を整理する。										
理科	食に関する指導と関わる学習や取組等を記入する。										
家庭	地域等との連携を推進する場合にも、各学校の食育の計画として利用できるようにする。										
体育(保健領域)	この全体計画をもとに、各学年の年間計画を立て、各学年の食に関する指導の意図を明らかにする。										
他教科	発達段階に沿った継続的な計画とする。										
道徳	各教科は、学校の実情に合わせて枠を増やして記入する。										
総合的な学習の時間	食に関する指導と関わる学習や取組等を記入する。										

地場産物活用方針	地域の生産者グループや関係機関と連携し、給食や実習等での地場産物活用方針を記入する。	使った献立を給食に積極的に取り入れる。
個別的な相談指導の方針及び取組	保健調査票、定期健康診断の結果や食物アレルギー既往者、日常の健康観察及び食生活の様子から個別相談指導が必要な生徒・保護者を対象に実施する。(養護教諭・学校医との連携)個人票を作成し、関係教職員との連携・協力の上、校内の指導体制を整える。	
家庭・地域との連携の取組	各種行事や地域との連携の取組計画を記入する。	

<b>地域や児童の実態</b> ・新たな住民が増え、郷土色が薄れている。 ・核家族が多く、食生活が多様化している。 ・正しい食習慣や食事マナーが身につけていない児童がいる。 ・給食の和食の残食 6% ・朝食摂取率 92% (主食のみ 38%)	<b>学校教育目標</b> 心身ともに健康でたくましく、人や自然や文化を愛する 豊かな心を持ち、生涯にわたって自ら学び続けようとする児童の育成 <b>いきいき にこにこ 〇〇の子</b>	<b>県・市町の食育の方針</b> ・共食を通じたコミュニケーションの促進 ・食への理解と感謝の念の醸成 ・伝統的な食文化の継承 ・朝食を毎日食べる 100% ・学校給食における地場産食材の利用 40%
--	--	--

<b>乳幼児期</b> ○ 食べ物に関心を持ち、食べることの楽しさを感じる事ができる。	<b>食に関する指導目標 (めざす児童像)</b> ○ 「おいしく、楽しく、みんなで食べられる」ことへのありがたさに気付き、食に関わる様々な人へ感謝する心をもつ。【感謝の心】 ○ 給食の基本的な準備や後片付けの手順や食事マナーを身に付け、楽しい会食を通して交流を深める。【社会性】 ○ 地域の産物である魚や野菜、芋類や旬の食材を知り、それらを生かした郷土料理を知る。【食文化】 ○ 朝食をしっかりとり、生活リズムを整えることができる。【食事の重要性】【心身の健康】	
--	--	--

発達段階に応じた食に関する指導の重点			
第1学年・第2学年	第3学年	第4学年	第5学年
○ 身近な地域でとれた食べ物を知る。 ○ 食事の基礎的なマナーを知り、楽しく食べることができる。	○ 郷土料理や行事食があることを知る。 ○ 食事マナーに気をつけ、友達と気持ちよく食べることができる。	○ 健康的に過ごすことを意識して、好き嫌いを克服することができるようにする。 ○ 生産者や自然の恵みに感謝して食べることができる。	○ 地場産物や食文化について、理解を深めるようにする。 ○ 食事と健康の関わりを知り、栄養のバランスを考えて食べることができる。
	○ 食事と健康の関わりを知り、栄養のバランスを考えて食べることができる。 ○ 食文化や食の生産・流通・消費について理解を深めるようにする。		

中学校
○ 望ましい食習慣を実践し、健康を保持増進できるようにする。 ○ 食事を通して豊かな心と望ましい人間関係をつくる。
生涯
○ 地域の特色ある食文化を継承し、地産地消を実践する。 ○ 3食しっかり食べ、健康に対する意識を向上させる。 ○ 家族そろって食事をし、食を通じたコミュニケーションを深める。

	学年	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
		給食の時間	全	○ 給食の準備・片付け・手洗い・身支度		○ 衛生的な食事		○ 地場産の食材について知ろう		○ 感謝して食べよう			
	低・中	・食事のマナー		・夏を健康に過ごすための食事		・おはしの達人になろう		・寒さに負けない体					
	高	・歯を大切に						・1年間の食生活を振り返る					
給食献立との関連		・かみかみ給食、食育月間(6月)		・暑さに負けない給食		・ふるさと給食		・体あったか給食					
学級活動		・給食準備や片付けを工夫しよう		・夏休みの食生活について考えよう		・地場産の食材について知ろう(学習発表会で発表しよう)		・生産者や給食を作ってくれる人へ感謝の気持ちを表そう					
		セレクト給食事前指導(年4回)											
学校行事等		・授業参観 ・修学旅行 ・給食試食会		・運動会 ・宿泊学習		・収穫祭 ・学習発表会		・学校給食週間					
児童会活動		・組織作り、年間活動計画作成(4月)		・給食当番服装チェック、給食時の放送、献立黒板の記入、残食調査									

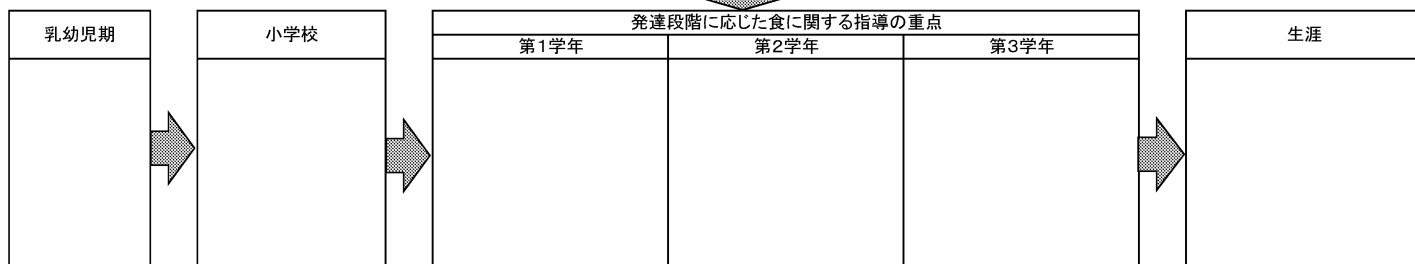
	第1学年	第2学年	第3学年	第4学年	第5学年	第6学年
生活科	・給食センターに行こう ・野菜を育てよう	・野菜を使った料理をしよう ・野菜を育てよう				
社会			・〇〇小校区を探検! ・昔のくらし見つけた	・健康なくらしをささえる ・わたしたちの県の自然や産業と人々のくらし	・わたしたちの食生活と食料生産	・米作りのはじまりと国の統一 ・戦争と人々のくらし ・新しい日本への歩み ・日本とつながりの深い国々
理科			・たねをまこう(ピーマン) ・植物の作りと育ち ・植物の一生	・植物を育てよう(玉ねぎ) ・季節と生き物	・動物の誕生 ・種子の発芽、成長、結実	・人のからだのつくりとはたらき ・植物とでんぷん ・生物の住む環境
家庭					・バランスのよい食事をしよう ・ご飯とみそ汁 ・五大栄養素のはたらきと食品のグループ	・バランスのよいこんだてを考えよう ・身近な食品でおかずをつくらう
体育(保健領域)			・毎日の生活と健康	・育ちゆく体とわたし	・清涼飲料水について	・病気の起こり方 ・病気がもたらすこと ・生活のしかたと病気
他教科	・「いただきます」ということ ・ばななうんちは元気なしょうこ	・歯の健康(図工)	・姿を変える大豆(国語) ・茶つみ(音楽)	・ウナギの謎を調べて(国語) ・調べたことを報告する文章を書く(国語)	・のどがかわいた(国語) ・森林のおくりもの(国語)	・生き物はつながりの中に(国語) ・カレーライス(国語)
道徳		・気持ちのいい1日	・感謝の気持ちをもって	・江戸のエコライフ ・みんなルール	・「ありがとう」言えますか?	・みつめようわたしのふるさと ・そしてこの国
総合的な学習の時間			・大豆を育てよう ・地域の先輩と昼食会をしよう	・2分の一成人式 ・〇〇さんに聞こう!	・体がよるこぶ朝ごはん	・〇〇市(修学旅行)の郷土料理を知ろう

地場産物活用方針	地域の生産者グループ(出荷協議会)からの納入システム等を活用し、旬の地場産物(地域産物の魚、野菜や芋類等)を使った献立を給食に積極的に取り入れる。
個別的な相談指導の方針及び取組	保健調査票、定期健康診断の結果や食物アレルギー既往者、日常の健康観察及び食生活の様子から個別相談指導が必要な生徒・保護者を対象に実施する。(養護教諭・学校医との連携) 個人票を作成し、関係教職員との連携・協力の上、校内の指導体制を整える。
家庭・地域との連携の取組	各種たより、各種調査、給食試食会、学校保健委員会、研修会、講演会、家庭訪問 等 地場産物の生産者や郷土料理に詳しい地域の方々をゲストティーチャーとして招聘する。

＜別表1＞ 三重県版 食に関する指導の年間指導計画（例） <OO立 OO小学校 年生>

	4月	5月	6月	7・8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
教科・道徳・総合的な学習の時間											
道徳											
総合的な学習の時間											
給食の時間における食に関する指導											
特別活動											
給食指導											
学級活動											
学校行事等											
献立作成の配慮											
旬の食材											
地場産物の利用											
食文化の伝承											
その他											
家庭・地域との連携											

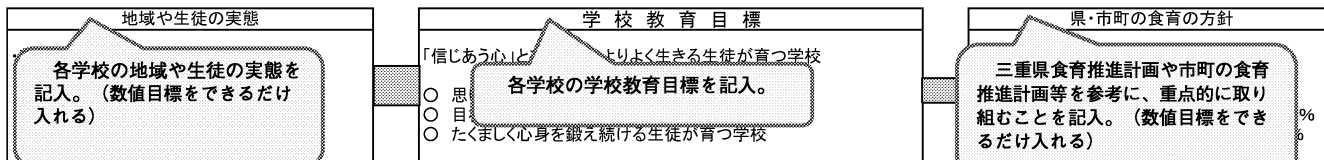
＜内は、食に関する指導の内容(観点)を示す。＜重＞食事の重要性 ＜健＞心身の健康 ＜選＞食品を選択する能力 ＜感＞感謝の心 ＜社＞社会性 ＜文＞食文化



		学年	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
特別活動	給食の時間	1												
		2												
		3												
	給食献立との関連													
	学級活動													
	学校行事等													
	生徒会活動													

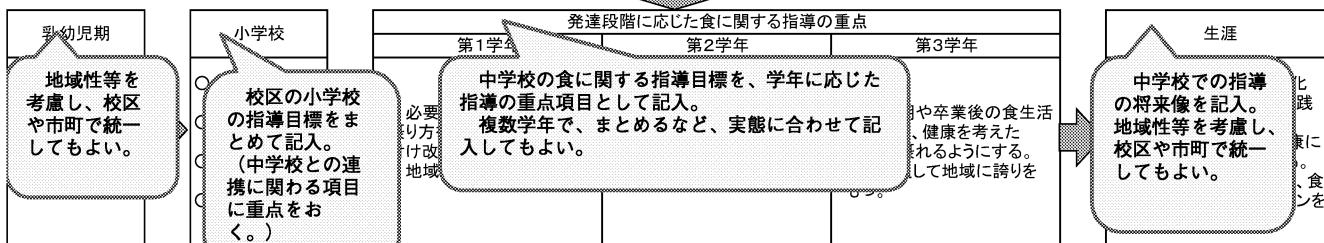
		第1学年	第2学年	第3学年
教科との関連				
	道徳			
	総合的な学習の時間			

地場産物活用方針	
個別的な相談指導の方針及び取組	
家庭・地域との連携の取組	



食に関する指導目標 (めざす生徒像)

・実態や三重県や市町の方針、学校教育目標を元に、生徒が卒業する時の姿を考え、各学校の食に関する指導目標 (めざす生徒像) を記入する。(簡条書き)  
・それぞれあてはまる「6つの目標」を付け加える。ただし、各学校の指導目標にあてはまる項目だけでよい。



学年	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
全	○ 給食の準備・片付け・手洗い・身支度			○ 衛生的な食事			○ 地産産の食材について知ろう			○ 感謝して食べよう		
給食の時間	1. 食事のマナー ・歯を大切に			給食でない場合、「給食との関連」の欄をなくし、給食の時間を充実させる等、各学校の状況に合わせて記入する。						・寒さに負けない体 ・1年間の食生活を振り返る		
	2. バランスのとれた食									・生涯の健康		
	3. 歯を大切に									・体あつたか給食		
給食献立との関連	・かみかみ給食			・暑さに負けるな給食			・ふるさと給食			・給食に携わる人への感謝の気持ちを表そう		
特別活動	・給食準備や片付けを合理的						・給食の準備と食事について			・学校給食週間		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>各学校に合わせた重点的な取組を記入。(詳細は、年間指導計画に記入する。)</li> <li>連携等にも利用するために、学校部外者にも内容がわかるようにする。</li> <li>横軸は、各学期等、数か月単位等で仕切りを入れ、各学校の取組に合わせて記入する。</li> <li>全学年を通して、必ず押さえておきたい取組は、まとめて記入する。</li> <li>簡潔に記入する。</li> </ul>											

技術

・「目指す生徒像」を踏まえ、「身につけさせたい力」を考え、関連する教育活動を整理する。  
・内容については、校内で協議し、全教職員が共通理解できるようにわかりやすく記入する。  
・地域等との連携を推進する場合にも、各学校の食育の計画として利用できるようにする。  
・この全体計画をもとに、各学年の年間計画を立て、各学年の食に関する指導の意図を明らかにする。  
・発達段階に沿った継続的な計画とする。

教科との関連

社会

現代社会「食生活の変化」  
伝統文化に根ざす現代「食糧問題」

道

・各教科は、学校の実情に合わせて枠を増やして記入する。  
・食に関する指導と関わる学習や取組等を記入する。  
・各学校に合わせた重点的な取組を記入。(詳細は、年間指導計画に記入する。)  
・連携等にも利用するために、学校部外者にも内容がわかるようにする。  
・教科等の実状に合わせ、学年の仕切り等を工夫して記入する。  
・簡潔に記入する。

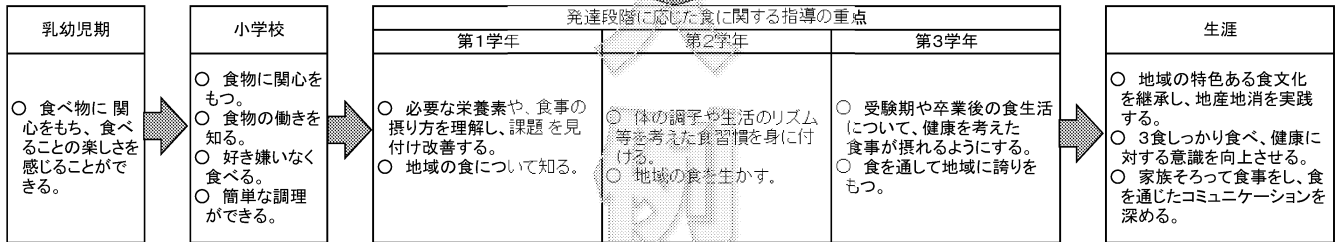
総合的な学習

の晩餐(美術)  
いスープ(国語)  
ランのマナー(英語)  
回りの人への感謝  
の砂漠にメロンが実った  
の郷土料理について調べよう(修学旅行)  
産物を活用した商品の開発(2)

地場産物活用方針	地域の生産者グループ(出荷協議会)積極的に取り入れる。	給食や実習等での地場産物活用方針を記入する。	った献立を給食に
個別的な相談指導の方針及び取組	保健調査票、定期健康診断の結果や食物アレルギー既往者、日常の健康観察及び食生活の様子から個別相談指導が必要な生徒・保護者を対象に実施する。(養護教諭・学校医との連携) 個人票を作成し、関係教職員との連携・協力の上、校内の指導体制を整える。		
家庭・地域との連携の取組	各種たより、各種調査 給食試食会 学校地場産物の生産者や郷土料理に詳しい地域	各校での家庭や地域との連携の取組計画を記入する。	

<b>地域や生徒の実態</b> ・新たな住民が増え、郷土色が薄れている。 ・核家族が多く、食生活が多様化している。 ・給食の和食の残食 6% ・地場産物を知っている 30% ・郷土料理を知っている 32%	<b>学校 教育 目標</b> 「信じあう心」と志をもち、よりよく生きる生徒が育つ学校 ○ 思いやりの心をもって、互いに敬愛し続ける生徒 ○ 目標をもち、進んで学習に励み続ける生徒 ○ たくましく心身を鍛え続ける生徒が育つ学校	<b>県・市町の食育の方針</b> ・共食を通じたコミュニケーションの促進 ・食への理解と感謝の念の醸成 ・伝統的な食文化の継承 ・朝食を毎日食べる 100% ・学校給食における地場産食材の利用 40%
---	---	--

食に関する指導目標（めざす生徒像）
○ 「おいしく、楽しく、みんなで食べられる」ことへのありがたさに気付き、食に関わる様々な人へ感謝する心をもつ。【感謝の心】 ○ 給食の基本的な準備や後片付けの手順や食事マナーを身に付け、楽しい会食を通して交流を深める。【社会性】 ○ 地域の産物である魚や野菜、芋類や旬の食材を知り、それらを生かした郷土料理のよさを理解する。【食文化】 ○ 自らの心身の成長にあわせた、栄養素や食事の摂り方を理解し、自己の健康を考えた食事ができるようになる。【食事の重要性】【心身の健康】【食品を選択する能力】



学年	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
													全
特別活動	給食の時間	○ 給食の準備・片付け・手洗い・身支度	○ 衛生的な食事	○ 地場産の食材について知ろう	○ 感謝して食べよう								
		1	・食事のマナー ・歯を大切に	・夏を健康に過ごすための食事 ・運動と栄養の関係	・生活のリズムと食事 ・抵抗力を高める食事	・寒さに負けない体 ・1年間の食生活を振り返る							
		2	・バランスのとれた食事 ・歯を大切に				・生涯の健康						
		3											
	給食献立との関連	・かみかみ給食		・暑さに負けない給食	・ふるさと給食	・体あつたか給食							
学級活動	・給食準備や片付けを合理的にしよう ・朝食の大切さを見直そう		・夏休みの食生活について考えよう	・生活のリズムと食事について考えよう	・給食に携わる人への感謝の気持ちを表そう								
セレクト給食事前指導（年4回）													
学校行事等	・授業参観 ・修学旅行、宿泊学習 ・中体連大会		・14歳の挑戦 ・体育大会 ・中体連新大会	・授業参観 ・文化活動発表会（委員会発表） ・校外学習	・学校給食週間								
生徒会活動	・組織作り、年間活動計画作成（4月） ・給食当番服装チェック、給食時の放送、献立黒板の記入、残食調査												

教科の関連	第1学年	第2学年	第3学年			
				技術・家庭	保健体育〔保健分野〕	理科
技術・家庭	・わたしたちの食生活「食生活と栄養」「献立作りと食品の選択」「調理と食文化」	・わたしたちの食生活「調理と食文化②」〈地場産物や郷土料理を調べよう〉〈郷土料理〇〇をつくろう〉	・幼児の生活と発達「幼児の生活と家族」「幼児の生活と遊び」「幼児と触れ合おう」〔保育園実習〕			
保健体育〔保健分野〕	・からだの発育・発達 ・心の健康	・飲料水の衛生的管理 ・ごみの処理と再利用	・健康の成り立ち ・食生活と健康 ・生活習慣病の予防 ・感染症の原因と予防			
理科	・植物のくらしとなかま ・身の回りの物質 「白い粉末の物質を区別するには」 ・水溶液の性質 「水に溶ける個体の様子を調べよう」	・生命を維持するはたらき 「栄養分をとられるしくみ」 「栄養分はどのようにエネルギーになるか」	・自然と人間「食物連鎖」 「地球温暖化」			
社会	〈歴史的分野〉 ・おもしろ歴史発見！「食事の変化を見てみよう」 〈地理的分野〉 ・世界の国々「生活習慣や食事・文化について」 「時代による食事の変化」	〈地理的分野〉 ・生活・文化からみた日本の特色 「世界と日本の人々の生活」	〈公民的分野〉 ・わたしたちと現代社会「食生活の変化」 「伝統文化に根ざす現代」「食糧問題」			
他教科	・コンビニ弁当十六万キロの旅（国語） ・平面構成のためのピーマンのスケッチ（美術） ・School Life in the USA（英語）	・食の世界遺産、食感のオノマトペ（国語） ・Enjoy Sushi（英語）	・最後の晚餐（美術） ・暖かいスープ（国語） ・レストランのマナー（英語）			
道徳	・望ましい生活習慣 ・かけがえのない命 ・元気ですかあなたの心とからだ	・地球家族の一員として ・伝統の味	・身の回りの人への感謝 ・灼熱の砂漠にメロンが実った			
総合的な学習の時間	地場産物・郷土料理を調べよう 伝統文化を知ろう（校外学習）	14歳の挑戦（職場体験） 地場産物を活用した商品の開発（1）	旅行先の郷土料理について調べよう（修学旅行） 地場産物を活用した商品の開発（2）			

地場産物活用方針	地域の生産者グループ（出荷協議会）からの納入システム等を活用し、旬の地場産物（地域産物の魚、野菜や芋類等）を使った献立を給食に積極的に取り入れる。
個別的な相談指導の方針及び取組	保健調査票、定期健康診断の結果や食物アレルギー既往者、日常の健康観察及び食生活の様子から個別相談指導が必要な生徒・保護者を対象に実施する。（養護教諭・学校医との連携） 個人票を作成し、関係教職員との連携・協力の上、校内の指導体制を整える。
家庭・地域との連携の取組	各種たより、各種調査、給食試食会、学校保健委員会、研修会、講演会、家庭訪問 等 地場産物の生産者や郷土料理に詳しい地域の方々をゲストティーチャーとして招聘する。



＜別表2＞ 三重県版 食に関する指導の年間指導計画（例） <OO立 OO中学校 年生>

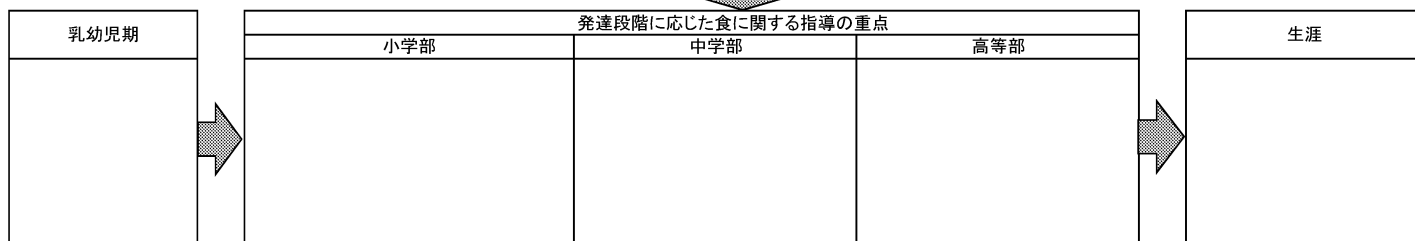
	4月	5月	6月	7・8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
教科・道徳・総合的な学習の時間											
道徳											
総合的な学習の時間											
給食の時間における食に関する指導											
特別活動											
給食指導											
学級活動											
学校行事等											
献立作成の配慮											
旬の食材											
地場産物の利用											
食文化の伝承											
その他											
家庭・地域との連携											

＜内は、食に関する指導の内容(観点)を示す。＜重＞食事の重要性 ＜健＞心身の健康 ＜選＞食品を選択する能力 ＜感＞感謝の心 ＜社＞社会性 ＜文＞食文化

平成〇〇年度 食に関する指導の全体計画



食に関する指導目標 (めざす児童生徒像)



学部		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
給食の時間	小学部												
	中学部												
	高等部												
給食献立との関連													

学部等		小学部			中学部			高等部		
教科等との関連										
道徳										
総合的な学習の時間										
特別活動等										

地場産物活用方針	
個別的な相談指導の方針及び取組	
家庭・地域との連携の取組	

平成〇〇年度 食に関する指導の全体計画

児童生徒の実態		学校教育目標		県の食育の方針	
<p>各学校の児童生徒の実態を記入。 (数値をできるだけ入れる。)</p> <p>例；・障がいの特性（感覚の特異性等）から偏食が多い。 ・行動範囲の狭さから、運動量が少なく、肥満傾向の児童生徒が多い。 肥満度20%以上の児童生徒 30%</p>		<p>各学校の学校教育目標を記入。</p>		<p>三重県食育推進計画や三重県教育ビジョン等を参考に、各学校で重点的に取り組むことを記入。 (数値目標をできるだけ入れる)</p> <p>例；・共食でコミュニケーションの促進 90.5% ・朝食を毎日食べる 90.5% ・学校給食における地場産食材の利用38.0%</p>	
食に関する指導目標（めざす児童生徒像）					
<p>・実態や三重県の方針、学校教育目標を元に、児童生徒が卒業する時の姿を考え、各学校の食に関する指導目標（めざす児童生徒像）を記入する。（箇条書き）</p> <p>・それぞれあてはまる「6つの目標」を付け加える。ただし、各学校の指導目標にあてはまる項目だけでよい。</p>					
乳幼児期		小学部		生涯	
<p>・小学部入学前または、入学時の児童の実態を記入する。 ・幼稚部がある場合は、幼稚部の指導の重点に変えてもよい。 例；食べる楽しさを感じることができる。</p>		<p>・3つの枠を用意したが、各学校の実態に合わせて、枠を変更する。 例；小学部→中学部→高等部普通コース→高等部職業コース</p> <p>・食に関する指導目標を、学部等に応じた指導の重点項目として記入。</p>		<p>・高等部での指導の将来像を記入する。 例；3食しっかり食べ、健康に対する意識を向上させる。</p>	
給食の時間		4月		5月	
<p>小学部</p> <p>中学部</p> <p>高等部</p>		<p>・各学校に合わせた重点的な取組を記入。（詳細は、年間指導計画に記入する。）</p> <p>・横枠⇒各学期等、数か月単位等で仕切りを入れ、各学校の取組に合わせて記入する。 例；〔1学期、2学期、3学期〕、8月を抜く等</p> <p>・縦枠⇒全学年を通して、必ず押さえておきたい取組は、まとめて記入する。 例；〔小学部、中学部、高等部〕の上に〔全学部〕の欄を設ける。 ⇒枠は学校の実態に合わせる。</p>		6月	
給食献立との関連		7月		8月	
		9月		10月	
		11月		12月	
		1月		2月	
		3月			
学部等		小学部		高等部	
教科等との関連		<p>・簡潔に記入する。</p> <p>・各記入枠の大きさ等は、各学校の実態に合わせ、増減し記入する。</p> <p>・「目指す児童生徒像」を踏まえ、「身につけさせたい力」を考え、関連する教育活動を整理する。</p> <p>・内容については、校内で協議し、全教職員が共通理解できるようにわかりやすく記入する。</p> <p>・地域等との連携を推進する場合にも、各学校の食育の計画として利用できるようにする。 (学校部外者にも内容がわかるようにする。)</p> <p>・この全体計画をもとに、各学部等の年間計画を立て、各学部の食に関する指導の意図を明らかにする。 (年間計画は、学校の実状に合わせて、各学年、複数学年単位等で、作成する。)</p> <p>・発達段階に沿った継続的な計画とする。</p>		<p>・各教科等は、学校の実態に合わせて枠を増やして記入する。</p> <p>・食に関する指導と関わる学習や取組等を記入する。</p> <p>・各学校に合わせた重点的な取組を記入する。（詳細は、年間指導計画に記入。）</p> <p>・教科等の実状に合わせて、学部の仕切り等を工夫して記入する。</p>	
道徳					
総合的な学習の時間					
特別活動等		<p>・学校の実状に合わせて、記入する。</p> <p>・道徳と総合的な学習の時間の枠は、各校の実態に合わせて、まとめて記入してもよい。</p>			
地場産物活用方針					
個別的な相談指導の方針及び取組		給食や実習等での地場産物活用方針を記入する。			
家庭・地域との連携の取組		各校での家庭や地域との連携の取組計画を記入する。			

＜別表3＞ 三重県版 食に関する指導の年間指導計画（例） <〇〇特別支援学校 〇〇学部 〇〇学年 年生＞

	4月	5月	6月	7・8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
教科・道徳・総合的な学習の時間											
道徳											
総合的な学習の時間											
給食の時間における食に関する指導											
給食指導											
学級活動											
学校行事等											
自立活動											
旬の食材											
地場産物の利用											
食文化の伝承											
その他											
家庭・地域との連携											
寄宿舎との連携											
＜＞内は、食に関する指導の内容(観点)を示す。＜重＞食事の重要性 ＜健＞心身の健康 ＜選＞食品を選択する能力 ＜感＞感謝の心 ＜社＞社会性 ＜文＞食文化											



食で育む、  
元気なみえの子  
基礎編  
-改訂版-

