

学校食育指導プランⅢについて

体育学校安全課

学校食育指導プランⅢについて

1 改訂の理由

県教育委員会では、平成19年に策定された徳島県食育推進計画に基づき、学校における食育を推進するため、平成20年に徳島県学校食育指導プラン「すだち」を策定し、平成27年には、学習指導要領等を踏まえて改訂している。今回の改訂は、令和3年3月に策定された国の第4次食育推進基本計画、徳島県食育推進計画（第4次）を踏まえて行うものである。また、文部科学省が平成31年3月に作成した「食に関する指導の手引—第二次改訂版—」の内容も盛り込むこととする。

改訂後は、各学校に周知し、より一層の食育推進を図る。

2 改訂の流れ

- 令和3年6月29日 食に関する指導の全体計画作成委員会開催
 ・各校種の教諭及び栄養教諭等による全体計画案の検討
- 令和3年12月3日 学校食育指導プラン改訂委員会開催
 ・県教育委員会指導主事等による素案の検討
 （令和4年2月 書面による最終案の検討）
- 令和4年3月7日 学校における食育推進検討委員会開催
 ・県教育委員会副教育長を委員長とし、大学教授、県PTA連合会長、県教育委員会各課長等の委員による検討

3 改訂イメージ図

徳島県学校食育指導プランⅢの柱

- **生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進**
 栄養教諭を中核にした学校全体で取り組む食育推進体制の構築
 全ての校種における食育推進体制の構築
 学校・家庭・地域が連携した食育の推進
- **持続可能な食を支える食育の推進**
 食品ロスやエンカール消費等、SDGsの実現につながる食育の推進
 地場産物等を活用した献立と食育の一体的な推進
 和食や地域の伝統的な食文化の継承につながる食育の推進
- **新たな日常やデジタル化に対応した食育の推進**
 GIGAスクール構想を生かし、デジタルツールやオンラインを活用した食育の推進

指導プラン「2」と「3」の比較

	指導プラン2	指導プラン3
第1章	食育の位置付け	食育の位置付け
第2章	食育の目標	食育の目標
第3章	学校の食育推進体制	学校・家庭・地域が連携した食育の推進
第4章	食育全体計画	学校の食育推進体制
第5章	学校給食における地産地消	食に関する指導の全体計画
第6章	学習指導例	各教科における食に関する指導
第7章	給食時指導例	給食の時間における食に関する指導
第8章	食物アレルギーへの対応	学校給食における地場産物活用
第9章		食物アレルギーへの対応
第10章		学校給食におけるリスクマネジメント
第11章		個別的な相談指導
第12章		学校における食育推進の評価

4 主な改訂のポイント

- (1) 学校・家庭・地域が連携した食育を進めるため、家庭・地域との連携や校種間の連携に係る章を追加。
 - ・食育参観日やSNSの活用など、具体的な家庭への働きかけ、啓発活動について
 - ・地域で行われる食育の取組との連携や、生産者や関係機関との連携について
- (2) 学校全体で食育を組織的、計画的に推進するため、全校種（幼稚園、小・中学校、高等学校、特別支援学校）における新しい食に関する指導の全体計画例を掲載。
 - ・全体計画①…学校として、食に関する指導の基本的な在り方を示したもの
 - ・全体計画②…1年間の流れの中に内容を位置付けて示したもので、年間を通しての指導を簡潔に示したもの
- (3) 体験を重視した取組、SDGsの実現につながる取組、1人1台端末を活用した食育等の実践事例を追加。
 - ・『食』と『職』を通してSDGsを学ぼう（小学校第6学年総合的な学習の時間）
 - ・「みまカフェファームで地域をつなごう」（特別支援学校作業学習）
 - ・「持続可能な生活を営む（1人1台端末を活用）」（高等学校家庭科）
- (4) 学校給食における事故防止に学校全体で取り組むため、学校給食におけるリスクマネジメントの章を追加。
 - ・食中毒、食物アレルギー、異物混入、窒息事故の未然防止のポイントについて
 - ・発生時対応の留意点について
- (5) 食物アレルギー対応や肥満等の県の課題に対応するため、個別的な相談指導に係る章を追加。
 - ・指導上の留意点について
 - ・学校内の体制作り及び教職員の役割について
 - ・家庭・地域との連携について

5 スケジュール

- ・令和4年3月末 徳島県立総合教育センターホームページにてダウンロード版を公開。
（全体計画の様式も合わせてダウンロードできるようにする。）
- ・令和4年4月～ 栄養教諭・学校栄養職員研修会及び食育コーディネーター研修会で、栄養教諭に「プランⅢ」についての周知を図り、各学校の全体計画の見直しを依頼。
- ・令和4年夏～秋 冊子版の「プランⅢ」を作成し、県内全ての公立学校に配布。
- ・令和4年10月 県内全ての公立学校の食育リーダーが参加する学校食育リーダー研修会にて、「プランⅢ」を使用した研修を実施。学校食育リーダーを通じて、各校での活用を図る。

す
健やか

だ
だんらん

ち
地産地消

徳島県学校食育指導プラン Ⅲ



令和4年3月

徳島県教育委員会

はじめに

平成17年に施行された「食育基本法」前文において、食育は、「生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの」と位置付けられました。中でも、子供たちに対する食育は、「心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるもの」として、特に重視されています。

しかし、近年、食を取り巻く社会環境が大きく変化し、食に関する人々の価値観・ライフスタイル等が多様化する中、健全な食生活を実践することが難しい場面も増えてきました。子供たちの食生活においても、エネルギーや食塩の過剰摂取、野菜の摂取不足等の栄養の偏り、朝食の欠食に代表されるような食生活の乱れ、そして、これらに起因する肥満や生活習慣病が大きな課題となっています。

徳島県では、平成19年に「徳島県食育推進計画」を策定し、県民運動として食育を推進してまいりました。この計画は、「食を大切に考え、食を通して豊かな人間性を育む」という基本理念のもと、家庭、学校、保育所、地域等を中心に関係者が連携して、食育を推進する基礎となるものです。令和3年度から令和7年度までを計画期間とする「徳島県食育推進計画(第4次)」では、「生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進」「持続可能な食を支える食育の推進」「新たな日常やデジタル化に対応した食育の推進」という3つの推進方針を掲げ、県民が生涯を通じて健全な食生活を実現できるよう、取組を進めています。

徳島県教育委員会では、この「徳島県食育推進計画」に基づき、「徳島県学校食育指導プラン『す・だ・ち』」を作成して、学校における食育を推進しております。今回の改訂では、学校・家庭・地域の連携をより重視するとともに、食育を組織的・計画的に推進するために必須である「食に関する指導の全体計画」の作成手順や、幅広い教科の実践事例を掲載しました。また、「学校給食におけるリスクマネジメント」「個別相談指導」「食育における評価」の章を追加し、さらに内容を充実させました。

各学校におきましては、本プランを活用して、全教職員が連携・協働した食に関する指導体制の充実を図り、子供たちの健やかな体と豊かな心を育むために、家庭や地域と連携・協力して、徳島ならではの地域に根ざした食育を積極的に推進されるようお願いいたします。

令和4年3月

徳島県教育委員会 教育長 榊 浩一

序 「すだち」 健やか・だんらん・地産地消



徳島県は、豊かな自然と新鮮でおいしい食材に恵まれており、「お接待」で知られる温かい人情があふれる土地柄です。「徳島育ち」の子供たちは、元気いっぱい「生きる力」がみなぎっています。

しかし、近年、全国的に、朝食を食べない「朝食欠食」や子供だけで食事をとっている「孤食」の増加、あるいは脂質の過剰摂取や野菜摂取不足などによる栄養バランスの偏り、肥満傾向児の増加など、子供の食生活や健康状態について懸念される点が指摘されています。

子供の頃に身に付いた食習慣を大人になって改めることは非常に困難であると言われており、子供のうちから望ましい食習慣を身に付けることは極めて重要です。

このプランは、子供たちが

- ・生涯にわたって健康な生活をおくるために
 - ・温かい団らんの中で
 - ・新鮮でおいしい徳島の食材を活用した食育を展開し
- 元気いっぱいの「徳島育ち」の子供をはぐくむ食育指導プランです。

・・・「健やか」
・・・「だんらん」
・・・「地産地消」

目 次

はじめに

「すだち」健やか・だんらん・地産地消

第1章 食育の位置付け

- 1 食育とは・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5
- 2 食育の位置付け・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5
- 3 教育関係者の役割と責務・・・・・・・・・・・・ 6

第2章 食育の目標

- 1 幼稚園等・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 7
- 2 学校・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8
- 3 食に関する指導の目標・・・・・・・・・・・・・・ 9

第3章 学校・家庭・地域が連携した食育の推進

- 1 連携の基本的な考え方・・・・・・・・・・・・・・ 10
- 2 家庭や地域との連携の進め方・・・・・・・・・・・・ 10
- 3 家庭との連携の進め方・・・・・・・・・・・・・・ 11
- 4 地域との連携の進め方・・・・・・・・・・・・・・ 11
- 5 校種間の連携・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 12

第4章 学校の食育推進体制

- 1 校内の食育推進体制・・・・・・・・・・・・・・ 13
- 2 市町村の学校食育推進体制・・・・・・・・・・・・ 14
- 3 栄養教諭の役割・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 14

第5章 食に関する指導の全体計画

- 1 食に関する指導の全体計画の必要性・・・・・・・・ 16
- 2 食に関する指導の全体計画の作成・・・・・・・・ 16
- 3 各校種における食に関する指導の全体計画①例・・ 21
幼稚園 21 小学校 22 中学校 23 高等学校 24 特別支援学校 25
- 4 各校種における食に関する指導の全体計画②例・・ 26
幼稚園 26 小学校 28 中学校 30 高等学校 32 特別支援学校 34

第6章 各教科等における食に関する指導

- 1 教科等における食に関する指導の基本的な考え方・・ 36
- 2 教科等における食に関する指導の実践事例について・・ 36
- 3 実践事例・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 37

第7章 給食の時間における食に関する指導

- 1 給食指導・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 7 4
- 2 給食の時間における食に関する指導・・・・・・・・ 7 4
- 3 給食を教材とした教科等における食に関する指導・・・・ 7 5
- 4 指導事例・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 7 6

第8章 学校給食における地場産物活用

- 1 地場産物活用の教育的意義・・・・・・・・・・・・・・・・ 8 3
- 2 教育としての地場産物活用の展開・・・・・・・・ 8 4

第9章 食物アレルギーへの対応

- 1 学校給食における食物アレルギー対応の考え方・・・・ 8 5
- 2 学校給食における食物アレルギー対応の流れ・・・・ 8 5
- 3 食物アレルギーによる緊急時の対応・・・・・・・・ 8 7

第10章 学校給食におけるリスクマネジメント

- 1 基本的な考え方・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8 8
- 2 食中毒の防止・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8 8
- 3 異物混入の防止・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8 9
- 4 食物アレルギー対応事故の防止・・・・・・・・ 8 9
- 5 窒息事故の防止・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 9 0

第11章 個別的な相談指導

- 1 個別的な相談指導の基本的な考え方・・・・・・ 9 2
- 2 学校内の体制及び教職員の役割・・・・・・・・ 9 2
- 3 学校と家庭・地域の関係機関等との連携・・・・ 9 3

第12章 学校における食育の推進の評価

- 1 評価の基本的な考え方・・・・・・・・・・・・・・・・ 9 5
- 2 評価の実施方法・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 9 6
- 3 学校評価との関連・・・・・・・・・・・・・・・・ 9 6
- 4 評価から改善へ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 9 6

第1章 食育の位置付け

1 食育とは

食育基本法において、食育とは、「『食』に関する知識と『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人間を育てる」ことであるとしている。

2 食育の位置付け

(1) 食育基本法

食育基本法では、食育の位置付けについて、「生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの」とした上で、特に子供たちに対する食育については「心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるもの」としている。

(2) 学習指導要領

小学校、中学校学習指導要領には、食育の推進を踏まえ、体育科（保健体育科）、家庭科（技術・家庭科）及び特別活動の時間はもとより、各教科、道徳科、外国語活動及び総合的な学習の時間等、学校教育活動全体を通じて食育を組織的・計画的に推進することが示されている。また、特別支援学校小・中学部学習指導要領には小学校、中学校学習指導要領に示されたことに加えて、自立活動や知的障がい者である児童生徒に対する教育についても示されている。さらに、幼稚園教育要領、特別支援学校幼稚部教育要領や高等学校学習指導要領、特別支援学校高等部学習指導要領にも食育の推進に関する内容が示されている。

幼児教育から高等学校まで、切れ目のない食育を推進していくことで、子供の健康な食習慣、運動習慣の定着を図っていくことが重要であり、そのためには、幼児教育と小学校及び中学校、小学校及び中学校と高等学校の接続を意識し、教科等横断的な視点で教育課程を編成していく必要がある。

(3) 第4次食育推進基本計画

国は、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進していくため、令和3年度から5年間を計画期間とする「第4次食育推進基本計画」を作成している。国民の健康や食を取り巻く環境の変化、社会のデジタル化など、食育をめぐる状況を踏まえ、①生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進、②持続可能な食を支える食育の推進、③「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進を重点事項として掲げている。

(4) 徳島県食育推進計画（第4次）

徳島県では、県民が生涯にわたり、健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことができるよう、家庭、学校、保育所、地域等を中心に、関係者が連携して、食育を推進するための基礎となるものとして、「徳島県食育推進計画（第4次）」を策定し、この計画の中に「学校における食育の推進」を位置付けている。

3 教育関係者の役割と責務

食育基本法第5条では、教育関係者等の役割について、「食育は、…子どもの教育、保育等を行う者にとっては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。」としている。

また、食育基本法第11条では、教育関係者等の責務として、「食に関する関心及び理解の増進に果たすべき重要な役割にかんがみ、基本理念にのっとり、あらゆる機会とあらゆる場所を利用して、積極的に食育を推進するよう努めるとともに、他の者の行う食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。」としている。

第2章 食育の目標

徳島県食育推進計画（第4次）に基づき、学校における食育の推進方針を次のとおり定める。

1 幼稚園等

乳幼児期は生涯にわたる発達・発育の基礎が形成される極めて大切な時期であり、この時期に健康を意識し、望ましい食習慣や豊かな味覚を身に付けることは非常に重要である。このことから、就学前の子供が、発育・発達段階に応じて基本的な食習慣を身に付けるとともに豊かな食体験を積み重ねていけるよう、幼稚園及び認定こども園等において家庭や地域と連携し、食育の推進を図る。

幼稚園においては「幼稚園教育要領」に、認定こども園においては「幼保連携型認定こども園教育・保育要領」等に基づき、園長、幼稚園教諭・保育教諭、栄養士・栄養教諭、調理員等全教職員の協力の下、各園の子供の生活に沿った食育の計画を作成し、創意工夫のある取組を実施する。

(1) 体験を通じた食に関する指導

食べる喜びや楽しさ、食べ物への興味や関心を通じて、自ら進んで食べようとする気持ちが育つようにする。和やかな雰囲気の中で教師や友達と楽しく食べることや、食事の準備や片付け、食材とのふれあい、行事食・郷土食など食に関する様々な体験や指導を通じて、適切な食事のとり方や望ましい食習慣の定着、人と関わる力の養成、自然の恵みとしての食材や調理する人への感謝の気持ちを育む。

(2) 家庭・地域との連携

献立表の配布・給食だよりの発行、給食の実物の展示などを通じた保護者への情報提供や、地域における子育て家庭からの幼児の食に関する相談への情報提供に努めるなど、市町村や地域の関係機関等と連携しながら積極的に食育の推進を図る。

2 学校

学校は、児童生徒が食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付け、生涯にわたって健やかな心身と豊かな人間性を育てていくための基礎を培うために、重要な役割を担っている。このため、学校においては、さまざまな学習や体験活動を通して、魅力ある食育を推進し、児童生徒の健全な食生活の実現と豊かな人間形成を図るよう努める。

各学校において策定している食に関する指導の全体計画に基づき、学校長のリーダーシップの下、学校食育リーダーが中心となって校内の推進体制を整備し、全教職員が連携・協力しながら、組織的な取組を進める。

(指導の充実)

(1) 教育活動全体を通じた指導

給食の時間、体育科や保健体育科、家庭科や技術・家庭科及び特別活動の時間はもとより、各教科・科目、道徳科、外国語活動、及び総合的な学習（探究）の時間等においても、食に関する指導の充実を促進し、学校の教育活動全体を通じて組織的・計画的に行う。

(2) 生きた教材としての学校給食の活用

児童生徒の望ましい食習慣の形成や食に関する理解の促進のため、学校給食の献立内容の充実を促進するとともに、各教科等においても学校給食が「生きた教材」としてさらに活用されるよう取り組む。また、学校給食に地場産物を活用したり地域の郷土食や行事食を提供したりすることを通して、食料生産に携わる人々への感謝の気持ちや、地域の文化、伝統に対する関心と理解を深める。

(3) 個別的な相談指導

全体での指導では解決できない健康に関する個別性の高い課題について改善を促すため、計画的に個別的な相談指導が行えるよう、指導体制の整備を促進する。

(家庭や地域と連携した食育の推進)

(1) 家庭・地域との連携

児童生徒の食習慣、運動習慣等の望ましい生活習慣の育成や、健康状態の改善を図るため、学校・家庭・地域が連携した食育の推進に努める。

(2) 体験活動の推進

地域の生産者団体等と連携し、農林漁業体験等、児童生徒の様々な体験活動を推進する。

3 食に関する指導の目標

【食に関する指導の目標】

文部科学省の「食に関する指導の手引―第二次改訂版―」においては、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ている。

(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・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。

【食育の視点】

また、下記の六つは、これまで「食に関する指導の目標」として示されてきたが、「教科等における指導の目標」が曖昧になることがあったため、「食育の視点」とし、食に関する指導がさらに実践しやすいように再整理された。

○ 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。

○ 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、食料の生産等に関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、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

第3章 学校・家庭・地域が連携した食育の推進

1 連携の基本的な考え方

食育を推進するに当たり、第一義的な役割が家庭にあることには変わりがないが、学校においても、校内食育推進体制を整備するとともに、学校が家庭や地域社会と連携、協働し、食育を一層推進する。

そして、幼児児童生徒が食に関する理解を深め、日常の生活で実践していくことができるよう、学校と家庭との連携を密にし、学校で学んだことを家庭の食事で実践するなど家庭において食に関する取組を充実させる。

また、幼児児童生徒に地域のよさを理解させたり、愛着をもたせたりするため、地域の生産物を学校給食に取り入れたり、食に関する知識や経験を有する人材や教材を有効に活用したりして食に関する指導を進める。

さらに、学校相互間の連携や地域との連携を深めながら、学校における食育を進め、地域にも広めることで、地域の人々の食や健康課題への関心を高めていく。

2 家庭や地域との連携の進め方

(1) 幼児児童生徒及び家庭の実態把握、課題や目標の共通理解

家庭や地域の協力を得て、幼児児童生徒及び家庭の食生活の状況や基本的な生活習慣の実態把握に係る調査を実施する。明らかになった幼児児童生徒の食に関する課題について、学校運営協議会等で情報を共有し、指導の目標を具体化するための協議を行う。指導の目標は、学校教育の重点目標として位置付けたり、学校評価の観点にししたりするなど、学校、家庭、地域で指導に向けた具体的な方策を共有する。

(2) 学校の指導内容や指導方法、役割等についての共通理解

食に関する指導の目標や計画、各教科等における食育の視点や指導内容、教育活動の様子、学校給食の意義、役割等について、家庭や地域に積極的に公開したり、情報を発信したりして、家庭や地域の理解や協力を得やすい環境を整える。学校ホームページやSNSも活用する。

(3) 成果・取組後の課題の共有

保護者や地域の方々に学校の公開授業や学習発表会等への参加を促したり、学校評価の結果を踏まえ、学校運営協議会等で協議したりして、学習の成果や取組後の課題を共有するとともに、必要な改善を行う。

3 家庭との連携の進め方

学校における食に関する指導の充実と合わせて、家庭での食に関する取組がなされることにより、幼児児童生徒の食に関する理解が深まり、望ましい食習慣の形成が図られることから、学校から家庭への働きかけや啓発活動等を積極的に行う。

(1) 家庭への働きかけ

児童生徒が、食に関する学習の課題を探求する過程で、自分の考えを深めたり、まとめたりするため、学習の課題を家庭で調べる、振り返る、実践できるような具体的な手立てを講じる。例えば、授業で学んだことをまとめたノートやワークシートを活用し、学習内容を家庭に伝えたり、学習したことを家庭で実践し、保護者に感想や励ましのコメント等を記載してもらったりするようにする。

(2) 家庭への啓発活動

参観日に食に関する指導の授業を行ったり、学校と地域が連携して講習会や研修会等を企画し、「実際に食べる」「調理を体験する」など親子で取り組める機会を設けたりして、学校給食の献立や栄養のバランス、望ましい食習慣や生活習慣、食文化や郷土食・行事食、自然や季節と食事との関わりなどについて理解できるようにする。企画の際には、学校の食育のねらいとも関連させた計画や内容にする。

4 地域との連携の進め方

学校における食に関する指導の充実を図るため、校区や近隣の人材や機関にとどまらず、広く地域と連携していく。連携先は、学校独自で人材や機関を開発するだけでなく、学校運営協議会や地域学校協働本部のネットワークとも関連させて充実を図る。

(1) 地域で行われる食育の取組との連携

関係機関や団体等が主催する各種教室や体験イベント等で、児童生徒が自主的に活動できるよう、活動の進め方の打合せをしたり、助言したりする。また、市町村や関係機関等が主催する食育に関する発表会等に、各学年が学習との関連に応じてタイミング良く参加できるように、市町村教育委員会とも相談しながら開催情報を取りまとめるなど連携を図る。関係者による食育推進に係る会議等が設けられている地域であれば、そのような場を活用して情報交換や協力要請、各種行事等の情報の把握を行う。

(2) 医療関係者等の専門家との連携

幼児児童生徒一人一人が抱える食生活の問題や課題の改善・克服に向け、関係機関や学校医、地域の保健機関等の専門家とのネットワークを構築したり、連携体制を整備したりする。また、食物アレルギーを有する児童生徒への個別的な相談指導や学校給食における個別対応に関する情報、助言が得られるようにする。

(3) 生産者や関係機関との連携

食生活改善推進員などのボランティア、農林漁業者やその関係団体、公民館、社会教育関係団体などの人々、食品の製造、加工及び流通等の現場で働く人々、教育ファームや市民農園などの関係者等、地域の人材の協力を得ることで、教育的効果を高めるようにする。

(4) 地域の関係機関等との連携

地域の特色が関係した食に関する課題に対しては、市町村における保健関係部署や生涯学習関係部署と連携した取組を行う。市町村が実施する活動（健康教室や講演会等）と連動した取組は、児童生徒や保護者にとって、地域住民として生涯にわたる健康の維持増進にもつながる。そのほか、地域の保健所や健康・保健センターなど、健康管理に関する関係機関の情報や助言も活用する。

5 校種間の連携

食育は、乳幼児期から青少年期までの発達の段階に応じて適切に行われることや、地域全体の子供の食に関する共通の課題の解決が重要であることから、地域にある幼稚園、保育所及び幼保連携型認定こども園や小学校、中学校、高等学校、特別支援学校の間での連携した指導を行う。

地域の健康課題や幼児児童生徒の実態、指導の在り方を把握し、関連付けることを通して、それぞれの学校段階の全体計画を充実させる。さらに、保護者の同意を得て、食物アレルギーを有する幼児児童生徒の校種間の情報も共有する。

また、市町村の食育推進委員会に、その地域にある特別支援学校の参加を要請することも検討する。

第4章 学校の食育推進体制

1 校内の食育推進体制

(1) 学校食育リーダー

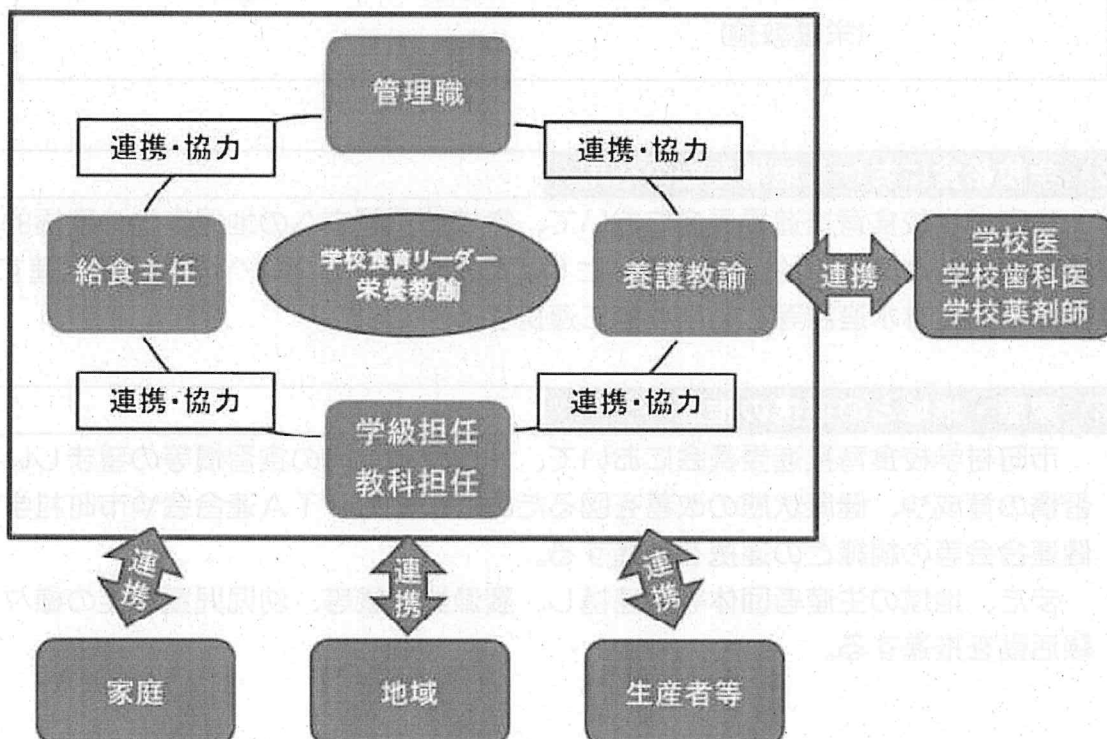
学校に、校内の食育推進の中核的な役割を担う「学校食育リーダー」を置く。学校食育リーダーは、食に関する指導の全体計画作成時や授業実践の際の調整、家庭や地域との連携におけるコーディネーターとして、学校における食育をより機動的に推進するために重要な役割を担う。

(2) 校内食育推進委員会

校内食育推進委員会を編成し、この組織が中心となって食に関する指導の全体計画を作成し、全教職員が連携・協力して食育を推進する。

食育推進委員会は、管理職、教務主任、学年主任、栄養教諭・学校栄養職員、保健主事、給食主任、養護教諭等で学校の実態に応じて組織する。

校内食育推進組織（例）

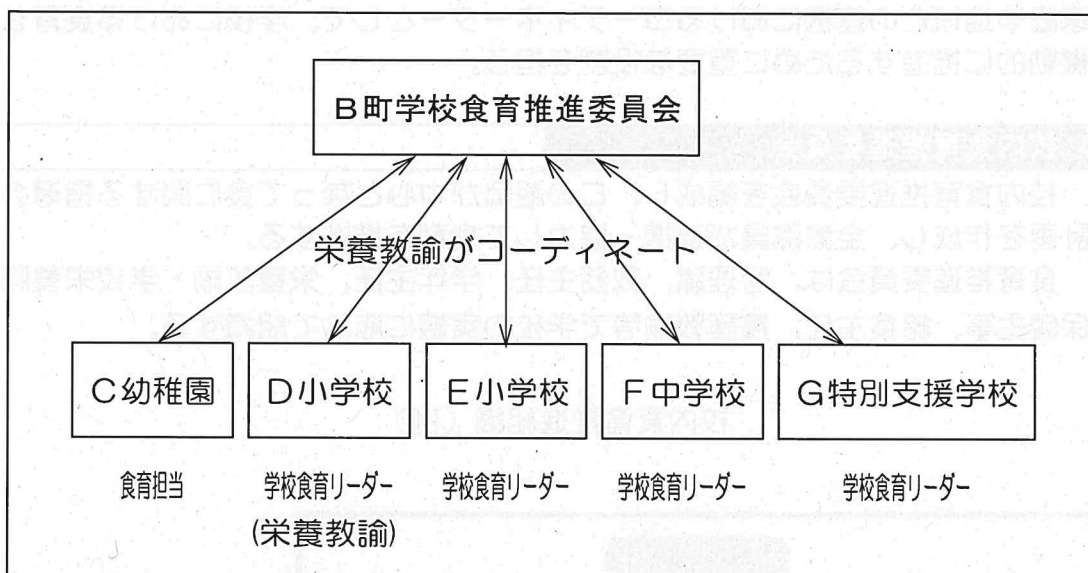


参考「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育」（平成29年3月）

2 市町村の学校食育推進体制

(1) 市町村学校食育推進委員会

市町村内の幼稚園、小学校、中学校、特別支援学校等の学校食育リーダー等が委員となって、学校食育推進委員会を組織し、市町村内の学校における食育を推進するための企画・調整・連絡を行う。各市町村に配置した栄養教諭が事務局を担当し、委員会をコーディネートする。



(2) 学校給食における地場産物の活用

市町村学校食育推進委員会において、学校給食献立への地場産物の積極的な活用を図るとともに、「生きた教材」としての食に関する指導への活用を推進する。市町村の農林水産課等とも積極的に連携する。

(3) 家庭・地域との連携の推進

市町村学校食育推進委員会において、幼児児童生徒の食習慣等の望ましい生活習慣の育成や、健康状態の改善を図るため、市町村PTA連合会や市町村学校保健連合会等の組織との連携を推進する。

また、地域の生産者団体等と連携し、農漁業体験等、幼児児童生徒の様々な体験活動を推進する。

3 栄養教諭の役割

学校給食の管理と食に関する指導を一体的に担う栄養教諭を、学校食育リーダーとして、また、市町村の学校における食育推進の中核的な役割を担うコーディネーターとして配置する。

(1) 市町村の「学校における食育」の推進

市町村学校食育推進委員会のコーディネーターとして、各学校において幼児児童生徒が系統的・計画的に学ぶための食に関する指導の全体計画作成を支援するとともに、市町村内の各学校における食育を推進するための企画・調整を行う。

また、学校長その他の教職員に対して、食の観点から把握した幼児児童生徒の生活実態や食育の取組事例、学校給食の現状や課題等について積極的に情報提供を行う。

(2) 「生きた教材」としての学校給食の活用

学校給食の献立内容の充実を推進するとともに、各教科等において学校給食が「生きた教材」としてさらに活用されるよう取り組む。

(3) 学校給食における地場産物の活用

地場産物を学校給食献立に積極的に活用するとともに、「生きた教材」として食に関する指導に一体的に活用する取組の企画・調整を行う。

給食の時間等を活用し、献立の地場産物や郷土食・行事食などを用いて、生産に携わる人々や食文化等についての指導を行う。

(4) 家庭・地域との連携の推進

学級担任や養護教諭と連携して幼児児童生徒及び家庭の実態把握に努め、地域の保護者の状況等を考慮しながら、各家庭への働きかけや啓発活動の企画・提案を行う。

学校給食の献立表を通して給食内容を知らせるとともに、食育だより等で、児童生徒の食生活の状況や望ましい食生活の在り方等、食に関する学校の課題や家庭の取組事例を保護者や地域に提供する。

また、地域の生産者団体等と連携し、農漁業体験等、幼児児童生徒の様々な体験活動を企画・調整するとともに、地域の食に関する行事等について情報収集を行い、地域の食育の中核としての役割を担う。

(5) 食に関する指導

食に関する指導のコーディネーターとして、教職員が食育についての正しい理解・認識をもつことができるようにするとともに、食育に関する情報を積極的に提供し、学級担任等と連携して集団的な食に関する指導を行う。

また、肥満、痩身、偏食、食物アレルギーなどの児童生徒及び保護者、スポーツをする児童生徒及び保護者に対して、個別的な相談指導を行う。

第5章 食に関する指導の全体計画

1 食に関する指導の全体計画の必要性

学校全体で食育を組織的、計画的に実施するため、各学校において食に関する指導の全体計画（以下「全体計画」という）を作成する。

国の第4次食育推進基本計画（令和3年3月）においては、「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。」とされている。また、小学校、中学校、特別支援学校小・中学部の学習指導要領（平成29年告示）、高等学校学習指導要領（平成30年告示）、特別支援学校高等部の学習指導要領（平成31年告示）の総則においても、「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留意するものとする。」と当該全体計画等に示す教育活動が効果的に実施されるようにすることが示されている。作成に当たっては、これら作成の根拠を全教職員に周知し、その必要性が理解されるよう努める。

2 食に関する指導の全体計画の作成

(1) 全体計画作成に当たって

- ① 食に関する指導を実施する際、自校の「食に関する指導の目標」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。
- ② 食育を推進するための校内組織が、校長のリーダーシップの下に作成し、全教職員が共通理解し、確実に実践する。
- ③ 学校と家庭・地域が一体となって食育を進められるよう、学校での指導内容や時期等と合わせて家庭や地域と連携した取組を位置付ける。

(2) 全体計画作成の手順及び内容

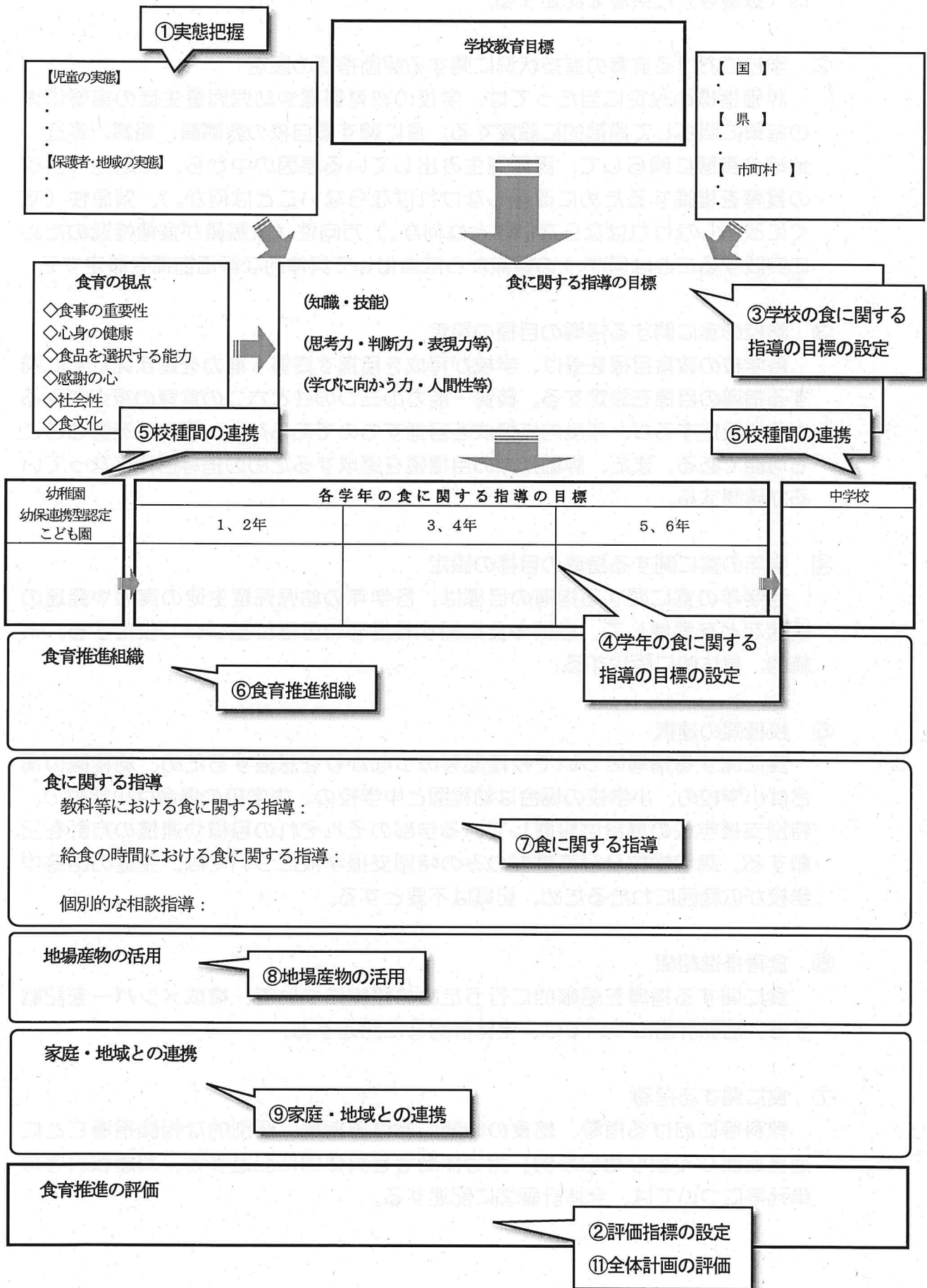
全体計画①と全体計画②を作成する。全体計画①は、学校として、食に関する指導の基本的な在り方を示したものであり、学校教育目標や各学校で定める食に関する指導の目標及び内容、指導体制、評価などの基本的な事柄を概括的・構造的に示したものとなる。全体計画②は、1年間の流れの中に内容を位置付けて示したものであり、年間を通しての指導を簡潔に示したものとなる。

<全体計画①の作成手順及び内容>

① 実態把握

各種調査結果（既存の調査を含む）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」などの観点を整理し、幼児児童生徒の実態を明らかにする。また、学校評価や保護者アンケート、学校

食に関する指導の全体計画①の具体的なイメージ



運営協議会等での協議などから、保護者や地域の実態を明らかにする。具体的（数値等）に実態を記述する。

② 学校における食育の進捗状況に関する評価指標の設定

評価指標の設定に当たっては、学校の教育目標や幼児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。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具体的な評価指標を設定する。

③ 学校の食に関する指導の目標の設定

各学校の教育目標を受け、学校が育成を目指す資質・能力を踏まえた食に関する指導の目標を設定する。資質・能力の三つの柱と六つの食育の視点が入るように設定するが、年度内に育成を目指すものであるため、重点化を図ることも可能である。また、評価指標の目標値を達成するための指導目標になっているか確認する。

④ 学年の食に関する指導の目標の設定

各学年の食に関する指導の目標は、各学年の幼児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。系統的、具体的に設定する。

⑤ 校種間の連携

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ため、幼稚園の場合は小学校の、小学校の場合は幼稚園と中学校の、中学校の場合は小学校の、特別支援学校の場合は設置している学部のそれぞれの目標や連携の方針を記載する。高等学校及び高等部のみの特設支援学校については、生徒の出身中学校が広範囲にわたるため、記載は不要とする。

⑥ 食育推進組織

食に関する指導を組織的に行うための組織について、構成メンバーを記載する。活動計画については、全体計画②に記述する。

⑦ 食に関する指導

教科等における指導、給食の時間における指導、個別的な相談指導ごとに連携協働して取り組む事例、指導体制等を具体的に記述する。関連教科等の単元等については、全体計画②に記述する。

⑧ 地場産物等の活用

学校給食に地場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、消費など食糧事情等について理解できるようにするため、地場産物活用の推進組織や活用方針等を記述する。活動計画については、全体計画②に記述する。高等学校、デリバリーでの提供となる特別支援学校については、記載事項がなければ、欄を設けなくてもよいこととする。

⑨ 家庭・地域等との連携

課題や目標についての共通理解、課題解決をするための実践の場として、食に関する取組を充実させる連携の基本方針及び情報の収集・発信の方法や食に関する学校行事、関係機関と連携した取組等を記述する。活動計画については、全体計画②に記述する。

⑩ その他

特別支援学校では、寄宿舍がある場合は寄宿舍との連携、病棟から通っている児童生徒がいる場合は病棟との連携の欄を設けることとする。高等学校は、「寮との連携」「食堂との連携」「学校家庭科クラブ活動」「スポーツをする生徒への指導」等、学校の実態に応じて必要な欄を設ける。

⑪ 全体計画の評価

自校の食に関する指導の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、その成果を次年度に生かす。

<全体計画②の作成手順及び内容>

① 関連教科等の指導内容

関連する教科等の内容を踏まえ、月ごとに単元名や題材名と学年を記載する。栄養教諭は、学級担任や教科担任と協力しながら、学習指導要領や教科書などから食に関する指導に関連している単元等を抽出する。食育推進組織には、学校の教育活動全体を把握している教務主任等が加わるようにし、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教育課程を編成する。その際、食に関する指導が「可能な」単元や題材を列挙するのではなく、食に関する指導を「実施する」単元・題材を記載するよう留意する。

② 特別活動の指導内容

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、高等学校は才）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。各学年１時間は、この内容に関わる題材を取り扱うこととする。

③ 学校給食関連事項

給食実施校においては、各教科等における指導の場面、内容、時期と学校給食献立の関連付けが明確になるよう記載する。

④ 個別的な相談指導

学校として計画的、組織的に個別的な相談指導を行うよう、具体的な内容を記載する。

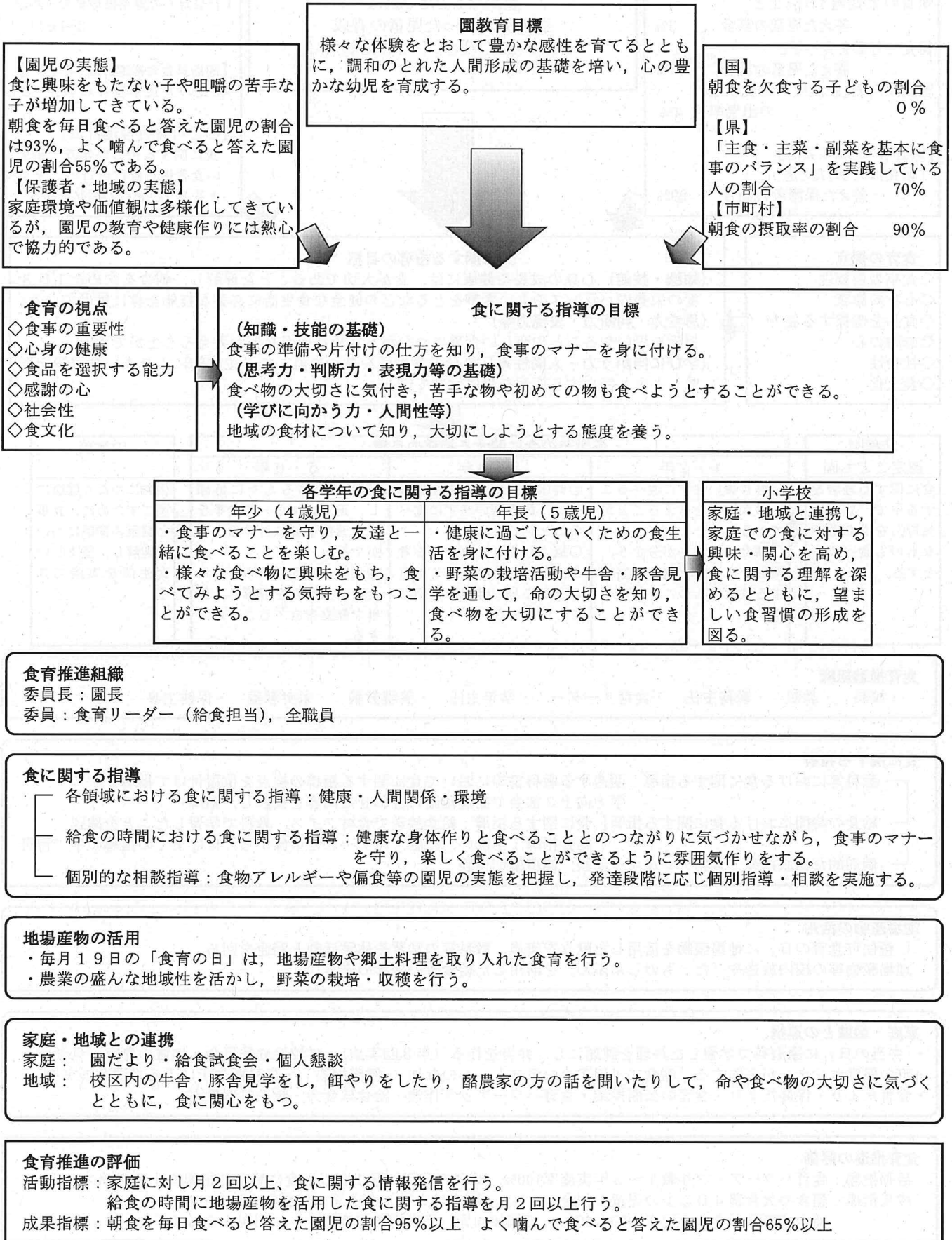
⑤ その他

幼稚園については、5領域のうち、関連する領域のみを記載する。

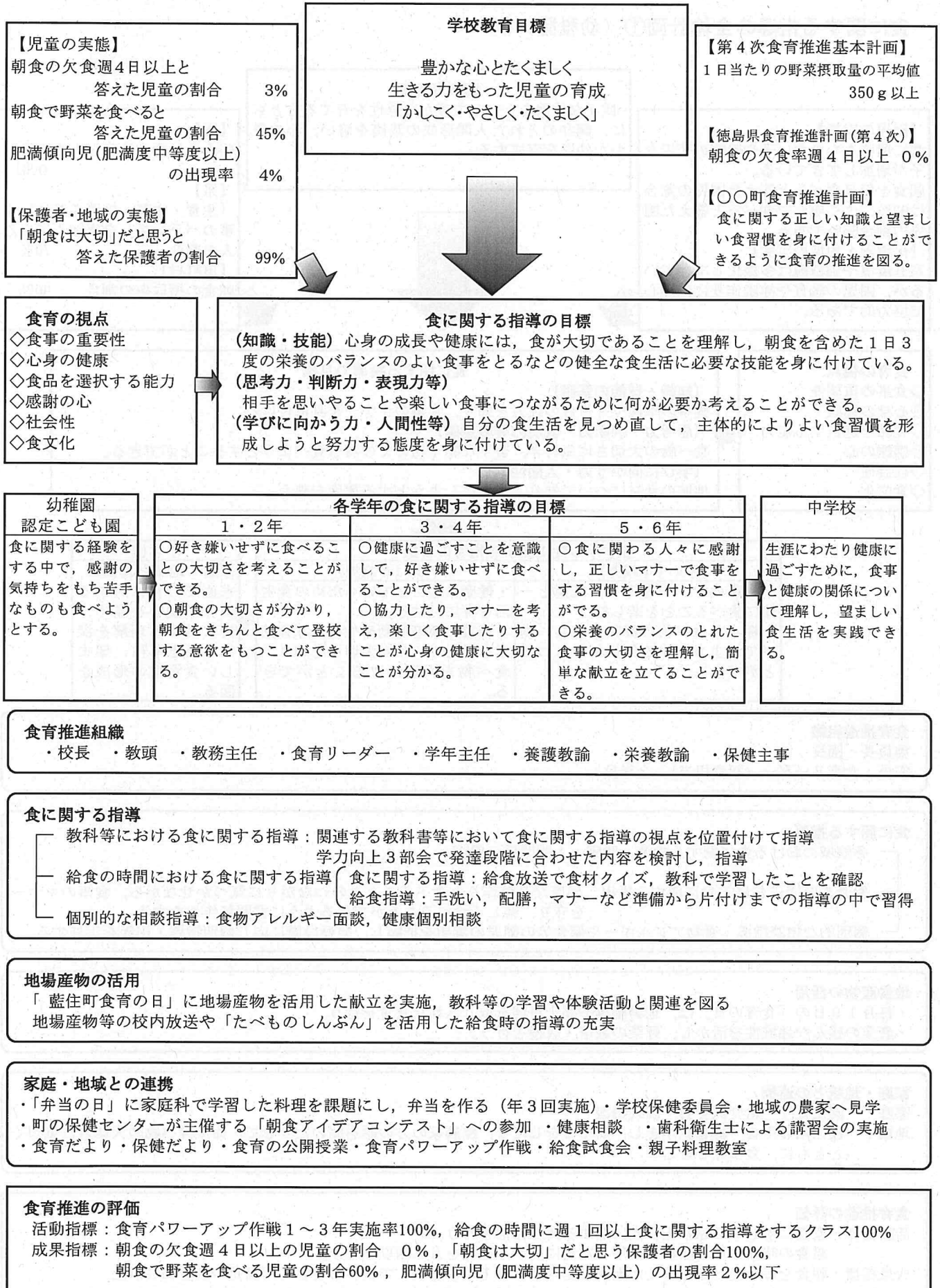
特別支援学校、高等学校については、「寄宿舍、病棟との連携」「寮との連携」「食堂との連携」「学校家庭クラブ活動」「スポーツをする生徒への指導」等、全体計画①に新たに項目を追加した場合は、全体計画②にも欄を設ける。

3 各校種における食に関する指導の全体計画①例

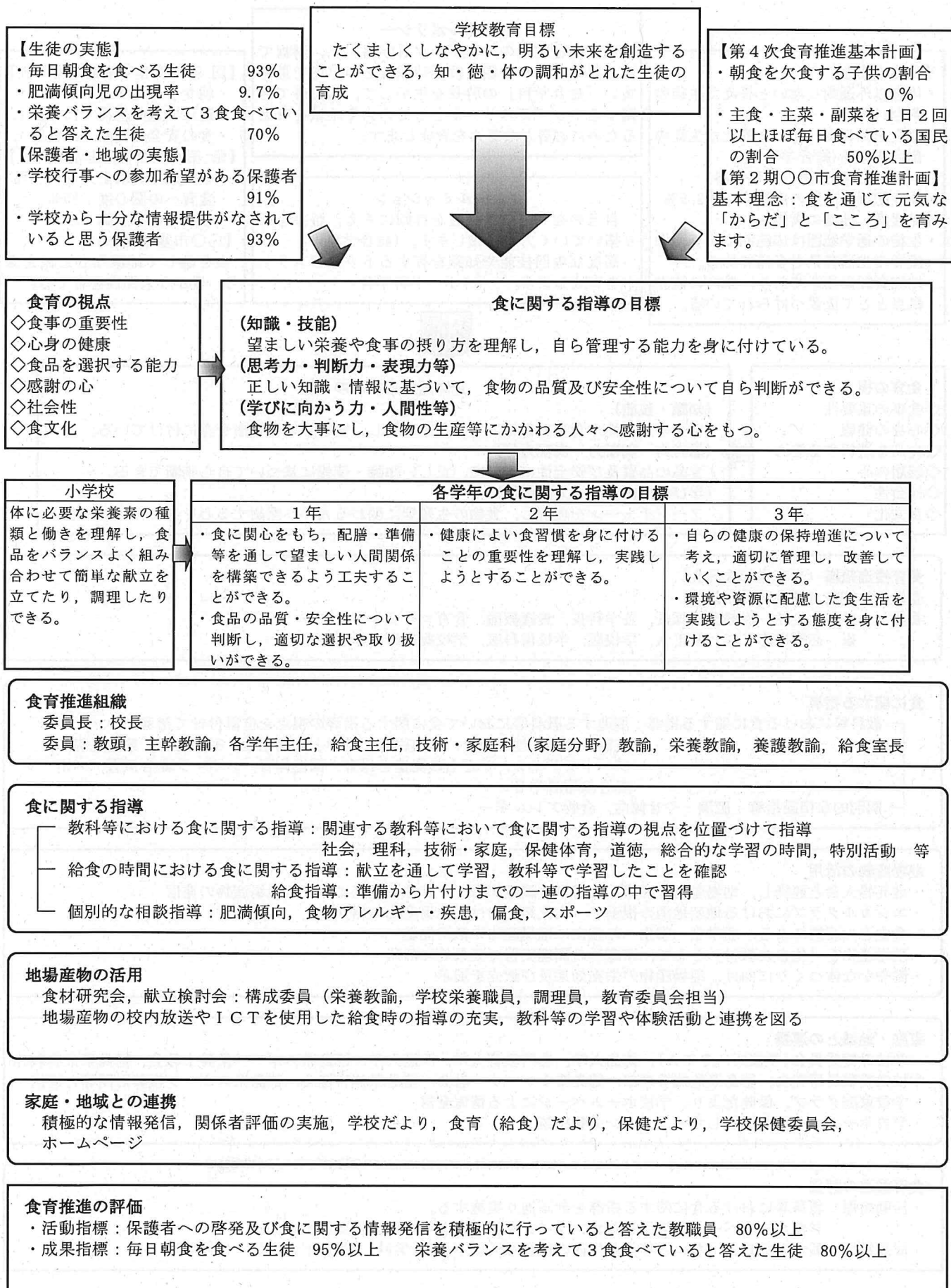
食に関する指導の全体計画①（幼稚園）例



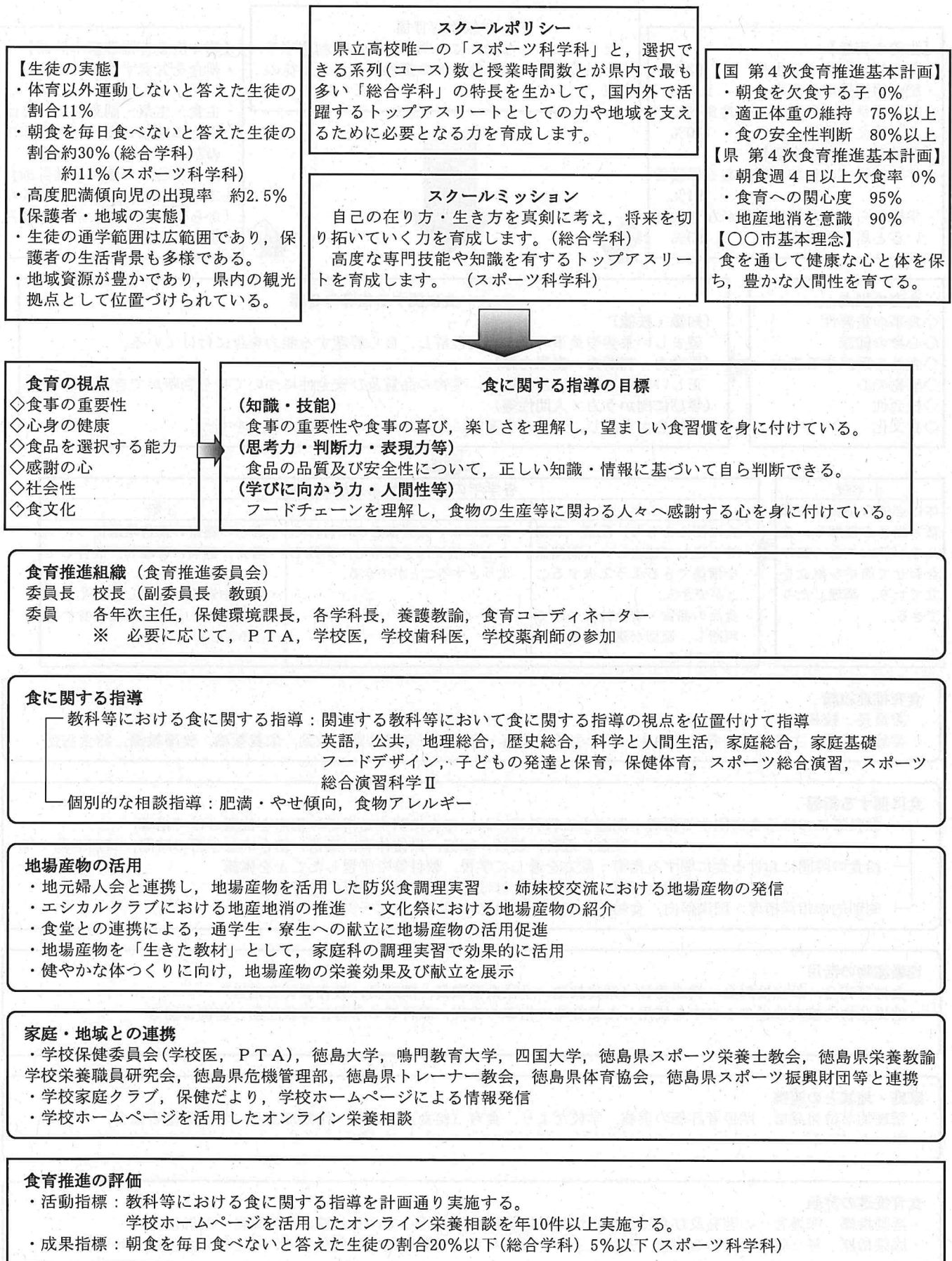
食に関する指導の全体計画①（小学校）例



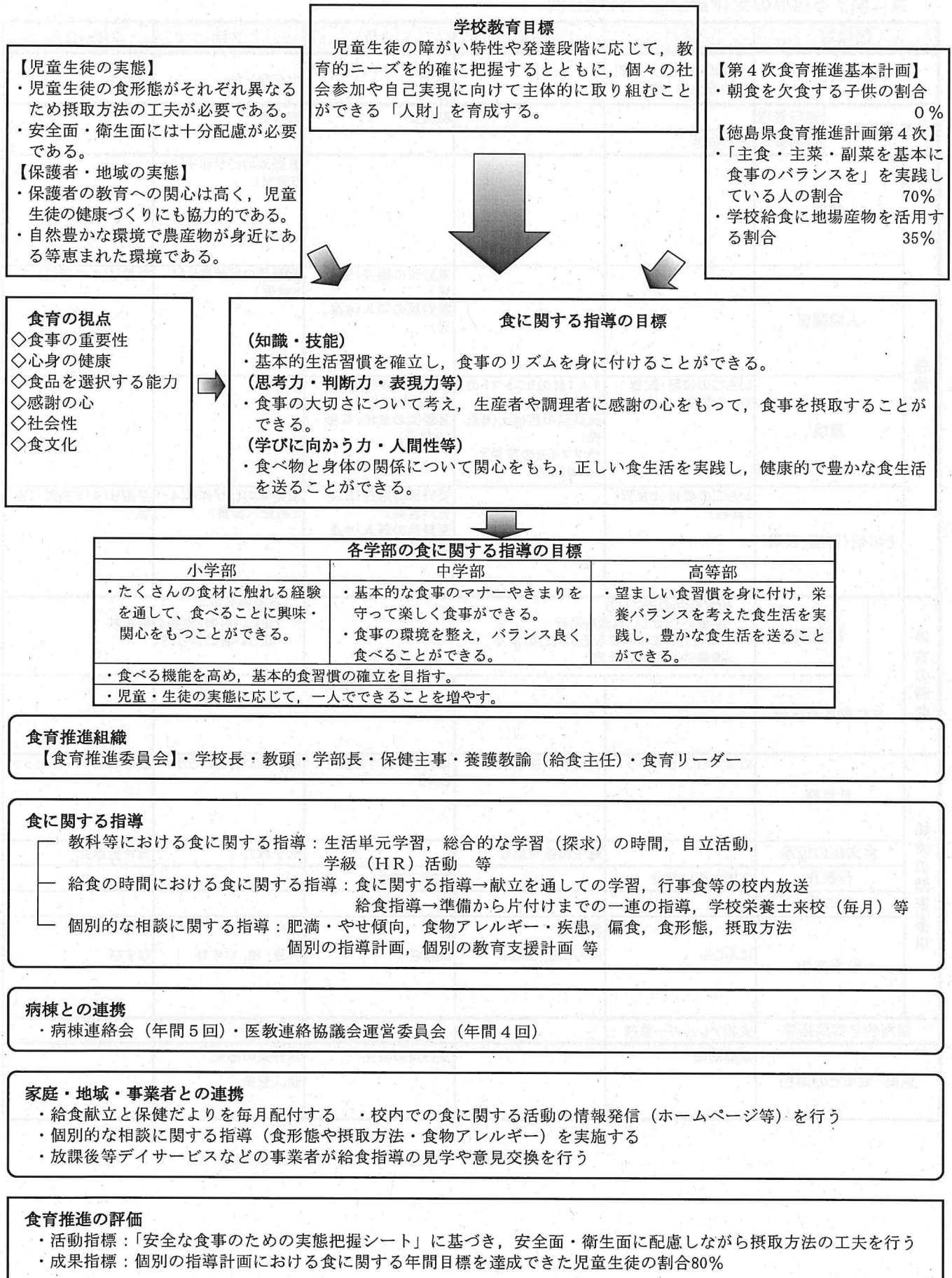
食に関する指導の全体計画①（中学校）例



食に関する指導の全体計画①（高等学校）例



食に関する指導の全体計画①（特別支援学校）例



4 各校種における食に関する指導の全体計画②例

食に関する指導の全体計画②(幼稚園)例

領域等		4月	5月	6月	7月	8～9月
園行事等		入園式(4歳児)・参観日・誕生会(毎月)		参観日(親子歯磨き教室)	七夕祭り会	運動会
推進体制	進行管理			職員会	職員会	
	計画策定	計画策定				
領域	健康				夏野菜のピザ作り(4・5歳児)	
	人間関係			夏野菜の販売(5歳児) 夏野菜の購入(4歳児)	夏野菜のピザ作り(4・5歳児)	芋掘り(4・5歳児)
	環境	いちごの収穫・試食(4・5歳児)	1人1鉢のミニトマトの苗植え(5歳児) 夏野菜の苗植え(5歳児) サツマイモの苗植え(4・5歳児)	ミニトマトの栽培・収穫・試食(5歳児) 夏野菜の栽培・収穫(5歳児)		
	その他(言葉・表現)	いちごの収穫(5歳児)(表現)		夏野菜の販売(5歳児)(言葉) 夏野菜の購入(4歳児)(言葉)	夏野菜のピザ作り(4・5歳児)(言葉)	芋掘り(4・5歳児)(表現)
給食の時間	給食指導	給食時間の過ごし方 ・手洗い・うがい・消毒を励行 ・「いただきます」「ごちそうさま」の挨拶 ・準備や片付けの仕方			食事のマナー ・正しい姿勢・食器の持ち方 ・正しい箸の持ち方	
	食に関する指導			・夏野菜への興味		
給食の関連事項	月目標	給食の仕方を知ろう	食事の挨拶をしよう	準備と片付けを自分でしよう	箸の使い方を知ろう	食事のマナーを知ろう
	食文化の伝承		端午の節句献立		七夕献立	お月見献立
	行事食	入園お祝い献立		カミカミ献立		
	その他					
	地場産物	お米 にんじん	お米 にんじん, 玉ねぎ	お米 玉ねぎ	お米 枝豆, 桃, なすび	お米 なすび
個別的な相談指導	食物アレルギー懇談					
家庭・地域との連携	家庭訪問			夏野菜の販売	夏野菜の販売 個人懇談	

10月	11月	12月	1月	2月	3月
参観日(親子運動教室)	バス遠足	参観日, クリスマス会		豆まき・参観日・体験入学	ひな祭り会・修了証書授与式
職員会		職員会			
			評価実施・分析	計画案作成	
焼きいもパーティー(4・5歳児) 収穫したかぼちゃを使ってのハロウィンスイーツ作り(4・5歳児)	牛舎見学(4・5歳児) 工場見学(4・5歳児)	豚肉試食(4・5歳児)			
収穫したかぼちゃを使ってのハロウィンスイーツ作り(4・5歳児)	牛舎見学(4・5歳児) 工場見学(4・5歳児)	豚舎見学(4・5歳児)			
ラディッシュの苗植え・収穫(5歳児)		豚舎見学(4・5歳児) いちごの苗植え(5歳児)			
収穫したかぼちゃを使ってのハロウィンスイーツ作り(4・5歳児)(言葉)		豚舎見学(4・5歳児)(表現)	お正月やお正月料理の絵本(4・5歳児)(言葉)	豆まきや風邪などの病気の絵本(4・5歳児)(言葉)	ひな祭りや体の絵本(4・5歳児)(言葉)
様々な食べ物 ・食べ物の名前 ・偏食			健康な身体と食事 ・噛むことの大切さ ・楽しい食事と身体のつながり		
	・食べ物や命の大切さ ・酪農家や調理人への感謝の気持ち		・日本の伝統行事と料理 ・基本的な生活習慣と食事 ・進級・入学に向けての準備		
いろいろな食材に興味をもとう	食べ物の大切さに気付き, 感謝をして食べよう	好き嫌いをなく, 食べよう	日本の料理を知ろう	よく噛んで, 楽しく食べよう	健康な身体と食事の関わりについて知ろう
			正月料理	節分の献立	桃の節句献立
ハロウィン献立	和食の日献立	クリスマス献立			修了お祝い献立
お米	お米 柿	お米, ブロッコリー, 大根, カリフラワー, かぶ	お米, ブロッコリー, ほうれん草, 大根, カリフラワー, かぶ	お米 ほうれん草	お米
				食物アレルギー懇談	
給食試食会	牛舎見学	豚舎見学			

食に関する指導の全体計画②(小学校)例 (※栄養教諭・学校栄養職員がT2として参画する授業は教科書体で表示)

教科等		4月	5月	6月	7月	8・9月
学校行事等		入学式	集団宿泊学習			
推進体制	進行管理		委員会			
	計画策定	計画策定			朝食についてのアンケート	
教科・総合的な学習の時間	社会	まちの様子(3年)	県の地図を広げて(4年)	ごみはどこへ(4年) 農業のさかんな地域(5年) 国づくりへの歩み(6年)	店ではたらく人と仕事(3年) 水産業のさかんな地域(5年)	地いきのみそ工場(3年) これからの食料生産(5年)
	理科			植物のつくりとはたらき・生物どうしのつながり(6年)		花から実へ(5年)
	生活	はるのくらし(2年)	やさいをそだてよう(2年)		やさいをしゅうかくしよう(2年) なつのはら(2年)	
	家庭		おいしい楽しい調理の力(5年) 朝食から健康な1日の生活を(6年) 初めて自分で作る弁当(6年)			
	体育			毎日の生活と健康(3年)		体のよりよい発育(4年)
	他教科等		みてみていっぱい かつたよ(1国) 茶つみ(3音) カンヅーはかせの都道府県の旅1(4国)	おおきなな(1国) かんさつ名人になろう(2国)	おむすびころりん(1国) カンヅー博士の都道府県の旅2(4国)	
	道徳			みんないきてる(1年)	命の旅(6年)	
	総合的な学習の時間					
特別活動	学級活動			おやつを食べ方を考えよう(3年)		元気もりもり朝ごはん(2年)
	児童会活動	給食放送、牛乳パックの回収、片付けの点検、給食献立の掲示、集会でのよびかけ(残食について、片付けについて、掲示(5月:給食の身支度について 9月:残さず食べよう～食べることの大切さについて～ 11月:地場産物について 1)				
			給食委員会の発表「給食の片付け方について」	給食委員会の発表「給食の残食量について～給食室へ取材～」	給食委員会の発表「給食の残食量の減少にむけて～給食べろりんカード～」	
	学校行事		弁当の日 全校集会	全校集会	全校集会	
	給食の時間	給食指導	なかよく食べよう 給食のきまりをおぼえよう 楽しい給食時間にしよう 給食を知ろう 食べ物の働きを知ろう		楽しく食べよう 食事の環境について考えよう	すききらいせず食べよう 栄養のバランスよく食 マナーを守って楽しく 食べ物の3つ働きを知 食べ物の3つの働きの 食生活について考えよ
学校給食の関連事項	食に関する指導	季節の食べ物について知ろう				
	月目標	楽しい給食時間にしよう	協力して準備と片付けをしよう	よくかんで食べよう	好き嫌いせず食べよう	正しく配膳しよう
	食文化の伝承		端午の節句献立		七夕献立	お月見献立
	行事食	入学進級お祝い献立		カミカミ献立		
	その他	毎月19日 ○○町食育の日献立		地場産物活用献立		
地場産物	米、小松菜、ねぎ、チンゲンサイ(通年) にんじん	にんじん、きゅうり	にんじん、きゅうり	きゅうり、トマト、なす、ピーマン	なす、れんこん	
個別的な相談指導	アレルギー面談			肥満個別指導		
家庭・地域との連携		やさいはかせになろう(2年) 給食試食会・弁当の日	公開授業			

10月	11月	12月	1月	2月	3月
運動会	修学旅行 就学時健康診断		避難訓練		卒業式
	委員会				委員会
			評価の実施	評価結果の分析	計画作成
			日本とつながりの深い 国々(6年)	市の様子のうつりかわり (3年)	
植物の一生(3年)					
あきのくらし(2年)	じぶんでできることをし よう(1年)	ふゆのくらし(2年)			
	食べて元気ご飯とみそ しる(5年)まかせてね 今日の食事(6年)秋 の味覚たっぷりバラ ンス弁当(6年)	気持ちがつながる家族 の時間(5年)		卒業弁当(6年)	
			ウナギのなぞを追って (4国)		うれしいひなまつり(1 音)
	くりのみ(1国) マサラップ(3年)	サラダ作り(2年)	おせちのみみつ(2年)	ありがとうの絵(2年)	
〇〇町のにんじん(3年)	もしものときにそなえよ う(4年)				
	どんなふうにしたべた らいいのかな (1年)		感謝して食べよう(5 年) わたしの食生活(6年)	野菜を食べよう(4年)	
食事のマナーについて					
月:郷土料理について					
給食委員会の発表 「朝ごはんの大切さにつ いて」			給食委員会発表 「給食室ができるまで～給 食クイズ～」		
遠足 全校集会	弁当の日		全校集会	弁当の日	
う べよう 食べよう			食べ物を大切にしよう 残さず食べよう 感謝して食べよう		1年間の給食を振り返ろう
ろう 大切さについて知ろう う	朝ごはんの大切さを知ろう 栄養のバランスを考えた食事をしよう		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		
食事のあいさつをきちんとしよう	マナーを守って食事しよう	健康と食事について知ろう	給食について考えよう	感謝して食べよう	1年間をふりかえろう
		冬至の献立	正月料理	節分献立	桃の節句献立
	いい歯の日献立	クリスマス献立	リクエスト給食 学校給食週間献立	リクエスト給食	リクエスト給食 卒業お祝い献立
	地場産物活用献立				
れんこん, さといも	れんこん, さといも	ブロッコリー	ブロッコリー, だいこ ん, カリフラワー, ほう れんそう	ブロッコリー, だいこ ん, にんじん, パセリ	ブロッコリー, だいこ ん, にんじん, パセリ
			学校生活管理指導表提出		アレルギー面談
	公開授業・弁当の日	お手伝い大作戦(1年) 食生活教室(6年)		弁当の日	

食に関する指導の全体計画②(中学校)例 (※栄養教諭・学校栄養職員がT2として参画する授業は教科書体で表示)

教科等		4月	5月	6月	7月	8~9月
学校行事等		入学式	身体測定	遠足		
推進体制	進行管理	職員会(給食、食物アレルギー)	職員会、食育推進委員会			
	計画策定	計画策定 企画	校内委員会			
教科・道徳等 総合的な学習の時間	社会		天下太平の世の中(2年) 第二次世界大戦の惨禍(3年)	人々の生活と環境(1年) 日本の地域的特色(2年) 社会の変化と幕府の対策(1年) 東アジアの中の倭(1年)	現代につながる伝統と文化(3年) 日本の諸地域(2年) 中国にならった国家づくり(1年)	世界の諸地域(1年) 日本の諸地域(2年)
	理科	自然の中にあふれる生命(1年) 生物のなかまわけのしかた(1年) 科学変化と原子分子(2年)	いろいろな生物とその共通点(1年)	力だめし この野菜はなんのなかまだろうか?(1年)	生物のからだのつくりとはたらき(2年)	身のまわりの物質(1年)
	技術・家庭	食事の役割と中学生の栄養の特徴(1年) 幼児の生活と家族(3年)		中学生に必要な栄養を満たす食事(1年)	調理のための食品の選択と購入(1年)	日常食の調理と地域の食文化(1年)
	保健体育	生活習慣の健康への影響(2年)	感染症の予防と健康を守る社会の取り組み(3年)	調和のとれた生活(1年)		
	他教科			ダイコンは大きな根(1国) 魅力的な提案をしよう(2国)	Taste of culture(2英)	
	道徳			心でいただく伝統の味(2年)		
	総合的な学習の時間	様々な職業を知り、進路を考える(3年) 様々な人権課題や平和について学び自分を見つめ、自分の生き方を考える(2年)				防災学習を通して自分命について考える(1)
特別活動	学級活動	給食の決まり、給食の係、当番計画の作成(全学年)			朝食は今日が始まる出発点(1年)	考えよう!おやつとり方(2年)
	生徒会活動					手指消毒、服装チェック、
	学校行事	身体測定	各種検診			体育祭
	給食指導	給食のきまりを守ろう (準備、片付けの仕方、当番の身支度、手洗いの励行、当番以外の過ごし方)				
食に関する指導	バランスのよい食事をしよう(重・健・選)	必要な食事の量を知ろう(重・健・選)	食中毒の予防について知ろう(健・選)	夏の食事について考えよう(重・健・選)	朝ごはんを食べよう(重・健・選)	
学校給食の関連事項	月目標	給食の準備をきちんとしよう	当番の身支度をきちんとしよう	丁寧に手洗いをしよう	楽しく食事をしよう	給食の後片付けをきちんとしよう
	食文化の継承		端午の節句献立		七夕献立	お月見献立
	行事食	入学進級お祝い献立		カミカミ献立		
	その他			地場産物活用献立		
	地場産物	にんじん・キャベツ・たけのこ・レタス		じゃがいも・玉ねぎ・ごぼう・かぼちゃ・なす・きゅうり・アスパラガス	とうもろこし	すだち
個別相談指導		食物アレルギー面談			個別相談指導	
家庭・地域との連携		積極的な情報発信(ホームページ)、関係者評価の実施				
		学校だより、食育(給食)だより、保健だよりの発行				

10月	11月	12月	1月	2月	3月
体育祭、遠足	オープンスクール	修学旅行		学校保健委員会	卒業式
				職員会、食育推進委員会	
		評価実施	評価結果の分析	計画案の作成	
→	私たちの暮らしと経済 ◆もしもすべての給食 を一人で作ったら(3 年) 明治政府による「近代 文化」の始まり(2年)			国際社会が抱える課題 と私たち(3年)	
→					
力だめし アサリの砂出しには食 塩水を使うといい？ 力だめし 生パイナップルを使っ たゼリーが固まらない のはなぜ？					
日常食の調理と地域の 食文化(1年)	責任ある消費者になる ために(2年)	生物育成の技術(1年)	生物育成の技術による 問題解決(1年)	生物育成(1年)	生物育成の技術(1年)
			自然と人間(3年)		自然と人間(3年)
モアイは語る(2国) The Story of Chocolate(3英)			温かいスープ(3国)		
	注文をまちがえる料理 店(2年)			日本から世界へ宇宙へ～イン スタントラーメンの誕生(3年)	古都の雅、菓子的心(1年)
の暮らす地域や大切な 年)		→			

残菜調べ、呼びかけ、清掃チェック、給食放送

文化祭、遠足					
感謝の気持ちで食事をしよう (環境に配慮した食べ方や片付け方、食事のあいさつ)			正しい食事のマナーについて考えよう (会話の内容、はしや食器の持ち方)		1年間のまとめをしよう
食事と運動について考 えよう(重・健・選)	和食を見直そう(重・ 健・選)	冬の食生活について考 えよう(重・健・選)	学校給食の歴史につい て知ろう(文・感)	健康と食事について考 えよう(重・健・選)	1年間の食生活を振り 返ろう(重・健・選・感・ 社・文)
食事のあいさつをきち んとしよう	よくかんで食べよう	進んで野菜を食べよう	給食について考えよう	食事マナーを考えて楽 しく食事をしよう	1年間のまとめをしよう
	和食献立	冬至の献立	正月料理 郷土料理	節分献立	桃の節句献立
目の愛護デーにちなんだ献立	いい歯の日献立		学校給食週間にちなんだ献立		卒業お祝い献立
	地場産物活用献立				
みかん・パセリ・キャベツ	白菜、ブロッコリー、カリ フラワー、ほうれん草	大根、レタス	→		にんじん
もやし、豆苗、そば米、みかん缶、ちりめん、煮干し、わかめ、味付けのり、青のり、もずく、すだち酢、ゆず酢、茎わかめの佃煮					
					食物アレルギー面談
					→

食に関する指導の全体計画②(高等学校)例

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	PTA総会	高校総体	防災クラブ活動	専門委員会
推進体制	進行管理	食育推進委員会			食育推進委員会	
	計画策定	計画策定				
教科・科目 総合的な探究の時間	英語コミュニケーションⅠ		1年 Lesson2 What Do You Eat for Lunch? 「弁当文化」を理解			
	公共					
	地理総合					1年 国際理解と国際協力 生活文化の多様性と国際理解
	歴史総合			1年 欧米諸国と日本の国民国家形成 文明開化		1年 国際秩序の変化や大衆化と私たち 1920年代に花ひらいた大衆の文化
	科学と人間生活	1年 血糖濃度を調節するしくみ 血糖とは				1年 衣料と食品体に必要な栄養素
	家庭基礎				1年 子どもの生活と保育	1年 ホームプロジェクト 高齢者の生活と福祉 高齢期という時期
	家庭総合		2年 子どもの生活と保育	2年 高齢者の生活と福祉 高齢期という時期		1年 ホームプロジェクト 2年 料理コンクール
	フードデザイン	3年 健康と食生活 ①食事の役割 ②を取り巻く現状	3年 調理実習 日常食・洋風献立 栄養素・食品の特徴	3年 栄養素の働き 健康に必要な栄養素 食品の特徴	3年 食品加工の目的 食品の選択と取り扱い	3年 調理と献立 調理の基本 調理実習 和風献立
	子どもの発達と保育				3年 「あわ食育かるた」を活用した幼稚園児との交流	
	保健体育					
	スポーツ総合演習					
	スポーツ総合演習科学Ⅱ					
特別活動	ホームルーム活動	全 基本的な生活習慣の確立 健康安全		1年 食育講演会		
	生徒会活動			食育月間啓発	保健委員会による活動(熱中症予防)	
	学校行事	健康診断		高校総体 四国総体	全国総体	
個別的な相談指導			個別相談			個別相談
家庭・地域との連携		積極的な情報発信(学校ホームページ、PTA総会、公開授業、オープンスクール)、大学等との連携(出前講座)、トレーナー				
				食育だよりの発行	保健だよりの発行	婦人会と交流(防災食)、幼稚園と交流(保育実習)

10月	11月	12月	1月	2月	
体育祭	文化祭、修学旅行	課題研究発表会	スキー研修	「産業社会と人間」発表会	卒業式
	食育推進委員会	学校保健・衛生委員会			食育推進委員会
		食育アンケート	アンケート分析		計画案作成
				2年 日本を支える中小企業と農業	2年 日本企業とSDGs
	1年 国際理解と国際協力 生活文化と産業			1年 さまざまな地球的課題と国際協力 食料問題	
				1年 グローバル化と現代世界 グローバル化のなかの日本	
1年 生涯の健康を見通した食生活をつくろう 食生活の成り立ち 栄養と食品 安全で環境に配慮した食生活 健康につながる食事計画 調理実習					1年 持続可能な社会を目指して行動しよう 環境と調和のとれた生活
1年 生涯の健康を見通した食生活をつくろう 食生活の成り立ち 栄養と食品 安全で環境に配慮した食生活 健康につながる食事計画 調理実習					1年 持続可能な社会を目指して行動しよう 環境と調和のとれた生活
3年 献立と調理 食卓作法 食文化 テーブルコーディネート	3年 調理実習 中国料理 行事食	3年 環境にやさしい料理	3年 豊かな食生活をつくる 国民運動としての食育の推進		
3年 子どもの生活 子どもの食事	3年 子どもの生活 子どもの健康管理				
	1年 現代社会と健康 健康と意志決定・行動選択 生活習慣病とその予防 食事と健康			2年 社会生活と健康 食品衛生活動の仕組みと働き 食品と環境の保健と私たち	
1年 競技力を高めるライフマネジメント 栄養がパフォーマンスを高める					
	2年 運動と栄養について スポーツ栄養の基礎 目的に応じた栄養摂取 スポーツと水分補給 女性スポーツ選手の栄養と食事				
2年 職業観・勤労観の確立	文化祭準備	全 食育アンケート			
	保健委員会による活動 (食中毒予防)		保健委員会による活動 (風邪予防)		
体育祭	文化祭バザー 修学旅行		スキー研修		
		個別相談			個人カルテ作成
協会との連携(部活動)、オンラインによる栄養相談					
		保健だよりの発行			保健だよりの発行

食に関する指導の全体計画②（特別支援学校）例

教科等		4月	5月	6月	7月	8～9月
学校行事等		始業式・入学式・着任式			終業式・家庭訪問	登校日・始業式
推進体制	進行管理		食育推進委員会			
	計画策定	計画策定				
発達段階		1段階（日常生活を営むうえで常時援助が必要）の指導内容				
教科・道徳・総合的な学習の時間	生活単元学習（小）	・野菜を育てよう（2年）				
	生活単元学習（中）	・野菜の栽培・水やり・収穫・袋詰め・販売（3年）				
	生活単元学習（高）					
	総合的な学習（探求）の時間（中高）	<ul style="list-style-type: none"> ・みんなでSDGsすごろくを作ってみよう！（SDGs目標1,2,12,13食品ロス・地産地消・食品表示） ・作ったSDGsすごろくに挑戦してみよう！（サステナブル・ディベロプメントゴールズを目標に！） ・食材を当てよう！（触って匂って紹介して）・食の安全について考えよう！（食中毒・異物混入・食物栽培した野菜を味わおう） 				
発達段階		活動・行動するにあたり、全体的に支援が必要				活動
自立活動		<ul style="list-style-type: none"> ・給食の食形態に慣れる。 ・自分に合ったスプーンで食べる。 ・いろいろな食べ物を味わう。 ・上手に飲み込む。 ・食事することを楽しむ。 ・安全な食事をする。 ・楽しみながら食べる。 ・口唇等の機能向上のため、口まわりの筋肉の緊張をゆるめる。 				<ul style="list-style-type: none"> ・給食の献立の内容 ・スプーンを使って ・ストローやコップ ・よくかんで食べる。 ・食べ物の名前を知 ・好き嫌いを少なく ・口唇等の機能向上
特別活動	学級活動	・学級菜園準備	・野菜の栽培		・野菜の収穫・販売	・野菜の栽培 ・リモート買い物
	生徒会活動	・児童生徒会総会	・本年度活動テーマ等の募集	・運動会開閉会式の練習	・学校祭役割分担決定	・ISOキャンペーン
	学校行事		校外学習	運動会・避難訓練		
	給食の時間	給食指導	・給食準備から片付けまでを覚えよう・手洗いと消毒の徹底・机や配膳台の消毒・食中毒の予防			
	食に関する指導	給食について知ろう	よく噛んで食べよう	食育月間（1日3食の意義）	夏の健康について考えよう	規則正しい生活リズムを意識しよう
学校給食の関連事項	月目標	給食を楽しもう	感謝の気持ちをもとう	衛生面に気をつけよう	夏の食材を知ろう	給食時のマナーを考えよう
	食文化の伝承	お花見献立	端午の節句献立		七夕献立	お月見献立
	行事食	入学お祝い献立				
	地場産物	・キャベツ ・玉ねぎ	・アスパラガス	・ひじき ・ハモ魚醤味付けのり	・さわら ・なす ・ピーマン	・のりの佃煮
病棟との連携		・病棟連絡会		・病棟連絡会		・病棟連絡会
個別的な相談指導		・給食時の食形態と摂取方法や食物アレルギーの確認	・校外での食事について保護者懇談			・夏休みの食生活に ・宿泊を伴う校外で 者懇談
家庭・地域との連携		<ul style="list-style-type: none"> ・給食献立と保健だよりを毎月配付する ・校内での食に関する活動の情報発信（ホームページ等）を行う ・個別的な相談に関する指導（食形態や摂取方法・食物アレルギー）を実施する ・放課後等デイサービスなどの事業者が給食指導の見学や意見交換を行う 				

10月	11月	12月	1月	2月	3月
修学旅行・宿泊学習		終業式	始業式	学習参観日・保護者研修会	卒業式・終業式・離任式
				食育推進委員会	
					計画見直し

2段階（日常生活を営むうえで適宜援助が必要）の指導内容

	<ul style="list-style-type: none"> ・簡単な調理を知る（5年） ・野菜を育てよう（5年） ・バケツ水田（5年）
	<ul style="list-style-type: none"> ・バケツ水田（1年） ・簡単な調理をしよう（1年）
	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜の栽培・水やり・収穫・販売（2年） ・シロップ作り（2年） ・おもてなしでお茶の入れ方を知る（2年）

・食中毒と食物アレルギーについて

アレルギー・窒息事故防止)

カ・行動するにあたり、部分的に支援が必要	場や状況に応じて、自分で活動・行動ができる
<p>を知る。 食べる。 で飲む。</p> <p>る。 する。 のため、口まわりの筋肉の緊張をゆるめる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・スプーンやフォーク、はしを使って上手に食べる。 ・自分で判断して食事量を調整して食べる。 ・準備や後片付けを清潔にする。 ・正しいマナーで食べる。 ・食事を楽しむ。

	・野菜の収穫・販売			・野菜の栽培	
・校内レクリエーション	・学校祭開閉会式の練習	・校内レクリエーション ・書き損じハガキ回収	・児童生徒会役員選挙準備	・児童生徒会役員選挙	・1年間の振り返り
	学校祭		ふれあい交流会		

・食事のマナー（箸やスプーンの使い方・汁物は右側等の配膳の仕方）・各々の児童生徒が食べられる量をできるだけ残さず食べる・ゴミの分別

秋の食べ物を知ろう	徳島の郷土料理を知ろう	規則正しい生活リズムを意識しよう	おせち料理を知ろう	野菜の働きを知ろう	食生活を振り返ろう
秋の食材を知ろう	栄養について考えよう	冬の食材を知ろう	食べ物を大切にしよう	姿勢良く食べよう	1年間の給食を振り返ろう
		冬至・大晦日の献立	お正月料理	節分の献立	桃の節句献立
ハロウィン献立					
・たこ ・すだち	・ハモ ・ハモ魚醤味付けのり	・ブリ ・すだち ・カボチャ	・キャベツ ・ねぎ	・大根 ・三つ葉 ・白菜	・菜の花 ・玉ねぎ
	・病棟連絡会			・病棟連絡会	
ついての食事について保護			・冬休みの食生活について		・次年度への引き継ぎ

第6章 各教科等における食に関する指導

1 教科等における食に関する指導の基本的な考え方

食育の推進について、学習指導要領では、「体育科（保健体育科）、家庭科（技術・家庭科）及び特別活動の時間はもとより、各教科、道徳科、外国語活動及び総合的な学習（探究）の時間などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めること。」と示されている。教科等における食に関する指導の実施においては、各教科等の特質によって食との関わりの程度が異なっていることに配慮する。

(1) 教科等の特質に応じた食に関する指導と「食育の視点」

関連する教科等において、食に関する指導を行うことで、食育の充実につなげることのみならず、当該教科の目標がよりよく達成されることを目指す。

食に関する指導と関連している主な教科等は、社会科、理科、生活科、家庭科、技術・家庭科、体育科、保健体育科などの教科のほか、特別な教科 道徳、総合的な学習（探究）の時間、特別活動が挙げられる。これらの教科等においては、目標や内容、教材や題材、学習活動など様々な面で食に関する指導と関連付けて指導することができる。これらの教科等において食に関する指導を充実させることで、学校としての食育の充実につなげる。

ただし、教科等にはそれぞれ目標や内容があり、それらと食に関する指導の目標や内容とが一致しない場合もある。教科等における指導の目標が曖昧にならないよう、児童生徒に当該教科等の目標や内容を身に付けさせ、目標がよりよく達成されることを第一義的に考え、その実現の過程に「食育の視点」を位置付け、意図的に指導する。

(2) 食に関する指導の評価の考え方

教科等における食に関する指導では、当該教科等の目標がよりよく達成されることを第一義的に考えるため、評価は学習指導要領に基づき当該教科等の評価として行う。

「食育の視点」に関しては、学校における食育の推進を評価するための指標として活用する。「食育の視点」に示した姿に到達したかどうか、児童生徒の変容等を見取り、食育推進の評価のための資料として、「食育の視点」別に整理・蓄積しておく。

2 教科等における食に関する指導の実践事例について

本章では、これらの考え方を踏まえ、幅広い教科等の実践事例を掲載した。中でも、持続可能な食を支える食育の推進を目指し、食品ロスやエシカル消費等、SDGsの実現につながる実践事例や、和食や地域の伝統的な食文化の継承につながる実践事例等を多く集めた。また、GIGAスクール構想を生かし、デジタルツールやオンラインを活用した実践事例等も掲載している。

3 実践事例

小学校第5学年 社会科実践事例

指導者 T1 学級担任
T2 栄養教諭/学校栄養職員

1 単元名「これからの食料生産」

2 単元の目標

- ・我が国の食料生産の概要や、食料生産が国民の食料を確保する重要な役割を果たしていることを理解できるとともに、地図帳や地球儀、統計などの各種の基礎的資料を通して、情報を適切にまとめる技能を身につける。
- ・食料の生産や輸入に見られる課題を把握して、その解決に向けて多角的に考える力、考えたことを説明したり、それらを基に議論したりする力を養う。
- ・我が国の食料生産や輸入について、主体的に学習の問題を解決しようとする態度を養うとともに多角的な思考や理解を通して、我が国の産業の発展を願い、我が国の将来を担う国民としての自覚を養う。

3 食育の視点

- ・私たちの食生活は、外国から輸入されている食料にも支えられていることから、正しい知識・情報に基づき、自ら判断し、食品を選択する能力を身につける。〈食品を選択する能力〉
- ・食料生産は日本各地の自然の恩恵の上に成り立っていることを知り、食料生産に携わる人々の工夫や努力とその土地の自然条件や需要を関連付けて考え、食料生産に携わる人々の働きへ感謝の心をもつ。〈感謝の心〉

4 単元の評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
<ul style="list-style-type: none"> ・ 輸入など外国との関わり、生産量の変化、生産に関わる新しい取り組みなどについて、地図帳や地球儀、統計などで調べて、必要な情報を集め、読み取り、食料生産の概要を理解している。 ・ 調べたことを文や表などにまとめ、我が国の食料生産は、国民の食料を確保する重要な役割を果たしていることを理解している。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 輸入など外国との関わり、生産量の変化、生産に関わる新しい取り組みなどに着目して、問いを見だし、食料生産の概要や食料生産が国民生活に果たす役割について考え、表現している。 ・ 学習したことを基に、これからの農業などの発展に向けてできることを消費者や生産者の立場から多角的に考え、適切に表現している。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 我が国の食料の生産や輸入について、予想や学習計画を立て、主体的に学習問題を追及し、解決しようとしている。 ・ 学習したことを基に、これからの農業などの発展について消費者や生産者の立場から多角的に考えようとしている。

5 指導計画（全5時間）

第1次	外国からもとどく食料	1時間
第2次	食料の輸入がもたらすもの	1時間
第3次	未来へのさまざまな取り組み	1時間（本時）
第4次	まとめ	2時間

6 本時の学習（第3次）

（1）目標

国内の食料生産の課題を解決するための取り組みに着目して、国内で食料を生産し、安定して確保するためにどうすればよいか、生産者や消費者の立場から多角的に考えることができる。

（2）展開

学習活動	指導上の留意点	評価規準及び評価方法
<p>1 これまでの学習を振り返る。</p> <p>2 本時の学習内容を確認する。</p>	<p>○前時のノートをもとに、学習内容と本時の内容とを全員で確認できるようにする。</p>	
<p>わたしたちが食料を安定して確保し続けるために、大切なことはなんだろう。</p>		
<p>3 国内の食料生産を発展させていくための取組の例を、教科書や資料集、新聞記事などから見つけたり、栄養教諭から学校給食に関連する話を聞いたりする。</p> <p>4 国内の食料生産を発展させていくために、誰がどのようなことに取り組んでいるか、調べたり、聞いたりしたことをノートなどに整理する。</p> <p>5 調べたり聞いたりしてわかったこと、国内の食料生産を続けていくうえで大切だと思うことを話し合う。</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p>・日本のお米などを世界に輸出しようとしている</p> <p>・大規模な農業を行う会社が増えている</p> <p>・私たちが国内や地元の食料を買うことで食料自給率が上がる など</p> </div> <p>6 学習を振り返り、食料の安定確保について自分の考えをまとめる。</p>	<p>*学校給食の地産地消の取組について、食品カードや給食写真など視覚的に分かりやすい資料を提示したり、地場産物の使用状況調査結果を伝えたりしながら、地産地消の良さや給食での工夫などを説明する。</p> <p>○これまでの食料生産の学習で出てきた、生産者の苦労や課題を丁寧に振り返らせ、どういった取り組みや考えが必要か、生産者と消費者の立場から考えられるよう助言する。</p>	<p>思判表一②</p> <p>ノートや発言内容から「国内の食料生産を発展させていくための取り組みについて、生産や販売、消費など多角的に捉え、考えているか」を評価する。</p>

*は栄養教諭等の留意点を示す。

(3) 評価及び指導の例

「十分満足できる」と判断される状況	食料の安定確保について問題意識をもち、自分の生活と結びつけて、食生活の見直しの必要性などを考え、自分の考えをまとめている。
「おおむね満足できる」状況を実現するための具体的な指導	給食や家庭での日常の食事を思い起こさせ、食料生産における消費者に向けた工夫に着目するよう助言や発問をする。

7 栄養教諭・学校栄養職員の関わり方

- ・国内の食料生産を発展させていくための取り組み例として、給食を教材として取り上げ、給食で使用している食材の情報を提示し、自分たちの暮らしと関連付けて考えられるようにする。
- ・地域の生産者等とのネットワークを生かし、生産現場への訪問における協力確保などのコーディネーターとしての役割を担う。

8 家庭・地域の連携

- ・地域の生産者や関係機関などに、児童による取材や授業へゲストティーチャーとしての参加を協力してもらう。
- ・学習した内容をおたより等で知らせ、家庭で実践してもらえるようにする。

9 他教科との関連

家庭科「食べて元気に」

総合的な学習の時間「めざせ！エシカルマイスター」「エシカル de 未来を考えよう」

板書計画

わたしたちが食料を安定して確保し続けるために、大切なことはなんだろう。

(これまでの食料生産の学習で使った資料)

◎食料生産を続けるための工夫や努力

〈米作り〉

- ・質の高い米→農薬や化学肥料をおさえる
- ・米粉のパンや無洗米を売り出す
- ・機械を共同で使う

〈水産業〉

- ・新鮮な魚をとどける
- ・水産物をとりすぎない
- ・育てる漁業を行う
- ・自然環境を守る

〈新たな取り組み〉

- ・外国への輸出を増やす
- ・野菜の工場を作る
- ・会社が農業を行う

学校給食

ごはんの日の給食写真	パンの日の給食写真
------------	-----------

国産の食材
県産食材
(食材カード)

地場産物の使用状況調査結果
(献立を考えるポイントと食材選びの工夫)
郷土料理・旬の食材

◎地産地消のよさはなんだろう？

- ・安全な食料が食べられる (産地表示や安全証明)
- ・新鮮な食料が食べられる (旬のもの)
- ・地元の農家も助かる (地域の活性化)
- ・輸入に頼ることが少なくなる
- ・フードマイレージや流通経費がおさえられる

↓

国内の食料生産を続けることにつながる

質の高い、安心して食べられる国内の食料のよさを生かすことが、食料を安定して確保することにつながる。

小学校第5学年 家庭科実践事例

指導者 T1 教科担任
T2 栄養教諭/学校栄養職員

1 題材名 「食べて元気に」 B (1) ア, (2) ア(ア)(ウ)(オ), イ (3) ア(ア)(イ)

2 題材の目標

- (1) 食事の役割と食事の大切さ, 我が国の伝統的な配膳の仕方, 伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方について理解するとともに, それらに係る技能を身に付ける。
- (2) おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理計画や調理の仕方について問題を見いだして課題を設定し, 様々な解決方法を考え, 実践を評価・改善し, 考えたことを表現するなどして課題を解決する力を身に付ける。
- (3) 家族の一員として, 生活をよりよくしようと, 食事の役割や伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方について, 課題の解決に向けて主体的に取り組んだり, 振り返って改善したりして, 生活を工夫し, 実践しようとする。

3 食育の視点

- ・ 日常の食事に興味・関心をもつ。〈食事の重要性〉
- ・ 五大栄養素と3つの食品のグループとその働きが分かる。〈心身の健康〉
- ・ 料理にあった食品の選び方や, 調理の仕方を理解することができる。〈食品を選択する能力〉
- ・ 自然の恵みに感謝し, 残さず食べることができる。〈社会性〉
- ・ 日本の伝統食である米飯とみそ汁について理解することができる。〈食文化〉

4 題材の評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
<ul style="list-style-type: none"> ・ 食事の役割が分かり, 日常の食事の大切さについて理解している。 ・ 調理に必要な材料の分量や手順が分かり, 調理計画について理解している。 ・ 材料に応じた洗い方, 調理に適した切り方, 味の付け方, 盛り付け, 配膳及び後片付けを理解しているとともに, 適切にできる。 ・ 伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方を理解しているとともに, 適切にできる。 ・ 体に必要な栄養素の種類と主な働きについて理解している。 	<p>おいしく食べるために米飯及びみそ汁の調理計画や調理の仕方について問題を見いだして課題を設定し, 様々な解決方法を考え, 実践を評価・改善し, 考えたことを表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。</p>	<p>家族の一員として, 生活をよりよくしようと, 食事の役割や伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方について, 課題の解決に向けて主体的に取り組んだり, 振り返って改善したりして, 生活を工夫し, 実践しようとしている。</p>

・食品の栄養的な特徴が分かり、料理や食品を組み合わせるとる必要があることを理解している。	
--	--

5 指導計画 (全11時間)

- 第1次 なぜ毎日食事をするのだろうか・・・ 1時間
- 第2次 ご飯とみそしるは食事の基本・・・ 9時間
 - ①ご飯とみそしるについてしらべよう・・・ 2時間
 - ②ご飯とみそしるを作って食べよう・・・ 5時間
 - ③食べ物にふくまれる栄養素とその働き・・・ 1時間
 - ④3つの食品のグループとその働き・・・ 1時間 (本時)
- 第3次 日常の食事に生かそう・・・ 1時間

6 本時の学習

(1) 目標

食品の栄養的な特徴が分かり、料理や食品を組み合わせるとる必要があることを理解することができる。

(2) 展開

時間 (分)	学 習 活 動	指導上の留意点	評価規準 (評価方法)
5分	1 前時の振り返りをする。	○五大栄養素の種類と働きを振り返り、栄養素は互いに関わり合い、助け合って体の中で働くことを確認する。(T1)	
5分	2 栄養バランスが偏っている献立例を見て、問題点を考える。	○料理の写真を提示し、3つの食品群が揃っていないことに気付くことができるようにする。(T1)	
15分	3 今日の給食に使われている食品を3つの食品グループに分け、食品の栄養的な特徴について話し合う。	○絵カードを提示し、視覚的に理解できるようにする。(T1・T2) ○個人でタブレット上に、食品を分類した後、班や全体で話し合えるようにする。(T1) ○間違いやすい食品については、分類のポイントを助言し、理解が深まるようにする。(T2)	
15分	4 2で提示した献立例について改善策を考え、発表する。	○学校給食は主食・主菜・副菜が揃っていて、栄養バランスのよい食事であることに気付くようにする。(T1・T2)	[知識・技能] 食品の栄養的な特徴が分かり、料理や食品

5分	5	本時のまとめをする。	<p>○班で考えたことをタブレットにまとめ、発表できるようにする。(T1)</p> <p>○普段の食事についても、栄養バランスを考えられるように助言し、次の学習内容への意欲につながるようにする。(T1)</p>	を組み合わせるとる必要があることを理解している。(発表・観察・ワークシート)
----	---	------------	---	--

(3) 評価及び指導の例

「十分満足できる」と判断される状況	普段の食生活を振り返り、食品の栄養的な特徴や食品を組み合わせるとる必要があることを理解している。
「おおむね満足できる」状況を実現するための具体的な指導	食品の組み合わせについての理解が不十分な児童には、食品の分類表を提示し、確認できるようにする。

7 栄養教諭・学校栄養職員の関わり方

本時の事前授業にT2として参加、授業に必要な資料の提供

8 家庭・地域との連携

- ・家庭で、授業で考えた実を使ったみそ汁を作る。
- ・自分の家庭のみそ汁の実を調べ、栄養バランスが整うように再考する。

9 他教科との関連

- 第5学年 社会科 「米づくりのさかんな地域」
- 第5学年 道徳 「日本の伝統文化を受け継ぐ」
- 第4学年 保健 「育ちゆく体とわたし」

食べて元気に

5年()

★給食に使われている食品を、体の中での主な働きによる3つのグループに分けてみよう。

ごんだて名	食品名	碳水化合物	脂質	たんぱく質	無機質 (カルシウム ナトリウム)	ビタミン
		主にエネルギーの源となる食品	主に体を作るものとなる食品	主に体の調子を整えるものとなる食品		
ごはん	米					
牛乳	牛乳					
揚げもの	きな粉					
	じゃがいも					
	てんぷら					
	たまご焼き					
	ぼんじり					
	いもあげ					
ほかの	ごはん					
	みそ汁					
	きゅうり					

★今日の学習で分かったことや思ったことを書き表しよう。

小学校第6学年 総合的な学習の時間実践事例

指導者 T1 学級担任
T2 栄養教諭/学校栄養職員
T3 教科(家庭科)担任

1 単元名 「食」と「職」を通してSDGsを学ぼう

2 単元の目標

地域産プライベートブランド豚の調理実習を通して、地域産の豚の魅力を広めようとする人たちの思いに気づき、SDGsの視点から環境や流通、消費の過程と自分たちの生活を見つめることで、自分にできる行動をしようとする態度を育てる。

3 食育の視点

- ・食生活が自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動に支えられていることを理解し、環境や自然に配慮した食生活のために何が必要かを考えることができるようにする。〈感謝の心〉
- ・自分たちの住む地域の特性を生かした食料生産について知り、大切にしていこうとする態度を養う。〈食文化〉

4 単元の評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
生産者をはじめとする食に関わる人々の思いや願いについて理解している。	見通しをもって必要な情報を収集し、環境や資源に配慮した食生活に必要なものを考えている。	SDGsへの関心を高め、自分と社会とのつながりを意識して生活しようとしている。

5 指導計画(全16時間)

- 第1次 地域産プライベートブランド豚の秘密を探ろう・・・4時間
第2次 「地域産の豚を使った給食献立メニュー」を考えよう・・・3時間(本時1/3)
第3次 「思いやり給食会」を開こう・・・4時間
第4次 学びを発信し、地域産プライベートブランド豚を応援しよう・・・5時間

6 本時の学習

(1) 目標

動画を参考にして調理手順を整理することで、論理的に考えることよさに気づき、グループの友達と調理がスムーズにいくように計画することができる。

(2) 展開

学習活動	指導上の留意点	評価規準及び評価方法
1 めあてをつかむ。 調理実習の手順表を書こう ・地域産豚のベーコンのピカタ ・地域産豚のベーコンときのこのスープ	*栄養教諭が各メニューのレシピや作り方、感染対策の方法を説明することで、見通しをもち取り組むことができるようにする。 ○ロイロノートをステップチャート風に活用することで、作業手順を視覚的に捉	

<ul style="list-style-type: none"> ・すだちの香りのナムル ・鳴門わかめのおにぎり 	え、筋道を立てて考えることのよさに気付くことができる。	
<p>2 手順と担当を決める。 ※班でページの共同編集 考える視点</p> <ul style="list-style-type: none"> ・作業の順番が効率的か ・時間内にできそうか ・仕事の分担が適切か 	<ul style="list-style-type: none"> ○各自がタブレットを用いて、GTの調理動画を視聴することで、必要に応じた情報を収集できるようにする。 ○考える視点をもとに工夫を発表するように促すことで、自分の考えと比較することができるようにする。 	
<p>3 各班のアイデアを伝える。 ※各班のページを共有及び全体場で発表する</p>	○各班の手順書のよさをロイロノートの付箋機能で伝え合うことで、学び方のよさに気付くことができるようにする。	レシピーや動画、ステップチャートのそれぞれの長所や短所を見出す中で、論理的に考えることのよさに気付く、班全体のことを考えることができている。
<p>4 手順書を見直し、振り返りシートを書く。 ※ロイロノート付箋紙機能</p>		(ロイロノート)

*は栄養教諭等の留意点を示す。

(3) 評価

「十分満足できる」と判断される状況	レシピーや動画をもとに手順を理解し、班全体がスムーズに調理できるように考えて、手順や担当する係を調整することができる。
「おおむね満足できる」状況を実現するための具体的な指導	グループ全員が役割を担えるように、手順書を見ながらそれぞれの作業に何人が必要か書き込みをさせ、名前を書くように助言する。

7 栄養教諭・学校栄養職員の関わり方

打ち合わせで、献立を立てる際の注意事項や感染対策の方法の説明を行い、授業に必要な調理方法の手順表の提供をする。また、調理実習の材料を準備する。

8 家庭・地域との連携

<家庭>

- ・調理実習で作った食事を児童と共に食べ、授業後に感想を書いてもらう。
- ・学習した内容を家庭でも実践する期間を設ける。(食事づくり・食品ロス削減等)

<地域>

- ・地域産プライベートブランド豚の生産者の話を聞いたり、豚舎の見学をさせてもらったりする。
- ・地域産プライベートブランド豚を扱う東京のシェフに、献立作成上のアドバイスをしてもらい、調理動画や調理実習当日の加工食材の提供を受ける。
- ・自分たちが作った応援ソングを元に、ラジオを通してPRしたり、自分たちの学びを発信したりする。

<共通>

- ・学習したことをリーフレットにまとめ、家庭や協力してくださった方に配布する。

9 他教科との関連

- ・家庭科：「献立を工夫して」
- ・国語科：「表現の工夫を捉えて読み、それを生かして書こう」

小学校第2学年 学級活動(2)実践事例

指導者 T1 学級担任
T2 栄養教諭/学校栄養職員

1 題材 好き嫌いしないでバランスよく食べよう
学級活動(2) エ 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

2 食育の視点

- ・食品の3つのグループのそれぞれの働きを知り、その大切さを理解する。(食事の重要性)
- ・好き嫌いなく何でも食べる意欲をもつ。(心身の健康)

3 活動の流れと指導上の留意点及び評価規準

	活動内容	時間	指導上の留意点	評価規準
事前の活動	アンケートに記入する	朝の会	自分の食生活を振り返り、給食の食べ方のもっとよくしたいところについて考えるように知らせる。	自分の食生活を振り返り、改善点を考え、実践しようとしている。【主体的態度】
	げんきな子『わたしたちの健康』	学級活動(2)ウ	健康で丈夫な体をつくるために、栄養・運動・休養が大切であることを理解できるようにする。	
本時	すききらいしないで食べよう	学級活動(2)エ	本時の活動に記載	
事後の活動	チェックをしよう	給食の時間等	自分の食生活への意識を高め、好き嫌いせずに何でも食べるなど、自分のめあてを達成できるようにする。	バランスのよい食事の仕方に関心を持ち、好き嫌いしないで食べようとしている。 【主体的態度】
	おうちの人に伝えよう	帰りの会	学習した内容や自分のめあてを伝えさせることで家庭と連携し、実践へとつなげる。	
	ぐんぐんそだてわたしの野さい	生活科	育てた野菜を収穫・調理し、おいしく味わうことができるようにする。	

4 本時の活動

(1) ねらい

食品の3つのグループのそれぞれの働きを知り、好き嫌いしないでバランスよく食べようとすることができる。

(2) 展開

時間	児童の活動	指導上の留意点	めざす児童の姿と評価方法
5分	1 自分の食生活をふり返り、本時の学習のめあてをつかむ。 (つかむ)	○好きな食べ物と苦手な食べ物のアンケートの結果を発表し、本時の学習の課題につなげる。 (T1)	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">たべものパワーをしろ</div>			
10分	2 お話を聞いて、食事の取り方を話し合う。 (さぐる)	○お話を読み、食事と健康の関連に気付かせる。 (T1)	
	3 食べ物は、その働きにより3つのグループに分けられることを知る。	○イラストなどを使って「赤・緑・黄のレンジャー」の話をし、食べ物にはそれぞれ違う働きがあることを説明する。 (T2)	食品の3つのグループのそれぞれの働きを知り、それらを組み合わせて食べることの大切さを理解している。 【知識・技能】 (ワークシート・発言)
20分	4 給食の献立を参考に、バランスよく食べることが大切だと理解する。 (見つける)	○昨日の給食の食べ物がどのグループに入るのかを考える活動を通して、給食は栄養のバランスを考えて作られていることを確かめる。 (T1・T2)	
10分	5 お話の続きを聞いて、元気の秘密について考え、自分これからがんばるめあてを決め、発表する。 (決める)	○何をどのようにがんばるのか、具体的に考えられるよう助言する。 (T1・T2) ○好き嫌いなくバランスよく食べようとする意欲をもたせる。 (T1・T2)	バランスのよい食事をするために、自分に合うめあてを決めている。 【思考・判断・表現】 (ワークシート・発言)

5 栄養教諭・学校栄養職員の関わり方

- ・授業に必要な資料の作成・提供
- ・授業の展開における役割分担や指導の打合せ
- ・学習内容を家庭に知らせるための『食育だより』の作成
- ・給食の時間における指導

6 家庭・地域との連携













- ・学習で使用したワークシートを持ち帰り、子どもたちへのメッセージを記入してもらう。
- ・学習したことを『食育だより』にまとめ、家庭に配付する。

《ワークシート》

たべものパワーをしよう


2年 1組 ぼん 名前 _____

1. きょうのきゅうしょくに入っていた たべものです。
赤のグループのたべものは赤い○、みどりのグループのたべものはみどりの○、黄色のグループのたべものは黄色の○でかこみましょう。


 とりにく	 たまねぎ	 ごはん
 ぎゅうにゅう	 にんじん	 じゃがいも
 ウインナー	 キャベツ	 さとう
 たまご	 グリーンピース	 あぶら

2. 元気な子になるために、あなたはこれから たべるときにどんなことを がんばっていろいろと 思いますか？

これからは…



おうちの方からのメッセージ



《食育だより》


食育だより
spap apap apap apap

令和3年6月発行


学級活動「たべものパワーをしよう」

2年生の子どもたちは、協力しながら給食の準備や片付けをして、毎日の給食をとても楽しみにしています。今回の学習では、バランスよく食べることが、健康にいいことと気づき、好き嫌いもせずに何でも食べようとする気持ちをもちたいと思いました。


食べ物3つのグループの働き



黄緑グループ
体を動かすための
熱や力になります



赤グループ
血・肉・骨・歯をつくる
もとになります



白グループ
体の調子を整える働きがあります

〈子どもたちの苦手な食べ物アンケートの結果より〉

- ※牛乳・乳製品のカルシウムは、他の食品に比べて吸収率が高いので、成長期の子どもたちにとって効果よくカルシウムをとることができます。納豆は豆やお豆腐の仲間など、少量ずつでもってはいい食品です。
- ※魚は季節ごとに旬の魚があります。新鮮な魚は食みも少なく食べやすいです。良質な脂質やたんぱく質をとることができます。給食でも週に1度は魚が出ますので、少しずつチャレンジしてほしいです。
- ※野菜は旬の野菜は、おいしく、栄養価も高くなります。2年生の子どもたちも生活科の学習で夏野菜を育てています。ご家庭でも、毎食！必ず野菜料理を取り入れて、様々な種類の野菜を知ってほしいと思います。

〈伝言板〉

子どもたちは、毎日食べている食べ物には、食べ物によって3つのグループに分かれ、それぞれに大切な働きがあることを学習しました。給食では、苦手な食べ物にも少しずつチャレンジしています。ご家庭でも、苦手な食べ物にも大切な働きがあることにはじめていただき、励ましていただきたいと思います。授業で子どもたちが記入したワークシートの最後は、ご家庭からのメッセージ欄がありますので、ご記入よろしくお願い致します。

47

中学校第3学年 理科実践事例

指導者 教科担任

1 単元名

自然界のつり合い

2 単元の目標

植物・動物及び微生物を、栄養摂取の面から相互に関連付けて捉えるとともに、自然界では、これらの生物がつり合いを保って生活していることを、観察などを通して見出し、理解することができる。

3 食育の視点

自然界の中で動植物とともに生きている自分の存在について考え、環境に配慮した食生活を実践するために何が必要かを考えることができる。〈感謝の心〉

4 単元の評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
日常生活や社会と関連付けながら、自然界のつり合いについての基本的な概念や原理・法則などを理解しているとともに、科学的に探究するために必要な観察・実験などに関する基本操作や記録などの基本的な技能を身に付けている。	生物と環境について、生物どうしの関係や、微生物のはたらきを調べる観察・実験などを行い、自然界のつり合いについて科学的に探究している。	生物と環境に関する事物・現象に進んで関わり、見通しをもったり振り返ったりするなど、科学的に探究しようとしている。

5 指導と評価の計画（全6時間）

時間	ねらい・学習活動	重点	記録	評価規準〔評価方法〕
1	・にぼし（カタクチイワシ）を解剖し、体のつくりを観察する。	態		・にぼしを解剖し、体のつくりを観察している。
2 本時	・にぼしの胃内容物の観察を通し、自然界の中で生活している生物は、食物連鎖でつながっていることを理解する。	知	○	・胃内容物の観察から、食物連鎖における生物どうしのつながりについて理解している。
3	・食物連鎖の数量的な関係には規則性があり、そのつり合いはふつうはほぼ一定に保たれていることを理解する。	知	○	・食物連鎖の数量的な関係や、そのつり合いについて理解している。
4	・分解者についての定義と、土の中にも食物連鎖が成立していることを理解する。	知		・落ち葉を出発点とした食物連鎖について理解している。
5	・土の中の微生物は、落ち葉や生物の遺骸、ふんなどの有機物を、二酸化炭素などの無機物に分解していることを理解する。 ・それらの無機物は、再び植物の光合成や成長の材料に利用されていることを説明する。	知 思	 ○	・対照実験の意味を理解しながら、微生物のはたらきを調べる実験を行っている。 ・実験結果から、土の中の微生物のはたらきを考察している。

6	<ul style="list-style-type: none"> 食物連鎖や呼吸，光合成，有機物の分解により，炭素などの物質は，生産者，消費者，分解者と自然界を循環していることを説明する。 	思 態	○ ○	<ul style="list-style-type: none"> 自然界の炭素などの移動を，呼吸や光合成，食物連鎖と関連付けて考えている。 生産者，消費者，分解者の関係を関連付けながら，生態系について理解しようとしている。
---	---	------------	------------	---

6 本時の学習

(1) 目標

にぼしの胃内容物の観察を通し，自然の中で生活している生物は，食物連鎖でつながっていることを理解することができる。(知識・技能)

(2) 展開

時間	学習活動	指導上の留意点	学習活動における 具体の評価規準	評価方法
10分	1 前時の内容を振り返りながら，本時の課題を把握する。	○にぼし（カタクチイワシ）を用い，体のつくりを復習する。 ・カタクチイワシの餌は何かを質問する。		
生態系の中で，生物どうしはどのように関わっているのだろうか。				
20分	2 顕微鏡を使い，にぼしの胃内容物を観察する。 <ul style="list-style-type: none"> ガラス器具の使い方に注意する。 顕微鏡の使い方を確認する。 胃を水に浸けてほぐし，プレパラートをつくる。 植物プランクトン，動物プランクトンを観察する。 	○個人で予想し，班で共有する。 ○個人で観察させる。 ・前時を思い出し，にぼしを解剖させる。 ・ガラス器具の使い方に気を付けさせる。 ・プレパラートの作り方，顕微鏡の操作を確認する。 ・黒い部分の中に胃が入っていることを説明する。 ・胃は5分ほど水に浸す。 ・植物・動物のプランクトンをそれぞれ確認させる。		
15分	3 胃内容物から，食物連鎖について分かったことをまとめる。 <ul style="list-style-type: none"> 食物連鎖は，多様な生物によって構成されていることを知る。 	○胃内容物の観察から，食物連鎖について考えさせる。 ・個人で，タブレット端末のワークシートに記入する。 ・班で共有した後，学級で共有する。	胃内容物の観察から，食物連鎖における生物どうしのつながりについて理解している。 (知識・技能)	記述分析

5分	4 本時のまとめをし、次時の課題を知る。 ・食物連鎖において、数量的な関係を考える。	○本時のまとめをし、次時の課題を提示する。 ・食物連鎖において、数量的な関係について考えさせる。	
----	---	---	--

(3) 評価及び指導の例

「十分満足できる」と判断される状況	胃内容物の観察から、植物プランクトンと動物プランクトンのつながりもふまえ、食物連鎖における生物どうしのつながりについて理解している。
「おおむね満足できる」状況を実現するための具体的な指導	水族館でイワシが回遊している動画を提示し、イワシは泳ぎながら水中のプランクトンを食べていることを助言する。また、イワシの水槽にマグロ等の大型の魚がないことに気付かせ、その理由を考えさせる。

7 栄養教諭・学校栄養職員の関わり方

「環境に配慮した食生活のためにできること」を考える場面として、様々な教科等と関連付けるためのコーディネートを行う。

- ・給食の様子（食事マナー・残食・片付けなど）を写真や動画に撮り、提供する。
- ・給食調理場で行っている工夫を掲示資料にする。

8 家庭・地域との連携

学習内容を「食育だより」に掲載して、配付する。

9 他教科との関連

道徳科（関連する内容）D-19 生命の尊さ

身近な動植物をはじめ、生きとし生けるものの生命の尊さに気付かせ、生命あるものは互いに支え合って生き、生かされていることに感謝の念をもつようにする。

(中学校) 第1～3学年 技術・家庭科(家庭分野)実践事例

指導者 T1 教科担任

T2 栄養教諭/学校栄養職員

1 題材名 「和食を守り育てていこう」B(1)ア(ア), (3)ア(ア)(エ)・イ

2 題材の目標

- (1) 生活の中で食事が果たす役割, 用途に応じた食品の選択, 地域の食文化について理解するとともに, 地域の食材を用いた和食の調理が適切にできる。
- (2) 和食の調理における食品の選択や調理の仕方, 調理計画について, 問題を見いだして課題を設定し, 解決策を構想し, 実践を評価・改善し, 考察したことを論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付ける。
- (3) よりよい生活の実現に向けて, 和食の調理と地域の食文化について, 課題の解決に主体的に取り組んだり, 振り返って改善したりして, 生活を工夫し創造し, 実践しようとする。

3 食育の視点

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。<食文化>

4 題材の評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
<ul style="list-style-type: none"> ・生活の中で食事が果たす役割について理解している。 ・日常生活と関連付け, 用途に応じた食品の選択について理解しているとともに, 適切にできる。 ・地域の食文化について理解しているとともに, 地域の食材を用いた和食の調理が適切にできる。 	<p>和食の調理における食品の選択や調理の仕方, 調理計画について問題を見いだして課題を設定し, 解決策を構想し, 実践を評価・改善し, 考察したことを論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。</p>	<p>家族や地域の人々と協働し, よりよい生活の実現に向けて, 和食の調理と地域の食文化について, 課題の解決に主体的に取り組んだり, 振り返って改善したりして, 生活を工夫し創造し, 実践しようとしている。</p>

5 指導計画 (全5時間)

第1次 和食とは何だろう・・・2時間 (本時2/2)

第2次 地域の食材を生かした和食を作ろう・・・3時間

6 本時の学習

(1) 目標

収集・整理した情報を活用して, 和食の基本や特徴, 地域の食文化について理解することができる。(知識・技能)

(2) 展開

時間	学 習 活 動	指導上の留意点	評 価
5分	1 本時の目標を確認する。	○アンケート結果から、将来食の担い手となる自覚を促すようにする。 ○和食とは何か考えるよう助言する。(T1)	
20分	2 「なぜ和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたのか」について和食の基本や特徴についてテーマごとに調べたことを、エキスパートグループで話し合う。	○収集した情報から、答えの候補を持ち寄り、ワークシートに記入し、対話するようにする。(T1, T2)	
10分	3 ジグソーグループで発表し、共有する。	○ジグソーグループで発表し、和食に対する知識を共有し、理解を深めるようにする。 ○班でタブレット端末に発表内容をまとめ、全体で共有するようにする。(T1, T2)	
10分	4 自分なりに和食を守り、育てていくことについて考えをまとめる。	○ワークシートに自分の考えをまとめるようにする。 ○和食の基本や特徴をおさえ、和食や地域の食文化の継承の大切さに気付くようにする。 (T1, T2)	話し合いや発表から収集・整理した情報を活用して、和食の基本や特徴、地域の食文化について理解している。
5分	5 本時のまとめをする。	○和食は難しいものではなく、自分で作ってみようと思えるよう、助言する。(T1)	

(3) 評価及び指導の例

「十分満足できる」と判断される状況	話し合いや発表から収集・整理した情報を十分活用して、友達の意見から得られた新しい学びを手掛かりに、和食の特徴や地域の食文化について理解している。
「おおむね満足できる」状況を実現するための具体的な指導	クラウド上の資料を見たり、友だちと話し合ったりすることで、和食の特徴や地域の食文化について理解できるようにする。

7 栄養教諭・学校栄養職員の関わり方


次時の調理計画時における助言や、調理実習時の指導を家庭分野担当教員と共に行う。

8 家庭・地域との連携

- ・家庭や地域の人へのインタビューにより、地域の食材や、わが家の和食についての調べ学習を行う。
- ・ワークシートを持ち帰り、家族からの感想を記入してもらおう。
- ・計画した調理実践を家庭でも行い、さらに改善して提出する。
- ・学習内容を学校ホームページで発表する。

9 他教科との関連

社会（地理） 伝統文化の継承，地域の伝統的な生活・文化，日本の農林水産業
 道徳 伝統と文化の尊重



1年()組()番 氏名()

1. なぜ和食がユネスコの無形文化遺産に登録されたのか？

：和食の基本や特徴について調べてみよう！

() 1. 食材について ① ② ③ ④

() 2. 栄養について ① ② ③ ④

() 3. 自然について ① ② ③ ④

() 4. 行事について ① ② ③ ④

自分のテーマに○をつけよう。

自分	
友だち	

2. 友達の発表を聞いて

テーマ	メモ
1	
2	
3	
4	

3. 和食の継承について自分なりにやってみようと思うことを書こう！

中学校第1学年 保健体育科実践事例

指導者 T1 教科担任

T2 栄養教諭/学校栄養職員

1 単元名 「健康な生活と疾病の予防」 生活習慣と健康

2 単元の目標

- (1) 健康の保持増進のために必要な生活習慣について、理解することができるようにする。
- (2) 生活習慣と健康に関わる事象や情報から課題を発見し、生活習慣病などのリスクを軽減したり、生活の質を高めたりする視点から解決方法を考え、適切な方法を選択するとともに、それらを伝え合うことができるようにする。
- (3) 生活習慣と健康について、自他の健康の保持増進や回復についての学習に自主的に取り組もうとすることができるようにする。

3 食育の視点

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＞

4 単元の評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
<p>①運動には、身体の各器官の機能を刺激し、その発達を促すとともに、気分転換が図られるなど、精神的にもよい効果があること、また、健康を保持増進するためには、年齢や生活環境等に応じて運動を続けることが必要であることについて、理解したことを言ったり書いたりしている。</p> <p>②食事には、健康な身体をつくるとともに、運動などによって消費されたエネルギーを補給する役割があること、また、健康を保持増進するためには、毎日適切な時間に食事をすること、年齢や運動量等に応じて栄養素のバランスや食事の量などに配慮することが必要であることについて、理解したことを言ったり書いたりしている。</p> <p>③休養及び睡眠は、心身の疲労を回復するために必要であること、健康を保持増進するためには、年齢や生活環境等に応じて休養及び睡眠をとる必要があることについて、理解したことを言ったり書いたりしている。</p> <p>④心身の健康は生活習慣と深く関わっており、健康を保持増進するためには、年齢、生活環境に応じた適切な運動、食事、休養及び睡眠の調和のとれた生活を続けることが必要であることについて、理解したことを言ったり書いたりしている。</p>	<p>①生活習慣と健康における事柄や情報などについて、原理や原則を基に整理したり、個人生活と関連付けたりして、自他の課題を発見するとともに、習得した知識を活用し、健康の保持増進をするための方法を選択している。</p> <p>②生活習慣と健康について、課題の解決方法とそれを選択した理由などを、他者と話し合ったり、ノートに記述したりして、筋道を立てて伝え合っている。</p>	<p>①生活習慣と健康について、課題の解決に向けての学習に自主的に取り組もうとしている。</p>

5 指導計画（全4時間）

時	学習内容
1	健康の成り立ち
2	運動と健康
3	食生活と健康（本時）
4	休養及び睡眠と健康

6 本時の学習

(1) 目標

食習慣と健康における事柄や情報などについて、原理や原則を基に整理したり、個人生活と関連付けたりして、自他の課題を発見するとともに、習得した知識を活用し、健康を保持増進するために、必要な食生活の方法を選択することができるようにする。

(2) 展開

時間	学習活動	指導上の留意点	学習活動における 具体の評価規準	評価方法
3分	1 本時の課題をつかむ。	○毎日の食事で気をつけていることを確認し、本時の学習内容につなげる。		
	食生活と健康について考えよう			
10分	2 1日に消費するエネルギー量は、基礎代謝量と活動によって消費するエネルギー量を加えたものであることを理解する。	○消費エネルギーと摂取エネルギーのバランスが、からだの発育にとって重要であることを考えさせる。 ○普段の生活での消費エネルギー量を計算させる。		
15分	3 給食を普段どの程度食べているか（量・内容）確認する。	*量や内容を確認しやすい給食を教材に使うことで、実態に沿った摂取量を書かせる。 *栄養素をバランスよくとる必要があることを考えさせる。	食習慣と健康における事柄や情報などについて、原理や原則を基に整理したり、個人生活と関連付けたりして、自他の課題を発見するとともに、習得した知識を活用し、健康を保持増進するために、必要な食生活の方法を選択している。	観察・ワークシート
7分	4 自分の食生活の改善案を、グループ活動で発表する。	○自分の考えや、発表で出された内容をワークシートに記入するよう指示する。		
10分	5 グループ内の発表を整理し、健康を保持増進するために、必要な食生活の方法を選択する。	○健康を保持増進するために、必要な食生活の方法を、これまでに与えられた意見を踏まえて、根拠を挙げて選択するよう助言する。		
5分	6 本時の学習のまとめをする。	○ワークシートを回収し、補足や指導の必要な生徒には個別指導する。		

*は栄養教諭等の留意点を示す。

(3) 評価及び指導の例

「十分満足できる」と判断される状況	健康を保持増進するために、必要な食生活の方法を選択する場面において、個人の生活と関連付けながら、科学的な根拠を示したり、具体例を挙げたりして、説明している。
「おおむね満足できる」状況を実現するための具体的な指導	健康を保持増進するために、必要な食生活の方法を選択できるよう、個別に次のような支援をする。 <ul style="list-style-type: none"> ・事例から読み取れる具体的内容を説明する。 ・個人の生活を振り返らせたり、比べさせたりする。 ・具体的な生活場面を想起させる資料を示す。

7 栄養教諭・学校栄養職員の関わり方

学習した後、朝食欠食の日常化、栄養摂取の偏り等が見られる生徒に対して個別指導を行い、望ましい食生活が送れるよう支援する。

8 他教科等の関連

技術・家庭科（家庭分野）

「食事の役割と中学生の栄養の特徴」「中学生に必要な栄養を満たす食事」との関連を図る。

9 地域・家庭との連携

ワークシートを持ち帰って学習内容を家庭に伝え、家庭での食生活についても見直せるようにする。

中学校第3学年 学級活動（2）実践事例

指導者 T1 学級担任
T2 栄養教諭/学校栄養職員

- 1 題材 賢く食べて 受験を乗り越えよう
学級活動（2） 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

2 食育の視点

心身の成長や健康の保持増進の上で重要な役割をもつ食事について、望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら健康を管理していく能力を身に付ける。＜心身の健康＞

3 活動の流れと指導上の留意点及び評価規準

	活動内容	時間	指導上の留意点	評価規準
事前の活動	食生活アンケート・生活調査に記入する。	朝の活動	生活習慣や食生活を調査し、表やグラフにまとめる。	自己の生活習慣を進んで振り返ろうとしている。【主体的態度】
本時	賢く食べて 受験を乗り越えよう	学級活動（2）オ	本時の学習に記載	
事後の活動	自分の立てた目標について振り返る。	家庭学習 ※本時から一週間程度	事後に振り返りの機会を設定し、実践化に向けて継続した取組になるように助言する。	自己の健康な生活を構築しようとしている。【主体的態度】

4 本時の活動

（1）ねらい

自分の食生活を振り返り、受験期を乗り切るために食生活の改善方法を考え、実践することができるようにする。

（2）展開

時間	生徒の活動	指導上の留意点	目指す生徒の姿と評価方法
10分	1 アンケートの結果から本時の学習課題をつかむ。 (つかむ)	○アンケート結果を提示し、一人一人に共通する課題であることが理解できるようにする。(T1)	
	賢く食べて 受験を乗り越えよう		
10分	2 受験期の食生活に大切なことを理解する。 (さぐる)	○頭の働きをよくする食事のポイントを伝える。(T2)	

20分	3 学習に集中するために、望ましい食事の改善方法を班ごとに話し合い、タブレット端末の操作を行い、発表する。 (見つける)	○理想的な受験期の食生活について話し合わせることで、クラス全体の共通意識をもって、受験を乗り越えようという意欲を高める。 (T1・T2)	
10分	4 話し合ったことを参考に、自分の食生活について改善したいことをまとめ、目標を決める。 (決める)	○グループ活動や発表を参考に、自分の課題に合った具体的な目標になるように助言する。 (T1)	自分の生活に合った改善方法や具体的な目標を決めている。 【思考・判断・表現】 (ワークシート・発表)

5 栄養教諭・学校栄養職員の関わり方

学級通信に本時の学習内容を掲載し、栄養教諭/学校栄養職員からのコメントを併せて掲載する。

6 家庭・地域との連携

本時の学習内容をホームページに掲載し、授業内容を公開する。

7 他教科との関連

保健体育(保健分野)「健康な生活と病気の予防」と関連して学習し、実生活に生かせるように指導の充実を図る。

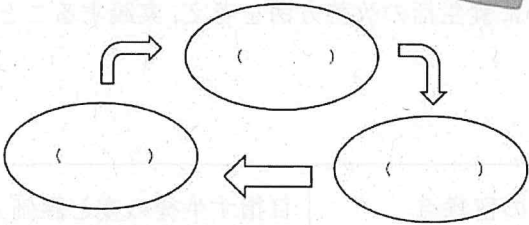
<ワークシート>

賢く食べて 受験を乗り越えよう

3年()組 名前()

<受験期の食生活に大切なことはなに?>

① 体調を整えて、常に全力を出せる状態をつくる
()を整える!




○朝ごはんは成績の関係は・・・?
主食・・・ごはんやパン ()のエネルギーになる
主菜・・・肉や魚、卵や豆製品 ()を上げる
副菜・・・野菜を主としたおかず ()の維持

○頭(脳)の栄養は()一朝ごはんは主食は必ず食べる!

② ()をうまく解消する

- ・適量の果物やお菓子・・・甘い物で脳に栄養を
- ・小魚や海そう、乳製品・・・()でイライラ解消
- ・野菜や果物・・・()でストレスに強くなる
- ・楽しい食事の時間でリラックスを♪




③ 頭の働きをよくする食べ方をする

- ・青魚(サンマやいわしなど)・・・DHA・EPAが豊富
- ・小魚・乳製品・大豆製品・・・()が豊富
- ・野菜や果物・・・()が豊富
- ・穀類ごはんやパン・・・()は脳のエネルギー

脳の刺激のために()食べましょう!

☆夜食は上手に食べよう

食べ過ぎ注意の夜食 菓子パンやカップ麺、スナック菓子	おすすめの夜食 おにぎりや果物、ホットミルク
--------------------------------------	----------------------------------



- ・お腹は空いていても、いっぱい過ぎては勉強の効率が悪くなります。
- ・夜食は()までに終わらせましょう。

☆自分の食生活や生活習慣を振り返り、受験に向けて見直そうと思ったことや、目標はなんですか?

高等学校 家庭科（家庭基礎）実践事例

指導者 教科担任

1 単元 持続可能な生活を営む

2 単元の目標

- (1) 持続可能な生活を営むために、生活と環境との関わりや持続可能な消費について理解するとともに、持続可能な社会へ参画することの意義について理解する。
- (2) 持続可能な社会を目指して主体的に行動できるよう、安全で安心な生活と消費について問題を見いだして、課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを根拠に基づいて論理的に表現するなどして、課題を解決する力を身に付ける。
- (3) 様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、持続可能なライフスタイルと環境について、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、地域社会に参画しようとするとともに、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図るために実践しようとする。

3 食育の視点

持続可能な社会を実現する環境や資源に配慮した食生活のための知識を身につけ、またその実践のために何が必要かを考えることができるようにする。〈感謝の心〉

自分の食生活が、地域の農産物や諸外国とも深い関わりがあることを理解する。〈食文化〉

4 単元の評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
生活と環境との関わりや持続可能な消費について理解しているとともに、持続可能な社会へ参画することの意義について理解している。	持続可能な社会を目指して主体的に行動できるよう、安全で安心な生活と消費について問題を見いだして、課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを根拠に基づいて論理的に表現するなどして、課題を解決する力を身に付けている。	様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、持続可能なライフスタイルと環境について、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、地域社会に参画しようとするとともに、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図るために実践しようとしている。

5 指導計画（全2時間）

- 第1次 大量消費社会の限界とこれまでの取り組み・・・1時間
- 第2次 一人一人の力で社会を動かす・・・・・・・・・・1時間（本時）

6 本時の学習

(1) 目標

持続可能な社会の実現に向けて、自らのライフスタイルについて考え、工夫することができる。（思考・判断・表現）

(2) 展開

時間	学習活動	指導上の留意点	評価規準及び評価方法
導入 5分	1 前時の学習活動を確認する。 2 本時の学習課題を確認し、学習の見通しをもつ。	○世界の課題と SDGs との関わりについて振り返る ○本時の学習課題と学習の進め方を確認する。	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> 持続可能な社会をつくるために、自分の課題を考えてみよう </div>			
展開 35分	3 商品の選択が気候変動や貧困等に関する世界の課題解決につながることを知る。 4 商品選択による影響をグループ内で分担して調べる。 5 グループ内で意見共有する。 6 代表グループが発表する。 7 エシカル消費に関するアニメ(*3)を視聴する。 8 「意識度チェック」(*4)でエシカル消費に関する自分の意識度を把握する。 9 自分の課題を見つける。	○各自、タブレット端末から「SDGs 消費者教育教材」のサイトにアクセスするよう指示する。 ○「Think Globally, Act Locally」を理解する手段として SDGs 消費者教育教材サイトの「エシカルクッキング」(*1)を体験させる。 ○商品(割引品・県産農産物・規格外農産物・認証マーク等)の選択と世界の課題解決とのつながりに気づくよう助言する。 ○サイト内の商品選択画面(*1)及び「商品の背景を学ぼう」(*2)を活用させる。 ○調べたことを MetaMoji を使って共有のワークシートに入力させる。 ○グループ内で調べた内容を共有させる。 ○「Think Globally, Act Locally」の実践とエシカル消費との関わりについて助言する。 ○アニメ視聴後、エシカル消費の定義を知らせ、具体例(フェアトレード、地産地消、食ロス削減等)を示して自分自身の消費生活を振り返らせる。 ○意識の低い項目に注目させる。 ○サイト内「商品の背景を考える」	

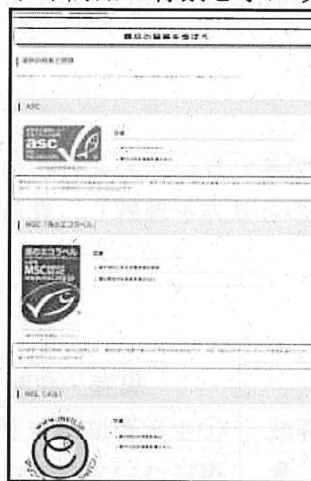
		(*5)を活用し、自分が取り組むべき課題や、商品の選択からつながる目標を見つけさせる。	
まとめ 10分	10 課題改善のための行動を宣言(入力)し、持続可能な社会の実現のために取り組むべきことをまとめる。	○サイト内「私の行動宣言」(*6)に、消費生活の課題改善のために取り組むことを宣言(入力)させ、持続可能な社会の実現への参画の大切さを確認し、まとめとする。	持続可能な社会の構築に向けて、自分のライフスタイルについて考え、工夫している。(デジタルワークシート(*6))

活用した副教材：とくしま SDGs 消費者教育教材「OUR(阿波)エシカルタウンで SDGs を学ぼう！」

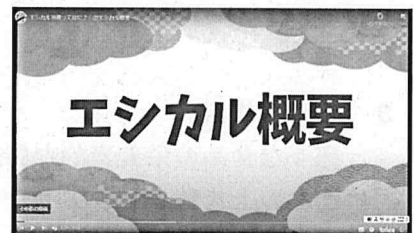
(*1)エシカルクッキング



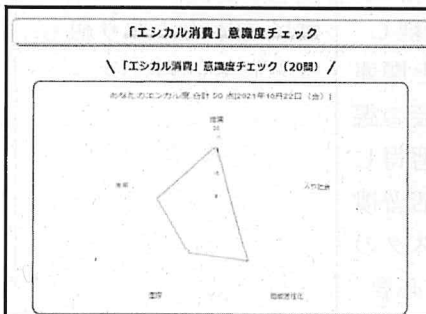
(*2)商品の背景を学ぼう



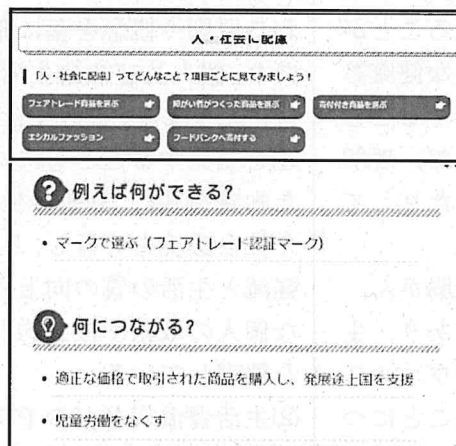
(*3)「エシカル消費ってなあに？」



(*4)エシカル消費意識度チェック



(*5)商品の背景から見てみよう



(*6)私の行動宣言



7 家庭・地域との連携

ホームプロジェクトや学校家庭クラブ活動につながる。

1 単元名 現代社会と健康 (ウ) 生活習慣病などの予防と回復 (食事と健康)

2 単元の目標

- (1) 生活習慣病などの予防と回復について、理解することができる。(知識)
- (2) 生活習慣病などの予防と回復に関する情報から課題を発見し、疫病等のリスクの軽減、生活の質の向上、健康を支える環境づくりなどと、解決方法を関連付けて考え、適切な整備や活用方法を選択し、それらを説明することができる。(思考力、判断力、表現力等)
- (3) 生活習慣病などの予防と回復について、自他や社会の健康の保持増進や回復、それを支える環境づくりについての学習に主体的に取り組もうとすることができる。
(学びに向かう力、人間性等)

3 食育の視点

様々な食品の栄養素的な特徴や栄養バランスのとれた食事の必要性など、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>

4 単元の評価規準

知識	思考・判断・表現	主体的に取り組む態度
<p>①生活習慣病などのリスクを軽減し予防するには、適切な運動、食事、休養及び睡眠など、調和のとれた健康的な生活を続けることが必要であること、定期的な健康診断やがん検診などを受診することが必要であることについて、理解したことを言ったり書いたりしている。</p> <p>②がんには、肺がん、大腸がん、胃がんなど様々な種類があり、生活習慣のみならず細菌やウイルスの感染などの原因もあることについて、理解したことを言ったり書いたりしている。</p> <p>③生活習慣病などの予防と回復には、個人の取組とともに、健康診断やがん検診の普及、正しい情報の発信など社会的な対策が必要であることについて、理解したことを言ったり書いたりしている。</p>	<p>①生活習慣病などの予防と回復について、それに関わる事象や情報などについて、健康に関わる原則や概念を基に整理したり、個人及び社会生活と関連付けたりして、自他や社会の課題を発見するとともに、習得した知識を基に、自他の生活習慣や社会環境を分析し、リスクの軽減と生活の質の向上に必要な個人の取組や社会的な対策を整理している。</p> <p>②生活習慣病などの予防と回復について、自他や社会の課題の解決方法とそれを選択した理由などを話し合ったり、ノートなどに記述したりして、筋道をたてて説明している。</p>	<p>①生活習慣病などの予防と回復について課題の解決に向けた学習活動に主体的に取り組もうとしている。</p>

5 指導計画（全7時間）

- | | | | |
|---|------------|-------|------------|
| 1 | 生活習慣病とその予防 | | 1時間 |
| 2 | がんの原因と予防 | | 1時間 |
| 3 | がんの治療と回復 | | 1時間 |
| 4 | 運動と健康 | | 1時間 |
| 5 | 食事と健康 | | 2時間（本時1／2） |
| 6 | 休養・睡眠と健康 | | 1時間 |

6 本時の学習

（1）目標

- 生活習慣病などのリスクを軽減し予防するには、適切な運動，食事，休養及び睡眠など，調和のとれた健康的な生活を続けることが必要であることを理解できる。（知識）
- 自分の食習慣について，年齢に応じた栄養素のバランスや食事の量など，正しい食生活について話し合ったり，説明したりできる。（思考・判断・表現）

（2）本時の展開

時間	生徒の学習活動	指導上の留意点	学習活動における 具体の評価規準	評価方法
導入 (5分)	1 本時の学習目標を確認する。	○本時の学習目標を確認させる。		
食事バランスガイドを使って，生活習慣病を予防しよう				
展開 (40分)	2 食事バランスガイドについて理解する。	○食事バランスガイドを使って食生活をチェックする方法を知らせる。 ○各自のタブレットで食事バランスガイドのワークシートを見せ，説明する。		
	3 自分の1日の食生活を振り返る。 ・ワークシート（食事バランスガイド）に記入する。	○ある1日の自分の生活について，食生活を振り返り，どのような問題があるか考えさせる。	・適切な運動，食事，休養及び睡眠など，調和のとれた健康的な生活を続けることが必要であることを理解できる。（知識）	ワークシート
	4 自分にあうバランスのとれた食事はどんなものか考える。	○ワークシート（食事バランスガイド）のチェックしたことを基に，年齢や運動量に応じて栄養素のバランスや食事の量などに配慮することが必要なことを話し合ったり考え合	・自分の食習慣について，年齢に応じた栄養素のバランスや食事の量など，正しい食生活について話し合ったり，説明した	観察

		わせたりする。	りできる。(思考・判断・表現)
まとめ (5分)	5 本時の学習内容を振り返る。	○本時の学習をもとに調和のとれた生活の実践に繋げさせる。	

7 家庭・地域との連携

食事バランスガイドのリーフレットを家庭に配布し、家庭での活用を促す。

実施時期	実施場所	実施内容	実施者	実施回数

特別支援学校小学部 生活単元学習実践事例

指導者 T 1 学級担任
T 2 学級担任

1 単元名 お好み焼きをつくろう

2 単元の目標

- ・手順カードを確認しながら，教員と一緒に簡単な調理を行うことができる。
- ・順番に交代しながら活動することができる。

3 食育の視点

- ・日常で食べている食品に関心を持ち，簡単な調理を行うために必要な技術を身に付ける。
<食品を選択する能力>
- ・協力して食事の準備や片付けをしようとする態度を養う。<社会性>

4 単元（題材）の評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
<ul style="list-style-type: none"> ・個々の実態に応じて言葉かけや指さしの支援を受け，写真と文字による手順カードを確認しながら，簡単な調理をすることができている。 ・写真と文字によるカードをもとに，具体物を選択したり名前を答えたりすることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・写真と文字によるカードを手がかりにして，各工程で必要な食材や調理道具を選択し，準備している。 ・手順カードや順番ボードに提示された顔写真を確認し，友だちと順番を守って調理をしている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・写真と文字による手順カード，食材や調理道具のカードから，必要な情報を得て主体的に調理をしようとしている。 ・自分の顔写真カードを見て，担当の活動に取り組もうとしている。

5 指導計画（全20時間）

第1次 うどんを作ろう・・・全6時間

第2次 お好み焼きを作ろう・・・全14時間（本時5・6／14）

6 本時の学習

（1）目標

- ・手順カードを見ながら，教員と一緒にお好み焼きを作ることができる。
- ・写真カードを見て，それぞれの工程で使用する調理器具や材料を準備することができる。
- ・順番に交代しながら友だちと活動することができる。

（2）展開

学習活動	指導上の留意点	評価規準及び評価方法
1 始まりの挨拶をする。	<ul style="list-style-type: none"> ○係の児童に，始まりの挨拶をするよう言葉かけする。（T 1） ○係の児童に注目できていない児童がいる場合は，言葉かけや指さしで注目を 	<ul style="list-style-type: none"> ・合図に応じて，始まりの挨拶をすることができる。

<p>2 本時の内容を確認する。</p>	<p>促す。(T 2)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○写真と名前が示されたカードを提示し、指名して読むよう促し、お好み焼きを作ることを伝える。(T 1) ○使用する食材や調理器具を、カードと併せて提示して確認する。(T 1) ○カードに注目できていない児童には、カードを指さして注目を促す。(T 2) 	<ul style="list-style-type: none"> ・お好み焼きのカードを見て、名前を答えることができる。 ・カードを見て、使用する食材の名前を答えることができる。
<p>3 エプロンをつけ、手洗い、消毒をする。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○手順カードを提示する。活動が止まっている児童には、手順カードや洗い場を指さしたり活動内容を端的に言葉かけしたりする。(T 1, T 2) ○エプロンをつける際に支援要求が難しい児童には、ヒントの言葉かけをする。(T 2) 	<ul style="list-style-type: none"> ・全体の手順カードを見て、指さしがあれば、示された活動に取り組むことができる。
<p>4 生地を作る。</p> <p>○全員分(3名)を作る。</p> <p>①卵をカップに割り入れる。</p> <p>②泡だて器で1分間混ぜる。</p> <p>○個別に作る。</p> <p>③小麦粉を容器に入れる。</p> <p>④卵を容器に入れる。</p> <p>⑤水を大さじ2杯入れる。</p> <p>⑥泡だて器で2分間混ぜる。</p> <p>⑦キャベツを切ってトレー</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○手順カード上の顔写真を指さし、卵を割り入れる係の児童を伝える。(T 1) ○写真と名前で示されたカードを提示し、各材料や道具を材料・調理器具スペースから取ってくるよう伝える。(T 1, T 2) ○順番カードの顔写真を指さし、タイマーを設定してスタートする。(T 1) ○児童全員が混ぜ終わったら、別カップに3名分に分け入れ、材料コーナーに置く。(T 2) ○材料をこぼしてしまった場合は、台拭きで拭くよう言葉かけし、拭く箇所を指さす。(T 1, T 2) ○材料を入れ終わったカップは、所定の場所に片づけるよう指さし、言葉かけをする。(T 2) ○水を大さじ2杯入れることを伝え、2カウントする。3杯以上入れようとした場合は、手を前に出し、「おしまい」と言葉かけし、終了を促す。(T 1) ○タイマー音が鳴るまで混ぜることを伝え、タイマーを設定する。(T 1) ○タイマーが止まる前に手が止まっている児童には、続けて混ぜるよう言葉かけする。(T 2) ○使用する食材が準備できていることを 	<ul style="list-style-type: none"> ・言葉かけ、指さしを手がかりに、手順カードに沿ってお好み焼きを作ることができる。 ・順番ボードに提示された順番を守って活動することができる。 ・卵を一人で割り入れることができる。 ・写真と名前で示されたカードを見て、材料・調理器具コーナーから必要な物が準備できる。 ・写真カードと名前の言葉かけを手がかりに、自分のかごの中から、使用する調理器具や食材が準備できる。 ・「2入れるよ」の言葉かけで、水を大さじ2杯、容器に入れることができる。 ・「クルクルクル」の言葉かけ、回す動きの示範に合わせて、生地を泡だて器で混ぜることができる。 ・児童包丁やキッチンばさみを使用し、キャベツ 1.5 枚を 2 cm 角程度

<p>に移す。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・児童用包丁で切る。 ・キッチンバサミで切る。 	<p>確認し、包丁、キッチンばさみを渡す。怪我をしないよう、十分注意しながら見守る。キャベツから手を離れた状態で切ろうとしている場合は、指さしと言葉かけをし、固定して切るよう促す。(T 1, T 2)</p>	<p>の大きさに切ることができる。</p>
<p>⑧切ったキャベツを生地の容器に入れる。</p>	<p>○キャベツを切り終わった後、包丁、キッチンばさみを机上から別の場所に移動する。(T 1, T 2)</p>	
<p>⑨キャベツを入れた生地をスプーンで1分間混ぜる。</p>	<p>○タイマー音が鳴るまで混ぜることを伝え、タイマーを設定する。(T 1)</p>	
<p>1 お好み焼きを焼く。</p>	<p>○安全に十分留意して見守る。(T 1)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・丸枠の中に、生地を流し入れることができる。 ・全体の手順カードを見て、指さしがあれば、示された活動に取り組むことができる。 ・写真カードと名前の言葉かけを手がかりに、自分のかごの中から、使用する調理器具や食材が準備できる。 ・ひっくり返す位置への指さしや、言葉かけがあれば、お好み焼きを一人でひっくり返すことができる。 ・お好み焼きを一人で皿にのせることができる。 ・教員のカウントに合わせて、ソースを刷毛で10回塗ることができる。 ・食事の挨拶をすることができる。 ・指さしがあれば、皿の裏表、側面をスポンジで回し洗いすることができる。 ・質問を受け、言葉やカードの選択で答えることができる。 ・合図に応じて、終わりの挨拶をすることがで
<p>①ホットプレートに油を塗る。</p>	<p>○油引きを使用する。塗り残し箇所は、指さしで示す。(T 1)</p>	
<p>②生地をホットプレート上の丸枠の中に流し入れ、スプーンで伸ばす。</p>	<p>○玉じゃくしの操作が難しい児童には、肘を補助して安定させる。(T 2)</p>	
<p>③生地上に天かすをのせる。</p>		
<p>④ベーコンをトングで3切のせる。</p>	<p>○重ねてのせようとしている場合は、のせる場所を指さし、1枚ずつ並べるよう促す。(T 1)</p>	
<p>⑤2分間待つ。</p>	<p>○タイマー音が鳴るまで待つことを伝え、タイマーを設定する。(T 1)</p>	
<p>⑥フライ返しで裏に返す。</p>	<p>○順番ボードを提示し、一人ずつ行うよう促す。(T 1, T 2)</p>	
<p>⑦2分間待つ。</p>	<p>○タイマー音が鳴るまで待つことを伝え、タイマーを設定する。(T 1)</p>	
<p>⑧フライ返しで表に返す。</p>	<p>○順番ボードを提示し、一人ずつ行うよう促す。(T 1, T 2)</p>	
<p>6 皿に盛りつける。</p>	<p>○難しい児童には、肘を支える等の補助を行う。(T 1, T 2)</p>	
<p>①お好み焼きを皿にのせる。</p>		
<p>②ソースを塗る。</p>	<p>○ソース、青のり、削り節の容器を次の児童に渡すことが難しい場合は、次の児童を呼名して指さし、「渡す」と言葉かけする。(T 1, T 2)</p>	
<p>③青のり・削り節を10回ずつ振りかける。</p>		
<p>7 箸を準備し、挨拶をして、お好み焼きを食べる。</p>	<p>○日直の児童に号令をかけるよう、言葉かけで促す。(T 1)</p>	
<p>8 使った皿、箸を洗う。</p>	<p>○洗い残し部分は、指さしで示す。指さしで難しい場合は、示範や手を添える補助を行う。(T 1, T 2)</p> <p>○片づけ後、エプロンを片づけるよう手順カードの確認を促す。(T 1, T 2)</p>	
<p>9 振り返りをする。</p>	<p>○作ったメニューや頑張った活動等について質問し、メニューや活動内容の写真カードを提示する。(T 1)</p>	
<p>10 終わりの挨拶をする。</p>	<p>○係の児童に、終わりの挨拶をするよう言葉かけする。(T 1)</p>	

	○係の児童に注目できていない児童には、言葉かけや指さしで注目を促す。 (T 2)
--	---

【準備物】エプロン、台拭き用布巾、手順カード（全体・個別）、調理器具・食材のカード、顔写真カード、順番ボード、ハンドソープ、消毒液、卵、卵を割り入れる容器、卵の殻を入れる容器、ミニ泡立て器、タイマー、食材用カップ・トレイ、生地用容器、お好み焼き粉、水、大さじ、キャベツ、まな板、児童用包丁、キッチンばさみ、スプーン（大・小）、ホットプレート、油、油引き、フライ返し、フライ返しを置くトレイ、箸、天かす、ベーコン、ミニトング、ミニ玉じゃくし、皿、お好み焼きソース、刷毛、青のり、削り節、児童用箸、補助箸、キッチンペーパー、バット、洗剤、スポンジ、洗い物かご、個別に調理器具・食材を入れるかご、使用済み調理器具・カップ等を入れるトレイ

(3) 評価及び指導の例

「十分満足できる」と判断される状況	<ul style="list-style-type: none"> ・手順カードを手がかりにして、手順に沿ってお好み焼きを作ることができる。 ・写真カードを手がかりにして、それぞれの工程で使用する調理器具や材料を準備することができる。 ・順番ボードを手がかりにして、友だちと順番に交代しながら活動することができる。
「おおむね満足できる」状況を実現するための具体的な指導	<ul style="list-style-type: none"> ・手順を1工程ずつ写真と文字によるカードで提示する。活動順が分かりやすいよう、児童の顔写真を順に並べて提示する。 ・カードの提示のみで活動の遂行が難しい場合は、動作や回数言葉かけ、カードへの指さしをして、活動を促す。 ・手順に沿って活動ができている際には、賞賛する。

7 栄養教諭・学校栄養職員の関わり方

学部集会において、栄養教諭・学校栄養職員による食品の種類や特徴、栄養のバランスのとれた食事についての指導を実施する。

8 家庭・地域との連携

- ・児童の家庭での食生活（興味関心、食事、調理等）について聞き取り、学校での指導に生かす。
- ・学校で取り組んだ活動や、児童ができるようになった活動を、支援方法や活用したツール（手順カード、タイマー等）を含めて報告し、家庭での般化をねらう。
- ・学校で使用した手順カードを家庭に持ち帰り、必要に応じて活用できるようにする。

9 他教科との関連

- ・国語科において、身近な食材や調理道具の実物、写真（絵）、名称カードそれぞれをマッチングしたり、名称を口頭で答えたりする活動を通して、身近なものやその名称への理解を深める。
- ・算数科において、ものの個数や順序、数字、数量について、具体物の操作を通して理解や表現する力を養う。

特別支援学校中学部 職業・家庭実践事例

指導者 教科担任

1 題材名 栄養バランスのとれた朝食を作ろう

2 題材の目標

- ・健全な食生活や食事の役割について理解することができる。
- ・自分が食べた朝食が栄養バランスのとれたメニューであったかどうか判断したり、改善点を考えたりすることができる。
- ・友達と一緒に、栄養バランスのとれた朝食メニューとレシピを考えることができる。
- ・自主的にレシピにそって調理をしたり、友達と協力して調理に取り組んだりすることができる。

3 食育の視点

心身の健康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するとともに、自分の食生活を振り返って、主体的によりよい食習慣を形成しようとする態度を養う。〈心身の健康〉

4 題材の評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
<ul style="list-style-type: none"> ・健全な食生活や食事の役割について理解している。 ・栄養バランスのとれた食事をとることの大切さや、様々な食べ物には栄養的な特徴があることを理解している。 	<ul style="list-style-type: none"> ・朝食で食べた食べ物を三色食品群に分け、栄養バランスのとれたメニューであったかどうか判断したり改善点を考えたりしている。 ・栄養バランスのとれた朝食を考え、レシピを作成している。 	<ul style="list-style-type: none"> ・自主的にレシピにそって調理をしたり、友達と協力して調理に取り組んだりしようとしている。 ・主体的によりよい食生活を実現しようとしている。

5 指導計画（全8時間）

- 第1次 健全な食生活や食事の役割を知ろう・・・1時間
- 第2次 朝食で食べたメニューを振り返ろう・・・1時間（本時1／1）
- 第3次 栄養バランスのとれた朝食メニューとレシピを考えよう・・・2時間
- 第4次 栄養バランスのとれた朝食を作ろう・・・4時間

6 本時の学習

(1) 目標

- ・朝食で食べた食べ物を、三色食品群に分ける。
- ・自分が食べた朝食を振り返り、栄養バランスのとれたメニューであったかどうか判断する。
- ・自分が食べた朝食にどのようなメニューや食べ物が必要だったかと、学習したことを実生活でどう生かすかを考え、ワークシートに記入し、発表する。

(2) 展開

学習活動	指導上の留意点	評価規準及び評価方法
1 三色食品群について知る。	○三色食品群のサンプル図を提示し、三つの食品群からバランスよく食べ物を摂取することの大切さ	

	を説明する。	
2 朝食で食べた食べ物を三色食品群に分ける。	<p>○サンプルの朝食画像をテレビに映し、サンプルの朝食メニューと朝食で使われている食べ物を個々のワークシートの表に書くよう説明する。</p> <p>○メニューと食べ物を書くことができれば、三色食品群の空白図に食べ物を書くよう、記入の仕方を見本で示し説明する。</p> <p>○サンプルの朝食は栄養バランスがとれたメニューであるかどうかワークシートに記入し、発表するよう伝える。</p>	
3 自分の朝食を振り返り、ワークシートに改善点や実生活での生かし方を記入する。	<p>○自分の朝食メニューについても、サンプルの朝食メニューと同様に、ワークシートに記入するよう伝える。</p> <p>○ワークシートを提示し、栄養バランスがとれたメニューであったかどうか、どのようなメニューや食べ物が必要だったか等の改善点や実生活での生かし方を書くよう説明する。</p> <p>○生徒の手が止まっている時は、朝食メニューの改善点や実生活での生かし方の具体例を伝える。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・朝食で食べた食べ物を、三色食品群に分けることができる。 ・朝食を振り返り、栄養バランスがとれた食事であったかどうか判断することができる。
4 朝食メニューの改善点や実生活での生かし方等を発表する。	<p>○ワークシートを使い、朝食メニュー、朝食で使われていた食べ物、栄養バランスがとれたメニューであったかどうか、朝食メニューの改善点や実生活での生かし方を発表するよう伝える。</p> <p>○発表することができたら、賞賛したり感想や意見を伝えたりする。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・朝食メニューの改善点と、学習したことを実生活でどう生かすかを考え、発表することができる。

(3) 評価及び指導の例

「十分満足できる」と判断される状況	授業の最後のワークシートを使った発表において、学習したことを実生活でどう生かすかについて、友達や教師へ具体的に伝えることができる。
「おおむね満足できる」状況を実現するための具体的な指導	自主的に食べ物を三色食品群に分けたり朝食メニューの改善点を考えたりすることができるよう、三色食品群のサンプル図やワークシートの記入例を示したり、朝食メニューの改善点の具体例を伝えたりする。

7 家庭との連携

- ・授業で使用したワークシートを授業後毎回持ち帰り、感想を保護者に記入してもらう。
- ・学習した朝食レシピを持ち帰り、家庭でも実践する期間を設定する。(朝食作り)

特別支援学校高等部 作業学習実践事例

指導者 T 1 学級担任
T 2 学級担任
T 3 ゲストティーチャー

1 題材名 「みまカフェファームで地域をつなごう」

2 題材の目標

- ・ 農作業に必要とされる知識や技能を深め、主体的に作業に取り組むことができる。
- ・ 他者と協働して作業を進めるとともに、相談しながら課題を解決することができる。
- ・ 地域の方々との交流をとおして、地域社会へ貢献しようとする意欲を高めることができる。

3 食育の視点

- ・ 野菜を育てる体験をとおして、勤労の大変さを知るとともに、生産及び流通に関わる方々を敬い、感謝する気持ちを育む。＜感謝の心＞
- ・ 福祉施設や子ども食堂等へ野菜を提供することをとおして、健康で安心な地域づくりへ貢献しようとする態度を養う。＜社会性＞
- ・ 地域の特産物を育てることをとおして、地域の気候と農産物の深い関係を知る。＜食文化＞

4 題材の評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
<ul style="list-style-type: none"> ・ 農機具等の名称や用途を理解している。 ・ 農機具等を安全かつ効率的に使用している。 ・ 収穫物を衛生面に配慮しながら扱っている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 作業内容に合わせて、必要な道具を考えて準備し、状況を判断しながら活用している。 ・ 収穫物に合わせて、袋の大きさや入れる数量等を選択し商品化している。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 作業を進める上で挙げた課題について、グループで相談し解決しようとしている。 ・ 地域の方と積極的にかかわり、地域社会へ貢献しようとしている。

5 指導計画（全70時間）

第1次 みまカフェファームの目的と活動計画について話し合う・・・全5時間

- ・ みまカフェファームの目的を知ろう
- ・ 地域の特産物について調べてみよう
- ・ 食に関する地域の課題について考えよう
- ・ 地産地消の取り組みについて考えよう
- ・ 栽培の計画を立てよう

第2次 播種、育苗及び土作りについて学ぶ・・・全20時間

- ・ 種の特性に合わせた播種の方法について知ろう
- ・ 野菜の特性に合わせた育苗の方法について知ろう
- ・ 育てたい野菜に合わせた土作りの方法について知ろう

第3次 苗の定植及び管理について学ぶ・・・全25時間

- ・ 野菜の特性に合わせた畝作りの方法について知ろう
- ・ 苗の定植の方法について知ろう
- ・ 苗の管理方法について知ろう

第4次 収穫の方法及び出荷の手順について学ぶ・・・全20時間（本時11～15/20）

- ・野菜の種類に合わせた収穫の方法について知ろう
- ・野菜の種類に合わせた包装の方法について知ろう
- ・収穫物を地域の方へ届けよう

6 本時の学習

(1) 目標

- ・作業に必要な道具を準備し、正しく扱うことができる。(知識・技能)
- ・他者と相談しながら収穫や袋詰め、メッセージカードの貼付等をして商品化することができる。(思考力・判断力・表現力等)
- ・地域の方の家を訪問し活動内容を紹介するとともに、感謝の言葉を添えて収穫物を手渡すことができる。(学びに向かう力・人間性等)

(2) 展開

学習活動	指導上の手立て	評価規準	評価方法
1 ミーティングで本時の作業計画等を確認する。	<ul style="list-style-type: none"> ○事前に、作業スケジュールをメモし、リーダーに伝えておく。 ○リーダーからの連絡後、作業に係る注意点などを補足する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・連絡事項をメモする。 ・わからないことがあれば質問する。 	成果物 発言
2 ペアでナスを収穫する。 (1)道具を準備する。 (2)ペアで収穫する。 (3)片付けをする。	<ul style="list-style-type: none"> ○必要な道具が揃っていない場合は、ヒントを出し、気づきを促す。 ○ペアになって作業するように促す。 ○収穫可能なナスの大きさ(長さや太さ)について、実物を提示しながら説明する。 ○指定された場所に片付けられていない場合、言葉かけする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・話し合いながら、必要な道具を準備する。 ・ペアで相談しながら、ナスを収穫する。 ・指定された場所に道具を片付ける。 	観察 観察 成果物
3 ペアで商品化する。 (1)道具を準備する。 (2)選別をする。 (3)袋詰めをする。 (4)シール貼りをする。 (5)片付けをする。	<ul style="list-style-type: none"> ○必要な道具が揃っていない場合は、ヒントを出し、気づきを促す。 ○ナスの大きさを大・中・小の3種類に分けるように手本を見せて説明する。 ○かごを用意し、虫食いや大きな傷がある場合は、そのかごに入れるように促す。 ○ナスの大きさに合わせて、袋の大きさやナスの本数を相談して決めるよう促す。 ○完成品を提示し、シールやメッセージを貼る位置の確認を促す。 ○指定された場所に片付けられていない場合、言葉かけする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・話し合いながら、必要な道具を準備する。 ・相談しながら、丁寧に選別する。 ・相談して、袋詰めの方法を決める。 ・指定された位置にシールやメッセージを貼る。 ・指定された場所に道具を片付ける。 	観察 成果物 観察 成果物 観察



<p>4 地域の家を訪問し、ナスを手渡す。</p> <p>(1) ロールプレイをする。</p> <p>(2) 地域の方にナスを手渡す。</p> <p>(3) 片付けをする。</p>	<p>○地域の方との交流の際に必要な挨拶や活動の紹介などの事前準備のため、ロールプレイをする機会を設定する。</p> <p>○担当生徒からの説明後、必要であれば補足説明をする。</p> <p>○必要であれば、会話の仕方やナスの渡し方の手本を示す。</p> <p>○指定された場所に片付けられていない場合、言葉かけする。</p>	<p>・挨拶や活動の紹介の練習をする。</p> <p>・活動について分かりやすく説明をする。</p> <p>・感謝の言葉を添えて、ナスを手渡す。</p> <p>・指定された場所に道具を片付ける。</p>	<p>観察</p> <p>観察 発言</p> <p>観察 発言</p> <p>観察</p>
<p>5 ミーティングで本時の活動を振り返る。</p>	<p>○本時の活動で見つけた課題と改善点を発表するように促す。</p>	<p>・見つけた課題と改善点を発表する。</p>	<p>観察 発言</p>

(3) 評価及び指導の例

<p>「十分満足できる」と判断される状況</p>	<p>地域との交流を通じて、人と食のつながりに気づき、食に関する地域の課題を発見し、課題解決のため地域社会へ貢献しようとする。</p>
<p>「おおむね満足できる」状況を実現するための具体的な指導</p>	<p>フードロスや孤食などの問題を取り上げ、地域の食に関する課題について考え、グループで解決策を考える時間を設定する。また、農家の方をゲストティーチャーで招くことや農園をシェアすること等の工夫をすることで、地域の方と交流機会を増やす。</p>

7 家庭・地域との連携

- ・収穫した野菜を家庭に持ち帰り、家族と一緒に調理して食べた感想等を発表する。
- ・地域の方をゲストティーチャーとして迎え、農園をシェアするなど協働して野菜を育てる。
- ・地域に住んでいる方の家へ訪問し、感謝の言葉を添えて収穫した野菜を手渡す。
- ・地域にある福祉施設やこども食堂等に野菜を提供する。
- ・新聞やホームページを通じて、みまカフェファームの取り組みについて広報する。

8 他教科との関連

生活単元学習において、持続可能な開発目標（SDGs）を題材に取り上げ、「地域とシェア」をテーマにし、地域の課題について考え、課題を解決するための地域貢献活動を進める。



第7章 給食の時間における食に関する指導

給食の時間に行われる指導は、「給食指導」と「食に関する指導」に分けられる。

1 給食指導

「給食指導」は、給食の準備から片付けまでの一連の指導の中で、正しい手洗い、配膳方法、食器の並べ方、箸の使い方、食事のマナーなどを体得させる場面である。日々の指導は、学級担任等が主に担う。運営や指導方法については、栄養教諭が中心となってマニュアルなどを作成し、学校全体で系統立てた指導ができるよう取り組む。

給食の時間における共同作業を通して、責任感や連帯感を養うとともに、学校給食に携わる人々への感謝の気持ちなど豊かな心を育み、好ましい人間関係を育てる時間となる。また、給食の時間は、学級担任等と児童生徒が共に食事をする時間だが、献立を通じた具体的な指導場面も多いことから、献立を作成する栄養教諭と適切に連携をとって指導し、望ましい食事のとり方の習慣化を図るようにする。

食物アレルギー、肥満、やせなど児童生徒の健康状態はさまざまであり、また、偏食傾向や食事マナーの状況、食べる速度や噛む力などについても個別に指導する必要がある。指導にあたっては、学級担任、栄養教諭、養護教諭等が協力して指導に当たる。

2 給食の時間における食に関する指導

「食に関する指導」は、学校給食の献立を通して、食品の産地や栄養的な特徴のほか、郷土食や行事食などの食文化を学ばせたり、教科等で学習したことを確認させたりするなど、献立を教材として用いた指導を行う場面となる。この指導は、主に学級担任が行うが、栄養教諭による直接的な指導や資料提供を行う等、連携をとって進める。

(1) 献立を教材とした給食の時間における指導

給食に使用している食品を活用して、食料の生産、流通、消費について理解させたり、献立を活用して食品の種類や特徴、栄養のバランスのとれた食事などを知らせたりする。ほかにも、季節や地域の行事にちなんだ行事食を提供するなど、食事という実体験を通して食に関する知識理解、関心を深める。

(2) 教科等と連携した給食の時間における指導


教科等における食に関する指導と連携し、給食を授業の導入場面としたり、給食の時間に献立を教材として振り返りを行うなど、給食の献立や食品を教材として教科等で活用する。栄養教諭は食に関する指導の全体計画を献立計画に反映させ、学級担任や教科担任は、学校給食を教材として活用できるよう、栄養教諭と連携する。

3 給食を教材とした教科等における食に関する指導



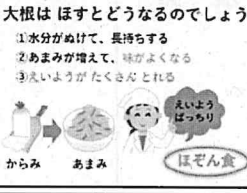
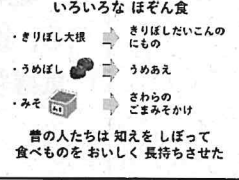
教科や総合的な学習の時間等での指導に食育の視点を入れることにより、授業の導入をスムーズに行ったり、学習で得た知識を食事という体験を通して具体的に確認したり、振り返ったりする。

献立のねらいを授業と関連づけ、学校給食を教材として活用しやすくするため、栄養教諭は、献立のねらいを明確にした献立計画を学級担任等に提示する。

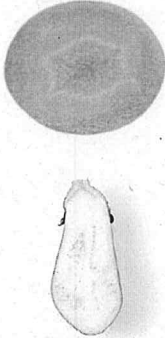
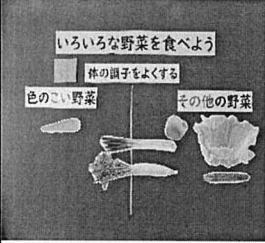
4 指導事例

給食の時間における食に関する指導計画						
題材名	食事のマナーについて考えよう			実施月	4月	
献立名	ごはん 白身魚の揚げ照り煮 キャベツの即席漬け 若竹汁 牛乳	献立の ねらい	食事をするときに対応しいマナーの例を示すことができるような献立（魚を箸でさく・汁椀を手に持って食べるなど）とすることで、実際に給食を食べながら、自分の食事のマナーを確認できるようにする。			
指導学年	小学校1年	指導時間	食事前	食事中	食事終了後	5分間
題材の目標	食事のマナーを守ることで、楽しい食事の時間になることが理解できる。					
食育の視点	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＞					
展 開	学習活動		指導上の留意点		資料等	
	1 食事のマナーとは何かを知る。		○食事のマナーについて説明する。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;"> <p style="text-align: center;">しよくじの マナー</p> <p style="text-align: center;">いっしょに しよくじをするひとがいやなおもいをしないようにするための やくそくのこと。</p>  </div>		プレゼンテーション資料「たのしい食事つながる食育」（小学生用食育教材より）	
	2 食事のマナーについて、具体例を知り、自分の食べ方を振り返る。		○自分の食べ方を思い出しながら、確認できるようにする。 <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;"> <p style="text-align: center;">＜マナーの例＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・座って、正しい姿勢で食べる。 ・茶碗や汁椀を手に持って食べる。 ・口に食べ物が入っているときは話をせず、口を閉じて食べる。 </div>			
3 食事のマナーに気を付けて、食事をしようとする意欲をもつ。		○食事のマナーの例を振り返りながら、給食を食べるように伝える。 ○マナーの例を掲示し、食事中に確認できるようにする。				
教科等との連携			1年学級活動「楽しい給食」（給食→授業） 楽しい給食についての学習をする際、事前に食事のマナーについて触れておくことで、楽しい給食の時間にするための方法について、イメージをつかみやすくする。			

給食の時間における食に関する指導計画


題材名	食品を長持ちさせる工夫について知ろう		実施月	11月または2月（授業の実施と合わせて）	
献立名	ごはん さわらのごまみそかけ 切り干し大根の煮物 梅和え 牛乳	献立のねらい	切り干し大根、みそ、梅干しなど保存食を利用した料理を組み合わせ、昔から伝わる保存食のよさについて理解できるようにする。		
指導学年	小学校3年	指導時間	食事前	食事中	食事終了後 5分間
題材の目標	昔から伝わる食品を長持ちさせるための工夫を知り、そのよさに気付くことができる。				
食育の視点	日本には、長持ちさせるために先人が工夫した食品や、それを使った料理があることを理解できるようにする。＜食文化＞				
展 開	学習活動	指導上の留意点	資料等		
	1 写真を見て、切り干し大根の生産方法を知る。	○切り干し大根を天日干ししている写真を提示し、切り干し大根は、大根を乾燥させて作っていることを理解できるようにする。	 <p>きりぼし大根づくり</p> <p>大根を日光にあてて ほしている</p>		
	2 大根は、干すことによって長持ちすることを知る。	○切り干し大根は、昔、大根が腐敗しないように考え出されたものであることを伝える。	 <p>大根は ほすとどうなるのでしょうか ①水分がぬけて、長持ちする</p> <p>春夏秋冬</p>		
	3 切り干し大根には、食品が長持ちするだけでなく、様々な良い点があることを知る。	○大根を干すことによって、甘味が増すことや、栄養価が高くなることを理解できるようにする。	 <p>大根は ほすとどうなるのでしょうか ①水分がぬけて、長持ちする ②あまみが増えて、味がよくなる ③おいようがたくさんとれる</p> <p>からみ あまみ ほぞん食</p>		
4 今日の給食に使われている保存食を見つけ、味わって食べる。	○給食に使われている保存食について説明する。	 <p>いろいろな ほぞん食</p> <ul style="list-style-type: none"> ・きりぼし大根 → きりぼしだいこんのもの ・うめぼし → うめあえ ・みそ → さわらのごまみそかけ <p>昔の人たちは 知えをしぼって 食べものを おいしく 長持ちさせた</p>			
教科等との連携	<p>3年国語 「すがたをかえる大豆」「食べ物のひみつを教えます」（授業と並行して） ・給食で実際に食べながらすがたを変える食材があることやその理由を知ること、教材文を読んだ時にイメージをつかみやすくしたり、作文を書く際のヒントにしたりする。</p> <p>3年社会「わたしたちの市のあゆみ」かわる道具とくらし（給食→授業） ・切り干し大根を例に、昔の人が考えた食品を長持ちさせる工夫を知ること、昔の暮らしや道具のイメージをつかみやすくする。</p>				

給食の時間における食に関する指導計画						
題材名	食べよう！わたしたちの町のおいしい特産物		実施月	11月		
献立名	黒糖パン さつまいもの米粉シチュー れんこんサラダ 牛乳	献立の ねらい	地域で収穫された旬の食材（さつまいも・れんこん等）を使用し、自分たちの住む地域の農産物への関心が高まるようにする。			
指導学年	小学校5年	指導時間	食事前	食事中	食事終了後	5分間
題材の目標	自分たちの住む地域では、土地の特徴を生かしていろいろな野菜や果物が生産されていることを知り、積極的に食べようとするができる。					
食育の視点	自分たちの住む地域には土地の特徴を生かした特産物があることを知り、地域の特性を生かした食生活を尊重しようとする態度を養う。＜食文化＞					
展 開	学習活動	指導上の留意点			資料等	
	1 今日給食に使っている町内産の食材について考え、発表する。	○畑や収穫の様子の写真を提示し、関心を高める。			プレゼンテーション資料「食べよう！松茂のおいしい特産物」	
	2 町内には、土地の特徴（自然の恵み）を生かして生産されている食材が数多くあることに気付く。	○活動1で確認した食材以外にどんなものがあるか、写真をヒントに考えることで、食材の豊富さに気付くことができるようにする。 ○給食では地域の食材を積極的に使用していることを知らせ、その理由について考えさせる。				
	3 地産地消のよさを確認し、進んで食べようとする気持ちをもつ。	○地産地消のよさを確認する。 ・新鮮なところ ・環境に優しいところ ・地域の応援（活性化）になるところ				
教科等との連携		5年社会科「食料生産とわたしたちの暮らし」（授業→給食） 我が国の食料生産は自然条件を生かして営まれていることや、国民の食料を確保する重要な役割を果たしていることを学習した後、給食を教材として活用し、自分たちの住む地域での食料生産について理解を深める。				

給食の時間における食に関する指導計画					
題材名	いろいろな野菜を食べよう			実施月	10月
献立名	ごはん とり肉のねぎソースかけ ゆかり和え 具だくさんみそ汁 牛乳	献立の ねらい	和え物や汁物等、様々な調理方法で野菜のおいしさを伝え、苦手意識を克服できるようにする。		
指導学年	小学校6年	指導時間	食事前	食事中	食事終了後
					5分間
題材の目標	野菜には色の濃い野菜とその他の野菜があることやその特徴を知り、いろいろな野菜を積極的に食べることができる。				
食育の視点	成長や健康の保持増進の上で野菜の必要性について理解し、積極的に様々な野菜を食べ、自らの健康を管理していく能力を身に付ける。＜心身の健康＞				
展 開	学習活動	指導上の留意点	資料等		
	<p>1 家庭科で学習した野菜のはたらきと、含まれている栄養素について振り返る。</p> <p>2 野菜の切り口クイズで、何の野菜の切り口かを考え、発表する。</p> <p>3 野菜は色の濃い野菜とその他の野菜に分けられることや、それぞれの働きが異なることを知る。</p> <p>4 健康に生活するために、どちらの仲間の野菜も積極的に食べようとする意欲をもつ。</p>	<p>○野菜には体の調子を整えるはたらきがあり、ビタミンを多く含むことを確認できるようにする。</p> <p>○野菜の色に注目させる。</p> <p>○本日の献立に使用している野菜カードを使って、野菜には色の濃い野菜とその他の野菜があることを知らせ、それぞれの栄養素や働きについて触れる。</p> <p>○給食ではどちらの仲間の野菜も使うように心がけていること、いろいろな野菜を食べて欲しいことを伝え、野菜を食べる必要性について気付くことができるようにする。</p>	<p>野菜の切り口クイズ</p>  		
教科等との連携		<p>6年家庭科「こんだてを工夫して」(給食→授業)</p> <p>野菜は色の濃さで含まれる栄養素が異なることを給食を教材として知ること、献立を考える際にいろいろな野菜を組み合わせる必要があることを実感させる。</p>			

給食の時間における食に関する指導計画						
題材名	めざせ！骨量アップ！！			実施月	10月	
献立名	ごはん 厚揚げのそぼろ煮 小松菜のごまあえ 小魚アーモンド 牛乳	献立の ねらい	カルシウムを多く含む食品を多く用い、家庭での食事のヒントになる献立とすることで、普段の食生活に取り入れ、生かすことができるようにする。			
指導学年	中学校1年	指導時間	食事前	食事中	食事終了後	5分間
題材の目標	成長期に骨量を増やしておくことの重要性を理解し、自らの食生活に生かすことができる。					
食育の視点	骨量を増やすための食生活について考え、主体的によりよい食習慣を形成しようとする態度を養う。＜心身の健康＞＜食品を選択する能力＞					
展 開	学習活動		指導上の留意点		資料等	
	1 成長期に骨量を増やしておく重要性に気付く。		○生涯にわたる骨量の変化のグラフを示し、成長期の食生活が将来の健康を左右することに気付くことができるようにする。		プレゼンテーション資料「めざせ！骨量アップ！！」 ・骨量の変化のグラフ	
	2 骨量を増やすためのポイントを知る。		○データを用いて、ポイントを簡潔に伝える。 <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; display: inline-block;"> <ul style="list-style-type: none"> ・カルシウム ・ビタミンD ・朝食 ・運動 </div>		・カルシウムを多く含む食品（イラスト） ・朝食、運動と骨量の関係のグラフ	
	3 骨量を増やし、丈夫な骨をつくるための食生活を心がけようとする意欲をもつ。		○給食の食材に注目させ、給食を残さず食べることも1つのポイントであることを伝え、実践に向けた意欲付けをする。			
教科等との連携			1年技術・家庭科（家庭分野）「食品に含まれる栄養素」（授業→給食） 食品に含まれる栄養素について学習した後、実際に、給食でカルシウムを多く含む食品を確認しながら食べることで、栄養素に関する理解を深めたり、1回で食べやすい量に含まれるカルシウムの量をイメージしやすくしたりする。			
実施にあたっての留意点			乳のアレルギーがある生徒に配慮し、乳製品以外のカルシウムを多く含む食品例や、カルシウムの吸収率を高めるための栄養素を提示する。			

給食の時間における食に関する指導計画						
題材名	貧血を予防しよう			実施月	11月	
献立名	ごはん 小いわしの天ぷら ほうれん草のおひたし みそけんちん汁 牛乳	献立の ねらい	成長期やスポーツをしている生徒に対し、効率的に鉄を摂取できるような食材を使用した献立とし、日常の食事に生かせるようにする。			
指導学年	中学校2年	指導時間	食事前	食事中	食事終了後	5分間
題材の目標	成長期は、貧血になりやすい時期であることを理解し、貧血を予防するために、しっかり食事をとろうとすることができる。					
食育の視点	心身の成長や健康を保持増進していく上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自分の食生活をよりよくしようとする態度を養う。〈心身の健康〉					
展 開	学習活動		指導上の留意点		資料等	
	1 貧血の原因について考える。		○赤血球の数が少なくなると、全身に十分な酸素を運ぶことができなくなり、貧血になることを知らせる。		プレゼンテーション資料「貧血を予防しよう」	
	2 成長期やスポーツをしている人は貧血になりやすいことを知る。		○貧血が起こりやすい要因について、イラストで分かりやすく提示することで、自分のこととして捉えられるようにする。			
	3 貧血を予防するための食事について、給食を例に確認する。		○貧血予防に効果がある鉄や鉄の吸収を助けるたんぱく質、ビタミンCを多く含む食品を提示する。			
	4 貧血を予防するために、しっかり食事をとろうとする意欲をもつ。		○朝食を抜いたり、食事を残したりしていると、一回に必要な量をとることが難しくなることを伝え、まずは給食から実践できるように促す。			
教科等との連携		2年理科「動物の体のつくりとはたらき」（授業→給食） 血液の成分とはたらきを学習した後で、赤血球と貧血の関係を確認することで、理科で学習したことを振り返ったり、自分のこととして捉えたりできるようにする。				

給食の時間における食に関する指導計画						
題材名	ズッキーニを味わって食べよう			実施月	7月	
献立名	ごはん パンプキンオムレツ ラタトゥイユ 牛乳 オレンジ	献立の ねらい	学校農場で自分たちが育てたズッキーニを使用することで、学習への意欲付けを図るとともに、作業学習（園芸）を想起しながら味わって食べることができるようにする。			
指導学年	中学部	指導時間	食事前	食事中	食事終了後	5分間
題材の目標	学校農場で育てているズッキーニについて知り、味わって食べることができる。					
食育の視点	<ul style="list-style-type: none"> 旬の野菜は栄養価が高いことを知り、夏を元気に過ごすために、進んで食べようとする意欲をもてるようにする。＜心身の健康＞ 自然の恵みや生産等に関わる人々に感謝する心を育む。＜感謝の心＞ 					
展 開	学習活動		指導上の留意点		資料等	
	1 今日の給食から学校農場でとれた野菜を見つける。		○育てている過程や実物を提示し、ズッキーニを見つけるヒントとする。		ズッキーニ（実物） 	
	2 ズッキーニのパワーを知る。		○ズッキーニには、夏を元気に過ごすためのパワーがあることを理解できるようにする。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> ・からだを冷やす。 ・水分ほきゅう。 ・日焼けからはだを守る。 ・つかれをとる。 ・夏ばて予防。 </div>		イラスト	
	3 ズッキーニを味わい、感謝して食べる。		○栽培や収穫体験を振り返り、感謝の気持ちをもって、味わって食べるように伝える。			
教科等との連携		中学部作業学習（園芸）「夏野菜を育てよう」（授業→給食） ズッキーニの栽培学習をした後で、実際に育てたズッキーニを食べながら、学習を振り返ったり、体への働きについて知ったりすることで、美味しさや感謝の気持ちをより実感できるようにする。				

第8章 学校給食における地場産物活用

1 地場産物活用の教育的意義

(1) 趣旨

学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、地域の自然、文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産者の努力や食に関する感謝の念を育む上で重要である。

また、学校給食における地場産物の活用は、地産地消の有効な手段であり、地場産物の消費による食料の輸送に伴う環境負荷の低減や地域の活性化は、持続可能な食の実現につながる。

徳島県は、豊かな自然と新鮮でおいしい食材に恵まれている。地域の食材を教材として活用し、農林水産物の生産や収穫に携わる体験を通して、地域の人々との交流を深めるとともに、それを学校給食で食べる活動を通して、徳島ならではの「地域に根ざした食育」を実施する。

(2) 推進方針

学校給食における地場産物の活用を進めるため、生産者団体等と連携し、地域の実態に応じた供給体制の整備を促進する。

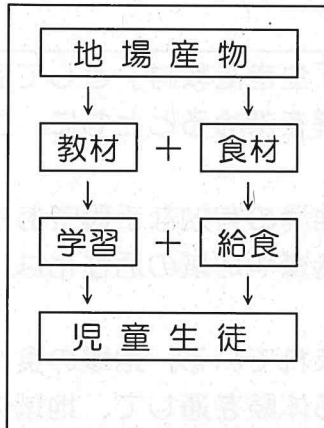
地域の自然や文化、産業や生産者、食に関する子供たちの理解を増進させるため、学校給食における地場産物等の活用と食育を一体的に推進する。

(3) ねらい

- ① 地域で生産される食材の食体験（給食）を核とした食育を実施することにより、各教科等における「食に関する指導」を有機的に結び付け、食を総合的に学習する。
- ② 地域の人々との交流を通して、食生活は生産者をはじめ食に関わる人々の努力に支えられていることを認識するとともに、地域の一員としての自覚や地域の人々に対する感謝の心をはぐくむ。
- ③ 新鮮でおいしい徳島の食材を用いた学習を通して、徳島の自然の豊かさを認識するとともに、食料の生産が自然の恩恵の上に成り立っていることや、食と環境の調和が大切であることへの理解を促進する。
- ④ 郷土料理や伝統料理の学校給食や学習を通して、伝統ある優れた食文化や、地域の特性を生かした食生活を継承し発展させる。

2 教育としての地場産物活用の展開

(1) 学校給食における地場産物活用とは

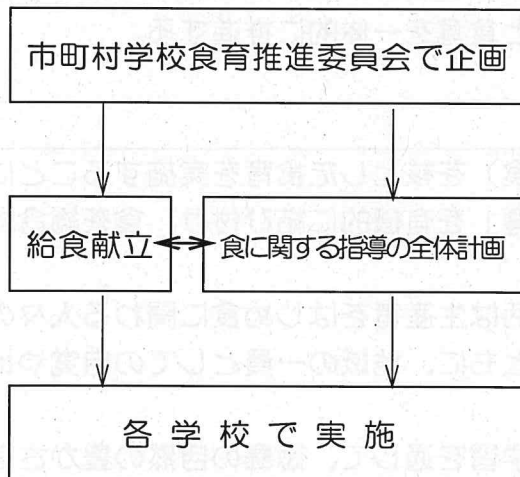


- 地場産物（県内産）を
- 「教材」および「食材」として一体的に活用し、
- 地域の自然や産業、文化等について学ぶとともに、学校給食で食し、
- 「食」を総合的に学習すること。

一体的に実施

(2) 推進方法

○地場産物を、「給食献立」と「食に関する指導」に一体的に活用するため



- 市町村学校食育推進委員会で
- 地場産物を活用した給食献立と食に関する指導の計画を企画・調整し、
- 各学校において学校食育リーダーがコーディネートし実施する

第9章 食物アレルギーへの対応

1 学校給食における食物アレルギー対応の考え方

(1) 対応の根拠

学校給食における食物アレルギー対応は、「学校給食における食物アレルギー対応指針」（文部科学省 平成27年3月）及び「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン〈令和元年度改訂〉」（公益財団法人日本学校保健会 令和2年3月）に基づいて行う。幼稚園における給食においても、同様とする。

(2) 食物アレルギー対応の大原則

- ① 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。
- ② 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- ③ 医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- ④ 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応を原則とする。
- ⑤ 学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。
- ⑥ 教育委員会等は食物アレルギー対応について、一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

(3) 体制整備

校長を責任者とする食物アレルギー対応委員会を校内に設置する。委員会は、校長、教頭、教務主任、栄養教諭・学校栄養職員、養護教諭、保健主事、給食主任、関係学級担任、学年主任等で組織する。学校給食での新規発症の事例もあることから、食物アレルギーを有する児童生徒の有無にかかわらず、体制整備を行う。

- ① 給食対応の基本的な方針を決定する。学校の基本方針は、市町村教育委員会等の統一的な対応方針と個々の状況を踏まえて決定する。
- ② 委員会では校内の児童生徒の食物アレルギーに関する情報を集約し、様々な対応を協議、決定する。
- ③ 校内の危機管理体制を構築し、各関係機関と連携して具体的な対応訓練や校内外の研修を企画、実施する。

2 学校給食における食物アレルギー対応の流れ

(1) 対応申請の確認

＜入学時＞

就学時健康診断、保護者会等で、学校及び学校給食における食物アレルギー対応の内容を説明する。その上で、アレルギー調査票等を配布し、アレルギーの有無とアレルギー対応の希望調査を行う。

<進級時>

前年度3学期に、対応を継続するか取下げるかの確認を行う。

<新規発症及び転入時>

新入学時と同様の対応を迅速に行う。

(2) 対応開始まで

- ① 保護者に「学校生活管理指導表」と事前調査票の提出を依頼する。
- ② 保護者と個人面談を行う。面談には、必ず管理職及び実務者（栄養教諭・学校栄養職員・養護教諭・学級担任等）が出席する。学校生活管理指導表の確認とアレルギー対応委員会で決定した項目を保護者から聴取するとともに、学校の対応体制を説明する。
- ③ 栄養教諭・学校栄養職員と養護教諭が、面談調書、個別の取組プラン案、その他関係資料を作成する。
- ④ 面談調書等をもとに、学校長（単独調理場）または学校長から依頼を受けた共同調理場長（共同調理場）が、調理場における対応実施を決定する。
- ⑤ アレルギー対応委員会で、対象児童生徒ごとに、個別の取組プランを検討・決定する。
- ⑥ 学校長は保護者に対応の詳細について了承を得て、プランの内容を全教職員に周知徹底する。
- ⑦ 市町村教育委員会は、対応内容を確認・把握し、環境整備や指導を行う。

(3) 評価・見直し・相談指導

- ① 定期的に対応を評価し、見直しを行う。
- ② 保護者が対応を希望する間は、症状に変化が見られなくても、基本的に、毎年、学校生活管理指導表の提出を求める。症状の軽症化によっては、医師と相談しながら見直しを検討する。
- ③ 保護者・児童生徒に対して相談指導を行い、学校以外の食生活の質の向上を促す。必要に応じて定期的に面談を行い、給食での様子を伝え、家庭での除去状況や 医療機関受診状況などの変化を聴取し、その後の対応に反映させる。
- ④ 除去していたものを解除するときは、口頭のやりとりで済ますことはせず、必ず保護者と学校の間で所定の書類を作成して対応する。（「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン<令和元年度改訂>」P44参照）

この学校生活管理指導表は、学校の発症に対して特別に配慮や管理が必要となった場合に提出が作成されるものです。

学 校 名	姓 名	職 務	提出日	提出場所
A. 学校生活管理指導表	1. 学校生活管理指導表	2. 事前調査票	3. 面談調書	4. 個別の取組プラン案
B. 学校生活管理指導表	1. 学校生活管理指導表	2. 事前調査票	3. 面談調書	4. 個別の取組プラン案
C. 学校生活管理指導表	1. 学校生活管理指導表	2. 事前調査票	3. 面談調書	4. 個別の取組プラン案
D. 学校生活管理指導表	1. 学校生活管理指導表	2. 事前調査票	3. 面談調書	4. 個別の取組プラン案
E. 学校生活管理指導表	1. 学校生活管理指導表	2. 事前調査票	3. 面談調書	4. 個別の取組プラン案
F. 学校生活管理指導表	1. 学校生活管理指導表	2. 事前調査票	3. 面談調書	4. 個別の取組プラン案
G. 学校生活管理指導表	1. 学校生活管理指導表	2. 事前調査票	3. 面談調書	4. 個別の取組プラン案
H. 学校生活管理指導表	1. 学校生活管理指導表	2. 事前調査票	3. 面談調書	4. 個別の取組プラン案
I. 学校生活管理指導表	1. 学校生活管理指導表	2. 事前調査票	3. 面談調書	4. 個別の取組プラン案
J. 学校生活管理指導表	1. 学校生活管理指導表	2. 事前調査票	3. 面談調書	4. 個別の取組プラン案
K. 学校生活管理指導表	1. 学校生活管理指導表	2. 事前調査票	3. 面談調書	4. 個別の取組プラン案
L. 学校生活管理指導表	1. 学校生活管理指導表	2. 事前調査票	3. 面談調書	4. 個別の取組プラン案
M. 学校生活管理指導表	1. 学校生活管理指導表	2. 事前調査票	3. 面談調書	4. 個別の取組プラン案
N. 学校生活管理指導表	1. 学校生活管理指導表	2. 事前調査票	3. 面談調書	4. 個別の取組プラン案
O. 学校生活管理指導表	1. 学校生活管理指導表	2. 事前調査票	3. 面談調書	4. 個別の取組プラン案
P. 学校生活管理指導表	1. 学校生活管理指導表	2. 事前調査票	3. 面談調書	4. 個別の取組プラン案
Q. 学校生活管理指導表	1. 学校生活管理指導表	2. 事前調査票	3. 面談調書	4. 個別の取組プラン案
R. 学校生活管理指導表	1. 学校生活管理指導表	2. 事前調査票	3. 面談調書	4. 個別の取組プラン案
S. 学校生活管理指導表	1. 学校生活管理指導表	2. 事前調査票	3. 面談調書	4. 個別の取組プラン案
T. 学校生活管理指導表	1. 学校生活管理指導表	2. 事前調査票	3. 面談調書	4. 個別の取組プラン案
U. 学校生活管理指導表	1. 学校生活管理指導表	2. 事前調査票	3. 面談調書	4. 個別の取組プラン案
V. 学校生活管理指導表	1. 学校生活管理指導表	2. 事前調査票	3. 面談調書	4. 個別の取組プラン案
W. 学校生活管理指導表	1. 学校生活管理指導表	2. 事前調査票	3. 面談調書	4. 個別の取組プラン案
X. 学校生活管理指導表	1. 学校生活管理指導表	2. 事前調査票	3. 面談調書	4. 個別の取組プラン案
Y. 学校生活管理指導表	1. 学校生活管理指導表	2. 事前調査票	3. 面談調書	4. 個別の取組プラン案
Z. 学校生活管理指導表	1. 学校生活管理指導表	2. 事前調査票	3. 面談調書	4. 個別の取組プラン案

※ 学校生活管理指導表は、令和3年度に徳島県改訂版が作成されており、徳島県立総合教育センターHPよりダウンロード可能。

3 食物アレルギーによる緊急時の対応

(1) アナフィラキシーとは

アレルギー反応により、じんましんなどの皮膚症状、腹痛やおう吐などの消化器症状、ゼーゼー、呼吸困難などの呼吸器症状が、複数同時にかつ急激に出現した状態をアナフィラキシーという。その中でも、血圧が低下して意識の低下や脱力を来すような場合を、特にアナフィラキシーショックと呼ぶ。直ちに対応しないと生命に関わる重篤な状態である。

(2) 緊急性の高いアレルギー症状

全身の症状

唇や爪が青白い 脈が触れにくい・不規則 意識がもうろうとしている
ぐったりしている 尿や便をもらす

呼吸器の症状

喉や胸が締め付けられる 声がかすれる 犬が吠えるような咳
持続する強い咳き込み ゼーゼーする呼吸 息がしにくい

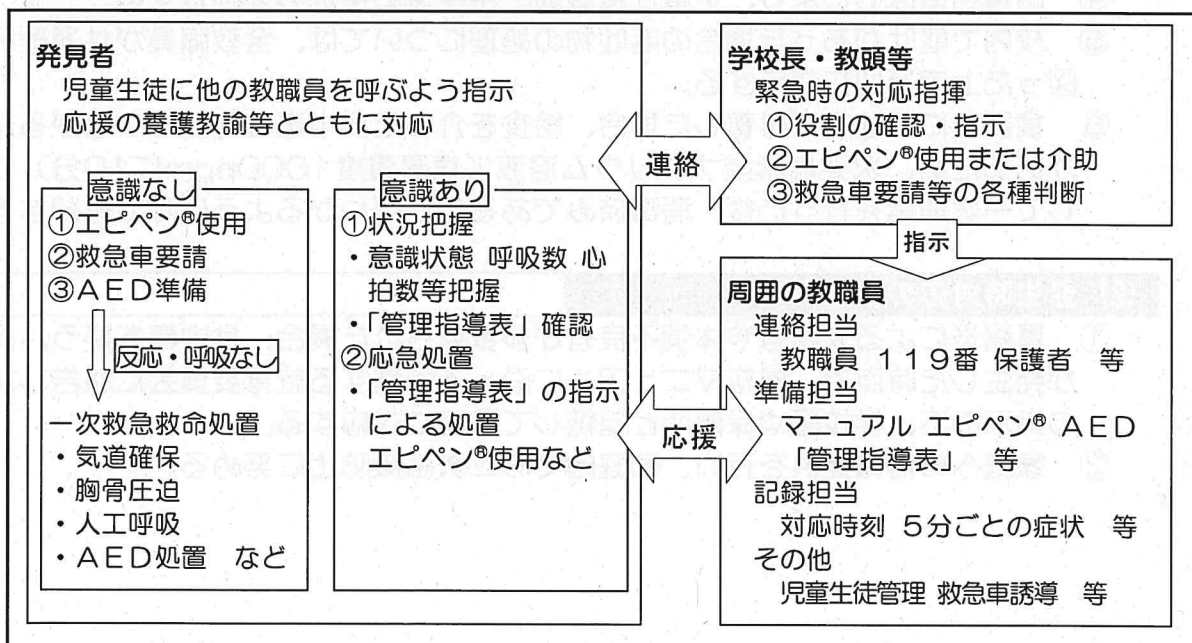
消化器の症状

繰り返す嘔吐 持続する強い（がまんできない）腹痛

◎片時も目を離さず迅速に対応し、一つでもあてはまれば早期（判断は5分以内）にエピペン®使用。救急車を要請する。

◎ぐったり、意識もうろうの場合は、血圧が低下している可能性があるため、あお向けで足を15～30cm高くする。吐き気、嘔吐がある場合は、窒息を防ぐため、体と顔を横に向ける。呼吸が苦しくあお向けになれない場合は、呼吸を楽にするため、上半身を起こし後ろによりかからせる。

(3) アナフィラキシー発症時の緊急対応例



第10章 学校給食におけるリスクマネジメント

1 基本的な考え方

学校給食は児童生徒を対象に実施されることから、安全性を担保した上で実施することが重要となる。給食を食べる際に想定されるリスク要因として、食中毒、異物混入、食物アレルギー、窒息等が考えられる。衛生的な環境のもと、児童生徒が楽しく安全に食事ができるよう、学級担任等は事故防止に十分配慮する。給食を原因とするリスクについては、事故を未然に防ぐため、また、発生時には適切で迅速な対応が行えるよう校内マニュアル等を整備し、全教職員で共通理解を図った上で組織的に運用する。幼稚園における給食の実施についても、同様に取り組む。

2 食中毒の防止

食中毒は季節に関わらず、1年を通して発生している。また、ノロウイルスに代表される「人を介して感染が拡大するおそれのあるウイルス」に感染する危険があることから、教室等での給食当番活動における衛生管理について注意する。

(1) 未然防止のポイント

- ① 学校保健安全法に基づいた健康観察を適切に行い、児童生徒の体調不良を早期発見するよう努める。
- ② 「学校給食衛生管理基準」に基づき、給食当番の健康状況を記録する。

給食当番チェックリスト

- 下痢をしている者はいない。
- 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
- 衛生的な服装をしている。
- 手指は確実に洗浄した。

- ③ 児童生徒に胃腸炎の症状がある場合は、給食当番を交代させる。
- ④ 給食当番はもとより、全員が食事前、用便後の手洗いを励行する。
- ⑤ 校内で嘔吐があった場合の嘔吐物の処理については、全教職員が共通理解を図った上で適切に対応する。
- ⑥ 食器具に嘔吐物が付着した場合、給食を介した食中毒の発生につながる恐れがあるため、次亜塩素酸ナトリウム溶液（塩素濃度1000ppmに10分）に浸して一次消毒を行った後、消毒済みであることがわかるようにして返却する。

(2) 発生時対応の留意点

- ① 胃腸炎による欠席者や体調不良者が多数見られた場合、食中毒を疑う。疑いが発生した時点で、対応マニュアルに沿って管轄する教育委員会に報告し、その指示の下、学校医や保健所と連携して迅速に対応する。
- ② 家庭への情報提供を行い、家庭内での二次感染防止に努める。

3 異物混入の防止

調理工程での混入だけでなく、教室等での混入の可能性も想定し、未然に防止する手立てを講じる。

(1) 未然防止のポイント

- ① 配膳室は施錠するなど、児童生徒や部外者が立ち入ることがないように施設管理を徹底する。
- ② 納入業者が学校に直接届ける食品については、検収責任者を決め、納品時の温度や賞味期限等を確認し、その記録を適切に保管する。
- ③ 教室内のほこりが食品に混入することを防ぐため、配膳前及び配膳中は、児童生徒は静かに着席して待つよう指導する。
- ④ 教室内の不要物は処分し、画鋏や釘等の金属製品は適切に収納する。
- ⑤ 児童生徒に対して正しい身支度を指導する。特に毛髪が配食中の食缶や配食後の食品に入らないように注意する。
- ⑥ ヘアピン等、幼児児童生徒が普段から身につけている金属類についても注意する。
- ⑦ 給食前には、学習用品を適切に収納するよう指導する。
- ⑧ 給食当番を行う児童生徒が手指のケガにより絆創膏等をしている場合は、食品の盛り付けを行わないなど分担を配慮する。
- ⑨ 必ず学級担任等が配食に立ち会い、給食当番の活動を指導する。

(2) 発生時対応の留意点

- ① 異物混入による被害を受けた児童生徒がいる場合は、まず身体的、精神的ケアに努める。
- ② 混入した異物が健康被害を及ぼす危険があるもの（金属片、ガラス片、硬質プラスチック、薬品類、衛生害虫等）と判断した場合、すみやかに管理職に報告し、給食停止の措置を講じる等の判断を行う。
- ③ 調理場及び管轄する教育委員会に報告する。場合によっては、保健所や納入業者等との連携が必要になるため、組織で対応する。
- ④ 混入経路の特定に努め、再発防止策を検討する。再発防止策は全教職員で共通理解を図る。

4 食物アレルギー対応事故の防止

全ての児童生徒が給食時間を安全に、かつ、楽しんで過ごすことができるようにするために、安全性を最優先し、組織的に対応する。学級担任を始め、全教職員は、食物アレルギーを有する児童生徒の視点に立って対応するとともに、食物アレルギーやアナフィラキシーについて正しく理解し、リスク管理や緊急対応を行う。

また、給食以外の食物・食材を扱う授業・活動等についても、同様に配慮する。

(1) 未然防止のポイント

- ① 校内アレルギー対応委員会を開催し、全教職員の共通理解のもと組織で対応する。
- ② 全教職員が、食物アレルギーを有する児童生徒の実態や個別の取組プラン、緊急時の対応について共通理解を図る。
 - ・各教職員の役割を明確にし、栄養教諭や養護教諭、食物アレルギーの児童生徒を受け持つ担任のみならず、校長等の管理職をはじめとした全ての教職員が当事者意識を強くもって、情報を共有する。
- ③ 管理職・養護教諭・担任等が不在の場合にも適切に対応できるよう、緊急時の体制づくりを行う。
- ④ 主な対応を行っている学級担任等が不在となる場合には、事前に他の教職員に十分な引継ぎを行う。
 - ・食物アレルギーを有する児童生徒がいる場合、補教計画にも対応食の有無や内容を記載する。
 - ・教室の決まった場所に、アレルギー対応食の有無がわかる献立表を掲示し、担任以外が急に給食指導に入る時も確認できるようにする。
- ⑤ 給食の受け取りに際しては、決められた確認作業を決められたタイミングで行い、誤食を予防する。
 - ・内容確認、配膳、後片付け、食物アレルギーを有する児童生徒がおかわりをする際のルールについて、取り決めておく。
- ⑥ 食物の調理、摂取を伴う授業等や、宿泊を伴う校外学習においても、個別の取組プランに基づき対応する。また、食物依存性運動誘発アナフィラキシーのリスクについて把握し、体育、部活動等運動を伴う活動において配慮を行う。
- ⑦ 文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき、事故発生時を想定した校内研修を実施する。緊急時の対応については、文部科学省作成のDVD等を活用し、全教職員で共通理解を図る。

(2) 発生時対応の留意点

緊急時対応マニュアルに基づき、救急措置を講じる。(本書P87参照)

5 窒息事故の防止

窒息は、食物アレルギーによるアナフィラキシーとともに、生命に関わる重大事故につながるおそれがあることを認識し、未然防止のための指導を行う。特に、幼稚園においては、幼児は食品をかみ砕く力や飲み込む力が未発達のため、小・中学校と同一献立の場合、誤嚥・窒息につながりやすい食材について、提供方法の工夫や食べ方の指導を行うなど、窒息事故防止の手立てを講ずる。

(1) 未然防止のポイント

- ① 食べ物は食べやすい大きさにして、よく噛んで食べるよう指導する。
- ② 早食いは危険であることを指導する。
- ③ 咀嚼及び嚥下の能力には個人差があるので、個別の対応が必要な児童生徒については、全教職員で共通理解を図る。
- ④ その他、特別な支援を要する児童生徒については、食事中に教職員が付き添うなど、目を離さないようにする。

(2) 発生時対応の留意点

- ① 他の教職員を呼び、119番通報とAEDを持って来るように依頼する。
- ② 同時に、口の中の異物を確認し、「背部叩打法」または「腹部突き上げ法」で気道をふさいでいる異物の除去を試みる。
- ③ 救急車が到着するまでの間は、「背部叩打法」または「腹部突き上げ法」を続けるが、除去中に幼児児童生徒の意識がなくなった場合は、異物が除去できていなくても、心肺蘇生法を開始する。

第11章 個別的な相談指導

1 個別的な相談指導の基本的な考え方

個別的な相談指導は、授業や学級活動の中など全体的な指導では解決できない健康に関係した個別性の高い課題について改善を促すため実施する。その課題の改善を目的として期間を決めて定期的、継続的に実施することにより、対象児童生徒の行動変容を促し、改善、あるいは、より良好な生活を行うための習慣を獲得できるようにする。

(1) 想定される個別的な相談指導

学校では、偏食のある児童生徒、肥満・やせ傾向にある児童生徒、食物アレルギーを有する児童生徒、スポーツをしている児童生徒、食行動に問題を抱える児童生徒等を対象とした個別的な相談指導を行う。また、栄養や食が関係する疾患を有する児童生徒についても本人や関係者から相談指導があった場合は対応する。

対象となる児童生徒の抽出は、学級での状態や状況、健康診断結果等をもとに、学級担任、養護教諭、体育主任等、問題を抱える児童生徒の状況を把握している教職員と栄養教諭が連携して行う。

(2) 指導上の留意点

個別的な相談指導を実施する際は、次の点に注意して行う。

- ① 対象児童生徒の過大な重荷にならないようにすること。
- ② 対象児童生徒以外からのいじめのきっかけにならないよう、対象児童生徒の周囲の実態を踏まえた指導を行うこと。
- ③ 指導者として、高い倫理観とスキルをもって指導を行うこと。
- ④ 指導上得られた個人情報の保護を徹底すること。
- ⑤ 指導者側のプライバシーや個人情報の提供についても、十分注意すること。
- ⑥ 保護者を始め関係者の理解を得て、密に連携を取りながら指導を進めること。
- ⑦ 成果にとらわれ、対象児童生徒に過度なプレッシャーをかけないこと。
- ⑧ 確実に行動変容を促すことができるよう計画的に指導すること。
- ⑨ 安易な計画での指導は、心身の発育に支障をきたす重大な事態になる可能性があることを認識すること。

2 学校内の体制及び教職員の役割

(1) 学校内の体制

全教職員が児童生徒の食に関する課題を理解し、学校として計画的、組織的に個別指導を行うよう、校長のリーダーシップのもと、校内の指導体制を整備する。

「食に関する指導の全体計画」に個別指導の内容を具体的に明記し、教職員及び関係機関等が連携協働の上、PDCAサイクルに沿って取り組むことについて、校内で共通理解を図る。

取組にあたっては保健主事等が中心となり、既存の組織を活用するなどして、定期的な協議の場を設定する。主として食に関する問題を抱える児童生徒に関わる教職員（学級担任、栄養教諭、養護教諭）は連携して実態の報告や指導に関する提案を行う。よりよい内容や方法で効果的に個別指導を実施するよう、管理職の指示、その他の教職員の助言や協力を受けて、指導内容の作成や見直しを行う。計画に沿った指導と評価、結果の共有を継続的に行う。

(2) 教職員の役割

個別的な相談指導については、学級担任、養護教諭、栄養教諭、保健主事、体育主任（または部活動担当）、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、保護者等が連携を図り、適切に対応する。

身体・精神の発達には個人差があり、対象の年齢によって理解力・実践力に違いが見られるほか、家庭環境も異なることから、特に学級担任は、児童生徒の生活環境、日常の行動等を知る立場にあるので、他の教職員の協力のもと、日頃から十分な教育的配慮を行う。生活習慣の課題については、重点的に養護教諭、栄養教諭との連携を図ることにより、よりよい生活習慣が身に付けられるようにする。

栄養教諭が配置されている学校では、食に関する個別的な相談指導は、「児童生徒の栄養の指導及び管理をつかさどる」栄養教諭が、栄養学等の専門知識に基づき中心となって取り組む。栄養教諭は、管理栄養士・栄養士の資格を有した唯一の教師であり、食に関する高い知識やスキルをもって、個別的な相談指導を主体的かつ効果的にすすめる役割を担う。児童生徒に対して直接指導や助言を行うほか、食の大部分を担う家庭での実践が不可欠であることから、保護者に対する助言など、家庭での支援や働きかけについても細やかに行う。

3 学校と家庭・地域の関係機関等との連携

(1) 家庭との連携

児童生徒の食に関する問題は、特に個別的な相談指導が必要な児童生徒において、家庭の協力が不可欠のため、必要に応じて、児童生徒と保護者を一緒に、または保護者を対象とした面談や相談指導を設定し、現状や指導内容について学校と家庭の共通理解を図る。指導にあたっては、家庭との信頼関係を築き、現状を踏まえた長期的・短期的な目標を設定し、見通しをもった取組を行う。また、評価内容を定期的に家庭と共有し、児童生徒と保護者が共に意欲をもって取組を継続できるようにする。

(2) 地域の関係機関との連携

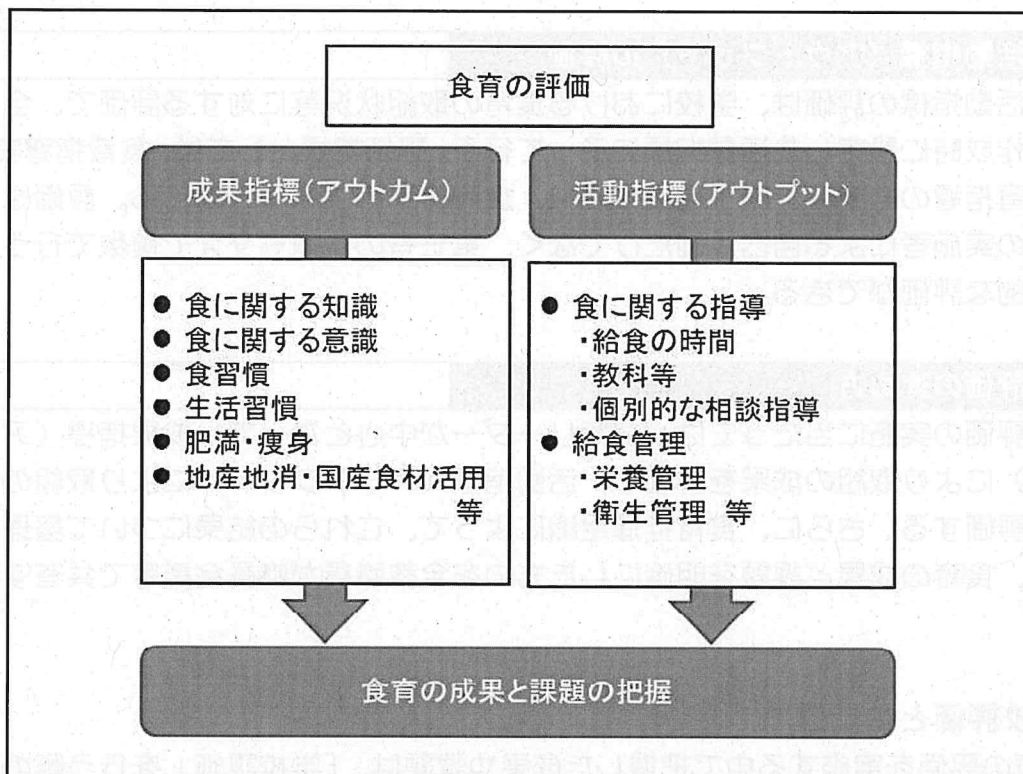
市町村における保健関係部署や生涯学習関係部署と連携し、健康教室、運動教室など市町村が実施する活動を活用する。地域の保健所や健康・保健センターなど健康管理に関する関係機関の情報や助言をもとに指導の充実を図る。

食物アレルギー、肥満、摂食障がい等、医学的な対応を要するものについては、主治医や専門医と密接に連携をとりながら、学校で取り組む内容について整理し、適切に対応する。

第12章 学校における食育の推進の評価

1 評価の基本的な考え方

食育の推進に対する評価は、子供や子供を取り巻く環境の変化の評価と活動（実施）状況の評価とに分類できる。前者は成果指標（アウトカム）の評価、後者は活動指標（アウトプット）の評価という。成果指標と活動指標の両方を設定し、総合的な評価につなげる。



なお、評価には、数値による量的な評価と数値に表すことが難しい質的な評価がある。多くの人に食育を理解してもらうためには、目に見える形での評価（数値での評価）が必要であるが、子供の変化を全て数値で表すには限界がある。子供たちの個々の発言などの質的な評価を量的な評価に加えることにより、数値での評価の限界を補うことができる。

<量的な評価に質的な評価を加えた例>

○量的な評価

食育に「関心がある」と回答した子供の割合 目標値70% → 実績値72%

○質的な評価

給食ポストのコメントの内容が変化が見られた。昨年度は『デザートをつけて欲しい』『カレーがおいしかった』などのコメントが多かったが、今年度は、『カレーに夏野菜が3つ入っていた』『なすはいつも食べられないけど、今日のカレーのなすはおいしかった』といった具体的なコメントが増えた。

2 評価の実施方法

(1) 成果指標（アウトカム）の評価

成果指標の評価では、全体計画の作成時に設定した評価指標の目標値を基準に取組による変化を評価する。具体的な成果指標としては、肥満度などの健康診断結果の変化や血液検査の変化、生活習慣病の有病者予備軍等の変化、子供や保護者の意識変化や行動変容のほか、体力向上や生活習慣の改善などがある。

(2) 活動指標（アウトプット）の評価

活動指標の評価は、学校における食育の取組状況等に対する評価で、全体計画の作成時に設定した活動指標にそって行う。評価指標としては、食育指導実施率、食育指導の継続率、親子給食の回数、食育研修の回数などがある。評価はその取組の実施者による自己評価だけでなく、第三者の視点も交えて複数で行う方が客観的な評価ができる。

(3) 評価の進め方

評価の実施に当たっては、食育リーダーが中心となって、成果指標（アウトカム）により取組の成果を評価し、活動指標（アウトプット）により取組の状況等を評価する。さらに、食育推進組織によって、これらの結果について整理・分析し、食育の成果と課題を明確にしたものを全教職員が職員会議等で共有する。

3 学校評価との関連

食育の評価を実施する中で把握した成果や課題は、「学校評価」を行う際の基礎資料として活用する。また、食育に対する教職員の認識を高め、保護者や地域との連携を促進するなど、学校における食育の推進につながるため、「学校評価」の中に「食育」を位置付けるよう努める。

4 評価から改善へ

評価結果を踏まえて、食育推進組織において次年度に向けての改善点を検討する。その際、食育リーダーは、校長（推進組織の委員長）に客観的な資料を示し、具体的な改善点を相談した上で、全教職員で共通理解を図る。また、保護者や地域住民なども適宜評価結果を公表し、相互理解を深め、連携体制を改善・強化するとともに、次年度の計画策定に生かす。

令和3年度学校における食育推進検討委員（敬称略）

臼杵 一浩	徳島県教育委員会副教育長	高橋 啓子	四国大学教授
小坂 浩嗣	鳴門教育大学教授	岡田 志麻	徳島県学校給食係校長会長
井本 友子	徳島県PTA連合会長	若松 義明	徳島市・名東郡PTA連合会長
以西さゆり	徳島県栄養教諭・学校栄養職員研究会副会長	土橋 茂美	徳島県養護教諭協会会長
林 秀典	徳島県農林水産部もうかるブランド推進課次世代農業室長	大久保久美子	徳島県保健福祉部健康づくり課長
今田 潤	徳島県教育委員会教職員課長	齋藤 大輔	徳島県教育委員会学校教育課学力向上推進幹
田中 清章	徳島県教育委員会特別支援教育課長	藤井 宏孝	徳島県教育委員会生涯学習課長
横島亜希子	徳島県立総合教育センター次長	吉岡 直彦	徳島県教育委員会体育学校安全課長

徳島県学校食育指導プラン改訂委員（敬称略）

大西 祐子	徳島県農林水産部もうかるブランド推進課次世代農業室主任	北尾 緑	徳島県保健福祉部健康づくり課主事
喜多 美幸	徳島県危機管理環境部消費者くらし安全局安全衛生課係長	鎌田 秀幸	徳島県教育委員会教職員課統括管理主事
白濱真紀子	徳島県教育委員会学校教育課指導主事	森 友子	徳島県教育委員会学校教育課主任主事
外山 周作	徳島県教育委員会学校教育課指導主事	中山 登	徳島県教育委員会特別支援教育課統括指導主事
石丸 千代	徳島県立総合教育センター学校経営支援課指導主事	土橋 茂美	徳島県養護教諭協会会長
石橋 佳代	徳島県栄養教諭・学校栄養職員研究会副会長	川内 美希	徳島県教育委員会体育学校安全課指導主事
佐藤 一郎	徳島県教育委員会体育学校安全課指導主事	梅本 浩志	徳島県教育委員会体育学校安全課指導主事
一森 淳代	徳島県教育委員会体育学校安全課指導主事	加賀谷扶美世	徳島県教育委員会体育学校安全課指導主事

食に関する指導の全体計画作成委員（敬称略）

加茂 直子	徳島県立鳴門渦潮高等学校教頭	上田 利沙	徳島県立鴨島支援学校教諭
兵頭 真希	徳島市徳島中学校栄養教諭	森北 晶子	藍住町立藍住南小学校教諭
三木 直子	藍住町立藍住南小学校栄養教諭	三木 幸恵	上板町立高志幼稚園主任教諭
西野 久恵	上板町立高志小学校栄養教諭	南郷 知子	美馬市立穴吹小学校栄養教諭
浅野 典子	徳島市教育委員会学校教育課食育推進支援員		

執筆協力者（敬称略）

中野 和代	阿波市立土成小学校栄養教諭	木村 早亜	三好市立箸蔵小学校栄養教諭
徳善喜代子	三好市立箸蔵小学校講師	藤倉 紘衣	鳴門市黒崎小学校教諭
榎本 孝裕	徳島市福島小学校教頭	間宮 由佳	徳島市福島小学校教諭
浅野 千佳	徳島市福島小学校栄養教諭	福田 幸司	徳島県立総合教育センター教職員研修課班長
石丸 千代	徳島県立総合教育センター学校経営支援課指導主事	佐藤 一郎	徳島県教育委員会体育学校安全課指導主事
松本 真治	徳島市徳島中学校教諭	兵頭 真希	徳島市徳島中学校栄養教諭
大竹 恵美	小松島市小松島南中学校栄養教諭	阿部歌奈子	徳島県危機管理環状部消費者くらし安全局消費者政策課系長
梅本 浩志	徳島県教育委員会体育学校安全課指導主事	田岡 翔平	徳島県立徳島聴覚支援学校教諭
吉積 麻子	徳島県立阿南支援学校教諭	藤本 綾子	徳島県立板野支援学校教諭
岡田 祐介	徳島県立池田支援学校美馬分校教諭	炭田 統子	徳島市津田小学校栄養教諭
中村 綾	勝浦町立生比奈小学校栄養教諭	西野由布子	阿南市立見能林小学校栄養教諭
伊藤みなみ	阿南市立岩脇小学校栄養教諭	石橋 佳代	阿波市立阿波中学校栄養教諭
荒井美紗子	松茂町立松茂小学校栄養教諭	奥田 香里	神山町神山中学校栄養教諭
森田 麻衣	徳島県立城ノ内中等教育学校栄養教諭	市瀬穂菜美	徳島市城西中学校栄養教諭
田中 典代	徳島県立阿南支援学校主査		

事務局

徳島県教育委員会体育学校安全課	防災・健康教育幹	三原 善仁
徳島県教育委員会体育学校安全課	指導主事	岡 佳子
徳島県立総合教育センター教職員研修課	指導主事	藤井真紀代

表紙イラスト 山内 直美

<参考文献>

- 食に関する指導の手引―第二次改訂版―（平成31年3月 文部科学省）
- 栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育（平成29年3月 文部科学省）
- 学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン<令和元年度改訂>
（令和2年3月 公益財団法人 日本学校保健会）
- 学校給食における食物アレルギー対応指針（平成27年3月 文部科学省）

徳島県学校食育指導プランⅢ

（令和4年3月）

編集・発行 徳島県教育委員会