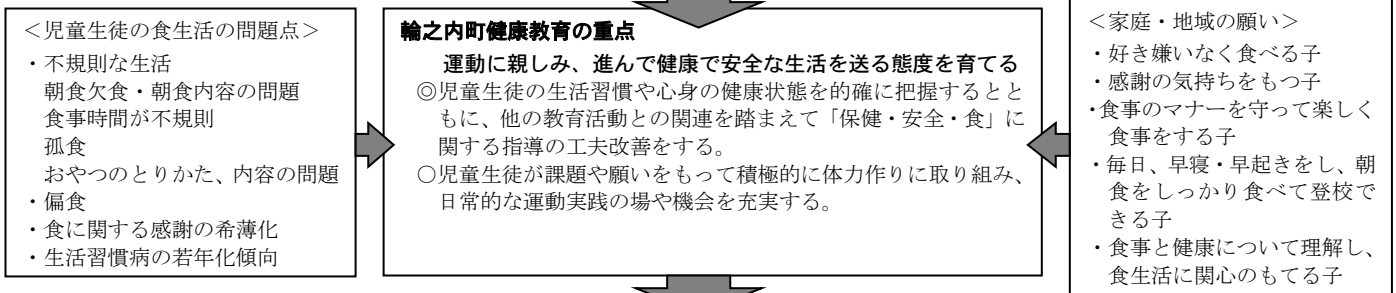


輪之内町学校教育指導の方針

仲間の幸せを願い、豊かな心とたくましく生きる力の育成に努め、人間性豊かな教育の実現



- 食に関する指導の目標**
- ① 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。(食事の重要性)
 - ② 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取り方を理解し、自ら管理していく能力を身につける。(心身の健康)
 - ③ 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。(食品を選択する能力)
 - ④ 食物を大切に、食物の生産等にかかわる人々への感謝する心を育む。(感謝の心)
 - ⑤ 食生活のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身につける。(社会性)
 - ⑥ 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。(食文化)

発達段階に応じた食に関する指導の到着目標			
小学校低学年	小学校中学年	小学校高学年	中学校
<ul style="list-style-type: none"> 食べ物に興味をもち、食品の名前が分かる(①③)。 みんなと楽しく食べることができる(⑤)。 好き嫌いせず食べようとする(②)。 食事を作ってくれた人に感謝する(④)。 自分の住んでいる身近な土地でとれた食べ物を知る(⑥)。 	<ul style="list-style-type: none"> 衛生的に給食の準備・後かたづけや食事ができる(③)。 楽しく食事をすることが心身の健康に大切なことが分かる(①)。 自然の恵みや生産者に感謝して食べることができる(④)。 健康に過ごすことを意識して、好き嫌いなく食べることができる(②)。 楽しく給食を食べるために、みんなで協力できる(⑤)。 地域の産物に興味を持ち、日常の食事と関連づけて考えることができる(⑥)。 	<ul style="list-style-type: none"> 楽しく食事がすることが、人と人とのつながりを深め、豊かな食生活につながる事が分かる(①⑤)。 食事が体に及ぼす影響や食品をバランスよく組み合わせる大切さを理解し、一食分の食事が考えられる(②)。 食品の衛生に気を付けて簡単な調理ができる(③)。 食文化や食品の生産・流通・消費について理解できる(⑥)。 生産者や自然の恵みに感謝し、残さず食べることができる(④)。 	<ul style="list-style-type: none"> 健康と食事の関わりを知り、中学生の時期の栄養の特徴について理解する(①②)。 食を通して、自らの健康を適切に管理し、改善していく能力を身につける(②)。 1日分の献立をふまえ、簡単な日常食の調理ができる(②)。 食品の安全で衛生的な取り扱いができる(③)。 生産者や自然の恵みに感謝し、食品を無駄なく使って調理することができる(④)。 会食について関心を持ち、楽しい食事を通して望ましい人間関係を構築しようとする(⑤)。 食文化や歴史と自分の食生活との関連を考えることができる(⑥)。

	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
特別活動	給食の時間の指導	給食の仕組みや約束を覚えよう	安全・衛生に気をつけて食べよう	かむ力をつける食事の方法を身につけよう	好き嫌いなく、何でも食べよう	食事(朝食)と運動について理解しよう	栄養のバランスのよい食事を心がけよう	感謝の気持ちを持って食事をしよう	マナーを守って、楽しく食事をしよう	食文化について知ろう	食事と健康の関わりを知ろう	1年間の給食の反省をしよう
	全校一斉指導等	・給食時間の放送(月の目標に関すること・食育の日・食品について・食事のあいさつの意味・よくかむこと・姿勢・食べ物の働き・産地地産・食べ物の歴史・由来等)										
	児童会生徒会活動	・給食センターは、各学校の委員会活動へ資料提供等協力する										
教科との関連	小学校1年	小学校2年	小学校3年	小学校4年	小学校5年	小学校6年	中学校1年	中学校2年	中学校3年			
	<ul style="list-style-type: none"> がっこう(生) きれいな(生) なつだ(生) あそぼう(生) じぶん(生) 	<ul style="list-style-type: none"> 春だきょう(生) 大きくな(生) どきどき(生) いきもの(生) みんな(生) もつと(生) 	<ul style="list-style-type: none"> 大豆(国) わたしたち(社) かわって(理) たねをま(理) 実ができた(理) 物の重さ(理) 毎日の生活(保) 	<ul style="list-style-type: none"> きょう土(社) あたたく(理) 暑くなる(理) 水のすがた(理) 物のあた(理) 育ちゆく(保) 	<ul style="list-style-type: none"> わたしたち(社) わたしたち(社) 工業生産(理) 植物の発芽(理) 物のとけ方(理) わが家(理) おいしい(理) 食べて元気(家) めざそう(家) 	<ul style="list-style-type: none"> 日本の歴史(社) 世界の中の日本(社) 動物のからだ(理) 植物のからだ(理) 生き物のくらし(理) 私の仕事(家) 朝食から健康(家) 思いを形に(家) あなたは(家) 病気の予防(保) 	<ul style="list-style-type: none"> 体の発育(保) 欲求の発達(保) 自然災害(保) 私たちの食生活(家) 地域の食材(家) 野菜の切り方(家) 文明国をめ(歴) 独自の生活(地) 世界の生活(地) フランスの産物(地) 貿易にみる(地) 高度経済(地) 消化と吸収(理) 	<ul style="list-style-type: none"> 健康の成り立ち(保) 食生活と健康(保) 私生活と健康(保) 生活習慣病(保) 私たちの成長(保) 地域(家) 食糧問題(公) 				
学活	<ul style="list-style-type: none"> たべもの(理) 給食センター(理) 	<ul style="list-style-type: none"> なぜ給食(理) 野さいの(理) 	<ul style="list-style-type: none"> 体が元気(理) 朝ごはん(理) 地場産物(理) 	<ul style="list-style-type: none"> 体によい(理) どうしたら(理) 	<ul style="list-style-type: none"> 健康によい(理) よくかんで(理) 							
総合					アイガモ農法による米作り(仁木)			自然との共生				
学校・家庭・地域との連携	<ul style="list-style-type: none"> 「給食だより・食品構成表」の発行 給食主任会の開催 学校給食運営委員会の開催 学校給食推進委員会への参画 えいようだよりの発行(年2回) 地域の産物・旬の食材の活用 											
地場産物	<ul style="list-style-type: none"> 各季節にとれる町内産野菜を積極的に献立に取り入れ、給食だよりや給食時間の放送で紹介する。 町内でとれる野菜について教科等で学習する。 											
個別指導	<ul style="list-style-type: none"> 食物アレルギー等の有無を年度初めに各学校で確認し、給食センターへ報告する。 食物アレルギー等のある児童生徒に対しては、学校・家庭と連携をとり、対応の仕方、指導の仕方を検討する。 極端な偏食や小食の児童生徒の把握をし、給食時間に個別指導をする。また、学級担任を通じて、家庭へ協力をはたらきかける。 肥満ややせ、運動と食事を合わせて指導することが望ましい児童生徒の把握をし、学級担任や養護教諭と連携をとり、指導する。家庭へ協力をはたらきかける。 											