

学習指導要領
食育基本法
食育推進基本計画
教育委員会の方針

学校教育目標
「輝く大宮っ子！笑顔・個性・命」
温かい人間関係を基盤とした全教育活動の中で、
基礎・基本の力を培い、心豊かでたくましく、自
ら学び考えて行動できる児童の育成をめざす。

<めざす子ども像>
○学びを楽しむ子（知）
○心豊かな子（徳）
○たくましい子（体）

児童の実態	心優しく素直で気持ちよくあいさつできる 子が多い。失敗をおそれずやりぬくたくま しさに欠ける面が見られる。
地域の 特性	地域の自然や文化を大切にし、教育熱も高 く協力的である。癒しの里山であるが、生 活の都市化傾向が顕著になりつつある。
保護者 の願い	教育に対する関心は高く、学力向上、健全 育成を願っている。
教師の 願い	自ら考え行動し、自分のよさを発揮しなが ら自分らしく生きぬく子どもを育てたい。

健康・栄養におけ る子どもの実態	○ 極端に偏食である児童が各学年に少数であるがいる。 ○ 食事のマナー（行儀）が身につけていない児童がいる。 ○ 毎日排便のない児童がいる。
今までの取り組 み	▪ 生活科での野菜育てと収穫祭・家庭科での朝食づくり等の調理実習 ▪ 朝ごはん調べ ・生活実態調査 ・給食での食事形態の工夫 ▪ 保護者向け給食試食会や簡単朝ごはんの試食会の実施

食に関する指導目標

生涯にわたって健康で生き生きとした生活を送ることを目指し、児童一人一人が望ましい食生活の基礎基本とした食習慣を身につけ、食事を通じて自らの健康管理ができるようにすること。また、楽しい食事や給食活動を通じて、豊かな心を育成し社会性を養う。

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】
③正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。【食品を選択する能力】
④食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。【感謝の心】
⑤食事のマナーや食事を通じた人間形成能力を身に付ける。【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】

今年度重点目標	○ 体験を通して食に対しての意識を持ち、正しい食生活を実践でき、基本的な生活習慣がおくることができる。 ○ 基本の食事のマナーを身につけることができる。 ☆食の大切さを理解し、感謝していただくことができる。
---------	---

各学年の発達段階に応じた「食に関する指導」の到達目標

低 学 年	中 学 年	高 学 年
<ul style="list-style-type: none"> 給食の準備や後片付けができる。 正しい箸の使い方がわかる。 食事のあいさつができる。 食べ物に興味・関心を持ち、名前がわかる。 みんなと楽しく食べることができる。 ☆作ってくださる人に感謝して、おいしく食べようとする。	<ul style="list-style-type: none"> 食事のマナーを考えて楽しく食べることができる。 料理の名前や食品の働き(3つのグループ分け)がわかる。 きれいな食べ物にも親しみを持ち、頑張るて食べようとする。 ☆食べ物に感謝の気持ちをもち、残食をなくする努力ができる。	<ul style="list-style-type: none"> 自主的に協力して、衛生的に食事の準備、後片付けができる。 日常の食事に関心を持ち、バランスの取れた食事の大切さがわかる。 食品の衛生に気をつけて、簡単な調理をすることができる。 楽しい食事を通して望ましい人間関係をよりよく構築しようとする。 ☆郷土食に親しみ、生産や流通に関わる方への感謝の気持ちを持つ。

『食に関する指導』の年間計画

		1 学 期	2 学 期	3 学 期
給食の時間 (常時指導)	低	<ul style="list-style-type: none"> 給食のきまりを覚えよう 食事のマナーと箸の持ち方を知ろう みんなとなかよく食べよう 	<ul style="list-style-type: none"> マナーを知り、楽しく食べよう 朝食を食べよう よくかんで食べよう 	<ul style="list-style-type: none"> 食べ物の名前を知ろう 食べ物を大切にしよう おいしく食べよう
	中	<ul style="list-style-type: none"> 食べ物の働きを知ろう 給食のマナーを守ろう 箸を正しく持とう 	<ul style="list-style-type: none"> 楽しく食べよう 朝食の大切さを知ろう よくかんで食べよう 	<ul style="list-style-type: none"> 料理や食品の名前を知ろう 食べ物を大切にしよう 感謝して残さず食べよう
	高	<ul style="list-style-type: none"> 食べ物の3つの働きを知ろう カルシウムの働きを知ろう かむことの大切さを知ろう 	<ul style="list-style-type: none"> 自分の朝食を見直そう 食べ物の働きを知ろう 調理の方法に関心を持とう 	<ul style="list-style-type: none"> 食べ物と健康について知ろう 郷土食に親しまおう 感謝して食べよう
特別活動	学級活動	<ul style="list-style-type: none"> 給食のきまり 食事のマナー 衛生に気をつけた食事 丈夫な骨や歯、夏の食生活 	<ul style="list-style-type: none"> 食後の過ごし方 朝食 偏食と健康 給食センターの仕事 楽しい食事、寒さに負けない食事 	<ul style="list-style-type: none"> 当番の仕事と工夫 食物の栄養、風邪の予防 給食の反省
	学校行事	始業式・入学式・対面式 身体測定・内科検診・歯科検診 遠足・運動会・田植え・芋植え バイクキング給食 野外学習・プール開き・相撲大会	身体測定・視力検査・修学旅行 稲刈り・芋掘り 収穫祭・餅つき・社会見学 就学時検診・給食ありがとう集会	一日入学・読書まつり 縄跳び大会・バイクキング給食 お別れ遠足・卒業式・終了式
	児童会	給食委員会（給食黒板の掲示・月目標のお知らせ・全校集会の発表・給食ありがとう集会）		
	クラブ	料理クラブ		

		第1学年	第2学年	第3学年	第4学年	第5学年	第6学年	
教 科 と の 関 連	国語	おおきなかぶ サラダでげんき	「ありがとう」をつ たえよう		くらしの中の和と 洋			
	社会			はたらく人とわたし たちのくらし	健康なくらしを守 る仕事(ごみ) わたしたちの県の ようす	日本の自然と人々 のくらし わたしたちのくらし をささえる食料 生産	大昔のくらしと国 の統一 江戸時代に生きた 人々	
	算数	どちらがながい 20よりおおきいか ず	かけざん(九九)	重さのたんいとはかり 方			比と比の値 量の単位のしくみ	
	理科			植物をそだてよう	季節と生き物 わたしたちの体と運 動 ものの温度と体積	植物の発芽 植物の成長	体のつくりとはたら き 植物の成長と日光や 水とのかかわり 生物とそのかんきよ う	
	生活	がっこうたんけんにい こう ・給食センター いっしょがいのね 野菜を育てよう ・そらまめのたね植 え	野菜を育てよう ・そらまめの収穫 ・トマトを育てよう ・おいもパーティー をしよう ・いちごの苗を育て よう					
	音楽		かぼちゃ	茶つみ うさぎ			ふるさと 赤とんぼ	
	図工		育てた野菜を描く	育てた野菜を描く			稲刈りの絵	
	家庭						見つめてみようわた しと家族の生活 はじめてみようクッ キング できるようになった かな家庭の仕事 元気な毎日と食べ物 じょうずに使おう 物やお金 家族とほっとタイム	くふうしよう 朝の 生活 くふうしよう 楽し い食事 考えよう これから の生活
	保健 体育			けんこうな生活	育ちゆくからだとわ たし	心の健康	病気の予防	
	道徳	がっこうたんけん でハムスターのあか ちゃん	かむかむメニュー げんきにそだて、ミ ニトマト 学きゅうえんのさつ まいも	いただきたいのち		お父さんのおべん とう 正月料理	母うずら 散らかし魔	
外国語活動					外来語を知ろう ランチメニューを作 ろう いろいろな国の食事 のしかた	行ってみたい国を紹 介しよう		
総合的な 学習の時間			「見たい知りたい私 たちの香北町」 ・いちごの収穫とジ ャムづくり 香北町の農業をさぐ ろう! ・オオバを作ってい る人の話を聞こう ・菌庄しいたけって どうやってつくって いるの?	塩の道を歩こう ・塩づくりにチャレ ンジ! ・塩の大切さと食生 活 塩の利用について考 えよう ・塩の種類 塩と健康についてま とめよう ・体にやさしい料理 を考えよう	稲作りに挑戦しよう			
家庭・地域 との連携	給食だより・学年学級通信・学校だより・保健だより・給食試食会・親子料理教室・講演会・バザー・朝食づくり教室・朝食試食会・地域食材を生かした献立・生産者との交流学習・1日体験入学時の試食会 基本的な食事のマナーや望ましい食習慣を身につけた子どもを育てるために、学校・家庭・地域が連携した取り組みを進める必要がある。そのため、児童の食生活の実態を把握し、結果をもとに、望ましい食生活の在り方等について、学校だよりや給食だより等を活用し情報発信を行う。朝食試食会等を実施し、家庭や地域に啓発活動を行っていく。							
地場産物の 活用	ネットワーク会議を通して、学校給食における地場産物の利用拡大を図るとともに、生産者との交流学習を行う。 地場産物の活用を通して、地域の産業や食文化に関心をもち、生産者への感謝の気持ちを高めたりする。							
個別指導	肥満傾向、痩身傾向、食物アレルギー、偏食等への個別相談指導を行う。							