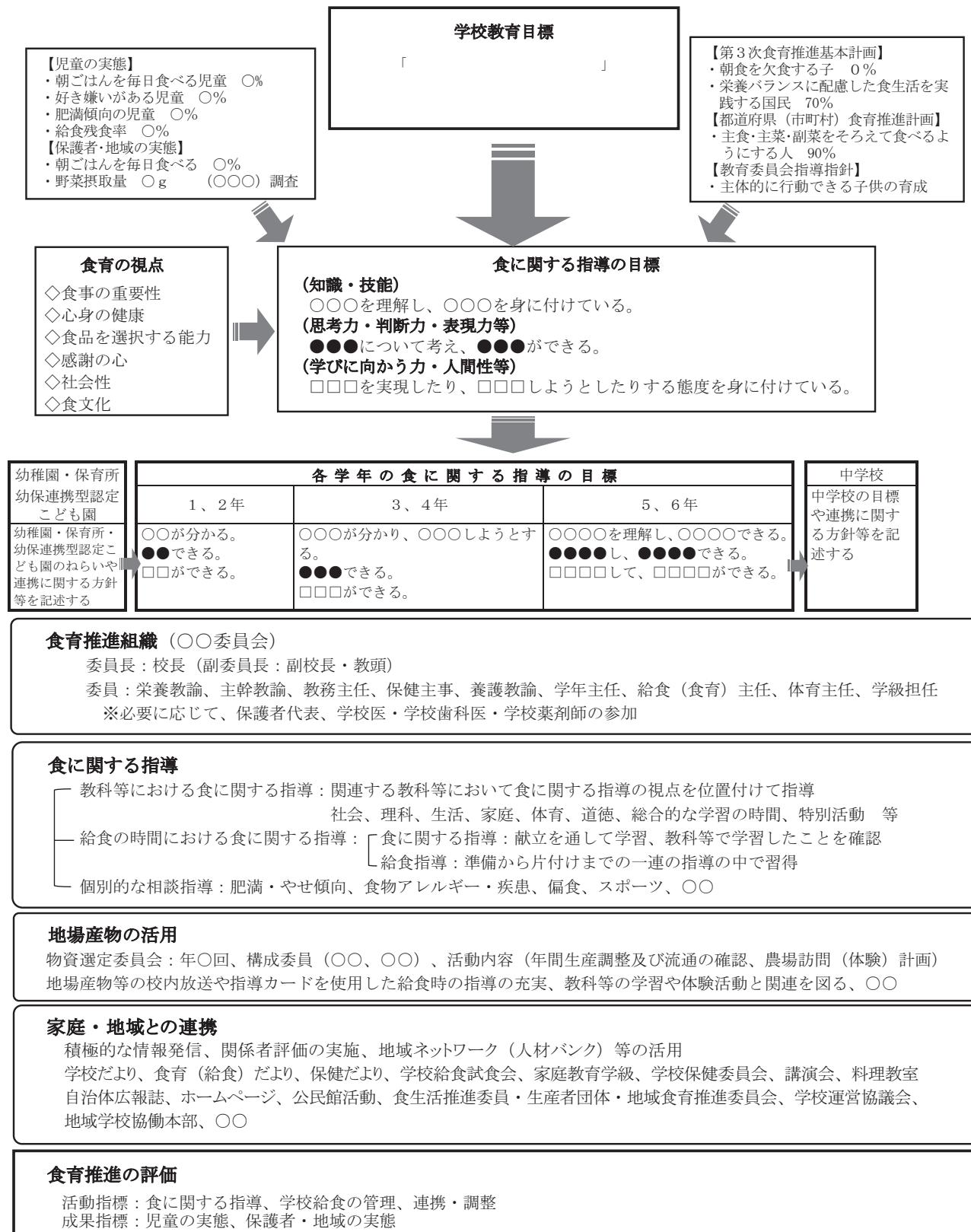


第3節 具体的な全体計画のイメージ

1 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の作成視点

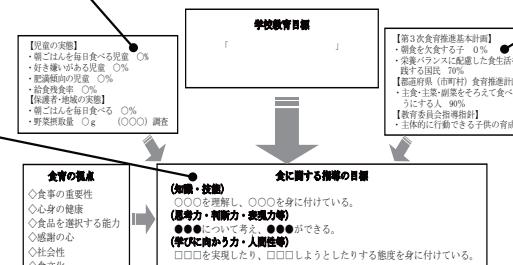
- ・実態把握・評価指標（各種調査等の項目等）及び目標値、食に関する指導の目標は一連のものとなる
 - ・各種調査結果（既存の調査、前年度評価指標とした項目含む）、観察等に基づき、児童の実態把握
 - ・学校評価等から、保護者・地域の実態把握及び食に関する指導の取組状況を把握
- ↓ 観点ごとに課題を整理
- ↓ 具体的（数値等）に実態を記述
- ・児童の実態把握・課題から評価指標及び目標値を設定
 - ・実態把握の結果：評価指標及び目標値に反映
 - ・食に関する指導の目標：評価指標の目標値を達成するための指導の目標

- 各種調査は、既存の調査を活用してもよい
- 取組状況は、活動指標も含めて把握する
- 量的に把握した実態は、評価指標の現状値となる
- 一つの評価指標が間接的に他の評価指標としてもよい

- ・学校教育目標を実現する観点から、食に関する指導の目標を設定
- ↓ 食に関する指導の目標が学校教育目標を受けている
- ・育成を目指す児童の姿として、資質・能力の三つの柱（知識及び技能、思考力、判断力、表現力等、学びに向かう力、人間性等）と六つの食育の視点が入るよう設定
 - ・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

- 学校教育目標を実現させるため、各学年の目標を設定
- ・各学年の実態（資質・能力の三つの柱の育成状況等）を考慮
 - ・発達段階を考慮
 - ・系統的、具体的に設定
- 幼稚園等、小学校、中学校間で一貫性をもたせる
- ・目標等を記述

1 食に関する指導の全体計画①（小学校）例



学習指導要領、食育基本法の趣旨、食育推進基本計画、各自治体の食育推進計画等での指標、教育委員会の方針や目標等を踏まえ

↓

児童の実態と照らし合わせ、食に関する指導の目標となる内容を整理

↓

具体的項目（数値等含む）を記述

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、地域との連携等について記述
(組織の活動計画については、全体計画②へ記述)

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
(関連教科等の単元等については、全体計画②へ記述)

地場産物活用の推進組織、活用方針等を記述
(組織の活動計画については、全体計画②へ記述)

課題や目標についての共通理解、課題解決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、関係機関との連携した取組等を記述

（食に関する指導内容の時期と合わせたり、連携したりした活動計画については、全体計画②へ記述）

（詳細は、第2章 学校・家庭・地域が連携した食育の推進 26~33 ページ）

- ・学校教育目標、食に関する指導の目標と関連した評価指標とする
 - ・取組状況の評価（活動指標）と取組の成果（成果指標）を、総合的な評価につなげるように設定
 - ・二つの指標の関連等についても検討
 - ・評価項目・評価内容・評価基準を併せて設定
 - ・評価結果は実態とし、次年度の目標設定につなげる
- （詳細は、第7章 学校における食育の推進の評価 252~261 ページ）

第3章 食に関する指導に係る全体計画の作成

食に関する指導の全体計画②（小学校）例

教科等	4月	5月	6月	7月	8～9月	
学校行事等	入学式	運動会	クリーン作戦	集団宿泊合宿		
推進体制 進行管理 計画策定	委員会			委員会		
教科・道徳等 総合的な学習の時間	社会	県の様子【4年】、世界の中の日本、日本の地形と気候【5年】	私たちの生活を支える飲料水【4年】、高地に住む人々の暮らし【5年】	地域にみられる販売の仕事【3年】、ごみのしょと再利用【4年】、寒い土地のくらし【5年】日本の食糧生産の特色【5年】、狩猟・採集や農耕の生活、古墳、大和政権【6年】	我が国の農家における食料生産【5年】	地域に見られる生産の仕事（農家）【3年】、我が国の水産業における食料生産【5年】
	理科		動物のからだのつくりと運動【4年】、植物の発芽と成長【5年】、動物のからだのはたらき【6年】	どれくらい育ったかな【3年】、暑くなると【4年】、花から実へ【5年】、植物のからだのはたらき【6年】	生き物のくらしと環境【6年】	実がたくさんできたよ【3年】
	生活	がっこうだいすき【1年】	たねをまこう【1年】、やさしいそだてよう【2年】			秋のくらし さつまいもをしゅうかくしよう【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】		
	体育			毎日の生活と健康【3年】		
	他教科等	たけのこぐん【2国】	茶つみ【3音】	ゆうすげむらの小さな旅館【3国】	おおきなかぶ【1国】海のいのち【6国】	
	道徳	自校の道徳科の指導計画に照らし、関連する内容項目を明記すること。				
	総合的な学習の時間		地元の伝統野菜をPRしよう【6年】			
特別活動	学級活動 *食育教材活用	給食がはじまるよ*【1年】	元気のもと朝ごはん*【2年】、生活リズムを調べてみよう*【3年】、食べ物の栄養*【5年】	よくかんで食べよう【4年】、朝食の大切さを知ろう【6年】	夏休みの健康な生活について考えよう【6年】	弁当の日のメニューを考えよう【5・6年】
	児童会活動	残菜調べ、片付け点検確認・呼びかけ 目標に対する取組等（5月：身支度チェック、12月：リクエスト献立募集・集計） 掲示（5月：手洗い、11月：おやつに含まれる砂糖、2月：大豆の変身）				
	学校行事	お花見給食、健康診断		全校集会		遠足
	給食の時間 給食指導 食に関する指導	仲良く食べよう 給食のきまりを覚えよう 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 季節の食べ物について知ろう	楽しく食べよう 食事の環境について考えよう			食べ物を大切にしよう 感謝して食べよう 食べ物の名前を知ろう 食べ物の三つの働きを知ろう 食生活について考えよう
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	きれいなエプロンを身につけよう	よくかんで食べよう	楽しく食事をしよう	正しく配膳をしよう
	食文化の伝承	お花見献立	端午の節句		七夕献立	お月見献立
	行事食	入学進級祝献立お花見献立		カミカミ献立		祖父母招待献立、すいとん汁
	その他		野菜ソテー	卵料理		
	旬の食材	なばな、春キャベツ、たけのこ、新たまねぎ、きよみ	アスパラガス、グリーンピース、そらまめ、新たまねぎ、いちご	アスパラガス、じゃがいも、にら、いちご、びわ、アンデスマロン、さくらんぼ、	おくら、なす、かぼちゃ、ピーマン、レタス、ミニトマト、すいか、プラム	さんま、さといも、ミニトマト、とうもろこし、かぼちゃ、えだまめ、きのこ、なす、ぶどう、なし
	地場産物	じゃがいも	こまつな、チンゲンサイ、じゃがいも	こまつな、チンゲンサイ、なす、ミニトマト		こまつな、チンゲンサイ、たまねぎ、じゃがいも
個別的な相談指導		地場産物等の校内放送や指導カードを使用した給食時の指導充実。教科等の学習や体験活動と関連を図る。 推進委員会（農場訪問（体験）の計画等）				推進委員会
家庭・地域との連携		積極的な情報発信（自治体広報誌、ホームページ）、関係者評価の実施、公民館活動、地域ネットワーク（人材バンク）等の活用				
		学校たより、食育（給食）だより、保健だよりの発行				
		・朝食の大切さ・運動と栄養・食中毒予防・夏休みの食生活・食事の量				・地元の野菜の特色
		学校公開日	学校給食試食会	公民館親子料理教室		家庭教育学級

10月	11月	12月	1月	2月	3月
就学時健康診断	避難訓練				卒業式
委員会		委員会		委員会	
		評価実施	評価結果の分析	計画案作成	
			市の様子の移り変わり 【3年】、長く続いた戦争 と人々のくらし【6年】	日本とつながりの深い 国々【6年】	
		水溶液の性質とはたら き【6年】	物のあたたまりかた 【4年】		
食べて元気！ごはんとみそ 汁【5年】	まかせてね今日の食事 【6年】				
	育ちゆく体とわたし 【4年】		病気の予防【6年】		
サラダで元気【1国】言葉の 由来に関心をもとう【6国】	くらしの中の和と洋【4国】、 和の文化を受けついぐ【5国】	プロフェッショナルた ち【6国】	おばあちゃんに聞いた よ【2国】	みらいへのつばさ（備 蓄計画）【6算】	うれしいひなまつり 【1音】
食べ物はどこから*【5年】	食事をおいしくするまぼうの 言葉*【1年】、おやつの 食べ方を考えてみよう*【2 年】、マナーのもつ意味* 【3年】、元気な体に必要 な食事*【4年】		食べ物のひみつ【1 年】、食べ物の「旬」 *【2年】、小児生活 習慣病予防健診事後指 導【4年】	しっかり食べよう 3 度の食事【3年】	
					→
					→
	生産者との交流給食会		学校給食週間の取組		
	交流給食会		給食感謝の会		
			給食の反省をしよう 1年間の給食を振り返ろう 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		
後片付けをきちんとしよう	食事のあいさつをき ちんとしよう	きれいに手を洗おう	給食について考えよう	食事マナーを考えて食 事をしよう	1年間の給食をふりか えろう
和食献立	地場産物活用献立	冬至の献立	正月料理	節分献立	和食献立
		クリスマス献立	給食週間行事献立	リクエスト献立	卒業祝献立（選択献立）
みそ汁（わが家のみそ汁）	伝統的な保存食（乾物） を使用した料理			韓国料理、アメリカ料 理	
さんま、さけ、きのこ、さつまい も、くり、かき、りんご、ぶどう	新米、さんま、さけ、さば、 さつまいも、はくさい、ブロッ コリー、ほうれんそう、ごぼう、 りんご	のり、ごぼう、だいこん、 ブロッコリー、ほうれんそう、 みかん	かぶ、ねぎ、ブロッコリー、 ほうれんそう、キウイフルー ツ、ぽんかん	しゅんぎく、ブロッコリー、 ほうれんそう、みかん、い よかん、キウイフルーツ	ブロッコリー、ほう れんそう、いよかん、き よみ
こまつな、チングンサイ、たま ねぎ、じゃがいも、りんご	たまねぎ、じゃがいも、りんご		たまねぎ、じゃがいも		

推進委員会

推進委員会（年間生産調整等）

すこやか教室
管理指導表提出

個別面談

個人カルテ作成

・地場産物のよさ・日本型食生活のよさ	・運動と栄養・バランスのとれた食生活・心の栄養
学校保健委員会、講演会	