

平成22年度 食に関する指導の全体計画

広島市立亀山中学校

学校教育目標 「 知・誠・行の校訓の基に『人間力を育む学校』づくりを目指す。 」

学習指導要領
食育基本法(平成17年7月施行)
食育推進基本計画(平成18年3月策定)
教育委員会の方針

〈生徒の実態〉
明るく素直な生徒が多い。部活動も盛んで、元気である。給食を好きな生徒が多いが、その割合は小学校よりは減っている。残食は多い。夜更かしの傾向にあり、夕食を遅くしたり、毎日朝食を食べる習慣が定着していないなど生活リズムの確立していない生徒も多い。広島市の平均と比べ身長・体重は低い、座高は高くなっている。また、虫歯を治療していない生徒は小学校より多い。体力テストの結果は、年々向上しつつある。

食育目標 「 食についての正しい知識と判断力を持ち、実践できる生徒の育成 」

食に関する指導目標

- 食事の重要性(重) : 食事の重要性、食事の喜び、楽しさの理解をする。
- 心身の健康(健) : 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摂り方を理解し、自ら管理していく能力を身につける。
- 食品を選択する能力(選) : 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つける
- 感謝の心(感) : 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々への感謝する心を育む
- 社会性(社) : 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
- 食文化(文) : 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

小学校

○自らの健康を考え、望ましい食事を選択する力を身につける。
○体験活動を通じて食物の大切さを知り、食べ物を大事にする気持ちをもつことができる。
○食料にかかわる人々への感謝の気持ちをもつことができる。
○食文化や食品の生産・流通・消費について理解を深めるようにする。

各学年の発達段階に応じた食に関する指導の到達目標		
1年	2年	3年
<ul style="list-style-type: none"> ○毎日規則正しく食事を摂る必要性を理解する。 ○身体の発達に伴う必要な栄養や食品に含まれる栄養素の種類と働きを知り、中学生の時期の栄養について理解する。 ○1日分の献立をふまえて、簡単な日常食の調理ができる。 ○食品の安全で衛生的な取り扱いができる。 ○食品に含まれている栄養素や働きが分かり、品質の良否を見分け、適切な選択ができる。 ○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。 ○会食について関心をもち、楽しい食事をする。 	<ul style="list-style-type: none"> ○食環境と自分の食生活との関わりについて理解する。 ○生活の中で食事が果たす役割や健康と食事との関わりを理解する。 ○食品に含まれている栄養素の体内での働きを理解する。 ○環境や資源に配慮した食生活をしようとする。 	<ul style="list-style-type: none"> ○自分の生活や将来の課題を見つけ、望ましい食事の仕方や生活習慣を理解し、自らの健康を保持増進しようとする。 ○食品の安全・衛生について判断し、適切な扱いができる。 ○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。 ○環境や資源に配慮した食生活をしようとする。 ○食文化や歴史と自分の食生活との関連を考察することができる。 ○食品の生産、流通、消費について正しく理解することができる。

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
学級活動 及び 給食の時間	◎学校給食について知ろう 学校給食の内容や、意義・目的について理解する。	◎食中毒を予防しよう 身のまわりの衛生や、食品の安全で衛生的な取り扱いができるようになる。	◎食べることを大切にしよう 「食育の日」の意義・目的を知る。 かむことの効能について理解する。	◎夏の健康と食事について考えよう 夏ばて予防の食事について知ろう。 しょうすなやおやつのとりにかたを理解する。		◎朝食をきちんと食べよう 朝食と生活のリズムの関係を理解し、規則正しい食事ができるようになる。	◎食の安全について考えよう 子どもに食べさせたい食品から、食の安全について考える。	◎地場産物について知ろう 地場産物のよさを理解し、活用することを考えよう。	◎朝ごはんを充実させよう 朝食と生活のリズムの関係を理解し、規則正しい食事ができるようになる。	◎給食の歴史について知ろう 食文化や歴史を知り、自分の食生活との関連を考える。	◎生活習慣病について知ろう 望ましい食事のとり方や生活習慣を理解し、食生活を見直す。	◎食生活について考えてみよう 食品の組み合わせや栄養素の働きを理解し、食生活に生かせるようになったか考える。
◎食に関する指導 ●給食指導	●食事の準備・後片付けを手際よくしよう(重・社) 食事の準備を安全に能率よくできるように工夫する。 ・給食時間の過ごし方 ・給食当番のきまり	●衛生に注意しよう(健) 手洗いの必要性と正しい手洗い、清潔な身支度、配膳台の清潔の習慣を身につける。	●日本型食生活について知ろう。(健・文) 一汁二菜について知る。	●よりよい食事のマナーを身につけよう(社) 正しいはしるの使い方を身につける。		●よい姿勢で食べよう(健・社) 食器を上手に取り扱い、よい姿勢で食べる態度を身につける。	●楽しい食事を工夫しよう(重・社) 和やかな雰囲気作りを工夫し、楽しく食事ができるようにする。	●栄養を考えて食べよう(重・健・選) 主食・主菜・副菜の役割を知り、上手な食事のしかたができる。	●風邪を予防する食事について知ろう(重・健) かぜを予防するための栄養素と食品を知り、偏食をしないで食べられるようになる。	●感謝して食べよう(感・社・文) 給食の歴史や役割を知り、給食に関係ある人々に感謝する。	●好き嫌いを食べよう(重・健・選) 偏食と病気の関係を知り、健康を考えた食事をとることができる。	●給食について振り返ってみよう(重・健・選・感・社・文) 楽しい給食にするために自主的な活動ができたか、また、残さず食べることができたか考える。
全校一斉指導等	朝食の大切さ(重・健) 給食センターを知ろう(感・文)											
学校行事	身体測定・歯科検診(健) 食育月間(重)		夏休み(重・社) 体育祭(社)		学校へ行こう週間(社) 冬休み(社)			学校給食週間(重・感) 春休み(社)				
生徒会活動	牛乳パックの回収(社) 牛乳残量調べ(重・健)		給食放送(重・健・文・選)									

	1年	2年	3年
理科	栄養分をつくるしくみ(重)	食物の消化・吸収、栄養分のゆくえ(選)	食物連鎖(感)
社会	地域の自然を生かした生活(社)	大規模な農業(社) 日本の林業・漁業(社)	食生活の変化(文・感) 流通のしくみ(社) 人口・食料問題(社)
技術・家庭 (家庭分野)	食事のとり方を考えよう(重・健・文) 栄養素のはたらき(重・健) バランスのとれた食事(重・健) 食品の選び方を考えよう(選・感・社・文) 食事づくりに挑戦しよう(選・感・社)	よりよい食生活をめざして(重・健) 日常食を見直そう(健) 地域の食材を使って調理しよう(文) 楽しい会食をしよう(社)	幼児のおやつをつくろう(選) 環境への影響を考えよう(社)
保健体育 (保健領域)	体の発育・発達(健)	水と私たちの生活(社) ごみの処理(社)	健康の成り立ち(健) 食生活と健康(健) 生活習慣病とその予防(重)
道徳		おばあちゃんのみそ汁(重・健)	人生を変えた一杯のみそ汁(文)
家庭・地域との連携	学校だより 保健だより 食育だより ホームページ 地区懇談会 PTC		
個別相談指導の方針 及び取り組み方	アレルギー対応については、保護者の申し出により、担当医師の診断の結果をもとに対応委員会を開き、保護者と給食センターと連携をとりながら実施する。		