令和５年度　食に関する指導に係る全体計画

江田島市立大柿中学校

学習指導要領
食育基本法
教育委員会の方針

学校教育目標

「誠」を校訓として，人間性豊かな，
たくましい生徒の育成につとめる
～「時を守り」「場を清め」「礼を正す」～

生徒実態
・基本的生活習慣の乱れがある。
・偏食傾向
・残さず食べる

本校の食に関する指導の目標

生涯を通じて健康で生き生きとした生活を送るために，正しい食事の在り方や望ましい食習慣を身に付けるとともに，学校給食活動や食に関する指導を通じて食への関心を高め，豊かな心と社会性を養う。

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などについて，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 食物を大切にし，食物の生産などに関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，食文化や食に関わる歴史等を理解し，尊重する心をもつ。【食文化】

１年	２年	３年
・ 自分の食を振り返り，よりよい食事について考え，毎日正しく食事を取ることができる。 ・ 地域の食文化に興味をもつことができる。	・ 中学生に必要な栄養，食と疾病予防の関連を知り，バランスよく食事を取ることができる。 ・ 日本の食文化のよさを知る。	・ 生活の中で食事が果たす役割や健康とのかかわりを理解し，健康によい食事をすることができる。 ・ 日本の食文化を理解し，日本の食生活のよさを知る。

各教科

各教科の学習内容と関連させながら，食についての正しい知識を習得させる。

【保健体育】
・健康と食生活，病気の予防，生活習慣と食生活
【技術・家庭】
・食品の栄養的な組み合わせ，調理，家庭生活へのつながり
【社会】
・食料の生産・流通・消費構造・食文化や歴史
【理科】
・消化・吸収のしくみ，体のつくりと働き，生物と環境

特別活動等

集団の一員としての自覚を高め，より良い生活を築こうとする態度を育てる。

【学級活動】
・食事のマナー
・楽しい食環境づくり
・風邪の予防と栄養
・歯にいい食べ物
・夏の健康と食事
・朝食の大切さを見直す
・食物アレルギーのある生徒への対応
【生徒会活動】
・健康観察
・食に関する掲示物の作成
・給食放送
【学校行事】
・定期健康診断
・学校給食週間
・文化祭
【部活動】
・運動と栄養の関係

給食の時間

給食を通して望ましい食習慣や，好ましい人間関係の育成を図る。
・正しい食事のマナー
・準備，片付け，衛生
・感謝の心
・栄養のバランスと健康
・旬の食材
・給食メッセージ
・栄養士の学級訪問による指導
・給食の歴史
・食生活の反省
・食物アレルギーの生徒への配慮

道徳

心のふれあいと好ましい人間関係を育てる。また，作った人への感謝の心，当番への協力等の態度を育てる。
・礼儀
・集団生活の向上
・勤労の尊さ
・生命の尊重

学校給食共同調理場との連携

栄養教諭からの情報提供
・献立予定表
・食材について
・栄養について
・郷土食
・行事食
・学校訪問・栄養指導
・食物アレルギーの生徒への対応

総合的な学習の時間

【第１学年】地域再発見プロジェクト
・地域の自然・産業・文化等のもつ良さ・課題を見付ける。
【第２学年】地域体験・発信プロジェクト
・地域の産業を体験し，地域の良さを広める。
・体験を通して，自分の生き方を考える。
【第３学年】地域貢献・参画プロジェクト
・地域活性化に向け，自分たちで考え，地域の人々と協働し，実行する。
・今後の生き方について考え，行動する。

個別指導

偏食や過食，小食，肥満，アレルギー等の傾向のある生徒に対しては，実態をよく把握し個別の指導を行う。
・健康相談
・給食時間での指導
・教育相談

家庭・地域との連携

規則正しい食事や栄養バランスの取れた献立，食物アレルギーのある生徒の対応など食育についての理解を深め，連携を図る。
・学校だより　・保健だより
・給食だより
・体験的な学習における連携