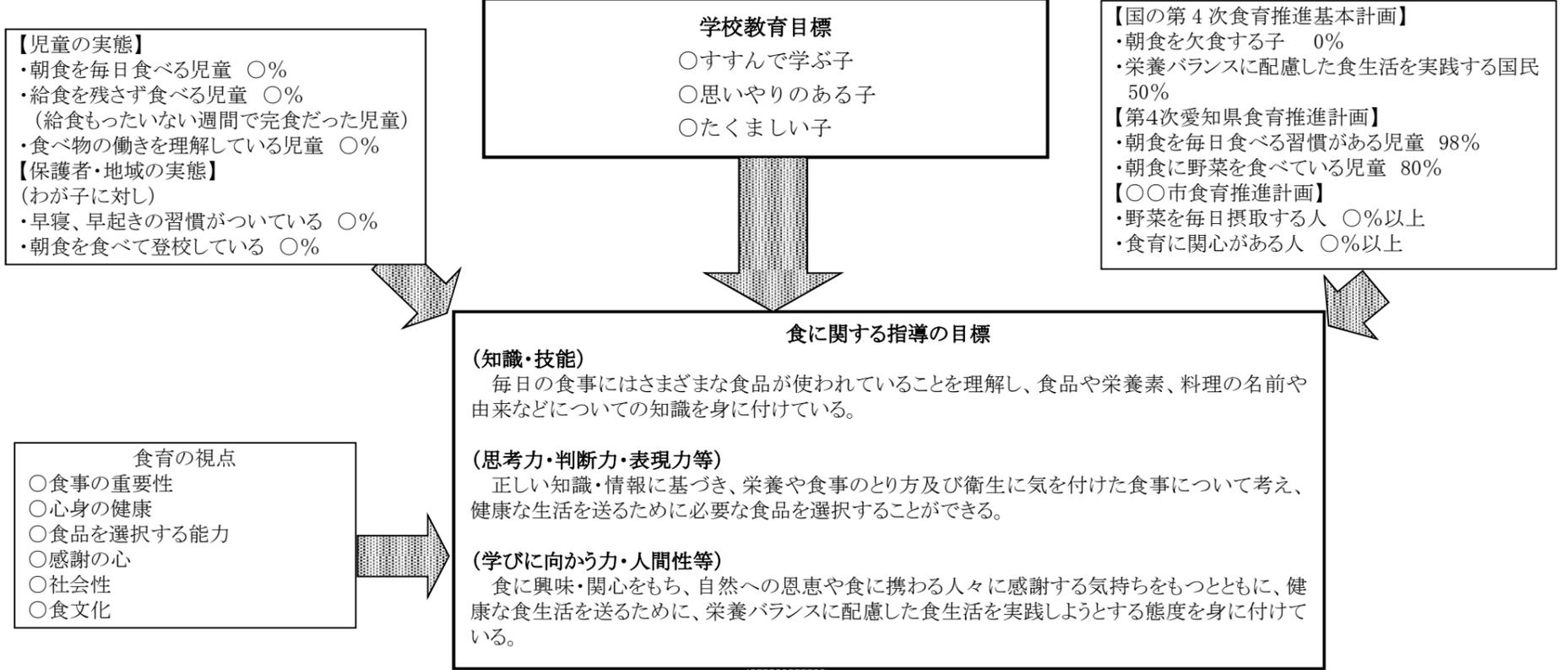


小学校例

令和〇年度 食に関する指導の全体計画①

(〇〇立〇〇小学校)



幼稚園・保育所 幼保連携型認定 こども園	各学年の食に関する指導の目標			中学校
	1、2年	3、4年	5、6年	
<ul style="list-style-type: none"> <li>食の喜びや楽しさを味わう</li> <li>基本的な食事のマナーを身につける。</li> <li>感謝して食べることができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食べ物の名前が分かる。</li> <li>食器の正しい置き方やはしの持ち方ができる。</li> <li>感謝の気持ちを持ち、苦手なものも一口は食べてみようとする事ができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食に使われているさまざまな食品の名前やはたらきが分かり、残さず食べようとする。</li> <li>正しい食事のマナーで食事をとることができる。</li> <li>健康のために、好き嫌いせず、残さずに食べることができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>地域で生産される食品や郷土料理について理解し、自分の食事に取り入れることができる。</li> <li>自らの健康のため、必要な食品を選んで食事をとることができる。</li> <li>感謝の気持ちを持ち、正しい食事のマナーで食べることができる。</li> </ul>	<b>食習慣の自立に向けて</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>生涯にわたって健康な生活を送るため、栄養のバランスに配慮し、食を選択する能力を身に付ける。</li> </ul>

**食育推進組織(学校保健委員会)**  
 委員長：校長  
 委員：教頭、教務主任、校務主任、保健主事、養護教諭、栄養教諭、学年主任、給食主任  
 ※必要に応じて、保護者代表、学校医、学校歯科医、学校薬剤師の参加

**食に関する指導**  
 教科等における食に関する指導：関連する教科等において食に関する指導の視点を位置付けて指導  
 社会、理科、生活、家庭、体育、道徳、総合的な学習の時間、特別活動 等  
 給食の時間における食に関する指導：食に関する指導：給食を通して、食品や料理の知識を定着させるとともに、教科等で学習したことを確認  
 給食指導：準備から片付けまでの一連の指導の中で、衛生や安全、協力といった事項を確認、習得  
 個別的な相談指導：食物アレルギー、疾患等による対応、偏食指導など、必要に応じて行う

**地場産物の活用**  
 物資選定委員会：年11回 構成委員(栄養教諭、保護者代表、教頭代表、学校給食会)、活動内容(給食物資選定、アレルギーや産地等の確認)  
 地元JA〇〇〇との連携による給食物資の購入  
 年間推進計画：6月、11月、1月・・・愛知を食べる学校給食の日 5月、12月、1月・・・〇〇市を食べる学校給食の日  
 給食だより発行、給食の時間の放送による啓発、給食の時間の指導の充実

**家庭・地域との連携**  
 ・おたより：食育だより「〇〇〇〇」(保護者用、担任指導用)、給食だより「〇〇〇〇」の発行  
 ・学校給食試食会、学校保健委員会の開催  
 ・ホームページによる給食の紹介、給食の好評レシピ紹介  
 ・献立募集：あったらいいな！こんな給食

**食育推進の評価**  
 活動指標：食品や栄養的な特徴、行事食や伝統的な食文化等を計画的に指導できたか  
 (1 できた 2 おおむねできた 3 あまりできなかった 4 できなかった)  
 朝食の重要性や朝食に野菜を食べる指導ができたか  
 (1 できた 2 おおむねできた 3 あまりできなかった 4 できなかった)  
 成果指標：給食を残さず食べる児童(給食もったいない週間で完食だった児童) 〇% → 〇%  
 食べ物の働きを理解している児童 〇% → 〇%  
 朝食を毎日食べる習慣がある児童 〇% → 〇%



**【生徒の実態】**  
 ・肥満傾向 〇%  
 ・痩身傾向 〇%  
 ・朝食を欠食する子 〇%  
 ・朝食に野菜を食べている生徒 〇%  
 ・給食を感謝して食べる生徒 〇%  
 ・残食率 〇%  
 ・栄養素の働きを理解している生徒 〇%

**【保護者・地域の実態】**  
 ・朝ごはんを毎日食べる 〇%

**学校教育目標**

〔思考〕 深く考え、自己表現のできる生徒を育成する  
 〔実行〕 行動し、やりぬく生徒を育成する  
 〔協力〕 礼儀をわきまえ、協調・協力する生徒を育成する

**【第4次食育推進基本計画】**  
 ・朝食を欠食する子 0%  
 ・栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民 50%以上

**【愛知県食育推進計画】**  
 ・朝食に野菜を食べている生徒 80%以上  
 ・肥満の割合(中学生) 7%以下

**【〇〇市食育推進計画】**  
 ・野菜を毎日摂取する人 〇%以上  
 ・食育に関心がある人 〇%以上

**食育の視点**

○食事の重要性  
 ○心身の健康  
 ○食品を選択する能力  
 ○感謝の心  
 ○社会性  
 ○食文化

**食に関する指導の目標**

**(知識・技能)**  
 食事の重要性や食事の喜び、楽しさを理解し、健全な食生活に必要な技術を身に付けている。

**(思考力・判断力・表現力等)**  
 健康な生活や健全な食生活を実現するために何が必要かを考え、適切に意思決定ができる。

**(学びに向かう力・人間性等)**  
 食事に興味・関心をもち、健康な食生活の基盤を支えるために、自ら調理して食事の準備をしたり栄養バランスに配慮した食生活を実践したりしようとする態度を身に付けている。

幼稚園・保育所幼徳連携認定こども園 → 小学校

食べ物に興味・関心をもち、食の大切さや楽しさを感じて食べることができる。

各学年の食に関する指導の目標		
1年	2年	3年
<ul style="list-style-type: none"> <li>毎日規則正しく食事をとることができる。</li> <li>健康な生活を送るために何が必要か、自分の食生活を振り返り、課題を見つけることができる。</li> <li>成長期に必要な栄養や食品に含まれる栄養素や働きを理解し、食事することができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>自分の健康を考え、成長期に必要な栄養がとれるようバランスよく組み合わせて食べることができる。</li> <li>朝食の大切さを理解し、栄養バランスのよい朝食を毎日食べることができる。</li> <li>1日分の献立をふまえ、簡単な日常食の調理ができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>生涯にわたり健康な生活を送るために必要な自己管理能力を食事を通して身に付けている。</li> <li>身体の発達に伴う必要な栄養や食品に含まれる栄養素とその働きを考え、適切な食品を選択し、食事することができる。</li> <li>安全や環境に配慮して、簡単な日常食の調理ができる。</li> </ul>

**食育推進組織(食育推進委員会)**

委員長：校長  
 委員：教頭 主幹 教務 校務 生徒指導主事 進路指導主事 保健主事 栄養教諭(兼給食主任) 食育担当者 各学年主任  
 ※必要に応じて、保護者代表、学校医、学校歯科医、学校薬剤師の参加

**食に関する指導**

教科等における食に関する指導：関連する教科等において食に関する指導の視点を位置付けて指導  
 社会、理科、技術・家庭科、保健体育、道徳、特別活動 等

給食の時間における食に関する指導：〔食に関する指導：献立を通して学習、教科等で学習したことを確認  
 給食指導：準備から片付けまでの一連の指導の中で習得〕

個別的な相談指導：食物アレルギー・疾患、肥満・やせ傾向、偏食 等

**地場産物の活用**

- 「〇〇を食べる学校給食の日」-5月、12月、1月
- 「愛知を食べる学校給食の日」-6月、11月、1月
- 学校給食会、農業振興課、JA〇〇などと相談し、地元産の食材の使用について年間生産調整及び流通の確認
- 地場産物等の給食放送や給食だより、掲示物を活用した指導の充実、教科等の学習と関連を図る

**家庭・地域との連携**

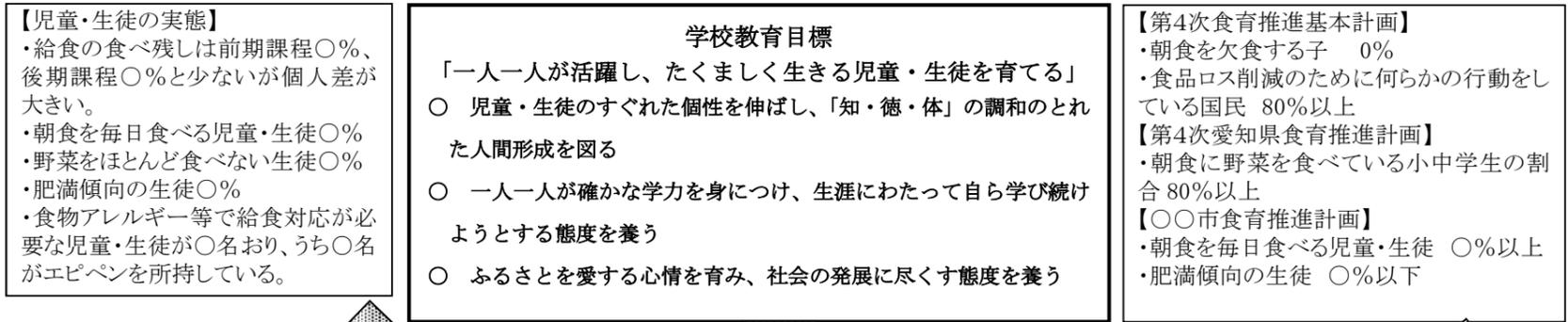
積極的な情報発信(食育だより、給食だより、学校ウェブサイト等)、学校保健委員会、学校運営協議会  
 PTA 保健部(学校給食試食会)、おやじの会との連携、保健所(センター)との連携、生産者団体との連携 等

**食育推進の評価**

活動指標：・手洗い、配膳、食事マナーなど日常的な給食指導を継続的に実施できたか  
 ・教科等において食に関する指導の視点を位置付けて指導できたか。  
 ・ホームページを活用して食に関する指導の取組を発信できたか。  
 ( 1 できた 2 おおむねできた 3 あまりできなかった 4 できなかった )

成果指標：給食の残食率(残食調査)： 〇 % → 〇 %





- 食育の視点
- 〇食事の重要性
  - 〇心身の健康
  - 〇食品を選択する能力
  - 〇感謝の心
  - 〇社会性
  - 〇食文化

食に関する指導の目標

(知識・技能)  
 食事の重要性や栄養バランス、食文化等について理解を図り、健康で健全な食生活に関する知識や技能を身に付けるようにする。  
 (思考力・判断力・表現力等)  
 食生活や食の選択について、正しい知識・情報に基づき、自ら管理したり判断したりできる能力を養う。  
 (学びに向かう力・人間性等)  
 主体的に、自他の健康な食生活を実践しようとし、食や食文化、食料の生産等に関わる人々に対して感謝する心を育み、食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を養う。

<p>幼稚園・保育所          幼徳連携型認定こども園</p> <p>食事のマナーを知る。</p>	<p>各学年の食に関する指導の目標</p>		
	<p>初等部 (1～4年)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食べ物に興味関心をもち、好き嫌いせずに食べようとする。</li> <li>食事のマナーについて考え、楽しく食事をしようとする。</li> <li>自然の恵みや働く人々に感謝し、食べることを大切にする。</li> </ul>	<p>中等部 (5～7年)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食べ物のはたらきについて理解し、バランスよく食べようとする。</li> <li>食事と健康の関わりを知り、自分や家族のために簡単な調理ができる。</li> <li>食に関わる人々に感謝し、食文化を大切にしようとする事ができる。</li> </ul>	<p>高等部 (8、9年)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>生活リズムや食習慣を見直し、健康な生活づくりが実施できる。</li> <li>主食・主菜・副菜を考慮した1日分の献立を考え、作ることができる。</li> <li>日本や外国の食文化に興味をもち、感謝の気持ちをもって食事をする。</li> </ul>

食育推進組織(食育推進・アレルギー対策委員会)

- 委員長 : 校長
- 委員 : 栄養教諭、主幹教諭、教務主任、保険主事、養護教諭、学年主任、給食主任、学級担任等
- ※必要に応じて、保護者代表、学校医、学校歯科医、学校薬剤師の参加

食に関する指導

- 教科等における食に関する指導 : 関連する教科等において食に関する指導の視点を位置付けて指導 (別紙 全体計画②を参照)
- 給食の時間における食に関する指導 :
  - 食に関する指導 : 献立を通して学習、教科等で学習したことを確認
  - 給食指導 : 準備から片付けまでの一連の指導の中で習得 (別紙 全体計画②を参照)
- 個別的な相談指導 : 食物アレルギー・疾患、肥満・過度な痩身、偏食の生徒等について、保護者と連携しながら個別に相談指導を行う。

地場産物の活用 (別紙 全体計画②を参照)

〇〇農業協同組合と連携し、市町村内および周辺市町村の地場産物の活用  
 地場産物等の校内放送や掲示、教科等の学習と関連を図る

家庭・地域との連携

献立表、食育通信の発行  
 学校給食試食会、ホームページからの積極的な情報発信

食育推進の評価

活動指標: 給食の時間を活用した食に関する指導が推進され機能しているか  
 成果指標: 配膳されたものを残さず食べられた児童・生徒の割合 〇%→〇%  
 朝食を毎日食べる児童・生徒の割合 〇%→〇%

令和〇年度 食に関する指導の全体計画② 【〇〇立〇〇学校 (学園)】

学校行事	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
学校行事	入学式・始業式・アレルギー対応訓練・健康診断・身体測定	健康診断・運動会・食を考える会	健康診断	保護者会	修学旅行(後3)・山の学習(前5・6)・職場福祉体験(後1・2)・交流学習(前1~4)	学校保健委員会・食を考える会	就学時健康診断・学芸会・耐寒駆け足	体験入学・校内マラソン大会・保護者会		アサリかき	卒業式・アサリかき
学校組織	進行管理	食事アンケート調査				中間評価	(県)食に関する指導実態調査			評価	次年度計画策定
給食管理	計画策定等(県調査)		施設整備	(県)食物アレルギー対応調査	施設整備・設備定期検査	施設整備 ・書虫駆除	(県)残さい調査	グリストラップ清掃・定期衛生検査			
	衛生管理	施設整備 ・書虫駆除	施設整備	グリストラップ清掃	施設整備・設備定期検査	施設整備 ・書虫駆除	(県)残さい調査	グリストラップ清掃・定期衛生検査			
給食管理	栄養管理	栄養月報・残さい調査									
	生活	前①②春はっけん	前①②はなやさいどなかよし		前①②さくしまのあきさをさがそう	前①②さくしまのあきさをさがそう	前①②さくしまのあきさをさがそう	前①②ふゆとあそぼう			前①はるをさがそう
家庭科	生活	前⑤⑥わたしの生活時間	前⑤⑥炒めて作ろう朝食のおかず		前⑤⑥くふうしようおいしい食事	前⑤⑥食べて元気に					
	家庭科	前⑤⑥はじめてみようクッキング			前②③生物育成に関する技術						
体育(保健領域・保健分野)	生活	前③④毎日の生活と健康	前③④育ちゆく体とわたし		前③④水産業のさかなな地域	後③健康な生活と病気の予防		前⑤⑥病気の予防			
	生活	前③④植物の育ち方(花)	前③④植物の育ち方(葉・くき・根)	前③④植物の育ち方(花)	前③④植物の育ち方(花)	後③健康な生活と病気の予防		前⑤⑥病気の予防			
理科	生活	前③④植物の育ち方(たねまき)	後①生物の世界	前③④植物の育ち方(花)	前③④植物の育ち方(花)	後③健康な生活と病気の予防					
	理科	前③④植物の育ち方(たねまき)	後①生物の世界	前③④植物の育ち方(花)	前③④植物の育ち方(花)	後③健康な生活と病気の予防					
社会	生活	後①持続可能な社会の実現に向けて【地理】		前⑤⑥くらしを支える食料	前⑤⑥米づくりのさかなな地域	後③持続可能な社会の実現に向けて【公民】					
	社会	後①持続可能な社会の実現に向けて【地理】		前⑤⑥くらしを支える食料	前⑤⑥米づくりのさかなな地域	後③持続可能な社会の実現に向けて【公民】					
他教科等	生活	前③④毎日の生活と健康	前③④育ちゆく体とわたし		前③④水産業のさかなな地域	後③健康な生活と病気の予防		前⑤⑥病気の予防			
	生活	前③④植物の育ち方(たねまき)	後①生物の世界	前③④植物の育ち方(花)	前③④植物の育ち方(花)	後③健康な生活と病気の予防					
徳	生活	前③④毎日の生活と健康	前③④育ちゆく体とわたし		前③④水産業のさかなな地域	後③健康な生活と病気の予防		前⑤⑥病気の予防			
	生活	前③④植物の育ち方(たねまき)	後①生物の世界	前③④植物の育ち方(花)	前③④植物の育ち方(花)	後③健康な生活と病気の予防					
総合的な学習の時間	生活	前③④毎日の生活と健康	前③④育ちゆく体とわたし		前③④水産業のさかなな地域	後③健康な生活と病気の予防		前⑤⑥病気の予防			
	生活	前③④植物の育ち方(たねまき)	後①生物の世界	前③④植物の育ち方(花)	前③④植物の育ち方(花)	後③健康な生活と病気の予防					
学級活動	生活	前③④毎日の生活と健康	前③④育ちゆく体とわたし		前③④水産業のさかなな地域	後③健康な生活と病気の予防		前⑤⑥病気の予防			
	生活	前③④植物の育ち方(たねまき)	後①生物の世界	前③④植物の育ち方(花)	前③④植物の育ち方(花)	後③健康な生活と病気の予防					
特別活動	生活	前③④毎日の生活と健康	前③④育ちゆく体とわたし		前③④水産業のさかなな地域	後③健康な生活と病気の予防		前⑤⑥病気の予防			
	生活	前③④植物の育ち方(たねまき)	後①生物の世界	前③④植物の育ち方(花)	前③④植物の育ち方(花)	後③健康な生活と病気の予防					
給食指導	生活	前③④毎日の生活と健康	前③④育ちゆく体とわたし		前③④水産業のさかなな地域	後③健康な生活と病気の予防		前⑤⑥病気の予防			
	生活	前③④植物の育ち方(たねまき)	後①生物の世界	前③④植物の育ち方(花)	前③④植物の育ち方(花)	後③健康な生活と病気の予防					
給食の時間	生活	前③④毎日の生活と健康	前③④育ちゆく体とわたし		前③④水産業のさかなな地域	後③健康な生活と病気の予防		前⑤⑥病気の予防			
	生活	前③④植物の育ち方(たねまき)	後①生物の世界	前③④植物の育ち方(花)	前③④植物の育ち方(花)	後③健康な生活と病気の予防					
委員会活動	生活	前③④毎日の生活と健康	前③④育ちゆく体とわたし		前③④水産業のさかなな地域	後③健康な生活と病気の予防		前⑤⑥病気の予防			
	生活	前③④植物の育ち方(たねまき)	後①生物の世界	前③④植物の育ち方(花)	前③④植物の育ち方(花)	後③健康な生活と病気の予防					
個別的な相談指導	生活	前③④毎日の生活と健康	前③④育ちゆく体とわたし		前③④水産業のさかなな地域	後③健康な生活と病気の予防		前⑤⑥病気の予防			
	生活	前③④植物の育ち方(たねまき)	後①生物の世界	前③④植物の育ち方(花)	前③④植物の育ち方(花)	後③健康な生活と病気の予防					
献立作成の配慮	生活	前③④毎日の生活と健康	前③④育ちゆく体とわたし		前③④水産業のさかなな地域	後③健康な生活と病気の予防		前⑤⑥病気の予防			
	生活	前③④植物の育ち方(たねまき)	後①生物の世界	前③④植物の育ち方(花)	前③④植物の育ち方(花)	後③健康な生活と病気の予防					
家庭・地域との連携	生活	前③④毎日の生活と健康	前③④育ちゆく体とわたし		前③④水産業のさかなな地域	後③健康な生活と病気の予防		前⑤⑥病気の予防			
	生活	前③④植物の育ち方(たねまき)	後①生物の世界	前③④植物の育ち方(花)	前③④植物の育ち方(花)	後③健康な生活と病気の予防					

【幼児児童生徒の実態】

- ・食事を楽しみにしている。
- ・幼稚部、小学部低学年では口腔内の感覚過敏による偏食傾向がみられる。
- ・食に興味をもち、食材や給食の作り方に興味をもつ幼児児童生徒がいる。
- ・そしゃく、えん下機能に問題のある幼児児童生徒〇〇名に6種類の調整食を提供している。
- ・食物アレルギーは、乳、乳製品、卵、エビ等の対応を行っている。
- ・給食注入を行っている(〇名)。
- ・肥満傾向：〇%  
(カウプ指数 16.6 以上)
- ・やせ傾向：〇%  
(カウプ指数 14.5 未満)

学校教育目標

たくましく ゆたかに すこやかに  
幼・小・中・高の各部の独自性と一貫性を柱とし、幼児児童生徒の一人一人の特性と能力に応じた教育をすすめ、家庭や社会の成員として、力強く生き抜く人間を形成する。

〈文部科学省〉

- ・教育基本法・学校教育法・食育基本法・学校給食法・学習指導要領・食に関する指導の手引
- 〈愛知県教育委員会〉
- ・愛知県の食育推進の手引
- ・学校における食物アレルギーの手引
- ・あいち食育いきいきプラン2025

食に関する指導の目標

- (知識・技能)  
・食事の重要性や栄養バランス、食文化等についての理解を図り、健康で健全な食生活に関する知識や技能を身に付ける。
- (思考力・判断力・表現力等)  
・食生活や食の選択について、正しい知識・情報に基づき、自ら管理したり判断したりできる能力を養う。
- (学びに向かう力・人間性等)  
・主体的に、自他の健康な食生活を実現しようとする。  
・食や食文化、食料の生産等に関わる人々に対して感謝する心を育む。  
・食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を養う。

食育の視点

- ◇食事の重要性
- ◇心身の健康
- ◇食品を選択する能力
- ◇感謝の心
- ◇社会性
- ◇食文化

各部の食に関する指導の目標

幼稚部	中学部	高等部
<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べることの楽しみを知る。</li> <li>・食経験を重ね、発達段階に応じた食事動作ができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自分の食生活を見つめ、健康な生活や健全な食生活に何が必要かを考える。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養バランスに配慮した食生活を実践しようとする態度を養う。</li> <li>・卒業後の生活を健康的に過ごせるように、栄養や食事のとり方などについて自ら判断できる。</li> </ul>
<p>小学部</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品について関心をもち、食事の重要性や食事の喜び、楽しさが理解できる。</li> <li>・心身の健康のためには、適切な食事と運動、休養及び睡眠の必要性が理解できる。</li> <li>・給食を通して好ましい人間関係を築く。</li> <li>・規則正しい食習慣を身に付ける。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・心身の健康のためには、望ましい栄養や食事のとり方を身に付ける。</li> <li>・給食を通して食器の並べ方や話題の選び方などの食事のマナーを身に付けることで、人間関係形成能力を養う。</li> <li>・規則正しい食習慣が心身の健康にとって重要であることを理解する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食を通して食事が大切なコミュニケーションの場であるということを理解し、コミュニケーションを図ろうとする態度を養う。</li> <li>・食べ物の流通に関心をもち、食に関わるさまざまな人たちに感謝する気持ちをもつことができる。</li> <li>・規則正しい食習慣を理解し、食の自己管理能力を身に付ける。</li> </ul>
<p>実態に合った食形態、食事量を身に付け健康の保持増進を図る。</p>		
<p>寄宿舎</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・仲間と毎日の食事を共にしながら、規則正しい食習慣を身に付け、食事の大切さや楽しさを理解する。</li> <li>・いろいろな食材や献立を知り、体験することで、食べることに興味をもち自分で選ぶことができる。</li> </ul>		

入学前

- ◆自宅
- ◆保育所
- ◆幼保連携型認定こども園
- ◆公立小学校
- ◆公立中学校

卒業後

- ◆進学
  - ◆就職
  - ◆福祉施設
  - ◆自宅等
- 個別の移行支援計画など卒業後の進路先へ提出する。

食育推進組織

食育推進委員会(全体会)：主に教育活動に関すること

委員 校長(委員長)、教頭、事務長、部主事、教務主任、保健部(給食担当者)、栄養教諭、自立活動主任、教育支援主任、進路指導主事、寄宿舎代表、養護教諭、体育科主任、家庭科主任、幼小・中・高代表者、給食調理委託業者代表(必要に応じて参加)

食育推進委員会(給食会)：主に給食に関すること

委員 校長、教頭、事務長、担当部主事、保健主事、給食担当主任、各部給食担当、栄養教諭、給食調理委託業者

食に関する指導

- 教科等における食に関する指導：関連する教科などにおいて食に関する指導の視点を位置付けて指導。  
社会・理科・生活・家庭・体育・道徳・総合的な学習の時間・自立活動・各教科等を合わせて行う指導。
- 給食の時間における食に関する指導：
  - ・食に関する指導：献立を通して学習、教科などで学習したことを確認。盛付図や、昼の放送の食に関する指導を活用。
  - ・給食指導：準備から片付けまでの一連の指導の中で習得。
- 個別的な相談指導：継続的に変化を観察して行う、肥満個別指導(偏食指導)。食物アレルギー対応食の実施。

地場産物の活用

- ・JA〇〇(〇〇市・〇〇市)の食材を月に1回給食に使用。
- ・給食食材は地域の業者で納入を行っており、できる限り愛知県産の野菜を使用。

寄宿舎との連携

寄宿舎掲示物の校内掲示、寄宿舎献立表の発行、高等部作業学習で作った野菜の使用、旬の野菜掲示、行事食献立、食事マナー、世界の料理献立

家庭・地域との連携

食育だより、保健だより、学校給食試食会(説明会)、食に関する実態表、学校保健委員会、医療的ケア会議、事業所等連絡会、指導医訪問、摂食相談会、連絡ノート、学校評価委員会、ホームページ

食育推進の評価

- 活動指標：給食献立調べなどの食に関する指導が継続的に実施できたか。
- 成果指標：幼児児童生徒の実態に変容があったか。給食時間における食に関する指導で興味・関心を示すことができたか。  
食に関する実態表の活用で、在校中に継続的な摂食指導を実施できたか。

食に関する指導の全体計画②(幼小学部)

【〇〇立〇〇特別支援学校】

	4月	5月	6月	7月	8月～9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
学校行事等	入学式・始業式 遠足・授業参観	運動会	宿泊学習 学校公開日	個別懇談会	社会見学・修学旅行	社会見学・遠足(幼)	文化祭	授業参観	冬を楽しくもう、もちつき、冬の食べ物<感>	授業参観 入学説明会	卒業式
推進体制	計画策定	委員会		委員会		委員会		委員会	病気の予防【4】	委員会	計画案作成

幼稚園	今日の給食は？ (しらべてみよう、嗅いでみよう)<選>
のびのび	カード遊び(野菜・果物・食べ物)<健>
わくわく	読み聞かせ「たなばたバス」<選> 読み聞かせ「カレーライス」<重> さかなつりをしよう<選>

教育課程		教育課程A(低学年) (小学校の当該学年、あるいは下学年の各教科等に加え、自立活動の指導を行う教育課程)										
小学部	生活	がっこうだいすき<選>	たねをまこう<感> やさいをそだてよう<感>	夏の食べ物<感> 夏野菜を知ろう。<感>	秋のくらし<感> さつまいもをしよう<感>	じぶんでできるよ(買い物の手伝い)	たのしいあきいっぱい	むかしのあそび<重>	冬を楽しくもう、もちつき、冬の食べ物<感>	もうすぐ2年生。学校紹介(給食の紹介)<選>		
	体育		毎日の生活と健康【3】			育ちゆく体とわたし【5】		病気の予防【4】				
	他教科		わくわくキッチン【1音】<選>	おおきなかぶ【1国】<選> おむすびころりん【1国】<選>	いきものどなかよし【1生】<選>	サラダで元気【1国】<重> たのしいあきいっぱい【1生】<健>	ごちそうパーティー【1図】<重>	おかゆのおなべ【1国】<重> おしょうがつ【1音】<文>	フルーツケーキ【1音】<選>	うれしいひなまつり【1音】<文> スタンプ遊び【1図】<選>		
	特別な教科である道徳		みんな生きている【1】<選>		しぜんとなかよく【1】<重> がんばってはたらく【1】<感>	にほんのよいところ【1】<文>			いつもありがとう【1】<感> せかいはひろいね【1】<文>			

教育課程B (身体障害や知的な発達の遅れに応じて、日常生活や社会生活に必要な学習を取り入れて指導を行う教育課程)									
小学部	給食調べ<選>								
日常生活の指導									
生活単元学習	おいしい顔【1】 春の自然【1、2】<感> 野菜の植え付け・栽培【3】<感>	冷たい食べ物【1】<感> 花や野菜の観察【1、2】<感> 夏野菜の収穫と観察【3、4】<感>	食べすぎ飲みすぎ【1】<健> くらべてみよう【1、2】<選>	牛乳はどこから【1】<選>	さつまいも調理【1】<選> サツマイモの収穫【3、4】<感> 芋掘り【6】<感>	素材の変化ケーキ作り【1】<選> むかしのあそび【1、2】<文>	冬の食べ物、給食を作る人(給食週間)【1】<感>	冬まき(豆と栄養)【1】<選>	大きくなるといこと【1】<重>
体育		毎日の生活と健康【3】			育ちゆく体とわたし【5】	病気の予防【4】			
他教科	まほうのはこ【1国】<選> じぶんのマーク【1算】<選>	わくわくキッチン【1音】<選> ごちそうパーティー【1、2図】<選>	おむすびころりん【4B 2国語】<選>	おむすびころりん【4B 2国語】<選>	すがたをかえる大豆【6B1国】<選> 食べ物のひみつを教ええます【6B1国】<選>	おしょうがつ【1音】<文>	おおきなかぶ【1音】<選> うれしいひなまつり【1音】<文>		
特別な教科である道徳	みんな生きている【1】<健>		しぜんとなかよく【1】<感> がんばってはたらく【1】<感>	にほんのよいところ【1】<文>					いつもありがとう【1】<感> せかいはひろいね【1】<文>

教育課程C (重度の身体障害や知的な発達遅れに応じて、自立活動を主として行う教育課程)						
日常生活の指導	どんなやさしいかな？ 【2C】<選><社>			やさしいもグーチャーパー 【1】<選>	おしよがつ【1】<文>	まめまき【1】<文>
くらし	給食調べ<選>					
各教科等を合わせた指導	あさがおの種まき【1】<感> 野菜等の種まき苗植え、【1,2】<感> 給食に使われている食材に実際に触れる【2,5】<選>	野菜の苗植え【4】<感> 遠足【2】<社>	さかなつりあそび【1】<選> やさいのしゅうかく【1】<感> 夏野菜の収穫/夏野菜であそぼう【4】<感> スイカ割遊び【5】<選>	いもほり【1】<感> いもほり【4】<感>	おやつづくり【1】<選> 調理実習【2】<選>	まめまき【1】<文> 節分【2,5,6】<文> ハレンタインを楽しむ<文>
体育	毎日の生活と健康【3】			育ちゆく体とわたし【5】	病気の予防【4】	
音楽	わくわくキッチン【1】<選>			やさしいもグーチャーパー【1】<選>	フルーツケーキ【1】<選> おしよがつ【1】<文>	うれしいひなまつり【1】<文>

全教育課程	
自立活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>・【1】健康の保持】好き嫌いを克服する習慣を身に付ける。・手洗い、うがいなど衛生的に食事をしよう心がける。</li> <li>・【2】心理的な安定】食事をとりながら、情緒の安定を図る。</li> <li>・【3】人間関係の形成】集団の中で楽しく食事をしよう。・協力して食事をしたりできる。(「コミュニケーション」にも含む)</li> <li>・【4】環境の把握】食事の道具、食器をうまく使ってこぼさず上手に食事をしよう。(「身体の動き」にも含む)</li> <li>・【5】身体の動き】摂食時の姿勢に気を付け正しい姿勢で食事をしよう。・少しずつよく噛んで食べる習慣を身に付ける。(「健康の保持」にも含む)</li> <li>・【6】コミュニケーション】先生や友達と関わりながら楽しく食事をしよう。</li> <li>・【2】心理的な安定】【3】人間関係の形成【6】コミュニケーション】情緒を安定させる方法を知らたり、自分の感情や気持ちを周囲に伝える手段を身に付けたりすること、集団の中で食べる等、さまざまな活動に参加できるようにする。&lt;社&gt;</li> </ul>

学級活動	給食が始まるよ ・はし名人になろう ・おやつのお楽しみを考えよう ・食べ物の大変身 ・生活リズムを調べてみよう ・食事マナー ・日本の食文化を伝えよう ・よく噛んで食べよう ・朝食の大切さを知らう ・食べ物から世界を見よう ・食べ物が届くまで					
児童会	食育副「食まるファイブ」動画撮影					
学校行事	入学式、身体測定、運動会、遠足、試食会 (4～7月) 修学旅行、野外および宿泊学習、文化祭、交流および共同学習、進路施設見学 (9～12月) 給食週間、給食ありがとうの会、国際交流、卒業式・修了式 (1～3月)					
給食指導	初期食 ・口唇閉鎖ができる。 ・取り込みができる。 ・飲み込む機能を獲得する。 ・介助されてコップで飲む。	中期食 ・舌と上あごでつぶす機能を獲得する。 ・スプーンやフォークを使って食べる。 ・コップで飲むことができる。 ・皿を支えて食べる。	後期食 ・舌の側方運動機能を獲得する。 ・奥歯ですりつぶす機能を獲得する。 ・スプーンや箸を使って一人で食べる。 ・皿を支えて食べる。 ・仲間と給食を食べる上での決まりを覚える。	普通食 ・よく噛んで食べる。 ・仲間と会話しながら楽しく食べる。 ・ゆとりある落ち着いた雰囲気ですべてできるようにする。 ・準備や後片付けをする。 ・主食や副食を交互にバランスよく食べる。		
給食の時間	食に関する指導 ・食べることが好きになる。 ・多くの食感や味覚を味わう。 ・様々なにおいや味の食べ物を体験する。 ・正しい手洗いの仕方を身に付ける。 ・食前、食後の挨拶をきちんとする。 ・いろいろな食べ物を見たり触ったり匂いを嗅いだりする。 ・食材の名前を知る。 ・献立表の3つの主なたらきを見て給食のバランスを知る。 ・地場産物を知る。					

\* 1...<>内は、食育の視点の内容を示す。<重>食事の重要性 <健>心身の健康 <選>食品を選択する能力 <感>感謝する心 <社>社会性 <文>食文化  
\* 2...給食指導の形態食の段階は、愛知県学校給食の管理と指導の食形態段階表、摂食機能の発達段階に準ずる

		4月	5月	6月	7月	8～9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
月目標	食べ方の決まりを守る	食べ方の決まりを守る	仲間と楽しく食べる	身の回りの清潔について理解を深める	準備と片付けの仕方	正しい食べ方を知る	食べ物の働きを知る	感謝の気持ちをもって食べる	食事のマナーを守る	食文化について関心を深める	食べ物を大切に作る	食事にふさわしい環境を作る
	食文化の伝承	入学・進学祝い	端午の節句	歯の衛生週間	七夕 夏至	十五夜	目の愛護デー 敬老の日	勤労感謝の日	クリスマス 冬至(かぼちゃ)	正月・七草・鏡開き 給食週間(郷土料理)	節分	ひな祭り 卒業祝い
行事食	お祝いデザート 若竹汁	子どもの日デザート たけのこ料理	なす料理	なす料理	七ヶ汁・冬瓜料理 夏野菜カレー	十五夜ゼリー 里芋コロツケ	さんまのかば焼き ブルーベリーゼリー	さつまいもごはん 大学芋	クリスマス献立 石狩汁、煮味、 関東煮	みそカツ、ひきずり 煮味、関東煮	煮味、関東煮、 いわしの蒲焼、 菜の花の和え物	赤飯 紅白まんじゅう
旬の食材	たけのこ、キャベツ、 さわら、じゃがいも、 わかめ	たまねぎ、じゃがい も、さやいんげん、ア スパラガス	にら、あじ、たまねぎ、 じゃがいも、さやいん げん		えだまめ、とうが ん、ズッキーニ、ト マト、きゅうり、ピー マン、かぼちゃ、な す、とうもろこし、大 葉	トマト、なす、大葉、き のこ、さんま、ピーマ ン、いぢく	きのこ、さといも、か き、くり、さば、さんま	ほうれん草、さつまい も、蓮根、いわし、 里芋、りんご	キャベツ、越津ねぎ、蓮 根、白菜、ブロッコリー、 かぶ、ほうれん草、カリ フラワー、大根、みかん	キャベツ、越津ねぎ、 大根、白菜、小松菜、 ブロッコリー、みかん、 ほうれん草	大根、しゅんぎく、 なばな	なばな、さわら、 わけぎ
地場産物	米、牛乳 三つ葉	米、牛乳 三つ葉	米、牛乳、なす	米、牛乳、なす	米、牛乳、なす、 三つ葉	米、牛乳、三つ葉 なす、かぼちゃ	米、牛乳、三つ葉、 なす、さつまいも、 きくらげ	米、牛乳、三つ葉 桃かぶ、キャベツ	米、牛乳、三つ葉 さつまいも、ブロッコリー	米、牛乳、三つ葉 ほうれん草、大根	米、牛乳、三つ葉 大根、人参	米、牛乳、三つ葉 切干大根
個別の相談	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食に関する実態表を作成し、在籍中の指導を継続できるようにする。</li> <li>・学校給食で対応しない食物アレルギーについても、学校生活管理指導表の提出を必須とする。</li> <li>・学校生活管理指導表の提出により、食物アレルギー食の対応を検討する。</li> <li>・普通食の給食を食べることが困難な幼児児童生徒に対し、6形態の調整食・主食を実態に応じて提供し、個々に見合った形態の調整を実施する。</li> <li>・肥満個別指導(偏食指導)を実施して、継続的に変化を観察し指導を行う。</li> </ul>											
寄宿舎との連携	寄宿舎献立表、高等部農芸班が作った野菜の使用、旬の野菜、行事食、マナーなど。											
家庭・地域・事業所等との連携	表	給食の目標 学校給食について	食中毒について	愛知を食べる学校給食の日について	夏休みの過ごし方	十五夜	世界食糧デー 食品ロス月間	勤労感謝 和食の日	冬至 ノロウイルス	かぜの時の食事 給食週間	給食週間 川柳発表	1年間を振り返って
	裏	保健部	進路指導部	家庭科	教育支援部	図書部	自立活動部	養護教諭 医ケア	中学部「中学部の食育について」	寄宿舍 委託業者	幼小学部「幼小学部の食育について」	高等部「高等部の食育について」
行事等	入学式・卒業式 遠足・授業参観	運動会	宿泊学習 学校公開日	個別懇談会	社会見学・修学旅行	社会見学・遠足(幼)	文化祭	授業参観 入学説明会	卒業式			
年間	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食週間などで、食に携わる人たちの仕事の流通の仕方を学習。</li> <li>・地域の人々との交流や、食に携わる人たちの仕事を知るため、校外学習で地域の農業協同組合を見学。(小学部)</li> <li>・学級園で収穫した野菜を活用した調理実習。</li> <li>・地域(〇〇市や〇〇市)の旬の食材を活用した学校給食の実施。</li> <li>・形態食への理解を図るための学校給食の保護者試食会(説明会)の開催。</li> <li>・食に関する実態表の活用で、家庭と学校の連携。</li> <li>・指導医による医療的ケアに関する指導助言。</li> <li>・愛知医療療育センターの看護師による摂食相談会の実施。</li> </ul>											

食に関する指導の全体計画②(中学部)

【〇〇立〇〇特別支援学校】

	4月	5月	6月	7月	8月～9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
学校行事等	入学式・始業式 遠足・授業参観	運動会	宿泊学習 学校公開日	個別懇談会	社会見学・修学旅行	社会見学	文化祭	授業参観	授業参観 入学説明会	授業参観 入学説明会	卒業式
推進 体制	計画策定	委員会	委員会	委員会	委員会	委員会		委員会	委員会	委員会	計画案作成

教育課程 （中学校の当該学年、あるいは下学年の各教科などに加え自立活動の指導を行う教育課程）													
教科	家庭科	保健体育	他教科	道徳	栄養素の種類と働き	食事に含まれる 栄養素	バランスの良い食事	生鮮食品と加工食品	食品の選択と購入	食品の保存と食中毒	日常食の調理	地域の食材を生かした 調理	よりよい食生活を めざして
中学部		食事の役割	中学生に必要な栄養	食品に含まれる 栄養素	バランスの良い食事	生鮮食品と加工食品	食品の選択と購入	食品の保存と食中毒	日常食の調理	地域の食材を生かした 調理	よりよい食生活を めざして		
		・健康を支える環境づくり ・がん	・障害を通じる健康 ・現代社会と健康										
		花量りの向こう【1国】 握手【3国】	大根は大きな根【1国】	言葉を集めよう【1国】	学校の文化祭【1英】 盆土産【2国】	自然物のデザイン 【1美】 帰れソレントへ【3音】	故郷【3国】	新聞の社説を比較して 読もう【3国】	「六段の調べ」【1音】	組曲「展覧会の絵」か ら【2音】			

教育課程B （身体障害や知的な発達の違いに応じて、日常生活や社会生活に必要な学習を取り入れて指導を行う教育課程）																			
教科	日常生活 の 指導	総合	生活単元 学習	体育	他教科	特別な教科 である 道徳	給食調べ(3年)	給食調べ(2年)	給食調べ(1年)	愛知県の食べ物(B2)	春の自然 種をまこう	野菜を育てよう 畑の仕事	健康な生活と疾病の 予防 【1・2・3年】	【社会(地理)】 愛知県の地域構成(名 産品)	植物の成長 【B1理科】	【社会(地理)】 日本のすがた (日本の食料生産)	「愛知の食事」につい ていくつかピックアップ して調べたり、模型を 作ったりする	給食週間(3年) 感謝の気持ち(2年) 食に感謝して食べよう (1年)	
中学部	各教科等を含めた指導																		

教育課程C (重度の身体障害や知的な発達遅れに応じて、自立活動を主として行う教育課程)	
日常生活の指導	献立調べ(1・2・3年)
生活単元学習	野菜を育てよう(3年) → しょうがの植え付け(3年) → 畑の手入れ(3年)
	畑の仕事(2年) → 野菜を育てよう(1年)
体育	野菜の収穫(1年)
	健康な生活と疾病の予防【1・2・3年】
音楽	帰れソレントへ【3音】
各教科等を含めた指導	「六段の調べ」【1音】
中学部	組曲「展覧会の絵」から【2音】

全教育課程		
自立活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>【1 健康の保持】好き嫌いをなく食事をする習慣を身に付ける。・手洗い、うがいなど衛生的に食事をするよう心がける。</li> <li>【2 心理的な安定】食事をとりながら、情緒の安定を図る。</li> <li>【3 人間関係の形成】集団の中で楽しく食事をし、協力して食事の準備をしたり食事をしたりできる。(「コミュニケーション」にも含む)</li> <li>【4 環境の把握】食事の道具、食器をうまく使ってこぼさず上手に食事をし、身体を動かす。(「身体」にも含む)</li> <li>【5 身体の動き】摂食時の姿勢に気を付け正しい姿勢で食事をし、少しずつよく噛んで食べる習慣を身に付ける。(「健康の保持」にも含む)</li> <li>【6 コミュニケーション】先生や友達と関わりながら楽しく食事をし、コミュニケーション【3 人間関係の形成】【6 コミュニケーション】情緒を安定させる方法を身につけたり、自分の感情や気持ちを周囲に伝える手段を身に付けたりすること、集団の中で食べる等、さまざまな活動に参加できるようにする。</li> </ul>	
学級活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>望ましい食習慣を身に付けよう</li> <li>食の自己管理能力を身に付けよう</li> <li>日本の文化を知り、日本の食文化を大切にしよう</li> </ul>	
特別活動	片付け点検確認・呼びかけ・身支度チェック	
生徒会		
学校行事	入学式、身体測定、運動会、遠足、試食会、修学旅行、野外おおよび宿泊学習(前期)	
給食指導	初期食	<ul style="list-style-type: none"> <li>口唇閉鎖ができる。</li> <li>取り込みができる。</li> <li>飲み込む機能を獲得する。</li> <li>介助されてコップで飲む。</li> </ul>
	中期食	<ul style="list-style-type: none"> <li>舌と上あごでつぶす機能を獲得する。</li> <li>スプーンやフォークを使って食べる。</li> <li>コップで飲むことができる。</li> <li>皿を支えて食べる。</li> </ul>
給食の時間	後期食	<ul style="list-style-type: none"> <li>舌の側方運動機能を獲得する。</li> <li>奥歯ですりつぶす機能を獲得する。</li> <li>スプーンや箸を使って一人で食べる。</li> <li>皿を支えて食べる。</li> <li>仲間と給食を食べる上での決まりを覚える。</li> </ul>
	普通食	<ul style="list-style-type: none"> <li>よく噛んで食べる。</li> <li>仲間と会話しながら楽しく食べる。</li> <li>ゆとりある落ち着いた雰囲気の中で食事ができるようにする。</li> <li>準備や後片付けをする。</li> <li>主食や副食を交互にバランスよく食べる。</li> </ul>
食に関する指導	初期食	<ul style="list-style-type: none"> <li>食べることへの喜びを感じる。</li> <li>多くの食感や味覚を味わう。</li> <li>さまざまなにおいや味の食べ物を体験する。</li> <li>正しい手洗いの仕方を身に付ける。</li> <li>食前、食後の挨拶をきちんとする。</li> </ul>
	後期食	<ul style="list-style-type: none"> <li>食物の大切さを知るとともに、給食に携わる人に感謝できるようにする。</li> <li>望ましい食生活を理解する。</li> <li>郷土食、行事食を通して食文化についての関心を深める。</li> <li>地場産物を知る。</li> <li>給食の歴史や意義について理解を深める。(給食週間)</li> <li>地場産物を通して地域の食料の生産、流通などについて理解を深める。</li> </ul>

\*1…給食指導の形態の段階は、愛知県学校給食の管理と指導の食形態段階表、摂食機能の発達段階に準ずる

食に関する指導の全体計画②(高等部)

【〇〇立〇〇特別支援学校】

	4月	5月	6月	7月	8月～9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
学校行事等	入学式・始業式 遠足・授業参観 個別懇談	運動会	宿泊学習 学校公開日	個別懇談会 (高2のみ)		社会見学・授業参観 個別懇談・修学旅行	文化祭	授業参観		授業参観・個別懇談 入学説明会	卒業式
進行管理		委員会		委員会		委員会		委員会		委員会	
計画策定	計画策定							評価実施	評価結果の分析	計画案作成	

教育課程		教育課程A (高等学校の当該学年、あるいは下学年の各教科などに加え自立活動の指導を行う教育課程)									
家庭科	教科・道徳・総合的な学習の時間	人と食物のかかわり (食文化) <文>	私たちの食生活 (ライフステージ、 食卓の課題) <重><健>	私たちの食生活 <健> 食事の計画と調理 (調理実習) <重><選>	ホームプロジェクト 栄養と食品のかかわり (栄養素)<選><健>	栄養と食品のかかわり 食品の選び方と安全 (表示と保存) <選><健>	食品の選び方と安全 (衛生と安全) <選><健>	食事の計画と調理 (食事摂取基準) (食品群別摂取量) <選>	食事の計画と調理 (献立、調理実習) <重><選>	食事の計画と調理 (食に関する調べ学習) <重><健><文>	食の安全と環境 <健><選><感><社>
体育	栄養(食事)と健康 (年間通じて)										
他教科						特別活動 レストランでの食事 (修学旅行)		総合 給食週間に向けて	総合 給食週間に向けて		

教育課程		教育課程B (身体障害や知的な発達の違いに応じて、日常生活や社会生活に必要な学習を取り入れて指導を行う教育課程)									
日常生活の指導	朝の会 給食調べ 年間										
生活単元学習	お米を育てよう 季節の野菜を育てよう										
作業学習	農芸班 季節の野菜の収穫・販売										
保健体育	栄養(食事)と健康 (年間通じて)										
他教科	わたしたちの食生活 <重><健>	わたしたちの食生活 <健><文>	食事の計画と調理 (調理実習) <重><選>	食品の選択と調理 (栄養素) <健><選>	食品の選択と調理 (食品の性質) <健><選>	食品の選択と調理 (食品の保存)<選>	食事の計画と調理 (調理実習) <重><選>	食事の計画と調理 (調理実習) <重><選>	食生活と栄養 <健><選>	食生活と栄養 <健><選>	食事の計画と調理 (調理実習) <重><選>

教育課程C (重度の身体障害や知的な発達遅れに応じて、自立活動を主として行う教育課程)	
各教科等合わせた指導	朝の会 給食調べ
日常生活の指導	食事前指導(R3より開始) 手洗いなど衛生管理指導含む
他教科	季節の野菜を感じよう 自活 トマト、ナス、ピーマン、大根、カブの収穫

全教育課程									
自立活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>【1 健康の保持】好き嫌いなく食事をする習慣を身に付ける。・手洗い、うがいなど衛生的に食事をするよう心がける。</li> <li>【2 心理的な安定】食事を取りながら、情緒の安定を図る。</li> <li>【3 人間関係の形成】集団の中で楽しく食事をし、協力して食事の準備をしたりできる。(「コミュニケーション」にも含む)</li> <li>【4 環境の把握】食事の道具、食器をうまく使ってこぼさず上手に食事をする。(「身体の動き」にも含む)</li> <li>【5 身体の動き】摂食時の姿勢に気を付け正しい姿勢で食事をし、少しずつよく噛んで食べる習慣を身に付ける。(「健康の保持」にも含む)</li> <li>【6 コミュニケーション】先生や友達と関わりながら楽しく食事をし、</li> <li>【2 心理的な安定】【3 人間関係の形成】【6 コミュニケーション】情緒を安定させる方法を知らたり、自分の感情や気持ちを周囲に伝える手段を身に付けたりすること、集団の中で食べる等、さまざまな活動に参加できるようにする。〈社〉</li> </ul>								
学級活動	・望ましい食習慣を身に付けよう ・食の自己管理能力を身に付けよう ・日本文化を知り、日本の食文化を大切にしよう。								
生徒会	・片付け点検確認								
学校行事	入学式、身体測定、運動会、遠足、試食会(4～7月) 修学旅行、野外および宿泊学習、文化祭、交流および共同学習、進路施設見学(9～12月) 給食週間、給食ありがとうの会、国際交流、卒業式・修了式(1～3月)								
給食指導	<table border="1"> <thead> <tr> <th>初期食</th> <th>中期食</th> <th>後期食</th> <th>普通食</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・口唇閉鎖ができる。</li> <li>・取り込みができる。</li> <li>・飲み込み機能を獲得する。</li> <li>・介助されてコップで飲む。</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・舌と上あごでつぶす機能を獲得する。</li> <li>・スプーンやフォークを使って食べる。</li> <li>・コップで飲むことができる。</li> <li>・皿を支えて食べる。</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・舌の側方運動機能を獲得する。</li> <li>・奥歯ですりつぶす機能を獲得する。</li> <li>・スプーンや箸を使って一人で食べる。</li> <li>・皿を支えて食べる。</li> <li>・仲間と給食を食べる上での決まりを覚える。</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・よく噛んで食べる</li> <li>・仲間と会話しながら楽しく食べる。</li> <li>・ゆとりある落ち着いた雰囲気できちんと食事ができるようにする。</li> <li>・準備や後片付けをする。</li> <li>・主食や副食を交互にバランスよく食べる。</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>	初期食	中期食	後期食	普通食	<ul style="list-style-type: none"> <li>・口唇閉鎖ができる。</li> <li>・取り込みができる。</li> <li>・飲み込み機能を獲得する。</li> <li>・介助されてコップで飲む。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・舌と上あごでつぶす機能を獲得する。</li> <li>・スプーンやフォークを使って食べる。</li> <li>・コップで飲むことができる。</li> <li>・皿を支えて食べる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・舌の側方運動機能を獲得する。</li> <li>・奥歯ですりつぶす機能を獲得する。</li> <li>・スプーンや箸を使って一人で食べる。</li> <li>・皿を支えて食べる。</li> <li>・仲間と給食を食べる上での決まりを覚える。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・よく噛んで食べる</li> <li>・仲間と会話しながら楽しく食べる。</li> <li>・ゆとりある落ち着いた雰囲気できちんと食事ができるようにする。</li> <li>・準備や後片付けをする。</li> <li>・主食や副食を交互にバランスよく食べる。</li> </ul>
初期食	中期食	後期食	普通食						
<ul style="list-style-type: none"> <li>・口唇閉鎖ができる。</li> <li>・取り込みができる。</li> <li>・飲み込み機能を獲得する。</li> <li>・介助されてコップで飲む。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・舌と上あごでつぶす機能を獲得する。</li> <li>・スプーンやフォークを使って食べる。</li> <li>・コップで飲むことができる。</li> <li>・皿を支えて食べる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・舌の側方運動機能を獲得する。</li> <li>・奥歯ですりつぶす機能を獲得する。</li> <li>・スプーンや箸を使って一人で食べる。</li> <li>・皿を支えて食べる。</li> <li>・仲間と給食を食べる上での決まりを覚える。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・よく噛んで食べる</li> <li>・仲間と会話しながら楽しく食べる。</li> <li>・ゆとりある落ち着いた雰囲気できちんと食事ができるようにする。</li> <li>・準備や後片付けをする。</li> <li>・主食や副食を交互にバランスよく食べる。</li> </ul>						
給食の時間	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べことに喜びを感じる。・多くの食感や味覚を味わう。・さまざまなにおいや味の食べ物を体験する。</li> <li>・正しい手洗いの仕方を身に付ける。・食前、食後の挨拶をきちんとする。</li> </ul>								
食に関する指導	<ul style="list-style-type: none"> <li>・いろいろな食べ物を触ったり匂いを嗅いだりする。</li> <li>・食材の名前を知る。</li> <li>・献立表の3つの主なものはたらきを見て給食のバランスを知る。</li> <li>・地場産物を知る。</li> </ul>								

\*1…〈〉内は、食育の視点の内容を示す。〈重〉食事の重要性 〈健〉心身の健康 〈選〉食品を選択する能力 〈感〉感謝する心 〈社〉社会性 〈文〉食文化  
\*2…給食指導の形態食の段階は、愛知県学校給食の管理と指導の食形態段階表、摂食機能の発達段階に準ずる