

3 「食に関する指導の全体計画」への位置付け

食物アレルギーについて、食に関する指導を行うには、「食に関する指導の全体計画」に位置付け、全ての教職員で共通理解を図ることが大切です。

<食に関する指導の全体計画の記載例> は、食物アレルギーに関する部分

<p>【児童の実態】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食事量に個人差があり、給食の残量が多い ・食物アレルギーを有する児童が10名おり、うち2名がエビペン®を携帯している。 <p>【保護者・地域の実態】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・健康な体づくりや食への意識が高まり、実践につなげようとする家庭が増えている。 	<p>教育目標</p> <ul style="list-style-type: none"> ○健康で思いやりのある子 ○進んで学びよく考えて行動する子 ○きまりを守り最後までやりぬく子 	<p>学習指導要領 食育基本法 食育推進基本計画 県及び市の基本計画等</p>
<p>食に関する指導の目標</p>		
<p>① 食事の重要性、食事の喜び、楽しさの理解をする 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 ③ 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付ける ④ 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々に感謝する心を育む ⑤ 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける 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</p>		

<p>幼稚園・保育所では早寝・早起き・朝ごはんの大切さを指導</p>	<p>各学年の食に関する指導の目標</p>			<p>朝食をしつかりと食べるなど、望ましい食習慣について中学校と連携</p>
	<p>低学年</p> <ul style="list-style-type: none"> ○食べ物に興味関心をもつ ○好き嫌いせずに食べようとする ○いろいろな食べ物の名前が分かる 	<p>中学年</p> <ul style="list-style-type: none"> ○楽しく食事をするのが心身の健康に大切なことが分かる ○健康に過ごすことを意識して、いろいろな食べ物を好き嫌いせずに食べようとする ○衛生的に給食の準備や食事、後片付けができる 	<p>高学年</p> <ul style="list-style-type: none"> ○楽しく食事をするのが、人と人とのつながりを深め、豊かな食生活につながる事が分かる ○食事が体に及ぼす影響や食品をバランスよく組み合わせて食べることの大切さを理解し、自分の食事が考えられる ○食品の衛生に気を付けて、簡単な調理をすることができる 	

※食物アレルギーの指導を含む内容★

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
特別活動	低学年	○給食の約束★、歯を大切に ◎給食を知ろう ● 仲良く食べよう★			○夏休みの健康 ◎食べ物の名前を知ろう★ ● 楽しく食べよう			○健康な生活習慣 ◎食べ物に関心をもとう ● 食べ物を大切にしよう			○風邪予防・成長を振り返ろう ◎食べ物について振り返ろう ● 給食の反省をしよう★		
	中学年	○給食の約束★、歯を大切に ◎食品について知ろう ● 給食のきまりを覚えよう★			○夏休みの健康、運動と健康 ◎食べ物の働きを知ろう★ ● 食事の環境について考えよう			○健康な生活習慣 ◎食べ物の3つの働きを知ろう ● 食べ物を大切にしよう			○風邪予防・成長を振り返ろう ◎食生活を見直そう ● 給食の反省をしよう★		
	高学年	○安全に気を付けた給食準備★ ◎食べ物の働きについて知ろう ● 楽しい給食時間にしよう★			○夏休みの健康、運動と健康 ◎季節の食べ物について知ろう ● 食事の環境について考えよう			○健康な生活習慣 ◎食べ物と健康について知ろう★ ● 感謝して食べよう			○風邪予防・成長を振り返ろう ◎食生活について考えよう ● 1年間の給食を振り返ろう★		

略

道徳	<p>1 主として自分自身に関する事 2 主として他の人とのかかわりに関する事 3 主として自然や崇高なもののかかわりに関する事 4 主として集団や社会とのかかわりに関する事</p>	【低】	【中】	(1, 4)	【高】	(1, 5)
総合的な学習の時間	・むかしの食事	・ふるさとを食べよう	・豆大作戦	ホリデーランチをつくる		
家庭・地域との連携	学校だより、食育だより、給食だより、保健だより、学校給食試食会、家庭教育学級、講演会、公民館活動					
地場産物活用方針	地元の食材を積極的に取り入れるとともに、地場産物に対する興味関心が高まる指導を充実する。					
食物アレルギー対応方針及び取組	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーの有無に関わらず、食物アレルギーを正しく理解させるため、給食の時間や関連する教科等における食に関する指導の充実を図る。 ・「個別の取組プラン」に基づいた対応を行う。 ・4月と8月に実施する全ての教職員に対する食物アレルギーの校内研修会では、保健指導、安全指導と連携し、食に関する指導の観点からも食物アレルギー対応の指導を行うための研修も実施する。 					
個別相談指導の方針	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童及び保護者を対象に、学校給食のアレルギー対応、適切な栄養摂取を促すための食事のアドバイスなどを行う。 ・教育相談の期間（7月・2月）に希望する保護者を対象に、肥満・痩身傾向、偏食など食生活に関わる問題について助言を行う。 					

Q.53

食に関する指導の全体計画を作成するポイントは何ですか？

A.53

「児童生徒の実態」の欄に食物アレルギーを有する児童生徒の状況を記載します。また、食物アレルギーについて指導する内容を整理したり、食物アレルギーの対応方針及び取組の欄を設定し、教職員の研修について明記したりします。