

第4章 食に関する指導の全体計画

学校において食育を推進するためには、校内での食に関する指導体制において、児童生徒の実態を把握した上で、食に関する指導の全体計画（以下「全体計画」という。）を作成することが必要です。

このことは、学校給食法第10条に規定されているとともに、小学校学習指導要領及び中学校学習指導要領（平成29年告示）第1章総則第5の1のイ、特別支援学校学習指導要領（平成29年告示）第1章総則第6の1(2)に、「教育課程の編成及び実施に当たっては、学校保健計画、学校安全計画、食に関する指導の全体計画、いじめの防止のための対策に関する基本的な方針など、各分野における学校の全体計画等と関連付けながら、効果的な指導が行われるように留意するものとする。」と、当該全体計画等に示す教育活動が効果的に実施されるようにすることが示されています。

1 食に関する指導の組織的・計画的な実施

食に関する指導を実施する際、自校の「食に関する指導目標」を達成するために「いつ」「誰が」「どのように」行うのかを明確にします。

学校の中の「食育推進組織」で、校長のリーダーシップの下、学校の「食に関する指導の目標」に基づき、各学年では、どのような資質・能力を育成するのかを「各学年の食に関する指導の目標」で明らかにし、その目標を達成するために「食に関する指導」で、どの教科等でいつ、誰がどのように食に関する指導を行うのか、日常の給食指導ではどのように行うのか、肥満などの個別指導等をどう行うのかを計画します。

2 教職員の共通理解

各学校における「食に関する指導の全体計画」は、全教職員がチームとなって実施するための計画です。そのために、各学校の児童生徒や保護者、地域の実態を明らかにするとともに、全体計画を作成する必要性を全教職員に理解してもらうための、法的な根拠などを明らかにしておく必要があります。

3 全体計画の内容と留意点、検討の手順

児童生徒の実態を把握した上で、学年の年間にわたる指導と教科の指導内容とを系統的に整理し、各教職員の役割と相互の連携を明確にして作成します。

食に関する指導の全体計画については、①で計画の背景、組織、目標、校種間のつながり、評価等 総合的に見た食に関する指導の計画を記載します。②では、いつ、何をどのように行うかを時系列で記載します。

(1) 学校全体の食に関する指導の目標を設定する

設定にあたっては、児童生徒の健康状態や運動活動の実態、食生活の課題、保護者の要望等を把握しておくことが必要です。

学校教育目標を実現する観点から、育成を目指す資質・能力を踏まえた食に関する指導の目標を設定します。このとき、第3章で示されている「食に関する指導の目標」を参考にしながら設定します。また、各学校の食に関する指導の目標の中には、六つの「食育の視点」を位置付けることが重要です。

(2) 学年ごとの食に関する指導の目標を設定する

(1)の指導目標を実現させるために、児童生徒の発達段階を考慮した各学年の具体

的な目標を設定します。その際、目標を構成している基本要素については、学年を通じて一貫性をもたせ、段階的、系統的に指導が行われるようにします。

各学年の目標は、育てたい児童生徒の姿を具体的に示したものです。これは指導の目安とともに、学習の過程や結果の評価の基準にもなるので、その実現状況が見極められるように、できる限り具体的に設定します。

(3) 食に関する指導の全体計画①の内容について

(2)の学年ごとの食に関する指導の目標を設定では、校種間のつながりを意識することが大切です。特に、小中一貫した教育のパートナー校とは連携を密にし、それぞれの校種でどのような「食に関する指導」が行われているのか、その結果どのような資質・能力が育成されているのかを理解した上で、食に関する全体計画を作成することが求められます。

食育推進組織については、食に関する指導を行う構成員等について記載します。組織の活動計画については、全体計画②に記載します。

食に関する指導については、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します。

地場産物の活用については、学校給食に地域の産物を活用することによって地域の食文化や産業、生産、流通、消費など食料事情等について理解することができるようにします。例えば、産地指定の食材や、学校給食フードリサイクル作物、JA等と連携して使用する食材等について記載します。

家庭・地域等との連携については、家庭や地域と連携した取組を位置付けることが必要です。特に、学校での指導内容や時期等と合わせて家庭や地域で関連した取組が行われることは、児童生徒の理解の深まりや興味・関心の向上、発展的な学習のために重要なことだと考えられます。栄養教諭は、食育のコーディネーターとして、栄養に関する専門性と教育に関する専門性を生かして、家庭や地域との連携・調整の要としての役割を果たしていくことが必要です。このため、日ごろから、家庭や地域の生産者等との人間関係や連携関係を綿密に図り、関係者とのネットワークを構築していくことが求められます。

全体計画の評価については、児童生徒への食に関する指導が計画通りに推進されたのか、学校給食の管理、連携・調整がどの程度充実したのかなどについて評価を行い、その結果を次年度に生かしていくことが求められます。

このとき、活動指標と成果指標を設定して評価していくことが大切です。成果を評価しながら新たな指標を設定したり、目標値を見直したりすることで次年度に向けて新たな食に関する指導目標が設定されます。

(4) 食に関する指導の全体計画②の内容について

給食の時間は、学校生活の中で毎日位置付けられているため、この時間の指導を充実させることが食育の推進において重要です。給食の時間の指導内容は、給食の準備や後片付け、食事についての基本的なマナーなど技能や態度にかかわること、食材や料理に対する興味・関心や基礎的な知識に関することが考えられます。

また、献立計画の作成で、教科等での指導内容等を考慮して学校給食の献立や食材を工夫するとともに、郷土食や行事食などを取り入れ、地場産物を食材として活用することにより、多様な効果が期待できます。

食に関する指導の対象学年、教科等における指導の場面、内容、時期と学校給食の献立との関連を明確にし、教科等における食に関する指導において教材として活

用すると効果的です。献立計画において、当該献立の趣旨や地場産物の活用を明確に示す等、全体計画と給食献立計画との関連付けを積極的に図ることで学校全体として継続的かつ体系的な指導ができます。

各教科等において、食に関する指導を行うときには、教科の特質に応じて食育の充実に資するよう配慮することが大切です。

まず、教育課程編成の手引や教科書等を参考に食に関する指導と関連する単元や内容を抽出します。次に学年ごとに、どの教科で食に関連する指導が行われるのかを一覧表にまとめます。その際、教科を横断的に指導することによって高い教育効果が期待できることから、各教科の実施期間の調整等や、給食時間(食材・献立)や特別活動等との関連付けを明確にします。さらに、「誰が」「どのように」食に関する指導を行うのか明確にし、校内で情報共有を図ります。特別活動での食に関する指導は主として、小学校学習指導要領特別活動の学級活動(2)「日常の生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全」の「エ(中学校はオ)食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」で学習します。学級活動(2)の学習の留意点は、「共通した課題」について子供たち一人一人が自己の課題の解決方法などを「意思決定する学習活動」を行うということです。

個別的な相談指導については、児童生徒の食生活の現状を踏まえ、生活習慣病の予防や食物アレルギーへの対応などの観点から、栄養学等の専門知識を有する栄養教諭が中心となって児童生徒の個別の事情に応じた相談指導を行うことが必要です。その際、学校体制を明らかにした全体計画を作成することが重要です。

家庭や地域との連携については、全体計画①をもとに具体的な内容や方法について時系列でまとめます。

※ 形式

以上のような内容から構成される全体計画には、定まった形式やフレームなどはありません。本手引きに示した「全体計画」は一例であり、各学校において形式を工夫してください。

食に関する指導の全体計画例 (小) ①

<ul style="list-style-type: none"> ・児童の実態 ・保護者地域の実態 	<p>学校教育目標</p>	<p>教育基本法 学校給食法 学習指導要領 食育基本法 第3次札幌市食育推進計画 札幌市教育振興基本計画 札幌市学校教育の重点</p>
<p>食に関する指導の目標</p> <p>(知識及び技能) 食事の重要性や食事の喜び、楽しさを理解できる。食品に含まれる栄養素の働きがわかり、望ましい食習慣が理解できる。自ら献立を立て、調理することができる。</p> <p>(思考力、判断力、表現力等) 衛生面や安全面も考えて食品を選択することができる。正しい知識・情報を得て、自ら栄養バランスの取れた食事を選ぶ力を身に付ける。食物を大事にすることができる。</p> <p>(学びに向かう力、人間性等) 諸外国や日本の食文化を通して自分の食生活が他の地域や諸外国を深く関わっていることを理解する。食事を通してよい人間関係を構築できるよう工夫することができる。自然に感謝し環境に配慮した食生活を実践しようとするすることができる。</p>		
<p>食育の視点</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇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 		

入学前	各学年の食に関する指導の目標		中学校 食に関する指導目標
	小学校		
	低学年	<ul style="list-style-type: none"> ○食べ物に興味を持ち、いろいろな食べ物や料理の名前がわかる。 ○好き嫌いせず正しい姿勢でよくかんで食べることができる。 ○衛生面に気をつけ、協力して食事の準備や後片付けができる。 	
	中学年	<ul style="list-style-type: none"> ○日常の食事に興味関心を持ち、さまざまな料理を好き嫌いせずに食事ができる。 ○食品の安全・衛生の大切さがわかり実践する。資源の有効性について考える。 ○協力したりマナーを考えることが楽しい食事につながることを理解し実践できる。 	
高学年	<ul style="list-style-type: none"> ○栄養のバランスのとれた食事の大切さがわかり、簡単な献立をたてることができる。 ○食料の生産・流通・消費について理解でき、残さず食べたり、無駄なく調理したりすることができる。 ○会話を考え気持ちよく会食することができる。 		

<p>食育推進組織</p> <p>〇〇委員会 (校長 教頭 教務主任 養護教諭 栄養教諭)</p>
--

<p>食に関する指導</p> <p>○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づけて指導 (小学校：生活 家庭 体育 特別活動 中学校：家庭 保健体育 特別活動 高等部：家庭 特別活動)</p> <p>○給食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 教科で学習したことの確認 給食指導：準備から後片付けまでの一連の指導の中で習得</p> <p>○個別的な相談指導 疾病、食物アレルギー、偏食、肥満・痩身 対応食の実施 (食物アレルギー 再調理等)</p>

<p>地場産物の活用</p> <p>北海道産食材・さっぽろ学校給食フードリサイクル 区で栽培している食材の活用</p>
--

<p>家庭・地域との連携</p> <p>ホームページ、給食だより、保護者説明会、保護者給食、親子料理教室、個別指導 (肥満・アレルギー) 医療関係者と連携</p>
--

<p>食育推進の評価</p> <p>活動指標：食に関する指導、学校給食の管理、連携・調整 成果指標：児童生徒の実態、保護者の実態</p>

食に関する指導の全体計画例 (中) ①

<ul style="list-style-type: none"> ・生徒の実態 ・保護者地域の実態 	<p>学校教育目標</p>	<p>教育基本法 学校給食法 学習指導要領 食育基本法 第3次札幌市食育推進計画 札幌市教育振興基本計画 札幌市学校教育の重点</p>
<p>食育の視点</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇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 	<p>食に関する指導の目標</p> <p>(知識及び技能) 食事の重要性や食事の喜び、楽しさを理解できる。食品に含まれる栄養素の働きがわかり、望ましい食習慣が理解できる。自ら献立を立て、調理することができる。</p> <p>(思考力、判断力、表現力等) 衛生面や安全面も考えて食品を選択することができる。正しい知識・情報を得て、自ら栄養バランスの取れた食事を選べる力を身に付ける。食物を大事にすることができる。</p> <p>(学びに向かう力、人間性等) 諸外国や日本の食文化を通して自分の食生活が他の地域や諸外国を深く関わっていることを理解する。食事を通してよい人間関係を構築できるよう工夫することができる。自然に感謝し環境に配慮した食生活を実践しようとするすることができる。</p>	

<p>小学校</p>	<p>各学部の食に関する指導の目標</p> <ul style="list-style-type: none"> ○食品に含まれる栄養素の働きがわかり、必要な量、必要な内容の食事を取ることができる。 ○衛生面や安全面も考えて食品を選択することができる。 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。 ○諸外国や日本の食文化を通して自分の食生活が他の地域や諸外国を深く関わっていることを理解し、SDG s の観点から食を通して貢献しようとする態度を持つ。 	<p>進学 就職</p>
------------	--	------------------

<p>食育推進組織 ○○委員会 (校長 教頭 教務主任 養護教諭 栄養教諭)</p>

<p>食に関する指導</p> <ul style="list-style-type: none"> ○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づけて指導 (中学校：家庭 保健体育 特別活動) ○給食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 教科で学習したことの確認 給食指導：準備から後片付けまでの一連の指導の中で習得 ○個別的な相談指導 疾病、食物アレルギー、偏食、肥満・痩身 対応食の実施 (食物アレルギー 再調理等)

<p>地場産物の活用 北海道産食材・さっぽろ学校給食フードリサイクル 区で栽培している食材の活用</p>

<p>家庭・地域との連携 ホームページ、給食だより、保護者説明会、保護者給食、親子料理教室、個別指導 (肥満・アレルギー) 医療関係者と連携</p>

<p>食育推進の評価 活動指標：食に関する指導、学校給食の管理、連携・調整 成果指標：児童生徒の実態、保護者の実態</p>
--

②

		4～6月		7～9月		10～12月		1～3月	
		入学式 健康診断 片付け点検確認・よびかけ 掲示(手洗い) 給食のきまり		食中毒予防(中・) *		地示(給食週間) 運動と栄養(中)		卒業式	
特別活動	給食給食指導 時間 食に関する指導	給食の状況の把握【資料】 朝食の大切さ【資料】 菌の健康【資料】	食中毒予防(中)【資料】 フードサイエンス(中) (技術 生物育成と連携)	野菜摂取【資料】 給食週間	給食週間 ハランスのよい食事(中2)【家 食生活と自立と連携】	必要な食事を量を知る(中1) 【保 心身の発達と連携】	リクエスト献立募集・集計	バイキング給食にチャレンジ(中3)	1年間の給食を振り返ろう
学校行事	食文化・行事食 地場産物 その他	たんごの節句 じゃがいも たまねぎ にら アスパラ だいこん こまつな ピーマン きゅうり はくさい ブロッコリー きやんぱつ にんにく 長ねぎ ミニトマト フーズサイエンス(中1) (レタス)	七夕献立 十五夜献立 フードサイエンス(中1) (レタス とうもろこし)	北海道の料理 冬のクリスマス献立	フードサイエンス(中1) (たまねぎ)	フードサイエンス(中1) (たまねぎ)	正月献立 節分	ひなまつり 卒業祝い 献立	
教科・道徳・総合的な学習の時間	食の役割と食文化(中1家) 中学生に必要な栄養を満たす食(中1家) 現代社会と私たちと私たち(中3公民) いろいろな生物と道徳 その共通点 植物の特徴と分類(中1理)	世界と日本の食文化(中1家) 世界のさまざまな食文化(中1家) 日常食の調理(中1家) その選択(中1家) 食生活や社会と生物育成の技術(中1家) これからの生物育成の技術(中2家) 調和のとれた生活(中1保) 化学変化とイオン酸・アルカリと塩(中3理) リクエスト食を支える(中3道)	自分の献立(中1生物)の体のつくりとはたらき 動物の体のつくりとはたらき(中2理)	私たちの暮らし(中1道)経済 消費生活と市場経済(中3公民) 日本のお米(中1(中3道)) 海とストロー(中3道)	フードサイエンス(中1) (中2保) がんとその予防(中2保)	食文化(中1家) 日本のさまざまな歴史の大きな流れと時代の移り変わり 日本の地域的色 日本の諸地域と日本(中1地理) 地球社会と私たち(中3公民) 自然と人間 自然と人間(中3公民)	持続可能な食生活とむきあう(中3道)	持続可能な食生活とむきあう(中3理)	
地域・家庭との連携		保護者給食、保護者説明会、保護者指導(肥満・アレルギー) 医療関係者との連携							

食に関する指導の全体計画例（義務教育学校）①

<ul style="list-style-type: none"> ・児童生徒の実態 ・保護者地域の実態 	学校教育目標	教育基本法 学校給食法 学習指導要領 食育基本法 第4次札幌市食育推進計画 札幌市教育振興基本計画 札幌市学校教育の重点
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 （知識及び技能） 食事の重要性や食事の喜び、楽しさを理解できる。食品に含まれる栄養素の働きがわかり、望ましい食習慣が理解できる。自ら献立を立て、調理することができる。 （思考力、判断力、表現力等） 衛生面や安全面も考えて食品を選択することができる。正しい知識・情報を得て、自ら栄養バランスの取れた食事を選べる力を身に付ける。食物を大事にすることができる。 （学びに向かう力、人間性等） 諸外国や日本の食文化を通して自分の食生活が他の地域や諸外国を深く関わっていることを理解する。食事を通してよい人間関係を構築できるよう工夫することができる。自然に感謝し環境に配慮した食生活を実践しようとするすることができる。	

入学前	食に関する指導の目標	進学 就職	
	1から4年		○食べ物に興味を持ち、いろいろな食べ物や料理の名前がわかる。 ○好き嫌いせず正しい姿勢でよくかんで食べることができる。 ○衛生面に気をつけ、協力して食事の準備や後片付けができる。
	5から7年		○日常の食事に興味関心を持ち、さまざまな料理を好き嫌いせずに食事ができる。 ○食品の安全・衛生の大切さがわかり実践する。資源の有効性について考える。 ○協力したりマナーを考えることが楽しい食事につながることを理解し実践できる。
	8から9年		○栄養のバランスのとれた食事の大切さがわかり、簡単な献立をたてることができる。 ○食料の生産・流通・消費について理解でき、残さず食べたり、無駄なく調理したりすることができる。 ○会話を考え気持ちよく会食することができる。

食育推進組織
 ○○委員会（校長 教頭 教務主任 養護教諭 栄養教諭）

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づけて指導
 （小学校：生活 家庭 体育 特別活動 中学校：家庭 保健体育 特別活動 高等部：家庭 特別活動）
 ○給食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 教科で学習したことの確認
 給食指導：準備から後片付けまでの一連の指導の中で習得
 ○個別的な相談指導
 疾病、食物アレルギー、偏食、肥満・痩身 対応食の実施（食物アレルギー等）

地場産物の活用
 北海道産食材・さっぽろ学校給食フードリサイクル 区で栽培している食材の活用

家庭・地域との連携
 ホームページ、給食だより、保護者説明会、保護者給食、親子料理教室、個別指導（肥満・アレルギー）
 医療関係者と連携

食育推進の評価
 活動指標：食に関する指導、学校給食の管理、連携・調整
 成果指標：児童生徒の実態、保護者の実態

