



認定 こども園 保育園 ・学年段階に応じた食に関する指導の目標を共有する。 ・生徒の実態の共有 及び 食育の取組等を交流する。	小学校	各学年の食に関する指導の目標			高等学校 ・生徒の実態の共有 及び 食育の取組等を交流する。
		1年 ・諸外国や日本の風土、食文化を理解し、自分の食生活は他の地域や諸外国とも深く結びついていることがわかる。 ・日常の食事に興味・関心を持ち、食環境と自分の食生活とのかかわりを理解できる。 ・ <b>食事のマナー</b> について理解し、実践できる。	2年 ・食品に含まれている <b>栄養素や働き</b> がわかる。品質を見分け、適切な選択ができる。 ・自らの健康を保持増進しようとし、 <b>自ら献立を立てて調理</b> することができる。 ・日常の食事に興味・関心を持ち、食環境と自分の食生活との関わりを理解できる。 ・環境や資源に配慮した食生活を実践しようとする事ができる。	3年 ・ <b>自分の食生活を見つめなおし、望ましい食事の仕方や生活習慣を理解</b> できる。 ・食事を通してよりよい人間関係を構築できるよう工夫することができる。 ・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。	

**食育推進組織(食育推進委員会)**  
 ・生徒の食に関する指導の充実を図り、心身ともに健康な生徒を育成するために食育推進委員会を設定する。  
 ・食育推進委員会は、校長、教頭、養護教諭、教務主任、その他校長が必要と認める職員をもって構成する。

**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、保健体育、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: 献立を通して学習、教科等で学習したことを確認 等  
 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: 肥満、やせ傾向、食物アレルギー、疾患、偏食、スポーツ、食行動の問題等について、管理職、保健主事、学級担任、養護教諭、体育主任(部活動担当)、SC、SSW 等が連携して対応する。

**地場産物の活用**  
 給食センターの献立表を用いて、地場産物についての理解が深まるよう、教科や委員会活動で連携する。

**家庭・地域との連携**  
 積極的な情報発信、関係者評価の実施、地域ネットワーク(人材バンク)等の活用  
 学校だより、食育(給食)だより、保健だより、学校給食試食会、家庭教育学級、学校保健委員会、講演会、料理教室、自治体広報誌、ホームページ、公民館活動、食生活推進委員、生産者団体、地域食育推進委員会、学校運営協議会

**食育推進の評価**  
 活動指標: 計画に基づいて、食に関する指導、学校給食の管理、連携・調整を行うことができたか。  
 成果指標: 毎朝朝食を食べている生徒 85.0%以上  
 ・一日に必要な野菜の摂取量(350g)を週に4日以上摂取している生徒 70.0%  
 食文化を継承している生徒 70.0%  
 食事のマナーを理解し、身に付けている生徒 80.0%以上