

○各教科等の食育関連内容を踏まえた食に関する指導の「学年別年間指導計画」を作成し、栄養教諭・学校栄養職員と連携して、意図的・計画的に実施しましょう。

学校における食育は、給食の時間や家庭科における食に関する指導を中核とし、教育活動全体を通じて行うことで一層の充実を図ることができます。食に関する指導の「学年別年間指導計画」の作成を通して、各教科等における食育関連内容や指導場面、指導の意図を明確にし、教職員全体の共通理解のもと、授業の中で食育を確実に実施できるようにしましょう。

1 食に関する指導の「学年別年間指導計画」の作成

◆作成の手順

ア 各教科等における指導内容の抽出

担任及び教科担当者は、『食に関する指導の手引ー第1次改訂版ー』（文部科学省）及び『学習指導要領における食育に関連する内容』（群馬県教育委員会）を参考に、各学年、各教科等の年間指導計画から、食に関する指導の目標に関連する指導事項を抽出します。

イ 抽出した指導内容の整理・調整

抽出した指導事項が、学校で行う様々な教育活動と効果的に関連するよう、食育推進担当組織において実施時期や実施時数を整理・調整します。また、全体計画との整合性を確認します。

ウ 学年ごとに一覧表にまとめる

抽出し、整理・調整した指導事項が、学年ごとに、どの教科等で行われるのかを一覧表にまとめます。教科書で示されている単元名や題材名で記す場合は、それらの場面がなぜ食育に関連するのか、食に関する指導の目標との関係を「食育の視点」として明記します。「食育の視点」の記述の際は、< >を用いて、略記号<重><健><選><感><社><文>で表します。

食に関する指導の6つの目標	
食事の重要性	・食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。
心身の健康	・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。
食品を選択する能力	・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。
感謝の心	・食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。
社会性	・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。
食文化	・各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

文部科学省「食に関する指導の手引ー第1次改訂版ー」（平成22年3月）

エ 給食との関連を記載

「旬の食材」「地場産物の利用」「食文化の伝承」「その他（特別献立等）」等、給食との関連を示します。これにより、各教科等においても学校給食を効果的な教材として活用しやすくなります。記載にあたっては、栄養教諭・学校栄養職員との連携を図りましょう。

オ 家庭・地域との連携について記載

学校での指導内容や方法、時期等に合わせ、保護者への情報提供の方法及び内容、行事等の実施について記載します。また、地域の方々に対しては、学校での指導や体験活動への協力を得るためにも、具体的な行事等のスケジュールを盛り込みます。

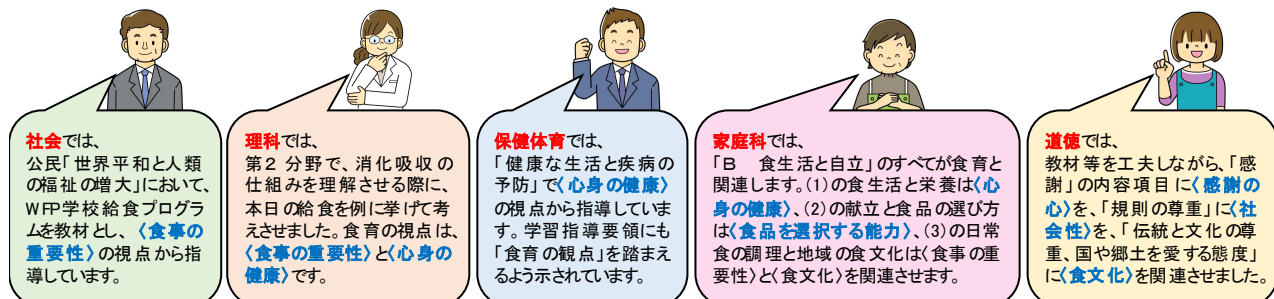
(参考) [食に関する指導の「学年別年間指導計画」\(例・小学校、中学校\)](#)

(群馬県総合教育センターHPへのリンク)

2 意図的・計画的な食に関する指導の実施

全体計画及び年間指導計画で示した事項については、校内研修等において教職員全体で共通理解を図りましょう。担任及び教科担当は、計画に基づき、各教科等の目標を達成する観点から食に関する内容や教材を扱い、栄養教諭・学校栄養職員と連携して「食育の視点」を意識した指導を行いましょう。

◆関連する教科等における食に関する指導の例（中学校）



3 効果的な食育教材である学校給食の活用

子どもたちが毎日食べる学校給食は、教科等においても効果的な教材となる要素をたくさんもっています。年間指導計画で示した「給食との関連」部分や、下記の食育関連行事を参考に、学校給食を有効に活用した指導を実施しましょう。

6月：食育月間 10月：学校給食ぐんまの日
1月：全国学校給食週間

教科等の指導と食育を関連させる要素（例）



（参考）「食に関する指導」関連資料等

◆小学生用食育教材「楽しい食事つながる食育」（文部科学省 H28.2）

文部科学省が作成した食育教材。小学生の食育の内容を一冊にまとめたもので、クラスに一冊ずつ配付。授業等で使用する際は、文部科学省ホームページを利用。



◆食を楽しみ健康になろう 食に関する指導の手引き（群馬県教育委員会）

—小学校用(H17.3) —中学校用(H18.3)

小・中学校の9年間を見通した継続的・系統的な食育を目指し、学級活動の時間における指導例を体系的に示した手引書。平成17、18年に県内全小中学校の担任、養護教諭、学校栄養職員に配布。CD-ROM版は各校に配付。



◆作って食べよう！ぐんまの食育レシピ（群馬県教育委員会）

児童生徒の家庭における調理実践を促すために、日頃慣れ親しんでいる学校給食の中から、生産量が全国10位以内の県産農畜産物を使用し、かつ、小学校の家庭科、中学校の技術・家庭科で学習した知識や技能を活用できる99種類のレシピを掲載。



◆「はばたく群馬の指導プラン」 3 健康な体「望ましい食習慣」（70, 71p）補助資料

◆学校における食育推進（県総合教育センターHP内 県教育委員会健康体育課発行・提供資料へのリンク）

◆ぐんまの食育「ぐんまちゃんの食育コーナー」（群馬県HPへのリンク）

（参考）本県の各種計画における食育推進に関する目標

目標の概要	目標年度の状況	H29年度の状況 ()はH28年度	備考
①朝食を全く食べない小・中学生の割合	小6：0% (H30) 中3：0% (H30)	小6：0.7% (0.7%) 中3：1.4% (1.2%)	第2期群馬県教育振興基本計画
②食に関する指導の「学年別年間指導計画」を作成している小中学校の割合	100% (H31)	小：85.0% (77.7%) 中：78.4% (69.8%)	群馬県食育推進計画（第3次） ぐんま食育こころプラン