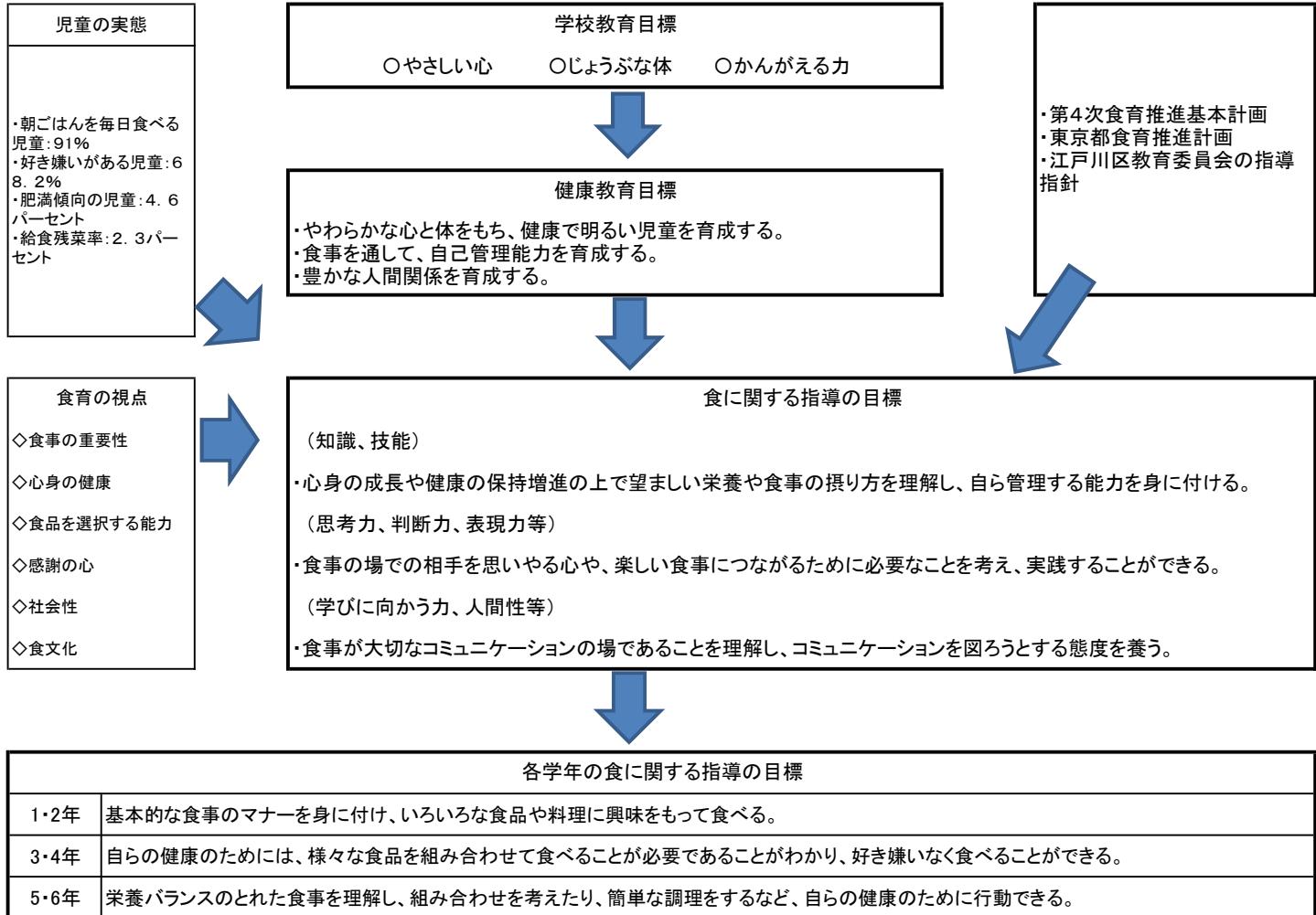


令和5年度 食に関する指導の全体計画①

江戸川区立平井西小学校



食育推進組織

校長・副校長・栄養士・生活指導主幹教諭・保健主任・養護教諭・各学年担当教諭
※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】

・関連する教科などにおいて食に関する指導の視点を位置づけて指導【社会、理科、生活、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: 給食の献立や食材を通して学習、教科等の学習の導入や振り返りをする、マナー給食(6年)

・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】

・食物アレルギーの個別的な相談・指導

地場産物の活用

食育の視点に配慮した献立作成、可能な限り国産や旬の食材を選定、江戸川区産の小松菜や東京都産の食材(トビウオ、ムロアジ、あしたば、糸寒天等)を使用、これらの地場産物等の使用について献立表や給食時間に紹介をするなど給食時の指導に活用し、教科等の学習や体験活動と関連を図る。小松菜農家見学等の学習や体験活動と関連を図る。

家庭・地域との連携

学校・学年・学級により、給食だより、学校給食試食会、学校給食運営委員会、ふれあい給食(1年)、ホームページ等での情報発信

食育推進の評価

食に関する指導や学校給食の管理等の活動、児童の実態(残棄等や生活リズム等)