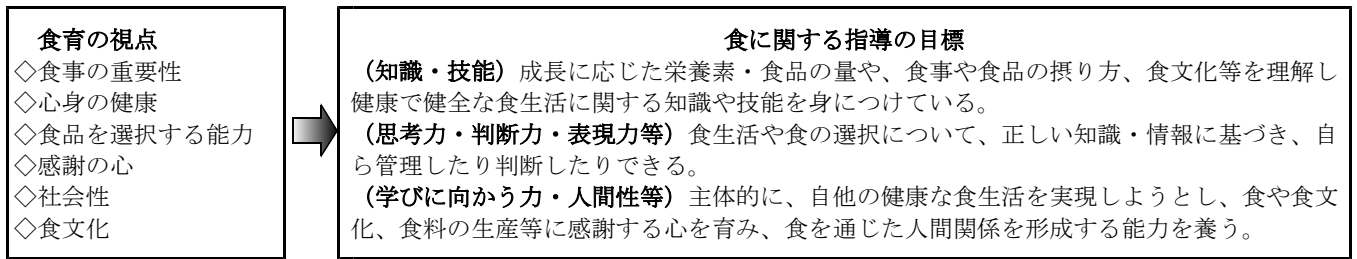
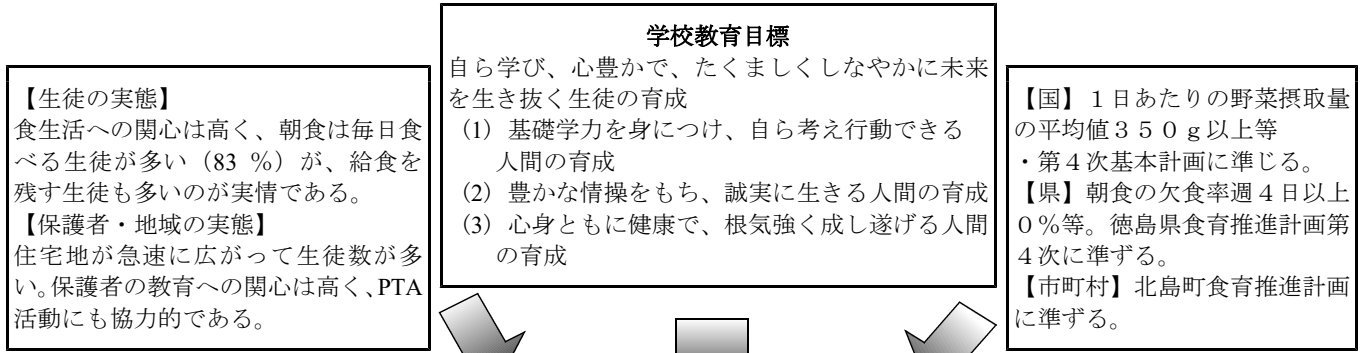


食育全体計画



	各学年の食に関する指導の目標		
小学校	1年	2年	3年
<ul style="list-style-type: none"> ・食品の栄養素やはたらきを知る。 ・簡単な調理ができる。 ・健康を意識して、好き嫌いなく食べる。 ・食に関わる人々に感謝し、正しいマナーで食事できる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・健康と食事の関わりを知り、中学生期の栄養の特徴について理解する。 ・食に関心をもち、望ましい人間関係を築こうとする。 ・食の安全性について自ら判断し、的確な選択や取り扱いができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食生活の自立をめざして、食事の管理や調理ができる。 ・地域の産物や食文化を理解し、生産者や自然の恵みに感謝する心を育む。 ・スポーツと健康に食事が密接に関わっていることを理解する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・受験期の食生活について、健康を考えた食事ができるようになる。 ・高齢者や幼児等にも配慮した食生活についての知識を増やし、実践できる技能を身につける。

食育推進組織
校長 教頭 学年主任 給食主任 食育リーダー 家庭科担当教諭 養護教諭 校務員

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（技術・家庭科、保健体育科、理科、社会科、総合的な学習の時間）において、食に関する指導の視点を位置づけて指導する。
- 給食の時間における食に関する指導：食に関する指導：給食放送、動画の視聴、教科での学習、専門委員会の活動
- 給食に指導：手洗い、配膳、マナー、片付けの中で習得
- 個別的な相談指導：食物アレルギー面談、栄養相談

地場産物の活用
「北島町産コシヒカリ、にんじん、大根、れんこん、さつまいも、ねぎ」などを学校給食に活用している。
毎月19日を食育の日として、様々な取組を実施している。

家庭・地域との連携

- ・個別的な相談指導、給食だより、給食試食会、ステップ（適応教室）との連携などを行っている。
- ・ホームページによる啓発活動 ・給食センターとの連携

食育推進の評価

- ・活動指標 給食放送の毎日実施100% 給食委員会の毎月の活動率100% 給食センターとの連携毎月
- ・成果指標 給食の残菜20%減