令和６年度　食に関する指導の全体計画

廿日市市立宮島小・中学校

児童生徒保護者の実態

・給食喫食率（１～９年）99.6%
・朝食を毎日食べる（１～９年）
　だいたい毎日食べるを含む　92.0%
　だいたい毎日食べるを含まない　76.8%
・朝食に野菜を食べる（３～９年）51.0%
・野菜の量を考えて食べる（５～９年）65.8%
・栄養バランスを考えて食事をする　75.3%
（５，６年）73.3%　（７～９年）76.7%
・食育に関心がある（保護者）81.2%

学校教育目標

自己の未来を切り開いていく児童生徒の育成

～あいさつができる子　資質・能力を身に付けた子　宮島に思いを馳せる子～

宮島学園重点取組目標【健やかな体の育成（食育）】

宮島らしさを最大限に生かした「知識と体験」の充実

学校給食食育目標

小中一貫教育を生かした給食や食育を通して，豊かな心と体を育み，
生涯にわたって自らの健康管理ができる子を育てる

【第4次食育推進基本計画】

・朝食を欠食する子どもの割合　0%

【第4次広島県食育推進計画】

・肥満傾向にある子供の割合の減少　7%
・１日の野菜摂取量（成人）　350g
・地域の食文化を継承していると思う人の割合
　55%

【第2次廿日市市食育推進計画】

・朝食を毎日食べる子供を増やす　100%
・自分で簡単な食事を作ることができる子供を
　増やす　100%に近づける

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
◇社会性
◇食文化

食に関する指導の目標

(知識・技能)
食事の重要性を理解し，望ましい食生活を実践するための知識や技能（料理力）を身に付けている。
(思考力・判断力・表現力等)
食事と健康の関わりについて考え，賢くじょうずに食べることができる。
(学びに向かう力・人間性等)
自らよりよい食生活を実現しようとしたり，食を通して豊かな人間性を育もうとしたりする態度を身に付けている。

めざす子ども像

◆ 自分の健康を考えて賢く食べる子供
◆ じょうずに選んで食べる子供
◆ 料理ができる子供

保育園・幼稚園

食に関する子供の実態や指導内容について連携を深め，共通理解をする。
学校保健委員会
交流給食会

各学年の食に関する指導の目標					
１・２年	３年	４年	５年	６年	７・８・９年
・いろいろな食品や料理をすすんで食べる。 ・野菜の大切さを知り，野菜を食べようと努力する。	・赤黄緑３つのグループの食べ物について理解し，すききらいなく食べる。 ・バランスのよい朝ごはんを心がける。	・バランスよく食べることができる。（食品を組み合わせて） ・望ましいおやつのとり方ができる。	・主食・主菜・副菜の組み合わせについて理解し，バランスよく食べる。 ・野菜の量（１食あたり 120g）を意識して食べる。 ・簡単な料理を作ることができる。	・バランスのよい１食分の献立を考えることができる。 ・生活習慣病を予防する食事について理解し，日常生活で実践する意欲を持つ。（塩分・糖分・脂肪分） ・簡単な料理を作ることができる。	・成長期における食事の大切さを理解し，健康によい食習慣を身につける。 ・健康と食生活について理解し，実践する力（技能）を身につける。 ・和食の良さを理解し，食生活に取り入れようとする態度を身につける。

高校

生涯にわたって健康な生活を送るための，食の自立をめざす

食育推進組織（生徒指導部会）　給食・食育に関する内容について，検討・協議をする。
構成：生徒指導主事，保健主事，各ブロック代表・養護教諭・栄養教諭

食に関する指導

〇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，生活，家庭，体育，道徳，総合的な学習の時間，特別活動，委員会活動　等
〇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）＊今日の給食の話，クイズ，委員会の放送等
：給食指導（準備から片付けまでの一連の指導の中で習得）＊衛生，協力，段取り，マナー等
〇個別的な相談指導：肥満，やせ，食物アレルギー，疾患，偏食，スポーツ，健康　＊食物アレルギー対応面談，栄養健康相談等

家庭・地域との連携

〇家庭・地域へ向けた積極的な情報発信
学校だより，給食献立予定表，食育だより，保健だより，学級だより，学校のホームページ，市教委のホームページ等
〇家庭・地域と連携した行事
給食試食会，親子料理教室，学校保健委員会，栄養健康相談
〇家庭と連携した食育の取組
料理の達人めざしてホップステップジャンプ!!!，料理じまん，食育アンケート（保護者），ひろしま給食推進プロジェクト

給食センターとの連携

〇給食のお手伝い（１年　グリンピースのさやむき，そら豆のさやむき，とうもろこしの皮むき，煮干の下ごしらえ，玉ねぎの皮むき）
（２年　よもぎだんご作り，ふきのすじとり，ほうとう作り）
〇宮島に伝わる行事食・郷土料理の実施（管絃祭の献立，ほうはん，カキごはん，カキフライ，穴子飯，雪花和え，力餅）
〇特別献立（季節の行事食，郷土料理，食育の日和食の基本献立，青空給食，給食週間）
〇給食に使用する野菜の量　小学校 100～120ｇ　中学校 120ｇ（給食献立予定表に野菜の量を記載）
〇宮島学園給食総選挙（委員会と給食センターの連携した取組）

食育推進の評価

活動指標：食に関する指導，学校給食の管理運営，連携・調整
成果指標：朝食を毎日食べる児童生徒（１～９年）　毎日食べる 80%，だいたい毎日食べるを含める 95%
栄養バランスを考えて食事をする児童生徒（５～９年）77%　小学生 75%　中学生 80%　　野菜の量を考えて食べる児童生徒（５～９年）　70%
食育が重要だと思う保護者　85%
料理の達人めざしてホップステップジャンプ!!!　１年間に１級以上アップした児童生徒　80%