

第2章 食に関する指導に係る全体計画の作成

第2章 食に関する指導に係る全体計画の作成

1. 食に関する指導に係る全体計画の作成の必要性

学校において食育を推進するためには、まず、各学校において食に関する指導に係る全体計画（以下「全体計画」とする。）を作成することが必要です。

国の食育推進基本計画（平成18年3月31日決定）においても、「学校における食育の推進のためには、子どもが食について計画的に学ぶことができるよう、各学校において食に関する指導に係る全体的な計画が策定されることが必要であり、これを積極的に促進する。特に、その際には、学校長のリーダーシップの下に関係教職員が連携・協力しながら、栄養教諭が中心となって組織的な取組を進めることが必要である。」と、各学校で全体計画を作成することの必要性等を掲げています。

また、改正された学校給食法第10条においては、「栄養教諭は、（略）学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、（略）食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。」と規定しています。

このように全体計画の作成を重視している理由は次のような点が挙げられます。

（1）学校における食育は、給食の時間、特別活動、各教科等の様々な教育の内容に密接にかかわっており、学校教育活動全体の中で体系的な食に関する指導を計画的、組織的に行っていくことが必要であること。

児童生徒の望ましい食習慣の形成等のためには、単発的な食に関する知識の伝達にとどまらず、実際に経験させつつ習慣化を促すための継続的な指導が必要です。このため、給食の時間、特別活動、各教科等の学校教育活動全体において、各教科等の指導内容・方法を生かしつつ教科横断的に関連付け、体系的に理解させる指導が重要です。

また、各教科等での集団指導だけではなく、食に関する悩みを抱える児童生徒の個別相談に応ずることや、学校での指導だけで終わるのではなく、地域や家庭と連携・協力して取組を進めることが重要です。

このような様々な要請に応えていくためには、学校として推進する食に関する指導の全体像を明らかにした全体計画が必要です。

全体計画は食に関する指導に当たっての基本的な計画であり、校内で共通理解を図るための資料です。こうした資料を作成して、各教科等において食育を位置付けた指導計画を作成する際に活用することによって、学校として組織的かつ継続的、体系的な指導が実現されるものと考えます。

（２）学校の教職員全体で食育に取り組む上で、学校全体の食育の目標や具体的な取組についての共通理解をもつことが必要であること。

食に関する指導は、給食の時間、特別活動、関連する各教科等において、一部の教職員だけではなく、共通の目標の下で、校長のリーダーシップの下に、学級担任、教科担任、栄養教諭・学校栄養職員、養護教諭、調理員など全教職員が取り組むことが必要です。

また、個々の教職員がそれぞれの立場で児童生徒への指導を行うとき、学校としての食育の基本的な考え方を踏まえるとともに、各教職員が相互に連携・協力を図りながら、学校としての指導力を総合的に発揮することが求められます。

つまり、学校全体で食育にどのように取り組むのかを教職員の間で議論し、基本的な考え方と方針を取りまとめ、校内での共通理解の下に全校体制で食育の推進に取り組んでいくことが求められています。そのためにも、各学校で食に関する指導の全体計画を作成し、それに基づいた指導を行っていくことが必要です。

（３）児童生徒が食について理解を深め、日常生活において実践していくためには、学校での指導と一体になった家庭や地域での取組が必要であること。

児童生徒が食について理解を深め、日常生活において実践していくためには、学校での指導の充実とともに、保護者や地域の関係者における指導の充実が必要です。

そのためには、学校から、児童生徒の食生活等の実態を情報提供したり、家庭への働きかけや啓発を行ったりするなどして、家庭での子どもの教育の充実につなげることが重要です。

例えば、総合的な学習の時間において教育ファームで農業体験を行う場合と同じように、各教科等において食に関する指導を行う場合にも、指導者等として地域の生産者、食に関する知識や経験を有する人材、社会教育関係機関や団体その他の関係機関・団体等の協力を得ることが考えられます。

また、学校休業日に地域の社会教育関係者や生産者等により提供される様々な食に関する体験活動等に親子で参加することなどは、家庭における食育の重要性について理解を深めたり、取組を促すきっかけとなったりするものと考えられます。

学校が、このような家庭や地域と連携した取組を進めるためには、学校として実施する食育の目標や具体的な指導内容・方法、指導を行う時期等について、あらかじめ保護者や地域の関係者等に分かりやすく説明し、理解を得ることが必要です。全体計画は、保護者等に学校の取組等を説明し、理解と協力を得るために必要な基本的資料となります。

第2章 食に関する指導に係る全体計画の作成

2. 全体計画に掲げることが望まれる内容と作成の手順

全体計画において掲げることが望まれる内容としては以下のものがあります。

作成の手順としては、これまでも各学校においては、例えば、道徳教育、国際理解教育、環境教育等の様々な教育課題についての全体計画を作成してきており、基本的には同様な手順によって作業を進めることになります。

ここで重要なことは、全体計画を作成するに当たり、各学年における年間の食に関する指導と各教科等における指導内容とを系統的・体系的に整理し、各教職員の役割と相互の連携・協力の在り方を明確にしておくことです。

【全体計画に掲げることが望まれる内容】

- (1) 学校としての食に関する指導の目標を設定すること。
- (2) 学年ごとの食に関する指導の目標（評価の観点でもある）を設定すること。
- (3) 給食の時間における食に関する指導の内容等を年間を通しての一覧表として整理すること。
- (4) 学年ごとに関係教科、道徳、総合的な学習の時間、特別活動等における食に関する指導の内容等を抽出し、それらを年間を通しての一覧表に整理すること。
- (5) 個別的な相談指導の在り方について示すこと。
- (6) 地場産物の活用の在り方について示すこと。
- (7) 保護者や地域との連携の在り方、隣接する学校（園）との接続についての方針を示すこと。

- (1) 学校としての食に関する指導の目標を設定すること。

各学校では、自校の掲げている教育目標を実現する観点から、食育基本法、食育推進基本計画、第1章に示した食に関する指導の目標や基本的な考え方及び学習指導要領の趣旨、各教育委員会の指導方針等を踏まえるとともに、児童生徒の実態や発達上の課題、保護者の要望や意向などを十分に考慮して、各教科等において食に関する指導を行っていくに当たっての学校としての指導目標を設定します。

指導目標の設定に当たっては、校長や校内の全教職員が食育に関して基本的な知識等を有しておくことや児童生徒の健康状態や運動など活動量の実態、食生活の課題、保護者の要望等を把握しておくことが必要です。その実態を踏まえて、栄養教諭は、学級担任はもとより養護教諭や小学校では体育科、家庭科などの担当者、中学校では保健体育科、技術・家庭科などの教科担任などの教職員との情報交換等を行い、その学校の食育推進の基本的な考え方と方向性を全体計画として示すことが必要です。

（２）学年ごとの食に関する指導の目標を設定すること。

学校としての指導目標を実現させるために、児童生徒の発達段階を考慮しつつ、各学年の具体的な目標を設定します。その際、目標を構成している基本要素については、学年を通じて一貫性をもたせ、段階的、系統的に、かつ、バランスのある指導が行われるようにします。各学年の目標は、その学年で育てたい児童生徒の姿を具体的に示すことでもあります。これらは、各学年において指導する際の目安になると同時に、学習の過程や結果の評価を行う際の基準にもなることに留意し、評価の際にその実現状況が見極められるように、できる限り具体的に設定する必要があります。

また、計画期間の節目ごとに、実施状況を点検し、改善点を検討するとともに、その後の指導に生かすことが求められます。

全体計画の作成に当たっては、学年ごとに目標を設定することが望ましいと考えられますが、例えば小学校の場合、2学年分をまとめて、低学年、中学年、高学年ごとに設定することも考えられます。（21頁～22頁参照）

（３）給食の時間における食に関する指導の内容等を年間を通しての一覧表として整理すること。

学校給食は、これまでも教育活動として実施されてきていますから、学校において、食育を実践してきた実績を有しています。しかし、食育が国民的課題となっている今日、学校給食の教育的役割を改めて見直し、学校の教育活動全体を通じて食に関する指導を進めていくことが大切です。

給食の時間は、学校生活の中でほぼ毎日位置付けられており、この時間における指導を充実させることが食育の推進において極めて重要です。そのためには、給食の時間における食に関する指導の目標を設定し、それに基づいて学年ごとの目標や指導の重点を定めます。

例えば、食事にふさわしい環境、好ましい人間関係、献立を通じた栄養の指導、準備・会食・後片付けを通じた奉仕・協力・社会性の指導を重点項目として掲げ、これらを全学年で段階的、系統的に推進していくことが考えられます。

給食の時間の指導内容としては、給食の準備や後片付け、食べることについての基本的なマナーなど技能や態度にかかわることと、食べる対象（献立内容、食材など）に対する興味・関心や基礎的な知識に関することが考えられます。

献立計画の作成においては、各教科等での指導内容等との関連を考慮して学校給食の献立や食材を工夫することも重要です。また、献立に郷土食や行事食などを計画的に取り上げたり、地場産物を食材として積極的に活用したりすることにより、地域の食文化や産業、働く人たちへの理解と関心を深めることができるなど、多様な効果が期待されます。

年間を通じた給食の時間の食に関する指導の概要を各学年ごとに作成することによっ

第2章 食に関する指導に係る全体計画の作成

て、教科等での指導と学校給食を結び付け、多様な効果を上げることができるとともに、給食の時間における指導が学校全体として継続的かつ体系的に実施できるようになります。

（４）学年ごとに関係教科、道徳、総合的な学習の時間、特別活動等における食に関する指導の内容等を抽出し、それらを年間を通しての一覧表に整理すること。

＜各教科等における指導内容を抽出する＞

食に関する指導は学校の教育活動全体を通して行われるため、具体的な指導場面は各教科等に位置付けられることとなります。このため、学習指導要領の記述内容や使用している教科書の内容をもとに具体的な指導事項を抽出する必要があります。

食に関する指導と学習内容の面で関連している教科は、例えば、社会、理科、生活、家庭、技術・家庭、体育、保健体育があります。これらの教科においては、食に関する指導内容や教材等を学習指導要領や教科書などから抽出します。また、国語、算数、数学、音楽、図画工作、美術等の教科等においても題材や教材等の面で食に関する指導と結び付けることができます。

教科以外でも、例えば道徳では、小学校の第1学年及び第2学年において「健康や安全に気を付け、物や金銭を大切にし、（中略）規則正しい生活をする」ことについて、特別活動では、小学校及び中学校の学級活動の時間に「食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」について指導するようになっています。これらの内容を含めて、道徳や特別活動（学級活動、学校行事、児童（生徒）会活動）において、食に関する指導内容や学習活動などがどのように位置付けられているのかを抽出します。

各学校が創意を生かして実施する総合的な学習の時間においては、食育にかかわる課題や学習活動を位置付けることが考えられ、その場合には、それらの内容を抽出します。

＜抽出した指導内容を整理・調整する＞

各学年、各教科等のすべての学習にわたって、食育の観点から点検し指導内容を抽出します。その際、学校で行う様々な教育活動と食育にかかる指導について、実施時期や実施時数を調整する必要があります。教務主任などその学校の教育活動を全体的に把握している教職員の参画を得て、抽出された単元等について整理・調整します。

＜各教科等での指導内容を年間を通しての一覧表にまとめる＞

抽出し、整理・調整しつつ、各学年ごとに、どの教科等で食に関する指導が行われるのかを一覧表にまとめます。例えば、給食の時間を中心に、特別活動の学級活動や学校行事、児童（生徒）会活動、主として関連する教科、道徳、総合的な学習の時間の項目を置き、それぞれ学年ごとに抽出した学習内容等を示します。

教科書に示されている単元や題材の名称を記す場合には、それらの場面がなぜ食育に関連するのかを明確にしておく必要があります。例えば小学校社会科第6学年では「大昔の人々の暮らし」という単元名が書かれています。しかし、社会科には社会科固有の目標や

指導内容があることから、単元名だけでは、どうしてここでの指導が食育とかかわっているのかが読み取れない場合が少なくありません。そのため、各学年の年間指導計画（24～25頁参照）には、食に関する指導目標との関連を「視点」として明記しておきます（＜内に略記号で記述）。このことによって、指導の意図が一層明確になります。

なお、（3）でも述べたとおり、各教科等における指導内容と学校給食の食材や献立を関連付けて指導することにより、より高い効果を期待することができます。（第3章参照）

（3）（4）で述べた作業を行うことによって、食に関する指導の全体像と指導場面を把握することができるようになります。指導の実施に当たっては、個々の食に関する学習内容や題材・教材、学習活動などを相互に関連付けながら、教科横断的に指導することによってさらなる効果が期待できます。そのためにも、部分的に実施時期の調整等を行い、関連付けを明確にすることも考慮して全体計画を作成することが重要です。

（5）個別的な相談指導の在り方について示すこと。

児童生徒の食生活の現状を踏まえて、生活習慣病の予防や食物アレルギーへの対応などの観点から、栄養学等の専門的な知識を有する栄養教諭のほか、養護教諭、学校栄養職員、あるいは教育相談の担当職員やスクールカウンセラー等が中心となって児童生徒の個別の事情に応じた相談指導を行うことが必要です。その際、食に関する問題への対応には、学級担任等との連携・協力はもとより、児童生徒の食生活の大部分を担う家庭での実践が不可欠であることに留意し、保護者に対する助言など、必要に応じて家庭への支援や働き掛けも併せて行うことが重要です。

このため、全体計画において、個別的な相談指導に関する方針等を掲げておくことが必要です。

（6）地場産物の活用の在り方について示すこと。

学校給食に地域の産物を活用するなどの工夫をして食に関する指導を行うことは、学校給食法に規定されるとともに、学習指導要領解説総則編においてもその重要性が明記されています。地場産物の活用は、児童生徒に地域の産業や文化に関心をもたせたり、地域において農業等に従事している方々に対する感謝の気持ちを抱かせたりするなどの教育的効果があります。加えて、顔の見える生産者により供給される食材は、安全性が高いと言われています。このため、学校における食育を推進する上で、学校給食において積極的に地場産物を活用し、それを生きた教材として用いた指導を行うことが有意義であると考えられます。

こうした意義を踏まえて、学校や地域の実情に応じた地場産物の活用の在り方を全体計画に示しておくことが必要です。

（７）保護者や地域との連携の在り方、隣接する学校（園）との接続についての方針を示すこと。

食に関する指導は、家庭や地域との連携・協力とともに、幼稚園や保育所、小学校、中学校相互の関連を図ることにより、一貫性のある指導を行うことが必要です。前者は食に関する学習の広がり、後者は指導の継続性と発展性を意味しています。

全体計画の指導目標の設定に当たっては、前述したように児童生徒の食生活の実態、及び保護者の要望や意向等を把握し、それらを目標設定や具体的な学習活動の構成などに生かしていくようにします。

また、全体計画には、学校での指導内容や方法、時期等に合わせて、保護者に対して、どのような内容をどのような方法で情報提供していくのか、またどのような形で行事に参加していただくかなどについて、年間のスケジュールを示すことが必要です。

さらに、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、生産者を招いての学校給食試食会等の具体的な行事について、具体的なスケジュール等を盛り込むことが必要です。

また、小学校の低学年は幼稚園や保育所と、高学年は中学校と、また中学校は小学校と、それぞれ十分な接続と関連を図り、一貫性と発展性のある指導を行うことが重要です。そのためには、隣接する学校（園）などと、食に関する指導内容や方法等についての情報を交換するなど、密接な連携・協力体制を確立することが必要になります。このような事項を全体計画に盛り込むことにより、保護者や地域の方々の理解が深まるとともに、学校段階で指導が途切れることなく整合性の取れた教育が行われるようになります。

3. 具体的な全体計画のイメージ

以上のような内容から構成される全体計画には、定まった形式やフレームなどはありません。前述した内容について校内で協議し、それらを分かりやすく構成したものが、その学校の全体計画となります（21～22頁参照）。

さらに、全体計画を踏まえて、各学年の年間指導計画（24～25頁参照）を作成することにより、各学年の食に関する指導の意図が明確になります。

なお、年間指導計画の作成に当たり、学年ごとの目標の設定は、23頁に例示するように6つの目標ごとに具体的な目標を設定することが重要です。また26頁の例示のように、学習活動を目標ごとに整理し、取組全体のバランスを調整することも重要です。

ここに示した枠組み等はあくまでも一つの例示ですので、各学校において様々な形式等を工夫して、全体計画等を作成することが重要です。

● 食に関する指導の全体計画（小学校）例

・児童の実態 ・保護者・地域 の実態 等を記述する。	学 校 教 育 目 標	学習指導要領 食育基本法 食育推進基本計画 教育委員会の方針
-------------------------------------	-------------	---

食に関する指導の目標 ① 食事の重要性、食事の喜び、楽しさの理解をする ② 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 ③ 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 ④ 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々への感謝する心をはぐくむ ⑤ 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 ⑥ 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 （など）
--

幼稚園 保育所	各 学 年 の 食 に 関 す る 指 導 の 目 標			中学校
幼稚園・保育所との連携に関する方針等を記述する。	低 学 年	中 学 年	高 学 年	中学校との連携に関する方針等を記述する。
	○食べ物に興味関心をもち ○好き嫌いせずに食べようとする ○いろいろな食べ物の名前が分かる。 （など）	○楽しく食事をすることが心身の健康に大切なことが分かる。 ○健康に過ごすことを意識して、いろいろな食べ物を好き嫌いせずに食べようとする。 ○衛生的に給食の準備や食事、後片付けができる。（など）	○楽しく食事をすることが人と人とのつながりを深め、豊かな食生活につながる。ことが分かる。 ○食事が体に及ぼす影響や食品をバランスよく組み合わせて食べることの大切さを理解し、1食分の食事が考えられる。 ○食品の衛生に気を付けて、簡単な調理をすることができる。（など）	

		4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	1 月	2 月	3 月
特 別 活 動	学級活動 ○	低学年 ○給食の約束、歯を大切に ◎給食を知ろう ●仲良く食べよう			○夏休みの健康 ◎食べ物の名前を知ろう ●楽しく食べよう			○健康な生活習慣 ◎食べ物に関心をもちよう ●食べ物を大切にしよう			○風邪の予防、成長を振り返ろう ◎食べ物について振り返ろう ●給食の反省をしよう		
	給食の時間	中学年 ○給食の約束、歯を大切に ◎食品について知ろう ●給食のきまりを覚えよう			○夏休みの健康、運動と健康 ◎食べ物の働きを知ろう ●食事の環境について考えよう			○健康な生活習慣 ◎食べ物の3つの働きを知ろう ●食べ物を大切にしよう			○風邪の予防、成長を振り返ろう ◎食生活を見直そう ●給食の反省をしよう		
	◎食に関する指導 ●給食指導	高学年 ○安全に気を付けた給食準備、歯を大切に ◎食べ物の働きについて知ろう ●楽しく給食時間にしよう			○夏休みの健康、運動と健康 ◎季節の食べ物について知ろう ●食事の環境について考えよう			○健康な生活習慣 ◎食べ物と健康について知ろう ●感謝して食べよう			○風邪の予防、成長を振り返ろう ◎食生活について考えよう ●1年間の給食を振り返ろう		
	全 校 活 動 指導等	◎ふれあい交流ランチ（なかよくなろう） ◎じょうぶな歯をつくろう ●予約給食			◎ふれあい交流ランチ（楽しく食べよう）			◎ふれあい交流ランチ（感謝の気持ちを表そう） （器皿作りの工夫をしよう） ◎主食の大切さを考えよう ●予約給食			◎ふれあい交流ランチ（感謝の気持ちを表そう） ◎季節を味わおう ●リクエスト給食・予約給食		
	学校行事	・発育測定 ・食育月間 ・遠足 ・運動会 ・通学合宿			・修学旅行 ・個人懇談 ・夏休み			・学習発表会 ・冬休み ・個人懇談			・学校給食週間 ・スキー学習		
	児童会活動	・ふれあいスタートの会			・ふれあい当番活動			・児童フェスティバル			・ふれあい感謝の会		

		1 年	2 年	3 年	4 年	5 年	6 年
関 連 す る 教 科	社 会			・私の町みんなの町 ・見直そう私たちのくらし ・調べよう物を作る仕事	・私たちのくらしと土地の様子 ・健康なくらしとまちづくり ・昔のくらしとまちづくり	・食料生産を支える人々 ・住みよいくらしと環境	・大昔の人々の暮らし ・戦争から平和への歩み ・日本とつながりの深い国々
	理 科			・植物の体のつくりや育ち方 ・こん虫の食べものやすみかをしらべよう	・季節と生き物 ・人の体のつくりと運動	・種子の発芽・成長・結実 ・動物の誕生	・インゲンマメやジャガイモを育てよう ・人の体のつくりと働き ・植物とでんぷん ・生物と環境
	生 活	・みんなだいすき ・やさいをそだてよう	・できるようになったよ ・おいしいやさしいおやつ ・はっけん！わたしの町				
	家 庭					・なぜ食べるのだろう ・野菜の調理 ・ごはんを炊く	・生活を計画的に ・楽しい食事を工夫しよう
	体 育 （保健領域）			・毎日の生活と健康	・育ちゆく体と私		・病気の予防

道 徳	1 主として自分自身に関すること（低）（中）（高）（1） 2 主として他の人とかかわりに関すること（低）（中）（高）（1）（5） 3 主として自然や崇高なものとかかわりに関すること（低）（中）（高）（1）（2） 4 主として集団や社会とかかわりに関すること（低）（2）（3）（5）（中）（2）（3）（5）（6）（高）（1）（4）（5）（7）（8） （学校として設定した主題名等を明記する）
総合的な学習の時間	・むかしの食事 ・ふるさとを食べよう ・豆豆大作戦 ・ホリデーランチを作ろう
家庭・地域との連携の取り組み方	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、講演会、公民館活動 学校を中心として、どのような子どもを育てたいのか、そのために保護者・地域とどのような連携の取組を計画しているのかを記述する。
地場産物活用の方針	地場産物活用の教育的な意義、活用方針等を記述する。
個別相談指導の方針及び取り組み方	保護者からの申し出、定期健康診断の結果、日常の食生活の様子等から個別相談指導が必要な児童を対象に実施する等、個別指導の方針等を記述する。 関係職員との連携、校内の指導体制等についても記述する。

● 食に関する指導の全体計画（中学校）例

・生徒の実態 ・保護者・地域の実態 等を記述する。	学 校 教 育 目 標	学習指導要領 食育基本法 食育推進基本計画 教育委員会の方針																					
食に関する指導の目標 ① 食事の重要性、食事の喜び、楽しさの理解をする ② 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 ③ 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 ④ 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々への感謝する心をはぐくむ ⑤ 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 ⑥ 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 (など)																							
幼稚園 保育所 幼稚園・保育所、小学校との連携における基本方針等を記述する。	各学年の食に関する指導の目標 <table border="1"> <thead> <tr> <th>1 年</th><th>2 年</th><th>3 年</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td> ○毎日規則正しく食事をとることができる。 ○自分の生活や将来の課題を見つけ、望ましい食事の仕方、生活習慣を理解し、自らの健康を保持増進しようとする。(など) </td><td> ○食環境と自分の食生活とのかかわりについて理解することができる。 ○身体の発達に伴う必要な栄養や食品に含まれる栄養素の種類と働きを知り、中学生の時期の栄養について理解する。(など) </td><td> ○生活の中で食事が果たす役割や健康とのかかわりを理解する。 ○1日分の献立をふまえ、簡単な日常食の調理ができる。 ○食品の安全で衛生的な取り扱いができる。(など) </td></tr> </tbody> </table>		1 年	2 年	3 年	○毎日規則正しく食事をとることができる。 ○自分の生活や将来の課題を見つけ、望ましい食事の仕方、生活習慣を理解し、自らの健康を保持増進しようとする。(など)	○食環境と自分の食生活とのかかわりについて理解することができる。 ○身体の発達に伴う必要な栄養や食品に含まれる栄養素の種類と働きを知り、中学生の時期の栄養について理解する。(など)	○生活の中で食事が果たす役割や健康とのかかわりを理解する。 ○1日分の献立をふまえ、簡単な日常食の調理ができる。 ○食品の安全で衛生的な取り扱いができる。(など)															
1 年	2 年	3 年																					
○毎日規則正しく食事をとることができる。 ○自分の生活や将来の課題を見つけ、望ましい食事の仕方、生活習慣を理解し、自らの健康を保持増進しようとする。(など)	○食環境と自分の食生活とのかかわりについて理解することができる。 ○身体の発達に伴う必要な栄養や食品に含まれる栄養素の種類と働きを知り、中学生の時期の栄養について理解する。(など)	○生活の中で食事が果たす役割や健康とのかかわりを理解する。 ○1日分の献立をふまえ、簡単な日常食の調理ができる。 ○食品の安全で衛生的な取り扱いができる。(など)																					
(月、学期、教育期等で区切る) (学校として設定した題材名、活動名、行事名、時数等を明記する 以下例示)																							
特 別 活 動 学級活動 給食の時間 ◎食に関する指導 ●給食指導 全 校 指 導 等 学校行事 生徒会 活 動	<table border="1"> <thead> <tr> <th>1 年</th><th>2 年</th><th>3 年</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td> 1 ◎朝食の大切さを見直そう ●給食時間の過ごし方 ・準備・後片づけ・手洗い・身支度 ◎夏の健康と食事について考えよう ●食事、会食の仕方 </td><td> ◎日本食を見直し良さを知ろう ●準備・後片づけの協力 </td><td> ◎楽しい給食時間の過ごし方を考えよう ●食事のマナー </td></tr> <tr> <td> 2 ◎成長期の食事を知ろう ●給食時間の過ごし方 ・準備・後片づけ・手洗い・身支度 ◎夏の健康と食事について考えよう ●食事、会食の仕方 </td><td> ◎地域の食材を使った料理を考えよう ●衛生的な食事 </td><td> ◎食文化について考えよう ●食事のマナー </td></tr> <tr> <td> 3 ◎行事食の由来を知ろう ●給食時間の過ごし方 ・準備・後片づけ・手洗い・身支度 ◎旬の食材について知ろう ●食事、会食の仕方 </td><td> ◎抵抗力を高める食事について考えよう ●衛生的な食事 </td><td> ◎生涯の健康について考えよう ●食事のマナー </td></tr> <tr> <td> ○給食時間の過ごし方を考えよう ○健康な歯や骨をつくろう </td><td> ○会食の仕方を考えよう ●予約給食(セルフサービス) </td><td> ○感謝して食べよう </td></tr> <tr> <td> 身体計測、歯科健診 旅行の行事 食育月間 </td><td> 授業参観 学校保健委員会 体育祭 </td><td> 授業参観 学校保健委員会 </td></tr> <tr> <td> 組織作り、年間活動計画作成、たより作成 </td><td> 牛乳と他の飲み物の栄養比較調査 </td><td> スナック菓子の塩分・脂肪分調査、リクエスト献立募集 </td></tr> </tbody> </table>		1 年	2 年	3 年	1 ◎朝食の大切さを見直そう ●給食時間の過ごし方 ・準備・後片づけ・手洗い・身支度 ◎夏の健康と食事について考えよう ●食事、会食の仕方	◎日本食を見直し良さを知ろう ●準備・後片づけの協力	◎楽しい給食時間の過ごし方を考えよう ●食事のマナー	2 ◎成長期の食事を知ろう ●給食時間の過ごし方 ・準備・後片づけ・手洗い・身支度 ◎夏の健康と食事について考えよう ●食事、会食の仕方	◎地域の食材を使った料理を考えよう ●衛生的な食事	◎食文化について考えよう ●食事のマナー	3 ◎行事食の由来を知ろう ●給食時間の過ごし方 ・準備・後片づけ・手洗い・身支度 ◎旬の食材について知ろう ●食事、会食の仕方	◎抵抗力を高める食事について考えよう ●衛生的な食事	◎生涯の健康について考えよう ●食事のマナー	○給食時間の過ごし方を考えよう ○健康な歯や骨をつくろう	○会食の仕方を考えよう ●予約給食(セルフサービス)	○感謝して食べよう	身体計測、歯科健診 旅行の行事 食育月間	授業参観 学校保健委員会 体育祭	授業参観 学校保健委員会	組織作り、年間活動計画作成、たより作成	牛乳と他の飲み物の栄養比較調査	スナック菓子の塩分・脂肪分調査、リクエスト献立募集
1 年	2 年	3 年																					
1 ◎朝食の大切さを見直そう ●給食時間の過ごし方 ・準備・後片づけ・手洗い・身支度 ◎夏の健康と食事について考えよう ●食事、会食の仕方	◎日本食を見直し良さを知ろう ●準備・後片づけの協力	◎楽しい給食時間の過ごし方を考えよう ●食事のマナー																					
2 ◎成長期の食事を知ろう ●給食時間の過ごし方 ・準備・後片づけ・手洗い・身支度 ◎夏の健康と食事について考えよう ●食事、会食の仕方	◎地域の食材を使った料理を考えよう ●衛生的な食事	◎食文化について考えよう ●食事のマナー																					
3 ◎行事食の由来を知ろう ●給食時間の過ごし方 ・準備・後片づけ・手洗い・身支度 ◎旬の食材について知ろう ●食事、会食の仕方	◎抵抗力を高める食事について考えよう ●衛生的な食事	◎生涯の健康について考えよう ●食事のマナー																					
○給食時間の過ごし方を考えよう ○健康な歯や骨をつくろう	○会食の仕方を考えよう ●予約給食(セルフサービス)	○感謝して食べよう																					
身体計測、歯科健診 旅行の行事 食育月間	授業参観 学校保健委員会 体育祭	授業参観 学校保健委員会																					
組織作り、年間活動計画作成、たより作成	牛乳と他の飲み物の栄養比較調査	スナック菓子の塩分・脂肪分調査、リクエスト献立募集																					
関 連 する 教 科 社会 [地理的分野] (1)世界の様々な地域 イ ウ エ (2)日本の様々な地域 イ(ア)ウ(イ)ウ(イ)ウ(イ)ウ(イ) エ [歴史的分野] (1)歴史のとらえ方 アイウ (2)古代までの日本 アイ (3)中世の日本 イ (4)近世の日本 ウ (5)近代の日本と世界 イエカ (6)現代の日本と世界 イ [公民的分野] (1)私たちと現代社会 アイ (2)私たちと経済 ア (3)私たちと国際社会の諸課題 アイ 理科 [第2分野] (1)植物の生活と種類 ア(ア)イ(ア)ウ(ア)ウ(イ) (3)動物の生活と生物の変遷 イ(ア)ウ(ア)ウ(イ) (5)生命の連続性 ア(イ)イ(ア) (7)自然と人間 ア(ア)イ(イ)イ(ア)ウ(ア) 保健体育 [保健分野] (4)健康な生活と疾病の予防 イ エ 技術・家庭 [家庭分野] B 食生活と自立 (1)中学生の食生活と栄養 アイ (2)日常食の献立と食品の選び方 アイウ (3)日常食の調理と地域の食文化 アイウ [A 家族・家庭と子どもの成長 D 身近な消費生活と環境]																							
道 徳	1 主として自分自身に関すること (1) 2 主として他の人とのかかわりに関すること (1) (6) 3 主として自然や崇高なもののかかわりに関すること (1) (2) 4 主として集団や社会とのかかわりに関すること (5) (6) (8) (9) (10)																						
総合的な学習の時間	和文化の美を追究しよう エコ・エコクッキング その食、安心？																						
家庭・地域との連携の取り組み方	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、講演会、公民館活動 学校を中心として、どのような子どもを育てたいのか、そのために保護者・地域とどのような連携の取組を計画しているのかを記述する。																						
地場産物活用の方針	地場産物活用の教育的な意義、活用方針等を記述する。																						
個別相談指導の方針及び取り組み方	保護者からの申し出、定期健康診断の結果、日常の食生活の様子等から個別相談指導が必要な生徒を対象に実施する等、個別指導の方針等を記述する。 関係職員との連携、校内の指導体制等についても記述する。																						

各学年の食に関する指導の目標 例

学年		①食事の重要性	②心身の健康	③食品を選択する能力	④感謝の心	⑤社会性	⑥食文化
小学校	1年	◇食べ物に興味・関心をもつ。 ◇楽しく食事をする ことができる。 ◇朝食の大切さが 分かる。	◇嫌いな食べ物でも 親しみをもちつ ことができる。 ◇正しい手洗いが できる。	◇食べ物の名前が 分かる。	◇食事を作ってく れた人に感 謝する。 ◇いただきます とごちそうさ まのあいさ つができる。	◇友だちと仲良く食 べる。 ◇正しいはしの使 い方が分かる。 ◇正しい食器の並 べ方が分かる。 ◇給食の準備や後 片付けができる。	◇自分の住んで いる身近な土 地でとれた食 べ物を知る。
	2年	◇食べ物に興味・関心をもつ。 ◇食べ物には命が あることが分かる。	◇好き嫌いせずに 食べよとする。 ◇よく噛んで食べ ることの大切さ が分かる。 ◇よい姿勢で、落 ち着いて食べる ことができる。	◇いろいろな食べ 物の名前が分か る。	◇食事を作ってく れる人の努力を 知る。 ◇心を込めて、す きまようさ つができる。	◇みんなと協力し て給食の準備や 後片付けができ る。 ◇正しく皿を使っ ていただける。 ◇食器を正しく並 べられ、正しく持 って食べることが できる。	◇季節や行事に ちなんだ料理 があることを 知る。
	3年	◇3食規則正しく 食事をとり、 生活リズムを 整える事の大切 さがわかる。	◇好き嫌いせずに 残さず食べよと する。 ◇よく噛んで食べ ることができる。 ◇健康に過ごすた めには食事が大 切にことが分かる。	◇いろいろな料理 の名前が分かる。 ◇食品を安全で衛 生的に扱うこと が分かる。	◇食事は多くの 人々の努力が あつて作られ ることを知り、 感謝の気持ち をもつことが できる。	◇食事のマナーを 考えて楽しく食 事ができる。 ◇楽しく給食を食 べるために、み んなで協力できる。	◇季節や行事に ちなんだ料理 があることが 分かる。
	4年	◇楽しく食事をする ことが心身の 健康に大切な ことが分かる。	◇健康に過ごすこ とを意識して、い ろいろな食べ 物を好き嫌い せずに食べよと する。	◇衛生的に給食の 準備や食事、後 片付けができる。	◇自然の恵みに 感謝して食べる ことができる。	◇会話を工夫しな がら楽しく食 事ができる。 ◇協力して食事の 準備をた り分別してご みを片付け ができる。	◇地域の産物に 興味をもち、日 常の食事と関 連付けて考 えることが できる。
	5年	◇日常の食事に興 味・関心をもつ。 ◇朝食をとること の大切さを理解 し習慣している。	◇栄養のバランスの とれた食事の大切 さが分かる。 ◇五大栄養素と食 品の三つの働きが 分かり、好き嫌い せずに食べること ができる。	◇食品の安全・衛 生について考 えることができる。	◇生産者や自然 の恵みに感謝し、 残さず食べること ができる。	◇協力して食事の 準備や後片付け を進んで実践す る。	◇特産物を理解し、 日常の食 事と関連付 けて考 えることが できる。
	6年	◇楽しく食事をする ことが、人と人 とのつながりを深 め、豊かな食生 活につながるこ とが分かる。	◇食事が体に及ぼ す影響や食品を バランスよく組み 合わせて食べる ことの大 切さを理解し、一食分の 献立を考え調理 をすることが できる。	◇食品の衛生に気 を付けて、簡単 な調理をするこ とができる。 ◇衛生的に食事の 準備や後片付け をすることが できる。	◇食事にかかわ る多くの人々 の恵みに感謝し、 残さず食べるこ とができる。	◇楽しい食事を通 して、相手を思 いやる気持ちをも つことができ る。 ◇食事の準備や後 片付けをよりよく 実践しようとする。	◇食文化や食品の 生産・流通・消費 について理解を深 める。 ◇外国の食文化を 通して、外国の つな がりを考 えることが できる。
中学校	1～3年	◇毎日規則正しく 食事をとること ができる。 ◇食環境と自分の 食生活とのかか わりを理解する。 ◇生活の中で食 事が果たす役 割や自ら調理 できることの 重要性、健康 と食事との関 わりを理解す る。	◇自分の生活や将 来の課題をみつ け、望ましい食事 の仕方や生活習 慣を理解し、自 らの健康を保持 増進しようとする。 ◇身体発達の伴 う必要な栄養 や食品に含ま れる栄養素の種 類と働きを知 り、中学生の 時期の栄養 について理解 する。 ◇1日分の献立 をふまえて、 日常食の調理 をすることが できる。	◇食品の安全・衛 生について判 断し、適切な 取り扱いが できる。 ◇食品に含ま れている栄養 素や働きの 良否を見分 け、適切な選 択ができる。	◇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。	◇会食について 関心をもち、 楽しい食事を 通して望まし い人間関 係をよりよく 構築しよう とする。 ◇環境や資源に 配慮した食 生活を しようとする。	◇食文化や歴史 と自分の食生 活との関 連を考 えることが できる。 ◇食品の生産、 流通、消費に ついて正しく 理解する。

●食に関する指導の年間指導計画（小学校第6学年）例

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
教科	社会	大昔の人々の暮らし<社・文> ・稲作が伝わったところの生活の様子や道具等について調べ、米飯の起源について関心を深める。											
	理科	インゲンマメやジャガイモを育てよう<感> ・教材として栽培したインゲン豆等を取壊し、保護者や地域の方々の協力を得ながら総合的な学習の時間を使って調理する。											
道徳	家庭	生活を計画的に<重・健・選> ・単に「食分を考えた学習ではなく、「簡単な調理」の学習と関わらせて単元であり、日常生活で実践できるようにする。											
	体育(保健領域)	国語「生き物はつながりの中に」<健>											
特別活動	他教科	マザーテレサ<重> ジュゴンとともに生きたい<重>											
	道徳	よみがえれ日本海<重・健>											
学習の時間	給食の時間	〔――→〕（5年生からの継続取組）豆大豆作<選・感・社・文> ・味噌料理フェスティバル――→											
	給食の時間	◎食べ物の働きについて知ろう<重・文・健> ・朝食の役割 ・旬の食(行事食) ○歯の健康(カミカミ献立)											
学級活動	給食指導	◎表し給食時間にしよう<社> ・給食の準備(衛生・安全・能率を考えて) ・明るく落ち着いた雰囲気作り											
	学級活動	安全に気を付けた運動と栄養給食の準備<選> ・朝食の大切さ											
学校行事等	運動会	運動と栄養 ・歯を大切に ・七ヶ給食事前指導											
	修学旅行	修学旅行<選・社> ・宿泊的行事<選・社>											
献立作成	旬の食材	グリーンアスパラ、山菜(細竹、ふき)にら、ほうれん草、梅、びわ、アンデスメロン											
	地場産物の利用	小松菜、チンゲンサイ、だいこん											
配	食文化の伝承	お花見献立 端午の節句											
	その他	入学進級お祝い献立 カミカミ献立											
家庭・地域との連携	食だよりの発行・朝食の大切さ・食事の量	食中毒予防・夏休みの食生活・運動と栄養 ・学校公開日											
	食に関する指導の内容を示す。	<重>食事の重要性<健>心身の健康<選>食品を選択する能力<感>感謝の心<社>社会性<文>食文化											

● 例 示 する 指 導 の 年 間 指 導 計 画 (中 学 1 年 生)

	I 期（４・５・６月）	II 期（７・８・９月）	III 期（１０・１１・１２月）	IV 期（１・２・３月）
社 会	〔歴〕稲作の始まり<文> ・稲作の伝承による生活の大きな変化を知り、日本の食文化への理解を深める。	〔歴〕今につながる農村と都市の生活・文化 ・農業の生産力の高まりや定期市の開催などの生活の変化を知る。	〔歴〕江戸時代の農業<文> ・地域の特産物を知る。	〔歴〕地域で異なる自然とくらし ・気候や地形を生かした農林水産業による地域形成がなされていることを理解する。
理 科	植物の生活とからだのしくみ<健> ・植物の分類の学習と			
保健体育(保健分野)	スポーツテスト<健>			
技 術 ・ 家 庭	中学生の栄養と食事<重> ・生活の中で食事が果たす役割や、健康と食事の関わりについて知る<健> ・栄養素の種類と働き<健> ・健康を保持し、成長のために必要な栄養素の働きを知る。目安を知り、一日に必要な食品の種類と概量を知る。調理<健・感・社> ・わたしたちの食品の選択と調理<健・感・社> ・食品の選び方を考えることができる。	調理実習<健・選・社> ・魚の栄養と魚料理	食生活の安全と衛生<社・選> ・食料資源の大切さや環境問題について考え、よりよい食生活を自覚することができる。 ・簡単な日常食を作る。	
他 教 科	英語 毎日の朝食、ハンバーガーショップで購入するのははく<社・文>	国語 動物の睡眠と暮らし<健>		
道 徳	望ましい生活習慣<重・健> 家族の一員としての自己責任<社> 異文化の理解、ルールを守る<社>	泰仕する心<感> 郷土愛、時間を守る<感>	生命尊重、働く喜び<感> 生命尊重、健康な生活<感> 郷土愛、我が家の一員<社>	自然への畏敬<感> かけがえのない命<感> きまを守り、温かい心遣い<社>
総合的な学習の時間				
特 別 活 動	給食の時間に おける食に関する指導	和と文化の美を追及しよう<重・健・社・文> ・歌舞伎鑑賞 ・茶道体験	◎日本食を見直し良さを知ろう<文> ・郷土の産物 ●準備・後片付けの協力の仕方<社> ・給食当番と当番以外の効率的な動き ○給食に携わる人たちの仕事を理解し感謝の気持ちをもとう<重・感>	◎楽しい給食時間の過ごし方を考えよう<重・健> 一年間の給食を振り返る<重・健> ●正しい食事マナー ・はし、食器の持ち方 ・食事のあいさつ（好き嫌い・残食） ●選択給食の方法、リクエスト給食の実施 ○正しい食事マナーを身に付けよう<文>
	学 級 活 動	◎配膳・会食の仕方を考えよう<健・社> ・配膳の仕方 ・食事のマナー（はし・食器の持ち方、会話） ○授業参観 ○学校保健委員会 ○子育て支援委員会 ○体育祭<社>		○学校給食週間<重・感>
学 校 行 事 等	○身体計測、歯科健診<健> ○遠足・社会見学<重> ○食育月間<重>	◎授業参観 ○学校保健委員会 ○子育て支援委員会 ○体育祭<社>		
句 の 食 材	ふぎ、うど、たけのこ、アスパラ、キャベツ、レンジ	かぼちゃ、生姜、ごぼう、人参、じゃがいも、しいたけ、なす、いんげん、ピーマン、きゅうり、トマト、ほうろ、しょうが、小松菜、カリフラワー、ブロッコリー、セロリ	春菊、ヤーコン、キャベツ、キヤベツ、きゅうり、だいこん	根みつば、新玉ねぎ、クレソン
地場産物の利用	たけのこ、キャベツ、たまねぎ、にら、梅	かぼちゃ、チンゲンサイ、にんじん、さつまいも、ぶどう	春菊、キヤベツ	新たまねぎ
食文化の伝承	山菜料理 お花見献立	七夕献立 主の日	収穫祭 冬の献立 クリスマス	桃の節句献立
そ の 他	入学進級お祝い 献立	祖父母招待献立		卒業お祝い 献立（退席）
家庭・地域との連携	食育（給食）だよりの発行 給食試食会	給食だよりの発行 公民館親子料理教室	給食だよりの発行 給食試食会 家庭教育学級	給食だよりの発行 親子料理教室

<>内は、食に関する指導の内容を示す。

<重>食事の重要性 <健>心身の健康 <選>食品を選択する能力 <感>感謝の心 <社>社会性 <文>食文化

目標	學習活動	(單元)	一覽表	例
1. 能說出...	...	...	...	...
2. 能說出...	...	...	...	...
3. 能說出...	...	...	...	...
4. 能說出...	...	...	...	...
5. 能說出...	...	...	...	...
6. 能說出...	...	...	...	...
7. 能說出...	...	...	...	...
8. 能說出...	...	...	...	...
9. 能說出...	...	...	...	...
10. 能說出...	...	...	...	...
11. 能說出...	...	...	...	...
12. 能說出...	...	...	...	...
13. 能說出...	...	...	...	...
14. 能說出...	...	...	...	...
15. 能說出...	...	...	...	...
16. 能說出...	...	...	...	...
17. 能說出...	...	...	...	...
18. 能說出...	...	...	...	...
19. 能說出...	...	...	...	...
20. 能說出...	...	...	...	...
21. 能說出...	...	...	...	...
22. 能說出...	...	...	...	...
23. 能說出...	...	...	...	...
24. 能說出...	...	...	...	...
25. 能說出...	...	...	...	...
26. 能說出...	...	...	...	...
27. 能說出...	...	...	...	...
28. 能說出...	...	...	...	...
29. 能說出...	...	...	...	...
30. 能說出...	...	...	...	...
31. 能說出...	...	...	...	...
32. 能說出...	...	...	...	...
33. 能說出...	...	...	...	...
34. 能說出...	...	...	...	...
35. 能說出...	...	...	...	...
36. 能說出...	...	...	...	...
37. 能說出...	...	...	...	...
38. 能說出...	...	...	...	...
39. 能說出...	...	...	...	...
40. 能說出...	...	...	...	...
41. 能說出...	...	...	...	...
42. 能說出...	...	...	...	...
43. 能說出...	...	...	...	...
44. 能說出...	...	...	...	...
45. 能說出...	...	...	...	...
46. 能說出...	...	...	...	...
47. 能說出...	...	...	...	...
48. 能說出...	...	...	...	...
49. 能說出...	...	...	...	...
50. 能說出...	...	...	...	...
51. 能說出...	...	...	...	...
52. 能說出...	...	...	...	...
53. 能說出...	...	...	...	...
54. 能說出...	...	...	...	...
55. 能說出...	...	...	...	...
56. 能說出...	...	...	...	...
57. 能說出...	...	...	...	...
58. 能說出...	...	...	...	...
59. 能說出...	...	...	...	...
60. 能說出...	...	...	...	...
61. 能說出...	...	...	...	...
62. 能說出...	...	...	...	...
63. 能說出...	...	...	...	...
64. 能說出...	...	...	...	...
65. 能說出...	...	...	...	...
66. 能說出...	...	...	...	...
67. 能說出...	...	...	...	...
68. 能說出...	...	...	...	...
69. 能說出...	...	...	...	...
70. 能說出...	...	...	...	...
71. 能說出...	...	...	...	...
72. 能說出...	...	...	...	...
73. 能說出...	...	...	...	...
74. 能說出...	...	...	...	...
75. 能說出...	...	...	...	...
76. 能說出...	...	...	...	...
77. 能說出...	...	...	...	...
78. 能說出...	...	...	...	...
79. 能說出...	...	...	...	...
80. 能說出...	...	...	...	...
81. 能說出...	...	...	...	...
82. 能說出...	...	...	...	...
83. 能說出...	...	...	...	...
84. 能說出...	...	...	...	...
85. 能說出...	...	...	...	...
86. 能說出...	...	...	...	...
87. 能說出...	...	...	...	...
88. 能說出...	...	...	...	...
89. 能說出...	...	...	...	...
90. 能說出...	...	...	...	...
91. 能說出...	...	...	...	...
92. 能說出...	...	...	...	...
93. 能說出...	...	...	...	...
94. 能說出...	...	...	...	...

[illegible]

● 給食活動 ● 給食の時間における食に関する指導 ● 給食の記録 ● 学級活動 ● 給食指導

4. 全体計画の作成及び全体計画を踏まえた指導を進めるに際しての留意点

全体計画を作成するとともに、全体計画を踏まえた効果的な指導を進める際には、次の事項に留意することが必要です。

- (1) 全教職員が継続的かつ体系的な食に関する指導の必要性や考え方を理解すること。
- (2) 関連する教科等において食に関する指導を充実すること。
- (3) 校内に「食に関する指導」の推進体制を整備すること。
- (4) 栄養教諭が高い専門性を生かして積極的に参画すること。
- (5) 児童生徒の食生活の状況や実態について適切に把握すること。
- (6) 隣接する学校（園）との連携を図ること。
- (7) 給食献立計画との関連付けを積極的に図ること。
- (8) 保護者や地域との連携・協力体制をつくること。
- (9) 総合的な学習の時間を十分に活用すること。

- (1) 全教職員が継続的かつ体系的な食に関する指導の必要性や考え方を理解すること。

各学校における食に関する指導は、学校教育活動全体の中で、継続的かつ体系的に推進することによって、その効果を上げることができます。

そのためには、全教職員が校内や地域で食に関する継続的かつ体系的な指導の必要性や考え方などについて研修を深め、校内のすべての教職員が食育についての正しい理解・認識をもつとともに、それぞれの立場で食に関する指導を積極的に進めていくことが大切です。

栄養教諭は、食に関する指導のコーディネーターとして日ごろから食育に関する様々な情報を収集し、校内の教職員に積極的に提供したり、校内の打合わせや研修において、その内容や方法等について適切なアドバイスをしたりするなど、食に関する専門的な知識を十分に活用することが必要です。

- (2) 関連する教科等において食に関する指導を充実すること。

食に関する指導と深く関連している教科等は、社会、理科、生活、家庭、技術・家庭、体育、保健体育などの教科のほか、道徳、総合的な学習の時間、特別活動です。これらの教科等においては、目標や内容、教材や題材、学習活動など様々な面で食に関する指導と関連付けて指導することができます。このことは、これらの教科等の時間において食に関する指導を一層充実させることによって、学校として食育の充実につながることを意味しています。

第2章 食に関する指導に係る全体計画の作成

ところが、教科等にはそれぞれ固有な目標や内容があります。そのために、それらと食に関する指導の目標や内容とが必ずしも一致しない場合もあり、教科等における指導の目標が曖昧になることがあります。ここでは、児童生徒に当該の教科等の目標や内容を身に付けさせることを第一義的に考え、その実現の過程に「食育の視点」を位置付け、意図的に指導することが大切です。

なお、総合的な学習の時間には、各学校の判断で、食に関する指導を重点的、集中的に実施することができます。そのため、学校として創意工夫を生かし特色ある取組として展開することができます。

（３）校内に「食に関する指導」の推進体制を整備すること。

学校における食育は、栄養教諭が中心となって取り組まれることにはなりますが、食に関する具体的な指導は、各教科等の多様な場面において行われるものです。その学校の全教職員が十分に連携・協力して、食に関する指導にかかわることにより、児童生徒に対して、継続的かつ効果的な指導を行うことができるようになります。

学校は一つの組織体であることから、指導を進めるためには体制づくりが必要です。そのためには、各学校における教育の方針や指導の重点などに食に関する指導を位置付けます。その上で、学校における食育を担当する委員会を明確にするなど、校務分掌に位置付け、食に関する指導の推進体制を整えることが重要です。その際には、次の二つの方法が考えられます。

一つは、既存の組織を活用することです。各学校には既に学校保健委員会等が設置されています。ここには、校長、保健主任、給食主任、養護教諭、関係教員のほかに、学校医も参加しており、専門的な助言を受けることができます。

二つは、食に関する指導を重点的に考え、推進していく専門委員会を新しく立ち上げる方法です。例えば「食育推進委員会」といったような組織が考えられます。新しい組織は、健康教育にかかわる職員を中心としつつ、学校の状況に応じて構成メンバーを選びます。

上記いずれかの方法により、担当する委員会においては、各教科等の指導計画や児童生徒の実態を踏まえつつ、栄養教諭が中心となって関係教職員と連携・協力しながら全体計画を作成し、全教職員の共通理解の下に、効果的な指導を推し進めるといった組織的な取組が求められます。

（４）栄養教諭が高い専門性を生かして積極的に参画すること。

栄養教諭は、学校における食育推進の要として新たに設けられた職制上の身分であり、「児童生徒の栄養の指導及び管理をつかさどる」ことを職務としています。その職責を果たすために、栄養に関する専門的知識・能力に加え、児童生徒の心理や発達段階に配慮した指導ができるよう、教員としての資質能力も制度的に担保されています。

栄養教諭の配置については、地域の実情により様々ですが、配置された場合には、全体計画の作成において中心的な役割を果たすことにより、食に関する指導の計画と学校給食の管理との有機的な連携を確保し、食に関する指導が適切になされるようにすることが求められます。

(5) 児童生徒の食生活の状況や実態について適切に把握すること。

指導目標や指導内容を設定する際には、何よりも児童生徒の食生活の状況や実態等に基づき、食に関する課題解決を目指すことが必要です。そのためには、栄養教諭が、学級担任等や養護教諭と連携し、保護者等の協力を得ながら、児童生徒の食生活の状況や実態等を適確に把握し、自校の取り組むべき課題を明確にします。

なお、実態等の把握に当たっては、その内容や方法等について校長の指導の下に吟味・検討するとともに、個人のプライバシーに対しては十分に配慮する必要があります。特に食にかかわる個人的な情報については、その十分な保護や管理が求められます。ここでも、栄養教諭の適切なアドバイスが必要になります。

(6) 隣接する学校（園）との連携を図ること。

各学校は、自校の全体計画や各学年の年間指導計画を隣接する学校（園）と相互に提供し合うことによって、幼稚園・保育所、小学校、中学校の一貫した教育がさらに充実します。その際、地域の中学校区を単位に学校（園）の教職員はもとより、地域の保護者や学校医、学校評議員などから構成する食に関する指導の推進組織を設置することも考えられます。

(7) 給食献立計画との関連付けを積極的に図ること。

学校給食は、児童生徒にとって身近な食事であり、栄養バランスのとれた理想的な食事ですが、単なる食事ではなく、実際に見たり食べたりするという直接的な行為をとまなう教材であり、児童生徒の興味・関心を引き出しながら一連の学習を進めることができるため、給食の時間においてのみならず、教科等の指導においても高い教育効果が期待できる教材、いわゆる「生きた教材」として積極的に活用することが必要です。

学校給食は、児童生徒の学校生活においてほぼ毎日実施されています。この時間は食生活の実践的な場であり、食に関する指導の直接的な場です。すべての児童生徒が共通体験できる時間でもあります。児童生徒の身近な地域で生産された地場産物が、学校給食の食材として活用されていることもあります。そのために、学校給食は、自らの食生活や健康に対する関心を高め、感謝の心や態度を育てるとともに、食に関する産業や文化などについての理解を深めることができる教材として優れた役割をもっています。

第2章 食に関する指導に係る全体計画の作成

こうした学校給食の特質を踏まえ、学校給食を生きた教材として積極的に活用することが求められています。具体的には、学校給食の献立や食材、実践活動などを教科等における食に関する指導の教材として活用するとともに、学校給食の時間に教科等での食に関する指導の成果を生かし、よりよい食生活を営むことができるようにすることです。

このため、食に関する指導の対象学年、各教科等における指導の場面、内容、時期と学校給食の献立との関連を明確にすること、学級担任や教科担任が各教科等における食に関する指導において教材として活用できるように、献立計画において、当該献立の趣旨や地場産物の活用を明確に示すことなど、全体計画と給食献立計画との関連付けを積極的に図ることが必要です。

(8) 保護者や地域との連携・協力体制をつくること。

児童生徒の食については、その大部分を家庭が担っているという実態を踏まえると、食に関する指導の効果を上げるためには、学校での指導と併せて、各家庭や地域においても積極的な取組を進めるようにすることが重要です。このためには、学校での食に関する指導の取組状況等を積極的に情報提供するとともに、保護者や地域との連携・協力体制をつくる必要があります。

学校と連携・協力を図る最も身近な組織は、PTAの組織や保護者会です。保護者の協力は欠かせないことから、保護者も加わった何らかの組織を活用することが必要です。それは、保護者が学校での教育活動に協力しようとする契機となるだけでなく、保護者自身も研修を深め、自己啓発する場となります。

学校外との連携体制を整えるためには、PTAの組織や保護者会などを活用するほかに、学校評議員制度など、既に機能している学校と地域との連携組織を生かすことも考えられます。

さらに、地域には、社会教育活動に取り組んでいる人、生産者や食生活の改善のために活動している人など、食にかかわる取組を行っている様々な専門家等がいます。地域によっては博物館や郷土資料館など食に関する施設や、食について研究・実践している団体等もあります。それらとのネットワークを構築するとともに、地域の人々や関係機関（施設）と学校とが協力的な連携体制を作っていくことが重要です。

(9) 総合的な学習の時間を十分に活用すること。

各教科、特別活動等における食に関する指導は、学習指導要領やそれに基づいて作成されている教科書によって行われます。一方、総合的な学習の時間においては、何をどう取り上げるかを各学校で決定し、実施することから、学校によって違いが見られ、それがその学校の特色となります。総合的な学習の時間が創設された趣旨の一つに、各教科等で習得した学習成果を相互に結び付けながら、教科横断的、総合的に学んでいくことがあげら

れています。

前述したように、食に関する学習場面はあらゆる教科等に位置付けられています。それらの成果を生かし、総合化しながら横断的・総合的な学習や探求的な学習を展開し、生きる力に高めていくため、総合的な学習の時間に「食」について重点的に学ぶ機会を設けるようにします。学習指導要領には、総合的な学習の時間に取り上げる課題例として「健康」が掲げられており、各学校では健康教育の一環として単元を設定することが考えられます。

例えば、「自分たちはおやつをどのように食べているか、実態を調べてみよう」、「なぜ朝食が必要なのかを調べよう」等のテーマが考えられます。こうした具体的な課題を各学年に設定し、教科等の学習内容との関連を図りつつ、系統的な学習ができるようにします。

食に関する学習は、健康のほかに、国際理解や環境、福祉、地域の人々の暮らし、伝統と文化などの課題ともかかわっています。また、地域の郷土食や行事食などを学校給食の献立との関連も図りながら取扱うことによって、地域の特色や実態を理解し、地域の一員としての自覚と誇りを育てることにもつながることが期待されます。

第2章 食に関する指導に係る全体計画の作成

5. 全体計画の作成及び全体計画を踏まえた指導に際して栄養教諭に期待される役割

栄養教諭は、「児童の栄養の指導及び管理をつかさどる」職責を有しており、その学校の食育の推進について中心的な役割を果たすことが求められています。しかし、このことは、栄養教諭自身が、食育に関して、その学校における児童生徒に対する指導のすべてを自ら行うことを想定していることを意味するものではありません。

栄養教諭が中心となって、その学校の各教職員の参画により、すべての児童生徒に対する食に関する指導が適切になされるような状態を作り出すことを求めているものです。

学校における食育は、栄養教諭が中心となって取り組まれますが、食に関する指導は各教科等の多様な場面において行われるべきものであり、その学校の教職員が十分に連携・協力して、食に関する指導にかかわり、児童生徒に対して、継続的かつ効果的な指導が行われるようにする必要があります。

実施の際には、学期間の長期休業中や学校給食の献立作成時、授業の前日の放課後や直前等に学級担任、教科担任と栄養教諭とが事前の打合わせを綿密に行うようにします。日ごろの児童生徒の学習状況や理解度等を踏まえて、栄養教諭が指導に当たる教科等や場面等の設定、教材や資料等の準備、単元や指導の内容に応じた学校給食の献立の作成等を行います。

具体的には、栄養教諭はその高い専門性を生かして、下記のような取組等を積極的行います。

- (1) 全体計画の作成の検討、原案作成、決定等の進行管理を行うこと。
- (2) 教職員の連携・調整の要としての役割を果たすこと。
- (3) 家庭や地域との連携・調整の要としての役割を果たすこと。
- (4) 給食献立計画、給食の時間における食に関する指導の計画、各教科等における食に関する指導の計画の関連付けを積極的に図ること。
- (5) 校長その他の教職員に対して食の観点から把握した児童生徒の生活実態等を積極的に提示すること。
- (6) 校長その他の教職員に対して食育に関する取組事例、研究成果等を積極的に提供すること。
- (7) 校長その他の教職員に対して自校や他校における学校給食の現状や課題等についての情報提供を積極的行うこと。
- (8) 複数の学校や共同調理場を担当する栄養教諭も、域内の各学校における全体計画の作成及び全体計画を踏まえた指導に際しては、積極的に参画すること。

- (1) 全体計画の作成の検討、原案作成、決定等の進行管理を行うこと。

食育の全体計画を作成し、実施していくには、その学校の児童生徒の健康状態や運動活動の実態を把握しておくことが必要となります。その実態を踏まえて栄養教諭は、養護教

論や体育科、保健体育科、家庭科、特別活動等の担当者、学級担任などの教職員との情報交換を行い、その学校における食育推進の基本的な考え方と方向性を全体計画として示します。そのためには、必要な実態等の調査の実施、指導内容や方法の決定等、多くの作業が必要となるため、関係する教職員間の調整や作業等の進行管理を適切に行うことが必要となります。

栄養教諭は、各教科等の目標やそれらの教科等における食に関する指導に係る領域・内容等について十分に理解します。その上で、栄養に関する専門性及び教育に関する専門性を生かして、全体計画の原案を作成するとともに、積極的に各教科等における食に関する指導の内容、方法等や授業の進め方について関係教職員に提示します。

全体計画の作成に当たっては、各学年、各教科等のすべての学習にわたり、食育の観点から点検を行い、全体計画を練り上げていくことになりますが、その際には、教務主任などその学校の教育活動を全体的に把握している教職員が参画することが肝要になると考えられます。

栄養教諭は、学習指導要領や教科書などから学習内容の面で食に関する指導に関連している単元等を抽出し、教務主任は、教育課程におけるその学校の諸課題を踏まえ、その学校で行う様々な教育活動と食育にかかる指導の実施時期や実施時数等について調整します。

また、全体計画を作成する学校の食育の推進体制として設けられた委員会等の運営にも積極的に取り組むことが望まれます。

なお、全体計画作成の手順としては、一般的には、

- ① 栄養教諭を中心とした関係教職員による作成委員会等の設置
- ② 全体計画の原案作成
- ③ 各学年会や教科部会に提示、調整
- ④ 食に関する推進委員会に提示、調整
- ⑤ 校長の了承・決裁
- ⑥ 職員会議で校内教職員へ周知

といった手順となるものと考えられます。

(2) 教職員の連携・調整の要としての役割を果たすこと。

全体計画の作成に当たっては、多数の教職員の参画を得て全体計画の作成委員会等を設置するとともに、学級担任や教科担任等から、各教科等での食に関する指導に係る領域等の提示を促したり、担当する教員間での検討や協議、校長、教頭、教務主任、研究主任等との連絡、調整等が必要です。

また、作成された全体計画の目標、指導内容等について、各教員、調理員等が十分に理解し、それに基づいて実際の指導や調理等を行うことが必要です。

栄養教諭は、他の教員が有していない栄養に関する専門性と教育に関する専門性を積極的に生かして、教職員の連携・調整の要としての役割を果たし、これらの作業が円滑に進

第2章 食に関する指導に係る全体計画の作成

むようにしていくことが必要です。

このため、日ごろから、学校という組織の一員としての自覚をもち、校長の考え方や学校の取組内容等について理解を深めるよう努めることが重要です。

(3) 家庭や地域との連携・調整の要としての役割を果たすこと。

全体計画においては、家庭や地域と連携した取組を位置付けることが必要です。特に、学校での指導内容や時期等と合わせて家庭や地域で関連した取組が行われることは、児童生徒の理解の深まりや興味・関心の向上、発展的な学習のために重要なことと考えられます。

このため、全体計画の作成段階から、児童生徒の食生活の実態や地域の実情等を十分に把握するなど、家庭や地域との連携について十分に留意し、実際に指導等を行うに当たって、家庭や地域の生産者等の理解や協力を得られるように事前に連絡し、了解を得ておくことが必要です。また、学校と家庭や地域との双方向の情報交換ができるように工夫した給食だよりを発行することや、栄養教諭と学級担任とが情報を共有することが重要です。

栄養教諭は、当該の学校や域内の食育のコーディネーターとして、栄養に関する専門性と教育に関する専門性を生かして、家庭や地域との連携・調整の要としての役割を果たし、これらの作業が円滑に進むように取り組むことが必要です。

このため、日ごろから、地域の行事や集まりなどの活動に参加するなどして、家庭や地域の生産者等との間の人間関係や連携関係を綿密に図り、関係者とのネットワークを構築していくことが重要です。

(4) 給食献立計画、給食の時間における食に関する指導の計画、各教科等における食に関する指導の計画の関連付けを積極的に図ること。

児童生徒の栄養の指導と管理をつかさどることを職務とする栄養教諭は、食に関する指導と学校給食の管理を一体的に行いますので、献立作成の責任者となります。そのため、学校給食が各教科等における食に関する指導において生きた教材として活用されるように、給食献立計画、給食の時間における食に関する指導の計画、各教科等における食に関する指導の計画の関連付けを行うことができる唯一の教職員といえます。

栄養教諭は、全体計画の作成の際に、例えば、食に関する指導の対象学年、各教科等における指導の場面、内容、時期と学校給食の献立との関連を明確にすること、学級担任や教科担任が各教科等における食に関する指導において教材として活用できるように献立計画において、当該献立の趣旨や地場産物の活用を明確に示したり、他の教員に情報提供したりすることなどの取組を行うことが必要です。

(5) 校長その他の教職員に対して食の観点から把握した児童生徒の生活実態等を積極的に提示すること。

各学校において食育を推進するに当たっては、児童生徒の食生活の実態等を踏まえて、指導の内容、方法等を決定し、実施していくことが必要です。

全体計画を作成する際には、栄養教諭は、児童生徒の食生活の実態等を適切に収集、把握し、必要な情報を校長その他の教職員に提示することが望まれます。児童生徒の食生活の実態等の収集、把握に当たっては、校長の指導の下に、学級担任、教科担任、養護教諭等と連携を図るとともに、学校医からも助言等を得ることが必要です。実際に家庭に調査を依頼する場合には、事前に各家庭に対して調査の目的や結果の活用等について分かりやすく説明し、理解を得ておくことが必要です。

また、収集、把握した児童生徒の食生活の実態等についての情報は、全体計画の作成とともに日々の指導を行う際にも重要なものとなります。

特に、食に関する個別相談指導においては、食習慣など食生活に関する相談においても、生活習慣や心の健康などの課題が関連している場合が多いことから、必要に応じて学級担任や養護教諭が同席するなど綿密な連携を図りながら対応していくことが極めて重要です。

(6) 校長その他の教職員に対して食育に関する取組事例、研究成果等を積極的に提供すること。

全体計画に掲げる各教科等における指導の内容、方法等は、各地域や学校、児童生徒の食生活の実態等を踏まえて、目標を達成するために効果的なものであることが必要です。

食育基本法及び食育推進基本計画の趣旨や内容等を踏まえ、全国的に食育が推進され、各地域や学校等における指導の実践事例が増えていくとともに、大学等での研究成果が充実しつつあります。

栄養教諭は、日常から食育に関する新しい動向、各地域等での取組事例、研究成果、各種情報の把握、収集に努め、全体計画の作成及び全体計画を踏まえた指導を進める際に、校長その他の教職員に対してそれらの情報を積極的に提供することが望まれます。

また、全体計画を見直し、改善する際にも、それらを生かす必要があります。

(7) 校長その他の教職員に対して自校や他校における学校給食の現状や課題等についての情報提供を積極的に行うこと。

学校給食は、学校における食育の推進において大きな役割を担うものであり、学校給食を生かした食に関する指導や給食の時間における食に関する指導に関する計画は、全体計画において重要な位置付けがなされるものです。

第2章 食に関する指導に係る全体計画の作成

このため、栄養教諭は、学校給食の今日的な役割や学校給食を生かした食に関する指導の意義、教育的な効果等について、学校内の教職員、保護者等に対して積極的に周知を図り、理解を得るようにすることが重要です。

また、各学校における学校給食の課題を解決することは、各教科等における食に関する指導を充実させるとともに、児童生徒一人一人の食生活上の課題を解決することにもつながります。

栄養教諭は、勤務している学校や共同調理場における学校給食の現状について把握し、そこで見いだした問題点や課題について、校長その他の教職員に積極的に情報提供したり、具体的な問題提起を行ったり、さらには解決方策等についての提案を行ったりすることが大切です。

（８）複数の学校や共同調理場を担当する栄養教諭も、域内の各学校における全体計画の作成及び全体計画を踏まえた指導に積極的に参画すること。

全体計画は、各学校における食育を推進する上で極めて重要なものであり、すべての学校において作成する必要があります。このため、複数の学校や共同調理場を担当する栄養教諭は、本務校と兼務校のいずれにおいても、全体計画の作成に積極的に参画し、中心的な役割を果たすことが必要です。例えば、栄養教諭と各学校の教職員による全体計画の作成委員会を設置して、各学校の食育担当職員や教務主任、研究主任など関係教職員と協力して作業を進めたり、必要な支援を行ったりすることが考えられます。このために、普段から定期的に、担当する各学校の教育活動の状況等について把握するとともに、校長その他の教職員との連携・協力関係を築いておくことが重要です。

各学校において食に関する指導を行う際は、全体計画を踏まえた指導はもとより、食育担当の教員等との情報交換をとおした指導計画の調整、学級担任から児童生徒の食に関する情報収集を行うことも重要です。

栄養教諭は、その配置の状況により、また、担当する学校の数により、給食の管理業務のほか、児童生徒に対する直接的な指導に携わることとなる時間は様々であり、それぞれの状況に応じて取り組んでいく必要があります。

なお、複数の学校や共同調理場を担当している栄養教諭は、全体計画の作成と合わせて、各学校における指導日の調整を行う必要があります。栄養教諭による直接的な指導は、本務校と兼務校のいずれにおいても同等になることが望まれますが、児童生徒の実態等により学校ごとに重点となる教科や重点を置く指導場面が異なってくることから、各学校の意向を踏まえつつ、重複しないように指導日を調整する必要があります。

【検討方法の例】

- ① 栄養教諭が中心となって本務校及び兼務校の教職員と作成委員会を組織する。
- ② 作成委員会の場で栄養教諭が教職員に対して1年間の学校給食の運営、献立計画、食に関する指導の方針を提示する。

第2章 食に関する指導に係る全体計画の作成

- ③ 各学校における児童生徒の実態に応じた重点的な食に関する指導方針を協議し、どの時期にどの学年で何の教科等でどのような内容の指導を行うかなどについて検討、調整する。
- ④ 各学校との全体計画の作成が終了した際、作成委員会に再度諮り、各学校において栄養教諭を活用した指導をいつどの場面で使うか調整し、決定する。

第2章 食に関する指導に係る全体計画の作成

6. 特別支援学校における食に関する指導に係る全体計画の作成の留意点

(1) 特別支援学校における食に関する指導の目標を設定すること。

特別支援学校の小学部及び中学部の教育は、学校教育法第72条に定める目的を実現するために小学校、中学校に準ずる教育を行うとともに、障害による学習上又は生活上の困難を改善・克服し自立を図るために必要な知識、技能、態度及び習慣を養うことを目標としています。そのため、特別支援学校では、各教科、道徳、外国語活動、総合的な学習の時間、特別活動の他に、小学校、中学校にはない特別の指導領域として自立活動を設け、教育課程上重要な位置付けがなされています。

したがって、特別支援学校における食に関する指導の目標の設定に当たっては、小学校、中学校に準ずるとともに、健康状態の維持・改善に関することや食事をするために必要な動作に関することなど、自立活動の視点を加味して設定することが必要です。

(2) 在籍する児童生徒の障害の状態や特性等を十分に考慮して作成すること。

視覚障害者、聴覚障害者、肢体不自由者又は病弱者である児童生徒を教育する特別支援学校の小学部、中学部における全体計画は、小学校、中学校に準ずるとともに、自立活動等の指導の目標及び内容を踏まえて作成することになりますが、その際、在籍する児童生徒の実態（障害の状態、特性、食べることにに関する発達や経験の程度、生活環境等）を的確に把握して作成することが大切です。

(3) 知的障害者である児童生徒又は複数の種類の障害を併せ有する児童生徒を教育する場合においては、各教科等のそれぞれの時間を設けて行う指導と、各教科等の全部又は一部を合わせて行う指導を適切に組み合わせて指導が行われていることを踏まえること。

知的障害者である児童生徒又は複数の種類の障害を併せ有する児童生徒を教育する場合においては、児童生徒の学習上の特性等を踏まえ、各教科等のそれぞれの時間を設けて行う指導と、各教科等の全部又は一部を合わせて行う指導とを適切に組み合わせて日々の指導が行われています。特に、各教科等を合わせて指導を行う場合、各教科等に示されている目標、内容をもとに具体的な指導内容を設定するとともに、それをどの活動で取り扱っていくのかということを全体計画で明らかにしておくことが必要です。

（注）各教科等を合わせて指導を行う場合

知的障害のある児童生徒等の学習上の特性としては、学習によって得た知識や技能が断片的になりやすく、実際の生活の場で応用されにくいことや、成功経験が少ないことなどにより、主体的に活動に取り組む意欲が十分に育っていないことなどが挙げられます。そこで、生活に結び付いた具体的な活動を学習の中心に据え、実際の状況下で各教科や領域の目標、内容を学習する方法として各教科等を合わせて指導を行うことが有効であるとされています。

各教科等を合わせて指導を行う場合、知的障害者である児童生徒を教育する特別支援学校では、従前から日常生活の指導、遊びの指導、生活単元学習、作業学習などが実践されてきており、それらは「領域・教科を合わせた指導」とも呼ばれています。

（４）複数の障害を併せ有する児童生徒（以下「重複障害者」とする。）を対象にする場合は、「重複障害者等に関する教育課程の取扱い」に留意し、児童生徒の障害や発達の状況に即した全体計画を作成すること。

近年、特別支援学校の小学部及び中学部に在籍する重複障害者は年々増加傾向にあります。重複障害者の実態は、一人一人多様であることから、特別支援学校の学習指導要領では、「重複障害者等に関する教育課程の取扱い」を定め、個々の児童生徒の実態に即したより柔軟な教育課程の編成が可能となるようにしています。したがって、重複障害のある児童生徒の全体計画の作成に当たっては、それぞれの教育課程で取り扱う各教科等の目標や内容を踏まえた上で、食に関する必要な指導内容を精選する必要があります。

（５）個別の指導計画を生かした食に関する指導を推進すること。

特別支援学校では、児童生徒一人一人の障害の状態や発達段階等が多様化しており、個々の児童生徒に応じた適切な指導が求められていることから、自立活動の指導や重複障害者の指導に際して、個別の指導計画を作成してきました。これからの特別支援学校では、改訂された学習指導要領等を踏まえ、すべての児童生徒の各教科等の指導に当たって個別の指導計画を作成することが求められます。このため、食に関する指導を充実させるためには、食に関する指導内容に関連する各教科と自立活動との関連を十分に図り、児童生徒一人一人の食に関する指導の目標や内容を、学校教育活動全体にわたる個別の指導計画に盛り込み、個に応じた指導を一層展開することが考えられます。

（６）特別支援学校における給食指導の位置付けについて。

学校給食法第2条に示される学校給食の目標は、特別支援学校にも適用されることから、学校教育における給食指導の意義は、小・中学校と変わるものではありません。しかし、特別支援学校の教育目標には、前述したとおり、小・中学校にはない独自の目標が掲げられていることから、教育課程における給食指導の位置付けが、小・中学校とは異なっている面があります。

例えば、知的障害のある児童生徒の実態により、各教科等を合わせて指導を行う場合は、学校給食の時間に手洗いなどの衛生面の指導、給食着の着脱や食べ方の指導、食材の名前や色、形などの言葉や概念をはぐくむ指導などを位置付け、「日常生活の指導」として行う場合があります。また、重複障害がある場合は、毎日の学校給食を通して、食べ物を噛む、飲み込むなどの食べる機能や食事をする際の姿勢、食器具の操作などの指導を「自立活動の時間における指導」として位置付けて行う場合もあります。

このように、学校給食の時間を活用したこれらの指導が教育課程に位置付けられて行われる場合には、「各教科等を合わせて行う指導」又は「自立活動の時間における指導」ととらえて、これらを授業時数として算定し、総授業時数に含めても差し支えないことになっています。ただし、この場合でも、児童生徒一人一人の実態把握を適切に行った上で、前述の個別の指導計画を作成し、各教科等の目標や自立活動の目標が達成できるように留意する必要があります。

（７）特別支援学校の「食に関する年間指導計画」の各種様式について。

現在、各学校で取り組んでいることについて、まずは簡単に表にまとめてみる作業から始めましょう。そして、その表をもとにしながら、校内の教職員間で協議を繰り返し、共通理解を図りながら、一緒に年間指導計画を作り上げていく過程を大切にすることが必要です。

また、特別支援学校においては、児童生徒の障害の状態の重度・重複化、多様化等が見られ、学部や学年、学級ごとに、食に関する指導の目標なども異なってくる場合が考えられます。したがって、次に例示するような「食に関する各種計画」を参考にしながら、より児童生徒の実態に応じた年間指導計画等の作成に努めていくことが重要です。

●食に関する指導の全体計画例（視覚障害者である児童生徒を教育する特別支援学校）

子どもの実態		（学校教育目標） 自ら、学ぶ子を育てる 自ら、心を伝える子どもを育てる 自ら、活動する子どもを育てる （食に関する指導目標） ①食事の重要性、食事の喜び、楽しさの理解をする ②心身の健康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 ③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 ④食物を大切にし、食物の生産等にかかわる人々への感謝する心をはぐくむ ⑤食事のマナーや食事を通じて、人間関係形成能力を身に付ける ⑥各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史を理解し、尊重する心をもつ（など）		・教育基本法 ・学校教育法 ・食育基本法 ・学習指導要領 ・食に関する指導の手引					
各学部の発達段階に応じた食に関する指導の到達目標									
幼稚園部		小学部		中学部					
○いろいろな食べ物について興味をもつ。 ○みんなで食事をする事で食事は楽しいという気持ち育てる。 ○準備や後片付けを通して協力する態度を身に付ける。 ○食事が体の成長に必要なことであることに気付く。		○食べ物の名前や働きについて理解を深め、バランスのとれた食事の大切さを理解する。 ○マナーに気を付け、食事をする事ができる。 ○友だちと協力して給食の準備や後片付けを責任をもって行うことができる。 ○自分の健康のことを考え、食事をする事ができる。		○主食、主菜、副菜について考え、バランスのとれた食事を心掛ける。 ○マナーに気を付け、周りと楽しく食事ができる。 ○衛生面に気を付けて準備や後片付けをする。 ○肥満、病気、痩身傾向等を理解し、自分の健康管理ができる。 ○食べ物の名前や由来、特徴などの説明を行うことにより、地域や家庭での食に対する興味・関心をもつ。					
特別活動	学級活動（給食時間）	学期	1 学期	2 学期	3 学期				
		幼稚園部	・仲間と一緒に食べよう	・食べ物に関心をもとう	・楽しく食べよう				
		小学部 低 中 高	・仲良く食べよう ・楽しく食べよう ・仲間を大切にしながら楽しく食べよう	・食べ物の名前を知ろう ・食べ物の働きを知ろう ・食べ物の3つの働きを知ろう	・正しい食べ方を知ろう ・食事のマナーを知ろう ・正しい食習慣を身に付けよう				
		中学部	・ふれあいを大切にしながら食べよう	・食べ物と健康について考えよう	・生涯の健康について考えよう				
	セレクト給食、リクエスト給食、行事食、郷土食、世界の料理、地域の食材活用、お弁当給食、お花見給食、バイキング給食、交流給食								
	今日の給食を知る、バランスのとれた食事の大切さを知る（中学部）、衛生（手洗い・うがい）、配膳・片付け食事のマナー、献立の名前								
学校行事	健康診断、運動会、遠足、試食会		修学旅行、宿泊学習、学習発表会	給食週間、冬の遠足、試食会、卒業式					
児童生徒会	・全校集会		・全校集会	・送別会（バイキング）					
関連する教科	学部	幼稚園部	小学部				中学部		
	生活	健康人間関係環境言葉表現	1 年	2 年	3 年	4 年		5 年	6 年
	社会		〈生活〉 「ともだちいっぱい」 「学校探検」 「種まきをしよう」 「種とりをしよう」 「葉っぱの色が変わったよ」	〈生活〉 「野菜を育てよう」 「明日ヘジャンプ」	「見つめよう私たちの町」 「水産食料品工場を見学しよう」	「昔のくらしと町づくり」 「私たちのふるさと」	「食料生産を支える人々」 「住みよい暮らしと環境」	「大昔の暮らしをのぞこう」 「世界の人のつながりを広げよう」	「世界と比べてみた日本」 「国民の生活と経済」
	理科				「植物を育てよう」	「季節と生き物」	「発芽と成長」 「花から実へ」	「生き物同士のかわり」	「植物の生活と種類」
	家庭						「料理って楽しいね！美味しいね！」	「見直そう毎日の食事」 「まかせてね今日のごはん」	「生活の自立と食生活」 「中学生の栄養と食事」 「食品の選択と日常食の調理の基本」
	保健体育				「健康な生活」	「育ちゆく体と私」		「病気の予防」	「健康な生活と病気の予防」
	外国語活動						「国際理解」 「外国の食事」	「国際理解」	
	道徳	礼儀、節度・節制、自立自制、感謝、友情、思いやり、親切、勤労、郷土愛について理解できる							
自立活動	健康の保持、心理的な安定、人間関係の形成、環境の把握、身体の動き、コミュニケーション								
総合的な学習の時間				〈地域学習、環境学習、自然体験学習、福祉〉 「農業体験学習をとおして、食と健康を考える」			「職場見学等をとおして働くことについて知る」		
家庭地域との連携		・給食だより、献立表、給食試食会、親子給食料理教室、食生活教室、PTA研修会							
地場産物の活用		・学級園で収穫した野菜の活用、地域の旬の食材の活用、もぎたてランチ							
個別相談・指導の方針		・保護者の申し出により、食物アレルギー除去対応を実施 ・学級担任・養護教諭・栄養教諭が連携を取り合い、配慮が必要な場合は医療機関や保護者との連携を図る							
寄宿舎との連携		・寄宿舎献立表、行事食、お誕生日リクエスト、おやつづくりに関することなど							

●食に関する指導の全体計画例（知的障害者である児童生徒を教育する特別支援学校）

子どもの実態 ・茶碗を持たずに食べる。 ・よく噛まずに食べる。 ・ばっかり食べをする。 ・偏食が強い。 ・生活リズムの乱れにより、欠食、偏った栄養摂取により、生活習慣病等の心配がある。	学校の教育目標 「生きる力」と「生きる喜び」を培い、豊かに自己実現を図る人間に育てます。 明るく 元気な 子ども 優しく 賢い 子ども たくましく 頑張る 子ども （食に関する指導目標） ①食事の重要性、食事の喜び、楽しさの理解をする ②心身の健康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 ③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 ④食物を大切にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をはぐくむ ⑤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 ⑥各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史を理解し、尊重する心をもつ （など）	・教育基本法 ・学校教育法 ・食育基本法 ・学習指導要領 ・食に関する指導の手引
---	--	--

保育所 幼稚園 幼稚園 （保育所、幼稚園、幼稚園との連携における基本方針等）	各学部の発達段階に応じた食に関する指導の到達目標		
	小学部	中学部	高等部
	○食べることに興味・関心をもたせ、たくさんの食品に触れる経験を通して、初めてのことに挑戦し、受け入れる力を育てる。	○日常の食事と健康は深いつながりがあることを知り、好き嫌いせずにバランスのよい食事の大切さを理解できる。	○卒業後の生活を健康的に過ごせるように、望ましい食習慣を身に付け、様々な食品の中から有用なものを選択できる力を育てる。
	○食事のきまりを理解し、他との関わりの中で、自分のことは自分でできる力を培う。	○食事のマナーやきまりを理解し、思いやりの気持ちをもって、その場にふさわしい行動ができる力を育てる。	○衛生的で合理的な作業ができ、仲間と協力して食事の環境を整えようとする意欲を育てる。
	○食べる機能を高め、基本的食習慣の確立を図る。	○望ましい食習慣を知り、進んで実行しようとする意欲を育てる。	○食べ物の流通に関心を持ち、食に関わる様々な人達に感謝する気持ちを育てる。

特別活動	学級活動 (給食時間)	学期	1 学期	2 学期	3 学期
		小学部	・給食を食べよう。	・いろいろな食べ物を食べよう。	・正しい食べ方を知ろう。
		中学部	・みんなと楽しく食べよう。	・食事について知ろう。	・正しいマナーを身に付けよう。
		高等部	・ふれあいを大切にしながら楽しく食べよう。	・食べ物の働きについて考えよう。	・正しい食習慣を身に付けよう。
		セレクト給食、リクエスト給食、行事食、郷土食、世界の料理、地域の食材活用、お弁当給食、お花見給食、バイキング給食、交流給食 今日の給食献立を知る、バランスのとれた食事の大切さを知る（中学部）、衛生（手洗い・うがい）、配膳・片付け 食事のマナー、献立の名前			
	学校行事	健康診断・運動会・遠足・試食会	修学旅行・宿泊学習・学習発表会	給食週間・冬の遠足・試食会・卒業式	
	児童生徒会	・全校集会	・全校集会	・送別会（バイキング）	

発達段階	Ⅰ 段階 (常時援助を必要とする者)	Ⅱ 段階 (自分で行うには補助や指示を必要とする者)	Ⅲ 段階 (場や状況に応じて自分で行動できる者)
各教科等を合わせて行う指導	・給食のきまりを覚える。 ・スプーンで食べる。 ・見て、聞いて、触って、嗅いで、味わって。 ・食べ物の名前を知る。 ・いろいろな食べ物を食べる。 ・よく噛んで食べる。 ・仲よく食べる。	・今日の献立の名前を知る。 ・はしを使って食べる。 ・好き嫌いなく残さず食べる。 ・食べ物を仲間分けしてみる。 ・食べ物の働きを知る。 ・食事を楽しむ。	・栄養のバランスを考えて食べる。 ・正しいマナーを身に付ける。 ・美しい食卓作りをする。 ・感謝して食べる。 ・人とのふれあいを大切にしながら食事を楽しむ。 ・バランスを考えて食品を選ぶ。
道徳	思いやりの心、進んで手伝う、家族の笑顔、働く喜び、季節を感じる、丈夫な体心たくましく生きる自立、他人とのかかわり、集団や社会とのかかわりに関すること等		
自立活動	健康の保持、心理的な安定、人間関係の形成、環境の把握、身体の動き、コミュニケーション		
総合的な学習の時間	・交流及び共同学習 ・地域学習 ・自然体験 ・社会体験 * 知的障害のある児童生徒を教育する特別支援学校は、中学部以上で実施する。 * 重複障害のある児童生徒の場合は、重複障害者等に関する教育課程の取扱いを適用するなどして適切に実施する。		

家庭地域との連携	・給食だより、献立表、給食試食会、親子給食料理教室、食生活教室、P T A 研修会
地場産物の活用	・学級園で収穫した野菜の活用、地域の旬の食材の活用、もぎたてランチ
個別相談・指導の方針	・保護者の申し出により、食物アレルギー除去対応を実施 ・学級担任・養護教諭・栄養教諭が連携を取り合い、配慮が必要な場合は医療機関や保護者との連携を図る
寄宿舎との連携	・寄宿舎献立表、行事食、お誕生日リクエスト、おやつづくりに関することなど

[illegible]

＜＞内は、食に関する指導の内容を示す。

＜重＞食事の重要性
 ＜健＞心身の健康
 ＜選＞食品を選択する能力
 ＜感＞感謝の心
 ＜社＞社会性
 ＜文＞食文化

●給食の時間における食の年間指導計画 (例)

月	月目標	指導内容	献立 目標	週	学級訪問・一ロメモ	関連教科等	行事食 旬の献立	取り入れたい 献立	指導内容に関連した主な自立活動の 内容等(例)
四	◎給食の準備をきちんとしよう ◎朝食を食べよう	・安全な運搬や配膳 ・準備や後片付け ・朝食の役割 ・朝食をおいしく食べる工夫	旬の食 べ も の	2	今月の目標について 給食の準備、後片付けについて	学級活動「給食の約束」全学年	入学祝い献立 お花見給食 給食	菜の花 芽キャベツ	健康の保持 ・生活のリズムや生活習慣の形成 環境の把握
				3	安全な運搬について 給食時間の過ごし方について	生活科「給食室探検」1年		鯖 たけのこ	・認知や行動の手掛かりとなる概念の形成
				4	朝食の大切さについて 生活リズムについて	学級活動「※朝ごはんで元気アップ！」5年		新たまねぎ	身体の動き ・作業に必要な動作と円滑な遂行
五	◎きれいなエプロンを身に付けよう ◎行事食について 知ろう	・正しい手洗い ・清潔な身支度 ・配膳台、テーブルの清潔 ・節句料理とその由来 ・郷土食と行事食	地域 の 食 材 を 知 る	1	今月の目標について ちまきや柏餅について	生活科「まめむきをしよう」2年	端午の節句献立	グリンピース ちまき	心理的な安定 ・情緒の安定
				2	手洗いについて 清潔な身支度について		郷土料理	鯉 新じゃが	環境の把握 ・感覚や認知の特性への対応
				3	給食当番の健康 地域に伝わる料理について	家庭科「朝食に合うおかずを作ろう」6年		小松菜 アスパラガス トマト	・認知や行動の手掛かりとなる概念の形成 身体の動き
				4	ごみゼロ運動について				・日常生活に必要な基本動作
六	◎よくかんで食べよう ◎歯を丈夫にする食べ物について考えよう	・かむことの大切さ ・歯とカルシウム ・カルシウムを多く含む食品	カル シ ウ ム 強 化	1	今月の目標について むし歯予防について	家庭科「簡単な調理」5年	カミカミ献立	小魚 大豆	健康の保持 ・生活のリズムや生活習慣の形成
				2	乳・乳製品について	学級活動「牛乳を飲もう」2年		新ごぼう、びわ、乳製品	身体の動き ・日常生活に必要な基本動作
				3	かむことの意義について	生活科「とうもろこしのかをむこう」1年		ひじき わかめ	・姿勢保持と運動・動作の補助的手段の活用
				4	カルシウムを多く含む食品について	保健「育ちゆく体とわたし」3・4年		枝豆、メロン、すいか	
七	◎楽しく食事をしよう ◎夏の食事について考えよう	・食事環境の工夫 ・会食の場にふさわしい会話 ・上手な水分補給 ・上手なおやつ選び方	食 欲 増 進	1	今月の目標について 夏野菜について 食事環境づくり		七夕献立	おくら そうめん	健康の保持 ・病気の状態の理解と生活管理 人間関係の形成
				2	七夕の由来とそうめん汁について 糖分のとりすぎについて	学級活動「※おやつ大好き！」3年		にがうり そうめん ミニトマト	・集団への参加の基礎 環境の把握 ・感覚を総合的に活用した周囲の状況把握
				3	夏バテを予防する献立について	夏休み中の食生活(集会)		豚肉、なす かぼちゃ ピーマン	コミュニケーション ・状況に応じたコミュニケーション
九	◎正しく配膳をしよう ◎季節の食べ物について知ろう	・食器の並べ方 ・セルフサービスについて ・秋においしい食べ物について ・地産地消について	旬の食 べ も の	1	今月の目標について 正しい食器の並べ方について		お月見献立 敬老の日献立	なす、ぶどう なし	環境の把握 ・認知や行動の手掛かりとなる概念の形成
				2	十五夜献立について			里芋	身体の動き
				3	献立表から秋をさがそう	生活科「あきをさがそう」1年		鯖 サツマイモ	・作業に必要な動作と円滑な遂行
				4	セルフサービスへの協力について	家庭科「ごはんともそ汁」5年		秋刀魚 なし	
十	◎後片付けをきちんとしよう ◎バランスよく食事をしよう	・協力した後片付け ・牛乳パックの返し方 ・生活習慣病の予防 ・食品の組み合わせと栄養バランス	生 活 習 慣 病 予 防	1	今月の目標について 食器、食缶の返し方		日本型食事を取り入れた献立	栗 さつま芋	健康の保持 ・生活のリズムや生活習慣の形成
				2	生活習慣病について 牛乳パックのリサイクルについて	保健「病気の予防」5・6年		秋刀魚	人間関係の形成 ・自己の理解と行動の調整 環境の把握
				3	魚と肉の「あぶら」 配膳台の拭き方	家庭科「バランスのよい食事をしよう」5年		鯖	・認知や行動の手掛かりとなる概念の形成 身体の動き
				4	食べ物ピラミッドについて	学級活動「※バランスよく食べよう」4年		柿 りんご みかん	・作業に必要な動作と円滑な遂行 コミュニケーション ・状況に応じたコミュニケーション

月	月目標	指導内容	献立 目標	週	学級訪問・一口メモ	関連教科等	行 事 食 旬の献立	取り入れたい 献立	指導内容に関連した主な自立活動の 内容等(例)
十一	◎食事のあいさつを きちんとしよう ◎規則正しい食事を しよう	・食前食後のあいさつ ・地産地消について ・好ましいおやつのと り方 ・三度の食事	地 場 産 活 用	1 2 3 4	今月の目標について 地場産物の特徴について ふるさと給食デーについて 三度の食事と生活リズム おやつを選び方 食事のあいさつの意味につ いて	総 合 的 な 学 習 「ふるさと発見」	地場産物活用献 立	新米、白菜、 ほうれん草、 青梗菜、プロッ コリー、かぼち ゃ、大 根、ね ぎ、柿、りんご	健康の保持 ・生活のリズムや生活習慣の形成 コミュニケーション ・言語の受容と表出 ・言語の形成と活用 ・状況に応じたコミュニケーション
十二	◎きれいに手を洗お う ◎寒さに負けない食 事をしよう	・正しい手洗い ・給食当番の健康観察 ・風邪の予防 ・体の調子を整える栄養 素	ビ タ ミ ン 強 化	1 2 3	今月の目標について ノロウィルスについて 風邪の予防について 冬至とかぼちゃ	家庭科「1食分 の食事について 考えよう」6年 冬休み中の食生 活(集会)	冬至献立	新米 青梗菜 鰯 かぶ 大根 白菜 みかん	健康の保持 ・生活のリズムや生活習慣の形成 身体の動き ・日常生活に必要な基本動作 環境の把握 ・認知や行動の手掛かりとなる概念 の形成 ・感覚や認知の特性への対応
一	◎給食について考え よう ◎日本の料理と外 国の料理につい て知ろう	・学校給食のあゆみ ・給食にかかわる人々の 仕事 ・伝統食と郷土料理	給 食 の あ ゆ み	2 3 4	今月の目標について 伝統食・郷土料理について 学校給食週間について 先生方の給食の思い出 世界料理	学級活動「給食 ありがとう」 全学年	正月料理年代別 献立	七 草、小豆、 黒豆田作 ほうれん草、 京菜、ねぎ、か ぶ、大 根、ぼ んかん	健康の保持 ・生活のリズムや生活習慣の形成 ・病気の状態の理解と生活管理
二	◎食事マナーを考え て食事をしよう ◎食べ物と健康に ついて考えよう	・正しいはしの持ち方 ・食器の持ち方 ・食事中の姿勢 ・生活習慣病の予防 ・植物性たんぱく質	植 物 性 た ん ぱ く 質 強 化	1 2 3 4	今月の目標について 大豆から作られる製品 はしの持ち方と食器の持ち方 について 植物性たんぱく質について 生活習慣病について	 学級活動「楽し いバイキング給 食にしよう」6年	節分献立リクエ スト献立	節分 鰯 大豆製品 鰯 春菊 ネーブル	身体の動き ・姿勢と運動・動作の基本的技能 ・姿勢保持と運動・動作の補助的手 段の活用 ・日常生活に必要な基本動作 健康の保持 ・病気の状態の理解と生活管理 ・生活のリズムや生活習慣の形成
三	◎一年間の給食を 振り返ろう	・楽しい会食 ・食事マナー ・健康によい食事のとり方 ・感謝の心	栄 養 バ ラ ン ス 確 認	1 2 3 4	今月の目標について 栄養バランスよく食べよう バイキング給食について 1年間(6年間)の給食を振り 返って		桃の節句献立 バイキング給食	菜の花 あさり 新たかな いちご 春キャベツ あぶらな 鰯	人間関係の形成 ・集団への参加の基礎 コミュニケーション ・コミュニケーション手段の選択と活用 ・状況に応じたコミュニケーション

※食生活学習教材使用