

# 平成27年度 栄養教諭を活用した食育推進事業 報告書



大分県教育委員会

## はじめに

この10年を振り返りますと、学校における食を取り巻く環境は大きく変わりました。平成17年に食育基本法の制定や栄養教諭制度の創設が行われ、平成21年には学習指導要領総則に食育が位置づけられるなど、学校における食育の重要性が高まっております。食育は、学校長のリーダーシップのもと、関係教職員が連携・協力しながら行わなければなりません。その中核的な役割を担うのが栄養教諭であります。

大分県教育委員会では、栄養教諭を活用し、学校教育活動全体を通じた食育推進を図るために、平成25年より「栄養教諭を活用した食育推進事業」を実施しております。今年度は、豊後高田市、佐伯市、豊後大野市の3地域において本事業を実施いたしました。実践中心校においては、実践事例報告会を開催していただき、市内のみならず、県下から多くの方々に御参加いただき、広く県内に取組を発信することができました。

本報告書は、各実践中心校における食の課題を明確にし、設定したテーマに基づいて取り組んだ実践内容を取りまとめたものです。本報告書の取組事例を参考にいただき、各学校や市町村での食育がさらに推進されることを期待いたします。

結びに、御協力いただきました各推進地域実践中心校の皆様及び関係各位に対し、厚く御礼申し上げます。

平成28年3月

大分県教育庁体育保健課長

蓑田智通

# 目次

はじめに

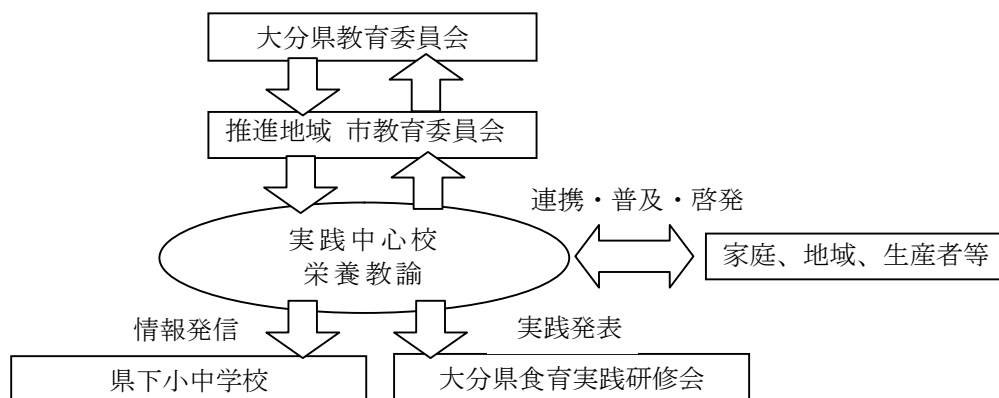
1 事業の取組	1
2 各推進地域の取組	
(1) 豊後高田市立真玉中学校の取組	3
(2) 佐伯市立東雲中学校の取組	8
(3) 豊後大野市立犬飼小学校の取組	13
3 実践事例報告会指導案等	
(1) 豊後高田市立真玉中学校	18
① 第1学年 学級活動指導案	19
② 食に関する指導の全体計画	24
③ 食に関する指導の年間指導計画	25
(2) 佐伯市立東雲中学校	28
① 第2学年 総合的な学習の時間指導案	29
② 食に関する指導の全体計画	32
③ 食に関する指導の年間指導計画	33
(3) 豊後大野市立犬飼小学校	34
① 第6学年 家庭科指導案	35
② 食に関する指導の全体計画	39
③ 食に関する指導の年間指導計画	40

# 1. 事業の取組

## 1 趣旨

栄養教諭を活用し、学校、家庭、地域が連携して学校教育活動全体を通じた食育推進が図れるよう、食育推進事業を実施し、県内の関係者に対して実践的な取組の内容について普及・啓発を行い、もって子どもの健康の保持増進をはじめとする食育の充実に資するものである。

## 2 事業の実施体制



## 3 事業の内容

(1) 推進地域における研究実践（具体的な取組内容については別掲載）

### ○豊後高田市

\* 実践中心校 豊後高田市立真玉中学校

テーマ1：自分の健康を自分で守ることのできる生徒を目指すための食に関する指導の取組

テーマ2：豊後高田市内小中学校における食に関する指導の充実のための取組

### ○佐伯市

\* 実践中心校 佐伯市立東雲中学校

テーマ1：自立に向け望ましい食生活と自己管理能力を身につけるための取組

テーマ2：地域・家庭と連携した食育の取組

### ○豊後大野市

\* 実践中心校 豊後大野市立犬飼小学校

テーマ1：教科・領域等における食に関する指導を充実させる取組

テーマ2：日常活動や体験活動を通じた食への関心を高め、食べ物の大切さに気づかせる取組

(2) 実践中心校において公開授業を実施

### ○豊後高田市立真玉中学校

期日：平成27年10月15日（木）

【第1学年 学級活動】

題材「自分の食生活を見直そう」

○佐伯市立東雲中学校

期日：平成27年11月10日（火）

【第2学年 総合的な学習の時間】

単元名「地域食材を調べて、そのよさを知ろう」

題 材「『狩生さんが佐伯の食材を使うこだわり』について、生産者への訪問・取材のまとめの交流を通して、自分の考えを深めよう」

○豊後大野市立犬飼小学校

期日：平成27年10月20日（火）

【第6学年1組 家庭科】

題材「MY弁当のオリジナルレシピをつくろう」

(3) 平成27年度大分県学校給食振興大会（大分県食育実践研修会）における実践発表

○各実践中心校の教諭と担当栄養教諭による実践発表を行った。

発表者

豊後高田市立真玉中学校	：教 諭	財前 由紀子
	栄養教諭	平岡 繭美
佐伯市立東雲中学校	：教 諭	狩生 哲良
	栄養教諭	尾立 昭子
豊後大野市立犬飼小学校	：教 諭	植圃 みどり
豊後大野市立三重東小学校	：栄養教諭	甲斐 さや香

### 3 事業の成果

- 実践中心校3校中2校が中学校であったことから、中学校での食育の取組事例を広く紹介することができた。
- お弁当の日に取り組んでいる学校もあり、その方法や指導内容等は、今後実施を検討している学校の参考になったようである。
- 実践中心校における実践事例報告会では、市教育委員会の協力もあり、多くの学校から参加があった。特に、栄養教諭・学校栄養職員以外の参加者が昨年に比べ、1.4倍と増加しており、今後さらなる食育の広がりが期待できる。
- 大分県学校給食振興大会（大分県食育実践研修会）において、実践中心校による実践発表を行った。栄養教諭だけでなく、教諭とともに発表をすることで、教職員が連携をして食育を進めていくことの必要性を知らせることができた。

### 4 今後の課題

- 児童生徒の食に関する課題を解決するには、栄養教諭だけでなく、学校・家庭・地域が連携し、継続した指導を行う必要がある。事業指定がなくなった後も計画的な指導を行うことや校内体制整備の必要性について、今後も引き続き、研修会等で働きかけていきたい。
- 食育の取組を各地域で広げるために、市町村教育委員会に対し、本報告書の活用を呼びかけていきたい。

## 2. 各推進地域の取組

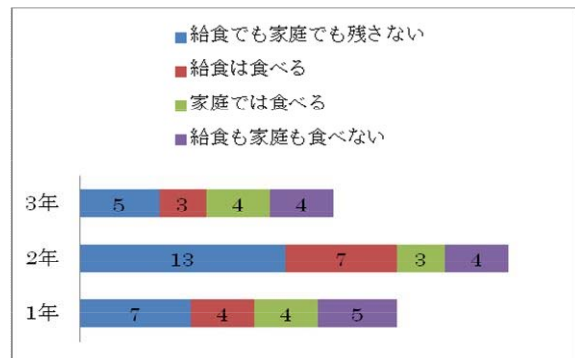
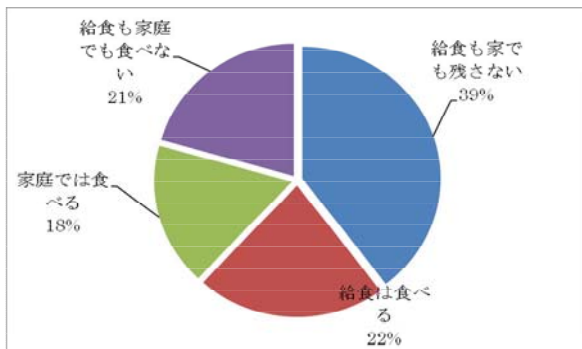
推進地域 豊後高田市 : 実践中心校 真玉中学校

### 1. 具体的取組等について

テーマ1 自分の健康を自分で守ることのできる生徒を目指すための食に関する指導の取り組み

#### 1. 全校生徒に対し、「生活リズム・食生活等アンケート」を行い、課題の明確化を行った。

その結果、1年生において、苦手な食べ物が出たときに給食でも家庭でも食べないという生徒が多く、実際の給食時間でも好きな献立はたくさんおかわりをするが、嫌いな食べ物には手をつけないという実態があった。



#### 2. 1年生における食に関する指導 「自分の食生活を見直そう」(学級活動)

##### ① 栄養のバランスを考えよう

ある日の夕食の写真を保護者に届けてもらい、それをもとに栄養バランスについて考えていった。その中で、給食は成長期に必要なカルシウムや鉄などの栄養素がたくさん摂取できるよう考えられていること、それらを残さず食べるよう、指導を行った。



##### ② 「中学期におけるスポーツ栄養とは」に学ぼう



9月に、体育大会や新人戦に向けて安岐中学校 栄養教諭 幸松利枝先生による「中学期におけるスポーツ栄養」の講演を聞いた。その中で、部活の練習に耐える体づくりは、栄養バランスのよい食事と生活習慣が大切であることを学んだ。

講演会後は、市立図書館にあるスポーツ栄養関連の本を借りて、展示を行った。



##### ③ 食育SATシステムを使って食事の栄養バランスをみてみよう

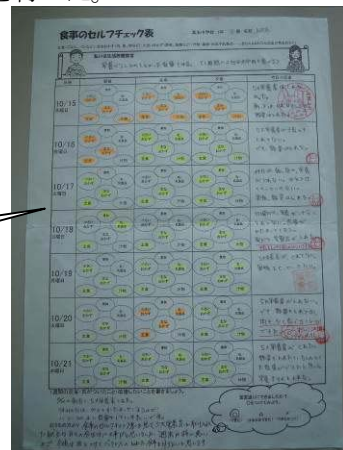
講演会后、食生活の改善ができたか、栄養バランスが目に見えてわかる「食育SATシステム」を使い、日常の食生活をふり返った。



##### ④ 試合に向けての食事について考えよう

部活動の試合が近い生徒たちに、このままの食事内容でいいのかを投げかけ、班ごとに思考ツールを使って、課題をまとめた。

その後、料理カードを用いながら1食分の献立を作った。部活でのきつい練習に耐える体作りをするには、食生活が大切であることを、実際のスポーツ選手の食事を示しながら授業を行った。



**食事のセルフチェック表 (事後)**

生徒のコメントには、「苦手な肉も少し食べることができた」や、保護者からは「5大栄養素を取り入れた献立は、日々の中で大事だと思った」との感想があった。

**3. 養護教諭と連携した保健集会や、外部講師による講演会の実施**

月	内容	栄養教諭による話
5月	生活習慣と食について見直そう ～生活リズム・食生活等アンケート結果より～	朝食の内容や偏食について
6月	<b>講演</b> 「スポーツ活動時における水分補給と学力向上について」(大塚製薬 森岡剛さん)	清涼飲料水に含まれる砂糖の量
7月	夏野菜のパワーを知ろう・ひまわり苑の方のお話	野菜の効果的な食べ方
9月	<b>講演</b> 「中学期のスポーツ栄養」 (安岐中学校栄養教諭 幸松利枝先生)	疲労回復のための栄養素
10月	しっかり食べよう朝ごはん	食べ物の働きと望ましい朝ごはん
12月	食べることは生きること ～はなちゃんのみそ汁を通して～	減塩と「豊後高だし」を使用したみそ汁の作り方 (だしのサンプル配布)
1月	全国学校給食週間 ～ノー残食ウィークの取り組み～	調理場の衛生管理について



毎月の給食について、生産者や栄養などについて掲示



**5. 食育コーナーの充実 (掲示)**

生徒の理解を深めるため、保健集会や講演会后、内容をまとめ、掲示をしたり、給食便りを発行した。

**6. 給食時間における食に関する指導**

給食時間に教室を訪問し、地元でとれる食材や栄養素について指導を行った。



7. 地域・家庭との連携

◎北部振興局水産班・県漁協女性部宇佐支部と連携した「お魚料理教室」(2年生)



女性部が持ってきた新鮮な魚介類を自分たちでさばき、家庭でも挑戦してみようという意欲につながった。

◎給食用食材生産者(ひまわり苑)とのふれあい給食(3年生)



野菜の生産の様子や苦労していることについて、話を聞くことができた。



◎「家族のために夕食をつくろう」の取り組み

12月の保健集会後、ごはん・みそ汁・主菜のそろった「家族のために夕食を作ろう」の取り組みを行った。

【生徒の感想】

大変でした。自分で作ってみて、「残されたらいやだな」と思いました。私はたまに残すから残さないようにします。

【保護者の感想】

みそ汁はこれからも作れるように、挑戦してもらいたいです。今回の取り組みは良いきっかけとなりました。

【生徒の感想】

いろいろ失敗したけど、喜んでくれたので、うれしかった。

【保護者の感想】

『豊後高だし』でつくったみそ汁はおいしかったです。



テーマ2 豊後高田市内小・中学校における食に関する指導の充実のための取り組み

1. 豊後高田市学校給食研究協議会を中心とした食に関する指導の実施

市全体で食育を推進するため、「豊後高田市学校給食研究協議会」を中心に、各小中学校の食育担当者と連携した食育に取り組んでいる。

年度初めに、各学校の食に関する指導全体計画に基づきながら、「栄養教諭・学校栄養職員を活用した食に関する指導の年間計画」を作成した。それに沿って、食育担当者と連絡・調整を行いながら、各月の指導計画の詳細を作成した。

2. 教科や学級活動における食に関する指導の実施

指導にあたっては、栄養教諭や学校栄養職員の専門性を活かすため、担任等とTTで行った。また、各学校の児童生徒の実態や発達段階に合わせて、指導案を見直したり、効果的な教材や資料作りに努めた。





小3 大きく育てよう栄養の木



中3 受験期の食生活について考えよう

### 3. 「食育の日」ひとくちメモの作成・配布

毎月19日の「食育の日」では、豊後高田市内や大分県内で生産された食材を使った献立を実施している。その資料を作成し、市内小中学校の全クラスに配布した。

### 4. 給食時間における食に関する指導

「食育の日」を中心に、小学校の給食時間に教室を訪問し、その日に使われている食材や、地元でとれる食材についての指導を行った。



また、親子ふれあい給食や試食会時には、給食センターで給食が作られている様子や、衛生管理に気を配っていることを話し、保護者に対して学校給食についての理解を深める良い機会となった。



### 5. 保護者または親子を対象とした調理教室の実施

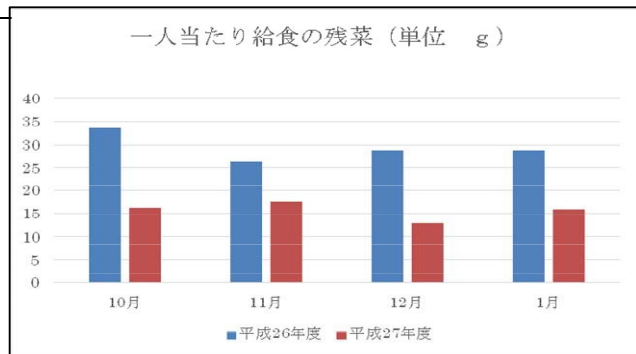
小学校の保護者や、親子を対象に「簡単にできる朝ごはん」の料理教室を行った。

また、子どもが料理に興味を持ち、親子のふれあいの場としての食育の推進を図る目的で、「夏休み親子料理教室」を行った。給食で人気のあるメニューを実際に作り、夏休みに有意義な時間を過ごせたようだった。



## 数字で変化のあった事項について

- 朝ごはんでどんなものを食べましたか。(複数回答)
  - 野菜類 8人(4月) → 13人(12月)
  - 果物 1人(4月) → 4人(12月)
  - 乳類 13人(4月) → 14人(12月)
- 学校給食で出されたものはどのくらい食べますか。
  - いつも全部食べる 63%(4月) → 66%(12月)
- 苦手な食べ物が出たとき、あなたはどうしますか。
  - 給食でも家庭でも残さない 39%(4月) → 42%(12月)
  - 給食は食べる 18%(4月) → 26%(12月)



## 事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- 全校生徒を対象としたアンケートを実施したことで、学年ごとの生活習慣や食生活の実態をつかむことができ、食に関する指導(授業)や保健集会、講演会などを実施することができた。
- 個々の課題が、クラス(学年) → 学校の課題となり、教職員との共通理解ができた。
- 生徒が今まで以上に、健康や食について興味関心を持ってきている。
- 給食の時間を楽しみにしている生徒も多く、担任等の指導により、完食への意欲も高まってきている。
- 学校からの様々な刊行物(学校だよりや学級通信、ほけんだより等)に「食」について掲載してもらうことで、保護者への啓発ができた。
- 市内各小中学校の食育担当者との連携をとることで、計画的に指導が行われ、T Tでの授業形式の指導が、ほぼ定着してきた。
- 教育委員会が主催する食育担当者連絡会において、栄養教諭・学校栄養職員がこれまで実践してきた食に関する指導を、さらに学級や学校で広めていく取り組みを話し合うことができた。

## 今後の課題(今回の事業により新たに見えた課題など)

- 健康や食に関する知識は得ることができても、実践し継続することが難しい。
- 2回目のアンケートでは、偏食に関して、あまり変化が見られなかった。他の教職員と連携をとりながら、根気強く指導する必要がある。
- 生活習慣や食生活を見直す良い機会となったが、生活習慣と食生活が深く関係していることを、もっと保護者へ投げかける必要がある。
- 中学校では部活動をはじめ、学校行事も多い。無理なく継続的に取り組める食育を行っていかなければならない。
- 指導する内容が同じでも、小規模校と大規模校では指導の流れが変わってしまうため、担任や食育担当者との打ち合わせを十分に行う必要がある。
- 市内小中学校において、計画通りに指導は行えているが、時期をずらしてもらった学校もあった。指導内容や教材の準備を早めに行うことや、そのための研修をさらに深める必要がある。

推進地域 佐伯市 : 実践中心校 東雲中学校

1. 具体的取組等について

テーマ1 自立に向け望ましい食生活と自己管理能力を身に付けさせるための取組

(1) 食生活アンケートの実施 (5月、11月)

〈5月実施アンケート結果から〉

- ・学校での調理実習は好きと答える生徒が多い。食に関する知識、調理技能の習得は個人差がある。
- ・地産地消の意味や地域の食材について知っている生徒は少ない。

(2) 2年生 家庭科と食に関する指導の連携 ～1学期の取組～

6/11	簡単な調理をしよう
6/12	お弁当作りのポイントを知ろう
6/17	地域の食材を使ったお弁当のメニューを班ごとに考えよう
6/25	お弁当作り当日の計画をたてよう
7/4	地域の食材を使って班ごとにお弁当を作ろう
7/11	お弁当作りを振り返り、自分で作るお弁当の日の計画をたてよう

・2年生の家庭科「地域の食材とその調理」の単元で、お弁当作りに取り組んだ。



班ごとに地域の食材を選びメニューを決定



メニューとアピールポイントを発表



班ごとにお弁当作り

(3) 家庭科で学習したことをいかした「お弁当」作り

テーマ「地域の食材を使って班ごとに弁当を作ろう」

1班	ちりめんごはん、アジフライ、くじゃく、ほうれん草・コーン・ベーコンのバター炒め、トマト、ポテトサラダ
2班	ごはん、からあげ、たまごやき、ほうれん草のごまあえ、のり
3班	しいたけの炊き込みご飯、しょうが焼き、のり入り卵焼き、トマト、アスパラのベーコン巻き、ポテトサラダ
4班	ごはん (のりたま)、ぶりフライ、肉巻き、ほうれん草炒め、卵焼き、ミニトマト

1班 アピールポイント:佐伯産の海の幸をたくさん使った愛情こもったところ



2班 アピールポイント:栄養のバランスをしっかりと考えたメニュー



3班

アピールポイント：佐伯産のしいたけを使った炊き込みご飯



4班

アピールポイント：佐伯の新鮮なぶりを使ったところ



(4) 全校一斉「お弁当の日」の取組 (第1回目・・7/28、第2回目 10/31)

- ・お弁当作りが初めてという生徒もいるため、4つのコース (ベストコース、ファミリーコース、おかずコース、おにぎりコース) から選ばせ実施した。1回目の保護者アンケートで、「子どもの自立に向け良い機会である」「親の大変さがわかるいい機会だ」という意見が多く、生徒も「機会があればまた作りたい」という意見が多かったため、2回目を実施することになった。

<事前学習>



(生徒の感想)

- ・自分で作ったおかずはおいしかったです。苦戦したけど、楽しかったのでまた作りたいです。
- ・彩りが悪かったです。赤を取り入れるのは難しかったですので今度は頑張りたいです。

(保護者の感想より)

- ・日頃、何気なく食べているお弁当を作る側の大変さ等が伝わりとても良い機会でした。
- ・早起きして弁当作りを頑張っていました。お弁当を作って持って行く日もあっていいのかなと思いました。

2学期に2年生は総合的な学習の時間で地域食材を使う良さについて学習しており、10月31日の第2回目の「お弁当の日」では佐伯産食材を意識して取り入れた生徒が、60% (15人中9名) だった。

(5) その他の教科での取り組み

①2年生 数学科「連立方程式の利用」

～カルシウムと鉄分を摂取するために必要な食材の分量を求めよう～

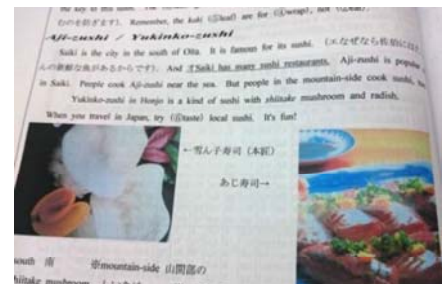
②2年生 英語「ENJOY SUSHI」



班での話し合い、教え合い



班ごとに解き方を発表



地域食材(雪ん子寿司、あじ寿司)を取り入れた長文問題

(6) ランチルームでの情報発信

・本校はランチルームで全校一斉に給食を食べており、給食時間に食に関する情報を発信し関心を高める場とした。



とうがんの重さはどれくらい？



さいき活き活き献立。芽ひじきと長ひじきを比べよう

テーマ2 地域・家庭と連携した食育の取組

(1) 保護者対象の給食試食会

・1学期の期末PTAの日に、保護者対象の給食試食会を実施し、家庭に向けて食に関する情報を発信した。

(2) 食育講演会の実施 (7/28)

・教育キャンプの中で、食に携わる方々を招いて講演会を実施した。

「食と命」がつながっていることや、地域の活性化・食文化について考えることができた。

・柴田 真佑 氏 「食べる事は生きること、泣ける！笑える！食育のススメ！」

・後藤 猛 氏 「地域とともに生きる～緋扇貝養殖を通して～」

(3) 家庭へ情報発信

・「食育だより」や「学校だより」で家庭に向けて食に関する情報を発信した。

(4) 2年生 総合的な学習の時間 ～2学期の取組～ 単元「地域食材を調べてその良さを知ろう」(20時間)

・1学期の地域の食材を使ったお弁当作りでは、地域食材を使う事の意義について深める事が出来なかった。そこで、総合的な学習の時間において、学級担任が佐伯産の食材にこだわった弁当を作ったことから、「なぜ佐伯産にこだわるのか」という学級での課題を設定した。1学期のお弁当作りで使用した地域食材の生産者を班ごとに訪問し、地域食材を使う良さ、意義について、クラスメイトとの意見交流を通して自分の考えを深めた。

課題「なぜ狩生さんは、佐伯の食材を使った弁当にこだわるのか？」



資料から情報収集



班ごとに生産者を訪問し、インタビューや体験活動を実施  
(1班・・・くじゃく 2班・・・卵 3班・・・しいたけ 4班・・・ぶり)



・班ごとに課題に対する考えのランキングを作成



・クラスメイトと課題に対する考えを意見交流



・班ごとに課題に対する考えのランキングと自分の考えを発表

- ・11月10日の事例発表会では、生産者の方々にも来ていただき、生徒が課題に対する自分の考えを発表。生産者の方々にも直接聞いてもらった。
- ・総合的な学習の時間の中で、体験活動やクラスメイトとの意見交流を通し地域食材に対する認識が深まった。また、消費者目線から生産者目線になり「経済面」「地産地消のよさ」に気づく事ができ、地域を支えようとする意識の変容がみられた。

(生徒の感想)

- ・食品を地元で買い、地元の活性化につなげていきたい。
- ・私達が消費して地元が活性化するとともに、佐伯愛も深まり、大分県全体の活性化につながる。
- ・佐伯の食材をPRして自分たちで作り、佐伯の食べ物を食べるのがいい。
- ・地産地消に取り組むことで佐伯への関心が生まれる。
- ・自分も地域に貢献したい。地産地消を目指したい。

#### (5) 2年生 家庭科 「郷土料理教室」(1/26)

・地域の養殖協議会の方を招いて2年生が佐伯産ぶり、鱈のさばき方を習う郷土料理教室を実施した。魚料理に関心を持ち、準備から後片付けまで1学期の調理実習よりも衛生面や安全面に配慮し、手際よく作業を進めていた。1学期の実習では指示を待つことが多かった生徒達が、時間配分や周りの状況等を考え、主体的に判断し、行動する姿が見られた。また、盛り付けの際にも見栄えがよくなるように彩りを工夫している生徒もいた。



### 数字で変化のあった事項について

○家でしたことがあるものは？(複数回答可)

	簡単な調理	ご飯を炊く	お弁当を作る	料理のための買い物
5月	38人	24人	9人	6人
11月	38人	<b>32人</b>	<b>27人</b>	<b>12人</b>

○「地産地消」について知っていますか？

	知っている	聞いたことがある	知らない
5月	25%	31%	44%
11月	<b>44%</b>	31%	24%

○食べ物を買う時、気をつけている事はありますか？(複数回答可)

	値段	量	産地	栄養	特に気にしない
5月	31人	6人	2人	8人	9人
11月	29人	8人	<b>9人</b>	6人	<b>5人</b>

○佐伯にはどんな特産物(食べ物)がありますか？知っている物を書いてください。

	1年	2年	3年
5月	4品目	5品目	7品目
11月	<b>5品目</b>	<b>10品目</b>	<b>8品目</b>

○食に関する学習に興味を持って取り組んでいますか？

	とてもそう思う	そう思う	あまり思わない	全く思わない
7月	25.5%	59.6%	14.9%	
11月	<b>37.5%</b>	56.3%	4.2%	2.1%

## 事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

### <生徒や職員の食育に対する意識の高まり>

- ・給食の時、ランチルームに掲示している「お弁当の日」の写真や佐伯産食材の掲示物、時々だされる食育クイズ等に興味をもっている。
- ・職員の食に対する意識が変化し、食に関する話題が増えた。

### <授業改善>

- ・生徒が自分の考えを発表する場面を意識的に設定することで課題意識を持ち、積極的に参加するようになった。また、思考ツールやタブレット端末を効果的に使用することができた。

### <食育を通して生徒が学んだ事>

- ・「お弁当の日」の取組を通して自分の食生活を見直す事ができた。
- ・体験活動やクラスメイトとの意見交流を通し、地域食材に対する認識が深まった。
- ・生産者へのインタビューや体験活動を通して消費者から生産者目線になり、「経済面」「地産地消」のよさに気づくことができ、さらに地域を支えようとする意識が見られた。

## 今後の課題

### <来年度の取組>

- ・「お弁当の日」の取組や家庭への情報発信を通し、家庭との連携をさらに図りながら、地域・家庭を巻き込む取組にしていく必要がある。
- ・食育はすぐに効果がでる学習ではないので、子どもの時から家庭で食育を意識させることや、幼稚園、小学校、中学校を見通し、それぞれの発達段階に応じたカリキュラム作りが必要である。

1. 具体的取組等について

テーマ1 教科・領域等における食に関する指導を充実させる取り組み

◎食生活アンケート調査の実施（5月）

対象：児童および保護者

- ・朝食を食べる習慣のある児童がほとんどであるが、主食・主菜栄養バランスのよい朝食をとれていない。
- ・食べ物の選択は、自分の嗜好に影響されている児童が多い。
- ・食育については、関心がある家庭がほとんどであり、学校に期待されていることも大きい。

◎校内食育推進委員会を立ち上げ、推進委員を中心に食に関する指導の全体計画及び年間指導計画の見直しを行った。

【研究主題】

食に関心を持ち、よりよい食生活をめざす子どもの育成

◎食に関する指導の実践

- ・クラスの課題や食に関する悩み、教科における食に関する指導など栄養教諭と担任教諭と打ち合わせを行いながら授業実践に取り組んだ。

～担任との栄養教諭とのTT授業実践例～

【1年生学級活動 あさごはんの大切さを知ろう】



1年学級PTA目標

「生活リズムを整えよう～早寝・早起き・朝ごはん」

オリジナル紙芝居を作成して朝ごはんは体のめざましスイッチであることを学習した。また、元気を出すためにはいろいろな食べ物を組み合わせることが大切であることを学習した。

授業実践後、元気を出すために朝ごはんを食べることの実践を家庭と連携して取り組んだ。

【3年生学級活動 よくかんでたべよう】



<児童の感想>

- ・これからはごはんを食べるときはよくかんで食べたいなと思います。
- ・こんぶがかたくてさいしょかめなかつたけど、おいしかったです。やわらかいものだけでなくかたいものをえらんでたべようと思いました。

昆布をよくかんで食べることで、口の中のさまざまな変化に気づき、よく噛むことやだ液をたくさん出すことで体によいことがたくさんあることを学習した。

【5年生家庭科 バランスのとれた食事をしよう】



給食をもとに赤・黄・緑の食品群に分類し、赤・黄・緑のそれぞれ組み合わせることにより栄養バランスが整うことを学習した。

<児童の感想>

- ・これからの食事は、主食・主菜・副菜・汁ものをきちんととれるようにならばいいです。

◎授業実践後に学習内容について記載した学級通信や食育だよりを発行し、家庭への啓発を行った



## 【6年生 MY弁当作りプロジェクト】

年間を通じて、総合的な学習の時間、国語、家庭科などさまざまな教科と関連させ広げていった。児童が意欲的になる取り組みを行った。



家庭科  
3つの食品群について学習しよう。



家庭科  
栄養バランスを考えた朝食作りをしよう。



夏休み  
家族のために朝食を作ろう。リーフレットにまとめよう。



国語  
お弁当のパネルディスカッションをしよう



PTA活動  
親子で団子汁作りに挑戦。



給食時間における指導  
豊後大野市の地産地消について知ろう。



総合的な学習  
食推協の方から郷土料理(とりめし)を学ぼう。



家庭科  
お弁当作りのポイントを知り、計画を立てよう。

## テーマ2 日常活動や体験活動を通じた食への関心を高め食べ物の大切さに気づかせる取り組み

### ◎給食時間における指導

- 給食時間に、栄養教諭が全学年の教室で食の指導を実施した。児童の発達段階に応じて教材を工夫し、実物などの野菜を使って、楽しくわかりやすい指導を行った。



- ・くろざとうパン
- ・サケのムニエル
- ・ほうれんそうサラダ
- ・イタリアンスープ
- ・牛乳

犬飼産のじゃがいもの紹介



ふるさとメニュー「ゴーヤチャンプル」  
ゴーヤの紹介



### ◎保護者（家庭）との連携

- 保護者の食育に関する要望もあり、親子講演会を開催した。食が子どもに自信を持たせ、生き方を学ぶ種が多く、自立につながることを教えていただいた。食の重要性を親子で再認識できた。



講師：柴田 真祐 さん  
演題「食べることは生きること」



講師：河面 文 さん  
演題「いのちをいただいて感謝する」

<保護者の感想より>

- ・子どもが作る「弁当の日」を広めるためにいのちがけで講演をしていると話されました。食べることは生きること。私たちが生きていくために「食育」はとても重要なのだと思いました。今後も食を大切にして子どもが健やかに育っていったらと思います。
- ・「食育」とは親子、地域、社会で学習していくプロセスなのだと思います。失敗を繰り返し、おそれず、前向きに行くことで、きっと大きな力がつくことを学びました。

・ふるさと学習

「ふるさと大野を愛するとりくみ」のひとつとして、「ふるさと学習」を実践している。より深めるためにPTAと連携し、親子で体験活動に取り組んだ。

作る楽しさや食べ物への感謝の気持ちなどを親子で分かち合い、絆も深めることができた。



1年「だんご汁づくり」



5年「感謝して食べるごはん・団子汁」

・親子給食会

保護者から“子どもの給食を知り、家庭での食生活に活かしたい”という要望もあり、初めての親子給食会を実施した。保護者に給食の準備や食べている様子（マナーや量など）を知ってもらうよい機会となった。また、栄養教諭の説明を聞き、調理場の工夫や大変さ、安全性の配慮などについても知り、親子で食への感謝の思いを深めることができた。



学年	実施
6年	7月1日
5年	10月15日
4年	11月17日
3年	12月3日
2年	1月15日
1年	2月15日

・おやじの会

PTA専門部「おやじの会」は、芋畑の整備（耕うんやマルチ張りなど）を通して子どもたちの栽培活動を支援していただいた。ひとつの食材から「いのち」を感じてほしいと願いながらのとりくみは、子どもたちに芋植えの準備をしてくださった皆さんへの感謝の気持ちや食に対する興味や関心をもつことにつながった。



・「弁当の日」の取り組み

**1・2年 はじめてコース**

- ☆弁当箱につくってもらったご飯やおかずを詰める。
- ☆作ってくれた人に感謝の気持ちを伝える。

**3・4年 親子で弁当コース**

- ☆親子で、一緒に弁当をつくる。
- ☆できるだけ、子どもが活躍する場をつくる。

**5・6年 チャレンジコース**

- ☆子どもの力だけでつくる。買い物からするとよいが、できなければ家族の協力を得てもよい。



感謝の心

関心・喜び

家族の絆



◎地域との連携

いのちや健康、思いを大切にしようとする子どもを育てるために、野菜や稲を植え栽培し収穫して食べたり、食事を作るなど体験活動に取り組んでいる。地域の人材に協力をいただき、専門的な知識や技術の指導を受けている。繰り返すことにより、地域の人々との交流を深め、感謝の気持ちを育てることにつながっている。



2年生 大豆作り



5年生 米作り



6年生 とりめし作り

つないでく  
地元の料理と  
自分の思い

◎豊後大野市の取り組み

・「食にTRY」の推進

教育TRY運動の一環として食にTRYが位置づけられ、市内幼小中学校全クラスに栄養教諭・学校栄養職員が目標の到達に向け年間指導計画を作成し担任教諭等と連携し、食の指導をT T授業において実践している。

<目標>

**児童・生徒が食に関する正しい知識に基づいて自ら判断し、実践していく力を身に付け、望ましい食習慣を形成する**

- ・平成27年度重点目標・・・朝食摂取の推進、地域の産物と食文化の継承。
- ・中学校の実践目標・・・「弁当の日」を設定し、家庭と連携しながら取り組む。



・夏休み子ども料理教室

市内の小学生を対象に子ども料理教室を開催した。市報「ぶんごおおの8月号」にて掲載した。

・生産者交流給食会

地産地消の推進を行い、かぼちゃや豚肉等を学校給食に寄付していただいている。生産者の思いや食べ物に感謝する心を育むことをねらいとして生産者との交流給食を開催している。

・情報の発信

給食便り、もりつけ表、ふるさとだより（毎月19日のふるさとメニューに合わせて）、食育ポスター、教職員食育指導資料を作成・配布。

市報「ぶんごおおの8月号」



生産者交流給食会

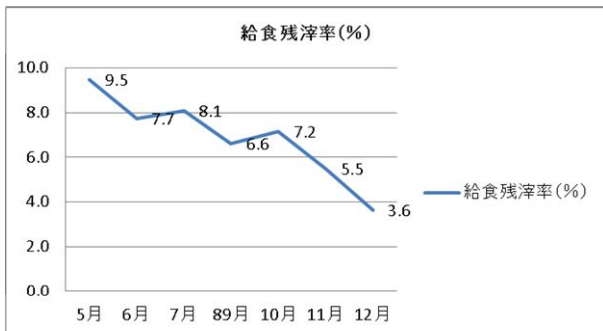
ふるさとだより6月号

9月給食目標ポスター

9月給食目標教職員用指導資料

## 数字で変化のあった事項について

- 給食の残滓量が減少した。  
9.5% (5月) → 6.6% (8・9月) → 3.6% (12月)



- 家庭で食事作りや片付けをする児童が増えた。(6年)  
32% (5月) → 55% (12月)

## 事業全体を通じて、特に効果のあった方策等について

- 教材研究がより専門的なものとなり、発達段階に応じた指導ができた。
- 「給食を残さず食べよう」を2学期の目標にして取り組んでいる学年もあり、残滓も少なくなってきた。
- 家庭への情報の発信や親子給食会の実施により、食に対する保護者の関心を高め理解を得られた。また、親子の会話も増え絆づくりにもつながった。
- 「弁当の日」は、発達段階に応じて家庭の協力も得ながら取り組んだことで、感謝の心が育ち、作る喜びを味わい絆を深めることができ、食の自立へと近づきつつある。
- 地域の方々をゲストティーチャーとして迎えたことにより、専門的な知識や技術だけでなく、地域のものについて知り、地域や食に対する思いに触れることにより興味関心を持ち、更に郷土を愛する気持ちが育ちつつある。
- 児童の食の実態をもとに、学級の課題を明らかにし栄養教諭の専門性を活かした指導をすることで、効果的な学習をすることができた。また、児童の食に対する意識や行動に変容がみられるようになった。
- 保護者や地域と連携した取り組みをすることによって、食物を大事にし、食物の生産に関わる人々へ感謝する心も育ってきている。
- 教職員の食育に対する意識も高まり、栄養教諭と連携した食育の指導は軌道に乗ってきている。

## 今後の課題

- 今後も保護者と連携した取り組みを継続するため、PTAや親子で実践できる環境作りや意識啓発のための情報発信等の工夫をしていかなければならない。
- ゲストティーチャーの「ふるさとを知り人を愛し、自然や文化を守る」という強い思いを受け継いでいくためにも、更に地域の方々との交流を広げ、知識や技術を教えていただいたり郷土や食に対する思いを聞いたりする活動を仕組んでいきたい。
- 今後も、保護者や地域、栄養教諭と連携しながら研究を継続していきたい。

### 3. 実践事例報告会指導案等

#### 【豊後高田市立真玉中学校】

第1学年

学級活動

題材 「自分の食生活を見直そう」



## 第1学年学級活動学習指導案

平成27年10月15日(木)第5校時

第1学年20名

指導者

教諭(T1)

財前由紀子

栄養教諭(T2)

平岡 繭美

臨時学校栄養職員(T3)

小泊 幸枝

### 1 題材 「自分の食生活を見直そう」

内容 (2)ケ 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

### 2 題材設定の理由

本学級の生徒は、明るく活発で学習・活動意欲は高い。しかし、入学してからの2ヶ月で食生活と生活習慣の乱れなどが、アンケートの結果と給食の様子からわかってきた。朝ご飯はほとんどの生徒が食べているが、その内容については、課題が多かった。例えば、脂質をたくさん含んだ菓子パン類、炭水化物だけといったものである。また、偏食も多く、嫌いな食べ物は学校でも家庭でも手をつけない生徒の割合が25%と他学年に比べて多かった。これは、食べることが自分の体をつくっているという意識が低いため、好き・嫌いという判断で食事が行われてきたからだと考えられる。また、生活習慣の乱れから、朝ご飯が食べられなかったり、偏っていたりするためか、だるさを感じている生徒もいる。食生活と生活習慣は学校だけでは限界があり、家庭の協力が不可欠であることも見えてきた。

本題材「自分の食生活を見直そう」では、生徒の生活に欠かせない学校行事と部活動の試合をきっかけにし、練習に耐えうる基礎体力づくりは、食習慣から始まるということを学習する。自らの生活を振り返り、改善する方法を模索していく中で、部活動だけでなく、日ごろの学校生活をいきいきと過ごせる体づくりをめざしていこうとする自主的・自律的な態度が養えるのではないかと考える。ここでは、行事や大会で練習の成果を試したいという目標が明確にあるので、実践しようという意欲が引き出せるのではないかと期待している。とはいえ、生徒はまだ中学生である。家庭内での食事の管理は保護者が行っているため、得た知識から実際に食事を作ることは、ほとんどないだろう。しかし、意識して食事を取ること、そして、将来的に食事を整える年代となったときに、得た知識が生きてくると考え、本題材を設定した。

そこで、食育SATシステムを使って一人ひとりに食品を選ばせながら、摂取カロリーや栄養バランスを考える体験活動を取り入れる。食生活は、誰にとっても身近な問題であり、生涯にわたって健康を維持するものである。そこで、試合に向けた食生活をするにはどうしたらよいかを考えることを通して、健康で安全な生活をするための判断力、実践する力を付けさせたい。そのために、多様な意見を出させる方法として、思考ツールを用いて、出た課題の改善方法を考えさせていきたい。

### 3 指導のねらい

○健康でたくましい体をつくるために、自分の食生活を見直そうとする意欲を持つ。

○スポーツ選手の食事を知ることによって、体をつくるためには、食事のバランスが大切であることに気づく。

○思考ツールを使って、話し合い活動ができる。

#### 4 食育の視点

○ 食事の重要性

(栄養バランスの取れた食事が体の成長や自らの健康に重要であることを理解する。)

○心身の健康

(体の成長や健康のために、自分の年齢や活動に応じた食事を取ることができる。)

○食品を選ぶ力

(食品に含まれている栄養素やその働きを理解し、成長期にとって適切な食品選択ができる。)

#### 5 評価の視点と本実践における評価規準

【学級活動 (2)「適応と成長及び健康安全」】

集団活動や生活への関心・意欲・態度	集団や社会の一員としての思考・判断・実践	集団活動や生活についての知識・理解
自分の食生活の充実と向上に関わる問題に関心を持ち、自主的、自律的に日常の生活を送ろうとしている。	日常の食生活における自分の課題を見だし、よりよい解決方法などについて考え、判断し、実践している。	健康で安全な生活を送ることの大切さや実践の仕方などについて理解している。

## 6 展開の過程

### (1) 事前の指導と生徒の活動 (総時間数4時間)

次	指導内容 指導項目	時間	類型	評価の観点			評価規準
				関心	思考	知識	
1 7/15	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「ある日の晩ご飯」の写真をもとに栄養バランスを考えた食事には何を加えたらいいかを考えさせる。</li> <li>・既習知識の復習(栄養素)</li> <li>・給食の大切さを知らせる。</li> </ul>	1	習得	○			<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養バランスを考えた食事をしようとしているか。(観察)(感想用紙)</li> </ul>
2 9/11	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「中学期におけるスポーツ栄養とは」を聞く。(保健集会)</li> <li>・基礎体力をつくるには、栄養バランスが取れた食事が必要であることを理解させる。</li> </ul>	1	習得			○	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養バランスが取れた食事が基礎体力を作るという点を理解しているか。(観察)(感想用紙)</li> </ul>
3 9/28	<ul style="list-style-type: none"> <li>・前日(日曜日)の食事を想起し、SAT システムを使って食品を選ばせ、栄養バランスを確認させる。</li> <li>・良い点、課題点を見つけさせる。</li> </ul>	1	習得 活用			○	<ul style="list-style-type: none"> <li>・前日の食事の良い点、課題点が見いだせているか。(観察)(付せん)</li> </ul>
4 ( 本 時 )	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ SAT システムから見た栄養バランスシートを見ながら、試合に向けての日ごろの食事の改善方法・生活リズムの整え方を考察する。</li> </ul>	1	活用		○		<ul style="list-style-type: none"> <li>・自分の食事を見直し、改善しようとする意欲を持っているか。(観察)(食生活改善宣言シート)</li> </ul>

### (2) 本時案

- ① 題目 試合に向けての食事について考えよう
- ② 主眼 スポーツ選手の食事を知ることによって、体を作るためには食事のバランスが大切であることに気づき、自分の食生活を見直そうとする意欲を持つことができる。
- ③ 指導上の工夫 思考ツールを使って、多様な意見を引き出し、深めさせる。



④展開

学 習 活 動	指 導 及 び 指 導 上 の 留 意 点		時間	評価及び備考
	T1	T2, T3		
1、前時(SATシステム)の結果について分析する。	○SATシステムの結果から、自分が選んだ食事内容について、課題を持たせる。	○課題を持ってなかった生徒にヒントを与える。	5	・SATシステム分析表 ・付箋
試合で練習の成果を出すためには、普段の食事はどうあればいいだろうか。				
2、班に分かれ、試合に向けての食事について考える。	○思考ツールを使って、個人の課題を班ごとにまとめ、試合に向けてどのようにしたらよいか、考えさせる。 ・主食、主菜以外の献立を料理カードから選ばせる。	○班をまわり、アドバイスをする。 ・鉄分、カルシウム ・ビタミン (野菜やカルシウム不足が体のだるさを誘発する)	15	・ワークシート ・料理カード
3、班で発表する。	○発表形式を提示する。	○各班の発表後に、工夫した点について評価し、コメントをする。	10	・実物投影機
4、スポーツ選手の食事内容について知る。	○スポーツ選手の食事についてヒントを見つけさせる。	○スポーツ選手の食事内容を提示し、5大栄養素がバランスよく含まれていることを知らせる。 ・給食についても同様であることを知らせる。	10	・スポーツ選手の食事の写真 ・栄養素の表
5、食生活改善宣言をする。	○自分の食生活について、今後の改善方法を、記入させる。 ・時間があれば、発表させる。 ・部活だけでなく、成長期の健康のためにもバランスの良い食事が必要であることに気づかせる。	○部活だけでなく、受験期の食生活も同じであることを知らせる。	10	○自分の食事を見直し、改善しようとする意欲を持っているか。 ・ワークシート

(3) 事後の指導と生徒の活動


期日	活動の場	活動の内容	指導上の留意点	めざす生徒の姿と評価方法
本時～ 10月21日までの1週間	学級活動・家庭	食事のセルフチェック表をつけ、保護者にもコメントをもらう。	反省や感想を必ず記入するよう、助言する。 偏食をなくす努力をしている姿があれば、賞賛する。	食事の記録をとることで、自分の食生活について見直すことができる。

7 資料


## 食事のセルフチェック表

真玉中学校 1年 番 名前

主食(ごはん、パンなど)・主なおかず(肉、魚、卵など)・小さいおかず(野菜、海藻など)・汁物・果物・牛乳や乳製品・・・きちんととれたらお皿の色をぬろう！



私の食生活改善宣言



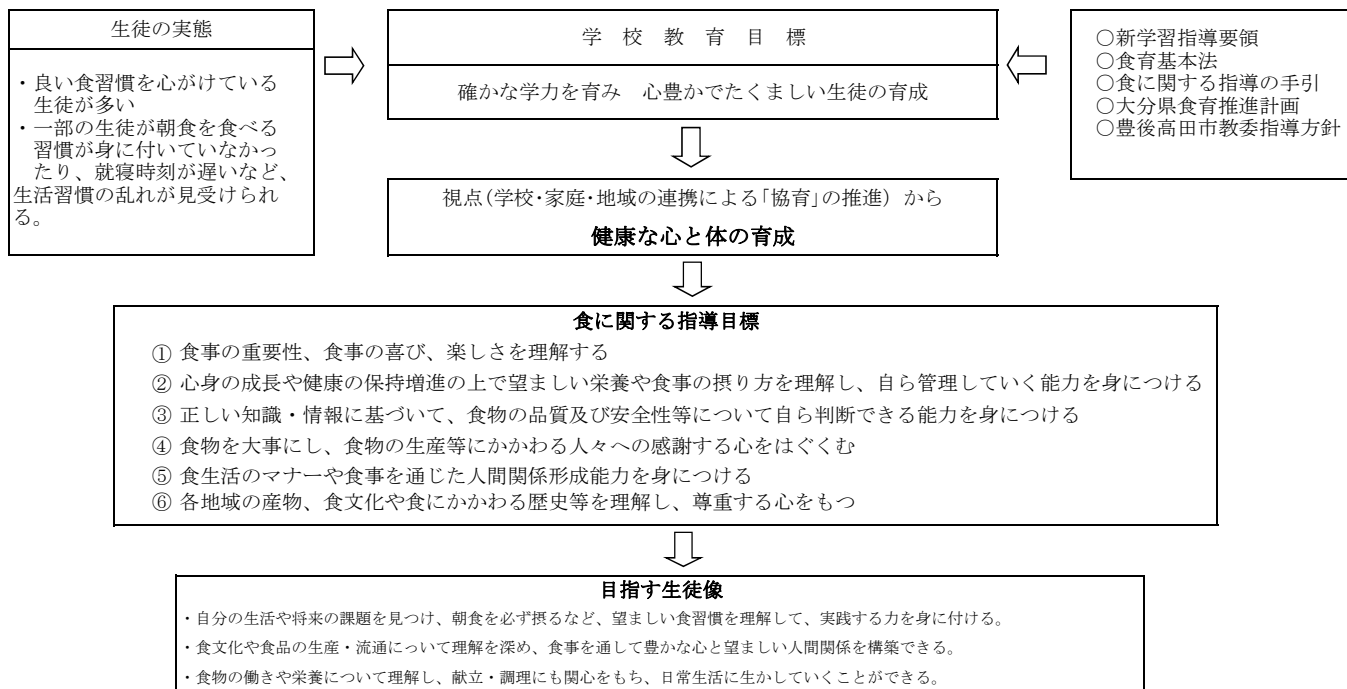
日時	朝食	昼食	夕食	今日の反省
10/15 木曜日	果物 小さいおかず 乳・乳製品 主なおかず 主食 汁物	果物 小さいおかず 乳・乳製品 主なおかず 主食 汁物	果物 小さいおかず 乳・乳製品 主なおかず 主食 汁物	
10/16 金曜日	果物 小さいおかず 乳・乳製品 主なおかず 主食 汁物	果物 小さいおかず 乳・乳製品 主なおかず 主食 汁物	果物 小さいおかず 乳・乳製品 主なおかず 主食 汁物	
10/17 土曜日	果物 小さいおかず 乳・乳製品 主なおかず 主食 汁物	果物 小さいおかず 乳・乳製品 主なおかず 主食 汁物	果物 小さいおかず 乳・乳製品 主なおかず 主食 汁物	
10/18 日曜日	果物 小さいおかず 乳・乳製品 主なおかず 主食 汁物	果物 小さいおかず 乳・乳製品 主なおかず 主食 汁物	果物 小さいおかず 乳・乳製品 主なおかず 主食 汁物	
10/19 月曜日	果物 小さいおかず 乳・乳製品 主なおかず 主食 汁物	果物 小さいおかず 乳・乳製品 主なおかず 主食 汁物	果物 小さいおかず 乳・乳製品 主なおかず 主食 汁物	
10/20 火曜日	果物 小さいおかず 乳・乳製品 主なおかず 主食 汁物	果物 小さいおかず 乳・乳製品 主なおかず 主食 汁物	果物 小さいおかず 乳・乳製品 主なおかず 主食 汁物	
10/21 水曜日	果物 小さいおかず 乳・乳製品 主なおかず 主食 汁物	果物 小さいおかず 乳・乳製品 主なおかず 主食 汁物	果物 小さいおかず 乳・乳製品 主なおかず 主食 汁物	

1週間の反省・気がついたこと・改善したいことを書きましょう。

宣言通りにできましたか？  
○をつけてみよう。

○ (できた)    △ (まあまあできた)    × (できなかった)

おうちの方より



学年		第 1 学 年	第 2 学 年	第 3 学 年		
教科との関連	社会	・入り交じる文化	・食品の輸入と食糧資源	・流通のしくみ		
	理科	・有機物について	・生命を維持するはたらき	・食物連鎖		
	技術・家庭	・健康と食生活について ・これからの食生活について ・食生活の課題について	・調理の基礎を学ぼう (魚の調理等) ・食生活を振り返ろう ・地域や旬の食材を使って会食をしよう	・幼児が喜ぶおやつづくり ・生活に必要なもの ・商品の選択と購入		
	保健体育	・望ましい体の発育発達	・健康と環境 (人体と水)	・食生活と健康 ・生活習慣病と予防		
	道 徳	1 主として自分自身に関する事、2 主として他の人のかかわりに関する事、3 主として自然や崇高なもののかかわりに関する事、4 主として集団や社会のかかわりに関する事				
総合的な学習の時間		真玉を知ろう 成長期の食事	職場体験 しいたけのコマ打ち体験	「高校調べ」生活科・食品流通・食品化学のある高校		
特別活動	学級活動	1 学 期	2 学 期	3 学 期		
		○食に関する指導 ・給食のきまり ・衛生に気をつけよう ・夏の健康と食生活	○食に関する指導 ・朝食の大切さを知ろう ・成長期に必要な栄養素 ・栄養バランスを考えてみよう	○食に関する指導 ・感謝して食べよう ・1年間の給食活動の反省 ・食生活を見直してみよう		
	学校行事	入学式 健康診断 そば祭の参加 中体連	体育大会 よちよくれ祭のブースでの販売 文化祭 修学旅行	避難訓練 卒業式		
	保健委員会	・給食配膳時の衛生点検 掲示資料作成 食育の日 学校給食ノー残業デー 学校給食週間 交流給食の取組				
給食指導目標	4月	・給食のきまりを守り、協力して楽しい食事しよう	8月	・自分の食生活を振り返るよい機会にしよう	12月	・冬の食生活と健康について考えよう
	5月	・生活リズムを整えよう	9月	・運動と栄養の関連について理解しよう	1月	・給食週間にあわせ、給食の歴史やねらいを理解しよう
	6月	・衛生に気をつけて食事をしよう (手洗いの励行等)	10月	・好き嫌いをなく食べよう	2月	・バランスのとれた食事について考えよう
	7月	・夏の食生活と健康について考えよう	11月	・感謝の気持ちをもって食事をしよう	3月	・食生活の反省をしよう
生徒指導との関連		・学校生活のきまり ・夏休みの生活	・冬休みの生活	・1年間の生活の反省		
地場産物の活用 学校給食に地域でとれた季節の野菜等を活用することにより、児童生徒が地域の生活に目を向け、地域に関心を持つことにつながる。						
個別指導 ・偏食、食物アレルギー等の個別対応						
家庭・地域との連携 ・学校給食研究協議会 ・生産者と連携した学校給食における地場産物の活用 ・給食だより、「食育の日」を中心とした「給食一口メモ」発行						

平成27年度 第1学年 「食に関する指導」年間指導計画

学期	月	学級指導		教科・領域		道徳	生徒会・社会科等の教科	
		食生活の課題	保健体育	総合的な学習の時間				
一学期	4	<p>*①給食の決まり能率的な配膳や片付け、楽しい給食時間の過ごし方、食育アンケート</p>					○生徒会保健部の取組 (毎月ノーマル野菜デー・食育の日の放送)	
	5	<p>⑤食べ物の働き 朝食の大切さを理解しよう。</p>	<p>食生活等アンケート *自分の食べ方を見直してみよう *成長期の食事の大切さ 好き嫌いなく食べよう バランスの良い食事のとり方</p>	<p>保健 (心身の発達と心の健康) 「望ましい発育・発達のために」 ・体をつくる・無理なダイエット ・脳の発達</p>	<p>総合的な学習の時間 ・真玉を知ろう 郷土の食材を知ろう 郷土料理を知ろう</p>	<p>生きる(生命の尊重) あなたはすごい力で生まれてきた</p>	<p>アジア州をながめて② 入り交じる文化 (中国・インド・パトナム・トルコ料理)</p>	
	6	<p>②衛生的な食事 食中毒について理解する。</p>						
	7	<p>④夏の食生活と健康 夏ばてを防ぐ好ましいおやつ・水分補給を考える。</p>						有機物について、小麦粉・砂糖を加熱すると燃焼し二酸化炭素を発生
	9	<p>*③身体と食事 成長期の食事の大切さを知る。</p>						縄文の狩・採取 弥生の稲作
	10	<p>⑥バランスのとれた食事 栄養のバランスに気づき食生活を改善しよう。</p>						奈良時代の人々のくらし 貴族と一般の人々の食事
	11	<p>⑨感謝して食べよう 感謝して食べよう。地域の産物を知ろう。</p>						ヨーロッパ州をながめて地域により異なる農業(フランス料理) ○生徒会保健部の取組 (交流給食の取組と保健集会)(給食週間の取組と保健集会)
12	<p>⑧冬の食生活と健康 風邪を予防する食事。</p>							
二学期	1	<p>⑦偏食の問題点 偏食の問題点について考えよう。</p>					産業の発達と民衆の生活	
	2	<p>⑩食生活を見直そう 食生活を振り返ろう</p>					農業の進歩と手工業の発展	
	3						海洋国家日本 水産資源	

\* 栄養教諭・学校栄養職員等との連携を通じ、学級活動と家庭科で指導内容の関連性を図る。

学期	月	教科・領域			道徳	生徒会・社会科等の教科
		学級指導	技術・家庭	保健体育		
一学期	4	①給食の決まり能率的な配膳や片付け、楽しい給食時間の過ごし方、食育アンケート	生活のリズムと食事 *2. 生活のリズムと食事 *3. 栄養素のはたらきと食品 *4. 中学生に必要な栄養	保健(健康と環境) 「水とわたしたちの生活」 人体と水 ・役割として栄養物質や酸素の運搬	命をいっくしむ最後のパートナー 心を形に あいさつはことばのスキンシップ	○生徒会保健部の取組 (毎月 ノー残業デー・食育の日の放送) 日本の農林水産業 農業がかかえる課題
	5	②食べ物の働き 朝食の大切さを知り、生活リズムを見直そう。				
	6	③衛生的な食事 食中毒予防のための食事の仕方を身につけよう。	食品の選択と調理 *2. 加工食品の選び方			
	7	④夏の食生活と健康 スポーツ時の水分の取り方について知ろう。	食品の選び方について考えよう 2. 食品の表示を知ろう 3. 食品の保存を考えよう *3. 調理の計画をしよう *2. 調理の基本(肉、魚、野菜の調理) 計量のしかた、野菜の切り方 * 肉を調理しよう *6. 魚を調理しよう(お魚料理教室) アジを8枚におろし、エコクッキングに挑戦しよう 地域の食材とその調理 1. 地域の食文化を知ろう 2. 行事食や郷土料理をつくってみよう			生命を維持するはたらき、炭水化物・脂肪・タンパク質の消化吸収 細胞の呼吸で生活エネルギーをつくる
	9	⑤運動と栄養 偏食の問題点に気づき食生活を見直そう。			ふるさとを守る わがふるさとを守る生徒会	
	10	⑥バランスのとれた食事を 体を作る食べ物を知ろう。			健康な生活 おばあちゃんのみそ汁	
	11	⑦感謝して食べよう 地域の郷土料理を知ろう。				○生徒会保健部の取組 (交流給食の取組と保健集会)
12	*⑧冬の食生活と健康 成長期に必要な栄養を知ろう。				○生徒会保健部の取組 (給食週間の取組と保健集会)	
三学期	1	⑨冬の食生活と健康 成長期とカルシウムの働き。			礼儀の心 「いき」な江戸ぐさ	「食品の輸入と食糧資源」 「食糧自給率」
	2	*⑩偏食の問題点 偏食の問題点に気づき食生活を改善しよう。			かけがえない命 ゆうへ～生きていてくれてありがとう	
	3	⑪食生活を見直そう 食生活を振り返り振り返りバランスのよい食事を楽しもう。				

\*栄養教諭・学校栄養職員等との連携を通じ、総合的な学習の時間と学級活動・家庭科で指導内容の関連性を図る。

平成27年度 第3学年 「食」に関する指導」年間指導計画

豊後高田市立真玉中学校

学期	月	学級指導			技術・家庭		保健体育		教科・領域		道徳	生徒会・社会科等の教科
		①給食の決まり能率的な配膳や片付け、楽しい給食時間の過ごし方、食育アンケート	②食べ物の働き朝食の大切さを知り食生活を改善しよう。	③衛生的な食事衛生的な食事の仕方を身につけよう。	④夏の食生活と健康夏ばてを防ぐ食事を考える。	⑤食事のマナーファーストフード店の利用を考えよう。	⑥脳の働きとおやつ間食と夜食について考えよう。	⑦感謝して食べよう日本型食生活の良さを見直そう。	⑧冬の食生活受験期の食事について考えよう。	⑨バランスのとれた食事偏食の問題点に気づき食生活を改善しよう。		
一学期	4					保健(健康な生活と病気の予防) 「健康の成り立ち」 ・生活習慣・行動					伝統と文化 昔と今を結ぶ米	○生徒会保健部の取組 (毎月ノーマル野菜デー・食育の日の放送)
	5					「運動と健康」 ・運動の効果						
	6					肥満の防止 生活習慣病の予防・治療					生命の尊厳 生きついでいる	
	7					*「食生活と健康」 ・バランスのとれた食事					調理科や食物科のある高校 生活科・食品流通・食品化学のある高校 調理師等の習得できる免許	
二学期	9				幼児の生活に役立つもの 1 おやつをつくらう	・規則正しい食生活					かけがえのない郷土 「稲むらの火」余話	食物連鎖
	10										生きぬく命 エリカ ―奇跡のいのち―	流通のしくみ 消費と流通(生鮮食品) 需要と供給(市場価格)
	11				よつちよくれ祭 杵餅づくりと販売 生活に必要なもの 2 なせ値段がちがうの だろうか 商品の選択と購入						○生徒会保健部の取組 (交流給食の取組と保健集会)	
	12										出前授業また高校説明会等を参考にすすめる。	○生徒会保健部の取組 (給食週間の取組と保健集会)
三学期	1				1 選ぶときの条件を考 えてみよう 消費生活と環境						自制する心 独りを憤む	世界の人口・食料問題 世界の飢餓問題・ハンガーマッピング
	2				2 暮らし方を見直そう	*「生活習慣とその予防(1)」 *「生活習慣とその予防(2)」					いじめを許さない心 卒業文集最後の二行	領土問題と経済水域200海里
	3											

\* 栄養教諭・学校栄養職員等との連携を通じ、学級活動と保健で指導内容の関連性を図る。

## 【佐伯市立東雲中学校】

第2学年1組

総合的な学習の時間

題材 『佐伯の食材を使う意味』について生産者への訪問・  
取材のまとめを通して、自分の考えを深めよう」



1 単元名 「地域食材を調べて、そのよさを知ろう」(20時間扱い)

2 単元設定の理由

生徒たちは、家庭科の「地域食材をいかした弁当作り」の学習と「お弁当の日」の取組を通して、「地域の食材に興味・関心が深まった」、「家でも、自分で料理を作ってみたい」と地域食材に関心をもっている。また、弁当を班で協力したり、苦勞して家で作ったりすることで、弁当作りの大変さの中に、達成感を感じたり、保護者に対する感謝の気持ちをもったりする生徒も見られる。

	とてもそう思う			全く思わない	
	5	4	3	2	1
地域の食材に興味・関心が深まった	8	5	1	0	0
家でも、自分で料理を作ってみたい	10	2	2	0	0

家庭科「佐伯の食材を使った弁当作り」事後アンケートより抜粋(1名未提出)

地域食材を使うことに関して、給食では「さいき生き生き献立」で紹介したり、献立表で地域食材について知らせたりしているが、誰がどこで作っているのかという疑問や地域食材を使うことのよさについて考える生徒は少なく、他の学年に比べて好き嫌が多い。

そこで、生徒たちが家庭科の「弁当作り」で使った地域食材について、「もっと深く知りたい」という意欲を喚起し、地域食材の生産者から学ぶ体験活動を通して、地域食材への認識を深めさせたいと考え、この単元を構成した。

生産者から学ぶことは、生徒たちの視野を広げ、自分や地域を見つめ直すよい機会となり、主体的な学習の姿が期待できる。そこで、中心的な活動として、実際に生産者を訪問し、事業所見学やインタビュー、体験活動に取り組んだ。

生徒には、生産者の願いや思いを聴きとり、クラスメイトと交流するなかで地域食材に対する認識を深め、生産者に対する感謝の気持ちを持たせたい。また、食材の産地に興味をもち、地産地消を意識して、自分の健康を支える食材を選ぶようになってほしい。さらに、地産地消のよさを知ること、地域の自然や食文化、産業等に関心をもち、地域に対する誇りや愛着をもってほしい。

3 単元目標

- (1) 地域食材の生産者訪問を通して、生産者の工夫や苦勞、生産物に対する思いを聴きとり、地域食材に対する認識を深める。
- (2) 生産者訪問で学んだ内容を班や全体で交流することを通して、地産地消の意義を理解するとともに、品質や安全性を考えて食材を選ぼうとする態度を身に付ける。

4 単元の評価規準

	(1) 学習方法に関すること	(2) 自分自身に関すること	(3) 他者や社会に関すること
評価規準	①地域食材の生産者への聴きとりから、課題に対する自分の考えを深め、意見を発表することができる。 ②クラスメイトとの意見交流を通して、地域食材に対する認識を深める。	①食材の産地に興味をもち、地産地消を意識し、地域食材の生産者に感謝の気持ちをもつ。 ②地域食材の生産者から学んだことと、クラスメイトとの意見交流から、品質や安全性を考えて食材を選ぼうとしている。	①地域食材のよさを知ること、地域の食文化に関心をもつことができる。 ②地産地消の意義を知ること、地域を見直し、地域への誇りや愛着をもつことができる。

5 単元の食育の視点

- (1) 自分たちの住む地域の食材について知り、地産地消の意義を理解し、地域を支える意識をもつことができる。(食文化)
- (2) 生産者や調理に携わる人に対して、感謝の心をもつことができる。(感謝の心)
- (3) 自分の健康を支えるために、品質や安全性等を考え、食品を選ぶことができる。(食品を選ぶ力)



## 6 単元の指導計画

月日	学習過程	時間	主な活動内容	指導上の留意点	評価の視点 【評価規準】
9/1 (火)	課題設定	1	○学級で課題を決定。	○弁当作りを通して、課題設定のキーワードを提示。	◇地域の食文化について、気付いたことや疑問から、課題を設定し、興味をもって調べようとしている。 【(3)- ①】
9/4 (金)	予想	2	○課題に対する考えを予想。	○スーパーマーケットでの外国産の食材やコンビニ弁当、産地直送の無農薬ダイコンのスライドを提示。	
9/7 (月)	情報収集	3	○班で調べ学習を実施。 (資料の読み合わせ→ワークシート記入)	○家庭科の班を活用、弁当作りの地域食材で訪問先を決定。 ○各班に担当者作成による食材の資料プリントを配布。	
9/15 (火)		4	○インタビューの質問事項を作成。(個人→班でのまとめ)	○質問内容等の記入プリントを配布。 ○生産者の食材に対する思い、工夫や苦労、地域の特性等を聴き出す質問の作成を支援。	◇地域食材の産地に興味をもち、生産者訪問の準備に積極的に取り組んでいる。 【(2)- ①】
9/25 (金)		5	○地域食材の生産者訪問の準備。	○日程の確認と各質問の担当者決定。訪問先でのマナーを指導。 ○インタビューでのリハーサルを設定。	
9/28 (月)		6 7 8 9	○地域食材の生産者訪問 (事業所見学とインタビューでの取材、体験活動)	○インタビューの内容を深める上で、生産者の回答後に質問を重ねることや、全員が取材のメモをすることを指示。	◇地域食材の生産者の思いや願いを取材し、自分の考えを深め、意見をまとめることができる。 【(1)- ①】
9/29 (火)	整理・分析	10	○生産者訪問のまとめ(班で取材の整理)	○班にシートを配布し、回答の記録をまとめやすいように支援。	
		11	○個人で振り返りと課題に対する考えを作成。	○取材から学んだことや課題の予想を確認することを指示。	
9/29 (火)	整理・分析	12	○地域食材の生産者訪問で学んだことを交流(個人→班会議) ○個人で課題に対する考えを再考。	○班内で振り返りの発表と、課題に対する考えをランキングする場を設定。 ○Wチャートによる課題に対する考えのランキング作成では、班員の発言を肯定的に受容できるように支援。	◇クラスメイトとの意見交流を通して、地域食材に対する認識を深めることができる。 【(1)- ②】
9/30 (水)		13	○前時のランキングと課題に対する考えを交流。 ○個人で課題に対する考えを再考。	○班代表による課題に対する考えのランキング発表と、他の班員と班を編制し、交流の場を設定。(ジグソー法活用) ○交流時のメモを参考に、内容を再考し、11月に発表する原稿の作成を指示。	◇地産地消を意識し、地域食材の生産者に感謝の気持ちをもつことができる。 【(2)- ①】
10/7 (水)	まとめ・表現	14	○全体で個人の課題に対する考えを交流、再考。	○全員が作成した文章のプリントを配布し、一人一人が順に音読。	
10/9 (金)		15	○スライドと発表原稿を作成(弁当作り、生産者訪問、課題に対する考えのランキング)	○班ごとにスライドの作成と発表の分担を決定。 ○各個人でスライドの発表原稿を作成。	◇地産地消の意義を知ることで、地域のよさを見直し、地域への誇りや愛着をもつことができる。 【(3)- ②】
11/5 (木)		17			
11/9 (月)		18	○プレゼンテーションのリハーサル	○原稿を読みながら、パソコンの操作等を支援。	
11/10 (火)		19	○各班のスライド発表と各個人の課題に対する考えを発表。	○各班と各個人の発表を聴き、メモすることを指示。 ○給食の話を通して、学んだことを日常にどう生かしていくのか示唆する。	◇品質や安全性を考えて食材を選ぶという態度が見られる。 【(2)- ②】
11/13 (金)		20	○単元の振り返り。	○まとめプリント配布・記入。	

## 7 本時案

- (1) 題材 地域食材のよさについて、自分の考えを発表しよう
- (2) 主眼 地域食材を使うことのよさについて、生産者訪問で聴き取った内容や自分の考えを発表し合うことを通して、地産地消に対する認識を深め、地域への誇りや愛着をもつことができる。
- (3) 食育の視点 地域食材のよさを知ること、地産地消の意義を理解するとともに、品質や安全性を考えて食品を選ぼうとしている。(食文化・食品を選ぶ力)
- (4) 展開

学習活動	時間	指導及び支援		備考
		T1	T2	
1 本時の学習課題を確認する。	5分	○単元の学習を振り返り、本時の学習内容と流れを伝える。		・ワークシート配布 ・スライド説明
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p>「どうして、狩生さんは、佐伯の食材を使った弁当にこだわるのか？」 自分の考えを発表しよう！</p> </div>				
2 食育の学習を振り返り、課題に対する考えを発表する。  (1) 家庭科「お弁当作り」の内容を再確認する。  (2) 生産者訪問で学んだことや課題に対する自分の考えを伝える。 ①「弁当作り」で選択した地域食材 ②生産者訪問の様子 ③「地域食材を使う」理由のランキング ④課題に対する自分の考え	35分	○DVD視聴の後、班ごとにスライドで発表させ、課題に対する自分の考えを発表させる。  ・佐伯の食材を初めて意識した取組として、「お弁当の日」の活動の様子をDVDで視聴させ、学習を振り返らせる。  ・1班から順に、班員全員を前に出し、発表させる。  ※スライドでの発表後、引き続き、1人ずつ課題に対する自分の考えを発表させる。  ※発表を聴いた後に、肯定的な態度で「いいなと思ったところ」をメモさせる。		・掲示物(家庭科の調理実習) ・DVD「おおいした捕物帳」(2分)  ・作成したスライド(1班～4班)  ・課題に対する各個人の意見文  ・ワークシート記入
3 栄養教諭の思いを聴く。	5分		○給食の話を通して、学んだことを日常にどう生かしていくのかを示唆する。	・スライド(給食時の様子)
4 まとめをする	5分	○「授業を通して学んだことを、今後、日常生活にどう生かしていくのか」という考えを書く。  ※時間に余裕があれば、発表を促す。		・ワークシート記入

# 食に関する指導の全体計画

<学校教育目標>

食に関する指導の目標  
<文科省>  
児童生徒に「望ましい食習慣  
と食に関する自己管理能力」を  
身につけさせ、「生きる力」を育む

県・市教委の指針

豊かな心と自ら学ぶ意欲を持ち、  
たくましく生きる生徒の育成

- ・自ら学び、向上しようと努力する生徒（自主）【知】
- ・友を信じ、他人を思いやり、共に助けあう生徒（信愛）【徳】
- ・きついことも耐え、たくましく頑張る生徒（剛健）【体】

食に関する指導の目標	生涯を通じて健康で生き生きとした生活を送り、生徒一人ひとりが正しい食事のあり方や望ましい食習慣を身につけ、食事を通して自らの健康管理ができるようにする
食に関する指導内容	食事の重要性・・・食事の重要性、食事の喜び、楽しさの理解 心身の健康・・・心身の成長や健康のための栄養や食事のとりかた、食事と心の関係、自己管理能力 食品を選ぶ力・・・正しい知識に基づいた食品の品質・安全性の判断、食品と環境との関連 感謝の心・・・生産者への感謝、作ってくれる人へ感謝、自然への感謝 社会性・・・食事のマナー、食事を通じた人間関係形成能力 食文化・・・地域の産物、食文化の理解、継承

## 各学年の発達段階に応じた食に関する指導の目標

1年	2年	3年
健康と食事の関わりを知り、正しい食習慣を実践しようとする能力を育てる	食生活の自立をめざし、食事の管理や調理ができる能力を育てる	食文化を理解し、生涯を通じて自らの食生活と健康を管理していく能力を育てる

		1年	2年	3年
教科との関連	家庭科	・家庭科を知ろう ・栄養素の働き ・いろいろな食品の栄養素 ・中学生に必要な栄養の特徴 ・食品の選び方、食品の表示	・食事の大切さを見直そう ・食習慣について見直そう ・地域の食材とその調理 ・地域の食材を生かした弁当づくり	
	保健体育	・心身の発達と心の健康	・健康と環境	・健康な生活と疾病の予防
	理科	植物の生活と種類	・動物の生活と生物の進化 ・生命を維持する働き	・生物の成長と増え方
	社会			・私たちの生活と経済
道徳との関連		・望ましい生活習慣 ・感謝・思いやりの心・充実した家庭生活 ・伝承文化の継承・畏敬の念・生命の尊重		
総合的な学習		・地域を知ろう ・地域を比較しよう ・地域を興そう		
特別活動	給食時間における指導	・食育に関する掲示 ・栄養教諭、担任による食事のマナー 後片づけ等指導 ・地域食材の活用		
	学級活動	・食生活を振り返ろう		

給食センターとの連携

- 献立表・給食便りの発行
- 地域食材の活用

家庭との連携

- 食生活実態調査
- 郷土料理教室
- 学級・学校通信
- PTA広報誌

地域との連携

- 地域生産者との交流
- 第1次産業体験学習
- 郷土料理を知ろう

食に関する指導の年間指導計画

2015年 佐伯市立東雲中学校

指導目標		4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
1年	健康と食事を 関わりを 知り、正しい食 習慣を 実践し ようとする能 力を育てる	給食の準備、後片づけをし、食生活の振り返りを行う。	楽しく食事をするための食事マナーを考えよう。	衛生に注意し、よく噛んで食べよう。	夏の食生活について考えよう。	生活リズムをととよう。	食べ物の働きをしよう。	郷土食や地域の食べ物について知ろう。	風邪予防の食事のしよ	感謝して食べよう。	成長期の食生活を考えよう。	1年間の振り返りかえろう。	
		家庭科を知ら	いろいろな食品の栄養素	中学生に必要な栄養素の特徴	食品の表示						食生活を自分の手で		
		保健体育		心身の発達と心の健康									
		理科	植物の生活と種類										
2年	食生活の自立 を 目指し、食 事の管理や調 理が できる能 力を育てる				中学生に必要な栄養調理計画を立てよう。		健康と環境			school life in the USA(英)			
		家庭科			調理をしよう								
		保健体育				動物の生活と生物の進化	生命を維持する働き						
		理科											
3年	食文化を 理解し、 生涯を通じて、 自らの食生活と 健康を管理し ていく能 力を育てる				連立方程式(数) Enjoy sushi(英)	地域食材調べ学習(総)	地域食材調べ学習(総)	お弁当作りのお発表(総合)					
		家庭科											
		保健体育							健康な生活と疾病の予防				
		社会							私たちの生活と経済				
学校行事等		○入学式・始業式 ○身体測定	○犬運動会 ○市総体	○県体予選 ○避難訓練		○避難訓練 ○修学旅行 ○職場体験(		○文化祭		○郷土料理教室		○卒業式 ○修了式	
	家庭・地域との連携		○食生活アンケート ○通信の発行(月1回)						○食生活アンケート				

## 【豊後大野市立犬飼小学校】

第6学年

家庭科

題材 『MY弁当』の計画書を完成させよう



# 家庭科学習指導案

指導者 6年担任 坂井 麻衣子  
栄養教諭 甲斐 さや香

## 1、題材名

「MY 弁当」の計画書を完成させよう。

## 2、題材の目標

- 弁当を一食ととらえ、栄養のバランスも考えた献立を考えることができる。
- 弁当を一人で作ることで、食の自立に向けての自信をつけることができる。

## 3、食育の視点

- 望ましい栄養や食事の摂り方を理解し、自ら管理していく能力を身につける。(心身の健康)
- 食事の準備ができる事は、将来にわたり、健全な食生活を支えるために重要である事を理解し、実践することができる。(食事の重要性)

## 4、指導の立場

### ○児童について

本学級の児童 31 名は、自分の手で食事を作ることに對しての興味や関心は高く、家庭科の調理実習は意欲的に取り組むことができる。おうちの方が不在の時に、自分の食事を用意したり家族の分まで作ったりする児童もおり台所に立ち自らの力で食事を作ることが日常化しているようにも思う。MY 弁当作り 1 回目 (OPAM 見学) では、31 人全員が「一人でおかずを作りお弁当箱につめた」または「おうちの人と一緒に作ってお弁当箱に一人でつめた」と言う。子どもたちの意識の中に少しずつであるが食の自立への意識が見えつつある。1 学期は、5 年生の時から栽培していたじゃがいもを収穫し、調理した。米や野菜など、栽培から関わることで「命の大切さ」「生産者の思い」に触れることもでき、収穫の喜びをみんなで味わうこともできた。1 学期末には、朝食作りにも挑戦した。「一人で作れる」という意識を持ち、夏休みには「家族のために作りたい」と意欲を高めていた。「家で朝収穫したきゅうり」「秘伝の味噌」「加えるとおいしいだろうと思ってバターを持ってきました。」「ここで水を入れるとこげないんです。」などこれまでの経験から、調理に向かう姿もあり興味関心の高さも伺える。

6 月に実施した食に関する実態アンケートによると、学校給食が好きな理由として「栄養のバランスがとれた食事だから」と 50%の児童が回答しており、その大切さは実感しているようである。しかし、「嫌いなものは家では食べない」という児童が多いことや偏食の実態もあり、給食指導だけでなく、5 年の総合「米作り」や家庭科など他教科に渡り「栄養バランスのとれた食事を心がける」ことの必要性について学習を進めてきた。また、食事は「菓子パンのみ」「外食が多い。」「おかしで済ませることがある。」など子どもたちの食を取り巻く環境の乱れが伺え、食の自立については、本学級の児童において重要な課題であることが分かった。

### ○題材について

本題材は、6 年家庭科「くふうしよう楽しい食事」の①「バランスのよい献立を考えよう」にあたる。栄養を考えた食事については、5 年時に、「体に必要な栄養素の種類と働きについて知る」ことや「食品の栄養的な特徴を知り、食品を組み合わせると必要なことが分かる」ことについて学習しており、五大栄養素の基本的事項についても扱っている。この学習を活かし 6 年では 1 食分の食事の献立を作る活動を行う。食品の体内での主な働きや五大栄養素の働きから、自分の食を見直すことで問題点に気づき栄養のバランスを考えることの大切さを再確認させていきたい。また、「はなちゃんのみそ汁」を視聴し、一人ひとりが食について考えるきっかけを与える。食べることは生きていくために欠かせないことだと自覚し主体的に学習に取り組めるようにしたい。

また、本活動では 1 食分の食事を「お弁当」と捉え取り組みを進めることとする。子どもたちは、弁当作りを始めて 2 年目となり、お弁当作りには関心が高い。学んだことを遠足ですぐに実践できそうだと思う教材であり学習の見通しを持ちやすい。さらに、弁当作りをすることは、家庭とつながり、食品に目を向け、食品を選択する力など様々な視点から子どもの生きる力を育み、自立につながることを期待できる。朝食作りの経験から、栄養のバランスを考えた献立を作成する学習へのつながりも期待したい。

#### ○指導について

努力遠足に持っていく弁当作りに向けて「MY 弁当 PROJECT」（総合的な学習の時間）の取り組みを行う。その中でも、家庭科や国語科等の他教科や給食指導などと関連を図りながら、横断的に学習を進める。家庭科の食生活教育の内容をおさえると共に、他教科等での食育と有機的な連携を図りたい。また、栄養教諭と共に学習することは、食に関しての専門家であり説得力があることや、これまで本学級の児童と食に関わる取り組みを共にしてきたこともあり、子どもたちの自信につながると考えられる。

本単元では、まず給食を教材として献立の作り方やお弁当作りのポイント（栄養のバランス・旬・作成時間・価格・彩り・衛生・地産地消）について栄養教諭と共に説明する。そして次への課題「MY 弁当」の献立作りにつなげていく。本時では、学んだ弁当作りのポイントをふまえて作成した「MY 弁当計画書」を見直す。今回は、食品群の表を用いて栄養のバランスを確認し、不足している栄養素を補えるよう助言をもらう。また、子どもたちがこだわって作っている弁当のイメージを否定しないよう、肯定的なアドバイスを心がける。助言する際には、食品群がそろっていれば栄養バランスが整っているとする。栄養面だけに固執せず、自分で弁当を作ることに興味関心を高め、自信がもてるようにしたい。MY 弁当計画書ができたなら、ペアで伝え合う活動をする。ペアで自分の弁当を宣伝することで、互いの考えを知り合ったり、深め合ったりする場としたい。献立を作り、実践していくことは子どもたちにとっては初めての体験でもあり、「MY 弁当作り」の取り組みにおいても欠かすことのできないものである。食の自立に向けて「自分で食事を作ることができた」と自信を持てることや「早く作りたい。」「もっと、こうしたい。」と意欲が高まることを期待する。本時の活動をとおして、お弁当を作るときも「栄養のバランスに気をつけていくとよい」と子どもたち自身が気づき、計画段階から栄養の視点で作成していた児童については、再確認できるとよい。10 月 22 日には努力遠足がある。そこで計画にそってお弁当作りを実践する。献立を考える活動から、MY 弁当を作り、自分で食べるまでの全ての活動を通して、食に対しての向上心や自己肯定感が高まるよう取り組む。今後は、家族（相手）を意識し、1 食分の食事の調理ができるよう学習を進めていく。

#### 5、食育と関連した取り組み

	取り組み	内容
4 月	お迎え遠足の弁当作り（学校行事）	△これまでの経験をもとに自分で弁当を作る。
5 月	OPAM 見学 「第 1 回 弁当の日」	△「MY 弁当」作り
6 月	植物の成長と水の関わり（理科） 「じゃがいも料理に挑戦しよう」（家庭科）	・ 5 年生の時から栽培していたじゃがいも ◎1 人 1 つのじゃがいもを調理
6 月	「朝食の大切さを知ろう」（家庭科） ◎栄養のバランスを意識した朝食作りに挑戦	☞導入時に栄養教諭より手洗い指導 ◎計画をもとにした朝食作り。
7 月	親子給食試食会	保護者と児童で給食の試食（感想は別紙）
7 月	学期末 PTA（家庭科）	☞朝食作りの反省をもとに、おうちの人に朝食作りをするための計画作り。
7 月～	「朝食パンフレットを作ろう」（国語）	☞学習したことや実践したことを、国語で学習した「パンフレット作り」を活用し、まとめる。

夏休み	・「おうちの人を朝食でもてなそう」 ・家庭の「秘伝の〇〇」を作ろう ～PTA 目標との関連～	☝計画をもとに家の誰かに朝食を作りもてなす。 ☝家の味を「つなぐ」ため、こだわりの1品に挑戦 ☝リーフレットにまとめる。
9月	MY エプロンでMY 弁当作り！	☝「MY 弁当作りは、MY エプロンで取り組もう」と題しエプロン作りを行う。
10月	MY 弁当 PROJECT (総合)	<p>☝パネルディスカッションをしよう (国語) 自分たちの考えをまとめ、発表する討論会を行う。</p> <p>☝ふるさとのよさを学ぼう (給食指導) 給食における地産地消のよさを知る。</p> <p>☝地域の食材を利用したおかず 食推協の方と地域の食材を利用した食に触れる。</p> <p>☝MY 弁当の計画書を完成させよう (家庭科) 献立の作り方を知り、実際に計画を立て、完成させる。</p>
11月	「弁当作りの取り組みを全校に発信しよう」 (オープンスクール) (総合)	弁当作りを通して学んだこと、感じたことをまとめ、全校に発信する。
常時活動	食育関連の本に触れる (読書タイムや学級)	調べ学習ができるように関連する本を教室に用意。

#### 6、指導計画 (全5時間)

ねらい 学習活動	時間	評価規準・評価方法			
		家庭生活への 関心・意欲・態度	生活を創意 工夫する能力	生活の技能	家庭生活についての 知識・理解
①食べることの 意味を考えるこ とができる。	1	「食べること」に ついて考え、自分 で作ることに関心 を持っている。			
②「MY 弁当作り PROJECT」の学習 計画を立てる。	1	活動に対して意欲 をもつことができ ている。			
③「MY 弁当」の献 立を考えよう。 ○弁当作りのポ イントを知る。 ○MY 弁当の献立 を作成する。	2	食事に関心を持 ち、弁当の献立を 作ろうとしている。			弁当の献立の作り方 について理解してい る。
④「MY 弁当」の計 画書を完成させ よう。 ○栄養のバラン スを確認する。 ○足りない栄養 素を補い完成さ せる。	1 本 時	毎日の食事に関心 を持ち、弁当 (1 食分) の献立を完 成させようとして いる	MY 弁当の計画書 を、栄養のバラン スの視点から見直 し、自分なりに工 夫している。		



7、本時案

(1) 題目 MY 弁当作り PROJECT～「MY 弁当」の計画書を完成させよう～

(2) 主眼 自分で作成している MY 弁当計画書を、食品群の表をもとに見直すことを通し、弁当作りにおいても栄養のバランスを考えることが大切なことに気づき、より栄養バランスの整った計画書を完成させることができる。

(3) 評価規準

- ・毎日の食事に関心を持ち、弁当の献立を完成させようとしている。(関心・意欲・態度)
- ・立てていた弁当の計画を、栄養のバランスの視点で見直し自分なりに工夫することができる。(創意・工夫)

(4) 展開

活動	時	指導及び指導上の留意点		評価及び備考
1. これまでの活動を振り返りながら本時の学習のめあてをつかむ。	5	T1	T2	
		<p>○OPAMのMY 弁当作りや、これまでの食の取り組みを思い出し、振り返るとともに本時のめあてをつかませる。</p> <p style="text-align: center; border: 1px solid black;">「MY 弁当」の計画書を完成させよう</p>		
2. 考えた弁当の献立を見直し、MY 弁当の計画書を完成させる。	20	<p>○予め立てておいた献立を食品群の表を見ながら、栄養のバランスを確認させる。</p> <p>○何を加えれば(変える)より<u>栄養のバランスが整うのか</u>を見直し、計画書に記入させる(ワークシートの「レベルアップしたところ」欄)。</p>	<p>○弁当作りのポイントをおさらいする。</p> <p><b>・栄養のバランス</b></p> <p>・旬 ・作成時間 ・価格</p> <p>・彩り ・衛生 ・地産地消</p> <p>○机間指導をしながら、児童の思いを聞き必要に応じて不足している栄養素を補う工夫をアドバイスする。</p>	<p>・ワークシート</p> <p><b>創意・工夫</b></p> <p>立てていた弁当の献立を、栄養のバランスの視点で見直し、自分なりに工夫することができる。</p>
3. MY 弁当の PR をする。	15	<p>○ペアで互いの「MY 弁当」計画書の交流をさせる。</p> <p>・互いでよいところなどを評価し合う。</p> <p>○書画カメラを使い、計画書を表示しながら弁当の紹介と工夫したいところ(レベルアップしたところ)等を発表させる。</p>	<p>○「栄養のバランス」等の視点から児童が工夫している点を評価する。</p>	<p>・テレビ</p> <p>・書画カメラ</p>
4. 本時の振り返りをする。	5	<p>○計画を立てて弁当を作ることへの意欲を高めさせる。</p>	<p>○本時の振り返りと全体を通してのアドバイスをし弁当作りへの意欲づけを行う。</p>	
		<p>弁当を作るときも、栄養のバランスを考えることが大切</p>		

# 食に関する指導の全体計画

## 学校教育目標

よく学び 心豊かで たくましく生きる犬飼っ子の育成

### 児童の実態

- ・自分の事が好きという児童が増えつつある。
- ・落ち着いて学習に取り組む子が増えてきている。
- ・給食時間をとても楽しみにしている児童が多い中、食べこみが少ない、偏食、食物アレルギーを抱えているなど課題を抱えている児童もいる。

## 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・・・望ましい栄養や食事の摂り方を理解し、自ら管理していく能力を身につける
- ③ 食品を選ぶ力・・・食物の品質、安全性について自ら判断できる能力を身につける
- ④ 感謝の心・・・食物を大事にし、食物の生産にかかわる人々へ感謝する心を育む
- ⑤ 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つける
- ⑥ 食文化・・・地域の産物、食文化や食に関わる歴史を理解し、尊重する心をもつ

## 発達段階に応じた食に関する指導の到達目標

低学年	中学年	高学年
<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ物に興味関心をもち、食品の名前がわかる。</li> <li>・食事のあいさつができる。</li> <li>・楽しく食べることができる。</li> <li>・正しい手洗いや身支度、給食の準備片付けができる。</li> </ul> <p>(など)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ物の働きに関心を持ち、なるべく好き嫌いせずに食べようとする意欲を持つ。</li> <li>・全ての食べ物に命があることがわかり、食べることに感謝の気持ちを持つことができる。</li> <li>・地域の農産物がわかる。</li> <li>・正しい食事のマナーを知り、マナー守って楽しく食べることができる。(など)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日常の食事に関心を持ち、バランスのとれた食事の大切さがわかり、バランスよく食べようとする意欲を持つ。</li> <li>・食に携わる人々の苦勞と思いがわかり、感謝して食べることができる。</li> <li>・地域の食文化のよさがわかる。</li> <li>・みんなと楽しく食事をする事のよさがわかり、マナーを守ってみんなで楽しく食べることができる。(など)</li> </ul>

### 【指導の場】

		低学年	中学年	高学年
特別	給食の時間及び学級活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>・楽しい給食</li> <li>・食事のあいさつ</li> <li>・食べ物の名前</li> <li>・感謝して食べよう(給食ができるまで)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・正しい食事のマナー</li> <li>・食べ物の働き</li> <li>・好き嫌いをなく食べよう</li> <li>・自分のからだの健康</li> <li>・感謝して食べよう(食べ物の命)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食事にふさわしい会話</li> <li>・楽しい食事の仕方</li> <li>・バランスのよい食事(5大栄養素と偏食)</li> <li>・感謝して食べよう(食に携わる人々)</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・能率的で衛生的な給食の準備と後かたづけ</li> <li>・衛生(手洗い等)</li> <li>・地域の食材、旬の食材</li> <li>・郷土の食文化</li> <li>・朝ごはん</li> <li>・夏の食事</li> <li>・咀嚼(歯の健康)</li> <li>・おやつ</li> <li>・冬の食事(かぜの予防)</li> <li>・野菜</li> <li>・骨の健康</li> <li>・ゴミ(リサイクル)</li> <li>・世界の食文化</li> </ul>		
活動		1 学期	2 学期	3 学期
	学校行事	<ul style="list-style-type: none"> <li>・健康診断(成長と栄養)</li> <li>・遠足(弁当・おやつ)</li> <li>・修学旅行</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・運動会(運動と栄養)</li> <li>・収穫祭(収穫の喜び・感謝)</li> <li>・オープンスクール(弁当の日)</li> <li>・遠足(弁当の日)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・卒業式</li> <li>・給食週間</li> <li>・遠足(弁当の日)</li> </ul>
	児童会活動 委員会活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>・常時活動(掲示・放送など)</li> <li>・集会</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・常時活動(掲示・放送など)</li> <li>・集会</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・常時活動(掲示・放送など)</li> <li>・集会</li> </ul>

		1年	2年	3年	4年	5年	6年
教科・総合的な学習の時間との関連	生活	わくわくどきどきしょうがっこうきれいにさいてねわたしのはなかぞくにこにこだいさくせん	まちはたからばこめざせ野菜名人生きもの大すきハートをつなごうあしたへダッシュ				
	総合			犬飼の町じまん野菜を育てよう豚を育てる仕事	野菜作りを体験してみよう1/2成人式を成功させよう	作った米を食べよう	地域に学ぼう
	社会			もっと知りたいみんなのまち見直そう私たちの買い物調べよう物をつくる仕事さぐってみよう昔の暮らし	健康なくらしとまちづくり昔から今へと続くまちづくりわたしたちの県のまちづくり	わたしたちのくらしと国土食糧生産を支える人々	大昔の暮らし武士の世の中近代国家への歩み戦争から平和へ日本と世界のつながり
	理科			植物を育てよう	季節と生き物わたしたちの体と運動	生命のつながり	わたしたちをとりまくかんきょう体のつくりとはたらき植物の成長と日光や水とのかかわり生物とそのかんきょう生物と地球のかんきょう
	体育			毎日の生活と健康	育ちゆくからだと私		病気の予防
	家庭					わたしと家族の生活はじめてみようクッキングできるようになったかな家庭の仕事食べて元気に上手に使う物やお金家族とほっとタイム	くふうしよう朝の生活くふうしよう楽しい食事考えようこれからの生活成長したわたしたち
	道徳の時間	およげこいのぼり他	できるねボンタくん 他	植物のふしぎ 他	みんなのためにできること 他	一枚の写真から 他	班長になってよかったな 他
家庭・地域との連携	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校通信</li> <li>・学級通信</li> <li>・給食だより</li> <li>・給食試食会</li> <li>・PTA専門部活動</li> <li>・地域の生産者との交流(招待給食)</li> <li>・米作りや野菜作りなどを通しての聞き取りや体験活動</li> <li>・必要に応じての個別指導</li> </ul>						

# 第1学年 食に関する年間指導計画

	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
月目標	給食の準備や後片づけをきちんとしよう	食事のマナーを身につけよう	衛生に気をつけよう	夏の食事を考えよう	朝ごはんを食べよう	食べ物の働きを知ろう	よくかんで食べよう	冬の食事を考えよう	感謝して食べよう	骨を丈夫にしよう	食生活をふりかえろう
指導内容	給食の準備と片付け・手洗い・身じたく【健・社】	食事のあいさつ【社・文】☆	手の洗い方【健】	おやつの方【健・選】	朝ごはんを食べる【健・選】☆	食べ物の名前【健・選・文】	良くかんで食べる【健】	かぜの予防に役立つ食べ物野菜のよさ【重・健】	感謝して食べる・食事のあいさつ【感・文】	骨を丈夫にする食べ物【健】	食生活をふりかえらる・みんなでお楽しみ【重・社】
ふるさとメニュー(予定)	春きやべつの回鍋肉	ごぼうと牛肉のステーキ風	ピーマンの肉詰め	ゴーヤチヤンプルー	マーボーなす	かぼす	団子汁	ふろふき大根	白菜のクリーム煮	なば(椎茸)カレー	大学芋
旬の地元食材(予定) ※こんにやく・みそ・椎茸は通年	いちご キヤベツ グリーンアスパラガス にんじん たけのこ	いちご にんじん 玉ねぎ かおりごぼう	ピーマン 玉ねぎ ごぼう にんじん	にがうり トマト かぼちや なす ピーマン	なす ピーマン かぼす きゅうり	里いも じゃがいも ねぎ かぼす	白菜 里いも ごぼう 地粉	ほうれん草 里いも 大根 白菜 小松菜	里いも 白ねぎ 大根 ごぼう 白菜	白菜 大根 なば(椎茸) いちご	なばな キヤベツ さつまいも (甘太くん) にんじん
教科(生)生活	わくわくどきどきしよう がっこう(生)【重・社】	きれいにさいてねわたしのはな(生)【感】					かぞくにごん(生)【重・社・文】			もうすぐ2年生(生)【重・社】	
農業体験学習			さつまいもの植つけ	水やり、草取り		さつまいもの収穫					
道徳	およげこいのほり【文】 あいさつであわせに【社】 みんなみんないきている【感】	おたんじょうび れっしや【感】 ほくにもたせて【社】	わきだしたみ ず【感】	わきだしたみ ず【感】	わきだしたみ ず【感】	わきだしたみ ず【感】	わたしにできること【感・社】	わたしにできること【感・社】	わたしにできること【感・社】	わたしにできること【感・社】	わたしにできること【感・社】
学級活動 ○Long/Short	・楽しい給食【重・社】	○当番や係の仕事【社】 ○からだのいいな【健】	・じょうぶな菌【健】 ・夏の健康【健・選】	・楽しい夏休み【重・健・選】	○朝ごはんをたべよう【健・選】☆	○ゴミを減らす方法【選】	・なんでも食べよう【健・選】 ○からだのたんけん【健・選】 ○いのちのもと【健・感】	・楽しい冬休み【重】 ・冬の健康・安全【健・選】 ○おなかのいびと【文】	○感謝して食べよう【感・文】		○もうすぐ2年生【重・健・社】
学校行事	さつまいもの苗植え					さつまいもの収穫・努力満足	収穫祭 カーブンスクール				お別れ遠足

☆栄養教諭および学校栄養職員の指導

家庭・地域との連携 親子給食会・学習サポーターとの交流会・給食だより・地域の生産者との交流

[ ]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

# 第2学年 食に関する年間指導計画

月目標	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
指導内容	給食の準備や後片づけをきちんとしよう 給食の準備と片付け・手洗い・身じたく【健・社】	食事のマナーを身につけよう 食事のあいさつ【社・文】	衛生に気をつけよう 手の洗いう法【健】	夏の食事を考えよう おやつの方【健・選】	朝ごはんを食べよう 朝ごはんを食べる【健・選】☆	食べ物の働きを知ろう 食べ物の名前【健・選・文】	よくかんで食べよう 良くかんで食べる【健】	冬の食事を考えよう かぜの予防に役立つ食べ物野菜のよさ【重・健】	感謝して食べよう 感謝して食べる・食事のあいさつ【感・文】☆	骨を丈夫にしよう 骨を丈夫にする食べ物【健】	食生活をふりかえろう 食生活をふりかえらる・みんなであそぶ・食べる【重・社】
ふるさとメニュー(予定)	春きやべつ回鍋肉	ごぼうと牛肉のストロガノフ風	ピーマンの肉詰め	ゴーヤチヂン	マーボーなす	かぼす	団子汁	ふろふき大根	白菜のクリーム煮	なば(椎茸)カレールー	大学芋
旬の地元食材(予定) ※こんにくやく・みそ・椎茸は通年	いちご キャベツ グリーンアスパラガス にんじん たけのこ	いちご にんじん 玉ねぎ かおりごぼう	ピーマン 玉ねぎ ごぼう にんじん	にがうり トマト かぼちや なす ピーマン	なす ピーマン かぼす きゅうり	里いも じゃがいも ねぎ かぼす	白菜 里いも ごぼう 地粉	ほうれん草 里いも 大根 白菜 小松菜	里いも 白ねぎ 大根 ごぼう 白菜	白菜 大根 なば(椎茸) いちご	なばな キャベツ さつまいも (甘太くん) にんじん
教科(生)生活	まちが大好きたんけんたい(生)【感・文】	めざせ野菜さい作り名人(生)【感】	めざせ生きものはかせ(生)【感】	えがおのひみつたんけんたい(生)【感】						あしたへダッシュ(生)【重・健】	
農業体験学習	ミニトマト、キュウリ植え	ミニトマト、キュウリ収穫	夏野菜の観察	畑の先生と野菜パーティー	白菜、ほうれん草、大根種まき	冬野菜の観察				ほうれん草、大根、白菜の収穫 親子で冬野菜料理	
道徳	できるね、ソクくん そこだね、ソクくん おもいきっていて ごらん【社】	げんかんそうじ【社】 おとうとのたんじょう【感】	かいらんぼん【文】	かいらんぼん【文】	ピーマンとよぶかし大まお【健】 おじいさん、おばあさん【感】 ぼくの町も、ひかってる！【文】	一まいのしやしん【感】	わたしたちもしごとをした【感】	わたしたちもわたり【感】 わたしの力【感】	あいさつってな【社・文】	わたしのもの【感】 わたしの力【感】	
学級活動 ○Long/・Short	○楽しい係り・当番活動【社】 給食の準備と片付け、手洗い、身支度【健・社】	・楽しい給食(マナー)【社】 (マナー)【社】	・衛生に気をつけよう【健】 ○歯について知ろう【健】	○夏休みの過ごし方【重・健】 ・おやつについて考えよう【健・選】	・朝ごはんを食べよう【健・選】	○ゴミを減らす方法を考えよう【選】 ・食べ物の名前を知ろう【選】	・何でも食べよう【健】	○冬休みの過ごし方【重・健】 ・冬野菜の名前を知ろう【選】 ・じょうぶな体【健】	・給食ができてまでを知ろう【感】☆	・楽しい食事【重・社】	○2年生をふり返って【重・健】 ・1年間の成長【健】
学校行事			さつまいもの苗植え			さつまいもの収穫・努力遠足	収穫祭 オープンスクール				お別れ遠足
家庭・地域との連携	親子給食会・学習サポーターとの交流会・給食だより・地域の生産者との交流										
☆栄養教諭および学校栄養職員の指導											

[ ]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

# 第3学年 食に関する年間指導計画

月目標	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
月目標	給食の準備や後片づけをきちんとしよう	食事のマナーを身につけよう	衛生に気をつけよう	夏の食事を考えよう	朝ごはんを食べよう	食べ物の働きを知ろう	よくかんで食べよう	冬の食事を考えよう	感謝して食べよう	骨を丈夫にしよう	食生活をふりかえろう
指導内容	給食の準備と片付け・手洗い・身じたく【健・社】	正しい食事のマナー【社・文】	衛生的な手洗い【健】	おやつの見直し【健・選】	朝ごはんの役割【健・選】	食べ物の働き好き嫌い【健・選】	かむことの効果【健】☆ 用【健】	かぜの予防に役立つ食べ物野菜の働き【健・選】	食べ物の命【感】	骨を丈夫にする食生活【健・選】	食生活をふりかえらる【重・健】 好き嫌い【選】に食へる【健・選】
ふるさとメニュー(予定)	春きやべつの回鍋肉	ごぼうと牛肉のストロガノフ風	ピーマンの肉詰め	ゴーヤチャチャプルー	マーボーなす	かぼす	団子汁	ふろふき大根	白菜のクリーム煮	なば(椎茸)カレー	大学芋
旬の地元食材(予定)	いちご キャベツ	いちご にんじん 玉ねぎ かおりごぼう	ピーマン 玉ねぎ ごぼう にんじん	にがうり トマト かぼちゃ なす ピーマン	なす ピーマン かぼす きゅうり	里いも じゃがいも ねぎ かぼす	白菜 里いも ごぼう 地粉	ほうれん草 里いも 大根 白菜 小松菜	里いも 白ねぎ 大根 ごぼう 白菜	白菜 大根 なば いちご	なばな キャベツ さつまいも (甘太くん) にんじん
※にんじやく・みそ・椎茸は通年											
教科	もつと知りた いみんなのま ち【社】【文】				見直そう私た ちの買い物 【社】【選】		調べよう物を つくる仕事 【社】【文・選】		さぐってみよ う昔のくらし 【社】【文】		
(社) 社会 (理) 理科 (体) 体育	植物を育てよ う【理】【感】										毎日の生活と 健康【体】【健】
総合的な学習の時間 (農業体験学習)	落花生を植えよう (野菜を考えよう) 芋苗うえ	落花生について 調べてみよう	落花生を収穫しよう ジャズマイモの収穫	落花生を味わおう							
道徳	植物のふしぎ【感】	大きな木【感】	おじいさんとぼく【社】 しごととチェンジ【和】 係活動【社】 ダイアモンド【社】 キツネおどり【文】	お年よりついで すごいなあ【感】 はた・らく【社】	いのちのまつ り【感】 いただきます【感】	ぼくは何を ぼくは太郎山【文】	ハワイの石う す【文】	おとうさんの くつ【感・社】	大切な命【感】		
学級活動	○自分のから 片付け【社】	○自分のからだ【健】	菌【健】 ・衛生に気をつけよう【健】	・おやつについて【健・選】 ・夏の健康【健】	・朝食を食べよう【健・選】	・食べ物の働きを知ろう【健】	・好き嫌いをなくす【健・選】 ・こみについて【選】	・冬の健康【健・選】 ・リサイクル【選】 ・冬休みの過ごし方【重】	・感謝して食べよう【感】 ・かぜの手防【健・選】	・しようぶな体【健・選】 ・楽しい食事【重】	・自分の体の健康、給食をふりかえって【重・健・感】
学校行事		さつまいもの苗植え				さつまいもの収穫・努力満足	収穫祭 オープンスクール				努力満足
家庭・地域との連携	親子給食会・学習サポーターとの交流会	給食だより・地域の生産者との交流	【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				

☆栄養教諭および学校栄養職員の指導

# 第4学年 食に関する年間指導計画

4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
月目標	食事のマナーを身につけよう	衛生に気をつけよう	夏の食事を考えよう	朝ごはんを食べよう	食べ物の働きを知ろう	よくかんで食べよう	冬の食事を考えよう	感謝して食べよう	骨を丈夫にしよう	食生活をふりかえり、ふりかえろう
指導内容	正しい食事のマナー【社・文】	衛生的な手洗い【健】	おやつの見直し【健・選】☆	朝ごはんの役割【健・選】	食べ物の働き好き嫌い【健・選】☆	かむことの効用【健】	かぜの予防に役立つ食べ物野菜の働き【健・選】	食べ物の命【感】	骨を丈夫にする食生活【健・選】	食生活をふりかえり、好き嫌いせず食べる【健・選】
給食	ごはん、おかず、お味噌汁、お豆腐、お揚げ、お漬物、お肉、お魚、お野菜、お果物、おデザート	ごはん、おかず、お味噌汁、お豆腐、お揚げ、お漬物、お肉、お魚、お野菜、お果物、おデザート	ごはん、おかず、お味噌汁、お豆腐、お揚げ、お漬物、お肉、お魚、お野菜、お果物、おデザート	ごはん、おかず、お味噌汁、お豆腐、お揚げ、お漬物、お肉、お魚、お野菜、お果物、おデザート	ごはん、おかず、お味噌汁、お豆腐、お揚げ、お漬物、お肉、お魚、お野菜、お果物、おデザート	ごはん、おかず、お味噌汁、お豆腐、お揚げ、お漬物、お肉、お魚、お野菜、お果物、おデザート	ごはん、おかず、お味噌汁、お豆腐、お揚げ、お漬物、お肉、お魚、お野菜、お果物、おデザート	ごはん、おかず、お味噌汁、お豆腐、お揚げ、お漬物、お肉、お魚、お野菜、お果物、おデザート	ごはん、おかず、お味噌汁、お豆腐、お揚げ、お漬物、お肉、お魚、お野菜、お果物、おデザート	ごはん、おかず、お味噌汁、お豆腐、お揚げ、お漬物、お肉、お魚、お野菜、お果物、おデザート
ふるさとメニュー(予定)	ごはん、おかず、お味噌汁、お豆腐、お揚げ、お漬物、お肉、お魚、お野菜、お果物、おデザート	ごはん、おかず、お味噌汁、お豆腐、お揚げ、お漬物、お肉、お魚、お野菜、お果物、おデザート	ごはん、おかず、お味噌汁、お豆腐、お揚げ、お漬物、お肉、お魚、お野菜、お果物、おデザート	ごはん、おかず、お味噌汁、お豆腐、お揚げ、お漬物、お肉、お魚、お野菜、お果物、おデザート	ごはん、おかず、お味噌汁、お豆腐、お揚げ、お漬物、お肉、お魚、お野菜、お果物、おデザート	ごはん、おかず、お味噌汁、お豆腐、お揚げ、お漬物、お肉、お魚、お野菜、お果物、おデザート	ごはん、おかず、お味噌汁、お豆腐、お揚げ、お漬物、お肉、お魚、お野菜、お果物、おデザート	ごはん、おかず、お味噌汁、お豆腐、お揚げ、お漬物、お肉、お魚、お野菜、お果物、おデザート	ごはん、おかず、お味噌汁、お豆腐、お揚げ、お漬物、お肉、お魚、お野菜、お果物、おデザート	ごはん、おかず、お味噌汁、お豆腐、お揚げ、お漬物、お肉、お魚、お野菜、お果物、おデザート
旬の地元食材(予定)	いちご、きゅうり、トマト、ピーマン、なす、かぼちゃ、ピーマン	ピーマン、玉ねぎ、ごぼう、にんじん	にがうり、トマト、かぼちゃ、なす、ピーマン	なす、ピーマン、かぼちゃ、きゅうり	里いも、じゃがいも、ねぎ、かぼちゃ	白菜、里いも、ごぼう、地粉	ほうれん草、里いも、大根、白菜、小松菜	里いも、白ねぎ、大根、ごぼう、白菜	なば(椎茸)、カレー	なばな、キャベツ、さつまいも(甘太くん)、にんじん
※こんにくやく・みそ・椎茸は通年										
教科	季節と生き物(理)【感】	健康なくらしとまちづくり(社)【文】	わたしたちの体と運動(理)【健】	わたしたちの健康なくらしとまちづくり(社)【文】	昔から今へと続く(社)【文】	わたしたちの(社)【文】		育ちゆくからだ(体)【健】		
総合的な学習の時間(農業体験学習)	野菜作りを体験しよう。～自分で育てて食べよう。～	野菜を育てよう。1/2成人式を成功させよう(成長に感謝 将来に夢を)	夏野菜の植え付け	夏野菜の収穫	冬野菜の植え付け	冬野菜の収穫	冬野菜の収穫	感謝の気持ちをこめて1年間の取り組みをまとめよう。1/2成人式		
道徳	みんなのためにできること【社】	お母さんのせい【社】 お母さんのせい【社】 お母さんのせい【社】	新しい町・ぼくたちの町【文】	郷士の祭りや行事【文】	鳥のこし【感】	仲間がいる【社】 協力調査隊【社】	こう太のなやみ【健】	おはし、ちやんと使えないの【社・文】		
学級活動	給食の準備と片付け【社】	当番活動と責任【社】 変わっていく【健】	物の始末【社】	さつまいもの収穫・努力遠足	さつまいもの収穫・努力遠足	収穫祭 オープンスクール	○冬の健康【健・選】	・三つの栄養素【健・選】		○自分の成長、みんなの成長【健・選・社】
学校行事										お別れ遠足
家庭・地域との連携	親子給食会・学習サポーターとの交流会	給食だより・地域の生産者との交流								
指導内容	食の重要性【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【社】	食文化【文】				

## ☆栄養教諭および学校栄養職員員の指導

[ ]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

# 第5学年 食に関する年間指導計画

月目標	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
月目標	給食の準備や後片づけをきちんとしよう	食事のマナーを身につけよう	衛生に気をつけよう	夏の食事を考えよう	朝ごはんを食べよう	食べ物の働きを知ろう	よくかんで食べよう	冬の食事を考えよう	感謝して食べよう	骨を丈夫にしよう	食生活をふりかえろう
指導内容	給食の準備と片付け・手洗い・身じたく【健・社】	食事中にふさわしい会話【社】	食の衛生【健】	望まし生活・夏の食事とおやつ【健・選】	バランスのよい朝ごはん【健・選】	5大栄養素・偏食【健・選】★	よくかむための工夫【健】	風邪の予防と食事・野菜の栄養【健・選】	食に携わる人々【感】	骨を丈夫にする食事と生活【健・選】	食生活をふりかえらる・栄養のバランスを考え食べる【重・健・選・社】
給食	ふるさとメニュー(予定)	春きやべつ肉回鍋肉	ピーマンの肉詰め	ゴーヤチャンプルー	マーボーなす	かぼす	団子汁	ふろふき大根	白菜のクリーム煮	なば(椎茸)カレー	大学芋
旬の地元食材(予定)	いちごキヤベツ	いちごにんじん玉ねぎ	ピーマン玉ねぎごぼうにんじん	にがうりトマトかぼちゃなすピーマン	なすピーマンかぼすきゅうり	里いもじゃがいもねぎかぼす	白菜里いもごぼう地粉	ほうれん草里いも大根白菜小松菜	里いも白ねぎ大根ごぼう白菜	白菜大根なばいちご	なばなキヤベツ
※にんにく・みそ・椎茸は通年											
教科	わたしたちのくらしと国土(社)【文】	わたしたちの家族の生活・はじめてみようクッキング(家)【重・感・社】★	食糧生産を支える人々(社)【感】	できるよりになつたかな家庭の仕事(家)【社】		元気な毎日と食べ物★(家)【健・選】			じょうずに使おう物やお金(家)【選】		家族とほっとタイム(家)【重・社】
総合的な学習の時間(農業体験学習)	「ふるさとの米を食べよう」	「米を育てよう(田植え)」	「米を育てよう(稲刈り)」	「お米を味わおう」	「冬野菜を育てよう」	「夏野菜の収穫」	「夏野菜を育てよう」	「ふるさとの米について詳しく知ろう」			
道徳	一枚の写真から【感】	チャイさんのマンゴーママの仕事【感・社】	世界の文化遺産【文】	家族の紹介【社】	わたしたちの町って【文】	わたしたちの町って【文】	わたしたちの町って【文】	みんなのために【感・社】			
学級活動	給食の準備と後片付け【社】	食事のマナー【社】	ゴミの分別【選】・じょうぶな歯【健】・衛生に気をつけよう【健】	世界の文化遺産【文】	家族の紹介【社】	家族の紹介【社】	家族の紹介【社】	みんなのために【感・社】			
学校行事											
家庭・地域との連携											

## ☆栄養教諭および学校栄養職員への指導

「」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

# 第6学年 食に関する年間指導計画

月目標	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
指導内容	給食の準備や後片づけをきちんとしよう 給食の準備と片付け・手洗い・身じたく 【健・社】	行事中にふさわしい会話【社】	衛生に気をつけよう 食の衛生【健】	望まし生活・夏の食事とおやつ【健・選】	朝ごはんを食べよう バランスのよい朝ごはん【健・選】	5大栄養素・偏食【健・選】	ふるさとよさを学ぼう 郷土の食について学ぶ【感・文】	冬の食事考えよう 風邪の予防と食事・野菜の栄養【健・選】	感謝して食べよう 食に携わる人々【感】	骨を丈夫にしよう 骨を丈夫にする食事と生活【健・選】	食生活をふりかえり、栄養のバランスを考えて食べる【重・健・選・社】
ふるさとメニュー(予定)	春きやべつ回鍋肉	ごぼうと牛肉のストロガノフ風	ピーマンの肉詰め	ゴーヤチャチャプル	マーボーなす	かぼす	団子汁	ふろふき大根	白菜のクリーム煮	なば(椎茸)カレ	大学芋
旬の地元食材(予定) ※こんにやく・みそ・椎茸は通年	いちご キャベツ グリーンアスパラガス にんじん たけのこ	いちご にんじん 玉ねぎ かおりごぼう	ピーマン 玉ねぎ ごぼう にんじん	にがうり トマト かぼちゃ なす ピーマン	なす ピーマン かぼす きゅうり	里いも じゃがいも ねぎ かぼす	白菜 里いも ごぼう 地粉	ほうれん草 里いも 大根 白菜 小松菜	里いも 白ねぎ 大根 ごぼう 白菜	白菜 大根 なば(椎茸) いちご	なばな キャベツ さつまいも (甘太くん) にんじん
教科 (社)社会 (理)理科 (家)家庭科 (体)体育	大昔の暮らし【文】 わたしたちをとりまくかんきょう【理】 くふうしよう朝の生活【家】	武士の世の中【文】 体のつくりとはたらき【理】	植物の成長と日光や水とのかかわり【理】 病気の予防【健】	生物とそのかんきょう【理】	近代国家への歩み【文】	戦争から平和へ【文】 くふうしよう楽しい食事【家】 病気の予防【健】	ふるさとよさを学ぼう	冬の食事考えよう	感謝して食べよう	骨を丈夫にしよう	食生活をふりかえり、栄養のバランスを考えて食べる【重・健・選・社】
総合的な学習の時間 (農業体験学習)	地域に学ぼう	野菜を育てよう	夏野菜(ジャガイモ、トウモロコシ、ミニトマトまたはきゅうり)の植え付け	夏野菜の収穫	冬野菜(大根、白菜)の植え付け	冬野菜の収穫	ふるさとよさを学ぼう	感謝の気持ちこめて1年間の取り組みをまと	サポーターに感謝の会	謝恩会を開こう	
道徳	成長になつてよかつたな【社】 地球があぶない【感】 マナーからルールへそしてマナーへ【社】	妹の手紙【感】	町おこしラン【文】 ・夏休みの過ごし方【重】 ・家族の一員としての役割【社】 ・正しい食事の仕方【健】	お茶の心【文】 一番近い自然・里山【感】	フーバーさん【文】 ファミリーレストランで【社】	これが日本【文】	生命のメッセージ【感】	・丈夫な体を作るための食事の取り方について【健・選】	・食生活の反省【重・健・選】	お別れ遠足(第4回my弁当)	
学級活動 ○Long/・Short	給食の配膳、後片付けの仕方について【社】	・歯磨き指導【健】	・食べ物と健康について【健・選】	・楽しい給食の仕方【重・社・感】	・栄養について知り、好まない嫌いをなくす【健・選】	・冬・健康【健・選】	・冬休みの過ごし方【重】 ・家庭における来客への対応の仕方【重・社】	・食生活の反省【重・健・選】	お別れ遠足(第4回my弁当)		
学校行事	OPAM見学(my弁当)	努力遠足(第2回my弁当)	オープンスクール(第3回my弁当)	努力遠足(第2回my弁当)	努力遠足(第3回my弁当)	努力遠足(第2回my弁当)	努力遠足(第3回my弁当)	努力遠足(第2回my弁当)	努力遠足(第3回my弁当)	努力遠足(第2回my弁当)	努力遠足(第3回my弁当)
家庭・地域との連携	親子給食会・学習サポーターとの交流会	給食だより・地域の生産者との交流	選]食品を選択する能力	感]感謝の心	社]社会性	文]食文化	星	☆	☆	☆	☆



平成27年度  
「栄養教諭を活用した食育推進事業」報告書

【編集】

大分県教育庁体育保健課学校保健・食育班

〒870-8503 大分県大分市府内町3丁目10番1号

T E L 097-506-5636 F A X 097-506-1866