

望ましい食習慣を身に付け、 健康的な生活を営むことができる子どもの育成

～指導体制の整備と体験を重視した食に関する指導を通して～

福岡県立小倉聾学校

栄養教諭 田中 昌子

1 地域の概要

本校は、昭和23年、聾学校教育の義務制に伴い北九州市小倉北区に設置された。関係機関や地域との連携を深め、地域の聴覚障害教育センター的な役割を担っている。北九州市は、工業都市としてのイメージが強いまちであるが、森林面積が市域の4割を占め、北は玄界灘（日本海）、東は周防灘（瀬戸内海）に面するなど、豊かな自然に囲まれており、古くから農業や水産業も盛んに行われてきた。

現在、野菜、水稲、花き、果実、林産物、畜産物など、地域の特性をいかした様々な農林畜産物の生産が行われている。

2 学校給食の概要

＜給食数＞		86食
＜調理従事者数＞	栄養教諭	1名
	調理員	2名

給食は単独調理場方式で、栄養教諭1名、調理員2名（米飯時プラス半日1名）が配置されている。

本年度の食数は、幼稚部9食、小学部24食、中学部13食、職員40食、合計86食である。給食は、幼稚部、小学部、中学部それぞれに設置されているランチルームで食べている。

3 食に関する実態

- ・朝食を食べない幼児児童生徒が、約5%いる
- ・朝食の内容が偏り、栄養バランスがとれていないといえない

本校の幼児児童生徒は、給食の時間を楽しみにしており、友だちや先生と会話をしながら楽しく食事をしている。しかし、食事の様子を見ると、時間内に食べることができない、肘をついたり食器を持たずに食べたりする、交互に食べずに一品ずつ食べる姿も多く見られる。朝食の摂取状況をみると、「食欲がない」「時間がない」などの理由で朝食を食べない幼児児童生徒が約5%いる。また、食べていても内容が偏り栄養のバランスがとれていない状況があり、幼児児童生徒に望ましい食習慣を身に付けさせることが求められる。そして、その指導を効果的に展開するためには、体験活動を位置付ける効果的な指導が必要と考える。

4 指導目標の設定

以上の実態を踏まえ、主題を「望ましい食習慣を身に付け、健康的な生活を営むことができる子どもの育成」とした。「望ましい食習慣」とは、食に対して興味をもち、栄養のバランスのとれた食事を規則正しくとることや、マナーを守って食事ができることである。「健康的な生活を営むことができる子ども

も」とは、自分の体や心について知り、健康な体づくりのための食事や食に関する活動に関心をもち、生活に生かそうとする幼児児童生徒の姿である。

一方、本校ではこれまで、給食の配膳・片付け、偏食等の指導、給食の月目標の配付、育てた野菜の調理と会食、地域の方との調理活動等を食に関する指導として行ってきたが、これらの指導は、各学部や学級、教科担任が独自で行っていることが多く、組織としての食育の推進体制が不十分な状況であった。

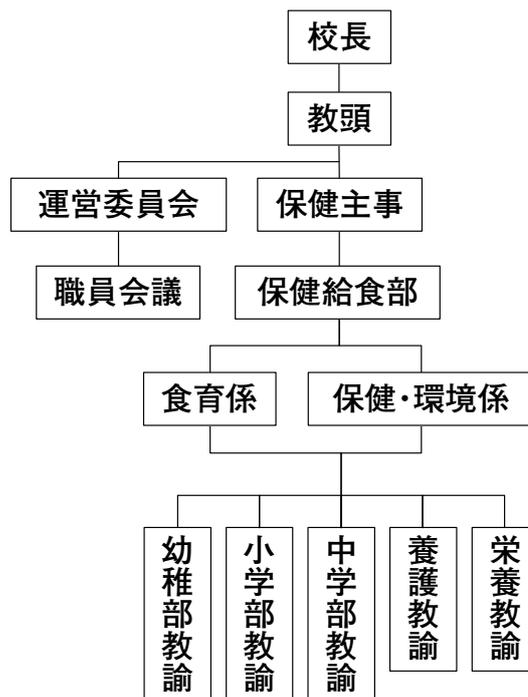
そのため、食育を効果的に展開し、主題に迫るには、食育の指導体制を整えて、全職員の共通理解のもと各学部が連携し、発達段階に応じた指導が必要と考え、栄養教諭が提案し保健給食部で以下の目標を設定した。

- ・効果的な食に関する指導を全職員が共通理解のもとに、系統的、継続的に展開するための指導体制の在り方を探る。
- ・教科・領域や給食時間の指導において、食に関する体験や自立をうながす活動を位置付けた指導の在り方を探る。

5 食に関する指導の全体計画の作成

本校では、聴覚の積極的活用による学年対応の学習を基本としながら、個に応じた指導を行っている。主題に迫るために、保健給食部食育係を校務分掌に位置付け、栄養教諭が中心となって、次のような取組を行った。

<保健給食部組織図>



<保健給食部食育係>

(1) ねらい

食に関する全体の基本計画の立案・実態調査・研修会の計画運営・資料の作成等を行う。さらに、幼稚部・小学部・中学部の学部間の連携調整を図る。分掌部会は年9回開催している（資料1）。

(2) 活動内容と計画

- ・食に関するアンケートの実施（全幼児児童生徒対象・4月）
- ・給食年間指導計画の作成と月目標指導のための掲示資料の配付
- ・各学部における給食時間の基本的流れを設定
- ・教科等における食に関する内容の一覧表の作成
- ・給食連絡会（給食調理員と食育係で献立、食器、ランチルームの施設設備、配膳、片付け等について協議）の実施（各学期1回）
- ・給食だよりや献立表の配付、給食ニュースの掲示（毎月）

- ・給食週間の行事（全校会食）の計画及び運営
- ・保護者対象の給食試食会の実施（7月）
- ・外部講師による研修会の立案（5月）

（3）実践例

ア 食に関する実態調査と結果

○ 食に関する指導の実態調査（職員対象）

食事のマナーや献立名などについては職員全員が指導しており、小・中学部では配膳、片付け、掃除についても半数以上の職員が取り組んでいる。食材や栄養についての指導は、中学部になると減少傾向にある。

○ 幼児児童生徒の食に関する実態調査（職員対象）

時間内に食べることができない、箸の使い方や食べ方が悪い、朝食の栄養のバランスが偏っていたり食べてこなかったりする、料理や食品の名前が分からない、配膳の役割分担ができていないなどの指摘が多かった。

○ 家庭での食事の状況調査（保護者対象）

摂食面、食物アレルギーについては、配慮を要する幼児児童生徒はいなかった。しかし、肥満傾向や糖尿病等の児童生徒がおり、その状況等について保護者から回答があった。

このような食育係の調査結果から学校や幼児児童生徒の食に関する指導の課題が明らかになり、全体計画における各学部の食に関する目標の基礎資料となった。

イ 給食年間指導計画の作成

聴覚障害には二次的障害、つまり社会生活を営む上でのコミュニケーション手

段である話し言葉、書き言葉の習得の困難さ、それに起因する社会性や知的発達の遅滞、思考、判断、感性、心情等の育成のむずかしさなどがある。そこで、食育係で協議し、これまで月毎に設定していた目標を学期毎に設定し直して、幼児児童生徒の意識を継続させ、同じ内容を繰り返し指導することができるようにした。

さらに、月毎に具体的な指導事項及び発達段階をふまえた幼稚部、小学部、中学部での具体的な指導内容を協議し、年間指導計画を作成した（資料2）。

ウ 給食時間の基本的な流れの設定

本校では、ランチルームで学部ごとに分かれて給食を行っている。そこで、食育係が中心となり、給食の時間の基本的な活動の流れを示した資料を提示し、給食指導についての共通理解を図った。

エ 教科等における食に関する内容の一覧表作成

年間を通して効果的に食に関する指導を実施していくために、幼稚部及び小・中学部の全学年において、給食及び全教科・領域を対象とし、食との関わりがある単元や題材について調べ、一覧表を作成した（資料3）。

6 校内の教職員と共通理解を図るための方策

5で述べたとおり、保健給食部食育係が中心となり、組織としての食育の指導体制の整備を行っていった。

7 取組の実際

ここでは小学部の実践を述べる。

(1) 給食の時間

給食の時間は、様々な活動を通して、聴覚や視覚などを活用した情報の受容・発信能力を育てるとともに言語力を向上させコミュニケーション能力の育成をねらいとしている。

さらに、給食を「生きた教材」として活用し、献立から健康や栄養に関する知識を獲得させたり、いろいろな料理の味を体験させたりしている。

ア 給食当番の工夫

当番の仕事を確実に責任をもって行うことができるようになるために、1つの仕事を長期的に行うことで、障害を克服して自分の役割が確実にわかるようになる。

本校では、1～6年生と職員が4つの班（配膳、ランチルームの掃除、トイレの掃除、休み）に分かれ、各班の活動を1週間交替で行っている。班の構成は一年間固定したままである。このように継続して活動することで、自分の役割が確実にわかるようになってきた。

中でも配膳の当番の時は、事前にだれがなにを配るのか相談して決めさせることにより、責任をもたせている。絵で表した配膳係表を掲示し、自分の係の仕事が分かるようにしている。学年に合わせた量を調整できるような力を付けさせるために、高学年の児童がご飯やおかずをつぎ分けする場合は、過不足が出ないように量について指導している。その結果、自分の当番の仕事を確実にできるようになった。



給食当番割

配膳係表

イ ランチルームの環境整備の工夫

- ・児童一人一人の食事のマナーやコミュニケーション能力の向上を目指して、食習慣の改善に努めている。配膳の時間を短縮することで、ゆっくりと食事ができる時間を確保し、指導にあたっている。
- ・各テーブルにメニュー表を置き、献立や食べ物の名前を確認できるようにし、料理や食材に関する知識を高めることができるようにしている。児童は、給食を食べながら献立の名前が分からないときは、メニュー表を見て確認している。
- ・献立に関連した食品を展示し、五感を駆使して匂いを感じてもらおう工夫をしている。名前を覚え、見てさわって説明を読み、給食で食べて味を知ること、食品を、より身近に感じることができるようにしている。





ウ 献立の工夫

毎日の献立は、健康や栄養に関する知識を得る、食べて色々な料理の味を体験する、家庭に帰って家族と健康や食事についての会話をし、それを生活に生かすという学習の「生きた教材」として活用することができる。

献立を生きた教材とするためには、まずは幼児児童生徒の興味関心を高める内容とすることが重要である。そのために、旬の食材を活用し、行事食、季節の献立やお楽しみ献立などを、計画的に繰り返し実施できるように献立年間計画を作成し、それに基づいて献立を作成している。

○ 郷土料理

郷土料理には、それぞれの地方で守り伝えられてきた伝統食ともいえる料理が多く、その料理に生かされている知恵や工夫がある。また、その土地の特産物が使われている。そこで、日本各地の味めぐりをしながら、その都道府県の特徴や料理の由来などの日本の伝統的食文化や、その場所がどこにあるのかなどを手話表現を交えて知らせている。資料を各学級に配付するとともに給食時の

各テーブルに提示している。

○ 世界の料理

献立の中にある外国の料理が、どこの国のものなのか知らせるために、「世界の料理」として実施している。

その国の特徴や料理の由来等の説明と、その国名の手話表現を各学級に配付するとともに給食時の各テーブルに提示している。その資料等をもとに、職員が子どもの実態に合わせて説明したり子どもが自分で観たりして、コミュニケーションをかわしている。

○ セレクト給食

その日の献立の中から1品だけ、2種類の物を半分ずつ置き、まわりの人のことや自分の体のことを考えて、どちらか1つ選ぶ。はじめは好きな方を先に選んでいた上学年も、今では低学年から選ばせるようになってきた。

- ・バイキング給食
- ・行事食 等

(2) 教科等における指導

ア 実践例1：小学部6年 家庭科

単元名 楽しい食事を工夫しよう



<授業前の栄養教諭の配慮事項>

- ・生活全般の様子や興味・関心について

て、担任と綿密な打ち合わせを行う。

- ・個別の教育支援計画から、児童のコミュニケーション手段や障害の状況等の把握をする。
- ・個々の児童の聞こえの確認をする。

導入

- ・家族への感謝の気持ちをもって「1食分の料理を作る」目標を立てる。

<授業者の配慮事項>

- ・単元の目標とタイムスケジュールを掲示し、活動の見通しをもたせた。

展開

- ・1食分の料理にどんな食材を使えばよいか考える。
- ・前日の給食の献立をもとに、食材を体内での働きのちがいで3つのグループに分け、気付いたことを発表する。
- ・同様に、外食の単品献立を分ける。
- ・外食献立に加えるとよい料理を考える。

<授業者の配慮事項>

- ・食材のグループ分け活動では、給食カレンダーを使って進めたことにより、学習内容を身近に感じることができ、活動がスムーズにできた。
- ・口話では正確に伝えられないことも、手話を使うことや、文字カードや絵カードを使って視覚的に提示することで、正確に伝えることができた。また、必要に応じて板書して説明した。
- ・発表させるときは、相手に分かるように大きな声ではっきりと言わせ、発表を聞いた人には、わかったかどうか言わせて確認した。

まとめ

- ・気付いたことをワークシートにまとめ、発表する。
- ・次時は、献立を作ることを知る。

<授業者の配慮事項>

- ・書き言葉によるコミュニケーション能力の向上を図るため、学習したことをワークシートに整理させ、児童が学習内容を理解しているか確認した。
- ・理解が不十分な場合は、個別指導を行ったり、再度全体で取り上げたりすることにより、理解の徹底を図った。
- ・今日学習したことを振り返るために、板書を見ながら声を出して全員で確認した。

<授業後の栄養教諭の配慮事項>

- ・ワークシートの「お家の人からひとことコーナー」に保護者の感想や意見を書いてもらった。保護者は学習の内容を知ることができ、児童は学習に対する意欲を高めることができた。
- ・授業の中で作成した資料等を廊下に掲示し、学習意欲の喚起を促すとともに、理解の定着を図っていった。
- ・学習したことを、実際の給食時間に生かし、栄養や健康についての理解を深めさせるようにした。



＜单元全体を通しての児童の様子・反応＞

- ・食事調べや、家族への食事作りに関するインタビューについての発表を行うことにより、毎日の食事に関心をもったり、作ってくれる家族に対して感謝の気持ちをもったりするようになった。
- ・家族のことを考え、自分たちが栽培・収穫した物などを使い、計画を立て調理実習をすることができた。そのことにより、食材についての関心や意欲が高まった。
- ・調理終了後に今後の調理実践に向けて具体的に工夫点や改善点について話し合い、そのことを生かして、休みの日に、家庭で調理実践をすることができた。

イ 実践例2：小学部1・2年 生活科

单元名 さつまいもをそだてて、みんなでたべよう

单元計画①芋の苗植え（6月）

②芋掘り（11月）

③さつまいものおやつを作ろう（11月）

④地域交流会（12月）

①芋の苗植え

②芋掘り



＜栄養教諭の配慮事項＞

- ・情報が確実に伝わるように、説明する時は、主に絵図や実物で説明するなど

して理解しやすいように配慮した。

（視覚に訴える工夫）

③「さつまいものおやつを作ろう」（11月）

導入

- ・地域交流で、地域の方にさつまいもを使ったおやつを作ってご馳走することを確認する。
- ・収穫したさつまいもを使って、どんな料理を作るかを考える。



＜授業者の配慮事項＞

- ・毎時間、単元の目標とタイムスケジュールを黒板に掲示して、活動の見通しをもたせるようにした。

展開

- ・栄養教諭にさつまいもを使ったおやつを教えてもらう。
- ・教えてもらったさつまいものおやつの中から、作りたい物を1つ決める。

＜栄養教諭の配慮事項＞

- ・給食の献立にあるさつまいもの料理を示した。食べたことがあるので、「それ知ってるよ」と大きな声で言うことができた。また、知らないおやつについては、実物を準備した。

まとめ

- ・学習プリントに書き込む。
- ・次時の学習内容を知る。

<授業者の配慮事項>

- ・書き言葉によるコミュニケーション能力の向上を図るため、学習したことをワークシートに整理させた。また、ワークシートを見て、子どもが学習内容を理解しているか確認した。
- ・今日学習したことを振り返るために、板書を見ながら声を出してみんなで一緒に言った。

④地域交流会をしよう

—さつまじるをつくろう— (12月)



<授業者の配慮事項>

- ・調理の手順を表にまとめて掲示し、ひとつの活動が終わるごとにシールを貼らせて、見通しをもたせるようにした。

<単元全体を通しての児童の様子・反応>

- ・活動の内容によって、個に応じた役・季節ごとの植物の成長に興味をもたせ、みんなと協力して、芋の苗を植えることができた。
- ・秋には、みんなで協力して芋の収穫を行い、植物の成長を理解することができた。
- ・芋の苗を植えている時「早く大きくなったらいいな」、芋掘りをしている時には「ワ

「大きいな、焼き芋にして食べたいな」
「芋で何を作ろうかな」など、食への関心が高まった。

- ・地域の方に分からないところを教えてもらったり、難しい作業を手伝ってもらったりして調理を行った。一緒に調理したものを食べることで、達成感を共有することができた。

(3) 個別指導

養護教諭、担任、保護者と連携して実施している。

ア 肥満及び肥満傾向児

毎月1回、養護教諭とともに、身体測定と生活指導を実施している。

イ 食物アレルギー

食に関するアンケート結果から、該当する幼児児童生徒の保護者と個別に面談を実施している。

ウ 病気による食事制限児

保護者と個別に面談し、児童の主治医と連絡を取った上で、食事指導をしている。

エ 偏食傾向

(4) 家庭や地域との連携

- ・献立表の配付
- ・給食便りの配付
- ・給食試食会
- ・保護者学習会

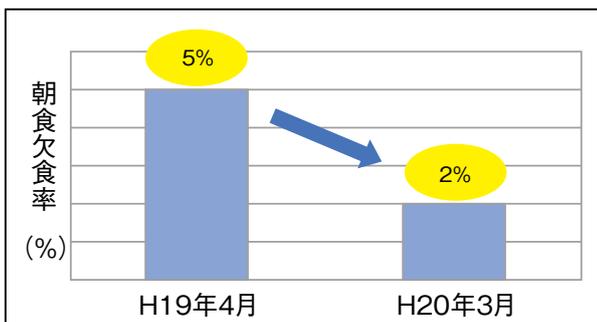
8 食に関する指導の成果

- ・教員の食に対する意識が高まった
- ・幼児児童生徒が栄養について理解を深めた
- ・朝食欠食率が2%に減少した
- ・食事のマナーが身に付いてきた

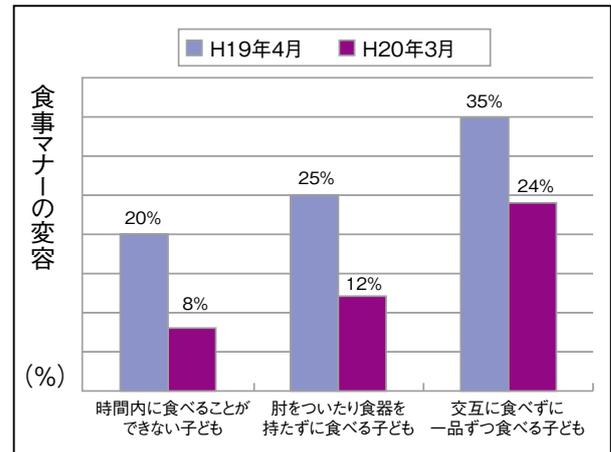
○ 教員の食に対する意識が高まり、指導の継続の重要性を意識して日常的に指導を展開するようになり、学校全体で食に関する活動を進めることができるようになった。

○ 体験を重視した食に関する指導を実施した結果

- ・食材や食事についての関心や調理の意欲が高まった。
- ・体験活動に重点をおきながらも生活の振り返りや調べ学習、話し合い活動等を取り入れた指導を行うことにより、栄養が体の成長に果たす役割や栄養バランスが健康の必須条件であるなど、栄養について理解を深めた。
- ・家族や家庭を見つめ直し、自分の役割や行動を考えるようになった。
- ・一人一人の今後の具体的な課題を明らかにすることができ、生活習慣を見直すきっかけになった。朝食欠食率は、5%から2%に減少した。



・給食を通しての毎日の指導から、健康や栄養に関する知識を身に付けたり、献立名やそこに入っている食品の名前が手話や口話で言えるようになってきた。また、給食や健康についての話題で職員や子ども同士でコミュニケーションをとることができるようになった。食事の様子を見ると、時間内に食べることができない子どもは、20%から8%、肘をついたり食器を持たずに食べたりする子どもは約25%から12%、交互に食べずに一品ずつ食べる子どもは、35%から24%になった。



9 今後解決すべき課題

- ・個々の障害の状況に応じた効果的な指導法の工夫
- ・個別の支援計画を有機的に関連させた年間指導計画の作成
- ・保護者や担任との一層の連携
- ・栄養教諭のかかわり方の検討
栄養教諭の専門性を最大限に活かした、効果的な授業の在り方

平成20年度 食に関する指導の全体計画

子どもの実態 ・給食を楽しみにしている ・食事のリズムが乱れがち ・朝食の欠食は少ないが、内容に課題がある ・授業中の集中力の欠如 ・正しい食事のマナーが身に付いていない	＜学校教育目標＞ 幼児児童生徒のコミュニケーション能力の育成を図り、自ら学ぶ意欲を育て、社会の変化に対応し、心豊かでたくましい主体的に生きる人間の育成を目指す。 ～めざす子ども像～ 心身共に健康で自立する子ども ○健康でたくましい子ども ○明るく規律のある子ども ○豊かな心で助け合う子ども ○人に頼らずやり抜く子ども ○進んで話のできる子ども ○よく考えて学習する子ども	・日本国憲法 ・教育基本法 ・「学習指導要領」 ・特別支援教育の在り方(県教審答申) ・学校教育法 ・学校給食法 ・食育基本法 ・食に関する指導の手引(文部科学省) ・ふくおか食と農の基本方針
	＜食に関する指導目標＞ 食について正しい理解と望ましい習慣を身に付けさせ、健康的な生活を営む態度を育てる ○食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。〔食事の重要性〕 ○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。〔心身の健康〕 ○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。〔食品を選択する能力〕 ○食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ〔感謝の心〕 ○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。〔社会性〕 ○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。〔食文化〕	

各学部の発達段階に応じた食に関する指導目標		
幼稚部	小学部	中学部
○食品の名前や食べ物の働きについて関心を高める。 ○楽しく食事をすることで豊かな心を育てる。 ○準備や片付けを通して社会性を養う。 ○健康に生活するため、バランスのよい食習慣を身に付ける。	○食べ物の名前や働きについての理解を深め、バランスのとれた食事の大切さを理解する。 ○食事のマナーに気を付け、周りの人々と楽しく食事をする事ができる。 ○友だちと協力し、衛生面に気を付けて給食の準備や後片づけを責任をもってすることができる。 ○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がける。 ○月目標をしっかり意識し、マナーに気を付け食事ができる。 ○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。 ○肥満、病気、痩身傾向等を理解し、自分の健康管理ができる。

＜本年度の努力点＞ (1) 食について関心をもたせ、健康生活について考えさせる。 (2) 食事にふさわしい環境を整え、明るく落ち着いた雰囲気ですりできるように努める。 (3) 学部に応じた給食時の衛生・マナー指導や配膳指導に努める。 (4) 栄養教諭、調理員と連絡を取りながら魅力ある給食にしていく。 (5) 保健給食委員会の活動が充実するように児童・生徒を指導する。
--

食育係 ・食に関するアンケートの実施 ・給食年間指導計画作成 ・給食週間行事	・給食の時間の基本的な流れの提案 ・教科等における食に関する内容の一覧表作成 ・給食連絡会
---	---

各 学 部		給 食
給食指導	教科等における指導	
・手洗い・衛生 ・配膳・片付け ・食事のマナー ・献立の名前 ・旬の食材 ・ランチルームの環境整備 ・保健給食委員会	○幼稚部 健康 人間関係 環境 言葉 表現 ○小学部 国語 生活科 理科 社会 家庭科 図工 総合的な学習の時間 音楽 保健 特活 日常生活の指導 生活単元学習 遊び 自立活動 ○中学部 国語 理科 社会 英語 美術 家庭科 技術 音楽 保健体育 特活 総合的な学習 作業学習 自立活動 生活単元学習	<献立> ・世界の料理 ・郷土料理 ・行事食 ・旬の食材 ・バイキング ・セレクトメニュー <保護者との連携> ・給食試食会 ・献立表 ・給食便り ・保健便り ・保護者学習会 ・肥満児への指導

平成20年度給食年間指導計画

月	給食目標	指導事項	指導内容		
			幼稚部	小学部	中学部
一 学 期	準備や後片付けをきちんとしよう。	・清潔な身支度	エプロンや帽子をきちんとつける。	身支度の仕方が分かり、きちんと身支度をする。	身支度の意義を理解し、清潔な身支度を心がける。
		・準備、配膳、片付けの仕方	自分の食器を決められた場所に片付ける。	責任を持って給食当番の仕事をする。	準備や後片付けを手際よくする。
		・手洗いの方法 ・食中毒の防止 ・身の回りの清潔	給食の前に手を洗う。	手洗いの大切さを知り、正しい順序で手を洗う。	正しい手洗いの習慣を身に付け、身の回りをきれいにする。 食品の安全や衛生に関心をもつ。
		・時間を守る	決められた時間に量を調整して食べる。	決められた時間で準備、後片付けができ、時間内に食べる。	時間の見通しをもち、協力して準備、後片付けができ適当な速さで食べる。
二 学 期	マナーを守って楽しく食べよう。	・箸、スプーンの使い方	箸やスプーンを持って食べる。	箸やスプーンを正しく持って食べる。	箸やスプーンを正しく使って食べる。
		・かむことの効用	よくかんで食べる。	よくかんで食べると消化がよくなること分かる。	かむことの体への影響を知る。
		・正しい姿勢 ・姿勢と消化吸収	いすにすわり、落ち着いて食べる。	正しい姿勢で食べる。	正しい姿勢で食べることは、消化によいことが分かる。
		・正しい食べ方 (交互食べ 音を立てない)	こぼさないように気を付けて食べる。	主食と副食を交互に食べる。 食器の音をさせないように気を付ける。	主食と副食を交互に食べる 食器の音をさせないで食べる。
三 学 期	感謝して食べよう。	・給食の意義 ・感謝する心	調理員さんや栄養士さんに感謝の気持ちを表す。	給食は、多くの人々の手によって作られていることを知り、感謝して食べる。	食に携わる人々や自然の恵みに感謝の気持ちをもって食べる。
		・偏食をしないで残さず食べる ・偏食と発育	好き嫌いしないで何でも食べる。	好きなものばかり食べていると、栄養が偏ることを知り、偏食をしないようにする。	偏食の害を知り、健康を守るために好き嫌いをなくす努力をする。
		・給食の反省	1年間を通して楽しく給食を食べることができたか話し合う。	食事のマナーを守って食べることができたか振り返る。	栄養や体への影響を考え食べることができるようになったか振り返る。

教科等における食に関する内容の一覧表（小学部6年）

	給食指導事項	学級活動	国語	理科	社会	家庭	総合	図工	音楽	行事等
4	清潔な身支度	・給食当番について	・カレーライス	・生き物と養分	・日本の歴史					
5	準備、後片付けの仕方	・準備、後片付けの仕方について		・生き物と養分			・地域交流			・地域交流（茶話会）
6	手洗いの方法	・手洗い指導 ・さつま芋のなえうえ	・生き物はつな がりの中で	・生き物と養分	・日本の歴史 昔の人の食べ物や食べ方について	・朝食を作ってみよう （卵料理） （野菜炒め）			・世界の音楽に親しもう	
7	時間を守る	・給食の時間について		・生き物と養分			・宿泊学習			・宿泊学習
9	箸、スプーンの使い方	・箸、スプーンの使い方					・修学旅行			
10	正しい姿勢	・正しい姿勢について	・海のいのち		・日本の歴史 村人と町人の暮らし		・修学旅行 ・地域交流			・修学旅行
11	噛むことの効用	・噛むことについて			・日本の歴史 戦争中の人々のくらし	☆楽しい食事を工夫しよう （1食分の食事）	・地域交流			・地域交流（調理活動）
12	正しい食べ方	・正しい食べ方について		・体のつくりと働き						
1	給食の意義	・給食の意義 ☆給食感謝週間について			・世界の中の日本					・給食感謝記念行事
2	偏食と発育	・偏食について ☆安全指導：知らない人についていけない		・生き物の暮らしと自然環境						
3	給食の反省	・給食の反省	・生きる（詩）			☆自分で考えて調理をしよう。				

平成20年度 学校給食献立年間計画表

月	給食目標 指導事項	行事	献立のねらい	旬の食材			取り入れたい季 節の献立	お楽しみ 給食	給食だより
				魚等	野菜等	果物			
4	・清潔な身支度	始業式 入学式 花見	・入学を祝う ・給食に慣れる ・春の食材を使って味と香りを楽しむ	さより わかめ さわら あさり かなぎ	わけぎ うど たけのこ ふき わらび よもぎ 菜の花 きゃべつ	いちご 甘夏 清見みかん 日向夏	入学祝デザート たけのこご飯 菜の花ご飯 あさりのスパゲッティ ふきとたけのこの煮物	入学祝	・給食の紹介 ・家庭へのお願い
5	準備や後片づけをきちんとしよう	・準備、配膳、片付けの仕方 子供の日 八十八夜	・子どもの日を祝う ・初夏のさわやかさを感じる ・運動会の練習に配慮する	あじ あさり かつお たこ さわら	グリンピース、木の芽 たけのこ ごぼう キバツ じゃがいも さやしんげん アスパラガス ぜんまい いら アツアツ えんどう	日向夏 メロン	ちまき かしわもち お茶 ピースご飯 たけのこ寿司 新じゃがそばろに クラムチャウダー ごぼうサラダ 山菜きんぴら	子どもの日 八十八夜 セレクト インド	・規則正しい食事をしよう ・献立の基本を知って栄養バランスを整えよう
6	・手洗いの方法 ・身の回りの清潔 ・食中毒の防止	歯の衛生週間 運動会	・運動会の練習に配慮する ・衛生に配慮する ・歯の衛生 ・よくかむ	いさき きす 太刀魚 あいなめ	アスパラガス いら ごぼう じゃがいも ピーマン とまと	メロン もも すもも 梅 さくらんぼ びわ	にらたま汁 かみかみ献立	運動会 セレクト 福岡県（北九州）	・食育月間、食育ってなんだろう ・食中毒予防の基本
7	・時間を守る	七夕 土用の丑の日	・暑さに負けない ・食欲をそそる	あなご うなぎ あじ しいら したびらめ いか	ピーマン とまと レタス とうもろこし かぼちゃ 枝豆 きゅうり ごぼう なす オクラ しそ	すいか もも ぶどう メロン パイナップル らっきょう 梅干 冬瓜 すいか	とうもろこしご飯 うなぎ丼 チンジャオロースー かぼちゃシチュー 七夕そうめん フルーツパンキーン	七夕 土用 沖縄県	・1日のスタートは朝ごはんから ・コンビニの利用について
9	・箸、スプーンの使い方	彼岸 敬老の日 お月見	・夏バテの体に配慮する ・はしの持ち方、使い方	いか さんま	なす くり 里芋 枝豆 とうもろこし	巨峰 梨 いちじく	月見団子 栗ご飯 スパゲッティミートソース（なす） かぼちゃスープ 夏野菜カレー	彼岸 長崎県（小学部修学旅行） セレクト お月見	・正しい食べ方とは
10	・かむことの効用	体育の日 目の愛護デー	・目によい食べ物 ・よくかむ ・秋の味覚を楽しむ	さば さけ さんま	きのこ 里芋 さつまいも くり 新米 れんこん	りんご 柿	きのこご飯 秋の香りご飯 大学芋 しいたけうどん	セレクト 韓国	・よくかんで食べよう
11	・正しい姿勢 ・姿勢と消化吸収	七五三 勤労感謝の日 秋祭り	・魚のおいしさを感じさせる	さんま さば さけ ししゃも	白菜 大根 里芋 ほうれんそう れんこん ごぼう 里芋 ゆず 菊 さつまいも きのこ 黒豆	りんご 柿 みかん	さんまの塩焼き 黒豆ごはん ごぼうの土佐煮 里芋グラタン さつま芋シチュー	大分県 セレクト	・どうしてマナーは大切なんだろう ・正しい姿勢で食べよう
12	・正しい食べ方（交互食べ、音をたてない）	終業式 冬至	・体があたたまる配慮	ぶり さけ ふぐ さば かこ たら いわし かれい	ブロッコリー 葱 かぶ 春菊 ゆず 大根 れんこん 白菜 みずな ほうれんそう	みかん キウイフルーツ りんご	ブロッコリーサラダ 大根サラダ かぼちゃの煮物 冬野菜カレー	冬至 セレクト	・正しい食べ方とは
1	・給食の意義 ・感謝する心	正月 七草 鏡開き 給食週間 全校会食	・給食の歴史を考える ・かぜに負けない ・郷土料理や行事食を見直す	さけ たこ たら いわし たい わかさぎ ふぐ えび ぶり わかさぎ	カブナー ブロッコリー 水菜 葱 かつお菜 大根 七草 かぶ 里芋 ほうれんそう 黒豆 小豆 小松菜 白菜	キウイフルーツ きんかん みかん りんご ぼんかん	七草ご飯 黒豆 雑煮 かぶのシチュー 昔の給食 バイキング給食	正月 七草 給食週間 バイキング 福岡県	・給食の歴史 ・感謝して食べよう
2	・偏食をしないで残さず食べる ・偏食と発育	節分 立春	・豆類や豆製品を見直す ・よくかむ	さけ かに ほたて まぐろ カレイ いわし わかさぎ	ちんげんさい 白菜 水菜 春菊 小松菜	キウイフルーツ 梅の花 きんかん ぼんかん いよかん たんかん いちご りんご	節分豆 いわしの煮物 うの花サラダ 白菜のとろとろ煮	節分 セレクト ロシア	・偏食しないで残さず食べよう
3	一年間の反省をしよう ・給食の反省	ひな祭り 卒業式	・春を感じさせる ・思い出に残る ・卒業進級を祝う	さわら はまぐり あさり	みつば 小松菜 菜の花 ひじき きゃべつ	いちご いよかん たんかん はっさく ネーブル	赤飯 ちらし寿司 ひしもち 菜の花和え	ひなまつり 卒業祝い	・一年間の反省をしよう

