

第3章 食に関する指導に係る全体計画の作成

第1節 食に関する指導に係る全体計画の作成の必要性

学校全体で食育を組織的、計画的に推進するためには、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」という）を作成することが必要です。

国の第3次食育推進基本計画（平成28年3月作成）においても、「食に関する指導の時間が十分確保されるよう、栄養教諭を中心とした教職員の連携・協働による学校の食に関する指導に係る全体計画の作成を推進する。」と、各学校で全体計画を作成することの必要性を挙げています。

また、学校給食法の第10条に「校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における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。」と規定されています。

さらに、改訂された小学校学習指導要領及び中学校学習指導要領（平成29年告示）第1章総則第5の1のイ、特別支援学校学習指導要領（平成29年告示）第1章総則第6の1(2)、高等学校学習指導要領第1章総則第6款1のイに、「教育課程の編成及び実施に当たっては、学校保健計画，学校安全計画，食に関する指導の全体計画，いじめの防止のための対策に関する基本的な方針など，各分野における学校の全体計画等と関連付けながら，効果的な指導が行われるように留意するものとする。」と当該全体計画等に示す教育活動が効果的に実施されるようにすることが示されています。

1 食に関する指導の組織的・計画的な実施

食に関する指導を実施する際、自校の「食に関する指導目標」を達成するために「いつ」「誰が」「どのように」行うのかを明確にすることが大切です。

具体的には、学校の中で「食育推進組織」を設置するとともに、学校の「食に関する指導の目標」に基づき、各学年では、どのような資質・能力を育成するのかを「各学年の食に関する指導の目標」で明らかにし、その目標を達成するために「食に関する指導」で、どの教科等でいつ、誰がどのように食に関する指導を行うのか、日常の給食指導ではどのように行うのか、肥満などの個別指導等をどう行うのかを計画します。

食に関する指導は、栄養教諭だけでは決して実施することはできません。各学校がチーム学校として全職員の協働で取り組んでいかなければ達成することはできないのです。

2 教職員の共通理解

各学校における「食に関する指導の全体計画」は、全教職員がチームとなって実施するための計画です。そのために、各学校の児童生徒や保護者、地域の実態を明らかにするとともに、全体計画を作成する必要性を全教職員に理解してもらうための、法的な根拠などを明らかにしておく必要があります。

食に関する指導の全体計画は、食育を推進するための校内組織が校長のリーダーシップの下に作成していきます。この計画は、全教職員に共通理解され、確実に実践されなければなりません。

3 学校と家庭・地域等の連携

食育は、第2章で示したとおり、学校の取組だけで目標達成はできません。家庭や地域等との連携があって学校給食や食に関する授業が豊かなものになります。

例えば、特別活動の学級活動(2)に基づき食に関する指導における学習を行った場合は、食に関する自己の課題を解決する方法を意思決定しますが、その方法を実践する場面は学校給食だけではなく家庭にもあります。その際、家庭での励ましや賞賛が児童生徒の実践への意欲を高めます。

また、学校給食に地場産物を活用したり、地域の生産者に食に関する授業にゲストティーチャーとして参画してもらったりすることによって、子供たちは、地域の人々の生き方や地域の良さに気付くこともできます。このことを示したのが、全体計画です。

第2節 全体計画作成の手順及び内容

1 実態把握

食に関する児童生徒の実態は、学校で実施している既存の「食に関する実態調査」や教師の観察などに基づいて「体力や学力」「健康状態や体格」「食習慣」「態度や意識」などの観点を整理します。整理された実態から、児童生徒の課題を明らかにし、各学校が児童生徒に育成したい「食に関する指導の目標」を設定します。

次に、保護者や地域の実態も明らかにしていきます。この実態は、各学校が実施している学校評価や保護者アンケートなどから調査したり、学校運営協議会等において、地域や保護者などの食育の取組状況を協議したりする中で明確にします。

また、自校の教職員の食に関する指導の全体計画等に基づいた授業の実施状況、地場産物を活用した献立や栄養管理に配慮した献立の作成状況、適切な給食時間の設定等の環境整備にかかる内容、給食の時間、教科等における指導及び個別的な相談指導における教職員間の連携状況などに係る内容などから、その取組状況を評価し課題を明らかにすることも大切です。

2 学校における食育の推進状況に関する評価指標の設定

これらの実態把握を通して、児童生徒の食に関する課題解決に向けて、食育推進の評価指標を設定します。評価指標が設定されることによって、年度内に目指す子供の姿がより具体化されます。したがって、この評価指標は、学校の食育推進の羅針盤的な役割を担うものであり、十分に検討されたものでなければなりません。

評価指標の設定に当たっては、学校の教育目標や児童生徒の実態調査の結果に照らして段階的に設定する方法があります。児童生徒の実態を把握する上では、第1章第6節に示す六つの「食育の視点」(16ページ参照)を踏まえることも考えられます。

次に、食に関する自校の教職員、組織、家庭・地域の実態に照らして、課題を生み出している原因の中から、課題性(自校の食育を推進するために改善しなければならないことは何か。)、緊急性(すぐに改善しなければならないことは何か。)、方向性(教職員が食育推進のために実践することは何か。)の観点から焦点化して評価指標を設定します。

3 食に関する指導の目標の設定

(1) 学校

学校の教育目標を受け、各学校は育成を目指す資質・能力を踏まえた食に関する指導目標を設定します。このとき、第1章第6節で示されている「食に関する指導の目標」(16ページ参照)を参考にしながら設定します。

また、各学校の食に関する指導の目標の中には、六つの「食育の視点」を位置付けて設定することが重要です。

(2) 各学年

各学年の食に関する指導の目標を設定するときは、各学年の児童生徒の実態や発達の段階などを考慮して、自校の食に関する指導の目標に基づいて設定します。

具体的には、小学校の低学年の場合は、基本的な生活習慣が定着するよう、適切な題材を設定します。

また、中学年の場合は、問題を自分のものとして真剣に考えることができるようにし、具体的な解決方法や目標を決めて、一定の期間継続して努力できるように設定します。

さらに、高学年の場合は、思春期にさしかかり、心身ともに大きく変化する時期なので、食育などに関する悩みの解消などを重視したり、自己の問題について真剣に受け止め、資料などを参考にして自己に合った実現可能な解決方法を決めたり、目標をもって粘り強く努力できるように設定します。

そして、中学校においては、小学校の段階で生徒が、どのような食育を経験してきているのかを入学してくる小学校と十分に連携を図り、情報を収集して、生徒のこれまでの学びの上に目標を設定していくことが大切です。

4 食に関する指導の全体計画①の内容について

(1) 幼稚園・保育所・幼保連携型認定こども園と小学校、小学校と中学校の間での連携

42ページの「食に関する指導の全体計画①」に示した幼稚園、保育所、幼保連携型認定こども園、小学校、中学校の連携に関する方針等の記載に当たっては、食に関する指導について校種間等のつながりを意識することが大切です。

小学校では、近隣の幼稚園、保育所、幼保連携型認定こども園での幼児の食生活の実態や、食に関する指導により幼児がどのように育ってきているのかを十分に把握してから、食に関する指導の全体計画を作成することが求められます。さらに、中学校では小学校までにどのような「食に関する指導」が行われてきたのか、その結果どのような資質・能力が育成されてきたのかを理解した上で、中学校における食に関する全体計画を作成することが求められます。

(2) 地場産物等の活用

全体計画①に示した「地場産物の活用」については、学校給食に地域の産物を活用することによって地域の食文化や産業、生産、流通、消費など食料事情等について理解することができるようにします。

例えば、小学校の低学年では、自分の住んでいる地域で収穫できる食べ物に関心をもつこと、中学年では地域の産物に関心をもち、日常の食事と関連付けて考えることができること、高学年では地域の食文化や食料の生産、流通、消費などについて理解を深めることができるようにします。

(3) 家庭・地域等との連携

全体計画①に示した「家庭・地域等との連携」については、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に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だと考えられます。

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や教科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求められます。

(4) 全体計画の評価

自校の食に関する指導の全体計画に基づいて、児童生徒への食に関する指導が計画通りに推進されたのか、学校給食の管理、連携・調整がどの程度充実したのかなどについて評価を行い、その結果を次年度に生かしていくことが求められます。

このとき、「学習後、家庭学習と関連させ、家庭で実践が継続できるよう仕組むことができた。」「オリジナル朝食レシピの内容は、普段の食事で作しやすいものが多くなった。」などの定性的な評価と、「朝食を毎日食べる児童生徒を80%から95%に増やす。」「朝食作りの手伝いをする児童・生徒を50%から60%に増やす。」などの成果指標を設定した定量的な評価をしていくことが大切です。

このように取組の成果を評価しながら、「主食・主菜・副菜のそろった朝食を食べる子供の割合を増加させる。」などの新たな指標を設定したり「朝食作りの手伝いをする児童・生徒の割合の目標値を下げる。」などの目標値を見直したりしていくことで、次年度に向けた新たな食に関する指導目標が設定されます。

5 食に関する指導の全体計画②の内容について

(1) 関連教科等の指導内容

「食に関する指導の全体計画②」に示された各教科、道徳科、外国語活動及び総合的な学習の時間の指導について、小学校学習指導要領及び中学校学習指導要領(平成29年告示)の総則には、第1章のように示されています。

これを受け、小学校の家庭科では、「食に関する指導については、家庭科の特質に応じて、食育の充実に資するよう配慮すること。また、第4学年までの食に関する学習との関連を図ること。」と示されています。中学校の技術・家庭科では、「食に関する指導については、技術・家庭科の特質に応じて、食育の充実に資するよう配慮すること。」と示されています。

さらに、体育科には、「保健の内容のうち運動、食事、休養及び睡眠については、食育の観点も踏まえつつ、健康的な生活習慣の形成に結び付くよう配慮するとともに、保健を除く第3学年以上の各領域及び学校給食に関する指導においても関連した指導を行うようにすること。」中学校の保健体育科には、「内容の(1)のアの(イ)及び(ウ)については、食育の観点も踏まえつつ健康的な生活習慣の形成に結び付くように配慮する。」と示されています。各教科等において、食に関する指導を行うときには、関連する教科の内容を踏ま

えることが大切です。

(2) 特別活動の指導内容

全体計画②に示された特別活動では、食に関する指導は主として、小学校学習指導要領特別活動の学級活動(2)「日常の生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全」の「エ(中学校、高校はオ) 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」で学習します。学級活動・ホームルーム活動(2)の学習の留意点は、「共通した課題」について子供たち一人一人が自己の課題の解決方法などを「意思決定する学習活動」を行うということです。具体的には、平成30年に国立教育政策研究所から出された「小学校特別活動の指導資料」に示された、「つかむ」→「さぐる」→「見つける」→「決める」という学習の過程が参考になります。

小学校学習指導要領(平成29年告示)解説特別活動編には、例えば次のような資質・能力が示されています。

- 望ましい食習慣の形成を図ることの大切さや、食事を通して人間関係をよりよくすることのよさや意義などを理解すること。
- 給食の時間の楽しい食事の在り方や健康によい食事のとり方などについて考え、改善を図って望ましい食習慣を形成するために判断し行動することができるようにすること。
- そうした過程を通して、主体的に望ましい食習慣や食生活を実現しようとする態度を養うこと。

中学校学習指導要領(平成29年告示)解説特別活動編には、例えば次のような資質・能力が示されています。

- 健康や食習慣の正しい知識が大切であることを理解し、給食の時間の衛生的で共同的な楽しい食事の在り方等を工夫すること。
- 自らの生活や今後の成長、将来の生活と食生活の関係について考え、望ましい食習慣を形成するために判断し行動ができるようにすること。
- そうした過程を通して、健康な心身や充実した生活を意識して、主体的に適切な食習慣を形成する態度を育てること。

(3) 個別的な相談指導

近年、肥満ややせ傾向、食物アレルギー等食に関する問題を有する児童生徒が見られることから、健康実態を十分把握した上で、個に応じた献立の工夫や児童生徒及び保護者に対する適切な指導や助言が必要になってきています。

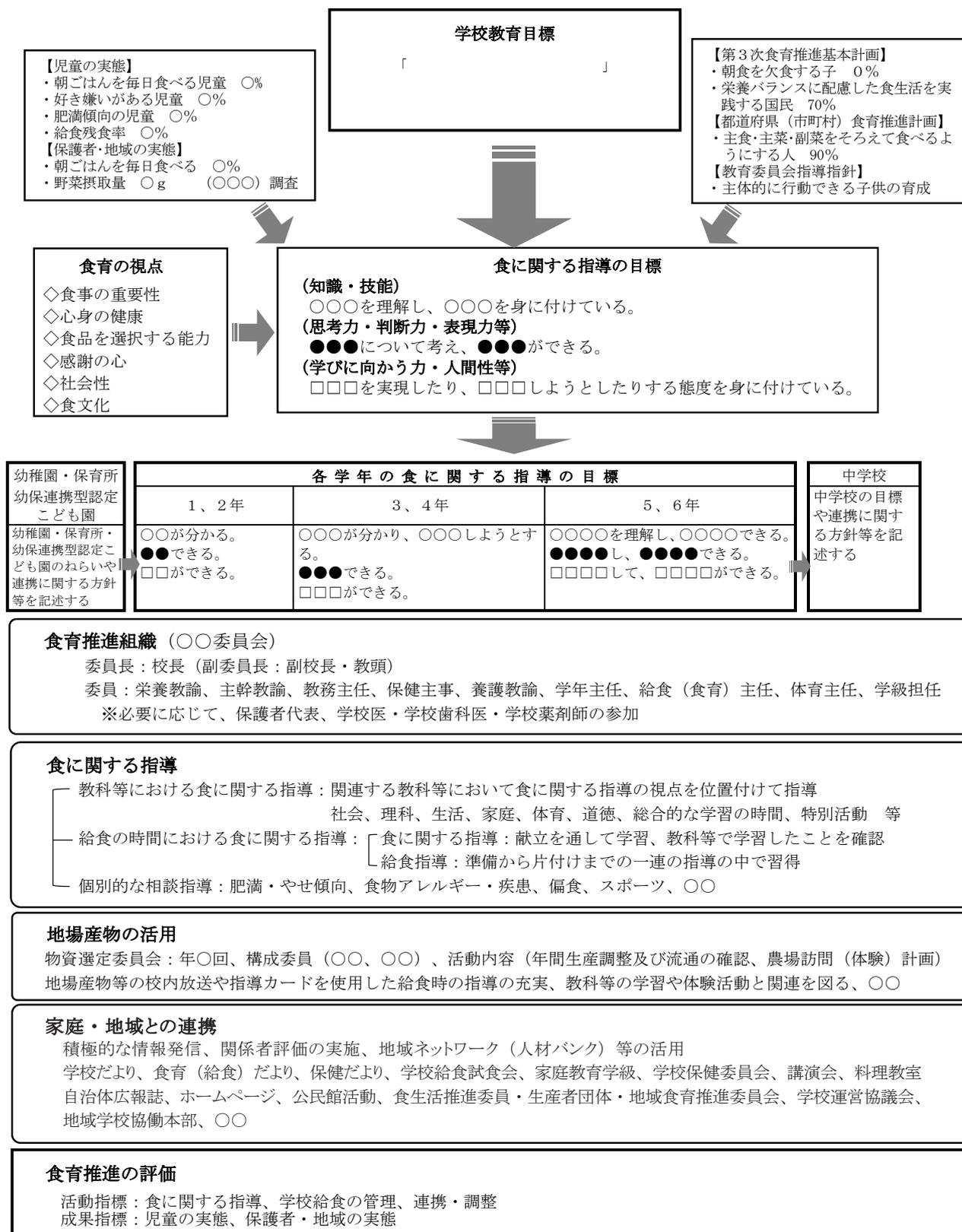
個別的な相談指導を行う場として、給食の時間や栄養相談の機会などが考えられますが、特に給食の時間は、自分の健康のためにどのような食品をどれだけ食べる必要があるのかを実際に食べて学習できることから、献立は指導にふさわしいバランスのよい献立でなければなりません。また、学級担任等はグループに入り給食を共に食べながら、児童生徒一

人一人の健康状態や個性を観察し、必要に応じて個別に適切な指導や助言を行うことが大切です。

さらには、養護教諭等との連携や必要があれば学校医等、外部の専門機関とすぐに連絡が取れるような校内システムを日頃から構築しておくことも肝要です。

第3節 具体的な全体計画のイメージ

1 食に関する指導の全体計画①（小学校）例

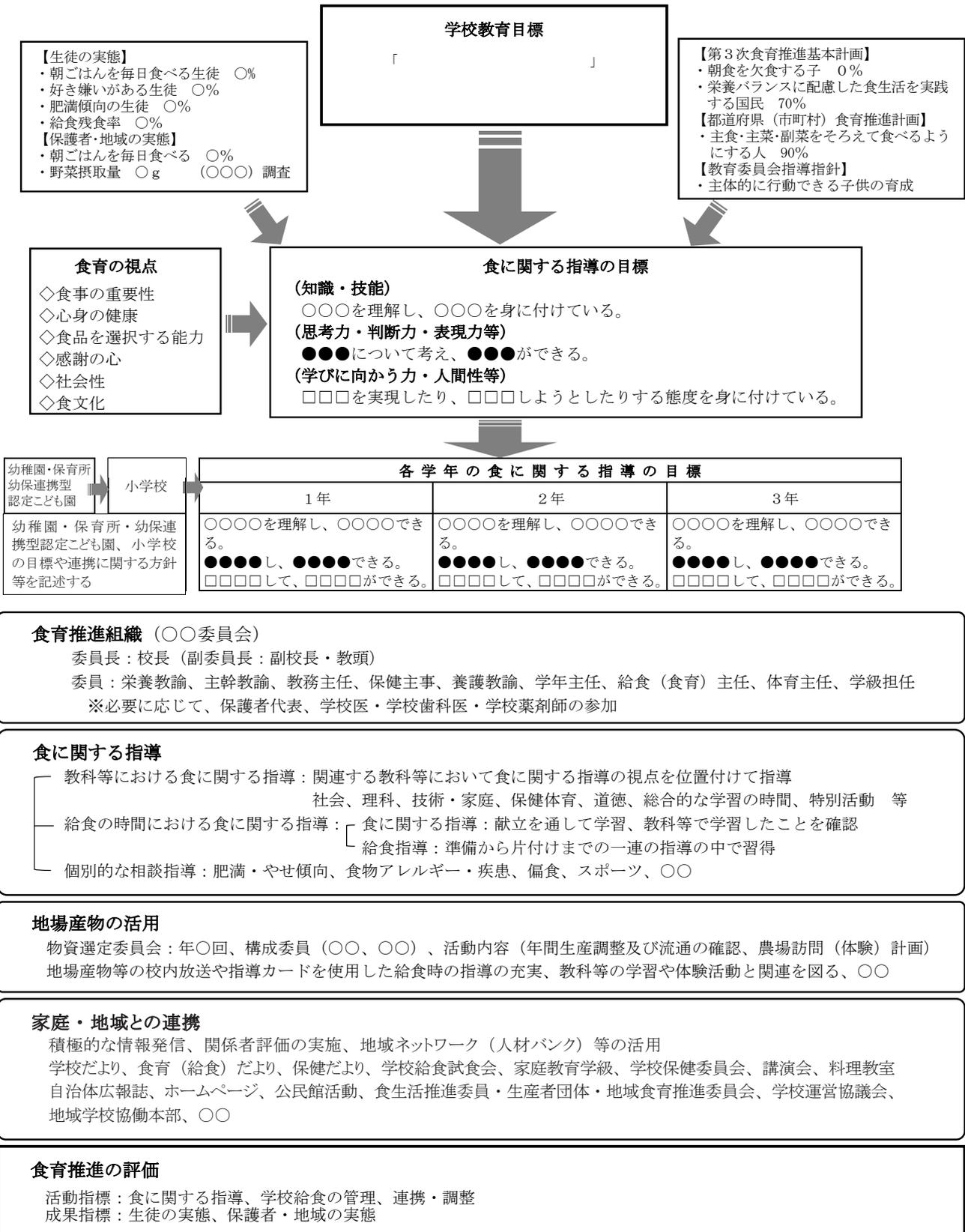


第3章 食に関する指導に係る全体計画の作成

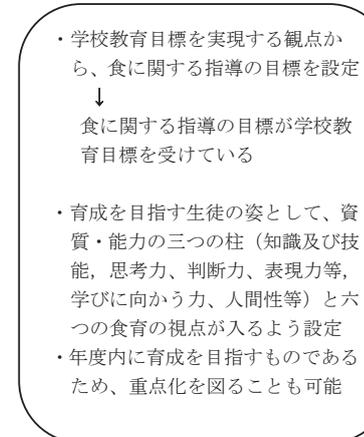
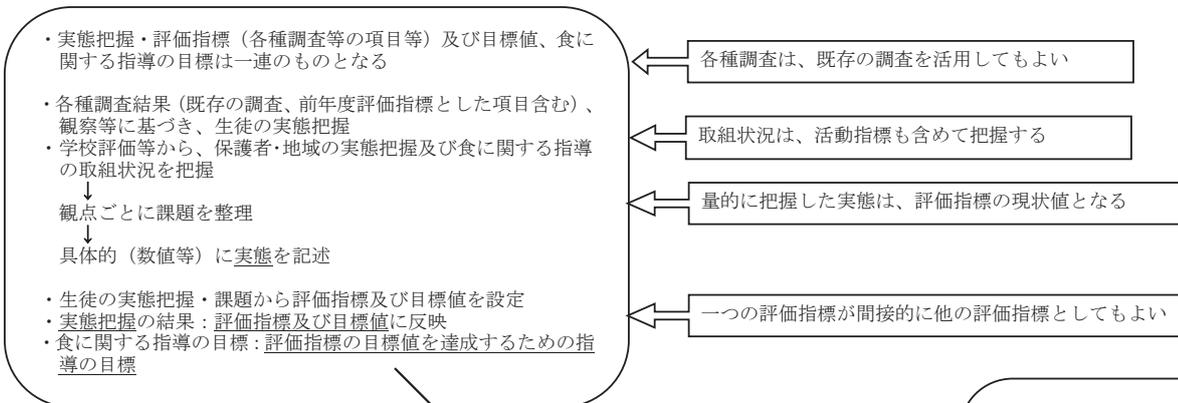
食に関する指導の全体計画②（小学校）例

教科等		4月	5月	6月	7月	8～9月	
学校行事等		入学式	運動会	クリーン作戦	集団宿泊合宿		
推進体制	進行管理		委員会		委員会		
	計画策定	計画策定					
教科・道徳等 総合的な学習の時間	社会	県の様子【4年】、世界の中の日本、日本の地形と気候【5年】	私たちの生活を支える飲料水【4年】、高地に住む人々の暮らし【5年】	地域にみられる販売の仕事【3年】、ごみのしよりと再利用【4年】、寒い土地のくらし【5年】日本の食糧生産の特色【5年】、狩猟・採集や農耕の生活、古墳、大和政権【6年】	我が国の農家における食料生産【5年】	地域に見られる生産の仕事（農家）【3年】、我が国の水産業における食料生産【5年】	
	理科		動物のからだのつくりと運動【4年】、植物の発芽と成長【5年】、動物のからだのはたらき【6年】	どれくらい育ったかな【3年】、暑くなると【4年】、花から実へ【5年】、植物のからだのはたらき【6年】	生き物のくらしと環境【6年】	実がたくさんできたよ【3年】	
	生活	がっこうだいすき【1年】	たねをまこう【1年】、やさいをそだてよう【2年】				秋のくらし さつまいもをしゅうかくしよう【2年】
	家庭		おいしい楽しい調理の力【5年】	朝食から健康な1日の生活を【6年】			
	体育			毎日の生活と健康【3年】			
	他教科等	たけのこぐん【2国】	茶つみ【3音】	ゆうすげむらの小さな旅館【3国】	おおきなかぶ【1国】 海のいのち【6国】		
	道徳	自校の道徳科の指導計画に照らし、関連する内容を明記すること。					
	総合的な学習の時間		地元の伝統野菜をPRしよう【6年】				
特別活動	学級活動 *食育教材活用	給食がはじまるよ*【1年】	元気のもと朝ごはん*【2年】、生活リズムを調べてみよう*【3年】、食べ物の栄養*【5年】	よくかんで食べよう【4年】、朝食の大切さを知ろう【6年】	夏休みの健康な生活について考えよう【6年】	弁当の日のメニューを考えよう【5・6年】	
	児童会活動	残菜調べ、片付け点検確認・呼びかけ 目標に対する取組等（5月：身支度チェック、12月：リクエスト献立募集・集計） 掲示（5月：手洗い、11月：おやつに含まれる砂糖、2月：大豆の変身）					
	学校行事	お花見給食、健康診断		全校集会		遠足	
	給食の時間 食に関する指導	給食指導	仲良く食べよう 給食のきまりを覚えよう 楽しい給食時間にしよう		楽しく食べよう 食事の環境について考えよう	食べ物を大切にしよう	
		食に関する指導	給食を知ろう 食べ物の働きを知ろう 季節の食べ物について知ろう			感謝して食べよう 食べ物の名前を知ろう 食べ物の三つの働きを知ろう 食生活について考えよう	
学校給食の関連事項	月目標	給食の準備をきちんとしよう	きれいなエプロンを身につけよう	よくかんで食べよう	楽しく食事をしよう	正しく配膳をしよう	
	食文化の伝承	お花見献立	端午の節句		七夕献立	お月見献立	
	行事食	入学進級祝献立お花見献立		カミカミ献立		祖父母招待献立、すいとん汁	
	その他		野菜ソテー	卵料理			
	旬の食材	なばな、春キャベツ、たけのこ、新たまねぎ、きよみ	アスパラガス、グリーンピース、そらまめ、新たまねぎ、いちご	アスパラガス、じゃがいも、にら、いちご、びわ、アンデスメロン、さくらんぼ	おくら、なす、かぼちゃ、ピーマン、レタス、ミニトマト、すいか、プラム	さんま、さといも、ミニトマト、とうもろこし、かぼちゃ、えだまめ、きのこ、なす、ぶどう、なし	
地場産物	じゃがいも 地場産物等の校内放送や指導カードを使用した給食時の指導充実。教科等の学習や体験活動と関連を図る。 推進委員会（農場訪問（体験）の計画等）	こまつな、チンゲンサイ、じゃがいも	こまつな、チンゲンサイ、なす、ミニトマト		こまつな、チンゲンサイ、たまねぎ、じゃがいも 推進委員会		
個別的な相談指導		すこやか教室		すこやか教室（面談）			
家庭・地域との連携	積極的な情報発信（自治体広報誌、ホームページ）、関係者評価の実施、公民館活動、地域ネットワーク（人材バンク）等の活用 学校だより、食育（給食）だより、保健だよりの発行 ・朝食の大切さ・運動と栄養・食中毒予防・夏休みの食生活・食事の量					・地元の野菜の特色 家庭教育学級	
		学校公開日	学校給食試食会	公民館親子料理教室			

2 食に関する指導の全体計画①（中学校）例



食に関する指導の全体計画の作成視点



2 食に関する指導の全体計画①（中学校）例

学校教育目標

【生徒の実態】
・朝ごはんを毎日食べる生徒 ○%
・好き嫌いがある生徒 ○%
・肥満傾向の生徒 ○%
・給食放棄率 ○%
【保護者・地域の実態】
・朝ごはんを毎日食べる ○% (○○○) 調査
・野菜摂取量 ○%

【第3次食育推進基本計画】
・健康を志向する子 ○%
・栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民 90%
【都道府県（市町村）食育推進計画】
・主食・主菜・副菜をそろえて食べるようにする人 90%
【教育委員会指導指針】
・主体的に行動できる子供の育成

食育の視点

- 食事の重要性
- 心身の健康
- 食品を選択する能力の意識の心
- 社会性
- 食文化

食に関する指導の目標

（知識・技能）
○○○を理解し、○○○を身に付けている。

（思考力・判断力・表現力等）
●●●について考え、●●●ができる。

（学びに向かう力・人間性等）
□□□を実現したり、□□□しようとしたりする態度を身に付けている。

幼稚園・保育園 給食提供等 認定こども園	小学校	各学年の食に関する指導の目標		
		1年	2年	3年
幼稚園・保育園・給食提供施設認定こども園、小学校の目標や実施に照準する		○○○を理解し、○○○できる。●●●し、●●●できる。□□□して、□□□ができる。	○○○を理解し、○○○できる。●●●し、●●●できる。□□□して、□□□ができる。	○○○を理解し、○○○できる。●●●し、●●●できる。□□□して、□□□ができる。

食育推進組織（〇〇委員会）

委員長：校長（副委員長：副校長・教頭）

委員：栄養教諭、主幹教諭、教務主任、保健主事、養護教諭、学年主任、給食（食育）主任、体育主任、学級担任

※必要に応じて、保護者代表、学校医・学校歯科医・学校薬剤師の参加

食に関する指導

- 教科等における食に関する指導：関連する教科等において食に関する指導の視点を位置付けて指導（社会、理科、技術・家庭、保健体育、道徳、総合的な学習の時間、特別活動）等
- 給食の時間における食に関する指導：食に関する指導：献立を通して学習、教科等で学習したことを確認
- 個別の相談指導：肥満・やせ傾向、食物アレルギー・疾患、偏食、スポーツ、○○

地場産物の活用

物資定率委員会：年〇回、構成委員（〇〇、〇〇）、活動内容（年間生産調整及び流通の確認、農場訪問（体験）計画）

地場産物等の校内放送や指導カードを使用した給食時の指導の充実、教科等の学習や体験活動と関連を図る、○○

家庭・地域との連携

積極的な情報発信、関係者評価の実施、地域ネットワーク（人材バンク）等の活用

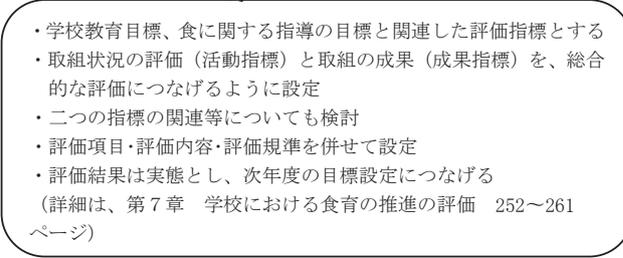
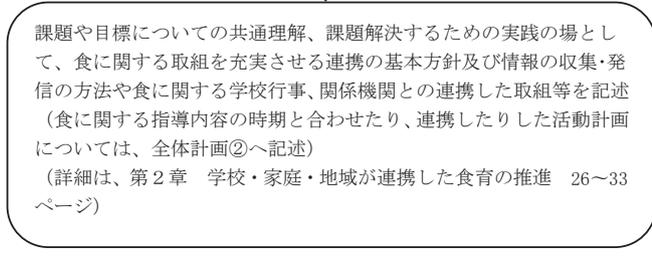
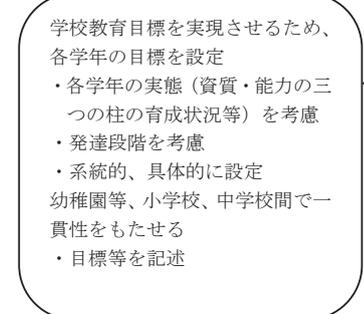
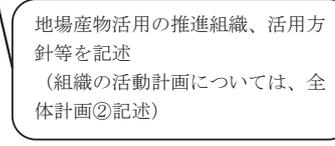
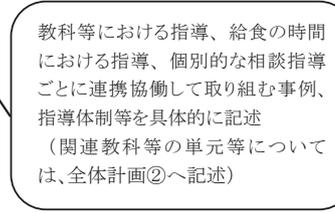
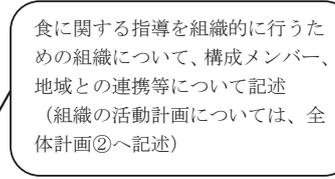
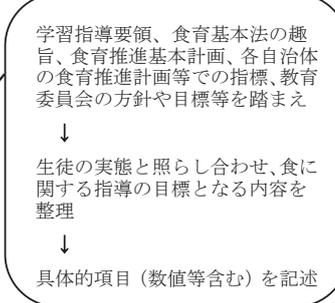
学校だより、食育（給食）だより、保健だより、学校給食試食会、家庭教育学級、学校保健委員会、講演会、料理教室

自治体広報紙、ホームページ、公民館活動、食生活推進委員・生産者団体・地域食育推進委員会、学校運営協議会、地域学校協働本部、○○

食育推進の評価

活動指標：食に関する指導、学校給食の管理、連携・調整

成果指標：生徒の実態、保護者・地域の実態



第3章 食に関する指導に係る全体計画の作成

食に関する指導の全体計画②（中学校）例

教科等		4月	5月	6月	7月	8～9月	
学校行事等		入学式	運動会	クリーン作戦	集団宿泊合宿		
推進体制	進行管理		委員会		委員会		
	計画策定	計画策定					
教科・道徳 総合的な学習の時間	社会	世界各地の人々の生活と環境【1年】、大航海時代の幕開け【2年】、都市から広がる大衆文化【3年】	世界各地で生まれる文明【1年】、東アジアの貿易と南蛮人、日本の気候の特色【2年】	世界の食文化とその変化【1年】、各地を結ぶ陸の道・海の道【2年】、大きく変化した私たちの生活【3年】	稲作による生活の変化【1年】、日本の農業とその変化【2年】、私たちの生活と文化【3年】	世界の諸地域（アジア）【1年】、日本の諸地域（九州・南西諸島）【2年】	
	理科	花のつくりとはたらき【1年】、物質の成り立ち【2年】、生物の成長とふえ方【3年】	水や栄養分を運ぶしくみ【1年】	栄養分をつくるしくみ【1年】、生命を維持する働き【2年】	植物のなかま分け【1年】、遺伝の規則性と遺伝子【3年】	動物のなかま【2年】	
	技術・家庭	食生活と栄養【2年】		献立作りと食品の選択【2年】		秋のくらし さつまいもをしゅうかくしよう【2年】	
	保健体育		食生活と健康【3年】	体の発育・発達【1年】、水の利用と確保【2年】			
	他教科	花曇りの向こう【1国】、握手【3国】、A History of Vegetables【3英】	ダイコンは大きな根【1国】	言葉を集めよう【1国】		学校の文化祭【1英】、盆土産【2国】	
	道徳	自校の道徳科の指導計画に照らし、関連する内容項目を明記すること。					
	総合的な学習の時間				働く人から学ぼう【2年】		
特別活動	学級活動 *食育教材活用			健康な歯や骨を作ろう【1年】		弁当の日のメニューを考えよう【1、2、3年】	
	生徒会活動	残菜調べ、片付け点検確認・呼びかけ 目標に対する取組等（5月：身支度チェック、12月：リクエスト献立募集・集計） 掲示（5月：手洗い、11月：おやつに含まれる砂糖、2月：大豆の変身）					
	学校行事	お花見給食、健康診断		試食会、学校保健委員会、全校集会		遠足	
	給食の時間	給食指導	給食時間の過ごし方 ・準備、後片付けの仕方・協力体制 ・当番の身支度・手洗いの励行				準備・後片付けの協力の仕方 ・給食当番と当番以外の効率的
		食に関する指導	朝食の大切さを見直そう 伝統的食文化（行事食・節句料理・郷土料理）・朝食・生活リズム 夏の食事（夏野菜・水分補給・夏バテ予防）				日本食を見直し良さを知ろう 食事のあいさつ、ノロウイルス バランスのよい食事（3食の
学校給食の関連事項	月目標	給食の準備をきちんとしよう	きれいなエプロンを身につけよう	よくかんで食べよう	楽しく食事をしよう	正しく配膳をしよう	
	食文化の伝承	お花見献立	端午の節句		七夕献立	お月見献立	
	行事食	入学進級祝献立お花見献立		カミカミ献立		祖父母招待献立、すいとん汁	
	その他		南蛮料理			世界（日本）の料理	
	旬の食材	なばな、春キャベツ、たけのこ、新たまねぎ、きよみ	アスパラガス、グリーンピース、そらまめ、新たまねぎ、いちご	アスパラガス、じゃがいも、にら、いちご、びわ、アンデスメロン、さくらんぼ	おくら、なす、かぼちゃ、ピーマン、レタス、ミニトマト、すいか、プラム	さんま、さといも、ミニトマト、とうもろこし、かぼちゃ、えだまめ、きのこ、なす、ぶどう、なし	
	地場産物	じゃがいも 地場産物等の校内放送や指導カードを使用した給食時の指導充実。教科等の学習や体験活動と関連を図る。 推進委員会（農場訪問（体験）の計画等）	こまつな、チンゲンサイ、じゃがいも	こまつな、チンゲンサイ、なす、ミニトマト		こまつな、チンゲンサイ、たまねぎ、じゃがいも 推進委員会	
個別相談指導				個別相談指導（面談）			
家庭・地域との連携	積極的な情報発信（自治体広報誌、ホームページ）、関係者評価の実施、公民館活動、地域ネットワーク（人材バンク）等の活用 学校だより、食育（給食）だより、保健だよりの発行 ・朝食の大切さ・運動と栄養・食中毒予防・夏休みの食生活・食事の量					・地元の野菜の特色 家庭教育学級	
			学校給食試食会	公民館親子料理教室	家庭教育学級		

10月	11月	12月	1月	2月	3月
	避難訓練				卒業式
委員会		委員会 評価実施	評価結果の分析	委員会 計画案作成	
律令国家での暮らし【1年】、日本の諸地域（中国・四国）【2年】	世界の諸地域（ヨーロッパ、アフリカ）【1年】、日本の諸地域（近畿）【2年】、私たちの暮らしと経済【3年】	世界の諸地域（南北アメリカ）【1年】、日本の諸地域（中部）【2年】	世界の諸地域（オセアニア）【1年】、日本の諸地域（関東）【2年】	世界の様々な地域の調査【1年】、日本の諸地域（東北）、地域によって異なる食文化【2年】	日本の諸地域（北海道）【2年】
	水溶液の性質【1年】、酸・アルカリと塩【3年】	多様なエネルギーとその移り変わり【3年】	自然界のつり合い【3年】	自然が人間におよぼす影響【3年】	
調理と食文化【2年】	生物育成（技）【2年】				
生活習慣病とその予防【3年】		健康な生活と病気の予防【3年】			
幻の魚は生きていた【1国】、自然物のデザイン【1美】、帰れソレントへ【3音】	故郷【3国】	新聞の社説を比較して読もう【3国】	組曲「展覧会の絵」から【2音】		
	生産者との交流給食会		学校給食週間の取組		
遠足	交流給食会		給食感謝の会		
な動き	正しい食事マナー ・はし、食器の持ち方 ・会話の内容 ・食事のあいさつ				
（郷土の産物 ・郷土への関心）	楽しい給食時間の過ごし方を考えよう（1年間の振り返り） 学校給食週間（歴史・伝統食と世界の料理）				
バランス、寒さに負けない食事（風邪予防・冬至とかぼちゃ）	生活習慣病予防				
後片付けをきちんとしよう	食事のあいさつをきちんとしよう	きれいに手を洗おう	給食について考えよう	食事マナーを考えて食事をしよう	1年間の給食をふりかえろう
和食献立	地場産物活用献立	冬至の献立 クリスマス献立	正月料理 給食週間行事献立	お月見献立 リクエスト献立	桃の節句献立 卒業祝献立（選択献立）
さけ料理、煮・焼・蒸（魚・肉・野菜）料理					
さんま、さけ、きのこ、さつまいも、くり、かき、りんご、ぶどう	新米、さんま、さけ、さば、さつまいも、はくさい、ブロッコリー、ほうれんそう、ごぼう、りんご	のり、ごぼう、だいごん、ブロッコリー、ほうれんそう、みかん	かぶ、ねぎ、ブロッコリー、ほうれんそう、キウイフルーツ、ぼんかん	しゅんぎく、ブロッコリー、ほうれんそう、みかん、いよかん、キウイフルーツ	ブロッコリー、ほうれんそう、いよかん、きよみ
こまつな、チンゲンサイ、たまねぎ、じゃがいも、りんご	たまねぎ、じゃがいも、りんご		たまねぎ、じゃがいも		
	推進委員会		推進委員会（年間生産調整等）		
	管理指導表提出		個別面談		個人カルテ作成
	地場産物のよさ・日本型食生活のよさ		運動と栄養・バランスのとれた食生活・心の栄養		

第4節 栄養教諭の役割

栄養教諭は、「児童生徒の栄養の指導及び管理をつかさどる」教師として、校長のリーダーシップのもと食に関する指導における全体計画の作成や実践等で中心的な役割を果たすとともに、学校内の教職員はもとより、家庭・地域、関係機関等との連携・調整の要として、地域学校協働活動推進員等と連携し、子供たちの健康の保持増進に向けた健全な食生活の実現に取り組んでいくことが求められています。

1 全体計画の進行管理

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すためには、必要な実態調査等の実施、指導内容や方法の決定等、複数の作業が必要となるため、推進体制を整備し、計画策定及び進行管理を組織的に行うことが大切です。全体計画を策定し、実施していくには、各種調査等に基づき、児童生徒の実態把握をしておくことが必要となります。その実態を踏まえて食育推進組織（校長（副校長・教頭）、栄養教諭、主幹教諭、教務主任、保健主事、養護教諭、学年主任、給食（食育）主任、体育主任、学級担任等）において課題を整理し、前年度評価や食育推進計画等を踏まえた指標を設定します。

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単元・内容等について十分に理解した上で、各教科等の年間指導計画と関連付けを図りながら全体計画の原案を作成します。関連付けた各教科等における指導内容、学習過程における「食育の視点」について関係教職員に積極的に提示するとともに、学校給食の管理と食に関する指導を一体のものとして推進する観点から、全体計画に給食管理の内容も位置付けていきます。

全体計画の作成に当たっては、教務主任など学校教育活動全体を把握している教職員を食育推進組織の構成員として位置付けることが肝要になります。

栄養教諭は、学級担任や教科担任と協力しながら、学習指導要領や教科書などから食に関する指導に関連している単元等を抽出します。教務主任は、各分野における学校の全体計画等と関連付けながら、効果的な指導が行われるよう教育課程の編成及び実施に当たります。

また、全体計画を作成する食育推進組織等の運営にも積極的に取り組むことが望まれます。

なお、全体計画の作成は、例えば、

- 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原案を提示、調整
- ④ 食に関する食育推進組織に原案を提示、調整
- ⑤ 校長の了承・決裁
- ⑥ 職員会議で校内教職員へ周知

といった手順などが考えられます。

2 教職員の連携・調整

栄養教諭は全体計画の作成に当たっては、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単元等の提示を促し、担当する教職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・調整等を行います。

また、作成された全体計画の目標、指導内容等について、各教職員、調理員等が十分に理解し、それに基づいて実際的な取組や調理等を行うことが大切です。

栄養教諭は、教育に関する資質と他の教職員が有していない栄養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、これらの取組が円滑に進むようにしていくことが求められます。

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、校長の方針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 家庭や地域等との連携・調整

全体計画においては、家庭や地域と連携した取組も位置付けていきます。特に、学校での指導内容や時期等と合わせて家庭や地域に関連した取組が行われることは、児童生徒が食に関する理解を深め、日常生活で実践していくことにつながっていきます。

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態等を把握し、家庭や地域と連携した取組を進めていきます。実際に取組等を行うに当たって、家庭や地域の関係機関・団体、生産者等の理解や協力を得られるように事前に十分な打合せを行うことが大切です。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が情報共有をしておくことが重要です。

栄養教諭は、当該の学校や域内の食育コーディネーターとして、教育に関する資質と栄養に関する専門性を生かして、地域学校協働活動推進員等と連携し、家庭や地域との連携・調整の要としての役割を果たし、これらの取組が円滑に推進されるように啓発等の働きかけを行うことが求められます。

また、地域学校協働活動推進員等は、栄養教諭と連携し、地域と学校の連絡・調整の役割を果たすことが求められます。

このため、地域社会の一員としての活動を通して、家庭や地域の関係機関・団体、生産者等とのネットワークを構築していくことが重要です。

4 各種計画との関連付け

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のものとして行いますので、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と関連付けた指導が行えるように、給食献立計画、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師といえます。

栄養教諭は、全体計画の作成の際に、各教科等における指導の場面、内容、時期と学校給食献立との関連付けを明確にします。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、学校給食献立を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、他の教職員に資料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 児童生徒の食生活の実態把握と活用

学校において食育を推進するに当たっては、児童生徒の食生活等の実態を踏まえて、指導の内容、方法、指標等を決定し、実施していきます。

全体計画を作成する際には、栄養教諭は、児童生徒の食生活等の実態を把握し、課題を校長その他の教職員に提示します。児童生徒の食生活等の実態の把握に当たっては、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、同意を得ておきます。

また、把握した児童生徒の食生活等の実態についての情報は、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、食に関する個別的な相談指導においては、食習慣を含む生活習慣や心の健康に関する問題も想定されるので、学級担任や養護教諭、保健主事、体育主任（又は部活動担当）等と情報共有し、スクールカウンセラー、スクールソーシャルワーカー、学校医、保護者等と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 食育の取組事例等に関する情報提供

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食育が全国的に推進され、学校や地域等における食育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、地域等での取組事例、研究成果、各種情報の収集、把握に努め、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、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、評価結果を踏まえて全体計画を改善する際にも、改善点を情報提供していきます。

7 学校給食の現状や課題等に関する情報提供

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、学校給食を活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は、重要な位置付けとなるものです。

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活用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を把握し、問題点や課題について、校長その他の教職員に優先順位を付けて、分かりやすく情報提供したり、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兼務する栄養教諭の対応

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、全ての学校において作成しなければなりません。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、各学校の食育担当教職員や教務主任、研究主任など関係教職員と協力して計画等を策定したり、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・協力体制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、食育担当の教師等との情報交換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ことが求められます。

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均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目標や教科、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します。

【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。
- 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 各学校の全体計画の作成が終了した際、作成委員会で再度検討し、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行うか調整し、決定する。

第5節 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及び指導上の留意点

特別支援学校の教育の目的は、学校教育法第72条に「幼稚園、小学校、中学校又は高等学校に準ずる教育を施すとともに、障害による学習上又は生活上の困難を克服し自立を図るために必要な知識技能を授けることを目的とする」と示されています。

特別支援学校における食に関する指導に係る全体計画については、本章第1節から第4節（35～53ページ）に準ずるとともに、以下の点について留意する必要があります。

1 実態把握

特別支援学校においては、幼児児童生徒（以下「児童生徒」という。）の障害の重度・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。

従って、全体計画を作成する際には、児童生徒の実態を以下の項目例を参考にして把握し、それに応じた食に関する指導が実施できるよう計画していくことが重要です。

そのためには、栄養教諭が、学級担任等や養護教諭、特別支援教育コーディネーター、寄宿舎指導員等と連携し、必要に応じて保護者や主治医等の協力を得ながら児童生徒の実態を的確に把握し、取り組むべき課題を明確にすることが大切です。

その後、校内の教師間で協議を繰り返し、共通理解を図りながら、一緒に全体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。

そして年度末には、必ず見直しを行い、その時点における児童生徒の実態に応じて再度教師間で検討し、次年度の食に関する指導の全体計画に反映させていくようにします。

実態把握の項目例

- ・障害や病気の状態や程度
- ・障害の特性
- ・知的発達や身体発育、身体機能の状態
- ・学習上の配慮事項
- ・食べることに関する発達や経験の程度
- ・本人の願い
- ・本人の嗜好
- ・生活環境や生活習慣、生活リズム
- ・対人関係（マナー）の状況
- ・長所や得意分野
- ・コミュニケーションの状態
- ・家庭や地域の環境
- ・進路 等

2 学校における食育の推進状況に関する評価指標の設定

評価指標の設定についての考え方は、小学校、中学校の児童生徒に対する考え方と基本的に同様です。

評価指標の設定は、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。

つまり、具体的に目標を達成した様子が児童生徒の姿でイメージでき、かつ、それを誰が見てもほぼ同じように評価できるような指標が望ましいと言えます。従って、曖昧な表現や意味の広い言葉（「楽しく」「たくさん」など）を使わないようにすることが大切です。

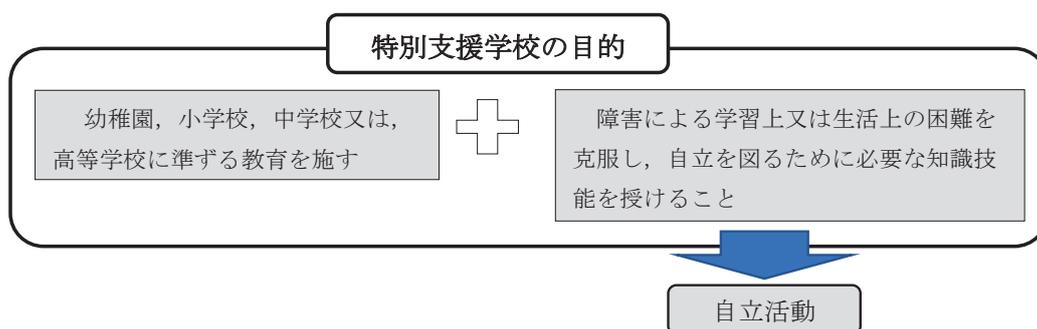
ただし、多方面から評価・検討し工夫を重ねても達成されない場合、当初設定した目標が高すぎていないかを検討する必要性が生じますし、逆に、すぐに達成された場合は、その目標が低すぎると考えた方がよいかもしれません。（252ページ「学校における食育の推進の評価」参照）

評価については、単に目標が達成できたかどうかだけでなく、常に「評価」⇒「分析」⇒「改善」の流れを意識しておくことが大切です。

3 食に関する指導の目標の設定

(1) 学校

学校教育法第72条に定める特別支援学校の教育の目的を実現するため、特別支援学校では、各教科、道徳科、外国語活動、総合的な学習の時間、特別活動の他に、幼稚園、小学校、中学校又は高等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。



従って、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、幼稚園、小学校、中学校又は高等学校に準ずるとともに、児童生徒の実態を十分考慮しながら、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（200ページ「(2) 自立活動の指導」参照）の視点を加味して設定することが必要です。

また、保護者の要望や意向などを十分に考慮して設定するとともに、小学校、中学校同様、資質・能力の三つの柱及び六つの食育の視点が入るように設定することが重要です。

(2) 各学部

学校としての食に関する指導の目標を実現させるために、児童生徒の障害の状態や特性及び心身の発達の段階等を考慮しつつ、部ごとの具体的な目標を設定します。ただし、障害の状態等により、2学年分まとめて設定するなどの場合も考えられますので、どちらにするのかは校内で検討します。

例えば、小学部（幼稚部）では、児童（幼児）一人一人の興味・関心に沿いながら、基礎的な能力を伸ばし、身辺自立していくことを目標としますが、高等部（又は中学部）では、身辺自立ができるだけでなく、社会生活を送る上で考えられる課題や、社会に出て（卒業して）自立していくこと、つまり将来を見据えた指導を念頭において目標を設定する必要があります。

また、児童生徒の障害の状態等は変化し得るものであるため、当面の目標に加え、各部の在籍期間等の観点に立った目標を弾力的に設定することも必要です。

寄宿舎を併設している特別支援学校も、多くあります。寄宿舎における食の指導に関する指導の目標についても記載することで、学校全体の指導方針を共有でき、寄宿舎との連携がより一層図りやすくなります。

4 食に関する指導の全体計画の内容について

(1) 幼稚園・保育所・幼保連携型認定こども園や小学校・中学校等との連携

入学前の幼稚園等や小学校、中学校、事業所等との連携は、入学前から行われることが望まれます。入学前の学校等と十分な接続を図り、切れ目ない一貫した指導を行うため、入学前に作成された「個別の教育支援計画」等を活用し、個別の配慮事項や関係機関等で受けている支援内容などについて共通理解を図ることが重要です。

また、入学後は、「個別の指導計画」を活用し、学級担任や養護教諭等と当該児童生徒の障害の状態等に応じて個別に必要な内容や配慮事項などについて共通理解の下、必要な指導や支援などを行っていくことが大切です。

その際、入学後の学校等間の連絡会などで得られる情報についても、担任と共有します。

さらに、放課後や長期休業、あるいは卒業後の生活の場となる事業所等との連携を図るため、特別支援教育コーディネーター等とも連絡を密にし、同じ目標を持ちながら子供たちに接していけるよう、そして卒業後も一貫した指導がとぎれることがないように配慮することが重要です。

(2) 関連教科等における指導内容

＜各教科＞（173 ページ「(1) 各教科等の指導」参照）

○ 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の教育について小学校、中学校に準じるとともに、児童生徒の障害の状態や特性及び心身の発達の段階等を十分考慮しながら、特に配慮する項目があることに留意します。

○ 知的障害者である児童生徒の教育について

・各教科等の指導について

教科等は、障害の状態や学習上の特性などを踏まえた目標や内容等を示していますので、小学校、中学校、高等学校の教科等と名称が同じであっても、その目標や内容が異なることに注意が必要です。

また、各教科等の内容は、学年別ではなく、段階別に示されています。同一学年であっても個人差が大きく、学力や学習状況も異なるため、段階を設けて示すことにより、個々の児童生徒の実態等に即して、効果的な指導ができるというのがその理由です。

学習された内容が学校生活や家庭生活などの中でどのようなつながりをもつのか、どのように応用されるのかを考慮しながら、食に関する指導の具体的な内容を段階的に設定することが重要です。

・「各教科等を合わせた指導」という指導の形態について

知的障害者又は重複障害者等である児童生徒の学習上の特性として、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育っていないことが多いことなどが挙げられます。

そこで、特に必要がある場合に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、道徳科、外国語活動、特別活動及び自立活動の一部又は全部を合わせて指導を行う、「各教科等を合わせた指導」という指導形態があります。

この際、各教科等で育成を目指す資質・能力を明確にするとともに具体的に指導内容を

設定することが重要です。

「各教科等を合わせた指導」は、「日常生活の指導」「遊びの指導」「生活単元学習」「作業学習」等として行われています。

＜例＞「日常生活の指導」

【留意点】

- ・望ましい生活習慣の形成を図るために、繰り返し取り組むことにより、習慣化できるようにする。指導の段階を経て、発展的な内容を取り扱うようにする。
- ・家庭や事業所等と共通理解を図り、同じ目的をもって指導ができるよう連絡を密にする。

【内容例】

朝の会	今日の給食献立を知る（発表する） 給食の目標を決める（自分で食器を並べたり片付けたりする等）
給食	手洗い 身支度 机を拭く 給食を運ぶ 配膳する あいさつ 食事のマナー 正しい姿勢 ふさわしい会話 好き嫌いなく食べる 後片付け 掃除
帰りの会	明日の給食献立を知る（発表する） 明日の給食の目標を決める（よくかんで食べる等）

ア 牛乳の配膳の例①＜小学部＞

- ・内容：クラスの数分の牛乳を持ってくる。
- ・最初の手だて：牛乳の入れ物に印のついたシートを入れ、印の上に牛乳を乗せるようにする。欠席者については、印を隠しておく。
- ・教科等の例：自立活動「4環境の把握」、算数、道徳科、生活、国語

イ 牛乳の配膳の例②＜中学部＞

- ・内容：クラスの一人一人に牛乳を配る。
- ・最初の手だて：机上にコースターを置き、牛乳を置く場所が分かるようにする。
- ・教科等の例：自立活動「4環境の把握」「5身体の動き」、道徳科、国語

＜総合的な学習の時間＞

食に関する体験活動を行う場合は、児童生徒の障害の状態等に応じて、安全と保健に留意します。

また、知的障害者である生徒に対する教育を行う特別支援学校中学部において、探究的な学習を行う場合には、学習によって得た知識や技能が断片的になりやすいなどという特性を踏まえ、各教科等の学習で培われた資質・能力を総合的に関連付けながら、具体的に内容を設定し、生徒が自らの課題を解決できるように配慮します。

＜自立活動＞（200 ページ「(2) 自立活動の指導」参照）

個々の児童生徒が自立を目指し、障害による学習上又は生活上の困難を主体的に改善・

克服するために必要な知識、技能、態度及び習慣を養うことで、心身の調和的発達の基盤を培う目的で、特別支援学校に特設された指導領域です。

自立活動の「内容」を、個々の児童生徒の実態を踏まえた上で6区分の下に示された27項目の中から必要な項目を相互に関連付けて、具体的な指導目標及び指導内容を設定し、工夫することが求められます。

また、重複障害者の場合など、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（摂食）機能や食事の際の安全な姿勢、食器具の操作などの指導を学校給食の時間を活用して「自立活動の時間における指導」として教育課程に位置付けて行う場合があります。

<特別活動>

(学級活動 児童会・生徒会活動 学校行事)

学級活動では、「たのしい食事 つながる食育」(文部科学省、平成28年2月)の活用も考えられます。

児童会・生徒会の活動における工夫として、中学部・高等部生徒を中心に行われる生徒会活動に、小学部児童も関わる場（給食週間での活動など）を設けるなどが考えられます。

また、特別支援学校の給食は、全員が一堂に会して食堂やランチルームで食べる学校の場合は、そのような場を活用し、全校や縦割り学級等での交流給食会の実施や、生産者や保護者、地域の方々との給食試食会の開催も考えられます。

給食の時間における指導（218ページ参照）では、給食の準備から後片付けまで、日々繰り返しの給食指導を実施することで、指導の効果があがります。担任と栄養教諭が協力し、同じ目的をもって実施できるようにすることが大切です。

また、教室訪問や食堂・ランチルームの活用による食に関する指導は、給食を前に実施できるため、非常に高い効果が期待できます。

(3) 学校給食の関連事項

○ 食文化の伝承や行事食、旬の食材

小学校、中学校における指導と同様に実施しますが、実施する際には、視覚支援・音声機器の使用等、様々な障害に応じた対応を心がけます。

○ 地場産物等の活用

特別支援学校には、広い範囲からの通学生も多くいます。学校のある地域の地場産物だけでなく、児童生徒の自宅のある地域の産物なども活用・紹介することで、児童生徒に、自分や友だちの地域の産業や食文化に関心をもたせることができます。

また、産業や農業に従事している方々との交流や、お礼の手紙のやり取りなども、感謝の気持ちを抱かせることに効果があります。

地域における地場産物の活用以外にも、学級園、高等部の農耕園芸班等で育てている野菜を学校給食に活用することも、自立活動の視点（例：区分3「人間関係の形成」の「(1) 他者とのかかわりの基礎に関すること」及び「(2) 他者の意図や感情の理解に関すること」など）においても、とても大事なことです。

(4) 個別的な相談指導（234ページ「第6章 個別的な相談指導の進め方」参照）

特別支援学校では、児童生徒一人一人の障害の状態等が多様化しており、個に応じた適切

な指導や支援が求められていることから、個別の指導計画に基づく指導が行われています。

このため、食に関する指導を充実させるためには、関連する各教科等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についての栄養教諭としての視点も、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必要となります。

個別指導には、学級担任・栄養教諭・養護教諭・寄宿舎指導員、あるいは特別支援教育コーディネーターやスクールカウンセラー等との連携とともに、家庭での協力や実践が不可欠であることから、必要に応じて家庭への支援や働きかけ等も重要になります。そのため、全体計画においては、個別指導に関する方針や項目を掲げておくことが必要です。

(5) 寄宿舎との連携

寄宿舎では、寄宿舎指導員による教育課程外の日常生活に関する指導が行われています。寄宿舎での毎日の食事における指導のほか、季節の行事や歓送迎会などの行事では、菓子や食事の用意をしたり、外食をしたりすることもあります。

このため、寄宿舎指導員と連携を図ることにより、学校における食の指導と寄宿舎における食の指導に一貫性をもたせることができます。

(6) 家庭・地域・事業所等との連携

PTA や地域住民を対象とした学校給食試食会等を利用して、給食の内容や給食指導の目的・方法などを実際に知ってもらうことは、学校と家庭や地域との間で食に関する指導について共通理解を図る大切な機会と言えます。

また、長期休業等においても、児童生徒の生活リズムが確立又は安定するよう、学校と家庭と事業所等が一貫性のある指導や支援を行うことが大切です。このため、例えば、栄養教諭が保護者懇談会や支援会議等に参加して食に関する指導について情報提供するなど、関係者と連携することが大切です。

5 全体計画を踏まえた、食に関する指導を推進するに当たっての留意点

特別支援学校において、全体計画を踏まえた効果的な指導を進めるためには、児童生徒の実態に即して、生活に結び付いた学習活動や、児童生徒が見通しをもって、意欲的・主体的に取り組むことができるような学習活動を行うことが大切です。このため、食についての興味・関心や本人がどのような願いを抱いているのかなどの情報も学級担任から得ておくことも大切です。

また、児童生徒一人一人の障害の状態等の多様化により、個に応じた適切な指導や支援が求められています。このため、食に関する全体計画を踏まえた、食に関する指導を推進するに当たっては、個別の指導計画との関連を図った指導を行うよう留意する必要があります。また、各教科等の指導や自立活動の指導を行う場合は、食に関する全体計画に示された食に関する指導内容との関連を十分に図り、効果的な指導につながるよう留意する必要があります。(詳細：173 ページ「(1) 各教科等の指導」参照)

(1) 視覚障害のある児童生徒についての指導上の留意点

視覚障害による食経験の少なさを補い、食べる喜びや楽しさを経験する機会を増やす

ことが必要です。例えば、給食を食べながら、実際に使用されている食材について話す機会を設定したり、味覚以外にも触覚（手触り）、嗅覚（匂い）、聴覚（野菜を噛む音など）及び保有する視覚を十分活用し、観察や体験をすることを多く取り入れたり、能動的に観察や体験をしようとする意欲を育てるよう工夫します。

全盲の児童生徒については、言葉による指導に合わせ、教師と一緒に直接食器に手を当てて、食器や料理の位置を知らせることや、食事マナーの実際の動作を指導するなどの工夫が必要になります。

また、弱視の児童生徒が認識しやすいように、黒いしゃもじや食器、濃い色のついた皿や、こぼれにくい深皿などの使用も有効です。

献立は、「点字」で配付するなどし、その活用が難しい児童生徒には、「音声教材」を使用するのもよいでしょう。

授業の中で、全体に対して「あっち」「こっち」などの指示語を、単純に指差ししながら使うことは、どの方向を指しているのかわからずに、活動への意欲まで委縮させてしまう可能性があるため、注意しなければなりません。

(2) 聴覚障害のある児童生徒についての指導上の留意点

聴覚障害のある児童生徒の場合、音や話し言葉が聞こえない・聞こえにくい状態にあるため、食事に関する活動や学習において困難さが生じることがあります。

例えば、クチャクチャと音を立てないで食べることを伝えるためには、本人が保有する聴覚を活用して食べ方を知らせたり、音が聞こえない場合は口を閉じて食べるなど他の感覚を活用して食べ方を知らせたりする方法が考えられます。また、食に関する約束やマナーなどを絵や画像、動作など視覚的に分かりやすい教材を使って知らせる方法もあります。

また、給食を食べながら、食材や料理名を食べ物の絵カードや写真と照らし合わせて覚える方法も考えられます。

さらに、食事をしながら「甘い」「苦い」「酸っぱい」「辛い」「熱い」「冷たい」「好き嫌い」「好物」等、生活に必要な言葉を体験と結び付けて覚えられるように工夫する方法もあります。

(3) 肢体不自由のある児童生徒についての指導上の留意点

自分に合った自助食器を使って食べることで、食べる機能や意欲が高まります。そのためには、可能な限りその児童生徒に合った食形態の工夫をした給食が提供できるよう、検討することが必要です。また、咀嚼や嚥下がしやすくなる事前の口腔のマッサージなども、とても有効です。言語聴覚士など、専門家の診断や助言に基づき、食形態や指導方法について、保護者と学校の関係者間で十分な検討を行うことが重要です。

(4) 病弱者である児童生徒についての指導上の留意点

児童生徒の病気の状態によっては、学習時間や活動内容に制限や配慮が必要な場合があ

り、学習活動を行うことで心身へ負担をかけないように、主治医の診断や保護者からの情報等も考慮しながら、指導計画を作成します。

学習時間や活動内容の制限があることで、学習が遅れたり、安易に内容を取り扱わなかったりすることのないように、基礎的・基本的な事項を習得させる視点から指導内容を精選するなど、効果的に指導する必要があります。

ただし、可能な活動はできるだけ実施できるように適切に配慮することが必要であり、必要以上に制限しないことが重要です。特に、体験的な活動を伴う内容の指導に当たっては、安全で効果的な学習活動が展開できるように、指導内容や方法を工夫することが求められます。

健康状態の維持や管理、改善に関する内容の指導にあたっては、自己理解を深めながら学びに向かう力を高めるために、各教科等と自立活動における指導との密接な関連を図り、学習効果を一層高めるようにします。

また、調理実習等の計画に当たっては、主治医や家庭、学級担任等と連絡を密にとり、取り扱うことができる食材や食事量、服薬の状況や食事との関連などを把握した上で、綿密な計画を立てるようにします。

(5) 知的障害のある児童生徒についての指導上の留意点

机上の知識や技能は断片的になりやすく、実際の生活の場で応用されにくいので、学校や家庭生活に直接結びついた具体的な活動を中心に学習できるように配慮しましょう。

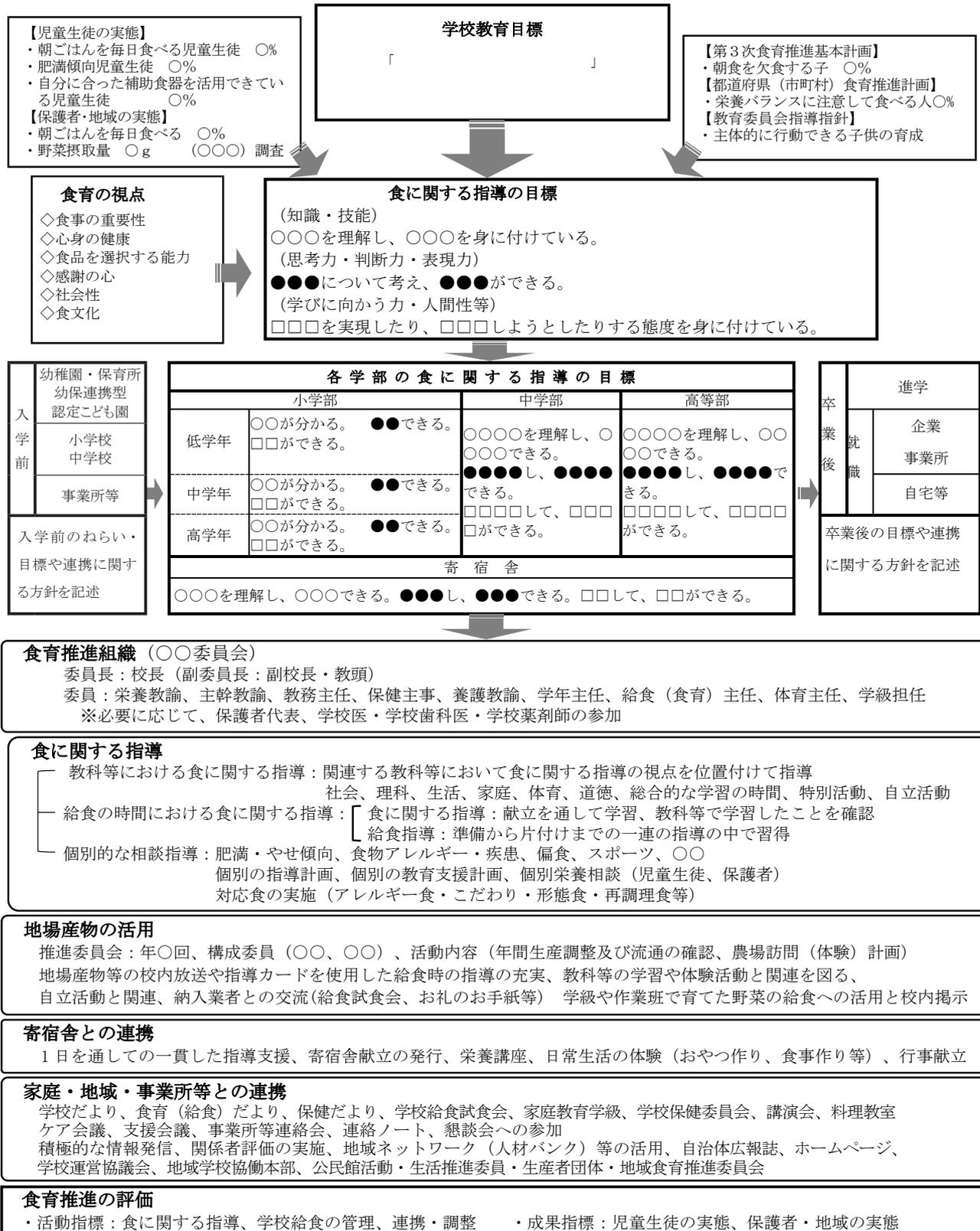
また、「視覚的」「具体的」「肯定的」に伝えるようにすることが大切です。

【「視覚的」「具体的」「肯定的」に伝える】

- ・「視覚的」：「言って伝える」から「見せて伝える」へ
図や写真、絵カードや実物を用いて指導することで、見通しが持てたり、イメージがしやすいようにします。
- ・「具体的」：具体的な言葉の方が分かりやすい
「ちゃんと」「きちんと」「しっかり」等は、伝わりにくい言葉です。
例)「お盆をちゃんとしまつて」⇒「お盆をこの棚に置くよ」
(足を机にのせている子へ)「ちゃんとして」⇒「机から足をおろすよ」
「ちょっと食べてみよう」⇒「このリングを一切れ食べてみよう」
「牛乳は、そこに置いてね」⇒「牛乳は、机の上の★の上に置いてね」
- ・「肯定的」：肯定的な指示の方が分かりやすい
「(危険だから)だめ」「迷惑だから(〇〇しないでね)」の()の中を想像できにくいいため、否定的な表現だけが伝わってしまいがちです。
「できた」という達成感につながる、「してよいこと」「してほしいこと」「どうすればよいのか」を伝え、自己肯定感をもてるようにします。
「廊下は走りません」⇒「廊下は歩きましょう」
「早く食べてはダメ」⇒「あと5回かんでから飲み込みましょう」

第6節 具体的な全体計画のイメージ（特別支援学校）

1 食に関する指導の全体計画①(小・中・高等学校に準じた教育を行う場合)例



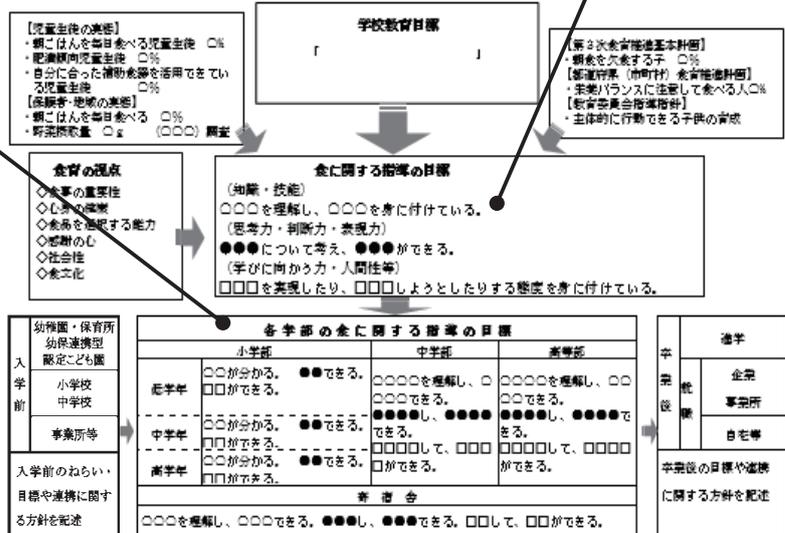
食に関する指導の全体計画① 作成視点(小・中・高等学校に準じた教育を行う場合)

基本的に、小学校、中学校の全体計画①の作成視点に準じる。

- ・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」をとり入れて設定
- ・保護者の要望や意向なども十分に考慮
- ・資質・能力の三つの柱、六つの食育の視点が入るように設定

- 学校教育目標を実現させるため、各学部の目標を設定
 - ・発達の段階を考慮
 - ・実態を考慮
個人差が大きい上、障害の状態は変化し得ることを考慮
 - ・具体的に設定
実現状況を見極め、評価の際に活用
 - ・学部ごとに設定
小学部は、学年ごとや2学年分まとめるなど校内で検討
 - ・寄宿舎がある場合は、連携を図るため記述

1 食に関する指導の全体計画①(特別支援学校:小・中・高等学校に準じた教育を行う場合)例



- ・推進組織について具体的に記述
- ・詳細な計画については、全体計画②へ記述

- ・学校のある地域の地場産物だけでなく、児童生徒の自宅のある地域の産物についても配慮
- ・学級園や作業班等で栽培した野菜の活用についても考慮
- ・詳細は、全体計画②へ記述

- ・寄宿舎との連携は大きな力となるので、寄宿舎がある場合には記述
- ・学校における指導と寄宿舎における指導に一貫性をもたせる
- ・詳細な連携した内容は、全体計画②へ記述

- ・目標を達成した様子が子供の姿でイメージできるよう、できる限り具体的な指標の設定をして評価

食育推進組織 (○○委員会)
委員長: 校長(副委員長: 副校長・教頭)
委員: 栄養教諭、主幹教諭、教務主任、保健主事、養護教諭、学年主任、給食(食育)主任、体育主任、学級担任
※必要に応じて、保護者代表、学校医、学校歯科医、学校薬剤師の参加

食に関する指導
教科等における食に関する指導: 関連する教科等において食に関する指導の視点を位置付けて指導
社会、理科、生活、家庭、体育、道徳、総合的な学習の時間、自立活動
給食の時間における食に関する指導: 食に関する指導: 献立を通して学習、教科等で学習したことを確認
給食指導: 準備から片付けまでの一連の指導の中で習得
個別的な相談指導: 肥満、やせ傾向、食物アレルギー、疾患、偏食、スボーツ、○○
個別の指導計画、個別の教育支援計画、個別栄養相談(児童生徒、保護者)
対応食の実施(アレルギー食、こだわり・形態食、再開理食等)

地場産物の活用
推進委員会: 年○○回、構成委員(○○、○○)、活動内容(年間生食調査及び流通の確認、農産物訪問(体験)計画)
地場産物等の校内放送や指導カードを使用した給食時の指導の充実、教科等の学習や体験活動と関連を図る、自立活動と関連、納入業者との交流(給食試食会、お礼のお手紙等) 学級や作業班で育てた野菜の給食への活用と校内掲示

寄宿舎との連携
1日を通しての一貫した指導支援、寄宿舎設立の発行、栄養講座、日常生活の体験(おやつ作り、食器作り等)、行事献立

家庭・地域・事業所等との連携
学校たより、食育(給食)たより、保護たより、学校給食研究会、家庭教育学級、学校保健委員会、講演会、料理教室
ケア会議、支援会議、事業所等連絡会、連絡ノート、懇談会への参加
積極的な情報発信、関係者評価の実施、地域ネットワーク(人材バンク)等の活用、自治体広聴誌、ホームページ、
学校運営協議会、地域学校協議会、公民館活動、生活福祉委員、生産者団体、地域食育推進委員会

食育推進の評価
活動指標: 食に関する指導、学校給食の管理、連携・調整、成果指標: 児童生徒の実態、保護者、地域の実態

- ・障害の状態や特性及び心身の発達の段階を十分に考慮
- ・詳細については、全体計画②に記述するが、全てを記述するのではなく、その年の指導内容について記述

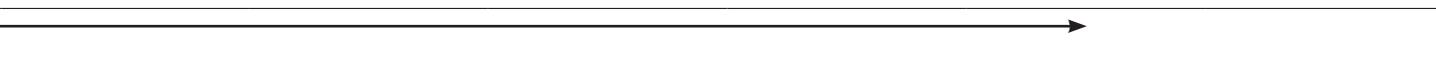
- ・学校や家庭、地域が連携し、共通理解を図ることができるような取組について記述
- ・放課後や長期休業・卒業後の生活の場となる事業所との連携についても記述
- ・詳細な活動計画等は、全体計画②へ記述

第3章 食に関する指導に係る全体計画の作成

1 食に関する指導の全体計画②（小・中学校に準じた教育を行う場合）例

学校行事等		入学式 修学旅行	運動会 学校公開	校外学習	宿泊学習	
推進体制	進行管理		委員会		委員会	
	計画策定	計画策定				
教科・道徳	小学部 教科等	4月	5月	6月	7月	8月～9月
	社会	県の様子【4年】、世界の中の日本、日本の地形と気候【5年】	私たちの生活を支える飲料水【4年】、高地に住む人々の暮らし【5年】	地域にみられる販売の仕事【3年】、ごみのしよりと再利用【4年】、寒い土地の暮らし【5年】、日本の食糧生産の特色【5年】、狩猟・採集や農耕の生活、古墳、大和政権【6年】	我が国の農家における食料生産【5年】	地域に見られる生産の仕事（農家）【3年】、我が国の水産業における食料生産【5年】
	理科		動物のからだのつくりと運動【4年】、植物の発芽と成長【5年】、動物のからだのはたらき【6年】	どれくらい育ったかな【3年】、暑くなると【4年】、花から実へ【5年】、植物のからだのはたらき【6年】	生き物の暮らしと環境【6年】	実がたくさんできたよ【3年】
	生活	がっこうだいすき【1年】	たねをまこう【1年】、やさいをそだてよう【2年】			秋の暮らし さつまいもをしゅうかくしよう【2年】
	家庭		おいしい楽しい調理の力【5年】	朝食から健康な1日の生活を【6年】		
	体育			毎日の生活と健康【3年】		
	他教科	たけのこぐん【2国】	茶つみ【3音】	ゆうすげむらの小さな旅館【3国】	おおきなかぶ【1国】 海のいのち【6国】	
	道徳科	1 強く生きようとする意欲を高め、明るい生活態度を養うとともに、健全な人生観の育成を図る。 2 経験の拡充を図り、豊かな道徳的心情を育て、広い視野に立って道徳的判断や行動ができるように指導する。				
	総合的な学習の時間	地元の伝統野菜をPRしよう【6年】—— 体験学習（安全と保健に留意する。）・交流及び共同学習（近隣などの小・中学校と実施。）				
	中学部 教科等	4月	5月	6月	7月	8月～9月
社会	世界各地の人々の生活と環境【1年】、大航海時代の幕開け【2年】、都市から広がる大衆文化【3年】	世界各地で生まれる文明【1年】、東アジアの貿易と南蛮人、日本の気候の特色【2年】	世界の食文化とその変化【1年】、各地を結ぶ陸の道・海の道【2年】、大きく変化した私たちの生活【3年】	稲作による生活の変化【1年】、日本の農業とその変化【2年】、私たちの生活と文化【3年】	世界の諸地域（アジア）【1年】、日本の諸地域（九州・南西諸島）【2年】	
理科	花のつくりとはたらき【1年】、物質の成り立ち【2年】、生物の成長とふえ方【3年】	水や栄養分を運ぶしくみ【1年】	栄養分をつくるしくみ【1年】、生命を維持する働き【2年】	植物のなかま分け【1年】、遺伝の規則性と遺伝子【3年】	動物のなかま【2年】	
技術家庭	食生活と栄養【2年】		献立作りと食品の選択【2年】			
保健体育		食生活と健康【3年】	体の発育・発達【1年】、水の利用と確保【2年】			
他教科	花曇りの向こう【1国】、握手【3国】、A History of Vegetables【3英】	ダイコンは大きな根【1国】	言葉を集めよう【1国】		学校の文化祭【1英】、盆土産【2国】	
道徳科	1 強く生きようとする意欲を高め、明るい生活態度を養うとともに、健全な人生観の育成を図る。 2 経験の拡充を図り、豊かな道徳的心情を育て、広い視野に立って道徳的判断や行動ができるように指導する。					
総合的な学習の時間	体験学習（安全と保健に留意する。）・交流及び共同学習（近隣などの小・中学校と実施。） 和文化の美を追求しよう【1年】					
自立活動	<関連例> 【1 健康の保持】 【2 心理的な安定】 【6 コミュニケーション】 糖尿病の児童生徒が自己の病気を理解し、病状に応じた対応ができるようになる。 【1 健康の保持】 【3 人間関係の形成】 【4 環境の把握】 【6 コミュニケーション】 食物アレルギーのある児童生徒が、自分でアレルギーに注意 【4 環境の把握】 【5 身体の動き】 視覚障害のある児童生徒が、教師の身体や模型などに直接触って確認した後、自分の身体を実際に使って					

学校祭	避難訓練			転入学保護者説明会	卒業式
委員会		委員会		委員会	
		評価実施	評価結果の分析	計画案作成	
10月	11月	12月	1月	2月	3月
			市の様子の移り変わり【3年】、長く続いた戦争と人々の暮らし【6年】	日本とつながりの深い国々【6年】	
		水溶液の性質とはたらき【6年】	物のあたたまりかた【4年】		
食べて元気！ごはんのみそ汁【5年】	まかせてね今日の食事【6年】				
	育ちゆく体とわたし【4年】		病気の予防【6年】		
サラダで元気【1国】 言葉の由来に関心をもとう【6国】	くらしの中の和と洋【4国】、和の文化を受けつぐ【5国】	プロフェッショナルたち【6国】	おばあちゃんに聞いたよ【2国】	みらいへのつばさ（備蓄計画）【6算】	うれしいひなまつり【1音】



10月	11月	12月	1月	2月	3月
律令国家でのくらし【1年】、日本の諸地域（中国・四国）【2年】	世界の諸地域（ヨーロッパ、アフリカ）【1年】、日本の諸地域（近畿）【2年】、私たちのくらしと経済【3年】	世界の諸地域（南北アメリカ）【1年】、日本の諸地域（中部）【2年】	世界の諸地域（オセアニア）【1年】、日本の諸地域（関東）【2年】	世界の様々な地域の調査【1年】、日本の諸地域（東北）、地域によって異なる食文化【2年】	日本の諸地域（北海道）【2年】
	水溶液の性質【1年】酸・アルカリと塩【3年】	多様なエネルギーとその移り変わり【3年】	自然界のつり合い【3年】	自然が人間におよぼす影響【3年】	
調理と食文化【2年】	生物育成（技）【2年】				
生活習慣病とその予防【3年】		健康な生活と病気の予防【3年】			
幻の魚は生きていた【1国】、自然物のデザイン【1美】、帰れソレントへ【3音】	故郷【3国】	新聞の社説を比較して読もう【3国】	「六段の調べ」【1音】	組曲「展覧会の絵」から【2音】	

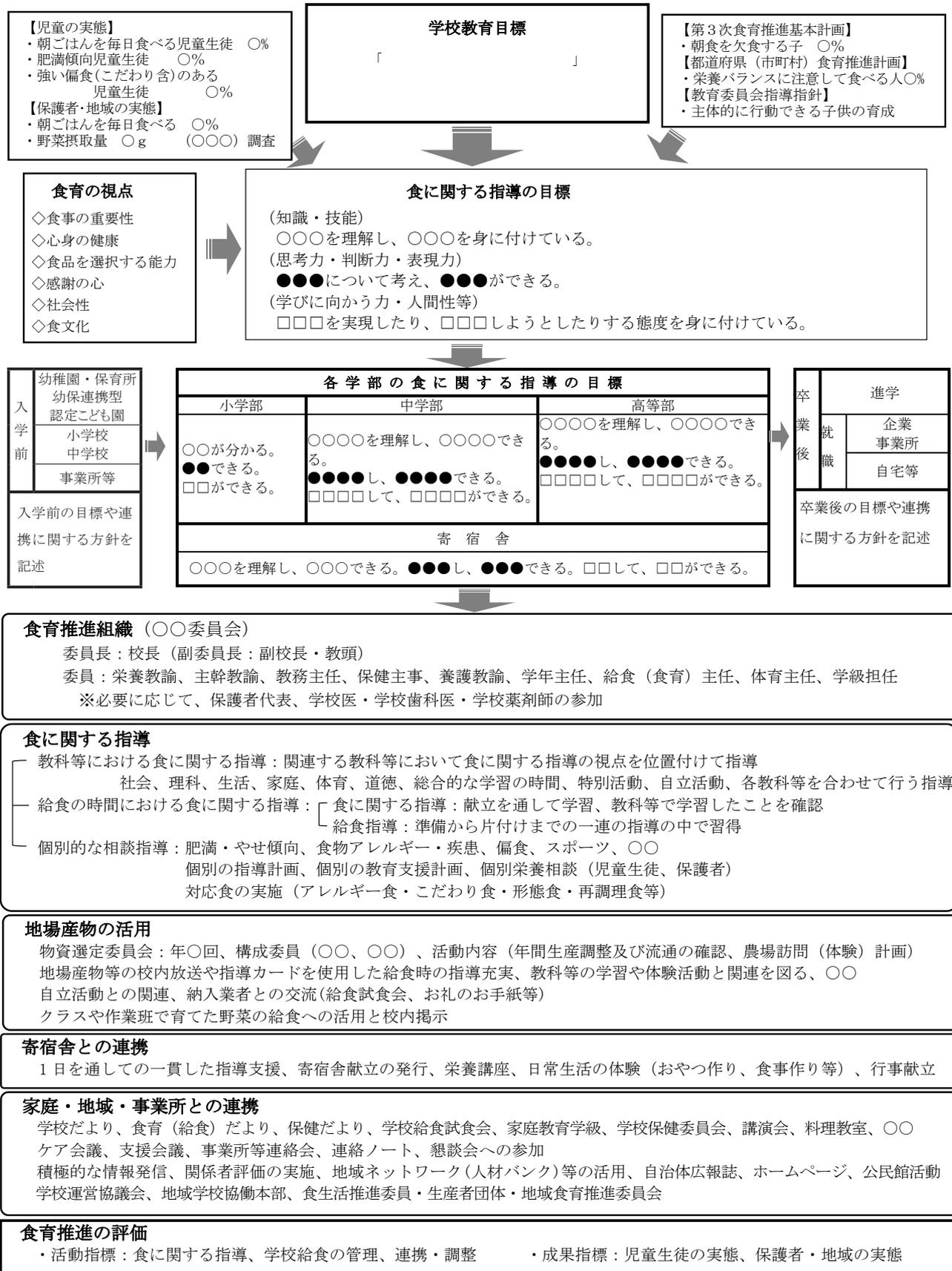
しながら食事をするができるようになる。
繰り返し学習することで、箸の持ち方や姿勢などの食事のマナーを習得する。

第3章 食に関する指導に係る全体計画の作成

		1 学期					
学級活動* 食育教材活用	低学年	・給食がはじまるよ* ・はし名人になろう* ・食べ物「旬」* ・おやつを食べ方を考えてみよう* ・食事をおいしくするまほうの言葉* ・みんなで食べるとおいしいね* ・元気のもと朝ごはん* ・きせつのごちそう					
	中学年	・食べ物のみみつ* ・食べ物大变身* ・生活リズムを調べてみよう* ・元気な体に必要な食事* ・マナーのもつ意味* ・好き嫌いをしないで食べよう* ・地域に伝わる行事食を調べてみよう* ・昔の生活と今の生活をくらべてみよう*					
	高学年	・食べ物栄養* ・食事と健康について考えてみよう* ・地域に伝わる食べ物を大切にしよう* ・日本の食文化を伝えよう* ・よくかんで食べよう					
	中学部	・望ましい食習慣を身につけよう ・食の自己管理能力を身に付けよう ・日本の文化を知り、これを大切にしていこう					
特別活動	児童生徒会活動	片付け点検確認・呼びかけ・身支度チェック 発表「よく噛むことの大切さ」			生産者との交流給食会 リクエスト献立募集・集計		
	学校行事	お花見給食・全校集会・修学旅行・校外学習			交流給食会・学校祭・運動会		
	給食の時間	給食指導	小学部	仲良く食べよう 楽しく食べよう 給食のきまりを覚えよう 楽しい給食時間にしよう		食べ物を大切にしよう 食事の環境について考えよう 感謝して食べよう	
			中学部	給食時間の過ごし方 ・準備、後片付けの仕方・協力体制 ・当番の身支度・手洗いの励行		準備・後片付けの協力の仕方 ・給食当番と当番以外の効率的な動き	
食に関する指導		小学部	給食を知ろう 食べ物の働きを知ろう 季節の食べ物について知ろう		食べ物の名前を知ろう 食べ物の3つの働きを知ろう 食生活について考えよう		
		中学部	朝食の大切さを見直そう 伝統的食文化（行事食・節句料理・郷土料理）・朝食・生活リズム 夏の食事（夏野菜・水分補給・夏バテ予防）		日本食を見直し良さを知ろう（郷土 食事のあいさつ、ノロウイルス バランスのよい食事（3食のバランス、		
学校給食の 関連事項	月目標	4月	5月	6月	7月	8月～9月	
	食文化の伝承	給食の準備をきちんとしよう お花見献立	きれいなエプロンを身につけよう 端午の節句	よくかんで食べよう カミカミ献立	楽しく食事をしよう 七夕献立	正しく配膳をしよう お月見献立	
	行事食	入学進級祝献立お花見献立				祖父母招待献立、すいとん汁	
	旬の食材	なばな、春キャベツ、 たけのこ、新たまねぎ、 きよみ	アスパラガス、グリーン ピース、そらまめ、新た まねぎ、いちご	アスパラガス、じゃがい も、にら、いちご、びわ、 アンデスメロン、さくら んぼ、	おくら、なす、かぼちゃ、 ピーマン、レタス、ミニ トマト、すいか、プラム	さんま、さといも、ミニトマト、 とうもろこし、かぼちゃ、えだまめ、 きのこ、なす、ぶどう、なし	
	地場産物	じゃがいも	こまつな、チンゲンサイ 、じゃがいも	こまつな、チンゲンサイ、 なす、ミニトマト		こまつな、チンゲンサイ、たまねぎ、	
	個別的な 相談指導		すこやか教室		すこやか教室（面談）		
寄宿舎との連携	寄宿舎献立の発行・親子食事会・リクエストメニュー・生活練習への助言（おやつ作り・食事作り）・栄養講座・行事献立（行事・寄宿舎行事～寄宿舎へよ						
家庭・ 地域・ 事業所等 との連携	たより	・朝食の大切さ ・運動と栄養 ・食中毒予防 ・夏休みの食生活				・地元の野菜の特色・地場産品物のよさ	
	行事等	幼保小中連絡会	学校公開 学校給食試食会	懇談会	公民館親子料理教室	評議員会 交流給食会	
	年間	支援会議、ケア会議、事業所等連絡会、連絡ノート					

2学期			3学期		
・食べ物が届くまで*					
・バイキング給食にチャレンジ*		・朝食の大切さを知ろう		・食べ物から世界を見よう*	
				・食べ物はどこから*	
			→		
			学校給食週間の取組		
			給食週間・給食感謝の会・学習発表会		
			給食の反省をしよう		
			1年間の給食を振り返ろう		
			正しい食事マナー ・はし、食器の持ち方 ・会話の内容 ・食事のあいさつ		
			食べ物に関心をもとう 食生活を見直そう 食べ物と健康について知ろう		
の産物 ・郷土への関心			楽しい給食時間の過ごし方を考えよう（一年間の振り返り） 学校給食週間（歴史・伝統食と世界の料理） 生活習慣病予防		
寒さに負けない食事（風邪予防・冬至とかぼちゃ）					
10月	11月	12月	1月	2月	3月
後片付けをきちんとしよう	食事のあいさつをきちんとしよう	きれいに手を洗おう	給食について考えよう	食事マナーを考えて食事をしよう	1年間の給食をふりかえろう
和食献立	地場産物活用献立	冬至の献立	正月料理	節分献立	和食献立
		クリスマス献立	給食週間行事献立	リクエスト献立	卒業祝献立（選択献立）
さんま、さけ、きのこ、さつまいも、くり、かき、りんご、ぶどう	新米、さんま、さけ、さば、さつまいも、はくさい、ブロッコリー、ほうれんそう、ごぼう、りんご	のり、ごぼう、だいこん、ブロッコリー、ほうれんそう、みかん	かぶ、ねぎ、ブロッコリー、ほうれんそう、キウイフルーツ、ぼんかん	しゅんぎく、ブロッコリー、ほうれんそう、みかん、いよかん、キウイフルーツ	ブロッコリー、ほうれんそう、いよかん、きよみ
じゃがいも、りんご	たまねぎ、じゃがいも、りんご		たまねぎ、じゃがいも		
	すこやか教室				
・各スタッフ（校外）との連携（外：主治医・病院栄養科・言語聴覚士・作業療法士・理学療法士他）					
うこそ献立・卒業おめでとう献立～・希望献立）					
・日本型食生活のよさ			・運動と栄養・バランスのとれた食生活・心の栄養・かぜの予防		
PTA 講演会 学校祭	懇談会		評議員会 給食週間	転入学保護者説明会	

2 食に関する指導の全体計画①(知的障害のある児童生徒の教育を行う場合)例



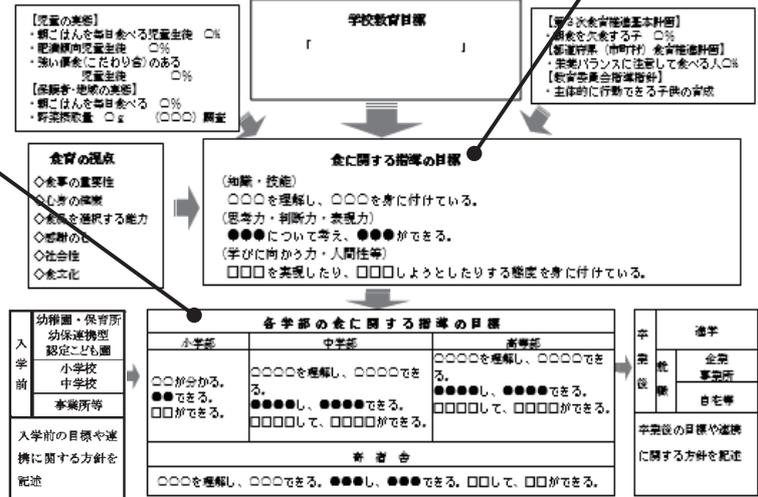
2 食に関する指導の全体計画① 作成視点(知的障害のある児童生徒の教育を行う場合)

基本的に、小学校、中学校の全体計画①の作成視点に準じる。

- ・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」をとり入れて設定
- ・保護者の要望や意向なども十分に考慮
- ・資質・能力の三つの柱、六つの食育の視点が入るように設定

- 学校教育目標を実現させるため、各学部の目標を設定
- ・発達段階を考慮
- ・実態を考慮
個人差が大きい上、障害の状態は変化し得ることを考慮
- ・具体的に設定
実現状況を見極め、評価の際に活用
- ・学部ごとで設定
- ・寄宿舎がある場合は、連携を図るため記述

2 食に関する指導の全体計画①(特別支援学校 知的障害のある児童生徒の教育を行う場合)例



- ・推進組織について具体的に記述
- ・詳細な計画については、全体計画②へ記述

- ・学校のある地域の地場産物だけでなく、児童生徒の自宅のある地域の産物についても配慮
- ・学級園や作業班等で栽培した野菜の活用についても考慮
- ・詳細は、全体計画②へ記述

- ・寄宿舎との連携は大きな力となるので、寄宿舎がある場合には記述
- ・学校における指導と寄宿舎における指導に一貫性をもたせる
- ・詳細な連携した内容は、全体計画②へ記述

- ・目標を達成した様子が子供の姿でイメージできるよう、できる限り具体的な指標の設定をして評価

食育推進組織(〇〇委員会)
 委員長:校長(副委員長:副校長・教頭)
 委員:栄養教諭、主幹教諭、教諭主任、保健主事、養護教諭、学年主任、給食(食育)主任、体育主任、学級担任
 ※必要に応じて、保護者代表、学校医・学校歯科医・学校薬剤師の参加

食に関する指導
 教科等における食に関する指導:関連する教科等において食に関する指導の視点を位置付けて指導
 社会、理科、生活、家庭、体育、道徳、総合的な学習の時間、自立活動、各教科等を合わせて行う指導
 給食の時間における食に関する指導:食に関する指導:献立を通して学習、教科等で学習したことを確認
 給食指導:進捗から片付けまでの一連の指導の中で習得
 個別別的な相談指導:肥満・やせ傾向、食物アレルギー・疾患、偏食、スポーツ、〇〇
 個別の指導計画、個別の教育支援計画、個別栄養相談(児童生徒、保護者)
 対応食の実施(アレルギー食・こだわり食・形態食・再調理食等)

地場産物の活用
 物資調達委員会:年〇回、構成委員(〇〇、〇〇)、活動内容(年間生産調整及び流通の確認、農産物間(体験)計画)
 地場産物等の校内放送や指導カードを使用した給食時の指導充実、教科等の学習や体験活動と関連を図る、〇〇
 自立活動との関連、納入業者との交流(給食試食会、お礼のお手紙等)
 クラスや作業班で育てた野菜の給食への活用と校内掲示

寄宿舎との連携
 1日を通しての一貫した指導支援、寄宿舎設立の発行、栄養講座、日常生活の体験(おやつ作り、食事作り等)、行事献立

家庭・地域・事業所との連携
 学校だより、食育(給食)だより、保健だより、学校給食委員会、家庭教育学級、学校保健委員会、講演会、料理教室、〇〇
 カア会、支援会、事業所等連絡会、連絡ノート、懇談会への参加
 積極的な情報発信、関係者評価の実施、地域ネットワーク(人材バンク)等の活用、自治体広報誌、ホームページ、公民館活動
 学校運営協議会、地域学校協議会、食生活推進委員・生産者団体・地域食育推進委員会

食育推進の評価
 ・活動指標:食に関する指導、学校給食の管理、連携・調整
 ・成果指標:児童生徒の実態、保護者・地域の実態

- ・障害の状態や特性及び心身の発達の段階を十分に考慮
- ・詳細については、全体計画②に記述するが、全てを記述するのではなく、その年の指導内容について記述

- ・学校や家庭、地域が連携し、共通理解を図ることができるような取組について記述
- ・放課後や長期休業・卒業後の生活の場となる事業所との連携についても記述
- ・詳細な活動計画等は、全体計画②へ記述

第3章 食に関する指導に係る全体計画の作成

2 食に関する指導の全体計画②（知的障害のある児童生徒の教育を行う場合）例

		4月	5月	6月	7月	8月～9月
学校行事等		入学式 修学旅行	運動会 学校公開	校外学習	宿泊学習	
推進体制	進行管理		委員会		委員会	
	計画策定	計画策定				
発達段階		1段階（日常生活を営むのにはほぼ常時援助が必要である者）の指導内容例				2段階（日常
小学部	生活	<p>ア 基本的生活習慣</p> <ul style="list-style-type: none"> ・教師と一緒に食事の前に手洗いをする。 ・配膳の時に行儀よく待つ。 ・教師と一緒に、自分の食器を並べたり、片付けたりする。 ・食前・食後の挨拶のしぐさをする。 ・スプーン・フォークや自助具を使って教師の支援を受けながら食べる。 ・ストローやコップで飲む。 ・茶わんなどを手に持って食事をする。 ・好き嫌いをしないで食べる。 ・食事の途中で遊ばないで食べる。 ・よくかんで食べる。 ・一口の適量を知る。 ・よい姿勢で食べる。 <p>カ 役割</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食のときに、教師と一緒に食器を並べたり、牛乳を配ったりするなどの係活動をする。 <p>サ 生命・自然</p> <ul style="list-style-type: none"> ・植物を育て、成長や変化に気付く。 				<p>ア 基本的生活習慣</p> <ul style="list-style-type: none"> ・一人で食事の前に手洗いをし、食器を並べたり、片付けたりする。 ・自分の食器を並べたり、片付けたりする。 ・食前・食後の挨拶をする。 ・スプーン・フォークやストローやコップで飲む。 ・必要に応じて、茶わんやコップで飲む。 ・主食と副食をとり合わせて食べる。 ・食事中は立ち歩かず、食後一人で口の周りを拭く。 ・食品や簡単な献立のしょうゆやソースなカ 役割 ・給食運びなどの係活動 <p>サ 生命・自然</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生き物は食べ物を食
	体育	<p>G 保健</p> <ul style="list-style-type: none"> ・うがいをしたり、手洗いをしたりする。 	<p>G 保健</p> <ul style="list-style-type: none"> ・身体測定の結果に関 			
発達段階		1段階（他人との意思の疎通や日常生活への適応に困難が大きい者）の指導内				
教科・道徳・総合的な学習の時間	社会	<p>エ 産業と生活</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生産者や消費者をつなぐ商店、市場などの働きと人々の生活との関わりが分かる。 ・農業、漁業などと自分たちの生活とのつながりが分かる。 			<p>カ 外国の様子</p> <ul style="list-style-type: none"> ・外国の料理や食事の習慣などを知る。 	
	理科	<p>ア 身の回りの生物</p> <ul style="list-style-type: none"> ・植物の育ち方には、種子から発芽し子葉が出て、葉がしげり、花が咲き、花が果実になった後に個体は枯死するという一定の順序があることを理解する。 				
	職業・家庭（家庭分野）	<p>B 衣食住の生活</p> <p>ア 食事の役割</p> <ul style="list-style-type: none"> ・簡単な食品や料理の名前が分かる。 ・主食、主菜、副菜などについて知る。 ・食事は健康を保ち、身体の成長や活動のもとになることに気付く。 ・健康の維持に必要な栄養や適切な食事量に気付く。 ・食事は気持ちや心の安定にも大きな役割があることに気付く。 ・食事の時間を楽しみにする。 ・美味しいことを喜び、伝え合い共有する。 			<p>イ 調理の基礎</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品の洗い方、切り方が分かり、簡単な調理をする。 ・食品の変質について知り、衛生的な保存の仕方が分かる。 ・冷蔵庫の使い方が分かる。 ・食品、食器などの衛生に気を付ける。 	
	保健体育	<p>H 保健</p> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養が偏らないようにバランスのとれた食事をし、食べすぎないようにして健康的な生活を送ることができるようにする。 ・身体の発育に関心をもつ。 ・身体各部の働きを知る。 				
		1 学期				
道徳科		<p>1 強く生きようとする意欲を高め、明るい生活態度を養うとともに、健全な人生観の育成を図る。</p> <p>2 経験の拡充を図り、豊かな道徳的心情を育て、広い視野に立って道徳的判断や行動ができるように指導する。</p> <p>3 個々の児童生徒の知的障害の状態、生活年齢、学習状況及び経験等に応じて、適切に指導の重点を定め、指導内容を具体化し、</p>				
総合的な学習の時間		<p>体験学習（安全と保健に留意する）・交流及び共同学習（近隣などの小・中学校と実施）・探究的な学習【中学部】（生徒が自らの</p>				
自立活動		<p><関連例></p> <p>【1 健康の保持】 【2 心理的な安定】 【5 身体の動き】 高度肥満である児童生徒が、体重増加の防止に必要な生活について理解を深め、</p> <p>【1 健康の保持】 【4 環境の把握】 【5 身体の動き】 障害が重度で重複している児童生徒が、睡眠、食事、排泄などの基礎的な生活リ</p> <p>【2 心理的な安定】 【3 人間関係の形成】 【6 コミュニケーション】 自閉症などの児童生徒が、情緒を安定させる方法を知ったり、自</p>				

10月	11月	12月	1月	2月	3月
学校祭	避難訓練			転入学保護者説明会	卒業式
委員会		委員会		委員会	
		評価実施	評価結果の分析	計画案作成	
生活を営むのに頻繁に援助を必要とする者)の指導内容例		3段階(適宜援助を必要とする者)の指導内容例			
<p>を洗う。 ルを拭く。 り、片付けたりする。</p> <p>やはしを使ってこぼさないように食べる。 上手に飲む。 んなどを手に持って食べる。 せて食べる。</p> <p>に席に座って食べる。 を拭く。 名前を言う。 どを上手にかける。他</p> <p>動をする。</p> <p>べて成長することをを知る。</p>		<p>ア 基本的な生活習慣</p> <ul style="list-style-type: none"> ・簡単な食事の準備(エプロンの着替え、手洗い、食器の運搬、配膳等)や後片付け(食器をまとめる、運搬する等)を友達と協力して行う。 ・はしで上手に食べる。 ・健康な身体を作るために、好き嫌いをしないで食べる。 ・マナーを守って一人で食事をする。 ・食べたい献立の名前を言う。 ・調味料を上手に使う。 <p>カ 役割</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食当番などの係活動をする。 <p>サ 生命・自然</p> <ul style="list-style-type: none"> ・植物を栽培し、発芽、開花、結実といった一連の成長の様子が分かる。 ・除草したり、肥料を施したりする。 			
心をもつ。		<p>G 保健</p> <ul style="list-style-type: none"> ・身体測定の結果や身体の変化などから、自分の身体の成長に関心をもつ。進んで健康診断などを受ける。 			
容例	2段階(生徒の日常生活や社会生活及び将来の職業生活の基礎を育てる)の指導内容例				
	<p>エ 産業と生活</p> <ul style="list-style-type: none"> ・名産品や特産物について知り、特色ある地域の様子について理解する。 		<p>カ 外国の様子</p> <ul style="list-style-type: none"> ・外国の料理や食事の習慣など、日本と他の国との大まかな違いについて理解する。 		
	<p>ア 人の体のつくりと運動</p> <ul style="list-style-type: none"> ・人の体には骨と筋肉があることを知る。 ・人が体を動かすことができるのは、骨と筋肉の働きによることを理解する。 		<p>イ 季節と生物</p> <ul style="list-style-type: none"> ・植物の成長は、暖かい季節、寒い季節などによって違いがあることを理解する。 		
かる。	<p>B 衣食住の生活</p> <p>ア 食事の役割</p> <ul style="list-style-type: none"> ・写真や見本を見て、食事の注文をする。 ・マナーを守って楽しく食事をする。 <p>イ 栄養を考えた食事</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自分の食生活に関心を持ち、健康によい食事のとり方に気付く。 ・栄養を考え、いろいろな食品を組み合わせてバランスよく食べる。 ・自分の食事の改善点や解決方法を考える。 ・食品に含まれる栄養素の特徴により、「主にエネルギーのもとになる」、「主に体をつくるもとになる」、「主に体の調子を整えるもとになる」の三つのグループに分けられることが分かる。 ・和食の基本である米飯とみそ汁の組合わせや、旬の食材、地域の伝統的な料理、和食と洋食、他国の馴染みのある料理や食べ物等、より食への関心を広げ深める。 		<p>ウ 調理の基礎</p> <ul style="list-style-type: none"> ・献立に合わせて、必要な材料を取りそろえる。 ・主な調味料の使い方が分かる。 ・調理用具などを安全に使う。 ・電気器具、ガス器具などの扱いに慣れる。 ・盛り付けや配膳をする。 ・食事の準備や後片付けをする。 ・調理室の簡単な整理・整頓をする。 		
	<p>H 保健</p> <ul style="list-style-type: none"> ・身体の発育・発達について理解する。 ・健康のために必要な運動や食事について理解し実践する。 				
2学期			3学期		
<p>体験的な活動を取り入れるなどの工夫を行う。</p> <p>課題を解決できるよう配慮する。)</p>					
<p>実践する。</p> <p>ズムを身に付けることができる。</p> <p>分の感情や気持ちを周囲に伝える手段を身に付けることで、集団の中で食べる等、様々な活動に参加できるようになる。</p>					

第3章 食に関する指導に係る全体計画の作成

		1 学期							
特別活動	学級活動*食育教材活用	小学部	<ul style="list-style-type: none"> 給食がはじまるよ* 食事をおいしくするまほうの言葉* 食べ物のおひみつ* 食べ物大变身* マナーのもつ意味* 食べ物から世界を見よう* 食べ物から世界を見よう* 				<ul style="list-style-type: none"> はし名人になろう* みんなで食べるとおいしいね* 好きな嫌いなで食べよう* 食事と健康について考えてみよう* 食べ物はどこから* 	<ul style="list-style-type: none"> 食べ物「旬」* 元気のもと朝ごはん* 地域に伝わる行事食を調べてみよう* 地域に伝わる食べ物を大切にしよう* 日本の食文化を伝えよう* 	<ul style="list-style-type: none"> おやつを食べ方を考えて きせつのごちそう 元気な体に必要な食事* 昔の生活と今の生
			中学部 高等部	<ul style="list-style-type: none"> 食べ物大变身* 好きな嫌いなで食べよう* 食事と健康について考えてみよう* 食べ物はどこから* 				<ul style="list-style-type: none"> 生活リズムを調べてみよう* 地域に伝わる行事食を調べてみよう* 地域に伝わる食べ物を大切にしよう* 日本の食文化を伝えよう* 	<ul style="list-style-type: none"> 元気な体に必要な食事* 昔の生活と今の生
				<ul style="list-style-type: none"> 食べ物大变身* 好きな嫌いなで食べよう* 食事と健康について考えてみよう* 食べ物はどこから* 				<ul style="list-style-type: none"> 生活リズムを調べてみよう* 地域に伝わる行事食を調べてみよう* 地域に伝わる食べ物を大切にしよう* 日本の食文化を伝えよう* 	<ul style="list-style-type: none"> 元気な体に必要な食事* 昔の生活と今の生
	児童生徒会活動	片付け点検確認・呼びかけ・身支度チェック				生産者との交流給食会			
	学校行事	お花見給食・全校集会・修学旅行・校外学習				交流給食会・学校祭・運動会			
	給食の時間	給食指導	小学部	仲良く食べよう 楽しく食べよう 給食のきまりを覚えよう 楽しい給食時間にしよう		食べ物を大切にしよう 食事の環境について考えよう 感謝して食べよう			
			中学部 高等部	給食時間の過ごし方 ・準備、後片付けの仕方・協力体制 ・当番の身支度・手洗いの励行		準備・後片付けの協力の仕方 ・給食当番と当番以外の効率			
		食に関する指導	小学部	給食を知ろう 食べ物の働きを知ろう 季節の食べ物について知ろう		食べ物の名前を知ろう 食べ物の3つの働きを知ろう 食生活について考えよう			
			中学部 高等部	朝食の大切さを見直そう 伝統的食文化（行事食・節句料理・郷土料理）・朝食 生活リズム・夏の食事（夏野菜・水分補給・夏バテ予防）		日本食を見直し良さを知ろう 食事のあいさつ、ノロウイルス バランスのよい食事（3食の			
			4 月	5 月	6 月	7 月	8 月～9 月		
学校給食の関連事項	月目標	給食の準備をきちんとしよう	きれいなエプロンを身につけよう	よくかんで食べよう	楽しく食事をしよう	正しく配膳をしよう			
	食文化の伝承	お花見献立	端午の節句		七夕献立	お月見献立			
	行事食	入学進級祝献立お花見献立		カミカミ献立		祖父母招待献立、すいとん汁			
	旬の食材	なばな、春キャベツ、たけのこ、新たまねぎ、きよみ	アスパラガス、グリーンピース、そらまめ、新たまねぎ、いちご	アスパラガス、じゃがいも、にら、いちご、びわ、アンデスメロン、さくらんぼ、	おくら、なす、かぼちゃ、ピーマン、レタス、ミニトマト、すいか、プラム	さんま、さといも、ミニトマト、とうもろこし、かぼちゃ、えだまめ、きのこ、なす、ぶどう、なし			
	地場産物	じゃがいも	こまつな、チンゲンサイ、じゃがいも	こまつな、チンゲンサイ、なす、ミニトマト		こまつな、チンゲンサイ、りんご			
個別相談指導	すこやか教室					すこやか教室			
寄宿舎との連携	寄宿舎献立の発行・親子食事会・リクエストメニュー・生活練習への助言（おやつ作り・食事作り）・栄養講座・行事献立（行事・								
家庭・地域・事業所等との連携	たより	・朝食の大切さ ・運動と栄養 ・食中毒予防 ・夏休みの食生活				・地元の野菜の特色・地場産			
	行事等	幼保小中連絡会	学校公開 学校給食試食会	懇談会	公民館親子料理教室	評議員会 交流給食会			
	年間	支援会議、ケア会議、事業所等連絡会、連絡ノート							

2学期			3学期		
みよう*					
・食べ物が届くまで*					
活をくらべてみよう*					
・バイキング給食にチャレンジ*		・朝食の大切さを知ろう			
・よくかんで食べよう					
			→		
			学校給食週間の取組		
			給食週間・給食感謝の会・学習発表会		
			給食の反省をしよう		
			1年間の給食を振り返ろう		
的な動き			正しい食事マナー ・はし、食器の持ち方 ・会話の内容 ・食事のあいさつ		
			食べ物に関心をもとう 食生活を見直そう 食べ物と健康について知ろう		
(郷土の産物 ・郷土への関心)			楽しい給食時間の過ごし方を考えよう (一年間の振り返り)		
バランス、寒さに負けない食事 (風邪予防・冬至とかぼちゃ))			学校給食週間 (歴史・伝統食と世界の料理) 生活習慣病予防		
10月	11月	12月	1月	2月	3月
後片付けをきちんとしよう	食事のあいさつをきちんとしよう	きれいに手を洗おう	給食について考えよう	食事マナーを考えて食事しよう	1年間の給食をふりかえろう
和食献立	地場産物活用献立	冬至の献立	正月料理	節分献立	和食献立
		クリスマス献立	給食週間行事献立	リクエスト献立	卒業祝献立 (選択献立)
さんま、さけ、きのこ、さつまいも、くり、かき、りんご、ぶどう	新米、さんま、さけ、さば、さつまいも、はくさい、ブロッコリー、ほうれんそう、ごぼう、りんご	のり、ごぼう、だいこん、ブロッコリー、ほうれんそう、みかん	かぶ、ねぎ、ブロッコリー、ほうれんそう、キウイフルーツ、ぼんかん	しゅんぎく、ブロッコリー、ほうれんそう、みかん、いよかん、キウイフルーツ	ブロッコリー、ほうれんそう、いよかん、きよみ
たまねぎ、じゃがいも、	たまねぎ、じゃがいも、りんご		たまねぎ、じゃがいも		
	すこやか教室				
・病態食等)・各スタッフ (校内外) との連携 (外: 主治医・病院栄養科・言語聴覚士・作業療法士・理学療法士他)					
寄宿舎行事～寄宿舎へようこそ献立・卒業おめでとう献立など～・希望献立)					
品物のよさ・日本型食生活のよさ			・運動と栄養・バランスのとれた食生活・心の栄養・かぜの予防		
PTA 講演会 学校祭	懇談会		評議員会 給食週間	転入学保護者説明会	