

令和8年度 健康教育・食育行政担当者連絡協議会

学校における食育の推進

文部科学省 総合教育政策局
健康教育・食育課 食育調査官 山上 望



文部科学省

MEXT

MINISTRY OF EDUCATION,
CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN

本日の内容

- 1 学校における食育の重要性について
- 2 食育関連の法令等について
- 3 推進体制と全体計画について
- 4 食に関する指導について
- 5 評価について

1 学校における食育の重要性について

1 学校における食育の重要性について

食に関する問題は、言うまでもなく家庭が中心となって担うものです。家族一緒の食事は、家庭教育の第一歩であるとともに、大切な家族のコミュニケーションやしつけの場でもある。他方、核家族化の進展、共働きの増加などの社会環境の変化や外食や調理済み食品の利用の増加などの食品流通の変化等を背景として、食生活の在り様も大きく変化しつつあり、保護者が子供の食生活を十分に把握し、管理していくことが困難になってきていることも現実です。



子供に対する食育は家庭を中心としつつ、学校においても積極的に取り組んでいくことが重要です。栄養教諭が中核となり食育推進体制を確立し、学校・家庭・地域が連携して、次代を担う子供の食環境の改善に努めることが必要です。

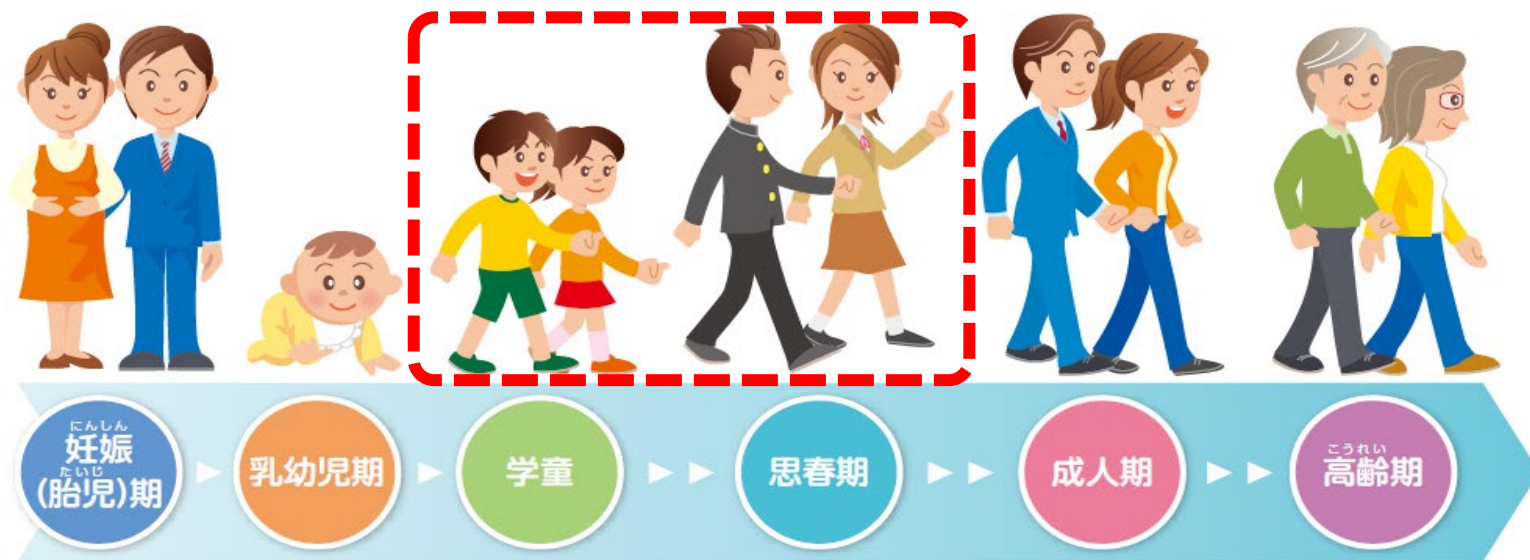
子供に望ましい食習慣を身に付けさせることは、次の世代の親への教育であるという視点も忘れてはなりません。

〈成長期の子供への食育〉

- 健康な心身を育むために欠かせないもの
- 将来の食習慣の形成に大きな影響を及ぼすもの



生涯を通じた食育が必要



1 学校における食育の重要性について

学年段階別に整理した資質・能力（例）

学年	①食事の重要性	②心身の健康	③食品を選択する能力	④感謝の心	⑤社会性	⑥食文化			
低学年	○食べ物に興味・関心をもち、楽しく食事ができる。	○好き嫌いせずに食べることの大切さを考えることができる。 ○正しい手洗いや、良い姿勢でよく噛んで食べることができる。	○衛生面に気を付けて食事の準備や後片付けができる。 ○いろいろな食べ物や料理の名前が分かる。	○動物や植物を食べて生きていることが分かる。 ○食事のあいさつの大切さが分かる。	○正しいはしの使い方や食器の並べ方が分かる。 ○協力して食事の準備や後片付けができる。	○自分の住んでいる身近な土地でとれた食べ物や、季節や行事にちなんだ料理があることが分かる。			
中学校	○日常の食事に興味・関心をもち、楽しく食事することが心身の健康に大切なことが分かる。	○健康に過ごすことを意識して、様々な食べ物を好き嫌いせずに3食規則正しく食べようとする事ができる。	○食品の安全・衛生の大切さが分かる。 ○衛生的に食事の準備や後片付けができる。	○食事が多くの人々の苦労や努力に支えられていることや自然の恩恵の上に成り立っていることが理解できる。 ○資源の有効利用について考える。	○協力したりマナーを考えたりすることが相手や思いやりや楽しい食事につながることを理解し、実践することができる。	○日常の食事が地域の農林水産物と関連していることが理解できる。 ○地域の伝統や気候風土と深く結び付き、先人によって培われてきた多様な食文化があることが分かる。			
高学年	○日常の食事に興味・関心をもち、朝食を含め3食規則正しく食事をとることの大切さが分かる。	○食事にかかわる多くの人々や自然の恵みに感謝し、残さず食べようとする事ができる。 ○残さず食べたり、無駄なく調理したりしようとする事ができる。	○食品の安全に関心をもち、衛生面に気を付けて、簡単な調理をすることができる。 ○体に必要な栄養素の種類と働きが分かる。	○栄養のバランスのとれた食事の大切さが理解できる。 ○食品をバランスよく組み合わせることで簡単な献立をたてる事ができる。	○日常の食事に興味・関心をもち、食環境と自分の食生活との関わりを理解できる。	○自らの健康を保持増進しようとし、自ら献立をたて調理することができる。 ○自分の食生活を見つめ直し、望ましい食事の仕方や生活習慣を理解できる	○食品に含まれている栄養素や働きが分かり、品質を見分け、適切な選択ができる。 ○生産者や自然の恵みに感謝し、食品を無駄なく使って調理することができる。 ○環境や資源に配慮した食生活を実践しようとする事ができる。	○マナーを考え、会話を楽しみながら気持ちよく会食をすることができる。 ○残さず食べたり、無駄なく調理したりしようとする事ができる。	○食料の生産・流通・消費について理解できる。 ○日本の伝統的な食文化や食に関わる歴史等に興味・関心をもつことができる。
小学校	○日常の食事に興味・関心をもち、楽しく食事することが心身の健康に大切なことが分かる。	○健康に過ごすことを意識して、様々な食べ物を好き嫌いせずに3食規則正しく食べようとする事ができる。	○食品の安全・衛生の大切さが分かる。 ○衛生的に食事の準備や後片付けができる。	○食事が多くの人々の苦労や努力に支えられていることや自然の恩恵の上に成り立っていることが理解できる。 ○資源の有効利用について考える。	○協力したりマナーを考えたりすることが相手や思いやりや楽しい食事につながることを理解し、実践することができる。	○日常の食事が地域の農林水産物と関連していることが理解できる。 ○地域の伝統や気候風土と深く結び付き、先人によって培われてきた多様な食文化があることが分かる。	○諸外国や日本の風土、食文化を理解し、自分の食生活は他の地域や諸外国とも深く結びついていることが分かる。		

食に関する指導の手引 - 第二次改訂版 -

児童生徒の食に関する実態等をふまえ、何が課題かを見極め、
児童生徒に必要な資質・能力の育成につながる取組が重要！！



食の自己管理能力を育てる

- 栄養や食事のとり方などについて、正しい基礎知識に基づいて自ら判断し、食生活をコントロールしていく力
- 食品の品質や安全性について、正しい知識・情報に基づいて自ら判断できる力

校長先生のリーダーシップ 全教職員の共通理解

前提条件

必要条件

- 推進体制の整備
- 食に関する指導の全体計画の作成
- 計画に沿った実践
- 評価
- 計画の見直し

※前提条件と必要条件の理由
学校の教育活動全体を通して
のみ進められる重要な取組

栄養教諭制度の創設

児童生徒の食生活の乱れが深刻化する中で、学校における食に関する指導を充実し、児童生徒が望ましい食習慣を身に付けることができるよう、平成 17 年 4 月から新たに栄養教諭制度が開始

職務

(学校教育法第37条13項) **栄養教諭**
「**児童の栄養の指導及び管理をつかさどる**」
(中学校は第49条、特支は第82条準用規定)



教育に関する資質と栄養に関する専門性を併せ持つ職員として、学校給食を生きた教材として活用した効果的な指導を行うことが期待される

栄養教諭の職務

教育に関する資質と栄養に関する専門性を生かして、教職員や家庭・地域との連携を図りながら、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うことにより、教育上の高い相乗効果をもたらします。

(1) 食に関する指導

- ①給食の時間の指導
給食の時間における食に関する指導
- ②教科等の指導
教科等における食に関する指導
- ③個別的な相談指導
食に関する健康課題を有する児童生徒に対する個別的な指導

一体として推進

(2) 学校給食の管理

- ①栄養管理(献立作成)
学校給食実施基準に基づき、適切な栄養管理
- ②衛生管理
学校給食衛生管理基準に基づく危機管理、検食、保存食、調理指導 調理・配食 等

教職員、家庭や地域との連携・調整

栄養教諭等による食に関する指導等の充実について（通知）

栄養教諭等による食に関する指導等の充実を図るため、栄養教諭等が行う給食指導等の食に関する指導について整理を行うとともに、令和5年7月5日付「養護教諭及び栄養教諭の標準的な職務の明確化に係る学校管理規則の参考例等の送付について（通知）」で示した「栄養教諭の標準的な職務の内容及びその例」について、別表のとおり改めましたので、送付いたします。

7 初健食第2号
令和7年4月30日

各都道府県・指定都市教育委員会
人事 主 管 課 長
学 校 給 食 主 管 課 長 殿
研 修 主 管 課 長

文部科学省初等中等教育局初等中等教育企画課長
常盤木 祐 一

文部科学省初等中等教育局財務課長
安 井 順一郎

文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課長
郷 家 康 徳

栄養教諭等による食に関する指導等の充実について（通知）

平成17年4月に栄養教諭制度が開始されてから20年が経過しました。栄養教諭は「児童の栄養の指導及び管理をつかさどる」職として、学校において学校給食等を活用した食に関する指導を行う中心的な役割を担っており、制度創設時の平成17年度時点の34人から年々増加し、令和6年度には6,945人の栄養教諭が配置されています。

栄養教諭については、学校栄養職員が主として学校給食の管理を担うのに対し、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うことを本来の役割としています。現状、学校給食の管理に関する業務に比重が置かれ、栄養教諭としての本来の役割を果たせていないのではないか、また、栄養教諭が単独で食に関する指導を行う場合の取扱いについて、文部科学省が発行する文書等において様々な見解が示されているところであり、このことが、学校における食に関する指導において、栄養教諭等（栄養教諭及び学校栄養職員をいう。）の活用を阻んできたのではないか、といった指摘があるところです。

このため、この度、栄養教諭等が行う食に関する指導について、以下のように整理しましたので、各都道府県教育委員会におかれては、域内の市（指定都市を除く。）区町

1. 給食指導及び給食を活用した食に関する指導について
 - (1) 栄養教諭又は学校栄養職員単独での給食指導について
 - (2) 栄養教諭による食の指導の充実について
2. 各教科等における食に関する指導について
3. 食に関する健康課題の相談指導について
4. 栄養教諭の校務分掌について

1 学校における食育の重要性について

栄養教諭等による食に関する指導等の充実について（通知）

別表 栄養教諭の標準的な職務の内容及びその例

番号	区分	職務の内容	職務の内容の例
1	主として食育に関すること	各教科等における指導に関すること	食に関する指導の全体計画の作成 給食の時間における児童生徒への給食指導及び食に関する指導 上記のほか、各教科等における食に関する指導への参画（チーム・ティーチング、教材作成等）
		食に関する健康課題の相談指導に関すること	食に関する健康課題を有する児童生徒への個別的な相談指導（実態把握、相談指導計画の作成、実施、評価等）
2	主として学校給食の管理に関すること	栄養管理に関すること	学校給食実施基準に基づく栄養管理（献立作成、栄養摂取状況の把握）
		衛生管理に関すること	学校給食衛生管理基準に基づく衛生管理（学校給食施設及び設備の衛生、食品の衛生並びに学校給食調理員の衛生の管理、学級担任等や学校給食調理員への指導・助言）

番号	区分	職務の内容	職務の内容の例
1	主として食育その他の学校の教育活動に関すること	各教科等における指導に関すること	食に関する指導の全体計画の作成 給食の時間における児童生徒への給食指導及び食に関する指導 上記のほか、各教科等における食に関する指導その他の学校の教育活動への参画（チーム・ティーチング、教材作成等）
		食に関する健康課題の相談指導に関すること	食に関する健康課題を有する児童生徒への個別的な相談指導（実態把握、相談指導計画の作成、実施、評価等） <u>食に関する健康課題に係る保護者からの相談への対応</u>
2	主として学校給食の管理に関すること	栄養管理に関すること	学校給食実施基準に基づく栄養管理（献立作成、栄養摂取状況の把握）
		衛生管理に関すること	学校給食衛生管理基準に基づく衛生管理（学校給食施設及び設備の衛生、食品の衛生並びに学校給食調理員の衛生の管理、学級担任等や学校給食調理員への指導・助言）
3	主として学校の管理運営に関すること	学校の組織運営に関すること	学校経営及び運営方針の策定への参画 各種委員会の企画及び運営 学年・学級運営への参画 学校業務改善の推進
		研修に関すること	校内研修の企画、実施及び受講 教育委員会が実施する研修その他の職務を遂行するために必要な研修の受講
		保護者及び地域住民等との連携及び協力の推進に関すること	関係機関や外部人材、地域、保護者との連絡及び調整
		その他学校の管理運営に関すること	学校の安全計画等に基づく安全点検

令和5年7月5日付け「養護教諭及び栄養教諭の標準的な職務の明確化に係る学校管理規則の参考例等の送付について(通知)」で示した「栄養教諭の標準的な職務の内容及びその例」



令和7年4月30日付け「栄養教諭等による食に関する指導等の充実について(通知)」
栄養教諭等による食に関する指導等の充実を図るため栄養教諭等が行う給食指導等の食に関する指導について整理を行うとともに、別表について改めた。

備考

- (一) 上記に具体的な職務として掲げていない職務であっても、学校規模、教職員の配置数や経験年数、各学校・地域等の実情に応じて栄養教諭が担うことが必要と校長が認める職務については、食に関するものに限らず、校務分掌に位置付けることが可能である。
- (二) 校長が具体的に校務分掌を定める際には、学級副担任等の役割や、各種校内委員会、学校行事、地域連携、保護者・PTA 対応、部活動指導など他の教師と同様に校務分掌を担うことが期待される。

学校規模 (児童数)	19学級 (530名)	調理場形体 (食数)	単独調理場 (580食)	栄養教諭 配置状況	有	兼務校	無
---------------	----------------	---------------	-----------------	--------------	---	-----	---

栄養教諭による食に関する指導内容及び校内組織における役割

1. 給食指導及び給食を活用した食に関する指導



学校経営方針「食育の充実」「みんなで完食」の推進を軸に給食時間を生きた教材として活用し、栄養教諭が学級担任と連携して食育を推進。「食べたくなる給食、食べさせたい給食」を目指し、和食献立の充実や地場産物活用、米の銘柄やだしやみその使い分けなどの質の向上に努めた。全校統一の給食指導スタンダードを策定し、研修や

残食率の共有で教職員の意識を高めた。さらに、ICTや給食委員会を活用し、動画や掲示、放送等で児童の理解と関心を深め、給食と教科指導を相互補完する取組を行った。【年間の指導回数：199回】

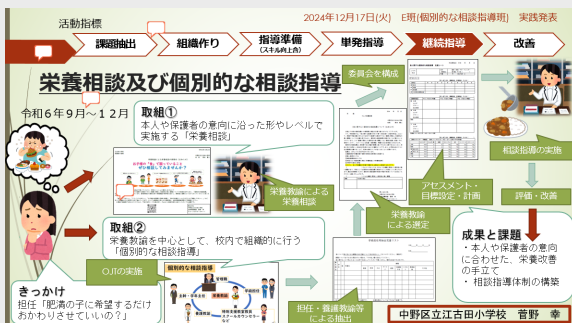
2. 各教科等における食に関する指導



学級担任等への意識付けとして年度初めに「食に関する年間の全体計画①②」を示し、OJT研修で食育の重要性や指導例を共有。教科指導と給食を関連付けることにより、学級担任が日常的に食に関する指導を実践するようにした。また栄養教諭としての専門性を生かし、学級活動を始め

めとした各教科等において指導内容に食の視点を関連付けた指導を展開。さらに指導計画に食育として位置付けている場合には単独での指導にも取り組んでいる。この他、栽培体験や生産者との交流、調理体験など五感を生かした体験活動を通し、食を大切にすることを育んだ。【年間の指導回数：36回】

3. 食に関する健康課題の相談指導



本人や保護者の意向に沿った個別的な相談指導や栄養相談を実施。担任・養護教諭らが抽出した児童から栄養教諭が対象を選定。健康状態や食事状況を把握した上でアセスメント・目標設定・計画作成。個別的な相談指導委員会

を構成し、管理職・担任・養護教諭・特別支援教員らと連携しながら個別的な相談指導を校内で組織的に展開した。継続的に指導を行い、評価と改善を繰り返すことで、児童の偏食や肥満など個別性の高い健康課題に応じた支援体制を構築した。【R6年度実績：対象児童4名、年間の指導時間：32時間】

4. 校内組織等における役割



栄養教諭の役割を担いつつ、主幹教諭として学校運営にも携わっている。

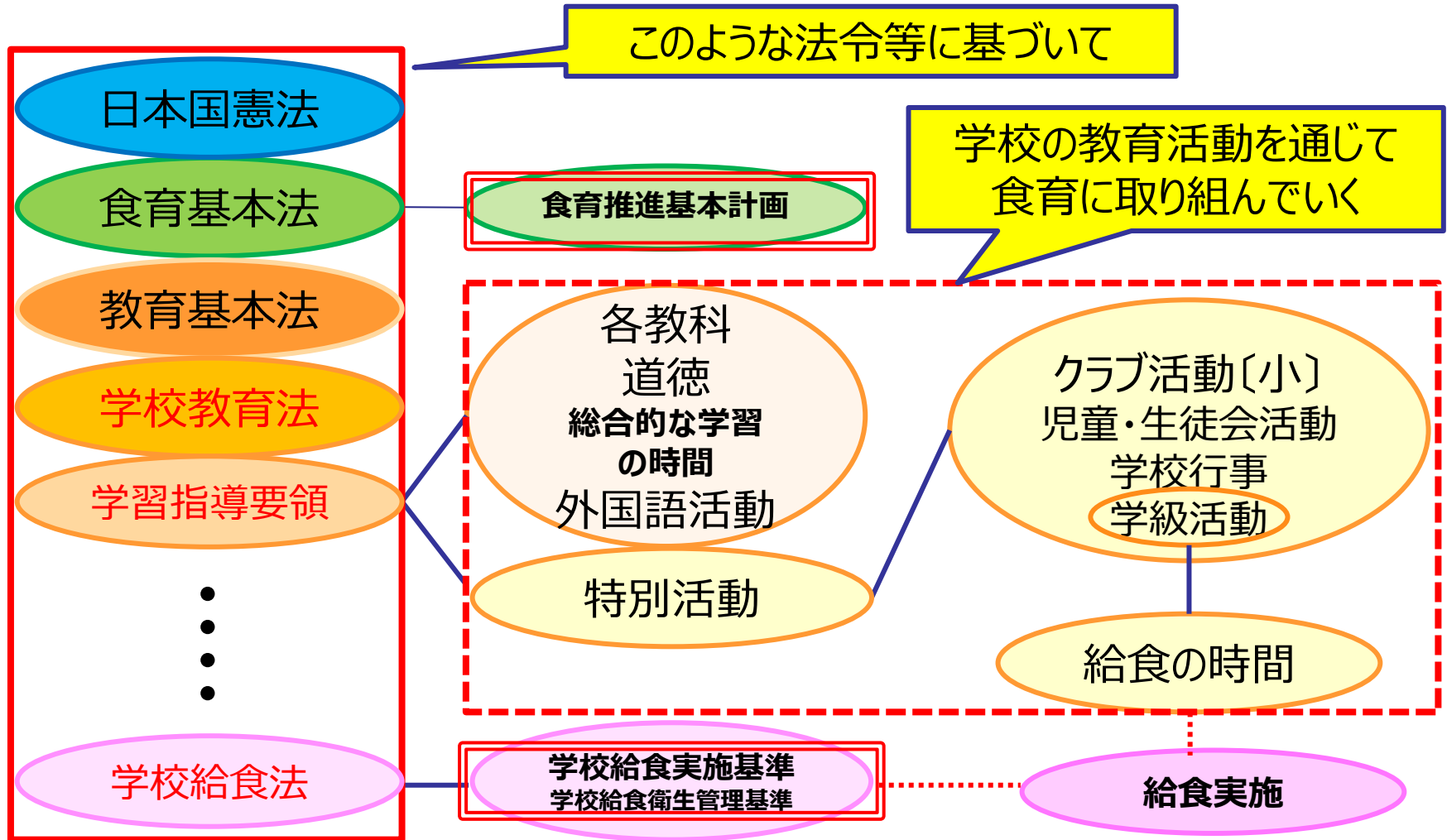
○校務分掌

- ・生活指導部（主任）
- ・学校経営支援部（本部）
- ・企画委員会
- ・教務部（危機管理マニュアル、いじめ防止基本方針等担当）
- ・庶務部（ホームページ制作担当）
- ・文化的行事委員会（学芸会担当）

○特設委員会

- ・いじめ対策委員会
- ・不登校対策委員会
- ・特別支援委員会
- ・食物アレルギー対応委員会
- ・個別的な相談指導委員会
- 給食管理業務
 - ・献立作成、栄養摂取状況の把握
 - ・学校給食衛生管理業務（全般）

2 食育関連の法令等について



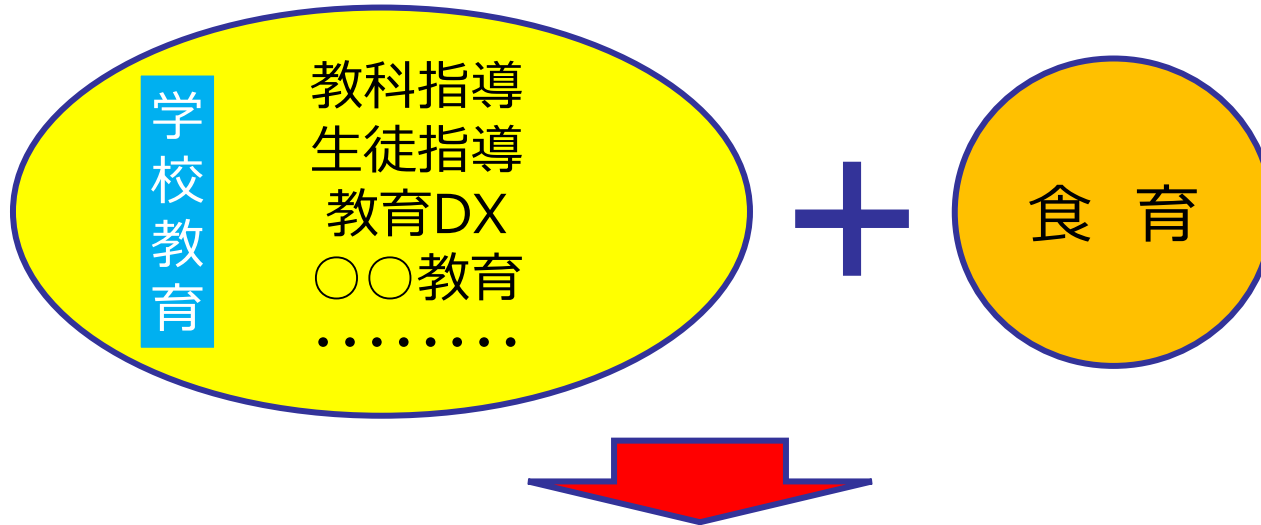
「食育」は学校教育活動全体を通じて取り組むことが学習指導要領に位置付けられているものの・・・

一方で、各教科等と同じように指導すべき学年や指導の目標・内容、時数などは示されておらず、学校において教育課程上、「食育」が位置付けられていない場合が多い。



残念ながら、**取り組む優先度**は下がってしまいがち・・・

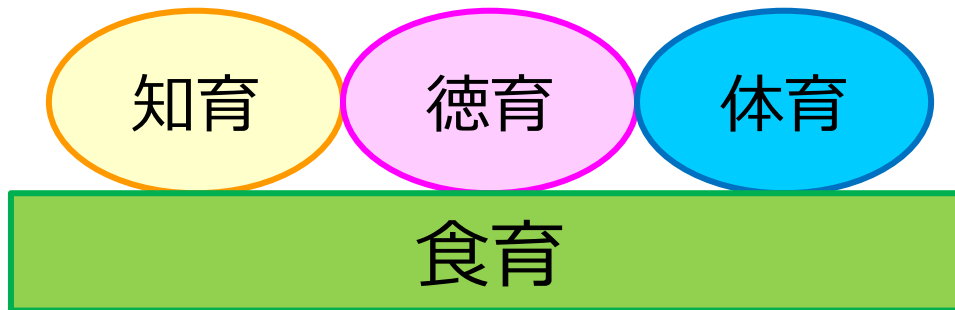
「食育」に対する考え方



食育基本法

食育の基本理念と方向性を明らかにし、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために成立

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。（前文抜粋）



- 第16条 食育推進会議は、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、**食育推進基本計画**を作成するものとする(平成18・23・28年、令和3年、**令和8年から第5次計画**) ※5年計画
- 第17条 **都道府県**は、食育推進基本計画を基本として、当該都道府県の区域内における食育の推進に関する施策についての計画を作成するよう努めなければならない
- 第18条 **市町村**は、食育推進基本計画（都道府県食育推進計画が作成されているときは、食育推進基本計画及び都道府県食育推進計画）を基本として、当該市町村の区域内における食育の推進に関する施策についての計画を作成するよう努めなければならない
- 第26条 農林水産省に、食育推進会議を置く。2 **食育推進会議**は、次に掲げる事務をつかさどる。
 - 一 **食育推進基本計画**を作成し、及びその実施を推進すること。
 - 二 前号に掲げるもののほか、食育の推進に関する重要事項について審議し、及び食育の推進に関する施策の実施を推進すること。

2 食育関連の法令等について

第5次食育推進基本計画（案）

食育の推進に関する施策についての基本的な方針

〈重点事項〉

(1) 学校等での食や農に関する学びの充実

子供たちの食の乱れや健康への影響が見られ、生産現場の実態を知らない子供が増加しており、**栄養教諭等による食生活の重要性等に関する指導や「農林漁業教育」を推進**

(2) 健全な食生活の実践に向けた「大人の食育」の推進

野菜類・果実類の摂取量の減少等の大人の食生活の乱れが生じており、「大人の食育」を推進するため、官民の幅広い連携・協働の取組を生み出す「官民連携食育プラットフォーム」等を推進

(3) 国民の食卓と生産現場の距離を縮める取組の拡大

国民の食卓と生産現場の距離が遠くなる中、生産現場に対する国民の理解を深めるため、国民の食卓と農業等の生産現場の距離を縮めることにつながる農林漁業体験等の取組を強化

食育の総合的な促進に関する事項〔具体的な施策〕

1. 家庭における食育の推進
2. 学校、保育所等における食育の推進
3. 地域における食育の推進
4. 食育推進運動の展開
5. 生産者と消費者との交流促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等
6. 食文化の継承のための活動への支援等
7. 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進

第4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標

目標	現状値 (令和2年度)	目標値 (令和7年度)
1 食育に関心を持っている国民を増やす		
① 食育に関心を持っている国民の割合	83.2%	90%以上
2 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やす		
② 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数	週9.6回	週11回以上
3 地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす		
③ 地域等で共食したいと思う人が共食する割合	70.7%	75%以上
4 朝食を欠食する子供を減らす		
④ 朝食を欠食する子供の割合	4.6%※	0%
⑤ 朝食を欠食する若い世代の割合	21.5%	15%以下
5 学校給食における地場産物を活用した取組を増やす		
⑥ 採食回数	月9.1回	月12回以上
⑦ 学校給食における地場産物を使用する割合(金額ベース)※	現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合	90%以上
⑧ 学校給食における国産食材を使用する割合(金額ベース)※	現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合	90%以上
6 栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす		
⑨ 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている国民の割合	36.4%	50%以上
⑩ 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている若い世代の割合	27.4%	40%以上
⑪ 1日当たりの食塩摂取量の平均値	10.1g※	8g以下
⑫ 1日当たりの野菜摂取量の平均値	280.5g※	350g以上
⑬ 1日当たりの果物摂取量100g未満の者の割合	61.6%※	30%以下
7 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減量等に努めた国民を増やす		
⑭ 生活習慣病の予防や改善のために、ふだんから適正体重の維持や減量等に努めた国民の割合	64.3%	75%以上
8 ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やす		
⑮ ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合	47.3%	55%以上
9 食育の推進に関わるボランティアの数を増やす		
⑯ 食育の推進に関わるボランティア団体等において活動している国民の数	36.2万人※	37万人以上
10 農林漁業体験を経験した国民を増やす		
⑰ 農林漁業体験を経験した国民(世帯)の割合	65.7%	70%以上
11 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす		
⑱ 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ国民の割合	73.5%	80%以上
12 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民を増やす		
⑲ 環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶ国民の割合	67.1%	75%以上
13 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす		
⑳ 食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合	76.5%※	80%以上
14 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えていく国民を増やす		
㉑ 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えていく国民の割合	50.4%	55%以上
㉒ 伝統料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合	44.6%	50%以上
15 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民を増やす		
㉓ 食品の安全性について基礎的な知識を持ち、自ら判断する国民の割合	75.2%	80%以上
16 推進計画を作成・実施している市町村を増やす		
㉔ 推進計画を作成・実施している市町村の割合	87.5%※	100%

注) 学校給食における使用食材の割合(金額ベース、令和元年度)の全国平均は、地場産物52.7%、国産食材87%となっている。

※は令和元年度の数値

学校給食法

学校給食の根拠法（昭和29年制定）

平成20年1月 中央教育審議会答申を受け、平成20年6月に大幅改正（平成21年4月1日施行）

第一条（目的）

この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、**学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。**

第二条（学校給食の目標）

学校給食を実施するに当たっては、**義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。**

- 一 適切な**栄養の摂取による健康の保持増進**を図ること。
- 二 日常生活における**食事について正しい理解**を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、**明るい社交性及び協同の精神**を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、**生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度**を養うこと。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、**勤労を重んずる態度**を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた**伝統的な食文化についての理解**を深めること。
- 七 **食料の生産、流通及び消費について、正しい理解**に導くこと。

学校給食法

第八条 (学校給食実施基準)

文部科学大臣は、児童又は生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項（次条第一項に規定する事項を除く。）について維持されることが望ましい基準（次項において「**学校給食実施基準**」という。）を定めるものとする。

- 2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食実施基準に照らして適切な学校給食の実施に努めるものとする。

第九条 (学校給食衛生管理基準)

文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準（以下この条において「**学校給食衛生管理基準**」という。）を定めるものとする。

- 2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。
- 3 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講じることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。

学校給食法

第十条

栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、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。

2 栄養教諭が前項前段の指導を行うに当たっては、当該義務教育諸学校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。

3 栄養教諭以外の学校給食栄養管理者は、栄養教諭に準じて、第一項前段の指導を行うよう努めるものとする。この場合においては、同項後段及び前項の規定を準用する。

学習指導要領

(1) 学校における体育・健康に関する指導

食育の位置付け

第1章 総則 第1小学校（中学校）教育の基本と教育課程の役割

2(3) 学校における体育・健康に関する指導を、児童（生徒）の発達の段階を考慮して、学校の教育活動全体を通じて適切に行うことにより、健康で安全な生活と豊かなスポーツライフの実現を目指した教育の充実に努めること。特に、学校における食育の推進並びに体力の向上に関する指導、安全に関する指導及び心身の健康の保持増進に関する指導については、体育科（保健体育科）家庭科（技術・家庭科）及び特別活動の時間はもとより、各教科、道徳科、外国語活動及び総合的な学習の時間などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めること。また、それらの指導を通して、家庭や地域社会との連携を図りながら、日常生活において適切な体育・健康に関する活動の実践を促し、生涯を通じて健康・安全で活力ある生活を送るための基礎が培われるよう配慮すること。

< >内は小学校のみの記載。（ ）内は中学校において記載。

「食に関する指導の全体計画」の位置付け

「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。」

小学校学習指導要領及び中学校学習指導要領
第1章総則第5の1の「**学校運営上の留意事項**」
特別支援学校学習指導要領第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

学習指導要領

文部科学省

令和7年11月10日
教育課程部会
生活・総合的学習・探究の時間WG
情報・技術WG
参 考 資 料 2

教育課程企画特別部会

論点整理

令和7年9月25日
中央教育審議会
教育課程企画特別部会

目次

本特別部会においては、令和6年12月の文部科学大臣による諮問を受け、初等中等教育分科会や教育課程部会への報告を受けた後、教育課程の枠組みに関する事項や教科横断的な事項を中心として審議を行ってきた。今般、13回にわたる検討の結果を暫定的に取りまとめ、今後の本特別部会における更なる検討の前提として各WG等での検討の前提として整理した。

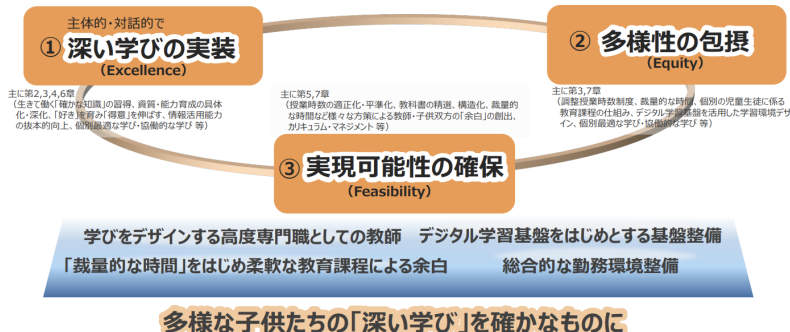
第一章 次期学習指導要領に向けた基本的な考え方	… P.2	第四章 情報活用能力の抜本的向上と質の高い探究的な学びの実現	… P.47
第二章 質の高い、深い学びを実現し、分りやすく使いやすい学習指導要領の在り方	… P.7	(1) 情報活用能力の抜本的向上	… P.48
(1) 中核的な概念等を活用した一層の構造化・表形式化・デジタル化	… P.8	(2) 質の高い探究的な学びの実現	… P.55
(2) 「学びに向かう力、人間性等」の再整理	… P.15	第五章 「余白」の創出を通じた教育の質の向上の在り方	… P.62
(3) 「見方・考え方」の再整理	… P.19	第六章 豊かな学びに繋がる学習評価の在り方	… P.70
(4) デジタル学習基盤を前提とした学びの在り方 学習指導要領と「個別最適な学びと協働的な学び」 の関係の在り方	… P.22	第七章 その他諮問で提起された事項の在り方	… P.79
第三章 多様な子供たちを包摂する柔軟な教育課程の在り方	… P.25	(1) カリキュラム・マネジメントの在り方	… P.80
(1) 検討の前提（児童生徒の実態と現行制度の枠組み）	… P.26	(2) 高等学校入学者選抜	… P.82
(2) 義務教育段階（「調整授業時数制度」の創設等）	… P.30	(3) 産業教育	… P.84
(3) 高等学校段階における教育課程の柔軟化	… P.35	(4) 特別支援教育	… P.90
(4) 個別の児童生徒に係る教育課程の編成・実施の仕組み	… P.42	(5) 幼児教育	… P.96
		(6) 子供のより主体的な社会参画に関わる教育の改善	… P.100
		第八章 今後の検討スケジュールや検討の在り方等	… P.104
		審議経過	… P.107

※本論点整理において「学習指導要領」という際、第一章～第二章においては「幼稚園教育要領」を含む

次期学習指導要領に向けた検討の基盤となる考え方

補足イメージ1-①

～あらゆる方策を活用し、三位一体で具現化～



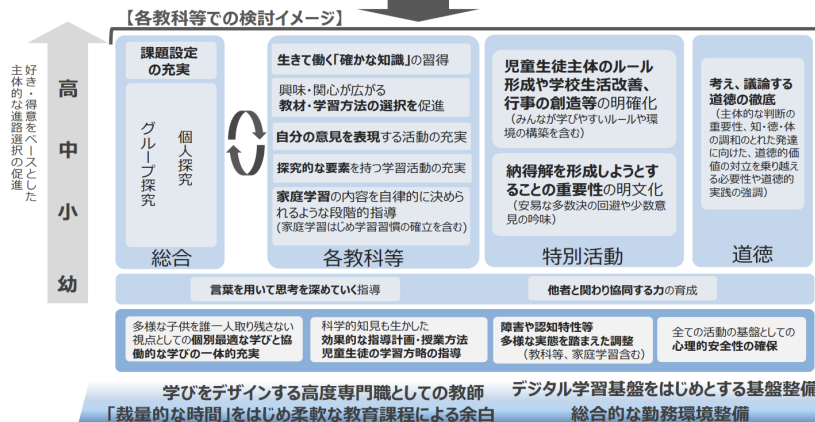
多様な子供たちの「深い学び」を確かなものに

生涯にわたって主体的に学び続け、多様な他者と協働しながら、
自らの人生を舵取りすることができる 民主的で持続可能な社会の創り手 をみんなで育む

「主体的・対話的で深い学び」の実現を通じた自らの人生を舵取りする力と 民主的で持続可能な社会の創り手 育成 (今後の検討イメージ)

補足イメージ1-②

「好き」を育み、「得意」を伸ばす (興味・関心) × 当事者意識を持って、自分の意見を形成し、対話と合意ができる

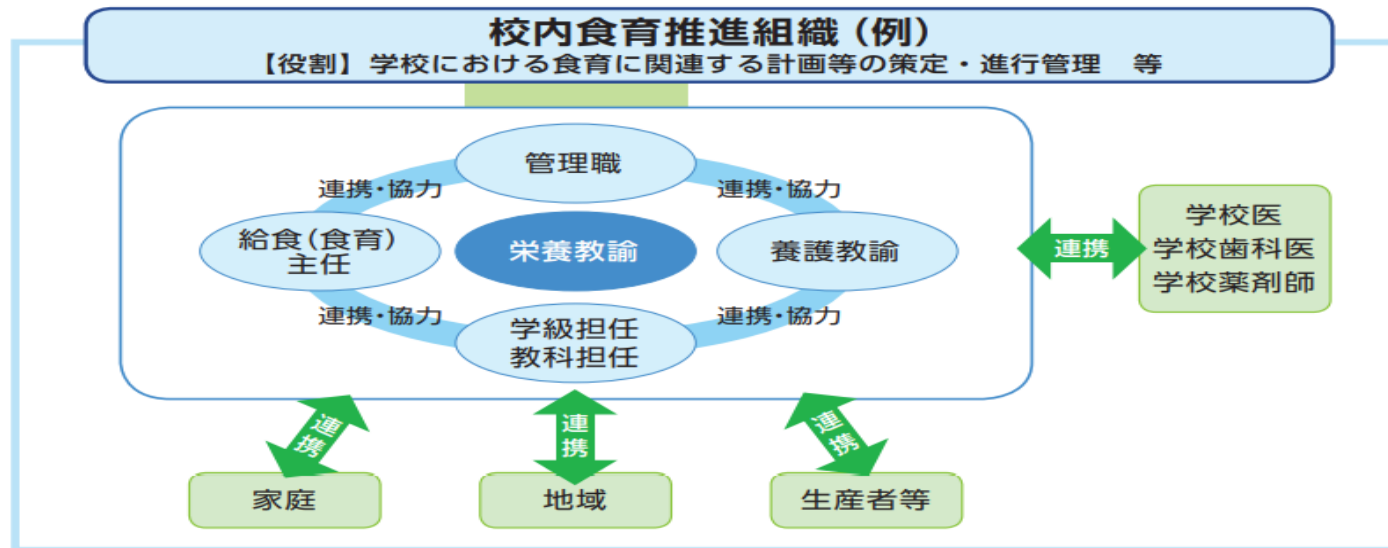


※本イメージ図は自らの人生を舵取りする力と民主的で持続可能な社会の創り手育成という方向性の一側面を題材としたものであり、学習指導要領等の訂正に関わる全ての考慮を網羅する性質のものではない

3 推進体制と全体計画について

推進体制

全校体制で組織的に食育が推進できるよう、**校長先生を責任者**として食育・学校給食に関する各種計画の策定及び進行管理する委員会を設置します。（または**既存の委員会等を活用**する）



【検討内容（例）】

- 各種計画の策定及び進行管理に関すること
- 児童生徒の実態に関すること
- 食に関する指導に関すること
- 学校給食の栄養管理・衛生管理に関すること
（食中毒防止、異物混入防止、食物アレルギー対応、窒息事故等）

食に関する指導と給食管理
に関わる2つの内容について
推進するための組織

学校給食における危機管理対応

〈事故例〉
食中毒
異物混入
食物アレルギー
窒息事故 等

- 未然防止の徹底
- 発生時の迅速な対応
 - ・ 学校給食衛生管理基準
 - ・ 食に関する指導の手引

○学校給食衛生管理基準

- 第1 総則
- 第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準
- 第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準
- 第4 **衛生管理体制に係る衛生管理基準** (1) 衛生管理体制
- 第5 日常及び臨時の衛生検査
- 第6 雑則

※学校給食衛生管理基準の施行について(通知) <https://www.mext.go.jp>

○食に関する指導の手引 第5章 第3節「学校給食における

校内マニュアル等を整備し、全教職員で共通理解を図った上で組織
未然防止や適切で迅速な対応につながることを示し、食中毒・異物混入
<未然防止のポイント>と<発生時対応の留意点>をそれぞれまとめた

四 校長等は、学校保健委員会等を活用するなどにより、栄養教諭等、保健主事、養護教諭等の教職員、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長等の専門家及び保護者が連携した学校給食の衛生管理を徹底するための体制を整備し、その適切な運用を図ること。

七 校長等は、栄養教諭等の指導及び助言が円滑に実施されるよう、関係職員の意思疎通等に配慮すること。

全体計画策定の考え方

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重要！！

全体計画策定の流れ

- 1 栄養教諭を中心とした関係教職員による**作成委員会（推進体制）**の設置
- 2 全体計画の作成（原案）
 - ① 各種調査等に基づき、児童生徒の実態を把握
 - ② 実態に基づき課題を整理し、目標や各指標等を設定
 - ③ 課題解決のために必要な教科・単元等を集約し、年間指導計画を構成
- 3 各学年会や教科部会に原案を提示し、調整
- 4 食育推進組織に原案を提示し、調整
- 5 **校長の了承・決裁**
- 6 職員会議で校内教職員へ周知

全体計画策定の考え方

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重要！！

全体計画策定の流れ

校長先生をリーダーとした組織

- 1 栄養教諭が原案を作成
- 2 全体計画を作成
↓
 - ① 全体計画は**教職員の総意**で作上げるものという認識が必要。
児童生徒の食に関わる**資質・能力の育成のためには、学校全体での関りが重要**。すべての先生一人一人が自分も重要な役割を担っていることを**共通認識**することが求められる。
※原案は栄養教諭が作成し、中身は各種部会・推進組織等で精査
※担任等は各教科等の専門家であり、必ず参画が求められる
 - ② 各学年会や教科部会に原案を提示し、調整
 - ③ 食育推進組織に原案を提示し、調整 ※ 5を兼ねてもOK
 - ④ 校長の了承・決裁
 - ⑤ 職員会議で校内教職員へ周知

食に関する指導の全体計画

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を作成することが必要。

組織的・計画的な実施

実際に食に関する指導を行う際には、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」行うのかを明確にしておく必要があります。また、食に関する指導は、栄養教諭等の担当者のみでは決して行うことができません。各学校がチームとして取組んでいかなければならない。

共通理解

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において校長のリーダーシップの下に作成し、同時に、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。

<全体計画①>

学校として、食に関する指導の基本的な在り方を示したもの。

学校教育目標や各学校で定める食に関する指導の目標及び内容、指導体制、評価などの基本的な事柄を概括的・構造的に示したもの。

<全体計画②>

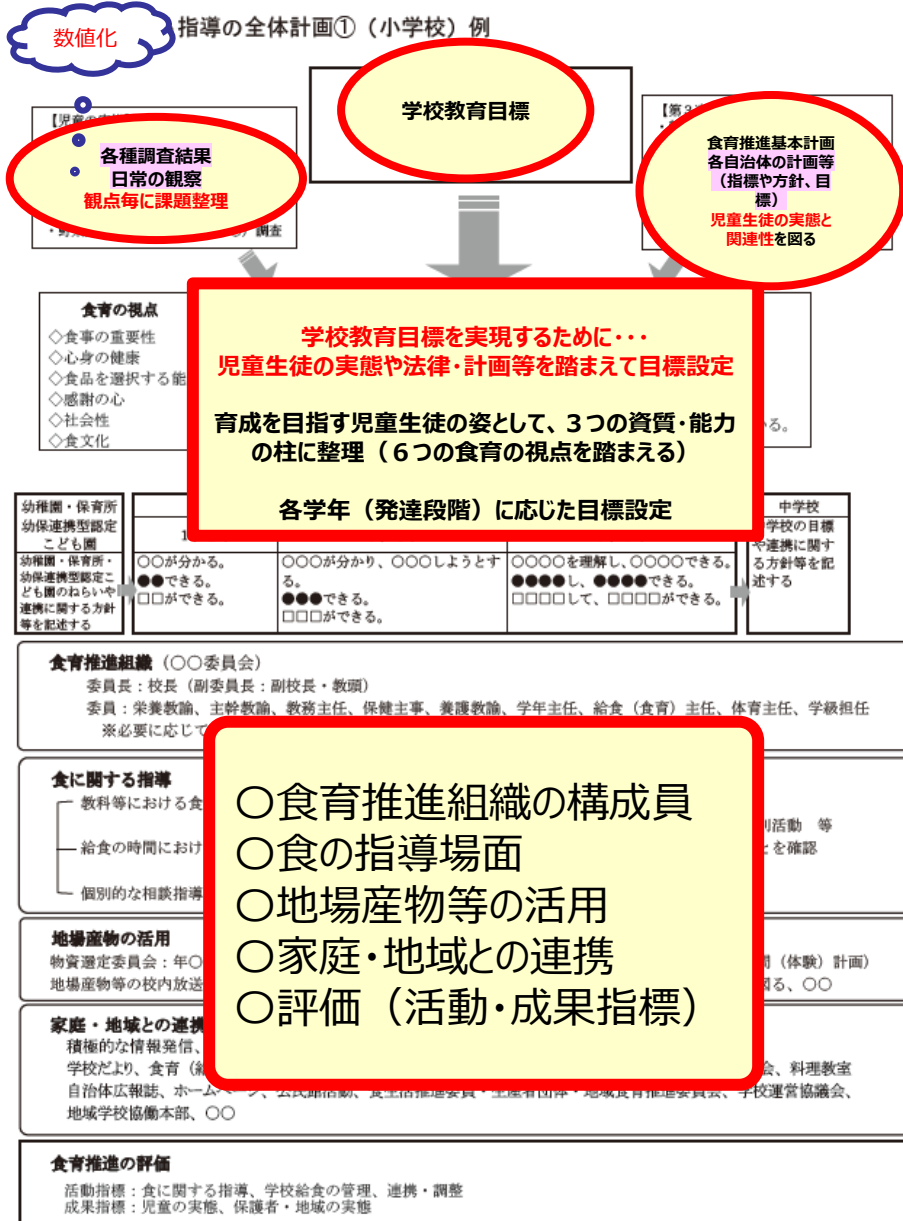
1年間の流れの中に内容を位置付けて示したもの。

年間を通しての指導の計画を簡潔に示したもの。

【法的な位置づけ】

- 国の食育推進基本計画
- 学校給食法第10条
- 学習指導要領 総則

3 推進体制と全体計画について



実態を総合的に判断し、緊急性や課題性の高いものから取り組むことが重要！！

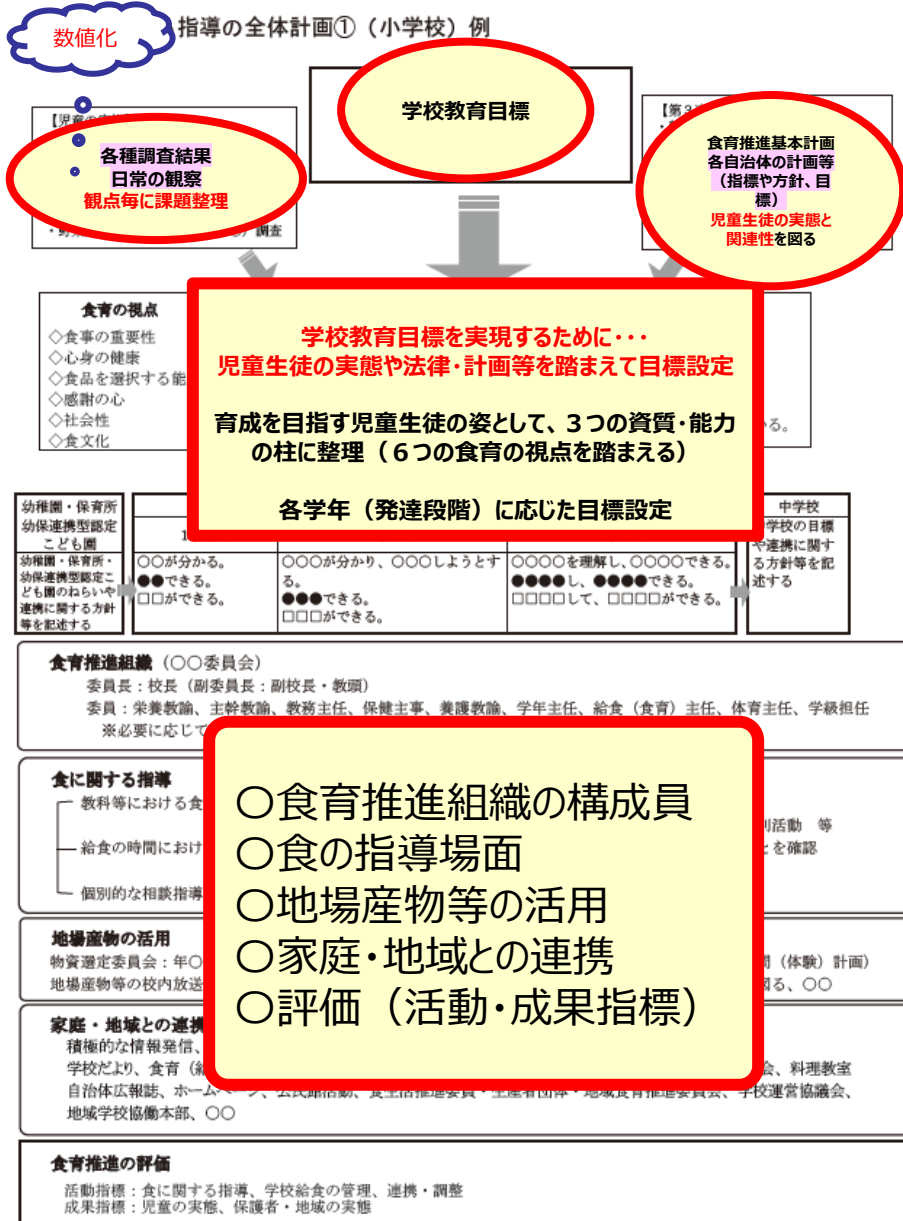
- ・朝食の欠食率 25%
- ・残菜率 12%
- ・肥満傾向児の割合 6%
- ・箸の持ち方など食事マナーが身に付いていない児童の割合 18%

既存の調査や教師の日常の観察に基づき、「体力や学力」「健康状態」「態度や意識」「食習慣」などの観点を整理していく

【既存の調査の具体例について】

- 学校独自の調査（食生活実態調査等）
- 自治体独自の調査（食生活実態調査等）
- 全国体力・運動能力・運動習慣等調査
- 全国学力・学習状況調査
- 体力・運動能力調査
- 学校保健統計調査（健康診断結果等）
- 学校給食栄養報告 等

3 推進体制と全体計画について



1 食に関する指導の全体計画①（小学校）例



3 推進体制と全体計画について

教科等	4月	5月	6月	7月	8~9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
学校行事等	入学式	運動会	グリーン作戦	集団宿泊合宿							卒業式
推進体制	進行管理		委員会		委員会			委員会		委員会	
	計画策定	計画策定						評価実施	評価結果の分析	計画案作成	

全体計画②は、全体計画①を踏まえて、児童生徒の実態（課題）に関連する各教科等（※指導目標・内容が課題と関連）を集約することで、学校独自の計画を作成する

家庭的な学習の時間	家庭	おいしい楽しい朝の食生活【5年】	朝食から健康な1日の生活【6年】			食べて元気【ごはんのみ汁】【5年】	よかせてね今日の食事【6年】				
	体育		毎日の生活と健康【3年】				育ちゆく体とわたし【4年】		成長の季節【6年】		
	他教科等	たけのこCC【2年】	茶つき【3年】	ゆず汁【わたしの小さな旅】【3年】	おひなまつり【1年】 舟のいのち【6年】	サラダで元気【1年】言葉の由来【2年】	くらげの仲間【4年】 和の文化を受けつぐ【2年】	プロフェッショナルたち【6年】	おぼあちゃんに聞いたよ【2年】	みらいへのつばさ【読書計画】【6年】	うれいひなまつり【1年】
	道徳	各校の道徳科の指導計画に照らし、関連する内容項目を解説すること A 主として自分自身：【善悪の判断、自立、自由と責任】（正義、誠実、責任感、規範意識、規範意識の醸成） B 身近な人との関係：【家族愛、家庭生活充実】（よきよき学校生活、集団生活の充実） C 社会との関係：【社会規範の理解、社会規範の遵守】（社会規範の理解、社会規範の遵守） D 生命や自然、崇高なものとの関係：【生命の尊厳】（自然愛護）（徳性、善性の愛）（よきよき生きる喜び）									
	家庭的な学習の時間	地元の伝統野菜をPRしよう【6年】 ○横断的・総合的な課題【現代的な持続課題】：（国際理解）、（情報）、（環境）、（福祉）、（健康）、（資源エネルギー）、（安全）、（食）、（科学技術） ○地域や学校の特徴に応じた課題【町づくり）、（伝統文化）、（地域経済）、（防災） ○児童の興味・関心に基づく課題：（キャリア）、（ものづくり）、（生命）									
	学級活動	給食がはじまるよ【1年】	元気な朝ごはん【2年】、生活リズムを調べてみよう【3年】、食べ物の大切さを知ろう【6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】	食べ物どこから【5年】	食事をおいしくするまほうの言葉【1年】、おやつを食べ方を考えてみよう【2年】、	食べ物のひみつ【1年】、食べ物の「旬」【2年】、小笠原生活習慣病予防検診事後復	しっかり食べよう3度の食事【3年】	

全体計画②を見て、児童生徒の実態や食に関する指導目標がおおむね理解できる計画とする

給食の時間	給食指導	仲良く食べよう 給食のきまりを覚えよう 楽しい給食時間になよう	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 感謝して食べよう		給食の改善しよう 1年間の給食を振り返ろう				
	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		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			食べ物に関心をもとう 食生活を豊かそう 食べ物と健康について知ろう				
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	残片付けをきちんとしよう	食事のあいひつづきをきちんとしよう	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

3 推進体制と全体計画について

教科等		4月	5月	6月	7月	8~9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
学校行事等		入学式	運動会	グリーン作戦	集団宿泊会							卒業式
推進体制	進行管理											
	計画策定											
教科・道徳等 総合的な学習の時間	社会	国の様子【 のちの日本 形と気候【										
	理科											
	生活	がっこうの 【1年】										
	家庭											
	体育											
	他教科等	たけのこ										
	道徳	自校の道徳 集に準じ、 道徳を解説										
	総合的な学習の時間											
特別活動	学級活動 *食育教材活用	給食がはじ 年】										
	児童会活動	残菜調べ 目標に対 掲示(5月										
	学校行事	お花見祭										
	給食の時間	給食指導 給食に関する指導	仲良く食・ 給食のき 楽しい給食 給食を和 食べ物の 季節の食べ									
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	楽しく食事しよう	正しく配膳しよう	後片付けをきちんとしよう	食事のあいづ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	

【全体計画の作成における重要な考え方】

○児童生徒にどのような力を身に付けさせる必要があるのか**目指すべき姿**を明確化。つまり、**児童生徒の実態**こそが食育を実践するための**拠所（根拠）**となる。

○児童生徒の実態、学校の実情等を整理し、**必要な食に関する指導（取組）**を**マネジメント**することが求められる。

※つまり、全体計画①と②が関連している

現状、「食育」は学校において各教科等と同じように教育課程に位置付けられていない・・・

実際に食に関する指導を行うにあたっては、児童生徒にとって**本当に必要な食育（食に関する指導）**が何であるのか**見極める力**が栄養教諭には求められる



その結果・・・

- 1 児童生徒の**資質・能力**が向上し、課題解決へ向かう
- 2 先生方の**食育への認識**も高まることが期待される
- 3 学校全体における**食育の推進**へとつながる
- 4 限られた時間を有効活用することになるため、**働き方改革**にも寄与する

3 推進体制と全体計画について

1 食に関する指導の全体計画①（小学校）例



教科等	4月	5月	6月	7月	8~9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
学校行事等	入学式	運動会	文化祭	体育祭	修学旅行						卒業式
推進体制	校長	副校長	教頭	主任教諭	主任教諭						
教科	社会	理科	生活	家庭	体育						
特別活動	入学式	運動会	文化祭	体育祭	修学旅行						卒業式
学校行事	入学式	運動会	文化祭	体育祭	修学旅行						卒業式

【全体計画の作成における重要な考え方】

○児童生徒にどのような力を身に付けさせる必要があるのか**目指すべき姿を明確化**。つまり、**児童生徒の実態**こそが食育を実践するための**拠所（根拠）**となる。

○児童生徒の実態、学校の実情等を整理し、**必要な食に関する指導（取組）をマネジメント**することが求められる。
※つまり、全体計画①と②が関連している

＜食育の視点＞

下記の六つは、今まで「食に関する指導の目標」として示してきましたが、「教科等における指導の目標」が曖昧になることがありました。そこで、これらの六つを「食育の視点」とし、食に関する指導がさらに、実践しやすいように再整理します。

- ◇ 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、食品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】**
- ◇ 食べ物を大事にし、食料の生産等に関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、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。**【食文化】**

全体計画の活用について・・・

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					
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】	地域にみられる那高の出来事【3年】、ごみのしよりの寒い土地の食糧生産狩猟・採集古墳、大和	我が国の農家における	地域に見られる生産の仕事
	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】	どれくらい音年】、暑く花から実のからだの		
	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】			
	家庭		おいしい楽しい調理の力【5年】	朝食から毎日の生活年】		
	体育					
	他教科等	たけのこぐん【2国】	茶つみ【3音】	ゆうすげ旅館【3		
	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		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【4年】、を知ろう		
	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：掲示（5月：手洗い、11月：おやつに含まれる砂糖、2月：大				
	学校行事	お花見給食、健康診断				
	給食の時間	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			
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				

○各教科等の指導

- ・社会（4年、5年）
- ・理科（4年、5年、6年）
- ・生活（1年、2年）
- ・家庭科（5年）
- ・学活（2年、3年、5年）

※積極的に周知する

この部分を先生方に対して、職員会議をはじめ、何らかの形で積極的に周知を図ることが重要！！

4 食に関する指導について

- 学校における食に関する指導は、以下の3つに体系化され、学校教育活動全体を通じて行われている。

食に関する指導

教科等における食に関する指導

- 学習内容と関連する食材や学校給食の献立を教材として活用し、栄養素や栄養バランス、食品の生産・流通・消費などへの理解を深め、食品を選択する力や食べ物を大切に作る心などを育む。
- 子供たちが生産等の仕事に携わる人々と接するなどの体験活動を通じ、食をより身近なものとして実感させる。



給食の時間における食に関する指導

- 給食の準備から片付けまでの一連の指導の中で、正しい手洗い、配膳方法、食器の並べ方、箸の使い方、食事のマナーなどを体得させる。
- 学校給食の献立を通じて、食品の産地や栄養的な特徴を学習させたり、教科等で取り上げられて食品や学習内容を確認したりする。



個別的な相談指導

- 授業や学級活動の中など全体での指導では解決できない、個別性の高い健康課題について改善を促すために実施する。
- 肥満・やせ傾向、食物アレルギーなど食に関する問題を有する児童生徒などが対象として想定され、計画的、継続的な指導を進めることにより、対象の児童生徒の行動変容を促し、改善、あるいは、より良好な生活を行うための習慣を獲得できるようにする。



食に関する指導

教科等における指導

個別的な相談指導

教科等の指導目標、指導内容（教科、学年、単元等）と食育の視点との関連性を踏まえた取組【食の力マネ重要】

給食時間における指導

健康に関係した個別性の高い課題（想定される5つの指導内容）改善への対応【健康相談・保健指導】（学保安法）

- 食べる量や好き嫌い、食事マナー等の食事の状況をはじめ、痩せや肥満などの個別性の高い指導が必要な子どもの実態を把握
- 献立や食材、給食自体の活用による栄養素や栄養バランス、地産地消・郷土学習、感謝の気持ちなどに対する食に関する指導の時間（教科横断的な指導）
【食に関する指導の土台】 ※個別指導と教科等における指導の成果にも影響
- 食の指導の中で特に先生方の専門性を活かした指導ができる時間であり、同時に児童生徒の食に関わる基本情報が最も得られる時間
- つまり、食に関する指導をより充実させるための土台となる指導の時間

学校教育目標

〈食に関する指導の目標〉

学校教育活動全体を通して、学校における食育の推進を図り、食に関わる資質・能力を次のとおり育成することを目指します。

（知識・技能）

食事の重要性や栄養バランス、食文化等についての理解を図り、健康で健全な食生活に関する知識や技能を身に付けるようにする。

（思考力・判断力・表現力等）

食生活や食の選択について、正しい知識・情報に基づき、自ら管理したり判断したりできる能力を養う。

（学びに向かう力・人間性等）

主体的に、自他の健康な食生活を実現しようとし、食や食文化、食料の生産等に関わる人々に対して感謝する心を育み、食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を養う。

〈食育の視点〉

食に関する指導（各教科等）を実施する場合には、必ず「食育の視点」を設定する必要があります。仮に設定がなければ「食の指導」としては評価ができなくなります。

下記の六つは、今まで「食に関する指導の目標」として示してきましたが、「教科等における指導の目標」が曖昧になることがありました。そこで、これらの六つを「食育の視点」とし、食に関する指導がさらに、実践しやすいように再整理します。

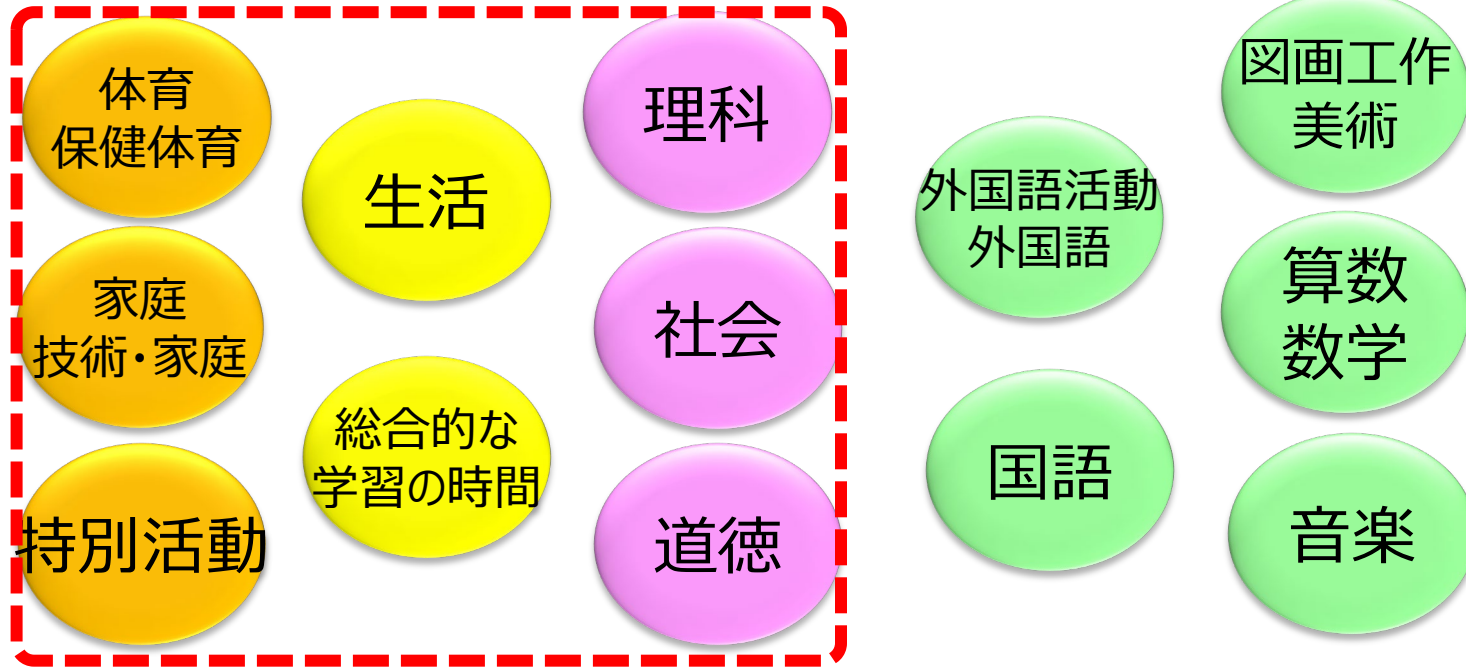
- ◇ 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。【食事の重要性】
- ◇ 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。【心身の健康】
- ◇ 正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。【食品を選択する能力】
- ◇ 食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。【感謝の心】
- ◇ 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。【社会性】
- ◇ 各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。【食文化】

教科等における食に関する指導

学校の教育活動
全体を通じて

「主体的・対話的で深い学び」の視点
からの授業改善

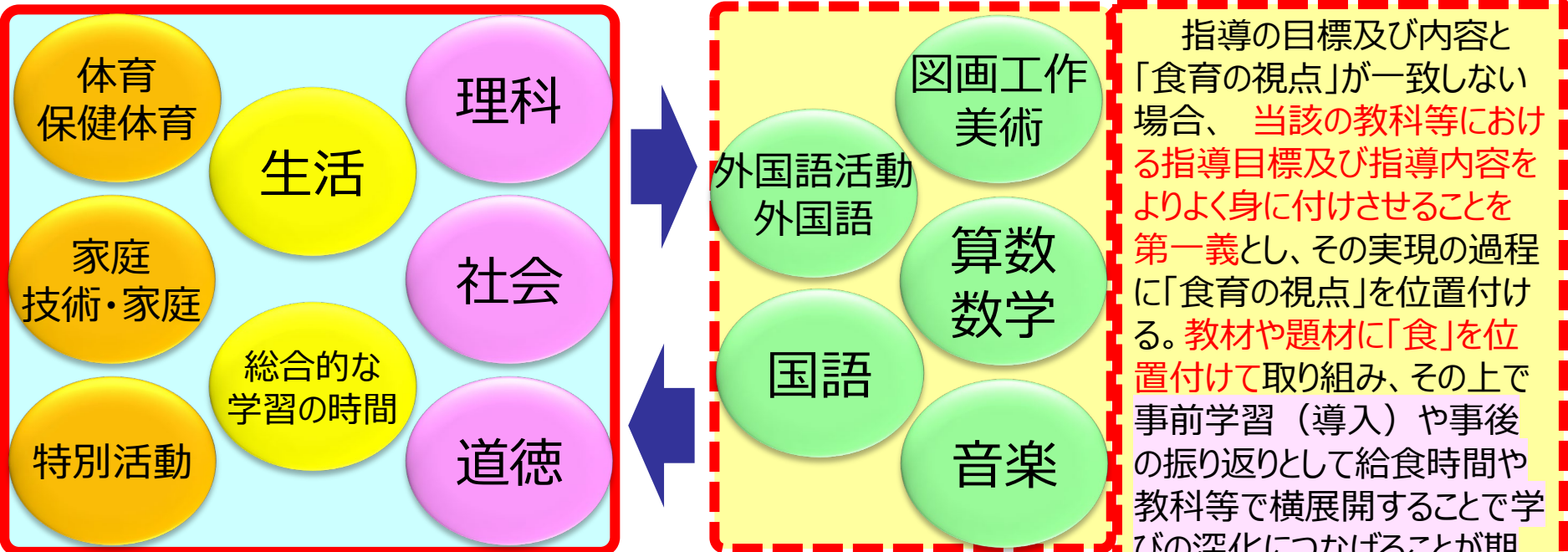
食育の視点



教科等における食に関する指導

教科等横断的な視点で取り組むことが重要であるが学習指導要領に基づき、当該教科等における指導目標の達成及び指導内容を踏まえた取り組みを**第一義**とする

「食育の視点」を位置付ける



指導の目標及び内容と「食育の視点」が一致しない場合、当該の教科等における指導目標及び指導内容をよりよく身に付けさせることを**第一義**とし、その実現の過程に「食育の視点」を位置付ける。教材や題材に「食」を位置付けて取り組み、その上で事前学習（導入）や事後の振り返りとして給食時間や教科等で横展開することで学びの深化につなげることが期待される。

指導の目標及び内容と「食育の視点」が一致する場合、当該教科等における本時の評価の観点と関連する「視点に関わる資質・能力」を設定することで**本時における評価の材料として担任へ情報提供が可能**となり、「食育の視点」に対する評価も可能となる。

○食に関する指導は各教科等を通じて行うため、課題への**アプローチ（教科や単元）**の仕方は児童の実態によって様々であり、**何のために**食に関する指導を行うのか**目的**を明確にすることが求められる。

○各教科等で食の指導を実践する場合には、学習指導要領において、各教科ごとに示された**目標の達成**に向けて**指導内容との関連性を踏まえた食育の視点を設定**し、指導することが必要。

あくまで**教科としての目標達成が第一義**となる。

例えば・・・ 家庭科の授業（中）

視点がなければ単なる
家庭科の授業です

【本時の目標】 地域の食文化について理解し、適切に調理し、料理を味わう。

【食育の視点】食文化
各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ



【内容】郷土に伝わるレシピに従い、調理する。

材料：温泉水、昆布、椎茸、お豆腐、白菜

レシピ：温泉水で昆布の出汁を取り、具材を入れ、豆腐が煮崩れしないよう弱火で調理。



出来上がったのは 寄せ鍋

本時の目標は？ 指導内容は？
☆教科の目標及び内容の達成☆

栄養教諭等による食に関する指導等の充実について（通知）

2. 各教科等における食に関する指導について

- 学校における食育の推進について、小学校学習指導要領及び中学校学習指導要領第1章（総則）（特別支援学校学習指導要領において、小学校学習指導要領及び中学校学習指導要領に示すものに準ずるとされている場合を含む。）では、「体育科（保健体育科）、家庭科（技術・家庭科）及び特別活動の時間はもとより、各教科、道徳科、外国語活動及び総合的な学習の時間などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めること。」とされています。
- 給食の時間以外の各教科等における食に関する指導については、対象となる学校種別及び教科別の免許を有する学級担任や教科担任等が主として担当するものですが、栄養教諭については、その専門性を生かしつつ、学級担任や教科担任等に対し、指導の参考となる資料を提供することなどはもちろん、学級担任や教科担任等による指導計画の作成や評価に当たって連携すること、さらにその指導計画に基づき直接指導を担うことにより、積極的に関わるようお願いします。具体的な栄養教諭の関わり方については、手引において各教科等別に示されています。

各教科等における食に関する指導事例

貴重魚を活用した取組例（佐賀県佐賀市）

えつは筑後川流域に生息する貴重な魚であり、子えつをから揚げにして給食に提供。地域の宝である「えつを誇りに思ってもらいたい」という願いから本校3年生は総合的な学習の時間にえつの探究学習と併せて、地元の漁師さんの協力を得ながら調理実習を行っている。



出典：佐賀市立諸富中学校
[\(https://www.education.saga.jp/hp/morodomi-j/\)](https://www.education.saga.jp/hp/morodomi-j/)

問屋と連携した地場野菜の栽培（東京都台東区）

地域の老舗葱問屋と連携し、2年生生活科の学習で江戸東京野菜のひとつである「江戸千住ねぎ」を学級園等を利用して栽培。また収穫後は給食の食材に活用し、栽培・収穫の様子や栄養素について全校に紹介するなど「江戸千住ねぎ」への関心を高めた。



出典：台東区立千束小学校
[\(https://www.taito.ed.jp/1310227/\)](https://www.taito.ed.jp/1310227/)

有機農産物を使った学校給食及び食の指導の取組例

5年生社会科において栄養教諭が有機農業、有機農産物の説明を実施。また、給食で有機農産物や特別栽培農産物を使用し、栄養教諭が産地や食材について指導。さらに、家庭科において有機農産物を広めるための給食で提供するみそ汁を考え、実際に調理する学習を行った。



出典：東京都港区立赤坂小学校
[\(https://akasaka-ej.minato-tyk.ed.jp/\)](https://akasaka-ej.minato-tyk.ed.jp/)

給食の時間における食に関する指導

「給食指導」

給食の準備から片付けまでの一連の指導の中で、正しい手洗い、配膳方法、食器の並べ方、箸の使い方、食事のマナーなどを体得させる。日々の指導は学級担任等が主に行うが、運営や指導方法については、栄養教諭と連携し、学校全体で統一した取組を行うことが必要。

「食に関する指導」

学校給食の献立を通じて、食品の産地や栄養的な特徴を学習させたり、教科等で取り上げられて食品や学習内容を確認したりするなど献立を教材として用いた指導を行う。指導については、栄養教諭による直接的な指導や担任等に資料提供を行うなど連携をとって進めることが大切。

栄養教諭等による食に関する指導等の充実について（通知）

1. 給食指導及び給食を活用した食に関する指導について

(1) 栄養教諭又は学校栄養職員単独での給食指導について

- 小学校学習指導要領及び中学校学習指導要領（特別支援学校学習指導要領において、小学校学習指導要領及び中学校学習指導要領に示すものに準ずるとされている場合を含む。）において、学校給食は、特別活動の第2の〔学級活動〕の2「内容」で、「(2) 日常生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全」の中に位置付けられています。この点について、小学校学習指導要領（平成29年告示）解説特別活動編及び中学校学習指導要領（平成29年告示）解説特別活動編第3章第1節「3 学級活動の指導計画」では、「学校給食の特質は、例えば、よりよい食習慣や人間関係の在り方などについて、食事をすることを中心とする給食の時間における児童の実践活動を通して体得することにあるのである。したがって、給食の時間に、これらの内容を指導計画に基づいて指導する場合には、学級活動の時間とすることができるのである。ただし、その場合、別表第1に示された標準授業時数以外の時間と考えて計画し、実践することになる。」と示されています。
- また、同「2 学級活動の内容」では、「学級担任の教師による指導が原則であるが、活動の内容によっては、他の教師等の専門性を生かすと効果的である場合も予想される。例えば、健康や安全、給食の問題、読書などを取り上げる場合、養護教諭、栄養教諭、学校栄養職員、司書教諭などの協力を得て指導に当たるようにすることは望ましい配慮である。」と記載されています。
- 一方、文部科学省が発行する「食に関する指導の手引—第二次改訂版—（平成31年3月）」（以下、「手引」という。）においても、「学級担任には、栄養教諭と連携しながら、献立のねらい、栄養管理の状況を理解した上で給食の配食を行い、全体及び個別の指導を行うことが求められます」と示されています。
- 栄養教諭の本来の役割は、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うことであり、学校給食法においても、栄養教諭は「学校給食を活用した食に関する実践的な指導」を行うものと規定されています。また、栄養教諭制度創設に関する中央教育審議会の答申（食に関する指導体制の整備について）（答申）（平成16年1月20日）においても、「各学級における給食の時間や学級活動における指導は、一般的には学級担任が年間指導計画を作成して行うものであるが、食に関する指導の充実のため、その指導計画に基づいて栄養教諭が指導の一部を単独で行うなど、積極的に指導を担っていくことが大切である。」と示されています。
- こうした栄養教諭制度創設の趣旨等を踏まえると、栄養教諭の免許を有する者に

ついては、給食の時間が学級活動に位置付けられているか否かにかかわらず、単独で給食指導を実施できると解すことができ、今後、学校において栄養教諭の校務分掌を定めた上で、栄養教諭は積極的に単独で児童生徒に対する給食指導を実施するようお願いします（必ずしも学級担任等とのチーム・ティーチングである必要はありません）。

- なお、栄養教諭の免許を有しない学校栄養職員が、学級活動として位置付けられる給食の時間における指導を行う場合については、学級担任等とのチーム・ティーチングにより実施することになります。ただし、「食」に関する指導の充実について（通知）（平成10年6月12日 文部省体育局長通知）で示しているように、特別非常勤講師として学校栄養職員がこうした指導を単独で行うことは可能です。

(2) 栄養教諭による食の指導の充実について

- 栄養教諭の配置については、学校規模や学校給食の単独調理場方式と共同調理場方式の別、任命権者等の意向により異なっており、学校や共同調理場の地理的状況等もあいまって、栄養教諭による給食指導の頻度等も様々です。
- 一方、学校給食の管理のみならず、給食を活用した食に関する指導が栄養教諭の本来の職務であることを踏まえると、兼務校・巡回校の校数や本務校からこれらの学校への移動時間等を考慮しつつ、他の職員（実際の調理を担う学校給食調理員を含む）との業務内容の整理・分担を行った上で、各栄養教諭が週の大半（おおむね週4回以上を目安）において、給食を活用した食に関する指導に従事することが想定されます。
- なお、栄養教諭が単独で給食指導を行う場合には、学級担任等と当該栄養教諭が、食物アレルギーを有する児童生徒又は特別な支援を必要とする児童生徒に関する配慮事項等の情報を共有しておくことが重要です。また、学級担任が給食の時間の一部を学級活動として位置付けた上で、栄養教諭が単独で給食指導を行う場合には、指導計画の作成や評価に当たり、情報共有等の連携が求められます。

給食の時間における食に関する指導事例

地場産物を使った学校給食及び食の指導の取組例

給食献立に京野菜の1つである万願寺とうがらしを使用。事前に京野菜の魅力や地産地消について学ぶ授業を実施。学習を通して多くの児童が京野菜を大切に思う気持ちが芽生え、給食では万願寺とうがらしの味や香りを確かめながら嬉しそうに食べていた。また、家でも食べたいと思い、給食のレシピを持ち帰る児童もいた。



夏野菜のあんかけごはん(万願寺とうがらしを使用)

出典：京都市立新町小学校
(<https://cms.edu.city.kyoto.jp/weblog/index.php?id=102001>)

農林漁業体験を通じた取組例

地域産物の活用と食育を目的に行われている農林水産省の「シェフ給食プロジェクト」において、2年生活科で東京都三鷹市の農園で取れた枝豆のさやとり体験を行った。実際に枝豆に触れることで五感を刺激し、枝取り作業の大変さなどを体験したことで生産者への感謝の気持ちや食べ物を大切に作る心を育んだ。



出典：中野区立江古田小学校
(https://fa.fureai-cloud.jp/_view/nk-egota-e)

有機農産物を使った学校給食及び食の指導の取組例

令和5年度から豊田市産の特別栽培米ミネアサヒ「赤とんぼ米」を提供。また令和6年度からは豊田市産で自然栽培のじゃがいもを使用したコロッケや同じく自然栽培のさつまいもを提供。生産者から聞き取った有機農業にまつわる情報について給食だよりで取り上げ、その他生産者による訪問指導にも取り組んだ。



出典：(公財)豊田市学校給食協会 (<https://www.toyota-school-lunch.jp/system/index.cgi?code=picturepreview2&s=11871>)

個別的な相談指導

個別的な相談指導は、授業や学級活動の中など全体での指導では解決できない健康に関係した個別性の高い課題について改善を促すために実施します。

また、個別的な相談指導は、発育・発達期である児童生徒が健康に過ごすために必要であるとともに、将来に向けた望ましい食生活の形成を促すためにも重要であると言えます。

個別的な相談指導は、事前に想定される問題や課題に対して実施する場合と疾病の発症のような状況に応じて実施する場合があります。

【想定される指導内容】

- ① 偏食のある児童生徒
- ② 肥満・やせ傾向にある児童生徒
- ③ 食物アレルギーを有する児童生徒
- ④ スポーツをしている児童生徒
- ⑤ 食行動に問題を抱える児童生徒

個別的な相談指導

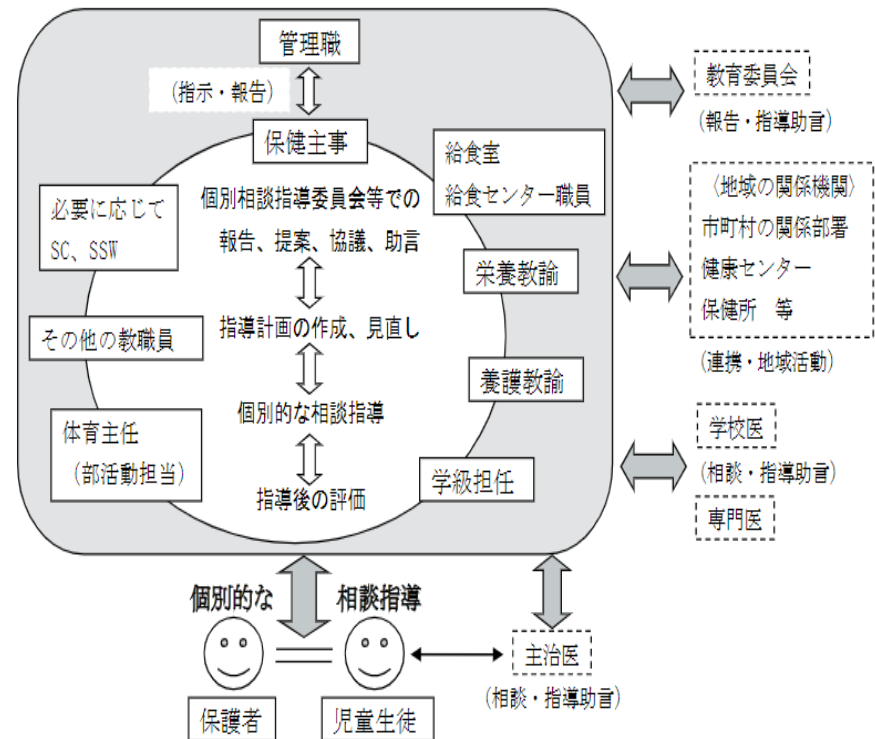
〈校内の指導体制〉

全教職員が児童生徒の食に関する課題を理解し、**学校として計画的、組織的に個別指導を行うよう、管理職のリーダーシップのもと校内の指導体制を整備することが重要。**

取組に当たっては保健主事等が中心となり、定期的な協議の場を設定します。協議に際しては既存の組織を活用したり、校内組織として個別指導相談委員会等を立ち上げたりする。

栄養教諭が在籍しない学校についても、給食センター等に勤務する地域内の栄養教諭の協力を得て実施する。

図1 個別的な相談指導の体制（例）



※ SC：スクールカウンセラー、SSW：スクールソーシャルワーカー

個別的な相談指導

〈教職員の役割〉

個別的な相談指導については、学級担任、養護教諭、栄養教諭、保健主事、体育主任、SC、SSW、学校医、保護者等が連携を図り、適切に対応することが大切。

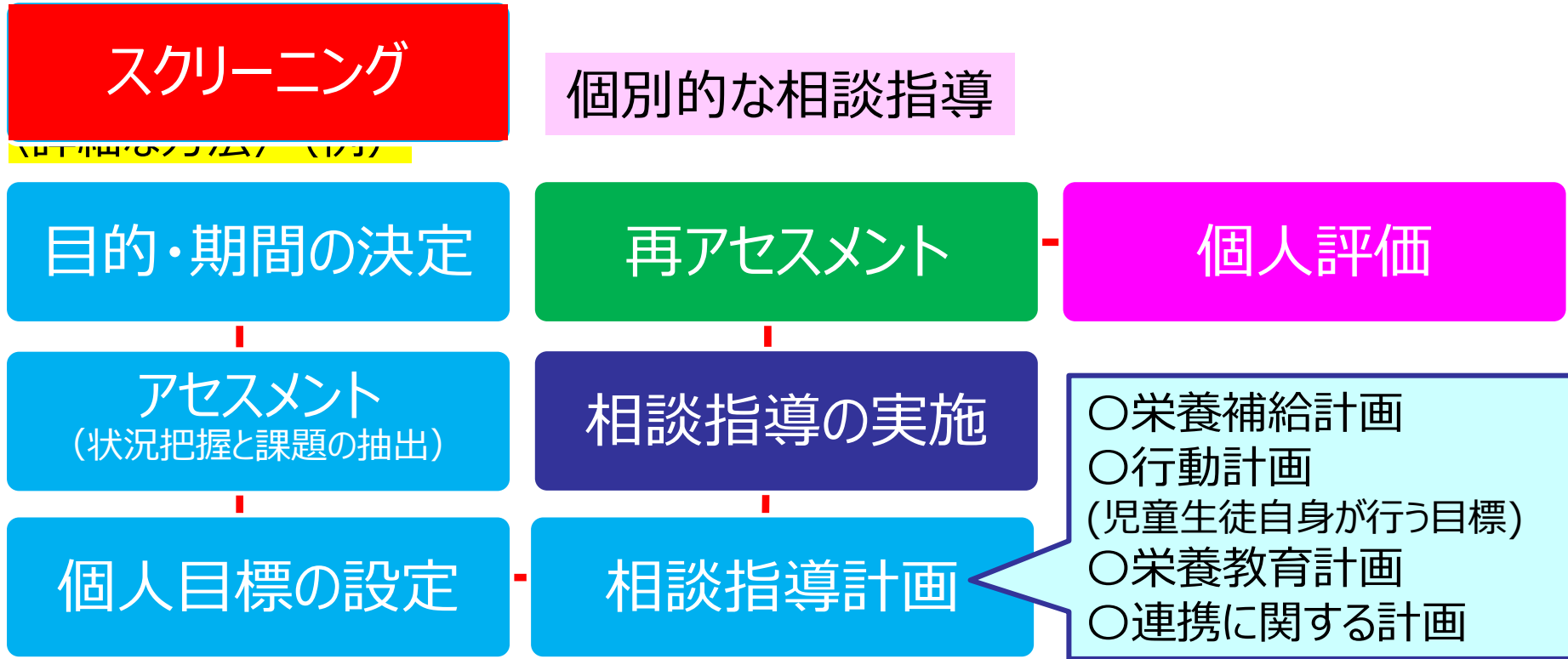
校長、教頭 (副校長)	<ul style="list-style-type: none">・指導体制の整備と指導方針の決定、指導状況の把握・該当児童生徒及び保護者への対応
保健主事	<ul style="list-style-type: none">・個別相談指導委員会等の企画・運営・総括
学級担任	<ul style="list-style-type: none">・日々の学校生活における児童生徒の実態把握・給食の時間における児童生徒の実態把握と指導・個別的な相談指導が必要だと思われる児童生徒の抽出、選定・個別相談指導委員会等における報告、提案・保護者との連絡調整
栄養教諭	<ul style="list-style-type: none">・給食の時間や授業等における児童生徒の観察、実態把握、変化の確認・学級担任や養護教諭と連携した食に関する課題を有する児童生徒の把握・個別的な相談指導が必要な児童生徒の抽出、選定・個別相談指導委員会等における報告、提案・計画に沿った個別的な相談指導の実施（必要に応じて保護者を含む）・個別に対応した学校給食のマネジメント

個別的な相談指導

〈教職員の役割〉

個別的な相談指導については、学級担任、養護教諭、栄養教諭、保健主事、体育主任、SC、SSW、学校医、保護者等が連携を図り、適切に対応することが大切。

養護教諭	<ul style="list-style-type: none">・健康診断結果や健康カードから健康問題のある児童生徒の把握・成長曲線を活用し、栄養教諭と連携して児童生徒の発育を評価・保健室利用状況から児童生徒の生活習慣や運動状況を把握・児童生徒の健康問題について学級担任や栄養教諭と情報共有・個別指導相談委員会等における報告、提案・栄養教諭が行う個別的な相談指導への協力・助言
体育主任 (部活動担当)	<ul style="list-style-type: none">・児童生徒への運動に関する指導・運動に関して健康問題のある児童生徒について、栄養教諭や養護教諭と情報共有
SC、SSW	<ul style="list-style-type: none">・児童生徒に対する生活全般に関する相談や支援・保護者に対する生活全般に関する相談や支援
給食室、 センター職員	<ul style="list-style-type: none">・個別に対応した学校給食の実施における協力



〈指導方法〉

実際に児童生徒に個別の相談指導を実施する際には、PDCAサイクルをさらに詳細にした方法を活用。この方法を取り入れることで、**児童生徒への指導が明確化し、実施中に事故等の発生を予防して進めることができます。**また、**指導後の評価までを確実に実施することができる。**

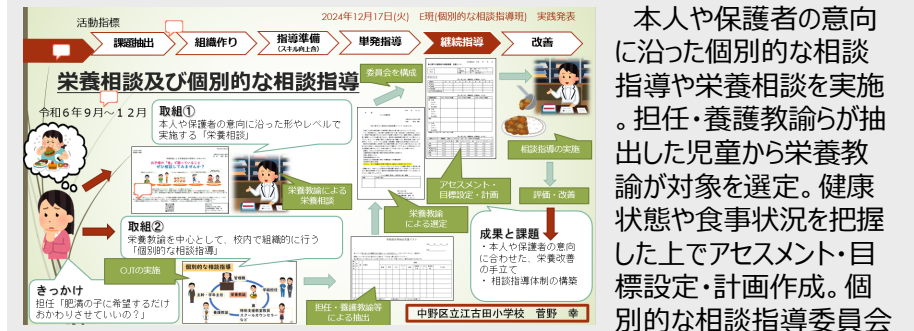
栄養教諭等による食に関する指導等の充実について（通知）

3. 食に関する健康課題の相談指導について

- 偏食や肥満・痩身、食物アレルギーなど、食に関する健康課題のある児童生徒等への個別的な相談及び指導については、栄養教諭の重要な役割の一つです。学校給食法においても、「食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導」を行うと規定されています。栄養教諭は、その専門性を生かして、児童生徒等への日常的な相談・指導に対応する学級担任等を支援するとともに、特に高い専門性が求められ、学級担任等だけでは十分な対応が困難なケースに対応し、児童生徒や保護者と直接、相談・支援するなど、他の教職員と連携しながら、校内体制の中で中心的な役割を果たす必要があります。
- また、学校栄養職員についても、栄養教諭に準じてこうした指導を行うよう努めるものとする学校給食法に規定されています。学校栄養職員は管理栄養士又は栄養士の資格を有する職員であることから、栄養に関する専門性を生かし、食に関し特別の配慮を必要とする児童生徒への指導又は、学級担任等への支援が期待されます。
- なお、特別の配慮を必要とする児童生徒に対する個別的な指導については、学習指導要領に基づく一斉指導とは異なるものであり、栄養教諭及び学校栄養職員のいずれであっても、特別非常勤講師としての届出は不要になります。

個別적인 相談指導事例

食に関する健康課題の相談指導



本人や保護者の意向に沿った個別적인相談指導や栄養相談を実施。担任・養護教諭らが抽出した児童から栄養教諭が対象を選定。健康状態や食事状況を把握した上でアセスメント・目標設定・計画作成。個別적인相談指導委員会を構成し、管理職・担任・養護教諭・特別支援教員らと連携しながら個別적인相談指導を校内で組織的に展開した。継続的に指導を行い、評価と改善を繰り返すことで、児童の偏食や肥満など個別적인性の高い健康課題に応じた支援体制を構築した。【R6年度実績：対象児童4名、年間の指導時間：32時間】

食に関する健康課題の相談指導



4月の発育測定結果をもとに、肥満・痩身にあたる児童には課題を記載したものと併せて栄養相談の希望調査を配布した。結果、肥満1名、痩身1名、ほか保護者からの希望により食生活の見直しについて2名、健康課題の相談を受け指導を進めている。聞き取りや写真法による

食事記録の分析を進め、長期休業に向けた具体的な行動目標や栄養補給計画等を決定した。また個別적인相談指導について校内研修を設定し、管理職や学級担任、養護教諭も栄養教諭と連携して学校全体で指導を進めると意識づけを行った。【R6年度実績：対象児童4名、年間の指導時間32時間】

食に関する健康課題の相談指導



健康課題がある児童に対して組織的に個別적인相談指導を実施している。養護教諭とスクリーニングを行い、管理職の確認、保護者の同意のもと、対象者を決定。栄養教諭が中心となって栄養ケア・マネジメントの流れに沿って指導計画を立案し養護教諭、担任、保護者と連携し、指導

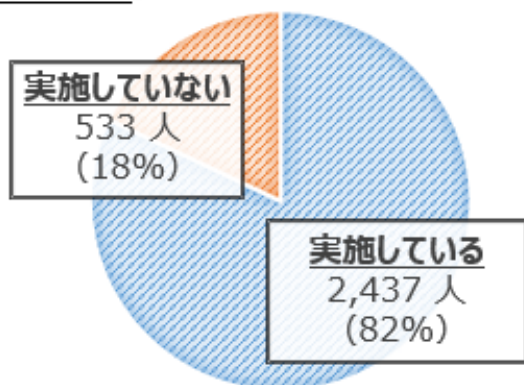
を行っている。指導の際は健康課題の解消とともに将来に向けた食の自立を意識して取り組んでいる。【R6年度実績：対象児童1名、年間の指導時間：35時間】

食に関する指導についての実態調査（結果概要）【令和5年3月実施】

- ◇ 調査対象 : 全国学校栄養士協議会に所属する栄養教諭（計5,300人）
- ◇ 調査内容 : 所属校における食に関する指導の実施状況 等
- ◇ 回答数 : **2,973人**（有効回答数）

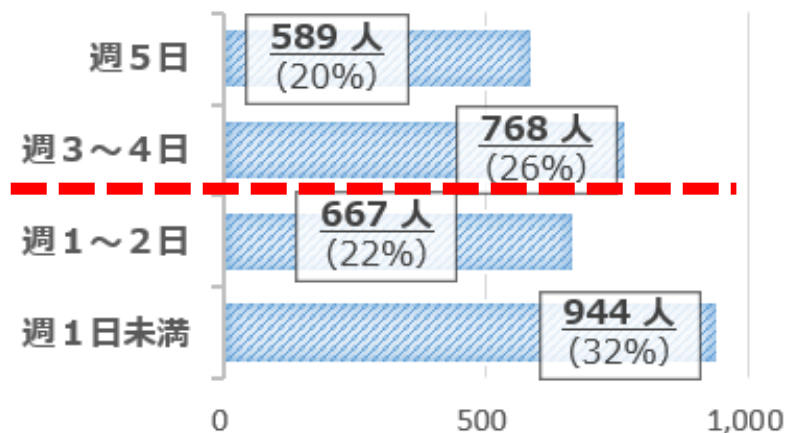
Q1 校内推進体制の整備について

…校内推進体制を整備し、食に関する指導の全体計画に基づいて取組を進めているか。



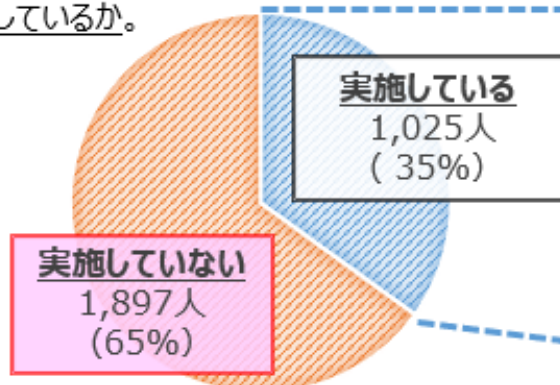
Q2 給食指導の実施状況について

…給食の時間において、児童生徒に対する直接指導を週に平均何日実施しているか。

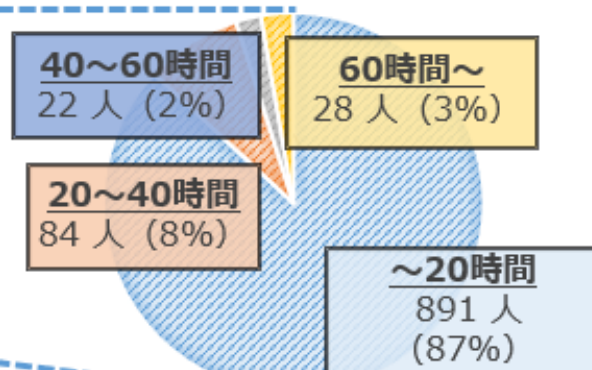


Q3 個別的な相談指導の実施状況について

…特定の児童生徒の健康課題の改善を目的とした個別的な相談指導を実施しているか。



（「実施している」と回答した者）年間に何時間実施しているか。



5 評価について

評価

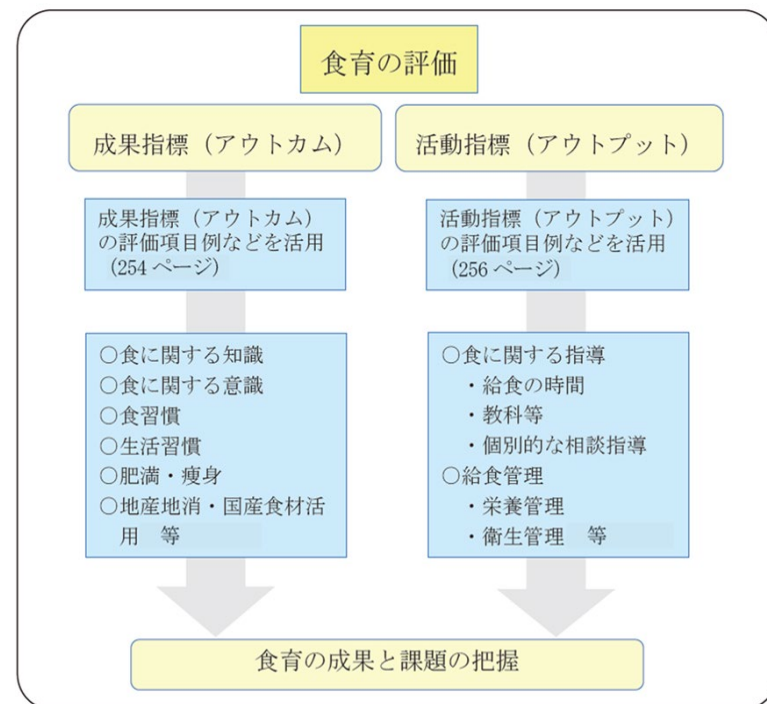
食育の評価には食育の推進に対しての評価と個々の食育の学習（教科等における食に関する指導）に対しての評価があります。

食育の推進に対する評価については、

○成果指標（アウトカム）の評価
 子供や子供を取り巻く環境の変化の評価

○活動指標（アウトプット）の評価
 活動（実施）状況の評価

評価には、数値による量的な評価と数値に表すのが難しい質的な評価があります。



- < 例:具体的な成果指標(アウトカム)>
- ・子供の肥満度などの健康診断結果の変化
 - ・血液検査の変化
 - ・生活習慣病の有病者予備軍等の変化
 - ・体力向上や生活習慣の改善
 - ・意識変化 など

- < 例:具体的な活動指標(アウトプット)>
- ・食育指導実施率
 - ・食育指導の継続率
 - ・親子給食の回数
 - ・食育研修の回数 など

※評価は食育の成果と課題を把握し、食育推進の改善を図るために行う

5 評価について

成果指標（アウトカム）の例		H28 目標値	H28 実績値	評 価	備考（取組状況や 参考となる事項等）
食に関する知識 の習得状況	知識テストや授業等による 知識の習得状況など	—	—	1 2 3 4	
食に関する意識 の改善状況	食育に「関心がある」と回答 した割合	●%	●%	1 2 3 4	学校の実情に応じて 段階別評価を行うか 否かを検討します。
	「朝食をとることは大切で ある」と回答した割合	●%	●%	1 2 3 4	
食習慣の状況 （朝食摂取、食事 内容等）	朝食を「毎日を食べる」と回 答した割合	●%	●%	1 2 3 4	
	「栄養バランスを考えた食事 をとっている」と回答した割合	●%	●%	1 2 3 4	
	「朝食又は夕食を家族と 一緒に食べる「共食」の回数	週●回	週●回	1 2 3 4	
生活習慣の状況 （睡眠時間、 排便習慣等）	睡眠時間を●時間以上確保 できている割合	●%	●%	1 2 3 4	
肥満・瘦身の 状況	肥満度20%以上の出現率	●%	●%	1 2 3 4	計画に基づく 取組の成果や 課題など次年 度の取組の参 考になること を記載します。
	肥満度<20%以上の出現率	●%	●%	1 2 3 4	
学校給食での 栄養摂取状況	配膳されたものを残さず食べ られた子供の割合	●%	●%	1 2 3 4	
疾病（不定愁訴） 等の発生状況	病欠者の人数（割合）	●%	●%	1 2 3 4	
地場産物、国産 食材の活用状況	地場産物・国産食材の 活用割合	●%	●%	1 2 3 4	
給食時の衛生管 理の状況	給食前に手洗いをしている 児童生徒の割合	●%	●%	1 2 3 4	
学校給食関連事 故の発生状況	学校給食関連事故の 発生件数	0件	0件	1 2 3 4	
*（参考）児童生徒 の体力の状況	新体力テストのD・E段階の 割合	●%	●%	1 2 3 4	
*（参考）児童生徒 の学力の状況	全国学力調査の結果が●% 以上の割合	●%	●%	1 2 3 4	

*参考：間接的ではあるが関連が想定される指標

【評価】 1：できた 2：おおむねできた 3：あまりできなかった 4：できなかった

区 分	評 価 指 標	評 価（特記事項）			
食に関する指導	給食の時間における指導	給食の時間を活用した食に関する指導が推進され、機能しているか。	1 2 3 4		
		<input type="checkbox"/> 栄養教諭と学級担任が連携した指導を計画的に実施できたか。	1 2 3 4		
		<input type="checkbox"/> 学級担任による給食の時間における食に関する指導を計画どおり実施できたか。	1 2 3 4		
		<input type="checkbox"/> 手洗い、配膳、食事マナーなど日常的な給食指導を継続的に実施できたか。	1 2 3 4		
		<input type="checkbox"/> 教科等で取り上げられた食品や学習したことを学校給食を通して確認できたか。	1 2 3 4		
		<input type="checkbox"/> 献立を通して、伝統的な食文化や、行事食、食品の産地や栄養的な特徴等を計画的に指導できたか。	1 2 3 4		
	食に関する指導	教科等における指導	教科・特別活動等における食に関する指導が推進され、機能しているか。	1 2 3 4	
			<input type="checkbox"/> 栄養教諭が計画どおりに授業参画できたか。	1 2 3 4	
			<input type="checkbox"/> 教科等の目標に準じ授業を行い、評価規準により評価できたか。	1 2 3 4	
			<input type="checkbox"/> 教科等の学習内容に「食育の視点」を位置付けることができたか。	1 2 3 4	
	個別の相談指導	個別の相談指導	偏食、肥満・痩身、食物アレルギー等に関する個別的な相談指導が行われ、機能しているか。	1 2 3 4	
			<input type="checkbox"/> 偏食傾向、肥満傾向、過度の痩身等の児童生徒に適切な指導ができたか。	1 2 3 4	
			<input type="checkbox"/> 食物アレルギーを持つ児童生徒に適切な指導ができたか。	1 2 3 4	
			<input type="checkbox"/> 運動部活動などでスポーツをする児童生徒に適切な指導ができたか。	1 2 3 4	
			<input type="checkbox"/> 栄養教諭、学級担任、養護教諭、学校医などが連携を図り、指導ができたか。	1 2 3 4	

食育の視点：心身の健康（思考力・判断力・表現力等）
栄養や食事のとり方などについて、正しい知識・情報に基づいて自ら判断できるようにする。
←これに対する子供の姿を見取り、あらかじめ設定した評価基準に基づいて評価していく

評価

評価者：栄養教諭

評価者：担任（教科）

食育の推進に対する評価

学校の食育推進に対する評価

- 成果指標の評価
- 活動指標の評価

(積み重ね)
○ 各教科等における評価
個別評価を行うために授業毎に評価の観点・規準等を設定
→ 評定の材料となるため、**観点・規準等に応じた見取りが必要**
○ 食育の視点に対する評価
食育推進に対する評価（成果指標）となるため、**全体計画に基づき実施する授業に食育の視点を示す**
→ **食育の視点として示す姿に対する子供の姿を見取りが必要**

1時間毎の「食育の視点」に対する評価の**積み重ね**が年間を通した食育の推進に対する評価へとつながる

食育の視点に対する評価

個々の学習に対する評価

1時間毎の授業における評価

- 当該教科等で実施すべき評価（※**3観点**）

○食育の視点に対する評価

食育推進に対する評価（成果指標）となるため、**全体計画に基づく授業**に**食育の視点**を必ず設定しなければならない。

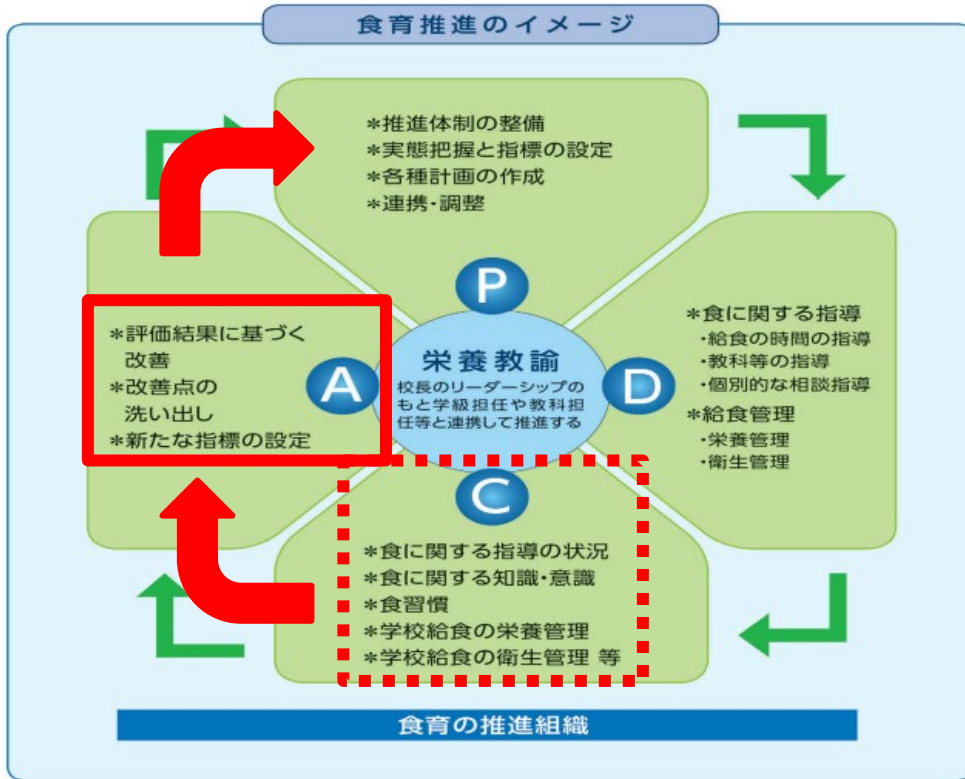
→**食育の視点として示した姿に対する子供の変容を見取ることが必要。**



全体計画は**児童生徒の実態を踏まえて課題を整理し、関連を図ってカリキュラムをマネジメントすべきもの**。つまり、全体計画にある食育の評価（成果指標）の達成に向けて取り組みを進めていかなければならない。

食に関する指導を行う場合には、**【食育の視点】で示す姿と全体計画にある【食育の評価（成果指標）】が関連していることが重要。**

見直し



出典「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育」(文部科学省、平成 29 年 3 月)

各学校において食育を推進する際には、「計画 (P)」「実践 (D)」「評価 (C)」「改善 (A)」の PDCA サイクルに基づいて行います。PDCA サイクルに基づいて行うことで、よりよい食育を推進することが可能となります。

改善 (Act) の目的は、評価 (Check) の結果を踏まえて、計画や実践を見直し、より良い食育計画を作成することです。評価 (Check) が年度ごとと実践の取組ごとの評価があるように、改善 (Act) も、それぞれの評価に伴い、年度ごとと実践の取組ごとに実施されます。

食育の評価を実施する中で把握した食育の成果や課題について教職員が共通理解を図り、「学校評価」を行う際の基礎資料として活用することが可能です。また、「学校評価」の中に「食育」を位置付けることは、食育に対する教職員の認識を高め、保護者や地域との連携を促進するなど、学校における食育の推進につながります。

「学校評価」は学校教育法に基づくもので、教職員が行う「自己評価」、保護者・地域住民などが行う「学校関係者評価」、外部の専門家等が行う「第三者評価」がありますが、**まずは、「自己評価」(教職員による評価)を基本とし、必要に応じて、「学校関係者評価」や「第三者評価」など保護者、地域の方々、外部の専門家等にも協力を得ながら評価を行います。**

5 評価について

食に関する指導の手引
— 第二次改訂版 —



平成31年3月
文部科学省




栄養教諭を中核とした
これからの学校の食育

～チーム学校で取り組む食育推進のPDCA～

Plan
Do
Check
Action

平成29年3月

文部科学省



小学生用食育教材

たのしい食事つながる食育



中学生用食育教材

「食」の探究と
社会への広がり

～食を通して自分たちや社会を見つめよう～

「自ら「食生活」を営む！」
「株を守る・強くなる！」
「株を作る・動かす！」



食に関する指導の充実に向けて

中学生用食育教材

「食」の探究と社会への広がり

～食を通して自分たちや社会を見つめよう～

自らの「食生活」を営む！

体を守る・強くする！

食を通じて他者と関わり、よりよい社会をつくる！

体を作る・動かす！

IV 食を通じて他者と関わり、よりよい社会をつくる / ① 食の背景に何がある？—多様な食文化—

教材 12 食の背景に何があるの？

中学生は今後、世界レベルで進学、留学、仕事をすることも考えられます。世界の人々と共存、世界で活躍することも想定し、多様な食の背景を学ぶことも大切です。

世界には、様々な食品・料理、マナー、宗教、思想があります。

世界には、国によって多様な食文化があります。日本の中でも、地域によって、郷土料理や行事食が異なる場合があります。また、世界には、宗教によって食べられない食品があったり、ベジタリアンなど個人の考えによって食べる食品を選択したりする人もいます。現在、グローバル化の進展や、日本に暮らす外国人の増加などにより、私たちは海外の人々との交流の機会や海外の食事に触れる機会が増えていきます。世界の食の背景を調べてみましょう。

IV 食を通じて他者と関わり、よりよい社会をつくる / ② 私の食と地球はつながっている？

教材 13 今、地球に何が起きているの？

私たち人間は地球という限られた環境に住んでいます。

世界では、人口増加、気候変動、資源の不均等分配などにより、食料問題が深刻化しています。例えば、世界中で食品ロスが発生している一方で、多くの人々が飢餓で苦しんでいます。今、私たちは、地球で何が起きているのかを知り、問題に向き合うことが必要です。

では、世界にはどのような食に関する問題があるのでしょうか。

IV 食を通じて他者と関わり、よりよい社会をつくる / ② 私の食と地球はつながっている？

教材 14 日本の食は、今のままで本当に大丈夫？

世界での食料問題が深刻化している中（教材13）、日本においても、地球温暖化の進行、人口減少などが発生しています。では、食に関して、日本でどのような問題を抱えているのでしょうか。

あなたが知っている日本の食料問題を挙げてみましょう。

生徒が知っていることを挙げさせ、身近な問題として捉えさせるようにします。

(1) 日本の食文化の特徴

日本の国土は南北に長く、海や川、山や平野など変化に富んだ自然が広がっており、地域ごとの気候や風土も様々です。日本人は、そういった自然を制しようとするのではなく、自然の中に神様を感じ、豊かな自然を敬い、自然に寄り添う考え方を育んできました。そして、その土地ならではの四季折々の海の幸、山の幸といった自然の味を生かした料理を作り、大切に食べてきました。

日本各地には、それぞれ自然的・社会的な環境や習慣を背景に、「行事食」や「郷土料理」等、極めて多様な食文化が発達しています。また、そのようなものだけでなく、料理人などにより伝承されてきた、洗練された技術も存在します。

【行事食】季節ごとの行事やお祝いの日に食べる特別の料理例：雑煮

【郷土料理】各地域の産物を上手に活用して、風土にあった食べ物として作られてきた料理例：ゴーヤチャンプルー

6. 調理師（寿司）

- 職業や習得の経験

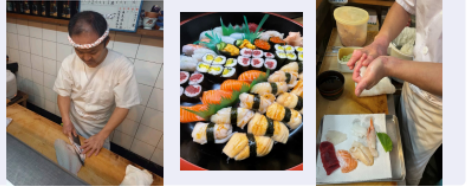
日本食の代表格と言えばお寿司。手の平に程よい量の酢飯を乗せ、その上に生魚介類などを中心としたネタを重ねて軽くにごって作ります。飲食業であるため、衛生管理の徹底や新鮮な魚をばいめとした素材の一つ一つにこだわってお客様にお寿司を提供しています。
- 仕事を通じて実現したい社会

お寿司を通じて魚の美味しさを多くの人に知ってもらい、新鮮な魚をたくさん食べて元気になってもらいたいと思います。また、味はもちろん見た目の美しさなど日本食の素晴らしさや食文化としての魅力を多くの方々に伝えたいと考えています。
- 工夫していること

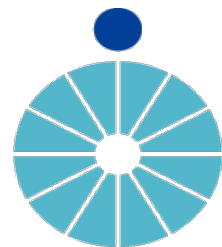
魚をはじめお米など地元食材を使うことで安全・安心。さらに鮮度を保つことにより最高の状態でお客様に提供できるように工夫しています。料理としてお客様に提供するまでに関わった全ての関係者の思いと、食材として大切な命をいただいていることへの感謝の気持ちをもたせてお寿司を握っています。
- 困難を感じていること

いつでも安価で美味しいお寿司を提供したいと思っていますが、時化等の悪天候による魚の仕入れ状況やお米などの食材高騰への対応には苦しんでいます。
- 喜びを感じていること

飲食店である以上、お客様が、心を込めて作ったお寿司や料理を食べて笑顔になったり、「美味しかった」「また来ます」と言っていたいだりした時に、この仕事をやって良かったと思います！！



ご清聴
ありがとうございました



文部科学省

MEXT

MINISTRY OF EDUCATION,
CULTURE, SPORTS,
SCIENCE AND TECHNOLOGY-JAPAN