

現状 ・魚を好んで食べる児童が少ない。 ・痩せたい児童が多い。 ・カルシウム、鉄、食物繊維の摂取量が少ない	学校教育目標 本学園の教育理念「人間になろう」及び本校校訓「強く 明るく 美しく」の具現を図る。特に、校訓「強く 明るく 美しく」については、次のように具体化し、本校の全教育活動を通してその具現化を推進する。 ①「強く」 進んで心身を鍛え、生命と自然を尊ぶとともに、他の人と協力してたくましく生きる力を培う。 ②「明るく」 明るく積極的に学ぶ態度と基礎的・基本的な知識・技能を習得し、協働してそれらを活用して課題をよりよく解決できる能力を養う。 ③「美しく」 礼儀を重んじ、豊かな情操を涵用し、思いやりと品位のある態度を養う。 具体的には、「基礎的・基本的な知識・技能を習得」、「思考力・判断力・表現力の育成」、「自主的な態度の育成」を推進することでその具現化を目指す。	・学習指導要領 ・食育基本法 ・食育推進基本計画 ・椋山女学園食育推進基本指針
--	---	--

食に関する指導の目標		
健康を守り育てる食	豊かなところをはぐむ食	環境にやさしい食
規則正しい食 バランスのとれた食 安全な食	家族や友達と楽しくいただく食 正しいマナーでいただく食 文化を大切にする食 感謝していただく食	環境と調和した食

幼稚園・こども園	
生活リズムが整っている（早寝早起き、排便など） 朝、昼、夕の３食を規則正しく、進んで、よくかんで食べる 好き嫌いなくバランスよく食べる 間食（おやつ）を上手にとる 食べたものが体にどのように働くかを知っている 調理に興味がある・簡単な調理ができる 手洗いなど衛生面に気を付ける 家族や友だちなどと一緒に食事を楽しむ	正しいマナーを実践できる いろいろな食べ物があることを知っている 旬の食べ物、地元の産物、郷土食、行事食を楽しむ 自然の恵み、命あるものの存在に気づく 食べ物や作った人への感謝の気持ちをもっている・食べ物を大切にする 食べ物を残さずに食べる 食材、エネルギー、水を大切にする

各学年の食に関する指導の目標	
低学年	高学年
生活リズムが整っている（早寝早起き、排便など） 朝、昼、夕の３食を規則正しく、進んで、よくかんで食べる 朝食など食事の重要性を知っている 好き嫌いなくバランスよく食べる 間食をとりすぎない 食べ物の体に対する働き、適量、バランスを知っている 調理に興味がある・簡単な調理ができる 手洗いなど衛生面に気を付ける 家族や友だちなどと一緒に食事を楽しむ 食事づくりや準備を楽しむ 正しいマナーを実践できる いろいろな食べ物があることを知っている 旬の食べ物、地元の産物、郷土食、行事食を楽しむ 地元の産物を知っている 食べ物の生産・加工・流通過程（フードチェーン）を知っている 食べ物や作った人への感謝の気持ちをもっている・食べ物を大切にする 食べ物を残さずに食べる 日本と世界の食糧事情を知っている 食材、エネルギー、水を大切にする	生活リズムが整っている（早寝早起き、排便など） 朝、昼、夕の３食を規則正しく、進んで、よくかんで食べる 朝食など食事の重要性を知っている 好き嫌いなくバランスよく食べる 間食をとりすぎない 食べ物の体に対する働き、適量、バランスを知っている 栄養成分の表示が理解できる 自分の食生活を評価し改善できる 適正体重を知りコントロールできる（無理なダイエットをしない） 食事と生活習慣病の関係を知っている 調理に興味がある・簡単な調理ができる 手洗いなど衛生面に気を付ける 家族や友だちなどと一緒に食事を楽しむ 食事づくりや準備を楽しむ 正しいマナーを実践できる いろいろな食べ物があることを知っている 旬の食べ物、地元の産物、郷土食、行事食を楽しむ 地元の産物を知っている 郷土食、行事食を大切にする 食べ物の生産、加工、流通過程（フードチェーン）を知っている 食物連鎖を知っている 食べ物や作った人への感謝の気持ちをもっている・食べ物を大切にする 食べ物を残さずに食べる 日本と世界の食糧事情を知っている 食生活と環境について知っている 食材、エネルギー、水を大切にする

中学校	
生活リズムが整っている（早寝早起き、排便など） 朝、昼、夕の３食を規則正しく、進んで、よくかんで食べる 朝食など食事の重要性を知っている 好き嫌いをなくバランスよく食べる 間食をとりすぎない 食べ物の体に対する働き、適量、バランスを知っている 栄養成分の表示が理解できる 自分の食生活を評価し改善できる 適正体重を知りコントロールできる（無理なダイエットをしない） 食事と生活習慣病の関係を知っている ランチルームなどで食べ物を適切に選択できる 食に関する情報を正しく選択・判断できる 食事バランスガイドを利用できる 適切に献立を考えて調理ができる 手洗いなど衛生面に気を付ける 食の安全について知っている 添加物の表示が理解できる	家族や友だちなどと一緒に食事を楽しむ 食事づくりや準備を楽しむ 正しいマナーを実践できる 日本や世界の食文化について知っている 旬の食べ物、地元の産物、郷土食、行事食を楽しむ 地元の産物を知っている 郷土食、行事食を大切にする 旬の食材を知っている 食べ物の生産、加工、流通過程（フードチェーン）を知っている 食物連鎖を知っている 食べ物や作った人への感謝の気持ちをもっている・食べ物を大切にする 食べ物を残さずに食べる 食品の廃棄を少なくする 日本と世界の食糧事情を知っている 食生活と環境について知っている 食材、エネルギー、水を大切にする

			一学期	二学期	三学期
特別活動	学級活動及び給食の時間	低学年	地域の食を楽しもう 友達と楽しく食べよう 食べ物の働きを知ろう 三食を規則正しく食べよう 感謝して食べよう	日本と世界の食糧事情を知ろう 手洗いなど衛生に気を付けよう 食べ物の適量を知ろう 朝食の大切さを知ろう いろいろな食べ物を知ろう	食べ物の生産、加工、流通過程を知ろう 食事づくりや準備を楽しもう バランスの良い食について考えよう おやつについて知ろう 残さず食べよう
		高学年	生活リズムを見直そう 自分の食生活を評価しよう 好き嫌いを減らそう よく噛んで食べよう 食材、エネルギー、水を大切にしよう	適正体重を知りコントロールしよう 栄養成分の表示を理解しよう 正しいマナーで食べよう 調理に興味を持とう 食生活と環境について考えよう	食事と生活習慣病について知ろう 自分で食事を組み立てよう バイキング給食を楽しもう 郷土食、行事食を知ろう 食物連鎖を知ろう
	学校行事		・春の遠足 ・運動会 ・個人懇談会 ・秋の遠足 ・修学旅行 ・冬休み ・青泉高原の生活(6年生) ・社会見学 ・節分豆まき ・郡上の生活(4年生) ・イングリッシュキャンプ(5年生) ・夏休み		

		1年生	2年生	3年生	4年生	5年生	6年生
関連する教科	国語		・ふきのとう	・すがたをかえる大豆 ・食べ物のひみつを教えま す	・くらしの中の和と洋		
	社会			・わたしたちのくらしと まちではたらく人々		・わたしたちの食生活と 食糧生産	
	理科			・しぜんのかんさつ ・植物を育てよう	・植物の育ちかたを調べ よう	・種子の発芽と成長 ・実や種子のできかた	・生き物と養分 ・植物の養分と水 ・生物のくらしと かんきょう ・人とかんきょう
	生活、家庭科	・はなやさいを そだてよう ・かぞくでいっしょに おしょうがつ ・はるをさがそう	・大きなあれ ・町大好き ・秋をさがそう			・「おいしい楽しい調理の 力」 ・「食べて元気！ごはん とみそ汁」	・「朝食から健康な1日 の生活を」 ・「まかせてね 今日の 食事」
総合的な学習の時間							
家庭との連携の取り組み方		・学校通信、小学校便り、献立表、食育通信					
地場産物活用の方針		・給食業者に依頼する。 ・献立表を活用して周知する。					
個別相談指導の方針及び取り組み方		・アレルギー品目の明示された献立表の作成。 ・アレルギーのある児童に個別食対応。 ・個々の食に関わる悩みは学級担任を窓口にし、管理職、養護教諭、給食業者で対応。					

