

令和2年度「御食国若狭おばま」食の教育推進事業全体計画

小浜小学校

家庭・地域の実態 ・商業地域・住宅地域が多い。 ・魚屋、魚市場、魚を加工する工場が近くにある。 ・学校の教育活動に対して協力的な保護者が多い。 ・食育への関心を持つ保護者が増えてきた。	学校の教育目標 いきいき！！キラキラ！！ みんな のびよう ↓ 食に関する指導目標 1. 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。 2. 朝食を摂ることの大切さを知り、バランスのよい朝食を自分でも積極的に摂ることができるようにする。 3. 心身の成長、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する。 4. 正しい知識・情報に基づいて、食べ物の品質や安全性について自ら判断できる能力を身に付ける。 5. 食べ物を大事にし、食べ物の生産等にかかわる人々への感謝する心をはぐくむ。 6. 箸の持ち方などの食事のマナーを身につけ、気持ちよく食事をしようとする意識を高める。 7. 各地域の産物や食文化・食にかかわる歴史等を理解し尊重する心を持つ。	小浜市教育委員会の方針 「食に関わる学びを深め、望ましい食習慣を育む」 ○健康な心身を育てる食の教育を推進する。 ○ふるさと教育と連動させた食の教育を推進する。 ・児童生徒の健康とふるさと愛を育むため、地域の食材を活用した校区内型地場産学校給食の充実を図る。 ・家庭や食育推進アドバイザーと連携して、栄養のバランスや規則正しい食生活、食品の安全性、ふるさとの食文化等についての理解を深めるとともに、望ましい食習慣の実践力を高める学習を推進する。 ・小浜市が進める「食のまちづくり」と連動させ、ふるさとの食文化を理解し、郷土料理に関する体験学習を積極的に取り入れた食の教育の推進を図る。特に、美しい箸使いと魚の食べ方に指導の重点を置く。
児童の実態 ・正しい食事マナーが身につけていない児童がいる。 ・給食の残食はあまりないが、偏食の児童もいる。 ・朝食はほとんど食べているが、内容が主食に偏る傾向がある。 ・食育の意識の向上がみられるようになってきた。		



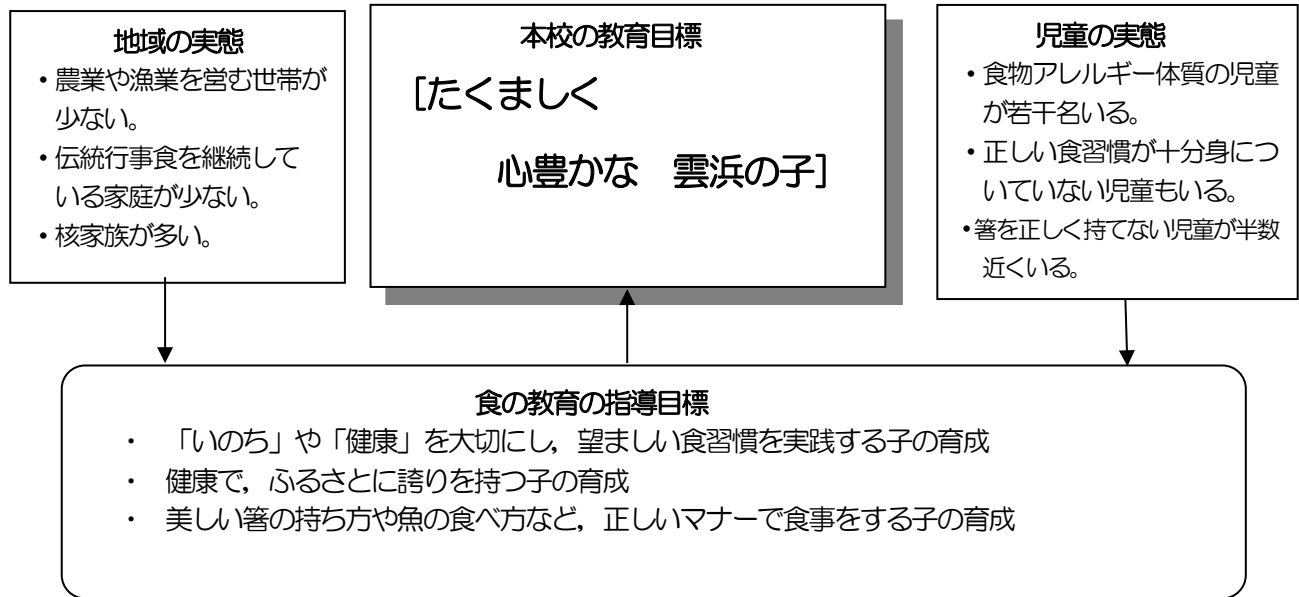
各学年の発達段階に応じた食に関する指導の目標				
目標	低学年		中学年	高学年
	・食べ物に興味関心を持ち、食品の名前がわかるようにする。 ・みんなと楽しく食べるようにする。 ・自分たちで栽培した野菜を食べることによって、世話をすることの大切さや収穫の喜びを実感できるようにする。 ・朝食を摂ることの重要性を知る。 ・正しい箸の持ち方と箸の基礎的な動きを理解する。		・食べ物は働きによって三つのグループに分けられることがわかる。 ・好き嫌いなく食べることができるようにする。 ・ふるさとのよさを知ることができるようにする。 ・朝食を摂ることの重要性を理解する。 ・正しい箸の持ち方ができるようにする。	・日常の食事に関心を持ち、バランスのとれた食事の大切さがわかり、実践できるようにする。 ・正しいマナーや箸の持ち方で食事をし、好ましい人間関係を育てる。 ・食糧事情や伝統料理、各国の料理について調べ、食文化に興味を持つようにする。 ・朝食を摂ることの重要性を理解し、食に対して主体的に関わろうとする態度を育てる。
給食時間	一学期	・正しい箸の持ち方を知ろう。 ・協力して給食当番の仕事しよう	・正しい箸の持ち方を身につけよう。 ・給食のきまりを覚えよう	・正しいマナーで食事をしよう(姿勢・箸の持ち方等)。 ・食事にふさわしい楽しい雰囲気作りを考えよう。
	二学期	・食べ物の名前を知ろう ・楽しく食べよう	・バランスのよい食について考えよう ・好き嫌いなく食べよう	・健康と食について考えよう ・給食の環境づくりを考えよう
	三学期	・食べ物に関心をもとう ・給食の反省をしよう	・健康と食べ物について知ろう ・給食の反省をしよう	・地域の食文化について知ろう ・一年間の給食をふりかえろう
	年間	献立では、地場産の野菜、旬の食材、行事食、郷土食、栄養強化献立などを取り入れる。食に携わる人々への感謝の気持ちを育む。		



	活動内容と教科との関連					
	1年	2年	3年	4年	5年	6年
学級活動	上手に給食の準備をしよう 楽しい給食(正しい箸の持ち方・食べ方) 正しい歯磨きをしよう 好き嫌いをなくそう 調理員さんありがとう 給食の反省をしよう	給食の配膳とエチケット 楽しい給食(箸の正しい持ち方) おやつを取り方 好き嫌いをなくそう 調理員さんありがとう 給食の反省をしよう	朝食を食べよう(健康な生活) 感しゃして食べよう 給食の反省をしよう。 正しい箸の持ち方を身につけよう。	よくかんで食べよう 食べ物の働きを知ろう 感謝して食べよう 正しい箸の持ち方 給食の反省をしよう 簡単レシピを考えよう	正しい箸の持ち方 生活のリズムと健康 感謝して食べよう 食事のマナーについて考えよう 給食の反省をしよう	生活習慣を見直そう 地域の伝統料理を大切にしよう 感謝の気持ちを伝えよう 給食の反省をしよう 正しい箸使いをしよう
国語(書写)	おおきくなった	かんさつ名人になろう	すがたをかえる大豆 食べ物のひみつ教えます			
社会			かんづめ工場の仕事を見学しよう スーパーマーケットを見学しよう	ごみのしやりと利用 水はどこから	くらしを支える食料生産 米づくりのさかんな地域 水産業のさかんな地域	
算数						
理科			たねをまこう 実ができたよ	動物のからだのつくりと運動 暑くなると すずくなると 寒くなると	植物の発芽と成長 魚のたんじょう 花から実へ 人のたんじょう	動物のからだのはたらき
生活	たねをまこう・せわをしよう じぶんでできるよ	大きなあれ わたしの野さい レッツゴー！小浜町たんけん もっとしりたいな小浜の町 やさいをりようりしよう				
家庭					はじめてみようクッキング 五大栄養素のはたらき ご飯とみそ汁をつくらう ジュニアキッチン	朝食を考えよう 1食分の計画を立てよう 計画を立てておかずを作ろう 家族と楽しく食事をしよう
体育			けんこうな生活	育ちゆく体とわたし	生活習慣病の予防	生活習慣病の予防
道徳	これならできる	おせちのひみつ 日本のお米、せかいのお米	持ってあげる？食べてあげる？	生き物と機械	おおきに、ありがとう	郷土愛
総合			ふるさと小浜 たんけん隊！ 小浜の食文化を知ろう	小浜の名水を調べよう	小浜の食を知ろう ～小浜の鯖について学ぼう～	小浜の食のよさを調べ、発信しよう
家庭・地域との連携	PTA講演会、学校保健委員会、生産者との交流、給食だより、学年だより、保健だより、キッチン記念日(夏休み、冬休み)					
個別指導	偏食、栄養、箸の持ち方、マナーの指導					

月	1年	2年	3年	4年	5年	6年	広報活動		給食環境	給食献立との関連	
							栄養に関する指導	マナー指導	給食形態	旬の地場産物 等	行事
4	●上手に給食の準備をしよう〔学活〕(社会性) 当番の服装と仕事 (給食指導)(社会性)	給食当番の服装と仕事 (給食指導)(社会性) ごみを分別しよう(給食指導) (社会性)	当番の仕事と配り方 (給食指導)(社会性) ごみを分別しよう(給食指導) (社会性)	当番の仕事と配り方 〔給食指導〕(社会性) ごみの分別〔社会〕(社会性)	正しい食べ方をしよう〔給食指導〕 ごみを分別しよう(給食指導)	給食のルール・当番の服装 (給食指導)(社会性) 正しい食事のマナー(姿勢・箸の持ち方)を確認しよう(給食指導)	学校給食の紹介	給食当番の仕事		若狭わかめ たけのこ 春キャベツ さわら	入学祝 お花見
5	楽しい給食(箸の正しい持ち方・食べ方)〔学活〕 自分でできることはしっかりと〔道徳〕 ミニトマトをそだてよう〔生活〕	大きなあれ わたしの野さい〔生活〕 レッツゴー！小浜町たんけん〔生活〕 かんさつ名人になろう〔国語〕 楽しい給食(箸の正しい持ち方)〔学活〕	たねをまこう〔理科〕 正しい箸の持ち方を身に付けよう(学活) 野さいをしっかりと食べよう〔給食指導〕(心身の健康)	●よくかんで食べよう〔学活〕(心身の健康) 正しい箸の使い方〔学活〕 動物の体のつくりと運動〔理科〕	植物の発芽と成長〔理科〕 ●はじめてみようクッキング ゆで野菜のサラダをつくろう〔家庭〕	●朝食を考えよう〔家庭〕 食べやすい置き方・正しい食器の持ち方(給食指導) 正しい箸使いをしよう〔学活〕	春野菜の栄養 ○元気もりもりOBAMA チャレンジ	箸の持ち方 食器の持ち方 食器の置き方		たけのごはん かしわもち 新玉ねぎ えんどうごはん	こどもの日
6	食事の前の手洗いについて〔給食指導〕(食の重要性) 正しい歯磨きをしよう〔学活〕 ミニトマトをそだてよう〔生活〕	●給食の配膳とエチケット〔学活〕(社会性) 大きなあれ わたしの野さい〔生活〕	かんづめ工場の仕事を見学しよう〔社会〕 持ってあげる？食べてあげる？(道徳)	暑くなると〔理科〕 小浜の名水を調べよう(総合) 節度ある生活をするために大切なこと〔道徳〕	魚のたんじょう〔理科〕 正しい手洗い・食中毒について(給食指導) 正しい箸の持ち方について(学活)	動物のからだのはたらき〔理科〕 正しい手洗い・食中毒について(給食指導)(心身の健康)	よくかんで食べよう 歯によい食事 ○元気もりもりOBAMA チャレンジ	食事中の会話		たこ とびうお 若狭梅 一寸そら豆 新じゃがいも	歯の衛生週間 入梅
7	ミニトマトをそだてよう〔生活〕	●おやつとり方〔学活〕(心身の健康) 大きなあれ わたしの野さい〔生活〕	朝食を食べよう〔学活〕	育ちゆく体とわたし〔保健〕	くらしを支える食料生産〔社会〕 米づくりのさかんな地域〔社会〕	小浜の食のよさを調べよう〔総合〕(食文化)	夏野菜の栄養 ○キッチン記念日	好き嫌いをなくそう		あじ きゅうり かぼちゃ 越のルビー	七夕 半夏生
9	よくかんで食べよう (給食指導)(心身の健康) いきているって〔道徳〕		スーパーマーケットを見学しよう〔社会〕(食品を選択する力) 小浜の食文化を知ろう(総合) 実ができたよ(理科)	くらしをささえる水〔社会〕 小浜の名水について調べよう(総合)	水産業のさかんな地域〔社会〕 花から実へ〔理科〕 小浜の食について知ろう(総合)	●地域に伝わる料理を大切にしよう〔給食指導〕(食文化) かむことの大切さ(給食指導)(心身の健康)	朝食を食べよう 長寿と食事	正しい姿勢 望ましい食事マナー		夏秋なす へしこ さつまいもの茎 くずまんじゅう	中秋の名月 敬老の日
10		もっと知りたいな、おばまの町〔生活〕 やさいりょうりにチャレンジ〔生活〕	すがたをかえる大豆〔国語〕	すずしくなると〔理科〕	小浜の食に親しもう(総合)	●1食分の計画を立てよう〔家庭〕(食の重要性) 好き嫌いをなく食べよう(給食指導)(心身の健康)	運動と食事 栄養バランス ○元気もりもりOBAMA チャレンジ	魚の上手な食べ方		きのこごはん さつまいも れんこだい しいたけ	目の愛護デー
11	●好き嫌いをなくそう〔学活〕(心身の健康) 調理員さんありがとう〔学活〕 (感謝の心)	●好き嫌いをなくそう〔学活〕 大きなあれ 調理員さんありがとう〔学活〕 (感謝の心)	食べ物のひみつを教えます〔国語〕 感謝して食べよう〔学活〕 (感謝の心)	●食べ物の働きを知ろう〔学活〕(心身の健康) 感謝して食べよう〔学活〕 (感謝の心)	●五大栄養素のはたらき〔家庭〕 ごはんとみそしるをつくろう〔家庭〕 感謝して食べよう〔学活〕 (感謝の心)	計画を立てておかずを作ろう〔家庭〕(食の重要性) 生産者の仕事〔給食指導〕 (感謝の心) 小浜の食のよさを発信しよう(総合)	給食ができる様子 秋の味覚 ○元気もりもりOBAMA チャレンジ	残さずに食べよう いただきます ごちそうさま 感謝して食べよう	生産者等との 交流給食	大根葉めし 真鯛 里いも 大根 柿	お魚ペロリコンテスト 鯛の鯛を見つけよう 勤労感謝の日 ありがとう集会
12	じぶんでできることをしよう〔生活〕 きゅうしょくとうばん〔道徳〕 これならできる〔道徳〕		けんこうな生活〔体育〕	病気と免疫〔学活〕(心身の健康) 育ちゆく体とわたし〔保健〕	ジュニアキッチン(家庭) 生活のリズムと健康〔学活〕 生活習慣病の予防〔体育〕	家族と楽しく食事をしよう〔家庭〕 生活習慣病の予防〔体育〕	かぜの予防 冬やさいの栄養 ○キッチン記念日	あとしまつについて		冬至かぼちゃ なまぐさ汁 白菜 はたはた	冬至 クリスマス
1	魚の食べ方(給食指導)	おせちのひみつ〔道徳〕 日本のお米、せかいのお米〔道徳〕 魚の食べ方(給食指導)	魚の食べ方(給食指導)	寒くなると〔理科〕 魚の食べ方(給食指導)	魚の食べ方(給食指導)	魚の食べ方(給食指導)	学校給食週間 伝承料理	魚の食べ方		谷田部ねぎ 若狭かれい 丁稚ようかん	正月 小正月 七草 給食週間
2				育ちゆく体とわたし〔保健〕	●食事のマナーについて考えよう〔学活〕(社会性)	感謝の気持ちを伝えよう〔給食指導〕(感謝の心)	生活習慣病予防 健康なからだづくり ○元気もりもりOBAMA チャレンジ	正しい手の洗い方 衛生について		節分豆 丸干しいわし かわはぎ	節分 ふるさとの日
3	給食の反省をしよう〔学活〕(社会性)	給食の反省をしよう〔学活〕(社会性)	給食の反省をしよう〔学活〕(社会性)	給食の反省をしよう〔学活〕(社会性)	給食の反省をしよう〔学活〕(社会性)	給食の反省をしよう〔給食指導〕(社会性)	一年間の食生活をふりかえろう	楽しく食べよう		焼き鯖寿司 なばな	ひなまつり 卒業祝い

●栄養教諭とのTT授業 食に関する指導の目標(食の重要性、心身の健康、食品を選択する力、食事のマナー、感謝の心、社会性、食文化)



学 年 別 内 容			
内容	低学年	中学年	高学年
若狭おばまの食文化	・郷土の伝承菓子を調べる。 ・行事食を楽しむ。	・郷土の特産物を調べる。 ・昔の食事を調べる。	・郷土の食文化を知り、外国と比べる。 ・地場水産物や水産業に親しむ
食に関する体験	・野菜栽培を通して、世話することの大切さや収穫の喜びを体感する。 ・育てた野菜で料理体験をする。 ・郷土に伝わるお菓子作りに挑戦する。	・野菜栽培を通して、世話することの大切さや収穫の喜びを体感する。 ・栽培した野菜を使って料理体験をする。	・郷土の特産物を使った料理作りに挑戦する。 ・米の栽培に取り組む。
正しい食生活 ・栄養 ・食品 ・衛生 ・食習慣 ・感謝	・準備、あとかたづけ、正しい食べ方ができる。 ・正しいはしの持ち方が分かる。 ・好き嫌いなく何でも食べる態度を身につける。 ・食べ物が自分たちの体(虫歯排便等)に深く関わっていることを知る。 ・給食室で働く人への感謝の気持ちを持つ。	・朝食をとることの大切さを理解する。 ・食中毒の予防について理解する。 ・正しいはしの持ち方で食事をするができる。 ・健康と食品、栄養について考える。 ・命を食すること、食に携わる人々へ感謝の気持ちを持つ。	・健康な体と食生活のあり方について理解する。 ・正しいはしの持ち方と食事のマナーに気をつけて食事をするができる。 ・健康や安全、衛生に気をつけて調理することを知り、日常生活に生かす。 ・食に携わる人々、生産者の心を理解し、感謝の気持ちを持つ。

各教科・総合的な学習の時間 教科の特性を生かしながら、食や食文化に関心を持ち、理解を深める。	道 徳 食することに感謝の気持ちを持ちながら、正しいマナーで食事をする態度を身につける。	特 別 活 動 食と健康のつながりを理解し、生涯にわたり健康に生活するために必要な食習慣を身につけ、実践できるようにする。
---	---	--

家庭や地域社会との連携
 学校だより、学級だより、給食だより、HP、授業参観、世代間交流事業、懇談会を通して、ふるさと教育と連動させた食の教育を推進する。

月	1年	2年	3年	4年	5年	6年
4	○準備、後片付けをしっかりとしよう ○正しい食べ方をしよう(学) ○食器の並べ方と箸の持ち方を知ろう(学) ○むし歯はどうしてできるのかな(学) ○おやつを食べ方えらび方(学)	○何でも食べよう(学) ○正しい箸の持ち方を知ろう。(学) ●夏野菜を育てよう5月～8月(生) ●さつまいもを育てよう5月～11月(生) ◎自慢のお店(生) ○おやつを食べ方えらび方(学)	●畑で野菜を育てよう(総) ○若狭塗箸工場を見つけよう。(社会) ○正しい箸の置き方と持ち方を知ろう。(総) ○朝ごはんを食べよう(保体) ○食中毒に気をつけよう(学) ●どんな野菜料理ができるかな(総)	○美しい箸の持ち方をしよう(学) ○よくかんで食べよう(学) ○野菜の栄養と体の働き(学)	○望ましい食習慣(学) ○自分の手に合った箸を使い、正しい持ち方をしよう(学) ○簡単な調理をしてみよう(家) ◎日本の水産業(社) ◎若狭の食に学ぼう(総) ●へしこ作りに挑戦(総) ○食生活、流通、消費のしくみ(社)	○規則正しい食事をとろう(学・家) ○自分に合う箸の長さを知ろう(学) ○朝食に合うおかずを作ろう(家)
5						
6						
7						
9	○正しい持ち方で箸を動かそう(学) ○好き嫌いなく何でも食べよう(学)	●夏野菜を食べよう ○よくかんで食べよう(学) ○正しい箸の持ち方で動かそう(学) ◎魚をすきになろう ●おいもパーティー(生・学)	●野菜を育てよう(総) ◎農家の仕事(社) ◎かまぼこ、ちくわ工場のひみつ(社) ◎野菜を食べて風邪予防(学) ○「すかたをかえる大豆」(国) ●大根料理を調べよう(国・総) ○美しい箸の持ち方を考えよう。(学) ●大根を売ろう(総)	○美しい箸の持ち方で動かそう(学) ○おやつについて考えよう<糖・油>(学)	●米プロジェクト(総) 稲刈り・脱穀・もみすり ○自分の手に合った箸を正しく持ち、動かそう(学) ●ごはんのみそしるをつくろう(家) ○バランスのよい食事をしよう(家) ●作ったお米を炊いて食べよう(総)	◎若狭塗箸の伝統を知り、正しく使おう(学) ●へしこを味わおう(総) ○楽しい食事をしよう(家)
10						
11						
12						
1	○おいしい給食ありがとう(学・道) ○お箸をじょうずに持てるようになったかな(学)	○感謝して食べよう(学) ○正しい箸の持ち方で食べてみよう(学)	○命に感謝しよう(道) (お魚パワーについて) ●大根料理を作ろう(総) ○美しい箸の持ち方で大根を食べよう。(総)	○感謝の気持ち(学・道) ○美しい箸の持ち方で食事しよう(学) ○体がよく育つための食事について知ろう <バランスのとれた朝食>(保体)	○食に携わる人に感謝しよう(学) ○正しい箸使いのマナーで食事をしよう(学)	○美しい箸使い(学) ○食に携わる人、生産者に感謝しよう(学) ○生活習慣病を防ごう(保・体) ◎地域に伝わる料理を大切にしよう(学)
2						

(注) ◎・・・若狭おばまの食文化

●食に関する体験

○正しい食生活(栄養・食品・衛生・食習慣・感謝)

令和2年度 食の教育全体計画

西津小学校

<学校教育目標>

豊かな人間力をもち、未来をひらく子どもの育成
～やさしく かしく たくましい 西津を愛する子～

<食の教育目標>

「御食国若狭おばま」として食文化の理解を図り、体験学習や地場産給食等を通して、ふるさとを愛し、ふるさに誇りを持つ児童を育成する。

また、栄養や箸の使い方をはじめとする食事マナー、望ましい食習慣等についての理解を深め、健康の基盤となる正しい食生活の形成を図ることにより、心身ともに健康な児童を育成する。

<児童の実態>

- ・給食を楽しみにしている児童が多く、残食はほとんどない。偏食の児童はいる。
- ・食事のマナー（姿勢、はしの持ち方、食べ方など）が身に付いていない児童がいる。
- ・栄養バランスの整った朝食をとっていない児童がいる。
- ・体や心の健康促進に、食を通して働きかける必要がある。

<本校における食の教育重点目標>

- 1 健康な心と体づくりのための知識や食習慣、食事マナーを身に付けさせる。（正しい食生活の形成）
- 2 郷土の特産物や料理等を知り、食への理解を深める。（食文化の理解）
- 3 食材や給食に携わる人々に感謝の心を持ち、食べ物を大切にしようとする態度を育てる。（感謝の心の育成）

<食の教育学年別重点目標>

	正しい食生活の形成	食文化の理解	感謝の心の育成
低学年	好き嫌いなく何でも食べることの大切さを理解し実践する。 正しい箸の持ち方が分かり、箸を正しく持つことができる。	行事食を知り、親しむ。	野菜づくりや日々の食事を通して食べ物に感謝する心を持つ。
中学年	栄養のバランスを考えて朝食をとることの大切さを理解し実践する。 正しい箸の持ち方で食事をするができる。	郷土の特産物を知る。	日々の食事の食材に興味関心を持つ中で、食べ物に感謝する心を持つ。
高学年	栄養を考えた規則正しい食事をとる必要性を理解し、自分の食生活を見直す。 箸の使い方、姿勢、話題の選び方等、正しいマナーで食事をするができる。	郷土料理を知り、親しむ。	食事づくりの体験や日々の食事を通して、食べることに感謝する心を持つ。

教科	特別活動	総合的な学習	給食指導	家庭・地域との連携
食や食文化に関心を持ち、生活に生かそうとする。 自分たちと関わる食や食文化に関する情報を様々な角度から知り、理解を深める。	健全な食習慣や正しい食の知識を身につけることによって、健康な体を作ろうとする実践的な態度を持つ。 箸の使い方をはじめとした正しい食事マナーを学び、社会性を身につける。 委員会活動や縦割り給食などの異学年交流を通して、食を介したコミュニケーションの力の伸長を図る。	食への関心を高めたり、ふるさとの食や食文化にふれたりする体験的な活動を行う。	食べ物の栄養について理解を深め、食事のマナーなどを身に付け、感謝して残さず食べる。 食前に「お箸体操」を毎回行い、正しい箸の持ち方を常に意識させる。 地場産学校給食について関心を持つ。	自己有用感や家族への帰属意識を高めることを目指して、偶数月における食事づくりに取り組みさせる。 料理日記の裏面を活用し、「家族でお箸チェックウィーク」を設ける。

令和2年度 食に関する年間指導計画

西津小学校

	1年	2年	3年	4年	5年	6年	青空	全体	
								ランチルーム指導	行事食
4	しっかり手を洗おう お箸の使い方 給食の準備と後片付け(学活)	しっかり手を洗おう お箸の使い方	しっかり手を洗おう お箸の使い方 マナーを守って楽しい給食をしよう(学活)	しっかり手を洗おう お箸の使い方 食のマナーの徹底(学活)	しっかり手を洗おう お箸の使い方 飲み物の入れ方を学ぼう(家庭)	しっかり手を洗おう お箸の使い方	かんたん おやつ大作戦 お箸上手になったかな？	・マナーを守って楽しい給食にしよう ・給食当番、配膳の仕方ランチルームの使い方	入学祝
5	好ききらいなく何でも食べよう(学活)	野菜大好き作戦パート1 野菜を育てよう(生活)	正しい手洗いの仕方(学活)	よくかんで食べよう(学活)	簡単な野菜の調(家庭)	朝食に合うおかずを作ろう(家庭)		・正しい姿勢で、よくかんで食べよう ・食べ物の3つの働き	こどもの日
6		野菜の栄養について知ろう(学活)	食べ物のはたらきを知ろう(学活)	食中毒に気をつけよう(学活)	私たちの生活と食料生産(社会) ご飯とみそ汁を作ろう(家庭)	食べ物の養分の取り入れ方(理科)		・清潔、衛生に気をつけよう ・歯によい食事	<食育月間> 地場産給食 歯の衛生週間
7	おやつについて考えよう(学活) お箸上手になったかな？	夏野菜クッキングに挑戦しよう(生活) お箸上手になったかな？	お箸上手になったかな？	お箸上手になったかな？	お箸上手になったかな？	お箸上手になったかな？		・暑さに負けない食事をしよう	七夕 土用
8	家庭での食事作りに挑戦しよう 家族でお箸チェックウィーク								
9			朝ごはんの大切さについて考えよう(学活)		小浜の郷土料理(総合)		かんたん お料理大作戦 感謝して食べよう お箸上手になったかな？	・一日三食をしっかり食べ規則正しい生活を送ろう	月見
10	食事のマナーについて考えよう(学活)	野菜大好き作戦パート2 冬野菜を育てよう(生活)	食品の産地と自分達の生活とのかかわりを知ろう(社会)		魚さばき・醤油漬け体験をしよう(総合)	楽しい食事をしよう(家庭)		・好き嫌いをなく食べ、丈夫な体をつくろう(健康・運動と食事)	
11	秋を味わおう(生活)	さつまいもでおやつを作ろう(生活)	すがたをかえる大豆食べ物博士になろう(国語)	わたしたちの県・若狭小浜の特産物(社会)	どんな食べ方がいいのかな(学活)	病気の予防(保健体育)		・食べ物を大切にし、残さず食べよう	地産地消の強化月間
12	箸の持ち方名人になろう(学活)		体によい食べ物(豆腐)を作ろう(総合)	お正月料理を知ろう(総合)	バランスのとれた食事をとろう(家庭)	地場産物を使った一汁二菜(家庭)		・バランスよく食べ、風邪に負けない体をつくろう	冬至 クリスマス
1	給食室で働く人に感謝しよう(学活)	感謝して食べよう(学活)	感謝して食べよう(学活)	給食に携わる人々に感謝しよう(学活)	学校給食の役割と歴史を知ろう(学活)	地域に伝わる料理を大切にしよう(学活)		・伝承料理を見直そう ・感謝して食べよう。 ・学校給食週間について	お正月 <給食週間>
2	お箸上手になったかな？	お箸上手になったかな？	お箸上手になったかな？	お箸上手になったかな？ おやつについて考えよう(学活)	お箸上手になったかな？	お箸上手になったかな？		・病気に負けない健康な体を作ろう ・生活習慣病を予防しよう	節分 生活習慣病予防週間
3			食の大切さについて振り返ろう(学活)			おもてなし料理を作ろう(家庭)		・1年間の食生活を振り返ろう	ひな祭り 卒業祝い

※スマイル学級は、交流学級にて学習を行う。

令和2年度 食の教育全体計画

小浜市立内外海小学校

日本国憲法 教育基本法 学習指導要領 食育基本法 県教育方針 市教育方針	学 校 教 育 目 標	◎友達と、楽しんで給食を食べることができる。 ◎好き嫌いせずに食べる子が多い。 ●正しい食事のマナーが身についていない子がいる。
	内外海の子として大きな志をもち、 未来へ挑戦できる子	

め ざ す 児 童 像・重 点 課 題		
主体的につながり合う子	志をもって主体的に学び合う子	一所懸命に、たくましい心と体をつくる子

食 の 教 育 目 標	自分の体によい食事を考え、ふるさとの食を楽しもう
○ 「いのち」や「健康」を大切にし、望ましい食習慣を身につけることができる子どもを育成する。 ○ 内外海の食文化を大切にし、ふるさとの食に対する愛情と誇りをもつ子どもを育成する。	

学 年	重 点	目 標
低 学 年	中 学 年	高 学 年
・食事のマナーを守り、好き嫌いなく食べることができる。 ・正しい箸の持ち方が分かり、箸を正しく持つことができる。 ・野菜作りや調理などを通して、世話をすることの大切さや収穫の喜びを実感できる。 ・体によい食べ物について考え、望ましい摂り方を実行することができる。	・内外海の農産物や海産物に関する体験活動を通して、ふるさとの食のよさに気づき食材や人、自然に対して思いやりや感謝の気持ちをもつことができる。 ・正しい箸の持ち方で食事をすることができる。 ・朝ごはんの大切さを知り、バランスよく食品を食べることができる。 ・かむことの大切さを知り、食生活に生かすことができる。	・内外海の特産物を調べたり、体験したりしたことを発信する中で、郷土の食文化を理解し、ふるさとの誇りをもつことができる。 ・箸の使い方、姿勢、話題の選び方、正しいマナーで食事をすることができる。 ・自分の食生活を見直し、よりよい食習慣を身につけることができる。 ・健康や安全を考えた食品の選び方を知り、食生活に生かすことができる。

教 科	道 徳 科	特 別 活 動	総合的な学習の時間
・内外海の食に関する教材や人材、栄養教諭の活用による、生活に密着した授業や栄養指導 ・食と健康、安全、環境との関連を重視した学習の推進 ・調理の楽しさを味わう心や調理技術の育成	・自然を大切にする心や、動植物などの生命を大切にする心の育成 ・食に携わる人々や食材への感謝の心の育成 ・外国の食文化への理解	・食事のマナーや正しい食習慣を理解し、自分の食生活に活かそうとする態度の育成	・地域の方との連携による内外海の特産物に関する体験学習 ・御食国若狭おばまの歴史や食文化の学習
		外国語科・外国語活動	
	保 健 指 導	給 食 指 導	その他の教育活動
	・望ましい食習慣の形成と、健康教育の推進	・地場産食材への理解 ・正しい食事マナーの育成	・食の自立の推進（食事作り・箸の持ち方）

<家庭・地域との連携> ふるさとの特産物や食文化に関する学習、家庭での食事作りなどへの参加、授業参観、学級懇談会、感謝祭 学級だより、給食だより、HP <地場産物活用の方針> 自校で収穫した米の活用、地域の米や食材の活用 <個別相談指導の方針及び取り組み方> 保護者の申し出により、管理指導表に基づいて食物アレルギー除去対応を実施 給食主任・養護教諭・学級担任・栄養教諭・調理員・保護者が連絡を密に取り合い連携を図る
--

令和2年度 内外海小学校 食の教育年間計画〔各教科・総合的な学習の時間・道徳・学級活動・給食・保健指導の中で〕（4月～10月）

	4月	5月	6月	7月	9月	10月
1年	学活 たのしく給食を食べられるようにしよう	学活 しょくじのマナー・はしを正しくもとう 生活 さつまいもをそだてよう	生活 梅もぎ体験 梅ジュースを作ろう	学活 けんこうで楽しい夏休みにしよう	学活 なんでも食べよう	生活 さつまいもを収穫しよう
2年	学活 きれいなはいぜんはしを正しくもとう	生活 やさいをそだてよう（さつまいも）（夏野菜） 学活 美しい食べ方 学活 むし歯注意報	生活 梅もぎ体験 梅ジュース作り	学活 おやつについて考えよう	学活 からだによいたべもの	生活 さつまいもを収穫しよう
3年	学活 食事のマナーについて考えよう 正しい箸や食器の持ち方で食事をしよう	理科 野菜を育てよう 総合 大豆を育てよう	学活 きらり☆前歯 総合 梅もぎ体験・梅干作り 学活 朝ごはんをしっかりと食べよう	保健 からだや身のまわりのせいけつ 学活 夏の健康	 学活 よくかんで食べよう	社会 人々のしごととわたしたちのくらし 総合 豆腐づくりをしよう
4年	学活 給食のマナーについて考えよう 正しい箸や食器の持ち方で食事をしよう	総合 内外海のめぐみの調査・体験 学活 食事のマナーを守ろう	学活 どうしてもむし歯になるのよくかんで食べ楽しい食事をしよう 総合 塩作り体験	学活 ジュースについて考えよう	総合 地域の防災学習 非常食・保存食について考えよう	学活 育ちゆく体
5年	家庭 始めてみようクッキング 学活 給食のマナー（箸の使い方、姿勢、話題の選び方）を守ろう	総合 野菜を育てよう 総合 水田で米を作ろう	社会 米作りの盛んな庄内平野 学活 朝食の大切さについて考えよう 理科 魚の誕生	学活 食中毒について考えよう	総合 水田の米を収穫しよう 家庭 お米とごはん 総合 魚さばき体験	総合 サバの養殖見学 総合 わかめおにぎりを食べよう（若狭わかめを使ったメニュー作り）
6年	総合 なれずし作り①塩漬け 学活 給食のマナー（箸の使い方、姿勢、話題の選び方）を守ろう	家庭 生活時間を工夫しよう 社会 奈良時代の食べ物 総合 なれずし作り②ぬか漬け	家庭 栄養のバランスを考えて朝食を作ってみよう 理科 動物のからだのはたらき	学活 食中毒について考えよう	家庭 毎日の食事を見直そう（食品の数・種類・働き） 総合 なれずし作り③鯖をおす	家庭 毎日の食事作りについて考えよう（食事作りの工夫）
給食指導	給食のきまり	食事のマナー（姿勢・行儀・はしの持ち方など）	衛生的で安全な給食	夏休みの食生活について	旬の食材について	楽しい食事

☆網かけは栄養教諭とのTT

☆夏休み、冬休みには食事づくりに取り組む。

令和2年度 内外海小学校 食の教育年間計画〔各教科・総合的な学習の時間・道徳・学級活動・給食・保健指導の中で〕（11月～3月）

	11月	12月	1月	2月	3月
1年	学活 すききらいなくたべよう 生活 やさいもをしよう さつまいものおやつ 作り	学活 楽しい冬休みにしよう	学活 ちょうりいんさんありがとう 生活 ななくさがゆってなあに 給食 マイおにぎりをたべよう	生活 ふゆのぎょうじ （せつぶん）	学活 まとめの会をしよう
2年	生活 さつまいものおやつ 作り	学活 うんちのひみつ	学活 きゅうしょくに かんしゃしよう 給食 マイおにぎりをたべよう	学活 よくかんで食べよう	学活 1年間の健康生活の 反省をしよう
3年	学活 どんな朝ごはんがいい かな 国語 すがたをかえる大豆 食べ物のひみつを教え ます	学活 大豆パワーをさぐれ	給食 マイおにぎりをたべよう	道徳 いただいたいのち 学活 お世話になっている人に手紙 を書こう	学活 1年間の健康生活の 反省をしよう
4年	→ 学活 よくかんで食べ楽しい食事 をしよう 総合 内外海のめぐみの調査・体験	体育 育ちゆく体とわたし 総合 養殖わかめの種付け体験 →	学活 給食のよさを考えよう 学活 かぜを予防しよう(含食事) 給食 マイおにぎりをたべよう	総合 養殖わかめ刈り体験	学活 1年間の健康生活の 反省をしよう
5年	家庭 元気な毎日と食べ物	体育 塩分のとり過ぎチェック！ 総合 カキの養殖見学	給食 マイおにぎりをたべよう	家庭 おやつの中の「糖分・油 分・塩分」を調べよう	体育 心と食事のつながり 学活 1年間の健康（食事）を ふり返ろう
6年	体育 病気の予防 総合 鯖料理にチャレンジ	学活 生活習慣病について考えよう 家庭 楽しい食事を工夫しよう	給食 マイおにぎりを食べよう	体育 病気の予防 （生活習慣病、食事と健康） 学活 1年間の健康（食事） 生活をふり返ろう	家庭 お世話になった人に お礼の会を開こう
給食指導	食べ物の働きを知ってすき きらいなくたべよう	郷土食・行事食について知ろう	感謝して食べよう	よくかんで食べよう	一年間の給食の反省をしよう

☆網かけは栄養教諭とのTT

☆夏休み、冬休みには食事づくりに取り組む。

食の教育全体計画

小浜市立小浜美郷小学校

○食育基本法 ○食育推進計画 ○福井県教育大綱 ○福井県教育振興基本計画 ○小浜市総合計画			学校教育目標 つながりを大切に 豊かな心で たくましく生きる子の育成 ～新しい仲間と新しい地域で学び、自己の夢の実現に向かって～ 【めざす子ども像】 ○みずから考える子 ○ささえ合い認め合う子 ○とことん鍛える子			○小浜市元気食育推進計画 ・子どもの「食の自立」確立 ・健康を意識した学校教育の推進 ○小浜市学校教育方針 「5 食に関わる学びを深め、望ましい食習慣を育む」 ・健康な心身を育てる食の教育を推進する。 ・ふるさと教育と連動させた食の教育を推進する。								
食の教育の目標 主体的に食に関わり、望ましい食生活と心身ともに健康な体づくりに取り組む児童の育成 ○自分の命が他の命に支えられていることに気づき、食に携わる人や自然の恵に感謝する児童を育成する。 ○郷土に伝わる食文化や食についての工夫を知り、郷土に誇りを持ち郷土の食文化を大切にする児童を育成する。 ○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、望ましい食習慣を育てる。														
各学年の発達段階に応じた食に関する指導の目標														
		低学年		中学年		高学年								
目標		○正しいはしの持ち方、動かし方がわかる。 ○食べ物に関心を持ち、食品の名前が分かるようにする。 ○正しい食べ方やマナーを知り、好き嫌いなく食べることができるようにする。 ○野菜作りと調理体験を通して、世話をすることの大切さや収穫の喜びを実感できるようにする。		○正しいはしの持ち方で食事をすることができる。 ○食べ物の3つの働きを知り、グループ分けができるようにする。 ○正しい食べ方や楽しく食事をすることが、健康に大切であることが分かり、実行できるようにする。 ○地域の産物に関心を持ち、旬の食材が分かるようにする。		○美しいはし使い、正しいマナーで食事をするができる。 ○バランスのとれた食事の大切さがわかり、自分の食生活の中で実践できるようにする。 ○楽しい食事を通して、人を思いやる豊かな心と、望ましい人間関係が築けるようにする。 ○郷土の料理や特産物を調べ、食文化に興味を持ち、自分の食生活を豊かに楽しむ資質を育てる。								
活動内容および教科・領域との関連														
		低学年		中学年		高学年								
特別活動	給食	1学期	○給食のきまり(給食当番の仕事)を覚えよう ○おはしを正しく持って食べよう	○おはしを正しく持って食べよう ○配膳のきまりと食事のマナーを守ろう	○美しいはし使いで食べよう ○バランスのよい食について考えよう									
		2学期	○食事のマナーを守ろう ○よくかんで食べよう	○正しい姿勢で食べよう ○朝食をしっかり食べよう	○正しいマナーで食事をしよう ○地域の食文化について知ろう									
		3学期	○魚の正しい食べ方を知ろう ○食べ物の名前を覚えよう	○魚の正しい食べ方を知ろう ○旬の食材を知り、おいしく食べよう	○魚を美しく食べよう ○感謝して食べよう									
	年間	○正しいはしの使い方、食事マナーについての指導 ○地場産野菜、旬の食材を取り入れる ○行事食 リクエスト献立 縦割り交流給食を取り入れる												
	集会	○年に1度、給食委員会主催の集会活動を行う(給食感謝集会)												
児童会	○正しいはしの持ち方や食事マナー向上のための給食委員会の取り組み ○校内放送による献立放送等 ○献立黒板による栄養学習													
学級活動	○食物アレルギーって何？(1学期) ○楽しい給食(1学期) (正しい食器の並べ方、持ち方、正しい姿勢) ○はしを正しく持って動かそう(1学期) ○マナーを守り、よくかんで食べよう(2学期) ○給食に感謝しよう(3学期)		○食物アレルギーって何？(1学期) ○はしを正しく使おう(1学期) (はしを正しく持ち、動かす、正しいはしの使い方、正しい姿勢) ○マナーを守って食べよう(2学期) ○給食に感謝しよう(3学期)		○食物アレルギーについて知ろう(1学期) ○美しいはし使いをしよう(1学期) (ちょうどよい箸の長さ、美しい箸使い) ○正しいマナーで食事をしよう (2学期) ○給食に感謝しよう(3学期)									
教科							道徳		総合的な学習		保健指導		その他の教育活動	
○食や食文化に関する知識を広げ深める							○食に関する感謝の心を育成する。		○郷土の食や食文化に関する体験活動や課題学習などを通して、食への関心を高め、自分の食生活に自主的に関わる力を育成する。		○望ましい食習慣・健康な体力づくりなど、食の自立に向けて必要な知識や技能を身に付ける。		○異学年集団の活動を通して、協力する心や思いやりの心を育てる。	
社会:食料生産や流通、消費のしくみ							・礼儀 ・家族愛		○野菜の栽培や収穫などの生産的体験を通して、食に携わる人や自然への感謝の気持ちを育てる。				○地域の「ひと・もの・こと」と関わる様々な学習を通して、郷土に対する愛着・誇りを育てる。	
理科:植物の成長と栄養 消化・吸収							・感謝 ・勤労							
生活科:野菜の栽培と収穫							・役割と責任の自覚							
体育:健康な生活と食事 病気の予防							・命のつながり							
家庭科:食品の栄養素とその働き バランスのとれた食事 食事づくりの計画														
家庭との連携		○食の教育や学校給食への家庭・地域への理解を深める ○家庭における食に関するマナー(特にはし使い、魚の食べ方)に対する関心を高める ◇給食だより、保健だより、学校・学年・学級だよりによる情報の提供・啓発 ◇食に関するアンケート調査の実施												
地域との連携		○地場産食材による地場産学校給食の推進 ○地域人材を活用した郷土の食文化体験活動												
個別相談指導		○アレルギー対応児童の個別相談の実施 ○肥満傾向児童の個別相談の実施												

食の教育年間計画

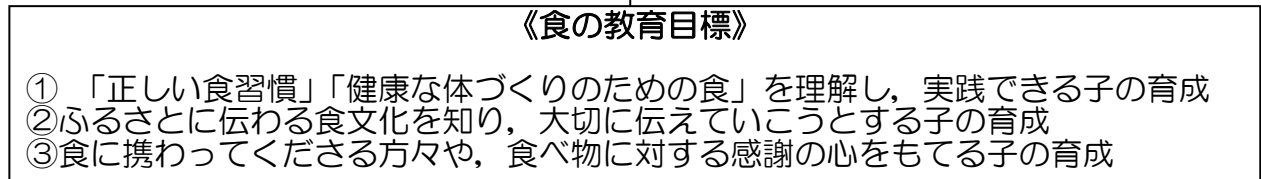
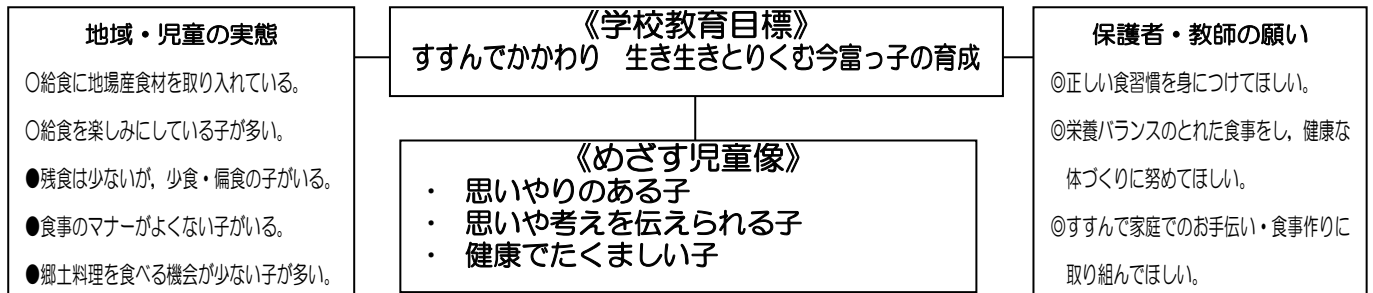
小浜市立小浜美郷小学校

◎は学校栄養職員とのT.T授業

	家庭との連携	1 年	2 年	3 年	4 年	5 年	6 年	いきいき・のびのび・きらめき	食に関する指導	地場産食材		
4・5月	給食だより・保健だより・学年・学校だよりによる情報の提供・啓発	○楽しい給食【学活】 ○食物アレルギーって何？【学活】	○食物アレルギーって何？【学活】 ○大きくなあれわたしの野さい【生活】 (さつまいも・夏野菜)	○食物アレルギーって何？【学活】 ○ふるさとの食生活にふれる【総合】	○食物アレルギーって何？【学活】 ○ふるさとに生きる人の思いにふれる【総合】	○食物アレルギーについて知ろう【学活】 ○ふるさとの宝を誇る【総合】（米作り） ○植物の発芽と成長【理科】	○食物アレルギーについて知ろう【学活】 ○縄文のむらから古墳のくにへ【社会】 ○動物のからだのはたらき【理科】	○食物アレルギーについて知ろう【学活】	交流学級で行う内容については、各学年の欄を参照	<衛生的な食事をしよう> ・正しい手洗いの仕方を実践する。 ・衛生的な食事の仕方の大切さを理解する。 ・給食当番は身なりを整え手際よく配膳する。 ・食器を整頓して元の場所に戻す。	米 たまねぎ えんどう 一寸そら豆	
6月		◎はしを正しく持って動かそう【学活】	◎はしを正しく持って動かそう【学活】	◎はしを正しく使おう【学活】 ○市の様子【社会】	◎はしを正しく使おう【学活】	◎美しいはし使いをしよう【学活】 ○クッキングはじめの一步【家庭】	◎美しいはし使いをしよう【学活】 ○いためてつくろう朝食のおかず【家庭】	○野菜を育てて食べよう【自立】		<正しい姿勢で食事をしよう> ・箸を正しく持つ。 ・正しく食器を持って食べる。 ・正しい姿勢で食べる。	米 たまねぎ じゃがいも 一寸そら豆	
7・8月		○日本の伝統食文化を知ろう～春・夏編～【生活】	○夏野さいを収穫しよう【生活】			○くらしを支える食料生産【社会】	○輝くふるさと小浜の未来を拓く【総合】			<正しい食事のマナーを身につけよう> ・正しく箸を動かす。 ・かわるがわる食べる。 ・食べながらしゃべらない。	米 あじ トマト きゅうり なす たまねぎ	
9月		◎マナーを守り、よくかんで食べよう【学活】	◎マナーを守り、よくかんで食べよう【学活】 ○秋やふゆにも育てよう【生活】 (大根・カブ)	◎マナーを守って食べよう【学活】 ○スーパーマーケットの見学をしよう【社会】 ○すがたをかえる大豆【国語】	◎マナーを守って食べよう【学活】	◎正しいマナーで食事をしよう【学活】 ○水産業のさかんな地域【社会】 ○食べて元気に【家庭】	◎正しいマナーで食事をしよう【学活】	○マナーを守って食べよう【自立・学活】		<健康によい食事の仕方を考えよう> ・食べ物の働きを知る。 ・バランスよく食べることの大切さを理解する。	米 たまねぎ ピーマン ゴーヤ なす ミディートマト	
10月		おにぎり作り体験【給食】									<よくかんで食べよう> ・かむことの大切さを知る。 ・よくかんで食べる。	米 さつまいも ミディートマト れんこん
11月			○さつまいもをしゅうかくしよう【生活】 「さつまいもクッキング」				○くふうしようおいしい食事【家庭】			<和食に親しもう> ・食材に関心を持つ。 ・和食の良さについて知る。	米 ねぎ 大根 真鯛 里芋	
12月		○日本の伝統食文化を知ろう～秋・冬編～【生活】								<残さず食べよう> ・自分の適量を考える。 ・時間内に食べ終わる。	米 ねぎ 大根 かぼちゃ はくさい ハタハタ	
1月			○おせちのひみつ【道徳】	○毎日の生活と健康【保健】						<感謝して食べよう> ・給食に携わる人や食べ物に感謝の気持ちを持つ。 ・命をいただくことに感謝し、魚を美しく食べる。	米 ねぎ 大根 谷田部ねぎ 若狭ガレイ	
2月		◎魚の正しい食べ方を知ろう【給食】 ○食べ物の名前を覚えよう【給食】	◎魚の正しい食べ方を知ろう【給食】 ○日本のお米、せかいのお米【道徳】 ○冬野菜を味わおう【生活】	◎魚の正しい食べ方を知ろう【給食】 ○郷土料理に挑戦【総合】	◎魚の正しい食べ方を知ろう【給食】 ○育ちゆくわたし【保健】	◎魚を美しく食べよう【給食】	◎魚を美しく食べよう【給食】	○ありがたうのおもてなし「でっちようかん作り」【自立】		<何でも食べて丈夫な体をつくろう> ・好き嫌いせずに食べる。 ・食べ物の分類や働きを知る。 ・献立に関心を持つ。	米 ねぎ 大根 カワハギ 丸干し大根	
3月										<給食について反省しよう> ・食事のマナーや当番の仕事の仕方、後片付けの仕方をふり返る。	米 ねぎ 大根 焼き鯖	

令和2年度「食の教育」全体計画

小浜市立今富小学校



《各学年の重点目標》		
低学年	中学年	高学年
・ 正しい箸の持ち方がわかり、箸を正しく持つことができる。 ・ 正しい食事のとり方が分かる。 ・ 野菜などの育て方を地域の方々に教えてもらいながら、野菜作りをする。 ・ 野菜など食べ物全体が、健康な体づくりに必要であることを知ることができる。 ・ みんなと楽しく調理して食べることができる。	・ 正しい食事のマナーが分かる。 ・ 正しい箸の持ち方で食事をするができる。 ・ 野菜のもつ栄養について知り、自分たちで育てた野菜を食材として活用することができる。 ・ 好き嫌いなく、何でも食べることができる。 ・ 自分たちの食生活は、地域やそこに住む人々と深いつながりがあることがわかる。	・ 箸の使い方、姿勢、話題の選び方等、正しいマナーで食事をするができる。 ・ 日常の食事に関心を持ち、簡単な食事を作ることができる。 ・ 食事を通して、豊かな心と好ましい人間関係を築くことができる。 ・ ふるさと料理作りや米作りを通して、日本の食文化や先人の知恵に関心を持ち、それを大切に伝えていこうとすることができる。

関連教科		道徳科	特別活動	総合的な学習	給食指導
社会	わたしたちの生活と食料生産 古代の食事について調べよう	・ 食に携わる方々や食べ物に対する感謝の気持ちを育てる。	・ 健康に生活するために必要な食習慣を身に付け、実践できるようにする。 ・ 給食黒板や献立の放送により、食への理解を深める。 ・ 食に関する授業の充実（各学級、年2回以上）	・ ふるさとに伝わる食文化や食材を知り、体験活動を通してそのよさを理解し伝えていこうとする態度を養う。	・ 食べ物の栄養について理解を深めさせる。 ・ 正しい食事のマナーを身につけさせる。
国語	すがたをかえる大豆				
生活	やさいなどをそだてよう				
家庭	はじめてみようクッキング 郷土料理を調理しよう				
体育 (保健)	毎日の生活と健康、病気の予防、育ちゆく体とわたし				

家庭・地域との連携
・ お便りなどを通して、学校と家庭の食の教育に対する共通理解を図る。 ・ 収穫体験や生産者との交流を通して食の教育の推進を図り、食に携わる人への感謝の心を育む。 ・ 家庭や地域と連携してふるさとの食文化について理解を深め、望ましい食習慣を身につけさせる。

令和2年度「食の教育」年間指導計画

小浜市立今富小学校

	1 学期		2 学期		3 学期	
学年	食に関する指導	体験活動	食に関する指導	体験活動	食に関する指導	体験活動
1 年	●正しい箸の使い方など、食事のマナーについて考えよう〈給指・学〉（5月）	○さつまいも苗植え〈生〉	●うんこを出そう大さくせん〈学〉（12月）	○クッキングのお手つだいにちょうせん！〈生〉 ○さつまいも掘りとクッキング〈生〉	○給食室に関わる人たちに感謝しよう〈学〉 ●給食室について知ろう〈学〉（1月）	
2 年	●正しい箸の使い方など、食事のマナーについて考えよう〈給指・学〉（5月） ●野菜のパワーをしよう〈生〉（7月）	○さつまいも苗植え〈生〉 ○夏野菜クッキング〈生〉		●さつまいも掘りとクッキング（スイートポテト）〈生〉	○給食室で働く人たちに感謝しよう〈学〉	
3 年	●朝ごはんについて〈学〉（5月） ○特産物を調べよう〈社・総〉	○和菓子作り〈総〉	○府中大根についてお話を聞こう〈総〉 ●食べ物の働きを知ろう（3つの食品群）〈学〉（11月） ○食品工場のひみつ〈社〉 ○大豆のパワーを知ろう〈国〉	○家庭で作ろう冬野菜料理〈総〉	○給食に携わる人たちに感謝しよう〈学〉	●冬野菜を使って調理し、会食しよう〈総〉
4 年	○箸の使い方など、食事のマナーを身につけよう〈学〉 ●よくかんで食べよう〈学〉（6月） ○ふるさと水のひみつ(力)をさがろう〈社〉		○地域の特産物を調べよう〈総〉 ○給食の食べ方を見直そう〈学〉 ●好き嫌いしないで食べよう（三角食べ）（10月）	○地域の特産物を作って食べよう。（鮎）〈総〉	○育ちゆく体とわたし〈保健〉 ○給食に携わる人たちに感謝しよう〈学〉	
5 年	○わたしたちの生活と食料生産〈社〉 ○米について調べよう〈総〉 ●小浜が誇る食を紹介しよう〈総〉（7月上旬）	○はじめてみようクッキング〈家〉	●味覚の授業(出汁)〈家〉（11月） ○五大栄養素って何だろう〈家〉 ○米を使った料理を調べよう〈総〉	●ごはんを炊いてみよう・みそ汁を作ってみよう〈家〉 ○米を使った料理を作ってみよう〈総〉（Jr.）	○家族とほっとタイム（お茶の煎れ方）〈家〉	○海の幸を使った料理を作ろう〈総〉
6 年	○古代の食事について調べよう〈社〉	●朝食に合うおかずを作ろう（簡単な朝食を紹介）〈家〉（5月） ●鯖やへしこを使った料理を考えよう〈総〉（6・7月頃）	○栄養バランスのよい1食分のこんだてを考えよう〈家〉 ●郷土料理を調べよう〈家・総〉（10月上旬）	○身近な食品でおかずを作ろう〈家〉 ○郷土料理を調理しよう〈家・総〉	○学校給食の役割と歴史を知ろう〈学〉 ○病気の予防〈保健〉	
なかよし	交流学級で行うため、各学年の欄を参照					
わかば	交流学級で行うため、各学年の欄を参照					
給食委員会	給食黒板 お昼の放送	○地場産食材を収穫し、給食でいただく。			○給食感謝祭	
全校	生産者との交流会	正しい箸の持ち方指導	給食週間	マナーアップ週間	ふくいの地場産学校	

●は、栄養教諭と連携して行う食に関する指導を示す。

（Jr.）は、ジュニアキッチンを利用する体験活動を示す。

学校教育目標 つながり 学ぶ 元気な子

食の教育指導目標

- ① 食に対しての正しい知識や望ましい食習慣を身につけ、日常生活への実践につなげ自立心を育てる。
 ② ふるさとの食文化に触れ、栽培・体験活動を行う等を通して、ふるさとを愛し、食に携わる人々や自然の恵みに感謝する心を育てる。

	低学年	中学年	高学年
①	- 好き嫌いなく何でも食べることの大切さを知る。 - 正しい準備、食べ方、後片付けの仕方を身につける。 - 食事に関するお手伝いをする事で食への関心を持つ。 - 正しい箸の持ち方が分かり、箸を正しく持つことができる。	- 朝食の大切さを理解する。 - 楽しく食事をするマナーを身につける。 - 食事作りへの関心を高め、自分でできることを増やす。 - 正しい箸の持ち方で食事をするができる。	- 朝食の大切さから、食と健康の関係について理解を深める。 - 楽しく食事をするマナーや態度を身につける。 - 食事作りへの関心を高め、栄養のバランスを考えた献立を考え、実践する。 - 箸の使い方、姿勢、話題の選び方等、正しいマナーで食事をとることができる。
②	- 自分達で野菜を育て、それらを使った料理体験をする。 - 行事食に親しむ。 - 給食室で働く人に感謝の気持ちをもつ。	- 郷土の特産物や食材を知り、生産者に教えてもらいながら、地場産の野菜を育てる。 - 自分達で育てた野菜で料理体験をする。 - 給食室で働く人、生産者の方々に感謝の気持ちをもつ。	- 郷土や日本の食文化を調べたり、食をとりまく様々な問題について考えたりする。 - 生産者に教えてもらいながら、地場産の野菜や米を育てたり、それらを利用する活動をしたりする。 - 給食室で働く人や生産者の思いを理解し、感謝の気持ちをもつ。

	関連教科	道徳科	特別活動	総合的な学習の時間	給食指導
社	・食料生産、流通、消費のしくみ ・食の歴史 ・私たちの町 ・私たちの暮らし	礼儀・家族愛・感謝・	生涯にわた	ふるさとの食	望ましい
理	・植物の成長 ・食物の消化、吸収	勤労・役割	り健康に生	に関する体験	食習慣や
生	・人と環境 ・生き物のくらしと環境	と責任の自	活するため	活動を通して、	食事マナ
家	・野菜の栽培、収穫、クッキング	覚などを中	に必要な食	ふるさとの良	ーを身に
	・食品の栄養素	心に、食に	習慣を身に	さを再認識し、	つけ、感謝
	・バランスのとれた食事 ・調理実習	関する感謝	つけ実践す	伝統を受け継	して食べ
体	・健康な生活と食事	や自立の心	る態度を育	いでいこうと	る。
	・病気の予防と食生活	を育てる。	てる。	する態度を養	
				う。	

家庭や地域社会との連携

- ・学校だより、給食だより、学級通信や試食会により食に対する共通理解を図り関心を高める。
- ・生産者・高齢者クラブなどの地域団体の協力を得て、地域の特色を生かした食の教育を推進する。
- ・家庭と連携しながら、キッチン記念日を実施し、食に関心を持たせる。

令和2年度

食の教育年間指導計画

月	1年	2年	3年	4年	5年	6年
	《全学年共通》 食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付ける					
4	・準備、後片付けをしっかりとしよう (学)	・楽しい給食にするため (学)	・野菜・谷田部ねぎを育てよう (総)	・楽しい給食にするため (学)	・米について調べよう (総)・目指すはお米マイスター (～9月) (総)	・谷田部ねぎを育てよう (総)
5	・正しい食器の並べ方と箸の持ち方 (学) ・さつまいもを育てよう (生)	・正しい食器の並べ方と箸の持ち方 (学) ・野菜を育てよう	・はしを正しく持ち、動かす (学)	・はしを正しく持ち、動かす (学)	・ちょうどよい箸の長さ (学)	・朝食に合うおかずを作ろう (家) ・ちょうどよい箸の長さ (学) ・美しい箸使い (給)
6	・初めて生える大人の歯 (学) ・食事をするときの正しい姿勢 (学)	・食べ物の仲間集めをしよう (生) ・食事をするときの正しい姿勢 (学)	・正しい箸の使い方 (学)	・よくかんで食べよう (学) ・正しい箸の使い方 (給)	・食事作りを考えよう (学) ・美しい箸使い (学)	・御食国若狭小浜について調べよう 1 (総) ・美しい箸使い (学)
7	・つめたいおやつ。 (学) ・はしを正しく持ち、動かす (給) ・キッチン記念日	・野菜の名前を知ろう (生) ・はしを正しく持ち、動かす (学) ・キッチン記念日	・朝ごはんを食べよう (保体) ・正しい姿勢で食べる (学) ・キッチン記念日	・正しい姿勢で食べる (学) ・キッチン記念日	・正しいマナーでの食事 (学) ・キッチン記念日	・谷田部ねぎを育てよう 2 (総) ・正しいマナーでの食事 (学) ・キッチン記念日
9	・朝ごはんを食べよう (学) ・好き嫌いをなく食べよう (学)		・育てた野菜で料理をしよう (総)	・朝ごはんを食べよう (学)	・さまざまな食料生産 (社) ・稲刈りをしよう (総)	・御食国若狭小浜について調べよう 2 (総)
10		・おにぎりをつくろう (生)	・すがたをかえる大豆 (国・総) ・食べ物の働きをしよう	・おやつについて考えよう (学) ・楽しい食事のマナー (学)	・米を使った料理 (総)	・バランスのよい食事について考えよう (家) ・谷田部ネギPR 作戦 (総)
11	・さつまいもパーティ (生)	・育てた野菜 (さつまいも) で料理をしよう (生)	・谷田部ねぎで料理を作ろう (総)		・食べて元気に 目指すは食のマイスター (総) ・和食の良さについて知ろう ・美しい箸使い (給)	・ジュニアキッチンで料理体験 (総) ・郷土料理について知ろう
12	・うんこの話 (学) ・キッチン記念日	・お正月料理を調べよう (生) ・キッチン記念日	・口名田の正月料理を知ろう (総) ・キッチン記念日	・キッチン記念日	・キッチン記念日	・谷田部ねぎの調理をしよう (総) ・キッチン記念日
1	・おいしい給食ありがとう (学) ・行事食に親しもう (生)	・おいしい給食ありがとう (学)	・おいしい給食ありがとう (学)	・給食に携わる人々に感謝しよう (学) ・家族に料理を作ろう (学)	・給食に携わる人々に感謝しよう (学) ・6年生に感謝しよう (学)	・給食に携わる人々に感謝しよう (学)
2						

* 下線が引いてあるものは、栄養教諭の指導のもと学習

* 網掛けがしてあるものは、「しあわせ元気なふくいっ子を育てる 食育チャレンジ」を活用して学習

令和2年度 食の教育全体計画

小浜市立中名田小学校

【学校教育目標】

豊かな人間性を持ち、たくましく生きる児童の育成

—かしこく やさしく たくましく—

【めざす子どもの姿】

進んで学習する子

思いやりのある子

力いっぱいやりぬく子

食の教育の目標

- 心身の成長や健康の保持増進のための望ましい栄養や食事の摂り方の理解を図り、正しい食生活を考え、実行できる子どもの育成
- 日本や郷土の食文化を知り、食文化を大切にする子どもの育成
- 食に携わる人々や命の恵みに感謝できる子どもの育成

学年別重点目標

低 学 年	中 学 年	高 学 年
・美しい箸の持ち方が分かり、箸を正しく持つことができる。 ・食べ物に興味関心を持ち、いろいろな食べ物の名前を覚えることができる。 ・マナーを守って、みんなと楽しく食べることができる。 ・野菜の栽培を通して、世話をすることの大切さや収穫の喜びを実感することができる。	・美しい箸の持ち方で食事をするることができる。 ・食べ物は、働きによって3つのグループに分けられることを理解する。 ・健康に過ごすために、好き嫌いをなく食べることができる。 ・食と環境のつながりについて考えることができる。	・箸の使い方、姿勢、話題の選び方等、正しいマナーで食事をするることができる。 ・日常の食事に関心を持ち、バランスのとれた食事の大切さがわかり、正しい食生活を実践できる。 ・食事を通して豊かな心と好ましい人間関係を築くことができる。 ・食糧事情や伝統料理について調べたり、食文化に興味を持ったりすることができる。

教科	特別の教科 道徳		特別活動
・生活に密着した授業や栄養指導 ・食と健康、食と安全、食と環境との関連を意識した授業 ・野菜の栽培と収穫体験(1・2年)	・食への感謝の心の育成 ・自然を大切にする心や、動物や植物の命を大切にする心の育成		・望ましい食習慣の育成 ・食に関する知識の形成 ・食生活習慣に関する指導
総合的な学習の時間	外国語活動	給食指導	その他の教育活動
・ふるさとの特産物や伝統料理から学ぶ学習 ・御食国若狭小浜の歴史や食文化の学習 ・野菜の栽培と収穫体験(3～6年)	・外国の食文化の紹介	・望ましい食習慣や食事のマナーの育成 ・美しい箸の持ち方	・地域の人との交流 ・たてわり班による交流給食 ・偏食、アレルギー等の傾向のある児童への個別指導

栄養教諭や養護教諭との連携	家庭・地域との連携
栄養教諭や養護教諭の専門的な知識を生かしながら、学習が効果的に進むような授業を構築する。 ・学活を中心にした、食に関する授業の計画 ・TTによる授業 各学級におけるよりよい給食指導を行うための指導助言を得る。	食の教育について家庭・地域の理解と協力を求めるとともに、家庭における食生活改善への関心を高める。 ・地産地消の給食 ・ボランティアの方々の協力を得た体験活動(栽培・収穫) ・給食感謝の会でのお世話になった方との交流 ・給食試食会(1年生保護者対象) ・保育園児との交流給食 ・給食だよりや学校だよりの発行

令和2年度 食に関する年間指導計画

小浜市立中名田小学校

内容	学期	1・2学年		3・4学年		5・6学年	
		A年度	B年度	A年度	B年度	A年度	B年度
① 栄養・健康	1	野菜をそだてよう（生活） おやつのとりの方考えよう（学活）	野菜を育てよう（生活） 野菜のパワーを知ろう（学活）	野菜を育てよう（総合）	かむことについて（学活） 食生活と健康（学活）	野菜を育てよう（総合） 食習慣と生活習慣病（学活） 朝ごはんのすいみん（学活）	
	2	大事だよ、朝ご飯（学活） 好き嫌いなく食べよう（学活）		食べ物のはたらきを知ろう（学活）	生活習慣について（学活） 食生活と健康（学活） 健康な生活（保健）	くふうしよう楽しい食事（家庭） 病気の予防（保健） 魚の大切さ（学活）	バランスの良い献立をたてよう（⑤家庭） 和食の良さ（⑤家庭）
	3	うんちはおなかのラブレター（学活）					
② 食文化	1	正しい食器の並べ方と箸の持ち方（学活） ・食事をするときの正しい姿勢 箸を正しく持ち、動かす よもぎ団子を作ろう（生活）	正しい食器の並べ方と箸の持ち方（学活） ・食事をするときの正しい姿勢 箸を正しく持ち、動かす よもぎ団子を作ろう（生活）	美しい箸の使い方（学活） ・箸を正しく持ち、動かす 正しい姿勢で食べる	美しい箸の使い方（学活） ・箸を正しく持ち、動かす 正しい姿勢で食べる 食と水、ゴミについて考える（社会）	ちょうどよい箸の長さ（学活） ・美しい箸使い ふるさとから学ぼう！（総合）	ちょうどよい箸の長さ（学活） ・美しい箸使い
	2	作った野菜で楽しもう（生活）	作った野菜で楽しもう（生活）	食事のマナー（学活）	食事のマナー（学活）	ジュニアキッチン（⑥総合） 正しいマナーでの食事	ジュニアキッチン（⑥総合） 正しいマナーでの食事
	3		冬野菜を楽しもう（生活）				外国の料理（外国語）
③ 感謝の心	1	あかるい あいさつ（道徳）	かんさつ名人になろう（国語）				
	2			はたらく人とわたしたちの暮らし（社会）			工夫しよう楽しい食事（⑤家庭）
	3	感謝して食べよう（学活）	感謝して食べよう（学活）	食べ物を作ってくれた人に感謝しよう（学活）	食べ物を作ってくれた人に感謝しよう（学活）	お世話になった方に感謝しよう（学活）	お世話になった方に感謝しよう（学活）
給食指	1	・給食のきまりを知ろう ・食事のマナーを知ろう ・衛生に気をつけよう ・食べ物の働きを知ろう					
	2	・健康な生活と食事の関係を知ろう ・運動と食事について考えよう ・好き嫌いなく食べよう ・病気に負けない体を作ろう					
	3	・感謝して食べよう ・ふるさとの食文化について知ろう ・1年間を振り返ろう					
全校活		・ふれあい給食（保育園児との交流給食） ・ランチルーム給食 ・給食感謝の会（給食週間）					

※網掛け部分は栄養教諭とのＴＴ，波線は養護教諭とのＴＴ。

※今年度は、Ａ年度で行う。

学校教育目標

自ら学び、共に伸びる加斗っ子

目指す児童像

◇徳 仲間と助け合う子

◇体 たくましい心と体を持つ子

◇知 自分で勉強する子

食に関する指導目標

自分の生活をふりかえり、望ましい食生活と健康な体づくりに取り組む子の育成

- ・栄養やマナーについて理解し、よりよい食生活を考えて実行できる子の育成（食事の重要性・心身の健康・食品を選択する力）
- ・郷土に伝わる食文化や食についての工夫を知り、食文化を大切にする子の育成（食文化・社会性）
- ・食に携わる人や自然の恵みに感謝する子の育成（感謝の心）

各学年の発達段階に応じた食に関する指導の目標

低学年	中学年	高学年
・食品に関心を持ち、名前が分かるようにする。	・食べ物の3つの働きを知り、グループ分けができるようにする。	・バランスの取れた食事の大切さが分かり、実践できるようにする。
・食に関するマナーや正しい箸の持ち方を知って、好き嫌いなく食べることができるようにする。	・マナーを守ったり、正しく箸を持ったりして食事をするのが楽しく食事をするために大切であることが分かり、実行できるようにする。	・楽しい食事を通して人や物を思いやる豊かな心と好ましい人間関係を育てる。
・野菜作りと調理体験を通して、世話をする大切さや収穫の喜びを実感できるようにする。	・地域の産物に関心を持ち、旬の食材が分かるようにする。	・ふるさと料理や特産物を調べて食文化に興味を持ち自分の食生活を豊かに楽しむ資質を育てる。

特別活動	給食	低学年		中学年		高学年	
		仲良く食べよう 給食のきまりを覚えよう		配膳のきまりと食事のマナーを守ろう 正しく箸を持って食べよう		楽しい給食時間にしよう 正しい箸の持ち方を伝えよう	
		正しい箸の持ち方を知ろう 魚の食べ方を知ろう		食べ物の働きを考えて食べよう マナーを守って魚を食べよう		マナーを守り楽しい食事時間にしよう 地域の食文化について知ろう	
		食べ物の名前を覚えよう 給食の反省をしよう		食事のマナーを守り楽しく食べよう 給食の反省をしよう		感謝して食べよう 食生活の反省をしよう	
	年間	地場産野菜や旬の食材の活用，行事食，リクエスト献立，選択献立，交流給食					
	集会	給食委員会を中心とした健康，マナー，栄養等の企画発表，給食感謝の会					
	学級活動	1年	2年	3年	4年	5年	6年
		給食のきまりを覚えよう	野菜の働きを知ろう	バランスよく食べよう	朝食の大切さを知ろう	朝食の大切さを知ろう	食に携わる人，生産者に感謝しよう
		楽しい給食の時間にしよう	感謝して食べよう	感謝して食べよう	郷土料理を知ろう	郷土料理を知ろう	郷土料理を大切にしよう

各教科

- ・体験活動を通して食についての正しい知識を身につける。
- ・世界の食文化や食品流通について理解を深める。

道徳・特別活動

- ・食にたずさわる人や食べ物に感謝する気持ちを育む。
- ・生命の尊さを知り、命あるものを大切にする気持ちを育む。
- ・健康に生活するために必要な食習慣を身につけて実践できるようにする。

ふるさと学習・その他の教育活動

- ・地域の人々と触れ合い、郷土の食文化への理解を深める。
- ・ふるさとの良さを知り、郷土に誇りを持つ。
- ・米作りや野菜作りを通して、勤労の喜びや大切さを知る。
- ・健康な食習慣の土台作りとなる体験を積む。

家庭や地域との連携

- ・給食だより、保健だよりの発行
- ・調理体験の家庭学習
- ・地産地消の給食推進

令和2年度 食の教育年間指導計画

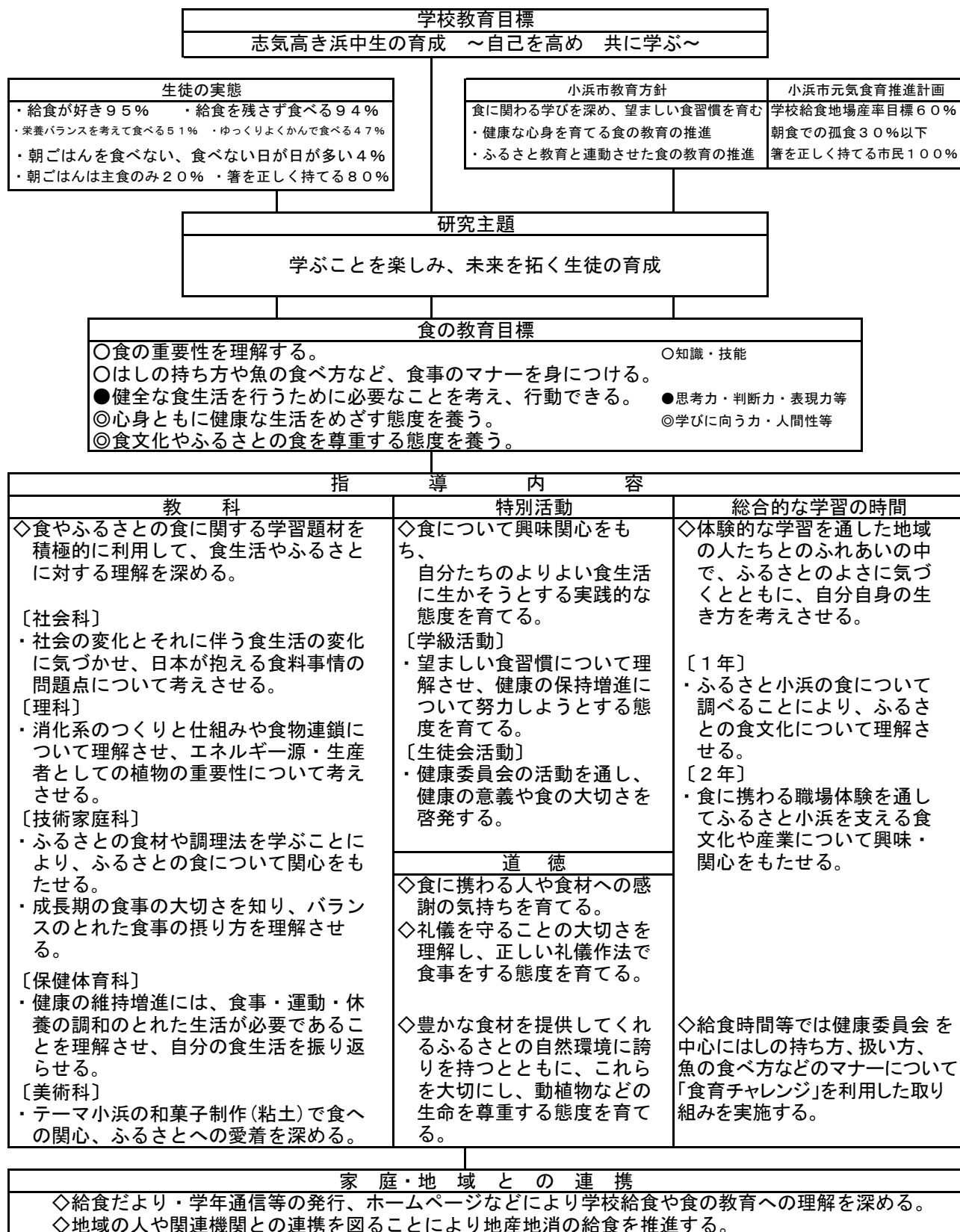
月	1 年	2 年	3 年	4 年	5 年	6 年	全体指導
4	・給食の決まりを覚えよう（学活）	・大きなあれ 私 の野菜 種まき （生活）	・種をまこう（理科）	☆朝食の大切さを知 ろう（学活）	・米を育てよう 田 植え（総合） ・クッキング はじ めの一歩（家庭） ☆朝食の大切さを知 ろう（学活） ・楽しい給食環境（学 活） ・くらしを支える食 糧生産（社会） ・米づくりのさかん な地域とわたした ち（社会）	・くふうしよう 朝 の生活（家庭）	・配膳と後始末の仕 方を知ろう。 ・箸の持ち方を知ろ う。 ・食前と食後のあい さつをしっかりし よう。 ☆食事のマナーにつ いて考えよう ・正しく手を洗おう ・正しい食べ方を身 につけよう。
5		・野菜の観察と世話 （生活）					
6		☆野菜の働きを知ろ う（学活）					
7		・夏野菜の収穫（生 活） ・野菜をおいしく食 べよう（生活）					
9	☆楽しい給食の時間 にしよう（学活）		・実ができたよ（理 科）	・特色のある地いき の人々のくらし （社会）	・稲刈り、脱穀、もみ すり、精米（総合） ・水産業のさかんな 地域 これからの 食料生産とわたし たち（社会） ・イチ押しのお米（総 合） ・ご飯と味噌汁は食 事の基本（家庭） ・日常の食事に生か そう（家庭）	・観光資源を生み出 そう（総合） ・くふうしよう 楽 しい食事（家庭） ・ジュニアキッチン （家庭） ・観光資源を歴史、 自然の観点からま とめよう（総合）	・好き嫌いをなくそ う ・よくかんで食べよ う。 ・栄養に関心を持と う。 ・食後の過ごし方を 考えよう。
10			☆バランスよく食べ よう（学活）				
11			・すがたを変える大 豆（国語）				
12			・農家の仕事（社会） ・店ではたらく人 （社会）				
1	・おいしい給食、あ りがとう（学活）	・おせちのひみつ（道 徳） ・感謝して食べよう （学活）	・感謝して食べよう （学活）	・食に携わる人に感 謝しよう（学活） ☆郷土料理を知ろう （学活）	・食に携わる人に感 謝しよう。（学活） ☆郷土料理を知ろう （学活）	・食に携わる人、生 産者に感謝しよ う。（学活） ☆郷土料理を大切に しよう（学活）	・感謝して食べよ う。 ・楽しい食事の場を つくろう。 ☆食事のマナーを振 り返ろう ・1年間の反省をし よう。
2							
3							

☆ 栄養教諭による指導。

○ 箸の使い方を含めた食事のマナーについては、年間を通して全体指導をする。

令和２年度「御食国若狭おばま」食の教育全体計画

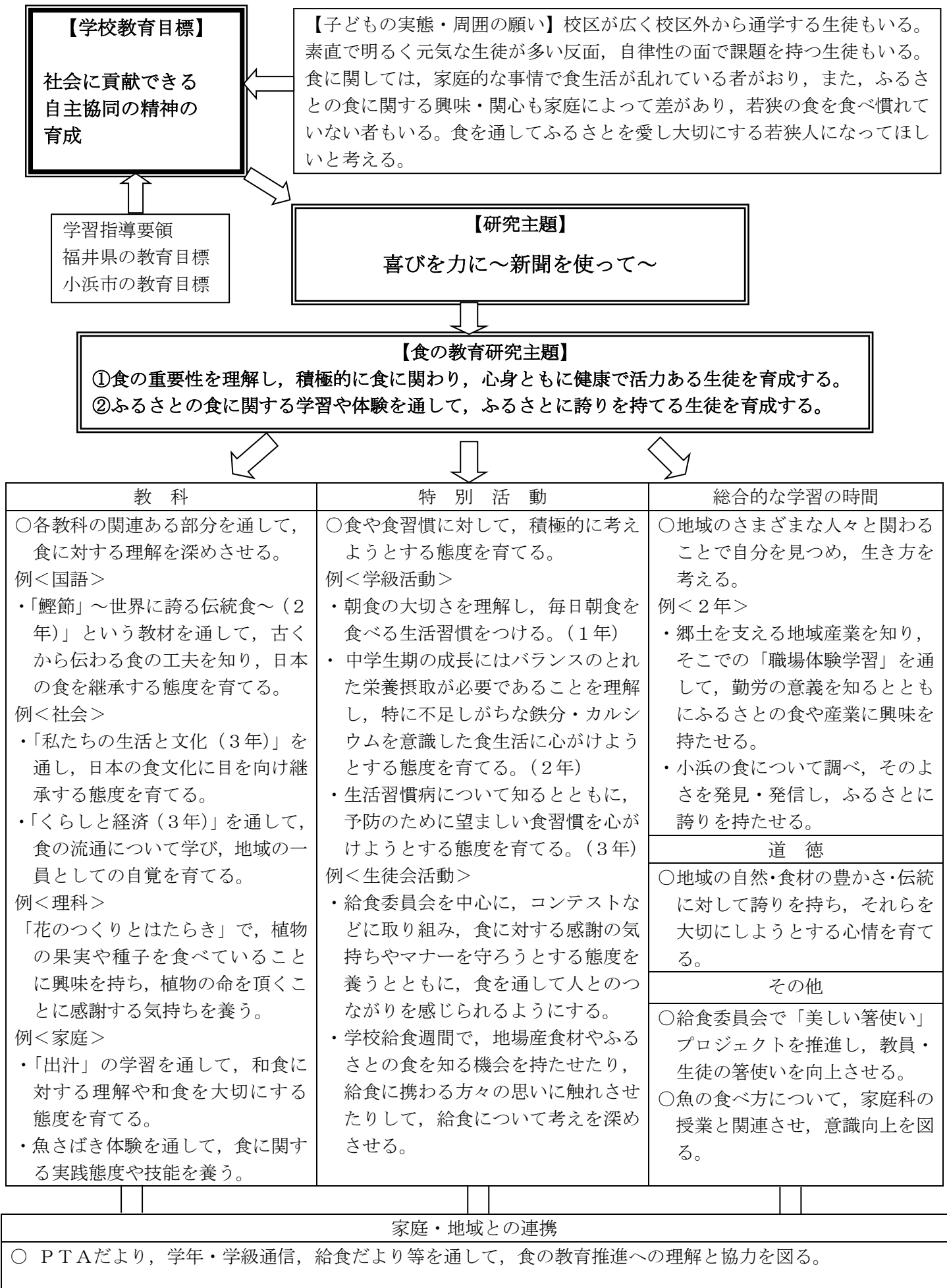
小浜市立小浜中学校



令和2年度 「御食国若狭おばま」食の教育年間計画

小浜中学校

月	活 動 名	対象学年	教科・領域	活 動 内 容
4	○正しい給食のあり方を知ろう	全学年	学活 給食指導	衛生的な配膳や後始末、当番への協力、楽しく食べる工夫等、正しい給食のあり方を考え、実行する。
	○給食時間を有意義に過ごそう	全学年	健康委員会	能率のよい配膳、環境を配慮したゴミの分別、食事マナーの周知をはかり、よびかけを徹底する。
5	●ふるさとの食について学ぼう～7月	1年	総合学習	ふるさと小浜の食について調べ、食に携わる人々の知恵や工夫、豊かな食文化を理解する。
	●食に携わる職場について学ぼう～8月	2年	総合学習	郷土の特産物を生産・販売する等、食に携わる職場で働く人々への調査活動や職場での体験活動を行い、ふるさとの食文化への理解を深める。
	○テーマ「小浜な和菓子」制作	2年	美術科	小浜の和菓子制作（粘土）で食への関心、ふるさとへの愛着を深める。
	○御食国の歴史を知ろう	1年	社会科	律令国家における税のしくみの学習と関連づけて、若狭の国から税として納められていたものを調べ、関心を持つ。
6	○健康な生活と病気の予防	3年	保健体育	健康の維持増進には、年齢・生活環境等に応じた食事・運動・休養の調和のとれた生活が必要であることや食事の量や質の偏りは健康を損なう大きな要因の一つであることを学び、自分の食生活を仲間と共に振り返る。
	○衛生について考えよう	全学年	給食指導	給食室の衛生管理の様子を知ることで、自分たちが衛生や食べ方について気をつけることを考える。
	○現代までの食生活の変化について知ろう	3年	社会科	経済の発展と食生活の変化を理解する。食料自給率の変化やその問題点について考える。
7	○夏の暑さに負けないからだ作りを考えよう	全学年	給食	健康委員会による放送での課題提示、各クラスで夏に取ると良い食材を考え発表をする活動を通し、食事作りについて考える。
	●箸のマナーについて知ろう その1	全学年	委員会 給食指導	委員会が箸のマナーについての講習を受け、各学級で啓発していく。その1（箸の持ち方）
8	○バランスのよい朝ごはんの食事作り	全学年	食事づくり	朝食の組み合わせを理解し、バランスのよい朝ごはんの調理を行う。
9	○体のつくりとはたらきを知ろう	2年	理科	人の消化系のつくりと消化のしくみについて理解するとともに、エネルギー源としての植物の大切さを知る。
	○魚をさばこう	2年	技術家庭科	食文化館でふるさとの食材である地魚をさばく調理実習を通して、箸のマナーなどふるさとの食文化への理解を深める。
10	○望ましい食習慣を身につけよう	2年	技術家庭科	健康を考えた食生活について、基礎的な知識を身につけ、自分の食生活を振り返り、課題を見つけ、解決を図ろうとする態度を養う。
	●箸のマナーについて知ろう	全学年	給食指導	その2（美しい箸使い）
11	○食事の計画	2年	技術家庭科	食事の役割や健康と食事との関わりについて理解する。食事点検等から課題を見つけ、その解決のために、食事のとり方などについて考え、工夫していく態度を養う。
	○ふくいので場産給食について知ろう	全学年	給食指導	ふるさとの食について健康委員が広報活動を行う。
	○生鮮食品・加工食品について知ろう	2年	技術家庭科	生鮮食品や加工食品、食品添加物について理解し、健康で安全な生活をするために食材の選び方を考える。
12	○需要と供給の関係を知ろう	3年	社会科	特に生鮮食品は、需要と供給のバランスによって価格の変動が激しいということを理解する。
1	●箸使いを意識した食事づくり	全学年	食事づくり	いろいろな箸使いができる食事を考え、作り、箸使いを意識して食べる。
	○給食に感謝しよう（学校給食週間）	全学年 委員会	給食指導	学校給食の意義と歴史を学び、食物に人に感謝していただく態度を養う。
	○調理員さんへ感謝の気持ちを伝えよう	全学年	学級活動	お世話になった調理員さんへ手紙を書き、感謝の思いを伝える。
	●魚を美しく食べよう	全学年	給食指導	箸を上手にを使って、尾頭付きの魚を美しく食べる。
2	●調理をしよう	2年	技術家庭科	ふるさとの食材、郷土料理について学び、肉、野菜、魚の基本的な調理の仕方を学ぶ。
3	○1年間の食生活について振り返ろう	全学年	給食指導	1年間の食生活を振り返り、健康の保持増進と豊かな人間関係の育成のために、今後の課題を見つける。



令和2年度「御食国若狭おばま」食の教育推進事業年間指導計画

小浜市立小浜第二中学校 校長 加福 秀樹

1 目標

- ・食の重要性を理解し、積極的に食に関わり、心身ともに健康で活力ある生徒を育成する。
- ・ふるさとの食に関する学習や体験を通して、ふるさとに誇りを持てる生徒を育成する。

2 活動計画

月	活 動 名	対象学年と教科・領域	活 動 内 容
4月	・より良い給食のあり方	・全学年:学級活動	・運搬、準備、配膳、後始末などを安全、迅速、清潔に行い、より良い給食のあり方を考える。
毎月 5月～	・月1回の「箸の日」 ・「魚の日」	・全学年	・月1回「箸の日」を設け、箸使いを意識する。 ・給食で魚が1匹づけの日を「魚の日」とし、魚の食べ方のマナーを知り、実践に移す。
5月	・朝ご飯と食生活	・1年:学級活動 (栄養職員とのTT)	・朝ご飯を中心に食生活を見直し、健康的な食生活について考える。また、学習したことを生かし、簡単な朝ご飯を作ってみる。
6月	・「私たちの生活と文化」 ・地場産食材を使った調理実習	・3年:社会(公民) ・2年:家庭科	・日本の食文化や郷土料理の良さを知り、伝承していかうとする気持ちを持つ。 ・自分たちの食生活を見直し、食材にこだわって日常食の調理をする。
7月	・夏の食生活 ・ふるさとを支える職場体験 (食分野)	・全学年:学級活動 ・2年:総合的な学習	・夏季における健康を守るための正しい食事のとり方を知り、実践しようとする気持ちを持つ。 ・職場体験(漁業・農業・生産など)を通して、ふるさとの良さやそれを支える人の力を知る。
10月	・健康と食生活 ・健康と食事 ・「鰹節ー世界に誇る伝統食」	・1年:家庭科 ・2年:学級活動 (栄養職員とのTT) ・2年:国語	・青年期の栄養・栄養素について知り自分の食生活を考える。 ・中学生期の成長にはバランスのとれた栄養摂取が必要であることを理解し、特に不足しがちな鉄分・カルシウムを意識した食生活を心がけようとする気持ちを持つ。 ・古くから伝わる食の工夫を知り、自分の生活に生かそうとする気持ちを持つ。
11月	・幼児のおやつ (～12月まで)	・3年:家庭科	・幼児のおやつ意義を知り、幼児に適したおやつを考えて調理をする。
12月	・食品・食材の選択と調理 ・給食週間の企画準備	・1年:家庭科 ・全学年 (給食委員会主催)	・生鮮食品や加工食品・食品添加物について理解し、地場産食材を積極的に活用する意識を高め、調理をする。 ・食に関する興味・関心を高めるために、何が必要かを考え、実践に移す。
1月	・給食感謝集会 ・「くらしと経済」	・全学年 (給食委員会主催) ・3年:社会(公民)	・食に関わる方の苦労や工夫を知り、感謝の気持ちを表す。 ・食の流通について学び、地域の一員としての自覚を持つ。
2月	・これからの食生活 (行事食や郷土料理を知ろう) ・生活習慣病の予防	・1年:家庭科 ・3年:学級活動 (栄養職員とのTT)	・食事と健康な生活とのかかわりを知り、地域の食文化に関心を持つ。 ・生活習慣病の予防のために、正しい食習慣について考え、望ましい食習慣を身につける。
3月	・1年間の食生活の反省と課題	・全学年:学級活動	・1年間の食生活を振り返り、今後の課題を考える。