

第4章 学校の食育推進体制

1 校内の食育推進体制

(1) 学校食育リーダー

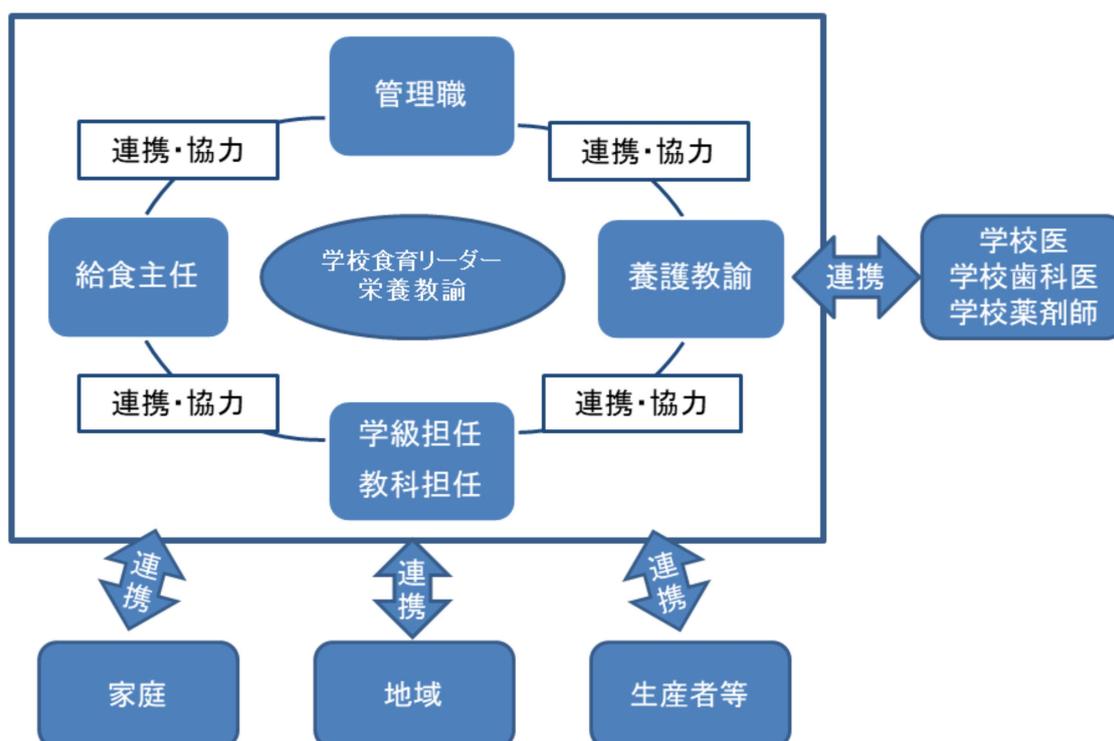
学校に、校内の食育推進の中核的な役割を担う「学校食育リーダー」を置く。学校食育リーダーは、食に関する指導の全体計画作成時や授業実践の際の調整、家庭や地域との連携におけるコーディネーターとして、学校における食育をより機動的に推進するために重要な役割を担う。

(2) 校内食育推進委員会

校内食育推進委員会を編成し、この組織が中心となって食に関する指導の全体計画作成し、全教職員が連携・協力して食育を推進する。

食育推進委員会は、管理職、教務主任、学年主任、栄養教諭・学校栄養職員、保健主事、給食主任、養護教諭等で学校の実態に応じて組織する。

校内食育推進組織（例）

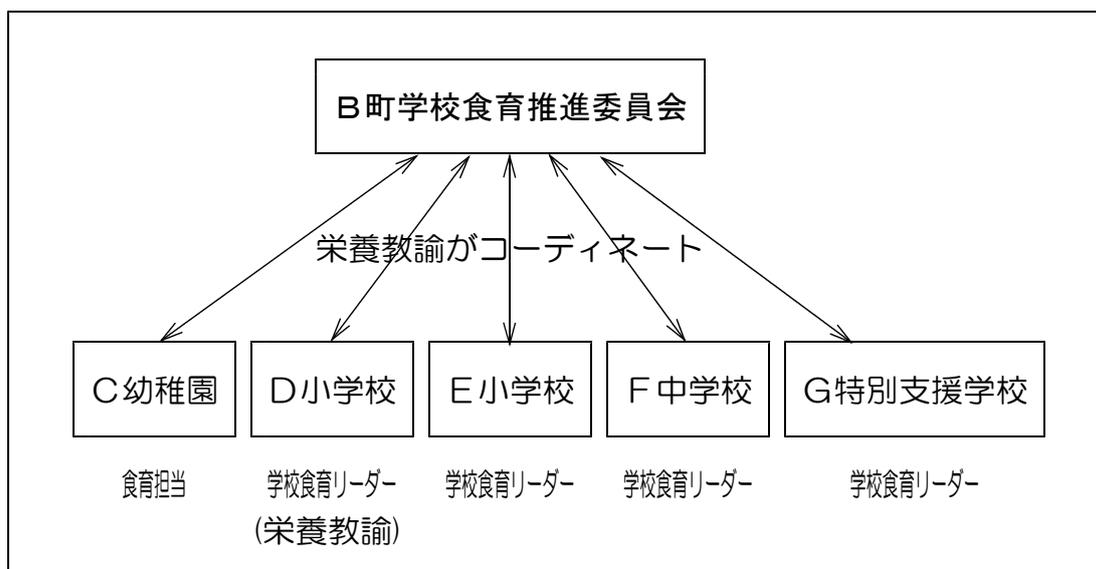


参考「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育」（平成29年3月）

2 市町村の学校食育推進体制

(1) 市町村学校食育推進委員会

市町村内の幼稚園、小学校、中学校、特別支援学校等の学校食育リーダー等が委員となって、学校食育推進委員会を組織し、市町村内の学校における食育を推進するための企画・調整・連絡を行う。各市町村に配置した栄養教諭が事務局を担当し、委員会をコーディネートする。



(2) 学校給食における地場産物の活用

市町村学校食育推進委員会において、学校給食献立への地場産物の積極的な活用を図るとともに、「生きた教材」としての食に関する指導への活用を推進する。市町村の農林水産課等とも積極的に連携する。

(3) 家庭・地域との連携の推進

市町村学校食育推進委員会において、幼児児童生徒の食習慣等の望ましい生活習慣の育成や、健康状態の改善を図るため、市町村PTA連合会や市町村学校保健連合会等の組織との連携を推進する。

また、地域の生産者団体等と連携し、農漁業体験等、幼児児童生徒の様々な体験活動を推進する。

3 栄養教諭の役割

学校給食の管理と食に関する指導を一体的に担う栄養教諭を、学校食育リーダーとして、また、市町村の学校における食育推進の中核的な役割を担うコーディネーターとして配置する。

(1) 市町村の「学校における食育」の推進

市町村学校食育推進委員会のコーディネーターとして、各学校において幼児児童生徒が系統的・計画的に学ぶための食に関する指導の全体計画作成を支援するとともに、市町村内の各学校における食育を推進するための企画・調整を行う。

また、学校長その他の教職員に対して、食の観点から把握した幼児児童生徒の生活実態や食育の取組事例、学校給食の現状や課題等について積極的に情報提供を行う。

(2) 「生きた教材」としての学校給食の活用

学校給食の献立内容の充実を推進するとともに、各教科等において学校給食が「生きた教材」としてさらに活用されるよう取り組む。

(3) 学校給食における地場産物の活用

地場産物を学校給食献立に積極的に活用するとともに、「生きた教材」として食に関する指導に一体的に活用する取組の企画・調整を行う。

給食の時間等を活用し、献立の地場産物や郷土食・行事食などを用いて、生産に携わる人々や食文化等についての指導を行う。

(4) 家庭・地域との連携の推進

学級担任や養護教諭と連携して幼児児童生徒及び家庭の実態把握に努め、地域の保護者の状況等を考慮しながら、各家庭への働きかけや啓発活動の企画・提案を行う。

学校給食の献立表を通して給食内容を知らせるとともに、食育だより等で、児童生徒の食生活の状況や望ましい食生活の在り方等、食に関する学校の課題や家庭の取組事例を保護者や地域に提供する。

また、地域の生産者団体等と連携し、農漁業体験等、幼児児童生徒の様々な体験活動を企画・調整するとともに、地域の食に関する行事等について情報収集を行い、地域の食育の中核としての役割を担う。

(5) 食に関する指導

食に関する指導のコーディネーターとして、教職員が食育についての正しい理解・認識をもつことができるようにするとともに、食育に関する情報を積極的に提供し、学級担任等と連携して集団的な食に関する指導を行う。

また、肥満、痩身、偏食、食物アレルギーなどの児童生徒及び保護者、スポーツをする児童生徒及び保護者に対して、個別的な相談指導を行う。

第5章 食に関する指導の全体計画

1 食に関する指導の全体計画の必要性

学校全体で食育を組織的、計画的に実施するため、各学校において食に関する指導の全体計画（以下「全体計画」という）を作成する。

国の第4次食育推進基本計画（令和3年3月）においては、「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。」とされている。また、小学校、中学校、特別支援学校小・中学部の学習指導要領（平成29年告示）、高等学校学習指導要領（平成30年告示）、特別支援学校高等部の学習指導要領（平成31年告示）の総則においても、「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る。作成に当たっては、これら作成の根拠を全教職員に周知し、その必要性が理解されるよう努める。

2 食に関する指導の全体計画の作成

(1) 全体計画作成に当たって

- ① 食に関する指導を実施する際、自校の「食に関する指導の目標」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。
- ② 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、全教職員が共通理解し、確実に実践する。
- ③ 学校と家庭・地域が一体となって食育を進められるよう、学校での指導内容や時期等と合わせて家庭や地域と連携した取組を位置付ける。

(2) 全体計画作成の手順及び内容

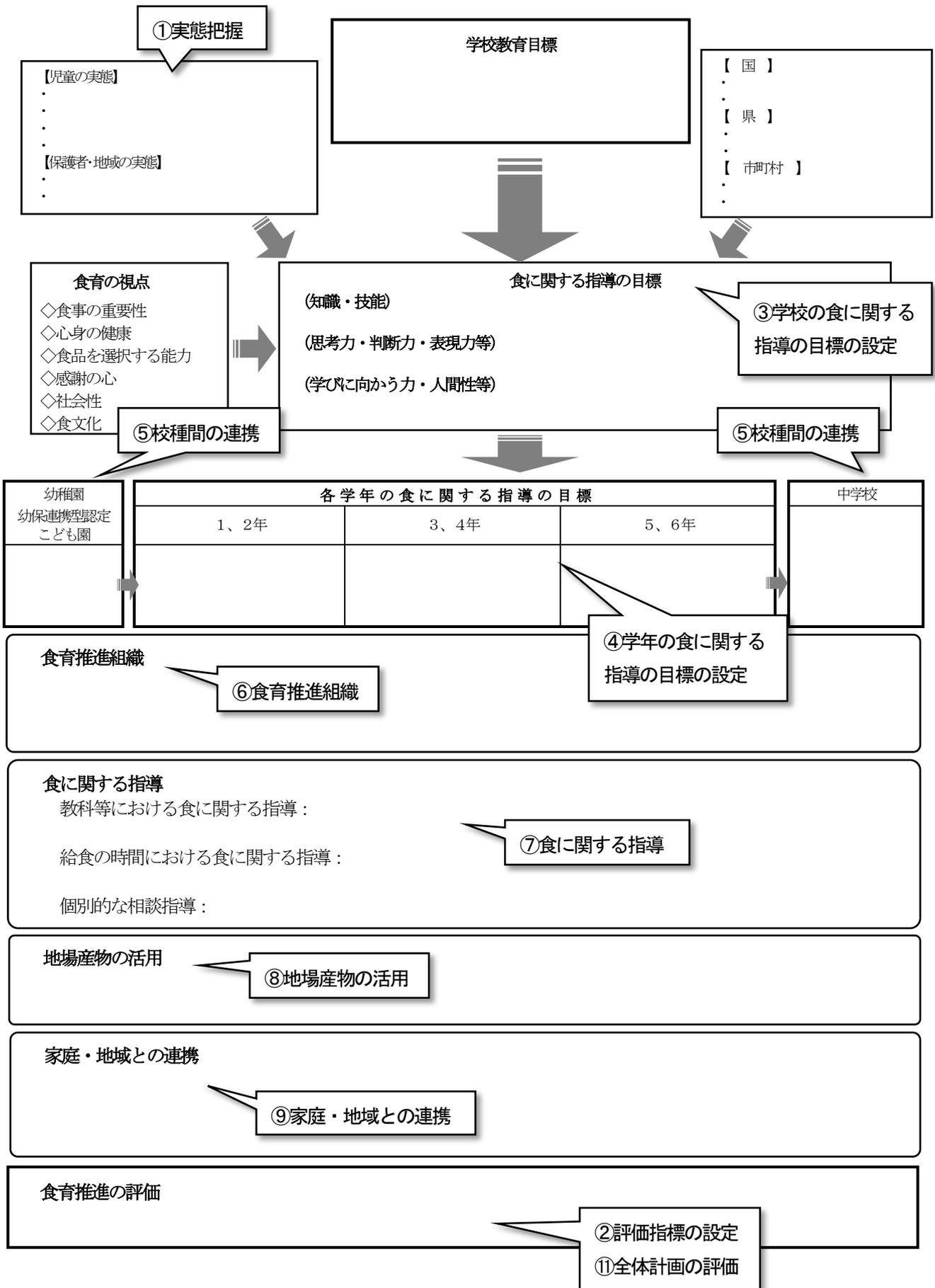
全体計画①と全体計画②を作成する。全体計画①は、学校として、食に関する指導の基本的な在り方を示したものであり、学校教育目標や各学校で定める食に関する指導の目標及び内容、指導体制、評価などの基本的な事柄を概括的・構造的に示したものとなる。全体計画②は、1年間の流れの中に内容を位置付けて示したものであり、年間を通しての指導を簡潔に示したものとなる。

<全体計画①の作成手順及び内容>

① 実態把握

各種調査結果（既存の調査を含む）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、幼児児童生徒の実態を明らかにする。また、学校評価や保護者アンケート、学校

食に関する指導の全体計画①の具体的なイメージ



運営協議会等での協議などから、保護者や地域の実態を明らかにする。具体的（数値等）に実態を記述する。

② 学校における食育の進捗状況に関する評価指標の設定

評価指標の設定に当たっては、学校の教育目標や幼児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。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具体的な評価指標を設定する。

③ 学校の食に関する指導の目標の設定

各学校の教育目標を受け、学校が育成を目指す資質・能力を踏まえた食に関する指導の目標を設定する。資質・能力の三つの柱と六つの食育の視点が入るように設定するが、年度内に育成を目指すものであるため、重点化を図ることも可能である。また、評価指標の目標値を達成するための指導目標になっているか確認する。

④ 学年の食に関する指導の目標の設定

各学年の食に関する指導の目標は、各学年の幼児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する。系統的、具体的に設定する。

⑤ 校種間の連携

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ため、幼稚園の場合は小学校の、小学校の場合は幼稚園と中学校の、中学校の場合は小学校の、特別支援学校の場合は設置している学部のそれぞれの目標や連携の方針を記載する。高等学校及び高等部のみの特別支援学校については、生徒の出身中学校が広範囲にわたるため、記載は不要とする。

⑥ 食育推進組織

食に関する指導を組織的に行うための組織について、構成メンバーを記載する。活動計画については、全体計画②に記述する。

⑦ 食に関する指導

教科等における指導、給食の時間における指導、個別的な相談指導ごとに連携協働して取り組む事例、指導体制等を具体的に記述する。関連教科等の単元等については、全体計画②に記述する。

⑧ 地場産物等の活用

学校給食に地場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、消費など食糧事情等について理解できるようにするため、地場産物活用の推進組織や活用方針等を記述する。活動計画については、全体計画②に記述する。高等学校、デリバリーでの提供となる特別支援学校については、記載事項がなければ、欄を設けなくてもよいこととする。

⑨ 家庭・地域等との連携

課題や目標についての共通理解、課題解決をするための実践の場として、食に関する取組を充実させる連携の基本方針及び情報の収集・発信の方法や食に関する学校行事、関係機関と連携した取組等を記述する。活動計画については、全体計画②に記述する。

⑩ その他

特別支援学校では、寄宿舍がある場合は寄宿舍との連携、病棟から通っている児童生徒がいる場合は病棟との連携の欄を設けることとする。高等学校は、「寮との連携」「食堂との連携」「学校家庭クラブ活動」「スポーツをする生徒への指導」等、学校の実態に応じて必要な欄を設ける。

⑪ 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、その成果を次年度に生かす。

<全体計画②の作成手順及び内容>

① 関連教科等の指導内容

関連する教科等の内容を踏まえ、月ごとに単元名や題材名と学年を記載する。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する。食育推進組織には、学校の教育活動全体を把握している教務主任等が加わるようにし、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を編成する。その際、食に関する指導が「可能な」単元や題材を列挙するのではなく、食に関する指導を「実施する」単元・題材を記載するよう留意する。

② 特別活動の指導内容

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）「日常生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全」の「工（中学校、高等学校は才） 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」で学習する。各学年１時間は、この内容に関わる題材を取り扱うこととする。

③ 学校給食関連事項

給食実施校においては、各教科等における指導の場面、内容、時期と学校給食献立の関連付けが明確になるよう記載する。

④ 個別的な相談指導

学校として計画的、組織的に個別的な相談指導を行うよう、具体的な内容を記載する。

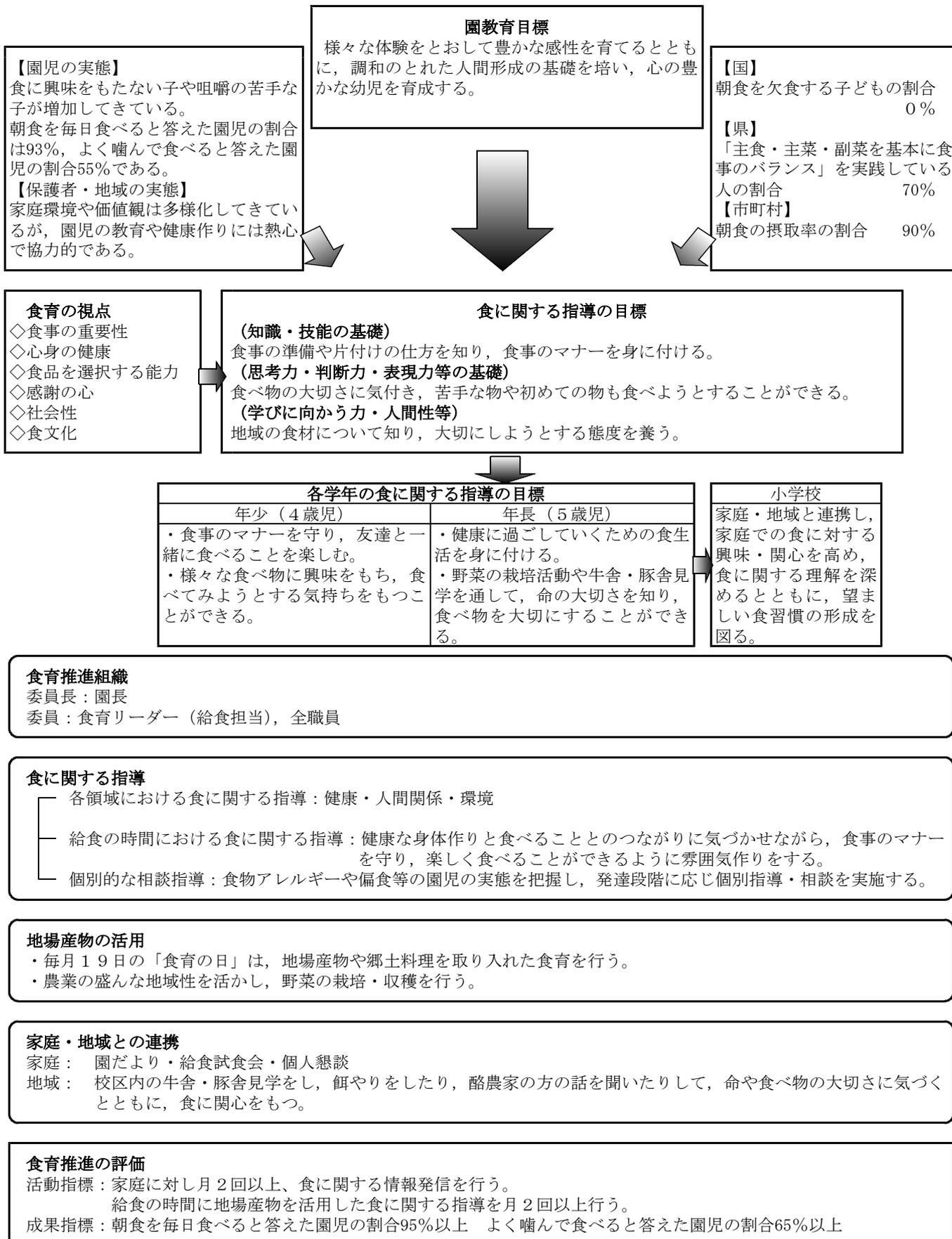
⑤ その他

幼稚園については、5領域のうち、関連する領域のみを記載する。

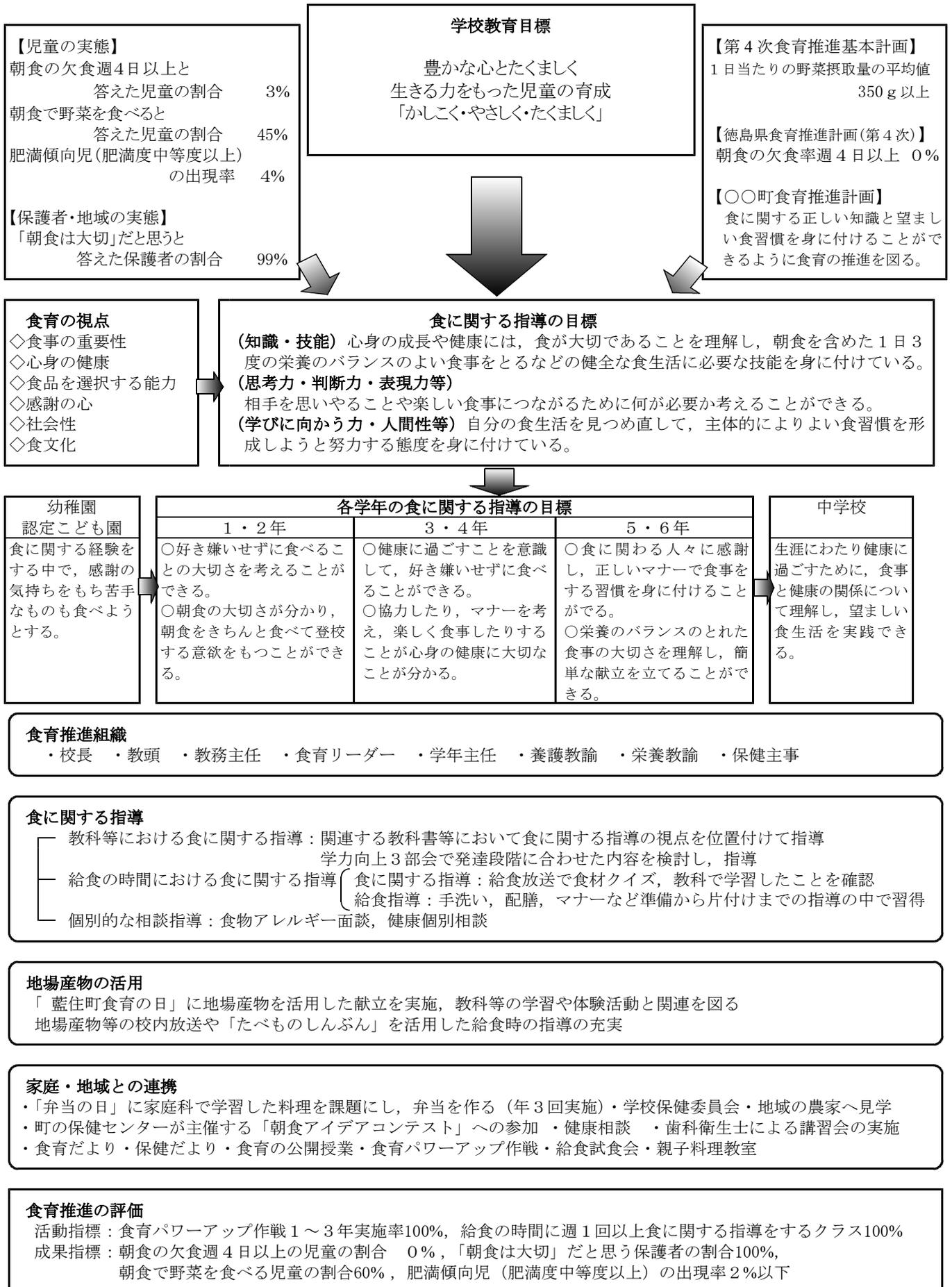
特別支援学校、高等学校については、「寄宿舍、病棟との連携」「寮との連携」「食堂との連携」「学校家庭クラブ活動」「スポーツをする生徒への指導」等、全体計画①に新たに項目を追加した場合は、全体計画②にも欄を設ける。

3 各校種における食に関する指導の全体計画①例

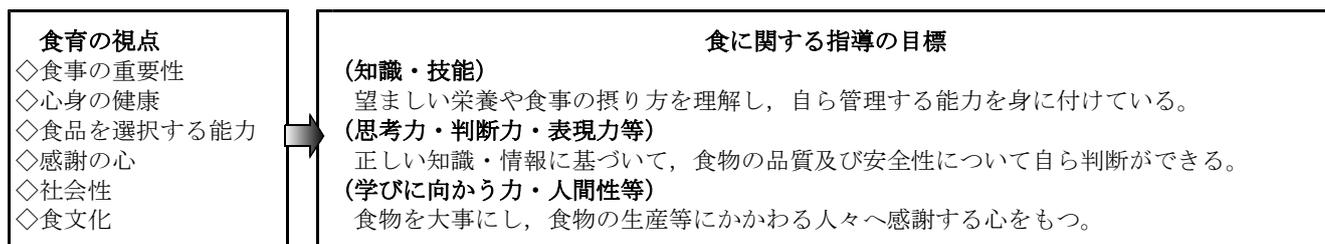
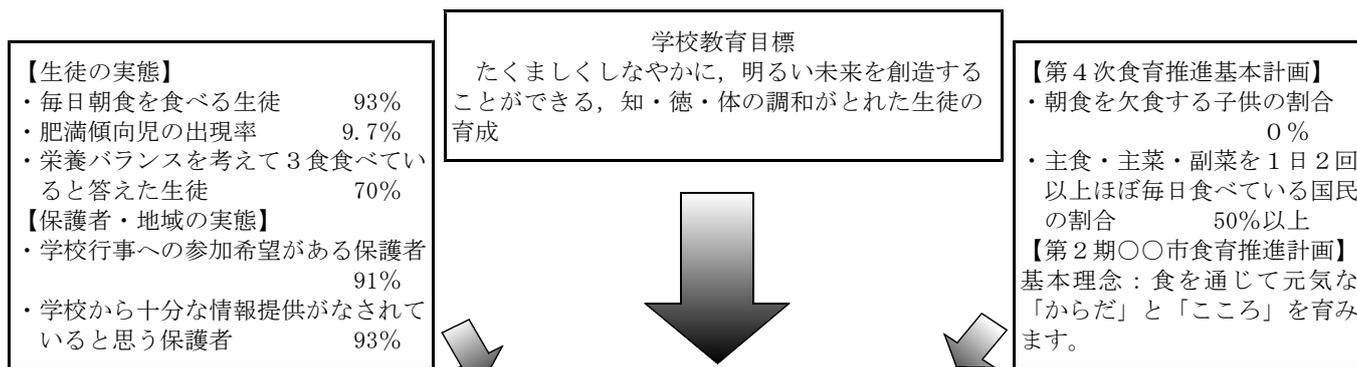
食に関する指導の全体計画①（幼稚園）例



食に関する指導の全体計画①（小学校）例



食に関する指導の全体計画①（中学校）例



小学校	各学年の食に関する指導の目標		
	1年	2年	3年
体に必要な栄養素の種類と働きを理解し、食品をバランスよく組み合わせる簡単な献立を立てたり、調理したりできる。	<ul style="list-style-type: none"> ・食に関心を持ち、配膳・準備等を通して望ましい人間関係を構築できるよう工夫することができる。 ・食品の品質・安全性について判断し、適切な選択や取り扱いができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・健康によい食習慣を身に付けることの重要性を理解し、実践しようとする事ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・自らの健康の保持増進について考え、適切に管理し、改善していくことができる。 ・環境や資源に配慮した食生活を実践しようとする態度を身に付けることができる。

食育推進組織
 委員長：校長
 委員：教頭、主幹教諭、各学年主任、給食主任、技術・家庭科（家庭分野）教諭、栄養教諭、養護教諭、給食室長

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づけて指導
 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：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：肥満傾向、食物アレルギー・疾患、偏食、スポーツ

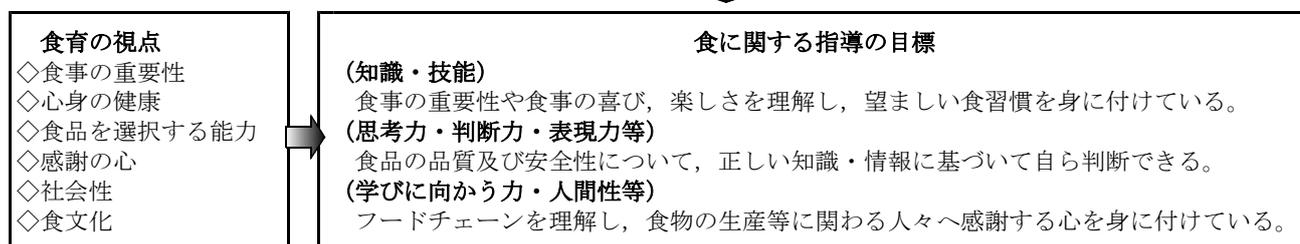
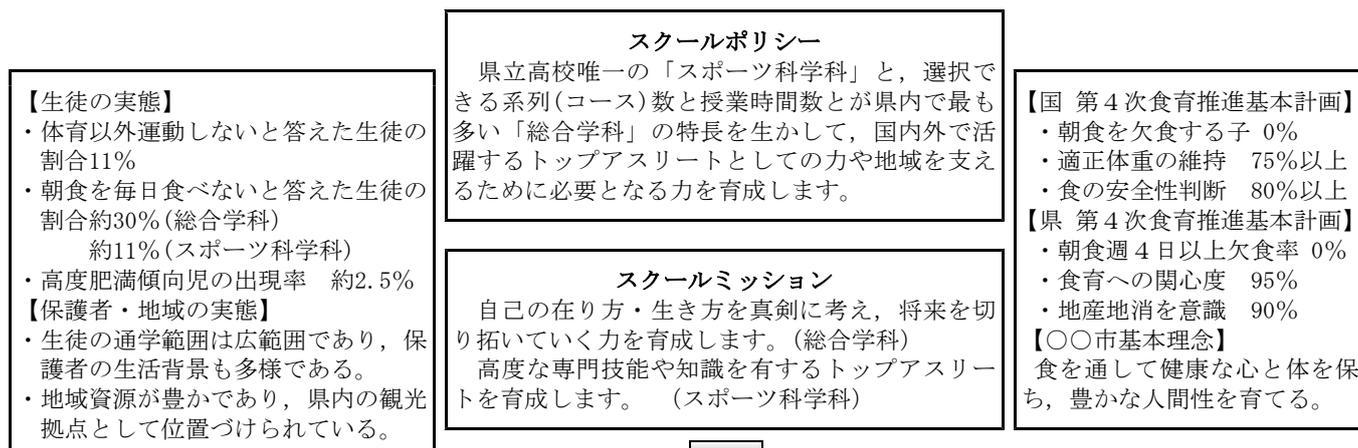
地場産物の活用
 食材研究会、献立検討会：構成委員（栄養教諭、学校栄養職員、調理員、教育委員会担当）
 地場産物の校内放送やICTを使用した給食時の指導の充実、教科等の学習や体験活動と連携を図る

家庭・地域との連携
 積極的な情報発信、関係者評価の実施、学校だより、食育（給食）だより、保健だより、学校保健委員会、ホームページ

食育推進の評価

- ・活動指標：保護者への啓発及び食に関する情報発信を積極的に行っていると答えた教職員 80%以上
- ・成果指標：毎日朝食を食べる生徒 95%以上 栄養バランスを考えて3食食べていると答えた生徒 80%以上

食に関する指導の全体計画①（高等学校）例



食育推進組織（食育推進委員会）
委員長 校長（副委員長 教頭）
委員 各年次主任，保健環境課長，各学科長，養護教諭，食育コーディネーター
※ 必要に応じて，PTA，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
英語，公共，地理総合，歴史総合，科学と人間生活，家庭総合，家庭基礎
フードデザイン，子どもの発達と保育，保健体育，スポーツ総合演習，スポーツ総合演習科学Ⅱ
- 個別的な相談指導：肥満・やせ傾向，食物アレルギー

地場産物の活用

- ・地元婦人会と連携し，地場産物を活用した防災食調理実習
- ・姉妹校交流における地場産物の発信
- ・エンカルクラブにおける地産地消の推進
- ・文化祭における地場産物の紹介
- ・食堂との連携による，通学生・寮生への献立に地場産物の活用促進
- ・地場産物を「生きた教材」として，家庭科の調理実習で効果的に活用
- ・健やかな体づくりに向け，地場産物の栄養効果及び献立を展示

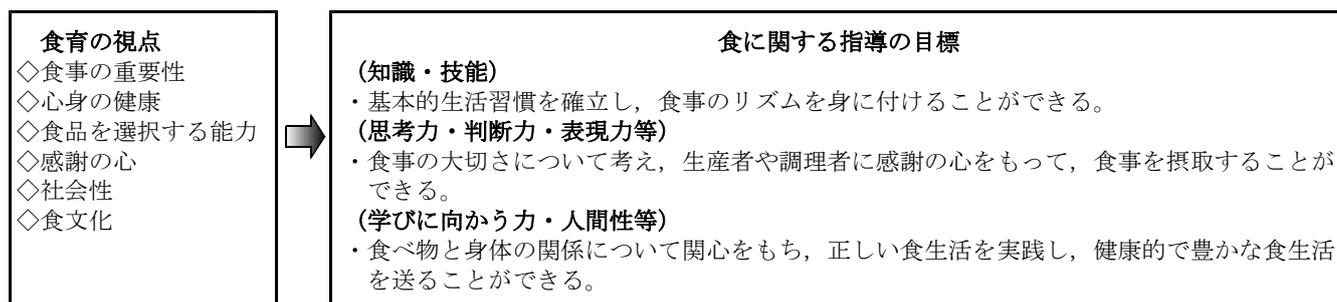
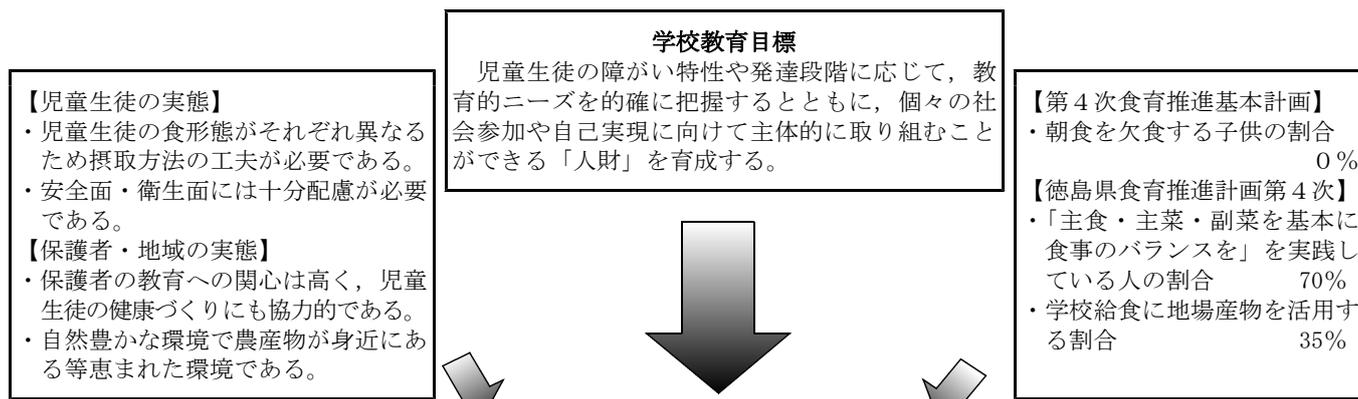
家庭・地域との連携

- ・学校保健委員会（学校医，PTA），徳島大学，鳴門教育大学，四国大学，徳島県スポーツ栄養士教会，徳島県栄養教諭学校栄養職員研究会，徳島県危機管理部，徳島県トレーナー教会，徳島県体育協会，徳島県スポーツ振興財団等と連携
- ・学校家庭クラブ，保健だより，学校ホームページによる情報発信
- ・学校ホームページを活用したオンライン栄養相談

食育推進の評価

- ・活動指標：教科等における食に関する指導を計画通り実施する。
学校ホームページを活用したオンライン栄養相談を年10件以上実施する。
- ・成果指標：朝食を毎日食べないと答えた生徒の割合20%以下（総合学科）5%以下（スポーツ科学科）

食に関する指導の全体計画①（特別支援学校）例



各学部の食に関する指導の目標		
小学部	中学部	高等部
<ul style="list-style-type: none"> たくさんの食材に触れる経験を通して、食べることに興味・関心をもつことができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 基本的な食事のマナーやきまりを守って楽しく食事ができる。 食事の環境を整え、バランス良く食べることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 望ましい食習慣を身に付け、栄養バランスを考えた食生活を実践し、豊かな食生活を送ることができる。
<ul style="list-style-type: none"> 食べる機能を高め、基本的食習慣の確立を目指す。 児童・生徒の実態に応じて、一人のできることを増やす。 		

食育推進組織

【食育推進委員会】・学校長・教頭・学部長・保健主事・養護教諭（給食主任）・食育リーダー

食に関する指導

- 教科等における食に関する指導：生活単元学習、総合的な学習（探求）の時間、自立活動、学級（HR）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→献立を通しての学習、行事食等の校内放送給食指導→準備から片付けまでの一連の指導、学校栄養士来校（毎月）等
- 個別的な相談に関する指導：肥満・やせ傾向、食物アレルギー・疾患、偏食、食形態、摂取方法 個別の指導計画、個別の教育支援計画 等

病棟との連携

- 病棟連絡会（年間5回）・医教連絡協議会運営委員会（年間4回）

家庭・地域・事業者との連携

- 給食献立と保健だよりを毎月配付する
- 校内での食に関する活動の情報発信（ホームページ等）を行う
- 個別的な相談に関する指導（食形態や摂取方法・食物アレルギー）を実施する
- 放課後等デイサービスなどの事業者が給食指導の見学や意見交換を行う

食育推進の評価

- 活動指標：「安全な食事のための実態把握シート」に基づき、安全面・衛生面に配慮しながら摂取方法の工夫を行う
- 成果指標：個別の指導計画における食に関する年間目標を達成できた児童生徒の割合80%

4 各校種における食に関する指導の全体計画②例

食に関する指導の全体計画②(幼稚園)例

領域等		4月	5月	6月	7月	8～9月
園行事等		入園式(4歳児)・参観日・誕生会(毎月)		参観日(親子歯磨き教室)	七夕祭り会	運動会
推進体制	進行管理			職員会	職員会	
	計画策定	計画策定				
領域	健康				夏野菜のピザ作り(4・5歳児)	
	人間関係			夏野菜の販売(5歳児) 夏野菜の購入(4歳児)	夏野菜のピザ作り(4・5歳児)	芋掘り(4・5歳児)
	環境	いちごの収穫・試食(4・5歳児)	1人1鉢のミニトマトの苗植え(5歳児) 夏野菜の苗植え(5歳児) サツマイモの苗植え(4・5歳児)	ミニトマトの栽培・収穫・試食(5歳児) 夏野菜の栽培・収穫(5歳児)		
	その他(言葉・表現)	いちごの収穫(5歳児)(表現)		夏野菜の販売(5歳児)(言葉) 夏野菜の購入(4歳児)(言葉)	夏野菜のピザ作り(4・5歳児)(言葉)	芋掘り(4・5歳児)(表現)
給食の時間	給食指導	給食時間の過ごし方 ・手洗い・うがい・消毒を励行 ・「いただきます」「ごちそうさま」の挨拶 ・準備や片付けの仕方			食事のマナー ・正しい姿勢・食器の持ち方 ・正しい箸の持ち方	
	食に関する指導			・夏野菜への興味		
給食の関連事項	月目標	給食の仕方を知ろう	食事の挨拶をしよう	準備と片付けを自分でしよう	箸の使い方を知ろう	食事のマナーを知ろう
	食文化の伝承		端午の節句献立		七夕献立	お月見献立
	行事食	入園祝い献立		カミカミ献立		
	その他					
	地場産物	お米 にんじん	お米 にんじん, 玉ねぎ	お米 玉ねぎ	お米 枝豆, 桃, なすび	お米 なすび
個別的な相談指導	食物アレルギー懇談					
家庭・地域との連携	家庭訪問			夏野菜の販売	夏野菜の販売 個人懇談	

10月	11月	12月	1月	2月	3月
参観日(親子運動教室)	バス遠足	参観日, クリスマス会		豆まき・参観日・体験入学	ひな祭り会・修了証書授与式
職員会		職員会			
			評価実施・分析	計画案作成	
焼きいもパーティー(4・5歳児) 収穫したかぼちゃを使ってのハロウィンスイーツ作り(4・5歳児)	牛舎見学(4・5歳児) 工場見学(4・5歳児)	豚肉試食(4・5歳児)			
収穫したかぼちゃを使ってのハロウィンスイーツ作り(4・5歳児)	牛舎見学(4・5歳児) 工場見学(4・5歳児)	豚舎見学(4・5歳児)			
ラディッシュの苗植え・収穫(5歳児)		豚舎見学(4・5歳児) いちごの苗植え(5歳児)			
収穫したかぼちゃを使ってのハロウィンスイーツ作り(4・5歳児)(言葉)		豚舎見学(4・5歳児)(表現)	お正月やお正月料理の絵本(4・5歳児)(言葉)	豆まきや風邪などの病気の絵本(4・5歳児)(言葉)	ひな祭りや体の絵本(4・5歳児)(言葉)
様々な食べ物 ・食べ物の名前 ・偏食			健康な身体と食事 ・噛むことの大切さ ・楽しい食事と身体とのつながり		
	・食べ物や命の大切さ ・酪農家や調理人への感謝の気持ち		・日本の伝統行事と料理 ・基本的な生活習慣と食事 ・進級・入学に向けての準備		
いろいろな食材に興味をもとう	食べ物の大切さに気付き, 感謝をして食べよう	好き嫌いをなく, 食べよう	日本の料理を知ろう	よく噛んで, 楽しく食べよう	健康な身体と食事の関わりについて知ろう
			正月料理	節分の献立	桃の節句献立
ハロウィン献立	和食の日献立	クリスマス献立			修了お祝い献立
お米	お米 柿	お米, ブロッコリー, 大根, カリフラワー, かぶ	お米, ブロッコリー, ほうれん草, 大根, カリフラワー, かぶ	お米 ほうれん草	お米
				食物アレルギー懇談	
給食試食会	牛舎見学	豚舎見学			

食に関する指導の全体計画②(小学校)例 (※栄養教諭・学校栄養職員がT2として参画する授業は教科書体で表示)

教科等		4月	5月	6月	7月	8・9月	
学校行事等		入学式	集団宿泊学習				
推進体制	進行管理		委員会				
	計画策定	計画策定			朝食についてのアンケート		
教科・総合的な学習の時間	社会	まちの様子(3年)	県の地図を広げて(4年)	ごみはどこへ(4年) 農業のさかんな地域(5年) 国づくりへの歩み(6年)	店ではたらく人と仕事(3年) 水産業のさかんな地域(5年)	地いきのみそ工場(3年) これからの食料生産(5年)	
	理科			植物のつくりとはたらき・生物どうしのつながり(6年)		花から実へ(5年)	
	生活	はるのくらし(2年)	やさいをそだてよう(2年)		やさいをしゅうかくしよう(2年) なつのくらし(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) 初めて自分で作る弁当(6年)				
	体育			毎日の生活と健康(3年)		体のよりよい発育(4年)	
	他教科等		みてみていっぱい かつたよ(1国) 茶つみ(3音) カンジーはかせの都道府県の旅1(4国)	おおきななぶ(1国) かんざつ名人になろう(2国)	おむすびころりん(1国) カンジー博士の都道府県の旅2(4国)		
	道徳			みんないきてる(1年)	命の旅(6年)		
	総合的な学習の時間						
特別活動	学級活動			おやつを食べ方を考えよう(3年)		元気もりもり朝ごはん(2年)	
	児童会活動	給食放送、牛乳パックの回収、片付けの点検、給食献立の掲示、集会でのよびかけ(残食について、片付けについて、掲示(5月:給食の身支度について 9月:残さず食べよう～食べることの大切さについて～ 11月:地場産物について 1					
	学校行事		弁当の日 全校集会	全校集会	全校集会		
	給食の時間	給食指導	なかよく食べよう 給食のきまりをおぼえよう 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		すききらいせず食べよう 栄養のバランスよく食 マナーを守って楽しく
		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3つ働きを知 食べ物の3つの働きの 食生活について考えよ
学校給食の関連事項	月目標	楽しい給食時間にしよう	協力して準備と片付けをしよう	よくかんで食べよう	好き嫌いせず食べよう	正しく配膳しよう	
	食文化の伝承		端午の節句献立		七夕献立	お月見献立	
	行事食	入学進級お祝い献立		カミカミ献立			
	その他	毎月19日 ○○町食育の日献立		地場産物活用献立			
	地場産物	米、小松菜、ねぎ、チンゲンサイ(通年) にんじん	にんじん、きゅうり	にんじん、きゅうり	きゅうり、トマト、なす、ピーマン	なす、れんこん	
個別的な相談指導	アレルギー面談			肥満個別指導			
家庭・地域との連携		やさいはかせになろう(2年) 給食試食会・弁当の日	公開授業				

10月	11月	12月	1月	2月	3月
運動会	修学旅行 就学時健康診断		避難訓練		卒業式
	委員会				委員会
			評価の実施	評価結果の分析	計画作成
			日本とつながりの深い国々(6年)	市の様子のお楽しみ(3年)	
植物の一生(3年)					
あきのくらし(2年)	じぶんでできることをしよう(1年)	ふゆのくらし(2年)			
	食べて元気ご飯とみそする(5年)まかせてね今日の食事(6年)秋の味覚たっぷりバランス弁当(6年)	気持ちにつながる家族の時間(5年)		卒業弁当(6年)	
			ウナギのなぞを追って(4国)		うれしいひなまつり(1音)
	くりのみ(1国)マサラップ(3年)	サラダ作り(2年)	おせちのみみつ(2年)	ありがとうの絵(2年)	
〇〇町のにんじん(3年)	もしものときにそなえよう(4年)				
	どんなふうにとべたらいいのかな(1年)		感謝して食べよう(5年)わたしの食生活(6年)	野菜を食べよう(4年)	
食事のマナーについて)					
月:郷土料理について)					
給食委員会の発表「朝ごはんの大切さについて」			給食委員会発表「給食室ができるまで～給食クイズ～」		
遠足 全校集会	弁当の日		全校集会	弁当の日	
う			食べ物を大切にしよう		1年間の給食を振り返ろう
べよう			残さず食べよう		
食べよう			感謝して食べよう		
ろう	朝ごはんの大切さを知ろう		食べ物に関心をもとう		
大切さについて知ろう	栄養のバランスを考えた食事をしよう		食生活を見直そう		
う			食べ物と健康について知ろう		
食事のあいさつをきちんとしよう	マナーを守って食事しよう	健康と食事について知ろう	給食について考えよう	感謝して食べよう	1年間をふりかえろう
		冬至の献立	正月料理	節分献立	桃の節句献立
	いい歯の日献立	クリスマス献立	リクエスト給食 学校給食週間献立	リクエスト給食	リクエスト給食 卒業お祝い献立
	地場産物活用献立				
れんこん、さといも	れんこん、さといも	ブロッコリー	ブロッコリー、だいこん、カリフラワー、ほうれんそう	ブロッコリー、だいこん、にんじん、パセリ	ブロッコリー、だいこん、にんじん、パセリ
			学校生活管理指導表提出		アレルギー面談
	公開授業・弁当の日	お手伝い大作戦(1年)食生活教室(6年)		弁当の日	

食に関する指導の全体計画②(中学校)例 (※栄養教諭・学校栄養職員がT2として参画する授業は教科書体で表示)

教科等		4月	5月	6月	7月	8~9月
学校行事等		入学式	身体測定	遠足		
推進体制	進行管理	職員会(給食、食物アレルギー)	職員会、食育推進委員会			
	計画策定	計画策定 企画	校内委員会			
教科・道徳等 総合的な学習の時間	社会		天下太平の世の中(2年) 第二次世界大戦の惨禍(3年)	人々の生活と環境(1年) 日本の地域的特色(2年) 社会の変化と幕府の対策(1年) 東アジアの中の倭(1年)	現代につながる伝統と文化(3年) 日本の諸地域(2年) 中国にならった国家づくり(1年)	世界の諸地域(1年) 日本の諸地域(2年)
	理科	自然の中にあふれる生命(1年) 生物のなかまわけのしかた(1年) 科学変化と原子分子(2年)	いろいろな生物とその共通点(1年)	力だめし この野菜はなんのなかまだろうか?(1年)	生物のからだのつくりとはたらき(2年)	身のまわりの物質(1年)
	技術・家庭	食事の役割と中学生の栄養の特徴(1年) 幼児の生活と家族(3年)	→	中学生に必要な栄養を満たす食事(1年)	調理のための食品の選択と購入(1年)	日常食の調理と地域の食文化(1年)
	保健体育	生活習慣の健康への影響(2年)	感染症の予防と健康を守る社会の取り組み(3年)	調和のとれた生活(1年)		
	他教科			ダイコンは大きな根(1国) 魅力的な提案をしよう(2国)	Taste of culture(2英)	
	道徳			心でいただく伝統の味(2年)		
	総合的な学習の時間	様々な職業を知り、進路を考える(3年) 様々な人権課題や平和について学び自分を見つめ、自分の生き方を考える(2年)				→ 防災学習を通して自分命について考える(1年)
特別活動	学級活動	給食の決まり、給食の係、当番計画の作成(全学年)			朝食は今日が始まる出発点(1年)	考えよう!おやつとり方(2年)
	生徒会活動					手指消毒、服装チェック、
	学校行事	身体測定	各種検診			体育祭
	給食指導	給食のきまりを守ろう (準備、片付けの仕方、当番の身支度、手洗いの励行、当番以外の過ごし方)				
食に関する指導	バランスのよい食事しよう(重・健・選)	必要な食事の量を知ろう(重・健・選)	食中毒の予防について知ろう(健・選)	夏の食事について考えよう(重・健・選)	朝ごはんを食べよう(重・健・選)	
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	当番の身支度をきちんとしよう	丁寧に手洗いをしよう	楽しく食事をしよう	給食の後片付けをきちんとしよう
	食文化の継承		端午の節句献立		七夕献立	お月見献立
	行事食	入学進級お祝い献立		カミカミ献立		
	その他			地場産物活用献立		
	地場産物	にんじん・キャベツ・たけのこ・レタス	→	じゃがいも・玉ねぎ・ごぼう・かぼちゃ・なす・きゅうり・アスパラガス	とうもろこし	すだち
個別相談指導		食物アレルギー面談			個別相談指導	
家庭・地域との連携		積極的な情報発信(ホームページ)、関係者評価の実施 学校だより、食育(給食)だより、保健だよりの発行				

10月	11月	12月	1月	2月	3月
体育祭、遠足	オープンスクール	修学旅行		学校保健委員会	卒業式
				職員会、食育推進委員会	
		評価実施	評価結果の分析	計画案の作成	
→ →	私たちの暮らしと経済 ◆もしもすべての給食を一人で作ったら(3年) 明治政府による「近代文化」の始まり(2年)			国際社会が抱える課題と私たち(3年)	
力だめし アサリの砂出しには食塩水を使うといい？ 力だめし 生パイナップルを使ったゼリーが固まらないのはなぜ？					
日常食の調理と地域の食文化(1年)	責任ある消費者になるために(2年)	生物育成の技術(1年)	生物育成の技術による問題解決(1年)	生物育成(1年)	生物育成の技術(1年)
			自然と人間(3年)		自然と人間(3年)
モアイは語る(2国) The Story of Chocolate(3英)			温かいスープ(3国)		
	注文をまちがえる料理店(2年)			日本から世界へ宇宙へ～インスタントラーメンの誕生(3年)	古都の雅、菓子之心(1年)
の暮らす地域や大切な年)	→				

残菜調べ、呼びかけ、清掃チェック、給食放送

文化祭、遠足					
感謝の気持ちで食事をしよう (環境に配慮した食べ方や片付け方、食事のあいさつ)		正しい食事のマナーについて考えよう (会話の内容、はしや食器の持ち方)		1年間のまとめをしよう	
食事と運動について考えよう(重・健・選)	和食を見直そう(重・健・選)	冬の食生活について考えよう(重・健・選)	学校給食の歴史について知ろう(文・感)	健康と食事について考えよう(重・健・選)	1年間の食生活を振り返ろう(重・健・選・感・社・文)
食事のあいさつをきちんとしよう	よくかんで食べよう	進んで野菜を食べよう	給食について考えよう	食事マナーを考えて楽しく食事をしよう	1年間のまとめをしよう
	和食献立	冬至の献立	正月料理 郷土料理	節分献立	桃の節句献立
目の愛護デーにちなんだ献立	いい歯の日献立		学校給食週間にちなんだ献立		卒業お祝い献立
	地場産物活用献立				
みかん・パセリ・キャベツ	白菜、ブロッコリー、カリフラワー、ほうれん草	大根、レタス	→		にんじん

もやし、豆苗、そば米、みかん缶、ちりめん、煮干し、わかめ、味付けのり、青のり、もずく、すだち酢、ゆず酢、茎わかめの佃煮

					食物アレルギー面談
					→

食に関する指導の全体計画②(高等学校)例

教科等		4月	5月	6月	7月	8～9月
学校行事等		入学式、始業式	PTA総会	高校総体	防災クラブ活動	専門委員会
推進体制	進行管理	食育推進委員会			食育推進委員会	
	計画策定	計画策定				
教科・科目 総合的な探究の時間	英語コミュニケーションⅠ		1年 Lesson2 What Do You Eat for Lunch? 「弁当文化」を理解			
	公共					
	地理総合					1年 国際理解と国際協力 生活文化の多様性と国際理解
	歴史総合			1年 欧米諸国と日本の国民国家形成 文明開化		1年 国際秩序の変化や大衆化と私たち 1920年代に花ひらいた大衆の文化
	科学と人間生活	1年 血糖濃度を調節するしくみ 血糖とは				1年 衣料と食品体に必要な栄養素
	家庭基礎				1年 子どもの生活と保育	1年 ホームプロジェクト 高齢者の生活と福祉 高齢期という時期
	家庭総合		2年 子どもの生活と保育	2年 高齢者の生活と福祉 高齢期という時期		1年 ホームプロジェクト 2年 料理コンクール
	フードデザイン	3年 健康と食生活 ①食事の役割 ②を取り巻く現状	3年 調理実習 日常食・洋風献立 栄養素・食品の特徴	3年 栄養素の働き 健康に必要な栄養素 食品の特徴	3年 食品加工の目的 食品の選択と取り扱い	3年 調理と献立 調理の基本 調理実習 和風献立
	子どもの発達と保育				3年 「あわ食育かるた」を活用した幼稚園児との交流	
	保健体育					
	スポーツ総合演習					
	スポーツ総合演習科学Ⅱ					
特別活動	ホームルーム活動	全 基本的な生活習慣の確立 健康安全		1年 食育講演会		
	生徒会活動			食育月間啓発	保健委員会による活動(熱中症予防)	
	学校行事	健康診断		高校総体 四国総体	全国総体	
個別的な相談指導			個別相談			個別相談
家庭・地域との連携		積極的な情報発信(学校ホームページ、PTA総会、公開授業、オープンスクール)、大学等との連携(出前講座)、トレーナー		食育だよりの発行	保健だよりの発行	
				婦人会と交流(防災食)、幼稚園と交流(保育実習)		

10月	11月	12月	1月	2月	
体育祭	文化祭、修学旅行	課題研究発表会	スキー研修	「産業社会と人間」発表会	卒業式
	食育推進委員会	学校保健・衛生委員会			食育推進委員会
		食育アンケート	アンケート分析		計画案作成
				2年 日本を支える中小企業と農業	2年 日本企業とSDGs
	1年 国際理解と国際協力 生活文化と産業			1年 さまざまな地球的課題と国際協力 食料問題	
				1年 グローバル化と現代世界 グローバル化のなかの日本	
1年 生涯の健康を見通した食生活をつくろう 食生活の成り立ち 栄養と食品 安全で環境に配慮した食生活 健康につながる食事計画 調理実習					1年 持続可能な社会を目指して行動しよう 環境と調和のとれた生活
1年 生涯の健康を見通した食生活をつくろう 食生活の成り立ち 栄養と食品 安全で環境に配慮した食生活 健康につながる食事計画 調理実習					1年 持続可能な社会を目指して行動しよう 環境と調和のとれた生活
3年 献立と調理 食卓作法 食文化 テーブルコーディネート	3年 調理実習 中国料理 行事食	3年 環境にやさしい料理	3年 豊かな食生活をつくる 国民運動としての食育の推進		
3年 子どもの生活 子どもの食事	3年 子どもの生活 子どもの健康管理				
	1年 現代社会と健康 健康と意志決定・行動選択 生活習慣病とその予防 食事と健康			2年 社会生活と健康 食品衛生活動の仕組みと働き 食品と環境の保健と私たち	
1年 競技力を高めるライフマネジメント 栄養がパフォーマンスを高める					
	2年 運動と栄養について スポーツ栄養の基礎 目的に応じた栄養摂取 スポーツと水分補給 女性スポーツ選手の栄養と食事				
2年 職業観・勤労観の確立	文化祭準備	全 食育アンケート			
	保健委員会による活動 (食中毒予防)		保健委員会による活動 (風邪予防)		
体育祭	文化祭バザー 修学旅行		スキー研修		
		個別相談			個人カルテ作成
協会との連携(部活動)、オンラインによる栄養相談					
		保健だよりの発行			保健だよりの発行

食に関する指導の全体計画②（特別支援学校）例

教科等		4月	5月	6月	7月	8～9月
学校行事等		始業式・入学式・着任式			終業式・家庭訪問	登校日・始業式
推進体制	進行管理		食育推進委員会			
	計画策定	計画策定				
発達段階		1段階（日常生活を営むうえで常時援助が必要）の指導内容				
教科・道徳・総合的な学習の時間	生活単元学習（小）	・野菜を育てよう（2年）				
	生活単元学習（中）	・野菜の栽培・水やり・収穫・袋詰め・販売（3年）				
	生活単元学習（高）					
	総合的な学習（探求）の時間（中高）	<ul style="list-style-type: none"> ・みんなでSDGsすごろくを作ってみよう！（SDGs目標1, 2, 12, 13食品ロス・地産地消・食品表示） ・作ったSDGsすごろくに挑戦してみよう！（サステイナブル・ディベロプメントゴールズを目標に！） ・食材を当てよう！（触って匂って紹介して）・食の安全について考えよう！（食中毒・異物混入・食物栽培した野菜を味わおう） 				
発達段階		活動・行動するにあたり、全体的に支援が必要				活動
自立活動		<ul style="list-style-type: none"> ・給食の食形態に慣れる。 ・自分に合ったスプーンで食べる。 ・いろいろな食べ物を味わう。 ・上手に飲み込む。 ・食事することを楽しむ。 ・安全な食事をする。 ・楽しみながら食べる。 ・口唇等の機能向上のため、口まわりの筋肉の緊張をゆるめる。 				<ul style="list-style-type: none"> ・給食の献立の内容 ・スプーンを使って ・ストローやコップ ・よくかんで食べる。 ・食べ物の名前を知 ・好き嫌いを少なく ・口唇等の機能向上
特別活動	学級活動	・学級菜園準備	・野菜の栽培		・野菜の収穫・販売	・野菜の栽培 ・リモート買い物
	生徒会活動	・児童生徒会総会	・本年度活動テーマ等の募集	・運動会開閉会式の練習	・学校祭役割分担決定	・ISOキャンペーン
	学校行事		校外学習	運動会・避難訓練		
	給食の時間	給食指導	・給食準備から片付けまでを覚えよう・手洗いと消毒の徹底・机や配膳台の消毒・食中毒の予防			
	食に関する指導	給食について知ろう	よく噛んで食べよう	食育月間（1日3食の意義）	夏の健康について考えよう	規則正しい生活リズムを意識しよう
学校給食の関連事項	月目標	給食を楽しもう	感謝の気持ちをもとう	衛生面に気をつけよう	夏の食材を知ろう	給食時のマナーを考えよう
	食文化の伝承	お花見献立	端午の節句献立		七夕献立	お月見献立
	行事食	入学お祝い献立				
	地場産物	・キャベツ ・玉ねぎ	・アスパラガス	・ひじき ・ハモ魚醤味付けのり	・さわら ・なす ・ピーマン	・のりの佃煮
病棟との連携		・病棟連絡会		・病棟連絡会		・病棟連絡会
個別的な相談指導		・給食時の食形態と摂取方法や食物アレルギーの確認	・校外での食事について保護者懇談			・夏休みの食生活に ・宿泊を伴う校外で者懇談
		・個別の指導計画　・個別の教育支援計画　・外部講師（ST）による指導				
家庭・地域との連携		<ul style="list-style-type: none"> ・給食献立と保健だよりを毎月配付する ・校内での食に関する活動の情報発信（ホームページ等）を行う ・個別的な相談に関する指導（食形態や摂取方法・食物アレルギー）を実施する ・放課後等デイサービスなどの事業者が給食指導の見学や意見交換を行う 				

10月	11月	12月	1月	2月	3月
修学旅行・宿泊学習		終業式	始業式	学習参観日・保護者研修会	卒業式・終業式・離任式
				食育推進委員会	
					計画見直し

2段階（日常生活を営むうえで適宜援助が必要）の指導内容

	<ul style="list-style-type: none"> ・簡単な調理を知る（5年） ・野菜を育てよう（5年） ・バケツ水田（5年）
	<ul style="list-style-type: none"> ・バケツ水田（1年） ・簡単な調理をしよう（1年）
	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜の栽培・水やり・収穫・販売（2年） ・シロップ作り（2年） ・おもてなしでお茶の入れ方を知る（2年）

- ・食中毒と食物アレルギーについて
- アレルギー・窒息事故防止)

行動するにあたり、部分的に支援が必要	場や状況に応じて、自分で活動・行動ができる
<p>を知る。 食べる。 で飲む。</p> <p>る。 する。 のため、口まわりの筋肉の緊張をゆるめる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・スプーンやフォーク、はしを使って上手に食べる。 ・自分で判断して食事量を調整して食べる。 ・準備や後片付けを清潔にする。 ・正しいマナーで食べる。 ・食事を楽しむ。

	・野菜の収穫・販売			・野菜の栽培	
・校内レクリエーション	・学校祭開閉会式の練習	・校内レクリエーション ・書き損じハガキ回収	・児童生徒会役員選挙準備	・児童生徒会役員選挙	・1年間の振り返り
	学校祭		ふれあい交流会		

- ・食事のマナー（箸やスプーンの使い方・汁物は右側等の配膳の仕方）・各々の児童生徒が食べられる量をできるだけ残さず食べる・ゴミの分別

秋の食べ物を知ろう	徳島の郷土料理を知ろう	規則正しい生活リズムを意識しよう	おせち料理を知ろう	野菜の働きを知ろう	食生活を振り返ろう
秋の食材を知ろう	栄養について考えよう	冬の食材を知ろう	食べ物を大切にしよう	姿勢良く食べよう	1年間の給食を振り返ろう
		冬至・大晦日の献立	お正月料理	節分の献立	桃の節句献立
ハロウィン献立					
・たこ ・すだち	・ハモ ・ハモ魚醤味付けのり	・ブリ ・すだち ・カボチャ	・キャベツ ・ねぎ	・大根 ・三つ葉 ・白菜	・菜の花 ・玉ねぎ
	・病棟連絡会			・病棟連絡会	
について の食事について保護			・冬休みの食生活について		・次年度への引き継ぎ