

<p><b>【児童の実態】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・主食とおかずがそろった朝食を食べる 低学年48%高学年38%(R5.2調べ)</li> <li>・給食の食べ残し率 3.3%(R4.10調べ・佐世保市平均 1.5%)</li> </ul> <p><b>【保護者・地域の実態】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・歯科受診率 51%</li> </ul>	<p><b>学校教育目標</b></p> <p>確かな学力と豊かな心を持ち、たくましく生きぬく児童の育成 夢と希望を持ち、よく学ぶ春日の子</p> <p><b>めざす児童像</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○かんがえる子</li> <li>○すなおな子</li> <li>○がんばる子</li> </ul>	<p><b>【第4次食育推進基本計画】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・朝食を欠食する子0%</li> <li>・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 50%</li> </ul> <p><b>【第3次佐世保市食育推進基本計画】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ゆっくりよくかむ子 小2, 90%, 小5, 80%</li> <li>・正しく箸をもつ子 小2, 70% 小5, 80%</li> <li>・地場産物を使用する割合の増加55% (重量比)</li> </ul>
---	--	--

<p><b>食育の視点</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 食事の重要性</li> <li>② 心身の健康</li> <li>③ 食品を選択する能力</li> <li>④ 感謝の心</li> <li>⑤ 社会性</li> <li>⑥ 食文化</li> </ol>	<p><b>食に関する指導の目標</b></p> <p>(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つけるようにする。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p>
--	---

<p>幼稚園・保育所 認定こども園</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食物アレルギー児童の引継ぎ</li> <li>・食育計画の共通理解</li> <li>・食の実態の引継ぎ・共通理解</li> </ul>	<p><b>各学年の食に関する指導の目標</b></p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:33%;">低学年</th> <th style="width:33%;">中学年</th> <th style="width:33%;">高学年</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <ol style="list-style-type: none"> <li>①食べ物に興味・関心を持ち、楽しく食事ができる。</li> <li>②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かんで食べることができる。</li> <li>③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わかる。</li> <li>④動物や植物を食べて生きていることがわかる。食事のあいさつの大切さが分かる。</li> <li>⑤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。</li> <li>⑥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。</li> </ol> </td> <td style="vertical-align: top;"> <ol style="list-style-type: none"> <li>①日常の食事に興味・関心を持ち、楽しく食事をすることが心身の健康に大切なことが分かる。</li> <li>②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。</li> <li>③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。</li> <li>④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。</li> <li>⑤協力したりマナーを考えたりすることが相手を思いやり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。</li> <li>⑥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つき、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。</li> </ol> </td> <td style="vertical-align: top;"> <ol style="list-style-type: none"> <li>①日常の食事に興味・関心を持ち、朝食を含め3食規則正しく食事をとることの大切さがわかる。</li> <li>②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て簡単な献立をたてる事ができる。</li> <li>③食品の安全に関心を持ち、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。</li> <li>④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。</li> <li>⑤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。</li> <li>⑥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。</li> </ol> </td> </tr> </tbody> </table>	低学年	中学年	高学年	<ol style="list-style-type: none"> <li>①食べ物に興味・関心を持ち、楽しく食事ができる。</li> <li>②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かんで食べることができる。</li> <li>③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わかる。</li> <li>④動物や植物を食べて生きていることがわかる。食事のあいさつの大切さが分かる。</li> <li>⑤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。</li> <li>⑥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。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>①日常の食事に興味・関心を持ち、楽しく食事をすることが心身の健康に大切なことが分かる。</li> <li>②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。</li> <li>③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。</li> <li>④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。</li> <li>⑤協力したりマナーを考えたりすることが相手を思いやり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。</li> <li>⑥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つき、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。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>①日常の食事に興味・関心を持ち、朝食を含め3食規則正しく食事をとることの大切さがわかる。</li> <li>②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て簡単な献立をたてる事ができる。</li> <li>③食品の安全に関心を持ち、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。</li> <li>④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。</li> <li>⑤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。</li> <li>⑥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。</li> </ol>	<p>中学校</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食物アレルギー児童の引継ぎ</li> <li>・食育計画の共通理解</li> </ul>
低学年	中学年	高学年						
<ol style="list-style-type: none"> <li>①食べ物に興味・関心を持ち、楽しく食事ができる。</li> <li>②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かんで食べることができる。</li> <li>③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わかる。</li> <li>④動物や植物を食べて生きていることがわかる。食事のあいさつの大切さが分かる。</li> <li>⑤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。</li> <li>⑥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。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>①日常の食事に興味・関心を持ち、楽しく食事をすることが心身の健康に大切なことが分かる。</li> <li>②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。</li> <li>③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。</li> <li>④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。</li> <li>⑤協力したりマナーを考えたりすることが相手を思いやり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。</li> <li>⑥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つき、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。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>①日常の食事に興味・関心を持ち、朝食を含め3食規則正しく食事をとることの大切さがわかる。</li> <li>②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て簡単な献立をたてる事ができる。</li> <li>③食品の安全に関心を持ち、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。</li> <li>④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。</li> <li>⑤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。</li> <li>⑥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。</li> </ol>						

<b>食育推進組織</b>	委員長：校長 (副委員長：教頭)
(学校保健委員会)	委員：主幹教諭 教務主任 保健主事 養護教諭 栄養教諭 保護者代表 学校医 学校歯科医 学校薬剤師

**食に関する指導**

教科等における食に関する指導：関連する教科等において食に関する指導の視点を位置付けて指導  
社会 理科 生活 家庭 体育 道徳 総合的な学習の時間 特別活動 自立活動 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 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の習得  
個別の相談指導：肥満・やせ傾向 食物アレルギー・疾患 偏食 スポーツ 等 個別栄養相談 食物アレルギー対応食の実施

**地場産物の活用**

食育の日の地場産物使用 県内丸ごと長崎県給食  
地場産物の校内掲示、給食放送、栄養教諭による給食時間の指導など給食時の指導の充実 教科等の学習(生活、理科、社会など)と関連を図る。

**家庭・地域との連携**

学校だより 食育だより 保健だより 学校給食試食会 学校保健委員会 交流給食 ホームページ 等

**食育推進の評価**

活動評価：食に関する指導 学校給食の管理 連携・調整  
成果指標：児童の実態 保護者・地域の実態