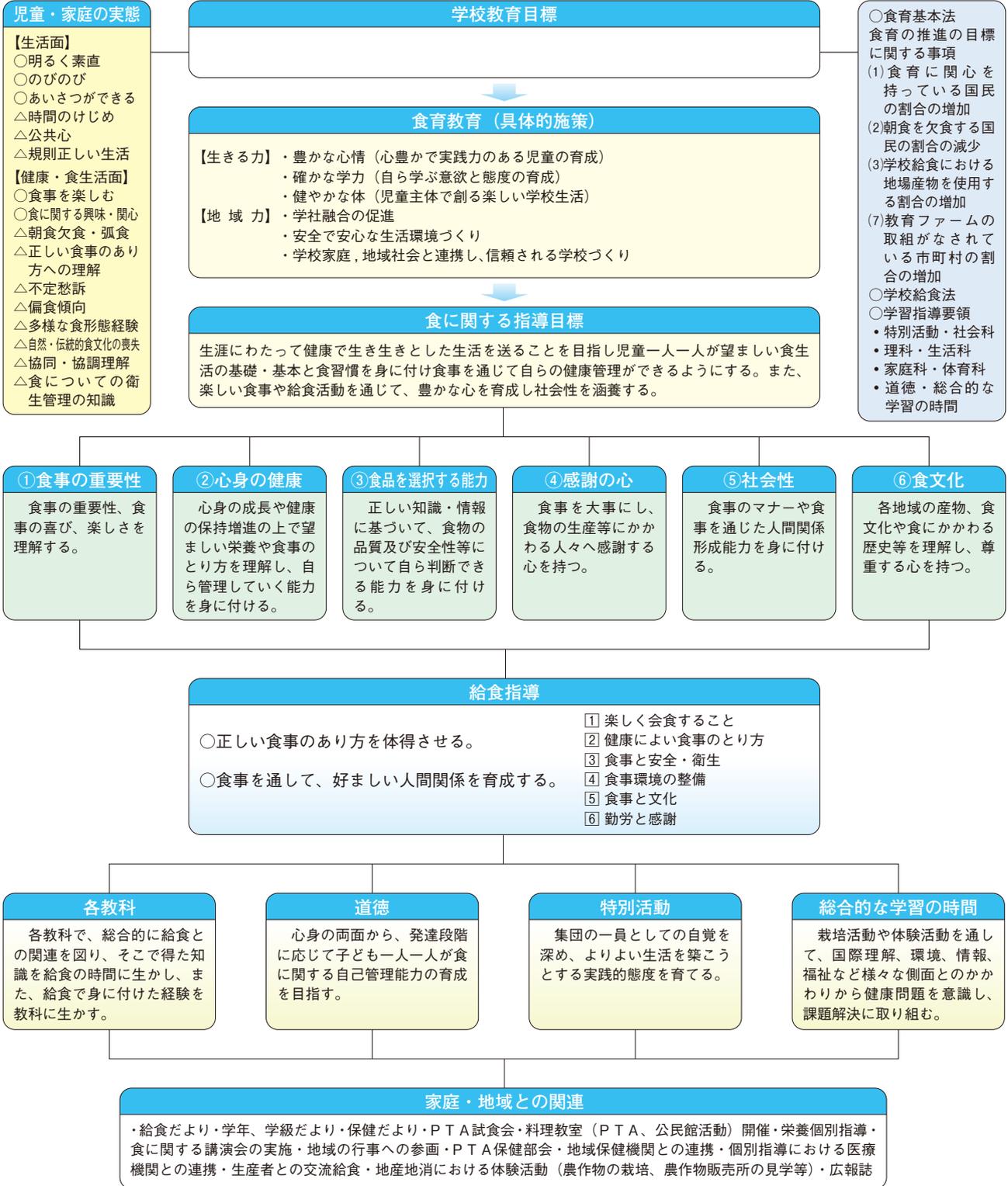


3.

食に関する指導の全体計画例

参考例

小学校



		1学期	2学期	3学期			
特別活動	給食時間 ●給食に関する指導	一学年	●正しいはしの持ち方使い方を知る。 ◎ごはんやおかずをまんべんなく食べることが大切なことを知る。 ◎食物アレルギーによって、食べることのできない人がいることを知る。 ◎よくかむことは、体によいことを知る。 ◎地域の郷土料理を知る。	◎自分たちが食べている給食は、たくさんの人が心をこめて作っていることを知る。 ●給食当番としての盛り付けができるようにする。 ●1年間の給食の反省をする。 ◎「給食週間」きょうしゅくしゅつのひみつ			
		二学年	●給食エプロンの上手なたたみ方を知る。 ●給食の後片付けの仕方を知り、きれいに片付けることができる。 ●楽しく食べるための基本となるマナーが分かる。 ●協力してみんなで準備することが大切であることが分かる。 ◎食べ物によって、赤・黄・緑の3つのグループに分けられることを理解する。	●はしを正しく持つ理由について知る。 ●はしの役割について知る。 ◎赤・黄・緑の食べ物の働きを知る。 ◎健康な体をつくるために、かむことの果たす役割と、よくかむためのポイントについて知る。 ◎愛媛県の郷土料理を知る。	◎「給食週間」給食週間って何かな		
		三学年	●給食の準備には、安全と衛生に気を付けることが大切であることを知る。 ●みんなが協力して、片付けをきれいにするための工夫をする。 ●楽しく食べるために、他の人に迷惑をかけないようにすることが大切であることが分かる。 ◎好き嫌いをなくすることも大切なマナーであることを知る。 ◎当番は、清潔な身なりで手順よく準備をすることが大切であることが分かる。 ◎赤・黄・緑の食べ物の働きとその食品が分かる。 ◎それぞれの食品のグループを組み合わせて食べることが体によいことを知り、残さず食べようとする。	●はしの使い方や、してはいけないはしのマナーについて知る。 ◎食べ物によって排便の状態が変わることを知る。 ◎体によいおやつとり方を知る。 ◎旬の食べ物を知る。	◎学校給食や家庭の食卓に並ぶ料理や料理に使われている食材は、いろいろな人が働いてくれているおかげで食べられることを知り、感謝するとともに、食べ物を粗末にしない態度を身に付ける。 ◎食事をするとき、楽しい食事作りのための工夫ができるようにする。 ●1年間の反省をする。 ◎「給食週間」給食はどう変わってきたのだろう		
		四学年	●給食の運搬や返却を、決められた経路を守り、静かに安全に行うことができる。 ●給食受渡し室での返却方法について知り、間違えないように返却できる。 ●楽しく食べるために、他の人に迷惑をかけないようにすることが大切であることが分かる。 ●好き嫌いをなくすることも大切なマナーであることを知る。 ◎運搬や配膳を衛生的に行う上で、食中毒菌の種類と所在について知り、自分たちができる予防方法を知ることができる。 ◎3つの食品群の働きが分かり、食品を分類することができる。 ◎偏食が体に及ぼす影響が分かり、バランスよく食べる。	●はしの歴史について知る。 ●はしを使って食事をするようになった理由を知る。 ◎バランスよく食べることが、体の調子を整えることにつながることを知る。 ◎血の働きと食べ物について知る。 ◎生活習慣病の予防について知る。 ◎行事食について知る。	◎学校給食の歴史から、自分たちの健康が、これまで多くの人に支えられていることを知る。また、健康に生きていくために食べ物が必要であることを気付く。 ●食事を食べやすく、きれいに飾り付けることができる。 ●1年間の反省をする。 ◎「給食週間」給食ができるまで。今と昔の食事の変化		
		五学年	●給食の準備をするには、清潔な身なりをすることが必要であることが分かる。 ●食事の準備をスムーズに進行させるための給食当番の役割と内容を知る。 ●食後の後片付けの注意点を知る。(食器や食缶を大切に扱う) ◎食事のマナーを身に付け、給食を楽しく食べようとするができる。 ◎安全な食べ物の見極め方を知る。 ◎食べ物にはいろいろな栄養が含まれていることを知り、その働きが分かる。	●和食、洋食の食べ方とマナーについて知る。(食器の持ち方、扱方) ◎エネルギーと食べ物について知る。 ◎骨と食べ物について知る。 ◎朝食の大切さについて知る。 ◎米を中心とした食文化について知る。	◎日本の食糧事情を知り、食べ残しがないようにすることが大切であることが分かる。 ◎学校給食においても、日本の食糧自給率を高める努力をしていることを知る。 ◎楽しい食事の雰囲気作りや工夫をすることができる。 ●1年間の反省をする。 ◎「給食週間」食べ物はどこから来たのか知る。		
		六学年	●給食当番は安全や衛生に配慮した活動ができる。 ●給食の準備や後片付けを、みんなで協力して手順よく行うことができる。 ◎みんなで楽しく食事をすることが、心と体の健康によいことを知る。 ◎食中毒を防ぐためには、どのようにすればよいかを知る。 ◎食べ物健康の保持や成長のために役立っていることが分かる。	●外国の食事のマナーについて知る。 ◎ビタミンと食べ物について知る。 ◎塩と食べ物について知る。 ◎健康な生活をするためには、バランスのよい食事をとることや、適度な運動や休養が必要なことを知る。 ◎日本型食生活について知る。	◎自分たちは自然の恵みにより生かされていることに気付く、自然への感謝の気持ちを持って食事をすることがができる。 ◎食事に合わせた盛り付け方や配膳方法があることを知る。 ●1年間の反省をする。 ◎「給食週間」日本型の食事の誕生について知ろう。		
学校給食の内容		①楽しく食事をすること、②健康に良い食事のとり方、③食事と安全・衛生、④食事環境の整備、⑤食事と文化、⑥勤労と感謝					
献立との関連		旬の食材、地場産物、行事食、郷土食、世界の料理など取り入れる。交流給食(学年交流、招待給食) 選択給食					
学級活動		(全学年)給食の準備や後片付けの仕方を調べる。(1年)マナーをまもろう・すききらいなくたべよう・はたとべもの(2年)野菜の力で元気いっぱい。(3年)歯をきれいにみがこう(4年)給食をおいしく・生活習慣病にならないぞ(5年)かむこと(6年)虫歯を予防しよう	(2年)食事のマナーを身に付けよう。(3年)すききらいななかしなないぞ。	(1年)給食をつくる人に感謝しよう (2年)かんしゃして食べよう (3年)かぜの予防・給食を作る人に感謝しよう。 (5年)大切な朝食 (6年)食べて元気～バランスのよい食べ方～			
学校行事		・始業式、入学式、健康診断、遠足、試食会 ・修学旅行・少年自然の家活動・歯の衛生週間 ・1学期終業式、夏休み ・小児生活習慣病予防健診	・学芸会 ・運動会・バス遠足 ・2学期終業式、冬休み ・小児生活習慣病予防健診個別指導	・学校給食週間 ・3学期始業式 ・お別れ遠足			
児童活動		・給食委員会 ・交流ランチ(お花見ランチ、楽しく食べよう) ・交流ランチ(お誕生者給食会)	・給食委員会 ・交流ランチ(雲田気作り工夫) ・交流ランチ(お誕生者給食会)	・給食委員会 ・さよならランチ(感謝の気持ちを表そう) ・交流ランチ(お誕生者給食会)			
クラブ		・料理クラブ					
教科等との関連	1年	2年	3年	4年	5年	6年	
	社会		・学校のまわり ・人々の仕事私たちの暮らし	・ごみのしゅりょと利用 水はどこから ・郷土に伝わる願い ・のこしたるもの、つたえたいもの ・古い道具と昔の暮らし	・私たちの生活と食糧生産	・さあ開こう歴史の扉を	
	理科		・植物を育てよう			・人や動物の体・植物の働き	
	家庭				・かんたんな調理をしてみよう ・作っておいしく食べよう ・家族とのふれあいを大切にしよう	・朝食に合うおかずをつくらう ・1食分の食事について考えよう ・調理の計画を立てて作ろう ・家族と楽しく食事をしよう	
	体育		・毎日の健康と生活	・育ちゆくからだわたしたち		・病気の予防	
	生活	・おもいさばんざい	・野菜を育てようとり入れよう				
	道徳	・大切な命・ありがたさの気持ちを持って	・働くことの大切さ・規則正しい生活・大切な命				
総合的な学習の時間			・給食について調べよう	・大豆作りに挑戦しよう ・手前みそ大作戦。	・手前みそ大作戦。 ・健康について考えよう		
個別相談指導の方針及び取り組み 小児生活習慣病健診事後指導(要医学的管理、要生活習慣指導の児童生徒・保護者の希望者対象) 食物アレルギー 個別的な相談指導は、生活・食事状況調査により、児童生徒が個々に抱える健康や栄養の問題を解決するために、問題点の分析し、個々に適した指導・助言、指導後の評価を行いながら、適正な食生活の形成改善を支援する。							
地場産物活用の方針 納入システムの検討、教育活動への生かし方の検討							

2学年 食に関する指導の年間計画

	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
給食指導 月目標	給食の準備や後片付けの仕方を 知ろう ③	食事のマナーを 身に付けよう(よ い姿勢で食べよ う) ①	衛生に気を付け て食事をしよう ③	好き嫌いなく、 何でも食べよう ②	食事のマナーを 身に付けよう(食 器の持ち方・は しの持ち方) ①	食べ物の働きを 知ろう ②	バランスよく食 べて、元気な体 を作ろう ②	郷土の食べ物を 知ろう ⑤	感謝して食べよ う ⑥	楽しく食べよう (よくかむこと・ マナー・場づく り) ① ④	1年間の給食を 振り返ろう ①~⑥
教科		<生活> ●やさいをそだ てよう 野菜を育てる ことを通して、 その成長の様子 に関心を持つ。 ①		<生活> ●やさいを育て よう。やさいをよ とり入れをしよう。 できた野菜を 大切に取入れれ る野菜パーティー をして生活をし ていく。 ④⑤		<生活> ●おいもさんば 町の自然や人々 のくらしの季節 による変化に気 づく。わたちの育て たさつま芋の収 穫の喜びを、自 分なりの方法で 表現する。 ⑥				<生活> ●あしたへジャンプ 現在までの成長の様子を思い出し たり、聞いたり、調べたりして振り 返る。 自分の成長を振り返って喜ぶこと もに、成長には多くの人の支えがあっ たことに気付く。 これからの生活に意欲を持つ。 ②	
道徳					●はたらくこと の大切さ 働くことの大切 さに気づき、進ん で働くとうとする意 欲を高める。 ⑤				●きそく正しい 生活を 度を超えず、規 則正しい生活をし ようとする。 ②	●かんしゃの 気持ち 日頃世話になっ ている人々に対し て、尊敬し感謝す る気持ちを育て る。 ④	●たいせつな のち 自分ほたくさ んの人々に支え られて生きてい ることを知り、 命を大切にしよ うとする心情を 育てる。 ①
特別活動	<学級活動> ●給食の準備や 後片付けの仕方 を知ろう ⑤			<学級活動> ●やさいの力で 元気いっぱい ②		<学級活動> 食事のマナーを 身に付けよう(食 器の持ち方・は しの持ち方) ⑤			<給食週間の指導> ●きゆう食週間って何かな 給食の歴史に興味を持つ。 給食が現在まで続いている背景を 知り、感謝して食べることが できる。 ④⑥		
地域・家庭との 連携	お誕生者給食会 給食だより(給 食指導内容を基 に作成したもの) 4月~3月 献立表			個別懇談会				個別懇談会			

食に関する基本的な内容 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

学校給食の指導内容 ①楽しく会食すること ②健康により食事のとり方 ③食事と安全衛生 ④食事と文化 ⑤食事環境の整備 ⑥勤労と感謝

6学年 食に関する指導の年間計画

	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
給食指導 月目標	給食の準備や後片付けの仕方を知らう [3]	食事のマナーを身に付けよう(よい姿勢で食べよう) [1]	衛生に気を付けて食事をしよう [3]	好き嫌いなく、何でも食べよう [2]	食事のマナーを身に付けよう(食器の持ち方・はし) [1]	食べ物の動きを知らう [2]	バランスよく食べ、元気な体を作ろう [2]	郷土の食べ物を知らう [5]	感謝して食べよう [6]	楽しく食べよう(よくかむこと・マナー・場づく) [1]	1年間の給食を振り返ろう [1]~[6]
教科	<社会> ●さあ開こう 歴史の扉を 「米作りのむらから古墳のくにへ」米づくりに始まったころの生活の様子や村や国が大和朝廷によって統一されていった様子や想像して話し合おう、多様な意見や歴史学習のおもしろさに気付く。 ④⑥	<家庭>「生活を直すそう」 ●生活時間を工夫しよう 「朝食をつくらせてみよう」 朝食をとる必要性について考え、朝食に合うおかずをいくつかの食品から選んだり、組み合わせたりする。 自分たちで作ったみそを使っている調理①② <理科> ●植物のはたらき 植物を基盤とする食物連鎖について話し合う中で、植物と自分たちの生活との関連を理解する。④	<理科> ●人や動物の体の「呼吸・消化・血液のはたらき」 人や動物の体について疑問に思うことや不思議に思うことについて話し合う中で課題を見付け、人や動物の体の中にある生きていくための仕組みを理解する。②	<体育>「病気の予防」 ●生活習慣病の予防 病気になるにいい生活をする。運動栄養・休養・睡眠の重要性に気付く。②	<理科> ●人や動物の体の「呼吸・消化・血液のはたらき」 人や動物の体について疑問に思うことや不思議に思うことについて話し合う中で課題を見付け、人や動物の体の中にある生きていくための仕組みを理解する。②	<体育>「病気の予防」 ●生活習慣病の予防 病気になるにいい生活をする。運動栄養・休養・睡眠の重要性に気付く。②					自分の食生活 <家庭> ●楽しい食事をくふうしよう。 「1食分の食事に調理の計画を立ててつくる。」 毎日の食事を振り返り食事作りの工夫について話し合おう、1食分の食事作りの計画を立てる。②
道徳											
総合学習	●手前みそ大作戦(5年生からの継続)②										「健康について考えよう」 健康ということをテーマに調べ学習をし、自分の健康について振り返る。②
特別活動			<学級活動> ●虫歯を予防しよう②								<給食週間の指導> ●日本型の食生活の誕生について知ろう 主食・主菜・副菜がそろったこと、栄養のバランスがとれた食事になることを知る。②④⑥ <学級活動> ●「食べて元気」～バランスのよい食べ方～ 食べ物をバラバラに食べると健康なことよくなるため、体に大切であることを知り、今後の食生活を改善しようとする意欲を持つ。②
地域・家庭との連携	お誕生者給食会 給食日より(給食指導内容を基に作成したもの)4月～3月 献立表			個別懇談会				個別懇談会			

食に関する基本的な内容 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

学校給食の指導内容 ①楽しく会食すること ②健康によい食事のとり方 ③食事と安全衛生 ④食事と文化 ⑤食事環境の整備 ⑥勤労と感謝

中学校

地域の実態

- ・部活動への関心が高い。
- ・家族そろって食事がとれない家庭が増えている。

学校教育目標

生徒の実態

- ・野菜、魚嫌いの傾向
- ・朝食の必要性を理解しているが、食事内容が整っていない。
- ・夜食の習慣化
- ・体力の低下
- ・マナーの低下

食育教育（具体的施策）

- 食に対する自己管理能力を身に付けさせ、健康で生き生きとした生活を送ろうとする生徒を育てる。
- 栄養教諭を中心とし、学校・家庭・地域の連携を図りながら食育教育の推進の継続を図る。

食に関する指導目標

- ①食事の重要性、食事の喜び、楽しさの理解をする。
- ②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摂り方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。
- ③正しい知識・情報に基づいて、食物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。
- ④食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々への感謝する心を育む。
- ⑤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。
- ⑥地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心を持つ。

小学校との連携

- ・発達段階に応じた系統的な指導を行う。
- ・家庭、地域へ食に関する情報を提供し、地域ぐるみの健康づくりに取り組む。

各学年の食に関する指導の目標		
1年	2年	3年
<ul style="list-style-type: none"> ・健康と食事のかかわりを知り、中学生の時期の栄養の特徴について理解できる。 ・健康によい食習慣を身に付けることの重要性を理解し、実践しようとする態度を養う。 	<ul style="list-style-type: none"> ・心と体が健康に生きるための「食の大切さ」を理解する。 ・食生活の自立をめざして食事の管理や調理ができる能力を養う。 	<ul style="list-style-type: none"> ・生活の中で食事が果たす役割や健康との関わりを理解する。 ・生涯を通じて、自らの健康を適切に管理し、改善していく能力と実践力を養う。

給食指導

- 望ましい食習慣の形成する。
- 食事を通しての好ましい人間関係の育成する。

- ①楽しく会食すること
- ②健康によい食事のとり方
- ③食事と安全・衛生
- ④食事環境の整備
- ⑤食事と文化
- ⑥勤労と感謝

各教科

各教科で総合的に給食との関連を図り、そこで得た知識を給食に生かし、また給食で身に付けた経験を教科に生かす。

社会科、理科、技術・家庭科、保健体育科

道徳

食に関連した心のふれあいと、好ましい人間関係を育てる。

- ・食事のマナー
- ・感謝の気持ち
- ・生命の大切さ
- ・規則の遵守
- ・勤労の尊さ

特別活動

集団の一員としての自覚を深め、よりよい生活を築こうとする実践的態度を育てる。

- 学級活動
 - ・食生活学習教材の活用
 - ・養護教諭、栄養教諭の専門性を生かした指導
- 学校行事
 - ・給食委員会集会
 - ・お別れ会食会

総合的な学習の時間

国際理解、環境、情報、福祉、地域での体験活動など社会の様々な側面との関わりから、健康問題を意識し、課題解決に取り組む。

1年：身近な環境問題と食物との関連
2年：郷土料理の調査と調理実習

家庭・地域との連携

学校で学習したことを家庭で実践し、生徒からの食の情報を食卓で話題にするなど、正しい食習慣や食生活を家庭に啓発し、家庭との連携・協力体制を築く。

学校だより、学級通信、給食だより、保健だより、親子給食会、学校保健委員会

個別相談指導の方針及び取り組み方

定期健康診断の結果、日常の食生活の様子等から個別相談指導が必要な生徒、保護者を対象に実施する。養護教諭、学級担任と連携、給食の時間等を通して継続した指導を行う。

食に関する指導の年間指導計画一覧

＜中学校＞〔食に関する基本的な指導内容 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〕
 〔学校給食の指導内容 ①楽しく会食すること ②健康により、食事のとり方 ③食事と安全衛生 ④食事環境の整備 ⑤食事と文化 ⑥勤労と感謝〕

	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
給食目標	協力して給食の準備をしよう ④	食事のマナーを身に付けよう(よい姿勢で食べよう) ①	衛生に気をつけて食事をしよう ③	栄養のバランスがとれた食事をしよう ②	食事のマナーを身に付けよう(はしの持ち方) ①	食べ物の動きを知ろう ②	郷土の食べ物を知ろう ②	健康によい食事をしよう ⑤	感謝して食べよう ⑥	楽しく会食しよう ④	1年間の反省をしよう ①～⑥
栄養教諭の関わり	給食指導	給食指導 3年学級活動	給食指導 給食委員会集会 1年学級活動 1年家庭科 2年総合学習 3年総合学習	給食指導 栄養指導	給食指導 1年家庭科	給食指導	給食指導	給食指導	給食指導	給食指導	給食指導 3年家庭科
1年	＜家庭科＞ ○健康と食生活③ ＜社会科＞ ○縄文文化と弥生文化①④⑥	＜家庭科＞ ○健康と食生活①②③ ＜総合＞ ○食生活と環境①⑤⑥	＜家庭科＞ ○健康と食生活①②③ ＜学活＞ ○朝食の大切さ①②	＜家庭科＞ ○食品の選択と調理①②③ ＜道徳＞ ○動く喜び④⑤	＜家庭科＞ ○食品の選択と調理①③⑥ ＜社会科＞ ○奈良時代の人々のくらし④⑥	＜家庭科＞ ○これからの食生活①～⑥ ＜道徳＞ ○適切なふるまひ④⑤	＜家庭科＞ ○よりよい食生活をめざして①～⑥ ＜学活＞ ○成長期に必要な栄養を知ろう①②③	＜社会科＞ ○日本をなごめよう⑥	＜道徳＞ ○ふるさとに生きる⑤⑥		
2年	＜道徳＞ ○望ましい生活習慣①～⑥	＜理科＞ ○動物のからだのはたらき① ＜道徳＞ ○望ましい生活習慣①～⑥	＜道徳＞ ○社会奉仕から学んだこと①～⑥ ＜総合＞ ○郷土料理⑥	＜道徳＞ ○勤労・奉仕④⑤	＜社会科＞ ○フランス文化の広がり⑤ ＜道徳＞ ○きまりを守る①③⑤	＜学活＞ ○スポーツと栄養①②③	＜家庭科＞ ○幼児の生活に役立つもの①②③ ＜社会＞ ○豊かさをつくらし⑤	＜社会科＞ ○変化する日本の農業⑤ ＜家庭科＞ ○食生活の課題①②③	＜社会科＞ ○強まる統制経済⑤		＜道徳＞ ○人を思いやらし②③④ ＜学活＞ ○命を支える食の大切さ①～⑥
3年	＜社会科＞ ○戦後のくらしの変化①④⑥ ＜道徳＞ ○生活のリズム①～⑥	＜道徳＞ ○仕事に生きる④⑤ ＜総合＞ ○アジアの国々の食文化⑥	＜道徳＞ ○勤労・奉仕活動④⑥ ＜総合＞ ○自国の食文化⑥	＜社会科＞ ○わたしたちの消費生活①⑤⑥ ＜学活＞ ○試験期の望ましい食生活①②③	＜家庭科＞ ○食生活の課題①②③ ＜保健体育科＞ ○健康な生活と疾病の予防①②③	＜社会科＞ ○変化する日本の農業⑤ ＜家庭科＞ ○食生活の課題①②③	＜理科＞ ○自然の中の生物①④ ＜家庭科＞ ○いろいろな人と楽しむ会食④ ＜道徳＞ ○奉仕の心④⑤ ＜道徳＞ ○生命の喜び②	＜家庭科＞ ○いろいろな人と楽しむ会食④			
家庭・地域との連携	給食レシビ	給食レシビ	講演 郷土料理	給食レシビ	給食レシビ	給食レシビ	給食レシビ	給食レシビ	給食レシビ	給食レシビ	給食レシビ

各学年の発達段階に応じた食に関する指導の到達目標

【食に関する指導の手引き（平成19年3月文部科学省）】

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
1 学年	<ul style="list-style-type: none"> ○食べ物に興味関心をもつ。 ○楽しく食事ができる。 ○朝食の大切さが分かる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○嫌いな食べ物でも親しみを持つことができる。 ○正しい手洗いができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○食べ物の名前が分かる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○食事を作ってくれた人に感謝する。 ○いただきますとごちそうさまの意味が分かり、挨拶ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○友だちと仲良く食べる。 ○正しい使い方が分かる。 ○正しい食器の並び方が分かる。 ○給食の準備、後片付けができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○自分の住んでいる身近な土地でとれた食べ物を知る。
2 学年	<ul style="list-style-type: none"> ○食べ物に興味関心をもつ。 ○食べ物には命があることが分かる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○好き嫌いせずに食べようとする。 ○よく噛んで食べることの大切さが分かる。 ○良い姿勢で、落ち着いて食べるができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○いろいろな食べ物の名前が分かる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○食事を作ってくれた人の努力を知る。 ○心を込めて、いただきますとごちそうさまの挨拶ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○みんなと協力して給食の準備、後片付けができる。 ○正しい使い方ができる。 ○食器を正しく並び並べられ、正しく持って食べることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○季節や行事にちなんだ料理があることを知る。
3 学年	<ul style="list-style-type: none"> ○3食規則正しく食事をとることの大切さが分かる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○好き嫌いせずに残さず食べようとする。 ○よく噛んで食べることができるとする。 ○健康に過ごすためには食事が大切なことがわかる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○いろいろな料理の名前が分かる。 ○食品の安全・衛生について、大切だということが分かる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○食事は多くの人々の努力があつてつくられることを知り、感謝の気持ちをもって食べることができるとする。 	<ul style="list-style-type: none"> ○食事のマナーを考えて楽しく食事ができる。 ○楽しく給食を食べるために、みんなが協力できる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○季節や行事にちなんだ料理があることが分かる。
4 学年	<ul style="list-style-type: none"> ○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。 	<ul style="list-style-type: none"> ○健康に過ごすことを意識して、いろいろな食べ物好き嫌いせずに食べようとする。 	<ul style="list-style-type: none"> ○衛生的に給食の準備や食事、後片付けができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○自然の恵みに感謝して食べることができるとする。 	<ul style="list-style-type: none"> ○楽しい会話をしながら食べることをできる。 ○楽しく給食を食べるために、みんなが協力して工夫ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○地域の産物に興味関心をもち、日常の食事と関連付けて考えることができる。
5 学年	<ul style="list-style-type: none"> ○日常の食事に興味関心をもつことができる。 ○朝食を摂ることの大切さを理解し習慣化することができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○栄養のバランスのとれた食事の大切さがわかる。 ○食品の三つの働きが分かることができ、嫌いをせずに食べようとする。 	<ul style="list-style-type: none"> ○食品の安全・衛生について考えることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○生産者や自然の恵みに感謝し残さず食べることができるとする。 	<ul style="list-style-type: none"> ○協力して食事の準備、後片付けを実践しようとする。 	<ul style="list-style-type: none"> ○特産物を理解し、日常の食事と関連付けて考えることができる。
6 学年	<ul style="list-style-type: none"> ○楽しく食事をすることが、人と人とのつながりを深め、豊かな食生活につながる事が分かる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○食事が体に及ぼす影響や食品をバランスよく組み合わせることで食べることの大切さを理解し、一食分の食事が考えられる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○食品の衛生に気を付けて、簡単な調理をすることができるとする。 ○衛生的に食事の準備や後片付けができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○食事にかけかわる多くの人々や自然の恵みに感謝し、残さず食べることができるとする。 	<ul style="list-style-type: none"> ○楽しい食事を通して、相手を思いやる気持ちをもつことができる。 ○協力して食事の準備後片付けを進んでできる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○食文化や食品の生産・流通・消費について理解を深める。 ○外国の食文化を通して、外国とのつながりを考えることができる。
1 学年 ~ 3 学年	<ul style="list-style-type: none"> ○毎日規則正しく食事を摂ることができるとする。 ○食環境と自分の食生活との関わりについて理解することができる。 ○生活の中で食事が果たす役割や健康と食事との関わりを理解する。 	<ul style="list-style-type: none"> ○自分の生活や将来の課題をみつ、望ましい食事の仕方や生活習慣を理解し、自らの健康を保持増進しようとする。 ○身体の発達に伴う必要な栄養や食品に含まれる栄養素の種類と働きを知り、中学生の時期の栄養について理解する。 ○1日分の献立をふまえ、簡単な日常食の調理ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○食品の安全・衛生について判断し、適切な取扱いができる。 ○食品に含まれている栄養素や働きが分かり、品質の良否を見分けることができる。 ○食品の安全で衛生的な取り扱いができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○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。 	<ul style="list-style-type: none"> ○会食について関心をもち、楽しい食事を通して望ましい人間関係をよりよく構築しようとする。 ○環境や資源に配慮した食生活をしようとする。 	<ul style="list-style-type: none"> ○食文化や歴史と自分の食生活との関連を考えることができる。 ○食品の生産、流通、消費について正しく理解することができる。

小学校

中学校