

令和4年度 食育全体計画

徳島県立阿南支援学校 中学部

<p>生徒の実態</p> <p>障がいの種類・程度には個人差が大きい。 肥満傾向の生徒が多い。食べ物に対するこだわりや偏食がみられたり、咀嚼が十分にできなかつたりする生徒もおり、食育に関する実態は多様である。 給食を楽しみにしている。</p>	<p>学校教育目標</p> <p>①自らが生活をするための基礎的な力を身につけ、進んで身の回りのことができる児童生徒を育てる。 ②健康で安全な生活に努め、一人一人に応じた体力づくりを行い、粘り強く活動できる児童生徒を育てる。 ③学ぶことに興味をもち、豊かな感性を養い、自分の思いを表現できる児童生徒を育てる。 ④生活経験の拡大を図り、人との関わりを深め、集団生活で協調できる児童生徒を育てる。 ⑤社会生活に必要な知識や技能を習得し、積極的に社会参加・自立できる児童生徒を育てる。</p>	<p>めざす生徒像</p> <p>日常生活に必要な基本的な生活習慣の確立をめざすとともに、食事と健康のつながりからバランスのよい食事・健康な体づくりをする。</p>
--	--	---



<p>保護者・地域の実態</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食に関する関心は高い。 ・学校教育に対して協力的である。 	<p>食育に関する健康教育目標</p> <p>生涯にわたり、健康な生活を送るために、基本的な生活習慣を身につけ、自分の体の変化について知り、正しい食生活を実践する態度を育てる。</p>	<p>校内食育推進体制</p> <p>○食育推進委員会</p>
--	---	--



<p>食育の視点</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食事の重要性 ・心身の健康 ・食品を選択する能力 ・感謝の心 ・社会性 ・食文化 	<p>食に関する指導目標</p> <p>(知識・技能) 食事の重要性や栄養バランス、食文化など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。 (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。 (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、食や食文化、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>校長・教頭・学部長 食育リーダー 保健環境課（課長、担当者） 保健主事・養護教諭 学校栄養士 ※学校医※学校薬剤師 ※保護者代表※児童生徒代表 ※は議題により出席</p>
--	---	--



<p>発達段階に応じた食育の到達目標</p> <ul style="list-style-type: none"> ・健康的な生活を送るために、望ましい食習慣や栄養バランスの良い食事について理解し、必要な知識や技能を身につける。 ・食品の安全・衛生の大切さがわかり、衛生面に気をつけて、食事の準備や調理、後片付けができる。 ・配膳や片付けの仕方、食事のマナーや決まりを理解し、人とのふれあいを大切にしながら、食事を楽しみ、場にふさわしい行動ができる。 	<p>家庭・地域との連携体制</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食育推進委員会 ・学校保健委員会 ・PTA
---	--



各教科等 合わせた 指導	日常生活の指導 (給食を含む)	<ul style="list-style-type: none"> ・食べ物や献立の名前を知る。 ・行事食や郷土料理を知る。 ・献立の栄養バランスを知る。 ・正しい食べ方や食事のマナー、決まりを知る。 ・清潔に気をつけ、身だしなみを整える。 ・援助要求や自分の意思を伝える。 ・食べられる食材を増やす。 	<ul style="list-style-type: none"> ・人とのふれあいを大切にしながら、食事を楽しむ。 ・美味しいことを喜び、伝え合い共有する。 ・体調に合わせて、食事量を調整する。 ・正しい手洗いの仕方を知り、丁寧に洗う。 ・適切に水分を摂る。 ・配膳や片付けの仕方を知り、衛生に気をつけて行う。 ・食育の日に、旬の食材についての食育放送を聞く。 		
	生活単元学習	<ul style="list-style-type: none"> ・季節の野菜などの食材や行事食を知る。 ・気象の変化や特徴を知り、日常生活との結びつきに関心を持つ。 ・スーパーやコンビニなどで買い物学習を知る。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食事の注文の仕方を知り、経験する。 ・外食の利用の仕方を知る。 ・誕生会や調理を通し、役割を果たし、仲間と楽しく会食する。 		
教科別の 指導	職業・家庭	<ul style="list-style-type: none"> ・調理器具を正しく扱う。 ・食品の洗い方や切り方を知る。 ・簡単に安全な調理実習をする。 ・食品名や料理の名前がわかる。 ・献立の材料や調味料を知る。 ・主食・主菜・副菜について知る。 ・インスタント食品や冷凍食品の注意事項を知り、正しく利用・調理する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養のバランスと体調管理について知る。 ・ゴミの分別や処理と活用を知る。 ・食中毒の怖さを知る。 ・食料生産を支える人々について知る。 ・食品の賞味期限や保存方法を知る。 		
	自立活動	<ul style="list-style-type: none"> ・安心して食べることができるよう、姿勢保持や咀嚼嚥下をする力をつける。 ・食事用具を正しく使える力を身につける。 ・要求などの自己の意思の伝達手段を獲得する。 			
特別 活動	学校行事	4・5・6月	7・8・9月	10・11・12月	1・2・3月
		<ul style="list-style-type: none"> ・入学式 ・前期始業式 ・身体計測 ・健康診断 ・校外学習 	<ul style="list-style-type: none"> ・身体計測 	<ul style="list-style-type: none"> ・前期終業式 ・後期始業式 ・体育の日 ・学校祭 ・修学旅行 ・遠足 	<ul style="list-style-type: none"> ・身体計測 ・後期終業式 ・卒業式
		<ul style="list-style-type: none"> ・入学式 ・前期始業式 ・身体計測 ・健康診断 ・校外学習 	<ul style="list-style-type: none"> ・身体計測 	<ul style="list-style-type: none"> ・前期終業式 ・後期始業式 ・体育の日 ・学校祭 ・修学旅行 ・遠足 	<ul style="list-style-type: none"> ・身体計測 ・後期終業式 ・卒業式
		<ul style="list-style-type: none"> ・入学式 ・前期始業式 ・身体計測 ・健康診断 ・校外学習 	<ul style="list-style-type: none"> ・身体計測 	<ul style="list-style-type: none"> ・前期終業式 ・後期始業式 ・体育の日 ・学校祭 ・修学旅行 ・遠足 	<ul style="list-style-type: none"> ・身体計測 ・後期終業式 ・卒業式
地場産物の活用 (校内農産物含む)	<ul style="list-style-type: none"> ・人参・玉葱・じゃがいも・わかめ・なす 	<ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも・ズッキーニ・きゅうり・かぼちゃ・鯛・ピーマン・すだち・わかめ 	<ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも・青梗菜・もやし・大根・ほうれん草・ブロッコリー 	<ul style="list-style-type: none"> ・だいこん・白菜・キャベツ・小松菜・みかん・レンコン・わかめ 	
給食行事	行事食（入学、こどもの日、七夕、お月見、クリスマス、節分、ひなまつり、卒業、セレクト給食、リクエスト給食、学校給食週間など）				
PTA 行事	給食試食会 給食見学会 PTA 総会				
個別指導 (児童及び家庭への指導)	肥満指導 偏食指導 食物アレルギー 食事制限 摂食・嚥下指導				
家庭・地域との連携	給食だより 月1回発行 学校保健委員会 学校給食委員会 食に関する研修会 地元の農家との連携 旬の食材の使用				

