

令和4年度 食育全体計画

徳島県立阿南支援学校 高等部

<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ったりする生徒もあり、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>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>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>発達段階に応じた食育の到達目標</p> <ul style="list-style-type: none"> ・望ましい栄養や食事の取り方を理解し、食習慣や健全な食生活に必要な知識や技能を身につけ、自己管理しようすることができる。 ・食品に含まれている栄養素やその働きを考え、食品の品質や安全性について意識し、様々な食品の中から適切なものを選択することができる。 ・食事マナーや決まりを意識し、衛生面に気をつけて、仲間と協力して食事の環境を整えることができる。 ・食文化や食に関わる歴史、地域の特性を生かした食生活を理解したり、食に関わる人たちの様々な活動に支えられることに感謝する気持ちを持つたりする。 	<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。 ・食べられる食材を増やす。 ・食文化や食に関わる歴史を知る。 	<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。 ・感謝の気持ちを持って食事をする。 ・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、食生活との結びつきに関心を持つ。 ・間食の取り方を考える。 ・スーパーやコンビニなどで食材等の買い物学習をする。 ・食物の品質及び安全性について知る。 	<ul style="list-style-type: none"> ・外食の利用の仕方を知り、経験する。 ・誕生会や調理実習で、役割を果たし、仲間と楽しく会食する。 ・日常生活で使う水・電気・ガスなどの働きを知る。 ・様々な食品の中から適切なものを選択する。 		
	作業学習（園芸）	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜の栽培、手入れ、収穫を体験し、成長の過程を観察する。 ・季節ごとの旬の野菜を知る。 	<ul style="list-style-type: none"> ・収穫した野菜を使って簡単な調理をし、会食の楽しさを知る。 		
教科別の指導	家庭科	<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。 ・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"> ・栄養バランスを考えて献立をたてる。 ・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。 ・食物の栄養素と健康管理について知る。 		
	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。 ・食器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 ・就業体験（前期） 	<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 ・体育祭 ・学校祭 ・修学旅行 ・遠足 ・就業体験（後期） 	<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）	筍・人参・玉葱・じゃがいも・わかめ・なす	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	さつまいも・青梗菜・もやし・大根・ほうれん草・ブロッコリー・ゆず・わかめ・すだち	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				