

令和3年度 食育全体計画

徳島県立阿南支援学校 小学部

児童の実態
障がいの種類・程度には個人差がある。 肥満傾向の児童が多く、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児童もあり、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。

学校教育目標
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。

めざす児童像
日常生活に必要な基本的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を・健康新な体づくりをする。

保護者・地域の実態
・食に関する関心は高い。 ・学校教育に対して協力的である。

食育に関する健康教育目標
生涯にわたり、健康な生活を送るために、基本的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。

校内食育推進体制
○食育推進委員会
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
PTA会長
児童生徒代表
学校栄養士
学校医・学校薬剤師

食育の視点
・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

食に関する指導目標
(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。

家庭・地域との連携体制
・食育推進委員会 ・学校保健委員会 ・PTA 研修部

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"> 今日の給食の献立を知る。 給食の献立に使われている食材を知る。 季節の行事食を知る。 いろいろな食材や食べ物に関心を持つ。 適切に水分を摂る。 清潔な準備や後片付けの仕方を知る。 正しい手洗いの仕方を知り、丁寧に洗う。 歯磨きの仕方や手順を知る。 	<ul style="list-style-type: none"> 食前食後にあいさつをする。 よく噛んで食べる。 一口の適量を知る。 食具を正しく使って食べる。 バランスよく食べる。 体調に合わせて、食事量を調整する。 友だちと食事を楽しむ。 苦手な食べ物に挑戦する。 援助要求や自分の意思を伝える。 	
	生活単元学習	<ul style="list-style-type: none"> 友だちと一緒に調理を楽しむ。 調理の手順を知る。 調理に必要な材料や調理器具を確認する。 調理器具を正しく扱う。 食品の洗い方や切り方を知る。 安全な調理をする。 食品名や料理の名前がわかる。 ゴミの分別や処理と活用を知る。 インスタント食品や冷凍食品の、作り方の手順を知り、実践する。 	<ul style="list-style-type: none"> 季節ごとの旬の食材を知る。 野菜の苗を植え、収穫する。 植物に水をやり、成長の過程を観察する。 採れた野菜で調理を行う。 買い物学習で食事や調理に必要なものを買う。 食事の注文の仕方を知り、実践する。 外食の利用の仕方を知り、実践する。 	
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	4・5・6月	7・8・9月	10・11・12月	
	<ul style="list-style-type: none"> 入学式 ・前始業式 ・身体計測 ・健康診断 ・遠足 	<ul style="list-style-type: none"> 身体計測 	<ul style="list-style-type: none"> 前期終業式 ・後始業式 ・体育の日 ・学校祭 ・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・提供食材を含む)	筍・人参・玉葱・じゃがいも・わかめ・なす・阿波尾鶴・味付けのり	さつまいも・ズッキーニ・きゅうり・かぼちゃ・鯛・ビーマン・すだち・わかめ・阿波牛・のりの佃煮	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・たこ・ハモ・ブリ・味付けのり	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		
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