令和３年度　食育全体計画

徳島県立阿南支援学校　中学部

生徒の実態

障がいの種類・程度には個人差がある。
肥満傾向の生徒が多く，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っ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。

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。

めざす生徒像

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・健康な体づくりをする。

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。

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。

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

発達段階に応じた食育の到達目標

・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。

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）	・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。		・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。	
	生活単元学習	・季節の旬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。		・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。	
	作業学習（園芸）	・野菜の栽培，手入れ，収穫をする。 ・植物の発芽や成長の過程を観察する。 ・季節ごとの旬の野菜を知る。			
教科別の指導	職業・家庭	・調理器具を正しく扱う。 ・食品の洗い方や切り方を知る。 ・簡単で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。 ・食品の賞味期限や保存方法を知る。 ・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。		・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。	
自立活動		・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
		・入学式　・前期始業式 ・身体計測　・健康診断 ・校外学習	・身体計測	・前期終業式　・後期始業式 ・体育の日　・学校祭 ・修学旅行　・遠足	・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・阿波尾鶏・味付けのり	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・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			