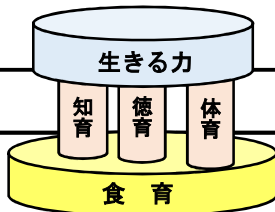
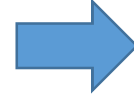


改訂の経過

- ・食育基本法(平成17年7月)が制定、食育推進基本計画が策定
- ・神奈川県食育推進計画、川崎市食育推進計画が策定
- ・平成20年9月学習指導要領に食育が明記
- ・平成22年3月「食に関する指導の手引―第一次改訂版―」を文部科学省が策定

↓
教育委員会においては
平成24年2月「学校における食に関する指導プラン〈小学校〉」
平成25年3月「学校における食に関する指導プラン〈中学校〉」
(平成28年11月改訂)を策定



【今回の改訂の目的】

- ・小中9年間を通じた食育を推進するために、小・中学校を1冊にまとめ、各校種の教職員がより活用しやすいものとする。
- ・文部科学省が平成31年3月「食に関する指導の手引―第二次改訂版―」を作成したことから、その内容から主だったものをフロー図等で示し、文部科学省の手引と併せて活用できるようにする。

【構成】

- | | |
|--------------------------|-------------------------------|
| 1 各法令等に係る食育の位置づけ | 6 食に関する指導の全体計画の作成 |
| 2 本市における学校給食のコンセプト「健康給食」 | 7 各教科等の時間における食に関する指導 |
| 3 栄養教諭の関わりについて | 8 給食の時間における食に関する指導 |
| 4 学校における食育の取組 | 9 学校における食育の推進の評価 |
| 5 家庭・地域との連携 | 10 各教科等における食に関する指導事例〈小学校・中学校〉 |



内容について

【1 各法令等に係る食育の位置づけ】

食育基本法、神奈川県食育推進計画、川崎市食育推進計画、かわさき教育プランの学校に関連する部分を記載した。

- ・様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進する。

【2 本市における学校給食のコンセプト「健康給食」】

小・中・特別支援学校における重点取組項目を記載した。

・健康給食について 〈 〉内が重点取組項目

- ①とにかく「美味しい」学校給食
(共通) 主要食材国産率100%、薄味で美味しい味付け
- ②自然と「健康」になる学校給食
(小・特支) 米飯給食の回数増、「和」の食文化の理解・継承
(中) 米飯給食メイン、国産野菜たっぷり、「和」の食生活
- ③みんなが「大好きな」学校給食
(小・特支) 給食レシピの紹介
(中) 献立コンクールの実施



【3 栄養教諭の関わりについて】

栄養教諭の役割や栄養教諭を中核とした食育推進のPDCA、本市におけるネットワークについて記載した。

- ・役割
栄養教諭は、その専門性を生かし、教職員、家庭、地域との連携を図りながら、食に関する指導と学校給食の管理を一体として推進する。
- ・ネットワークについて
27名の栄養教諭を中核としたネットワークを中学校区を拠点に学校栄養職員や学校給食センター指導主事を含め構成し、中学校の食育担当者とも協力しながら中学校への食育指導等についての支援を行う。



【4 学校における食育の取組】

学習指導要領の改訂、「食に関する指導の手引―第二次改訂版―」の改訂の目的、学校における食育の取組の流れを記載した。

- ・学習指導要領の改訂
「学校における食育の推進」がこれまで以上に明確に位置づけられ、学校教育活動全体として取り組むことが必要であることを強調している。(総則)
- ・食に関する指導の手引―第二次改訂版―
学習指導要領等の改訂を踏まえ、社会の大きな変化に伴う食に関する指導の目標・内容を三つの柱に基づいて整理している。
- ・食に関する指導を学校教育全体を通して、同じ視点・目標のもとに体系的・計画的に行うためには、食育を推進する組織を設置し、食育を中心となって進める食育担当者を位置づけることが必要。

【5 家庭・地域との連携】

学校・家庭・地域における食に関する連携について記載した。

- ・児童生徒が食に関する理解を深め、日常の生活で実践していくことができるようになるためには、学校と家庭との連携を密にし、学校で学んだことを家庭の食事で実践するなど家庭において食に関する取組を充実させる必要がある。



【6 食に関する指導の全体計画の作成】

学校の「食に関する指導の目標」に基づいた食に関する指導に係る全体計画の作成の必要性と、その作成の手順・内容を記載した。

小学校、中学校、特別支援学校の全体計画例を記載した。

- ・全体計画は食に関する指導にあたっての基本的な計画であり、学校における食育を組織的・計画的に推進できるよう、学校内で全教職員が共通理解を図るために必要なもの。
- ・体験を通して習慣化を促すための継続的な指導を行うためには、特別活動や給食の時間、各教科等の学校教育全体において、各教科等の指導内容・方法を生かしつつ教科横断的に関連付け、体系的に理解させる指導が重要。



【7 各教科等の時間における食に関する指導】

健康・安全・食に関わる資質・能力を「知識・技能」「思考力・判断力・表現力等」「学びに向かう力・人間性等」の3つの柱に整理すること等を記載した。

- ・教科等における食に関する指導の実施においては、各教科等の特質によって食との関わりの程度が異なっていることに配慮する必要がある。
- ・児童生徒に当該教科等の目標や内容を身に付けさせ目標がよりよく達成されることを第一義的に考え、その実現の過程に「食育の視点」を位置付け、意図的に指導することが重要。

【8 給食の時間における食に関する指導】

給食の時間における指導は、給食指導と食に関する指導に分けられること、その指導の特質等について記載した。

- ・給食指導では、給食の準備から片付けまでの一連の指導の中で、正しい手洗い、配膳方法、食器の並べ方、箸の使い方、食事のマナーなどを体得できる。
- ・食に関する指導では、給食の献立を通じて、食品の産地や栄養的な特徴等を学習、教科等で取り上げられた食品や学習内容を確認等を行う。
- ・実践を通して学んだことを、家庭などでの実践につなげる。

【9 学校における食育の推進の評価】

成果指標(アウトカム)と活動指標(アウトプット)の両方を設定し、総合的な評価につなげる食育の評価の基本的な考え方と実施方法を示し、評価から改善へについても記載した。

- ・食育の評価には食育の推進に対する評価と個々の食育の学習(教科等における食に関する指導)に対する評価があり、食育の推進に対する評価は、子どもや子どもを取り巻く環境の変化の評価と活動(実施)状況の評価とに分類できる。

【10 各教科等における食に関する指導事例〈小学校・中学校〉】

食育の視点を示すことにより、各教科等における食に関する指導に取り組みやすいよう小学校と中学校の事例をより多く記載した。