

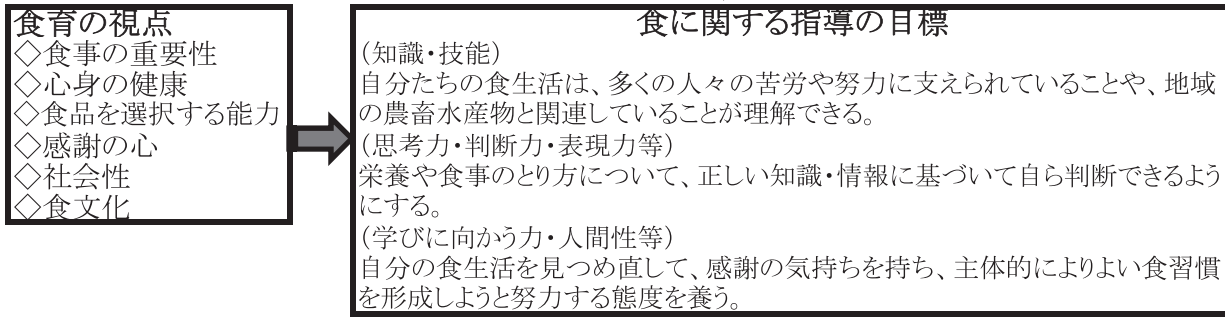
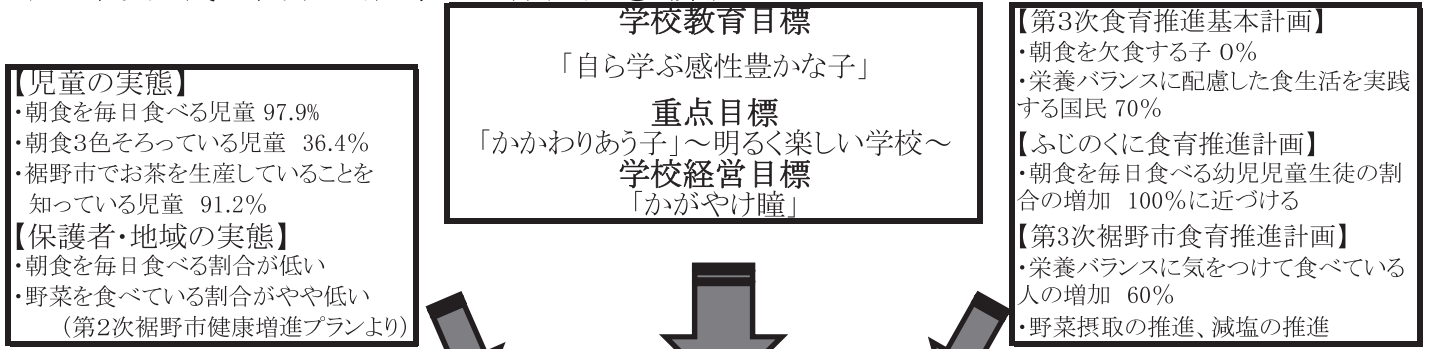


5 栄養教諭を中核とした全校体制による食育の指導・評価方法の開発

	東小学校	富岡第一小学校
食育推進委員会の位置づけ及び活動状況	<p>★健康指導部★</p> <p>体育主任、養護教諭、栄養教諭、学級担任 計8名</p> <ul style="list-style-type: none"> 健康指導部（毎月）において、月目標や食に関する行事等の資料を配布し、各学年に伝達。 給食指導に関する提案、全体計画に基づく食に関する指導の調整、食育の進捗状況の報告。 実績や実態を踏まえて、次年度の食に関する指導の全体計画を検討。 	<p>★元気づくり部★</p> <p>体育主任、養護教諭、栄養教諭、学級担任 計9名</p> <ul style="list-style-type: none"> 元気づくり部（隔月）において、月目標や食育指導の状況を伝達。 食に関する指導の全体計画で予定している時期に関係職員に声をかけ、授業についての調整。 給食指導に関する提案、全体計画に基づく食に関する指導の調整、食育の進捗状況の報告。 今年度の計画から、実施できたものとそうでないものを整理。 学校評価、児童へのアンケート調査を活用し、次年度に重点を置く項目について整理。 次年度の食に関する指導の全体計画の検討。
		
食に関する指導の参画状況	<p>特別活動（1年・食事のマナー）</p> <p>道徳（2年・いただきます）</p> <p>総合的な学習の時間（4年・お茶の淹れ方・茶道体験）</p> <p>家庭科（5年・朝食指導、お茶の淹れ方）</p> <p>（6年・1食分の献立作成）</p>	<p>家庭科（5年・朝食指導、お茶の淹れ方）</p> <p>（6年・朝食指導、1食分の献立作成）</p> <p>総合的な学習の時間（3年・お茶の淹れ方）</p>
指導内容の検討	<p>児童のワークシートや担任の感想等から振り返り、実践できるものや内容を整理し、次年度につなげる。</p>	<p>児童のワークシートや担任の感想等から、効果的であった点や課題について振り返り、次年度に向けて内容の修正を行った。</p>
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> 学校評価の活用。 <p>（今年度は、つながる食育推進事業のアンケート調査を活用。次年度以降、学校評価に項目を設定する。）</p>	<ul style="list-style-type: none"> 学校評価の活用。 教職員用に2項目設定し評価。 <p>「給食時間において、食事のマナーを意識した指導や見届けができたか。」</p> <p>「給食の時間や食に関する授業・活動等により、子供たちの食に関する関心は高まっているか。」</p>



幼稚園・保育所 幼保連携型認定 こども園	各学年の食に関する指導の目標			中学校
	1、2年	3、4年	5、6年	
食農体験や料理の体験等を通して、楽しみながら食に関心を持つ。	食べ物に興味・関心を持ち、楽しく食事ができる。 好き嫌いせずに食べることの大切さを考えることができる。 みんなと楽しく食事ができる。	日常の食事が地域の農畜水産物と関連していることが理解できる。 様々な食べ物を好き嫌いせずに3食規則正しく食べようとする ことができる。 思いやりや感謝の気持ちを持つ てゐる。	日常の食事に興味・関心を持ち、朝食を含めた3食規則正しく食事をとることの大切さがわかる。 食事を通して豊かな心と好ましい人間関係を育てよう とすることができる。	成長期に必要な栄養量を理解して、自分に見合う量を完食 できる。 「My弁当の日」で感謝の心を育成する。

食育推進組織(健康指導部会)
 委員長: 校長(副委員長: 教頭)
 委員: 栄養教諭、養護教諭、給食(食育)主任、体育主任、学級担任

食に関する指導

- 教科等における食に関する指導: 関連する教科等において食に関する指導の視点を位置付けて指導
 社会、理科、生活、家庭、体育、道徳、総合的な学習の時間、特別活動等
- 給食の時間における食に関する指導:
 - 食に関する指導: 献立を通して学習、教科等で学習したことを確認
 - 給食指導: 準備から片付けまでの一連の指導の中で習得
- 個別的な相談指導: 肥満傾向(健康教室)、食物アレルギー・疾患

地場産物の活用
 JAとの打ち合わせ会(年間生産調整及び流通の確認)、市内栄養士による見積り合わせ(年2回)
 静岡茶を活用した献立、ふるさと給食の日(月1回市内統一献立の実施)
 掲示や校内放送、給食時の指導の充実

家庭・地域との連携
 積極的な情報発信、学校ホームページで給食紹介、こんだてだより
 地域での茶摘み体験、茶手もみ体験
 家庭教育学級による学校給食試食

食育推進の評価

活動指標: 教科等における食に関する指導の実施
 静岡茶を活用した献立作成、指導の実施

成果指標: 朝食を毎日食べる児童 100%
 裾野市でお茶を生産していることを知っている児童 95%

食に関する指導の全体計画①(案)

裾野市立富岡第一小学校

【児童の実態】
 ・朝食を毎日食べる児童 98.3%
 ・朝食3色そろっている児童 46.9%
 ・裾野市でお茶を生産していることを知っている児童 80.3%
【保護者・地域の実態】
 ・朝食を毎日食べる割合が低い
 ・野菜を食べている割合がやや低い
 (第2次裾野市健康増進プランより)

学校教育目標
 「学び合い 高め合い 支え合う富っ子」
重点目標
 「声」
学校経営目標
 「一人ひとりのよさを生かす」

【第3次食育推進基本計画】
 ・朝食を欠食する子 0%
 ・栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民 70%
【ふじのくに食育推進計画】
 ・朝食を毎日食べる幼児児童生徒の割合の増加 100%に近づける
【第3次裾野市食育推進計画】
 ・栄養バランスに気をつけて食べている人の増加 60%
 ・野菜摂取の推進、減塩の推進

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

食に関する指導の目標
 (知識・技能)
 自分たちの食生活は、多くの人々の苦労や努力に支えられていることや、地域の農畜水産物と関連していることが理解できる。
 (思考力・判断力・表現力等)
 栄養や食事のとり方について、正しい知識・情報に基づいて自ら判断できるようにする。
 (学びに向かう力・人間性等)
 自分の食生活を見つめ直して、感謝の気持ちを持ち、主体的によりよい食習慣を形成しようと努力する態度を養う。

幼稚園・保育所
 幼保連携型認定
 こども園
 食農体験や料理の
 体験等を通して、楽
 しみながら食に関心
 を持つ。

各学年の食に関する指導の目標		
1、2年	3、4年	5、6年
食べ物に興味・関心を持ち、楽しく食事ができる。 好き嫌いせずに食べることの大切さを考えることができる。 みんなと楽しく食事ができる。	日常の食事が地域の農畜水産物と関連していることが理解できる。 様々な食べ物を好き嫌いせずに3食規則正しく食べようとする ことができる。 思いやりや感謝の気持ちを持つ てる。	日常の食事に興味・関心をもち、朝食を含めた3食規則正しく食事をとることの大切さがわかる。 食事を通して豊かな心と好ましい人間関係を育てよう することができる。

中学校
 自己の健康を考え、望ましい栄養や食事のとり方を理解する。

食育推進組織(元気づくり部会)
 栄養教諭、養護教諭、給食(食育)主任、体育主任、学級担任

食に関する指導
 教科等における食に関する指導: 関連する教科等において食に関する指導の視点を位置付けて指導
 社会、理科、生活、家庭、体育、道徳、総合的な学習の時間、特別活動等
 給食の時間における食に関する指導: 食に関する指導: 献立を通して学習、教科等で学習したことを確認
 給食指導: 準備から片付けまでの一連の指導の中で習得
 個別的な相談指導: 肥満傾向(生活習慣病健診事後指導)、食物アレルギー・疾患

地場産物の活用
 JAとの打ち合わせ会(年間生産調整及び流通の確認)、市内栄養士による見積り合わせ(年2回)
 静岡茶を活用した献立、ふるさと給食の日(月1回市内統一献立の実施)
 掲示や校内放送、給食時の指導の充実

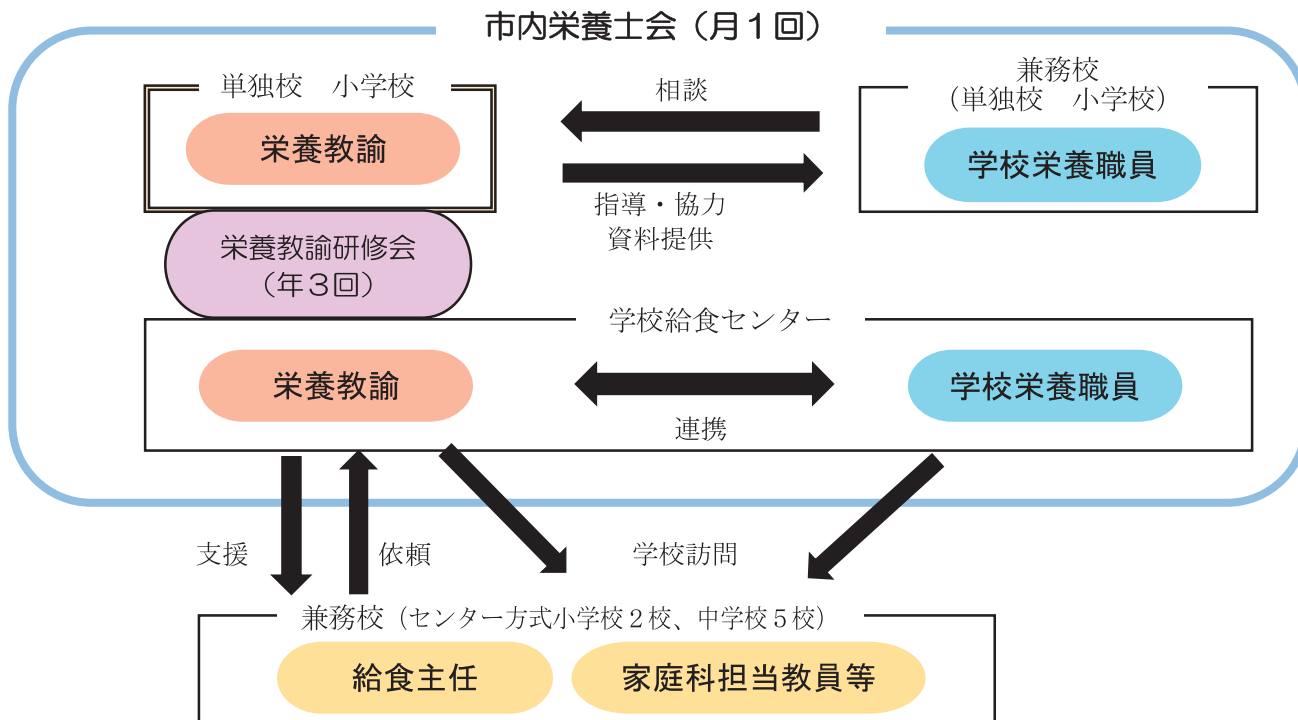
家庭・地域との連携
 積極的な情報発信、学校ホームページで給食紹介、こんだてだより
 富っ子スクール(米作り、茶摘み、野菜作り)
 1年生保護者の学校給食試食会

食育推進の評価
 活動指標: 教科等における食に関する指導の実施
 静岡茶を活用した献立作成、指導の実施
 成果指標: 朝食を毎日食べる児童 100%
 裾野市でお茶を生産していることを知っている児童 90%

6 栄養教諭間の連携及び栄養教諭の研修

(1) 市内栄養士会・栄養教諭研修会

裾野市では、市内の3名の栄養教諭（単独校勤務2名、給食センター勤務1名）が栄養教諭未配置校を兼務し、食に関する指導及び学校給食管理等について相談・指導を行う体制を整えている。指導案等を共有し、できるかぎり共通の指導ができるよう取り組んでいる。



市栄養教諭研修会

- 食に関する指導の全体計画①②の作成についての研修
 - ★市教育委員会指導主事も参加
 - R3栄養教諭配置校で作成→未配置校への指導助言→R4 全校実施予定
- 市内統一で取り組む食に関する指導の実施計画等の検討
(指導案、掲示物、給食時指導案等)
- 先輩栄養教諭の授業参観（5年家庭科）

○献立の共有

- ・お茶を使った献立（月1～2回）
- ・ふるさと給食の日（年10回）
- ・世界の料理（年1回）
- ・郷土料理（年2回）

○統一の給食だよりによる指導

- ・給食時間の感染予防対策、朝食指導 等

○給食時栄養指導の共有

○掲示資料の共有（共同で作成）



市内栄養士会

(2) 市内で共有した給食だより・掲示資料

小学校用

令和2年8月7日

いよいよ夏休みですね。休み中も、早起、早起き、朝ごはんを、生活リズムをくずさないようにしましょう。栄養バランスのととのった朝ごはんがよいとわかっていても、毎日さっちゃん準備するのは難しいものです。夕食のおかずの残りや、冷凍した野菜などを活用して、少しずつステップアップしてみましょう。くだものおすすめです。

休み中に親子で朝ごはんを作るのもいいですね！

朝ごはんステップアップ 1・2・3

1 主食 → **2 主食 + 1品** → **3 主食 + 2品**

朝ごはんは主食だけを食べている人は、野菜のおかずや肉や魚、卵などのおかずを追加して、少しずつステップアップしていきましょう。

作ってみよう！お茶ふりかけ

【材料 作りやすい分量】

茶葉	約100g
ちりめんじゃこ	50g
塩昆布	35g
ごま	20g
こまめ	小さじ1
しょうゆ	少々

- 茶葉をざるにとって、水気をきっておく。
- 塩昆布を細かくきざしておく。
- フライパンにごま油をひき、茶葉を入れ、水分がなくなるまで炒める。
- 水分がなくなってきたら、しょうゆをたらし、ちりめんじゃこ、塩昆布、ごまを加え、カリッとするとまで炒める。

※お好みで材料をかえてもいいですね！

岩瀬製菓店さんから紹介していただいたレシピです。茶葉には、お茶の栄養がまるごと入っています。いつもは捨ててしまう茶殻をぜひ活用してください。

中学校用

令和2年8月7日

いよいよ夏休みですね。休み中も、早起、早起き、朝ごはんを、生活リズムをくずさないようにしましょう。栄養バランスのととのった朝ごはんがよいとわかっていても、毎日さっちゃん準備をするのは難しいものです。夕食のおかずの残りや、冷凍した野菜などを活用して、少しずつステップアップしてみましょう。休み中に自分で朝ごはん作りにも挑戦するのもいいですね！

バランスのよい朝ごはんを考えてみよう！

下の各グループから料理を選んでおきつけて、朝ご飯の献立を考えましょう。野菜からは2つ選びましょう。

主食グループ	主菜グループ	副菜グループ	その他グループ
ごはん、おにぎり、うどん、パスタ、トースト	卵料理、ステーキ、カツ、ハンバーグ、魚料理、肉料理、豆腐料理	炒め物、揚げ物、煮物、お味噌汁、スープ、漬物、サラダ	牛乳、ヨーグルト、ゼリー、くだもの

朝ごはんステップアップ 1・2・3

1 主食 → **2 主食 + 1品** → **3 主食 + 2品**

朝ごはんは主食だけを食べている人は、野菜のおかずや肉や魚、卵などのおかずを追加して、少しずつステップアップしていきましょう！

作ってみよう！お茶ふりかけ

【材料 作りやすい分量】

茶葉	約100g
ちりめんじゃこ	50g
塩昆布	35g
ごま	20g
こまめ	小さじ1
しょうゆ	少々

- 茶葉をざるにとって、水気をきっておく。
- 塩昆布を細かくきざしておく。
- フライパンにごま油をひき、茶葉を入れ、水分がなくなるまで炒める。
- 水分がなくなってきたら、しょうゆをたらし、ちりめんじゃこ、塩昆布、ごまを加え、カリッとするとまで炒める。

※お好みで材料をかえてもいいですね！

岩瀬製菓店さんから紹介していただいたレシピです。茶葉には、お茶の栄養がまるごと入っています。いつもは捨ててしまう茶殻をぜひ活用してください。

しずおかけん とくさんさつ し

静岡県の特産物を知ろう

10月は... しずおかけんのおしずめロケット (7/25~7/30)

地域で生産されたものを 地域で消費する

地産 地消

静岡県の特産物を知ろう

東小学校

東中学校

今月の地産地消を知ろう

さつまいも

夏はんべん