

子どもの食の自己管理能力や望ましい食習慣の習得に向けて、学校教育活動全体で食育の推進に取り組むとともに、家庭・地域と連携した食育を推進します。

4 食育の推進

学校給食

- ◆ 子どもの食の自己管理能力や望ましい食習慣の習得に向けて各学校で作成した「食に関する指導の全体計画」に基づき、学校教育活動全体で食育を推進します。また、子どもの生活習慣の改善・向上を図るため、食に関する指導教材等の教材を活用した指導を周知し、学校と家庭、地域が連携した取組を推進します。
- ◆ 栄養教諭等と学級担任、教科担任が連携した教科等における食に関する指導の一層の充実を図るため、食育推進の中核となる栄養教諭等を対象にした研修会を実施し、資質向上に取り組みます。
- ◆ 安全・安心で栄養バランスのとれた豊かな食事を提供するとともに、学校給食の献立に教科等で扱う教材・食材や地場産物を活用したり、地域の郷土食や行事食を提供したりする等、学校給食を「生きた教材」とした食育を進めます。

食に関する指導体制の充実

- 学校教育活動全体で食育の推進
 - ・「食に関する指導の全体計画」による指導
 - ・体育(保健体育)科、家庭(技術家庭)科、社会科、理科、道徳科、特別活動、総合的な学習の時間等での指導
- 家庭・地域と連携した食育の推進(情報の収集・発信)
- 「ぐっすり睡眠・しっかり朝食」生活習慣の改善
 - ・食に関する指導教材DVDの活用
 - ・生活習慣チェックシートの活用
- 毎月19日「食育の日」の取組の充実

実践例

- 学級担任と栄養教諭等によるT・T授業
 - ・年間指導計画にもとづく指導
 - ・関連教科に「食育の視点」を位置付け
 - ・アンケート等による実態調査
 - ・学校給食を生きた教材として活用
 - ・食育だよりやワークシートで家庭へつなげる工夫
- 児童会生徒会による発信



学校給食を生きた教材として活用

- 健康によい食事のとり方
- 食事と文化
 - ・郷土料理や食文化の理解
 - ・和食の継承
- 勤労と感謝の気持ち
 - ・当番活動の工夫
 - ・生産者への感謝
- 教科等との関連を図る

社会の授業で学習した滋賀県の食べ物だね



実践例

- 学校給食の献立の工夫
 - ・地域でとれた米、野菜、湖魚などの活用
 - ・地域の特産物、滋賀県の郷土料理の提供



米・すごもろこ・赤こんにゃく・打ち豆・きゅうり



米・すじえび・大豆・ほうれんそう・だいこん

栄養教諭・食育担当等の資質向上

- 研修会・講習会の実施
 - ・食に関する指導研修会(6月)
 - ・安全安心な学校給食推進講習会(8月)
 - ・学校等での現地研修(9月予定)
- キャリアステージにおける人材育成指標の活用



湖っ子食育大賞の募集

- 学校や園から食育推進のための積極的・継続的な取組を募集し、特に優れた取組を表彰。

〈取組例〉

- ・朝食摂取率向上に向けた取組
- ・地場産物を活用した調理体験などの食育の取組
- ・児童会生徒会、PTA活動などによる継続的な食育の取組

