

平成29年度 「つながる食育推進事業」

モデル校：甲州市立奥野田小学校

- 成果報告書
- 食に関する指導全体計画・年間指導計画



平成 29 年度「つながる食育推進事業」成果報告書

受託者名	山梨県教育委員会
モデル校名称	甲州市立奥野田小学校
対象学年及び人数	全学年, 137人
栄養教諭等の配置	塩山南小学校に籍を置き, 本校を含めた3つの小学校と給食センターを兼務する栄養教諭が定期的に関わる。具体的には学校の中の研究組織に入ることによって研究の推進役となる。校内研究会や食育部会の会議に参加し, 中心的な役割をする。

1 取組テーマ

学校・家庭・地域の連携による奥野田健児の育成

「学校・家庭・地域の連携による奥野田健児の育成」を達成するために、学校・家庭・地域も含めたチーム学校体制で食育推進に取り組む。この目標を達成するために以下のつながりによる手だてを考えた。

<学校と家庭・地域・行政とのつながり>

- ・「一人一鉢栽培」や「お弁当の日」などの共に学ぶ活動を家庭において行うことにより、児童の活動に家庭や地域も積極的に関わる場をつくる。
- ・J Aフルーツ山梨とは「一人一鉢栽培」「野菜教室」等で連携をとり、行政とは「レシピ集」の作成、「親子料理教室」、「食育カルタ」の活用などを通して、児童及び家庭の食習慣の改善・向上を目指す。また、学校給食センターとは、児童が栽培した野菜の利用、施設の見学、給食献立を活用した指導の充実で連携し、食育を推進する。

<学校内のつながり>

- ・栄養教諭が中核となり、管理職、研究主任と食育推進のための体制を構築する。
- ・栄養教諭、養護教諭、体育主任が中心となり担任と連携する中で、様々な食育の視点について学習し、食習慣、生活習慣、運動習慣を向上させ、児童の健康づくりを目指す。

2 推進委員会の構成

○山梨県つながる食育推進事業推進委員会

山梨学院大学健康栄養学部教授（委員長）、公立学校食育推進研究会会長、公立学校食育推進研究会栄養士部会長、モデル校教育委員会担当者、モデル校学校長、モデル校栄養教諭（塩山南小所属モデル校兼務）、県企画県民部消費生活安全課長、県福祉保健部健康増進課長、県農政部果樹・6次産業振興課長、教育庁義務教育課長、教育庁スポーツ健康課長、モデル校所轄教育事務所指導主事、スポーツ健康課事務局3人 計15人

○甲州市食育推進協議会

山梨大学大学院総合研究部医学域（山梨大学医学部）〔教授，助教授〕，山梨県教育委員会スポーツ健康課指導主事，甲州市教育総務課〔課長，指導主事〕，甲州市給食センター所長，甲州市健康増進課〔課長，食育推進担当4人〕，甲州市食育推進会議プロジェクトリーダー2人，JAフルーツやまなし2人，モデル校〔校長，教頭，教務主任，研究主任，養護教諭，栄養教諭，給食主任，PTA会長，PTA副会長〕 計24人

3 連携機関及び連携内容

連携機関名	連携内容
山梨学院大学健康栄養学部	推進委員会助言，評価方法
山梨大学医学部	推進協議会助言，調査・集計・分析・評価
甲州市食育推進会議	研究活動との連携，学習会の開催
甲州市役所健康増進課	市の食育活動との連携
甲州市政策秘書課	広報活動
甲州市給食センター	研究活動との連携，メニューの作成，見学・研修
甲州市栄養教職員研究会	研究活動の推進・連携，レシピ集の作成
東山梨教育協議会	研究活動の共有・連携，活動の公開
甲州市内小中学校	比較データの提供
JAフルーツやまなし	農業指導，出前講座，生産者との窓口
峡東ケーブルネット株式会社	広報活動
ヴァンフォーレ甲府	特別講師による出前授業講師
山梨県立産業短期大学校	特別講師による出前授業講師

4 取組前のモデル校の状況

「これまでの食育の取組状況」

甲州市では平成19年度より市の食育推進計画を策定し，食育推進会議を中心として市内全域で食育推進活動を積極的に取り組んできている。特に本校においては，平成21～22年度は栄養教諭を配置し，食育事業で研究・推進を行うとともに，市内はもとより県内全ての学校に向けて発信・普及を行った。平成28年度は塩山北小学校においてスーパー食育スクール事業が行われ，本校は比較対照校として食育に関わった。学校では日々の給食や食育，保健指導を大切にし，担任及び栄養教諭，養護教諭による指導を行い，給食委員会や放送委員会，保健委員会等による，常時活動も行ってきた。

「学校の課題」

本校の学区は，果樹栽培を中心とした専業農家と兼業農家が混在し，農地を所有している家庭も多い。しかし，保護者が農業に携わっている割合は少なく，児童自身も身近に食にふれる環境があっても，それが自分の成長にどのように関わっているかなどについては意識が薄く，食生活を中心とした生活習慣が十分に備わっていない児童も見られる。昨年度，比較対照校として協力した調査の中でも，また全国学力・学力状況調査の結果においても，食事の摂取の仕方・食事内容には改善の余地があることがわかっている。

5 評価指標の設定について

(1) 共通指標について

- ① 児童生徒の食に関する意識に関すること
 - ア 朝食を食べることへの価値
 - イ 共食をすることへの価値
 - ウ 栄養バランスを考えた食事をとることへの価値
 - エ ゆっくりよく噛んで食べることへの価値
 - オ 食事マナーを身に付けることへの価値
 - カ 伝統的な食文化や行事食を学ぶことへの価値
 - キ 食事の際に衛生的な行動をとることへの価値
 - ② 朝食を欠食する児童生徒の割合
 - ③ 児童生徒の共食の回数
 - ④ 栄養バランスを考えた食事をとっている児童生徒の割合
- ※ 共通指標は、児童生徒アンケートによって測定する。

(2) 独自指標について (○測定方法)

(1) 生活習慣、食習慣の改善をめざす児童の増加

【主体的に食にかかわる児童の育成】

○食にかかわる調査 (児童)

- ・野菜作りを行う児童・家庭 → 100%
- ・毎日食事の手伝いをする児童 → 85%以上
⇒全ての項目で比較対象校の状況を上回る

(2) 運動習慣の改善をめざす児童の増加

【健やかな体づくりをめざす児童の育成】

○健康調査 (生活チェック)

- ・毎日の排便率増加 → 前回調査を上回る
- ・睡眠時間の増加 (8時間以上) → 80%以上

(3) 食習慣と生活習慣改善に取り組む家庭の意識の向上

【家庭の食にかかわる意識の向上と食の充実】

○CFQ (子どもの食事に対する親の態度や信念など評価する質問票) の指標改善

- ・改善率 → 20%以上

○食にかかわる調査 (家庭)

- ・食事の内容を意識し工夫する家庭 → 80%以上
- ・毎食、野菜の入った料理を出す家庭 → 90%以上
- ・毎日食事作りに子どもをかかわらせる家庭 → 85%以上
- ・食事内容の改善体づくりや排便に良い献立改善 → 85%以上
⇒全ての項目で比較対象校の状況を上回る

【地域への発信・啓発・普及】

- ・授業参観における授業実践公開 → 各学級年間2回以上
- ・行事に地域の方々を招いての生産物の実食 → 全校行事で年間1回, 学年行事で年間1回
- ・授業参観日等を活用しての食育講演会 → 年間1回
- ・食育だより, 給食だよりの作成と配布 → 年間6回以上
- ・PTA新聞, レシピ集の作成と配布 → 年間2回
- ・地元ケーブルテレビでの番組放映 → 年間3回
- ・新聞やテレビへのニュースソースの提供 → 随時提供
- ・市の広報への活動記事掲載 → 年間2回
- ・山梨県食育シンポジウム・食育推進事業報告会 → 年間1回
- ・甲州市食育推進会議 → 年間1回

6 実践内容（評価指標を向上させるための仮説（筋道）を含めて）

【学校・家庭・地域の連携による奥野田健児の育成】にかかわって

- 学校・家庭・地域の連携による教科や食育の指導を通して、健康や栄養について学習することにより、知識の獲得や興味・関心の高まり、日常生活での活用等につながり、健康な体づくりへの正しい理解が深まるであろう。
- 児童が、自ら主体的に運動するとともに、食事摂取とのバランスの重要性を理解することにより、健やかな体への改善が図られるであろう。
- 児童が継続的に行うことにより、児童の学校での生活習慣や学習意欲、意識などを向上させ、課題解決への意欲が高まり、望ましい食習慣の形成につながるであろう。

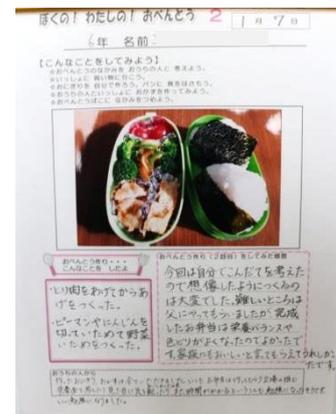
◎実践内容

(1) 学校・家庭・地域との連携事業

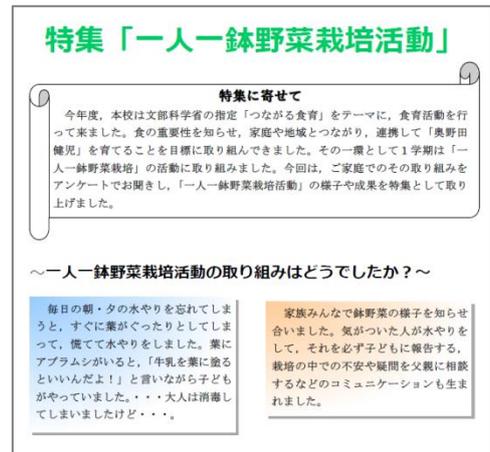
① 家庭とのつながりを重視した取組

○お弁当の日

(全2回：土曜参観日，冬季休業中)



○一人一鉢栽培（トマト・なす）→ PTA 広報誌の発行（一人一鉢栽培活動の特集）



○食育講演会『食を通して育みたいもの～和食文化から～』

講師：山梨県立産業技術短期大学校 大瀬裕之 先生

○給食試食会

○親子料理教室

○学校だより・食育だより等の発行



(食育講演会)

②地域とのつながりを重視した取組

○JA と連携した取り組み

- ・ 野菜教室
- ・ 一人一鉢栽培
- ・ 白菜の植え付け
- ・ 大根の種まき
- ・ 農園作業学習会
- ・ 総合『米作り』（種籾の提供）



(野菜教室)



(一人一鉢栽培)



(白菜苗の植え付け)

○食生活改善推進員と連携した取組

- ・ 親子料理教室（塩山式手ばかり・おにぎらず作り）
- ・ レシピ集の発行



(親子料理教室での食生活改善推進員の様子)

○スポーツアスリートに学ぶ ～食と体力アップ教室～

講師：ヴァンフォーレ甲府 島川選手

○和食マナー教室

講師：山梨県立産業技術短期大学校 大瀬裕之先生

○総合『桃博士になろう』



(食と体力アップ教室)

③行政とのつながりを重視した取組

○食育カルタの活用

○給食センター見学

○ふれあい集会（全校で栽培したさつまいもを給食センターで蒸かして提供）



(食育カルタ)



(給食センター見学の様子)



(ふれあい集会)

④校内のつながりを重視した取組

○保健集会：テーマ『健康に大切な食べ物について考える』

○チャレンジキャンプ（宿泊学習）でのほうとう作り



(保健集会の様子)

(2) 食に関する指導

①土曜参観における食育授業公開 (全学級)



『げんきなからだをつくろう』



『野菜を食べよう』



『大豆のひみつ』



『元気のもとになる朝ごはんについて考えよう』



『五大栄養素と3つの食品グループについて考えよう』



『世界の料理と日本の料理について知ろう』

②食育授業実践



『しょくじのあいさつ』



『ごはんのみそ汁をつくろう』



『工夫しようおいしい食事』

③給食時間における指導

○塩山式手ばかりの実施 (全学年)



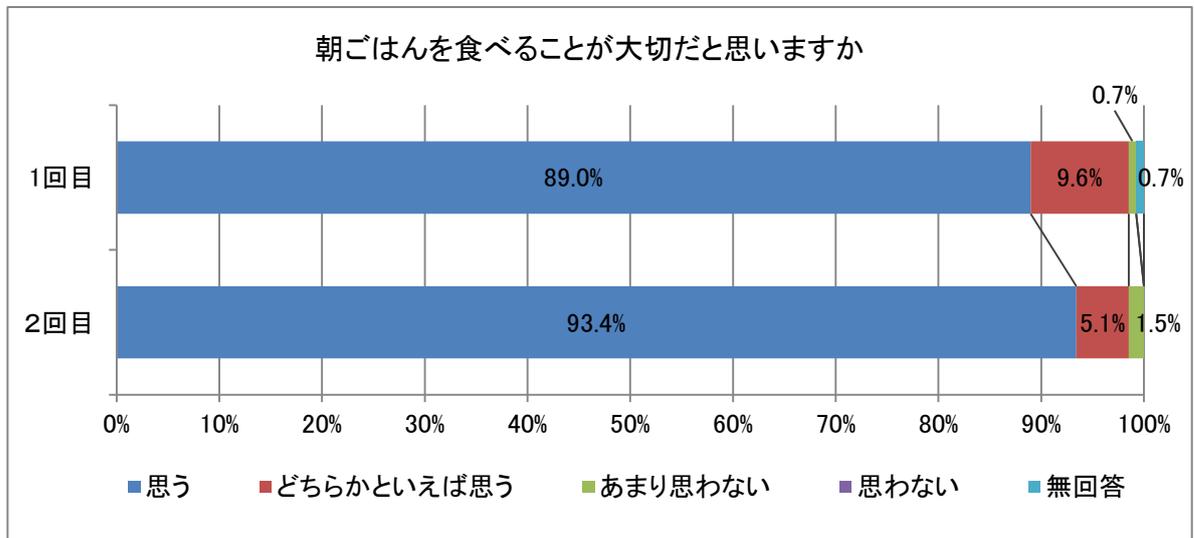
○年間指導計画に沿った給食指導

7 評価指標の測定結果

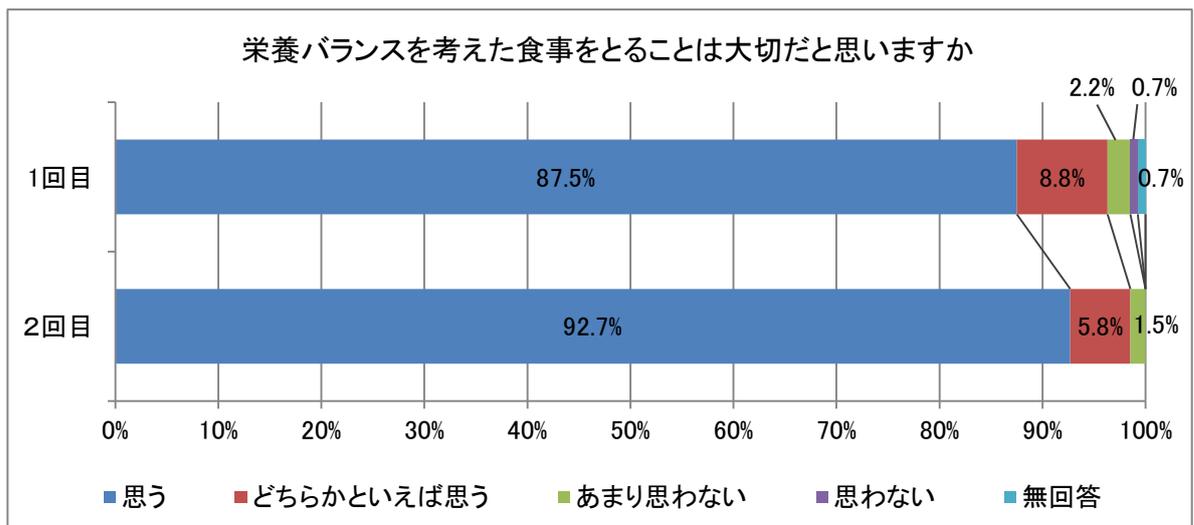
(1) 共通指標について (タイトルの番号・記号は、「5 評価指標の設定について」に対応)

① 児童生徒の食に関する意識に関すること

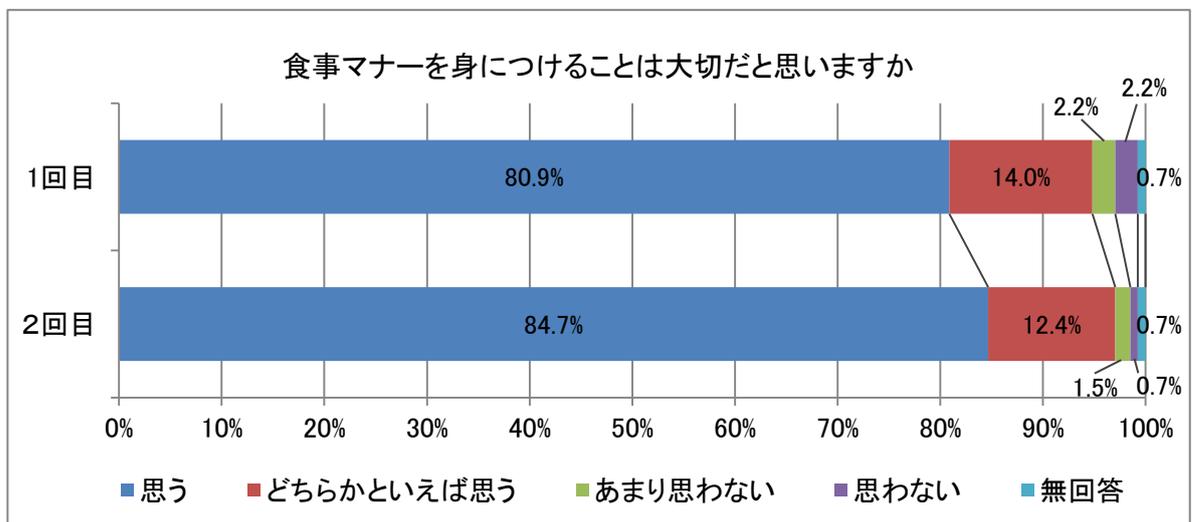
ア 朝食を食べることへの価値



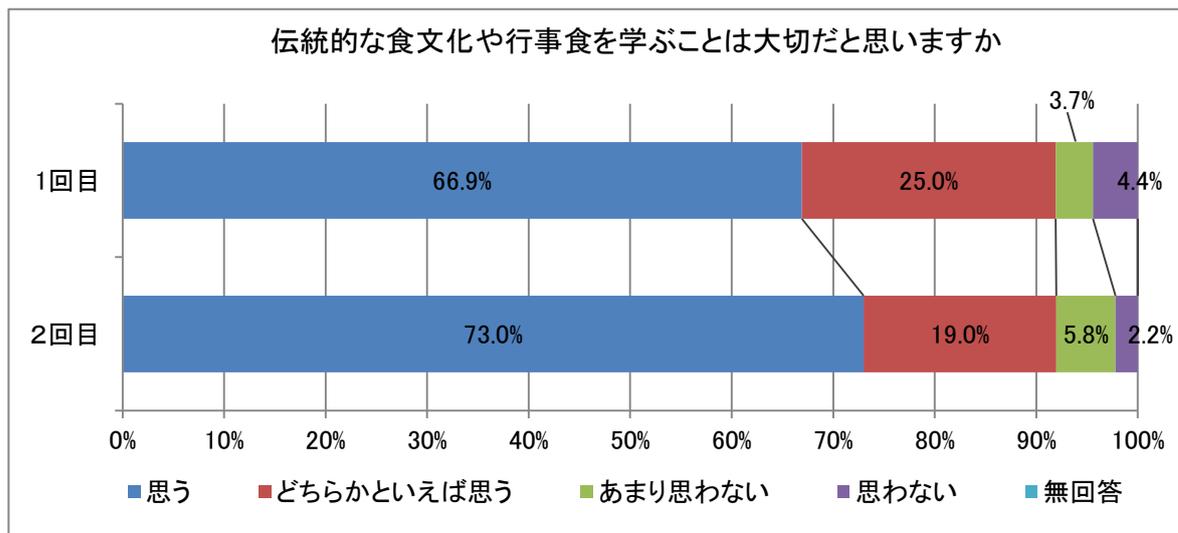
ウ 栄養バランスを考えた食事をとることへの価値



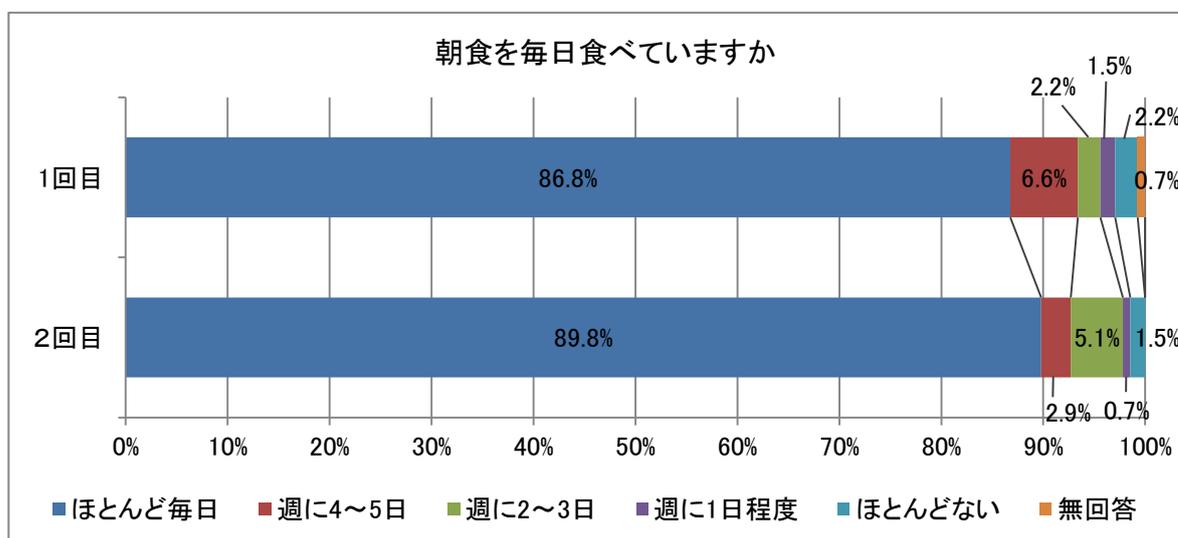
オ 食事マナーを身に付けることへの価値



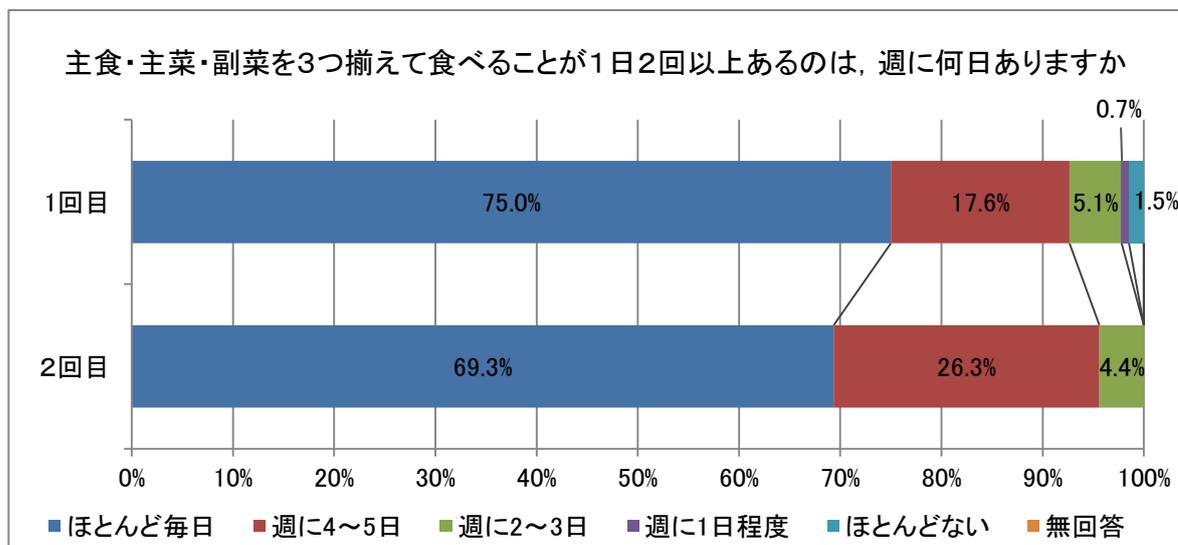
カ 伝統的な食文化や行事食を学ぶことへの価値



②朝食を欠食する児童生徒の割合



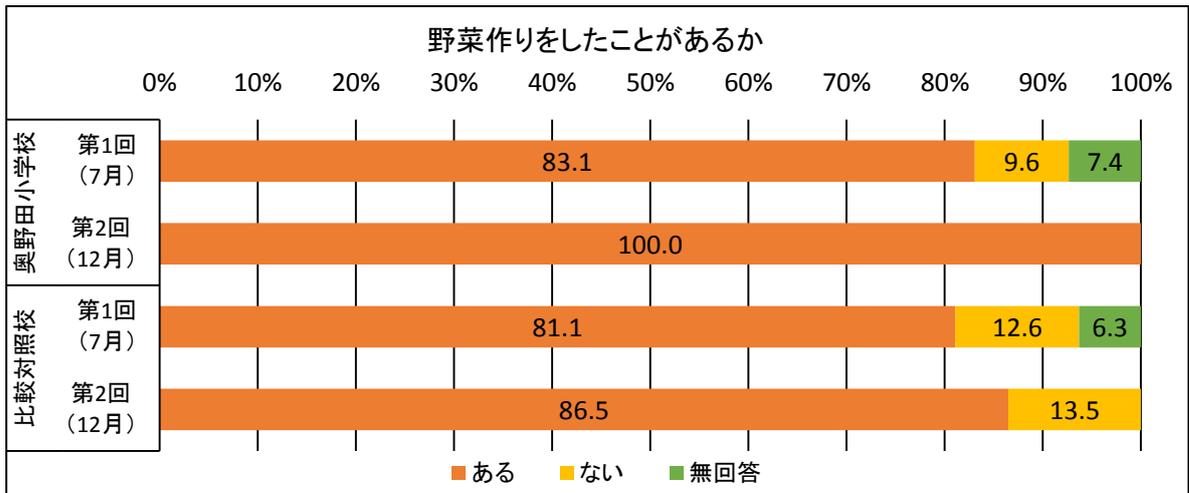
④栄養バランスを考えた食事をとっている児童生徒の割合



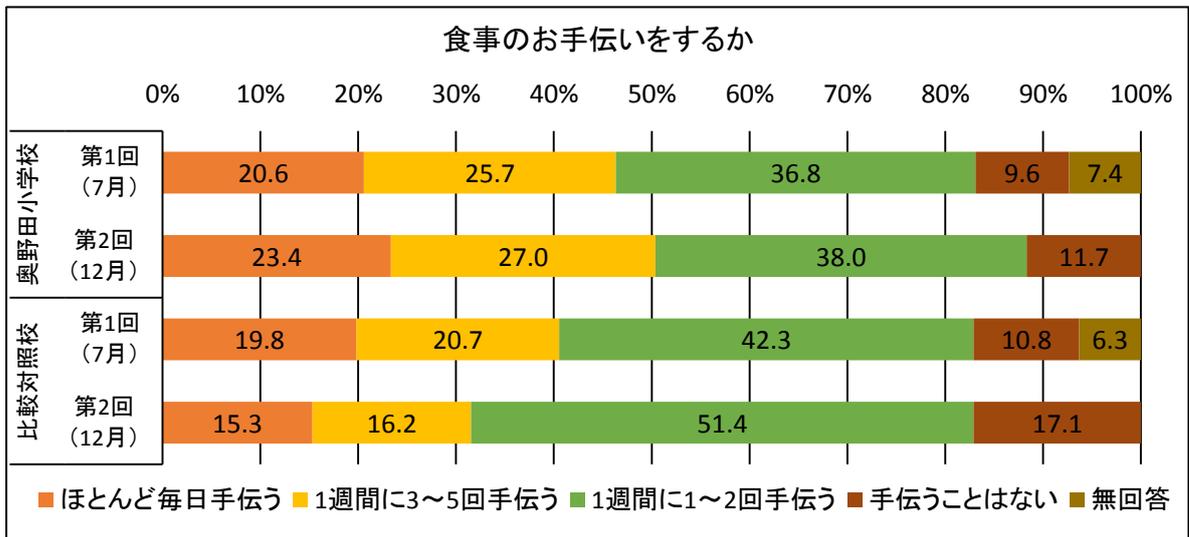
(2) 独自指標について

①食にかかわる調査（児童）

○野菜作りを行う児童・家庭 《目標：100%，比較対照校の結果を上回る》

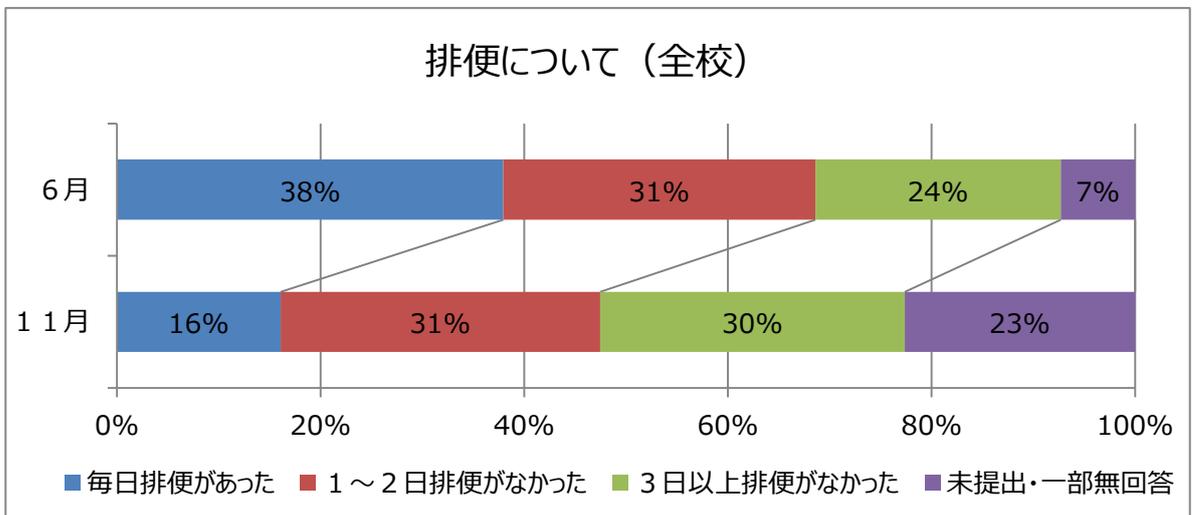


○毎日食事の手伝いをする児童 《目標：85%以上，比較対照校の結果を上回る》

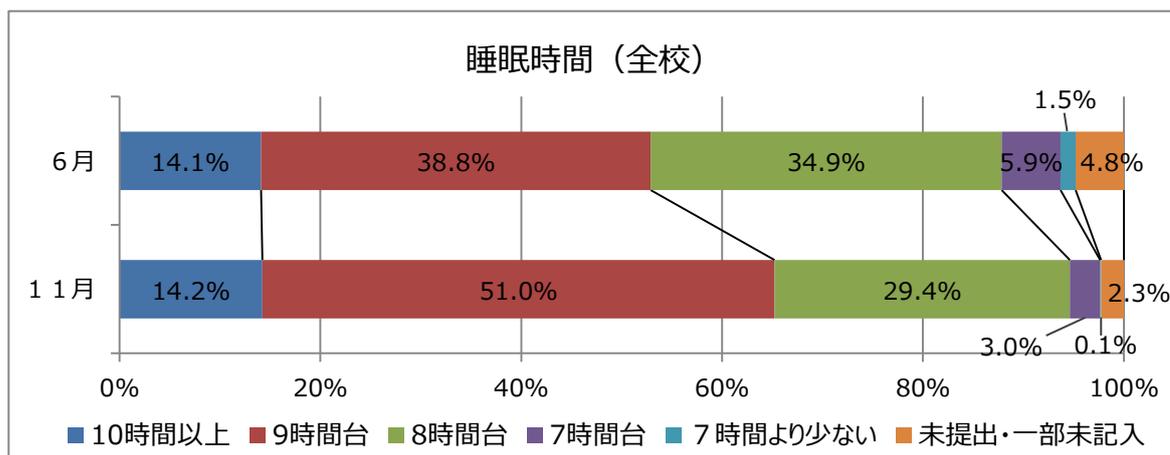


②生活チェック

○排便について 《目標：前回調査を上回る》



○睡眠時間について 《目標：8時間以上 80%以上》



③子どもの食事に対する親の意識に関する質問票 (Child Feeding Questionnaire：以下, CFQ)

《目標：改善率20%以上, 比較対照校の結果を上回る》

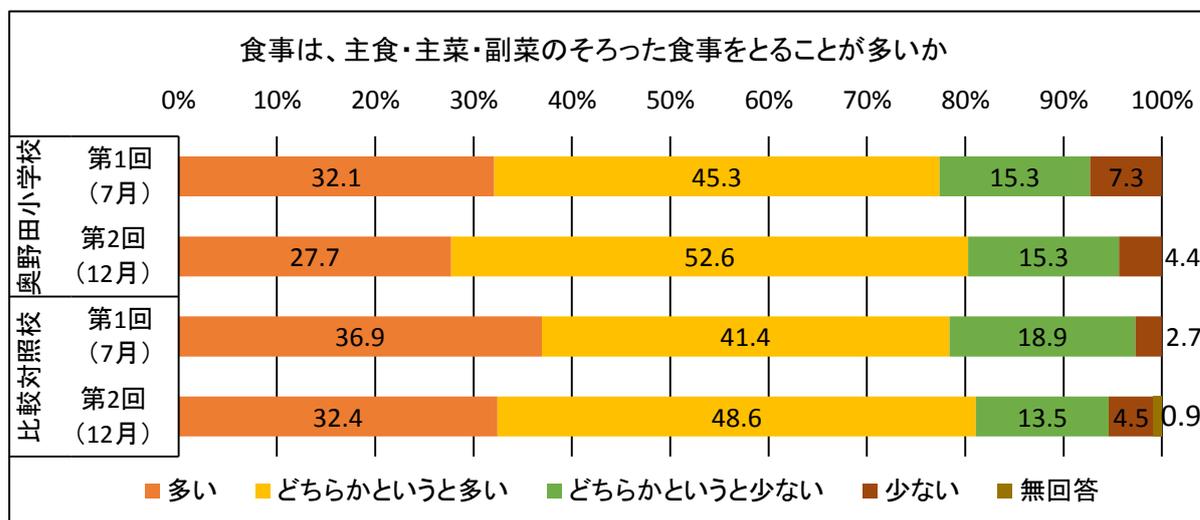
第1回より第3回でよい方向に変化したものの割合

	Perceived responsibility	Monitoring
	子どもの食事に対する責任感	おやつやファストフード摂取に対する把握
	%	%
奥野田小学校	37.8	25.0
比較対照校	57.3	33.0

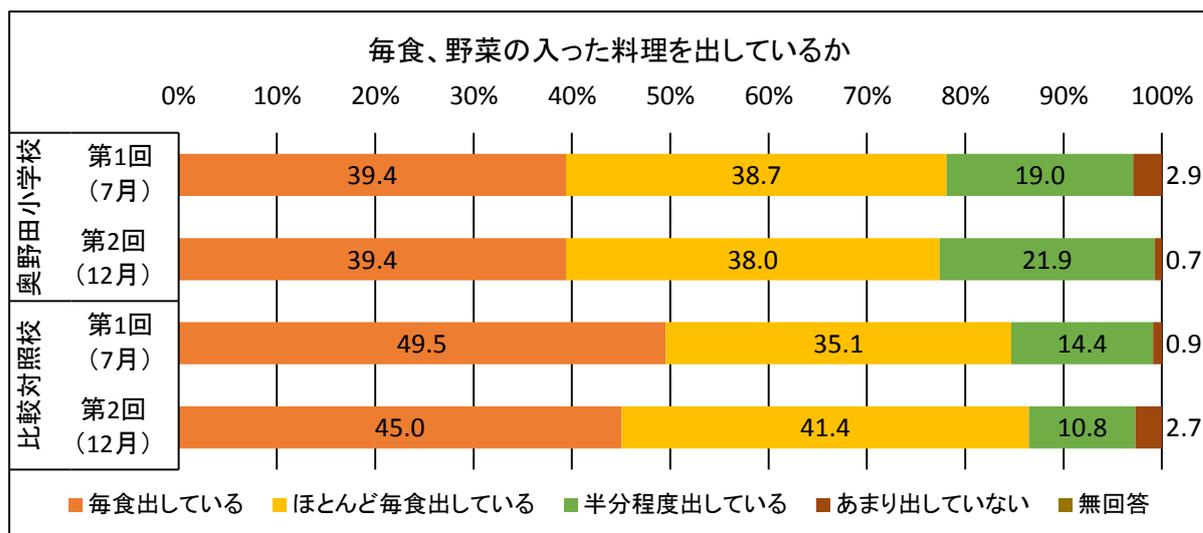
CFQは7つの領域(「子どもの食事に対する責任感」「親自身の体型への認識」「子どもの体型への認識」「子どもの体型への心配」「おやつやファストフードに対する制限」「十分な食事摂取の促し」「おやつやファストフードに対する把握」)に分かれている。そのうち今回の評価では、子どもの食事への意識や関心が高まったかを検討するため、「子どもの食事に対する責任感」と「おやつやファストフードに対する把握」の2領域について、第1回から第3回を比較し、よい方向に変化があったものの割合を算出した。

④食にかかわる調査 (家庭)

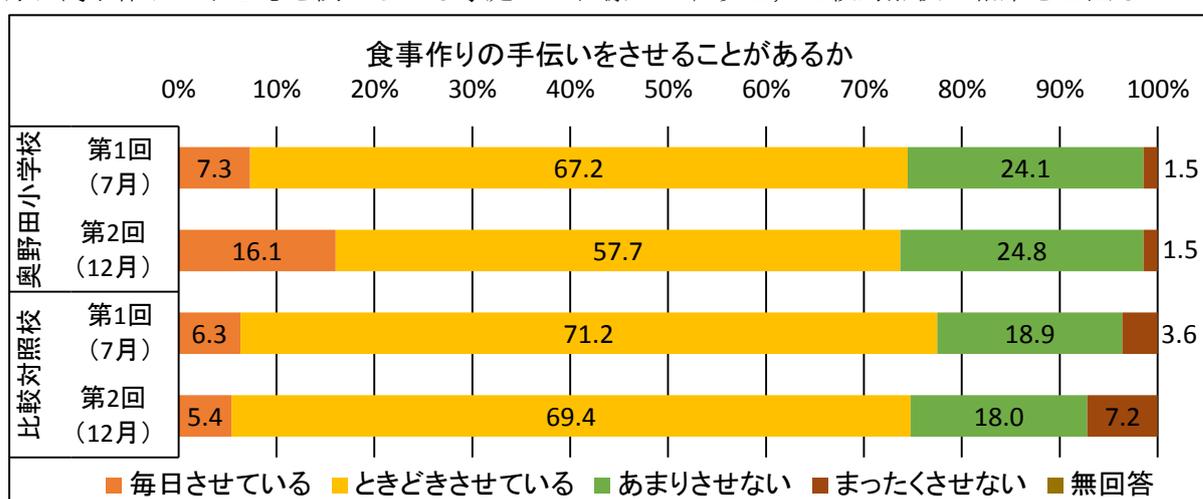
○食事の内容を意識し工夫する家庭 《目標：80%以上, 比較対照校の結果を上回る》



○毎食、野菜の入った料理を出す家庭 《目標：90%以上、比較対照校の結果を上回る》



○毎日食事作りに子どもを関わらせる家庭 《目標：85%以上、比較対照校の結果を上回る》



○地域への発信・啓発・普及

- ・授業参観における授業実践公開及び食育授業実践を各1回ずつ行い、授業参観日等を活用しての食育講演会を1回実施
- ・地域の方々を招いての生産物の実食として、ふれあい集会1回、親子料理教室1回を実施
- ・食育だより（10回）、給食だより（9回）の作成し配布
- ・PTA新聞（1回）、レシピ集（1回）の作成し配布
- ・地元ケーブルテレビでの番組放映、新聞やテレビへのニュースソースの提供、市の広報への活動記事掲載については、地域とのつながりを重視した活動の新聞取材1回
- ・山梨県食育シンポジウム（食育推進事業報告会）、甲州市食育推進協議会、甲州市食育推進プロジェクトに参加し、報告会を実施

8 成果と課題

〈共通指標に関わって〉

○朝食を食べること、また栄養バランスを考えた食事をとることについて

はじめからある程度高い意識を持っていたが、様々な食育活動（野菜作り・お弁当作り・スポーツアスリートとの交流など）や食育授業実践を通して、さらに意識は高まった。また、行動の面でも栄養のことを考えて食事をする児童が全体的に増え、朝食に関する授業を行った4年生については、朝ご飯を食べない児童がいなくなるなどの結果が見られた。

○食事マナーを身につけること、伝統的な食文化や行事食を学ぶことについて

どちらも1回目より2回目の調査の方が結果がよくなっている。マナー教室や食育授業実践（食事のあいさつ等）による指導や食育・給食だよりに行事食を取り上げるなどの働きかけもあったからではないかと思われる。しかし、「大切だと思わない」「あまり思わない」という児童もいた。また違う方面からのアプローチも必要である。

〈独自指標に関わって〉

○野菜作りを行う児童・家庭について

J A と連携した「一人一鉢栽培活動」により、野菜を植える活動を体験し、それを家庭に持ち帰った。その後、家庭の協力も得ながら一枚ポर्टフォリオへ野菜の生長や食するまでの様子を記録することにより、継続して野菜作りに関わる場が設定できた。このことにより、目標の100%を達成することができた。

○毎日の食事の手伝いをする児童について

食事の手伝いをする児童の目標値は85%以上であった。「ほとんど毎日手伝う」児童の割合は20%と低い結果であったが、「ほとんど毎日手伝う」「1週間に3~5回手伝う」「1週間に1~2回手伝う」児童の割合が第1回より第2回でわずかながら増加し、手伝うことがある児童の割合は全体的に増えた。

○毎日食事作りに子どもを関わらせる家庭について

食事作りに子どもを関わらせる家庭については、目標値85%以上に対し、結果は大きく下回った。しかしながら、比較対照校では「毎日させている」割合が減少したのに対し、本校では「毎日させている」割合が約10ポイント増加した。

※食事の手伝いに関しては、「お弁当の日」の取り組みなどが、調理に興味を持ち実際にやってみるといった活動に結びついたと思われる。

○排便について

毎日排便があった児童が11月には半分以下に減少しており、前回調査を上回ることはできなかった。また、11月の調査では未提出・一部無回答が増えてしまったため、変化をみとることができなかった。生活全般の習慣（排便を促すバランスを考えた食事を3食きちんととる・排便の時間が確保できるように早寝早起きをする等）を整えることを考えなければ改善していかないのではないかと思われる。

○睡眠時間について

睡眠時間が8時間以上の児童は、6月の調査では約88%、11月では約95%と前回調査よりも増加した。また、6月・11月の調査より、睡眠時間が8時間以上の児童が80%以上であることから、全体的に睡眠時間についてはしっかりとることができていることがわかった。

○CFQについて

CFQの実施は、本校では7月、9月、12月の3回、比較対照校では7月と12月の2回であった。CFQは7つの領域（「子どもの食事に対する責任感」「親自身の体型への認識」「子どもの体型への認識」「子どもの体型への心配」「おやつやファストフードに対する制限」「十分な食事摂取の促し」「おやつやファストフードに対する把握」）に分かれている。そのうち今回の評価では、子どもの食事への意識や関心が高まったかを検討するため、「子どもの食事に対する責任感」と「おやつやファストフードに対する把握」の2領域について、第1回から第3回を比較し、よい方に変化があったものの割合を算出している。いずれの領域も20%以上の改善がみられた。しかし、2領域とも比較対照校の方が改善率は高かった。今後も家庭への働きかけが必要である。

○食事の内容を意識し工夫する家庭について

家庭への食にかかわる調査も、児童と同時期の7月と12月の2回実施した。本指標における、「主食・主菜・副菜のそろった食事をとることが多い」と回答した家庭の割合は、本校も比較対照校も第1回、第2回ともに約30%程度であり、目標値の80%には届かなかった。しかし、「どちらかというも多い」を含むと約80%となり第1回より改善した。また、本校では「少ない」と回答した家庭の割合が3ポイント程減少し、全体的には食事内容を意識し工夫する家庭が増えた。さらに、授業参観・食育講演会等での家庭への働きかけもあり、家庭の意識の変化も見られ、食事のバランスを考えない家庭は減少した。しかし、それが行動として現れない家庭が多く、継続した働きかけが必要である。

○毎食、野菜の入った料理を出す家庭について

食事内容の改善、体づくりや排便に良い献立改善について

野菜の入った料理を「毎食出している」家庭は、本校では第1回、第2回とも39.4%と同じ値であった。「あまり出していない」と回答した家庭の割合がわずかに減少したが、大きな変化は見られなかった。また、比較対照校と比較すると、比較対照校の方で毎食野菜の入った料理を出している割合が高かった。

排便に良い献立改善については、野菜の入った献立が大きく関わってくるが、上記のようにあまり改善が見られず、これが排便率が上がらなかった1つの要因ではないかと考えられる。今後も取り組んでいきたい内容である。

〈全体を通して〉

- 様々な機関と連携していくことで、広がりのある、質の高い取り組みをすることができた。
- 多方面から食に関わるアプローチをすることができ、児童の興味関心も広がり、意欲的に学ぶことができた。
- 家庭と連携して取り組むことで、児童だけでなく保護者の意識を高めることにもつながった。
- 意識の変化だけでなく、行動の変化も見られた。
- 地域の人材や地域にある教材を生かして食育を進めていくことができ、今後につながる取り組みとなった。
- 本事業を行ったことで見られた成果が、一過性のものとならないよう、今後も家庭や地域等と連携し、取り組みを継続していく必要がある。
- 習慣化するには、発達段階に応じた、継続的な取り組みが必要である。今後も年間指導計画に沿って、食育を推進していくことが大切である。
- 「実態把握→児童への声かけ」まではできるが、家庭に関わることも多く、変容自体があまり望めない部分もある。

- 栄養教諭が兼務の中での研究だったので、大変な面もあった。各校に配置されると良い。
- 食に関する部分については家庭も大きく関わっているので、引き続き家庭とつながり、相互に関わり合う中で、家庭への啓発も含めた取り組みを行っていく必要がある。学校側から発信できても、家庭の協力、意識の向上へとつなげるのはなかなか難しい。今後どのように取り組んでいけばよいか課題である。
- 意識や行動の変化が見られなかったところもあるので、そこについては、さらなる取り組みや啓発の工夫が必要である。

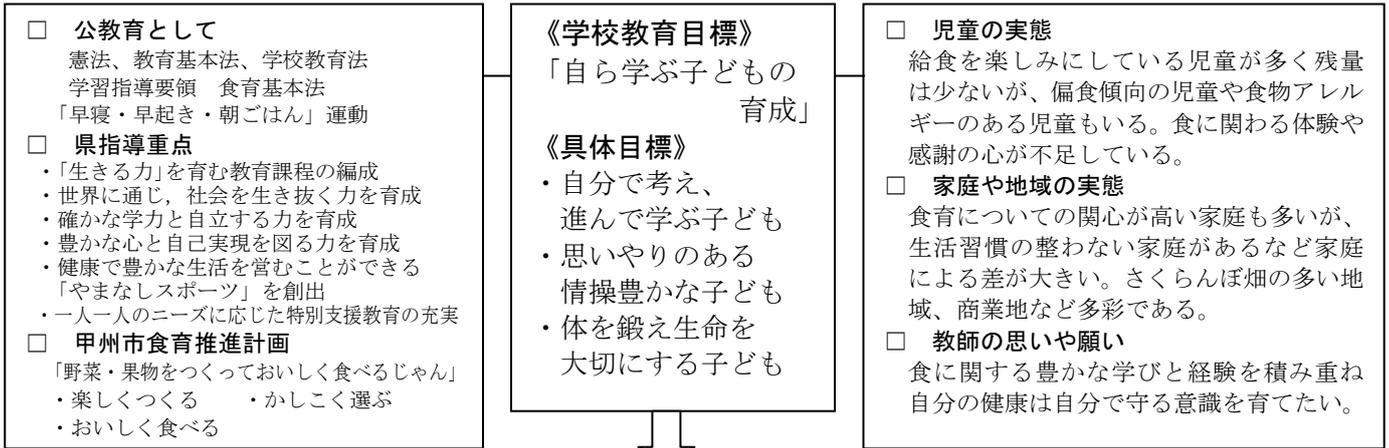
9 情報発信と普及の計画

○食育ノート作成・配付

- ・教師用（全小中学校共通の食育に関する手引き書）… 市内全小中学校に配付
- ・児童用（市内の全児童が同一の内容で食育の学習ができ、将来にわたって活用できる食育の資料集）… 市内全小学生に配付

※このデータは「甲州市教育委員会」フォルダに入れ、教師が必要に応じて利用・加工できるようにする。

○レシピ集・「塩山式手ばかり」については、市のHPよりダウンロードできるようにする。



- 《**食に関する指導の目標**》
- ① 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。 **(食事の重要性)**
 - ② 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。 **(心身の健康)**
 - ③ 正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。 **(食品を選択する能力)**
 - ④ 食物を大事にし、食物の生産や調理などにかかわる人々へ感謝する心をもつ。 **(感謝の心)**
 - ⑤ 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。 **(社会性)**
 - ⑥ 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心を持つ。 **(食文化)**

発達段階に応じた食に関する指導の到達目標			
	低学年	中学年	
幼稚園 保育園	<ul style="list-style-type: none"> ◇みんなと楽しく食することができる。 ◇食べ物に興味関心を持ち、いろいろな食べ物の名前がわかる。 ◇食事を作ってくれた人に感謝して食することができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ◇食事のマナーを考えて、楽しく食することができる。 ◇健康と食事のかかわりについて理解し、いろいろな食べ物を好き嫌いしないで食べようとする。 ◇食事に关わる多くの人々や自然の恵みに感謝して食することができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ◇楽しく食事をするを通して、豊かな心と望ましい人間関係を育てる。 ◇バランスのとれた食事の大切さを理解し、一食分の献立を考慮することができる。 ◇衛生に気をつけて簡単な調理ができる。 ◇食文化や食品の生産、流通、消費について理解を深める。
交流を深め実態の把握に努める			中学校 交流を深め実態の把握に努める

《**指導場面**》

<p>【教科】 教科との関連を図り、教科での知識と給食での経験とを相互に生かす。 国語：時と場にあった話し方 社会：食糧と生産、流通、消費の仕組みと、そこで働く人々 地域で働く人々 理科：植物の成長、消化吸収の働き 生活：野菜作り、家庭の仕事 家庭：食品の栄養と働き、簡単な調理 家族の団らん、食事のマナー 体育：健康の保持増進・発育、病気の予防</p>	<p>【給食の時間】 準備、食事、片付けの一連の活動を通して望ましい食習慣を身につけ、好ましい人間関係を育てる。 食前：食事の場にふさわしい環境 身支度・手洗い等の清潔 安全で清潔な能率のよい配膳 食中：食事のあいさつ、食事のマナー 楽しい会食 健康によい食事のとり方 食後：食後の休息 能率的な片付け 歯みがきの励行</p>	<p>【道徳】 ・基本的な生活習慣の確立 ・好ましい人間関係の育成 ・感謝、郷土を大切にする心の育成 ・感謝の気持ちの育成</p>
<p>【総合的な学習の時間】 食教育との関連をはかる。</p>	<p>【特別活動】 学級活動 ・正しい食事のとり方 ・食事と健康 児童会活動 ・さつまいも栽培 ・委員会活動 クラブ活動 学校行事</p>	<p>【家庭・地域との連携】 ・献立表、食育だより等の配付 ・給食試食会 ・親子料理教室 ・地産地消の推進 ・食農体験に関わる外部講師の招聘 ・食教育に関する授業参観</p> <p>【個別指導】 ・ひとりひとりの食生活の実態に応じ、きめ細かな指導を実施し、望ましい食習慣を育成する。 ・保護者、担任、養護教諭、栄養教諭などが連携し必要に応じて実施する。 ・偏食、肥満、痩身、食物アレルギー、スポーツ、栄養など</p>

平成29年度 食に関する指導 年間指導計画

奥野田小学校

栄養教諭との連携

		4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月		
学級活動	主題	楽しい給食	食事作法	じょうぶな骨や歯	健康によい食事(夏の食生活)	運動と栄養	バランスのよい食事	感謝の心	健康によい食事(冬の食生活)	伝統的な食文化	規則正しい食生活	一年間の反省		
	ねらい	給食の決まりについて理解する 進んで当番の活動ができる	基本的な食事の作法を身につける	じょうぶな骨や歯をつくるための食生活を心がける	夏を健康で過ごすための望ましい食習慣を身につける	運動と栄養の関係を理解し、適切な食事のとりかたがわかる。	食べ物の働きを知り、バランスよく食べることができる	食物や食物の生産等に関わる人々への感謝の気持ちをもつ	冬を健康で過ごすための望ましい食習慣を身につける	各地域の産物、食文化等を理解し、尊重する心を持つ	自分の食生活を見直し、健全な食生活を身につける	一年間の給食(食生活)を振り返って食生活への関心を高める		
	指導内容	1年	給食の決まり	食事の姿勢	牛乳を飲もう	暑さに負けない食事	水分補給	食品の3つの仲間	食事のあいさつ	寒さに負けない食事	学校給食週間	朝ごはんを食べる	給食の反省	
		2年	給食の決まり	はしの使い方	よくかんで食べる	上手なおやつとり方	水分補給	野菜を食べよう	食事のあいさつ	寒さに負けない食事	行事食	朝食の大切さ	給食の反省	
		3年	給食の決まり	食事マナー	じょうぶな骨	夏の食生活	体をつくる栄養素	バランスよく食べる	給食ができるまで	冬の食生活	地場産物	3度の食事	給食の反省	
		4年	給食の決まり	食事マナー	かむことの効果	夏の食生活	体をつくる栄養素	塩山式手ばかり	食品ロス	冬の食生活	地産地消	食習慣の形成	給食の反省	
		5年	楽しい給食の工夫	会食のマナー	カルシウムのとり方	夏バテ予防	運動と栄養	五大栄養素	日本の食料生産	かぜに負けない食生活	郷土料理	生活リズム	食生活の反省	
6年		楽しい給食の工夫	会食のマナー	骨粗しょう症	夏バテ予防	運動に大切な栄養素	バランスのよい食事	世界の食糧事情	かぜに負けない食生活	日本の食文化	生活習慣病	食生活の反省		
特別活動	児童会活動と学校行事	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">給食試食会(1年)</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">食育学習会(全校)</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">チャレンジキャンプ(5年) (カレー・ほうとう作り)</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">スポーツアスリートに学ぶ食と体力アップ教室(5年)</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">野菜教室(5年)</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">さつまいもの栽培(全校)</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">食育マナー教室(6年)</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">親子料理教室(4年)</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">一人一鉢栽培(全校)</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">お弁当の日(全校)</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">お弁当の日(全校)</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">給食センターの見学(各学年・必要に応じて)</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">ふれあい集会(全校)</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">給食委員会(通年)</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">お弁当の日(全校)</div> </div>												
	生活	2年	ぐんぐんそだて (野菜の栽培・収穫・調理)											
	理科	3年	たねをまこう チョウを育てよう こん虫をしらべよう											
		5年	植物の発芽と成長	魚のたんじょう	花から実へ									
		6年	動物のからだのはたらき	植物のからだのはたらき	生き物のくらしと環境									
	社会	3年					調べてみよう自然を生かした仕事(ももやぶどうづくり農家を訪ねて・とれたももやぶどうはどこへ・ワイン工場を訪ねて)	みなおそうわたしたちのくらし(買い物調べをしよう・店を調べに行こう・じょうずに買い物をしよう)						
		4年					健康な暮らしとまちづくり(ごみはどこへ)	昔のくらしと地域づくり		わたしたちの県と地域づくり				
		5年					食糧生産を支える人々(農業、水産業、これからの食糧生産)				国土のしぜんとともに生きる			
		6年									平和で豊かな暮らしをみざして 世界の中の日本(日本と世界のつながり)			
	家庭科	5年	はじめてみようクッキング(クッキングはじめの一步・ゆでみよう・ゆで野菜のサラダをつくろう)										家族とほっとタイム(楽しい団らん)	
6年		いためてつくろう朝食のおかず(朝食を考えよう・いためてみよう)										共に生きる生活(わたしたちの生活と地域・わたしの気持ちを伝えよう・考えようこれからの生活)		
体育(保健)	3年													
	4年													
	6年	病気の予防(生活習慣病)												

他教科							国3すがたをかえる大豆	国3食べ物のひみつを教えます				
道徳	A-低(1)・中(1)・高(1) B-低(7)(8)・中(7)(8)・高(8)(9) C-低(13)(15)・中(14)(16)・高(15)(17) D-低(17)(18)・中(18)(19)高(19)(20)											
総合	3年：もも博士になろう・体たんけんたい 4年：リサイクル博士 5年：われら地球人・お米を作ろう											
個別指導	偏食 肥満、痩身 食物アレルギー スポーツ 栄養等 (担任、養護教諭、栄養教諭、保護者と連携し、必要に応じて随時実施)											
家庭・地域との連携	献立表 給食だより 食育だより 学校だより 学年だより PTA新聞 給食試食会 授業参観日 食育学習会 レシピ集配付 料理教室 親子活動 食生活実態調査 ふれあい集会 マナー教室											
献立計画	教科・学級活動に対応した献立 行事食 郷土食 旬の食材 地場産物											