

1 栄養教諭による食に関する指導

学校教育においては、知育・徳育・体育に加え、食育の推進が重要視されている。令和2年度から始まった学習指導要領の改訂の中にも食育の重要性がうたわれており、新学習指導要領ではさらなる食育の推進が求められている。

これを受け、本町では、栄養教諭が児童生徒に学級訪問指導による食に関する指導を実施している。栄養教諭は食育の中核として食のコーディネーターとなり、教職員と連携して、学級活動、給食時、教科等（家庭科、技術家庭科、保健、総合的な学習の時間等）で、専門性を生かした指導にあたる。

また、給食時には児童生徒と会食し喫食状況を把握することで、より良い献立作成やおいしく安全な給食づくりに役立っている。

食に関する指導の内容

小学校

対象 学年	月	主 題	準 備	内 容
1 年 生	5月～ 6月	食べるしせい はだいじょう ぶ？	絵パネル	絵パネルを使って、食べる姿勢が悪いと体によくないことを知らせ、食事マナーについて関心を持たせる。
	3学期	きゅうしょく のひみつ	大型テレビ、 大しゃもじ、 ひしゃく	給食センターで給食を作っているところの写真や、使用している大しゃもじなどを見せ、給食やそこに関わっている人たちについて関心をもたせる。
2 年 生	9月	はし使いマス ターになろう	はし、大豆、 黒豆、プラス チック ケー ス、絵パネル	正しい箸の使い方を示し、豆つかみゲームを通して練習させ、正しい持ち方で食事ができるよう給食指導を行う。
3 年 生	11月	たんけん！食 べ物の星	紙しばい、 絵パネル	3つの食べ物の星を探検する紙芝居を見せ、食べものには大きく分けて3つのはたらきがあることを知らせる。
4 年 生	2月	いのちを いただきます	大型テレビ、 絵パネル	DVDを通して、食べ物を大切にすることを育てる。食べ物には命があり、それをいただいて私たちが生きていることを知らせる。
5 年 生	10月 ～ 11月	五大栄養素を 知ろう	絵パネル、食 品の絵カード	家庭科の単元と関連付け、五大栄養素について学ばせ、バランスの良い食事になるよう考えさせる。 (家庭科と関連付け)

6年生	6月	朝ごはんを食べよう	大型テレビ	朝ごはんの働きと朝ごはんを食べることの大切さに気づくことで、進んで食べるよう意欲づける。 (家庭科と関連付け)
特別支援	随時	給食を好きになろう	食材や紙芝居など	給食を食べて元気になるよう意欲づける。

保健に関する分野が入っている6年生の内容に関しては、養護教諭の先生とT・Tで入らせていただく場合がある。

中学校（基本的に養護教諭とT・Tで実施）

対象学年	月	主 題	準 備	内 容
1年生	1月 (6月)	カルシウムをとろう	大型テレビ 骨の模型、 食品の絵、 文字カード	カルシウムの働きを理解し、特に成長期には重要であることを認識し、進んで摂取できるよう意識づける。
2年生	11月 (5月)	朝食を食べよう	大型テレビ 食品の絵	朝食と脳の働きに注目し、朝食の大切さを知り、食べようとする意欲を持たせる。
3年生	10月	お弁当を作ろう	大型テレビ 献立作成プリント	お弁当の内容を考えた後、食事バランスガイドを用いて、お弁当の内容が自分にとって適量か確認する。

実施時期については、主題（指導内容）を考慮し、教科等との関連でタイムリーに実施していく。特別支援学級については、その都度担任と相談し、内容を検討していく。

上記の主題に沿った学級活動での栄養指導、または教科等で（家庭科、技術家庭科、保健、総合的な学習の時間、生活科等）TTでの指導のいずれかを学年ごとに選んでもらい実施する。

2 交流給食

給食センターでは、事業のひとつとして給食時に調理員等のクラス訪問を計画している。児童生徒と調理員等の交流を通し、安全でおいしい給食作りに生かすとともに食育の推進を目的としたものである。実施時期については食育月間の6月に希望制で実施する。

3 食育だより 「いただきまーす」の発行

毎学期に一回、献立表の裏面に印刷し、家庭に配布する。

給食献立と関連付け、私たちの住む愛知県や東郷町の歴史、食材、文化や伝統に対する理解と関心を深められる内容とする。

テーマ：愛知の食べ物を知り、郷土料理を味わおう

1学期 愛知の食べ物を知ろう ～愛知を食べる学校給食の日～

2学期 愛知の食べ物を知ろう ～秋の愛知の食べ物は何かがあるかな～

3 学期 愛知の食べ物を知ろう ～給食の歴史～

- * なお、毎月発行の「学校給食献立表」においても食生活の情報を提供し、食育だよりの補完を図る。

4 献立作成の重点目標

- (1) 家庭の食事で不足しがちなカルシウムに注目し、特にカルシウムを多く含む献立には★マークをつけ、食生活の改善に向けたアピールを行う。
- (2) 季節感を盛り込めるよう野菜や果物、魚等の食品の使用に配慮する。
また、年中行事などにちなんだ献立を取り入れ、食文化の啓発と伝承を図る。
- (3) だしは天然だしを使用するなど不必要な食品添加物を避け、食の安全を確認する。
- (4) かみごたえのある食品を使用する「かみかみメニューの日」を設け、かむことの大切さをアピールする。
- (5) 県内産・町内産のものを取り入れ、地産地消を推進する。また、有機野菜を生産状況に合わせて、取り入れる。

5 食物アレルギーをもつ児童生徒への対応

該当の食品を含む献立内容の詳細を、学校を通して家庭に配付している。生活管理指導表の提出を必須とし、保護者と学校でアレルギー情報の共有を図り、事故等の予防に努める。また、乳アレルギーのデザート代替食の提供を行っている。

6 セレクト給食の実施(学期に1回)

主菜とデザートを選ぶことにより、給食時間をより楽しいものにしながら食品や栄養に対する関心を深め、健康づくりへの体験の場とする。また、内容については、できる限りアレルギーに配慮した物資を選定していく。

7 応募献立入選作品の実施

学校給食への参加意識を高め、食べることの楽しさを共有する場を設けることを目的とし、令和3年度は令和2年度に児童生徒より募集した「愛知のめぐみたっぷり！我が家の自慢料理」の入選作を、毎月1献立ずつ実際の給食で再現していく。

また、令和3年度も献立を募集し、献立委員会で入選作品を選定する。入選作品は、学校給食で実施する。