

12 食育

第3期プラン 1-(3)-イ

生涯にわたる望ましい食習慣の形成や食に関する自己管理能力を育成するため、学習指導要領に基づき、学校教育活動全体を通じて、組織的・計画的・継続的に食育を推進するとともに、学校給食における県産農林水産物の活用の促進を図り、家庭や農林水産関係者を含む地域の協力を得た食育の実践に取り組む。

令和4年度 重点実践事項 ● 「食育ハンドブック」を活用した食育の推進

実践目標 1 食育を組織的・計画的・継続的に進める

重点! ① **指導体制の確立と指導内容の充実 小中高特**
 発達段階に応じた食生活に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、食に関する指導に係る全体計画を作成するとともに、「食育ハンドブック」を活用し、各教科等において「ちよこつと食育」を取り入れるなど、教育活動全体を通じて食育を推進する。高等学校においては、学校保健計画に食に関する指導を位置付け、校内における推進体制を整える。

② **家庭・地域との連携 全**
 授業等の公開や、食育だより等による家庭への情報発信、地域の協力を得た「食」に関する活動等の取組を進める。

③ **学校給食の活用 小中特**
 安全・安心な学校給食の実施に努め、旬の食材を使用するなど、献立内容の充実を図り、学校給食を「生きた教材」として活用した指導を行う。

④ **学校給食等への地場産物の活用 小中特**
 県における県産県消の取組等を踏まえた学校給食等への地場産物の活用や、地域の食材を活用した調理実習を通して、生産者への感謝の心を育む活動を推進する。また、毎年1月の全国学校給食週間に実施する「兵庫のめぐみ学校給食」等により、地域の産業や自然、食文化への理解を図る。



家庭科の調理実習(加西市立北条東小学校)

ちよこつと食育
 教科・領域の目標の実現を前提として、具体的な指導計画を作成する際に食に関する内容や教材を位置付けることにより、あらゆる教科・領域で食育を実践すること。

関係資料 ※関係資料一覧より一部抜粋
 ※一覧はP67のQRコードから閲覧可
 食育ハンドブック(中学校版) (R1 県教委)
 食に関する指導の手引-第二次改訂版- (H30 文科省)

