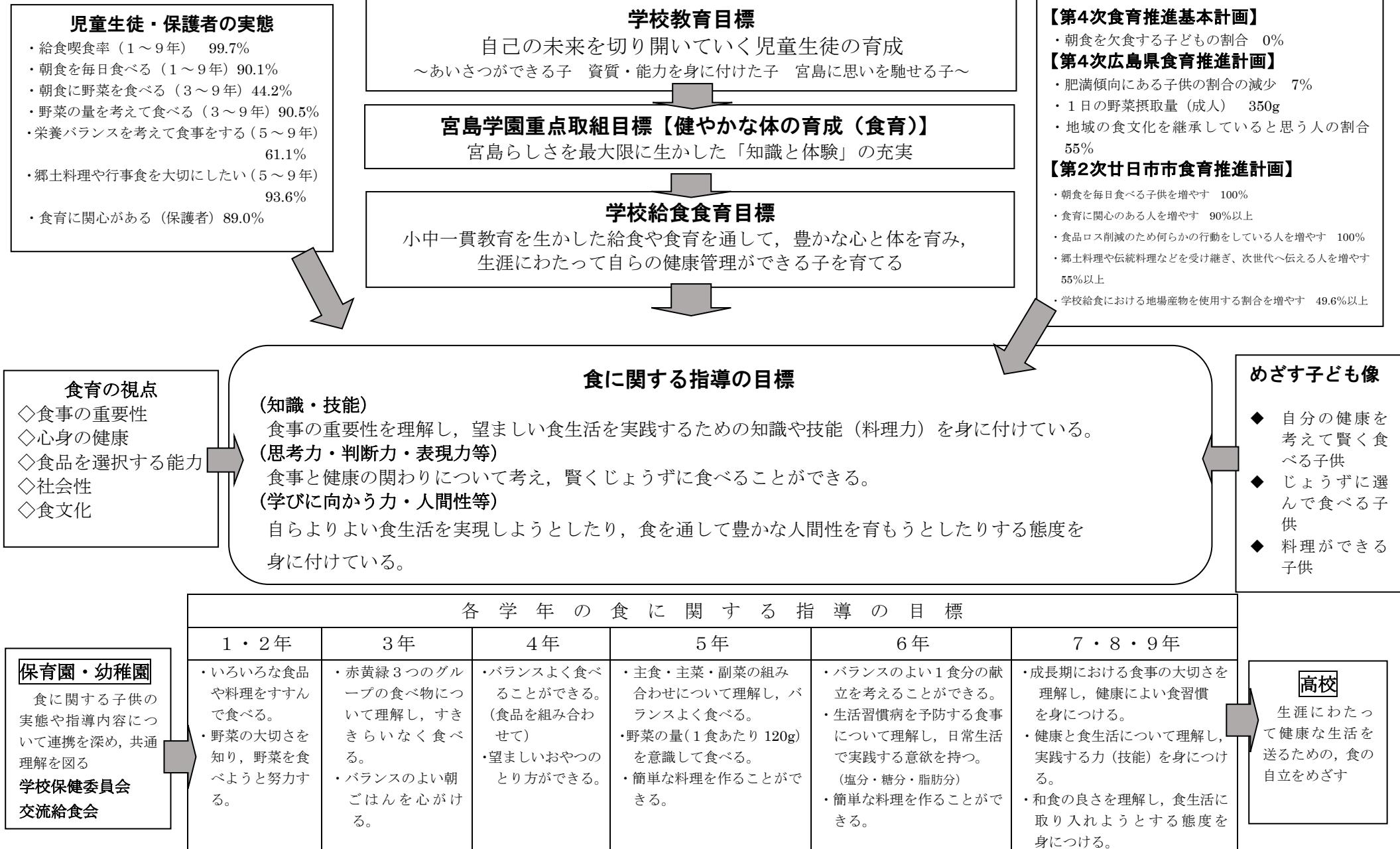


令和7年度 食に関する指導の全体計画

廿日市市立宮島小・中学校



食育推進組織（生徒指導部会） 給食・食育に関する内容について、検討・協議をする。

構成：生徒指導主事、保健主事、各ブロック代表・養護教諭・栄養教諭

食物アレルギー対応委員会 学園生の食物アレルギーに関する情報を集約し、様々な対応を協議・決定する。

構成：校長、教頭、保健主事、関係教諭、養護教諭、栄養教諭

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、委員会活動 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）＊今日の給食の話、クイズ、委員会の放送等

：給食指導（準備から片付けまでの一連の指導の中で習得）＊衛生、協力、段取り、マナー等

○個別的な相談指導：肥満、やせ、食物アレルギー、疾患、偏食、スポーツ、健康 ＊食物アレルギー対応面談、栄養健康相談等

家庭・地域との連携

○家庭・地域へ向けた積極的な情報発信

学校だより、給食献立予定表、食育だより、保健だより、学級だより、学校のホームページ、市教委のホームページ等

○家庭・地域と連携した行事

給食試食会、親子料理教室、学校保健委員会、栄養健康相談

○家庭と連携した食育の取組

料理の達人めざしてホップステップジャンプ!!!、料理じまん、食育アンケート（保護者）、ひろしま給食推進プロジェクト

給食センターとの連携

○体験学習の実施（1年 グリンピースのさやむき、そら豆のさやむき、とうもろこしの皮むき、煮干の下ごしらえ、玉ねぎの皮むき）

【給食のお手伝い】（2年 よもぎだんご作り、ふきのすじとり、ほうとう作り）

○宮島に伝わる行事食・郷土料理の実施（管絃祭の献立、ほうはん、カキごはん、カキフライ、穴子飯、雪花和え、力餅）

○特別献立の実施（季節の行事食、郷土料理、食育の日和食の基本献立、給食週間、ひろしま給食）

○野菜の量を意識した給食提供 1食の野菜使用量 小学校 100～120 g 中学校 120 g （給食献立予定表に野菜の量を記載）

○宮島学園給食総選挙の実施（委員会と給食センターの連携した取組）

食育推進の評価

活動指標：食に関する指導、学校給食の管理運営、連携・調整

成果指標：朝食を毎日食べる児童生徒（1～9年） 95%以上

栄養バランスを考えて食事をする児童生徒（5～9年） 65%以上 野菜の量を考えて食べる児童生徒（3～9年） 90%以上

食育が重要だと思う保護者 90%以上 料理の達人めざしてホップステップジャンプ!!! 1年間に1級以上アップした児童生徒 80%以上