

**生徒の実態**  
 ・朝食摂取状況アンケートによると、朝食を食べない生徒が3%、主食のみ食べる生徒が29%など、バランスが悪い者が多い。  
 ・給食の残菜が多い。特に野菜・果物・豆等。牛乳も増える傾向にある。  
 ・給食配膳時の衛生観念が乏しい。

**保護者・地域の実態**  
 ・教育・文化環境に恵まれており、保護者の教育への関心は高くPTA活動に協力的である。  
 ・住宅が増え、近隣に大型ショッピングセンターや店舗等も増えている。

**学校教育目標**  
 ㊦「希望」・・・確かな学力を育成し、目標や希望、夢に向かって邁進する。  
 ㊧「たくましく」・・・たくましい体、豊かな心を育成する。  
 ㊨「自分に厳しく」・・・人に流されず、強い信念をもって自己を磨く。  
 ㊩「まわりとの絆」・・・「チーム北島」の一員となり、認め合い、支え合う仲間作り、絆作りをする。

**めざす生徒像**  
 ・よく考え、判断し、行動する生徒  
 ・礼儀正しく、人の痛みのわかる生徒  
 ・たくましい体と強い意志・情熱を持つ生徒  
 ・地域社会に奉仕できる生徒  
 ・国際理解をすすめる生徒

**食育の指導目標**  
 ○成長に応じた栄養素・食品の量や、食事や食品の摂り方を理解し、健康を考えた食事ができるようになる。(食事の重要性)(心身の健康)(食品を選択する力)  
 ○皆で食事ができることのありがたさに気づき、食に関わる様々な人と、食物の命をいただくことへの感謝する心を持つ。(感謝の心)  
 ○給食の基本的な準備や後かたづけの係活動や食事マナーを守る等、食事を通じた人間関係形成能力を身につける。(社会性)  
 ○各産地の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心を持つ。(食文化)

**乳幼児期**  
 ・食事の楽しさを感じることができる。  
 ・好き嫌いをなく食べることができる。

**小学校**  
 ・食品の栄養素やはたらきを知る。  
 ・簡単な調理ができる。  
 ・好き嫌いをなく食べる。

各学年の発達段階に応じた食育の到達目標		
1年	2年	3年
・健康と食事の関わりを知り、中学生期の栄養の特徴について理解する。 ・食に関心を持ち、楽しい食事を通して望ましい人間関係を築こうとする。 ・食の安全性について自ら判断し、的確な選択や取り扱いができる。	・食生活の自立をめざして、食事の管理や調理ができる。 ・地域の産物や食文化を理解し、生産者や自然の恵みに感謝する心をはぐくむ。	・受験期の食生活について、健康を考えた食事ができるようにする。 ・高齢者や幼児等にも配慮した食生活についての知識を増やし、実践できる技能を身につける。

**生涯**  
 ・自らの健康を適切に管理し、食生活を改善していくための知識と実践力を身につける。

		1年	2年	3年	特別支援学級
各教科	技術・家庭科(家庭分野)	<b>B 食生活と自立</b> 1 健康と食生活 ①食事について考える ②生活のリズムと食事 ③栄養素のはたらきと食品 ④中学生に必要な栄養 ⑤食事の計画 3 調理をしよう ①調理の計画 ②調理の基本 ③肉の調理 ④魚の調理 ⑤野菜の調理	<b>B 食生活と自立</b> 4 地域の食材と食文化 ①地域の食材と郷土料理 ②受け継がれる食文化  <b>D 身近な消費生活と環境</b> 2 商品の選択と購入 3 よりよい消費生活のために 4 環境に配慮した生活	<b>A 家族・家庭と子どもの成長</b> 3 幼児の生活と遊び ④子どもの成長と家族の役割 生活習慣と家庭生活(幼児のおやつ)  【課題研究】 (高校生のお弁当)	○交流している各学年の学習内容に準ずる  ○弁当を作ろう  ○バランスのとれた食生活を知らう
	社会科	<b>地理的分野</b> 世界の諸地域 自然環境、生活文化、資源産業、環境問題 <b>歴史的分野</b> 原始・古代の日本と世界 中世の日本と世界 近世の日本と世界	<b>地理的分野</b> 世界と比べた日本の地域的特色 日本の諸地域 自然環境、生活文化、資源産業、環境問題 <b>歴史的分野</b> 近現代の日本と世界	<b>公民的分野</b> グローバル化する経済 「フードマイレージ」と「地産地消」	○各学年の学習内容に準ずる  ○食品の表示からわかること
	理科	<b>生命</b> 植物のくらしとなかま	<b>生命</b> 動物のくらしとなかま 生物の変異	<b>生命</b> 自然と人間	○各学年の学習内容に準ずる
	保健体育科(保健分野)	(1) 心身の発達と心の健康 ①体の発育・発達 各器官の発育のしかた (4) 健康な生活と病気の予防 ③食生活と健康	(4) 健康な生活と病気の予防 ⑤生活習慣病とその予防	(4) 健康な生活と病気の予防 ③食生活と健康 ⑤生活習慣病とその予防	○交流している各学年の学習内容に準ずる
道徳	感謝の心 今ここに私がいるのは	家族の愛	私たちの郷土	○交流している各学年の学習内容に準ずる	
総合的な学習の時間	福祉体験 糖尿病予防学習	職場体験学習 平和学習 薬物乱用・喫煙防止教育	人権・進路の実現		
特別活動	学級活動	給食のきまり 食育パワーアップ作戦(朝食)	生活習慣の見直しをしよう	受験期の生活 食育パワーアップ作戦(食生活)	○交流している各学年の学習内容に準ずる
		4・5月 給食時間の過ごし方を考えよう(準備、後片付け 手洗いの励行)	入学・進級・体育祭		
	給食の時間	6・7月 夏の健康と食事について考えよう	総体・食育月間・夏休み		
		8月			
		9・10月 朝食の大切さを見直そう	文化祭・ふれあい自然教室		
		11・12月 冬の食生活について考えよう	修学旅行・期末テスト		
		1・2月 感謝して食べよう	学校給食週間入試・学年末テスト		
		3月 一年間の給食を振り返ろう	卒業式・修了式		
	地場産物の活用等	北島町産コシヒカリ 大根 れんこん さつまいも チンゲン菜 ねぎ			
	全校一斉指導	・清潔をこころがける(給食当番健康チェックリスト) ・時間、マナーを守る ・感謝の心を持つ ・残さずに食べる ・学校給食週間の取り組み ・牛乳週間の取り組み			
生徒会活動	・保体委員会保健部 ・給食委員会(給食放送、残食調べ、服装チェック等)				
学校行事	・身体測定・修学旅行・文化祭・学校給食週間・ふれあい自然教室・定期健康診断・学級活動での保健指導				
家庭・地域との連携	・給食だより ・保健だより ・地域懇談会 ・食物アレルギー対応生徒連絡文書				
個別相談指導	・健康相談				

- 平成30年度のSTOP！ the 野菜不足活動
  - ・家庭分野の指導において、調理実習を行う場合、食物アレルギーや衛生面の問題に一層の配慮が必要となりつつある。そのことを考慮した結果、「和食で火を通した野菜」を題材とすることが多くなった。ダイコンやニンジン、ネギ、キャベツ、シイタケ等を用いて、煮物や汁物を調理した。生徒たちにとっても、好き嫌いがなく、家庭でも実践できると好評であり、実践力につながった。
  - ・夏休み・冬休みの宿題として、家庭で調理・実践することとし、写真や工夫点等を書いたワークシートを廊下に掲示した。
  
- 昨年度からの見直し点
  - ・給食当番の健康チェックをさらに徹底できるよう、委員会の活動に位置付け、清潔・安全への意識を高めさせることとした。
  - ・昨年は給食週間の掲示や活動を行ったが、今年度はさらに牛乳週間の取り組みを行うこととした。
  
- 創意工夫した点
  - ・給食時に、給食放送を毎日委員会活動として行っているが、その内容を充実させ、クイズやアンケートを取り入れることにより、食に関する意識を高めさせたい。
  - ・冬期に牛乳を残す生徒がふえるので、クラスごとに調査したり、教室を巡回指導したりして、改善したい。