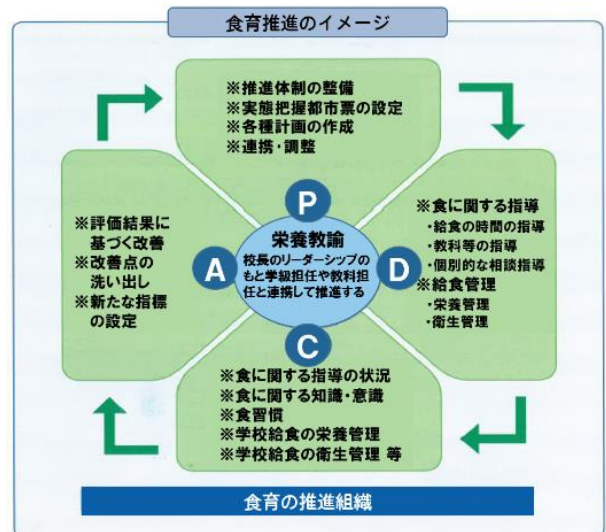


2 食育とカリキュラムマネジメント

各教科等にはそれぞれ固有の目標や内容があり、食に関する指導の目標と各教科等の内容が一致しない場合もある。その際には、当該教科等の目標や身に付けさせる資質・能力を第一義的に考え、指導の過程に「食育の6つの視点」を位置付けてつないでいくことが大切である。また、全体計画や年間指導計画を作成する段階で、教科等の内容と学級活動の内容を関連付けたり、それらを給食の時間における食に関する指導と関連付けたりすることも大切である。それらを実現させるためには、食に関する内容について必要な教育内容を意図的に配列した教育課程を、全教職員で組織的に推進できる体制を構築し、右図のようなPDCAサイクルに基づいた取組を進めていくことが必要である。



図：食育推進のPDCAサイクル

3 学校・家庭・地域が連携した食育の推進

食育を推進するにあたり、第一義的な役割は家庭にあるが、学校が家庭や地域社会と連携・協働し、食育を一層推進することが求められている。また、児童生徒に地域の良さを理解させ、愛着をもたせるためには、地場産物を学校給食に取り入れたり、食に関する知識や経験を有する人材等を有効に活用したりして、食に関する指導を進めることが大変有効である。

家庭との連携・啓発	生産者等との連携	地域との連携
<ul style="list-style-type: none"> 授業参観等で食に関する授業を実施【学級活動(2)、家庭科、体育・保健体育科等】 学校で学んだことを家庭で実践し、保護者にコメント等の協力依頼 親子料理教室等の開催 	<ul style="list-style-type: none"> 野菜や米などを生産者とともに栽培・収穫・調理 食品加工や製造、流通等の関係者と連携し、食に対する関心を喚起 	<ul style="list-style-type: none"> 関係機関や自治体が主催する収穫祭等のイベントへの積極的な参加 地域の方を招き、郷土料理教室等の開催 手作り体験(味噌・豆腐・こんにゃく等)
医療関係者等との連携	栄養教諭・学校栄養職員との連携	
<ul style="list-style-type: none"> 食と健康に関するテーマを設定した学校保健委員会への参加依頼 肥満、痩身への個別指導に対する助言依頼 	<ul style="list-style-type: none"> 学校で栽培した野菜等を学校給食に活用 各教科等の教材に出てくる料理を取り入れた献立 食に関する授業(TT)や教材研究・開発等への専門性を生かした参画 日々の給食指導における、食事マナーの指導、献立や使用食材の紹介などの直接的な指導 担任が食に関する指導を実施する際の資料提供 	

食育基本法の施行(H17.7)や学校給食法の改正(H21.4)など食に関する法律の整備が進んだだけでなく、平成20年告示の学習指導要領で「食育」が明確に位置付けられ、さらに平成29年告示の学習指導要領に「食に関する指導の全体計画」という文言が明記されたことはとても大きな意味がある。今後は、現在実施している教育課程の中で、食育の視点を加味して取り組めることを洗い出し、教科等横断的な視点でつないだ全体計画①及び②(年間指導計画)を作成し、実践していくことが大切である。そして作成した各計画が形骸化されないよう、全教職員の共通理解のもとで取り組んでいくことが望まれる。

【参考資料】

- | | |
|-------------------------|-----------|
| ・「食に関する指導の手引—第二次改訂版—」 | H31.3 文科省 |
| ・「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育」 | H29.3 文科省 |