

令和7年度（2025年度）食に関する指導の全体計画（北海道札幌高等養護学校）

・生徒の実態 ※食材や料理についての経験が少ない。 ※偏食傾向がある。 ・家庭、地域の実態 ※伝統的な食文化がある。 ※食材の流通がよい。	学 校 教 育 目 標 ・ 校 訓 【学校教育目標】 自ら学び考え 豊かな生活を切り拓き たくましく生きる生徒を育成する 【校訓】 ・自 立:健全な心身をもち 主体的に判断し行動すること ・協 同:自他を思いやり 協力してやり遂げること ・創 造:積極的に学び考え 豊かな生活を切り拓くこと	食育基本法 食育推進基本計画 学習指導要領 教育委員会の方針
---	--	---

食に関する指導目標

- 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する【食事の重要性】
- 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける【心身の健康】
- 正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける【食品を選択する能力】
- 食物を大事にし、食物の生産等に関わる人々へ感謝する心を育む【感謝の心】
- 食生活のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける【社会性】
- 各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ【食文化】

発達段階に応じた食に関する指導の重点

寄宿舎	発達段階に応じた食に関する指導の重点		
	1 年	2 年	3 年
【食事の重要性】 ・望ましい食習慣を身に付けるために心身の健康に果たす食事の役割を理解する。	【食事の重要性】 ・望ましい食習慣を身に付けるために、心身の健康に果たす食事の役割を理解する。	【食品を選択する能力】 ・食に関する正しい知識を身に付け、より健康的な食生活を送るために、自ら判断できる能力を身に付ける。	【食事の重要性】 ・食に関する自己の課題を見つけ、生涯にわたる健康な食生活を身に付ける。
【心身の健康】 ・高校生活に必要な栄養や、食事のとり方を理解し、自己の食生活の課題を見付け改善する。	【心身の健康】 ・高校生活に必要な栄養や、食事のとり方を理解し、自己の食生活の課題を見付け改善する。	【感謝の心】 ・「おいしく、楽しく、みんなで食べられる」ことへのありがたさに気づき、食に関わる様々な人々へ感謝する心をもつ。	【心身の健康】 ・自己の食生活を見直し、望ましい食習慣を続けていこうとする意欲と実践力をもつ。
【社会性】 ・望ましい食事の仕方や、会食のマナーを身に付け、好ましい人間関係を築こうとする態度を身に付ける。	【社会性】 ・望ましい食事の仕方や、会食のマナーを身に付け、好ましい人間関係を築こうとする態度を身に付ける。	【食文化】 ・地域の産物や、それらを生かした郷土料理の良さを理解する。	【食文化】 ・地域で培われた食文化や、食に関する歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

各教科等との関連		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
給食の時間	1年	●給食時間の流れを知ろう ●食事のマナー ◎朝食の大切さを見直そう ◎歯を大切にしよう			●衛生的な食事 ◎成長期の食事を知ろう ◎夏を健康に過ごすための食事について考えよう			●バランスのよい食事を知ろう ◎日本食を見直し、良さを知ろう ◎生活のリズムを整えよう			●食事・会食の仕方 ◎寒さに負けない体をつくろう ◎楽しい給食時間の過ごし方を考えよう		
	2年	●給食時間の過ごし方 ◎バランスのとれた食事を考えよう ◎歯を大切にしよう			●衛生的な食事 ◎運動と栄養の関係について考えよう ◎夏を健康に過ごすための食事について考えよう			●バランスのよい食事を知ろう ◎地域の食材を使った料理を考えよう ◎生活のリズムを整えよう			●食事・会食の仕方 ◎寒さに負けない体をつくろう ◎楽しい給食時間の過ごし方を考えよう		
	3年	●給食時間の過ごし方 ●食事のマナー ◎三食の必要性を知ろう ◎歯を大切にしよう			●衛生的な食事 ◎労働に必要な食事を知ろう ◎夏を健康に過ごすための食事について考えよう			●バランスのよい食事を知ろう ◎日本食を見直し、良さを知ろう ◎生活のリズムを整えよう			●食事・会食の仕方 ◎寒さに負けない体をつくろう ◎生涯の健康について考えよう		
●給食指導 ◎食に関する指導													
HR活動		○給食時間の過ごし方を考えよう ○正しい食事のマナーを身に付けよう			○夏の食事について考えよう			○日本の行事と食事について知ろう ○食事のバランスについて考えよう			○感謝して食べよう		
学校行事等		○入学式・始業式 ○給食オリエンテーション ○身体測定、健康診断 ○見学旅行 ○陸上競技会			○夏休み ○現場実習			○現場実習 ○学校祭 ○冬休み			○卒業生リクエスト献立給食 ○卒業証書授与式 ○修了式		
		1年			2年			3年					
家庭科		「食事と健康Ⅰ」（調理実習：インスタント食品） 「防災Ⅰ」（備蓄非常食見学） 「調理Ⅰ」（おにぎり、主菜、副菜、栄養バランス） 「家族と暮らし」			「食事と健康Ⅱ」（調理実習：卵料理、汁物） 「防災Ⅱ」（防災用品や食料の備え） 「調理Ⅱ」（主食、主菜、副菜を含む定食）			「旅行中の食事マナー」「ライフステージ」 「食事と健康Ⅲ」（栄養・バランスと健康） 「調理Ⅲ」（調理実習：お弁当） 「将来の生活」					
保健体育		「保健」 ・プライベートゾーン、多様な性への理解			「保健」 ・異性との関わり方、性への向き合い方と人権尊重、妊娠のメカニズム			「保健」 ・現代社会と健康					
理科		「人のからだ」 ・食生活と健康、生活習慣病 「生物」 ・食物連鎖											
社会					「地図の見方と北海道」 「世界の国々と日本」 「関西を知ろう」								
特別の教科 道徳		A 主として自分自身に関すること〔節度、節制〕 B 主として人との関わりに関すること〔思いやり、感謝〕 C 主として集団や社会との関わりに関すること〔郷土の伝統と文化の尊重〕〔我が国の伝統と文化の尊重〕〔国際理解〕 D 主として自然や崇高なものとの関わりに関すること〔生命の尊さ〕〔自然愛護〕											
個別相談指導の方針及び取組		保護者からの申し出、定期健康診断の結果、日常の食生活の様子から個別相談指導が必要な生徒を対象に実施する。 個票を作成し、関係職員と連携・協力の上、校内の指導体制を整える。											
家庭・地域との連携の取組		献立表、給食だより、ホームページ通信、学校だより、保健だより、講演会、保護者懇談会、各種調査、地場産物の活用、学校保健委員会、食物アレルギー個別指導など 生徒の実態や地域の特性等から、目指す生徒像を明らかにする。そして、その達成のために学校を中心としながらも、家庭や地域社会と連携してどのように取り組むかを具体的に計画する。											