学習指導要領 食育基本法 食育推進基本計画
学校教育の指導目標
・教育基本法の精神に則り、人間尊重の精神を基調とし、学校・家庭・地域社会との緊密な連携のもとに、心身ともに健康で知性と感性に富み、人間性豊かな子供の育成を図る。
教育委員会の方針
・人権尊重の精神と社会貢献の精神の育成。 ・豊かな個性と想像力の伸張。 ・家庭教育の支援と子供たちの健全育成の推進。 ・子供に対する一貫した成長支援。 ・自然環境の保全と文化遺産の保存・活用・継承。

学校教育目標
「不惜精進～自主・勤勉・共生～」 自主…自分で考え行動できる人 勤勉…何事にも真面目で、一生懸命取り組む人 共生…互いの違いを認め、助け合って生きることのできる人

学校保健目標
心身の健康を保持増進するために、自己管理ができる生徒を育てる。

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、食物の品質および安全性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の感謝の心を育てる(感謝の心) 食事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) 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(食文化に関する理解)

生徒の実態
給食を楽しみにしている生徒が多く、全体的には残食が減少しているが、提供頻度の少ない食材や苦手ものの残食が目立つ。食器等の破損が少なくなり、片付け方も身に付いてきている。
地域の特性
区内や学校周辺には畑が多くあり、小松菜やキャベツ、大根、ほうれん草など、多種類の地場産野菜を年間を通じて給食に使用することができる。

食に関する指導の到達目標
・食事の大切さを理解し、食事や会食でのマナーを身に付け、食事を通して豊かな人間関係を構築する。(重要性・社会性) ・望ましい食事の仕方を理解するとともに、食品の働きを理解し、品質・安全性についての判断力を身に付け、食に関する自己管理能力を身に付ける。(健康管理・選択能力) ・食文化や食品の生産や流通について理解し、食物や生産に関わる人々への感謝の心をもつ。(文化・感謝)

		1学期			2学期			3学期		
特別活動	給食時間 (給食の目目標)	4月 きまりを守り、協力して楽しい給食にしよう	6月 衛生に気を付けて食事をしよう(手洗い・身仕度・食中毒)	9月 バランスのとれた食事について考えよう(朝食)	11月 感謝して食事をしよう	1月 給食の歴史やねらいを理解しよう	3月 食生活の反省をしよう			
	学級活動	・給食のきまり			・朝食と学習			・かぜの予防と食生活 受験期の栄養		
	全校一斉指導	給食全体指導 給食放送			給食放送			給食放送		
	学校行事	身体測定 歯科検診 運動会 臨海学校(1年)			修学旅行(3年) 合唱コンクール			スキー教室(2年・5組) 校内作品展 餅つき(3年・5組)		
	委員会活動	エプロン・三角巾着用点検			朝ごはん調べ			リクエスト給食		
生活指導との関連		・学校生活のきまり・夏休みの生活			・学校生活のきまり・冬休みの生活			1年間の生活の反省		
		1学年			2学年			3学年		
教科との関連	社会	・世界各地の人々の生活と環境 ・世界の諸地域 都道府県を調べよう ・世界から見た日本の姿 ・産業の発達と民衆の生活			・日本の諸地域 ・農業や諸産業の発達 ・身近な地域の調査 ・高度経済成長と呼ばれる発展			・戦時下の人々 ・現代社会の歩と私たちの生活 ・個人の社会生活 ・世界平和の実現を目指して		
	理科 (第2分野)	・植物の世界			・動物の世界			・地球と私たちの未来のために		
	技術・家庭 (家庭分野)	・食生活の自立 ・健康と食生活 ・私達の食品の選択と調理			・地域の食材と食文化 ・私達の消費と環境					
	保健体育 (保健分野)	・心身の発達と心の健康			・健康と環境			・健康な生活と病気の予防		
道徳		家族愛・郷土愛・感謝の心			家族愛・郷土愛・感謝の心			家族愛・郷土愛・感謝の心		
総合的な学習		職業調べ			職場体験			職業と進路		
家庭・地域との連携の取り組み方		・給食だより(給食や献立、衛生・健康に関すること、郷土料理や世界の食文化の紹介等、食に関する内容を家庭に知らせる。) ・学校給食試食会(試食の後、栄養士による給食の概要説明、食に関する講話を行う。) ・学校給食協議会の開催 ・3年生の餅つき大会 ・地場産野菜の活用								
個別相談指導の方針		アレルギー調査を行い、保護者より申し出のあった生徒について、医師の診断等を基に、アレルギー食品の除去・代替を行う。その際には校長・副校長・学年主任・学級担任・養護教諭・栄養士と協議し、校内での対応・指導体制を検討する。								