

課題改善カリキュラム【

養護・栄養

】練馬区立大泉第二中学校・大泉第二小学校・大泉南小学校

課題		研究テーマ			
食を通して、児童生徒の心身の健康を育む		食物アレルギーを正しく理解し、自他を守る実践力を身につける			
学習期	身に付けさせたい資質・能力	指導の工夫	カリキュラム作成の視点		
中学校	3年	【実践力を身につけさせるために】 ○一斉指導 ・養護教諭・栄養士が作成した資料をもとに、担任が給食開始前にアレルギーについて指導をする。 ・入学時の給食オリエンテーションの中で、栄養士がアレルギーについて話をする。 ・校外学習や宿泊行事の事前指導の中で、養護教諭・栄養士が緊急時の対応を含めた指導をする。 ○アレルギーを持つ生徒への一斉指導 ・校外学習や宿泊行事の前に、アレルギーを持つ生徒への事前指導と保護者への確認をする。 ○個別指導 ・アレルギー面談等を活用し、保護者を含め生徒に給食の配膳や確認の仕方、部活や校外学習、家庭生活における注意点など指導をする。 ・給食配膳時に生徒にどのメニューにアレルギー食材が入っているかなど具体的な指導をする。	・大人の目のないところで食品を選択する機会が増えるため、校外学習や宿泊行事を通して、自分や周りの友達の安全を確保した食事が実践できる力を身につけさせる。 ・保護者や教員と離れた場所で緊急事態が起きた時、応急処置や周囲に助けを求めることができる力を身につけさせる。		
	2年			【実践力】 (大人の目のないところで生徒自身が友達と実践できる) ・校外学習の自由行動など、自由に食品を選べる中でや大人の目が届かないところで食品を正しく選択できる ・自他を守るための緊急時の対応ができる ・自分で体調の管理ができる	
	1年				
小学校	6年	【実践的理解をさせるために】 (高学年) ○一斉指導 ・栄養士が移動教室の実際のメニューを教材にして食育指導をする。 【知識理解をさせるために】 (低学年・中学年) ○一斉指導 ・養護教諭が紙芝居等を使用し、視覚に訴え保健指導をする。 ・実例を交える。	(全学年) ○一斉指導 ・養護教諭・栄養士が作成した資料をもとに、担任が給食開始前に実際の給食を想定させてアレルギーについて指導をする。 ○個別指導 ・アレルギー面談等を活用し、保護者を含め児童に給食の配膳の仕方や確認の仕方を指導をする。 ・給食配膳時に児童にどのメニューにアレルギー食材が入っているかなど具体的な指導をする。		
	5年			【実践的理解】 (大人の目が届き、教員がいる場所で児童自身で実践できる) ・給食やバイキングなど決められた食品の中から正しく選択できる。 ・わからないものは食材を確認することができる。 ・自分だけでなくグループメンバーのアレルギー食材に気づき防ぐことができる。 ・症状への対応や薬の管理ができる	
	4年				【知識理解】 (大人と一緒に実践できる) ・食物アレルギーの症状や食品がわかる。 ・自分のアレルギー食材がわかる。 ・食べられるか食べられないか確認しなくてはならないことを知っている。(出されたものをそのまま食べない) ・自分のアレルギーを伝えることができる。 ・アレルギー対応食の日はおかわりしない ・給食、おやつとの交換をしない。 ・こぼさないなどのマナーを守ることができる。 ・自分の体の異変を伝えることができる。 ・周りの子の体の異変を伝えることができる。
	3年				
	2年				
1年	・宿泊行事という保護者の目が届かないところで食事を選択する機会(バイキング)があるため、自分や周りの友達の安全を確保した食事ができるようにさせる。				
			・食品が自分の食べてよいものかを考え、正しく判断する力を身につけさせる。 ・食物アレルギーを正しく理解し、周りの友達を思いやる心を育てる。		