栄養教諭養成と１単位「教育課程論」の展開

～「食に関する指導の全体計画・年間指導計画の作成」する力の育成を目指して～

女子栄養大学短期大学部教授（教職研究室）
松尾鉄城

はじめに

本学短期大学部における栄養教諭養成にあたり、文科省の教員養成の科目に準拠し、科目を開設し実施している。それは、栄養教諭も他の教師と同じく、児童生徒への学習指導力、生活指導力等が求められるからである。

では、栄養教諭も含め、どのような教師が今求められているのだろうか。それに示唆を与えているのが、平成18年度中教審答申された「優れた教師像」である。その内容は、以下の3項目である。

① 教職に対する強い情熱
② 教育の専門家としての確かな力量
③ 総合的な人間力

ここでは①③についての説明は略す。②の「教育の専門家としての確かな力量」を栄養教諭の立場からその力量を考えるとき、児童生徒の食育上の実態と発達段階に応じた分かる楽しい授業であることは言うまでもない。教育実習での課題はそこにあるため、それが教職課程の集大成と思い込む学生がほとんどである。

しかし、食に関する授業を支える「学校運営上の要としての専門的力量」から考えると、何を挙げるべきであろうか。学校現場に実態からあえて次のことを主張する。

食育に関する「教育課程」、すなわち、「食に関する指導の全体計画・年間指導計画」を作成する資質・能力が、食育の「専門家としての確かな力量」として求められることを意味する。これは、学校教育法第37に規定されている「栄養教諭」の「栄養士指導を司る」の基盤である。それを前提に、現在「教育課程論」の授業を以下の考えに基づき指導に取組んでいる。

1 「教育課程」は、学校教育活動の中核であり、教員養成のとして、その編成力の育成が使命

「教育課程」は、学校教育活動の中核となるものであり、教科等それぞれの独自の価値と機能をもち、各学校で編成されるものである。指導技術jは、経験年数を考慮するが、「教育課程」の編成は、経験年数を待つことはできない。その年度の教育活動を保証するものであり、児童生徒へはもちろんのこと、」地域・保護者に対する説明責任を有するものである。

現在、次期の新しい学習指導要領の原案が示され、新たな教育の進むべき方向が大きな課題となっている。そのなかで、「社会に開かれた教育課程」の実現が基本方針の一つとして位置づけられた。これは、“よりよい学校教育を通じてよりよい社会を創る”という目標を、学校と社会が共有し、連携・協働しながら、「教育課程」を編成することを意味する。さらに、今日の社会に求められている課題を自ら解決する資質・能力を身につけた子どもたちを育成するに値する「教育課程」の編成が求められているのである。

特に、食に関する指導の「教育課程」の編成は、まさにその課題に応える絶好の機会である。校長をはじめ他の教職員の声ももちろんだが、地域・保護者と連携・協働してこそ編成しうる独自の価値と機能が、食に関する指導には強く求められる。それに応える教師が、栄養教諭であるといって過言ではない。

このことからも、教員養成の科目に「教育課程論」が必修となっているのは、特に、栄養教諭の場

合、例え初任者であっても、その編成意義、手順が理解でき、その編成力が求められていることを意味する。教科等に一人の教員しかいない場合もある。栄養教諭は、まさにその例を免れない。年度当初には、各学校で編成した「教育課程」を教育委員会に届ける、あるいは承認を得ることとなっている。こうした現状を踏まえ、本学短大学部の「教育課程論」は、たがが1単位、されど1単位という考えのもと、教育育課程の編成力のある栄養教諭の養成に取り組んでいるところである。

2　教員養成の集大成は「教育実習」や「教職実践演習」ではない。「教育課程の編成力」にある。

しかし、栄養教諭に限らず、教員養成の集大成が「教育実習」にあると考える学生がほとんどである。もちろん教育実習は、児童生徒に学習指導や生活指導等を通し、また様々な立場の教職員との出会いを通し多くの学びはある。しかし、あくまでも実習生であり、学校運営に関わる実習は意識的に指導されることは極めて少ない。教育実習中、職員会の時間は「教材研究を」というのが大方の実態である。研修的要素が大きい場合は、同席させることはある。

栄養教諭の実習は、中学校・高等学校の教科や小学校課程の教員養成の教育実習と異なり、教科書がない中で教育実習の授業を行う。中には、「食に関する指導の全体計画・年間指導計画」が作成されていない学校もある中で、教育実習を行う学生も少なからずいるのが実態である。中学校・高等学校の教科や小学校課程の教員養成の教育実習の場合、まずその学校の各教科等の教育課程が編成されており、それと教科書の内容が系列的に時間配分し構成されている。その実情は、教科書会社がモデル的に提示したものを基に各学校の児童生徒の実態を考慮し編成された教育課程となっているケースが大半である。そして、内容的には、全体計画と年間計画、評価項目を組み込んで作成される。ところが、「食に関する指導」には、教科書がない場合が多い。

ここに、栄養教諭の学校運営参加機能が求められる所以がある。すなわち、「食に関する指導」は、他の教科等の指導と異なり、学校の独自性が強く求められる。なぜならば、食育は、児童生徒の食に関する実態を踏まえ、また、地産地消等の観点から学校給食の献立を作成するなど、地域の実態が大きく左右する教育活動だからである。

「各学校」で「教育課程の編成」をするという、学習指導要領解説総則編に明記されている内容は、まさに栄養教諭が栄養教諭足らんとすることを示す場であり、責務なのである。すなわち、各学校の「食育に関する教育課程」を編成するのは、教科書会社の教科書に頼るのではなく、前述したように、児童生徒の食に関する実態と地域の実態を踏まえ、安全・安心で美味しい学校給食を提供しながら、「食に関する指導の全体計画・年間指導計画」を作成」する力が求められるのである。

3　職員会議に、食に関する「教育課程」を提案できる力を。

職員会議には、4つの機能がある。そのうちの一つに「教職員の学校運営参加機能」がある。もう一つは「教職員間の連絡調整機能」である。この内容は教職論で行っている授業である。

その際、前者として栄養教諭に求められることは、前項でのべた『食に関する指導の手引き（平成22年3月』にある「栄養教諭に期待される役割」の第1に明記されている食に関する指導の 「全体計画の作成の検討、原案の作成、決定等の進行管理を行うこと。」であることを、「手引書」を用いて確認させている。

1で述べたように、栄養教諭の役割には、児童生徒の食に観点から把握した生活実態等を校長その他の教職員に積極的に提示することが職務のひとつとしてある。したがって、地域の活性化を

念頭に地産地消の情報と共に献立計画とそれを生かした学校給食を踏まえた「食に関する教育課程」を職員会議に提案し意見を集約し、再提案することなどが必要となる。その手順がないと、食育に関する教職員間の共通理解と共通実践はなかなか難しい。

現行学習指導要領改訂時に示された、「教育内容の主な改善事項」の7項目の中に組み込まれた「社会の変化への対応の観点から教科等を横断して改善すべき事項」の中に 「食育」が位置づけられた。しかし、その推進には、まだまだ道半ばにさえ至っていないという感が強い。

その原因に、栄養教諭の各校への配置がないこと。と同時にそれを担うことができる資質・能力の教員養成が十分ではないということが挙げられる。すなわち、教職員に食に関する教育課程である 「食に関する指導の全体計画・年間指導計画の作成」の原案を提案できる即戦力を担える栄養士有資格者である栄養教諭をめざす学生をいかに育成するかが、栄養教諭養成課程を担う大学に求められていると言えよう。

その役割を担う科目が「教育課程論」であると筆者の学校運営を担ってきた経験から確信する。せめて、教育課程を編成する方法論は、しっかりと学ばせたい。「まねる」から「まなぶ」への指導から入り、たとえ未熟であろうと、その提案ができれば、食育に対し他の教職員に啓発する機会となる。と同時に、共に多様な意見が頂け、学校挙げての食育の推進に役立つ教育課程の編成が可能となる。その提案がなければ、教職員からの信頼感、全教職員で取り組む食育の啓発は極めて困難と言わざるを得ない。また、PDCAサイクルでの取り組みも不可能である。食育は、児童生徒の実態、地域の実態（地産地消等）が大きく関わるだけに、毎年度、部分的見直しが必ず生じるものと考えることが肝要である。教科との連携についても含めればなおさらである。

4　「食に関する教育課程」を提案できる学生の養成は、科目横断的な指導の取り組みから

短期大学部では、1年生の後期に始まる「教育原理」「教職論」の中で、食育基本法、学校給食法、『食に関する指導の手引き（文部科学省）』にも触れながら学校現場を意識させるよう授業を展開している。それは、児童生徒の健康の保持・増進を指導する教師仲間に「食」に関する指導に関心と重要性をもって頂き、「食育に関する教育課程」の編成の大切さを示唆するためである。

以下、「食に関する教育課程」を提案できる力を育成する、科目横断的な指導の取り組みの概要について整理する。

（1）「教育原理」「教職論」と「教育課程論」

本学の短期大学部では、1年生後期に初めて教職に関する授業が始まる。それが、「教育原理」と「教職論」である。栄養教諭の養成にあっては、その段階から「教育課程（ 「食に関する指導の全体計画・年間指導計画の作成」）が編成できる学生」を念頭に授業をすべきと考え授業を進めている。なぜならば、栄養教諭として着任早々、「食に関する教育課程」の原案作成に着手しなければならないからである。

各学校の「教育課程」の編成は、職員会議に提案し、共通理解の上、年度当初教育委員会に届ける（承認を受ける地方公共団体もある）なければならない。学校として説明責任を果たすための重要な教育計画書である。食育の教育課程である 「食に関する指導の全体計画・年間指導計画」も同様である。

ア）「教育原理」と「教育課程論」

「教育原理（教育に関する社会的、制度的、又は、経営的事項を含む）」も1単位8時間での授

業である。したがって、本講座では、教育原理とは、「哲学と制度」からなるものを糸口に、欧米の教育史に基づく教育論を厳選し展開するとともに、その影響下での我が国の教育制度を論じている。

その中で食育と結びつけ（ペスタロッチの直観教育論やフレーベルの恩物論（教材論）、デューイの経験主義・児童中心主義、ブルーナーのスパイラル型教育課程等）、食育がどこで教育原理と繋がっているかに気づかせる工夫をしている。

制度論の面からは、「国（家）として推進する教育は、その時代背景、社会条件や経済条件に左右される。」という命題のもと、「栄養教諭」の配置が必要となった背景を我が国の食と生命との関係における社会的問題に触れ、食育基本法、学校給食法の内、食に関する指導に関係する条文の理解を中心に制度論の授業を進めている。

中でも、教育原理に「教育政策と社会」を3コマ位置づけている。その内の2コマで「今日の教育改革の意義と教育基本法の関係条文を、食育を視点から今日の学校教育、家庭教育、地域教育の役割について理解する」「『食に関する指導の手引き（文科省）』に基づく、学校における栄養教諭の役割と、食に関する指導の全体計画・年間指導計画の作成の考え方、立案の仕方の手続きを理解できるようになる。」を位置づけ、食育が学校教育に導入された制度的背景に触れながら栄養教諭への志を高める工夫をしている。

このことが、2年次の「教育課程論」の理解に大きく役立つと考えるからである。例えば、食育基本法の前文にある国民の食生活に関わる事例、学校給食法2条の7項目は、「教育課程」の編成に当たって重要な視点を与えるからである。

その際にも、『食に関する指導の手引き（平成22年3月）』による「栄養教諭に期待される役割」に目を通させ、(5)「校長その他の教職員に対して食に観点から把握した児童生徒の生活実態等を積極的に提示すること」、(6)「校長その他の教職員に対して食育に関する取組事例、研究成果等を積極的に提示すること」の重要性を自覚するよう指導している。特に(5)にある、「食に観点から把握した児童生徒の生活実態」は(1)の「全体計画の作成の検討、原案の作成、決定等の進行管理を行うこと。」の基礎資料となることを強調し、デューイのコペルニクス的転回論・児童中心主義の理論等が、次年度の「教育課程論」に結びつくことを示唆し、意識化を図っている。

イ)「教職論」と「教育課程論」

教職論では、まず、栄養教諭の役割を理解させるため、学校教育法第37条だけでは抽象的すぎるため『食に関する指導の手引き（平成22年文部科学省）』の32頁の「全体計画の作成及び全体計画を踏まえた指導に際して栄養教諭に期待される役割」を毎時携帯させ授業を進めている。

例えば、最初の授業で「本授業目的を理解し教職を目指す動機、受講の姿勢の在り方を考え整理する。また「教育とは何か」「学校とは何か、学校の設置者は」「教職員」について大観的に理解する。また、次期学習指導要領の改訂のポイントについて、新しい時代に必要となる資質・能力も育成、社会に開かれた教育課程について理解する。その際、栄養教諭としての役割を考え、理解できるようになる。（シラバスより）」ことを授業に位置づけているのもその一環である。授業全体を通し、関連する条文の1，2の例を紹介したり、『食に関する指導の手引き』にある「食に関する指導の全体計画」から1，2例紹介したりし、教職論の授業では自然と「教育課程の編成」に対し意識することができるよう主体的・対話型で協働の学びとなるよう授業を進めている。

栄養教諭は、採用試験の段階で学校種の選択はない。関係法規上では、義務教育諸学校のみならず、高等学校でも栄養教諭を「置くことができる」こととなっている。このことを踏まえ、学校教育

法第1条にいう学校種9つをまず認識させている。一部では、幼稚園でも給食を取り入れている園も出てきているが、幼稚園、大学、高等専門学校は除き、「食育」が教育課程に位置づけられる可能性があることを伝え、（現実には、義務教育諸学校段階が中心となってはいるが）栄養教諭の役割、重要性を論じ、栄養教諭への志を確かにすることに主眼を置いて授業を進めている。

例えば「今日の教育方針の基本理念である『生きる力』の育成について、その内容とその背景を理解できるようにする。また、それと並行し次期学習指導要領の改訂のポイントである、主体的・対話的な深い学び（アクティブラーニング）の基本的用語についてその概要を理解する。その際、食育基本法、学校給食法にも触れ「食に関する指導」の在り方、討論や議論、思考力を生かした批判的な思考の学習、協働的な深い学びを考えることができるように指導している。それを基盤にし、「教育課程の作成と相互発表」を1単位の科目8回のなかではあるが、それを学生に課している。冒険的かもしれない。しかし、不可能ではない。また、それができなければ、同じ教師である栄養教諭の存在感は認知されにくいと考えるからである。

学級担任から食育で「どんな授業をするのですか。」「何を教えればいいのですか。」「どのような教え方があるのですか。」「教材はあるのですか。」等々に応えるのが栄養教諭である。その際、上記の観点に立って栄養教諭を中心に作成した（デザインした）食育に関する教育課程「食に関する指導の全体計画と年間指導計画」の原案があってこそ応えられるのである。

5 「教育課程論」は、「教育課程・全体計画・年間指導計画作成」の学び

栄養教諭は、自校方式であれば完全に一人職である。しかも、「食」に関する検定教科用図書（教科書）はない。教育課程の編成は、学習指導要領によるという法的な規定があることから、自主編成の「食」に関する「教育課程」も学習指導要領に準拠する必要がある。

その際、手掛かりとなる教「食育」に触れた教科等の学習指導要領が手掛かりとして原案作成の構想を立てる必要がある。したがって、まず、学習指導要領解説「特別活動編」、「体育（保健体育）編」、「家庭（技術・家庭）編」と文部科学省刊行の『食に関する指導の手引き』が 「食に関する指導の全体計画・年間指導計画」の原案作成に当たっての基本的な手引書となることを理解させる必要がある。また、それらを裏付ける直接的な法が「食育基本法」「学校給食法」であり、上位法としての「教育基本法」等も確認しながら教育課程を編成することを必須としなければならない。

栄養士を基礎資格とした上での栄養教諭である。まずは、安全・安心そして、美味しい給食づくりが第一条件であると共に、「食に関する指導」も念頭に献立を作成することとなる。そして、作成された、あるいは、作成予定である学校の給食献立を中心に、食に関する児童生徒の実態、地域・保護者の実態を考慮し、年間行事等を念頭に「食に関する指導の全体計画・年間指導計画」の原案を作成することとなる。その原案に対し、校長をはじめ他の教職員のコンセンサスを得ることが、食育の推進のための重要な条件となる。「教育課程論」は、その認識のもと、実践的な指導力の土壌づくりとして位置づけ授業を展開している。

なぜならば、本学を卒業し、栄養教諭の職に就いたとき、4月、5月当面の学校給食の献立作成はもちろんのこと、「食育」の指導に関する「教育課程」として各学校の「食に関する指導の全体計画と年間指導計画」の原案作成し、関係会議を経て編成し、年度当初教育委員会に届け出、もしくは承認をえなければならないからである。このことは、「地方教育行政の組織と及び運営に関する法律法（以後、地教行法と略す）33条に規定されている。こうした職務への責任とその実践力の土壌づくりとして、本科目を位置づけ、1単位8回の授業ではあるが、“道徳教育を含む”という付帯条

件下で授業の工夫をしているところである。

6 「教育課程の編成」と栄養教諭の役割を如何に実践的に認識させるか

課題は、「食に関する指導の全体計画・年間指導計画の作成」の実践的指導をどう実施するかである。

その授業計画として、現在、下記の授業内容を組み込み、「食に関する全体計画と年間指導計画」の模擬原案作成と相互発表・相互評価を組込、実践的指導の土壌づくりを行っている。

本稿では、原案作成にいたるまでの授業の骨子の一部とそのマトリックス並びに学生の作成事例の一部を紹介する。

(1)「食に関する全体計画と年間指導計画」の模擬原案作成までの指導内容（達成目標として）

① 学校の教育目標・教育課程とは何か、その法的根拠、「教育内容の改善事項（道徳教育を含む）」を食育との関係から理解し、教育課程編成の条件について、実践的に理解し説明できるようにする。

② 教科中心・経験中心のカリキュラム、「生きる力」を育成する視点、アクティブラーニングの視点からの新しいカリキュラムの特色と道徳性の発達・道徳教育に留意し特別活動の充実を食育の推進面から理解し、その意義について説明できる。

③ 「特別の教科　道徳」が新設されることを踏まえ、学校教育法の「大学の目標」の条文にある“道徳的能力の展開”の背景と小中学校道徳教育の目標・内容の関係を理解し栄養教諭の立場で道徳的心情、判断、行動力について理解し、授業構想に役立てることができる。

④ 教育課程編成の原則、食に関する指導の教育課程の実施上の「道徳教育の目標」や「特別活動・学級指導」「体育・健康に関する指導」「家庭科での食に関する指導」について理解し、「食育基本法」、「学校給食法」、関係学習指導要領解説編等から関係教科等との融合性を理解し食に関する指導の教育課程編成への手掛かりとすることができる。

以上の教育課程に関する系統性の理論を、事例を挙げながら展開し、次の条件を組み込み、実際に「食に関する指導の全体計画・年間指導計画の作成」の模擬原案を作成させている。その上で、相互に主体的・対話的、そして深い学びとなるよう、意見交換や修正発表を取り入れながら授業を展開しているところである。

条件とは、決定した実習校、その学校の食に関する児童の実態とその地域の実態の事前把握。詳細がつかめない場合は、想定させて計画を書かせている。

特に、『食に関する指導の手引き』のP12～P13、P23に例示・解説されている「食に関する指導内容」の「6観点」を熟読させ、ねらいと共にその名称を各テーマに明記することも指示している。そのことにより、学習指導案作成段階での指導構想・学習ねらいと学習内容の方向性を効率よく考えることができるからである。

(2)相互発表と相互評価を組み込み、実践的指導の土壌づくり

「学ぶこと」は、」まず「まねること」と考え、実践している学校の事例を紹介し、食に関する関係法規、『食に関する指導の手引き（文部科学省）』をベースにし、各自で作成させている。

実際に「食に関する指導の全体計画・年間指導計画の作成」の模擬原案作成後は、全員分を各学生に配布し発表準備、修正のヒント等に役立てるとともに、仲間との協働意識の育成の場としている。

5回目～7回目の授業では、各自、全体の前で説明し、聞き手は、その原案提案内容の良さや代案（批判的思考の一形態）をワークシートに書き出し、意見交換の場を設定し修正するなど協働的に学ぶ時間としている。

全員が、それなりに短時間でメモしており、例として次のような、意見交換があった。

- 児童生徒の実態が「ムラがある」だけだと抽象的であるから、「偏食がみられる」「残食が多い」とか具体的にしたらどうか。
- 「野菜嫌い」とあるが、低学年の所だけにしか指導計画がない。中学年、高学年にない理由はなぜか。各学年に入れたほうが良いのではないか。
- 朝食欠食を問題としているが、指導が中学年の1学期だけ入っており、むしろ高学年や、中学生の方に指導が必要ではないか。家庭地域との連携にも入れたほうがいいと思う。
- 「食事のマナー」が、毎学期、どの学年に位置づいているのはいい点だと思う。
- 「食事のマナー」の指導は、学校だけでなく、給食だよりで家庭との連携にも位置づける必要があるのではないか。
- 「地場産物の良さ、5年生でもいいが、3年生でも社会科と関係するから入れたらどうか。」
- 稲刈りを「食育の授業の時間」でできるのか。社会科とか〇〇さんは、総合的な学習の時間となっているが、そうでないとできないのではないか。刈り取ったお米を家庭科で使い、お米の栄養の良さを伝えるのは、いい計画だと思う。
- 「アレルギー問題が、個別指導」とあるのは賛成だが、栄養教諭だけでするのか？
- 「どの学年にも7月に、暑さに負けない体力づくりがあり、段階に応じた具体的な指導内容になっていてすごいと思った。参考にしたい。」等々

十人十色のオリジナリティーな様々な「食に関する指導の全体計画・年間指導計画」の模擬原案が作成された。当然のことであるが、最初に発表する学生に比べ、後になって発表する学生には、系列性や対象の位置づけの変更、指導内容の表現の変更など、質的変容がみられた。それは、学生の発表・意見交換終了ごとに、私の方からのコメントも参考にした模擬原案もあるが、対話的、協働的な学びに繋がっているものと評価している。また、修正案の提出させることで、評価の平等化を図っている。

尚、作成に当たっては、単位時間内では限界があるため、自主学習となる部分も多いのも現実である。

以下は、そのマトリックスと、実際に学生が作成し発表した、中学校対象、小学校対象の事例である。

（「実習予定校」の「食に関する指導の全体計画」を作成してみましょう）

学校名（　　）市町村・区名（　　）学籍番号（　　）氏名（　　）

食育全体指導計画

学校の教育目標

◎深く考える子ども　○進んで行動できる子ども

◎心豊かな明るい子ども　○体を大切にする子ども

食に関する指導目標

①
②
③
④
⑤
⑥

食に関する児童の実態：（５つ以上）

食に関する地域の実態：　（地場産物・・・仮想でも可）

各学年の食育目標

		1 学期	2 学期	3 学期
特別活動（学級活動◎）・給食時間（・）	低学年			・
	中学年		・	・
	高学年		・	・
	特別支援学級	◎好き嫌いしないで何でも食べようとする(食事の重要性) ・　仲良くみんなで食べる(社会性)	◎　食事を作ってくれた人に感謝をする(感謝の心) ・　日本には様々な料理があることを知る(食文化)	◎学校給食にはいろいろな食材が使われていることを知る(食品を選択する能力) ・　食品が三つに分けられていることを知る(心身の健康)

献立作成の配慮	
給食委員会	
食に関する児童の実態と家庭地域との連携	
個別指導	
食に関する指導と教科との連携	花いっぱい、実いっぱい運動(果物の収穫と紹介)、総合的な学習の時間、生活科、家庭科、保健指導、国語科（「姿を変える大豆」「サラダで　げんき」など、

食に関する指導の年間指導計画　◎　１時間（４５分あるいは５０分使っての授業）　○給食時間のショートでの指導　（実収校名と所在区市町名）

１学期		１・２年生	３・４年生	５・６年生	主な行事
4月	テーマ	給食の時間の約束	給食の時間の約束	給食の時間の約束	・入学式 ・給食開始 ・遠足 ・五穀豊穣を祈る春祭り ・みどりの日
	テーマの目標				
	具体的な指導内容（使用する教材を含む）				
	観点				
5月	テーマ				・子どもの日 ・端午の節句 ・八十八夜
	テーマの目標				
	具体的な指導内容（使用する教材を含む）				
	観点				
6月	テーマ				・食育月間 ・歯と口の健康週間
	テーマの目標				
	具体的な指導内容（使用する教材を含む）				
	観点				
7月	テーマ				・七夕まつり ・林間学校 （８月３１日、野菜の日）
	テーマの目標				
	具体的な指導内容（使用する教材を含む）				
	観点				

食に関する指導の年間指導計画　◎１時間（４５分あるいは５０分使っての授業）　○給食時間のショートでの授業〔　　〕学校

２学期		１・２年生	３・４年生	５・６年生	主な行事
9月	テーマ				・秋の運動会 ・文化祭 ・防災の日 ・お月見 ・敬老の日 ・お彼岸
	テーマの目標				
	具体的な指導内容（使用する教材を含む）				
	観点				
10月	テーマ				・秋祭り ・体育の日 ・１０月１６日世界食料デー ・五穀豊穣に感謝する秋祭り ・修学旅行
	テーマの目標				
	具体的な指導内容（使用する教材を含む）				
	観点				
11月	テーマ				・文化の日 ・七五三 ・勤労感謝の日
	テーマの目標				
	具体的な指導内容（使用する教材を含む）				
	観点				
12月	テーマ				・クリスマス ・冬至
	テーマの目標				
	具体的な指導内容（使用する教材を含む）				
	観点				

食に関する指導の年間指導計画　◎１時間（４５分あるいは５０分使っての授業）　○給食時間のショートでの授業　〔　　〕学校

３学期		１・２年生	３・４年生	５・６年生	主な行事
1月	テーマ				・全国学校給食週間 ・お正月
	テーマの目標				
	具体的な指導内容（使用する教材を含む）				
	観点				
2月	テーマ				・節分
	テーマの目標				
	具体的な指導内容（使用する教材を含む）				
	観点				
3月	テーマ				・ひな祭り ・卒業式 ・春分の日 ・お彼岸
	テーマの目標				
	具体的な指導内容（使用する教材を含む）				
	観点				

★毎月　１９日　食育の日　　★８月３１日　野菜の日

年間を通した　食に関する国民的課題

① 早寝　早起き　朝ごはん（朝ごはんの働き　５つ）
② 「しっかり**噛む**国民の育成」　（「噛む」働き　８つ）
③ 「骨」の弱い子ども達、学教給食で必ず摂取する「牛乳」（カルシウム摂取・・・それを助ける栄養素ビタミンD、ビタミンK、カルシウムを含む食材は）
④ その他、「食育基本法」の「前文」にある食に関する国民的課題、「学校給食法」第２条に基づく年間指導計画
⑤ 「食品ロス」をなくそう（第３次食育推進計画の中の一つ）
⑥ 地場産物の活用（地産地消・・・地域の活性化

学生が作成した「中学校」を対象とした　食に関する教育課程「食に関する指導の全体計画・年間指導計画」

（「学校教育目標」は、SO 小を基準にして食育の全体計画を作成してみましょう）

学籍番号（　　）　氏名（　K・N　）

食育全体指導計画

学校教育目標

◎深く考える子ども　○進んで行動できる子ども
◎心豊かな明るい子ども　○体を大切にする子ども

食に関する指導目標

① 食の重要性・・・食の重要性、食事の喜び、食事の楽しさを理解する。
② 心身の健康・・・心身の成長や健康の保持増進のために、望ましい食事のとりかを理解し自ら管理していく能力を身につける。
③ 食品を選択する力・・・正しい情報に基づいて、食材の品質・安全性について自ら判断できる能力を身につける。
④ 感謝の心・・・食べ物を大切にし、食材の生産等にかかわる人々への感謝する心をはぐくむ。
⑤ 社会性・・・食生活のマナーや食事を通した人間関係能力を身につける。
⑥ 食文化・・・各地域の特産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心を持つ。

食に関する児童の実態：
・食に関する関心や意欲が低く、食欲にムラがある児童が多い。
・基本的な生活習慣の定着が不十分である。
・給食を楽しみにしている児童が多い。

食に関する地域の実態：（地場産物・・・仮想でも可）
・東京都食育推進計画
・練馬大根が地場産物として有名

各学年の食育目標

		1学期	2学期	3学期
特別活動・給食時間	低学年	・給食を知る。（食の重要性） ・仲良くみんなで食べる。（社会性） ・食べ物の名前を知る。（食品を選択する力）	・好き嫌いせず楽しく食べる。（食の重要性） ・食べ物に関心を持つ。（心身の健康） ・食べ物を大切にする。（感謝の心）	・いろいろな食べ物の名前がわかったかふりかえる。（食品を選択する力） ・風邪の予防をする。（心身の健康） ・練馬でとれた食べ物を知る。（食文化）
	中学年	・いろいろな料理の名前がわかる。（食品を選択する力） ・給食を楽しく食べるためにみんなで協力できる。（社会性） ・3食規則正しく食事をとる。（食の重要性）	・楽しく食事をすることが心身の健康に大切なことを知る。（食の重要性） ・よく噛んで食べる。（心身の健康） ・自然の恵みに感謝し、残さず食べる。（感謝の心）	・いろいろな料理の名前がわかったかふりかえる。（食品を選択する力） ・風邪の予防をする。（心身の健康） ・練馬の産物に興味を持ち、日常の食事と関連付けて考えることができる。（食文化）
	高学年	・食品の安全・衛生について考えることができる。（食品を選択する力） ・食事の準備・後片付けを進んで実践できる。（社会性） ・朝食の大切さを理解し習慣つける。（食の重要性）	・健康と食事とのかかわりを知る。（食の重要性） ・五大栄養素を三つの働きに分かる。（心身の健康） ・生産者や自然に感謝し、無駄なく調理をすることができる。（感謝の心）	・食品の衛生に気を付けて簡単な料理をすることができる。（食品を選択する力） ・風邪の予防をする。（心身の健康） ・外国の食文化を知る。（食文化）
	若葉	・好き嫌いしないで何でも食べようとする（食事の重要性） ・仲良くみんなで食べる（社会性）	・食事を作ってくれた人に感謝をする（感謝の心） ・日本には様々な料理があることを知る（食文化）	・学校給食にはいろいろな食材が使われていることを知る（食品を選択する能力） ・食品が三つに分けられていることを知る（心身の健康）

献立作成の配慮	・旬の食材、行事食、郷土食、世界の料理などを取り入れる。 ・安全、安心、美味しい献立を作成する。 ・教科等と関連させて作成する。
委員会	学校保健委員会として、食に関する講演会の実施、「健康フェスタ」などの行事への参画、JAとの協働による農作業体験教室
家庭地域との連携	給食だより、学年・学級だより、保健だより、給食試食会、親子料理教室開催 地域における保・幼・小・中での連携 医療機関・生産者や関係機関との連携
個別指導	・食物アレルギー個別対応 ・宗教上の理由による個別対応（ただし個人情報の取り扱いなどについては十分注意する） ・定期健康診断の結果から栄養指導を要する児童の個別対応
教科との連携	花いっぱい、実いっぱい運動（果物の収穫と紹介）、総合的な学習の時間、生活科、家庭科、保健指導、国語科（「姿を変える大豆」「サラダで　げんき」など、 社会科（「食料生産を支える人々」）、図画工作（「ふとうを描こう」）、 生活科（「めざせ野さい名人」）家庭科（「おいしくゆでよう」「ためて作ろう　おいしい朝食」）

食に関する指導の年間指導計画　◎　1時間（45分あるいは50分使っての授業）　○給食時間のショートでの授業　〔N区立H小〕学校

1学期		1・2年生	3・4年生	5・6年生	主な行事
4月	テーマ	○給食の時間の約束	○給食の時間の約束	○給食の時間の約束	・入学式 ・遠足 ・春まつり ・みどりの日
	テーマの目標	・給食を知ろう。	・給食を楽しく食べるためにみんなで協力しよう。	・給食の準備・片付けを自分から進んで行おう。	
	具体的な指導内容（使用する教材を含む）	・安全な運搬や配膳 ・準備や後片付け （教材：食器や台車など給食で使用する物）	・一人分の自分たちでできる配膳できるようにする。 ・安全な運び方を知る。	・給食係だけでなく、自ら判断し行動できるようにする。給食を考えて行おう。 ・食後の口のあと過ごし方を大切にする。	
	観点	食の重要性	社会性	社会性	
5月	テーマ	○食事環境づくり	◎朝食の大切さ	◎朝食の大切さ	・子どもの日 ・端午の節句 ・母の日 ・八十八夜
	テーマの目標	・仲良くみんなで食べよう。	・3食規則正しく食事をとろう。	・朝食と自分で作ってみよう。	
	具体的な指導内容（使用する教材を含む）	・食事環境の工夫 ・給食の場にふさわしい会話	・朝食の役割を知る。 （教材：朝食を食べないで登校したらどうなるかのかすすめの絵）	・中学年で朝食の役割を学習したので、それを踏まえ上で朝食の簡単な献立を作り、評価をする。	
	観点	社会性	食の重要性	食の重要性	
6月	テーマ	○食事のマナーの大切さ	○食事環境づくり	◎食事環境づくり	・食育月間 ・父の日 ・虫歯予防週間
	テーマの目標	・良い食事のあり方ができるようにしよう。	・食事の環境について考えよう。	・食事の環境について考えよう。	
	具体的な指導内容（使用する教材を含む）	・ひとりぼっちで食べる。 ・食器を持って姿勢よく食べる。	・身の回りを整理し、清潔にする。 ・明るく落ちついた雰囲気作りをする。	・発表や考えの交換を工夫し、工夫して実践する。 ・楽しい雰囲気作りをする。なごやかに食事をとる。	
	観点	社会性	社会性	社会性	
7月	テーマ	◎季節の食べ物	○季節の料理	○食の安全を知る	・七夕まつり
	テーマの目標	・食べ物の名前を知ろう。	・いろいろな料理の名前を知ろう。	・食品の安全・料理について考えてみよう。	
	具体的な指導内容（使用する教材を含む）	・食品や献立の名前を知る。 （教材：7月の献立表）	・給食に使われている食品・献立を知る。 ・七夕を通して行事食を知る。 （教材：七夕献立）	・なまものであるが、何などが給食にはない理由を考え、食の安全について知る。 ・梅雨に食中毒が多いことを知る。	
	観点	食品を選択する	食品を選択する	食品を選択する	

食に関する指導の年間指導計画　◎1時間（45分あるいは50分使っての授業）　○給食時間のショートでの授業　〔N区立H小〕学校

2学期		1・2年生	3・4年生	5・6年生	主な行事
9月	テーマ	○健康に過ごすことへの意識	○健康に過ごすことへの意識	○健康と食事との関わりを知る。	・秋の運動会 ・文化祭 ・修学旅行 ・林間学校 ・防災の日 ・お月見 ・敬老の日 ・お彼岸
	テーマの目標	・好き嫌いせず楽しく食べよう。	・楽しく食事をすることが心身の健康に大切であることを知ろう。	・食べ物と健康について知ろう。	
	具体的な指導内容（使用する教材を含む）	・食べにくいものや嫌いなものでも少しずつ努力して食べる。 （教材：季節の旬、食品を使った献立）	・運動会に向けての体調のためにはバランスのとれた食事をすることの大切さを知る。	・主な生活習慣病の予防のためのバランスの良い食事（見学は給食）の大切さを知る。おやつのとり方についても学ぶ。	
	観点	食の重要性	食の重要性	食の重要性	
10月	テーマ	◎食への興味・関心	○食べ物と健康について知る	◎五大栄養素とその働きを分かる。	・秋祭り ・体育の日
	テーマの目標	・食べ物に関心を持とう。	・よく噛んで食べよう。	・五大栄養素に給食の献立を分けてみよう。	
	具体的な指導内容（使用する教材を含む）	・食べ物にはいろいろな働きがあることを知る。 （教材：食材カード）	・自然を用いて、よく噛むと甘さが増してくることを知り、消化しやすいことを学ぶ。一生活習慣病の予防につなげる。	・赤・黄・緑の分類の役割。 ・食材1つ1つがどの五大栄養素にあたるか考える。	
	観点	心身の健康	心身の健康	心身の健康	
11月	テーマ	○健康に過ごすことへの意識	◎感謝をして食べる	◎生産者や自然に感謝をする。	・文化の日 ・七五三 ・勤労感謝の日
	テーマの目標	・食べ物を大切にしよう。	・自然の恵みに感謝しよう。	・感謝をして食べよう。	
	具体的な指導内容（使用する教材を含む）	・好き嫌いしないで食べる（9月と関連づけて少しずつでも食べることができるようになったか確認する）。	・いろいろな方や自然からの恵みによって給食が食べられることを知り、感謝して食べる。	・給食に関わる方々に感謝をし、残さず食べる。	
	観点	感謝の心	感謝の心	感謝する心	
12月	テーマ	◎食に関わる人々への感謝	○感謝をして食べる。	◎無駄なく調理することができる。	・クリスマス ・冬至
	テーマの目標	・あいさつを上手にしよう。	・残さず食べよう。	・食材を大切に使って調理してみよう。	
	具体的な指導内容（使用する教材を含む）	・いろいろな方のおかげで給食ができることを知り、あいさつができるようになる。（教材：地域の農家の方）	・11月と関連させて、感謝の意を示すためにできることの1つが、残さず食べることだと認識させる。	・教師が材料を用意した調理方法を用いて、献立作成をする。その際、野菜などの方から産業者が成り立つのかと考える。	
	観点	感謝の心	感謝の心	感謝する心	

N区立H小

食に関する指導の年間指導計画　◎１時間（４５分あるいは５０分使っての授業）　○給食時間のショートでの授業　〔　　〕学校

3学期		1・2年生	3・4年生	5・6年生	主な行事
1月	テーマ	○ 風邪予防対策を知る。	○風邪予防対策を身につける。	○風邪予防対策を身につける。	・全国学校給食週間 ・お正月
	テーマの目標	・風邪をひかないようにしよう。	・寒さに負けない食事をしよう。	・自分で寒さに負けない食事を考えてみよう。	
	具体的な指導内容（使用する教材を含む）	・石けんをつけて手を洗う ・手の洗い方を知る ・ハンカチで手を拭く。	・手洗い・うがいだけではなく、温かいものを飲むことによって、風邪予防にもつながることを知る。	・家庭科で習った調理法を用いて献立を作成する。 ・体の調子を整える食事を知る。	
	観点	心身の健康	心身の健康	心身の健康	
2月	テーマ	◎地場産物を知る。	◎地場産物を知る。	◎外国の食文化を知る。	・節分 ・バレンタインデー
	テーマの目標	・練馬でとれた食べものを知ろう。	・練馬の産物が給食どうような料理に使われているかを知ろう。	・世界の料理を知ろう。	
	具体的な指導内容（使用する教材を含む）	・練馬大根を知る。 （教材：生産農家の方を招いて、収穫を一緒に行う）	・練馬大根が給食のおかずの中に使われていることを知り、他の料理にもどうように使われているのか知る。	・節分献立で日本の伝統食を学習した上で世界にも伝統食があることを知る。	
	観点	食文化	食文化	食文化	
3月	テーマ	○ 1年の振り返り	○ 1年の振り返り	○ 1年の振り返り	・ひな祭り ・卒業式 ・春分の日 ・お彼岸 ・イースター
	テーマの目標	・いろいろな食べものの名前がわかったかふり返ってみよう。	・いろいろな料理の名前がわかったかふり返ってみよう。	・自分でお弁当をつくってみよう。	
	具体的な指導内容（使用する教材を含む）	・食事のマナーを守り楽しく会食する。 ・好き嫌いなく何でも食べる。 ・食品の名前を覚えたか確認する。	・朝食の役割などを考え、食の大切さが分かったか確認する。 ・どのような料理を知ったか確認する。	・家庭科で調理方法を学び、給食の時間に実践出来たかについて考えたので、本年の中学生になりお弁当をつくることができるかどうか。	
	観点	食品を選択する力	食品を選択する力	食品を選択する力	

学生が作成した「小学校」を対象とした　食に関する教育課程「食に関する指導の全体計画・年間指導計画」

（「学校教育目標」は、SO 小を基準にして食育の全体計画を作成してみましょう）

学籍番号（　　）　氏名（　K・K　）

食育全体指導計画

学校教育目標

◎深く考える子ども　○進んで行動できる子ども
◎心豊かな明るい子ども　○体を大切にする子ども

食に関する指導目標

① 食事を規則正しくとることの重要性を理解し、食事を楽しくとることは心を豊かにすることを知る。
② 心身の健康の保持増進のための栄養バランスのとれたよりよい食習慣を形成しようと自ら努力する態度を養う
③ 食品について正しい知識・情報を知り、食品の品質の良否、含まれる栄養素やその働きを考え、適切に選択できる能力を身につける。
④ 食物はすべて自然の恩恵の上に成り立っていることを理解し、いただく食物に関わる人々に対する感謝の心をはぐくむ
⑤ 協力して食事の準備や後片付けをしたり、マナーを考えたりすることで、相手を思いやり、楽しく食事をする能力を身に付ける。
⑥ 地場産業や自分たちの住む地域の季節・行事料理を知り、先人によって培われた多様な食文化を尊重する心をもつ。

食に関する児童の実態：
中学生では2.0%が朝食をほとんど食べない
約78%は好嫌いな食べ物がある（特に野菜）
中学生のいる家庭では朝食、昼食、夕食ともに外食をしない家庭がほとんどである
中学校1年生の肥満傾向が高い（11%）
各学年に食物アレルギーを持つ生徒がいる

食に関する地域の実態：　（地場産物・・・仮想でも可）
・「花・植木と造園」中心の農業となっており、野菜の生産は少ない
・「ぼうふう」と「木の芽」が市内特産品となっている
・農家数が減少している　・食料自給率が低い
・食育に関わる取り組みを実施している小売店や飲食店がある

各学年の食育目標

		1学期	2学期	3学期
特別活動・給食時間	低1学年	・毎日規則正しく食事をとることができ、必ず朝ごはんを食べる（食事の重要性） ・正しいマナーを知り友達と楽しく食事をする（社会性）	・食事を作ってくれた人に感謝し、「いただきます」「ごちそうさま」がしっかり言える（感謝の心） ・自分たちの住む地域の食品や料理が地域の伝統、気候風土と結びついていることを知る（食文化）	・食品に含まれる栄養素やバランスのとれた組み合わせ、必要な量を知る（食品を選択する能力） ・望ましい食事の仕方や生活習慣を理解し自らの健康を保持増進しようとする（心身の健康）
	中2学年	・規則正しい食事を習慣化するとともに、朝ごはんを自ら調理して食べる（食事の重要性） ・正しいマナーを身につけ、給食のルールを守って周りの人を気付かい食事を楽しむ（社会性）	・作ってくれた人に感謝し、無駄にすることなく残さず食べる（感謝の心） ・食品の生産、流通、消費の流れを、日々の食事と結びつけて正しく理解する（食文化）	・自分に必要な食品を、1年生で得た知識をもとに自ら選択して食べる（食品を選択する能力） ・自分の食生活を見つめ直し、よりよい食習慣を形成しようと努力すること（心身の健康）
	高3学年	・食事と健康、食環境をよりよくするための工夫をする（食事の重要性） ・楽しい食事や協力して給食準備片付けを行うことで望ましい人間関係をよりよく構築する（社会性）	・生産者や自然の恵みに感謝し、食品を無駄なく使って調理をすることができる（感謝の心） ・自分達の食事の他の地域、諸外国との食事を違いを知ることで、国際理解および日本の風土や食文化の理解を深める（食文化）	・適切に選択した食品を用いて調理することができる（食品を選択する能力） ・1日分の献立を踏まえ、簡単な日常食の調理をすることができる（心身の健康）
	若葉	・好き嫌いしないで何でも食べようとする（食事の重要性） ・仲良くみんなで食べる（社会性）	・食事を作ってくれた人に感謝をする（感謝の心） ・日本には様々な料理があることを知る（食文化）	・学校給食にはいろいろな食材が使われていることを知る（食品を選択する能力） ・食品が三つに分けられていることを知る（心身の健康）

献立作成の配慮	旬の食材を活用する。地産地消を念頭に月に5～6回は地場産業物を取り入れる。食事摂取基準量を厳守する。その上で生徒が食に関心を持つ食事形態（行事食、郷土料理、セレクト給食、世界の料理）などを取り入れる。週3～4回は米食とする。
委員会	保健給食委員にクラスの健康状態、手洗い、白衣着用、片付け状態を管理チェックさせ意識を高める。それらを改善するためのポスターを作る。放送委員に献立メッセージを放送してもらうことで関連を図る。
家庭地域との連携	給食だより、給食試食会、ホームページ学校公開、地場産業に関わる地域の方々の特別授業、親子料理教室、家庭への給食アンケート（その後の給食に地域の声を取り入れる）
個別指導	食物アレルギー個別対応、宗教上等の理由による個別対応（ただし、個人情報の取り扱い等については十分留意する）。
教科との連携	花いっぱい、実いっぱい運動（果物の収穫と紹介）、総合的な学習の時間、生活科、家庭科、保健指導、国語科（「姿を変える大豆」「サラダで　げんき」など、

食に関する指導の年間指導計画　◎　1時間（45分あるいは50分使っての授業）　○給食時間のショートでの授業　〔　K 市立 A 中　〕学校

1学期		1年生	2年生	3年生	主な行事
4月	テーマ	給食の時間の約束	給食の時間の約束	給食の時間の約束	・入学式 ・遠足 ・春まつり ・みどりの日
	テーマの目標	中学校の給食の時間の過ごしかを知り、協力して準備・片付けをしようとする	手洗い・身支度の約束から給食の時間の衛生面の重要性に気づく	給食の時間をより良いものにするため自ら現状を考え話し合おうとする	
	具体的な指導内容（使用する教材を含む）	◎給食の時間の準備、後片付けの仕方 手洗・身支度の正しい約束を覚える（給食当番カード） ○食器・正しい配膳（実物、黒板に貼る絵）	◎汚れがなかなか落ちない手洗い・身支度の正しい手順を身に付けて、なぜ必要なのか考える（ワークシート、絵） ○箸を正しく使えるようにする（箸、黒板に貼る絵）	◎楽しい給食時間にするために現在の問題点と改善点をクラスで話し合い、まとめる。 ○嫌い箸（握り箸、箸に箸なし）（実物、絵）	
	観点	社会性、食文化	心身の健康、社会性、食文化	心身の健康、社会性、食文化	
5月	テーマ	朝食を食べよう	朝食を食べよう	朝食を食べよう	・子どもの日 ・端午の節句 ・母の日 ・八十八夜
	テーマの目標	朝食を食べることの大切さを知り、毎朝 朝食を食べてこようとする	簡単な朝食を自分で調理して準備することができる。	栄養のバランスを考えた朝食を自分で調理して準備することができる	
	具体的な指導内容（使用する教材を含む）	◎朝食の働きを考え、朝食をとることの大切さを知る（ワークシート、絵） ○旬の食品を食べよう（黒板に貼る絵・写真）	◎与えられた食材からどんな朝食を準備できるかグループで考え、絵にまとめる（ワークシート、絵） ○旬の食品を食べよう（黒板に貼る絵・写真）	◎栄養素を確認し、グループで「バランスの良い」朝食を考える。（ワークシート、絵） ○旬の食品を食べよう（黒板に貼る絵・写真）	
	観点	食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力	食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力	食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力	
6月	テーマ	栄養バランスの良い食事	栄養バランスの良い食事	栄養バランスの良い食事	・食育月間 ・父の日 ・虫歯予防週間
	テーマの目標	食品群に分類して、それぞれの栄養素の働きを知る	体が喜ぶ（体に良い）給食メニューを考えようとする	1回の食事で、何をどれだけ食べたら良いのか考えようとする	
	具体的な指導内容（使用する教材を含む）	◎ある1日の給食の献立を食品群に分類する それぞれの食品群の栄養素の働きを調べる（絵カード、ワークシート、図鑑等、パソコン） ○歯を効用「のこのこ歯がいーっぱい」（絵カード）	◎主食・主菜・副菜の組み合わせを活用し、必要な食品を選び、給食献立を考える（絵カード、ワークシート、家庭科、絵） ○歯を効用「のこのこ歯がいーっぱい」（絵カード）	◎食事バランスガイドを参考に、栄養バランスを考えた1日の給食メニューを考える（食事バランスガイド、ワークシート、家庭科） ○歯を効用「のこのこ歯がいーっぱい」（絵カード）	
	観点	食事の重要性、食品を選択する能力	食事の重要性、食品を選択する能力	食事の重要性、食品を選択する能力	
7月	テーマ	暑さに負けない体づくり	暑さに負けない体づくり	暑さに負けない体づくり	・七夕まつり
	テーマの目標	夏の体調管理と夏に必要な栄養素の供給方法を知る	夏の体調管理と夏に必要な栄養素の供給方法を知る	夏の体調管理と夏に必要な栄養素の供給方法を知る	
	具体的な指導内容（使用する教材を含む）	◎汗によって不足しがちなビタミン、ミネラルを補給するために食べると良い食品（果物等）は何があるか考える（ワークシート、絵） ○熱中症予防に水分をとろう（絵カード）	◎エネルギー不足を防ぐために主食を取り、脚部に必要なビタミンBを含む食品とその理由を知る ○熱中症予防に水分をとろう（絵カード）	◎夏の不調（熱中症、だるさ）の原因を知り、必要な栄養素（V.B、V.A、V.C、ミネラル）を含む食品を組み合わせた献立を考える（ワークシート、家庭科） ○熱中症予防に水分をとろう（絵カード）	
	観点	心身の健康、食品を選択する能力	心身の健康、食品を選択する能力	心身の健康、食品を選択する能力	

食に関する指導の年間指導計画　◎1時間（45分あるいは50分使っての授業）　○給食時間のショートでの授業　〔　K 市立 A 中　〕学校

2学期		1年生	2年生	3年生	主な行事
9月	テーマ	地場産業を知ろう	地場産業を知ろう	地場産業を知ろう	・秋の運動会 ・文化祭 ・修学旅行 ・林間学校 ・防災の日 ・お月見 ・敬老の日 ・お彼岸
	テーマの目標	自分たちの暮らす地域の特産物には何があるのかを知る	自分たちの暮らす地域の特産物の栄養成分を知る	自分たちの暮らす地域の特産物を活用しようとする	
	具体的な指導内容（使用する教材を含む）	◎埼玉県で多く生産されるブロッコリー、小松菜、ほうれんそう、ねぎ を知り、どのように生産され、給食に届くかを考える（絵、ワークシート） ○お彼岸、お月見で食べる物（絵カード）	◎埼玉県で多く生産されるブロッコリー、小松菜、ほうれんそう、ねぎ の栄養成分とその働きを学ぶ（絵、ワークシート） ○お月見団子の意味を知る（絵カード）	◎埼玉県で多く生産されるブロッコリー、小松菜、ほうれんそう、ねぎ を用いてオリジナルメニューを作る（ワークシート、絵） ○おはぎの飾りについて。あずき（リン）と米の粉（ゆ）の意味（絵カード）	
	観点	食文化、感謝の心	食文化、感謝の心	食文化、感謝の心	
10月	テーマ	運動と栄養（運動会）	運動と栄養（運動会）	運動と栄養（運動会）	・秋祭り ・体育の日
	テーマの目標	運動会に向けて体を動かす大切さとその時に必要となる栄養素を知る	運動会に向けて体を動かす大切さとその時に必要となる栄養素を知る	運動会に向けて体を動かす大切さとその時に必要となる栄養素を知る	
	具体的な指導内容（使用する教材を含む）	◎運動 成長に大きく関わるカルシウムの必要性と働き、多く含む食品を学ぶ（絵カード、ワークシート） ○給食献立からカルシウムを見つけよう（絵カード）	◎運動をする時に大切な鉄分の働きと多く含む食品、不足するとどうなるかを学ぶ（絵カード、ワークシート） ○カルシウムの働き（骨や歯、筋肉の収縮）を知る（絵カード）	◎運動後に残る筋肉疲労を回復するためにたんぱく質を摂ることと、多く含む食品を学ぶ（絵カード、ワークシート） ○骨を作り成長するための力ルシウムと、ビタミンD（絵カード）	
	観点	食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力	食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力	食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力	
11月	テーマ	自然の恵みに感謝する	食事の恵みに感謝する	食事の恵みに感謝する	・文化の日 ・七五三 ・勤労感謝の日
	テーマの目標	日本人にとって身近な主食である米について学び、美味しい米を作り出す自然に思いを馳せる	日本人にとって身近な主食である米について学び、美味しい米を作り出す自然に思いを馳せる	日本人にとって身近な主食である米について学び、美味しい米を作り出す自然に思いを馳せる	
	具体的な指導内容（使用する教材を含む）	◎秋には、米が収穫される実りの季節であることと、米の栄養パワーについて考える（絵カード、ワークシート） ○米が私たちの口に入るまで（絵カード）	◎米の美味しさの秘密と、様々な米の種類を学ぶ（絵カード、ワークシート） ○米と ごはんの違い（絵カード）	◎世界の米料理を知ろう（絵カード、ワークシート） ○米を鍋で炊いてみよう（絵カード）	
	観点	感謝の心、食文化	感謝の心、食文化	感謝の心、食文化	
12月	テーマ	風邪に負けない体をつくる	風邪に負けない体をつくる	風邪に負けない体をつくる	・クリスマス ・冬至
	テーマの目標	風邪が流行する季節を前に、健康の保持増進のために何を食べたら良いのかを知る。	風邪が流行する季節を前に、健康の保持増進のために何を食べたら良いのかを知る	風邪が流行する季節を前に、健康の保持増進のために何を食べたら良いのかを知る	
	具体的な指導内容（使用する教材を含む）	◎ビタミンAの働き（免疫効果で風邪予防）と、ビタミンAを多く含む食品を学ぶ（絵カード、ワークシート） ○食物以外の風邪対策（手洗、うがい、マスク）（絵カード）	◎風邪予防になるビタミンAの働きとビタミンAを多く含む、ほうれん草を用いたメニューを考える（絵カード、ワークシート） ○食物以外の風邪対策（手洗、うがい、マスク）（絵カード）	◎風邪予防に良い栄養素（V.A、V.C、V.E）を学び、食べる工夫を考える（絵カード、ワークシート） ○ほうれんそう、かぼちゃで風邪予防（絵カード）	
	観点	食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力	食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力	食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力	

食に関する指導の年間指導計画　◎１時間（４５分あるいは５０分使っての授業）　○給食時間のショートでの授業　〔Ｋ市立Ａ中〕学校

3学期		1年生	2年生	3年生	主な行事
1月	テーマ	和食の良さを知ろう	和食の良さを知ろう	和食の良さを知ろう	・全国学校給食週間 ・お正月
	テーマの目標	和食の良さを知り、一汁三菜の食形態に気づき、組み立てられるようにする	和食の良さを知り、一汁三菜の食形態に気づき、組み立てられるようにする	和食の良さを知り、一汁三菜の食形態に気づき、組み立てられるようにする	
	具体的な指導内容（使用する教材を含む）	◎和食とは何か、特徴は何か、なぜ世界遺産になったのか考える（絵カード、ワークシート） ○おせち料理の由来（絵カード）	◎郷土料理を調べ、和食にも地域の文化があることを学ぶ（絵カード、ワークシート） ○おせち料理の由来（絵カード）	◎外国の人に和食の良さを紹介する献立を考える（絵カード、ワークシート） ○おせち料理の由来（絵カード）	
	観点	食事の重要性、社会性、食文化	食事の重要性、社会性、食文化	食事の重要性、社会性、食文化	
2月	テーマ	自分の食生活を見直そう	自分の食生活を見直そう	自分の食生活を見直そう	・節分
	テーマの目標	自分の食生活を振り返り、今の自分に合った食事を考え、自らの健康を保とうとする	自分の食生活を振り返り、今の自分に合った食事を考え、自らの健康を保とうとする	自分の食生活を振り返り、今の自分に合った食事を考え、自らの健康を保とうとする	
	具体的な指導内容（使用する教材を含む）	◎ファーストフードの食事の良い点、悪い点を考える（絵カード、ワークシート） ○節分に食べるもの（大豆、いわし、恵方巻）（絵カード）	◎自分の適正体重を知り、何をどれくらい食べたらよいのか考える（絵カード、ワークシート） ○節分に食べる大豆は火田の田パワー（絵カード）	◎受験期の食生活のポイント（朝食食べる脳に必要な栄養素、よく噛む、抵抗力をつける）を学ぶ（絵カード、ワークシート） ○節分に食べるいわしの栄養（DHA）（絵カード）	
	観点	食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力	食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力	食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力	
3月	テーマ	お弁当を作る	お弁当を作る	お弁当を作る	・ひな祭り ・卒業式 ・春分の日 ・お彼岸 ・イースター
	テーマの目標	1食分のお弁当献立を考えることで食を選択する能力をつける	1食分のお弁当献立を考えることで食を選択する能力をつける	4月からの新生活を前に自分でバランスの良いお弁当を作れるようになる	
	具体的な指導内容（使用する教材を含む）	◎1年間に習った栄養素や献立の組み合わせを思い出し、バランスの良い弁当を考え絵で画く（絵カード、ワークシート） ○ひな祭り、菜もちの色の意味（絵カード）	◎1年間に習った栄養素や献立の組み合わせを思い出し、バランスの良い弁当を考え絵で画く（絵カード、ワークシート） ○ひな祭りで食べるもの（ほうじり、ひなあられ、ちらしずし）（絵カード）	◎1年間に習った栄養素や献立の組み合わせを思い出し、バランスの良い弁当を考え絵で画く（絵カード、ワークシート） ○1年間、おはぎの意味、彼岸に食べるあずきのパワー（絵カード）	
	観点	食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力	食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力	食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力	

おわりに

以上、1単位8回の授業ではあるが、本学短期大学部での“科目横断の観点”を踏まえた「教育課程論」の主たる学習指導内容と「食に関する指導の全体計画と年間指導計画」の模擬原案作成の実践例を紹介した。

「教育課程」は、各学校の教育活動を支える中核的な機能をもつ最重要条件となるものである。そして、「教育課程」は、各学校が編成するものである。換言するならば、各学校の教育者（教師）が、学校長の責任と指導の下、各教科等の教育課程の開発の主体とならなければならないものである。「1」の冒頭で述べたように、“教科等それぞれの独自の価値と機能をもち”、各学校で編成されるものである。

したがって、「教育課程」の編成は、教師間の信頼関係のもと、公の性質を踏まえ、各学校の自主性・自律性、特色ある教育活動の展開が求められる。近年、「アセスメント」という表現で、学習達成度の方に注目した評価論が主導となっているが、「教育課程の編成」がそれを支えるのに値するものか否かに掛かっている。むしろ、それを評価すべきであり、「教育課程」の“よしあし”が学習達成度を左右すると捉えることが肝要ではないかと考えている。

栄養教諭の役割の一つ、食育の「教育課程」である「食に関する指導の全体計画と年間指導計画」の原案作成と編成は、教科書を活用した編成する教科の「教育課程の編成」と異なる。すなわち、栄養教諭独自の「食に関わる指導」への発想力（児童生徒と地域・保護者の実態、関連教科等を踏まえた構想等）、論理力（食に関係する法規・教科等の学習指導要領解説、『食に関する指導の手引き』等との整合性）、表現力（構想力と原案作成力等）を発揮できるという点に大きな特性が潜んでいるのである。そこに、栄養教諭は、学校給食を通して生命を預かるという責任も大きいが、自分の専門的能力と発想力を積極的に生かした教育機能を十二分に発揮できる立場にあることが

魅力ではないだろうか。。

それだけに、謙虚さと日々、不断の研修が欠かせない。その契機となるものが、児童生徒の声も大切であるが、他の教職員の声、地域・保護者の声である。それを非難的として受け止めるのではなく、建設的な批判的思考として積極的かつ真摯に受け止める人間性が求められる。したがって、食育の「教育課程」に反映させる人間力が求められることを自覚するよう繰り返し声掛けをしながら、指導にあたっているところである。

尚、反省点として、原案提案内容の良さや代案（批判的思考の一形態）をワークシートに書き出したものも回収し、全員で共有化する工夫をすべきであった。それが、自己を見つめる取っ掛かりとなるからである。

“教育とは、取っ掛かりを与えることなのである”から。