

令和5年度 食に関する指導の全体計画

大阪府立藤井寺支援学校

〈本校の特徴〉
 ○主として肢体不自由のある児童・生徒が通う。
 ○年齢の差が小学部から高等部までと大きく、体格の差も大きい。
 ○摂食・嚥下機能、運動量等の差や、食事量・食形態の差が大きい。
 ○食に興味・関心の薄い児童生徒が見られる。

学校の教育目標
 (1) 身の自立ならびに健康・安全に関する習慣や態度を育てる。
 (2) 社会生活に必要な基礎的、基本的な知識・技能を確実に習得する。
 (3) 協働活動の中で、課題を解決するために必要な思考力・判断力・表現力等を育てる。
 (4) 家庭や施設と連携して学習習慣を確立し、卒業後も学び続ける姿勢を育てる。
 (5) 自己達成感を高め、前向きに取り組む意欲を育てる。

・教育基本法
 ・学校教育法
 ・食育基本法
 ・学習指導要領
 ・食に関する指導の手引き

食に関する指導目標
 ①食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する
 ②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つける
 ③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つける
 ④食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ
 ⑤食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身につける
 ⑥各地域の産物、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

就学前施設
 医療機関
 小学校
 中学校
 支援学校

各学部の発達段階に応じた食に関する指導の到達目標		
小学部	中学部	高等部
<ul style="list-style-type: none"> ・みんなと楽しく食べる。 ・いろいろな食べ物を知る ・食べ物に興味をもつ。 ・食事のマナーやきまりを知る。 ・衛生的に準備、食事、後片付けができる。 ・教員と共に簡単な調理ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・みんなと楽しく食べる。 ・いろいろな食べ物を知る ・食べ物に興味をもち、食べることができる。 ・食事のマナーやきまりを知る。 ・衛生的に準備、食事、後片付けができる。 ・教員と共に食品の衛生に気を付けて、簡単な調理をすることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・みんなと楽しく食べる。 ・いろいろな食べ物を知る。 ・食べ物に興味をもち、好き嫌いなく食べることができる。 ・食事のマナーやきまりを知り、実践する力を身につける。 ・衛生的に準備、食事、後片付けができる。 ・食品の衛生に気を付けて、簡単な調理をすることができる。
	<ul style="list-style-type: none"> ・バランスのよい食事の大切さを知る。 ・望ましい食事の習慣を知る。 ・人との関わりの中で食事をする中で思いやりや協力し合う気持ちをもつ。 ・食に関わる様々な人達に感謝する気持ちをもつ。 	<ul style="list-style-type: none"> ・バランスのよい食事の大切さを知る。 ・望ましい食事の習慣を知る。 ・人との関わりの中で食事をする中で思いやりや協力し合う気持ちをもつ。 ・食に関わる様々な人達に感謝する気持ちをもつ。
		<ul style="list-style-type: none"> ・健康に過ごすための好ましい食習慣を身につけ、様々な食品の中から有用なものを選択できる力を育てる。 ・メニューを考えて調理することができる。

		1 学期		2 学期		3 学期	
特別活動	給食時間	小 中 高	<ul style="list-style-type: none"> ・楽しく食べよう ・みんなで楽しく食べよう ・ふれあいを大切にしながら楽しく食べよう 	<ul style="list-style-type: none"> ・いろいろな食べ物を食べよう ・食事について知ろう ・食べ物の働きについて考えよう 	<ul style="list-style-type: none"> ・正しい食べ方を知ろう ・正しいマナーを身につけよう ・正しい食習慣を身につけよう 		
			旬の食材、行事食、郷土食、世界の献立、給食週間、ホワイトボードでの献立提示、卒業生リクエストメニュー 段階別調理(やわらか煮食、きざみ食、ペースト食)、各学部スペシャル週間、給食だよりの配付				
	児童会・生徒会活動	全校集会への支援					
	学級活動	本日の給食の献立を知る。給食の材料について知る。					
	学校行事	始業式、入学式、宿泊行事、遠足、校外学習、体育大会、終業式	始業式、歯磨き指導、修学旅行、校外学習、保護者試食会、文化祭、終業式	始業式、作品展、土曜参観、カラオケ大会、創立記念日、卒業生を送る会、卒業式、修了式			
発達段階	I 段階 (常時援助を必要とする)		II 段階(自分で行うには補助や指示を必要とする)		III 段階(場や状況に応じて自分で行動できる)		
領域・教科を合わせた授業	<ul style="list-style-type: none"> ・給食のきまりを覚える ・道具を使って食べる ・見て・聞いて・触って・嗅いで・味わって食べ物と触れ合う ・食事をする姿勢を整える ・いろいろな食べ物を食べる ・好き嫌いなく残さずに食べる ・仲良く楽しい雰囲気の中で食べる 		<ul style="list-style-type: none"> ・今日の献立の名前を知る ・食事の準備・片付けをする ・箸・スプーンを上手につかって食べる ・好き嫌いなく残さずに食べる ・食べ物を仲間分けをする ・食べ物の働きを知る ・食事を楽しむ 		<ul style="list-style-type: none"> ・栄養バランスを考えて食べる ・清潔な準備・片付けをする ・美しい食卓作りをする ・正しいマナーを身につける ・感謝して食べる ・人とのふれあいを大切にしながら食事を楽しむ。 ・バランスを考えて食品を選ぶ 		
道徳	思いやりの心、進んで手伝う、家族の笑顔、働くよろこび、季節を感じる、心たくましく生きる自立、他人とのかかわり、集団や社会との関わること等						
自立活動	○ 健康の保持			○ 発達段階に応じた給食指導			
	<ul style="list-style-type: none"> ・摂食機能に応じた食事をとることにより、消化吸収を促し、健康の保持増進をはかる ・生活のリズムや生活習慣の形成 			<ul style="list-style-type: none"> ・給食のきまりを知る ・バランスのとれた食事 ・食べ物の働き ・正しい食事のマナー 			
	○ 心理的な安定			○ 身体の動き			
<ul style="list-style-type: none"> ・障がいに基づく種々の困難を改善・克服する意欲の向上 ・自分にあった食形態をとることにより、身体の成長、心の安定をはかる 			<ul style="list-style-type: none"> ・日常生活に必要な動作 ・身辺自立 				
○ コミュニケーション							
<ul style="list-style-type: none"> ・友達、教職員とのふれあい ・感謝して食べる ・咀嚼、嚥下等食べる機能の獲得 							
総合的な学習の時間	<ul style="list-style-type: none"> ・交流教育 ・地域学習 ・自然体験(野菜栽培) ・社会体験 						
家庭・地域との連携	<ul style="list-style-type: none"> ・保護者試食会 ・個別の栄養相談 ・給食だより ・HP の活用 						

令和5年度 食に関する指導の年間指導計画（小学部）

	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
1年	いちごの栽培、収穫 ジャガイモの栽培	いちごの栽培、収穫 ジャガイモの栽培	サツマイモの植え付け、栽培 ジャガイモの収穫	サツマイモの栽培	サツマイモの栽培 大根の栽培(水やり)	サツマイモの栽培 大根の栽培(水やり)	サツマイモの収穫 大根の栽培、収穫(水やり) 給食に提供 給食として食する	大根の栽培、収穫(水やり) 玉ねぎの植え付け	ジャガイモの植え付け(水やり) 玉ねぎの栽培(水やり)	ジャガイモの栽培(水やり) 玉ねぎの栽培(水やり)	ジャガイモの栽培(水やり) 玉ねぎの栽培(水やり)
2年	いちごの栽培、収穫 ジャガイモの栽培	いちごの栽培、収穫 ジャガイモの栽培	サツマイモの植え付け、栽培 ジャガイモの収穫	サツマイモの栽培	サツマイモの栽培 大根の栽培(水やり)	サツマイモの栽培 大根の栽培(水やり)	サツマイモの収穫 大根の栽培、収穫(水やり) 給食に提供 給食として食する	大根の栽培、収穫(水やり) 玉ねぎの植え付け	ジャガイモの植え付け(水やり) 玉ねぎの栽培(水やり)	ジャガイモの栽培(水やり) 玉ねぎの栽培(水やり)	ジャガイモの栽培(水やり) 玉ねぎの栽培(水やり)
3年	いちごの栽培、収穫 ジャガイモの栽培	いちごの栽培、収穫 ジャガイモの栽培	サツマイモの植え付け、栽培 ジャガイモの収穫	サツマイモの栽培	サツマイモの栽培 大根の栽培(水やり)	サツマイモの栽培 大根の栽培(水やり)	サツマイモの収穫 大根の栽培、収穫(水やり) 給食に提供 給食として食する	大根の栽培、収穫(水やり) 玉ねぎの植え付け	ジャガイモの植え付け(水やり) 玉ねぎの栽培(水やり)	ジャガイモの栽培(水やり) 玉ねぎの栽培(水やり)	ジャガイモの栽培(水やり) 玉ねぎの栽培(水やり)
4年	いちごの栽培、収穫 ジャガイモの栽培 ゴーヤの栽培	いちごの栽培、収穫 ジャガイモの栽培	サツマイモの植え付け、栽培 ジャガイモの収穫	サツマイモの栽培 ゴーヤの収穫	サツマイモの栽培 大根の栽培(水やり)	サツマイモの栽培 大根の栽培(水やり)	サツマイモの収穫 大根の栽培、収穫(水やり) 給食に提供 給食として食する	大根の栽培、収穫(水やり) 玉ねぎの植え付け	ジャガイモの植え付け(水やり) 玉ねぎの栽培(水やり)	ジャガイモの栽培(水やり) 玉ねぎの栽培(水やり)	ジャガイモの栽培(水やり) 玉ねぎの栽培(水やり)
5・6年	いちごの栽培、収穫 ジャガイモの栽培	いちごの栽培、収穫 ジャガイモの栽培 米づくり体験(バケツ稲)	サツマイモの植え付け、栽培 ジャガイモの収穫 米づくり体験(バケツ稲)	サツマイモの栽培 米づくり体験(バケツ稲)	サツマイモの栽培 大根の栽培(水やり) 米づくり体験(バケツ稲)	サツマイモの栽培 大根の栽培(水やり) 米づくり体験(バケツ稲)	サツマイモの収穫 大根の栽培、収穫(水やり) 給食に提供 給食として食する(調理体験)	大根の栽培、収穫(水やり) 玉ねぎの植え付け(調理体験)	ジャガイモの植え付け(水やり) 玉ねぎの栽培(水やり) (調理体験)	ジャガイモの栽培(水やり) 玉ねぎの栽培(水やり) (調理体験)	ジャガイモの栽培(水やり) 玉ねぎの栽培(水やり) (調理体験)
その他 (グループ等)	いちごの栽培、収穫 ジャガイモの栽培	いちごの栽培、収穫 ジャガイモの栽培	サツマイモの植え付け、栽培 ジャガイモの収穫	サツマイモの栽培	サツマイモの栽培 大根の栽培(水やり)	サツマイモの栽培 大根の栽培(水やり)	サツマイモの収穫 大根の栽培、収穫(水やり) 給食に提供 給食として食する	大根の栽培、収穫(水やり) 玉ねぎの植え付け	ジャガイモの植え付け(水やり) 玉ねぎの栽培(水やり)	ジャガイモの栽培(水やり) 玉ねぎの栽培(水やり)	ジャガイモの栽培(水やり) 玉ねぎの栽培(水やり)

令和5年度 食に関する指導の年間指導計画（高等部）

	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
A班		←	ピーマン(生活)			→					
		←		稲作り(生活)			→	大根(生活)		→	
					←		じゃがいも(生活)	→			
		←	ミニトマト ミニキュウリ ナス・枝豆 (生活)		→		ゴボウ・カブ(生活)		→		
B班		←	オクラ(理社)	→							
		←	稲作り(理社)				→				
		←		ナス・大豆 (理社)				→			
C班		←				←	カブラ 春菊(理社)			→	
		ミニトマト ミニキュウリ (理社)			←	サフラン (理社)	→			→	
		←	落花生(理社)				→	サツマイモ ジャガイモ レタス(理社)		→	
その他 (学年等)		←	稲作り(1年)				→				
		←		サツマイモ (学部共通)		→		大根(学部共通)		→	

食に関する指導の年間計画（全体）

	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
学校行事	・入学祝い献立 ・献立ホワイトボード掲示（毎日）	・体育大会応援献立	・食育月間	・スペシャル週間アンケート		・小学部スペシャル週間の献立 ・高等部の家庭科（五大栄養素・給食の献立を考えよう）	・中学部スペシャル週間の献立 ・高等部スペシャル週間の献立 →	・家庭科授業で生徒が考案した献立の給食	・学校給食週間（特別献立）		・卒業生リクエスト献立 ・卒業祝い献立
行事食			・夏至の献立	・セタ（ラッキー人参） ・土用の丑の日の献立	・敬老の日の献立（「まごわはやさしい」献立） ・お月見献立	・ハロウィンの献立		・冬至の献立 ・クリスマスの献立	・正月の献立	・節分の献立 ・バレンタインの献立 ・卒業学年リクエスト献立	・ひなまつりの献立 ・卒業学年リクエスト献立
旬の食材	菜の花、セロリ、たけのこ、山菜、春キャベツ、ひじき、さわら	たけのこ、春キャベツ、新たまねぎ、新じゃがいも、えんどう豆、アスパラガス、ニラ、わかめ、お茶	三度豆（モロコいんげん）、新じゃがいも、梅干し、あじ	・ゴーヤ、トマト、オクラ、きゅうり、なす、かぼちゃ、ピーマン、ズッキーニ、とうもろこし、冬瓜、モロヘイヤ、梅干し、いわし	なす、かぼちゃ、里芋、さつまいも、きのこ類、人参、ぶどう、栗、さば、さけ、青大豆	栗、里芋、さつまいも、じゃがいも、きのこ類、人参、チンゲンサイ、さば、さけ、さんま	かぼちゃ、白菜、しろな、里芋、さつまいも、じゃがいも、きのこ類、大根、人参、ごぼう、チンゲンサイ、ブロッコリー、カリフラワー、レタス、柿、りんご、大豆、のり	新米、ねぎ、白菜、しろな、かぶ、大根、人参、かぼちゃ、里芋、さつまいも、れんこん、レタス、ブロッコリー、カリフラワー、ほうれん草、小松菜、柚子、みかん、たら	ねぎ、白菜、しろな、かぶ、大根、人参、れんこん、ブロッコリー、カリフラワー、ほうれん草、小松菜、きくな	白菜、大根、れんこん、ほうれん草、小松菜、きくな、キャベツ、ブロッコリー、カリフラワー、たまご	菜の花、いちご、若ごぼう、キャベツ、セロリ、ブロッコリー、カリフラワー
地場産物	・たけのこ	・たけのこ	・たけのこ ・「アサヒポン酢」を使った豚肉とトマトのポン酢炒め	・たけのこ	・里芋、たけのこ	・里芋、たけのこ	・里芋、たけのこ、 ・「河内ワイン」を使った鶏肉のワイン煮込み	・里芋、たけのこ、大阪しろな	・里芋、たけのこ、大阪しろな	・里芋、たけのこ、大阪しろな	・里芋、たけのこ、大阪しろな
家庭・地域との連携	・給食だよりの配付 ・ホームページの活用										→
						保護者試食会					→