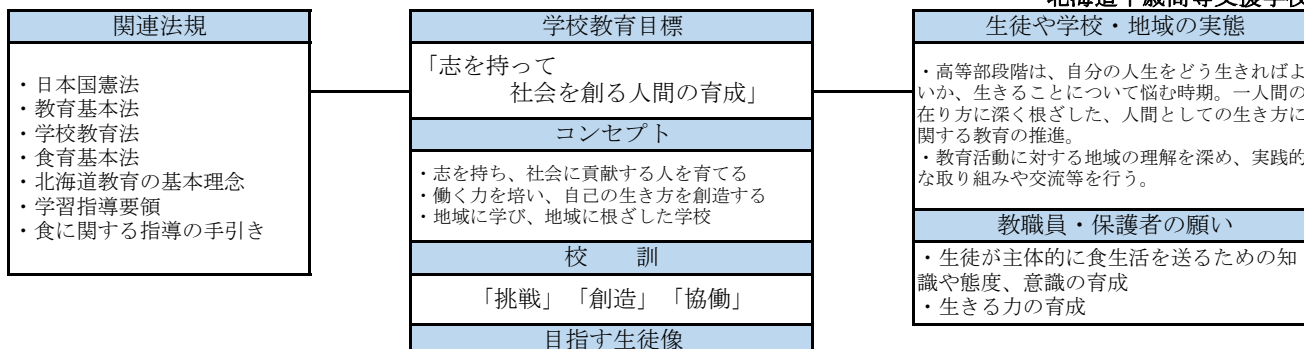


食に関する指導の全体計画

北海道千歳高等支援学校



- 1 志を持ち、社会に貢献する人を育てる**
 ○自分をより良くするため、挑戦する意欲と前向きな気持ちを持つ人
 ○自己を理解し、将来の生活に向けた選択や決定を通して、志を持ち自己実現を目指す人
- 2 働く力を培い、自己の生き方を創造する**
 ○創造的な心と健全な体を持つ人
 ○他者と協働し、感謝の気持ちと謝罪の気持ちを素直に言える人と言われる人
- 3 地域に学び、地域に根ざした学校を創り、意欲的に働く力を育てる**
 ○仲間と協力し、助け合って生活する力
 ○自己を律しながら地域で生活する人

食に関する指導目標

- ・卒業後の生活を健康的に過ごせることを目指し、様々な経験を通して食と身体への関心を高めるとともに、望ましい食習慣を身に付け、より良い食生活を築くための力を養う。
- ①食事の重要性、食事の喜び、楽しさの理解をする。
 - 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取り方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。
 - 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付ける。
 - ④食物を大切にし、食物の生産等にかかわる人々への感謝する心を育む。
 - 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付ける。
 - ⑥各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史を理解し、尊重する心を持つ。

食に関する指導内容

給食指導	・食事のマナーを身に付ける。 ・健康に良く、バランスの良い食事が分かる。 ・清潔や衛生に留意して、準備や食事をする。 ・環境や雰囲気留意して、楽しく会食する。 ・食文化に関心を持ち、食料の生産等について理解する。 ・協力して準備や片付けをする。 ・感謝しながら食事をする。
作業学習	・園芸作業を通して、食品の生産や流通について知る。
社会	・日本各地の特徴（特産品や郷土料理）
理科	・体のつくりや役割 ・病気の予防と対処方法
家庭	・自分の食生活を振り返る ・栄養を考えた食事 ・献立の立て方 ・調理のメリット ・調理操作 ・日常食の調理 ・食事のマナー ・食品の選び方（旬、地産地消） ・食品表示、加工食品
総合的な探究の時間	・健康管理 ・病気やけがの症状と予防
特別活動	<LHR>・学年集会 ・学級係活動 <学校行事>・儀式的行事 ・健康診断 ・宿泊研修 ・見学旅行 ・学校祭 <委員会・生徒会活動>・給食・保健委員会
自立活動	1 健康の保持 2 心理的な安定 3 人間関係の形成 4 環境の把握 5 身体の動き 6 コミュニケーション
特別な教科 道徳	・望ましい生活習慣や心身の健康の増進を図る。 ・自分の役割を自覚し、協力して主体的に責任を果たす。 ・郷土や我が国の伝統と文化を大切にする。

家庭・地域との連携	・学校だより、保健だより、給食だより（献立表）の配付
食物アレルギーの対応方針	・食物アレルギー調査 ・給食献立表確認（対象者） ・学級担任や学年が養護教諭と連携を取り合い、保護者や医療機関と連携を図る。 ・校内研修（職員対象：アレルギーについて、エピペン講習）