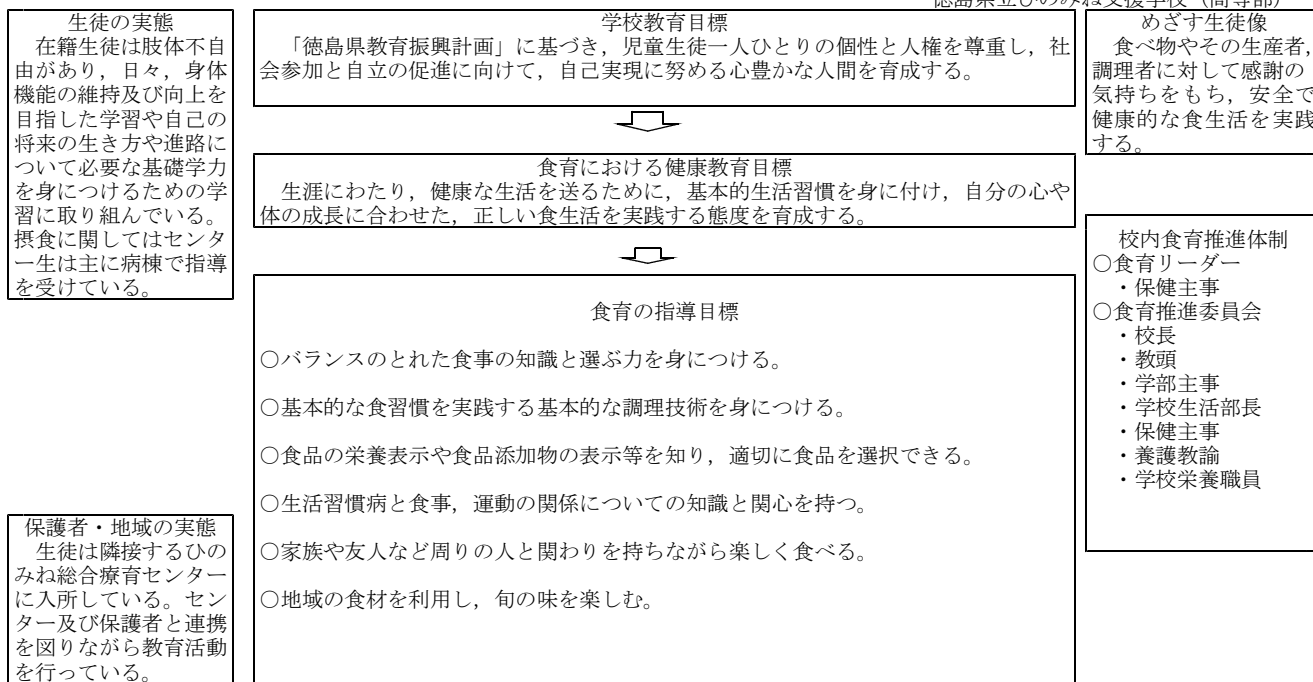


# 特別支援学校食育全体計画（高等部 単一障害学級）

徳島県立ひのみね支援学校（高等部）



<p><b>発達段階に応じた食育の到達目標</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食のみだれによる弊害を知る。</li> <li>・正しい食事のとり方を知り、実践しようとする。</li> <li>・食物に対して感謝の気持ちを持つ。</li> </ul>	<p><b>家庭・地域との連携体制</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食委員会</li> <li>・学校保健委員会</li> <li>・PTA 体育厚生委員会</li> </ul>
---	--

教科別の指導	生物基礎	(生命活動とエネルギー) ・生命活動とエネルギーについて知り、健康の保持に必要な栄養を考えている様々な食品を摂取する習慣を身につける。 ・食中毒や食品添加物について知り、安全に食物を摂取する態度を身につける。			
	産業社会と人間	(農耕作業) 夏野菜の栽培実習 ・栽培課程(種まき、草取り、水やり、収穫等)を理解し、生産する等の目的意識を持って主体的に農作業を行う。 ・農作業用器具(鍬、スコップ、鎌等)の使い方理解し、安全に留意しながら農作業を進める。 ・収穫することの喜びを感じ、食べることから感謝の気持ちを持つ。			
	世界史	(人間と自然環境) ・食糧生産の歴史を通して、現代における食糧事情の地域格差などの現状を知り、自分の生活を振り返る。			
	保健体育	(生活習慣病と日常生活行動) ・食事・運動・休養及び睡眠といった生活習慣が健康と深く関わっていることについて考える。 ・食べることの意義(栄養・コミュニケーション・楽しみ等)について意見を交換し合う。			
	家庭総合	(食生活の自立と調理) ・旬の食材や地場産物を使い、栄養バランスを考えて日常食の調理をする。 ・食品の選択と取り扱い、衛生と安全について正しい知識と判断力を身につける。			
領域別の特別指導	自立活動	(生活自立をめざした取り組み) 調理体験 ・ご飯の炊き方を知る。また、炊く実習を行う。 ・おかず(みそ汁、炒め物)の作り方を学ぶ。また、炒め物を作る。 ・調理器具(まな板、包丁、ガスコンロ、炊飯器)の使い方を学び、実際に調理の仕方を学ぶ。			
	ホームルーム活動	4・5・6月 ・食中毒について知ろう。 ・歯磨きを正しく行おう。 ・手洗いの習慣をつけよう。 ・校外学習 ・交流及び共同学習	7・8・9月 ・暴飲・暴食防止について学ぼう。 ・歯磨きを正しく行おう。 ・交流及び共同学習	10・11・12月 ・食品の安全性について知ろう。 ・歯磨きを正しく行おう。 ・校外学習 ・交流及び共同学習	1・2・3月 ・保存食と生活の知恵を学ぼう。 ・歯磨きを正しく行おう。 ・うがいの習慣をつけよう。 ・校外学習 ・交流及び共同学習
	学校行事	入学式 始業式 健康診断 修学旅行		体育祭 文化祭	校外学習 卒業生を送る会 卒業式
	地場産物の活用等	キャベツ ニンジン びわ ジャガイモ ネギ タケノコ わかめ	キャベツ ピーマン すだち 梨 ブドウ ゴーヤ トマト キュウリ ナス オクラ 枝豆	ダイコン サツマイモ レンコン 小松菜	ほうれんそう みかん ゆず ブロッコリー
給食行事	行事食(こどもの日、七夕、クリスマス、節分、ひなまつりなど)				
PTA 行事					
個別指導	・肥満傾向の生徒への指導 ・安全な飲食指導のための研修や情報収集 ・個々に合わせた食事指導 ・アレルギー調査→個別相談(個別状況についての共通理解) など				
家庭・地域との連携	・食育だより年3回(保護者用)発行・学校保健委員会 ・栄養個別指導(肥満等) ・地元の農家等との連携(地産地消) ・旬の食材の使用				