

### 1 食育に関する安全指導

子どもたちが抱える心身の健康課題に適切に対応し、生涯を通じて健康で安全な生活を送るための基礎を培う。また、「食」が子どもたちの心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼすことを認識し、家庭や地域と連携して食育の推進に取り組む。

### 2. 基本的な留意事項

- (1) 各教科と連携し、生徒が生涯にわたって主体的に健康づくりができるように全体計画、年間計画を作成し、実施する。
- (2) 生徒の心身の健康状態について、保健管理を行い、実情を把握し、家庭や学校医と連絡をとりながら生徒の健康管理を行う。

### 3. 指導計画と運営

- (1) 日々の給食時間を充実した食育の場となるように地場産物を取り入れ、献立内容の充実を図りながら、毎週発行する「ランチタイム」で食に関する話を取り入れながら学校給食を生きた教材として活用する。
- (2) 毎月発行する「給食だより」で家庭や地域に情報を提供し、学校、家庭、地域が連携した（地場産物使用などの）取り組みを行う。

### 4. 指導の重点

- (1) 実際に食物を育てて収穫する体験活動を通して、食物のいのちについて考えたり、感謝することについて考える機会をつくる。
- (2) 家庭科で取り組む調理実習などで、実生活における生活能力を磨くように指導する。
- (3) 食文化を継承する観点をもちながら、郷土食、行事食、地域の農作物について学習するよう教科と連携をとりながら進める。
- (4) 朝ごはんを食べる大切さなど健康に生きる知識を得られるよう、情報を提供し、毎日の生活に実践できるように指導する。

### 5. 給食の時間の留意事項

- (1) 食事前の手洗いを徹底し、食中毒などの予防に心がける。
- (2) 給食の準備、片付け中は十分注意をし、やけどやけがなどをしないように注意をする。食器、食缶が重たい時は二人で運ぶ。

### 6. 総合学習、調理加工実習などでの留意事項

- (1) 鋏、鎌、スコップなどの取り扱いについて十分注意する。
- (2) 包丁の取り扱いについて注意し、ふきん、食器の衛生管理を行う。また、床面の掃除を行い転倒を防止する。