令和７年度参考資料

〇第４次食育推進基本計画（令和３年度～７年度）
農林水産省ウェブサイト（報道発表： 新たな「食育推進基本計画」の公表について）
https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/210331_35.html
一部抜粋（別紙）

〇第４次京都府食育推進計画（令和３年度～７年度）農政課
パンフレット参照

〇学校給食摂取基準の改正（令和３年４月１日施行）文部科学省
（別紙）

〇第２期京都府教育振興プラン（令和３年度～12 年度）
一部抜粋（別紙）

〇学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン《令和元年度改訂》日本学校保健会
https://www.gakkohoken.jp/book/ebook/ebook_R010060/R010060.pdf

〇学校等における食物アレルギー対応の手引き　京都府教育委員会
京都府教育委員会保健体育課ホームページ→健康安全教育→学校給食
040303allergy1.pdf (kyoto-be.ne.jp)

・【2021 年度改訂】学校生活管理指導表（別紙）

○食に関する指導の手引き-第二次改訂版-　文部科学省

https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1292952.htm

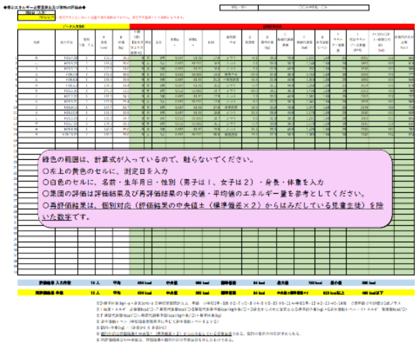
○栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育～チーム学校で取組食育推進の PDCA～　文部科学省

https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1385699.htm

○推定エネルギー必要量算出及び体格の評価表（京都府）

京都府教育委員会保健体育課ホームページ→健康安全教育→学校給食

https://www.kyoto-be.ne.jp/hotai/cms/?p=653

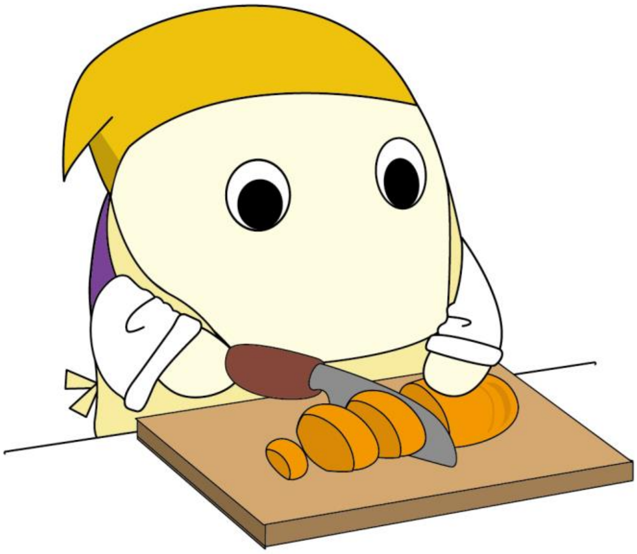


※活用例【京都府】エネルギー必要量算出表（別紙）

概要版

第４次京都府食育推進計画

令和３年度～７年度



つなげる、京都。つづける、食。

「つなげる、京都。つづける、食。」の基本理念のもと、家庭、学校、地域など多様な関係者との連携のもと、各ライフステージに応じた食育の取組を進めるとともに、これまで連綿と続いてきた京都の食文化を継承し、次世代へつなげることを通じて食育への関心が高まる取組を行います。そして、新たな日常のなかで、食を中心につながり、未来へと食育の取組が続く環境を整えます。

令和３年３月
京　都　府

第４次京都府食育推進計画　（令和３年度～７年度）

～　つなげる、京都。　つづける、食。　～

食育とは

○ **食育の定義**
・食育基本法において、「食育とは、生きる上での基本であり、知育・徳育・体育の基礎となるべきものであり、様々な経験を通じて、食に関する知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てるもの」と定義

○ **食育の推進**
・食育は、生涯にわたって、健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことを目指して、国、地方公共団体とともに、地域の関係者が連携・協働し、国民運動として推進
・都道府県及び市町村には、国の計画を基本として食育推進計画を作成する努力義務

○ **食育の効果**
・「心身の健康と豊かな人間形成」、「食事の重要性や楽しさの理解」、「食への感謝の心を育む」、「食の正しい知識、選択する力、調理する力の獲得」、「食文化の保護・継承」等

現状と課題

京都府における食をめぐる現状

○ **京都府及び市町村における食育推進計画の策定状況**
・京都府：国の計画に合わせて5年ごとに策定
　第1次[H19～H22]、第2次[H23～27]、第3次[H28～R2]
・市町村：食育推進計画を作成・実施している市町村（68%）

○ **健康寿命の延伸や生活習慣病予防の観点**から食育の取組が必要
・高齢化率が進展（平均29.1%　※各市町村で大きく異なる）
・平均寿命と健康寿命の差は、男性約10年、女性約13年
・食生活と関わりの深い3大生活習慣病は、全死亡の約5割

○ **朝食を毎日食べる子どもや若い世代**の割合の向上が必要
・朝食を毎日食べる府内小・中学生の割合（小学生：85.3%、中学生：79.7%）
・朝食を欠食する割合（20代、30代：11.9%、全体：8.3%）

○ **主食・主菜・副菜を組み合わせた食事**など食生活の改善が必要
・主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べる割合（20代、30代：54.1%、全体：69.1%）

○ **和食や郷土料理など、伝統的な食文化**が根付いている

○ **新型コロナウイルス感染症対策下での新しい生活様式・新たな日常に対応した**食育の推進が必要
・新型コロナウイルス感染症による影響で、全国的に**家庭内食の機会が増加**
・様々な分野で**ICTツールが急速に普及**

※（ ）内は、いずれも令和元年度の状況

第3次京都府食育推進計画の総括

○ 学校等で体験型食育を実践する「きょうと食いく先生」の授業数増加や、府HPによる映像教材「京都府食の府民大学」による幅広い府民への情報発信など、**食育の取組の裾野が拡大**

○ 一方で、朝食を毎日食べる府内小・中学生の割合は横ばいで推移するなど、**食育に関する知識の更なる浸透を図り、府民一人ひとりの主体的な行動に繋げていくことが必要**

（国）第4次食育推進基本計画（令和3年度～7年度）　重点事項

○ **生涯を通じた心身の健康**を支える食育の推進
○ **持続可能な食**を支える食育の推進
○ **新たな日常やデジタル化**に対応した食育の推進
※ SDGsの考え方を踏まえ、相互に連携して総合的に推進

基本的な方針

○ 家庭や学校、地域など、**多様な主体の連携・協働**による食育の推進

○ 和食や郷土料理など京都の食文化を活用した取組や、SDGsの実現に向けた取組などを通じた、**府民の食育への関心を高める**ための取組の推進

○ オンラインなどICTツールの効果的な活用や家庭内食の機会の増加など、**新しい生活様式・新たな日常に対応した**取組の推進

施策の展開と目標

現状値（R1）➪ 目標値（R7）
◆：新規目標　◇：継続目標

多様な主体による食育の推進

＜家庭における食育の推進＞

○ 生涯を通じた健康寿命延伸につながる食育の取組
○ 関係者連携による若い世代を対象とした、朝食摂取や主食・主菜・副菜のそろった食事の啓発

◆ 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べる府民の割合　69.1% ➪ **80%**
◇ 朝食を毎日食べる府内小学生の割合　85.3% ➪ **95%**
　朝食を毎日食べる府内中学生の割合　79.7% ➪ **90%**

＜学校、保育所、幼稚園等における食育の推進＞

○ 管理栄養士、栄養士、栄養教諭等を中核として関係者が連携した、体系的・継続的な食に関する指導の充実
○ 生きた教材としての給食を活用した食育の推進
○ 就学前の子どもに対する食育の推進

◇ きょうと食いく先生の授業数　373授業/年 ➪ **554授業/年**
◇ 学校給食における地場産物を使用する割合（金額ベース）　20.6% ➪ **30%**

＜地域における食育の推進＞

○ 全ての世代における健全な食生活の実現に向けて、市町村と地域が連携した食環境整備の推進
○ 家庭やライフスタイルの多様化に対応した中食や外食、職場等、食へのアクセスの充実

◆ 食育推進計画を作成・実施している市町村の割合　68% ➪ **100%**
◇ きょうと健康おもてなし食の健康づくり応援店数　788店舗 ➪ **800店舗**

食育の効果的な推進のための取組

＜食育への関心の向上＞

○ 地産地消や食品ロス削減の推進など食材の適切な活用
○ 農林漁業者、料理人等食に関する多様な主体と府民との交流など、和食や郷土料理などの食文化を身近に感じる取組の推進

◆ 京の食文化の語り部のオンライン講座受講者数　0人/年 ➪ **300人/年**
◆ 和食文化人材の育成人数（京都府立大学文学部和食文化学科在籍者数）　36人/年 ➪ **120人/年**

＜新しい生活様式・新たな日常への対応＞

○ WITHコロナ社会を踏まえた、暮らし方の変化に応じた新たな食育の取組の推進
○ ICTを活用した啓発イベントや情報発信等、多様な学びの場の提供

◆ ICTを活用した情報発信数　30回/年 ➪ **300回/年**
◆ ICTを活用して食育宣言を行う府民の数　0人 ➪ 累計**10,000人**

推進体制

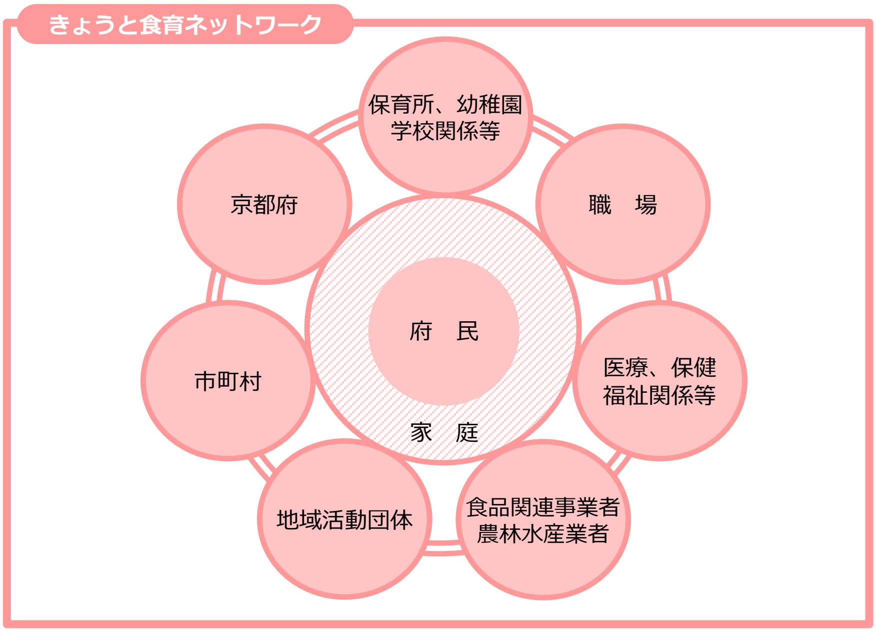
■ **府民運動として推進**

・健全な食生活の実践には、各団体がそれぞれの役割や特性を生かし、連携して取り組むことが重要です。食育に関連する様々な団体が加入している「きょうと食育ネットワーク」やその他食育に関わる団体と連携し、食育を府民運動として推進します。

・住民により近い市町村と連携し、この計画に基づく市町村食育推進計画の作成を進めるとともに、それぞれの役割に基づく取組を推進します。

■ **京都府内における体制**

・京都府の消費者行政の推進を図るための全庁的な組織である京都府くらしの安心・安全推進本部に置かれた食の安心・安全部会において、農林水産部に加え、府民環境部、文化スポーツ部、健康福祉部、商工労働観光部、教育庁指導部など関係部局が連携し、総合的に食育の取組を進めます。



保育所、幼稚園、学校関係等	職　場
・子ども、保護者への食の啓発や情報提供 ・保育や学校教育活動、給食を通じた指導 ・地域に根ざした食育、地域等と連携した体験活動の実施	・職員の健康づくり ・健康診断に基づく食生活指導 ・社員食堂における健康に配慮した食事の提供

医療、保健、福祉関係等	食品関連事業者、農林水産業者
・生活習慣病の発症、重症化予防 ・食と健康の観点からの指導 ・福祉的な配慮や支援、情報提供	・健康に配慮した商品、メニューの提供 ・農林水産物の生産や食品の情報や知識の提供 ・体験や交流の機会の提供

地域活動団体	市町村
・地域における地場産物や食文化、郷土料理、望ましい食生活等、地域に適した食育 ・食を通じた交流、地域の支援	・地域の特性を生かした施策の立案、実施（食育推進計画の作成と実施） ・地域の人材育成や支援、あらゆる機会を通じた食育

京都府	きょうと食育ネットワーク
・食環境の整備 ・各種団体との連携、団体間の活動の調整 ・情報提供、人材育成や支援、あらゆる機会を通じた食育	・食育に取り組む団体がそれぞれの特性を生かし、協働して、府民運動として食育を推進 ・食の啓発や情報発信、食育活動の支援

お問合せ先

担当：京都府農林水産部農政課
住所：〒602-8570　京都市上京区下立売通新町西入薮ノ内町
TEL：075-414-5654　FAX：075-432-6866
ＨＰ：https://www.pref.kyoto.jp/shokuiku/suishin-plan.html

計画の詳細は、こちらをご覧ください ⇨

１　目標一覧

第５章に掲げる施策の実施に当たっては、次の目標を設定して食育の推進に取り組み、施策の達成度合を評価します。

施策体系		項　目 （新：新規、継：継続）		現状値 （R1）	目標値 （R7）	担当課
多様な主体による食育の推進	家庭における食育の推進	1 （新）	主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を１日２回以上ほぼ毎日食べる府民の割合	69.1%	80%	農林水産部 農政課
		2 （継）	朝食を毎日食べる府内小学生の割合（６年生）	85.3%	95%	教育庁 学校教育課
			朝食を毎日食べる府内中学生の割合（３年生）	79.7%	90%	
	学校等における食育の推進	3 （継）	きょうと食いく先生の授業数	373 授業/年	554 授業/年	農林水産部 農政課
		4 （継）	学校給食における地場産物[※1]を使用する割合（金額ベース）	20.6%	30%	教育庁 保健体育課
	地域における食育の推進	5 （新）	食育推進計画を作成・実施している市町村の割合	68%	100%	農林水産部 農政課
		6 （継）	きょうと健康おもてなし食の健康づくり応援店数	788 店舗	800 店舗	健康福祉部 健康対策課
食育の効果的な推進のための取組	食育への関心の向上	7 （新）	京の食文化の語り部のオンライン講座受講者数	０人/年	300 人/年	農林水産部 流通・ブランド戦略課
		8 （新）	和食文化人材の育成人数 （京都府立大学文学部和食文化学科在籍者数）	36 人/年	120 人/年	文化スポーツ部 大学政策課
	新しい生活様式・新たな日常への対応	9 （新）	ICT を活用した情報発信数	30 回/年	300 回/年	部局共通
		10 （新）	ICT を活用して食育宣言を行う府民の数	０人	累計 10,000 人	農林水産部 農政課

【出典】1:農政課「食育・食生活にかかるアンケート調査」、2:文部科学省「全国学力・学習調査」
3,10:農政課調べ、4:文部科学省調査（[※1]地場産物：京都府産の食材）、5:農林水産省調査、
6:健康対策課調べ、7:流通・ブランド戦略課調べ、8:大学政策課調べ、9:担当課集計

2　目標の考え方

それぞれの目標設定の考え方は、次のとおりです。

項　目		目標設定の考え方
1	主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を１日２回以上ほぼ毎日食べる府民の割合	心身の健康増進には、栄養バランスに配慮した食事を習慣的に摂取することが大切で日本型食生活にも繋がります。
2	朝食を毎日食べる府内小学生の割合（６年生）	朝食は、基本的な生活習慣を身につける観点から非常に重要であり、とりわけ、子どもの朝食摂取に向けて、家庭や学校等関係者が連携し取組を推進します。
	朝食を毎日食べる府内中学生の割合（３年生）	
3	きょうと食いく先生の授業数	食の専門家である「きょうと食いく先生」が持つ知識や経験で、学校等での食育活動を支援します。
4	学校給食における地場産物を使用する割合（金額ベース）	学校給食に地場産物（京都府産の食材）を活用することで、地域の自然や食文化等の理解を深め、感謝の心を育むなどの取組を推進します。
5	食育推進計画を作成・実施している市町村の割合	市町村食育推進計画の作成を通じて、様々な食育の取組が連動し、地域の特性を生かした効果的な食育が推進されるよう支援を行います。
6	きょうと健康おもてなし食の健康づくり応援店数	エネルギーやアレルギー表示、野菜や塩分に配慮した食事を提供する「食の健康づくり応援店」を通して、府民の健康的で安全な食環境整備を推進します。
7	京の食文化の語り部の オンライン講座受講者数	府内の農林水産物や食文化に造詣の深い京の食文化の語り部の普及活動を通じて、府内農林水産物の魅力発信や食育活動の活性化を推進します。
8	和食文化人材の育成人数 （京都府立大学文学部和食文化学科在籍者数）	食文化に関わる（担う・支える・楽しむ）人を増やし、その裾野を広げる取組を推進します。
9	ICT を活用した情報発信数	新しい生活様式・新たな日常への対応として、オンラインでの情報発信等、ICT を活用した効果的な取組を推進します。
10	ICT を活用して食育宣言を 行う府民の数	健全な食生活の実践に向けて、具体的な取組目標や取組結果等を宣言するもの。従来の紙媒体等による募集方法から SNS 等を効果的に活用する方法に替えることで、より高い波及効果によって、幅広い府民の自発的な取組を促します。

改正後

別表（第四条関係）

児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

区分	基準値			
	児童（６歳～７歳）の場合	児童（８歳～９歳）の場合	児童（10歳～11歳）の場合	生徒（12歳～14歳）の場合
エネルギー（kcal）	530	650	780	830
たんぱく質（％）	学校給食による摂取エネルギー全体の13～20％			
脂質（％）	学校給食による摂取エネルギー全体の20～30％			
ナトリウム（g）（食塩相当量）	1.5未満	2未満	2未満	2.5未満
カルシウム（mg）	290	350	360	450
マグネシウム（mg）	40	50	70	120
鉄（mg）	2	3	3.5	4.5
ビタミンA（μgRAE）	160	200	240	300
ビタミンB1（mg）	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB2（mg）	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC（mg）	20	25	30	35
食物繊維（g）	4以上	4.5以上	5以上	7以上

（注）1　表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取について配慮すること。

亜鉛…児童（6～7歳）2mg、児童（8～9歳）2mg、
児童（10～11歳）2mg、児童（12～14歳）3mg

2　この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

3　献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。

改正前

別表（第四条関係）

児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

区分	基準値			
	児童（６歳～７歳）の場合	児童（８歳～９歳）の場合	児童（10歳～11歳）の場合	生徒（12歳～14歳）の場合
エネルギー（kcal）	530	650	780	830
たんぱく質（％）	学校給食による摂取エネルギー全体の13～20％			
脂質（％）	学校給食による摂取エネルギー全体の20～30％			
ナトリウム（g）（食塩相当量）	2未満	2未満	2.5未満	2.5未満
カルシウム（mg）	290	350	360	450
マグネシウム（mg）	40	50	70	120
鉄（mg）	2.5	3	4	4
ビタミンA（μgRAE）	170	200	240	300
ビタミンB1（mg）	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB2（mg）	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC（mg）	20	20	25	30
食物繊維（g）	4以上	5以上	5以上	6.5以上

（注）1　表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取について配慮すること。

亜鉛…児童（6～7歳）2mg、児童（8～9歳）2mg、
児童（10～11歳）2mg、児童（12～14歳）3mg

2　この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

3　献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。

【2021年度改訂】　学校生活管理指導表（食物アレルギー用）

【京都府版】

性別

氏名＿＿＿＿＿＿＿＿　＿＿　平成・令和　　年　　月　　日生　　　　　立　　　　　学校　　　年　　　組

＊この生活管理指導表は，学校の生活において特別な配慮や管理が必要となった場合に医師が作成するものです。

病型・治療

A　食物アレルギー病型（食物アレルギーありの場合のみ記載）

1. 即時型 〈アナフィラキシーの既往〉（あり・なし）
2. 口腔アレルギー症候群
3. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー

B　アナフィラキシー病型（アナフィラキシーの既往ありの場合のみ記載）　※直近のアナフィラキシー（　　　　年前）

1. 食物（原因：　　　　　　　　　　　）
2. 食物依存性運動誘発アナフィラキシー
3. その他

C　原因食物・除去根拠　該当する食品の番号に〇をし，かつ≪≫内に除去根拠を記載

	［　］に具体的な食品	除去根拠	食物摂取により経験した症状
1. 鶏卵		≪　　≫	（　　）
2. 牛乳・乳製品		≪　　≫	（　　）
3. 小麦		≪　　≫	（　　）
4. ソバ		≪　　≫	（　　）
5. ピーナッツ		≪　　≫	（　　）
6. 木の実類	［すべて・クルミ・カシュー・アーモンド　］	≪　　≫	（　　）
7. 甲殻類	［すべて・エビ・カニ　］	≪　　≫	（　　）
8. 果物類	［　　］	≪　　≫	（　　）
9. 魚類	［　　］	≪　　≫	（　　）
10. 肉類	［　　］	≪　　≫	（　　）
11. 大豆		≪　　≫	（　　）
12. 種実類	［ゴマ　］	≪　　≫	（　　）
13. 軟体類・貝類	［　　］	≪　　≫	（　　）
14. その他1	［　　］	≪　　≫	（　　）
15. その他2	［　　］	≪　　≫	（　　）

【除去根拠】該当する番号全てを≪≫内に記載

①明らかな症状の既往
②食物経口負荷試験陽性
③ＩｇＥ抗体等検査結果陽性
④未摂取

【食物摂取により経験した症状】該当するもの全てを（　）に記載

a:皮膚・粘膜症状（一部，広範）
b:消化器症状
c:呼吸器症状
d:循環器症状
e:神経症状

D　緊急時に備えた処方薬

1. 内服薬（薬品名：　　　　　　　　）
2. アドレナリン自己注射薬（「エピペン®」）
3. その他（薬品名：　　　　　　　　　　　　　　）

学校生活上の留意点

A　給食

1. 管理不要
2. 管理必要

B　食物・食材を扱う授業・活動

1. 管理不要
2. 管理必要

C　運動（体育・部活動等）

1. 管理不要
2. 管理必要

D　宿泊を伴う校外活動

1. 管理不要
2. 管理必要

E　原因食物を除去する場合，より厳しい除去が必要なもの

＊本欄に〇がついた場合，該当する食品を使用した料理については給食対応が困難となる場合があります。

- 鶏卵：卵殻カルシウム
- 牛乳：乳糖・乳清焼成カルシウム
- 小麦：醤油・酢・味噌
- 大豆：大豆油・醤油・味噌
- ゴマ：ゴマ油
- 魚類：かつおだし・いりこだし・魚醤
- 肉類：エキス

F　その他の配慮・管理事項（自由記述）

【緊急連絡先】

☆保護者

電話：

☆連絡医療機関

医療機関名：

電話：

記載日
　　年　　月　　日

医師名　　　　　　印

医療機関名

本診断書の内容については，年度ごとに再評価が必要です。
（次回提出予定日　：　　　年　　　月）

〇学校における日常の取組及び緊急時の対応に活用するため，本票に記載された内容を学校の全教職員及び関係機関等で共有することに同意します。

保護者署名＿＿＿＿＿＿＿＿

◆推定エネルギー必要量算出及び体格の評価表◆

学校・学年	〇〇小中学校・〇年

測定日（入力）
2024/4/25

←測定日を入力しないと児童生徒の年齢はでません。測定日を基準とした年齢になります。

	データ入力箇所					自動計算結果															
	名前	生年月日	性別 1.男　2.女	A 身長 （cm）	B 体重 （kg）	年齢 （歳） 【生年月日より年齢算出】	男女	区分	係数a a	係数b b	BMI	※肥満 やせ	C 肥満度	D 標準体重 （kg）	E 基礎代謝基準値	F 基礎代謝量 （kal）	G 身体活動レベル	H エネルギー蓄積量	I 推定エネルギー必要量 （EER）	I×33％EER （→度数分布表） （kal）	※個別対応が必要 （kal）
1	あ	H26.4.28	1	133.5	30.3	9	男	9男	0.687	61.39	17.0	ふつう	-0.1	30.3	40.8	1,237	1.60	25	2005	662	662
2	い	H26.5.23	2	133.4	30.0	9	女	9女	0.652	56.992	16.9	ふつう	0.1	30.0	38.3	1,148	1.60	30	1867	616	616
3	う	H26.5.15	1	122.6	24.0	9	男	9男	0.687	61.39	16.0	ふつう	5.1	22.8	40.8	932	1.60	25	1516	500	500
4	え	H26.7.9	2	145.6	30.0	9	女	9女	0.652	56.992	14.2	軽度やせ	-20.9	37.9	38.3	1,453	1.60	30	2355	777	777
5	お	H26.8.8	1	125.6	33.5	9	男	9男	0.687	61.39	21.2	中等度肥満	34.6	24.9	40.8	1,016	1.60	25	1650	545	545
6	か	H26.6.3	1	134.6	29.4	9	男	9男	0.687	61.39	16.2	ふつう	-5.4	31.1	40.8	1,268	1.60	25	2054	678	678
7	き	H26.5.31	2	145.8	31.2	9	女	9女	0.652	56.992	14.7	ふつう	-18.0	38.1	38.3	1,458	1.60	30	2363	780	780
8	く	H27.2.22	1	137.9	34.1	9	男	9男	0.687	61.39	17.9	ふつう	2.3	33.3	40.8	1,361	1.60	25	2202	727	727
9	け	H26.5.21	2	129.1	29.4	9	女	9女	0.652	56.992	17.6	ふつう	8.2	27.2	38.3	1,041	1.60	30	1696	560	560
10	こ	H26.9.11	1	137.4	52.7	9	男	9男	0.687	61.39	27.9	高度肥満	59.7	33.0	40.8	1,347	1.60	25	2179	719	719
11	さ	H26.12.9	1	131.4	32.5	9	男	9男	0.687	61.39	18.8	ふつう	12.5	28.9	40.8	1,178	1.60	25	1910	630	630
12	し	H26.5.25	2	136.3	34.7	9	女	9女	0.652	56.992	18.7	ふつう	8.9	31.9	38.3	1,221	1.60	30	1983	655	655
13	す	H26.7.22	2	134.6	29.1	9	女	9女	0.652	56.992	16.1	ふつう	-5.4	30.8	38.3	1,178	1.60	30	1915	632	632
14	せ	H26.8.30	1	140.3	39.0	9	男	9男	0.687	61.39	19.8	ふつう	11.4	35.0	40.8	1,428	1.60	25	2310	762	762
15	そ	H26.10.21	2	130.2	35.0	9	女	9女	0.652	56.992	20.6	軽度肥満	25.5	27.9	38.3	1,069	1.60	30	1740	574	574
16																					
17																					
18																					
19																					
20																					
21																					
22																					
23																					
24																					
25																					
26																					
27																					
28																					
29																					
30																					
31																					
32																					
33																					
34																					
35																					
36																					
37																					
38																					
39																					
40																					

緑色の範囲は、計算式が入っているので、触らないでください。

〇左上の黄色のセルに、測定日を入力

〇白色のセルに、名前・生年月日・性別（男子はｌ、女子は２）・身長・体重を入力

〇集団の評価は評価結果及び再評価結果の中央値・平均値のエネルギー量を参考としてください。

〇再評価結果は、個別対応（評価結果の中央値±（標準偏差×２）からはみだしている児童生徒）を除いた数字です。

評価結果 入力件数	**15 人**	**平均**	**654 kcal**	**中央値**	**655 kcal**	**標準偏差**	**84 kcal**	**最大値**	**780 kcal**	**最小値**	**500 kcal**
再評価結果 件数	**15 人**	**平均**	**654 kcal**	**中央値**	**655 kcal**	**標準偏差**	**84 kcal**	**中央値±標準偏差×2**	**823 kcal以上**		**486 kcal以下**

※D 標準体重(kg)=a×身長(cm)-b ※学校保健統計方式　年齢：小学校1年=6歳 小2=7 小3=8 小4=9 小5=10 小6=11 中学校1年=12 中2=13 中3=14歳　で満年齢での評価は1歳プラス

※Ｉ推定エネルギー必要量kcal/日=F 基礎代謝量kcal/日(E基礎代謝基準値kcal/kg体重/日×D身長から求めた目安となる標準的体重(kg)×G身体活動レベル＋Hエネルギー蓄積量kcal/日)

※ F 基礎代謝量(kcal/日)=基礎代謝基準値(kcal/kg体重/日)×基準体重(kg)

※ 身体活動レベル（学校給食摂取基準に準じて身体活動レベルⅡとする）

※ BMI=体重(kg) ÷｛身長(m) X 身長(m)｝

※ 個別対応は評価結果の中央値±（標準偏差×２）からはみ出している児童生徒である。個別の指示や対応が求められる。

※ 再評価結果はの中央値は、評価結果の個別対応の児童生徒を外したものである。

食に関する指導の全体計画①（小学校例）

〇〇立〇〇小学校

【児童の実態】
・朝ごはんを毎日食べる児童　〇%
・好き嫌いがある児童　〇%
・肥満傾向の児童　〇%
・給食残食率　〇%
【保護者・地域の実態】
・朝ごはんを毎日食べる　〇%
・野菜摂取量　〇g　（〇〇）調査

学校教育目標

【第4次食育推進基本計画】
・朝食を欠食する子　0%
・栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民50%以上
【第4次京都府食育推進計画】
・朝食を毎日食べる小学生95%
【教育委員会指導指針】

食育の視点

◇食事の重要性
◇心身の健康
◇食品を選択する能力
◇感謝の心
◇社会性
◇食文化

食に関する指導の目標

（知識・技能）
〇〇を理解し、〇〇を身に付けている。
（思考力・判断力・表現力等）
●●について考え、●●ができる。
（学びに向かう力・人間性等）
□□を実現したり、□□しようとしたりする態度を身に付けている。

幼稚園・保育所 幼保連携型認定こども園
幼稚園・保育所・幼保連携型認定こども園のねらいや連携に関する方針等を記述する

各学年の食に関する指導の目標

1、2年	3、4年	5、6年
〇〇がわかる。 ●●できる。 □□ができる。	〇〇が分かり、〇〇しようとする。 ●●できる。 □□ができる。	〇〇を理解し、〇〇できる。 ●●し、●●できる。 □□して、□□ができる。

中学校
中学校の目標や連携に関する方針等を記述する

食育推進組織（〇〇委員会）
委員長：校長（副委員長：副校長・教頭）
委　員：栄養教諭、主幹教諭、教務主任、保健主事、養護教諭、学年主任、給食（食育）主任、体育主任、学級担任

食に関する指導
- 教科等における食に関する指導：関連する教科等において食に関する指導の視点を位置付けて指導
  社会、理科、生活、家庭、体育、道徳、総合的な学習の時間、特別活動　等
- 給食の時間における食に関する指導：　食に関する指導：献立を通して学習、教科等で学習したことを確認
  給食指導：準備から片付けまでの一連の指導の中で習得
- 個別的な相談指導：肥満・やせ傾向、食物アレルギー・疾患、偏食、スポーツ、〇〇

地場産物の活用
物資選定委員会：年〇回、構成委員（〇〇、〇〇）、活動内容（年間生産調整及び流通の確認、農場訪問（体験）計画）
地場産物等の校内放送や指導カードを使用した給食時の指導の充実、教科等の学習や体験活動と関連を図る、〇〇

家庭・地域との連携
積極的な情報発信、関係者評価の実施、地域ネットワーク（人材バンク）等の活用
学校だより、食育（給食）だより、保健だより、学校給食試食会、家庭教育学級、学校保健委員会、講演会、料理教室
自治体広報誌、ホームページ、公民館活動、食生活推進委員・生産者団体・地域食育推進委員会、学校運営協議会、地域学校協働本部、〇〇

食育推進の評価
活動指標：食に関する指導、学校給食の管理、連携・調整　※できているかを段階別評価【4段階】→学校の実情に応じて行うか否かを検討
成果指標：児童の実態、保護者・地域の実態　※目標数値を%で記載　※段階別評価【4段階】については学校の実情に応じて実施
※段階別評価　1：できた　2：おおむねできた　3：あまりできなかった　4：できなかった

食に関する指導の全体計画②（小学校）例

【　　】は学年

教科等		4月	5月	6月	7月	8〜9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
学校行事等		入学式	運動会	クリーン作戦	集団宿泊合宿		就学時健康診断	避難訓練				卒業式
推進体制	進行管理		委員会		委員会		委員会		委員会		委員会	
推進体制	計画策定	計画策定							評価実施	評価結果の分析	計画案作成	
教科・道徳等　総合的な学習の時間	社会	県の様子【4】 世界の中の日本、日本の地形と気候【5】	私たちの生活を支える飲料水【4】 高地に住む人々の暮らし【5】	地域にみられる販売の仕事【3】 ごみのしょりと再利用【4】 寒い土地の暮らし【5】 日本の食糧生産の特色【5】 狩猟・採集や農耕の生活、古墳、大和政権【6】	我が国の農家における食料生産【5】	地域にみられる生産の仕事（農家）【3】 我が国の水産業における食料生産【5】				市の様子の移り変わり【3】 長く続いた戦争と人々のくらし【6】	日本とつながりの深い国々【6】	
	理科		動物のからだのつくりと運動【4】 植物の発芽と成長【5】 動物のからだのはたらき【6】	どれくらい育ったかな【3】 暑くなると【4】 花から実へ【5】 植物のからだのはたらき【6】	生き物のくらしと環境【6】	実がたくさんできたよ【3】			水溶液の性質とはたらき【6】	物のあたたまりかた【4】		
	生活	がっこうだいすき【1】	たねをまこう【1】 やさいをそだてよう【2】	→	→	秋のくらし　さつまいもをしゅうかくしよう【2】						
	家庭		おいしい楽しい調理の力【5】	朝食から健康な１日の生活を【6】			食べて元気！ごはんとみそ汁【5】	まかせてね今日の食事【6】				
	体育			毎日の生活と健康【3】				育ちゆく体とわたし【4】		病気の予防【6】		
	他教科等	たけのこぐん【2国】	茶つみ【3音】	ゆうすげむらの小さな旅館【3国】	おおきなかぶ【1国】 海のいのち【6国】		サラダで元気【1国】 言葉の由来に関心をもとう【6国】	くらしの中の和と洋【4国】 和の文化を受けつぐ【5国】	プロフェッショナルたち【6国】	おばあちゃんに聞いたよ【2国】	みらいへのつばさ（備蓄計画）【6算】	うれしいひなまつり【1音】
	道徳	自校の道徳科の指導計画に照らし、関連する内容項目を明記すること。										
	総合的な学習の時間		地元の伝統野菜をPRしよう【6】 →	→	→	→	→	→	→	→	→	
特別活動	学級活動（＊食育教材活用）	給食がはじまるよ＊【1】	元気のもと朝ごはん＊【2】 生活リズムを調べてみよう＊【3】 食べ物の栄養＊【5】	よくかんで食べよう【4】 朝食の大切さを知ろう【6】	夏休みの健康な生活について考えよう【6】	弁当の日のメニューを考えよう【5，6】	食べ物はどこから＊【5】	食事をおいしくするまほうの言葉＊【1】 おやつの食べ方を考えてみよう＊【2】 マナーのもつ意味＊【3】 元気な体に必要な食事＊【4】		食べ物のひみつ【1】 食べ物の「旬」＊【2】 小児生活習慣病予防健診事後指導【4】	しっかり食べよう3度の食事【3】	
	児童会活動	残菜調べ、片付け点検確認・呼びかけ → 目標に対する取組等（5月：身支度チェック、12月：リクエスト献立募集・集計） 掲示（5月：手洗い、11月：おやつに含まれる砂糖、2月：大豆の変身）	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→
	児童会活動			給食委員会発表「よく噛むことの大切さ」				生産者との交流給食会		学校給食週間の取組		
	学校行事	お花見給食、健康診断		全校集会		遠足		交流給食会		給食感謝の会		
	給食の時間　給食指導	仲良く食べよう 給食のきまりを覚えよう 楽しい給食時間にしよう		楽しく食べよう 食事の環境について考えよう		食べ物を大切にしよう 感謝して食べよう				給食の反省をしよう １年間の給食を振り返ろう		
	給食の時間　食に関する指導	給食を知ろう 食べ物の働きを知ろう 季節の食べ物について知ろう				食べ物の名前を知ろう 食べ物の三つの働きを知ろう 食生活について考えよう				食べ物に関心をもとう 食生活を見直そう 食べ物と健康について知ろう		
学校給食の関連事項	月目標	給食の準備をきちんとしよう	きれいなエプロンを身につけよう	よくかんで食べよう	楽しく食事をしよう	正しく配膳をしよう	後片付けをきちんとしよう	食事のあいさつをきちんとしよう	きれいに手を洗おう	給食について考えよう	食事マナーを考えて食事をしよう	1年間の給食をふりかえろう
	食文化の伝承	お花見献立	端午の節句		七夕献立	お月見献立	和食献立	地場産物活用献立	冬至の献立	正月料理	節分献立	和食献立
	行事食	入学進級祝献立お花見献立		カミカミ献立		祖父母招待献立、すいとん汁			クリスマス献立	給食週間行事献立	リクエスト献立	卒業祝献立（選択献立）
	その他		野菜ソテー	卵料理			みそ汁（わが家のみそ汁）	伝統的な保存食（乾物）を使用した料理			韓国料理、アメリカ料理	
	旬の食材	なばな、春キャベツ、たけのこ、新たまねぎ、きよみ	アスパラガス、グリーンピース、そらまめ、新たまねぎ、いちご	アスパラガス、じゃがいも、にら、いちご、びわ、アンデスメロン、さくらんぼ	おくら、なす、かぼちゃ、ピーマン、レタス、ミニトマト、すいか、プラム	さんま、さといも、ミニトマト、とうもろこし、かぼちゃ、えだまめ、きのこ、なす、ぶどう、なし	さんま、さけ、きのこ、さつまいも、くり、かき、りんご、ぶどう	新米、さんま、さけ、さば、さつまいも、はくさい、ブロッコリー、ほうれんそう、ごぼう、りんご	のり、ごぼう、だいこん、ブロッコリー、ほうれんそう、みかん	かぶ、ねぎ、ブロッコリー、ほうれんそう、キウイフルーツ、ぽんかん	しゅんぎく、ブロッコリー、ほうれんそう、みかん、いよかん、キウイフルーツ	ブロッコリー、ほうれんそう、いよかん、きよみ
	地場産物	じゃがいも 地場産物等の校内放送や指導カードを使用した給食時の指導充実。教科等の学習や体験活動と関連を図る。 推進委員会（農場訪問（体験）の計画等）	こまつな、チンゲンサイ、じゃがいも	こまつな、チンゲンサイ、なす、ミニトマト		こまつな、チンゲンサイ、たまねぎ、じゃがいも 推進委員会	こまつな、チンゲンサイ、たまねぎ、じゃがいも、りんご	たまねぎ、じゃがいも、りんご	推進委員会	たまねぎ、じゃがいも 推進委員会（年間生産調整		
個別的な相談指導			すこやか教室		すこやか教室（面談）			すこやか教室 管理指導表提出		個別面談		個人カルテ作成
家庭・地域との連携		積極的な情報発信（自治体広報誌、ホームページ）、関係者評価の実施、公民館活動、地域ネットワーク（人材バンク）等の活用										
		学校だより、食育（給食）だより、保健だよりの発行 ・朝食の大切さ ・ 運動と栄養 ・ 食中毒予防 ・ 夏休みの食生活 ・ 食事の量				・地元の野菜の特色 ・ 地場産物のよさ ・ 日本型食生活のよさ				・運動と栄養 ・ バランスのとれた食生活 ・ 心の栄養		
			学校公開日	学校給食試食会	公民館親子料理教室	家庭教育学級		学校保健委員会、講演会				

食に関する指導の全体計画①（中学校例）

〇〇立〇〇中学校

【生徒の実態】
・朝ごはんを毎日食べる生徒　〇%
・好き嫌いがある生徒　〇%
・肥満傾向の生徒　〇%
・給食残食率　〇%
【保護者・地域の実態】
・朝ごはんを毎日食べる　〇%
・野菜摂取量　〇g　（〇〇）調査

学校教育目標

【第4次食育推進基本計画】
・朝食を欠食する子　0%
・栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民 50%以上
【第4次京都府食育推進計画】
・朝食を毎日食べる中学生90%
【教育委員会指導指針】

食育の視点

◇食事の重要性
◇心身の健康
◇食品を選択する能力
◇感謝の心
◇社会性
◇食文化

食に関する指導の目標

（知識・技能）
〇〇を理解し、〇〇を身に付けている。
（思考力・判断力・表現力等）
●●について考え、●●ができる。
（学びに向かう力・人間性等）
□□を実現したり、□□しようとしたりする態度を身に付けている。

幼稚園・保育所
幼保連携型認定こども園 → 小学校 →

幼稚園・保育所・幼保連携型認定こども園、小学校の目標や連携に関する方針等を記述する

各学年の食に関する指導の目標

1年	2年	3年
〇〇を理解し、〇〇できる。 ●●し、●●できる。 □□して、□□ができる。	〇〇を理解し、〇〇できる。 ●●し、●●できる。 □□して、□□ができる。	〇〇を理解し、〇〇できる。 ●●し、●●できる。 □□して、□□ができる。

食育推進組織（〇〇委員会）

委員長：校長（副委員長：副校長・教頭）
委　員：栄養教諭、主幹教諭、教務主任、保健主事、養護教諭、学年主任、給食（食育）主任、体育主任、学級担任

※必要に応じて、保護者代表、学校医・学校歯科医・学校薬剤師の参加

食に関する指導

教科等における食に関する指導：関連する教科等において食に関する指導の視点を位置付けて指導
社会、理科、技術・家庭、保健体育、道徳、総合的な学習の時間、特別活動　等
給食の時間における食に関する指導：　食に関する指導：献立を通して学習、教科等で学習したことを確認
給食指導：準備から片付けまでの一連の指導の中で習得
個別的な相談指導：肥満・やせ傾向、食物アレルギー・疾患、偏食、スポーツ、〇〇

地場産物の活用

物資選定委員会：年〇回、構成委員（〇〇、〇〇）、活動内容（年間生産調整及び流通の確認、農場訪問（体験）計画）
地場産物等の校内放送や指導カードを使用した給食時の指導の充実、教科等の学習や体験活動と関連を図る、〇〇

家庭・地域との連携

積極的な情報発信、関係者評価の実施、地域ネットワーク（人材バンク）等の活用
学校だより、食育（給食）だより、保健だより、学校給食試食会、家庭教育学級、学校保健委員会、講演会、料理教室
自治体広報誌、ホームページ、公民館活動、食生活推進委員・生産者団体・地域食育推進委員会、学校運営協議会、地域学校協働本部、〇〇

食育推進の評価

活動指標：食に関する指導、学校給食の管理、連携・調整※できているかを段階別評価【4段階】→学校の実情に応じて行うか否かを検討
成果指標：児童の実態、保護者・地域の実態　※目標数値を%で記載　※段階別評価【4段階】については学校の実情に応じて実施
※段階別評価　1：できた　2：おおむねできた　3：あまりできなかった　4：できなかった

食に関する指導の全体計画②（中学校）例
【　 】は学年

教科等		4月	5月	6月	7月	8～9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
学校行事等		入学式	運動会	クリーン作戦	集団宿泊合宿			避難訓練				卒業式
推進体制	進行管理		委員会		委員会		委員会		委員会		委員会	
推進体制	計画策定	計画策定							評価実施	評価結果の分析	計画案作成	
教科・道徳 総合的な学習の時間	社会	世界各地の人々の生活と環境【1】 大航海時代の幕開け【2】 都市から広がる大衆文化【3】	世界各地で生まれる文明【1】 東アジアの貿易と南蛮人【2】 日本の気候と特色【2】	世界の食文化とその変化【1】 各地を結ぶ陸の道・海の道【2】 大きく変化した私たちの生活【3】	稲作による生活の変化【1】 日本の農業とその変化【2】 私たちの生活と文化【3】	世界の諸地域（アジア）【1】 日本の諸地域（九州・南西諸島）【2】	律令国家でのくらし【1】 日本の諸地域（中国・四国）【2】	世界の諸地域（ヨーロッパ、アフリカ）【1】 日本の諸地域（近畿）【2】 私たちのくらしと経済【3】	世界の諸地域（南北アメリカ）【1】 日本の諸地域（中部）【2】	世界の諸地域（オセアニア）【1】 日本の諸地域（関東）【2】	世界の様々な地域の調査【1】 日本の諸地域（東北）【2】 地域によって異なる食文化【2】	日本の諸地域（北海道）【2】
教科・道徳 総合的な学習の時間	理科	花のつくりとはたらき【1】 物質の成り立ち【2】 生物の成長とふえ方【3】	水や栄養分を運ぶしくみ【1】	栄養分をつくるしくみ【1】 生命を維持する働き【2】	植物のなかま分け【1】 遺伝の規則性と遺伝子【3】	動物のなかま【2】		水溶液の性質【1】 酸・アルカリと塩【3】	多様なエネルギーとその移り変わり【3】	自然界のつり合い【3】	自然が人間におよぼす影響【3】	
教科・道徳 総合的な学習の時間	技術・家庭	食生活と栄養【2】		献立作りと食品の選択【2】			調理と食文化【2】	生物育成（技）【2】				
教科・道徳 総合的な学習の時間	保健体育		食生活と健康【3】	体の発育・発達【1】 水の利用と確保【2】			生活習慣病とその予防【3】		健康な生活と病気の予防【3】			
教科・道徳 総合的な学習の時間	他教科	花曇りの向こう【1国】 握手【3国】 A History of Vegetables【3英】	ダイコンは大きな根【1国】	言葉を集めよう【1国】		学校の文化祭【1英】 盆土産【2国】	幻の魚は生きていた【1国】 自然物のデザイン【1美】 帰れソレントへ【3音】	故郷【3国】	新聞の社説を比較して読もう【3国】	組曲「展覧会の絵」から【2音】		
教科・道徳 総合的な学習の時間	道徳	自校の道徳科の指導計画に照らし、関連する内容項目を明記すること。										
教科・道徳 総合的な学習の時間	総合的な学習の時間				働く人から学ぼう【2】 →							
特別活動	学級活動 （＊食育教材活用）			健康な歯や骨を作ろう【1】		弁当の日のメニューを考えよう【1，2，3】						
特別活動	生徒会活動	残菜調べ、片付け点検確認・呼びかけ → 目標に対する取組等（5月：身支度チェック、12月：リクエスト献立募集・集計） 掲示（5月：手洗い、11月：おやつに含まれる砂糖、2月：大豆の変身）										
特別活動	生徒会活動			給食委員会発表「よく噛むことの大切さ」				生産者との交流給食会		学校給食週間の取組		
特別活動	学校行事	お花見給食、健康診断		試食会、学校保健委員会、全校集会		遠足	遠足	交流給食会		給食感謝の会		
特別活動 給食の時間	給食指導	給食時間の過ごし方 ・準備、後片付けの仕方・協力体制 ・当番の身支度・手洗いの励行				準備・後片付けの協力の仕方 ・給食当番と当番以外の効率的な動き				正しい食事マナー ・はし、食器の持ち方　・会話の内容 ・食事のあいさつ		
特別活動 給食の時間	食に関する指導	朝食の大切さを見直そう 伝統的食文化（行事食・節句料理・郷土料理）・朝食・生活リズム 夏の食事（夏野菜・水分補給・夏バテ予防）				日本食を見直し良さを知ろう（郷土の産物・郷土への関心） 食事のあいさつ、ノロウイルス バランスのよい食事（3食のバランス、寒さに負けない食事（風邪予防・冬至とかぼちゃ））				楽しい給食時間の過ごし方を考えよう（1年間の振り返り） 学校給食週間（歴史・伝統食と世界の料理） 生活習慣病予防		
学校給食の関連事項	月目標	給食の準備をきちんとしよう	きれいなエプロンを身につけよう	よくかんで食べよう	楽しく食事をしよう	正しく配膳をしよう	後片付けをきちんとしよう	食事のあいさつをきちんとしよう	きれいに手を洗おう	給食について考えよう	食事マナーを考えて食事をしよう	1年間の給食をふりかえろう
学校給食の関連事項	食文化の伝承	お花見献立	端午の節句		七夕献立	お月見献立	和食献立	地場産物活用献立	冬至の献立	正月料理	節分献立	桃の節句献立
学校給食の関連事項	行事食	入学進級祝献立お花見献立		カミカミ献立		祖父母招待献立、すいとん汁			クリスマス献立	給食週間行事献立	リクエスト献立	卒業祝献立（選択献立）
学校給食の関連事項	その他		南蛮料理			世界（日本）の料理 →	さけ料理、煮、焼、蒸（魚・肉・野菜）料理					
学校給食の関連事項	旬の食材	なばな、春キャベツ、たけのこ、新たまねぎ、きよみ	アスパラガス、グリーンピース、そらまめ、新たまねぎ、いちご	アスパラガス、じゃがいも、にら、いちご、びわ、アンデスメロン、さくらんぼ	おくら、なす、かぼちゃ、ピーマン、レタス、ミニトマト、すいか、プラム	さんま、さといも、ミニトマト、とうもろこし、かぼちゃ、えだまめ、きのこ、なす、ぶどう、なし	さんま、さけ、きのこ、さつまいも、くり、かき、りんご、ぶどう	新米、さんま、さけ、さば、さつまいも、はくさい、ブロッコリー、ほうれんそう、ごぼう、りんご	のり、ごぼう、だいこん、ブロッコリー、ほうれんそう、みかん	かぶ、ねぎ、ブロッコリー、ほうれんそう、キウイフルーツ、ぽんかん	しゅんぎく、ブロッコリー、ほうれんそう、みかん、いよかん、キウイフルーツ	ブロッコリー、ほうれんそう、いよかん、きよみ
学校給食の関連事項	地場産物	じゃがいも 地場産物等の校内放送や指導カードを使用した給食時の指導充実。教科等の学習や体験活動と関連を図る。 推進委員会（農場訪問（体験）の計画等）	こまつな、チンゲンサイ、じゃがいも	こまつな、チンゲンサイ、なす、ミニトマト		こまつな、チンゲンサイ、たまねぎ、じゃがいも 推進委員会	こまつな、チンゲンサイ、たまねぎ、じゃがいも、りんご	たまねぎ、じゃがいも、りんご	推進委員会	たまねぎ、じゃがいも 推進委員会（年間生産調整等）		
個別的な相談指導					個別相談指導（面談）			管理指導表提出		個別面談		個人カルテ作成
家庭・地域との連携		積極的な情報発信（自治体広報誌、ホームページ）、関係者評価の実施、公民館活動、地域ネットワーク（人材バンク）等の活用										
家庭・地域との連携		学校だより、食育（給食）だより、保健だよりの発行 ・朝食の大切さ ・ 運動と栄養 ・ 食中毒予防 ・ 夏休みの食生活 ・ 食事の量				・地元の野菜の特色 ・ 地場産物のよさ ・ 日本型食生活のよさ				・運動と栄養 ・ バランスのとれた食生活 ・ 心の栄養		
家庭・地域との連携			学校公開日	学校給食試食会	公民館親子料理教室	家庭教育学級		学校保健委員会、講演会				