

## 2 教科等と関連させて指導を行う際の留意点

- (1) 各教科等の学習内容は、様々な点で食と関連しています。学年ごとに各教科等の食に関連する指導内容や教材・題材等を抽出し、把握します。
- (2) それぞれの教科等での学習において、他の教科等での食に関連する指導内容を意識します。それらを相互に関連付けたカリキュラムを編成し、教科横断的に指導します。
- (3) 授業を行う際には、各教科等の目標やねらいを達成する観点から、食に関連する領域や内容を取り扱います。各教科等の特性により、食に関する指導との関連の程度等は異なります。
- (4) 教科等の学習がなぜ食に関する指導とつながるのか、食に関する指導の目標との関連を「食育の視点」として押さえ、指導の意図を明確にします。
- (5) 学校給食を「生きた教材」として活用します。教科等で学んだことを給食で振り返ったり確かめたりするなど、教科等の学習と給食時間とのつながりをもたせることで、食に関する指導の効果を高めます。
- (6) 食に関する興味や関心を高める実践的で楽しい学習を心がけ、実生活に役立てられるようにすることを意識します。

## 3 学級担任と栄養教諭等が連携して指導する際の留意点

- (1) 教科等の学習は学級担任や教科担任が中心となって進めますが、栄養教諭等が授業に参画し、専門性を生かした指導を行うことで、教育効果を高められるようにします。
- (2) 指導にあたっては、授業に関わる者が共に指導計画や学習指導案を作成する等、事前の話し合いや準備をしっかりと行います。具体的には、本時の食に関する指導の目標は何か、栄養教諭等は、どの場面でどのように指導を行うのか、そのための資料や教材をどう準備しておくのか、授業の時間配分をどうするか等の共通理解を図り、役割分担を明確にしておきます。
- (3) 学級担任と栄養教諭等が協力して子どもたちに関わり、指導するだけでなく、指導の過程や成果を共に振り返り、評価できるようにします。
- (4) 子どもたちの食生活における実態や学校給食の現状や課題等、情報を共有し合います。子どもたちに付けたい力は何かを共通認識し、食に関する指導を充実させます。
- (5) 栄養教諭等は、教科等の学習内容や時期を把握して、年間の献立計画に反映させる等の工夫をし、指導効果を高めます。