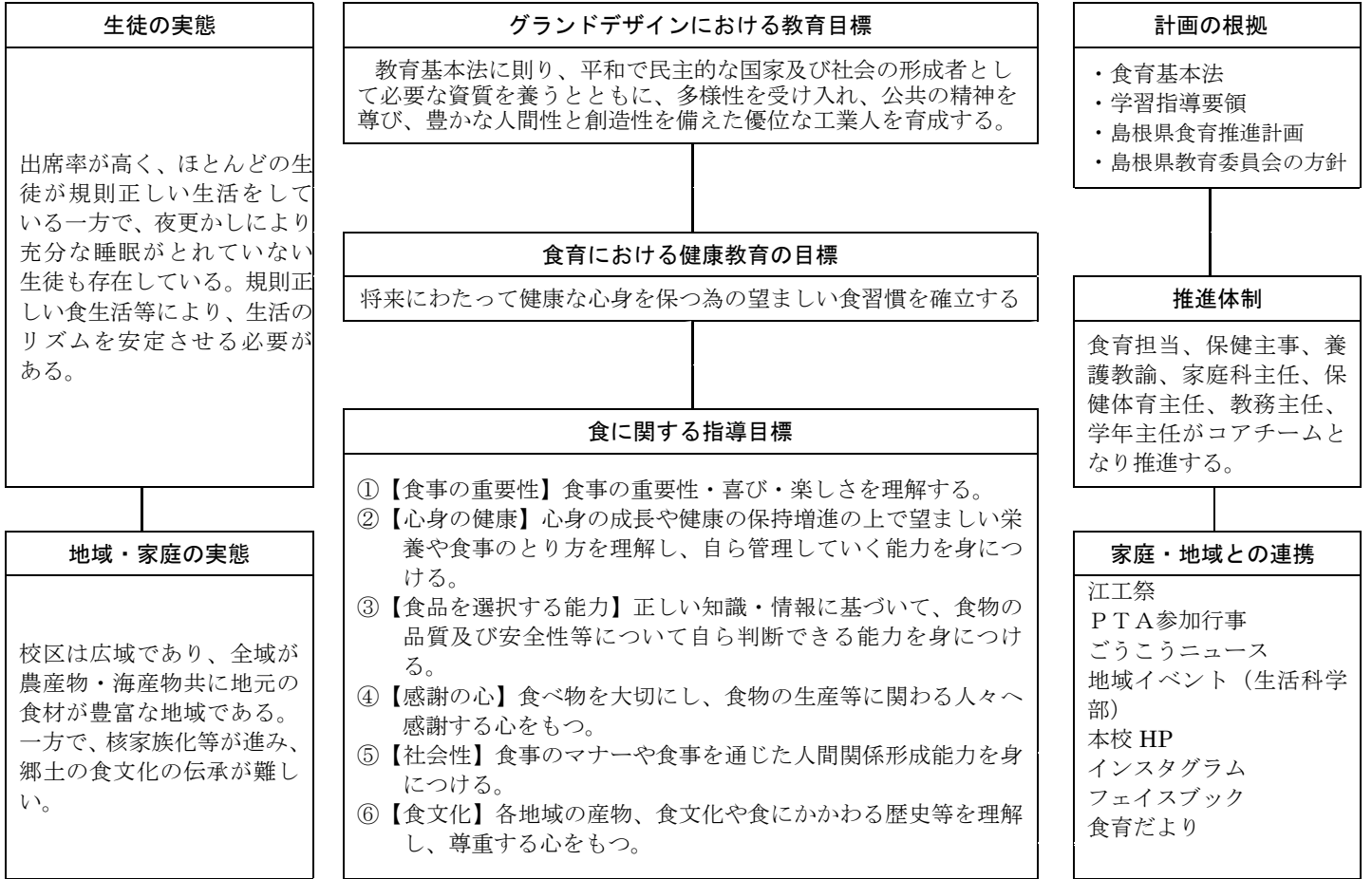


# 令和5年度 食に関する指導の全体計画

島根県立江津工業高等学校



発達段階に応じた食に関する指導の重点	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・食事にふさわしい話題を選びながら和やかな雰囲気の中で食事を楽しもうとする習慣を培う。</li> <li>・行事食や郷土料理に触れ、食の持つ文化的・歴史的な側面について考えることができる。</li> <li>・食品に含まれている栄養素や働きを理解し、品質の良否を見分け、適切な選択ができる。</li> <li>・世界の食糧事情を理解するとともに、環境問題や国際社会に関心を持つことができる。</li> <li>・望ましい食習慣を理解するとともに自分の食生活の課題をみつけ、自立に向けて自ら健康を保持しようとする態度を養う。</li> </ul>	

教科・科目で関連する学習内容	国語総合・現代文A・現代の国語	教材の中で取りあげられた食文化に触れる
	公共、現代社会 歴史総合	食糧問題、食料自給率 茶と砂糖、日本人の食生活（洋食の普及、「茶の間」「ちゃぶ台」を囲む家族像の形成、戦時中の食料不足）
	数学Ⅰ・数学Ⅱ	1日の塩分摂取量について（食塩水の濃度計算）
	物理基礎	放射線の利用と安全性
	英語コミュニケーションⅠ 英語会話	「Breakfast around the World」
	保健体育	食事と健康、食品の安全性、食品衛生にかかわる対策
	家庭総合	生涯の健康を見通した食生活をつくる（食生活の成り立ち・栄養と食品・安全で環境に配慮した食生活・食文化・食事計画・調理技術）、子どもの食生活、食のマネジメント
	建築コース専門科目	住宅の計画（食事室と台所）
	電気コース専門科目 機械コース・ロボット制御 コース専門科目	照明と食事室の効果、調理家電 鍋・釜など金属の調理道具について、身体に含まれる金属元素
特別活動	ホームルーム活動	食事と基本的な生活習慣、体作りについて指導
	生徒会活動	「食」の模擬店（江工祭）：地元の食材活用
	学校行事	「食」の模擬店（江工祭）：地元の食材活用、衛生指導、マナー指導