

各科目、特別活動（HR、生徒会、学校行事）各部活動、その他の活動（保健だよりなどの各通信、防災Jrなど何でも）、家庭との連携、職員研修など食に関する指導と思われる取組

食育の視点

【食事の重要性】

食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。

【心身の健康】

心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。

【食品を選択する能力】

正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。

【感謝の心】

食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。

【社会性】

食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。

【食文化】

令和5年度 食育の取組み 全体まとめ

分類番号分類

	活動区分（科目、部活など	取組み名や単元名	内容	実施月	対象等	食育の視点 (6つから選択)	教材・連携・協力等
1 授業	英語コミュニケーションⅡ	カレーの旅路	授業でカレーを題材にしたリーディングを扱った。世界のカレーと日本のカレーの違いを比較し、輸入されたカレーが日本流にアレンジされた過程を学んだ。また日本流のカレーが今や世界で人気となっていることを知った。	5 月	2 年生	食文化	
1 授業	2 年選択科目「英文講読」	Unit 4	貧しいアフリカの国々で冷蔵庫も電気もない状況の下で、どのように食品を保存し、食べ物を無駄にしないようするかという話のなかで、冷蔵庫に代わる、壺を使った原始的な食品保存庫が紹介されている。それに関連し、食品ロス"food waste" に関する別の新聞記事を宿題として読ませた。 食品ロスを減らす努力として公共の場でキャンペーンを行ったり、法律で企業に働きかけたりしているが、その方向が間違っているのではないかという話である。筆者は「賞味期限切れ」が「食べられない」ことではないのに、フードロスにつながり、地球温暖化の一因となっていることに触れ、一人一人がそのような既成の意識を捨てるべきだと述べている。食べ物がロスになるかどうかはきわめて主観的なものであり、ミルクやぶどう果汁からヨーグルトやチーズ、ワインが生まれたように、本来動物が持つ能力を最大限動員し、食材を見て、匂って、触って、感知し、今日の前にある食材をその状態に応じて工夫して食べることが大切だと述べている。そこから思わぬ新しい食品や料理が生まれるのも時間の問題かもしれないというのが締め括りの言葉である	6 月	2 年「英文講読」選択者	食品を選択する能力	The Washington Post
1 授業	2年 英文講読	Unit 4	授業で、世界の貧しい国々で食べ物をどのように保存するかというReading教材を扱った。アフリカでは、高価な冷蔵庫を使わずに 2 つの丸い土でできた容器と湿った砂を使って冷却装置を作っている例もあるということを学んだ。	6 月	2 年「英文講読」選択者	食品を選択する能力	英文講読教材
1 授業	3 年標準英語	Lesson 4	授業で、フードマイル及びフードマイレージについてのReading教材を扱った。その概念や計算方法について学び、食料自給率についても考察しながら輸送の際の二酸化炭素の排出量を減らし環境への影響を緩和するにはどう行動していくべきかということ学んだ。	6 月	3 年「標準英語」選択者	食品を選択する能力	標準英語教材
1 授業	英語CⅡ	The Ongoing Voyages of Curry	今では世界中で食べられているカレーライスであるが、インドのカレーがどのように広がり、それぞれの場所で好みや風土に合うようにどのようにアレンジされていったのかについての英文を読む。	5 月	2 年次全員	食文化 食事の重要性	Heartening II (桐原書店)
1 授業	英語コミュニケーションⅠ	カレーが世界を旅する	授業でカレーがインドから世界へ広がった経緯、日本人がそれに手を加えて日本独特のカレー食品を開発した歴史などを興味深い視点で学んだ。	6 月	1 年生	食文化	
1 授業	保育声楽（音楽）	子どものための歌をつくってみよう	「たべもの」「栄養」をテーマに七五調の詩を書かせ、これまでの学習「音楽理論」を基にメロディと伴奏の楽譜を創作する。将来、保育の場で使用できる教材として冊子にまとめる。	11 月	3 年選択者	心身の健康・食事の重要性	
1 授業	保育声楽（音楽）	はらぺこあおむし（舞台表現）	「はらぺこあおむし」を題材に、歌い踊る舞台を通して、食べることの大切さを聴衆に働きかける舞台発表を行った。生徒が主体的にステージングから振り付け、歌唱と朗読のバランスを考え、舞台を組み立てた。 「はらぺこあおむし」は、エリック・カール著の絵本を題材にシンガーソングライターの新沢としひこ氏が作曲した既成曲。	1 月	3 年選択者	食事の重要性	
1 授業	フードデザイン	健康と食生活	GW課題などで日々の食事や健康観察を行い現状を理解し各自の課題を見出す。食生活は心身の健康につながることを理解する。生活のなかで意識して自ら食品を選択できる力を目指す。	4 月～1 月	2 ・3 年選択者	食事の重要性・心身の健康・食品を選択する能力	
1 授業	フードデザイン	献立と調理・食育推進活動	夏季休暇課題では、授業で学んだ知識や技術を活用して地産地消を意識したオリジナルのお弁当をつくり応募する。総合学科発表会などで成果物の展示をすることで食育の推進を目指す。	4 月～1 月	2 ・3 年選択者	食品を選択する能力・食文化	兵庫県お弁当コンテスト
1 授業	フードデザイン	栄養と食品・調理	栄養や食品に関する知識を授業を通して蓄えていくとともに、調理技術の向上を目指し、切り方テストなども実習に取り入れる。実習においては、目的やねらいを確認させ要点を伝える。実習の記録をまとめることで振り返りや実習の内容を各自で深めていくことができる。	4 月～1 月	2 ・3 年選択者	心身の健康・食品を選択する能力・感謝の心	
1 授業	子どもの発達と保育（家庭科）	赤ちゃん先生の授業	地域のママと赤ちゃんに来校していただき、生徒たちと交流する。ママ自身のキャリアや結婚、妊娠、出産、子育てについての様々な経験を話していただきながら、生徒たちは各自それぞれにうけとめながら、準備力を養い自分の人生を考える契機となる。妊娠や子育てにおける食生活の重要性にもふれて、高校生のころから食に対する意識を高める目的とする。	9 月	3 年選択者	食事の重要性・感謝の心・心身の健康	NPO法人ママの働き方応援隊
1 授業	子どもの発達と保育（家庭科）	野菜・さつまいもの栽培～育つ・育てるを体験する～	校内の中庭の花壇で畑を作り、野菜やさつまいもを育てながら、その様子を日々観察する。また、土づくりの大切さ、害虫や雑草などを取り除くなど、環境を整えることも「育てる」ことにおいて大切な要素になることも理解する。さらに、収穫の喜びを体験し、その食材を使って離乳食や幼児食を調理していただくき、レポート（振り返り）にまとめる。	5 月～11 月	3 年選択者	感謝の心・心身の健康	teamsを使用
1 授業	子ども文化（家庭科）	食育かるた	「たべもの」「食事のマナー」をテーマに七五調の言葉を考え読み札をつくる。それに適するイラストを考え、子どもらが喜ぶような取り札をつくる。	1 月	3 年選択者18 名	食事の重要性 社会性 心身の健康	
1 授業	古典B	古典作品に登場する食物について	古典作品に登場する食品・食物について、想定される画像と共に紹介していきたい。	未定	3 年	食文化	教科書・便覧
1 授業	国語科・古典	折に触れて	年中行事において、食にかかわるものがあれば説明する。 例 七草がゆ、土用の丑、重陽の節句、五十日の祝い、百日の祝いなど	折々	2 年古典探究選択（222 名）	食文化	

1 授業	総合的な探究の時間	家庭・生活ゼミ	スポーツと食事、乳幼児の発達と食事等食にかかわる研究テーマで課題研究と行う生徒の活動に対して指導する。	年間と通じて	2 年	心身の健康	
1 授業	古典探究	昔の人の旅ごはん	『伊勢物語』の「東下り」という章段において、「乾飯（かれない）」の記載がある。そこから、まずは「乾飯」が何かを国語便覧で調べ、次に、現代の私たちの生活で「乾飯」によく似たフリーズドライされたご飯はどのような商品になっているかを調べる。ここから、食の連続性と日本の食文化を体感する取り組みを行っている。	9 月ごろ	2 年次古典探究選択者（222 名）	食文化	教科書・国語便覧・カレーメシ、スープリゾット等の市販食品
1 授業	国語の授業全て	季節のたべもの（折に触れて）	正月、節分、桃の節句、端午の節句、七夕の節句、重陽の節句とある、日本で今も伝わっている行事を折に触れて紹介し、その時に食べている（その時にしか食べない）ものの由来や、その信じられている効能を説明している。特に重陽の節句の「菊花の上に置く露」から、雅やかさや風流を感じるようにしている。	9 月9 日	2 年次	食文化、社会性	教科書・国語便覧・タブレット端末（植物の画像）
1 授業	言語文化	児のそら寝	古文の文章の中に「ぼたもち」が出てくるが、生徒にどんなものかわかるか尋ねても半分以上の生徒が「わからない」と答えたため、「ぼたもち」と「おはぎ」についての話をしたり、平安時代に食べられてきた甘味の話をしたりして、食文化の歴史について学んだ。	5 月	1 年次全員	食文化	
1 授業	現代文B（国語科）	谷崎潤一郎『陰翳礼讃』	近代化とともにすっかり西洋化してしまった日本の生活様式であるが、食生活についても例外ではない。部屋の隅々まで明るくしたりビングで食事をするのが一般的な日本の家庭の風景だろう。しかし、かつての日本では陰翳を認め、それを利用する文化が存在していた。本作品を読むことで、ほのかな明りの下であるからこそ本当の美しさが発揮される器や、味に深みが添わる料理について思いを馳せ、実際に家庭で試み、古き良き日本の文化に親しむ。	1 月～2 月	2 年次（当時）選択者	食文化	現代文B教科書
1 授業	授業（地理歴史科／歴史総合）	チョコレートと歴史と私たち	チョコレートを題材にして、1 年間の学習の中身を概観する。チョコレートが明治時代に日本に入ってから、その価格や販売方法、売り上げ額は変化している。さまざまな資料を読み解きながら、近代化・大衆化・グローバル化の影響を読み取り、その意義を感じさせる。	4 月	1 年全員	各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。	
1 授業	地理 B	・世界の衣食住の地域的差異 ・日本の衣食住	・世界各地域の衣食住について系統的に学ぶ。衣食住には気候や土壌の影響が大きく作用していることを知る。 ・日本の衣食住について知る。特に日本の食文化について、第二次世界大戦後の変化（食の欧米化）について学ぶ。	6 月	3 年理系	食文化・感謝の心	
1 授業	日本史B	・幕藩社会の構造～身分と社会～ ・経済の発展～農業生産の進展～	・「衣食にみる身分の差」を通して、江戸時代の身分差を知る。 ・農業全般の概要を知り、農業中心の国家であることを知ると同時に、商品作物の栽培と流通で、農民の生活が成り立っていたことを学ぶ。	5 月	3 年文系	食文化・感謝の心	
1 授業	地歴公民科（映像で学ぶ歴史）	江戸時代の武士の食事	江戸期の武士の食事を階層別に紹介した。上級の旗本・中級の旗本、一般の御家人の3 パターンの武士の食卓に並んだ食事メニューを提示し、現代と比べて質素な内容を確認した。	5 月～6 月	3 年選択者	食文化	
1 授業	世界史テーマ研究	餓死というワードから、食べないことは体に害ということを伝えた。そのあとに効率よく痩せるためには、どのようなダイエットが望ましいのか伝えた。	人間がエネルギーを消費する運動を行った場合、その順番は糖質から脂質である。糖質を消費するためには、有酸素運動の場合15分から30分程度の運動が必要である。つまり、ダイエット目的のランニングを30分したことによって得られる脂肪燃焼の効果は極僅かであることになる。そこで、ランニング前に軽い無酸素運動（筋力トレーニング）を入れた場合はどうなるかということ、有酸素運動より効率よく糖質を消費することができ、そのあとのランニングで脂質を最大限に消費することができる。	6 月	3 年選択者	心身の健康	
1 授業	授業（地理歴史科／歴史総合）	チョコレートと歴史と私たち	チョコレートが日本に伝来して以降、どのような目的でチョコレートは食され、どのように社会に浸透していったか、図やグラフ、年代ごとの宣伝ポスターなどから読み取りを行った。また、現在のカカオ栽培が抱える児童労働の問題についても考え、チョコレートを通じて歴史総合という科目の1 年間の学習の中身を概観した。	4 月	1 年全員	【食文化】 各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。	
1 授業	授業（産業社会と人間）	クロスカリキュラム（家庭科と地歴公民科）	昔の日本人がどのような食事をとっていたかについて学んだ。とくに、戦国時代に兵士が食べていたとされる兵糧丸を実際に作って食べたり、出汁の有無によってどのような味の変化があるのかなどの実験を行い、現在の食事との味の差や時代ごとの味覚や食に求められる役割の違いについて学んだ。	10 月	1 年生の選択者	【食文化】 各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。	
1 授業	家庭基礎	食生活をつくる	小単元・人の一生と食事 ・将来を考えた食事 ・食生活の変化 ・栄養と食品 ・食生活をデザインする 目標「食生活の自立へむけて行動できるようになる」を掲げ、自らの食生活をふり返り、近代の日本の食生活の変化と現状を学び、栄養や健康について理解し、目的に合わせた食事や献立を立てることができるようになる。	5 月～6 月	1 年全員	食事の重要性・心身の健康	
1 授業	家庭基礎	食生活の自立に向けて「おうちの食事」で実践に挑戦	【夏季課題】「食べる側」からスモールステップで「献立考案に一部参加」「1 品調理」「おうちの食事を手掛ける側(献立作成)」へと力をつける。 ステップ 1 いつもの食事のうち1 品を担当(調理)する。主食、主菜、副菜、デザートどれかを基本に沿って調理する経験を3 食行う。献立について考える経験をしたうえで、ステップ 2 「おうちの食事」1 日分の献立作成をあなたが担当する。食の自立として目指すところは、食品を選択する力をつけることである。	7, 8 月	1 年全員	食事の重要性・食品を選択する能力・感謝する心	
1 授業	食文化	日本の食文化（歴史的背景から）	特別非常勤として、料理研究家の坂本佳奈先生にお越しいただき、日本の食文化を教わる。食文化における文化的・歴史的側面、地域の気候風土と食材および調理の工夫について学びを深め、和食文化の継承の視点で和食の基本を調理実習から学ぶ。	5 月	3 年選択者	食文化 食品を選択する力 食事の重要性	

1 授業	食文化	食文化の創造と伝承 行事食 世界遺産になった和食	食文化は温故知新の営みによって作り出されている。日本の食に対する思いにも焦点をあて、季節折々の伝統行事などの際にいただく料理、特別な行事の時の華やいだ食事のことを学ぶ。また、旬や食材の活かし方や季節の風物詩など、世界遺産の申請や決定の背景にある『自然を尊ぶ』という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」を理解する。	6 月	3年選択者	食文化 感謝の心 食品を選択する力 社会性	
1 授業	食文化	食文化の理解 食材編	食生活の地域性の理解や食材の調理特性について学ぶ。理論を理解したうえで、実験実習を行い調理特性の確認をする。 今年度は、中庭でさつま芋の栽培を行う。水まき・観察は当番制に、チームスを活用して情報を共有する。	4月、9月～10月	3年選択者	食文化 食品を選択する力 食事の重要性	さつま芋栽培
1 授業	食文化	「お弁当」は世界に誇れる日本の食文化	持ち運ぶ食事は世界中に存在するが、美味しさだけでなく、見た目の美しさ、栄養バランス、利便性、機能性まで兼ね備えるほどに進化した日本のお弁当の基本を学ぶ。バランス、衛生面、詰め方など細かく学んだうえで、兵庫県お弁当コンテストに応募するオリジナルのお弁当を考える。授業内で兵庫県の農林水産物や地産地消、旬、郷土料理、盛り付け、写真の演出など事前学習を行った後、夏季課題としてお弁当作りをする。成果物の展示をすることで食育の推進を目指す。	6～8月	3年選択者	食事の重要性 食品を選択する力 感謝の心 食文化	兵庫県お弁当コンテスト 過去生徒 最優秀賞2名
1 授業	食文化	贈答の作法と日本文化／贈りものの好適品を考える	古い文献から日本文化「贈答の作法」を学び、贈りものに込められた「思い」や心得を理解しました。そのうえで、地元のパン屋さんに協力していただき、贈りものの好適品の商品開発をする。	10月	3年選択者	食文化 感謝の心 社会性	
1 授業	食文化	食材の調理特性を生かした調理(季節の味わい)	収穫したさつま芋の調理、季節の食材を生かした無添加の調理を学ぶ。食品ロスの対応と食料自給率の理解。	12月1月	4年選択者	食品を選択する力 感謝の心 社会性	
1 授業	看護とケア	高齢者の心身の理解 適切な栄養摂取と食事の介助	食事の重要性は栄養源や水分を補給することであるが、高齢者にとっての食事の意義はそれだけにとどまらない。口から食べる楽しみは、空腹を満たす以上に生きている充実感を高めるし、食事を通して他者とのかかわりやコミュニケーションに繋がる。	11月	23年選択者	心身の健康・食事の重要性	
1 授業	ファッション造形基礎	和服の着付け、着こなしと所作（食事のマナー）	地元の着物サークルの方にお越しいただき、生徒たちが自らが縫いあげた浴衣の着付けを教わりながら、自分で着る。 また、着物の種類や着付けについても現物をお持ちいただき教わる。 教わったお礼に、茶話会の中で、着物の着こなしや所作など食に関わる作法を学ぶ。	1月	2年選択者	社会性	大切な思い出を彩る重要な要素にもなっている
1 授業	3年総探究 クロスカリキュラム探究	クロスカリキュラム（家庭科と世界史） 「カレーは文化！」～世界と日本の「食」の融合と創造～	世界中で好まれるカレーに焦点を当ててそのルーツや歴史を紐解く。また、日本で独自に進化するカレーについて探究することは、文化の融合と創造を体感できる生の教材となる。	9～12月	3年選択者	食品を選択する能力・食文化	
1 授業	1年産社 クロスカリキュラム探究	クロスカリキュラム（英語と家庭科）	カレーの旅 異文化の融合	10～1月	1年選択者40名	食品を選択する能力・食文化	
1 授業	授業（産業社会と人間）	クロスカリキュラム（家庭科と地歴公民科）	日本食の、特に発酵について学び、自分たちが口にしている食品の多くに発酵食品や発酵の技術が用いられていることを学んだ。また、講師の先生を招き、酵素ジュースの作り方や、ロウフードの利点などを学んだ。	10～11月	1年生の選択者	【食文化】 各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。	
1 授業	情報Ⅰ	第1章 情報社会と私たち 第3節 情報技術が築く新しい社会 2 情報社会と課題解決	IoT技術を用いた冷蔵庫の例 スマホで冷蔵庫の中身を確認でき、必要な食品だけを買えることから、IoTの技術を用いて、食品ロスを防ぐことができる。	4 月	1年生240名	食品を選択する能力 感謝の心	教科書
1 授業	IT実践	タイピング	日本情報処理検定 日本語ワープロ検定・文章入力スピード認定、全国商業高等学校ビジネス文書検定のタイピング練習の内容について、食品を取り扱う内容が多く採用されている。時折、タイピングしている内容について触れ、日本の伝統的な食品や近年注目されている食材についてなど、内容を考える機会を作っている。	通年	2年生3名 3年生11名	食品を選択する能力 食文化	検定テキスト
1 授業	情報の表現と管理	タイピング	情報デザインの一つの形として、新聞コラムをタイピングに活用している。内容に食品・食文化を取り扱っているものも少なくない。時折、タイピングしている内容について触れ、日本の伝統的な食品や近年注目されている食材についてなど、内容を考える機会を作っている。	通年	2年生3人 3年生4人	食品を選択する能力 食文化	新聞コラム （天声人語他）
1 授業	芸術（書道） 創作の書	書で食の大切さを伝えよう	私たちの命や健康をさせる食の大切さや、食料の生産にかかわる人への感謝の心などの食育をテーマとした言葉を書道で表現しました。伝えたい言葉のイメージに合う書体、書風を活かして創作し、半切1/3サイズのパネル作品に仕上げました。	12月	3年次創作の書選択者	食事の重要性 心身の健康 食品を選択する力 社会性 感謝の心	半切用紙 パネル 和紙 裏打用紙
1 授業	数学Ⅰ、数学Ⅱ	不等式、関数	不等式や関数などを扱う際、〇〇指数の話や濃度の話に絡めて数学で計算することがあることを伝える。	未定	全学年	心身の健康・食品を選択する能力	教科書・問題集
1 授業	クロスカリキュラム	ヨガと薬膳で心とからだを元気に！	体の仕組み（解剖学）を理解しながら自分に合ったポーズやヨガ哲学を学ぶ。心と体は連動していることに気づくとともに、心身の健康は食事と関わり合うことも理解する。さらに、自分の体質を知って食養生を行う「薬膳」を生活にとりいれることで心身共に元気に、気分よく過ごせる「生活習慣」を身につける方法を理解する。	9月～12月	3年選択者	心身の健康・感謝の心・食品を選択する能力	ヨガ・薬膳講師
1 授業	産業社会と人間	・クロスカリキュラム探究「生活を科学しよう！私たちの衣と食」	食べ物を扱う実験での衛生管理、及び安全性について	10, 11月	・1年選択者40名	食品を選択する能力	

1 授業	産業社会と人間	クロスカリキュラム探究	食品を題材とした実験の計画を立て、実験を行った。内容をポスターにまとめて発表した。実験の例) 葉物野菜の細胞を、加熱調理する前後で顕微鏡観察して、変化を観察する。生のレンコンと煮たレンコンをヨウ素液で染色し、デンプン粒を顕微鏡で観察する。白身魚と赤身魚の組織をそれぞれ顕微鏡観察する。果物に酵母を作用させて、変化を観察する。	10月	1年生 当該ゼミを希望した生徒	【食品を選択する能力】	
1 授業	クロスカリキュラム(1年)	生活を科学しよう！私たちの衣と食	何気なく口にしている食品について科学的に考え、理科で学ぶ実験や観察の手法を使って調べる。	11月	1年選択者40名	心身の健康 食品を選択する能力	
1 授業	クロスカリキュラム(3年)	広告表示ウォッチャーズ	食品の表示を正しく読みとってその特徴を知り、さらに似かよった食品を比較してそれぞれの長所をプレゼンテーションする。	9～10月	3年選択者12名	食事の重要性 食品を選択する能力	
1 授業	美術(美術1)	食品サンプル制作	クラスごとに飲食店の食事系統を決め(和食・イタリアン・養殖・ファミリーレストランなど) そのお店で提供される食事の食品サンプルを制作し、写真に撮って最終的にメニュー表を作成した。	2022・1月～2月	1年生美術選択生徒	食文化	樹脂粘土、絵の具、ニス等 メニュー表はCG
1 授業	美術(ビジュアルデザイン)	チルド・カップの容器のデザインと商品の広告デザイン	実際にあるメーカーの飲料容器(チルド・カップ)のデザインの再考と、その商品の広告デザインを制作。 実際にある「味」(例: ストロベリーカスタードラテなど)を実際に自分で味わい、イメージをチルド・カップのラッピングデザインに反映させ、その商品の消費者購買意欲を盛り上げる広告デザインとキャッチコピーを考える。味覚・嗅覚・視覚に届くデザインを考える。	2023・4月～5月	3年ビジュアルデザイン選択生徒	食文化	CG作品、ポスターはグラフィック作品(ポスターカラーやアクリルガッシュ)
1 授業	保健	食事と健康	食事の重要性、不適切な食事と健康、バランスの良い食事、生活リズムと健康に良い食事等について学ぶ。	昨年6月	1年	食事の重要性・食品を選択する能力	保健教科書・図説
1 授業	保健	食品の安全性・食品衛生	食品の安全性・課題、食品衛生について学ぶ。	1月	2年	食品を選択する能力	保健教科書・図説
1 授業	保健	食品の安全性 食品衛生にかかわる活動	①わが国の食料自給率について ・私たちの食生活は多くの輸入食品に支えられていることを意識させる ②食品衛生管理の重要性について ・食品が生産されて私たちの手に渡るまでのあらゆる段階において、食品の衛生管理に対する適切な対策をとることの大切さについて理解させる ③食品の安全性の課題について(食中毒・食物アレルギー・輸入食品) ・食品の安全性をめぐる課題としてさまざまなものがあることをおさえる ④行政や製造・加工者による衛生管理について ・行政の役割 食品安全基本法や食品衛生法のもとづき、様々な活動が展開されていることについて理解させる ・製造、加工段階の衛生管理 食品の製造・加工段階を担う企業では、HACCP方式という食品衛生管理の方法が導入されてきていることを理解させる ⑤行政や製造・加工者と消費者の責任と役割について ・「食品の安全性」を確保するためには生産・製造・加工・保存・流通の各段階で徹底した衛生管理が必要であり、同時に検査結果などの情報の正確で迅速な公開が必要であることも認識させる	1月	2年次全員	食品を選択する能力 感謝の心	
1 授業	保健体育	現代社会と健康	健康の成り立ちにかかわる要因から生活習慣病の予防や、日本の死因第1位であるがんの原因も含め、正しい食生活とは何かを考える。過食の問題や各栄養素の摂取基準を知り、そこから発生する健康問題を学習する。また、バランスの良い食事と生活リズムの関係や食事を楽しむことの重要性を確認する。BMIの計算をすることにより個人の肥満度を知り自分自身の食生活を見直し、やせの問題を含め特に骨粗しょう症や将来の健康問題を考えさせる。	1学期	1年生	食事の重要性、心身の健康、感謝の心、社会性	教科書
1 授業	保健体育	健康を支える環境づくり	食品の安全性を学習し、食中毒や食品添加物、輸入食品の安全性、食物アレルギーなど身近な問題と、食品の安全性の確保から、法律に基づく行政の役割を学習する。健康食品の広告や、栄養素や食品のブームについても考え正しい知識を身に着ける。	2学期	2年生	食品を選択する能力	教科書
1 授業	保健	生活習慣病の予防と回復	生活習慣病の原因の一つとなる不適切な食事・飲酒などについて理解させる	6月	1年生	食事の重要性 心身の健康	教科書 図説
1 授業	保健	食事と健康	生活習慣病の原因の一つとなる不適切な食事・飲酒などについて ダイエットによる健康影響について 骨粗しょう症について サプリメント利用の仕方など	6月	1年生	食事の重要性 心身の健康 食品を選択できる能力 社会性	教科書 図説
1 授業	保健	飲酒と健康	アルコール摂取による健康影響について 飲酒運転が及ぼす社会的影響について	9月	1年生	食事の重要性 心身の健康 食品を選択できる能力 社会性	教科書 図説
1 授業	生物基礎	第1章 生物の特徴 第2節 エネルギーと代謝	1日の消費エネルギーを算出し、必要なエネルギー量を知る。食事として取り込まれた有機物は体内で分解され、グルコースとして小腸で吸収される。消化酵素として、唾液中に含まれるアミラーゼがある。	5月	2年理系生物 2年生物L	食事の重要性・心身の健康	生物基礎【数研出版】
1 授業	生物基礎	第2章 遺伝子とそのはたらき 第3節 遺伝情報の発現	タンパク質は多数のアミノ酸が鎖状につながってできた分子であり、そのアミノ酸配列はDNAの塩基配列によって決まっている。私たちは肉や卵、魚や大豆など様々な食物を食べてタンパク質を得ているが、食物として取り込まれたタンパク質は体内でアミノ酸に分解され、ヒトのアミノ酸配列に並べ替えられてタンパク質となり、からだの一部となっている。	5月	2年理系生物 2年生物L	食事の重要性・心身の健康	生物基礎【数研出版】
1 授業	生物基礎	第3章 ヒトの体内環境の維持 第2節 体内環境の維持のしくみ	血液中のグルコース濃度は一定に保たれており、食事などによってグルコースを摂取すると、血液濃度は一時的に上昇するが、時間が経つともとの濃度に戻る。このしくみにはホルモンが関係するが、血糖濃度が慢性的に高い状態が続くと糖尿病と診断される。	6月	2年理系生物 2年生物L	食事の重要性・心身の健康	生物基礎【数研出版】
1 授業	生物基礎	第4章 生物の多様性と生態系 第3節 生態系と生物の多様性	生態系を構成する生物どうしの捕食、被食の関係は一連の鎖のようにつながっており、これを食物連鎖という。食物連鎖は直線状ではなく複雑な網状になっており、それらの関係の全体を食物網という。生態系は多様な生物の複雑な関係で成り立っており、そのバランスが崩れると生態系自体も壊れてしまう可能性がある。	9月	2年理系生物 2年生物L	感謝の心	生物基礎【数研出版】

1 授業	生物基礎	・植物細胞からDNAを抽出して見てみよう	食べ物を扱う実験での衛生管理、及び安全性について	6月	・R4年度2-3	食品を選択する能力	
1 授業	化学	天然高分子	グルコース、スクロース、フルクトース、デンプンを味見する。甘味の強さと分子構造の関係について、化学で学んだ内容をもとに考える。	10月	3年理系	【食品を選択する能力】	
1 授業	生物基礎	呼吸	食べたご飯（有機物）がどのように体の中をめぐり、体の中や各細胞でどのように使われるのかを学ぶ。図を書いたり、発表するなどして知識を整理する。	5月	2年生	食事の重要性・心身の健康	
1 授業	生物基礎	光合成	植物において、どのような工程を経てご飯（有機物）がで作られるのかを学ぶ。実際に、植物の細胞を見て観察したり、発表することで、知識の定着をめざす。	6月	2年生	食事の重要性・心身の健康	
1 授業	生物基礎	血糖濃度の調節のしくみ	食べたご飯（有機物）がどのように体の中をめぐり、体のどの臓器によって血糖濃度が正常に保たれているのかを学ぶ。各臓器がどのような働きをするのかを図にまとめたり、発表するなどして自分の体と食事の関係について学ぶ。	9月	2年生	食事の重要性・心身の健康	
1 授業	生物基礎	食物連鎖	生態系を構成する生物の間には、栄養を自分の中に取り入れるために、「食べる(捕食)側」と「食べられる(被食)側」が存在する。 植物や動物が保有している栄養分などがどのような流れで、ある生物から別の生物へ受け渡されているのかを学ぶ。自分たちの身近な食事について、あらためて考える機会をつくる。	12月	2年生	感謝の心・食文化・食事の重要性	
1 授業	化学	酸化還元	イソジンうがい薬を使って、清涼飲料水（お茶、CCレモン、スポーツ飲料）に含まれるアスコルビン酸（ビタミンC）の量を測定する実験を行った。清涼飲料水（特にお茶）にビタミンCが含まれる理由を考察した。（市販のお茶に含まれるビタミンCの量は季節変動をする。）	10月	2年理系	【食品を選択する能力】	
1 授業	物理基礎	台所のサイエンス	圧力鍋、保温調理鍋、電子レンジ、IH調理器、加熱水蒸気オーブンの原理について知り、それぞれの調理方法が熱をどのように食材に伝えるかを学び、加熱器具の特性と進化を学習する。	11月	2年次文系	食事の重要性	改訂版「新版物理基礎」数研出版
1 授業	物理基礎	熱と仕事の関係	ジュールの「熱の仕事当量」の実験について解説し、仕事が発熱エネルギーに変換され1カロリーが4.2Jに相当することを学習する。その上で、食物のカロリー値がどの程度の運動量に相当するのかを計算する。	11月	2年次文系	食事の重要性・心身の健康	改訂版「新版物理基礎」数研出版
2 分掌	学校生活全般 生徒指導	食にかかわるマナー	私服導入とタイミングが重なっている感は否めない。校内で食べ歩き、飲み歩きをする生徒が増えた様に感じる。以前は「行儀がよくないね」と注意すると「すみません」という言葉が返ってきていたが、注意しても知らん顔や、「食べてないし」とうそぶく生徒までいて徒労感、違和感を感じる。	日常的に		食文化・社会性	
2 分掌	特別活動（HR）	夏休みの生活について	夏休みに入るにあたって、規則正しい生活をするための一つについて食生活を取り上げる。暑い時期なので食事をしなかったり、冷たいものばかりの食事にならないように、また、朝起きる時間が遅くなり、朝食を抜くことがないように注意したい。自分の夏休みの計画を達成するためには、どのような食事が必要かまた、約束事を決めさせたい。	7月	担当クラスの生徒	食事の重要性 心身の健康	夏休みの過ごし方、夏休みの計画等のプリント
2 分掌	特別活動（文化祭）	食品模擬店	コロナ禍で家庭科の授業における調理実習がままならない状況のなか、課題を通して、食の安全性や選択する力、調理技術などを身につけてきた。文化祭の食模擬は身につけた力を発揮する場でもある。誰かのために食事を作り提供する喜びや楽しさ、自分たちで安全に配慮したメニューを考え、作り方や提供の方法、ごみの処理などを考えることは社会性を身につけることにもなる。	4月～6月	3学年	食事の重要性・食品を選択する能力・社会性	保健所
2 分掌	オリエンテーション合宿	飯盒炊爨＋カレー調理	宿の方の指示に従いながら、みんなで協力して、マキを使って火をおこすことから行った。飯盒を使って米を炊き、生の食材からカレーを作り、食後は食器や道具を洗った。活動を通して、仲間意識を高め、集団の中の自分の役割について学ぶとともに、自分で調理することで食への関心が高まった。	4月	1年次	食事の重要性 感謝の心 社会性	
2 分掌	生徒会	防災食について理解する	防災ジュニアリーダーが参加する防災学習会において防災食に関する保存方法や災害が起きた際に役立つ日常保存しておくべき食材などについて学んだ。	1月	生徒会	食品を選択する能力・感謝の心	
2 分掌	保健室通常業務	朝食の摂取状況から、体調不良等の原因を探る	体調不良等を訴えて、保健室に入室する生徒に問診票を記入させている。食事については朝食について書く欄を設け、日常的に欠食なのか、今日だけ欠食なのかを聞いている。要因として朝、時間がない、食べると気持ちが悪くなるといった理由が多く、背景には前日の習慣や睡眠時間の問題も絡んでいる。普段から欠食の生徒にはまずは水分のみでいいから、少しずつ朝食をとる習慣をつけるように指導している。	通年	保健室入室生徒	食事の重要性	
2 分掌	個別指導	身体測定後の指導	2，3年に対し、4月の身体測定で前年度より5kg以上体重が増減した生徒を、ピックアップし、その中から個別に呼び出し聞き取りをしている。過度のダイエットや、精神面でのイライラなどから過食になっていないか、摂食障害の予備軍になっていないかなど食事面を中心に話を聞いている。周囲の人からのたった一言が、本人を追い詰め摂食障害を引き起こすケースもある。	5月から6月	体重が増減した生徒への個別指導	心身の健康	
2 分掌	修学旅行	食物アレルギーのある生徒への個別指導	修学旅行時の健康調査から、食物アレルギーを持つ生徒を個別に呼び出しアレルギーについて症状や、対処の方法、食事内容の確認等を行う。比較的軽微な生徒は個人の管理とする。特別な配慮が必要な生徒については食事内容を精査し、メニューの変更、バイキング形式の場合は誤って口にすることがないように指導する。	11月	個別指導	食品を選択する能力	
2 分掌	修学旅行	全体指導	バイキング形式が多いので、自分が食べることができる量を取り、残すことのないようにする。また間食の量にも気を付け、食べ過ぎることがないようにする。	1月	2年次全員	感謝の心、社会性	校医
2 分掌	文化祭	模擬店での調理担当者への指導	模擬店での調理をするにあたり、衛生指導や食中毒等の予防について、保健所から講師を招き講話を受ける。	6月	調理担当者	食品を選択する能力	保健所
2 分掌	図書委員会		食欲の秋、料理本だけではなく食と関わっている物語、表紙から「食」を連想させる本、食べ物・季節食の絵本を展示し校内新聞等でアナウンスする	10月から11月にかけて	全校生	食文化・社会性	図書委員会・図書推進委員会
2 分掌	生徒会の防災Jrの活動	カード教材（BOSAIカードX）をつかった防災への取り組み	神戸学院大学・栄養学部・伊藤 智先生が中心になって作られた栄養と防災が同時に机上で学べるカード型アクティブラーニング教材としてのBOSAIカードXの活用について学んだ。またローリングストック法を学び、災害時に簡単にできるポリ袋を活用した調理法などを学習した。学んだことを生かし、地域での防災活動イベント「すまもる」や地域の小学校での防災教育で紹介・実践した。	2022・8／すまもる2022・9／地域小学校2022・12	生徒会防災ジュニアリーダーと有志	食事の重要性・心身の健康・食品を選択する力・社会性・感謝の心	BOSAIカードX,神戸学院大学栄養学部、市立横尾小学校

2 分掌	特別活動	熱中症予防、夏における効果的な水分補給	7月に運動部を中心に部活動の代表者を集め、熱中症の予防、について話をしている。予防には環境だけでなく、その日の体調、栄養状態が大きく関わっている。運動中における効果的な水分補給について学ぶ。 熱中症はさまざまな条件が複合して起こります。個人の特性を日頃から理解して体調を管理することを学ぶ。	7月	部活動代表者	心身の健康	
	保健部	熱中症予防	気温が高い中での部活動において知っておくべき熱中症予防の基本を学ぶ。	7月	各運動部より2名程度33名	食事の重要性・心身の健康	
3 部	バドミントン部	ケガを予防する体作りとケアの方法	持病などを持つ部員に対しては自分の体を観察して無理のないように活動することを勧める。準備運動を丁寧に行うことや活動後の体のケアを行うことで、ケガの予防や回復力を高める効果があることを理解させる。運動前後に摂取したい栄養素について理解しパフォーマンス力を高め、かつすばやい回復力を促すことができる選手を目指す。	4月～3月	バドミントン部員1・2年	食事の重要性・食品を選択する能力	
3 部	女子バスケットボール部	熱中症予防	熱中症予防に関して、食事・睡眠などの指導や水分補給の際に塩分も一緒に摂るなどを指導した。	6月	女子バスケットボール部員	食事の重要性・心身の健康	
3 部	部活動	男子ソフトテニス部	筋肉を鍛えるためには筋トレだけではなく食事が大切だということを日々伝えている。低脂質高蛋白質な食事をとるよう意識させている。	毎月	部員	食事の重要性 心身の健康	
3 部	茶（華）道部	上生菓子で感じる四季	お点前でお菓子をいただく際に、お菓子について説明を半島係がおこなう。その説明を全員ができるようにする。和菓子は風物に基づいて創作されたものであるため、季節によって変化する見た目をも楽しめることを体験させています。	毎月	茶道部員	食文化	季節の和菓子
3 部	女子バレー	健康について	熱中症予防として、塩分を練習メニューの間で摂取するように指導	主に夏季	部員		
3 部	サッカー部	体重の変化から自己のコンディションを把握する	2022.7より毎週火曜日に部員の体重を測定し、体重の変化からコンディションの確認や食事量の意識づけをさせている。	2022.7-現在	サッカー部員	心身の健康・食事の重要性	
3 部	野球部	食育トレーニング	（株）コーケンと連携して、野球部員の食育トレーニングを実施している。毎日の食事内容、摂取量を日々記録し、月1回の身長、体重、体脂肪率、除脂肪体重、インボディアの測定を行い個人に合った野球選手としての理想的な体づくりを構築している	年間	野球部員	食事の重要性・心身の健康・食品を選択する能力	（株）コーケン
3 部	テニス部	熱中症予防と緊急時対応の確認	熱中症予防の基本を学ぶとともに、部活中の予防対策を部員たちが行うことを確認する。体質的に熱がこもりやすい生徒については特に注意して指導をする。また、パフォーマンスを落とさない食事の摂取方法についても指導する。	6月	テニス部3年6名2年3名1年2名	食事の重要性・心身の健康	
3 部	バスケ部	トレーニング中のアドバイス	プロテインを運動中に摂取しても、それが体に吸収されるのは時間がかかるため、効果はない。また、プロテインを効率よく体に吸収させるためには、ビタミンの摂取が効果的である。	6月	一部部員	食事の重要性	
3 部	ウエイトリフティング部	体づくりのための食事	筋力をつけるための食事方法として、練習の合間や練習後に食事を摂取する大切さを確認する。特に、体重が重要視されるスポーツであるため、適切な減量・増量方法について確認する。	5月	ウエイトリフティング部1年次	心身の健康	
3 部	陸上部	熱中症予防と緊急時対応の確認	熱中症予防の基本を学ぶとともに、部活中の予防対策を部員たちが行うことを確認する。また、暑さの感じ方は人によって異なるので、お互いに注意しあうことと緊急時の対応について確認する。	6月	陸上競技部短距離パート	食事の重要性・心身の健康	
3 部	陸上部	「食事・睡眠」と「競技」の繋がり	ミーティングや部員との会話の中で、コンディションの良し悪しと食事・睡眠との繋がりの重要性を説く。	通年	陸上競技部短距離パート	食事の重要性・心身の健康	
3 部	部活動	男子ソフトテニス部	ミーティングのタイミングなどで技術向上のために必要となる食品について紹介していきたい。	未定	部員	食事の重要性 心身の健康	
3 部	テニス部	熱中症予防と緊急時対応の確認	熱中症予防の基本を学ぶとともに、部活中の予防対策を部員たちが行うことを確認する。また、暑さの感じ方は人によって異なるので、お互いに注意しあうことと緊急時の対応について確認する。	6月	テニス部2年6名	食事の重要性・心身の健康	
3 部	演劇部	熱中症予防	適切な水分補給を促し、熱中症を予防するためにどうすればよいか、考える契機になるようにした。	6月	演劇部員	食事の重要性・心身の健康	
3 部	ダンス部	熱中症予防と緊急時対応の確認	熱中症予防の基本を学ぶとともに、部活中の予防対策を部員たちが行うことを確認する。また、暑さの感じ方は人によって異なるので、お互いに注意しあうことと緊急時の対応について確認する。	6月	ダンス部3年8名2年20名1年22名	食事の重要性・心身の健康	参考）環境省DVD
3 部	ダンス部	食事と健康的な体形について～間違ったダイエットの危険～	ダンス部員の中には極端に細いアイドルなどに憧れを抱き、食べないことで体重を減らそうとする生徒がいる。体を構成するのも運動するのも食事が基となるため、正しい知識を持つことで健康的に体形や運動、食事について判断ができるようになる。	10月	ダンス部2年1年	食事の重要性・心身の健康	
	茶華道部	創作和菓子デザインコンクール参加	茶道の伝統やおもてなしの心への理解を深め、季節感や客への配慮を大切にして、11月の県大会で使用される和菓子のデザインを行う。	6月	茶華道部員4名	食文化	兵庫県高等学校文化連盟茶道部門
	茶華道部	文化祭	茶席でのおもてなしや、客への解説を通して、季節や状況に応じた和菓子を知り、一服のお茶を楽しむために作り上げられてきた茶道の文化を知る。	6月	茶華道部員4名	食文化	

調査締め切りまでに提出したもの。後にも数件の提出あり