

河南省教育厅

教基〔2024〕280号

河南省教育厅 关于印发《河南省中小学幼儿园食育指南》的 通 知

各省辖市、济源示范区、航空港区教育局，厅直属实验学校：

为全面贯彻党的二十大和二十届二中、三中全会精神，深入贯彻落实《河南省“十四五”教育事业发展规划》《关于实施河南省中小学食育工程的指导意见（2023—2030年）》等文件要求，进一步科学指导中小学幼儿园扎实规范开展食育工作，持续构建完善河南省中小学幼儿园食育体系，助力基础教育高质量发展，省教育厅组织专业力量研究制订了《河南省中小学幼儿园食育指南》，现印发你们，请结合实际贯彻落实。

2024年8月28日

河南省中小学幼儿园食育指南

河南省教育厅

2024年8月

目 录

前 言.....	4
一、食育理念与内涵.....	6
二、食育基本原则.....	6
(一) 遵循规律.....	6
(二) 食养健康.....	6
(三) 立足生活.....	7
(四) 贯通学段.....	7
(五) 多元融合.....	7
三、食育目标.....	7
(一) 总目标.....	7
(二) 学段目标.....	9
四、食育活动建议.....	10
(一) 幼儿园.....	10
(二) 小学.....	11
(三) 初中.....	12
(四) 高中.....	13
五、食育评价与监测.....	14
(一) 评价.....	14
(二) 监测.....	15

前 言

古语云：安身之本，必资于食；不知食宜者，不足以存生也。这在一定程度上阐明了科学营养、合理膳食对于人，尤其是处于生长发育关键期的儿童青少年的重要作用。然而，随着经济社会的快速发展和生产生活方式的变迁，不科学的生活习惯、不健康的饮食习惯、不合理的膳食结构不断侵蚀着人们的健康，营养知识匮乏、食品安全问题频发也在一定程度上导致了儿童青少年出现营养不良、发育迟缓甚至危及生命的现象，这些已经成为不容忽视的社会问题。因此，在科学营养、合理膳食的基础上引入中华优秀传统文化，尤其是中医药文化和耕读文化的有益元素，开展系列食育活动，对儿童青少年体魄生长、智力发育以及人格形成都具有非常重要的意义。

自 2007 年起，河南省率先在学前教育阶段开展“食育生活化”创新实践，并产生广泛影响，相关成果荣获基础教育国家级教学成果一等奖，“河南食育”已成为基础教育领域的一张靓丽名片。为推动食育从幼儿园向中小学纵深发展，2023 年 11 月，河南省教育厅等十一部门联合印发《关于实施河南省中小学食育工程的指导意见（2023—2030 年）》，这是深入贯彻落实习近平总书记关于“健康中国”“大食物观”等指示精神的重要举措，也是落实河南省委省政府“十大战略”目标的重要行动。为进一步指导幼儿园中小学开展食育，省教育厅组织食育相关领域专家学者、

校长、教师等人员成立专项编写组，把近年来国内外食育的相关研究成果和中小学幼儿园的经验做法加以梳理提炼，编制了覆盖学前、小学、初中和高中四个学段的《河南省中小学幼儿园食育指南》（以下简称《指南》），为各地各校开展食育实践提供工作指引，明确方法和路径，以期在全省中小学幼儿园形成“人人知食育、人人会食育、人人讲食育”的良好局面。

在《指南》的编制过程中，编写组始终坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，坚持“为党育人、为国育才”正确方向，全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，遵循儿童青少年身心发展规律和教育规律，聚焦中国儿童青少年发展核心素养以及适应未来社会的关键能力，充分发挥食育的育人功能和价值，努力构建具有河南特色的中小学幼儿园食育体系。

本《指南》旨在为推动食育工程在全省中小学幼儿园进一步落实提供有效支持，适用于全省遴选确定的食育试点校以及拟在校园内开展食育相关活动的中小学幼儿园。该指南面向中小学幼儿园管理人员、教师、营养指导人员、校医、后勤人员、家长，以及为中小学提供配餐服务的第三方及社会机构从业者。本《指南》不能替代当前中小学幼儿园正在实施的国家纲要、指南、规范等，而是将食育渗透到德智体美劳教育教学的方方面面，融入儿童青少年的一日生活，助力五育并举、全面发展，用于指导中小学幼儿园建立规范的食育体系，并作为评价的依据。

一、食育理念与内涵

食育是一种以“食”为载体，“依食而养，借食而育”的教育活动，为人的一生健康成长奠基。

食育以尊崇天地自然之道为基本准则，以传承中华优秀饮食文化为重要任务，以保护生态环境永续为主要责任，以增进人类身心灵康乐为终极目标。

河南食育立足中华优秀传统文化，扎根辽阔的中原大地，深入挖掘与食育息息相关的饮食、农耕、中医药、武术等在地文化教育资源，充分展现了河南独特的文化底蕴、文化气质、文化内涵与文化智慧。尝试以“食育”为小切口，做好“五育并举”大文章，将食物与生命相链接，饮食与文化相融合，种植与生态相结合，深入挖掘其与体育锻炼、良好睡眠、健康心理相互增益的独特价值，发挥其在培德、启智、健体、润美、促劳方面的促进功能，帮助儿童青少年养成科学文明、受益终身的生活方式。

二、食育基本原则

（一）遵循规律

食育要遵循四季节律、阴阳平衡、农事历法等自然之道，遵循教育规律和儿童青少年身心发展规律。合理设计各学段食育目标、内容、途径、方法和评价，注重发挥食育的生活性、发展性、探究性和综合性作用。

（二）食养健康

食育要抓牢“食”的本体价值即养育价值，关注营养配餐、

科学饮食与各学段儿童青少年身体生长发育指标的关系，通过校内科学合理的营养膳食及统筹校外家庭营养膳食的健康教育，以群体干预及个性化指导相配合，逐步改善儿童青少年生长发育、身体活动、睡眠、心理状态。

（三）立足生活

食育要融入儿童青少年的一日生活，把握生活中的教育契机，丰富食育活动内容，发挥环境的隐性作用，拓展食育路径，将食育与餐桌礼仪、饮食习惯、自我健康管理有机融合。让儿童青少年在美好生活中提升健康素养，使食育真正走进儿童青少年的生活。

（四）贯通学段

食育要形成“中小幼一体化”工作体系，聚焦立德树人，突出价值引领，注重融合联动，把握食育核心素养和关键能力，建好关键课程，实现食育目标、内容、实施、评价等全方位的有效衔接和纵深推进，建立学段科学衔接长效机制，努力实现各学段一盘棋。

（五）多元融合

食育要融合自然、社会、人文等多元要素，与幼儿园五大领域和中小学多学科核心素养紧密结合，以更综合的角度促进儿童青少年知识与技能、情感与价值观等方面的发展，从而实现食育培德、启智、健体、润美、促劳的育人目标。

三、食育目标

（一）总目标

1. 树立“食”的科学观念，形成“食”的积极情感。践行大食物观，开阔饮食视野。树立健康第一、康自食始、病从口入、防大于治的观念；培育健康饮食、热爱生活、关爱生命、敬畏自然、认同文化、尊重劳动的积极情感。

2. 打造“食”的育人氛围，发挥“食”的养育功能。营造良好的饮食环境，发挥与食相关的本体养育功能，通过饮食多样性与身体运动、充足睡眠协同构成健康的生活方式，有效预防和调节儿童青少年特殊体质、发育迟缓、心理健康等问题的发生。

3. 发展“食”的基本技能，开展“食”的多元探究。能操作常见的种植养殖、烹饪加工、探究实验等工具器材，运用一定的方法或技术，创造性地完成各类食育活动，发展“食”的基本技能；能统筹运用多学科、多领域、多维度的知识和经验，发现、探究、解决食育活动中的现象或问题，亲历不同主题的探究活动过程，提升综合素养。

4. 养成“食”的良好习惯，塑造“食”的优良品质。能自觉地践行食育理念，养成良好的饮食习惯、卫生习惯、运动习惯，形成终身受益的健康文明生活方式；能遵循生命规律、坚定文化自信，塑造心怀感恩、自信自立、惜物节粮、勤俭节约等优良品质。

5. 传承“食”的优秀文化，赓续“食”的精神血脉。通过系统性的食育实践，传承食育所蕴含的饮食、农耕、中医药、武术等领域的中华优秀传统文化，厚植文化基因，增强文化自信；弘

扬精神、赓续血脉，创新食育实践方法、路径，切实发挥食育综合育人实效，让食育成为人生的必修课。

（二）学段目标

1. 幼儿园

初步了解四季、节气节日和常见食材，感受植物、食物的色彩、形态之美；养成良好的饮食习惯和卫生习惯；在成人的引导下学会使用简单的劳动工具和厨具；形成基本的餐桌礼仪，培养幼儿热爱家乡、热爱生活、热爱自然的良好品德。

2. 小学

能够知晓节气与农耕的联系，掌握基本的种植与养殖方法；学习食物与营养健康知识，形成健康的饮食理念，能在家人协助下完成日常简易营养餐食的制作；初步了解河南及其他地域传统饮食文化的历史与发展，培养家乡情怀与文化自信；熟练使用常见的劳动工具和厨具；培养集体生活的膳食礼仪，培养文明生活、感恩自然、敬畏生命的良好品德。

3. 初中

加深食物与营养健康知识的掌握与实践，形成科学合理的膳食习惯，具备自我健康管理能力；熟练使用常用的烹饪工具，掌握健康的烹饪技法，理解餐食器皿使用的礼仪规范及发展历史；探索食物与生活之美；深入了解中华悠久的饮食文化，强化民族认同感，树立文化自信，积极宣传推介中华优秀传统文化。

4. 高中

了解“药食同源”的食养文化，掌握常见食物的营养特性和科学搭配方法，积极推广食育理念，带动社群健康生活；使用多种烹饪方法进行食材的加工；能够自主进行宴会备餐；尝试利用多学科知识在有关食的农事生产（以下简称“食农”）领域进行探索和研究；立足本土，了解中外饮食文化发展脉络，增强民族自豪感，坚定理想信念，主动承担弘扬中华饮食文化的使命。

四、食育活动建议

（一）幼儿园

1. 带领幼儿亲近大自然，感知四季特征以及季节变化对农作物的影响，结合二十四节气开展形式多样的耕读活动，利用实物、儿歌、绘本等多种资源，丰富幼儿的食物认知，树立热爱家乡、尊重劳动、节约用水和珍惜粮食的意识。

2. 帮助幼儿养成良好的饮食习惯和个人卫生习惯，关注不同体质幼儿的营养摄入，培养其主动认知饮食与身体健康的关系，初步养成良好的饮水、进餐、排便等习惯。

3. 利用室内外适宜的场地开辟种养区，提供充足的劳动工具，保证种养活动的连续性和持久性，引导幼儿乐于播种、浇水、采摘、喂食、收获等活动，积极参与种养全过程，观察不同动植物的生长变化，热爱自然，感受四季生态和谐之美。

4. 为幼儿创设安全卫生的食物制作环境，提供适宜的食材、工具，能够在成人的引导下学会使用简单的厨具，了解常见食材的烹饪方法，有安全意识，初步养成收纳整理工具的习惯。

5. 营造温暖、轻松的饮食环境。强化师幼互动，与幼儿合作讨论并制定进餐的礼仪与规则，关注幼儿的进餐感受，重视培养幼儿自我服务及服务他人的能力。鼓励幼儿参与家庭美食制作，根据食物的颜色、形态等制作简易拼盘，热爱生活，体会食物的组合之美，感受食物制作的乐趣。

6. 捕捉一日生活中的食育契机，引导幼儿循环利用生活常见资源在食育活动中进行自主地表现与创作，保护和尊重幼儿的创造力和想象力。

（二）小学

1. 通过对河南气候特点以及农耕文化的联系，了解河南主要粮食作物的植株样貌、种植历史、生长节点及种植规律。

2. 带领儿童走近农田、蔬果花园、窝棚牲圈，参与简单的劳作与养护，提升感知与体验，引导儿童形成尊重劳动者、珍惜劳动成果、感恩自然的情感态度，树立可持续发展的生态观。有条件的学校可以组织儿童参观、体验现代农业。

3. 引导和帮助孩子了解体质类型与饮食的关系，关注生长发育指标，了解自身生长发育状况，养成不挑食、不偏食、不暴饮暴食的科学饮食习惯，初步形成吃动平衡的健康生活方式。

4. 通过劳动课程、家庭烹饪活动等引导、协助儿童根据季节特点、食材特点和自身健康需求，完成日常简单的营养餐食及健康饮品的制作，培养烹饪兴趣与热情。

5. 通过多样化的活动，感受河南及其他地域的饮食结构和多

样性，知晓河南饮食文化的起源与发展，加深对豫菜特点的了解。

6. 利用美术、摄影、音乐、中医药等相关活动，发现“食”之美，引导儿童珍惜食物，尽可能运用食物的不可食部进行艺术创作，不提倡对食材可食部进行单纯的艺术创作。

7. 普及在家庭日常就餐、公共场所用餐、社会集体聚餐时的礼节习俗、卫生安全等相关知识，培养儿童尊重长辈、敬畏自然、热爱生活、积极劳动的品德。

（三）初中

1. 针对青少年身心发展特点，普及身高、体重、血压、血脂、血糖异常以及发育不良、视力低常等健康问题的概念、危害及致因，引导其通过饮食调节和体育锻炼相结合，建立良好的生活方式，提高心理和生理自适应能力，逐步健全自我健康管理意识。

2. 引导青少年初步了解营养学与药食同源的科学理念，掌握食物的合理搭配，与家长共同制定一日三餐膳食食谱，能正确判断食材的新鲜程度和存储食物的变质程度，主动拒绝影响健康和生长发育的食物和不良饮食嗜好。

3. 通过参与烹饪活动，熟练辨识和运用现代饮食生活中的劳动工具，掌握蒸、煮、烩、汆等传统的健康烹饪技法，为身边人制作 3-4 道特色菜。

4. 通过书籍、文献、纪录片等资源中的食养方法，融入多学科知识，使青少年能够品鉴食物美、欣赏文化美、感受健康美、创造生活美。

5. 通过了解中华优秀传统文化中的“食礼”及发展历程、餐食器皿与当时社会发展水平之间的关系、文明发展中不同餐食器皿在重大活动中的礼祀运用，系统进行餐桌礼仪学习，正确使用现代餐具，惜粮俭餐。

6. 了解河南传统饮食文化，体会节日、节气、民俗对人们生活方式及发展变迁的影响，使青少年立足家乡，感受不同民族饮食文化的差异和多样性，践行和发扬中国传统饮食文化的认同感，增强青少年文化自信，提升乡村振兴的使命与担当。

（四）高中

1. 关注食品安全，知悉食物中反式脂肪酸、亚硝酸盐等对人体造成的危害，能辨识预包装食品配料表中的差异，了解不同添加剂对人体的影响，筑牢健康饮食习惯，提高“三减三健”的意识，即减盐、减油、减糖，健康口腔、健康体重、健康骨骼。

2. 学习“药食同源”的中医药文化，了解常见食物的寒凉温热属性及营养成分；根据不同个体的体质状况，结合食物特性，制定科学的膳食食谱；组织或参与健康饮食有关的宣传、推广活动，强化“光盘行动”意识，开展适量体育锻炼，积极倡导健康的社群生活。

3. 具备选购健康食材的能力，尝试重现膳食古籍、古代文学作品中的餐品。辨识、探究烹饪时食物发生的生化反应及营养成分的变化情况，改进菜品的烹饪方法。

4. 发展“食农”社团，充分利用生物实验室、种植基地等场

所，探究种植密度、光照强度、施肥等因素对农作物生长和产量的影响。依据遗传学原理，尝试杂交、植物组培等方法对农作物性状进行验证和改良。

5. 了解不同菜系的发展历程，研究不同国家的礼仪风俗、餐食器皿、菜系特点和饮食文化的区别。深刻理解中国饮食文化与当时当地的人文民生之间的关系，增强自信心和自豪感。能够自主组织一次宴会活动，积极弘扬博大精深的中华饮食文化。

五、食育评价与监测

建立和完善评价与监测体系是促进教育管理部门科学履行教育职责、中小学幼儿园坚持执行党的教育方针、教师热心认真从事教书育人、儿童青少年德智体美劳全面发展的有力保证。

（一）评价

食育评价是由教育行政部门或中小学幼儿园研制的教育评价体系，其评价结构应是注重过程评价、改进结果评价、探索增值评价、完善综合评价，要纳入中小学幼儿园综合质量评价体系，要注重各年龄段的衔接，贯穿教育始终。

食育评价对象是多层次的，不仅包括中小学幼儿园领导、中小学幼儿园有关部门，还应该包括教师、儿童青少年等。食育评价主体是多元的，除中小学幼儿园外，还应有社会组织、专业机构、家长等参与。食育评价内容是多角度的，不仅包括上级部门对下级部门的评价，教师对儿童青少年的评价，儿童青少年也可以对其活动进行评价与反馈，充分激发儿童青少年的主观能动性，真

正参与到食育中来，家长也可以根据食育后的表征对孩子进行评价与反馈，也可以聘请第三方机构进行专业的指导与评价，通过数字化 APP 等形式建立一生一档，根据实际情况进行个性化评价。

（二）监测

教育行政部门应着力于“河南省食育工程领航校（园）”的遴选评估，制定考核指标；加大营养智慧食堂的建设；研究将食育纳入儿童青少年综合素质评价，制定相关试行的评价政策，通过食育测评数据的反馈和使用，敦促中小学幼儿园持续审视、反思与改进，赋能高质量食育体系的建立。

食育工作评价表（试行）

评价维度	评价内容	评价学段	评价方式	评价结果				
				善	劣	缺	失	改
食政为元	1. 中小学幼儿园建立食育工作小组，法人为第一责任人。 2. 明确职责，制定并落实期食育工作计划及目标	全学段	查、档					
	1. 设置食育教师岗位若干，并取得相关证书，负责中小学幼儿园食育工作的具体开展。 2. 申报相关食育项目课题、研究食育与学科的融合。 3. 组织食育相关培训与宣传推广	全学段	查、档					
	1. 建立健全食育工作制度，每学期开展一次以上食育研讨会。 2. 将食育课程纳入优质课评比、校内教科研及职称评比	全学段	查、档					
	采用第三方供配餐，要将第三方开展食育列入服务合同优先选项当中去，划分校企责任，使其积极成为食育“活课堂”	全学段	查、档					
	1. 成立家校社食育共建委员会，整合校外多元资源服务食育。 2. 每学期开展一次以上委员会议及食育共建实践活动	全学段	查、档					
	儿童青少年各项健康指标呈逐年好转	全学段	查、档					
食安为先	1. 中小学幼儿园成立食品安全工作小组，合法经营，建立并落实食品安全应急预案及演习。 2. 健全并落实符合食品安全与营养健康相关管理制度。 3. 严格落实法人负责制，落实集中用餐陪餐制度。 4. 食堂执行定点采购、索证索票和验收、食品留样等制度，确保食品来源可追溯。 5. 食品储存、加工规范、餐用具清洗消毒科学，明厨亮灶实时监控良好	幼：餐前餐后饮食卫生习惯养成。 小：熟知不良食品带来的健康危害，抵制垃圾食品。 初：读懂食品安全标签，判断食物性状、腐烂变质，学会保存食物。 高：了解食物加工操作中的卫生安全，了解食物中毒原因及应急措施	观、问					

评价维度	评价内容	评价学段	评价方式	评价结果				
				善	劣	缺	失	改
传道授业	1. 立足乡土资源、紧扣学段特点，凸显食育课程生活化。 2. 打造中小学教育新样态，构建五育融合特色食育课程体系。 3. 提高各学科教师食育理念认知，充分挖掘食育在人文学科中的内涵，凝练出具有河南特色的食育多元课程体系	幼：一日生活皆课程。 小：食育课程细化，渗透五大领域。 初：基本实现食育育人目标。 高：构建全生命周期食育体系根基	观、问					
膳有所知	1. 掌握我国特色美食的名称、来源、兴起、发展等相关知识。 2. 讲好特色性食物及历史典故，认识传统节日中的饮食习俗。 3. 学习地域饮食文化，强化民族认同感，体会华夏文明的博大精深	幼：了解家乡饮食文化。 小：了解省内饮食文化。 初：了解国内饮食文化。 高：了解世界饮食文化	观、问					
洞鉴古今	1. 根植儿童青少年中华饮食文化独特的历史内涵和人文审美。 2. 激发儿童青少年的传承意识，增强儿童青少年文化自信。 3. 培养儿童青少年做阳光、自信、具有新时代特征的少年儿童	幼：启蒙食俗文化内涵之美。 小：传承中华文明、感受饮食智慧。 初：深耕家国情怀、提高民族自信。 高：多途径传播国家形象	观、问					
食哉惟时	1. 立足生活、把握生活环节的食育契机。 2. 了解季节、节气变化对农作物生长变化的规律和关系。 3. 了解传统节日、二十四节气的饮食特点。 4. 认识常见的农业机具，了解农业生产过程	幼：感知节气，认识节气食物种类和特性，增长幼儿生活智慧。 小：参与食作物种植、收获全过程，增强国情教育。 初：深悉自然规律、建立“饮食有节，起居有常”的健康生活理念。 高：具备现代种植知识和基础技能，加强实践探究，能够进行简单的育种工作	观、问					

评价维度	评价内容	评价学段	评价方式	评价结果				
				善	劣	缺	失	改
教之以食	1. 树立儿童青少年科学饮食观念，食育教师能够指导日常饮食搭配的原则和方法，合理膳食计划。 2. 培养儿童青少年健康饮食习惯，构建均衡营养的饮食结构，分析不同食物的营养价值，根据生长需求，合理选择食物	幼：认识食材、食物与食品，感知食材的四性五味。 小：避免挑食偏食、暴食异食，学会控制食欲，保证营养均衡。 初：熟悉青春期身体特点、肥胖因素、营养素缺乏症状等，通过饮食及运动进行调节补充和管理。 高：掌握食物营养成分及功能，了解特殊人群饮食需求，学习营养评估方法，养成好的生活习惯	观、问					
惟人时我	1. 根据自我健康管理，有机匹配食疗食养改善体质。 2. 增强身体素质，养成健康生活方式提高生活质量。 3. 通过食育内化，塑成健康人格和丰富人性	幼：知道食物、睡眠、运动等与身体健康的关系，能够简易自诊。 小：通过健康饮食配合体育锻炼，落实“三减三健”。 初：通过自我健康监测，有效调节身心情绪。 高：重视自身心理健康、崇尚健康生活方式、积极预防疾病、拥有主动的健康态度	望、闻					
举炊烹调	1. 了解厨具的正确使用方式，学习传统烹饪技法。 2. 充分运用本地、本季、本形、本味、本源、本色的“食资源”，丰富大食物观下的烹饪理念。 3. 培养自我服务和为他人服务意识、养成良好劳动品质	幼：感受厨房氛围，为幼儿提供动手操作的机会和空间，培养孩子动手动脑的劳动智慧及生活能力。 小：掌握简单的烹饪方式，制作简单的家常菜，及传统节日节气美食。 初：掌握基础烹饪技法，制作一日三餐，感受与体验食物的美好情感。 高：能够制作家乡及地域特色美食，能够全过程独立准备桌餐	行、鉴					

评价维度	评价内容	评价学段	评价方式	评价结果				
				善	劣	缺	失	改
举箸有礼	1. 尊重他人的烹饪辛劳、心怀感恩。 2. 梳理不同时期人们进行宴饮的习俗。 3. 关注家庭与地域在传统及重大节日的饮食礼仪。 4. 学识茶艺、了解酒文化等中华待客礼仪。 5. 与实际生活相结合，了解会餐中的知礼践礼学习	幼：初步学习践行就餐礼仪，尊重长辈，礼貌谦让。 小：懂得日常生活中的餐饮仪式与礼仪，弘扬劳动精神、尊重劳动成果。 初：掌握入座礼仪、重视餐桌忌讳、正确使用餐具，规范进餐礼仪。 高：掌握传统待客、会餐礼仪，弘扬践行文化礼仪使者责任	考、观					
器物殊礼	1. 筷子的起源、内涵、使用礼节。 2. 中国餐具设计“天人和一”的蕴意。 3. 餐具形态材料与饮食文化的联系。 4. 餐食器皿在重大礼节的使用礼制。 5. 器物发展与生态自然的和谐统一	幼：能够熟练使用筷子。 小：掌握传统餐食器皿的使用及文化内涵。 初：了解不同餐具的起源背景，发现生活美，尊重民俗礼制。 高：能够探究新型餐具材料，保护生态平衡	观、行					
天工开物	1. 亲近土地，懂得欣赏具有艺术美感的作物、食材与食物。 2. 拓展食育路径，尝试利用自然材料进行艺术创作，并把作品运用到生活当中	幼：制作食物标本、切片。 小：能够将食物废弃物再利用，制作绿植、工艺品等。 初：掌握以食物废弃物为原料的扎染、拓印等生活创造。 高：有效提取食物、植物中的原材料用于发现美，创造美	行、鉴					
慎乃俭德	1. 传递“天地人为一体”的哲学理念。 2. 培养敬畏生态及生命的意识。 3. 大食物观下的粮食安全，持续开展“光盘行动”	全学段：熟知春生、夏长、秋收、冬藏的生命节律；引导儿童青少年爱惜粮食，培养节约习惯，制止餐饮浪费	观、问					

评价维度	评价内容	评价学段	评价方式	评价结果				
				善	劣	缺	失	改
中正和谐	<ol style="list-style-type: none"> 1. 尊崇天地自然之道。 2. 保护生态环境永续。 3. 遵循“食医合一”。 4. 感恩自然馈赠，增进人类身心灵康乐 	幼：感受自然环境和饮食的密切关系。 小：关注生存、生活、生命的链接。 初：树立药食同源观念，掌握生态食物平替。 高：充分考虑生态环境的承载能力，实现资源的可持续利用	行、观					
相辅相成	<ol style="list-style-type: none"> 1. 中小学幼儿园开设家长食育课堂。 2. 开展家庭食育共餐教育。 3. 开展家庭食育体验教育 	全学段	查、观					
	<ol style="list-style-type: none"> 1. 中小学幼儿园食堂设有食育文化展现、种子博物馆、营养餐窗口等。 2. 制定膳食食谱、提供准确饮食信息，落实三减三健。 3. 每学年组织一次以上从业人员食育理念培训 	全学段	查、观					
	<ol style="list-style-type: none"> 1. 有条件的中小学幼儿园设立食育工坊，投放丰富的用具，提升儿童青少年实践操作能力和创新意识。 2. 校内有土地种植面积，建立特色种植、养殖区域；校园内无土地种植面积的，班级有食物盆栽（不包括花草绿植）。 3. 中小学幼儿园有食育实践基地或依托第三方基地进行食育实践 	全学段	查、观					
	<ol style="list-style-type: none"> 1. 中小学幼儿园可利用楼道、走廊、墙面等空间布置校园食育文化创设。 2. 利用班会、手抄报、广播、公众号等形式建立常态化宣教机制。 3. 借助食品安全宣传周、全民营养周、儿童青少年营养日等重要时间节点，对师生家长开展食品安全与营养健康宣传教育活动 	全学段	查、观					

评价维度	评价内容	评价学段	评价方式	评价结果				
				善	劣	缺	失	改
博采众长	1. 中小学幼儿园根据自身内涵建设，设计食育主题，制定出具有一校一特色的食育品牌。 2. 创新形式，将食育融入课前、间操、舞蹈、联欢宴会、生产流通、课本剧、辩论会等。 3. 食育与五行的奥妙	全学段	查、观					

- 说明：1. “评价方式”——查：查阅调看，档：档案留存，观：观察考察，问：询问了解，望：远视群体，闻：善知善行，行：行为举止，鉴：感知品鉴，考：考查提问。
2. “评价结果”——善：工作完成度高、效果好、档案全；劣：工作仍有需要完善的地方；缺：工作浮于表相，未达要求；失：未开展工作；改：工作中有需要改进、改正的。
3. 本评价立足于综合性评价，以发掘经验、检视问题、推动提升为要，不在具体分值上斤斤计较。无缺项、失项即为符合要求。
4. 本《指南》解释权归河南省教育厅。

河南省教育厅办公室 依申请公开 2024年8月28日印发

