

# ●食に関する指導の年間指導計画(小学校第2学年)

健康教育目標		自ら進んで運動に親しみとともに、基本的な生活習慣を身に付け、心身の保持増進に努める子												
食育の目標		協力して仲良く楽しく食べることができる												
		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
教科・特別の教科	生活	野菜いをそだてよう(ミニトマト)〈重・感〉	野菜いのせわをしよう、野菜いを育てよう(サツマイモ植え)〈重・感〉	そらまめのさやむき(重・感)	野菜いをしゅうかくしよう〈重・感〉									
	特別の教科 道徳											B親切、思いやり「きゅう食当番」〈感・社〉 D生命の尊さ「いただきます」〈重・感〉		
道徳												国語：「さげがおおきくなるまで」〈重・感・文〉		
特別の時間	給食指導	月目標	しっかり朝食を食べよう〈重・健・選〉	赤・緑・黄の食べ物を知らよう〈重・健・選〉	丈夫な骨や歯を作る食事をしよう〈重・健・選〉	暑さに負けない食事をしよう〈重・健・選〉	1日3食規則正しい生活リズムにしよう〈重・健・選〉							
		内容	朝食を食べる大切さや望ましい内容を知り、早寝早起きをして食べる習慣を付ける。	食べ物の働きが3色に分けられることを知り、好き嫌いせず食べる。	骨や歯のもとになる食べ物を知り、しっかり食べる習慣を付ける。	夏野菜や水分を適切にとり、夏バテを防ぐ。	朝ごはんから1日3食規則正しく食べることで生活リズムを整える。	秋が旬の食べ物を知って味わう。	苦手な食べ物も少しずつチャレンジして食べられるようにする。	三色の栄養をとり、風邪の予防になる野菜の働きを知って味わう。	冬野菜や冬の料理を味わい、好きになる。	不足しやすい豆や豆製品の栄養を知って、残さず食べる。	好き嫌いせず一人分の量を食べ、栄養バランスの良い食べかたを身に付ける。	
動	学校行事等	準備や後片付けを上手にしよう〈健・社〉	配膳の仕方を覚えよう〈社・文〉	衛生に気を付けよう〈健〉	給食の時間を守って食べよう〈社〉	協力して準備や後片付けをしよう〈感・社〉								
		給食指導	・当番は正しい服装で、過不足なく配食できるように配膳しよう ・手洗い・準備・食事・片づけのきまりを守ろう	・和食器の正しい並べ方(主食は左・汁物は右)を覚えよう	・正しい手洗いをし、衛生に気を付けた配膳をしよう	・グラスで協力して速やかに準備をしよう ・適度な速さで、時間内に残さず食べよう	・給食当番に協力して、準備や後片付けを素早くしよう	・消化のために食後の休養をとろう	・給食に関わる人々のことを知らよう ・心を込めてあいさつし、きちんと片付けよう ・感謝の気持ちで残さず食べよう	・和やかに食事をす工夫をしよう(声の大きさ、会話の内容など)	・食事のマナー(皿の並べ方、箸の持ち方、食事時の姿勢)を知り、楽しい食事時間にしよう	・給食のきまりを守って楽しく食べよう	・給食の振り返りをしよう(重・健・社)	
学級活動				上手な歯みがき〈重・健〉			食べ物さんから元気をもらおう〈重・健〉					ふれあい給食をせいこうさせよう〈感・社〉		
学校行事等		入学式・始業式 1年生をむかえる会 全校遠足	運動会	学校公開	終業式 セレクト給食	始業式 パラ水泳 弁当給食開始	学校公開 日光移動教室	区体育大会	就学時健康診断 音楽会 開校記念日 弁当給食終了	通常給食開始 終業式 GR給食	始業式 給食週間 学校公開	ウィンタースクール 学校保健給食委員会	6年生をおくる会 卒業式 修了式	
献立作成の配慮	旬の食材	たけのこ・ふき・春キャベツ・かぶ・清見オレンジ	グリーンピース・そらまめ・新じゃがいも・新たまねぎ・春キャベツ・美生柑	きゅうり・アスパラ・しそ・梅・プラム・びわ・さくらんぼ・メロン	なす・きゅうり・トマト・おくら・とうもろこし・きびなご・にら・ピーマン・メロン・すいか・パイ	あじ・トマト・きゅうり・かぼちゃ・なし	さんま・なす・さつまいも・ピーマン・かぼちゃ・栗・なし・ぶどう	さんま・栗・かぶ・さつまいも・大根・人参・ごぼう・生しいたけ・しめじ・里芋・柿・なし・りんご・ぶどう	さんま・栗・かぶ・さつまいも・大根・人参・ごぼう・蓮根・さつまいも・温州みかん・りんご	鮭・さば・小松菜・白菜・かぶ・大根・人参・ごぼう・蓮根・さつまいも・にんじん・みかん・いちご	鮭・鮪・ほっけ・小松菜・かぶ・ほうれん草・大根・白菜・ブロッコリー・白菜・みかん・いちご	鮭・鮪・鮫・大根・ほうれん草・小松菜・ブロッコリー・白菜・みかん・いちご	キャベツ・わかさぎ・ねぎ・ブロッコリー・白菜・大根・いよかん・ぼんかん	キャベツ・ブロッコリー・菜の花・小松菜・いよかん・いちご
	地場産物の利用	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	
	食文化の伝承	・入学・進級祝い ・たけのこ料理 ・世界の料理 ・郷土料理	・お茶料理 ・こどもの日献立 ・世界の料理 ・郷土料理	・入梅 ・世界の料理 ・郷土料理	・七夕 ・土用の丑 ・世界の料理 ・郷土料理	・十五夜献立(お団子、里芋) ・お彼岸(おぼろ) ・世界の料理 ・郷土料理	・十三夜献立(豆、栗) ・世界の料理 ・郷土料理(郡民の日)	・開校祝い献立(深蔵) ・文化の日(菊の花) ・一斉小松菜給食 ・世界の料理 ・郷土料理	・冬至(南瓜) ・世界の料理 ・郷土料理	・編みき ・世界の料理 ・郷土料理5県(給食週間) ・おはなし給食	・節分献立(鰯、大豆) ・世界の料理 ・郷土料理	・ひなまつり献立 ・卒業祝い献立 ・世界の料理 ・郷土料理		
	行事その他	・入学・進級祝い ・家庭での食生活把握 ・家庭訪問	・こどもの日 ・青空給食 ・運動会	・食育月間 ・歯の衛生週間 ・衛生管理に配慮	・七夕献立 ・セレクト給食 ・衛生管理に配慮	・衛生管理に配慮	・就学時健康診断 ・体育大会 ・目の愛護デー	・音楽会 ・七五三 ・GR、TR給食	・冬至 ・体が温まる献立	・読書週間 ・給食週間	・節分の行事食	・ひなまつり ・平和集会 ・卒業式・終了式 ・春分の日		
保護者・地域との連携		給食だよりの発行 家庭での食生活把握 家庭訪問	給食だよりの発行 家庭訪問	給食だよりの発行	給食だよりの発行	給食だよりの発行	給食だよりの発行	給食だよりの発行	給食だよりの発行	給食だよりの発行	給食だよりの発行	給食だよりの発行	給食だよりの発行	

※ <>内は、食に関する指導の内容を示す。 <重>食事の重要性 <健>心身の健康 <選>食品を選択する力 <感>感謝の心 <社>社会性 <文>食文化