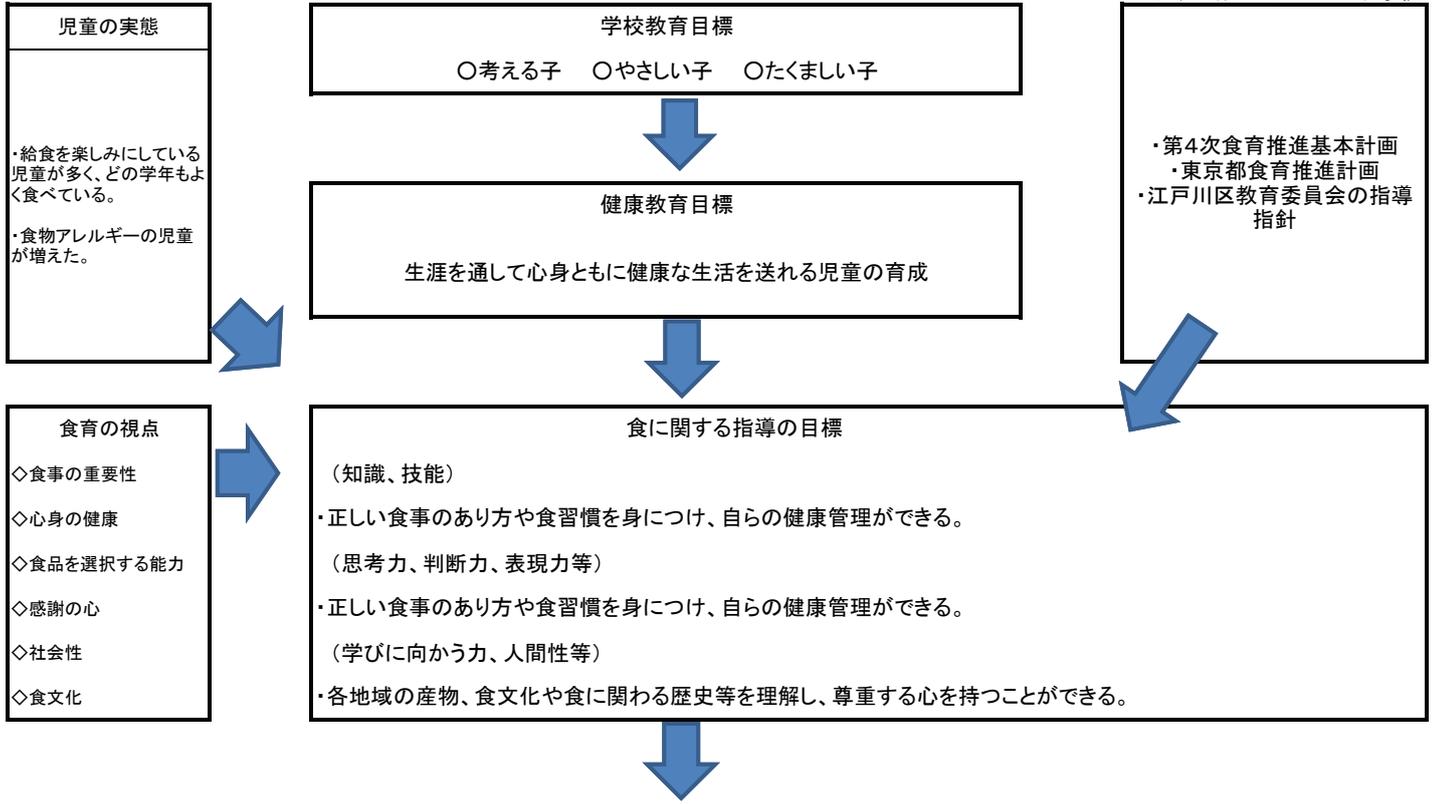


令和8年度 食に関する指導の全体計画①

江戸川区立 小学校



各学年の食に関する指導の目標	
1・2年	決まりを守って楽しく食べることができる。
3・4年	好き嫌いなく食べることの大切さがわかり、実践しようとする意欲がある。
5・6年	バランスのとれた食事の基本、大切さがわかり、自ら実践できる。

食育推進組織
 校長・副校長・栄養士・食育リーダー(給食主任)・生活指導主任・保健主任・養護教諭・各学年担当教諭
 ※必要に応じて、保健者代表、学校医、学校歯科医、学校薬剤師の参加

食に関する指導

【教科等における食に関する指導】
 ○関連する教科(社会、理科、生活、家庭科、体育、道徳 総合的な学習の時間、特別活動 等)において、食育の視点を位置付けて指導する。

【給食の時間における食に関する指導】
 ○給食を食べる経験を積みながら、給食を教材として食品の旬や食文化や教科等で学習したことを確認する。
 ○給食指導として、準備から片付けまで要点を抑えた一連の指導を繰り返し行いながら、食事のマナーや人間関係形成能力を習得させる。

【個別的な相談指導】
 ○食物アレルギー、肥満・やせ傾向、偏食等の個別的な相談指導を必要に応じて、校内職員や家庭と連携して行う。

地場産物の活用

食育の視점에配慮した献立作成、可能な限り国産や旬の食材を選定、江戸川区産の小松菜や東京都産の食材(トビウオ、ムロアジ、あしたば、糸寒天等)を使用する。これらの地場産物等の使用について献立表や給食時間に紹介をするなど給食時の指導に活用し、教科等の学習や体験活動と関連を図る。小松菜農家見学等の学習や体験活動と関連を図る。

家庭・地域との連携

給食献立表・給食だより・学年、学級だより・保健だより・給食試食会・栄養個別指導・学校保健委員会生活リズムに関わる学習・ホームページなどでの情報発信、学校評価

食育推進の評価

食に関する指導や学校給食の管理等の活動、児童の実態(残菜等や生活リズム等)

令和8年度 食に関する指導の全体計画②

江戸川区立 小学校

		4月	5月	6月	7月	8～9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
学校行事等		入学式	運動会	体力テスト		フッ化物洗口開始 日光移動教室		学習発表会 全校遠足	あすなるチャンピオン大会	ウインタースクール	6年生を送る会	卒業式	
推進体制	進行管理	部会											
	計画策定	計画策定							評価実施	評価結果の分析	計画案作成		
各教科・道徳・総合的な学習の時間	社会		江戸川区のようす【3年】	くらしをささえる水【4年】 ごみの処理と再利用【4年】 縄文のむらから古墳のくにへ【6年】 貴族のくらし【6年】 わたしたちのくらしと農家の仕事【3年】		わたしたちのくらしと商店【3年】		明治の国づくりを進めた人々【6年】		島の自然を生かした人々の生活【4年】			
		国土の地形の特色【5年】	国土の気候の特色【5年】	あたたかい土地のくらし【5年】	くらしを支える食料生産【5年】					長く続いた戦争と人々のくらし【6年】	日本とつながりが深い国々【6年】		
	理科	植物の育ち方【3年】 ツルレイシの栽培【4年】 ヒトと動物の体【6年】			夏の生き物【4年】	植物の育ち方【3年】		秋の生き物【4年】		冬の生き物【4年】		自然とともに生きる【6年】	
		植物の発芽と成長【5年】		植物のつくりとはたらき【6年】	植物の育ちとつくり【3年】	植物の実や種子のでき方【5年】	ヒトの体のつくりと運動【4年】						
	生活	春をさがそう(グリーンピースのさやむき)【1年】 学校探検【2年】 ぐんぐん育てわたしのやさい【2年】 ソラマメの皮むき【2年】 さつまいもの苗植え【1・2年】							さつまいも掘り【1・2年】	じぶんでできるよ【1年】	町たんけん【2年】	もうすぐ2年生【1年】	
	家庭	私の生活大発見【5年】 ゆでる調理でおいしさ発見【5年】			物やお金の使い方【5年】		物やお金の使い方【5年】 食べて元気!ご飯とみそ汁【5年】			気持ちがあつなげる家族の時間【5年】			
		見つめてみよう生活時間【6年】	朝食から健康な一日の生活を【6年】						まかせてね今日の食事【6年】			あなたは家庭や地域の宝物【6年】	
	体育(保健領域)			病気の予防【6年】	体の成長とわたし【4年】	毎日の健康と生活【3年】				心の健康【5年】		育ちゆく体とわたし【4年】	けがの防止【5年】
	上記以外の教科			おおきなかぶ【1国】	みずのかさははかってあらわそう【2算】				さがが大きくなるまで【2国】		かさこじぞう【2国】	モチモチの木【3国】	
	特別の教科 道徳	A節度、節制「きもちのよいせいいかつ」【1年】「ある朝のできごと」【5年】「食事中のメール」【6年】 B礼儀「あいさつのことば」【1年】「ありがとうはだれがいい?」【2年】「心のかもった給食」【3年】 C家族愛、家庭生活の充実「きゅうしよく当番」【2年】「お父さんのラーメンがいちばん」【4年】						A節度「食品ロスはどう防ぐ?」【5年】 B礼儀「礼儀作法と茶道」【6年】 C伝統と文化の尊重、国や郷土を愛する態度「昔からの味を伝える野菜」【3年】「赤飯」【4年】C国際理解、国際親善「プータンに日本の農業を(西岡京治)」【5年】 D生命の尊さ、自然愛護「いただきます」【2年】「せい長かいだん」【2年】「命」【4年】「ちよっとの可能性」【6年】					
総合的な学習の時間		田植え体験【5年】	さつまいもの苗植え【3・4年】	とうもろこしの皮むき【3年】		稲刈り体験【5年】	さつまいも掘り【3・4年】		ウインタースクール【5年】				
特別活動	学級活動(食育教材活用)	給食の約束 朝食を食べよう			夏休みの生活	バランスのよい食事をしよう			冬休みの生活	風邪の予防		春休みの生活	
	委員会活動	給食に関する掲示ポスターの作成、リクエスト給食の呼びかけ、集計作業											
	学校行事	入学式・始業式 一年生を迎える会 全校遠足	運動会	体力テスト 道徳地区公開講座	保護者会 終業式	始業式 生活リズムに関する学習	開校記念日	展覧会 就学時健康診断 日光林間学校	あすなるチャンピオン大会 保護者会 終業式	始業式 学校公開 ウインタースクール	保護者会 6年生を送る会	卒業を祝う会 あすなる給食 卒業式 修了式	
	給食の時間	給食指導	赤色の食品とその働きを 知しましょう。	黄色の食品とその働きを 知しましょう。	骨や歯を丈夫にする食べ 物を知りましょう。	糖分やおやつのとりにすぎ に気をつけましょう。	早寝、早起きをして、朝ご 飯を食べましょう。	緑色の食品とその働きを 知しましょう。	健康な食生活を心がけま しょう。	寒さに負けない食べ物 をとりましょう。	日本の郷土料理を知りま しょう。	豆をまめにとりましょう。	バランスのとれた食事を しましょう。
	食に関する指導	手洗い・準備・食事・片づけ のきまり。	おぼんの地図の確認。	お箸・スプーン・フォークの正 しい持ち方。	正しい食事の姿勢。	朝ごはんの大切さ。必ず食 べる必要性。	赤・黄・緑の食べ物とその働 き。	給食を食べるまでに 関わる方々への感謝と心を込めた あいさつ。	朝食をしっかり食べ て体温を上げる。	正月料理など日本の行事食 を正しい箸の持ち方で食 べる。	豆の種類を知り、残さず食 べる。	今年一年の食目標をふりか えり。 1年間の給食時間の反省。	
学校給食の 関連事項	月目標	協力して給食の準備を しましょう。		食事のマナーを守りま しょう。	よくかんで食べましょ う。	衛生に気をつけましょ う。	生活のリズムを整えま しょう。	好ききらいをしないで食 べましょう。	感謝の気持ちを持って食 事をしましょう。	かぜに負けない体をつ くりましょう。	きまりを守って後片づけ をしましょう。	1年間の給食をふりか えりましょう。	
	食文化の伝承	・入学・進級祝い ・郷土料理	・お茶料理 ・郷土料理	・地産地消献立 ・郷土料理	・土用の丑 ・郷土料理	・十五夜 ・郷土料理	・開校記念日 ・郷土料理	・文化の日 菊の花 ・小松菜一斉給食	・冬至かぼちゃ ・郷土料理	・郷土料理 ・地産地消献立	・節分 大豆 ・立春 菜の花	・ひなまつり ・卒業式	
	行事食	・入学・進級祝い献立	・こどもの日献立 ・運動会	・カミカミ献立	・七夕献立	・お月見献立	・開校祝い献立	・和食献立	・冬至献立	・正月献立	・節分献立	・ひなまつり献立 ・卒業式祝い献立	
	その他			・食育月間 ・歯の衛生週間				小松菜一斉給食	クリスマス給食 セレクト給食	全国学校給食週間	リクエスト給食	リクエスト給食	
	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・パイン	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	鮭・さば・小松菜・白菜 ・かぶ・大根・人参・ごぼう ・蓮根・さつまいも・温州み かん・りんご	鮭・鯖・ほっけ・小松菜 ・かぶ・ほうれん草・大根 ・白菜・ブロッコリー・にんじ ん・みかん・いちご	鮭・鯖・鱈・大根・ほうれん 草・小松菜・ブロッコリー ・白菜・みかん・いちご	鮭・鯖・わかさぎ・ねぎ・ブ ロccoli・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	小松菜・ムロアジ・トビウオ・糸寒天・あしたば												
個別な相談指導	食物アレルギー対応/肥満/やせ傾向や偏食等の個別対応(面談)										管理指導表提出	個別面談	
家庭・地位との連携	学校だより・学年だより・学級だより・給食だより・保健だよりの発行/ホームページでの情報発信/学校評価の実施/江戸川区食育推進会議												
			学校公開							学校保健委員会 学校給食運営委員会	小中連携の日		
	4月	5月	6月	7月	8～9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月		