

# 令和6年度 上小岩第二小学校 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むとともに、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・ 道徳	生活		そらまめのさや むき(重・感) 箸を正しく使っているかな(重・社・文)	やさいをそだて よう(ミニトマト、キュウリ、ナス、ピーマン) (重・感)			おとなの歯をきれいにみがこう (健)	生活科見学		町たんけん(お 店調べ)(社)		大きくなった自分のことをふりかえろう(感・社)		
	道徳	2-(2) 思いやり「はんぶんでいいよ」(感) 2-(4) 尊敬・感謝「お母さん」(健・感) 3-(1) 生命尊重「アンパンマン」たん生！(感)「ママとのやくそく」(重・感・文)「せかいのどこかで」(感)						4-(3) 家族愛「おんぶしてくれ」(感・文)「おつかいマン」(重・文)						
	他教科										国語：「かさじぞう」(感・文)			
特別 活動	給食 の 時間 活 動	月 目標	あか・き・みどりの食べ物を知ろう(重・健・選)	しっかり朝食を食べよう(重・健・選)	じょうぶ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食規則正しい生活をしよう(重・健・選)	あか・き・みどりの食べ物のほたらきを知ろう(重・健・選)	好きさらいなく何でも食べよう(重・健・選・感・社)	かぜを予防する食事をしよう(重・健・選)	体を温める食事をしよう(重・健・選)	豆・豆製品を食べよう(重・健・文)	バランスのとれた食事をしよう(重)
		内容	・あか・き・みどりの食べ物の名前。	・朝食をとることが体に必要であること。	・骨や歯のもとになる給食の食べ物をしっかり食べること。	・暑さに負けない食事と水分のとり方。		・朝ごはんの大切さ。必ず食べる必要性。 ・1日3食をしっかりと食べた食事である大切さ。	・食べ物がはたらきであか・き・みどりに分けられること。	・きれいなものも一口ずつ食べること。	・かぜを予防するため、3つの色の食べ物が入っている給食を残さず食べること。	・体温を上げるきいろの食べ物を朝食・給食・夕食でしっかり食べること。	・豆類が体によい食べ物であること。	・一人分の給食をしっかりと食べることでバランスが良くなること。
	給食指導	・給食のきまりを守り食べよう(重・健) ・当番には、正しい服装と過不足なく配食できる配膳。 ・手洗い・準備・食事・片づけのきまり。	・正しい食器の置き方で食べよう(社・文) ・おぼんの地図の確認。	・食器の正しい使い方を覚えて食べよう(社・文) ・お箸・スプーン・フォークの正しい持ち方。 ・茶碗を正しく持つて食べる。	・正しい姿勢で食べましょう(社) ・正しい食事の姿勢。		・1日3食規則正しい生活リズムにしよう(重・健) ・朝ごはんの大切さ。必ず食べる必要性。 ・朝ごはん・朝・トイレの生活リズム。 ・給食を残さず食べる。	・バランスのよい食事をしよう(重・健) ・いろいろな食品の名前 ・赤・黄・緑の食べ物とその働き ・何でも食べる意欲を高める	・食事あいさつをきちんとしよう(感・重・文・社) ・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。	・寒さに負けない食事をしよう(重・健・選) ・食前の手洗い ・黄色の食べ物が体を温める働きを知る ・風邪予防に緑の食品を食べる ・朝食をしっかりと食べて体温を上げる。	・正しい箸づかいで食べよう(社・文) ・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 ・正しい箸づかい	・豆・豆製品を食べよう(重・健・文) ・豆の種類を知り、残さず食べる	・1年間の反省をしよう(重・感・社) ・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	
	学級活動				もうすぐ夏休み(健) ・早寝・早起き・朝ごはん							もうすぐ冬休み(健) ・早寝・早起き・朝ごはん		もうすぐ春休み(健) ・早寝・早起き・朝ごはん
	学校行事等	入学式・始業式 1年生をむかえる会		セレクト給食 学校公開 運動会	終業式		始業式 学校公開 全校遠足	野外給食 学校公開 学習発表会 就学時健康診断	開校記念日 バiking給食	セレクト給食 学校公開 バiking給食 終業式	始業式 バiking給食 給食週間	学校公開 お別れ給食	卒業式 修了式 試食会 バiking給食 セレクト給食	
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・ブラム・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・むろあじ		小松菜・とびうお	小松菜	小松菜・むろあじ	小松菜	小松菜・とびうお・むろあじ	小松菜	小松菜	
	食文化の伝承	・入学・進級祝い 献立 ・たけのこ料理 ・地産地消献立	・お茶料理 ・たけのこ料理 ・世界の料理インド ・地産地消献立	・入梅 ・地産地消献立 ・世界の料理 スペイン	・七夕 ・土用の丑 ・郷土料理 愛知県 ・地産地消献立		・お月見献立十五夜 ・さといも・だんご ・お彼岸おはぎ ・地産地消献立	・お月見十三夜 豆 ・郷土料理 鹿児島 ・地産地消献立	・開校祝い 献立 赤飯 ・文化の日 菊の花 ・一斉小松菜給食 ・地産地消献立	・冬至かぼちゃ ・地産地消献立	・鏡開き ・世界の料理 韓国 ・郷土料理 長崎県 ・地産地消献立	・節分献立 大豆 ・立春献立 菜の花 ・郷土料理 千葉 ・地産地消献立 ・SDGs～みんなの給食～	・ひなまつり 献立 ・郷土料理 愛媛県 ・卒業祝い 献立 赤飯	
	行事その他	・入学・進級祝い ・春野菜	・こどもの日 献立	・食育月間 ・歯の衛生週間 ・衛生管理に配慮	・七夕 献立 ・衛生管理に配慮		・衛生管理に配慮	・目の愛護デー	・勤労感謝	・冬至 ・体が温まる 献立	・七草 ・鏡開き	・節分の行事食	・ひなまつり ・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	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	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