

令和7年度 食に関する指導の全体計画②

江戸川区立清新第二中学校

		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				けやき祭(合唱祭)				卒業式
推進体制	進行管理											
	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	いろいろな国の国名と位置地① ヨーロッパ人の大航海 歴② グローバル化 公③	人類の誕生と広がり 歴① 鉄砲とキリスト教の伝来歴② 日本の気候 地②	世界各地の衣食住とその変化 地① 中国文明の発生と発展 歴① 経済の発展と都市の繁栄歴② 都市の発展と大衆文化 歴③	稲作とクニの始まり 歴① 日本の農業・林業・漁業とそ の変化 地② 伝統文化と新たな文化の創造 公③	世界の諸地域 アジア州地① 日本の諸地域 九州地方地②	奈良の都と律令制下の人々の 暮らし 歴① 日本の諸地域 中国・四国地 方 地②	世界の諸地域 ヨーロッパ州、ア フリカ州 地① 日本の諸地域 近畿地方地② 消費生活を支える流通 公③	世界の諸地域 北アメリカ州 地① 日本の諸地域 中部地方地②	世界の諸地域 南アメリカ州 地① 日本の諸地域 関東地方地②	世界の諸地域 オセアニア州 地① 日本の諸地域 東北地方、北 海道地方 地②	
	理科	植物の分類① 物質の成り立ち② 生物の成長と生殖③			植物の分類①遺伝の規則性と 遺伝子③	動物のからだのつくりとはた らき②	水溶液の性質①	酸・アルカリとイオン③	自然のなかの生物③	環境の調査と保全③	科学技術と人間 終章 持続 可能な社会をつくるために③	
	技術・家庭	食事の役割と食習慣① 生物育成 技②	中学生に必要な栄養を満たす 食事①生物育成 技②	生物育成 技②	生物育成 技②	献立づくり①②③		さまざまな食品とその選択① ②③	地域の食文化①	日常の調理①②③	献立づくり①	持続可能な食生活①②
	保健体育	《健康な生活と疾病の予防》 ①		《健康と環境》熱中症の予防 と手当、飲料水の衛生的管理 ③				《心身の機能の発達と心の健 康》①《健康な生活と疾病の 予防》②		《健康な生活と疾病の予防》 健康を守る社会の取り組み③		
	上記以外の教科	Bentos Are Interesting! 英 ③	タオル 国②		Taste of Culture 英②	持続可能な未来を創るために 国①	季節を楽しむ心 美②	故郷 国③	オツベルと象 国③	和歌の調べ 国③日本各地の 民謡 音①	豚 国② おしゃれく音②日本 各地の民謡 音①	
	特別の教科 道徳		まだ食べられるのに②					もったいない①いのちを考 える①	幸せな仕事って①	伝えたい味①	全ての人に安心、安全な水 を①	
	総合的な学習の時間		校外学習①飯盒炊爨、アルミ 缶炊飯、カレー作り	修学旅行③郷土料理、伝統野 菜	移動教室②郷土料理、伝統野 菜、農業体験				職場体験事前学習②			
特別活動	学級活動・ 食育教材活用	・給食のマナーを確認しよう ・食に興味を持とう		・食事の環境を整えよう ・食の自己管理能力を身に付 けよう			・和食の文化を知り、それを 大切にしよう	・地域に伝わる食材や料理を 知り、それを大切にしよう		・次年度に向け、食について ステップアップしよう		
	生徒会活動	準備、片付け点検確認・呼びかけ 身支度チェック、白衣持ち帰り表チェック		セレクト給食集計		リクエスト給食集計			リクエスト給食アンケート 食品ロスゼロプロジェクト	セレクト給食アンケート		
	学校行事	健康診断		運動会			けやき祭					
	給食の 時間	給食指導 食に関する指導	給食時間の過ごし方（・準備・後片付けの仕方・協力体制・当番の身支度・手洗いの励行） 仕方（・給食当番と当番以外の効率的な動き） / 正しい食事マナー（・はし、食器の持ち方・会話の内容・食事のあい さつ）									
学校給食の 関連事項	月目標	食事にふさわしい環境を作り 、食事のマナーを身につけ よう	給食の栄養を知ろう	衛生に気をつけよう	1日3度の食事をしっかりと ろう	夏の食生活と健康について考 えよう（8月）残さず食べよ う（9月）	主食・主菜・副菜の役割を理 解しよう	和食の良さを知ろう感謝して 食事をしよう	寒さに負けない食生活を送ろ う	給食のねらいや歴史を理解し よう	食事のマナーを身につけよう	1年間の給食活動を振り返ろ う
	食文化の伝承	お花見（祝い寿司）	端午の節句（中華ちまき）八 十八夜（茶）	入梅（梅ごはん・あじさいゼ リー）	七夕（ちらし寿司・そうめん 汁）	重陽の節句（菊花料理）十五夜 （きぬかつぎ・月見汁・みたらし 団子）・彼岸（おはぎ）	十三夜（栗ごはん）	文化の日（菊花ごはん）和食 の日献立	冬至（かぼちゃ、ゆず）	正月（雑煮・松風焼き）鏡開 き（汁粉）	節分（豆ごはん・鰯料理）	桃の節句（ちらし寿司）彼岸 （ぼた餅）
	行事食	入学進学祝い献立		歯と口の衛生週間（カミカミ 献立）				いい歯の日（カミカミ献立）	クリスマス（チキン）	給食週間（明治時代の給食）		卒業祝い（赤飯）
	旬の食材	菜花、ふき、春キャベツ、た けのこ、新玉葱、新ごぼう、 清見オレンジ	あさり、桜えび、アスパラガ ス、グリーンピース、そらま め、かぶ、新じゃがいも、新 玉葱、いちご	アスパラガス、じゃがいも、に ら、しそ、いちご、びわ、メ ロン、さくらんぼ	きびなご、おくら、とうもろ こし、なす、かぼちゃ、ピー マン、レタス、トマト、すい か、プラム	さんま、トマト、とうもろこ し、かぼちゃ、枝豆、里芋、 さつまいも、きのこ、なす、ぶ どう、梨、栗	さんま、秋鮭、戻り鰹、きの こ、さつまいも、栗、柿、リ んご、ぶどう、梨	新米、さんま、鮭、鯖、ほっ け、さつまいも、白菜、プロッ コリー、ほうれん草、ごぼう、 かぶ、りんご	生のり、鱈、鯖、鰯、はたは た、ごぼう、大根、蓮根、プ ロッコリー、ほうれん草、み かん、ゆず	鱈、かぶ、葱、プロッコ リー、小松菜、ほうれん草、 白菜、キウイフルーツ、ぼん かん、みかん、いちご	わかさぎ、春菊、プロッコ リー、ほうれん草、菜花、白 菜、みかん、いよかん、キウ イフルーツ、いちご	プロッコリー、ほうれん草、 よもぎ、菜花、いよかん、い ちご
	地場産物	小松菜、うど、とびうお	小松菜、あしたば、キャベ ツ、とびうお	小松菜、キャベツ、きゅうり	小松菜、とびうお、むろあじ	小松菜、むろあじ	小松菜	小松菜、むろあじ	小松菜、練馬大根	千住葱、小松菜、亀戸大根、 あしたば	千住葱、小松菜、亀戸大根	小松菜
個別的な相談指導	個別面談							生活習慣病予防検診後の指導			管理指導表提出	
家庭・地域との連携			たんぼぼ通信			ふれあい給食 たんぼぼ通信	給食試食会 日本食の良さ・風邪予防		学校給食週間	給食運営委員会 たんぼぼ通信		