

令和7年度 食に関する指導の全体計画②

江戸川区立松江第一中学校

		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				合唱コンクール					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 グローバル化 公③	人々の生活と環境 地① 日本の気候 地②	世界各地の衣食住とその変化 地①	日本の農業・林業・漁業とその変化 地②	世界の諸地域 アジア州地① 日本の諸地域 九州地方地②	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	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			動物のからだのつくりとはたらき		動物のからだのつくりとはたらき						
	技術・家庭	献立づくり	栄養素のはたらきと6つの基礎食品群	一日にとりたい食品と分量	調理の計画	おいしさ調理	ますます好きになる肉の調理	こんなにおいしい魚の調理	地域の食文化	日本各地の郷土料理	食品の安全と情報	持続可能な食生活
	保健体育											
	上記以外の教科	歌唱「赤とんぼ」① ダイコンは大きな根?① Japanese Bentos Are Interesting③				字のない葉書②			故郷③ 比例式の利用①数			温かいスープ③ 国
	特別の教科 道徳			いのちを考える①			まだ食べられるのに② 変わりゆく地球③	全ての人に安心、安全な水①		伝えたい味①	私に宇宙のプレゼント①	もったいない①
総合的な学習の時間				京都奈良事前学習③		歯科指導①		箸製作体験①	食文化講演会①			
特別活動	学級活動・ 教育教材活用	・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・白衣管理・献立黒板記入・3月白衣回収 目標に対する取組等 (ポスター制作・6月：アンコール給食募集・集計)										
	学校行事	健康診断		社会見学② 宿泊学習⑤	職場体験⑥	修学旅行③		職場体験②		社会見学①	移動教室②	遠足③
	給食の時間 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) / 準備・後片付けの協力の仕方 (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	衛生的な食事を整えよう	暑さや寒さに負けない体をつくろう	バランスのよい食事をしよう	栄養と運動の関係を理解しよう	自然と食べ物に関わりを持とう 感謝の気持ちを持とう	自分の適正体重を維持しよう	給食を通して日本の食文化や行事食を理解しよう	食事と健康について考え、実践しよう	1年間の食生活について反省し、改善しよう
	食文化の伝承		八十八夜 (茶)	入梅 (入梅いわし・あじさいゼリー)	七夕 (そうめん汁)	重陽の節句 (菊花料理) 十五夜 (月見汁)・彼岸 (おはぎ)	十三夜 (東ごはん)	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) 七草がゆ 鏡開き (汁粉)	節分 (豆ごはん・鰯料理)	桜の節句 (ちらし寿司) 彼岸 (ぼた餅)
	行事食	入学進学祝い献立	運動会献立	歯と口の衛生週間 (カミカミ献立)	セレクト給食	みんなの給食 (SDGs)	目の愛護週間 ハロウィン	いい歯の日 (カミカミ献立) 小松菜一斉給食	クリスマス (チキン) セレクト給食	給食週間 (深川飯、クジラ料理) アンコール給食	アンコール給食 3年生応援献立 みんなの給食 (SDGs)	卒業祝い (赤飯) アンコール給食
	旬の食材	春キャベツ、たけのこ、新玉葱、新ごぼう、桜えび、清見オレンジ	あさり、アジ、桜えび、アスパラガス、グリーンピース、かぶ、ふぎ、新じゃがいも、新玉葱、よもぎ	イワシ、アスパラガス、にら、メロン、さくらんぼ、梅	きびなご、おくら、とうもろこし、なす、かぼちゃ、ピーマン、トマト、モロヘイヤ、ずいか、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、モロヘイヤ、ぶどう、梨、栗	さんま、秋鮭、豚りん、きのこ、さつまいも、栗、柿、りんご、ぶどう、梨、栗	新米、さんま、鮭、さつまいも、白米、蓮根、ブロッコリー、ほうれん草、ごぼう、かぶ、りんご	鮭、鱈、はたはた、ごぼう、大根、白米、蓮根、ブロッコリー、ほうれん草、みかん、ゆず	鮭、かぶ、葱、ブロッコリー、小松菜、ほうれん草、白米、大根、蓮根、みかん、いちご	わかさぎ、ブロッコリー、ほうれん草、葉花、白米、大根、蓮根、いよかん、いちご	ブロッコリー、ほうれん草、よもぎ、葉花、いちご
	地域産物	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜、とびうお	小松菜	小松菜	小松菜、むろあじ	小松菜	小松菜、明日葉、糸寒天	小松菜、メダイ	小松菜
	個別な相談指導	個に応じた摂食指導、偏食指導、アレルギー対応等										
家庭・地域との連携	学校だより、給食だより、食育だより、保健だよりの発行・食事の量・朝食の大切さ・食中毒の予防・夏の食生活						給食試食会、給食運営委員会		学校給食運営委員会		管理指導案提出、個別面談	
		・小松菜一斉給食 ・野菜の栄養・運動と栄養・日本食の良さ・風邪予防										
		・郷土料理・豆と食生活・バランスのとれた食生活										