

令和8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 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①②③	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	タオロ 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 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 おしゃらく音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				修学旅行事前学習③	修学旅行③郷土料理、伝統野菜	歯科指導①						
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・白衣管理・献立黒板記入・3月白衣回収 目標に対する取組（標語作成、ポスター作成等）、7月、12月セレクト給食集計、3月アンコール給食募集・集計											
特別活動		健康診断		宿泊学習⑥職場実習⑥		修学旅行③	職場体験②	社会見学①	移動教室②社会見学⑥	遠足③			
給食の時間		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）											
食に関する指導		給食について理解しよう	食事と運動の効果を知ろう	衛生的な食事の環境を整えよう	暑さには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	自然と食べ物の関わりを理解し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	
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	夏の食生活と健康について考えよう	残さず食べよう	主食・主菜・副菜の役割を理解しよう	和食の良さを知り感謝して食事をしよう	寒さに負けない食生活を送ろう	給食のわ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			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）	菫の節句（菊花料理） 十五夜（月見汁） 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）七草 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	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 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	
その他				沖縄料理、韓国料理	タイ料理、京都府料理		宮城県料理	熊本県料理	長崎県料理				
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、かぶ、ふき グリーンピース、新玉葱 新じゃがいも、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、なす とうもろこし、かぼちゃ ピーマン、トマト、すいか モロヘイヤ	さんま、トマト、かぼちゃ とうもろこし、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、戻り鮭 きのこ、さつまいも、栗 柿、りんご、ぶどう、梨	新米、さんま、鮭、鯖 さつまいも、白菜、蓮根 ブロッコリー、ほうれん草 ごぼう、かぶ、りんご	鮭、鯛、はたはた、大根 ごぼう、白菜、蓮根 ブロッコリー、みかん ほうれん草、ゆず	鯛、かぶ、葱、ほうれん草 ブロッコリー、白菜 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、菜花、白菜 大根、みかん、いよかん いちご	ブロッコリー、菜花 ほうれん草、いちご	
地場産物		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	小松菜	小松菜、明日葉、糸寒天	小松菜、メダイ	小松菜	
個別的な相談指導		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、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					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			学校給食週間 給食運営委員会、学校保健委員会 学校給食週間 郷土料理・豆と食生活・バランスのとれた食生活			