

令和6年度 食に関する指導の全体計画②（年間指導計画）

江戸川区立松江第五中学校

教科等	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	修学旅行(3年)	運動会	修学旅行(3年)	移動教室(2年)	文化祭				職場体験(2年)	校外学習(1年)	校外学習(2年) 卒業式		
推進体制	進行管理 計画策定	食育推進委員・校長 副校長 栄養教諭、主幹教諭、教務主任、保健主事、養護教諭、学年主任、給食(食育)主任、体育主任、学級主任												
各教科	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② グローバル化③	人類の誕生と広がり① 鉄道とキリスト教の伝来② 日本の気候地②	世界各地の文化と文明① 中国文明の発生と発展② 経済の発展と都市の繁栄③ 都市の発展と大衆文化④	絹作とクニの始まり① 日本の農業・林業・漁業とその変化② 伝統文化と新たな文化の創造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③	世界の諸地域 北アメリカ州地① 日本の諸地域 関東地方地②	世界の諸地域 アメリカ州地① 日本の諸地域 東北地方、北海道地方地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②	動物のからだのつくりとはたらき①	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 食育 持続可能な社会をつくるために③				
	技術・家庭	食の役割と食習慣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②						(健康な生活と疾病の予防) 健康を守る社会の取り組み②					
	総合的な学習の時間	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	季節を愛し心 英②	故郷 国③	オペラと象 国③	和歌の調べ 国③ 日本各地の民謡 音①	国 国② おしゃらく 音① 日本各地の民謡 音①	全ての人に安心、安全な水 ①		
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 ・地域に伝わる食料や料理を知り、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 目標に対する取組等(5月:身丈チェック、10月:ふれあい給食、12月:リクエスト給食募集・献立)													
学校行事	入学式	身体測定	修学旅行	運動会	通徳地区公園調整	林間学校	学芸発表会			職場体験	校外学習	球技大会	展示発表会	卒業式
給食の時間	給食指導	給食時間の過ごし方(準備・後片付けの仕方・協力的体制・当番の身丈度・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協力的な動き) / 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	自然と食べ物に関わりを理解し、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			
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	暑さには負けない食生活をしよう	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	端午の節句(中華まき) 八十八夜(茶)	入梅(梅ごはん・あじまじゼリー)	七夕(ちらし寿司・そうめん汁)	重陽の節句(菊花料理) 十五夜(坐ごはん・月見汁)・細工(おぼろ)	十三夜(月見団子)	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) 餅つき(汁粉)	節分(豆ごはん・餅料理)	桃の節句(ちらし寿司) 彼岸(ぼた餅)		
	行事食	入学式祝い(献立(林版))	歯と口の衛生週間(カミカミ献立)	ヤレト給食				開校祝い献立	いい歯の日(カミカミ献立)	お楽しみ給食	給食週間(深川版) 郷土料理 昔給食 リクエスト給食	リクエスト給食	卒業祝い献立 リクエスト給食	
	その他													
	旬の食材	菜花、ふき、春キャベツ、なげこ、新玉葱、新じゃがいも、新玉葱、いちご	あさり、桜えび、アスパラガス、グリーンピース、なら、しそ、いちご、びわ、メロン、さくらんぼ	アスパラガス、じゃがいも、なら、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、ブロッコリー	さんま、トマト、とうもろこし、かぼちゃ、枝豆、里芋、きつまいも、栗、柿、りんご、ぶどう、梨	さんま、秋鮭、厚揚げ、きのこ、きつまいも、栗、柿、りんご、ぶどう、梨	新米、さんま、鮭、ほうろこ、きつまいも、白菜、ブロッコリー、ほうれん草、ごぼう、かぶ、りんご	生のり、鮭、鰻、はきはは、ごぼう、大根、蓮根、ブロッコリー、ほうれん草、みかん、ゆず	鱈、かぶ、葱、ブロッコリー、小松菜、ほうれん草、白菜、キウイフルーツ、ほんかん、みかん、いちご	わかさぎ、春菊、ブロッコリー、ほうれん草、菜花、白菜、みかん、いちご	ブロッコリー、ほうれん草、よもぎ、菜花、いちご	ブロッコリー、ほうれん草、よもぎ、菜花、いちご	
職場産物	小松菜、うど、とびうお	小松菜、かしらば、キャベツ、とびうお	小松菜、キャベツ、きゅうり	小松菜、きゅうり、わかあじ	小松菜、むらあじ	小松菜	小松菜、むらあじ	小松菜、むらあじ	小松菜、むらあじ	小松菜、むらあじ	小松菜、むらあじ	小松菜		
個別の相談指導									生活習慣病予防検診後の指導					
家庭・地域との連携						給食試食会	小松菜一斉給食				管理指導表提出	個別面談		
						小松菜一斉給食・野菜の栄養・運動と栄養・日本の食文化・風邪予防					給食運営委員会			
												郷土料理・豆と食生活・フランスのとれた食生活		