

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	運動会					文化祭				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	社会	世界各地の人々の生活と環境①			世界の諸地域①		古代までの日本①			中世の日本①		
		日本の地域的特色②			日本の諸地域②		日本の諸地域②			日本の諸地域②		
					第一次世界大戦と日本③		第二次世界大戦と日本③ 消費生活と経済③			日清・日露戦争と近代産業② これからの地球社会と日本③		
道徳	理科	葉・茎・根のつくりとはたらき①			動物のからだのつくりとはたらき②	生命の連続性③						
	技術・家庭	私たちの食生活②			私たちの食生活②		私たちの食生活② 私たちの成長と家族・地域③					
	保健体育	食生活と健康③					感染症の原因とその広がり方③			体の発育と発達①		
総合的な学習の時間	上記以外の教科			ハンバーガーショップへ行こう！ 英①	紙粘土和菓子 美②							
	特別の教科 道徳	伝えたい味① まだ食べられるのに② 生命の尊さ③					全ての人に安心、安全な水を① テーブルの卵焼き③					
	総合的な学習の時間					生活リズム向上講座①		職場体験②				
特別活動	学級活動・食育教材活用	【1学年】給食の決まり 【2学年】給食の決まり 【3学年】給食の決まり			【1学年】夏の食生活と水分補給 【2学年】夏の食生活と水分補給 【3学年】夏の食生活と水分補給		【1学年】生活リズムを整える 【2学年】生活リズムを整える 【3学年】生活リズムを整える			【1学年】食生活を見直す 【2学年】食生活を見直す 【3学年】食生活を見直す		
	生徒会活動	給食の準備、白衣・テーブルクロスの管理、セレクト給食の集計、配膳台・白衣ロッカーの清掃点検、各種ポスター作成 等										
	学校行事	健康診断	運動会					文化祭				
	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、基本的態度を身に付けよう	給食にふさわしい環境をつくろう	衛生的な食習慣を身に付けよう	暑さに負けない食生活を送ろう	規則正しい生活をしよう	栄養と運動の関係を知ろう	感謝の気持ちをもって食事をしよう	寒さに負けない食生活を送ろう	日本の食文化を学ぼう	健康づくりを考えた食生活を送ろう	1年間の反省をしよう
学校給食の関連事項	月目標	給食のねらいを理解しよう	より良い給食活動をめざそう	よく噛んで食べよう	暑さに負けない体をつくろう	1日3食をしっかりとろう	バランスの良い食事をしよう	身近な食材について知ろう	寒さに負けない体をつくろう	給食の歴史を理解しよう	食事と健康について考えよう	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	お花見（花見寿司）	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（豆ご飯・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（赤飯）		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）開校祝い献立（赤飯）	クリスマス（チキン）	給食週間（深川飯）		卒業祝い（赤飯）
	その他	各国・郷土料理	各国・郷土料理 セレクト給食	各国・郷土料理 セレクト給食	各国・郷土料理 セレクト給食	各国・郷土料理 セレクト給食	各国・郷土料理 セレクト給食	各国・郷土料理 セレクト給食	各国・郷土料理 セレクト給食	各国・郷土料理 セレクト給食	各国・郷土料理 セレクト給食	各国・郷土料理 セレクト給食
	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、にんじん、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、白菜、ブロッコリー、ほうれん草、ごぼう、かぶ、りんご	新米、さんま、鮭、鯖、ほっけ、さつまいも、白菜、ブロッコリー、ほうれん草、ごぼう、かぶ、りんご	生のり、鰯、鯖、鰯、はたはた、ごぼう、大根、蓮根、ブロッコリー、ほうれん草、みかん、ゆず	鰯、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、ぼんかん、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、いよかん、キウイフルーツ、いちご	ブロッコリー、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									生活習慣病予防検診後の指導		管理指導表提出	個別面談
家庭・地域との連携										給食試食会	給食運営委員会	
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						・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			