

令和8年度 食に関する指導の全体計画②

江戸川区立葛西第二中学校

		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	期末考査	林間学校	修学旅行・中間考査・1年校外学習	チャレドリ	期末考査			2年校外学習	学年末考査	芙蓉祭・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												
	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	日々の食事が当たり前前に食べられていることに感謝し、食事のマナーについて考える①、職場体験・農業体験を通し、環境・食・職業について考える②、日本の伝統や和食、食文化について考える③											
特別活動	学級活動・食育教材活用	規則正しい生活と食事①、健康な生活②③			暑い時期の生活：より多くの食品をとる①、暑い時期の生活：水分のとり方②③			生活リズムを整え、よりよい学校生活を送る①、生活リズムを整える②③			寒い時期の健康管理①、生活習慣病と食生活②③		
	生徒会活動	準備・片付け点検確認、呼びかけ 残飯ゼロ週間、リクエスト給食、セレクト給食											
	学校行事	健康診断	運動会										芙蓉祭
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	きまりを守って楽しい給食にしよう	食中毒を予防しよう	歯や噛むことについて知ろう	暑さに負けない身体を作ろう	夏休みの食事について考えよう	生活リズムをととのえよう	開食について考えよう	風邪に負けない体をつくろう	日本の食文化について知ろう	食事マナーを身につけよう	1年間の食生活を振り返ってみよう	
学校給食の関連事項	月目標	きまりを守って楽しい給食にしよう	食中毒を予防しよう	歯や噛むことについて知ろう	暑さに負けない身体を作ろう	夏休みの食事について考えよう	生活リズムをととのえよう	開食について考えよう	風邪に負けない体をつくろう	日本の食文化について知ろう	食事マナーを身につけよう	1年間の食生活を振り返ってみよう	
	食文化の伝承	入学進学祝い	端午の節句、八十八夜	入梅	七夕	重陽の節句・十五夜	十三夜	文化の日、和食の日献立	冬至	正月、鏡開き	節分	桃の節句、卒業祝い	
	行事食	入学進学祝い献立（赤飯）	端午の節句（中華風おこわ）	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（里芋ごはん・月見団子）	十三夜（栗ご飯・豆料理）	文化の日（開化丼）、和食の日	冬至（かぼちゃ、ゆず）、クリスマス献立	正月、鏡開き（汁粉）	節分（豆ごはん・鰯料理）	桃の節句（ちらし寿司）、卒業祝い（赤飯）	
	その他			歯と口の健康週間	セレクト・リクエスト給食	リクエスト給食②③	SDGs給食・リクエスト給食②③	小松菜給食、いい歯の日 リクエスト給食②③	むし給食・リクエスト給食②③	学校給食週間	リクエスト給食①	リクエスト給食①	
	旬の食材	菜の花、ふき、春キャベツ、たけのこ、新玉葱、清見オレンジ	あさり、桜えび、グリーンピース、新じゃがいも、カツオ	アスパラガス、じゃがいも、なら、新ごぼう、しそ、メロン、さくらんぼ	おくら、とうもろこし、なす、かぼちゃ、ピーマン、トマト、ずいか、冬瓜	トマト、とうもろこし、かぼちゃ、枝豆、里芋、さつまいも、栗、柿、りんご、ぶどう、梨、冬瓜	さんま、秋鮭、きのこ、さつまいも、栗、柿、りんご、ぶどう、梨、冬瓜	新米、さんま、鮭、鯖、蓮根、ごぼう	鱈、鱈、鱈、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	鱈、かぶ、葱、ブロッコリー、小松菜、ほうれん草、白菜、蓮根、ごぼう、ほうかん、みかん、いちご	わかさぎ、春菊、ブロッコリー、ほうれん草、菜の花、白菜、蓮根、ごぼう、みかん、いよかん、いちご	ブロッコリー、ほうれん草、よもぎ、菜の花、いよかん、いちご	
地場産物	小松菜	小松菜	小松菜、あしたば	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	
個別な相談指導									管理指導表提出（在校生）	個別面談	管理指導表提出（新一年生）	個別面談	
家庭・地域との連携		給食だより（朝食の大切さ、食中毒の予防、夏の食生活）					小松菜一斉給食、給食だより（野菜の栄養、運動と栄養、日本食の良さ、風邪予防）			給食だより（郷土料理、豆と食生活、バランスのとれた食生活）			