

令和6年度 食に関する指導の全体計画②（年間指導計画）

江戸川区立南葛西第二中学校

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		運動会				合唱コンクール				卒業式	
推進体制	通行管理												
	計画策定	計画策定											
各教科	社会	世界の姿① 日本の地域的特色②	世界各地の人々の生活と環境① 近代世界の確立とアジア②	世界の諸地域【アジア州】① 私たちの生活と文化③	世界の諸地域【ヨーロッパ州】① 日本の諸地域 九州・中国四国地方②	世界の諸地域【アフリカ州】① 日本の諸地域 中国四国・近畿地方②	世界の諸地域【北アメリカ州】① 日本の諸地域 近畿・中部地方② 消費生活と市場経済③	世界の諸地域【南アメリカ州】① 日本の諸地域 関東地方②	世界の諸地域【オセアニア州】① 日本の諸地域 東北地方② これからの地球社会と日本③	日本のさまざまな地域身近な地域の調査① 日本の諸地域 北海道地方②	世界の地形①	日本の人口の特色①	
	理科	植物の分類① 物質の成り立ち② 生物の成長と細胞の変化、生殖、染色体③	植物の分類① 生物の成長と細胞の変化、生殖、染色体③	生物と細胞②	植物のからだのつくりとはたらき②	動物のからだのつくりとはたらき② 生物の多様性と進化③	生物の多様性と進化③			自然環境の調査と保全③	地球環境と私たちの社会③		
	技術・家庭	食の役割と食習慣②	栄養素の働き② 6つの食品群②	栄養のバランスと一日に取りたい食品と分量② 生鮮食品②	加工食品② 食品の安全と情報②	住まいの役割① 肉について② 肉の調理実習②	魚について② 魚の調理実習②	野菜について② 野菜の調理実習②	住まいの役割① 地域の食文化②	郷土料理② 献立の作り方②	献立② 持続可能な食生活②持続可能な社会を目指す③	持続可能な住生活① 食生活のまとめ②持続可能な社会を目指す③	
	保健体育	健康な生活と病気の予防① 健康と環境③	健康な生活と病気の予防① 健康と環境③	健康な生活と病気の予防① 健康と環境③	健康な生活と病気の予防① 健康と環境③	健康と環境③	心身の発達と健康① 健康と環境③	心身の発達と健康① 健康な生活と病気の予防②③	心身の発達と健康① 健康な生活と病気の予防②③	心身の発達と健康① 健康な生活と病気の予防②③	心身の発達と健康① 健康な生活と病気の予防②③	心身の発達と健康① 健康な生活と病気の予防②③	
	総合的な学習の時間	上記以外の教科											
	特別の教科 道徳		まだ食べられるのに②										
	総合的な学習の時間		林間学校②郷土料理、伝統野菜、農業体験 修学旅行③郷土料理、伝統野菜										
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 目標に対する取組等（6月：セレクト給食集計、11月：セレクト給食集計、2月：リクエスト給食集計）											
学校行事		健康診断		運動会				合唱コンクール					
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	給食の手順や係分担当を覚えよう	給食時間を守り、楽しく食事をしよう	衛生的な食習慣を身に付けよう	暑さや寒さに負けない食生活をしよう	正しい食生活を送ろう（8月）健康的な食生活を送ろう（9月）	健康な体を作ろう	自然と食べ物の関わりを理解し、感謝の気持ちを伝えよう	寒さに負けない食生活をしよう	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	給食の決まりを守り、楽しい給食時間になよう	食事にふさわしい環境を作り、食事のマナーを身に付けよう	衛生に気をつけよう	暑さや寒さに負けない食生活をしよう	正しい食生活を送ろう（8月）健康的な食生活を送ろう（9月）	健康な体を作ろう	自然と食べ物の関わりを理解し、感謝の気持ちを伝えよう	寒さに負けない食生活をしよう	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	入学祝い（お赤飯）	端午の節句（中巻ちまき）八十八夜（茶）	入梅（梅ごはん・あじさいゼリー）	七夕（そうめん）	重陽の節句（菊花料理）十五夜（きぬかつき・月見汁・みたらし団子）・彼岸（おはき）	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		春と夏の衛生週間（カミカミ献立）	セレクト給食			いい歯の日（カミカミ献立）	クリスマス（チキン）セレクト給食	学校給食週間	節分の日	卒業祝い（赤飯）リクエスト給食	
	その他		郷土料理・世界の料理・弁当給食	郷土料理・世界の料理	郷土料理・世界の料理	郷土料理・世界の料理	郷土料理・世界の料理	郷土料理・世界の料理	郷土料理・世界の料理	郷土料理・世界の料理	郷土料理・世界の料理	郷土料理・世界の料理	
	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、さらまめ、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、にら、しそ、いちご、びわ、メロン、さくらんぼ	きびご、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、ブラム	さんま、トマト、とうもろこし、さつまいも、栗、柿、りんご、もも、きのこ、なす、ぶどう、梨	さんま、秋鮭、戻り鰯、きのこ、さつまいも、栗、柿、りんご、ぶどう、梨	新米、さんま、鮭、鱈、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、かん、ゆず	生のり、鮭、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、キウイフルーツ、ぼんかん、みかん、いちご	わかさぎ、春葱、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、糸寒天	小松菜	小松菜、とびうお、むらあじ	小松菜、明日葉	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜、糸寒天	小松菜	小松菜	
個別な相談指導													
家庭・地域との連携		学校だけでなく、給食だけでなく、食育だけでなく、郷土料理、世界の料理、保健だより発行・食の量・朝食の大切さ・食中毒の予防・夏の食生活 小松菜一斉給食、郷土料理、世界の料理、野菜の栄養、運動と栄養、給食の良さ、風邪予防 郷土料理、世界の料理、豆と食生活、バランスのとれた食生活											