

令和8年度 食に関する指導の全体計画②

江戸川区立春江中学校

| | | 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 | 体育祭 | | | | 久遠祭 | | | | | 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 | いろいろな国と位置 ヨーロッパ人の大航海 グローバル化 | 人類の誕生と広がり 鉄砲とキリスト教の伝来 日本の気候 | 世界各地の衣食住とその変化 中国文明の発生と発展 経済の発展と都市の繁栄 都市の発展と大衆文化 | 稲作とクニの始まり 日本の農業・林業・漁業と その変化 伝統文化と新たな文化の創造 | 世界の諸地域 アジア州 日本の諸地域 九州地方 | 奈良の都と律令制下の人々の暮らし 日本の諸地域 中国・四国地方 | 世界の諸地域 ヨーロッパ 州、アフリカ州 日本の諸地域 近畿地方 消費生活を支える流通 | 世界の諸地域 北アメリカ州 日本の諸地域 中部地方 | 世界の諸地域 南アメリカ州 日本の諸地域 関東地方 | 世界の諸地域 オセアニア州 日本の諸地域 北海道地方 | | |
| | 理科 | 植物の分類 物質に成り立ち 生物の成長と生殖 | 遺伝の規則性と遺伝子 | | 酸とアルカリ | 動物のからだのつくりとはたらき | 水溶液の性質 | 自然の中の生物 | 環境の調査と保全 | 科学技術と人間 持続可能な社会をつくるために | | | |
| | 技術・家庭 | 食事の役割と食習慣 | 健康に良い食事 中学生の発達と必要な栄養 生物育成(技) | 栄養素の働きと6つの基礎 食品群 生物育成(技) | 栄養素の働きと6つの基礎 食品群 生物育成(技) | 栄養バランスをみて判断 加工食品の選択 食品の安全と情報 | 調理の計画 肉の調理・調理実習 | 調理の計画 肉の調理・調理実習 | 調理の計画 肉の調理・調理実習 | 調理の計画 肉の調理・調理実習 | 調理の計画 肉の調理・調理実習 | 調理の計画 肉の調理・調理実習 | 調理の計画 肉の調理・調理実習 |
| | 保健体育 | 健康な生活と疾病の予防 | 熱中症の予防と手当 飲料水の衛生的管理 | | | 心身の機能の発達と心の健康 | 健康な生活と疾病の予防 | 健康な生活と疾病の予防 | 健康な生活と疾病の予防 | 健康な生活と疾病の予防 | 健康な生活と疾病の予防 | 健康な生活と疾病の予防 | 健康な生活と疾病の予防 |
| | 上記以外の教科 | | | | | | | | | | | | |
| | 特別の教科 道徳 | | 「もったいない」 | 「ニワトリ」 | 「まだ食べられるのに」 | | 「伝えたい味」 | 「テーブルの卵焼き」 | | | | | |
| | 総合的な学習の時間 | | | | | | | | | | | | |
| 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 食事にふさわしい環境づくりをしましょう | | 暑い時期の生活・水分の摂り方について考える | | | 一口でも食べることを心掛け、残菜について考える | | | 1年間の振り返りをする | | | |
| | 生徒会活動 | 準備・片付け、点検確認、身支度 目標に対する取り組み(白衣着用点検、持ち帰り点検、セレクト給食集計、残菜量チェック等) | | | | | | 生徒会本部と給食委員会合同で「イトウィーク」 | | | | | |
| | 学校行事 | 入学式 | 運動会 | | | | 文化祭 | | | | | 卒業式 | |
| | 給食の時間 | 食に関する指導 | 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 | 協力して給食の準備をしましょう | 好き嫌いを残さず食べましょう | よく噛んで食べましょう | 食事の衛生に気を付けましょう | 生活リズムを整えしっかりと食べましょう | 感謝して食事をしましょう | 食事マナーを身につけましょう | 食事にふさわしい環境をつくりましょう | 給食の意義について考えましょう | 色々な食材に挑戦しましょう | 1年間の食生活を見直し、改善しましょう | |
| 学校給食の関連事項 | 月目標 | 食事にふさわしい環境をつくりましょう | 食材に感謝しましょう | よく噛んで食べましょう | 暑さに負けず生活しましょう | 1日3食の食事をしっかりと取りましょう | 和食の良さを知りましょう | 食事のマナーを身につけましょう | 寒さに負けない食生活を送りましょう | 給食の意義について考えましょう | 色々な食材に挑戦しましょう | 1年間の食生活を見直し、改善しましょう | |
| | 食文化の伝承 | | 八十八夜(お茶) | 入梅(梅ごはん) | 七夕(ちらし寿司、そうめん汁) | | 十五夜(月見汁) | 文化の日(菊花ごはん)和食の日創立 | 冬至(かぼちゃ、ゆず) | 正月(雑煮、松風焼き)鏡開き(お汁粉) | 節分(豆ごはん、鰯料理) | 桃の節句(ちらし寿司) | |
| | 行食事 | 入学進学祝い献立 | セレクト給食 | 虫歯予防デー(カミカミ献立) | セレクト給食 | セレクト給食 | 月見献立 | 開放記念日給食・小松菜一斉給食 みんなの給食～SDGsを考えたセレクト給食 | | 学校給食週間 セレクト給食 | みんなの給食～SDGsを考えたセレクト給食 | 卒業祝い給食 リクエスト給食 | |
| | その他 | 茨城県産品料理 | 静岡県産品献立 千葉県産品料理 世界の料理 フィンランド | 世界の料理 韓国 | 沖縄県産品料理 世界の料理 ブラジル | 鳥取県産品料理 | 長野県産品料理 世界の料理 台湾 | 長崎県産品料理 世界の料理 アメリカ | 青森県産品料理 世界の料理 スウェーデン | 東京都産品料理 世界の料理 イタリア | 北海道産品料理 世界の料理カナダ | 千葉県産品料理 | |
| | 旬の食材 | たけのこ、ふき、春キャベツ、新ごぼう、新玉葱、蒲見オレソジ | あさり、桜えび、グリーンピース、そら豆、かぶ、新じゃがいも、いちご | アスパラガス、じゃがいも、ニラ、しそ、びわ、メロン、さくらんぼ | きびなご、オクラ、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 | さんま、トマト、とうもろこし、かぼちゃ、里芋、さつまいも、きのこ、なす、ぶどう、梨、栗 | さんま、鮭、かつお、きのこ、さつまいも、栗、柿、りんご、ぶどう、梨 | 新米、さんま、鮭、鯖、白米、プロッコリー、ほうれん草、ごぼう、かぶ、りんご | 鮭、鯛、はたはた、ごぼう、大根、れんこん、プロッコリー、みかん、ゆず | 梅、かぶ、ねぎ、小松菜、ほうれん草、キウイフルーツ、ほんかん、みかん、いちご | わかさぎ、春菊、プロッコリー、ほうれん草、菜花、白菜、みかん、いよかん、いちご | プロッコリー、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 | 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 | 小松菜、千住葱、亀戸大根、あめりかいも | 小松菜 | 小松菜 | |
| 個別的な相談指導 | | | | | | | 給食試食会 | | | | | 学校給食運営委員会 | |
| 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 | | | 郷土料理・豆と食生活・バランスのとれた食生活 | | | | |