

令和6年度 食に関する指導の全体計画②（年間指導計画）

教科等		4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
学6校行事等		入学式	運動会					学習発表会				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	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 東北地 方、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	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）	栄養バランスを目で見て 判断 生鮮食品の選択と保存	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	魚の調理・調理実習 野菜の調理・調理実習	地域の食文化 郷土料理 行事食	栄養バランスのとれた献 立作成 持続可能な食生活をめざ して	持続可能な食生活をめざ して
	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 健康を守る社会の取り組 み			
	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	総合的な 学習の時間		移動教室 体験（環境・食・職業）		修学旅行 日本の伝統と和食・和菓 子・食文化	校外学習 食文化					
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「イートウィーク 」				
	学校行事	入学式	運動会				文化祭				卒業式	
	給食の 時間	給食 指導 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）									
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	箸さしに負けず生活しま しょう	1日3食の食事をしっかり とりましょう	和食の良さを知りしまし 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年間の給食活動を振り 返りましょう
	食文化の伝承	お花見（花見寿司）	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（きぬかつぎ、月 見汁、みたらし団子）彼 岸（おはぎ）		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（お汁粉）	節分（豆ごはん、鰯科 理）	桃の節句（ちらし寿司）
	行事食	入学進学祝い献立		虫歯予防デー（カミカミ 献立）	セレクト給食			加賀記念日献立 小松菜一斉給食 みんなの給食～SDGsを考 える～	セレクト給食	学校給食週間	みんなの給食～SDGs を考える～	卒業祝い給食 セレクト給食 リクエスト給食
	その他	広島県郷土料理	京都府郷土料理 世界の料理 ノルウェー	香川県郷土料理 世界の料理 韓国	沖縄県郷土料理 世界の料理 スリランカ	青森県郷土料理 世界の料理 フランス	長崎県郷土料理 世界の料理 アメリカ	熊本県郷土料理 世界の料理 キューバ	奈良県郷土料理 世界の料理 イタリア	秋田県郷土料理 世界の料理 コロンビア	東京都郷土料理 世界の料理 ベルギー	埼玉県郷土料理
	旬の食材	たけのこ、ふき、春キャ ベツ、新ごぼう、新玉 葱、清見オレンジ	あさり、桜えび、グリン 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、 煮栗	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、鱈、 白菜、ブロッコリー、ほ うれん草、ごぼう、か ぶ、りんご	鰯、鰻、はたはた、ごぼ う、大根、れんこん、ブ ロッコリー、みかん、ゆ ず	鰯、かぶ、ねぎ、小松 菜、ほうれん草、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、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、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、むろあじ	小松菜、練馬大根	小松菜、千住葱、亀戸大 根、あしたば	小松菜	
個別的な相談指導							給食試食会			生活管理指導表提出	個別面談	
家庭・地域との連携	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		