

食に関する指導の全体計画② (年間指導計画)

江戸川区立鹿本中学校

| 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 | | | | | | | | | | |
| 推進体制 | 進行管理 | | | | | | | | | | | |
| | 計画策定 | 計画策定 | | | | | | | | | | |
| 各教科 | 社会 | いろいろな国の国名と位置地① 都市の発展と大衆文化③ | 人間の誕生と広がり 歴① 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 | 福作とクニの始まり 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 グローバル化 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 | ヨーロッパ人の大航海 歴① 鉄砲とキリスト教の伝来 歴① |
| | 理科 | 植物の分類① 酸・アルカリとイオン③ | 植物の分類① | 水溶液の性質① 生物の成長と生殖③ | 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しき② | | 自然のなかの生物③ 物質の成り立ち② | 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 |
| 道徳 | 技術・家庭 | 食事の役割と食習慣② 生物育成 技② | 中学生に必要な栄養を満たす食事② 生物育成 技② | 生物育成 技③ | 生物育成 技③ 献立づくり② | 日常食の調理② | 日常食の調理② | さまざまな食品とその選択② | 地域の食文化② | 日常の調理②③ | 献立づくり③ | 持続可能な食生活②③ |
| | 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 | | | | | | 《健康な生活と疾病の予防》健康を守る社会の取り組み③ | | |
| 総合的な学習の時間 | 上記以外の教科 | Bentos Are Interesting! 英③ | タオル 国② | | Taste of Culture 英② | 持続可能な未来を創るために 国① | 季節を楽しむ 美② | ヨツベルと象 国① 和歌の調べ 国③ | 故郷 国③ | 日本各地の民謡 音① | 豚 国② おしゃれく音② 日本各地の民謡 音① | |
| | 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 | | | 修学旅行③郷土料理、伝統野菜 | 移動教室②郷土料理、伝統野菜、農業体験 | 健口講話① | | | | | 職場体験学習② | |
| 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 ・食に興味をもとう | | ・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 (5月：身支度チェック、12月：リクエスト給食募集・集計、給食アンケート実施) | | | | | | | | | | |
| | 学校行事 | 健康診断 | 健康診断、運動会 | 健康診断 | | | 学習発表会 | | | | | |
| | 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（おはし、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作り、食事のマナーを身につけよう | 給食の栄養を知ろう | 衛生的な食事の環境を整えよう | 暑さに負けない体をつくろう | バランスのよい食事をしよう | 栄養と運動の関係を理解しよう | 自然と食べ物の関わりを理解し、感謝の気持ちをもとう | 自分の適正体重を維持しよう | 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 | 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（きぬかつき・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） | 部分（豆ごはん・餅料理） | 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 | | 歯と口の衛生週間（カミカミ 献立） セレクト給食 | リクエスト給食 | セレクト給食 | 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 リクエスト給食 | 給食週間（深川飯） | SDGs 給食 | 卒業祝い（赤飯） リクエスト給食 |
| | その他 | 世界（日本）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、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、にら、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、梨、栗 | 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、戻り鰯、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、鮓、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、りんご | 鰻、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、白もぎ、菜花、いよかん、キウイフルーツ、いちご | 千住葱、小松菜、亀戸大根、あしたば |
| 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、むらあじ | 小松菜、むらあじ | 小松菜 | 小松菜、むらあじ | 小松菜、練馬大根 | | | | |
| 個別的な相談指導 | | | | | | | | | 生活習慣病予防検診後の健康相談 | | アレルギー面談 | アレルギー面談 |
| 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 | | | |