

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	
学校行事等		入学式	運動会				文化祭	開校50周年式典			作品展	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		
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		人間にとっての食事	生物育成 技② 食品と栄養素	生物育成 技② 中学生に必要な食事	中学生に必要な食事	生物育成 技② 日常食の調理と食文化	日常食の調理と食文化	日常食の調理と食文化	日常食の調理と食文化	日常食の調理と食文化	献立作り	持続可能な食生活
	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》②						
	他教科	Bentos Are Interesting! 英③ 握手 国③		大根は大きな根? 国①	Taste of Culture 英②	字のないはがき 国②	季節を楽しむ 美②	故郷 国③ 日本各地の祭礼音楽 音①		和歌の調べ 国③ 和楽器の調べ 音① 温かいスープ 国③	おしゃらく 音②		
	道徳科			いのちを考える①			まだ食べられるの? ②	もったいない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					移動教室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	職場体験事前学習②						
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			・次年度に向けて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											
学校行事	健康診断	運動会					文化祭	開校50周年記念			作品展		
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	・クラス全員で協力して準備や後片付けを行う ・決まりを守って楽しく食事をします。	・運動と消費エネルギーについて理解しよう ・歯や骨を大切にしよう	・手洗いの週間を身につける。 ・食器の取り扱い ・衛生的な環境づくり	・夏の食生活を考える ・夏バテ防止	・規則正しい食生活を送る。 ・甘いもの・冷たいもの等の食べすぎ・飲みすぎに注意する。	・朝食を食べよう ・生活リズムを整えよう	自然と食べ物の関わりを理解し、感謝の気持ちを持つよう	・冬の食事と健康について ・風邪予防のための食事を考える	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振り返ろう	
学校給食の関連事項	月目標	決まりを守って準備や後片付けをしましょう	栄養と運動の関連について理解しよう	衛生に気をつけて食事をしよう	暑さに負けない体力を作ろう	バランスのとれた食事について考えよう	望ましい食習慣を身につけよう	和食の良さを知ろう 感謝して食事をしよう	寒さに負けない食生活をしよう	学校給食について理解を深めよう	健康作りを考えた食生活をしよう	1年間の食生活について反省しよう	
	食文化の伝承	お花見（花見寿司）	端午の節句（中華まき） 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（きぬめつぎ・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		歯と口の衛生週間（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 セレクト給食	給食週間（地場産物、歴史）	リクエスト給食	卒業祝い（赤飯） リクエスト給食	
	その他	日本の郷土料理											
旬の食材	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、 プラム	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、戻り鱈、きのこ、 さつまいも、栗、柿、 りんご、 ぶどう、 梨	新米、 さんま、 鮭、 鯖、 はたけ、 ごぼう、 大根、 蓮根、 ブロッコリー、 ほうれん草、 みかん、 ゆず	生のり、 鱈、 鱈、 鱈、 はたけ、 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、 春菊、 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、 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、 練馬大根	千住葱、 小松菜、 亀戸大根、 あしたば	小松菜	小松菜	
個別的な相談指導							給食試食会			給食運営委員会	管理指導表提出	アレルギー個別面談	
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		