

令和4年度 食に関する指導の全体計画②（年間指導計画）

江戸川区立小岩第三中学校

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				芸能祭学芸会				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	世界各地の人々の生活と環境 地①	二度の世界大戦と日本歴②	現代社会とわたしたちの生活 公③			世界と比べた日本 地①	世界の国々を調べよう 地②	近代日本と世界 歴② 私たちのくらし経済 公③	世界のさまざまな地域の調査 地①	中世の日本と世界 歴①	地域社会と私たち 公③
	理科	植物の生活と種類①			動物の生活と種類②	動物の生活と種類②					自然と人間③	
道徳	技術・家庭	わたしたちの食生活調理と食文化②	わたしたちの食生活調理と文化③	わたしたちの消費生活と環境③	わたしたちの食生活調理と食文化①		わたしたちの食生活食生活と栄養①	わたしたちの食生活献立作りと食品の選択②	わたしたちの成長と家族・地域③	わたしたちの食生活調理と食文化①	わたしたちの食生活調理と食文化③	
総合的な学習の時間	保健体育	健康な生活と疾病の予防①		健康な生活と疾病の予防①			健康な生活と疾病の予防②	健康な生活と疾病の予防②③	健康な生活と疾病の予防②③			
	上記以外の教科											
	総合的な学習の時間		満足①飯盒炊爨、カレー作り			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			チャレンジザドリーム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（5月：身支度チェック、7月：セレクト給食、12月：給食の食べ残しを減らそう週間）										
	学校行事	健康診断	健康診断	運動会				芸能祭学芸会				卒業式
	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・協力的体制・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	食に関する指導	給食について理解しよう	食事と運動の効果を知ろう	衛生的な食事の環境を整えよう	暮さず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、感謝の気持ちを持とう	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
	月目標	給食について理解しよう	食事と運動の効果を知ろう	衛生的な食事の環境を整えよう	暮さず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、感謝の気持ちを持とう	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・そぼろ汁）	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）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）	クリスマス給食	給食週間		卒業祝い給食
	その他	世界（日本）の料理										
旬の食材	春きゃべつ、新たけのこ、新玉ねぎ、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、そら豆、かぶ、新じゃが、いちご	にら、しそ、びわ、メロン、さくらんぼ	きびなご、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、かぼちゃ、枝豆、さつまいも、きのこ、なす、ぶどう、梨、栗	さんま、鮭、戻り鰯、きのこ、さつまいも、栗、柿、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、ごぼう、かぶ、ほうれん草	生のり、鰯、鯖、はたはた、大根、れんこん、みかん、ゆず	かぶ、ねぎ、ブロッコリー、小松菜、ほうれん草、白菜、キウイ、みかん、いちご	わかさぎ、春菊、菜花、白菜、ブロッコリー、ほうれん草、いよかん、キウイ、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、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	千住葱、小松菜、亀戸大根、あしたば	千住葱、小松菜、亀戸大根	小松菜
個別的な相談指導								生活習慣病予防検診後の指導		管理指導表の提出	個別面談	
家庭・地域との連携	・学校だより・学年だより・朝食の大切さ・食中毒の予防・夏の食生活と水分補給					・小松菜一斉給食・野菜の栄養・運動と栄養・和食の伝統・行事食・風邪予防			・郷土料理・豆の栄養・バランスのとれた食生活			