

令和6年度 食に関する指導の全体計画② (年間指導計画)

江戸川区立上一色中学校

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			校外学習	文化祭	開校記念日		職場体験	職場体験	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	世界のさまざまな生活と環境	アジアの農業や文化	ヨーロッパの農業の今	奈良時代の人々とくらし	温暖な気候を生かした農業	全国民間をすすめる農業	農業や諸産業の発達	中部地方の農業	大都市周辺の農業	東北の農業と漁業	北海道の畑作、酪農、漁業	
	理科	炭酸水素ナトリウムの熱分解②	植物の分類① 酸・アルカリとイオン③	動物の分類① 生物の成長と生殖③	動物のからだのつくりとはたらき② 遺伝の規則性③	水溶液の性質①				生態系③	自然環境の保全と調査③	持続可能な社会のために③	
	技術・家庭	食事の役割・健康に良い食習慣	栄養素の働き	6つの基礎食品群				新鮮食品の選択と保存	加工食品の洗濯	食品の安全性と情報	日常食の調理	日常食の調理	地域の食文化 持続可能な食生活
	保健体育	《健康な生活と疾病の予防》						《心身の機能の発達と心の健康》①《健康な生活と疾病の予防》②		《健康な生活と疾病の予防》健康を守る社会の取り組み③			
	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	故郷 国③	オツベルと象 国③	和歌の調べ 国③ 日本各地の民謡 音① 木彫はし 美①	豚 国② 日本各地の民謡 音①		
	特別の教科 道徳							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				3年修学旅行事前授業		日本の食文化						
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、給食日誌・給食黒板の記入 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)											
	学校行事	健康診断	運動会				文化祭						
	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) / 新しい食事マナー (・はし、食器の持ち方・会話の内容・食事のあいさつ) 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 善さに負けない体をつくろう パ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・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										
学校給食の関連事項	月目標	給食について理解し基本的態度を身につけよう	給食にふさわしい環境を整備しよう	食品や身の周りの衛生に気をつけよう	食事と健康について考えよう	パランスのとれた食事について考えよう	栄養と運動の関連を理解し、体力をつけよう	感謝して食事をしよう	寒さに負けない体力をつけよう	食生活に関心をもちよう	健康づくりを考えた食生活をしよう	1年間の食生活をふり返ってみよう	
	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・そりめん汁)	重陽の節句 (菊花料理) 十五夜 (きぬかづき・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	運動会 お弁当給食	歯と口の衛生週間 (カミカミ献立)	セレクト給食		セレクト給食 SDGs給食	いい歯の日 (カミカミ献立)	クリスマス (チキン)	給食週間 (深川飯)	SDGs給食 リクエスト給食	卒業祝い (赤飯) リクエスト給食	
	その他	郷土料理、食育の日給食											
	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、戻り鮭、きのこ、さつまいも、栗、柿、りんご、ぶどう、梨	新米、さんま、鮭、鮎、ほけけ、さつまいも、白米、菜、ブロッコリー、ほうれん草、ごぼう、かぶ、りんご	生のり、餅、餅、餅、はたはた、ごぼう、大根、蓮根、ブロッコリー、ほうれん草、みかん、かん、ゆず	かぶ、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	小松菜
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、むろあじ	小松菜	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			
個別的な相談指導				給食試食会					生活習慣病予防検査後の指導	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						ふれあい給食			給食運営委員会			
		・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・パランスのとれた食生活											