

令和6年度 食に関する指導の全体計画②（年間指導計画）

江戸川区立小岩第五中学校

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、全校遠足		開校記念日 運動会			文化祭					卒業式	
推進体制	進行管理						実践報告会						
	計画策定	計画策定	生徒の実態把握						生徒の実態把握	まとめ（成果と課題）	全体協議（評価）		
各教科	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② グローバル化公③	人類の誕生と広がり① 鉄砲とキリスト教の伝来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① 経済の発展と都市の繁栄② 都市の発展と大衆文化③	稲作とクニの始まり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 世界の諸地域 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	食の役割と食習慣① 生物育成 技②	中学生に必要な栄養を満たす食事①生物育成 技②	生物育成 技②	生物育成 技②	献立づくり①②③		さまざまな食品とその選択①②③	地域の食文化①	日常の調理①②③	献立づくり①	持続可能な食生活①②	
	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			《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組③				
	上記以外の教科	Bentos Are Interesting! 英③	タロウ 国②		Taste of Culture 英②	持続可能な未来を創るために 国①	季節を楽しむ心 英②	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	国歌 ② おしやらく音 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				林間学校②	修学旅行③		職場体験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つけよう			・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（給食委員会）	給食準備・片付け（点検・呼びかけ）、給食時間の放送による献立内容の紹介、給食ホワイトボード献立記入、白衣・配膳台カバーの管理 その他不定期活動（セレクト給食調査・集計、リクエスト給食調査・集計、ポスター作成、食と生活に関するアンケート調査・集計など）											
	学校行事	入学式、全校遠足		運動会			文化祭					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	バランスのよい食事をしよう	1日3度の食事をしっかりとろう	主食・主菜・副菜の役割を理解しよう	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	給食の決まりを守り、楽しく食事をしよう	栄養と運動について学ぼう	衛生に気をつけよう	暑さに負けない体をつくろう	夏の食生活と健康について考えよう	給食の栄養を知ろう	感謝の気持ちをもって食事をしよう	寒さに負けない体をつくろう	学校給食について知ろう	食事と健康について考えよう	1年間の食生活を振り返ろう	
	食文化の伝承	お花見（花見寿司）	八十八夜（茶） 端午の節句（鯉）	入梅（梅・あじさい）	七夕（ちらし寿司・そうめん汁）	重陽の節句（菊） 十五夜（里芋） 彼岸（おはぎ）	十三夜（栗）	文化の日（菊） 和食の日献立	冬至（南瓜、ゆず）	七草献立 鏡開き（汁粉）	節分（大豆・鰯）	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 お弁当給食（全校遠足）		お弁当給食（運動会） 歯と口の衛生週間（カミカミ献立）	セレクト給食		ハロウィン（パンプキン）	いい歯の日（カミカミ献立） 全校一斉小松菜給食	クリスマス セレクト給食	全校学校給食週間 リクエスト給食	リクエスト給食	卒業祝い献立 リクエスト給食	
	その他	日本各地の郷土料理 世界の料理 二十四節気献立（旬の食材・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、いも、さくらんぼ	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	きひなご、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、ブロッコリー	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、栗、柿、りんご、ぶどう、梨	新米、さんま、鮭、鯛、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、鰻、鮭、鯛、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、ゆず	鮎、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、いも、さくらんぼ	わかさぎ、春菊、ブロッコリー、小松菜、ほうれん草、菜花、白菜、みかん、いも、さくらんぼ、キウイフルーツ	ブロッコリー、ほうれん草、菜花、白もぎ、菜花、いも、さくらんぼ	ブロッコリー、ほうれん草、菜花、白もぎ、菜花、いも、さくらんぼ
地場産物	小松菜	小松菜	小松菜、明日葉、玉ねぎ	小松菜、むらあじ	小松菜、冬瓜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜、明日葉	小松菜、長ねぎ	小松菜	
個別的な相談指導	食物アレルギー個別面談											食物アレルギー個別面談	
家庭・地域との連携	学校だより・保健だより・給食だよりの発行、学校ホームページでの情報発信 梅食研究会・運営委員会 学校保健委員会												