

令和7年度

食に関する指導の全体計画②

江戸川区立松江第二中学校

			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				文化祭					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	世界の食事	日本の食料自給率	洋食文化		世界・郷土料理					世界の食料問題		SDGS学習
	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	食事の役割と食習慣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	栄養素の働き6つの基礎食品群					さまざまな食品とその選択①②③	地域の食文化①	日常食の調理	1日分の献立	持続可能な食生活①②
	保健体育												
	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	季節を楽しむ心 美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	豚 国② おしゃらく音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	まだ食べられるのに①				もったいない①いのちを考える①	幸せな仕事って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					
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 毎月：ペロン活動チェック、集計 ・7月/11月：食と生活に関するアンケート実施集計 ・6月/11月：セレクト給食募集・集計 ・10月/2月：「みんなの給食～給食からSDGsを考える～」の実施										
	学校行事		健康診断	運動会（弁当給食）				文化祭（弁当給食）					
	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	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	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	給食活動の基本を身につけよう	食事のマナーを身につけよう	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	旬の味覚を味わおう	SDGsについて考えよう（食品ロスを減らそう）	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送ろう	給食のねらいや歴史を理解しよう	自分の食生活を見直そう	1年間の給食活動を振り返ろう	
	食文化の伝承		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（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）	節分（豆ごはん・鰯料理）	桃の節句（ちらし寿司）	
	行事食	入学進級祝い献立		歯と口の健康週間（カミカミ献立）	セレクト給食		みんなの給食① 目の愛護デー	いい菌の日（カミカミ献立） 開校記念日お祝い献立 小松菜給食	セレクト給食	給食週間 リクエスト給食	リクエスト給食 受験応援献立 みんなの給食②	卒業祝い（赤飯） 3年バイキング給食	
	その他	世界（日本）の料理	世界（日本）の料理	世界（日本）の料理	世界（日本）の料理	世界（日本）の料理	世界（日本）の料理	世界（日本）の料理	世界（日本）の料理	世界（日本）の料理	世界（日本）の料理	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	アスパラガス、じゃがいも、にら、しそ、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	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、戻り鰹、きのこ、さつまいも、栗、柿、りんご、ぶどう、梨	新米、鮭、鯖、ほっけ、さつまいも、白菜、ブロッコリー、ごぼう、かぶ、りんご	鯖、鯖、鰻、はたはた、ごぼう、大根、蓮根、ブロッコリー、みかん、ゆず	鰻、かぶ、葱、ブロッコリー、小松菜、白菜、キウイフルーツ、ぼんかん、みかん	わかさぎ、春菊、ブロッコリー、ほうれんそう、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、菜花、いよかん、いちご	
	地場産物	小松菜	小松菜、あしたば、とびうお	小松菜、糸寒天	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	小松菜	小松菜、あしたば、練馬大根	小松菜、亀戸大根	小松菜、千住ねぎ
個別的な相談指導		アレルギー対応生徒 特別対応	アレルギー対応生徒 特別対応	アレルギー対応生徒 特別対応	アレルギー対応生徒 特別対応	アレルギー対応生徒 特別対応	アレルギー対応生徒 特別対応	アレルギー対応生徒 特別対応	アレルギー対応生徒 特別対応	アレルギー対応生徒 特別対応	管理指導表提出 アレルギー対応生徒・特別対応	個別面談 アレルギー対応生徒・特別対応	
家庭・地域との連携											学校評議員会	保健給食委員会	
学校だより・給食だより・食育だより・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		