

令和8年度 食に関する指導の全体計画② (年間指導計画)

江戸川区立清新第一中学校

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		移動教室・修学旅行		学芸発表会(舞台の部)	ロードレース大会			学芸発表会(展示の部) チャレンジ・ザ・ドリーム	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	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	奈良の部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 世界の諸地域 南アメリカ州地② 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 殖産興業と文明開化歴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	酸・アルカリとイオン③		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		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	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り組み③			
	総合的な学習の時間	上記以外の教科	Bentos Are Interesting! 英③	タオル 国②		Taste of Culture 英② 屏風 美の仕掛け 美②	持続可能な未来を創るために 国①	オツベルと象 国①	故郷 国③	和歌の調べ 国③ 日本各地の民謡 音①	豚 国② おしやく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		琵琶湖の水を京都に送る③			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				移動教室②郷土料理、伝統野菜		修学旅行③郷土料理、伝統野菜	都陸上大会F		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 目標に対する取組等		リクエスト給食調査					リクエスト給食調査			
	学校行事	定期健康診断	定期健康診断・運動会	定期健康診断	移動教室・修学旅行	秋季総体	学芸発表会(舞台の部)	ロードレース大会			学芸発表会(展示の部) チャレンジ・ザ・ドリーム	
	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) / 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	月目標	食事にふさわしい環境を作り、食事のマナーを身につけよう	給食の栄養を知ろう	食品や身の回りの衛生に気を付けよう	一日3度の食事をしっかりとろう	夏の食生活と健康について考えよう(生活リズム)	残さず食べよう	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	給食のねらいや歴史を理解しよう	食事のマナーを身につけよう	1年間の食生活を振り返えよう
	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)			みんなの給食	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)	みんなの給食	卒業祝い(赤飯)
	その他	世界(日本)の料理	交流給食/静岡/ドイツ	セレクト給食/北海道/アヲダ	リクエスト給食/沖泡・京都/アヲダ	鹿児島/タイ	交流給食/青森/ペルー	新潟/カナダ	熊本/スウェーデン	セレクト給食/東京/韓国	交流給食/リクエスト給食/千葉/アヲダ	リクエスト給食/岩手/アヲダ
	旬の食材	菜花、あき、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、戻り鰯、きのこと、さつまいも、栗、柿、りんご、ぶどう、梨	新米、さんま、鮓、鯖、ほった、ごぼう、大根、蓮根、ブロッコリー、ほうれん草、ごぼう、かぶ、りんご	生のり、鯉、鱈、鱈、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、いよかん、きゅういフルーツ、いちご	わかさぎ、春菊、ブロッコリー、小松菜、ほうれん草、白菜、キウイフルーツ、ほんかん、みかん、いよかん	ブロッコリー、ほうれん草、菜花、白菜、みかん、いよかん、きゅういフルーツ、いちご	たんぼ給食
	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	千住葱、小松菜、亀戸大根	小松菜
個別的な相談指導			食物アレルギー生徒保健指導	食物アレルギー生徒保健指導 生活習慣病予防検診(任意)	生活習慣病予防検診後の指導					管理指導表提出	個別面談(食物アレルギー・宗教)	
家庭・地域との連携	保護者会 学校だまり、給費だまり、食育だまり、食育だまりの発行(通年) ・食事の量・朝食の大切さ・食中毒の予防・夏の食生活		たんぼ給食		・SDG's月間(9月下旬~12月初旬) ・野菜の栄養・運動と栄養・日本の良さ・風邪予防		たんぼ給食・小松菜一斉給食			給食運営委員会・給食試食会・学校保健委員会	たんぼ給食	