令和7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 道徳 総合的な学習の時間	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	奈良の都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 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	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			
	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		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		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	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）										
	給食の時間　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	SDGｓについて考えよう	自然と食べ物の関わりを理解し、感謝の気持ちを持とう	冬の食生活について考えよう（適正体重の維持）	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	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送ろう	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年間の食事を振り返えろう
	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）・水無月	七夕（ちらし寿司・そうめん汁）	重陽の節句（菊花料理）十五夜（きぬかつぎ・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）彼岸（ぼた餅）
	行事食	入学進学祝い献立	交流給食	歯と口の衛生週間（カミカミ献立）	リクエスト給食		みんなの給食 交流給食	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）	リクエスト給食 みんなの給食 交流給食	卒業祝い（赤飯）リクエスト給食
	その他	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、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、戻り鰹、きのこ、さつまいも、栗、柿、りんご、ぶどう、梨	新米、さんま、鮭、鯖、 ほうっけ、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、鰤、鰆、鰤、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	鰤、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、ぽんかん、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
	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				食物ｱﾚﾙｷﾞｰ生徒保健指導	食物ｱﾚﾙｷﾞｰ生徒保健指導 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
家庭･地域との連携		保護者会			たんぽぽ給食		たんぽぽ給食	･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 たんぽぽ給食	
		学校だより、給食だより、食育だより、保健だよりの発行（通年）				ＳＤＧｓ月間（9月下旬～12月初旬）						
		・食事の量・朝食の大切さ・食中毒の予防・夏の食生活				・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		