

令和5年度 食に関する指導の全体計画②（年間指導計画）

江戸川区立鹿骨中学校

教科等		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	林間学校	修学旅行	学芸発表会	職場体験		作品展		合唱祭・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	計画書作成	
各教科	社会	世界各地の人々の生活と環境 多様化した食生活を通して環境に適した食生活を理解する。	一度の世界大戦と日本戦時中の経済の混乱と社会問題、食料問題について調べ、戦争の影響が国民全体に及ぼした側面について考察する。	現代社会をわたしたちの生活 高度経済成長と人々の食生活の変化について調べ、豊かになった側面と社会問題をかえりみつつ考察する。		世界を比べた日本 地域間の結びつき、資源や産業の面から考察する。我が国の地理的事象を資料や統計から読みとり、その特色を理解するとともに、課題設定ができるように調べる。	世界の国々を調べよう 市町村規模や都道府県規模の地域の調査を比較しながら、他国との国家規模の特色を捉え、農産物と気候の関係などを考察する。	近代日本と世界 近代産業革命を経て発展した中で国民の食生活の変化について、歴史的流れと時代の特徴を関連させながら考察する。	私たちのくらし経済 身近な消費生活を通して、食生活が人間の生活や健康の維持向上に与える影響について考察する。	世界のさまざまな地域の調査 日本の食料と他国の食料を比較考察する。	中世の日本と世界 畿内を中心とした都市や農村における自治的なしくみが生んだ農業や産業の発達を考察し、そして今日につながる食文化へのつながりがあることに興味をもち、探究できるかを考える。	世界平和の実現のため、国家間の相互協力について理解するとともに、人口問題、食糧問題について学習し、よりよい社会を築くために探究できるかを考える。
	理科	植物の生活と種類 植物の分類の学習と関連させて、身の回りにおける野菜が植物体のどの部分にあたるかについて理解する。	動物の生活と種類 動物によって食べ物やその摂り方が異なることについて考察し、生きている上で食べ物には欠かせないことを理解する。								自然と人間 食物連鎖の学習を通して、生物同士が食べ物でつながっていることを理解する。	
	技術・家庭	私たちの食生活 1. 食生活と栄養 ①食料の役割②食生活の課題③栄養素の種類と働き④中学生に必要な栄養素				2. 献立作りと食品の選択①食品に含まれる栄養素②何をどのくらい食べればよいのか③食べ残し			①献立作りと食料の選択 ②生鮮食品と加工食品 ③食品の選択と購入 ④食品の保存と食中毒の防止	私たちの成長と家族・地域 2. 幼児の生活と家族 ①幼児の食生活（調理実習）	食文化と食生活 ②肉の調理③魚の調理 ④野菜の調理 ⑤地域の食料を生かした調理（郷土食） ふたつよい食生活を日	私たちの消費生活 ①商品の選択と購入 ②エコパッケージング
	保健体育	心身の発達と心の健康						健康と環境			健康な生活と疾病の予防①	健康な生活と疾病の予防②
	上記以外の教科	Bentos Are Interesting! 英③			Taste of Culture 英②		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	豚 国② おしゃれく音① 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	校外学習①飯盒炊飯、アルミ缶炊飯、カレー作り		移動教室①郷土料理、伝統野菜、農業体験	修学旅行②郷土料理、伝統野菜	0	職場体験事前学習②	0	0	0	0	0
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	・給食のマナーを確認しよう ・食に興味を持とう	・食の環境を整えよう ・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 ・地域に伝わる食料や料理を知り、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、後片付け点検確認・呼びかけ 目標に対する取組等（5月：身支度チェック、10月：ふれあい給食、12月：リクエスト給食募集・集計）										
	学校行事	入学式		運動会	林間学校		修学旅行	学芸発表会	職場体験	作品展		合唱祭・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・手洗いの励み）／準備・後片付けの協力の仕方（・給食当番と当番以外の協力的な動き）／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）	給食について理解しよう 食と運動の効果を知ろう	衛生的な食事の環境を整えよう 衛生に気をつけよう	暑さに負けない体をつくらう 1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（8月） 残さず食べよう（9月）	主食・主菜・副菜の役割を理解しよう 和食の良さを知ろう感謝して食事をしよう	食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	食と健康について考え、実践しよう 給食のねらいや歴史を理解しよう	1年間の食生活について反省し、改善しよう 1年間の給食活動を振り返ろう	
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付けよう	給食の栄養を知ろう	衛生に気をつけよう								
	食文化の伝承	お花見（花見寿司）	端午の節句（中巻ちまき）八十八夜（粥）	入梅（梅ごはん・あじさいゼリー）	七夕（ちらし寿司・そら豆あんかけ）	十三夜（栗ごはん）	文化の日（菊花ごはん）和食の日（カミカミ飯）	冬至（かぼちゃ、ゆず）	正月（雑煮・松風徳利）福開き（汁粉）	部分（豆ごはん・餅粥）	桃の節句（ちらし寿司）長寿（ばら餅）	
	行事食	入学進学祝い献立		歯と口の衛生週間（カミカミ飯）	セレクト給食		いい歯の日（カミカミ飯）	クリスマス（チキン）	給食週間（深川飯）	リクエスト給食	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、松えび、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	さびなご、おくら、とうもろこし、なす、あじこ、ピーマン、レタス、トマト、すいか、ブラム	さんま、トマト、とうもろこし、かぼちゃ、枝豆、きんぴら、さつまいも、きんぎょ、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、鯖、はちまき、さつまいも、白米、プロコリー、ほうれん草、白菜、キウイフルーツ、ほんかん、みかん、いちご	生のり、鯖、鮭、鯛、はたはた、ごぼう、大根、蓮根、プロコリー、ほうれん草、みかん、ゆず	鯛、かぶ、葱、プロコリー、小松菜、ほうれん草、白菜、キウイフルーツ、ほんかん、みかん、いちご	わかさぎ、新玉、プロコリー、ほうれん草、菜花、白米、みかん、いよかん、さくらんぼ、ももぎ、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、むらあじ	小松菜	小松菜、むらあじ	小松菜	小松菜、むらあじ	松菜、練馬大根	千住葱、小松菜、亀戸大根、あしたば	小松菜
個別な相談指導									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		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			給食試食会	ふれあい給食					給食運営委員会	