

令和8年度 食に関する指導の全体計画②

江戸川区立鹿骨中学校

		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	林間学校					作品展		合唱祭・卒業式	
推進体制	進行管理												
	計画策定												
各教科・道徳・総合的な学習の時間	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、戦争の惨状が国民全体に及ぼす影響について考察する。	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かえた側面があることを理解する。	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、国際関係の特色を捉え、農産物と食料の関係をみとめ考察する。	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別調査と比較しながら、他国との歴史の流れと時代の特徴を関連させながら考察する。	現代日本と世界 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。	私たちの暮らしと経済 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欠かせないものであるということをも理解する。	世界のさまざまな地域の調査 日本の食生活と他国の食生活を比較考察する。	都市や農村における自然の恵みが生んだ農業や産業の発達を学ぶ。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の取り組みを考察する。			
	理科	植物の生活と種類	動物の生活と種類								自然と人間		
	技術・家庭		私たちの食生活		献立作りと食品の選択						調理と食文化		私たちの消費生活
	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							季節を楽しむ心 美		オツベルと象 国	日本各地の民謡 音		
	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			伝えたい味①		全ての人に安心、安全な水①
	総合的な学習の時間					林間学校（郷土料理、農業体験）	修学旅行（郷土料理、伝統野菜）	職場体験事前学習					
	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（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）											
特別活動		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	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	衛生に気をつけよう	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	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年間の給食活動を振り返ろう	
	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）	七夕（ちらし寿司・そうめい汁）	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（おぼろ）	十三夜（栗ごはん）	文化の日（菊花ごはんと和食の日敵立）	冬至（かぼちゃ、ゆず）	正月（雑煮・松風焼き）鏡開き（汗粉）	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		歯と口の衛生週間（カミガミ献立）	セレクト給食			いい歯の日（カミガミ献立）	クリスマス（チキン）	給食週間（深川飯）	リクエスト給食	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	あじり、桜えび、アスパラガス、グリーンピース、そらまめ、あなご、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、鮭、鱈、ほろけ、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、鰯、鱈、鱈、はたはた、ごぼう、大根、蓬、ブロッコリー、ほうれん草、みかん、みかん、ゆず	梅、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、ほんかん、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	千住葱、小松菜、亀戸大根、あしたば	プロッコリー、ほうれん草、菜花、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	小松菜	小松菜、練馬大根	千住葱、小松菜、亀戸大根	小松菜	
個別的な相談指導				給食試食会		ふれあい給食			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	学校たより、給食たより、食育たより、健康たよりの発行・食事の量・朝食の大切さ・食中毒の予防・夏の食生活 ・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												