

令和8年度 食に関する指導の全体計画②

江戸川区立小岩第一中学校

		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		始業式、入学式	運動会	期末考査、体力テスト	終業式、林間学校	始業式、修学旅行、中間考査	学芸発表会	期末考査	終業式	始業式、百人一首大会	学年末考査	卒業式、修了式	
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	世界の食生活と環境	世界大戦中の食糧問題	経済成長と食生活	地域の資源や産業	農産物と気候	産業革命と食生活	消費と食料師活	日本と他国の食事	農業と産業の発達	人口問題と食糧問題	食文化	
	理科	植物体と野菜	動物の食事		栄養の摂り方	エネルギーと栄養	栄養分の必要性			食物連鎖			
	技術・家庭	食事の役割と食習慣①	中学生に必要な栄養を満たす食事①	食品の購入の仕方	日常の調理①	和食献立づくり①	食品の選択・保存の仕方	地域の食文化	日常の調理②	日常の調理③	調理技能	持続可能な食生活①②	
	保健体育	思春期における身長や体重の急速な発育		体内の水分と栄養物質や酸素の運動・老廃物の排出			人間の関わりと生体・環境の関わり	健康の保持増進と疾病予防	調和のとれた食事・適切な運動・休養および睡眠の必要性	感染症対策と予防	栄養状態と抵抗力		
	上記以外の教科	<英>興味深い弁当	<英>食材の表現	<英>食器のデザイン		<英>アメリカのファストフード	<英>チョコレート	の歴史			<英>おせち料理	<英>フィンランドの食事	
	特別の教科 道徳	食事を作る人への感謝	食物の大切さ				食物を作る職業につくことの意義	食事を作る人への感謝					
	総合的な学習の時間	環境にやさしい生活について考える		日本の伝統や和食・和菓子の食文化について考える	農業体験を通し、環境・食について考える	体験を通して生きていく上での健康の大切さを考える		職業体験を通し、食・職業について考える					
	特別活動	学級活動・食育教材活用	規則正しい生活と食事		健康な生活 暑い時期の食事、より多くの食品 水分の摂り方		生活のリズムを整える				寒い時期の食事 生活習慣病と食習慣		
生徒会活動		給食委員会による残菜調査などのキャンペーン					保健委員会による健康調査	給食委員会による食に関するクイズ					
学校行事													
給食の時間		給食指導 食に関する指導	・給食の手順や係分担任を覚えよう・給食時間を守り、楽しく食事をしよう・衛生的な食習慣を身に付けよう・暑さに負けない食生活を送ろう・望ましい食生活を考えよう・健康的なリズムを考えよう・健康な体を作ろう・感謝の気持ちをもって食事をしよう・寒さに負けない食生活を送ろう・楽しい雰囲気の中で食事をしよう・よい姿勢でよくかんで食べよう・1年間の給食活動を振り返ろう										
		給食の決まりを守り、楽しく食事をしよう	食事の決まりを守り、楽しく食事をしよう	食生活を考えよう	暑さに負けない体をつくろう	規則正しいバランスのよい食事をしよう	食と健康について理解しよう	より良い給食活動をめざそう	感謝の気持ちをもって食事をしよう	給食のねらいや歴史を理解しよう	食と健康について考えよう	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	新生活による食環境を整える	成長期に必要な栄養素、食事内容を知る	食の安全や衛生を知る	暑さに負けない食事内容を知る	規則正しい食習慣を心がける(8月) 食習慣を見直し生活環境を整える(9月)	必要な食事量を知り、残さず食べる	和食の良さを知り、素材の味を感じる	手洗いをしっかり行い、風邪対策をする	給食の歴史と意味を知り、感謝する	寒い季節の水分補給の大切さを知る	1年間の食生活を振り返り、次年度につなげる	
	食文化の伝承	福島県郷土料理(かきまてご飯、うったち汁)	和歌山県郷土料理(かきまてご飯) 世界の料理 タイ	静岡県郷土料理(イカまんぢ)	沖縄県郷土料理(くあじゅーレー) 世界の料理 ｲﾝﾄﾞ ｲﾝﾄﾞ	長崎県郷土料理(浦上ぼろ)	茨城県郷土料理(バイタ焼き)	福井県郷土料理(ぼっかけ)	北海道郷土料理(石狩汁) 世界の料理 ｽｺｯﾗﾝﾄﾞ	青森県郷土料理(せんべい汁) 学校給食週間(鯨)	奈良県郷土料理(奈良茶飯) 世界の料理 ロシア	徳島県(金時豆いりかきまぜ)	
	行事食	入学お祝い給食(祝い飯)	子どもの日給食(ちまき) お弁当給食		七夕給食(穴子ちらし寿司)	お彼岸給食(おはぎ)	お弁当給食	開校記念お祝い給食(赤飯)	冬至の日給食(ゆず、かぼちゃ)	鎌倉給食(餅)	部分給食(大豆、鰯)	ひな祭り給食(散し寿司) 卒業お祝い給食(赤飯)	3年生バイキング給食
	その他			歯の健康給食	セレクト給食	給食試食会	リクエスト給食	小松菜一斉給食	セレクト給食	リクエスト給食	リクエスト給食		
	旬の食材	菜花、キャベツ、たけのこ、新玉葱、新ごぼう、清見オレンジ	かつお、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	にら、しそ、梅、メロン、さくらんぼ	おくら、とうもろこし、なす、ピーマン、レタス、トマト、ずいか	トマト、とうもろこし、かぼちゃ、枝豆、さつまいも、なす、ぶどう、梨	秋刀魚、鮭、鯖、きのこ、ごぼう、さつまいも、栗、柿、ぶどう	ほっけ、鰯、白菜、れんこん、ほうれん草、ごぼう、かぶ、りんご	鰯、鯖、はたはた、ごぼう、大根、蓮根、ほうれん草、みかん、ゆず	鰯、ねぎ、ブロッコリー、かぶ、小松菜、白菜、ほうかん、みかん、いちご	わかさぎ、カリフラワー、ほうれん草、白菜、みかん、いよかん、ほうかん、いちご	菜の花、ブロッコリー、ほうれん草、キャベツ、いよかん、いちご	
地場産物	小松菜	小松菜、とびうお	小松菜	小松菜、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	小松菜	小松菜	
個別的な相談指導									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	保護者会 給食だより・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・夏休みの生活	学校公開		三者面談	学校公開	道徳公開講座	給食試食会	三者面談		給食運営協議会	保護者会		
										給食だより・保健だよりの発行 郷土料理・豆と食生活・食生活の大切さ			