

食に関する指導の全体計画②(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	
教科・道徳等総合的な学習の時間	社会	世界のさまざまな地域(世界各地の衣食住とその変化)[1年]				日本のさまざまな地域(九州・中国四国・近畿・中部・関東・東北・北海道)[2年]			世界のさまざまな地域(世界各地の衣食住とその変化)[1年]				
	理科	植物のからだのつくりとはたらき[1年]				動物のからだのつくりとはたらき[2年]							
	技術・家庭	食事の役割と中学生の栄養の特徴[1年]						日常食の調理と地域の食文化[1年]	献立づくり[1年]		調理実習(肉・魚)[1年] 幼児おやつ作り[3年]	生物育成(技)スプラウトの観察[2年]	
	保健体育		食生活と健康[1年] 生活習慣病とその予防[2年]										
	他教科等		ダイコンは大きな根[1年] どんな食べ物が好きですか? What food...?[1年]	ヒゴトグラム[2年]		盆土産[2年] レストランのメニュー[2年] 食べ物の模刻[1年]	幻の魚は生きていた[1年]	サンドイッチに何を入れましょうか[3年]			オリビエサラダのレシピ[2年] 粘土で和菓子作り[1年]		
	道徳	A 主として自分自身に関すること【節度、節制】 B主として人との関わりに関すること【思いやり、感謝】 C主として生命や自然、崇高なものとの関わりに関すること【生命の尊さ】											
	総合的な学習の時間												
特別活動	学級活動・食育教材活用	中学校の給食について[1年]							カルシウムについて[2年]			食生活について[3年]	
	委員会活動	給食準備の指示 ・給食時の挨拶 ・白衣点検 ・セレクト給食集計 月目標に対する取組等(配膳中の私語をなくす、片付けをきちんとする等) 食缶スッカラカンキャンペーン(残菜グラフの掲示・スライドによる全校放送等) 給食メモの紹介(放送委員会)					給食準備の指示 ・給食時の挨拶 ・白衣点検 ・セレクト給食集計 月目標に対する取組等(配膳中の私語をなくす、片付けをきちんとする等) 食缶スッカラカンキャンペーン(残菜グラフの掲示・スライドによる全校放送等) ・清陵祭展示 給食メモの紹介(放送委員会) 図書コロボ給食(図書委員会)						
	学校行事	入学式	運動会	第1回定期考査		修学旅行	移動教室 清陵祭(舞台)	第2回定期考査		清陵祭(展示)	第3回定期考査	卒業式	
	給食の時間	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 ・食事のあいさつ						
食に関する指導	朝食の大切さを見直そう 伝統的食文化(行事食・節句料理・郷土料理)・朝食・生活リズム 夏の食事(夏野菜・水分補給・夏バテ予防)				日本食を見直し良さを知ろう(郷土の産物、郷土への関心) ・食事のあいさつ、ノロウィルス バランスのよい食事(3食のバランス、寒さに負けない食事(風邪予防・冬至とかぼちゃ))								
学校給食の関連事項	月目標	マナーを守って協力して楽しい給食にしよう	朝ごはんをしっかりと食べよう	食事や身の回りの衛生に気をつけよう	水分補給について考えよう	生活リズムを整えよう	運動と栄養について考えよう	感謝して食べよう	冬の生活について考えよう	日本の食文化について考えよう	生活習慣病を予防しよう	1年間の食生活をふりかえろう	
	食文化の伝承		端午の節句 八十八夜	入梅 夏至	七夕献立 土用丑の日	お月見献立 彼岸	地場産物活用献立		冬至の献立	正月料理	節分献立	桃の節句献立 彼岸	
	行事食	入学進級献立		カミカミ献立 食育月間献立				和食の日献立		給食週間行事献立	海苔の日献立	卒業祝献立	
	教科との関連	植物のからだのつくりとはたらき[1年]	ダイコンは大きな根[1年]		食べ物の模刻[1年]	盆土産[2年]					粘土で和菓子作り[1年]	オリビエサラダのレシピ[2年]	
	その他		世界の料理	食べ比べ給食	世界の料理 セレクト給食	食べ比べ給食	都民の日献立 世界の料理	食べ比べ給食 開校記念日献立	世界の料理 おたのしみメニュー セレクト給食		世界の料理	セレクト給食	
	旬の食材	なばな、春きゃべつ、たけのこ、新たまねぎ、きよみ	アスパラガス、グリーンピース、そらまめ、新たまねぎ、いちご	アスパラガス、ジャガイモ、にら、いちご、ひわ、メロン、さくらんぼ	おくら、なす、かぼちゃ、ピーマン、レタス、ミニトマト、すいか、プラム	さんま、さといも、ミニトマト、どうもろこし、かぼちゃ、えだまめ、きのこ、なす、ぶどう、なし	さんま、さけ、きのこ、さつま芋、もも、くり、かき、りんご、ぶどう	新米、さんま、さけ、さば、さつま芋、もも、はくさい、ブロッコリー、ほうれんそう、ごぼう、りんご	のり、ごぼう、だいこん、ブロッコリー、ほうれんそう、みかん、ほんかん	かぶ、ねぎ、ブロッコリー、ほうれんそう、キウイフルーツ、ほんかん	しゅんぎく、ブロッコリー、ほうれんそう、みかん、いよかん、キウイフルーツ	ブロッコリー、ほうれんそう、いよかん、きよみ	
	地場産物	トビウオ	小松菜、きゃべつ、トビウオ	じゃが芋、玉ねぎ、パジル、とうもろこし、トビウオ	冬瓜、ムロアジ	小松菜、さつま芋、ムロアジ	大根、さつま芋、長ネギ、里芋、人参、かぼちゃ、白菜、小松菜			白菜、大根、長ネギ、小麦粉、明日葉			
個別的な相談指導	アレルギー対応委員会(個別面談) アレルギー研修会(全教員対象)									アレルギー対応希望調査 個人対応表作成			
家庭・地域との連携	積極的な情報発信(ホームページ)、関係者評価の実施 学校だより、食育だより、保健だよりの発行 朝食の大切さ・運動と栄養・食中毒予防・夏休みの食生活・食事の量												
			地域連絡協議会	健康づくり教室		給食試食会	地域連絡協議会						