

●食に関する指導の年間指導計画(小学校第4学年)

健康教育目標 食育の目標		自ら進んで運動に親しむとともに、基本的な生活習慣を身に付け、心身の保持増進に努める子 協力して仲良く楽しく食べことができる											
教科・特別の教科 道徳・総合的な学習の時間 の時間	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
	社会	水はどこから (感)	ごみのしょりと 利用(社・感)							島の自然を生かした 人々の暮らし(八大島) (感・文)			
	理科						ヒトの体のつく りと運動(重・ 健)						
	体育科 (保健領域)						育ちゆく体とわ たし(重・健)						
	特別の教科 道徳	A節度、節制「目覚まし時計」(社・感) B礼儀「自分のあいさつについて考えよう」「あいさつでつながる」(社・感) Cよりよい学校生活、集団生活の充実「学校のじまんを大切に」(社・感)					C家族愛、家庭生活の充実「お父さんのラーメンがいちばん」(感) C国際理解、国際親善「世界の子どもたちのために」(文・感) C伝統と文化の尊重、国や郷土を愛する態度「日本人が広めたすごいもの」(文)						
	他教科												
	総合的な 学習の時間						行ってみたい県を調べよう(文)						
	給食の時間における食に関する指導	しつかり朝食を食べよう(重・健・運)	赤・緑・黄の 食べ物を知ろう (重・健・運)	丈夫な骨や歯を作る 食事をしよう(重・ 健・運)	著々に負けない 食事をしよう(重・ 健・運)	1日3食規則正しい 生活リズムにしよう(重・健・運)	季節の食べ物に ついて知ろう(運・ 文)	好き嫌いなく 何でも食べよう (重・健・運)	風邪を予防する 食事をしよう(健・ 運)	身体をあたためる 食事をしよう(運・ 文)	豆・豆製品を 食べよう(重・ 健・運)	バランスのとれた 食事をしよう(重・ 健・社)	
	給食指導	朝食を食べる大切さや 望ましい内容を知り、 早寝早起きをし て食べる習慣を付ける。	食べ物の働きが3色 に分けられるこ とを知り、好き嫌いせず 食べる。	骨や歯のもとになる 夏野菜や水分を適切 にとり、夏バテを防ぐ。	朝ごはんから1日3食規則正しく食べること で生活リズムを整える。	秋が旬の食べ物を 知って味わう。	苦手な食べ物も少し ずつチャレンジして 食べられるようにす る。	三色の栄養をとり、 風邪の予防になる野 菜の働きを知って味 わう。	冬野菜や冬の料理を 味わい、好きにする。	不足しやすい豆や豆 製品の栄養を知つ て、残さず食べる。	好き嫌いせず一人分 の量を食べて栄養バ ランスの良い食べかた を身に付ける。		
特別活動	学級活動	準備や後片付けを上手にしよう(社・文)	配膳の仕方を覚えよう(社・文)	衛生に気を付けよう(健)	給食の時間を守って食べよう(社)	協力して準備や後片付けをしよう(感・社)	食後の過ごし方を工夫しよう(健)	感謝の気持ちをこめて 食事をしよう(感)	なごやかに食事をしよう(社・文)	食事のマナーを身に付けよう(社・文)	給食のマナーを守ろう(社)	給食の振り返りを しよう(重・健・社)	
	学校行事等	当番は正しい服装で、過不足なく配食できるように配膳しよう ・手洗い・準備・食事・片づけのきまりを守ろう	和食器の正しい並べ方(主食は左・汁物は右)を覚えよう	・正しい手洗いをし、衛生に気を付ける配膳をしよう	クラスで協力して、速やかに準備をしよう ・適度な速さで、時間に残さず食べよう	給食当番に協力して、準備や後片付けを素早くしよう	・消化のために食後の休養をとろう	・食事に関わる人々のことを知ろう ・心を込めてあいさつし、きちんと片付けよう ・感謝の気持ちで残さず食べよう	・和やかに食事をする工夫をしよう(声の大きさ、会話の内容など)	・食事のマナー(皿の並べ方、箸の持ち方、食事中の姿勢)を知り、楽しい食事時間にしよう	・給食のさまりを守って楽しく食べよう	・給食の振り返りをして、望ましい食べ方をしよう ・来年度の目標を考えよう	
献立作成の配慮	旬の食材	たけのこ・ふき・春キャベツ・かぶ・清見オレンジ	グリンピース・そらまめ・新じゃがいも・新たまねぎ・春キャベツ・生姜	きゅうり・アスパラ・しそ・梅・プラム・びわ・さくらんぼ・メロン	なす・きゅうり・トマト・おくら・とうもろこし・きびなご・ビーマン・メロン・すいか・パイナップル	あじ・トマト・きゅうり・かぼちゃ・なし	さんま・なす・さつまいも・ビーマン・かぼちゃ・栗・なし・ぶどう	さんま・栗・かぶ・さつまいも・大根・人参・ごぼう・生じたけ・しめじ・里芋・柿・なし・りんご・ぶどう	鮭・さば・小松菜・白菜・かぶ・ほうれん草・大根・白菜・プロッコリー・にんじん・みかん・いちご	鮭・鰯・鰆・大根・ねぎ・プロッコリー・白菜・白菜・大根・鮭・プロッコリー・にんじん・みかん・いちご	鮭・鰯・わかさぎ・ねぎ・プロッコリー・白菜の花・小松菜・いよかん・いちご	キャベツ・ブロッコリー・葉の花・小松菜・いよかん・いちご	
	地場産物の利用	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	小松菜	
	食文化の伝承	・入学・進級祝い・獻立・たけのこ料理・世界の料理・郷土料理	・お茶料理・こどもの日献立・世界の料理・郷土料理	・人梅・世界的の丑・世界の料理・郷土料理	・七夕・土用の丑・世界の料理・郷土料理	・十五夜獻立(お团子、芋芋)・お彼岸(おはぎ)	・十二夜獻立(生菓子)・世界の料理・郷土料理(都民の日)	・萬葉祭・萬葉(萬葉の花)・一斎小松菜給食	・冬至(南瓜)・世界の料理・郷土料理	・萬葉祭・世界の料理・郷土料理5県(給食週間)・おはなし給食	・冬至(南瓜)・世界の料理・郷土料理	・ひなまつり献立・卒業祝い・献立・世界の料理・郷土料理	
	行事その他	・入学・進級祝い	・こどもの日・青空給食・運動会	・食育時間・衛生週間・衛生管理に配慮	・七夕獻立・セレクト給食・衛生管理に配慮	・衛生管理に配慮	・就学時健康診断・体育大会・目の愛護デー	・音楽会・七五三・G.R.・T.R.給食	・冬至・体が温まる献立	・読書週間・給食週間	・部分の行事食	・ひなまつり・平和集会・卒業式・終了式・春分の日	
保護者・地域との連携	給食だよりの発行 家庭での食生活把握 家庭訪問	給食だよりの発行 家庭訪問	給食だよりの発行	給食だよりの発行	給食だよりの発行	給食だよりの発行	給食だよりの発行	給食だよりの発行	給食だよりの発行	給食だよりの発行	給食だよりの発行	給食だよりの発行	

※ <>内は、食に関する指導の内容を示す。 <重>食事の重要性 <健>心身の健康 <選>食品を選択する力 <感>感謝の心 <社>社会性 <文>食文化