

令和6年度 食に関する指導の全体計画②(年間指導計画)

江戸川区立小岩第二中学校

教科等	4月	5月	6月	7月	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、1年遠足			修学旅行	職場体験、文化発表会				地域調べ、2年移動教室	卒業式、3年遠足	
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	社会	いろいろな国名と位置地①ヨーロッパ人の大航海歴②グローバル化公③	人類の誕生と広がり歴①鉄砲とキリスト教の伝来歴②日本の気候地②	世界各地の衣食住とその変化地①(世界の主食)中国文明の発生と発展歴①経済の発展と都市の繁栄歴②都市の発展と大衆文化歴③	稲作とクニの始まり歴①日本の農業・林業・漁業とその変化地②伝統文化と新たな文化の創造公③	世界の諸地域 アジア州地①(日本の米とアジアの米)日本の諸地域 中国・四国地方地タリヤ料理	奈良の都と律令制下の人々の暮らし②(香川のうどん・愛媛のみかん・広島の牡蠣)	世界の諸地域 ヨーロッパ州、アメリカ州地①(フランス料理・イタリア料理)	世界の諸地域 北アメリカ州地①(アメリカのファーストフード)日本の諸地域 関東地方地②(群馬のこんにゃく・茨城の納豆・福島の干鰯)	世界の諸地域 南アメリカ州地①(アルゼンチンと牛肉)日本の諸地域 東北地方、北海道地方地②(北海道の酪農・東北の米)	世界の諸地域 オセアニア州地①日本の諸地域 東北地方、北海道地方地②(北海道の酪農・東北の米)	
	理科	植物の分類①物質の成り立ち②酸・アルカリとイオン③		植物の分類①		動物のからだのつくりとはたらき②遺伝の規則性と遺伝子③水溶液の性質①生物の成長と生殖③			自然のなかの生物③	環境の調査と保全③	科学技術と人間 終章 持続可能な社会をつくるために③	
道徳	技術・家庭	食事の役割と食習慣①生物育成 技③	中学生に必要な栄養を満たす食事①生物育成 技③		献立づくり①②③		さまざまな食品とその選択①②③	日常の調理①②③		献立づくり①地域の食文化①	持続可能な食生活①②生物育成 技③	
	保健体育	『健康な生活と疾病の予防』①		『健康と環境』熱中症の予防と手当、飲料水の衛生的管理③			『心身の機能の発達と心の健康』ストレスによる健康への被害①『健康な生活と疾病的予防』生活习惯病の起り方、生活习惯病の予防、ガンの予防②		『健康な生活と疾病的予防』健康を守る社会の取り組み③			
総合的な学習の時間	上記以外の教科		タオル 国②Bentos Are Interesting! 英③	ハンバーガーショップへ行こう 英①スープの材料英②	Taste of Culture 英②	持続可能な未来を創るために 国①	季節の食と色と形の美しさを感じ取る②	故郷国③	オツベルと象国③The year End Event 英①	和歌の調べ 国③日本各地の民謡音①A Trip to Finland 英①	豚 国②おしゃらく音②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	すこやかタイム①	校外学習①飯盒炊爨、アルミ缶炊飯、カレー作り		移動教室②郷土料理、伝統野菜、農業体験、すこやかタイム②③	修学旅行③郷土料理、伝統野菜、生活習慣朝食①		職場体験事前学習②	すこやかタイム②③	すこやかタイム①②③		
特別活動	学級活動・食育教材活用	【1学年】規則正しい生活と食事 【2学年】健康な生活 【3学年】健康な生活		【1学年】暑い時期の生活：より多くの食品を摂る 【2学年】暑い時期の生活：水分の摂り方 【3学年】暑い時期の生活：水分の摂り方			【1学年】生活リズムを整え、よりよい朝食を食べよう 【2学年】SDGsについて 【3学年】受験期の栄養			【1学年】野菜を食べよう 【2学年】間食について 【3学年】卒業後の食事		
	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(身丈度チェック、残量調査、セレクト献立集計、3学年リクエスト給食集計)									
給食の時間	学校行事	健康診断	運動会				文化発表会					
	給食指導 食に関する指導	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・手洗いの筋行) / 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)										
学校給食の関連事項	月目標	給食時間を守ろう	朝ごはんをしっかり食べよう	ごはんを残さず食べよう	夏バテに気をつけよう	バランス良く食べて生活リズムを整えよう	果物を食べてちゃんとビタミンを摂ろう	朝食をしっかり食べ冬に備えよう	スープを飲んで寒い冬を乗り切ろう	寒さに負けず牛乳を飲もう	主食を残さず食べ体調を整えよう	
	食文化の伝承	お花見(花見寿司)	端午の節句(中華ちまき) 八十八入梅(梅ごはん・あじさいぜりー)夜(茶)	七夕(ちらし寿司・そうめん汁)重揚の節句(菊花料理)十五夜(きのかつぎ・月見洋・みたらし団子)・餃子(おはぎ)	七夕(ちらし寿司)・そうめん汁)	文化の日(菊花ごはん)和食の日	冬至(かぼちゃ、ゆず)	正月(雑煮・松風焼き)鏡開き(汁粉)	節分(豆ごはん・鮓料理)	桃の節句(ちらし寿司)・彼岸(ほだ解)		
	行事食	入学進学祝い献立	歯と口の衛生週間(カミカミ献立)	セレクト給食			いい歯の日(カミカミ献立)	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	よつば共通献立		よつば共通献立		よつば共通献立			よつば共通献立		
	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、桜えび、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、いちじく	アスパラガス、じゅがいも、にら、しそ、いちご、びわ、メロン、さくらんぼ	きびなご、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、ブランチ	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	新米、さんま、鮒、鰯、はたはた、ごぼう、大根、裏芋、ブロッコリー、ほうれん草、みかん、ゆず	鰯、かぶ、葱、ブロッコリー、ほうれん草、菜花、白菜、みかん、いんげん、キウイフルーツ、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、いんげん、キウイフルーツ、いちご	ブロッコリー、ほうれん草、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、とうがく	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	小松菜、むろあじ	小松菜、練馬大根	千住葱、小松菜、亀戸大根、あじたば	千住葱、小松菜、亀戸大根	小松菜	
	個別的な相談指導									管理指導表提出	個別面談	
	家庭・地域との連携									給食運営委員会		
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・中毒の予防・夏の食生活						・小松菜一齐給食・野菜の栄養・運動と栄養・日本食の良さ・風邪予防		・小松菜一齊給食	・野菜の栄養・運動と栄養・日本食の良さ			