

令和５年度 食に関する指導の全体計画②（年間指導計画）

江戸川区立葛西第二中学校

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
学校行事等		入学式、3年校外学習	1年校外学習、運動会	期末考査	林間学校	修学旅行、中間考査	チャレドリ	期末考査		2年校外学習	学年末考査	英祭祭、卒業式
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	社会	いろいろな国の国名と位置地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史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 中国文明の発生と発展歴① 経済の発展と都市の繁栄地②	植物とクニの始まり歴史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継承地③	世界の諸地域 アジア各地① 日本の諸地域 九州地方地② 日本の諸地域 中国・四国地方地②	奈良の都と律令制下の人々の暮らし歴史① 日本の諸地域 近畿地方地② 消費生活を支える流通地③	世界の諸地域 ヨーロッパ州、アフリカ州地① 日本の諸地域 中部地方地② 日本の諸地域 関東地方地②	世界の諸地域 北アメリカ州地① 世界の諸地域 南アメリカ州地① 日本の諸地域 関東地方地②	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		
	理科	植物の分類① 物質の成り立ち② 生物の成長と生殖③			植物の分類③遺伝の規則性と遺伝子③	動物のからだのつくりとはたらき②	水溶液の性質①	酸・アルカリとイオン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 終身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②	中学生に必要な栄養を満たす食事①生物育成 技②	生物育成 技②	生物育成 技②	献立づくり①②③		さまざまな食品とその選択①②③	地域の食文化①	日常の調理①②③	献立づくり①	持続可能な食生活①②
	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》①《健康な生活と疾病の予防》②		《健康な生活と疾病の予防》健康を守る社会の取り組み③			
	上記以外の教科											
	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	日々の食事が当たり前に食べられていることに感謝し、食事のマナーについて考える①、職場体験を通し、環境・食・職業について考える②、日本の伝統や和食、食文化について考える③										
特別活動	学級活動・食育教材活用	規則正しい生活と食事①、健康な生活②③		暑い時期の生活：より多くの食品をとる①、暑い時期の生活：水分のとり方②③			生活リズムを整え、よりよい学校生活を送る①、生活リズムを整える②③			寒い時期の健康管理①、生活習慣病と食生活②③		
	生徒会活動	準備・片付け点検確認、呼びかけ										
	学校行事	入学式、3年校外学習	1年校外学習、運動会	期末考査	林間学校	修学旅行、中間考査	チャレドリ	期末考査		2年校外学習	学年末考査	英祭祭、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・会話の内容・食事のあいさつ）										
学校給食の関連事項	月目標	きまを守って楽しい給食にしよう	食中毒を予防しよう	歯や噛むことについて知ろう	暑さに負けない身体を作ろう	夏休みの食事について考えよう	生活リズムをととのえよう	間食について考えよう	風邪に負けない体をつくろう	日本の食文化について知ろう	食事マナーを身につけよう	1年間の食生活を振り返ってみよう
	食文化の伝承	入学進学祝い	端午の節句	入梅	七夕	重陽の節句、十五夜	十三夜	文化の日、和食の日献立	冬至	正月、鏡開き	節分	桃の節句、卒業祝い
	行事食	入学進学祝い 献立（赤飯）	端午の節句（中華ちまき）	入梅（梅ごはん・あじさいゼリー）	七夕（ちらし寿司・そうめん汁）	重陽の節句（菊花料理）十五夜（月見汁）	十三夜（栗ごはん）	文化の日（菊花ご飯）、和食の日献立	冬至（かぼちゃ、ゆず）、クリスマス献立	正月（雑煮）、鏡開き（汁粉）	節分（豆ごはん・鰯料理）	桃の節句（ちらし寿司）、卒業祝い（赤飯）
	その他			歯と口の衛生週間（カミカミ献立）			SDGs 給食			学校給食週間	SDGs 給食	リクエスト給食
	旬の食材	菜の花、ふき、春キャベツ、たけのこ、新玉葱、漬見オレンジ	あさり、桜えび、グリーンピース、新じゃがいも	アスパラガス、じゃがいも、にら、しそ、メロシ、さくらんぼ	おくら、とうもろこし、なす、かぼちゃ、ピーマン、トマト、すいか	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	さんま、秋鮭、きのこ、さつまいも、栗、柿、りんご、ぶどう、梨	新米、さんま、鮭、鰯、鰯、かぶ、葱、ブロッコリー、小松菜、ほうれん草、よもぎ、菜の花、いも、白菜、ほうかん、み	鰯、かぶ、葱、ブロッコリー、小松菜、ほうれん草、よもぎ、菜の花、いも、白菜、ほうかん、み	わかさぎ、春菊、ブロッコリー、ほうれん草、菜の花、いも、白菜、ほうかん、み	ブロッコリー、ほうれん草、よもぎ、菜の花、いも、白菜、ほうかん、み	ブロッコリー、ほうれん草、よもぎ、菜の花、いも、白菜、ほうかん、み
	職場産物	小松菜	小松菜	小松菜、あしたば	小松菜	小松菜	小松菜	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							食物アレルギー面談
家庭・地域との連携		給食だより（朝食の大切さ、食中毒の予防、夏の食生活）				給食試食会 小松菜一斉給食、給食だより（野菜の栄養、運動と栄養、日本食の良さ、風邪予防）				給食だより（郷土料理、豆と食生活、バランスのとれた食生活）		