

食に関する指導の年間指導計画(案)

生涯にわたる心身の健康の保持増進を目指し、基本的な生活習慣を身に付け、健康的な生活を実践できる態度を身に付ける



食育目標		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
教科・道徳	生活													
	社会													
教科・道徳	理科													
	家庭 体育													
道徳		一人一人の違いを認める指導①					一人一人の違いを認める指導②				一人一人の違いを認める指導③			
他教科														
特別活動	給食の時間	月目標①	給食の決まりを守ろう	朝ごはんを食べて学校に行こう	丈夫な歯を作ろう	夏を元気に乗り切ろう		規則正しい食事しよう	よく食べて運動しよう	感謝して食べよう	寒さに負けない冬の食事しよう	食文化を知ろう	残さず食べて丈夫な体をつくらう	食生活の反省をしよう
		月目標②	アレルギー食品について確認する					アレルギー食品について確認する				アレルギー食品について確認する		
	内容	身の回りを清潔にする	準備や後片付けを手早くする	よくかんで食べる	好き嫌いしないで食べる		係りの仕事をきちんとする	食後のすごし方を工夫する	感謝の気持ちをあらわす	きれいに手を洗う	食事のマナーを考えて食事をする	食事と健康のかかわりを知る	1年を振り返って半生をする	
	給食指導	<ul style="list-style-type: none"> ・日直が献立を発表する ・アレルギー食品を確認し理解する ・アレルギー食品に配慮した準備・片付けができる 					<ul style="list-style-type: none"> ・日直が献立を発表する ・アレルギー食品を確認し理解する ・アレルギー食品に配慮した準備・片付けができる 				<ul style="list-style-type: none"> ・日直が献立を発表する ・アレルギー食品を確認し理解する ・アレルギー食品に配慮した準備・片付けができる 			
学級活動	給食の約束①		バランスよく食べよう				給食の約束②	歯を大切にしよう	給食について考えよう		給食の約束②			
学校行事等		①給食当番の仕事の確認 ②毎月、除去食が分かる栄養士作成の献立表を教室に掲示する。												
献立作成の配慮	旬の食材及び取り入れたい食材	たけのこ ふき うど 春きゃべつ	アスパラガス 空豆 じゃがいも かつお	うめ あじ メロン	とうもろこし なす トマト すいか		さといも しいたけ ぶどう なし	しめじ さつまいも くり さんま	白菜 ほうれん草 こまつな りんご	ブロッコリー カリフラワー みかん さば	だいこん さわら	いよかん	菜の花 ぽんかん	
	地場野菜の利用													
食文化の伝承	郷土料理	端午の節句 郷土料理	郷土料理	七夕 郷土料理		十五夜 郷土料理	郷土料理	文化の日 郷土料理	冬至 郷土料理	春の七草 鏡開き 郷土料理	節分 郷土料理	雑祭り 郷土料理		
その他			カミカミメ ニュー	デザートセ レクト					デザートセ レクト	学校給食 週間	リクエスト メニュー	お祝い献 立		
保護者・地域との連携		給食だより、学年・学級だより、保健だより、給食試食会、家庭教育学級、親子料理教室開催、栄養個別指導 ふれあい給食、学校保健委員会、食に関する講演会の実施、管理指導表の確認・面談												