平成26年度 スーパー食育スクール事業実施報告書 抜刷

SHOKUIKU 実践記録

お茶の水女子大学附属小学校

目　次

1　お茶の水女子大学附属小学校　SHOKUIKU 年間計画

年間指導計画・全体計画 …… 3
年間計画・１年 …… 4
年間計画・２年 …… 6
年間計画・３年 …… 8
年間計画・４年 …… 10
年間計画・５年 …… 12
年間計画・６年 …… 14
給食年間指導計画 …… 16

2　各学年の主な実践

１年「はじめての給食」 …… 21
１年「そらまめの皮むきから始まった１日」 …… 22
１年「秋のたべもの『おいしい　おいしい』うたづくり」 …… 23
１年「保護者参加による『そよぐ秋祭り』」 …… 24
２年「たけのこ・竹」 …… 25
２年「秋刀魚・竹」 …… 26
３年「野菜作り①―自分が食べる野菜を作ろう―」 …… 27
３年「農業体験 in 鶴ヶ島」 …… 28
３年「野菜作り②―人に食べてもらう野菜作り―」 …… 29
３年「秋の農業体験 in 鶴ヶ島」 …… 30
４年「自然と食　～わたしたちの手で食事をつくろう～」 …… 31
４年「自然と食　～わたしたちの手で食事をつくろう～　―林間学校―」 …… 32
４年「自然と食　～わたしたちの手で食事をつくろう～」 …… 33
５年「和食」 …… 34
５年「孀恋村のキャベツ生産」 …… 35
５年「和食」２学期 …… 36
６年「『The 東京』①江戸―力士の食文化に触れる―」 …… 37
６年「比を使って考えよう」 …… 38
６年「自然体験を通して、普段の食を見直す」 …… 39
６年「一食分の調理　～ちらしずしを作ろう～」 …… 40

３その他の実践

２年「とうもろこしの皮むき」 …… 43
４年「味覚を学ぶ　―プロのシェフを招いて―」 …… 44
給食委員会「パクパク通信をつくろう」 …… 45
給食委員会「給食の献立を考えよう」 …… 46
DVD　給食室をのぞいてみよう（片付け編）の製作 …… 47

1　お茶の水女子大学附属小学校
SHOKUIKU 年間計画

SHOKUIKU の全体計画

児童の実態

・給食の時間を楽しみにし、好きな給食のメニューがある子どもが多い。

・食べ慣れないものや、苦手な食べものを極端に減らしたり、口にしようとしない子どももいる。

・食に関する知識はもっているが、自分の「食」に通じていない。

・周りの人を意識した食べ方や、食器の片付け方が十分でない子どももいる。

本校の教育目標：「自主協同」

自分で考えて正しく判断し、進んで行動する子を育成する。
自然と人間を大切にし、情操の豊かな子を育成する。
健康で、気力体力が充実し、意志の強い子を育成する。

本校の SHOKUIKU の目標：「食に対して能動的な児童を育てる」

○画一的に与えられた量を食べるのではなく、味や栄養、自分が食べられる量について考えて食べる。

○食べたことがないものや食べ慣れていないもの、嫌いなものでも少しずつ食べようという意識をもつ。

○人によって味の好みの違いや文化の違いがあることを尊重する。

○食に対して興味をもち、日常から情報を取り込む意識をもつ。
何より、食を楽しむ気もちをもつ。

食に関する指導の目標

○食事の大切さ・喜び・楽しさを理解する（食事の重要性）

○心身の健康のために望ましい栄養や食事の取り方を理解し、自ら管理していく能力を身につける（心身の健康）

○正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全について自ら判断できる能力を身につける（食品を選択する能力）

○食べものを大切にし、食物生産等にかかわる人々に感謝する心をもつ（感謝の心）

○食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身につける（社会性）

○各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心を持つ（食文化）

各学年の SHOKUIKU の目標

低学年	中学年	高学年
○いろいろな食べものの名前を知る ○食べ慣れないものも少しずつ食べてみようとする ○さまざまな食べものや料理に出会うことを楽しむ ○食に関係した体験を通して、食を楽しむ気もちをもつ	○料理の名前や料理に使われている食べものを知り、味わって食べる ○食べ慣れないものや、苦手なものも食べてみようとする ○食べることを楽しむとともに、人によって味の感じ方や好みが違うことを知る ○食についての経験を増やし、知識を広げる	○献立の意味や価値を知り、自分なりに考えて食べる ○さまざまな料理や、味に出会うことを楽しみ、自分の食の世界を広げる ○味の好みや文化の違いなど、他者との違いを認め、尊重する ○自分の食に対して興味をもち、行動する

●食に関する指導の年間記録（第1学年）

食育のテーマ	食に対して能動的な児童を育てる
6年間の目標	○画一的に与えられた量を食べるのではなく、味や栄養、自分が食べられる量について考えて食べる。　○食べたことがないものや食べ慣れていないもの、嫌いなものでも少しずつ食べようという意識をもつ。　○人によって味の好みの違いや文化の違いがあることを尊重する。　○食に対して興味をもち、日常から情報を取り込む意識をもつ。何より、食を楽しむ気もちをもつ。
1(・2)学年の目標	○いろいろな食べものの名前を知る　○食べ慣れないものも少しずつ食べてみようとする　○さまざまな食べものや料理に出会うことを楽しむ　○食に関係した体験を通して、食を楽しむ気もちをもつ
国語	○じゃがいもほりからはじまった絵だより（6月ー）　○詩の暗唱（9月ー）　○自由作文（11月ー）
算数	○野菜の数を数えよう（9月）　○大根で10の束を作ろう（12月）
音楽	○音楽作り「秋はおいしい」（10ー11月）　○音楽作り「好きな食べもの」（オルゴール作品）（2月）
図画工作	○好きなものなあに？（4月）　○食事の絵（12月）
体育	
なか	○春見つけ（4月）　○そら豆のさやむき（5月）　○野菜を育てる（7月）　○秋見つけ・秋まつり（11月）　○イチゴを育てる（1月）

			4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
給食の時間（食に関する指導） 給食の時間における食に関する指導		月目標	給食の準備や片付けを上手にしよう	食事のマナーを身につけよう	苦手な食材との付き合い方を考えよう	量を考えて食べよう		さまざまな味を知ろう	味わって食べよう	給食時間の過ごし方を考えよう		食べものの働きを知ろう	自分の食事と健康について考えよう	1年間の給食をふりかえろう
		指導内容 マナー	・給食の準備、後片付け《社》	・正しい食事のマナー（作法）《感・社》	・食中毒と衛生 ・正しい手洗いの方法《健・選》	・給食当番の正しい身支度《選》		・手早くきれいな後片付け（安全・効率）《社》	・食事にふさわしい環境《選・社》	・楽しい食事の場の工夫（会話、食べ方）《社》		・食後の過ごし方《健・社》	・からだによい食事の仕方《健》	・給食の準備、後片付け《選・社》 ・会食と食事マナー《重・感・社》
		指導内容 食品・栄養	・食べものへの興味・関心《重》	・夏の栄養のとり方《健》（規則正しい食生活） ・水分補給《健》	・食べものの働き《健》（からだの調子を整える食品）	・一回の食事量《重・健》 ・食べものの働き《健》（力や熱になる食品）		・さまざまな食材、料理法《選・文》	・"かむ"ことの大切さ《健》	・食べものの働き《健》（血液や肉になる食品） ・冬の栄養のとり方《健》（規則正しい食生活）		・マゴタチワヤサシイコニについて≪健≫ ・食べものの３つの働き≪健≫	・バランスのよい食事《健》	・好き嫌いしない食生活《健》 ・からだのための食事《健》
	学年ごとの給食指導目標	マナー	◎給食時間の流れを知る（身支度、準備、配膳、後片付け）	◎食器の置き方がわかる ◎食器を持って食べる ◎よい姿勢で食べる	○正しい手の洗い方を覚える	○白衣を正しく着る		◎一人ひとりが最後まできちんと後片付けをする	◎準備や片付けを協力して行う	◎ルールを守って友達と楽しく食べる ◎食事中は声の大きさを考えて話す ◎時間を見ながら食べる		○食べ終わった後も、たち歩かない（座って静かに過ごす）	○どの料理もまんべんなく食べる	◎給食時間の流れをスムーズに行うことができる
		食品・栄養	○春が旬の食べものを知る	○給食によく使われる食べものの名前を知る ○水分補給の大切さを知る	◎食材に興味を持ち、苦手な食べものにも親しみを持つ ○からだの中での野菜の働きを知る ○夏が旬の食べものを知る	◎配膳する量を考える ◎自分の食べる量の調整ができる ○主にからだを動かす食べものの仲間を知る（ごはん、パン、麺、芋など）		◎給食で使われる食べものの名前がわかる ◎食べ慣れないものも少しずつ食べてみようとする ○秋が旬の食べものを知る	◎よくかんで食べる ◎給食にどんな食材が使われているのか意識する	○冬が旬の食べものを知る ○主にからだを作る食べものの仲間を知る（肉、魚、卵、豆など）		◎マゴタチワヤサシイコニの分類ができる	◎苦手なものも少しずつ食べようとする ○さまざまな食品を食べることの大切さを知る	◎食べものに興味を持ち、楽しく食べることができる
学校行事等			入学式 新入生を迎える会	運動会 さつまいも苗うえ	じゃがいもほり		4，5，6年林間学校	栄養教育実習	さつまいもほり たてわり給食 給食試食会	音楽会 大根ほり			公開研究会 じゃがいもうえ	6年宿泊学習 卒業式
献立作成の配慮	旬の食材		たけのこ・いちご・オレンジ・鮭・メルルーサ	グリンピース・ふき・山菜	じゃがいも・さくらんぼ・かつお・メロン	ゴーヤ・なす・トマト・きゅうり・ズッキーニ・枝豆・とうもろこし・かぼちゃ・冬瓜		梨・米・さんま・ぶどう・さつまいも	さんま・栗・りんご・いわし・さつまいも	さつまいも・きのこ・ごぼう・はくさい・いわし・みかん・りんご	小松菜・大根・さといも・れんこん・ほうれん草・ごぼう	ほうれん草・ブロッコリー・小松菜・かぶ・さといも	いよかん・いわし・小松菜・かぶ	貝類・菜の花・小松菜・さといも・いちご
	季節の行事等			八十八夜 端午の節句 （子どもの日）	入梅	七夕		重陽の節句 十五夜	十三夜 ハロウィン		冬至 クリスマス	正月・小正月 鏡開き	節分	ひな祭り（桃の節句）
アレルギー対応			教員研修 アレルギーを持つ児童の会 新入生アレルギー対応保護者面談					新入生アレルギー対応保護者面談（帰国児童学級）		次年度アレルギー対応対策開始	アレルギーを持つ児童の保護者会	新入生アレルギー対応保護者面談（帰国児童学級）	次年度アレルギー対応への保護者面談	
			・毎月の給食の対応確認書 ・アレルギー連絡帳による保護者との連絡	→	→	→		・毎月の給食の対応確認書 ・アレルギー連絡帳による保護者との連絡	→	→	→	→	→	→

※　給食の時間（食に関する指導）指導内容　記号凡例《重》食事の重要性　《健》心身の健康　《選》食品を選択する能力　《感》感謝の心　《社》社会性
※　給食の時間（食に関する指導）学年ごとの指導内容　記号凡例　◎・・継続して指導する　○・・学年で指導する

《文》食文化

●食に関する指導の年間記録（第2学年）

食育のテーマ	食に対して能動的な児童を育てる
6年間の目標	○画一的に与えられた量を食べるのではなく、味や栄養、自分が食べられる量について考えて食べる。　○食べたことがないものや食べ慣れていないもの、嫌いなものでも少しずつ食べようという意識をもつ。
(1・)2学年の目標	○いろいろな食べものの名前を知る　○食べ慣れないものも少しずつ食べてみようとする　○さまざまな食べものや料理に出会うことを楽しむ
国語	○たけのこぐん（4月）　○ふきのとう（5月）　○竹取物語（10月）
算数	○たけのこの長さを測ろう（4月）　○トウモロコシのヒゲや実の数を数えよう（1学期）　○竹の長さを測って切ろう（2学期）
音楽	○食べものの言葉に合わせて、リズム遊びをしよう（4月一）
図画工作	○カラフルねん土でキッチンマグネット（6月）
体育	
なかま	○たけのこ掘り（4月）　○採れたてのたけのこ料理を味わおう（4月）　○春見つけ　○たけのこを観察しよう（5月）　○給食室で働く人の話を聞こう　○竹のお箸を作ろう（6月）　○夏祭り（流しそうめんを食す）（7月）

			4月	5月	6月	7月	8月	9月
給食の時間（食に関する指導）	給食の時間における食に関する指導	月目標	給食の準備や片付けを上手にしよう	食事のマナーを身につけよう	苦手な食材との付き合い方を考えよう	量を考えて食べよう		さまざまな味を知ろう
		指導内容 マナー	・給食の準備、後片付け《社》	・正しい食事のマナー《作法》《感・社》	・食中毒と衛生 ・正しい手洗いの方法《健・選》	・給食当番の正しい身支度《選》		・手早くきれいな後片付け（安全・効率）《社》
		指導内容 食品・栄養	・食べものへの興味・関心《重》	・夏の栄養のとり方《健》（規則正しい食生活） ・水分補給《健》	・食べものの働き《健》（からだの調子を整える食品）	・一回の食事量《重・健》 ・食べものの働き《健》（力や熱になる食品）		・さまざまな食材、料理法《選・文》
	学年ごとの給食指導目標	マナー	◎給食時間の流れを知る（身支度、準備、配膳、後片付け）	◎食器の置き方がわかる ◎食器を持って食べる ◎よい姿勢で食べる	○正しい手の洗い方を覚える	○白衣を正しく着る		◎一人ひとりが最後まできちんと後片付けをする
		食品・栄養	○春が旬の食べものを知る	○給食によく使われる食べものの名前を知る ○水分補給の大切さを知る	◎食材に興味を持ち、苦手な食べものにも親しみを持つ ○からだの中での野菜の働きを知る ○夏が旬の食べものを知る	◎配膳する量を考える ◎自分の食べる量の調整ができる ○主にからだを動かす食べものの仲間を知る（ごはん、パン、麺、芋など）		◎給食で使われる食べものの名前がわかる ◎食べ慣れないものも少しずつ食べてみようとする ○秋が旬の食べものを知る
学校行事等			入学式 新入生を迎える会	運動会 さつまいも苗うえ	じゃがいもほり		4、5、6年林間学校	栄養教育実習
献立作成の配慮	旬の食材		たけのこ・いちご・オレンジ・鰆・メルルーサ	グリンピース・ふき・山菜	じゃがいも・さくらんぼ・かつお・メロン	ゴーヤ・なす・トマト・きゅうり・ズッキーニ・枝豆・とうもろこし・かぼちゃ・冬瓜		梨・米・さんま・ぶどう・さつまいも
	季節の行事等			八十八夜 端午の節句 （子どもの日）	入梅	七夕		重陽の節句 十五夜
アレルギー対応			教員研修 アレルギーを持つ児童の会 新入生アレルギー対応保護者面談					新入生アレルギー対応保護者面談（帰国児童学級）
			・毎月の給食の対応確認書 ・アレルギー連絡帳による保護者との連絡	→	→	→		・毎月の給食の対応確認書 ・アレルギー連絡帳による保護者との連絡

※　給食の時間（食に関する指導）指導内容　記号凡例《重》食事の重要性　《健》心身の健康　《選》食品を選択する能力　《感》感謝の心　《社》社会性
※　給食の時間（食に関する指導）学年ごとの指導内容　記号凡例　◎・・継続して指導する　○・・学年で指導する

○人によって味の好みの違いや文化の違いがあることを尊重する。　○食に対して興味をもち、日常から情報を取り込む意識をもつ。何より、食を楽しむ気もちをもつ。

○食に関係した体験を通して、食を楽しむ気もちをもつ

○竹のお口を作ろう（2学期）　○秋見つけ　○秋の味覚を楽しもう（秋刀魚）（10月）　○竹大作戦（2学期）　○冬見つけ　○給食室の片付けのほ子を知ろう（1月）　○豆まきをしよう（2月）

10月	11月	12月	1月	2月	3月
味わって食べよう	給食時間の過ごし方を考えよう		食べものの働きを知ろう	自分の食事と健康について考えよう	1年間の給食をふりかえろう
・食事にふさわしい環境《選・社》	・楽しい食事の場の工夫（会話、食べ方）《社》		・食後の過ごし方《健・社》	・からだによい食事の仕方《健》	・給食の準備、後片付け《選・社》 ・会食と食事マナー《重・感・社》
・”かむ”ことの大切さ《健》	・食べものの働き《健》（血液や肉になる食品） ・冬の栄養のとり方《健》（規則正しい食生活）		・マゴタチワヤサシイコニについて≪健≫ ・食べものの３つの働き≪健≫	・バランスのよい食事《健》	・好き嫌いしない食生活《健》 ・からだのための食事《健》
○準備や片付けを協力して行う	◎ルールを守って友達と楽しく食べる ◎食事中は声の大きさを考えて話す ◎時間を見ながら食べる		○食べ終わった後も、たち歩かない（座って静かに過ごす）	○どの料理もまんべんなく食べる	◎給食時間の流れをスムーズに行うことができる
◎よくかんで食べる ◎給食にどんな食材が使われているのか意識する	○冬が旬の食べものを知る ○主にからだを作る食べものの仲間を知る（肉、魚、卵、豆など）		◎マゴタチワヤサシイコニの分類ができる	◎苦手なものも少しずつ食べようとする ○さまざまな食品を食べることの大切さを知る	◎食べものに興味を持ち、楽しく食べることができる
さつまいもほり たてわり給食 給食試食会	音楽会 大根ほり			公開研究会 じゃがいもうえ	6年宿泊学習 卒業式
さんま・栗・りんご・いわし・さつまいも	さつまいも・きのこ・ごぼう・はくさい・いわし・みかん・りんご	小松菜・大根・さといも・れんこん・ほうれん草・ごぼう	ほうれん草・ブロッコリー・小松菜・かぶ・さといも	いよかん・いわし・小松菜・かぶ	貝類・菜の花・小松菜・さといも・いちご
十三夜 ハロウィン		冬至 クリスマス	正月・小正月 鏡開き	節分	ひな祭り（桃の節句）
	次年度アレルギー対応対策開始	アレルギーを持つ児童の保護者会	新入生アレルギー対応保護者面談（帰国児童学級）	次年度アレルギー対応への保護者面談	
					→

《文》食文化

●食に関する指導の年間記録（第3学年）

食育のテーマ	食に対して能動的な児童を育てる
6年間の目標	○画一的に与えられた量を食べるのではなく、味や栄養、自分が食べられる量について考えて食べる。　○食べたことがないものや食べ慣れていないもの、嫌いなものでも少しずつ食べようという意識をもつ。
3（・4）学年の目標	○料理の名前や料理に使われている食べものを知り、味わって食べる　○食べ慣れないものや、苦手なものも食べてみようとする
国語	○詩の暗唱（通年）　○自由作文（通年）　○レポートにまとめよう（4―9月）　○米と麦（5月）　○手紙を書こう（6―7月）
社会	○農家のしごと（6―7月）　○スーパーで買い物をしよう（10―11月）
算数	○好きな食べもの調べ等の結果を表とグラフを用いて表す（1―2月）　○育てた野菜の重さをはかろう（1月）
理科	○春の自然（4月）　○秋の自然（10月）
音楽	○空きビンを使って、楽器をつくって、演奏しよう（10月―）
図画工作	○カラフルねん土でお気に入りのスイーツ（6月）
体育	○健康な生活・強い骨を作ろう（10月）
創造活動ほか	○野菜をつくろう①（4―9月）　○農業体験in鶴ヶ島（6月）　○野菜をつくろう②（9―1月）　○秋の農業体験in鶴ヶ島（10月）

			4月	5月	6月	7月	8月	9月
給食の時間（食に関する指導）	給食の時間における食に関する指導	月目標	給食の準備や片付けを上手にしよう	食事のマナーを身につけよう	苦手な食材との付き合い方を考えよう	量を考えて食べよう		さまざまな味を知ろう
		指導内容 マナー	・給食の準備、後片付け《社》	・正しい食事のマナー（作法）《感・社》	・食中毒と衛生 ・正しい手洗いの方法《健・選》	・給食当番の正しい身支度《選》		・手早くきれいな後片付け（安全・効率）《社》
		指導内容 食品・栄養	・食べものへの興味・関心《重》	・夏の栄養のとり方《健》（規則正しい食生活） ・水分補給《健》	・食べものの働き《健》（からだの調子を整える食品）	・一回の食事量《重・健》 ・食べものの働き《健》（力や熱になる食品）		・さまざまな食材、料理法《選・文》
	学年ごとの食指導目標	マナー	◎協力し合い、楽しい食事の場を作る ◎当番は準備や後片付けを静かに早く行う	◎望ましい食器の置き方を理解し置く ◎食器を持って食べる ○正しい姿勢で行儀よく食べることの大切さを知る	○石けんを使って洗い残しのないように手を洗う	○手早く身支度をする ○帽子の中に髪の毛を入れて衛生的に配膳を行うように心がける		◎ごはんつぶを残さないなど、後片付けをする人のことを考えた食べ方、片付け方をする
		食品・栄養	○給食に使われている食べものの名前がわかる	○水分補給の大切さを知る	◎苦手なものも少しずつ食べてみようとする ○野菜や果物が、からだの調子を調える働きをすることを知る	◎パクパク通信を見ながら、自分の食べる量を意識する ◎食べる前に量の調整をする ○食べものがからだを動かすもとになることを知る		◎食べものや料理の名前がわかる ○行事食など献立のテーマに関心を持つ ○食べ慣れないものも少しずつ食べてみようとする
学校行事等			入学式 新入生を迎える会	運動会 さつまいも苗うえ	じゃがいもほり		4、5、6年林間学校	栄養教育実習
献立作成の配慮	旬の食材		たけのこ・いちご・オレンジ・鰆・メルルーサ	グリンピース・ふき・山菜	じゃがいも・さくらんぼ・かつお・メロン	ゴーヤ・なす・トマト・きゅうり・ズッキーニ・枝豆・とうもろこし・かぼちゃ・冬瓜		梨・米・さんま・ぶどう・さつまいも
	季節の行事等			八十八夜 端午の節句 （子どもの日）	入梅	七夕		重陽の節句 十五夜
アレルギー対応			教員研修 アレルギーを持つ児童の会 新入生アレルギー対応保護者面談					新入生アレルギー対応保護者面談（帰国児童学級）
			・毎月の給食の対応確認書 ・アレルギー連絡帳による保護者との連絡	→	→	→		・毎月の給食の対応確認書 ・アレルギー連絡帳による保護者との連絡

※　給食の時間（食に関する指導）指導内容　記号凡例《重》食事の重要性　《健》心身の健康　《選》食品を選択する能力　《感》感謝の心　《社》社会性

※　給食の時間（食に関する指導）学年ごとの指導内容　記号凡例　◎・・継続して指導する　○・・学年で指導する

	○人によって味の好みの違いや文化の違いがあることを尊重する。　○食に対して興味をもち、日常から情報を取り込む意識をもつ。何より、食を楽しむ気もちをもつ。
	○食べることを楽しむとともに、人によって味の感じ方や好みが違うことを知る　○食についての経験を増やし、知識を広げる
	○新聞作り（7月）　○パンフレット作り（10―11月）

10月	11月	12月	1月	2月	3月
味わって食べよう	給食時間の過ごし方を考えよう		食べものの働きを知ろう	自分の食事と健康について考えよう	1年間の給食をふりかえろう
・食事にふさわしい環境《選・社》	・楽しい食事の場の工夫（会話、食べ方）《社》		・食後の過ごし方《健・社》	・からだによい食事の仕方《健》	・給食の準備、後片付け《選・社》 ・会食と食事マナー《重・感・社》
・"かむ"ことの大切さ《健》	・食べものの働き《健》（血液や肉になる食品） ・冬の栄養のとり方《健》（規則正しい食生活）		・マゴタチワヤサシイコニについて≪健≫ ・食べものの３つの働き≪健≫	・バランスのよい食事《健》	・好き嫌いしない食生活《健》 ・からだのための食事《健》
○机の周りの清掃と整頓に気をつける ○人によって味の好みや感じ方が違うことを知る	◎話題を選んで楽しく食事をする ◎準備や片付けで自分の役割を意識して行動する ◎他者に配慮しながらおかわり、片付けをする ◎時間を意識して食べる		○食べ終わった後も静かに過ごす ○協力して片付けを行う	○料理を順番に味わいながら食べる（偏った食べ方をしない）	◎衛生的に食事の準備、会食、片付けができたかふりかえる ◎マナーを身につけた食事ができたかふりかえる
◎味わって食べることを楽しむ ○よくかんで食べることの良さを知る ◎日によって使われている食材や調理方法が違うことに気づく	○食べものがじょうぶなからだを作ることを知る		◎マゴタチワヤサシイコニの分類ができ、足りない食品を意識する ◎食品によって含まれている主な栄養素が異なることを知る	◎健康に過ごすことを意識して、主食、主菜、副菜をバランスよく食べる ◎食べ慣れないものや、苦手なものも、栄養や量を考えて食べる	◎苦手なものにも挑戦することができたかふりかえる
さつまいもほり たてわり給食 給食試食会	音楽会 大根ほり			公開研究会 じゃがいもうえ	6年宿泊学習 卒業式
さんま・栗・りんご・いわし・さつまいも	さつまいも・きのこ・ごぼう・はくさい・いわし・みかん・りんご	小松菜・大根・さといも・れんこん・ほうれん草・ごぼう	ほうれん草・ブロッコリー・小松菜・かぶ・さといも	いよかん・いわし・小松菜・かぶ	貝類・菜の花・小松菜・さといも・いちご
十三夜 ハロウィン		冬至 クリスマス	正月・小正月 鏡開き	節分	ひな祭り（桃の節句）
	次年度アレルギー対応対策開始	アレルギーを持つ児童の保護者会	新入生アレルギー対応保護者面談（帰国児童学級）	次年度アレルギー対応への保護者面談	
					→

《文》食文化

●食に関する指導の年間記録（第4学年）

食育のテーマ	食に対して能動的な児童を育てる
6年間の目標	○画一的に与えられた量を食べるのではなく、味や栄養、自分が食べられる量について考えて食べる。　○食べたことがないものや食べ慣れていないもの、嫌いなものでも少しずつ食べようという意識をもつ。 ○人によって味の好みの違いや文化の違いがあることを尊重する。　○食に対して興味をもち、日常から情報を取り込む意識をもつ。何より、食を楽しむ気もちをもつ。
(3・)4学年の目標	○料理の名前や料理に使われている食べものを知り、味わって食べる　○食べ慣れないものや、苦手なものも食べてみようとする ○食べることを楽しむとともに、人によって味の感じ方や好みが違うことを知る　○食についての経験を増やし、知識を広げる
国語	○林間学校新聞（9月）　○食べ物に関することわざ（10月）　○ウナギのなぞをおって（1月）
社会	○水道水が家にとどくまで（7―9月）　○玉川上水と武蔵野の開発（10―11月）
算数	
理科	○季節と生き物（通年）　○わたしたちの体と運動（7月）　○自然の中の水（2月）
音楽	
図画工作	○ランチパーティーへようこそ（10月）
体育	○健康な生活と体の成長（6―7月）　○よりよい成長をめざして（10―11月）
創造活動ほか	○潮干狩り、バーベキュー遠足（5月）　○森のお茶会（8月）　○ぶどう狩り遠足（10月）　○味覚の授業（10月） ○ハロウィンパーティー（10月）　○自分たちで作って食べよう ～江戸東京野菜を使って～(10―11月)

			4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
給食の時間（食に関する指導）	給食の時間における食に関する指導	月目標	給食の準備や片付けを上手にしよう	食事のマナーを身につけよう	苦手な食材との付き合い方を考えよう	量を考えて食べよう		さまざまな味を知ろう	味わって食べよう	給食時間の過ごし方を考えよう		食べものの働きを知ろう	自分の食事と健康について考えよう	1年間の給食をふりかえろう
		指導内容 マナー	・給食の準備、後片付け《社》	・正しい食事のマナー（作法）《感・社》	・食中毒と衛生 ・正しい手洗いの方法《健・選》	・給食当番の正しい身支度《選》		・手早くきれいな後片付け（安全・効率）《社》	・食事にふさわしい環境《選・社》	・楽しい食事の場の工夫（会話、食べ方）《社》		・食後の過ごし方《健・社》	・からだによい食事の仕方《健》	・給食の準備、後片付け《選・社》 ・会食と食事マナー《重・感・社》
		指導内容 食品・栄養	・食べものへの興味・関心《重》	・夏の栄養のとり方《健》 （規則正しい食生活） ・水分補給《健》	・食べものの働き《健》（からだの調子を整える食品）	・一回の食事量《重・健》 ・食べものの働き《健》（力や熱になる食品）		・さまざまな食材、料理法《選・文》	・"かむ"ことの大切さ《健》	・食べものの働き《健》（血液や肉になる食品） ・冬の栄養のとり方《健》（規則正しい食生活）		・マゴタチワヤサシイコニについて≪健≫ ・食べものの３つの働き≪健≫	・バランスのよい食事《健》	・好き嫌いしない食生活《健》 ・からだのための食事《健》
	学年ごとの給食指導目標	マナー	◎協力し合い、楽しい食事の場を作る ◎当番は準備や後片付けを静かに早く行う	◎望ましい食器の置き方を理解し置く ◎食器を持って食べる ○正しい姿勢で行儀よく食べることの大切さを知る	○石けんを使って洗い残しのないように手を洗う	○手早く身支度をする ○帽子の中に髪の毛を入れて衛生的に配膳を行うように心がける		◎ごはんつぶを残さないなど、後片付けをする人のことを考えた食べ方、片付け方をする	○机の周りの清掃と整頓に気をつける ○人によって味の好みや感じ方が違うことを知る	◎話題を選んで楽しく食事をする ◎準備や片付けで自分の役割を意識して行動する ◎他者に配慮しながらおかわり、片付けをする ◎時間を意識して食べる		○食べ終わった後も静かに過ごす ○協力して片付けを行う	○料理を順番に味わいながら食べる（偏った食べ方をしない）	◎衛生的に食事の準備、会食、片付けができたかふりかえる ◎マナーを身につけた食事ができたかふりかえる
		食品・栄養	○給食に使われている食べものの名前がわかる	○水分補給の大切さを知る	◎苦手なものも少しずつ食べてみようとする ○野菜や果物が、からだの調子を調える働きをすることを知る	◎パクパク通信を見ながら、自分の食べる量を意識する ◎食べる前に量の調整をする ○食べものがからだを動かすもとになることを知る		◎食べものや料理の名前がわかる ○行事食など献立のテーマに関心を持つ ○食べ慣れないものも少しずつ食べてみようとする	◎味わって食べることを楽しむ ○よくかんで食べることの良さを知る ◎日によって使われている食材や調理方法が違うことに気づく	○食べものがじょうぶなからだを作ることを知る		◎マゴタチワヤサシイコニの分類ができ、足りない食品を意識する ◎食品によって含まれている主な栄養素が異なることを知る	◎健康に過ごすことを意識して、主食、主菜、副菜をバランスよく食べる ◎食べ慣れないものや、苦手なものも、栄養や量を考えて食べる	◎苦手なものにも挑戦することができたかふりかえる
学校行事等			入学式 新入生を迎える会	運動会 さつまいも苗うえ	じゃがいもほり		4，5，6年林間学校	栄養教育実習	さつまいもほり たてわり給食 給食試食会	音楽会 大根ほり			公開研究会 じゃがいもうえ	6年宿泊学習 卒業式
献立作成の配慮	旬の食材		たけのこ・いちご・オレンジ・鯖・メルルーサ	グリンピース・ふき・山菜	じゃがいも・さくらんぼ・かつお・メロン	ゴーヤ・なす・トマト・きゅうり・ズッキーニ・枝豆・とうもろこし・かぼちゃ・冬瓜		梨・米・さんま・ぶどう・さつまいも	さんま・栗・りんご・いわし・さつまいも	さつまいも・きのこ・ごぼう・はくさい・いわし・みかん・りんご	小松菜・大根・さといも・れんこん・ほうれん草・ごぼう	ほうれん草・ブロッコリー・小松菜・かぶ・さといも	いよかん・いわし・小松菜・かぶ	貝類・菜の花・小松菜・さといも・いちご
	季節の行事等			八十八夜 端午の節句 （子どもの日）	入梅	七夕		重陽の節句 十五夜	十三夜 ハロウィン		冬至 クリスマス	正月・小正月 鏡開き	節分	ひな祭り（桃の節句）
アレルギー対応			教員研修 アレルギーを持つ児童の会 新入生アレルギー対応保護者面談					新入生アレルギー対応保護者面談（帰国児童学級）		次年度アレルギー対応対策開始	アレルギーを持つ児童の保護者会	新入生アレルギー対応保護者面談（帰国児童学級）	次年度アレルギー対応への保護者面談	
			・毎月の給食の対応確認書 ・アレルギー連絡帳による保護者との連絡					・毎月の給食の対応確認書 ・アレルギー連絡帳による保護者との連絡						

※　給食の時間（食に関する指導）指導内容　記号凡例《重》食事の重要性　《健》心身の健康　《選》食品を選択する能力　《感》感謝の心　《社》社会性

※　給食の時間（食に関する指導）学年ごとの指導内容　記号凡例　◎・・継続して指導する　○・・学年で指導する

《文》食文化

●食に関する指導の年間記録（第5学年）

食育のテーマ	食に対して能動的な児童を育てる
6年間の目標	○画一的に与えられた量を食べるのではなく、味や栄養、自分が食べられる量について考えて食べる。　○食べたことがないものや食べ慣れていないもの、嫌いなものでも少しずつ食べようという意識をもつ。
5(・6)学年の目標	○献立の意味や価値を知り、自分なりに考えて食べる　○さまざまな料理や、味に出会うことを楽しみ、自分の食の世界を広げる
国語	○林間学校新聞（9月）　○討論会「給食がいいかお弁当がいいか」「好きなものは先に食べるか後に食べるか」（9―10月）
社会	○沖縄のサトウキビ畑（4月）　○嬬恋村のキャベツ生産（6月）　○かつおの一本釣り漁（7―9月）
算数	
理科	○植物の実や種のでき方（1学期）　○ヒトの誕生（1学期）
音楽	
図画工作	○すきな食べもの（野菜やくだもの）の色をつくってみよう（6月）　○お茶小レストラン（10月）
家庭科	○調理実習をしよう（ゆでる）（6月）　○五大栄養素のはたらき（9月）　○ごはんとみそしる（10-11月）
体育	
創造活動ほか	○「和」（和食、和菓子について追究）（5―12月）　○嬬恋村のキャベツ収穫（8月林間学校）　○留学生との交流（1月）

			4月	5月	6月	7月	8月	9月
給食の時間（食に関する指導）	給食の時間における関指導	月目標	給食の準備や片付けを上手にしよう	食事のマナーを身につけよう	苦手な食材との付き合い方を考えよう	量を考えて食べよう		さまざまな味を知ろう
		指導内容 マナー	・給食の準備、後片付け《社》	・正しい食事のマナー（作法）《感・社》	・食中毒と衛生 ・正しい手洗いの方法《健・選》	・給食当番の正しい身支度《選》		・手早くきれいな後片付け（安全・効率）《社》
		指導内容 食品・栄養	・食べものへの興味・関心《重》	・夏の栄養のとり方《健》（規則正しい食生活） ・水分補給《健》	・食べものの働き《健》（からだの調子を整える食品）	・一回の食事量《重・健》 ・食べものの働き《健》（力や熱になる食品）		・さまざまな食材、料理法《選・文》
	学年ごとの給食指導目標	マナー	◎時間内で、献立に応じ能率的に配膳や後片付けを行う	◎献立に応じ、望ましい食器の置き方をする ◎集団で食事をするときのマナーを確かめ合い、楽しい食事をする	○食品を衛生的に扱うことの大切さを知る	◎衛生に気をつけた身支度をする		◎ごはんつぶを残さないなど、後片付けをする人のことを考えた食べ方、片付け方をする ○時間を見ながら、協力して片づける
		食品・栄養	○食べものや料理の名前がわかる	○こまめに水分をとることの大切さを知り、飲み物の種類にも気をつける	◎苦手なものも少しずつ食べてみようとする ○野菜に含まれる栄養素について知る	◎主食・主菜・副菜をそろえて、自分が決めた量を食べる		◎食材を意識して食べる ◎行事食などの献立の意味や価値を知り、自分なりに考えて食べる ○国や地域によって食文化が異なることを知る
学校行事等			入学式 新入生を迎える会	運動会 さつまいも苗うえ	じゃがいもほり		4，5，6年林間学校	栄養教育実習
献立作成の配慮	旬の食材		たけのこ・いちご・オレンジ・鰆・メルルーサ	グリンピース・ふき・山菜	じゃがいも・さくらんぼ・かつお・メロン	ゴーヤ・なす・トマト・きゅうり・ズッキーニ・枝豆・とうもろこし・かぼちゃ・冬瓜		梨・米・さんま・ぶどう・さつまいも
	季節の行事等			八十八夜 端午の節句 （子どもの日）	入梅	七夕		重陽の節句 十五夜
アレルギー対応			教員研修 アレルギーを持つ児童の会 新入生アレルギー対応保護者面談					新入生アレルギー対応保護者面談（帰国児童学級）
			・毎月の給食の対応確認書 ・アレルギー連絡帳による保護者との連絡	→	→	→		・毎月の給食の対応確認書 ・アレルギー連絡帳による保護者との連絡

※　給食の時間（食に関する指導）指導内容　記号凡例《重》食事の重要性　《健》心身の健康　《選》食品を選択する能力　《感》感謝の心　《社》社会性
※　給食の時間（食に関する指導）学年ごとの指導内容　記号凡例　◎・・継続して指導する　○・・学年で指導する

	○人によって味の好みの違いや文化の違いがあることを尊重する。　○食に対して興味をもち、日常から情報を取り込む意識をもつ。何より、食を楽しむ気もちをもつ。
	○味の好みや文化の違いなど、他者との違いを認め、尊重する　○自分の食に対して興味をもち、行動する
	○米づくりの問題点と解決策（10―11月）

10月	11月	12月	1月	2月	3月
味わって食べよう	給食時間の過ごし方を考えよう		食べものの働きを知ろう	自分の食事と健康について考えよう	1年間の給食をふりかえろう
・食事にふさわしい環境《選・社》	・楽しい食事の場の工夫（会話、食べ方）《社》		・食後の過ごし方《健・社》	・からだによい食事の仕方《健》	・給食の準備、後片付け《選・社》 ・会食と食事マナー《重・感・社》
・"かむ"ことの大切さ《健》	・食べものの働き《健》（血液や肉になる食品） ・冬の栄養のとり方《健》（規則正しい食生活）		・マゴタチワヤサシイコニについて≪健≫ ・食べものの３つの働き≪健≫	・バランスのよい食事《健》	・好き嫌いしない食生活《健》 ・からだのための食事《健》
○身の回りや机の周りの清掃と整頓に気をつける ○味の好みや感じ方が違うことを認め合う	◎食事の場にふさわしい話題を選ぶ ◎おいしそうに盛りつける ◎下学年の手本となるような食べ方、片付け方をする ◎自分の食べる量を把握し、時間内に食べ終わる		○食べ終わった後も、周囲に配慮して静かに過ごす	○料理を食べる順番に気をつけて食べる	○当番の仕事を協力し合い、責任をもってできたかふりかえる
◎調理法や、味つけを意識して食べる	○寒さに負けないからだを作る栄養のとり方を知り、自分の食事に生かす		◎食品に含まれる主な栄養素がわかる ◎食事がからだに及ぼす影響や食品をバランス良く食べることの大切さを理解する	◎栄養バランスを考えて食品を選択する ◎栄養を考えながら食べる	○食文化や食品の生産、流通、消費について関心を持ち、理解を深めることができたかふりかえる ○食事の大切さを理解し、日々の食生活に生かすことができたか考える
さつまいもほり たてわり給食 給食試食会	音楽会 大根ほり			公開研究会 じゃがいもうえ	6年宿泊学習 卒業式
さんま・栗・りんご・いわし・さつまいも	さつまいも・きのこ・ごぼう・はくさい・いわし・みかん・りんご	小松菜・大根・さといも・れんこん・ほうれん草・ごぼう	ほうれん草・ブロッコリー・小松菜・かぶ・さといも	いよかん・いわし・小松菜・かぶ	貝類・菜の花・小松菜・さといも・いちご
十三夜 ハロウィン		冬至 クリスマス	正月・小正月 鏡開き	節分	ひな祭り（桃の節句）
	次年度アレルギー対応対策開始	アレルギーを持つ児童の保護者会	新入生アレルギー対応保護者面談（帰国児童学級）	次年度アレルギー対応への保護者面談	
					→

《文》食文化

●食に関する指導の年間記録（第6学年）

食育のテーマ	食に対して能動的な児童を育てる
6年間の目標	○画一的に与えられた量を食べるのではなく、味や栄養、自分が食べられる量について考えて食べる。　○食べたことがないものや食べ慣れていないもの、嫌いなものでも少しずつ食べようという意識をもつ。
(5・)6学年の目標	○献立の意味や価値を知り、自分なりに考えて食べる　○さまざまな料理や、味に出会うことを楽しみ、自分の食の世界を広げる
国語	○生き物はつながりの中に（5月）　○林間新聞（9月）　○なべの国・日本（10月）
社会	○縄文時代と弥生時代の生活を比較する（4月）　○貴族と武士の食事を比べる（6月）　○学童疎開中の給食を調べる（12月）
算数	○比を通して味覚をデータ化する（7月）
理科	○体のつくりとはたらき（5月）　○植物の生長と日光や水とのかかわり（6月）　○生物とそのかんきょう（6月）
音楽	
図画工作	○食べものの色を使って染め物（11月）　○くだものや野菜の形から（12月）
家庭科	○調理実習（いためる）（6月）　○食品のパッケージからわかること（9月）　○豆の仲間集合（10月）　○和食のマナー（10月）
体育	
創造活動ほか	○江戸の食文化をさぐる（1学期）　○力士の食文化に触れる（5月）　○自然体験を通して普段の食を見直す（7―9月）

			4月	5月	6月	7月	8月	9月
給食の時間（食に関する指導）	給食の時間における食に関する指導	月目標	給食の準備や片付けを上手にしよう	食事のマナーを身につけよう	苦手な食材との付き合い方を考えよう	量を考えて食べよう		さまざまな味を知ろう
		指導内容 マナー	・給食の準備、後片付け《社》	・正しい食事のマナー《作法》《感・社》	・食中毒と衛生 ・正しい手洗いの方法《健・選》	・給食当番の正しい身支度《選》		・手早くきれいな後片付け（安全・効率）《社》
		指導内容 食品・栄養	・食べものへの興味・関心《重》	・夏の栄養のとり方《健》（規則正しい食生活） ・水分補給《健》	・食べものの働き《健》（からだの調子を整える食品）	・一回の食事量《重・健》 ・食べものの働き《健》（力や熱になる食品）		・さまざまな食材、料理法《選・文》
	学年ごとの給食指導目標	マナー	◎時間内で、献立に応じ能率的に配膳や後片付けを行う	◎献立に応じ、望ましい食器の置き方をする ◎集団で食事をするときのマナーを確かめ合い、楽しい食事をする	○食品を衛生的に扱うことの大切さを知る	◎衛生に気をつけた身支度をする		◎ごはんつぶを残さないなど、後片付けをする人のことを考えた食べ方、片付け方をする ○時間を見ながら、協力して片づける
		食品・栄養	○食べものや料理の名前がわかる	○こまめに水分をとることの大切さを知り、飲み物の種類にも気をつける	◎苦手なものも少しずつ食べてみようとする ○野菜に含まれる栄養素について知る	◎主食・主菜・副菜をそろえて、自分が決めた量を食べる		◎食材を意識して食べる ◎行事食などの献立の意味や価値を知り、自分なりに考えて食べる ○国や地域によって食文化が異なることを知る
学校行事等			入学式 新入生を迎える会	運動会 さつまいも苗うえ	じゃがいもほり		4，5，6年林間学校	栄養教育実習
献立作成の配慮	旬の食材		たけのこ・いちご・オレンジ・鰆・メルルーサ	グリンピース・ふき・山菜	じゃがいも・さくらんぼ・かつお・メロン	ゴーヤ・なす・トマト・きゅうり・ズッキーニ・枝豆・とうもろこし・かぼちゃ・冬瓜		梨・米・さんま・ぶどう・さつまいも
	季節の行事等			八十八夜 端午の節句（子どもの日）	入梅	七夕		重陽の節句 十五夜
アレルギー対応			教員研修 アレルギーを持つ児童の会 新入生アレルギー対応保護者面談					新入生アレルギー対応保護者面談（帰国児童学級）
			・毎月の給食の対応確認書 ・アレルギー連絡帳による保護者との連絡	→	→	→		・毎月の給食の対応確認書 ・アレルギー連絡帳による保護者との連絡

※　給食の時間（食に関する指導）指導内容　記号凡例《重》食事の重要性　《健》心身の健康　《選》食品を選択する能力　《感》感謝の心　《社》社会性
※　給食の時間（食に関する指導）学年ごとの指導内容　記号凡例　◎・・継続して指導する　○・・学年で指導する

	○人によって味の好みの違いや文化の違いがあることを尊重する。　○食に対して興味をもち、日常から情報を取り込む意識をもつ。何より、食を楽しむ気もちをもつ。
	○味の好みや文化の違いなど、他者との違いを認め、尊重する　○自分の食に対して興味をもち、行動する
	○水よう液の性質（10月）　○生物と地球のかんきょう（3月）
	○一食分の調理をしよう（ちらしずし）（11月）
	○現在につづく食文化（2学期）　○未来につながる食文化（3学期）　○おせち料理を英語で紹介する（1月）

10月	11月	12月	1月	2月	3月
味わって食べよう	給食時間の過ごし方を考えよう		食べものの働きを知ろう	自分の食事と健康について考えよう	1年間の給食をふりかえろう
・食事にふさわしい環境《選・社》	・楽しい食事の場の工夫（会話、食べ方）《社》		・食後の過ごし方《健・社》	・からだによい食事の仕方《健》	・給食の準備、後片付け《選・社》 ・会食と食事マナー《重・感・社》
・"かむ"ことの大切さ《健》	・食べものの働き《健》（血液や肉になる食品） ・冬の栄養のとり方《健》（規則正しい食生活）		・マゴタチワヤサシイコニについて≪健≫ ・食べものの３つの働き≪健≫	・バランスのよい食事《健》	・好き嫌いしない食生活《健》 ・からだのための食事《健》
○身の回りや机の周りの清掃と整頓に気をつける ○味の好みや感じ方が違うことを認め合う	◎食事の場にふさわしい話題を選ぶ ◎おいしそうに盛りつける ○下学年の手本となるような食べ方、片付け方をする ◎自分の食べる量を把握し、時間内に食べ終わる		○食べ終わった後も、周囲に配慮して静かに過ごす	○料理を食べる順番に気をつけて食べる	○当番の仕事を協力し合い、責任をもってできたかふりかえる
◎調理法や、味つけを意識して食べる	○突さに負けないからだを作る栄養のとり方を知り、自分の食事に生かす		◎食品に含まれる主な栄養素がわかる ◎食事がからだに及ぼす影響や食品をバランス良く食べることの大切さを理解する	◎栄養バランスを考えて食品を選択する ◎栄養を考えながら食べる	○食文化や食品の生産、流通、消費について関心を持ち、理解を深めることができたかふりかえる ○食事の大切さを理解し、日々の食生活に生かすことができたか考える
さつまいもほり たてわり給食 給食試食会	音楽会 大根ほり			公開研究会 じゃがいもうえ	6年宿泊学習 卒業式
さんま・栗・りんご・いわし・さつまいも	さつまいも・きのこ・ごぼう・はくさい・いわし・みかん・りんご	小松菜・大根・さといも・れんこん・ほうれん草・ごぼう	ほうれん草・ブロッコリー・小松菜・かぶ・さといも	いよかん・いわし・小松菜・かぶ	貝類・菜の花・小松菜・さといも・いちご
十三夜 ハロウィン		冬至 クリスマス	正月・小正月 鏡開き	節分	ひな祭り（桃の節句）
	次年度アレルギー対応対策開始	アレルギーを持つ児童の保護者会	新入生アレルギー対応保護者面談（帰国児童学級）	次年度アレルギー対応への保護者面談	
					→
					→

《文》食文化

H26年度 給食年間指導計画　SHOKUIKU のテーマ：食に対して能動的な児童を育てる

食事の基本 ↓ 食の世界を広げる・楽しむ ↓ 食と健康を考える

	月別目標	指導内容 低	指導内容 中	指導内容 高	パクパク通信の内容および献立作成で特に配慮すること等	
4月	給食の準備や片付けを上手にしよう	1年：基本的な給食のやり方（準備・後片付け）がわかる。 2年：協力して食事の場をつくる。準備や後片付けを安全に行う。	• 協力しあい、工夫して楽しい場をつくる。 • 当番は準備や後片付けを静かに早く行う。	• 時間内で、献立に応じ能率的に配膳や後片付けを行う。 • 全校的立場に立って、食缶などの返し方や能率的な仕事の仕方を心がける。	• 給食のきまり • 学校給食の紹介	• アレルギー児童や食に関わる児童の把握 • 新入生への配慮
5月	食事のマナーを身につけよう	• 食器の置き方がわかる。 • 食器をきちんと持って食べる。 • よい姿勢で食べる。	• 望ましい食器の置き方を理解し置くことができる。 • 食器を持って食べる。 • 正しい姿勢で行儀よく食べることの大切さを知る。	• 献立に応じ、望ましい食器の置き方ができる。 • 集団で食事をする時のよい作法を確かめ合い、楽しい食事ができる。	• 食器の置き方 • 食事のマナー	• こどもの日、八十八夜
6月	苦手な食材との付き合い方を考えよう	• 食材に興味を持ち、苦手な食べものにも親しみを持つ。 • からだの中での野菜の働きを知る。 • 苦手なものにも一口挑戦する。	• 野菜が、からだの調子を調える働きをすることを知る。 • 苦手なものも少しずつ食べてみようとする。	• 野菜に含まれる栄養素について知る。 • 苦手なものも、少しずつ食べてみようとする。	• 野菜の栄養	• 世界の料理 • 入梅 • 夏野菜
7月	量を考えて食べよう	• 配膳する量を考える。 • 量の調整ができる。	• 食べる前に量の調整ができる。 • パクパク通信を見ながら、自分の食べる量を意識する。	• 主食・主菜・副菜をそろえて、自分が決めた量を食べる。	• 何をどれだけ食べたらよいか	• 七夕
9月	さまざまな味を知ろう	• 給食に使われる食べものの名前がわかる。 • 食べなれないものも少しずつ食べてみようとする。	• 食べものや料理の名前がわかる。 • 行事食など献立のテーマに関心を持つ。 • 食べなれないものも少しずつ食べてみようとする。	• 食材を意識して食べる。 • 行事食などの献立の意味や価値を知り、自分なりに考えて食べる。 • 国や、地域によって食文化が異なることを知る。	• 献立の意図	• 秋の食べもの • 重陽の節句、十五夜 • 開校記念日
10月	味わって食べよう	• よくかんで食べる • 給食にどんな食材が使われているのか意識する。	• 味わって食べることを楽しむ。 • よくかんで食べることのよさを知る。 • 日によって使われている食材や調理方法が違うことに気づく。 • 人によって味の好みや感じ方が違うことを知る。	• 調理方法や、味つけを意識して食べる。 • 味の好みや感じ方が違うことを認めあう。	• 味つけについて • 食材について	• 秋の食べもの • たてわり給食 • 十三夜
11月 12月	給食時間の過ごし方を考えよう	• ルールを守って友だちと楽しく食べる。 • 食事中は声の大きさを考えて話す。 • 時間を見ながら食べる。	• 話題を選んで、楽しく食事をする。 • 準備や片づけで自分の役割を意識して行動する。 • 他者に配慮しながらおかわり、片づけができる。 • 時間を意識して食べる。	• 食事の場にふさわしい話題を選ぶ。 • おいしそうに盛り付ける。 • 下学年の手本となるような食べ方、片づけ方をする。 • 自分の食べる量を把握し、時間内に食べ終わる。	• 食事のマナー	• 秋の食べもの • 新米 • 冬の食べもの • 冬至、クリスマス
1月	食べものの働きを知ろう	• マゴタチワヤサシイコニを使って、食品の分類ができる。	• マゴタチワヤサシイコニの分類ができ、足りない食品を意識する。 • 食品によって、含まれている主な栄養素が異なることを知る。	• 食品に含まれる主な栄養素が分かる。 • 食事がからだに及ぼす影響や食品をバランスよく組み合わせて食べることの大切さを理解する。	• マゴタチワヤサシイコニについて • 食べものの働きについて	• 冬の食べもの • おせち　鏡開き • 郷土料理
2月	自分の食事と健康について考えよう	• 苦手なものも、少しずつ食べようとする。 • さまざまな食品を食べることの大切さを知る。	• 健康に過ごすことを意識して、主食、主菜、副菜をバランスよく食べる。 • 食べなれないものや、苦手なものも、栄養や量を考えて食べる。	• 栄養バランスを考えて食品を選択することができる。 • 栄養を考えながら食べることができる。	• 食べることと元気なからだ	• 節分 • 冬の食べもの
3月	1年間の給食をふりかえろう	• 食事の仕方をふりかえる。 • 当番の仕事が、協力して上手にできるようになったか話し合う。 • 好きなものや食べられるようになったものが増えたか考える。	• 苦手なものも食べることができたかふり返る。 • 衛生的に食事の準備・会食・後片付けができたか話し合う。 • 手洗いや身支度がきちんとできたか反省する。 • マナーを身につけた食事ができたかふり返る。	• 食事の大切さを自分なりに理解し、日々の生活に生かすことができたか考える。 • 当番の仕事を協力し合い、責任をもってできたかふり返る。 • 食文化や食品の生産・流通・消費について関心をもって理解を深めることができたかふり返る。	• まとめ	• 春の食べもの • ひなまつり • 卒業バイキング