

# SHOKUIKUの全体計画

児童の実態
<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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、口にしようとしなない子どももいる。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>

本校の教育目標：「自主協同」
<p>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。</p> <p>自然と人間を大切にし、情操の豊かな子を育成する。</p> <p>健康で、気力体力が充実し、意志の強い子を育成する。</p>

食に関する指導の目標
<ul style="list-style-type: none"> <li>○食事の大切さ・喜び・楽しさを理解する（食事の重要性）</li> <li>○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）</li> <li>○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）</li> <li>○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）</li> <li>○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）</li> <li>○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）</li> </ul>

本校の SHOKUIKU の目標：「食に対して能動的な児童を育てる」
<ul style="list-style-type: none"> <li>○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。</li> <li>○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。</li> <li>○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。</li> <li>○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、食を楽しむ気持ちをもつ。</li> </ul>

各学年の SHOKUIKU の目標		
低学年	中学年	高学年
<ul style="list-style-type: none"> <li>○いろいろな食べものの名前を知る</li> <li>○食べ慣れないものも少しずつ食べてみようとする</li> <li>○さまざまな食べものや料理に出会うことを楽しむ</li> <li>○食に関係した体験を通して、食を楽しむ気持ちをもつ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○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</li> <li>○食べ慣れないものや、苦手なものも食べてみようとする</li> <li>○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</li> <li>○食についての経験を増やし、知識を広げる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○献立の意味や価値を知り、自分なりに考えて食べる</li> <li>○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</li> <li>○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</li> <li>○自分の食に対して興味をもち、行動する</li> </ul>

●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欲をもつ。					
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	○絵だより(9月ー) ○詩の暗唱 ○自由作文(9月ー) ○秋の食べものをことばでさがして(10月) ○秋にぴったりの詩(10-11月)					
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	○おいしい料理「なーんだ なんだ」(11月)					
図画工作	○好きなものなあに?(4月) ○冬の料理・食事の様子をかこう(12-1月)					
体育						
なかま	○春見つけ(4月) ○グリーンピースとそら豆のさやむき(5月) ○野菜を育てる(5-12月) ○秋見つけ・秋まつり(9-11月)					
	4月	5月	6月	7月	8月	9月
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 食品・栄養	<p>給食の準備や片付け(選)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食べものへの興味・関心(感)</li> </ul>	<p>正しい食事のマナー(作法)《健》《社》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・夏の栄養のとり方(健)</li> <li>・規則正しい食生活</li> <li>・水分補給(健)</li> </ul>	<p>苦手な食材と正しい付き合い方(選)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食べものの働き(健)</li> <li>・からだの調子を整える食品</li> </ul>	<p>量の正しい食べ方(選)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・一回の食事量(量・健)</li> <li>・食べものの働き(健)</li> <li>・(力や熱になる食品)</li> </ul>	<p>さまざまな味を知る(選)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・さまざまな食材、料理法(選・文)</li> </ul>
食に関わる行事等			じゃがいもほり	摘みたてのブルーベリーに触れ、味わってみよう		栄養教育実習
(給食を活用した活動)	保護者による給食ボランティア	保護者による給食ボランティア グリーンピースとそら豆のさやむき	調理員考案の給食実施	調理員の教室訪問		児童の考えた給食実施(給食委員会)
アレルギー対応	<p>教員研修 新入生アレルギー対応保護者面談</p> <p>・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</p>					<p>・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</p>

※ 給食の時間(食に関する指導) 指導内容 記号凡例《選》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

○人によって味の好み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、食を楽しむ気持ちをもつ。

○食に関係した体験を通して、食を楽しむ気持ちをもつ

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
食文化を味わおう 《健》	おいしい食事のとり方《健》 《食文化》		食べものの働き《健》	からだによい食事のとり方《健》	1年間の給食を振り返る 《健》 《食文化》
・”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》	・好き嫌いをしない食生活《健》 ・からだのための食事《健》
食育講演会 （保護者対象）					
たてわり給食 給食試食会	お米の食べくらべ 調理員考案の給食実施	児童の考えた給食実施 （給食委員会）	児童の考えた給食実施 （給食委員会）		
	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			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	○竹取物語(9月) ○しごとのうらがわ(11月) ○グルメレポート(12月)					
算数	○ツルナシインゲンの実の大きさ(長さ)(6月) ○トウモロコシのヒゲや実の数を数えよう(7月) ○月見団子の数と並べ方(9月)					
音楽						
図画工作	○カラフルねん土でキッチンマグネット(6月) ○月×アート(月クッキーやお月見ミニドラやきを作っておもてなし)(9月)					
体育						
なかま	○春見つけ ○イチゴの観察(5月) ○夏野菜を育てる ○夏野菜の観察・収穫 ○お月見会を開こう(2学期) ○秋まき野菜を調べる					
	4月	5月	6月	7月	8月	9月
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	《重》給食の準備、片付け物(給) ・食べものへの興味・関心《重》	《健》正しい食事のマナー(作法)《重》《社》 ・夏の栄養のとりの方(健) (規則正しい食生活) ・水分補給《健》	《健》苦手な食材の正しい付き合い方(健)《社》 ・食べものの働き《健》 (からだの調子を整える食品)	《健》食量の正しい把握(健) ・一回の食事量《重・健》 ・食べものの働き《健》 (力や熱になる食品)	《重》手早くもれいなき片付け(安全、数値)《社》 ・さまざまな食材、料理法《選・文》
食に関わる行事等		イチゴ・ヨモギ団子パーティー				お月見会 お月見と食
(給食を活用した活動)			調理員考案の給食実施	調理員の教室訪問 とうもろこしの皮むき 夏野菜について きいてみよう		児童の考えた給食実施(給食委員会)
アレルギー対応	教員研修 新入生アレルギー対応保護者面談 ・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

○人によって味の好み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、食を楽しむ気持ちをもつ。

○食に関係した体験を通して、食を楽しむ気持ちをもつ

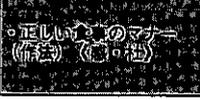
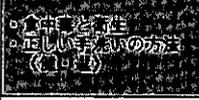
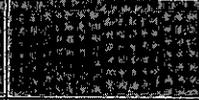
○月見団子作りの粉の量と水のかさ（9月）

○冬見つけ ○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
・食に楽しむ心（健） 《文》	・楽しい食の時間の工夫（食、食べ方）《健》		・食の過ごし方《健》	・からだによい食の仕方《健》	・食の振り返り（健） 《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） ・冬の栄養のとおり方《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》
食育講演会 （保護者対象）	大根ほり				
たてわり給食 給食試食会	お米の食べくらべ 調理員考案の給食実施	児童の考えた給食実施 （給食委員会）	児童の考えた給食実施 （給食委員会）		
	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			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	○季節の言葉集め(通年) ○俳句作り(9月) ○米と麦(10月) ○新聞作り(7月) ○パンフレット作り(10-11月)					
社会	○スーパーで買い物をしよう(9-10月) ○食品工場を見学しよう(11月)					
算数	○好きな食べものの調べ等の結果を表とグラフを用いて表す(6月)					
理科	○春の自然(4月) ○秋の自然(10月)					
音楽	○オルゴールの音楽作り(4-5月)					
図画工作	○カラフルねん土で何つくろう(6月) ○学校でとまろうでつかうお皿づくり(7月) ○食事の絵(1月)					
体育	○健康な生活(体の清潔)(10月)					
創造活動ほか	○じゃがいもを焼こう(7月) ○カレー作り(買い出し、調理)(10月)					
	4月	5月	6月	7月	8月	9月
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	 ・食べものへの興味・関心《量》	 ・夏の栄養のととり方《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《量・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》
食に関わる行事等		さつまいも苗うえ		火おこし じゃがいも焼き		
(給食を活用した活動)			調理員の教室訪問 調理員考案の給食実施			児童の考えた給食実施 (給食委員会)
アレルギー対応	教員研修 新入生アレルギー対応保護者面談					
	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 《量》 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

○人によって味の好み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、食を楽しむ気持ちをもつ。

○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

○設定金額内でカレー作りに必要な食材、個数を考え、実際にスーパーに行って購入する。(10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
・「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)		・マゴチワヤサシコニについて《健》 ・食べものの3つの働き《健》	・からだにいい食べ方《健》 ・バランスのよい食事《健》	・好き嫌いをなくす食生活《健》 ・からだのための食事《健》
かまどでカレー作り さつまいもほり 食育講演会 (保護者対象)					
たてわり給食 給食試食会	お米の食べくらべ 調理員考案の給食実施	児童の考えた給食実施 (給食委員会)	児童の考えた給食実施 (給食委員会)		
	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			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。					
(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	○林間学校新聞(9月) ○ことわざブックを作ろう(2月)					
社会	○水道水が家にとどくまで(10-12月) ○玉川上水と武蔵野の開発(1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(2月)					
体育	○体の成長を支えるよりよい食事(11-12月)					
創造活動ほか	○野菜をつくろう(通年) ○牧畜作業(8月) ○溪流釣り(8月) ○鶴ヶ島農業体験(10月) ○味覚の授業(10月)					
	4月	5月	6月	7月	8月	9月
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 食・栄養	給食の準備と片付け(給) ・食べものへの興味・関心(重)	正しい食事のマナー(作・社) ・夏の栄養のととり方(健) (規則正しい食生活) ・水分補給(健)	苦手な食材と正しい付き合い方(重・社) ・食べものの働き(健) (からだの調子を整える食品)	食量の正しい摂り方(給) ・一回の食事量(重・健) ・食べものの働き(健) (力や熱になる食品)	さまざまな味を知ろう(給・社・文) ・さまざまな食材、料理法(選・文)
食に関わる行事等		さつまいも苗うえ			林間学校	
(給食を活用した活動)			調理員の教室訪問 調理員考案の給食実施			児童の考えた給食実施(給食委員会)
アレルギー対応	教員研修 新入生アレルギー対応保護者面談					
	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

○人によって味の好み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、食を楽しむ気持ちをもつ。

○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

○食べ物の好き嫌いをどうして感じるんだろう (11-12月) ○各国の料理紹介 (12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 (園・社)	好きな食事の場の工夫 (会話、食べ方) (健)		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 (健・社) 会食と食事マナー (園・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) ・冬の栄養のととり方 (健) (規則正しい食生活)		・マゴたちワヤサイコニについて (健) ・食べものの3つの働き (健)	・バランスのよい食事 (健)	・好き嫌いをしない食生活 (健) ・からだのための食事 (健)
鎌ヶ島農業体験 さつまいもほり 食育講演会 (保護者対象) 外部講師を招いての 「味覚の授業」					
たてわり給食 給食試食会	お米の食べくらべ 調理員考案の給食実施	児童の考えた給食実施 (給食委員会)	児童の考えた給食実施 (給食委員会)		
	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			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) ○孺恋村のキャベツ生産(6月) ○かつおの一本釣り漁(7-9月) ○米づくりの問題点と解決策(10-11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	○お茶小レストラン(2月)					
家庭科	○ガスコンロを使ってみよう(4月) ○林間学校でカレーは作れるか(5-7月) ○五大栄養素のはたらき(9月)					
体育						
創造活動ほか	○孺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 食・栄養	給食の準備(後片付け) (社) ・食べものへの興味・関心(重)	正しい食事のマナー(作法) (社) ・夏の栄養のととり方(健) (規則正しい食生活) ・水分補給(健)	食中毒と衛生 正しい手洗い方法 (重・選) ・食べものの働き(健) (からだの調子を整える食品)	給食当番の正しい責任(選) ・一回の食事量(重・健) ・食べものの働き(健) (力や熱になる食品)	手早くきれいな後片付け(安全・効率的) (社) ・さまざまな食材、料理法(選・文)
食に関わる行事等				旬の食材(鮎)に触れ、自分たちで昼食を作ろう	林間学校	栄養教育実習
(給食を活用した活動)			調理員の教室訪問 調理員考案の給食実施			児童の考えた給食実施(給食委員会)
アレルギー対応	教員研修 新入生アレルギー対応保護者面談 ・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

○人によって味の好み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、食を楽しむ気持ちをもつ。

○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

○ごはんともそしる (1-2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
・「かむ」ことの大切さ 《健》	・おいしい食卓の工夫(会席・食べ方)《壮》		・食べものの働き《健》	・からだによい食事の仕方《健》	・給食の準備・後片付け 《健》 ・会食と食事マナー 《健》
	・食べものの働き《健》(血液や肉になる食品) ・冬の栄養のととり方《健》(規則正しい食生活)		・マゴチワヤサシイコ 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》	・好き嫌いをしない食生活 《健》 ・からだのための食事《健》
食育講演会 (保護者対象)	大根ほり		留学生に日本の文化を紹介しよう	じゃがいもうえ	
たてわり給食 給食試食会	お米の食べくらべ 調理員考案の給食実施	児童の考えた給食実施 (給食委員会)	児童の考えた給食実施 (給食委員会)		
	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			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	○イースター島にはなぜ森林がないのか(5月) ○信州を知ろう(7月) ○老人に学ぼう(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わり(6月) ○生物とのかんきょう(6月)					
音楽						
図画工作	○アルミ缶アート(11月) ○くだものや野菜の形から(2月)					
家庭科	○フライパンでいためもの(5月) ○食品のパッケージからわかること(9月) ○お弁当を作ろう(9-10月)					
体育	○食中毒について考える(11-12月)					
創造活動ほか	○地域の特産物をさぐる(1学期) ○自然体験を通して普段の食を見直す(8月) ○地域の特産物について現地の人に話をきく(2学期)					
	4月	5月	6月	7月	8月	9月
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	・給食の準備、片付け(《重》) ・食べものへの興味・関心(《重》)	・正しい食事のマナー(《作法》)(《社》) ・夏の栄養のとり方(《健》)(規則正しい食生活) ・水分補給(《健》)	・食中毒と衛生(《健》) ・正しい付き合い方(《社》) ・食べものの働き(《健》)(からだの調子を整える食品)	・給食当番の正しい身振(《健》) ・一回の食事量(《重・健》) ・食べものの働き(《健》)(力や熱になる食品)	・手早くきれいな片付け(《安全・対応》)(《社》) ・さまざまな食材、料理法(《選・文》)
食に関わる行事等			じゃがいもほり		林間学校	
(給食を活用した活動)			調理員の教室訪問 調理員考案の給食実施			児童の考えた給食実施(給食委員会)
アレルギー対応	教員研修 新入生アレルギー対応保護者面談 ・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

○人によって味の好み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、食を楽しむ気持ちをもつ。

○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）

○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
・食を心で楽しむこと 《健》	・楽しい食事の過ごし方（食を心で楽しむ） 《健》		・食べものの働き 《健》	・からだにいい食事の仕方 《健》	・1年間の給食を振り返る 《健》 ・マナー 《健》
・"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）		・マゴたちワヤサイコニについて《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》
食育講演会 （保護者対象）					
たてわり給食 給食試食会	お米の食べくらべ 調理員考案の給食実施	児童の考えた給食実施 （給食委員会）	児童の考えた給食実施 （給食委員会）		バイキング給食
	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	（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

H27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

	月別目標	指導内容	
		低	中
食事の基本 ↓	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。
	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。
	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、苦手な食べ物にも親しみを持つ。 ・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。
食の世界を広げる・楽しむ ↓	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。 ・バクバク通信を見ながら、自分の食べる量を意識する。
	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。 ・食べら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。 ・食べられないものも少しずつ食べてみようとする。
	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。
	11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。
	12月		
食と健康を考える ↓	1月 食べものの働きを知ろう	・マゴタチワヤサイコニを使って、食品の分類ができる。	・マゴタチワヤサ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。
	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。 ・食べられないものや、苦手なものも、栄養や量を考えて食べる。
	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の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。

指導内容	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	
高		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 時間内で、献立に応じ能率的に配膳や後片付けを行う。</li> <li>• 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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 給食のきまり</li> <li>• 学校給食の紹介</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• アレルギー児童や食に配慮が必要な児童の把握</li> <li>• 新入生への配慮</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 献立に応じ、望ましい食器の置き方ができる。</li> <li>• 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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食器の置き方</li> <li>• 食事のマナー</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• こどもの日、八十八夜</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 野菜に含まれる栄養素について知る。</li> <li>• 苦手なものも、少しずつ食べてみようとする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 野菜の栄養</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 世界の料理</li> <li>• 入梅</li> <li>• 夏野菜</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 主食・主菜・副菜をそろえて、自分が決めた量を食べる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 何をどれだけ食べたらよいか</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 七夕</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食材を意識して食べる。</li> <li>• 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。</li> <li>• 国や、地域によって食文化が異なることを知る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 献立の意図</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 秋の食べもの</li> <li>• 重陽の節句、十五夜</li> <li>• 開校記念日</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 調理方法や、味つけを意識して食べる。</li> <li>• 味の好みや感じ方が違うことを認めあう。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 味つけについて</li> <li>• 食材について</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 秋の食べもの</li> <li>• たてわり給食</li> <li>• 十三夜</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食事の場にふさわしい話題を選ぶ。</li> <li>• おいしそうに盛り付ける。</li> <li>• 下学年の手本となるような食べ方、片づけ方をする。</li> <li>• 自分の食べる量を把握し、時間内に食べ終わる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食事のマナー</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 秋の食べもの</li> <li>• 新米</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食品に含まれる主な栄養素が分かる。</li> <li>• 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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• マゴチワヤサシイコニについて</li> <li>• 食べものの働きについて</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 冬の食べもの</li> <li>• おせち 鏡開き</li> <li>• 郷土料理</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 栄養バランスを考えて食品を選択することができる。</li> <li>• 栄養を考えながら食べることができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食べることと元気なからだ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 節分</li> <li>• 冬の食べもの</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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。</li> <li>• 当番の仕事を協力し合い、責任をもってできたか振り返る。</li> <li>• 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振り返る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• まとめ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 春の食べもの</li> <li>• ひなまつり</li> <li>• 卒業バイキング</li> </ul>

