

平成20年度食に関する年間指導計画(中学1年生)

山鹿市立米野岳中学校

	4月	5月	6月	7月	8～9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
教科・道徳・総合的な学習の時間	わたしたちの食生活 ・食事のとり方を考えよう(重) ・食品と栄養素の働きをわかってもらう(軽) ・何をどれくらい食べたらよいだろう(選)	わたしたちの食生活 ・パラソルのどれた食生活を考えよう(重) ・らっきょう(選) ・梅干し ・梅ジュース	わたしたちの食品の選択と調理 ・身近な旬を調べることのできる(選) ・地域に伝わる加工食品について(文)	わたしたちの食品の選択と調理 私たちがより豊かな食生活 ・給食献立(選・文)	わたしたちの食品の選択と調理 私たちがより豊かな食生活 ・給食献立(選・文)	わたしたちの食品の選択と調理 私たちがより豊かな食生活 ・魚の手開き(選・感)	私たちのより豊かな食生活 ・だご汁(感・文)					
保健体育		心身の発達と心の健康(健)										
社会		歌生:稲作の広がり(文)	飛騨台国・東弥呼の食事(文)		鎌倉の農業の発展(文)	室町期の農業技術の進歩(文)						
理科	身近な生物の観察(選・感)	植物の体のつくり(文)					酸性、アルカリ性の水溶液(選)					
道徳	礼儀・適切な言動 愛国心(社・文)											
総合的な学習の時間	朝食の大切さ	地産地消	よく噛んで食べよう ・中体献に向けて	衛生について ・夏バテ予防	集団宿泊訓練 ・生活リズムを整えよう ・十五夜(行事食)	目により食べよう ・魚の栄養	よく噛んで食べよう ・食物繊維って何?	寒さに負けない食事	給食週間 ・日本の食文化と外国の食文化	・カルシウムをとろう	・一年間のまとめ	
特別活動	楽しい給食	給食の雰囲気作り	食事と衛生	食物と体	規則正しい食生活	食事の後片付け	栄養のバランス	健康と食事	給食への感謝	季節の食べ物	一年間のまとめ	
学級活動	給食の過し方を考えよう(レールと協力的給食)											
学校行事等	歓迎遠足 体格測定	体育大会	夏の衛生週間	中体連	中体連陸上	米野中祭 視力測定	いっしょの日	給食試食会		修学旅行	○食事マナー	
給食委員会	給食給食 配膳方法発表	セレクト給食 配膳コンクール 地産地消紹介	部活動給食 残食調査 地産地消紹介	一学期の反省 地産地消紹介	配膳コンクール 地産地消紹介	地産地消紹介	残食調査 給食委員会発表 地産地消紹介	配膳コンクール 2学期の反省 地産地消紹介	給食集会 給食週間 地産地消紹介	地産地消紹介	お別れ給食 一年間の反省 地産地消紹介	
旬の食材	たけのこ、玉ねぎ キャベツ、山菜、ふき、いちご	そら豆、いんげん グリーンピース、玉ねぎ、ごぼう、にら、夏みかん	いんげん、ごぼうアスパラ、すいか、ピーマン、オクラ、すいか、梅	きゅうり、トマト ピーマン、なす ゴーヤ、かぼちゃ オクラ、すいか	しめじ、さつまい 里芋、栗、冬瓜 ぶどう、なし	里芋、さつまい ごぼう、れんこん なす、栗、なし 柿	ほうれん草 小松菜、ねぎ 里芋、さつまい ごぼう、みかん	ほうれん草、ねぎ プロッコリー 白菜、さつまい 里芋、かぶ、ゆず	ほうれん草、ねぎ プロッコリー 白菜、さつまい 里芋、かぶ、ゆず	ほうれん草、ねぎ 春菊、白菜、里芋、かぶ、ゆず、ほうろく	菜の花、ふき、いちご	
地場産物の利用	きゅうり、にんじん スナックエンドウ、いんげん、ミニトマト キャベツ、ピーマン アスパラ、高菜漬、梅ふき、高菜漬、小松菜、玉ねぎ、赤みつば、にら、いちご	きゅうり、にんじん スナックエンドウ、いんげん、ミニトマト キャベツ、ピーマン アスパラ、高菜漬、梅ふき、高菜漬、小松菜、玉ねぎ、赤みつば、にら、いちご	いんげん、ミニトマト ピーマン、アスパラ、じゃが芋、ごぼう、玉ねぎ、アスパラ、かぼちゃ、オクラ、青しそ、白桃、スターピーンズ、とうもろこし、ゴーヤ、メロン、すいか	きゅうり、にんじん、ミニトマト、ピーマン、アスパラ、じゃが芋、ごぼう、なす、玉ねぎ、オクラ、かぼちゃ、冬瓜、青しそ、ゴーヤ、メロン、すいか、白桃、ブルーベリー	きゅうり、ピーマン、アスパラ、さつまい、里芋、じゃが芋、なす、れんこん、ごぼう、ウインナーピーンズ、オクラ、かぼちゃ、冬瓜、青しそ、ゴーヤ、ぶどう、なし、栗	きゅうり、ピーマン、アスパラ、さつまい、里芋、じゃが芋、なす、れんこん、ごぼう、ウインナーピーンズ、オクラ、かぼちゃ、冬瓜、青しそ、ゴーヤ、ぶどう、なし、栗	きゅうり、ピーマン、アスパラ、さつまい、里芋、じゃが芋、なす、れんこん、ごぼう、ウインナーピーンズ、オクラ、かぼちゃ、冬瓜、青しそ、ゴーヤ、ぶどう、なし、栗	きゅうり、にんじん、キャベツ、ピーマン、白ねぎ、ほうれん草、里芋、さつまい、れんこん、ごぼう、プロッコリー、白菜、れんこん、ごぼう、白菜、大豆、つくね芋、ウインナーピーンズ、冬瓜、しいたけ、春菊、なし、ゆず、みかん	にんじん、白ねぎ、ほうれん草、大根、さつまい、じゃが芋、れんこん、小松菜、しいたけ、かぶ、春菊、きんかん、みかん	ほうれん草、ねぎ 春菊、白菜、里芋、かぶ、ゆず、ほうろく	ほうれん草、ねぎ 春菊、白菜、里芋、かぶ、ゆず、ほうろく	
食文化の伝承	端午の節句	端午の節句	七夕献立 土用の日	七夕献立 土用の日	お月見献立	ハロウィン	いっしょの日 種の日 セレクト給食(うどんの具)	冬至 クリスマス セレクト給食(デザート)	正月料理・鏡開き 春の七草 給食週間	節分	桃の節句	
その他	歓迎給食	山菜料理	虫歯予防デー 郷土給食 セレクト給食(カミカミ)	セレクト給食(スタミナ)	セレクト給食(お団子)	セレクト給食(目により食物)	セレクト給食	セレクト給食(デザート)	給食週間	セレクト給食(カルシウム)	卒業お祝い給食 セレクト給食(デザート)	
家庭・地域との連携	献立表・給食だより	献立表・給食だより	PTA校内情報誌 招待給食	PTA校内情報誌 招待給食	献立表・給食だより みぞ作り講習(給食員)	招待給食	招待給食	給食試食会	献立表・給食だより	給食だより	小学校食育	
※指導目標	食事の重要性(重)	心身の健康(健)	食品を選択する能力(選)	感謝の心(選)	社会的性(社)	食文化(文)						