

食に関する指導計画案 (4 学年)

到達目標													
●食べ物は働きによって、3つのグループに分けられることがわかるようにする。													
●好き嫌いなく食べることができるようにする。													
各期の目標		◎食品について知ろう ◎給食のきまり			◎食べ物の働き ◎楽しく食べよう			◎食べ物の3つの働き ◎食べ物を大切に			◎食べ方を振り返ろう ◎給食の反省		
		1 節<ひらく>			2 節<しげる>			3 節<みのる>			4 節<ねをはる>		
		4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	1 月	2 月	3 月
特別活動	指導の項目	・食事のマナーを考え楽しく食べよう	・朝ごはんをしっかりと食べよう	・丈夫な骨や歯を育てよう	・自分の健康と食事について考えよう ・作物の命を感じとろう ・野菜のパワーを知ろう			・感謝して食べよう	・栄養のバランスについて考えよう	・風邪の予防と食事を考えよう (自分の健康と予防を考える)		・給食活動を見直そう	
	選択給食			リザーブ給食 かみかみリザーブ			野菜弁当給食 (交流給食会) フード野菜弁当			バイキング給食		リザーブ給食 カレーを楽しもう	
	ランチルーム			ランチルーム給食 丈夫な骨や歯			ランチルーム給食 作物の命 野菜のパワー					ランチルーム給食 風邪予防と食事	
	旬の食材	春の野菜			夏の野菜 フードリサイクル野菜			秋の野菜		冬の野菜			
	地産地消				フード野菜(トウモロコシ・レタス)			カボチャ	フード野菜(玉葱)				
	行事食						十五夜			冬至	お正月	節分	ひなまつり
	郷土食・世界の料理			サミット	北京料理		北海道料理	北海道料理	北海道料理	北海道料理			
	その他			実習生献立					リクエスト給食	クリスマス			卒業お祝い
	学級活動	楽しい給食 M	朝ご飯M おやつ L							感謝して食べよう M			
	児童活動	1年生を迎える会					北っ子まつり						お別れ集会
学校行事	発育測定 入学式	運動会 米運動と栄養	春の遠足 米おやつについて	終業式 夏休み	始業式		学習発表会			終業式 冬休み	始業式	スキー学習 一日入学	卒業式 終了式
教科、総合的な学習等		育ちゆく体とわたし(保健・体育) 実りを味わおう(総合:ゴーヤチャンプルー作り、芋餅作り、土室作り、切干大根作り、落花生作り、漬物づけ見学)											
個別指導		食物アレルギーの調査 小食 偏食指導											
家庭・地域	給食便り	食事のマナー	食事と脳の働き	丈夫な骨と歯	八北給食紹介		フード野菜・野菜の利用	生活習慣病	食物繊維と食事	おやつについて	風邪の予防と食事について		鉄分と食事
	その他			給食試食会			給食試食会					給食試食会	

### 心や体の豊かさの追求

生涯を通じ、生きる力の育成  
命の実感と自尊感情の高揚

### 知識を深める

- 学年の発達段階に応じた学級活動  
自分事と捉え、自分の生活に生かす力(実践力)
- 各教科(生活科、家庭科、理科、社会科、国語科、算数)  
作物づくりと関連させた教科指導と食育
- 総合的な学習の時間  
問題意識の発見と生活との関わり(暮らしへの実践力)

### 環境の活性化

学校、家庭、地域の連帯感  
地域理解と地産地消の推進

### 習慣づける

- 食のバランス(主食・主菜・副菜・デザート)
- 味覚の開発(新鮮野菜から野菜本来の味を味わう)
- 食への感謝(生産活動から人、物、事への感謝)
- コミュニケーション(共生・協働、喜びの共有、優しさ)
- 食文化の伝承(郷土食、旬の食材、行事食、地域の食材、地域の料理、世界の料理)

## 八北の食育



### 体験する(暮らしと食)

- 農業体験(学年に応じた作物づくり)
- 環境づくり(果物の皮、野菜くず、落葉等での堆肥作り)
- 収穫物での調理(家庭科、生活科、総合的な学習)
- 収穫物での食品加工(ポップコーン、黄な粉、豆腐、芋餅、切干大根、漬物等)
- 食文化の伝承(北国の暮らしと食生活の知恵)
- 給食との関連(収穫物を給食食材に使用し味覚開発)

食の広がりや深まりを実感し・暮らしとの関わりを発見し・生活に活かそうとする力

### 生きた教材としての活用

- ① 栄養バランスのとれた魅力ある美味しい給食(ワクワク、ウキウキ)
- ② 十分な衛生管理のもと安全・安心な給食
- ③ 学習内容などに関連した献立作成(収穫物の給食食材への利用)
- ④ 選択できる献立の工夫(バイキング給食、リザーブ給食、バランス弁当)
- ⑤ 地場産物や郷土食などを活用した献立の工夫(北海道料理、世界料理)

### 学校・家庭・地域の連携

- ① 通信を通じ情報の伝達(給食便り、食育便り、学校便り、学年便り)
- ② PTAサークル(ベジ食べるの会の活動)
- ③ 料理講習会(親子料理講習会、ベジ食べるの会収穫物での料理講習会)
- ④ 地域懇話会(家庭での食事に関する交流)
- ⑤ 家庭・地域合同給食試食会(年3回)
- ⑥ 幼小保懇話会(近隣校、幼稚園、保育園との食育交流)
- ⑦ 保護者向け食育掲示板(学校の食育情報、料理レシピ)

## 平成19年度＜食育の取組について＞

学年/月	1年	2年	3年	4年	5年	6年
7月		きゅうり・なすの “一夜漬け”づくり	キャベツの収穫			
8月	ミニトマトの収穫	ラディッシュ、小松菜、ホウレンソウ栽培	ラディッシュ、ニンジ大根、大根、ニンジンに栽培	じゃがいもの収穫 ミニトマトの収穫	カボチャの収穫 白菜、大根、タイサイの栽培	じゃがいもの収穫
9月	じゃがいも・とうもろこしの収穫 かぶの栽培	ラディッシュ・小松菜・ほうれん草収穫	玉ねぎ・ひまわり・枝豆の収穫	大根の栽培	インゲン豆の収穫 カボチャの調理	枝豆の収穫 トウモロコシの皮むき 生産者の方の話を聞く
野菜の栽培、収穫、食していることを通して、児童の「野菜を食べる」ことについての意識を調査し集約する。(1回目)						
9月26日(水)4校時～*吉原さん、城さんの「健康な体や生活のための食事の仕方について」の話を聞く。(1コマ～総合or学活)						
10月	ポップコーンづくり		堆肥づくりをする	“芋もち”づくり	大根の収穫	
勤労生産の時間(1コマ)で落ち葉ひろいをし、教材園の土の中に入れて、次年度のための“土づくり”をする。						
11月			“大豆”の取り出し “きなこ”づくり	“むろ”で大根保存 切干大根、漬物作り 見学	大根収穫・白菜収穫	“じゃがいも”を料理 “豆腐”づくり
12月	12月5日(水)、「地域の方に50年ほど前の食事について」話してもらおう。(1コマ～総合or学活) 給食に“すいとん”が出る。					
1月				大根の掘り出し		
*児童に今年の取組についての感想・感じたことを書いてもらう。(用紙は係で用意)						
2月	野菜の栽培、収穫、食していることを通して、児童の「野菜を食べる」ことについての意識を調査し集約する。(2回目)					

※3月、今年度の学年の取組の内容、成果(子供の変容など)や改善点、次年度への申し送りなどを“学年でまとめ”ます。

## 平成20年度＜食育の取組について＞

学年/月	1年	2年	3年	4年	5年	6年
7月	きゅうりの収穫	きゅうり漬物・なすの天ぷら	キャベツの収穫 野菜アンケート		ホウレンソウの収穫 野菜アンケート	
8月	ミニトマトの収穫		<ホウレンソウ>の栽培	ゴーヤの収穫 じゃがいもの収穫	インゲン豆・ピーマンの収穫	トウモロコシの皮むき NPOの方の話を聞く じゃがいもの収穫
9月	じゃがいもの収穫 <かぶ>の栽培	<たいさい・ホウレンソウ・白菜>の栽培	ひまわりの種収穫 枝豆の収穫 堆肥づくりをする	ゴーヤチャンプルづくり <大根>の栽培	<ホウレンソウ・タイサイ>の栽培	枝豆の収穫
10月			堆肥づくりをする	“こふき芋”づくり		
勤労生産の時間(1コマ)で落ち葉ひろいをし、教材園の土の中に入れて、次年度のための“土づくり”をする。						
11月			“きなこ”づくり	土室づくり		“豆腐”づくり
野菜の栽培、収穫、食していることを通して、児童の「野菜を食べる」ことについての意識を調査し集約する。(3回目)						
12月	*栽培、収穫、加工などの活動をしたときの児童の感想をポートフォリオ的にとっておくと、学習の評価資料になります。また、年度末の取組のまとめに活用させていただきたいと考えています。					
1月						
2月			野菜アンケート	土室から大根掘り	野菜アンケート	