	小学部	4月	5月	6月	7、8月	9月	103	1	11月	12,	月	I月	2月	3月
教 科	国語算数、音楽、図画 工作等	<食事や食べ	<食事や食べ物に関連した学習>											
各教科領域を合わせた	日常生活の指導	<給食時間> ○教室や食堂で教師や友達と一緒に楽しく食べることができる。 ○様々な食物や料理を知ったり食物を食べることに興味を持ったりすることができる。 ○好きな食べ物を増やすことができる。 ○栄養教諭、調理員さんが作ってくれることを知り、「いただきます」「ごちそうさま」を言ったり、残さず食べたりすることができる。 ○箸やスプーン、フォークを使い、正しい姿勢で食べることができる。 ○給食袋やお盆、皿を準備、片付けすることができる。 <朝・帰りの会> ○今日の献立や使われている食材について知る。												
	生活単元学習	<買い物学習> <調理> ○献立を選んだり相談したりして決め、必要な食材や用具を準備し見通しを持って自分から調理に取り組むことができる。												
指	特別活動													
食育指導	内容 (栄養教諭と連携した 授業など)			まについては	を作てい	が給食 ってくれ るの? の心	小2 なぜ野菜を たべるの? 食事の重要性 心身の健康	小3 食べ物は身体 の中でどうなっ ているの? 食事の重要性 心身の健康	小4 さつまい の栄養と 立 心身の健	☆献 すがたを変える大豆				
	実施時期			< 年> <2年>	<6年>		<3年>		<4年>			<5年>		
	 給食指導(給食目標)	給食の準備や片付け をしっかりしよう	手洗いをしっかりし よう		暑さに負けない体を 作ろう	バランスよく食べよ	よく噛んで1	食べよう	和食の良さを知ろ	う 病気に負け ² 作ろう	ない体を	感謝して食べよう	残さず食べよう	年を振り返ろう
	推進委員会	計画策定	<i>x</i>)		評価改善	,				評価改善				評価改善
献立作成	旬の食材及び取り入れた い食材	ツ、新じゃん いも、新たん じん、新たま ねぎ、鰆、甘 夏みかん、清	ツ、鰹、わか め、甘夏みか	ウ、さやいん げん、キャト、 ツ、トマト、 きゅうり、 ニューサマー	南瓜、なす、 カニー 大 カニー 大 カー 大 大 大 大 大 大 大 し 、 し 、 し 、 し 、 し 、 し 、 し 、 、 し 、 し 、 し に に に し に に に し に し に に に し に に に に に に に に に に に に に	南瓜、なす、 冬瓜、青梗 菜、里芋、 梨、りんご	け、柿、	いた さつ りん	白菜、大根、 れんこん、ブ ロッコリー、 白菜、みかん ご、みかん	白かん菜、ごね、大ほ小ぼぎ はん、	ほうれ ぎ、葉ねぎ、 ト松 青梗菜、ほう ぼう、 れん草、小松 デ、葉 菜、れんこ みか ん、みかん、 で ぽんかん、で		レタス、大 根、大れん 草、八れん 草菜、みかん、 は、よかん、 いよかん、 でこ よん にん	じゃがいも、 玉ねぎ、はる み、でこぽん
ᆸ	地場産物の活用	茶(通年)、TEA豚(通 年)、スルガエレガ ント、筍	トマト、早生 甘夏	米、折戸なす、枝 豆、トマト	米、トマト、 なす、枝豆	*	米、トマ 極早生み		米、トマト、 早生みかん、	米、里芋きゅうり			トマト、はる み、ぽんかん	トマト、でこぽん
慮	食文化 (行事食)	入学・進級祝	こどもの日		七 夕	十五夜	ハロウィ		だしを味わう 和食の日	冬至 クリスマ			節分	ひなまつり 卒業祝
	給食行事	入学、進級		ふるさと給食 週間	給食試食会							学校給食週間		
連と家携の庭				・給食週間HP	・献立レシピ HP							・給食週間HP		

	中学部	4月	5月	6月	7、8月	9月	10月	11月	12月	I 月	2月	3月	
	保健、国語数学、美術等	<保健>											
た	日常生活の指導	<給食時間> ○手洗いなど衛生面に気を付けて準備や片付けをすることができる。 ○食事をよく噛み、バランス良く食べることができる。 ○調理者や生産者に感謝の気持ちを持ち、「いただきます」「ごちそうさま」と挨拶をすることができる。 ○配膳の準備や片付けを友達と協力しながら取り組むことができる。 ○地域の産物を知り、興味関心を持つことができる。 <朝、帰りの会> ○今日の献立を知る。 ○地域の産物について知る。											
	生活単元学習	<清水についての学習> ○地域の産物を知り、親しみを持つことができる。 <調理> ○学習してきた産物や食べたい料理を考え、調理実習をすることができる。											
指導	特別活動	<委員会> ○給食委員会として学校のために給食で使う場所の清掃をしたり、放送で献立を知らせたりすることができる。 〈校外学習(レストランの利用など)> 〈校内宿泊(調理など)>											
食育指	内容 (栄養教諭と連携し た授業など)	○望ましい食事の仕方、生活習慣を理解する。 ○食を通して自分の生活や地域に関心を持つ。 (時期については各学年で検討、栄養教諭と連携した授業については年度初めに希望時期のアンケートをとり決める) 中1 中2 中3 清水の有名 清水の自慢 パランスの 食い食事 健康な食事											
道									< 年>				
導	実施時期		<2年>										
導	実施時期	給食の準備や片付け	手洗いをしっかりし	地域の食材を知ろう		バランスよく食べよ	よく噛んで食べよう	和食の良さを知ろう	<3年> 病気に負けない体を	感謝して食べよう	残さず食べよう	年を振り返ろう	
導		きしっかりしよう 計画策定	手洗いをしっかりし よう	地域の食材を知ろう	暑さに負けない体を 作ろう 評価改善	バランスよく食べよ う			<3年> 病気に負けない体を 作ろう 評価改善	感謝して食べよう	残さず食べよう	年を振り返ろう	
献立作成	給食指導	をしっかりしょう 計画 策 キャット いもん ボ 新 新 紙 、 、 新 解 た 、 、 が ん ま は ま は ま が ん ま は ま が ん ま は ま ま ま が ん ま は ま ま ま ま ま ま ま ま ま ま ま	手洗いをしっかりしょう えんどう豆、 グリーンアス パラ、新ごぼ う、キャベ	玉ねぎ、ス ナップエンドウ、さやャン がん、トマト、 きゅうサマー	作ろう 評価改善 南瓜、なす、 ゴーヤ、オク ラ、枝豆、冬	ボランスよく食べよ う 南瓜、なす、 冬瓜、青梗 菜、里芋、 梨、りんご	よく噛んで食べょう 栗、里芋、 し めじ、柿 いた け、 かん ご、 みかん	白菜、大根、 れんこん、ブ ロッコリー、 白菜、りん ご、みかん	<3年> 病気に負けない体を 作ろう評価改善白菜、大根、 かぶ、ほうれ ん草、小経 菜、ごぼう、 根深ねぎ、葉	大根、根深ねぎ、葉ねぎ、 青梗菜、ほうれん草、小松菜、れんこ	レタス、大 根、ほうれん 草、小松菜、 白菜、みつ ば、みかん、 いよかん、ぽ		
献立作成の腎	給食指導 推進委員会 旬の食材及び取り入れ	をしっかりしよう 計画 等 いい じょう で いい で な ま が いい で な ま が が いい で な が いい で な が いい で な な み オ し か いい で な な ま は	手洗いをしっかりしょう えんどう 豆、グリー、 新 マ へ の で 、 ス パラ 、 、 、	玉ねぎ、ス ナッさエンド ウ、さキャん げん、トマト、 きゅーサマー オレンジ	作55 評価改善 南瓜、なす、 す、なす、 です、 ででは、 ででは、 ででは、 でででする。 ででは、 でででする。 でででする。 でででする。 でででする。 でででする。 でででする。 でででする。 ででは、 できる。 できる。 できる。 できる。 できる。 できる。 できる。 できる。	南瓜、なす、冬瓜、青梗菜、里芋、乳、りんご	栗、里芋、し めじ、柿、り け、いた け、い かん ご、みかん 米、早生みかん	白菜、大根、 れんこん、ブ ロッエリー、 白菜、みかん ご、みかん 米、トマト、 早生みかん、	 <3年> 病気に負けない体を 作ろう 評価改善 白改 大ほ小ぼず、深深ぎ、水のでは、水ででは、水ででは、水がででは、水がです。 米・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	大根、根容に はない で は で は で がん で で で で で がん かん で で まらかん かん か	レタス、大 根、大れん 草、水、かん、 白菜、みかん、 で よかん、 で よかん、 で よかん、 で よかん、 で よがん	評価改善 じゃがいも、 玉ねぎ、はる み、でこぽん トマト、でこ ぽん	
献立作成の配	給食指導 推進委員会 旬の食材及び取り入れ たい食材	をしっかりしよう 計画 策 ヤ で い い が ん じ れ ぎ み オ レ ン が ん ま 甘 夏 オ オ 版	手洗いをしっかりしょう えんピー、キション デース がいった で で で で で で で で で で で で で で で で か か か ・ マーン マーン マートマートマートマートマートマートマートマートマートマートマートマートマートマ	玉ねぎ、ス ナッさエンいん げん、トマリ、 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	作55 評価改善 南ゴーななすす、 フラ瓜、した、 と、ピョ・ と、ピッ・ マトン、 ・マトン、 ・マト、	京 南瓜、なす、 冬瓜、青梗 菜、里芋、 梨、りんご	栗、里芋、し めじ、柿、り け、・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	白菜、大根、 れんこれ、ブロウ菜、カケル ロ菜、みかん ボ、みかん 米、早生を味わう	<3年>病気に負けない体を作ろう評価 菜 ボ 草 、 深 ぎ 、	大根、根深ねぎ、 有板ででは、 では、 では、 では、 がいない。 で がん。 で で がん。 で が。 と の に の に の に の に の に の に の に の に の に の	レタス、大 根、大れん 草、水・みかん、 白ば、よかん、 いよかん、 で よかん、 で よがん。 で よがん。 で よいなかん。 で はいよかん。 で はいなかん。 で はいなかん。 で はいなかん。 で はいなかん。 で はいながん。 で はいながん。 で はいながん。 で はいながん。 で はいながん。 で はいながん。 で はいながん。 で はいながん。 で はっと。 と はっと。 と はっと。 と はっと。 と と と と と と と と と と と と と と と と と と	評価改善 じゃがいも、 玉ねぎこぽん トマト、 でこ ぽん ひなまつり	
献立作成の配	給食指導 推進委員会 旬の食材及び取り入れたい食材	をしっかりしよう 計画 等 いい じょう で いい で な ま が いい で な ま が が いい で な が いい で な が いい で な な み オ し か いい で な な ま は	手洗いをしっかりしょう えんどう 豆、グリー、 新 マ へ の で 、 ス パラ 、 、 、	玉ねぎ、ス ナッさエンいん げん、トマリ、 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	作55 評価改善 南瓜、なす、 す、なす、 です、 ででは、 ででは、 ででは、 でででする。 ででは、 でででする。 でででする。 でででする。 でででする。 でででする。 でででする。 でででする。 ででは、 できる。 できる。 できる。 できる。 できる。 できる。 できる。 できる。	南瓜、なす、冬瓜、青梗菜、里芋、乳、りんご	栗、里芋、し めじ、柿、り け、いた け、い かん ご、みかん 米、早生みかん	白菜、大根、 れんこん、ブ ロッエリー、 白菜、みかん ご、みかん 米、トマト、 早生みかん、	 <3年> 病気に負けない体を 作ろう 評価改善 白改 大ほ小ぼず、深深ぎ、水のでは、水ででは、水ででは、水がででは、水がです。 米・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	大根、根容に はない で は で は で がん で で で で で がん かん で で まらかん かん か	レタス、大 根、大れん 草、水、かん、 白菜、みかん、 で よかん、 で よかん、 で よかん、 で よかん、 で よがん	評価改善 じゃがいも、 玉ねぎ、はる み、でこぽん トマト、でこ ぽん	

	高等部	4月	5月	6月	7、8月	9月	10月	II月	12月	I月	2月	3月		
	家庭、保健、作業、 美術等	<家庭> ○栄養のとり方や食事のマナーに気をつけて食べることができる。 ○旬の食材を取り入れたり、三食食品群を理解し栄養バランスのとれた献立について学んだりして、調理実習をすることができる。 ○食品に関する正しい知識を持ち、食材を選ぶことができる。(値段・賞味期限・消費期限・食品添加物) <食事や食べ物に関連した学習>												
各教科領域を	日常生活の指導	○三食食品群 ○自分が食べ ○調理者や生 ○食事のマナー ○配膳の準備・	を理解し摂るこ きれる量を知り 産者に感謝の気 ーや決まりを身 や片付けを友遠	「ることができ」 ことがでる。 こまをすることに は持ちを持ることに はいい はいい はない はない はない はない はない はない はない はない	ができる。 「いただきます ができる。 分担したりしな	から取り組む		・することがで	きる。					
合わ	特別活動	<校外学習(レストランの利用など)> <校内宿泊(調理など)>												
會	内容 (栄養教諭と連携し た授業など)	・食事の適切な量やバランスのとれた食事を理解し、自己管理する力を身につける。 高1 高2 高3 ・感謝する気持ちを持って食事をする。 食の栄養と 安全を考え くろう での食事 はう (パランス) の身の健康 食品を選択す 食品を選択す る能力 食の重要性 食品を選択する能力 食の重要性 なみととしての食事 は合き (パランス) なきの重要性 なんとし なんとし での食事 なん (パランス) なりの重要性 なん (パランス) なり (パランス) (パ												
	昨年度実施時期					<2年>			< 年>	<3年>				
		給食の準備や片付け をしっかりしよう	手洗いをしっかりし よう	地域の食材を知ろう	暑さに負けない体を 作ろう	バランスよく食べよ う	よく噛んで食べよう	和食の良さを知ろう	病気に負けない体を 作ろう	感謝して食べよう	残さず食べよう	年を振り返ろう		
	推進委員会	計画策定	,		評価改善				評価改善			評価改善		
献立作成	旬の食材及び取り入れ たい食材	ツ、新じゃが いも、新にん じん、新たま ねぎ、鰆、甘	う、キャベ ツ、鰹、わか め、甘夏みか ん、ニューサ	玉ねぎ、ス ナップエンド ウ、さキャん げん、トマト、 きゅーサマ ニュンジ	南瓜、なす、 ゴーヤ、オク ラ、 なうも の、し、 と トマ ト、 ナ い、 ナ い、 カ	南瓜、なす、 冬瓜、青梗 菜、里芋、 梨、りんご	栗、里芋、し めじ、柿、さ け、柿、りん ご、みかん	白菜、大根、 れんこん、ブ ロッコリー、 白菜、りん ご、みかん	白菜、大根、 かぶ、ほうれ ん草、小松 菜、ごぼう、 根深ねぎ、葉 ねぎ、みか ん、柚子	大根、根深ね だい 葉ねぎ、 葉ねぎ、 様、ほうれん 草、小松 草、小松 菜、れんこん、みかん、 ぱんかん、 でこぽん はん		じゃがいも、 玉ねぎ、はる み、でこぽん		
の配慮	地場産物の活用	茶(通年)、TEA豚(通 年)、スルガエレガ ント、筍	トマト、早生 甘夏	米、折戸なす、枝 豆、トマト	米、トマト、 なす、枝豆	*	米、トマト、 極早生みかん		米、里芋、 きゅうり	青島みかん	トマト、はるみ、ぽんかん	トマト、でこぽん		
"2"	食文化(行事食)	入学・進級祝	こどもの日		七夕	十五夜	ハロウィン	だしを味わう 和食の日	冬至 クリスマス	正月	節分	ひなまつり 卒業祝		
	給食行事	入学、進級		週間	給食試食会					学校給食週間				
連と家携の庭				・給食週間HP	・献立レシピ HP					・給食週間HP				