

小学部		4月	5月	6月	7、8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月																		
教科	国語算数、音楽、図画工作等	＜食事や食べ物に関連した学習＞																												
各教科領域を合わせた指導	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。																												
	特別活動	＜栽培（ミニトマト、なす、ピーマン、枝豆、さつまいも、だいこんなど）＞ ○季節の野菜を育て収穫し、自分たちが育てたものを食べる喜びを味わう。 ＜校外学習（レストランの利用など）＞ ＜校内宿泊（調理など）＞																												
食育指導	内容 （栄養教諭と連携した授業など）	○食べ物や食事に興味関心を持つ。 ○食事が心身の健康にかかわることが分かる。 （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）					<table><tr><td>小1</td><td>小2</td><td>小3</td><td>小4</td><td>小5</td><td>小6</td></tr><tr><td>だれが給食を作ってくれているの？</td><td>なぜ野菜をたべるの？</td><td>食べ物は身体の中でどうなっているの？</td><td>さつまいも の栄養と献立</td><td>枝豆と大豆 すがたを変える大豆</td><td>お茶って体にいいの？</td></tr><tr><td>感謝の心</td><td>食事の重要性 心身の健康</td><td>食事の重要性 心身の健康</td><td>心身の健康</td><td>心身の健康</td><td>心身の健康</td></tr></table>						小1	小2	小3	小4	小5	小6	だれが給食を作ってくれているの？	なぜ野菜をたべるの？	食べ物は身体の中でどうなっているの？	さつまいも の栄養と献立	枝豆と大豆 すがたを変える大豆	お茶って体にいいの？	感謝の心	食事の重要性 心身の健康	食事の重要性 心身の健康	心身の健康	心身の健康	心身の健康
	小1	小2	小3	小4	小5	小6																								
	だれが給食を作ってくれているの？	なぜ野菜をたべるの？	食べ物は身体の中でどうなっているの？	さつまいも の栄養と献立	枝豆と大豆 すがたを変える大豆	お茶って体にいいの？																								
	感謝の心	食事の重要性 心身の健康	食事の重要性 心身の健康	心身の健康	心身の健康	心身の健康																								
実施時期			＜1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としよう	手洗いをしっかりとしよう	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	1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																			
献立作成の配慮	旬の食材及び取り入れたい食材	筍、春キャベツ、新じゃがいも、新にんじん、新たまねぎ、鯖、甘夏みかん、清見オレンジ	えんどう豆、グリーンアスパラ、新ごぼう、キャベツ、鯉、わかめ、甘夏みかん、ニューサマーオレンジ	玉ねぎ、スナッPEndウ、さやいんげん、キャベツ、トマト、きゅうり、ニューサマーオレンジ	南瓜、なす、ゴーヤ、オクラ、枝豆、冬瓜、とうもろこし、トマト、ピーマン、すいか	南瓜、なす、冬瓜、青梗菜、里芋、梨、りんご	栗、里芋、しめじ、しいたけ、柿、さつまいも、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、根深ねぎ、葉ねぎ、青梗菜、ほうれん草、小松菜、れんこん、みかん、みかん、ぼんかん、でこぼん	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、ぼんかん、でこぼん	じゃがいも、玉ねぎ、はるみ、でこぼん																		
	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	米、トマト、極早生みかん	米、トマト、早生みかん、	米、里芋、きゅうり	青島みかん	トマト、はるみ、ぼんかん	トマト、でこぼん																		
	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		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	1月	2月	3月									
教科	保健、国語数学、美術等	＜保健＞ ○バランスのとれた食事の大切さを知る。 ＜食事や食べ物に関連した学習＞																			
各教科領域を合わせた指導	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。																			
	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）＞																			
食育指導	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）										<table><tr><td>中1</td><td>中2</td><td>中3</td></tr><tr><td>清水の有名な食材は？</td><td>清水の自慢弁当 健康な食事</td><td>バランスの良い食事</td></tr><tr><td>心身の健康 食文化</td><td>心身の健康 食文化</td><td>心身の健康</td></tr></table>	中1	中2	中3	清水の有名な食材は？	清水の自慢弁当 健康な食事	バランスの良い食事	心身の健康 食文化	心身の健康 食文化	心身の健康
	中1	中2	中3																		
	清水の有名な食材は？	清水の自慢弁当 健康な食事	バランスの良い食事																		
	心身の健康 食文化	心身の健康 食文化	心身の健康																		
実施時期		<2年>						<1年> <3年>													
給食指導	給食の準備や片付けをしっかりとしよう	手洗いをしっかりとしよう	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	1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										
献立作成の配慮	旬の食材及び取り入れたい食材	筍、春キャベツ、新じゃがいも、新にんじん、新たまねぎ、鱈、甘夏みかん、清見オレンジ	えんどう豆、グリーンアスパラ、新ごぼう、キャベツ、鰹、わかめ、甘夏みかん、ニューサマーオレンジ	玉ねぎ、スナップエンドウ、さやいんげん、キャベツ、トマト、きゅうり、ニューサマーオレンジ	南瓜、なす、ゴーヤ、オクラ、枝豆、冬瓜、とうもろこし、トマト、ピーマン、すいか	南瓜、なす、冬瓜、青梗菜、里芋、梨、りんご	栗、里芋、しめじ、しいたけ、柿、さつまいも、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、根深ねぎ、葉ねぎ、青梗菜、ほうれん草、小松菜、れんこん、みかん、ぼんかん、でこぼん	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、ぼんかん、でこぼん	じゃがいも、玉ねぎ、はるみ、でこぼん									
	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	米、トマト、極早生みかん	米、トマト、早生みかん、	米、里芋、きゅうり	青島みかん	トマト、はるみ、ぼんかん	トマト、でこぼん									
	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		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											

高等部		4月	5月	6月	7、8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
教科	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>											
	各教科領域を合わせた指導	日常生活の指導	○衛生に気をつけて身支度することができる。 ○三食食品群を理解し摂ることができる。 ○自分が食べられる量を知り調整することができる。 ○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。 ○食事のマナーや決まりを身につけることができる。 ○配膳の準備や片付けを友達と協力したり分担したりしながら取り組むことができる。 ○地域の産物や日本の郷土料理から食文化を知ることができる。										
	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）>											
食育指導	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。 ・感謝する気持ちを持って食事をする。 （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）									高1 食の栄養と安全を考えよう 心身の健康 食品を選択する能力	高2 お弁当をつくろう 食品を選択する能力 食の重要性	高3 社会人としての食事（バランス） 食事の重要性 社会性
	昨年度実施時期					<2年>			<1年>	<3年>			
	給食指導	給食の準備や片付けをしっかりとしよう	手洗いをしっかりとしよう	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	1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	
	献立作成の配慮	旬の食材及び取り入れたい食材	筍、春キャベツ、新じゃがいも、新にんじん、新たまねぎ、鯖、甘夏みかん、清見オレンジ	えんどう豆、グリーンアスパラ、新ごぼう、キャベツ、鰹、わかめ、甘夏みかん、ニューサマーオレンジ	玉ねぎ、スナップエンドウ、さやいんげん、キャベツ、トマト、きゅうり、ニューサマーオレンジ	南瓜、なす、ゴーヤ、オクラ、枝豆、冬瓜、とうもろこし、トマト、ピーマン、すいか	南瓜、なす、冬瓜、青梗菜、里芋、梨、りんご	栗、里芋、しめじ、しいたけ、柿、さつまいも、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、根深ねぎ、葉ねぎ、青梗菜、ほうれん草、小松菜、れんこん、みかん、ぼんかん、でこぼん	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、ぼんかん、でこぼん	じゃがいも、玉ねぎ、はるみ、でこぼん
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	米、トマト、極早生みかん	米、トマト、早生みかん、	米、里芋、きゅうり	青島みかん	トマト、はるみ、ぼんかん	トマト、でこぼん	
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		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			