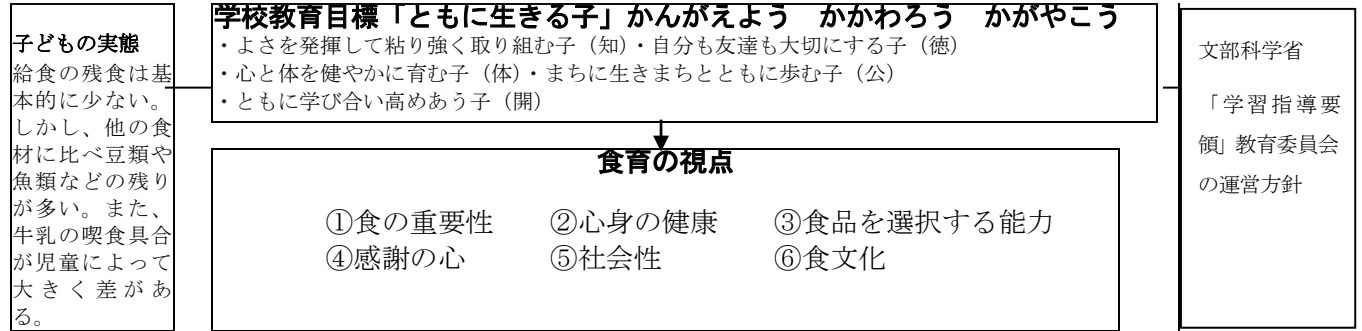


●上白根小食育全体計画



各学年の発達段階に応じた食育の目標

		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	給食指導	・給食の食べ方 ・春の食べ物 ・かむことの大切さ			・夏の食べ物 ・主食の食べ方			・秋の食べ物 ・食べ物のとり方 ・冬の食べ物			・食に感謝する心 ・寒さに負けない食事 ・バランスのとれた食事				
給食指導	(低)		・給食を知ろう ・上手に箸を持つ ・正しく手を洗おう			(低)	・楽しく食べよう ・食べ物の名前を知ろう			(低)	・食べ物に関心をもとう ・力を合わせ片付けよう ・行儀よく食べよう			(低)	・感謝して食べよう ・楽しい会食にしよう ・給食の反省をしよう		
	(中)		・良い姿勢で食べよう ・静かに安全に運ぼう ・食事の衛生に注意しよう			(中)	・食事の環境について考えよう ・食べ物の働きを知ろう			(中)	・食べ物の働きを知ろう ・食事の場を工夫しよう ・食後の始末を上手にしよう			(中)	・感謝して食べよう ・楽しい会食にしよう ・給食の反省をしよう		
	(高)		・楽しい給食時間にしよう ・衛生的な環境づくりをしよう			(高)	・楽しい雰囲気作りをしよう ・食品群の働きを知ろう			(高)	・食べ物と健康について知ろう ・周りを見て協力しよう			(高)	・感謝して協力しよう ・楽しい会食にしよう ・給食の反省をしよう		
献立作成の配慮	旬の食品、市内産の使用 学校の作物の使用（なつみかん） 端午の節句、食育月間、開港記念日、歯の衛生週間				旬の食品、市内産の使用 学校の作物の使用（1年・2年生） 七夕、開校記念日、敬老の日				旬の食品、市内産の使用 学校の作物の使用（2年生） 十五夜、地産地消月間、冬至、大晦日				旬の食品、市内産の使用 学校の作物の使用（2年生） お正月、七草、鏡開き、給食週間、節分、ひな祭り、卒業祝、バイキング				
学級活動	・給食の約束 ・歯を大切に				・夏のおやつと飲み物 ・体によい食べ方				・心と体の成長				・野菜となかよくなるよう ・健康な生活習慣				
学校行事	入学式、身体計測、運動会、体験学習				宿泊学習、体験学習、開校記念				全校遠足、宿泊学習、遠足、				給食週間、卒業式、				
教科との関連	国語	1年		2年		3年		4年		5年		6年		個別支援学級 領域・教科を合わせた指導			
	社会	ものなまえ これはなんでしょ う 大きなかぶ		春夏秋冬がいっぱい かんさつ名人 になろう		すがたをかえる 大豆 春夏秋冬の楽しみ		ウナギのなぞをお つて		春の空 夏の夜 秋の夕暮れ 冬の朝 日常を十七音で 明日をつくるわたしたち		生き物はつながりの 中に					
	理科	生活科 きせつとなかよし (とうもろこし) さつまいもをそだ てよう		生活科 野菜のはてなび つくり探検隊 夏冬野菜を育 てよう 給食		まち探検 昔の道具とくらし 店で働く人と仕事 農家の仕事		ごみはどこへ 水はどこから		食糧生産を支える 人々 人と自然がともに生 きる国土		大昔の人々の暮らし 戦争から平和への歩 み 歴史と食文化					
	図画工作					植物をそだてよ う		季節と生き物		植物の発芽・成長・花のつ くりと実や種子		人や動物の体 植物の養分と水					
	家庭									なぜ食べるのか考 えよう 五大栄養素 ご飯とみそ汁		生活を見直そう 楽しい食事を工 夫しよう 一食分の食事					
	体育・保健					毎日の生活と健康		育ちゆく体とわ たし		心の健康		病気の予防					
	道徳																
	総合			カルシウムの カルちゃん		大豆の研究 農家の仕事				上小稲作プロジェ クト じゃがいも							
家庭・地域との連携	学校だより、給食だより、学年・学級だより、保健だより、給食試食会、アレルギー個別面談、学校保健委員会への参画																
個別指導の方針及び取り組み方	定期健康診断、保健調査票の結果、日常の食生活の様子等から必要に応じて個別相談指導を行う。 保護者の申し出により、学校長、学級担任、栄養職員、養護教諭、調理員で食物アレルギー除去食等の対応を検討する。																

食育の視点

	① 食事の重要性	② 心身の健康	③ 食品選択能力	④ 感謝の心	⑤ 社会性	⑥食文化
低学年	<ul style="list-style-type: none"> ・食べ物に興味・関心をもつ。 	<ul style="list-style-type: none"> ・正しい手洗いができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・いろいろな食べ物の名前がわかる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・心を込めて、いただきますとごちそうさまの挨拶ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・みんなと協力して給食の準備、後片付けができる。 ・正しいはしの使い方ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・季節や行事にちなんだ料理があることを知る。
中学年	<ul style="list-style-type: none"> ・3食規則正しく食事をとることの大切さが分かる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・よくかんで食べることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生的に給食の準備や食事、後片付けができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食事は多くの人々の努力があって、作られていることを知り、感謝の気持ちをもって食べることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・楽しい会話をしながら、食べることができる。 ・楽しく給食を食べるために、みんなと協力して工夫ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・地域の産物に興味を持ち、日常の食事と関連づけて考えることができる。
高学年	<ul style="list-style-type: none"> ・楽しく食事をするのが、人と人とのつながりを深め、豊かな食生活につながることがわかる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の三つの働きが分かり、苦手な食べ物も食べることができる。 ・食事が体に及ぼす影響や食品をバランスよく組み合わせる大切さを理解し、1食分の食事を考えられる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の衛生に気をつけて、簡単な調理をすることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食事に関わる多くの人々や自然の恵みに感謝し、残さず食べることができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・楽しい食事を通して、相手を思いやる気持ちをもつことができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・特産物を理解し、日常の食事と関連づけて考えることができる。