

食に関する指導の年間計画(小学校6年生)

銚田市立銚田小学校

		4月	5月	6月	7月	8月	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	国語				ヒロシマのうた 文 物語の流れをとらえながら読んで、戦争中の食料事情について知る。						百年前の未来予測(文)・未来の衣食住について考える。			
	社会	米づくりのむらから古墳のくにへ<文> ・米作りが始まり、くらしが大きく変化したように歴史は常に食と関わっていることがわかる。 ・邪馬台国の頃の食事について調べ。	聖武天皇と奈良の大仏<文> ・大陸文化の摂取、大化の改新、貴族の生活に関心をもち、大陸から食品や風習が伝わり、わが国の文化として取り入れられていることを知る。	源頼朝と鎌倉幕府<文> ・金閣や銀閣、書院造など、京都でくらすようになった武士の中から新しい文化が生まれ、それが現在に続いていることを知る。(建築様式、茶の湯など)	3人の武将と天下統一<文> ・キリスト教の伝来による食文化の発達を知る。 ・秀吉の朝鮮出兵により、食文化の交流に関心を持つ。	江戸の文化をつくりあげた人々<文> ・身分制度が確立し武士による政治が安定することにより、歌舞伎や浮世絵などの町人の文化が栄え、庶民の生活が向上することによって、現在の食されている様々な食品が生まれたことを知る。 ・明治維新を作り上げた人々 ・文明開化によって、諸外国から様々な食文化や食品が多く取り入れられ、日本の食生活が大きく変わったことを理解するとともに、現在でも明治時代に輸入されたしょくひんが身近にたくさんあることを理解する。	長く続いた戦争と人々のくらし<文・感> ・戦後の食料事情を知り、現在の食生活との比較をし、食べ物についての自分の考えを再確認する。	新しい日本、平和な日本へ<文・感> ・戦後のわが国の復興と発展に関心を持ち、豊かになった食生活を確認する。				日本と関係の深い国々<文> ・各国の生活や文化に関心を持ち、国により生活や文化が違うことに気付く、違いを理解し認め合うことの大切さに気付く。 ・各国の気候風土や文化の違いが多彩な食文化を生むことに気付く。		
	理科	生き物と養分<重・健> ・植物の成長に必要な養分について知るとともに、人間の体にも養分が必要になることに気付く。		植物の葉と日光 生き物と養分(1)<重・健> ・葉に日光が当たってできたでんぷんは、成長のために使われたり、芋や種子などに貯えられたりする。	動物に食べられる植物 生き物と養分(2) ・人も、植物を食べて生きていることを知る。				からだのつくりとはたらき<健> ・人や他の動物は体内に酸素を取り入れ、対外に二酸化炭素をだしていることを理解する。	からだのつくりとはたらき<健> ・消化と吸収について理解し、よく噛み、必要な栄養素を摂ることの大切さを知る。 ・食物の栄養は、血液を通して体に運ばれることを知る。(貧血)		生き物のくらしと自然かんきょう<健> ・生き物は、空気・水・食べ物が必要であることを理解する。		
	体育(保健領域)			病気の予防<健・選> ・病気の原因と予防方法について知り望ましい生活習慣を身につけることが必要であることを理解し、自ら進んで生活に役立てる。								病気の予防<健・選> ・生活習慣病など、生活行動が主な要因となって起こる病気の予防には、栄養の偏りのない食事、望ましい生活習慣を身につけることの必要性を理解し自ら進んで生活に役立てる。		
	家庭	見直そう!毎日の食事<健・選> ・食事のとり方を栄養的なバランスの面から振り返り、よい食生活を送ろうとする。	見直そう!毎日の食事<健・選> ・ごはんのたき方とみそ汁の作り方を調べて調理計画を立て、工夫して調理する。	見直そう!毎日の食事<健・選> ・おかずの必要性を考えよう ・食品は栄養的な特徴からグループ分けできることを知る。					まかせてね!きょうのごはん<健・選> ・食品の栄養的な特徴を知り、食品を組み合わせてとる必要があることを知る。 ・1食分の食事を考えることができる。	まかせてね!きょうのごはん<健・選> ・食品の栄養的な特徴を知り、食品を組み合わせてとる必要があることを知る。 ・1食分の食事を考えることができる。	伝えよう!ありがとうの気持ち<社・感・健> ・家庭生活に関心を持ち、食事の準備をすることで、家族とのふれあいができる。	伝えよう!ありがとうの気持ち<社・感・健> ・家庭生活に関心を持ち、食事の準備をすることで、家族とのふれあいができる。	これからの生活に向けて<健・選> ・2年間の家庭科の学習を振り返り、よりよい食生活を送れるよう努力できる。 ・家族や身の回りの人に、学習で身につけたことを役立てようとする意欲がある。	
道徳	1 - 1節度ある生活態度 社	4 - 4勤労・奉仕 社・感	3 - 2生命尊重 感・選	2 - 5尊敬感謝 社・感	4 - 2権利・義務 社・選	4 - 5家族愛 感	3 - 2生命尊重 社・感	1 - 1節度ある生活態度 社	3 - 1自然愛・動植物愛護 社・感	1 - 6個性の尊重 社・選				
総合的な学習の時間		米作りについて 重・健・稲作りを通して地域の人とのかかわりを考えたり収穫の喜びを味わったりすることができる。												
特別活動	給食の時間	食への働きを知ろう<重・文・健> 食品に含まれる栄養素・砂糖のとり過ぎの影響	食事のマナーを身に付け楽しい雰囲気でお食事をしよう 社 ・よい食事のマナー・よい食べ方の意義を理解する	衛生に気をつけて食事をしよう 健 ・手洗いの正しい仕方・よい衛生習慣	好き嫌いをなく食べよう 重・健 ・健康的な発育と食事の関係・望ましい食事の在り方を知る	生活のリズムを整えよう(健) ・早寝・早起き・朝ごはん	自然の恵みに感謝して食べよう<健・社・感> ・輸入する食品の食品の栄養素	給食にかかわる人たちに感謝しよう<健・社・感> ・大変さを知り感謝して食べる。 ・食べ物を大切にすわけを理解する。	寒さに負けない体を作ろう<健・社> ・上手にうがい・手洗い・清潔・配食	わたしたちのまわりで作られる食べ物を知ろう<社・文> ・正月料理の意義 ・銚田市の特産物を使った料理	健康な食生活について考えよう<重・健> ・楽しい食事にするマナー・休養のとり方の工夫	食生活を見直そう<健> ・給食について考える ・食事、運動、休養、睡眠が大切であることを理解する		
	給食指導	楽しい給食にしよう<社・選> ・給食当番の仕事の確認 ・食事に適した環境	朝食をしっかりと食べよう 健・選 ・栄養バランスのとれた朝食・牛乳に含まれる栄養素	健康な歯や骨をつくらう 健 ・丈夫な歯や骨をつくる栄養素を知る ・よくかむと消化吸収がよい	暑さに負けない食事をしよう<重・健> ・栄養のバランスのよい食事・清涼飲料水をとりすぎない	体をつくる赤い食品を知ろう(健・選) 赤色の食品に含まれる栄養素 ・旬の魚の栄養素	おやつについて考えよう<健・選> ・おやつのおいしい選び方 ・いも類の栄養価	おなかの調子を整えよう<健> ・食物繊維の働き ・色のうすい野菜の栄養価	寒さに負けない食事をしよう<健・重> ・緑黄色野菜の栄養素 ・旬の緑色の野菜の栄養価	エネルギーになる黄色の食品を知ろう<健・選> ・炭水化物・脂肪を多く含む食品を知る ・油のなかまど働き	体の調子を整える食品を知ろう<社・文> ・栄養のバランスのとれた食事の大切さ ・大豆製品の栄養価	1年間の給食を振り返ろう<社> ・丈夫な体をつくる ・食べ物のおおさを理解する ・協力して楽しい食事をすする		
	学級活動			食品の安全性について考えよう 選			感謝の気持ちをもって食事しよう 感	冬休みの生活<健>				けんこう生活のはんせいをしよう<健>		
	学校行事	身体計測<健>	定期健康診断 健 遠足 社・重	学級懇談会<健>学校保健委員会<重・健・選>	運動会 社・重	宿泊学習 社・重	銚小まつり 社・文	マラソン大会<健>	学校給食週間<重>	学校保健委員会 重・健・選				
献立作成の配慮	旬の食材	菜の花、春キャベツ、山菜、オレンジ、新たけのこ、さわか	グリーンアスパラガス、新キャベツ、さやえんどう、新じゃがいも、新人参、あじ、かつお	新じゃがいも、新たまねぎ、さやいんげん、メロン、ごぼう、いわし	トマト、かぼちゃ、すいか、ピーマン、おくら、きゅうり、とうもろこし、枝豆	とうもろこし、枝豆	なす、秋刀魚、ぶどう、なし、しめじ	鮭、きのこ、さといも、くりなめこ、まいたけ、いかに、さば	ほうれんそう、チンゲンサイ、りんご、はくさい、さといも、だいこん、柿、ブロッコリー	春菊、ほうれんそう、かぶ、ブロッコリー、れんこん	にんじん、みずな、ほうれんそう、さつまいも、いちご、わかさぎ	はくさい、せり、きりぼしたにん、いちご、さわら	菜の花、春キャベツ、いよかん、さわら、あさり	
	地場産物の利用	にんじん、みずな	みずな、ほうれんそう、じゃがいも、にんじん、パセリ	にんじん、じゃがいも	じゃがいも、たまねぎ、なす、とまと	みずな、にんじん、パセリ、さつまいも、ミニトマト	みずな、さつまいも、中玉トマト	さつまいも、ほうれんそう、にんじん	にんじん、ほうれんそう、白菜	ほうれんそう、さつまいも、いちご	ほうれんそう、にんじん、いちご	にんじん、いちご		
	食文化の伝承		端午の節句献立	七夕献立		お月見献立 敬老の日献立	秋の実り献立	郷土食献立	冬至献立	昔の給食献立	節分献立	ひなまつり献立、		
	その他	入学進級お祝い献立、歓迎給食	交流給食、フルーツバイキング、世界の料理 韓国	カミカミ献立、お年寄り招待給食、世界の料理ドイツ	交流給食、フルーツバイキング、世界の料理インド	世界の料理フランス	世界食料デー、世界の料理日本	茨城県の食材給食週間、世界の料理中国	クリスマス献立、フルーツバイキング、世界の料理イタリア	給食週間行事献立、フルーツバイキング、交流給食	リクエスト献立、交流給食、世界の料理アメリカ	卒業お祝い献立、バイキング給食、校長室給食		
家庭・地域との連携(給食だよりの発行)	食事の量	朝食の大切さ 保護者給食試食会 PTA 物資検収	運動と栄養 食育月間 お年寄り招待給食 PTA 給食委員研修会	食中毒予防 校保健委員会	学夏休みの食生活 親子で朝食づくり	地元の野菜の特色	日本型食生活のよさ PTA移動研修	かぜの予防 銚小祭り	健康三原則	栄養のバランス 学校給食週間の取り組み	寒さに負けない食事	心の栄養 保健委員会	学校	