

【年間献立テーマ】

「食べ物のひみつを探して楽しく食べよう」

◎給食は、児童・生徒への「食育」の生きた教材としてとらえ、食生活の正しいモデルとなる献立を実施する。

※【ふるさと給食の日】を毎月実施…………… 地産地消をすすめるため、地場産物を多く使用し、紹介する。  
 ※年間を通して使用する主な県内産食材 …… 米・牛乳・豚肉・鶏肉・マグロ・かつお節・ニジマス・黒はんぺん・つみれ・もやし・小松菜・チンゲンサイ・葉ねぎ・しめじ など

月	給食指導目標 主な指導内容例 〔食に関する指導の目標 ①食事の重要性 ②心身の健康 ③食品を選択する能力 ④感謝の心 ⑤社会性 ⑥食文化〕	教科との関連 ※実際の学習の時期とは、異なる場合があります。	教科との関連	行事食等	取り入れたい旬の食材 ※下線は県産		テーマに沿った献立のねらい等	献立作成上の留意点
					野菜・果物	魚介など		
4月	給食のきまりを守ろう。 ・給食の準備や後片付けを協力して行う。⑤ ・衛生に気をつけて、準備や後片付けをする。②	・がっこうだいすき(生活)小1 ・ふきのとう(国語)小2 ・わたしたちのまちと市(社会)小3 ・しぜんのかんさつ(理科)小3 ・植物の育ち方(理科)小3(～9月) ・クッキング はじめの一歩(家庭)小5 ・国づくりへの歩み(社会)小6	【家庭科】 ・食事の役割と食生活 ・中学生に必要な栄養をみたくす食事 ・様々な食品とその選択 ・日常食の調理 ・地域の食文化 ・献立作り ・持続可能な食生活	入学・進級祝い	たけのこ・キャベツ じゃがいも・にんじん 新たまねぎ・菜の花・山菜 スルガエレガント きよみ	カツオ さくらえび・しらす アジ・サワラ アサリ	・新入生の給食活動に配慮 〔配膳しやすさ・食べやすさ〕 ・春を感じる献立	
5月	マナーに気をつけて、楽しく食事をしよう。 ・食事の大切さを理解し、楽しく食事をする。①⑤ ・正しい食器の並べ方、はしの持ち方などを身につける。⑤	・ぐんぐんそだてわたしのやさい(生活)小2(～10月) ・こん虫の育ち方(理科)小3 ・植物の発芽・成長(理科)小5 ・体のつくりとはたらき(理科)小6 ・できることを増やしてクッキング(家庭)小6	【保健】 ・食生活と健康(1年) ・調和の取れた生活(1年) ・体の発育発達(1年) ・安全な運動やスポーツの行い方(2年) ・生活習慣病の予防(2年) ・環境問題への取り組み(3年)	子どもの日 (カツオ・たけのこ) 八十八夜 カンヌウィーク	たけのこ・にんじん・じゃがいも 新たまねぎ・山菜・グリーンピース グリーンアスパラガス キャベツ・きゅうり 茶・えだまめ	カツオ さくらえび・しらす アジ アサリ	・新緑を感じる献立 ・姉妹都市カンヌ(フランス)の料理を取入れた献立	
6月	梅雨時の食事に気をつけよう。 ・手洗いなど、身の回りの衛生に気をつける。② ・骨や歯を丈夫にする食べ物を知る。② ・旬の食べ物や静岡の食べ物について知る。③⑥	・どきどき わくわく まちたんけん(生活)小2 ・はたらく人とわたしたちのくらし(社会)小3 ・健康なくらしとまちづくり(社会)小4 ・未来を支える食料生産(社会)小5	【国語】 ・クジラの飲み水(1年) ・食感のオノマトペ(1年) ・水田の仕組み(2年) ・100年後の水を守る(2年)	歯と口の健康週間 (カミカミ献立) ふるさと給食週間 食育月間	かぼちゃ・きゅうり・とうがん トマト・じゃがいも・えだまめ とうもろこし・オクラ・グリーンア スパラガス・メロン・びわ	しらす アジ	【和食の献立】 ・和食を味わおう ・和食の組合せを知ろう	・食中毒防止(食品の選択と調理の工夫) ・骨や歯を丈夫にし、あごの発達を促す食品や料理 ・地場産物を取入れた献立
7月	暑さに負けない体をつくろう。 ・好き嫌いをしないで、なんでも食べる。①② ・水分のとり方に気をつける。②	・おおきなかぶ(国語)小1 ・生物どうしの関わり(理科)小6	【社会】 ・世界各地の衣食住とその変化(地理) ・世界の諸地域(地理) ・日本の農業・林業・漁業とその変化(地理) ・貴族の食事(歴史) ・唐風から日本風になる文化(歴史) ・大航海時代の幕開け(歴史) ・つなげたい日本の伝統や文化(公民) ・もしもすべての給食を一人でつくったら ・ものの価格の決まり方(公民) ・なくてはならない食料と水(公民) ・持続可能な未来と私たち(公民)	七夕 土用の丑	かぼちゃ・きゅうり・とうがん トマト・じゃがいも・えだまめ とうもろこし・オクラ・にがうり にら・ピーマンなす・さつまいも メロン・ぶどう・すいか	しらす カマス アジ	・魚の料理を食べよう 【栄養】	・食中毒防止(食品の選択と調理の工夫) ・食欲をそそる献立(味付け・口あたり等) ・夏野菜を取入れた献立
9月	生活のリズムを整えよう。 ・朝昼夕の三食をとることの大切さを知る。①② ・早寝早起き朝ごはん。①②	・植物の実や種子のでき方(理科)小5	【理科】 ・いろいろな生物とその共通点(1年) ・身の周りの物質(1年) ・生物の体のつくりと働き(2年) ・化学変化と原資と分子(2年) ・生命の連続性(3年) ・自然と人間(3年)	敬老の日(長寿食) 彼岸 十五夜	とうがん・なす・じゃがいも にんじん・さつまいも・さといも ぶどう	しらす・アジ カマス・サンマ サバ	・カルシウム 骨や歯を丈夫にする 食べ物を食べよう	・食中毒防止(食品の選択と調理の工夫) ・食欲をそそる献立(味付け・口あたり等)
10月	好き嫌いなく何でも食べよう。 ・色々なものを食べる大切さがわかる。①②	・毎日の生活とけんこう(保健体育)小3 ・食べて元気に(家庭)小5 ・こんだてを工夫して(家庭)小6	【道徳】 ・日本の伝統文化にふれて(1年) ・和食のよさってなんだろう(2年) ・新しいものを生み出すには(3年)	目の愛護デー 収穫祭	なす・さといも・さつまいも じゃがいも・ごぼう・しいたけ えのき・しめじ・ぶどう・りんご 栗	さくらえび・しらす タチウオ・サンマ サバ・サケ・カツオ	・鉄分 血液をつくる食べ物を 食べよう ・食物繊維 おなかをきれいにする 食べ物を食べよう	・質・量ともに充実した献立 (食欲の秋・実りの秋) ・秋を感じる献立
11月	季節の食べ物について知ろう。 ・旬の食べ物や静岡の食べ物について知る。③⑥	・すがたをかえる大豆(国語)小3 ・食べ物のひみつを教えます(国語)小3 ・昔から今へと続くまちづくり(社会)小4 ・よりよく育つための生活(保健体育)小4 ・戦争と人々の暮らし(社会)小6 ・日本文化を発信しよう(国語)小6	【技術】 ・生物育成の技術	静岡市お茶の日 いい歯の日 ふるさと給食週間 和食の日 収穫祭	ごぼう・大根・白菜・にんじん かぶ・根深ねぎ・れんこん さといも・さつまいも・みかん キウイフルーツ・りんご	さくらえび・しらす タチウオ・サンマ サバ・サケ・サワラ	・ビタミンC かぜに負けない食べ物を 食べよう	・感謝の気持ちを育てる献立 ・秋を感じる献立(収穫の秋・実りの秋) ・地場産物、お茶を取入れた献立 ・だしのうまみを味わう料理
12月	寒さに負けない食事をしよう。 ・カゼの予防に必要な栄養素と食べ物を知る。②	・病気の予防(保健体育)小6	【美術】 ・自然の形や色を見つめて	冬至 クリスマス	かぶ・ごぼう・大根・白菜・春菊 れんこん・にんじん・根深ねぎ ほうれん草・カリフラワー ブロッコリー・みかん キウイフルーツ	さくらえび・しらす サバ・サケ・ブリ サワラ	・ビタミンB <sub>1</sub> 夏バテに負けない 食べ物を食べよう	・カゼの予防に必要な栄養素を取入れた 献立 ・体を温める料理 ・冬野菜を取入れた献立
1月	食文化について知ろう。 ・郷土料理や伝統食を知る。⑥ ・生産者や自然の恵みに感謝する。④	・かわる道具とくらし(社会)小3 ・わたしたちの県のまちづくり(社会)小4 ・ウナギのなぞを追って(国語)小4		正月・七草 鏡開き 学校給食週間 (郷土食・昔の食 事)	かぶ・大根・白菜・ほうれん草 れんこん・にんじん・根深ねぎ カリフラワー・ブロッコリー みかん・ボンカン	ブリ・サワラ サケ・イワシ	・塩分 塩分のとりすぎに気を 付けよう	・地場産物、郷土料理を取入れた献立 ・体を温める料理
2月	健康を考えた食事をしよう。 ・バランスよく食べる大切さを知る。①②	・すがたを変える水(理科)小4 ・環境をともに守る(社会)小5 ・いっしょにほっとタイム(家庭)小5 ・世界の中の日本(社会)小6		節分 (イワシ・大豆) 富士山の日	かぶ・大根・白菜・ほうれん草 キャベツ・カリフラワー ブロッコリー みかん・はるみ・ネーブル	ブリ・サワラ イワシ・ワカサギ		・和食の良さがわかる献立 (豆類、野菜、海藻、芋類など食物繊維を多くとる工夫など) ・体を温める料理 ・地場産物を取入れた献立
3月	自分の食生活をふりかえろう。 ①～⑥ ・健康にいい食事のとり方がわかり、いろいろなものを 食べようとしたか。 ・マナーを守って楽しく食事ができたか。	・生物と地球環境(理科)小6		ひなまつり 卒業・進級祝い	キャベツ・たまねぎ・たけのこ 菜の花・スルガエレガント 不知火(デコボン)・きよみ ネーブル	サワラ・イワシ アサリ・さくらえび		・春を感じる献立