

【年間献立テーマ】

「食べ物のみみつを知って楽しく食べよう」

◎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(小学校) ※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(中学校)	行事食等	取り入れたい旬の食材 ※下線は県内の特産品		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)1年 ・ふきのとう(国語)2年 ・わたしたちのまちと市(社会)3年 ・しぜんのかんさつ(理科)3年 ・植物の育ち方(理科)3年(～9月) ・クッキング はじめの一歩(家庭)5年 ・国づくりへの歩み(社会)6年	【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	食べ物のみみつ ・静岡の食べ物 ・日本各地の食べ物	・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)2年(～10月) ・こん虫の育ち方(理科)3年 ・植物の発芽・成長(理科)5年 ・体のつくりとはたらき(理科)6年 ・できることを増やしてクッキング(家庭)6年	【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	・静岡の郷土料理 ・日本各地の郷土料理 ・海外の料理 ・ふるさと給食 ・スマイル給食	・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)2年 ・はたらく人とわたしたちのくらし(社会)3年 ・健康なくらしとまちづくり(社会)4年 ・未来を支える食料生産(社会)5年	【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	・旬の食べ物 ・給食の味付け ・どこを食べているの？ (食べ物の部位)	・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)1年 ・生物どうしの関わり(理科)6年	【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) ・唐風から日本風に変わる文化(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	・血液をつくる食べ物 ・お腹をきれいにする食べ物 ・風邪に負けない食べ物 ・暑さに負けない食べ物 ・骨や歯を丈夫にする食べ物 ・目を守る食べ物	・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。 ・朝屋タ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)5年	【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	・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	好き嫌いをなく何でも食べよう。 ・色々なものを食べることの大切さがわかる。①②	・毎日の生活とけんこう(保健体育)3年 ・食べて元気に(家庭)5年 ・こんだてを工夫して(家庭)6年	【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	・質・量ともに充実した献立 ・秋を感じる献立(食欲の秋・実りの秋)	
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)3年 ・食べ物のひみつを教えます(国語)3年 ・昔から今へと続くまちづくり(社会)4年 ・よりよく育つための生活(保健体育)4年 ・戦争と人々の暮らし(社会)6年 ・日本文化を発信しよう(国語)6年	【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	・感謝の気持ちを育てる献立 ・秋を感じる献立(食欲の秋・実りの秋) ・地場産物、お茶を取入れた献立 ・だしと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)6年	【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	・風邪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)3年 ・わたしたちの県のまちづくり(社会)4年 ・ウナギのなぞを追って(国語)4年		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	・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ことの大切さを知る。①②	・すがたを変える水(理科)4年 ・環境をともに守る(社会)5年 ・いっしょにほっとタイム(家庭)5年 ・世界の中の日本(社会)6年		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等) ・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 ・健康によ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)6年		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	