常磐学校給食共同調理場食育計画

食育の日の献立を教材とした食育推進

ね　ら　い　給食を見て、食べる行為をとおし、食育の効果的な指導を実施する。

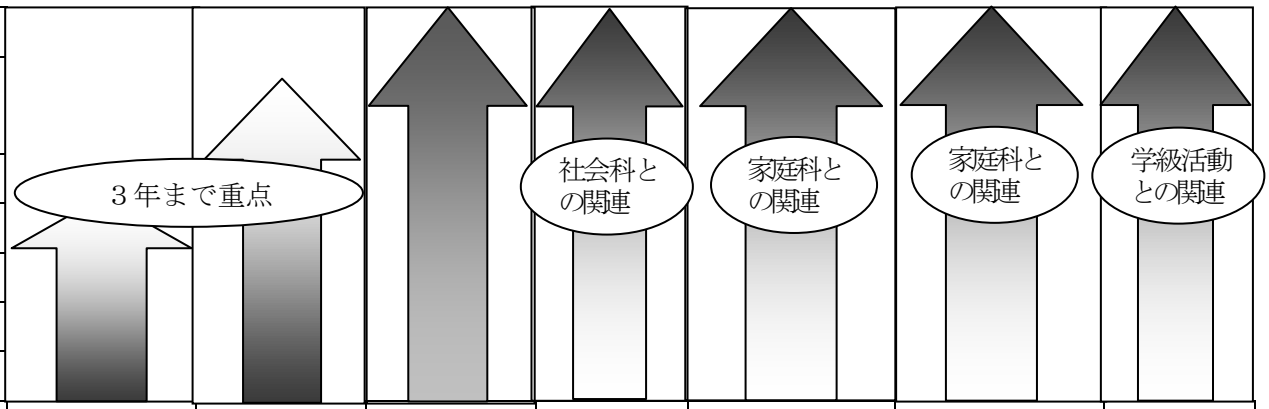
実施方法

給食共同調理場は、食育の日（毎月１９日）の前後に、「食育の日にちなんだ献立」を実施する。
受配校は、「食育の日にちなんだ献立」を教材に、計画に基づき給食時間を中心に指導を行う。
給食共同調理場は、学校の食に関する指導支援のため、献立に関する資料を送付する。

「食育の日にちなんだ献立」の方針

○　ご飯を主食とし、主菜、副菜の一汁二菜が整った日本型の食事形態とする。
○　ご飯には添加物をつけず、白米か麦ご飯とする。
○　旬の食材や地元の食材を使用するよう配慮する。
○　郷土料理や伝統料理の導入に留意する。

指導内容



中学生 小学校６年生 ５年生 ４年生 ３年生 ２年生 １年生							
内　容	正しいはしの持ち方を身につける ①	三角食べを身につける（口中調味） ②	旬の食材を知る ③	地元の食材を知る ④	望ましい食事の組み合わせがわかる ⑤	健康によい食品や献立のあり方を理解する ⑥	郷土料理や伝統料理を知る ⑦

指導計画

（例）（各学年の指導内容は、実態に応じ各学校で検討する。）

	４月	５月	６月	７月	８月	９月	10 月	11 月	12 月	１月	２月	３月
中学生	②③⑥	③⑤⑥	③⑤⑥	③⑥	③⑦	③⑤⑥	③④⑤⑥⑦	④⑤⑥	⑥⑦	④⑤⑥	⑤⑥⑦	⑤⑥
小学生 ６年生	①②⑤	②⑥⑤	③⑤	③⑥⑤	③⑥⑤	③④③	③④⑥⑤⑦	③④⑥⑤⑦	⑥⑦	④⑥⑦	④⑥⑦	⑤⑥
５年生	①②	⑥	⑥	③⑥	③⑥	③④	④⑥	④⑥	③⑤	⑤⑦	⑤⑦	⑥
４年生	①②	②	⑥	③	③	③④	④	④	③⑥	⑦	⑦	⑥
３年生 ２年生 １年生	①	①	①③	①②	①②	①②③	①②④	①②④	①②	①②	①②	①②