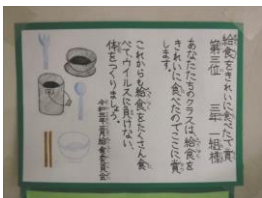


日野市立日野第八小学校の食育（令和6年度 実績）

		1 学期					2 学期				3 学期											
		4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	1 0 月	1 1 月	1 2 月	1 月	2 月	3 月									
給食指導 目標	月目標	給食の準備や片付けを覚えよう	食事のマナーを守ろう	衛生に気をつけて食事をしよう	何でも食べて健康な体を作ろう	夏 季 休 業 日	準備や片付けを上手にしよう	正しい姿勢でよくかんで食べよう	食事を作る人たちに感謝をしよう	好ききらいせず、バランスよく食べよう	食後の過ごし方を工夫しよう	しっかり食べて元気な体と心を作ろう	給食に感謝し、1 年間の反省をしよう									
	指導内容	・給食の準備や片付けの仕方を覚える。 ・手をきれいに洗う。 ・協力して食卓作りをする。 ・全員できちんと挨拶をする。	・身だしなみを整える。 ・毎日きれいなナプキンを用意する。 ・口を閉じてよくかんで食べる。	・正しい手洗いの仕方を覚える。 ・きれいなハンカチでふく。 ・手を洗った後は、汚さないように静かに待つ。	・今日の献立を知る。 ・残さず、きれいに食べる。		・手をきれいに洗う。 ・手際よく、グループ・食卓作りをする。 ・残菜はきれいにまとめる。	・食器を正しく置く。 ・足をくんだり、ひじをついたりして食べない。	・残さず食べるようにする。 ・働く人の立場を考えた片付け方をする。	・残さずきれいに食べる。 ・よくかんで、みんなと同じくらいのはやさで食べる。	・クラスの約束や決まりを守って、静かに話をする。	・残さず、きれいに食べる。 ・クラスの約束を守って正しいマナーで食べる。	・クラスの約束を守って正しいマナーで食べたか、1 年間の反省をする。 ・働く人たちに感謝し、立場を考えた片付けができたか話し合う。									
日野産農産物の 使用状況		たまご	たまご 玉ねぎ トマト きゅうり ブルーベリー	小松菜 玉ねぎ じゃが芋 キャベツ きゅうり ズッキーニ たまご	玉ねぎ じゃが芋 かぼちゃ モロヘイヤ たまご		なす きゅうり かぼちゃ 小松菜 りんご ブルーベリー トマトピューレ たまご	小松菜 さつま芋 とうがん りんご たまご	さつま芋・里芋 紫さつま芋 キャベツ・大根 小松菜・長ねぎ にんじん りんご たまご	長ねぎ にんじん・大根 里芋・キャベツ とうがん・黒米 東光寺たくあん ほうれん草 小松菜・たまご	白菜・小松菜 にんじん・黒米 長ねぎ・大根 東光寺大根 里芋・じゃが芋 東光寺たくあん キャベツ たまご	ほうれん草 じゃが芋 大根 たまご	のらぼう 大根 にんじん たまご									
特色ある献立		よもぎ団子のあんこかけ 春ごぼうの混ぜご飯 鰯の西京焼き 春のサラダ 白すチーズトースト たけのご飯 	もずく丼 鯉と高野豆腐の揚げ煮 キャベツ入りメンチカツ 新茶ご飯 きびなごの唐揚げ イチゴケーキ うぐいすきな粉揚げパン 	焼きカレーパン 南瓜蒸しパン 梅とゆかりのご飯 カミカミご飯 レモントースト タコライス 	ウイナーの餃子 パン・キノムツ 豚肉となすのつけうどん いかの更紗揚げ 夏野菜カレー 海賊スパゲッティ 		なすのドライカレー 五目冷麺 ひまわり蒸し 味噌ラーメン リンゴとブルーベリーのジャム 南瓜のシチュー 	もみぎの田楽焼き カルビ丼 鱈のチャンチャン焼き イカフライサンド 親子焼き カレードリア 	棒餃子 ごま揚げパン キャラメル・ト もみじご飯 根菜チップのサラダ 肉団子の菊花蒸し 	ごぼう入り大豆つくね 豆乳ポタージュ 鶏味噌おでん たくあんご飯 りんごのクッキー フレンチトースト 	お汁粉 シモントスト 鯖のおろしかけ 和風シチュー シャークバーガー 麻婆大根丼 	根菜カレー チョコクリームサンド ナビスライス ひのつ子シェフコンテスト入賞料理 日野産野菜ゴロゴロ！ ミートソースライス 	ちらし寿司 ワタンスープ タンドリー鯖 豆ごぼう クッパ 鶏肉のピカタ 									
食育の取組		 たちばな学級 地域の田で代掻き					 4 年生 水道水の学習					 5 年生 乳しぼり体験										
							 給食委員会 食べ残し・ワゴン チェック			 3 年生 課題別地域体験学習			 農業クラブ 大豆収穫・脱穀・ 選別			 栽培委員会 生ごみで堆肥づくり			 たちばな学級 七草集め			

