

日野市立平山小学校 食育カレンダー

		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	準備や片づけをきちんとしよう	食事のマナーを身に付けよう	衛生に気をつけよう	マナーに気をつけて食事をしよう	夏 季 休 業 日	バランスよく食べよう	好き嫌いなくなんでも食べよう	感謝をして食べよう	協力して楽しい食事をしよう	いろいろな食文化を知ろう	残さず食べよう	楽しく食事ができたかどうか振り返ろう	
	指導内容	低：正しい片づけの仕方を知ろう 中：正しい片付け方に気をつけ、きちんと片付けよう 高：効率よく準備や片づけをしよう	低：箸や食器の正しい扱い方を知ろう 中：箸や食器を正しく扱おう 高：マナーを意識して、箸や食器を正しく扱おう	低：手洗いをきちんとしよう 中：手洗いの大切さを知り、きちんと手洗いをしよう 高：食器や食べ物を衛生的に取り扱おう	低：適度な速さで食べよう 中：話題を選び、適度な速さで食べよう 高：話題を選び、適度な速さで食べよう		低：食事をきちんととろう 中：栄養バランスに気をつけて食事をきちんととろう 高：栄養バランスのよい食事をとろう	低：嫌いなものも少しは食べてみよう 中：好き嫌いなくなんでも食べよう 高：栄養バランスに気をつけて好き嫌いなく食べよう	低：食事を作ってくれる人に感謝をしよう 中：生産者や食にかかわる人々に感謝をしよう 高：食に関わる人々や食べ物に感謝の気持ちを込め、食事のあいさつをしよう	低：協力して準備や片づけをしよう 中：相手を思いやり、協力して楽しく食事をしよう 高：マナーを考え、気持ちよく食事をしよう	低：行事にちなんだ料理があることを知ろう 中：箸の使い方や食器の並べ方を知ろう 高：日本や諸外国の食文化を知ろう	低：教師と相談して食べられる量を決める 中：食べられる量を自分で調節する 高：配膳されたものは残さず食べよう	低：友だちと楽しく食事ができたか 中：協力して楽しく食事ができたか 高：マナーに気をつけ、楽しく食事ができたか	
日野産農産物の使用			きゅうり	きゅうり じゃがいも とまと たまねぎ	きゅうり じゃがいも とまと たまねぎ なす かぼちゃ		じゃがいも なし	小松菜 ながねぎ だいこん 里いも にんにく	りんご 小松菜 にんじん だいこん キャベツ	小松菜 にんじん キャベツ ほうれん草 だいこん	ごぼう にんじん じゃがいも だいこん 里いも	だいこん にんじん ながねぎ はくさい	だいこん	
特色ある献立		 愛知県郷土料理	 沖縄県郷土料理	 インドネシア料理	 ギリシャ料理		 大分県郷土料理	 北海道郷土料理	 新潟県郷土料理		 平山キッシュ	 卒業バイキング	 平山小松菜パン	 調理員さん作大豆
食育の取組		 1 年生 栄養士による給食指導	 見える給食室	 2 年生 さつまいも栽培	 4 年生 平山陸稲栽培		 わかさ 栽培した夏野菜でカレー作り（通年）	 1 年生 収穫したトウモロコシでポップコーン作り	 全学年 交流給食	 給食委員会 おもてなしプロジェクト	 6 年生 生きぬく科 食物連鎖			