

令和5年度 日野市立夢が丘小学校 食育カレンダー（案）

		1学期				2学期				3学期		
		4月	5月	6月	7月	8・9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
給食指導 目標	月目標	正しい配り方を身に付けよう。	マナーを守り、きれいに食事をしよう。	自然の恵みに感謝して食べよう。	バランスの良い食事を心がけよう。	楽しい話題で仲良く食べよう。	食器の片付け方に気を付けよう。	地域の食材について知ろう。	食べ物の働きについて知ろう。	伝統行事にまつわる食事について知ろう。	感謝の気持ちをもって食べよう。	1年間の反省をしよう。
	指導内容	○給食の準備や配膳の仕方 ○給食は、主食、おかず、牛乳の献立 ○成長と給食の量 ○給食の栄養量	○給食の配り方や待ち方 ○自分の適量を盛り付ける ○食事のあいさつや片づけ方	○作物の収穫に感謝する ○残さず食べることで環境への負荷を減らす	○主食・主菜・副菜をそろえた食事 ○いろいろな食品を使うことによるバランスの改善	○食事のマナー ○箸の使い方 ○食事中的話題の選び方	○公共のものを大切に扱う気持ち ○食器を洗ってくれる人への感謝	○日野産食材の紹介 ○地産地消の利点	○食品のグループ分けと主な働き ○生活習慣病	○特別な日の料理 ○学校給食の歴史 ○行事食、郷土食のいわれと伝承	○食材の生産者、物流に携わる人、調理する人がいて給食ができることへの感謝	○好き嫌いなく食べる ○組み合わせで食べる ○バランスのよい食事
日野産農産物の使用 		黒米 トマト 小松菜 ほうれん草 たまご	小松菜 きゅうり トマト たまご	玉ねぎ トマト きゅうり じゃがいも にんにく ブルーベリー なす 黒米 たまご	玉ねぎ きゅうり かぼちゃ トマト ピーマン なす にんにく たまご	じゃがいも 小松菜 ピーマン にんにく 梨 黒米 とうがん なす りんご たまご	小松菜 ブルーベリー キャベツ 大根 大根葉 にんじん さといも さつまいも 長ねぎ たまご ブルーベリー りんご ほうれん草	とうがん キャベツ 小松菜 ほうれん草 大根 黒米 長ねぎ さつまいも にんじん ごぼう さといも たまご りんご しょうが	キャベツ 小松菜 白菜 大根 長ねぎ さといも 青梗菜 にんじん じゃがいも さつまいも ごぼう たまご りんご	にんじん 小松菜 白菜 大根 長ねぎ じゃがいも さつまいも さといも 黒米 たまご 東光寺たくあん	にんじん 長ねぎ 大根 白菜 さといも じゃがいも 小松菜 たまご	にんじん 小松菜 長ねぎ 黒米 たまご
特色ある献立 		入学・進級祝い 	八十八夜献立  日野産トマトを使った献立 	虫歯予防デー  入梅献立 	七夕献立 	野菜の日献立  仲秋の名月 	目の愛護デー  運動会 	いい歯の日  日野産野菜給食の日 	冬至 	鏡開き  大寒 	節分  ひのっ子シェフコンテスト 	ひな祭り  卒業祝い 
食育の取組 		給食室探検！ 1年生がはじめての給食を前に給食がどんな所で作られているか、学習しました。給食を心待ちにする姿がみられました。 	給食室の一日  4年生が給食室の一日を学習しました。食事が沢山の人の手によって作られていることを知ることが出来ました。	バケツ稲を育てよう  5年生がバケツ稲を育てました。毎日、水やりや生育の状況を調べました。	夏季衛生対策 児童に対しては手洗いの徹底を呼びかけました。石鹸を泡立て指先や指の間まで丁寧に洗います。 	野菜の特徴を知ろう 2年生が「野菜の特徴を知ろう」という学習をしました。栄養士からの話や実験を通して、野菜が体にとって大切な食品であることを知りました。 	給食後の片付け  配膳室への食器の片付けもしっかり分別し、給食当番全員で声を揃えて「ごちそうさま」を言います。	農家見学  3年生が社会科見学で給食に野菜を収めてくださる農家さんを見学しました。「大切に育てられた野菜を残さず食べよう」という思いを強くしました。	食べ物の働きを知ろう 5・6年生の家庭科の時間に5年生は「五大栄養素」について、6年生は「献立作り」について学習しました。 	全国学校給食週間  全国学校給食週間に、日野市と姉妹都市である岩手県紫波町産の米と東光寺たくあんを使用しました。	ひのっ子シェフコンテストメニューの実施 ひのっ子シェフコンテストに選ばれたメニューを実施しました。いつもと少し違う、アイデアうどんは子供たちにも好評でした。 	卒業にあたって 給食最後の日は日野市産黒米を使った赤飯で卒業を祝う気持ちを込めたメニューにしました。 

