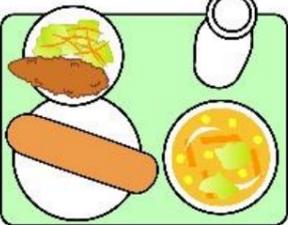


日野市立夢が丘小学校の食育（令和6年度 実績）

		1 学期				2 学期				3 学期		
		4 月	5 月	6 月	7 月	8・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 ○食事の挨拶や片付け方	○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、郷土食の言われと伝承	○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 		小松菜 ほうれん草 卵	葉玉葱 小松菜 きゅうり トマト 卵	玉ねぎ トマト きゅうり じゃが芋 にんにく なす 黒米 卵	玉ねぎ きゅうり かぼちゃ じゃが芋 トマト ピーマン なす にんにく ズッキーニ ブルーベリー 卵	小松菜 ピーマン 冬瓜 なす りんご 卵	小松菜 キャベツ 大根 大根葉 さつま芋 長ねぎ りんご 卵	人参 キャベツ 小松菜 大根 大根葉 長ねぎ さつま芋 里芋 ゆず 卵 りんご	キャベツ 人参 大根 長ねぎ 青梗菜 里芋 さつま芋 じゃが芋 小松菜 黒米 ゆず 白菜 卵 りんご	人参 小松菜 じゃが芋 大根 黒米 長ねぎ 白菜 里芋 ほうれん草 キャベツ さつま芋 卵 東光寺たくあん	人参 長ねぎ 大根 白菜 小松菜 卵 東光寺たくあん	人参 小松菜 トマト 卵
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 	虫歯予防週間  食育季節の献立 	七夕献立  セレクト給食 	野菜の日献立  中秋の名月 	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  セレクト給食 	年明けうどん  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年生が初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見られました。 	手洗いの徹底 本格的な給食開始に伴い手洗いの徹底を呼びかけました。石けんを泡立て指先や指の間まで丁寧に洗います。 	給食試食会 保護者対象の給食試食会を行いました。日野市の学校給食へのこだわりやご家庭で実践していただきたいことを話しました。	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。	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そろえて「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 6年生の家庭科の時間に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。	調理員さんの仕事と残菜の行方 4年生が調理員さんの仕事と残した給食がどうなるのかを学びました。給食を残さずに食べようという思いをもちました。 	卒業にあたって 給食最後の日は日野産の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。 