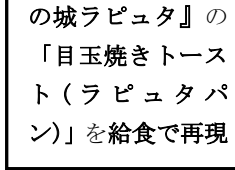


日野市立日野第三中学校の食育（令和6年度 実績）

		1 学期					2 学期				3 学期					
		4 月	5 月	6 月	7 月		8／9 月	1 0 月	1 1 月	1 2 月	1 月	2 月	3 月			
給食指導目標	月目標	協力し、きまりを守って給食を食べよう。	楽しい雰囲気の中で食事をしよう。	食品や身の回りの衛生に気をつけよう。	夏の食生活と健康について考えよう。	夏季休業日	栄養と運動との関連を理解し、体力をつけよう。	偏食をなくし、正しい食生活をしよう。	感謝して食事をしよう。	寒さに負けない体力をつけよう。	食品の組み合わせの必要性を考えよう。	給食の食事用品を大切にしよう。	1年間を締めくくり、食生活を改善しよう。			
	指導内容	給食のきまり	食事の気遣い（マナー）	梅雨期の衛生	夏に負けない体		栄養と運動	偏食の防止	生産と労働への感謝	冬の食事と健康	合理的な食生活	食事用品の愛護	給食活動の反省			
日野産農産物の使用		トマト 小松菜 ほうれん草 黒米 鶏卵	トマト きゅうり 小松菜 ほうれん草 黒米 鶏卵	トマト 玉葱 きゅうり なす ピーマン じゃが芋 にんにく バジル 黒米 鶏卵	トマト ピーマン きゅうり バジル とうもろこし かぼちゃ オクラ にんにく 玉葱 モロヘイヤ じゃが芋（3色） なす ブルベリー ブルーベリー 鶏卵		小松菜 冬瓜 にんにく じゃが芋 なす ピーマン かぼちゃ 梨 ブルーベリー 鶏卵	小松菜 ごぼう 大根 さつま芋 きゅうり 冬瓜 キャベツ 里芋 にんじん ほうれん草 ネギ ピーマン ブルーベリー 梨 りんご 鶏卵	小松菜 ネギ にんじん 大根 里芋 キャベツ さつま芋 白菜 ごぼう ピーマン 根生姜 ごぼう ほうれん草 りんご 鶏卵	里芋 さつま芋 にんじん ネギ じゃが芋 大根 ごぼう 小松菜 キャベツ 白菜 根生姜 レモン ほうれん草 ハツ頭 鶏卵 東光寺たくあん	にんじん ネギ 里芋 大根 小松菜 白菜 ほうれん草 根生姜 黒米 じゃが芋 鶏卵 東光寺たくあん	ほうれん草 大根 小松菜 ネギ 白菜 じゃが芋 黒米 鶏卵 東光寺たくあん	大根 にんじんのらぼう 黒米 ほうれん草 さつまいも 紫さつまいも 白菜 鶏卵			
特色ある献立																
		入学・進級のお祝いを込めて 日野の黒米を使用した「お赤飯」	端午の節句 「中華ちまき」に鯉（かつお）とたけのこたっぷりの献立	季節を感じるメニュー 「あじさいごはん」	七夕の節句 天の川をモチーフに星がちりばめられた七夕給食☆		重陽の節句 菊花使用献立	修学旅行事前給食 京都の郷土料理づくし 手作りの「松風」	図書コラボ給食 『桃太郎』の「きびだんご」、『天空の城ラピュタ』の「目玉焼きトースト（ラピュタパン）」を給食で再現	家庭科コラボ給食（郷土料理） 大分県「石垣もち」「とり天」	家庭科コラボ給食（郷土料理） 愛知の「ひつまぶし」岐阜の「五平餅」	家庭科コラボ給食（郷土料理＆ご当地グルメ） 秋田県の「いものこ汁」「横手やきそば」	桃の節句 桃色・白・緑の3色のひな団子入りフルーツポンチ			
																
		春を感じるメニュー 春色ピラフ 魚の新緑焼き	世界の料理「台湾」 「ルーローハン」「パイナップルケーキ」	沖縄慰霊の日 沖縄の郷土料理づくし *平和を考える*	世界の料理「マレーシア」 「ナシゴレン」「サテー」「バクテー」	世界の料理「タイ」「ガバオライス」	目の愛護デー 「日野産」目に良い「ブルーベリー」「なす」「にんじん」を使用	世界の料理「タイ」「ガバオライス」	地元平山産「レモン」を使用 「平山レモンクリームパスタ」	“全国学校給食週間” 様々な昔懐かし給食を実施 「コッペパン」「カレーシチュー」「くじらの竜田揚げ」等	家庭科コラボ＆試験応援給食 岡山県のご当地グルメ 「デミカツ丼」	世界の料理「シンガポール」「シンガポールチキンライス」 もはや三中名物！				
食育の取組		★和食文化学習 【10月4日（金） 2年生対象】   和食を中心に、歴史とマナーについて学ぶ。					◆和食講話 【11月15日（金） 1年生対象】  日本の食文化について学ぶ。 行事食やみそ汁の飲み比べなど。					★洋食文化学習 【1月16日（水） 3年生対象】    料理、実食マナー、食器の並べ方、作法などについて実践的に学ぶ。				

