

令和6年度 日野市立七生中学校の食育

		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	・ 食事のマナーを身に付ける。 ・ 準備、後片付けをてきぱきこなす。		・ 衛生管理をしっかりやる。 ・ 食育週間～身近な食事に目を向ける。～		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、正しい食生活を送ろう。		・ 感謝して食事しよう。 ・ 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。 ・ 給食の食事用具を大切にしよう。 ・ 1年間を締めくくり、食生活を改善しよう。			
	指導内容	・ 食事のマナーについて。 ① 食事の挨拶をする。 ② 背筋を伸ばして食べる。 ③ 周りを不快にさせない。 ・ 準備・後片付けについて。 ① 手洗いの徹底。 ② 当番の仕事について。		・ 衛生管理について。 ① 手洗いをした後のこと。 ② 食中毒に気を付ける。			・ 栄養と運動について。 ① 食べ方の基本。 ② 気を配るべきこと。 ・ 偏食の防止について。 ① 生活習慣病。 ② 食生活指針。		・ 生産と労働への感謝について。 ① 「いただきます」と「ごちそうさま」。 ・ 冬の食事と健康について。 ① 正しい手洗いの仕方。 ② 栄養・休養・運動・保湿について。		・ 合理的な食生活について。 ・ 食事用具の愛護について。 ① はしの使い方。 ・ 給食活動の反省。			
日野産農産物の使用予定 (前年度参照)		卵、黒米、小松菜、ほうれん草、トマト	卵、小松菜、トマト、きゅうり	卵、にんにく、きゅうり、小松菜、玉ねぎ、トマト、じゃがいも、	卵、にんにく、なす、じゃがいも、玉ねぎ、かぼちゃ、トマト、ブルーベリーとうもろこし、ピーマン、きゅうり、		卵、りんご、小松菜、じゃがいも、かぼちゃ、冬瓜、モロヘイヤ、梨、なす、ピーマン、にんにく	卵、りんご、梨、冬瓜、キャベツ、大根、ねぎ、にんじん、さつまいも、小松菜、ほうれんそう	卵、りんご、里芋、小松菜、にんじん、しょうが、大根、じゃがいも、黒米、ごぼう、ほうれんそう、ねぎ、キャベツ、さつまいも、白菜、	卵、小松菜、青梗菜、にんじん、キャベツ、ごぼう、大根、ねぎ、さつまいも、白菜、ゆず、じゃがいも、里芋	卵、東光寺たくあん、黒米、じゃがいも、里芋、ねぎ、大根、にんじん、白菜、小松菜、キャベツ、さつまいも、青梗菜、ごぼう、ほうれんそう	卵、じゃがいも、里芋、ねぎ、大根、にんじん、白菜、小松菜	卵、黒米、じゃがいも、ねぎ、小松菜、ほうれんそう、白菜、ブルーベリー	
特色ある献立 (写真は前年度参照)			「こどもの日」 「運動会応援メニュー」	「歯と口の健康週間」 「食育の日」	「七夕」		「野菜の日」 「重陽の節句」 「十五夜」	「十三夜」 「目の愛護デー」 「ハロウィーン」	「文化の日」 「いい歯の日」 「日野市食育の日」	「冬至」 「クリスマス」	「鏡開き」 「学校給食週間」	「節分」 「バレンタインデー」 「都立入試応援メニュー」	「ひなまつり」 「テーブルマナー教室」 「ホワイトデー」	
食育の取組予定 (写真は前年度参照)		給食委員会 マナーと衛生面の徹底 (通年)	家庭科1年 食品と栄養素偏りのない食習慣	家庭科1年 食品と栄養素 家庭科2年 食品の選び方	家庭科2年 食品の選び方		家庭科2年 日常の調理実習	家庭科2年 日常の調理実習					家庭科1年 献立作成	