

令和3年度(2021年度) 食に関する指導の全体計画②

2021年4月7日 食育委員会・保健体育部・健康安全部

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月				
体推 制進	進行管理	食育委員会実施(今年度計画等)							必要に応じて実施			実施(学校評価)			必要に応じて実施		実施(反省)
	計画策定	計画策定 提案									経過集約					反省と次年度に向けて	
各教科・ 合わせた指導・ 学校給食・ 寄宿舎食事 関連事項	作業学習	学科の生産物を学校給食・寄宿舎食事で提供 <b>生産物(生産技術科)を配布物に使用(卒業祝膳のお品書き)</b>															
	生活単元学習	校外学習(外食)、私たちの生活(調理学習・調理計画・栄養素・衛生など)、見学旅行・宿泊研修事前事後学習(バイキング、炊飯、外食)、現場実習事前学習(栄養バランスを考えた買い物)、学校祭事前事後学習(喫茶に関わる衛生)など															
	体力づくり	体力と食事、栄養の関係(朝食や水分補給の役割など)															
	日常生活の指導	係活動(手洗い・仕事・役割)、食事、掃除、健康・安全															
	総合的な探求の時間	町内施設見学(雨竜町内施設見学、米作り、雨竜米入りアイスクリーム試食など) <b>ALT</b>															
	特別活動	食育集会、見学旅行、宿泊研修、体育大会、マラソン大会、学校祭															
	LHR	外食、食事・衛生面関係 <b>ALT</b>															
	学校行事	入学式 1学期始業式 身体測定	見学旅行 宿泊研修	体育大会	マラソン大会 1学期終業式	2学期始業式 2・3年現場実習	1年現場実習		学校祭	2学期終業式	3学期始業式			卒業式 3学期終業式			
	給食の 時間	給食指導 食事指導 (舎)	【身支度】 手洗い・消毒 エプロン三角巾を着用した衛生的な配膳 テーブル拭き、きれいな盛り付け、均等な盛り付け 正しい位置に食器を並べる など							【喫食】 挨拶 食事のマナー(食べ方、姿勢、会話など) 食事を介したコミュニケーション能力の向上 など			【下膳】 挨拶 残菜・食べこぼしをきれいに片付ける テーブルを拭く 机・椅子を整える など				
		食に関する 指導	食事の重要性、喜びや楽しさの理解をする。(食事の重要性) 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく力を身につける。(心身の健康) 正しい知識・情報に基づき、食品の安全性や品質について自ら判断できる能力を身につける。(食品選択する能力) 食物を大事にし、生産等に関わる人々への感謝の心を育む。(感謝の心) 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身につける。(社会性) 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。(食文化)														
月目標	〈身支度〉 エプロン三角巾の正しい着用について エプロン三角巾の管理 正しい手洗い・消毒 など			〈配膳〉 きれいな盛り付け、均等に盛り付ける 配膳の役割分担、食器を並べる正しい位置を知る テーブル拭き、食堂椅子の扱い方 など			〈食事のマナー〉 箸の持ち方、食器の持ち方 正しい姿勢、肘をつかずに食べる 楽しい会話とNGな会話 など			〈食べ方〉 30回以上噛む、汁物を最初に食べる 一品食いしない、咀嚼音に注意 三角食べをする、好き嫌いをしない など			(1年間のまとめ) 一年間を 振り返ろう				
食文化の伝承		端午の節句献立				お月見献立	郷土料理月間	新米ウイーク	冬至献立		節分献立		桃(上巳)の節句献立				
行事食	入学祝献立 舎)歓迎会		体育大会 頑張ろうメニュー	舎)夏のお楽しみ会 暑寒メロンデー					舎)冬のお楽しみ会 給食総選挙 クリスマスメニュー (ALTとコラボレー ション)	卒業生 サクエストメニュー	1学年 ミックス給食 卒業生 リクエストメニュー 舎)送別会	卒業生 リクエストメニュー 2学年 タイアップ給食	卒業生 リクエストメニュー 卒業祝献立				
旬の食材	春キャベツ ごぼう たけのこ	アスパラガス いちご にんじん	新じゃが オクラ さくらんぼ	メロン きゅうり 枝豆 いちご	なす ズッキーニ トマト とうもろこし	梨 里芋 栗 ぶどう	新米 柿 大根 りんご さんま	きのこ類 じゃがいも	長ネギ 鱈 たこ	白菜 キャベツ みかん	ほうれん草 いか 長いも	ひじき あさり 菜の花 デコボン					
地場産物	暑寒の里生産米(寄宿舎朝食)、雨竜米(寄宿舎夕食)、暑寒メロン(5月)、すいか、アロニア、黒ニンニク、ミニトマト、そば、味噌(暑寒の里)、馬鈴薯、大豆、小豆、黒大豆、アスパラガス にんじん、やまのいも、白菜、キャベツ、ほうれん草、ねぎ、大根、玉葱、ブロッコリー、きゅうり、なす、トマトなど																
福祉施設の生産物	パン(社会福祉法人くろみ会 砂川市) 学校給食月2回程度 クッキー(社会福祉法人くろみ会 砂川市) 学校給食年1回程度 地場生産物 アップルパイ(砂川 ナカヤ菓子店) シューロール(砂川ほんだ菓子司)																
学科の生産物	農業科・生産技術科の野菜(6~10月) 農業科のお米(10~11月)																
掲示物	食堂の決まりについて		スポーツと栄養について	世界を知ろう・食べよう ~ 東京2020オリンピック				郷土料理について	お米について 給食総選挙	給食総選挙	卒業・進級に向けて ~先生達から食に関してアドバイス~						
配布物	農業科・生産技術科の野菜(6~10月) 農業科のお米(10~11月) 給食総選挙 卒業生リクエストメニュー 2学年タイアップ給食 について																
個別の 相談指導	食物アレルギー対応 → 保護者の申し出(学校生活管理指導表の提出)により対応 ~アレルギー除去食・代替食の提供 服薬に関わる禁止食品の対応 → 学級担任・養護教諭・寄宿舎指導員と情報共有し、連携を取り合い対応する。また医療機関・保護者とも連携を図る。 肥満・痩身指導 → 学級担任・養護教諭・寄宿舎指導員と情報共有し、連携を取り合い対応する。また医療機関・保護者とも連携を図る。																
と の 連 携	連携	学校・寄宿舎給食 週間予定献立表発行(毎週) 必要に応じて研修会開催															
	余暇活動		合同外食(1学期・体育大会)				合同外食(2学期・学校祭)					合同外食(3学期・卒業式前)					
家庭・地域・ 事業所等 との連携	たより	給食だより(月1発行) 学校・寄宿舎給食 週間予定献立表発行(毎週)															
	行事等	給食試食会															

赤字が2020年度に追加し2021年度も継続すること 青文字は2021年度新規で取り組むこと