

令和7年度福生市学校給食及び食育の年間支援計画

令和7年2月3日

教育部学務課

学校給食の目標 学校給食法第一章第二条		① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。 ② 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い及び望ましい食習慣を養うこと。 ③ 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。 ④ 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。 ⑤ 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。 ⑥ 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。 ⑦ 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。					食育の視点 ◇食事の重要性 ◇心身の健康 ◇食品を選択する能力 ◇感謝の心 ◇社会性 ◇食文化		食に関する指導の目標 (知識及び技能) 栄養バランスや食材の旬を理解し、進んで食べようとする。 (思考力、判断力、表現力等) 健全な食生活について考え実践しようとする。 (学びに向かう力、人間性等) 日本の伝統的な食文化を生活に取り入れようとする。				
児童・生徒の実態 (給食の残菜率・朝食欠食率)		① 給食の残菜率は、全小・中学校で令和5年度は18.5%、令和6年度は18.3%(12月現在)である。令和6年度で最も残菜が少ない学校の残菜率(15.7%)と最も多い学校の残菜率(22.2%)で6.5%の差がある。ご飯や魚、野菜のおかず、牛乳の残菜率が高い傾向にある。 ② 全国学力・学習状況調査の結果では、令和6年度で「朝食を毎日食べている」と回答した児童・生徒は、小学校76.6%、中学校73.8%と、全国平均(小学校83.4%、中学校79.1%)に比べ低い傾向にある。											
		4月	5月	6月	7月	8、9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
福生市の給食指導目標		いろいろな食べ物について知ろう	好き嫌いをなく、なんでも食べよう	よくかんで食べよう	暑さに負けない食事について知ろう	生活リズムを整えよう	食品ロスについて考えよう	日本の食文化を知ろう	かぜを予防する食事について知ろう	給食の歴史について知ろう	豆について知ろう	1年間の食生活を振り返ろう	
献立のねらい		春らしい献立	初夏らしい献立	かみごたえのある献立	夏らしい献立 食欲が沸く献立	夏バテを回復する献立	秋らしい献立	和食の良さを伝える献立	体を温める献立	お正月にちなんだ献立 給食週間にちなんだ献立	豆を美味しく食べる献立	門出を祝う献立	
献立作成の配慮 (給う食が内容にきたす教材となる)	旬の食材 *大量調理に向かない、又は入荷が不確定な食材は(カッコ書き)で紹介	新玉ねぎ・新じゃが・ふき・春キャベツ・新たけのこ・山菜・にら・チンゲン菜・グリーンピース・清見オレンジ・いよかん	初がつお・あさり・グリーンアスパラガス・新玉ねぎ・新ごぼう・新たけのこ・山菜・にら・新じゃが・美生柑・甘夏・小玉すいか(そらまめ)	あじ・きす・いわし・グリーンアスパラガス・きゅうり・枝豆・さやいんげん・新ごぼう・ピーマン・甘夏・メロン・小玉すいか・さくらんぼ(梅・さやえんどう)	とびうお・とうもろこし・枝豆・なす・ピーマン・パプリカ・きゅうり・さやいんげん・ゴーヤ・ズッキーニ・冬瓜・かぼちゃ・トマト・メロン・すいか(すもも・プラム)	戻りかつお・さば・さんま・秋さけ・きゅうり・なす・さやいんげん・トマト・かぼちゃ・れんこん・生しいたけ・さといも・さつまいも・ぶどう・なし(レタス)	さんま・秋さけ・にんじん・ごぼう・いわし・さつまいも・チンゲン菜・きのご類・くり・かぼちゃ・れんこん・新米・りんご・ぶどう(レタス)	新米・にんじん・ごぼう・れんこん・ねぎ・ほうれん草・チンゲン菜・だいこん・かぶ・白菜・かぼちゃ・さつまいも・りんご・みかん・酒粕	たら・ごぼう・れんこん・にんじん・だいこん・ねぎ・ほうれん草・小松菜・白菜・キャベツ・ゆず・ブロッコリー・カリフラワー・かぶ・さつまいも・春菊・みかん	きんめだい・ほうれん草・白菜・ブロッコリー・カリフラワー・みずな・だいこん・ねぎ・かぶ・小松菜・キャベツ・春菊・さつまいも・ゆず・ぼんかん・ネーブルオレンジ	小松菜・かぶ・ほうれん草・だいこん・白菜・ブロッコリー・カリフラワー・菜の花・キャベツ・さつまいも・ぼんかん・いよかん・はるみ・はるか・でこぼん(せり・いちご)	さわら・三つ葉・にら・ブロッコリー・うど・春キャベツ・のらぼう菜・かき菜・清見オレンジ・いよかん・はっさく・でこぼん(いちご)	
	地場産物の使用 (月1回「地場野菜の日」)	小松菜 長ねぎ	きゅうり 小松菜 だいこん	きゅうり 小松菜 じゃがいも だいこん たまねぎ	長なす 小松菜 玉ねぎ 長ねぎ じゃがいも にんにく きゅうり(星・ハート)	小松菜 玉ねぎ 長ねぎ チンゲンサイ にんにく きゅうり キャベツ	きゅうり 小松菜 長ねぎ チンゲンサイ さつまいも	小松菜 チンゲンサイ 長ねぎ だいこん さつまいも	キャベツ 小松菜 だいこん チンゲンサイ ほうれん草 白菜 白菜 さつまいも	長ねぎ 小松菜 だいこん キャベツ ほうれん草 白菜 チンゲンサイ	小松菜 ほうれん草 だいこん 長ねぎ 白菜	小松菜 長ねぎ のらぼう菜	
	食文化の伝承 (日本の行事)	花見 野遊び	八十八夜 端午の節句 潮干狩り	入梅	半夏生 七夕 土用の丑(お盆)	重陽の節句(秋のお彼岸)	十五夜	十三夜 新嘗祭	冬至	正月 七草 鏡開き	節分 初午	桃の節句(春のお彼岸)	
	記念日の食事	入学、進級祝い		食育月間 牛乳の日 歯と口の健康週間		防災の日(関東大震災が起きた日) 敬老の日	都民の日 いわしの日 目の愛護デー 世界食糧デー	文化の日 いい歯の日 いい日本食の日		阪神淡路大震災が起きた日 全国学校給食週間		卒業祝い 東京都平和の日 東日本大震災が起きた日	
	郷土料理世界の料理	静岡県	青森県	長崎県	茨城県	フィリピン(バレーボール男子世界選手権)	香川県	大分県	滋賀県	石川県	イタリア(オリンピック冬季競技大会)	大阪府	
	福教研・音楽会等日程 (配食しやすく食べやすい献立)	4/9又は16(福教研総会) / 4/18(オーケストラ鑑賞教室)						11/28(小・音楽会)			2/4(福教研報告会)		
給食だより		給食について、その他	3つの食品のグループについて、その他	歯の健康について、その他	夏の食事について適切な塩分・水分摂取について、その他	早寝早起き朝ごはんについて、その他	食品ロスについて、その他	和食について、その他	かぜの予防について体を温める食品や料理について、その他	学校給食週間について、その他	豆について、その他	望ましい食生活について、その他	
センター見学		・給食ができるまで ・防災について											
巡回重点校		一小	二小	三小	四小	五小	六小	七小	一中	二中	三中		
食育支援例	給食時間における指導例	小学1年生 (給食の準備～片付け)(給食つてなあん)	小学5年生 (「八十八夜(茶摘み)」またはご飯とみそ汁)	小学4年生 (牛乳、ワールドミルクデー)	中学1年生 (水分補給)	小学2年生 (はしの持ち方)	中学2年生 (日本の行事食)	中学3年生 (受験期の食生活)	小学6年生 (中学校の給食の量)	小学3年生 (節分 大豆と加工品)			
	小学校	【1学期】 低学年 学級活動「好き嫌いをなく食べよう」 低学年 学級活動「朝食の大切さについて」 1年 生活「わくわくどきどきしょうがつこう」 2年 生活「めざせ野さい作り名人」 5年 家庭「食べて元気! ご飯とみそ汁」 6年 家庭「朝食から健康な1日の生活を」				【2学期】 低学年 学級活動「牛乳の大切さについて」 低学年 学級活動「食事マナーについて」 3年 国語「すがたをかえる大豆 食べ物のひみつを教えます」 3年 保健「健康な生活」 3年 社会「福生市ではたらくひととわたしたちの暮らし(大多摩ハム工場、学校給食センター見学)」 4年 社会「県の地図を広げて 農業や漁業がさかんな地域」 4年 保健「よりよい発育・発達のために」 5年 総合的な学習の時間「日本の主食、お米を知ろう」 6年 家庭「まかせてね 今日の食事」 6年 保健「病気の予防」				【3学期】 6年 社会「戦争と人々の暮らし」 6年 社会「日本とつながりの深い国々」			
	中学校	1年 家庭「私たちの食生活」 1年 社会「世界のさまざまな地域(各国の食文化)」		2年 理科「動植物の生きるしくみ」		3年 保健「健康な生活と病気の予防」 3年 学級活動「昼食のとりに方について」(卒業後の食の自己管理)		全学年「スポーツ栄養について」 全学年「中学生に必要な栄養について」					