

令和8年度 学校における食育題材配当一覧

太字…主な学習内容と関連する教科等の学習

☉…栄養教諭等との連携が効果的な学習（印のないものも内容によって連携可）

学年 教科、領域	小学校（義務教育学校前期課程）						中学校（義務教育学校後期課程）			
	1年	2年	3年	4年	5年	6年	1年（7年）	2年（8年）	3年（9年）	
食育に関する 主な学習内容 【学習場面】	～最終目標～ 健康を考えて、主食・主菜・副菜のそろった食事をおいしく食べることができる。									
	<ul style="list-style-type: none"> ・食べ物の3色分け(好き嫌いとの付き合い方) 赤・黄・緑の食品とそれぞれの働きがわかる。 嫌いなものも体のために食べようとする。 【給食時間（指導ポイント別紙1）※1】 ・はしの持ち方・食事作法 正しいはしの持ち方や食事作法がわかる。 【給食時間（指導ポイント別紙2）※2】 	<ul style="list-style-type: none"> ・健康的な生活リズム(早寝・早起き・朝ご飯) 健康に過ごすための生活リズムがわかる。 【体育、100kcal 体験教室（市）】 ・郷土の食(地産地消、郷土料理) 自分の地域の郷土料理や、栽培されている農産物がわかる。【給食時間（給食だより参照）※3、社会】 			<ul style="list-style-type: none"> ・朝ごはんの大切さ(働きとバランス) 朝食の大切さを理解し、毎日バランスよく食べようとする。 【家庭、体育、食育授業・血液検査（市）】 ・食べ物の大切さ(農業、食品ロスなど) 食品ロスを減らすために自分でできることを考える。【社会】 			<ul style="list-style-type: none"> ・足りないものに気付き補ってバランスよく食べる方法、食事と健康 生活習慣病を予防するための食生活について理解する。 自分の力でバランスよく食べる方法を考え、実践する。 主食、主菜、副菜をそろえた1食を調理することができる。 【技術・家庭、保健体育、食育授業・血液検査・食育講演会（市）】 		
社会			<ul style="list-style-type: none"> ・店で働く人と仕事 ・工場で働く人と仕事 ・農家の仕事 	<ul style="list-style-type: none"> ☉ごみはどこへ ・水はどこから ・わたしたちの県のまちづくり 	<ul style="list-style-type: none"> ・未来を支える食料生産 	<ul style="list-style-type: none"> ・日本の歴史（国づくりへの歩み～平和で豊かな暮らしをみざして） ・世界の中の日本 	<ul style="list-style-type: none"> ・世界の諸地域 ・原始・古代の日本と世界 ・中世の日本と世界 ・近世の日本と世界 	<ul style="list-style-type: none"> ・日本の諸地域 ・近世の日本と世界 ・日本の近代化と国際社会 ・現代の日本と世界 	<ul style="list-style-type: none"> ・二度の世界大戦と日本 ・現代の日本と世界 ・私たちの暮らしと経済 	
理科			<ul style="list-style-type: none"> ・しぜんのかんさつ ・植物を育てよう ・チョウを育てよう ・こん虫を調べよう 	<ul style="list-style-type: none"> ・季節と生き物 ・暑い季節 ・すずしくなると 	<ul style="list-style-type: none"> ・種子の発芽と成長 ・魚のたんじょう ・実や種子のでき方 ・人のたんじょう 	<ul style="list-style-type: none"> ・環境と私たちの暮らし ・人や動物の体 ・植物の養分と水 ・生物の暮らしと環境 ・人と環境 	<ul style="list-style-type: none"> ・動植物の分類 	<ul style="list-style-type: none"> ・動植物の生きるしくみ 	<ul style="list-style-type: none"> ・生物どうしのつながり 	
生活	<ul style="list-style-type: none"> ☉がっこうたんけん・ありがとうがいっぱい ・まちたんけん ☉わたしたちの野さいばたけ 									
家庭 技術・家庭					<ul style="list-style-type: none"> ・クッキングはじめの一歩 ・できるよ家庭の仕事 ☉食べて元気に 	<ul style="list-style-type: none"> ☉できることを増やしてクッキング ☉こんだてを工夫して 	<ul style="list-style-type: none"> ☉食事の役割と中学生の栄養の特徴 ☉中学生に必要な栄養を満たす食事 ☉調理のための食品の選択と購入 ☉日常食の調理と地域の食文化 			
体育 保健体育			<ul style="list-style-type: none"> ・けんこうな生活 	<ul style="list-style-type: none"> ☉体の成長とわたし(よりよく成長するための生活) 	<ul style="list-style-type: none"> ☉病気の予防(生活習慣病の予防) 		<ul style="list-style-type: none"> ・心身の発達と心の健康(体の発達・発達) 	<ul style="list-style-type: none"> ・健康な生活と病気の予防(食生活と健康、生活習慣病と予防) 		
道徳	<ul style="list-style-type: none"> ・きもちのよいせいかつ ・みんな いきてる ・きゅうしょくとうばん ・これならできる 	<ul style="list-style-type: none"> ☉おせちのひみつ ☉日本のお米、せかいのお米 	<ul style="list-style-type: none"> ・生きている仲間 ・マサラップ ・スーパーパティシエ物語 			<ul style="list-style-type: none"> ・小さな国際親善大使 	<ul style="list-style-type: none"> ・命の旅 	<ul style="list-style-type: none"> ・いのちって何だろう ・ぼくのふるさと ・古都の雅、菓子的心 	<ul style="list-style-type: none"> ☉和食のこころ ☉日々を考える、散歩と朝ご飯 	<ul style="list-style-type: none"> ・その子の世界、私の世界 ・救済プロジェクト
学級活動	<ul style="list-style-type: none"> *楽しく食事をすること *給食時の清潔 *健康に良い食事のとり方 *食事環境の整備 等 						<ul style="list-style-type: none"> *楽しく食事をすること *衛生管理のあり方 *栄養の偏りのない食事のとり方 *食を通じた好ましい人間関係の育成 等 			
三条市の取組 学校食育推進事業 ～子どもの生活習慣病 予防事業～ ※4	<ul style="list-style-type: none"> ○保育所給食交流会 	<ul style="list-style-type: none"> ○…学校が選択して実施 ★…学校で必ず実施 		<ul style="list-style-type: none"> ☉100kcal 体験教室 	<ul style="list-style-type: none"> ☉100kcal 体験教室 	<ul style="list-style-type: none"> ○100kcal 体験教室 ★食育授業 ・血液検査、相談会（希望者） 	<ul style="list-style-type: none"> ○100kcal 体験教室 	<ul style="list-style-type: none"> ☉食育講演会 ★食育授業 ・血液検査、相談会（希望者） 		

栄養教諭による食に関する健康課題の相談指導：偏食や肥満・痩身、食物アレルギーなど、食に関する健康課題のある児童生徒等への個別的な相談及び指導

学校給食指導等計画												
月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
給食だよりテーマ	学校給食について、給食の約束と食事マナー	食べ物ののはたらきを知ろう、なんでも食べよう（偏食）	丈夫な歯をつくろう、おやつとり方	生活習慣病について、夏を元気に過ごそう	朝食の大切さについて考えよう（生活リズム・朝食レシピ）、貧血予防について		スポーツと栄養、地産地消	和食について、郷土料理レシピ	調理場紹介、ごはんのおかずレシピ	学校給食週間、寒さに負けない食事をしよう	大豆の栄養・大豆について、豆レシピ	1年間を振り返ろう、残渣調査結果、ごはんをしっかりと食べよう
特別献立・行事食 食育の日献立（19日）	入学・進級お祝い献立	三条祭り献立	かみかみ献立	七夕献立	野菜の日献立	まごわやさしい献立 十五夜献立	目によい献立	本献立、和食の日献立	冬至献立 お楽しみ献立	お正月献立、給食週間特別献立	節分献立	卒業お祝い献立 ひなまつり献立
地場食材・旬食材	さわら	かつお	キャベツ・あじ	アスパラ・じゃがいも・いか		梨・さば	かぼちゃ・さんま	新米・鮭	ルレクワ・たら	雪下かんらん・ぶり	さつまいも・めばる	にしん
郷土料理	山菜入り五目おこわ	ぜんまい煮	笹団子	冬瓜の汁物		糸瓜の酢の物	五目煮豆	菊花和え	けんちん汁	煮菜・のっぺい汁	干しかぶの煮しめ	きりざい

※1、2 保存先：¥校務用全校共通フォルダ¥校務用全校共有フォルダ¥01_教育委員会事務局(全庁)¥020_学校教育課(全庁)¥02_指導担当¥学校における9か年の食育計画 ※3 給食だより「郷土料理紹介」「フレッシュ通信」をご活用下さい。

※4 保存先：校務用全校共通フォルダ¥校務用全校共有フォルダ¥01_教育委員会事務局(全庁)¥020_学校教育課(全庁)¥01_学事係¥◆学校保健(市教委⇄各学校)◆¥学校保健の手引(読み取り専用)¥01 学校食育推進事業【健康づくり課食育推進室】

・その他：「子どもがつくる弁当の日」の取組の関係資料は、次のフォルダにあります。保存先：¥校務用全校共有フォルダ¥01_教育委員会事務局(全庁)¥020_学校教育(全庁)¥02_指導担当¥子どもがつくる弁当の日

食に関する出前講座

総合的な学習の時間などにご活用ください

<p>教えて！給食のひみつ</p>  <p>【内容】 調理員による給食調理に関するミニ講話（質問等）、調理員との給食交流など</p> <p>【実施者】 株式会社オーシャンシステム（給食調理委託業者）</p> <p>【依頼・問合せ】 教育委員会教育総務課（給食担当）Tel 45-1111</p> <p>【備考】 大きなしゃもじ等を持参できます。派遣可能な調理員は3～5人程度です。（それ以上の場合は要相談）</p>	<p>料理の基本「だし」を学ぼう</p> <p>【内容】 だしの基礎知識や飲み比べ、だしのとり方の実習など</p> <p>【実施者】 株式会社フタバ</p> <p>【依頼・問合せ】 経営企画室 Tel 45-7272</p> <p>【備考】 調理実習を行う場合は、材料費を一部負担いただきます。日程調整の都合上、6月末までにご連絡をお願いします。</p> 
<p>お買い物講座</p> <p>【内容】 買い物に役立つ知識を、実物を見たり触ったりしながら楽しく学べる講座</p> <p>【実施者】 株式会社ウオロク</p> <p>【依頼・問合せ】 営業企画部企画課（担当：熊田）Tel 025-246-6123</p> <p>【備考】 5月から実施可能です。「学校出前授業」「店舗見学授業」を選べます。」日程についてはご相談ください。</p> 	<p>地元の農産物を学ぼう！</p> <p>【内容】 施設見学 （果物の選果場、米の倉庫）</p> <p>【実施者】 えちご中越農業協同組合</p> <p>【依頼・問合せ】 なんかん北営農センター 庶務経済課 Tel 47 - 1489 / Fax 47 - 0621</p> <p>【備考】 講座の内容はお気軽にご相談ください。</p> 
<p>家庭料理、郷土料理などの調理実習</p> <p>【内容】 笹団子、のっぺ作り パッククッキング等</p>  <p>【実施者】 三条市食生活改善推進委員協議会</p> <p>【依頼・問合せ】 事務局（三条市健康づくり課食育推進室） Tel 34-5448</p> <p>【備考】 材料費は負担いただきます。</p> 	<p>環境にやさしい農業</p> <p>【内容】 有機栽培やアイガモ農法についての講話等</p> <p>【実施者】 三条市有機農業連絡協議会</p> <p>【依頼・問合せ】 事務局（担当：板垣） Tel 080-1193-9197</p> <p>【備考】 時期によっては現地見学も可能です。</p>  <p>学校給食米と地産地消</p> <p>【内容】 学校給食米の流通や三条市の農業の現状についての講話等</p> <p>【実施者】 三条市農林課</p> <p>【依頼・問合せ】 三条市農林課地産地消推進室 Tel 34-5654</p> 

学校における 9か年の食育計画

令和8年度版



*** 9年間の食育実践の最終目標 ***

健康を考えて、主食・主菜・副菜のそろった
食事をおいしく食べることができる。

子どもたちが、健全な食習慣を身に付け、生涯にわたって健康な生活を送ることができるようにするため、学校での食育の充実を目指した9年間の計画です。

この食育計画の使い方

- ①食育実践の最終目標に向け、各学年で取り組んでいただきたい内容と、関連する教科単元を一覧にしています。各学校で作成される「食に関する指導の全体計画」の推進に向けて、栄養教諭等と連携したり、市の取組を活用したりしながら、効果的に実施してください。
- ②子どもたちが専門的に学んだり、体験したりする学習の機会をより充実させる目的で「食に関する出前講座」の情報も掲載しました。積極にご活用ください。

三条市 福祉保健部 健康づくり課食育推進室
教育委員会 学校教育課・教育総務課