

4-(6)食に関する指導の年間指導計画② 高等学校(例)

			1期			2期			3期			4期						
			4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月				
教科・科目・総合的な探求の時間等	地歴公民	地理	・世界の農業						・世界の食糧問題									
		日本史							・日本の食糧自給率									
		現代社会	・伝統や文化とのかかわり						・食の安全とこれからの日本の農業									
		政治・経済	・中小企業と農業						・農業と食料問題									
	理科	生物基礎	・体内環境			・恒常性												
		生物	・代謝とエネルギー						・タンパク質とアミノ酸の構造									
	保健		・生活習慣病とその予防			・食事と健康			・飲酒と健康									
			・運動・休養と健康															
	家庭	家庭基礎	・食生活の成り立ち						・栄養と食品			・安全で環境に配慮した食生活			・調理の基礎を学ぼう			
		家庭総合	・健康につながる食事計画						・調理の基礎を学ぼう(調理実習)						(調理実習)			
こどもの発達と保育		・幼児の食事を考える																
フードデザイン		・食生活と健康			・調理の基本			・調理実習			・食品の特徴・表示・安全			・食育				
調理		・調理の基本			・調理実習			・調理実習			・調理実習			・調理実習				
		・調理の基本			・料理様式と献立			・イタリア料理			・いろいろな国の料理							
		・日本料理			・献立作成の方法			・西洋料理			・特徴と献立・配膳とマナー			・中国料理				
		・デザート			・調理実習(毎月)													
指導方針および内容									連携事業等									
農業	農業・園芸科	作物の栽培や家畜の飼育をとおして実践的・体験的に学習する。作物や畜産物の加工について学習する。安心安全な農産物の生産について理解すると共に実践できる。						・鶏の解体 ・畜産物加工(チーズ・バター) ・地元小学校との連携										
	生活科	野菜の栽培から加工に関して体験的に学習する。栄養、食品、調理、食品衛生等に関する基礎的な知識と技術を習得する。食生活の文化に関心を持ち、必要な技術を習得して充実した食生活を営む。						・減塩食の献立に取り組む(7~9月) ・お弁当の献立を考える(4~8月) ・芋掘り体験受け入れ										
	食品化学科	栽培、流通、加工、販売までの、農業の6次産業化を体得できる。食品製造実習をとおして食品の加工技術・知識を学習する。食品製造実習から衛生管理、危険意識を常に持ち学習を実践できる。						・1日3食分の献立を作成し、寮の食事に取り入れる ・選択A「たべものの科学」における献立作成										
	総合的な探求	食や農業に関する課題解決学習について、指導の充実を図る。																
特別活動	HR活動	食に関する望ましい習慣の形成について、指導の充実を図る																
	学校行事	入学式(4月)			全校田植え(5月)			体育大会(6月)			学校祭(10月)			収穫祭(11月)			卒業式(3月)	
寮給食の関連	寮行事	入寮式(4月)			寮祭(7月)			学校祭出店(10月)			クリスマス会(12月)			卒業式・冬期研修打上(2月)				
	月目標	・食事マナー・朝食の大切さ			○噛むことの大切さ			○運動と栄養			○文化遺産「和食」			○郷土料理と行事食				
		・食生活と衛生・夏の食生活			・手洗いと衛生・夏の食生活			・バランスのよい食事			・地場産物について			・日本や世界の料理				
	献立作成の配慮	食品ロスを減らす工夫			食の安全安心の推進と非常時への備え			健全な食生活の実現			農林漁業への理解			食文化の継承				
		SDGsの観点																
	献立作成の配慮	食文化の伝承	お花見		端午の節句		七夕献立		お月見(十五夜)		冬至かぼちゃ		正月料理		節分献立		桃の節句	
		行事食	入学祝い献立			寮祭献立			クリスマス献立			歓送会献立・鍋パーティ						
		その他	世界の料理			かみかみ献立			夏の食事			和食の日			冬の食事			
		旬の食材	キャベツ、あさり、清見オレンジ	グリーンアスパラガス、筍	にら、小松菜、青梗菜	レタス、ブロッコリー、ミニトマト	トウモロコシ、すいか、みょうが	さんま、かぼちゃ、なす、枝豆	きのこ、さつまいも、栗、ぶどう	鮭、さつまいも、白菜、ごぼう	せり、曲がりねぎ、れんこん	しみ豆腐、春菊、せり、みかん	春菊、雪菜、つぼみ菜、たら	かぶ、小松菜、ねぎ、大根、わかめ				
		学校の地場産物	米、鶏卵、三つ葉、小松菜、いちご	かぶ、新たまねぎ、春ブロッコリー	きゅうり、キャベツ、にんじん	じゃがいも、玉ねぎ、トマト、メロン	きゅうり、トマト、なす、ピーマン	枝豆、パプリカ、梨	ねぎ、さつまいも、ほうれん草	大根、人参、ねぎ、キャベツ	大根、白菜、ほうれん草、りんご	白菜、雪菜、水菜	春菊、雪菜、水菜、ほうれん草					
学校の加工食品	苺ジャム						オレンジマーマレード		ケチャップ・みそ		リンゴジャム		ハム・ベーコン		100%リンゴジュース		(200ml紙パック牛乳)	
個別的な相談指導	・入学時の食物アレルギー調査						・通年寮生の食事相談						・義務入寮時の食物アレルギー対応					