

提出資料 (2月28日まで必着)

(〇〇県・〇〇市)

< 献立のねらい:

記入に当たって

献立のねらいを記入する。

様式 1

(小・中学校)

献立名	材 料 名	分量(g)	作 り 方	1人当たりの栄養量
ごはん	精白米		ワードで作成。フォントは MSP 明朝 、大きさは 10.5 ポイントで入力する。	エネルギー kcal
	強化米			たんぱく質 g
			脂 質 g	
			カルシウム g	
			鉄 mg	
			ビタミン A µgRE	
			ビタミン B1 mg	
			ビタミン B2 mg	
			ビタミン C mg	
			食物繊維 g	
			食 塩 g	
			マグネシウム mg	
			亜 鉛 mg	
			放送資料等などの概要	
			数字は「Century」 の半角、左詰めで 入力する。	
			放送原稿や 配布した資料 の要点などを 記入する。	
			作り方の欄には、作 り方の他に材料の切 り方も記入する。料 理名は太字にする。	
			数値の記入ミスがな いように、再確認す る。	
			材料名は食品成分表の 表記に従って記入する。	
			献立の順番は ・主食 ・牛乳 ・主菜 ・副菜 ・汁物 ・デザート等	
			1の位を揃 える	
			< 学校給食献立例の写真 >	
			カラー写真はここに貼 り付けて提出すること。 「2M 高精細」で撮影	

- 1 題材名
- 2 児童または地域等の実態
- 3 目標(めあて・ねらい)
- 4 食育の視点
- 5 本時の学習

過程	時間 (分)	主な学習内容・活動	指導上の留意点		資料
			T1(学級担任)	T2(栄養教諭等)	
導 入					
展 開					
ま と め					

・内容は郷土料理や地場産物を扱った授業、または当日の学校給食を教材にした授業とする。

・形式は各都道府県の様式でよいが、書面の都合で A4 サイズ1枚におさめるために、本時の学習を中心にまとめる。

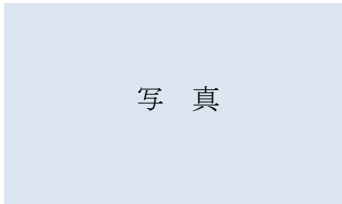
・献立名の右欄に扱った給食の写真を添付する。

6評価

○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○
 ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○
 ○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○

7献立名

・○○○○○○○○○
 ・○○○○○○○○○
 ・○○○○○○○○○
 ・○○○○○○○○○
 ・○○○○○○○○○



上記の授業で使った資料等と板書計画(A4縦で1枚)

ワークシート (PDF 等で)

事前のアンケートや事後の食事日記等

提出した指導案を見て同じ内容の授業を会員が行えるように、事前に行ったアンケート、授業に使用したワークシート・指導資料、事後の指導に使用した食事日記等と板書計画を A4 の1枚にまとめる。

具体的な指導資料 (写真等)

板書計画

必ず入れる。