

令和6年度 食育年間計画

尾道市立江奥保育所

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
行事	入園・進級式 給食始め 誕生会	遠足 保育参観	虫歯予防デー 歯科検診	七夕会 夏祭り（中止）	平和集会	お月見会	運動会 遠足（バス遠足…中止）		発表会 クリスマス会	お正月 お店屋さんごっこ	節分 保育参観	ひな祭り お別れ遠足 卒園・終了式
メニ 季節 ー		○こいのぼりゼリー ○お弁当		○七夕ゼリー	○ふなやき	○お月見ゼリー	○お弁当		○かぼちゃの煮物（冬至）	○黒豆 ○七草粥 ○ぜんざい	○いわし料理	○ちらし寿司（ひな寿司） ○ひなあられ ○お弁当
クッ キン グ		スナップエンドウ筋取り そらまめ皮むき			とうもろこし皮むき							
	収穫した野菜を調理の先生に調理してもらい、味わう											
5歳児	<ul style="list-style-type: none"> ・菜園作りをする。（畑作り） ・食事に必要な当番活動を友達と協力して進める。 ・食事前に手洗い・挨拶をする。 ・アレルギー児には、除去食代替え食の対応をする。 	夏野菜・さつまいもの苗植え、菜園活動する中で生長に気づく。（とうもろこし・スイカ・かぼちゃ・キュウリ）	○夏野菜収穫	<ul style="list-style-type: none"> ・食事中のマナーを守り、友達と一緒に食事をするを楽しむ。 			○さつまいも収穫	○冬野菜の苗植え（大根・人参・芽キャベツ・ブロッコリーなど）	○玉ねぎ植え	○冬野菜収穫	<ul style="list-style-type: none"> ・日本の伝統的な料理を食べる。（七草がゆ・黒豆） ・日本の伝統的な料理を食べる。（イワシ料理・節分の菓子） 	<ul style="list-style-type: none"> ・日本の伝統的な料理を食べる。（ちらし寿司・ひなあられ）
4歳児	<ul style="list-style-type: none"> ・食事に必要な当番活動を友達と協力して進める。 ・食事前に手洗い・挨拶をする。 	夏野菜・さつまいもの苗植え、菜園活動する中で生長に気づく。（とうもろこし・キュウリ・オクラ）	○夏野菜収穫	<ul style="list-style-type: none"> ・いろいろな食材に興味や関心をもち、食べる意欲を育てる。 			○さつまいも収穫	○冬野菜の苗植え（大根・人参・芽キャベツ・ブロッコリーなど）	○玉ねぎ植え	○冬野菜収穫	<ul style="list-style-type: none"> ・日本の伝統的な料理を食べる。（七草がゆ・黒豆） ・日本の伝統的な料理を食べる。（イワシ料理・節分の菓子） 	<ul style="list-style-type: none"> ・日本の伝統的な料理を食べる。（ちらし寿司・ひなあられ）
3歳児	<ul style="list-style-type: none"> ・食事に必要なことがわかり、友達と一緒に当番活動をする。 ・食べる量を調整してもらい、安心して食事をする。 ・箸を持ち食器を持って食べる。 ・食事前の手洗い・挨拶をする。 	夏野菜・さつまいもの苗植えし、菜園活動をする。（ピーマン・トマト）	○夏野菜収穫	<ul style="list-style-type: none"> ・食事に興味をもち献立や食品の名前が言えるようになる。 			○さつまいも収穫	○冬野菜の苗植え（大根・人参・芽キャベツ・ブロッコリーなど）	○玉ねぎ植え ○そらまめ植え	○冬野菜収穫	<ul style="list-style-type: none"> ・日本の伝統的な料理を食べる。（七草がゆ・黒豆） ・日本の伝統的な料理を食べる。（イワシ料理・節分の菓子） 	<ul style="list-style-type: none"> ・日本の伝統的な料理を食べる。（ちらし寿司・ひなあられ）
2歳児	<ul style="list-style-type: none"> ・いろいろな食材・食品調理形態に親しむ。 ・アレルギー児には、除去食代替え食の対応をする。 ・食具を使って食べようとする。 ・食事前に手洗い挨拶をする。 	保育士と一緒にスナップエンドウの収穫や夏野菜等の生長を見る。	<ul style="list-style-type: none"> ・健康と食べ物に関心をもち（3色食品塗り絵） ・食事の仕方やマナーがわかるようになる。 				<ul style="list-style-type: none"> ・食事をする中で友達の様子を見たり自分で食べたりしながら一緒に食事をする喜びを感じる。 ・芋ほりの様子を見たり、出てきた芋を見たりする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・少しずつ箸で食べられるようになる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・日本の伝統的な料理を食べる。（七草がゆ・黒豆） ・食事に必要なことを知り、保育士と一緒に当番活動をする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・日本の伝統的な料理を食べる。（イワシ料理・節分の菓子） 	<ul style="list-style-type: none"> ・日本の伝統的な料理を食べる。（ちらし寿司・ひなあられ） 	
0・1歳児	<ul style="list-style-type: none"> ・健康な生活リズムを身に付ける。（早寝・早起き・朝ごはん・おなかのすくリズムなど） ・体をしっかりと動かして遊ぶ。 ・様々な食材や調理形態に慣れる。 ・家庭と連携しながら発達に合った食事をする。（哺乳・離乳食） ・食事前に手洗い・挨拶をする。 	保育士と一緒にスナップエンドウの収穫や夏野菜等の生長を見る。	<ul style="list-style-type: none"> ・食事の習慣やマナーを知らせる。（手洗い・挨拶・食具の持ち方・椅子の座り方など） 				<ul style="list-style-type: none"> ・食事をする中で友達の様子を見たり自分で食べたりしながら一緒に食事をする喜びを感じる。 ・芋ほりの様子を見たり、出てきた芋を見たりする。 		<ul style="list-style-type: none"> ・日本の伝統的な料理を食べる。（七草がゆ・黒豆） 	<ul style="list-style-type: none"> ・日本の伝統的な料理を食べる。（イワシ料理・節分の菓子） 	<ul style="list-style-type: none"> ・日本の伝統的な料理を食べる。（ちらし寿司・ひなあられ） 	
家庭や地域との連携	<ul style="list-style-type: none"> ○毎月の献立表・給食だよりを配布する。 ○展示食掲示 ○菜園活動の様子を写真掲示する。 ○アレルギーの有無について確認・連携 ○哺乳・離乳食についての確認・連携 ○子どもの家庭での食事の様子や好みなどを把握し、家庭と連携しながら園々に合った援助を行う。 ○健康な生活リズムや食習慣・食事のマナーの大切さ等について啓発する。 ○手洗いうがいなど、感染症予防の大切さを知らせる。 ○水筒を持ってきてもらい、水分補給の大切さについて伝える。 		<ul style="list-style-type: none"> ○3色食品表と3色食品運動についての便り配布により、食事の栄養バランスに関心を促す。 ○食中毒警報を受け、掲示して知らせる。また、衛生面での注意を促し、手洗いの大切さを伝える。 		<ul style="list-style-type: none"> ○収穫した野菜を持ち帰り、料理してもらう。 					<ul style="list-style-type: none"> ○収穫した野菜を持ち帰り、料理してもらう。 	<ul style="list-style-type: none"> ○「こんなの大好き作ってね」給食メニュー作り方掲載冊子配布 	