

ねらい (目指す子どもの姿)	食べ物の大切さや食べることを 喜びあえる子ども
-------------------	----------------------------

2022年 食育カリキュラム

山ノ内保育園

	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	こどもの日のつどい クラス別こんだん会			七夕のつどい あおぐみキャンプ	夏まつり	クラス別こんだん会	運動会 ハロウィン	みどりとつちと おひさまっこまつり	幼児生活発表会 冬至 クリスマス会	おめでとのつどい 小正月(小豆がゆ) 乳児生活発表会	節分(豆まき) クラス別こんだん会	ひなまつり お別れ食事会	
お楽しみ献立			水無月			月見だんご	ハロウィンおやつ			七草がゆ 小豆がゆ			
旬の食材	たけのこ、春キャベツ えんどう豆、スナップえんどう 春ごぼう、アスパラ かぶ、菜の花 カレイ、さわら、生わかめ いちご、夏みかん	玉ねぎ、じゃがいも そら豆、かぼちゃ、アスパラ かぶ、春キャベツ、えんどう豆 春ごぼう、たけのこ さやえんどう あじ、カレイ、さわら、 生わかめ、もずく いちご、メロン	さやいんげん、オクラ きゅうり、トマト、とうもろこし ピーマン、アスパラ かぶ、かぼちゃ、キャベツ そら豆、えんどう豆、玉ねぎ いわし、カレイ、さわら ピワ、さくらんぼ、メロン	枝豆、冬瓜、なす、トマト モロヘイヤ、ピーマン とうもろこし、きゅうり かぼちゃ、オクラ さやいんげん、アスパラ アジ、いわし、カレイ スイカ、ぶどう さくらんぼ、桃、メロン	さやいんげん、枝豆、オクラ かぼちゃ、きゅうり、冬瓜 とうもろこし、トマト、なす ピーマン、モロヘイヤ、里芋 アジ、いわし、梨、メロン ぶどう、桃	ちんげん菜、冬瓜、なす 枝豆、オクラ、さやいんげん かぼちゃ、さつまいも、里芋 いわし、鮭、さんま 梨、ぶどう	かぶ、カリフラワー、玉ねぎ ちんげん菜、人参 じゃがいも 冬瓜、さつまいも、里芋 さわら、サバ、鮭、さんま いわし、柿、りんご	白菜、ブロッコリー、玉ねぎ 山芋、かぶ、カリフラワー れんこん、ちんげん菜、人参 さつまいも、里芋 じゃがいも さわら、鮭、サバ、さんま みかん、りんご、柿	キャベツ、水菜、ごぼう 小松菜、大根、ほうれん草 かぶ、カリフラワー、玉ねぎ ちんげん菜、人参、白菜 ブロッコリー、れんこん さつまいも、里芋、山芋 たら、プリ、さば、さわら いちご、みかん、りんご	菜の花、キャベツ、水菜 ごぼう、小松菜、大根 小松菜、白菜、ブロッコリー ほうれん草、れんこん、たら れんこん、さわら、たら、プリ いちご、いよかん、みかん	菜の花、キャベツ、水菜 カリフラワー、ごぼう、大根 小松菜、白菜、ブロッコリー ほうれん草、れんこん、たら さわら、いちご、いよかん	ニラ、みつば、キャベツ 水菜、小松菜、菜の花 ブロッコリー、さわら 生ひじき、生わかめ	
園庭(畑・実)	いちご よもぎ	さくらんぼ どくだみ	ピワ 梅				なつめ	みかん カリン、柿	グレープフルーツ	きんかん 夏みかん			
食育	ひよこ	安心してミルクを飲 んだり食べさせても らう	食べさせてもらうこ とに慣れる	様々な食材に慣れ、モグモグ、ゴックンして 食べる	手づかみしたり、よ く噛んで食べる	保育者の励ましで意欲的に食べる			スプーンを握ったり、手づかみで意欲的に食 べる	スプーンですくおうとしたり、よく噛んで食 べる			
	あひる	一人一人に合わせて、食事の雰囲気 に慣れる	手づかみで自分でも食べる イスに座って食べる	コップをもって飲む	スプーンを使って食べる よく噛んで食べる	苦手なものも少しずつ食べてみよう (保育者の励ましで)		自分で最後まで食べよう～おともだちと楽しい雰囲気の中で最後まで食べる～					
	赤	楽しい雰囲気を感 じながらよく噛んで食 べる	食器に手をそえて食べる スプーンでこぼさない様に食べる		個人にあわせて量を調節し、食べきる喜びが 持てるように		スプーンの下持ちや、3点持ちをして食べよう		自分のコップを使う (ハンカチ包みをする)	お箸を使って食べよう			
	桃	姿勢を正して、お箸を正しく使って食べられるように 一年を通して季節の野菜を育てる			楽しく味わうことを大切に食事をする	食事のマナーを学んでいく	行事食を楽しむ						
	黄	献立の食材やメニューを知らせ興味をもてるように 一年を通して季節の野菜を育てる			好きなもの、苦手なものが分かり、自分で食べられる量を知り伝えられるように	姿勢を正して、食事のマナーを守る	一定の時間の中で食べきれるように	行事食を楽しむ					
	青	姿勢を正して、食事のマナーを守る 一年を通して季節の野菜を育てる			出来るだけ30～40分で食べ切る(苦手なもの、自分の食べられる量を知る)	色々な食材や献立に興味をもてるように	行事食を楽しむ						
給食	食べやすいメニュー を取り入れる ～年間を通して～ 子どもたちの食べている様子を見に行く	新メニューを取り入れる 畑の野菜を取り入れる	←鶏肉を使用しない→ 骨のある魚の提供は幼児のみ(乳児は切り身)			栄養医療専門学校よ り実習生(1名) 一期間中1日は実習 生の考えた献立実施		㊦発表会でのおみ やげ作り	青ぐみのリクエスト メニューを聞く ㊧発表会でのおみ やげ作り	青ぐみのリクエストメニューを取り入れる			
離乳食	①薄味を心がける ②手づかみ食べをしやすくするように主食をおにぎりにする(後期以降) ③後期の味付けはかつお・昆布だしのみ ④さまざまな食材を使う ⑤月1回、担任と栄養士で離乳食会議を実施する												
アレルギー	保護者・クラス担任・栄養士と面談(年に一度は必ずHPを受診してもらう→結果により随時面談をしていく)、トレイの色分け+個人の名札+アレルギー専用のお皿を使用												
保護者への取り組み	献立・たより発行(毎月) 乳児試食会	レシピカードを 給食室前に置く	年間通して不定期発行				幼児試食会						
献立委員会	毎月1回(献立が一週したあたりで) 担任+栄養士+2クラスで1名代表												