

ねらい (目指す子どもの姿)	畑で野菜や花を育てながら 命の大切さや収穫を喜び合える子ども ()
-------------------	------------------------------------------

2021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 (伝統的な食べ物と共に伝える)	試食会 子どもの日のついで			キャンプ 七夕まつり(7日)					クリスマス 冬至 幼児発表会	おめでとうの集い 乳児発表会	節分	ひなまつりの集い(3日) シェイクアウト(11日) 卒園お別れ食事会
お楽しみ献立	子どもの日特別メニュー 柏餅		水無月(30日)	七夕の集い特別メニュー	すいか割り タライそうめん チューベツ			たこせん屋さん	クリスマス特別メニュー いとこ煮	おせち料理 七草がゆ	鯛	ひなまつり特別メニュー 防災食 お別れ会特別メニュー
旬の食材 (生ものは食べない。 野菜も火を通す。) ※畑で収穫したものはそのまま。	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、さわかめ、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、さわかめ、 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、さわかめ、 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 さわかめ、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 さわかめ、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、さわかめ 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 ほうれん草、カリフラワー 白菜、ブロッコリー、山芋 れんこん、さわかめ、たら、 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 さわかめ、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、さわかめ 生ひじき、生わかめ
園庭(畑・実)	さくら	んぼ	ビワ 玉ねぎの収穫	夏野菜の つま芋植付け	収穫			なつめ さつまいも掘り	柿 玉ねぎの植付け	冬野菜の 収穫	きんかん・夏 みかん	
食 育	ひよこ	個々の授乳量・離乳食の量 を把握し、安心して食べる。	→	様々な食材や形状に慣れる。	自分達で育てた夏野菜の 取れたてを みんなで分け合ったりする。 (育てていく過程を見る) ◦夏野菜でサラダなど作る ◦とうもろこしの皮むき etc.			各々手づかみやスプーンで 意欲的に食べる。		畑の収穫鍋 それぞれの野菜を 持ち合って。 (洗ったり、切っ たりする)		嫌いのものも励まして少し でも食べてみよう。
	あひる	新しい環境の中で食べるこ とに慣れる。	→	スプーンを使って食べるよ うに。かじり取ったり、咀嚼 を促す。		野菜をちぎったり皮をむい たり(玉ねぎ等)		かぶりつく、しっかり噛む 大きさに。			お箸を使い始める。	
	赤	新しい環境の中でスプーン を使って、食べることに慣 れる。		スプーンの三点持ちを意識 して持つ。 味の教室に参加する。		苦手なものを自分で食べよ うとする。	自分のコップを持って来る。 (ハンカチ包み)					食器の並べ方、置き方等 もう一度伝える。
	桃	保育者や友達と一緒に食べ ることに慣れていく。		姿勢と箸の持ち方を意識する。 味の教室に参加する。		一定時間に食べる。 友達と会話しながら一定時 間に食べる。	クラス毎に冬野菜を決めて 種まきをする。 (土づくり、虫あそび)					
	黄	友だちと楽しい雰囲気でご 食べる。	箸の持ち方・姿勢良く食べ る。 →	自分の食べられる量を決め る。								
	青	箸の持ち方、座り方を意識 して楽しく食べる。	自分の食べられる量を一定	時間に食べる。								
	給食	食べやすい食材を使った献 立を心掛ける。		← 鶏肉の	不使用 → 夏野菜の収穫した	ものを献立に取り入れる。	栄養医療専門学校より 実習生1名		幼児発表会のおみやげ	乳児発表会後のおやつ	冬野菜の収穫鍋	青組のリクエストメニュー で献立をたてる。
離乳食	初期 完了期 中期 1才半より 後期 乳児食	1才半まで完了期 1才半～乳児食	カミカミ・ゴックン	舌をうまく使って食べているか	切り方、かたさ、形状など1人1人に合わせながら進めていく							
アレルギー	診断の出た子どもは、栄養士・担任・保護者で面談し、代替食提供(年1回は受診)。その他定期での受診で変更の場合も面談。トレイ・食器の色で誤食の予防。											
保護者への取り組み	献立・食べるの大好きだよりの発行(月1回)、試食会、食材・調理の仕方・食べ方等のアンケート貼り出し(給食室前にて)											
献立委員会	月1回(献立が1周したあたりで)、主任・副主任・栄養士・代表(2クラスで1名)											

