

令和6年度 食育年間計画

〈年間目標〉		2歳児・保育者や友達と会話を楽しみながら食事をする ・身近な動植物や菜園を見たり、触れたりして興味を持つ				
		3歳児・保育者や友達と一緒に、食べる楽しさを味わう ・食習慣やマナーをみにつける				
		4歳児・収穫した野菜への関心を高め、クッキングを楽しむ ・いろいろな食材に親しみ、感謝の気持ちを持ちながら食事を楽しむ				
		5歳児・栄養バランスの良い食事が健康な体を作ることを知り、意欲的に食べる ・行事を通し、様々な食文化に興味を持つ				
月	期別ねらい	月目標	指導内容	目標	〈給食室より〉 指導内容	行事
4	保育者や友達と一緒に楽しく食べる	給食の味を保育者や友達と共有しながら	・給食の味を楽しみながら、楽しい雰囲気づくりをする ・異年齢のいたわりを持って食事を楽しむ	・いろいろな食材や料理形態に触れてもらうようにする ・食事が楽しいという気持ちに繋がるようにする	・旬の食材を使用し、いろいろな食材があることを知らせる	野菜の種まき 野菜の苗植え
5		フォーク、箸の持ち方など、基本的なマナーを身につける	・子どもに合わせて関りが持てるようにする ・マナーの期になる子は、保育者が隣に座り声をかける			
6		よく噛んで食べられるようにする	・そのまま飲み込まず、よく噛んで食べる大切さを伝える ・歯磨きの指導を行い、習慣づける			・衛生に気をつけて、安全な給食を提供する
7	手洗・うがいなど衛生面に気をつける	正しい手洗・うがいを身につける	・手洗・うがいの仕方や大切さを伝え、習慣をつけていく ・熱くなるので、水分補給を行うよう声をかける	・自分たちで収穫した食材をおいしく食べられるように調理する ・夏野菜をふんだんに取り入れる	・保育士と連携をして、偏食やアレルギー児への対応を図る	夏野菜の収穫
8		衛生面に気をつける	・テーブルを拭いたり、食べる場所を整理整頓することで、気持ちよく食べられるようにする			
9		食事と健康の関係に関心をもち、意欲的に食べる	・農業体験を通して、野菜作りの大変さを知り、食べ物のありがたみを感じられるようにする			食材の味をよく味わってもらえるように薄味にする
10	旬の食材を知り、意欲的に食べる	季節ごとに美味しい食材を知る	・どんな食材が使われているか食事から観察してみる ・季節の野菜を進んで食べる	・好き嫌いしないで食べられる調理方法を考えて提供していく ・子どもが満足する献立を取り入れる	・年齢に合わせた食事を提供する	稲刈り
11		みんなでクッキングを楽しむ	・収穫した野菜を使い、料理を行う楽しさを知る ・手洗・消毒などクッキングを行う際のお約束を確認する			
12		様々な文化を知り、大切にすることをもち	・大晦日や正月に食べる料理に興味を持ち、食材それぞれの意味を知る			・リクエスト給食を提供する
1	好き嫌いせずに食べ、丈夫な体作りを行う	絵本や紙芝居などを通して、健康と食の関係を知る	・自分の体や栄養、食事のマナーを丁寧に伝え、身につくようにする	・子どもの五感を育てるよう献立を考える ・日本の文化を感じられるような献立を取り入れる		春の七草
2		食べ物のグループと動きを知る	・子どもたちにわかりやすく、赤・黄・緑の三食品表を用いて栄養の動きや体と食の関係を伝える			
3		食材を育てた人や調理した人に感謝の気持ちを持つ	・感謝して食べる意味を子どもたちと考えながら残さず食べる ・「ごちそうさま」のご挨拶ができるようにする			