

給食計画												
	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・季節食の献立	進級おめでとう会 (おめでとう会食) 春の天ぶらパーティー (日) 誕生会	節句 (ちまきごはん 日) プレート焼き(11日) 誕生会	プール開き マスつかみ焼き (ライオン・きりんさか) 誕生会	七夕(日) 流しそうめん(日) 誕生会	流しそうめん(日) 平和のメニュー 誕生会	プール納め(日) (彼岸 おはぎ) 十五夜(日) 誕生会	遊ぼう会メニュー 焼き芋(日) 誕生会	ちゃんちゃん焼き (鮭解体) 誕生会	クリスマス会(日) ありんこ餅つき(日) 誕生会	七草ご飯 新年おめでとう会 (簡単おせち 日) どんど焼き (まゆ団子 日) 誕生会	節分 (豆まき 日) 初午 (しもつかれ) 卒園児お好みメニュー 誕生会	ひな祭り (ケーキ型ちらし寿司) (お彼岸 ぼたもち) 誕生会
ねらい	○行事食で食に変化を持たせる○行事食を楽しむと共に四季の移り変わりを食を通して感じてほしい。○日本古来の行事を伝えて行く											

調理日	ラス	クラスおやつ作り	お楽しみメニュー 外炊きごはん(11日)	小梅漬け	キャンプ	お楽しみメニュー	遠足クッキー お月見けんちん	焼き芋(日)	外炊きご飯	クリスマスケーキ ほし柿	遠足クッキー 焼き芋(おやつ)	しもつかれ	
	きりん			クラスのみおやつ作り	お楽しみメニュー	お泊り()	外炊きご飯	焼き芋(日)				味噌作り	外炊きご飯
	こま				クラスのみ調理		クラス月見団子			お楽しみメニュー		外炊きご飯	

お楽しみメニュー → 各クラスにて調理するメニューを決めて全クラスが同じメニューになります。クラスのみ調理とクラスおやつ作り → 調理しないクラスは給食室の立てた献立になります

ねらい ○子供たちが調理を通して食材や道具に触れ身近に感じてほしい○「作るって楽しいね」「自分で作ると楽しいね」を感じてほしい○お店屋さん等の調理活動やクラス作ったものをみんなに喜んで食べてもらう体験活動○調理や行事食から季節の風物詩を体験してもらう

その他		野菜の苗を植える	梅ジュース										
お手伝い	外炊き(通年) 野菜の下処理のお手 通年 → プチトマトへた取り さやえんどう筋取り そら豆さや取り等 収穫物の調理 通年 → 散歩先での野草、各クラス育てた野菜の調理等												
ねらい	○季節に野菜に触れられるようにお手伝いをしてもらう○お手伝いを通して手指の発達を促す○外炊き(粗食の日)は釜戸を使っての火の大切さを伝えると共に危険という事も伝える。給食の時代だからこそ粗食の日を大事にする ○野菜の苗を植え、育て収穫し食べ、収穫を経験し作る事食べる事に感謝し喜べる体験活動○「お手伝いって楽しいね」を感じてもらう												

年齢別発達とねらい/環境作り

0～1歳児	●子供1人1人の発達に合わせた離乳食を担当保育士との連携を密にして進めていく(通年) ●手掴み食べを保障し少しずつスプーンを取り入れていく ●離乳食～幼児食の移行期への配慮 ●楽しいね、美味しいねを基本に安心できる大人と食べる事に慣れていく環境作り
1～2歳児	●離乳食完了期～幼児食への配慮 ●手掴み食べを保障しながらスプーン、フォークに無理なく慣れ親しめるような環境作り ●楽しいね、おいしいねを基本に、大好きなお友達と安心できる大人と「一緒だね」と食べる楽しさを感じられる環境作り
2～3歳児	●季節を感じながら、簡単なお手伝いに挑戦してもらう ●手掴み食べも保障しながら、スプーン、フォークが使えるようになる環境作り ●楽しいね、おいしいねを基本に、大好きなお友達や安心できる大人と「一緒だね」と食べる楽しさを感じられる環境作り
3～4歳児	●季節を感じる食の行事を少しずつ取り入れ作る事、食べる事の楽しさを味わう ●スプーン、フォークが十分に使えるようになる環境作り ●食器を自分で片付ける ●身支度を自分で整えられるような環境作り ●楽しいね、おいしいねを基本に、自分で食べる姿勢を整え、自分で食べる量の調整を少しずつ獲得できる環境作り
4～5歳児	●季節を感じる食の行事を取り入れ作る事、食べる事の楽しさ充実感を味わう ●スプーン、フォークを使いながらお箸に慣れる環境作り ●食器を種類別に分け自分で片付ける ●大人と一緒に配膳のお手伝いを通して食への関心を高める ●楽しいね、おいしいねを基本に、少しずつ自分で考え行動できる環境を作り、大好きなお友達と苦手な物も食べる、チャレンジしてみたくなる行事や環境作り
5～6歳児	●季節を感じる食の行事を自分たちで考え作り、作物を育て食べ一年を通して満喫でき、食への関心が持てる環境作り ●当番活動を通して自分で考え行動ができ、食器の扱いや配膳の仕方が分かるようになっていく環境作り ●楽しいね、おいしいねを基本に、大好きなお友達と苦手な物にチャレンジし食の幅が広がる環境作り ●お箸が上手に使えるようになる環境作り

目的	○季節を感じられる安全な食材選び ○手作りを基本とする	○食に対する意識を高めていく	○その他
留意点	◎薄味を心がける ◎できるだけ添加物の少ない食材選び ◎放射性物質検査の結果に基づき安全な食材を選ぶ ◎旬の食材を使うようにする ◎旬の食材を使うことを意識しながらも食に変化を持たせ子供たちが「苦手な食材もたべたい」 ◎そしゃく力が自然と身に付くような食事の提供	◎1つ1つの行事を大切に ◎子供たちが身近に食について触れ合える環境作り ◎季節や行事から食材を知ると同時に命をいただく大切さを知ってもらう ◎保護者への食の情報提供 給食だより発行(年4回程度) ◎職員間の連携を密にしていく 行事打合せ、調理日の事前打合せ等 アレルギー児、離乳食児の配慮、伝達 ◎卒園児のお好みメニュー(ライオン) 2月～3月の献立に1人ひとりの大好きなメニューを掲載	◎月一回のお弁当日 毎月献立に掲載(8月は除く) 大好きなお父さん、お母さんが作ってくれたお弁当の日が特別な日になる喜びを味わう ◎園訪問で昼食やおやつの様子を知ってもらう ◎アレルギー除去食に対応していく 除去食希望書と医師の診断書を提出してもらう ◎昼食、おやつの写真掲示 ◎コロナ禍でも工夫して調理活動を行う ◎子供たちの発信とワクワクを実現できるように職員間の連携を密にしていく