

令和6年度登米市公立 保育所・認定こども園食育推進年間計画

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
食育目標	①「はやね・はやおき・あさごはん」を推進し、よい食習慣と健康な体をつくる					③地域の食材や地域に根ざした料理を取り入れ、豊かな心を育む						
	②栽培、収穫、料理等の体験や給食を通じて「食」への関心を高める					④「食」への感謝の気持ちを育てる						
給食指導目標	保育所給食に慣れましょう		よく噛んで食べましょう		衛生面に気をつけましょう		いろいろな食品に関心を持ちましょう		嫌いな食べものも少しずつ食べましょう		食事のマナーを守り感謝していただきましょう	食べ物の働きに関心を持ちましょう
献立の配慮	①四季折々の野菜、果物を使用し、行事食を取り入れる			②素材の持ち味を生かした「薄味」とする			③野菜、魚、大豆製品、海藻などの食品、地元の特産物や料理方法(郷土料理)を取り入れる					
	家庭で食べ慣れたような子どもが食べやすいメニューを多く取り入れる		よく噛んで食べる食材を取り入れる		のごしの良いメニューを取り入れる		食欲が出る時期なので色々な食材や調理法を献立に取り入れる		風邪予防に青菜、南瓜、人参など緑黄色野菜を多く取り入れる		体が温まるメニューを取り入れる	
調理上の配慮	・食べやすいように切り方、盛り付けを工夫する ・月齢・年齢に合わせた量、形態にする			・衛生面に気を配り食品の取り扱いに充分気をつける(魚、肉、加工品、生野菜の取り扱いに注意する) ・調理器具の洗浄、消毒を充分に行う			・配膳時間の配慮(美味しい温度の確保に留意) ・風邪などによる体調不良に合わせる等食事に配慮する					
食育だよりテーマ	給食の概要	食育目標	歯の健康づくり	食中毒予防	熱中症予防	間食の与え方	地域の食材 郷土料理	風邪予防 箸の持ち方	ウイルスから身を守る	食事のマナー	食べ物に感謝	朝食の大切さ
行事食等		こどもの日	カエル・あじさい等 テーマに	七夕	ひまわり等をテーマに	お月見	ハロウィン		クリスマス 冬至	正月料理	節分	ひなまつり お別れ会 (バイキング)
リクエスト給食	随時新メニュー入れる			夏期リクエスト給食実施			随時新メニュー入れる		冬期リクエスト給食実施			
野菜の栽培活動	各施設、野菜等を栽培し収穫→クッキング等に利用											
クッキング	衛生面、食物アレルギー等に配慮し各施設で実施する											
日常の食育	食物や食べることに関する絵本や紙芝居の読み聞かせ				園庭の野菜の生長を観察をする機会を作る				献立を紹介したり、食材について伝える			調理する人等への感謝の気持ちについて教える
食育指導				食べ物のほたらき				食事のマナー				
食育会議・巡回		会議 (公立施設)		会議 (公立施設)		会議 (公立施設)		会議 (公立施設)		会議 (公立施設)		
給食担当者会議(南方 庁舎)	8日前後		8日前後		8日前後		8日前後		8日前後			8日前後
栄養・離乳食相談	随時入所児の食事相談、除去食・離乳食の相談、肥満等の食事相談等行う											
旬の食材	ごぼう、かぶ	キャベツ、ふき、 筍、アスパラ	カツオ、新じゃが、 さくらんぼ	トマト、なす、きゅうり、 かぼちゃ、ピーマン、 とうもろこし、すいか、 メロン	さんま、ぶどう、梨	栗、さつまいも	長ねぎ、りんご、 柿、里芋、大根	白菜、みかん、 ブロッコリー	ぶり、せり	ほうれん草	いちご	