

令和7年度 6月 食育支援計画

日付		対象	時 間	区分		食育テーマ/献立	ねらい	担当者
				食育	共食			
6月2日	(月)	白組	11:30～ 12:30		○	- 長野県の特産品を知る - 野沢菜とわかめのチャーハン 金平ごぼう きのことスープ 黄桃缶	きのこの生産量日本一であることを知る。 きのこの種類や栄養について学ぶ。	藤本麻由子
6月3日	(火)	青組	11:30～ 12:30		○	- 大豆の加工食品について 知ろう - ご飯 鮭のタルタル焼き みそ汁 トマトと豆腐のふんわり炒め オレンジ	日本人にとって身近な大豆。いり豆や煮豆 だけではなく、豆腐や納豆などに姿をかえ て、食事に登場していることを知る。	住田郁子
6月4日	(水)	白組	11:30～ 12:30	○		- 手洗いの大切さを知ろう -	見えない汚れを落とすことで病気を予防で きることを知り、手洗いの大切さを学ぶ。 丁寧な手洗い方法を覚え正しく実践する。	濱田裕子 田川喜子
6月6日	(金)	黄組	11:30～ 12:30		○	- 長崎県の特産品を知る - ちゃんぽん シューマイ レタスサラダ バナナ	長崎県の代表的な郷土料理、具たくさんで 栄養のバランスが良く、地元の人々に親し まれたの長崎ちゃんぽんを知る。	藤本麻由子
6月9日	(月)	白組	11:30～ 12:30		○	- ロシア料理を知る - ビーフストロガノフ オリヴィエサラダ スープ バナナ	世界にはいろいろな国や文化があることを 食べ物をおして知る。 日本ではあまり使われない食材、味付けや 調理法に触れる。	住田郁子
6月10日	(火)	青組	11:30～ 12:30		○	- メキシコ料理を知る - ご飯 鶏肉のメキシカンソース かぼちゃと豆のサラダ スープ グレープフルーツ	世界にはいろいろな国や文化があることを 食べ物をおして知る。 日本ではあまり使われない食材、味付けや 調理法に触れる。	田川喜子
6月11日	(水)	青組	11:30～ 12:30	○		- 手洗いの大切さを知ろう -	見えない汚れを落とすことで病気を予防で きることを知り、手洗いの大切さを学ぶ。 丁寧な手洗い方法を覚え正しく実践する。	濱田裕子 田川喜子
6月13日	(金)	黄組	11:30～ 12:30		○	- 広島県の特産品を知る - オイスターソース焼きそば スープ 瀬戸内さっぱりサラダ オレンジ	地元の食材でもあるレモン、日本一のレモ ン産地であることを知る。	濱田裕子
6月16日	(月)	白組	11:30～ 12:30		○	- 大豆のについて知ろう - ご飯 ひじき入り豆腐ハンバーグ サラスパ みそ汁 オレンジ	日本人にとって身近な大豆。いり豆や煮豆 だけではなく、豆腐や納豆などに姿をかえ て、食事に登場していることを知る。	濱田裕子
6月17日	(火)	青組	11:30～ 12:30		○	- 富山県の特産品を知る - ごはん 高岡なっばコロッケ かるちゃんサラダ みそ汁 みかん缶	富山県の特産品のひとつに高岡菜があるこ とを知る。	藤本麻由子
6月18日	(水)	黄組	11:30～ 12:30	○		- 手洗いの大切さを知ろう -	見えない汚れを落とすことで病気を予防で きることを知り、手洗いの大切さを学ぶ。 丁寧な手洗い方法を覚え正しく実践する。	濱田裕子 田川喜子
6月20日	(金)	黄組	11:30～ 12:30		○	- 夏至について知る - しそひじきご飯 鶏肉の照焼 冬瓜のくす煮 肉団子のみぞれ汁 キウイフルーツ	一年で一番昼が長くて、夜が短い日を夏至 ということを知る。季節感や自然との関わり を持つ。	田川喜子
6月23日	(月)	白組	11:30～ 12:30		○	- 中国料理を知る - ご飯 八宝菜 中華風サラダ えのきと長ネギのスープ 黄桃缶	世界にはいろいろな国や文化があることを 食べ物をおして知る。 日本ではあまり使われない食材、味付けや 調理法に触れる。	田川喜子
6月24日	(火)	青組	11:30～ 12:30		○	- れんこんの豆知識 - ご飯 蓮根バーグ チーズ入フレンチサラダ お麩のすまし汁 みかん缶	れんこんの均いや重さ、穴、感触にふれる	濱田裕子
6月25日	(水)	赤組	11:30～ 12:30		○	食事の様子を確認・援助	食事への興味・関心、姿勢や食べ方、食事 の量や形態などの食習慣の進み具合を確認 する。	濱田裕子
6月27日	(金)	黄組	11:30～ 12:30		○	- 大豆のについて知ろう - ご飯 肉じゃがカレー風味 切干大根の 煮付 豆腐とあげのみそ汁 キウイ	日本人にとって身近な大豆。いり豆や煮豆 だけではなく、豆腐や納豆などに姿をかえ て、食事に登場していることを知る。	住田郁子
6月30日	(月)	白組	11:30～ 12:30		○	- 夏越ごはんについて知ろう - 雑穀米 夏野菜のかき揚げ オクラの梅肉和え 卵豆腐 みかん缶	一年の折り返しを意識し、これからの夏を 元気で過ごせるよう無病息災を願った食事 であることを知る。	住田郁子

(注) 区分の食育は、食に関する知識を伝えます。共食は、職員が給食を共にしながらメニューに関する知識を伝えます。