

令和7年度 8月 食育支援計画

| 日付 | | 対象 | 時間 | 食育テーマ/献立 | ねらい | 担当者 |
|-------|-----|----|-----------------|--|--|-----------------|
| 8月1日 | (金) | 黄組 | 11:30~ 12:30 | 韓国の料理を知る ご飯 夏野菜のフルコギ チヂミ わかめスープ オレンジ | 世界にはいろいろな国や文化があることを食べ物をとおして知る。日本ではあまり使われない食材や味付け、調理法を学ぶ。 | 栄養士 濱田 |
| 8月4日 | (月) | 白組 | 11:30~ 12:30 | イタリアの料理を知る ご飯 鶏肉のピカタ 茹でブロッコリー マカロニサラダ スープ パナナ | 世界にはいろいろな国や文化があることを食べ物をとおして知る。日本ではあまり使われない食材や味付け、調理法を学ぶ。 | 栄養士 田川 |
| 8月5日 | (火) | 青組 | 11:30~ 12:30 | 夏野菜について知る パン 南瓜と鮭のグラタン  なすと青しそのナムル スッキーニのコンソメスープ オレンジ | 夏野菜の色や形、におい、味を知り野菜への興味を持つ。 | 調理員 藤本 |
| 8月6日 | (水) | 白組 | 14:00~ 14:30 | 夏野菜の観察  | 夏野菜の断面を虫眼鏡を使って観察し、野菜の不思議を知る。 | 栄養士 田川 |
| 8月8日 | (金) | 黄組 | 11:30~ 12:30 | すいかについて知ろう ご飯 輪切りピーマンの肉詰め ひじきの煮つけ 豆乳みそ汁 すいか | すいかの模様や色、味などの特徴について知る。 | 栄養士 濱田 |
| 8月12日 | (火) | 青組 | 11:30~ 12:30 | 沖縄県の料理を知る ご飯 豆腐と豚肉のチャンプルー 人参しりしり レタススープ パイン缶 | 沖縄県の特産品、発祥の料理や食文化を知る。 | 栄養士 田川 |
| 8月13日 | (水) | 桃組 | 12:00~ 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及びし好を確認する。 | 栄養士 濱田 |
| 8月15日 | (金) | 黄組 | 11:30~ 12:30 | 中国の料理を知る ご飯 八宝菜 きゅうりの中華サラダ 中華スープ マンゴー缶 | 世界にはいろいろな国や文化があることを食べ物をとおして知る。日本ではあまり使われない食材や味付け、調理法を学ぶ。 | 栄養士 田川 |
| 8月18日 | (月) | 白組 | 11:30~ 12:30 | 夏野菜について知る とうもろこしご飯 鮭の塩焼き オレンジ キャベツ酢物 オクラとなすのみそ汁 | 夏野菜の断面を虫眼鏡を使って観察し、野菜の不思議を知る。 | 調理員 住田 |
| 8月19日 | (火) | 青組 | 11:30~ 12:30 | すいかについて知ろう 冷やしラーメン 鶏肉の唐揚げ しらす入りチーズサラダ すいか | すいかの模様や色、味などの特徴について知る。 | 調理員 藤本 |
| 8月20日 | (水) | 青組 | 14:00~ 14:30 | 夏野菜の観察  | 夏野菜の断面を虫眼鏡を使って観察し、野菜の不思議を知る。 | 栄養士 濱田 田川 |
| 8月22日 | (金) | 黄組 | 11:30~ 12:30 | パンについて知る ロールパン マカロニグラタン フライドポテト コンソメスープ パナナ | パンは何からできているか、どのようにして作るかを知る。 | 調理員 住田 |
| 8月25日 | (月) | 白組 | 11:30~ 12:30 | すいかについて知ろう キーマカレー コールスローサラダ ブロッコリーのスープ すいか | すいかの模様や色、味などの特徴について知る。 | 栄養士 田川 |
| 8月26日 | (火) | 青組 | 11:30~ 12:30 | 鹿児島県の料理を知る 鶏飯 鮭の照り焼き さつま汁 小松菜とさつま揚げの煮びたし パナナ | 鹿児島県の特産品、発祥の料理や食文化を知る。 | 栄養士 濱田 |
| 8月27日 | (水) | 黄組 | 14:00~ 14:30 | 夏野菜の観察  | 夏野菜の断面を虫眼鏡を使って観察し、野菜の不思議を知る。 | 栄養士 濱田 田川 |
| 8月29日 | (金) | 黄組 | 11:30~ 12:30 | 夏野菜について知る なすとトマトの Pasta 夏野菜たっぷり温野菜 とうもろこしスープ オレンジ | 夏野菜の色や形、におい、味を知り野菜への興味を持つ。 | 調理員 住田 |