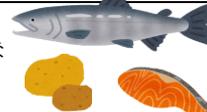
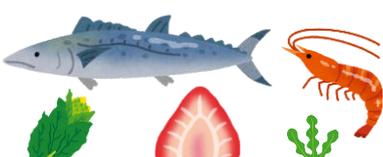
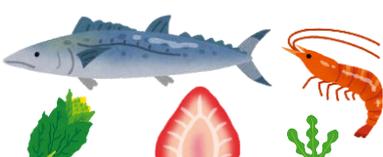
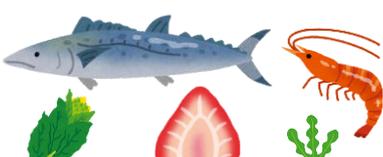


令和7年度 3月 食育支援計画

日付		対象	時間	食育テーマ/献立	ねらい	担当者
3月2日	月	白組	11:30~ 12:30	ひな祭りの行事食について ごはん 鯖のみそ焼き ポイルキャベツ 切干大根煮付け かきたまみそ汁 パナナ	ひな祭りの行事食を味わうことで、季節の行事を知る。また、日本の食文化に触れ食への興味、関心を高める。 	栄養士 濱田
3月3日	火	青組	11:30~ 12:30	ひな祭りの行事食について ちらし寿司 鶏肉の西京焼き いちご 菜の花のごま和え 花ふ入り茶碗蒸し		栄養士 田川
3月4日	水	赤組	11:15~ 12:00	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。	調理員 藤本
3月6日	金	黄組	11:30~ 12:30	インドの料理を知る カレーライス 野菜サラダ コンソメスープ 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、味付けや調理法に触れる。	栄養士 濱田
3月9日	月	白組	14:00~ 14:30	《クッキング》 ～ふりかけ作り～ 	ごま、ちりめん、かつおぶしなど自然の素材の香りや手触りを感じる。 すり鉢やすりこ木を使う体験をし、食材への興味、関心を高める。 	栄養士 濱田 田川
3月10日	火	青組	14:00~ 14:30			栄養士 濱田 田川
3月11日	水	黄組	14:30~ 15:00	※クッキングで使用する エプロン、マスク、帽子は 保育園で用意します。		栄養士 濱田 田川
3月16日	月	白組	11:30~ 12:30	白組リクエスト献立について 醤油ラーメン フライドチキン ポテトサラダ りんご	白組のみんなで考えたリクエスト献立をとおして、思い出に残る給食の時間を作る。	調理員 藤本
3月17日	火	桃組	11:15~ 12:00	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。	調理員 藤本
3月18日	水	青組	11:30~ 12:30	春のお彼岸に「ぼたもち」 桜エビの混ぜご飯 鯖の西京焼き いちご はんぺんのすまし汁 菜の花の酢みそ和え	お彼岸の行事食である「ぼたもち」に親しみ、日本の伝統文化を知る。 	栄養士 濱田
3月23日	月	白組	11:30~ 12:30	北海道の特産品を知る クロクワサン サーモンチャウダー とうもろこしサラダ パナナ 	北海道の代表的な特産物を知る。 	栄養士 田川
3月24日	火	青組	11:30~ 12:30	アメリカの料理を知る ごはん ミートローフ ブロッコリーポイル オレンジサラダ かぼちゃスープ りんご 	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、味付けや調理法に触れる。	栄養士 濱田
3月25日	水	赤組	11:15~ 12:00	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。	調理員 藤本
3月27日	金	黄組	11:30~ 12:30	春に旬を迎える食べ物について ベーコンピラフ エビフライ ブロッコリー きゅうりサラダ 野菜スープ いちご	春に旬を迎える野菜や果物、魚を知り、その栄養や特徴を知る。 	栄養士 濱田
3月30日	月	白組	11:30~ 12:30	春に旬を迎える食べ物について ごはん 鯖のもろみみそ焼き けんちん汁 ブロッコリーポイル ポテトサラダ オレンジ 		栄養士 田川
3月31日	火	青組	11:30~ 12:30	春に旬を迎える食べ物について ごはん チキンナゲット 人参グラッセ フルーツサラダ 菜の花のみそ汁 いちご 		栄養士 田川