

令和8年 4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
4月3日	金	黄組	11:15~ 12:00	京都府の郷土料理を知る ご飯 鯖の西京焼き アスパラソテー 南瓜のそぼろ煮 新じゃがのみそ汁 オレンジ	日本の風土と社会の中で生まれ、四季折々の食材を使い、素材本来の味を大切にす る、伝統料理（和食）の代表である京都府 の郷土料理を学びます。 和食は2013（平成25）年にユネスコの 無形文化遺産に登録されました。	栄養士 濱田
4月7日	火	青組	11:15~ 12:00	アスパラについて知る ご飯 鮭のムニエル アスパラソテー キャロットラペ オニオンスープ オレンジ	旬の時期を迎えている食材について、その 栄養や特徴を知る。	調理員 藤本
4月8日	水	桃組	11:15~ 12:00	食事の様子の確認、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。	栄養士 濱田
4月10日	金	黄組	11:30~ 12:30	春野菜を知ろう たけのこご飯 桜えびのかき揚げ ひじきの煮物 味噌汁 パナナ	春に旬を迎える食材の色や形、におい、味 を知り興味や関心を育てる。	栄養士 田川
4月13日	月	白組	11:30~ 12:30	春野菜を知ろう 春キャベツとベーコンのクリームパスタ ブロッコリーサラダ コンソメスープ オレンジ		調理員 藤本
4月14日	火	青組	11:30~ 12:30	春野菜を知ろう ロールパン 鯖とじゃが芋のグラタン コーンのソテー ガルドベルテ りんご		栄養士 濱田
4月15日	水	赤組	11:15~ 12:00	食事の様子の確認、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。
4月17日	金	黄組	11:30~ 12:30	食事のマナー、衛生週間を知る わかめご飯 鯖の塩焼き ブロッコリーポイル コーンとしらすのサラダ 春野菜みそ汁 りんご	気持ちよく食事をするための大切な食事マ ナーを知り、衛生習慣を身に付けて食事へ の意識を高める。	栄養士 濱田 田川
4月20日	月	白組	11:30~ 12:30	食事のマナー、衛生週間を知る ごはん ホイコーロー たまごスープ もやしときゅうりの中華サラダ オレンジ		栄養士 濱田 田川
4月21日	火	青組	11:30~ 12:30	食事のマナー、衛生週間を知る 親子丼 ちくわときゅうりの酢の物 豆腐と白ねぎの味噌汁 キウイフルーツ		栄養士 濱田 田川
4月22日	水	桃組	11:15~ 12:00	食事の様子の確認、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。
4月24日	金	黄組	11:30~ 12:30	朝ごはんの大切さを知る ご飯 鶏肉の治部煮 五色生酢 めった汁 パナナ	朝ごはんの役割を知り、生活リズムを整え ながら元気に活動する大切さを理解する。	栄養士 濱田
4月27日	月	白組	11:30~ 12:30	朝ごはんの大切さを知る アスパラご飯 豚肉と新じゃがの煮物 人参とツナのサラダ キャベツのみそ汁 パナナ		栄養士 田川
4月28日	火	青組	11:30~ 12:30	朝ごはんの大切さを知る ご飯 酢豚 春雨の中華サラダ 小松菜の中華スープ オレンジ		調理員 藤本