

令和8年度 5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	
5月1日	金	黄組	11:30~ 12:30	こどもの日の献立紹介 こいのぼりオムライス エビフライ ブロッコリー 春野菜みそ汁 パナナ	子どもたちの健やかな成長を願って 季節の食材を使ったり、こいのぼりを イメージした献立について学ぶ。	栄養士 濱田	
5月8日	金	黄組	11:30~ 12:30	たけ(筍)のこについて そら豆ご飯 豆腐ハンバーグ ブロッコリー 京風筑前煮 白みそ汁 キウイフルーツ	旬の時期を迎えているたけのこについて、 その栄養や調理方法、成長の不思議を知る。	栄養士 田川	
5月11日	月	白組	14:00~ 14:30	春野菜の観察 ご飯 桜鯛のホイル焼き ブロッコリー 切干大根サラダ ふわふわスープ オレンジ	春野菜を「虫眼鏡で見たり、手で触って、 鼻を近づけて嗅いで、少し食べてみて」 野菜いごとの違いや特徴を知り、季節の食 材について、興味や関心を高める。	栄養士 濱田 田川	
5月12日	火	青組	14:30~ 15:00	春野菜の観察 ハンバーガー フライドポテト コールスローサラダ ヌードルスープ オレンジ		栄養士 濱田 田川	
5月14日	木	黄組	14:30~ 15:00	春野菜の観察 しらすとアスパラのパスタ 和風野菜サラダ 肉団子スープ グレープフルーツ		栄養士 濱田 田川	
5月15日	金	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。	調理員 藤本	
5月18日	月	白組	11:30~ 12:30	いろんな「豆」について ビビンバ丼 チヂミ オレンジ わかめと白ねぎの韓国風スープ	旬を迎えている豆について, 色や形, 味, 栄養などの特徴を知る。		栄養士 濱田
5月19日	火	青組	11:30~ 12:30	いろんな「豆」について パン エビと春野菜のマカロニグラタン ブロッコリーサラダ 和風コンソメスープ バナナ	栄養士 田川		
5月20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。	栄養士 濱田	
5月22日	金	黄組	11:30~ 12:30	いろんな「豆」について せんちゃん焼きそば そら豆と新じゃがサラダ 筍とわかめのみそ汁 キウイフルーツ	旬を迎えている豆について, 色や形, 味, 栄養などの特徴を知る。	調理員 藤本	
5月25日	月	白組	11:30~ 12:30	暑さ対策について ご飯 鶏肉の梅パン粉焼き ボイルキャベツ 高野豆腐の煮物 しらす入りみそ汁 キウイフルーツ	太陽の日差しが強くなり, 暑さが増してく ることから, 暑さに負けない対策として, こまめな水分補給, 休憩, 帽子の着用の大 切さを伝える。		栄養士 田川
5月26日	火	青組	11:30~ 12:30	暑さ対策について ご飯 カレイの磯辺揚げ 人参ソテー 卵の花 なすのみそ汁 オレンジ	栄養士 濱田		