

令和8年度 6月 食育支援計画

日付	対象	時間	食育テーマ/献立	園児のねらい	担当者
6月1日	月 白組	14:00~ 14:30	梅シロップ作り ホワイトブレッド サーモンチャウダー オレンジ じゃがいものガレット とうもろこしサラダ	中国から奈良時代に日本に伝わり最盛期を迎える梅の実に触れたり、嗅いで手ざわりや香りをとおして、伝統食材の梅を知る。梅の実と氷砂糖を器に入れて氷砂糖が少しずつ変化して梅シロップになっていく様子を観察することで、食材の変化や不思議さに気づき、食への興味や関心を高める。 	栄養士 濱田 田川
6月2日	火 青組	14:00~ 14:30	梅シロップ作り 鯛飯 カニ豆腐の落とし揚げ ボイルキャベツ いんげんのごま和え 卵スープ グレープフルーツ		栄養士 濱田 田川
6月3日	水 黄組	14:00~ 14:30	梅シロップ作り ちゃんぽん 餃子 レタスサラダ パナナ		栄養士 濱田 田川
6月8日	月 白組	11:30~ 12:30	食中毒を予防する方法を知る ご飯 カレイのカレー粉揚げ ボイルキャベツ ツナ入りポテトサラダ キャベツみそ汁 パナナ	気温や湿度が高くなる時期は、食中毒が起こりやすいことを知り、予防策として手洗いや衛生管理（付けない、増やさない、やっつける）が大切なことを知る。 	栄養士 濱田
6月9日	火 青組	11:30~ 12:30	食中毒を予防する方法を知る ご飯 ひじき入豆腐ハンバーグ オレンジ 白菜とちりめんの煮浸し 小松菜のみそ汁		栄養士 田川
6月10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, 援助する。	調理員 藤本
6月12日	金 黄組	11:30~ 12:30	歯に良い栄養と食べ物を知る ご飯 カニクリームコロッケ ボイルキャベツ マカロニサラダ 野菜スープ りんご	気温や湿度が高くなる時期は、食中毒が起こりやすいことを知り、予防策として手洗いや衛生管理（付けない、増やさない、やっつける）が大切なことを知る。	栄養士 田川
6月17日	水 白組	14:00~ 14:30	梅シロップを味わう ホットドック じゃが芋のベーコン炒め コンソメスープ グレープフルーツ	梅シロップ作りをとおして、食材が時間の経過とともに変化していくことを知り、自分たちが作ったものを味わうことで、食や食材への興味・関心を高める。 	栄養士 濱田 田川
6月18日	木 青組	14:00~ 14:30	梅シロップを味わう 雑穀米 かき揚げ ボイルキャベツ オクラの梅肉和え すまし汁 オレンジ		栄養士 濱田 田川
6月19日	金 黄組	14:00~ 14:30	梅シロップを味わう ご飯 チキンチキンごぼう 人参グラッセ チーズ入りサラダ トマトスープ パナナ		栄養士 濱田 田川
6月22日	月 白組	11:30~ 12:30	「びわ」について知る ご飯 八宝菜 中華風サラダ えのきと長ネギのスープ びわ	旬の時期を迎えている「びわ」について、その実や葉の特徴や栄養, 活用方法を知る。 	栄養士 濱田
6月23日	火 青組	11:30~ 12:30	「びわ」について知る ご飯 ぶりのメンチカツ ボイルキャベツ エビとブロッコリーのタルタルサラダ コンソメスープ びわ		栄養士 田川
6月24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, 援助する。	栄養士 濱田
6月26日	金 黄組	11:30~ 12:30	歯に良い栄養と食べ物を知る ご飯 鶏肉のトマト煮 卵スープ かぼちゃと豆のサラダ グレープフルーツ	歯の健康に良い食べ物を知り、よく噛むことは、消化を助けるだけでなく、あごの発達や虫歯の予防にもなることを伝える。 	栄養士 濱田
6月29日	月 白組	11:30~ 12:30	歯に良い栄養と食べ物を知る ご飯 白身魚パセリチーズ焼き ボイルキャベツ ブロッコリーのベーコンソテー 豆腐スープ パナナ		栄養士 田川
6月30日	火 青組	11:30~ 12:30	歯に良い栄養と食べ物を知る ご飯 鮭のレモンバタームニエル 粉ふき芋(添) 彩りひじき煮 ほうれん草みそ汁 パナナ		調理員 藤本