

令和8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3日	月 白組	11:15～12:00	食べ物の栄養と働きを知る シーフードパエリア風、スパニッシュオムレツ キャベツのレモンサラダ 野菜スープ オレンジ	食べ物の色（三色食品群（赤・黄・緑））によって、体内での役割が違ふこと、①赤色の肉などが体を作る、②黄色の米などが力になる、③緑色の野菜などが体の調子を整える役割があることを知り、食材や健康、食生活への関心を育む。 	栄養士 濱田 田川
8月5日	水 青組	11:15～12:00	食べ物の栄養と働きを知る ご飯 豆腐ハンバーグ 人参グラッセ 茄子の和え物 冬瓜スープ すいか		栄養士 濱田 田川
8月6日	木 黄組	11:15～12:00	食べ物の栄養と働きを知る ご飯 鶏肉の照焼 蒸ブロッコリー オレンジ 切り干し大根の煮つけ かぼちゃのみそ汁		栄養士 濱田 田川
8月7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し、摂食を援助する。	調理員 藤本
8月10日	月 白組	11:30～12:30	インドの料理について キーマカレー キャベツのスープ トマトときゅうりのフレッシュサラダ キウイフルーツ	カレーに代表されるインド料理を知る	栄養士 田川
8月12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し、摂食を援助する。	栄養士 濱田
8月17日	月 白組	11:15～12:00	生活リズムを整えよう ご飯 チキン南蛮、キャベツサラダ 夏野菜スープ グレープフルーツ	疲れがたまりやすかったり、食欲が落ちる夏だからこそ、早寝、早起きをし、朝ごはんをしっかりと食べることの大切さを知り、基礎的な生活習慣を身に付けさせる。 	調理員 藤本
8月18日	火 青組	11:15～12:00	生活リズムを整えよう ご飯 カレーの煮つけ ポテトサラダ なすのみそ汁 キウイフルーツ		栄養士 田川
8月20日	木 黄組	11:15～12:00	生活リズムを整えよう ホワイトブレッド チキンパルミジャーノ 蒸ブロッコリー コールスローサラダ オニオンスープ オレンジ		栄養士 濱田
8月24日	月 白組	14:00～14:30	五感で楽しむ！フルーツかき氷 冷やしラーメン 鶏肉の照り焼き 夏野菜の焼き浸し すいか	☆クッキング☆ 冷たいかき氷の中に果物を入れ、食べ進めると果物が現れ、見た目の変化や味の変化、香りを感じ五感を使って味わいます。「見る、探す、味わう」体験を通して、食への関心を育みます。  ※クッキングで使用するエプロン、マスクなどは園で用意します。	栄養士 濱田 田川
8月25日	火 青組	14:00～14:30	五感で楽しむ！フルーツかき氷 ご飯 豚肉のボン酢生姜炒め 小松菜の煮浸し 冬瓜のみそ汁 グレープフルーツ		栄養士 濱田 田川
8月26日	水 黄組	14:30～15:00	五感で楽しむ！フルーツかき氷 ロールパン ギリシャ風サラダ ムサカ風グラタン スープ オレンジ		栄養士 濱田 田川
8月27日	木 白組	11:30～12:30	野菜を食べるといいこと ご飯 夏野菜入り麻婆豆腐 春雨サラダ 中華スープ キウイフルーツ	8月31日の「野菜の日」にちなんで、野菜に含まれる栄養と、野菜を食べると体にいいことがたくさんあることを知り、健康や食生活への関心を育む。 	栄養士 濱田
8月28日	金 青組	11:30～12:30	野菜をたべるといいこと こうしめし 鯖の塩焼き 蒸キャベツ ぐる煮 みそ汁 パナナ		調理員 藤本
8月31日	月 黄組	11:30～12:30	野菜をたべるといいこと ソースカツ丼 恐竜卵 油揚げの味噌汁 オレンジ		栄養士 田川