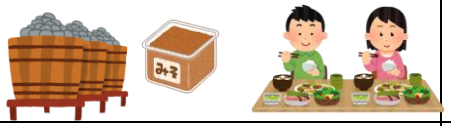
令和8年度　11月　食育支援計画

日付		対象	時　間	食育テーマ/献立	ねらい	担当者
11月2日	月	桃組	11：30～ 12：30	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
11月4日	水	白組	11：15～ 12：00	感染予防の大切さについて ホットドック　クリームシチュー ブロッコリーサラダ　バナナ	病気の予防に欠かせない手洗いやうがいの大切さを知り，正しい方法を身に付けさせるとともに，感染症の知識と予防，健康保持意識を高める。	栄養士 田川
11月5日	木	青組	11：30～ 12：30	感染予防の大切さについて ご飯　ホイコーロー　もやしの中華和え わかめと卵のスープ　キウイフルーツ		栄養士 田川
11月6日	金	黄組	11：30～ 12：30	感染予防の大切さについて 具だくさん肉うどん　カラフルオムレツ ほうれん草の胡麻和え　オレンジ		栄養士 濱田
11月9日	月	白組	11：30～ 12：30	体を温める食材を知る じゃこわかめご飯　カルちゃんサラダ　りんご シャキシャキ和風ハンバーグ　根菜スープ	体を温める食材や寒い季節に適した食事について知り，食べ物と健康的な体づくりとの関係についての理解を育む。	栄養士 濱田
11月10日	火	青組	11：30～ 12：30	体を温める食材を知る ご飯　ベルギー風チキンのクリーム煮　柿 じゃが芋といんげんのサラダ　野菜スープ		栄養士 田川
11月13日	金	黄組	11：30～ 12：30	体を温める食材を知る 赤飯　鶏肉の唐揚げ　紅白サラダ ブロッコリー和え　すまし汁　なし		栄養士 濱田
11月13日	金	白組	14：00～ 15：00	≪クッキング≫ ～ポップコーン作り～  ※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。	加熱する前のとうもろこしの小さな粒と，加熱後できあがったポップコーンの形の大きさの違いを観察したり，はじける音や香ばしい香りを感じたりしながら，ポップコーンができあがるまでの様子を見て，調理による味の変化を体感させる。	栄養士 濱田 田川
11月19日	木	青組	14：00～ 15：00			栄養士 濱田 田川
11月20日	金	黄組	14：00～ 15：00			栄養士 濱田 田川
11月25日	水	白組	11：30～ 12：30	和食の魅力を知ろう（味噌） ご飯　ヤンニョムチキン　蒸ブロッコリー 韓国風春雨サラダ　わかめスープ　キウイ	日本の伝統的な和食の季節ごとの食材や，だしのうま味，調理方法を知り，食文化への親しみを深める。 今月は，味噌の色々な種類があることを知り，色や香り，味の違いに興味を持って，実際に味噌を味わって，食べることの楽しさを感じ，食への興味・関心を深める。	栄養士 濱田 田川
11月26日	木	青組	11：30～ 12：30	和食の魅力を知ろう（味噌） ごはん　鮭のもみじ揚げ　白菜と三つ葉ゆずぴたし たまごスープ　キウイフルーツ		栄養士 濱田 田川
11月27日	金	黄組	11：30～ 12：30	和食の魅力を知ろう（味噌） ご飯　鶏つくねと根菜のあったか鍋 ひじきサラダ　豆腐みそ汁　オレンジ		栄養士 濱田 田川
11月30日	月	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