

2026年度 年間食育計画Ⅱ

期 別	Ⅰ期（4～5月）		Ⅱ期（6～8月）			Ⅲ期（9～12月）				Ⅳ期（1～3月）			
ねらい	雰囲気・食事に慣れ、健康に関心を持つ		多くの食品に出会い親しむ			食習慣・マナーを身に付ける				食事の楽しさ・大切さを知る			
	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	1 月	2 月	3 月	
目 標	元気にあそんで「いただきます」おいしく食べて「ごちそうさま」	頭スッキリ体ゲンキ パワーのみなもと 朝ごはん	よく噛んで 元気な体 食事が決め手	朝・昼・晩 きちんと食べて 夏バテ予防！	食べ物の育ちを 感じて 楽しい時間	収穫の秋 感謝の気持ちで 楽しい食事	心も体も 大きく育て 実りの秋	体にやさしい 和食を おいしく味わおう	気持ちよく食事が できるマナーを 身に付けよう	規則正しい 生活リズムで バイキンバイバイ	バランスの良い 食事で寒さに 負けない体作り	おいしく食べて 笑顔いっぱい	
	旬の食材を味わうことで春を感じる	たくさん遊ぶためには、朝食にはパン食よりも腹持ちがいいごはん食を勧める・米研ぎ作業から水の色の変化や米の触感を楽しむことで食べる意欲へつなげたい	たくさん遊べる元気な体を作るためには食事が大事であること、しっかり噛むことの大切さを伝えていく	暑さで食欲が落ちやすい時に畑で採れた野菜を使う事で食べる意欲につなげていく	夏野菜の日に日に大きくなる様子を見ながら収穫を楽しみ、収穫だけでなく食べることも楽しむ	野菜を収穫できたことに感謝し、郷土料理でもある芋煮汁を通して収穫できた喜びとおいしさを味わう	暑さが和らぎモリモリ食べる	和食のおいしさ等を伝えていきたい。だしについて伝えることで味わって食べることを知ってほしい	クリスマスパーティーとして食事でも楽しい時間を過ごせるように	早寝早起き朝ごはんの生活リズムを整え、冷たい水でもしっかり手洗いをしてから食事をすることで感染症予防にもつなげていく	ポカポカパワーをしっかりと食べて体の中から温め風邪に負けない体をつくる	園での食事が楽しい思い出として心に残るようにみんなで食べる食事を楽しむ	
日々の活動	コンポスト⇒ 野菜下処理⇒	米とぎ（長） フルーツ皮持帰り中止											
クッキング	よもぎを使う (はもぎホットケーキ4/16) (フキ入り餃子4/21)	浅漬け (春キャベツ・塩昆布) キャベツちぎり、 塩昆布入れてもむ 以上児・未満児	収穫した野菜を使う⇒ お楽しみ会夕飯(年長)	カレー作り	かぼちゃを使う (バーベキュー、カップケーキ等 つぶして使うときは未満児でつぶす) 間引いた野菜でふりかけづくり(人参や大根の葉を使って)	芋煮汁 (全クラスで作る) お月見だんご(以上児)	さつま芋を使う (スイートポテト等)	だしの味比べ(年長) きのこのスープ (年中、年少、未満児) 共育 (親子クッキング)	だしを取ってみそ汁作り	カレー作り(年長) おまんじゅう ギョウザピザ(年中、年少)			
子どもへ	『春の旬』について (～5/23)		『夏の旬』について (5/25～8/22)		『3つのなかま』について	『秋の旬』について (8/24～11/21)		だしについて	『冬の旬』について (11/23～2/28)				
行事・郷土料理	孟宗汁			・そうめん汁（七夕）	・だし納豆 ・だだちゃ豆	芋煮汁		・のっぺい汁 ・呉汁	・納豆汁(大黒様) ・冬至	・七草(スープ)			
特別献立	入園・進級 おめでとう献立 (エビピラフ・焼き豚 サラダ・若布スープ・フルーツ)	節句ランチ たけのこご飯	あじさいランチ (冷やしうどん)	夏祭り献立 (おにぎり・焼きそば から揚げ・ポテトフライ)	りゃんぱんめん	芋煮会 (芋煮汁・おにぎり・ サラダ・フルーツ)	お月見うどん	みそラーメン	クリスマスパーティー 年越しうどん	雑煮風汁	おにカレー	おひなさまランチ	
季節のおやつ		こいのぼりクッキー	かたつむりケーキ				お月見団子	まいたけごはん (おにぎり)	ピザトーストツリー	五目ごはん (おにぎり)	おにまんじゅう	ひなあられ	

・十五夜：9/25(金) ・十三夜：10/23(金)