

大野町こども園 令和7年度 月別食育年間計画

・月ごとの身体測定記録、半年に1回の主食測定を基に栄養給与目標量を算出

4月	5月	6月	7月	8月	9月
・新入園児食事面談（アレルギー、離乳食食事相談など） ・春の食材を味わう（筍、アスパラガス、春キャベツ、ふきなど） ・桜餅を食べて四季を感じる	・子どもの日（柏餅を食べる 端午の節句の由来を理解する） ・食事マナーを身につける	・百万石について学び郷土料理を味わう（治部煮、車麴、百万石蒸しケーキ） ・歯の健康習慣（かみかみメニュー） ・芋の苗植え ・旬の食材・加賀野菜を味わう ・氷室の日（氷室ちくわ、饅頭）	・七夕会食 ・夏野菜の栽培 ・金時草の葉取り ・夏野菜を味わう	・夏野菜収穫 ・収穫した夏野菜を使っ てのクッキング ・とうもろこしの皮むき	・十五夜（お団子を食べる） ・秋のお彼岸（おはぎを味わう） ・秋の食材を味わう
10月	11月	12月	1月	2月	3月
・新入園児食事面談（アレルギー、離乳食食事相談など） ・芋ほり ・焼き芋会（自分たちで焼き芋を準備し園庭で焼き味わう）	・収穫したさつまいもを使っ てのクッキング ・冬の食材を味わう	・冬至（かぼちゃを用いた料理をだす。 冬至について伝える） ・クリスマス会食（クリスマス感のある人気メニューにして、食事をみんなで楽しめるようにする） ・餅つき会（餅をつく姿を見る、実際に餅をつく、鏡餅にして飾る）	・新年お楽しみ会（正月・おせち料理について学び、給食で味わう） ・七草（七草について知る、給食で七草がゆを味わう）	・節分（豆をなげる、節分と食のつながりを伝える）	・ひな祭り（菜の花やちらし寿司など食で雰囲気味わう） ・春のお彼岸（牡丹餅を味わう） ・お別れ会食（年長児のリクエストメニューや年長児が考えた給食をだす）

・新入園児食事面談は随時行う。また離乳食進行状況や在園児の食事面談も子どもの発達や様子を見て保護者と保育士で話す。