



目標：「食事が待ち遠しい子」

《年間を通した取り組み》

- 食べるが好きになる
- 適切なマナーを身につける
- 生活のリズムを身につける
- 食事の準備に参加する
- 食についての知識を得る
- クッキングを楽しむ
- 地産地消に取り組む
- 地域や家庭との連携をはかる

《年齢別食育計画》

		保育園・家庭でできること（例）		配慮事項
0・1歳児	・生活リズムの確立 ・楽しく食べる ・自分で食べようとする	園・家庭 いろいろなものに触れて感触を楽しむ 指先を使っていろいろなものをつまんで遊ぶ 手つかみ食べをする スプーンやフォークを使ってみようとする（1歳）		感触の体験を促す言葉をかける ミニトマトなど丸のみしないよう、注意する。 手つかみしやすい形状にする
2歳児	・いろいろな食材や味を経験していく ・食事のマナーやあいさつを知り、食事の仕方を覚えていく ・スプーンやフォークを使って食べる	保育園 手に持てる大きさの野菜にふれる 粘土遊び・どろ団子作り・新聞紙を丸める など 園・家庭 スプーン・フォークを鉛筆持ちに変えていく 家庭 食器の片付けをする 紙をうさる・トマトのへたをとる など		てきあがりのよし悪しではなく過程を楽しむ 感触の体験を促す言葉をかける 箸を上手に持つための移行段階とする 食器を大切に扱う おたよりで呼びかける
3歳児	・いろいろな食材を味わう ・自分で食べられるようになる ・食事のマナーを意識して食べる ・箸を使うことに慣れる	保育園 食材を洗う 食材をこねたり、丸めたりする スプーンでこんなにやくをちぎってみる ラップおにぎりを作り、形を整えようとする（6月頃～） 園・家庭 みかんなどの皮をむく たまねぎやとうもろこしの皮をむく (ピーラーを使わない皮むきの体験) スプーン・フォークを鉛筆持らする 箸を使って食べてみる 家庭 食材を混ぜる（野菜サラダを混ぜる など）		洗いやすい大きさのものを用意する 触感を体験させる こんなにやくの厚みを薄くしておく 握りやすい量のご飯をラップにのせる 感触を体験する 給食室からの呼びかけをする 箸を上手に持つための移行段階とする ※ 調理体験が限られるので、調理工程をみせたり、話して聞かせたりする
4歳児	・「みんなで食べる」楽しさを知る ・みんなの中でマナーを守ろうとする	保育園 よもぎたんこ、クッキーの種などの食材をこねる ラップおにぎり 園・家庭 にんじん、大根、じゃが芋などの皮むき こはん、おかずを飾る 家庭 食器を持って食べる 箸を使うことができる 葉物野菜などをちぎる 卵、和えもの、フルーツポンチなどを混ぜる ウインナーなどの比較的大きくて扱いやすい食材を炒める		握りやすい量のご飯をラップにのせる ピーラーの正しい使い方を知らせる・まな板にのせておく こぼさないように運ぶ やけどに気をつける
5歳児	・「みんなで食べる」ことを楽しむ ・食べるためのマナーを身につけ食材に興味、関心を持つ ・年長児としての自信を持ち意欲的に取り組む	保育園 よもぎたんこ、クッキーの種などを、大きさをそろえて丸める 園・家庭 大根・にんじん・じゃが芋などの野菜の皮むき 包丁を使って野菜などを切る こはん、汁物を食器に盛り付ける、パンに食材をはさむ 食器を持って食べる 箸を使うことができる 家庭 米を研ぐ パン、クッキーなどの食材をこねる お好み焼きの種やホテドサフタなどの食材を混ぜる フライパンやホットプレートを使ってホットケーキ、目玉焼きなどを焼く		ピーラーの正しい使い方を知らせる まな板にのせておく 包丁の危険性を知らせる。 
幼児		園・家庭 夏野菜やさつまいもなどを栽培・収穫・調理する 食事の時によい姿勢を保つことができる		丁寧に洗う・米の研ぎ方と流し方を知らせる
全員		園・家庭 食事の前に石けんで充分手を洗う		やけどに気をつける

※ 年間を通じて体験をしましょう。

※ 保育園の中で体験できることと、ご家庭でなければ体験できないことがあります。家庭と保育園の協働で子どもの食育に努めましょう。

《郷土食・行事食》

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
五平餅	よもぎだんご	ローメン	糸寒天	天ぷら饅頭	おはぎ	ソースカツ丼	おやき	野菜汁 けんちん汁	おもち	凍み豆腐 凍み大根	赤飯