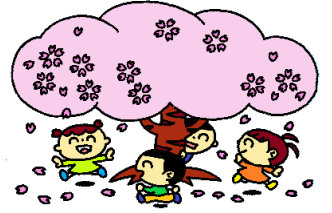


令和5年 4月給食だより 横浜市立保育園（幼児）

花の便りとともに、保育園では新しいお友達を迎える季節となりました。
 入園、進級おめでとうございます♪
 食事の時間が待ち遠しく、食べることが楽しみになるようにおいしく、栄養たっぷりの給食づくりを心がけてまいります。



日	曜	主食	昼食	午後おやつ	赤 血や肉になる	黄 熱や力となる	緑 調子をととのえる
1	土	ご飯	鶏肉と野菜のポン酢炒め 味噌汁	せんべい 清見 お茶	鶏肉 味噌	油 じゃがいも せんべい	玉葱・人参・しめじ ピーマン・レモン汁 わかめ・いんげん 清見
3	月	ご飯	肉じゃが 味噌汁	バナナきな粉 牛乳	豚肉 油揚げ 味噌・きな粉 牛乳	じゃがいも 油・砂糖	玉葱・人参・しらたき 絹さや・キャベツ 万能葱・バナナ
4	火	ご飯	煮魚 煮浸し 味噌汁	シュガートースト 牛乳	魚・麩 味噌 牛乳	砂糖 グラニュー糖 食パン バター	青菜・もやし・人参 大根・わけぎ
5	水	ご飯	チキンカレー コーンとわかめのサラダ	フルーツポンチ お茶	鶏肉 牛乳 スキムミルク	じゃがいも 油・はちみつ バター・小麦粉 砂糖	玉葱・人参・りんご・粉寒天 ピーマン・わかめ・コンホール缶 きゅうり・キャベツ 黄桃(缶)・パイ(缶)・バナナ
6	木	ご飯	ポークソテー キャベツの甘酢漬 きつねスープ	味噌蒸しパン 牛乳	豚肉 油揚げ 味噌 牛乳	油 砂糖 小麦粉	キャベツ・きゅうり・人参 青菜・えのきたけ
7	金	ご飯	鶏の照り焼き 青菜の胡麻和え 味噌汁	せんべい りんご 牛乳	鶏肉 味噌 牛乳	砂糖・油 白ごま せんべい	青菜・きゅうり・人参 かぶ・しめじ・わけぎ りんご
8	土	ご飯	肉豆腐 味噌汁	パン お茶	木綿豆腐 豚肉 味噌	砂糖 パン	玉葱・人参・しめじ いんげん・しらたき こんぶ(乾)・白菜・もやし
10	月	ご飯	豚肉の味噌漬焼き 五目浸し すまし汁	みかんゼリー せんべい お茶	豚肉・麩 味噌 ちりめんじゃこ	砂糖・油 せんべい	白菜・きゅうり・人参 青菜・えのきたけ・万能葱 みかん(缶)・粉寒天 レモン汁
11	火	ご飯	鶏の唐揚げ 酢の物 味噌汁	二色クッキー 牛乳	鶏肉 絹豆腐 味噌 牛乳	片栗粉 油・砂糖・バター 白ごま・純ココア 上新粉・小麦粉	もやし・きゅうり・人参 玉葱・青菜
12	水	パン	魚のステーキ風 茹で野菜 チキンスープ	チーズおかかごはん お茶	魚 鶏肉 チーズ・削り節	小麦粉・油 マーガリン はいが米	ブロッコリー・人参 白菜・エリンギ・万能葱
13	木	ご飯	煮込みうどん 切り干し大根の煮付け	米粉の人参ケーキ 牛乳	鶏肉・かまぼこ 油揚げ 無調整豆乳 牛乳	干しうどん 油・砂糖 米粉	青菜・えのきたけ・長葱 切り干し大根・人参
14	金	ご飯	麻婆豆腐 野菜汁	ドーナツ 又は バームクーヘン 牛乳	豚挽肉・絹豆腐 味噌 牛乳	ごま油・砂糖 片栗粉 ドーナツ 又は バームクーヘン	長葱・にら・ごぼう 人参・大根・いんげん
15	土	ご飯	鶏肉と野菜のポン酢炒め 味噌汁	せんべい 清見 お茶	鶏肉 味噌	油 じゃがいも せんべい	玉葱・人参・しめじ ピーマン・レモン汁 わかめ・いんげん 清見
17	月	ご飯	肉じゃが 味噌汁	バナナきな粉 牛乳	豚肉 油揚げ 味噌・きな粉 牛乳	じゃがいも 油・砂糖	玉葱・人参・しらたき 絹さや・キャベツ 万能葱・バナナ
18	火	ご飯	煮魚 煮浸し 味噌汁	シュガートースト 牛乳	魚・麩 味噌 牛乳	砂糖 グラニュー糖 食パン バター	青菜・もやし・人参 大根・わけぎ
19	水	ご飯	チキンカレー コーンとわかめのサラダ	フルーツポンチ お茶	鶏肉 牛乳 スキムミルク	じゃがいも 油・はちみつ バター・小麦粉 砂糖	玉葱・人参・りんご・粉寒天 ピーマン・わかめ・コンホール缶 きゅうり・キャベツ 黄桃(缶)・パイ(缶)・バナナ
20	木	ご飯	ポークソテー キャベツの甘酢漬 きつねスープ	味噌蒸しパン 牛乳	豚肉 油揚げ 味噌 牛乳	油 砂糖 小麦粉	キャベツ・きゅうり・人参 青菜・えのきたけ





令和5年 4月給食だより 横浜市立保育園（幼児）

日	曜	主食	昼食	午後おやつ	赤 血や肉になる	黄 熱や力となる	緑 調子をととのえる
21	金	ご飯	鶏の照り焼き 青菜の胡麻和え 味噌汁	せんべい りんご 牛乳	鶏肉 味噌 牛乳	砂糖・油 白ごま せんべい	青菜・きゅうり・人参 かぶ・しめじ・わけぎ りんご
22	土	ご飯	肉豆腐 味噌汁	パン お茶	木綿豆腐 豚肉 味噌	砂糖 パン	玉葱・人参・しめじ いんげん・しらたき こんぶ(乾)・白菜・もやし
24	月	ご飯	豚肉の味噌漬焼き 五目浸し すまし汁	みかんゼリー せんべい お茶	豚肉・麩 味噌 ちりめんじゃこ	砂糖・油 せんべい	白菜・きゅうり・人参 青菜・えのきたけ・万能葱 みかん(缶)・粉寒天 レモン汁
25	火	ご飯	鶏の唐揚げ 酢の物 味噌汁	二色クッキー 牛乳	鶏肉 絹豆腐 味噌 牛乳	片栗粉 油・砂糖・バター 白ごま・純ココア 上新粉・小麦粉	もやし・きゅうり・人参 玉葱・青菜
26	水	パン	魚のステーキ風 茹で野菜 チキンスープ	チーズおかかごはん お茶	魚 鶏肉 チーズ・削り節	小麦粉・油 マーガリン はいが米	ブロッコリー・人参 白菜・エリンギ・万能葱
27	木	ご飯	煮込みうどん 切り干し大根の煮付け	米粉の人参ケーキ 牛乳	鶏肉・かまぼこ 油揚げ 無調整豆乳 牛乳	干しうどん 油・砂糖 米粉	青菜・えのきたけ・長葱 切り干し大根・人参
28	金	ご飯	麻婆豆腐 野菜汁	ドーナツ 又は バームクーヘン 牛乳	豚挽肉・絹豆腐 味噌 牛乳	ごま油・砂糖 片栗粉 ドーナツ 又は バームクーヘン	長葱・にら・ごぼう 人参・大根・いんげん

※ 野菜は安全を考慮し、加熱処理をしております。
 ※ 献立は都合により、変更することがあります。

☆今月の平均栄養給与量☆

	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食塩 g
月～土曜日	503	21.3	14.2	197	2.1	187	0.42	0.36	24	1.8



グーは保育所に通うみんなのお友達

グーだよ

得意技が3つあるよ。

1つ 元気に遊ぶこと。
いっぱい遊んだ後はおなかが「グー」

2つ おいしくごはんを食べること。
食べるのが大好きなグーは
ごはんを食べるといつも「ベリーグー！」

3つ ゆったり眠ること。
いっぱい遊んで、おいしく食べた後は、
ぐっすり眠って「グー」

グーがいつも元気なのは、
3つの「グー」のおかげ。



厚生労働省は、健康の維持・増進、エネルギー・栄養素欠乏症や生活習慣病の予防、過剰摂取による健康障害の予防を目的として、「日本人の食事摂取基準」を制定しています。
 保育所では、この基準や身体状況等を参考に給与栄養量の目標を立て、日々の献立を作成しています。

保育所給食で大切にしていること

1 豊かな食体験を

味覚がつくられる乳幼児期に様々な食材や料理と出会うことで、食べられるものの幅が広がります。
 初めて食べる料理はとまどいもありますが、繰り返すことで食べられるようになります。

2 食文化を伝えよう

旬の食材を使用し、食事からも季節を感じられるようにしています。「和食」の良さも大切にしています。
 煮干しや削り節からだしをとり、素材の味を活かした調理をしています。

3 安心、安全な給食

「手作り」を大切にしている給食は、新鮮な食材を一つ一つ丁寧に調理しているので、安心、安全にもつながっています。
 ルウから手作りしたカレーや、手作りのおやつは大人気です♪



よこはまで作られる農畜産物

「はま菜ちゃん」は、子ども向けの市内産農畜産物PRキャラクターです。横浜市は、全国でも例を見ない農地と住宅地が混在した都市で、約7%を農地が占めています。最も生産されているのは野菜ですが、果樹・花き、米、植木に畜産もあり、生産額は神奈川県でもトップクラス！！
 今後、毎月旬の情報をお届けしま〜す♪

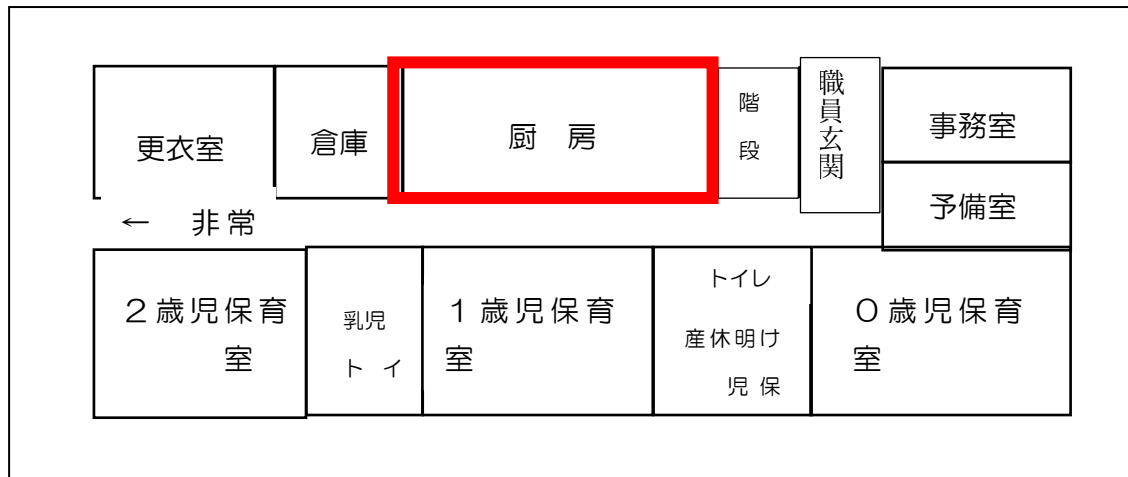
令和5年4月 離乳食予定献立表（12か月頃～）

	日	離乳食	材 料
1	土	ご飯・果物 鶏肉と野菜のポン酢炒め 味噌汁 菓子・果物・お茶	はいが米。りんご。 鶏肉、玉葱、人参、しめじ、ピーマン、油、しょうゆ、酢、みりん、レモン汁。 じゃがいも、わかめ、いんげん、煮干しだし、味噌。 ベビー菓子。清見。お茶。
3	月	ご飯・果物 肉じゃが 味噌汁 バナナきな粉・牛乳	はいが米。清見。 豚肉、じゃがいも、玉葱、人参、絹さや、油、砂糖、みりん、しょうゆ、酒、削り節だし。 キャベツ、油揚げ、万能葱、煮干しだし、味噌。 バナナ、きな粉、砂糖。牛乳。
4	火	ご飯・果物 煮魚 煮浸し・味噌汁 シュガートースト・牛乳	はいが米。りんご。 魚（各園選択）、砂糖、しょうゆ、酒。 青菜、もやし、人参、煮汁。ふ、大根、わけぎ、煮干しだし、味噌。 食パン、バター、グラニュー糖。牛乳。
5	水	ご飯・果物 チキンカレー わかめのサラダ フルーツポンチ・お茶	はいが米。清見。鶏肉、玉葱、人参、じゃがいも、にんにく、生姜、油、鶏がらスープの素、りんご、はちみつ、しょうゆ、塩、こしょう、ピーマン、バター、小麦粉、カレー粉、ケチャップ、トマトピューレ、ウスターソース、牛乳、スキムミルク。わかめ、きゅうり、キャベツ、人参、油、酢、しょうゆ、砂糖、塩、こしょう。 バナナ、粉寒天、牛乳、砂糖、バニラエッセンス、缶汁。お茶。
6	木	ご飯・果物 ポークソテー キャベツの甘酢漬・きつねスープ 味噌蒸しパン・牛乳	はいが米。りんご。 豚肉、塩、しょうゆ、油。 キャベツ、きゅうり、人参、酢、砂糖、塩。青菜、油揚げ、えのきたけ、鶏がらスープの素、しょうゆ。 小麦粉、ベーキングパウダー、味噌、砂糖、牛乳。牛乳。
7	金	ご飯・果物 鶏の照り焼き 青菜の胡麻和え・味噌汁 菓子・果物・牛乳	はいが米。清見。 鶏肉、砂糖、みりん、酒、しょうゆ、油。 青菜、きゅうり、人参、砂糖、しょうゆ、白ごま。かぶ、しめじ、わけぎ、煮干しだし、味噌。 ベビー菓子。りんご。牛乳。
8	土	ご飯・果物 肉豆腐 味噌汁 トーストパン・お茶	はいが米。りんご。 豆腐、玉葱、人参、しめじ、いんげん、豚肉、こんぶ（乾）、削り節だし、砂糖、みりん、しょうゆ、酒。 白菜、もやし、煮干しだし、味噌。 食パン、マーガリン。お茶。
10	月	ご飯・果物 豚肉の味噌漬焼き 五目浸し・すまし汁 みかんゼリー・お茶	はいが米。清見。 豚肉、砂糖、みりん、味噌、酒、油。 白菜、きゅうり、人参、青菜、ちりめんじゃこ、しょうゆ。ふ、えのきたけ、万能葱、削り節だし、塩、しょうゆ。 みかん（缶）、缶汁、人参、砂糖、粉寒天、レモン汁。お茶。
11	火	ご飯・果物 鶏の唐揚げ 酢の物・味噌汁 プレーンクッキー・牛乳	はいが米。りんご。 鶏肉、しょうゆ、酒、生姜、片栗粉、油。 もやし、きゅうり、人参、砂糖、酢、しょうゆ、塩、白ごま。豆腐、玉葱、青菜、煮干しだし、味噌。 上新粉、小麦粉、バター、砂糖、ベーキングパウダー。牛乳。
12	水	トーストパン・果物 魚のステーキ風 茹で野菜・チキンスープ チーズおかかごはん・お茶	食パン、マーガリン。清見。 魚（各園選択）、塩、こしょう、小麦粉、油、ケチャップ、中濃ソース。 ブロッコリー、人参。鶏肉、酒、白菜、エリンギ、万能葱、鶏がらスープの素、しょうゆ。 はいが米、チーズ、削り節、しょうゆ。お茶。
13	木	ご飯・果物 煮込みうどん じゃがいものやわらか煮 米粉の人参ケーキ・牛乳	はいが米。りんご。 干しうどん、鶏肉、青菜、えのきたけ、長葱、削り節だし、塩、しょうゆ、酒。 じゃがいも、削り節だし。 米粉、ベーキングパウダー、砂糖、人参、無調整豆乳、油。牛乳。
14	金	ご飯・果物 麻婆豆腐 野菜汁 トーストパン・牛乳	はいが米。清見。 豚挽肉、ごま油、長葱、砂糖、しょうゆ、味噌、鶏がらスープの素、豆腐、片栗粉。 ごぼう、人参、大根、いんげん、削り節だし、塩、しょうゆ。 食パン、マーガリン。牛乳。
15	土	ご飯・果物 鶏肉と野菜のポン酢炒め 味噌汁 菓子・果物・お茶	はいが米。りんご。 鶏肉、玉葱、人参、しめじ、ピーマン、油、しょうゆ、酢、みりん、レモン汁。 じゃがいも、わかめ、いんげん、煮干しだし、味噌。 ベビー菓子。清見。お茶。

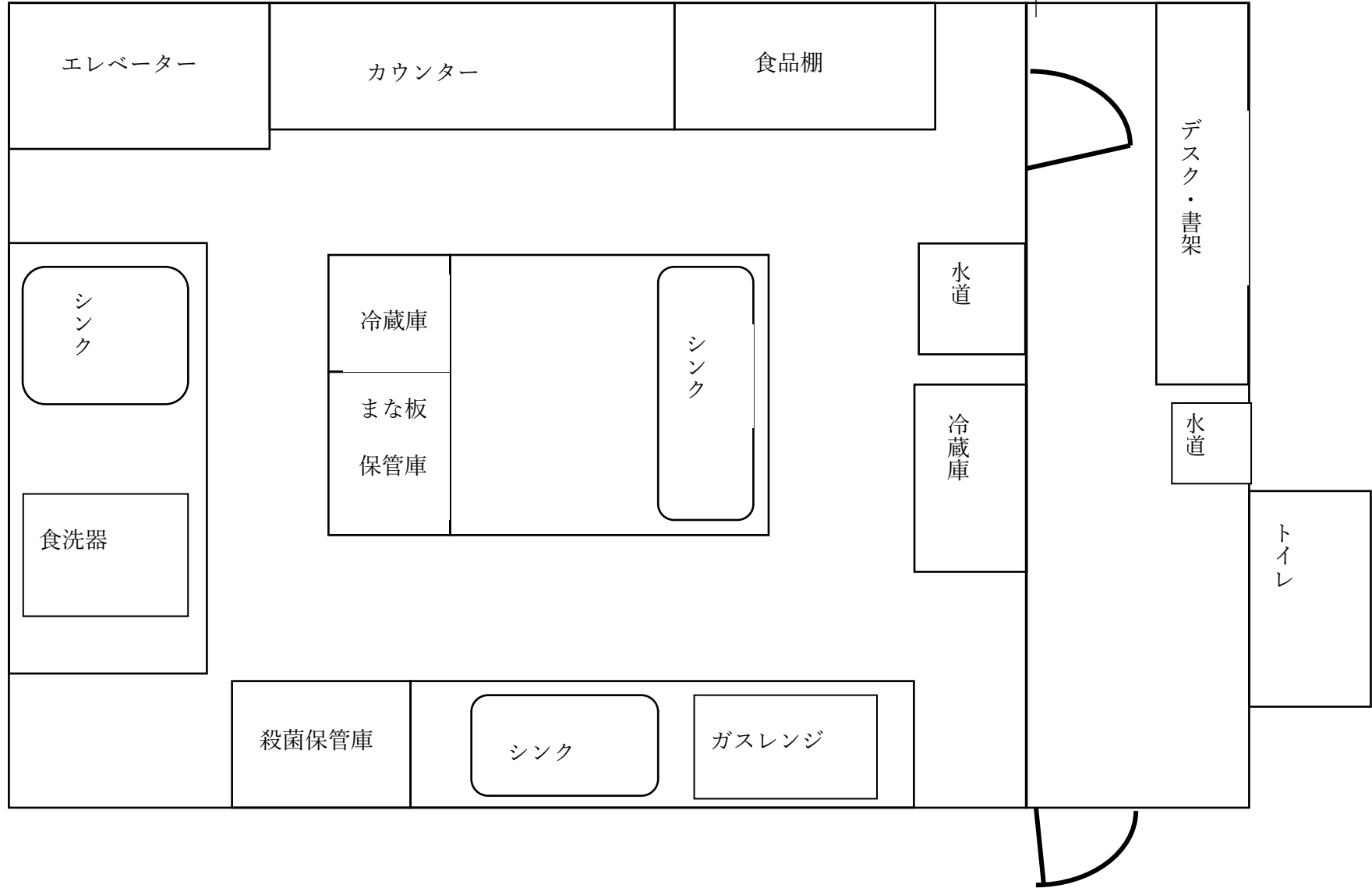
令和5年4月 離乳食予定献立表（12か月頃～）

日	離乳食	材 料
17 月	ご飯・果物 肉じゃが 味噌汁	はいが米。清見。 豚肉、じゃがいも、玉葱、人参、絹さや、油、砂糖、みりん、しょうゆ、酒、削り節だし。 キャベツ、油揚げ、万能葱、煮干しだし、味噌。
	バナナきな粉・牛乳	バナナ、きな粉、砂糖。牛乳。
18 火	ご飯・果物 煮魚 煮浸し・味噌汁	はいが米。りんご。 魚（各園選択）、砂糖、しょうゆ、酒。 青菜、もやし、人参、煮汁。ふ、大根、わけぎ、煮干しだし、味噌。
	シュガートースト・牛乳	食パン、バター、グラニュー糖。牛乳。
19 水	ご飯・果物 チキンカレー わかめのサラダ	はいが米。清見。鶏肉、玉葱、人参、じゃがいも、にんにく、生姜、油、鶏がらスープの素、りんご、 はちみつ、しょうゆ、塩、こしょう、ピーマン、バター、小麦粉、カレー粉、ケチャップ、トマトピューレ、 ウスターソース、牛乳、スキムミルク。わかめ、きゅうり、キャベツ、人参、油、酢、しょうゆ、砂糖、塩、こしょう。
	フルーツポンチ・お茶	バナナ、粉寒天、牛乳、砂糖、バニラエッセンス、缶汁。お茶。
20 木	ご飯・果物 ポークソテー キャベツの甘酢漬・きつねスープ	はいが米。りんご。 豚肉、塩、しょうゆ、油。 キャベツ、きゅうり、人参、酢、砂糖、塩。青菜、油揚げ、えのきたけ、鶏がらスープの素、しょうゆ。
	味噌蒸しパン・牛乳	小麦粉、ベーキングパウダー、味噌、砂糖、牛乳。牛乳。
21 金	ご飯・果物 鶏の照り焼き 青菜の胡麻和え・味噌汁	はいが米。清見。 鶏肉、砂糖、みりん、酒、しょうゆ、油。 青菜、きゅうり、人参、砂糖、しょうゆ、白ごま。かぶ、しめじ、わけぎ、煮干しだし、味噌。
	菓子・果物・牛乳	ベビー菓子。りんご。牛乳。
22 土	ご飯・果物 肉豆腐 味噌汁	はいが米。りんご。 豆腐、玉葱、人参、しめじ、いんげん、豚肉、こんぶ（乾）、削り節だし、砂糖、みりん、しょうゆ、酒。 白菜、もやし、煮干しだし、味噌。
	トーストパン・お茶	食パン、マーガリン。お茶。
24 月	ご飯・果物 豚肉の味噌漬焼き 五日浸し・すまし汁	はいが米。清見。 豚肉、砂糖、みりん、味噌、酒、油。 白菜、きゅうり、人参、青菜、ちりめんじゃこ、しょうゆ。ふ、えのきたけ、万能葱、削り節だし、塩、しょうゆ。
	みかんゼリー・お茶	みかん（缶）、缶汁、人参、砂糖、粉寒天、レモン汁。お茶。
25 火	ご飯・果物 鶏の唐揚げ 酢の物・味噌汁	はいが米。りんご。 鶏肉、しょうゆ、酒、生姜、片栗粉、油。 もやし、きゅうり、人参、砂糖、酢、しょうゆ、塩、白ごま。豆腐、玉葱、青菜、煮干しだし、味噌。
	プレーンクッキー・牛乳	上新粉、小麦粉、バター、砂糖、ベーキングパウダー。牛乳。
26 水	トーストパン・果物 魚のステーキ風 茹で野菜・チキンスープ	食パン、マーガリン。清見。 魚（各園選択）、塩、こしょう、小麦粉、油、ケチャップ、中濃ソース。 ブロッコリー、人参。鶏肉、酒、白菜、エリンギ、万能葱、鶏がらスープの素、しょうゆ。
	チーズおかかごはん・お茶	はいが米、チーズ、削り節、しょうゆ。お茶。
27 木	ご飯・果物 煮込みうどん じゃがいものやわらか煮	はいが米。りんご。 干しうどん、鶏肉、青菜、えのきたけ、長葱、削り節だし、塩、しょうゆ、酒。 じゃがいも、削り節だし。
	米粉の人参ケーキ・牛乳	米粉、ベーキングパウダー、砂糖、人参、無調整豆乳、油。牛乳。
28 金	ご飯・果物 麻婆豆腐 野菜汁	はいが米。清見。 豚挽肉、ごま油、長葱、砂糖、しょうゆ、味噌、鶏がらスープの素、豆腐、片栗粉。 ごぼう、人参、大根、いんげん、削り節だし、塩、しょうゆ。
	トーストパン・牛乳	食パン、マーガリン。牛乳。

左近山保育園



左近山保育園





令和5年度 年間行事予定表



横浜市左近山保育園

4月	3日(月)	はじめましての会
5月	10日(水)	◎そら組懇談会(午後)
	12日(金)	幼稚園外保育(ひかり、かぜ、そら組)
	16日(火)	◎かぜ組懇談会(午後)
	18日(木)	園医による健康診断(他秋ごろ1日)
	19日(金)	◎にじ組懇談会(午後)
	23日(火)	◎ほし組懇談会(午後)
	24日(水)	◎つき組懇談会(午後)
	26日(金)	◎ひかり組懇談会(午後)
6月	16日(金)~29日(木)	◎ほし組個人面談
	28日(水)	プール開き
	30日(金)~7月6日(木)	◎にじ組個人面談
7月	7日(金)	七夕まつり
	7日(金)~21日(金)	◎つき組個人面談
9月	1日(金)	プール閉い
	1日(金)~15日(金)	◎ひかり組個人面談
	30日(土) 荒天時予備日10月7日(土)	◎運動会(ひかり、かぜ、そら組) (9/30雨天時、左近山小学校体育館)
10月	11日(水)~25日(水)	◎そら組個人面談
	31日(火)	◎つき組親子で遊ぼう会(午後)
	26日(木)~11月10日(金)	◎かぜ組個人面談
11月	1日(木)	◎ほし組親子で遊ぼう会(午後)
	25日(土) 予備日12月9日(土)	◎お楽しみ会(ひかり、かぜ、そら組)
	10日(水)	お正月遊びの会(ひかり、かぜ、そら組)
1月	16日(火)	◎そら組懇談会(午後)
	19日(金)	◎かぜ組懇談会(午後)
	25日(木)	◎ひかり組懇談会(午後)
	26日(金)	◎つき組懇談会(午後)
	31日(水)	◎ほし組懇談会(午後)
	2月	1日(木)
	2日(金)	節分
3月	1日(金)	ひなまつり
	6日(水)	お別れ会
	12日(火)	園外保育(ひかり組、かぜ組)
	12日(火)	お別れ園外保育(そら組)
	22日(金)	◎卒園を祝う会(卒園児保護者のみ参加)

- ※ ◎印は保護者参加行事です。
- ※ 誕生会・避難訓練・不審者対応訓練・身体測定は毎月行います。
- ※ 交流保育・育児講座・園庭開放等、地域の方も保育園に来ます。
- ※ 日程の変更や詳細については園だより、各クラス掲示等でお知らせします。
- ※ クラスごとに保育の中で取り組む行事もあります。
- ※ 保育参観、保育士体験等は検討中です。



☆新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、縮小や中止となる場合があります。

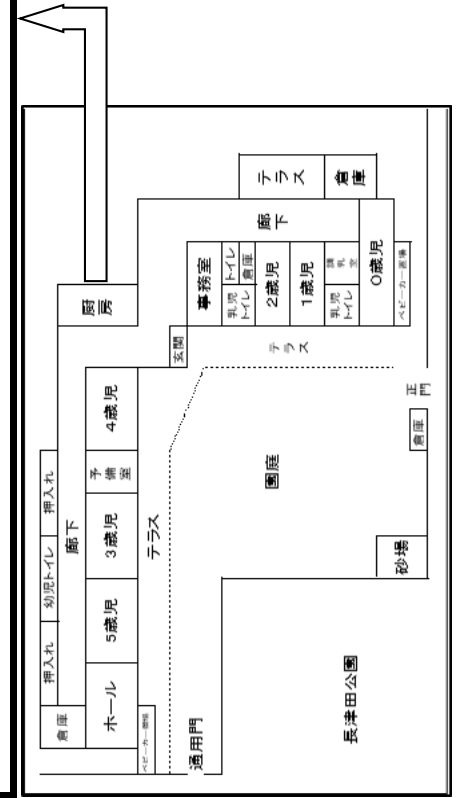
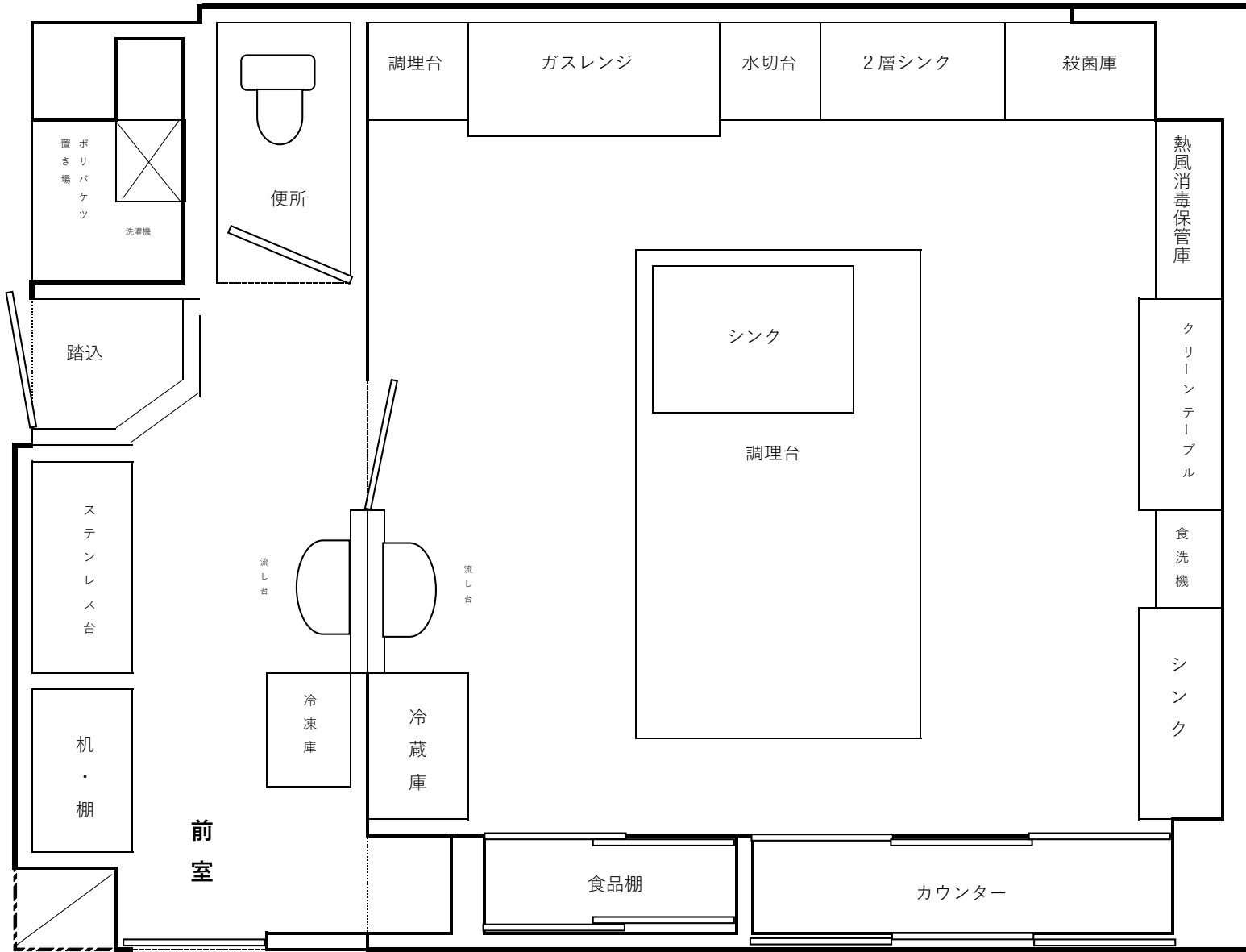
食育年間計画

令和5年度
横浜市左近山保育園

目標	食べるの大好き！ <ul style="list-style-type: none"> 栽培をとおして、生命の大切さを知る。 家庭と一緒に元気な体をつくっていく。 日本の食文化を知る。 				
期	ねらい	1期（4月～5月）	2期（6月～8月）	3期（9月～12月）	4期（1月～3月）
にし	<ul style="list-style-type: none"> 楽しい雰囲気の中で、いろいろな食べ物に触れ喜んで食事をする。 	〔6ヶ月未満〕 <ul style="list-style-type: none"> 安定した人間関係の中で母乳・ミルクを飲み、心地よい生活を送る。 ひとりひとりの状態に合わせて離乳食を進める。 	〔6ヶ月～1歳未満〕 <ul style="list-style-type: none"> 安定した生活リズムの中で自分で食べたいという気持ちを大切に、無理なく離乳食を進める。 咀嚼や嚥下の発達に合わせて調理形態を変え、飲み込む力と噛む力を育てていく。（つぶす） 子どもが口唇で食べ物を取り込むように介助する。 	〔1歳～1歳半未満〕 <ul style="list-style-type: none"> 安定した生活リズムの中で、お腹がすき、食事を喜んで食べ、心地よい生活を送る。 手づかみ食べを十分に経験する中で少しずつスプーンに慣れていく。 	〔1歳半～2歳未満〕 <ul style="list-style-type: none"> 楽しい雰囲気の中で食事をしながら、様々なものの味や食感に慣れていく。 お腹がすき、スプーンやフォークを持って喜んで食事をする。 →（噛みちぎる、噛み砕く）
ほし	<ul style="list-style-type: none"> 自分で食べることを喜び、様々な食べ物に関心をもつ。 栽培活動を通して食材に興味をもつ。 	<ul style="list-style-type: none"> 様々な食べ物に慣れ、自分で食べようとする。（～2期） よく噛んで食べようとする。 苗の植え付けや種まきを保育士と一緒にやってみる。 	<ul style="list-style-type: none"> 楽しい雰囲気の中で食べる。 スプーンやフォークを使って食べようとする。 育てた食材を見たり、触れたりするを楽しむ。 	<ul style="list-style-type: none"> 様々な食べ物に関心を持ち、食べてみようとする。 食器に手を添えて、自分で食べようとする。 	<ul style="list-style-type: none"> スプーンやフォークの使い方に慣れる。 食べこぼしが減ってくる。 →
つき	<ul style="list-style-type: none"> 食べることに関心を持ち、友達と食事をする楽しさを味わう。 栽培活動を通して食材への関心が芽生える。 	<ul style="list-style-type: none"> 楽しい雰囲気の中、自分で食べようとする。 食事に関する紙芝居や絵本を読んでもらい食事の興味が広がる。 	<ul style="list-style-type: none"> 様々な食べ物に関心を持ち、苦手なものも少しずつ食べようとしてみる。 食べ物の素材を見たり、触れたりし、興味を持つ。 栽培を通して生長を楽しみにしたり、関心をもったりする。 収穫を楽しみ、調理してもらい食べる経験を楽しむ。 →	<ul style="list-style-type: none"> 食具を正しく持って食べる。 	<ul style="list-style-type: none"> こぼさないように意識しながら食べる。 友達と一緒に食事を楽しみながら、最後まで自分で食べようとする。
ひかり	<ul style="list-style-type: none"> 食生活に必要な習慣や態度を知る。 栽培活動を通して食べることへの関心を深め、意欲的に食事をする。 	<ul style="list-style-type: none"> 食事のマナー（器に手を添える・正しい姿勢で座るなど）を知り、楽しく食べる。 苗の植え付けや種まきをして、保育士と一緒に世話をしようとする。 園の食事に慣れ食に関心を持ち食べることを楽しむ。 食具を持って手伝ってもらいながら自分で食べようとする。 	<ul style="list-style-type: none"> 保育士と一緒に栽培物の世話をしながら生長の様子を観察し、収穫物に触れ、味わって楽しむ。 正しいマナーを少しずつ知り、こぼさず食べることを意識し始める。 	<ul style="list-style-type: none"> 箸を使用した遊びを取り入れ、楽しみながら使い方に慣れていく。 箸を使って食事をする。 下握りで食具を持つ。 こぼさないで食べようとする。 	<ul style="list-style-type: none"> 自分で食べたり、手伝ってもらったりしながら一定時間 苦手なものでも少しだけ食べてみようとする。 箸を使っての食事に慣れ、姿勢よく座ることも意識し始める。 →
かぜ	<ul style="list-style-type: none"> 食べることが健康や成長に繋がることを知り、関心を持つ。 栽培活動を通して食材に関心を持ち、食事への意欲が育つ。 	<ul style="list-style-type: none"> 給食のメニューに興味をもつ。 マナーを守って楽しく食事をする。 配膳の形を知る。 苗の植え付けや種まきをして、水やりなどの世話をし生長を楽しみにする。 たくさん遊んだ充実感の中で、楽しく食事をする。 	<ul style="list-style-type: none"> こぼさないように気をつけて食べる。 食べることが健康や成長につながることに興味をもつ。 栽培物の生長や収穫を喜び、味わうことを楽しむ。 異年齢児や他クラスの保育士と食事をし、かわりを広げる。 	<ul style="list-style-type: none"> 食べ物と体の関係に興味を持ち、苦手なものも食べようとする。 食事には、主食、主菜、副菜の三つがあることや置き方を知る。 	<ul style="list-style-type: none"> 身近な食材にはどんな栄養があるのかを知り、体との関係に興味をもつ。 →
そら	<ul style="list-style-type: none"> 食材の分類に関心を持ち、健康と食べ物との関係が分かり意欲的に食べる。 栽培活動や調理活動を通して、様々な人への感謝の気持ちが育つとともに、命と食事とのつながりに気付く。 	<ul style="list-style-type: none"> マナーを守って楽しく食事をする。（～4期） 健康と食べ物との関係を知り、できるだけ多くの種類のを食べようとする。（～4期） うがい、手洗いなど身の回りを清潔にし、食生活に必要な活動を自分で行う。 畑の土作りをして野菜の種、苗を植える。 	<ul style="list-style-type: none"> 身近な大人や友達とともに、食事をする喜びを味わう。 野菜の生長を感じながら、草取りや水やりをする。 収穫の時期に気づき、育てた野菜を食べる。 身近な大人や友達と協力合って、調理するのを楽しむ。 	<ul style="list-style-type: none"> 食事の仕方が身につく。 食事には、主食、主菜、副菜の三つがあることを知りバランスよく食べる。 畑の土作りをして、秋から春にかけての野菜の種、苗を植え世話をする。 	<ul style="list-style-type: none"> 健康と食べ物との関係がわかり、意欲的に食べる。 野菜の世話や、調理してもらったり自分たちで調理したりして、食べたことを振り返り、命と食事のつながりに気づく。 →

長津田保育園

調理室 図面



令和5年度 年間行事予定

横浜市長津田保育園

新型コロナウイルス感染症の状況に応じた行事運営を行ってまいります。
 ★印は保護者参加を予定していますが、変更になる場合もございます。ご了承下さい。その他、日程は諸事情により変更する場合があります。
 毎月の園だより「月の予定」でもご確認ください。

月	日	行事	保護者参加	ねらい
4月	3(月)	★出会いの日	新入園児保護者	入園・進級をみんなで祝う。
5月	2(木) 15(月) 17(水) 18(木) 23(火) 24(水) 25(木) 30(火) 未定	端午の節句 ★さくら組懇談会(15:15~16:15) ★すみれ組懇談会(15:15~16:15) ★たんぼ組懇談会(15:15~16:15) ★ちゅうりっぷ組懇談会(15:15~16:15) ★あんず組懇談会(15:15~16:15) 健康診断① ★もも組懇談会(15:15~16:15) 歯科検診①	さくら組保護者 すみれ組保護者 たんぼ組保護者 ちゅうりっぷ組保護者 あんず組保護者 もも組保護者	端午の節句の由来を知り、親しみを持つ。
6月	5/29(月)~8(木) 9(金)~21(水) 22(木)~7/4(火)	★さくら組保育参加・面談 ★すみれ組保育参加・面談 ★たんぼ組保育参加・面談	さくら組保護者 すみれ組保護者 たんぼ組保護者	
7月	初旬 5(水) 7(金) 未定	サマーフェスティバル プール開き 七夕 尿検査(たんぼ組・すみれ・さくら組)		みんなで夏の遊びを楽しむ。 安全に楽しく水遊びを楽しむ。 七夕の由来を知り、楽しいひとときを過ごす。
8月	31(木)	プール閉い		安全に過ごせたことを振り返り、最後のプールあそびを楽しむ。
9月	未定	視聴覚検査(たんぼ組)		
10月	7(土) 11(水)~17(火) 18(水) 19(木)~25(水) 26(木)~31(火) 未定	★スポーツフェスティバル ★ちゅうりっぷ組保育参加・面談 園外保育(たんぼ組・すみれ・さくら組) ★あんず組保育参加・面談 ★もも組保育参加・面談 歯科検診②	幼児保護者 ちゅうりっぷ組保護者 あんず組保護者 もも組保護者	のびのびと体を動かしてみんなで運動遊びを楽しむ。 秋の自然に触れながら、友達と一緒に戸外で楽しく過ごす。
11月	未定 未定	健康診断② 防災訓練		大地震発生時の安全確保の為に身の守り方を知り、地域防災拠点(田奈中学)まで避難する。
12月	2(土)	★なかよしフェスティバル	幼児保護者	イメージをふくらませてみんなで表現遊びを楽しむ。
1月	上旬 23(火)	お正月遊びの会 ★さくら組懇談会	さくら組保護者	日本古来の伝統的なお正月あそびを楽しむ。
2月	2(金) 14(水) 15(木) 20(火) 21(水) 27(火)	豆まき ★すみれ組懇談会 ★たんぼ組懇談会 ★ちゅうりっぷ組懇談会 ★あんず組懇談会 ★もも組懇談会	すみれ組保護者 たんぼ組保護者 ちゅうりっぷ組保護者 あんず組保護者 もも組保護者	節分の由来を知り、豆まきを楽しむ。
3月	1(金) 中旬	ひなまつり お別れ週間 ★卒園を祝う会	卒園児保護者	ひな祭りの由来を知り、楽しいひとときを過ごす。 もうすぐお別れする友だちと遠足に出かけ思い出をつくる。 卒園を喜び、みんなで門出を祝う。
その他		<ul style="list-style-type: none"> ・日程の決まっていないものにつきましては、決まり次第お知らせいたします。 ・毎月「身体測定」「避難訓練」を行っています。 ・その他「不審者訓練」もあります。 ・個人面談の日程を設定していますが、ご希望に応じて年間通してお受けできます。お申し出ください。 ・業者による布団乾燥 年6回、床・窓清掃 年4回があります。 		

長津田保育園		令和5年度 食育年間計画（乳児）				
目標	<ul style="list-style-type: none"> みんなで食べるとおいしいね バランスよく食べ、丈夫な身体の基礎をつくる 					
子ども像	①お腹がすくリズムがもてる ②食べたい物、好きな物が増える ③一緒に食べたい人がいる		④食事作り、準備に関わる ⑤食べものを話題にする		食育の5項目 <ul style="list-style-type: none"> 健康な心と体を育む（食と健康） みんなで楽しく食べる（食と人間関係） 食の文化を知る（食と文化） 	
年齢別ねらい	もも	<ul style="list-style-type: none"> 食べることの楽しさや満足感を味わう 様々な味や食感に慣れる 	あんず	<ul style="list-style-type: none"> 食べることを楽しみにし、手づかみやスプーンで自分で食べようとする 身近な食べ物や栽培物を、見たり触ったりして興味を持つ バランス良く食べ進め、偏りを少なくしていく 	ちゅうりっぷ	<ul style="list-style-type: none"> 食事の時間を楽しみにし、意欲的に食事をするなかで食事のマナーを知っていく。 様々な食材があることを知り、栽培などを通して食材に興味をもつ。
		1期（4、5月）	2期（6～8月）	3期（9～12月）	4期（1～3月）	
もも	ねらい	<ul style="list-style-type: none"> 衛生管理のもと離乳食を食べる 落ち着いた雰囲気の中で、特定の保育者と一緒に1対1の関わりで授乳、離乳食を進める 	<ul style="list-style-type: none"> 安心できる雰囲気の中で、食べることを楽しむ 	<ul style="list-style-type: none"> 食材に関わる経験を通し、興味や関心を持つ 発達に合わせ2対1の関わりで食事を進めていく 	<ul style="list-style-type: none"> さりげない保育者の介助で自分で食べる喜びを感じる。 発達に合わせ3対1の関わりで食事を進めていく。 	
	取り組み	<ul style="list-style-type: none"> 担当を決め、食事場所や順番など固定していく 一人ひとりの発達に合わせた援助を行っていく 	<ul style="list-style-type: none"> おやつの時など自分で手づかみで食べられたり、椅子に座れるなど出来る子どもは無理のない範囲で2対1での援助をすすめていく 収穫物を見たり触ったりする（にんじん） 	<ul style="list-style-type: none"> 2対1での食事援助を少しずつ進めていく 食器（立ち皿やスプーン使用、器を持って飲むなど）に触れ使うことに慣れていく 給食に出る食材を見たり触れたりする 	<ul style="list-style-type: none"> 食事は献立を見ながら少しずつ3対1で進めていく 取っ手付きのコップやフォークの使用を始めていく（3月～） 給食に出る食材を見たり触れたりする 	
	振り返り					
あんず	ねらい	<ul style="list-style-type: none"> 安心できる雰囲気の中で食べることを楽しむ。 食具を使って自分で食べてみようとする。 	<ul style="list-style-type: none"> 食事が楽しみになり、意欲的に食べる。 栽培物に触れる機会を持つ。（4期まで） 栽培物が日々育つ様子を見る。（オクラ） 	<ul style="list-style-type: none"> 保育者に手伝ってもらいながら、できるだけバランス良く食べ、健康な心と丈夫な身体の基礎を作る。 器に手を添えてスプーンですくって食べようとする。 	<ul style="list-style-type: none"> 食材に関わる経験を通し、興味や関心を持つ。 苦手なものも、保育者に励まされて少し食べてみようとする気持ちが出てくる。 生活リズムが安定し、食事前後の流れがわかり、手を洗い自分から席につこうとする。 	
	取り組み	<ul style="list-style-type: none"> 月齢や離乳食、乳児食などでテーブルの人数を決めていき、食べ具合に合わせて介助していく。 必要に応じて介助スプーンを使用。 出来るだけ同じ保育士が対応し、安心して食事をする 	<ul style="list-style-type: none"> 体を動かして遊び、おながが空いて食事に向かえるようにする 栽培物の生長を見たり、調理前の食材に触れる等して食材に興味を持てるようにする（4期まで） 収穫した野菜を給食に出してもらい食べてみたり、スタンプ遊びをして食材に触れる経験をする 	<ul style="list-style-type: none"> 指や腕を使う経験を多くしていき、安定して食具を持てるようにしていく。 冬野菜の苗植え、種まき、水やりをする。 	<ul style="list-style-type: none"> 落ち着いた食べられるように机や椅子、席の配置の見直しをする。 収穫した野菜を給食で食べる経験を通し、食材への興味が広がるようにする。 	
	振り返り					
ちゅうりっぷ	ねらい	<ul style="list-style-type: none"> 友達と一緒に喜んで食事をする。 スプーンやフォークを使い自分で食べる。 	<ul style="list-style-type: none"> スプーンフォークを下から持って食べる。 夏野菜の生長に気づき、収穫を楽しむ。 	<ul style="list-style-type: none"> 様々な旬の食材にふれ、食べ物に関心を持つ。 正しい姿勢で、食器に手を添えて食事をしようとする。 	<ul style="list-style-type: none"> 食品や献立に興味を持ち、様々な食材を食べようとする。 簡単なマナーを守り、友達や保育者と食事を楽しむ。 	
	取り組み	<ul style="list-style-type: none"> 子どもの様子に合わせて食事席を決め、職員配置をする。 プランターの土づくりをして、ピーマン、パプリカの苗植えをし、毎日の水やりや生長観察をする。 食材の名前や味を伝えながら楽しく食事ができるようにする。 	<ul style="list-style-type: none"> スプーン、フォークの持ち方や食器に手を添えることなどを伝えていく。 野菜の収穫をし、調理してもらって食べる。 ピーマンやパプリカでスタンプ製作を楽しみながら、食材への関心を育む。 	<ul style="list-style-type: none"> 様々な食材に触れて食材の名前を知ったり、手触りやにおいを感じたりする。そして、その食材を食べようとする。 プランターの土づくりをして、冬野菜の苗植えや種まきをし、毎日の水やりや生長観察をする。 	<ul style="list-style-type: none"> 給食の献立を知らせ、どのような食材が入っているかを伝えながら、食材への興味を深めていけるようにする。 食事前後の挨拶や食事時の正しい姿勢、食器に手を添えるなどのマナーを実践しながら、食事を楽しむ。 冬野菜の収穫をし、調理してもらって食べる。 	
	振り返り					

長津田保育園

令和5年度 食育年間計画（幼児）

目標	<ul style="list-style-type: none"> みんなで食べるとおいしいね バランスよく食べ、丈夫な身体の基礎をつくる 						
子ども像	<ul style="list-style-type: none"> ①お腹がすくリズムがもてる ②食べたい物、好きな物が増える ③一緒に食べたい人がいる 	<ul style="list-style-type: none"> ④食事作り、準備に関わる ⑤食べものを話題にする 	食育の5項目	<ul style="list-style-type: none"> 健康な心と体を育む（食と健康） みんなで楽しく食べる（食と人間関係） 食の文化を知る（食と文化） 	<ul style="list-style-type: none"> いのちを大切にする（いのちと育ちと食） 食材に関わる経験をする（料理と食） 		
年齢別ねらい	たんぽぽ	すみれ	さくら	<ul style="list-style-type: none"> 自分たちで世話をした栽培物を調理したり食べたりする中で、食べ物と体の関係に興味を示し、意欲的に食事をすすめられるようにする。 栽培や食育を通して命の尊さに気づく。 マナーを守ることを意識しながら、食事をすすめる。 			
				1期（4、5月）	2期（6～8月）	3期（9～12月）	4期（1～3月）
たんぽぽ	ねらい	<ul style="list-style-type: none"> 幼児食に慣れ、楽しく食事する。 食事のマナーや姿勢について知る。 季節の食材を見て、食に興味や関心を持つ。 野菜の苗を植え、生長を楽しみにする。 	<ul style="list-style-type: none"> 保育者に見守られながら一人で食べようとする。 夏野菜の世話をし、生長を楽しみ、収穫の喜びを知る。 保育者とばくばくだよりを見て、食材に興味を持つ。 	<ul style="list-style-type: none"> 収穫したものを食べることで食に興味、関心を持つ。 冬野菜を育て世話をし収穫する。 体と食べ物の関係を知り、食材に関心を少しずつ持つていく。 	<ul style="list-style-type: none"> 食事に必要な基本的な生活習慣や態度を身につける。 食べ物にはいろいろな味、色があることに気づく。 		
	取り組み	<ul style="list-style-type: none"> 姿勢に気を付けて、自分で食具を持って食事を食べる。 さつまいもやナスの苗を植え、水やりをし、生長を観察する。 	<ul style="list-style-type: none"> 姿勢に気を付けて、自分で食具を持って楽しく食事を食べる。 栽培物の生長を観察し世話をし、なすを収穫する喜びを知り、調理してもらい食べて楽しむ。 	<ul style="list-style-type: none"> サツマイモを収穫し、調理して食べる。 栽培物を植えて、水やりをし、生長を観察する。 図鑑や絵本を見たりして楽しむ。 姿勢に気を付けて、自分で食具を持って食事を食べる。 	<ul style="list-style-type: none"> 栽培物の生長を観察し世話をし、収穫する喜びを知り、調理してもらい食べて楽しむ。 姿勢にも気を付け、スプーンの持ち方も意識して食べられるようにする。 		
	振り返り						
すみれ	ねらい	<ul style="list-style-type: none"> 土作り、夏野菜の苗植え、水やりをし、生長の様子を観察して関心を持つ。 食事のマナーや姿勢に気を付けながら、スプーン・フォークを三指持ちし、お皿に手を添えて食べる。 	<ul style="list-style-type: none"> 夏野菜の生長に興味を持ち、見たり、触れたり、収穫して食べたりすることを楽しむ。 幼児クラスそれぞれで収穫した野菜を入れた夏野菜カレーを食べる。 食事のマナーや姿勢、食具の使い方、食べ方など気を付けながら、最後まで自分で食べる。 	<ul style="list-style-type: none"> 自分が食べられる量を考え、集中して食べるようにする。 いろいろな食材に触れ、興味や関心を持つ。 食べ物と体の関係に興味を持ち、様々なものを進んで食べる。 	<ul style="list-style-type: none"> 食事のマナーや姿勢など気を付けながら、一定時間内に食べようとする。 食べ物を作ってくれる人への関心や感謝の気持ちを持つ。 箸の持ち方を知り、箸を使って食べようとする。 		
	取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ピーマン、いんげんの苗を植え、水やりをし、生長を観察する。 食べる姿勢に気を付け、食器の並べ方や食器に手を添えるなどのマナーを意識しながら食べられるようにする。 	<ul style="list-style-type: none"> ピーマン、いんげんを収穫して食べる。 幼児クラスそれぞれで収穫した野菜を入れた夏野菜カレーを食べる。 いろいろな食材を見たり触れたりする。 	<ul style="list-style-type: none"> 自分が食べられる量を考え、集中して食べるようにする。 芋を収穫し、食べたり、断面を見たりする。 絵本や紙芝居、ばくばくだよりなどを活用する。 	<ul style="list-style-type: none"> 栽培、収穫して食べた経験から食べ物を作ってくれる人に感謝の気持ちを持つ。 食べ物の働きを知る。（食品群） 家庭と連携しながら箸を使用する。 		
	振り返り						
さくら	ねらい	<ul style="list-style-type: none"> 土づくりから苗植えをして水やりをし、生長の様子を観察して関心を持つ。 食べるときの姿勢やマナーに気を付けながら、楽しく食事をすすめる。 	<ul style="list-style-type: none"> 栽培物を収穫し、自分たちで調理したり、食べたりすることを楽しむ。 姿勢に気を付けて、正しく箸を持って食べる。 自分の食べられる量を知り、量を調整する。 	<ul style="list-style-type: none"> 季節の食材や献立などに興味や関心を持つ。 食事をしながらおかわりをして食事をすすめる。 時間に見通しをもって食べられる。 	<ul style="list-style-type: none"> 正しい姿勢、食べ方、箸の持ち方など、自分自身で意識して食事をし、マナーを守って食事をすすめる。 いろいろな食材に興味を持ち、すすんでさまざまな食べ物を食べる。 		
	取り組み	<ul style="list-style-type: none"> さつまいも、じゃがいも、オクラの苗を植え、水やりをし、生長を観察する。 きゅうりの種から苗づくりをする。 箸を使っている食事を体験する。下膳をする。 	<ul style="list-style-type: none"> じゃがいも3種（男爵、きたあかり、メークイン）を食べ比べる。 じゃがいものバター焼きを作って食べる。（包丁で切り、ホットプレートで焼く） 	<ul style="list-style-type: none"> サツマイモを収穫し、調理して食べる。 ばくばく当番で食材表の食材をつける。 自分で食べられる量がわかり、量の加減をして、時間内で食べ終わるようにする。 	<ul style="list-style-type: none"> 和やかな雰囲気の中で、マナーを守って食べる。 自分の食べられる量がわかり、時間内で食べきろうとする。 		
	振り返り						