

平成28年度 年間食育活動計画

月	活動	幼児	小学生	中高生	全体（行事と食）
4月	<ul style="list-style-type: none"> ・作付会議 ・土寄せ、畝立て ・マルチかけ ・よもぎ摘み→冷凍保存 ・土筆、のびる摘み 	<ul style="list-style-type: none"> ・三色キッズ：栄養素とその働き ・草だんご作り ・土筆のお浸し調理 	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養学習：食事バランスガイド ・草だんご作り ・土筆のお浸し調理 	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養指導：食事バランスガイド ・ユニット調理 ・よもぎの冷凍保存 	<ul style="list-style-type: none"> ・花見
5月	<ul style="list-style-type: none"> ・夏・秋野菜種苗植え ・支柱立て ・土寄せ、追肥 ・間引き、誘引、整枝 	<ul style="list-style-type: none"> ・食と命：鯉・カツオの解体ショー ・食に親しむ：食材カードを用いて主食・主菜・副菜・汁の献立図を作成（食具指導） 	<ul style="list-style-type: none"> ・食と命：鯉・カツオの解体ショー ・食に親しむ：食材カードを用いて主食・主菜・副菜・汁の献立図を作成（食具指導） 	<ul style="list-style-type: none"> ・献立作成 ・ユニット調理 ・鮮魚の三枚おろし ・ホームフリージング 	<ul style="list-style-type: none"> ・子どもの日 ・GW映画会
6月	<ul style="list-style-type: none"> ・じゃが芋掘り ・除草 整枝 ・追肥 ・梅干作り 	<ul style="list-style-type: none"> ・食と健康：嗜好品と虫歯予防 ・食材と料理：パネルシアター ・歯垢チェック 	<ul style="list-style-type: none"> ・食と健康：嗜好品と虫歯予防 ・栄養学習：食事バランスガイドの復習 → 栄養と水分と運動 	<ul style="list-style-type: none"> ・ユニット調理 ・食と健康：嗜好品と虫歯予防 	<ul style="list-style-type: none"> ・嗜好調査
7月	<ul style="list-style-type: none"> ・夏野菜収穫～9月 ・整枝 ・除草 	<ul style="list-style-type: none"> ・食と命：夏野菜の収穫 ・料理に興味をもつ：収穫した野菜の調理 	<ul style="list-style-type: none"> ・食と命：夏野菜の収穫 ・食材と料理：収穫した野菜の調理 	<ul style="list-style-type: none"> ・ユニット調理 ・食と命：夏野菜の収穫と調理 	<ul style="list-style-type: none"> ・七夕 ・プール
8月	<ul style="list-style-type: none"> ・夏野菜収穫～9月 ・整枝 ・除草 	<ul style="list-style-type: none"> ・夏の過ごし方：食事のバランスと水分補給 ・買い物体験 ・野外での食事体験 	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養学習：5大栄養素（基礎） ・買い物体験 ・野外調理 	<ul style="list-style-type: none"> ・ユニット調理 ・買い物体験 ・野外調理 	<ul style="list-style-type: none"> ・すいか割り ・中高生合宿 ・キャンプ
9月	<ul style="list-style-type: none"> ・夏野菜片付け ・畝立て マルチかけ ・秋野菜耕土 ・秋野菜種まき 	<ul style="list-style-type: none"> ・食とマナー：楽しい食事場面に必要なきまり 	<ul style="list-style-type: none"> ・食とマナー：楽しい食事場面に必要なきまり 	<ul style="list-style-type: none"> ・ユニット調理 ・料理コンテスト：栄養の知識調理スキル、金銭感覚の確認 	<ul style="list-style-type: none"> ・十五夜 ・敬老の日
10月	<ul style="list-style-type: none"> ・支柱等の片付け ・畝立て マルチかけ ・冬野菜種まき 	<ul style="list-style-type: none"> ・食と健康、身体の仕組みと食の関連：良いうんち、骨と栄養→紙芝居活用 	<ul style="list-style-type: none"> ・食と健康、身体の仕組みと食の関係 	<ul style="list-style-type: none"> ・ユニット調理 ・食費計算と献立作成 	<ul style="list-style-type: none"> ・十三夜 ・ぶっつけ秋祭り ・ハロウィン
11月	<ul style="list-style-type: none"> ・さつま芋掘り ・柿収穫 ・マルチ片付け 荒起こし 	<ul style="list-style-type: none"> ・マナー教室：箸の使い方 	<ul style="list-style-type: none"> ・マナー教室：箸の使い方 	<ul style="list-style-type: none"> ・ユニット調理 ・マナー教室：箸の使い方 	<ul style="list-style-type: none"> ・ネバーランド祭 ・焼き芋 ・七五三
12月	<ul style="list-style-type: none"> ・冬野菜収穫 ・冬野菜の貯蔵 ・干し柿作り ・たくあん作り 	<ul style="list-style-type: none"> ・食と健康：風邪の予防（手洗いうがい）と偏食 	<ul style="list-style-type: none"> ・食と健康：風邪の予防（手洗いうがい）と偏食 	<ul style="list-style-type: none"> ・ユニット調理 ・食と健康：風邪の予防（手洗いうがい）と偏食 	<ul style="list-style-type: none"> ・冬至 ・クリスマス ・大晦日
1月	<ul style="list-style-type: none"> ・切り干し大根作り ・干し芋作り 	<ul style="list-style-type: none"> ・三色キッズ：栄養素とその働き ・食の流通 	<ul style="list-style-type: none"> ・マナー教室：テーブルセッティング ・食の流通 	<ul style="list-style-type: none"> ・ユニット調理 ・食の流通 	<ul style="list-style-type: none"> ・元旦 ・七草 ・鏡開き
2月	<ul style="list-style-type: none"> ・キムチ作り ・凍み豆腐作り 	<ul style="list-style-type: none"> ・三食キッズ：栄養素とその働き 	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養学習：5大栄養素 → 栄養が不足するとどんな影響があるか ・賞味期限と消費期限 	<ul style="list-style-type: none"> ・ユニット調理 ・賞味期限と消費期限 	<ul style="list-style-type: none"> ・節分 ・施設文化祭
3月	<ul style="list-style-type: none"> ・じゃが芋種芋植え 	<ul style="list-style-type: none"> ・一年の振り返り 	<ul style="list-style-type: none"> ・一年の振り返り 	<ul style="list-style-type: none"> ・ユニット調理 ・一年の振り返り 	<ul style="list-style-type: none"> ・ひな祭り ・お別れ遠足 ・お別れ会