５歳児

ねらい	・友だちと一緒に食べる楽しさを味わう ・食べ物と体の関係に関心を持つ ・食事のマナーを身につける			
期	１期（４・５月）	２期（６・７・８月）	３期（９・10・11・12月）	４期（１・２・３月）
期のねらい （食に関する子どもの姿）	・食事のマナーを身につけ、友達と会話を楽しみながら食べる。 ・主食・主菜・副菜を知り、バランスよく食べる。 ・食事の準備や後片付けをする。	・身体と食べ物の関係に関心を持つ。 ・衛生面に関心を持ち、すすんで手洗い、歯磨きをする。	・食べ物を大切にし、感謝の気持ちを持つ。 ・身体と食べ物の関係に関心を持ち、何でも食べようとする。	・望ましい食事のマナーを身につけ、楽しく食べる。 ・周囲の食べる時間に合わせ、時間内に完食する。 ・給食で牛乳を飲むことやお盆を使用することに慣れ、入学に向けて準備をする。
連携 保育	・食事の前には手を洗い、食前・食後のあいさつをして食べる。 ・料理を作ってくれた人に感謝の気持ちを持てるようにする。 ・食事の準備・片付けの手伝いを取り入れる。食事当番の活動をする。 ・落ち着いた雰囲気の中で食事ができるよう配慮する。 ・何でも食べると身体によいことを知らせる。 ・子どもたちにその日の献立を知らせる。 ・季節の献立や食材にふれる。 ・食事のマナー（箸・食器の正しい持ち方・食べ方・姿勢）の大切さを伝える。 ・歯磨きの習慣が身についているか確かめをする。	・調理活動（クッキング）を楽しむ。 ・野菜の栽培・収穫を通して野菜に興味を持てるようにする。 ・正しい歯の磨き方を指導する。	命の大切さを知らせ、食べ物を大事にする気持ちを育てる。	基本的なマナーが身についているか見直す。
連携 栄養士	・栄養のバランスを考える。（主食、主菜、副菜） ・色どりを考える。			
連携 栄養士 献立計画	・月に１回ジオ給食献立を作成する。 ・郷土料理を取り入れる。（おぼろ汁、こくしょ、つみれ汁など） ・行事食を取り入れた献立を作成する。 ［こどもの日］ ・旬の味覚を取り入れた献立を作成する。 （キャベツ、竹の子、アスパラガス、絹さや、さやえんどう、ニギスなど）	［歯と口の健康週間、七夕］ （なす、とうもろこし、オクラ、枝豆、トマト、きゅうり、モロヘイヤ、ゴーヤ、アスパラガス、新じゃが、スイカ、メロンなど）	［いい歯の日、クリスマス］ （白菜、大根、れんこん、糸瓜、越の丸茄子、さつまいも、里芋、栗、梨、柿、りんご、みかん、鮭、カレイなど）	［節分、ひな祭り］ （菜の花、アスパラ菜、みかん、りんご、いちごなど）
連携 調理	・食べやすいように調理を工夫する。 （切り方・盛り付け） ・薄味で調理する。 ・色どりを考える。 ・噛みごたえがあるように調理を工夫する。 ・個人差を考えて、盛り付ける。 ・子どもの食べる様子を見たり、声かけをする。 （一緒に食べる） ・誤嚥・窒息事故予防に配慮する。	・熱中症予防のため水分補給に配慮する。 ・子どもたちが栽培・収穫した食材を積極的に取り入れる。		
家庭や地域への働きかけ	・健やかな身体づくりの大切さを伝える。 ・家族そろって食べる大切さを知らせる。 ・朝ごはんを食べて登園するよう働きかける。 ・１日３食とおやつ（時間・量・質）のあり方を知らせる。 ・子どもの様子を園と家庭で情報共有する。 ・栄養バランスの良い食事や薄味料理をすすめる。 （主食・主菜・副菜の組み合わせ） ・誤嚥・窒息事故予防について知らせる。 ・季節の献立や食材にふれるようにすすめる。 ・正しい食具の持ち方、使い方、食べ方を知らせる。 ・栽培に取り組んでいる様子を伝える。			
こども家庭課事業	保育園・幼稚園食育教室、健康教室、親子キッズ・キッチン、園児の体格調査、個別栄養相談			