

		4月	5月	6月	7月	8月	9月
旬の食材	ねらい	○季節の食材を取り入れ、旬の食材を味わう					
	食材	菜の花・キャベツ	たけのこ・甘夏・アスパラガス	スナッフエンドウ・さば	なす・スイカ 鱈・トマト・デラウェア	ピーマン・人参・メロン・きゅうり	さんま かぼちゃ
行事食	ねらい	○季節の食材を取り入れ、旬の食材を味わう各行事の由来・意義等を伝え、食事に変化と楽しみや期待感をもつ					
	行事	お花見	こどもの日	百万石祭り・氷室の日	七夕・大野祭事		
郷土食	ねらい	○地域で培われた食文化を体験し、郷土への関心をもつ					
	献立	花見団子	かしわ餅	氷室竹輪・氷室饅頭	治部煮	ずんだ餅	おはぎ
		10月	11月	12月	1月	2月	3月
旬の食材	ねらい	○季節の食材を取り入れ、旬の食材を味わう					
	食材	さといも・さつまいも	れんこん・大根・ブロッコリー	白菜・ごぼう・りんご	ぶり	こまつ菜 みかん	水菜・さわら
行事食	ねらい	○季節の食材を取り入れ、旬の食材を味わう各行事の由来・意義等を伝え、食事に変化と楽しみや期待感をもつ					
	行事	おにぎり散歩		クリスマス会	新年お楽しみ会	節分	ひな祭り・お別れ会
郷土食	ねらい	○地域で培われた食文化を体験し、郷土への関心をもつ					
	献立				おせち料理・餅	豆・けんちん汁	ひなあられ
職員との連携	○アレルギー園児の共有認識をもつ ○子どもの発達や給食の評価を聞き、献立に反映する						
地域との連携	○行事への参加 ○地域の和菓子屋から季節の菓子を取りよせる						
家庭との連携	○献立表・給食だよりの配布 ○食事面談（離乳食開始・移行、入園時） ○アレルギー調査						