

Ⅲ. 総社市立幼稚園・認定こども園 5つの子ども像別指導計画

●共通媒体 ★指導案・参考資料あり

目指す5つの子ども像	学年	3歳児	4歳児	5歳児
	食の重点的テーマ	知る	試す	深める
栄養	目的	食べ物に興味をもつ。	食材の体の中での働きを知る。	食べることの大切さや楽しさを理解し、様々な食べ物を自ら進んで食べようとする。
	取組	○給食前後や喫食中に食材や献立名を知らせる。 ★給食前後や喫食中に教師が食感、味、匂い、音などを表現する。 例：食感（温かい、やわらかい） 味（甘い、辛い、すっぱい） 匂い（いい匂い、臭い） 音（カリカリ、バリバリ）	●★今日の給食で使われている食材をカードで示し、幼児と一緒に3色食品群（あか・き・みどり）に分類する。 ★3色食品群（あか・き・みどり）の中からそれぞれの食材を栽培する。 例：あか（豆） き（米、いも） みどり（野菜）	●★食材カードや3色食品群（あか・き・みどり）ボードを用いて、今日の給食にどのような食材が使われているか、3色のどれに分類されるかを幼児に問いかける。 ★幼児にとって身近なひとつの食材を異なる調理方法（生・煮る・焼く）で調理して食べ比べる活動を取り入れ、どのように異なっているか幼児に問いかける。例：にんじん、だいこん、たまねぎ ★同一食材を複数種類栽培して食べ比べる場を設定し、幼児と品種による違いを伝え合う。 例：さつまいも（紫芋、鳴門金時、安納芋など）
食習慣	目的	3食食べること、よく噛んで食えること等基本的な食習慣の大切さを保護者へ伝え、家庭でも心がける。	3食食べること、よく噛んで食えること、様々なものを食えること等の大切さを親子で理解し、家庭でも心がける。	基本的な食習慣や生活リズムの大切さを幼児自身が理解し、自ら意識して生活しようとする。
	取組	★親子給食を実施し、3食食べること、よく噛んで食えることの大切さを保護者に伝える。 ★栄養士、栄養委員による栄養教室を保護者向けに実施する。	○給食参観を実施したり、保護者に日頃の給食の様子を撮影したビデオを見てもらったりして、園で行っている指導内容を知らせる。	●食育媒体を使用して基本的な食習慣や生活リズムの大切さを伝える。 ○給食参観を実施したり、保護者に日頃の給食の様子を撮影したビデオを見てもらったりして、園で行っている指導内容を知らせる。
感謝	目的	給食を配膳してくれる人へ感謝の気持ちをもつ。	食材や生産者への感謝の気持ちをもつ。	食材や食に関わる人へ感謝の気持ちをもち、伝えようとする。
	取組	○幼児と一緒に配膳してくれた人にお礼を言う。	○地域の人等に栽培や収穫の指導をしていただき、交流する機会をもつ。 例：米づくり、芋ほり	★給食センターの調理員に園に来て話をしてもらったり、給食センターの見学をしたりする。
社会性	目的	先生や友達と一緒に食べることを楽しむ。	様々な人と食を共にすることを楽しむ。	料理を作る楽しさや「おいしい」と言ってもらう喜びを知る。
	取組	○ゆったりと落ち着いて食べられるような雰囲気づくりをする。 例：BGM、花や置物で飾り付け ●基本的な食事マナーを知らせる。	○自分たちが栽培したものを異年齢児や地域の人等と一緒に食べる機会をもつ。 例：やきいも、おでん	○自分たちで作った料理を異年齢児や保護者、地域の人等に食べてもらう調理体験を行う。 例：カレー、豚汁、ジャム、おにぎり
食文化	目的	伝統料理や郷土食、季節や行事にちなんだ食について知る。	地域の伝統食材である赤米や地域の特産品に興味をもつ。	伝統料理や郷土食、季節や行事にちなんだ食について知識を深める。
	取組	●園の行事や給食に合わせて紹介する。 例：赤飯（お祝い）、おせち・雑煮（正月）、ひなあられ（桃の節句）	★園で米と赤米を栽培し、それぞれの違いを観察できるようにする。 ○地域の特産品を育てる。 例：ズッキーニ	●伝統料理や郷土食、季節や行事にまつわるいわれや関連する食について知らせたり、体験活動を取り入れたりする。 例：かしわもち、七夕、おせち、七草がゆ、バラ寿司、もちつき、とんど