



## 食育のねらい

【乳児】 食への欲求を育む

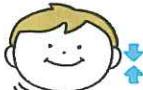
【幼児】 食への感謝の気持ちを育む

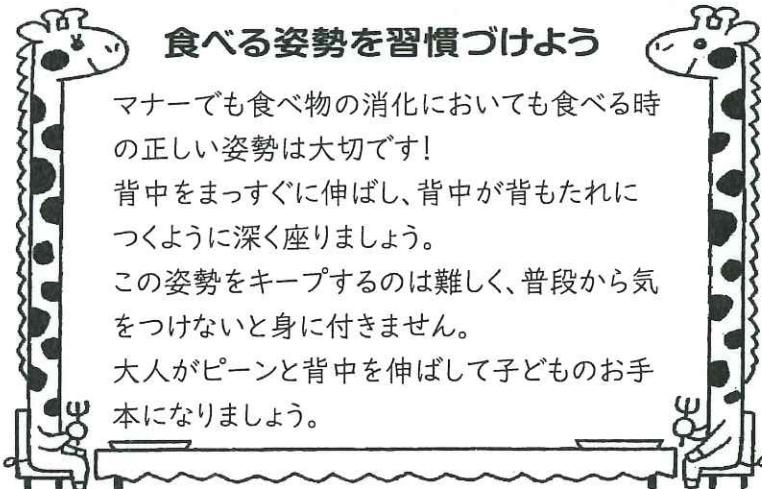
令和6年5月  
富士わかば保育園

## ゆっくりよく噛んで食べよう

『食べる機能』は毎日の食事で食べる経験をし、獲得することができます。食べる体験を重ねると、食材に応じた咀嚼や嚥下ができるようになります。よく噛んで、食事をおいしく楽しく、安全に食べられるようにしましょう。



押しつぶし機能	すりつぶし・咀嚼機能	前歯でかじり取る機能
口を閉じて舌と上あごで押しつぶす 	左右に動かしながら歯茎や歯ですりつぶす 	一口量を覚えて適量をかじり取りながら食べる 
【NG】口を開けて食べる 上手に噛めず丸飲みになる 	【NG】ガチガチと上下に動く 上手に噛めない 	【NG】口に詰め込む 上手に噛めない・飲み込めない 



期間： 5月9日(木)～5月13日(月)  
対象クラス： うさぎ組以上の全クラス(りす組はお休み)  
チェック項目： 早寝、早起き、朝ごはん、うんち  
うさぎ・ひつじ組→1日を通してうんちがでたかな  
くま組→朝、トイレに座ってみよう  
きりん・ぞう組→朝うんちがでたかな

クラスによって、項目が変わる箇所があります。  
提出期限は15日(水)です。よろしくお願ひします。



5月2日の献立より

### 【かぶとパイ】

#### 【材料】 幼児 5人分

春巻きの皮 ミニ	5枚
具(給食では南瓜が入ります)	150g
さつまいもやりんご等お好みで♪)	
砂糖	25g
無塩バター	30g
グラニュー糖	15g
水か水溶き小麦粉	適量

#### 【作り方】

- ①南瓜は小さく切ってから茹でるかレンチン  
柔らかくなったらつぶして砂糖を混ぜる
- ②春巻きの皮は1枚ずつはがしておく
- ③春巻きの皮を折り紙のかぶとの様に折る  
(折り目が戻りやすいところは水や水溶き小麦粉を塗って糊にする)
- ④①を③のかぶとの中に詰めて、水溶き小麦粉で蓋をする
- ⑤かぶとの表面に溶かしバターを塗り、グラニュー糖を振りかける
- ⑥オーブンかトースターで焼き上げる