

2024年8月 献立表【0.1.2歳児】


☆●印は鶏卵、▲印は乳製品が含まれていることを表しています。
☆ 一部の調味料（砂糖・塩など）は省略しています。
☆ 食材は都合により変更になる場合があります。

日	1(木)	2(金)	3(土)	5(月)	6(火)	7(水)	8(木)	9(金)	10(土)	12(月)	13(火)	14(水)	15(木)	16(金)	
午前	▲牛乳	▲牛乳	ほうじ茶	▲牛乳	▲牛乳	▲牛乳	▲牛乳	▲牛乳	ほうじ茶		▲牛乳	ほうじ茶	ほうじ茶	ほうじ茶	
おやつ	グレープフルーツ	いりこ	クラッカー	オレンジ	バナナ	ごまビスケット	グレープフルーツ	いりこ	クラッカー		いりこ	ごまビスケット	せんべい	せんべい	
昼食	① ごはんときゅうりの浅漬け ② 肉じゃが ③ 豆腐と鶏肉の小判焼き ④ みそ汁	① ごはん ② かぼちゃのスパニッシュオムレツ ③ ナポリタン ④ みそ汁	① カルピ風どんぶり ② みそ汁	① なすとひき肉のカレーうどん ② ささみカツ ③ とうもろこし	① ごはん ② 麻婆春雨 ③ 夏野菜のチーズ焼き ④ みそ汁	① ごはん ② 鶏肉のさっぱり煮とトマトの中身サラダ ③ おからサラダ ④ みそ汁	① ごはん ② 白身魚のしそ揚げ ③ チンゲン菜ときこの炒め物 ④ みそ汁	① ごはん ② ぎせい豆腐 ③ ひじきの五目煮 ④ みそ汁	① ごはん ② 焼き飯 ③ みそ汁	振替休日	① 牛乳 ② 蒸しシューマイ	お盆	お盆	お盆	お盆
材料	① 米 ① きゅうり 昆布茶 ② 牛肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ 糸こんにゃく グリーンピース しょう油 みりん ③ 豆腐 鶏ミンチ 小麦粉 酒 しょう油 みりん ④ 小松菜 竹輪 ねぎ みそ	① 米 ② かぼちゃ 玉ねぎ ● ベーコン ▲ チーズ ● 卵 ▲ コンソメ ③ スパゲッティ ウイナー 玉ねぎ 黄パプリカ ケチャップ ウスターソース ④ なす 油揚げ ねぎ みそ	① 米 牛肉 玉ねぎ 人参 ピーマン キャベツ 白ねぎ 片栗粉 しょう油 みりん 酒 ② じゃがいも ふ ねぎ みそ	① うどん 牛ミンチ 玉ねぎ 人参 じゃがいも なす トマトソース缶 ▲ カレールー ▲ 粉乳 ウスターソース お好みソース しょう油 ② 鶏肉 米粉フレーク ポテトフレーク 大豆製品 ③ とうもろこし	① 米 ② 春雨 合挽ミンチ 玉ねぎ 人参 ねぎ にんにく 生姜 しょう油 赤みそ 鶏ガラ 胡麻油 ③ なす ブッキーニ ● ベーコン ● マヨネーズ ▲ チーズ オリーブオイル ④ 厚揚げ キャベツ えのき みそ	① 米 ② 鶏肉 生姜 酢 しょう油 みりん ② トマト きゅうり 胡麻 ごま油 酢 しょう油 ③ おから ● ベーコン じゃがいも 人参 玉ねぎ きゅうり ● マヨネーズ カレー粉 酢 ④ 玉ねぎ ふ ねぎ みそ	① 米 ② ホキ しそ ● 卵 小麦粉 しょう油 ③ チンゲン菜 ● ベーコン しめじ もやし ▲ パター 鶏がら しょう油 酒 ④ かぼちゃ 油揚げ ねぎ みそ	① 米 ② 鶏ミンチ 豆腐 玉ねぎ 人参 ● 卵 グリーンピース 片栗粉 しょう油 みりん ③ ひじき 鶏肉 人参 油揚げ むき枝豆 しょう油 みりん ④ なす 竹輪 ねぎ みそ	① 米 鶏肉 人参 玉ねぎ キャベツ コーン グリーンピース 鶏ガラ しょう油 ② さつまいも えのき ねぎ みそ		① 米 牛肉 人参 玉ねぎ ねぎ 片栗粉 しょう油 みりん ② 玉ねぎ えび かに すり身 ゼラチン 豚脂 ● 卵 小麦粉 大豆製品	<p>精霊馬・精霊牛 『霊が戻って来られる時には きゅうりの馬（精霊馬：しょうりょううま）に乗って一刻も早く 家に帰って来てもらい、少しでも 長くこの世にいてもらいたい、 帰る時にはなすの牛（精霊牛：しょうりょううし）に乗って景色 を楽しみながらゆっくりと帰って もらいたい』という願いが 込められています。</p>			
午後	▲豆乳ココア	▲飲むヨーグルト	ほうじ茶	ほうじ茶	▲牛乳	▲飲むヨーグルト	▲豆乳ココア	▲牛乳	ほうじ茶		▲豆乳ココア	ほうじ茶	ほうじ茶	ほうじ茶	
おやつ	① シュガートースト	① すいか ② せんべい	① せんべい	① ゆかりむすび	① マーブル蒸しパン	① ジャムトースト	① マカロニのあべ川風	① コーンフレーク	① せんべい		① ベビーチーズ ② せんべい ブルーン	① りんご ② せんべい	① オレンジ ② クラッカー	① ミニゼリー ② せんべい	
材料	① ▲ 食パン ▲ マーガリン グラニュー糖	① すいか ② うるち米	① うるち米	① 米 ゆかり	① ココア ▲ ホットケーキミックス ▲ 牛乳 豆乳	① ▲ 食パン いちごジャム	① マカロニ きな粉	① コーンフレーク	① うるち米		① ベビーチーズ ② うるち米 ブルーン	① りんご ② うるち米	① オレンジ ② 小麦粉	① ミニゼリー ② うるち米	

日	17(土)	19(月)	20(火)	21(水)	22(木)	23(金)	24(土)	26(月)	27(火)	28(水)	29(木)	30(金)	31(土)	
午前	ほうじ茶	▲牛乳	▲牛乳	▲牛乳	▲牛乳	▲牛乳	ほうじ茶	▲牛乳	▲牛乳	▲牛乳	▲牛乳	▲牛乳	ほうじ茶	
おやつ	クラッカー	オレンジ	グレープフルーツ	せんべい	バナナ	いりこ	クラッカー	オレンジ	バナナ	せんべい	▲ビビビチーズ	いりこ	クラッカー	
昼食	① チキンライス ② みそ汁	① ごはん ② 豚肉のみそ焼き ③ 切干大根の煮物 ④ みそ汁	① ごはん ② じゃがいもとベーコンのオムレツ ③ 春雨の胡麻酢和え ④ みそ汁	① ごはん ② 鶏肉のから揚げ ③ 切干大根の煮物 ④ みそ汁	① ごはんときゅうりの胡麻和え ② 太刀魚のバター焼き ③ 野菜炒め カレー風味 ④ みそ汁	① ごはん ② コーンクロック ③ 豆腐入りかき玉汁 ④ みそ汁	① 五目ごはん ② コーンクロック ③ 豆腐入りかき玉汁	① カレーピラフ ② みそ汁	① きつねうどん ② かぼちゃの煮つけ ③ いりこの甘辛煮	① ごはん ② 豚肉と大豆の煮物 ③ もやしときゅうりの胡麻酢和え ④ みそ汁	① ごはん ② カレイのカレー揚げ ③ ビーフンの炒め物 ④ みそ汁	① ごはん ② ハンバーグ+フライドポテト ③ きのみスパゲッティ ④ みそ汁	① ごはんときゅうりのゆかり和え ② 鶏肉の西京焼き ③ さつまいもサラダ ④ みそ汁	① 焼きうどん ② みそ汁
材料	① 米 鶏肉 玉ねぎ 人参 コーン グリーンピース ケチャップ 鶏ガラ ② キャベツ ふ ねぎ みそ	① 米 ② 豚肉 玉ねぎ ねぎ 胡麻 白みそ 酒 しょう油 みりん ③ 切干大根 鶏肉 竹輪 人参 むき枝豆 しょう油 みりん ④ なす 油揚げ ねぎ みそ	① 米 ② ● 卵 じゃがいも ● ベーコン 人参 パセリ ▲ 粉チーズ ③ 春雨 ささ身 人参 きゅうり 胡麻 ごま油 酢 ④ 豆腐 玉ねぎ ねぎ みそ	① 米 ② 鶏肉 生姜 しょう油 片栗粉 ③ ひじき きゅうり 人参 ささ身 むき枝豆 玉ねぎ コーン 酢 しょう油 みりん ④ キャベツ えのき ねぎ みそ	① 米 ① ごぼう 片栗粉 胡麻 しょう油 みりん ② 太刀魚 ▲ パター ③ 豚肉 玉ねぎ 人参 キャベツ ピーマン 鶏がら カレー粉 ④ じゃがいも ねぎ みそ	① 米 鶏肉 人参 さつまいも むき枝豆 しょう油 みりん ② じゃがいも コーン 玉ねぎ ▲ 乳製品 豚脂 パン粉 小麦粉 大豆製品 ③ 豆腐 ● 卵 玉ねぎ わかめ みそ	① 米 鶏肉 玉ねぎ 人参 キャベツ コーン グリーンピース カレー粉 鶏ガラ しょう油 ② かぼちゃ しょう油 みりん ③ かえりいりこ 胡麻 しょう油	① うどん 鶏肉 油揚げ 人参 玉ねぎ キャベツ ねぎ しょう油 みりん ② かぼちゃ しょう油 みりん ③ かえりいりこ 胡麻 しょう油	① 米 ② 豚肉 大豆 じゃがいも 人参 玉ねぎ 切り昆布 グリーンピース しょう油 みりん ③ もやし ささ身 人参 きゅうり 胡麻 ごま油 しょう油 酢 ④ なす 竹輪 ねぎ みそ	① 米 ② とうがん オクラ しょう油 みりん ② カレイ カレー粉 片栗粉 ③ ビーフン 豚肉 キャベツ 人参 玉ねぎ なら しょう油 ④ じゃがいも ねぎ みそ	① 米 ② 合びきミンチ 人参 玉ねぎ ● 卵 ▲ 牛乳 パン粉 しょう油 ケチャップ ウスターソース お好みソース ② フライドポテト ③ スパゲッティ ウイナー 玉ねぎ 黄パプリカ ケチャップ ウスターソース ④ キャベツ 油揚げ ねぎ みそ	① 米 ① きゅうり ゆかり 昆布茶 ② 鶏肉 白みそ みそ しょう油 みりん 酒 ③ さつまいも ● ハム キャベツ 人参 レモン 酢 ● マヨネーズ ④ 玉ねぎ ふ ねぎ みそ	① うどん 豚肉 人参 玉ねぎ キャベツ もやし ねぎ 青のり お好みソース ウスターソース ケチャップ	
午後	ほうじ茶	▲ミルクココア	ほうじ茶	▲飲むヨーグルト	▲豆乳ココア	ほうじ茶	ほうじ茶	ほうじ茶	▲ミルクココア	ほうじ茶	▲ミルクココア	▲豆乳ココア	ほうじ茶	
おやつ	① せんべい	① ビビビチーズ ② ミニワッフル	① キャベツメンチ	① じゃこトースト	① ブルーベリーと ヨーグルトのケーキ	① フルーツポンチ	① せんべい	① 鮭と広島菜の おむすび	① きな粉の フレンチトースト	① フルーツヨーグルト	① あんこ蒸しパン	① プリン ② ビスケット	① せんべい	
材料	① うるち米	① ビビビチーズ ② 小麦粉 ● 卵 ▲ 牛乳・バター イースト	② キャベツ 鶏肉 豚脂 でん粉 えんどう豆 お好みソース	① ▲ 食パン ちりめん ▲ チーズ ● マヨネーズ 青のり	① ブルーベリージャム ▲ ヨーグルト ▲ ホットケーキミックス ● 卵 ▲ 牛乳・バター 豆乳	① ピーチゼリー みかん缶 バナナ	① うるち米	① 米 鮭フレーク ひろし	① ▲ 食パン ● 卵 ▲ 牛乳 きな粉	① ▲ ヨーグルト バナナ みかん缶	① こしあん ▲ ホットケーキミックス ▲ 牛乳 豆乳	① ▲ 牛乳 ▲ 生クリーム ② 小麦粉 ● 卵 ▲ 乳製品	① うるち米	

2024年8月 献立表【3.4.5歳児】

☆ 土曜日は、主食・副食の入った手作り弁当をお持ちください。
 ☆ ●印は鶏卵、▲印は乳製品が含まれていることを表しています。
 ☆ 一部の調味料（砂糖・塩など）は省略しています。
 ☆ 食材は都合により変更になる場合があります。

日	1 (木)	2 (金)	3 (土)	5 (月)	6 (火)	7 (水)	8 (木)	9 (金)	10 (土)	12 (月)	13 (火)	14 (水)	15 (木)	16 (金)	
昼食	① ごはんと きゅうりの浅漬け ② 肉じゃが ③ 豆腐と鶏肉の小判焼き ④ グレープフルーツ	① ごはん ② かぼちゃのスパニッシュオムレツ ③ ナポリタン ④ パイン缶	① 手作り弁当 ② みそ汁	① なすとひき肉のカレーうどん ② ささみカツ ③ とうもろこし ④ オレンジ	① ごはん ② 麻婆春雨 ③ 夏野菜のチーズ焼き ④ パナナ	① ごはん ② 鶏肉のさっぱり煮とトマトの中身サラダ ③ おからサラダ ④ りんご	① ごはん ② 白身魚のしそ揚げ ③ チンゲン菜ときこの炒め物 ④ グレープフルーツ	① ごはん ② させい豆腐 ③ ひじきの五目煮 ④ パイン缶	① 手作り弁当 ② みそ汁	振替休日	① 牛どんぶり ② 蒸しシューマイ ③ 枝豆 ④ ミニゼリー	お盆	お盆	お盆	お盆
材料	① 米 ① きゅうり 昆布茶 ② 牛肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ 糸こんにゃく グリーンピース しょう油 みりん ③ 豆腐 鶏ミンチ 小麦粉 酒 しょう油 みりん	① 米 ② かぼちゃ 玉ねぎ ●▲ ベーコン ▲ チーズ ● 卵 ▲ コンソメ ③ スパゲッティ ウインナー 玉ねぎ 黄パプリカ ケチャップ ウスターソース	② じゃがいも ふ ねぎ みそ	① うどん 牛ミンチ 玉ねぎ 人参 じゃがいも なす トマトソース缶 ▲ カレールー ▲ 粉乳 ウスターソース お好みソース しょう油 ② 鶏肉 米粉フレーク ポテトフレーク 大豆製品 ③ とうもろこし	① 米 ② 春雨 合挽ミンチ 玉ねぎ 人参 ねぎ にんにく 生姜 しょう油 赤みそ 鶏ガラ 胡麻油 ③ なす スズキニ ●▲ ベーコン トマト 玉ねぎ ▲ チーズ オリーブオイル	① 米 ② 鶏肉 生姜 酢 しょう油 みりん ② トマト きゅうり 胡麻 ごま油 酢 しょう油 ③ おから ●▲ ベーコン じゃがいも 人参 玉ねぎ きゅうり ● マヨネーズ カレー粉 酢	① 米 ② ホキ しそ ● 卵 小麦粉 しょう油 ③ チンゲン菜 ●▲ ベーコン しめじ もやし ▲ バター 鶏ガラ しょう油 酒	① 米 ② 鶏ミンチ 豆腐 玉ねぎ 人参 ● 卵 グリーンピース 片栗粉 しょう油 みりん ③ ひじき 鶏肉 人参 油揚げ むき枝豆 しょう油 みりん	② さつまいも えのき ねぎ みそ		① 米 牛肉 人参 玉ねぎ ねぎ 片栗粉 しょう油 みりん ② 玉ねぎ えび かに すり身 卵チン 豚脂 ● 卵 小麦粉 大豆製品 ③ 枝豆	 <p>精霊馬・精霊牛 『霊が戻って来られる時には きゅうりの馬（精霊馬：しょうりょううま）に乗って一刻も早く家に帰って来てもらい、少しでも長くこの世にいてもらいたい、帰る時にはなすの牛（精霊牛：しょうりょううし）に乗って景色を楽しみながらゆっくりと帰って『もらいたい』という願いが込められています。』</p>			
午後おやつ	▲ 豆乳ココア ① シュガートースト	▲ 飲むヨーグルト ① すいか ② せんべい	ほうじ茶 ① せんべい	ほうじ茶 ① ゆかりむすび	▲ 牛乳 ① マーブル蒸しパン	▲ 飲むヨーグルト ① ジャムトースト	▲ 豆乳ココア ① マカロニのあべ川風	▲ 牛乳 ① コーンフレーク	ほうじ茶 ① せんべい		▲ 豆乳ココア ① ベビーチーズ ② せんべい プルーン	ほうじ茶 ① りんご ② せんべい	ほうじ茶 ① オレンジ ② クラッカー	ほうじ茶 ① ミニゼリー ② せんべい	
材料	① ▲ 食パン ▲ マーガリン グラニュー糖	① すいか ② うるち米	① うるち米	① 米 ゆかり	① ココア ▲ ホットケーキミックス ▲ 牛乳 豆乳	① ▲ 食パン いちごジャム	① マカロニ きな粉	① コーンフレーク	① うるち米		① ベビーチーズ ② うるち米 プルーン	① りんご ② うるち米	① オレンジ ② 小麦粉	① ミニゼリー ② うるち米	

日	17 (土)	19 (月)	20 (火)	21 (水)	22 (木)	23 (金)	24 (土)	26 (月)	27 (火)	28 (水)	29 (木)	30 (金)	31 (土)
昼食	① 手作り弁当 ② みそ汁	① ごはん ② 豚肉のみそ焼き ③ 切干大根の煮物 ④ オレンジ	① ごはん ② じゃがいもとベーコンのオムレツ ③ 春雨の胡麻酢和え ④ グレープフルーツ	① ごはん ② 鶏肉のから揚げ ③ ひじきサラダ ④ 梨	① ごはんと揚げごぼうの胡麻和え ② 太刀魚のバター焼き ③ 野菜炒め カレー風味 ④ パナナ	① 五目ごはん ② コーンコロッケ ③ 豆腐入りかき玉汁 ④ パイン缶	① 手作り弁当 ② みそ汁	① 手作り弁当 ② みそ汁	① きつねうどん ② かぼちゃの煮つけ ③ いりこの甘辛煮 ④ オレンジ	① ごはん ② 豚肉と大豆の煮物 ③ もやしときゅうりの胡麻酢和え ④ パナナ	① ごはん ② カレイのカレー揚げ ③ ビーフンの炒め物 ④ りんご	① ごはん ② 鶏肉の西京焼き ③ さつまいもサラダ ④ パイン缶	① 手作り弁当 ② みそ汁
材料	② キャベツ ふ ねぎ みそ	① 米 ② 豚肉 玉ねぎ ねぎ 胡麻 白みそ 酒 しょう油 みりん ③ 切干大根 鶏肉 竹輪 人参 むき枝豆 しょう油 みりん	① 米 ② ● 卵 じゃがいも ●▲ ベーコン 人参 パセリ ▲ 粉チーズ ③ 春雨 ささ身 人参 きゅうり 胡麻 ごま油 しょう油 酢	① 米 ② 鶏肉 生姜 しょう油 片栗粉 ③ ひじき きゅうり 人参 ささ身 むき枝豆 玉ねぎ コーン 酢 しょう油 みりん	① 米 ① ごぼう 片栗粉 胡麻 しょう油 みりん ② 太刀魚 ▲ バター ③ 豚肉 玉ねぎ 人参 キャベツ ピーマン 鶏ガラ カレー粉	① 米 ① 鶏肉 人参 さつまいも むき枝豆 しょう油 みりん ② じゃがいも コーン 玉ねぎ ▲ 乳製品 豚脂 パン粉 小麦粉 大豆製品 ③ 豆腐 ● 卵 玉ねぎ わかめ みそ	② かぼちゃ 油揚げ ねぎ みそ	① うどん 鶏肉 油揚げ 人参 玉ねぎ キャベツ ねぎ しょう油 みりん ② かぼちゃ しょう油 みりん ③ かえりいりこ 胡麻 しょう油	① 米 ② 豚肉 大豆 じゃがいも 人参 玉ねぎ 切り昆布 グリーンピース しょう油 みりん ③ もやし ささ身 人参 きゅうり 胡麻 ごま油 しょう油 酢	① 米 ② とうがん オクラ しょう油 みりん ② カレイ カレー粉 片栗粉 ③ ビーフン 豚肉 キャベツ 人参 玉ねぎ にら しょう油	① 米 ② 合びきミンチ 人参 玉ねぎ ● 卵 ▲ 牛乳 パン粉 しょう油 ケチャップ ウスターソース お好みソース ② フライドポテト ③ スパゲッティ ウインナー 玉ねぎ 黄パプリカ ケチャップ ウスターソース	① 米 ① きゅうり ゆかり 昆布茶 ② 鶏肉 白みそ みそ しょう油 みりん 酒 ③ さつまいも ●▲ ハム キャベツ 人参 レモン 酢 ● マヨネーズ	② 豆腐 油揚げ ねぎ みそ
午後おやつ	ほうじ茶 ① せんべい	▲ ミルクココア ① ビビビチーズ ② ミニワッフル	ほうじ茶 ① キャベツメンチ	▲ 飲むヨーグルト ① じゃこトースト	▲ 豆乳ココア ① ブルーベリーと ヨーグルトのケーキ	ほうじ茶 ① フルーツポンチ	ほうじ茶 ① せんべい	ほうじ茶 ① 鮭と広島菜の おむすび	▲ ミルクココア ① きな粉の フレンチトースト	ほうじ茶 ① フルーツヨーグルト	▲ ミルクココア ① あんこ蒸しパン	▲ 豆乳ココア ① アイスcream	ほうじ茶 ① せんべい
材料	① うるち米	① ビビビチーズ ② 小麦粉 ● 卵 ▲ 牛乳・バター イースト	② キャベツ 鶏肉 豚脂 でん粉 えんどう豆 お好みソース	① ▲ 食パン ちりめん ▲ チーズ ● マヨネーズ 青のり	① ブルーベリージャム ▲ ヨーグルト ▲ ホットケーキミックス ● 卵 ▲ 牛乳・バター 豆乳	① ピーチゼリー みかん缶 バナナ	① うるち米	① 米 鮭フレーク ひろし	① ▲ 食パン ● 卵 ▲ 牛乳 きな粉	① ▲ ヨーグルト バナナ みかん缶	① こしあん ▲ ホットケーキミックス ▲ 牛乳 豆乳	① ● 卵 ▲ 乳製品	① うるち米

食育の最初のステップは『食事を楽しむこと』



食育とは、さまざまな経験を通じて『食』に関する知識と『食』を選択する力を身につけ、健全な食生活を実践できる力を育むことです。いろいろな食材に触れたり、食事のマナーを学んだり『食育』の範囲は広く、家族やお友達と一緒に食事をする中で、食事への関心や食べる意欲が育まれていきます。おなかも心も満たして『おいしい』と感じる食事を想像したとき、どのような食卓が思い浮かびますか？

- ☀️ 会話や笑い声が多い、楽しい雰囲気のある食卓
- ☀️ 気持ちのいい自然を感じる食卓
- ☀️ ゆったりと時間とゆとりのある食卓
- ☀️ 落ち着いた環境で明るい食卓

など、豊かなコミュニケーションが見られたり、リラックスできる食卓ではないでしょうか？

(食事の前に怒られたり、食事での会話もなく、いつも時間に追われて、緊張感のある食卓だと、食事もおいしく感じないだけでなく、食欲も無くなってしまうかもしれません…)

『楽しい食事の時間』

『楽しい食事の時間』になれば、食事に対して前向きな気持ちになって、食への興味が湧いてきます。食べ物や料理への興味が生まれ、一緒に食べたい人ができると食事のマナーにも関心が高まってきます。

『会話のポイント』

『楽しい食事の時間』には会話がポイントのひとつとなります。会話が弾みながら、食事を進めていけると良いのですが、乳幼児は『話ながら食べる』ことがうまくできないものです。

『今日は何して遊んだの？』と聞くと一生懸命伝えようとして、おしゃべりに夢中になってしまい、食事の手が止まってしまう...なんてこともあるかと思います。

食事での会話のポイントは**目の前の食事を話題にすること**です。

ポイント①：食卓に並んでいる料理や食材について話をしてみよう 🍌

ポイント②：食べた時の食感や味、盛りつけなどを具体的に伝えてみよう //



『今日のカレーには完熟トマトが入っているよ 🍅』『きゅうりは旬だからいつもよりシャキシャキしてるね 🍆』『グレープフルーツのルビーとホワイトってどっちが甘いか食べ比べてみよう 🍊』など具体的に伝えると『ちょっと食べてみよう』という気持ちを刺激するだけでなく、『ジュワとする』『もちもち』などの食感や『あまからい味』『さわやか味』などの味を言葉で表現する力も身につけていきますよ。