

# とうきょう すくわくプログラム活動報告書

施設番号	66-1491
施設名	はるの小川ちとせ保育園
施設所在地	渋谷区代々木4-57-6
法人名	社会福祉法人ちとせ交友会

## 1. 活動のテーマ

<テーマ>

「食育」

日頃から身近で大事な「食」に注目し、苦手意識を持つ子どもたちが多い野菜を主役にした「食育」をテーマとして設定した。

<テーマの設定理由>

(テーマに関する子どもの興味関心、園の特色など)

- ・種や苗の状態から野菜を栽培することで、興味関心を高め、親しみを持ってもらいたい。
- ・栽培している野菜の生長過程での変化を観察し、野菜の生長の不思議に触れ、知的好奇心を育みたい。
- ・育てた野菜を自分たちで調理することで、どのような工程で普段食べている状態になるのか体験し、食事に対する関心を高めたい。
- ・梅仕事を通して旬のものに触れ、自分たちで時間をかけてシロップを作成する経験をしてほしい。

## 2. 活動スケジュール

屋上・園庭菜園

R7年5月 種まき、苗植え 5月～7月 水やり、観察

R7年7月 収穫、クッキング

梅仕事

R7年6月 梅のヘタ取り、竹串で穴あけ、氷砂糖と重ねて瓶詰をし、梅シロップの仕込み  
仕込み後、毎週かき混ぜて観察

R7年7月 完成した梅シロップでジュース作り、別日で漬けた梅でジャム作りクッキング

8月 シロップを使って梅シャーベット作り

## 3. 活動のために準備した素材や道具、環境の設定

(活動のためにどのような環境を設定したか、準備した素材や道具)

準備した素材や道具：菜園用の屋上、園庭のプランターの土、苗や種、梅シロップの材料、クッキング用の材料

環境設定：屋上、園庭菜園では、他クラスも入れる場所にプランターを設定し、異年齢児も自由に観察できるようにした。梅シロップでは、玄関に梅シロップを入れた瓶を置き、毎日全員が自由に観察できるようにした。

## 4. 探究活動の実践

### <活動の内容>

#### 梅シロップづくり

- ・梅に触れ、匂いや感触を観察した後、ヘタ取り穴あけをしてシロップづくりを行う。
- ・週に一回程瓶を動かし梅と氷砂糖の状態の変化を観察する。
- ・完成したシロップで梅ジュースや梅シャーベットを作る。梅の実を使用し、梅ジャムを作って梅ジャム蒸しパンのクッキングをする。

#### 屋上、園庭菜園

- ・屋上と園庭に場所を分け、日々の水やりを通して環境による育ちの違いや生長の途中経過を観察した。
- ・育てた野菜を収穫し、獲れたての本物の野菜に触れる。3、4歳児は目の前で調理してもらい、切る音や断面、外側の皮と中の部分の違いなどを知る。5歳児は自分たちで野菜の調理をする。自分たちで育てた野菜を食べ、種や苗からの生長に喜びを感じ、野菜に親しみを持つ。

### <活動中の子供の姿・声、子供同士や保育者との関わり>

(活動の内容、活動中見られた子どもの姿、保育者との関わり等)

梅シロップづくり：梅の実に触れ、実の硬さや、香りを確かめていた。シロップが完成するまでの間瓶を回して観察する中で、実と氷砂糖しか入っていないのに液体になっていくこと、実が段々シワになっていく等の気づきがあり、友達同士や保育者と伝え合うことを楽しんでいた。ジュースとして飲むときには、水割りと牛乳割りを行い、味やとろみなどの違いに気づき、どちらが好きか等友達と声を掛け合っていた。

屋上・園庭菜園：日々の水やり時に観察をし、暑い日が続くと葉がしおれる、雨の後は葉が元気等、天気の影響に気付く様子があった。収穫後、なすやズッキーニ等、野菜の断面や内側の匂い、感触等を確かめると、「外は紫、中はちょっと茶色い」と外と内の色の違いや、「細長いのに切ると丸い」等それぞれ発見があった。5歳児はトマトをケチャップにした。トマトに切り込みを入れてお湯につけると皮が剥けることに気付いたり、調味料を入れながら「これも入ってるんだ！」という発見があった。



## 5. 振り返り

### <振り返りによって得た先生の気づき>

梅シロップづくり：実際に実を目で見て、手で触って、匂いを嗅いでという五感を刺激する良い機会になった。固形の実と固形の氷砂糖が少しずつ液体になることに子どもたちが自分で気づき、状態の変化に目を向けて観察することが日々の楽しみになっている様子だった。梅の実も使用してジャムづくりをし、実が柔らかくなっていく様子を実際に体験し、「他の果物でもこうなるのかな？」と疑問を持ち、保護者に伝えて家庭で実践しようとする姿があった。子どものやってみようとする行動力に感心した。

屋上、園庭菜園：苦手意識を持っている種類の野菜も、自分たちで水やりや雑草取りをして育て、生長の過程を知ることで少しずつ関心が高まり、大きく実ると喜びを感じている様子があった。普段苦手な野菜も「自分で作ったから美味しい！」と食べ、給食に同じ野菜が出た時も「これも食べられるよ」と食べ進める姿を通して、チャレンジするきっかけとなる食育の重要性を改めて感じた。