

とうきょう すくわくプログラム活動報告書

施設番号	66-1228
施設名	油面ちとせ保育園
施設所在地	東京都目黒区中町1-5-5
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

<テーマの設定理由>

子どもたちが毎日食べる身近な食に関して、より豊かな体験を通して、食材や調理への興味・関心を広げて、主体的に関わったり、意欲的に食べたりすることを楽しんで欲しいと考えた。

2. 活動スケジュール

4月～3月年間を通して、旬の野菜や食材に触れたり、においを嗅いでみたりする経験や、皮むきなどの簡単な工程から子どもたちの発達に合わせた調理工程に携わり、味わう経験をする。

5月～7月きゅうり・なす・ゴーヤ・いんげんの苗植え

6月野菜の生長観察

7月野菜の収穫、味わう

10月さつまいの収穫体験

11月掘ってきた芋でさつまいご飯を給食で提供、サツマイモパイ作り

12月さつまいの食べ比べ

1月魚の解体見学、試食体験

3月魚の解体見学、試食体験

3. 活動のために準備した素材や道具、環境の設定

食材、包丁、まな板、ピーラー、泡だて器、ボウル、芋ほり遠足（バス、芋ほり体験）、外部講師、ホットプレート、プロジェクター、書画カメラ

4. 探究活動の実践

<活動の内容>

4～3月：旬の野菜や食材に触れたり、においを嗅いでみたりした。皮むきや野菜ちぎり、食材を混ぜるなどの簡単な工程から食材を混ぜて焼く、ピーラーで皮むきや包丁で切るなどの調理工程に携わり、自分で作って味わう経験をする。

5～7月：4、5歳児クラスで夏野菜を調べ、自分たちで育ててみたい野菜を決めて植え、生長を観察しながら育てた。猛暑により上手く育たなかったこともあったが、収穫できたものは観察して、給食で食べる経験をした

10～12月：芋ほり遠足に出かけ、5歳児が掘ってきたさつま芋を、給食で提供し全園児で味わった。5歳児が掘ってきたお芋で自分たちで何が作りたいか考え、サツマイモパイを作って味わう経験をした。さつま芋の様々な品種の食べ比べを行った。

1月、3月：魚の解体見学、試食。1月赤身の魚（メジマグロ）、3月白身の魚（鯖）を見て、魚について知り味わうことでより興味関心を広げる経験へと繋がった

<活動中の子供の姿・声、子供同士や保育者との関わり>

○野菜の皮に触れ不思議そうに見る姿や、「おいしそう」と興味を持つ姿が見られた。調理工程に携わることで意欲的に食べる姿や「おいしい」と喜ぶ姿が見られていた。

○野菜の苗植え、収穫体験

野菜の生長を楽しみに観察する姿が見られていた。大きくなってくると「出来てる!」「見てみて」と周囲の友達や保育者に共有したり、みんなで喜ぶ姿が見られた。大事そうに収穫する様子が見られた。

○芋ほり体験

なかなか抜けないことに苦戦する様子も見られたが、大きなサツマイモが出てくると「見て!大きい!」「すごい重いよ」と周囲に呼びかけ見せあう姿が見られ楽しんでた。また掘ってきた芋を家庭で食べた様子を子どもや保護者とも共有をした。サツマイモパイ作りでは自分たちで包丁で切ったりして作り、「美味しい!」と言いながら嬉しそうに味わっていた。お家でも作ってみたいと保護者に話す姿も見られた。種類別の食べ比べでは、見た目や味の違いに気づき、どれが好みか皆で話し合った。

○魚の解体見学、試食

講師に来ていただき、魚の性質などの話を聞きながら、生の魚に触れてみたりにおいを嗅いでみた。「皮が硬いね」「ざらざらしている」「目はツルツル」「ちょっと臭いね」などと感想を話し合いながら興味深く観察をしていた。解体の所では、説明を聞き「卵あるかな」など質問をしながら、じっくりと見ていた。その場でホットプレートで焼いて、味わうところでは「ステーキみたい」「美味しいね」などと言いながらたくさん食べる姿も見られ、保護者にも「今日お魚食べたよ」「メジマグロ大好き」などと話す姿が見られた。二回目では魚の種類が違い、旬であることや形や身の色の違いを知り、楽しんでた。美味しいと言っておかわりする姿も見られた。



5. 振り返り

<振り返りによって得た先生の気づき>

食材そのものを手にして感じてみる経験や、自分たちで育て、収穫し、調理したものを味わう過程を通じて、食材を大切にする心や、食に対する興味関心を高めていった。クッキングをした時の様子を保護者に嬉しそうに伝える姿も多く見られ、家庭でも保護者と一緒と同じ料理を作ってみたという声や、同じ魚を家でも食べてみるなどの声が寄せられるなど、園と家庭のつながりを深める機会にもなっていると感じる。

今後も、様々な食材に触れたり、調理体験をしたりして、子どもたちの「食」に対する学びと成長を促す保育を継続していきたい。