

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、子どもたちが苦手意識を持っている野菜を主役にした「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)
・ 苦手意識を持っている子どもも多い野菜を、種や苗の状態から栽培することで、興味関心を高め、親しみを持ってもらいたい。
・ 生長の過程の変化を観察し、食べているだけでは気付けない野菜の不思議に触れ、子ども達の知的好奇心を育みたい。
・ 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
R6年5月 種まき、苗植え 5月～7月 水やり、観察
R6年7月 収穫、クッキング
梅仕事
R6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
R6年8月 完成した梅シロップでジュース作り、別日でシャーベットづくり

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
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。また、完成した梅シロップを使った梅ジュースを全園児集会時に0～5歳児みんなで飲める機会を設けた。

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。

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、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。また、調理した野菜を食べ、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>

梅シロップづくり：梅の実に触れ、実の硬さや、香り確かめていた。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、液体が段々茶色っぽく色づいていくこと等の気づきがあり、友達同士や保育者と伝え合うことを楽しんでいた。ジュースやシャーベットを食べるときには、梅ジュースの効能を知らせたことで、味の感想の他に「疲れが飛んで行っちゃう」等の声が上がっていた。

屋上・園庭菜園：日々の水やり時に観察をし、暑い日は葉っぱがしおれている、雨の後は葉っぱが元気等、天気の影響に気付く様子があった。また、種類によって葉の伸び方や実の付き方が異なることに気づき、蔓が伸びる物や実が上に向かって伸びるものなど、違いを友達同士で伝え合う姿が見られた。収穫後、ピーマンやナス等、野菜の断面や内側の匂い、感触等を確認すると、「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。素材の味がわかるよう、醤油と鰹節のみの味付けにしたが、野菜が苦手な子ども「僕がとったピーマンだからおいしい」とお代わりをしていた。



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、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状態の変化に目を向け、子ども発信で気付くことが出来ていた。効能にも目を向けたことで、家庭でも保護者に伝え、梅シロップづくりを取り入れようとする事があった。意味を子どもたちなりに理解して実践しようとする理解力と行動力に感心した。

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ていく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。普段ほとんど食べられない子どもも「美味しい」とお代わりをもらう姿を通して、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。