


施設名	ゆめいろ保育園	電話	048-840-5850
住所	さいたま市中央区本町東 4-1-5		

事例 29	タイトル	野菜の苗植え	
目指す姿 (大きな目標)	自分たちで植えた野菜の生長を感じる		
当日のねらい (小さな目標)	友だちと協力して種植えを楽しむ		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・3歳児・4歳児・5歳児・保護者・その他()	
	実施者 (○で囲む)	幼稚園教諭・保育士・栄養士・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和2年5月15日	
	場所	ゆめいろ保育園の畑	
	資料・教材	なし	
実施内容	クラスごとに畑へ行き、ピーマン・パプリカ・ナス・インゲン・ジャガイモの苗の植え方の説明を聞いて、各々の場所に植える。		
結果・参加者の反応や様子	種や苗を見て、こんなに小さいものから野菜が出来ることに驚いたり、生長を楽しみにする様子があった。		
評価・今後の課題	毎年植えた野菜を食するところまでを行っていたが、今年は新型コロナウイルス感染防止のため、実った野菜を実際に食することはしなかった。	備考	



た

「確かな目をもって」食べる

① 食の安全についての知識と理解を深める

目指す姿

- 食の安全に対する意識を高め、知識や情報を習得しています。



② 自分や家族の身を守るために食品を選択する

目指す姿

- 食品表示を確認し、食べています。
- 非常時にも、生命や健康の維持に必要な市民生活が確保できるよう、日頃から意識を高め、食の対応力を身につけています。

③ 「確かな目をもって」食べるための実践のポイント


- 食の安全に関心を持つ
- 食中毒予防
- 安全な食品・料理の提供
- 食品表示を理解する
- 食品表示を確認して購入する
- 栄養成分表示を理解・活用する
- 食物アレルギーについて正しく理解する
- 一人ひとりが災害時に備える
- 食料や飲料水を備蓄する
- 防災訓練に参加する
- 災害時に迅速かつ安定して物資を供給できるよう、関係機関等の体制を整備する
- 食に関する正しい情報の選択・活用
- 正しい手洗い




食中毒の予防は、食の安全の基本です。
食中毒について基礎的な知識を持ち、
買い物・食品の保存・下準備・調理・食
事・後片付けの各段階で、知識を踏ま
えて行動することが重要です。



施設名	そらいろ保育園	電話	048-853-9000
住所	埼玉県さいたま市中央区上落合 5-20-20		

事例 30	タイトル	野菜スタンプ	
目指す姿 (大きな目標)	野菜を育てながら食材への興味を育む。		
当日のねらい (小さな目標)	自分たちで育て、収穫した野菜に興味・関心を持ち、野菜を見たり、触ったりする中で、形の面白さを感じながらスタンプ遊びを楽しむ。		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・3歳児・4歳児・5歳児・保護者・その他()	
	実施者 (○で囲む)	幼稚園教諭・保育士・栄養士・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和2年8月17日(月)	
	場所	幼児組保育室	
	資料・教材	画用紙・絵の具・野菜(ピーマン・オクラ・だいこん・ナス)	
実施内容	・異年齢で6チームに分かれ、自分たちで決めた野菜を植えて育て、収穫まで行った。 畑で育てた野菜(ピーマン・オクラ・だいこん・ナス)をスタンプに使用し製作(アイスクリーム・かき氷)のトッピングをデザインした。		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・今年度は異年齢で6チームに分かれ、自分たちで決めた野菜を育て観察、収穫を子ども達と行いました。毎日水やりを行い大切に育てたのですが大きくならなかった野菜もありチームの子ども達はがっかりしている姿が見られましたが、他チームが出来上がった野菜の収穫を譲ってあげることでどのチームも収穫の体験ができ楽しむ姿が見られました。 ・今年度は収穫した野菜が食べられなかった為、野菜スタンプを行いました。その中でも「すいか・とうもろこし・きゅうり」は育たなかった為、上記に記載してある育った野菜のみで行いました。野菜スタンプをすることが初めての子どももいて、興味津々で取り組む姿が見られました。 ・野菜の断面を見て「これは何の野菜だろう？」と保育者に聞いたり、匂いを嗅いだり、同じ野菜でも大きさや形の違いに疑問を抱いたりする姿が見られました。 ・アイスクリームとかき氷のトッピングにスタンプをする予定でしたが、飽きずに画用紙全体にスタンプをする子がたくさんいました。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・普段から野菜は食べているが、断面などは見たことがなかったり、興味を持っていなかったので野菜に興味を持つきっかけになり楽しんでいてとてもいい機会になりました。 ・育てた野菜でスタンプを行ったが、他にも保育に活かせることを見つけていきたいです。 	備考	

施設名	小丸島保育園 南与野	電話	048-799-2831
住所	埼玉県さいたま市中央区鈴谷2-537-1		

事例 31	タイトル	ゴハいもちづくり	
目指す姿 (大きな目標)	米料理をする楽しさを知る		
当日のねらい (小さな目標)	まわりの友達と力を合わせて作る		
方法	対象者 (〇で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・3歳児・4歳児・ <u>5歳児</u> ・保護者・その他()	
	実施者 (〇で囲む)	幼稚園教諭・ <u>保育士</u> ・ <u>栄養士</u> ・ <u>調理師</u> ・調理員・その他()	
	日時	令和2年 10月9日 金曜日 10時～11時	
	場所	保育室	
	資料・教材		
実施内容	① 炊きあがったお米をつぶす ② 1人分のサイズにわけると ③ 好きなかたちに成型する ④ 調理室で仕上げると 知り、炊く		
結果・参加者の反応や様子	子どもたちはゴハいもちを知らなかったのが写真を見せながら説明し、今回のフッキングを通して学んでもらった。グループごとに活動してもらう時には、声をかけあって協力する姿が見られた。成型時には、ハートや動物など個性豊かなゴハいもちができた。活動中も活動後も完成が楽しみ、早く食べたい等食べるのを待たずにいた。今回の食育で、自分が作ったものを自分で食べる事で元気が張って作った料理の美味しさを伝えることができたと思う。家でも作ってみる、またやりたいという感想もあり、ゴハいもち作りを楽しんでもらえた。		
評価・今後の課題	5歳児を対象の食育は今年度始めてだったがスムーズにこなすことができた。言葉で説明するときに上手に伝えることが出来ず、子どもたちが戸惑ってしまう場面があったので、次回からは図や写真を使用したり、話し方に強弱をつけるなどの対応をしていきたい。		
備考			

ゴ⁰⁰へいもち⁰⁰



ゴへいもちとは愛知県や長野県、岐阜県などの山間部に伝わる郷土米料理です。

ぜひご家庭でも作ってみてください☆

<< 材料量 >> 3人分

精白米 150g (1合)

● みそだれ ●
みそ 12g しょうゆ 4g
さとう 12g さけ 4g

旨味米斗を
合わせて
火にかけておぼす

<< 作り方 >>

- ① 精白米を少しやわらかめに火炙く
- ② 火炙きあがったごはんをめん棒などでつぶす
- ③ 6等分に分ける
- ④ 平たくして女子きな開々に成形する
- ⑤ フライパンやオーブンで両面を火炙く
- ⑥ みそだれをぬって両面を火炙く \ 完成 \

施設名	浦和ひなどり保育園	電話	048□861-8311
住所	さいたま市桜区西堀2-6-26		

事例 32	タイトル	トマトピザ	
目指す姿 (大きな目標)	みんなでトマトを育て対話を通して食に興味・関心を持つ		
当日のねらい (小さな目標)	トマトでクッキングができる事を知りピザ作りの工程を楽しむ		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・ <u>3歳児</u> ・ <u>4歳児</u> ・ <u>5歳児</u> ・保護者・その他()	
	実施者 (○で囲む)	幼稚園教諭・ <u>保育士</u> ・栄養士・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和2年8~9月	
	場所	給食室の前の保育室	
	資料・教材	カゴメさんから提供していただいたトマト(りりこ)	
実施内容	<p>トマトの苗を5月に植えて、みんなで水をあげたりして育てる。</p> <p>夏にはたくさん収穫して出来上がったトマトを使ってピザ作りを行う。</p> <p>トマトはお鍋で煮詰めてトマトソースを作り、餃子の皮にトマトソースをぬって、魚肉ソーセージを包丁で切り、コーンやチーズをトッピングしてホットプレートで焼いて食べる。</p>		
結果・参加者の反応や様子	<p>トマトに水をあげるのを意欲的に取り組み、大きくなる様子をみていた。</p> <p>収穫時は、赤くなったトマトを採ると「何個収穫できたか？」数を数えたりして数の認識にもつながりました。また収穫した個数をシールで掲示したので保護者にも伝える様子があった。</p> <p>出来たトマトで「何を作りたいか？」聞いてみると、以前も作ったことのある「ピザ」という声があったので、今年も3, 4, 5歳の異年齢のグループ(6~7名)で「わくわくキッチンタイム」で行う。トマトが苦手な子もチャレンジする姿がありました。次のグループの子も「ピザ作り」を楽しみにしている。</p>		
評価・今後の課題	自分たちで育てる過程を学べ、トマトに興味を持ってきていた。また、子供たちの会話の中にトマトの話題があった。今後も子供たちの声に耳を傾け、いろんな野菜を育てたり、クッキングをすることで食育につなげていきたい。	備考	<p>わくわくキッチンタイムとは、毎週火・木曜日に3・4・5歳異年齢グループで行っている。</p> <p>クッキングの準備などは、給食会議などで給食の先生と話し合いを行い進めている。給食とおやつ兼ね合いもあるので栄養価や食材にも気をつけている</p>

トマトピザ作り



5月 トマトの苗を植え、みんなで水やりをして育てました。



ピザ作りは、皮むきから具材を切ったりして、ホットプレートで焼きました。



おいしい



施設名	いちご桜保育園	電話	048-839-1717
住所	さいたま市桜区田島3-6-7		

事例 33	タイトル	夏野菜を知ろう ～野菜スタンプ～	
目指す姿 (大きな目標)	野菜に興味を持つ		
当日のねらい (小さな目標)	様々な野菜に触れ、感触などを楽しむ		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・3歳児・4歳児・5歳児・保護者・その他()	
	実施者 (○で囲む)	幼稚園教諭・保育士・栄養士・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和2年8月19日(水) 9:25-11:00	
	場所	3歳児 保育室	
	資料・教材	ミニトマト(4・5歳児が育てたミニトマト)・枝豆・オクラ・ピーマン・ゴーヤ・とうもろこし	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> 野菜を切った時の断面を見たり、切り方によって違いがあることを知らせる。 野菜を触ったり匂いを嗅ぐ 野菜スタンプを作る 		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> 最初に野菜クイズを行うと、ヒントですぐに答えが分かり発言していた。 匂いを嗅いだり断面を見たり触ったりして感触を楽しんでいた。その時に野菜を触る時の注意点を伝えるときちゃんと守っていた。 「ピーマンの匂いがする」「ネパネパしてる」など、いろいろな感想を言いながら触れていたのが良かった。 野菜スタンプは花火柄をモチーフにした制作をしたり、敬老の日のプレゼントとして花束のスタンプにした。形がくっきりと出ることにより、子ども達の反応も嬉しそうだった。 		
評価・今後の課題	夏野菜を知り、触れるだけでなく、その後に野菜スタンプとして活用出来たのでとても良い経験になったと思う。 野菜スタンプはとても楽しめたのでまた機会があれば行いたい。	備考	



施設名	わらしべ第二保育園	電話	0487112885
住所	さいたま市桜区西堀 8-3-13		


事例 34	タイトル	野菜に触れる	
目指す姿 (大きな目標)	① 五感を使って野菜の形や断面等実際に触れて感じ、楽しむ。 ② 食に興味を持つ		
当日のねらい (小さな目標)	野菜を手ではがしたりちぎったりする。野菜の本来の形、重さを感じる。素材の味を味わう。		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・ 2歳児 ・3歳児・4歳児・5歳児・保護者・その他()	
	実施者 (○で囲む)	幼稚園教諭・ 保育士 ・ 栄養士 ・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和2年11月5日(木)10時から	
	場所	2歳児保育室	
	資料・教材	白菜・ほうれん草・キャベツ・カセットコンロ・ザル・ボール・小皿・魔法の粉(塩)	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・事前に野菜についての絵本を見る。 ・保育園の畑で育てている野菜の話をし、実際に見る。 ・ほうれん草、キャベツ・白菜をまるごと一個を見たり、触ったり持ってみる。 ・栄養士が半分に切った断面図を見る。野菜がどうなっているのかを知る。 ・1/4に切った野菜を4グループで分け、おのおのが手でちぎっていく。 ・ちぎった野菜を半分は酸性水で消毒し生野菜として、半分は茹でて食べる。 ・最後に魔法の粉(塩)をかけて食べる。 		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜に触れ、「冷たいね」「重いね」との声。それでも頭の上まで持ち上げる子もいた。「赤ちゃんと同じくらいの重さだよ、赤ちゃんと同じようにやさしく扱ってね」と伝え、順番を守り、やさしく渡してくれていた。 ・野菜をちぎるのはとても楽しそうで、手が濡れることにより、野菜から水分が出る事を知った。また、野菜のスジが食物繊維であることも知った。 ・白菜・キャベツは芯から葉が包み込むように何枚もあることを知った。 ・白菜の葉の部分と白い厚い部分では、ちぎる力の入れ具合が違っていた。「かたいよー」という子に、「縦にちぎってみて」とアドバイスすると、ちぎれていた。 ・「お口に入るくらい大きさにちぎってね」と伝えるが、小さく小さくちぎる子、大きくちぎって「おわったー」という子。大きすぎるものは、「これもう少し小さくちぎってね」と言うと、またちぎりはじめた。 ・自分たちでちぎった野菜はおいしく感じるようで、普段野菜をあまり食べない子も食べていた。 ・茹でた野菜と生の野菜も魔法の粉(塩)をかけると、一段とおいしくなったのが分かり、おかわりを欲しがるともいた。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・保育園の畑で育つ野菜を知ったり、給食で今回ふれあった野菜が出ると、興味を持つようになった。 ・コロナの関係で、個々のお皿を用意して食したが、今後もこのやり方が良いと思った。 	備考	



施設名	社会福祉法人絆友会 たじま絆保育園	電話	048 - 711 - 5697
住所	埼玉県さいたま市桜区田島3-13-4		

事例 35	タイトル	しめじをさく	
目指す姿 (大きな目標)	食を営む力の育成に向け、その基礎を養う		
当日のねらい (小さな目標)	旬の食材に触れ、食べる意欲を持つ		
方 法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・3歳児・ <u>4歳児</u> ・5歳児・保護者・その他()	
	実施者 (○で囲む)	幼稚園教諭・ <u>保育士</u> ・ <u>栄養士</u> ・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和2年 10月 8日 木曜日	
	場所	保育室	
	資料・教材	給食でよく出るきのこの写真	
実施内容	<p>色々なきのこを紹介 実際にしめじをさく 給食で食べる</p>		
結果・参加者の反応や様子	<p>しめじに触ってみると、「変なおい」という反応もあったりしたが、「赤ちゃんみたいに小さいね」や「大きいのみつけた」などと、色々な長さや大きさがあることで、楽しんで取り組んでいた。</p> <p>きのこが苦手な園児もいたが、友だちが楽しんでいる様子を見て、自分もやろうとする姿も見られた。さいたましめじは、給食で提供した。他のクラスの園児たちから、「しめじをさいてくれて、ありがとう」とお礼を言われると、嬉しそうにしていた。</p> <p>最後には、きのこが苦手な園児も「きのこ頑張って食べたよ」「また何かやりたい」と栄養士に声をかけてくれたので、良かった。</p>		
評価・今後の課題	<p>1本1本丁寧にさいていて、園児がとても集中していた。苦手な園児がいて、見守っていたが、自ら挑戦しようとする姿が見られていたので良かった。</p> <p>今後も園児が楽しみながら、次へとつなげられるような、食育を計画していきたい。</p>	備考	

施設名	エンゼル保育園	電話	048-822-8696
住所	さいたま市浦和区神明 2-21-14		

事例 36	タイトル	わらびもち作り	
目指す姿 (大きな目標)	食への興味を引き立てる		
当日のねらい (小さな目標)	自分で作る楽しさを知る		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・ <u>2歳児</u> ・3歳児・4歳児・5歳児・保護者・その他()	
	実施者 (○で囲む)	幼稚園教諭・保育士・ <u>栄養士</u> ・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和2年9月8日(火) 14時50分～15時00分	
	場所	2歳児の保育室	
	資料・教材	・わらびもちを入れた椀×人数分 ・きなこ×小皿人数分 ・黒蜜×小皿人数分 ・スプーン×人数分	
実施内容	①保育士が机を用意し、机をアルコールで良く拭き上げる ②子ども達は身支度を整える ③手を洗い、着席をし、消毒をする ④わらびもちの作り方の手順を説明する ⑤実際に子どもが行う ⑥食育が終わり次第、保育士と変わり、午後のおやつの時間に作る		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・作り方を説明している際、栄養士の話をしっかり聞く様子が見られた。 ・初めて「わらびもち作り」の食育を行った。切ったわらびもちは、くっついてしまうと思い、あらかじめ薄くきな粉を塗しておいた。塗すことで、くっつくことなく、子ども達もやりやすそうに行っていた。今後行う場合は、今回と同様に、きな粉を薄く塗して行うと良いと感じた。 ・子ども達は、きなこを入れて上手に混ぜることが出来、黒蜜も丁寧に掛けることが出来ていた。 ・食育に積極的に参加が出来ない子がいた為、一緒に行った。又、途中で食べてしまう子がいた為、食育後に、いただきますをしてから食べることを今後も伝えていく。 ・「美味しい！」と言いながら満足そうに食べていた。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・4月、5月に食育が行えていない分、理解はゆっくりだが、少しずつ興味を引き出せるようにしていく。 ・食育を通じて、様々な食材に触れ、食への興味関心を引き立てられるよう努める。 ・未満児の食育は、以上児の食育と比べて行える作業は限られるが、未満児でも行える食育を考え、工夫をして子どもが「楽しい！またやってみたい！」と思えるような食育を今後も考えていく。 	備考	

輝萌の森 浦和園

施設名	輝萌の森 浦和園		電話 & FAX	048-678-4191
住所	〒330-0062 さいたま市浦和区仲町3-2-24 プレミアムフラット浦和仲町1階			

事例 37	タイトル	おやつ作り 手作り すんだ白玉		
目指す姿 (大きな目標)	季節の野菜を使ったおやつを作ることで旬を知る			
当日のねらい (小さな目標)	友達や保育者と一緒に楽しみながらおやつを作りおいしく食べる			
方法	対象者 (〇で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・ <u>3歳児</u> ・ <u>4歳児</u> ・ <u>5歳児</u> ・保護者・その他()		
	実施者 (〇で囲む)	幼稚園教諭・ <u>保育士</u> ・ <u>栄養士</u> ・ <u>調理師</u> ・調理員・その他()		
	日時	令和2年 8月21日(金)		
	場所	輝萌の森 浦和園 幼児クラス		
	資料・教材	枝豆		
実施内容	<ol style="list-style-type: none"> ① すんだとは何かについてのお話 ② 枝豆をさやから出す体験 ③ 白玉の生地を丸める ④ 先生の出し物(白玉を茹でて盛り付けている間、保育士による出し物) ⑤ 先生が茹であがった白玉にすんだあんを盛り付ける(子どもは見学) 			
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・ すんだは枝豆をつぶしたものだということに興味深そうに聞いていた。 ・ 枝豆をさやから出す体験をしてもらったが、3才児クラスでは力加減が難しくうごき苦しんでいるもいた。4、5才児クラスは上手にできている子が多かった。 ・ どのクラスの子もとても楽しそうに積極的に参加している姿が見られた。 ・ 白玉を丸めるのは毎年行っていることもありとても上手だった。 ・ 最後に白玉の上にすんだあんを盛り付けるところを見学してもらったが、とても興味深そうに見ていた。 ・ すんだあんが苦手な子が多くみられたが、自分で作ったものということで、頑張ってお食べる姿が見られた。 			
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食では枝豆を使用していないため食材自体に興味を持ってくれて良かった。今回はすんだとは何かの話をしたが、更にいつも食べている大豆や豆腐などとの関係なども説明に取り入れたい良かった。 ・ すんだあんが苦手な子が思った以上に多かったため事前に食べやすいおやつを確認できたら良かった。 ・ コロナ禍ということで、衛生面に配慮して行ったため、すんだあんの盛り付けは先生が行ったかできれいば自分で盛り付けができれば良かった。 			
	備考			

施設名	ココファン・ナースリー 浦和前地	電話	048-764-9632
住所	さいたま市浦和区前地 2-8-17		

事例 38	タイトル	カレー作り	
目指す姿 (大きな目標)	食べ物の大切さや感謝する気持ち、命の大切さに気づく。		
当日のねらい (小さな目標)	一からカレー作りをすることにより、自分で作る楽しさ、 普段の料理をしてくれる人がいることを実感する。		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・3歳児・4歳児 (5歳児)・保護者・その他()	
	実施者 (○で囲む)	幼稚園教諭・(保育士)・(栄養士)・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和2年 9月9日	
	場所	5歳児クラス	
	資料・教材		
実施内容	数回に渡りピーラーでの皮むきの練習を行った。 当日は、にんじん・たまねぎ・じゃがいもの皮むきと子ども用包丁を 使って野菜を切った。切った野菜は給食室で調理をし 完成した金盃を5歳児クラスで盛りつけ自分で切った野菜は どこにあるかなど話をしながらごはんを食べた。		
結果・参加者の反応や様子	カレー作りを迎えるにあたり、家庭でピーラーや包丁を使用してもらい、自分たちで カレーを作ることを楽しみにしていた。実際に全員が包丁を家を使ったようだったが、 クラスで包丁を持たせてみると危ない子もいた。やりたい気持ちの方が強く 気持ちが高まり、包丁を持たせるのが怖い子もいた。 子ども達の様子は、一人一人が野菜の皮むきやカットなど楽しそうに取り組み、 自分で作る楽しさ、ご飯ができるまでに沢山の工程があることを知った。 普段あまり食が進まない子も自分が作ったカレーを食べることができ、食への興味が 深まったように思う。		
評価・今後の課題	練習時間が足りず、包丁を使った練習を することができなかった。継続的に練習を することで当日はスムーズに行えるようスケジュール 管理をしていきたい。当日包丁を使うにあたって 気持ちが高まり危険な子もいたため、刃物を使 うことでの危険と心がまえを時間をかけて 伝えていき、当日は気持ちを落ち着かせ集中 して行えるようにしていきたい。 今年度はコロナウイルスの関係で9月にはあったが 来年度は1年間を通して練習をし、まとめ としてカレー作りを行えるように。		備考

施設名	上木崎保育所	電話	048 823 7051
住所	埼玉県さいたま市浦和区上木崎2-6-7		

事例 39	タイトル	みそ作りを体験しよう	
目指す姿 (大きな目標)	<ul style="list-style-type: none"> 味噌が何からできているのかを知り、自分たちで作る楽しさや食への関心を高める。 完成した味噌を、献立に取り入れる。 		
当日のねらい (小さな目標)	味噌ができるまでの過程を知り、手作りの味を知る。		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・3歳児・4歳児 5歳児 保護者・その他()	
	実施者 (○で囲む)	幼稚園教諭・ 保育士・栄養士・調理師 調理員・その他()	
	日時	令和2年 2月14日 (金)	
	場所	5歳児保育室	
	資料・教材	味噌作りキット (潰してある大豆・塩・麴) ボール サランラップ 樽	
実施内容	<ol style="list-style-type: none"> 味噌についてキッチンより説明する。 ボールに塩と麴を入れ、手で混ぜる。 潰してある大豆を②のボールに加え混ぜる。 混ぜたら、1人ずつ手に取り樽に投げ入れる→空気を抜く作業 樽に全部入れたら、空気が入らないようにラップをして密閉する。キッチンで保管する。 10月の収穫祭で、みんなで作った味噌を味わう。 		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> 混ぜた塩と麴を味見すると、塩辛さと甘みの両方を感じて驚いていた。 潰した大豆と塩と麴を混ぜた感触や、樽に投げ入れる工程を1人ひとり楽しんでた。 自分たちで1から作る楽しさ、大変さを感じていた。 五感を使って味噌作りを体験することができた。 事前に味噌作りをすることを伝えていたので、家庭でも食の話題や、興味を持たせるきっかけになった。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> 大豆が様々な食材や調味料になることは事前に伝えていたので、完成した味噌のイメージを持ち味噌作りを行うことができて良かった。 しょっぱい、甘いなどの様々な味覚を体験できたことが良い経験だった。 作るだけで終わりにせず、熟成させていく工程や調理された料理を食べることで食事への興味や関心意欲へ繋がるようにしていきたい。 卒業制作でみんなに作りたいと始めたことだったので、こういった食育も今後組み込んでいきたい。 	備考	

写真1



写真2



写真3



写真4

