

施設名	松木保育園	電話	048-810-5237
住所	緑区松木(1-19-21)		

事例 51	タイトル	保育菜園	
目指す姿 (大きな目標)	種や苗から植えて、野菜の育ち方と学び 収穫する喜びを味わう		
当日のねらい (小さな目標)	収穫した食材をおいしく食べる喜びを感じる		
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 4/3 ~ 8/30	
	場所	保育園内の菜園	
	資料・教材		
実施内容	苗、種を子ども達と一緒に、火田に植えて。 毎日、夜毎に水あげや雑草を取り続けた。		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> 実った食材を、自分達で収穫し、とうもろこしは、ホットプレートで焼いて、おやつに食べ、きゅうりやとまと、なすなどは、給食に出してもらった。 給食中、育った野菜を見つけて、喜び合っていた。 		
評価・今後の課題	大きくなっていく野菜や果物を見て、楽しみを感じ、苦手だった子ども、育った喜びと共に、食べられるようになった事もあり、これから続けたい。	備考	

施設名	あいう園 美園 浦和美園 駅前保育園	電話	048-878-7733
住所	さいたま市緑区美園 5-51-2		

事例 52	タイトル	鮭の解体ショー	
目指す姿 (大きな目標)	命をいただくということに気付き、食べ物への感謝の気持ちを育む。		
当日のねらい (小さな目標)	<ul style="list-style-type: none"> 旬の魚を味わう。 調理前の魚の形状、加工の過程を知る。 		
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 10月 6日	
	場所	園舎内 ウッドデッキ (外)	
	資料・教材	鮭一尾・出刃包丁・鮭が洗えるサイズの水筒・タオル・まな板・バット スポン(血合いを取るため)	
実施内容	鮭をまばく工程を説明しながら3枚におろす。 まばいた鮭は大きな切身のまま「鮭のちゃんちゃん焼」にして給食で提供する。		
結果・参加者の反応や様子	<p>子ども達は大きな鮭を見て「すごい!」と驚いていた。1歳児は解体ショーには参加せず、鮭を見るのみだった。見て泣きだしてしまっていた。</p> <p>実際にまばき始めると、包丁を入れるたびに「血がいっぱい出るよ」「かわいそう」などの声があがり、子ども達なりに何かを感じている様子だった。</p> <p>今年はメス鮭の入荷がなく、オス鮭だったため、イクラが出たほか、心臓や白子などの内臓を部位別に並べると、興味深々の様子で身を乗り出して見っていた。5歳児は解体ショー終了後も頭部や口の中など細かい部分までよく観察していた。</p> <p>食事でも「これ、まの鮭? 美味しい」「かわいそう」「まばゆ」など、解体ショーを振り返りながら給食の時間を過ごしていた。翌日以降も話題にあがり、子ども達の印象に残る食育になった。</p>		
評価・今後の課題	<p>今年はコロナの関係で、屋外での実施となったが、スペースが十分にとれ、片付けもやりやすかった。今後も外での実施を検討していきたい。</p> <p>解体ショー終了後、子どもから「ちゃんちゃん焼を作るとも見た」と声があったので、次年度は、ホットプレート等を用意し、目の前で調理してあげたいと考えている。</p>	備考	

鮭の解体ショー 2020.10.6



50 cmを超える大きな鮭に子ども達は大喜びだった。「怖い」「かわいそう」「気持ち悪い…」などの感想を口にしながらも、魚がさばかれていく様子をしっかりと見ていた。



鮭は大きな切り身のまま「ちゃんちゃん焼き」にして給食で提供した。担当が鮭の身をほくしていると自然に周りに集まる子ども達。「これさっきの鮭？美味しそう！」「血が出て痛そうだったな…」など、子ども同士で解体ショーを振り返りながら給食の時間を過ごしていた。

施設名	るい保育園	電話	048-767-3839
住所	J川市緑区道祖工3-13-3		

事例 53	タイトル	野菜の成長の様子を見せよう	
目指す姿 (大きな目標)	野菜の世話をする[お]で成長の仕方を発見し、責任感を育む。		
当日のねらい (小さな目標)	4収穫の様子を嬉しみに感じ / 自分で摘んだ野菜を味わう。		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・3歳児・4歳児・ <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 5月～8月	
	場所	バラダ	
	資料・教材	トート	
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・2人1組で1つの苗を育てる。 ・成長の様子を楽しくお水やりを行う。 ・実の色、形の観察を行う。 ・4収穫したものを給食室で調理し、食べる。 	
結果・参加者の反応や様子	<p>天候や土の様子を見せはあが、毎日の水やりを楽しく行う。</p> <p>苗の成長の差に気づき、一生懸命お世話をする姿が、</p> <p>実が付き始めると、どんどん数が増えていく様子を楽しんでいた。</p> <p>毎日のるい保育園からバラダまでお水やり、実の色が緑→黄→オレンジ→赤と変化していることに驚き、友達同士で見合っていた。</p> <p>たくさん実が付き、わがままに摘み、調理室にお願し、給食室に出してもらい、</p> <p>香りの野菜も自分で育てたものに親しみをもち、食べる楽しさを味わっていた。</p>		
評価・今後の課題	2人1組ではあとの「自分の野菜」という意識が高く、一生懸命お世話をすることで責任感が身についた。特に、野菜が成長する[お]で驚いたり、喜んだり、楽しんでいたり、様子に感性がある。	備考	野菜の収穫では成長を見られるので、更にその野菜にはどう栄養があるのかを伝える。より食べる物に親しませたい、子ども活動の仲間を組ませたい。



施設名	ふらっと保育園	電話	048-789-6655
住所	さいたま市緑区原山 2-3-26		

事例 54	タイトル	バケツ稲作り	
目指す姿 (大きな目標)	普段食べている食材がどのような課程で成長していくか、興味を持って取り組み、食材への感謝の気持ちを持つ		
当日のねらい (小さな目標)	お米が成長していく喜びを味わう。		
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 5月中旬～10月上旬	
	場所	ふらっと保育園	
	資料・教材		
実施内容	5歳児が5月中旬からバケツでお米作りを行ってきた。土に肥料を混ぜる土作りから始め、田植え、水替え、水やり、稲刈り、脱穀、精米まで時間をかけて取り組み、普段食べているお米がどのようにしてできているのか、成長課程を知り、観察した。(園庭にて)		
結果・参加者の反応や様子	5歳児は野菜作り(トマト・オクラ・ナス・ピーマン)と平行してお米作りを行った。園内で稲作りをするためには、バケツを使用する栽培方法になるので8月中旬までは毎日の水替え、水やりをしなければならなかったが、ポンプを利用し、涼しみながら水替え、水やりを行う姿が見られた。また、5歳児の姿を見て、他年齢の子どもたちも興味を持ち、水替え、水やりを手伝うようになっていった。そして、幼児全体でお米、及び野菜の成長を見守り、実がついてくるとその喜びを共有する場面もあった。そして稲刈り、乾燥、脱穀、精米と初めての作業に、一つ一つ丁寧に取り組み、自分たちのお米ができたという喜びと、収穫したお米の量を見て、普段食べているお米を作ることは大変なのだと思ふことができた様子だった。		
評価・今後の課題	バケツ稲・野菜栽培を通じ、興味関心を持ち、当番などは決めていなかったが、子どもたちが自主的に世話をすることができて、ため、良い経験になったのではないかと思ふ。 今後の課題としては、子どもたちが「次はどうかしら良いんだらう」など考え、探究できるような環境づくりや保育士の言葉かけがあるとともに、深い学びにつながるのではないかと思ふ。	備考	

5月上旬
土づくり



5月下旬
田植え



9月下旬
稲刈り



10月中旬
脱穀



10月中旬
精米



施設名	美園にじのこ保育園	電話	048-799-3535
住所	埼玉県さいたま市下野田 450		

事例 55	タイトル	自分米作り	
目指す姿 (大きな目標)	お米を苗から育て、お米の育てる難しさや大変さを知る。		
当日のねらい (小さな目標)	<ul style="list-style-type: none"> ・出来上がったお米をおにぎりにして食べる。 ・食べる際にお米作りで大変だったことなどを話し合う。 		
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> ・ <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	
	場所	4.5才児 そら・にじ保育室	
	資料・教材	ペットボトル・種もみ・土・牛乳パック	
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・種もみ ・すり鉢 ・水やり ・野球ボール ・稲刈り ・精米 	
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生・安全を保った環境で実施した。 ・種から作る事が初めての試みであったが、種を購入した農家の方が土を提供してくれたり育て方の相談にのってくれた事で、わからない事の解決につながった。 ・種から育て、自分で水やりをし稲を育てていく過程で、どんどん成長していく稲、枯れていく稲、なかなか大きく育たない稲、沢山の稲の中から少ししか収穫できないお米など様々な経験を得てお米を育てていく大変さや大事さを感じる事が出来た。 		
評価・今後の課題	例年は田んぼで田植え体験を実施していたが、今年度はコロナウイルスの影響もあり、戸外での体験は自粛し、園で体験が出来る方法を考え実施した。実際、大きな田んぼでする体験とは違い身近にお米作りの大変さを知る事が出来た。病気や鳥よけ等気を付けてきたが、まだまだ知識は浅く学んでいく必要がある。	備考	

じぶん米作り



種もみを入れて成長
を待ちます。



成長した種もみを土に移します。



更に成長した稲をペットボ
トルに移していよいよ
じぶん米に一步前進!




鳥や害虫や病気に気を付けながら毎日たっぷりの
お水を入れました。



脱穀して種もみをして
じぶん米を収穫しました



施設名	くまの子倶楽部三室保育園本館	電話	048-875-6067
住所	さいたま市緑区三室 496-1		

事例 56	タイトル	野菜の旬を知ろう	
目指す姿 (大きな目標)	秋の季節においしい野菜を知る。		
当日のねらい (小さな目標)	キノコほぐしを通して、今が一番キノコのおいしい季節であることを知る。		
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> ・ <u>栄養士</u> ・調理師・調理員・その他(事務員(食育担当))	
	日時	令和2年11月18日(水曜日)	
	場所	保 育 室	
	資料・教材	・キノコ(シメジ、シイタケ、エリンギ、エノキ、マイタケ)、野菜(カボチャ、じゃがいも、キャベツ、玉ねぎ)	
実施内容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 野菜には、たくさんの種類があることを知る。 2. 野菜のそれぞれの特徴を考える。 3. 同じ特徴からキノコにはたくさんの種類があり、今が一番美味しい季節であることを知る。 4. キノコほぐしをする。 		
結果・参加者の反応や様子	<p>○興味をもって、キノコの特徴を進んで探していた。</p> <p>○保育園の畑で育てた玉ねぎやじゃがいもの収穫経験や今日のキノコの話で、野菜にはそれぞれ採れる時期(旬)があることに気づいた園児が多くいた。</p> <p>○今日のおやつ(キノコのショートパスタ)に使うキノコ(シイタケ、エノキ、シメジ)を、楽しみながらほぐす姿がたくさん見られた。</p> <p>○キノコの匂いに敏感に反応にする園児がいた。</p>		
評価・今後の課題	<p>保育園でとれた玉ねぎやじゃがいもなどの野菜と比較してお話を進めたり、実物のキノコを見せたりしたことで、園児に興味関心を持たせることができ、食育の目標が達成できた。</p> <p>来年は、玉ねぎやジャガイモなどと同様に保育園でキノコ栽培をして、実際に収穫したキノコを使ってキノコの旬を実感させたい。</p> <p>実物の野菜で説明することに加えて、クイズ形式の問いを発して園児参加型のより面白い食育をしたい。</p>	備考	



施設名	通照浦和美園 保育園	電話	048-812-2244
住所	さいたま市緑区 美園 3-10-16		

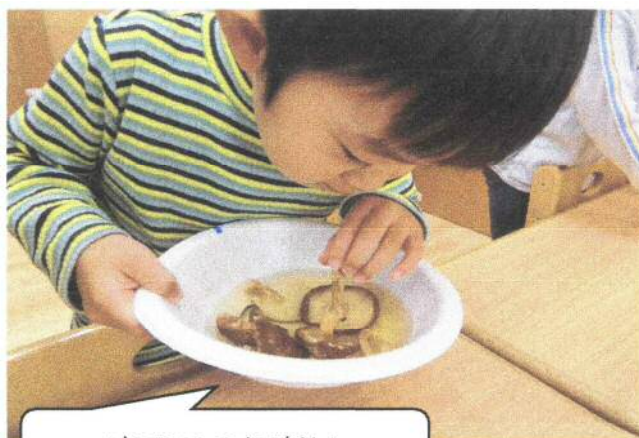
事例 57	タイトル	乾物の 変身 を 見てみよう	
目指す姿 (大きな目標)	変化を見たり触れることで、食材に関心を持つ		
当日のねらい (小さな目標)	水でもした時の変化や香りを感じて興味を持つ どのような食品からできているかを知り、理解を深める		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・ <u>3歳児</u> ・ <u>4歳児</u> ・ <u>5歳児</u> ・保護者・その他()	
	実施者 (○で囲む)	幼稚園教諭・ <u>保育士</u> ・ <u>栄養士</u> ・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和2年 11月 25日	
	場所	保育室	
	資料・教材	切り干し大根、干し椎茸、乾燥ひき、乾燥わかめ、高野豆腐 皿、水、タオル	
実施内容	乾かす前の食材は何か想像しながら、乾いた状態のものを触ったり香りをかいだりした。アイス形式でどんな食材をどのように乾かして作ったのか写真を見せながら説明。その後もしたものと比べ違いを見付け発表した。		
結果・参加者の反応や様子	乾いた状態のものには「かたいね、食べられるの?」と言う子もいたが、「わかめのはにかかすよ」「これは何のきのこだらう?」と知っている食材を思い浮かべ、考え、興味を持って触れてみることでできた。乾物を使用した取組名をあげると「知っている「食べたい事あるよ。」と多くの子が答え、食材→乾かした物→料理の変化を知り、理解を深めてくれたと感じることができました。昔からある食品の保存方法である事を伝えると「冷蔵庫がなか、たんぽ」と驚いている子もいました。食材を大切に作る気持ちについても考える機会になりよかったです。		
評価・今後の課題	乾いた状態ともした状態を実際に触ってみることで、たくさん気付きがあり、子どもたちの驚きの表情が印象的でした。今後も身近なことを通して食生活を豊かにできる食育を行いたいと思います。	備考	

乾物の変身を見てみよう

カサカサ、ぱりぱりの乾物を
触ってみました。



乾かす前は何の食べ物かな？



きのこのにおい

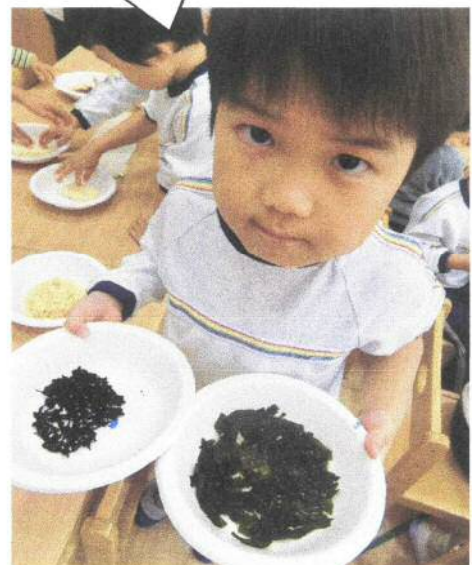
何のにおいだろう？



針みたいにトゲトゲだよ



こんなに変わったよ！



施設名	社会福祉法人大地会 保育園大きなぞうさん	電話	0487539883
住所	さいたま市緑区美園6-7-18		

事例 58	タイトル	グリーンピースのさやむき	
目指す姿 (大きな目標)	「子どもたち=食べる人」ではなく、給食の下ごしらえや当番活動を行うようになったことで、食材の持つ命、栽培や調理の手間を知り、物や人に対する感謝の気持ちを持つ子。給食室の先生に「ごちそうさまでした」「ありがとう」のことばが自然と出るようになる子。		
当日のねらい (小さな目標)	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜の観察（名前・色・形・香・構造） ・さやから豆を取り出すことで、調理前の下ごしらえを知る。 ・皆で作業する楽しさを学ぶ 		
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7日	
	場所	3歳児(くま組)4歳児(きりん組)教室	
	資料・教材	さや付きグリーンピース(生)、フェルトでできたグリーンピース	
実施内容	教室の机に新聞紙を敷き、その上で給食室から持ってきたさや付きグリーンピースを広げる。子どもたちにさやから豆を取り出してもらい、ボールに豆を入れてもらう。豆を取り出した残りのさやは、別のボールにまとめて入れてもらう。		
結果・参加者の反応や様子	<p>くま組より：初めは何をすれば良いのか分からず、見ているだけだったが保育士や調理室の先生方に手伝ってもらいながらさやむきをすると、段々と楽しくなってきたようで、「次は～？」等、自分から積極的に取り組むことが出来た。</p> <p>きりん組より：GW前からとても楽しみにしていました。グリーンピースの花の色や、細くてどんどん太くなって育っていく様子も見比べることができ、子どもにも分かりやすかったです。固いさやも半分に折れば取りやすい事をお友達に伝えたり、大きい豆、小さい豆を見つけたり、1つのさやに何個入っているか数えたり楽しんでいました。私自身もすごく楽しかったです。ありがとうございました。給食室より：くま組の子どもは、全部ひとりでさやむきを出来る子もいれば、全くできない子もいた。できない子には、少しだけさやに隙間を作ってあげると自分でむくことが出来、中の豆を取り出すことが出来た。そうすることで、割れ目を入れて豆を取り出す子、はじからむいて豆を取り出す子がでてきた。きりん組の子どもは、サポートすることなく出来ていた。数を数えたり、大きさをみて喜んだり楽しんでいた。</p> <p>先生方が率先して、一緒に楽しそうに取り組んでくれたので、全体的に楽しく行うことが出来た。</p>		
評価・今後の課題	枝豆がどのようにできるのかを知ることが出来「食べたい！」という気持ちにつながる良い経験になったと思う。 「自分たちが作業した」ということが嬉しかったようでよく食べていた。苦手な子も食べてみようと思うきっかけになったと思う。 今回、思うように作業が出来なかった園児には、次回は別の角度から声掛けをしていきたい。	備考	