


施設名	さいたま市立大和田保育園	電話	683-2536
住所	さいたま市見沼区大和田町1-1230-92		

事例 19	タイトル	大和田保育園 冬野菜 畑 MAP	
目指す姿 (大きな目標)	冬の野菜に興味を持つ		
当日のねらい (小さな目標)	クラスや園で育てている草花、野菜の成長に目を向ける		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・ <del>1歳児</del> ・2歳児・3歳児・4歳児・5歳児・ <del>保護者</del> ・その他( )	
	実施者 (○で囲む)	幼稚園教諭・ <del>保育士</del> ・栄養士・調理師・調理員・その他( )	
	日時	令和2年10月～	
	場所	ホール入り口	
	資料・教材		
	実施内容	10月から冬の野菜を種から育て始めた。 園庭の見取り図と共に、野菜(年長:大根・エンドウ豆 年中:チューリップ 年少:カブ・ほうれん草)のプランターや草花(オシロイバナ・キバナコスモス) の紹介をし成長と共に掲示が増えていく形としていた。 増やす場合、色画用紙の色を変えたり「NEW」の表示を付けて、変化が分かり やすいようにした。夏野菜のその後も掲載している。	
結果・参加者の反応や様子	<p>掲示の内容が増えると、「ここが変わった」「ページが増えた」と子どもが見ている。送迎の時に必ず通る入口に掲示をしたこともあり、保護者と一緒に掲示を見ていたり、帰りにプランターをのぞいていく姿も見られた。</p> <p>特に冬野菜から栽培に参加した3歳児は、日中も水やりをしたり成長を気にしたりし給食に出ると、以前より「食べてみよう」とする姿も出て来ている。</p>		
評価・今後の課題	<p>今年度は感染症もあり、集会などではなく幼児組が育て始めた野菜を中心とした植物の紹介とした。</p> <p>幼児組の保護者、子どもだけでなく乳児組の子も興味を持ち、プランターを見ている姿があった。クラス名の動物の絵を意識している様子もある。</p> <p>3枚目は収穫号となる予定。枚数が重なると掲示場所を移動する必要があるようで、検討している。</p>	備考	



大和田保育園ホール入り口のドアです。  
幼児組はここから出入りするため  
ここに掲示したことで、興味を持って  
見ていく姿がありました。



ピンク色の色画用紙→  
水色の色画用紙（写真  
入り）と  
増やしていくことで  
段階的に野菜の育ちを  
伝えています。

第1弾



第2弾



中心の部分はくりぬいて、  
第1弾の見取り図が見えるようにしています。

青色の色画用紙で、更に成長した野菜  
についてと、子どもたちが  
興味を持っている姿を伝えています。



第3弾は、収穫編となる予定ですが、カブと大根の葉についてのクイズも計画中。  
収穫して展示しているオクラ・かぼちゃについても引き続き発信していきます。



## 【コラム】 早寝・早起き・朝ごはん ③

人の体温は昼間の活動時間に高く、夜の休息時には低くなるというリズムを繰り返しています。しかし、朝食を食べないと、脳の活動に必要なエネルギーである糖分が補給できないばかりか、他の栄養素の補給も困難となるため、昼食を食べるまでの午前中にうまく体温を上げることができません。体温が低くなると、それだけ基礎代謝量（何もしなくても身体を維持するために消費するカロリーの量）も減り、脂肪を燃焼しにくい身体になります。朝食を抜くことはダイエットには逆効果なのです。


さらには、体温が上がらないことで、物事に集中できない、イライラする、だるくなるなどの心身の不調が起こることがありますので、午前中授業や仕事に集中するためにも、朝食は欠かせません。

また、朝食の欠食は、肥満や高血圧などのリスクを高めるとともに、1週間あたりの朝食摂取回数が少ないと脳出血のリスクが高くなるといった報告もみられています。

朝食には、朝の光と同じように、体内時計のリズムと生活リズムのずれを解消するという働きもあります。また、朝食でたんぱく質をとると、昼間の集中力が増すとともに、夜もスムーズに眠れることが最近の研究でわかってきています。

ごはん・パンなどの主食、肉・魚・卵・大豆製品などのたんぱく質、野菜、乳製品、果物などを組み合わせた朝食を心がけましょう。

施設名	さいたま市立七里保育園	電話	048-685-2717
住所	さいたま市見沼区大谷 1985		

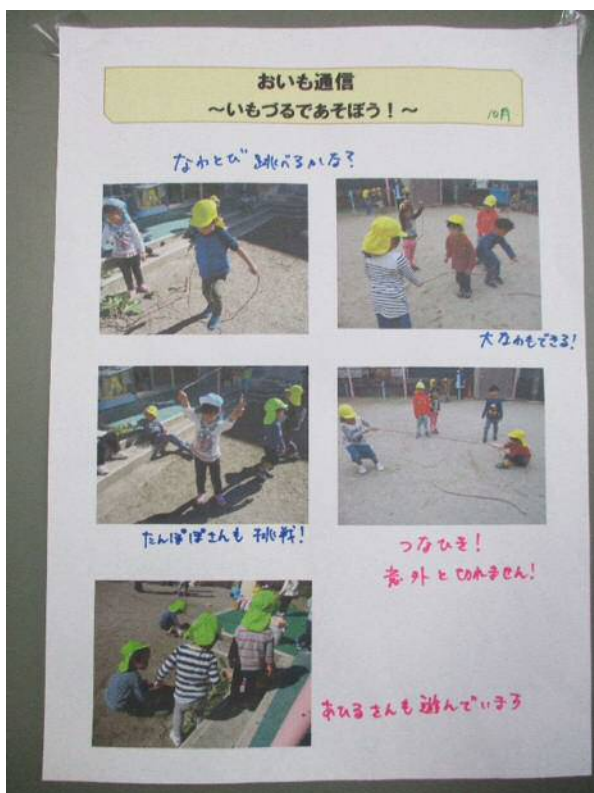
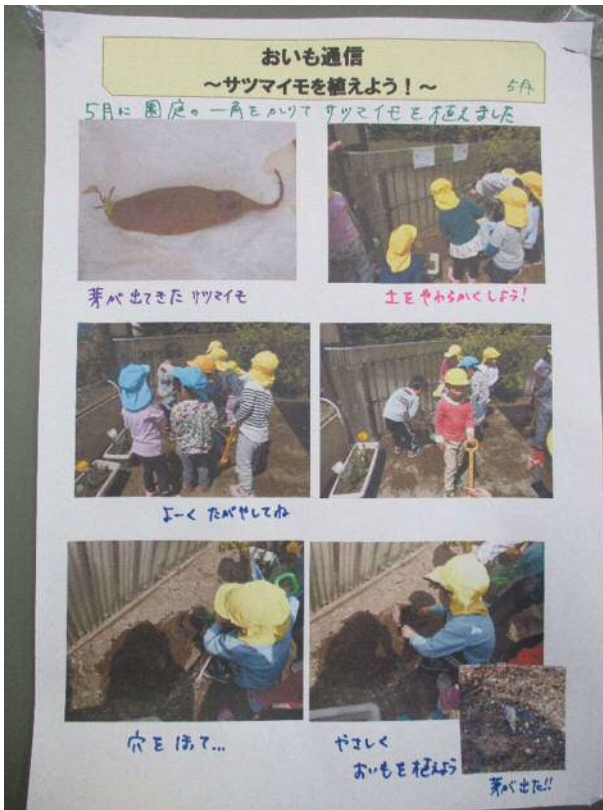
事例 20	タイトル	保護者に給食のレシピを紹介	
目指す姿 (大きな目標)	保護者が給食に興味をもつ		
当日のねらい (小さな目標)	保護者が給食のレシピを持ち帰る		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・3歳児・4歳児・5歳児 (保護者) その他( )	
	実施者 (○で囲む)	幼稚園教諭 (保育士) 栄養士 (調理師) 調理員 その他( )	
	日時	令和2年10月～	
	場所	七里保育園 玄関前	
	資料・教材	給食のレシピ	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・子どもがよく食べている給食のレシピを調理師から聞く</li> <li>・そのレシピを手に取りやすい大きさにして、玄関前に置く</li> <li>・保護者にレシピのことを伝え、反応を見る</li> </ul>		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> <li>・はじめレシピを平置きにしていたのだが、持ち帰る保護者の姿が少なかったので、牛乳パックで台を作り立たせて置いたところ、保護者がレシピを持ち帰る姿が見られた。</li> <li>・保護者との会話で給食の話が出たので、それをレシピとして置いたこと、他のメニューのレシピもあることを伝え、さらに給食に興味をもってもらえるように声掛けを行った。</li> <li>・レシピを給食の見本と共に置いておくことで、給食に興味がある保護者に対して、さらに関心を広げるきっかけを作ることができたと思う。</li> <li>・保護者のレシピの持ち帰り方を見ると、レシピの置き方を変えたことで、目を引くようになったと思う。</li> </ul>		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保護者がレシピを持ち帰った後、作ってみたのか聞いてみることで、どんなメニューを求めているのか参考になると思った。</li> <li>・今後、季節ごとにレシピを変えていき、様々なメニューを保護者に伝えていきたい。</li> </ul>		備考
			

施設名	さいたま市立片柳保育園	電話	685-4611
住所	さいたま市見沼区御蔵796		


事例 21	タイトル	サツマイモを育てて食べよう！	
目指す姿 (大きな目標)	サツマイモの成長に興味を持つ		
当日のねらい (小さな目標)	園で収穫したサツマイモを味わい、収穫を喜ぶ		
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11月18日	
	場所	さいたま市立片柳保育園	
	資料・教材		
実施内容	園で育てて、収穫したサツマイモを調理してもらい、おやつで食べる。		
結果・参加者の反応や様子	<p>5月に園庭の片隅に4歳児クラスが芽が出たサツマイモを植えました。夏には蔓が伸び、フェンスを伝って園外に出るほどになりました。10月例年行っている園外の畑への芋掘り後、園の畑でも芋掘りを行いました。</p> <p>芽が出たサツマイモを植えて実(サツマイモ)がなると思っていませんでしたが、大きな大きなサツマイモ(2.1kg!)を始め、全部で6個育っていて子どもも大人も共に驚きました。その後も、サツマイモを掘ったところを芋が掘れることを期待して、3歳児が熱心に掘る姿がありました。芋づるでも、なわとびやつなひき、ままごとなどに使って遊び、最後はリースにしてクリスマスに向けて飾っています。</p> <p>サツマイモは給食室にお願いし、オーブンで焼き芋にしてもらい全クラスで試食することができました。味も甘く、みんなでおいしく食べました。</p> <p>保護者にも子どもの様子を掲示したり、芋が掘れた時には実物置いたりと活動を伝えて行きました。特に大きなサツマイモを見た保護者からは、驚きの声が聞かれました。</p>		
評価・今後の課題	<p>サツマイモの蔓が伸びた事で、虫も例年以上に集まる等、思ってもみない遊びの広がりがありました。</p> <p>サツマイモを食べるだけでなく、身体を動かす遊び、製作遊びと結果的にたくさんの活動や体験に繋がりました。また、園外の畑ではなかなか見れない、芋の成長過程も見ることができました。この経験をもとに今後は違う野菜の栽培にも挑戦していこうと思います。</p>	備考	

# 「おいも通信」

で保護者へも子どもたちの様子を知らせました。



施設名	さいたま市立東大宮保育園	電話	048-685-0601
住所	さいたま市見沼区丸ヶ崎町 13-13		

事例 22	タイトル	野菜クイズ	
目指す姿 (大きな目標)	色々な野菜に興味を持つ		
当日のねらい (小さな目標)	夏野菜や冬野菜の葉や花について知る		
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9月16日(水)・11月18日(水)	
	場所	ホール・園庭	
	資料・教材	・野菜の花、葉などの写真 ・野菜(きゅうり・かぼちゃ・ピーマン・トマト)	
実施内容	・写真を見て、何の野菜かを当てる。 9月…きゅうり、かぼちゃ、ピーマン、トマト 11月…にんじん、大根、かぶ、さつまいも、れんこん、白菜、ブロッコリー、ねぎ		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> <li>・幼児クラスは積極的にクイズに答えていた。また、こちらが予想していたよりも子どもたちが野菜の葉や花に詳しかった。</li> <li>・乳児クラスには少し難しい部分もあったが、写真や野菜に興味を持って見ていた。2歳児の中には、たくさんの野菜を知っている子もいた。</li> <li>・</li> </ul>		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自分たちが育てている野菜やなじみのある野菜を中心にクイズを出したので、楽しむことができていた。</li> <li>・今回は乳児・幼児に分かれて行ったが、クラスごとなど少人数にして、実際に野菜に触れたり、においをかいだりする経験もできたらよい。</li> </ul>	備考	








【コラム】 早寝・早起き・朝ごはん ④

又ウのぬり絵♪「よく食べよく寝る」



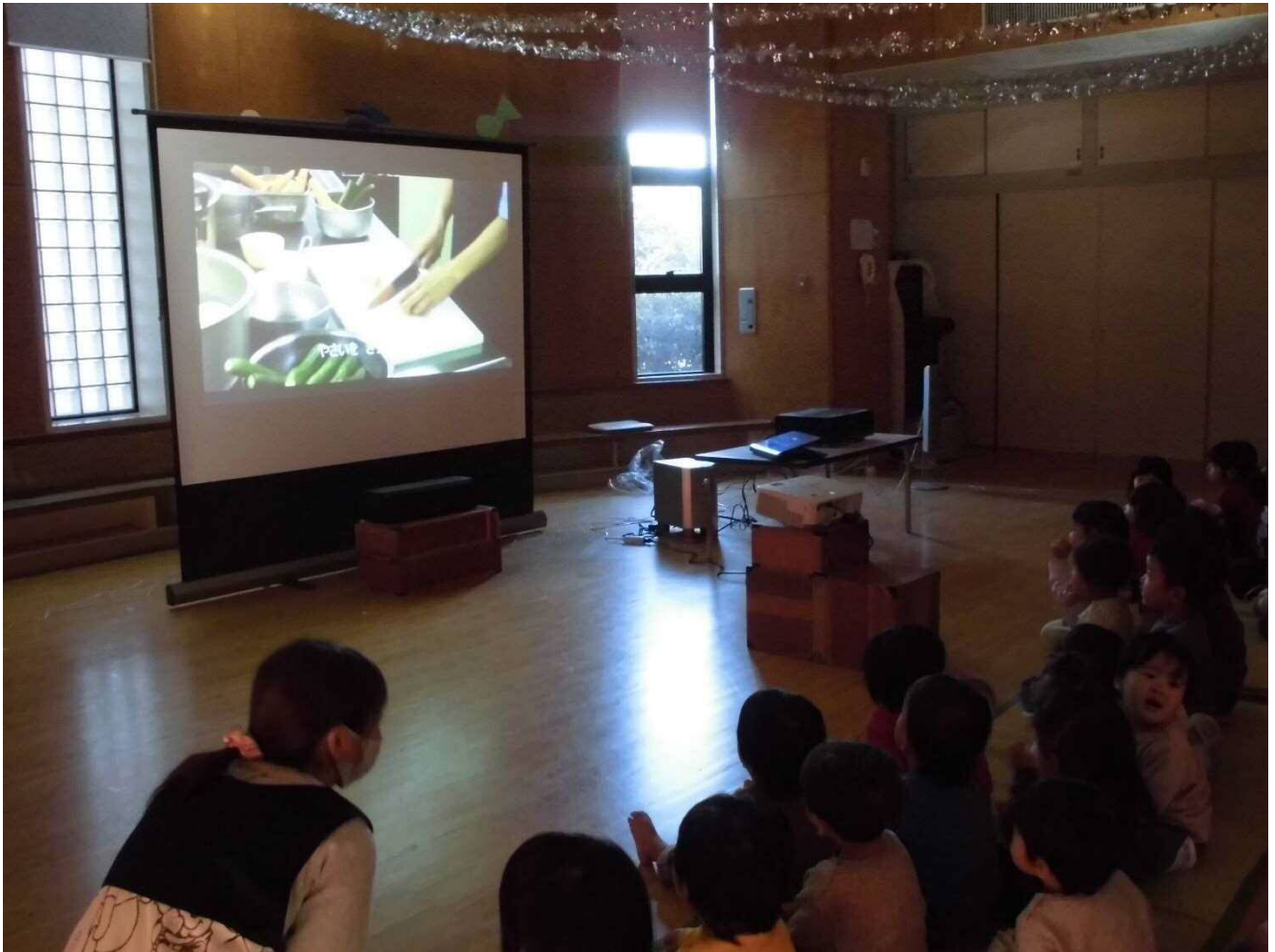
さいたま市 PR キャラクター

施設名	七里東保育園	電話	048-683-3969
住所	さいたま市見沼区新堤40		

事例 23	タイトル	乾物ってなんだろう？	
目指す姿 (大きな目標)	乾物がどのようなものかを知り、身近な食材に興味や関心を持つ		
当日のねらい (小さな目標)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・乾物を水で戻す前と戻した後の変化を知る</li> <li>・乾物が給食の献立にも多く使われていることを知る</li> </ul>		
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11月18日(水) 10時30分～	
	場所	ホール	
資料・教材	<ul style="list-style-type: none"> <li>・乾物(ひじき・春雨・高野豆腐・切り干し大根・干しいたけ)</li> <li>・乾物を入れる容器</li> <li>・消毒液(乾物に触れる前に手指消毒をするため)</li> </ul>		
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・乾物についてのクイズ (戻す前の乾物を見て何かを当てる・乾物はどのようにして料理に使われるか等) ※クイズの正解を伝えながら、乾物がどのようにして作られるか等も説明する。</li> <li>・戻す前と後の乾物に実際に触れ、色や形、臭い、感触等感じたことを話してもらう。</li> <li>・当日の給食で「ひじきサラダ」が出ることを含め、実際の献立の写真を紹介しながら給食の中に乾物がたくさん使われていることを知らせる。</li> </ul>		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> <li>・戻す前の乾物を見て、何の食材を当てられる子が予想よりも多かった。</li> <li>・実際に乾物に触れてみることで、「大根は白いのに切り干し大根はどうして茶色になるの?」「春雨はハリネズミの背中みたい」「きのこは森の匂いがする」「見るのと触るのだと全然違うね」等様々な感想を聞くことができた。</li> <li>・高野豆腐の感触の変化については特に反響が大きく、何度も触れている子もいた。</li> <li>・最後にそれぞれの食材が、給食のどんなメニューに使われているかを伝え、子どもたちも「あっ、これ好きなサラダだ」等と実際に触れた食材とメニューとが一致したようであった。</li> </ul>		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>・乾物についての話、子どもたちが真剣な眼差しで耳を傾けて聞き入っていた事や、時間をかけて食材に触れ、素直な感想を次々と話す姿に興味や関心の高まりを感じた。</li> <li>・感染症予防対策のため、5歳児のみの活動となり、他クラスへの紹介ができなかった。</li> <li>・他のクラスでも、年齢に合った方法で実際に食材に触れる機会を持ち、食への興味や関心を持つ事に繋げていきたい。</li> </ul>	備考	

施設名	春野保育園	電話	048-686-6756
住所	さいたま市見沼区春野 1 丁目 7-1		

事例 24	タイトル	給食室の動画 上映	
目指す姿 (大きな目標)	食に興味関心を深める		
当日のねらい (小さな目標)	給食が出来るまでの流れを知る		
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 12 月 17 日	
	場所	ホール	
	資料・教材	DVD-R、プロジェクター、スクリーン、スピーカー	
	実施内容	給食室の様子をハンディカムで撮影し、その映像を編集して動画を作った。 後日、食育集会を開催しホールで子どもたちと上映会を行った。	
結果・参加者の反応や様子	<p>上映中は、「大きい鍋で混ぜるの大変そうだった!」「カレー食べたくなっちゃった!」と話す子の姿などがあり、給食ができるまでの様子に興味を示す姿が見られていた。</p> <p>また、上映会后、給食が運ばれてきた際には「さっきはありがとう!」と子どもが調理員にお礼を言う姿も見られていた。</p> <p>普段は残菜が大量に出ることが多いが、今回はカレーが出る日に合わせて予定を組んでいたこともあり鍋3杯分あったおかわりが 15 分程度でなくなるといった場面も見られていた。</p>		
評価・今後の課題	<p>上映会をやってみて、普段見ることのできない給食室の様子をよく知ることができ、「うちにあるお鍋より大きいよ!」など給食室の様子に興味を抱く言葉が多数出ていた。</p> <p>また、普段はあまり食に関心がなく食べる量が少ない子も、今回の上映会後の給食では何度もお代わりをして食べるといった姿も見られていた。</p> <p>今回はカレーを作る動画となったが、今後はおやつ編なども作り子どもたちの食への興味関心を広げていきたい。</p>	備考	



施設名	さいたま市立上落合保育園	電話	048-852-1587
住所	さいたま市中央区上落合 2-9-10		

事例 25	タイトル	米作りをやってみよう！	
目指す姿 (大きな目標)	米作りを通して、食の大切さを感じ、感謝の気持ちを持つ		
当日のねらい (小さな目標)	自分たちで育てた米を収穫し、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・ <b>5歳児</b> ・保護者・その他( )	
	実施者 (○で囲む)	幼稚園教諭・ <b>保育士</b> ・栄養士・調理師・調理員・その他( )	
	日時	令和2年5月～11月	
	場所	園庭	
	資料・教材	稲の苗、肥料、発泡スチロールのプランター	
実施内容	発泡スチロールを用いて、実際の田んぼの土を入れて水田を作り、稲の苗を植える。水を絶やさないうちに水量の確認をする。収穫では、一人一株ずつ収穫をする。割りばしを使い脱穀、すり鉢やすり棒・野球ボールを使ってもみすりをする。その後玄米を精米をして、おにぎりにして食べる。残ったわらは腐葉土作りに使おうとしたが、5歳児がわらで人形を作ることを考える。目や口などは5歳児が画用紙に描いて貼る。ハロウィーンやクリスマスの時には、行事に合わせてアレンジして飾りつけをする。脱穀した米の殻や米ぬかは野菜作りに使用する腐葉土として利用する。		
結果・参加者の反応や様子	普段食べている米が、土に水を張って育てていることを知ると、驚いている子どもが多くいた。「こんな葉っぱからどうやってお米ができるの?」と不思議がっている子もおり、日に日に生長する様子を見て、9月中旬頃になると、先端近くから穂が出てきたことに気づいていた。常に園庭に置いていたので、5歳児だけではなく、他クラスの子どもの興味を持って観察している姿があった。収穫後、野球ボールを使ってもみすりをしている際には「まだこんなにたくさん(もみすりをするお米が)あるの～大変だな～」と話しており、米作りの大変さを身をもって知ることができていた。精米したお米を炊いておにぎりにして食べると「おいしい」「柔らかいね」「甘いね」などの食感や味を楽しみながら食べていた。		
評価・今後の課題	米作りに興味のなかった子ども日々生長する稲の姿を見て、興味を示していた。降園時には、子どもたちが保護者と共に稲の生長を観察していた。また米作りからおにぎりを食べた時までの過程を写真にコメント付きで園だよりに掲載、保護者に発信したことで、家庭で会話の話題にもなっていた。食事の挨拶では「いただきます」「ごちそうさま」をただ言葉で言うだけではなく、今回の米作りを通して、米のありがたみを知り、挨拶に感謝の気持ちを込め、挨拶するようになっていた。わらも捨てることなく、人形を作り、子どもたち自身でどのようにしていこうかを話し合っ	備 考	 <div data-bbox="1189 1904 1428 2016" style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">わらの人形 (ハロウィーン)</div>
て決めたりと、食育を超えた活動ができた。			



稲刈り



わらから米を取る作業



脱穀



もみすり

施設名	さいたま市立与野本町保育園	電話	048(851)9057
住所	さいたま市中央区本町東7-4-19		

事例 26	タイトル	食材に触れてみよう	
目指す姿 (大きな目標)	食材に興味をもつ		
当日のねらい (小さな目標)	食材に親しんだり、感触を楽しんだりする。		
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6月～継続中	
	場所	保育室など	
	資料・教材	野菜(メロン、オクラ、とうがん、とうもろこし) 乾物(ひじき、そうめん、春雨、切り干し大根、高野豆腐) こんにゃく、栗	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食で提供される旬の食材などを、触ったり匂いを嗅いだりした。オクラは感触を楽しんだあとオクラスタンプをして遊び、ひじきや切り干し大根、高野豆腐は、乾物の状態を触った後、水に戻しその変化も楽しめるようにした。又、食材を使った遊びが広がるように、ままごとの道具を側に置いた。</li> <li>活動の様子を、毎月19日の食育の日に合わせて玄関に掲示し、保護者に発信した。</li> <li>食材カードを使い、食材の産地を知らせた。又、子どもたちが親しんだ食材のレシピを保護者が手に取れるようにした。</li> </ul>		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> <li>その日の給食で提供される食材に触れることで、「これ触ったね」など話したり食べたりする子が多かった。</li> <li>食材のザラザラした感触、ヌルヌルした感触など確かめながら触ったり、鍋を持ってきてままごとを始めたりする子がいた。</li> <li>ひじきや高野豆腐を水で戻した際には、「ふにゃふにゃだね」など感触や形の違いを楽しんでいた。</li> <li>掲示では、園での子どもたちの様子を喜んで見ていた。トウモロコシの皮むきを楽しんでいたことを知り、家庭で取り入れてみようと言った保護者もいた。</li> </ul>		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>触ったり匂いを嗅いだりしたことで、食材に興味をもつ子が増えた。</li> <li>掲示をすることで、保護者が子どもの様子を知ることが出来たり、親子で会話をするきっかけになったりした。</li> <li>毎月19日の食育の日に合わせて保護者発信をしているが、内容によっては実践したその日のうちに掲示し、発信していく良さもあると親子の様子から感じた。</li> </ul>	備考	






施設名	さいたま市立大戸保育園	電話	048-853-2410
住所	さいたま市中央区大戸2-7-19		

事例 27	タイトル	さつまいも収穫体験	
目指す姿 (大きな目標)	市販のさつまいもを切って水につけて芽を出して育つことが出来るか楽しみに待ち、畑の手入れ(雑草取り)をしてお世話をする。		
当日のねらい (小さな目標)	さつまいもが土の中で育っているか期待しながら掘ってみる。		
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> ・栄養士・調理師・調理員・ <u>その他(庁務)</u>	
	日時	令和2年9月28日	
	場所	保育園の裏庭の畑	
	資料・教材	腐葉土、肥料、さつまいも	
	実施内容	軍手をはめて、裏庭に行き葉っぱや土をよけながら芋を掘り出す。	
結果・参加者の反応や様子	<p>今年度はコロナ禍で芋掘りに行けるかどうか分からない状況であった。そのため、毎年子どもたちが楽しみにしている芋掘りを園で出来たらと思い、職員がお店で買ったさつまいもを水耕栽培してみると芽が出てきた。植えたらさつまいもが収穫できるのか試してみる。肥料と水やりを4歳クラスが担当して面倒をみた。芽がどんどん大きくなり葉が生い茂る。9月に入り試しに掘ってみると芋が出来ていたのので後日クラスで掘ってみる。</p> <p>当日は皆ワクワクした表情で裏庭に行き掘ってみると、大小様々な大きさの芋が沢山収穫できた。裏庭から戻ってくると皆、笑顔で収穫した芋を見せてくれた。迎えに来た保護者にも見せたり報告する姿が見られた。しばらく、段ボール箱に入れて芋を寝かせてから給食室にお願いをしてふかしてもらい、試食をする。「あまいね、おいしいね」と言って普段苦手で食べない子も食べる姿がみられた。</p>		
評価・今後の課題	<p>今年度はコロナ禍ということもあり、行事がどうなるのかわからない中、子ども達が楽しみにしている芋掘りを園内で実現させたく挑戦してみた。芋の苗を買わずにお店で売っている芋を発芽させて植え収穫できたことは子ども達も保育者も嬉しかった。</p> <p>来年度は今年の実験をふまえてトマトやきゅうりなど身近な野菜を種から育てて収穫してみたいと考えています。</p>	備考	

施設名	下落合団地保育園	電話	048-832-9167
住所	さいたま市中央区下落合 3-8-2		

事例 28	タイトル	食材クイズに関する事例	
目指す姿 (大きな目標)	・苦手な食材に親しみを持つ		
当日のねらい (小さな目標)	・自分たちで食材のクイズを作り、出題をしたり答えたりして食材に関心を持ち食べようとする		
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 12 月	
	場所	5歳児保育室	
	資料・教材	画用紙、クレヨン、絵の具、野菜の図鑑 ピーマン、ナス、椎茸、エノキ、しめじ	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・4, 5人のグループに分かれ、1グループ1つずつ保育士が決めた食材についてのクイズを作る。</li> <li>・子どもたちが実際の食材を見て断面やシルエット、スタンプや味、食感等をグループで相談しながら画用紙に描いていく。</li> <li>・グループごとにクイズを出し、他のグループは発表しているグループの食材が何か考え答える。</li> </ul>		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> <li>・5歳児クラスの子も達が給食の時に減らしたり残したりすることの多い食材5つを使用したが、クイズを作る時には嫌がらず食材に触れたり、食材をよく見て絵を描いていた。</li> <li>・他のグループの食材にもクイズが終わった後に触れられる時間をつくると匂いを嗅いだり、触ったりし「ちょっとべたべたしてる」「なんのにおい？」等と思った事を保育士や友だちに伝えていた。</li> <li>・「今度ちょっと食べてみようかな…」と話す姿や友だちのその言葉を聞いて「うん、食べてみようよ」と賛同したり「でも苦手なんだよなあ…」と悩んだりする姿もあった。</li> </ul>		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食材クイズを自分たちで作ることで、苦手な野菜や食材にも親しみを持ち、食べてみようかなという気持ちを少しでも持つきっかけになり良かった。</li> <li>・断面の絵を描いたことで他の食材の断面にも興味を持つ姿があったので今後は子ども達の興味のある食材を中心に実施していきたい。</li> </ul>	備考	

施設名	さいたま市立鈴谷西保育園	電話	853-7755
住所	さいたま市中央区鈴谷7-3-31		

事例 29	タイトル	育てた野菜はどんな味？	
目指す姿 (大きな目標)	自分たちで育てることで、野菜への関心を持つ		
当日のねらい (小さな目標)			
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月～	
	場所	園庭の畑、プランター	
	資料・教材		
	実施内容	昨年度から育てていた苺の収穫をし、給食室にジャムに調理してもらう。おやつ時間に年長児クラスで食べ、2回目の収穫では他クラスへもお裾分けをした。 夏野菜を年長・年中クラスでそれぞれ育てる。給食室に調理してもらうほか、順番に持ち帰り家庭でも食べてもらった。	
結果・参加者の反応や様子	冬から育てていた苺は花や実が付くと気付き、子ども同士で喜びを共有する姿が見られた。虫食いで食べられなかった苺もあったが「虫も甘いのが好きなんだね」という視点の広がりもあった。2回目は他クラスへもお裾分けをし、味わってもらった。 南瓜は収穫したものを持って重さを想像したり、実際に計りを使いどれくらいの重さかを知ったりした。収穫から熟成期間を置いて調理してもらい給食時に食べた。 枝豆の栽培では、枝豆として食べたことに加えて大豆になっていく過程を観察した。大豆の収穫を通して、大豆がきな粉や豆腐などの食品のもとになっていること、来年の種になるというサイクルを知り、食への関心を深められた。 年長・年中クラスでの野菜栽培だったが、園庭の誰でも見られる場所だったので、小さなクラスの子どもも野菜の生育を楽しみに見ている。		
評価・今後の課題	園庭の誰でも見られる場所で果物や野菜を育てたことで、他クラスの子どもも関心を持つ様子があった。 夏野菜以外の物も育てることで、年間を通して野菜への関心を持たせたと思う。	備考	

# イチゴ

おやつがクラッカーの日にジャムにしてもらい食べました。

保護者向けに、給食見本の横に掲示をしました。



# かぼちゃ

かぼちゃも育てたよ



何キロだろう?



予想してから重さをはかってみました。



保護者向けに掲示をしました。





施設名	鈴谷東保育園	電話	048-855-1034
住所	さいたま市中央区鈴谷 9-3-2		

事例 30	タイトル	いろいろな野菜を育てて知ろう	
目指す姿 (大きな目標)	身近な野菜に親しみを持ち、食べる意欲を育てる		
当日のねらい (小さな目標)	野菜を見たり、触ったり、味わったりする経験をする		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・ <u>2歳児</u> ・ <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5月	
	場所	保育園畑	
	資料・教材	<夏野菜>キュウリ・ピーマン・ナス・オクラ・ゴーヤ・トマト・枝豆・とうもろこし <冬野菜>大根・チンゲン菜・小松菜・ニンジン	
実施内容	<夏野菜> 植える時期が登園自粛期間で、育てたい野菜を限られた子どもたちにしか聞くことができなかったので野菜の苗はできるだけ多くの種類を選んだ。登園している子どもたちが、保育士と一緒に畑に苗を植えた。多くの子が野菜の生長の課程を見ることができなかったので、写真に残しておいて、後日見る。生長の課程で、脇芽を摘んだり、毎日の水やりで土が崩れるので整えたり、固くなった土を中耕したりした。 <冬野菜> 種の大きさ・形を観察し、特徴を知る。間引きを行なった。現在も栽培中。		
結果・参加者の反応や様子	昨年度、小さいクラスの子どもたちが野菜に興味をもち、畑に入りたがっていた。苗が折れてしまう心配もあったので、縦に畝づくりをしたことで、畑に入って近くで野菜を見たり、触ったりすることができるようになった。また、水やりもしやすくなった。今年度は、キュウリ・ピーマン・ナスの収穫が多かったため、給食室に調理してもらった他、園の全家庭に収穫した野菜を渡すことができた。送迎時に畑の野菜を見て、親子で野菜についての会話を楽しんでいる様子が見られたり、連絡帳に、食べた感想等が書いてあったりした。 野菜を育てている年長児だけでなく、小さいクラスの子どもたちも野菜に興味を持っていることから、園だよりの8月号、10月号にて保護者への発信をした。8月号は夏野菜のパワーについて、畑にまつわる子どものエピソード、レシピ等を掲載し、10月号は9月末までに収穫できたそれぞれの野菜の収穫紹介と、ゴーヤを食べた5歳児の感想を掲載した。給食室に野菜を調理してもらい、各クラスで食べてみた。5歳児はキュウリの切り方を輪切り、縦切りにしたものを観察すると、輪切りは「種がお花みたい」、縦切りは「種が並んでいるみたい」という反応があった。その後切ったキュウリでスタンプ遊びをした。収穫が遅れ、赤くなりはじめたピーマンを見て「腐っているの？」との疑問から、しっかりと赤くなるのを待って調理してもらい、食べてみた。「苦くない！甘い！」という感想があった。		
評価・今後の課題	5歳児が主に育てた野菜だが、園の多くの子どもたちが興味をもてたということは、日頃の保育の中で、子どもたちへ野菜について話したり、一緒に見たり触れたりした経験からと考える。クラス、給食室、家庭での連携ができ、野菜に対しての興味、関心が深くなった。次の年に繋げるために、資料を残していく事が大切だと感じた。これからも野菜を身近に感じられるように、日々の給食で食べる野菜を味わったり、季節を感じたり、野菜のパワー等を伝えていきたい。	備考	

施設名	さいたま市立八王子保育園	電話	855-4700
住所	さいたま市中央区八王子5-12-17		

事例 31	タイトル	防災食ってなんだろう？	
目指す姿 (大きな目標)	保育園にある防災食について知る		
当日のねらい (小さな目標)	保育園に備蓄してあるアルファ化米を見たり、触れたり、試食したりすることで防災食に興味をもつ。		
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> ・ <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9月1日	
	場所	八王子保育園 ホール	
	資料・教材	アルファ化米(固い状態の物、水で戻したもの)、防災用米粉クッキー、白米紙皿、ラップ	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保育園で地震が起こったときの話(3.11の体験談)をスケッチブックシアターで見る。地震が起きると電気、ガス、水道などがとまることを伝え、保育園では防災食などが備えて安心であることを知る。</li> <li>・園の備蓄庫に入っているものを紹介する。</li> <li>・固い状態のアルファ化米と白米を見比べ、アルファ化米に水を加え軟らかくしたものに触れる。おやつ時間にアルファ化米で作ったおにぎりを試食する。</li> </ul>		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保育士によるスケッチブックシアターでは、昼寝中の地震だったこと、園庭でおやつを食べたこと、電気がつかず懐中電灯の灯りで迎えを待った子がいたことなど真剣に聞く姿があった。</li> <li>・アルファ化米や白米の硬い状態のものを触り、「さらさらしている」「こっちの方がやわらかい」「(アルファ化米は)洋服について固くなったご飯みたい」と思い思いに感じたことを言葉にしていた。</li> <li>・アルファ化米に水を入れ戻すことを目の前で行い、実際に手に触れることができた。「さっきより重くなった」と、重さや軟らかさ、形の変化に驚く様子が見られた。アルファ化米のおにぎりの試食も喜んで「おいしいね」とよく食べ、おかわりを欲しがっている児もいた。</li> </ul>		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>・園の備蓄倉庫にある防災食について知ただけでなく、普段目にするののないアルファ化米に触れ実際に食べることでどんなものか理解し、身近に感じる事ができた。</li> <li>・3.11の体験談について、子どもたちが真剣に聞く様子があった。子どもたちなりに「もし、地震が起こったら…」ということをイメージする機会となった。</li> </ul>	備考	

保育園にはこんな防災食があるんだよ！



白米・アルファ化米を比べてみました！

さらさらしてるね！



アルファ化米って服についちゃったごはんつぶみたい！

アルファ化米のほうがやわらかい！



本当に食べられるの？

アルファ化米のおにぎり、いただきまーす！！




おいしい～！！




おかわりもたくさん食べました！



施設名	さいたま市立大久保保育園	電話	854-8818
住所	さいたま市桜区大久保領家373-1		

事例 32	タイトル	食材回覧～香味野菜に触れてみよう～	
目指す姿 (大きな目標)	食に興味や関心を持ち、食べることを楽しむ		
当日のねらい (小さな目標)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食に使われている食材を知る</li> <li>・匂いの強い野菜(香味野菜)に触れ、匂いを嗅いで楽しむ</li> </ul>		
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6月24日(水)	
	場所	各保育室	
	資料・教材	給食に使われている食材 ・にんにく、しょうが、長ネギ	
実施内容	通年を通し、「乾物を戻してみる」「似ている野菜や粉類を見比べてみる」等ねらいを定め、各歳児に合わせて食材回覧を行っている。この日のテーマは、「匂いの強い野菜シリーズ」として給食(マーボー豆腐)に入っている香味野菜を各クラスで子どもたちに紹介し、実際に手に取って触ったり、匂いを嗅いだりした。		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実際に食材を手にする事で、興味を持って参加する子が多かった。</li> <li>・匂いを嗅ぎながら、「いい匂い」とずっと嗅ぎ続ける子や、「くさい」と顔をしかめる子など、子どもによって、反応はさまざまであった。「知ってる匂い」「美味しいお肉の匂い」と、経験と結び付けて、気づきを口にする子もいた。</li> <li>・食材の匂いを嗅ぐ場所によって匂いの強さが違うことを発見し、友だちと共有していた。</li> <li>・匂いだけでなく、肌触りや重さなどに気づく子もいた。</li> <li>・子どもたちから、「何が1番匂うかな？」と疑問が生まれたので、みんなで1番を決める『匂い選手権』に発展した。</li> <li>・給食のマーボー豆腐を食べながら「ニンニクの匂いがした」など、味覚だけでなく嗅覚を使って、食事を楽しんでいた。</li> </ul>		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>・匂いが強い野菜をピックアップしたことで、子どもたちがそれぞれを比較しやすくなり、子どもたちの発見に繋がった。</li> <li>・今回に限らず、食材回覧の取り組み方の一つとして変化があるもの(乾物等)を観察する・見比べる・匂いを嗅ぐ等、五感で楽しめるようにし、年齢に合わせて設定していくことで、子どもたちがより興味を持つようになったと感じる。子どもたちからの気づきも増えた。</li> <li>・保育園で行っている食育活動を家庭にどう繋げていくかが今後の課題だと感じる。</li> </ul>	備考	

施設名	さいたま市立田島保育園	電話	862-3425
住所	さいたま市桜区田島2-16-7		

事例 33	タイトル	廃棄野菜で“野菜クル”	
目指す姿 (大きな目標)	廃棄野菜での肥料作りから野菜栽培を通して生長や収穫の喜びを味わい食への興味関心を深める		
当日のねらい (小さな目標)	やさいあそびで使った廃棄野菜が、また形を変えて野菜に戻ってくること知る。		
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22日	
	場所	園庭	
	資料・教材	廃棄野菜・ポリバケツ・発酵促進剤・菌床	
	実施内容	給食室に配達している八百屋さんから廃棄する野菜を頂き、やさいあそびを楽しむ。ペットボトルのキャップや石等ですったり切ったりし、本物ならではの素材を活かし身近な体験を真似て子ども達がやりたい・楽しいと主体的に遊ぶ姿がたくさん見受けられた。遊び終えた野菜も捨ててしまうのは勿体ないと生ごみとして処理するのではなく、子ども達とコンポストづくりを行う。	
結果・参加者の反応や様子	やさいあそびでやりたい・楽しいと夢中になって遊んだ野菜は、「この野菜が次の野菜の肥料・栄養になるんだよ」と話すと、子ども達は「どうなるの?」と興味関心を持って聞いていた。遊び終えた野菜は子ども達と砂を洗い、ポリバケツの中に入れ上から長いシャベルで「野菜になあれ、野菜になあれ!」と笑顔で掛け声を合わせて発酵促進剤・菌床を混ぜていた。後日、ポリバケツの中を見ると「野菜がボロボロになっている。」「野菜が少なくなってる。」「臭くないね。」や、とうもろこしの芯だけ残っていることなどの驚きや気づきがたくさんあった。さらには、コンポストで作った肥料を土と混ぜて苗をうえる。子ども達は生長をワクワクしながら待ち、収穫した野菜は、給食で食する。自分たちの手で作った野菜は格別の味のようであった。		
評価・今後の課題	廃棄野菜する野菜は、やさいあそびを通して試行錯誤しながら、たくさんの遊びが繰り広げられた。更には、肥料になるまでの過程を子ども達が行う事で夏野菜や冬野菜への期待、苗の生長などに興味関心を持つことができた。食べ物を粗末にすることなく、野菜がまた形を変えて、また野菜に戻ってくる“野菜クル”ということを知り、より一層食への関心が高まったので、今後も実施していきたい。	備考	



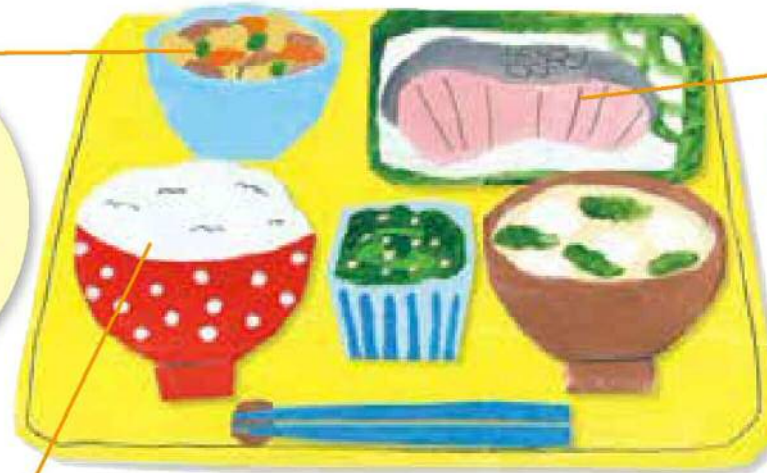
## 【コラム】 バランスのよい食事 ①

主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を心がけましょう。

### 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事ってどんな食事？

#### 副菜

各種ビタミン、ミネラル  
および食物繊維の供給源と  
なる野菜、いも、豆類(大豆を  
除く)、きのこ、海藻などを  
主材料とする料理



#### 主菜

たんぱく質の供給源となる肉、  
魚、卵、大豆および大豆製品  
などを主材料とする料理




#### 主食

炭水化物の供給源である  
ごはん、パン、めん、パスタ  
などを主材料とする料理


.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

食事を作ったり、選んだりするときに、主食、主菜、副菜を  
組み合わせることを意識すると、栄養面をはじめ、  
見た目にもバランスのよい食事になります

施設名	さいたま市立白鍬保育園	電話	048-854-5539
住所	さいたま市桜区白鍬5 1 1 番地		

事例 34	タイトル	元気なウンチはどんなウンチ？	
目指す姿 (大きな目標)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ物と健康との関係を知り、何でも進んで食べようとする</li> <li>・楽しい食事を通して意欲をもって食べる</li> </ul>		
当日のねらい (小さな目標)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・バランス良く食べるとお腹の調子が良くなることを知り、苦手な食べ物でも健康のために食べてみようとする意欲を育む</li> </ul>		
方 法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・ <u>2歳児</u> ・ <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7月29日(水)	
	場所	ホール	
	資料・教材	内臓を模したエプロン、アンパンマンパペット、食べ物やウンチのペープサート	
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>①ペープサート(口から入った食べ物が体の中のどこへ行くのか?)</li> <li>②内臓をカラーポリ袋で表現したエプロンでの実演(小腸はどれだけ長いのか?)</li> <li>③ペープサート(アンパンマン、バイキンマン、バタコさんの3パターンの食生活により、どんなウンチが出るのか?)</li> </ul>	
結果・参加者の反応や様子	<p>・「ウンチ」というテーマで話をしたことで関心を向けていた。内臓を表現した手作りエプロンを使いながら、食べ物が口から入り、胃腸で栄養を吸収され、便になる過程を見て納得する姿が見られた。「お腹の中には食べ物や大切なものが入っているんだよね」と、体のことに興味を向けていた。</p> <p>・お腹の中には小腸という細長い管があるということを伝え、よく噛まないで食べた時に喉に詰まる事を連想して「よく噛まない、お腹に詰まっちゃうよ」と言う子がいた。咀嚼することの大切さにも気付いたと思う。</p> <p>・バイキンマンは野菜を食べなかったことで固い便、バタコさんは冷たくて甘い物ばかり飲み食いしてゆるい便、アンパンマンはバランスよく食べたことで健康な便が出た、という内容だった。食事をしながら、「野菜もがんばるよ」、「いろいろ食べよう」と言い、苦手な物でも少しは口にしてみようとする姿が見られるようになった。</p>		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>・カラフルなペープサートにしたことで、楽しい雰囲気集会となった。ペープサート、パペット、手作りエプロンといった媒介を活用したことで、子どもたちと対話しながら話を進めていくことが出来、苦手でも色々な物を食べてみる事の大切さを伝えることが出来た。</li> <li>・体の中の話をしたことで「赤ちゃんがいるところはどこにあるの?」と新たな疑問を持ったり、「お腹は叩いたら苦しくなっちゃう」と体を大事にしたきっかけにもなった。</li> </ul>	備考	

施設名	さいたま市立西堀保育園	電話	048-865-0271
住所	桜区桜田 3-9-12		

事例 35	タイトル	お米の栽培と収穫	
目指す姿 (大きな目標)	お米の育ちに興味、関心を持つ		
当日のねらい (小さな目標)	お米の育ちを知る		
方 法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・3歳児・4歳児・ <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6月2日～	
	場所	園庭、5歳保育室	
	資料・教材	稲、発砲スチロール、わりばし(脱穀)、金網ザルとすりこ木棒(もみすり)	
実施内容	園庭に発砲スチロールの田んぼを作り、田植え 稲刈りをした稲を脱穀、もみすり		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> <li>・田植えでは発砲スチロールに土を入れて稲を植える作業に興味を持ち、クラスに稲の生長過程についての掲示をすると関心を持って子どもたちから見に行く姿があった。生長していく稲を見て「これがお米なんだ」「つぶつぶがいっぱいある」と発見をし生長を楽しみにする子が多くいた。脱穀やもみすりという初めての体験をして、お米が見えてきた嬉しさや簡単にお米ができない大変さを感じていた。</li> <li>・他クラスの子どもたちも田んぼに来る虫と一緒に稲にも興味を示していた。</li> </ul>		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>・田植えからもみすりまでの初めての体験をし、普段食べているお米ができるまでを知る良い機会になった。</li> <li>・園の近くにある田んぼと比較して生長を楽しむ機会を設けたかったが、コロナ禍で行くことができなかった。</li> </ul>	備考	

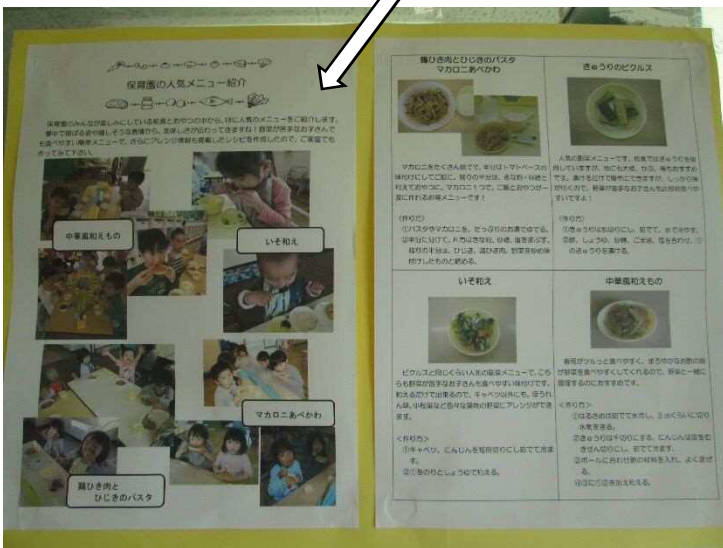
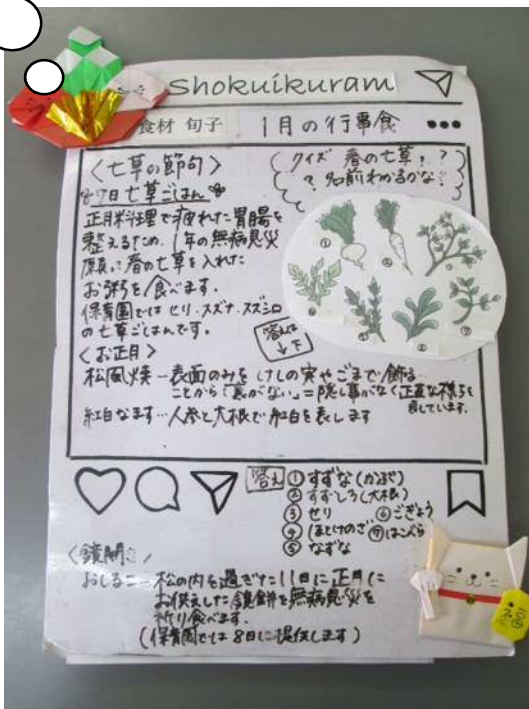


施設名	上大久保保育園	電話	048-855-4801
住所	さいたま市桜区上大久保940-3		

事例 36	タイトル	お家で作ろう、人気メニュー！！	
目指す姿 (大きな目標)	様々な食材、献立に興味を持つ		
当日のねらい (小さな目標)	給食の姿を通して保護者と園児が共に「食」への興味を深め、食べる事の楽しみや喜びを感じる		
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月から3月 / 8月、12月にレシピ配布	
	場所	給食の献立展示場所(事務室前)、各クラス掲示板	
	資料・教材	<ul style="list-style-type: none"> <li>旬の食材献立掲示板</li> <li>給食の食事風景の写真</li> <li>配布レシピ</li> </ul>	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>献立表のトピックスを元に、行事食や旬の食材、具体的な献立等を取り上げて、写真やイラストで紹介。</li> <li>1～5歳児を総合して人気の献立を選別し、食べている様子と共に掲示。</li> <li>人気の献立写真とレシピを掲示して、気に入ったレシピは持ち帰ることが出来るよう作成。</li> </ul>		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> <li>旬の食材やその献立を紹介する掲示板は月の始めから1ヶ月間継続して掲示していたが、反応は得られにくかった。</li> <li>8月に給食の献立展示場所(事務室前)にてレシピ配布を行ったが、レシピの減りも少なく反応も得られなかった。</li> <li>12月に改めて人気の献立を選別し、その写真とレシピを給食の食事風景の写真と共に各クラス掲示板に掲示。 その結果すぐにレシピが減り始め、食事風景の写真を熱心に見入る保護者の姿や子どもが親に好きなメニューを伝え持ち帰る姿が見られた。その後も、作ってみたという話もあった。</li> </ul>		
評価・今後の課題	<p>今年度は感染症の流行もあり掲示を中心に取り組み、その中でどのように食への興味を広げていけるかが課題となった。食に対する興味関心を園児だけでなく保護者にも高めてもらいたいという思いが職員間で挙がった為、簡単メニューを紹介する事から始めた。</p> <p>掲示方法や掲示場所を試行錯誤していった結果、掲示場所や掲示方法の工夫が大事だと感じた。今後も保護者のニーズに合った取り組みを続けていき、更に参加者の反応をより感じられるようにして次に繋げていきたい。</p>	備考	

旬の食材、献立の  
掲示

人気の献立と  
給食の様子掲示





施設名	岸町保育園	電話	048-822-3010
住所	さいたま市浦和区岸町6-5-12		

事例 37	タイトル	染め紙	
目指す姿 (大きな目標)	食に対する興味・関心を持つ		
当日のねらい (小さな目標)	食材に興味・関心を持つ		
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> ・ <u>保護者</u> 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	食育クイズ 令和2年8月24日～令和2年9月4日 食育集会 令和2年9月15日	
	場所	ベランダ ホール	
	資料・教材	クイズ用紙、解答用紙、食育ポスト、染め紙、染め汁、染めたもの(なす、人参、ぶどう、小松菜、玉ネギ、麦茶)、メダル	
実施内容	給食で出される食材を使い、しぼり汁を作って紙を染める。6つの食材のうち、なすと玉ネギがどの色に染まったかを当てるクイズを行う。ベランダに食育ポストを設置し、答えを書いて入れてもらう。 さらに、食育集会を実施し、給食に出される食材の実物やしぼり汁を見せたり、色を比べてみたりする。また、どのように染めたかを子どもたちの目の前で見せ、クイズの答えを一緒に確認し、正解者にはメダルをプレゼントする。		
結果・参加者の反応や様子	食育クイズは、「クイズやりたい！」と以上児を中心に、積極的に回答したり、「これであってるかな？」などと真剣に考えて保護者に聞いてみたりしながら、子どもだけでなく保護者も一緒に考え、回答する様子が見られた。回答者は38名で、その内2名の正解者がいた。 食育集会は、ホールにて幼児クラスのみで入れ替えをしながら実施。食材の実物を見せ、その後に目の前で染め、染めたものを見せると「それ知ってる！」「おお！すごい！」「それで染めたの？」と顔を見合わせて驚きながら、食材に興味を持って聞く姿があった。その後に正解を発表し、正解者にメダルを渡すと、「やった！」と喜んだり、「次はやってみたい！」と今回はクイズに参加しなかった子も意欲的になったりする姿が見られた。		
評価・今後の課題	食育をクイズ形式で実施したことで、子ども達だけでなく、保護者にも興味を持ってもらうことができた。さらに食育集会と連動させることで、より食材に興味・関心を持ってもらえた。また集会後から、レシピ紹介や行事食の紹介など食育の取り組みを発信するごとに保護者が送迎時に興味をもって見る姿が増えてきた。 前回よりも多く参加してもらえるよう各クラスに宣伝や送迎時の保護者への声かけを行っていく。食育クイズには「またやって欲しい」と要望が多く、12月に実施する予定である。	備考	



施設名	本太保育園	電話	048-882-3561
住所	さいたま市浦和区本太4-3-15		

事例 38	タイトル	掘ってうれしい！食べておいしい！さつま芋	
目指す姿 (大きな目標)	収穫したお芋が食卓に並ぶまでを知り、食に関心を持つ 掲示やアンケートを通して、保護者と情報を共有する		
当日のねらい (小さな目標)	芋ほりを通して、収穫する喜びを味わう		
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10月27日	
	場所	大崎農園	
	資料・教材		
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>芋ほりの前後に芋の絵を描く・大崎農園で芋掘りを実施。</li> <li>持ち帰った芋をどのようにして食べたか、その時の子どもの反応や様子について保護者へアンケートを取る。</li> <li>アンケート内に一緒に調理をした様子が多く書かれていたので掲示を作成して親子で取り組んだ様子や保護者からさつまいも料理の作り方を聞きレシピを紹介した。</li> </ul>	
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> <li>芋ほりの日にさつま芋パイがおやつに出て、掘った体験がすぐに結びつき「今日のさつま芋かな」「家でも作ってもらおう」など会話を楽しみ食べていた。その後調理員に作り方を聞く姿があり関心が深まった様子が伺えた。</li> <li>事前に描いたさつま芋の絵は形、大きさ、色と想像が膨らんで実だけの絵だったが、芋ほり後は土、空、人物が描かれて、芋がどんな状態で取れたのかなど細かに描かれていた。</li> <li>保護者へは子どもから聞いた「食べたいさつま芋メニュー」を知らせてアンケートを実施した。芋ほりに行く前に食べたいメニューを相談して決めたことや食べるだけでなく作ることも一緒に楽しんだ、との声があった。</li> <li>給食室に調理の様子を見に行ったり給食やおやつメニューを聞いたりなどやり取りをする姿が増えた。</li> </ul>		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>実際に土に触れ収穫する体験は、驚きや発見喜びが大きかった。</li> <li>芋ほり後すぐに、おやつに「さつまいもパイ」が出て食べたことでより関心が深まった。</li> <li>収穫を体験し素材に触れ、食べるまでの過程に興味や関心が高まった。</li> <li>今後は育てる人、調理する人がいることなどを知らせ食の有難さや大切さを伝えていきたい。</li> <li>保護者とは掲示やアンケートを通して情報交換ができた。園の取り組みを知らせたり家庭での様子を聞いたりして連携を図っていきたい。</li> </ul>	備考	


施設名	さいたま市立領家保育園	電話	831-4378
住所	さいたま市浦和区領家7-14-16		

事例 39	タイトル	手洗いチェッカーの使用を通して、手洗いの大切さを知る。	
目指す姿 (大きな目標)	手の洗い方や清潔にすることの大切さを知り、自分でやろうとする気持ちを持つ。		
当日のねらい (小さな目標)	手をしっかり洗うことの大さを知る。		
方 法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・ <b>3歳児</b> ・ <b>4歳児</b> ・ <b>5歳児</b> ・保護者・その他( )	
	実施者 (○で囲む)	幼稚園教諭・ <b>保育士</b> ・栄養士・調理師・調理員・その他( )	
	日時	令和2年10月20日、10月21日、10月23日	
	場所	各クラスの保育室	
	資料・教材	手洗いチェッカー、手洗いチェッカー用ローション	
実施内容	戸外遊びからの入室後、手洗いを済ませた子どもたちに集まってもらい手洗いチェッカーを使用する。自分の手の状態を1人ずつ確認しながら洗い残しの部分や、よく洗えているか等を見て知る。最後に全体で保育士が手洗いのポイントや手順・丁寧に言う意味を話をして伝えた。		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> <li>手洗いチェッカーを行うことを伝えると興味を持って話を聞く子が多く、自分の順番が来るまで友だちの様子をのぞきこみ気にして見ていた。子どもたちは実際に自分の手を見て汚れている部分に分かることで、驚いていた。保育士は個々に一緒に洗えていない部分を確認し伝えていった。</li> <li>全員が手洗いチェッカーを使用し終わったところで、保育士が手洗い時のポイントや方法を伝え一緒に手を動かしてやってみる。保育士が「手を洗わないとどうなるかな」と子どもたちに投げかけると、「お腹が痛くなっちゃう」「病気になる」など、各々知っていることを口にする。手を洗わずに菌が付着したまま生活すると、健康に影響することを確認し合った。</li> <li>活動後、丁寧に時間をかけて、手の平だけでなく腕や指の間や爪などを洗う姿が増えた。また、各クラスの水道前に貼ってある手洗い手順の掲示を意識して、確認しながら手を洗う姿が増えた。</li> </ul>		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>意識が薄れてしまわないよう、来年度も機会を作り取り入れていきたい。</li> <li>社会状況や季節柄もあり、より子どもたちには手洗いの大切さが自覚できたようであったと感じる。</li> <li>今回の活動をまとめた写真付き掲示を作成し、保護者発信につなげることができた。</li> </ul>	備考	

施設名	さいたま市立駒場保育園	電話	048-886-9200
住所	さいたま市浦和区駒場 1 - 27 - 7		

事例 40	タイトル	乾物の不思議	
目指す姿 (大きな目標)	給食の食材を身近に感じ、自分たちの食べるものに興味を持つ。		
当日のねらい (小さな目標)	乾物の性質を知る。		
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～11月	
	場所	各クラスの部屋	
	資料・教材	乾物(切り干し大根・干し椎茸・ひじき・高野豆腐・わかめ) 小カップ、耐熱タッパー、耐熱計量カップ、お湯	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・クラス毎に担任が、保育時間中に乾物戻しの時間を設定し行う。</li> <li>・1・2・4 歳児はタッパーに乾物を入れ、保育士がお湯を注いで、そばでその様子を観察する。3・5 歳児は自分の好きな乾物を選び、小カップに入れて水を注ぎ、しばらく経ってからその変化を観察する。</li> <li>・乾物に触れる時は、事前に手洗いを行い、触った後もすぐに手洗いをするようにして、実際に戻した後の乾物に触れてみた。</li> </ul>		
結果・参加者の反応や	<p>未満児は、乾物が何であるかはいまひとつ理解できていない様子だったものの興味はあり、お湯を注いだ後のにおいの変化(「くさーい」「おいしいにおいがする」など)や、お湯の色の変化(「ちゃいろになった」など)には気づき、覗き込んでよく見ていた。高野豆腐の感触の違いは一番分かりやすかったようで「ふわふわしてる」と嬉しそうに触っていた。</p> <p>以上児は、目で見て、手で触って、鼻でにおいをかいで…と、全身の感覚を研ぎ澄ませて、乾物の変化を観察していた。目に見えて大きく膨らむわかめは、一番反応が良かった。自分で好きな乾物を選び、水を注いでじっくり戻す方法で行ったクラスは、「ぼくの」「わたしの」と乾物に特別感があってより楽しめた。乾物が身近な食材になり、乾物の名前を覚えた子どもも多かった。</p>		
評価・今後の課題	<p>乾物のおいしさや質感の変化に、子どもたちが気づき、たくさんの声が上がった。五感をフルに使って、じっくり観察し楽しんでいる様子があった。それは未満児でも同じで、各年齢それぞれで楽しむことができた活動だった。保護者からも「こんなことをやっているんですね」「とてもいいですね」と多くの好意的な反応があり、園の食育活動に関心を示してくれたようだった。</p> <p>新しい生活様式の中で、食べ物に触る経験が難しく、食育活動も制限されることが多くなっている現状がある。しかし、できないからで終わらせず、そこをどう補って子どもたちに経験の場を提供するか、保育士が工夫する必要がある。</p>	備考	

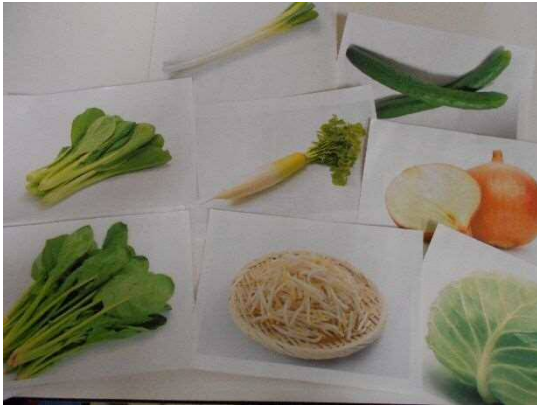
施設名	浦和中央保育園	電話	048-822-2067
住所	さいたま市浦和区仲町 2-13-7		

事例 41	タイトル	おうちでも食べてみよう	
目指す姿 (大きな目標)	園での食育活動を保護者に発信する		
当日のねらい (小さな目標)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食育ボードを通して、楽しんでいる食事の様子を知ってもらう</li> <li>・人気の副菜レシピを年4回掲示する</li> </ul>		
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月1日～3月31日	
	場所	事務所前掲示板	
	資料・教材	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食育ボード(手作りしたもの)</li> <li>・写真</li> <li>・レシピ</li> <li>・アンケート用紙(付箋)</li> </ul>	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・年4回、子どもたちに人気のある副菜レシピを実際に職員が作り、味付けや彩りを工夫しながら紹介する</li> <li>・レシピ裏面にはアンケートを貼り付け、保護者に感想を書いてもらうようにしている</li> <li>・行事食の写真を撮り、行事の説明と合わせて掲示している</li> </ul>		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> <li>・行事食に関しては、掲示板の前に立ち止まり、「今日これ食べたよ!」「これ美味しかった!」など親子の会話が聞かれた</li> <li>・子どもたちから、「家で作ったよ!」と楽しそうに教えてくれる姿が見られた</li> <li>・自由にレシピを持ち帰り、家で作って食べたり、感想をボードに貼ってくれたりしている</li> </ul>		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>・レシピは持ち帰ってもらえるが、感想を書いてもらえないことが多いので、その場で感想を書いてもらえるようにすると良い</li> <li>・食育ボードが1階に掲示してあり、2階の保護者(未満児の保護者)に見てもらう事が難しかったため、今後掲示場所について検討していく</li> </ul>	備考	

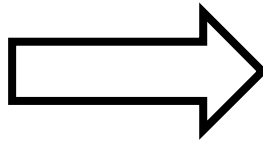
施設名	常盤保育園	電話	833-8730
住所	浦和区常盤9-3-16		

事例 42	タイトル	「今日の給食の食材なーに？」	
目指す姿 (大きな目標)	給食の献立に入っている食材に興味を持つ。 食について関心を持ち、食べてみようとする意欲を持つ。		
当日のねらい (小さな目標)	カードに出てきた食材の名前を声に出す。 調理前の食材の形を知り、食べてみようとする。		
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・ <u>保育士</u> ・栄養士・調理師・調理員・その他( )	
	日時	令和2年10月～	
	場所	2歳児室	
	資料・教材	食材の写真カード・手作り玩具(寿司)	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食を食べる前に献立に入っている食材のカードを見せながら、食材の名前を伝える。</li> <li>お店屋さんごっこを楽しんでいる中で食材(魚)の写真を見せ、食材に興味を持てるようにする。</li> </ul>		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> <li>毎日の食事の中でただ食べるだけだった子どもたちが、「今日は何の肉？」と聞いたり、「あさり入ってた！」と食材名を口に出したりすることが増え、楽しく給食を食べる姿が見られるようになる。</li> <li>ほうれん草は茎の部分が赤いことを伝え、食材カードを見て、「下が赤いからほうれん草だ。」と答える子もいた。</li> <li>調理前のもやしを知らない子がいた。食材カードを見せると、給食の中から探し、「もやしあったね。」とつぶやいていた。</li> <li>サツマイモ、ジャガイモの区別がついていない子もいて、どちらも「おいも！」と答えていた。「今日はなんのおいもかな？」と問いかけると、食材を見たり、味わったりして考えている姿も見られていた。</li> <li>お店屋さんごっこの中で魚の写真を見せると、「これはなに？」と興味を持ち、「まぐろ食べたことある。」と自分の経験を声に出す姿が見られた。</li> </ul>		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>毎日伝えていくことで、食材に興味を持ち、食べてみようとする姿が見られるようになってきた。今後は実物を用意して重さや質感など肌で感じられるような活動を行っていきたい。</li> <li>遊びの中で食材の写真を見せたことで、より興味を持つことができた。魚だけでなく肉などの他の食材も遊びの中で、調理前の姿があることを伝えていきたいと思う。</li> </ul>	備考	

<食材カード>



給食に出てくる  
食材カードを  
保育士が用意



どこに入っているかな？



あったー！！

<お店屋さんごっこ>



お寿司屋さんごっこに  
合わせて寿司と魚の写  
真を用意

これなーに？

