

施設名	社会福祉法人 育栄会 明日香保育園	電話	(048) 622-5586
住所	さいたま市西区植田谷本 316		

事例 8	タイトル	楽しくお箸を使おう！	
目指す姿 (大きな目標)	お箸に興味を持つ		
当日のねらい (小さな目標)	お箸の持ち方・使い方を知る		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・ <b>2歳児</b> ・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・ <b>保育士</b> ・栄養士・ <b>調理師</b> ・調理員・その他( )	
	日時	令和3年11月8日(木)10:30	
	場所	2歳児保育室	
	資料・教材	お箸・クッションボール・製作で作ったお皿(かえるとぶたの絵柄)1人2つ	
実施内容	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.お箸を持つ前に、お皿に入ったクッションボールを指3本(親指・人差し指・中指)使ってもう1つのお皿に移す。次は指2本(親指・人差し指)で移す。</li> <li>2.お箸の持ち方を説明しながら見本を見せ、子ども達と一緒に箸を持つ。</li> <li>3.お箸を使ってクッションボールをお皿からお皿に移す。</li> <li>4.お箸を使って給食を食べる。</li> </ol>		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> <li>・初めての食育活動でよく聞いていた。</li> <li>・「ぶた」さんのお皿から「かえる」さんのお皿に移してね。と言うとスムーズに行っていた。</li> <li>・みんなよく集中して楽しんでた。「できたよー」と嬉しそうだった。</li> <li>・クッションボールを指3本でお皿に移す作業も楽しみながら出来ていた。右利きの子が左手を使ったり、指3本を使うのが難しかったりとそれぞれだった。</li> </ul>		
評価・今後の課題	<p>今回初めての食育だったがとても楽しんで参加できていたので良かった。クッションボールを入れるお皿を製作で作成し、絵柄が「かえる」と「ぶた」だったので子ども達にも分かりやすくとても良かった。子ども達はお箸を持つことが嬉しく、真剣に挑戦していたので、今回は持ち方を直さず見守った。</p> <p>今回時間が20分だったがとても集中して行っていたので次回はもう少し時間を増やしていきたいと思う。</p>	備考	



「これから、お箸の練習をするよ〜！」  
みんなは、自分のお箸と机に置いてある  
道具を見ながら、ワクワク・ドキドキして  
います。

「まずは、指を使ってボールをお皿に移  
してみよう！」  
ボールを優しく持って、もう1つのお皿  
に移しています。




いよいよ、お箸を持つ時間になりました。  
「始めに1本だけ持ってみようね。」  
調理師が、見本を見せながら説明しまし  
た。

みんなでお箸を持つことができました。  
「お箸でボールがとれたよ！」「むずかしい  
〜！」  
ゲーム感覚で、楽しんでいました。



施設名	まみほいくえん	電話	048-673-0330
住所	さいたま市西区内野本郷 383-8		

事例 9	タイトル	育てた野菜をたべてみよう ～トマト編～	
目指す姿 (大きな目標)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜に興味を持ち、生長を楽しみにする</li> <li>・収穫を喜び、食への興味や関心につなげる</li> </ul>		
当日のねらい (小さな目標)	収穫したトマトを味わって食べる		
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3年4月～9月	
	場所	まみ保育園 にこにこ畑	
方法	資料・教材	苗: トマト(赤・黄)、ピーマン 種: おくら、えだまめ 支柱、ネット、肥料	
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・苗を植える、種をまく</li> <li>・水やり、草取り</li> <li>・写真を撮ったり、生長の記録をつける(保育者代筆)</li> <li>・収穫</li> <li>・収穫したトマトの実を切り、断面などを見ながら実際に食べてみる</li> </ul>	
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> <li>・トマトのお腹(断面)をよくよく見て味わって食べていた。</li> <li>・赤いトマトは甘いね、黄色いのはもっと甘いね、おいしかった、もっと食べたい、と好評だった。</li> <li>・トマトは苦手なんだけど、このトマトは食べられたよ、と教えてくれる子がいた。</li> </ul>		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>・花が咲いても実らなかったり、種をまいても芽が出なかったり、野菜を栽培することの難しさも経験できた。</li> <li>・自分たちが育てたものを収穫して食べたという喜びは大きく、その後の野菜の生長も関心が高く、更にお世話に力を入れることができてよかったと思う。</li> </ul>	備考	



## 【コラム】 第3次さいたま市食育推進計画 ②

【食育の目標】 さいたま市5つの「食べる」

### さ 「三食しっかり」食べる

健康のため、バランスよく、三食食べる習慣を家庭や学校などで身につける。

### い 「いっしょに楽しく」食べる

家族や仲間などと食事や料理を楽しみ、人とのつながりを深める。

### た 「確かな目をもって」食べる

食の安全のための知識を身につけ、食品を選び、食べる。

### ま 「まごころに感謝して」食べる

自然の恵み、作ってくれた人、食事ができることなどへの感謝の気持ちをもって、食べる。

### し 「食文化や地の物を伝え合い」食べる

地元のおいしい食材や料理を取り入れ、食べることで食文化を学び、伝える。

施設名	あおぞら西保育園	電話	048-783-3755
住所	さいたま市西区宮前町 695-2		

事例 10	タイトル	秋のピクニックランチ	
目指す姿 (大きな目標)	お友だちや職員との親睦を深め、楽しく食事をする。		
当日のねらい (小さな目標)	お弁当箱におかずを盛り付けることで、食べる事への期待感を持つ。		
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3年10月18日(月)10時50分～12時30分	
	場所	あおぞら西保育園 3歳児……2階 3歳児室 及び テラス 4・5歳児……1階 子育て支援室 及び 園庭	
	資料・教材	家庭から持参したお弁当箱、水筒、おしぼり、レジャーシート、リュック おかず、ごはん、トング、しゃもじ	
	実施内容	①導入:ピクニックランチのお話をした。 ②盛り付け:お弁当箱におかずを詰めた。子どもの成長に応じて、クラス毎に盛り付けるおかずを決め、自分の箸で盛り付けた。その他、感染症予防の為、職員が盛り付け、子どもがおかずの前にいる時間を短くした。 ③ラップおにぎり作り:ラップを使い、子どもがゆかりおにぎりを握った。 ④ピクニックの準備:お弁当箱を包み、リュックに入れ、ピクニックに出かけた。 ⑤ピクニック:保育園の周り、園庭を散策した。 ⑥昼食:園庭及びテラスにレジャーシートを敷いて、お弁当を食べた。	
結果・参加者の反応や様子	<p>天候に恵まれ、子どもたちは秋のピクニックランチをととても楽しんでいました。自分のお弁当箱におかずを詰める際は、お弁当箱に手を添え、お弁当箱をおかずの近くに寄せ、慎重におかずを詰めていました。ラップおにぎり作りでは、ラップの四隅を合わせてラップを絞り、ご飯の温かさを感じながら、上手におにぎりを握っていました。感染症予防として、子どもが盛り付ける数を減らし、職員が補助しましたが、決められたおかずを盛り付けたり、ラップおにぎりを作ったりと満足そうな表情で取り組んでいました。</p> <p>園外及び園庭を1周し、ピクニック気分を味わえたのもいつもと違う雰囲気良かったです。日ざしがあるものの、冷たい秋風が吹き、肌寒さを感じ、途中で日よけシェードを閉じ、日ざしの温かさを感じながら食事をしました。子どもたちは、自分のお弁当をお友だちと一緒に味わって食べていました。</p>		
評価・今後の課題	<p>青空の下、秋のピクニックランチを楽しむことができました。いつもと違う雰囲気を味わったことで、とても嬉しそうな表情をしていた子どもたちでした。ねらいに沿って実施することができました。食育の行事の際は、子どもの状況を見て予定を立て、子どもたちの成長にあった活動を行っていきたいです。</p>	備考	

**ピクニックランチのお話**



**盛り付けスタート**



**お弁当完成！！**

ラップおにぎり  
できました！

**♪ピクニック♪**



おにぎりあたたかい！



**いただきます！**

おいしい！



施設名	西大宮どんぐり保育園	電話	048-783-3361
住所	西区西大宮 1-1-3		

事例 11	タイトル	切り干し大根作り	
目指す姿 (大きな目標)	季節の食材に関心をもち野菜への感謝の気持ちを持ち		
当日のねらい (小さな目標)	・ピーラーの使い方も知ろう ・食材に何虫かしてみよう		
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3年 1月22日(金)	
	場所	保育室	
	資料・教材	ピーラー・軍手・タオル・新聞紙・大根・ザル・干し網	
実施内容	ピーラーを使い干し網で大根作り。 火で大根をゆで、大根を洗う。		
結果・参加者の反応や様子	<p>家の手伝いでピーラーを使ったことのある子が多くスムーズにできていた。</p> <p>スライスした大根を途中で味見し「辛い」と感じることがほとんどであった。</p> <p>怪我防止の為、軍手を着けたピーラーを使用。大根が小さくなるギリギリまで集中して取り組むことができた。軽い馬鹿になったのではないかと感じる。</p> <p>干しは大根も観察し、どのくらいになれば食べられるのか楽しみにしている姿も見られた。</p>		
評価・今後の課題	<p>全員が楽しんでできたので良かった。</p> <p>切り干し大根ができるまでの期間の写真撮影、振り返る機会を作っても良いのではないかと感じた。</p>		備考






施設名	西大宮青藍保育園	電話	048-729-6726
住所	埼玉県さいたま市西区西大宮 3-25-5		

事例 12	タイトル	栽培 トマトときゅうり	
目指す姿 (大きな目標)	野菜の成長を感じ食への興味・関心を持つ		
当日のねらい (小さな目標)	自分たちで育てた野菜を収穫する喜びを感じる		
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 5月中旬～8月下旬	
	場所	園庭	
	資料・教材	土、肥料、苗(トマト・きゅうり)	
	実施内容	子供たちと一緒にプランターに土を入れ苗を植えた。毎日水やりをして成長を見守った。収穫した野菜は子ども達が給食室に持っていき、調理してもらい給食の時間に食べた。	
結果・参加者の反応や様子	収穫したきゅうりは給食室で浅漬けにしたものと、味をつけずそのままの物を提供した。味をつけていないものでも、自分たちで育て収穫したものは野菜嫌いな子も食べられていた。トマトは連日の暑さや、水のあげすぎなどにより収穫出来なかった。		
評価・今後の課題	野菜の栽培を通して、野菜を育てる大変さや収穫する楽しさを経験でき、食への興味・関心を持つことができた。 残念ながらトマトは収穫出来なかったが、来年度の栽培には今回の失敗を活かしたい。 また、9月中旬～小松菜とカブの栽培も始めた。 毎日順調に成長していく芽を見て、子供たちはたくさん収穫できることを心待ちにしている。	備考	

施設名	社会福祉法人明愛会 めいあい保育園	電話	048-729-7833
住所	さいたま市西区西大宮1丁目46番地12		

事例 13	タイトル	めいあいファームで野菜を育ててみよう！	
目指す姿 (大きな目標)	直接畑で土を触り、苗植えから収穫までを学ぶ		
当日のねらい (小さな目標)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・苗を優しく持って植える</li> <li>・収穫の仕方を知り、自分で収穫する</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(理事長、園長)	
	日時	令和3年5月～11月	
	場所	めいあい保育園 園庭	
	資料・教材	図鑑、紙芝居など 畑、苗	
実施内容	苗植え→水やり→収穫 ・苗植え…各野菜ごとに年齢に応じた事前学習を行ない、実際に自分で苗を植えた。 ・収穫…各野菜に応じて収穫時の力加減や収穫方法を知り、自分で収穫をした。収穫後は家に持ち帰った。		
結果・参加者の反応や様子	初めて体験した子や土いじりが苦手な子は、苗を手にする感触に驚き離してしまうこともあった。すでに経験している子や幼児クラスの子は事前学習で手順をしっかりと理解し、積極的に取り組む姿が多く見られた。 とうもろこしやトマトは子どもより背が高いので、迷路遊びのような自然を取り入れた遊びもできた。収穫後は自宅に持ち帰り、保護者と一緒に調理したり、食べたりと家庭で楽しめたようで、食卓に並ぶ写真をいただくこともあった。		
評価・今後の課題	様々な野菜を苗植えから収穫まで体験することができてよかった。 とうもろこしは強風やいたちの獣害により、全員で収穫することができなかったが、失敗例を学ぶことができたのも良い経験だった。 来年度も栽培を通して野菜の育ちを知り、食への興味関心を深められるような活動をしていきたい。	備考	

施設名	社会福祉法人 育栄会 明日香西大宮保育園	電話	048-729-8456
住所	さいたま市西区西大宮3丁目19番6		

事例 14	タイトル	スイートポテトを作ろう！	
目指す姿 (大きな目標)	自分たちで収穫したさつまいもを使ってクッキングをし、自分たちで作ったものを喜びを味わう。		
当日のねらい (小さな目標)	友だちと一緒に調理を楽しみながら、クラスの交流を深める。		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・ <u>3歳児</u> ・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・ <u>調理師</u> ・調理員・その他( )	
	日時	令和3年12月10日(金)10:00	
	場所	5歳児保育室	
	資料・教材	さつまいも、マーガリン、牛乳、砂糖、チョコチップ、砂糖の飾りボウル1、ピーラー1、マッシャー1、クッキングシート、鉄板2	
実施内容	<ol style="list-style-type: none"> <li>① エプロン、三角巾、マスクをして集合し調理師から実演指導を受ける。</li> <li>② さつまいもの皮をピーラーで剥く。</li> <li>③ 給食室に戻し茹でてもらったさつまいもが熱いうちに、マーガリン・砂糖を加え、牛乳を成型できるほどのなめらかさになるまで少しずつ加え入れる。</li> <li>④ ラップにくるんで好きな形に成型し、クッキングシートに置く。</li> <li>⑤ 給食室の戻し、調理してもらう。食べる前にチョコチップなどで飾りつけをする。</li> </ol>		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> <li>・さつまいも掘りの段階からクッキング保育を楽しみにしていて、期待感をもって参加することができた。</li> <li>・ピーラーを使い、指に気をつけながら細かな皮にも気付いて丁寧に剥いていた。</li> <li>・作り方の説明や友だちが作っている工程に興味をもって集中して見たり聞くことが出来ていた。</li> <li>・スイートポテトは自分たちで作ったという特別感もあり、喜んでトッピングをしたり完食をしていた。</li> </ul>		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>・少人数なのもあり、すべての工程を全員体験することが出来たのでよかった。</li> <li>・ピーラーが使いづらかったので使いやすいものに変えたり、クラスの人数が増えた場合は数をもう少し用意できるとよいと感じた。</li> <li>・スイートポテトは園のおやつでも出ているので、その作り方が知れたり料理に対して興味を持つことができた良い機会だった。今後このような機会を増やしていきたい。</li> </ul>	備考	

<資料>



沢山お芋を掘るぞ～！

さつまいもの皮むきにも  
挑戦したよ！



好きな形を作ったよ！



チョコチップとシュガー  
をトッピング♪



施設名	大宮つばみ保育園	電話	048-668-5203
住所	北区土呂町 2-9-19		

事例 15	タイトル	よもぎクッキー作り	
目指す姿 (大きな目標)	みんなで摘んだよもぎを使ってクッキーを作り、春を楽しむ。		
当日のねらい (小さな目標)	自分たちで摘んだよもぎが、どうしたら食べられるようになるのか、一連の過程を知る。		
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( )	
	日時	令和3年5月11日(火) 9:30～	
	場所	保育室	
	資料・教材	よもぎ・薄力粉・片栗粉・油・上白糖・ビニール袋・スプーン・クッキングシート・鉄板	
実施内容	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食材・作り方の説明</li> <li>2. クッキング <ol style="list-style-type: none"> <li>① 薄力粉・片栗粉をビニール袋に入れる。</li> <li>② ビニール袋の中に油・上白糖・よもぎをいれ、よく揉みこむ。</li> <li>③ まとまったら、生地を一口大に丸める。</li> <li>④ オープンで焼く。</li> </ol> </li> <li>3. 喫食</li> </ol>		
結果・参加者の反応や様子	<p>始まる前に自分たちが摘んできたよもぎを見て、摘んできた時のことを思い出している様子だった。作り方の説明をよく聞いて、手順を守って作業に取り組んでいた。</p> <p>袋の中の材料を混ぜるとずっしりとまとまってくることに気づき、大人に教えてくれた。</p> <p>色の変化にも気づき、「よもぎが入ったから緑色なんだね!」と理解することもできていた。</p>		
評価・今後の課題	<p>袋の上から生地をまぜるため、よもぎが全体に混ざりにくそうだったが、各グループの年長児が、別の子が揉みこんでいる間は袋の上のほうを持ってあげるなど、頭を使って作業を行うことができた。</p> <p>自分たちで収穫から調理までを行うことはなかなかないため、子どもたちにとっていい経験になった。</p>	備考	



施設名	今羽保育園	電話	048-661-6011
住所	さいたま市北区吉野町 1-19-1		

事例 16	タイトル	クイズ「野菜は水に浮くか？ 沈むか？」	
目指す姿 (大きな目標)	身近な野菜に興味や関心を持つ		
当日のねらい (小さな目標)	野菜の浮き沈みクイズを通して、野菜がどこで実るかを知る		
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> ・栄養士・調理師・調理員・その他( )	
	日時	令和3年8月4日	
	場所	幼児保育室	
	資料・教材	・野菜(じゃがいも・人参・なす・すいか・かぼちゃ・トマト・ピーマン・ズッキーニ) ・ホワイトボード・野菜の実っている写真やパネル・大きな昆虫飼育ケース	
実施内容	1、野菜当てクイズをする。 2、野菜が水に浮くか沈むかを予測する。 3、実際に、水を張った飼育ケースに野菜を入れる。 4、浮き沈みと野菜が育つ場所との関係について考える。 5、浮いた野菜、沈んだ野菜がどこで育つか、ホワイトボードに絵やパネルを貼る。 <u>結果</u> 土の中で育つ野菜は沈む。		
結果・参加者の反応や様子	<p>野菜当てクイズをし、野菜に関心を持たせてから「水に浮くか？沈むか？クイズ」をした。初めは「大きい野菜は沈むよ」「小さい野菜は浮くよ」「重い野菜は沈むよ」「軽い野菜は浮くよ」と話していた。その後、子どもたちと一緒に野菜を水槽に入れると、野菜が浮いたり、沈んだりする度に「やったー」という歓声が上がっていた。大きくて重いかぼちゃを入れた時には、一度沈んだが、ゆっくりと浮いてきた様子を見て、びっくりとした表情だった。また、小さいじゃがいもが沈み、大きいかぼちゃ、スイカが浮くことに頭を悩ませていたようだった。</p> <p>そこで水槽に入れた野菜は「土の中」「土の上」どちらで育つかについて、ホワイトボードに貼った絵を見て考えてもらった。水槽とホワイトボードを見比べてみることで、子どもたちは「土の中で育つ人参とじゃがいもは沈んでいる」という事を発見することができた。</p> <p>子どもたちは、いろいろ考え興味を持ちながら見たり聞いたりしていた。</p>		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食で食べている、馴染みのある野菜を中心に 出題したので、子どもたちの反応も良く楽しむ ことができた。</li> <li>・集会だけではなく、日々の保育の中で、野菜栽培 やバケツ稲づくりを行い、食育の働きかけを 継続する。</li> </ul>	備考	<p>上記の取り組み以外に、給食の魚メニューに関心が持てるよう、実寸大の魚の絵を廊下に貼った。降園時に、子どもたちは絵をみて、「今日の給食に、この魚がでたよ」と話し、親子で会話が弾み関心が持てたようだった。</p>

重いスイカは沈むのかな？



ナスは土の上でできるよね！



あれ～!?大きい野菜が浮いてる！



実のなり方と浮き方を比べると面白いね！



普段食べている魚の大きさにびっくり!!  
「こんなにおっきいの?!」




色や模様はこんなに違うんだね！





施設名	社会福祉法人 三樹会 にじいろ保育園	電話	048-652-5400
住所	さいたま市北区宮原町1-475-7		

事例 17	タイトル	ハロウィンクッキング	
目指す姿 (大きな目標)	その時期ならではのおやつを用いて乳児クラスの子たちでも簡単にできるクッキングを行い、みんなで楽しく食べる経験をする。		
当日のねらい (小さな目標)	自分で乗せて自分で作るという楽しみを感じる。		
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3年 10月29日(金)	
	場所	乳児ランチルーム	
	資料・教材		
	実施内容	ハロウィンマフィンに生クリームやお菓子をトッピングして食べる。 (お菓子もオバケの形やハロウィンのイラストのあるものを使用)	
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ハロウィン柄のペーパーナプキンを見ていつもと違う雰囲気を感じワクワクしていた。</li> <li>・生クリームも保育士と一緒に持って絞り出すことで0歳児クラスの子から行うことができた。</li> <li>・お菓子もハロウィン仕様のもので見た目から子どもたちは喜んでいました。</li> <li>・1歳児クラスでもトッピングを考えて置く子もいて1人ひとりの個性も見られた。</li> <li>・2歳児クラスでは自分の好みを把握して「クリームいらない」と言ったり、トッピングも別にして食べたり、自分で考えて楽しみがら参加していた。</li> </ul>		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>・コロナ禍でも行事食や食育などを行うことで子ども達への刺激なると思った。</li> <li>・乳児でもできる内容でクッキングを行い、食を楽しむ経験を沢山提供していきたい。</li> </ul>	備考	<ul style="list-style-type: none"> <li>・11月に自園の畑で収穫したさつまいもを使い、芋煮会を行った。</li> <li>・幼児クラスで秋の味覚に触れる食育会を行った。</li> </ul> <p>※写真はハロウィンクッキングの</p> 

施設名	けやきの森保育園	電話	048-661-6525
住所	さいたま市北区日進町 2-1519-1		

事例 18	タイトル	夏祭り屋台	
目指す姿 (大きな目標)	夏のお祭り気分を味わい皆で楽しく過ごす。		
当日のねらい (小さな目標)	コロナ渦でお祭りなどイベントが軒並み中止される中、子どもたちがお祭りの雰囲気味わい楽しく過ごしてもらおう。		
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3年7月16日(金)	
	場所	調理室・各クラス	
	資料・教材	・プラパック、紙コップ、プラコップ+ふた ・食券(引換券)	
実施内容	・昼の給食をパック詰めにして屋台風にして提供する。 ・各クラスで引換券と品物を交換する。		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食がいつもと違う雰囲気です引換券と品物を交換するととてもうれしそうで、皆喜んでもりもり食べていた。</li> <li>・フルーツポンチを透明なプラコップに入れたので、とてもきれいで喜んでもらえた。</li> <li>・以上児のみ炭酸水を加えたところ驚く子がいたが、全体的に好んで食べていた。</li> </ul>		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>・子どもたちの喜ぶ姿が見られて良かった。</li> <li>・普段とは違う給食で準備、盛り付けに時間がかかってしまい慌ただしかった。</li> <li>・事前にもっと段取りを決め次回は時間に余裕を持たせたい。</li> </ul>	備考	

施設名	くすのき保育園	電話	048-796-4901
住所	さいたま市北区日進町 3-543-3		

事例 19	タイトル	手作りおやつ レーズンロック	
目指す姿 (大きな目標)	自分たちで作ることで苦手なレーズンやクッキーをおいしく食べる。		
当日のねらい (小さな目標)	おやつ作りの過程を知り、楽しく作る。		
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・ <b>調理師</b> ・調理員・その他( )	
	日時	令和 3 年 11 月 4 日	
	場所	5歳児 保育室	
	資料・教材	調理師による実践	
実施内容	<p>材料(20個分)</p> <p>・無塩バター(50g)・砂糖(40g)・卵(60g)・小麦粉(150g)</p> <p>・ベーキングパウダー(4g)・レーズン(50g)</p> <p>・1グループ7名ずつ、2グループに分かれる。→ ボールに材料を順番に入れ、混ぜ合わせる → 岩のイメージで形作り → 給食室で焼き上げ</p>		
結果・参加者の反応や様子	<p>○久々のクッキングで身支度にも意欲的、嬉しそうに行う。</p> <p>○「家でもクッキーを作ったことがある」と会話が弾む。</p> <p>○レーズンやクッキー(甘いもの)が苦手と言いながらも工程を楽しむ。</p> <p>○混ぜた時の材料の状態や匂い、感触に対して、柔らかい、とろとろ、気持ちいいなど、色々な表情・反応が見られた。</p> <p>○レーズンの量は個々に合わせて調整したが、苦手と言っていた子も「やっぱりもうちょっと入れてみる」と増やしていた。</p> <p>○実際食べた感想は「おいしい」「全部食べられた」と笑顔を見せる。</p>		
評価・今後の課題	自分で作ることで「食べよう」という意欲が湧いたり、「おいしい」と味覚が変化したりしていた。後日、レーズンロックが提供された際は給食室で作られたものだったが、全員が減らすことなく完食出来て、苦手意識が緩和された。コロナ禍ではあるが、気をつけながら食材に触れる機会を設けたい。	備考	



施設名	遊美保育園	電話	048-654-8714
住所	さいたま市北区本郷町 106		

事例 20	タイトル	さつまいものクッキーづくり	
目指す姿 (大きな目標)	季節の食材を楽しむ		
当日のねらい (小さな目標)	自分で収穫したさつまいもでクッキー作りを楽しむ		
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3年 11 月 10 日(水)	
	場所	保育室・テラス	
	資料・教材	さつまいも・小麦粉・砂糖・調理器具・紙皿	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「さつまいも」の絵本を数冊、子どもの動線に合わせ目立つ所にさりげなく置いておく。</li> <li>・期待が持てるような環境づくりを心掛けた。</li> <li>・ゆうび畑でさつまいもを収穫する。</li> <li>・さつまいもを洗う。</li> <li>・保育者が生地の方を抜き、保育者が焼くところを近くで観察する。</li> <li>・焼けたクッキーを楽しむ。</li> </ul>		
結果・参加者の反応や様子	<p>5 歳児クラスでゆうび畑へさつまいも掘りに行った。さつまいもの生長を苗植えから観察し、掘ったさつまいもを使ってさつまいもご飯、さつまいも汁、さつまいもクッキーを調理した。以前から話していたので「みんなのさつまいもを掘ってくる」という期待でワクワクした様子で出かけて行った。「頑張るぞ！オー！」と掛け声をかけてさつまいもを掘った。なかなか慣れないお友達を手伝ったり、大きさに驚いたり、大収穫に大喜びだった。調理は感染対策をしっかりとって行った。クッキーの生地は事前に職員が行い、子どもたちは型抜きをしたクッキーをホットプレートで焼いて食べることを楽しんだ。甘い匂いがしてくると「いい匂い」「おいしそう」と焼けるのを楽しみにして、お友達とどんな形を作ったか見せ合いながら食べた。</p>		
評価・今後の課題	<p>子どもたちが苗を植えるところからさつまいもの観察、収穫をし、調理ができたので、とても良い経験となった。子どもたちの畑での生き生きとした表情や、収穫の喜び調理を楽しみ「おいしい」と食べる姿から、手間をかけ野菜を育て収穫し、食べる事の経験は、とても大切なことだと感じた。今後も続けていきたい。コロナ禍ではあったが、調理のやり方を工夫することで楽しむことができた。レシピを玄関先など置き、作り方をお知らせし、親子で楽しめる様にしたい。</p>	備考	



施設名	大宮むさしの保育園	電話	048-664-6659
住所	さいたま市北区宮原町 1-430		

事例 21	タイトル	ケチャップ作り		
目指す姿 (大きな目標)	調理体験を通して、食への関心を高める			
当日のねらい (小さな目標)	身近な調味料がどのように作られているかを知る			
対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・ <b>3歳児</b> ・4歳児・5歳児・保護者・その他( )			
	実施者 (○で囲む)	幼稚園教諭・ <b>保育士</b> ・ <b>栄養士</b> ・調理師・調理員・その他( )		
		日時	令和3年8月6日	
		場所	3歳児の教室	
方法	資料・教材	・収穫したミニトマト 500g ・酢 50g ・鍋 ・お玉 ・玉ねぎ(みじん) 50g ・塩 5g ・木べら ・ポウル ・おろしにんにく 5g ・砂糖 20g ・カセットコンロ ・ジップロック 4枚		
	実施内容	子どもたちが夏野菜栽培で育てたミニトマトを使って、ケチャップを作る。 ① コンロで湯を沸かし、トマトの皮を湯剥きする様子を子どもたちに見せる ② トマトをジップロックに入れて、つぶす(園児) ③ 鍋にトマト、その他の具材と調味料を入れる ④ コンロで加熱しながら混ぜる(30分ほど)。完成。		
結果・参加者の反応や様子	ミニトマトは、子どもたちが栽培し、前日に収穫したものを調理に使用したため、食材が加工品に変化していく工程を体験でき、自分が作ったという実感をより強く感じる事が出来たと思う。トマトをつぶす感触や、鍋でトマトを煮込んでいるときの匂いの変化など、子どもたちは興味を持って取り組んでいた。出来上がったケチャップはその日の給食の「鶏肉のパン粉焼き」につけて食べ、喜んでいる様子だった。			
評価・今後の課題	・ケチャップは30分程度煮込む必要があり、食育時間内(30分以内)に終わらせるのが難しい為、予め給食室で2/3量程度仕上げた鍋に入れておき、食育時間に作ったものをそこに加えて完成させた。全工程を教室内で行う場合は、時間を長くする必要がある。 ・ミニトマトの栽培が3歳児であったため、ケチャップ作りも3歳児で実施したが、5歳児が行うのであれば、玉ねぎのみじん切りや、トマトの加熱工程など、さらに色々と体験させる事が出来たかもしれない。		備考	






施設名	にじの星保育園	電話	048-871-6687
住所	さいたま市北区宮原町 3-209-2		

事例 22	タイトル	オクラのベーコン巻き～チーズのせ	
目指す姿 (大きな目標)	自分たちで育てた野菜を使って調理する楽しさを味わう。		
当日のねらい (小さな目標)	友だちと一緒に楽しい雰囲気の中でクッキングを行う。		
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3年7月8日(木)	
	場所	2階ランチルーム	
	資料・教材	特になし	
	実施内容	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 下茹でしておいたオクラを切る。(保育者)</li> <li>2. オクラにベーコンを巻いてアルミカップに入れる。</li> <li>3. 上にチーズをかける。</li> <li>4. オーブントースターで3分焼く。</li> </ol>	
結果・参加者の反応や様子	<p>昨年度はコロナ禍ということもありクッキングが出来なかった為、初めて自分たちが育てたものを使って調理をする楽しさを味わうことが出来た。オクラの栽培をしている時からクッキングを楽しみにしている子が多く、栽培・収穫・調理という工程を経験することで良い食育活動になった。</p> <p>オクラにベーコンを巻いて焼くという簡単な作業であったためスムーズに取り組むことが出来た。自分たちで作った食材ということもあったせいか、野菜が苦手な普段の給食ではあまり進まない子どもも「おいしい。」と言いながら食べる姿も見られ、良い刺激になっていた。</p> <p>調理後も使用した器具や食器を洗うなどの後片付けも友だちと協力しながら行うことができ、保護者のお迎え時には作り方を説明する子もいて、親子の食育や会話のきっかけになる活動になったと感じた。</p>		
評価・今後の課題	<p>まだコロナが終息していないことから自分が調理したものを自分で食べるという取り組み方法にした。マスク、消毒などの衛生面に考慮しながら1つのテーブルに4人ずつ席に着いてクッキングを行ったことで、発見や喜びを同じテーブルの友だちと共有し、関わりを楽しみながらクッキングをする姿が見られた。</p>	備考	



施設名	大宮日進さくらんぼ保育園	電話	048-788-2820
住所	さいたま市北区日進町 2-1914-7		

事例 23	タイトル	梅ジュース作り	
目指す姿 (大きな目標)	食に興味を持つ。		
当日のねらい (小さな目標)	暑い夏を乗り切るドリンクを作る。		
方法	対象者 (○で囲む)	①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3年6月8日(火)	
	場所	ホール	
	資料・教材	青梅・氷砂糖・リンゴ酢 ビン・ボウル・竹串・キッチンペーパー	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・梅のヘタを取り、よく洗い、キッチンペーパーで水気を拭き取る。</li> <li>・ビンに梅と氷砂糖を交互に入れ、最後にりんご酢を加える。</li> <li>・毎日朝の会で4歳児・5歳児がビンを振る。</li> <li>・氷砂糖が完全に解けたら、シロップを加熱し、水と割る。</li> <li>・全クラスに提供する。</li> </ul>		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> <li>・子どもたちは過去に行った梅ジュース作りを覚えていたので、順調に作業を進めることができた。</li> <li>・今回、感染症拡大防止のため子どもたちが直接梅に触れることはなかったが、栄養士が説明しながら作業している姿を見て、様々なリアクションをとっていたので、楽しく参加していることが伝わった。</li> <li>・取り出した梅を使って梅ジャムも作り、幼児クラスにジャムサンドとして提供もした。梅ジャムは子どもたちからすると酸っぱかったようで、味に驚く様子や、好んで食べている様子など見ることができた。</li> </ul>		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>・感染症拡大防止のため、できる食育活動が限られているが、その中でもできる事を見つけ、子どもたちに様々な経験をさせてあげることの大切さを、今回の子どもの反応を見て感じた。</li> <li>・まだまだ感染症が収束したわけではないのでできる事を探していきたいと思った。</li> </ul>	備考	

### うめジャム

**材料**

- 梅(0.5kg) ... 200g
- 砂糖 ... 150g
- 水 ... 100ml

① 梅を洗う。  
② 梅を切る。  
③ 梅と砂糖を煮る。  
④ 水を加えて煮る。  
⑤ 砂糖を加えて煮る。  
⑥ 完成

### うめジュース

**材料**

- 梅 ... 1kg
- 砂糖 ... 1kg
- 水 ... 200ml

① 竹箆で種を取り除く。  
② 梅をよく洗う。  
③ 梅を切る。  
④ 梅と砂糖を煮る。  
⑤ 水を加えて煮る。  
⑥ 砂糖を加えて煮る。  
⑦ 完成

おもしろい体験をしました。おもしろい体験をしました。おもしろい体験をしました。



施設名	社会福祉法人みずほ育仲会みずほ保育園大宮大成	電話	048-652-3240
住所	さいたま市北区大成町 4-452-2		

事例 24	タイトル	「はやくたべたい！アイコ(トマトの品種)ちゃん！！」	
目指す姿 (大きな目標)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自分で育てたものを収穫して食べる喜びを味わう。</li> <li>・最後までやり遂げることの達成感を味わう。</li> </ul>		
当日のねらい (小さな目標)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・毎日苗のお世話をする。(水やり・草取り)</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3年5月～8月	
	場所	園庭	
	資料・教材	<ul style="list-style-type: none"> <li>・プランター</li> <li>・土</li> <li>・トマト苗</li> </ul>	
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・苗を移すところから担任と一緒にいる。</li> <li>・土の感触を楽しみ、先への期待を持つ。</li> <li>・毎朝責任を持って水やりをする。</li> <li>・収穫したトマトを喜んで友達や保育士・調理師に見せる。</li> <li>・育てたトマトを味わって食べる。</li> </ul>	
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> <li>・新園のため4歳児2名しかいない中で、水やりは自然と日課になっていた。</li> <li>・トマトが色づき大きくなっていく過程を見ることができたことは、いい体験だと思った。</li> <li>・収穫したトマトは日ごと個数の違いがあったものの、全クラス職員も口にすることが出来たので良かった。</li> </ul>		
評価・今後の課題	<p>新学期に食育取組みを念頭に置き実施したほうが、子どものつぶやき・写真等撮り収めることができると思うので来年度はそうしたい。</p>		備考

