

施設名	スキップ本町保育園	電話	048-767-7988
住所	ふいにま市中央区本町東 6-7-11		

事例 40	タイトル	秋祭り ～縁日給食～	
目指す姿 (大きな目標)	<ul style="list-style-type: none"> <li>日本の伝統文化に親しみを持つ (御輿、うちわ、ちょうちん、盆踊り等)</li> <li>地域の人や友達とのつながりを感じ、異年齢児との交流を楽しむ</li> <li>秋の自然物の実りや収穫を祝う</li> </ul>		
当日のねらい (小さな目標)	祭りの雰囲気を楽しみながら、食事を楽しむ		
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 10月8日(金)	
	場所	園庭 → 氷川神社 → 園庭 → 園内ホール	
	資料・教材		
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>祭りを前に子どもたちで話し合い、御輿、うちわ、ちょうちん、法被作りを楽しむ。おしゃべりの中で盆踊りをし、園全体を楽しんだ。</li> <li>当日は年長児が御輿を担ぎ、3歳児がうちわで仰ぎながら応援し園庭、神社を練り歩き、園庭に戻り盆踊りを行った。</li> <li>ホールにて屋台(給食)での食事を楽しむ。(メニュー: 焼きそば、フランクフルト、チョコバナナ、フルーツ)</li> </ul>		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> <li>祭りの日を迎える前から少しずつ準備や話をし、子どもたちの期待が高まっていた。</li> <li>一日を通して御輿や盆踊りなどを楽しんだ後の食事は縁日風に職員が法被を着てお店やさんになり、焼きそば、フランクフルト、チョコバナナを子どもたちが買いに来て自由に食べるようにした。</li> <li>普段とは違った雰囲気に会話を弾み、楽しく食事をしていた。</li> </ul>		
評価・今後の課題	子どもたちの期待感から、充実感へと活動、食事と一日を通して満喫していた。今後の季節や文化などに触れながら、食事の雰囲気やメニューなど工夫をし、活動と食事の結びつきに繋げていく。子どもたちにとって楽しく興味や意欲を持てるような活動、食育を行っていきたいと思う。	備考	

を行っていきたいと思う。



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 41	タイトル	エビプロジェクト	
目指す姿 (大きな目標)	命の大切さを知る		
当日のねらい (小さな目標)	食材に興味を持ち食の大事さを知る		
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7月2日	
	場所	保育室	
	資料・教材	一般財団法人 大日本水産会 魚食普及推進センターより車海老を頂く。 資料も参考にする。	
実施内容	<p>車海老クイズを行いエビに興味を持つ。(エビの名前、エビの住家、足の数など) その間に冷凍されていたエビを流水で解凍する。 1人一匹ずつ手元に置き実際触り、観察する。 その後串にさして湯煎して色の変化を楽しみ、殻をむいて食べる。</p>		
結果・参加者の反応や様子	<p>エビクイズの導入で子供たちもエビに興味を持つ。 解凍されたエビを一人一匹ずつキッチンペーパーの上に置き実際触る。 「きもちわるい」「あしあったよ」「はさみになってる」「いたい」などいろんな言葉が聞かれる。 子供たちからも「食べたい」とお話があり、お鍋にお湯を沸かし塩をひとつまみ入れ、串にさしたエビを入れる。入るとみるみるうちに赤く色が変わり「あかくなった」「あー」などととてもいい反応がみられる。 その後、自分で殻をむいて食べるが、殻をむくのに苦戦する様子がある。 最後は「おいしかった」「おかわりしたい」という声が聞かれました。</p>		
評価・今後の課題	<p>今回農林水産省の取り組み事業に参加しました。食育を進めるうえでこのような事業があると食材の予算など気にせず行えるので今後もこのような機会や情報があると嬉しい。 また魚に興味関心が持てるような取り組みは今後も継続していきたい。</p>	備考	<p>3, 4, 5歳合わせて80名近くいますが、異年齢になったグループ2グループ(約14名)の少人数で行うことが出来て良かった。 給食室とも毎月給食会議で食育についてはお話をしている。</p>



施設名	ひまわりDO・DO保育園	電話	048-853-5770
住所	桜区神田 596-1		

事例 42	タイトル	収穫したさつま芋を干してみよう・食べてみよう	
目指す姿 (大きな目標)	食材への興味・関心を深める		
当日のねらい (小さな目標)	さつま芋の生長を知る 自分で収穫したさつま芋を干すことで、美味しく食べるまでの工程を体験する 食べる喜びを味わう		
方 法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・3歳児・4歳児・ <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10月21日	
	場所	園庭、保育室	
	資料・教材	さつま芋(紅はるか)、ブルーシート	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・当日に収穫したさつま芋をブルーシートに広げ、乾かす</li> <li>・収穫した「紅はるか」、給食で出している「紅優甘」の特徴の説明を聞く</li> <li>・おやつでふかし芋を食べる</li> <li>・他にも芋ようかん、スイートポテト、大学芋などの食育に繋げた</li> </ul>		
結果・ 参加者の 反応や 様子	<ul style="list-style-type: none"> <li>・午前中に自分達で収穫した掘りたてのさつま芋を広げながら大きさや形を比べたり、動物に例えたりと賑やかに作業していた。</li> <li>・大きい芋、小さい芋と選り分けたり、さつま芋の端をはさみで切り離すお手伝いも積極的にしてくれた。</li> <li>・さつま芋の栽培をしていないので、成長過程の説明を聞いた。畑の中で5ヶ月眠っている事等、しっかりした姿勢で話を聞くことが出来ていた。</li> <li>・さつま芋の糖度の話を聞いたので、おやつを食べた後、ふかし芋の甘さに注目した感想が多く出ていた。</li> </ul>		
評価・ 今後の課題	<p>このような体験は今回限りだが、さつま芋に限らずより興味・関心を持ってもらうため、給食やおやつの際に食材に関する声掛けを継続していきたい。</p>  <p>玄関に製作の展示を行った</p>	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	わらしべ第二保育園	電話	048-711-2885
住所	さいたま市桜区西堀 8-3-13		

事例 43	タイトル	わくわくピザ作り	
目指す姿 (大きな目標)	自分で作る事により、どうやってピザが出来るかを知る。食品に興味を持つ。		
当日のねらい (小さな目標)	①衛生面に配慮しながら、ピザ作りを楽しむ②自分で作った焼きたてのピザを味わう ③苦手な野菜も触れることで興味を持つ		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・3歳児・4歳児・ <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> ・ <b>栄養士</b> ・調理師・調理員・その他( )	
	日時	令和3年10月5日10時～15時半	
	場所	虹ホール	
	資料・教材	強力粉・砂糖・塩・オリーブ油・コーン・ミニトマト・ピーマン・黄パプリカ・パイナップル・ほうれん草・ビニール袋・包丁・まな板・ボウル・スプーン	
実施内容	① ビニール袋に強力粉、塩、砂糖を入れ、ぬるま湯とドライイーストを加えまぜる。 ② ①にオリーブ油を加えて、よくこねる。 ③ まとまってきたらひとまとめにし、ボウルを40℃くらいのお湯の中に浮かべて30分発酵させる。(1次発酵) ④ トッピングを切る。 ⑤ ③が2倍くらいになったら、ガス抜きをし、丸めて10分おく。(2次発酵) ⑥ ⑤を伸ばし、生地をフォークで穴をあけ、オリーブ油をぬり、ピザソースをぬり、トッピングを乗せる。 ⑦ 180℃のオーブンで12～15分焼く。		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> <li>・感染症を考慮し、一人一人のピザを作ることにした。</li> <li>・自分だけのピザを作ることで、さらに意欲が増していた。</li> <li>・イーストを加えて生地をこねていたら、「パンのにおいがする！」と言っていた。</li> <li>・トッピング用の野菜も、嫌いなものでも切るのは楽しそうだった。</li> <li>・ピザが出来上がり、「すごい」「これ、ぜんぶぼくのもでしょ？ぼくだけのピザでしょ？」と嬉しそうだった。</li> <li>・「きれいなやさいでも、なんかおいしい！」とチャレンジする姿が見られた。</li> <li>・「先生グッジョブ！」と言われた。</li> <li>・大きめのピザも、ペロリとたいらげていた。</li> </ul>		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自分だけのものを作るのは、嬉しいのだと思った。以前ピザ作りをグループ毎にする事をしたことがあったが、今後もピザ作りはこのやり方が良いと思った。</li> <li>・ピザ作りをしたことにより、お楽しみ会の演目を「からすのパン屋さん」がやりたいと言っていた。(実際にからすのパン屋さんをし、大成功であった)</li> </ul>	備考	



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 44	タイトル	トマトの苗植え	
目指す姿 (大きな目標)	トマトを大事に育て、収穫した喜びを味わう		
当日のねらい (小さな目標)	トマトの苗を植え、成長を願う		
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5月18日(火)9:30~9:50(第二園庭)10:30~10:45(ぶどう組)	
	場所	第二園庭、ぶどう組保育室	
	資料・教材	ミニトマトの苗、バケツ、シャベル、水、土、ブルーシート、カメラ	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・園庭花壇の土を掘り起こし慣らす</li> <li>・トマトの苗を植える</li> <li>・水やりをする</li> </ul>		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> <li>・3歳~5歳児合同だったため、一緒に苗植えを行ったが、楽しんで植えていた</li> <li>・苗の土の部分を持つのを嫌がる子もいた</li> <li>・土をそっとかけたり、水をあげたり苗を大事に扱っていた</li> <li>・植えた後にはトマトの成長を願った</li> <li>・今年度は3歳児クラスも一緒に行ったがみんなやる気に満ちていた</li> <li>・自分たちが育てたトマトを嬉しそうに収穫していた</li> <li>・収穫したトマトを湯剥きし、給食の時間に食べた</li> </ul>		
評価・今後の課題	今年度は3歳児クラスと合同で行ったが、みんな楽しんで苗植えし、トマトを育てることができた。 水やりをするたびに、茎や葉がグングンと大きくなっている様子がわかり、植物の成長を間近で観察できることは大事だと思った。	備考	



施設名	中浦和たいよう保育園	電話	048-836-1212
住所	さいたま市桜区西堀 1-5-26		

事例 45	タイトル	カレーパーティーを通しての食育の取り組み	
目指す姿 (大きな目標)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理体験を通し、野菜や食材への興味・関心を持つ。</li> <li>・調理してくれている人への感謝の気持ちを持ち食物の大切さを知る。</li> </ul>		
当日のねらい (小さな目標)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・友達と協力し、ひとつの料理を作り調理の楽しさを体験する。</li> <li>・調理時の約束事を守る</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3年 6月22日(火)	
	場所	中浦和たいよう保育園	
	資料・教材	なし	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・0歳児・・・じゃがいも、なすを洗う</li> <li>・1歳児・・・かぼちゃ、ほうれん草、じゃがいも、プチトマトを洗う。ほうれん草をちぎる。トマト、プチトマトのヘタを取る</li> <li>・2歳児・・・きゅうり、レタスを洗う。人参の型抜き</li> <li>・3歳児・・・トマトを洗う、人参の皮をむき、切る。じゃがいもの皮むき。鍋でカレー作り</li> </ul>		
結果・参加者の反応や様子	<p>各クラス園庭の畑で野菜を育て、自分達で世話をし収穫を行った。子ども達自身が育てた野菜を調理することで、種まき→世話→収穫→調理と、一連の流れで食育を行うことが出来た。子ども達は年齢に合った調理内容であった為、保育者や友達同士で協力しながら調理をし、楽しんでいた。カレーパーティーの前に3歳児はじゃがいも掘り遠足に行ったことで、じゃがいもの収穫から調理体験へとつなげることが出来た。</p>		
評価・今後の課題	衛生面や感染症対策を考慮し、子ども達が調理した食材は職員分のカレーに入れることとなった。コロナ対策で各クラスごとの食事となったが、来年度は異年齢合同での食事で、一緒にひとつのものを作った達成感や喜びを共有できたら良い。	備考	



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

事例 46	タイトル	夏野菜に触れてみよう	
目指す姿 (大きな目標)	どのような夏野菜があるのかを知る		
当日のねらい (小さな目標)	食材に興味を持ち、それぞれの夏野菜の色や形、感触を知る		
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3年8月6日(金) 9時45分～10時00分	
	場所	2歳児クラスの保育室	
	資料・教材	夏野菜(トマト・なす・ズッキーニ・南瓜・きゅうり) →今回新型コロナウイルス対策や衛生面を考慮して、野菜にそれぞれラップをして行った	
実施内容	<p>【手順】①夏野菜についての説明をする ②実際に触れてみる ③触れた夏野菜を厨房に戻す ④子ども達は手を洗って通常保育に戻る</p> <p>【新型コロナウイルスへの対応】 食育を行う前に全園児の検温を行い、健康チェックを実施し、正常ではない園児が一人でもいた場合は中止を検討する。手洗い、アルコール消毒の徹底を行う。</p>		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食材をクラスへ持って行くと「わー！」と楽しみにする様子が見られた。</li> <li>・夏野菜をそれぞれ見せると、「南瓜！トマト！なす！きゅうり！」と答えられたが、ズッキーニは見慣れないのか、難しかったようで、「なんだらう？」や「きゅうり？」と不思議そうにする姿が見られた。又、それぞれの食材の色も答えることが出来た。</li> <li>・目の前の食材に興味を持ち、食材を持った瞬間に「にこっ」と笑う様子が見られた。</li> <li>・最後に「今日は何を触りましたか？」と問うと、全ての夏野菜の食材を答えることが出来た。</li> <li>・昼食は夏野菜の献立を提供した。夏野菜を探しながら食べる姿が見られ、「〇〇あったよ！」と笑顔で教えてくれた。</li> </ul>		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>・子ども達にとって食材に触れる事は貴重な体験で、大切だと感じた。又、家庭でも興味を持って触れる、きっかけ作りになれば良いと感じた。</li> <li>・食育を繰り返し行うことで、子ども達の反応に変化が出て来た。興味関心を子ども達から沢山引き出せるよう、言葉掛けや表現を工夫していけたら良いと感じた。</li> </ul>	備考	

施設名	社会福祉法人中心会 椎の実保育園	電話	048-887-2112
住所	さいたま市浦和区瀬ヶ崎 5-21-18		

事例 47	タイトル	とうもろこしを育て、おいしく食べてみよう！		
目指す姿 (大きな目標)	野菜などの栽培を通し、世話することの大変さや収穫する喜びを体験する			
当日のねらい (小さな目標)	野菜の栽培を通し、生育に関心を持って世話すると共に、身近な食材への興味を広げる			
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～7月	
		場所	菜園・保育室	
方法	資料・教材	とうもろこしの種(白・黄 2種類)		
	実施内容	4月ごろ 菜園の土をならす 4月23日 畑にとうもろこしの種を植える ※毎日、当番が水やりをする 7月27日 収穫、皮むき 試食(給食室にてゆがいた)		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> <li>・畑に3列4本の苗が育った。(12本収穫)</li> <li>・目が出て、葉が出て、実が大きくなるのが目に見えてわかり、収穫を楽しみにしていた。</li> <li>・皮むきは、白か黄色がでるかワクワクしながらむいていた。例年、八百屋で買ったとうもろこしで皮むきを実施しているが、喜びが違っていた。</li> <li>・2種類を試食したが、白の方が甘かった。</li> </ul>			
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>・収穫時期をつかむのが難しかった。</li> <li>トマトのようなものは、目に見えて収穫時期がわかるが、皮をむかないと中の状態が分からず難しかった。</li> <li>・植えの際、もっとたくさん植えればよかったが、畑のサイズの的にこれが限界だった。</li> </ul>	備考		

施設名	うらわナイトハウス保育園	電話	048-834-1711
住所	埼玉県さいたま市浦和区北浦和3-8-9		

事例 48	タイトル	自園で育てた野菜と果物	
目指す姿 (大きな目標)	日頃自分たちが食べている野菜と育てていて その成長・課程を学ぶ		
当日のねらい (小さな目標)	自分たちで心とめて育てた野菜と味かきと果物		
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 6月20日	
	場所	自園に契約した畑 ランチルーム	
	資料・教材		
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>子供たちで苗を、水やり、草むしりなど、自分の手で畑作業を行う。</li> <li>畑で収穫した野菜はできるだけ早く調理し、給食提供する。 (お漬物、炒め物、煮物など)</li> </ul>		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> <li>ピーマンなどは、嫌いな子供が多い食材でも、自分たちが育てた食材は積極的に食べる姿が見られた。</li> <li>この日は、各家庭に持ち帰ってほしい。家庭でも一緒に味わって頂くことができた。</li> </ul>		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>収穫した野菜はできるだけ早く提供できる努力が不可欠。</li> <li>できるだけ新鮮なものと、素材の味と香りを提供していきたい。</li> </ul>		備考
			

施設名	常盤こころ保育園	電話	048-824-5982
住所	さいたま市浦和区常盤 7-12-8		

事例 49	タイトル	さつま芋を育ててみよう	
目指す姿 (大きな目標)	さつま芋の苗を自分たちで植えることで、さつま芋への興味を持ち収穫を楽しみにする。		
当日のねらい (小さな目標)	さつま芋の生長を喜び、自然に触れながら収穫することを楽しむ。		
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5月11日(火)苗植え 15:40～・11月2日(火)芋掘り 9:40～	
	場所	園庭の畑	
	資料・教材	苗植え→マルチ・マルチ穴あけ・くわ・スコップ(前日)・シャベル(当日)・さつま芋の苗 芋掘り→新聞紙・ビニール袋・スコップ・コンテナ	
実施内容	(苗植え) 事前準備・・・子どもたちと土おこしをする。(土おこし・畝作り・マルチ張り・穴あけ) 当日・・・苗の植え方の説明し、子どもたちが苗を植え、水まきをする。 (芋掘り) 事前準備・・・マルチの撤去、さつま芋のツルを切る。 当日・・・さつま芋の生長・収穫方法について紙芝居を通して、活動に見通しをもつ。 収穫したさつま芋はひろげた新聞紙に集め、ツルを切ってからコンテナに入れる。 後日・・・さつま芋のツルは炒め煮、さつま芋はさつま芋ご飯、さつま芋グラッセを給食で提供。		
結果・参加者の反応や様子	(苗植え) 子どもたちは”芋掘り”に期待を持ち、畑の土おこしから楽しみながら参加していた。 穴あけ器など、普段使わない物を使える喜びもあったようである。貴重な体験ができたと思う。 (芋掘り) 予想以上に大きな芋を掘ることができ、驚きと喜びで子どもたちが、本当に楽しそうであった。 たくさん植えることができたので、1人2株を収穫できてよかった。充実感を感じられたと思う。 ツルをリース作りや食べられることを話すと興味・感心を持っていた。 土を耕すところから始まり、すべての工程に関わったことで、自信になったと思う。		
評価・今後の課題	・苗を植える時はじょうずに植えていたが、収穫したさつま芋の中には何本か重なっていたものがあったので、苗が近くないか、確認が必要だと思った。 ・普段給食で提供することがないさつま芋のツルに触れること、調理して食べたことはいい体験になったと思う。(ツルの炒め煮にして提供) ・食材ができるまでの大変さや喜びの体験は、苦手な食材も食べてみようと思う姿がみられるので、自然に触れることの大切さを教えていきたいと思う。	備考	

施設名	北浦和駅前保育園	電話	048-813-1177
住所	さいたま市浦和区元町 2-1-3 ライオンズプラザ浦和元町シティ3階		

事例 50	タイトル	みんなで協力して梅ジュースを作ろう	
目指す姿 (大きな目標)	身近な日本の食文化に触れ、興味をもつ		
当日のねらい (小さな目標)	食材との触れ合いや、様々な体験を通して楽しむ		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・3歳児・4歳児・ <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3年6月22日(火)	
	場所	5歳児保育室	
	資料・教材	特になし	
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・梅のヘタ取り</li> <li>・梅と氷砂糖を交互に容器に入れる</li> <li>・氷砂糖を食べる</li> <li>・出来上がった梅ジュースをみんなで飲む</li> </ul>	
結果・参加者の反応や様子	<p>初めて見る梅の色に驚いたり、触感を楽しんだり、友達と感想を共有して喜んでいた。梅のヘタ取りでは「やりたい!」「どうやって取るの?」と意欲的に取り組み、上手にヘタが取れると「もっとやる!」と楽しそうに取り組んでいた。</p> <p>容器に入れていく作業の後は「早く飲みたいね」「楽しみだね」「どのくらいで出来るかな?」と出来上がりを待ちわびる姿が見られた。</p> <p>氷砂糖を手に取り、「氷なのに冷たくないね」「固いね」と友達同士話しあい、実際に食べてみると「甘い!!」と驚く姿もあった。</p> <p>徐々に氷砂糖が溶けていく様子や、梅がしわしわになり少しずつ色が変わる様子を興味津々で毎日のように観察し出来上がるのを待ちわびていた。</p> <p>数週間待ち、完成した梅ジュースを飲むと「おいしい!」「上手にできたね」と感動していた。</p>		
評価・今後の課題	梅ジュース作りを通して日本の伝統的な食材に触れられる貴重な体験になったと感じた。日常生活ではなかなか触れない梅や氷砂糖など、感触や匂い・味を実際に感じる事が出来、子ども達も興味を持って取り組むことが出来た。今後はもっと他の日本の伝統的な食材や文化にも触れられる機会を作っていきたいと思う。	備考	

# ☆梅ジュース作り☆

＜梅のヘタ取り・氷砂糖と梅を交互にビンにつめる＞  
みんな集中して作業しています。ヘタが上手に取れると嬉し  
そう！梅と氷砂糖をビンの中に詰めていきます。  
梅と氷砂糖だけで、本当にジュースになるのかな？



集中…



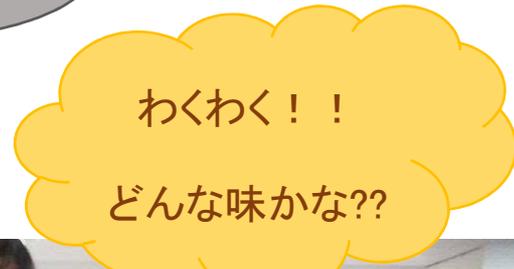
先生！  
取れたよ！！



やった~！  
キレイにできた！



上手に出来たよ！！



わくわく！！  
どんな味かな??



梅ジュース完成！！  
氷砂糖が少しずつ溶けていくのを  
不思議そうに観察していました。



「おいしい！」

梅の苦手な子も、自分で作った梅ジュースは  
格別だったようです。  
たくさんお替りしていました。



施設名	光輝萌の森 浦和園	電話	048-678-4191
住所	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 51	タイトル	自分達で育てた野菜を切って食べるよ	
目指す姿 (大きな目標)	自分達で育てた野菜の調理体験をすることで「食への興味関心」を高める		
当日のねらい (小さな目標)	調理の過程を知り、育てた野菜をおいしく食べる		
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> ・ <u>栄養士</u> ・調理師・調理員・その他( )		
日時	令和3年	4歳児 6月30日(水)	5歳児 7月14日(水)
方法	場所	光輝萌の森 浦和園 幼児クラス	
資料・教材	きゅうり、 <u>なす</u> 、まな板、包丁、布巾、ボール、消毒用アルコール (4歳児) (5歳児)		
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>事前に各クラスで育てた野菜(きゅうり、<u>なす</u>)を収穫</li> <li>野菜の切り方、包丁の使い方など注意事項の説明</li> <li>切り方の実演</li> <li>1人ずつ栄養士が手を添えながら、ゆっくり数回切る</li> <li>切った野菜は給食室で塩もみにして給食で提供し食べる。</li> </ul>		
結果・参加者の反応や様子	<p>自分達で育てた野菜を使うというこで、「始める前から楽しみにしていました。説明をしっかりと聞いてくれ、安全に行うことができました。</p> <p>包丁を握ると少し緊張した様子だったが、「1人ずつ落ちついてでき、家で包丁を使ったことがある子は、ほとんど補助がなくても上手に切れていた。「簡単だった」という子や「緊張した」という子、「難しかったけど楽しかった」といふような反応があった。</p> <p>食べた後は、「すごくおいしかった!」「最高!」と、とても喜んでいました。きゅうりやなすが「苦手な子も残らず」食べることができました。</p>		
評価・今後の課題	備考	<p>最初きゅうりや、なすが「苦手な子」が多かったが、徐々に慣れていき、最後の収穫の頃には「あとと食べたかった」というほど好きになっていた子もいた。</p> <p>今後継続していきたい。</p> <p>収穫した野菜はほとんど塩もみで提供していましたが、味付けのバリエーションも増やしていけたら、苦手な子が更に減るかもしれません。</p>	



# ま

## 「まごころに感謝して」食べる

### ① 食への感謝の気持ち、食べ物を大切にする心を育む

目指す姿

- 食への感謝の気持ちを「いただきます」、「ごちそうさま」などのあいさつで表現しています。
- 食べ物や資源を大切にし、環境に配慮した食生活を実践しています。

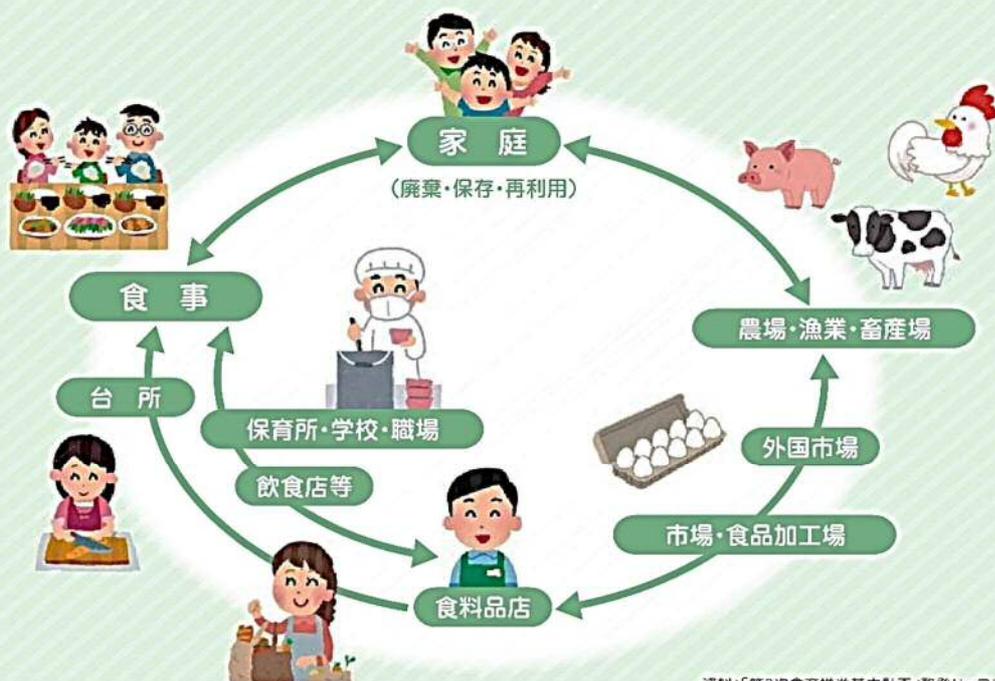


### ② 「まごころに感謝して」食べるための実践のポイント

- 食べ物の生産から消費までの過程を理解する
- 食べ物や環境を大切に思う気持ちの醸成
- 食に関わるすべての人への感謝
- 「いただきます」「ごちそうさま」などの食事のあいさつ
- 「もったいない」の意識
- 食品ロスの削減
- 調理時に食品・エネルギー・水を大切に使う
- 食品容器をリサイクルする



### 生産から食卓まで(食べ物の循環)



資料:「第3次食育推進基本計画」啓発リーフレット

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

事例 52	タイトル	「せかいのくにのごはん」を知ろう	
目指す姿 (大きな目標)	様々な食体験などを通し、食べることは生きることを伝え、命の大切さを知る。		
当日のねらい (小さな目標)	世界の国の料理やその国の文化を知り、食への興味・関心を高める。		
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 8月から月に一度、実施	
	場所	各クラスの教室	
	資料・教材	絵本、各国の紹介ポップ	
実施内容	<p>① 月に一度、世界のご飯を提供し、その国のご飯と国の特徴などの紹介を提供前に実施する</p> <p>② 紹介した国の部分を、窓ガラスに描いた大きな世界地図に子どもたちが直接色をぬる</p>		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> <li>・提供している料理や国の名前はそれぞれ知っていても、その国のご飯というところまでは結び付かない子が多かった。(例:インドとカレーライスそれぞれ知っていても、カレーライスがインドの食べ物とは知らない)</li> <li>・残食が多かったメニューも世界のご飯の紹介を通し、提供された料理に子どもたちの関心が高まった為か、残食が減った。SDGsの取り組みの中、フードロスの削減にもつながった。</li> <li>・世界地図の掲示や色塗りを通し、「日本は小さい!」「〇〇は大きい!」など驚いた様子だった。</li> </ul>		
評価・今後の課題	<p>・世界のご飯の紹介を通し、日本以外の国について子どもたちが興味・関心を持つきっかけとなった。馴染みのない料理に対し、関心を示さない子も多かったが、写真や絵本のイラストなどを見せると興味を示す子も多かった。</p> <p>・今年度はオリンピックが日本で開催されたことを機に世界のご飯を取り上げた。来年度は日本にシフトし、各都道府県の郷土料理の提供、食文化などの紹介と合わせ、引き続き子どもたちの食への興味・関心を持ってもらえるよう食育活動を継続していきたい。</p>	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 53	タイトル	収穫祭(具だくさん汁づくり、おにぎりづくり)	
目指す姿 (大きな目標)	食材に触れ、食への興味を育む		
当日のねらい (小さな目標)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食材に親しんだり、感触を楽しむ</li> <li>・食事作りに参加し、収穫したサツマイモ、しいたけと手作り味噌を楽しく食べる</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3年11月5日(金)	
	場所	保育室、園庭	
	資料・教材	お芋掘りで収穫したさつまいも、保育園で育てたしいたけ、保育園で作った味噌 野菜(しめじ、まいたけ、小松菜、白菜)、こんにやく ザル、包丁、まな板	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>☆0～5歳児クラス食事前におにぎりづくりを行う</li> <li>・1、2歳児…きのこちぎり</li> <li>・3歳児…小松菜ちぎり</li> <li>・4歳児…白菜、こんにやくちぎり</li> <li>・5歳児…包丁を使って白菜を切る、こんにやくちぎり</li> </ul>		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> <li>・コロナ禍で以前のようにクッキングが出来なくなっていたので、久しぶりに食材に触るいい機会となった。</li> <li>・5歳児は初めての包丁だったが、猫の手が上手にでき、またやりたいという声が聞こえた。</li> <li>・さつまいもや味噌の香りや硬さなどそれぞれ感じたことを話していた。</li> <li>・野菜ちぎりも香りをかいだり、ちぎる時の音を楽しんでいた。</li> <li>・自分たちで行った食材が汁物に入っていたので、興味を持ったり進んで食べる様子が見られた。</li> <li>・食材に触れたことや園庭で大きな鍋で作っている様子が見ることができ、楽しそうだった。</li> <li>・収穫したさつまいもはふかしたただけだったが、普段よりもよく味わって食べていた。</li> <li>・さつまいもや育てたシイタケをみつけて嬉しそうだった。</li> </ul>		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食材を見ることは行っていたが、久しぶりに触ってちぎったり包丁を使ったりすることが出来てよかった。</li> <li>・実際になべや蒸し器で調理している様子を見て、野菜やみその香りをかぐことが出来てよかった。</li> <li>・食材に触れたことで食欲にも繋がり、よく食べていた。今後も感染症の様子を見ながら食材に触れる機会を増やしていきたい。</li> </ul>	備考	



施設名	ういず金ヶ谷保育園	電話	048-767-4297
住所	埼玉県さいたま市浦和区金ヶ谷 1-4-14		

事例 54	タイトル	さつまいもを潰してみよう	
目指す姿 (大きな目標)	秋の食材に触れ、興味・関心を持ってもらう。		
当日のねらい (小さな目標)	マッシャーを用いて、食材を潰すことを体験する。 調理過程に携わり、作ること、食べること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・ <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・保育士・ <u>栄養士</u> ・調理師・調理員・その他( )	
	日時	令和3年 11月10日(水) 10:20~10:35	
	場所	園内保育室(4歳児クラス保育室)	
	資料・教材	マッシャー×2、ボウル×2 さつまいも(生、ゆで)	
実施内容	<ol style="list-style-type: none"> <li>① さつまいも(生)を見せ、皮の色と実の色を観察する。</li> <li>② さつまいも(ゆで)を見せ、皮の色と実の色を比較する。</li> <li>③ マッシャーの使い方を説明し、うまく潰せるポイント等を説明する。</li> <li>④ ゆでたさつまいもを用いて子供たちに潰してもらう。</li> </ol>		
結果・参加者の反応や様子	<p>生とゆでたさつまいもを見比べて、「皮が紫色!」「生の方が硬い」「ゆでた方は黄色が濃くて、生の方は黄色が薄い」など色々な発見があった。マッシャーを初めて使う子が多かったが、芋を潰していくうちにコツをつかんだ「木杵で、マッシャーの角を使ったり、手だけでなく体重を乗せて力いっぱい潰してくれた。もっと潰したい!」という子もいたので「家庭でも試してもらえたらと思う。おやつのスイトポテトは自分たちがおやつ作りにも携わったこともあり、全員完食して「美味しかった!」という声がたくさん聞けた。</p>		
評価・今後の課題	用意したさつまいもは小さく切ったものだったので、一本の大きさを用意して実際の大さきや断面を見せてあげられたらよかったと思う。芋のゆでかき足りが少し硬くて、難しいという子もいたが、配られた芋は全て自分で潰すことができた。普段は出来上がった料理を目にするのが多いので、調理過程を知る良い機会になった。	備考	

