



施設名	リップル保育園 与野園	電話	048-755-9229
住所	さいたま市浦和区上木崎 1-3-5-1		

事例 55	タイトル	きのこ栽培(しいたけ栽培)	
目指す姿 (大きな目標)	きのこの栽培を通じ、給食で出てくる食材に関心を持つ。		
当日のねらい (小さな目標)	給食で使用しているきのこの種類を知る。 日々水やりをし、何のきのこが生えてくるか観察し、給食で食べる。		
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11日	
	場所	各クラス教室	
	資料・教材	森のきのこ倶楽部・しいたけ栽培キット	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・給食で出てくるきのこの種類を知る。 ・きのこの栽培する。 ・毎日水やりをし、何のきのこが生えてくるか観察をする。 ・しいたけが生えてくることを知る。 ・一人ひとりのはさみを使って収穫し、給食で食べる。 		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・日々の水やりを通じ、きのこが成長する様子を楽しんで観察していた。 ・栽培しているきのこが「しいたけ」だとわかり、とても喜んでいた。 ・一週間程度で約40本ものしいたけが収穫できた。 ・はさみを使って、一人ひとり丁寧に収穫することができた。 ・給食ではスープに使用。「いつもよりおいしい!」「きのこの味がしっかりする!」と友達と楽しんで食事をしていた。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・きのこ栽培を通じ、給食で出てくる食材に興味を持つことができた。 ・栽培時、「しいたけ」ということを秘密にしていたので、何のきのこが生えてくるか楽しんで観察することができた。 ・乳児クラスはきのこ割きの食育をおこなったが、幼児クラスの栽培の様子も観察することができた。 ・給食時も収穫したきのこを探し、楽しく喫食することができた。 	備考	

施設名	小鳩保育園 高砂	電話	048-710-5810
住所	埼玉県さいたま市浦和区高砂4-8-23		


事例 56	タイトル	野菜に触ろう	
目指す姿 (大きな目標)	野菜に触れて食への関心・意欲を高める。		
当日のねらい (小さな目標)	野菜に親しみを持ち食への興味を持たせる。		
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	2021年11月25日	
	場所	保育室(0歳児クラス)	
	資料・教材	材料:野菜(さつまいも・人参・小松菜) プランター:寒天と食紅で再現する 器具:ボール・ジップロック	
実施内容	① プランター(寒天で作った)に野菜を植えたのを用意して掘ってもらう。 ② 水を入れたボールに①で掘った野菜を洗う。 ③ 野菜をそれぞれ茹でたり、蒸した野菜(事前に用意した)をジップロックに入れて感触を楽しむ。		
結果・参加者の反応や様子	野菜に触れる場面を3つに分け、最初にプランター(寒天)に野菜が植えてあるのを見て、不思議そうに眺める子もいれば、興味津々に野菜を引っっこ抜く子もいた。 次に、水をボールに入れて野菜を洗ってみると子供たちが各々の野菜を持って来て野菜を水の中で転がしたりして、寒天の時には野菜に触れなかった子も進んで取り組んでいる様子が見えた。 最後に掘ったり、洗ったりした野菜の形状を変え袋に入れ子供たちに渡し野菜が変化した事を伝えると皆それぞれが手で触って感触を楽しんでいた。		
評価・今後の課題	野菜に触れる場面を幾つか用意したことで、子ども達がそれぞれ興味のある物を見つけて参加することが出来ていた。 また、その日の給食に出る食材を使用したことで普段よりも食べ進みが良かった。 寒天を使用したことで同時に寒天遊びもする子もいて楽しんでいる様子が見られた。 野菜の種類を増やしたらより一層楽しめると思った。	備考	

施設名	社会福祉法人くま拓育会くま保育園 浦和元町	電話	048-885-0880
住所	埼玉県さいたま市浦和区元町2-23-15		

事例 57	タイトル	そら豆の皮むき	
目指す姿 (大きな目標)	、そら豆を目で見て、皮をむく感触に興味を持ち、興味を持つ。		
当日のねらい (小さな目標)	、食育を通して、食材に興味を持つ。		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・3歳児・4歳児・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	
	場所	各クラス	
	資料・教材	絵本「そらまめいのべつ」	
実施内容	、導入として「そらまめいのべつ」を読み、その後、実際のそら豆にふわふわ香りや感触を染みこむ。		
結果・参加者の反応や様子	<p>、実際の皮むきでは、少し固く、自分でむけてはいきもいた。</p> <p>少し割れ目を保育者が入れてむく等、手援助をした。</p> <p>、豆の大きさや皮の内側の感触等、経験食することができ、よい機会とふたつに。又、絵本の中で見た物が目の前にある事の喜び！</p> <p>「ふわふわしてる〜」「ちよとくさいね」とよ！子どもたちの皮むきがいよいよ近づく見られて良かったと感じた。</p>		
評価・今後の課題	<p>、しっかりと導入をしてから食育に入ることが出来た。</p> <p>、普段から、絵本で見ているが、本物を見た事の子は少なかつたので、良い経験にふたつに。</p> <p>、苦手な子は、好きにふるまう子もいたので、来年も実施したいと思う。</p>	備考	



施設名	アルタキッズ浦和常盤園	電話	048-767-8316
住所	さいたま市浦和区常盤2-11-23		

事例 58	タイトル	お祭り屋台ごっこランチ	
目指す姿 (大きな目標)	夏まつりの雰囲気の中でお友だちと楽しい給食を味わう		
当日のねらい (小さな目標)	お買い物ごっこを楽しみながらお友だちとお祭り気分を味わう昼食をとる		
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4日(水)11:00~13:00	
	場所	アルタキッズ浦和常盤園2, 3歳児教室	
	資料・教材	レジャーシート、ゴミ捨て用袋、メニュー看板2種(お店の前の立看板、壁用)、イラスト入りお買い物チケット、焼きそば透明パック、ラッピング用透明袋、キャラクター入りクッキングペーパー、バナナ用ピック	
実施内容	給食献立の焼きそば、とうもろこし、アメリカンドッグ、バナナをそれぞれ透明パック、ラッピング用パック、カップ等に盛り付け、屋台のお店に見立てて買い物ごっこをしながら給食を食べる。 保育者4名がそれぞれの店番をし、チケットと引き換えに食べ物を渡す。2名の保育者は食事の介助と食べ終わった子どもからゴミを自分で捨てるよう誘導する。		
結果・参加者の反応の様子	<p>コロナ禍で地元のお祭りや花火大会など夏の行事がなくなり、子どもたちにはお祭り気分だけでも味わって欲しいとの思いから実施した。保護者からは「今年はどこにも行けないのでとても良かった」と好評であった。</p> <p>子どもたちは丁度折り紙の練習をしている時期でもあり、保育士指導のもと「お財布」を各自作成し、チケットを入れて前日の準備の段階からとても楽しみにしていた。</p> <p>当日はお店の人(保育者)に元気よく「焼きそばひとつください!」「アメリカンドッグください!」と注文し、食べたいものから順にお店へ行ってはチケットと引き換えに食べ物をもらってお友だちと楽しく食べていた。レジャーシート席、椅子席と両方用意し、好きなところで食べてもらった。食べ終わった子どもたちがお店番を代わってくれ、お店やさんごっこを楽しんでいる姿が見られた。</p> <p>コロナ禍による不安定な日々であったが、子どもたちのたくさんの笑顔で大人も救われる思いがし、保育者の笑顔も印象的であった。</p>		
評価・今後の課題	<p>新型コロナ感染拡大防止のため園児によるクッキング等の食育は暫くできずにいるが、「みんなで食べることを楽しむ」を主軸とし、今後も予防策をしっかりと取りながら食育活動を取り入れていきたい。</p>	備考	<p>写真添付(3枚)</p> 



施設名	武蔵浦和Jキッズステーション	電話	048-710-6681
住所	さいたま市南区白幡 5-11-10		

事例 59	タイトル	みんなで育てた枝豆を観察し、食べてよう！	
目指す姿 (大きな目標)	野菜を育てることで食への興味・関心を深める。 枝豆が大豆になることを知り、その大豆から色々な物ができることを知る。		
当日のねらい (小さな目標)	育てた野菜を収穫する喜びを知る。 大豆から豆腐ができる工程を知る。		
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3年 5月～	
	場所	園畑、4歳児保育室	
	資料・教材	枝豆の苗	
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・4歳児が畑に枝豆の苗を植え、水やりなどを行う。 ・実がふっくらしてきたら植えた半量の株を収穫し、塩ゆでにして食べる。残りの半量の株は畑にそのまま植えておき、大豆になる様子を観察する。 ・枝豆が大豆になることを学びその大豆を使い豆腐を作る。 5歳児で行う「味噌づくり」につなげる。	
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜の生長の変化に気づき、小さな実が生ると、日に日に大きくなっていくことに喜びを感じ愛情をもって育てている姿が見られた。 ・野菜が苦手な子も興味を持って参加することができ、収穫した枝豆を食べていた。 ・大豆が乾燥していく様子を興味深く観察していた。 ・豆乳がにがりで固まっていく様子を不思議がって見ていた。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・枝豆が順調に育ち無事収穫することができて良かった。 ・子ども達が毎日苗に水をあげることで枝豆に愛情が沸き、大豆を乾燥する時も関心をもって観察することができた。 ・ 	備 考	



苗植栽

枝豆の苗を園のお庭に植えました
毎日水やり等のお世話をします

枝豆収穫

大きく実った枝豆を収穫し、みんなでさやを取りました



大豆収穫

さやの中で「カラカラ」と鳴る音を楽しみながら一粒一粒丁寧に取り出していました

豆腐作り

大豆から豆乳とおからをができ、その豆乳から豆腐ができる工程を学びました

来年は大豆から味噌を作ります



施設名	武蔵浦和桑の実保育園	電話	048-838-9803
住所	さいたま市南区白幡5-11-7		


事例 60	タイトル	三色の食べ物について	
目指す姿 (大きな目標)	三色の食品群について知り、食べ物と体の関係について興味を持つ。		
当日のねらい (小さな目標)	食材の体の中での働きについて知る。		
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・保育士・ <u>栄養士</u> ・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和3年10月21日、10:30~11:00	
	場所	保育室	
	資料・教材	<ul style="list-style-type: none"> ・「げんきをつくる食育えほん(黄・赤・緑)」 ・三色群ボード(卒園児が作ってくれたもの) ・食材のマグネット 	
実施内容	三色の食べ物と働きについて説明(黄:力・熱になる 赤:血・肉・骨になる 緑:体の調子を整える)。絵本を使ってそれぞれの色にはどんな食品があるのかを伝え、今日の給食に使っている食材が体の中でどんな働きをするか、みんなで考えながら食材のマグネットを貼る。		
結果・参加者の反応や様子	<p>絵本を使って三色の食品群について子どもたちに話しをすると、はじめは食品自体の色と、食品群の色が違うのはなぜなのかわからない子どもが多くいた(トマトは赤なのに、なんで緑の仲間なのか?など)。1つずつ説明していくと、「野菜と果物だから緑なのか!」「お肉やお魚は赤の仲間だ!」と分類方法がわかってきた様子だった。</p> <p>その日の昼食に使用する、食材のマグネットを三色群ボードに当てはめていくと「これは赤の仲間だよ」「いや、黄色の仲間じゃない?」など子どもたちで話し合う様子も見られた。</p> <p>「風邪をひいている人は、体の調子を整える緑の食材を沢山食べると、風邪が早く治るんだよ」と伝え、納得した表情で話を聞いていた。</p>		
評価・今後の課題	<p>今後も昼食に使用する食材は、体の中でどのような働きになるか、食事の時間に三色群ボードを使って、栄養士が説明を行っていく。</p> <p>日々続けることによって、三色の食べ物と体の関係をよく理解し、食材に更に興味を持つようになる。</p>	備考	



施設名	いちご南保育園	電話	048-882-1234
住所	さいたま市南区大谷口 717		

事例 61	タイトル	さつまいもの茶巾作り	
目指す姿 (大きな目標)	旬の食材に触れ、季節を感じる。		
当日のねらい (小さな目標)	食材に触れ、旬の物を味わう喜びを知る。		
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 11月16日(火)	
	場所	各教室	
	資料・教材	(服装)・エプロン・三角巾 (材料)・さつまいも・砂糖	
実施内容	<p><給食室></p> <ul style="list-style-type: none"> ・さつまいもの皮をむき、蒸して潰す。 ・人数分ポリ袋にさつまいもを入れる。 ・砂糖をお椀にいれておく。 <p><各クラス></p> <ul style="list-style-type: none"> ・保育士が作り方の説明をする。 ・砂糖をいれ、袋の中で混ぜ合わせる。 ・ラップを敷いてさつまいもをのせ、包んで成形する。 		
結果・参加者の反応や様子	<p>お芋掘りが終わってから、クッキングを楽しみにしていたので、作り方の説明をしている時も、嬉しそうにしながら興味を持って参加する姿が見られた。</p> <p>家庭でスイートポテトを作ったことがある子どもも多く、材料の話をするたびに「砂糖を入れるんだよ」と発言する様子もあり、さつまいもと砂糖をよく混ぜ合わせることが出来ていた。</p> <p>友達との会話も楽しみながら、砂糖を入れる時には協力したりと、作るのは個人だったが、友達と一緒に作る楽しさなどを味わうことが出来たのではないかなと思う。</p> <p>茶巾もとても上手で、完成すると喜ぶ姿や「食べたくない」と自分の作ったものを見て名残惜しそうにしている子どももいたが、最後は「おいしかった！」とみんな笑顔だった。</p>		
評価・今後の課題	<p>事前にお芋掘りを行っていたため、収穫→調理→食べるという経験を通して、食への興味や関心を持つきっかけになった。</p>	備考	

施設名	太陽の子 大谷口保育園	電話	048-712-0600
住所	埼玉県さいたま市南区大谷口 2319-1		

事例 62	タイトル	いももち作り	
目指す姿 (大きな目標)	旬の野菜に触れ、食への興味関心を促す。		
当日のねらい (小さな目標)	芋に触れ、器具の使い方や材料の名前を学ぶ。調理の楽しさを知る。		
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10月12日(火)	
	場所	4・5歳児クラス	
	資料・教材	いももちの材料(さつまいも、砂糖、片栗粉、バター) マッシャー、使い捨て手袋、クッキングシート	
実施内容	いももちの材料の名前当てクイズ ふかしたさつまいもをマッシャーで潰す 材料を入れて手で混ぜる 形を作り、おやつで提供		
結果・参加者の反応や様子	<p>衛生面に気をつけながらクッキングに取り組めた。</p> <p>材料当てクイズでは、色や質感や匂いを嗅ぎながらみんな真剣に考えていた。</p> <p>マッシャーを見たことがある子は多かったが名前まではしなかった。</p> <p>マッシャーで潰すときは、グループごとに協力しながら潰せた。</p> <p>自分達で作ったため、美味しいと言いながら食べる事ができた。</p>		
評価・今後の課題	<p>材料名や器具名を知れて、調理の楽しさを学べた。</p> <p>手で触れることによって、材料が入ることでどんどん質感が変わっていくことを感じとっていた。</p> <p>エプロンや三角巾をつけることが難しく開始時間が遅れてしまったので次回は改善したい。</p>	備考	

施設名	社会福祉法人三樹会 ゆめの樹二保育園	電話	048-711-1414
住所	埼玉県さいたま市南区鹿手袋 4-17-30		

事例 63	タイトル	箱の中身はなんだろう？(夏野菜/秋野菜)	
目指す姿 (大きな目標)	食べ物には“旬”があり、食材名や効果があることを知る。 実際に触れ、食材の特徴を掴み思考力を養う。		
当日のねらい (小さな目標)	楽しく旬の食材に触れる。		
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24日(火)・11月8日(月)	
	場所	保育室	
	資料・教材	(製作) ・はてなボックス ・食材の写真マグネット	
実施内容	1.夏野菜(8月実施)、秋野菜(11月実施)の代表的な食材を覚える。 2.一人一人はてなボックスに手を入れ、中に入っている食材を感触で当てる。 ・夏野菜(とうもろこし、枝豆、なす、かぼちゃ、オクラ、ゴーヤ、トマト、きゅうり) ・秋野菜(かぼちゃ、しめじ、りんご、栗、柿、里芋、さつまいも) を用いた。ヒントとして食材マグネットを使用。		
結果・参加者の反応や様子	“旬”という言葉は初めて耳にする園児が多い様子だった。箱の中身を当てるゲームでは、多くの園児が触って食材を当てる事が出来ていた。それぞれの食材の形や触感について理解できていることが分かった。特に5歳児クラスはすぐに答えることが出来た為、クラス別で行ったりヒントの出し方を食材マグネットを用いずに色や形などを園児側から伝えると良かったと思う。5歳児は夏野菜と秋野菜の違いについて自分たちで発見していた。8月に夏野菜をテーマに行った際に園児たちの反応が良く「またやりたい！」の声が多かった為、11月は秋野菜をテーマに行った。		
評価・今後の課題	旬である食材に触れる機会をゲーム形式で行ったことにより園児も楽しく参加し活動を行うことが出来た。今年度は、夏と秋の旬の食材のみに触れたが、次回からは春夏秋冬のそれぞれの旬の食材について伝えていき、一年を通しての“旬”を知る・覚えられるような取り組みをしていきたい。また、年度末には食材の旬の振り分けなども行いまとめていく。	備考	



【夏野菜】

おおきくて
おもたいな～



【秋野菜】



施設名	社会福祉法人 三樹会 ゆめの星保育園	電話	048-711-1154
住所	埼玉県さいたま市南区南浦和 3-5-16		

事例 64	タイトル	「さつま芋掘り&さつま芋の茶巾づくり」		
目指す姿 (大きな目標)	旬の野菜に触れて、食への興味・関心を高める。			
当日のねらい (小さな目標)	<ul style="list-style-type: none"> ・芋の形や色などを知り、旬の野菜に触れる。 ・野菜の成長過程を知るうえで、土に触れて自然を感じる。 ・加熱すると形状が変化し、食べられる料理になることについてクッキングを通して学ぶ。 			
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3年 11月5日(金) 11月19日(金)		
	場所	2階 3階保育室		
	資料・教材	<さつま芋掘り> ・「いもほった」絵本 ・土入り発泡スチロール×3 ・ブルーシート×3	<さつま芋つぶし> ・ボウル×4 ・マッシャー×2 ・包丁、まな板	<茶巾づくり> ・蒸したさつま芋、小袋(人数分) ・砂糖、黒ごま、お湯 ・プロジェクター
実施内容	<さつま芋掘り> ・絵本を保育士が読み聞かせ、さつま芋の育つ場所とさつま芋の掘り方を伝える。 ・数人ずつに分かれて、さつま芋を掘り出す。	<さつま芋つぶし> ・さつま芋の色当てクイズ。 ・二人ずつ潰してほかの子は待機。	<茶巾づくり> ・三色群と作り方をプロジェクターで説明。 ・前に食材を取りに来て機で作業をしてテーブル毎に食べ始める。	
結果・参加者の反応や様子	<p>0・1歳児: 芋掘りをする前に読み聞かせをし、「うんとこしょ、どっこいしょ」と芋を掘る掛け声があり、子どもたちも一緒に引っ張る真似をしていた。いざ実践しようとするも、初めて見る畑に委縮して怖がっていた。保育士と一緒に「ツンツン」と触ったり、土を掻き出すなど、さつま芋に到達するまで時間がかかった。</p> <p>2歳児: さつま芋の色当てクイズは元気よく答えられていた。紫芋を見せた時は驚いていた。友達がやっている様子を見て応援していたが、中には集中力が切れている子もいた。単純作業でスムーズに回せた。「家でもやっているよ」「力持ちだからできる」などの反応が見られた。</p> <p>幼児: 前日と午前中の活動でもクッキングすることを楽しみしていた。プロジェクターで三色群の説明をするときに、運動会が近づいていたので関連付けたこともあり、集中して聞いていた。袋の中に材料をすべて入れることで、作業を座った状態で、スムーズに行うことが出来た。自分の作ったおやつを満足そうに食べ、おかわりは全員がしていた。「次はいつやるの?」と食育を楽しみにする姿があった。</p>			
評価・今後の課題	・乳児に関して、食への関心を高めるために日頃から食育を行う必要があると感じた。食事中に食材を見せたり、切って中身を見せるなどしていれば、もう少し違った反応が見られたと思う。 ・順番が来るまで待機していたので、反対のグループでほかの作業が出来るようにすれば、集中力を切らさずに楽しめたと感じた。 ・幼児は手先が器用になってきたので、デコレーションや、型抜きをして個性を出してみてもよかったので、次回やる際に生かしたい。	備考		

「芋堀り」



「さつま芋つぶし」



「茶巾づくり」

つぶす



まるめる



さつまいもは、
なにからそだつ？

- ①たね ②さつまいも




せいかいは、②のさつまいも



つちのなかでう
まっている、さつ
まいもから
くきやねがでて
きます。



施設名	小鳩保育園 南浦和	電話	048-871-1610
住所	さいたま市南区南浦和 2-42-18		

事例 65	タイトル	旬の食材を知ろう。	
	目指す姿 (大きな目標)	収穫される時期の違いや、含まれる栄養量の違いに気づく。	
	当日のねらい (小さな目標)	食材には旬があることを知る。	
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> ・ <u>栄養士</u> ・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和3年10月29日(金)	
	場所	4歳児保育スペース	
	資料・教材	食材カード	
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・各季節の旬の食材の特徴について話す。 ・旬の時期と、そうでない時期の栄養量の違いをイラストで見せる。 ・食材カードを配布し、秋の食材だと思うものをホワイトボードに貼ってもらう。 	
結果・ 参加者の 反応や様子	<p>給食に入っている食材をよく見ている子が多かったようで、興味を持って取り組んでくれた。栄養量の違いについての問いかけにも、一人一人違った答えを出してくれていた。旬の時期になると栄養量が3倍近くになることを知って驚いていたようだった。</p> <p>食材カードを配布すると、秋の食材がどれかだけでなく、「この食材はいつかな？」と考える姿勢が見受けられた。</p>		
評価・ 今後の課題	<p>少し難しいテーマではあったが、イラストを使って分かりやすく提示したり、子ども同士で話し合ってもらったりして、興味を示すきっかけ作りになったと思う。</p> <p>その日の給食の時間では、野菜が苦手な子どもが進んで食べる様子が見られた。旬の食材について取り上げて良かったと感じた。</p>	備考	



「食文化や地の物を伝え合い」食べる

① 体験を通して食への関心を高める

目指す姿

- 様々な体験活動を通して、豊かな食に対する興味や関心が高まっています。
- 地域農業への理解が深まり、地域の食材に親しんでいます。

② 家庭や地域に根ざした食文化を学び、継承する

目指す姿

- 家庭や地域の味、旬の味を食文化として共有しながら、次の世代へ受け継いでいます。



③ 「食文化や地の物を伝え合い」食べるための実践のポイント

- 地域の農業や農産物について、理解を深める
- 地域の食・農への理解
- 食・農林漁業に関する体験活動の充実
- 野菜などの農産物を育てる楽しさ、収穫の喜びを知る
- 地産地消に取り組む
- 旬の食材を利用する
- 行事食や郷土料理などの食文化の継承
- 地域の伝統行事に参加し、食文化に触れる機会を増やす
- 給食や地域のイベント等で、行事食や郷土料理を提供する
- 外国の料理や食文化への関心を高める



｜ 和 食 ｜ 日本人の伝統的な食文化

ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」とは、
「自然を尊重する」というところに基づいた、
日本人の食習慣であり、以下の特徴があります。

- ① 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重
- ② 健康的な食生活を支える栄養バランス
- ③ 自然の美しさや季節のうつろいの表現
- ④ 正月などの年中行事との密接な関わり



資料：「和食文化の継承の取組について」農林水産省

施設名	あおば保育園	電話	048-863-9997
住所	南区沼影1-11-2スカイ&ガーデンA棟1階		

事例 66	タイトル	ピザ作り	
目指す姿 (大きな目標)	旬の食材を知る		
当日のねらい (小さな目標)	楽しく作って食べる		
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20日	
	場所	5歳児 保育室	
	資料・教材	(食材)ホットケーキミックス、サラダ油、水、ケチャップ、マヨネーズ、チーズ、ミニトマト、オクラ、コーン(器具)ボウル、包丁、まな板	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・5月 ミニトマト(1人1株)、オクラ(園で1株のみ)の用土袋で栽培開始 ・7月 夏野菜の紹介 ・8月 自分たちの栽培したミニトマトを使ってピザ作り 		
結果・参加者の反応や様子	<p>栄養士が作成したレシピをもとに、ピザ作りをする前、大きな紙に作り方を書いたものを保育士が説明し、子どもたちも紙に書いてレシピ作りをし、これから作る楽しみを高めた。</p> <p>生地は発酵がなく、簡単にできるホットケーキミックスを使用したので、手軽にできた。</p> <p>野菜を切る時には包丁を持っているので、みんな真剣な顔をして、切ることに集中していた。</p> <p>色とりどりの野菜を、子どもたちが自分で作った生地に、楽しそうにトッピングをしていた。</p> <p>出来上がりを見た子どもたちは、自分のピザができたことに喜び、「いいにおい！おいそう！」と言っていた。</p> <p>普段野菜が苦手な子どもも、「おいしい」と言って完食していた。</p> <p>園で簡単においしくできたと子どものリクエストで、家庭でも子どもが書いたレシピをもとに、ピザ作りをしたとの声を頂いた。</p>		
評価・今後の課題	当初、自分たちの栽培したミニトマト、オクラを使ってピザ作りを予定。実施時期が、5歳児全員が登園する8月下旬にしたため、ミニトマトはなっていたが、実が終わりかけで小さく固かったため、急ぎ市販のものを利用した。実施時期は、あと1ヶ月早くすればよかった。野菜の栽培の難しさを実感した。	備考	

