

施設名	コスモス保育園	電話	048-837-7999
住所	埼玉県さいたま市南区鹿手袋 3-1-7		

事例 67	タイトル	さつまいもで美味しいものができるまで…	
目指す姿 (大きな目標)	さつまいもを実際に育て、収穫の喜びを感じ、スウィートポテトを作る楽しさを知る		
当日のねらい (小さな目標)	さつまいもの美味しさを知る		
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2日(火)	
	場所	幼児組 保育室	
	資料・教材		
	実施内容	<ol style="list-style-type: none"> 畑でさつまいもを植え、育ちを観察する さつまいもを収穫する スウィートポテトを作って食べる 	
結果・参加者の反応や様子	<p>5歳児が夏野菜を育てている姿に憧れを持ち、3・4歳児でも何かを育てたいという思いを尊重し、5歳児の収穫時期をずらして行えるさつまいもを育てることにした。戸外遊びに行く途中で畑に寄り、さつまいもが育っていく様子を観察し、収穫を楽しみにする様子があった。沢山のさつまいもができたので収穫日当日は5歳児にも協力してもらい、土を掘り、さつまいもを収穫した。さつまいもの大きさを友達と比べたり収穫した数を競ったりと意欲的な姿があった。収穫したさつまいもを使って後日スウィートポテトを作った。3・4・5歳児合同で行ったが、感染症予防のため、自分の分は最初から最後まで自分で作り、給食室のオープンで焼いてもらう時や、配る時にもしっかりと記名を確認する等、気を付けた。自分たちが育てたさつまいもだということもあり、畑で収穫した話をしながら終始楽しみながら作っていた。おやつのにみんなで食べると「美味しい！」と笑顔の中で大きな口を開け沢山食べる様子があった。</p>		
評価・今後の課題	<p>さつまいもを使ったお菓子作りだけではなく、実際に畑で苗から育てる過程から行ったことにより、意欲や興味が湧いたのではないかと思う。給食でさつまいもが出てくると畑で育てているさつまいもの様子を子どもたち同士で話す姿が見られ、食べ物が身近に感じることでよかったです。</p>	備考	




施設名	武蔵浦和クマさん保育所	電話	048-836-0011
住所	さいたま市南区鹿手袋 5-4-5		

事例 68	タイトル	育てた野菜を食べよう！	
目指す姿 (大きな目標)	・野菜の変化や成長に気づき食への興味や関心を深める		
当日のねらい (小さな目標)	・自分たちで収穫し食材の大切さを知る ・食材を使って調理する楽しさを知る		
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～9月	
	場所	・各クラスペランダ	
	資料・教材	・トマト・ピーマンの苗	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・3～5歳児がプランターに苗を植え水やりなどを行った。生長段階を観察し描写をした。 ・野菜が実のり自分達で収穫し食べた。 ・5歳児は収穫した野菜使ってカレー作りを行う 		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜の変化や生長に気づき、実になっていく課程を身近に感じ喜びを感じていた。 ・野菜が苦手の子も興味を持つ事ができた ・種や苗の植え方など順序を伝えられた ・収穫する事を喜び美味しく食べる事ができた。 ・自分達が育てた野菜がカレーに入っている事を喜んだ。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・収穫するタイミングが難しかった。 ・水やりの頻度や水の量などが難しく、枯れてしまう苗も合った。 ・他の野菜にも挑戦していきたい。 ・年間通して食育に触れられるようにしていきたい。 	備考	<ul style="list-style-type: none"> ・収穫した野菜を入れてクッキングを行った。今回は5歳児のみおこなったがコロナ感染のため切る作業などができなかった。



施設名	社会福祉法人 三樹会 ゆめの駅保育園	電話	048-711-2245
住所	さいたま市南区鹿手袋 3-15-2		

事例 69	タイトル	まいにち食育ボード	
目指す姿 (大きな目標)	「食」を選択する目を養う。		
当日のねらい (小さな目標)	その日の給食やおやつに使われた食材を選びホワイトボードに貼る。		
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1日(金)～	
	場所	玄関エントランス	
	資料・教材	ホワイトボード(三色分け) 食品マグネット(手作り・フェルト製)	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・昼食後、年長組のお当番2人と給食職員とで、その日の給食とおやつの食材をホワイトボードに貼る。 ・園児と給食職員との交流。 		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・エントランスに展示してるので、他のクラスの園児やお迎えの保護者方に見ていただける。 ・手作りのフェルトマグネットが、温かみがあって可愛いと好評である。 ・お当番の園児が食育ボードを行うことを楽しみにしている。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・今年の10月から実施している。 ・ほころびや破損がないか点検していく。 ・三色分けは、内わけを作って分けやすくしました。 <p>(たとえば黄色群は、ごはんのなかま、めんるいのなかま、いものなかま、パンのなかま、そのほかマヨネーズ バター ごま)</p>	備考	



ゆめの駅保育園

施設名	武蔵浦和ひなた保育園	電話	048-767-3114
住所	埼玉県さいたま市南区白幡 6-5-8		

事例 70	タイトル	だしの試飲	
目指す姿 (大きな目標)	味覚について学ぶ。		
当日のねらい (小さな目標)	だしの試飲をしてうまみを感じる。		
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11日、14日、19日	
	場所	3、4、5歳児の各保育室	
	資料・教材	導入でつかうイラストボード、かつおぶし、昆布、煮干し、かつおだし、昆布だし、煮干しだし、試飲カップ、IHコンロ、鍋、あみ、ピッチャー、クッキングシート、おたま	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・味覚についてのおはなし(五味、だしてなに?、だしは何からできている?) ・実際だしに使う材料を見る。(ビニールにかつおぶし、昆布、煮干しを入れたものを用意して、実際に食材を見たり、匂いを嗅いだりしてもらう。煮干しの頭と内臓をとる様子を見せる) ・かつおだしを実際に子どもたちの前で実演してとる。 ・事前に作っておいたかつおだし、昆布だし、煮干しだしをそれぞれ試飲する。最後にかつおだしと昆布だしを混ぜて飲んでもらう。 		
結果・参加者の反応や様子	<p>実際に食材を見たり触れたりする食育が久々だったので、子どもたち自身が体験できたことで、とても興味深く食育を楽しんでいた様子でした。コロナ対策のため、食材はビニールに入れたものを使用しましたが、ビニール越しに触ったり、匂いを嗅いだりして、「いい匂い!」「変なおい!」と様々な感想を言っていました。かつおだしを目の前でとる実演の際には、かつお節が水の中に沈んでいく様子や、出汁が取れた後の水の色の変化などにとっても興味を示していました。実際にとれただしを飲むと、「おいしい!」「苦い!」とここでもいろいろな感想が聞けました。そのまま飲むだけではなく、かつおだしと昆布だしを混ぜて飲んでもらうと、味の変化があってとても驚いていたようでした。そのあとの給食で、みそ汁に使われているだしはどれかな?と聞いてみると、かつおだしと昆布だし!としっかり答えられていて、実際の食事に結び付けてはなしが出来たことで、こどもたちの理解も深まったように見えました。</p>		
評価・今後の課題	<p>コロナ禍の影響でしばらく食材を使った食育が出来ていなかったのですが、実際に体験する食育の実施をしてみて、興味をもって楽しそうに体験する子どもたちの姿が見られてよかった。準備や実際の工程にかなり時間がかかってしまったので、子どもたちを待たせてしまい、気が散漫してしまう場面があったのが反省点としてありました。現状、クッキング以外で食材を取り扱った食育を行うのが難しいところもありますが、こどもたちの興味関心を引き出すためにも、体験型の食育を考案していきたい。</p>	備考	

施設名	はれぞら保育園	電話	048-767-7132
住所	埼玉県さいたま市南区太田窪3170		

事例 71	タイトル	枝豆の栽培	
目指す姿 (大きな目標)	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜の種まいてからの経過を観察する。 ・水やりをして自分たちで育てる ・スーパーで売っている野菜との違いを学習する。 		
当日のねらい (小さな目標)	収穫した野菜を絵にして記録に残す。		
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1日～	
	場所	玄関前 (プランター)	
	資料・教材	なし	
	実施内容	5歳児による枝豆の栽培 玄関前にプランターを置き、枝豆の種から栽培したが、7月ツルが出始め、栄養状態や生育適温が悪かった為か、実がならなかった。	
結果・参加者の反応や様子	5歳児が種をまき、水やりに取り込んでいたが、枝豆なのにツルが出始め、育ちも悪く実らなかった為、記録を取れなかった。 子どもたちには残念な結果であった。		
評価・今後の課題	枝豆の栽培において、土の状態、生育適温の不具合なのははっきりしないが、失敗に終わってしまう結果であった。 今後は栽培場所を西陽が当たる場所に変え、栽培を工夫する。 10月下旬にラディッシュの栽培に取り組む予定である。	備考	<p>1. 令和2年度10月ハロウィンの際、4・5歳児が保護者から頂いたカボチャを切り抜き、ハロウィンの集いで披露した。今年度は今月に行う予定。</p> <p>2. 令和2年度12月、お餅つきをした後、鏡餅作りを4・5歳児で行った。 鏡餅飾りの由来などを説明し、日本の伝統行事を伝えることが出来、大変良かった。</p>

施設名	いちごの花保育園	電話	048-767-6116
住所	さいたま市南区鹿手袋 3-15-13		

事例 72	タイトル	いもほり遠足	
目指す姿 (大きな目標)	さつまいも収穫を通し自然に触れ、さつまいもの成立ちを知る		
当日のねらい (小さな目標)	土に触れ、用具や身体を使いさつまいもを収穫する		
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3年10月15日(金)	
	場所	近隣の畑	
	資料・教材	絵本	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・開催日前にさつまいもについての理解を深める ・製作でさつまいもを作り、意欲向上をはかる ・保護者と共にさつまいもを収穫する ・自宅で調理・食事したものを、園児や保護者アンケートにて聴取する ・いもほり遠足の思い出を絵にかく 		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・いもほり前にさつまいもの成立ちを伝え、実際に新聞紙を使用しさつまいもを作ることで、当日のいもほりへの期待感を向上することができた。 ・どのようにさつまいもが育っているか、蔓のつながりやさつまいもを傷つけず収穫する方法等、身をもって体験することができた。 ・日頃の保育活動では体験できない、自然に触れることができた。 ・始めは洋服が汚れることを気にしていた子が、次第に収穫に夢中になる姿がみられた。 ・コロナ禍で行えていなかった親子行事に参加することで、親子共に笑顔がみられた。 ・収穫したさつまいもを通し、一株にたくさんのさつまいもがあることや、大きさに違いがあることに気付くことができた ・収穫したさつまいもを自宅で調理し食べたことを嬉しそうに伝える姿がみられた 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・事前に新聞紙でさつまいもを作成することで、「新聞紙で作ったものより大きかった」など比較する発言が聞かれた ・自分で収穫することで、採れた際の達成感を味わえたのではないかと思う ・スコップで収穫時、さつまいもを傷つけてしまったら、手で掘り起こすなど自分で考える力を養うことができた ・今後も野菜の栽培、収穫を通し食事に関心を持てるようにしていきたい 	備考	



施設名	南浦和ひなた保育園	電話	048-762-7037
住所	さいたま市南区南浦和 1-29-14		

事例 73	タイトル	夏野菜を育てよう	
目指す姿 (大きな目標)	旬の野菜を育てることで、食材への興味・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3年6月～8月	
	場所	園庭	
	資料・教材	ピーマン、きゅうり、なす、ゴーヤの種 土、プランター、ネット	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・種を植え、水やりを行い、生長の観察をする。 ・生長の様子をスケッチする。 ・収穫し、給食室にて調理し、食べる。 		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・生長していく様子を楽しみに観察していた。 ・収穫することに喜びを感じていた。 ・保護者にはおたより等で様子を伝え、共有することができた。 ・自分たちが収穫した野菜を嬉しそうに味わいながら食べる姿が見られた。 		
評価・今後の課題	<p>生長していく野菜に興味を示し、楽しく育てていくことが出来ていたと思う。</p> <p>給食で収穫した野菜が提供された時は、普段よりも野菜の食べもよく、食材に興味を持つことが出来ていたと思う。</p> <p>今後も続けていきたい。</p>	備考	



【コラム】 早寝・早起き・朝ごはん ①

「第3次さいたま市食育推進計画」では、特に重点的に取り組むべきものとして『朝食』『共食』『協働』を「重点プロジェクト」に位置付けています。

食生活は、生命を維持し、健康で幸福な生活を送るために欠くことのできない営みです。

特に、朝食は健康で豊かな生活を送る上で重要な役割を担っています。

朝ごはんを食べると・・・



- 脳や体が目覚め、生活リズムが整う。
- 活動や成長に必要なエネルギーや栄養素、水分を補給できる。
- 胃や腸が動き、うんちが出やすくなる。
- 体温が上がり、脂肪や糖を燃やしやすくなる。

【毎年 10 月は朝ごはんを食べよう強化月間】

さいたま市では、朝食を毎日食べる市民の増加を目指し、「毎年 10 月は朝ごはんを食べよう強化月間」としてキャンペーンを実施しています。

施設名	武蔵浦和さくら保育園	電話	048-767-8641
住所	さいたま市南区鹿手袋 4 丁目 14-14		

事例 74	タイトル	調理室見学(カレーライス、卵焼き)	
目指す姿 (大きな目標)	「給食作っている人がいる」ということを知り、残さず食べようという気持ちを育てる		
当日のねらい (小さな目標)	普段見ることのできない大きな器具や給食室の様子を見学し、給食に興味を持つ		
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9月24日(0-2歳児)、9月29日(3-5歳児)	
	場所	給食室、玄関ホール	
	資料・教材	食材(玉葱、人参、卵)、調理器具、テーブル、TV、ipad、「カレーライス」の手遊び	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・導入として「カレーライス」の手遊びを行い、材料や器具、調理工程に親しむ ・各教室で給食室へ調理見学しに行くことを伝え、興味を促す ・24日見学:野菜(玉葱、人参)を切る場面、カレールーの溶かす場面 ・29日:野菜(玉葱、人参)を切る場面、卵を割る場面を見学 ・コンロなど見学できない部分は玄関ホールのTVと繋ぎライブ中継 		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・普段ゆっくり見ることのできない給食室の内部に興味津々で楽しそうに見学をしていた。 ・大きい調理器具や食材の多さに驚く場面も見られた。 ・匂いからカレーだと分かる子どももいて、給食時間を楽しみにしている様子が見られた。 ・TV中継を行うことで、栄養士たちの実際の姿をみることができ、「頑張れー!」と声掛けをしていた。 ・見学した日の給食時間には、調理見学で見たものや栄養士の姿などを楽しそうに話してくれた。 ・今までは、通り過ぎてしまう給食室を立ち止まって興味を示す子どもが増えた ・実施前に給食室壁面に「給食室マップ」を作成していたため、給食室の内部まで興味を示していた。 		
評価・今後の課題	<p>歳児別で2日間に分けて見学を行った。子どもたちの好きな献立をピックアップしたことで、より興味をひくことができた。</p> <p>初めてTV中継を行い、調理室の内部や鍋の中も見ることができた。今後も上手く活用していきたい。</p> <p>見学用の台が高く、見にくい部分があった。歳児に合わせて見学の環境を整えていく必要があった。</p> <p>これからも給食室により興味を持ってもらえる食育を考えていきたい。</p>	備考	



施設名	輝萌の森 南浦和根岸園	電話	048-838-4191
住所	さいたま市南区根岸 4-4-17		

事例 75	タイトル	おやき作り・お好みお焼き	
目指す姿 (大きな目標)	おやき作りを通して食に興味を持ち、自ら進んでいろいろなものを食べようとする。		
当日のねらい (小さな目標)	友達や保育者と一緒におやき作りを楽しむ、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・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12日(金) 15:00～		
場所	保育室		
方法	資料・教材	ジャガイモ チョコ 片栗粉 かつおぶし 油 ソース 青のり	
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> おやきの生地(ジャガイモ・片栗粉・油・チョコ)を栄養士が作り、1人分ずつまとめたものを、子どもたち各自に小さく丸めてかつおぶし、おやきの形を作る。 形を作ったものをフライパンで焼き、焼き上がったものに子どもたちがソースをぬり、青のりやかつおぶしをかけてお好み焼き風に仕上げます。 おやきに使う食材は何かと問いかけをしたり、作り方の説明を作業前に行う。 	
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> おやきの中に入っている野菜を子どもたちに聞くと、いろいろな野菜の名前が出てきて、子どもたちも楽しそうにしていた。 丸める時の生地の感触なども感想を言い合いながら作業をしていた。 ソースをぬり、トッピングをしている時は「食べるのが待ちきれない様子で」をわきまをわけていた。かつおぶしをのせる時動くことに気付いた子は、その様子が「おもしろいから、たふで」「おどろき！」と友達に教えてあげていた。 普段の給食ではあまり食べ進まず良かった子どももとても気に入ったようで、全員がおかわりしていた。 おやき作りの活動で「おやきの顔をかいてくれた子どもも、印象に残るおやき作りと、たふで」良かった。 		
評価・今後の課題	<p>コロナウイルス等の感染対策をしながらのおやき作りとなり、もう少し子どもたちに体験して欲しい作業もあったが、限られた作業の中でも子どもたちが楽しんでる姿を見るのができて良かった。</p> <p>野菜を苦手とする子どももおいしく食べる機会ができたことで、これを機会に食べられる野菜が増えていくと思う。</p> <p>今後もおやき作りを計画しているので、子どもたちが興味を持ち、楽しんでできる内容にしていきたい。</p> <p>特に、食に興味を持つよう、日々の食育活動も大切にしていきたい。</p>		



施設名	エンゼル乳幼児園	電話	048-873-6395
住所	さいたま市緑区中尾217		

事例 76	タイトル	じゃがいもを洗ってみよう	
目指す姿 (大きな目標)	食材に実際に触れることで食に対して興味や関心を高める		
当日のねらい (小さな目標)	じゃがいもの触れてみないとわからないこと(匂いや感触等)を知る		
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9月27日(月) 10:00~10:20
	場所	保育室、水道	
方法	資料・教材	じゃがいも、使い捨て手袋(子ども用)、ボウル	
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・身支度(エプロン、三角巾、マスクの着用。手洗い、消毒。) ・じゃがいもの洗い方を説明 ・手袋を着用し、流水でじゃがいもを洗う ・洗ったじゃがいもはボウルへ入れる ・後片付けをする 	
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・じゃがいもを洗うことを楽しみにしていたようで説明をしっかりと聞いていた。 ・実際に食材に触れることで感触や匂い、一つ一つの形の違いを発見できた。 ・泥が落ちていくことで表面の色の変化に気付き、「色が変わったよ」、「綺麗になったよ」等の反応があった。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・洗い終わった後のじゃがいもの表面の色の変化に達成感を感じていた。 ・調理前の食材に実際に触れることで見た目だけではわからない特徴を知る事ができた。 ・食材を洗うだけだが、調理のお手伝いをした気分になり、食事への意欲も高まり食欲も増していた。 ・コロナ禍の食育は様々な制限があるが感染対策をしながら出来る範囲で取り組んでいく。 	備考	<ul style="list-style-type: none"> ・新型コロナウイルス感染予防として、子ども用の使い捨て手袋を使用した。



施設名	あいり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 77	タイトル	鮭の解体ショー	
目指す姿 (大きな目標)	調理前の魚の形や、調理工程を見学し、食材への興味・関心を深める。		
当日のねらい (小さな目標)	匂いの味覚を味わいながら、楽しく給食の時間を過ごす。		
方法	対象者 (〇で囲む)	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 (〇で囲む)	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 (2日) (木)	
	場所	園庭	
	資料・教材	鮭一尾・石狩汁用器具材・焼きおにぎり かきどい・ホットプレート	
実施内容	<ol style="list-style-type: none"> ① 鮭の解体を見学。内臓・骨などを間近で見せぬ。 ② 子ども達自由行動。(骨取りの見学、かきどい・焼きおにぎり見学、又は園庭で遊ぶ) ③ 喫食。(鮭は「石狩汁+」にして食べた。プラス焼きおにぎり) ④ 片付け 		
結果・参加者の反応や様子	<p>0・1歳児の参加は自由な形にしたが、1歳児クラスの子ども達も興味をもち、見学していた。1歳児は外で食べる予定ではなかったが、最後子で見学して食べたことあり、急遽外で食べることになったが、雰囲気も相子で、いつも以上に楽しく食べていた。</p> <p>鮭の解体後、自由行動にしたが、ほとんどの子が骨を取り除く作業を見学したり、香りに誘われて自然にかきどいの同団に集まったり、焼きおにぎりの調理を見学している子がほとんどだった。骨を取っている栄養士・調理師には、「きの黒いのは血なのか?」「骨は固いのか?」など、様々な質問をする姿も見られた。大人から「命をいたたけ」ということ+について話すこと+は、よかったが子ども達なりに感じたことがある様子だった。</p>		
評価・今後の課題	<p>「鮭の解体ショー」は通年行事となっているが、昨年、子ども達から「調理可おところも見た」という声があり、今年、解体から調理まで子ども達の目の前で行うこと+になった。屋外の実施にしたことで、鮭の解体だけでなく、他の調理も見学できたり、遊びたい子の気持ちも保障すること+できる環境が整い、子どもも大人も楽しめる行事となった。</p>		
	備考		

鮭の解体ショー



今年は立派な雌鮭が届きました！解体ショーが始まると「あたまきるの！？」「ちがでてる！」と興奮している子もいれば、じっと見ている子、怖くて目を隠す子、子ども達の反応は様々でした。

取り除いた頭と内臓、すじこを
間近で見よう！



骨取りを見学する子ども達。



自然にかまどのまわりに
集まる子ども達。



焼きおにぎりの香ばしい香りに
引き寄せられる子ども達。



とりあえず座って完成を待つ子ども達も。

焼きおにぎりも石狩汁も、楽しく
美味しくいただきました！



施設名	けやきの森保育園芝原園	電話	048-810-5505
住所	さいたま市緑区芝原1-12-2		

事例 78	タイトル	お野菜博士になろう！（食育集会6月のお誕生日会）	
目指す姿 （大きな目標）	野菜について知り、好き嫌いをなくす。		
当日のねらい （小さな目標）	クイズや実物を使用することで、野菜について楽しく学ぶ。		
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・保育士・ <u>栄養士</u> ・調理師・調理員・その他（ ）	
	日時	令和3年6月30日	
	場所	保育室	
	資料・教材	野菜クイズ、包丁、まな板、野菜	
	実施内容	<p>①野菜のシルエットクイズ （大根、オクラ、なす、トマト、とうもろこし） それぞれの栄養について説明</p> <p>②実物の野菜を目の前で切って断面を見せる。</p> <p>③給食では野菜に注目して食べてほしいことを伝え終了。</p>	
結果・参加者の反応や様子	みんな「野菜が好き！」と野菜に対してマイナスのイメージの子は少なかった。クイズではみんな楽しそうに参加し、「どんな栄養があると思う？」と最初に問うことでしっかりと話を聞いてくれた。目の前で野菜を切って見せると、興味を示していた。その日の給食は野菜から食べる子が多かった。クイズで楽しみながら野菜の栄養を知ることで、野菜に対してプラスの印象がたった。		
評価・今後の課題	<p>コロナ禍でクッキングを中止していたが、クッキングではなくとも実物の野菜を見るだけでも子どもたちはとても興味を示していた。制限がある中でも工夫して食育を行っていきたい。</p> <p>また食育で食材を扱えない分、ご家庭でお手伝いなどで食材に触れてもらうことが大事だと思った。ご家庭への働き掛けもしていきたい。</p>	備考	

施設名	第2東浦和サビリ保育園	電話	048-826-5358
住所	埼玉県さいたま市緑区東浦和 7-20-11		

事例 79	タイトル	お芋と風リイ本馬寅	
目指す姿 (大きな目標)	<ul style="list-style-type: none"> ・お芋を自分たちで掘ることで野菜に興味をもてもらう。 ・おやつで「ぶかし芋をトースターで焼くことで」各クラスの子にも素材の味を感じてもらう。 		
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3年 10月28日 , 11月10日	
	場所	園の隣の畑	
	資料・教材	さつまいも、土、水、塩、鍋	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・軍手をはめて畑に行きお芋掘り体験 ・約2週間後、おやつに「ぶかし芋をトースターで焼く」。 		
結果・参加者の反応や様子	<p>お芋と風リイ本馬寅をして5才児クラスはたくいんのお芋が収穫でき、畑から戻ると「いっはおいしかった!!」など嬉しそうに報告してくれた。</p> <p>また、約2週間後に「ぶかし芋をトースターで焼く」ところ、各クラス「おいね、美味しいね」と言い、普段苦手で食べない子も食べてくれた。</p>		
評価・今後の課題	お芋が苦手な子もお友だちが穫ったときにお芋は普段と違いとても興味を持って食べてくれた。 <p>また、他のメニューでトースターで焼くときも食べられるようになってほしい。</p>	備考	