

施設名	ふらっと保育園	電話	048-789-6655
住所	さいたま市緑区原山 2-3-26		

事例 80	タイトル	大豆について知る (味噌作り)	
目指す姿 (大きな目標)	枝豆の生育に興味を持ち収穫した大豆がどのような物に変化していくのを知る		
当日のねらい (小さな目標)	普段食べているみそ汁の味噌も大豆からできていることを知り、 どのようにして味噌に変わっていくのに興味を持つ。		
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 5月中旬～11月中旬	
	場所	ふらっと保育園	
	資料・教材	大豆、米麹、塩	
	実施内容	5月中旬から枝豆の苗を植え育てていた。子どもたちに枝豆が何かに変化することを伝える。収穫せずに枯らしてやることになった。毎日、色や匂いを観察し、大豆として9月頃に収穫した。 大豆がどのような物に使われているのかを子どもたちと考え、普段食べているみそ汁を作る時に必要な味噌もどのように大豆から変化するのかを作ってみることにした。	
結果・参加者の反応や様子	5月から育てていた枝豆を枯らすことになったが、子どもたちから、色の変化や音などについて話を聞いた。子どもたちから「黄緑だったけど茶色っぽくなった」「カラカラ音がするし大豆になっていた」と話があった。大豆がどのような物に使われているのか一緒に考えると、豆腐、きな粉、味噌、しょう油などがあがり、お友だちと教え合う姿もみられた。大豆を扱う場面では、「煮ると豆が大きくなった」「豆の匂い、いいにおい」と、乾燥大豆と煮た大豆の豆の大きさに気が付いたり、匂いを感じることもできた。米麹をみて「お米の粉してる」「これはお米？」など、子どもたちから疑問に思ったことを言葉にする姿もみられた。混ぜ合わせる場面では、耳たぶくらいの硬さと伝えると、自分の耳たぶの硬さと比べる様子もみられた。普段食べているみそ汁の味噌が、どう作られているか学ぶことができた様子だった。		
評価・今後の課題	子どもたちが決めて育てた枝豆から、実際に大豆になるところを観察してきたので今回の大豆について知ることは興味関心を持って参加することができ、良い経験になったのではないかと考える。今後も子どもたちの発見と一緒に共感し、考え、さらに探究できるようにしていきたいと思う。味噌は2月後半まで寝かせておき、味噌汁にして食べることを楽しみにしている。	備考	

施設名	社会福祉法人豊響会 みらい保育園	電話	048-873-3363
住所	さいたま市緑区大間木 2-25-26		

事例 81	タイトル	食事のマナー(こまごま) ~ ルールを守っておいしく食べよう ~	
目指す姿 (大きな目標)	集団生活における食事マナーの必要性を知る		
当日のねらい (小さな目標)	園生活で食事の際、どのような約束事があるか。それを守らないとどうなるのか。 食事の時間を楽しく過ごすためのルールを勉強しよう。		
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 5月27日 (木)	
	場所	各保育室にて	
	資料・教材	「うそぞ! もりのマナーがっこうへ」より - 一部抜粋 「食育クイズ集」より - 一部抜粋	
実施内容	① 食育教室とは? (何のために食育教室を開くのか。年令に応じた説明をする。) ② 紙芝居風お話し (マナーを守らないと登場人物を見て、何が悪いのかと先生役の ペーパーストと使用の説明をする。内容は年令に応じたもの。) ③ 食育O×クイズ (日常的な食育に関する問題を出し、子どもはO×を 答えらう。) 4-5歳児のみ		
結果・参加者の反応や様子	1・2歳児は、紙芝居風のお話をよく聞き、よいマナーの動きを真似ている子どもは 3歳児は先生役のペーパーストと掛け合いができ、内容を理解している様子だった。 4-5歳児には、紙芝居風のお話が簡単すぎた様子だった。でも、マナーの良い悪いは きちんと理解できていた。 O×クイズは、言葉の言いまわしが難しかったようで、正解を分かっているのに間違え たりする子がたくさんいた。		
評価・今後の課題	集団生活において、食事のマナーを守ることは 今後の生活でも重要なことなので、引き続き 日々から伝えていきたい。 また、園生活だけでなく家庭でも身に付 けてもらえるよう、保護者にもお手紙など 通い発信していきたい。	備考	

施設名	くまの子倶楽部三室保育園本館	電話	048-875-6067
住所	さいたま市緑区三室 496-1		

事例 82	タイトル	お米を育てて、美味しく食べよう	
目指す姿 (大きな目標)	・主食であるお米に興味を持ち、残さずしっかり食べるよう。		
当日のねらい (小さな目標)	・育てた稲の脱穀ともみすりをして玄米にする。		
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(事務職員(元教員)))	
	日時	令和3年10月5日(3歳児)7日(5歳児)8日(4歳児)	
	場所	・保育園室内	
	資料・教材	・稲・すり鉢・すり棒	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・園で育てた稲の穂からもみを採る。(脱穀)</li> <li>・もみから玄米を取り出す。(もみすり)</li> <li>・玄米を白米に混ぜて炊いて、おにぎりにして食べる。</li> </ul>		
結果・参加者の反応や様子	<p>○脱穀</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・穂にたくさんの実がなっていることに園児は、大変驚いた。</li> <li>・初めは恐る恐る採っていたが、慣れてくると一度にたくさん穂から採れるので楽しんで脱穀していた。</li> </ul> <p>○もみすり</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・一粒一粒もみ殻を採るのは大変な作業なので、すり鉢を使ってもみすりをした。すり棒をぐるぐる回すともみ殻がはがれていくことに園児は驚き、楽しんでもみすりをすることができた。</li> </ul> <p>◎もみすりをして取り出した玄米の色が白くないことに気づくことができた。</p> <p>◎毎日食べている白いお米は、玄米についている糠を取り去って(精米して)できていることを知った。</p> <p>◎玄米の入ったおにぎりをみんなで美味しく食べることができた。</p>		
評価・今後の課題	<p>○主食であるお米の成長過程(発芽・開花・結実)を観察し、収穫までの農業体験(種まき・田植え・水やり・稲刈り・脱穀・もみすり)ができたことは、園児にとって貴重な経験となったと思う。</p> <p>◎今後お米の栄養価を幼児に楽しくわかるような食育をしたい。</p> <p>◎実際の農家が行っている作業を見たほうが、お米の大切さがわかると思うので、今後農家見学か作業の映像を見せたい。</p>	備考	





施設名	遍照浦和美園保育園	電話	048-812-2244
住所	さいたま市緑区美園 3-10-16		

事例 83	タイトル	「うまみって何かな？出汁を味わおう！」	
目指す姿 (大きな目標)	出汁について知識を深め、味わう感覚を知り様々な味に気付くきっかけを作る		
当日のねらい (小さな目標)	食べ物には5つの味があることを知る。旨味について学び出汁の味を知る。		
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> ・ <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11月16日	
	場所	当園保育室	
	資料・教材	鰹節・昆布・煮干し・干しシイタケ・紙コップ・ザル・キッチンペーパー・おたま	
実施内容	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 5つの味について写真を使って説明</li> <li>② 乾いた状態の鰹節・昆布・煮干しを見て触ってみる</li> <li>③ 煮るとどんな味や香りがするか予想し意見を言う</li> <li>④ 実際に汁を飲んで味わってみる</li> <li>⑤ 飲んだ感想を話し合う</li> <li>⑥ 汁の旨味の大切さや栄養について伝える</li> </ol>		
結果・参加者の反応や様子	<p>乾物の硬さや汁の味や香りなど五感を使って気付き興味を持って話合ったりすることができた。鰹節は分かっているけど魚から作られることを知らなかった園児たちが、鰹節・昆布・煮干し・干しシイタケの実物を見て「汁だね？」と確認が出来ていた。子どもたちからどのような反応を示すのか、栄養士や保育士も興味深かった。「汁」の味は、「スープの素？」「ピーマンみたいな味」等、様々な意見や感想があった。「利き汁」は、なかなか難しい面もあったが、美味しさ・旨味を知ることができた。「おいしかった～！」という感想がたくさん聞かれた。</p> <p>その後の給食の時間にも旨味や汁について子どもたち同士の会話が聞かれ、今回の取り組みを機会に実体験し、覚えて自分で考える姿が見られ、とても嬉しく感じた。</p>		
評価・今後の課題	<p>手軽な旨味の素やインスタント食品を口にする機会が多くなってきていますが、汁の奥深い味わいや香りを知る経験になったと思います。これからの食生活により良い影響がもたらすことができるよう、これからも分かりやすく子どもたちに興味を持ってもらえるような食育ができるよう継続したいと思います。</p>	備考	



## 【コラム】 早寝・早起き・朝ごはん ②

文部科学省では、平成 18 年から「早寝早起き朝ごはん」国民運動を推進しています。

早寝早起きをしている朝型の人と、遅寝遅起きをしている夜型の人との勉強やスポーツの成績を比較したところ、いずれの成績も朝型の人の方が夜型の人よりも良い傾向にあるという研究報告があります。

文部科学省が実施した調査では、朝食を毎日食べていると回答した子どもとそうでない子どもとでは、朝食を毎日食べていると回答した子どもの平均正答率や体力合計点が高いという結果も出ています。

スポーツの世界では、身体をつくり、体力をつけるため、運動、食事、睡眠、休養のバランスが大事であることは常識として知られていて、「早寝早起き朝ごはん」を実践している人が多いと言われています。

施設名	社会福祉法人大地会 保育園大きなぞうさん	電話	048-753-9883
住所	さいたま市緑区美園 6-7-18		

事例 84	タイトル	とうもろこしの皮むき	
目指す姿 (大きな目標)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・やってみたい、知りたい事を自分達の力で可能にする喜びを味わう子。</li> <li>・食材の育ちを実際に目にし、手で触れる事によって食材に興味を持ちそこから食べる事の楽しみ・喜びを感じることが出来る子。</li> </ul>		
当日のねらい (小さな目標)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜の観察(名前・色・形・香・構造)</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> ・ <u>栄養士</u> ・ <u>調理師</u> ・調理員・その他( )	
	日時	令和3年7月19日	
	場所	各保育室	
	資料・教材	とうもろこし1人1本	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・とうもろこしの話</li> <li>・実際にとうもろこしを見てもらう</li> <li>・机に新聞紙を敷き、その上でとうもろこしを広げ、1人1本むく</li> <li>・とうもろこしクイズ</li> </ul>		
結果・参加者の反応や様子	<p>カー一杯皮をむく子、おそろおそろ皮をゆっくりむく子など実際に食材(とうもろこし)を手にして目を輝かせ参加した。</p> <p>皮の中から実が現れると「出てきたー！」と喜ぶ。</p> <p>匂い、重さなど手に触れた感触を楽しむ姿が見られた。</p> <p>おやつの中ではゆでる前の色から濃い色に変化したり匂いも甘さが増した事を確認しながら美味しく頂きました。</p>		
評価・今後の課題	ヒゲの数と実の数が同じというのはまだわからないようだったので保育の中で話をしていこうと思った。 貴重な体験なので今後も続けてほしい。	備考	







施設名	チャイルドルーム	電話	048-875-4130
住所	さいたま市緑区大間木 2-13-5		

事例 85	タイトル	お月見団子づくり	
目指す姿 (大きな目標)	お月見の由来を知り、先生やお友達と一緒に団子作りを体験する		
当日のねらい (小さな目標)	団子粉の感触を知りお団子を作る過程の楽しさに興味を持ってもらう		
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・ <u>調理師</u> ・調理員・その他( )	
	日時	令和3年9月21日(火)	
	場所	4. 5歳児クラス	
	資料・教材	お月見の由来を記したもの お月見の絵本	
	実施内容	1、ボウルに団子粉を入れる 2、水を加えて混ぜる 3、生地をこねて丸める 4、お湯でゆでる(午睡中に厨房にて作業) 5、飾りつけをする	
結果・参加者の反応や様子	<p>「明日の食育は団子づくりだね？」と前日に声をかけてくれるほど子どもたちは楽しみにしてくれていました。最初にお月見の由来の話をし、絵本を読み聞かせました。先生が粉に水を入れて混ぜる作業を始めると、興味津々で先生の周りに集まりだし目を輝かせながら見てくれました。子どもたちに生地を分けそれぞれが手に取ると思い思いの感想を言いながら一生懸命丸めてくれました。手にいっぱいくっついてしまっても工夫して取り小さなお団子ではなく大きなお団子をたくさん作ってくれました。</p> <p>午睡中に厨房にて茹でる作業をし、午睡明けにクラスにて飾りつけを行い玄関に飾りました。お迎え時に保護者に実物を見せながら話をする子が多かったです。</p>		
評価・今後の課題	<p>コロナ禍でソーシャルディスタンスを保ちながらお団子づくりの食育を行うことができとてもよかったです。粉からお団子を作り飾りつけをするまで自分たち行ったことでお月見についての理解が深まり良い体験ができたと思います。</p>	備考	<p>コロナ禍のため観賞用として作りました。</p>



施設名	マロカル保育園	電話	048-762-6682
住所	さいたま市緑区東浦和5-27-4		

事例 86	タイトル	トウモロコシの皮むき	
目指す姿 (大きな目標)	季節の野菜に親しむ		
当日のねらい (小さな目標)	自分たちで皮むきしたトウモロコシがおやつになることを喜ぶ		
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19日(月) 10:00~10:20
	場所	幼児保育室	
方法	資料・教材	トウモロコシ・ボール・ごみ袋・トウモロコシの成長過程の写真	
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・トウモロコシの成長の話</li> <li>・クイズ</li> <li>・むき方の説明</li> <li>・実施(実際に皮をむく・・・1人1本)</li> <li>・おやつとして食べる</li> </ul>	
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> <li>・トウモロコシが育っていく過程を説明すると、驚いた様子や真剣に聞く様子が見られた。</li> <li>・少し川が堅かったが、器用にむいていた。</li> <li>・匂いをかいだり、重さを比べて楽しんでた。</li> <li>・おやつで提供された時は、自分がむいたトウモロコシかもしれないと、喜んで食べていた。</li> </ul>		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>・身近な食材に触れることができ、よい機会だった。また、子どもたちも積極的に食材に触れ、匂いや重さ、手触りを楽しんでた。</li> <li>・もともとトウモロコシは多くの子どもが好きな食材だが、この経験を通してより好きななったと思う。</li> </ul>	備考	



# 食育：とうもろこしの皮むき

たぬるん、いのっしゅ、くまーる

7月19日

おやつのとうもろこしの皮むきをしました。栄養士からとうもろこしの成長過程を聞いた後、とうもろこしの匂いを嗅いだり、重さや大きさを比べました。みんな上手にむけました！！



施設名	岩槻見保育園	電話	048-756-3350
住所	岩槻区宮町 2-10-3		

事例 87	タイトル	野菜の育ち方	
目指す姿 (大きな目標)	畑・栽培・収穫を体験し、自然や命に感謝ができる子供		
当日のねらい (小さな目標)	収穫を期待しながら身近な食材に親しむ		
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4月23日(金)	
	場所	畑	
	資料・教材	野菜の苗・種	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>野菜のクイズ</li> <li>植える際の注意点</li> <li>苗・種 植え</li> </ul>		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> <li>植える注意点が絵でまとめてあったため、よく聞いて、理解していた。</li> <li>収穫をたのしみに行っているようだった。給食の野菜をよく食べた。</li> <li>クイズに積極的に参加していた。</li> </ul>		
評価・今後の課題	畑のコンディションが悪かったのが事前の準備としっかりやるべきだった	備考	



## 【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	東武保育園	電話	048-798-5632
住所	埼玉県さいたま市岩槻区大字飯塚 624		

事例 88	タイトル	自分たちで育てた野菜でピザ作り	
目指す姿 (大きな目標)	・野菜作りから始め、自然の大切やありがたみを知る。また、自分たちで大事に育ててきた野菜を美味しく食べられるようになる。		
当日のねらい (小さな目標)	・自分たちで育てた野菜を調理し、新しく知る野菜への興味を沸くようにする。		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・3歳児・4歳児・ <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7月30日	
	場所	東武保育園 りす組	
	資料・教材	・収穫した野菜(ミニトマト・ルッコラ)・ピザ生地(ピザ生地作り体験用) ・調理セット(マスク・三角巾・エプロンなど)・ピザのその他の具(チーズ、コーン、うずら卵、ツナ)	
実施内容	<p>・4月から地元野菜作りの一環として、ヨーロッパ野菜(ルッコラ)作りを始める。苗から育てていく中で、水やりだけではなく、防虫対策などの作物が成長するために必要な知識を学ぶ。</p> <p>・野菜作りを通して野菜への興味関心を高めるために様々なヨーロッパ野菜に触れ、見た目だけではなく、味や匂いの変化を知り楽しむ。</p> <p>・収穫した野菜を調理し(ピザ作り)食べることで自然の大切さやありがたさを感じ、味を楽しむ。</p>		
結果・参加者の反応や様子	<p>・野菜作りでは土作りから始め、子どもたちは野菜のお母さん・お父さんになった気持ちで大事に育ててきた。時には青虫に食べられてしまった時や枯れてしまった部分もあり、悔しい思いをしたこともあったが、どうすれば元気に育つのか子どもたちも真剣に野菜たちを育てよう知識を学び、必死で野菜作りをしてきた。その結果、野菜作りを体験して、作物が育つ楽しさ、嬉しさ、さらには自然の厳しさや難しさ、ありがたさを感じることができた。また、野菜作りを個人個人ではなく、グループ活動の一環としてきたことでクラス内での一体感も高まる結果となった。</p> <p>・野菜作りを通して、野菜への興味関心が高まったことをきっかけに、ヨーロッパ野菜や珍しい野菜など実際に用意することで子どもたちに匂いや感触など違いを楽しんでもらえることができた。</p> <p>・3ヶ月近くかけて野菜作りを行い、待ちわびていた収穫ということもあり、子どもたちもピザ作りをとて喜んでいて。ピザ作りでは生地作りから始まり、収穫した野菜をトッピングにふんだんに使ったピザ作りはとて楽しかった様子。野菜作りを通してきたからこそ分かる野菜作りの大変さやありがたみを子どもたちも感じ、野菜を美味しく食べる姿が見られ、野菜嫌いを克服するきっかけとなった。ピザを大きな口を開けて美味しそうに食べる子どもたちの姿が沢山見られた。</p>		
評価・今後の課題	<p>・野菜作りは子どもたちにとっても大好きな活動となったので、継続して野菜作りを行う。また食べるだけではなく、野菜を使った様々な活用法(押し花作りや、はんこなど)を体験していく。</p> <p>・野菜作りの知識や経験を活かして、第二弾のヨーロッパ野菜作りに挑戦し、野菜への興味関心を深めるとともに、地域交流の一環として、日頃からお世話になっている方々をご招待し、野菜をふるまう。</p>	備考	

# ☆手作りピザ☆

①ピザ生地作り

②ピザの具、トッピング



みんなで作った野菜を使って美味しいオリジナルピザを作りました。



施設名	社会福祉法人為成会 東武第二保育園	電話	048-798-4450
住所	さいたま市岩槻区府内 2-27-48		

事例 89	タイトル	和食に触れる	
目指す姿 (大きな目標)	和食の良さを知り、マナーを身に付ける		
当日のねらい (小さな目標)	素材を味わい、マナーに触れる		
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2年11月～現在に至る	
	場所	東武第二保育園	
	資料・教材		
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・だし出前集会をきっかけに、煮干しの下処理の手伝いをしている。</li> <li>・年4回和食試食会を開き、年長児が保護者におもてなしをし、準備を行う。</li> <li>・玄米について学び、和食の日に食べる。</li> <li>・田んぼに出向きお米の成長を見る中で食への関心を深める。ぬかや藁を頂き、ぬか漬けやしめ縄作りをする。</li> <li>・自分たちで作った箸置きを使って、箸の取り方、置き方やマナーを知る。</li> </ul>	
結果・参加者の反応や様子	<p>昨年度のだし出前集会時、実際にその場で取っただしを飲み、子どもたちから「いい匂い」「おいしそう」と興味を持つ様子が見られた。そこから、5歳児が煮干しの下処理で頭とはらわたを取りそれをふりかけにして給食に出している。また、箸置きと箸の使い方もすぐに覚え、魚を使った和食メニューの日には、自分たちから箸置きを求めてくるほど興味がまし、5歳児はもうすぐ始まる箸検定を楽しみにしている。和食試食会では、おもてなしの準備としてランチョンマット、招待状、名札を作り、メニューの紹介など、当日は5歳児を中心にお客様のおもてなしをしている。保護者からは、「子どもが食べている給食を実際に食べることが出来て良かった」「美味しかった」「5歳児がおもてなしを頑張っている姿が見られた」という感想があった。お米農家さんへの田んぼ見学では、その様子を写真したり、行くたびに成長する稲を見て「毎日やっているの?」「ここはどうなっているの?」など質問したり、気になるものを探しながら楽しんでいる。</p>		
評価・今後の課題	<p>和食に限ったことではないが、4色分け等栄養の話も食育活動として行ってきたこともあり、様々な食材に興味を持っているからこそ、マナーや新しく始めることもだしやお米、マナーについて積極的な姿勢が見られた。玄米についても一度説明したことを日を改めて聞いてみると、正しく理解しており、出てきた日には美味しく食べられた。</p> <p>今後は、お米農家さんでは頂いたぬかやわらを使ってぬか漬けやしめ縄制作を行う予定で、さらに和食文化に触れていこうと思う。</p>	備考	



## ～和食に触れる～

昨年度行っただし出前集会から和食の良さを知り、素材に触れる取り組みを行っています。  
お米農家さんのところで、お米の成長を追い玄米を給食に取り入れました。ぬか漬け、わらをつかって正月飾りを行う予定です。また、四季のメニューを考え、和食試食会を開催しました。5歳児が保護者の皆様へのおもてなしをし、子どもたちが食べている給食を味わっていただきました。

4.5歳児が昨年度陶芸体験で箸置きを作り、毎月使っています。

### だし出前集会



{いいにおい}「おうしろう」「おなかすいた」  
だしのいい匂いに心ワクワクした子どもたちでした。



### にぼしとり



給食のだしで使われている煮干しの頭とはらわたを5歳児が取っています。

### ぬか漬け



ぬかをいただき、ぬか漬けに挑戦！自分でつけた野菜は、おいしかったです。

### お米の成長



### 和食試食会

春



夏



秋



「美味しい！」「これ何？」と子どもたちもいつもとは違うメニューに興味を持ち食べていました。

### おもてなし



### 箸置き製作

陶芸教室にて作った箸置きを魚料理が出た時に使っています。



施設名	おひさま保育園 岩槻	電話	048-797-8807
住所	さいたま市岩槻区西町2-3-12		

事例 90	タイトル	手づくりピザを作る	
目指す姿 (大きな目標)	ピザ作りを通し、食への興味・関心を深め、調理の楽しさを知る。		
当日のねらい (小さな目標)	様々な食材の中から好きな具材を選び、多くの種類の野菜を味わう。		
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3年 9月10日 (金)	
	場所	5歳児 保育室	
	資料・教材	材料：薄力粉、砂糖、塩、油、ツナ、コーン、ピーマン、パプリカ、ウイダー、ピーマン、チーズ、玉ねぎ、ケチャップ 器具：ボール、ラップ、グルーグシート、棒	
実施内容	① 生地を作る。薄力粉、砂糖、塩、油、水を混ぜ、捏ねる(30分、生地をねかせる) ② 生地を伸ばし、好きな具材をのせる。 ③ 調理室で焼く。 ④ おやつの時間に提供し、食べる。		
結果・参加者の反応や様子	生地を材料を全て混ぜ、捏ねてみると、「やわらかい」「気持ちいい」など感觸や匂いに反応があった。生地を自由な形に伸ばし、好きな具材を選び、「トッピング」を楽しんでいた。自分のピザが焼き上がったのを見ると「わー!!」と歓声が上がり、あっという間に完食していた。 一日を通し、様々な体験が出来た食育となった。		
評価・今後の課題	生地作りはグループごとに反響と協力しながら作り、その後は個々にピザ作りに挑戦する事ができた。形も具材も様々で個性あふれるピザが完成した。次回は材料を切る工程を増やすことも検討し、充実した食育活動を目指していきたい。	備考	



# ピザ作り



作り方の説明を真剣に聞いて  
生地づくりのスタート！！

力を込めて一生懸命  
捏ねていきます！！



次は生地を伸ばします！！  
みんなどんな形にするのかな～？



好きな具材をトッピングして  
いざ、オープンへ！  
おいしいピザが焼きあがりました！！

