施設名	さくら草幼稚園	電話	048-862-5727
住所	さいたま市桜区田島 2-11-10		

事例 1	タイトル	トマトの栽培
目指す姿（大きな目標）		トマトの世話を通し、成長や収穫の期待を持つ。
当日のねらい（小さな目標）		トマトの成長の仕方を知り、変化に気づいていく。
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7年 5 月～7 月
	場所	さくら草幼稚園　園庭
	資料・教材	プランター、土、トマトの苗、支柱、じょうろ、バケツ、クラス表示
	実施内容	・5月の連休明けに、年長組(2 クラス)がそれぞれトマトの苗を植えた。 ・プランターを運ぶ、土に穴をあける、苗を植える、などグループごとに役割を与え、クラス全員が苗植えに参加できるようにした。 ・毎日の水やりもなるべく全員が行えるようにし、クラス全体で成長を見守れるようにした。 ・トマトが赤くなったら、その都度みんなで分け、それぞれ家に持ち帰った。
結果・参加者の反応や様子		●毎日の水やりの中で、茎が伸びていく様子や、花の色や形などに興味を持ち、よく観察していた。また、トマトの隣で朝顔も植えていたことで、葉っぱの形や色の違いに気づき、他の植物にも興味を持てるようになっていった。 ●緑色の小さな実ができると「早く赤くなれー！」と声をかけ、丁寧に水をあげる様子が見られた。 ●トマトが嫌いな子もいたが、持って帰れることを聞き、「少し食べてみようかな」と挑戦しようとする言葉が出ていた。 ●降園時に保護者にクラスのトマトを見せ、成長の様子を伝えている子どもたちがいた。 ●赤くなったトマトを袋に入れると嬉しさのあまり、友達や、職員に見せて回る様子が見られた。 ●持ち帰ったトマトをお弁当に入れてもらい、嬉しそうに食べる様子があった。
評価・今後の課題		・自分たちで育てることで愛着がわき、大切に育てようとする様子がよく見られた。 ・他の野菜も育ててみたいという言葉もあり、食（野菜）への興味、関心が広がった。 ・毎日の水やりを複数人で行なっていたことにより、順番を決めたり、水を運んだりする際に、お互いによく言葉を掛け合い、助け合うなど子どもたちの関わりも深まったように感じた。
備考		

トマトができるのが楽しみ！

バケツを傾けると水をたくさんすくえるね！

毎日水をあげてこんなに大きくなったよ！

たくさんのトマトができました！

施設名	浦和すみれ幼稚園	電話	048-767-3922
住所	さいたま市桜区南元宿 2-24-1		

事例 2	タイトル	三色食品群を知ろう
目指す姿（大きな目標）		食べ物の名前や色・形などを覚えながら、食品が果たす役割を知り食事の興味を持ったり、苦手なものも食べてみようとする気持ちを持ったりする。
当日のねらい（小さな目標）		食品が持つ役割に気付き、食への興味を広げる
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7年 10 月 28 日～
	場所	4歳児保育室
	資料・教材	赤・黄・緑の台紙・使われている食材の絵(パネル)
	実施内容	● その日の給食の献立を発表。給食のお弁当箱の中身と照らし合わせて、形や色などを見ていく ● 食べ物には役割があって、色分けできることを話し、使われている食材がどの食品群に属するかをパネルを使って台紙に貼っていく ● 日数を重ねてきたら、クイズ形式にして行う
結果・参加者の反応や様子		● 三色食品群の　赤：血・肉・骨になるもの　黄：はたらく力になるもの　緑：体の調子を整えるものを分かりやすく伝えていくと「赤のものを食べると大きくなるんだね」「〇〇いっぱい食べよう！」など、食への意欲が見られた。また、それ以前と比較して、自ら苦手なものを食べようとする子どもが増えた。 ● よく使われる食材については、どの色に属するかを覚えてきている。また、肉・魚類は赤、野菜・果物はだいたい緑ということも理解し、たまにしか使われない食材に関しても、クイズ形式にして考えさせたり、ヒントを与えたりして楽しみながら覚えている。 ● アレルギーを持っている子に対して、「今日、〇〇くんはこれ食べられないね」と気遣うこともできるようになった。
評価・今後の課題		食材に興味を持ち、特に好き嫌いがある子どもに少しでも前向きな気持ちで食べてもらいたいという思いで取り組んだので、「おいしかった」「食べられたよ」と嬉しい声を聞けて良かったと思う。しかし、「苦手なものが入っている」と初めに気づいてしまうため、少数ではあるが手が止まる子どももいる。食事の大切さも伝えながら、食べられた喜びを共有していきたいと思う。
備考		

施設名	学校法人梅澤学園　わかほ幼稚園	電話	048(861)6231
住所	さいたま市桜区西堀３－１７－３８		

事例３	タイトル	みんな大好き♡弾けるポップコーン‼
目指す姿（大きな目標）		食に興味を持ち、お友だちや保育者と「みんなで食べる事」の美味しさを感じる
当日のねらい（小さな目標）		主体的に子ども達が取り組めるように日頃から環境構成を考えていく
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）	㊗稚園教諭 ・ 保育士 ・ 栄養士 ・ 調理師 ・ 調理員 ・ その他（　　）
	日時	令和7年8月29日（金）～9月5日（金）
	場所	保育室・給湯室（調理場）
	資料・教材	育てたとうもろこし（爆裂種）・ボール・皿・鍋・油・塩
	実施内容	① ポップコーンの種を子ども達に取ってもらう（回数を重ねるごとに上手になっていく） ② 取った種を油を入れた鍋に子どもに入れてもらう ③ 教諭が火をつけ、「ポーン」「ポーン」とポップコーンができる音を子ども達と楽しむ ④ 出来上がったら、子どもに塩をかけてもらう ⑤ ボールに入れて出来上がり ⑥ みんなで楽しく食べる
結果・参加者の反応や様子		・1学期から木曽農園さんからポップコーンの種を頂いていたので、何回か調理をして食べていた子ども達。幼稚園で栽培してできたとうもろこしが8月に沢山収穫できました。1か月乾燥の為に吊るしておくと興味を持った子が「これなぁ～に？」と、言って興味を示し、ポップコーン作りが始まりました。 ・まずはトウモロコシから種を取る作業を子ども達にお願いすると、硬くて取りづらい作業に戸惑う子もいましたが、食べたい一心で一生懸命取り始めました。9月に入るとみんなとても上手に取ることができるようになり、ポップコーンの美味しさも覚え主体的に活動するようになりました。 ・ポップコーンの弾ける時の音や、部屋中に広がる美味しい匂い、種の感触等、五感を一気に感じられる活動になっていました。 ・最後にみんな笑顔でポップコーンを食べられる楽しさは、お腹だけでなく何より心をも満たしてくれました。子ども達は汗をかいて遊んでいる為、塩分補給にもとても良かったです。
評価・今後の課題		・昨年度はポップコーンの栽培が上手くいかず収穫が少なかったですが、今年は堆肥の土壌や木曽農園さんの指導もあり、トウモロコシがとてもよくできました。 ・1 学期は他にも夏野菜（ナス・トマト、ピーマン等）ができ子ども達は学年問わず興味を持ち、調理し食べている事が多かったです。単発的な活動でなく、継続的にできる環境を今後も考えていきたいと強く思いました。
備考		・今の時代、簡単に何でも手に入る時代ですが、子ども達が自分で取り組めること（種や苗を植える・野菜を収穫する・調理する等）の活動は子ども達のやる気や積極性をとても強くしていると感じています。 ・特に自然に触れることは大切で、心を整わせることに必須だと思われます。幼いこの時期だからこそ、原風景となる体験をたくさん感じて成長していって欲しいと思います。

みんな大好き♡弾けるポップコーン!!

施設名	浦和明の星幼稚園	電話	048-873-5850
住所	埼玉県さいたま市緑区東浦和6-4-19		

事例4	タイトル	芋掘りを通して食への関心を高めるためには
目指す姿（大きな目標）		芋掘り体験を通して収穫の喜びを味わい、芋の成長に気付き食への関心を持つ。
当日のねらい（小さな目標）		土の感触を楽しみながら、友達と一緒に芋を収穫する喜びを味わう
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	2025年10月21日（年長）10月23日（年少）10月29日（年中）
	場所	緑区新見沼大橋付近の芋畑
	資料・教材	芋掘りに関するアンケート
	実施内容	本園では、毎年秋に芋掘りを行い、子どもたちは自分の手で掘った芋を家庭に持ち帰って食べる体験をしている。掘ること自体は楽しく、自然や季節を感じる貴重な機会であるが、「できた芋を掘るのみ」の活動で、食材がどのように育ち、私たちのもとに届くのかという食の成り立ちまでは十分に伝わりにくい。そこで、芋掘りという限られた体験の中で、どのように事前、事後指導を行うことで子どもの食への関心を育てられるかを考察する。
結果・参加者の反応や様子		今回のアンケートの結果を通して、担任の事前、事後指導によって、子どもへの食への関心がより豊かになることを再確認できた。年少では絵本や模擬体験を通して芋の成長や掘り方を学び、土や芋に触れる楽しさや友達と協力する喜びを感じていた。年中は形や大きさ、虫などへ関心が広がり、友達と発見を共有することができた。また、ツルや芋が切れると白い汁がでてきて、触るとべとべとして手が汚れることから、生きていることに気付いた。年長は過去の経験を思い出し掘り方を確認しながら自分の力で掘り進め、困っている友達を見つけ手伝う等協力し合う姿が見られた。写真絵本で得た知識と実体験を結びつけて芋の成り立ちに気付くこともできた。このように担任の関わり方によって、芋掘りという限られた体験ではあるが、楽しさや達成感とともに、食への関心や理解が学年ごとに応じた形で深まることが明らかになった。
評価・今後の課題		限られた体験の中でも、事前、事後指導により、食材の成り立ちや食べ方への関心を高めることができた。芋掘りの楽しさだけで終わらず、芋が育つ過程や、食べ方、栄養との繋がり等を伝え、体験が食への関心や気付きに繋がるよう工夫することが大切だと感じる。学年ごとに応じた関わりで、掘った体験を日常生活や食育に活かせるよう今後も意識したい。
備考		

芋掘り活動 3学年アンケートの結果まとめ

学年	体験の意義	子どもの様子	教員の関わり	価値ある体験にするには
年少	土や自然に触れる喜び 友達と協力して掘ることの楽しさ 大きな芋を掘り当てあてる喜び	「大きい！」「見て！」など感覚的、情緒的に喜ぶ。 力を合わせて掘り友達と協力しながら楽しむ様子	絵本、ごっこ遊びで期待感を高める。 月刊誌で芋の成長や成り方を伝える。 	掘る楽しさや友達と協力する体験を通して、達成感を味わう機会とする。
年中	芋の形、感触、量などの具体的な特徴の気付き 友達と一緒に掘ったり観察したりすることを楽しむ。	友達と掘る楽しさを共有しながら、形や大きさの違いに気付く。 ツルや芋が切れると白い汁が出て、触るとべとべとすることに気付く。	事前に育ち方や掘り方を説明。砂場での練習や観察、芋にちなんだ歌やゲームを取り入れる。 	一人一人が収穫した芋を、皆で分け合う体験もすることで、友達との関りや行事の思い出が広がり、観察や気付きも深まる。
年長	体験と知識の結び付き、観察や振り返りを通して食材の成り立ちへの理解を深める。	芋の育ち方、葉やツルの役割に気付く。 他の野菜との違いや栄養への関心を広げる。 体験の達成感や協力の喜びも味わう。	事前、事後指導に写真絵本や月刊誌で成長過程を示す。 掘り方や振り返りの問いかけを行い体験と知識を繋ぐ。 	事前指導、芋掘り、事後指導を振り返ることで、実感を持って芋の成長や食への関心を高めることができる。

施設名	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 5	タイトル	クッキング保育「自分たちで収穫したさつまいもを使い、調理し味わう」
目指す姿（大きな目標）		さつまいもの生長の過程を知り、収穫を喜ぶ。
当日のねらい（小さな目標）		調理器具の正しい使い方、スイートポテトの作り方を知り、調理する楽しさを味わう。
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7年10月29日
	場所	各保育室
	資料・教材	絵本 『さつまのおいも』
	実施内容	3～5歳児でさつまいもの苗を植え、育て、収穫をする。収穫したさつまいもを3歳児が水で洗い、4歳児が皮をピーラーで剥き、5歳児が包丁で切る。切ったさつまいもを給食室で蒸かしてつぶしてもらい、スイートポテトの形成は自分たちで行った。できあがったスイートポテトはおやつの時間に食べる。
結果・参加者の反応や様子		5月下旬、さつまいもの苗を植えた。土をかけながら「おおきくなあれ！」と声を掛けている姿が見られた。朝や夕方に水やりをして生長を楽しみにしていた。10月中旬、芋ほりを行う。たくさんのさつまいもを収穫することができた。「おおきいおいもほれた！」「おいもがたくさんつながってる！」と形や大きさも様々で子どもたちは楽しみながら掘ることができていた。 クッキング保育当日は、エプロンや三角巾を身に着け、クラスごとに役割を決めて行った。3歳児は、友達とのやりとりを楽しみながら、一生懸命にさつまいもを洗っていた。4歳児は、2回ずつ皮むき。1回目は少し難しそうにしていたが、2回目はやり方がわかり上手に行うことができていた。5歳児は、さつまいもが固く、切りにくそうにしていたが、反対の手で芋をしっかりと押さえながら真剣な表情で切っていた。切った芋は給食室で蒸かしてつぶしてもらい、自分たちで食べる分を自分で好きな形に丸めた。自分で作ったものを食べられるということで、張り切って形成する様子が見られた。おやつに出ると、嬉しそうに食べていた。
評価・今後の課題		さつまいもの苗を植え、どのように生長をしていくのか知ることができた。 各クラスで役割を決めて行い、年齢に合った内容でできたのではないかと思う。 スイートポテトの作り方や調理器具の使い方を知ることができた。 自分たちで食べる分を自分で形成したことで、おやつへの期待や達成感を味わうことができた。
備考		

☆3歳児 さつまいもの水洗い☆

☆4歳児 ピーラーで皮むき☆

☆5歳児 包丁で切る☆

☆好きな形に丸める☆

☆おやつの時間にいただきます☆

施設名	社会福祉法人　誠心会　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 6	タイトル	クッキング保育　パン作り　～世界にひとつだけの手作りパン～
目指す姿（大きな目標）		生地の触感を知り、自分の好きな形にパンを作ることを楽しむ。
当日のねらい（小さな目標）		正しい手の洗い方を知り、清潔な手で調理に臨む。 自分が作ったパンを食べ、調理の楽しさや作ることの喜びを知り、おいしさを味わう。
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　7　年　6　月　5　日　木曜日
	場所	ランチルーム
	資料・教材	パン生地の材料・ボウル・スケッパー・スケール・菜箸・打ち粉・鉄板 オーブンシート・刷毛・照り用みりん
	実施内容	①三角巾、エプロン、マスクを着用 ②手洗いポスターを用いて、手洗いの説明と手洗い ③パン作りのデモンストレーション ④パン作り ⑤パンを焼く ⑥自分で盛り付け
結果・参加者の反応や様子		・発酵した生地を見せると「ふわふわ！」「すごーい！」とパン生地がドライイーストで膨らんだ様子や匂いを嗅いで「パンの匂いがする！」と興味を示していました。 ・前日から何の形にするか考えていた子や、迷っていてなかなか決まらない子もいましたが、ふわふわのパン生地で思い思いのパンを楽しそうに作っていました。 ・パンの焼けた匂いを嗅ぎながら、ランチルームに入って来ると、大きく膨らんだパンを嬉しそうに見ていました。トングで自分のパンをお皿に盛り付け自慢気にポーズをとり、記念撮影をしました。 ・いつも食べているパンを生地から作る事で、イーストによる発酵やパン生地の触感などを感じて自分の好きな形のパンを作り、楽しむことが出来ました。 ・焼きたてパンの匂いや美味しさを味わい、達成感に繋がりました。
評価・今後の課題		・これから沢山のクッキング保育を行う為に、正しい手洗いの仕方を伝える事ができました。 ・クッキング保育を通して料理の楽しさや、食べる事に興味関心が持てました。 ・今後も分かりやすく子どもたちに伝えていきたいです。
備考		

★準備物★

★手洗い★

★デモンストレーション★

★パン作り★

★焼き上がり★

★いただきます・昼食★

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

事例 7	タイトル	災害食を食べてみよう！
目指す姿（大きな目標）		災害時には通常の食事を摂る事が出来ない事を知る。
当日のねらい（小さな目標）		楽しく災害食にふれ、実際に食べてみる。
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7年 9 月 1 日
	場所	各保育室
	資料・教材	・レスキューライス ・カセットコンロ ・鍋 ・お玉 ・災害用水（ペットボトル） ・ラップ ・災害時についてのイラスト
	実施内容	災害時のライフラインについて分かりやすく説明をし、実際にカセットコンロを使って、鍋でお湯を沸かしてレスキューライスを作り、おにぎりにして食べてみる。
結果・参加者の反応や様子		毎月の避難訓練で、災害時には停電などがある可能性についてはよく理解をしていたが、停電のほかに、ガスや水道まで止まってしまう事を知り、驚いている様子でした。 炊飯器がなくても、レスキューライスにお湯を注ぐだけでご飯になる事をとても面白がり、積極的に食べる子がいた一方で、見慣れない物を口にする事に警戒心を抱き、食べる事が出来ない子もいました。
評価・今後の課題		災害時の食事の重要性について、子ども達なりに考える事ができました。 普段、なかなか災害食に触れる機会はありませんが、今回のように、楽しく作って食べる経験を持つことで、いざと言うときに少しでも抵抗なく食べる事が出来るのではないかと思いました。 今後も定期的に災害食にふれる機会を作っていきたいと思いました。
備考		

施設名	くれよん保育園虹	電話	048-778-9752
住所	さいたま市西区宮前町１２３８		

事例 8	タイトル	カレーパーティー
目指す姿（大きな目標）		食に興味を持ち、食べることの大切さを知る。
当日のねらい（小さな目標）		自分たちで収穫した野菜を使い、カレーが完成するまでをクッキングを通して知る。
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7年 8 月27日、28日
	場所	くれよん保育園虹
	資料・教材	ピーラー、包丁、まな板、ガスコンロ、鍋、おたま
	実施内容	カレーパーティー前日に年少・年中クラスが野菜を洗う。当日、年長クラスがにんじん・じゃがいもの皮をむき、玉ねぎも併せて包丁で切る。保育士がカレーを調理している様子を見る。
結果・参加者の反応や様子		・自分で皮をむいたり切った野菜で作ったカレーということもあり、出来上がった量は多かったが綺麗に完食していた。カレーができるまでの様子を身近で見ることができ、食への興味が深まっている様子が見られた。
評価・今後の課題		・ピーラーを使う時は軍手等つけて行うと安全に取り組める。 ・野菜の量が少なく、子ども達の切る野菜のサイズが小さくなってしまった。
備考		・事前に野菜の提供できる量を調理員に確認しておく。

施設名	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９	タイトル	さつまいももちを作ろう
目指す姿（大きな目標）		芋掘りやクッキング保育を通して収穫する喜びや食べ物の大切さを知る
当日のねらい（小さな目標）		自分達で収穫した食材を食べる喜びを味わう。
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7年12月15日（月）
	場所	保育室
	資料・教材	<食材>さつまいも、ホットケーキミックス、砂糖 <器材>ボール、マッシャー <その他>クッキングシート
	実施内容	① ゆでたさつまいもをマッシャーで潰す。 ② 潰したさつまいもにホットケーキミックス、砂糖を入れ混ぜる。 ③ 混ぜたさつまいもをクッキングシートの上で好きな形を形成する。 ④ 形成したさつまいももちを焼いて完成
結果・参加者の反応や様子		・自分達で掘ったさつまいもだったので意欲的に参加していた。 ・生地を好きな形に形成し、表現することの楽しさや調理することの楽しさを感じていた。 ・出来上がったさつまいももちが出てくると、友だち同士で見せ合い、においを嗅いだり、食感を楽しんだり、みんなで参加したことの喜びを共有し合っていた。 ・さつまいもが固く上手に潰れなかった時に、子ども達同士で上手に出来る方法を相談しながら参加していた。
評価・今後の課題		・自分達で掘ったさつまいもを使った活動だったのでいつもよりも楽しんで参加していた。 ・さつまいもだけではなく、様々な食材を使ったクッキング保育を取り入れていきたい。
備考		

★さつまいもを潰して、砂糖・ホットケーキミックスを入れて混ぜるよ♪
『おいもかたいね！』
『いいにおいがするよ！』
『まざったかなー？』

★完成したさつまいももちをみんなで食べよう♪
『あまくておいしいね！』
『どんなかたちにしたの？』
『たのしかったね！』

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丁目１５１９番地１		

事例１０	タイトル	野菜を切ろう！豚汁作り
目指す姿（大きな目標）		野菜を切る体験を通して調理をしている者に対して感謝の気持ちを持つ。
当日のねらい（小さな目標）		野菜を切る事で調理の楽しさ、大変さを感じる。又、去年仕込んだ味噌を使う事で食のつながりを感じとってもらう。
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7年11月6日（木）
	場所	5歳児保育室
	資料・教材	手作り味噌、野菜（人参、大根、ごぼう、長葱、こんにゃく）油揚げ、豚肉、 包丁、まな板、カセットコンロ、鍋、蓋、レードル
	実施内容	・二班に分かれ担当者が補助しながら順番に野菜を切っていく。 　切った野菜は鍋に入れ煮込んでいく。 ・火のそばには絶対に近づかない事、包丁を安全に使う事を約束する。 ・味噌の試食をする。
結果・参加者の反応や様子		・包丁を持った事がない子が何人もいたが皆真剣に取り組んでいた。コツをつかむと早く切ることができるようになる子もいた。 ・味噌の試食では「美味しい」「しょっぱい」と感想がきかれた。 ・鍋が煮えてくると「いいにおいがするね」「早く食べたいな」という声が多くでた。 ・未加熱のこんにゃくの匂いをくさい、変なにおいがすると嫌がる子がいた。 ・給食の時に豚汁を食べおかわりをする子が多く、多めに出来上がったが完食した。 ・またやりたいと多くの子が言っていたので、楽しく参加でき良い経験になったと思う。
評価・今後の課題		「少し切っただけでこんなに大変なのにお母さんや給食の先生達は毎日とっても大変なんだね」と言う言葉がきかれた。経験した事が調理をしている者に対してすこしでも興味を持ったり、関心を向けてくれたので、とても良い経験になったと感じた。
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 １１	タイトル	おもちつき・鏡餅作り
目指す姿（大きな目標）		日本の伝統文化に触れる。
当日のねらい（小さな目標）		・臼と杵を使って餅をつく楽しさを知る。 ・鏡餅の由来を知り、新年を気持ちよく迎える準備をする(5歳児)
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7年12月22日
	場所	保育室
	資料・教材	・杵 ・臼 ・ボウル ・バケツ ・もち米 ・片栗粉 ・鏡餅を飾る台
	実施内容	・栄養士にもち米を蒸してもらう。 ・蒸したもち米を杵でつぶし、ある程度の形までつき手がついたら、子どもたちが順番に杵を持って餅をつく。 ・つきあがったもちを使って5歳児が鏡餅を作る。
結果・参加者の反応や様子		・お餅つきには保護者も有志で参加を募り、一緒にもちつきを楽しむことが出来た。 ・子どもたちは杵と臼を使ったもちつきを経験することがなかなかないので、一年に一回のもちつきをとても楽しみにしていた。餅をつく回数を数えたり「よいしょ！よいしょ！」と掛け声をかけたりと興味津々で取り組んでいた。 ・鏡餅は5歳児が1人一つずつ作ったものと、園に飾るようで作ったものを玄関ホールに飾った。5歳児の保護者だけではなく他のクラスの保護者にも好評で、飾っている様子を見た親子の会話のきっかけになり、保育園ならではの良い食育体験になった。
評価・今後の課題		・家庭ではなかなか経験できないことを体験できるという事で喜んでいる保護者が多かった。 ・お餅つきの返し手とつき手をやってくれた保護者も「子どもたちの楽しそうな姿を見ることが出来て良かった」とおっしゃっていたので、今後も続けていきたい。
備考		

施設名	うぐす保育園日進	電話	048-661-0880
住所	埼玉北区日進町 2-1746-3		

事例 １２	タイトル	とうもろこしの皮むき
目指す姿（大きな目標）		食育を通して、食材に興味を持ちながら異年齢児とかかわりを持つ。
当日のねらい（小さな目標）		皮むきを通して匂いや感触を楽しみ、食への興味を広げていく。
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7年 7 月 3 日
	場所	保育室
	資料・教材	絵本「とうもろこしくんがね」
	実施内容	0 歳児→保育者と一緒にとうもろこしを持ち、食事の匂いや感触触れる。また、年長児と一緒に皮むきをする。 5 歳児→一人ずつとうもろこしを持ち、食材に触れ五感で楽しむ。また、0 歳児と一緒に皮むきをし、異年齢児との関りも知る。
結果・参加者の反応や様子		・0 歳児と 5 歳児が一緒に皮むきをする事で、5 歳児がリードしながら教える姿が見られた。 ・最初、0 歳児は初めて戸惑い、泣く子もいたが触れてみることで興味を持ち、楽しんでいた。 ・5 歳児は皮むきに徐々に慣れてくると、何本も剥いて、剥けたことの喜びを共感していた。
評価・今後の課題		・事前に「口に入れない」、「食材を触る前に前髪等は触れない」と約束をしたため、安全面に配慮しながら行うことができた。 ・剥いた皮はすぐにビニール袋に入れ、誤飲防止に繋げていきたい。
備考		

施設名	社会福祉法人　誠心会　あおぞらウィンクルム保育園	電話	048-782-8716
住所	さいたま市大宮区桜木町 1-185-2 のびのびプラザ大宮2F		

事例	タイトル	高リコピントマトの皮むき体験・埼玉県の郷土料理“北本トマトカレー”作り
目指す姿（大きな目標）		自分たちで育てた夏野菜に関心を持つ。 カレー作りを通して、料理する楽しさを経験する。 夏野菜の栽培から体験し、苦手な野菜も食べてみようと挑戦するきっかけを作る。
当日のねらい（小さな目標）		収穫したトマトの皮をむき、調理する楽しさを知る。 カレー作り中の匂いや、視覚や嗅覚など五感を使った体験をする。
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)（ 園長・副園長・主任 ）
	日時	令和7年9月16日（火）10:15～10:40
	場所	5歳児　保育室
	資料・教材	収穫したトマト、カレールー（バター、油、小麦）、カレーの食材（豚ひき肉、人参、玉ねぎ じゃがいも、にんにく、油、ソース、コンソメ、カレー粉、砂糖、塩）、ボウル、トレー、鍋 木べら、キッチンばさみ、プラスチックボックス、カセットコンロ
	実施内容	①　子どもたちが園庭で収穫したトマトを洗浄後、へたを切り落とし冷凍保存する。 ②　水を張ったプラスチックボックスに①を入れ、トマトの皮むき体験を行う。 ③　北本トマトカレー作りを通し、トマトの形状が変化していく様子を観察する。 ④　手作りカレーをみんなで食べる。
結果・参加者の反応や様子		冷凍保存していたトマトの皮むき体験では、「冷たい！」「簡単に皮がむけたよ♪」と楽しみながら参加している様子がみられた。 カレーを煮込んでいる間に、トマトクイズを行うと「トマトのお花見たことあるよ～」「自分の家で黄色のトマトを採ったことあるよ！」と園庭で育てる中で気がついた生長の様子や経験したことを教えてくれた。 無水で作った北本トマトカレーのトマトが煮崩れ、水分が出てくると「トマトが消えた！」「カレーのいい香りがする～」と給食で食べられることを楽しみに興味深く見学する姿があった。 給食では、普段野菜が苦手な子どもも、栽培から収穫、調理までを体験し、食べてみるきっかけに繋がった。「自分たちで作ったカレー美味しい！」と喜ぶ子どもが多く、料理する楽しさと達成感を得た。
評価・今後の課題		トマトの皮むき体験を行い、冷たさや感触、カレー作り中の匂いや食材を炒めている時のジュージューした音など、五感を使った体験ができた。 実際に、北本トマトカレーを給食で頂き、旬の食材の特徴を見て、味わうことが出来る良い機会になったと思う。 トマト以外にも、旬野菜に興味関心が高まるような活動を今後も行っていきたい。
備考		

R7 食育取組事例シート

園庭で高リコピントマトを植えました！

トマトライス
トマトカレー
フレッシュサラダ
フルーツポンチ

施設名	桜花第二保育園	電話	048-782-5963
住所	〒330-0854 大宮区桜木町 4-570-1		

事例１４	タイトル	「お月見団子作り」
目指す姿（大きな目標）		日本の伝統文化について知り、食を通じて感謝する心を育む
当日のねらい（小さな目標）		・お月見団子の由来を学ぶ ・粉の匂いや触感の変化(水を加えることで状態が変化する)を実際に触れて感じる
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7年10月6日
	場所	保育室
	資料・教材	・お月見の時に食べる食材当てボード ・だんご粉、水
	実施内容	・「お月見」には「収穫祭」としての意味もあり、豊作への祈りと感謝の気持ちを月の神様に捧げる行事であることを話し、秋に収穫する物、お月見の時に一緒にお供えする物や食べるものを一緒に考える。 ・だんご粉を粉の状態で触ったりにおいを嗅いでみる、水を入れると粘土状に変化したものをみせ、それを1人づつ丸めて団子を作る。
結果・参加者の反応や様子		お月見の由来の話は静かに話を聞いてくれました。あまり触れることのないだんご粉に、子どもたちは興味津々で「ごはんみたいなにおいがする」「さらさらしてて気持ちいい」など色々な感想を話していました。水を入れて粘土状になると、「みたい！触りたい！」と積極的に参加する子が多くいました。お団子作りもとても上手で、みんなきれいなまん丸のお団子を作っていました。 玄関にお供えしたお団子をみて、保護者とお団子のお話をして帰る子どももいました。
評価・今後の課題		今年は酷暑で、保育園の菜園も収穫できなかったものもありました。食べ物を育てて収穫することが、すごく大変なことで、収穫したり・食べたりできることはありがたいことだということを子どもたちに伝えていけるようにしたいです。
備考		

R7 食育取組事例シート

施設名	やまばと保育園	電話	048-685-0846
住所	さいたま市見沼区染谷2-203-1		

事例15 タイトル	収穫祭（おやつで食べるひまわりパイ作り）
目指す姿（大きな目標）	収穫したものを小さい子達のために料理をし喜んでもらうことを誇りに感じる。
当日のねらい（小さな目標）	様々な調理工程を楽しむ（ピーラーで皮をむく、包丁でカる、マッシャーでつぶす、ぎょうざの皮で芋あんを包む、ひまわりの花びらのように ぎょうざの皮をハサミでカる）

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7年　11月25日（火）　AM
場所	保育園
資料・教材	ピーラー、マッシャー、ハサミ
実施内容	自分たちで育てたさつまいもを収穫し、そのさつまいもを使用して5歳児がひまわりパイをおやつにつくる。

結果・参加者の反応や様子

・とても大きく見た目が華やかだったので小さい子たちも喜んで食べていた。
・「美味しい！」と声をかけてもらい、5歳児もとても満足感だった。

評価・今後の課題

日常のおやつでは出ないひまわりパイ（大きいサイズ）を小さい子たちのために子ども同士力を合わして150個つくり上げ、達成感も得ることが出来た。

備考

・収穫祭の日が他の行事との兼ね合いもあり、この日にしか予定なかったが、休み明けということもありマッシャーを家から持ってこない子が多くいた。

施設名	社会福祉法人　芳真会　きらめき保育園	電話	048−682−5507
住所	埼玉県さいたま市見沼区南中野 689−1		

事例16	タイトル	サンドイッチを作ろう！
目指す姿（大きな目標）		「サンドイッチ　サンドイッチ」の絵本に出てくる具材を用意し、実際に作ることを楽しみ自分で選んだ具材を使うことで、より、絵本の世界に深い興味を持つ。
当日のねらい（小さな目標）		サンドイッチの絵本に出てくる絵と本物を見比べ、におい、形、感触等も楽しみ、自身で作ったサンドイッチを美味しくいただく。
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7年 12 月 11 日
	場所	すみれ組（3歳児）
	資料・教材	絵本「サンドイッチを　サンドイッチ」
	実施内容	絵本の読み聞かせをする。 どの具材を挟みたいかを多数決で決める。具材のイラストの描いてある用紙に、1 人 2 つまで選んで、シールを貼る。 自身でエプロンや三角巾を身に着ける。 サンドイッチを作る。
結果・参加者の反応や様子		事前に絵本の読み聞かせを行ってもらったので、当日も絵本に出てくるイラストの食材を「これ、なーに？」と問いかけると、みんなスラスラと答えていた。 具を事前投票で 3 つに絞ったが「ハム」「たまご」「きゅうり」のうち「たまご」が苦手な子も数名みられた。 全体的に、絵本の内容も良く理解し、スムーズに行うことができた。 単純作業だが、それぞれ挟み方に個性が見られ、楽しんで行うことができた。
評価・今後の課題		今回、具材の中に「たまご」を用意したが、苦手な子も数名見られた為、次回はバイキング形式で、好きな具材で作れれば、より楽しめると思った。 「今度は大きなサンドイッチを作りたい！」という子もいたので、より興味がもてるように、様々なサイズのパンを用意しても、面白いと思った。
備考		

サンドイッチを作ろう！　社会福祉法人　芳真会　きらめき保育園　すみれ組

「サンドイッチ　サンドイッチ」の絵本に出てくるような、おいしいサンドイッチができました。
みんな上手に作ることができました！お味は「格別」だったようです。

「サンドイッチ　サンドイッチ」の絵本を楽しみながら、実際にサンドイッチ作りを行いました。子どもたちはエプロンの着用にも喜んでいました。

まずはエプロンにお着替え！手もしっかりと洗います！

マヨネーズをスプーンで塗ります。「丁寧に、優しく塗ろうね！」と声掛けをしていたので、みんな優しくパンに塗っています。好きな具をはさんで「できあがり！」

自分で作ったサンドイッチはとても美味しかったようで、「おうちでも作ってあげよう！」などの声もありました。

施設名	あすなろ若葉保育園	電話	048−680−5335
住所	さいたま市見沼区南中野 605		

事例 17	タイトル	世界のおやつ　パスポート
目指す姿（大きな目標）		食への興味を持ち食事を楽しみあえるようにする 世界のおやつを食べる事で色々な国がある事。世界は広い・大きいという事を体感する。
当日のねらい（小さな目標）		1 年を通して世界のおやつパスポートに毎月たべるおやつの写真・国旗を貼る
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7年　毎月　世界のおやつの日　実施
	場所	ひまわり組のお部屋
	資料・教材	世界のおやつパスポート（中央にカラー世界地図添付） おやつ写真　国旗写真　掲示用世界のおやつポップ（　おやつ写真・国の紹介）
	実施内容	・ 毎月、世界のおやつを提供し、その国のおやつ・国の特徴などの紹介をする。 ・ 提供した、世界のおやつの日に、おやつの写真・国旗の写真を 自分のパスポートに張り付ける。
結果・参加者の反応や様子		・世界のおやつの日を毎月楽しみにしている姿が見受けられる ・自分のパスポートに毎月、国旗・写真の数が増えていく事を喜んでいる。 ・パスポートの中央に世界地図があるので、世界地図の中から当日のおやつの国の名前を 一生懸命に探している姿が見られる。 最初始めた時（4 月）よりも、「国があった！見つかった！」の声が早くなってきている。（11 月） 日本の場所は皆がわかる・知っている。 ・提供しているおやつや国の名前はそれぞれ知っていても、国とおやつが結びつかない子が 多かった。
評価・今後の課題		・毎月世界のおやつを提供する事で 子供の食体験をいつもとは違う角度で 促す事が出来たように思う。 ・日本以外の国について、子供達が興味 関心をもつきっかけになった。 世界は広いので今後も継続していきたい。
備考		

施設名	有限会社 LifeDreame　きらら園	電話	048-682-0120
住所	337-0051　埼玉県さいたま市見沼区東大宮７丁目７−９		

事例１８	タイトル	正しい手洗いを知ろう！
目指す姿（大きな目標）		食育活動を通し、どうして手を洗うのかを改めて確認しながら正しい手洗いの方法を知り日常の生活の中で実践しようとする。
当日のねらい（小さな目標）		エプロンシアターを用いて楽しみながら、正しい手洗いの方法を知る。
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7年　4月18日　金曜日
	場所	きらら園　二階保育室
	資料・教材	エプロンシアター：げんきいっぱい健康エプロン「どうして手を洗うの？」
	実施内容	エプロンシアターを用いて、正しい手洗いの仕方を子どもたちと共に確認しながら普段の自分たちの手洗いを振り返る。 また、エプロンシアターを通して学んだ事を基に手洗いのポイントを確認しながら各クラス実際に手洗いを行ってみる。
結果・参加者の反応や様子		乳児クラス（1・2歳児）は、エプロンシアターを用いた事で手洗いのイメージが付きやすくなり、エプロンシアターを見ている時に両手を合わせて手を洗う真似をしていた。その後実際に後ろから保育者が手を添え、正しい手洗いの方法で手を洗うことが出来た。 幼児クラス（3・4・5歳児）は、エプロンシアターを見ながら「手のひらも指もしっかり洗うんだよね！」と友だちや保育者とコミュニケーションを取りながら活動に参加していた。普段の自分たちの手洗いを振り返っている子どももいて良いきっかけを作ることが出来た。 その後実際に各クラス手洗いを行い、友だち同士でポイントを確認しながらしっかりと手洗いを行い、最後はしっかりと手をタオルで拭き「きれいになったね！」と嬉しそうに話していた。 手洗いのみならず、手洗い後はタオル等を使い、手を拭くことの大切さも知ることが出来た。
評価・今後の課題		日常生活において身近な「手洗い」をテーマとした食育活動を行った。 子どもたちに分かりやすく、そして楽しみながら食育活動が出来る様エプロンシアターを用いた。乳児クラスは手を合わせて洗う真似をしていたり、幼児クラスは自分たちの普段の手洗いを振り返り、その後実践してみることで正しい手洗い・うがいを意識する良いきっかけとなった。
備考		

施設名	社会福祉法人　誠心会　あおぞら保育園	電話	048-857-8841
住所	さいたま市中央区上落合 8-11-20		

事例１９	タイトル	切干大根作り
目指す姿（大きな目標）		旬の野菜の特徴を知る。
当日のねらい（小さな目標）		2月のクッキングで使用する切干大根を自分たちで作り、期待感を高める。
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]（園長・主任　）
	日時	令和7年1月17日（金）9：30～10：05
	場所	5歳児保育室
	資料・教材	大根3kg（3本）、切干大根の見本、ボウル、スライサー（安全装置）、干物ネット、布巾
	実施内容	① 大根についてのお話をする。 ② 切干大根の作り方をデモンストレーションし、注意事項の説明をする。 ③ スライサーを使用し、1人10回大根をスライスする。 ④ スライスした大根を干物ネットに入れる。
結果・参加者の反応や様子		・大根の説明では、旬の時期や大根の部位によって甘みや辛みが感じられることをクイズを交えて説明すると、「大根は寒い時に美味しいから冬が旬！」「辛い部分は下だね！」「葉っぱの方は甘いよね！」と理解していた。 ・順番に大根をスライスする際、緊張している子も多かったが、職員と数を数えながら安全装置を持ち、怖がらず上手にスライスすることができていた。 ・干物ネットの中にスライスした大根を、一掴みずつ重ならないように広げて入れ、晴天の日は外に干して、切干大根になっていく過程を観察した。どんどん乾燥していく切干大根を見て「小さくなってるー！」「チリチリになってきたね」と変化していく様子を楽しそうに観察していた。
評価・今後の課題		・子どもたちは、野菜が旬の時期に美味しいことを理解しており、冬が旬の大根を使用したクッキングに意欲的に取り組んでいた。 ・切干大根を作り、その後「切干大根サラダ作り」を行った。食材が変化していく様子や栄養が凝縮されていくことを知り、調理し、喫食することで、喜びと期待感を高めることができた。 ・旬の食材を使用したクッキングを、今後も子どもたちが楽しめるよう計画していきたい。
備考		

スライスしてる様子

たくさんスライスできました！

順番にネットにいれました♪

2月に切干大根サラダを
みんなで作りました♪

施設名	社会福祉法人三機会　ゆめいろ保育園	電話	048-840-5850
住所	さいたま市中央区本町東 4-1-5		

事例 ２０	タイトル	クッキング（シチュー作り）
目指す姿（大きな目標）		食への興味を持ち、自分たちで作る楽しさを知る
当日のねらい（小さな目標）		給食のシチューを残さず食べる
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7年 11 月 25 日（火）
	場所	幼児ランチルーム
	資料・教材	たまねぎ・にんじん・じゃがいも・ボール・包丁・まな板・ダスター（滑り止め用）
	実施内容	【3 歳児】 ①たまねぎの皮をむく ②にんじんとじゃがいもを洗う 【4・5 歳児】 ①包丁を使うときの約束事を説明 ②たまねぎを切る（4 歳児）・にんじん、じゃが芋を切る（5 歳児）
結果・参加者の反応や様子		●3 歳児：初めて皮むきをする子が多く「どこまでむいていいの～」や「むけない！」など楽しみながらも苦戦する姿がみられた。 ●4 歳児：1 人 1/4×2 個を切ってもらうことで、1 回目は先生と一緒に練習、2 回目は 1 人で挑戦することができた。そのため、不安を感じず、できたことの喜びにつなっがっていた。 ●5 歳児：2 度目のクッキングだったため、包丁の使い方も上手く、野菜を切る際もスムーズに切ることができていた。 ●自分たちで作ったシチューをクラスのみんなと食べたことで、より美味しさを感じ、普段は苦手で残してしまう野菜にも挑戦して食べていた。
評価・今後の課題		●初めてクッキングをする子どもが多かったが、みんなが楽しんで行えていた。 ●クッキングの機会を増やし、野菜のカットだけでなく、ピーラーで皮をむくところも子どもたちにやってもらえるようにしたい。
備考		

施設名	社会福祉法人三樹会そらいろ保育園	電話	0488539000
住所	埼玉県さいたま市中央区上落合 5-20-20		

事例 ２１	タイトル	野菜スタンプ
目指す姿（大きな目標）		様々な経験を通して、食への興味を持つ。
当日のねらい（小さな目標）		スタンプをしながら、生の野菜に触れて感触やにおいを味わい、野菜に親しみを持つ。
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７年８月
	場所	各年齢保育室
	資料・教材	材料：ピーマン、パプリカ、ナス、チンゲン菜、レンコン 絵の具、紙皿、パレット
	実施内容	運動会で使用する万国旗製作で各クラススタンプを取り入れた。園庭で育てている野菜を中心に断面の面白い野菜を職員で追加購入した。用意する際や、活動実施日の朝の会などで生の野菜に触ったり、断面を見せたりした。
結果・参加者の反応や様子		・自分たちで育てた野菜を使用したこともあり、関心を持って取り組んでいた。 ・野菜を数種類用意したことでスタンプした時の印面を見比べたり、子ども同士で会話も見られた。 ・また、製作した万国旗を各保育室に掲示したことで、他クラスの子どもが出来りした際に「〇〇組さんは何の野菜で（スタンプ）したの？」と興味を持つ姿があった。
評価・今後の課題		・スタンプを実施した８月は屋外が暑くて中々戸外での活動ができず、例年育てている野菜の観察や世話が大人中心になっており、子どもの関心の継続が難しかった。野菜スタンプを取り入れたことで、夏季も自分たちが育てた野菜に親しむことができた。
備考		製作した物は運動会当日に体育館に吊るして掲示した。各クラス色鮮やかな万国旗に仕上がり華やかで良かった。

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

事例 22	タイトル	自分たちで育てたじゃがいもを味わおう&じゃがいもについて知ろう
目指す姿（大きな目標）		自分たちで育てたじゃがいもを味わい、クイズに参加して食への興味・関心を高める
当日のねらい（小さな目標）		じゃがいもの収穫を喜び、みんなで味わう
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7年
	場所	園庭、保育室
	資料・教材	種芋、畑のお世話セット、収穫した芋、じゃがいもクイズパネル
	実施内容	4月上旬　種芋を植える 4月～6月　水やりなどお世話をしながら生長する様子を観察 7月上旬　じゃがいもの収穫 7月中旬　子ども達の案による、じゃがバターとポテトチップスの芋料理を味わう じゃがいもクイズの実施
結果・参加者の反応や様子		子どもたちは登園時にじゃがいもの生長の様子を教えてくれたり、じゃがいもの花の開花を嬉しそうに教えてくれた。じゃがいもの生長の様子や収穫体験を描くことにも、子ども達は楽しく取り組んでいた。水やりも積極的に行う姿が見られた。 サークル活動で子どもたちから、メニューのじゃがバター、ポテトチップスのアイデアが出た。 7月の食育日に合わせて、じゃがいもクイズを実施した。クイズは3択形式で、始まると一斉に手があがり積極的に参加していた。 クイズ後にじゃがバターとポテトチップスを食べ、自分達で育てたじゃがいもの味を存分に堪能していた。
評価・今後の課題		じゃがいもの生長を毎日観察し、どの様にじゃがいもが食べられる様になるまで生長するのかを知ることができ良い経験になった。 じゃがいもクイズでは、育てたじゃがいもについて知ることができ、食への関心が持てたと思う。 3月末の時点で種芋が売り切れていたので、購入時期に気を付ける。
備考		

感想・反省

概ね計画通りに進めることができて良かった。子どもたちは登園時にじゃがいもの生長の様子を教えてくれたり、じゃがいもの花の開花を嬉しそうに教えてくれたりした。じゃがいもの生長の様子や収穫体験を絵に描くことにも、子どもたちは楽しく取り組んでいた。水やりも積極的に行う姿が見られた。給食の先生には4月の時点でお願いし、7月の食育日にじゃがいもについてみんなで学んだ。クイズ形式はやよいTの発案。メニューのじゃがバター、チップスはサークルタイムで子どもたちから出たアイディアの中の一つ。

※じゃがいもの種芋は3月末の時点でほとんど売り切れになっていた。

4月上旬　種芋準備と植付け　腐食防止のため専用の灰を購入（3月末）

↓4月～6月　給食後や神社からの帰りを利用して水やり。

7/4 保育士体験日（しゅうすけ母）の日に収穫　大小50個近く収穫できた。こうきも収穫に参加できた。↑

7/11 給食のあみT、やよいTによる食育（3択クイズでじゃがいもについて学んだ）じゃがバター&チップスを3クラスで食べた。

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

事例２３	タイトル	おやつのクリスマスケーキ作り
目指す姿（大きな目標）		季節の行事食への興味・関心を深める
当日のねらい（小さな目標）		自分のクリスマスケーキを作り、飾りつけてケーキ作りを楽しむ
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7年12月16日火曜日
	場所	ひまわり DO・DO 保育園　3階ホール
	資料・教材	ホットケーキミックス、鶏卵、砂糖、生クリーム、ココア、みかん、パイン、いちご、市販菓子 ボウル、スパチュラ、茶こし
	実施内容	・先生と子供たちで会場の準備を行う ・作業内容のデモンストレーションを調理の先生が行う ・班ごとにスポンジに生クリームを塗り、フルーツを並べる。その上にスポンジを乗せ、生クリームを塗り、ココアを振る ・自分の分のケーキの飾りつけをしておやつとして食べる ・感想を出し合う ・会場の片付け、掃除を先生と子供たちで行う
結果・参加者の反応や様子		・デモンストレーションの時、座ってきちんと話を聞くことができた ・並べるフルーツの数（かけ算）の問いかけに答えられる子がいた ・10人以上の班で作業をしたが、ある程度で次の子に順番をまわしたり、材料の残りを見て使いすぎないように調整が出来ていた ・作ったケーキに手を付けるのがもったいなくてなかなか食べられない子がいた
評価・今後の課題		・振りかけたココアの上に子どもたちが生クリームを絞ったらココアに滑ってうまくつけることができなかったので順番を変えた方が良かった ・美味しいとよく食べる子がほとんどで、普段給食を完食できない子が完食できていた。金額や手間はかかるが本物のケーキ作りを体験できたことは簡単には得られない幸せな経験だったと感じる。こういったことは様々な人たちの力があってこそ実現するものだということを子供たちに伝えていきたいと思う
備考		

施設名	わらしべ第二保育園	電話	048−711−2885
住所	埼玉県さいたま市桜区西堀８−３−13		

事例	タイトル	沢山のきのこに触れてみよう
２４		
目指す姿（大きな目標）		給食で食べているきのこはどのような形や感触なのかを知る。
当日のねらい（小さな目標）		子どもの気づきを拾いながら、苦手なきのこ類を身近に感じてもらい、苦手意識を無くす。 調理前と後の変化を楽しむ。
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7年 11 月 7 日　11:45～12:10
	場所	虹ホール
	資料・教材	しいたけ・しめじ・エリンギ・ボウル （石づきやサイズを小さくするために包丁、まな板）
	実施内容	・3 種類のきのこを準備して、それぞれのきのこの形や特徴を見て触り匂いを嗅ぐ。 ・きのこの石づきを取り手で割く。（大きいものは、あらかじめ 1/2 や 1/3 に切る）
結果・参加者の反応や様子		・積極的に作業していた。 ・地域交流でしいたけに馴染んでいる園児が多く、それぞれの特徴を理解していた。 ・「濡れているから新鮮だね」と言う児がおり、しいたけ摘みの体験をしているからこその発言だと感じた。 ・サイズの確認の中で「このサイズなら小さい子も食べれるよね」と確認をしていた。 ・苦手を克服する良い機会になり、自分たちでやったことへの達成感に繋がった。 ・きのこカレーで提供したので、普段のカレーと比べていた。
評価・今後の課題		・地域との交流の中で子どもたちがレシピを発見したことによるリクエストから始まった今回のきのこカレーだった。 ・子どもたちだからこその視点を大切にして、実現できるように今後もしていきたい。 ・他のきのこでも食べてみたいと意見があったので、次回は違うきのこできのこカレーを作って、比べてみるのも良いと思った。
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 25	タイトル	お月見団子つくり
目指す姿（大きな目標）		季節の移ろいを感じ、自然に目を向けて感謝する気持ちを学ぶ
当日のねらい（小さな目標）		絵本や団子つくりを通じて、お月見について楽しく学ぶ
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7年10月6日(月)
	場所	本館2F
	資料・教材	材料：食べる分　38個　飾る用　15個　・じゃがいも中8個　・片栗粉1袋 用意するもの：・ボウル2つ　・網じゃくし　・バット1つ　・鍋　・IHコンロ　・ポット ・ビニール手袋（大人用）　・アルミカップ　・お盆2つ　・飾る用盆（黒） ・バンダナ　・エプロン　・ゴミ袋　・サランラップ　・半紙
	実施内容	9:35　木館に移動する 9:40　机、エプロン等の準備、手洗い（机にゴミ袋を開いて敷く） 9:45　月見の写真、イラストを見ながら、説明を聞く 10:00　団子作り　①ジャガイモをつぶす　②片栗粉を入れてこねる ③丸める　④茹でる ⑤お供え用の団子を並べる（年長児） 10:35　机、エプロン等の片づけ 10:45　写真撮影 11:15　給食と共に食べる。　午睡前　絵本「おつきみ」読み聞かせ。
結果・参加者の反応や様子		・導入に見せた月の満ち欠けの図や、お月見のお供えの写真、月見をする意味などの話を興味深く聞いていた。自分の知っている事を言葉で伝えようとしていた。 ・ジャガイモを潰す際は感触に戸惑ったり、思っていたより力がいる事を学んでいるようで、始めは恐る恐るで、次第に慣れた手付きになった。匂いにも敏感でジャガイモの匂いに気付いていた。 ・丸める際は、見本の大きさを見ながら慎重に作る子や、大きさの横討が分からず小さくなってしまって考える姿も見られた。手の平をくるくる回す作業が上手になると、「みてて」と自慢気にしている様子もあった。 ・茹でるのを見ながら、湯気がたくさん出る事や、団子が湯の中で動いている事、茹で汁の色が変化する事、立ち上る湯気の匂いなど様々な気付きをしていた。 ・みたらし味の団子を味わいながら食べ、めろん組にも食べてもらい、美味しいと言ってもらい喜んでいた。
評価・今後の課題		お月見という行事を通して、普段見ている自然に意識して目を向ける事ができて、秋という季節の変化に伴う農作物の収穫という事も、知っている果物や野菜を確かめながら、感じているようだった。何気ない日常を、特別な意味もあると感じることが出来る行事として、行う意義があることを確認することが出来た。 素材をジャガイモと片栗粉で作ったので、誤嚥についての不安が軽減でき、食感、食味としても問題なかった。
備考		

さあ～みんなで
たのしもうね！！

たくさん
できたな～！！

お月見（ジャガイモもち）
10/6(月)　本館2F

お月さまに思いをはせながら、
茹でたジャガイモを「こねこね」して片栗粉を入れて、また「こねこね」。ちゃんと混ざったかな？と確認して「くるくる」丸めておいしそうなお団子になりました。ゆであがるまで興味津々な子どもたちでした。
　秋の果物や野菜と一緒に、お月さまにお供えして秋を感じる一日となりました。

施設名	社会福祉法人エンゼル会　エンゼル保育園	電話	048-822-8696
住所	さいたま市浦和区神明２-21-14		

事例２６	タイトル	天の川そうめんのトッピング
目指す姿（大きな目標）		自分で食材を盛り付ける楽しさを知り、盛り付けた食材に興味を持ち、食べられる様にする。
当日のねらい（小さな目標）		天の川に見立てたそうめんを盛り付ける事で、七夕の雰囲気を感じながら味わって食べる。 天の川そうめんの具は何が入っているのかを知る。
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7年7月7日（月）
	場所	２歳児クラスの保育室
	資料・教材	・茹でた冷麦とそぼろあんを入れた皿、星形人参を入れた皿×人数分 ・とうもろこしとグリンピースを入れた皿×人数分　・スプーン×人数分
	実施内容	①　栄養士がトッピングの仕方をデモンストレーションして説明をする。 ②　机毎に、茹でた冷麦とそぼろあんを入れた皿・具材を入れた皿・スプーンを配る。 ③　スプーンを使ってとうもろこしとグリンピース、星形人参の順にトッピングをする。 ④　出来上がったら栄養士は、保育士と代わりそのまま昼食にする。
結果・参加者の反応や様子		・昨年とトッピングする具材が少し変わったが、こぼすこともなく進んで上手にトッピングが出来ていた。 ・自分でトッピングをした事で、昨年より意欲的に食べる事が出来、成長を感じられた。 ・トッピングの説明をする時に、この食材は何かと子ども達に聞くと、グリンピース以外きちんと答える事が出来た。 ・食育の終わりにもう一度食材を聞いたところ、グリンピースも含めてきちんと答えられ、インプット・アウトプットが出来ていた。 ・食育中に食べようとする子もおらず、食育を終えられた。
評価・今後の課題		・トッピングをする食育は2歳児クラスになってから初めてだったが具をこぼしたり、食べたりしないで上手に出来、良かった。 ・自分でトッピングした事により、「早く食べたい！」とそうめんに興味を持ち、ほとんどの子が残さず食べられた為、目標を達成出来た。
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	タイトル	おにぎりを作ってみよう
２７		
目指す姿（大きな目標）		自分で作ったものを味わう喜びを知る
当日のねらい（小さな目標）		作ることの楽しさ、食べることの大切さを知る
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7年 9 月 30 日（火）14:45～
	場所	5 歳児児保育室
	資料・教材	エプロン、マスク、バンダナ 米・ご飯・油揚げ・ボール・しゃもじ・茶碗・ラップ・スプーン
	実施内容	① 米とご飯の違いを観察する ② ごはんと油揚げを混ぜて、おにぎりを作るところを見る ③ おにぎりを作る
結果・参加者の反応や様子		・玄米を初めて見る子も多かったようで、興味深く観察していたのでクッキングとは別日で見る機会があるとよいと思った。 ・自分で作ったおにぎりは、いつもより良く食べていた。また、作りながら「早く食べたい」という声があり、食べることへの意欲が高まっていることを強く感じた。 ・自分たちで握ったのが嬉しかったのか全員がおかわりして食べていた。 ・子ども同士で「どんな形のおにぎりにしようかな？」と楽しそうに握ることができた。
評価・今後の課題		・稲、玄米、白米、炊いたごはんを観察することができたが、時間をかけてゆっくり見せてあげればよかったと思った。
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２８	タイトル	野菜を育ててみよう　収穫した野菜を調理しよう
目指す姿（大きな目標）		身近な野菜を育てる経験をすることで野菜に親しみを持つ 様々な調理の道具に触れ 調理の工程に楽しみをもつ
当日のねらい（小さな目標）		包丁を安全につかう　収穫した野菜を味わう
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7年7月25日
	場所	ぞう組保育室
	資料・教材	包丁・まな板・はさみ
	実施内容	5 月プランターに植えた茄子をハサミで収穫する。 給食室で収穫した野菜を洗浄してもらう 収穫した野菜（茄子）をまな板の上で包丁を使い切る 厨房に調理してもらった味噌汁を給食で味わう
結果・参加者の反応や様子		みんなで持ち方の確認をしてからスタート しっかりと包丁を握り、猫の手で添えながらみんな上手に切ることができていました。「なんかぷにぷにしてた～」とナスの感触も楽しむ姿も。「先生、トゲがあるよ！」茄子のヘタのトゲを見つけ報告してくれる子もいました。 みんなで切ったナスはお味噌汁に入れて食べました。「これ誰が切ったやつ～？」「ちょっと苦いけど美味しい～」とみんなで感想を言い合いながら食べました。
評価・今後の課題		５月に苗を植え、毎日の登降園時に保護者と子どもで成長を楽しんでいた。「今日はお当番だから水やりするんだ」と保護者に説明しながら登園してくる様子が見られた。野菜を収穫する体験が初めて、包丁で野菜を切ることが初めての子どももいた。今回の調理は厨房にお願いしたが、せっかくの和食「味噌汁」なので、次年度はだしをとる様子・味噌を溶く様子を一緒に経験できればと考える。
備考		

５月野菜の苗植え

心を込めて水をあげます

おおきくなぁれ～

慎重に、慎重に…

施設名	北浦和ひなた保育園	電話	048-833-7777
住所	埼玉県さいたま市浦和区常盤９-21-９-２		

事例２９	タイトル	「やさいさん」と「やさい」
目指す姿（大きな目標）		絵本を見ながら実際の野菜に触れる
当日のねらい（小さな目標）		食に興味を持つ
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7年 05 月 28 日(水)
	場所	保育室
	資料・教材	やさいさん(学研教育出版)
	実施内容	職員が大きな紙袋に生の野菜を入れ、やさいさんの絵本を読みながら絵本で出てくる野菜と本物の野菜を合わせて出し、これが人参だよ。これが大根だよ。と見比べてもらう。 実際に触ってもらいながら間近で野菜と触れ合う。 給食で出てくることを伝え、その日の給食のどこに入っているか、興味をもって給食の時間を過ごしてもらう。
結果・参加者の反応や様子		1 歳児クラスは集中して絵本を見ており、実際に野菜が出てくると拍手をして喜んでいる様子が見られた。大根を触ってもらったときは、興味をもってガシガシ触る子や、恐る恐る指で触る子もいた。 2 歳児クラスも実際に野菜を見て楽しんでいる様子が見られ、野菜を触ると、「冷たい」「大きい」と笑顔が見られた。 給食の時は、これが人参だよ！と話しをたり、先生に入っている野菜を教えてもらいながら楽しんでいる様子が見られた。
評価・今後の課題		いつも絵本で見ている野菜と実際の野菜を見てもらうことができ、子どもたちも興味津々で給食に関心を持ってもらうことができでよかった。 当日給食に出せる食材には限りがあり、絵本に出てくるすべての野菜を出すことはできなかった。途中、何ページか野菜が出てこないことが続き、2 歳児クラスは少し飽きている様子が見られたので、ページを飛ばして読むなど工夫ができればよかった。
備考		

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３-5-11-7		

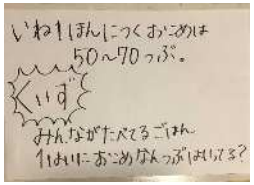
事例３０	タイトル	ごはんはどうやって炊けるのかな？
目指す姿（大きな目標）		自分たちが毎日食べるごはんは、どこからやってきて、どうやってできるのかを知る。
当日のねらい（小さな目標）		子どもたちの五感に触れる食育になるように、また危険のないように見学する
方法	対象者（〇で囲む）	0歳児 ・ 1歳児 ・ 2歳児 ・ (3歳児) ・ (4歳児) ・ (5歳児) ・ 保護者 ・ その他（　　）
	実施者（〇で囲む）	幼稚園教諭 ・ 保育士 ・ (栄養士) ・ 調理師 ・ 調理員 ・ その他（　　）
	日時	令和7年11月14日　米とぎ 9:30～　ご飯を炊く 10:30～
	場所	幼児クラス
	資料・教材	お米が田んぼでできる様子と、お米の中身についてのポスター（種皮・胚乳など）、ごはんクイズのポスター、透明の鍋、お米
	実施内容	栄養士がお米を研ぎ、子どもたちに見せる。1時間お米を水に浸けた後、透明の鍋にお米と水を入れ、カセットコンロでご飯を炊く。炊いている間に、田んぼからお米が出来ていく様子と、お米のポスターを子どもたちに見せる。ご飯が炊ける様子をみんなで観察する。
結果・参加者の反応や様子		お米がご飯に変化していく様子を見ながら「次はこうなるんじゃない？」と、みんなで予想してみたり、ごはんがブクブク泡立っている様子を見てその変化に驚いていた。炊き上がった後、蓋を開けると「ごはんのいい匂いがするね」「早く食べたいなぁ」とワクワクしている様子だった。 クイズ形式で、みんながいつも食べているお茶碗には、何粒くらいのお米が入っているか当てっこしたり、お米の中身についてや、米が田んぼでできる様子もポスターで見せたりした。炊けたごはんは給食の時におかわりとして食べた。（みんながおかわりした）。
評価・今後の課題		日頃当たり前に食べているご飯だが、お米について知れたことで、食材に興味を持ったり、味わって食べる姿が見られた。どんなふうに変化したか、ご飯を食べながら友達と話し合う様子が見られたり、お家の人に教えてあげようとする姿も見られた。
備考		

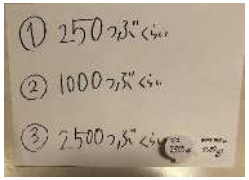
ごはんはどうやって炊けるのかな？

牛乳みたいなお水が出てきたね！

お水がゆらゆらしてるよ

鍋から泡がブクブク出てきてみんなびっくり！
ごはんってこうやってできているんだね★





田植えの様子や、お米の中身についてポスターで紹介し、お米クイズもやりました！！いつものお茶碗に2500粒もお米が入っていると知って子どもたちもびっくり！！

ごはんのいい匂いがするね！
早く食べたいな！

炊きたてほかほかのごはん。美味しそう☺

施設名	ゆめの星保育園	電話	048-711-1154
住所	さいたま市南区南浦和３－５－１６		

事例３１	タイトル	美味しい味噌が出来るまで
目指す姿（大きな目標）		いつも食べている味噌が何から出来ているか、どうやって作るのか知り、食への興味を高める。
当日のねらい（小さな目標）		大豆を潰す感覚、塩や麹と混ぜる感触など、五感を通して食材に親しむ。
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7年5月30日(金)(味噌作り)、令和7年12月10日(水)(味噌汁実食)
	場所	3F 保育室、給食室
	資料・教材	エプロン・三角巾・マスク着用・大豆・麹・種味噌・水・ざる・鍋・ジプロック・ボウル・ビニール手袋・樽・ラップ
	実施内容	【味噌作り】 ・給食室で大豆を10時間水に浸ける。 ・大豆を鍋で茹でる。 ・子どもたちが、ジプロックに入った大豆を指で潰す。 ・塩と麹を混ぜる。 ・混ぜた塩と麹に大豆を入れ、混ぜる。 ・混ぜた大豆を樽につめる。 ・樽につめた大豆にラップを空気が敷きつめ、ふたをする。 【味噌汁実食】 ・樽を開け、匂いや色など、子どもたちと味噌の様子を確認する。 ・給食室で味噌汁を作る ・給食の時間に実食。
結果・参加者の反応や様子		・味噌が何から出来ているか知らなかった子どももいたので、いい機会になった。 ・味噌が出来上がるまで、時間がかかることがわかり、すぐ食べられるわけではないことを知り驚いていた。 ・大豆を潰す際、思った以上に力がいると言っていた。 ・大豆を潰す際、ジプロックが破けてしまい、二重にし、なかなか潰れない部分は職員がサポートした。 ・大豆の匂いや手で潰す感触など初めての感覚を楽しんでいた。 ・出来上がりの味噌の匂いを嗅ぎ、「いい匂い」「お醤油みたいな色と匂い」「最初の豆の色と違う」など、それぞれの感じ方を話していた。 ・実食すると、いつもの味噌と違う、美味しいとおかわりしていた。
評価・今後の課題		子どもたちは味噌作りをとても楽しみにしていた様子で、当日は集中して取り組んでいた。衛生面など考慮しながら、子どもが出来る工程はなるべく行いたいが、どうしても給食室でしか出来ない工程(水に浸す、煮る)もあるので、連携を取りながら取り組んだ。今回は衛生面を考えジプロックに入れて潰したが、なかなか潰れず長時間叩いていると破けてしまったので急遽二重にした。次回は、出来上がった味噌を使い、子どもたちが何か作れたらいいなと思う。
備考		

施設名	フロンティアキッズあおば保育園	電話	048(863)9997
住所	さいたま市南区沼影１丁目１１－２スカイ＆ガーデン１F		

事例 ３２	タイトル	野菜の皮で色水遊び
目指す姿（大きな目標）		苦手な野菜を身近に感じ食べられるようになる。
当日のねらい（小さな目標）		野菜にそのまま触れたり水をいれて揉んだりして色の変化を楽しむ。
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7年 9 月 1 日、4 日
	場所	各クラス保育室
	資料・教材	当日給食で使用する野菜の皮や切れ端(なす、たまねぎ、チンゲン菜、ピーマン、かぼちゃ、にんじん)
	実施内容	野菜の皮や切れ端を袋に入れて水を入れて揉んでみる。色の変化や感触を確かめてみる。
結果・参加者の反応や様子		0歳児クラスは先生の真似をして一緒にもんだり光にかざしてみたりしていた。 1、2歳児クラスは水を入れる前の野菜を触ってから水を入れて揉んでいた。 先生がこの皮は何の野菜？とクイズを出して答えたり、「チンゲン菜はかたい」「にんじん、なすはやわらかい」と言ったりしていた。 3歳児クラスでは1種類ずつ水を入れてどの野菜が濃く出たのかランキングをみんなで考えていた。 4、5歳児クラスでは1人1袋ずつもち1種類だけ入れる子もいれば何種類か入れる子もいてそれぞれが色の変化を楽しんでいるようだった。 その後の給食で先生から「今日のごはんに出てるよー」と声掛けされるといつもはあまり食べない子も食べていた。
評価・今後の課題		水を入れる前に触ってみたり、何種類も野菜を入れてみたりクラスによって違う方法で色水遊びを楽しんだようだった。 野菜にじかに触れあうことによりその日の給食で苦手な野菜を食べた子もいたと聞き身近に感じることができたのではないかと考えた。
備考		

施設名	小鳩保育園　南本町	電話	048−833-5810
住所	〒336-0018 埼玉県さいたま市南区南本町２丁目２２−２		

事例３３	タイトル	オレンジを潰して飲んでみよう！
目指す姿（大きな目標）		自分で作った物を自分で食べてみる。
当日のねらい（小さな目標）		オレンジの匂いや、潰すと果汁がでてくる感触を楽しむ。
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7年　12 月 12 日（金）
	場所	乳児保育室
	資料・教材	・オレンジ（半月薄切り） ・ジップロック ・持ち手つきコップ
	実施内容	1. オレンジを消毒し、半月スライスに切る 2. ジップロックに入れ、空気を抜いて閉じる 3. 保育士と一緒にジップロックに入ったオレンジを触ったり、潰したりする 4. つぶして出てきた果汁をコップにあけ、飲んでみる
結果・参加者の反応や様子		・自分で潰したり絞ったりした物を実際に飲んでみるのが新鮮だったのか、とても楽しそうにしていた。よほど楽しかったのか、何回も潰したり、絞っては果汁を飲んでいたりして、最終的には大人が限界まで絞ってあげていたほど。
評価・今後の課題		月齢に合った食育計画を立てることができたと思う。0 歳児は出来ることが少ないが、食を身近に感じでもらい、新たな刺激になるような計画を今後も立てていきたい。また、乳児は時間の都合で保育士に任せてしまう時が多いので、実際に様子を見て今後に活かす為にも、なるべく一緒に出来るようにしていきたい。
備考		

オレンジを潰して飲んでみよう！

小鳩保育園南本町　0 歳児　12 月 12 日（金）実施

0 歳児さんのみんなに匂いや感触を楽しんでもらいつつ頑張って潰してもらいます！

すっぱいにおいがする！

にぎったらしるがでてきた！

握ったり…摘んだり…叩いてみたり…色々な方法で絞ってくれました！

おいしい！！

おかわり！

自分たちが潰したのを飲んでみるとおいしい！もっと欲しい！とおかわりの手が止まらず何回も絞っては飲んでいました^^

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	埼玉県さいたま市南区鹿手袋３-15-2		

事例３４	タイトル	クッキング　いももち・いもまんじゅうを作ってみよう
目指す姿（大きな目標）		自分で育てた芋を使って、実際に自分たちで作ってみる
当日のねらい（小さな目標）		役割を分担し、協力して作業をおこなう
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7年12月17日（水）
	場所	幼児保育室（2階）
	資料・教材	材料(さつまいも、上白糖、片栗粉、小麦粉、重曹、白あん) 調理道具（ボウル、しゃもじ、トレイ、エンボス手袋）
	実施内容	夏から園の畑で栽培していたさつまいもを収穫し、1か月ほど寝かせた後に食育を行った。 3、4歳児クラスではさつまいもに片栗粉と砂糖を加えたいももちを作成し、5歳児クラスでは発展として、さつまいもと白あんを混ぜた芋あんをまんじゅうの生地で包み、いもまんじゅうを作成した。
結果・参加者の反応や様子		・いももちの工程では、ジップロックにすべての材料を入れて混ぜたため、材料の飛び散りを防ぎ衛生的な工程とすることが出来た。 ・いもまんじゅうでは生地が手についてしまい、生地が目減りするなどのトラブルがあったが、幼児全体分の数を作ることが出来た。 指先の繊細な動きや力加減など、まだ難しい部分もあったが、挑戦の機会ができて良かったと思う。 ・昼おやつで提供し、それぞれ作ったものを喫食した。 いももちは「さくさくしている」「いもの匂いがする」などの感想があり、まんじゅうでは「もちもち」「甘くておいしい」などの感想があった。
評価・今後の課題		自分で育てたものを自分で調理して食べる、という経験が出来たことは素晴らしく思う。 半年以上にわたる大きな食育となったので、子どもたちにとって印象に残る食育になっていたら嬉しく思う。 今後の課題として、段階的な発展をしていけるような食育の構成を考えていきたい。
備考		

施設名	いちごの里保育園	電話	048-711-7120
住所	さいたま市南区辻本5-10-6		

事例35	タイトル	ふりかけを作ろう
目指す姿（大きな目標）		食への興味関心を深め、自分で作ることで「おいしい」と感じる満足感や食材を自分で選ぶ楽しさ、作る工程を楽しみ、出来た達成感を味わう。
当日のねらい（小さな目標）		自分だけのふりかけを作ることを楽しむ。
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7年 10月27日（月） 10:00 ～ 10:30
	場所	4・5歳児クラスの教室
	資料・教材	<食材> 青のり、かつお節、いりごま、塩こんぶ、板のり（縦約6cm、横約6cm） <道具> すり鉢、すりこぎ、スプーン、三角巾、エプロン
	実施内容	①4・5歳児クラスは手洗い・消毒をしてエプロン・マスクをして身仕度を整える。 ②栄養士からふりかけ作りの流れと注意事項を説明する。 ③ごまをする。香りをかいでみる。 ④板のりを手でちぎり、すりこぎの中に入れる。 ⑤塩こんぶをすりこぎでたたいて、スプーンでかけるように細かくする。 ⑥かつお節、青のりをすりこぎに適量入れて混ぜる。 ⑦最後に、すりこぎにラップをして、給食のごはんの時に、御飯の上に作ったふりかけをかけて食べてもらう。
結果・参加者の反応や様子		初めてのふりかけ作りを楽しんでいた。工程を確認しながら行ったため、スムーズに進めることができた。 ごまをすることは今までしたことがなく、初めて体験する子どもたちがほとんどでした。そのため、すり鉢とすりこぎの使い方が慣れていないので、力の加え方などが分からず、すり鉢からごまがとんでしまうがいた。 ごまをすっているときは「いい香りがする」、「香がする」などの発言があり、いい気付きがあった。 その他には板のりを細くちぎろうと必死になる子どもがいたり、塩こんぶをスプーンで細かくしようとする子どももいた。 お昼の時に、自分で作ったふりかけを白米にかけて食べてみて、普段より白米の進みが良く、ふりかけ作りに満足できた子どもたちがほとんどだった。
評価・今後の課題		初めてのふりかけを作ることに挑戦した。 ごまをすることがたのしいと感じてみることとても楽しんでいたかでよかった。 反省点としては塩こんぶがスプーンで細かく切るときに固くて細かくできないよでがいたり、塩こんぶの加工感がどうなんて、塩からくまってはった手でもがいたので準備の時、塩こんぶも適量で細かくしておくべきだと感じました。 また、普段よりもまでも多く白米を食べてくれていたので、また、ふりかけ作りを実施するときは、分量を改善して行いたいと。
備考		

100日ショップで購入したすり鉢は子どもの手のサイズに合うのですが、力加減が難しく、するたびに破片が飛からだんだん減ってきているお子様も。

すり鉢ねって匂いを嗅いで「いい～におい～」

海苔を小さくちぎって先生の器に入れるときも、ものすご～く小さくちぎる子や、沢山くちぎるテ、ざっくり1/4くらいにちぎるテ…と子どもたちの個性が光っていました。

裏面、青のりはお好みで、塩昆布は薄いものもあるのでスプーンで小さくカットしても、そのままでもいいよと伝えました。

出来上がったふりかけの香りをかいで、ちょっぴり味見もしました。

給食の時に自分で作ったふりかけをかけて「おいしー」と満足顔の子どもたち。

ぜひ、おうちでもお試しください。

クッキング Q ふりかけ作り

材料

白米/鰹節/スプーン1杯程度
のり/塩こんぶ/あればのり(お好み)

作り方

① すりばちで細かくする
② 好みの材料をすり鉢に入れスプーンで混ぜる
できあがり

施設名	保育園ミルキーウェイ武蔵浦和園	電話	048-839-6355
住所	埼玉県さいたま市南区沼影 1-36-30		

事例３６	タイトル	**味覚体験（甘味・塩味・酸味）**
目指す姿（大きな目標）		味覚には様々な味（甘味・酸味・塩味・苦味・うま味）があり、料理によっても異なる味をし り、味覚を楽しめるように。
当日のねらい（小さな目標）		食育を通して、今回は甘味・塩味・酸味の3つの味覚を経験する。
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7年6月25日
	場所	1歳児クラス
	資料・教材	小皿3枚、紙スプーン3枚×人数分、砂糖、食塩、ポッカレモン（レモン果汁）、トレイ1枚
	実施内容	子どもと保育者が1対1で、紙スプーンで食塩水・砂糖水・ポッカレモンを口にしてみる。
結果・参加者の反応や様子		子どもも保育者も楽しそうに取り組む姿が見られた。 ポッカレモンは「酸っぱい」と表情を変える子が多かった。 食塩水、砂糖水はあまり表情の変化は見られませんでしたが、「おや？なんの味だ？」と考えている表情の子もいた。
評価・今後の課題		1対1で行うことは良かったが、待っている時間も長かったので、保育者が1人で 9 人の子を回るよりも2人で回った方が子どもを待たせなくてよかったと感じた。ポッカレモンは、水で薄めず味覚体験を行ったが、食塩水、砂糖水は水で薄めてしまったため、表情の変化を感じにくかったように思った。食塩水、砂糖水の濃度を今後検討したいと思った。
備考		

砂糖水（甘味）・食塩水（塩味）を体験

ポッカレモン（酸味）を体験

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３７	タイトル	ピクニックランチ
目指す姿（大きな目標）		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）		自分でお弁当を詰め、友だちと一緒に食べることを楽しむ。
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7年 11 月 13 日（木） 11:35～12:30
	場所	いちごの花保育園　4･5 歳児保育室
	資料・教材	家庭から持参したお弁当箱・水筒 ご飯・おかず・トング・しゃもじ・スプーン・おかずカップ・ラップ
	実施内容	・ピクニックランチの話をする。 ・お弁当箱に自分でおかずを詰める。 （からあげ・ジャーマンポテト・ばなな） ・ラップにご飯をのせたものを配り、おにぎりを握る。 ・ブルーシートを敷き、お弁当を食べる。
結果・参加者の反応や様子		ピクニックランチの話しをした時から、楽しみにしている子が多かった。 当日も全員参加することができたのでよかった。 トングやスプーンを使用して自分でおかずを詰めたり、ラップでおにぎりを握ることが嬉しかったようである。天候・気温の関係により、園庭から室内に変更となったが、全員で大きな輪になり顔を見合わせて会話をしながらいつもと違う雰囲気で食べる事ができた。
評価・今後の課題		自分でお弁当箱に食材を詰めることで、いつもと違う雰囲気を味わうことができました。とても嬉しそうな表情をしていた子どもたちでした。 これから 4･5 歳児は、自分たちで給食の配膳が始まるので、この体験が楽しみにつながったと思います。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に取り組んでいきたいと思います。
備考		

施設名	いちごの森保育園	電話	０４８－８３７－５９３５
住所	埼玉県さいたま市南区別所６－１５－１６		

事例３８	タイトル	さつま芋の栽培、収穫、クッキング、食べる。
目指す姿（大きな目標）		収穫の楽しさや達成感を味わうこと、旬の食材に触れ、食物への感謝の気持ちを育むこと、そして友達と協力して取り組むこと。
当日のねらい（小さな目標）		・収穫の楽しさや、食べ物への関心を高める。 ・友達と協力して、加減や協調性を身に付ける。
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）	幼稚園経論・（保育士）・栄養士・調理師・調理員・その他（　　）
	日時	令和７年10月23日(木)
	場所	いちごの森保育園　畑
	資材・教材	特になし
	実施内容	おいもほり、さつまいもの茶巾作り
結果・参加者の反応や様子		子どもたちが夢中で土を掘り、大きなさつま芋が見つかった時の喜びや、収穫できたさつま芋を保育士や友達と喜び合う様子が見られます。 茶巾作りでは潰した芋が、パラパラで丸めづらかったり、手を汚したくなかったりで苦戦していましたが、色々な大きさの茶巾を楽しんで作っていました。
評価・今後の課題		安全確保(ケガ防止)と、協力して楽しむことの機会を十分に設けること。 クッキングでは友達と楽しんでいる様子が見られたので来年度も行っていきたい。
備考		

施設名	彩の調保育園南浦和 空	電話	048-816-9496
住所	埼玉県さいたま市南区南本町 1-11-19		

事例 ３９	タイトル	箱の中身はなんだろう？～夏野菜 ver.～
目指す姿（大きな目標）		様々な観点から食材について学び、食の幅を広げる。
当日のねらい（小さな目標）		実際の食材に触れることで、食への興味や関心を広げる。 旬の食材について学ぶ。
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7年 7 月 23 日
	場所	保育室
	資料・教材	穴の開いた箱、夏野菜
	実施内容	① 箱の中に食材を入れ、先ずは手の触感だけでどんな野菜なのかを考えてみる。 ② 答えを知っている他の園児より色や形などのヒントをもらう。 ③ 合っていたかの答え合わせを行う。
結果・参加者の反応や様子		保育室に食育で使用する箱を持って行くと、何をやるのだろうという興味を持ってもらえた園児が多かった。また、箱の中の食材を当てるだけではなく、見ている園児からヒントを伝えるという形式にしたところ、たくさんの園児が参加できていてよかった。 食材は普段は調理されているものを見ることが多いという声もあったが、比較的どの食材も手の触感とヒントだけで正解を出すことができていた。きゅうりやじゃがいもなどはヒントを使用せずに触っただけで分かった園児もいた。 ヒントを出す園児も先生に当てられたら、答えではなく色や形などのヒントを伝えるというところからも成長を感じることができた。
評価・今後の課題		今回のクイズでは、オクラでは「ネバネバしている」や「切ったら星の形」など今見ている色や形だけではなくどのように調理が行われているのかなど、こんなことまで知っているのだと驚くようなヒントも出てきた。 今後も食を身近に感じてもらい、食の知識が増えるような食育を行っていきたいと思った。 また、今回は夏野菜ということで旬についても一緒に学ぶことができたので今度は違う季節の食材などでも行ってみようと思った。
備考		

施設名	社会福祉法人なかよし愛育会松木保育園	電話	048-810-5237
住所	さいたま市緑区松木１－１９－２１		

事例４０	タイトル	好きな具材をのせて♪ピザクッキング
目指す姿（大きな目標）		食べることへの関心や喜びを深める
当日のねらい（小さな目標）		自分で選んでトッピングすることで、主体的に取り組む経験を得る
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7年8月8日（金）
	場所	保育室
	資料・教材	ピザ生地、なす、ウインナー、コーン、ケチャップ、チーズ、布巾、手袋、オーブンシート
	実施内容	・エプロン、三角巾、マスクを着用し、手洗い消毒を行う ・ピザ生地ニケチャップを塗る ・なす（畑で育てたもの）・コーン、ウインナー、チーズを自由にトッピングする ・オーブンシートにのせ、厨房で焼いてもらう ・おやつの時間に食べる
結果・参加者の反応や様子		・意欲的に自分で具材を選んでトッピングする姿がみられた ・苦手な具材にも挑戦する子がいた ・友達との関りの中で「〇〇ちゃんのピザおいしそう」「ぼくもそれやってみよう」とお互いの工夫を認め合うやり取りが見られた ・「自分で作るとすごくおいしい！！」と笑顔で食べ、達成感を味わっていた。
評価・今後の課題		・異年齢の子ども達にも食べてもらう機会を作ると交流や学びが更に広がると思う ・活動の様子を写真や掲示物で保護者にも伝えられるようにすると、子ども達の頑張りや楽しさを共有できると思う
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 41	タイトル	野菜の型抜き・野菜ちぎり
目指す姿（大きな目標）		食材に触れて調理することで食への関心を高め、食べる意欲につなげる。
当日のねらい（小さな目標）		複数の野菜に触れ、興味をもつ。 他児と野菜の型抜きを楽しむ。
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7年5月23日（金）
	場所	保育室
	資料・教材	野菜（大根・人参・キャベツ）、型抜き、ボウル
	実施内容	【給食室】 大根と人参は 3mm幅にスライスし、下茹でしておく。 【教室】 ① 切っていない状態の野菜を見せ、触ってみる。 ② 型抜きとちぎり方の説明をする。 ③ 大根、人参の型抜きをする。キャベツを一口大にちぎる。 【給食室】 調理しておやつの「すいとん」に野菜を入れて提供。
結果・参加者の反応や様子		・初めての料理保育でみんな興味をもって参加していた。 ・型抜きは力の入れる加減が難しく、抜ききれない子もいたが、何度かやっているうちに上手になる子もいた。できない子も保育者に援助してもらい、楽しむことができた。 ・キャベツちぎりは小さくちぎれず、大きいままボウルに入れる子もいたが、「もう少し小さくすると食べやすいよ」など説明すると小さくちぎり、最後まで集中して行うことが出来た。 ・出来たすいとんを喜んで食べていて、抜いた形を「お星さま！」「ねこだった！」など会話する姿も見られた。
評価・今後の課題		・毎年 2 月に行っていたが、今年は時期を早めて 5 月に行った。進級したばかりで上手くできるか心配だったが、楽しそうに出来ていた。 ・野菜が苦手な子が多いが、調理前の野菜を見て触れることで、野菜に親しみを感じてもらえたと思う。 ・今後も食材に「触れる」食育を取り入れ、食への興味・関心を高めていきたい。
備考		

施設名	社会福祉法人美桜里会チャイルドルーム	電話	0488754130
住所	埼玉県さいたま市緑区大間木 2-13-5		

事例 42	タイトル	大豆を知る～味噌つくり～みんなで食べる
目指す姿（大きな目標）		大豆から様々な食品が作られていることを知り、実際に作ってみんなで食べる。
当日のねらい（小さな目標）		大豆から様々な食材ができていることを知り、調理過程からの大豆の変化を実際に観察する。
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7年 1 月～8 月
	場所	保育室・調理室
	資料・教材	味噌つくりキット（乾燥大豆、米こうじ、塩）、鍋
	実施内容	大豆からどんな食材ができるのか知り、実際に乾燥大豆とはどんなものかを見てみる。その後、乾燥大豆を洗い、調理室内でゆで、ゆであがりをつぶしてもらった。米こうじとよく混ぜ、空気を抜きながら容器に詰めていく。容器に詰めた後は塩の重しを置き、調理室内で熟成させる。熟成中は日々大豆の変化を見つつ、食材ができるのを楽しみながら待つ。実際に出来上がった味噌は、園全体で食べてみる。
結果・参加者の反応や様子		乾燥大豆を見る機会が少なく、硬い大豆に興味津々の子どもたちでした。茹でる前と茹でた後の大豆の変化を一緒に見て温かいうちによくつぶしましたが、つぶす作業は感触を楽しんでいました。空気を抜きながら容器に入れる作業は栄養士と子どもたちと一緒に行いましたが、子どもたちは難しいようだったので、もっと丁寧にレクチャーしてから作業出来たらよかったなと思いました。 熟成中に年度が替わってしまうので子どもたちが忘れてしまわないよう日々声掛けを行い、変化の様子を一緒に見ながら完成を待ちましたが、「できた？」「もう食べられる？」「いつたべるの？」と 10 月まで待ちきれない様子の子どもたちでした。気温が高く調理室が高温になりすぎるため、予定より早めて熟成を終わらせた。完成した味噌は「みそおにぎり」と「みそ汁」にして園全体で食べました。すごくおいしい味噌だったので「もっとたべたい！」という声が多く上がり、来年度の量は増やして対応しようと思いました。
評価・今後の課題		初めてのみそ作りの食育だったので、うまくできるか不安があったが、キットの作り方をしっかりと見ながら行い、おいしい味噌になってよかったと思う。初めて長期にわたって行った食育だったが、楽しく行うことができたので、今後毎年続けていけるよう工夫していきたい。
備考		

施設名	エンゼル麗保育園	電話	048-874-2608
住所	さいたま市緑区中尾 181		

事例 ４３	タイトル	きな粉おはぎ作り
目指す姿（大きな目標）		自ら作ることにより食欲を高め、楽しい雰囲気の中で食事を行う
当日のねらい（小さな目標）		きな粉おはぎがどのような工程で作られているかを知る
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7年9月30日（火）14：55～15：10
	場所	保育室
	資料・教材	・一人分ずつラップがかかったお椀に入ったもち米 ・きな粉
	実施内容	・栄養士がもち米ときな粉を紹介し、作り方を説明する ・ラップがかかったお椀に入ったもち米をスプーンの背で5回程潰す（米粒が残る程度） ・ラップの端を集めてねじり、俵型になるよう丸める ・俵型になったもち米をお椀に移す ・きな粉を掛けて、スプーンを使って転がす ・全員が出来上がったらおやつを食べる
結果・参加者の反応や様子		・食育を始める前から作ることを楽しみにしていた ・「もち米」、「きな粉」、「大豆」等おはぎに使用する食材の名前を興味深く聞いていた ・潰す作業は何回潰したか声に出して数えながら行っていた ・ラップで包んで丸める作業は「これやったことあるよね！」と4歳児の頃に行った食育を思い出しながら綺麗に丸めていた ・きな粉をまぶす作業はこぼさない様慎重に行う姿が見られた ・出来上がったきな粉おはぎを友達同士で見せ合い、「綺麗に出来たよ！」と嬉しそうにしていた
評価・今後の課題		・材料にとても興味を持ち、どんな食材で出来ているかを知ることが出来た ・「家でも作りたい」という子もいる程、楽しんで作ることが出来ていた ・工程は多かったが、その分自分で作った達成感と喜びを感じることが出来た ・今後も楽しい雰囲気で行えるよう声掛けをしていく
備考		

施設名	東武保育園	電話	048-798-5632
住所	さいたま市岩槻区飯塚624		

事例44	タイトル	スプーンちゃん －小麦粉粘土で遊ぼう－
目指す姿（大きな目標）		絵本を通して食具に興味を持ち、食事の時に使ってみようとする。
当日のねらい（小さな目標）		スプーンを使って小麦粉をすくい、自分のお皿に取り分けてみる。 スプーンや手で小麦粉粘土を作り、感触遊びを楽しむ。
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7年　12月4日　10:15～10:50
	場所	りす組 保育室
	資料・教材	絵本「スプーンちゃん」 小麦粉、水 スプーン、お皿
	実施内容	・絵本を見て、スプーンで様々な食べ物をすくえることを知り興味を持つ。 ・実際にスプーンを使って小麦粉をすくい自分の皿に取り分ける。 ・水を加えた後、スプーンや手で混ぜ合わせ、小麦粉粘土を作る。 ・手を使って小麦粉粘土の感触を楽しむ。
結果・参加者の反応や様子		・何度も読んでいる絵本だったが、興味を持って見る姿が見られた。 ・スプーンを使って小麦粉を取り分ける時、こぼしてしまうのを気にする子と、全く気にせず、豪快にすくう子がいた。 ・水を加えて混ぜる時に、スプーンを使ったり、直接手で混ぜたりするがいたが固まってくると、手で上手にこねて感触を楽しんだり、形作りを楽しんだりする姿が見られた。 ・給食のパンにも興味を示す様子が見られた。
評価・今後の課題		食具に興味を示し、おやつや給食の時に使おうとする姿が見られたのが良かった。 初めて小麦粉粘土にチャレンジしてみて、感触を嫌がる子が何人かいるかと思ったが、全員が粘土に触ることができ、想像していた以上に夢中になって感触遊びを楽しむことができたので良かった。
備考		

施設名	社会福祉法人為成会　東武第二保育園	電話	0487984450
住所	さいたま市岩槻区府内 2-27-48		

事例 45	タイトル	噛むことの大切さを伝える“かむかむ Day”
目指す姿（大きな目標）		噛みごたえのある食材を通して、噛む力を自然と育み、美味しく味わう
当日のねらい（小さな目標）		よく噛んで食べて味わう
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7年 6 月～
	場所	東武第二保育園
	資料・教材	パペット・クイズカード
	実施内容	8 がつく日（8 日・18 日・28 日）をかむかむ Day として、いつもより素材を大きく切って提供した。柔らかい野菜（サラダ）の場合も通常より大きめにカットするなど工夫をした。 事前の食育集会では、よく噛むことにより「唾液が出て消化を助ける・30 回は噛むことで食べすぎ・早食い防止の効果がある」ことを伝え、食べ物の役割をクイズ方式で伝えた。
結果・参加者の反応や様子		「もぐもぐ、かみかみ」という声掛けや動作など保育者が意識して、「よく噛む」ことを伝えたこともあり、大きさや硬さを気にすることなく噛んで食べていた。 未満児は、よく噛まず丸のみになりやすいという話もあり集会や実践を通して、保護者へ発信する機会にもなった。また低年齢のころから、よく噛むことを伝え続けていたこともあり、以上児になると子ども自身が自然と意識しながら食べている様子も見られるようになっている。
評価・今後の課題		今年は、毎月8のつく日に実施することができなかったので、来年度からは、もう少し多く実施していき、よく噛んで食べることの大切さを伝えていきたいと思う。 よく噛んで食べることは、肥満予防になることや集中力アップに繋がる・歯の健康に繋がることなど効果があるということを伝えていきたい。 よく噛まないで飲み込んでしまうと咀嚼能力が身につきづらくなり、言葉の発音がでにくくなることや詰込み食べになりやすくなることを掲示などで引き続き保護者にも伝えていきたい。
備考		

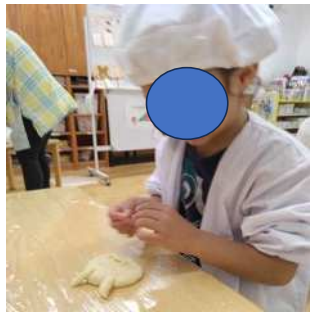
施設名	おひさま保育園岩槻	電話	048-797-8807
住所	埼玉県さいたま市岩槻区西町 2-5-12		

事例 ４６	タイトル	パン作りと加工食品を知る
目指す姿（大きな目標）		作る工程を知り、一緒に作ってみようとする
当日のねらい（小さな目標）		一つの食材からどのような加工食品が作られているかを学ぶ。パン作りを通して食材や調理に興味を持つ。
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 7 年 10 月 28 日（火）
	場所	2F 保育室　きりん組
	資料・教材	材料：強力粉、ベーキングパウダー、砂糖、塩、牛乳、油、バター、さつまいも
	実施内容	① 5 歳児クラスは手洗い・消毒をしてエプロン・マスクをして身支度を整える ② 「加工食品」について話す ③ パン作りの流れを説明する ④ 材料をボールに入れ混ぜる。 ⑤ 生地がまとまってきたら、じぶんの好きなかたちにする ⑥ 180℃のオーブンで 15 分焼き、食べる
結果・参加者の反応や様子		加工食品についてはイラストを用いて一つの食材から沢山の食べ物ができることを学ぶことができた。とても真剣に聞いていた。学んだあとはクイズを出題し、子どもたちも積極的に答えを発表してくれたのでとても盛り上がった。 パン作りではお手本を見せながら子どもたちのペースに合わせておこなった。生地を触って柔らかいなど楽しんでいる声がたくさんあった。悩んでいたり難しいところは手伝いをしたり、こどもたち同士でも協力しながらできていた点がとても良かった。それぞれ自分で作ったパンはよく成形できており、何より楽しんで参加してくれて良かった。
評価・今後の課題		一から生地を作り楽しむ様子を見れて良かった今後も自分で興味をもち、挑戦してみることを大事にしていきたいと思う。細かいところもていねいにできており子どもたちの成長を感じることができた。今後も楽しい食育活動をしていきたい。
備考		

材料を入れる

生地を丸める

生地を好きな形に成形する



おいしくできた！