

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	さいたま市見沼区南中野689-1		

事例 27	タイトル	収穫した夏野菜を使ったピザ作り	
目指す姿 (大きな目標)	家庭でも食に興味を持ち、お手伝いに進んで取り組める自信をつける。		
当日のねらい (小さな目標)	異年齢グループに分かれてクッキングすることで、友達と力を合わせてつくる楽しさや、達成感を得られるようにする。収穫した旬の夏野菜を味わう。		
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	2019年8月27日	
	場所	4、5歳児合同クラス内	
	資料・教材	なし	
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・夏野菜の栄養について話す。 ・5歳児が収穫した夏野菜を包丁で切る。(ピーマン、茄子、トマト) ・3、4、5歳児の異年齢グループに分かれて、ピザ生地を伸ばし、トマトソースを塗る。 ・カットした野菜をトッピングし、最後にチーズをかけ完成。 ・調理室でピザを焼き、グループごとに自分たちの作ったピザを食べる。 	
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・夏野菜の苗植えから、水やり、草取りと、暑い中でも4・5歳児が中心となって栽培活動ができ、立派な夏野菜が収穫できた。 ・クッキングで包丁を使うことを保護者にお知らせすると、家庭で包丁の練習をして当日に臨む子もいて、家庭でも食の話題や興味を持たせるきっかけになった。 ・異年齢交流を兼ねてクッキングしたことで、大きい子が小さい子に声を掛け、協力し合ってピザをつくる達成感を味わっていた。 ・ピザ生地の伸ばし方は、大人が細かく指示をしなかったが、子ども達が話し合って成形していき、それぞれの考える力を引き出すことが出来た。 ・夏野菜の栄養を知ること、愛情もって育てたこともあり、苦手意識のあるピーマンや茄子の克服ができた子もいた。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・地域の方にアドバイスをいただいた栽培活動だったので、クッキング当日に園に招待し、感謝の気持ちを伝えると共に、おもてなしが出来たらよかった。 ・購入した野菜とは違い、面白い形があるのも子ども達の発見ではあったが、包丁を使用する際には切りにくさもあった。4人ずつ包丁を使用する予定だったが、安全性と大人のサポートがしっかり入れるように、2人ずつ包丁を使用することにした。 	備考	<ul style="list-style-type: none"> ・参加クラスの人数 5歳児・・・20名 4歳児・・・18名 3歳児・・・18名 ・栽培活動 園外の畑、園庭のプランター



夏野菜を使った ピザづくり





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	大宮みぬま保育園	電話	048-684-6568
住所	埼玉県さいたま市見沼区大和田町 2-1633-1		

事例 28	タイトル	とうもろこしの皮むき	
目指す姿 (大きな目標)	旬の食材に触れ、とうもろこしを1人で全て皮をむくことで達成感を感じてもらう。来週のお泊まり保育への自信に繋げる。		
当日のねらい (小さな目標)	夏が旬であるということが分かる。 他の夏に旬な野菜は何かを知る。		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・3歳児・4歳児・ <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	2019年 8月 6日 (火)	
	場所	5歳児クラス保育室	
	資料・教材	・とうもろこし ・アルコール ・サラシ・タオル ・エプロン ・布巾 ・バット ・三角巾 ・ごみ袋	
実施内容	・とうもろこしの皮を1人1本分むいてもらう。 (皮をむく時のポイントの説明、芯を皮をむき終えた子は芯を折ることに挑戦してもらおう。)		
結果・参加者の反応や様子	・とうもろこしの皮むきを家庭でやったことがある子どもが多く、皮をむく時のポイント(1枚ずつ丁寧に、ひげをきれいに取る)を伝えると、真剣に取り組む姿が見られた。 ・皮をむき終えた子は、芯を折るという工程で、できる子は少なかったが挑戦する子どもが多く見られた。 ・むいている途中で黄色いとうもろこしが見えると喜んでおり、最後まできれいにむいていた子どもが多く、楽しむ姿が見られた。		
評価・今後の課題	・とうもろこしが「できる過程(花から身になるまで)の写真を 見せ、興味を持ってもらったり、 とうもろこしに関するクイズを出したりして、とうもろこしを知ってもらおうよう工夫していきたい。	備考	

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 603		

事例 29	タイトル	カレーライス作り(お泊り保育)	
目指す姿 (大きな目標)	自分達でカレーを作り、食べる事で食材・食事への関心・興味を持てるようにする		
当日のねらい (小さな目標)	<ul style="list-style-type: none"> ・自分達がプランターで育てた野菜を調理して食べる。 ・調理器具を安全に使用する。 ・友達と協力して楽しくカレーを作る ・お父さん・お母さんに自分達が作ったカレーを食べてもらう。 		
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1年7月6日 13時20分～15時	
	場所	ゆり組の部屋・ホール	
	資料・教材	エプロン・マスク・三角巾・ピーラー・包丁・まな板 カレーの材料(ツナ缶・玉葱・人参・じゃがいも・カレールウ) プランターで育てた野菜(ひまわり・・・茄子 ゆり・・・ピーマン すみれ・・・トマト)	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・エプロン、三角巾、マスクを着用し手洗いをを行う。 ・ピーラーを使用して人参・じゃがいもの皮をむく。たまねぎの皮をむく。 ・ピーマンの種を取る。皮をむいた野菜を左手を猫の手にして野菜を抑え包丁で切る。 ・給食室で加熱調理した鍋の中にツナ缶、カレーのルウを入れよくかき混ぜ味見をする。 ・夕食時自分達が作ったカレーを保護者と一緒に食べる。 		
結果・参加者の反応や様子	<p>・皆でカレーを作る事を前から楽しみにしていたようで、家庭で包丁の使い方、野菜の切り方を予習してきた園児(主に女子)もいて、張り切って調理に取り組んでいた。</p> <p>初めて包丁を持つ園児も正しい包丁の持ち方、添える手の形(猫の手)を保育士・調理士・栄養士の指導・補助を受けながら慎重に野菜を切っていた。</p> <p>たまねぎを切る時、目が沁みて涙が出てしまう子もいて、「ゴーグルをすれば良いんじゃない」との声も聞こえた。「トマトはすみれ、ピーマンはゆりさんからのプレゼントだね」と言いながら野菜を切っていた。</p> <p>・カレールウを割り入れる時は各グループ「美味くなあれ」の魔法をかけ愛情を注ぎこんでいた。自分達が作ったカレーをお父さん・お母さん・先生が美味しい美味しいと言ってくれ、お替りをして食べてくれる姿を見て、自分達も食欲が増し、お替りをする子供が多かった。</p>		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・食材・調理方法に興味を持つ姿が見られ、自分達が調理したカレーを皆が美味しいと食べてくれた事で友達と一緒にやり遂げる喜び、自信につながったよう見受けられる。 ・自分達がプランターで育てた野菜を自分達で調理し、喫食する機会を今後も持てるようにしていければ良いと思う。 	備考	

エプロン・三角巾・マスクを付けて手洗い



玉ねぎの皮むき



ピーラーを使って皮をむき



左手は猫の手になって包丁で野菜を切る



美味しくなあれの魔法をかける



皆で味見





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。

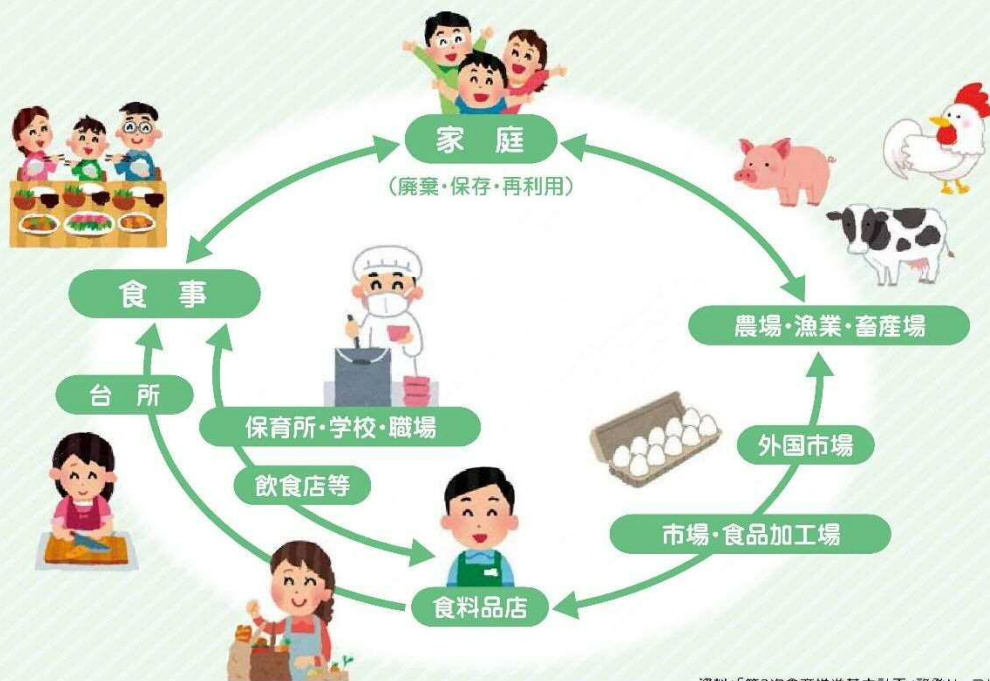


② 「まごころに感謝して」食べるための実践のポイント

- 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	きらら園	電話	048-682-0120
住所	さいたま市見沼区東大宮 7-7-9		

事例 30	タイトル	七夕そうめん作り。	
目指す姿 (大きな目標)	行事食を通して色々な食材を楽しむ。		
当日のねらい (小さな目標)	絵本などを通してたなばたに関心を持ち、野菜の持つ様々な形に興味を持てるようにする。又、感触などを楽しみながら進んで食べる事に関心を持つ。		
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	2019年7月5日(金)9:50~10:20	
	場所	1階 保育室	
	資料・教材	たなばたバス(絵本)、星形の型抜き、まな板、ボウル	
実施内容	<p>①導入としてたなばたバスの絵本を読み聞かせする。</p> <p>②3種類の野菜(にんじん、冬瓜、オクラ)の感触を楽しむ。</p> <p>③保育者と一緒に野菜の型抜きを行う。</p> <p>④給食の時間にそうめんにとッピングをして食べる。</p>		
結果・参加者の反応や様子	<p>《参加者の様子》</p> <p>野菜を実際に見たり触れたりした際に、冬瓜を見たことがない子が多く、光にかざしてみたり匂いを嗅いでみたりする姿が見られた。また、オクラの断面を見ると「星だよ!」と嬉しそうに保育者に教えてくれたり、白くて丸い種や、ねばねばとした感触にも気づき種を取り出してみたり、オクラを触った指をこすりねばねばの感触を楽しんでいる様子だった。</p> <p>《結果》</p> <p>結果、そうめん型抜きをした野菜をとッピングして食べると、野菜が苦手な子も星形になっていることで「星かわいいね」とお話ししながらすぐに完食していた。</p>		
評価・今後の課題	今回、子ども達の好きな型抜きの工程があったり、七夕にちなんだ星形にすることで調理から食べる時まで楽しむことができたと思う。大好きなたなばたバスの絵本を導入で使用したところ、とても集中して絵本を見ることができた。普段、野菜が苦手な子が目立っていたが、野菜に触れたり、可愛く型抜きを行うことで食べられるようになった。これからも旬の食材に触れたり、調理に関わる事で食べ物への興味関心を深めていきたい。	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 31	タイトル	「凜々子」を使った北本トマトカレー作り(埼玉県の郷土料理)	
目指す姿 (大きな目標)	自分達で育てた凜々子を収穫し、味わう。		
当日のねらい (小さな目標)	普通のトマトと凜々子の味の違いを感じながら食べる。		
方 法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・3歳児・4歳児・ <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	2019年9月11日(水) 10:15~11:00	
	場所	5歳児 保育室	
	資料・教材	収穫した「凜々子」、フォーク、野菜を煮込んだ鍋、調味料、ガスコンロ	
実施内容	<ol style="list-style-type: none"> ①凜々子について説明をする。 ②凜々子を配り、フォークの背で潰す。 ③潰しきれなかった分は、栄養士が包丁で刻む。 ④野菜が煮えた鍋の中に、子ども達がトマトを入れていく。 ⑤栄養士が調味をする。 		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・凜々子は、ジュースの為に作られた品種であることや、火を通すと美味しくなることを話すと、「へ〜!」「そうなんだ!」と関心が高まり、早く作業に移りたい様子だった。 ・事前にトマトを冷凍し、当日水に浸け皮を剥きやすくしていた為、「簡単!」「綺麗に剥けたよ!」と子どもの力でも取り組むことが出来た。 ・刻んだトマトを鍋に入れる際は、スプーンでそっとすくい丁寧に入れていた。 ・味付けが終わり、クラス内にカレーの香りが漂うと、「いい匂い!」「早く食べたい!」と待ちきれない様子で、いつもよりスピードを上げ、給食の準備をすばやく行っていた。 ・自分たちでお世話をして育てた凜々子を使った為、満足感も大きく、普段おかわりをしない子どももおかわりをしていた。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・(株)カゴメから頂いた「凜々子」を使用し、今年度は埼玉県の郷土料理「北本トマトカレー作り」を実施した。自宅での栽培の他、園庭での栽培を、初夏から収穫に向けて水やりなどお世話を頑張ってきた為、クッキングに意欲的に取り組んでいた。 ・野菜の生長過程を観察できることや、収穫する喜び、自分たちで調理し食べることの楽しみが経験できる食育活動となった。 	備考	



施設名	与野本町駅前保育所	電話	048-840-1151
住所	埼玉県さいたま市中央区鈴谷9丁目5-18		

事例 32	タイトル	苦手な人でも食べられる梅を作りたい！	
目指す姿 (大きな目標)	収穫した食材を使って調理法を考え、作る楽しみや食べてもらう喜びを味わう。		
当日のねらい (小さな目標)	<ul style="list-style-type: none"> ・様々な調味料に梅を漬け、味の違いを楽しむ。 ・漬けた梅を使った調理法を考え、提供して食べてもらう喜びを感じる。 		
方 法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・3歳児・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	2019年6月18日(月)、9月12日(木)	
	場所	5歳児クラス	
	資料・教材	梅、(漬けた種類:はちみつ、しょうゆ、塩、砂糖)、瓶 梅しょうゆせんべい(ご飯を漬したもの)、ホットプレート はちみつ梅ジャム、クラッカー	
実施内容	梅を4種類(はちみつ、しょうゆ、塩、砂糖)の味で漬け、違いを楽しむ。 クイズ形式で漬けた梅を味見した結果、しょうゆとはちみつで漬けた梅がおいしく、この2つを使った料理を考える。 しょうゆはせんべいに塗って焼くことにし、はちみつはジャムにすることにした。 お店屋さんとして、5歳児が焼いたり盛り付けたものを、3、4歳児や保育士に提供した。		
結果・参加者の反応や様子	梅を漬ける工程では、「この味がおいしそう」など、予想し考えている姿が見られた。また、漬けている途中も興味を持ち観察している姿が見られ、変化を楽しんでいた。 実際に作る楽しさや、提供したものがみんなに「おいしい」と言ってもらう喜びを感じていた。 自分達で考え作ったものは美味しく、人気なメニューだった。		
評価・今後の課題	食べ慣れない梅を使い、どうやったら美味しく食べられるかを子ども達で考え、実践出来た。味見をクイズ形式にしたことにより、子ども達も興味を持ってしっかりと味を確かめていた。漬けた梅を使って料理にし、お店屋さんをしたいという子ども達の考えから食育がつながっていった。梅以外にも子ども達が苦手な食材や旬の食材を使用し、子ども達発信の食育をしていきたい。	備考	

施設名	社会福祉法人あすみ福祉会 茶々すずや保育園	電話	048-857-7101
住所	さいたま市中央区鈴谷 5-6-11		

事例 33	タイトル	南瓜ケーキ作り	
目指す姿 (大きな目標)	絵本で作っていたケーキの作り方を知ると共に、自分で作ったことの達成感を味わう。		
当日のねらい (小さな目標)	食材の変化を五感で体験する。		
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	2019年10月1日	
	場所	ランチルーム	
	資料・教材	ボール、泡だて器、バター、砂糖、卵 小麦粉、南瓜 クッキングシート、焼き型	
	実施内容	<p>14ひきのねずみという本のシリーズを題材に保育を行っていく中で、子どもたちが南瓜に興味を持った。</p> <p>① 南瓜の種取り。 ② 取った種を植えたり、黒い紙の上に種を並べてタネアートを創作する。 ③ おおきなかぶの本を参考に14ひきのねずみになりきっておおきな南瓜を引っ張る。 ⇒さらにおたすけこびとの本から、南瓜ケーキを作りたいという声が子どもからでる</p> <p>バターから順に食材を加えて泡だて器で混ぜて型に入れ、焼き上がりも観察。 混ぜたり焼いたりすることによる色、香り、混ぜるときの感覚などを感じる。</p>	
結果・参加者の反応や様子	<p>作る前から子どもたちと保育士が材料や作り方を相談して決めました。 「南瓜をつぶしたい!」「甘いケーキが食べたい!」などやりたい事に溢れ、 「お家でもお料理するの」「作ったらママに教えてあげるの!」と作った後のことも想像しながら話す子どももいました。</p> <p>混ぜるときにボールが動いてしまい、子ども同士でおさえ合いながら混ぜる様子がみられました。 材料を加えるたびに、混ぜる感覚や色・香りが変化し、焼き上がりも興味津々に覗き込んでいました。</p> <p>南瓜ケーキを食べたときには、ケーキを見つめてじっくり味わう姿や、笑顔で食べる姿が見られました。</p> <p>その後も、朝おやつなどにかぼちゃが出ると「南瓜だ!」と喜ぶ姿が見られ、運動遊びやペインティングにも南瓜を取り入れています。</p>		
評価・今後の課題	<p>色々な取り組みから南瓜に触れる体験をして、南瓜が大好きな身近なものになると共に、自らの手で物を創り出していく力の育成にもつながっていった。</p> <p>今後も食材に触れる取り組みを行い、子どもたちの興味をひき出していき、作ること、食べることが生きる力の基礎となる体験を積んでいけるようにしていきたいと思います。</p>	備考	

施設名	そらいろ保育園	電話	048-853-9000
住所	さいたま市中央区上落合5-20-20		


事例 34	タイトル	野菜・果物ジュース	
目指す姿 (大きな目標)	色んな経験を通し、食への興味をもつ 食材に興味をもつ保育者や友だちと一緒に「クッキング」を楽しむ		
当日のねらい (小さな目標)	野菜・果物の名前、栄養素を覚える。		
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	2019年12月3日(火) 10:00~11:15	
	場所	保育室	
	資料・教材	ネスレハルシーキッズ 栄養編①「3色バランス」 ・ジュース・絞り器・ほうれん草・小松菜・人参・りんご・りんご、バナナ	
実施内容	・栄養素をボードを使って伝え、食べ物に興味・関心をもてるようにする ・野菜を覚える ・絞り器で人参を絞る ・野菜ジュースを作って飲む。		
結果・参加者の反応や様子	<p>・年長児は栄養素ボードに関心を示し自分が食べた物は何色の栄養素か確認したり、実施後朝食で足りない栄養素があるからと自分から食べたりする子がいた。</p> <p>・果物は皆が知っている物を使用し、この理解していたが、小松菜(ほうれん草)の見分けは難しかった。</p> <p>・ジュースは年少児は見た目が緑で飲むのに戸惑っている子はいたが、進んで飲んでいて、年中長児は飲むと果物の味がしておいしいと飲んでいて。</p>		
評価・今後の課題	<p>・ジュース作りの前に野菜・果物に含まれている栄養素は体にとってどんな影響があるか話をして、食べている食材に関心をもたせること出来た。</p> <p>・野菜・果物を切らばい(調理してばい)状態で見る機会があまらばいので、野菜・果物の名称が分からばい子がばいので伝えてい。</p>	備考	



施設名	学研2177インターサラーさいたま新都心	電話	048-762-9242
住所	さいたま市中央区新都心 1-1		

事例 35	タイトル	乾物戻し(本馬) 食	
目指す姿 (大きな目標)	素材に角虫れて食への関心"を深める。		
当日のねらい (小さな目標)	乾物を水に戻す前後での違いを知り、興味をもつ		
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> ・ <u>栄養士</u> ・調理師・調理員・その他()	
	日時	2019年 6月21日	
	場所	5歳児保育室	
	資料・教材	切り干し大根、干し椎茸、高野豆腐、ひしき、わかめ、それぞれ乾物になる前の写真	
実施内容	① 散歩前に乾物の紹介と水に戻す作業 ② 水に戻した乾物の観察 ③ どうして乾物にするのか知る		
結果・参加者の反応や様子	水に戻す前後での変化を見たり、さわったり、かいて"に楽しむことか"できた。 乾物になる前の写真を見せたことで、乾物になる前、乾物、水に戻したあとの段階での変化を知ることか"できた。 その中でも子"は角虫ることをいせか"らたか"、楽しんで取り組んでいた。		
評価・今後の課題	乾物を目にすることか"、たよかよか無かたのか、とても反応か"良か"楽しんでことか"できていた。 今回は水に戻すところまで終わってしまったか"、 実際に舌回理に食へてみるところまで行くと、さらに楽しんで"感じた。	備考	

施設名	小鳩保育園 南与野	電話	048-799-2831
住所	埼玉県さいたま市中央区鈴谷 2-537-1		

事例 36	タイトル	ちんすこうの型抜き	
目指す姿 (大きな目標)	調理工程を経験し、食への関心を深める		
当日のねらい (小さな目標)	クッキング体験を楽しみ、おやつに期待をもつ		
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	2019年12月2日	
	場所	4.5歳児保育室	
	資料・教材	エプロン・三角巾 ラップの芯・型抜き	
実施内容	調理師が作った生地をラップの芯で伸ばし、型抜きを使って形を整える。 一人ひとりに丸い生地を配り、型抜きはテーブルごとに6個ずつ置き交代で使うよう行った。		
結果・参加者の反応や様子	伸ばす作業は全体的にできていたが、型抜きは4歳児で難しそうにしている子どももいた。型抜きを使う際、順番を守って交代しながら仲良く使っていた。クッキング体験をしたことによって、おやつを楽しみにする姿があったり、焼きあがったものを見て自分が作ったものを探そうと友達と仲良く話す姿もあった。また行いたいという子ども達の発言もあった。		
評価・今後の課題	クッキング体験を意欲的に行えていて良かったと思う。ちんすこうで行ったが、ちんすこうの生地を型抜きで抜くには崩れやすく、子どもたちには少し難しく感じた。子ども達のまた行いたいという気持ちを受け止め、これからも興味を持てる食育活動を考えていきたい。	備考	



し

「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	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 37	タイトル	田植え	
目指す姿 (大きな目標)	給食で食べているお米を知り、生産者とつながりをもつ。		
当日のねらい (小さな目標)	お米ができるまでの過程を経験する。農家の方とふれあう。		
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> ・ <u>保護者</u> ・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	2019年5月21日(火)	
	場所	加須	
	実施内容	バスで現地まで行き、農家の方から田植への仕方を教えていただき裸足になって田植えを行った。生き物探しもしてカエルやザリガニやホウネンエビを見つけた。田植え後は、農家の方と一緒においしいご飯を食べました。	
結果・参加者の反応や様子	バスでの田植え遠足に大喜びのお友だち。バスでは「しりとり」や「クイズ」をしりして過ごしました。田んぼに到着すると早速裸足になって田んぼへ。初めの一步も抵抗なく「気持ちいい」「ぬるぬるする」など笑顔で入っていました。お米の苗をもらい植え始めると手までどろどろに。最初はまっすぐ植えるのに苦戦しましたが、だんだんきれいに植えられるようになりました。その後は田んぼの生き物「カエル」に夢中になって捕まえていました。両手にたくさんの「カエル」目が輝いていました。お昼は農家の方が作ってくれたおにぎりをごちそうになりました。田植え後なのでお腹も空いていたのか??「おいしい」「おいしい」とたくさん食べていました。		
評価・今後の課題	田植への経験は子ども達にとってとてもいい経験になりました。又、生産者さんにつながる機会などもないのでいいきっかけになりました。園でも田植をする際に年長さんが下のクラスに教えたりする姿などがあり、経験が生かされているなど感じました。	備考	後日、稲刈りに行ったり、園にもご訪問頂き園児と給食を食べていただく。回数を重ねながら、加須の農家の方とより関係を深めることが出来た。