

令和6年
さいたま市乳幼児期における
食育取組事例集



はじめに

さいたま市では、食育を通して市民の心と身体の健康を培い、豊かな人間性、自然への感謝の気持ちを育むことを目指して、令和6年3月に「第4次さいたま市食育推進計画」を策定し、食育を推進しています。

この事例集は、市内の幼稚園・認定こども園・認可保育所より食育の取組を報告いただき、取りまとめたものです。各事例からは、子どもや保護者が食への興味や関心を高められるよう様々な工夫がなされていることや、子どもたちの生き生きとした様子がわかります。

子どもの頃から、栄養バランスのとれた食事を食べる習慣を身につけ、家族や仲間、地域等でいっしょに楽しく食べることは、生涯にわたって心身ともに健康に過ごすための基礎となります。

この事例集を参考に、乳幼児期の子どもたちや保護者を対象とした食育の取組が広がることを期待します。

目次

I	幼稚園・認定こども園・認可保育所（私立）の取組	P 3 ~ 91
II	認可保育所（公立）の取組	P 94 ~ 183

I 幼稚園・認定こども園・認可保育所(私立)の取組

事例一覧

ページ	区	施設名	事例	タイトル	対象者							実施者							
					0歳	1歳	2歳	3歳	4歳	5歳	保護者	その他	幼稚園教諭	保育士	栄養士	調理師	調理員	その他	
3	大宮	袖戸幼稚園	1	オクラの栽培で年少時にとれた種からおくらを育てよう。そして…。					○				○						
5	桜	浦和すみれ幼稚園	2	カレーライス作り						○			○						
6	南	浦和めぐみ幼稚園	3	さばの3枚おろしショー				○	○				○		○	○	○	○	○
7	緑	浦和明の星幼稚園	4	給食指導に関する教員の取り組みと今後の課題				○	○	○			○						
9	大宮	認定こども園 大成幼稚園	5	ハロウィンパーティー ～自分で収穫したさつまいも・きのこを使って～						○									○
10	桜	認定こども園 浦和こぼと幼稚園	6	種イモから観察してきたじゃがいもを掘り、カレーの材料にする。						○			○	○	○	○	○	○	○
11	西	明日香保育園	7	クッキング保育「自分で育てた大根を調理し味わう」						○					○				
13	西	あおぞら西保育園	8	食育の日 食べ物の味を知ろう!! 「うまみ」について				○	○	○					○				
15	西	くれよん保育園虹	9	焼き芋パーティー	○	○	○	○	○	○				○		○			
17	西	明日香西大宮保育園	10	さつまいもクッキーを作ろう				○	○	○				○					
19	西	大宮三橋はばたき保育園	11	さつまいも掘り				○	○	○				○					
21	北	大宮つぼみ保育園	12	さつまいもクッキング(さつまいもモンブラン)				○	○	○				○	○				
22	北	けやきの森保育園	13	ピザトースト作り						○					○				
23	北	くすのき保育園	14	本物のかぼちゃを使ってハロウィンの装飾づくり						○					○		○		
25	北	遊美保育園	15	ブラックベリーのジャム作り		○	○	○	○	○					○				
26	北	うぐす保育園日進	16	みんなでおいにぎり作り					○	○					○				
28	北	まーふるゆうゆう保育園	17	スイートポテト作り			○	○	○	○				○	○	○			
29	北	土呂クマさん保育所	18	トマトベリー・プチピーマン・茄子の栽培と観察						○					○				
30	大宮	もとの木保育園	19	食事バランスガイドを知ろう				○	○	○					○				
31	大宮	あおぞらウインクルム保育園	20	食育マジック ～赤紫蘇ジュース作り～				○	○	○				○	○				○
33	大宮	桜花第二保育園	21	自分たちで収穫したさつまいもでおにぎりに作って食べよう					○	○				○	○				
34	大宮	あおぞらウインクルム保育園第2	22	すいかに触れてみよう		○	○							○	○				○
36	見沼	あすなろ保育園	23	手作りバターでホットケーキを食べよう						○					○	○			
37	見沼	あすなろ若葉保育園	24	お米をといでみよう						○					○	○	○	○	○
38	見沼	きらら園	25	こいのぼりクッキー		○	○	○	○	○				○	○				

ページ	区	施設名	事例	タイトル	対象者							実施者							
					0歳	1歳	2歳	3歳	4歳	5歳	保護者	その他	幼稚園教諭	保育士	栄養士	調理師	調理員	その他	
39	見沼	きやんばす東大宮保育園	26	お月見団子づくり	○	○	○	○	○	○				○	○				
41	中央	あおぞら保育園	27	レストランごっこ				○	○	○				○	○				○
43	中央	与野本町駅前保育所	28	3種類のドレッシングを作ってみよう！				○	○	○				○	○				
44	中央	ゆめいろ保育園	29	鯖の解体ショー(幼児)・魚に触れ合おう(乳児)	○	○	○	○	○	○				○	○				
46	中央	そらいろ保育園	30	食育～乾物～		○	○	○	○	○				○	○				
48	中央	リップル保育園鈴谷	31	梅ジュースをつくろう				○	○	○				○	○				
49	中央	スキップ本町保育園	32	スキップ畑産夏野菜で手作りピザ				○	○	○				○	○				
51	中央	彩の驪保育園 さいたま新都心西口	33	お米の作り方を学ぼう	○	○	○	○	○	○					○				
53	中央	彩の驪保育園 さいたま新都心東口	34	秋の食べ物シルエットクイズをしよう！				○	○	○				○	○				
55	桜	いちご桜保育園	35	無限ピーマン作り(収穫含む)					○	○				○					
57	浦和	エンゼル保育園	36	稲穂の観察			○								○				
58	浦和	うらわライトハウス保育園	37	やさいのおなか			○							○					
59	浦和	堂盤こころ保育園	38	三色食品群を知ろう						○				○	○				
60	浦和	北浦和駅前保育園	39	収穫した茄子を包丁で切ってみよう						○				○					
62	浦和	うぐす保育園浦和本太	40	きゅうりのたたき				○	○	○				○					
63	浦和	Gakkenほいくえん浦和前地	41	お月見団子を作って食べよう！					○	○	○			○	○				
65	南	武蔵浦和Jキッズステーション	42	オリジナルピザを作ろう						○				○	○				
66	南	こびとの森保育園	43	こねて ふんでうどんをつくろう						○				○	○				
68	南	武蔵浦和葵の実保育園	44	魚をさばくところを観察しよう	○	○	○	○	○	○				○					
70	南	小鳩保育園 南浦和	45	魚の解体ショー						○					○	○			
72	南	あおば保育園	46	夏野菜でピザをつくろう						○	○			○	○				
73	南	保育園ミルキーウェイ武蔵浦和園	47	叩き、きゅうり(給食のお手伝い)				○	○	○				○					
75	南	いちごの花保育園	48	ブリの解体ショー		○	○	○	○	○				○	○	○			
77	南	彩の驪保育園南浦和 宙	49	夏野菜の栽培・収穫。						○				○					
79	緑	けやきの森保育園芝原園	50	スイートポテト作り						○					○				
80	緑	みらい保育園	51	うどん作り				○	○	○	○			○	○				
81	緑	くまの子倶楽部三幸保育園本館	52	さつま芋を掘って、焼き芋にして食べよう。	○	○	○	○	○	○				○	○	○			○
83	緑	チャイルドルーム	53	調味料のさしすせそ				○	○	○					○				
84	緑	エンゼル麗保育園	54	ごぼうを洗ってみよう					○					○	○				
86	岩槻	東武保育園	55	SDGsで土作り				○						○					
88	岩槻	東武第二保育園	56	親子ファーム					○	○	○			○	○	○			○
90	岩槻	おひさま保育園岩槻	57	じぶんで選んで好きなふりかけを作ってみよう						○				○	○				

施設名	神戸幼稚園	電話	048-641-0485
住所	さいたま市大宮区土手町3-22		

事例 1	タイトル	オクラの栽培で年少時にとれた種からおくらを育てよう。そして…。	
	目指す姿 (大きな目標)	命のつながり、始まり～終わりを知る。	
	当日のねらい (小さな目標)	オクラの世話をする中で、友だち同士で気づきに呼応する。	
方 法	対象者 (O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 (O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6年12月13日(金)	
	場所	4歳児うめぐみ保育室	
	資料・教材	・リースの元 ・ポンド ・乾いたオクラの殻 ・その他子どもが持ち寄った木の实	
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・オクラを十分に食したあと、育ったオクラが乾くまで待ち、種を取る。(来年度に向けて) ・オクラの殻をとる。 ・リースに装飾として付ける。 	
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・1学期、種を植えるところから始まった。昨年度、みんなで育てたおくらからとれた種と話すと、「またおくらできるかな?」と興味を持つ姿が見られた。 ・毎日水やりをし、「また背が大きくなった」「僕よりも大きい」「花が咲いた」「小さい芽ができてきた」「ツノみたいに大きくなった」というように過程を見て、変化を保育者や友だちと共有し合う姿が見られた。 ・1学期の最後に収穫し、オクラの命をいただいた。「また来年も食べたい」という声が上がったため、残しておき、種ができるのを待つことにした。 ・だんだんと枯れていくおくらを見て「ばんそうこうつけてあげよう」といたわる気持ちも生まれた。 ・保育者がおクラの殻をリースに使うことを提案すると「わたしやりたい」と期待の声が上がり、1人1回ポンドでつけてうめぐみのリースが完成した。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・前年度栽培したオクラからとれた種で栽培を行なうことで、“命がつながっていく”ということを感じ、大切にしようという気持ちにもつながっていったのだと思う。 ・食べて終わりではなく、その後どうなるか、どのような終わりがあるのかを知ることがより親しみにつながったと考える。 ・保護者にも分かりやすい掲示の仕方をすれば、親子で命のつながりを感じられたのではないかと思い、次の課題にしたい。 	備考	

＜オクラの成長記録＞

5/23



種から芽がでてきました!

6/17



「ぐんぐんのびてるね!
7/18 できたはっぱはやわらかいよ!」

7/18



「けばけばがついていてふわふわなんだね!
ゆでたオクラはどんな匂い?」



みんなで育てたオクラは
どんな味?

11/26




「オクラからたねがとれたよ!
「くきがおれてる〜! ばんそうこう
つけてあげよう!」

12/3




オクラの殻を使って
リースが完成しました❖

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	カレーライス作り	
目指す姿 (大きな目標)	みんなで協力してカレーを作り、友達と食べる喜びを味わう		
当日のねらい (小さな目標)	物の名前や数を理解し、グループで協力して買い物を楽しむ。 カレー作りの工程を学ぶ。		
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6年 7月22日	
	場所	各保育室	
	資料・教材	財布、お金、レジ、看板、値札 鍋、ガスコンロ、ガスボンベ、まな板、包丁、ピーラー、ポウル、ざる、おたま カレールー、玉ねぎ、人参、じゃがいも、豚肉	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・カレーに必要な材料を知り指定されたものをグループごとにすみれマーケット(保育室)に買いに行く ・グループで協力して代金を払う ・じゃがいも、人参、玉ねぎを包丁で切り豚肉と一緒に鍋で炒める。ルーを入れて煮込み作ったカレーをみんなでいただく 		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・紙芝居やパネルシアターを見てカレー作りに必要な材料を知り、興味関心を高めることができた ・友達とお金を計算して払ったり、店員(先生)とのやり取りを通じて買い物の仕方を学ぶことができた ・野菜を切ったり煮込むところを実際に見たりしたことで、素材の感触や匂いを味わい、料理ができる工程を知って「自分でできた!」「いい匂いがしてきた!」と喜んでいました ・自分たちで作ったカレーライスをクラスの友達と一緒に食べたことで、より美味しさを感じ、苦手な野菜にも一口挑戦するなど食への興味が深まった ・普段料理を作ってくれる方に感謝の気持ちを持つことができた 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・買い物～カレー作りの経験を通じて、物の名前や数を理解し、自分で作ったご飯を友達と食べる喜びを味わえた ・秋にお芋堀りに行くので畑での仕事や野菜ができるまでを学べるよう繋げられたらよい。 自分たちで育てた野菜を使ってカレー作りができたらなおよいと思う 	備考	

施設名	浦和めぐみ幼稚園	電話	048-863-8562
住所	埼玉県さいたま市南区白幡 4-10-15		

事例 3	タイトル	さばの3枚おろしショー	
目指す姿 (大きな目標)	旬の魚の3枚おろしショーを見学し、命の大切さを学ぶ		
当日のねらい (小さな目標)	調理前の魚の形や調理工程を見学し、食材に興味を持ち食の大切さを体験する		
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(日本食の調理師)	
	日時	令和6年 11月 13日(水) 10:00～年長 10:15～年中 10:30～年少	
	場所	職員室前	
	資料・教材	さば(3尾) 魚用まな板・包丁 骨抜き バット(大・小) 鉄板(3枚) ふきん3枚 ラップ ディスポ手袋 キッチンペーパー さばのイラスト	
実施内容	① さばについてお話しをする。 ② さばを3枚におろす様子を見学する。 ③ 見学後、昼食でさばを食べる。(さばの香草焼き)		
結果・参加者の反応や様子	日本食専門の調理師さんをお招きして、3枚おろしショーを行いました。 講師の先生のお話がとても面白く、子ども達からどんどん質問がでて、その都度丁寧に質問にも答えて下さいました。質問の中には、「お腹の中はどうなってるの?」や「骨は硬いの?」等さばへの興味が湧き、実際に内蔵を見たり、骨を触らせてもらったりする場面もありました。また、「かわいそう」といった声もありましたが、講師の先生から命の大切さを教えていただく貴重な時間になりました。		
評価・今後の課題	3枚おろしを近くで見学することで、魚への興味・関心が高まり、より身近な食材に感じてもらう機会になりました。この体験を通して、給食前の「いただきます」には「すべての人に感謝して、命をいただきます」という意味があることを学ぶよい経験となりました。	備考	

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	給食指導に関する教員の取り組みと今後の課題	
目指す姿 (大きな目標)	各クラスでの給食指導の実態を知り共通理解を図る		
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	2024年12月16日	
	場所	各クラス(年少2クラス、年中4クラス、年長3クラス 計9クラス)での給食指導について	
	資料・教材	給食指導に関するアンケート	
実施内容	本園の給食はカフェテリアで作られ、ご飯と汁物は食缶で、おかずは弁当箱で届く。そのため、子どもの食べる量に応じて加減量が可能である。そこで、各クラスの教員に給食指導に関するアンケートに回答してもらい、子どもの実態に応じてどのように配膳し食べさせているかを調査した。		
結果・参加者の反応や様子	<p>アンケート調査より、全ての教員が子どもの食べられる分量を把握し、ご飯や汁物の量を調節して提供していた。おかずも子どもと相談して苦手なものを食前に減らしている教員がほとんどだった。おかずを減らすメリットとして苦手なものが少量になることで食材に挑戦でき、完食できたことが自信に繋がること、減らした分をおかわりにまわすことでクラス全体での残菜量が減ることが挙げられる。一方デメリットは食材を減らすことで栄養の偏りがうまれ、適量を食べられない懸念があることである。</p> <p>各クラスの給食指導について年少や年中の教員は、子どもと一緒に食べながら「これおいしい!」と思いを共有することや苦手なものを食べられた時に褒めること、食材の栄養価を子どもに分かりやすく伝えることで、子どもの食べる意欲を高めている。また年長では給食のマナーや箸の持ち方、食べこぼしを自分で掃除すること、時間を決めて集中して食べること等低学年とは違った取り組みが見られる。</p>		
評価・今後の課題	<p>給食指導での困り事の問いでは、苦手なものでも一口は食べてほしいが無理強いはしたくない、全く手をつけない子がいる中でどこまで指導すべきか悩むという教員の葛藤が多く見られた。今後どのように指導していくか教員間で改めて共通理解を図りたい。子どもそれぞれ食べられる量や苦手なものは異なるが、1年間を通して、もっと長い目で見れば3年間を通して「この食材が食べられるようになった」「ご飯をたくさん食べられるようになった」と子ども自身が成長を感じられるようサポートしていきたい。そのために食材を減らしたり小さくしたりする他、周りの子が食べているから自分も挑戦してみようという思いになるような声かけや子どもに自信のつく声かけを心がけ、教員が食べさせようとするのではなく、子どもが自分で食べようとするを目標として給食指導を行っていきたい。また家庭との連携も大切にし、幼稚園だけではなく家庭でも食育に取り組んでもらえるようにしていきたい。</p>		備考

① 子どもの食べる量の違いに合わせて、ご飯やみそ汁を提供している

- はい → 9
- いいえ → 0

② どのように提供しているか

ほとんどのクラスで、子どもが自分で食べられそうな量（少なめ・普通・大盛り）のご飯や汁物を選ぶ、もしくは量を伝えてよそってもらう方式だった。また偏食等個々の食べる量を把握し、調節している。

③ 食前におかずのお減らしをしている

- はい → 7
- いいえ → 2

④ 留意していることは何か？

多くのクラスで、苦手なものでも一口は挑戦できるよう、ひとかけらは残している。また年長になると、食べられそうな子のおかずは減らさないことや、少しずつお減らしの量を少なくして最終的には全て食べられることを目指す取り組みも見られる。

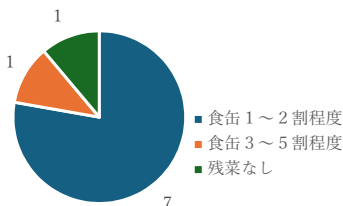
⑤ お減らしのメリットについて具体的に理由

苦手なものが少量になることで「食べられるかも！」と思いき挑戦できるようになる。その結果完食できる子が増え、自信に繋がっている。また減らした分をおかわりにまわすことでクラス全体での残菜量が減る。

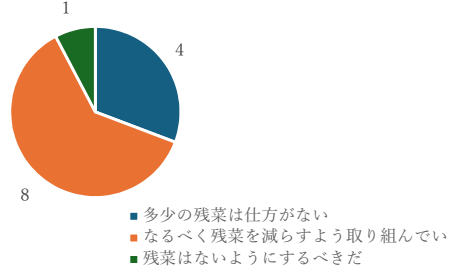
⑥ お減らしのデメリットについて具体的に理由

食材を減らすことで栄養の偏りがうまれ、適齢量を食べられない懸念がある。また年少組では多くの子が減らした食材が、おかわりされずそのまま残菜になってしまうケースもある。

⑦ クラスの残菜の量はどれくらいか



⑧ 残菜についてどのように考えているか(複数回答あり)



⑨ 給食指導での自分なりの工夫

年少 年中	<ul style="list-style-type: none"> ・子どもの前で教員が「おいしい」と思いを共有しながら食べる。 ・食が進むよう励まし、食べられた時には大いに褒める。 ・「お肉食べたから力もりもりだね」「ワカメを食べたから髪の毛がツやつやだね」と子どもたちと会話を楽しみながら食べる。 ・食べる前にメニューを紹介し何を食べているかを意識させる。 ・食材にどのような栄養価があるかを伝える。 ・人気のないサラダをデザートとセットでおかわりさせる。
年長	<ul style="list-style-type: none"> ・いただきますをしてから最初の10分はお箸を使う、ごちそうさまの10分前から喋らずに食べる等時間を決めて食べる。 ・食材の栄養素を子どもと一緒に考える。 ・箸の持ち方や食事のマナーを保育室に掲示する。 ・米や野菜を一つも残さずお皿を綺麗にする指導。 ・食べこぼしや運ぶときにこぼしたものの掃除の指導、自分で行うことで綺麗に食べよう、気をつけよう意識づける。

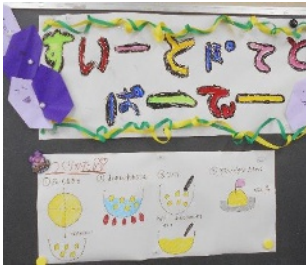


年長組のクラスに掲示してあるイラスト


⑩ 給食指導での困り事

- ・教員が子どもの口元に食材を運んで食べさせているが、いつまで続けるべきか。(年少)
- ・苦手なものも一口は食べてほしいが、無理強いさせたくない。どのように指導すべきか。
- ・年々好き嫌いのある子、量を食べられない子が増えているように感じる。
- ・好き嫌いの多い子は、栄養の偏りが心配である。

施設名	学校法人勝田学園 認定こども園 大成幼稚園	電話	048-663-2892
住所	埼玉県さいたま市大宮区大成町2-182-2		

事例 5	タイトル	ハロウィンパーティー ～自分で収穫したさつまいも・きのこを使って～	
目指す姿 (大きな目標)	栽培や収穫、調理などの食に関する活動を通して、恵みを感じ、自分と自然のつながりを感じる		
当日のねらい (小さな目標)	調理することに興味をもち、恵みを感じ、感謝の気持ちをもつ		
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(保育教諭)	
	日時	令和6年10月31日10:00～11:30	
	場所	保育室	
	資料・教材	シロヒラタケ栽培キット、さつまいも	
実施内容	きのこに強く興味をもつ園児を中心に、クラスでシロヒラタケの栽培、収穫を行った。また、園行事としてサツマイモ掘りを経験し、自らの手で土を掘り、友だちと協力しながら大きなサツマイモを収穫した。収穫したものをどのように食するかを子どもと相談した所、「ハロウィンパーティーにしたい」「ヒラタケのから揚げにしたい」「さつまいもはスイートポテトにしよう」など、アイデアが挙がり、保育者と一緒に調理し、パーティーの中で友だちとともに食した。		
結果・参加者の反応や様子	シロヒラタケは、保育室内で栽培していたこともあり、日々子どもの目につき、キノコの成長の変化を気に留めていた。芋ほりでは、土の中にいた虫に驚くなど生き物を含めた自然にダイナミックに触れ、自然の恵みを感じた。収穫したものをどのように食べようかという話し合いでは、自分達が収穫した実感をもっているからか、より主体的に話し合いに参加し、料理以外にも「部屋を飾り付けしたい」など様々な意見が出た。部屋の飾り付けや調理の準備をする中で、パーティーへの期待が膨らみワクワクしている様子があった。調理は、サツマイモを洗い、ピーラーで皮をむき、包丁で切り、木べらで潰し、手で丸めた。ヒラタケのから揚げは、材料をボウルに入れ、教員が揚げるのを見た。実際に調理しながら、「固い」「いい匂い」など、かたさや出来上がる匂いを感じていた。料理が出来上がり、友だちと食べる時には、少しずつ食べて味わい、「甘いね」「おいしい！」と友だちと味の感想を伝え合ったり、食べる喜びを共有する姿が見られた。		
評価・今後の課題	畑でとった芋が食べられるようになるまでの、調理過程に興味をもって参加することができた。自分が調理をすることで、「自分が作った」「自分にも作れる」という自信をもつことができた。友だちと収穫し、調理、食べることで感じたことや気づいたことを共有することもできた。一方で、自然と自分の繋がりや恵を感じ、感謝の気持ちをもつことは少なかつたように思う。自然と食の視点や、食べることができるありがたみを感じられるよう活動内容を工夫することが課題である。	備考	

施設名	浦和榎本学園 認定こども園 浦和こぼと幼稚園	電話	0488541350
住所	埼玉県さいたま市桜区大久保領家 103-1		

事例 6	タイトル	種イモから観察してきたじゃがいもを掘り、カレーの材料にする。	
目指す姿 (大きな目標)	自然に触れ合い、食材に関心をもつ		
当日のねらい (小さな目標)	お友だちと協力してじゃがいもを収穫することで楽しみを共有する		
	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6年6月	
	場所	浦和こぼと幼稚園	
	資料・教材	食材クイズ(じゃがいも)	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・畑に育ったお芋を掘る ・じゃがいもに関するクイズ ・子どもたちが掘ってきたじゃがいもで調理したカレーを食べる(給食) 		
結果・参加者の反応や様子	<p>・年中組の3学期に種イモを植え、観察を続けてきたじゃがいもが大きく生長したので、年長クラスが順番に園の自然観察園に行き、収穫をおこなった。 子どもたちは土の中から出てくる大小様々なお芋に夢中になり、「みてみて！こんなに大きいお芋があったよ！」「赤ちゃんお芋がたくさん出てきたね！」等、楽しくお話ししながら手で掘り進めていた。土を触ること、小さな虫に抵抗のある子どもには保育者が援助しながらおこなった。</p> <p>・自分で収穫したじゃがいもを使ったカレーということで、普段以上におかわりをする子どもも多く、どのクラスもお鍋が空になっていた。 またじゃがいもクイズを通して、その生長を振り返ることで一層じゃがいもへの興味が深まった。</p>		
評価・今後の課題	<p>・じゃがいもだけでなく、園の観察園で収穫している二十日大根や大根、植木鉢で育てたミニトマト、秋の遠足で収穫するさつまいも等、野菜を育てたり収穫したりする機会を年間を通して持つことで、食に対する興味も深まり、苦手意識のある野菜も口にできるきっかけにもなると思う。 ・今後も食に触れる機会を持ったり、収穫物を使った給食の提供や家庭への食材の持ち帰り等をおこなう中で、この野菜はこの季節に収穫するといった季節感や旬についても伝えていきたい。</p>	備考	

施設名	明日香保育園	電話	048-622-5586
住所	埼玉県さいたま市植田谷本 316 番地		

事例 7	タイトル	クッキング保育 「自分で育てた大根を調理し味わう」	
	目指す姿 (大きな目標)	大根の生長の過程を知り、食材に興味を持つ	
	当日のねらい (小さな目標)	調理器具の正しい使い方を知り、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6年 12 月 10 日	
	場所	5 歳児保育室	
	資料・教材		
	実施内容	自分たちで植え、育て、掘った大根の皮をピーラーで剥き、包丁でいちょう切りをする。 自分たちで給食室に渡しに行き、給食のサラダに入れてもらい給食で食べる。	
結果・参加者の反応や様子	<p>10 月頃に 5 歳児クラスで園の畑に大根の種をまいた。子どもたちに水やりをお願いすると、大根の成長を祈りながら水やりに行き、「おおきなあれ！」と皆で歌いながら楽しく育てることができた。</p> <p>12 月上旬に大根掘りを行った。お遊戯会前で他のクラスが「おおきなかぶ」を演技することもあり、「うんとこしょ！どっこいしょ！」と言いながら楽しそうに掘る姿が見られた。</p> <p>クッキング保育当日、エプロンを身につけながら大根の調理を楽しみにしていた子どもたち。最初はピーラーで皮むきを行った。緊張している様子だったが、皮が剥けると「できた！」と嬉しそうに笑顔で教えてくれた。その後は包丁でいちょう切りを行うと、ピーラーのときよりも緊張しているのが表情から伝わってきた。皆集中して包丁を使っていた。給食室に調理してもらい、その日のサラダの中に入れてもらった。他のクラスに「わたしたちが大根を切ったんだよ！」と嬉しそうに報告する姿が見られた。自分たちの調理した大根が入ったサラダは全員完食し、おかわりをする子もたくさんいた。</p>		
評価・今後の課題	<p>普段食べている大根が小さな種からどのように育つのか、大根の生長過程を実際に育てるという体験をして知ることができた。</p> <p>実際にピーラーや包丁などの調理器具を使うことで使い方を知ることができた。</p> <p>自分たちで育てた大根を調理し、それが給食になることで達成感を味わうことができた。</p>	備考	

いっしょ!!!



10/7 たねうえ

12/4 だいこん(刈)

12/11 くっきんぐ

かわむき&いちごぎり

まぶくのか
あがしたる

おいしい



おこ
〜

おきな
だいこん



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 8	タイトル	食育の日 食べ物の味を知ろう!! 「うまみ」について	
	目指す姿 (大きな目標)	「五味」(甘味・塩味・酸味・苦味・旨味)について知る	
	当日のねらい (小さな目標)	だし汁について知る	
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 6 年 11 月 19 日 火曜日	
	場所	ランチルーム	
	資料・教材	鰹節、昆布、だしの媒体(椎茸、昆布、鰹、鰹節)、和食・洋食の写真 だし汁(鰹・昆布)、透明ボウル、ザル、キッチンペーパー、ピッチャー2本 5歳児のみ試飲用に幼児用コップ・マイコップを持参。	
	実施内容	<p>① 五味について(甘味・塩味・酸味・苦味・旨味)</p> <p>② 旨味・だしについて</p> <p>③ 試飲 味の相乗効果(後から飲む方が、はっきりとした美味しい味に感じる。) 5歳児のみ実施。グループに分かれて着席。マイコップに昆布だし、幼児用コップに鰹だしを注ぎ、マイコップから飲むグループ、幼児用コップから飲むグループで1回目の試飲をした。2回目に、もう一方のコップを飲む。どちらが美味しかったか聞いた。</p> <p>④ 和食のお話。11月24日「和食の日」を紹介した。</p>	
	結果・参加者の反応や様子	<p>・味についてお話をし、甘味、酸味、苦味、塩味について子どもたちに聞きました。「甘い味は?」「砂糖」、「しょっぱい味は?」「お塩」、「酸っぱい味は?」「レモン」「グレープフルーツ」、「苦い味は?」「ゴーヤ」「ピーマン」というように、味と食材が一致している様子が伺えました。続いて、旨味について、鰹だし、昆布だしを紹介しました。</p> <p>・5歳児の出し汁の飲み比べでは、風味を感じながら、味わっていました。昆布だしは「海の匂いがする!」、鰹だしは「茶碗蒸しの匂いがする!」と、旨味の違いをはっきりと感じていました。1回目と2回目の試飲の「どちらが美味しかった?」と聞くと、美味しさの感じ方は分かれましたが、2回目に飲んだ方が、味の相乗効果から、美味しかったという子どもがやや多くいました。</p>	
	評価・今後の課題	<p>・五味についてお話をした事で食材の味について知る事ができ、昼食を味わいながら食べていた。また、「和食の日」に期待感を持つ事ができた。</p> <p>・毎日食べている食事の味に関心を持てた。今後も、食材や調理過程を紹介し、楽しく食事ができるように促していきたい。</p>	備考

準備物



お話・だしを取る実演



一番だし



飲み比べ



いただきます!!

おいしい!!



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 9	タイトル	焼き芋パーティー	
目指す姿 (大きな目標)	自ら栽培したものが食べられることを知る		
当日のねらい (小さな目標)	自分たちで収穫、準備したさつまいもを焼き芋にして食べることで、野菜への親しみを深め大切に作る気持ちを養う。		
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6年12月5日	
	場所	園庭	
	資料・教材	火起こしセット、アルミホイル、トング	
実施内容	・以前、園庭で収穫したさつまいも(下処理済み)を、アルミホイルに包む。幼児クラスは保育者と一緒に網の上に乗せ、温めてから食べる。乳児クラスは保育者が焼き芋をしている様子を見て楽しみ、温まったさつまいもを食べる。		
結果・参加者の反応や様子	・自分で収穫したさつまいもを自分で焼いて食べることができて嬉しそうな姿が見られた。いつも野菜類を食べない子も、自分で焼いた嬉しさやいつもと違った雰囲気の中で食べる楽しさから進んで食べることができた。		
評価・今後の課題	火を起こすのに時間がかかってしまったが、さつまいもは事前に下処理をしていたため、少し温めただけすぐに食べることができた。	備考	子ども達が十分に食べられる量のさつまいもを準備しておく、満足感が得られる。



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10	タイトル	さつまいもクッキーを作ろう	
目指す姿 (大きな目標)	季節の食材を使って調理を楽しみながら、異年齢児との交流を深める。		
当日のねらい (小さな目標)	自分たちで収穫した食材を食べる喜びを味わう。		
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・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和6年11月20日(水)	
	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、バター、砂糖、チョコチップ、チョコスプレー <器材>なし <その他>ペーパータオル、アルコールスプレー、テーブルに敷くサランラップ 使い捨て手袋、オープンペーパー	
実施内容	① エプロン、三角巾、マスクをして集合し保育者から指導を受ける。 ② ビニール袋に入った材料(蒸したさつまいも、ホットケーキミックス、バター、砂糖)を袋の上からもみ、材料を混ぜ合わせる。 ③ 好きな形に成形し、オープンペーパーの上にのせる。		
結果・参加者の反応や様	・蒸したさつまいもは子ども達でも潰せる硬さで簡単に作れた。子ども達は材料が混ざっていく様子を楽しんでいた。 ・生地を自分の好きな形に成形したり、チョコを使ったトッピングも好きなように作ったりすることができて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。 ・出来上がったクッキーがおやつで出てくると興味津々で自分が作ったものを探す姿も見られた。また、友達や保育者に見せて嬉しそうに話す姿も見られた。		
評価・今後の課題	・室内の広さなどを考慮して各クラスの部屋で行ったことで異年齢の交流は少なくなってしまった。食べる時には合同で食べたりクラスを交換したりするなどしたらより異年齢での関わりが増えたと思う。	備考	



★さつまいも・ホットケーキミックス・バター・砂糖の入った袋を優しく揉むよ★

「おもが入っているよ！」

「やわらかくなってきた！」

「混ぜたかなー？」



★手のひらでころころ丸めてクッキーの形を作るよ、どんな形にしようかな？★

「ねんどみたいに丸まるよ！」

「ずっとやっていると溶けてきちゃう！」

「なんの形にしようかな？」



★チョコチップとチョコスプレーでかわいくトッピングをしよう★

「どこに乗せようかな？」

「見てみて！お顔ができたよ！」

「おいしくなーれ♪」



★完成したクッキーをみんなで食べよう★

「上手にできたよ！やったー♪」

「チョコがいっぱいでおいしそう！」

「かわいいクッキーができたよ♪」

「どんな形にしたのー？見せて見せて！」



施設名	大宮三橋はばたき保育園	電話	048-658-9317
住所	埼玉県さいたま市西区三橋 6-1239-1		

事例 11	タイトル	さつまいも掘り	
目指す姿 (大きな目標)	さつまいもの生長を感じながら収穫を楽しむ		
当日のねらい (小さな目標)	土の匂いや感触を感じ、生育の仕方を知る。		
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6年11月29日(金)	
	場所	園で借りている畑	
	資料・教材	さつまいもの苗	
	実施内容	① 5月ごろさつまいも苗を植える ② 苗の観察を行う ③ 11月に芋の収穫を行う	
結果・参加者の反応や様子	<p>5月頃さつまいもの苗を植えるところから子どもたちと行き、さつまいもの生長を身近に感じながら過ごしてきた。収穫日には絵本でさつまいもの生長を振り返り、期待感を膨らませ取り組むことができた。立派な芋が多く実っていた。中々掘り上げることができず諦めかける子もいたが、芋を掘り上げることができる「やった!」「いっぱいだ!」と全員が笑顔を見せ喜んでいました。</p> <p>また、土に触れた子どもたちは、「お砂場とちよつと違う」や「土が固いね」、「匂いも違う!」と感触や匂いの違いに気づくことができていた。収穫後は野菜を収穫することの大変さを知ることでもできていた。</p>		
評価・今後の課題	<p>子どもたちが収穫した芋を持ち帰り、家庭で保護者と一緒に調理し、実際に食べ、おいしかったとの声を多く聞いた。家庭でも食育を行うきっかけにもなり、よかった。</p> <p>今後は自園で調理を行ったり、他の野菜を栽培したりして、さらに食育活動を取り入れたいと感じた。</p>	備考	

5月 苗植えの様子



7月 苗の様子



11月 収穫の様子



施設名	大宮つぼみ保育園	電話	048-668-5203
住所	さいたま市北区土呂町 2-9-19		

事例 12	タイトル	さつまいもクッキング(さつまいもモンブラン)	
目指す姿 (大きな目標)	旬の食材を五感で味わう		
当日のねらい (小さな目標)	自分たちで掘ったお芋を調理しておいしく食べる		
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6年10月30日(水)14時50分～	
	場所	幼児各教室	
	資料・教材	ビニール袋・ラップの芯・アルミカップ・溶かしバター・たべっ子 BABY・茹でたさつまいも 三温糖・溶かしバター・牛乳・マッシャー・スプーン	
	実施内容	① 作り方の説明 ②実施 ③喫食	
結果・参加者の反応や様子	<p>ビスケット(たべっ子 BABY)を砕いて溶かしバターと混ぜ合わせたものをアルミカップに敷き詰める作業は5歳児のみで行ったが、5歳児のみが行えるという特別感と普段やることの少ないビスケットを砕くという作業が楽しかったようで、終始笑顔が見られた。3歳・4歳・5歳の全体で行ったモンブランを作る作業も4、5人で分かれたテーブル毎に話の内容をお互いに思い出しながら協力して行っている様子だった。</p> <p>結果：モンブランの底の部分の部分をビスケットにしたことで、上のお芋部分よりも底の部分をおいしがる子が多数いたが、例年のお芋クッキングで作るお芋スイーツ等に比べて食べが良かった。</p>		
評価・今後の課題	<p>作り方も難しくなく、みんなで楽しくクッキングすることができた。しかし、ビスケット生地の上にスプーンで芋のペーストを乗せる作業があまり綺麗に出来ず、見た目があまり良くなかった。スプーンではなく、絞り袋などを使用したほうが見た目は良くなりそうなので今後検討する。ビスケットを砕く作業の時にビニール袋1枚の上からラップの芯で叩き割ったところ、袋が破けてしまったので、今後は最初から二重に行う。</p>	備考	<p>様々なことを考慮すると、例年同じようなクッキングになってしまうさつまいもクッキング。今回はお芋自体の作業工程はほぼ同じであるが、下にビスケットを敷くひと手間加えてみた。見栄えも変わり、子供たちも新鮮な気持ちでクッキングできていたようであった。</p>

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の1		


事例 13	タイトル	ピザトースト作り	
目指す姿 (大きな目標)	友達と協力しながら調理する楽しさや達成感を味わう。		
当日のねらい (小さな目標)	自ら食材を選び好き嫌いなく楽しく調理する。		
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6年3月6日 14時～	
	場所	保育室、調理室	
	資料・教材	食パン、玉ねぎ、ピーマン、コーン、ウインナー、じゃが芋、ツナ、ケチャップ、チーズ オープンシート、手袋、	
実施内容	①食パンにケチャップをぬる。 ②切った野菜や食材を食パンに好きなだけトッピングしていく。最後にチーズをのせる。 ③調理室で焼く。 ④おやつ時間に自分で作ったピザトーストを食べる。		
結果・参加者の反応や様子	トースト作りが始まると班でどのような物を作るか話しあっていたり、食材をみてどれにしようかと興味深々な様子が見られた。 トッピングする食材が偏っている子や、極端に少ない子には声をかけ調整した。 チーズやウインナーで顔を作っている子が多くいた。 好物だけをのせる子や、あえて苦手な物をのせる子もいた。 友達の作っているものをみて真似をしたり、食材をどれにしようか迷いながらも楽しそうに完成させていく様子がみられた。		
評価・今後の課題	使った食材の量、種類に偏りがあった為準備する時に見直す必要がある。 自分で作った物を自分で食べる事で食材に興味を持ち調理する事を楽しんでいた。 次は子どもたちと相談して違う食材を取り入れたり選択肢を広げたい。	備考	

施設名	くすのき保育園	電話	048-796-4901
住所	埼玉県さいたま市北区日進町 3-543-3		

事例 14	タイトル	本物のかぼちゃを使ってハロウィンの装飾づくり	
目指す姿 (大きな目標)	旬の食材を使い、季節感を感じながら活動を楽しむ。		
当日のねらい (小さな目標)	周りと協力しながらランタン作りを楽しむ		
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6年10月30日	
	場所	保育室	
	資料・教材	かぼちゃ、スプーン	
実施内容	本物の巨大かぼちゃを使って、綿や種を取り除き、目や口をくり抜いてランタンを作る。顔のデザインは各グループで話し合い決定。保育者がある程度まで包丁で切り込みを入れ、仕上げに子どもたちがスプーンの柄を使ってくり抜いた。完成品は園の玄関に展示。		
結果・参加者の反応や様子	普段、食卓に並ぶかぼちゃとは大きさも色も違い、においを確かめてみる等、興味を持って活動に取り組んでいる様子が伺えた。この活動以前にこぶし大サイズのかぼちゃにペンで顔を描きランタンもどきを作っていたこと、絵本や紙芝居で“ランタンはくり抜いて作るもの”ということを知っていたので、実際にくり抜いて作れるということに期待と興奮を感じていた。顔のデザインを決める話し合いでは、それぞれが自分の意見を出し、相手の意見を聞くといった場面も見られた。完成品を玄関に飾ったことで他のクラスの保育者、保護者等の目に留まり、子どもたちが自ら制作時のエピソードを話したり、リアクションをもらえたりしたことがとても嬉しかったようだった。		
評価・今後の課題	単発的な制作ではなく、それまでの導入的な活動も合わせて断続的に取り組むことが出来たことが子どもたちの意欲へとつながった。 今回の季節もののイベントだけではなく、日常の中でも食材に触れたり、活動に取り入れられるよう工夫していくことが課題。	備 考	



施設名	遊美保育園	電話	048-654-8714
住所	さいたま市北区本郷町 106		

事例 15	タイトル	ブラックベリーのジャム作り	
目指す姿 (大きな目標)	季節の食材を楽しみ、食べ物や調理に興味を持つ。		
当日のねらい (小さな目標)	自分たちで収穫したブラックベリーでジャムを作る様子を見て、出来たジャムを味わう。		
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6年 7月 26日(金)	
	場所	保育室	
	資料・教材	ブラックベリー(園庭で収穫) 砂糖 調理器具 クラッカー	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・紙芝居「ピーターラビットのおはなし」を子どもたちと見る、収穫適期のブラックベリーの写真を掲示しておくなどして、子どもが期待感を持てるようにする。 ・園庭に実ったブラックベリーの実を子ども達と収穫する。 ・保育者が子ども達の前でブラックベリーを煮てジャムを作る。 ・ジャムをクラッカーにのせて、子ども達が食べる。 		
結果・参加者の反応や様子	<p>事前に紙芝居の読み聞かせをしたり、子ども達自身でブラックベリーを収穫する機会を作り、子ども達もジャム作りを楽しみにしている様子だった。</p> <p>当日は保育者がジャムの調理を行ったが、興味を持った子どもがブラックベリーが煮えて少しずつジャムになっていく様子をずっと見ていたり、ブラックベリーが煮崩れて変化していく様子に気付いたり、ジャムの匂いを嗅いで「甘い匂いがする」など感想を述べあって楽しんでた。出来た物を食べてみて、「甘酸っぱい」など感想を口にしたり、ジャムを水で溶いてドリンクにして味わったり、おかわりをして食べる子どももいて、調理して食べるまでの過程を積極的に楽しむ姿があった。</p>		
評価・今後の課題	<p>子ども達の身近な園庭で収穫した食材を使って、調理し食べてみる事ができて、とても良い経験となった。</p> <p>ブラックベリーの熟した実を子ども達が真剣な様子で観察して収穫したり、収穫物を手間をかけて調理して味わう事の経験は、とても大切なことだと感じた。</p> <p>子ども達が園で実際に調理等を経験したり、参加をして楽しんだものに関しては、レシピを保護者に配布するなど、家庭でも楽しめるような工夫をして、今後も取り組んでいきたい。</p>	備考	

施設名	うぐす保育園日進	電話	048-661-0880
住所	さいたま市北区日進町 2-1746-3		

事例 16	タイトル	みんなでおいぎり作り	
目指す姿 (大きな目標)	自分で作る楽しさを通して、食への関心を高める。		
当日のねらい (小さな目標)	他児とおにぎり作りを楽しむ。 自分で作り、達成感を味わう。		
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 6年 11月 21日 (木)	
	場所	保育室	
	資料・教材	ご飯、ラップ、お皿、導入の絵本「おいぎり」	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・絵本「おいぎり」の読み聞かせをする。 ・おいぎり作りの握り方や約束事を聞き、他児と会話を楽しみながらご飯を握る。 ・「いただきます」の挨拶をして、おいぎりの味や握った感想を共有しながら楽しくおいぎりを食べる。 		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・自分でおにぎりを作れることに期待感を持っている子が多く、楽しみにする様子であった。 ・3クラス合同で行ったことで異年齢児での交流をしながらおいぎり作りを楽しむ様子も見られた。 ・三角形に握ることが難しく、丸や俵型になる子も多かった。 ・「三角形が難しかったら、丸になってもいいよ」と保育者に言われると、自分が満足できるまで握る時間があつたことで、三角形でなくても自信を持って握っていた。 ・自分たちで握つたことで、いつも以上に「おいしい」と味わい、感想等を他児と共有しながら食べていた。 		
評価・今後の課題	自分で作ることが食べる意欲に繋がつた様子があつた為、今後も食育を通して子どもたちが食事の準備に関わり、より食に関心が持てるようにしていきたい。	備考	



施設名	社会福祉法人悠々会 まーぶるゆうゆう保育園	電話	048-729-8730
住所	埼玉県さいたま市北区宮原町 4-94-3		

事例 17	タイトル	スイートポテト作り	
目指す姿 (大きな目標)	秋の食材にふれ、おやつを自分で作って食べることを楽しむ。		
当日のねらい (小さな目標)	スイートポテトはどうやって作るんだろう。何が入っているんだろう。		
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6年 11月22日(金)14:45	
	場所	各クラス保育室	
	資料・教材	・マッシュしたさつま芋・調整豆乳・砂糖・ラップ・手袋・皿	
実施内容	ポウルにマッシュしたさつま芋を用意したところで、何の調味料を入れるか考える。甘いから砂糖という意見で、砂糖をいれて混ぜる。一人ずつの分量に分けて、それぞれ自由な形で成型し友達同士で見せ合う。楽しく食べる。		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・スイートポテトを知らない子もいた。 ・追加する調味料をみんなで考えてみる。「塩はしょっぱいから砂糖」「甘いから砂糖」「塩の方がサラサラしているから塩」と面白い意見が出た。 ・固定観念がないことで、ただ丸めるだけではなく、自由な形で作り、友だちとの違いも楽しみながら手作りした喜びは大きく、食欲も進んだ。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・できるだけ子どもたちの手で作っていくことを考えていきたい。 ・簡単なレシピなので作り方を発信し、家庭でも子ども中心で楽しめるようすすめたい。 ・さつま芋を育てるほどの土地はないが、いろいろ工夫してさつま芋を育てることから始めたいと思っている。 	備考	<ul style="list-style-type: none"> ・食育を楽しむことで、新たな子どもの感性を引き出していけることから、日々の保育にもつなげていけることが沢山発見できると感じる。

施設名	土呂クマさん保育所	電話	048-662-0288
住所	さいたま市北区益裁町 380-1		

事例 18	タイトル	トマトベリー・プチピーマン・茄子の栽培と観察	
目指す姿 (大きな目標)	栽培を通して食物に興味を持ち、感謝して食べる心を育み、食べる喜びや楽しさを感じる。		
当日のねらい (小さな目標)	収穫の期待感を高め自分たちの手で育てる野菜への愛情を育み関心をもつ。		
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	令和6年7月8日(月)	
	場所	5歳児室	
	資料・教材	苗 クレヨン 画用紙	
実施内容	苗の植え付け後お世話をし育てたミニトマトの観察スケッチをした。 収穫した野菜を持って帰り調理をして食べた。		
結果・参加者の反応や様子	実が付き育ってくるまでの観察を続けスケッチをした。よく見ると葉にフワフワした毛があり、葉っぱや実はどこから成るのかを子どもたち同士で発見する姿があった。また実が緑から赤や黄色など変わっていく状態を身近で見ることにワクワクを感じているようだった。		
評価・今後の課題	収穫後、少量だが持ち帰りご家庭で協力していただき調理して試食をしてもらった。 実が落ちた物や小さく成った物を輪切りにして観察後スタンプ遊びを楽しむ活動にも広がる。 沢山成り続けたので3、4歳クラスも収穫と一緒に楽しむことができてよかった。	備考	年長クラスで調理の仕方や味などを発表し合い野菜が育つに時間がかかりお世話が大変だったという感想がでた。おいしい野菜が収穫できた喜びや美味しさを感じる子どもたちの思いが普段食する野菜農家、栽培者と感謝に繋がる活動にもなることができてよかった。

施設名	もとの木保育園	電話	048-650-0202
住所	さいたま市大宮区堀の内町3-236-2		

事例 19	タイトル	食事バランスガイドを知ろう	
	目指す姿 (大きな目標)	食事バランスガイドの使い方を知る	
	当日のねらい (小さな目標)	食事バランスガイドの使い方を知り、 バランスの良い食事がどのようなものか理解する。	
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6年11月14日(木)	
	場所	保育室	
	資料・教材	食事バランスガイドのポスター、食品マグネット、ホワイトボード	
	実施内容	食事バランスガイドの使い方をポスターを使って説明する。	
結果・参加者の反応や様子	食事バランスガイドがどのようなものか、どのように使われているか知ってもらうことができた。自分が一日にどのようなものを食べているか知ることができる。良い機会となった。また、そこから一日の食事がバランスの良い食事であったかを理解できるよう。次回につなげていきたい。		
評価・今後の課題	食事バランスガイドについての説明が子どもたちにとって少し難しい場面もあったが、話を真剣に聞きよく理解できていた。子どもたちが食品のマグネットを見るなど、参加することによってわかりやすく楽しくできるように工夫していく。	備考	

施設名	社会福祉法人 誠心会 おおぞらウィンクム保育園	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 20	タイトル	食育マジック ～赤紫蘇ジュース作り～	
目指す姿 (大きな目標)	赤紫蘇の葉が茹でる事によって緑色になり、煮汁が酸によって赤く変化する様子を観察する。 赤紫蘇をジュースにして味わい、調理することへの興味関心を育む。		
当日のねらい (小さな目標)	赤紫蘇の色の変化を楽しむ。 旬の食材(赤紫蘇)に関心をもつ。		
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(園長・副園長・主任)	
	日時	令和6年5月22日(水)10:30～	
	場所	5歳児 保育室	
	資料・教材	赤紫蘇、酢、砂糖、塩、ほうろろ鍋、IHコンロ、ストレーナー、キッチンばさみ パイレックスポウル、箸、お玉、計量カップ(パイレックス)、ビニール袋	
実施内容	【紫蘇ジュース】 ① 赤紫蘇ジュース作りを見学する。(5歳児は赤紫蘇の葉を取る) ② 赤紫蘇を煮た汁に砂糖・酢の順で加え、色の変化を観察する。 ③ 水で希釈したジュースを試飲する。 【生ゆかり】 ① 煮だした赤紫蘇の葉に、塩・酢を加え生ゆかりになる事を知る。		
結果・参加者の反応や様子	5歳児が行なった、赤紫蘇の葉を取る作業では「良い香りがする！」と楽しみながら参加している様子がみられた。 各クラス赤紫蘇ジュース作りを見学し「ジュース飲むの楽しみ！」と期待感を持ちながら参加していた。煮た赤紫蘇に酢を入れると「赤色になったー」「色が変わった！！」と驚きをみせていた。 試飲では「すっぱい！でも、美味しい～！」「もっと飲みたい！」など美味しそうに味わう姿が窺えた。 生ゆかりを作る工程で、ジュースに使用した赤紫蘇に塩・酢を加え、再び色に変化していく様子を「すごい！」「また色が変わったよ」と興味深そうに見学していた。		
評価 今後の課題	赤紫蘇ジュース作りを見学し、調味料を加えると色が変わる様子を不思議そうに、興味深く観察できた。実際に、赤紫蘇ジュースの試飲を行い、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。 赤紫蘇以外にも、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



5歳児のみんなで
赤紫蘇の葉をもぎました！



赤紫蘇ってどんな
香りがするかな？



葉を煮ると濃い紫色に
なります！




赤紫蘇に酢を入れると…！
鮮やかな紫色に
変化しましたね。

赤紫蘇ジュースに使った葉も塩でもんで、
生ゆかりにすると、無駄にならず美味しく
頂けます！



美味しい！！

施設名	社会福祉法人美桜里会 桜花第二保育園	電話	048-782-5963
住所	〒330-0854 埼玉県さいたま市大宮区桜木町 4-570-1		

事例 21	タイトル	自分たちで収穫したさつまいもでおにぎりを作って食べよう	
	目指す姿 (大きな目標)	自分たちで収穫・調理をして、おいしくごはんを食べることで、食物や食べることへの感謝の気持ちを育む	
	当日のねらい (小さな目標)	自分たちで握ったおにぎりをお弁当箱につめて、いつもとはちがう雰囲気でご飯を楽しむ	
方法	対象者 (O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 (O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6年11月8日 10:40~11:30	
	場所	4歳児・5歳児の教室	
	資料・教材	自分たちで収穫したさつまいも・お弁当箱	
	実施内容	芋掘り遠足で収穫したさつまいもでさつまいもごはんを作り、自分たちでラップを使いおにぎりを握ってお弁当箱につめてみんなで楽しく食べる。	
結果・参加者の反応や様子	<p>まず子どもたちが芋掘りで収穫してきたさつまいもで作ったさつまいもごはんであることを伝えて、がんばってさつまいもを掘ってきてくれたことに感謝を伝えました。</p> <p>おにぎりは三角形の形で握ってもらいました。こどもたちの小さな手でおにぎりを握ることは意外と難しいことで「三角にならない」「むずかしい」「きれいにできたよ」など、色々な声が聞こえました。お弁当箱におかずといっしょにつめるととても嬉しそうに「早く食べたい！」といつもとは違う雰囲気にワクワクしている様子でした。</p>		
評価・今後の課題	<p>おにぎり作りやお弁当箱につめて給食を食べるスタイルを初めて実施しました。いつもとは違う雰囲気の給食を子どもたちも楽しめたと思います。</p> <p>芋掘りのさつまいもは干したり、泥を落としたりと衛生面で気をつける部分はありますが、もっと子どもたちが関わる部分を今後は増やしていきたいです。</p>	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第2	電話	048-871-6177
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 1F		

事例 22	タイトル	すいかに触れてみよう	
	目指す姿 (大きな目標)	夏の風物詩であるすいかに触れ、五感(視覚・聴覚・触覚・味覚・嗅覚)を感じる。	
	当日のねらい (小さな目標)	旬の野菜、すいかに触れ、昼食で食べる。	
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(園長・主任)	
	日時	令和6年7月26日(金) 9:30~	
	場所	1. 2歳児 保育室	
	資料・教材	すいか、ポウル	
	実施内容	すいかの絵本『だめだめすいか』を読む。 実際にすいかを見て、大きさ、感触を知る。 給食ですいかの断面を観察し、匂いを嗅ぎ、食べる。	
結果・参加者の反応や様子	<p>事前に絵本『だめだめすいか』の読み聞かせを行った。栄養士がすいかを持って行くと、大きなすいかに驚いていた。</p> <p>1歳児クラスでは「触っていいよ」と、声をかけると怖くてなかなか近づけない子ども、おそるおそる近づき指でつつんする子ども、「ポンポン」とたたく子ども等、すいかを観察したり感触を楽しんだりする様子が見られた。</p> <p>2歳児クラスでは、大きなすいかに興味深々。「すいかの中は何色かな？」とクイズを出すと「あお〜」「あか〜」と想像しながら答えていた。触ってみると「ツルツルする」と感触を友だちに伝えたり、絵本『だめだめすいか』の主人公たっくんの真似をして、すいかを持ち上げようとする姿も見られた。</p> <p>給食では、皮と種を除いたすいかを食べるが、皮付きのカットすいかを1つ準備し、中身が赤いこと、黒い種が入っていること等を観察した。匂いを嗅いで食べてみると「あまい」「おいしい」と声が聞こえ、苦手な子どもも興味を持ち、少し口にすることが出来た。</p>		
評価・今後の課題	<p>事前に絵本『だめだめすいか』の読み聞かせを行っていたため、すいかに興味を持って取り組むことが出来た。家庭では、大きなすいか1個を買い、食べることが少なくなってきたため、子どもたちにとって良い経験になったと思う。</p> <p>課題として、子どもたちの前ですいかを切り、断面を観察することができるよう、安全面を考慮し、実施を検討していきたい。</p>		備考

大きいな。
触ってみよう。
つるつるしてる。




ボンボンボン。
いい音するね。



持てるかな。
重いな。




施設名	あすなろ保育園	電話	048-684-6132
住所	さいたま市見沼区南中野 582		

事例 23	タイトル	手作りバターでホットケーキを食べよう	
目指す姿 (大きな目標)	<ul style="list-style-type: none"> ・食への興味を持ち、食事を楽しみにする ・身近なお菓子を自分たちで作る楽しさを味わう 		
当日のねらい (小さな目標)	<ul style="list-style-type: none"> ・自分たちで作ったバターを、午後のおやつで食べる 		
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6年6月27日9:30～バター作り 14:45～ホットケーキ作り	
	場所	5歳児保育室	
	資料・教材	<ul style="list-style-type: none"> ・生クリーム・ペットボトル・氷水・ホットプレート・軍手・ホットケーキの生地 ・おたま・フライ返し・メープルシロップ 	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・午前 動物の乳から作られている食べ物は何があるかを知る 生クリームをペットボトルに入れ、20秒ずつ順番によく振り、バターを作る ・午後 給食室で作ったホットケーキの生地を、ホットプレートで焼く ホットケーキの上に、午前中に作ったバター、メープルシロップをかけて食べる 		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・「バターは何からできているかな？」の問いかけには、「水」「豆腐」と答える子が多かった。 ・ケガ防止のために、ペットボトルを振る子以外は、座って待つという約束をしっかり守っていた。 ・液体だった生クリームがバターになったことを不思議がり、驚き、感動している様子だった。 ・ホットケーキ作りでは、慎重に生地を流したり、ひっくり返していた。上手にひっくり返すことができると、「美味しそう！」「いいにおいがする！」と、とても嬉しそうにしていた。 ・2枚重ねの美味しそうなおホットケーキの上に、バター、メープルシロップをかけ、「美味しい！」「上手にできたよ！」と大満足の様子だった。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・バターもホットケーキも美味しく出来上がり、良い経験になったと思う。 ・来年以降も行いたいのが、乳アレルギー児がいる場合はどうするかが課題である。 	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 605		

事例 24	タイトル	お米をといでみよう	
	目指す姿 (大きな目標)	<ul style="list-style-type: none"> ・食への興味を持ち、食事を楽しみあえるようにする。 ・保育園で毎日食べているお米、山形県産の「つや姫」を知る。 	
	当日のねらい (小さな目標)	<ul style="list-style-type: none"> ・幼児クラス(3クラス)のお米を1日3名、7日間を使い全員がお米とぎを行う。 	
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6年11月5日(火)～11月13日(水) 9:20～9:40	
	場所	5歳児クラス	
	資料・教材	事前掲示物「イラスト・お米のとぎ方」・お米・洗米ボウル・炊飯器	
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・事前にイラスト「お米のとぎ方」を教室に掲示し、お米とぎをする事を周知する。担当の当番表を作成、掲示する。 ・洗米ボウルに各クラスのお米を計量がされた物、炊飯器の内釜を流し近くのテーブルに用意する。 ・当番となる3名は、エプロン・三角巾・マスクを着用し、手洗い後、エンボスの手袋を利き腕にはめる。手袋がずれないよう手首に輪ゴムをはめる。 ・各自担当クラスのお米を流しを持ち、流しに向かう。 ・流水でさっと流し、恐竜の手になって声を出しながら20回とぐ→流水で糠を流す→水を切るを3回繰り返す。 ・水気を切った洗米ボウルをテーブルに運び、内釜に米を移し替える。 ・米の合数に合わせ、水を印・ラインの所まで注ぎ入れる。 ・台車に内釜を乗せ、炊飯器のある配膳室まで3人で運ぶ。 ・各自担当クラスのお米を炊飯器にお釜をセットする。 ・炊飯器のスイッチを入れる。 	
結果参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・お米を初めて研ぐ子、家庭での経験のある子は半々位。今回のお米とぎに合わせて家庭で練習をしてきた子もいた。経験のある子も自分ひとりで最初から最後までやり遂げるという事を楽しんでいた。 ・お米は硬いんだねと感じる子、洗米時、糠で水が白くなっていく様子に驚く子、一連の流れの中で各々、新しい発見・気づきがあったように思われた。 ・恐竜の手で声を出しながら20回洗米するはずが、数を数えるのに気をとられ、手は止まったままという様子も見受けられた。 ・こぼしたお米をもったいないとお米(=食べ物)を大切に思う姿が見受けられた。 ・炊飯器のある配膳室に入れた事も初めての経験でうれしかった様子。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・お米とぎを担当した日は、担当のクラスのみならず美味しいとお礼を言われ嬉しそうにしていた。 ・玄関にお米研ぎ担当者の当日のスナップ写真を毎日掲示した。登園時・お帰りの時に保護者の方と一緒に写真を見ながら、お米とぎの話をしている姿が見受けられた。 ・保護者の方から、お米を研ぐだけでなく水を入れる、スイッチを押すまでして、良い経験になりました。家でもお手伝いでお米とぎをしてもらうようになりました。との声がありました。 	備考	

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

事例 25	タイトル	こいのぼりクッキー	
目指す姿 (大きな目標)	自分の食生活に興味関心を持ち「食を営む力」を身に付けていくために子ども自身が自分の食生活に主体的に関わり自らの目や手や体を通して体験する事を目的とする。		
当日のねらい (小さな目標)	<ul style="list-style-type: none"> ・食育活動を通して、食に興味を持ったり食事の時間が楽しくなる。 ・食育活動を通して、季節ならではの食べ物や行事を知る。 		
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6年5月8日(水) 時間:14:30~(午後おやつ時間)	
	場所	園内 1階保育室	
	資料・教材	絵本 そらまで とんでけ	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・導入として、絵本(そらまで とんでけ)の読み聞かせを行う。 ・導入の中に出てきた、鯉のぼりについて話をを行い子どもたちにも質問を投げかけるとして話を広げ5月ならではの行事や食材を子どもたちと共に知る。 ・「こいのぼり」の歌をピアノに合わせて歌う。 ・全てを済ませたら、紙皿を配りその上にこいのぼりクッキーを乗せ、「いただきます」の挨拶をして、おやつを食べる。 		
結果・参加者の反応や様子	<p>食育活動前から、特に3~5歳児は「こいのぼりクッキー」を食べる事を楽しみにしていて、みんな意欲的に活動に参加する様子が見られる。1、2歳児の子どもも、導入で絵本を読むと段々と活動に興味湧いて集中して絵本を見ていた。5月5日は何の日か、子どもたちに問いかけると年長児は「子どもの日！」と答える事が出来ていて、絵本を読む前から鯉のぼりの存在も知っていた。また、年長児が異年齢児にも、絵本を指さしながら「こいのぼりだよ」と優しく教えてあげることで、子どもたち全体が良い関わりを持つきっかけになった。</p> <p>また、朝の会や帰りの会で歌っている5月の歌「鯉のぼり」をピアノに合わせてみんなで歌った。全て終了後、紙皿の上に青空の絵が描いてある紙を載せ、その上にラップを敷いて鯉のぼりの形をしたクッキーを配る。子どもたちは「鯉のぼりだ！」と嬉しそうに話し、子ども達同士や保育者ともコミュニケーションをとる事が出来ていた。鯉のぼりクッキーも嬉しそうに食べていた。</p>		
評価・今後の課題	導入や、導入後の子どもたちへの質問を事前にしっかりと準備していたことでスムーズに活動を進める事が出来た。また、参加する子どもは手指消毒を行い、保育者は手指消毒に加え手袋を着用し、安全・衛生管理にもしっかりと務めた。1~5歳児全体での食育活動だった事もあり、異年齢児同士でのコミュニケーションを取る良いきっかけにもなったと思う。今後も様々な食育活動を行い子どもたちが食に興味を持ち、食事が楽しくなる様にしていきたい。	備考	

施設名	きゃんばす東大宮保育園	電話	048-792-0142
住所	埼玉県さいたま市見沼区東大宮5丁目26-3		

事例 26	タイトル	お月見団子づくり	
目指す姿 (大きな目標)	日本の伝統行事を知り、文化に触れる。		
当日のねらい (小さな目標)	みんなでお月見団子を作り、お月見の雰囲気を楽しむ。		
方法	対象者 (O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 (O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6年9月17日	
	場所	各保育室	
	資料・教材	絵本【おつきみうさぎ】、お月見のお供え物のイラスト、小麦粉粘土の材料(薄力粉、水、油、食塩)、三方	
実施内容	絵本【おつきみうさぎ】で導入後、十五夜について、イラストを用いて説明し、その後お供え物のお団子を作っていました。(感染症蔓延防止の観点から観賞用として小麦粉粘土のお団子を作りました。) 完成したお月見団子はススキや秋の食材と共に、保育室、玄関に掲示しみんなで秋の豊作をお祝いしました。		
結果・参加者の反応や様子	お団子づくりは、クラス毎に行いました。クラス毎に作業の工程を変えることが出来たのでより、個人の発達に合わせた食育活動が出来ました。 乳児クラスは、保育者が目の前で小麦粉粘土を作り、子どもたちが丸めていきました。0歳クラスの子は握ったり転がしたり…1歳クラスの子は小さい丸を黙々とつくっていたり…それぞれ集中してお団子づくりを行っていた様子でした。 幼児クラスの子たちは、小麦粉に材料を入れて、捏ねていく作業も行いました。「私がやりたい!」「ほくが!」と、やる気満々にお団子づくりを行っていました。 保護者の方がお迎えに来た時には、掲示したお団子、お供え物を一緒に嬉しそうに見ていたり、お月見のお話をしている姿も見られました。		
評価・今後の課題	クラス毎に少しづつやり方、工程を変えて行ったため、満足度の高い食育活動となりました。 保護者の方から、作ったお団子は食べる事ができないのかと言う問い合わせが何件か来ていたので、来年度は年長児だけでもクッキングとしてお団子づくりを取り入れることを検討したいと思えます。	備考	当園では、なるべく年齢に合わせた食育活動が行えるよう、クラス毎に内容を分けて食育活動を行っております。11月は0.1歳児がさつまいも洗い、2歳児がさつまいも潰し、3~5歳児がスイートポテトづくりを行いました。



給食だより 9月

2023年9月30日発行

きんばす東大宮保育園

栄養士 工藤香帆

ようやく暑さが和らいできて、過ごしやすい季節になって来ましたね。今週末には運動会も控えており、毎日練習を頑張る子どもたちです。過ごしやすい季節になり、運動量が増えるこの時期は、何も食べないで登園すると力が入らず怪我に繋がることがあります。朝ごはんをしっかり食べて元気いっぱいになれるようにしていきましょう！

お月見団子づくりをしました。

十五夜の日には、チュリーップクラスからラベンダークラスまで、全園児がお月見団子づくりをしました。小麦粉に水、塩、油を入れ、小麦粉粘土を作り、丸めていきました。



乳児クラスは、粉から粘土になる様子を、工程ごとに説明し、感触を楽しみながら団子づくりを行って行きました。



チュリーップクラスの子たちは、小麦粉粘土に興味津々に手を伸ばし、握ったり転がしたりし、楽しむ子、少し怖くて触れない子、その子によって反応は様々でしたが、指先だけでも触れてみたり、その子に合わせた食育活動をそれぞれ楽しみました。

ダンデライオンクラスは感触遊びが大大好き！生地が完成すると迷いなく触り、両手で上手に丸を作る子、小さい丸を作る子、細長くしてみる子など様々で、みんな夢中になりお月見団子制作を楽しみました。



幼児クラス全体で、前日にお月見の絵本を読み、お月見の日にはお月見のクイズをし、お月見を楽しむ準備は万端！

幼児クラスはグループに分かれて、自分たちで小麦粉に塩、油、水を入れ、固さを調節していきました。

自分たちで原材料から何かを作ることにはめったにないのでとてもわくわくで、嬉しそうなお子どもたちでした。



ガーベラクラスは、まず保育者がお団子づくりを始めて、興味を持った子どもがどんどん集まってくる。と言う形を取って見ました。個々の「やりたい」気持ちを尊重したので、とても集中することができ、それぞれ個性のあるお団子が完成しました。



小麦粉粘土の製作は、みんな大好きで、楽しんで取り組んでいました。ただお月見団子を飾るだけではなく、自分で作ったということで、より行事に親しみが持てた様子でした。これからも子どもたちにとっていい思い出になるような食育活動を続けて行きます。



みんなで製作したお団子を飾りました。すすきやお供え物の食物も一緒に飾り、収穫をお祝いしました。



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 27	タイトル	レストランごっこ	
目指す姿 (大きな目標)	配膳する時のマナーを知り、役割分担の大切さを知る。		
当日のねらい (小さな目標)	異年齢児と触れ合いながら、食事をする楽しさを味わう。		
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(園長・主任)	
	日時	令和6年11月8日(金) 10:40~12:40	
	場所	子育て支援センター	
	資料・教材	おひつ、しゃもじ、カレー鍋、お玉、お皿、トレー、サラダ、エンボス、ヨーグルト、食具、花瓶 テーブルクロス、アルカリ性水、酸性水、布巾、コック帽、カチューシャ、食券、秋の制作、シール	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・5歳児が手作りのコック帽とカチューシャを着用し、コック、ウェイター、ウェイトレスとなり、お客さん(3歳児・4歳児・園長・主任)をレストランへ招待する。 ・5歳児が、お客さんの食券にシールを貼り、席にご案内する。 ・5歳児が、麦入りイエローライス、秋色カレー、トマト入りフレッシュサラダのトマトを盛り付け、ヨーグルトをお客さんへ配膳する。 ・お客さん、5歳児と一緒に「食事のお約束」や「いただきます」を唱和し、食事を楽しむ。 		
結果・参加者の反応や様子	子どもたちは準備段階より、食券の色塗りや、どんぐり・落ち葉を使用した季節を感じる看板作り等に、一生懸命取り組んでいた。戴帽式でコック帽やカチューシャを着用すると、「楽しみ!」「頑張るぞ!」と担当職員と準備を進めていた。お客さんの3、4歳児が会場へ入ると「いらっやいませ」と元氣よく迎え、受付のウェイトレスが食券にシールを貼ると、お客さんも嬉しそうにしていた。コックはお皿や手に食事が付かないよう、丁寧に盛りつけを行っていた。ウェイターやウェイトレスは配膳する際に、食器を両手でしっかりと持ち、食器の向きや位置に気を付け、お客さんをおもてなしする様子がうかがえた。お客さんの3、4歳児は5歳児の姿を、憧れの眼差して見つめ、レストランの雰囲気や食事の味を楽しんでいた。5歳児はお客さんへの配膳が終わると、自分の担当を最後までやり遂げ、達成感を感じていた。		
評価・今後の課題	役割分担を行い、自分の作業を友だちと協力して、最後までやり遂げることが出来た。又、相手のことを思い、お客さんに喜んでもらうことが出来、とても嬉しそうなお姿が見られた。盛りつけや配膳のマナーを知る良いきっかけとなり、異年齢児や職員と食事を楽しみ、思い出に残る行事となった。	備考	

レストラン 装飾



戴帽式



戴帽式を終えて、コック・
ウェーター・ウェイトレス
に変身★
皆で頑張るぞ!



盛り付け・配膳



いらっしゃいませ~!!

どうぞ召し上がれ☺

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 28	タイトル	3種類のドレッシングを作ってみよう！	
目指す姿 (大きな目標)	・ドレッシング作りを楽しむ。料理作りに興味を持つ。		
当日のねらい (小さな目標)	<ul style="list-style-type: none"> ・ドレッシングの作り方を知る。 ・作る過程でのにおいや色の変化等を学ぶ。 ・自分達で選び、食べる楽しみを感じる。 		
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6年9月	
	場所	保育室	
	資料・教材	調味料、シェイカー6個、ボウル6個、スプーン6本、エプロン、帽子	
実施内容	<p>各年齢別にドレッシング作りを行った。(3歳児:ごまマヨドレッシング、4歳児:オーロラソース、5歳児:和風しそドレッシング)</p> <p>①シェイカーに調味料を入れ、子ども達が順番に振ってよく混ぜる。 完成したドレッシングはボウルに移す。</p> <p>②昼食のサラダ(野菜)を自分達で皿に盛り付け、好きなドレッシングを選び、かける。</p>		
結果・参加者の反応や様子	<p>事前に何味を作るか子ども達で決めていたため、期待や興味を持って参加することができた。食材に興味を持っており、匂いを嗅いで食材(調味料)を当てたり、状態を見て楽しむ姿があった。また、シェイカーで材料を混ぜる際は、混ぜていく様子や変化を楽しみ、嬉しそうに振って作る姿がみられた。昼食でドレッシングを選んでかけるのを楽しんでおり、野菜の食べもよかった。</p> <p>・5歳児:収穫したシソを使用し、シソを入れる量を自分達で匂いなどをもとに考えて決めていた。シソと聞いてイメージしていたものよりも味が好みだった様子もあり、食べやすいようだった。</p> <p>・4歳児:オーロラソースに何が入っているか知らなかったため、材料に興味を持っていた。層をみて、混ぜると何色になるか想像していた。飲食店のドレッシングをイメージし、作ってみたいという声があった。</p> <p>・3歳児:層になっている様子や、混ぜ合わせる変化を楽しんでいた。</p>		
評価・今後の課題	子ども達が選んで作ったこともあり、興味をもって楽しんでいる姿がみられた。おかわりで違うドレッシングも食べてみたいなど、野菜の進みもよく、作る楽しみが食べる楽しみへとつながっているのを感じた。今後も子ども達の「どうやって作るの?」等の疑問や「やってみたい!」という声を大切に、食育活動に取り入れていきたい。	備 考	

施設名	社会福祉法人三樹会 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 丁目 1-5		

事例 29	タイトル	鯖の解体ショー(幼児)・魚に触れ合おう(乳児)	
目指す姿 (大きな目標)	命の大切さを知る 魚に興味を持つ		
当日のねらい (小さな目標)	給食に出てくる鯖を残さず食べる		
方法	対象者 (○で囲む)	○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・ <u>栄養士</u> ・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和6年11月1日	
	場所	保育室	
	資料・教材	鯖2尾・包丁・まな板・机・トレー・ボール・タオル・水・ラップ・手袋・魚についての絵 絵本「きりみ」	
実施内容	① 魚のお腹の中がどうなっているのか説明 ② 解体ショー(3枚おろし→普段食べている切り身の大きさに切る) ③ おろした魚(パウチする)を観察し触れる ※乳児は③のみ行った		
結果・参加者の反応や様子	<p>・子どもたちの中には初めて解体ショーを見る子どもも多く、目を輝かせていた。</p> <p>・魚の特徴、お腹の中がどのようになっているのかを説明すると興味深く話を聞いていた。鯖の心臓を見せると「小さい！」と声が上がった。普段、魚の頭や生の状態の切り身を触ることがないためか、怖そうにしている様子も見られた。頭や切り身に触れた子どもたちからは「頭が硬い！」「目がぷにぷにしてる！」「骨が太い」など様々な声が上がっていた。</p>		
評価・今後の課題	生きていた魚を目の前で解体したことで、命の大切さを感じることができ、給食で提供した鯖の残菜がとても少なかった。また、魚の内臓や骨についても知る良い機会になった。これからも食育を通じて、子どもたちに分かりやすく伝えていきたい。	備考	



《魚についての説明》



《解体ショー風景》



《魚とのふれあい》

施設名	社会福祉法人三樹会 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 30	タイトル	食育～乾物～	
目指す姿 (大きな目標)	乾物に触れ、食に対する興味関心を深める		
当日のねらい (小さな目標)	乾物の変化や手触り、においなどを楽しむ		
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6年11月19日(火)	
	場所	幼児組保育室(3～5歳児) 2歳児保育室(1、2歳児)	
	資料・教材	・高野豆腐、干し椎茸、切り干し大根、大根、大根を薄く切ったもの、トレー、皿	
実施内容	<幼児> ・乾物にはどのような種類があるのか、どうやって作られるのか実際の食材を用いて栄養士から話を聞く。 ・乾物に触れたりにおいをかぎ、乾物をどのようにしたら食べられるのかクイズをする。 ・実際に水に戻し、変化を見たり触れたりする。		
	<1・2歳児> ・乾物とは何か話を聞き、触れる ・水に戻した後のものをちぎるなどして乾物に親しむ。		
結果・参加者の反応や様子	<幼児> 大根や大根を薄く切ったものを栄養士に見せてもらいながら、乾物がどのように作られているのか話を聞くと「えー、そうやって作るの!」と驚く子どもが多かった。実際に乾物に触ると「かたい」「いいにおいする」「どうやって食べるんだろう」と口々に言っていた。調理の仕方について問うと「ゆでるのかな」「水に入れる」「焼く…」等自分の考えを出していた。意見にあった「水に入れる」を自分たちで行い、乾物に変化する様子を見て「やわらかくなったよ」「大きくなったよ」「水の色が変わった」と様々な発見を友だち同士で伝え合い目を輝かせていた。その日の給食で出た乾物に気付き、「これ乾物だね」とどの子ども嬉しそうに食べる様子が見られた。また、保護者の迎えがくると掲示物の写真を一緒に見て、「乾物したんだよ」と活動の様子を伝える子もいた。		
	<1・2歳児> 戻す前の高野豆腐を子どもたちに渡すと、「かたい」「こなのにおいがする」等と気づいたことを口にしながら感触を確かめていた。水に浸して戻したものは「柔らかくなった」と変化に驚いていた。柔らかくなった高野豆腐は握ったりちぎったりして乾物に親しんでいた。給食では、高野豆腐があることを保育者から伝えられると「やったー!」と期待感を持っていた。実際に食べると「とうふのあじだね」「おいしいね」と保育者に話しながら美味しそうに食べていた。		
評価・今後の課題	五感を使って乾物についての様々な気付きを得ることができた。また、活動の様子を写真で掲示することで、保護者にも内容を共有でき家庭での食育にもつながった。 今後も日本の食文化を子ども達に紹介し身近な存在として捉えられるようにしたい。今回は乾物を使ったが、他の食材も実際に触れる時間を設けて引き続き食に対する興味を伸ばしていきたい。		備考



クッキング「乾物」 幼児組・11月19日




今回使用した乾物は、高野豆腐・干し椎茸・切り干し大根。この3つの乾物を触った
 時においで観察しました。触れていく中で「どうやってたべらなろう…と疑問
 が生まれたためみんなで考えてみました。「痛く」水につける。いろんな案が出ました。
 正解を伝え実際に水につけてみると、少しずつ柔らかくなっていく様子を見て大興
 奮！「大きくなった！」「やわらかくなった！」「おいでがするよ。」沢山の発見がありま
 したよ。また、給食の先生に乾物は太陽の光を浴びて栄養が沢山あることを教えても
 らいました！その後は、身体にも乾物を沢山使用した給食を食べ、「これ乾物だ！」
 とみんなで嬉しんがら食べていましたよ♡



幼児組 うまさ組
 食育で乾物について行いました。うまさ組・かき組は沢山の豆をふるってあることに！
 「同じ」と乾燥を確かめたり匂いを嗅いで「粉の匂いがある」と感想を言葉にしてま
 したよ。水に浸して戻してみると、柔らかくなった様子に驚いたり指行者が小さくな
 っていく様子に戸惑いして水にくるくる事を繰り返していました。
 給食では沢山の乾物がはいるメニューを並べること。「美味しいわ」と友だち同士が
 言ったり、高野豆腐を食べながら「豆腐の味がする。」と言っていましたよ。



施設名	リップル保育園鈴谷	電話	048-767-4009
住所	さいたま市中央区鈴谷9-10-6		

事例 31	タイトル	梅ジュースをつくろう	
目指す姿 (大きな目標)	日本ならではの風習にふれ、季節の食文化を体験する。		
当日のねらい (小さな目標)	<ul style="list-style-type: none"> ・梅仕事を楽しむ。 ・梅シロップができる過程を観察する。 		
方法	対象者 (O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 (Oで囲む)	幼稚園教諭・①保育士・②栄養士・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和6年5月28日(5歳児)・6月21日(3・4歳児)	
	場所	リップル保育園鈴谷 保育室	
	資料・教材	<ul style="list-style-type: none"> ・保存瓶 ・青梅 ・氷砂糖 	
実施内容	<ol style="list-style-type: none"> ① 青梅を洗い、水気をよくふき取る。 ② 清潔な保存瓶に、氷砂糖と青梅を交互に入れる。 ③ 約2週間、当番制で子ども達に瓶を振りにきてもらい、梅の様子を日々観察する。 ④ 出来上がった梅シロップを水で割り、梅ジュースとして飲む。 		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・カビなどはえず、失敗せずにおいしい梅シロップを作ることができた。 ・青梅一つ一つを丁寧に扱い、香りや触感などをよく観察していた。 ・梅シロップができるまでの約2週間、当番制で瓶を振りながら、青梅の変化の様子や香りの変化など楽しみながら観察できた。 ・梅ジュースを飲んだ際、「甘くておいしい！」「いいにおいがする！」「ちよっとすっぱい。」など感想を言いながら楽しんでいた。 		
評価・今後の課題	日本ならではの風物詩に、楽しんでふれる事ができた。今後も季節の食材に興味を持ち、楽しみながらできる活動を継続していきたい。	備考	

施設名	社会福祉法人しらく会 スキップ本町保育園	電話	048-767-7988
住所	338-0003 さいたま市中央区本町東6丁目7番11号		

事例 32	タイトル	スキップ畑産夏野菜で手作りピザ	
目指す姿 (大きな目標)	夏野菜栽培とピザ作りを通して、野菜の生長を見守り、実食する楽しさや嬉しさを知る		
当日のねらい (小さな目標)	<ul style="list-style-type: none"> 夏野菜の栽培を通して野菜に親しむ。 自分たちが育てた野菜でピザを作り、野菜のおいしさを味わう。 		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・ 3歳児 ・ 4歳児 ・ <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 ・ 栄養士 ・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和6年5月夏野菜(トマト、ナス、ピーマン)定植 令和6年7月31日 14:45～ピザ作り	
	場所	スキップ本町保育園 園庭スキップ畑にて栽培、2階ホールにてピザ作り	
	資料・教材	≪畑≫ トマト、ナス、ピーマン…3株ずつ ピーマン用土(袋栽培)…3袋 ・固定用支柱、紐 ・ジョーロ ≪ピザ≫ ・ピザ生地、ケチャップ、チーズ、ハム ・クッキングシート、マスク、グローブ	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> 5/14 子どもたちと、トマト、ナス、ピーマンを定植。水やりや支柱立てなど世話をしながら生長を見守る。 7/8ピーマン、7/16トマト、7/19ナスそれぞれ初収穫。その後野菜の生長に合わせてピザ作り日程を決定。 7/30 野菜を収穫。給食室にて保存。今回は既成ピザ生地使用、野菜以外のトッピングでチーズ、ハム。 7/31 午睡後よりピザ作り開始。全員マスクと子ども用グローブ着用。1テーブル 3-4名につきピザ生地一枚、ケチャップ、カットしたトマト・ナス・ピーマン、チーズ、ハムを配り、テーブルごと自由にトッピングを行う。トッピングを終え次第、調理室にて焼成。出来立てを子どもたちの前で切り分けて実食。 		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> 夏野菜栽培や収穫を通して野菜が苦手だったり、量を減らしたりしていた子が、「自分が育てたピーマン」などと話して大事にするようになり、ピザ以前に調理してもらった際も一口が二口、三口と食べる量がが増えていった。ピザ作りでは、その野菜を自分たちでトッピングをすることで、「調理に参加した」という気持ちになることができ、更に意欲的に食べる子が多くいた。 トッピング後の焼成待ち時間には、待ちきれずウズウズする姿や、期待する会話が膨らむ様子が見られた。完成したピザは「美味しい」「もっと食べたい」という子どもたちの胃にどんどん吸い込まれていき、天板すべてが空っぽ。満足気な表情と「またやりたい」の声を聞くことができ、子どもたちからも充実度を感じることができた。降園時、意気揚々とピザ作りの様子や感想を保護者に話す児もおり、美味しい楽しい記憶になったようである。 作業時、異年齢のテーブル分けであったが、大きなトラブルなく作りあげており、相談したり、譲ったり、協力したりというコミュニケーションの場にもなっていた。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> 日々の給食や家庭での食事の様子を見聞きする中で、やはり野菜を苦手とする姿が気になり、計画したピザ作り。自分たちが調理に参加することで、より楽しさや美味しさを感じ、更なる野菜への興味や食への意欲に繋がってほしいという願いもあって実施した。「自分たちが育てた野菜」という気持ちと、「焼きたて」の魔法で、作った分すべてが完食。沢山の笑顔と「美味しい」の声がかえって良かった。 今回はトマト、ナス、ピーマンの3種類であったが、その他の野菜やきのこなどの苦手とする子が多い食材で試したり、ピザ生地から作ったりしても面白いと思う。 		備考

(夏野菜の定植「おおきくなあれ」)



(ピザ作り前後にもたくさん収穫ができました)



(マスクとグローブを着用して実施)

(同テーブル内で相談しながら仕上げていく)



(焼きあがったピザは目の前で切り分ける)

(「ふーふー」熱さに気を付けながらいただきます)




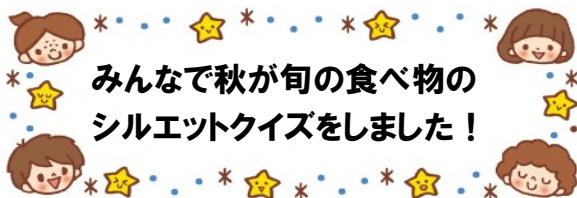
施設名	彩の調保育園さいたま新都心西口	電話	048-762-6808
住所	さいたま市中央区新都心 5-2 小池ポルトビル 1 階		

事例 33	タイトル	お米の作り方を学ぼう	
目指す姿 (大きな目標)	収穫まで長い期間があり作るのが大変であることを知る		
当日のねらい (小さな目標)	食べ物に感謝する心を育む		
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6年9月9日	
	場所	保育室	
	資料・教材	全農パールライス株式会社 参照	
	実施内容	米が収穫できるまでの流れを写真を使いながら話す。 また収穫後の稲が普段食べている白米になるまでの精米過程もイラストで分かりやすく話をし、白米を実際に触り触感などを感じてもらった。	
結果・参加者の反応や様子	米ができるまでの過程がたくさんあることを知って驚いた様子であった。 実際に生米を触ってみて「固い」や「半透明なんだね」、「匂いはないかも」と五感で楽しむことができていた。その後の給食でも「さっきのが炊けると柔らかくなるんだね」と幼児はお友だちと話す姿が見られたため実施ができ良かった。		
評価・今後の課題	子どもたちが楽しんで参加することができてよかった。 体験が生米だけだったため、稲穂も実際に用意することができたら子どもたちに、さらに興味を持ってもらえたのではないかと思った。実際には稲穂を用意することがが難しかったため生米のみとなった。	備考	



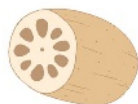
施設名	彩の調保育園さいたま新都心東口	電話	048-644-3780
住所	埼玉県さいたま市大宮天沼町 2 丁目 509-12		

事例 34	タイトル	秋の食べ物シルエットクイズをしよう！	
目指す姿 (大きな目標)	シルエットクイズを通し、秋の食材や旬について知識を深め、食に興味をもつ		
当日のねらい (小さな目標)	シルエットクイズに対して、発言や回答をする		
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6年 10 月 29・31 日	
	場所	保育室	
	資料・教材	紙、ホワイトボード	
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・旬という言葉について説明(1年の中で1番おいしく食べられる時期のこと) ・秋が旬の食材を題材にしたシルエットクイズをし、食材ひとつひとつの良さを伝える(ビタミンや食物繊維が豊富など) ・シルエットクイズを終えて、最後に食べると自分の体にどう影響するのかを説明 	
結果・参加者の反応や様子	<p>旬という言葉の説明時には3歳児はうなずく様子が見られた。4、5歳は「知っている！」と反応をする様子があった。</p> <p>シルエットクイズでは、3歳児は「う～ん」と悩みながらも「かぼちゃ！さつまいも！」と元気よく答えている姿が見られ、4、5歳では食材の特徴や栄養についてしっかりと「うんうん」と話をしっかり聞く姿が見られた。</p> <p>シルエットクイズを終えて、最後に「今日のお給食にも秋の食材が入っているから探してみてね」と伝え、「鯖があった！」「全部食べられた！」と報告してくれる園児の姿があった。</p>		
評価・今後の課題	<p>今回は秋が旬の食材をテーマにクイズを制作したが、4、5歳には簡単すぎたのか、すぐに終わってしまったため、次回はもう少し難易度をあげたクイズにしようと思った。</p> <p>3歳児には栄養や健康という言葉をイラストや写真を用いて、さらに分かりやすく説明し、食に興味が出るような工夫をしたい。</p>	備考	


 みんなで秋が旬の食べ物の
 シルエットクイズをしました！

10月29、31日に欄・藤・楓・桜組で秋が旬の食材を
 お題にしたシルエットクイズに挑戦しました！
 「う〜ん」と悩んだり、「かぼちゃ！」と元気よく答えたり、
 様々な姿が見られました♪

?



?



旬の食べ物には栄養がたっぷり！



施設名	いちご楼保育園	電話	048-839-1717
住所	さいたま市桜区田島3-6-7		

事例 35	タイトル	無限ピーマン作り (収穫含む)	
目指す姿 (大きな目標)	食べ物への感謝の気持ちを育む		
当日のねらい (小さな目標)	自分で育てた野菜を収穫し食べる喜びを味わう		
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> ・栄養士・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和6年7月5日(金) 10時30分～10時50分	
	場所	保育室	
	資料・教材	調理、実食	
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ピーマン、きゅうりの収穫(ピーマン2個、きゅうり1本) ピーマン、きゅうり、ツナ、調味料を混ぜあわせる簡単調理(5歳児のみ) 実食 	
結果・参加者の反応や様子	<p>〈収穫〉</p> <p>「いっ取れるかな」と収穫できる日を兼ねていて、実際に収穫すると匂いや感触に興味をもち、「ピーマンが可愛いわ!」「きゅうりが可愛いわ」と話していました。</p> <p>〈調理〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 野菜を刻む状態を興味しにものを見せると「こまかいかな?」と驚いていました。 ピーマンの味にはなかなか慣れずにはじかき調理していました。 <p>〈実食〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 全体的に自分で食べる様子が見られました。 ピーマンが苦いので、「このピーマンは食べない」と自分で育てたピーマンを食べて食べる様子が見られました。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> 苗植え～収穫まで進んで行うことで、食べかたへの意識や楽しみにする気持ちを育むことができた。 今回、ピーマン、きゅうり、トマトの3種類を同時に育てていたため、野菜ごとの成長の違いも学ぶことができた。 <p style="text-align: right;">備考</p>		

食育活動

令和6年7月5日(金)

ぶどう組

無限ピーマン作り

クラスで苗植え、収穫、調理を
しました！



大きくなあれよ

みんな
で収穫!!

5月にピーマン、きゅうり、トマトの苗植えを
しました。お当番が毎日水やりして
野菜の成長を楽しみにしていました!!

どんどん成長していく野菜に
「葉っぱが伸びてる！」
「ピーマン5個もできてる！」
「いつ取れるの？」
とワクワクしている子どもたち。
収穫できると大喜びでしたよ



きゅうりはザラザラしてるね...

いただきます♡



いい匂いするよ




収穫後ピーマン、きゅうり、トマト
を使い「無限ピーマン作り」
年長さんが順番に混ぜて
作りました。




作った無限ピーマンを、
「美味しい〜！」とパクパク食べる
子どもたち。
ピーマンが苦手な子どもも、自分達で
育てた野菜だと食べるのができるとよ

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 36	タイトル	稲穂の観察	
目指す姿 (大きな目標)	お米が出来るまでの過程を知り、食材を大切にし、残さず食べるようになる。		
当日のねらい (小さな目標)	<ul style="list-style-type: none"> ・稲穂の観察を通してお米に興味を持ち、食材を大切に作る気持ちを持つ。 ・稲穂に積極的に触れ、色や感触を知る。 		
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6年9月20日(金)	
	場所	2歳児クラスの保育室	
	資料・教材	稲穂 稲・稲穂の写真、ご飯・稲のイラスト、もみ殻の米・玄米・精白米が入った黒色のトレイ	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養士が写真、イラストを使い、お米がご飯になるまでの過程を説明する。 ・子どもが稲穂、もみ殻のついた米、玄米、精白米に触れてみる。 ・触れた感想を言い合う。 		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・食育冒頭でお米が稲からどのようにして出来るかおさらいをした時に5月に行った稲の観察のことを覚えていた子が多かった。 ・稲穂の観察を通してお米がどのようにして出来るかの理解がインプット・アウトプットをして深まった。また、この日の昼食の米飯は残さず食べる子が多かった。 ・稲穂のお米、葉、もみ殻のついた米、玄米、精白米の色の違いや触感を良く観察し、「色が違う!」「黄色だ!」等の反応があった。また、栄養士が実際に籾を剥き、玄米を見せると驚いた様子をしていた。 ・食育終盤に保育士が稲と背比べするとより大きさが分かることに気づき、数人、稲と背比べをし、稲の大きさが伝わった。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・1つのトレイに3種類のお米を入れた事により、途中でお米が混ざってしまうことや傾けて遊んでしまうこともあった為、各々1つずつ入れたトレイを用意した方が良かった。 ・2歳児で間近で稲穂を見る機会はあまり無い為、子ども達も興味を持ち、意欲的に食育に参加出来たことは良かったと思う。今後も出来る限りこの食育を行っていきたい。 	備考	

施設名	社会福祉法人榊会 うらわライトハウス保育園	電話	048-834-1711
住所	さいたま市浦和区北浦和3-8-9		

事例 37	タイトル	やさいのおなか	
	目指す姿 (大きな目標)	匂の食材に触れる中で、観察したり、匂いを確かめ五感を刺激して野菜や食べ物に興味を引き出せるようにする。	
	当日のねらい (小さな目標)	野菜の違いを感じ、発見したことに喜びを感じられるようにする。	
方 法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・ 2歳児 ・3歳児・4歳児・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6年8月8日(木)	
	場所	2歳児 保育室	
	資料・教材	食材:ゴーヤ・ピーマン・れんこん・オクラ・ナス 教材:絵の具・トレー・画用紙 その他:雑巾・スプーン・エプロン	
	実施内容	野菜に触れる においを嗅ぐ ゴーヤの綿をスプーンや指で取る 野菜を使った制作で作品を作り、遊びに取り入れる	
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・ゴーヤを見て「ぶつぶつしてる」と触れたり匂いを嗅いだりどんな匂いがするか感想を伝え合う様子が見られた。また、輪切りにしたゴーヤを見せると「中は白いね」と思った事・感じた事を保育者や他児と共有し興味を示す。 ・スプーンを使ってほじくると上手くできず自発的に手を使って指で綿をくりぬき、「ふわふわしてるね」と感触の違いに気付く。その後も観察し「穴が開いたね」「どんな形になるのかな」と取り組みに興味を持ち他の子どもたちも周りに集まっていた。 ・制作を始めると数種類の野菜が並べられたトレーから野菜を取り各々スタンプを楽しむ。スタンプした模様を見て形の違いに気付き子ども達同士でも会話が広がる様子が見られた。 ・ひまわり組さんのお店屋さんごっこの買い物袋として使用し、沢山の商品のカバンに入れ積極的に行事に参加していた。買い物を終えた後はクラスに戻りおままごと遊びで自分のバックを使用し嬉しそうな表情を見せていた。 		
評価・今後の課題	<p>野菜を身近に触れ五感を感じる事で、興味を持ち食事のお野菜などにも興味を持ち食育にも繋がる場面が見受けられ良かったです。</p> <p>また課題としてお野菜の生育の様子・実際にプランター栽培をするなど、出来上がった物ではなく、過程から繋げていけるようになっていきたい。</p>		備考
			

施設名	常盤こころ保育園	電話	
住所	さいたま市浦和区常盤 7-12-8		

事例 38	タイトル	三色食品群を知ろう	
目指す姿 (大きな目標)	三色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)	栄養バランスを考えて給食が作られていることや、偏らずに食べることの大切さを知る		
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6年12月24日(火)15:45～	
	場所	5歳児保育室	
	資料・教材	三色食品群の色別シート 食材マグネット・紙芝居「きょうはおいしいカレーのひ！」	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・紙芝居「今日はおいしいカレーのひ」 ・三色の食べものと働きについての説明 ・当日の給食に使用している食材をみんなで考えて、食材マグネットを貼る 		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・最初に紙芝居を読んでから食材マグネットを使用したことにより、三色食品群の話を子どもたちが理解しやすかったように感じた。 ・子どもたちに色別シートに食材マグネットをゲーム感覚で行うことで楽しんでた。終了後も食材マグネットを使用し、遊びながら覚えていた。 ・子どもが全員参加できたので、興味を持って話を聞くことができた。 ・自分たちで食べた朝食を何人かに聞いてマグネットを貼っていたが三色貼ることができない子が多かったので、今回話をすることができたので良かった。 ・マグネットの貼る場所を今までと変えたので落ちることがなくできた。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・朝食、夕食に三色食べることができるように継続して話をすることが大切だと思った。 		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 39	タイトル	収穫した茄子を包丁で切ってみよう	
目指す姿 (大きな目標)	身近な野菜の生長に気づき、収穫した喜びを味わい親しみを持つ 色々な素材や道具に触れ、調理に興味関心を持つ		
当日のねらい (小さな目標)	包丁を安全に使う 調理の工程を経験し楽しみ・親しみを持つ		
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6年7月24日	
	場所	ぞう組保育室	
	資料・教材	包丁・まな板	
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・5月プランターに植えた茄子を収穫。 ・収穫した茄子を包丁で切る。 ・厨房と協力し茄子をゆでる。出汁と味噌を加え味噌汁を作る。 	
結果・参加者の反応や様子	<p>野菜を育てることが初めての園児もいて、枝やヘタにとげがあることに驚いていた。水をあげることで植物の成長を促すこと目をキラキラとさせていた。また、「僕が」「私が取った(収穫した)野菜だよ」と誇らしげに保育者や保護者に伝えていた。生の茄子の匂い・切り口・へたのトゲなどに驚く子どももいた。包丁を持つことが初めての子どもが多く、野菜を切る工程では順番に保育士が1対1で付き添い、野菜を切る行動に苦戦していた。切った野菜は厨房で味噌汁の具にしてもらった。自分たちが育てて収穫した野菜を使った味噌汁ということで、いつも以上に食べる子ども、それでもやっぱり茄子が苦手な子どもと様々ではあったが、会話がぐんぐん増えていく様子に、にぎやかな給食の時間をすごしていた。</p>		
評価・今後の課題	園庭が無い保育園のため、ベランダでのプランター野菜栽培だが、土づくりから始め身近にある野菜を自分たちで育てることで親しみを感じることが出来た。子ども用のギザ刃の安全包丁だったためか なかなか切れず苦戦していた。子どもの手に合った小さめの文化包丁や果物ナイフでも良かったのではないかと考える。	備 考	



5月20日月曜日

みんなで野菜の苗を植えました。

茄子・オクラ・ピーマン
の三つです。




7月24日水曜日

みんなで茄子を包丁で切りました。

初めての包丁、ドキドキしながらでしたが無事に切ることが
出来ました。お味噌汁に入れた茄子は美味しかったです。

施設名	社会福祉法人 うぐす拓国会 うぐす保育園浦和本太	電話	080-883-0880
住所	さいたま市浦和区本太 1-9-6		


事例 40	タイトル	きゅうりのたたき	
目指す姿 (大きな目標)	季節の野菜に触れ合う。		
当日のねらい (小さな目標)	感触や匂い等子どもたちと共有し、興味が持てるようにしていく。		
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・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和6年6月20日	
	場所	保育室	
	資料・教材	きゅうり・きゅうりを入れる袋・棒(サランラップの芯)	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> イラストや絵本を用いて、きゅうりについて知る。 実際にきゅうりに触れ、匂いや感触を感じる。 袋に入れたきゅうりを棒でたたく。 叩いたきゅうりを給食室へ持っていく。 		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> イラストや絵本を用いたことで、より活動に意欲的に取り組む姿が見られた。 年長児クラスは自分たちできゅうりを育てていたこともあり、大きくなったきゅうりを見て「こんなに大きくなるんだ」と驚き、自分たちのきゅうりの成長を楽しみにしていた。 叩く前にきゅうりを観察する時間を作り、匂いや感触も楽しむことができた。 1人ずつきゅうりを叩くことができ、子どもたちも「楽しい!」「美味しくなってほしいね」と他児と話し合いながら食育を楽しんでいた。 給食のメニューに自分たちで叩いたきゅうりが出てくると、「さっき叩いたきゅうりだ!」と喜び、残さず食べる姿が見られた。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> 袋の中に入れて叩いたことで、机などが汚れずに活動ができた。 きゅうりの大きさが大きすぎると叩いても割れない為、少し小さめに用意する。 サランラップの芯を棒として叩いた為、怪我をすることなく叩くことができた。 幼児クラスだけでなく、乳児クラスでもきゅうりの叩きができるよう給食室と連携を取りながら食育として取り入れていきたい。 	備考	

施設名	Gakken ほいくえん浦和前地	電話	048-764-9632
住所	さいたま市浦和区前地 2-8-17		

事例 41	タイトル	お月見団子を作って食べよう！	
目指す姿 (大きな目標)	食を通じて、伝統的な文化を理解する。		
当日のねらい (小さな目標)	お団子作りを楽しみ、食べ物の恵みに感謝しながら食べる。		
方法	対象者 (O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 (Oで囲む)	幼稚園教諭・①保育士・②栄養士・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和6年 9月17日	
	場所	保育室	
	資料・教材	上新粉、絹ごし豆腐、上白糖、水、小皿、茶碗	
実施内容	<ol style="list-style-type: none"> ① 日本の伝統行事の十五夜・お月見について、お団子を食べる理由などの話をする。 ② お団子の材料について、実物を見せながら説明する。 ③ 配られた生地を3等分にして丸める。 ④ 調理室でお団子を蒸して食べる。 		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・お団子作りをやることを事前に伝えていたこともあり、当日の朝から「今日はお団子作りだよね。」とワクワクしている様子が見られた。 ・材料の説明では、見本を見せながら説明したことで特徴が分かりやすく、午後のお団子づくりの時に振り返りのクイズを出すと覚えている子が多かった。 ・各々丸くしたり平たくつぶしたり、お団子の感触を楽しみながら作り、蒸す前と後の感触の違いに気づいている子もいた。 ・自分で丸めて作ったことに達成感を感じ、よく食べていた。 ・お団子にかけるなら何をかけたら美味しいか(あんこ、しょうゆ、きなこなど)の会話をする様子も見られた。 ・ホールにもお月見団子を飾ったことで帰りの際に、保護者にお団子づくりのことやお月見についてのことなどを話す様子も見られた。 		
評価・今後の課題	<p>昨年はお団子に見立てておにぎりを握ったが、今回は蒸し団子にして自分で作った物を自分で食べられるようにした。実際にお団子を作ったことでお月見という文化を身近に感じてもらえたと思う。生地を3分割にして丸めてもらうようにしたが、3分割にする過程が難しい子もいたため、それぞれに合ったサポートをしながら来年以降も行っていきたい。今後も様々な文化を、子どもたちが分かりやすいように体験を交えながらの食育を行っていきたい。</p>	備考	



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 42	タイトル	オリジナルピザを作ろう	
目指す姿 (大きな目標)	自分で作る楽しさを知る。食への関心を高める。		
当日のねらい (小さな目標)	小麦粉の変化を楽しむ		
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6年 10月31日	
	場所	保育室	
	資料・教材	強力粉、ドライイースト、砂糖、塩、油、トッピング	
実施内容	生地を捏ね一次発酵させる 各々で生地をのばし好きなトッピングをのせる オーブンで焼く		
結果・ 参加者の 反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・1グループ4名で交代しながら生地を捏ねた ・捏ねた生地が発酵し倍の大きさになった様子を見て驚いていた ・発酵後の生地の感触を楽しんでいた ・好きな具材をトッピングし、とても嬉しそうだった ・トッピングをのせすぎて食べきれない児もいた ・具材も子ども達に選んでもらった 		
評価・ 今後の課題	小麦粉がイーストにより発酵する様を見られた事はとてもよい経験になったと思う。子ども達も興味深く観察していた。トッピングの種類が多かったので、もう少し絞り込んでよかった。	備考	

施設名	こびとの森保育園	電話	048-861-7368
住所	さいたま市南区白幡 3-4-17		

事例 43	タイトル	こねて ふんでうどんをつくろう	
	目指す姿 (大きな目標)	うどんができるまでの過程を知る。	
	当日のねらい (小さな目標)	自分たちで作ったうどんを食べる。	
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6年 12月 16日(月)	
	場所	保育室	
	資料・教材	強力粉、薄力粉、塩、水、打ち粉、ビニール袋、包丁、めん棒、ボール	
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・小麦粉についてのクイズ ・作り方の説明 ・粉に水を加え、手で生地をこね、足でむみコシをだし、めん棒でのばし包丁で切り、たつぷりのお湯でゆで、おやつでおいしくいただく。 	
結果・参加者の反応や様子	<p>・サラサラとした粉に、水を加えて出来上がるまでの、感触の変化を楽しんだ。こねていると「クリープの生地みたい」や「ホットケーキ作るときみたい」と子どもたちから声が上がった。</p> <p>・うどんを切っている時は、このあとうどんはどうするのかや焼くのかな、煮るのかなと次の調理を楽しみにする会話が聞こえた。</p>		
評価・今後の課題	<p>・子どもたちはうどんを細く切ることを意識しながら生地を切っていたが、苦戦している子もいた。細く切れている子に、「すごい細く切れてる」と感心していた。</p> <p>・試食した職員からは、うどんの太さがほうとうやすいとんのように苦戦が見えておもしろかった。また、しっかりと踏んだことでうどんにコシがありおいしかったと感想をいただいた。</p>	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 5-11-7		

事例 44	タイトル	魚をさばくところを観察しよう	
	目指す姿 (大きな目標)	魚をさばくところを見るを通して命を頂くことや、生産者の存在に気づき、感謝の心を育む。	
	当日のねらい (小さな目標)	魚はどうやってみんなのご飯になるのかを知る。	
方 法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・3歳児・4歳児・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6年10月16日	
	場所	幼児室	
	資料・教材	鯖(ごまさば)、マサバとゴマサバのポスター、魚用包丁、まな板 ボール、バット、骨抜き	
	実施内容	マサバとゴマサバの違いをポスターを使って説明する。 子どもに見やすい所に机を置き、包丁とまな板をセットする。(危険のないようにする) 魚をさばくところを見せる。 食べる前にいただきますをする意味を伝える。 昼食の鯖の味噌焼きをみんなで食べる。	
結果・参加者の反応や様子	幼児向けの食育として企画したが、全クラス参加できた。魚1匹まるごとを見る機会も少ないので、貴重な体験になった。スーパーで見る魚との違いも説明した。魚をさばいていけると「可哀そう。」「ちょっと怖い」という子もいたが、しっかりと観察していた。また、「食べる前にいただきますをするのは、魚の命をいただきますということ。他にも豚・牛・鶏・卵など命のあるものから、その命をもらっている。みんなの体はその命からできているんだよ。そして、漁師さん、魚屋さん、ごはんを作ってくれるお母さんやお父さんにもちゃんと感謝していただきますをしよう」と伝えました。昼食の時は、魚を大事に食べる様子が見られたり、意識していただきますをする様子が見られた。次の日、保護者のお父さんから「昨日『魚を切るところを見たんだよ』と子どもが教えてくれたんですよ」と声をかけて頂きました。		
評価・今後の課題	今までは「さんま」をさばいていたが、今年から「鯖」に変えて、見ごたえがあったと思う。血も多く出るので、命というものを実感しやすかったと思う。三色群のお話も今後始めていくので、「自分の体に必要な食べもの」は動物たちからの命や、作ってくれる人がいるから食べられるということも含めてお話していきたい。	備 考	

魚をさばいて観察しました！



大きい魚だねえ！！



栄養士が魚屋さんに扮装しました。
子どもたちから「大将！」と呼ばれました。



三枚おろしの身と、頭としっぽです。



魚の身ってどんなかな？



ちょっと怖いけど、しっかり
観察する子どもたち。



みんなは命あるものを食べて生きている。
ちゃんと「いただきますをしようね。」

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

事例 45	タイトル	魚の解体ショー	
目指す姿 (大きな目標)	食と命の繋がりを感じ、命あるものをいただくことを知る		
当日のねらい (小さな目標)	解体ショーを通じて、魚の体の仕組みを知り、興味を深める。		
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・ <u>栄養士</u> ・ <u>調理師</u> ・調理員・その他()	
	日時	2024年10月2日(水)	
	場所	5歳児保育室	
	資料・教材	アジ3尾(下処理済)、説明スライド	
実施内容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 魚の紹介と捌くことを説明する 2. 魚を捌く 3. 捌いた魚を見る ラップの上から触る 4. 園児たちの質問に答える 5. 片付けを行い終了 		
結果・参加者の反応や様子	<p>食育では、栄養士が魚の説明、クイズ、園児達への一問一答を行い、調理師が魚を捌く準備、魚を捌く、片づけと役割分担を行ったためスムーズに進めることが出来た。</p> <p>園児達から、「魚はどうやって泳ぐの?」「どうやって水の中で息を吸ってるの?」と質問があり、魚への興味があることに嬉しく思った。捌いた魚をラップの上から触ったり匂いを嗅いだりと園児達の反応を見れたこと、「スーパーで見たことあるね!」「ぶにぶにする!」と感想を聞けたことが良かった。</p> <p>また、命ある魚をいただく思いを感じ取りながら、真剣に見たり、触ったり、聞いたりしている子ども達の表情が印象的だった。</p> <p>後日、園児達から「お魚を家でも食べた!」「お魚を買いに行っちゃったよ!」と話を聞いて、魚に興味を持ってくれたことに企画してよかったと感じた。また、以前よりも給食でのお魚の人气がさらに高まった為、来年以降も魚の解体ショーを継続していきたい。</p>		
評価・今後の課題	<p>今年は魚を調理員が捌くという初めての試みだったが、魚を捌いている時の園児たちの興味を示す姿や、質問コーナーで止まることなく質問をしてくれている姿を見れたため、行って良かったと感じる。</p> <p>課題点としては、捌く魚の種類を増やせたら良かったと思う。今回はサバだけを捌いたが、小さな魚やイカなどといったものも捌き、子ども達の興味の幅を広げることが出来たらと思う。</p>	備考	

魚の解体ショーを見てみよう！

みんなの前で鰭を捌きます！

お魚痛くないの？


アジがどうなるか興味津々！

へえ～！
すごい！！

捌いた魚を触ってもらいました！

ふにふにする～！

施設名	あおば保育園	電話	048-863-9997
住所	さいたま市南区沼影1-1-1-2スカイ&ガーデンA棟1F		

事例 46	タイトル	夏野菜でピザをつくらう	
目指す姿 (大きな目標)	クイズやピザ作りを通して夏の野菜を知り食に興味を持つ		
当日のねらい (小さな目標)	夏の野菜に親子で実際に触れたり食べたりして楽しむ		
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6年8月3日(土)	
	場所	幼児保育室	
資料・教材	夏野菜イラスト、はてなボックス、クッキング材料(トマト、オクラ、コーン、ピーマン、なす、ケチャップ、ギョーザの皮、チーズ、ベーコン)		
実施内容	<p>①夏野菜のシルエットクイズをして当てた野菜について食べるとからだにどんな効果があるか伝える</p> <p>②親子でクイズに出た野菜を使ってピザを作る</p> <p>③焼きあがるのを待つ間『箱の中身は何でしょう?ゲーム』で夏野菜に触れる</p> <p>④作ったものを食べる</p>		
結果・参加者の反応や様子	<p>・シルエットクイズでは元気に答える姿が見られた。その後の答えの野菜にはどんな効果があるか?というお話には保護者からも「へーっ」という声が聞かれ子どもたちもよく聞いていた。</p> <p>・事前にピザの作り方を子どもたちに伝えていてそれぞれが楽しそうに作っていた。ナスやピーマンは子供用の包丁で子どもたちが切ったのだが手を切らないように気をつけている姿が見られた。保護者は「〇〇したらどう?」とアドバイスをするものも子どもたちが作っている様子を見守っていた。</p> <p>・『箱の中身は何でしょう?ゲーム』では積極的に手をあげ1人1つずつ、時にはヒントをもらい正解することができた。</p> <p>・できあがったピザと親子で写真を撮り、みんなおいしそうに食べていた。</p>		
評価・今後の課題	<p>・給食室で焼いている時間の有効活用のためクイズを取り入れたのだが、終わったのとほぼ同時に焼きあがったため良い時間だったと思う。</p> <p>・調理の時間は区切っていたためほぼ同時に終了できたが食べる時間に差があり、長く待つ子が出てきてしまった。担任の先生の機転で今日の感想をインタビューのように子どもたちと保護者に行っていたので次回取り入れてもいいのではないかと思った。</p>	備考	

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	さいたま市南区沼影 1-36-30		

事例 47	タイトル	叩き、きゅうり(給食のお手伝い)	
目指す姿 (大きな目標)	給食のお手伝いをし、人の役に立ったという達成感をえる。		
当日のねらい (小さな目標)	叩いたきゅうりの食感を楽しむ、自分達で叩いたきゅうりを美味しく食べる		
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6年 9月 4日 水曜日	
	場所	保育室のホール	
	資料・教材	・たたき棒 3本 ・ボール 2つ ・きゅうり 12本	
実施内容	・手洗い消毒をする。 ・給食のおかずのたたききゅうりのお手伝いをする事を説明する。 ・きゅうりを給食室から受け取る。 ・5歳児→4歳児→3歳児の順にきゅうりを叩く 3人づつ順に行う。		
結果・参加者の反応や様子	給食のおかず作りを手伝うと知り、喜ぶ子の姿が多く見られた。力強くたく子や、優しくたく子、様々な姿が見られ、次第に小さく砕かれていくきゅうりを見て、「うおー、小さくなって！」ときゅうりの変化を楽しんでいた。給食にたたききゅうりが出ると、「自分達で叩いたきゅうりだ！」と喜び、美味しくそうに食べていた。		
評価・今後の課題	園児1人に対してきゅうりが約半分でしたが、1人に対してきゅうり1本ほど量があると、良かったと思う。 きゅうりは大きく割れているものもあれば、粉々に割れているきゅうりもあり、食感の違いを楽しむことができ、美味しかった。子ども達は何より、自分達で叩いたものが、給食で提供され、嬉しそうに食べていた。	備考	



はい。お手伝いありがとうございます。




叩いたきゅうりを厨房まで運んでくれました。



美味しくしてください。

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 48	タイトル	ブリの解体ショー	
目指す姿 (大きな目標)	命の大切さを知る		
当日のねらい (小さな目標)	実際に見て触れる事で、魚について興味・関心を深める。		
方 法	対象者 (○で囲む)	0歳児・ <u>1歳児</u> ・ <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)	<u>幼稚園教諭</u> ・ <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6年12月13日(金)9:45~11:00	
	場所	幼児保育室	
	資料・教材	ブリ・説明ボード	
実施内容	<p>事前に絵本を通して、海の生き物や食物連鎖について話をする。 栄養士が説明をしながらブリの解体をする。魚のからだのつくりについて知る。 エラ、胃等内臓を1つ1つをパッドにのせ、子どもに近くで見せる。 魚は三枚おろしにする。幼児クラスは、絵を描く。 ブリは、午後のおやつで竜田揚げにして頂く。</p>		
結果・参加者の反応や様子	<p>魚が捌かれている所を見るのが初めての子どもが多い。 始めは怖がる様子も見られたが、栄養士の説明を聞きながら真剣に見ていた。 魚の内臓部分などもよく見て、知らなかったところも知ることが出来たように感じた。 出世魚なので大きさにより名前が変わることを教えてもらい、実際にメジャーで計測をすると「ワラサ」ではなく「ブリ」と言うことが分かった。 午後のおやつで竜田揚げにして頂き、残さずに食べていた。</p>		
評価・今後の課題	<p>実際に捌いているところを見ることで、普段どのような過程で調理されているのかを知ることができた。また「命あるものを頂いている」と言うことを子どもたちが実際に見ることで感じ取ることが出来たと思う。 魚についての質問が少なく感じ、日頃から色々な物に興味を持てるように関わっていきたい。</p>	備考	



施設名	彩の調保育園南浦和 宙	電話	048-767-8116
住所	埼玉県さいたま市南区南浦和 3-15-10		

事例 49	タイトル	夏野菜の栽培・収穫。	
目指す姿 (大きな目標)	園児の食体験を増やそう。		
当日のねらい (小さな目標)	夏野菜の特徴や種類を知り、野菜に興味をもってもらう。		
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6年7月3日～8月21日	
	場所	園庭	
	資料・教材	野菜カード、プランター、土、野菜の苗、スコップ、じょうろ、新聞紙、絵具	
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・夏野菜の種類や特徴について話す ・プランターにおくらとピーマンの苗を植える ・育てたおくらとピーマンを食べる ・野菜スタンプを行う 	
結果・参加者の反応や様子	<p>初めに夏野菜の種類や特徴を話し、クイズ形式で園児にきくことで、野菜への関心を高めた。プランターにおくらとピーマンの苗を園児と一緒に植え、その後の水やりを園児が当番制で行った。野菜が大きくなることを日々の水やりをしながら観察してもらった。職員にも野菜の成長を報告してくれるまで野菜に興味をもってくれるようになった。育てたおくらとピーマンを調理し、園児にお給食で提供したところ、おいしいと食べてくれた。それ以上に育てた野菜を収穫できた園児の顔にはいつも笑顔があり、野菜を育てるといふ、この食育は続けていければよいと感じた。また茎に近い部分は野菜スタンプにすることで食材を無駄なく使うことができるといふ考えも園児に伝えることができた。</p> <p>野菜の栽培・収穫という食体験を行うことで、野菜が好きな園児はより野菜への興味が大きくなり、苦手な野菜がある園児には野菜に触れるいい機会になる。</p>		
評価・今後の課題	<p>今後の課題は、育てた野菜を自身で調理すること、一度に収穫できる量を増やすこと。育てた野菜を自身で調理することで、より実感してもらえようになりたい。また一度に収穫できる野菜を増やすことで園児の食べられる量が一口ではなく、味わえるくらいの量になるといい。</p> <p>毎年記録を残しておくことで、次回につなげるといった工夫から園児の食体験を広げていきたい。</p>	備考	



施設名	社会福祉法人けやき会 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 50	タイトル	スイーツポテト作り	
目指す姿 (大きな目標)	作る喜びを味わい、食に関心を持つ。		
当日のねらい (小さな目標)	バター、スイーツポテト作りを楽しむ。自分たちで作ったものを食べる喜びを感じる。		
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	令和6年3月25日 12:45~14:45	
	場所	保育室	
	資料・教材	さつまいも、砂糖、生クリーム、空きビン4つ、ポウル、クラッカー、ラップ、天板、クッキングシート、台ふきん、ビニール手袋、アルコール、エプロン、三角巾、マスク	
実施内容	<ol style="list-style-type: none"> ① 身支度をする(手洗い、消毒、爪を切っておく。エプロン、三角巾を着用) ② 作り方の説明 ③ テーブルごとにバターを作り、調理室で用意しておいたスイーツポテト生地の中に入れて成型する ④ 調理室で焼く(焼いている間に片付け、着替え、クラッカーにバターを付けて試食) ⑤ おやつ時間に食べる 		
結果・参加者の反応や様子	<p>バター作りでは、一生懸命ピンを振り、バターができるのを楽しみにしている様子が見られた。あらかじめ潰しておいたさつまいもに手作りバターを加え、楽しそうに、好きな形に成形していた。焼いている間はスイーツポテトの焼き上がりを楽しみに待っていた。また、焼いている間にバターの試食を行った際も、「バターの味ってこんな味なんだ」「牛乳みたい」と話しながら、おかわりをしている子どももいた。</p>		
評価・今後の課題	<p>想定していたよりもバターが簡単に作れ、予定よりも早く終わってしまったので、さつまいもを潰すところから子どもにやらせてもよかった。また、時間が余ったときのことを考慮して、クイズ等を準備しておいてもよかった。</p> <p>声が大きくなってしまふ場面があったので、午睡保育ということをしっかり伝えて、気を付けるべきだった。</p>	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 2-25-6		

事例 51	タイトル	うどん作り	
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)	粉からうどんができるまでを経験する。 自分達で作ったうどんをみんなで食べ、楽しむ。		
方 法	対象者 (〇で囲む)	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 (〇で囲む)	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6年1月26日(金)	
	場所	各教室	
	資料・教材	絵本、中力粉、塩水、ボウル、米袋、テーブルクロス、手袋	
実施内容	<p><前日>うどんに関する絵本を読み聞かせる。</p> <p><当日> ~4, 5歳クラス~ ~2, 3歳クラス~</p> <p>① 作り方を説明する。 ・4, 5歳クラスがこねた生地を踏む。</p> <p>② グループごとに生地を作る。</p> <p>③ 米袋に生地を入れて踏む。</p> <p>午後おやつで提供し、みんなで食べる。</p>		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・手袋をしての作業で途中ずれたり、取れそうになったりしたが、全体的にはスムーズに作業が進んだ。 ・粉からこねたり、足で踏んでみたりと、いつも出来ない経験が出来て楽しそうにしていた。 ・粉がうどんになることに「びっくりした!」という子、「知っているよー」という子など様々な反応があった。 ・食べた感想は「おいしい」「もちもち」「味がする(塩の味)」などがあり、喜んでよく食べ、おかわりもしていた。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・今回は生地作りのみだったが、次回は生地を寝かせた後の伸ばす、切る工程も子ども達に伝えられたらと思う。 ・衛生面に注意しつつ、子ども達が楽しみながら食材に触れる実体験ができる活動をしていきたい。 		備考

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


事例 52	タイトル	さつまいもを掘って、焼き芋にして食べよう。	
目指す姿 (大きな目標)	・さつまいもの収穫を楽しみ、焼き芋のおいしさを知る。		
当日のねらい (小さな目標)	・さつまいもの収穫を楽しむ。自分で掘ったさつまいものおいしさを感じる。		
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(事務職員(元教員))	
	日時	○お芋堀 11月5日(5歳児)6日(0~4歳児) ○焼き芋 12月5日(3・4歳児)	
	場所	・くまの子農園、保育室	
	資料・教材	・さつまいも、汚れてもよい服装、使わなくなった大人の靴下、手袋等 ・ホットプレート、メープルシロップ・のり塩・きな粉	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・クラスごと、さつまいもを植えてあるくまの子農園に集まった。 ・二人で一本のさつまいもの株を、両側にわかれ手で土を手前にかき分けるように掘った。 ・掘り進めていくと大きく育ったさつまいもが出てきた。 ・二人で協力してお芋を掘り出した。 ・収穫したお芋は、ホットプレートを使って焼き「メープルシロップ・のり塩・きな粉」の3種類から好きなものをトッピングして食べた。(後日) 		
結果・参加者の反応や様子	<p>○お芋堀</p> <ul style="list-style-type: none"> ・春に植えた1本の苗が育って、ツルが伸び葉が大きく茂っている様子に驚いた。 ・初めは土の感触を確かめように恐る恐る土をかき分け掘っていたが、お芋が顔を出すと必死に掘り始めた。 ・掘り出したお芋を手に持ち、「やった」という満足げな表情を見せた。 ・もっと土の中にお芋はないかと、土をかき分け見つける姿がたくさんあった。 <p>○焼き芋</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自分で掘ったさつまいもにとても喜び、その甘さにびっくりした様子で、何度もお代わりの列に並んでいた。 ・「またやりたい」「おいしかった」との声が多く出た。 		
評価・今後の課題	<p>○秋になるとさつまいも話題が多く出てくるが、実際にさつまいもの様子を知っている子は少ない。農業体験(苗つけ、芋堀等)ができたことは、園児にとって貴重な経験となった。</p> <p>◎自分で採ったものを美味しく食べることで、食に対して興味・関心を持つことが出来た。</p> <p>◎実際の農家が行っている作業を見たほうが、お芋堀の様子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	社会福祉法人美桜里会チャイルドルーム	電話	0488754130
住所	〒336-0923 埼玉県さいたま市緑区大間木 2-13-5		

事例 53	タイトル	調味料のさしすせそ	
目指す姿 (大きな目標)	食事に興味を持つ		
当日のねらい (小さな目標)	給食で提供している料理に使われている調味料を知ること、料理に興味を持ち、子どもたちにとっての食事の時間がより楽しいものになるようにする		
方 法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・ 3歳児 ・4歳児・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6年9月19日(木)	
	場所	幼児組保育室	
	資料・教材	調味料(砂糖・塩・酢・しょうゆ・味噌)	
実施内容	始めに料理の味について問い、その味を決めているのが調味料というものだと教える。基本の調味料には「さしすせそ」というものがありそれぞれがどんな調味料なのかを教える。実際に調味料を試食してみて味比べをしてみる。		
結果・参加者の反応や様子	はじめに「さ・し・す・せ・そ」のお話をしたところ、「せ」と「そ」は答えられず難しい印象でした。「し」をしょうゆと答える子もいました。順番に調味料を試食してもらいましたが、塩としょうゆをそのまま食べるという経験はあまりなかったようで、しょっぱさにびっくりにしている子どもが多かったです。砂糖と味噌は食べなれているようで、おいしかったと喜ぶ子どもが多かったです。酢も食べられないものなのであまり人気はないと思いきや、酢のおいしさに気付く子どもが多かったので、今後の献立に酢の物など増やしてみたいと思っています。会の最中に隣のお友達や、先生と味について話す姿をたくさん見ることができ、とても有意義な食育の時間になりました。		
評価・今後の課題	この食育を行った後、給食の時間に見回りに行くと、必ず「今日の調味料はなに？」と聞いてくれる子どもたち。同じ砂糖を使っているのに味が全部違う献立もあり、毎日新しい発見に出会っています。次回は別の調味料の試食も面白いかなと思っています。食育絵本や紙芝居を使った食育も楽しいですが、実際に食材に触れる食育はとても人気なので今後も行っていきます。	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 54	タイトル	ごぼうを洗ってみよう	
目指す姿 (大きな目標)	野菜を見て触れる事により、食に対する好奇心を高める		
当日のねらい (小さな目標)	「ごぼう」という野菜について知識を深め、興味を持つようになる		
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6年9月27日(金) 10:00~10:30	
	場所	保育室、保育室前の水道	
	資料・教材	<ul style="list-style-type: none"> ・予め人数分に切り分けた未洗浄の(泥の付いた)ごぼう ・丸めたアルミホイル 	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・身支度(エプロン、三角巾、手洗い、消毒) ・栄養士がごぼうの紹介をし、洗う場所、洗い方の説明をする ・ごぼうを流水で洗い、丸めたアルミホイルで擦り、皮を剥く ・ごぼうを水の張ったボウルに入れる ・片付けをする ・ごぼうは給食室で再度洗い、「あさりのごぼうのごはん」として提供する 		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・泥の付いたごぼうに興味を持ち、よく観察していた。 ・泥を落とし、皮を剥く作業を夢中になって行っていた。 ・ごぼうが苦手な子も、洗う作業をとっても楽しんでいた。 ・洗う前と洗った後のごぼうと見比べて驚いた様子だった。 ・おやつを食べる際に、皆が洗ったごぼうが入っている事を伝えると嬉しそうにしていた。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・泥が多く付いていた為、洗った後に達成感を味わう事が出来た。 ・「皮剥き」という工程を加えた事で調理の手伝いをする感覚になり、楽しむ事が出来た。 ・皮剥きをアルミホイルで行った為、刃物を使わず、安全に食育を行うことが出来た。 ・今後も食材に「触れる」食育を取り入れ、食への興味、関心を高めていく。 	備考	



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飯塚 624		

事例 55	タイトル	SDGs で土作り	
目指す姿 (大きな目標)	食料に興味を持ち、食の循環を意識し栽培する。		
当日のねらい (小さな目標)	食料を収穫し、食に興味感心をもたせる。		
方法	対象者 (O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 (O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6年 8月28日～11月19日	
	場所	きりん組保育室、バラニダ、園庭	
	資料・教材	牛乳パック、土、米ぬか、魚粉、二十日大根のタネ	
実施内容	近年草刈り組んでいる段ボールコンポストの生長から（ほか大根の栽培） 収穫する。成長過程を一緒に観察しながら収穫して食べる。 また給食で使用した魚粉を肥料として使用することで消費生産形態の体験する		
結果・参加者の反応や様子	<p>工作りが始めたのが上手に土を混ぜながら土を固めてしまった。米ぬかの量や保存環境などの反省活かし改善。一度目の土はサクサクとした土が出来た。</p> <p>収穫に期待を持ちタネを植え成長を観察する。芽が出たことと知る。興味深い観察する場面を見られた。水とあげたほか大根の成長を身近にする。友達同士成長を共有したり着目や合言葉があった。給食の汁物に入っている事を知ると探して嬉しさを増す子ども達だった。普段野菜に興味がない子も見て口にする姿も見られた。</p>		
評価・今後の課題	<p>夏の秋の季節の変わり目もあり気温や天候が安定しないコンポスト作りでは、収穫しなかったため、収穫までに時間がかかった。</p> <p>天候に左右されやすいため年度初めに計画的に進められようとしている。</p> <p>牛乳パックを使用したコンポスト作りが、大きな課題に思われる。</p> <p>・保存場所などを考える。</p>		
	備考		

きりん組 食育活動

～コンポストから土づくり～



土、魚粉、米ぬかで
土作りするよ！！

穴をあけて、
種を植えるよ！！



お水をあげるよ！！
大きく大きくな～れ！！



はつか大根になったよ！！
抜いてみよう！！



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 56	タイトル	親子ファーム	
目指す姿 (大きな目標)	親子で楽しみながら意欲を持って食とかかわる体験を積み重ね、食物の本来の姿を知ったり身近に感じたりする。		
当日のねらい (小さな目標)	自分たちで収穫した野菜を調理し味わう。		
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(農家さん)	
	日時	令和6年4月～7月、11月～12月	
	場所	東武ファーム・関本農家さん畑	
	資料・教材		
実施内容	<p>(5歳児)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・4月に系列園の畑にとうもろこしと枝豆の苗を植え、6月に収穫して保育園のおやつで食べた。 ・7月、親子で関本農家さんの畑へ行き小松菜、ねぎ、じゃがいもの収穫体験をした。じゃがいもは、お楽しみ会で夏野菜カレーとして食した。 <p>(4歳児)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・12月、地元農家さんの畑で大根の収穫体験を親子で行った。前日にいただいた大根と里芋を下準備をしておき、当日温めて親子で試食した。 		
結果・参加者の反応や様子	<p>体験後は子どもからも保護者からも「楽しかった」「またやりたい」という声が多かった。5歳児は、種まきから行ったことで野菜の成長を観察し、スーパーで売っているきれいな状態ではない食物本来の姿を知ることができたと思う。また、保護者からは子どもの年齢が大きくなると「汚れたくない」「虫が嫌い」という子が多くなるので、小さい頃から本物に触れる体験ができるのはとても良いことだという感想をもらった。保護者にとっても農家さんの大変さやありがたみを再確認する機会になったのではないと思う。大根収穫では、まっすぐ育った大根の見分け方を教わり、親子で観察しながら選んでいた。スーパーでは売っていない二股の大根や曲がった大根も子どもたちには新鮮に感じられたのではないと思う。大根を試食する際に、調理士が2種類の味噌を用意した。保護者から「作り方を教わりたい」という声があり、レシピを用意して配布した。栽培収穫体験を通して、保護者と調理士が直接やりとりできることや様々な体験を親子で共有できたことで、収穫した野菜もよりおいしく感じることができた実感した。</p>		
評価・今後の課題	<p>今年は天候が読めず、野菜の生育状況など収穫のタイミングが難しかったが、栽培収穫体験を通して、野菜が育つ過程を知り食物をより身近に感じる事ができた。また、親子活動により園からの発信のみならず双方向でより一層食への関心も深められると実感した。</p> <p>また、地域と連携し保護者にも安心安全な野菜に触れる機会を提供できるように今後も続けていきたいと思う。</p>	備考	

5歳児



4月、夏野菜の植え付けを親子で行いました。7月には収穫し、お楽しみ会でのカレーに入れて食べる予定です。お父さん、お母さんと一緒に子どもたちの笑顔がたくさん見られました。

7月、いよいよ収穫です。4月に植えたとうもろこしは暑さのため成長が早く、子どもたちだけで先に収穫しました。今回はねぎ、小松菜、じゃがいもを親子で収穫しました。袋いっぱいに収穫してお父さん、お母さんもうれしそうでした。



4歳児

12月、関本農家さんの畑で親子で大根抜きをしました。いい大根の見分け方を教えてもらい、よく選んで1本を決めていました。農家さんのご厚意で小松菜も収穫させてもらいました。

畑ではバッタを見つけたり落ちていたピーナッツのようなものを農家さんに見せたり、保育園とは違った発見を楽しんでいました。



まっすぐな大根はどれかな



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 57	タイトル	じぶんで選んで好きなふりかけを作ってみよう	
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)	よくある食材からふりかけができていることを知る。		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・3歳児・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6年11月26日(火)	
	場所	2F 保育室 きりん組	
	資料・教材	材料:あおのり、塩昆布、ごま、鰹節、焼きのり、チップ、袋	
	実施内容	<ol style="list-style-type: none"> ① 給食室で事前にごま・かつお節を火にかける ② 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 ③ ふりかけに関する絵本を読む ④ 当日の流れを説明する ⑤ 食材をみる、匂いをかいでみる ⑥ ごまをする、匂いをかいでみる ⑦ じぶんの好きな食材を袋にいれる ⑧ 袋をシャカシャカする ⑨ 給食時ごはんにかけて食べる 	
結果・参加者の反応や様子	<p>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、ゆっくり丁寧に説明をしたため、スムーズにすすめることができた。ごまをすることは今までしたことがなく、はじめて体験をする子どもたちがほとんどでした。</p> <p>ごまをすっているときは、「いい香りがする」や「プチプチ音がする」「この食材知ってる」などの発言があり、いい気付きがあった。</p> <p>自分の好きな食材を選んでいたので、いろんなふりかけができていた。この日は白米がでるメニューだったので、「3杯もおかわりした!!」や「お家でもつくってみるね」など子どもたちのたのしそうな声があった。</p>		
評価・今後の課題	初めてオリジナルのふりかけをつくることに挑戦した。ごまをすることやにおいを感じてみることにとても楽しんでいたため、今後も自分でなにかを興味をもち、挑戦してやってみることを大事にしていきたいと思う。また、ごはんの量も大盛りにする子が多く成長を感じられた活動になった。今後も楽しい食育活動をしていきたい。	備考	

～この食材見たことあるかな？～



～ごますり体験～



いい匂いがする！

プチプチ音が
なってる！



～好きな食材選び～



おいしくて、ごはん3杯も
おかわりしたよ！
おうちでも作ってみる
ね！！！！


II 認可保育所(公立)の取組

事例一覧


ページ	区	施設名	事例	タイトル	対象者							幼稚園教諭	実施者					
					0歳	1歳	2歳	3歳	4歳	5歳	保護者		その他	保育士	栄養士	調理師	調理員	その他
94	西	植水保育園	1	給食ができるまでの過程を知ろう!		○	○	○	○	○				○	○			
95	西	指扇保育園	2	園内でのさつまいもの栽培・収穫・つるを使ったリース作り						○				○				
96	西	馬宮保育園	3	“乾物”って何だろう?				○	○	○				○				
98	西	三橋西保育園	4	「水に浮く?沈む?試してみよう」				○	○	○				○	○			
99	北	日進保育園	5	栄養について～元気な体を作るには～						○				○				
101	北	東大成保育園	6	保育園のカレーってどうやって作っているの?給食の先生にきいてみよう!		○	○	○	○	○				○	○	○		
103	北	宮原保育園	7	さいたまの農作物				○	○	○				○				
105	北	大砂土保育園	8	親子で楽しむ季節の行事食	○	○	○	○	○	○				○				
107	北	日進西保育園	9	夏野菜に触れて、身近に感じよう		○	○	○	○	○						○		
109	北	奈良保育園	10	食育集会				○	○	○				○		○		
111	北	泰平保育園	11	収穫した実でポップコーンを作ってみよう!						○				○			○	
113	大宮	大宮保育園	12	食育集会「野菜の切り方と保育園で使う調理器具の大きさを知ろう」				○	○	○				○				
115	大宮	三橋保育園	13	野菜を食べよう	○	○	○	○	○	○				○				
117	大宮	天沼保育園	14	いいうちを出そう!!				○	○	○				○				
118	大宮	上小保育園	15	いろいろな食材でリアルおまごと				○	○	○				○				
119	大宮	大成保育園	16	バランスよく食べよう				○	○	○				○				
120	大宮	寿能保育園	17	野菜の重さあてクイズ!	○	○	○	○	○	○	○			○				
122	大宮	桜木保育園	18	食育集会「給食室ってどんな所?～カレーができるまで～」				○	○	○				○				
123	見沼	大和田保育園	19	人気メニューのレシピ配信							○			○		○		
124	見沼	七里保育園	20	出汁の飲み比べ体験						○				○	○			
125	見沼	片桐保育園	21	「自分たちで育てた野菜を食べよう」						○				○			○	
126	見沼	東大宮保育園	22	野菜等の栽培・収穫・調理・試食等に関する事例							○			○				
128	見沼	七里東保育園	23	野菜の浮き沈みクイズ										○				
129	見沼	春野保育園	24	春野戦隊食育レンジャー	○	○	○	○	○	○				○				
130	中央	上落合保育園	25	この食べ物は何んな栄養グループかな?					○	○				○				
132	中央	大戸保育園	26	野菜と仲よし				○	○	○				○		○	○	
134	中央	下落合保育園	27	食育集会						○					○			
135	中央	鈴谷保育園	28	収穫したスイカで遊ぼう!										○				

ページ	区	施設名	事例	タイトル	対象者							実施者							
					0歳	1歳	2歳	3歳	4歳	5歳	保護者	その他	幼稚園教諭	保育士	栄養士	調理師	調理員	その他	
137	中央	八王子保育園	29	美味しく食べて元気いっぱい	○	○	○	○	○	○					○				
139	桜	太久保保育園	30	出汁の飲み比べ体験				○	○	○					○				
140	桜	田島保育園	31	「おいしい給食」上映会				○	○	○					○				
142	桜	白敏保育園	32	「触って当てよう秋の食材クイズ」				○	○	○					○				
143	桜	西堀保育園	33	親子で楽しく！給食・おやつアンケート				○	○	○	○				○			○	
144	桜	上大久保保育園	34	いつも食べている、埼玉県産の食材を知ろう				○	○	○					○				
145	浦和	岸町保育園	35	食育集会・だしの飲み比べ						○					○				○
147	浦和	本太保育園	36	本太保育園人気レシピの紹介	○	○	○	○	○	○	○				○				
148	浦和	領家保育園	37	本物の野菜を使ったおまごごと				○	○	○					○				
149	浦和	駒場保育園	38	食育集会 オベレッタ「グリーンマントのピーマンマン」～好き嫌いをしないで何でも食べよう～	○	○	○	○	○	○					○				
151	浦和	浦和中央保育園	39	かぼちゃの重さ当て「目方でどん！」			○	○	○	○	○				○				
153	浦和	堂盤保育園	40	食育集会～えいようのうたを知ろう～					○	○					○				
155	浦和	堂盤北保育園	41	旬の野菜を食べよう！		○	○	○	○	○					○				
157	浦和	東仲町保育園	42	だし汁ってどんな味？					○	○					○				○
159	浦和	針ヶ谷保育園	43	食育集会～給食ができるまで～					○	○					○				
160	浦和	大東保育園	44	どんなおなべをつかっているのかな？						○									○
161	南	南浦和保育園	45	食育レンジャーがみんなの様子を見に来たよ	○	○	○	○	○	○					○				
162	南	文蔵保育園	46	食育集会～食べ物の働きを知ろう～					○	○					○				○
164	南	白蟻保育園	47	食育劇「いただきますって？」			○	○	○	○					○				
166	南	大谷場保育園	48	ジャガイモ握りを楽しもう				○	○	○	○								○
167	南	辻保育園	49	食育集会～作って食べてみよう～					○	○	○				○				
169	南	曲本保育園	50	廃食材で遊ぼう！				○							○				○
171	南	太谷口保育園	51	羊のつるでクリスマスリースづくり						○					○				
173	南	武蔵浦和保育園	52	食育集会	○	○	○	○	○	○				○	○				
174	緑	尾間木保育園	53	食べることって楽しいよ！		○	○	○	○	○					○				○
176	緑	廬山保育園	54	食育集会「離乳食って何だろう？」				○	○	○					○				
177	緑	三宅保育園	55	スイートポテトができるまで				○	○	○	○				○				
178	岩槻	西町保育園	56	自分で育てた野菜はおいしいね					○	○	○				○				○
180	岩槻	岩槻本町保育園	57	野菜の皮むき～自分でできたよ！～	○	○	○	○	○	○					○				○
181	岩槻	諏訪保育園	58	食育劇『ぼっかり食へのぼっかりくん』	○	○	○	○	○	○					○				
183	岩槻	美幸保育園	59	だしの飲み比べ					○	○					○				○

施設名	さいたま市立植水保育園	電話	048-623-3031
住所	さいたま市西区佐知川 306		

事例 1	タイトル	給食ができるまでの過程を知ろう！	
	目指す姿 (大きな目標)	食への興味や感謝の気持ちを持つ	
	当日のねらい (小さな目標)	<ul style="list-style-type: none"> ・給食ができるまでの過程を知る ・調理員の話聞き、仕事を知ることによって身近に感じる 	
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6年 10月23日(水) 10時20分～10時45分	
	場所	ホール	
	資料・教材	写真、調味料(醤油、酢) 調理器具(お玉・ヘラ・ボウル・鍋)	
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・食育戦隊「ショクレンジャー」登場 <ul style="list-style-type: none"> ①赤レンジャー(タンパク質)、黄色レンジャー(炭水化物)、緑レンジャー(ビタミン・ミネラル) それぞれの食材と働きを知る ②食材の仕入れ～給食の食材の仕入れの量を写真で観る ・調理師 登場 <ul style="list-style-type: none"> ① 調理器具の紹介(家庭用の調理器具との大きさの違いを比べる) ②調理師から好き嫌いなくなくても食べて欲しい等の話を聞く 	
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・前回の集会で登場した食育戦隊の内容を振り返ったが、子どもたち自身が食べ物とどの色の仲間なのか覚えていて、友だちと確認し意欲的に発言する姿が見られた。 ・“給食”という子ども達の身近なものをテーマにしたことで、興味・関心が高まり、よく見ていた。 ・全園児分の食材の量を写真としてみることで、視覚的にわかりやすく、「こんなにたくさん家では買わないよ」など驚きの声が出ていた。 ・実際に使っている調理器具の紹介をした。子ども達が普段遊びで使っている玩具や家庭で使っている調理器具と比較することで、大きさを目の当たりにすることができた。 ・今回の集会から、“運ばれてくる給食”から“作られてくる給食”と意識が少し変わり、配膳する給食室の職員に子ども達から声を掛けることが多くなった。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・子ども達にわかりやすい題材であり、写真や実物を使用したことで伝わりやすかった。 ・調理師が集会に参加したことにより、給食室を身近に感じ、子ども達からの関わりが増えた。日頃から給食への感謝の気持ち等が伝えられる関係を大切にしていきたい。 ・子どもや給食室、保育者からの意見を取り入れ、さらに食への興味・関心が広がるような取組をしていく。 		備考
			

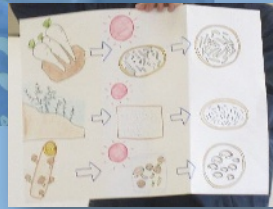
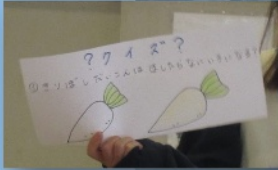
施設名	さいたま市立指扇保育園	電話	048-623-5065
住所	さいたま市西区高木 567-3		

事例 2	タイトル	園内でのさつまいもの栽培・収穫・つるを使ったリース作り	
目指す姿 (大きな目標)	栽培の過程や収穫の喜びを皆で共有し、食べ物を大切にしようとする気持ちを育む		
当日のねらい (小さな目標)	さつまいもの収穫、つるを利用したリース作りを楽しむ		
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6年4月～12月	
	場所	園裏手さつまいも畑、5歳児室	
	資料・教材	さつまいも、さつまいものつる、リボン、まつぼっくり、どんぐり等	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・さつまいもの苗植え、栽培、収穫を行う ・収穫したさつまいもを給食室で調理し、食べる ・つるを円形に巻き、リボンなどで装飾し、クリスマスリースを作成する。 ・作ったリースを各クラスにプレゼントし、各保育室に飾る ・それぞれの活動過程で子どもたちと思いやアイデアを出し合い話し合う。 		
結果・参加者の反応や様子	<p>・昨年度の5歳児クラスがさつまいもを栽培、収穫し、つるで作ったリースをプレゼントしてくれたことを覚えていて、「やってみよう」という声子どもたちから上がり、進級した喜びを感じながら苗を植えた。芋が大きき育つにはどうしたら良いかを考え、話し合いながら、苗の間隔を空けたり、埋まっていた古い根を取り除いたり、保育士や友だちと一緒に楽しみながら取り組んでいた。その後も間引きや水やりをしながら、大切に育て、生長を喜んでいた。</p> <p>・楽しみにしていた芋掘りでは、張り切って土を掘り起こし、嬉しそうに芋を手に取り、大きさを比べたり、「甘いかな。」と話したりしていた。調理したさつまいもを「おいしい。」「甘くて、ホクホクしているね。」と顔を見合わせながら嬉しそうに食べ、おかわりも売り切れるほどの大人気だった。他クラスからも「おいしかったよ。」の声がたくさんあがり、5歳児も嬉しそうだった。</p> <p>・昨年のリース作りを覚えていた子どもたちが、「やってみよう」と意欲的に作り始めた。リボンや松ぼっくりで飾り付けをしてクリスマスリースに仕上げ、他クラスにもプレゼントした。</p>		
評価・今後の課題	<p>・収穫の喜びだけでなく、栽培の大変さも経験し、食べ物を大切にしようとする姿につながった。</p> <p>・昨年度、この活動に憧れていた現在の5歳児に、栽培活動だけでなく「食べ物を大切にする心」も伝承された。自分たちが憧れていた年長児になったと実感する機会にもなった。子どもたちの中に育まれた「自分達もやってみよう」という気持ちが実現できるよう、職員間でも連携し継続できるようにしていきたい。</p>	備考	 <p>〈写真〉 リースをプレゼントしている場面</p>

施設名	馬宮保育園	電話	048-623-4014
住所	さいたま市西区西遊馬119		

事例 3	タイトル	“乾物”って何だろう？	
	目指す姿 (大きな目標)	給食に入っている食材に興味を持つ	
	当日のねらい (小さな目標)	乾物と水で戻したのを見たり触れたり嗅いだりして興味関心を持つ	
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	令和6年 11月20日	
	場所	ホール	
	資料・教材	乾物(ワカメ、麩、春雨、高野豆腐、マカロニ、小豆、干し椎茸、ひじき、切り干し大根) 乾物クイズや説明のために用いた模造紙	
	実施内容	乾物とは何か？イラストの描いてある模造紙を用いて説明 乾物についての2択クイズを2問(切り干し大根と干し椎茸について) “乾物”と“水で戻したもの”を見て嗅いで触れて比べてみる	
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・見たことはあるが、野菜や魚のように“乾物”という名前がついていることは知らないようだった。 ・4、5歳児クラスは説明をよく理解していて、クイズでは正答率が高かった。 ・食材を触り比べると、特にマカロニや春雨は感触の違いが一番分かりやすく「ぶよぶよだね」「水でこうなるの！」と驚いた様子だった。中には見た目に注目し、ふやけたマカロニを見て「なんか虹みたいだね」と嬉しそうにする子もいた。 ・様々な食材を嗅ぎ比べ、一番香りがいいと感じた食材は「干し椎茸」と答える児が多かった。 ・すぐに水で戻るワカメをペットボトルに入れ、その場で水に戻る瞬間を見てもらった。「緑だ！」「大きくなって！」と興奮気味に興味津々に見ていた。 ・集会が終わる頃に当日の給食やおやつでこの中のどれかが出ることを伝えると、「切り干し大根あったよ」「ひじきってこれだよね？」と食材を気にしながら食べる姿があった。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・“乾物”について学びを深めることで、一層食材について興味関心を持つことができた。 ・普段“乾物”と“水で戻したもの”を触り比べる機会がないため、見たり嗅いだり触ったりと経験することができた。 ・乾物は、ものによって水だけでは戻らなかつたり時間がかかったりするものもあったため、職員も下調べし、それも子どもたちに伝えられたらよかったと思う。 		備考

“乾物”って何だろう？




見て嗅いで触ってみよう！



9種類の食材を用意しました！



施設名	さいたま市立三橋西保育園	電話	048-622-1350
住所	西区三橋6-381-1		


事例 4	タイトル	「水に浮く？沈む？試してみよう」	
目指す姿 (大きな目標)	・食材に興味や親しみを持ち、様々な食材を意欲的に食べてみようとする。		
当日のねらい (小さな目標)	・実験やスケッチブックを通して野菜の育ち方や違いを楽しく知る。		
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> ・栄養士・ <u>調理師</u> ・調理員・その他()	
	日時	令和6年11月1日(金)	
	場所	三橋西保育園保育室	
	資料・教材	野菜・ケース・タライ・スケッチブック	
実施内容	水を入れたケースに1種類ずつ「浮くかな?」「沈むかな?」と問いかけてから野菜を入れる。水に入れた後の野菜は浮く・沈む種類ごとにお盆に分けて置いておく。キャベツやカボチャなどの大きな野菜はケースに入らなかった為、タライで行う。全ての実験が終わった後に浮く野菜と沈む野菜の違いも子どもたちに問いかけ、土の中で育つ野菜と土の上で育つ野菜の絵を貼ったスケッチブックを見せながら話した。		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜を入れる前に3・2・1とカウントダウンすると、子どもたちも一緒にカウントダウンしたり、予想が当たると「いーい!」と喜んだりする姿が見られた。集会後には自分でケースやタライに野菜を入れて楽しんでた。 ・多くの食材を用意した為、終盤には集中力が途切れてしまう児もいた。 ・集会後、給食の時に苦手な野菜を「味見だけしてみる」と言った声も多く聞かれるようになっていく。 		
評価・今後の課題	<p>水に沈むはずの野菜が浮いてしまい、本来の結果とは異なる物も出てしまったので反省点である。</p> <p>食材に興味を持つところから食べてみようという気持ちに繋がっていくと良いと思う。</p>	備考	

施設名	さいたま市立日進保育園	電話	048-663-2791
住所	さいたま市北区日進町2-632		

事例 5	タイトル	栄養について～元気な体を作るには～	
	目指す姿 (大きな目標)	食の大切さを知る	
	当日のねらい (小さな目標)	「食の三原色」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6年12月19日(木)	
	場所	5歳児室	
	資料・教材	パネルシアター「三色食品群」	
	実施内容	バランス良く食べることの大切さ、「いただきます」「ごちそうさま」の意味、手洗いすること、よく噛むことの大切さを交えながら、赤、黄、緑の栄養差にはどんな働きがあるかを学ぶ。	
結果・参加者の反応や様子	<p>9月に一度行い今回二度目の観賞ということで、覚えている児もいた。三原色の赤、黄、緑レンジャーが登場し、色ごとに説明が入ると真剣に聞く姿が見られた。手洗いをする場面では、「泡で手を洗ってなかったよ」と普段から指摘される児がドキッとする表情を見せていた。</p> <p>最後に赤、黄、緑の栄養素にどんな物が分類されるかをボードを使用してクイズを出す。見た目の色と三原色の色で混乱する姿も見られたが、何度か質問するうちに理解して答えていた。</p>		
評価・今後の課題	<p>前回の実施から日が経っていたので忘れてしまっている児も多々いた。毎日の食事時にも聞いたり、話題にして子どもたち同士でも考える機会を作っていく。就学に向けて食事のマナー等も強化している所なので、橋の持ち方や姿勢もみんな確認しながら楽しい食事を心がけていく。</p>	備 考	



施設名	さいたま市立東大成保育園	電話	048-664-6582
住所	さいたま市北区東大成町 2-103		

事例 6	タイトル	保育園のカレーってどうやって作っているの？給食の先生にきてみよう！	
	目指す姿 (大きな目標)	<ul style="list-style-type: none"> ・調理してくれる方への感謝の気持ちを持つ。 ・普段食べる給食の調理の様子を知る。 	
	当日のねらい (小さな目標)	・給食を作ってくれる調理員さんのことを知る	
方 法	対象者 (○で囲む)	0歳児・(1歳児・2歳児・3歳児・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 6年 6月18日 (火)	
	場所	保育園ホール	
	資料・教材	<ul style="list-style-type: none"> ・カレーライスうたのパネルシアター ・調理中の写真 ・調理に使用している鍋としゃもじ 	
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・カレーライスうたのパネルシアターを保育者が行う。 ・調理師、調理員の紹介 ・調理師による写真を使つての調理の工程の紹介 ・調理用具の紹介(鍋、しゃもじ) 	
結果・参加者の反応や様子	<p>子どもたちに人気のカレーライスを題材にしたことで、よく関心を向けて聞いていた。調理の様子を写真に撮って大きく印刷したことで、説明する際に子どもたちも分かりやすかったようだった。実際に調理に使っていて写真にも写っていた大きな鍋としゃもじを見たり触ったりした。子どもの上半身が入るくらいの鍋の大きさに「大きいね」と驚いたり、鍋の中を覗き込んでみたりする子どもたちの姿があり、普段できない体験ができた。</p> <p>調理師、調理員の方に自己紹介してもらったことで、集会後、給食やおやつをクラスに配膳、下膳してもらう時に子どもから食べた感想を伝える姿が見られるようになった。給食室の前を通る時に入口のガラスつきのドアから中を覗いてみる姿も増えたように感じた。</p>		
評価・今後の課題	<p>今回のように給食の先生と一緒にできることを今後も検討していく。集会後、調理師、調理員の方に子どもたちから話かけることが増えてよかった。使用する食材の量をボールなど使つて実際の量を示してみると、写真と合わせてより分かりやすく伝えることができたのではと思った。今回は子どもの好きなメニューを紹介したが、苦手な食材を使ったメニューを調理の様子を含めて紹介してみることで、関心を持ち苦手なものを食べてみるきっかけになると思った。</p>		備 考
			

R6.6.18 食育集会

子どもたちにおいしい給食を作ってくださる給食室の先生たちの紹介と、実際にどうやって給食を作っているのが写真を見ながら教えてもらいました！



子どもたちに人気の給食メニュー
カレーライスのパネルシアター！
歌に合わせてカレーが出来上がると子どもたちは
「すごーい！」「できたー！」と大興奮でした♪



給食室の先生たちの名前を
教えてもらいました！
給食を作る時にどんなことが
大変か聞いてみたところ、
目の前の大きな鍋などを使って調理する時に
とても暑くなるのが大変とのことでした。

○給食室の先生たち
6名の調理員さんが日々の
おいしい給食、おやつを作って
くださっています！



保育園のカレーライスをつくる様子



大きな鍋で炒めて、
煮込んでいきます！
隠し味にしょうがを
入れるそうです



実際に使っている鍋を近くで
見せてもらいました。
小さい子はすっぽり入って
しまうくらい大きなお鍋に
興味津々な子どもたちです！


ポウルいっぱい
にんじん、たまねぎ！
りんごも入ってます



中の温度を測って
しっかり火が通っている
ことを確認しています。



施設名	さいたま市立宮原保育園	電話	048-663-4120
住所	さいたま市北区宮原 2 丁目 83-2		

7	さいたまの農作物		
目指す姿 (大きな目標)	埼玉県で作られる農作物の全国におけるシェアを伝えると共に、保育園の給食に実際に提供されている様子を知らせていく。		
当日のねらい (小さな目標)	埼玉県で作られている農作物を知る		
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6年9月27日(金)	
	場所	保育園4歳児室	
	資料・教材	埼玉県の農産物 JA さいたまデータ資料	
実施内容	3歳児～5歳児、3クラスの異年齢交流の保育計画の中で、埼玉県の特産物についてクイズを交えながら知る機会を持った。また、その特産物について全国に占める割合も紹介しながら、埼玉県における農業環境も知ってもらえるように工夫した。それらの農作物が保育園でもおいしい給食で使われていることを子どもたちに伝える場となった。		
結果・参加者の反応や様子	<p>異年齢交流の場であったので、他クラスに刺激されて、各クラスから様々な反応がでた。5歳児からは、「昨日食べた」「昨日の給食に入っていた」などと声が聞かれた。3歳児、4歳児は、農作物の当てっこクイズを楽しむ様子が見られた。</p> <p>日頃より口にしていない料理の材料が自分たちの住んでいる地域で作られていることや、小松菜やさつまいも、お米(彩のかがやき)などが、全国的に代表的な特産物であることを知る良い機会となった。活動当日の給食時でも、「このお米は彩のかがやきだよ。おいしいね。」「この野菜もさいたまで出来たのかな」など、話題に出ていた。</p>		
評価・今後の課題	<p>家庭でも親子で買い物に行き、野菜などに明記してある産地を親子で話し合う機会を持ってもらうなどすると、地産地消を身近に感じてもらうきっかけになるような気がする。また、野菜などの材料を丸のまま見ることも親子で出来る食育だと考えている。保育園での取り組みから、食育の発信をいければと思っている。</p>	備考	



Q. ふかやしでは、あるやさいがおおく、しゅうかく
されます
それは为什么呢？

ヒント

- ① みどりいろです
- ② あたまのほうがぼうしみたいです
- ③ さらだてたべることもおいしいです



施設名	大砂土保育園	電話	048-663-7233
住所	さいたま市北区土呂町1丁目51-8		

事例 8	タイトル	親子で楽しむ季節の行事食	
目指す姿 (大きな目標)	季節の食事に興味を持ち、食べ物に関心を持てる子どもを育む。		
当日のねらい (小さな目標)	子どもが食べている様子を親子で共有し、味やその由来について関心が持てるような掲示物を作成する。		
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、 <u>保育士</u> 、栄養士・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和6年5月から、年9回	
	場所	玄関ホール	
	資料・教材	さいたま市食育なび 掲示板	
実施内容	その月の行事食を食べている様子をクラス毎に撮影し、子どもがなじみやすいようなイラストや説明文を用いて食育担当者が玄関前に掲示し、保護者に発信していった。(例…竹の子ごはん、おはぎ、七草がゆなど) また、年に3回食育クイズを行っており、親子で楽しく参加できるように園だよりに出して応募を募り、正解者には賞状をプレゼントした。また、その様子を写真掲示した。		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・写真と共に保護者に向けて発信することで子どもも一緒に目にする機会になり、降園の際などに親子でのやりとりするきっかけになっている様子が見受けられる。 ・食育クイズは回数を重ねるごとに、子どもたちから「ママとやったよ！」等の声が聞かれるようになった。また配膳する調理士に「クイズの答え分かったよ！」と交流する様子が幼児クラスで見られるようになった。回答は、家に帰ってから保護者と一緒に記入し、園の食育専用ポストに投函してもらう方法のため、保護者や兄弟をと一緒に取り組んでいるのではと感じている。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・職員自身が旬な食材や季節感を知り、どういう意図で行事食が提供されているかを考えている。また、普段保護者に伝わりにくい食事の様子を写真で発信できる貴重な機会であると考えて作成にあたっている。 ・食育クイズを通して、子どもの給食や調理室についての興味が深まったため、今後どう展開していくかを考えたい。 	備考	<ul style="list-style-type: none"> ・全クラス載せることで食事の様子だけでなく子どもの成長も合わせてみる事ができるので良かったと考える。 ・今後掲示だけでない方法でご家庭に食育の様子を届ける方法を模索したい。



食育掲示



七夕そうめん汁



七夕をイメージしたそうめんが出てくると「お星さまがあるよ☆」など嬉しそうに話していました。暑い夏に、涼し気な給食となりました♪



食育掲示

七草ごはん



1月7日は、お正月後の身体を労わるために、七草がゆを食べる風習があります。保育園では午後のおやつに、七草ご飯が出ました。給食の先生が、おにぎりにしてくれました。1月はおせち、七草がゆ、鏡開きなど食と結びつく行事がたくさんありましたね。由来や食べ物への感謝の気持ちも子どもたちに伝えていきたいですね。



施設名	日進西保育園	電話	048-663-0063
住所	さいたま市北区日進町1-800-1		

事例 9	タイトル	夏野菜に触れて、身近に感じよう	
	目指す姿 (大きな目標)	食材への興味関心を深める	
	当日のねらい (小さな目標)	幼児：食材に興味を持ち、知識を深める 乳児：食材を知り、身近に感じる	
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6年7月	
	場所	幼児：ホール 乳児：2歳児室	
	資料・教材	野菜の断面図 野菜ができる場所(葉・根・土の上)のパネル 野菜(トマト・ナス・ピーマン・きゅうり・玉ねぎ・にんじん・ねぎ) パネルシアター	
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・パネルシアター(八百屋のお店) ・野菜の断面図クイズ ・実際の野菜の断面図を見て答え合わせ ・野菜がどこに実るかクイズ ・実際に野菜に触れる 	
結果・参加者の反応や様子	<p><乳児>実際に野菜を触ってみることで、感触を楽しんだり匂いを嗅いだりして食材に触れ興味を持っていた。クイズでは身近な給食に出る野菜の名前を声に出していた。給食を食べる前に、給食に入っている野菜の紹介をしているので、身近な野菜の名前をよく知っていた。</p> <p><幼児> 断面図クイズでは本物と比べてみると「きゅうりとナスって(断面図)が似てるね」などと気づきを口にしていた。実際に本物の断面図を見ることで分かりやすかったため楽しく参加することができた。野菜がどこに実るのかクイズでは子どもが野菜のパネルを持ち、葉・根・土の上のどこに実るかを考えて選び参加型にしたことで、子ども達とのやり取りがあり積極的にクイズに参加していた。その日の給食で「さっきクイズで出た野菜が入ってるね」などと会話が弾んでいた。</p>		
評価・今後の課題	<p>乳児と幼児に分けて、内容を年齢に合わせて伝えたため、伝わりやすく興味を持って見てもらった。</p> <p>集会後も野菜のパネルを自由に使えるようにして、どこになっているか各クラスで遊べるようにし、興味が続くようにした。集会の様子を食育だよりとして保護者に配信し子どもだけでなく保護者にも興味を持ってもらえるようにした。</p> <p>子どもが参加する形式にしたことで興味を持ってもらい、保護者との会話のきっかけにもなった。</p>	備考	



断面図のクイズをした後、野菜を切った物を見せて、答え合わせをしました。
 以外にもナスときゅうりの断面が似ていました！周りの色などをヒントに考えていました。



この野菜はどこになるのかな？
 葉・根・土の上の3つの場所から選んでいました。年長の子どもたちは、自分たちで収穫した野菜を思い浮かべながら考えていました。



断面図を見せた後、玩具の包丁で野菜を切る様子に興味津々です。
 乳児も野菜の名前をたくさん答えてくれました。



実際に野菜を触ってみると「つるつるだー」「いい匂いがある」と匂いをかいだりしていました。

施設名	さいたま市立奈良保育園	電話	048-651-7172
住所	さいたま市北区奈良町 125-6		

事例 10	タイトル	食育集会	
	目指す姿 (大きな目標)	いろいろな食材や調理の仕方を知り、食への関心を深める。	
	当日のねらい (小さな目標)	調理員を身近に感じ、毎日の食事への意欲を高める。	
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6年12月11日 9時45分から10時15分	
	場所	奈良保育園ホール	
	資料・教材	調理器具(大鍋、ざる、スパへら、) 包丁、まな板、食材(リンゴ、キュウリ、キャベツ) シークレットボックス	
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・給食調理用の大きな器具紹介(鍋、ざる、へら、まな板) ・食材切りの実演(調理員と保育士の対決) <ul style="list-style-type: none"> ①リンゴの皮むき長さ比べ ②キュウリの千切り早切り競争(30秒) ③キャベツの千切り早切り競争(4ぶんの1玉) 	
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・普段あまり見ることのない大きな鍋や、白衣を着た調理員による食材切りの実演は、子ども達の興味を引いたようで、身を乗り出して見ようとしたり、「大きい!」「すごーい!」という声も多く聞かれた。 ・危険防止のため調理台は子どもの席と距離をとっていたが、シークレットボックスに使う食材を入れ、クイズ形式での導入にしたことで各食材への注目を集めることができた。 ・保育士2人と調理員との対決は、金銀銅メダルを用意したことで調理員の凄さを際立たせ、子どもに分かりやすかったようだ。また子どもの声援も多く飛び交い、対決が盛り上がった。 ・集会の最後に、むいたリンゴの皮とキュウリ・キャベツの千切りをテーブルに並べたものをクラスごとに囲み、そばで見たり触れたりしたことで、より親しみを感じていたようだ。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・集会の司会進行は担当保育士が行ったが、調理員がメインとなって進め、調理をアピールしたことで、「給食室に興味と親しみをもち、食への関心を深めたい」というねらいを達成できたと感じている。 ・今後も調理員と連携をとり、子ども達が給食室をより身近に感じられるような取り組みを考えて実施していきたい。 		備考



施設名	さいたま市立泰平保育園	電話	048-667-1847
住所	さいたま市北区今羽町 596		

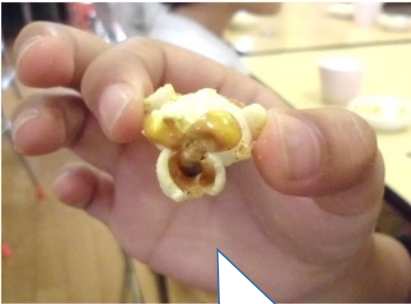
事例 11	タイトル	収穫した実でポップコーンを作ってみよう！	
	目指す姿 (大きな目標)	栽培と収穫を通して食に興味・関心を持つ	
	当日のねらい (小さな目標)	<ul style="list-style-type: none"> ・栽培したイエローポップを調理し、ポップコーンになる変化を見て楽しむ ・自分たちで育てた野菜を収穫し、食べる喜びを味わう 	
方 法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・3歳児・4歳児・5歳児・保護者・その他()	
	実施者 (○で囲む)	幼稚園教諭・保育士・栄養士・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和6年10月31日	
	場所	5歳児室	
	資料・教材	イエローポップ(とうもろこしを乾燥させたもの)、油、ホットプレート	
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・乾燥させたイエローポップの感触や匂いを感じながらほぐす ・ホットプレートにイエローポップと油を入れて炒る ・ポップコーンになる様子を観察する ・出来立てを食べてみる ・周りのクラスにも食べてもらい、感想を聞いて喜びを感じる 	
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・乾燥させたイエローポップに触れてみると硬く、ポップコーンの見た目とは全く違うため、「これ本当に食べられるの?」「失敗しちゃった?」と不安げな姿が見られた。 ・調理中は弾ける音に驚きと歓声が上がっていた。恐る恐るフタ越しに見てみると「白いのが出てきた!」「本物のポップコーンになった!」「映画館の匂いがするね」と見た目・匂いの変化に気づき、嬉しそうに子ども同士で感想を伝え合っていた。 ・実際に出来上がったものを見ると「カエルの顔みたい」「これは仮面ライダーの顔だ」「お花みたいだね」と似ている形のものを連想し、またさらに盛り上がっていた。味だけでなく形も楽しみながら食べることができた。 ・「美味しかったよ!」「ありがとう」と味の感想や感謝の言葉が他クラスの保育士や子どもから聞かれたことで、大きな達成感を得られた様子だった。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・普段何気なく食べているものが、どのように育ち、どう出来上がっていくのかを知る貴重な機会となった。 ・夏頃から栽培を始め、生長を喜び、収穫から調理までの過程を楽しみながら行うことができた。 ・今回の取り組みの様子を写真に撮り、保護者に向けて掲示をした。年長の保護者だけでなく、他のクラスの保護者も掲示を見られたことで、園での取り組みを知ってもらい良い機会となった。 	備考	



この硬いとうもろこしが本当にポップコーンになるのか心配だなあ…



完成！塩味とカレー味にしたよ！



ガイコツみたいでちょっと怖いかも…



仮面ライダーみたい！




目と手がついてる！
カエルポップコーンだー！



キノコの形だ

施設名	さいたま市立大宮保育園	電話	048-641-1497
住所	さいたま市大宮区吉敷町1-132-3		

事例 12	タイトル	食育集会「野菜の切り方と保育園で使う調理器具の大きさを知ろう」	
目指す姿 (大きな目標)	食材の切り方や調理器具を実際に見て触れることで、食事への興味・関心を深める。		
当日のねらい (小さな目標)	食材の切り方を知り、調理器具に触れる。		
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6年9月6日	
	場所	ホール	
	資料・教材	大根、【まな板、包丁、鍋、お玉、ヘラ、ボウル】→それぞれ家庭用と給食室用を用意	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ホールに集合し、保育者(栄養戦隊 食レンジャー)が包丁を使用して大根の切り方(輪切り・半月切り・いちょう切り・千切り・みじん切り)を見せる。 ・家庭用の調理器具と給食室用の調理器具の大きさの比較をする。 ・切った大根・調理器具を子どもたちが実際に見て触れる場所を作る。 ・鍋の中をヘラでかき混ぜる体験を行う。 ・食育集会の活動の様子を掲示し、保護者に発信する。 		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・前回の食育集会に続き、「栄養戦隊 食レンジャー」が登場し、子どもたちの興味を引くことができた。 ・大根の切り方を見せながら、切り方の名前をクイズ形式にすることで、子どもたちが考えながら答える姿があった。 ・大きな鍋で保育園のみんなの分の給食が作られていることに驚きの表情を見せていた。各調理器具を使う場面を説明することで、作る工程を想像しながら話を聞いていた。 ・実際に触れる機会を設けたことで、調理器具の大きさだけでなく、重さにも気づく子どもがいた。鍋の中に具材が入ったときのことを想像し、調理するときの大変さに気づく姿も見られた。 ・給食室用の鍋をヘラでかき混ぜる体験を行うと、料理をかき混ぜるときに力が入ることに気づく子どもがいた。カレーや味噌汁を混ぜることをイメージしながら、子どもたちの会話が広がっていた。 ・5歳児は、大根を鍋に入れ、調理を再現しようとする子どもがいた。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・保育者が実際に本物の野菜を切ることで、子どもたちも「やってみたい」と調理に対する意欲が見られた。 ・調理器具を実際に手に取って体験することで、子どもたちも給食の作り方をイメージすることができた。 ・今後も、実物に触れる機会を取り入れて子どもたちの食事に対する興味・関心を深めていきたい。 	備考	

第2回食育集会を行いました！

2024年9月6日

前回好評だった食レンジャーが今回も登場！
大根の切り方の実演や家庭用と給食用の調理器具の
大きさ比べをしました。実際に子どもたちにもヘラを
使ってお鍋をかき混ぜる体験も行いました。



給食室で使っているお鍋、まな板やボウル、ヘラって
こんなに大きいんだね～！



輪切りに半月切り…どんな切り方が
あったか覚えているかな？




カレーやお味噌汁を混ぜるのって
力がいるんだね！



給食室でどんな風にご飯が作られているのか
分かったかな？




施設名	三橋保育園	電話	048(643)3145
住所	大宮区三橋2-929		


事例 13	タイトル	野菜を食べよう	
	目指す姿 (大きな目標)	野菜に興味を持つ	
	当日のねらい (小さな目標)	野菜の成長に興味を持つ 野菜を食べてみようとする	
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6年	
	場所	園庭、各保育室	
	資料・教材	絵本「やさいのおなか」 野菜の栽培、収穫 野菜スタンプ 食育集会(野菜のシルエットクイズ)	
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜の栽培、収穫 園庭のプランターで、年長児が中心となり野菜栽培を行った。(トマト、スイカ、キュウリ、ナス)また、収穫後は給食室に調理してもらい全学年で実食をした。 ・野菜スタンプ 絵本「やさいのおなか」を読み色々な野菜の形の違いに興味を持ち、その後野菜スタンプを行った。 	
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜栽培、収穫 育った野菜を見て「大きくなった」「お花が咲いたね」「赤くなってきた」等と呟きながら毎日野菜の成長を楽しみに観察する様子があった。また、成長を見守っていく中で給食に出る野菜にも興味を持ち「キュウリが入っているね」「ナスお外にもあるね」と野菜に触れるきっかけとなり、実際に食べてみようとする姿が見られた。 ・野菜スタンプ 野菜スタンプを行うことで「とうもろこしのつぶつぶだ」「ゴーヤの輪っかはドーナツみたいだね」「ちよっと苦い匂いがするね」等、形や匂いに興味を持ち楽しみながら野菜に触れることができた。また、スタンプをした模造紙を部屋に飾り、終了後も見て楽しめるようにした。 		
評価・今後の課題	<p>普段野菜が苦手な子ども、園で栽培していることをきっかけに興味を持つ姿があり、実際に一口食べてみようという意識にも繋がった。また、野菜スタンプやシルエットクイズは乳児でも楽しめる内容であったため良かった。今後も子ども自身の興味関心を育み、寄り添い、実体験を大切にする食育を保育に取り入れていきたい。</p>		備考
			 <p>野菜スタンプを行っているところ(乳児)</p>




施設名	さいたま市立 天沼保育園	電話	048-642-4240
住所	さいたま市大宮区天沼町2-438-1		

事例 14	タイトル	いいうんちを出そう！！	
	目指す姿 (大きな目標)	食と便の関係性を知る。	
	当日のねらい (小さな目標)	食や生活習慣によってどのような便が出るのかを知る。	
方 法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児 (2歳児) (3歳児) (4歳児) (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6年6月12日	
	場所	ホール	
	資料・教材	<ul style="list-style-type: none"> ・絵本「うんこダスマン」 ・絵本「うんち・うんぴ・うんによ・うんご」の内容を色画用紙を使って再現 	
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・大型絵本「うんこダスマン」を読む。 ・トイレの蓋をめくりながらうんちの種類紹介とうんちのクイズを行った。 ・いいうんちを出すためのお約束や食と便との関係性を伝えた。 ・うんこダスマン体操を子どもたちと一緒に踊る。 ・保護者向けに集会の様子を掲示したり、子どもたち向けに幼児トイレの前にうんちの種類イラストを掲示したりした。 	
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・便の種類紹介だけでなく、食や生活習慣が普段排出される便に影響していることや、いいうんちを出すための5つの約束事なども伝えたことで、野菜もたべてみる！毎朝しっかりと朝ご飯を食べる！沢山身体も動かす！ことが大切であると子どもたち同士でも共有し合う姿が見られた。 ・トイレの前に「うんち・うんぴ・うんによ・うんご」のイラストを貼ったことで子どもたちも食育集会での内容を振り返ったり、「今日のうんちはこれだった！」など確認しながら見ている姿も見られた。 ・クイズをしたことで子どもたちも考えながらクイズに答えたり、楽しみながら参加していた。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・絵本から導入したことで子どもたちの関心を引き出すことができ、クイズにも楽しみながら参加していた。 ・保護者向けにも掲示を出したことで、園での取り組みの様子を伝えられたり、親子で話すきっかけに繋がった。 	備考	

施設名	上小保育園	電話	048-643-4436
住所	さいたま市大宮区上小町 845-4		

事例 15	タイトル	いろいろな食材でリアルおまごと	
目指す姿 (大きな目標)	身近な食材に興味・関心をもち、食べる意欲へとつなげる		
当日のねらい (小さな目標)	<ul style="list-style-type: none"> ・給食で使われている食材の調理工程を知る。 ・様々な野菜に触れ、においや手触りなど五感を使って楽しむ。 		
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6年5月、8月、12月	
	場所	園庭、保育室	
	資料・教材	<ul style="list-style-type: none"> ・玩具用調理器具(鍋、フライパン、お玉、皿、お弁当箱、包丁、スプーン、フォークなど) ・食材(そら豆、とうもろこし、玉ねぎ) 	
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・4・5歳児がその日の献立で出る野菜(そら豆、とうもろこし、玉ねぎ)の皮むきを行う。 ・廃棄野菜(皮、ひげなど)に触れたりにおいをかいだりしながら、野菜を使って遊ぶ。 ・3・4・5歳児がプランターや畑で栽培した野菜の枝や葉を使って遊ぶ。 	
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・4・5歳児はほとんどの子が初めて皮むきを行ったようだったが、「葉っぱの匂いがする」「中が見えてきた」と友だちの刺激を受けながら徐々に参加していた。また、3・4・5歳児クラス合同で、皮等の廃棄食材を使ってリアルおまごとを楽しんだ。また、子ども達の遊びの広がりに応じて、玩具用の調理器具を用意したり、園庭でも行ったりした。そら豆のさやを使い、桶に水を入れて船のようにしたり、植物や土を入れてお弁当のようにしたりして遊んでいた。とうもろこしは、ひげを丸めて皮で包みおにぎりのようにしてお弁当箱にいれたり、皿に水を入れ、そうめんのようにしてつけて食べる真似をしったりしてイメージを膨らませていた。また、食材で遊んでいた様子を写真に撮り、迎えに来た保護者に掲示をしたところ「おもしろそう」といった声が聞かれた。 ・幼児クラスが栽培していた野菜が枯れた後は、枯れた茎や葉を使っておまごとを楽しんだ。「ナスの匂いがする」と匂いで何の葉か気付く子もいた。また、乳児クラスとともに異年齢児で関わりながらおまごと遊びを行っていた。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・昨年度は子どもたちが実際に野菜に触れ、五感を使って遊ぶ体験が少なかつたため、今年度は計画して進めてきた。野菜に触れることに抵抗を示していた子も、体験活動を継続していくことでイメージを広げ、遊び込む様子が見られた。 ・今後は、集会形式で興味がわくような機会を作ったり、大きい子から刺激を受けながら乳児クラスでも野菜に触れたりする機会を作っていきたい。また、廃棄食材などで日常の遊びの中でも楽しめるようにしていきたい。 		備考
			

施設名	大成保育園	電話	048-667-2559
住所	さいたま市大宮区大成町 3-655-1		

事例 16	タイトル	バランスよく食べよう	
目指す姿 (大きな目標)	健康な体づくり		
当日のねらい (小さな目標)	栄養素について知りバランスよく食べることや姿勢よく食べることの大切さを学ぶ。		
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6年8月30日	
	場所	ホール	
	資料・教材	えいようの歌、三色食品群	
実施内容	<p>○5歳児と保育士による劇と栄養素クイズの集会 保育士は姿勢が悪く、好き嫌いをする子どもも役、5歳児はバランス良く食べることや姿勢を正しく食べる大切さを教える先生役をした。また、「えいようの歌」を食材の絵を見ながら歌い、その後どの食材が何色の栄養素か、どのような働きをするのかクイズを行った。</p> <p>○保護者向け掲示 集会後に三色食品群のイラスト(色分けした食品とその働きについてのイラスト)と、1ヶ月分の献立表(食材を三色で塗り分けした物)と一緒に掲示した。</p>		
結果・参加者の反応や様子	<p>○5歳児は劇の出演を通し、食材をバランス良く食べることや姿勢よく食べることの大切さを理解し、食事の時に意識するようになった。給食に使われる食材がどの栄養素かを理解し、「これは○色だよ」と保育士に伝える姿も見られた。他の歳児では劇中の5歳児のセリフを覚えて姿勢を正したり、苦手な食材もバランスのよく食べようとする意欲がみられたりした。</p> <p>○掲示については、栄養への関心までは見られなくとも、親子で給食の会話をしていた。</p>		
評価・今後の課題	<p>5歳児は劇に参加し伝える側となったことで、バランスよく食べる大切さをより意識出来た。 集会だけではなく保育士は普段から栄養について子どもに伝えることでより意識できると感じた。 保護者への掲示は実際に栄養まで関心をもてたのか伝わったのか分からない部分が多かったため、発信の仕方について考え見るだけでなく体験ができる方法なども考えていきたい。</p>	備考	 <p>子どもと歌う時や、保護者掲示に使用</p>

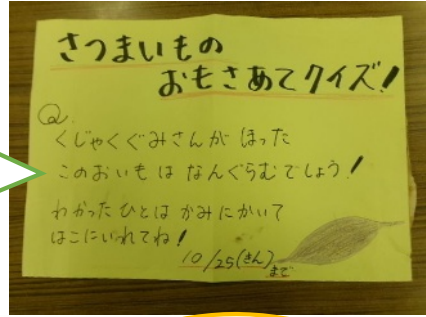
施設名	寿能保育園	電話	048-644-0470
住所	さいたま市大宮区寿能町 2-140		

事例 17	タイトル	野菜の重さあてクイズ！	
	目指す姿 (大きな目標)	いつも食べている身近な食材に親子で触れ、食材に興味を持つ	
	当日のねらい (小さな目標)	<ul style="list-style-type: none"> ・親子と一緒に食材に触れる ・親子と一緒に食材に触れて重さを考えてみる 	
方法	対象者 (○で囲む)	①0歳児・②1歳児・③2歳児・④3歳児・⑤4歳児・⑥5歳児・保護者・その他(保育者)	
	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6年10月下旬頃、11月下旬～12月上旬	
	場所	5歳児室前	
	資料・教材	野菜(サツマイモ・かぼちゃ)	
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・実際に本物の野菜を手に取り重さ当てクイズを行う。サツマイモは5歳児が芋ほり遠足で掘った一番大きかったものを使用。かぼちゃは冬至の時期に合わせて由来と共に掲示し実施した。野菜は水分で重さが変わる為実施初日に重さを測り写真に記録した。 ・一週間程度当番で使う部屋の前に野菜を置き、親子で手に取り重さを一緒に考えてもらい、紙に書いて投票してもらう。 ・一番近かった子どもにメダルのプレゼントを行い、結果を掲示にて知らせる。 ・乳児も触って見たり持ってみたりしながら、食材に触れてみる。 ・サツマイモはおやつの大学芋の日に一緒に調理してもらい食べ比べをする。(5歳児) 	
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・実施期間中は登降園時に保護者と一緒に「どのくらいだろうね～」「○○とどっちが重いかね～」とやり取りを楽しみながら参加する姿が見られた。 ・実際に触ってみると「かたいね」「ごつごつしてる」「落ちても割れないね」などの感想が聞かれた。 ・サツマイモの際は芋ほり当日に参加できるように準備をし、「このお芋○○が掘ったんだよ」と5歳児が子ども同士で話したり、保護者や保育士に伝えたりする姿が見られた。 ・結果を掲示すると「意外に重かったね～」など、親子で会話が弾む姿が見られた。 ・自分たちで掘ったサツマイモとおやつのサツマイモの2種類の大学芋を食べ比べながら、おいしそうに食べる姿が見られた。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・年齢に関係なく、保護者と一緒に野菜に触れて楽しみながら参加できる良い機会になった。 ・スーパーなどで切って売っているかぼちゃではなく、原形の大きな物を使用することで、食材本来の感触やにおい、重さなどに触れられる良い機会になり興味が広がった。 ・サツマイモは芋ほり当日すぐに実施することが出来たので良かった。 ・今回は幼児の参加が多く見られたので、乳児も楽しく食材に興味を持てるような機会を作っていきたい。 		備考

おもさあてクイズ!

第1回 重さあてクイズ! サツマイモ (10月)

5歳児クラスの子も達が芋ほり遠足で掘ってきた大きいサツマモの重さを当てにチャレンジしました!



第2回 重さあてクイズ! かぼちゃ (12月)

冬至にちなんで、栄養たっぷりなかぼちゃの重さ当てにチャレンジ! 切れて売っていることが多いかぼちゃですが、丸いかぼちゃを手に取り、「かぼちゃって固いね〜」「重い」と親子で話したり子ども同士で話したり楽しんでいました。

一番近い重さを当てたお友だちにはメダルのプレゼント。結果は掲示しました!



施設名	さいたま市立桜木保育園	電話	048-641-1229
住所	さいたま市大宮区桜木町 1-185-2		

事例 18	タイトル	食育集会「給食室ってどんな所？～カレーができるまで～」	
目指す姿 (大きな目標)	給食室や調理師のことを知ることで、親しみや、感謝の気持ちを持つ。またカレーの調理過程に興味を持ち、おいしく食べる。		
当日のねらい (小さな目標)	カレーの作り方や食材について楽しく学び、給食を楽しみにする。		
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()	
	日時	令和6年 10月 10日(木)	
	場所	桜木保育園ホール	
	資料・教材	給食室の様子やカレーの調理工程の写真や動画でまとめたパワーポイントデータ、スライドを投影するためのプロジェクター、クイズパネル	
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・スケッチブックシアター「カレーライスのうた」 ・「給食室ってどんなところ？～カレーができるまで～」スライド投影 ・食材・給食室クイズ ・給食室に「いただきます」の挨拶 	
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・スライドで調理師の方の写真と共に、好きな給食のメニューを事前に聞いていたものを紹介した。調理師の好きなメニューを聞くと、子どもたちから「僕も好き」「かりんあげが人気だね」などと自分たちも知っている給食メニューに親しみを感じているようだった。 ・カレーの調理工程では、野菜を切ったり炒めたりする様子、煮込む様子を写真と共に動画でも紹介した。「よく音を聞いてみてね」と声を掛けると集中して見たり、聞いたりする様子が見られた。 ・給食室の仕組みに関するクイズでは、給食室のエレベーターにワゴンが載せられている動画を興味深そうに見ていた。 ・その日の給食メニューは小江戸カレーだった。食材クイズでさつまいもが入っていることを伝えたので、さつまいもを探す姿が見られた。 		
評価・今後の課題	<p>本園は給食室の中の様子が分かりにくい構造になっている為、子どもたちが中の様子を見る機会があまりなく、また調理師との関わりも少ないことが課題としてあげられていた。今回は給食室との交流の初めの一步として、子どもたちが大好きなカレーの調理工程の紹介と併せた集会が出来た。今後も継続した取り組みを行いながら、子どもたちが調理の方への感謝や親しみの気持ちを持ちながら給食を楽しめる保育園を目指していきたい。</p>	備考	


施設名	さいたま市立 大和田保育園	電話	683-2536
住所	さいたま市見沼区大和田町1-1230-92		

事例 19	タイトル	人気メニューのレシピ配信	
	目指す姿 (大きな目標)	<ul style="list-style-type: none"> ・定期的に配信する中で、保育園での給食や食育について知ってもらう。 ・レシピを活用してもらい、親子で食を楽しんでもらう。 	
	当日のねらい (小さな目標)	<ul style="list-style-type: none"> ・配信を通して園での食育を知り、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・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6年4月～令和7年3月	
	場所	保護者連絡アプリ ウェルキッズにて	
	資料・教材	<ul style="list-style-type: none"> ・レシピ (保育課で作成したレシピを活用。レイアウトを変更し、スマートフォンでも見やすくした) ・園で提供している実際の給食の写真 	
	実施内容	<p>保育士と調理師とで意見を出し合い、実際に子どもたちが好きなメニューや保護者が自宅で作りやすいメニューをピックアップして、レシピを作成。ウェルキッズにて定期的に配信している。</p> <p>レシピの他に、実際に子どもたちが食べている時の様子や、自宅でも挑戦しやすいようなポイントを調理師から聞き、調理の際のアドバイスを一緒に載せて知らせている。</p>	
結果・参加者の反応や様子	<p>レシピ配信後、保護者から自宅で作ってみたとの反応があり、普段は食べないほうれん草も、いそ合えを作ると全部食べたと驚いていた。</p> <p>また、第二回の配信後、ウェルキッズのアンケート機能にてレシピ配信についての調査を行ったところ、“実際に作ってみた”という家庭や、“作っていないが参考になっている”、“今後機会があれば作りたい”との回答が多かった。また、今後配信して欲しいメニューの欄には、具体的なメニューを書いて送ってくれた保護者や、できるだけ工程の少ないものが良い、などの声があった。</p>		
評価・今後の課題	園の給食や、食育について知ってもらう良いきっかけになった。途中でアンケートを取ったことで、どのくらい活用しているのか、参考になっているのかが分かる目安となった。今後は、保護者からのアンケートで知りたいと声のあったメニューや、園での食育がより分かるような配信をしていく。また、配信日には他の職員や子どもたちにもレシピの配信をしたことを知らせ、より保護者が配信に気付けるように工夫していきたい。	備考	

施設名	七里保育園	電話	048(685)2717
住所	さいたま市見沼区大谷1985		

事例 20	タイトル	出汁の飲み比べ体験	
目指す姿 (大きな目標)	出しの味や違いを知り、実際に出汁を飲み比べてみる。		
当日のねらい (小さな目標)	出汁について興味を持ち、匂いを嗅いだり、味わったりしてみる。		
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	令和6年	
	場所	5歳児室	
	資料・教材		
	実施内容	お味噌汁や出汁について、イラストを用いて分かりやすく話をした。今回は煮干し出汁を用意し、カップに煮干し出汁と煮干し出汁に味噌をといた物の2つを飲み比べた。	
結果・参加者の反応や様子	味噌汁は、「何でからできているのかな?」と子どもたちに問いかけると、「味噌と水」、「出し」と自分の考えを発信する姿があった。以前から給食時にこのメニューはどんな物からできているのか、食材の切れ端を見たり、話をしたりしていることもあってかよくわかっている様子であった。煮干しに触れたり、匂いをかいだりして「出汁になるとどんな味に変わるのかな」と、わくわくしながら話を聞き、出汁を飲みはじめていた。煮干し出汁は、予想した味とは違ったようで、渋い顔をして飲んでしたが、味噌をといた煮干し出汁を飲んでみると、「おいしい」や「味が変わった!」と味の変化や、味噌汁のおいしさに気付き言葉にしていた。出汁の飲み比べ体験をした後に、「今日は煮干し出しかな」と興味を持って味噌汁を飲む姿があった。		
評価・今後の課題	今回は、煮干し出汁と味噌汁を飲み比べたが、次回はかつお出汁と煮干し出汁を飲み比べ、子ども達から感想を聞いたり、「今日のみそ汁は何の出しかな?」などという会話が聞かれたり、給食を楽しみになると良いと思う。給食時に出しを考えながらみそしるを味わうことができるようにしたい。	備 考	

施設名	さいたま市立片柳保育園	電話	048-685-4611
住所	さいたま市見沼区御蔵 796		

事例 21	タイトル	「自分たちで育てた野菜を食べてみよう」	
目指す姿 (大きな目標)	畑づくり、苗植え、収穫を体験し、どのように野菜が育つか興味・関心を深める		
当日のねらい (小さな目標)	自分達が育てた野菜を実際に食べて、収穫の喜びを味わう		
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6年 9月 4日	
	場所	5歳児保育室	
	資料・教材	自分達で作った野菜	
実施内容	春に子ども達と育ててみたい野菜を意見を出し合い決める(スイカ、トマト、ナス、きゅうり、オクラ、ピーマン等)畑づくりをし苗を植える。水やり、草とりをしながら成長を観察する。収穫した野菜を調理員の協力で切ってもらい、給食時に食べる。		
結果・参加者の反応や様子	<p>育ててみたいと意見の多かったスイカをはじめ、夏野菜を育てることが決まり、興味をもって活動に参加していた。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・土づくりや苗の植え方は地域の方にやり方を教わり一緒に行った。何回か来ていただいたことで地域交流にもつながった。 ・毎日、野菜の生長を観察、花が咲き実ができたこと、少しずつ色が濃くなっていく様子にも気付き、友だちや保育士に知らせて喜び合う姿があった。 ・収穫した野菜やスイカを実際食べて喜ぶ姿があった。育てたものを「みんなにも食べてほしい」という声が自然に上がり、子ども達自ら各クラスに野菜を持っていったことで、野菜を通した異年齢交流にもつながっていった。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・クラスで話し合いすすめてきたことで、皆で興味を持って活動に取り組むことができた。 ・写真や子どもの様子を書いた「食育だより」を作成、掲示し保護者発信を行った。園での取り組みを知ってもらい園理解につなげていった。 ・年間を通した食育活動の進め方を、事前に調理員と計画し、当日だけでなく日々子ども達と調理員と交流があったことで、より親しみながら活動に取り組むことができた。また連携があったからこそできた活動だと感じた。 	備考	

施設名	さいたま市立東大宮保育園	電話	048-685-0601
住所	さいたま市見沼区丸ヶ崎町13-13		

事例 22	タイトル	野菜等の栽培・収穫・調理・試食等に関する事例	
目指す姿 (大きな目標)	取り組みに関する掲示物を作成して保護者へ発信することで園の取り組みを知ってもらい、親子での共通理解や話題になることを目標とする。		
当日のねらい (小さな目標)	栽培や収穫を通して野菜・食材に関心を持ち、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6年度 年間を通して	
	場所	保育室等の壁面	
	資料・教材	写真掲示(A4用紙)	
実施内容	子どもたちが園の野菜の栽培や収穫をする様子を、コメントを入れた写真掲示にしてクラスやお知らせスペースに保護者への発信として掲示し、約2か月に一回掲示物を作成した。また給食調理員の協力での食育集会、栄養士による食育集会についても掲示を作成した。		
結果・参加者の反応や様子	乳児クラスの保護者は幼児クラスの取り組みについて掲示を見て知ったことで、「送り迎えの際に親子で園の野菜を見ました。」「子どもが拙い言葉で伝えようとしている事が写真を見たことで分かった。」などのコメントがあった。中心となって栽培をしている幼児クラスでは、迎えに来た際に、子どもと一緒に掲示を見て「こんなことをしたんだね。」など親子で会話をしている姿が見られた。		
評価・今後の課題	日中の保育の中での出来事を、写真付きで発信することで保護者にも取り組みが分かりやすく紹介できた。園内の複数の場所に掲示したことで乳児クラスの保護者も幼児組でやっていることを知ってもらうことができたり、乳児も野菜などに関心を持っていることを知ってもらうことができた。	備考	今後、保護者へ掲示物についてや、掲示を見たことで親子間の共通話題になったかなどについてアンケートを取る予定である。引き続き食育への取り組みを保護者にも発信していきたい。

お野菜すくすくだよ!



園の畑で育てたトウモロコシは・・・

みんなで実を丁寧に外して



ポップコーンになりました～!!

4、5歳でお鍋で炒るところを見守り




給食室にもお願いして

おやつでみんなで食べました!



施設名	さいたま市立七里東保育園	電話	048-683-3969
住所	さいたま市立見沼区新堤4-0		

事例 23	タイトル	野菜の浮き沈みクイズ	
	目指す姿 (大きな目標)	食べ物に興味をもてるようにする	
	当日のねらい (小さな目標)	どのような野菜が浮くか沈むかを知る、きっかけとなるようにする。	
方 法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・3歳児・4歳児・ 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6年9月12日(木)	
	場所	5歳児室保育室	
	資料・教材	野菜3種類(人参、南瓜、キャベツ)、水槽、ピンポン玉、粘土の玉	
	実施内容	5歳児のみの集会を予定していたが、興味を持ったクラスは自由参加にして行った。始めに水が入った水槽の中にピンポン玉と粘土の玉を入れ、浮く・沈むということを見て理解出来るようにした。5歳児全員一人ずつ野菜を持ってもらい、どの野菜が浮くか沈むかを予想する。子ども達に正解を発表し、最後はパネルシアターで野菜が浮く・沈む理由を考える。また、5歳児が保育園で育てた野菜はどっちな予想して終了した。	
結果・参加者の反応や様子	<p>5歳児に野菜を持たせた時、「全部沈む。」「○○だけ浮く。」等考えながら触れていた。正解を伝えた時に喜んだり、悔しがったりする姿が見られ、全問正解は数名であった。野菜の浮く・沈むことの原因は、重さや形など子どもたち1人ひとり考えが違っていた。実際に見た後にパネルシアターを使って野菜が浮いたり沈んだりする理由を一緒に考えたことで、子どもたちも「わかった。だから沈むのか。」と、言いながら理解していた。</p> <p>今年度5歳児が育てた野菜は浮くか沈むか聞くと、考えて答えていた。「お家に帰って試してみたい。」と言い、意欲的な姿も見られた。</p>		
評価・今後の課題	子どもたちと一緒に考える参加型のクイズ、パネルシアターとなり、楽しみながら食への興味に繋げることが出来た。今回は野菜で行ったが、果物でもどのようになるか予想して次回に向けて準備したい。食材に触れることによって食べる以外にも楽しいと感じられるきっかけにしていきたい。	備 考	

施設名	さいたま市立春野保育園	電話	048-686-6756
住所	さいたま市見沼区春野 1-7-1		

事例 24	タイトル	春野戦隊食育レンジャー	
	目指す姿 (大きな目標)	食育の劇を通して食に興味や関心を持つ	
	当日のねらい (小さな目標)	食育の劇を楽しく見る中で、食べることの大切さを知る	
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6年7月1日(月)	
	場所	ホール	
	資料・教材	・食育に関する職員劇	
	実施内容	三色の食品群を用いながら、食べることの大切さを知ってもらうために、食育担当の職員中心で職員劇を実施。	
結果・参加者の反応や様子	<p>・3～5歳クラスを中心に興味を持って見てくれる子が多く、楽しそうに笑っている姿や、食育レンジャーの動きを真似して一緒になって参加するような姿も見られる。5歳クラスの子には実際に劇にも参加してもらう中で楽しく参加しながら見ることもできていた。</p> <p>・その日の給食から三食の食品群の食材を見つけて保育士に教えてくれる姿や意識して食べる姿がよく見られる。また苦手な物も一口食べてみようとする姿に繋がるきっかけにもなった。</p> <p>・後日保護者にも簡単に食育集会の様子を、写真を交えて掲示し発信することで、保護者も興味を持って掲示を見る姿が見られていた。</p>		
評価・今後の課題	<p>・食育レンジャーという子どもの興味が出るような題材にして食育の発信を行うことで、生活の中で食材に興味を持つきっかけや食べる意欲に繋がっていく姿がよく見られ、子どもたちの中でも食に対する意識が高まる良い取り組みだった。</p> <p>・2月には給食室との交流を含めた2回目の食育集会を予定しており、食育への興味・関心をさらに広げていく。</p> <p>・全クラス参加したが0・1歳には難しい内容もあり、才児に合わせた形での開催でもよかった。</p>	備考	

施設名	さいたま市立上落合保育園	電話	048-852-1587
住所	さいたま市中央区上落合 2-9-10		

事例 25	タイトル	この食べ物はどんな栄養グループかな？	
目指す姿 (大きな目標)	子どもが栄養に興味を持てるようになる。		
当日のねらい (小さな目標)	旬の食材や行事食について知る。 食材を赤・黄・緑に分け、食材の働きについて興味・関心を高める。		
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6年 春・夏・秋・冬各1回	
	場所	4・5 歳保育室、掲示板	
	資料・教材	<ul style="list-style-type: none"> ・三色食品群ボード、食材マグネット ・旬のメニューを紹介するイラストなど 	
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・旬の食材や行事食について紹介する。 ・その日のメニューに使われている食材を三色食品群ボードで色分けしてみる。 	
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・あじさいゼリー(6月)は、実際に紫陽花の花を見せて紹介すると、子どもたちは「どんな色のゼリーかな？」と想像を膨らませていた。七夕そうめん(7月)、クリテリウム給食(10月)については、紹介すると子どもたちは「聞いたことある！」と興味を持って聞いている様子があった。 ・数年前から毎月食育の日に「食育のうた」を歌っているため、4・5歳児は赤・青・黄のグループがあることは知っている子が多く、三色食品群ボードを使って当日の給食の色分けをクイズ形式にすると、子どもたちも楽しみながら参加していた。子どもたちは「ジャガイモは緑じゃないんだね」「ほうれん草食べたから病気にならない！」と気付く姿も見られた。 ・「もっとやりたい！」という声があり、保育中に子どもたちが自分で好きな食材の絵を描き、色分けをした。そこから「赤と黄が少ないね」「赤と黄に入るものは何だろう？」と子どもたちが考え、『食育のうた』を思い出しながら、魚やパンを描いてカードを作っていた。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・三色食品群ボードを使って色分けクイズを行ったことで、食材とその役割について楽しみながら学ぶことができた。 ・今年度は4、5歳児を対象に給食の時間に行ったが、他のクラスには伝わりにくかったため、ホールで全クラス集まって食育のお話を聞く機会を設けても良かったと思う。 ・今後冬には行事食や季節の食材も多く使われるので、子どもたちに紹介し食に興味を持てるようにしていきたい。 	備考	

えいようのうた

1. からだをつくるのなんでしょう
それは あかたべものよ
おにくに さかなに まめ たまご
ぎゅうにゅう ごさかな のり
わかめ

2. ねつや ちからになるものは
それは きいろの たべものよ
ごはんに うどんに いも さとう
あぶらや ばたーが えねるぎー

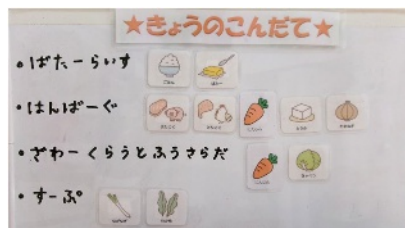


3. ちょうしを だすもの
なんでしょう それは みどりの
たべものよ
きやべつに きゅうりに ねぎ
だいごん にんじん かぼちゃに
ほうれんそう

4. あか きみどりを とりそろえ
きちんとたべれば じょうぶなこ
うんどう あそびに おてつだい
もりもり かつやく げんきなこ



食育のうた



三色食品群ボード

色分けクイズに挑戦!



自分で食材カードを作
って分類してみたよ!



赤と黄が少ないね...

赤と黄色の食べ物
は何だろう?



施設名	さいたま市立大戸保育園	電話	048-853-2410
住所	さいたま市中央区大戸2-7-19		

事例 26	タイトル	野菜と仲良し	
目指す姿 (大きな目標)	身近な野菜に親しみを持つ。		
当日のねらい (小さな目標)	野菜の皮むきをしたり、育てた野菜を食べてみたりする。		
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6年4月～11月	
	場所	園舎内(3・4・5歳児室、ホール)、園庭の畑	
	資料・教材	そらまめ、とうもろこし(給食で提供予定のもの) さつまいも(5歳児が畑で栽培)	
実施内容	①畑にさつまいもを植え、水やりや追肥などの世話をする。芋ほりの時期に合わせて収穫する(5歳児)。 ②夏野菜(そらまめ、とうもろこし)の皮むきを行う(2～5歳児)。 ③①で収穫したさつまいもをおやつ時間に「さつまいもチップス」として提供してもらう。		
結果・参加者の反応や様子	① 芋の収穫では、長いつも取れたことに驚いていた(農園での芋ほりでは事前につるの処理がしてある状態だったので、伸びたつるを見るのは初めてであった)。丸い形に編んで乾燥させ、クリスマス時期の製作(リース作り)で使う予定。 ②それぞれ2回ずつ提供されたので、1回目は4.5歳、2回目は2.3歳中心の取り組みとした。年上のクラスの子が取り組んでいるのを見ることで、年下のクラスの子も興味を持つきっかけとなった。提供時に好き嫌いはどうしても出てきてしまうが、少し食べてみようとする姿もあった。給食室の職員(委託業者)に届けに行くことで、給食室との関わりも持つことができた。 ③メニューにはないさつまいもチップスが提供された。保育者が「はな組(5歳児)が育てたおいもだよ」と話すなど驚いた様子であった。特別にメニューに加わったことが嬉しくて、保育者や友だちに見せたり、一口ずつ味わって食べたりしていた。		
評価・今後の課題	・この他にも、「カレーの中には」という題でカレーに入っている野菜を8月に職員劇で紹介した。また、1月に乾物戻し体験をする予定。 ・猛暑で戸外に出ることができない日が続き、実際に水やりができる日が思ったように取れなかった。経験させたいことと、天候との兼ね合いが難しい。 ・野菜の苦手な子が各クラス多い。実際に触れる活動は楽しめているが、今後も苦手意識を少なくするにはどのような手立てがあるか。	備考	写真添付あり

取り組みの様子

野菜の皮むき




さつまいもの栽培



食育集会
「カレーの中には」



施設名	さいたま市立下落合保育園	電話	048-711-6720
住所	さいたま市中央区上落合 1-5-3		

事例 27	タイトル	食育集会	
目指す姿 (大きな目標)	食育集会を通して食材や料理が作られるまでの過程に興味・関心を持つ。		
当日のねらい (小さな目標)	クイズを通して楽しく食材や料理ができるまでの過程を知る。		
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6年9月3日、12月10日	
	場所	5歳児保育室	
	資料・教材	食材絵カード	
実施内容	2回にわたり栄養士による食育集会を行った。1回目は野菜の断面のイラストを見ながら「何の野菜の断面なのか」「土の中で育つ野菜はどれなのか」をクイズ形式で学んだ。2回目は「この調味料を使ったらどんな料理が出来るかな」というテーマで絵カードを使いながらクイズを行った。		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・1回目も2回目もクイズ形式で参加型の集会だった為、積極的に参加し、興味・関心を深めている姿が見られていた。 ・1回目はクラスで野菜の栽培をしていた経験や絵本等で知り得た知識を元に考えている様子があった。 ・2回目の「この調味料を使ったらどんな料理ができるかな」というクイズは1回目よりも難易度が高く、難しそうにしている姿もあったが、給食で食べているメニューからヒントを得ながら楽しく考えていた。 		
評価・今後の課題	<p>4月から野菜の栽培、食育集会、食べ物クイズの掲示などと様々な形で食育を行ってきた。食育集会は話を聞くだけでなく、実際にクイズをしたり、絵カードを貼ってみたりと参加型の集会だった為、より興味を持ち、楽しみながら食についての知識を深めることができた。また、集会の様子を保護者向けにも掲示し、家庭とも共有することができた。今年度、様々な形で食育を行ってきた、簡単にできる食育もたくさんあると感じたので、今後も日々の保育の中で食育に目を向け、子どもたちの食への関心を高めていきたい。</p>	備考	

施設名	さいたま市立鈴谷保育園	電話	048-855-1034
住所	さいたま市中央区鈴谷 6-6-5		

事例 28	タイトル	収穫したスイカで遊ぼう！	
	目指す姿 (大きな目標)	様々な実践を通して食材に興味を持ち、関心を深める。	
	当日のねらい (小さな目標)	<ul style="list-style-type: none"> ・スイカ割りを通じて、友だちや保育士と楽しみながらスイカの中身や重さ、形状などについて知る。 ・栽培を通して、食材へ親しみを持ったり生長過程に興味を持ったりする。 	
方 法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・3歳児・4歳児・ <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・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和6年8、9月	
	場所	5歳児保育室	
	資料・教材	スイカ割り…子どもたちが育てて収穫したスイカ・棒 スイカの種の栽培…収穫したスイカの種・クッキングペーパー・土・卵パック	
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ヒビが入って食べられないスイカを使ってスイカ割りをする。 ・スイカ割り後は、クラス皆で種の数を予想したり、種から芽が出てくるか過程を観察したりしていった。 	
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・最初は収穫したスイカにヒビが入って食べられないことを残念そうにする姿があったが、このスイカを使ってスイカ割りをすることを提案すると、初めてする子どもたちが多く、「やりたい！」と、興味を持つ姿が見られた。 ・スイカ割りでは友だちに、「もっと右！もうちょっと前！」等と一生懸命方向を教えたり、応援したり、すいかに棒が当たると歓声が上がリ、子どもだけでなく保育士も挑戦すると、とても嬉しそうに応援していた。また、すいか割りの様子が気になった2歳児数人も5歳児室に入って見学する姿も見られた。 ・スイカが割れると、「種がいつばいある。」「スイカのいい匂いがする。」等と、口々に発見したことを嬉しそうに伝えていた。 種の数を予想する時には、迷いながら答える子、自信持って答える子等、様々な姿が見られた。 ・種から芽が出てくるか実験した時には、毎日芽が出ているか観察したり、結果的に芽が15cm程伸びた後は枯れてしまったが、芽が出てくると、「すごい！芽が出てきたよ！」「種からまたスイカができるかな？」と、とても嬉しそうに保育士に伝えたりしていた。 		
評価・今後の課題	<p>なかなか本物のスイカでスイカ割りをする機会がないので、貴重な経験ができて良かったと思う。</p> <p>自分たちで育てた野菜を食べるだけでなく、遊んだり実験したりすることで、より野菜や食材を身近に感じることができた。</p> <p>また、保育士自身も子どもと一緒に気持ちを共有しながら、自然と心から楽しめた。このような心が動く体験を大切にしながら、これからも食への関心が深まるような取り組みを工夫して行っていきたい。</p>	備考	



スイカ割りの様子



種の数予想している様子



種から芽が出るかみんな
で実験している様子



施設名	八王子保育園	電話	048-855-4700
住所	さいたま市中央区八王子5丁目12-17		

事例 29	タイトル	美味しく食べて元気いっぱい	
目指す姿 (大きな目標)	・食への興味・関心を高め、意欲的に食事をする。		
当日のねらい (小さな目標)	・いろいろな食べ物を食べることが元気に繋がることを知る。(全歳児) ・3色食品群に触れ、バランスの良い食べ方を知る。(2, 3, 4, 5歳児)		
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6年7月24日(木)	
	場所	0,1歳児………1歳児室 2, 3, 4, 5歳児…ホール	
	資料・教材	・パネルシアター「おくちをあ〜ん」(0, 1歳児) ・職員劇「美味しく食べて元気いっぱい」(2, 3, 4, 5歳児) ・「えいようのうた」ペープサート ・食育ボード	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・事前に「えいようのうた」のイラスト入り歌詞カードを全クラスに配布し、歌って親しむ ・0, 1歳児、2, 3, 4, 5歳児の2部制でそれぞれの歳児に合わせて集会を実施 <0, 1歳児> パネルシアター「おくちをあ〜ん」 お腹が空いて元気がないぶたくんがいろいろなものを食べて元気になっていくお話 <2, 3, 4, 5歳児> 職員劇「美味しく食べて元気いっぱい」 ご飯を食べずにお菓子ばかり食べて元気がなくなってしまった子が、3色食品群を知り、いろいろなものを食べてみるお話 ・0, 1, 2, 3歳児には「えいようのうた」ペープサート、4, 5歳児には3色食品群に沿って食材を分け目で見て分かる食育ボードを作製し、年間を通して活用していく 		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・事前に「えいようのうた」の歌詞を掲示できるものを配布していたので、導入がしやすかった。 ・パネルシアターはぶたくんがモグモグ口を動かすのが楽しく、自分たちの応援で食べるのが面白くよく見ていた。 ・職員劇は身近な職員が演じることで夢中になって見ていた。 ・ペープサートは食事前の時間に取り入れやすく、各歳児で「えいようのうた」を歌いながら、給食の中で同じものを見つけたり、食べてみようとしたりに繋がっている。日中も目に見えるところに置いてあることで、子どもたちからリクエストされることもあり、食べ物を身近に感じるきっかけとなっている。 ・食育ボードは給食の前に給食で使われている食材を色分けすることで、どんな食材が使われてどんな効果があるのかを知ることができ、自分たちでも考えられるようになってきた。 		
評価・今後の課題	・「えいようのうた」の歌詞カードを保育室に掲示しておくことや、各歳児に合わせて活用できるツールがあることで、年間を通してバランス良く意欲的に食べることへの意識に繋がった。4, 5歳児クラスは行事などで慌ただしい時は活用が難しいこともあったので、無理のない範囲で活用できるように働きかけていく。	備考	

0,1 歳児

パネルシアター「おくちをあ〜ん」

お腹が空いたぶたくんがパクパクもぐもぐ食べるお話です。苦手なものもみんなの応援で食べられました。



2,3,4,5 歳児

「美味しく食べて元気いっぱい」

ご飯を食べずにお菓子だけ食べて寝てしまうと、次の日元気がなくなってしまいました。栄養の話や歌を聞いてみんなに応援されると、しっかり食べられ元気を取り戻すことができました。



「食育ボード」

4,5 歳児

給食のメニューを色分けして、どんな効果があるのか目で見て分かります。




「えいようのうた」ペープサート

0,1,2,3 歳児

食事前などにみんなで歌っています。



施設名	大久保保育園	電話	854-8818
住所	桜区大久保領家373-1		

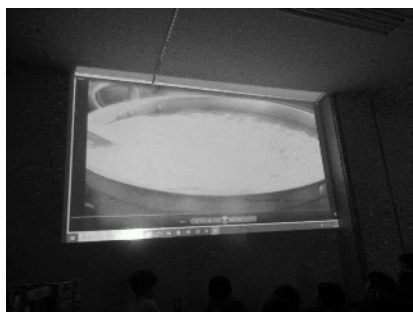
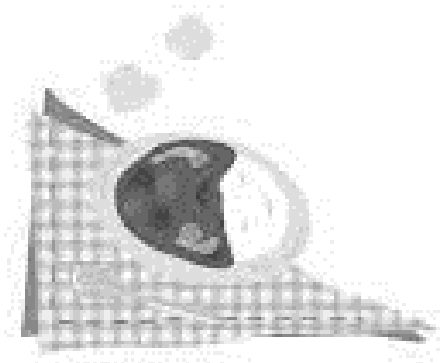
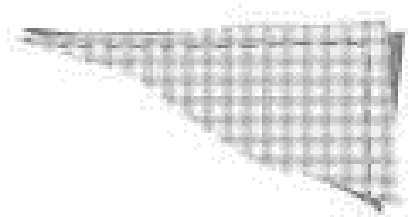
事例 30	タイトル	出汁の飲み比べ体験	
目指す姿 (大きな目標)	出汁に興味を持つ。		
当日のねらい (小さな目標)	<ul style="list-style-type: none"> ・出汁入りの味噌汁と、出汁の入っていない味噌汁を飲み比べることで味の違いに気づく。 ・保育園の給食に興味を持つ。 		
方 法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児 (3歳児) (4歳児) (5歳児) 保護者・その他()	
	実施者 (○で囲む)	幼稚園教諭・(保育士) 栄養士・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和6年12月18日(金)	
	場所	各保育室	
	資料・教材	煮干し出汁 出汁の種類パネル	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・2種類の味噌汁を子どもたちに飲み比べてもらう。 ・「①煮干し出汁+味噌」「②お湯+味噌」の2種類があったことを伝える。 ・出汁の種類や作り方の説明をし、実際に煮干しや、だしがらに触れる。 ・味には酸味や苦味などがあるが、旨味を引き出すために日本の料理に出汁が使われていることを伝える。 		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・2種類の味噌汁を飲んだ時に、「味がちがう」「こっちが好き」「こっちの方がいつもの味」等の声が上がった。何も伝えずに飲み比べた時と、出汁の話をした後に飲み比べた時、どちらにも出汁入りを好む子と、出汁なしを好む子がいた。子どもたちなりに味の違いを感じている姿があった。 ・出汁の種類の説明の時には、昨年3種類の出汁の飲み比べを行ったこともあり、「昆布だしもあるんだよね」と覚えている子もいた。 ・実際に煮干しに触れたことで、「海のおいがする」や「ごつごつしてる」など匂いや硬さに興味を示す子がいた。 ・当日の給食にも味噌汁が提供され、「やっぱりおいしい」と話している姿や、普段食が進まない子も進んで飲む姿が見られた。 		
評価・今後の課題	<p>昨年度は、3種類の出汁そのものを飲み比べた。それを受け、今年度は出汁が料理に使われたときに、どのように味が変化するのか実際に感じてもらえる機会を作った。給食や家庭でも同時に飲み比べる機会はないので、より出汁に興味を持つきっかけとなった。さまざまな食育がある中で、食べることに直結する味覚をテーマに扱うことで、子どもたちの「食べてみよう」とする姿がみられた。取り組みを家庭にも広げることで日々の食への意欲に繋げていきたい。</p>	備 考	

施設名	さいたま市立田島保育園	電話	048(866)3425
住所	さいたま市桜区2-6-17		


事例 31	タイトル	「おいしい給食」上映会	
目指す姿 (大きな目標)	・食への関心を広げ、食べる意欲を持つ。		
当日のねらい (小さな目標)	・自分達が食べている給食の調理過程を知り、興味や期待を持ったり、感謝の気持ちを持ったりする。		
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6年9月24日(火)	
	場所	ホール	
	資料・教材	「カレーを作っている所の映像」「給食室調理員の紹介用紙」	
実施内容	・給食室でカレーを作っている所を撮影して、給食がカレーの日に、4、5歳で集会を開き上映会をした。撮影した職員が解説を入れ、集会後は、給食室調理員の名前入り写真をクラスに掲示した。活動の様子を事務室前の親子で見られる所に掲示した。		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・上映の中で山のように積まれたニンジンやジャガイモを見て「こんなにたくさん使うんだ」と驚いていた。 ・給食室の野菜を切る手際の良さに「早い」「すごい」と声が上がっていた。 ・上映会中は「カレー食べたくなくなった」と言っていて、上映会後半クラスにカレーが運び込まれると、室内にカレーの匂いもただよい、より食べたくなくなっていた様子だった。 ・上映会後は給食室の調理員に「おいしかった」と言ったり、手を振ったりすることが多くなった。調理員の名前を覚えた子もいた。 ・送迎時に、上映会の様子の写真を親子で見えて会話をしていた。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・子ども達が給食室の調理員を身近に感じてくれて、声を掛ける機会が増えた。 ・会場の広さと、動画の長さの関係で、4、5歳で集会を開いたが、別日で乳児も見れる時間を作ればよかった。 ・上映会はカレー以外のメニューでも実施したい。 ・調理過程の写真を廊下に貼ると、保護者や子ども達も日々見る事が出来るのではないかな。 ・子ども達が給食室の中を見やすくする工夫をしていきたい。 		備考

おいしい給食上映会


さいたま市立田島保育園




施設名	白鯉保育園	電話	854-5539
住所	さいたま市桜区白鯉 511		

事例 32	タイトル	「触って当てよう秋の食材クイズ」	
目指す姿 (大きな目標)	季節の食材に興味・関心を持つ		
当日のねらい (小さな目標)	はてなボックスを使いながら秋の食材クイズを楽しむ		
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・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和6年11月8日	
	場所	保育室	
	資料・教材	はてなボックス・食材(柿、かぼちゃ、さつまいも、りんご等)	
実施内容	はてなボックスの中に食材を入れ、子どもたちがその中に手を入れて触り、何の食材が入っているか当てた。4、5歳児はグループ毎に行き、グループの友だちと何が入っているのかを考えた。クイズが終わった後には、テーブルにクイズで使用した食材を並べ自由に触ったり、匂いを嗅いだりできるようにした。後日、事務所前にはてなボックスを設置して保護者にも送迎時に親子で食材クイズを楽しめるようにした。		
結果・参加者の反応や様子	はてなボックスの中に何が入っているのかという期待感から、子どもたちはわくわくした気持ちを持って参加することができていた。3歳児では触ってみるだけではどんな食材が入っているか分からなかったが、ヒントとして食材のイラストを見せることで、食材を触った感覚とイラストが結びついて答えることができていた。4・5歳児はヒントがなくても友だち同士で食材の感触から気づいたことを話し合い、答えることができていた。夕方には事務所前にはてなボックスを設置したところ、お迎えの時に親子ではてなボックスに手を入れて楽しむ姿が見られた。		
評価・今後の課題	<p>分かりやすい内容でもあったので、3歳児や外国籍の子を始め、みんなが楽しんで参加することができていた。「食べる」ということだけでなく、触る・においを嗅ぐなどを通して食材を身近に感じられるようになったように思う。はてなボックスも親子で楽しんでいる場面が多く見られた。どれくらい家庭が参加したか把握するためシールを利用し、参加率を把握することが出来た。今後も冬の食材などを準備し、続けていきたいと思う。</p>	備考	

施設名	さいたま市立西堀保育園	電話	048-865-0271
住所	さいたま市桜区桜田 3-9-12		

事例 33	タイトル	親子で楽しく！給食・おやつアンケート	
目指す姿 (大きな目標)	親子で“食”に興味を持ち、保護者に園の取り組みに関心を持ってもらう。		
当日のねらい (小さな目標)	普段どんな給食やおやつを食べているかを親子で共有する。 子どもが好んで食べているメニューや調理方法・工夫について知ってもらう。		
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> ・ <u>保護者</u> ・その他()	
	実施者 (○で囲む)	幼稚園教諭・ <u>保育士</u> ・栄養士・調理師・ <u>調理員</u> ・その他()	
	日時	令和6年10月中旬～11月中旬	
	場所	中廊下掲示スペース	
	資料・教材	ウェルキッズアンケート、掲示物、メニューレシピ(食育ナビ・調理師より)	
実施内容	園で喫食率の良い給食・おやつのメニューを10種類抜粋し、ウェルキッズのアンケート機能を利用して好きなメニューの投票をしてもらう。アンケートを実施するにあたり、やり方やメニューの写真、調理員からの調理時の工夫等をのせた掲示をし、親子で一緒に見ながら投票してもらえるようにした。アンケート実施後、結果とレシピを掲示した。		
結果・参加者の反応や様子	<p>普段保護者が園での様子や掲示に関心が低いが、今回の掲示は親子でよく見ており、楽しみながらアンケートに投票する様子が見られた。アンケートの回答数は46人中38人で、アンケートを自由記述ではなく選択式にしたことで、参加しやすかったのではないと思う。</p> <p>アンケート結果はクラスごとに参加率や投票結果が異なり、関心度の把握やクラスごとに好きなメニューの違いを知るなど興味深い結果になった。</p> <p>肉や野菜が苦手と話す保護者に、園でよく食べている肉料理やサラダなどのレシピを掲示に載せていることを伝え、苦手でも子どもがよく食べているメニューを知ってもらったり、興味を持ってもらったりするきっかけになった。</p> <p>アンケート結果とレシピ掲示後、レシピを写真に撮って帰ったことや家で実際に作ってもらった等子どもから聞くことができ、保護者と共通の話題として会話に繋がったようだ。</p>		
評価・今後の課題	アンケートの掲示は、写真を見ながら親子で食について会話をするきっかけとなり、園での子どもの姿や取り組みに関心を持ってもらうことに繋がった。ウェルキッズのアンケート機能を利用した初めての取り組みだったが、回答方法を選択式にしたことで参加しやすく、回答率に繋がったのではないと思う。レシピ掲示後の反応については、実際に作ってみてどうだったか等反応を得やすいように、掲示と一緒にポストを設置する等工夫しても良かった。	備 考	

施設名	さいたま市立上大久保保育園	電話	048-855-4801
住所	さいたま市桜区上大久保 940-3		

事例 34	タイトル	いつも食べている、埼玉県産の食材を知ろう	
目指す姿 (大きな目標)	彩の国の野菜・お米について知る		
当日のねらい (小さな目標)	野菜や米に実際に触れ、埼玉県産の食材に興味や関心を持てるようにする		
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・ 3歳児 ・ 4歳児 ・ 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6年11月28日	
	場所	ホール	
	資料・教材	<ul style="list-style-type: none"> 埼玉県産里芋、小松菜、園で使用している米 里芋、小松菜ご飯 	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ホールで3歳～5歳を対象に集会をする。小松菜、里芋の実物を用意する。米は、稲穂、玄米、白米、ぬかを用意する。 野菜クイズを行う。(小松菜・ほうれん草の見分け方、小松菜・里芋の栄養について) 精米までの説明、実際に米、野菜に触れる。(順番に触る・匂いを嗅ぐ) 職員考案の「ヌウくんも大好き小松菜と里芋ご飯」を見る。 稲穂、玄米、白米、ぬかを掲示、集会の様子を後日ウェルキッズにて配信する。 		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> 野菜クイズではほうれん草と小松菜の区別が出来ない子どもが多かったので葉の形の違いについて伝えた。里芋はあまり見たことがない子どもが多く、実際に触れる事で「泥の匂いがする」「ここ(里芋の先)が硬いよ」と子どもからの発見、発言があった。 稲穂は見たことがあるが、実際に触れる事はほとんどないため、子どもたちは興味津々で「硬いね」と粒を指で摘まみ、子どもたち同士で話していた。ぬかについて「何に使うの?」と質問したり、触り心地をじっくり確かめていたりしていた。 集会で使用した稲穂などを掲示すると、子ども同士で集会でのクイズの内容を思い出しながら会話をしている姿があった。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> 集会の内容を子どもたちが保護者に伝えたり、家で埼玉県産の野菜を食べたりするようになったと保護者から報告があった。 食だよりを年3回配信し、未満児対象の集会、掲示にも力を入れたので保護者から好評だった。 〈課題〉 今後も給食の食材を紹介したり、触れたりする機会を作っていきたい。 散歩で畑を巡り、自分たちの住んでいる地域への興味にも繋げていきたい。 外国にルーツのある保護者も熱心に米の掲示を見ていたので、更に掲示内容の工夫をしていきたい。 	備考	

施設名	さいたま市立岸町保育園	電話	048-822-3010
住所	さいたま市浦和区岸町 6-5-12		

事例 35	タイトル	食育集会・だしの飲み比べ	
目指す姿 (大きな目標)	食育集会を行う中で子どもたちに食の大切さを伝え、興味関心が持てるようにするとともに、掲示等を通して保護者も一緒に食育に対して関心を持ってもらう。		
当日のねらい (小さな目標)	普段の給食に出ているメニューにも出汁が使われていることや、出汁にも種類がある事を知る。また、実際に実物を見る、匂いを嗅ぐ、飲む等の体験を通しさらに興味を持っていく。		
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> ・栄養士・調理師・ <u>調理員</u> ・その他()	
	日時	令和6年9月13日(金)	
	場所	岸町保育園5歳児室	
	資料・教材	にぼし・昆布・かつおぶしから取った出汁 こしき・なべ	
実施内容	給食室への協力を仰ぎ、一緒に実施する。煮干し、昆布、かつお節を実際に触って触感を確かめたり、においを嗅いだりする。また、それぞれ煮出したものを鍋ごと持ってきてもらい、濾す様子を見た後に紙コップを使って試飲をした。		
結果・参加者の反応や様子	煮出す前のかつお節や昆布は馴染みのある子も多く「家にある」「ご飯で使うよ」と話をしていた。煮出したものの匂いを嗅ぐと「これは、いい匂いだけど、こっちはあんまりいい匂いじゃない」と好みを言葉にしたり「さっき(煮出す前)と匂いが違う」と変化に気が付いたりしていた。 実際に試飲をすると飲みにくい様子もあったが、口をつけない子はいなかった。味の違いも楽しんでいる様子があり、「一番好きなのは〇〇の出汁」と友だちと言い合う姿が見られていた。一番飲みやすくて人気があったのはかつお出汁であった。		
評価・今後の課題	出汁の話をする中で、みそ汁は味噌だけで出ているのではない、出汁にも種類があること等を伝える事が出来た。また、実際に触れ、飲んだことで、出汁を身近に感じているようだった。それだけで終わりにはせず今後も継続して給食の時間にその日の出汁について話す機会を作っていきたい。		備考



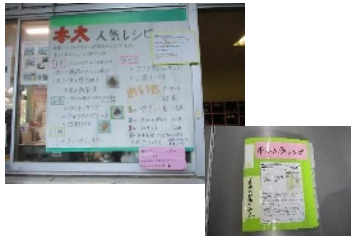
濾し器を使い、実際に出汁を濾しているところを見せた

かつお節の匂いを嗅いだり昆布を触ってみたりする。
「この匂い知ってる」「パリパリしてるよ」との声も聞かれた。




「この味は美味しいけど、この味は少し苦手かも」と子ども同士で話し合う姿も見られた。

施設名	さいたま市立本太保育園	電話	048-882-3561
住所	さいたま市浦和区本太 4-3-1		

事例 36	タイトル	本太保育園人気レシピの紹介	
目指す姿 (大きな目標)	食事のマナーや食具の使い方を覚え、友だちと楽しく食べる。 身体について関心を持ち、自分から進んでいるいろいろな食品を食べようとする。		
当日のねらい (小さな目標)	子どもたちに人気のある献立を紹介し、レシピも自由に持ち帰るようにすることで、子どもたちや保護者の給食への興味、関心を深める。		
方法	対象者 (○で囲む)	◁〇歳児・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6年11月～12月	
	場所	事務所前掲示	
	資料・教材	大型ボード・レシピ入りファイル・	
実施内容	事前に子どもたちから人気のメニューを聞いておいていくつかピックアップして掲示をする。送り迎えの時に保護者と子どもと一緒にさらにお気に入りのメニューにシールを貼ってもらう。後日シールの多かったメニューを掲示で紹介し、レシピも自由に持ち帰れるようにした。		
結果・参加者の反応や様子	以前に人気のレシピの配布はしたことがあったが、今回は子どもだけでなく保護者にもアンケートを実施した。そのため保護者の興味、関心をより引くことができたと思う。事務所前は保護者の目を引きやすい場所にあり、またいろいろな掲示が不定期または定期的に出されるので、保護者も気になって見られている。見るだけでなく子どもと一緒に会話を楽しみながらシールを貼ったり、メニューについて子どもに聞いたりするなど、微笑ましい親子の様子があった。レシピを持ち帰り、家庭で作ってみたとの声もあった。		
評価・今後の課題	子どもたちだけでなく保護者に向けての働きかけもあったので、食育担当の職員だけでなく、子育て支援担当の職員とも連携してやることができた。それぞれの担当の活動計画を共有することで、縦割りではなく、より良い活動内容になったと思う。これからも様々なアプローチを試みながら、子どもも保護者も給食のみならず食への興味、関心を深め、「さいたま市の5つの食べる」を広めていきたい。	備考	

施設名	さいたま市立領家保育園	電話	048-831-4378
住所	さいたま市浦和区領家7-14-16		


事例 37	タイトル	本物の野菜を使ったおままごと	
目指す姿 (大きな目標)	「◎っしょに楽しく」食材に触れることで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"> ・野菜を使ったままごとをたのしむ ・遊びを通して食材に触れる 		
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6年 10月 9日	
	場所	・3、4歳児室・ホール。	
	資料・教材	・給食発注で提携している八百屋に頼りだくず野菜と、給食の調理工程でたくず野菜 また、保育園で育てた野菜。・ままごと用の調理器具。(フライパン、ボール、ザル、おたま、スプーン、フォーク、まな板、包丁など)	
実施内容	3・4・5歳児合同で実施。今回の取り組みであるままごと遊びの他、室内遊びとホールに分かれて子どもたちが好きな活動を選択して遊べるようにした。 ままごと遊びでは、テーブルにくず野菜と調理器具を並べ子どもたちが自由に選べるようにした。		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・ままごとが好きな子は集中して長時間にわたって見立てを楽しむ姿が見られた。また、普段あまりままごとに参加しない子も「おもしろーい」「パーベキューみたい」と楽しむ反応が見られた。 ・「またやりたい」「もっとやりたかったな」という声も聞かれたため後日、再度くず野菜を依頼して実施すると、また出来たことを喜ぶ姿が見られた。 ・実際にちぎったり、道具を使って切ることができたり、少量ではあるが水も使ったりした為、「これはサラダなの」「お味噌汁作ってるの」など発言からも具体的にイメージを実現しようとする姿が見られた。 		
評価・今後の課題	<p>食材を遊びに使用したことで、実際に切ることができたり、料理に見立てやすかったりと子どもたちの想像する料理を実現しやすかった。このような遊びの経験をきっかけとして、実際の食に関する興味関心につなげていきたい。また、子どもたちの食事に関わる人たちとの繋がりも感じられるようにしていきたい。</p>	備 考	

施設名	駒場保育園	電話	048-886-9200
住所	さいたま市浦和区駒場 1-27-7		

事例 38	タイトル	食育集会 オペレッタ「グリーンマントのピーマンマン」～好き嫌いしないで何でも食べよう～	
目指す姿 (大きな目標)	物語を通して子ども達に「野菜はバイキンをやっつけてくれる」ということを伝え、何でも食べることの大切さを知らせる。		
当日のねらい (小さな目標)	・楽しみながら食べ物(野菜)に親しみをもつ ・よく食べることで風邪をひきにくい体をつくる		
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6年11月29日(金)	
	場所	ホール	
	資料・教材	絵本・CD「グリーンマントのピーマンマン」	
実施内容	全クラス参加の食育集会を行う。職員によるオペレッタ「グリーンマントのピーマンマン」を披露する。終了後、子ども達に感想を聞いたり、給食の様子をみたりする。集会の様子を写真に撮り、その日に掲示をして保護者にも発信した。		
結果・参加者の反応や様子	バイキン役を見て怖かったのか泣いてしまう子も見られたが、職員ということがわかると泣き止み、みんな集中して見ていた。“ピーマンを食べるとピーマンパワーでバイキンをやっつけられる”ということがわかった子も多く、給食ではたくさん野菜を食べている子が多かった。掲示を見ていた保護者に声をかけると「おもしろいですね」という反応があった。		
評価・今後の課題	風邪をひきやすい時期でもあったので、感染症の予防にもつながる内容であった。今後も絵本を読んだり、歌を歌ったりしながら楽しんで食育活動を実践していけたらと思う。	備考	今後はレシピ紹介第2回、各クラスの食育おすすりめ絵本紹介など実践していく予定。



施設名	浦和中央保育園	電話	822-2067
住所	さいたま市浦和区仲町2-13-7		

事例 39	タイトル	かぼちゃの重さ当て「目方でどん！」	
目指す姿 (大きな目標)	親子で楽しく参加することで、家庭でも食べ物について話をするきっかけ作りをしていく。		
当日のねらい (小さな目標)	実際に手で触れることにより、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6年10月	
	場所	事務所前	
	資料・教材	コリンキー	
実施内容	ハロウインのときに重ねて珍しい形のかぼちゃを用意し、名前や特徴を紹介した。併せて親子で楽しめるよう重さ当てクイズを行った。予想の重さを書いてもらい、後日結果発表を行った。正解者にはメダルとバルーンのプレゼントを渡し親子での記念写真を掲示した。		
結果・参加者の反応や様子	想定よりたくさんの親子が参加してくれ、「わからないなあ」と言いながらも実際にかぼちゃを手に取り、抱える姿や楽しそうに親子で会話する姿が見られた。発表を心待ちにし、「〇.〇キロ」などと細かく記載してくれた。		
評価・今後の課題	ハロウインのときにかぼちゃを見たり、触れたりして重さを親子で考えるクイズにしたことで、参加しやすかったように感じた。 コリンキーというかぼちゃを使用したことで、「そのまま食べられるんだって」などかぼちゃに対する関心を実感できた。 今後も匂いや野菜の中の様子など、五感で感じられるイベントができれば良いと感じる。	備考	



施設名	常盤保育園	電話	833-8730
住所	浦和区常盤9-3-16		

事例 40	タイトル	食育集会～えいようのうたを知ろう～	
	目指す姿 (大きな目標)	食事の大切さを知り、様々な食材を意欲的に食べようとする。	
	当日のねらい (小さな目標)	パネルシアターを通して「えいようのうた」に関心を持ち、楽しみながら歌ったり 3 大栄養素について知ったりする。	
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6年7月31日(水)10:30～11:00	
	場所	ホール	
	資料・教材	パネルシアター「えいようのうた」・「えいようのうた」の歌詞カード その日の給食の栄養素分けクイズセット	
	実施内容	3, 4, 5 歳児がホールに集合し食育集会を行う。「えいようのうた」を題材にしたパネルシアターを見ながら 3 大栄養素のどこに食材が該当するのかや、栄養素ごとの役割などについてクイズに答えたり考えたりした。集会の最後にはみんなで「えいようのうた」をうたい、その後クラスに戻ってからその日の給食の食材について 3 大栄養素にわたるクイズを楽しんだ。	
結果・参加者の反応や様子	集会前に各クラスで「えいようのうた」の歌詞を掲示し、給食前などに歌っていたこともあり当日のパネルシアターでは「知っているよ。」と積極的に食材を 3 大栄養素にわけていた。食材がどの栄養素に該当するかは知っている子が多かったが、栄養素ごとの役割についてまだまだ知らないことがあったようで体の調子を整えて病気を防ぐことや体のエネルギーを作り出すことなどについて関心を持って話をよく聞いていた。集会後、各クラスでその日の給食の食材分けクイズを行うと歌を思い出しながら答え、給食中も「これは赤いグループの食べ物だね。」などと友だち同士で話しながら食事する姿が見られていた。食育集会を通して「えいようのうた」への関心がさらに高まり、給食前に楽しく歌いながら食事に向かう様子が増えていった。食事中に歌を思い出し、苦手なものも食べてみようとしたりバランスよく食べることを意識したりする子も出てきている。		
評価・今後の課題	食育集会での子どもたちの反応を通して「えいようのうた」を歌うだけではなく、食材や栄養素ごとの役割を分かりやすく伝える事で食事への関心が高まったため、良かった。集会直後は給食時に内容を思い出して意欲的に食事に向かう姿も見られていたが時間が経つと「えいようのうた」は楽しく歌っていてもその意味について食事と結びつかなくなってくる様子もあったため、歌だけでなく、子どもたちが楽しいと思える食育活動を保育に取り入れていくことが大切だと感じた。	備考	

食育集会『えいようのうた♪』をしました。

様々な食材をバランスよく食べるために「えいようのうた」をテーマにした食育集会を行いました。パネルシアターでのお話を通して「これは赤いグループの食べ物！」「好き嫌いしないよ！」などと楽しみながら参加していた子どもたちです。

♪からだをつくるのなんでしょう～？
それは赤の食べ物よ♪



「えいようのうた」
で知ってるよ！



最後はスプーンくん、フ
ォークちゃんにタッチ。
お部屋でその日の給食の
食材を栄養素ごとに分け
る遊びも楽しみました。

「えいようのうた」はこどもたちの定番の1曲になっ
てきました。おうちでもぜひ聞いてみてくださいね♪

施設名	さいたま市立常盤北保育園	電話	048-833-8728
住所	さいたま市針ヶ谷 4-1-1		

事例 41	タイトル	旬の野菜を食べよう！	
目指す姿 (大きな目標)	旬の野菜を食べて、丈夫なからだづくりをする。		
当日のねらい (小さな目標)	冬野菜への関心を持ち、親しみをもって食べようとする意欲を持つ。		
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6年 12月 23日	
	場所	ホール	
	資料・教材	絵本「おおきなかぶ」	
	実施内容	子ども達が慣れ親しんでいる絵本の「大きなかぶ」のストーリーをアレンジして野菜の旬を紹介し、それを食することで丈夫なからだづくりにつながることを知らせる。	
結果・参加者の反応や様子	<p>子どもたちに馴染みのある「おおきなかぶ」の劇をアレンジして冬の旬の野菜を紹介した。小さいクラスから大きいクラスまでみんなが知っている内容なので、劇中ではみんなで「うんとこしょ、どっこいしょ」の掛け声で盛り上がり楽しく参加することができた。</p> <p>かぶの他にも旬の野菜があることを紹介したので、当日の給食時には紹介された野菜がメニューの中に入っていることに気が付いて、「〇〇入ってる～！」と発見し喜ぶ姿も見られた。2歳児クラスでは紹介された野菜を身近に感じたのか、「ブロッコリーおいしい」と言って花野菜サラダのおかわりを求める子がたくさんいた。</p>		
評価・今後の課題	<p>冬の旬野菜を紹介する導入として、子どもたちみんなが知っているお話を劇にして楽しみながら話をすることができた。劇中は小さいクラスの子も楽しんでいたが、野菜の説明を聞く時間になるとやや飽きてしまうような姿も見られたので、野菜の説明部分にもう少し工夫ができれば良かったと思う。</p> <p>子どもたちの興味・関心から導入を工夫した食育活動を今後も考えていきたい。</p>	備考	

☆冬の食育活動をしました☆

12月23日の誕生会で、子どもたちに馴染み深い絵本「おおきなかぶ」をアレンジした劇をおこない、旬の野菜についてお話をしました。

「おおきなかぶ

～冬の食育バージョン～



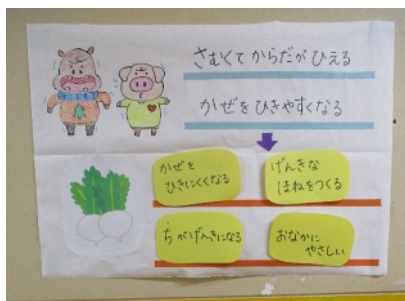
うんとこしょ、どっこいしょ～！！



やっと、かぶが抜けました～～！

みんなで協力して大きなかぶを抜いたあと、「どうしておじいさんはかぶを植えたのかな？」という視点から、かぶは冬の旬野菜であることと旬の野菜にはたくさんの栄養があって体に良いことをお話しました。

今日の給食にも冬が旬の野菜がたくさん使われていたので、子どもたちは「にんじんと白菜が入ってる～！」と食材に注目しながら食事を楽しみました。



施設名	さいたま市立東仲町保育園	電話	048-885-9101
住所	さいたま市浦和区東仲町28-16		

事例 42	タイトル	だし汁ってどんな味？	
	目指す姿 (大きな目標)	食に興味を示し、意欲的に食べようとする。	
	当日のねらい (小さな目標)	だし汁の味を知る。	
方法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・3歳児・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6年11月26日(火)	
	場所	4、5歳児室	
	資料・教材	①だし汁(煮干し・昆布・鰹節) ②だし汁を取った食材(煮干し・昆布・鰹節) ③昆布の模型(布製・実寸大のもの)	
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・調理員がだし汁を用意し、だし汁をとった食材や実寸大の布製昆布を見せながらだし汁の作り方や使い方を子どもたちに紹介する。 ・実際にだし汁のにおいを嗅いだり、飲んだりする。 	
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・給食室の職員が本物のだし汁を用意してくれたことで強い興味を示し、嬉しそうににおいを嗅いだり、飲んでみたりしていた。 ・嗅ぎなれない香りや飲み慣れない味に拒否感を示す子もいたが、普段できない体験を喜んでいった。 ・3種類のだし汁、食材を用意したことでそれぞれの色、香り、味の違いに気付く姿も見られた。 ・取り組み前は「だし汁」の存在を知らない子が多く、日々給食で飲んでいるみそ汁はお湯にみそを溶かしてできていると思っていたようであったが今回実物を見て、実際に飲んだことで子どもたちの中に「だし汁」が印象づいた様子が見受けられた。 ・後日の給食の時間にもだし汁の話題を挙げ、楽しそうに会話をしながら食べる姿が見られている。 		
評価・今後の課題	<p>だし汁を飲むというように、実際に何かを体験することは子どもたちにとって楽しく、印象深い経験となることに改めて気づかされた。また、その経験を食への関心に繋げることもできた。</p> <p>今回はだし汁のみでの試飲としたこともあり、うまみを感じることは難しそうであった。今後はだし汁のうまみを感じられるように、だし汁で作ったみそ汁とお湯で作ったみそ汁での飲み比べを行なってみたい。</p>		備考

だし汁ってどんな味？



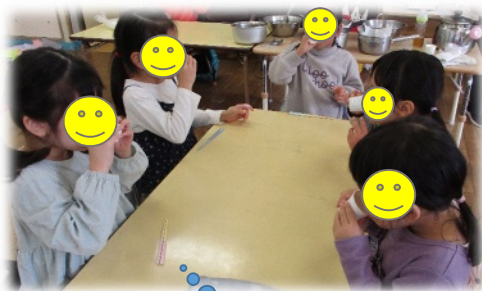
子どもたちの前で漉して、
だし汁の作り方を伝えました！

昆布・鰹節・煮干しのだし汁




実寸大の布製昆布！

海のおいがする！




どんな味がするのかな？


施設名	さいたま市立針ヶ谷保育園	電話	048-824-3746
住所	さいたま市浦和区針ヶ谷 1 丁目 4-3		

事例 43	タイトル	食育集会～給食ができるまで～	
目指す姿 (大きな目標)	食への興味、関心を深め、食べる意欲に繋げる。		
当日のねらい (小さな目標)	・給食が作られる過程を知り、作り手への感謝や食べてみようという思いを感じる。		
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6年12月16日(月)	
	場所	ホール	
	資料・教材	・給食調理中の映像 ・給食室で使用する調理器具(大鍋、木べら、泡だて器)	
実施内容	・事前に集会当日のメニューの調理過程を撮影する。 ・集会ではプロジェクターでスクリーンに映像を投影し、保育士が説明をしながら調理の様子を見る。 ・映像で出てきた器具と照らし合わせながら調理器具の紹介をする。		
結果・参加者の反応や様子	<p>・普段見ることのない給食室内の様子に興味津々に見ていた。食材を切る工程では、量の多さに気づく声がかれた。大鍋で茹でた野菜を給食職員がザルに移す様子では、鍋から流れるお湯や食材の多さに驚きの声が上がリ、「重そう…」と給食職員の大変さを感じる様子もあった。</p> <p>・出汁について日頃から出汁あてクイズなどを行っていることもあり、煮干しから出汁を取る様子に気が付く子がいた。</p> <p>・映像を見終わった後に感想を聞くと、「作るの大変そう…。」「ありがとうって思った。」など給食職員への感謝を感じる声や、「野菜をもっと知って、食べてみたいって思った。」といった食べる意欲を感じる声がかれた。</p> <p>・給食職員が給食の配膳のため4・5歳児に行った際には、「いつもありがとう。」と声をかける子の姿が見られた。</p> <p>・実際に映像で見た食材が給食に出てきたことで、集会の中で苦手な食材があると言っていた子や量を調整して食べていると言う子も普段より食べようとする姿があった。</p>		
評価・今後の課題	初めて見る給食室内部の様子を映像で見ることで、量の多さや大変さを感じることができ、驚きや感謝がら食べてみようという意欲に繋がった。今回は内容を考慮して4・5歳のみの開催としたが、年齢に合わせた方法でその他のクラスにも伝えていきたい。また、一時的に意欲の高まりが見られたが、今後も食への関心が持続するように普段の保育の中でできる工夫を考えていく。	備考	

施設名	さいたま市立大東保育園	電話	048-887-6168
住所	さいたま市浦和区大東2-18-7		

事例 44	タイトル	どんなおなべをつかっているのかな？	
目指す姿 (大きな目標)	給食室で使用している調理器具に触れて、食への興味・関心をもつ		
当日のねらい (小さな目標)	<ul style="list-style-type: none"> ・夕食室で使用している調理器具を実際に見て、触れて、興味をもつ ・調理師から大きなボウルで何人分作ることができるのか聞いて、関心をもつ 		
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	令和6年9月18日(金) 16:00~16:30	
	場所	5歳児室	
	資料・教材	ボウル、お玉、鍋、ザル、泡立て器、煮干し、味噌	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・当日のおやつ「米粉のコスモス色蒸しパン」で使用したボウル、泡立て器を調理師が紹介する。そのボウルで何人分の蒸しパンが作れるかクイズを行う。 ・子ども達がボウルや泡立て器に実際に触れて楽しむ。 ・次の日の味噌汁に使用する煮干しや味噌を見せて、使用する量を紹介する。 		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・子ども達は大きなボウルを見たり、150人分の蒸しパンが作れる事を知って驚いたり、興味を持って友だち同士で会話を楽しんでた。 ・鍋や泡立て器に触れることが出来て、嬉しそうにするなど興味を持っていた。 ・クイズ形式で行うことで子ども達は楽しみながら参加して、食への関心が高まっている姿が見られた。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・給食室で使用している調理器具について調理師から話を聞く事で、興味関心を広げる事が出来た。給食室に対して親しみが広がった。 ・今後は調理器具紹介をきっかけにして、調理室の紹介をしていき、作る人への思いを持てるようにし、食の大切さを感じられるようにしていきたい。 	備考	

施設名	さいたま市立南浦和保育園	電話	048-861-6954
住所	さいたま市南区根岸2-19-3		

事例 45	タイトル	食育レンジャーがみんなの様子を見に来たよ	
目指す姿 (大きな目標)	みんなでおいしく楽しく食べる		
当日のねらい (小さな目標)	いろいろな食べ物が元気な体を作ることを知り、意欲的に食べようとする		
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6年9月20日(金)	
	場所	各保育室	
	資料・教材	3色食品群	
実施内容	7月誕生会の職員の出し物で食育レンジャーショーを行ったことをきっかけに、子どもたちが実際に食べているところをレンジャーが巡回した。いろいろな食品を食べることの大切さを改めて伝えるとともに、作成したメダルを各クラスに渡し、食べる意欲を引き出せるようにした。		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・食育レンジャー隊がクラスに入ってくると「見て、お皿が空っぽになったよ」「野菜も食べられるよ」などと伝え、レンジャーとのやりとりを楽しみながら食べる姿が見られた。 ・苦手の食材も「レンジャー、見ていてね」と言いながら、自ら積極的に食べようとしていた。 ・手作りメダルをクラスの子どもたちへプレゼントすると、嬉しそうな表情が見られた。 「これからもたくさん食べるよ」「また見に来てね」と子どもたちから反応があった。その後もクラスに飾ってあるメダルを励みに「今日も食べられたよ」など食への意欲が継続する様子があった。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・レンジャー隊が子どもたちの様子を見に行くことで、食材への興味や食べることへの意欲を引き出すことができた。 ・食育レンジャーショー後に巡回の日を設けたことで、いろいろな食品を食べることの大切さを継続的に子どもたちに伝えられたと思う。 ・食育レンジャーショーや巡回の後は子どもたちの食に対する意欲が高まったが、期間が空いてしまうと意識が低くなってしまったことが課題である。定期的に巡回などを行っていきたい。 		備考
			

施設名	文蔵保育園	電話	863-1037
住所	さいたま市南区文蔵3-7-14		

事例 46	タイトル	食育集会～食べ物の働きを知ろう～	
目指す姿 (大きな目標)	食べ物の働きを理解してバランスよく食べようとする		
当日のねらい (小さな目標)	食べ物は、栄養の働きにより3つのグループがあることを知る。		
方 法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・3歳児・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6年11月8日11時30分～11時50分	
	場所	3・4歳児室	
	資料・教材	食材カード	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・食育集会にて、食材カードを用いて3大栄養素についての説明、今日の食材の分類をクイズ形式で紹介する ・各クラスで継続的に給食の食材の栄養素を紹介する 		
結果・参加者の反応や様子	<p>4歳児…集会ではクイズに積極的に答えて一喜一憂し、楽しんでた。その後も給食の時に「お肉は赤だね。」「今黄色食べたよ」と話をする姿があり、食事に興味を持ってない子も「緑も少し食べようね」という保育者の声掛けに応えようとする姿があった。</p> <p>5歳児…食育集会後も食材カードを使って、今日の食材のグループ分けを継続的に行う。子どもたちなりに食材がどこに分類されるか考え、保育者と一緒に確かめることを楽しんでおり、栄養素を意識しながら食べ進めていた。また、原材料が同じ牛乳とバターの分類が違うことに気が付き、その他の加工食品の原材料と栄養素に興味を持つ姿がみられた。</p>		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・集会では、食材カードを用いたことで子どもたちも理解しやすいようであった。またクイズ形式にしたことで、子どもたちの興味や参加度も高かった。 ・普段口にしていない食材の役割を知ったことで、自分の体調と食事の関係性にも気付き、健康や食事への関心が高まっていた。 ・今回の集会をきっかけに子どもたちが食事に対して更に親しみを持てるような関わりをしていくと共に、今後食事のマナーにも関心が高まるようにしていく。 	備 考	


【3大要素】についての集会を行いました。
「お肉は何色の食べ物かな？」など
子どもたち同士も考えながら楽しく参加していました。



給食中も子どもたち同士で
栄養素について話をしています。
今までに比べ食への意欲が高まっています。


5歳児は給食前に献立の3大要素について
話をしています。「これは体の調子を整えるん
だよ」等子どもたちから声があがるようになり
ました。

施設名	さいたま市立白幡保育園	電話	048-863-8105
住所	さいたま市南区白幡3-1-2		

事例 47	タイトル	食育劇「いただきますって？」	
	目指す姿 (大きな目標)	食に対する興味関心を高める	
	当日のねらい (小さな目標)	日頃、何気なく言葉に出している挨拶「いただきます」の意味を考える	
方 法	対象者 (○で囲む)	0歳児・ <u>1歳児</u> ・ <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> ・栄養士・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和6年 11月 12日	
	場所	ホール	
	資料・教材		
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜を作る人、家畜を育てる人、それらを運ぶ人、お店の人、給食を作る人など様々な人の働きを経て保育園の給食が出来ているということを職員劇を通して伝える。 ・給食室の方(調理員)を紹介し、子どもたちに知ってもらう。 	
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・職員が様々な職業や動物たちに扮した姿に喜び、劇に引き込まれて観賞する様子が見られた。 ・「いただきます」には色々な人への感謝の気持ちが込められていることを劇の最後で伝え、子どもたちと一緒に言葉に出して言ってみた時は意味を理解し気持ち良く挨拶をする姿があった。また、しばらくは劇の話、内容が話題に出ていて、伝えたいことが伝わっている様子が見られた。 ・給食室の方にも出てきてもらったことで子どもたちが認識をする機会にもなった。 ・実際の食事の際には登場人物の言い方を真似してみたり、それまでよりもはっきりと言ったりきちんと座り手を合わせて丁寧に挨拶をしようとしていたりする姿が見られた。 ・子どもだけでなく、保育者の意識にも変化があった。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・職員劇という形で伝えることで楽しく見ることができ、印象に残っていて改めて話す時にも思い出してもらえ、話が入ってきやすいようだ。 ・毎日「いただきます」と言っているうちに再びただの挨拶になっていくこともあるので、保育者がその姿勢を見せながら繰り返し伝えていきたい。 ・命をいただいていることに関しては劇中で伝えきれなかったため、今後年齢に応じて伝えていきたい。 	備 考	<ul style="list-style-type: none"> ・職員会議の場で園長が職員に読み聞かせてくれた絵本「もうじきたべられるぼく」に感銘を受け、食育劇を通して「いただきます」の意味を子どもたちと考えていきたいという思いからこのような内容となった。 



施設名	さいたま市立大谷場保育園	電話	048-885-8992
住所	さいたま市南区南浦和3-36-11		

事例 48	タイトル	ジャガイモ掘りを楽しもう	
目指す姿 (大きな目標)	ジャガイモの生長を通じ、収穫する喜びや食材に興味を持つ		
当日のねらい (小さな目標)	収穫を楽しみ食べる喜びを味わう		
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> ・ <u>保護者</u> ・その他()	
	実施者 (○で囲む)	幼稚園教諭・ <u>保育士</u> ・栄養士・調理師・ <u>調理員</u> ・その他()	
	日時	令和6年5月	
	場所	園内食育掲示板・ジャガイモ畑	
	資料・教材		
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ジャガイモ掘り実施前から毎年収穫しているジャガイモはどのように生長するのかイラストや写真を使って掲示し保護者へ知らせた。 ・散歩の際には畑を通り生長の様子を見に行った。 ・調理員おすすめのジャガイモ料理のレシピを掲示・紹介した。 		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・登降園で畑を通るたびに「葉っぱが大きくなったよ」「花が咲いていたよ」と親子で話したことを園で嬉しそうに伝えてくれることがあり、ジャガイモの生長に興味を示してくれている様子がうかがえた。 ・掲示したことにより、ジャガイモがどういう状態なのかをリアルタイムで知ることができ、親子でジャガイモの生長に興味・関心を示していた。 ・当日はジャガイモ掘りすることに期待感を持ち、楽しみながら収穫していた。 ・またレシピを通して保護者から「いつもの定番メニューだけでなく簡単にできるメニューを知り、子どもと一緒に料理を楽しむことが出来た」という声を聞くなどジャガイモ掘りを通して食材に興味・関心を持つきっかけとなった。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・ジャガイモの生長記録を園内に掲示したことで、子どもたちの芋ほりへの興味・関心を高められた。 ・安全面から掲示板の位置を高い場所に設定したが子どもにとっては見えづらかったので設置場所の検討をしていく。 	備考	

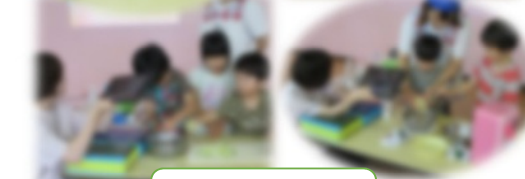
施設名	さいたま市立辻保育園	電話	048-864-3385
住所	さいたま市南区辻3-10-15		

事例 49	タイトル	食育集会 ～作って食べてみよう～	
目指す姿 (大きな目標)	調理を実際に見て、食事への興味を持とう		
当日のねらい (小さな目標)	全員が調理に携わり、食材・調理器具に触れ、食べる意欲に繋げる		
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> ・栄養士・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和6年6月28日(金)	
	場所	ホール	
	資料・教材	ツナサラダ・わかめともやしのスープの材料、調理器具、ipad、プロジェクター	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> 給食室に食材や調理器具を用意してもらい、グループ毎に調理台に出る食材をちぎったり、入れたり、混ぜたりしながらツナサラダとわかめともやしのスープを作っていく。その様子を ipad のカメラで撮影し、プロジェクターに映し、見ている子にも手元が見えるようにする。 作ったものを給食室に届けたあと、給食の時間に移行し、作ったものと同じものを食べる。 		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> 全員が調理に携わり、見ている間も興味を持って参加していた。 実際は給食室で調理したものを食べたが、作ったものを誕生児数名で給食室に届けに行ったことで、自分たちが作ったものを食べるという意識になり、意欲的に食べる姿が見られた。 野菜を切る様子や混ぜる様子をプロジェクターに映したことで、食材が料理に変わる様子を見れ、料理をする疑似体験を楽しめた。 普段から3クラスの縦割りグループで食事をしていて、そのグループと一緒に調理したことで、さらに会話が広がった。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> 遊びの時間やクラスの時間を入れずに給食に繋がったことで、食べる意欲に繋げることができた。 毎月食育に関する取り組みを行っているが、食育集会のように大きな行事として行うと関心や興味の持ち方が大きくなることがわかった。 集会を行ったあとは食事への興味が見られたが、次第に興味が薄れていったので、定期的に食育に関する取り組みを行っていくことで食べる意欲に繋げていきたい。 	備考	

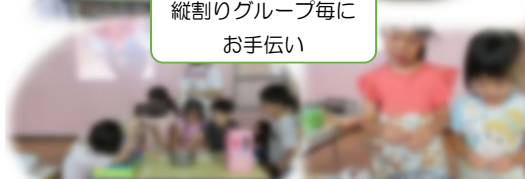
誕生会で食育集会をしました！

6月は食育月間です。食への興味を持ち、食べることを楽しんでくれたかな？

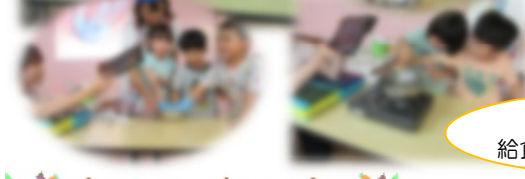
誕生会メニューの
ツナサラダ と わかめともやしのスープ
をみんなで作りました♪



縦割りのグループ毎に
お手伝い



プロジェクターで手元を
映しながら行いました。



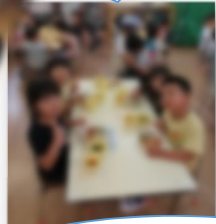
キャベツ
手伝ったんだよ♪



おいしい～！



楽しかった～！



作ったものを取り分けてもらい
(実際は給食室で作ったものです)
食べました！



それを…

作ったものを
給食室に届けました。



施設名	さいたま市立曲本保育園	電話	048-864-3384
住所	さいたま市南区曲本 4-5-7		

事例 50	タイトル	廃食材で遊ぼう！	
目指す姿 (大きな目標)	子どもたちが廃食材に触れることで、食に対して興味関心を高められるような活動を行う。		
当日のねらい (小さな目標)	給食の廃食材を利用して、身近な物をイメージして作る楽しさを味わう。 廃食材を使い、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6年12月9日	
	場所	3歳児保育室	
	資料・教材	・玉ねぎ、人参、じゃがいも、ブロッコリー、りんご ・プラスチック容器、玩具の包丁、玩具のフォーク	
実施内容	・本物の野菜に触れ、感触を楽しんだり、匂いを嗅いだりしながら遊ぶ。 ・包丁や手を使って、切ったり千切ったりし、それぞれがイメージしたものを作る。		
結果・参加者の反応や様子	<p>初めに食材のにおいを嗅いだ際、生玉ねぎの強烈なおいにおい顔をしかめる姿があった。食材に触れることに抵抗がある様子はなく、好きな食材を取って容器に入れたり、「野菜スープ作るの」とイメージを持って遊んだり、人参の皮の長さを見て「パスタ作る」と身近なもの結び付けたりして楽しむ姿があった。</p> <p>個々で好きな物を作り終えると、友だちと一緒に食べ始めたり、お茶をイメージしてカップに水を入れてたりして遊んでいた。その後「いらっしやいませ、焼きそば屋さんです」とお屋さんになって遊び始める子もいた。</p> <p>本物の食材を使用することで、遊びのイメージが膨らんでいき、手や包丁で皮を切ることで、玩具では体験できないリアルなままごとを楽しむ姿があった。</p>		
評価・今後の課題	<p>廃食材あそびは初めてだったが、野菜の栽培や食材回覧を通して野菜に触れる機会があったため、戸惑うことなく取り組むことが出来た。本物の野菜を使うことで、いつもの遊び(ままごとやお屋さん)に、よりイメージを膨らませて遊ぶ姿が見られたため、今後も続けていきたい。</p> <p>色々な廃食材を用意し、食材に触れて遊ぶ機会を増やしていくことで、食への関心を深め、食べる意欲へと繋げていきたい。</p>	備考	

包丁を使って切る姿



人参の皮を手でちぎる姿



先生、食べて～

これも～



玉葱の皮をむく姿



いただきます！



ばら組レストラン準備中～です


施設名	さいたま市立大谷口保育園	電話	048-887-4989
住所	さいたま市南区大谷口1089-1		

事例 51	タイトル	芋のつるでクリスマスリースづくり	
目指す姿 (大きな目標)	身近な食材に触れ、興味や関心を深める		
当日のねらい (小さな目標)	自分たちで掘った芋のつるを使ってクリスマスリースを製作する		
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6年	
	場所	5歳児室	
	資料・教材	芋のつる	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> 芋掘りを行い、自分で掘ったサツマイモを持ち帰り、各家庭で食してもらった 芋掘りに行った際に取ってきたつるを使用してクリスマスリースを製作した その様子を写真掲示し、保護者へ活動内容を知らせ、親子で話題にもらえるようにした 		
結果・参加者の反応や様子	<p>芋掘りでは、土を一生懸命両手でかき分け、サツマイモの形や大きさを友だち同士見せあい、楽しみながら掘り起こしていた。サツマイモから出ている汁のにおいなども嗅ぎ、興味を示す姿があった。当日の給食にサツマイモが入っており、実際に食べるのを楽しみにしている姿が多く見られた。</p> <p>掘ったサツマイモをどのように調理してもらうか決めている子も多く、後日どのようにして食べたのか聞いてみる。天ぷら、大学芋、スイートポテト、肉じゃがのジャガイモの代わりにサツマイモを入れたなど、様々な調理法で自分たちの掘ったサツマイモを食べることができ、嬉しそうに話をしていた。</p> <p>また、その日の夕方に、畑のご主人にももらった芋づるを利用しリースづくりを行った。「こんな長いのがついてたの?」「サツマイモのにおいがするね!」などと話しながらリースを巻いていた。乾燥したリースにリボンや綿など用いて飾りをつけた。畑のご主人にも、自分で掘ったサツマイモを食べることができた喜びや感謝の気持ちを込めて、芋づるで作ったリースと手紙を渡した。</p>		
評価・今後の課題	普段から馴染みのあるサツマイモを実際に自分の手で掘る経験をすることで、食材への興味を持つことができると共に、感謝する気持ちも芽生えたように思う。また、芋づるを使ってリースを作ることで、食材として食べることができない部分も活用し、楽しむことができた。掲示物や、芋づるのリースを見て、芋ほりの様子やリースづくりについて、親子で話をする姿も多く見られ、普段なかなか経験できないことが親子の会話のきっかけになっているように思う。	備考	

大谷口保育園 取組写真

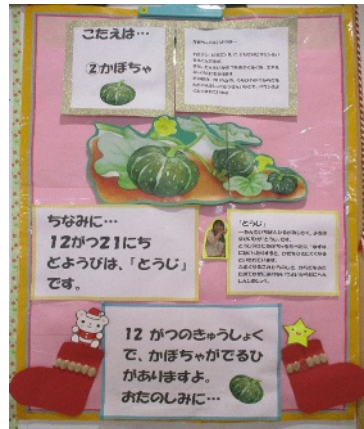
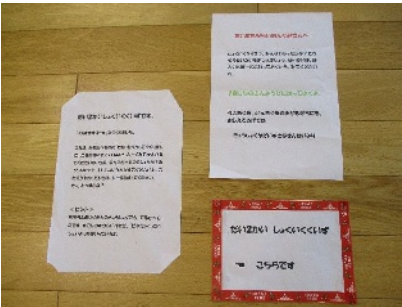
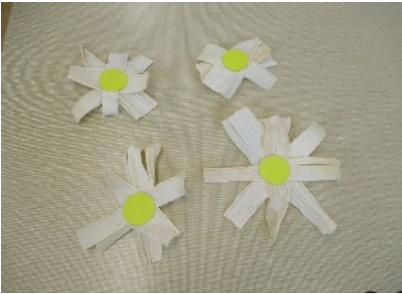


施設名	さいたま市立武蔵浦和保育園	電話	048-837-3411
住所	さいたま市南区鹿手袋4-1-12		


事例 52	タイトル	食育集会	
目指す姿 (大きな目標)	食に関心を持ち、楽しく学ぶ。		
当日のねらい (小さな目標)	集会に楽しく参加し、野菜への興味を広げる。		
方法	対象者 (O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(一時保育)	
	実施者 (O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6年7月18日	
	場所	ホール・1歳児室	
	資料・教材	絵本「やさいのおなか」 水槽・野菜・果物	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・えいようのうた ・野菜クイズ ・水に浮く野菜・果物クイズ 		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・えいようの歌は昨年から歌っている為、浸透してきていてよく歌っていた。 ・野菜クイズは絵本の「野菜のおなか」を拡大し題材として使ったが、すぐに答えがわかるものと、少し難しいものがあり、2歳から5歳まで楽しく参加できていた。 ・水槽の水に実物の野菜や果物を入れて、浮くか沈むかの実験を行った。重さや大きさに関係なく実際に浮く野菜などを見て、子どもたちなりに予想しながら答え合わせを楽しんでいた。 ・0歳児、1歳児はクラスでかごの中に隠れている野菜あてクイズをした後、クイズで使用した野菜に触れる時間をつくり、無理なく野菜に親しむことが出来た。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・えいようのうたは来年度も継続していけると良いと思う。 ・野菜クイズは絵本の内容を知っている子もいたので、それ以外の野菜も用意すればより楽しむことが出来たと思う。 ・浮き沈み実験は子どもたち自身も考える機会となり、興味が広がったようだった。 ・今後も野菜の切れ端で遊んだり、野菜スタンプをしたり野菜に親しむ機会を作っていきたい。 	備考	

施設名	尾間木保育園	電話	048-873-1103
住所	さいたま市緑区中尾 1432-5		


事例 53	タイトル	食べることで楽しいよ！	
目指す姿 (大きな目標)	食材に関心を持つことで、楽しく食べることにつながる		
当日のねらい (小さな目標)	様々な体験を通し食材を知る		
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6年7月～	
	場所	4・5歳児保育室・給食室前食育ボード	
	資料・教材	とうもろこし、食材の皮や種、茎(さつまいも・かぼちゃなど)	
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・4・5歳児中心でとうもろこしの皮むきを行う ・食育ボードにクイズを掲示する(第1回9月、第2回11月) 	
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・とうもろこしの皮やひげを触ったり、においをかいだりしていた。 ・皮むきの経験がある子どもが、友だちに教えるなどやりとりをしながら楽しむ姿がみられた。 ・「ぼくたちがむいたとうもろこしだね」などとやりとりをしながら、とうもろこしが苦手な子どもたちも少しずつだが食べようとしていた。 ・皮を干しておく、「これで何か作ろう」と話が盛り上がり、コスモスの花を作ることにした。「干すと固くなるね」と感触を確かめながら作っていた。 ・食育クイズ1回目は、園長が作ったバラの花が何でできているかななどの内容にする。掲示場所がわかりづらく、反応が薄かった。3、4、5歳児クラスに、クイズをやっていることについての手紙を渡してみると、その後は回答のシールが沢山貼られていた。 ・クイズ2回目は、クイズの答えと一緒に、冬至についても伝えた。親子で掲示を見ながら話をする姿がみられた。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・様々な体験をしたことで食材への興味が高まり、自分から食べてみようとする意欲につながったと思う。遊びの中で、食材に直接触れることの大切さに気付かされた。 ・食育クイズをわかりやすい内容にしたことで、楽しんで食材に興味を持つきっかけになったのではないかと感じた。また、クイズを掲示してから食育ボードを見てくれる親子が増え、保護者の食への関心も引き出せたのではないかと感じている。 <p>今後は1・2歳児向けの内容も考えていき、引き続き食べる楽しさが伝わるように取り組みを進めていきたい。</p>		備考



施設名	さいたま市立原山保育園	電話	048-885-7403
住所	さいたま市緑区原山1-7-2		

事例 54	タイトル	食育集会「離乳食って何だろう？」	
目指す姿 (大きな目標)	食材に対する興味関心を深め、食べる意欲へと繋げていく。		
当日のねらい (小さな目標)	食育集会で離乳食(初期食)を見て触れて、給食で食べてみる。		
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6年10月16日(水)	
	場所	ホール	
	資料・教材	離乳食の食材(人参・じゃがいも・玉ねぎ・おかゆ)、ジップロック、クイズのパネル	
実施内容	普段食べている給食の食材により興味を持ってほしいという思いから、当日の給食のメニューや食材についての○×クイズを行いました。またみんなが食べている給食とは違う、離乳食を食べているお友だちを身近に感じてほしく、離乳食を見て触れて(おかゆをジップロックに入れて触ってみる)、集会に参加した対象者へ給食時に離乳食を少量提供しました。		
結果・参加者の反応や様子	離乳食(人参・じゃがいも・玉ねぎ)を見て、何の食材かクイズを行うと「かぶかな?」「大根かな?」と思いを巡らす様子や匂いを嗅いで食材を当てようとする子がいました。また「どうやって作るの?」「赤ちゃんはこれを食べているの?」と疑問や質問が多く子どもたちから出て興味を示す様子が見られました。離乳食のおかゆをジップロックにいれて触ってみるといつも食べているご飯よりも「やわらかいね」と違いを感じ、給食での離乳食試食では、「赤ちゃんの時にはこれを食べていたの!」と不思議そうにする子や完了食との味の違いに気が付く子がいました。		
評価・今後の課題	給食室の協力を得て、集会に離乳食を持参することができ、実際に離乳食を見たり触れたりすることで、食材に興味を持ち給食の食材にも関心を示す様子が見られました。今後も食材や食べることへ興味関心を持てるような食育活動を考えていきたいと思います。	備 考	

施設名	三室保育園	電話	048-873-7877
住所	さいたま市緑区三室 1629-6		

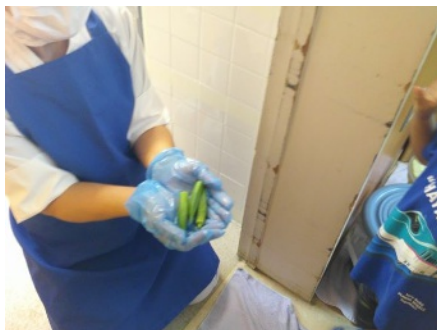
事例 55	タイトル	スイートポテトができるまで	
	目指す姿 (大きな目標)	食事や食材への興味を深める	
	当日のねらい (小さな目標)	スイートポテトの作り方の工程を写真で見ても興味を持ち、楽しみながら知る	
方 法	対象者 (○で囲む)	0歳児・1歳児・2歳児・3歳児・4歳児・5歳児・保護者・その他()	
	実施者 (○で囲む)	幼稚園教諭・保育士・栄養士・調理師・調理員・その他()	
	日時	令和6年10月25日(金)	
	場所	ホール	
	資料・教材	パソコン・プロジェクター・パワーポイントで作った資料を映す	
	実施内容	集会前に掲示にて、さつま芋ほりのタイミングと合わせ、好きなさつま芋の食べ方をシールで貼ってもらう。集会では、給食室に入り、食材の量や調理工程を写真に撮ったもので、パワーポイントの資料を作ったものを映して見せた。途中でクイズを出して楽しみながら、どのように出来上がるのか知ることができるようにした。集会后も、集会の様子を掲示し、保護者と子どもで一緒に興味を持ってもらい、振り返りができるようにした。	
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・スライドショーの写真を見て実際の食材の量や調理工程に驚き「こんなにバターたくさんなの？」「おいもいっぱいだね」と近くの友だちと話しながらかしんで見る姿が多くあった。 ・途中に出したクイズでは、それぞれ予想して積極的に手を上げる姿が見られ、楽しんで参加していた。 ・写真が多いものだったのでわかりやすく、2歳児クラスもよく見ていた。 ・集会前後の掲示も、シールを貼るものだったのでわかりやすく、登降園時に保護者と一緒に会話を楽しみながら貼る姿が見られてよかった。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・昨年は集会の日と紹介したメニューが給食で出る日が違っていたので、今年はその反省を活かし、さつま芋ほりという行事のすぐ後に集会を実施したので、子どもたちの興味関心が高かった。 ・スイートポテトがおやつで出た時に、「おいもたくさん使っているんだよね」「つぶしてつくるんだよ」等集会で見た話をする姿があり、子どもたちにとって作る工程を知る機会になってよかった。 	備考	

施設名	さいたま市立西町保育園	電話	048-756-4632
住所	さいたま市岩槻区西町 3-1-24		

事例 56	タイトル	自分で育てた野菜はおいしいね	
目指す姿 (大きな目標)	自分たちで栽培した野菜を食べることで自然の恵みや命の大切さに気付く。		
当日のねらい (小さな目標)	自分たちで育てたものを食べるという経験を通して、食べ物のありがたさを体験する。		
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> ・栄養士・調理師・ <u>調理員</u> ・その他()	
	日時	令和6年8月1日	
	場所	収穫→園庭 試食→各保育室(給食時)	
	資料・教材		
	実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・保育の中でシソやオクラに水やりなどをして栽培する。 ・育ったシソやオクラを収穫し、試食する。 	
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・収穫時にシソの匂いを嗅いで「いい匂い」と言ったり、オクラの収穫時には「お星さまみたい」や「毛が生えてる」などと言ったりする姿があった。 ・試食の時には普段野菜が苦手であり食べない子どもが、おかわりをして食べる姿があった。また、シソと白米を混ぜておにぎりにすると「きれい」と言いながら食べる姿もあった。 ・自分で栽培収穫することで、野菜に親しみを持ち普段苦手でも「食べてみよう」という気持ちを持たないように思う。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・少しでも野菜が入っていると、減らしてもらっていた子どもや一口も食べない子どもも「食べてみよう」という気持ちが芽生えたように感じる。 ・夏以降、栽培・収穫の機会を持たなかったため、今後取り組めるようにし、様々な食材に興味や関心を持てるようにしていきたい。 	備考	



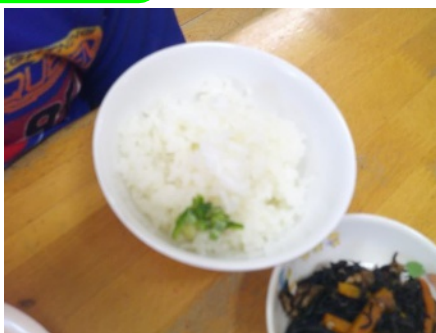
収穫したオクラとシソを給食室に持っていき、調理してもらいました。




調理してもらったオクラとシソ
(湯がいて刻んだもの)



ご飯にのせたり、おにぎりにして食べました。



施設名	さいたま市立岩槻本町保育園	電話	048-756-7565
住所	さいたま市岩槻区本町 2-5-5		

事例 57	タイトル	野菜の皮むき～自分でできたよ！～	
目指す姿 (大きな目標)	食材に触れ、皮むきをすることで、食への興味や感謝の気持ちを持つ。		
当日のねらい (小さな目標)	野菜に興味を持ち、自分で皮むきをし、調理してもらった給食をおいしく食べる。		
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6年 5月～7月	
	場所	2歳児室、5歳児室、ホール	
	資料・教材	・野菜(そら豆、とうもろこし、玉ねぎ、枝豆、ピーマン)	
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・給食室に野菜をもらいに行き、各部屋で野菜に触れ感触を楽しむ。 ・野菜(そら豆、とうもろこし、玉ねぎ、枝豆、ピーマン)の皮むき、さや取り、へた取りをする。 ・野菜の皮むきの方法を知り、自分で試行錯誤して挑戦したり、友だちと一緒にやってみたりする。 ・皮むき後の野菜を給食室に持って行き、調理してもらうことを楽しみにする。 		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜の皮むきの仕方を知ると、年長児は年下の子に教えて自然と異年齢児との交流に繋がった。 ・皮むき後の皮やさやなどを使って遊んだり、製作に使ったりして楽しんでた。 ・給食の調理師より野菜型のメッセージをもらおうと喜んでメッセージを見ており、食べるのを楽しみにしていた。 ・給食時に皮むきをした野菜がどこに入っているのか探して食べる様子が見られた。ピーマンが苦手な子は食べるのをためらう姿も見られたが、他の子は普段以上に意欲的に食べる姿が見られた。 ・送迎時に、保護者がポータルシートを見て、子どもとその話題で盛り上がる様子が見られ、コミュニケーションをとるきっかけ作りになっていた。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜の皮むきに参加することで、様々な野菜について興味を持ち、触れたり食べたりするのを楽しめることができ、食への意欲が高まった。 ・苦手な野菜は食べずにいる子もいたが、自分が触れた野菜ということで、少し食べてみようとする子もおり、口にする機会に繋がった。 ・回数を重ねると、新鮮味が薄れてしまうことがあったので興味を持続できるような工夫をしていく。 		備考
			

施設名	諏訪保育園	電話	048-794-1620
住所	さいたま市岩槻区諏訪2丁目5-1		

事例 58	タイトル	食育劇 『ばっかり食べのばっかりくん』	
目指す姿 (大きな目標)	色々な食材を食べると、どうして体に良いのかが分かり、食べてみようとする。		
当日のねらい (小さな目標)	赤・黄・緑の食べ物をバランス良く食べると、体が元気になるということを知る。		
方 法	対象者 (○で囲む)	0歳児 ○ 1歳児 ○ 2歳児 ○ 3歳児 ○ 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6年10月29日(火)	
	場所	ホール	
	資料・教材	唐揚げやサラダの作り物、バランスレンジャーのお面・衣装	
実施内容	食育劇には、お肉が大好きでお肉ばかり食べて野菜が苦手な主人公が登場する。主人公がカゼをひいた時にバランスレンジャーが赤・黄・緑3人で力を合わせたことにより、カゼひきばい菌を退治することができた。劇の最後には主人公が野菜を食べることができるようになったという内容。		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・集会の日に給食時には、2歳児クラスでは普段野菜を食べなかった子が、「カゼひきばい菌をやっつける!」と、食べる姿があった。3色食品群の食べ物をバランス良く食べると、体に良いことがあるということが、食育劇にすることで、乳児クラスにもわかりやすかったようである。 ・集会の内容を覚えていて、3歳児クラスではその後、苦手な物を食べようとする姿が継続していた。 ・後日、劇の内容に関するクイズを掲示し、保護者と一緒に正解にシールを貼ってもら。「赤・黄・緑3人でカゼひきばい菌をやっつけたよね。」と言葉にしながら貼る様子があった。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・子どもにとって理解することが容易ではない食事バランスと体との関係を食育劇にすることでわかりやすく伝えられた。 ・色々な食べ物を食べると体が元気になるということがわかって、実際に1口食べてみようとする姿が多く見られたのが良かった。 ・子どもたちにも、保護者にも継続的に意識してもらえるようにするには、どのような方法があるか、日々子どもたちと接する中でヒントを得ながら考えて実践していきたい。 	備考	

食育集会の様子

バランスレンジャー！



バランスアタック！

ばい菌をやっつけたぞ！




集会の後に親子で一緒にできるクイズを掲示しました。



集会の様子を掲示

保護者と一緒に正解を当てよう！！

施設名	さいたま市立美幸保育園	電話	757-8450
住所	さいたま市岩槻区美幸 3-18		

事例 59	タイトル	だしの飲み比べ	
目指す姿 (大きな目標)	汁物へ関心を寄せ、食べてみようとする		
当日のねらい (小さな目標)	スープと味噌汁の違いを伝える中で、興味を引き出す 日本特有の旨味の大切さを伝える		
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	令和6年6月27日、28日	
	場所	5歳児室、4歳児室	
	資料・教材	5味の代表食材のイラスト、旨味の種類のイラスト 紙コップ、だし汁(鰹節、煮干し、鶏がら)、味噌	
実施内容	<p>①人が感じる5つの味(酸味、甘味、塩味、苦味、旨味)や旨味について、イラストを用いて話をする。</p> <p>②3種類のだしを飲み比べる。</p> <p>③スープ、味噌汁の旨味はどれかを考えてもらう</p> <p>④味噌汁の出汁だと思うものを聞き、味噌を加えて味の変化を楽しむ。</p> <p>⑤鰹節にも塩を加えて味の変化を楽しむ。</p>		
結果・参加者の反応や様子	<ul style="list-style-type: none"> ・昨年度は5歳児のみの実施だったが、4歳児も汁物への興味をもってほしいという思いで、今年度は2クラスに実施をした。 ・味噌汁を自分で作る事を最初に伝えると、期待に満ちた表情で積極的に参加をしていた。また、自分でだしを混ぜたり味噌を足したりしたことが実験のようで楽しんでいた。 ・だしを飲み比べると「においと味が違うね」「ラーメンの味だ」と言う姿があり、味噌や塩を加えると味が変わり、おいしくなったことを、じっくり味わって違いを探して実感していた。 ・興味がなかった子も集会形式で行ったことで、好奇心を持ち友だちの反応を見ながら飲んでみようとしていた。 ・香りや色の違いに驚いたり新たな発見に喜んだりしていた。 		
評価・今後の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・実施後の給食時には「今日のだしは何かな?」「かつお節の匂いがしたよ」と確認しながら飲む姿が見られるようになった。 ・今年度は鶏がらも加えて、スープと味噌汁の飲み比べをした。様々なだしの種類があることを知り関心を示す子がいた。 ・体験したことでより興味に繋がったと考える。 	備考	

**令和6年
さいたま市乳幼児期における食育取組事例集**

令和7年2月発行

さいたま市 保健衛生局 保健部 保健衛生総務課
〒330-9588 さいたま市浦和区常盤6丁目4番4号
TEL 048-829-1294 FAX 048-829-1967

