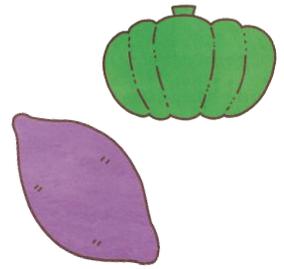
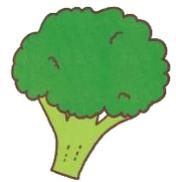
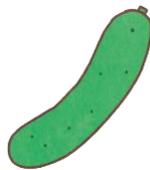
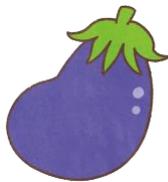
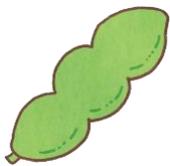


# みんなでつなぐ 笑顔の食育



～作る楽しさ 味わう喜び 五感で感じよう～



越谷市立桜井保育所

## 越谷市の概要

- 平成27年度より中核市に移行しました。
- 市内に河川や用水路が流れる「水郷こしがや」
- 伝統文化こしがや能楽堂、南越谷阿波踊り
- 特産物：こしがやねぎ、くわい



越谷市マスコット  
ガーヤちゃん



## 桜井保育所の概要

- ◆ 昭和43年開設
- ◆ 2～5歳児 87人定員
- ◆ せんげん台駅下車  
東口よりバスで5分
- ◆ 住宅地の中にあり、  
周囲は自然が豊富



## 越谷市立保育所の食育の取り組み

### 食育目標

- ① 「おなかがすくリズムのもてる子ども」を育てる
- ② 「食べたいもの、好きなものが増える子ども」を育てる
- ③ 「一緒に食べたい人がいる子ども」を育てる
- ④ 「食事づくり、準備にかかわる子ども」を育てる
- ⑤ 「食べ物を話題にする子ども」を育てる



# 給食年間カリキュラム

	食に関する行事	留意点
一期	4月 入所 慣れ保育	<ul style="list-style-type: none"> <li>・新しいクラス、環境に慣れ、給食にも慣れる</li> <li>・新入児の様子や各クラスの喫食状況を把握し、調理に気を配る</li> </ul>
	5月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・離乳食・アレルギー食・宗教食の対応</li> </ul> ※給食サンプル展示（6月～9月はお休み）
二期	6月 保育参観(試食会) 栄養教室(年長)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・気温の差に注意し、食品の取り扱いに気をつける</li> <li>・保育参観(試食会)を通して、子ども達の食生活を親とともに考える</li> </ul>
	7月 七夕祭り 一年生招待	<ul style="list-style-type: none"> <li>・健康な生活リズムを身につける</li> <li>・食育指導「栄養教室」</li> </ul> ○「3つのはたらきのたべもの」の説明やゲームを通してバランスの良い食事について考える
	8月	○協力してカレーを作り調理することを学び、楽しく食べる <ul style="list-style-type: none"> <li>・夏野菜の収穫を喜び、体験を通して食べ物に興味を持たせ、おいしさを味わう(そら豆、とうもろこし、枝豆など)</li> </ul>

	食に関する行事	留意点
三期	9月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・9月は食中毒が多発する時期、衛生に気をつける</li> <li>・みんなで協力して芋汁を作り、楽しく食べる</li> <li>・調理している人に関心を持ち、感謝の気持ちを持つ</li> <li>・様々な伝統的な日本特有の食事を体験する</li> </ul>
	10月 芋煮会	
	11月 七五三	
	12月 もちつき クリスマス会	
四期	1月 レストランごっこ お楽しみランチ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食材の色、形、香りなどに興味を持ち調理を楽しむ</li> <li>・楽しく食事をするために、必要な決まりを守り、思いやりを持つ</li> </ul>
	2月 節分 クッキーづくり	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自分の健康に関心を持ち、必要な食品を進んで摂ろうとする</li> <li>・慣れない食べ物や嫌いな食べ物にも挑戦する</li> </ul>
	3月 ひな祭り 修了	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食事にあった食具（スプーンや箸など）の使い方を身につける</li> </ul>

# 実施計画

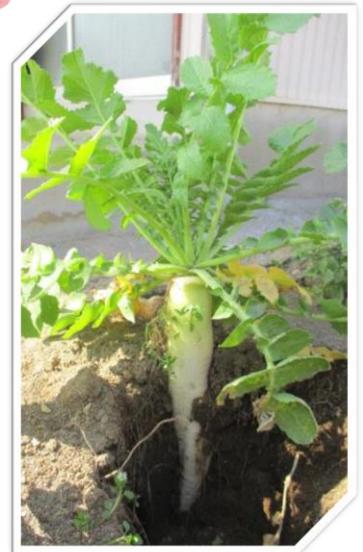
月	活動内容	担当クラス	作業内容	その他
4月	食育計画作成	全クラス	食育計画の検討、作成 種と苗の発注	クラス別の年間計画の作成
5月	土作り	全クラス	土作り	
	夏野菜の苗植え 種まき	全クラス	種と苗の購入	
6月	栄養教室 (カレー作り)	5歳児	栄養指導(栄養士) カレー作り	栄養士、給食室と事前に打ち合わせを行う
	夏野菜の世話	全クラス	水やりや除草作業	
	梅ジュース作り	5歳児中心	梅と氷砂糖の瓶詰め	
7月 8月 9月	夏野菜の収穫	全クラス	夏野菜の収穫	夏野菜の時期の合わせた収穫を行う
	喫食	全クラス	喫食	喫食の方法は給食室と相談して決める

月	活動内容	担当クラス	作業内容	その他
10月	芋煮会	全クラス	芋汁の調理、見学 芋汁を食べる	栄養士、給食室と事前に打ち合わせを行う
	土作り	全クラス	腐葉土の購入、土作り 種と苗の発注	
11月	冬野菜の種まき、 苗植え	全クラス	種と苗の購入	
12月	もちつき	全クラス	蒸かしたもち米を試食する	栄養士、給食室と事前に打ち合わせを行う
	冬野菜の世話	全クラス	水やりや除草作業	
1月	お楽しみランチ	全クラス	調理の見学	見学を行うクラスは事前に給食室と打ち合わせを行う
	冬野菜の収穫	5歳児中心	冬野菜の収穫	冬野菜の時期に合わせた収穫を行う
	喫食	全クラス	喫食	喫食の方法は給食室と相談して決める
2月	クッキー生地作り	5歳児	生地作りの見学	栄養士、給食室と事前に打ち合わせを行う
	クッキー作り	全クラス	クッキーを作る クッキーをおやつに食べる	

# 食育目標

	ねらい		ねらい
たんぽぽ組 (2歳児)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・色々な食材に触れ楽しく食事ができるようにする</li> <li>・野菜の生長に気づき関心が持てるようにする</li> <li>・食事の習慣やマナーを知り、覚えながら食事を楽しむ</li> </ul>	きいろ組 (4歳児)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜の苗を植え、世話をしたり観察したりすることに興味を持ち喜んで育てる気持ちを持つ</li> <li>・季節の食材があることを知り、少しずつ食べようとする意欲を持つ</li> <li>・マナー（正しい姿勢、食器の置き方、箸の持ち方）を覚え、楽しく食事をする</li> </ul>
もも組 (3歳児)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・楽しい雰囲気の中で、保育士等や友達と一緒に食事をする</li> <li>・野菜の世話を通して生長を喜び、収穫して食べる楽しさを味わう</li> <li>・食事の習慣やマナーを知りやってみようとする</li> </ul>	みどり組 (5歳児)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栽培や収穫の体験から、野菜が育つ過程を知り、食材への感謝の気持ちを持てるようにする</li> <li>・季節の食材に興味関心を持ち、何でも食べようとする</li> <li>・食事について望ましい習慣や態度を身につけ、みんなで楽しく食事をする</li> </ul>

## 大根 作り



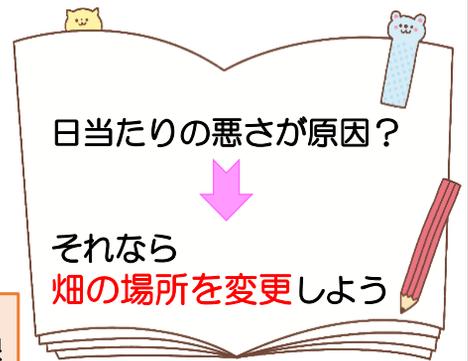
実は…1年前…



収穫した大根は  
思い出に  
絵に描いたよ



枯れちゃった…  
収穫出来たのはこんな小さな大根



土作り (2歳児クラス)  
☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

植ええ (3歳児クラス)  
☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆





水やり (4歳児クラス)



& 5歳児クラス



こんなに大きくなったよ!



取れたよー

間引きてなーに?



間引き (5歳児クラス)



間引きした後の畑はこんな感じ



収穫(5歳児クラス)



大きな大根取れたよ!



やったー!



見て見てー



たくさん収穫出来ました





水洗い(5歳児クラス)



面白い形の大根もあったよ



菜飯



みそ汁

バター  
醤油炒め



# 梅ジュース作り



これから梅ジュースを作るよ



材料

- ◆梅
- ◆氷砂糖



完成したのはじゅースー!



まずは梅を水で洗って



梅と氷砂糖を交互に入れていく



# 各クラスの 取り組み



## 2歳児クラス カラーピーマン



麻婆春雨  
～カラーピーマン  
添え～



2歳児クラス  
きゅうり



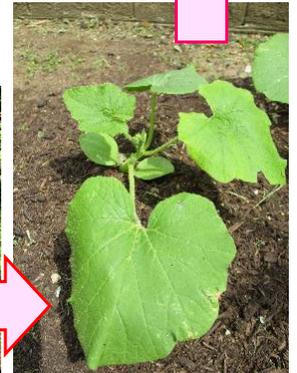
3歳児  
クラス  
いんげん



3歳児クラス  
かぼちゃ



うどんこ病!?



3歳児  
クラス  
ブロッコリー



茹で  
ブロッコリー



収穫  
できたよ!



4歳児クラス  
オクラ

土の中から幼虫を  
見つけたよ

乾燥させて  
種を収穫  
しました



4歳児クラス ナス



ナスの  
天ぷら



大きくなりますように！

5歳児クラス  
じゃがいも



フライド  
ポテト



こんなに  
たくさん  
収穫  
できたよ!



5歳児クラス  
さつまいも



いただきまーす!!



芋汁

包丁で  
さつまいもを切る  
ことに挑戦!





そら豆のさや剥き



桜餅のクッキング



さやいんげんのさや剥き

とうもろこしの皮むき



# まとめ 今後の課題



## まとめ

### 視覚

「食材の色、形、盛り付け、装飾」

### 味覚

「食べて感じる味」  
すっぱい、甘い、辛い、  
しょっぱいなど

## 五感で感じる

### 聴覚

「食材を炒める、  
煮る、切る音」  
「食材を食べる時  
の音」

### 嗅覚

「土、食材、調理、  
料理の匂い」

### 触覚

「食材に触れる→  
温度、素材の触感」

## 今後の課題



- ◆ コロナ禍で制限されていた取り組み(会食・調理)
- ◆ 全所児での取り組み、考察、改善  
～より良い野菜作りを目指して～
- ◆ 子どもの声を反映させる食育

