

とうきょうすくわくプログラム活動報告書

保育園番号 66-0959
園名 うめのき保育園

1. 活動のテーマ

《テーマ》

大豆

《テーマの設定理由》

- ・給食で納豆が提供されたことをきっかけに、子どもたちが大豆について興味をもつ。
そこから大豆製品について栄養士と子どもたちで話し合いがあり、味噌について興味を持つ。

2. 活動スケジュール

- ・栄養士とともに味噌について学ぶ
- ・大妻女子大学 地域連携プロジェクトによる「小平味噌づくりプロジェクト」と連携し、味噌づくりを企画。園児、ご家族、地域の方と共に味噌づくりにチャレンジする
- ・食育で味噌料理をつくる

3. 探究活動の実践

《活動の内容》

- ① 給食で納豆が提供されたことをきっかけに大豆への興味がふくらむ。
栄養士と共に大豆について学びを深める。
- ② 実際に大妻女子大学地域プロジェクトに関係している教授や学生と、園児とその家族、当日登園していたこどもたち、地域の方々と味噌づくりを行う。
その際、学生が質問等を用意していたので、より味噌について知ることができる。
- ③ 食育：自分たちで作った野菜で味噌汁、みそきゅうりを食べる。
(味噌を使った料理の内容は子どものリクエストより)
- ④ 実際に作った味噌は来年の6月ごろ食べられるようになる予定。

3. 探究活動の実践 ＜活動の内容＞

子どもたちと栄養士 大豆について学ぶ



給食で納豆が提供されたことをきっかけに大豆に興味を持ったこどもたち。
大豆を使った料理について調べていく中で味噌にたどりつきました。
栄養士に味噌について話してもらおうと興味津々！



味噌づくりにチャレンジ

ホールで味噌づくりをおこないました。
学生さんがお味噌の歴史や作り方をクイズ形式で教えてくれて、
みんな興味津々！
愛情いっぱい、ていねいに材料をまぜ、豆をつぶして、味噌を
作りました。食べられるようになるのは5月。おいしいお味噌に
なりますように！



食育

うめのき保育園では「何を育ててみたい？」ということから収穫に向けて話し合います。保育士は季節によって育つ食材が違うこと、失敗したってそれも経験という思いで見守ります。異年齢混合クラスということもあり、こどもたちは去年作った野菜を思い出す様子もあります。
収穫できた食材を使ってどんな料理をしたいかも考えます。おうちの方も一緒にレシピを考えてくださることもあります。お味噌がすっかり気に入ったこどもたちは「味噌をつけて食べたい！」と。収穫されたきゅうりとおくらを味噌をつけていただくことになりました。

4. 振り返り(保育士の気づき)

大豆という食材がいろいろな形に変化して、食卓を豊かにしてくれていることに気づいたことは、日本の食文化の奥深さを知ったことにつながったと思います。
うめのき保育園で意識している和食文化。こどもたちが興味を持ったことをきっかけに意識が高まりました。
和食と洋食という文化の違いを知ることもできました。
豊かな食材に囲まれていることへの感謝にもつながったのではないのでしょうか。