



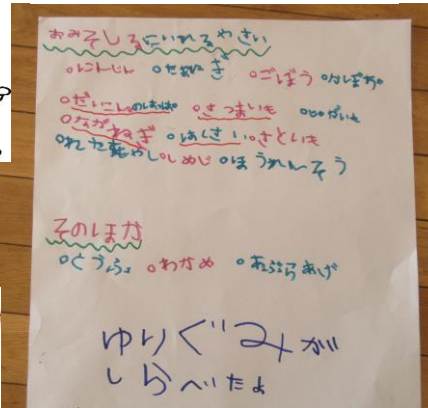
収穫の喜び！



“直接体験”で
得られる感動！



「トロロみたいだよね～」
皆でおさんぽ♪
流石遊びの天才！



小さなコックさん達は
「おいしい味噌汁作ろうね～」と
やる気满满♪
お料理が始まると表情は一転。
真剣そのものです。
企画から最後の片付けまで
しっかり担当してくれます。



全園児に向け、その日の味噌汁の栄養について話して下さいます。



「栄養くんがどっさり。いいにおい～！！」



「おいしく出来たかな？味見も楽しみ♪」



強い味方 “食育の会” のお母さま方

「食育に興味関心がある」「わが子が“幼稚園のお味噌汁はおいしい!”と言うのでどんな風に作っているのか知りたい」他、様々な理由でボランティア活動に参加して下さっています。お料理名人のママたちと一緒に、楽しんで食育活動に取り組みます。

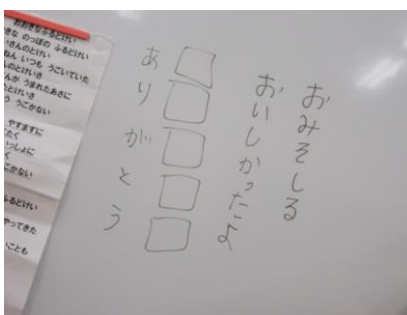
やはり、そこにも 笑顔がいっぱいです♪

畑で収穫した旬の野菜、手作り味噌などが並び、かまどで火をおこして作っていきます。途中経過を見学に来ながら、関心が高まります。「今日はこんな野菜が入っているよ!」とお母さんが見せてくれ、「早く食べたいな〜」思わずこぼれる一言。



憧れの年長さんが作ってくれた味噌汁の味は格別！思わず出てしまう笑顔！！
この日は塩おにぎりであっさり味噌汁を味わいます。感謝して「いただきます。」

おいしい味噌汁を食べれば“俳句名人も誕生”



A: たくさんの“愛情と栄養くん”が入っているから「幼稚園のお味噌汁はおいしい!!!」

認定こども園 げんきっこ 大沢第二幼稚園





年少組の春・夏・秋・冬物語



年少組では、「初めての体験」「初めての味」多くの“初めて”があります。日々の保育の中で、子ども達が会える“初めて”を大切にしています。園庭遊びの中で、季節の植物を観察したり匂いを嗅いでみたりしながら五感を使って「匂」を意識していきます。「どんな色になったら食べられる？」「おいしそうなお色ってどんな色かな？」保育者と子ども達が、そんな会話を楽しみながら身近な「食」に親しみ興味関心を高めています。気が付けば「先生！これそろそろ食べられそうだよ♪」そんな声も聞かれるようになってくる年少さんです。



春 幼稚園の園庭の「いちご畑」にいちご摘み。

「おいしそうなお赤い」いちごを探してきてね。
「どれがいいかな？」「これがおいしそう！」と言いつついちご摘みをして「いただきます。」自分の目で見て色や香りを経験していきます。



「さくらんぼ狩り」・・・「あんなに沢山あるからまだまだいっぱい食べられるね♪」
「結構食べてるけど、どれだけ食べるの？」
(担任・・・(笑)) 匂の果物が身近にある幸せを感じます。「このさくらんぼ何んかかわいいね～」



夏 梅の実を収穫して「梅ジュース作り」楊枝で穴をあけて、砂糖と力を合わせて「おいしくな～れ！」梅の実は少し硬く「なかなかささんない・・・」という体験をし、梅のエキスが出てくるのを楽しみに数日。暗い場所が良いという事で、黒い色画用紙や布でおやすみなさい・・・。そんな演出も先生の演技次第！期待度が増してきますね♪



秋 園庭の柿がとってもおいしそうに実ってくると「園長先生！柿食べてもいいですか？」とお願いに行く年少さん。「先生と一緒においそうなお柿獲ってね」「どれがおいそうかな？」と真剣な表情。収穫してきた柿は、お昼のデザート。選ぶ眼差しもやはり真剣！



冬 リトルチャイナレモンゼリーづくり

先生と一緒に切ったり混ぜたりしておやつ作りも体験。「これ固まるの？」「レモンってすっぱいよね～」と一体どうなるのかお楽しみ♪クッキングも楽しかったですね。自分で実際に調理に携わる事は年少さん達にも大きな体験でした。





年中組の春・夏・秋・冬物語



年中組では、前年度からの活動を更に活かした食育活動を繰り広げます。自分達で野菜を育て観察する中で、様々な事を発見します。成長過程を観察したり、実際に水やりや雑草抜き等を体験したりしながら食べ物に対する感謝の心も芽生えてきます。三色食品群なども、わかりやすく表を見ながら自分達の体のどの栄養くんになるかを学びます。

実際に自分達が育てた夏野菜を使って、料理も体験します。収穫する喜びや、友達とそれらを一緒に食べる事で「食を通して作る喜びや感謝の気持ち」が育ちます。日本の代表的な調味料「みそ作り」等も体験し、日本の文化にも触れていきます。これは、次年度のみそ汁の材料になり次の保育へつながっていきます。



春 野菜博士の運転手さんに教えてもらいながら野菜の苗を植えます。

夏 大きくなった野菜を収穫し、「夏野菜カレー」

「ピーマンたっぷりピザ」幼稚園の石窯で美味しく出来上がり！



秋 “焼き芋作り” に挑戦！

5月に植えたさつまいもの苗。10月に芋ほり。

さあ！今日は焼き芋作りに挑戦！新聞紙に包んで大きな窯で暫くおやすみ・・・。「いい匂いがしてきたね～」とおいしいタイミングで「いただきます。」

旬の野菜のいい甘み♪



冬 津久井大豆を使って

「味噌作り博士の石井さん」と一緒に味噌作り。朝から大きな鍋でグツグツ煮た大豆の良い香り。一粒の大豆の美味しいこと「あま〜い！」。タイズを潰して丸めて樽に入れて……。これが来年みんなのみそ汁の味噌になります。





年長組の春・夏・秋・冬物語



年長組になると、身近な食べ物への興味関心が高まると共に、それらを取り巻く環境を考えたり大切に気付いたり、「食べる事への感謝」の気持ちが大きくなってきます。お米作りやみそ汁作りを体験する中で、「どうしたらお米が育つ土になるのか？」時には、思っていた様に育たず「何が足りなかったのか？」いろいろな事を自分達で考え、次に活かそうとする姿が見られるようになってきています。又、自分達の周りに豊富にあるように感じている食べ物に対して改めて、“ありがたい”と思える体験が「食育活動」には詰まっているように思います。それらを意識しながら、保育の中にどのように落とし込んでいけるのかを考え子ども達と共に取り組んでいます。「食」を通して、気付ける柔らかい心を育めるよう年長さん達は日々過ごしています。



“田植えも貴重な体験！”

“お米一粒一粒に感謝！”



夏秋「お米作り」に挑戦！



「あの泥んこのやつだよね」（代掻きの事）
小さいクラスの時に見た光景はバッチリ脳裏に焼き付いています。田んぼ作りから、田植え、稲刈り、脱穀まで体験し「お米って大変だね。」
「大事に食べた方がいいね！」そんな会話が自然に出てきます。やはり貴重な体験をしたからこそ子ども達から出た言葉です。



春夏秋冬「みそ汁作り」に挑戦！

年長組になると「何のお味噌汁がいいかな？」とクラスで話し合いが始まり、その季節の旬の野菜を検討し、種蒔きや苗植えから収穫、料理、片付けまでの全てを担当します。皆に「おいしかったよ！」「おかわりしたよ」と言われ“食べてもらう喜び”を味わっているぞうさんたちです。年少さん、年中さんのあこがれの年長さんなのです。

