

江東区とうきょうすくわくプログラム活動報告書

施設所在地	東京都江東区亀戸5-38-31
施設名	ワーカーズユープ亀戸のびっこ保育園

1 活動のテーマ

〈テーマ〉

食 ①味噌作り～味噌クッキー作り ②野菜の栽培
-------------------------------

〈テーマの設定理由〉

①給食でも提供される身近な発酵食品である味噌を作り食への関心を高める。 ②自分たちで野菜を育てること、また食べることで健康な体が作られることに関心を高める
--

2 活動スケジュール

①事前に図鑑やパネルシアターで「食」についての話しをし、興味を喚起させていく。（1月） 3・4・5歳児全員が参加できる日を決め、みそ作りの材料を揃えておく。 大豆は事前にゆでて子どもの手でも触れる温度に冷ましておく。 味噌作りの手順→ゆでた大豆と米麴と塩をボールにいれ混ぜ合わせる→ジップロックにいれもみほぐす。→炊飯器に入れ一晚保温しておく。 →翌日にはみそができていく（ねかせて置いた方がさらに味噌らしく形状も変化していく） 翌週のクッキングにて子どもと一緒に「みそクッキー」を作る。 ②活動の前に管理栄養士から野菜の栽培について話しをきく。図鑑や絵本などでイメージを膨らませていく。（5月～10月） さつまいもの栽培を行う為に必要な麻袋や苗、土、肥料を準備する。 天気の良い日を選び、室内にて麻袋に土、肥料、苗をこどもとスコップで入れていく。 土の状態を見ながら定期的に水やりを行っていく。 伸びたつるの節から出た根が土に根付かないように「つる返し」を行う（8月頃） 葉が黄色っぽくなって土から芋の頭がみえてきたので、天気の良い日に収穫する。
---

3 活動のために準備した素材、道具及び環境の構成

①乾燥大豆、米麴、塩、ジップロック、炊飯器、オープンレンジ、 ②土、さつまいも用キャリーカート、苗、乾燥剤、図鑑、パネルシアター・レジャーシート
---

#### 4 探究活動の実践

##### 〈活動の内容〉

①3.4.5歳児で行う。(1月)  
事前に大豆をゆでておく。ゆでた大豆、塩、米麩を子どもと一緒にジップロックに入れる。よくもみあわせる。炊飯器に入れ保温する。  
②子どもと話しあい、さつまいぶつくりを決める。(4月) 苗、土などを準備し天気の良い日に土をならし苗を植える。(5月) 図鑑や絵本などで収穫を心待ちにして過ごす。天気の良い日に室内にて収穫をする。

##### 〈活動中のこどもの姿、声、こども同士や保育者との関わり〉

①給食のみそ汁を食べ「おみそしるってなんでできているの？」の4歳児の問いから始まったみそ作り。「つくってみようか」の言葉に興味津々のこどもたち。幼児クラス担任と管理栄養士で話しあい、作り方を図鑑を使って子どもと調べた。大豆を潰す感覚を自分の手で触れることを楽しんでた。炊飯器に入れ毎日大豆の変化を見ることで大豆の形状が変わって行く様子を興味深くよくみていた。  
②幼児クラスのこどもたちはおままごとや毎日の給食で野菜の育ち方に興味をもっていた。図鑑で調べてからどんな野菜を作りたいかを決める。実際に活動を始めるとこどもたちは土に触れると「つめたい」「こんなに土をつかうの？」などの声がかかれとても不思議そうにしていたが、大好きなさつまいもを育てること、秋には実ることを楽しみにしているようで収穫の間まで、また図鑑やパネルシアターで野菜についてさらなる興味を深めていた。  
収穫するとさつまいもの大きさの違いやつるの多さに声をあげていた。収穫したさつまいもをみながら絵を描いたり、つるを集めて制作活動を行ったりと保育の活動の幅が広がった。



2枚以上あります



#### 5 振り返り

##### 〈振り返りによって得た先生の気づき〉

大豆という食材が形をかえて色々な食材になること、身近な給食や家庭での食卓に並び食を豊かにしてくれ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う。自分で育てた野菜や味噌で給食やおやつができることに、子どもも保育者も一緒になって楽しみながら取り組むことで、食の大切さや健康な体作りに気づかされる貴重な経験となった。園庭がなくても工夫次第で野菜の栽培もできることがわかった、今後も食への関心が高まるようにクッキング同様食への関心が高まるような活動をしていきたいと思う。

