

とうきょう すくわくプログラム活動報告書

施設名	太陽の子越中島保育園
施設所在地	江東区越中島2-1-30 越中島STビル4階
法人名	HITOWAキッズライフ株式会社

1. 活動のテーマ

<テーマ>

食育～楽しく食べよう～

<テーマの設定理由>

(テーマに関する子どもの興味関心、園の特色など)

昨年度の年長児がプランターで野菜を育てたり、器具を使って食育活動を楽しんでいた姿を見て、自分たちで育ててみたい野菜や食育でやってみたいことの会話を楽しんでいた。

2. 活動スケジュール

【栽培を行う】

5月～7月

子ども会議でなんの野菜を栽培するか相談して、育てる野菜を決める。

バケツ稲、ナス、トマト、きゅうり、ピーマンに決定。苗は子どもたちがホームセンターに買いに行く。

稲づくりについては、お米を育てている保護者の協力もあり、脱穀前、脱穀後のお米を見せてもらい、イメージをもって取り組む。

【夏野菜カレーを作る】

8月栄養士さんにカレーの作り方を教えてもらい、器具を使用し、収穫した夏野菜でカレーを作る

5歳児クラスで作ったカレーを食べる

【芋ほりとお芋クッキング】

10月 近隣の園と合同で、芋ほりに行く。子ども会議で収穫した芋をどのように調理して食べるのかを相談して決める。

園全体で大学芋にして食べることに決定。持ち帰ったさつまいもを4歳児と天日干ししたり、2歳児とは「おいもほりごっこ」を行った。

【稲刈りと精米とクッキング】

10月 稲刈りをして収穫できた玄米を保護者に精米してもらい。精米工程をみる。精米したお米を研いで調理室で炊飯してもらい、園全体で食べる。

【うどんづくり】

12月 越中島保育園では、例年うどん作りをすることになっている。今年のうどんはどんなうどんを作るのか、子ども会議で相談する。4歳児が栽培しているキノコを使った、キノコうどんにすることを決定。

(ただし、キノコの栽培のタイミングがあわず先に収穫されてしまったため、キノコうどんにはならなかった)

1歳から全年齢がうどん作りを体験した。

【せんべいづくり】

2月 バケツ稲栽培を体験し、お米からできる食べ物はどんなものがあるかを子どもたちと話した。手焼きせんべい作りを体験する。

3. 活動のために準備した素材や道具、環境の設定

(活動のためにどのような環境を設定したか、準備した素材や道具)

・地域の図書館にて、お米等食育に関する絵本や図鑑をかりる。園の図鑑を追加し、保育室でいつでも手に取れるよう環境を設定し、食育に対し興味を広げる。

・バケツ稲の活動に取り組むため、台車、バケツ、土セットを準備。種もみ、肥料セットを取り寄せる。

・野菜栽培活動に取り組むため、プランター、支柱、土、肥料、野菜の苗を準備。

・食育活動を子どもたちが体験しながらより充実させるため、玩具や出し物を追加。実際の体験をすることで、食育に対し興味関心が深まるよう、調理器具を追加。

4. 探究活動の実践

<活動の内容>

2025/5/12「お米について、種もみを水に浸す（芽出し）」

お米に関する絵本を図書館でかり、皆でお米がどのようにできるかを学んだ。また、玄米ができてからお米になるまでの過程を実物を見ながら確認した。平皿に種もみをいれ、水で浸した。

2025/5/19「発芽」

種もみから白い芽が出ていることを発見。

2025/5/28「バケツ稲作り（種まき）」

黒土・赤玉土・鹿沼土、水を混ぜ土づくりを行なった。泥上の土に発芽した種もみを植えた。

2025/6/13「移し替え」

苗が大きく育ち、大きくて太い苗5本を選び、バケツの中心に移し替える。

2025/8/27「カレー作り」

育てた夏野菜を取り入れた夏野菜カレー作りを行った。人参の皮をピーラーでむき、人参・トマト・なす・かぼちゃ・ピーマンを包丁で切った。キュウリも包丁で切り、サラダを作った。野菜を炒める過程から、煮込んでカレーを作るまですべて子どもたちが行い、カレー作りを1から経験した。

2025/10/20「稲刈り」

育った稲をハサミで収穫。

牛乳パックを用いて脱穀、すり鉢・すりこぎを用いて粳すりを行った。

粳すり時に出てきた粳は、手作業では時間がかかったため、扇風機を利用して風の力で玄米と粳を分別した。

2025/10/21「精米、実食」

保護者の方より精米機をお借りし、玄米から白米になる様子を観察した。

ざるに入れて米を研ぎ、炊飯器で炊いた。これまでのバケツ稲の活動を振り返りながらお米がどのように作られているか、どんな苦労があるのかを話し合った。炊けたご飯は昼食で食べた。

2025/10/27「いもほり」

えどちゃんファーム（東葛西保育園近く）にて他園交流もかねていもほりを行った。

2025/11/12「おいもほりごっこ」

持ち帰ったさつまいもを見てから、2歳児がさつまいもへの興味を示すようになったため、「おいもほりごっこ」を行う。ツルを引っ張った先にさつまいもがついていること、さつまいもが土の中にあるということを発見し、喜ぶ姿があった。

2025/11/26「大学芋作り」

10/27いもほり遠足にて収穫したサツマイモを使用して大学芋を作った。ふかしたサツマイモを包丁で賽の目に切り、熱したフライパンに切ったサツマイモと調味料を加えて炒めた。

2025/12/23「うどん作り」

小麦、塩、水を混ぜた生地を1歳児～5歳児が揉んだり踏んだりした。5歳児は寝かせた生地を麺棒で伸ばし、包丁で麺の細さになるように切った。

2025/2/27「せんべい焼き体験」

事前にバケツ稲の活動を再度振り返りながら、お米から作られるものについて皆で考えた。

天神せんべい大木屋にてせんべい焼きの体験を予定。米で作られたせんべい生地を焼いて、醤油を塗る。出来たてのせんべいはその場で試食する。

<活動中の子供の姿・声、子供同士や保育者との関わり>

(活動の内容、活動中見られた子どもの姿、保育者との関わり等)

2025/5/12「お米について、種もみを水に浸す(芽出し)」

お米に関する絵本を図書館でかり、皆でお米がどのようにできるかを学んだ。また、玄米ができてからお米になるまでの過程を実物を見ながら確認した。平皿に種もみをいれ、水で浸した。

2025/5/19「発芽」

種もみから白い芽が出ていることを発見。

2025/5/28「バケツ稲作り(種まき)」

黒土・赤玉土・鹿沼土、水を混ぜ土づくりを行なった。泥上の土に発芽した種もみを植えた。

2025/6/13「移し替え」

苗が大きく育ち、大きくて太い苗5本を選び、バケツの中心に移し替える。

2025/8/27「カレー作り」

育てた夏野菜を取り入れた夏野菜カレー作りを行った。人参の皮をピーラーでむき、人参・トマト・なす・かぼちゃ・ピーマンを包丁で切った。キュウリも包丁で切り、サラダを作った。野菜を炒める過程から、煮込んでカレーを作るまですべて子どもたちが行い、カレー作りを1から経験した。

2025/10/20「稲刈り」

育った稲をハサミで収穫。

牛乳パックを用いて脱穀、すり鉢・すりこぎを用いて粳すりを行った。

粳すり時に出てきた粳は、手作業では時間がかかったため、扇風機を利用して風の力で玄米と粳を分別した。

2025/10/21「精米、実食」

保護者の方より精米機をお借りし、玄米から白米になる様子を観察した。

ざるに入れて米を研ぎ、炊飯器で炊いた。これまでのバケツ稲の活動を振り返りながらお米がどのように作られているか、どんな苦労があるのかを話し合った。炊けたご飯は昼食で食べた。

2025/10/27「いもほり」

えどちゃんファーム(東葛西保育園近く)にて他園交流もかねていもほりを行った。

お持ち帰ったさつまいもを、4歳児と一緒に園庭に天日干しをした。また1歳児は土のついたさつまいも触れ、土やさつまいもの感触やにおいなど五感で楽しむことができていた。

2025/11/12「おいもほりごっこ」

保護者参加にて2歳児が食育活動もかねて「おいもほりごっこ」を行うと、「わあ!すごい!」「おいもあった!」と保護者と一緒に喜びを共有している姿や、保護者からも「本当のおいもほりが楽しみのようになった」など「幼児になったときのわが子の姿」を想像しながら楽しそうに過ごしていた。

2025/11/26「大学芋作り」

10/27いもほり遠足にて収穫したサツマイモを使用して大学芋を作った。ふかしたサツマイモを包丁で賽の目に切り、熱したフライパンに切ったサツマイモと調味料を加えて炒めた。

2025/12/23「うどん作り」

小麦、塩、水を混ぜた生地を1歳児~5歳児が揉んだり踏んだりした。5歳児は寝かせた生地を麺棒で伸ばし、包丁で麺の細さになるように切った。

2025/2/27「手焼きせんべい焼き体験」

バス内で、おせんべいについてのクイズを行い、おせんべいがお米からできていることや、おせんべいについての知識に触れ、子どもたちは驚きと発見を感じている様子であった。

おせんべいに焼き色がつくと、「やけてきたよ」「もうすこし焼いた方がいいかな」と自分たちで焼き色を見ながらおせんべいを返していた。

「うるち米からできてるんだよ」と出来上がったおせんべいを食べていた。もう一度おせんべいを焼きたいという声が聞かれた。



5. 振り返り

<振り返りによって得た先生の気づき>

稲作についてのお話では実際にお米がどうやってできあがるか見たことがない児がほとんどのため、一緒に成長を見守りながら、できたお米を使った料理ができればいいなと思った。野菜栽培と一緒に、育てる楽しさや実際にできた時の達成感が味わえると良い。本格的にバケツ稲が始まると、土づくりが予想よりも大変であった事からも、子どもたちにも米作りの大変さが伝わったのではないかと思う。カレー作りでは野菜を切ったり、他の食材を鍋に入れたり、煮詰めたり、自分でできることをやってもらうことで達成感に繋げることができた。また、包丁を使う前に使い方や注意することを話すことで安全面に配慮して楽しみながら食育に参加できた。稲の収穫では自分で育てたバケツ稲を一人一人ハサミで収穫をすることで、今まで育ててきてやっと完成したという達成感を感じることができたと思う。大学芋作りでは、包丁やフライパンを使用する前にお約束事を確認したことで安全面に配慮して行った。又、おいもほりで持ち帰ったさつまいもを見たことをきっかけに、1～4歳児がさつまいもに興味を持つようになったこともあったため、今後は「おいもほり報告会」（食育報告会）を全園児の前で行いながら、食への興味関心をより引き出せるようにしていきたい。うどん作りではうどん生地を足で踏む際に、ミッキーマウスマーチの歌で身近な曲を歌いながら行うことで子どもたちもやりやすかったと思う。様々な体験こそが子どもたちの「食」に関する興味や関心を引き出せることができるのだと強く感じた。