「食育月間」の取組実績

課•	事務	所	市町	名	伊丹市立西保育所
取	組	の	名	称	菜園活動の実施:園内菜園で夏野菜への興味関心を広げる。育てる・食べる喜び
取	組		内	容	体験・経験を通した食育活動 保育士としてのねらい:身近な植物の生長を観察し世話をすることで興味を持ち自分で収 穫したものを食べることを楽しむ。
					 調理師としてのねらい:朝収穫したとれたて新鮮な野菜を調理し、すぐに提供する。 子ども達が、野菜の形や味に親しめるような工夫をする。
					 対象年齢:4·5歳児中心(2~5歳対象) 活動:令和2年5月14日玉ねぎの収穫(調理場でカレーの給食に材料として使用する) 5月夏野菜の苗植え(ナス・ピーマン・トマト・きゅうり・オクラ・パプリカ・ゴーヤ 等)
					6月頃~夏野菜収穫→調理してもらい食べる。 ・幼児の子どもが植物の図鑑をみて食べられる野菜を見ていた。 ・野菜の苗が届くと、保育士と一緒に子どもたち自身が、苗を植える。水やりをする。 ・水やりをして生長を観察していく事でさらに野菜に興味関心を持つ。 ・水やりをしている4・5歳児の姿を見て2~3歳児も真似をして水やりをしたり、生長を保育士と観察
					する。 ・野菜が大きくなったり、色づく様子に気付き、子ども自身で図鑑で食べれる時期を調べていた。 ・自分で育て収穫した際、喜びを周りの子どもや保育士や調理の先生に伝える。 ・調理の先生になんの野菜を収穫したかを個々に伝え、「食べたい!」と伝える。 (新型コロナ感染症予防の為、クッキングができないので今年度はカレーパーティーや 野菜炒め等クッキングは控える。) ・調理師による調理後、子どもは味わって食べて、その嬉しさを自分の親に自分の体験や経験を伝え
					ている。 ・野菜の苦手だった子どもも、家でも野菜を食べたいと言ったり、育てたいと言ったりしている。 メニュー:・きゅうり、トマト(カットし、そのままの素材の味を感じる) ・きゅうりの塩もみ ・きゅうりとナスの和え物 ・ナスとピーマンの天ぷら ・トマトのジュレ 等 ○素材の味を感じられるようにしたり、塩味、鰹節味・中華風味など色々な味付けをすることで味の変化や
					自分の好みを感じる機会となる。
					まとめ:子どもの興味関心が広がるきっかけに保育士と調理師が連携をとり、子ども自身が、苗を選び、苗を植え、育て水やりをし、収穫をする経験をし、その命を大切に思う想いのこもった食材を食べる事で食事の時間がワクワクし楽しくなり、豊かな心を育てる食育の時間に繋がっている。子ども自身が体験・経験を通じて感じた事が、ステイホームの時期にも、心で「どうなったかな?」「早く保育所行きたい」「給食食べたい」など色々な声が聞かれた。保護者からも食生活の幅が広がり、経験や体験が大切だという事も聞かれた。こんな時期だからこそ、命の大切さや食育を今後も小さなことから少しずつ園全体で進めていきたい。