

## とうきょう すくわくプログラム活動報告書

|      |          |
|------|----------|
| 施設番号 | 66-0798  |
| 園名   | 成育しせい保育園 |

### 1. 活動のテーマ

#### <テーマ>

自然

#### <テーマの設定理由>

当園はプランターを用いた野菜栽培に日常的に取り組んでおり、子どもたちは水やりや収穫を通して「育つこと」への関心を高めています。また、園の給食やおやつで季節の食材に触れる機会も多く「これはどこからきたの?」「これはどうやってできるの?」と食べ物の問いかけが自然に生まれています。こうした環境を活かし、海の恵みであるかつお節、畑で育つとうもろこし、大地と微生物の力で変化する大豆といった食材をテーマに取り上げることで、子どもたちが自然の恵みと自分の暮らしとのつながりを実感できると考えました。また、五感を使った体験を通して食べ物の変化や自然のちからに気づき、驚きや発見を共有し合うことが出来ると考えました。

### 2. 活動スケジュール

5月：かつお節の紹介  
7月：とうもろこしの紹介  
9月：大豆の紹介(豆腐作り)  
10月：大豆の紹介(味噌づくり)  
12月：出汁の飲み比べ  
3月：クッキング(みそ焼きおにぎり)

### 3.活動のために準備した素材や道具、環境の設定

- ・かつお節の活動では、子ども自身が変化を体験できるようにかつお節の削り器の代わりに安全性の高いピーラーを用意。
- ・とうもろこしの活動では、生育過程が分かるように枝付きの状態で提示し、皮、ひげ、粒の構造が見えるように並べて配置。スケッチ用紙と色鉛筆を用意して子どもたちが気づいた特徴をすぐにスケッチできる環境を作った。
- ・大豆の活動では、素材の変化が分かるよう、乾燥大豆、ゆで大豆と段階ごとに準備し、大豆がみそや豆腐に“変身”する過程を理解できるようにキットを使って五感を使いながら違いを感じられるようにした。

### 4.探究活動の実践

#### <活動の内容>

- ・かつお節の活動では、普段見る削り節ではなく子どもたちが実際にピーラーを使って削る体験を取り入れた。実際に香りをかいで五感を刺激する体験を取り入れた。
- ・とうもろこしの活動では、“枝付き”のとうもろこしを用意し、皮やひげ、粒の構造を細かく観察し、スケッチした。枝から収穫する体験をしたり、皮を1枚ずつ数えてみたり深い観察を取り入れた。
- ・大豆の活動では、乾燥大豆とふやかしたゆで大豆を比較し、時間の経過とともに色や香りが変化する様子を観察した。また、紙芝居を通して大豆が豆腐やみそに変身する様子を学んだ。

#### <活動中の子どもの姿・声、子ども同士や保育者との関わり等>

- ・かつお節の固さに驚きながらも、力加減を工夫しながら削ることで、削った瞬間に広がる香りや形の違いに気づき、素材の変化を五感で感じる様子が見られた。
- ・トウモロコシのひげの本数や粒の並びに興味を持ち、スケッチを通して自分の気づきを表現した。普段は意識しない部分にも目を向け、「外側と内側で色が違う」「ひげは粒の数と同じくらいある」など、子どもたちから多くの発見が生まれた。
- ・同じ大豆でも調理方法や加工方法によって全く別の食べ物になることに驚いていた。にがりの匂いをかいで「お豆腐の匂いがする」という児もあり、食品が作られるまでの材料についての学びが深まる姿があった。

## 5. 振り返り

<振り返りによって得た先生の気づき>

本活動を通して、子どもたちは食材を「食べるもの」としてだけではなく、「自然の恵み」「変化するもの」として捉え始めていることに気づいた。特に、かつお節を削る体験やとうもろこしの観察・スケッチ、大豆の変化の比較など、五感を使った関わりを取り入れることで、子どもたちの驚きや発見が言葉として自然に表出し、友達同士で共有される姿が多く見られた。

また、同じ食材でも加工や調理によって姿や香りが大きく変化することに気づき、「なぜ?」「どうして?」という問いが深まっていく様子があった。今後も体験と観察を往復しながら子ども自身が気づき、考え、表現する探究の過程を大切にしていきたい。

私の削ったかつお節♪  
どんな匂いかな?



とうもろこしは皮に  
包まれているね★



茹でた大豆はやわらかい  
から叩くとつぶれるよ!

