

法人名	社会福祉法人横浜悠久会
施設名	昴保育園

発表者名 (職名)	相澤 実花 (保育士)	住所	横浜市保土ヶ谷区西久保町114-205		
発表者名 (職名)	平手 恵子 (調理師)	TEL	045-730-4611	FAX	045-730-4312
		メールアドレス	subaruhoikuen@za.wakwak.com		
		URL			
		定員	129名	職員数	35名

発表の概要・内容

<はじめに>

私たちの園では、一昨年から子どもたちが手に取って、見て、触って、匂いを嗅ぐことができるように食材の展示をしていました。昨年度からは感染予防の為、展示は中止になりましたが展示する以外にも、食材の本来の形や姿を知ってもらい身近に感じてもらう為に、ランチルームで食材の写真を展示しています。

<実践内容>

①食材の展示

食材の展示を実際に見せ説明を定期的に行っていた2歳児クラスでは、「これは何でしょう？今日の給食に入っているものだよ」と聞くと、食に興味のある子はどんどん答えてくれます。また続けていく中で食に興味がなかった子も、自分のお椀やお皿の中を見るようになっていきました。

②ランチルームの実施

幼児は昨年度から保育室ではなくランチルームでの食事を始めました。

③味噌づくり

幼児では、味噌づくりに向かいます。

3歳→味噌に関する紙芝居を見てもらい、市販の味噌も見てもらいます。

来年は、自分たちが作る番だという興味と期待感を持ってもらいます。

4歳→実際に味噌作りを行います。いつもは自分たちで作りますが、今年は調理師が作っていく過程を見てもらいました。又、毎月観察をしながら4歳のスタートから5歳のゴールまでを写真や子どもたちの言葉で繋げていこうと思っています。

④栽培やクッキング

幼児では味噌作りだけでなく、ジャガイモの栽培をしていももちを作ったり、秋には芋ほりをしてスイートポテトを作ったりしました。他にも流しそうめんや餅つきなどの季節に応じた「食」にまつわる行事を行っています。

<新たな取り組み>

・コロナ禍で、食材の展示ができない為、今日のメニューや食材をタペストリーに掲げています。

・郷土料理をメニューに取り入れ子どもたちと日本をめぐるります。白紙の日本地図を作り、お当番の子どもたちには、その日に食べた、郷土料理の県を探し、色を塗ってもらいます。

メモ