

## 「食育月間」の取組実績

課・事務所・市町名	賀集保育所
取組の名称	収穫～クッキング活動について
取組内容	<p style="text-align: center;">6月 食育活動報告 賀集保育所</p> <p>～梅狩り～ 年長児(24名)          梅狩りを楽しみました。農園の人にお手伝いしてもらいながら、綺麗な実を求めて、一生懸命採ることを楽しんでいました。袋が破れてしまうくらいたくさん採った子もいて、力いっぱい袋を下げる姿には、たくましさを感じました。</p> <p>～梅を使ったクッキング～ 年長児(24名) 年中児(30名)          その梅を使って翌日梅ジュース作りを体験しました。梅を洗い、爪楊枝でヘタをとった後は、美味しい梅のエキスが出るように穴をあけていきました。そして、瓶に氷砂糖と梅を交互に入れていきました。「冷凍庫にいれとかなあかんの?」「氷砂糖って氷?」と興味をもちながら氷砂糖の味見も喜んでいました。梅が黄色く熟してくると、いい匂いが増して、「桃みたい!」と不思議に感じる子どももいました。熟しすぎたものや傷がついているものなどを子ども達と一緒に選別し、梅干し作りも楽しみました。ヘタを取った後、塩漬けにし、暗所に寝かせます。どのくらいで赤くなるのかと心待ちにする子どもたちの姿が見られました。そしてしそをちぎって塩もみでは、黒→コーラ 紫→ぶどう 梅酢→桃 と色の変化をジュースに例えて、きれいになっていく過程を喜んでいました。</p> <p>～玉ねぎ収穫～ 年長児(24名)          冬に苗植えをした玉ねぎ。あたたかくなり一気に大きく生長しました。基本的には春にしか食べるのでできない新玉ねぎ。辛みが少なく、「甘い! やわらかい! みずみずしい!」が特徴の淡路島の新タマ。今年度も、保育所の畑で大小さまざまな玉ねぎを収穫することができました。</p> <p>～オニオンスープ作り～ 年長児(24名) 年中児(30名)          年中児は玉ねぎの皮むき、年長児は包丁をつかって玉ねぎを切っていました。上手に力を入れて切る姿も見られ、家庭でのお手伝い経験も随所に感じられました。切り終えた後は、保育者がスープ作りに必要な調味料は何か、子どもたちに問いかけながら、スケルトンの鍋で調理していきました。煮込み終えた後の玉ねぎの色が変わる様子もお鍋からよく見えて、「さっきまで白かったのに透明になっとる!」と驚く姿も見られました。自分たちで作ったスープは格別おいしかったようで、おかわりをする子どももたくさんいました。</p> <p>今後も地元の特産物や食材に触れることで自分たちの地域に愛着と誇りをもてるよう、また感謝の気持ちを育てる食育活動につなげていきたいと思っています。今は主に4、5歳児が主となり、クッキング活動に取り組んでいますが、3歳児も環境に慣れてきたので、一緒に参加できるよう、異年齢の関わりをもてるように計画を進めていきたいと思っています。そしてクッキング活動がイベントに終わることなく、日常生活につなげていく機会となるような関わりを心掛けたいと思っています。</p>