

自分で触れたり作ったりして体験をすることで、季節の食べ物を知り、苦手な食べ物にも興味を持てるようにする。



11月は蒸しパン作りを行いました。

ねらいは「ばばあちゃんの蒸しパン作り」の絵本をもとに蒸しパンに自分たちが入れたい食材を選び、楽しく作ることです。

自分の名前が書かれた耐熱カップに生地を入れ、好きな具をいれてスプーンで混ぜて蒸しました。味付けはココアパウダー、カレー粉、プレーンを選び、園児からリクエストされた具材はバナナ、さつま芋、レーズン、コーン、ツナで、その中から2種類選び、作りました。

生地を作り、カップに入れます



カップに自分の好きな具材を入れます



スプーンで混ぜます



蒸しパンの出来上がり！！



蒸し器で蒸します



効果：自分で選んで作ることで食べたいという意欲が高まった。



12月は冬至の日のうどん作りを行いました。

ねらいは、「うどんできた」の絵本をもとにうどん作りに興味をもつことです。

紙媒体で冬至は一年の中で太陽が沈んでから暗い時間が一番長い日で、冬至の日は「ん」のつく食べ物を7つ食べると幸運を呼び込めるといわれるがあり、なかでも冬至の七種は、「ん」が2つ付いて幸運が2倍になることを説明しました。「ん」がふたつ付く食べ物はなにがあるかクイズを行い、いろいろ答えてくれましたが、「ん」が2つつくものは当てるのは難しかったようです。「ん」が2つ付かなくても、当日の給食には、「ん」が付いている食べ物がいくつか入っているので見つけてみましょう。

なんきん



にんじん



れんこん



寒天



う(ん)どん



きんかん



ぎんなん



《クラスごとのテーブルでうどんを粉からこねて作ります。絵本に書いてある型抜きのうどんも作りました。》

うどん粉と塩水を混ぜ合わせます



生地を袋に入れて寝かせます



綿棒で割りばしの厚さになるまで伸ばします



出来上がり！！



鍋で20分茹でます



生地をスケッパーで切ったり、型で抜きました



効果：冬至という行事を知り、んの食べ物を探ることによって食材に興味を持った

8月は園庭で育てた野菜でカレー作りをしました。

ねらいは、苦手な野菜を育て、自分たちで調理する事で苦手な野菜をおいしく食べることです。

園庭で美味しく育ったオクラ、ピーマン、なす、トマトを収穫して、カレーに入れました。初めて包丁を使う子も多く、「猫の手」のお約束を守って真剣に切っていました。みんなで作った夏野菜カレーは特別美味しかったようで、鍋いっぱいにあったカレーはあっという間になくなり、完食しました。

未満児が大きなタライで野菜を洗います



以上児が包丁で野菜を切ります



鍋で野菜を炒めます



出来上がり！！



カレールーを入れます



効果：自分たちで育てた野菜を使うことで苦手な物がなくなった。

10月は名古屋のお月見団子作りを行いました。

ねらいは、月見のいわれを知り、昔からの伝統行事を知る。団子を作ることで食に興味を持つ。

紙媒体で日本では、お団子やススキ、里芋、さつま芋などをお供えてお月様を眺めることをお月見と言ひ、お供えというのは「神様にもどうぞお食べになって下さいね」という意味があること、そして、たくさんの美味しい食べ物が食べられ、ありがたい気持ちとこれからもおいしい食べ物が食べられますようにと願いを込めてお供えすることなどを説明しました。お月見団子も住んでいる地域で形が異なることを説明しました。そして私たちが住んでいる名古屋のお団子はしずく型なのでしずく型のお団子を作りました。

《全国のお月見団子》 ※媒体で説明

関西地方



関東地方



名古屋市



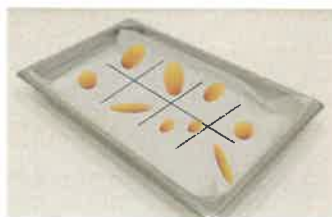
沖縄県



生地をしずく型に形を整えます



名前の書かれたクッキングシートの上に
形成した団子を置き、蒸します。



出来上がり！！



効果：様々な地域の団子の違いを知り、食文化に興味を持てた。団子を作り、皆で楽しみながら作る事ができた。