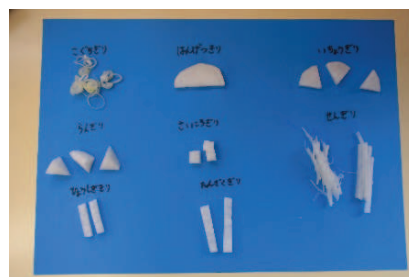


## ○食育発表 ちゃいれっく月島駅前保育園 ○

### ○はじめに

本年度は誕生会給食を世界の料理としていたので、対比として日本の伝統的な料理や調理法を伝える事にしました。情勢を考慮し、主に見学型の食育となっています。

### ■7月(出汁の摂り方・野菜の切り方に名前がある事を知ろう)※和服に袴掛けで実演



・基本的なかつお出汁と昆布だしの味の違いを飲んで知ることと同時に、かつお節削りで実際に削ったかつお節を食べてもらいました。また、出汁を取った後の昆布を見せたところ興味をもち、それも食べてみたいとなり、その場で切って味の変化を感じてもらいました。

・菜切り包丁・出刃包丁など日本特有の包丁があるのか実物を見せ、野菜の切り方の名前や、どんな料理に使うのか、菜切り包丁で実際に切りながら伝えました。

### ■8月(日本の昔からのお祭りにはどんな食べ物があったのか食べてみよう)※法被を着て実演



・日本の昔の縁日ではべっこう飴などが出ていることを伝え、夏の風物詩としてところてんをおやつに出しました。

・べっこう飴が砂糖を煮詰めて飴色に変化するところを実際に見せました。白から黄色へ変化する砂糖にとっても興味を示していました。お祭りに実際出るような袋詰めにしておやつに提供しました。



・ところてんは子どもたちに実際突いてもらいました。四角いところてんの塊が細くなって出てくるのを驚き楽しんでいました。寒天には種類がある事、戻す前と戻した後で違いが出る事を実物を使って確かめてもらいました。

### ■9月(お月見のことを知ろう)



・月見団子を作るところを実演し、月見の由来を紙芝居を使って伝えました。昔は団子ではなく里芋を供えていたこと、団子の数に意味がある事を、作っている途中クイズ形式にしながら伝えました。

### ■10月(お芋のことを知ろう/いもほりごっこ・やきいもごっこ)



・里芋・じゃが芋・さつま芋の実物を見せたり触ってもらったりして、季節によっていろいろな芋がある事を伝えました。また、可食部がそれぞれ根・花・茎のどこなのかをクイズ形式で伝えました。  
やきいもごっこは、芋ほりごっこで使った紙の芋を渡し、アルミと新聞紙を用意して自由に作らせました。正解の焼きいもを作れた子はひとりだけ。終わった後、正解の作り方で作った焼きいもを見せ、食べてもらいました。

### ■11月(七五三の事を知ろう)



・イラストを用いて3・7・5歳でなぜお祝いをするのか、どうして着物や袴を着るのかを伝えました。  
・コーヒークリームパウダー・水あめ・練乳を混ぜてできる千歳飴を子どもたちに作ってもらいました。千歳飴が長い意味、なぜ千歳飴という名前なのかもあわせて伝えました。