

# 令和2年度食育コンテスト

上白根保育室 岡田

今年度は昨年度クリスマスにサンタさんからいただいた絵本 とよたかずひさんの『おいしいともだち』シリーズを題材にし、**食材に触れる** **見る** **香る** **食べる** をテーマに実施しました。

絵本に出てくる食材で、絵本と同じように目の前に出てくることは、子どもたちにわかりやすく、クッキングも楽しんで参加することができたようです。保育の先生と三密、安全を考えながら行っています。



調理前の食材に触れることを目的に、サツマイモを洗ったり、とうもろこしの皮むき、すいか割りの前のすいかを持ってみました。大きさや、重さを実際に持って、触って体験しました。

出来上がっているものは自分の物だけに触れるようにしました。



すいかやメロンを、目の前で真っ二つにして種の様子、色に触れずに観察しました。

ミックスジュース作りでは、目の前でフルーツを入れ、一瞬で混ざり、真っ白の牛乳がフルーツの色に染まっていく様子もみました。



すいかや、メロンを切った時の甘い香りを近くで香りました。他には、海苔の佃煮を作った時にはぐつぐつ煮ているときは磯の香だったのが、調味料を入れるとこおばしいい香りになる変化も楽しみました。

最後は美味しくいただくことが一番だと思っています。いつもはイヤイヤするお野菜も、クッキングで自分で行った食材はペロリです。

体験をした後時間をおかずに食べることが出来るよう、午前中に行ったものはお昼にすぐ出せるようにしています。

## コロナ対策

一つのお部屋をクッキングのお部屋にし、子ども一人ひとり専用のテーブルを用意し、クラスごと入替制で実施し、クラスの入替時には喚起、消毒等対策を実施しました。

テーブルを囲み、みんなで行う時は卓上パーティーションを前、横に置きクッキングを行っています。



## 保育士と調理師協力して

調理師、保育士それぞれで考えるのではなく、今の子どもたちの状況やテーマについて話し合いを重ね実施に向けて準備しています。

子どもたちが楽しめる導入方法や調理師の関わり方を工夫しています。



## 保護者に報告



毎回クッキングの実施後、掲示していましたが、コロナ対策で保護者が園の中に入ることが出来ない為、キッズリーを活用し保護者へ配信するようしています。

## 最後に



クッキングの主役は子どもたちと食材だと思っています。その為には、担当の保育士をはじめ、給食である、私、他担任の先生方、園長先生の力を借りて行えています。これからも安心、安全に、そして子供たちが笑顔になれるクッキングを行っていきたくと思っています。