

## 2021 食育の取り組み

開園して1年目の本園では、子ども達に「食べることに興味を持ってもらうこと!!」をテーマにした食育を行いました。

### 「まわりの皮を剥いたら、何が出てくるかな？」



### 7.8月

とうもろこしの皮むき。  
給食のおやつで食べました。



とうもろこしの皮を干してコースターを作りました。



1枚1枚、ていねいに干しました。



乾燥させた皮を、1枚1枚、だいじに折り込んでいきます。



出来上がったコースターを給食の時間に使いました。

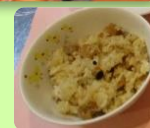
自分で作ったコースターの上にマグカップをのせる事で、お茶や汁物を自分の利き手側に置く印象が強くなり、ほかの食器を置く位置もしっかりと覚えました。

### 5月

竹の子の皮むき・剥いた竹の子を使い、給食で竹の子ご飯を食べました。



手袋をして、剥き初めます。  
なんかチクチクしてる～



硬い皮から柔らかい皮になってきた。黄色いものが見えてきた!! たくさんの皮を剥いたら、つるつるの竹の子が顔を出しました。給食の竹の子ご飯で頂きました。

## 「日本の行事に合わせた食育」

### 9月お月見



手作りのお月見団子を飾りました。🍡



小麦粉の触った感じを体験しました。水を加える前は、サラサラしていたのに、水を加えた練っているうちに、ベタベタしてきました。粉をつけて丸めるたら、まんまるのお団子ができました。未満児さんも、ビニール袋の上から小麦粉の柔らかさを感じる事が出来ました。

### 1月春の七草(せり・なずな・ごぎょう・はこべら・ほとけのぎ・すずな・すずしろ)



園庭で育てている大根(すずしろ)を採って、給食室に届けました。

七草パズルをしました。ごぎょうとほとけのぎの違いが難しかった!!

すずしろやすずな等野菜がたくさん入った七草風うどんを食べました。



未満児クラスでは、大根の葉を保育室で水栽培して、育つ(生きて)いることを通して、食べ物を大切にする気持ちを養います。

### 2月節分の大豆

#### せつぶんのだいずについて

えだまめは、このようないるやかたち

だいずは、このようないるやかたち



えだまめから、だいずになることがわかりました。いろも、かたちもちがうことに、びっくりです。

