

## 2021 食育の取り組み

### 活動内容：しいたけ栽培

**取り組んだ動機**：きのこ類が苦手な園児が多いクラスで、きのこを使用した献立の日は残食が多く、しいたけを栽培することで、食に興味を持ち、苦手なきのこ類を食べることが出来るようになってほしいと思いました。また、食物を育てることで、成長の過程に発見・気づきがあり、食物に感謝できるようになることも取り組んだ動機です。

### 活動のながれ

#### ① しいたけ栽培の説明・セッティング



栽培方法の説明



どんな匂い？



みんなで水洗い

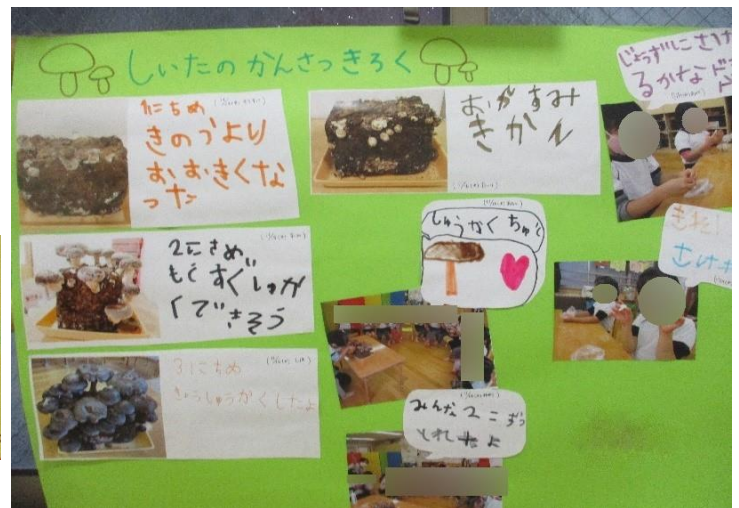
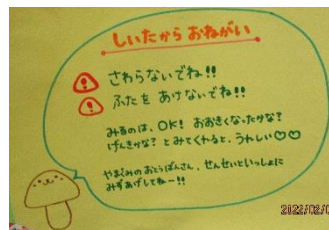


セッティング完了！

ちょっぴり嫌いなきのこですが、愛着が湧くようにみんなで名前をつけました。名前は『しいたくん』です！

#### ②栽培・成長記録をつけよう！

毎日お当番さんが水やりをし、「しいたくん」の成長記録をつけていきます。



【1日目】



【2日目】



【3日目】

### ③収穫・試食

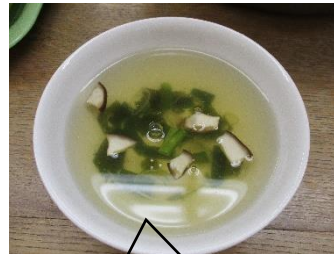
ハサミを使ってしいたけを収穫します。



どんな感触かな？



自分で収穫したしいたけを手でさいて、バター焼きにさせていただきました。



たくさん収穫できたので2回目はスープに！



自分で育てたしいたけは美味しい!?

### 工夫した点

思っていたよりしいたけの成長が早いため、週末にセッティングすると土日で大きくなってしまい、しいたけの成長過程が見ることができないので、セッティングは月曜日にして子どもたちみんなで成長の過程を観察しました。

### 子どもたちの反応

朝、登園時は「しいた、おはよう！」、降園時は「しいた、また明日ねー！」と元気よく挨拶をし、とても大事に育てている姿が見られました。給食の献立に入っているしいたけも以前より残すことなく食べることができるようになりました。「しいたけ、好きになった？」と聞いてみると、「好きじゃないけど食べられるようになったよ！」と話してくれました。自分たちで栽培することによって、食材を身近に感じてくれたと思います。



### 今日の食材はな～に？

給食で使用している野菜や乾物を子どもたちに紹介しています。食材そのものを知り、実際に触れてみるということを目的に始めました。サラダやスープに入っている食材は原型がどんなものか分からない状態です。この食材はもともとどんな形をしていたんだろう？そんな疑問や興味を子どもたちにもっと持ってもらいたと思っています。



乾物は水に戻す前と戻した後、茹でる前と茹でた後も用意。



実際に触れたり、匂いを嗅いだり、食べ物の本物の姿を知り、給食に出てくるものと色がちがうのはどうして？もともと固いのには食べるときは、柔らかいのはどうして？という疑問や興味を持ってくれたらいいな、と思います。