

とうきょう すくわくプログラム活動報告書

施設名	アゼリーアネックス保育園
施設所在地	江戸川区大杉2-10-16

1. 活動のテーマ

<テーマ>

食育

<テーマの設定理由>

(テーマに関する子どもの興味関心、園の特色など)

五感を通して得た体験は、安心感や好奇心につながり、食材への親しみや「やってみよう」という意欲を育む土台になる。そのため、さまざまな食材に触れ、繰り返し経験を重ねることで、食への関心を広げ、将来的な食習慣の基盤を育てたいと考え、本テーマを設定した。
当園では、プランターで夏野菜・冬野菜を栽培しており、高齢者施設との交流を通して苗植えや水やり、収穫、クッキングを共に楽しむ環境がある。また、乳児でも無理なく参加できるクッキング活動を取り入れており、実際に触れる・ちぎる・混ぜる・つぶすなどの体験を重ねることができる。
栽培から調理、実食までを一貫して経験できる環境は、本園の強みである。こうした環境を生かし、五感を十分に刺激しながら、食材への興味・関心を育む食育を実践したいと考え、このテーマを選定した。

2. 活動スケジュール

令和7年5月～令和8年3月にかけて実施

- ・ピザ作り
- ・シャーベット作り
- ・スイートポテト作り
- ・豆腐作り
- ・いももち作り
- ・キャロットケーキ作り
- ・パフェ作り

3. 活動のために準備した素材や道具、環境の設定

(活動のためにどのような環境を設定したか、準備した素材や道具)

あえて、4～5人の小グループにすることで子どもたちの発言できる場を増やしたり、考えや思いを受け止められる環境を作った

- ・安全面に配慮しながら、ホットプレートや電子レンジなどその場で調理機器を使って見せた
- ・泡だて器やへらなどの調理器具に触れた
- ・ジップロックを使い、指でつぶしたり揉みこむ工程を取り入れた

4. 探究活動の実践

<活動の内容>

夏野菜・秋野菜をプランター菜園で栽培し、苗植え・水やり・観察・収穫までを継続的に体験した。生長の様子を日々観察しながら、季節ごとの野菜への関心を深めた。
収穫した野菜を活用し、ピザ作り、シャーベット作り、スイートポテト作り、豆腐作り、いもち作り、キャロットケーキ作りなど、さまざまなクッキング活動を実施した。調理の工程に参加し、食材に触れる、においを感じる、音を聞く、味わうなど、五感を通して食に親しむ機会を大切にした。
また、野菜の断面の色や形の違いに気づいたり、「かたい」「やわらかい」「あまい」「つめたい」など感じたことを言葉で表現したりする姿が見られた。包丁（安全に配慮した器具）や型抜き、混ぜる・こねる・つぶすなどの調理工程を経験する中で、手指の巧緻性を育むことも意識して取り組んだ。栽培から調理、実食までを一貫して体験することで、食への興味関心や感謝の気持ちを育む機会となった。

<活動中の子供の姿・声、子供同士や保育者との関わり>

（活動の内容、活動中見られた子どもの姿、保育者との関わり等）
・異年齢でグループを作ることで、教えようとしたり真似しようとする姿がありお互いに良い刺激となった。野菜を使う内容では、普段苦手な野菜でも自分たちで水を上げたり観察することで親しみがわいたのか、保育園で食べることができていた
・レンジやホットプレートなどの調理機器が保育室にあることで特別な空間となり興味津々の様子であった。回数を重ねる度に、感じたこと・考えたことを発言する姿が増えている



5. 振り返り

<振り返りによって得た先生の気づき>

今回の取り組みを通して、「危険だからやめる」「乳児にはまだ難しい」と判断して活動を制限するのではなく、安全面を十分に配慮したうえで「どうしたらできるか」を考える視点の大切さを改めて感じた。その視点を持つことで、保育の可能性が大きく広がることを実感した。

これまで調理機器や料理器具を保育の中で扱う経験は少なかったが、特別な道具に触れることで子どもたちの興味や関心が高まる姿が見られた。また、機器の仕組みを理解することが目的ではなく、「あたたかい」「冷たい」「やわらかくなった」「かたくなった」など、変化を肌で感じることで自体が、乳児期における大切な五感体験であることを学んだ。

活動を大人の都合で制限するのではなく、乳児期だからこそ大切にしたい五感を刺激する食育を、今後も安全面に配慮しながら充実させていきたいと感じている。