

「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市（城南保育園）
取組の名称	城南保育園の食育取組
取組内容	<p>もも組（0・1歳児）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ミニトマト・大葉の栽培 ・絵本の読み聞かせ『いちごです』『バナナです』『りんごです』 <p>うめ組（1・2歳児）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ミニトマト・きゅうりの栽培 ・絵本の読み聞かせ『くだもの』『やさい』 ・手あそび歌『トマトはトントントン』 <p>さくら組（2歳児）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ミニトマト・ゴーヤ・きゅうり・花オクラの栽培 ・絵本の読み聞かせ『くだもの』『おべんとうバス』 『やさいさん』 ・手遊び歌『くだものうた』 <p>すみれ組（3歳児）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ミニトマト・ピーマン・枝豆の栽培 ・絵本の読み聞かせ『くだもの』『カレーライス』 『おべんとうばこのうた』『ごはんじゃワン』 <p>ゆり組（3・4歳児）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ピーマン・ミニトマト・枝豆の栽培 ・そら豆のさやとり ・トウモロコシの皮むき ・絵本『そらまめくんのぼくのいちにち』 <p>きく組（4・5歳児）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さつまいもの栽培 ・トマト・茄子・ピーマン・ゴーヤの栽培 ・トウモロコシの皮むき ・新玉ねぎの収穫 ・収穫した新玉ねぎを使ってピザトーストクッキング ・収穫の野菜の調理法を話し合い調理師へのリクエスト ○茄子の味噌汁 ・かがくのとも絵本「たまねぎ」 ・大型絵本『そらまめくんのベッド』

「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市（真砂保育園）
取組の名称	・「楽しく学ぼう！食育」（テレビ放送） とうもろこしの炊き込みご飯作り
取組内容	<p>（テーマ）「楽しく学ぼう！食育」 鹿児島市の食育の取組を紹介するため、市政広報番組（テレビ放送）の撮影を行いました。</p> <p>（6月2日） ◎とうもろこしの炊き込みご飯を作る（5歳児 31名）</p> <p>① とうもろこしの皮むきをしました。 ひげも上手に取り除いていました。</p> <p>② 調理の前に石鹸でしっかりと 手を洗いました。</p> <p>③ とうもろこしむき器を使って とうもろこしの実をとりました。 友だちや保育士と協力しながら 上手にとることができました。</p> <p>④ 材料を透明鍋に入れて、軽く 混ぜ合わせ、火にかけました。</p> <p>⑤ 透明鍋だったのでご飯が炊ける様子をつぶさに観察することが できました。においがしてくると「おいしそうだね。」という 声が多く聞かれました。</p> <p>⑥ 炊き上がったご飯をラップで 包み、おにぎりにしてみんなで おいしく食べました。</p> <p>※+保育園での取組や簡単なレシピを 紹介しました。</p>



(様式1)

「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市（春日保育園）
取組の名称	「収穫した野菜を使ってのクッキング」 「おにぎりを作ろう」
取組内容	<p>鹿児島市立春日保育園</p> <p>「玉ねぎとウインナーの炒め物を作ろう」</p> <p>平成27年6月5日(金)きくぐみ年長児27名</p> <p>○保育園の畑で取れた玉ねぎを使ってのクッキングを行う。</p> <ul style="list-style-type: none">・身支度を整え、手を洗いクッキングの準備をする。・材料を見ながら、玉ねぎとウインナーの炒め物を作る話を聞く。・保育士と一緒に包丁を使い、玉ねぎを切る。 切った玉ねぎを持ったり、匂いをかいだりして、「硬いね」「目が痛くなってきた。」など感じたことを言葉にしていた。・保育士と一緒にウインナーを切る。・ホットプレートでウインナー、玉ねぎを炒める。 焼けて玉ねぎの色が変わる様子や、匂いを楽しみながら見学をする。・味付けをする様子を見る。 「何を入れるの?」「これ、知っている!」などの言葉が聞かれる。・出来上がった玉ねぎとウインナーの炒め物を皿に盛り付けをする。 「おいしそうだね。」「食べたいね。」など話していた。・出来た料理を見てもらう。 他のクラスに作ったことを報告し、「上手に出来たね。」「おいしそうだね。」と声をかけてもらい満足そうにしていた。・クラス全員で「玉ねぎとウインナーの炒め物」を食べる。 いつも野菜を苦手にしてきた園児も自分達が作ったことでおいしく食べることが出来た。 <p>※身近な食材を使い簡単なクッキングをすることで、食に関心を持ち、友だちと作って食べることで協力し、共感を持つことが出来た。</p> <p>「おにぎりを作ろう」</p> <p>平成27年6月25日(木)さくらぐみ2歳児16名</p> <p>○給食で食べるご飯を自分でおにぎりにして食べる。</p> <ul style="list-style-type: none">・何が始まるのか興味を持って待つ。・ラップの上にご飯をのせてもらおうと嬉しそうな顔をする。・星など形をくりぬいたのりをのせる。・ラップで包んで両手でおにぎりにする。・出来たおにぎりを給食と一緒に頂く。 <p>※白ご飯を苦手とする園児も「おいしいね。」と言いながら完食する。 自分で作ったおにぎりにとっても満足していた。</p>

「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市（原良保育園）
取組の名称	原良保育園での食育の取り組み
取組内容	<p>(ねらい) …身近な夏野菜を育てることにより、食に対する興味や関心を持ち、感謝の気持ちや食べる意欲を持てるようになって欲しいと思い、野菜作りを行いました。</p> <p>(対象児) …4, 5歳児 20名</p> <p>初収穫…なすを収穫し調理の先生がカレー粉炒めにしました。炒めるとなすの色が変わる様子や美味しそうな匂いが出てくる事に興味津々でした。</p> <p>6月6日…なす、きゅうりの収穫 昼食になすの味噌汁 きゅうりのマヨ和えを食べました。</p> <p>6月16日…ピーマン、なす、きゅうりの収穫</p> <p>6月19日…ミニトマト、ピーマン、なすの収穫 食育の日・郷土料理給食の実施 (手作りさつまあげ、三色なます、かき卵汁、パイン缶)</p> <p>6月22日…収穫したピーマン、なすを炒め カレーのトッピングにしました。 並べて顔を作る子もいて、楽しくトッピングしました。</p> <p>6月25日…郷土のおやつ・春駒作り 郷土の料理やおやつについて話を聞いた後、春駒作りをしました。 生地をこねる様子を見た後、生地を丸めたり好きな形を作ったりして、蒸しておやつ時間に食べました。</p> <p>6月26日…きゅうり、なす、ミニトマト、ピーマンの収穫</p> <p>新鮮な野菜に触れると、「きゅうりってトゲトゲが痛いね」と言ったり、大きなきゅうりを持って「おもた〜い」と言ったりし、驚きやいろいろな発見をした子どもたちでした。 また、自分たちで育てた野菜を収穫したりできたてを食べたりして、苦手な野菜も普段以上によく食べていました。</p>



(様式1)

「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市（東桜島保育園）
取組の名称	職員 6人 6月18日（木曜日） クッキング誕生会 参加者 ばら組 12名 もも組 6名
取組内容	<p>☆ 食べ物クイズ 「本日のお客様」 クイズ形式で食材を隠して部分的にあけていく。わかった時点で答えてもらう。 一枚あいただけで答える子供たちも多かった。形や色でわかっているようだった。</p> <p>クッキング</p> <p>☆よもぎ団子作り ヨモギは収穫後重曹でふかし冷凍する。 前日にヨモギを解凍し、ミキサーにかけておく。 きなこ・砂糖・塩はまぜておく。 白玉粉とヨモギ粉を合わせて軽く混ぜる。 豆腐を加え、耳たぶ程の硬さになるまでこねる。 食べやすい大きさにして丸める。 沸騰している湯に入れ、浮いてきたら湯からあげ、冷水に浸す。 きな粉をかける。 出来立てを食べたら、とても喜んでいくらでも食べそうだった。</p> <p>☆かぼちゃの団子作り ゆであがったかぼちゃと白玉粉を軽く混ぜ、耳たぶ程の硬さになるまでこねる。 食べやすい大きさにして丸め、沸騰しているお湯に入れ、浮いてきたら湯からあげ、冷水に浸す。 やわらかい。南瓜の色をしてみると口々に話してよく食べていた。</p> <p>☆じゃがいもの塩茹で 皮をむき、適度な大きさに切る。沸騰したお湯にじゃがいもを入れ柔らかくなるまでゆく、ゆでる、 給食でポテトサラダにしてもらって食べたら、自分達で切ったじゃがいもだと一味違ったようだった。</p>

(様式1)

「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市（本名保育所）
取組の名称	食材を身近に感じよう
取組内容	<p>ねらい ○身近にある食材や給食の食材を見て、触って、においをかいで感じたりして興味をもつ。 ○畑に植えた野菜の水かけや草とりをして、生長に関心をもつ。</p> <p>●皮むきをしよう。 6/5 6/22 5月に筍の皮むきを経験した子どもたち。 「皮むきしてくれる?」「したい」と喜んでとりかかりました。 「ひげがある」「こんなにしたらいいよ」など会話聞かれ、 「とうもろこし大好き」「給食楽しみだ」と話していました。 給食になり「皮むきしたよね」と一粒ずつ大事そうに食べていました。</p> <p>●草とりをしよう。 6/1 6/12 6/29 野菜の苗が生長しているのを観察していく中で、草が生えてきていることに気づき「草とりしないとね」「がんばろう」ときく組でとりかかりました。雨が続いてトマトなどが地面に落ちていると「落ちてしまった」と残念そうな表情をしていました。</p> <p>●ピーマンの収穫をしよう 6/29 畑のピーマンが実をつけていたので収穫をしました。 苗をのぞきこんで見つけると「ここにある」と嬉しそうに収穫していました。「ピーマンの匂いがする」と交代で手にとって匂いをかいでいました。収穫したピーマンを給食室に届けて「給食に使って下さい」と伝え嬉しそうでした。</p> <p>●給食トッピング 6/23 行事食のかたつむりランチのトッピングをしました。 ウインナーや卵で顔、体をつくってケチャップで模様をかきました。 出来上がると友だち同士で見せ合って「かわいいね」など会話もはずみ雰囲気が盛り上がりおいしく食べました。</p>

(様式1)

「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市（宮之浦保育所）
取組の名称	カタツムリケーキ作り
取組内容	<p>6月26日（金）4・5才児（13名）</p> <ul style="list-style-type: none">・クラスで飼育しているカタツムリにちなみ、3時のおやつで、ビスケットにロールケーキ・クリームを各自でトッピングし、「カタツムリケーキ」を作りました。 <p>目やカラなど自分達で仕上げていく過程をととても喜んでおり、友だち同士で楽しく食べる姿が見られました。</p>



(様式1)

「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市（黒神保育園）
取組の名称	黒神保育園の食育の取り組み
取組内容	<p>○夏野菜を植え、水やりなど世話しながら成長の様子を観察しました。 （ミニトマト、なす、ピーマン、枝豆、オクラ）</p> <p>○パネルシアター 「お弁当箱のうた」のパネルシアターをみて、いつも持ってくるお弁当の中身に興味を持ちました。</p> <p>○絵本 「はらぺこあおむし」の大型絵本で、一緒に歌いながら食べ物に興味を持つことができました。</p> <p>絵本、図鑑をみて食べ物の名前を知ることができました。</p>

(様式1)

「食育月間」の取組実績

提出都道府県名 政令指定都市名	鹿児島県
取組市町村	鹿児島市(東谷山保育園)
取組の名称	親子クッキング 6月27日 その他…食材の皮むき・食材カード遊び・夏野菜の世話や観察
取組内容	『親子クッキング』開催 6月27日 9:30 親子で身支度をする(エプロン・三角巾・マスク) 手洗い・消毒 9:40 作業工程ごとに6グループに分かれる 調理の際の危険や約束について話し合う 9:50 ①・②グループ(ピザ生地を作る) ③グループ(トマトを切る) ④グループ(ピーマンを切る) ⑤グループ(玉ねぎを切る) ⑥グループ(チーズそっくりソースを作る) 10:05 クッキングシートに自分の生地をのせ形成する ケチャップや野菜をトッピングする チーズそっくりソースをかける 10:45~11:00 給食室で焼いてもらう間に食材カード を使って親子でじゃんけんゲームをする 11:00 ピザカッターを使って切り分け、試食をする 食材の皮むき 給食で使うトウモロコシの皮むきをする 製作あそび 食べたいピザをイメージしてクレヨンで描く イメージしたピザを粘土を使って作ってみる 食材カードを使ったお店屋さんごっこ 実写カードを、魚屋さん・八百屋さん・果物屋さん などに分かれて取り、カレーを作りたいならどの店の 何を買えばいいかごっこ遊びをする 夏野菜の世話や観察 きゅうり・へちま・ゴーヤ・花オクラ・ピーマン・ ミニトマト・オクラ・バジル・枝豆・さつまいも等 の水やりや雑草取り 絵本 やさいのおなか・サンドイッチつくろう・あぶくたった チョコレートがおいしいわけ・ふしぎなキャンディやさん だいこんだんめん れんこんざんねん・はらぺこあおむし