



## 金沢市立八田保育所

目的及び テーマ	切る以外の調理を知り食材の変化を見る。 大根おろしをして、大根もちを食べる。
対象及び参加人数	5歳児 20名
実施日	平成27年11月11日(木) 9:15~10:30
実施主体	金沢市立八田保育所
会場	金沢市立八田保育所 ひまわり組
スタッフ	葛原、北本、牧
内 容 等	<p>① 焔で取れた源助大根を使って、大根おろしをする。 3人ずつのグループに分け、スティック状の大根を一人一本ずつ下ろしていく。</p> <p>② 大根もちの材料を見る。 大根もちの材料の説明をしながら、すり下ろした大根に混ぜる様子を見る。</p> <p>③ ホットプレートで焼き、熱々の大根もちを食べる。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
成 果	<ul style="list-style-type: none"> <li>・包丁で切る以外の調理を知り、おろし器が滑らないように押さえるなど、友だちと協力してできた。</li> <li>・生の大根は固く、すり下ろした大根は柔らかくフワフワしている触感を知る事ができた。</li> <li>・大根もちに混ぜるかつお節や青のりの香りを楽しみ、初めて見た片栗粉の名前を覚えた。</li> </ul>
今後の課題 感想等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・家で大根おろしを見たり食べたことがある子もいたが、友だちと協力して下ろし、大根もちの材料にも興味を持ち、焼き上がるのを楽しみにしていて、野菜が苦手な子も食べようという気持ちになっていた。</li> <li>・調理過程の一部分でも経験することで、食材の変化や料理に興味、関心を持つことが出来たので、次回は料理の完成まで経験できるようにしていきたいと思う。</li> </ul>

