

北陸学院第一幼稚園

テーマ及び目的	健康づくりの基礎として、実際の調理という体験を通して、楽しみながら食べ物について考えたり、知る機会とする。
対象及び参加人数	北陸学院第一幼稚園 年長組 16人
実施日	平成30年 9月12日(水) 9:30~13:00
実施主体	北陸学院大学短期大学部 食物栄養学科
会場	北陸学院大学 調理実習室
スタッフ	北陸学院大学短期大学部食物栄養学科教授、学生
内容等	<ul style="list-style-type: none"> ・清潔な手洗いの仕方についての指導を受ける。 ・野菜の切り方や米の炊き方を教えてもらう。 ・学生と園児が少人数のグループに分かれて、おにぎり・めった汁・デザートを実際に調理する。 ・調理した料理を皆で食べる。 ・食べた後に、調理した食材がどこで育ったのか、学生が用意したクイズに基づいて皆で考えた。(田んぼ、畑、木など) ・学生と一緒に洗い物をし、お皿を拭いて片付けをする。 <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>
成果	<ul style="list-style-type: none"> ・調理をするときの清潔な身なりを自分たちで考える機会を得た。 ・少人数のグループで調理したことで、包丁の使い方や鍋に具材を入れる時の入れ方など、丁寧に指導を受けることが出来た。 ・自分で調理をしたことで、苦手なものを食べてみる子どもがいた。 ・作り方を保護者に配布したところ、家庭で子どもが親に作り方を教えながら実際に作ったという声があった。
今後の課題感想等	<p>学生と一緒に調理を行ったことで、子どもなりに考えたことを学生に伝えたり、関わりを楽しみながら調理することが出来た。また、食について日頃勉強している学生たちから丁寧に指導を受ける機会を得ることが出来て良かったと感じる。</p> <p>課題としては、学生との調理は年に一度だが、引き続き園においても食育としてどのようなことが出来るのか、年間を通して考えていく必要がある。</p>