

金沢市立森山保育所

テーマ及び目的	給食で使う食材に触れ、食べる意欲を高める (食材の下処理のお手伝い)
対象及び参加人数	3・4・5歳児 10名程度
実施日	令和4年6月27日
実施主体	金沢市立森山保育所
会場	2階 ランチルーム
スタッフ	3・4・5歳児担当保育士2名 給食担当者1名
内容等	・この日の給食のスープに使う野菜の下処理、セロリの葉っぱ取り、シメジの房取り、ピーマンの種取りを子どもたちが行った。
成果	<ul style="list-style-type: none"> ・給食担当者が、野菜を片手にランチルームにやってくると、「今日の給食に出てくる野菜はなんだろう？」と興味を持ち、野菜に触れることを楽しみにしている様子だった。 ・シメジの房を取りながら、「こっちの方が大きい」「これは小さいね」と友達同士で話したり、「ふわってしとるね」と触った感触を言葉にしたり、セロリの葉っぱやピーマンのたね等に触れた指のにおいをかいで「ちょっと臭いね」と言うなど、直接食材に触れることで、食材の大きさや触感、匂いを感じることが出来た。 ・給食の時にスープの中に入っている食材を見ながら、「これセロリやね。ぼくちぎったやつかな？」と眺めながら話す姿が見られ、食材に触れることでより、給食への関心が深まったと思う。
今後の課題感想等	<ul style="list-style-type: none"> ・クッキングが特別なものではなく、いつもの給食に出てくる食材に触れることでも、子どもたちの食事への意欲や関心を深めることが出来ると改めて感じた。 ・セロリやピーマンなど、ちょっと子どもが敬遠しがちな野菜でも、直接匂いを嗅ぎ、触れることで、食べてみようとする姿があり効果的だったと思う。 ・一年間を通して行えると、季節によって旬の野菜に触れる機会となり、より良かったと思う。検討していきたい。