


金沢市立中村町保育所③

テーマ 及び目的	大根もち作り
対象及び 参加人数	4歳児
実施日	平成30年12月19日(水)
実施主体	金沢市立中村町保育所
会 場	保育室
スタッフ	保育士
内 容 等	<p>①前日18日に大根を収穫する。 ②大根の皮を剥いたらどうなるのか実際に保育士が子どもの目の前で大根の皮を剥く。 ③大根をすりおろす様子を順番に見る。 ④片栗粉、バター、塩少々を入れて混ぜる。 ⑤大根を平たく丸めていく。 ⑥ホットプレートで焼いていく。焦げ目がついたら醤油を塗る。 ⑦出来上がった大根もちを食べる。 ⑧いつもお世話になっている年長におすそわけをする。</p> <div style="text-align: center;">  </div>
成 果	<p>大根の皮を剥くと、「全部白いんやね。」とまじまじと前も後ろも見ていた。「りんごをすりおろしているみたい。」と今までの自分たちの経験から、この言葉が出ていた。すりおろしている様子を見て、「いっぱい汁が出てきたね。」とのぞいて見ていた。大根の元々ある苦みは少し残っていて感じる子もいたが、「もちもちしておいしい。」と食感が気に入り、おかわりを求めてくる子がとても多かった。</p>
今後の課題 感想等	<p>抜くと小さい大根もあれば、大きい大根もある。子どもたちはどんな大きさの大根が出てくるのか楽しみになり、とても意欲的に大根抜きをしていた。</p>