

金沢市立薬師谷保育所②

テーマ及び目的	<p>「かぼちゃマフィン作り」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・かぼちゃの生長過程を知り、収穫を楽しみに待つ。 ・収穫したかぼちゃを使い、自分達で作ったものを食べる喜びを味わう。 ・収穫したかぼちゃを観察し、断面の観察画を描く。
対象及び参加人数	<p>5歳児 10名</p>
実施日	<p>令和4年8月19日（金）</p>
実施主体	<p>金沢市立薬師谷保育所</p>
会場	<p>ホール</p>
スタッフ	<p>保育士 2名</p>
内容等	<ol style="list-style-type: none"> ①かぼちゃを給食室で加熱する。（マッシャーでつぶせる硬さ） ②茹でたかぼちゃを食べ、かぼちゃ本来の味を知る。 ③マッシャーでつぶす。 ④ボウルにバター、砂糖、牛乳を加え、よく混ぜる。 ⑤アルミホイルカップに生地を入れる。 ⑥180℃のオーブンで15～20分程度焼く。
成果	<ul style="list-style-type: none"> ・収穫後、かぼちゃを半分に切り、皮や実、種の形や色をよく観察してから観察画を描いた。1色だけでなく、たくさんの色が混ざっていることに気づき、描くことが出来た。 ・クッキングをする前に、茹でたかぼちゃを食べた。「甘い！」とかぼちゃ本来の味を知ることができた。 ・クッキングではかぼちゃが段々柔らかくなったり、匂いをかいだりして、五感を通して様々な変化に気づくことが出来た。出来上がったマフィンを喜んで食べていた。
今後の課題感想等	<p>レシピを紹介したことで、家庭でも作ってみたという声が聞かれた。親子の交流の機会の一つになったように思う。これからもクッキングでの取り組みを保護者に発信していきたい。</p>