

## 金沢市立薬師谷保育所③

|                 |   |
|-----------------|---|
| <b>テーマ及び目的</b>  | 「大根、かぶのステーキ」<br>・自分たちで育てた野菜の収穫を喜ぶ。<br>・調理の様子を目の前で見ることで、食への関心を高める。<br>・友だちや保育者と一緒に食べる喜びや楽しさを味わう。   |
| <b>対象及び参加人数</b> | 3・4歳児 21名   |
| <b>実施日</b>      | 令和5年1月12日(木)  |
| <b>実施主体</b>     | 金沢市立薬師谷保育所  |
| <b>会場</b>       | ほしグループ保育室   |
| <b>スタッフ</b>     | 保育士 3名  |
| <b>内容等</b>      | ①保育士がかぶの皮をピーラーでむいたり、包丁で切ったりする様子を見る。<br>②大根、かぶを包丁で切った時の音を比べる。<br>③保育士がホットプレートで大根、かぶをバターで焼き、しょうゆで味付けをする。<br>④大根とかぶのステーキ、食べ比べをする。                                    |
| <b>成果</b>       | ・大根、かぶを部屋横のベランダで栽培することで、毎朝、観察することができ、野菜の生長に関心を持つことが出来た。<br>・大根、かぶ同時に調理することで、形や包丁で切る音、食感の違いに気づくことが出来た。<br>・調理した野菜をその場で友だちや保育士と食べると「おかわりしたい」「お家でも作ってもらおう」と笑顔で食べていた。 |
| <b>今後の課題感想等</b> | ・バター醤油で味付けしたことで、味の違いに気づきにくかった。素材の味を生かしたメニューを考えていきたい。  |