

金沢市立八日市保育所②

テーマ 及び目的	金時草、とうもろこしの下処理を手伝う
対象及び 参加人数	8人（朝の登所時間で来た子から順に）
実施日	平成30年7月23日（月）（とうもろこし） 平成30年7月24日（火）（金時草）
実施主体	金沢市立八日市保育所
会場	保育室
スタッフ	クラス担当
内容等	<p>・とうもろこしの皮むき、金時草の葉をちぎることを手伝う</p> <div style="text-align: center;">  </div>
成果	<p>以前より、食材にふれることで食材そのものに関心を持ち、しいては食に対してより高い関心を持つことができるのではないかと考え、給食食材の下処理（皮をむく、ちぎる、さくなど）を月に3～4回程度（事前に給食会議で各クラスに依頼あり）、朝の自由遊びの時間に行っていた。</p> <p>今回も家庭ではあまりなじみのない金時草を扱うことで、「おうちでこんなの食べたことある」「こんなの食べたことない」という会話から始まり、この葉っぱが給食でどのような形で出てくるかという話になり、実際に給食を楽しみに待つ姿が見られた。</p> <p>とうもろこしについても、実際に食べたことはあるものの、皮付きで見る経験は少ないようで、「中、こんなんになっとるんや」という驚きの声が聞かれ、おやつでの提供時には、「さっき、皮、むいたやつやね」と話をしながら、いつも以上に食べる様子が見られた。</p>
今後の課題 感想等	<p>事前に給食室とクラスとが打合せをしておく必要があるが、この活動で得られるもの（子どもの変化、つぶやき）は大きいので、今後も続けたい活動である。</p> <p>やりっ放しにならないよう、給食提供時には調理担当者が話を聞きに行く、担当が食材について話題にするなどの丁寧な関わりが、より子どもたちの食材への関心へとつながっていくものと思われる。</p>