

平成30年5月23日(水)

食育プロジェクト①

魚の解体



mehu

- ・鯛飯
- ・潮汁
- ・はまちの塩焼き
- ・大根の酉酢の物

りすぐみ

今年度初めての食育活動では、17シやハマチなど多くの生魚に触れました。魚を見た子どもたちは「あー!」「さかな!」と興味を持って見ました。先生たちが目の前で手開きをしたリすぐみ始めると先程の反応と変わり言葉も失う子どもたち。それでもジーと様子を見続けていました。普段何気無く食べているご飯がどのようにして作られているか、このような食育活動を通して知ってほしいですね! その他にははしめじ割りなどのお手伝いもしてくれました。たくさんお手伝いした後には、待った給食の時間。普段の給食もとてもおいしかったです。今日はいつも増して「おいしい」と言って食べる子どもが多かったように思います! この時期からでも出来るお手伝いはたくさんあるのでお家でもぜひお手伝いをさせてあげてもらえればと思います。 塩飽



ひよこぐみ



袋の上から
感触を楽しんで
いました!



ひよこ組の子ども達にとって初めての食育プロジェクト!!

お部屋では保育者が魚を手開きしている様子を見学しました。魚を近くで見せてあげると最初はびっくりした表情で「じー」と見つめ、手を伸ばして触ろうとする姿がありました。中には触ることを嫌がる子どももいましたが、ビニール袋の中に入っている魚だと、上からパチパチとたたいたり、指先でツンツンと押して感触を楽しんでいました!

その後はすみわ組の前に移動して大きな魚を解体する様子を見に行きました。解体した魚を目の前に持って来ると「さー」と手を伸ばして触っていました!

生越

魚の頭を見せてもらうと興味津々が触っていました!

目の前に魚を持ってくるとビックリして固まっていた!



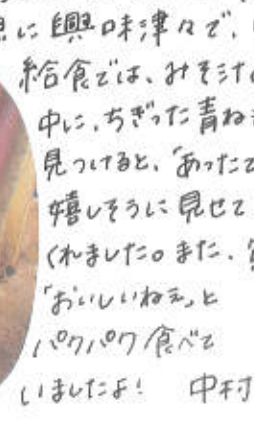
うさぎぐみ

魚の解体と青ねぎちぎり

エプロンと三角巾を身につけると、「はやくやりにー!」と、やる気マンマンのうさぎ組さん。今日の給食の手伝いは青ねぎちぎりでした。「大きいねぎ、リす組さん

食べられるかな?」と聞くと、「食べたい!」「小さく切りたい!」と言いつつ、小さくなるようにちぎっていました。「ゆるゆるする!」と、ねぎの内側がゆるゆるしていることに気付く姿もありました。その後、いわしの手開きをしました。いわしを角切ると、「冷たい!」と興奮した様子のうさぎ組さん。手開きは、「こわい!」と、ワタを角切ることには抵抗のある子どももいましたが、興味はあるようで、お友だちが手開きをしている姿をじっと見つめ、「おんか出てきた!赤いの!」「どろどろやあ」と言っていました。また、出てきた骨を角切ると、「チクチクする!」「固い!」と考えにくれました。その後、園庭でハマチの解体を見ました。「お魚おっ、おいね!」と大きな魚に興味津々で、ウロコやカマを触っていました!

給食では、おそばの中に、ちぎった青ねぎを見つけると、「あつにー!」と嬉しそうに見せてくれました。また、魚も「おいしいね」といって食べていました! 中村



年少ぐみ

「大根皮むき、人参皮むき」
「イワシの手開き、魚の解体」

登園してくると「エプロンも、てきター！」と笑顔で見せてくれた子どもたち！ さっそく着替えて小さなコック帽に变身です！ 今回の給食のお手伝いは大根や人参の皮むき。初めてピーラーを使うお友だちもいて、最初は難しく感じていましたが、グリスを浮かすとスイスイと楽しく皮をむいていました。「なまが ちたーい」「人参のニオイがあるー」など五感で感じたことをたくさん教えてくれましたよ！



皮をむいた人参はツルツルしていました！

大根の皮むき！
「早くリシューッとひくとだよー」

いわしの手開きでは、興味を示し、「魚の匂いがすご」と身を乗り出しながら見ている子どももいます。手開きでお腹から出てきた内臓や血を見て、「あ、血也」と驚いたり、「かあいそう」と言う子どももいました。その後園庭で魚周りとハマチの解体を見に行きました。解体する前の魚に触った時、興味津々で何度も触ったり、触った手を匂って「くさー」と言ったりする姿が見られました。給食では「おいしい！」と言っておかわりもいつもよりたくさんしていました。森山



解体した後の魚のイワシや卵を見せてくれました。

イワシの手開き

ぬんちょうぐみ

こずもす：大根切り
ひまわり：人参切り



「固い〜！」

(内臓代)おみずおたいい。

年少クラスからもらった人参と大根を各クラスで切り始めると友だちを見ながら「早く切りたーいなあ。」と積極的な子どもも多く真剣な表情でいちょう切りに取り組んでいました。薄く切ると味が染み入ることを知ると厚さを考えて切る姿もあり、友だちのを見て「それ薄いなあ。」と誉め合っていました。園庭で鯛の解体を見ると丸い尾の重さを感じたり、内臓や骨を見て驚いたりする姿もありました。魚に触れた手をかいて「魚の匂いがする。」早く食べたくなると、それぞれ反応がみられました。

その後それぞれの部屋で鯛の手開きの体験。先生が開いているのを見て「血めっちゃ出る！」「頭と内臓出てきた。」と驚いていました。実際に開いてみると苦戦しながらも友だちと一緒に一生懸命指を入れて手開きしていました。木村



「めめめめしてる。」

年中

今回の食育では、包丁を使った豆腐切りを行いました。包丁を使う前には、包丁はヒモを巻いて小布の巾着にしまっておくことや、おもしろい料理を作る約束事や、包丁の持ち方や約束事を話すと、真剣な表情で聞いていました。そして、約束を守り、上手に包丁を使い切った後は、いわしの手開きです。まずは手で頭を千切ると血が見えて「アッ！」「わーっ」と言ったり、手開きする時に「アッ！」と声を出したり、お友だちの指を離さないようにして、指を離さず、血を拭き取ってしまっていたお友だちもいました。



豆腐切りでは集中して切る姿や「手を切らんように気を付けや」と友だちに声をかける姿が見られました。その後、保育者がイワシの手開きをしているのを見て血や内臓に少し驚きながらも興味津々でした。



園庭でのハマチの解体の見学もして「中から色々出てきた」「あれって心臓かな？」「変なにおいがする」と様々な声かけが、行っていました。足立



次回の食育プロジェクトは 7月2日(月)

半夏生蛸です！

