

# 平成28年 10月19日(水) 食育プロジェクト サンマ



## MENU

- ・ごはん
- ・さんまの塩焼き
- ・切干大根の酢の物
- ・けんちん汁

※今回の食育プロジェクトのご飯は、年長組が苗のサンマを植え、種取りをしたご飯でした。



今回のお手伝いは  
しめじ割りきでした！  
パンダをつけてもポイポイ

投げた子ども達もしめじを目の前に出すと、興味津々！  
こうやってするんだよと見本を見せると、黙々としめじを割って  
いました！出来る嬉しそうにとびきりの笑顔でパキパキ  
拍手をする姿も！割いたしめじはけんちん汁に入りました。  
その後、園庭へサンマを見に行きました。園庭には  
サンマを焼くにおいがいっぱい！バギーから指を差しながら  
見ました。生のサンマを近くに持って行くと、手を伸ばして  
触ろうとした。しめじが、顔をそむけたりと、それぞれ身近にサンマを感じた子ども達。給食が  
出来るまで「神社であそび、それからテラスへ。今回初めてテラスで食べました。いつもと違う  
雰囲気なのと、秋の味覚のおいしさでいつもよりももりもりと食べ、おかわりをしていた子ども達でした！



## りすぐみ

油揚げがバタバカ。嫌そうな様子を見せながらも頑張りを切っています。



お汁に入れる油揚げを千切りました。  
油揚げがめるめるになり、中には「バタバカしてる〜。」と嫌がる子どもが居ましたが「慣れろ」ともっさり〜。と、たくさん千切っていました。中には油揚げを手にとると大きな口を開けて食べようとする姿も…(笑)  
その後は園庭に出て、サンマを焼いている所を見に行きました。たくさんの魚が焼かかっている所を見て「いいにおい、やいっほい、やな」と言いながら、じっと見ていました。  
焼きあがったさんまを傍に持って行くと、顔を近づけて匂いを嗅いだり、触ろうと手を伸ばしたりしていました。結食の時間では「おさがなまきいる」と言いつつ、パキパキと美味しそうに食べていました。

焼いている所をじっと見ています。



園庭の広場へ結食も食べました。



ほくっ♡

那須



## うさぎぐみ



「えー!! その後「なにー?」という声からスタート。今日の食育! わあ〜と喜び、おかわりをいれたいと少し驚ろいた表情で言う。『えー!!』とビックリして子どもたち!! 何なー?と板にこきくをいれたいと揺らしたおぼろ袋から出すと「わあ!! ちんちんせん」と苦笑いながら「おっ」と顔の子どもたちで「おっ」として、皆で豚汁に入れるちんちんせんをいれよう。園庭では、さんまを焼くおぼろの七見学し、「早く食べたーい」と待ち遠しい言葉が聞こえ聞かれました。そして、さんまも焼きあがり、皆がちんちんせんをいれたいと豚汁と年長組の育てたお米のごはんも完成!! 皆が園庭で給食を食べました。そして、うさぎ組も幼児クラスと同じ骨つきさんまです。「骨あつー!!」「えー!! 見と見と〜」と上手に骨を取り、見せられたお友だち。時々、給食では骨つき魚を食べているお友だちは、骨を取るのも上手にやっています!! おかわりもたくさんして大満足の子どもたちでした。おかわりもたくさんして大満足の子どもたちでした。おかわりもたくさんして大満足の子どもたちでした。おかわりもたくさんして大満足の子どもたちでした。





# 年少組

今回の年少組は、豆腐切り、ちくわちぎり、ごぼう洗い、秋刀魚に塩ふりともりだくさん! 包丁を持って「こわい。」と言う子どももいましたが、使い方を伝えると集中して切っていました。ちくわちぎりでは大きさをとのくりにしたらいいか尋ねると「赤ちゃんも食べられるくらい!」と答え、ちぎっていました。ごぼうをたわしで洗うと白くなることに驚き、「真、白やで!」と見せてくれました。塩ふりをした後に触れる子どもは生の秋刀魚を触り、持ち上げてじっと見たり、「ぬるぬるしてる。」「血出てる。」「骨かたい。」等友だちと話していました。生の秋刀魚は「臭い。」「なんか臭う。」と言っていた子どもたちも洗っていく秋刀魚に「おいしそうなの似てる!」「茶色くなってきたから美味しいちゃう?」と変化に気付いていました。骨も上手によけてニコニコ笑顔で食べていました!

木村



# 年長さんま

今回の食育プロジェクトで年長は秋刀魚を各クラス50匹ずつ1/2に切りました。秋刀魚に触ると「虫と同じで、ぱりぱりしやわ」と言う子どもも「くさいわ〜!!」と触覚や嗅覚で楽しむ子どもたち! 包丁で切ると、「あー血が出た...」がわいそう...と悲しそうにしたり、骨が切れる音がすると、「えっ? 聞こえた? もう一回聞いてみて!!」等、何度も骨の音を聞いていました。園庭に出て秋刀魚を焼いている所を見ている時、焼き目が付いた秋刀魚を見て、「日焼けした!!」日焼けした方がおいしくなるぞ!と食べることを楽しみにしていました。食べる時は「きれいに骨が取れたよ!」と友だちや保育者に見せてくれておもしろそうに食べる子どもたち

西村



# 年中ぐみ



行程: きゅうりの輪切り、大根の皮むき、切干し大根を水で戻してから切る、酢の物の味付け

今回の食育プロジェクトでは年中組は2クラスとも同じ行程をしました。まずは切干し大根を水で戻したのですが、切干し大根を見せると「何これ? ラーメン?」と驚いたりおいを嗅いだりしていました。戻している間にきゅうり切りと大根の皮むきをしました。きゅうりはうすく切るように伝えると包丁の位置を調節しながらうすく切り、大根は皮むきをした後にもう一度皮が残っていないか確認してからボウルに入れていました。その後戻した切干し大根を切った際には「かたー全然切れへん」と言いながらも包丁に反対の手をそえて力を入れながら頑張っていました。そしていよいよご飯の時間! さんまをきれいに食べられたことを嬉しそうに保育者に伝えたりさんまの頭まで食べている子どももいました。

「どんなにありなかな?」と切干し大根においをかいていました!!

お皿には骨だけ!!

きれいに骨取れたー! 生越



次回の食育プロジェクトは

11月2日(水)

みかんです!