

テーマ:

無限に広がるい子の可能性・へんしんトマト

～作って食べて自然の恵みを受ける～

京都府
京都市
新林保育園
伊藤先生・山口先生



この活動の特徴



「凜々子」活用のポイント①

地域の大学生と一緒に
栽培や調理を行った

「凜々子」活用のポイント②

加工用品種であることを活かして
ジュースやケチャップなどに加工した

活動のねらい



- 大切に育てて収穫の喜びを感じ、いろいろな調理法で凜々子をおいしく食べる
- 同志社女子大学と連携し、栽培から調理まで一緒に行うことで学びを深める

活動の概要と流れ

対象学年 : 5歳児(25名)
実践期間 : 4月～翌年2月

時期	学習活動
4月	同志社女子大学の学生に手伝ってもらい苗をプランターに定植
5月	水やり票を作って水やりをする
6月	尻腐れ症が発生し、みんなで調べて対策を練る
7月	収穫開始 トマトジュースにして飲む、給食にも使用する
8月	お泊り保育で凜々子を焼いて食べる、ケチャップを作る 同志社女子大学の学生の提案でトマトマフィンを作る
9月	他の年齢のクラスと一緒にトマトジャムを作る
翌年2月	園全体・地域を巻き込んだ活動として、ケチャップを作って試食予定



ここがポイント！ 取組の工夫と実践の成果

年長児の凜々子の栽培を見た子どもたちの挑戦

2017年に、年長児が凜々子を育てているのをかたわらで見ていた子どもたちが栽培に興味関心を持ち、育てることになりました。

栽培と調理には保育園の食育活動の充実と、食に関わる大学生の食育実践の場として、数年前から連携して食育活動を行っている同志社女子大学にご協力をいただきました。

送迎時の凜々子の世話で保護者も栽培活動に参加

プランターに定植した凜々子は、園の送り迎えに来る保護者の方の目にも止まり、いつしか水やりが登園時の子どもと保護者の共同作業になっていきました。青い実が付きだしてしばらくすると、子どもたちがお尻の部分が黒くなった果実を発見！ 調べると尻腐れ症だとわかり、カルシウムを散布しました。すっかり一緒に育てている気持ちになっていた保護者のみなさんも心配していましたが、ようやくお尻の部分が黒くなっていないトマトが赤くなるように。それを見つけた子どもたちのうれしそうな顔は輝いていました。この経験から、トマト栽培の大変さを実感し、保護者も子どもたちも私たちが食べ物を大切にしなければ、と改めて思いました。

ジュースやケチャップに加工して味わう

収穫できるようになると、どうやって食べるかを考えました。最初の子どもの意見は「トマトジュース」。そこで保育参観日に保護者と子どもたちを前にジュース作りに挑戦！ どうやって作るのか、みんな興味津々でした。できたてのジュースは格別のおいしさで、育てた喜びを実感しました。

数日後、一人の子どもから「オムライスに凜々子で作ったケチャップをかけて食べたい」という提案があり、早速やってみることに。

しかし、ジュースを作るように簡単にはいかず、トマトからケチャップを作るのはなかなか手間がかかりました。苦労してできたケチャップは材料に使った凜々子に比べて驚くほど少ない量です。かえってそのことが「ケチャップを大事に使おう」という気持ちにつながり、大切に調理してみんなで味わっていただくことができました。



先生から一言！ 実践を通して

日頃から給食の食材になる野菜を子どもたちと一緒に育てたり、年齢に合わせたテーマを決めてクッキング活動を行うなど、食育を重視した保育を行っています。

凜々子はたくさん収穫できて、さまざまな料理に使いました。ジュースや丸焼きに始まり、ケチャップを作ってホットドック、オムライスを作りました。また、同志社女子大学の大学生の提案で一緒にトマトマフィンも手作りしました。

さらに、これらの活動を見ていた他の年齢の子どもが興味を持ち、園全体でのジャム作りにも発展しました。凜々子の栽培と調理活動を通じて、食べ物の大切さと調理の楽しさ、みんなで味わうことの喜びを味わうことができました。

受賞理由

地域の大学生と一緒に定植や調理実習を行うなど、活動の幅を広げていただきました。また、子どもたちの「作ってみたい」「食べてみたい」というメニューを保護者の方を巻き込んで調理し、みんなで食べるという一連の活動がユニーク。本活動の目的に沿った実践内容となりました。