

【様式 1】

① 食育月間の取組

課・事務所・市町名	明石市役所 こども育成室 王子保育所
取組の名称	収穫した玉ねぎを使った 調理員による実演パフォーマンスの見学 及びクッキング
実施時期	5月15日(月) 6月12日(月)
取組内容に該当する食育ピクトグラム(複数選択可)	<div style="display: flex; flex-wrap: wrap; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> </div> <div style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/> </div> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> </div> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> </div> </div>
取組内容	<p>参加者：5歳児19名</p> <p>目的：身近な食材を通して栽培を楽しみ、食材がもつ、匂い・味・触感などあらゆる感覚を体験する</p> <p>5月15日(月)</p> <p>4歳児の時から育てていた玉ねぎを収穫し、干していました。当日、調理員が保育室にて子どもたちの目の前で玉ねぎをスライスするパフォーマンスをしていただきました。</p> <p>子どもたちはその後、そのスライスした玉ねぎを触ったり、においをかいだり、観察したりした。「辛いにおいがする」「白いのが出てきた」など思い思いに感じたことを口にしました。</p> <p>6月12日(月)</p> <p>同じ収穫した玉ねぎを使ってクッキングをする。手順表に沿って、1) 玉ねぎの皮をむく 2) 洗う 3) 保育士と一緒に包丁を持ちスライスする という工程を楽しみました。</p> <p>全員がスライスした玉ねぎを担当が子どもたちの前で炒め、加熱により変化していく玉ねぎの様子を観察しました。①味付けなしの玉ねぎ ②塩で味付けした玉ねぎの両方の味比べをし、その違いを感じました。その後玉ねぎクイズを通して、色・香りの変化や玉ねぎの栄養がもたらす効用について考えることができました。</p>

