

昨年度、年中組の時に夏野菜の栽培をした事をおぼえていますか？トマトにパプリカ、きゅうりをたくさん収穫し、ピザづくりを楽しみました。今年も食べることの喜びや、大切さを学んでほしいと思い、野菜の栽培を始めました。なすび、かぼちゃ、トマト、オクラの4種類を育てています。特にほし組では、なすびとかぼちゃを丁寧育てていこうという事で、苗選びから普段のお世話まで頑張っています。そら組が育てている、トマトとオクラにも興味津々な子どもたちですが、昨年より野菜の成長や変化に敏感になっている様子が見られ、成長を感じます。

収穫できた野菜は、子ども達がどんな風に調理をして食べたいか考え、食べる事にしています。これまでなすびをメインに、いろんな調理法（塩もみ、ナスピザ、天ぷらなど）で食べてきました。子ども達の中には、なすびが苦手な子もいたのですが、ほとんどの子が「おいしい！」「もっと食べたい！」「おかわりある？」と喜んで食べる姿があり、こちらも嬉しく感じました。そうやって少しずつ、苦手な食材に関心を持ったり、食べる楽しさを味わったりできるといいなと思います。



8月29日(金)に年長組の園児だけで行う「たのしい集い」があります。その日に何をしようか子ども達と相談していると、「クッキングをしたい！」という声がたくさんあがりました。そこで、みんなで育てている夏野菜を使って、カレー作りをする事に決めました。カレーを作るといっても、様々な工程があります。野菜を洗う、切る、炒める、煮込む、混ぜるなど、イメージができない子達は少し不安に感じた姿もありました。そこで子ども達が自信を持って、包丁を使って野菜を切ったり、調理したりする事を楽しめるように、カレー作り本番の日までに、包丁やピーラーなどの調理器具の練習をする事にしました。実際に包丁を握って野菜を切ってみると、少し緊張した面持ちの様子の子も達。しかし切り終わると達成感もあったようで、「楽しかった！またしたい！」と少し自信にも繋がったようです。「たのしい集い」の当日はカレー作りチーム、アイスクリーム作りチームに分かれてクッキングを行います。子ども達にとって素敵な一日になるといいなと思います♪

～クッキングエピソード～

包丁の練習で、いろんな野菜を切ってきました。その日切った野菜は、大根とキュウリでした。実際に子ども達が切った野菜は、その日の給食のメニューに加わるのですが、給食の時に面白い発言が。

「大根ってどうして切ってる時は白かったのに、今は透明なの？」

着眼点がすごい！給食を食べながら子どもたち同士で「こうじゃない？」「こうだと思う！」と話をしていたので、サークルタイムの議題にすることにしました。食後にサークルタイムを行うと、様々な意見が出てきてどんどん話が深まってきました。ほんの小さな気づきから、クラスの子どもたち全員の思いを交わすきっかけとなり、とても良い時間だったなと思います。

どうして透明になったのか！？

子どもの予想…

- ・大根にお湯を掛けたら、白い色が出てきて透明になると思う。
- ・大根の温度が熱くなると透明になる。逆に冷たくなると、白くなると思う。
- ・乾いたら白くなる
- ・鍋に入れてぐつぐつしたら透明になる。
- ・皮は、色は変わらないと思う。
- ・汁につかっていると透明になる。
- ・あったかいお湯だと透明になる。

保育者からの問いかけ

『大根の硬さは
どう変化した？』

子ども『柔らかくなった！！！！』

今度作るカレーの野菜も柔らかい方が美味しいよね！

「野菜はどうやったら
柔らかくなるのかな？」

- ・レンジでチンする
- ・焼く ・炒める
- ・お湯でぐつぐつする
- ・皮をむく

