令和7年度【2025年度】

とうきょう すくわくプログラム活動報告書

施設番号	66-0280
施設名	打越保育園
施設所在地	東京都八王子市長沼町793
法人名	社会福祉法人　打越保育園

１．活動のテーマ

＜テーマ＞

食育

＜テーマの設定理由＞

（テーマに関する子どもの興味関心、園の特色など）
食を営む力の育成のための基礎を培い、豊かな食生活ができるようにする為。

２．活動スケジュール

9月17日(木)打ち合わせ
9月25日(木)打ち合わせ
10月8日(水)豆腐作り　対象：０歳～５歳児クラス
　　担当：５歳児クラス

３．活動のために準備した素材や道具、環境の設定

・司会、写真担当：つばめ組職員
・動画担当：つばめ組職員
・素材や道具：鍋・ミキサー・ガスコンロ・お玉・小皿・ボウル・ザル・小鉢・茶こし・はかり・スプーン・新聞紙・ヘラ・生ごみ用ネット・クッキングタオル・ルーペ・軍手・アルミホイル・プラの器・ラップ
・環境の設定：５歳児クラスの保育室を使用した。５つの机を用意し、活動中は子ども達を5つの班に分けた。ひとつの班は4、5人にした。グループワークをし、班ごとに観察・仕込みをした。

４．探究活動の実践

＜活動の内容＞

・豆腐はどうやってできるのか考える
・生呉を絞り、豆乳とおからに分ける
・おからの観察
・にがりの観察
・豆腐の仕込み
・絹ごし豆腐と木綿豆腐、給食の味噌汁の豆腐の食べ比べ

＜活動中の子供の姿・声、子供同士や保育者との関わり＞

①導入・豆腐の元（大豆を煮たもの）を見た時「枝豆の匂いがする」「元の物より大きくなってる」「皮が取れる」・どうしてそうなったと思う？「茹でたから」「お水を吸ったから」・どうやって豆腐を作ると思う？「潰す」「ミキサーにかける」「鍋に入れる」 ②大豆と水を入れて豆腐の素を作るところを見せる。ミキサーに材料を入れてかけると、歓声を上げる。色や様子が変わるところをじっと見ている。・この豆腐の素をどうすれば豆腐になると思う？「固めると豆腐になる」・どんな味がすると思う？「何も味がしない」
③グループで豆乳とおからに分ける　まずは配られた袋やネットなどを観察する。お玉ですくってネットに入れるがそれだけではうまく分けられないことがわかり、絞り始める。容器に入らずこぼれるが、気にせずどんどん進める。役割を決めて進めるグループ、役割を順番に進めるグループといろいろある。
④おからの観察　ルーペを使って様々な角度から観察する、「大豆が溶けてる」　⑤にがりの観察　グループで順番にお玉でにがりを少しずつ豆乳に加えていく、慎重にそっと混ぜる、「固まってきた」　⑥実際に給食で食べる　「にがい」、「匂いがある」、「いつも食べている豆腐と違う」、固めと柔らかめの豆腐を食べ比べて違いに気付く子がいる

５．振り返り

＜振り返りによって得た先生の気づき＞

今まで作ったことのない豆腐への興味をそれぞれが持つことができ、とてもよかった。何気なく食べていた豆腐が、どのような材料でどのように作るのか、そして手作りの豆腐の味を一人ひとりが感じ、味わうことができた。また、使ったこのない道具が用意され、グループで豆乳とおからをどのように分けていくかを考えるグループワークを行う中で、知恵を絞り、誰かが引っ張っていきグループをまとめていくが、進めていきながら気付いてさらに違うやり方を見つけていく、それが子どもたちにとっての学びとなり、力となっていくと感じた。容器からこぼれても夢中で取り組んでいく子どもたちの姿が輝いていて、保育の楽しさだな、と改めて感じた。