

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

12月25日(木) 打ち合わせ
1月8日(木) 打ち合わせ
1月15日(木) 味噌作り 対象：0歳～5歳児クラス
担当：4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：かなりや組職員
・素材や道具：鍋・ボウル・ザル・ヘラ・樽・押し蓋・すり鉢・すりこ木棒・小皿・おたま・ビニール袋・手袋・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>

- ・味噌と大豆の観察
- ・みそについてのお話
- ・みそ種づくり（大豆をつぶす、麴と混ぜ合わせる）
- ・樽詰め

<活動中の子供の姿・声、子供同士や保育者との関わり>

- ・乾燥大豆に触れてみて「丸い」「お金の音」「鈴の音」
- ・煮た大豆との変化を比べて「大きさが違う」「つやつやしてる」「やわらかくなった」
- ・大豆を潰す時間、袋のまますり鉢に入れる→「潰しづらいから袋から出そう」
- ・大豆を指で潰す→「あったかい」「やわらかい」「きもちいい」「たのしい」
- ・すり鉢でつぶす→「だんだん小さくなってきた」「形が変わったね」

子どもたちが自分たちで考えて進めていけるよう、保育者はアドバイスはせずに子どもたちが考えながら進めていけるようにした。

米麴とお塩を混ぜる時「ちゃんとまざるかな?」「米麴がみえなくなった」

- ・煮汁と混ぜた際「一つに固まった」「大きくなった」
- ・味噌玉を作った時「ぎゅっとしていいの?」「おにぎりみたい」「やわらかいね」
- ・来年の冬に完成だと知ると「早く完成して欲しい」「たべたいな」「楽しみ」との感想があった。



5. 振り返り

<振り返りによって得た先生の気づき>

前回のきな粉づくりから大豆製品について学んでいたこともあり、興味を持って参加していた。問いかけにも積極的に答えていた。大豆をすりつぶす工程では、どうやったら潰せるかをグループ毎に考えたことで「自分たちで作った」という気持ちが多く持っている様子だった。グループ毎で潰し方や、順番のルールなどは全然違ったが、自由に取り組む姿で子どもたちの意の楽しいが溢れていた。その場で完結ではなく、来年の冬まで経過を観察する事で味噌を作る事の大変さを知れたり、今後の楽しみにも繋がっているなと感じた。