

とうきょう すくわくプログラム活動報告書

施設名	ピノキオ幼児舎 高円寺南保育園
法人名	株式会社ピノコーポレーション
法人所在地	杉並区高円寺南4-26-16ビクトリアプラザ高円寺3階

1. 活動のテーマ

<テーマ>

食べもの — 「粉」を起点にした

<テーマの設定理由>

- ・4月以降、各クラスで野菜や米の種まきなどの栽培活動を行っており、子どもたちの中で食べ物への興味・関心が高まっていた。
- ・前年度のすくわく活動から「食」への関心が継続して見られたため、今年度も引き続き「食」をテーマとした。
- ・その中でも、給食やクッキング活動を通して、子どもたちが「小麦粉」「片栗粉」などの粉の存在や変化に強く興味を示していたため、食べものの中でも特に粉を中心とした探究へと活動を発展させた。

2. 活動スケジュール

月1回程度、活動日を設定して実施した。

活動は、五感を使った素材探究から始まり、粉の比較・変化の観察・クッキング・給食との接続へと、子どもたちの関心に合わせて段階的に広げていった。

- ・4月～5月：野菜・米の栽培（種まき・生育観察）
- ・6月～7月：粉の導入活動（観察・比較）
- ・7月～8月：片栗粉・小麦粉の変化、とろみの探究（観察・実験）
- ・7月～9月：みたらし・いももち等を通した粉の変化の探究（調理・比較）
- ・9月～10月：クッキー作り、味覚探究（分量比較・食感比較）
- ・10月～11月：給食に使われる粉・調味料の探究（観察・調理員との対話）
- ・12月：ごまクッキー作り（材料選び・買い物・調理・食べ比べ）
- ・1月～2月：餃子の皮作り（粉と水の分量比較・調理方法の比較）
- ・3月：粉+色の活動、給食や日常とのつながりの振り返り（比較・表現）

3. 活動のために準備した素材や道具、環境の設定

- ・調理室にある様々な種類の粉や調味料を準備し、ルーペ、プラカップ、スプーンなどを使って観察や比較ができるようにした。
- ・特に粉については、薄力粉、強力粉、米粉、片栗粉、ホットケーキミックス、きなこ、ココア、カレー粉、砂糖、塩、粉糖、スキムミルク、重曹など、調理室にある13種類を用意し、違いを見比べられるようにした。
- ・家庭にある粉についてアンケートを取り、園での探究と家庭での食生活がつながるようにした。
- ・ひらがなの献立表を用意し、給食にどのような粉や調味料が使われているかを子どもたちが確認しやすいようにした。
- ・調理員との交流の時間を設け、子どもたちが給食や調理に関する疑問を直接聞けるようにした。
- ・子どもたちと一緒に買い物に行き、活動に使う材料を自分たちで選べるようにした。
- ・調理員に協力してもらいながら、クッキーや餃子の皮、いももちなどのクッキング活動を実施できる環境を整えた。

4. 探究活動の実践

<活動の内容>

食べものへの興味から活動を始めの中で、子どもたちが特に関心を示したのが「粉」であった。そこでまず、調理室にある13種類の粉を用意し、ルーペを使って見たり触ったり、匂いを嗅いだりしながら違いを観察した。さらに、粉同士を混ぜたり水を加えたりする中で、感触や見た目の変化にも気づき、粉の違いに興味を広げていった。活動を通して「お家にはどんな粉があるのだろう」という声があがり、家庭でも調べてもらい、保護者と一緒にアンケートを行った。その後、食べものの味にも関心が向き、砂糖・塩・酢を使って味覚の違いを確かめる活動を行った。給食の時間にも「これは甘い」「しょっぱい」など味についての会話が增え、食べものの味や材料への興味が広がっていった。

粉の変化への関心から、片栗粉を火にかけてとろみが出る様子を観察する活動も行った。加熱による変化に子どもたちは強い興味を示し、その後の1か月間は給食や献立を見ながら「どんな粉や調味料が使われているのか」を調理員に質問する姿が見られるようになった。粉が料理にどのように使われるのかを実際に体験するため、クッキー作りにも取り組んだ。砂糖の分量を変えた二種類の生地を作り、焼き上がりの色や食感、味の違いを食べ比べながら観察した。ごまクッキー作りでは、どんな材料が必要かを子どもたち自身で考え、買い物にも出かけた。子どもたちが考えたレシピと調理員が作ったレシピの二種類のクッキーを食べ比べ、材料や配合の違いによる変化を体験した。粉の変化への探究はさらに広がり、粉に加える水の量を変えて生地作りを行い、どの生地が餃子の皮に近いかを子どもたちと考えながら調理を行った。同じ材料でも焼き餃子と蒸し餃子では食感や仕上がりが異なることに気づき、調理方法による違いにも関心を向けることができた。

最後には、粉に色を加える活動も行い、色の付き方の違いや、食べられる粉と食べられない粉があることにも目を向けながら、粉の性質についての理解を広げていった。

<活動中の子供の姿・声、子供同士や保育者との関わり>

- ・粉の感触や匂いの違いに気づき、「さらさらしてる」「ふわふわ」「パンの匂いがする」など、自分の感じたことを言葉で伝える姿が見られた。
- ・片栗粉や小麦粉に水を加えた時の変化には特に関心が高く、「トロントロンしてる」「牛乳みたい」「さっきと違う」など、変化の瞬間を楽しむ様子があった。
- ・クッキング活動では、砂糖の量や水の量、調理方法の違いによって仕上がりが変わること気づき、友達や保育者と違いを共有していた。
- ・活動の中で出てきた気づきは給食の時間にもつながり、「この給食には小麦粉が入っているのではないか」「片栗粉が入っているのではないかと、日常の食事の中でも材料に目を向けるようになった。
- ・子どもたちの関心は年齢によって異なり、3歳児は「触る・混ぜる」こと自体を楽しみ、4歳児は変化の過程や理由に興味を持ち、5歳児は材料や分量、レシピの違いにまで関心を広げていた。
- ・保育者は子どもたちの言葉や反応を拾いながら、「どうしてこうなったのかな」「何が違ったのかな」と問い返しを行い、気づきが次の活動につながるように関わった。



「粉の探究」

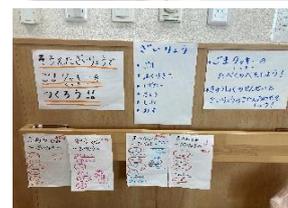


「クッキング」



「餃子づくり」

「ごまクッキー」



5. 振り返り

<振り返りによって得た先生の気づき>

- ・3、5歳児は実際に触れたり、作ったりする活動に興味をもちやすく、クッキング活動では様々な気づきを得ながら意欲的に参加していた。4歳児は実験的な活動を楽しんでおり、粉の種類による違いや味の違い、熱や水を加えることによる変化等に興味をもっていた。クラスによって興味のもち方が異なったが、一緒に活動する中で互いの好きな事に気が付き、一緒に楽しんでいた。
- ・活動を重ねる中で、子どもたちは園での探究活動と給食、おやつ、家庭での食事を結びつけて考えるようになり、「食べもの」をより身近なものとして捉えていた。年齢によって興味の向き方には違いが見られたが、それぞれの発達に応じて「触ることを楽しむ」「変化を比較する」「分量や材料を考える」など、多様な探究の姿が見られた。
- ・実際に触れたり作ったり、食べたりすることで子どもも保育者も違いを感じ共感することができた。そして、食に対する興味、関心が更に深まり、食べる事の喜びや楽しさを感じる事ができた。
- ・経験や感覚を通して、必要な材料を考えたり、目的に合った分量を選ぶ子どもが多く、昨年度から同じテーマを選んだことで更に探究が深まったように感じた。