

# とうきょう すくわくプログラム活動報告書

R6年度すくわくプロジェクト

施設番号	66-0968
施設名	まつぼっくり保育園
施設所在地	東京都羽村市羽西1-7-3
法人名	社会福祉法人 松栄福祉会

## 1. 活動のテーマ

<テーマ>

大豆（大豆作りについて）

<テーマの設定理由>

5歳児クラス担任が研修で作ってきた味噌に5歳児クラスの子ども達が興味を示す。

味噌はどこからできているのか？と言うことを調べた際に出てきた「大豆」。

材料の大豆自体がどうやってできるのか？という疑問からテーマに設定し大豆を育ててみることにした。

## 2. 活動スケジュール

令和6年5月 担任の味噌研修

令和6年5月 大豆を水に浸す

令和6年6月 発芽した大豆を畑に植える ※随時水まきと成長観察をする

令和6年7月 水に浸さずそのままの大さな大豆をプランターにまく ※随時水まきと成長観察をする

令和6年10月 畑の大さな大豆収穫 プランターの大さな大豆収穫

令和6年11月 大豆の観察

※1年を通して随時大豆の観察や本などを通じての活動は行っていた

## 3. 活動のために準備した素材や道具、環境の設定

・大豆の絵本や大豆の齊唱記録の写真掲示

大豆に関する本を子どもたちが自由に手に取ったり見たりできる位置に置く、または掲示する事で、自ら大豆について興味や関心が持てるようにした。

・モニター 書画カメラ

ホワイトボードモニターを使い、大豆ができるまでをタイムプラスで見たり、大豆や苗を拡大して観察しクラスで話し合いの場を設けた。大きなモニターを活用することで、子ども達が見やすく情報を共有しやすくなる。

・プランター(園芸用品)

畑とプランターで必要な物を用意し、水やりなどの世話を子ども達がおこなえるようにした。

・画材

畑やプランターに表示を作ることで場所や何を育てているかをわかりやすくした。

## 4. 探究活動の実践

<活動の内容>

①みそが大豆からできている事を知る。

②大豆から出来ている食べ物を知る。

③大豆がどのようにできるのか実際に育ててみる。

④大豆の世話と成長観察。

⑤大豆の成長をタイムプラスで振り返る。

⑥大豆や鞘の観察。

<活動中の子供の姿・声、子供同士や保育者との関わり>

- ・大豆を手にした子ども達は丸みを帯びた形に「かわいい」と親しみを持つ。
- ・節分でまいていた長細い大豆とは違うことに気付く。「たべられるの？」と訪ねる子どももいる。
- ・水に浸した大豆、プランターの大豆、共に芽が出てくると子ども達はすぐに気付き「芽が出た！」と皆で喜びを共有する。水やりも積極的に行っていた。
- ・「大豆ちゃん」と子ども達が呼び始め親しみが増す。表示を作ってたてる。
- ・実の房ができると「枝豆だ」「食べたい」などさらに観察を楽しんでいた。
- ・枝豆が茶色くなり収穫。畑の枝豆は暑さの中の実がほぼない状況に。子ども達は「入ってない！」と言いながらも最後の一房まで探す。見つかると小さくても「あった！」と喜ぶ。  
数個だけの収穫だったがそれでも子ども達は嬉しそうだった。
- ・収穫の際は異年齢児も興味を持ち一緒に大豆を探したり、鞘や茎を握って遊んでいた。

大豆を育てる



モニターを使って調べる 保護者への活動共有



大豆の収穫



## 5. 振り返り

### <振り返りによって得た先生の気づき>

子ども達がとても細かいところまで観察し、沢山の気付きがあり驚くことが多かった。夜や暑い日など直接観察できない時の様子もネットを使い見ることができ、動画なども上手く活用していくことで子どもも保育者も新しい事を知り学びになった。大豆に対して子ども達が想像以上に興味を持ち「かわいい」と感じている姿が興味深かった。作物に関しては、気候に左右されるところがあり、収穫した大豆を調理しようと考えていたが収穫できず。ただ、子ども達は少しの収穫でも満足しており、育ててきた過程が楽しかったようだった。昨今の夏の暑さを考慮し、作物を植える時期や場所の配慮が必要だと感じた。また、保護者も見られる掲示をしたことで家庭でも話を持つ機会になっていた事が良かった。

# とうきょう すくわくプログラム活動報告書

R6年度すくわくプロジェクト

施設番号	66-0968
施設名	まつぼっくり保育園
施設所在地	東京都羽村市羽西1-7-3
法人名	社会福祉法人 松栄福祉会

## 1. 活動のテーマ

<テーマ>

大豆（味噌について）

<テーマの設定理由>

5歳児クラス担任が研修で作ってきた味噌に5歳児クラスの子ども達が興味を示す。

味噌はどこでできているのか？どんな種類があるのか？などを絵本やタブレットなどを通し、味噌の情報を知ることで更に関心が高まり、テーマの中の活動の1つとして設定した。

## 2. 活動スケジュール

令和6年5月に担任の味噌研修

令和6年5月～寝かせている味噌の観察

令和6年11月味噌を使った調理保育導入(味噌を使って作る料理を調べる)

令和6年11月味噌汁づくり(2種類の味噌で飲み比べ)

令和7年1月 味噌を使った調理保育(味噌汁作り・焼きおにぎり作り)

※1年を通して随時味噌の観察や本などを通しての活動は行っていた

## 3. 活動のために準備した素材や道具、環境の設定

・大豆の絵本や味噌の写真掲示

味噌はどこでできているのか調べるために大豆の絵本を室内に用意。子どもたちが自由に手に取ったり見たりできる位置に置くまたは掲示する事で、自ら大豆について興味や関心が持てるようにした。

・モニター

ホワイトボードモニターを使い、味噌ができるまでを調べたり、自分の家のみそ汁を聞いてきてクラスで話し合いの場を設けた。また、美味しいみそ汁の作り方、みそ汁の具は何が入っているのか話し合ったうえで栄養士の先生に協力をもらい、だしの取り方や味噌汁の作り方について話し合いクラスで関心を深めた。大きなモニターを活用することで、子ども達が見やすく情報を共有しやすかった。

・書画カメラ

拡大や観察をする際に大きくモニターに映して皆で観察した。

・食材

違う味噌や出汁など、子ども達と話し合い必要な食材などを用意した。

## 4. 探究活動の実践

## <活動の内容>

- ①味噌はどこで作られるのか絵本やネットなどを通して大豆や味噌作りについて知る。
- ②味噌と同じ材料の大豆から出来ている食べ物を知る。
- ③味噌を作りながら熟成するまでを観察して、どのように変化していくかを知る。
- ④味噌汁の美味しい作り方を考える。→子どもたちに家の味噌汁についてリサーチしてもらう(作り方・具材)。その後「味噌汁会議」を開き話し合い栄養士の先生に保育園の味噌汁の作り方を教えてもらう。
- ⑤味噌汁の飲み比べをしてみる。(担任の手作り味噌と市販の白味噌)
- ⑥色々な味噌の料理を調べ、実際にやってみる調理方法を考える。
- ⑦みそだま作り・焼きおにぎり作りの調理保育を行う。

## <活動中の子供の姿・声、子供同士や保育者との関わり>

- ・大豆について興味を持っている子どもが多いようで、大豆から連想される食べ物が次々と声があがった。ただし、味噌になる事は新発見の子どもが多かった為担任も含めどうやって作るのか何から出来ているのか一緒に調べながら理解を深めていった。
- ・味噌の飲み比べでは、色の違いや香り味の違いを感じて理解する。味噌汁という身近なものを作る経験をすることで、気づきや感動も大きい様子が伺えた。味噌汁の具は自分の自宅の具を調べてクラスで共有したり、味噌だけでなく出汁も様々な種類がある事を、モニターを使用し視覚からも分かりやすく調べることで「どんな味がするのだろうか」という期待にも繋がっていた。実際に味噌の飲み比べでは色の違いはもちろんのこと「家のと違う」「一つは甘くてもう一つは納豆みたい」などそれぞれの気づきが面白かった。
- ・味噌だま作り・焼きおにぎり作りでは同じ味噌でも調理方法を変える事での味の違いを感じている様子であった。焼きおにぎりは調理中のいい匂いに誘われて4歳児クラスの子どもたちも「味噌」に興味を持つきっかけになった。

味噌汁の飲み比べ

子ども達が作った味噌汁と焼きおにぎり

モニターや本を使って調べる



## 5. 振り返り

### <振り返りによって得た先生の気づき>

子ども達の五感を使った気づきは、保育者が気付かない事や、よく気付いたなど驚かされることが多くあった。また、子ども達と探究していく中で保育者自身も新たな知識を学び、子どもと共に学ぶ楽しさを感じることができた。子ども達が何かに気付いたときや他児の意見を聞いたときの反応などは本当に表情豊かで興味を持って活動していると感じた。「味噌」という身近で日本伝統の食材は子どもにとって「食」に興味を持つ良い素材だった。なかなか自分の意見を出せなかった子どもも後半は「うちはね…」と、身近な内容を話せるようになっていた。食材の事を知ったり自分自身の手をかけることで食への関心が高まっていた。