

とうきょう すくわくプログラム活動報告

園名	HOPPA たかの子
----	------------

1. 活動テーマ

《テーマ》

野菜パンづくり

《テーマの設定理由》

- ・ 親しみのある食べ物がどのようにできているかを調理体験を通して知り、食への興味関心を高める。

2. 《活動スケジュール》

① 事前準備として

パン生地を冷蔵解凍（宅配便にて納品）

天板にクッキングシートを敷き、生地を並べる

当日の流れ

- ・ 内容の説明
- ・ パンの材料を考え観察する
- ・ パン生地に触れる
- ・ パン作り（成形）

② 焼いたパンを給食で食べる

3. 探求活動の実践

《活動の内容》

＊活動のために準備した素材や道具、環境の設定

＊活動中の子供の姿・声、子供同士保育士との関わり等を記入

普段食べているパンが何から、どのように作られているのか、興味関心が持てるように問いかけてみた
→生地を観察では「柔らかい」「きもちいい」と感触を楽しむ姿が見られた
手に生地がくっつくと「べたべた」だよという声も上がっていた。小麦粉を手につけると生地が手から離れてくると「なんでだ？」という疑問を投げかけてくる様子もあった。
イーストの匂いにはなっとうみたいという顔をしかめる子もいた。
生地を自由に好きな形にし成形しながら焼き上がりにはどんなふうになるのか楽しみにする姿が見られた

4. 振り返り

《振り返りによって得た先生の気づき）

苦手な野菜も「自分で作ったパン」に入れることで、一口食べてみようとする意欲が見られた。

小麦粉が粘土状に変わる様子や、野菜の断面、匂いなどを五感で体験できた。

粉がまとまっていく様子を見て「もちもちしてきた！」と変化を喜ぶ姿があった。

パンの形を丸めるだけでなく、動物や好きな形に見立てて個性豊かに成形していた。

普段野菜を避ける子が、焼き上がりの香ばしい匂いに誘われて完食する姿が見られた。

前日に絵本を読んだり、イメージトレーニングをしたりすることで、当日の期待感を高めても良かった
次回は、苗から育てて収穫した喜びを「食べる」ことに繋げることができたら良いと感じた

食育おたより

ミールケア
HOPPA たかの子

今回の食育では、ベガ組さんとシリウス組さんとで野菜パン作りを行いました。
子どもたちはパン生地に触れ、「やわらかい!」「気持ちいいね」と感触を楽しんだり、混ぜるとどんな色や形になるのか考えたり、焼きあがるにおいを感じたりと、五感を使いながら楽しんで取り組んでいました。

～ 指先を動かして脳を活性化?? ～

指先を動かすと脳が活性化されることから、指先は「第二の脳」「外部の脳」と表されることがあります。5本の指と手のひらは全身の表面積の10分の1程度と狭範囲ですが、大脳の領域の約3分の1の広範囲を刺激し、活性化します。つまり、指先には脳につながっている神経がたくさんあり、指先を動かすことで脳も発達し自立心や知能の成長に繋がるといわれます。

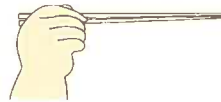
今回のパン作りのように、遊びの要素を取り入れながら自然に指先を使うことで脳の発達に繋がっていきます。ぜひご家庭の中でも、指先を使う遊びやお手伝いを積極的に取り入れてみてはいかがでしょうか。



とうもろこしの
皮むき



玉ねぎの
皮むき



箸の練習



折り紙



粘土遊び

① パンの材料を観察する(強力粉・小麦粉・イースト)



小麦粉はもふもふしていて小麦のにおいがする!

でも強力粉はさらさらしているな...

イーストは納豆みたいな変なおいだ!

② パン生地に触れる



小麦粉、イースト、水を入れて捏ねるとふわふわのパンに変身!

④ パンを焼いて完成!



スチームコンベクションで焼いたら完成! 給食のときに「いい匂い!」「おいしそう!」と目を輝かせる子どもたち。自分で作ったパンは格別においしかったようで嬉しそうに食べていました!

③ パンを成形する



スケーパーやめん棒を上手に使い好きな形を作りました! 生地を混ぜたり、キャラクターの形にしたり...

