



2025 年 3 月

1. 環境教育の取り組み

野菜や花を育てたり、収穫したものを調理することなどを通じて、子どもたちが植物の生長と関わり、「自然っておもしろい!」、「楽しいな!」、「不思議だな!」と感じて欲しいと願って活動した。子どもたちの五感を使って、様々な変化に気づき、考える力を身に付けて欲しく、見守ることを心がけた。そして、子どもたちと対話することを大事にして実践した。各クラスの取り組みは、以下の通りである。

年長クラス：アサガオ、サツマイモ（つるでリース作り）、赤シソ

年中クラス：オクラ（スタンプ）、ハウレンソウ、

年少クラス：ヒマワリ、ダイコン



ダイコン畑を自分たちで耕す子どもたち

2. 食育の取り組み

今年度行った食育の取り組みは、以下の通りである。

☆6月オクラ収穫（夏野菜ピザ作り）

☆7月赤しそジュース調理

10月だし（味覚を学ぶ）

◎☆11月感謝祭（さつま汁調理）

☆2月ハウレンソウ収穫・調理

☆2月ダイコン収穫・調理

（一覧の◎は行事、
☆は収穫したものの調理）。

3. ネイチャーアトリエの取り組み

ネイチャーアトリエでは、季節に合った、季節を意識できるような活動を意識して行った。子どもたちにとって、「発見っておもしろい!」、「自然は楽しいな」と感じられるような活動、子どもとの関りを心がけた。

<主な活動> ・葉っぱビンゴ ・しゃぼんだま屋さん ・葉っぱやどんぐりを使った製作
・梅干し作り ・花や球根の観察 ・ちりめんモンスターを探そう
・ミニトマト栽培とミニトマト屋さん ・水のつみき（木育）

4. 取り組みを通して

- ・畑で花や野菜を育てることへの興味や関心が育ち、自分より下の年齢の子へ教えることで自信となり、達成感を得ることができた。
- ・食育は自分の育てた作物を調理することによって、普段は苦手としている野菜を食べてみるようになった子が見られることや、かつおぶし削りを経験し、味覚を学ぶことで、子どもたちの食への興味関心が高まっている。
- ・ネイチャーアトリエでは、子どもたちの自主性を尊重して行った。
発想の豊かさや喜んで活動する姿もあり、子どもたちとの対話や年齢の違う子ども同士の関りも豊かになっていった。年長の子どもが行う姿を見て、年中や年少の子どもたちがまねてみたり、新しい発想も生まれ、お互いに成長し合うことができた。



玉川小羊幼稚園 2024 年度環境教育

～「とうきょう すくわくプログラム」活動報告書～



幼稚園番号	1561413
園名	玉川小羊幼稚園

0. はじめに

玉川小羊幼稚園の環境教育の取り組みは、2017 年度から始まりました。2024 年度の取り組みも、前ページに掲載しました年間報告書の通り、クラスまたは少人数グループによる活動を行いました。本園は 2024 年度から「とうきょう すくわくプログラム」に参加し、子どもたちがより豊かな探究を行うことができるよう目指しています。今年度の取り組みのハイライトの一つとして、10 月に年長組で活動しました「だしの探究（味覚を学ぶ）」について報告します。

1. 活動のテーマ

<テーマ>

だしってなに？ ～いろいろな味覚を知ろう～

<テーマの設定理由>

今までの食育活動では、市販のだしを使っていた。「だしってなに？」という子どもの言葉から、だしや毎日感じている味覚について改めて知って欲しいと思った。

2. 活動スケジュールと概要

クラス：たんぽぽ組（年長組）

活動日：2024 年 10 月 18 日～10 月 19 日

- ・お友だちの言う「すっぱい」「あまい」「うまみ」などではなく、自分自身で感じられるように、レモン、塩、砂糖、だし汁、抹茶を舐めてみる。
- ・5つの味覚について、感じる。では、「うまみ」ってなに？「何からできているの？」ということを考えてみる。
- ・うまみは、かつお節から摂ることができることを知る。
- ・近隣の干物屋さんを訪問し、かつお節を機械で削っているところを見せていただく。
- ・幼稚園に戻って、手動のかつお節削り器を使って、自分で削ってみる。
削ったかつお節を試食。うまみを感じる。
- ・だし汁を作る。試飲して、削りたてのかつお節から作っただし汁を感じる。
- ・だし汁を使って調理（自分たちで育てたサツマイモの蔓から葉柄を収穫。
葉柄のきんぴらを作る。）

3. 探究活動の実践

- ・活動のために準備した素材や道具、環境の設定

活動のための道具：小さな透明のカップ、レモン、砂糖、塩、抹茶、かつお節、削り器、かつおのぬいぐるみ、透明の鍋、カセットコンロ、菜箸、醤油、軍手、ホットプレート

- ・活動中の子どもの姿・声などの様子、子ども同士や教師との関わりについて

- ・削る前のかつお節をみせると…

担当教師「これはなんででしょう？」

子ども「木みたい！」「腐ったバナナじゃない？」「見たことないよ」などの発言があり、かつお節を初めて見た子どもが多かった。

- ・味覚の体験では、味に集中する子が多く、「お砂糖ってこんなに甘かった？」「おうちで食べるレモンより酸っぱい！」と、味を強く感じたようだった。お友だちが言う「あまい」や「しょっぱい」ではなく、自分自身の舌でしっかりと感じとることができた。
- ・近隣の商店へ見学に行った。かつお節を削る作業だけでなく、どんなものが売っているのか、お店でのマナーなどについても学ぶ機会となった。
- ・かつお節を手で削ってみると、とても硬くて力が必要なことに気が付く。
- ・みんなで協力して削ったかつお節を、匂いをかいでみた。そして、食べてみた。
「お魚の味～」「いい匂い」「ラーメンの味がするよ！」と、感性豊かな言葉が出てきた。
- ・だしをとっていくとお部屋がかつお節の良い香りに包まれた。
飲んでみると、とても美味しくどの子どもからも「おかわり！」
「もっと飲みたいよ～」という言葉が溢れた。



4. 振り返り

<振り返りによって得た先生の気づき>

- ・お友だちが言ったからそう思うのではなく、自分自身が五感を使って感じ取ったときや、初めて出会ったものに喜びを感じたときの、子どもたちの豊かな表情が印象的だった。
- ・食育の活動で、子どもの「だしって何？」という子どもたちが感じた1つの疑問にフォーカスして、クラスみんなで一緒に考え、実践できたことはよい経験になっただろう。保育の中で、もっと子どもの一言から掘り下げることが必要だと感じた。
- ・子どもたちが自分で経験することから得るものは大きいので、担当教師は必要以上に声をかけすぎずに見守る姿勢で関わることは大切だと、改めて感じた。