

「実践事例集Vol.14」(2017年4月発行)で
紹介している事例を中心に抜粋しています。

(公益財団法人 ソニー教育財団)

ソニー幼児教育支援プログラム 幼児教育 保育実践事例サイト
<http://www.sony-ef.or.jp/sef/preschool/>

実践事例集

<http://www.sony-ef.or.jp/sef/preschool/practice/>

平成 28 年度 ソニー幼児教育支援プログラム
科学する心を育てる

食べるの大好き

おいしい たのしい うれしい



社会福祉法人顕真会
よいこのもり幼保連携型認定こども園
よいこのもり第2 保連携型認定こども園

「食べるの大好き」 ーおいしい たのしい うれしいー

1.はじめに～「食事」へのこだわり～

当園は開園以来20年近くにわたり子供の体験活動を通して「科学する心」を育む教育・保育を継続している。認定こども園に移行して2年目になり、今、子供の自由な発想、想像性に満ちた姿をぜひ家庭と共有したいという思いが強くなっている。そんな時に耳に入ってきたのは、送迎時に給食の展示ケースを前にして親子で交わす以下のような会話であった。

子供：「今日、これ食べたよ」

親：「どんな味がした？」

子供：「海の味がした。なーんか、いい気持ちの味！」

子供はお母さんに食事を指さしながら教えていた。「おいしかった！なすびとピーマンが入っていたよ。」などというのは3歳以上の子供達にはよくみられる日常的な光景であるが、「どんな味か」まで考えるのはやはり年長児である。

この事例のような会話が交わされるのも、当園が開園して以来、「知育」「徳育」「体育」の礎としての「食育」に特別なこだわりを持って取り組んでいるためであると思われる。当園の献立は「和食」が中心で、初めて見る方から「この野菜を子供が食べるのですか？」と、驚かれることも度々である。食材そのものの味を知ること、旬の食べ物を知ること、多くの食品をバランスよく食べること、そして離乳食から丁寧に繰り返し食べることで味覚の発達が進められ、年長児にもなると「給食がおいしい」と子供達が口をそろえて言う。

そんなあるとき1人の年長児が「みそ汁がおいしい」と言った。これを聞いた保育教諭は驚き「うまみを感じている！」と感動した。味覚そのものの育ちだけではなく、「**見えないものを感じ取る力**」や「**味覚からの想像力**」など子供達の「**食**」に関する「**科学する心**」の育ちの可能性を感じた瞬間であった。子供達の健やかで、生き生きとした発達を促す上で日々の生活体験からの学びはとても重要だが、その中でも「**食べる**」ことは人間が生きる上での根源的な活動であるため、そこでの学びや育ちを大切にしたい。この問題意識と当園がこれまで継続的に行ってきた食育の取り組みを踏まえて、今回は、「食」に関するテーマに焦点を当て、「科学する心」を育む教育・保育実践を行った。

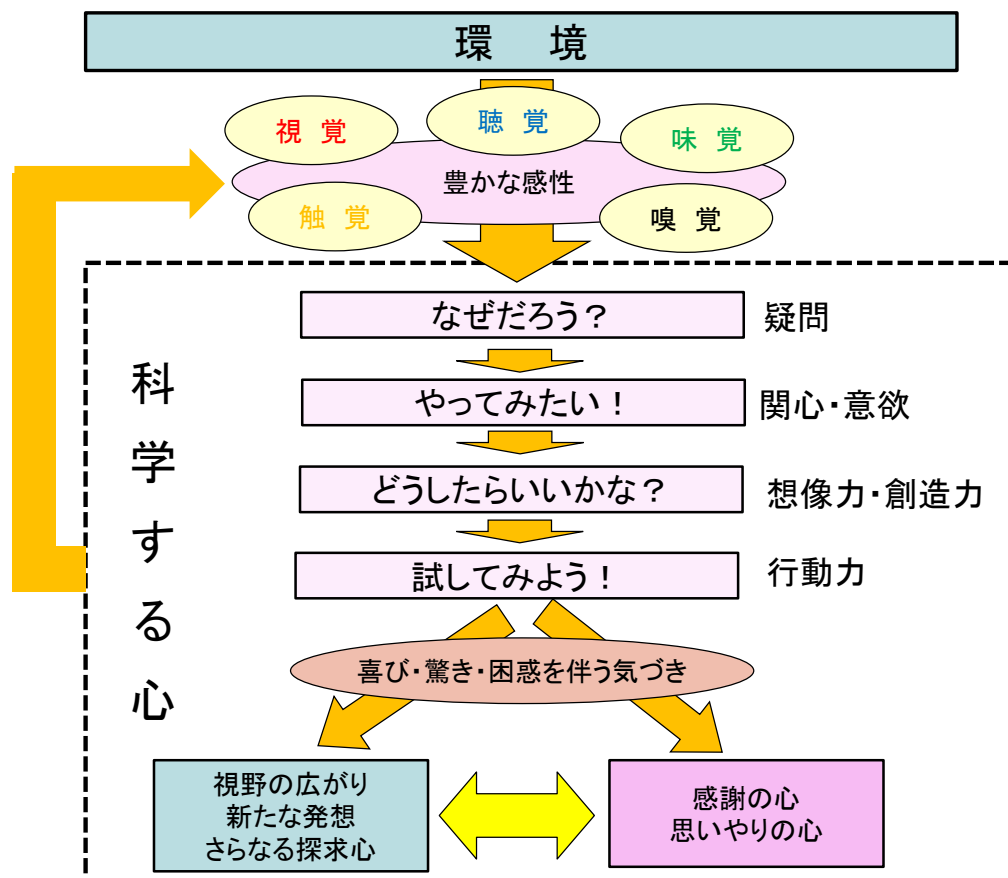


2. 科学する心とは

子供達は、身の回りの多種多様な環境から目に見えるものも見えないものも五感を通して全身で感じとり、そこから「なぜだろう?」という疑問が湧き、「やってみよう」という意欲が生まれ、その達成のために自分で手だてを考え（想像力・創造力）、考えたことを試してみる（行動力）。この一連の流れを支える力が私達の考える「科学する心」である。そして得られた結果から喜び、驚き、困惑などを伴った気づきを経験し、これまでとは異なる視点での見方、視野の広がり、新たな発想、さらなる探求心といった成果が生まれる過程が「科学する心」の育ちであると考えます。

さらに、人間は社会の中で生きている以上、「科学する心」は個人の中だけに閉じていてはいけません。友達や家族との豊かな体験の共有や身の回りの人間関係を見つめ直すことに繋がる新たな発見を通して、多くの人々と共にそして支えられて自分は生きていくことに気づくことができる。このような体験を通して育まれる「感謝する心」や「思いやりの心」まで含めたものを今回の取り組みでは「科学する心」と捉えたい。

「科学する心」が芽生えるきっかけは、子供達の日々の生活のいたるところに隠れている。そのきっかけに気づけるかどうかの基礎となるのは「感性」であり、豊かな感性は、五感を通じた人的・物的環境との相互作用を繰り返し経験する中で育まれてくると思われる。



3. テーマ 「食べる」から科学する心を育む教育・保育の実践

当園では子供との会話の中で「食べる」ことの話が多い。食事について関心が高いのは、「はじめに」で述べたように日々の保育において食事の大切さを伝えているからでもあるが、当園の行事の「夏季キャンプ」において、料理を実際に作るという体験をすることにも関連していると考えられる。最近、単に「甘い」「辛い」「酸っぱい」という味覚だけにとどまらず、味噌汁の「だし」のうまみまでも感じている子供がいる。「味噌汁がおいしい」と感じる味覚は、乳児の頃からの離乳食やこれまでの給食の取り組みが土台となって培われてきた「育ち」であると推察される。「だし」は日本独自の伝統的な調理法であり、「うまみ」を感じる味覚は日本人が外国人よりもはるかに敏感であるらしい。しかし、洋食の広まりなど食生活の変化から、最近では「天然だし」を使わない家庭も増えているという。私達は、この日本の食文化の宝ともいえる「だし」と「うまみ」の味覚、そしてそれを「おいしい！」と感動する心をもっと大切にしたいと考えた。

子供は五感を通して環境から多くのことを学んでいる。ただ、五感の中でも視覚、聴覚、触覚、嗅覚については「学び」に結びつく感覚として日々の教育・保育実践で注目されるが、味覚だけは家庭での食事や給食で毎日感じている感覚ではあるものの、そこからの「学び」を特別に意識することは少ないと思われる。そのため、そこでの子供達の気づきや疑問は見過ごされることが多かった。

「なぜこんな味がするのだろうか？」や「なぜこんなにおいしいのだろうか？」という食べ物への興味や関心、「どうしたらこんな味ができるのだろうか？」という探求心や想像力、「自分でもこの味を作りたい！」という創造力や行動力、そして、そこから育まれる**素材となった生命や料理を作ってくれた人達に対する感謝や尊敬の心は、食事という普段の生活体験の中で何気なくではあるが子供達の中に自発的に芽生えている「科学する心」**である。

以上述べたような考えから、「食」に対する「科学する心」の実践ができるのではないかと保育教諭の話し合いのもとに、私達は子供達から発信された「食べる」について、どこまで子供の発想や創造が膨らむかを期待し、このテーマを選出した。まず、3歳児ではピーマンの栽培を通して食への関心を高める。次に、4歳児では普段自分達が食べている給食で使われている食材について考える機会を通して食に対する理解と関心を深める。これらの取り組みを経て、最後に5歳児では「だし」について考えたり想像したりする環境の構成と共に家庭との連携による取り組みを行うことで、食に対する関心と探求の心を育む。このように、子供達の各発達段階に即した学びの支援を行った。



(中 略)

6. 実践記録 (5 歳児) 「味噌汁大好き！」 7月6日～8月22日

実践① 「どうやって作るの？味噌汁」～目には見えない「だし」～

年長児は、年2回、夏は1泊2日、冬に3泊4日のキャンプを行っている。夏は、子供達にとって初めて家族と離れ、自分達で朝、昼、晩、食事作りをする「自立キャンプ」である。事前に子供達が話し合い「味噌汁と飯盒ごはんを作ろう」と決まった。

子供の様子

子供：「どうやってお味噌汁作る？」

保育教諭：「みんなは、お味噌汁作ったことありますか？」

子供達から返事がかえってこない

子供：「いつもお母さんが作ってるから、わかんない」困った表情の子供もいる

子供：「知ってる！味噌を入れるんだよね？」

子供：「調理の先生に聞いてみよう」

その日の昼食の時に保育室に来た調理の先生に早速質問をした。

子供：「味噌汁の作り方を教えてください」

調理師：「まず、だしをとります」

子供：「えっ!?僕のお汁には、だし入ってないよ」

子供：「だしてどこ？どれがだし？」

保育教諭：「そうねえ、だしがどこあるか分からないね」

自分の汁椀の中を箸でかき混ぜながら、昆布といりこを探すA君。それにつられて、周りの友達も自分の汁椀の中を見る。

保育教諭の読み取りと配慮

・日頃から給食や食材について疑問に思ったことは「調理の先生に聞く」子供達。時には調理師も保育室で一緒に給食を食べる。『これは何のお肉？』『昨日のお魚おいしかった』と調理士に感謝の気持ちや親しみを持っている。



・子供の「疑問」に共感して、声をかけた

・子供は、「だし」の存在を目で見確認しようとしたが、どこにも見つからず不思議に感じていた。「だし」という見えないものへの興味が芽生えた瞬間だった。

調理師：「だしはね、いりこ（煮干し）と、
こんぶからできるのよ」

子供：「いりこ」って、3時のおやつで食べて
るのと同じ？」

子供：「でも、いりこは味噌汁に入ってたよ」

子供：「ね、昆布ってどんなの？」

子供：「だして、どうやって作るの？」

調理師：「昆布といりこを水につけると、
おいしい味がでて、「だし汁」ができるのよ」

子供：「だから、お椀の中にいりこはいないん
だね」

《翌日の給食の時間》

目をつぶるようにして味噌汁を飲む保育教諭
の様子を見て、

子供：「先生、どうして目をつぶってるの？」

保育教諭：「目を閉じると、味噌汁のおいしい
味が分かるのよ」

（子供達も真似て、のみはじめた）

子供：「あっ、いりこのにおいがした」

子供：「昆布のにおいは分からんや」

子供：「だしておいしい！」

子供：「お母さん、どうやって作っているんだ
ろうね。今日味噌汁作るかな。ご飯作るとこ
ろ見てみよう」



子供の「昆布ってどんなの？」の一言に、調理師が園で使っている昆布を持ってきて見せた。子供達は、「カチカチだ」と手で触れたり、匂いをかぎ「塩のにおい」と初めて見た昆布に好奇心で目を輝かせた。



見えないけれど、味噌汁に含まれるおいしい「だし」の存在に、なんとなく気が付いた様子であった。

実践② 「昆布はどこにある？」

子供：「私、沖縄に行ったときに海で昆布を見たよ」

子供：「昆布、見つけた。読んでみよう」（絵本：こんぶのぶーさん）

そのうちに一人の子供が本棚から「海の図鑑」を見つける。

子供：「よっしゃ！昆布がのってる図鑑見つけた。見てみよう！」

昆布の図鑑を見つけ、得意気な児：K君。すぐに友達や保育教諭に知らせた。

子供の様子



子供：「北海道でとれるんだって！！」

子供：「こんぶのぶーさん（昆布巻き）も載ってる。お正月に食べるやつだ（おせち）」

子供：「沖縄じゃなかったね」

子供：「私、北海道に昆布取りに行きたいな」

子供：「どうやって行く？すごく遠いよ」

保育室の日本地図を指さし言う。

子供：「飛行機に乗って行けばいいじゃん」

子供：「昆布どうやってとるんだろう？」

子供：「海に潜ってとるんじゃない？」

昆布の話で子供達の想像が膨らみ、自分の考えをそれぞれに出し合っていた。

児：Iの母親『先生、今年のオリオン組さん（年長）は北海道に行くのですか？北海道に昆布を取りに行くと言いだしたので驚きました。最近昆布の話をよくしています』

保育教諭の読み取りと配慮

・保育室の本棚に絵本「こんぶのぶーさん」や「海からとれる食べ物図鑑」を用意して子供がいつでも読めるようにした。

・昆布が昼寝をして、カチカチに乾燥する場面は声をあげて笑っていた。惣菜屋で昆布巻きにされるあたりは、あまり慣れ親しんでいない「こぶまき」にぼかんとしている子供もいた。

・図鑑から昆布が沖縄産ではなく、北海道産であることに子供達自身で気付いた。

・「北海道に行ってみたい」というひとりの子供の思いつきから、クラスみんなで、話し合うことで、「昆布を取りに行きたい」という気持ちまで芽生えたのには保育教諭も驚いた。

・昼食の時間に「昆布」「いりこ」「かつおぶし」という言葉を、子ども達の会話の中でもよく聞くようになった。

ある日保護者が不思議そうに担任に聞いてきた。昆布の話題が、家庭にまで広がっている。

実践③ 「かつおぶしってどんなの？」

子供：『かつおぶしってどんなの？見てみたい』

子供：『お好み焼きにもものってるよ！』

この日の給食のすまし汁は「かつおだし」。味やにおいの違いに子供達の「実物を見たい」という気持ちが湧き出ているのを察し、「かつおぶし」と「削り器」を保育室に持ってきた。

子供の様子

子供：「かたい！これ食べれるの？」

子供：「なんでこんなに硬いの？木みたい」

とかつおぶしの固さに驚く。



初めて見る道具に子供達も「なんだろう？」と注目する

子供：「やってみよう！」



かつおぶし削りに挑戦した。子供：「固い、なかなか削れんね。難しい」

子供：「おっ、いいにおいや！」

子供：「わあ、おいしそうなおいがする」

子供：「今すぐ食べたい」

一口食べてみる

子供：「おいしい。これがかつぶしの匂いや」

保育教諭の読み取りと配慮

・かつおぶしの「固さ」に、これが魚なのかと信じられない様子だった。

・かつおぶしができるまでの過程を聞いて、手間や時間がかかっていることを感じていた。



・削りたてのかつおぶしの匂いをかぐと、どの子供も「今すぐ食べたい」と言い、「おいしそうなおい」を香りから感じていた。かつおぶし削りを「やってみよう」という子供達。後日挑戦した。なお、固いかつおぶしは保育教諭が少し軟らかいカビ付け前のかつおぶしを用意した。

・給食の時間、「今日の『だし』は何でしょう？」クイズをするのが習慣になった。においだけですぐに答える子供もいれば、一口ずつ飲み味を確かめながらじっくり考える子供もいた。味だけでなく、匂いから風味を感じているのが分かる。

実践④ 「だしから味噌汁づくり」

キャンプの前に園庭で飯ごうご飯や味噌汁を作る「キャンプごっこ」の前日。だしは何でとるか子供達が話し合い、「いりこ」と「昆布」を使うことに決り、さっそく水につける準備をした。

子供の様子

明日は「キャンプごっこ」。

いよいよ子供達の味噌汁作りの始まり。

水につける前の「昆布」と「いりこ」を見て

子供：「海のおいがする」

子供：「水に浸けておくとおいしくなるって調理の先生言ってたね」

— 翌日 —



子供：『わあ、水の色が黄色くなった』

子供：『昆布が大きくなって！』驚きの表情

子供：『これがだし？』

子供：「今、昆布から納豆みたいにびよーんってのびたよ」昆布を手で触れてみる。

子供：「ヌルヌルする」「おもしろい」

大鍋で、昆布といりこを煮立てる

子供：「こんぶのぶーさん、お風呂に入ってる」

「うーん、いいにおい」湯気のおいをかぐ。

子供：「もう待ちきれないくらいお腹すいた」

味噌汁が完成し、「いただきます」と挨拶をすると、みんな一口目に味噌汁を食べる。

子供：「おいしい」「いつもの調理の先生の味」

子供：「おうちのよりおいしい」

子供：「今度は家でも味噌汁作ってみよう」

保育教諭の読み取りと配慮

・2つのだしを選んだのは、子供達の（宮崎の）家庭で「いりこ」を使用している多かつたのと、いつも園の味噌汁で昆布を使っているのを聞いたからと推測する。

変化や違いがよく分かるようガラスのボウルを用意した。



・透明な水が黄色くなったことで、子供達が「だし」を目でとらえた瞬間だった。

・においを確認するがあまり感じない。保育教諭が昆布を1枚取り出すと、ぬめりがあることに気づくと「おもしろい」と友達に知らせる。

・初めての味噌汁作りは、「おいしい」「大成功」という子供の言葉で終わった。

・自分達でだしをとり、味噌汁を作る経験を楽しんだ子供達からは「また作りたい」という意欲的な声がたくさん聞かれた。

味噌汁づくりの翌日のY君の連絡帳に…

「今日は、キャベツとタマネギの味噌汁を作ってくれました。ダシのとり方も教えてくれました。キャンプに向けて気持ちが高まっているようです」

「また味噌汁作ってみたい」と、自分から行動を起こしたY君。本当においしい味噌汁ができたことが自分で「試してみたい、挑戦してみたい」と気持ちを生んだ。

実践⑤ 「親子で作ろう 味噌汁」

味噌汁づくりの子供達の様子はその日に各家庭にも報告した。

今までの取り組みや経験から「自分で味噌汁作りたい」という思いが高まっている。そこで、「家庭で自分で味噌汁を作りましょう」と、メールで呼びかけた。

S君の保護者からの報告

みそ汁を作る前に、自ら紙に「だいどころスペシャル」とタイトルを書き、だしや具の材料を考え、書き込みました。作る前からかなりの意気込みです。だしの旨みが効いていると、味噌の量が少なくても、とても美味しいものですね。夕食ではみんなで、美味しいね。と口を揃え、おかわりまでしました。作るということにも関心を持ち始め、作ることに関わることで、食材や食に対する興味も高まってきたと感じます。

【Sさんの変化】

年長になった4月の進級当初のS君は、好き嫌いはないものの、「食」への関心が低いようで、進んで食べるというよりは促されて食べるので、時間がかかっていた。S君が自分で選んだ材料で味噌汁を作り、「おいしい」とおかわりをして食べたこと、自分が一生懸命作った味噌汁を家族に喜んでもらえたという実体験によって、自分から「食べる」意欲が高まった。

Kさん保護者からの報告

「キャンプ前に買い物に行った『○○スーパー』なら、だしコーナーの場所が分かるから！」と、スーパーへ行きました。お店に入ると、「私が取って入れるから！」と言って、カゴを自ら抱え、真っ先にだしコーナーへ行きました。昆布を触って、「すごく硬いね」と言い、「椎茸もあるよ！どれにしようか？」と二人で迷い、いりこに決めました。恥ずかしながら、我が家はいつも市販のだしの素でのみそ汁なので、基本のみそ汁の作り方を教えることができ、とてもいい機会になりました。最近、「命を頂いているんだよね」という様になりました。常に命に感謝出来る人になってほしいと思っていましたが、どう伝えればいいのかと悩んでいたため、園で教えていただき感謝しています。

【Kさんの変化】

Kさんからのメールは、園での体験が子供の中に根付き、これまでに比べて自ら行動する意欲が高くなっていることを感じられるものであった。また、食材選びからだしを取って、最後まで仕上げるという過程にじっくりと取り組んだり「食」についての関心、命をいただくことについても思考が広がっていることの変化を感じた。

「おいしくできたよ」

味噌汁作りを楽しみ、
家族が食べてくれて嬉しかったというたくさんの報告が届いた。



宮崎の「しいたけ」で
おいしい「だし」がと
れました。



今日のだしは
「いりこ」に決めた！



煮干しの頭とお腹を
取りました。味噌をこ
すのが難しかったよ



卵もふわふわにでき
たよ。自分でつくと
美味しいね



子供『これ、私の味噌汁！』
子供『〇〇君のお味噌汁、オクラが入ってる』
子供『お父さんが、味噌汁おいしいって言ってくれた
🍀 友達の味噌汁の色や具材の違いに気付く。
保育教諭が、保護者からの感想や、味噌汁作りの様子
を読むと、本人は嬉しそうな照れた表情で、周りの子
供は興味深そうに聞いていた。』

【味噌汁づくりの結果】

各家庭からの味噌汁作りの報告メールは、園で子供達に披露し、保育室に写真カードにして掲示した。クラスの中で、今回一人だけ「宮崎産干し椎茸」からだしをとった家庭があり、「椎茸のだしはどんな味」「やってみよう」と声があがり、後日、「いりこ」「こんぶ」「かつおぶし」「干しいたけ」でだし比べをすることに発展した。家庭によって「だし」や具材によって仕上がりの異なる写真を見て、子供達には新鮮でおもしろいと感じていた。

また、「自分が一生懸命作った味噌汁を妹が残したことが残念だったと話し、作る人の気持ちを感じられたことも良かった」という母親からの報告もあった。曾祖母からコツを教わったという世代間の交流の機会になったことを喜んでいる報告もあった。具材やだしを変えて繰り返し作ることによって味の違いを試そうと、「これからは僕がみそ汁は作るよ」といい、3日連続で味噌汁を作った子供もいた。

実践⑥ 「シイタケのだしはくさかったけど、おいしかった！」

「キャンプごっこ」の買い物にスーパーに出かけた時、子供達が「だしコーナー」を見つけて立ち止まり、「しいたけがボロボロだ」と干し椎茸を見つけ不思議そうにしていた。

「ボロボロのしいたけ」のだしはどんな味がするのかを試したい言い出し、子供達が「だしのあてっこ」ゲームをしようという話になった。

子供の様子

(4種類のだしを比べて)

子供：「匂いも、色も全然違う」

子供：「これかつおだ。あま〜い匂いね」

子供：「しいたけ、まずい。匂いがくさい」

しいたけのだしの風味の強さを、子供は「くさい」と表現した。

子供：『これ全部混ぜたらおいしくなるかな』

子供の提案で、4つのだしを合わせ「すまし汁」にして昼食の時間に食べた。

子供：『もっとおいしくなった！』

これ、調理の先生に食べてもらいたいな』

子供：『やっぱりしいたけの味がするね』



保育教諭の読み取りと配慮

・紙コップは、印をつけて最後に答え合わせをした。**子供達全員が、1つずつの「味」「匂い」でだしの違いが分かり、何のだしか当てることができたことに驚いた。**

・『混ぜてもいい?』と、組み合わせたらどうなるか試してみたいという気持ちが芽生えた。→**子供達がすぐに試せるように鍋やガスコンロなどを用意しておいた。**

・だしを混ぜた結果、予想していた以上にしいたけの香りや味を強く感じたことや、さらに「おいしい」と感じた子供が多かった。



【考察】

だし比べは、それまでの取り組みの経過を通じて、だしの味の違いが分かることは予想通りであったが、干し椎茸の匂いを、「くさい」と言っていた子供が、だしを飲んだ後はくさいとは言わなかったり、かつおぶしのだしを「甘い」と表現したり、「うまみ」を感じた瞬間だったことが分かる。何より、だし汁から立ちのぼる湯気に顔を近づけ、「しあわせや〜」と満ち足りた表情で発した言葉に、子供達の五感を刺激し、感性が育っていることを感じた。

7. 実践の考察

「科学する心を育てる」という視点で、今回の実践を振り返り、想定外の展開に驚いている。まず、3、4歳児における「食」への関心の高まり、そして5歳児では、「だし」というものにこれほど興味・関心を持つことができる想像力の豊かさに感動した。味覚という「目には見えないけれど感じるもの」それは、日常の「食べる」という体験の積み重ねから身につくものであるが、子供の全身の意識を研ぎ澄まして感じ取る表情を目にしたのは印象的であった。「おいしいね」「いい味」から始まって「どうしたら作れるか」という疑問を持ち、「だし」に気付き、昆布やかつおぶしという、子供にとって未知の世界へと興味が広がっていった。特に昆布へ関心を持ち、日本地図を見て、わくわくしながら「昆布を取りに北海道に行こう」と盛り上がり、毎日の給食で、自分達で「今日のだしクイズ」をするようになった。そして、園と家庭が一体になった取り組みに広がった。まさに子供達の探求心が保護者に伝搬したといえる現象であった。家庭での「だし」を自分でとって作った味噌汁は、子供達にとって好奇心を満喫させる遊びの延長であると考えられるが、やり遂げた後の達成感は大きな自信となった。その感動体験が、「また作りたい」という意欲になり「比べてみよう」「これはどうかな」という新たな挑戦へと展開している。

家庭で、親子で味噌汁を作った保護者から、「食事の大切さを感じた」、「家族で食べる楽しさを再確認」、「手間をかけておいしく作ることは大切」、「食べ物や体のことを家族で話し合う機会になった」「母親も頑張って作らなくては」などの感想が寄せられ、親の「学び」があったと予想外の成果を感じている。家族や保育教諭などの周囲の大人と関わる生活環境の中で子供は温かく見守られ、見えないものを感じようとする力、それを作り出そうとする創造力が育つことを実感した。「食」というテーマは子供の発想はどこまで自発的なものでありうるか、体験が可能か、また衛生・安全面での配慮も重要であることから取り組みは難しいといえる。「食べる」という行為は「能動的」で「幸福感」に包まれたものであり、それは感性から発するものであると強く思った。

8. 考察に基づく課題と今後の方向性・計画

今回の実践から一番に感じたことが、「科学する心の育ち」における家庭との関わりの大切さであった。

家庭を巻き込み親子で共通の体験ができる機会をこれからも継続していきたい。幼児期に可能な限りの五感を刺激することで、おいしいと感じ取る力が育ち、試してみようとする行動力が身につき好奇心に満ちた子供に育っていく。「これなんだろう」という食材（素材）への関心は高いものがあるので、本物を見て触れる体験を多くする。それには自然の中で過ごす遊びを大切にしていきたい。

当園は「生活科学」という環境領域での遊びを重視し、子供の自主的な活動は、生活面の自立を抜きにしては考えられないという根拠のもとに、遊びを通して生活力を付ける活動を実施している。その例が洗濯遊びや靴洗いだ。きれいになるということはどういうことなのか、色、においなど自分達で試し、干す場所や方法も空を見上げて考えている。なぜだろう→どうしたらよいだろう→やってみよう の豊かな発想を発揮できる教育・保育環境を作っていく。

取り組みで注意すべきことは、保育教諭の関わり方であると実感している。大人の既成概念にとらわれた「こうしたらよい」という先入観である。「なぜだろうね」「どうしてかな」「どうしようか」という共感視した会話で「そうだ、こうすればいいね」と子供が気付く喜びへつなげていく姿勢を大切にしたい。

参考文献

「こんぶのぶーさん」作：岡田 よしたか

「身近な食べもののひみつ」海そう・魚 監修：幕内 秀夫 / 神 みよ子

「たべることはつながること」しょくもつれんさのはなし

翻訳：ほそや あおい くらた たかし

★ 執筆者：山内 加奈子、杉尾 亜弥子、八木 陽子
河野 裕加、高橋 架那、森山 裕子