

# とうきょう すくわくプログラム活動報告書

<2025年12月①>

施設名	さっちゃんルーム
施設所在地	多摩市桜ヶ丘3-32-1

## 1. 活動のテーマ <野菜って何?>

おいしいもの どんな味 どこにあるの どうやって作るの 食べられるの どこで作るの  
どこで買うの どうやって食べるの。。。  
など、子どもたちの不思議に答えるテーマとする（絵本、カードなどを活用する）

## <子どもたち毎日食べてる野菜について>

‘スーパーで見る規格野菜’ ‘調理済’ ではない本当の姿を見せ興味、関心を持たせる  
近隣に3箇所の利用出来る菜園があり  
‘市民農園40平方メートル’ ‘園庭2平方メートル’ ‘シェア畑5平方メートル’ 用途に応じて使い分ける

## 2. 活動スケジュール

年間を通して（トマト、キュウリ、なす、スイカ、かぼちゃ、とうもろこし、ゴーヤ、枝豆、そら豆、さつまいも、ジャガイモ、イチゴ、ブロッコリー、キャベツ、ほうれん草、大根）など15種類以上の野菜を春夏秋冬季節の移り変わりを感じさせながら子ども達と種まき、苗の植栽から栽培、収穫、調理、食育を実践し子ども達の五感（視覚、聴覚、味覚、嗅覚、触覚）を育み、子ども一人一人の自然な記憶（思い出）として残す計画です  
その他に秋刀魚の塩焼き、干し柿作り、餅つきを通して食育を推進する

## 3. 活動のために準備した素材や道具、環境の設定

畑を耕し（1ヶ月前）野菜別に肥料、堆肥、石灰などを加えPH調整うねを立てマルチ、支柱をセットし種、苗を事前に準備する

### 【必要な道具】

スコップ、くわ、じょうろ、バケツ、ハサミ、紐、マルチ、カマ、レーキー、コテ、PH、手袋、長靴、バンド、ネット、テープ、メジャー、堆肥、肥料、石灰、虫よけ、かまど、餅つき用具一式、秋刀魚塩焼き一式、干し柿作り一式などその他

#### 4. 探究活動の実践

<活動の内容> 干し柿

柿の皮をむくところから見せる。柿を沸騰したお湯につけて熱湯消毒をしているところを見せる。柿に消毒スプレーをすところを見せる。干し柿が出来るまでの観察をさせる。外へ出た時に柿の木を見つける。2歳クラスは「さるかに合戦」を見せて柿を作る。干し柿が完成し食べてみる。

<活動中の子供の姿・声、子供同士や保育者との関わり>

柿が日に日に小さくなりしぼんでいくところに気付く。今日食べられる？を完成を毎日楽しみにしている様子が見られる。干し柿が完成して小さく切ったものを食べてみる。甘くておいしいととても好評だった。



#### 5. 振り返り

<振り返りによって得た先生の気づき>

1つの果物が形や大きさ、柔らかさを変えて新たなおいしい物に変わっていく様子に見ることが出来てとても良い食育となった。

外の柿の木を見ては「ほしがきたべたね」といっている。小さな子どもが干し柿を食べる体験はめったにないと思うので良かった。