

Hiroba 6

2010 June

実践レポート・製作アイデア

星に願いを
たなばた

水あそびの
おもちゃ大集合!!



特集

気持ちを解放して
ダイナミックに!

泥んこあそび・水あそび

見せて 見せて！ となりの食育

今日は 青空レストラン

東京郊外にある東京ゆりかご幼稚園では、栽培・クッキングを積極的に取り入れています。ここでは、子どもたちが作ったピザを園庭に設置したかまどで焼いて食べる活動を紹介します。

東京ゆりかご幼稚園
(東京都八王子市)
園長：内野彰裕
園児数：約170名

食べたいピザを描いてみよう

「どんなピザが食べてみたい？」
5歳児クラスでは、このような保育者の問いかけから、食べたいピザの絵を描いて、それを作って食べるようになりました。
宅配ピザのチラシなどを参考にしながら、4人1組のグループごとにピザのデザインを考えます。初めは、1つの円に花や動物などの「絵」を描いてしまい、みんなで分けるとトマトだけしか食べられない子ができてしまうなどと、具の偏りができてしまうことに気づいた子どもたち。保育者の提案で、円を4つに折って筋をつけ、平等に具が行き渡るように考え直しました。
その絵をもとに生地と具をのせ、園庭のかまどで焼いて、そのまま焼きたてをいただきます。かまどは、園長先生のお手製によるもの！ ふっくらこんがり、香ばしいピザが焼きあがります。
この活動中、ほかの年齢の子は自由に園庭であそんでいます。また、一度にピザの焼く枚数が限られるので、全員そろってではなく焼きたてをグループごとに食べていました。落ち着いたその様子に、ふだんからクッキング活動がおこなわれ、日常保育の一つとなっていることがわかったです。

栽培からクッキングへ

園庭の一角は、田んぼや麦畑、栽培園 (Yurikago Garden) があります。小麦は毎年収穫後、石臼でひいて粉にし、うどんなどを作って食べています。収穫、脱穀から粉ひきまで、子どもたちが時間をかけておこなっています。今回のピザの小麦は園で収穫したものではなく、収穫した小麦でうどん作りを経験していたからか、活動はとても穏やかに進んでいました。

原体験そのもの

東京ゆりかご幼稚園では、年間を通して様々な野菜などを子どもたちが育て、クッキングしています。「栽培・クッキング」という一連の体験活動は、自然教育・環境教育・労働教育・食育という今の子どもに欠かせない多くの要素を含んでいると園長先生はおっしゃいます。今の子どもたちに一番大切なことは、「本物にふれること」「生きた体験をもつこと」。様々な原体験を通して、心と体の成長を促す、その一環が栽培から食育への取り組みでした。



この年度の麦は、子どもたちが種をまき、育て、収穫。脱穀等を経て粉にし、それをこねてうどんにしました。



生い茂った麦(手前)の向こうでは、田んぼとつながった小川であそぶ子どもたちが見えます。

身近で栽培できること

栽培では、①省略しない(手間ひまをかける) ②不作から学ぶ ③身近な環境、この3つを大切にしているそうです。苦勞や発見を日常的に感じることで、子どもの体にしみ込むような体験ができるのです。



Yurikago Gardenでとれたカブ。ほぼ毎月のように何かしら収穫して食しています。

ピザができるまで

各グループごとに、食べたいピザのデザインを描きます(右)。それに合わせて、トッピングをしたのが下の写真。このときのグループ名は「オリーブオイル」「トマト」「チーズ」など、ピザにちなんだものになりました。



園長先生の手作りかまど



レンガを重ねたかまど。卒園製作の粘土を焼いたり、焼きイモをしたりと、活躍しているそうです。今年度中には、本格的なピザ焼きかまどを設置するのだそうです。



2 生地がまとまってきたところで、丸くする。



1 グループごとに、小麦粉やイースト・水を合わせ、ピザの生地を作る。



4 生地が落ち着いたら麺棒で平らに伸ばす。打ち粉も、伸ばし方も手慣れた様子の子もたち。



5 絵を見て、トッピングの場所を確認しながら置いていく。

