

丸ごとのお魚を料理してみよう

野渡 様子(専門講師・神奈川県)

実施日：2025年2月19日(水) 9:00～13:00

実施場所：小学館緑園都市保育園 ホール

学習者：保育園児年長組(14名)

支援者：専門講師2名 保育園管理栄養士2名 保育士2名

学習目標

- ①魚と人間と環境の循環について親しみをもつ(興味や関心が高まる)
- ②魚に触り、イワシの手開き体験を最後までできる
- ③みんなで作り食べる楽しさを知る
- ④魚の命に感謝の気持ちをもつ

学習の実施内容 次ページ参照

評価(振り返り)

(1)学習者(学習目標)について

評価方法：観察記録、事後カンファレンス

各学習目標の達成状況など

学習目標① 魚と人間と環境の循環について親しみをもつ(興味や関心が高まる)

全員がじっと静かに講師の方を向いて聞き入っていた。

(保育士観察)講話の終わったあとも循環図を見に来る子が3、4人いて、もらった魚のペープサートを使って、循環図をたどって遊んでいた。このことから、循環の理解まではいかないが、魚と人との結びつきに関心が見られたと考える。

学習目標② 魚に触り、イワシの手開き体験を最後までできる

はじめは触れなかった子が、他の子が平気で触り手開きをするのを見て、やってみようとする気持ちがわき、最終的には全員が魚に触れることができた。

手開きはかなり補助したが、身をばらばらにすることなく、全員が開きを完遂し、自分の開いたイワシがかは焼きになっていくのを体験し、満足度が高かった。

(保育士観察)触れられない子が出てくると思っていたが、最後には全員が触れて手開きをしたのは、びっくりした。考えていたより、子どもたちはできるのだと思った。

学習目標③ みんなで作り食べる楽しさを知る

小骨を嫌がる子3名が残したが、他は残さず食べた。おかわりをする子も4人いた。「まずい」「おいしくない」「気持ち悪い」などの否定的な発言はなく、やった作業を思い出してワイワイ楽しく会食した。

(保育士観察)いつもより完食者が多かった。

学習目標④ 魚の命に感謝の気持ちをもつ

保育士の「お魚に感謝しよう」との声がけに、うなづいて「いただきます」「ごちそうさま」をしていた。

(2)学習会の準備や実際の運営などについて

園側と念入りな協議をしたので、円滑に実施でき、食育の効果が上がったと思う。

園では事前に保護者に対して、食育の内容について説明し、幼児に生魚に触らせることについて意見を聞いたが、「家ではなかなかできないので、ぜひやってほしい」との意見が多かった。

(保育士観察)魚のペープサートはとても喜んで、次の日までそれで遊ぶ子が見られ、魚への興味が続いた。卒業遠足で水族館に行くので、その前の食育で子どもたちの気持ちが上がり、学びが深まった。

今後に向けて

大きな循環図はノートを見せるよりわかりやすく、魚のペープサートを使いやすくしたので、幼児にはよいと思った。また、プログラムのメニューを増やす必要もあると考える。

 学習の実施内容

時 間	学習目標	学習者の活動	支援者の活動	準備物等
20分	①	1 ペープサートの魚の名を言い合う。いろいろな魚がいることを知る 2 イワシが住んでいるのはどこ？ イワシがどうやって食卓に届くの？ の問いかけに考える 3 魚が私たちの元気のもとであり、生きる力になっていることを知る 4 人と魚と環境がつながりがあることを知る	●入室する子どもに魚のペープサートを1本ずつ渡し、魚の名前を教える。 ●今日はお魚の話と料理を作ると予告する。 ●今日手開きするイワシが、がどんなところに住んでいるかを循環図で示す。 ●イワシが食卓に運ばれてくる過程を循環図でたどり、魚と人間と環境の循環を考えさせる。	「探検ノート」p2～3の循環図(拡大版)
60分	② ③	5 イワシの各部位を観察し、名前を知り触れて、海で泳いでいた姿を想像してみる 6 講師に手伝ってもらいながら手開きをし、達成感をもつ 7 開いたイワシをホットプレートにのせ、イワシが焼ける様子を観察する 8 合わせ調味料を自分のイワシにかけておいしいにおいを感じ、自分のイワシをお皿に盛る 9 いただきますのあいさつをする	●イワシを配布し、丸ごと1尾の部位と働きを説明する。 ●イワシに触り、生きていたこと、命をいただくことなど、食への感謝を伝える。 ●イワシの手開きを手順に沿って、説明しながら見せる。 ●できない子どもの手助けをする。 ●園の栄養士が中心温度を測りながら、子どもの援助をする。 ●主菜以外の給食を配る。	新聞紙 牛乳パック ボウル ごみ入れ ホットプレート フライ返し 調味料等 ラップ、ペーパータオル
40分	② ③ ④	10 みんなでイワシのかば焼きを食べる 11 感想を話す	●骨に気をつけて食べる。 ●魚が苦手な子どもには、少しでも食べてみようとする気持ちを促す。 ●調理やかば焼きの感想を聞く。	給食

