

雪の輪



春霞(エ(え)霞)



雷文

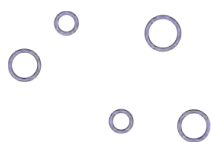


雪華

(4)自然の美しさや 季節の移ろいの表現



秋草



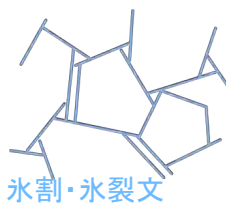
露



扇窓



梅のつぼみ



氷割・氷裂文

(4) 自然の美しさや季節の移ろいの表現

～ 保育所等編 1 ～

認定こども園 納場保育園

*五節句

[柏餅]

五節句のお祝いの食事を取り入れている中で5月5日の子供の日（但し祝日のため、4月末に行うことが多い）には、子供達の健やかな成長を願い[柏餅]を手作りしています。園庭に(創設者の園長が植えてくれた)柏の木があるため、子供達と葉っぱを取り、茹でて塩漬けにしておいた葉に手作りの餅を包みます。柏の葉は<新芽が育つまでは古い葉が落ちないことから、子孫繁栄（家系が途切れない）>という縁起を担いでいることを伝えている。



[重陽の節句]

五節句のお祝いの食事を取り入れている中で、9月9日の重陽の節句（但し、菊の花が咲いていないため旧暦に行っている）は、別名菊の節句ともよばれているため、[菊の花の天ぶら]を栗おこわと共に提供しています。菊の花は苦味があり、食べにくいものかと思いきや天ぶらにすると苦味をほとんど感じることなく、子供たちは「綺麗でおいしい!」と食べています。栗は地域で多数作られており、隣にも栗畑があるため栗の木の成長を日々目にしている。菊は<不老長寿を願う>という縁起を担いでいることを伝えている。

*十五夜

[お月見団子]

ススキや里芋・栗・柿・梨などこの時期の作物を飾り、手作りのお月見団子を食べる。普段、おやつで食べている白玉団子とは上新粉（米粉）が入ることで食感が違うため、舌触りが悪く子供たちにはあまり好まれないこともありながらも、作り方や分量の改良をしたりして毎年行っている。また、学童保育（小学生たち）では、自分達で上新粉団子を作り楽しんでいる。



*創立記念日・七五三の集い



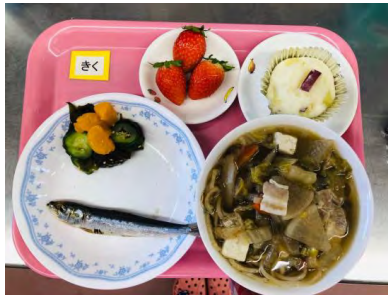
[赤飯]

日本のハレの日の食事として代表的な[赤飯]を手作りで提供しています。古代より赤い色には<邪気を祓う力がある>とされていて、お祝い事には[赤飯]を食べるといふ風習を楽しむ。子供たちは普段のごはんとは違う匂いと食感を味わいながら喜んで食べている。中には小豆を嫌がる子もみられるが小豆の栄養や効能を伝えたりすると頑張っ食べている。

*節分

[イワシの丸干し焼き]

2月3日の節分には、[イワシの丸干し焼き]を提供しています。大人でも食べづらい[イワシの丸干し焼き]ですが、<鬼を払い災いを遠ざけるため>に頑張って食べようと子供たちに伝えています。そのためにも、日常の給食でシシャモを頭から食べる事を伝え、食材が体の元になる事、食べ物を粗末にしないことを知ってもらう。



*正月・小正月

[七草粥・小豆粥]

正月はお休みのため正月料理は提供できないので、1月7日には<正月料理で疲れた胃を休めるために>[七草粥]を提供している。1月15日には小正月として<邪気を払い一年の健康を願って>[小豆粥]を提供している。



*田植え・稲刈り

[米]

給食で購入している米屋さんの協力で田んぼに田植えをさせてもらい、数本は園内でバケツにて稲を育てている。田植えでは泥の中の歩きづらさ大変さを体感し、稲刈りでの大変さも体験し、お米の大切さを身をもって感じてもらい一粒残さずに食べることを身につけてもらう。また、お米は大切な栄養分が摂れるように七分つき米で納品してもらっている。



(4) 自然の美しさや季節の移ろいの表現

～ 保育所等編 2 ～

社会福祉法人桑の実会 国分寺Jキッズステーション

◎秋のちらし寿司(10月調理保育案)

平成30年9月

目的：秋の収穫期に新米を使った料理を作り、味わう。

お米のなりたちに触れる機会を持つ

日本の伝統食材『乾物』に親しむ

内容：お米のなりたち(絵本)の読み聞かせ

乾物が水で戻る様子の観察(触る)

寿司酢作り(混ぜる)

すし桶を用いての酢飯作り(混ぜる、あおぐ)

材料：ご飯、酢、砂糖、塩、

切干大根、干し椎茸、かんぴょう、ひじき、きくらげ(午後の塩焼そばで使用)

道具：ボール、ざる、泡だて器、すし桶、しゃもじ、うちわ

流れ

前日 おやつ後の時間を使い子ども達に流れを説明する

※留意点…電気がまを用いてクラスで米を炊く。窓際に置くので子どもが触らない
落下しないための配慮が必要。

当日

9:15 米のはいった炊飯器をクラスに運びスイッチを押す。
(再び子ども達には注意を伝える)

10:00 開始

①乾物の観察をし、水につけて戻す。(放置20分位)

②寿司酢作り(酢、塩、砂糖をボール、泡だて器で混ぜる)

※事前に計量したもの、酢あらかじめ沸かしておく。(酸味を飛ばすため)

③戻った乾物を観察、触ってみる。

④寿司の具(キッチンで煮ておいたもの)を見る。その他の材料(焼き鮭、のり、ゴマ)なども。

⑤炊き上がったご飯をすし桶に移す。(大人)

一度混ぜ方、あおぎ方の見本を見せる。

⑥グループごとに前に出て、2人が混ぜ、他の子はうちわであおぐ。(交替制)

⑦具を全体に混ぜる。(大人)

11:10 ⑧鮭とのりを全体に散らして完成。

11:20 いただきます

