

東京すくわくプログラム参加報告2

テーマ 「季節」について楽しく学ぶ
園名 尾山台みどり保育園
活動日 11月20日
対象 5歳児

活動内容

味噌を使って味噌汁と甘みそを塗った焼きおにぎりを作ります

子どもの様子

昨年の冬に塩と麴と大豆で仕込んだ味噌が、夏を越して、秋になり、味噌の色とにおいが変わったことを発見しました。子ども達と担任で味噌汁は、豚汁にすることを話し合っていました。重石の塩と取り除くと、茶色の味噌が出てきました。「わー、味噌だ」と子ども達の声がしました。味噌のにおいをかいで、まず味噌だけで食べてみました。「塩からい」という声が聞かれました。砂糖とみりんを加えて甘みそを作り、甘みそを味見してみました。それをおにぎりに塗って焼くと、香ばしくて「おいしい」という声が聞こえました。味噌汁は、給食で毎日食べている市販の味噌と味も色も違うことに子ども達が気づきました。子ども達は、大きなおにぎりを自分たちで握って、いつもよりたくさん食べました。



振り返り

昨年度、塩と大豆で味噌を仕込んだことを覚えている子どももいました。その時の色やにおいと今日見た味噌は違うことを体験できました。一年に一度だけしかない、特別な味噌開きを体験できた子ども達。自分たちで作った本物の味噌の味が市販のものと違うことを味わった子ども達でした。