

ハローキャリアワーク通信

令和7年7月22日
教育総合センター
事業推進担当課



初めに、教育委員会の担当者から「熱中症の対応」と諸注意事項を含め、4名が自己紹介を行いました。次に、いいほいくえん用賀の施設長の金子さん「通称：ちか先生」と栄養士の五木田もも子さん「通称：もも先生」の紹介がありました。この後、参加した子どもたちも「氏名、学校名、学年」そして、参加動機を自己紹介として話しました。「小さい子が好きだから」「面白そうだから」「野菜が好きだから」など、それぞれの思いを話してくれました。また、施設長のちか先生から保育園

7月22日（火）に、「いいほいくえん用賀」において、第1回目の活動が行われました。今回のプロジェクトは「野菜たっぷりメニューを考えよう！」で、小学3年生から6年生の10名の当選者（応募総数：22名）が集まりました。



で育てている野菜を使って、野菜嫌いをなくせる

「野菜たっぷりメニュー」を考えてほしいという話を聞いて、栄養士のもも先生からも60人分の子どもたちの給食と大人20人分の合計で約80人分作るという話を聞き、早速、保育園の近くに借りている農園の様子を見に行くことになりました。すでにとても暑くなっていましたが、農園が近いので、安全に着くことができました。保育園だけでなく、多くの方が借りているようなので、たくさんの作物が



育っていました。保育園の畑は、「なす、モロヘイヤ、ピーマン」などの野菜を育てているようでしたが、最近収穫したそうなので、作物は見当たりませんでした。1人の子どもが、下の方に育っていた「なす」を見つけ、もも先生が収穫し、畑の見学は終了して園に戻りました。

園に戻ってから、いよいよ「メニュー」を考える時間になりました。グループ分けをするのですが、ちか先生が、グループ分けをするために「ゲーム」をしました。「猛獣狩りに行こうよ」というゲームを知っていますか？と子どもたちに聞くと知っていますとの返事が返ってきて、新たなスタッフの日澤優希先生が見えて、「猛獣狩り」の歌を歌い始め、子どもたちも一緒に体を動かしてゲームを行い、「〇〇〇〇〇」と5文字の言葉を伝え、子どもたちは5人組を作りました。その5人組でグループになり、ちか先生ともも先生がそれぞれのグループに入って、「メニュー作り」





が開始されました。それぞれに、1枚の紙が配られ、自分の考えをまとめていくことになりました。

ちか先生のグループは、ちか先生からいろいろな話を聞き、それぞれが考えを出しながらまとめていました。ある子は初め「ピーマンの肉詰め」と考え出しました。そのことを受け、ちか先生は「園児は、ピーマンからお肉を出して食べて、ピーマンを残すの」と話しました。そ

れを聞いてしばらく考え、「揚げハンバーグ」と言い、ハンバーグに中に細かくしたピーマンを混ぜ、さらにいろんな野菜も入れる。そして、ソースを「トマトソース」にするとういと考え



を用紙に書いていました。また、もも先生のグループは、1人4つの案を考え、みんなで見せ合い、その中から賛同が多いものを選ぶという流れでそれぞれ考え始めました。用紙には、言葉だけでなく「イラスト」も交え、盛り付けられているように描かれているものもありました。



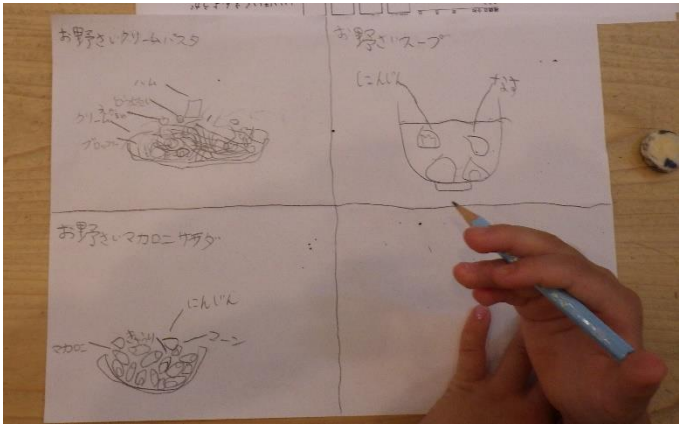
ちか先生のグループでは、温菜として、「野菜のかき揚げ」「天ぷら」冷菜として「ピクルス」「野菜ドレッシング」主菜として「唐揚げハンバーグ：ピーマン、玉ねぎ、キノコ、ニンジン、モロヘイヤ、トウモロコシ、なす、（トマト、空心菜）と食材を含めてまとめました。もも先生のグループは、「なすとソーセージの炒め物」「ハンバーグ：玉ねぎソース」「ピーマンと塩昆布和え」「スパゲッティにトマトソースをかけて、玉ねぎとなすを薄切りにして混ぜる」「野菜のマカロニサラダ」「ひき肉とピーマンと人参の★炒め：ピーマンと人参を★型に切る」などが考えだされ、これも簡単なイラスト入りでした。

このまとめたものを最後にそれぞれのグループを代表した子が、全体の前で発表して、次回8月22日の持ち物などが記されたプリントとちか先生、もも先生の話聞き、振り返りをして終了しました。



以下当日の様子です。





温菜

野菜かきあげ

- ・にんじん
- ・もろへい
- ・なす
- ・とうもろこし
- ・れんこん
- ・ピーマン

天ぷら

- ・にんじん
- ・なす
- ・大葉
- ・さつまいも
- ・かぼちゃ

冷菜

ピクルス

- ・きゅうり
- ・れんこん
- ・パプリカ
- ・にんじん

野菜トッピング

- ・にんじん
- ・たまねぎ
- ・コーン
- ・カレー
- ・コンソメ

主菜

野菜ハンバーグ → あげハンバーグ

- ・ピーマン
- ・たまねぎ
- ・きのこ
- ・にんじん
- ・もろへい
- ・とうもろこし
- (トマト)
- ・なす
- (くうしんさい)

こまつなにごまおからでいにする

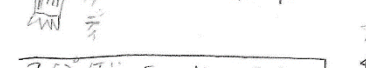


こまつなごまおからでいにする

スパゲティにトマトソースを付けて

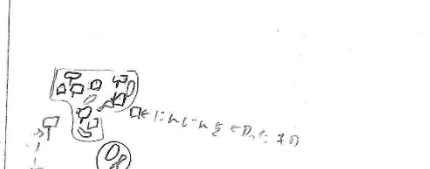
たまねぎをなすのうすぎりにしてま

める。(うすい、みつ、なす、たまねぎ)



スパゲティとトマトソース

スープににんじんソーセージ たまねぎ



足達真広

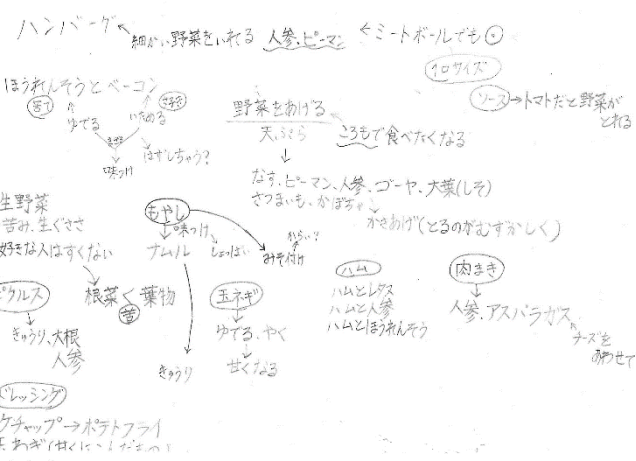
レタとちみつにのりにつぶした肉の中に

入れる



ちみつとソーセージ

子どもたちが考えたメニューの一覧とイラスト



温菜

- ・天ぷら
- ・かぼちゃ
- ・さつまいも
- ・大葉
- ・ピーマン
- ・人参
- ・ゴーヤ
- ・くうしんさい
- ・かきあげ
- ・コーンもいれられる

冷菜

- ・ピクルス
- ・きゅうり
- ・人参
- ・れんこん

ドレッシング

- ・コーン
- ・人参
- ・玉ねぎ
- ・コンソメ
- ・トマト
- ・カレー味

主菜

野菜入りハンバーグ ← あげハンバーグ

- ・人参
- ・ピーマン
- ・玉ねぎ

ピーマンの肉づめ



はいたたやさい

- ・人参
- ・ピーマン
- ・さつまいも
- ・くうしんさい
- ・玉ねぎ
- ・かぼちゃ
- ・大葉
- ・ゴーヤ
- ・コーン
- ・トマト