

ハローキャリアワーク通信

令和7年8月22日
教育総合センター
事業推進担当課



8月22日（金）に、「いいほいくえん用賀」において、第2回目の「野菜たっぷりメニューを考えよう！」の活動が行われました。小学3年生から6年生の10名が参加しました。

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、いいほいくえん用賀の金子施設長から本日の流れと参加メンバーにしてほしいこと、前回の提案をもとに決定したメニューについて説明がありました。

次に、2人ずつ5つのグループに分かれて、野菜の収穫、モロヘイヤの下準備、玉ねぎの皮むき、ニンジンの皮むき（ピーラーで）、ドレッシング作り、を行いました。

野菜の収穫は、保育園近くの菜園でなすときゅうりを収穫しました。他の4グループは、室内で作業をしました。



また、完成した4種類のドレッシング（玉ねぎドレッシング、にんじンドレッシング、とうもろこしドレッシング、とうもろこしノンオイルドレッシング）の試食もしました。どれもおいしく出来上がりました。

作業していた部屋の隣は給食の調理室で、自分たちが考えたメニューがひとつひとつ調理されていく様子も直接見ることができました。



5つのグループでの作業の後は、前回の提案をもとに考えたメニューを保育園児に説明する方法を考えました。グループごとに、1歳児、2歳児、3～5歳児に説明することになり、「1歳児には、文字でなく絵の方がいい」など、園の先生方にアドバイスをいただきながら、ポスターや絵本、紙芝居など、それぞれのグループが工夫しながら説明の資料作りをしました。



この後、できたポスターや絵本、紙芝居を使って、それぞれのグループが園の子どもたちに、今日のメニューを自分たちが考えたこと、保育園の菜園で収穫した野菜を使っていること、作った4種類のドレッシングのおすすめポイントなどをアピール・説明しました。

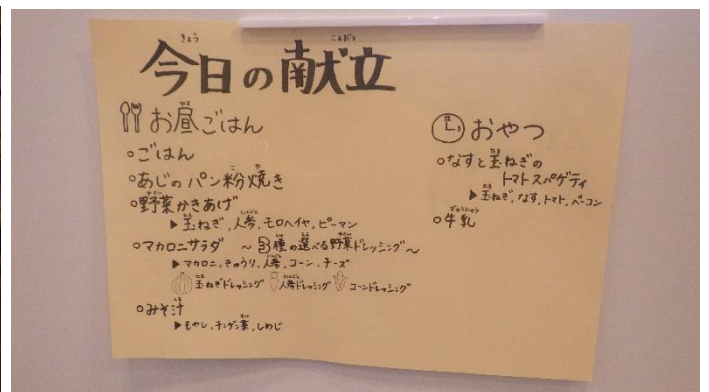
小さい子どもたちに話すことに慣れていないため、緊張する様子もありましたが、一生懸命聞こうとする園児の様子に、説明を終えた時には「ほっ」とした表情になっていました。



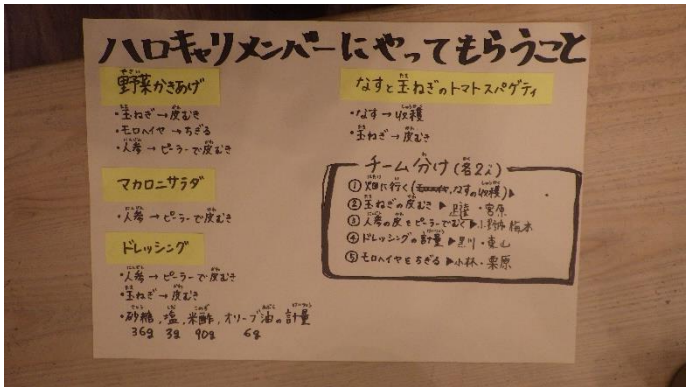
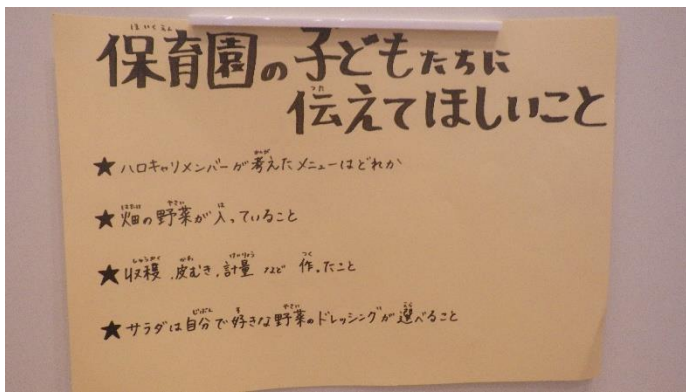
最後は、説明を行った園児たちと一緒に、自分たちの考えたメニューの「試食」です。

まず、自分たちが考えた4種類のドレッシングについて説明しながら、園児にどれがいいかを選んでもらって、一人一人の「マカロニサラダ」にかけてあげました。

このあと、園児と一緒に、実際に自分たちの考えたメニューを「給食」で食べました。



最後に、各自で振り返りを行って終了しました。
以下当日の様子です。



子どもたちが考えた保育園児への説明（紙芝居、絵本、ポスター）

