

園児・保育者対象の食育プログラムの開発

事業実施主体:青森田中学園(青森県)

- 学校法人青森田中学園(青森中央短期大学)では、食育の推進・拠点づくりを特色ある研究活動に位置付け、地域課題の克服に向けて取り組んでいる。
- 令和2年度は、子どもたちに青森県や日本の豊かな食材と食文化、食の大切さを楽しみながら伝えることを目的に、保育施設の保育者が中心となって実施できる継続型の食育プログラムを開発するとともに、普及のためのオリジナル食育教材を作成して効果を検証した。
- また、同プログラムを実践した取組として、保育施設の園児と保育者を対象に、味噌づくり体験を行った。



【取組の内容】

1-① 食育プログラムの開発

栽培・加工・調理体験を通して食を楽しむ食育プログラムを開発。

<プログラムの内容>

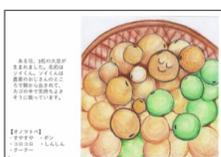
- | | |
|------------------|--------------------------|
| 1.大豆のお話(講話) | 5.大豆の収穫・乾燥、大豆の絵本の読み聞かせ |
| 2.畑づくり | 6.大豆の脱穀、加工品についての講話 |
| 3.大豆の観察、絵や歌による食育 | 7.加工品(味噌)づくり、絵・マップの作製 |
| 4.枝豆の収穫、試食 | 8.調理体験(豚汁、みそおにぎり)、まとめの講話 |

1-② 食育プログラム普及のための教材作成

食育プログラムを普及させ、円滑に実践に移すための教材として、絵本及び食育ソングを作成。幼稚園・保育園5箇所において、同教材を用いた食育講話を実施し、効果を検証。



食育教材:絵本『SOY STORY(そいすストーリー)』



食育教材:食育ソング『大豆のうた』

2 食育プログラムの実践

上記保育施設において、県産大豆を使った味噌づくり体験を実施。

【取組の成果】

- 食育プログラムの実践前に、絵本や食育ソングを用いた食育講話を行ったことで、日頃自分たちが口にしていく味噌がどのように作られているのか、子どもたちの理解や関心を深めることができた。
- 味噌づくり体験を通して、日本の伝統食や加工品、地元の食材の豊かさについて、また、四季・天候・環境に合わせて作物を育てる工程や、食べ物のありがたさについて、園児・保育者ともに五感を使って楽しく学ぶことができた。

「食育講話」と「味噌づくり体験」の参加者
園児:155名、保育者14名



味噌づくり体験の様子