

枝豆・大豆の栽培と収穫

4月～11月・桜井保育園



こんなに小さい豆が枝豆になるの？



枝豆たくさんってる！どれをとろうかな。



早く芽がでるといいな♪



なんだか茶色だね。



とるときちょっとチクつとするね

【活動の概要】

○ねらい

- ・大豆を植えて育て、夏に枝豆、秋に大豆を収穫する。
- ・枝豆と大豆の違いに気づく。

○活動中の様子

- ・小さな豆が枝豆になることに驚いていた。
- ・枝豆が一つの場所にたくさんなっていることに驚いていた。
- ・大豆は、枝豆よりも乾燥していて収穫の時にとりにくさを感じていた。

○その他

- ・収穫した枝豆は、給食室で塩ゆでして昼食の時に提供したところ、喜んで食べていた。
- ・大豆は炒って節分の時の豆まきに使用した。

千葉県の郷土料理「房総太巻き寿司」の提供

令和6年6月19日・木更津市立保育園（2園）



桜井保育園



わかば保育園

【活動の概要】

○ねらい

- ・千葉県の郷土料理の代表でもある「房総太巻き寿司」を保育園のおやつで提供し、断面の華やかな図柄を楽しみながら味わう。
- ・地域に伝わる伝統の料理について知る。
- ・化学肥料・農薬を使用しないで育てた木更津学校給食米を使い、啓発する。

○参加者

市立桜井保育園・・・2歳児・3歳児・4歳児・5才児クラス 70名

市立わかば保育園・・・3歳児・4歳児・5才児クラス 70名

（※上記以外の0・1・2歳児クラス・・・ちらし寿司を提供）

○その他

園児は、様々な図柄から選べるようにした。また、食物アレルギー対応児は、卵不使用の太巻き(2種)を作り、選べるようにした。

保護者が送迎時に見える場所に実物を展示、また携帯配信機能を使用し、保護者に知らせた。

焼きそば作り

6月20日・わかば保育園



ピーラーで皮をむいたり、キャベツをちぎったり、グループごとにつくります



保育士と一緒に、フライパンの柄を持って一緒に炒めよう。
炒める音やいいにおい。
見ているみんなは、「私もやりたいな」
交代でちょっとだけ炒めました。



「できたぞ！」思わずガッツポーズ

【活動の概要】

○ねらい

野菜の下処理を経験し、卓上コンロを使用し、火を使う調理を経験する

○活動中の様子

- ・玉ねぎの皮むき、人参の皮むき(ピーラー使用)、キャベツを千切った。ピーラーの使い方は前回に引き続き、紹介してから行ったため、慣れた手つきで剥く子が多かった。
- ・火を使うため、職員の配置は気をつけた。
- ・いくつもの種類の野菜を使うため、作業が散らばりやすいが、様々な野菜を使う体験を喜んでいた。固さやにおいを気にかけたり、「涙がでるから」と玉ねぎから離れる子がいたりした。
- ・人参と玉ねぎは職員が切り、千切りにする様子を見せた。いつかは自分たちが包丁を使うことを楽しみにしているようだった。

○その他

- ・グループごとに調理し、お皿に盛り付け、麦茶とともにおやつとして食べた。

うどん作り

令和6年7月11日・桜井保育園



ちょっとまとまってきたみたい！



どんどん形になっていくよ！



足で踏むと気持ちいいね！



よーく伸ばして。手を切らないように気をつけなくちゃ！



みんなで作るとおいしいね♪

【活動の概要】

○ねらい

- ・小麦粉からうどんができることを知る。
- ・うどん作りを五感で楽しむ。

○活動中の様子

- ・小麦粉などに興味を持って触れる姿が見られた。
- ・踏む、捏ねる、切るなどの作業や匂いなどに敏感に反応していた。
- ・自分たちで作ったうどんの大きさの違いや他のグループとの茹で時間の差に気づく子もいた。
- ・子どもたちが自分で捏ねたり切ったりしたため、普段よりも食ベが良く、喜んでいた。
- ・最初から作ることで、素材に親しみ食事を楽しめている様子であった。

○その他

- ・作ったうどんは保育室で班ごとにゆでた後、給食室で作ったうどんつゆをかけて、鶏ささみ、きゅうり、白ごまをのせて食べた。

寒天とゼラチンゼリーの違いを楽しむ

1月10日・わかば保育園



ボウルでもどしたゼラチンとカルピスと水を入れて「くるくるくる」と言いながら混ぜるだけで、いいにおい。「次はわたしの番」と静かに待ちます。



沸騰するまで加熱し、寒天を溶かします。鍋の下から泡がボコボコ沸いてきて、「グツグツだ〜」「ボコボコだ〜」「(寒天が)見えなくなった!」

【活動の概要】

○ねらい

寒天とゼラチンを使用して、2種類のゼリーを作り、固まる時間、味、匂い、出来上がりのテクスチャーなどを観察する。

○活動中の様子

- ・班に分かれ、それぞれ、寒天とゼラチンを使った2種類のゼリーを午前中に作り、午後のおやつをみんなで喫食する形とした。

- ・寒天とゼラチンを用い、固まり方、固まる時間、味、におい、テクスチャーなどの違いを観察し、その違いを楽しむことができた。

- ・食べた後は、寒天とゼラチンゼリーのどっちの方が好きかななどを発表するなど、おやつ時間はとても楽しいものとなった。

○その他

- ・班ごとに調理し、衛生面は気をつけて行ったが、感染症も考慮して、各班で作ったものを各班で喫食した。

きさらづ料理レシピコンテストの 入賞レシピを活用した給食

令和7年3月11日・木更津市立保育園（2園）



レシピを活用した「木更津ののり入りふくさ卵焼き」を主菜にした給食（5歳児）

今日の給食は、「きさらづ料理レシピコンテスト」の 入賞レシピをアレンジして提供しました！

「きさらづ料理レシピコンテスト」は、地産産物・農産物の理解と環境に配慮した食育を推進するために、地元産の食材の使用や食品ロス等の削減につながる料理レシピコンテストとして令和6年8月から12月に開催されました。

今日の給食では、準グランプリになった「木更津の海苔だし巻き」を給食用にアレンジして「木更津の海苔入りふくさ卵」として提供しました。「ふくさ卵」とは「貝が入ったやわらかい厚焼き玉子」で、通常は豆腐や椎茸などを入れた給食メニューです。今回はさらに木更津の海苔を加えたレシピとしました。



レシピを考案した方の「海苔を商品として出す際に出る海苔のカスの活用を回り、食品ロスの削減につなげる」という考えに賛同し、今回は新木更津漁業協同組合から「断切れ海苔（全形海苔を削ぎ残りの海苔に製品化するときに出る切り落とし部分）」を購入して使用しています。

コンテストのレシピを紹介します。よかったですらご家庭で作ってみてください。

木更津の海苔だし巻き

○材料（2人分）

- ・卵……………3個
- ・木更津の刻みのりまたはのりの粉……………30g
- ・白だし……………小さじ2
- ・キャノーラ油（フライパンに使う）
- ・水……………大さじ2

○作り方

- ① ボウルに卵3個を割り入れ、白だしと水、刻みのりまたはのりの粉を加えてよく混ぜ合わせます。
- ② 中火で熱した卵焼き用フライパンにキャノーラ油をひき、余分な油をキッチンペーパーで拭き取ります。
- ③ ①の1/4量を流し、周りが固まってきたら、奥から手前に巻いていきます。
- ④ フライパンの空いたところに②のキッチンペーパーでキャノーラ油をひき、③の手順と同様にいきます。これをさらに2回繰り返します。
- ⑤ 途中で火がとったのを確認したら、火からおろし、一口大に切って器に盛りつけ完成です。

保護者に配信した資料

【活動の概要】

○ねらい

6月～8月に開催された『きさらづ料理レシピコンテスト』の入賞レシピを保育園の給食むけにアレンジして給食で提供する。併せて、木更津市の食材や取り組みについて紹介し、啓発活動を行う。

○参加者

- ・市立桜井保育園 ……全園児および職員 120名
- ・市立わかば保育園 ……全園児および職員 120名

○その他

保護者が送迎時に見える場所に実物を展示、また携帯配信機能を使用して資料を配信し、周知した。