

令和4年1月わくわくたべもの集会(新型コロナウイルス感染予防、クラス実施短縮用)指導案

保育園 4・5オクラス 名 月 日()

1. テーマ : だしと味噌で味わう日本食
2. ねらい : だしと大豆製品から作られる汁物の作り方を見る事により、日本食に関心を持つ。
 <食と健康>

3. 展開

時間	主な内容と活動	配慮事項
	○挨拶	
導入	1. だしについて、考える。 ①煮干し又はかつお節を見た事があるか質問する。 (※当日使用するだしについて質問する。) ②実物を見せ、担任に匂いをかいでもらう。	○担任の反応から、興味を引き付ける。
展開	2. 当日の給食で、使われているだしを伝える。 (味噌汁→煮干し) (すまし汁→かつお節)	○給食を味わって食べるよう促す。
	3. 給食の汁物には、だしが使われている事に気付き、大豆製品である味噌又は醤油で味付けしている事を知る。 (味噌汁→味噌) (すまし汁→醤油)	○給食では、だしと共に大豆製品である味噌又は醤油が使われている事を伝える。
	4. 絵本(ヘルシーせんたいダイズレンジャー)5分程度 大豆が色々な物に姿を変える事を知る。	○大豆が姿を変える事に興味を抱かせ、身近に感じてもらえるようにする。 ○大豆・味噌・醤油・納豆・豆腐・油揚げ・きな粉等のイラストもしくは現物を見せる事で、大豆から作られる食品が具体的にイメージ出来るようにする。
	5. まとめ ○だしと大豆製品である味噌・醤油を使った汁物をイメージする事で、日本食への興味関心を深める。 ○大豆から多くの大豆製品が出来る事を再度確認する。	○だしと大豆製品である味噌・醤油を使った汁物は、美味しい事に気付き、食べる意欲が湧くように働きかける。 ○大豆と大豆製品をより身近に感じ、給食に入っていないか探し、食べてみるよう促す。
	○終わりのあいさつ	

※使用するもの:書籍「ヘルシーせんたい ダイズレンジャー大豆」、煮干し、かつお節、大豆・味噌・醤油・納豆・油揚げ・きな粉のイラストもしくは現物、おやこシェアカード

※園にて用意していただきたいもの : 子ども用机1台