

【食育日案】

行事名	だしについて知ろう		
クラス	3, 4, 5歳児クラス		
ねらい	日本食で大切な「だし」について知り、興味を持つ →ゴール:家に帰ってからだしの話をしている		
準備する物	<ul style="list-style-type: none"> ・だしの入っていない味噌汁用の紙コップ×人数分 ・だし汁用紙コップ、水(4×人数分) ・昆布、かつお節、煮干しをのせる紙皿(3×人数分)←前日にセット ・昆布、かつお節、煮干し ・鍋2つ(だしなし味噌汁用、味噌汁用だし汁用) ・味噌もしくは液体味噌 ・卓上コンロ ・ガスボンベ ・卓上コンロの周りを囲う用の赤ビニールテープ ・食育用シート ・説明用画用紙 		
時間	子どもの動き	保育者の動き・配慮	環境設定・備考
	<ul style="list-style-type: none"> ・3,4,5 歳児合同で行う ・通常の服装(エプロン、三角巾なし) ・先生用のテーブルが見えるように席につく <p>1. (だしの役割を飲んで感じる) だしの入っていないみそ汁を飲む</p> <p>2. ~だしあてクイズ~ 3 種類のだし汁と水の 4 種類の液体を飲む。 現物を見たり、触ったり、匂いを嗅いでどのだし汁が何からとれた物なのかを考える。 クイズの答えを考える。 それぞれ正解と思うだし汁の前にコップを置いておく。</p> <p>3. 取っただし汁に味噌を自分でといて味噌汁を作る 作った味噌汁を飲む</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・だしの入っていない味噌汁を配る 「いつも飲んでいるお味噌汁と味に違う所があるよ。わかるかな。」 「どんな味がするかな？」 →子どもたちに感想を聞く 栄養士がだしの役割についての説明をする <p>~だしあてクイズ~</p> <ul style="list-style-type: none"> ・クイズで使うものを配布する □3 種類のだし汁と水 ①②③④と書いてある透明のコップに入っているだし汁 □煮干し・昆布・かつおぶし <p>クイズの正解の発表 ガスコンロにて、だしの取り方を見せる</p>	