

園長	主任

行事計画書

【日案】

行事名	フルーツどら焼き作り	担当者：〇〇
日時	3月●日(●) 14:45~15:15	
ねらい	・どら焼きづくりを通して、食事作りに関わることを楽しむ ・旬の果物にふれる	
準備する物	保育室： 食事用エプロン、三角巾、爪を切っておく	給食室： 皿、ジッパー袋、スプーン、小鉢、はさみ、へた入れ・プラスチックナイフ・トレーどら焼きの皮、スプーン、トッピング：いちご、バナナ、絞り袋に入れた生クリーム
時間	子どもの動き	保育者の動き・配慮
14:30	午睡から起床	
	エプロン・三角巾をつける	
14:45	食育開始	
	(導入)	
	・いちごのペーストの作り方、バナナの切り方、どら焼きの作りの説明する	
	(実施)	
	<いちごペースト作り>	
	① いちごのへたを取る	・手で潰したいちごを小鉢に移すのは保育者で行う。
	② 袋に入れる	・クリームを絞る際にフォローする
	③ 手で潰す(塊がなくなる位)	
	④ 保育者が袋をはさみでカットして皿へ移す	
	<バナナを切る>	
	・プラスチックナイフで切る	ナイフをもって歩かないよう伝える
	<どら焼きづくり>	
	・一人分ずつ皮2枚、果物、クリームを配布	
	・クリームをしぼる	
15:10	・好きな材料をトッピング	
	トッピングが出来次第、喫食	
		写真撮影：〇〇 ・おやつ時のテーブルの配置 