

とうきょう すくわくプログラム活動報告書

施設番号	66-1311051000594
施設名	BunBu学院Jr.中目黒園
施設所在地	東京都目黒区青葉台1-15-14
法人名	株式会社ニリア・バニー

1. 活動のテーマ

<テーマ>

魚の解体ショー11月11日

<テーマの設定理由>

五感のうち、食育として、日頃食する魚の形、巨大な大きな、実際に解体することで、スーパーで見ている魚とは異なる実際の生き物であったことを学ぶと共に食物を大切に思う心と関心を深める。この五感をテーマとして、目の前で魚をさばく様子を見学する。さばく様子を目で見て、魚の生臭さや血の匂いを感じ、普段経験できない体験を行いました。

2. 活動スケジュール

10:00

※はじめは魚とお仕事について講師から話を聞く
その後、実際に魚を目の前で解体していただく。

3. 活動のために準備した素材や道具、環境の設定

・事前に講師の方と打合せをし、鮮魚の仕入れと包丁などの器具、まな板等揃える。
包丁を扱うため、子どもたちの安全を配慮するように子どもたちにも伝えておく。

4. 探究活動の実践

<活動の内容>

・プロの寿司職人の方に来ていただき、目の前で実際にお魚の話をきき、捌いていただきました。実際の魚は重く

<活動中の子供の姿・声、子供同士や保育者との関わり>

・これほど巨大な魚を目の前で見たことがない子どもたちの関心は大きく、また簡単に捌くことはできない、血の匂いや、新鮮な魚を観察する。魚の骨や頭の大きさなどを見たあと、実際に新鮮な魚を食する。日頃食べている魚とは違った触感や、味について保育士とともに、美味しいなど感想が出てきていた。また、お刺身に慣れていない子たちも、お友達がお魚好きと言ってるのを聞いて、喜んで食べていました。

活動の様子が分かる写真 2枚以上を貼付してください。
(HPなどで公開する可能性がありますので、公開可能なものを使用ください。)

5. 振り返り

<振り返りによって得た先生の気づき>

フラッシュカードなどで魚の種類など振り返っていましたが、図鑑の魚、iPadなどで、魚の種類を確認し、川にすむ魚、海にすむ魚の種類を分けて、給食に出てくる、鮭・さわら・カレイなどについて研究していました。また、魚は生き物であり、命の尊さについて子どもが触れられたことは大変意義あるものであった。