

## カレーライスと野菜サラダをみんなで作る～自分でできたよ～

### 1 活動の概要

- (1) 事前の活動で、夕食づくりで使うトマトや大根を栽培したり、包丁の練習をしたりして意欲を醸成させる。
- (2) 責任を持たせるために、子どもの希望をもとに調理の担当を分ける。
- (3) 教師やボランティア学生の指導のもと、調理活動をする。
- (4) 食事の準備をする。
- (5) 後かたづけをする。

### 2 活動のねらい

夕食づくりで生活技能や考える力を育てる。

### 3 準備するもの

- ボール ○ざる ○ピューラー ○鍋 ○野菜類 ○まな板 ○包丁 ○ボール
- クーラーボックス ○新聞紙 ○薪 ○マッチ ○大鍋2 ○皿 ○スプーン
- おはし ○ドレッシング

### 4 活動場所：炊飯場

### 5 活動の実際

#### (1) 展開

時間	活動内容	活動上の留意点
15:30	1 クラスごとに整列して炊事場に行き、グループごとに分かれる。	○ 子どもの希望をもとに調理の担当を分けておく。 ○ 野菜は、園でつくったトマトや大根を使う。
16:30	2 教師やボランティア学生の指導のもと調理活動をする。	○ 家庭や園で事前に経験させておく。 ○ 手を添えて切らせる。
17:30	(1) 野菜を洗い、皮をむく。 (2) 野菜を切る。	○ 火をつける様子やかまどの火の様子を見学させる。
18:00	(3) カレーを煮込む。	○ 配膳・盛りつけと後かたづけは、手を出さないですべて自分たちの力で行わせる。
19:00	3 食事の準備をする。 4 参加者全員で会食をする。 5 後かたづけをする。	○ お世話になった先生や学生ボランティアへの配膳は子どもたちに行わせる。

#### (2) 非日常の場における生活体験について

集団宿泊という非日常の場において、就学前の子どもたちにいかなる生活体験をさせることができるのか。見る・聞く・嗅ぐ・触る・味わうなど五感をフルに使って、子どもたちの精神的成長にとって重大な要素となるであろう『たのしい』思い出をいかに提供できるか。そして、そこで身に付けた知識・技能・問題解決力を日常の生活にどう生かしていくことができるかが、我々大人の仕事となる。

日常家庭や幼稚園・保育園ではなかなか味わえない「夜の時



間を一緒に過ごす」という集団生活体験だけでは、『たのしい』を味わわせるのは容易なことではない。生活体験には、日常とは違う『何か』をプラスすることによって、子どもたちの記憶のアクセントとして、『たのしい』をより鮮明にさせることができると考える。



日常と違う活動としては、子どもたちがあまりやることがないであろう、しかし、今後の子どもたちの日常生活に生かしたい『調理体験』を取り入れてみてはどうだろうか。

(飯塚市レクリエーション研究会・レクリエーションコーディネーター 原伸広)

### (3) 調理体験

対象は、就学前の子どもである。子どもたちにどこまでさせるか、教師や学生ボランティアの役割は何かを吟味しなければならない。調理体験活動では、ねらいを以下のように設定する。

ア 自分たちで育てた食材を使ってカレーや野菜サラダを作る。

イ 原型から調理することにより、食物や食事への関心を高めたり、食物や食物にかかわる人への感謝の心を育てたりする。



子どもたちは、グループごとにニンジン、タマネギ、ジャガイモを切りカレーを作ることを目標とする。最終的に調理鍋は、一緒になってしまうが、鍋に入れるまでを見ることで子どもたちは、「調理実感」を味わうことができるのではないかと思う。また、電気などは一切使わずに薪での炊爨を行うことにより、調理に対してより鮮烈な印象を持つことができるのではないだろうか。

(飯塚市レクリエーション研究会・レクリエーションコーディネーター 原伸広、  
「きんだいっ子」幼児体験活動研究開発事業実行委員会)

### (4) 学生ボランティアの活用について

幼児に調理活動をさせるには、教師だけでは無理である。安全確保にも問題がある。そこで、(学生)ボランティアを活用したい。重要となるのが、事前の学習会や打ち合わせである。ねらいや活動内容を明確にし、伝えておかないと子どもに十分な体験をさせることはできない。ボランティアグループのリーダーも育てておくことも重要である。

教師作成の指導細案を事前に渡し、自分たちの動きがわかる「ボランティア活動予定表」(資料1、2)を作成させておく必要がある。

<p>15:30~16:30 調理活動</p> <p>・場所は、炊飯場です。包丁に気をつけて!!楽しみながらカレーを作りましょう。皮むきの練習をしっかりとっておください。</p> <table border="1"> <tr> <td>ほし①</td> <td>ほし②</td> <td>ほし③</td> <td>ほし④</td> </tr> <tr> <td>井上ゆ</td> <td>久我</td> <td>原武</td> <td>山崎</td> </tr> <tr> <td>嶋田</td> <td>白土</td> <td>久保田</td> <td>江島</td> </tr> <tr> <td>ゆき①</td> <td>ゆき②</td> <td>ゆき③</td> <td>ゆき④</td> </tr> <tr> <td>梶原</td> <td>相原</td> <td>佐谷</td> <td>長原</td> </tr> <tr> <td>田中</td> <td>塚本</td> <td>鹿倉</td> <td>新垣</td> </tr> </table> <p>資料1 調理活動ボランティア活動予定表</p>				ほし①	ほし②	ほし③	ほし④	井上ゆ	久我	原武	山崎	嶋田	白土	久保田	江島	ゆき①	ゆき②	ゆき③	ゆき④	梶原	相原	佐谷	長原	田中	塚本	鹿倉	新垣	<p>17:30~18:30 夕食の準備</p> <p>・男子は、カレーの煮込みと盛りつけ、1日ボランティアは、食器の配膳、残りの人は、シートを敷いたり机を並べたりしてください。7時からかわいい子どもたちといっしょに食事です。</p> <table border="1"> <tr> <td>カレーの煮込み</td> <td>食器類の配膳</td> <td>シート・机</td> </tr> <tr> <td>相原</td> <td>梶原</td> <td>山崎</td> </tr> <tr> <td>原武</td> <td>田中</td> <td>江島</td> </tr> <tr> <td>松尾</td> <td>井上ゆ</td> <td>長原</td> </tr> <tr> <td>新垣</td> <td>嶋田</td> <td>塚本</td> </tr> </table> <p>資料2 夕食ボランティア活動予定表</p>			カレーの煮込み	食器類の配膳	シート・机	相原	梶原	山崎	原武	田中	江島	松尾	井上ゆ	長原	新垣	嶋田	塚本
ほし①	ほし②	ほし③	ほし④																																										
井上ゆ	久我	原武	山崎																																										
嶋田	白土	久保田	江島																																										
ゆき①	ゆき②	ゆき③	ゆき④																																										
梶原	相原	佐谷	長原																																										
田中	塚本	鹿倉	新垣																																										
カレーの煮込み	食器類の配膳	シート・机																																											
相原	梶原	山崎																																											
原武	田中	江島																																											
松尾	井上ゆ	長原																																											
新垣	嶋田	塚本																																											

## 6 活動の発展・応用

○園 で…幼稚園と家庭との連携による継続的活動 (お弁当づくり、おやつづくり等)  
G T (栄養士) による食育指導 等

