

令和7年度 とうきょう すくわくプログラム推進事業 活動報告書

施設名	ポピンズナーサリースクール京橋
施設所在地	東京都中央区銀座1-25-3
事業者名	株式会社ポピンズエデュケア

1. 活動のテーマ

<テーマ>

日本の食について学ぶ

<テーマの設定理由>

(テーマに関する子どもの興味関心、園の特色など)

当園のオンラインプログラムで世界各国とリアルタイムで繋ぐ経験を重ねる中で、世界と自分の住んでいる日本との違いに興味を持つ姿が見られることから、中でも身近な“食”に焦点を当て、「日本・世界の食」をテーマとして設定する。食文化の違いを知り、多様性への理解を進め、子どもたちの興味関心を深めるため。

2. 活動スケジュール

- ・2025/7/31 日本の調味料を味わう
- ・2025/8/25 徳島のすだち
- ・2025/10 練り切り体験1回目
- ・2026/1 練り切り体験2回目
- ・2026/2 様々な食材の観察、ビュッフェ

3. 活動のために準備した素材や道具、環境の設定

(活動のためにどのような環境を設定したか、準備した素材や道具)

調味料(酢、砂糖、塩、ケチャップ、マヨネーズ、味噌、醤油)、すだち、プロジェクター、スクリーン、スピーカー、練り切り講師、人参、じゃがいも、サービングスプーン、顕微鏡、トング、各種図鑑(食べ物、野菜他)

4. 探究活動の実践

<活動の内容>

・2025/7/31 日本の調味料を味わう

様々な調味料を一人ずつ味わえるようカップに入れ、味を見た。日本の調味料を説明しながら、世界で使われているものの説明も行う。

・2025/8/25 徳島のすだち

徳島県の名産 すだちについて学ぶ。弊社オンラインプログラムの動画を用い、すだちがど

<活動中の子供の姿・声、子供同士や保育者との関わり>

(活動の内容、活動中見られた子どもの姿、保育者との関わり等)

・2025/7/31 日本の調味料を味わう

栄養士と連携を取りながら食育を兼ねて進めた。様々な調味料に興味を持ち、「醤油はおいしいね、ほかの国にはないの?」「すっぱいなあ」など思い思いの感想を述べていた。

・2025/8/25 徳島のすだち

徳島について弊社のオンラインプログラムを活用しながら学んだ。すだち、阿波踊り、鳴門海峡など、子どもたちからは「これ知ってる」「すっぱいね、酢みたい」と前回の調味料を思い出す姿も見られた。

・2025/10 練り切り体験1回目

図鑑をみたり、日本の文化を学ぶ中で、和菓子の存在を知る。中でも綺麗な形をした練り切りに子どもたちが興味を惹かれていた。あんこが苦手な子どもも、自分で作った練り切りはおいしかったようですべて平らげる姿があった。細かいところは「難しい」と言いながらも諦めることなく最後まで作り上げ、講師の練り切りを見て感心していた。

・2026/1 練り切り体験2回目

1回目よりも上手に作るぞと張り切っていた。道具の使い方にも少しずつ慣れてきたようで、楽しんでいた。「なんで馬なのか知ってるよ!午年だからだよ」と干支を意識する様子もあった。

・2026/2 様々な食材の観察、ビュッフェ

初めて顕微鏡を使い、観察を行った。顕微鏡に興味津々で、順番を待っている間も待ちきれない様子で友達の様子を見ていた。図鑑で様々な種類の人参やジャガイモについても知り、



5. 振り返り

<振り返りによって得た先生の気づき>

調味料を知り、味を知り、食材を知り、日本の文化を学ぶ線の過程で、子どもたちの中に新鮮な驚きや発見が常にあることに面白さを感じた。

こちらが知っているだろうと思っていることも、子どもたちにとっては新たな気づきであり、記憶に深く刻まれていくことを知った。いつも食べている食材も改めて視線を変え、図鑑で調べたり顕微鏡で観察したりすると味わいが変わることもあった。食育の醍醐味だが苦手な食材でも自らが作るとおいしく食べられるということも目の当たりにした。世界の文化と日本の文化を同時に学ぶことでどちらにもいいところがあり、先入観なく両文化を受け入れる子どもたちの柔軟さにも感心した。