行事報告書

印刷日時：2023/06/22 13:39:32

	行事ID	357	事業所名	はぐくみ鶴見緑地教室	
作成日	令和5年5月1日(月)		計画作成者	山本鮎美	責任者	土門弘治

実施日	令和5年5月5日(金)	雨天時	決行	実施区分	実施
行事	実習「調理 お菓子作り」				
行き先		移動手段			
目的	調理体験によって、味覚や嗅覚、触覚などの感覚を養い、食に対する探求心や豊かな創造力を育むことを目的とします。 また、児童同士交流しながら料理の楽しさを実感し、楽しく学べる食育の機会とします。				
内容	【ゼリー作り】〈材料〉ゼラチン、みかん、パイナップル、かき氷シロップ（青）、カルピスなど 〈作り方〉①カルピスを温める②カルピスにゼラチンを入れて混ぜる③200ｍｌのカルピスウォーターに②を混ぜる④容器に入れて冷蔵庫で冷やす。⑤トッピングや盛り付けをして完成。※児童				
参加人数	5人				
職員人数	4人				

行事報告ID	953	報告日	2023/05/15 (月)	報告者	坂口千佳

計画：Plan	評点
4	安全対策等しっかりと考えられており、とてもスムーズに食育に繋がる体験ができたが、時間配分をもう少し考慮出来ればなお良かった。

実行：Do	評点
5	参加児童全員で買い物に行き、児童同士コミュニケーションをとり楽しみながら調理する様子、美味しそうな笑顔が見られた。

評価：Check	評点
4	必要な材料や料理の行程を児童が目で見て想像できるよう事前準備をした上で説明できた結果、各自目的を理解し自発的な行動が多々見られるイベントとなった。

改善：Action	
	ゼリーが固まるまで思ったより時間がかかったので、食べる時間が短く帰宅時間にも少しずれ込んだ点は残念だった。次回から凝固時間の事前予測をして時間配分すると良い。

改善要望	
	特になし。

行事報告書

印刷日時：2023/06/22 13:39:32

	行事ID	357	事業所名	はぐくみ鶴見緑地教室	
作成日	令和5年5月1日(月)		計画作成者	山本鮎美	責任者	土門弘治

実施日	令和5年5月5日(金)	雨天時	決行	実施区分	実施
行事	実習「調理 お菓子作り」				
行き先		移動手段			
目的	調理体験によって、味覚や嗅覚、触覚などの感覚を養い、食に対する探求心や豊かな創造力を育むことを目的とします。 また、児童同士交流しながら料理の楽しさを実感し、楽しく学べる食育の機会とします。				
内容	【ゼリー作り】〈材料〉ゼラチン、みかん、パイナップル、かき氷シロップ（青）、カルピスなど 〈作り方〉①カルピスを温める②カルピスにゼラチンを入れて混ぜる③200ｍｌのカルピスウォーターに②を混ぜる④容器に入れて冷蔵庫で冷やす。⑤トッピングや盛り付けをして完成。※児童				
参加人数	5人				
職員人数	4人				

行事報告ID	952	報告日	2023/05/13 (土)	報告者	山本鮎美

計画：Plan	評点
4	児童同士の交流や自分たちで調理をする事を学び、自発的な面がたくさん見られたように思います。

実行：Do	評点
4	買い出しの際には中学生を中心に積極的に材料を選び買い物袋に入れてくれました。調理の際には計量を友達同士で声を掛け合うなど協力する姿があり、年下の子の見本になってくれていました。

評価：Check	評点
3	作り方もメモを見ながら子どもたちで作ろうと協力し合い、配慮のいる子には職員がサポートに入り全員で調理することが出来、完成したゼリーも美味しいと食べていたので成功に思います。

改善：Action	
	ゼリーが固まるのに時間がかかってしまい、時間内に完成するも急ぎ足になってしまったように思います。今後同じ調理をする際には材料だけを先に買っておくなど時間調節が必要に思いました。

改善要望	
	特になし

行事報告書

印刷日時：2023/06/22 13:39:32

	行事ID	357	事業所名	はぐくみ鶴見緑地教室	
作成日	令和5年5月1日(月)		計画作成者	山本鮎美	責任者	土門弘治

実施日	令和5年5月5日(金)	雨天時	決行	実施区分	実施
行事	実習「調理 お菓子作り」				
行き先		移動手段			
目的	調理体験によって、味覚や嗅覚、触覚などの感覚を養い、食に対する探求心や豊かな創造力を育むことを目的とします。 また、児童同士交流しながら料理の楽しさを実感し、楽しく学べる食育の機会とします。				
内容	【ゼリー作り】〈材料〉ゼラチン、みかん、パイナップル、かき氷シロップ（青）、カルピスなど 〈作り方〉①カルピスを温める②カルピスにゼラチンを入れて混ぜる③200ｍｌのカルピスウォーターに②を混ぜる④容器に入れて冷蔵庫で冷やす。⑤トッピングや盛り付けをして完成。※児童				
参加人数	5人				
職員人数	4人				

行事報告ID	955	報告日	2023/05/15 (月)	報告者	岩木亮太

計画：Plan	評点
4	事前に買うものなど明確にしていたのでスムーズに進めることができ買い出しではお友達同士で協力して買うことができており交流を深める良い機会になっていた。

実行：Do	評点
4	買い出し・調理工程など先に工程を明確にすることで年上のお兄ちゃんたちが年下のお友達をリードしてあげてあげたりと積極的に取り組む姿が見られた。

評価：Check	評点
4	お友達同士で協力して取り組むことができていました。前回に比べ各児童が調理工程に参加することが出来ており「またしたい」など声を聞くことができた。

改善：Action	
	次回は買い出しでお金を払う係・かごを持ち係など各児童の役割を決めて行い児童が主体的に参加できるようにする。

改善要望	
	特になし

行事報告書

印刷日時：2023/06/22 13:39:32

	行事ID	357	事業所名	はぐくみ鶴見緑地教室	
作成日	令和5年5月1日(月)		計画作成者	山本鮎美	責任者	土門弘治

実施日	令和5年5月5日(金)	雨天時	決行	実施区分	実施
行事	実習「調理 お菓子作り」				
行き先		移動手段			
目的	調理体験によって、味覚や嗅覚、触覚などの感覚を養い、食に対する探求心や豊かな創造力を育むことを目的とします。 また、児童同士交流しながら料理の楽しさを実感し、楽しく学べる食育の機会とします。				
内容	【ゼリー作り】〈材料〉ゼラチン、みかん、パイナップル、かき氷シロップ（青）、カルピスなど 〈作り方〉①カルピスを温める②カルピスにゼラチンを入れて混ぜる③200ｍｌのカルピスウォーターに②を混ぜる④容器に入れて冷蔵庫で冷やす。⑤トッピングや盛り付けをして完成。※児童				
参加人数	5人				
職員人数	4人				

行事報告ID	952	報告日	2023/05/13 (土)	報告者	山本鮎美

計画：Plan	評点
4	児童同士の交流や自分たちで調理をする事を学び、自発的な面がたくさん見られたように思います。

実行：Do	評点
4	買い出しの際には中学生を中心に積極的に材料を選び買い物袋に入れてくれました。調理の際には計量を友達同士で声を掛け合うなど協力する姿があり、年下の子の見本になってくれていました。

評価：Check	評点
3	作り方もメモを見ながら子どもたちで作ろうと協力し合い、配慮のいる子には職員がサポートに入り全員で調理することが出来、完成したゼリーも美味しいと食べていたので成功に思います。

改善：Action	
	ゼリーが固まるのに時間がかかってしまい、時間内に完成するも急ぎ足になってしまったように思います。今後同じ調理をする際には材料だけを先に買っておくなど時間調節が必要に思いました。

改善要望	
	特になし

行事報告書

印刷日時：2023/06/22 13:39:33

	行事ID	357	事業所名	はぐくみ鶴見緑地教室	
作成日	令和5年5月1日(月)		計画作成者	山本鮎美	責任者	土門弘治

実施日	令和5年5月5日(金)	雨天時	決行	実施区分	実施
行事	実習「調理 お菓子作り」				
行き先		移動手段			
目的	調理体験によって、味覚や嗅覚、触覚などの感覚を養い、食に対する探求心や豊かな創造力を育むことを目的とします。 また、児童同士交流しながら料理の楽しさを実感し、楽しく学べる食育の機会とします。				
内容	【ゼリー作り】〈材料〉ゼラチン、みかん、パイナップル、かき氷シロップ（青）、カルピスなど 〈作り方〉①カルピスを温める②カルピスにゼラチンを入れて混ぜる③200ｍｌのカルピスウォーターに②を混ぜる④容器に入れて冷蔵庫で冷やす。⑤トッピングや盛り付けをして完成。※児童				
参加人数	5人				
職員人数	4人				

行事報告ID	953	報告日	2023/05/15 (月)	報告者	坂口千佳

計画：Plan	評点
4	安全対策等しっかりと考えられており、とてもスムーズに食育に繋がる体験ができたが、時間配分をもう少し考慮出来ればなお良かった。

実行：Do	評点
5	参加児童全員で買い物に行き、児童同士コミュニケーションをとり楽しみながら調理する様子、美味しそうな笑顔が見られた。

評価：Check	評点
4	必要な材料や料理の行程を児童が目で見て想像できるよう事前準備をした上で説明できた結果、各自目的を理解し自発的な行動が多々見られるイベントとなった。

改善：Action	
	ゼリーが固まるまで思ったより時間がかかったので、食べる時間が短く帰宅時間にも少しずれ込んだ点は残念だった。次回から凝固時間の事前予測をして時間配分すると良い。

改善要望	
	特になし。