# わんぱくプロジェクト

わんぱくプロジェクトってなぁに？？

野菜が苦手。大丈夫？

わんぱくプロジェクトは、さかえ幼稚園のにこにこファームで野菜を育てる『農育』、畑で採れた旬の野菜が入ったお味噌汁に使う味噌づくり・もち米の田植えやお餅つきなど楽しい『食育』、さらにお友達や先生だけでなく様々な生き物とのふれあいの中で共に豊かな心が育つ『共育』の３本柱から成り立っています！！苦手な野菜があっても大丈夫！子どもたちだけでなく、職員や保護者の方も一緒に楽しめる内容を取り入れて、みんなで元気いっぱいのびのびと過ごせるよう計画をしています！！今年度もどうぞよろしくお願いいたします。

わんぱくプロジェクト担当：**小作 詩織**

## １年間のスケジュール（天候などその年の環境変化で変更になることもあります）

| 月 | 年少 ひよこ組 | 年中 たんぽぽ組 | 年長 ひまわり組 | 預かり保育＆学童保育 |
|---|---|---|---|---|
| 4 | ・畑探検 | ・畑探検 | ・畑探検<br>・夏野菜植え | ・じゃがいも種植え<br>・畑探検＆夏野菜植え |
| 5 | ・夏野菜植え（ピーマン） | ・夏野菜植え<br>・菌ちゃんの土作り | ・ﾁｭｰﾘｯﾌﾟ球根掘り取り<br>・さつま芋苗植え | 夏野菜の観察・世話・収穫 |
| 6 | （さつまいも苗植えにチャレンジ❣） 夏野菜の世話・収穫 | （さつまいも苗植えのお手伝い） 夏野菜の世話・収穫 | ・もち米の田植え 夏野菜の観察・世話・収穫 | |
| 7 | ・じゃがいも収穫（前年度に植えたもの） | ・菌ちゃんの土完成!!クラスごとプランターに種苗植え | ・じゃがいも堀り | |
| 8 | | | | |
| 9 | ・ピーマン撤収作業<br>・大根種まき | ・菌ちゃん野菜収穫＆調理<br>・大根種まき | ・夏野菜撤収作業<br>・大根種まき | ・冬野菜準備（大根など） |
| 10 | さつまいも堀り ←→ | | ・味噌解体 → | 冬野菜の世話・収穫 |
| 11 | 根がらみ前水田　チューリップ球根植え ←→ | | ・稲刈りのお手伝い → | |
| 12 | 大根収穫 ←→ | | | |
| 1 | | ・味噌仕込み | ・たくあん作り | |
| 2 | | | | |
| 3 | | ・じゃがいも種植え | | |

# わんぱく
一目でわかる

園庭ではたくさんのお花集め

園庭でさくらんぼ狩り

理事長先生のお話

年中組　菌ちゃんの土づくり

ケヅメリクガメとシロツメクサ

夏野菜植え

春

夏

年長組　もち米の田植え

ミニトマト（アイコ）もたくさんとれるよ！

じゃがいも畑

万願寺とうがらし

坊ちゃんかぼちゃ　たくさんとれたよ！

じゃがいも収穫

とうもろこし収穫

# プロジェクト

一年の活動！

大根収穫

年長組　たくあん作り

冬

冬の畑探検

年中組　味噌作り

秋

秋の園庭

大根種まき

2～3月に仕込んだ味噌が完成！

にこにこファーム産のカボスです！

キッズさんもおいも掘り！

さかえ名物焼き芋～

稲刈りのお手伝い

園庭でせいろを出してお団子を食べたよ～♡

## 月曜日はお味噌汁の日

毎週月曜日に、出汁にこだわった具沢山お味噌汁を子どもたちに食べてもらっています。苦手な野菜があってもご安心ください。
お味噌汁にすると味噌の健康効果とともに野菜もしっかり出汁を吸って食べやすくなっています。まずは汁を飲むことからはじめて、少しずつ自分のペースで苦手な野菜に挑戦していき自信に繋げるようにしています。
また、年中組では冬に大豆から味噌を仕込み、年長組の秋に解体してそのまま味見したり、お味噌汁に使ったり、皆で手作りの味噌を味わっています。
今年度は麦味噌にも挑戦しているので、解体する秋が待ち遠しいです。

## 毎日煮干しを食べています

朝の自由遊び後や昼食後に毎日煮干しを食べています！（月曜日を除く）
煮干しは現代人が不足しがちな微量栄養素（ミネラル）を補ってくれ、さらによく噛むことで歯も丈夫になり腸にしっかり吸収され、魚の頭から尻尾まで食べてカルシウムも補えます。
さかえ幼稚園では吉田俊道先生による“おなか畑”づくりの一環で微量栄養素が補える「菌ちゃん元気っ子」と九十九産煮干しを連絡アプリの備品注文よりご購入いただけるようにしています。
よろしければご活用ください。

## おいしいものはその日のうちに「いただきまーす！」

スーパーに行けば様々な野菜が並んでいますが、日本には四季があり、野菜にも旬があることをいつも子どもたちに伝えています。
暑い日に身体を冷やしてくれる夏野菜、寒さに耐えながらギューっと栄養を蓄え身体の芯から温めてくれる冬野菜など、鍋料理や煮込み料理などで子どもたちがおいしく楽しく食べながら食について学んでいけるように「楽しい食育」を行っています！

# にこにこファーム紹介

## 畑ができるまで…

冬の間に落ち葉など堆肥を入れます！ → トラクターで耕します！ → １ヵ月位置いておき、線を引きます！

誰の足跡👣でしょう？

正解は・・・理事長先生☺ とても大事な足跡!!
マルチを張る目印になっています！

耕しながらそれぞれの野菜に合ったマルチを張ります！ → 子どもたちが植えやすいように穴を開けておきます！ → 苗植えスタート！！

## じゃがいもの生長記録

３月下旬に現年長組・わくわくたいむ・学童保育のお友達が種芋を植えました！

３月　少し芽が出た種芋を切って植えると → ４月上旬芽がでたよ！ → 土寄せして１本仕立てにします

じゃがいもの花のつぼみ → 花が咲きはじめたよー！ → ５月中旬、花が咲き出しました！

## 現在育てている野菜の種類

- ジャンボニンニク
- たまねぎ
- 島らっきょう
- えびすかぼちゃ
- ズッキーニ
- 空心菜
- ナス（千両2号・白ナス・水ナス・長ナス）
- とうもろこし
- ツルムラサキ(緑)
- ピーマン（エース・ピー太朗・赤パプリカ）
- 黒芋
- ゴーヤ
- ハヤトウリ
- 冬瓜
- コロタン
- トマト（千果・フルティカ・アイコ・イエローアイコ）
- モロッコいんげん
- 長ネギ
- 万願寺唐辛子
- 小玉スイカ
- きゅうり（千成）
- じゃがいも3種
- 菊芋・しょうが・セレベス

その他、未就園児わんぱくクラブと学童で1列ずつ使用

# 最近の活動紹介とお知らせ

## １．エミューがさかえ幼稚園に来て１０年。初めて抱卵しました！

エミューの卵は毎年、みんなで観察した後クレープやホットケーキ・シフォンケーキにして食べたり、きれいな殻を使ってエッグアートをしていましたが…今回初めて抱卵しました！

卵は１２月～４月の寒い時期にしか産みません。卵を温めるのはオスのみと言われており、さかえ幼稚園ではオス１頭に対しメスが３頭、４日に１個の割合で産むのでオスの身体に納まりきらないほど（最多２５個）になっていました。オスも一生懸命に卵の向きを変えたり、自分の身体に納まるよう調整したり毎日頑張っていました…！実際は孵卵器に入れて人工的にでないと、孵化する確率も低いと言われています。様子を見ておりましたが、今年は難しそうですので撤去しました。来年に向け準備をしていきたいと思います。

## ２．チューリップの球根抜きに根がらみ前水田に行ってきました！

今年は一番早く抜かせていただけたこともあり、自分たちで全て行うことができました。

幼稚園に戻って行う予定を変更して、最後まで頑張って抜くことができました！

来月のもち米の田植えにも期待が高まっていました！！

## ３．園庭のさくらんぼの木🍒みんなでさくらんぼ狩りを楽しみました！

# 2022 わんぱくデー はじまりました～！

コケーッ！

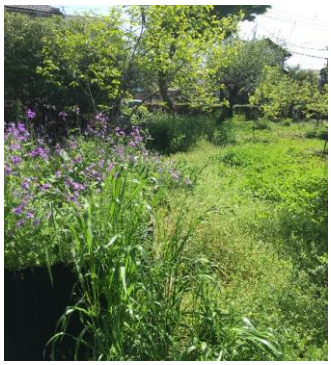
今年度より、ふれあいデーの中でわんぱくデーとして各学年別で活動をすることになりました！！

わんぱくデーでは、にこにこファームに行って四季折々の野菜を育て、観察してそれぞれの特徴を発見したり、触って匂いを嗅いだり味わったり、五感を使って皆で楽しく畑の活動をしていきます！！また、可能な範囲でクッキングも行っていきたいと考えています！幼稚園でたくさんの体験や経験ができるよう、様々な活動に取り組んでいきます！

## ４月～５月は今年初めての畑探検と畑で草花レストランを楽しみました☆

春の畑体験

３月に亡くなった鳥骨鶏のお墓参りをしました



草花レストラン…畑の土と理事長先生の畑から持ってきた草花でクッキングをしました♥どれもおいしそう～！

「春きゃべつについて知ろう！！」という活動では、キャベツの中がどうなっているか皆で数えたり、じっくり観察しました。

最後はキャベツスープにしていただきました♡

5月26日(木)
# さかえKIDS

## にこにこファームデビュー！！

５月最後のわんぱくデーでさかえKIDSのお友達がにこにこファームを大冒険！
とても上手に歩き、幼稚園からにこにこファームの往復と畑の中も探検しました!!

『はたけのごちそうなーんだ？』
この絵本をみてイメージをもてるようにしました！

ピーマンやナス・お花がきれいだね♡きゅうりの赤ちゃんとピーマンの赤ちゃんもあったよ♪

前週のわんぱくデーで「たまねぎについて知ろう！！」というテーマで、写真で玉ねぎの育ち方や種類、お料理するとどうなるかなどをお話ししたので、今回は実際に畑で玉ねぎを見てもらい“ペコロス”というミニ玉ねぎを１人１つ収穫してもらいました!!「どうやって食べたい～？」と聞いてみると「スープ！！」とリクエストがありましたので、スープにしてみんなで美味しく頂きました♡

## さかえ幼稚園のインスタグラムにわんぱくプロジェクトのアカウント『sakae_wanpakuproject』が加わりました！

日々行っているわんぱくプロジェクトですので毎日更新していきます。
インスタグラムを始めたばかりの小作詩織が担当ですので、不慣れな点もあるかと思いますが、精一杯頑張りますので応援よろしくお願いいたします！！
よろしければフォローをお願いしま～す♪

SAKAE_WANPAKUPROJECT

5月17日(火)
年中組

# 菌ちゃんの土づくりをしました～！！

野菜を細かくちぎって菌ちゃんのごはんづくり♡

菌ちゃんって何かな～？
菌ちゃんはみんなのお腹の中や、
いつも過ごしているところに
どこにでもいるんだよ。特に土の中にたくさんいるんだ。
そんな菌ちゃんは目に見えないくらい小さいの!!でもね、菌ちゃんはとっても食いしん坊で好き嫌いしないで何でも食べてくれるんだ。だからみんなは野菜の皮とか種、魚の骨は硬くて食べられないから仕方なく捨ててしまうけど、そこに栄養がたっぷり入っていることもあるんだよ！捨ててしまうの、もったいないねー！

みんながおうちからもってきてくれた野菜くず。
菌ちゃんが食べやすいように、大きいものは小さくちぎろう！

小さくなった野菜くずをブルーシートの上からさらに潰していくよー‼

菌ちゃん（EMぼかし）ってどんなにおい？「やわらかいね」「いいにおい！」「なんか味噌みたい！」

小さくなった野菜くずと菌ちゃんをよく混ぜよう！

そして、菌ちゃんのベッドになる土とよ～く混ぜよう！

全身を使って混ぜていくと菌ちゃんと仲良しになれるよ～♡

菌ちゃんのおうちに入れてあげて土づくりはおしまいです！
土づくり後、空気を入れるため3回土混ぜをして完成します‼

# 菌ちゃんの土づくり特集～!! Q&A!!

## Q 菌ちゃんってなぁに？

**A** この土作りで使用しているEM菌（有用微生物の一種）のことです!! 子どもたちに愛着をもってもらうために『菌ちゃん』と言っています!! 土作りで使用しているのは米糠や糖蜜・キトサン等で発酵させた「EMぼかし」を使用しています!!

## Q どうして野菜くずを小さくするの？

**A** 菌ちゃんは目には見えないほど小さいのにくいしん坊！なので菌ちゃんが早く食べられるように、なるべく小さくしてあげます!!

## Q 菌ちゃんはどんなものを食べるの？

**A** どんなものも食べます！野菜の芯・皮・お茶殻・果物の皮や種・エビの殻・魚の骨・きのこの石づき etc…。失敗しないために新鮮なものを使うのがポイントです！

## Q 菌ちゃんってどこからきたの？

**A** 菌ちゃんはどこにでもいるんだよ!! 菌ちゃんの種類もた～くさん!! 優しい菌ちゃんと、いたずら大好き菌ちゃんもいるね!! みんなのお腹の中にもいろんな菌ちゃんがいて、元気な身体を守ってくれているよ!! 菌ちゃんはみんなの声を聞いているから、お腹をなでなで「ありがとう♡」と声をかけてあげてね♡

## Q どれぐらいで土になるの？

**A** 土作りをしてから３日目、７日目、１４日目を目安に土混ぜします。（空気を入れるように混ぜます）最後の土混ぜから約１ヵ月密閉して置いておくと、野菜屑が消えてフカフカの土に変身します!!

## Q 作った土はどうするの？

**A** カキ殻石灰を入れて海のミネラルを足して、皆で相談して食べられるものを植えます！今まで育ててきたものは…オクラ・ミニトマト・なす・きゅうり・ラディッシュ・ミニ大根など!! 苗を育てている時も菌ちゃんが活発に活動しているので、菌の根本には草などたっぷりあげます!!

## Q 菌ちゃんの土で作った野菜はどう違うの？

**A** 菌ちゃんの土で作った野菜には虫がつかず、普通の土よりも長く保ちます!! 濃くて野性的な生命力溢れる味の野菜が収穫できます。今年も完成するのが楽しみです♡