

令和 8 年度
すくわくプログラム活動報告書

(実施対象：0～5歳児クラス)

モニカ都立大園



テーマ

たけのこ

設定理由

- 旬の食材であるたけのこを知る
- たけのこの感触、構造、味等を五感で感じ、興味、理解を深めより身近に感じられるようにする。

対象クラス

0～5歳児クラス・69名

活動のねらい

自然の恵みとしての食材や食の循環を通じ、豊かな感性を育む

キーワード

「どんな風な触り心地？」
「どんな音がする？」
「中に何か入っているかな？」
「同じ固さかな？」 「〇〇(特徴等)だね」

活動期間

令和8年4月～5月

活動回数

計4回

活動①

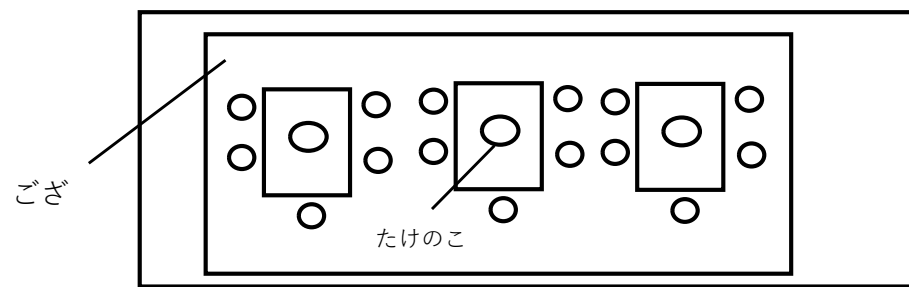
たけのこの生態を知る（1.たけのこを五感で感じる）

準備物

たけのこ | ござ | テーブル | 包丁 | まな板 | ラップ

環境構成

1 テーブル、3～4人程度で行う。
たけのこに触れ、手触りや色味、
匂いを感じられる環境で行う。



活動②

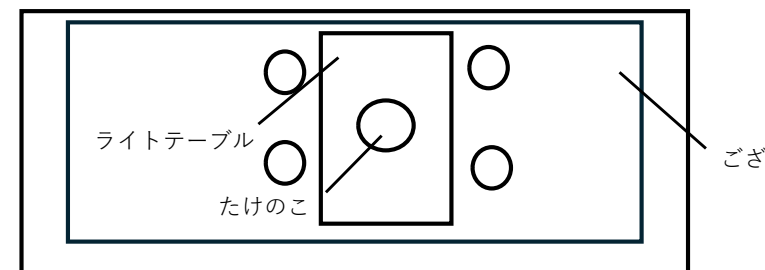
たけのこの生態を知る（2.ライトテーブルで本来の姿を観察する）

準備物

たけのこ | ライトテーブル

環境構成

1テーブルに3、4人程度で座り順番にライト
テーブルでたけのこの観察を行う。
皮だけでなく、半分に切ったたけのこも「ど
んな風にみえるかな？」など声掛けを行いな
がら観察する。



活動③

たけのこの味と食感の違いを知る

準備物

炊いたたけのこ

環境構成

出汁で炊いたたけのこを用意する。
(穂先と、根本の2種類)



活動④

たけのこの皮に着目し、お皿作り

準備物

たけのこ(穂先、根本)

環境構成

食材の部位によって味や感触の違いが分かるよう、穂先はすまし汁、根本はチンジャオロースに調理し、味わう。





土がたっぷりついた天然のたけのこ。

そっと触れてみる。

子どもたちとたけのこの対話が始まった。



「大きい」「(持ってみると) 重いね」

「硬いな」「冷たいねえ」

「ふさふさ毛が生えているね」

まずは手に取り感触を確かめる。

「土のにおい」

「森の中にいるみたいだ」

～皮を剥いたら中身はどうなっているの？～

「皮何枚あるの?」「あ、中は白い」

「やわらかくなってきたね」

「においが強くなってきたよ」

調理者がたけのこを半分に切るときに耳をすませる。

「シャキ、って音がしたよ」

「なんだか固い音がした」

「中に線がある」「ぶつぶつしたのは何だろう?」

自らの手で触り、皮をむき、匂いを嗅ぐ。

まるでたけのこが私に「どんな触り心地だと思う?」「中身はどうなっていると思う?」「どんなにおいがすると思う?」と語りかけてきているかのよう。

たけのこの声を聴く。対話をすることで深まる体験。



光に当てると見え方が変わる？
たけのこの皮をライトテーブルにかざしてみる。
光に照らされた部分が鮮明に映った。

「この皮は透けてみえる」「こっちは真っ黒だよ」
「表はフサフサなのに裏は、ツルツルなんだね」
「縦に線の模様が入っているね」

気づきや発見を言葉にして共有する。
言葉にならなくとも表情から、指先から
子どもたちの声が次々にこぼれていく。



断面はどうなっているかな？

「先っぽが色が違ってきれい」
「水分が光って見える」

もっと見たい。もっと知りたい。
美しさや不思議さに魅せられていく。

光に当ててみたことで、見方が変わり、広がっていった「たけのこ」の世界。
重なった皮。柔らかい穂先。光を通して見える細いすじや水分のきらめき。
心が動かされた瞬間の言葉（表情や仕草）に耳を傾け、心を寄せて。
光りの中で出会った発見を「もっとやりたい」につなげていきたい。

活動③ たけのこの味と部位による食感の違いを味わう

R8 年 4 月



根元

穂先

お皿の上に並んだ、二種類のたけのこ。

一つは、根元。一つは、穂先。

まずはよく見てみる。

「こっち（根元）は、固そうだね」

「こっち（穂先）は薄い色」

「違う味なのかな」

「においはどう？」

言葉での表現は難しくとも“違い”を
自分なりに感じ取ろうとする。

子どもたちは言葉にしきれない“違い”を、
自分なりに感じ取ろうとしていた。



同じたけのこなのに違う

“たべる”ではなく

見て、比べて、感じて、言葉にしてみる
その不思議を口の中でゆっくりと味わっていく

食材への不思議や面白さが深まっていく



活動④ たけのこの皮の可能性を知る

R8 年 4 月

「たけのこの皮、大きいね」

“実はね、昔の人はたけのこの皮でおにぎりを包んでいたんだって”——調理さんが教えてくれた。

「え？お皿になるの？」

「くるくるしてるから包めるんじゃない？」

子どもたちの中で、お皿のイメージが膨らむ。

剥いた皮を洗いながら、皮と水の関係に目を向ける。

「たらいの中に小さな毛がいっぱい浮いてる」

「みてみて、水を弾いてるよ！」

「ふわふわの毛があるからじゃない？」

“なんでだろう”が生まれて、考えて、試して、友だちと共有する。



洗って乾いたたけのこの皮。

手触り、色、匂い、どう変わった？何が違う？

「ぱりぱりしてる」「前より硬くなってる」

「匂いも違うよ、焦げた匂いがする」

「白色じゃなくなってる、きれいな茶色だ」

昔の人と同じように、おにぎりを乗せてみる。

「本物のお皿みたい」

「他にできることあるかな？」

想像してわくわくする。たけのこの皮って面白い。

素材や友だちとの対話を重ね、昔の人たちの知恵を知る。

たけのこの皮の可能性を広げるのは、私たちの思考。



使用物

たけのこ | ライトテーブル | 包丁 | まな板 | テーブル | ござ | ダスター
たらい | たけのこの皮 | 干しネット | ご飯 | iPhone | かご

テーマ：たけのこ

全体の振り返り

「たけのこ」と出会うことから始まった探究。実際に皮の付いたたけのこに触れ、匂い、形を感じながら一人ひとりが思い思いの言葉で発見を表現していた。皮を一枚ずつむいていき、そのたびに姿が変化していく様子に驚き夢中になる姿がみられた。目の前で起こる変化を自分の目で確かめる経験は、子どもたちの「もっと知りたい」という探究心につながっていた。また食べることを通して見た目や触り心地だけでなく、触感や味の違いにも気づき一つの食材を多面的に捉える経験となった。

「皮は何かに使えるんじゃない？」新たな疑問も生まれ、探究は食べる体験で終わらずその先へと広がっていった。子どもたちが五感を使って感じたことを大切に受け止め、対話を重ねながら学びを深めることで「知る」だけではなく、「感じる・考える・伝える」探究へとつながった。今後も子どもの「なぜ？」を起点に、身近な食材との出会いを通して探究を積みかさねていきたい。

終



株式会社モニカ

〒105-0004
東京都港区新橋1-9-5 KDX新橋駅前ビル 3F
TEL:03-6661-2466
FAX:03-6661-2467

モニカ都立大園

〒152-0034
東京都目黒区緑が丘1-2-14
TEL:03-5726-9145
FAX:03-5726-9146