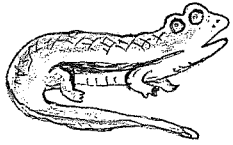




こもれび

いの木保育園
園長



虫は大事！ 生物多様性とは—



地球上の多様な生きものたちが互いにつながり合って
生きている状態を指します。人間もその「命の環」の中におり、
食料や水、気候の安定など、自然からの恩恵によって
生かされています。

昆虫は、生態系の土台を支えてくれる存在である。虫は大事！
アスフェントや虫コロリなど、CM効果で虫嫌いが増加…。
虫の存在の大切さを学ぶ必要がある

自然が育む心と体 → 豊かな感情 想像力 作る力

(大人が橋渡(を)する)
自然や動植物の面白さを
体験し、興味や好奇心をもつ

植物

よく見ると…

- ・ホトケザ → 顔のような模様
- ・ミランソウ → 天使のような形
- ・カタバミ → ハートの模様
- ・アミノボはなぜ「アミノボ」？「飢ん坊」の意味があり、味やにおいが甘い

イトトンボ → 目がハート
カムシ → 背中にハート模様

虫は苦手です、でも—

その場がきな
わかんねえ
みつたき

材料 牛乳…500ml
酢(白酢)…大1/2

道具 鍋、ヘラ、
ボール、ザル、
キッチンペーパー

作り方

- ① 鍋に牛乳を入れて中火にかけ、1/2時間煮かき混ぜる
- ② 鍋肌からふつと細かな泡が立ってきたら、火を止め
酢(白酢)を入れて、煮かき混ぜ、煮立て10分置く
- ③ ホウロンの上へザルをのせ、その上にキッチンペーパーを敷き
②を流し入れる
- ④ 冷蔵庫に入れて、水気がなくなるまで2時間ほどおく
利用する → サラダのトッピング
・固まらぬよう、カットして食べさせる

ミルクゼリー

材料 牛乳…500ml
豆乳(アム)…100ml
ゼラチン…10g (5g×2袋)

- ① 80℃の湯で(100ml)ゼラチンをとく
 - ② 牛乳と豆乳を合わせておく(混ぜる)
 - ③ ②に①を入れて混ぜる
 - ④ 器に入れ、冷蔵庫で冷やす
7℃~4℃等
 - ⑤ 固まったら、上から好みのトッピングをかけて食べる
- ※作る時に砂糖をいれておくといい



④ 食品添加物と上手に付き合うポイント(食品添加物を食べない生活
例：果汁は入っていないジュースなのに、果物の味 =

- ① 「裏」の表示を良く見て買う → おにぎりやお惣菜なども、ひっくり返し見る
- ② 加工度の低いものを選ぶ
- ③ 「知って」食べる → 「食べ物は簡単に出来ないう」「ちょっと手抜きでいいかな」と
～ 添加物に、はりていじめんなさいの気持ちを片隅に
- ④ 安いものだけに飛びつかない → 高いものには理由がある
- ⑤ 素朴な疑問をもつこと
何故、このハンバーガーは、こんなに安い？ 何故、このサラダは、いつまでもしなやかな？
何故、このおにぎりやパンは、カビがはえない？



邪念なく
遊ぶ童に
光る汗

