

## <授業のようす>

予め準備した昆布出汁に、児童たちがカツオ節を入れ、出汁を引き、味付けもしました。そして煮物椀のもみじ麩、蕪の調理もしました。

## <児童の感想>

✓本物の出汁を吸ったのは始めて、家でも出汁を引いてみたい。

✓本物の京野菜に触れるのは始めて。

✓カツオのうまみ、昆布のうまみ等をあじわい分けることができました。

## <先生の感想>

出汁を引くたび、カツオを入れるたび、昆布を見せるたびに歓声があがり児童の食に対する素直な気持ちを感じさせてもらいました。

10月29日(木)

石川輝宗 先生

