

<授業のようす>

五味五感について話し合い、日本料理の「うま味」で最も大切な「昆布」と「かつお節」についての説明をしました。そして、実際に昆布だし、かつおだし、一番だし、吸い地の4種類のダシを味わい、その違いを確かめました。

実習では、ダシと玉子を使って、出し巻きを児童がそれぞれ一本ずつ巻きました。

<児童の反応>

出し巻を自分で巻いて作ったので、達成感を感じていました。

<先生の感想>

たくさんの方をこなすのではなく、シンプルでしかもダシについての理解が深まり、調理実習においてもひとりひとりが参加して、自分で「完成」させる達成感を持たせることを目標にしてきましたが、十分効果が有ったように思います。

11月20日(金)

竹中 徹男 先生

