

<授業のようす>

授業冒頭、一番だし、うどんだしの順でテイスティングを行い、味比べを行いました。その後、実習に入り、うどんの乾麺を茹でました。茹で加減は児童自身が食べて判断しました。うどんだしは「昆布だし、白だし、うどんだし」の各工程でテイスティングしながら作り、具材は予め仕込んだ「焼き椎茸、短冊人参、焼き九条葱、生湯葉、へぎ柚子」を配布しました。今回は油脂分を使用していないので、洗い物には洗剤が不要で、エコであることもお話ししました。

<児童の反応>

とても美味しいと好評で、苦手な生椎茸や人参を頑張って食べる様子が見られました。

<先生の感想>

今回は食べ慣れている料理を題材とし、児童の反応を得やすく、スーパーで手軽に購入出来るものばかりであり、家庭科の授業だけに終わらせず、是非とも自宅で再現して欲しいと思います。

12月2日(木)

飯
聡
先生

