

<授業のようす>

昆布だし、昆布+かつお、昆布+かつお+調味料、昆布+かつお+調味料+柚子の順で試飲し、味の変化を感じてもらいました。水に塩と醤油で味付けしたものと吸い地の飲み比べをし、「だし」の味や大切さを勉強しました。

次に「水菜とおあげのたいたん」の作り方の説明をして、児童が自分たちで出汁を引き、「水菜とおあげのたいたん」を作りました。

<児童の反応>

昆布だしの反応はあまりよくなく、一番だしになると味がわかるようでした。調味料が入ると全員おいしいと飲んでいましたが、柚子を入れた出汁はおいしいという児童と柚子の無い方がおいしいという児童が半々ぐらいでした。水菜とおあげのたいたんはおいしいという、汁を5杯もおかわりしている児童もいて大変好評でした。

<先生の感想>

少数だったので丁寧な授業ができ、普段手を挙げない児童が手を挙げて発言したとのことで、興味をもってもらえたと思います。

1月15日(金)

安念 尚志 先生

