

2月3日(水)

田中  
信行  
先生

<授業のようす>

五感、五色、五味の話をし、昆布と鰹の製造工程の話しながら写真を見せました。そして、だしの取り方の説明後、児童たちがだしを取り、そのあと京野菜の話をして、聖護院大根と金時人参の煮物を作りました。また、お箸の持ち方や作法の話聞いた後、盛り付けをしました。

いただきますや感謝の気持ちの話をして、湯葉と水菜と柚子のお吸い物、聖護院大根と金時人参と揚げと水菜と塩昆布の煮物を食べ、最後に皆で片づけをしました。

<児童の反応>

皆、しっかりと話を聞いてくれ、料理も楽しそうにしました。

<先生の感想>

時間を切り詰めて、お吸い物と煮物を両方実習しましたが、何とか皆、理解し、うまく出来たと思われます。

