

<授業のようす>

日本料理の根本は「だし」にあるという事を写真や画像を使ってお話し、季節感を重んじて旬の食材を用いる等、料理の基本を説明しました。また、3種類の試飲を行い、味・うま味の変化を体感してもらいました。そして、実際に料理実演を行い、包丁の持ち方から味付けの基本まで説明し、自分で作ったものを自分で食べるのではなく、ペアになって、人のために作る料理を実践しました。

<児童の反応>

子供たちみんな、活発で元気な子が多く、リアクションも大きくて楽しく授業を受けていました。

<先生の感想>

パワーポイントの資料を充実させ、素材サンプルも各種用意し、料理人目線での特別なお話をたくさんしましたが、タイムスケジュールに課題が残りました。

昨今の和食離れの現状や今後の対策も伝える事ができ、自分自身も教える立場としてさらに成長できたと感じました。

2月9日(火)

左 聡一郎 先生

