

〈授業のようす〉

昆布とかつお節、そして水について簡単にお話し、出会いものや歳時記、暦といった京都の料理に関係することも説明しました。昆布だし→かつお節との合わせだし→吸い地→炊き合わせ用だしと、味の変化を4段階に分けてだしを試飲し、自分の五感を使ってこのだしの味を覚えてもらいました。そして各自でだしをひき、炊き合わせ用のだしまで味付けし、食材の大根、人参、お揚げ、水菜を入れて炊き、盛り付けは五色の配色や立体的に盛るよう説明しました。

〈児童の反応〉

昆布だしや味付けしていないだしは、美味しくないという反応だったが、味付けしていくと、美味しいに変わっていきました。食べることへの興味は高く、また、盛り付けもきれいにできて、自分たちで作った煮物に愛着を感じていたと思います。

〈先生の感想〉

たくさん伝えたいこと、教えたいことがあり、少し時間がオーバーしましたが、食育指導員さんがよく気を配ってくださり、とてもやりやすかったです。

2月9日(火)

井上 勝宏 先生

