

平成29年度日本料理に学ぶ食育カリキュラム授業

学校名	日程	担当
梅津小学校	11月1日、6日	田中信行氏
久世西小学校	11月8日、14日	北倉功壹氏
桂徳小学校	12月4日、5日、8日	田中良典氏
金閣小小学校	12月7日、8日	石川輝宗氏
上里小学校	12月15日	飯 聡氏
大原小学校	1月29日	中東久雄氏
養徳小学校	1月31日	園部晋吾氏
向島二の丸小学校	2月2日	竹中徹男氏
美豆小学校	2月6日	左 聡一郎氏
安朱小学校	2月13日	鵜飼治二氏
上賀茂小学校	2月14日	梶 憲司氏
朱雀第六小学校	2月15日	高澤陽一氏
朱雀第八小学校	2月20日	井上勝宏氏
京極小学校	2月8日	田村圭吾氏



先生方のレポートより

梅津小学校
田中 信行 先生



いきいきとした表情でいろんな意見が出て、面白かったです。本事業は毎年していますが、全校生徒に教えてあげられないのは寂しいですが、今後も続けていきたいと思っています。

桂徳小学校
田中 良典 先生



食文化という視点で話したところ、非常に興味を持ってもらうことができ、「色々な人たちに話したい」「日本食は文化だと感じた」など多くの感想を頂きました。五感を最大限に生かして生きて行く事の大切さを伝えたところ、試飲などでも五感を交えた五味の表現で答えてくれました。



金閣小学校
石川 輝宗先生



出汁を引く、鰹を入れる、昆布を見せる、それぞれに歓声があがり児童の食に対する素直な気持ちを感じさせてもらいました。本物の出汁を吸ったり、京野菜に触れるのは初めて、家でも出汁を引いてみたいなどの感想がありました。

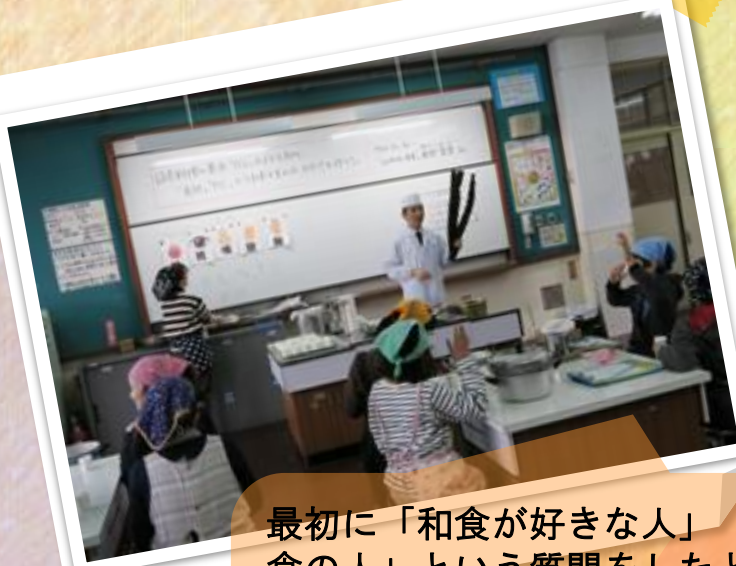
上里小学校
飯 聡 先生



美味しいと感じたのは合わせ(一番)だし汁だったが、昆布だしが海藻の香りがしたと感じた生徒もあり、家庭料理でのだし汁不在を予見させる結果となった。鰹節を魚臭いと感じた生徒はおらず、一番だしが昆布臭いと感じた生徒もいなかった。



養徳小学校 園部 晋吾 先生



最初に「和食が好きな人」「一週間のうち、半分以上が和食の人」という質問をしたところ、クラスの1/3~半分の手が上がった。10年前に始めた当時は「和食が好き」という児童はほとんどいませんでした。ユネスコの登録以来、着実に和食の認知度と、和食に対する思いが変わってきているように思います。

向島二の丸小学校 竹中 徹男 先生



子ども達のお行儀も大変良く、こちらの言うことにも確りと反応してくれた。昆布やかつお節の話、食材や旬の話、「いただきます」「ごちそうさま」の意味の話、その他三食確り食事をすることの必要性など、すべてに於いて目を輝かせて聞いてくれた。

美豆小学校 左 聡一郎 先生



人のために料理を作って「おもてなしの心」を育む調理実習では、普段気付かないような些細な発見が多々あり、子供たちも料理だけでなく「おもてなしの心」にも深く関心を持ってくれたように思います。