

2018(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
下鴨小学校	2018年10月26日	安念尚志氏(福助)
久世西小学校	2018年11月14日	北倉功壹氏(松廣)
祥豊小学校	2018年12月11日	田村圭吾氏(萬重)
松尾小学校	2019年1月18日、28日	田中良典氏(とりよね)
柊野小学校	2019年1月21日、29日	園部晋吾氏(山げな平八茶屋)
修学院第二小学校	2019年1月28日	中東久雄氏(なかひがし)
向島藤の木小学校	2019年1月30日	竹中徹男氏(清和荘)
嵯峨野小学校	2019年2月1日、4日	飯聡氏(大和学園)
元町小学校	2019年2月5日	石川輝宗氏(天喜)



柘野小学校 園部 晋吾 先生



味噌汁の具材について、煮ても大丈夫なもの、煮すぎるとおいしくないもの、味噌に浸けたままにしておくこと、色が変わってしまうものをそれぞれ分けて入れることで、手間はかかるが、素材の色のままの味噌汁を飲んでもらうことを伝えました。他人への配慮気遣いも和食を通して伝えていきたいと思っています。

向島藤の木小学校 竹中 徹男 先生



大変反応が良く、クラスのみんなと仲良く仕事をするという分業も譲り合いながら上手くこなせています。自分の気持ちを大人にしっかりと話すことができ、今回の食育を通して「食べる事」「生きること」に非常に興味を持ってくれたように思います。



嵯峨野小学校 飯 聡 先生



美味しいと感じたのは一番だし汁で、美味しい味への共感はず変わり、嬉しく思いました。鰹節は好み焼きやたこ焼きのトッピングで、身近な食材のようです。パワーポイント資料、昆布の生産現場、鰹節の製造工程の写真を見て興味津々でした。

元町小学校 石川 輝宗 先生



出汁を引くたび、カツオを入れるたび、昆布を見せるたび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。今回は生徒が育てた大根を使ったのもよかったです。

