

# 2021(令和3)年度日本料理に学ぶ食育カリキュラム授業

## 1年次校(日本料理アカデミー会員による授業)

学校名	日程	担当
嵐山小学校	2021年10月6日	梶 憲司 氏(かじ)
桃山東小学校	2021年10月13日	北倉 功壹 氏(松廣)
養徳小学校	2021年10月18日	中東 久雄 氏(草喰なかひがし)
吉祥院小学校	2021年10月27日、11月1日	田中 信行 氏(鶴清)
小栗栖宮山小学校	2021年11月30日	竹中 徹男 氏(清和荘)
日野小学校	2021年11月29日、30日	左 聡一郎 氏(辰巳屋)
岩倉南小学校	2021年12月1日、3日	安念 尚志 氏(下鴨福助)
梅小路小学校	2022年6月8日	田村 圭吾 氏(萬重)
桂東小学校	2022年6月24日	田中 良典(とりよね)
砂川小学校	2022年7月6日	高澤 陽一(高澤)

コロナにより、翌年度に実施



# 先生方のレポートより



吉祥院小学校  
田中 信行 先生

1時間半の授業なので、時間も十分あって子供たちもゆっくり試食出来たりして感想を言ってもらえる時間もあったので、反応もよくわかり、良かった。

小栗栖宮山小学校  
竹中 撤男 先生



だしには興味を示してくれたが、飲めない子供もいた。  
だし巻きにもとても興味を示してくれた。

日野小学校  
左 聡一郎 先生



だしの試飲では、美味しいと感じた子と微妙と感じた子が大きく別れた。  
五味、五感のお話は復習項目でもあったことより活発な発言が多く見られた。

岩倉南小学校  
安念 尚志 先生



どこの学校も同じだが昆布だしの反応はあまりよくなく、一番だしになるとほとんどみんな味がわかってくる。調味料が入ると全員おいしいと言って飲んでいた。  
水菜と揚げのたいたんはとてもおいしいと言っていた。  
最後に残った出汁の交換をし、味を確かめてもらった時の反応はで全然味が違うと驚きの声があがっていた。

## 桂東小学校 田中 良典 先生

桂東小学校においては、コロナ禍もあり、5年生の時に  
お茶を淹れたのみの実習と言う事で、初めての調理実習にワクワクしていた。

お出汁や自分たちで調理後試食した際に、甘くて美味しい、塩味がきいててうまい！など五感を使った表現をしていた。

