

# 2022(令和4)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
西京極小学校	2022年10月28日、31日、 11月4日	田中 良典 氏(とりよね)
桃山南小学校	2022年11月16日	北倉 功壹 氏(松廣)
京都京北小中学校	2022年11月21日	飯 聡 氏(松風学園)
石田小学校	2022年12月8日	竹中 撤男 氏(清和荘)
大原野小学校	2022年12月13日	小笹 正義 氏(松正)
美豆小学校	2023年2月7日	左 聡一郎 氏(辰巳屋)
紫明小学校	2023年2月15日	安念 尚志 氏(下鴨福助)



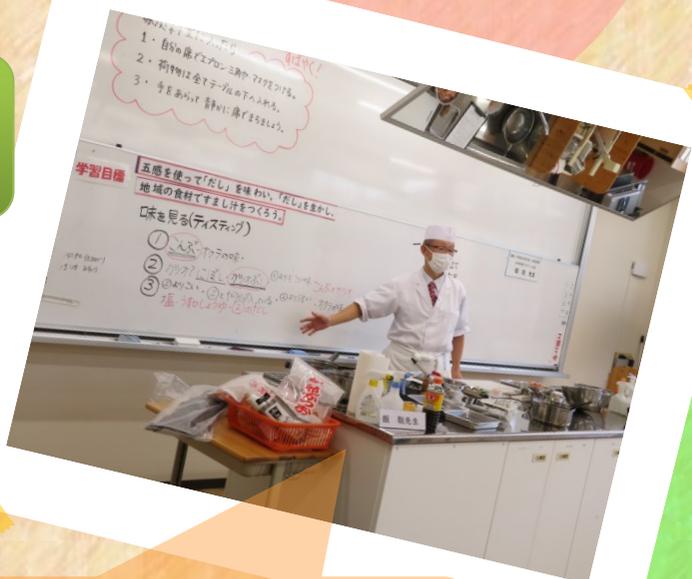
# 先生方のレポートより

西京極小学校  
田中 良典 先生



昆布だし、昆布と鰹の一番だし、吸地の順に試飲し、見た目・香り・味わいなどそれぞれの違いを五味五感を使って感じてもらった。この事業を通して、日本料理の基本であるだしとうま味の学びを、子供達にも日々の生活に生かしてもらえたらと思う。

京都京北小中学校  
飯 聡 先生



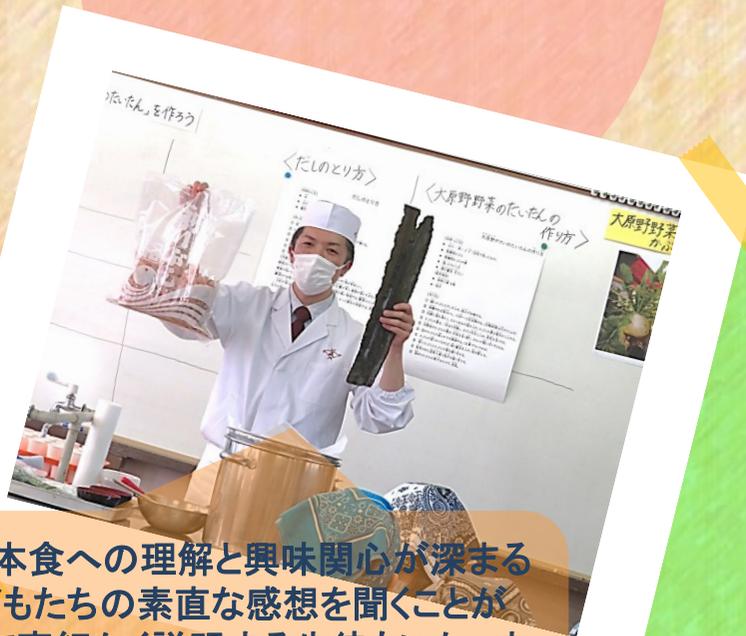
だし汁の美味しさ以上に、大黒本しめじ等、野菜のだしの美味しさも理解し、温かい状態で食べることの大切さ、美味しさに感動していた。

## 石田小学校 竹中 徹男 先生



だしについて興味深く聞いており、だしの試飲でも多くの意見が聞かれた。スーパーで買う物だと思っていただし巻きが自分で作ることが出来た感動と、できたての美味しさを知ることの大切さを改めて感じていた。

## 大原野小学校 小笹 正義 先生



出汁の授業を行うことにより、日本食への理解と興味関心が深まると感じた。出汁の試飲時は、子どもたちの素直な感想を聞くことができ、中には味わいの余韻にまで事細かく説明する生徒もいた。本来なら家庭ですべき経験だが、昨今の状況ではそれも難しく、私たち料理人が率先して動くことが大切であると感じた。

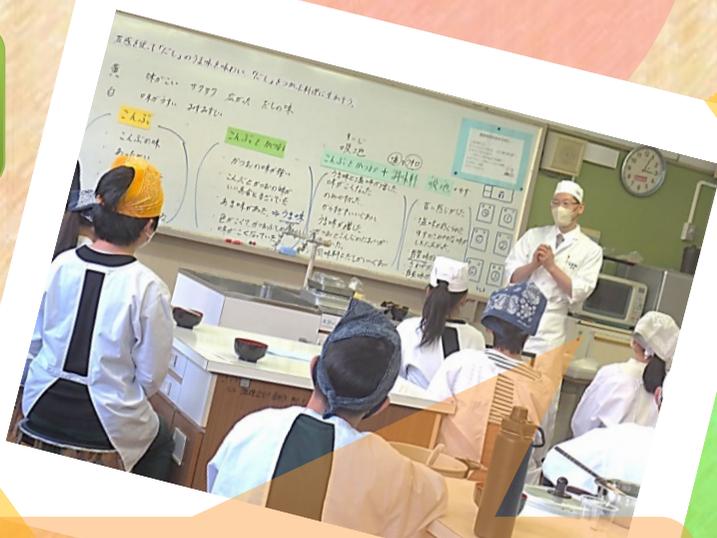


## 美豆小学校 左 聡一郎 先生



今回、初めて「だしの試飲」において、クイズ形式を取り入れた。目の前で合わせだしを取り、即席で「野菜だし」を作り、水色・香り・味で何の野菜か当てる形式にした。大変、盛り上がり楽しく開催出来た。

## 紫明 小学校 安念 尚志 先生



今回は出汁の味わいに重点をおいて講義をしたので、水煮の大根と出汁で炊いた大根の味比べをした。出汁の味の変化をじっくりと児童に体験してもらえるので、調理実習時間を短めでお吸い物を作ることにした。その方が時間配分としては余裕があり、理解も深まった。

