

2023(令和5)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
翔鷲小学校	2023年10月16日	石川輝宗 氏(天菟)
高倉小学校	2023年10月18日、25日	梶憲司氏(京料理かじ)
納所小中学校	2023年10月30日	田村圭吾 氏(萬重)
岩倉北小学校	2023年11月16日	安念 尚志 氏(下鴨福助)
錦林小学校	2023年11月24日、12月1日	高橋義弘氏(瓢亭)
西大路小学校	2023年11月29日	田中信行氏(鶴清)
向島小学校	2023年12月6日	飯 聡 氏(松風学園)
南大内小学校	2024年1月30日	井上勝宏 氏(井政)
下京涉成小学校	2024年2月21日	高澤陽一氏(京料理高澤)



先生方のレポートより

翔鸞小学校
石川 輝宗 先生

うま味を生かしたおみそ汁を作ろう



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った。

高倉小中学校
梶 憲司 先生



自宅では本格的な出汁を作ったり、飲んだりしたことがない生徒さんが大半なので、とてお興味深く味わい、調理も熱心に行っていた。

岩倉小学校
安念 尚志 先生



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。調理実習ではお吸い物を作った。きのこが苦手な子が大黒本しめじをおいしいと言って食べてくれて良かった。

錦林小学校
高橋 義弘 先生



味覚と調理の授業を二時間で行ったので、どのクラスも少し延長してしまいました。だしに対する関心は非常に高く、反応がとても印象的で、味見をするときは、しっかりと集中していた。

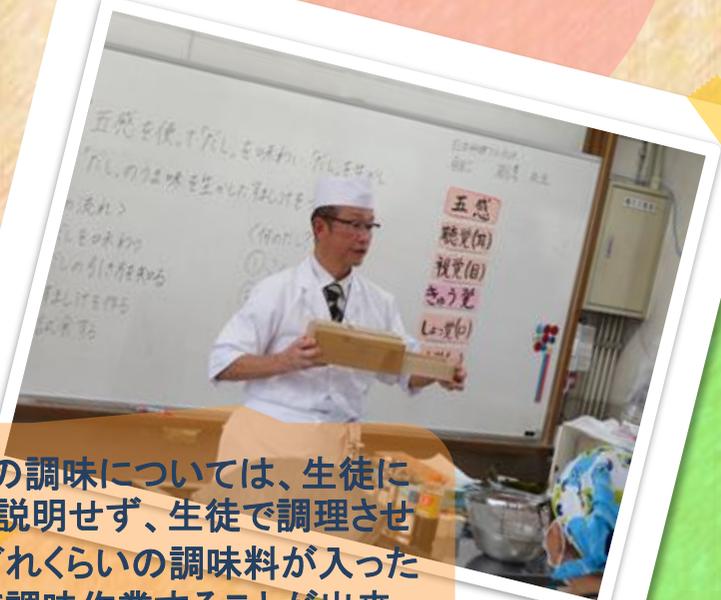


西大路小学校 田中 信行 先生



最初に五感、五味のことを説明し、その後、昆布と鰹節の話をした。いきいきとした表情でいろんな意見が出て、面白かった。

向島小学校 飯 聡 先生



野菜の厚みや切り方、清まし汁の調味については、生徒に具体的な数値(大さじ〇〇杯等)を説明せず、生徒で調理させることとした。その一方で生徒にどれくらいの調味料が入ったかを見せ、多少なりとも参考として調味作業することが出来た。だし汁の美味しさ以上に、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。

