

2024(令和6)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
稲荷小学校	2024年10月22日	竹中徹男氏(清和荘)
第四錦林小学校	2024年10月30日	石川輝宗氏(天喜)
上里小学校	2024年11月7日	小笹正義氏(松正)
唐橋小学校	2024年11月15日、18日	左聡一郎氏(辰巳屋)
新林小学校	2024年11月27日	飯聡氏(彦根総合高等学校)
凌風小学校中	2024年12月11日	梶憲司氏(京料理かじ)
大宮小学校	2025年2月13日	磯辺元気氏(いそべ) 補助者:辰馬氏(「せんしょう」)
神川小学校	2025年2月26日	北倉功壹氏(松廣)



先生方のレポートより

第四錦林小学校
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た。錦林小学校は国際色豊かだが美味しいものに対する反応は世界共通だと思った。

上里小学校
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。出汁の試飲の時には、子どもたちの素直な感想を聞いた。本来なら家庭ですべき経験ですが、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。

唐橋小学校 左 聡一郎 先生



子どもたちの目線に合わせて楽しく面白く授業を進めることを心掛け、クイズ形式を取り入れた。うまみの変化もしっかり体験してもらい、調味料を使わなくてもこれだけ満足できることで、日本料理は健康的でヘルシーだということを理解してもらえたと思う。

新林小学校 飯 聡 先生



今回は野菜だけを使用したことで、環境に良い洗剤不要の洗浄等、片付けながらの作業を重視させた。振り返りでは「温かいものを飲んでほっとした」「和食の良さを知ることが出来た」「柚子の香りが良かった」等、生徒のコメントを得た。

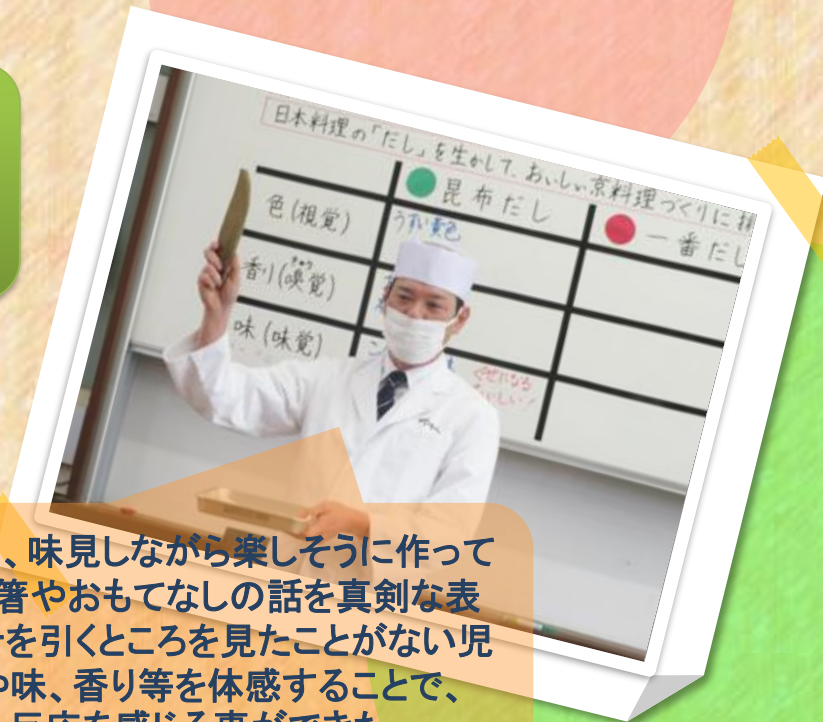


凌風小中学校 梶 憲司 先生



食育指導員の先生たちと児童は、料理をしながら和やかに楽しい会話を共有した。授業後の反省会ではいろいろな意見があり、できることは今後に生かしたいと思う。

大宮小学校 磯辺 元気 先生 辰馬 雅子 先生



実習では班ごとで協力しあい、味見しながら楽しそうに作っていた。試食後、辰馬さんのお箸やおもてなしの話を真剣な表情で聞いていた。実際に出汁を引くところを見たことがない児童が多い中、出汁の作り方や味、香り等を体感することで、食や和食に対し興味を持った反応を感じる事ができた。

