

2025(令和7)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	実施日時	担当
広沢小学校	2025年10月10日	栗栖基氏(熊彦)
高雄小学校	2025年10月12、25日	飯聡氏(彦根総合高等学校)
音羽川小学校	2025年11月20日	高橋義弘氏(瓢亭)
葵小学校	2025年11月26日、12月3日	安念尚志氏(福助)
葛野小学校	2025年12月1日、2日	田中信行氏(鶴清)
桂川小学校	2025年12月9日、12日	田中良典氏(とりよね)
養正小学校	2025年12月15日	中東久雄氏(草喰なかひがし)

<深める>令和7年度 実施校

金閣小学校	2025年10月30日	小川洸氏(京都料理学校)
西大路小学校	2026年2月18日	井上勝宏氏(井政)



先生方のレポートより

広沢小学校
栗栖基先生



生徒達の五感をフルに活用して“食を通じて生きる事の意味”を考えることを目的とした食育授業となった。

高雄小学校
飯聡先生



デモンストレーションでは鰹節削り機、鰹粗節、本枯れ節、鯖節、めじか鰹、潤目鰯も持参して見せた。
授業終了時、家でも同じように作れることを述べ、是非とも家庭で再現することを伝えた。



音羽川小学校
高橋 義弘 先生

昆布だしと合わせだしの反応が顕著だった。昆布だしに対しては苦いという意見が多くあったが、鰹節はとも反応が良かった。キノコが苦手な児童がいたが、最後まで綺麗に食べていた。

葵小学校
安念 尚志 先生



今回も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。出汁を取り終わった後の昆布やかつお節を食べたいという児童が数人いて、こういう反応は料理人としては大変うれしく、授業をするのが楽しい。

葛野小学校
田中 信行 先生



みんなよく聞いてくれ、反応もよく、スムーズに進めれた。子供たちにはいろいろと心に響いたようで、とても喜んでいるように見えた。

桂川小学校
田中 良典 先生



子供たちの表情の豊かさと、表現力に驚きと喜びを覚えた。授業については、表現力の強化には食育が欠かせない、毎回の食事により豊かな表現を身に着けてくれることを願う。



養正小学校
中東 久雄 先生



「食べるとは、人を良くすると書く」この言葉に感動した
ようである。食べ物を大切に「命」を「いただきます」
食べるために色々な方々の努力とご縁で食べられる
感謝に「ごちそうさま」を全員で合掌した。児童はとて
も感動した目をしていた。



<深める>



金閣小学校
小川 洸 先生

実演をしてほしいとの依頼でオムライスでデモンストレーションをした。皆さん食べたかったようで好評だった。質問が多く、私が生徒の年代から現在のまでを語ったことで、仕事の一つの道を感じてもらえたと思う。

西大路小学校
井上 勝宏 先生



子供たちの表情の豊かさと、表現力に驚きと喜びを覚えた。授業については、表現力の強化には食育が欠かせない、毎回の食事により豊かな表現を身に着けてくれることを願う。

