

【様式3】

③食育の日の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	三重県					
取組市町村名 取組団体・企業名	松阪市立幸小学校					
取組の名称	だしについて					
実施時期	令和5年10月23日(月)					
取組に該当する食育ピクトグラム(複数選択可)	<input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 
	<input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 	<input checked="" type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 
取組内容	<p>5年生の家庭科の授業で、だしの飲み比べをしました。だしは、味覚のひとつである「うまみ」を感じられること、そして和食の基本となることなどをおさえました。教科書に記載されている基本的な4つの食材(かつおぶし、にぼし、ほししいたけ、こんぶ)からだしをとり、それぞれ飲み比べをしました。</p> <p>児童からは、「こんぶは後から味が出てきた。」「だしの種類によって味が違う。」「しいたけは強い香りがした。」などの感想が出てきました。</p> <p>そのあと、給食では削り節を使ってだしをとっているのので、『削り節でとっただし+みそ』、『水+みそ』の飲み比べをしました。だしが入ったみそ汁は、「味が残る。」「おいしい。」だしの入っていないみそ汁は、「味が残らない。」「みその味。」など感じた児童が多く、感想には「だしは大切。」「自然のだしの味を感じた。」などが書かれていました。</p> <p>また、みそ汁の実を考える授業では、給食のみそ汁を作っている時のだしをとっている様子を紹介し、調理実習では実際にだしをとってみそ汁を作る予定です。また、掲示物でもだしを取り上げて紹介をしました。</p>					

