

5年生「出汁出前授業」

11月28日、5年生を対象に「出汁」の出前授業がありました。

今回の授業は、「出汁」に対する栄養士の熱い思いと家庭科の授業とのコラボレーションで実現しました。

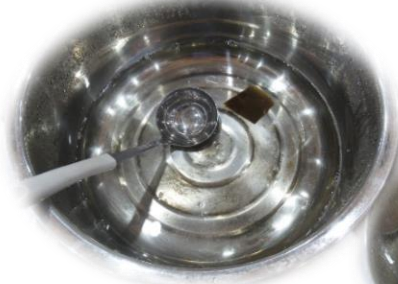
<栄養士より>

「出汁」という言葉は知っていても、粉末出汁や出汁入り味噌汁が普及したことで、家庭で出汁を取る機会が少なくなったと感じます。出汁はどんな味がするのか、ということをお子さんに体験させたい思いで出前授業として実現させました。

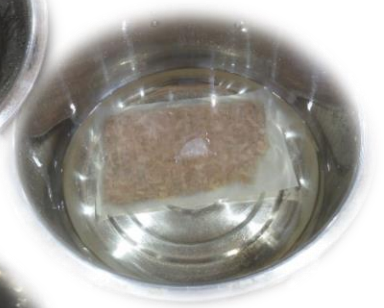
味噌汁に出汁を使うことで風味が増すことや、出汁の役割、種類を理解し、自分たちの食生活に生かしてほしいです。



昆布出汁



かつお出汁



煮干し出汁



「昆布出汁」「かつお出汁」「煮干し出汁」の3種の飲み比べ。



「出汁」っておいしいものかと思ったけど・・・。



私はこの味が好き。



これを味噌汁に使うと、風位がよくなることがわかりました。