

和食の日（11/24）

“だし” についてのお話を聞きました

栄養士の先生が、和食の“だし”についてのお話をしてくれました。だしには、かつお節やにぼし、昆布やしいたげがあることや、料理によってだしを替えることがあることなど、教えてくれました。子どもたちは、「聞いたことある！」「かつお節って家にある！」と先生の話聞きながら、思い返しているようでした。



その日の給食で使われる“だし”をいただき、小さなコップで試飲もしました。まず、匂いを嗅ぐと、「いい匂い！」「この匂い知ってる！」「うどんの汁みたいな匂いがする！」と、いろいろなことに気がつく子どもがたくさんいました。実際に飲んでみると、味は薄く思った味では、なかったようですが、「おいしい！」「これは、かつお節の味がする！」と味に敏感な子どももいました。



この日の給食の団子汁は、「だしの味がするなあ～」「だしはいつも入ってるんじゃないなあ」と子どもたち同士で会話し、“だし”を感じながらいただきました。みんなおいしく完食でした。

和食を知る上で、味覚、嗅覚を使った取り組みにもなりました。日頃のちょっとしたことが子どもたちの気づきや学びに繋がっています。

