

令和4年2月2日

4学年保護者様

栄養教諭



## 4年生 食育体験学習 第2回「五味五感の体験学習」

本日は、1月19日に実施した第1回「五味五感の体験学習」に続き、第2回目の体験学習を実施いたしました。前回と同じNPO法人食育研究会 MoguMogu の代表理事松成容子先生を講師にお招きしました。また、特別講師にNPO法人食育研究会 MoguMogu の理事、さいたま市の「オープンセサミ」のオーナーシェフ 神田智様をお招きしました。

今回は、「うま味の違いがわかるかな？」という味の体験学習です。

冬にたくさんとれる春日部市の地場産トマトを使って、五味五感の応用です。

神田シェフによるトマトの旨味を生かした料理（野菜ばかりで仕上げたトマトソースとそれに鯛の骨とあさりの汁を加えた魚介用のトマトソースの2種類）デモンストレーションを見せていただきました。

その後、児童にはこの2種類の食べ比べをしてもらい、旨味の総まとめをしました。

現在、埼玉県には「まん延防止等重点措置の対象区域」が発令されており、学校においてはより感染防止に努めているところです。

児童には、実際に家庭科室で行うシェフのデモンストレーションを、目の前で見て、においをかいで、音を聞いて体験していただきたいところでしたが、感染防止対策の一つとして、児童は教室でオンラインで家庭科室の様子を見るということにしました。そして、味の食べ比べは、児童は教室で給食時間のように、黙食で行うということにいたしました。

可能な限りの感染対策を考えて、実施いたしました。

保護者のみなさまには、ご理解、ご協力をいただければと思います。

学校では、お子様の食に関する興味・関心が高まる活動を、今後も取り組んでいかたいと思いますので、よろしくお願いいたします。



プリントを持ち帰りましたら、可能な限りで結構ですので感想やご家庭での様子をお知らせください。

き り と り せ ん

4年 組 名前

--