

令和5年2月3日

4 学年保護者様

食育担当

4 年生 食育体験学習 第2回「五味五感の体験学習」(応用編)

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、「シェフといっしょに料理をしよう 大根を味わう」という体験学習です。冬にたくさんとれる地場産の大根を使って、五味五感の応用の学習です。

神田シェフの指導のもと、大根の味を生かした料理を、児童と一緒に作りました。

児童には、茹でた大根と料理した大根の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。

コロナ禍の中での学習で、可能な限りの感染防止に努め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きたいと思っておりますので、よろしく願いいたします。

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