

4年生 五味五感の体験学習 応用編

NPO 法人食育研究会 MoguMogu の代表理事 松成容子先生と、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 神田智様を講師としてお招きしました。



今回の五味五感の応用編は、「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「焼き大根のチーズかけ」を、児童と一緒に作りました。

初めて料理をしたという児童も多かったのですが、意欲的にシェフから教えていただいていたいました。

児童には、茹でた大根と自分で料理した大根の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。

「焼き大根のチーズかけ」のおいしさに、みんな笑顔があふれていました。

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。



