

# コミュニティ・スクール通信

令和5年度 NO.3

## 『4年生の【五味五感】の授業を見学させていただきました』

2/8と2/15の2日に分けて、4年生の総合の時間に【五味五感】の食育の授業が行われました。

NPO法人食育研究会MoguMoguの方々に来ていただき、実際に感じることでできる内容でした。



1日目は、8人の保護者の方もお手伝いに来ていただきました。ありがとうございました。



## 『1日目:自分のおいしさのアンテナをチェックしよう』

- 【五味】 口の中で感じる味の種類
- 【五感】 からだで感じる感覚

1日目は、基本編として、MoguMogu代表理事の松成先生、食育コーディネーターの細井先生と大野先生を講師にお招きして、食育体験学習が実施されました。



この授業では、食べ物について様々な角度から考える機会を作り、五味を感じて、実際に味を感じたり、手で触った感触を感じるという感覚を鋭くすることの大切さを学んでいました。



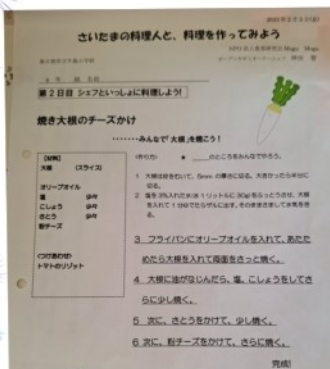
↑五味を 実際には体験しました!

## 『2日目:旬を使ってプロの料理人と料理をしよう』

旬の「大根」を使って【焼き大根のチーズかけ】を作りました。



レストラン「オープンセサミ」のオーナーシェフ 神田先生



講師の神田先生  
お父さんの味方!

2日目は、前回の体験学習を活かす応用編でした。松成先生と細井先生と新たに立花先生、さいたま市のレストラン「オープンセサミ」のオーナーシェフである神田先生を講師にお招きし、【ゆでただけの大根】と自分たちで調理した【焼いた大根】の味を食べ比べていました。

4年生にとっては、初めての調理実習だったので、少し緊張していたり、とても楽しみにしている様子だったりしていましたが、実際調理が始まると、講師のお話を聞きながら、各々しっかりと実習に取り組むことができていました。



ゆでた大根、焼いた大根、シェフが用意してくれたトート・ハリウッド