



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。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。

