

# 和食の日・だしの取り方を知ろう

木更津市こども保育課  
11月17日、木更津市立わかば保育園



透明な鍋を使って  
昆布とかつおぶし  
でだしを取りまし  
た。  
いい香りが部屋中  
に広がりました。

濃い、だしの色！



味噌を少し入れて、味見  
をしたよ。

乾物も色々あるね。

## 【活動の流れ】

- ・身支度の確認(エプロン・三角巾・マスク・爪・手洗い)
- ・だしの紹介(昆布・かつおぶし)
- ・実演:かつお節と昆布のだしの取り方
- ・紹介:古くからある乾物と、乾物の戻る様子
- ・保護者へ:紙面で和食の日の紹介と、だしの取り方の様子について配信

## 【当日の様子】

・昆布は水につけておき、昆布は水から、かつお節は熱湯に入れてだしをとる様子を見せた。  
・少量のみそを溶き入れ、それぞれのみそ汁の味見をした。  
・子ども達は、鍋の中で、かつお節が動く様子や、だしの色や香りを集中して試していた。  
廊下を伝わって、他の保育室にもだしの香りが漂って、保育園中いい香りに包まれた。  
「海のおいがる」「いいにおい」「あじがちがうね」「こっちがすき」など様々な声が聞かれた。  
どっちが好きな味が聞くと、かつおぶしが優勢だった中、昆布を選んだ子が「こっちのほうがいいよ～」  
と言っている姿もあり、子ども同士の関わりも微笑ましかった。味見程度の量だったので、「おかわりし  
た～い」という声があがった。「今日の給食もみそ汁でるよ～」と言うと喜ぶ声が聞かれた。