

だしで味わう和食の日

我孫子市立つくし野保育園
令和5年11月22日



<実施内容>

- ・和食とは何かについての説明をした。
- ・給食で使用しているかつお節を見せ、だしとは何か、どうやって作るのかを説明した。また、かつお節の他に昆布やしいたけなどもだしの材料となることを話した。
- ・だしを使った味噌汁と、だしを使っていない味噌汁の2種類を子どもたちに飲み比べてもらった。

<結果>

子どもたちは2種類の味噌汁を比べ、まず色とにおいで違いに気付いた。飲んでみたところ、だし入り味噌汁の方がおいしいという声が多く聞かれ、ほとんどの子どもが識別できていた。また、給食のだしに使用しているかつお節に興味深く見ていた。保育園で小さいころから給食でだしの味やうす味の料理に親しんでいることが、子どもたちの味覚の形成に役立っているのではないかと思った。