

新川小 実践③	味覚教室		
実施日時	10月 1日 (火) 3校時	実施場所	調理室
対象	4年生	指導者	栄養教諭・担任・外部講師 (ピストロナ オ山中シェフ)
視点	・食事の重要性 ・感謝の心 ・心身の健康 ・社会性 ・食文化 ・食品を選択する能力		
ねらい	味の基本となる4要素(甘味・塩味・酸味・苦味)と日本の食文化を支える重要な「うま味」についての知識や、五感を活用し味わうことの楽しみを体験を通して学ぶ。 食べ物の命をいただくことや作ってくださる人の気持ちを知り、感謝の心を持つことができる。		
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 外部講師である山中シェフの話を聞く。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・五感(視覚・聴覚・嗅覚・触覚・味覚)</li> <li>・五味(甘味・塩味・苦味・酸味・うま味)</li> </ul> </li> <li>○ 五味を五感を活用し、体験する。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・塩味(塩)</li> <li>・酸味(酢)</li> <li>・苦味(カカオマス)</li> <li>・甘味(きび糖)</li> <li>・うま味(出汁: 昆布、鰹節)</li> </ul> </li> <li>○ 複数の味を五感を活用し、体験する。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ゼリー(かぼす: 酸味、砂糖: 甘味)</li> <li>・パウンドケーキ(カカオ: 苦味、レーズン・クランベリー・木苺ピューレ: 酸味)</li> </ul> </li> </ul>		
児童 の感想	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 初めてチョコレートの原料のカカオマスを食べて苦かったけど、砂糖をいれると甘くなったのでこんな苦かったものが本当にチョコレートになっているのかとびっくりしました。</li> <li>○ お酢だけで食べてみると思っていたのとちがって、味がこくてすっぱくてとてもびっくりしました。2番目はだしに塩を入れると味がこくなったことです。普段はしない食べ方で楽しかったです。</li> <li>○ 今日教えて下さった事を家で話して、家の中の五味を見つけて、家の人といっしょにやってみます。</li> </ul>		
成果と 課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食事をする際には、五感を活用していることを理解することができた。</li> <li>○ 体験を通し五味の味の差を感じることができ、味を組み合わせることによって美味しくなることを理解した児童が多かった。(感想より 72人中 64人)</li> <li>○ 味覚教室の体験のために準備して下さったシェフや、日頃家庭で調理してくれている人に感謝の気持ちを持つことができた。</li> </ul>		

