

琴芝小 実践⑤	UMAMIの日		
実施日時	10月～12月（月1回）給食時間	実施場所	教室
対象	4年生～6年生	指導者	栄養教諭 ・ 担任 ・ （ ）
指導項目	・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	料理の基本である「だし」に着目し、だしを生かした献立を作成し、給食を通して、いろいろな「だし」に触れ、食への興味関心を高める。うま味（だし）を生かした汁物は減塩で体によいことを知る。		
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 毎月1回「UMAMIの日」を設定し、汁に対する味の評価（5段階）とだしの種類についてアンケートを実施する。</li> <li>○ 実施日の給食時間の放送にて、UMAMIの日やだしのよさについて説明をきく。</li> <li>○ 給食のだしの内容について給食掲示板で確認する。</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>		
児童の感想	<p>今日の給食の味はどうか？</p> 	<p>だしの種類の正当率</p> 	
成果と課題	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 給食の味について「ちょうどよい」と答えた児童が約7割いたことは、日頃から減塩に取り組んでいる給食のおいしさを理解している成果となった。</li> <li>○ だしの種類については、正答率は、かつおぶしとこんぶの混合だしの時（11月）が一番高かったが、だしの区別についてはあいまいである。</li> <li>○ 給食のだしを味わいながら食べている様子から、食への興味・関心をもつきっかけになった。</li> </ul>		