



## 味覚の授業



～五感を使って味の基本や食べる楽しさを学ぶ～

フランスで30年間行われている小学生を対象とした食育授業をカリキュラムにし、10年前から日本でも行われている「味覚の授業」。市内小学校でも当初から本カリキュラムを取り入れ、10回目を迎えた今年は、11月17日（火）に上条小学校で行われました。

### 本場のシェフが 味覚を指導

「味覚の授業」は、味の基本となる5つの要素の塩味、酸味、苦味、甘味、うま味の5味を、五感を使って味わうことの大切さや楽しみを体感する授業です。全日本司厨士協会東海地方本部のメンバーである、ホテルプラザ勝川やANAクラウンプラザ・グランコート名古屋の一流シェフを先生に迎え、4年生を対象に行われました。

### 五感で楽しく 味覚を体験

味覚の授業では、子どもたちは事前に渡されたコック



ク帽を被り、シェフの先生から味覚の説明を受けながら、塩や酢、チョコレート、砂糖、だし汁、干しブドウ、洋菓子など用意された食べ物を受け取り、匂いを嗅いだり、食感を確かめたり、実際に食べて味わったりと五感を目いっぱい使って楽しく味覚を学びました。

各グループからは自然に声や笑みがこぼれ、食の楽しさを肌で感じていました。

### 食を通じて 豊かな感性と 表現力を

「味覚の授業」は、子どもたちが味覚と向き合う機会であり、また、「食」への関心を高めるきっかけでもあります。

上条小学校の子どもたちが、「食」への正しい理解と関心を育み、食を通じて、今まで以上に豊かな感性や表現力を養ってくださることを願っています。

修了証を受け取る子どもたち



味覚を楽しむ子どもたち



全員でコック帽を空高く掲げる修了式



鼻をつまんで味覚を体感する子どもたち

