

Yell

～絆を深めて Keep Smile～

第99号 令和2年12月7日(月)

5年生「総合的な学習の時間」日本の食文化を調べよう。



代表的な出汁は三種類あります。「かつお出汁」「いりこ出汁」「昆布出汁」です。どの出汁がどのような味をするか、まずは飲み比べてみましょう。

栄養士の馬場先生が、学習を進めてくださいました。5年生は総合的な学習の時間に「日本の食文化」について調べる学習を進めています。普段からよく口にする日本食について学習を深めようとする企画です。何はともあれ、まずは体験。実際に出汁の飲み比べをしてみました。



「うまい、やはりみそ汁は出汁入りが高だな。」

その後、出汁の入ったみそ汁と出汁のないみそ汁を飲むと、一目瞭然。改めて、出汁の魅力について再認識した子ども達。学習後の感想にも、子ども達の高まる思いが伝わってきました。

学習後の感想には、感動や驚きが伝わってきました。

- 出汁だけで飲んだことはなかったけれど、本来の味がどういうものなのかが分かりました。出汁を混ぜるとうまみがUPしますね。味噌を入れると、いつものおいしいみそ汁になりました。
- 出汁があるかないかで、味の濃さや風味が変わったのでびっくりしました。みそ汁を作るときは、ちゃんと出汁を取ろうと思いました。
- はじめて出汁が入っていないみそ汁と出汁が入っているみそ汁を飲んで、ぜんぜん味がちがってびっくりしました。

- 三番目に飲んだ出汁は、お母さんの味がしました。三番目に飲んだ出汁は、とてもおいしかったです。次は他の出汁でも試してみたいです。
- 今日、いりこ昆布、かつおの出汁を飲み比べ、こんなに味が違うんだなと思いました。ただだけでも、おいしいけれど、やっぱり味噌があったらおいしかったです。また、いりこ、昆布、かつおの出汁以外で他にだしがあるのか調べたいです。
- なぜみそ汁には出汁が必要なのが分かりました。出汁によって、うまみが違っておいしかったです。出汁を入れると、うまみと香りが引き立つことが分かりました。いろいろな出汁のよさがあることが分かりました。

今後は、日本の食文化について調べ学習を進め、最後は低学年に発表し、紹介する予定なのでそうです。今後の子ども達の学習の様子もお伝えいたします。

学活の時間を使って、学級を高めようと頑張っています。



各担任の先生は、よりよい学級づくりをしようと、様々な工夫をしています。時には、このように学級会を開き、学級全体で話し合いながら学級の方向性を共通理解することもあります。教科担任制のもとでも、学級づくりを大切にする担任の先生の熱い思いは同じです。

めざせ「そうじ名人」の取組 part2～凡事徹底の取組～



そうじ時間には、多くの子ども達が雑巾がけをして、頑張っています。「心を見がく掃除」を通して、心を磨く子ども達。目に見えてきれいに変身する教室や廊下にとんどんやる気も高まっているようです。

