



近江町交流プラザ⑤

テーマ 及び目的	金沢食育キッズマイスターの食育活動（まこと保育園での食育交流会） ～「だし」ってなあに？～
対象及び 参加人数	まこと保育園 年長組 10名
実施日	令和元年12月26日（木）11時～12時30分
実施主体	金沢市近江町交流プラザ
会 場	社会福祉法人 まこと保育園 2階 ランチルーム
スタッフ	金沢食育キッズマイスター（小学5年～中・高校生）8名、管理栄養士
内 容 等	<ul style="list-style-type: none"> ・世界に誇る和食の基本となる「だし」について、だしの種類の説明やだしの引き方のデモンストレーションを行った。また、色々な「うま味」を味覚で体験してもらうため、それぞれの種類の試飲を行い、うま味の違いを感じてもらった。 ・当日の給食メニューの「うどん」に、だしを活用してもらい、だしの美味しさを味わいながら楽しく給食を食べることができた。 ・交流を図りながら五感を使った食育を実施することができた。 <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  <p>5つの味があるよ！</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>昆布って長いね</p> </div> </div>
成 果	<ul style="list-style-type: none"> ・うま味の「だし」の種類について知ってもらうことができた。 ・それぞれ単品のだしの味とは違い、かつおと昆布の合わせ「だし」は、全員が「おいしい」と感じてくれることができた。 ・かつおを削ったり、長い昆布にとっても興味をもってもらえることができた。 ・加賀野菜の「せり」を触ってもらい、ポイル後カットして、匂いを確かめ初めての「せり」を試食し、加賀野菜を知ってもらうことができた。
今後の課題 感想等	<ul style="list-style-type: none"> ・だしを引いて料理をする家庭は、一般的に少ないと思われるので、日本人が美味しいと感じる「うま味」を、交流を通して子供達に伝えたい。 ・味覚の発達が大切な幼児期に、だしのうま味を感じてもらう体験は、これからの食育活動に必ず取り入れて実施していきたい。