



日時: 令和6年3月25日、27日、28日 10時～(1時間程度)

内容: 「ダシ」にまつわるミニ講座・ダシの飲み比べ」

講師▶北陸農政局経営・事業支援部 食品企業課 地域食品・連携専門官 中澤 千栄

3月25日(月曜日) 認定こども園 浅野こども園 園児18名、先生2名参加

3月27日(水曜日) 認定こども園 双葉第二こども園 園児25名、先生3名参加

3月28日(木曜日) 認定こども園 みなとこども園 園児28名、先生5名参加

はじめに講師から、朝ごはんは何を食べたか、どんな料理が好きかを園児に聞き、次に、壁に貼ってある絵の中から好きな料理を選んで正面のボードに貼ってもらいました。日本には和食という文化があることや、味には甘い、しょっぱい、酸っぱい、にがい、のほかに、うま味があるということを学びました。



和食について説明する講師



好きな料理を選ぶ園児



5つの味について説明する講師

ダシにはどんな種類があるのか講師から説明があり、ダシの取り方を動画で見て学びました。その後、講師がかつおぶしを削る実演を行い、どの料理にダシが入っているかをクイズ形式で行いました。



昆布の説明をする講師



ダシの取り方を動画を見ながら説明を聞く園児



昆布の実物を見る園児



かつおぶしを削る様子



ダシの入っている料理を選ぶ園児



質問に手を挙げる園児

園児達にかつおぶし、煮干し、昆布を載せたお皿を配布し、実際に触ったり、匂いをかいでみたりしていました。講師から和食は世界的にもブームなので、顆粒だしが外国へたくさん輸出されていることの説明がありました。最後に顆粒だし4種類(かつお、昆布、煮干し、合わせだし)の飲み比べを行い、講師からは和食バランスの良い食事についての説明がありました。





かつおぶし、煮干し、昆布の匂いをかいでいる園児



ダシを飲んでいる園児



バランスの良い食事について説明する講師