

【様式 2】

②食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	島根県
取組市町村名 取組団体・企業名	奥出雲町 阿井小学校、奥出雲町健康づくり推進協議会栄養改善委員会
取組の名称	プロの料理人と一緒に！親子調理体験～味覚を意識し、地元食材を味わう～
実施時期	10月11日
取組内容に該当する食育ピクトグラム	
取組内容	地域への誇りや感謝の気持ちを育む食育活動として、3～6年生児童を対象に「味覚の授業」®による、だしの学習や地元食材を使った調理体験を行いました。 【講師】 上田まり子（「味覚の一週間」®島根県支部支部長） 「なにわ一水」勝谷有史、料理部調理師 【内容】 （1）だしの体験～しじみだし・合わせだし～ 講師にだしの取り方を見せていただき、だしの試食をしました。かつおだし、昆布だし、合わせだしに加え、今回は島根県の名産品「しじみ」を使った「しじみだし」も試食し、素材そのものの味やうまみ、風味を味わいました。 （2）親子で調理！～味覚と奥出雲町産の食材を味わう～ 6年生児童が考えた3品を親子で調理し、味わいました。講師監修のレシピは家庭へ配布しました。   奥出雲町産の食材や 素材のおいしさを 活かしたメニューを 6年生児童が 考えました！  かぼちゃのムース・ゆずのムース デザートに旬のかぼちゃやゆずを使い、素材の甘さや酸味を味わいました。講師監修のもと、食物アレルギーに配慮した食材を使用しました。 秋のうどん汁 ～奥出雲 ver.～ 給食で人気のうどん汁に奥出雲町産の食材を具材に取り入れたもの。うどんは3～6年生児童が生地から作り、だしはなにわ一水料理部による「合わせだし」を使用しました。  ムースづくり  うどんも生地から手作り    うどんの具材に使用した奥出雲町産の食材