

## ☆調理実習（ご飯、みそ汁）☆

11月の末から12月にかけて、各クラスで調理実習を行いました。

ガラス鍋で中を観察しながらご飯を炊いたり、煮干しで出汁を取り、みそ汁を作ったりしました。

出汁を取らないみそ汁と自分が作ったみそ汁を比べ、だしを取ることの大切さを実感しました。

特に、自分で作ったみそ汁は、格別な味だったようで、「おいしい」という声が聞かれました。

ご家庭でも、チャレンジしてみてください。



## ◇出前授業「建築士の仕事に触れてみよう！」-大学生の設計案を見てみよう！-◇



「富士見台小学校の校舎を建て替える」という課題で、11月27日（月）に、名古屋大生が考えた設計案のプレゼンテーションを聞く学習をしました。

15案の設計案をそれぞれ聞き、最後に自分の気に入った案に投票をしました。

様々な視点の提案を興味深く聞き、「すごい」「こんな学校いいな」と目を輝かせていました。

## □校外学習（ありがとうの里）□

12月1日（金）に校外学習に行きました。

ありがとうの里では、白しょうゆの材料や作り方の説明を聞き、最後に白しょうゆを使った卵スープやキュウリの浅漬け、卵焼きなどの試食をしました。

ほとんどの子どもが「おいしい」と笑顔になっていました。



## ○出前授業「和食ってなんだろう？」○



和食の出汁は主に、昆布、干しシイタケ、鰹節などで取られることや、それぞれの食材の扱い方などの説明を聞いたり、目の前で、昆布や鰹節を使って出汁を取ったりする様子を、どの子どもたちも目を輝かせながら見ていました。

出来上がった出汁に調味料を少し加えた後、試飲しました。その香りや味に、「いいにおい」「おかわりがほしい」という声が聞かれました。

3学期の食育で、それぞれの課題についての調べ学習を行います。出前授業や校外学習が子どもたち一人一人の学習の参考の1つになれば、と考えています。