



かつおぶし

こんぶ



にぼし

今日はこの3品についての出汁の話です。

これ何かわかる？



鰹節、美味しすぎる匂い
たべたい！



潮の匂いがたまる

うん！うん！うん！



触ってみて



うん！？昆布の味がする！

出汁の会を開催しました！

R4.6.8



いい匂い



昆布がおおきくなってるよ

昆布・煮干し・かつお節を水につけてどうなるかを観察してみました



魚だーい！



美味しい！

出汁に調味料を入れて味付けしたものを飲んでみました



今日の給食は子どもたちが味見した出汁で作った五目うどんです

今日は出汁（煮干し・昆布鰹節）について給食先生から話を聞きました。だしには体にいいものがたくさん含まれている話や、どんな風にだしをとるかなどを聞き、どの子も真剣に聞いていました。途中水につけてある鰹節・煮干し・昆布の変化にも気付いたりしました。出汁の美味しさに気付いた子ども達は：給食に出た五目うどんを美味しいと笑顔で食べてくれました。とてもおいしかったです。