

# 甘いってどんな味？

～年少 食育～

令和5年1月16日(月)

給食の坂本さんが年少の子どもたちに食育として“甘さ”を教えてくださいました。

保育園で使う砂糖は主に「三温糖」です。袋の上から触ってみました。

あまい

上白糖と三温糖を  
食べ比べてみたよ

どちらも甘くておいしい味！  
あまり違いはわからなかったようです

次は黒砂糖を味見しました

お菓子の味がする！

と先ほどの砂糖と  
味の違いに気が付いた  
子もいました

坂本さんからの宿題…  
「今日の給食で甘いものがあるよ。何が甘かったかあとで教えてね」

今日の給食のメニューは  
ごはん・鶏の照り焼き・  
小松菜とカリカリじゃこのお浸し・  
あおさの味噌汁・みかんゼリー  
でした

給食の後、坂本さんと園長先生が子どもの話を聞きに来てくれました。何が甘かった？と聞かれると「お野菜！」「ごはん!!」じっくり味わって素材本来の甘さも感じ取れたようです。しかし砂糖が入っていたのは「みかんゼリー」皆美味しく食べてくれました♪

