

中学部2年生「食のプロフェッショナル・味覚の授業」

10月15日（水）にLiliane KISOGAWA, GIFUの大脇房夫シェフをお招きして、食のプロフェッショナル・味覚の授業が行われました。

食べることの五感や五味についての説明を聞いた後、実際に「塩、砂糖、鰹節、鰹のだし汁、苦チョコ（抹茶）」の試食を行いました。それぞれの食材を目で見て、においを嗅ぎ、少量を口に入れると「しょっぱいけど甘味がある。」「とっても美味しそうな香りがする。」「みそ汁の味と一緒だ。」と感想を伝えたり、「甘かったのに苦くなってきた。」ことを表情で伝えたりと、まさに五感で五味を味わいました。

また、大脇シェフから「周りの人への思いやり」「食事を作ってくれた人へのありがとうや感謝の気持ち」の大切さについての話では、真剣な表情で聞く生徒の姿が見られました。

食を通じて、日々の生活を笑顔で健康に過ごすことへつながる、とても大切なことを学習することができました。

