

味の素出前授業 [5年]

11月15日(火)、味の素株式会社さんに来ていただき、「出汁」について学ぶ出前授業を行いました。「あなたは、あなたが食べたものでできている」というスローガンのもと、食事の役割と栄養バランス、うま味について教えていただきました。



基本味（甘味、酸味、塩味、苦味、うま味）について学びました。



出汁に使われている食材によって香りが違うことを感じました。



教えていただいたことに感謝の気持ちを伝えました。

《児童の感想より》

- ・お湯に味噌を溶いただけのものだと、おいしさを感じなかったのに、うま味調味料を入れるだけでおいしさがアップしたことに驚きました。
- ・味覚を表す言葉として「うま味」が世界共通語であることに驚きました。
- ・うま味を生かした料理を作りたいです。