



2019年2月15日（金）

「旨味」のもとになる「だし」。
色々な種類のだしについて知り、味わうことが出来ました。

煮干し・かつおぶし・昆布・干しいたけのにおいをかいだり、観察をしました。



いいにおいがする♪



干しいたけは固いよ！



かつお節はふわふわ～



甘味・酸味・塩味・苦味・旨味、5つの基本味のお話をしました。旨味って、どんな味だろう？



「はなちゃんの味噌汁」という絵本を読み聞かせて、今日とった煮干しのだしで味噌汁作りをしました！



絵本のはなちゃんのように、手の上で上手に豆腐を切って、味噌をといて、美味しい味噌汁が完成♪



煮干しの
だしが1番
おいしいな～

旨味のもとになるだしにはどんな種類があるかな？
煮干し・かつお節・昆布・干しいたけ、和食で代表的な4種類のだしを飲みくらべてみました。



給食の時間では、かつお節と昆布のだしで作った味噌汁を食べました。
煮干しのだしの味噌汁と食べ比べて、「味が違うね！」とだしの旨味を感じていました。