



大きなブリにみんなビックリ！



解体したお魚は、今日の給食になります。  
お魚の命をいただいて食べることに感謝していただきます。  
お魚のこのにおいが、お料理するとどう変わるかな？

「山源」山口さんに来ていただき、魚の解体と味覚の授業をしていただきました！

# お魚教室・味覚体験

さくら組

2022.10.18(Tue)

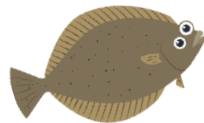
みんなにも大人と同じ能力があるんだよ！

アジのとくろ・カレイ・タコ  
うちわえびを触りました！



カレイの表と裏では手触りが違うことに気づいたり、うろこがなぜあるのか考えたり、魚の口の中がどうなっているのかよく観察していました！

カレイって卵が入ってるんだよ！



塩・酢・チョコ・砂糖・だし を見る、触る、におうなどした後、なめたり飲んでみて、どんな味が感じてみました！

(からい・ずっぱい・にがい・あまい・うまみ)  
本当のチョコレートは苦くてみんなの顔も…

だしには何が使われているかみんなよく味わってみました。  
2種類使われていました！が正解したお友達もいましたよ！（お家で聞いて、みてください）

今日の給食もすっかり味わって食べてみました！



ブリのエラや心臓、肺、胃袋を見ました！  
人間と同じだね😊



きゅうりの飾り切りも見せてもらいました！



☆今日は他のクラスもお魚を見たり触ったりしました。様子は後日お知らせします！

ご飯  
ブリの照り焼き  
和風サラダ  
けんちん汁