



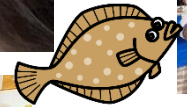
「どんちっちる魚」のアジ・のどくろ
カレイと生きているうちわエビとタコを
見たり触ったりしました！



うちわエビだって！



お口の中黒いの？



お魚を触った後各クラスで
お魚の製作をしたりしました！



お魚教室・味覚体験

2023.10.24 (Wed)



錦町の「山源」山口哲生さんにお魚をさばいたり、
お魚について教えていただきました！
お魚は全クラスが見たり、触ったりし、
ふじ組さん・さくら組さんが解体を見学しました。
さくら組さんが味覚の体験をしました。



お寿司を握って見せてもらったり、お魚について
質問しました！たこの墨がどこで作られるのが、
秋にお魚が沢山あるのはなぜか、などなど沢山の
質問が出ました！きゅうりの飾り切りもしてくれ
ました！



どんな味を知っているかさくら組さんに聞くと…沢山の味を知っていてビックリ！
山口先生からは①しょっぱい（塩）②すっぱい（酢）③にがい（力カオ）④あまい（砂糖）⑤うまみ
（だし）の味を習いました。
色々な調味料などを口にしてみて、どんな味が、何の調味料かみんな考えてみました。最後にだしを飲
んでみて、入っているもの2つを考えてみました。お味噌汁みたい、うどんみたいと出たものの、
ちょっと難しかったのが正解は出ませんでした。🐟（かつおとこんぶ）
給食ではさばいてもらったブリ丼・だしが入ったお味噌汁を味わって食べました！



さくら組さんはいつも見ている図鑑から
好きなお魚を描きました！



浜田のお魚を調べてきた
お友達もいました！



大きなブリをさばいてもらいました。耳で骨や皮が切れる音を聞き、鼻ではお
魚のにおいを感じ、お魚の命をいただいて
食事する「いただきます」
を感じて解体を見ました。



しょっぱい！

あまい！



すっぱい！

