



H29は、県内30校で実施！

『味覚の授業』

ゆたかなところは、ゆたかな味覚から。

「味覚の授業」は、フランスで27年続いている教育活動「味覚の一週間」の中心的な行事の一つです。五感を使って味わうことの大切さや楽しさを体感することができます。宮崎県では、平成27年度から取組をスタートし、平成29年度は県内小学校30校1,155名を対象に実施しました。



料理人、パティシエ、生産者による出前授業

平成30年度「味覚の授業」参加校募集

味覚の授業①（3～6年生対象）



五感を研ぎ澄ませ、味の基本について学ぶ

はじめに、味の基本となる5つの味覚を子どもたちに説明します。規定の食材（塩、米酢、チョコレート、砂糖）の匂いを嗅いだり、食感を確かめたり、実際に味わいながら、味について子どもたちの理解と関心を促します。感覚を研ぎ澄ませることで、味わうことや食べることの楽しみを実感するための基礎を作ります。

味覚の授業②（6年生対象）



作る楽しみも体験しよう

小学校6年生で調理実習を含めたカリキュラムを実施する場合は、五味を学んだ後、「しょっぱい」「すっぱい」「にが」「あまい」「うまみ」が楽しめる料理を実際に作る授業も実施します。



有名シェフ、県内料理人による出前授業
(宮崎市立潮見小)

コック帽をかぶって調理実習♪
(諸塚村立諸塚小)



「味覚の授業」の意義、期待されること



実施日時：原則平成30年10月15日（月）～10月19日（金）のいずれか

※講師の都合により次週（10月22日～26日）に調整させていただきます。

授業内容：①「味覚の授業」/授業時間は40分～45分（授業1コマ分）

②「味覚の授業」+「調理実習」/授業時間は80～90分（授業2コマ分）

※原則、3・4限目に実施します。

実施場所：県内小学校

対象：①「味覚の授業」：小学校3～6年生

②「味覚の授業」+「調理実習」：原則6年生

※申込みは、学年単位でお願いします。

※原則上記のとおり実施しますが、実施日や実施時間など学校の状況に応じて対応します。

※応募状況や講師の都合等により、「調理実習のクラス制限」や「実施ができない」場合がございますのでご了承ください。

※参加の申し込みをされた学校には、追って、食物アレルギー等に関してヒアリングを行います。

※実施にあたり、学校側の経費負担はありません。

【お問い合わせ先】みやぎの食と農を考える県民会議事務局（宮崎県庁みやぎブランド推進室 担当：木下・黒木）

TEL：0985-26-7132 FAX：0985-26-7332