

10月10日（金）

ひと味ちがうお味噌汁

【10月8日（水） 5年生】

5年生が家庭科の授業で「みそ汁づくり」の実習を行いました。
今回は、煮干しから、だしを取る本格的なみそ汁に挑戦しました。

煮干しの香りが広がる中、児童たちは丁寧に頭と腹わたを取り、じっくりと水から煮出して、ダシをとりました。具材は「あげ」と「大根」。それぞれのうま味がだしと調和し、まろやかで深みのあるみそ汁に仕上がりました。

「煮干しのダシっておいしい!」「さかなのいいにおいがする!」普段の食卓ではインスタントのダシを使うことも多いと思いますが、素材から作るおいしさや日本の伝統的な味を学ぶ貴重な体験となりました。ボランティアの皆さん、今日もサポートをありがとうございました。



10月10日(金)

「いりこ」と「煮干し」。実はこの二つは同じものです。

地域によって呼び名が違い、主に西日本では「いりこ」、

東日本では「煮干し」と呼ばれています。

