

# 桜あん



“この部位はどこか”を教えてくださいながら、普段見ることの出来ない目の前で、旬の“寒ブリ”を捌く姿に興味津々な子どもたちです♪

★食育の一環として、桜あん(割烹料理店)へ出掛けました。

①旬の魚を知る。

②目の前で魚を捌いてもらい、回転寿司のネタやスーパーに並んでいる刺身の棚がどのように出来ているかを知る。

③旬の魚の香いや味を楽しむ。をねらいとして参加しました。

★実際に日本地図を使い、どのようにして子どもたちの目の前にくるのか、寒鰯とは、出世魚で小さい頃の名前は違うこと等、子どもたちは新しい知識を学べる大きな機会となりました。



寒ブリを焼いてもらうと、「いい匂い♡」「これ美味しい♪」と、大喜びの子どもたち♡「もっとたべたい!」「おかわりある?」と、普段あまり食べない子たちも完食しました😊



お家にある包丁よりも大きな包丁にびっくり!! 寒鰯にも触らせてもらい、「ザラザラしてるね!」「ここは、ゆるゆるしてるよ!」等、感想は様々でした。この機会を大切に、子どもたちの発見や食育へと繋げていければと思います。貴重な経験ができました😊