

3・4・5歳児 だしの作り方



令和5年度広報 第42号

令和5年12月11日(月)
社会福祉法人晋栄福祉会
大阪市立北恩加島保育所

12月11日(月)にだしの作り方を覚えてもらいました。給食で出てくる「みそ汁」や「すまし汁」って何が違うの?どうやって作るの?という疑問から、まずはだし汁を知ること!給食室の幸先生が、実際に作って見せてくれ、「煮干しだし」を試飲。「いいにおいやな〜♪」「味・・・ある?」と様々な発見がありました。そして、給食では煮干しだしに「醤油」を入れたすまし汁ができました。試飲した煮干しだしに醤油が入ったのが、いつも飲んでいたすまし汁だったのか!?と驚き、気付く子どもたちでした。



だしにも種類があるよ!



だしには色がついているよ。



かつおぶし・こんぶ・にぼし・・・
こんな匂いなんだ!



煮干しだしは
どんな味かな?



これにお醤油いれたら
すまし汁になるの?

