



# 小学生向け食育講座「味覚の授業」®

平成27年度より取組をスタートさせた「味覚の授業」は8年目を迎え、今年度は県内小学校71校(約3,180名)を対象に実施しました。

## 授業カリキュラム

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。
- 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た。
- 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るよう努めた。



## 令和4年度実施状況

日時

令和4年10月18日(火)～11月29日(火)

場所

県内小学校71校

### 実施校一覧

中部：木花、大淀、清武、加納、宮崎、国富、宮崎西、宮崎東、高岡、明星視覚支援、みなみのかぜ支援、綾

南那珂：酒谷、吾田、南郷、湯上、榎原、飢肥、吾田東、桜ヶ丘、東郷、大堂津、日南くろしお支援、有明

北諸県：江平、大王、有水、南、明道、高崎籠、安久、高城、宮村

西諸県：幸ヶ丘、小林、紙屋、永久津、南、加久藤、後川内、広原

児湯：三財、三納、都於郡、高鍋西、上新田、山本、川南、多賀、都農

東白杵：黒岩、方財、岡富、東海、西、寺迫、財光寺南、細島、財光寺、塩見、椎葉、西郷義務教育、美郷北義務教育

西白杵：押方、上野、高千穂、岩戸、田原、高巣野、宮水、三ヶ所

## 運営団体の紹介

運営 食育団体 IKUMI ～育味～



### 杉松 泰子氏

IKUMI代表/料理研究家/食育ティーチャー等

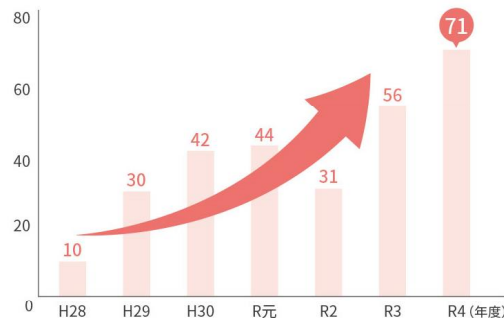
### 竹井 倫世氏

株式会社コンフォートダイナー副社長/食育ティーチャー等

### 坂東 淳子氏

野菜ソムリエ/食育ティーチャー等

フランス発祥の「味覚の授業」®等を宮崎県内で実施されている食育団体です。食の大切さや感謝の心を養うための幅広い食育活動を積極的に展開していただいています!



令和4年度も過去最高を更新し、全国でもトップクラスの開催実績です!!

## 授業の様子

各地域において、本県で活躍するシェフ、生産者等による授業が行われました。



### 地井 潤氏

「Kokoya de kobayashi」  
オーナーシェフ



### 八田 淳氏

「ふらんす食堂Bistroマルハチ」  
オーナーシェフ



### 吉岡 良祐氏

(株)海山社中  
取締役兼料理本部長



### 安田 尚人氏

(株)安田薬局  
代表取締役 薬剤師



### 塚本 安佐子氏

へべすコンサルジュ/  
レディへべ



### 岡田 光氏

(株)岡田商店/  
だしソムリエ



### 杉松 泰子氏

料理研究家



### 竹井 倫世氏

(株)コンフォートダイナー副社長



### 坂東 淳子氏

野菜ソムリエ