

GIFU食のマイスタープロジェクト事業

「食のプロフェッショナル・味覚の授業」

食のプロフェッショナルであるシェフやパティシエによる体験型学習

シェフが伝えるメッセージ



「食べることは五感を使って、
五味を感じることに」

「食べることを楽しむこと」

「幸せは、楽しくおいしくごはんを
食べることに」

*五感（嗅覚・視覚・触覚・聴覚・味覚）
*五味（甘味・苦味・酸味・塩味・うま味）



削りたての鰹節の香りと味も体験

【児童の感想】

☆舌の場所によって五感を感じるところが違うことを初めて知りました。給食を食べるときには、五感で味わいたいです。

☆先生の言葉の中で「うまみ」は、日本人が作ったという言葉が心に残りました。

☆給食を作ってくださっている調理員さんに思いやりの言葉をたくさん言えるようになりました。
これからは、しっかり味わって食べようと思います。



砂糖・塩・酢・チョコレート・だし汁