

## 【4年2組】食のプロフェッショナル・味覚の授業

10月14日（金）に、食のプロフェッショナルであるシェフから、食品や食材のにおいをかぐこと、食感を確かめること、味わうことなど五感を使って味を理解することの大切さを学びました。



また、味の基本となる要素には、「塩味」「酸味」「苦味」「甘味」「旨味」の5つがあることを学び、食べることの楽しさを感じることができました。