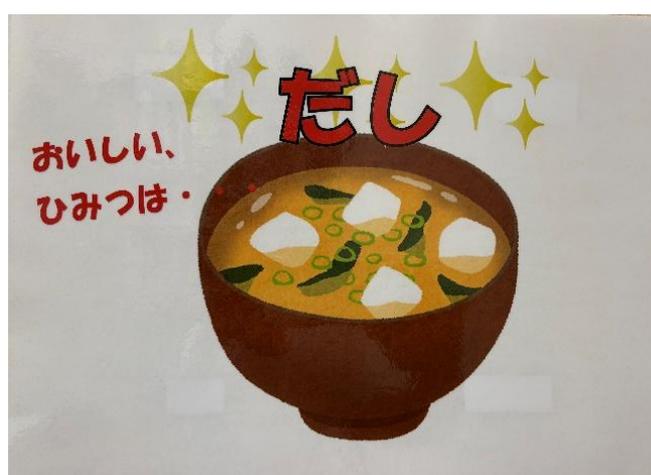
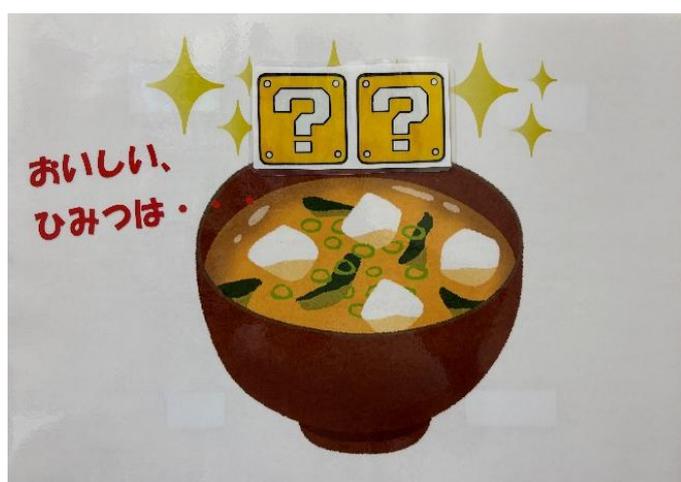


だしって知ってる？

今日は、お汁の美味しい秘密のお話です。



「**だし**は、お汁を美味しくするうまみのもと。」

だしがとれる仲間を紹介するね！

かつおぶし



かつおを干して削ったものだよ。

こんぶ



海の中にある
大きな葉っぱみたいなものを
干したものを。

にぼし



海の中にある
小さいいわしを干したものを。

ほし しいたけ



しいたけ



椎茸を干したものを。

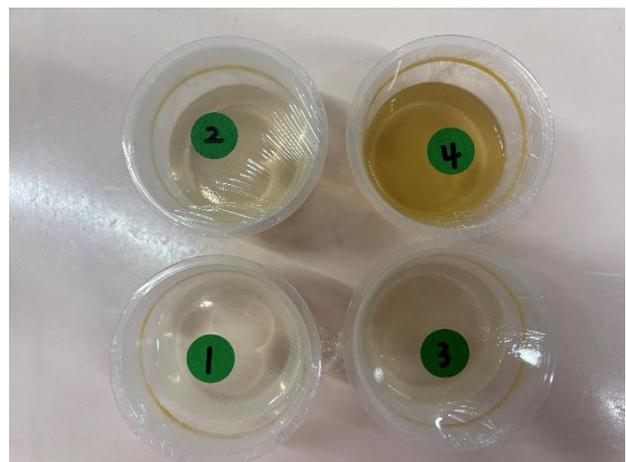
だしのとれる仲間は、太陽の光をいっぱい浴びて、おいしさをぎゅっと閉じ込めているよ。

だしのとれる仲間たちをお水に入れて、
コトコト煮ると美味しい**だし**が出来上がるよ。



だしの仲間を匂って、カップに入っている

だしの匂いを当ててみよう?!



食育風景

ちゅうりっぷ・たんぽぽ組



ひまわり組



すみれ組



さくら組



ふじ組

