

給食試食会

株式会社 富喜屋 宮崎社長のおはなし会

令和4年 11月 28日
幼稚園ホール

内容はこんな感じ
でした♪



●添加物を使わず、手作り、出汁にこだわる理由:

毎日、口にする食事であるということ。

子どもはいずれ親元から離れて生活する時がくる。その時に、最初は味の濃い美味しいものに手が伸びるかもしれないが、いつか気づき、自分が幼少期に食べて育った食の味に戻すことを信じ、幼少期に味覚を育てたいため。

●出汁の飲み比べをしました:

黄・緑・赤・青のシールが貼られた紙コップに4種類の出汁が入っています。

まずは青のコップを飲みます。次に赤のコップを飲みます。

1番目に飲んだ青の出汁が美味しかった方、2名程度。

2番目に飲んだ赤の出汁が美味しかった方、9割以上。



コップの中身ですが、青のコップは昆布だし、赤のコップはかつお節だしでした。

1番目の昆布だしはとても美味しいのですが、2番目のかつお節だしの方が美味しいと感じたのは、

最初に飲んだものが舌に残っていて、次のものが入ることで、2つの出汁が合わさることにより、

2番目のかつお出汁の方が美味しく感じる、というマジックのような体験をしました。

「合わさる」ということがポイントです(^_^)

お料理でも、「牛肉のトマト煮」「ロールキャベツ」などのお野菜とお肉なども、それぞれのうまみが掛け合わせているから美味しいということです。

あとの緑色のコップは顆粒出汁で、すぐに「おいしい！」と感じるように塩分度高めにできています。

黄色のコップは富喜屋さんで使用している、昆布、うるめ、イワシ節などの合わせだしでした。←美味しい！自然で優しい味

●子どもの好き嫌いについて:

・苦手な食材のふさを一緒に取ってみたり、ピーマンでしたら種を一緒に取ってみたり、触れて手伝ってみる。

・ビニールシートなどを敷いて外で食べてみたりと、雰囲気を変えてみる。

などちょっとした工夫で食べられるようになることもあります。

●最後に実際に試食しながら、申込み時にご記入いただいた、質問への回答をお話していただきました。(資料添付)



3年ぶりの試食会♪たくさんの方のご参加ありがとうございました(*^^*)

当日は学級閉鎖などがあり、ご参加いただけなかった方も、この報告を通して、給食を身近に感じていただけたら幸いです。