

ワークシート

配信日程：2023年8月20日(日)
時間：10：00～、約40分間

もくじ

- 1.配信前に準備するもの
- 2.かつお節ができるまで
- 3.だしの試飲コーナー
- 4.まとめ
- 5.さいごに

YOUTUBEの
チャンネルは
コチラから！



なまえ



1

配信前に 準備するもの

動画をっ見る前に
お家の人と一緒に
準備しよう！

動画をみながら進められるように、必要なものを準備しておこう！

準備するもの

- ・ワークシート
- ・筆記用具
- ・だしパック3種 (A・B・C)
※事前にお申込みいただいた方にお届けしたもの
- ・お湯 1000ml
※熱いので、おうちの人と一緒に用意しよう！
- ・計量カップ
- ・YOUTUBEチャンネル登録&通知設定
※通知ONにしておくと、配信が始まる時にお知らせしてくれるよ！
- ・大きめのうつわ×3個 (300mlが入るくらい)
- ・みそ汁具材
 - ・みそ 少々
 - ・とうふ 適量
 - ・ほうれん草 適量
- ・なべなどの調理器具
※配信は小さなお子様でもできるように、包丁を使わなくてもできるように進行する予定ですが、当日準備する調理器具は各ご家庭にお任せいたします。

【親御様へ確認のお願い】

- ①事前申し込みされた方にお届けのおだしはすべて小麦・大豆が含まれています。アレルギーなど持っているお子様はご注意ください。
- ②配信内容で熱いお湯や調理器具を使う場面があります。学習の際は、安全のため、必ずお子様と一緒に進めてください。



2

かつお節ができるまで

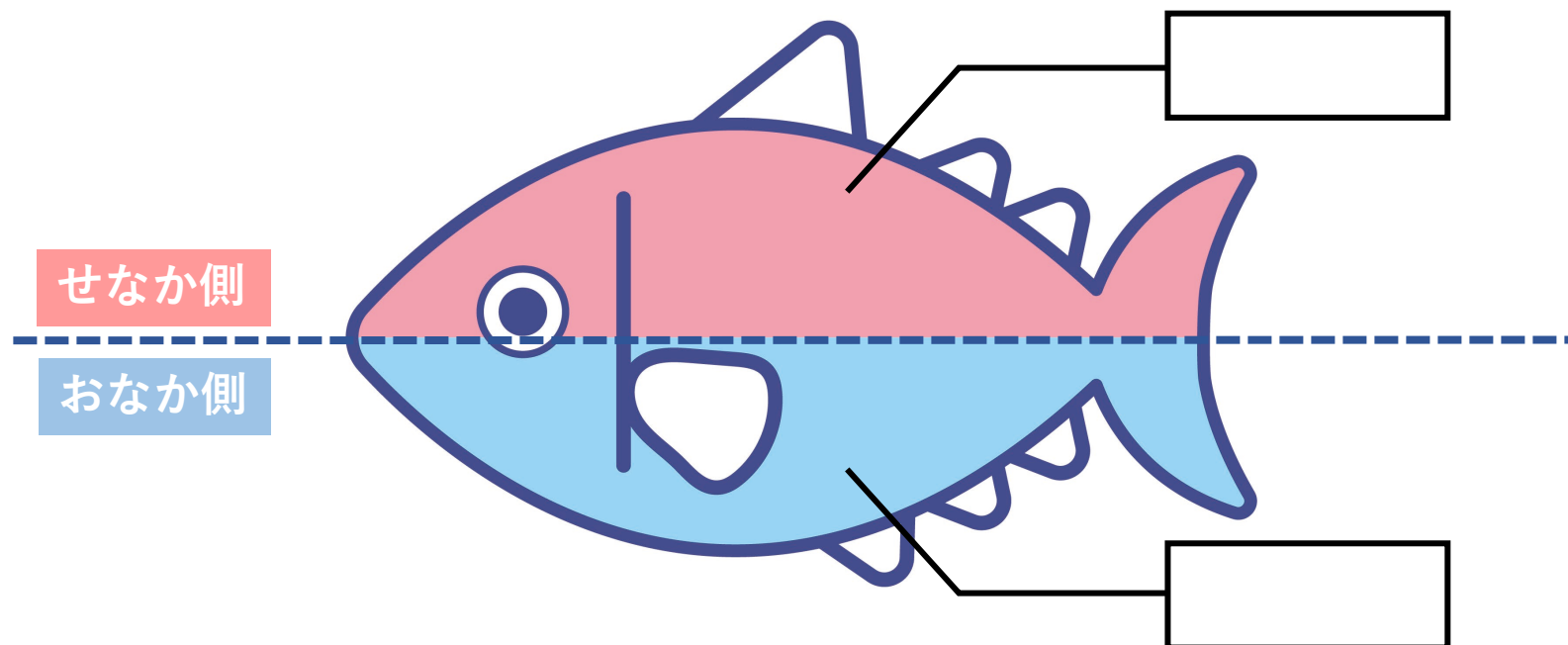
かつおについて
学ぼう！

①

話を聞きながら の中を埋めてみよう！

【かつお節のこと】

- ・ かつお節を作るには の少ないかつおを選ぶことが重要です。
- ・ かつお節一匹からかつお節は 本作ることができます。
- ・ かつおの使う体の部分によって名前が変わります。



- ・ 日本の冷凍かつおの水あげ量は1年間で約18万トン、魚でいうと約 万匹水あげされています。

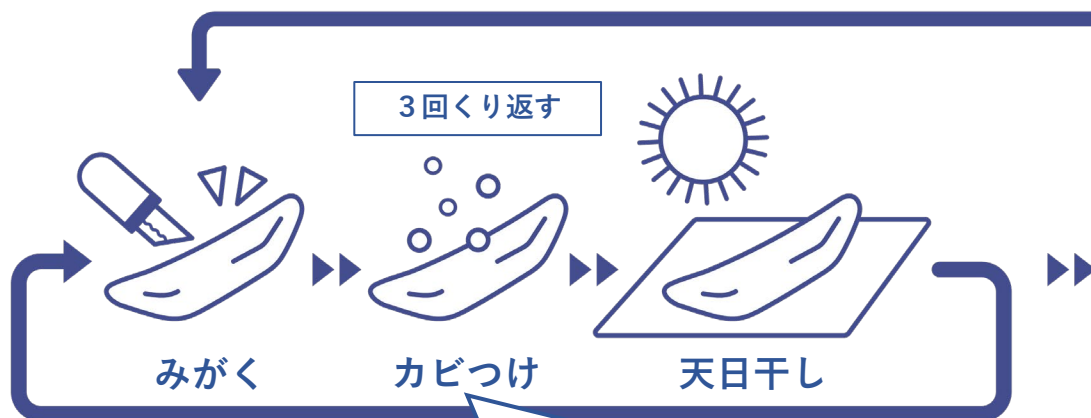
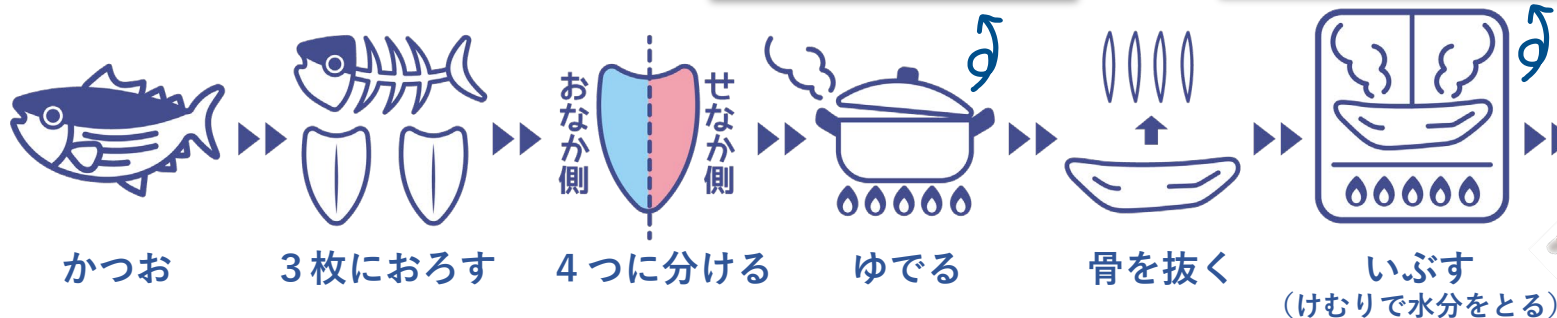
2

かつお節ができるまで

かつおについて
学ぼう！

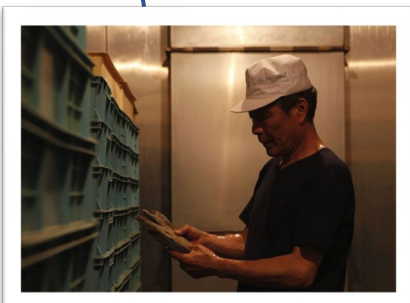
②

【かつお節の作り方】



なぜ「カビ」をつけるの？

かつお節につけるカビは、体に害のない良いカビをわざとつけて表面を守り、酸化(さんか)や腐敗(ふはい)、悪いカビがつくのを防ぐために使用されています。また、カビをつけることで節の中で「うま味」が増し、より美味しくなります。



- ・完成までは約 ヶ月くらいかかります。
 - ・原魚から節になるまで、乾燥し水分が飛び、重さが の1くらいになります。
- そのため、かつお節は世界で一番 食品とされています。

3

だしの試飲 コーナー

うま味成分について

三大うま味成分を飲んで比べてみよう！

※事前申込みで手元にお届けしたおだしは
すべて小麦・大豆が含まれています。

うま味成分 =

・どんな味？におい？色？

・どんな食材が入ってる？

・成分の名前

・どんな味？におい？色？

・どんな食材が入ってる？

・成分の名前

A

B

C

メモ

・どんな味？におい？色？

・どんな食材が入ってる？

・成分の名前

4

まとめ

配信後に
学んだことから
考えてみよう！

見たあとに探してみよう！考えてみよう！

■「だし」を使った商品をお家の中で考えてみよう

■だしが取れそうな食材を考えてみよう

■かつお節について気づいたことを書き出してみよう！

■当てはまる味の食べ物を書いてみよう

甘味 =

酸味 =

塩味 =

苦味 =

君はその味
好きかな？



5

さいごに

作ったみそ汁を
まとめてみよう！

作ったみそ汁を写真やイラストをつけてまとめてみよう！

写真やイラストでわかりやすくまとめよう！

使っただし

食べてみての感想