



Kenminkaigi
dayori

小学生向け食育講座「味覚の授業」®

平成27年度より取組をスタートさせた「味覚の授業」®は10年目を迎え、令和6年度は、本県で活躍するシェフや生産者等による授業を県内小学校65校(約2,300名)で実施しました。



「味覚の授業」®の様子

「味覚の授業」®とは

「味覚の授業」®は、小学生を対象に味の基本となる五味(塩味、酸味、苦味、甘味、うまみ)について、実際に塩や酢、だし等の匂いを嗅いだり、食感を確認したり、味わいながら、食べることや味わうことの楽しさについて、子どもたちの理解と関心を促す取組です。

取組開始から令和6年度までの10年の取組で、述べ約17,500名の児童に授業を行いました。



令和6年度「味覚の授業」®実施校

実施校 一覧

中部：宮崎、大淀、宮崎東、木花、生目台東、那珂、高岡、清武、大久保、綾
南那珂：飫肥、吾田、油津、大窪、南郷、細田、大堂津、潟上、北郷、酒谷、東郷、有明、秋山、日南くろしお支援学校
北諸県：明道、大王、祝吉、菓子野、乙房、山之口、麓、丸野、高城、高崎、木之川内、白雲
西諸県：南、須木、紙屋、飯野、小林こすもす支援学校
児湯：妻南、三納、三財、高鍋西、村所、川南、通山、多賀、山本
東臼杵：北川、北浦、三川内、上南方、日知屋、塩見、財光寺南、寺迫、椎葉、大河内、日向ひまわり支援学校
西臼杵：高千穂、田原、岩戸、宮水