

平成 30 年度 魚講習会開催要項

1 趣 旨

県内で漁獲される魚の種類・時期・主な漁法や魚の栄養等の基本を学ぶ。また、魚を見る・触る・おろすという体験を通して命の大切さを学ぶとともに、生産等にかかわる人達の努力や食への感謝の念を育む心を養い、食べることの意味と地場産物の正しい知識の習得に資する。

2 主 催

公益財団法人兵庫県体育協会 兵庫県学校給食・食育支援センター

3 実施委託

兵庫県漁業協同組合連合会

4 対 象

児童（5、6年生）・生徒、教諭等

5 開催時期

別紙「平成 30 年度「体験学習の出前講座」カレンダー」に基づく、6月から2月の期間の指定した日

6 実施回数及び募集人数

実施回数 36回、募集人数 2,100名

7 開催場所

県下の小・中学校等

8 申込み

(1) 申込み方法

当センターホームページ内の各種様式集に掲載している「平成 30 年度「体験学習の出前講座」申込書」（エクセル版）で申込んで下さい。

(2) 申込み期限・平成 30 年 4 月 23 日（月）（申込み書必着）

9 費 用

(1) 講師料、材料代は主催者の負担とします。

(2) 器具の返却に係る費用は、実施校の負担でお願いします。

10 実施条件

(1) 1日の実施は午前1学級、午後1学級とします。

（1学級は、40名以下又は家庭科室で実習ができる人数）

(2) 原則として、「魚講習会」で使用する器具は、火曜日実施の場合は実施週の金曜日（祝祭日の場合は前日）及び金曜日実施の場合は翌週の水曜日（祝祭日の場合は前日）までに、次項（3）「器具毎の洗浄方法」により洗浄・乾燥して兵庫県漁業協同組合連合会（シートクラブ）〔住所は裏面に記載〕へ返却して下さい。

(3) 器具毎の洗浄方法

保管者	器具名	洗浄方法
兵庫県漁業協同組合連合会	出刃包丁 まな板	付着した鱗・魚肉等を洗剤で洗浄し、水気を拭き取り自然乾燥する。（出刃包丁は錆びやすいため洗浄後すぐに水分を拭き取る）
	まな板立	洗剤で洗浄し、水気を拭き取り自然乾燥する。

※裏面に続く

送り先 住所 〒673-0883
 明石市中崎1丁目2-3
 兵庫県漁業協同組合連合会「食育推進室 シートクラブ」
 TEL 078-917-4137

※返却するもの

- まな板および収納ケース (幅 60cm・高さ 25cm・奥行 45cm・重さ最大 約 15kg)
- まな板立ておよび収納ケース (幅 60cm・高さ 25cm・奥行 45cm・重さ最大 約 10kg)
- 包丁および収納ケース (幅 50cm・高さ 20cm・奥行 40cm・重さ最大 約 8kg)

※返却は実施校の責任において行い、費用が発生する場合は**実施校の負担**になります。

11 事前打合せ

- (1) 原則として、事前打合せは食育支援センター内で行います。
- (2) 実施学年担任の同席が望ましい。

12 内 容

- (1) パソコン(パワーポイント)を使用した「兵庫の水産と魚」の話
 - (2) 生きた魚介類に触れる
 - (3) 魚の3枚おろしの実演・実習指導
- ※調理(ソテー)の仕方を実演しますので、後の指導は学校でお願いします。

13 参考日程

9:50 10:15 10:25 10:35 10:55 11:45 11:55

「兵庫の水産と魚」の話	魚に触れる	移動準備	デモンストレーション	実習(魚を3枚におろす)ソテー実演	調理	試食、後片づけ
-------------	-------	------	------------	-------------------	----	---------

※注) 参考日程は、1学級(約40人)に要する時間

14 日程写真



講話「兵庫の水産と魚の話」



ふれあい体験



水産専門員による魚の説明



デモンストレーション



実習



調理

15 記録のため、事業の様子を写真撮影しますのでご了承下さい。