

## 平成 30 年度 竹輪を作ろう！講習会開催要項

### 1 趣 旨

竹輪や蒲鉾に加工される魚の種類や漁獲海域を知り、それらの魚を使用し加工したすり身から竹輪に変化していく過程を体験する。また、魚肉を使った加工食品の生産・流通等の成り立ちを学ぶとともに竹輪作り体験を通して、製造等に携わる人達の努力と食への感謝の念を育む心を養う。

### 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 共 催

二方蒲鉾株式会社

### 4 対 象

児童・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 募集回数及び募集人数

回数 15 回、募集人数 1,050 人

### 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) **竹輪焼き機・プロパンガスボンベ以外の器具返却に係る費用は、実施校の負担でお願いします。**

### 10 実施条件

(1) 1日の実施は午前中4学級までとし、5学級以上は午前、午後で実施します。

(2) 原則として、講習会で使用する食育支援センターの所有器具は、翌週火曜日（祝祭日の場合は前日、土・日は除く）までに、次項（3）「器具毎の洗浄方法」により洗浄・乾燥して食育支援センターへ返却して下さい。但し、竹輪焼き機・プロパンガスボンベは、実施日に食育支援センターが持ち帰ります。

(3) 器具毎の洗浄方法

所有者	器具名	洗浄方法
食育支援センター	手動式ミートチョッパー	付着した魚肉等を洗剤で洗浄し、水気を拭き取り自然乾燥する。
	ディッシャー、すり鉢、包丁、まな板 木製すりこぎ棒、マット、平天型、 かまぼこ板、すり身入れ、こて	付着した魚肉等を洗剤で洗浄し、水気を拭き取り、しっかり乾燥させる。

※裏面に続く

体験学習で使用する「すり鉢・包丁」等の食育支援センターが所有する器具は、実施校で返却してください。返却は翌週火曜日（祝祭日の場合は月曜）までに、「器具毎の洗浄方法」を行い乾燥させてから、当センターへ返却してください。

返却するもの

器具及び収納ケース（幅 60cm・高さ 25cm・奥行 45cm・重さ約 12kg）

※ 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、事前の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「竹輪の製造工程」の話
- (2) 魚の三枚おろしからすり身をつくるデモンストレーション（参加型）
- (3) 竹輪作り（実習）と、かまぼこ・はんぺん・すり身団子の実演

13 参考日程

10:00	10:20	10:40	10:50	11:20	11:30
講話「海からの贈り物」	すり身作りのデモンストレーション	移動準備	竹棒にすり身をつけて焼き作業（1本3分程度）	団子等実演	試食、質問後片づけ

※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「海からの贈り物」



魚からすり身へデモンストレーション



質疑応答



すり身を棒につける



焼き作業



試食

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。