

## 2019年度 手作り豆腐講習会開催要項

### 1 趣 旨

県産大豆を使用して、大豆から豆腐になる工程を自らの力で体験し、大豆の生産流通や大豆製品について学ぶとともに、物作りの楽しさ・難しさを体験し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

(有) 松井食品

### 4 参加対象

児童（3～6年）・生徒、教諭等

### 5 開催時期

別紙「2019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月の期間中の指定した日

### 6 募集回数及び募集人数

回数 5回、募集人数 200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「2019年度「体験学習の出前講座」申込み書」（エクセル版）で申込んで下さい。

(2) 申込み期限・・・2019年4月25日（木）（申込書必着）

※ 申込み多数の場合は、選考します。決定通知は5月中旬以降となります。

### 9 費 用

講師料、材料代は主催者の負担とします。

### 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) 講師所有の「布、タッパー等」の器具は体験学習が終了するまでに、水洗い等で付着した汚れを取り除き講師に返却してください。

(3) 試食に必要な醤油などは、学校で用意をお願いします。

※裏面に続く

### 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) 手づくり豆腐
- (2) 大豆の話

### 13 参考日程

9 : 30	9 : 40	10 : 40	10 : 50	11 : 00
デモンストレーション 「ミキサーで砕く～豆乳 を搾るまで」	豆腐づくりの実習 「ミキサーで砕く～出来上がり」まで	試食	大豆の話 ・質疑応答	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



豆腐づくり実習「ミキサーで砕く～出来上がりまで」



にがりを入れる



型に入れる



出来上がり

### 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。