

## 令和2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：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「令和2年度『体験学習の出前講座』カレンダー」に基づく、6月から1月の期間の指定した日

### 6 実施回数：32回

### 7 開催場所：県下の小・中学校、特別支援学校

### 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「令和2年度『体験学習の出前講座』申込書」(エクセル版)で申し込んでください。

#### (2) 申込み期限・・令和2年4月23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

(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。

※学校の事情により午前中に2学級実施の要望がある場合は要相談

(1学級は、40名以下で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)、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)へ返却してください。

#### (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

①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

②返却するもの

- ・まな板及び収納ケース (幅 60cm・高さ 25cm・奥行 45cm・重さ最大 約 15kg)
- ・まな板立て及び収納ケース (幅 60cm・高さ 25cm・奥行 45cm・重さ最大 約 10kg)
- ・包丁及び収納ケース (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

別紙「令和2年度『体験学習の出前講座』打合せ日程表」参照

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」についての講話
- (2) 生きた魚介類に触れるふれあい体験
- (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が、その後の児童・生徒への指導は学校でお願いします。**

13 参考日程

9:40                      10:05      10:15 10:25                      10:45                      11:45      11:55

「兵庫の水産と魚」の話	魚に触れる	移動準備	3枚おろしのデモンストレーション	実習(3枚おろし)、ソテーのデモンストレーション	質問、感想	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 講習会の様子



講話「兵庫の水産と魚」



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ください。